



NPO法人

食科協ニュースレター 第126号

目 次

【 巻頭言 】		2
創立 10 周年から次への新たな一歩を	関澤純	
【 食科協の活動状況 】		
1. 2013 年 1 2 月、1 月の主な活動（先月報告以降）	関澤純	4
2. 若き農学生への A-BCP の策定の進め	北村忠夫	
【 行政情報勉強会開催のお知らせ 1 】		
1. 漬物の衛生規範の改正等通知		6
2. ホテル等におけるメニュー等に対する措置命令公表		
3. 「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について（案）」に関する意見募集		
4. 「国民健康・栄養調査」の結果		
5. いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について公表		
6. 食肉製品の規格基準の遵守及び結着等の加工処理を行った食肉の取扱いについて通知		
7. 農薬（マラチオン）を検出した冷凍食品の自主回収について事務連絡	森田邦雄	
8. 食品安全委員会提供情報	大神弘明	
【 海外食品安全情報 】		15
1. 米国農務省（USDA）は除草剤耐性トウモロコシと大豆の環境影響評価案にパブリックコメント募集	伊藤澄夫	

平成 25 年 1 月 24 日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下 3-14-3、全麵連会館 2 階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/>E-Mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

食科協理事長 関澤 純

食科協は創立10周年を迎えました

2014年あけましておめでとうございます。昨年は、食科協にとり大きな節目となる創立10周年を記念しました。食科協は、2003年6月に第1回通常総会を開催し、昨年10周年を迎えました。これは、ひとえに食科協を立ち上げ、支え、発展させてくださった、会員、役員、関係省庁や関係諸団体の皆様のご指導、ご協力の賜物と深く感謝いたします。昨年6月20日には、銀座ブロッサム中央会館で、記念式典を開催し、厚生労働省滝本浩司監視安全課長よりご祝辞を頂き、林裕造会長のご挨拶、伊藤蓮太郎顧問による設立経緯のご説明を致しました。記念講演会では熊谷進食品安全委員会委員長から「わが国の食の安全のシンポと課題—食品安全委員会の役割」というご講演をいただきました。また事務所のご提供ほかのご支援を頂いている全国製麺協同組合連合会様に感謝状を贈呈し、最後にこれからの10年に向けたコミットメント（後掲）を発表し、また10周年記念誌にこの間の活動成果をまとめ公表しました。

食品安全この10年の歩み

振り返りますと、この10年はわが国の食品安全において重要な新たな1歩を踏み出した時期といえます。それまでにわが国の食品安全システムは、かつての食品安全に関わる違反等の事件や食中毒事故などの教訓に学び、悲惨な事例を繰り返さない仕組みを作りあげ、安全性評価手法は国際的な進歩に学び、逐次推進してきた行政と食品業界でしたが、どちらかという後追いの感を免れない面がありました。ところが2001年にBSE汚染リスクを軽視した行政対応の失敗、このこととも関連した牛肉の表示偽装、その少し前の2000年には「総合衛生管理製造過程」の承認を取得した大手乳業メーカーの衛生管理不備による大量食中毒事件発生などがおきました。これらを深刻に受けとめ、科学的なリスクアナリシスに基礎をおくことを明確にした食品安全基本法の制定と食品安全委員会の発足、食品衛生法の大改正があり、リスク管理部門である厚生労働省内での安全性評価を、明確な科学的根拠と手法を基礎に食品安全委員会が独立的に実施する大きな変革がありました。同時に、評価のプロセスと、安全管理の計画から事後の評価に至るまでを公開し、消費者、生産者、食品関連企業、行政、専門家らがともに参加し、理解を共有するリスクコミュニケーションを食品安全確保の必須要件として組み込むことになりました。

最近では、消費者問題への対応を担う消費者庁が設置され、新たに食品表示法を制定し食品表示システムの再構築を図っています。

食科協における取組

食科協は、これらと軌を一にして先進的に、食品安全の科学的情報を学び共有し、関係者間のコミュニケーションを通して建設的な方策を協議する機会の実現を目指して発足しました。この10年間には、事業者のコンプライアンスとも関連する偽装表示事件、輸入食品における意図的な毒物混入事故、「いわゆる事故米」流通問題などがあり、農薬残留規制では「ポジティブリスト制度」導入に伴う極微量の基準違反の大々的報道、「いわゆる健康食品」の氾濫、新たな食形態である牛肉の生食による食中毒死亡事故、原発事故による大規模な放射性物質汚染など、かつて見られなかつ

