



NPO法人

# 食科協ニュースレター 第128号

## 目 次

### 【[食科協の活動状況](#)】

- |                            |     |   |
|----------------------------|-----|---|
| 1. 2014年2月～3月の主な活動（先月報告以降） | 関澤純 | 2 |
|----------------------------|-----|---|

### 【[行政情報](#)】

- |   |      |   |
|---|------|---|
| 1. ノロウイルスによる食中毒の発生予防について再度通知                          |      | 3 |
| 2. 第3回食品の新たな機能性表示制度に関する検討会において対応方針（案）示される             |      |   |
| 3. 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）改正案についてパブリックコメント募集 | 森田邦雄 |   |
| 4. <a href="#">食品安全委員会提供情報</a>                        |      | 7 |
| （平成26年1月7日（第499回）～2月24日（第504回）会合分）                    |      |   |
|   | 大神弘明 |   |

### 【[海外食品安全情報](#)】

- |                                      |      |    |
|--------------------------------------|------|----|
| 1. 米国食品医薬品庁（FDA）のフードパッケージへの栄養成分表示の提案 |      | 14 |
|                                      | 伊藤澄夫 |    |

平成 26年 3 月 17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、全麺連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/>E-Mail [8.shokkaky@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkaky@ccfhs.or.jp)

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2014年2月～3月の主な活動（先月報告以降）

- ・ 2月12日 運営委員会を開催した。第2回勉強会の報告があり、参加は会員36名、非会員66名の合計102名と盛会だったこと、アンケート調査、勉強会の講演及び質疑応答の説明があった。アンケートの次回勉強会希望テーマでは、アクリフーズ事件を受けてフードディフェンスの要望が多く、食品表示については具体的な要望は見られなかった。平成26年度第1回理事会及び総会の開催と、会員研修会のテーマについて検討した。農水省関係から講師を招く講演会が最近なかったことから、前厚労省で農水省消費・安全局道野消費情報官、または今回講演して頂いた梅田課長補佐にガイドラインの話をお願いする。さらに厚労省で現在検討中の「食品製造における HACCP による工程管理の普及の検討会」の報告が年度末に出されるので、自治体職員、食品事業者への情報提供を含めた HACCP をテーマとする案も検討するとした。理事改選年度となるので、理事定員14名を満たす、常任理事の増員を図る、運営委員の理事への推薦など検討するとした。事務局員の事情から退職希望があり、後任募集をするとした。PCの新機種購入ではメンテナンス等を含め出入り業者のミヤギに相談するとした。
- 2月19日 常任理事会を開催し運営委員会報告を了承した。参加者の勉強会への評価が高かったことが指摘された。平成26年度第1回理事会及び総会開催と会員講演会について、研修会テーマとして HACCP の新展開を確認し今後について、厚生労働省、農林水産省、東京都、認証機関、食品事業者等に講演、討論をお願いする案が出された。役員改選では若返りを考えることが指摘された。  
事務局員の後任候補の応募があり面接の上、実務経験から適任と思われたので、最終的に3月に確認し契約を確定するとした。PCの発注を決めた。
- 2月21日 ニュースレター127号を発行した。内容は、行政情報では農薬のマラチオンを検出した冷凍食品の自主回収の事務連絡、農林水産省の食品表示Gメン等を一定期間消費者庁職員として併任発令、浜松の学校給食を原因とするノロウイルス食中毒の通知、「いわゆる健康食品」の摂取量と摂取方法等の表示の通知、消費者情報では、消費者庁の「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）」意見交換会について、海外食品安全情報では、FDAの新しい食品防御

(food defense) 規則案の公表、また東京大学大学院農学生命科学研究科付属食の安全研究センター紹介と同センターの公開講演会報告、及び第2回勉強会参加の感想などであった。

2月25日 消費者庁、京都府、京都生協連、京都生協共催の「放射性物質と食品の安全」の学習講演会が京都で開催され、関澤理事長が前記テーマの講演をした。

3月12日 山形県庄内町消費者教育講演会で、関澤理事長が「食品の安全と放射性汚染」について講演した。

3月17日 常任理事会・運営委員会合同会議を開催し総会について検討する予定。  
(関澤 純)

