



NPO法人

食科協ニュースレター 第135号

目 次

【 <u>公開講演会のお知らせ</u> 】再掲	2
平成26年度食科協公開講演会開催について	北村忠夫
【 <u>食科協の活動状況</u> 】	3
1. 2014年9月～10月の主な活動(先月報告以降)	関澤純
【 <u>行政情報</u> 】	5
1. 食品表示基準を定めることに関して消費者委員会に諮問	
2. 食品表示基準(栄養素等表示基準値及び栄養機能食品に係る規定及び別表に限る。)消費者委員会へ諮問	
3. フグの取扱いに係る監視指導の強化について通知	
4. 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)(案)意見募集	森田邦雄
5. <u>食品安全委員会提供情報</u>	8
(平成26年9月2日(第528回)から9月30日(第531回)会合分)	大神弘明
【 <u>海外食品安全情報</u> 】	15
CDCは米国の子供はナトリウム摂取量が多いと公表	榎元徹也
【 <u>国際シンポジウムのご案内</u> 】	18
『食品安全規格の国際調和とその課題—コーデックス委員会の役割』	関澤純

平成26年10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、全麵連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

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

【公開講演会のお知らせ】

前号(134号)でご案内の通り平成26年度食科協公開講演会を開催いたします。席にまだ若干の余裕がございます。ふるってご参加ください。

テーマ HACCP を中心とする国際規格について
(CODEX, WTO, SPS 協定と TPP 等への影響について)

日時 平成26年11月7日(金)13時から

場所 (一財)日本科学技術連盟本部1号館3階講堂

基調講演 HACCP を中心とする国際規格について～CODEX の提唱する HACCP を中心に～
講師 山口大学 豊福肇教授

講演Ⅰ 米国食品安全強化法 (FSMA) について(仮題)～現状と今後の動向～
講師 寺原事務所代表者 寺原正紘氏

講演Ⅱ 食品の輸出入と HACCP について
講師 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 松井保喜輸出食品安全対策官

講演Ⅲ 食料産業における国際標準戦略について～食品安全に関する日本版規格・認証スキームの方向について～
講師 農林水産省食料産業局企画課食品企業行動室 田邊浩之課長補佐

◎パネルディスカッション

◎懇親会 (講演会終了後、講演者を囲んで)

☆講演会会費 食科協会員並びに学生及び食品衛生監視員等 2,000 円
賛助会員 無料(会場都合により2名様まで)
非会員 4,000 円

☆懇親会会費 4,000 円

(注)詳細は食科協ホームページをご覧ください

http://www.ccfhs.or.jp/activities/index_141107.html

食科協会員には入会申込み手続き中の方も含めています。

(北村 忠夫)

【食科協の活動状況】

1. 2014 年 9 月～10 月の主な活動（先月報告以降）

- 9 月 16 日 平成 26 年度第 5 回常任委員会・運営委員会を理事 7 名、運委委員 3 名掛江事務局員が出席し開催した。平成 26 年度講演会及び勉強会の開催通知を 7 日に会員宛に発信したこと、及び次の理事会議題を確認した。すなわち、26 年度上期事業報告及び下期事業計画、食科協事務所借用料について、食品表示に関する勉強会の時期とあり方、「管理運営基準ガイドライン」の条例化のアンケート調査、その他である。活動内容では、以下の情報交換を行った。食品表示関係勉強会はパブリックコメント募集後、一般表示基準に機能性食品表示を含め 1 月頃までに公示されると考えられ（機能性食品表示は 27 年 3 月末日前公示）、この件で日科技連と講演会共同開催する可能性を日科技連渡邊氏（当協議会常任理事）と協議。最近の食中毒について箕川運営委員によるアニサキス、イヌサフラン、腸チフスの集団中毒等の情報提供があり、問題点を明確にし、今後このような情報のニュースレター掲載等を考える。管理運営基準ガイドラインの自治体での施行取組みアンケート調査を年度末又は年度当初に行い、併せて自治体の食品表示取組みについても調査する。食品表示は食品衛生法ほか、JAS 法や景表法の関わりもあり、食品衛生監視員が担当する場合に制度の理解、知識その他業務への負担増大が予測される。食科協の役員の事務局業務は完全にボランティアで行い、日常業務を抱え円滑な運営に支障をきたすことがあり、以下の条件で事務局員を会員中心にボランティアを募集し機能強化したい。すなわち食科協事務室に週 2 日勤務、手当は基本的に交通費のみ、特典として事務所パソコンに個人アドレスを認め、事務所の個人事務所としての使用（この件は全麵連様との協議が必要）など（詳細は協議する）。
- 9 月 19 日 ニュースレター第 134 号を発行した。内容は、公開講演会のお知らせ、食科協の活動状況、行政情報ではグルタミンバリングリシン新規指定、と畜・食鳥検査等実態調査結果通知、平成 25 年度食料自給率等の公表、不当景品類及び不当表示防止法施行令改正、乳製品表示基準設定、景品表示法における課徴金制度導入、食品の新たな機能性表示制度に係

る食品表示基準(案)、などについての意見募集、平成25年度「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」及び「輸入食品監視統計」公表、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、食品表示法第15条の規定による権限の委任等に関する政令(案)食品表示法第4条第1項の規定に基づく食品表示基準違反に係る同法第6条第1項及び第3項の指示及び指導と公表指針(案)及び食品表示法第6条第8項の規定に基づく命令等のガイドライン(案)などの意見募集、フグによる食中毒予防の注意喚起、食品安全委員会提供情報(525回～527回会合分)、海外食品安全情報は、欧州食品安全庁の食品酵素に関する意見公表、会員情報は、アニサキス除去調理法についてなどであった。