た多くの問題が次々に生じ、国民の食の安全への不安を掻き立ててきました。

食科協は微力ながら、これら折々の緊急テーマだけでなく、食品の安全確保に関わる基礎的な課題について、食品保健に係る情報提供(毎月1回のニュースレター発行)、時々の問題や食品保健学術に関する公開講演会や研修会の年2回以上の開催、調査研究の実施、リスクコミュニケーションの実践活動、役員の国や都などの公的な委員会への参画などを進めてきました。独自の取組として、食品マネジメントシステム構築ガイドの出版、食の安全ナビ検定クイズによるリスクコミュニケーション支援、電力事情悪化状況への衛生対応の提言、新食品表示法などにかかるパブリックコメント提出と提言公表、食品安全の国際動向への対応の検討と近隣諸国関係者との協力などを重ねてきています。

幅広い協力関係の構築を基礎にさらなる次への展開を

食科協は今後も利害関係からは独立し、食品安全に関心を持ち、このことに関わる多様な関係者間の交流の場を提供し、食品保健に係わる情報提供を行い、勉強会の研究成果を基礎に関係者への建設的な提言を行ってゆきたく思います。次の新たな10年への今後の取組として、後掲の食科協コミットメントを掲げ、可能なところから一歩一歩進めて参りたく、皆様のさらなるご支援とご協力をお願いいたします。このことに関連して、毎月定例の常任理事会に加えて、運営委員会を開催し、理事以外の運営委員も加わり幅広い議論を行い、講演会の開催では、一般財団法人日本科学技術連盟様、一般財団法人日本冷凍食品検査協会様のご支援、ご後援を受けて開催できるようになりました。昨年1年間の活動の一部をご紹介しますと、創立10周年記念式典のほかに、新食品表示のあり方と規制の仕組みについて、食品リスク評価とその結果の意味することなどについて勉強会を開催するとともに、国際的には国立台湾大学の食品安全教育研究センターの協力により食品安全ナビ検定クイズの中国語翻訳を進め、国際的な利用を推進しています。今年は現在計画中ですが、食中毒発生防止のためノロウイルス対策を中心とする新たな取り組みのほか、新食品表示法の表示基準具体化、「いわゆる健康食品」の規制緩和、食品のグローバル流通に関わる規制や試験法の調和への対応、放射性汚染への国民の不安の解決などあり、消費者、事業者、行政の直面する食品安全と国民の健康を守る課題は山積みです。私たちは、現実をよく見、聞いた上で、考え、情報を共有するだけのリスクコミュニケーションに留まらず、国際的な視野を持ち、問題の把握と解決策の提示、方針の選択と実施での関係者間の適切な連携を重視する新たなリスクガバナンス構築の取り組みを、着実に進めてゆきたく思います。

食科協のコミットメント (2013年6月公表)

1. 情報発信の改善と充実： ニュースレターやホームページの充実と読みやすさなどの改善を図り、情報交換の活性化を図る
2. 勉強会での独自テーマの追及や、系統的な開催などへの改善： 食科協の独自性を重視した問題の掘り下げや、シリーズ開催を検討する
3. 外部への意見発信と提言： ホームページでの意見発信やパブリックコメントに対応した建設的提言を目指す
4. 組織の強化・会員数の拡大： NPO食科協の趣旨に賛同する方の入会を歓迎す

- るとともに、遠隔地との交流も図り、地域的な活動範囲の拡大を図る
5. 調査・研究活動の強化： 作業部会の活性化と関係者間の連絡強化を図り、食の安全ナビ検定クイズなどの一層の活用を図る
 6. 国内外の関連団体との交流や情報交換による連携と協力の拡大： 広範囲の食品安全関係者や専門家、報道関係者や国内外の関係諸団体と連携および協力の拡大を図る