## 【行政情報】

### 1. ノロウイルスによる食中毒の発生予防について再度通知

2月24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)長宛に通知を出した。

2月4日に開催した薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、自治体からの報告、今シーズンの発生状況等を踏まえ、改めてノロウイルス食中毒の発生防止対策について検討し、その意見を踏まえ、ノロウイルスによる食中毒の発生防止のため、引き続き、これまでの対策のうち、特に次の内容について更なる徹底を図るよう、周知及び指導の徹底をお願いするとしており、その要点は、調理従事者に不顕性感染者がいることを前提として対策を講じることにある。その内容は次の通り。

(1) 食品取扱施設等は、調理従事者に不顕性感染者がいることを前提として、施設におけるノロウイルス食中毒防止対策について以下の点を中心に改めて確認すること。

特に、加熱せずに喫食する食品の、食品に直接接触する工程(十分な加熱工程がある場合には、加熱工程以降で食品に直接接触する工程)について、再点検を行い、適切な衛生管理が実施されていることを確認すること。

①適切な(方法・タイミング)手洗い

②手袋の適切な交換

③塩素系消毒剤等を用いた消毒

④普段からノロウイルスに感染しないように調理従事者の健康管理

⑤作業着等の衛生的な管理

(2) 食品取扱施設等の調理従事者等は、原則として当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

(3) 都道府県等においては、引き続き、迅速な原因究明及び被害の拡大防止及び再

発防止のため、近隣の都道府県等と必要に応じて連携して対応できる体制を整えること。

## 2. 第3回食品の新たな機能性表示制度に関する検討会において対応方針（案）示される

2月26日、消費者庁は2月25日開催された検討会の資料を公表した。この中で、**「生産・製造及び品質の管理の在り方に関する対応方針（案）」**が提示されている。その内容は次の通り。

- (1) 事業者は、品質管理の実効性を担保するため製品分析を行うこととする。
- (2) (1)の結果を含めて、生産・製造及び品質の管理の方法については、広く情報開示することとする。
- (3) 関与成分を中心とする食品の安全性等を確保するため、事業者は規格を設定し、それに基づいて登録検査機関等で次の製品分析を行い、安全性を確認する。
  - ① 関与成分量の分析
  - ② 安全性に関わる成分の量の分析  
(原材料に由来する混在物や製造過程に由来する不純物等であって、特に管理すべき成分)
- (4) 新制度においては、生産・製造及び品質の管理に関する以下の事項について、**HACCP、ISO、FSSC、GMP**等の取組状況も含め広く情報開示することとする。
- (5) 情報開示項目については、食品形態の特性に応じた項目とする。  
(錠剤、カプセル、液状等製品については、過剰摂取されやすい形態である等の特性があることから、その他の加工食品や生鮮食品に比べて項目は多くなり得る。)

### 【情報開示する項目（案）】

- ① 関与成分及び安全性に関わる成分の量に関する規格
- ② 施設や作業員の衛生管理体制
- ③ 異物混入や他製品との混同の防止体制
- ④ 製品の均質性とその管理体制
- ⑤ 規格外製品の出荷防止体制
- ⑥ 製造・品質等の記録文書やサンプルの保管体制
- ⑦ 製品分析の結果 等

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/siryu\\_4\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/siryu_4_1.pdf)

## 3. 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）改正案についてパブリックコメント募集

3月6日、厚生労働省は、食品衛生法第50条第2項の規定に基づき都道府県等が条例で定める衛生管理上講ずべき措置についての技術的助言として示している「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）」につい

て、従来の基準に加え、コーデックス委員会の HACCP ガイドラインに基づく HACCP 導入型基準を規定し、食品等事業者はいずれかの基準を選択することとする案を示し、4月4日まで意見募集を行い、その後、改めて改正後の指針を通知し平成27年4月までに条例改正を行うよう要請することとした。

#### 改正案の概要

(1) 管理運営基準は次の二つに分け、食品等事業者は、次のいずれかにより管理運営を行わなければならないとした。

- ① 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準
- ② 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準

(2) 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準については、従来の6食品等の取り扱いについて、次の通りHACCPの7原則12手順が加えられたものとしている。

(①～⑦省略)

⑧ 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の設置

危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生法（昭和23年法律第233号）第48条の規定に基づく食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。ただし、関係団体、行政機関及び出版物等からの専門的な助言及び知見を得ることができる場合にはこの限りでない。