【食科協の活動状況】

1. 2013年12月、2014年1月の主な活動（先月報告以降）

- 1 1 月末 関澤理事長が BSE 問題では科学的な議論のほかに東アジア諸国における問題として、国際食品流通他の社会経済的側面を検討し考えるべきことを論じた” Other aspects of BSE issues in the East Asian countries” が国際学術誌 Risk Analysis に掲載された。
 - 1 2 月 2 0 日 運営委員会・常任理事会合同会議が開催され、第 8 回常任理事会と第 8 回運営委員会の報告が承認された。また 1 1 月 6 日に開催された平成 25 年度第 2 回理事会報告も承認された。同日開催された公開講演会の経理報告と合わせて、当日のアンケート結果を検討し、次回の勉強会テーマを「厚生労働省の食中毒発生防止への新たな取り組み～ノロウイルス対策中心に～」として、2 月 4 日に日本科学技術連盟（日科技連）講堂を予約し開催することにした。賛助会員の「(株) アルボース」「東京サラヤ (株)」にノロ対策に関するグッズの展示を依頼し、日科技連にも展示の検討を依頼するとした。1 1 月で退任された事務員の谷井佐矢子さんの後任に、小関道子さんが採用されることになった。会議後に出席者を中心に懇親会を持った。
 - 1 2 月 2 4 日 関澤理事長が 2 年半の間、各地のセミナーや対話を継続してきた内容を「食品の安全と放射性汚染」としてまとめ、コープ出版から出版し、食科協にも贈呈し事務所に置くことにした。詳しい紹介は後掲を参照。
- 2 0 1 4 年
- 1 月 8 日 恒例の理事長年頭ごあいさつを会員にメール添付で送付した。
 - 1 月 1 0 日 運営委員会を開催。議題は、第 9 回常任理事・運営委員合同会議報告

の確認、平成26年度第1回理事会及び総会の開催について、平成25年度第2回食の安全に関する勉強会準備、古くなったPCの買い替えなどについて検討した。新たに株式会社ノースイの後藤康慶氏と、株式会社オリエンタルランドの土肥暁氏が運営委員として参加された。

1月第3週 ニュースレター第126号発行予定

今後の予定

1月22日 常任理事会を開催予定

2月4日 公開勉強会「厚生労働省の食中毒発生防止への新たな取り組み～ノロウイルス対策中心に～」を開催予定。

[図書の紹介]

「食品の安全と放射性汚染—子どもとくらしの明日のために—」(関澤 純著)を12月末にコープ出版(*)から出版しました。注文サイトは

http://coop-book.jp/book/book_order.html

で、本体価格1800円と消費税になります。内容としては、次のような多重的な構成で、難しい内容を分かりやすく解説するとともに、不安を持つ方に答えるQ&Aのほかに、詳しく知りたい方には、背景情報を説明する資料集を付録としています。構成の概要:「15分で分かる食品の放射性汚染」15頁、「個別テーマに関する24章」と「Q&A」270頁、「巻末資料」30頁。ひとつの特色として、食品汚染だけでなく、除染や汚染水問題、健康影響と福島・東北と手を携えた復興の取り組みについても考える内容になっています。多くの方のご参考にしていただければと思います。

(関澤 純)

2. 若き農学生へのA-BCPの策定の奨め

千葉県農業大学校は2013年度から専修学校へと変更することになり、リスク管理に関する授業が必須となりました。そこで、食科協に講師派遣依頼があり千葉県出身であるところから「食の安全のリスク管理論」の講座を私が引き受けたところです。(リスク管理学としての講義は困難であるので)

農学生向けの食の安全に関わるリスク管理に関する教科書的な書籍がなく、宮城県産業技術センター副所長池戸重信先生に相談し、先生から資料の提供を頂きシラバスの作成をしました。授業は食の安全の基礎的な話、リスク分析の話、HACCP/GAPに関する話などを中心として15回の講義を行いました。

毎回の授業のスタートでは食の安全ナビ検定クイズ等を活用するなどしながら、事例に基づきながらリスク管理に関する話をしました。その中で、リスク管理を実感す

るために提案したことが「A-BCP (Agri-Business Continue Plan=農業版 BCP) の策定の奨め」です。

BCP (Business Continue Plan=事業継続計画) とは、新型インフルエンザが国内でパンデミックを起こすとされた際に、基幹産業、インフラが機能しなくなるとして、産業界においては各企業が企業の存続のため、いかに事業を継続するか検討し計画したことで注目されことは記憶に新しいものと思います。A-BCP とは、農業版の BCP という意味の造語として考案したもので、これは ABC-Plan とすることとどちらが良いか検討の結果決めました。

農業をめぐる環境は、温暖化による影響は洪水、猛暑等を引き起こし、都市化の影響は農村に及び、さらに、TPP の影響がどのようなものか計り知れない。これらに対する学生の不安は情報の不確定さから増幅されていました。また、将来の農業をどのように設計するのか、若き農業者として考え方をまとめるために、A-BCP の策定を試みることを強く期待したいと思い提案した。

田畑を守り自営の農業を単に継続することは、現状では困難なことが多くなり、科学的裏付に基づく予防原則を取り入れた対応が事業継続のために必要となります。そこで、現状の経営方針のリスクとベネフィットを明確にするとともに、日常の作業についてはリスク分析手法に基づく、リスク管理を行う。これにより、安全に、かつ安全を保證できる生産することが重要であることと、重大な危機に直面した場合を想定した危機管理の方針を明確にし、事業を継続できるかを検討して、あらかじめ方策を立てることを期待しました。

危害分析によるハザードの確認、食中毒の事例などから、リスク管理に基づく食の安全確保が継続される日常的な管理を定め実行するためには、HACCP や GAP のシステムを導入することが効果的であること、また、甚大な被害が発生した場合などを想定した危機管理の方針を策定する必要があります。そして、事業継続のためには、地域とフードチェーンの連携により達成できるものであることを認識し、日常からのコミュニケーションを大切にすることなどを意識してもらえることを期待し、若き農業者に「若き農学生への A-BCP の策定」を奨めることとしました。

授業の詳細等については、別途報告することといたします。 (北村忠夫)

【行政情報】

1 漬物の衛生規範の改正等通知

12月13日 厚生労働省は医薬食品局食品安全部監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部(局)長宛に「漬物の衛生規範の改正等について」通知した。

その中で、加熱せずに喫食するカット野菜及びカット果物を加工する施設については、大量調理施設であるか否かに関わらず、大量調理施設衛生管理マニュアルを踏まえて指導を実施するよう、また、浅漬の製造を行う事業者を把握する制度を導入していない自治体においては、届出制度の導入等により事業者の把握に努め、適切な周知、指導を行うこととしている。

漬物の衛生規範の改正の主なものは

第5 食品等の取扱いについて、任意ではあるが、浅漬けに関しHACCPの導入を規定したことであり、HACCPの導入に関する厚生労働省の今後の方針を示している。

第5の1として「浅漬けの製造に当っては、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）（平成16年2月27日付け食安発0227012号別添）を遵守の

上、次の方法によること。ただし2の方法による合はこの限りでない。」とし、2として「浅漬の製造に当って前項によらない場合には、次のHACCPによる工程管理によること。実施に当っては食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）（平成16年2月27日付け食安発0227012号別添）を遵守の上実施すること。なお、気象条件等により規定の原材料の確保が困難な場合であって、予め前項の殺菌方法等により衛生管理の実施も根定される場合等には、それらの対応方法・手順を定めておくこと。」としHACCPの7原則12手順が示されている。更に3として「浅漬け以外の漬物の製造に当っては、食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）（平成16年2月27日付け食安発0227012号別添）を遵守の上、次の方法によること。」としている。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131213_1.pdf

2 ホテル等におけるメニュー等に対する措置命令公表

12月19日、消費者庁は近畿日本鉄道株式会社、株式会社阪急阪神ホテルズ及び株式会社阪神ホテルシステムズに対し、景品表示法第6条の規定に基づき、措置命令を行ったことを公表した。

その内容は、3社が供給する料理等に係る表示について、景品表示法に違反する行為（同法第4条第1項第1号（優良誤認）及び同項第3号（おとり広告。1社のみ）に該当）が認められたとしている。

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131219premiums_1.pdf

3 「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について（案）」に

関する意見募集

12月19日 消費者庁表示対策課は、消費者庁として、メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方を整理し、事業者の予見可能性を高めること等を目的として、「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について（案）」（以下「本考え方案」という。）を作成・公表することとしており、本考え方案について、広く一般の御意見を求めるため、パブリックコメント手続を開始した（意見提出の締切日は平成26年1月27日（月））。

なお、本考え方案は、早急に国民から御意見を伺うためのたたき台として示すものであり、今後、国民の情報・意見を踏まえ、関係省庁等との調整も経て、成案を公表する予定としている。

その内容は、第3メニュー表示に関するQ&Aとして、肉類に関するQ&A、魚介類に関するQ&A、農産物に関するQ&A及び小麦製品、乳製品、飲料に関するQ&Aが示されており、食品衛生法の解釈等との整合性について精査する必要がある。

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131219_guideline_bosyu.pdf

4 「国民健康・栄養調査」の結果

12月19日、厚生労働省健康局がん対策・健康増進課栄養指導室は、平成24年11月に実施した「国民健康・栄養調査」の結果を取りまとめ公表した。

「国民健康・栄養調査」は、毎年実施しており、今回は、平成22年国勢調査の調査区から、無作為抽出した475地区内の24,555世帯を対象として実施し、有効回答が得られた12,750世帯について集計した。