⑨ 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

- i) 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、pH等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、燻煙等）、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。
- ii) 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。
- iii) 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。

⑩ 食品等の取扱い

次の方法により食品の潜在的な危害を管理すること。

- i) 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害のリスト（以下「危害リスト」という。）を作成し、危害が健康影響に及ぼす可能性及び⑨ i) の製品の特性等を考慮し、各製造工程における危害を特定すること。

- ii) i) で特定された危害について、当該危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を検討し、危害リストに記載すること。
- iii) 危害リストにおいて特定された危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定めるとともに、重要管理点における管理措置を見直し、当該重要管理点の十分な管理が困難な場合には、その前後の工程において、当該重要管理点における管理を適切に行えるよう、管理措置を設定すること。
- iv) 個々の重要管理点について、危害を許容できるまで低減又は排除するため基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。管理基準は、製品の適否を判断するものであり、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標または外観及び食感のような官能的指標であること。
- v) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関するすべての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。
- vi) 管理基準が遵守されていない場合に、当該管理基準を確実に遵守するための措置（以下「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。また、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。
- vii) 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。

(⑩省略)

#### ⑫ 記録の作成及び保存

- i) ⑩ i) 及び ii) の危害分析、⑩ iii) の重要管理点の決定及び⑩ iv) の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。
- ii) ⑩ v) のモニタリング、⑩ vi) の改善措置及び⑩ vii) の検について記録を作成し、保存すること。
- iii) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- iv) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な期間を設定すること。
- v) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出すること。」

- (3) 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準については、ほぼ従来のとおりとなっている。

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495130302&Mode=0> (森田邦雄)

#### 4. [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26年1月7日(第499回)から2月24日(第504回)までの会合において公表した開催情報(2ヶ月分)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

##### 4-1. 第499回 食品安全委員会(2014(平成26)年1月7日)

(1) (略)

(2) 食安法第24条に基づく委員会意見聴取に関するリスク管理機関からの説明について

- ・農薬2品目： [1] メコナゾール、[2] ニテンピラム(厚生労働省説明)
- ・農薬及び動物用医薬品1品目： ルフェヌロン(厚生労働省説明)
- ・動物用医薬品2品目： [1] モキシデクチン、[2] フルメリン(厚生労働省説明)
- ・飼料添加物1品目： 25-ヒドロキシコレカルシフェロール(農林水産省説明)
- ・食品衛生法第11条第3項に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質1品目： 25-ヒドロキシコレカルシフェロール(厚生労働省説明)
- ・遺伝子組換え食品等1品目： ATC1562 株を利用して生産された 25-ヒドロキシコレカルシフェロール(農林水産省説明)

(3) 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果の報告等について(略)

(4) 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

- ・遺伝子組換え食品等「*Bacillus subtilis* DTS1451(pHYT2G)株を利用して生産されたシクロデキストリングルカノトランスフェラーゼ」
- ・遺伝子組換え食品等「除草剤ジカンバ耐性ダイズ MON87708 系統及び除草剤グリホサート耐性ダイズ MON89788 系統を掛け合わせた品種」

・薬剤耐性菌「アビラマイシン」

(5)、(6) (略)、添付資料ファイル(略)

#### 4-2. 第500回 食品安全委員会(2014(平成26)年1月20日)

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

・農薬 25品目(全てポジティブリスト関係)(一括削除)

[1] 1,1-ジクロロ-2,2-ビス(4-エチルフェニル)エタン、[2] アザコナゾール、

[3] アニラジン、[4] アラマイト、[5] クロゾリネート、[6] クロルブファミン、

[7] クロルベンシド、[8] クロロクスロン、[9] ジオキサチオン、[10] ジノテルブ、

[11] ジフェナミド、[12] ジメチリモール、[13] スルプロホス、[14] ダイアレート、

[15] ナプタラム、[16] ニトロタールイソプロピル、[17] バーバン、[18] ピラゾホス、

[19] ブロモホス、[20] ブロモホスエチル、[21] ホラムスルフロン、[22] ホルモチオン、

[23] メカルバム、[24] メタクリホス、[25] モロニユロン(厚生労働省説明)

・農薬及び動物用医薬品1品目(ポジティブリスト関係)(一括削除):フェンクロルホス(厚生労働省説明)

・動物用医薬品 3品目(全てポジティブリスト関係)(一括削除)

[1]2-アセチルアミノ-5-ニトロチアゾール、[2]ビチオノール、[3] ミロキサシン(厚生労働省説明)

・特定保健用食品 1品目 キリン午後の紅茶ヘルシーストレート(消費者庁説明)

(2) 農薬専門調査会における審議結果・報告と意見・情報の募集について

・「ピリミカーブ」

(3) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果・報告と意見・情報の募集について

・「クロラムフェニコール」

(4) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

・添加物:「ビオチン」、・農薬「クロチアニジン」、・「ハロスルフロンメチル」、・「プロパモカルブ」、

・「メタラキシル及びメフェノキサム」、・「イマザピック」、・「アミノエトキシビニルグリシン」、

・「エトベンザニド」、・「エポキシコナゾール」、・「トリシクラゾール」、・「ピフルブミド」、

・「プロシミドン」、・「プロピザミド」、

・農薬及び動物用医薬品:「テフルベンズロン」、・「フィプロニル」、

・動物用医薬品:「ノルフロキサシン」、・「ノルフロキサシンを有効成分とする鶏の経口投与剤(インフェック10%液)及び豚の経口投与剤(インフェック2%散)の再審査」

((4)の議事録・概要から一部抜粋又は要約)

・添加物「ビオチン」に係る食品健康影響評価について(事務局説明)の[審議結果]

「添加物として適切に使用される限りにおいて、安全性に懸念がないと考えられ、一日摂取許容量を特定する必要はない。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)に通知することとなった。



- ・農薬:「クロチアニジン」、「ハロスルフロンメチル」、「プロパモカルブ」、「メタラキシル及びメフェノキサム」の食品健康影響評価について(担当委員及び事務局説明)の[審議結果]  
「クロチアニジンの一日摂取許容量を 0.097 mg/kg 体重/日と設定する。」、  
「ハロスルフロンメチルの一日摂取許容量を 0.1 mg/kg 体重/日と設定する。」、  
「プロパモカルブの一日摂取許容量を 0.29 mg/kg 体重/日と設定する。」、  
「メタラキシル及びメフェノキサム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)に通知することとなった。
- ・農薬:「イマザピック」の食品健康影響評価について(事務局説明)の[審議結果]  
「イマザピックの一日摂取許容量を 0.27 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)に通知することとなった。
- ・農薬「アミノエトキシビニルグリシン」、「エトベンザニド」、「エポキシコナゾール」、「トリシクラゾール」、「ピフルブミド」、「プロシミドン」、「プロピザミド」の食品健康影響評価について(事務局説明)の[審議結果]  
「アミノエトキシビニルグリシンの一日摂取許容量を 0.0002 mg/kg 体重/日と設定する。」、「エトベンザニドの一日摂取許容量を 0.044mg/kg 体重/日と設定する。」、  
「エポキシコナゾールの一日摂取許容量を 0.0069 mg/kg 体重/日と設定する。」、  
「トリシクラゾールの一日摂取許容量を 0.05 mg/kg 体重/日と設定する。」、  
「ピフルブミドの一日摂取許容量を 0.0073 mg/kg 体重/日と設定する。」、  
「プロシミドンの一日摂取許容量を 0.035 mg/kg 体重/日と設定する。」、  
「プロピザミドの一日摂取許容量を 0.019 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(厚生労働省及び農林水産省)に通知することとなった。
- ・農薬及び動物用医薬品:「テフルベンズロン」、「フィプロニル」の食品健康影響評価について(事務局説明)の審議結果  
「テフルベンズロンの一日摂取許容量を 0.01 mg/kg 体重/日と設定する。」、  
「フィプロニルの一日摂取許容量を 0.00019 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(厚生労働省及び農林水産省)に通知することとなった。
- ・動物用医薬品:「ノルフロキサシン」、「ノルフロキサシンを有効成分とする鶏の経口投与剤(インフェック10%液)及び豚の経口投与剤(インフェック2%散)の再審査」に係る食品健康影響評価について(事務局説明)  
「ノルフロキサシンの一日摂取許容量を 0.014 mg/kg 体重/日と設定する。」、  
「ノルフロキサシンを有効成分とする鶏の経口投与剤(インフェック10%液)及び豚の経口投与剤(インフェック2%散)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(厚生労働省及び農林水産省)に通知することとなった。