平成24年は重点項目として、平成9年以降、5年ごとに行っている糖尿病有病者等の推計人数及び体格や生活習慣に関する地域格差を把握しており、その結果、

・糖尿病が強く疑われる者（糖尿病有病者）は約950万人、糖尿病の可能性を否定できない者（糖尿病予備群）は約1,100万人と推計。（8頁：図2）

・糖尿病が強く疑われる者と糖尿病の可能性を否定できない者を合わせると約2,050万人と推計され、平成9年以降増加していたが、平成19年の約2,210万人から初めて減少に転じた。（8頁：図2）

また、体格及び生活習慣に関する都道府県の状況についてもまとめている。

栄養等摂取量をみると、カルシウムの摂取量が依然低く、20～29歳の女性をみると、厚生労働省の定める栄養摂取の基準の18～29歳の摂取推奨量650mg/日にたいし415mgとその64%となっている。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000032074.html>

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Gantaisakukenkou-zoushinka/0000032813.pdf>

5 いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について公表

12月24日、消費者庁表示対策課は11月1日から12月1日の間「いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について（案）」に対する意見募集を行ってきたが、その結果について整理し、原案からの主な変更点並びに意見の概要及びこれに対する消費者庁の考え方を公表し、「いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」まとめた。

（案）からの主な変更点は、

3 健康保持増進効果等の最後に次の文章が追加され、薬事法及び健康増進法の取り扱いが明確になった。

「なお、前記 d) アからウまで及び（3）のような医薬品的な効果効能を標ぼうするものは、薬事法上の医薬品とみなされ、野菜、果物、菓子、調理品等その外観、形状等から明らかに食品と認識される物及び健康増進法第 26 条の規定に基づき許可を受けた表示内容を表示する特別用途食品を除き、薬事法上の承認又は認証を受けずにその名称、製造方法、効能、効果又は性能に関する広告をしてはならない（薬事法第 68 条）。したがって、前記（1）アからウまで及び（3）に掲げる健康保持増進効果等の表示は、当該表示が著しく事実と相違するものであるか、著しく人を誤認させる表示であるかを問わず、薬事法上禁止される表示に該当する。

また、販売に供する食品につき、前記（1）ウの特定の保健の用途に適する旨の表示をしようとする者は、消費者庁長官の許可を受けなければならない（健康増進法第 31 条の 2）。したがって、特定の保健の用途に適する旨の表示は、当該表示が著しく事実と相違するものであるか、著しく人を誤認させるものであるかを問わず、消費者庁長官の許可を受けない限りすることができない。特定保健用食品としての許可を受けた食品であっても、当該許可表示の範囲を超えて特定の保健の用途に適する旨の表示を行うことは、健康増進法第 26 条に違反し、また、当該表示が著しく事実と相違するか、又は著しく人を誤認させるものである場合には、景品表示法及び健康増進法上問題となる。」さらに、前記（1）エの栄養成分の効果の表示をする者は、食品衛生法第 19 条に基づく基準に従った表示をしなければならない。したがって、栄養成分の効果の表示をする場合には、当該表示が著しく事実と相違するものであるか、著しく人を誤認させるものであるかを問わず、国が定める基準に従って表示をしなければならない。」 http://www.caa.go.jp/representation/pdf/131224premiums_1.pdf

6 食肉製品の規格基準の遵守及び結着等の加工処理を行った食肉の取扱いについて通知

12月25日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部基準審査課長及び監視安全課長連名で各都道府県等衛生主管部（局）長宛に結着肉が原料に使用された特定加熱食肉製品の食品衛生法第11条違反事例や、飲食店において結着等の加工処理を行った食肉の加熱不十分が原因と推定される腸管出血性大腸菌0157食中毒事件が確認されたことから、次について周知徹底するよう通知した

1 食肉製品の規格基準の遵守について

特定加熱食肉製品の製造基準に記載されている肉塊は、食肉（内臓を除く。）の単一の塊であって、結着等の加工処理を行った食肉は原料として用いることはできないこと。

2 飲食店における結着等の加工処理を行った食肉の提供について

(1) 飲食店業者が調理して提供する場合には、客が喫食する段階において、中心部を75℃で1分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理するよう指導すること。

(2) 客が自ら加熱調理を行う場合には、飲食店業者は、客に対して当該処理が行われている旨及び飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を確実に提供するとともに、調理中に食肉から他の食材へ交差汚染が起こる可能性があることについて注意を喚起するよう指導すること。

食中毒発生時事例概要

(1) 下関市が市内において発生した腸管出血性大腸菌0157患者3名の調査を実施した結果、いずれの患者も同一の飲食店で牛成形肉を喫食していたことが判明し、うち2名の患者から検出した菌株のIS-プリンティングのパターンが一致したことから、下関市は7月17日に同店を原因施設とする食中毒事件と断定した。

(2) 最終的な食中毒患者数は6名（3自治体）で、いずれも牛成形肉を原料とする「ステーキ」を喫食していた。

(3) これらの飲食店で提供された「ステーキ」等の原料の遡り調査をした結果、すべて札幌市の加工業者において、原料肉をトリミング後にタンブリング、成形、冷凍、カットし真空包装したものであることが判明した。また、原因施設2店舗で発生した患者に提供された牛成形肉は同ロットであると推定された。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131225_1.pdf

7 農薬（マラチオン）を検出した冷凍食品の自主回収について事務連絡

12月30日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部基準審査課及び監視安全課の連名で各都道府県等衛生主管部（局）宛事務連絡を通知した。その主な内容は次の通り、株式会社アクリフーズが卸売事業者等と連携し、商品の自主回収を進めており、自

主回収製品リストについて情報提供するので、販売者等の関係事業者から問い合わせがあった際には、自主回収が迅速に進むよう適宜指導すること、

自主回収の対象商品の中で、農薬であるマラチオンが高濃度に検出されたものが一部あり、高濃度にマラチオンを含む食品を一定量摂取した場合には、健康に大きな影響を及ぼさないと推定される限量（いわゆる急性参照用量（ARFD））を超えることが考えられる。摂取の程度によっては、吐き気、腹痛等の症状を起こす可能性があることから、当該食品を摂取しないよう消費者へ注意喚起を行うこと

当該食品を喫食したことによる健康被害を探知した際には、当該製造所を所管する群馬県へ遅延なく通報すること

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131230_1.pdf

（森田邦雄）

8 食品安全委員会提供情報

食品安全委員会（以下「委員会」という）が提供している行政情報に関して、毎週開催されている会議の内容について主な検討事項や報告事項で食品安全問題として関心を持ってもらいたい情報等を整理しました。会員の情報としてお役に立てば幸いです。また、提供情報において（ ）内の数字は、委員会の検討事項等の番号をそのまま掲載した。）

今回の情報は、委員会がホームページで平成25年12月2日（第496回）から16日（第498回）までの会合において公表した開催情報をもとに作成いたしております。

なお、本稿では、主な検討事項や報告事項の内容を抜粋又は要約し、掲載しております。詳細な内容は、紙面等の都合によりほとんど省略致しております。詳細な内容は、食品安全委員会のホームページで確認してください。（以下、食品安全基本法は「食安法」と略）

会議資料詳細

●第496回委員会会合の議事概要（平成25年12月2日（月））

内容概略

- （1）食安法第24条に基づく委員会の意見聴取に関するリスク管理機関の説明
 - ・遺伝子組換え食品等1案件 →厚生労働省説明。
本件は、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議する
 - ・特定保健用食品1品目：蹴脂茶 →消費者庁から説明、
本件は、新開発食品専門調査会で審議する
- （2）肥料・飼料等専門調査会における審議結果（略）
- （3）食安法第24条に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について（一部議事

録より挿入)

- ・農薬「メタアルデヒド」 →事務局から説明。
「メタアルデヒドの一日摂取許容量を 0.022 mg/kg 体重/日と設定する」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知する
- ・農薬及び動物用医薬品「ジノテフラン」 →事務局から説明。
「ジノテフランの一日摂取許容量を 0.22 mg/kg 体重/日と設定する」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知する
- ・動物用医薬品「トリニューモウイルス感染症生ワクチン（ネモバック）の再審査」
→担当委員及び事務局から説明。
「本製剤が適切に使用される限りにおいては、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できると考えられる」との審議結果が了承され、リスク管理機関（農林水産省）に通知する

(4) 食品安全関係情報 →事務局から報告

米国食品医薬品庁（FDA）が11月7日に公表した加工食品中の工業由来のトランス脂肪酸低減に向けた暫定的決定の概要について報告

添付資料ファイル（資料4-2 以外略）

（資料4-2から）、委員会が収集したハザードに関する主な情報（一部抜粋・要約）
化学物質---食品添加物

米国食品医薬品庁（FDA）、加工食品中の工業由来のトランス脂肪酸低減に向けた暫定的決定を発表、公表日：2013年11月7日 情報源：米国食品医薬品庁（FDA）

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm373925.htm>

米国食品医薬品庁（FDA）は11月7日、加工食品中の工業由来のトランス脂肪酸の主な供給源である部分水素添加油脂（PHOs：partially hydrogenated oils）は、GRAS（一般に安全とみなされているもの）に当たらないと暫定的に決定した。