(5)、(6)、(7)略、添付資料ファイル(略)

#### 4-3. 第501回 食品安全委員会(2014(平成26)年1月27日)

(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について

- ・遺伝子組換え食品等 1案件(農林水産省説明)(略)

(2) 農薬専門調査会における審議結果・報告と意見・情報の募集について

- ・「イマザピル」、・「カスガマイシン」、・「ホサロン」

(3) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

- ・添加物:「*Aspergillus niger* ASP-72 株を用いて生産されたアスパラギナーゼ」

- ・農薬:「シアゾファミド」

- ・かび毒・自然毒等:「オクラトキシンA」

(審議結果:議事録・概要から一部抜粋又は要約)

- ・添加物:「*Aspergillus niger* ASP-72 株を用いて生産されたアスパラギナーゼ」に係る食品健康影響評価について(事務局説明)の審議結果

「添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、一日摂取許容量を特定する必要はない。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)へ通知することとなった。

- ・農薬:「シアゾファミド」に係る食品健康影響評価について(事務局説明)の[審議結果]

「シアゾファミドの一日摂取許容量を 0.17 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)へ通知することとなった。

- ・かび毒・自然毒等「オクラトキシンA」に係る食品健康影響評価について(事務局説明)

「オクラトキシンAの非発がん毒性に関する耐容一日摂取量を 16ng/kg 体重/日と設定し、発がん性に関する耐容一日摂取量を 15 ng/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、農林水産省)へ通知することとなった。

また、オクラトキシンAの主な産生菌は異なる生育条件では異なる種類の農作物及び食品に生育し、オクラトキシンAの汚染の程度は気候等の影響を受けやすいことから、リスク管理機関において汚染状況についてのモニタリングを行うとともに、規格基準について検討することが望ましいと考える旨を、関係するリスク管理機関に通知することとなった。

(4)、(5)(略)

添付資料ファイル(資料の一部を抜粋又は要約)

資料4-2 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報(H26.1.27)

[化学物質---動物用医薬品]

<http://www.fda.gov/AnimalVeterinary/NewsEvents/CVMUpdates/ucm378166.htm>

米国食品医薬品庁(FDA)は 12 月 11 日、食用動物への抗菌剤使用の段階的廃止のため、製薬業界向け最終ガイダンスを発表した。概要は以下のとおり。(情報源:米国食品医薬品庁(FDA))

本計画は、医療上重要な抗菌性物質を、食品の生産を目的とする食用動物への成長促進や飼料効率の改善等のために使用することの段階的廃止を目的としている。

同時に、このような抗菌性物質を獣医師の監督下で適正な治療目的で使用することを段階的に導入していく。

ある種の抗菌剤はこれまで、より少ない飼料で体重を増加させることを目的として、飼料や飲水に使用されてきた。中にはヒトの感染症治療に用いる重要な抗菌剤もあるため、このような投薬習慣は、抗菌性物質に対する細菌その他の微生物の耐性を高めることになるとの懸念がある。

ひとたび抗菌性物質への薬剤耐性が生じると、その抗菌剤は、種々の疾患・感染症の治療に有効ではなくなる。

ヒトと動物の双方での抗菌剤使用は抗菌性物質への薬剤耐性が増幅しかねないことから医療上必要な場合にのみ使用することが肝要である。ガイダンスは医療上重要(ヒトの感染症治療に重要)で食用動物の飼料や飲水への使用が認可されているものを対象としている。

このガイダンスには、製品ラベルに記載する FDA が認可した使用条件を動物用医薬品メーカーが自主的に見直し、食用動物の生産を目的とした認可事項を削除するためのロードマップが示されている。現行の対面販売から、獣医師の監督下における抗菌剤の適正使用への変更を必要としている。メーカーがこのような変更点を自主的に実行することができれば、医療上重要な抗菌性物質が食用動物の生産目的で使用されることは今後なくなり、獣医師の監督の下で、病気の治療のために使用することになる。FDA は抗菌剤メーカーに対し、この施策に応じる意思があるかどうかを 3 か月以内に FDA に通知するよう要請している。抗菌剤メーカーは 3 年間の移行期間が認められる。