最終決定の場合、多年を要するが PHOs は流通食品の現場から徐々に姿を消すことになる。

その結果毎年7,000人に上る心臓疾患による死亡者を予防できる。

意見募集の後、PHOs が GRAS でないと決定されると、改めて認可を受けない限り食品に使用できなくなる。（以下略）

○食品表示と摂取量

FDA は 2006 年から、食品中のトランス脂肪酸の量を栄養成分表示ラベルに明示するよう業界に義務づけてきた。以来多くの加工食品でトランス脂肪酸の量が減ったことはデータから明らかであるが、かなりの食品に依然 PHOs が含まれている。

2003 年 7 月の表示規則発表時は、成人（20 歳以上）の PHOs を含む食品からのトランス脂肪酸の推定平均摂取量は 4.6g/日（2,000kcal の摂取エネルギー比 2.0%）であったが、2012 年の推定平均摂取量は 1.0g/日（エネルギー比で 0.5%）であった。

○現行の規制（略）

○経済効果（略）

○関連情報（国外）

・ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）、ドイツではトランス脂肪酸の摂取による健康影響はないとの意見書を公表（2013年10月）〈平均摂取量：エネルギー比0.6%〉

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03910980314>

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム（<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>）をご覧ください。

●第497回 食品安全委員会（2013（平成25）年12月9日）

内容概略

（1）食安法第24条に基づく報告及び委員会の意見聴取に関するリスク管理機関からの説明

・動物用医薬品 1案件：薬事法第83条の5に基づく農林水産省令の改正→農林水産省説明

（2）、（3）、（略）、添付資料ファイル（略）

●第498回 食品安全委員会（2013（平成25）年12月16日）

内容概略

（1）食安法第24条に基づく委員会の意見聴取に関するリスク管理機関からの説明

・農薬3品目（[3]はポジティブリスト制度関連）

[1] エチプロール [2] ベンチアバリカルブイソプロピル

[3] クレトジム →厚生労働省説明

・農薬及び動物用医薬品1品目（ポジティブリスト制度関連）

シペルメトリン → 厚生労働省説明

・動物用医薬品及び飼料添加物1品目（ポジティブリスト制度関連）

ナイカルバジン → 厚生労働省説明

・微生物・ウイルス1案件

と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の改正について → 厚生労働省説明

・遺伝子組換え食品等1品目（評価要請の取下げ）

Aspergillus oryzae MT2181株を利用して生産されたキシラナーゼ →厚生労働省説明

（2）遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について（略）

（3）食安法第24条に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

- ・食品中のヒ素及び清涼飲料水「ヒ素」の規格基準の改正

(4) シガテラのファクトシートの作成について（報告、概略を別添に掲載）

(5)、(6)、(7)（略）

添付資料ファイル（略）：

参考： 議事概要（以下、一部抜粋・要約）

●第498回委員会会合の議事概要（日時：平成25年12月16日）

(1) 食安法第24条に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関の説明

- ・農薬3品目（③はポジティブリスト制度関連）

①エチプロール、②ベンチアバリカルブイソプロピル、③クレトジム

- ・農薬及び動物用医薬品1品目（ポジティブリスト制度関連） シペルメトリン

- ・動物用医薬品及び飼料添加物1品目（ポジティブリスト制度関連） ナイカルバジン
→厚生労働省及び担当委員説明

- ・農薬「エチプロール」、現時点で、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があることと認められることから、農薬専門調査会で審議する

- ・農薬「ベンチアバリカルブイソプロピル」、今後、委員会で審議し、必要に応じて評価書を改訂

- ・農薬「クレトジム」、農薬専門調査会で審議する

- ・農薬及び動物用医薬品「シペルメトリン」、まず先に農薬専門調査会で審議後、動物用医薬品専門調査会で審議する

- ・動物用医薬品及び飼料添加物「ナイカルバジン」、肥料・飼料等専門調査会で審議する

- ・微生物・ウイルス1案件

と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の改正→厚生労働省から説明。

今般のと畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の改正により、食肉の摂取による人の健康へのリスクが高まるとは考え難いことから、人の健康に悪影響を及ぼすおそれはないと考えられ、食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当するものとされた。

リスク管理機関に対し、HACCPの適切な運用を通じて、より適切な衛生管理が行われるよう、事業者を指導・監督するよう、通知する

- ・遺伝子組換え食品等1品目（評価要請の取下げ、略）

(2) 遺伝子組換え食品等の審議結果について（略）

(3) 食安法第24条に基づく委員会の意見

- ・食品中のヒ素及び清涼飲料水「ヒ素」の規格基準改正に係る食品健康影響評価→事

務局説明

「無機ヒ素曝露により、ヒトにおいて発がん（肺癌、膀胱癌等）が認められ、また染色体異常等の遺伝毒性がみられているが、現在得られている知見からは、ヒ素の直接的な DNA への影響の有無について判断できない

ヒ素による発がんメカニズムについて、現時点では知見が不足し、発がん曝露量における閾値の有無を判断できる状況にないと判断した」との審議結果が了承され、リスク管理機関へ通知

(4) シガテラのファクトシートの作成（報告） → 事務局から報告（略）

(5)、(6) → 事務局報告（略）

(別添： シガテラのファクトシート概略)

資料 4 シガテラのファクトシートの作成（参考までに一部を抜粋・要約）

シガテラは、藻類である渦鞭毛藻が産生するシガトキシン及びその類縁化合物が蓄積された魚類を摂取することで発生する食中毒

シガテラの原因となる魚類は主に熱帯や亜熱帯海域に生息する魚類

日本では主に沖縄県での発生が報告

近年、本州沿岸で捕獲された魚類の摂取による発生が報告されていることから、ファクトシート（科学的知見に基づく概要書）を作成し、広く情報提供する

本ファクトシートは専門家の協力を得て収集したハザードに関する科学的知見、海外のリスク評価の結果、国内外のリスク管理状況等に関する情報等を取りまとめたもの・ファクトシート《作成日：平成 25 年 12 月 16 日》の主な事項

1. シガテラとは、 2. ヒトに対する影響、 3. 国内の状況、 4. 海外の状況（以上の内容略）

（大神弘明）

【[海外食品安全情報](#)】

米国農務省（USDA）は除草剤耐性トウモロコシと大豆の環境影響評価

案にパブリックコメント募集

USDA Seeks Public Review and Comment on Draft Environmental Impact Statement for Herbicide-Resistant Corn and Soybeans

Jan. 03, 2014

http://www.aphis.usda.gov/newsroom/2014/01/eis_ge_products.shtml

2014 年 1 月 3 日、米国農務省（USDA）動物植物健康監視局（Animal and Plant Health Inspection Service : APHIS）は 2, 4-D を含んだ除草剤耐性遺伝子組換えトウモロコ

シ及び大豆の遺伝子組換え規制緩和するかどうかを判断するための環境影響評価の草案を報じた。

APHIS はこれらの植物の審査を実施しており、同時に環境保護庁（EPA）も除草剤に関する審査を実施している。

本草案は公示日より 45 日間パブリックコメントが可能となります。

同時に米国農務省（USDA）動物植物健康監視局（Animal and Plant Health Inspection Service: APHIS）は本件に関する 15 項目の Q アンド A を示した。

【Questions and Answers: Draft Environmental Impact Statement for GE Corn and Soybeans】

http://www.aphis.usda.gov/publications/biotechnology/2014/faq_brs_eis_ge_products.pdf

- ・ 2, 4-D 除草剤とは何か？
- ・ 2, 4-D 除草剤は安全か？
- ・ 2, 4-D は枯れ葉剤「エージェントオレンジ」と同じものか？
- ・ 何故 2, 4-D 耐性遺伝子組換え植物が開発されたのか？
- ・ 何故 APHIS は新しい遺伝子組換え植物の開発を規制しているのか？
- ・ APHIS は病害虫リスクをどのように定義しているのか？
- ・ 何故 APHIS がこの環境影響評価案を作ったのか？
- ・ APHIS がこれらの遺伝子組換え作物の病害虫リスクを評価したのか？
- ・ 環境リスク評価は APHIS の政策決定のためにどのように準備するのか？
- ・ 何がこの案で解析されたのか？
- ・ APHIS はどのような選択肢を考慮したか？
- ・ APHIS は雑草が 2, 4-D 耐性になる可能性を検証したか？
- ・ APHIS が好ましいと考える選択肢は何ですか？
- ・ 環境政策法（NEP Act）は APHIS 以外の規制官庁を求めますか？
- ・ この案はこれらの新しい遺伝子組換え作物に関連する APHIS の最終規制決定となりますか？

（伊藤澄夫）

会員の皆様へ

NPO 法人食科協では、皆様のご意見、ご感想、ご投稿をお待ちしております。
お気軽に 8.shokkakyoccfhs.or.jp までご連絡下さい。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。