業界向けガイダンスは以下の URL から入手可能。

<http://www.fda.gov/downloads/AnimalVeterinary/GuidanceComplianceEnforcement/GuidanceforIndustry/UC> (以下略)

※詳細情報及び他の情報は、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。

#### 4-4. 第502回委員会会合の議事概要(平成 26 年 2 月 10 日)

内容概略

(1) (略)

(2) 食品安全基本法第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

- ・遺伝子組換え食品等 3品目
  - [1] *Bacillus subtilis* BPN01 株を利用して生産されたプロテアーゼ
  - [2] pSSA 株を利用して生産されたペプチダーゼ
  - [3] pXPO 株を利用して生産されたペプチダーゼ (厚生労働省からの説明)
- (3) 企画等専門調査会における審議結果について
  - ・平成25年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について
  - ・平成26年度食品安全委員会運営計画について
  - ・平成25年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果及び平成26年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画について
- (3) 企画等専門調査会における審議結果について
  - ・平成25年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について
  - ・平成26年度食品安全委員会運営計画について
  - ・平成25年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果及び平成26年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画について(事務局説明)
  - (審議結果:議事録・概要から一部抜粋又は要約)
  - ・本年度の「自ら評価」対象案件はないが、「シアトキシン」に関連し、「麻痺性貝毒」についてファクトシートを作成することとなった。
  - ・その他の案件では、情報収集、情報提供を行うこととし、「ノロウイルス」及び「サプリメント」は、次年度も引き続き議論を行うこととなった。
  - ・平成26年度食品安全委員会運営計画(案)は意見募集手続に入ることが了承された。
  - ・平成26年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画は、案のとおり決定された。
- (4) 肥料・飼料等／微生物・ウイルス合同専門調査会(薬剤耐性菌に関するワーキンググループ)における審議結果について
  - ・「食品を介してヒトの健康に影響を及ぼす細菌に対する抗菌性物質の重要度のランク付けについて」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について(担当委員及び事務局説明)。取りまとめられた評価書(案)について、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を肥料・飼料等／微生物・ウイルス合同専門調査会(薬剤耐性菌に関するワーキンググループ)に依頼することとなった。
- (5)、(6) (略)、添付資料ファイル(略)

#### 4-5. 第503回 食品安全委員会(2014(平成 26)年 2 月 17 日)

##### 内容概略

- (1) 食品安全基本法第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からの説明について

- ・添加物 1品目：2,3-ジエチルピラジン（厚生労働省説明）
  - ・農薬 10品目（〔10〕はポジティブリスト制度関連）
    - [1] スピロメシフェン、[2] セダキサシ、[3] テブフロキン、[4] トルプロカルブ
    - [5] フルフェノクスロン、[6] ペンチオピラド、[7] マンデストロビン、[8] ミルベメクチン
    - [9] レピメクチン、[10] オキスポコナゾールフマル酸塩（厚生労働省説明）
  - ・プリオン 1案件（略）（農林水産省説明）
- （審議結果：議事録・概要から一部抜粋又は要約）
- ・添加物 1品目：2,3-ジエチルピラジン（厚生労働省説明）  
 添加物専門調査会で審議することとなった。
  - ・農薬 10品目（〔10〕はポジティブリスト制度関連）：
    - [1]スピロメシフェン、[2]セダキサシ、[3]テブフロキン、[4]トルプロカルブ、
    - [5]フルフェノクスロン、[6]ペンチオピラド、[7]マンデストロビン、[8]ミルベメクチン
    - [9]レピメクチン [10]オキスポコナゾールフマル酸塩（厚生労働省及び担当委員説明）
  - ・農薬「スピロメシフェン」、「テブフロキン」、「フルフェノクスロン」、「ペンチオピラド」、「ミルベメクチン」、「レピメクチン」の6品目：今後、委員会で審議を行い、必要に応じて評価書を改訂する
  - ・農薬「セダキサシ」、「トルプロカルブ」、「マンデストロビン」、「オキスポコナゾールフマル酸塩」の4品目は、農薬専門調査会において審議する。
- (2)、(3)、(4)（略）、添付資料ファイル（略）

#### 4-6. 第504回 食品安全委員会(2014(平成26)年2月24日)

##### 内容概略

- (1) BSE対策に関する調査結果等について（略）（厚生労働省及び農林水産省報告）
  - (2) 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について
    - ・動物用医薬品2品目（諮問）：
      - [1] プロゲステロン及び安息香酸エストラジオールを有効成分とする牛の発情周期同調用膣内挿入剤（ブリッドテイザー）の再審査
      - [2] 鶏コクシジウム感染症（アセルブリナ・テネラ・マキシマ・ミチス）混合生ワクチン（パラコックスー5）の再審査（農林水産省説明）
    - ・遺伝子組換え食品等2品目
      - [1] アクリルアミド産生低減及び打撲黒斑低減ジャガイモ（SPS-00E12-8）
      - [2] 低リグニンアルファルファKK179系統（厚生労働省及び農林水産省説明）
    - ・動物用医薬品1品目（評価要請の取下げ）（農林水産省説明）
- （審議結果：議事録・概要から一部抜粋又は要約）
- ・動物用医薬品 2品目（諮問）
    - [1]プロゲステロン及び安息香酸エストラジオールを有効成分とする牛の発情周期同調用

膈内挿入剤(ブリッド テイゾー)の再審査

[2] 鶏コクシジウム感染症(アセルブリナ・テネラ・マキシマ・ミチス)混合生ワクチン(パラコックス-5)の再審査(農林水産省及び担当委員説明)

「ブリッド テイゾー」は、今後、委員会で審議を行い、必要に応じて評価書を改訂する

「パラコックス-5」は、平成26年1月27日付けの委員会決定の1に当たるものとして食安法第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。

・遺伝子組換え食品等 2品目

[1] アクリルアミド産生低減及び打撲黒斑低減ジャガイモ (SPS-00E12-8)

[2] 低リグニンアルファルファKK179 系統(厚生労働省及び農林水産省説明)

本件は、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議することとなった。

・動物用医薬品 1品目(評価要請の取下げ)(略)

(3) 農薬専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「キザロホップエチル及びキザロホップPテフリル」、・「プロピコナゾール」

・「ベンジルアデニン」、・「マラチオン」

(審議結果: 議事録・概要から一部抜粋又は要約)

・「キザロホップエチル及びキザロホップPテフリル」、・「プロピコナゾール」、・「ベンジルアデニン」

・「マラチオン」(担当委員及び事務局説明)

取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を農薬専門調査会に依頼することとなった。

(4)、(5)(略)、添付資料ファイル(略)

※本稿で説明した事項等に関しては、詳細情報及び他の情報については、食品安全委員会の食安全総合情報システム(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>)をご覧ください。

(大神弘明)

## 【海外食品安全情報】

### 1. 【米国食品医薬品庁 (FDA) のフードパッケージへの栄養成分表示の提案】

FDA Proposes Updates to Nutrition Facts Label on Food Packages

February 27, 2014

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm385666.htm>

2014年2月27日、米国食品医薬品庁(FDA)は新しい公衆衛生及びダイエットや肥満や心臓病などの慢性疾患などの科学情報を繁栄するような食品成分表示の更新を提案した。今回の提案は時代に合わなくなった食事の消費量についても実

際の消費量に合うよう更新し、カロリーや料理の分量なども重要な表示の一部となるようデザインも改訂した。

提案されている表示の変更点は以下のとおりです。

- ・加工食品中の「添加された砂糖」についての情報追加の要求
- ・事業者を利用される参照量の更新
- ・ある種の商品については一回提供量だけではなく包装単位全体のカロリーや栄養を表示する。
- ・慢性疾患のリスクが高い人々のためにカリウムとビタミン D の表示を追加する
- ・カルシウム、食物繊維及びビタミン D などの一日の所要量を改訂し毎日の栄養情報の計算に利用できる
- ・フォーマットを変更してカロリーや提供量及び一日必要パーセントなどの強調し、肥満や心臓疾患など問題に対応

#### Proposed Changes to the Nutrition Facts Label

栄養成分表示の変更の提案

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm385663.htm>

#### Nutrition Facts Label: Proposed Changes Aim to Better Inform Food Choices

栄養成分表示：よりよい食品の選択のための情報を提供の変更案

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm387114.htm>

(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.shokkaky@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkaky@ccfhs.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。