- 9月24日 関澤理事長が大阪よどがわ生協セミナー「食の安全・安心って?～食を取り巻く問題を考える?～」で講演した。
- 9月26日 消費者庁の「新たな機能性表示制度に係る食品表示基準(案)について」のパブリックコメント募集に応じて、健康被害の情報の効果的収集体制整備と活用について2点の意見を提出した。すなわち「横断的義務表示」の一部簡略化、及び事業者の責任による健康影響情報収集のための表示についてである。
- 10月12日 台湾国立食品安全教育研究センターが中心となり、食科協が推進している食品安全ナビ検定クイズの中国語版と英語版への翻訳を食科協の確認を経て完成しウェブ上に公開されたことを、当初本クイズ開発支援の研究費を支給された厚生労働省に通知した。中国語版と英語版アドレスは中国語版:<http://goo.gl/54z1Uv> 英語版:<http://en.ncfser.tw/classes/>である。同サイトに食科協の日本語版サイトへのリンクも用意されている。
- 10月17日 ニュースレター135号を発行予定。
- 10月21日 平成26年度第6回常任理事会・運営委員会の開催を予定。
- 11月7日 平成26年度第2回理事会および公開「HACCPを中心とする国際規格について」を一般財団法人日本科学技術連盟本部で開催予定。

(関澤 純)

【行政情報】

1 食品表示基準を定めることに関して消費者委員会に諮問

9月19日内閣府(消費者庁)は消費者委員会に食品表示基準(栄養素等表示基準値及び栄養機能食品に係る規定及び別表を除く。)を定めることについて諮問した。

これを受け、消費者委員会は9月24日第31回食品表示部会を開催し審議を開始した。

審議が終了した後、消費者委員会委員長から内閣総理大臣に答申が出され、その後、厚生労働省、農林水産省及び財務省と協議が行われた後、内閣府令として公布されることとなり、その時期は1月以降になるものと思われる。いづれにしても、6月の末までには内閣府令を施行しなければならなくなっており、機能性表示食品についても同時に施行するとなれば4月1日施行の可能性もある。

諮問された食品表示基準は、消費者庁が7月から8月にかけて意見募集を行った食品表示基準案について、意見に基づき修正した内容のもので、その主な修正点は次の通り。

(1) 製造所固有記号の使用に係るルールの改善

＜意見募集時提示案＞

原則として、2以上の工場で製造する商品のみ利用可能

・製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示

①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先

②製造所所在地等を表示したHPアドレス等

③当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

＜修正案＞

上記案に次を追加

・ただし、対象については、業務用食品を除くこととする。

(2) 栄養成分表示の義務化に係るナトリウムの表示

＜意見募集時提示案＞

食塩相当量□g

(ナトリウム◎mg)

＜修正案＞

ナトリウム◎mg

(食塩相当量□g)

(3) 栄養成分表示の義務化に係る小規模事業者の考え方

＜意見募集時提示案＞

義務となる熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(「食塩相当量」で表示)の表示を省略できる小規模事業者を、消費税法第9条に規定する小規模事業者(課

税期間の基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者)とする。

<修正案>

・当分の間、中小企業基本法(昭和38年法律第154号)第2条第5項に規定する小規模企業者(おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人)以下の事業者)についても、栄養成分表示の省略を認める。

(4)栄養強調表示に係るルールの改善(低減された旨の表示)

<意見募集時提示案>

低減された旨の表示(※)をする場合(熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウム)【中略】には、絶対差に加え、新たに、25%以上の相対差が必要(栄養強調表示をするための要件の変更)

※ 表示例：○○30%カット、△△～g オフ、××ハーフ

<修正案>

上記案に次を追加

・ナトリウムについては、食品の保存性及び品質を保つ観点から、25%以上その量を低減することが困難な食品については、相対差についての特例を認める。

(5)小包装の食品における省略可能な表示事項

<意見募集時提示案>

・表示可能面積が30 cm²以下の場合、安全性に関する表示事項(「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「表示責任者」及び「アレルゲン」)については、省略不可とする。

<修正案>

・表示可能面積がおおむね30 cm²以下の場合、安全性に関する表示事項(「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「表示責任者」、「アレルゲン」及び「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」)については、省略不可とする。

・加えて、表示責任者を表示しなくてもよい場合(食品を製造し、若しくは加工した場所で販売する場合、不特定若しくは多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合又は食品関連事業者以外の販売者が容器包装入りの加工食品を販売する場合)には、製造所又は加工所の所在地(輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地)及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入者にあつては、輸入業者の氏名又は名称)も省略不可とする。

(6)経過措置期間

<意見募集時提示案>

・経過措置期間（食品表示基準の施行後、新ルールに基づく表示への移行の猶予期間）は、加工食品は2年、添加物は1年（いずれも、栄養成分表示については5年）とする。生鮮食品は、経過措置期間なし。

<修正案>

- ・加工食品及び添加物の全ての表示について5年とする。
- ・生鮮食品の表示については、1年6ヶ月とする。

（食品表示基準の概要）

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/141003_shiryou1.pdf

（第32回 食品表示部会資料）

<http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/032/shiryou/index.html>

2 食品表示基準（栄養素等表示基準値及び栄養機能食品に係る規定及び別表に限る。）消費者委員会へ諮問

10月8日、内閣府（消費者庁）は9月19日付けで諮問を行った食品表示基準で除外した「栄養素等表示基準値及び栄養機能食品に係る規定及び別表」について、食品表示法第4条第1項の規定に基づく食品表示基準（栄養素等表示基準値及び栄養機能食品に係る規定及び別表に限る。）として消費者委員会へ諮問した。

今後、消費者庁は、消費者委員会食品表示部会で先の諮問事項と合わせて審議後、消費者委員会から答申を受理し、食品表示法第4条第2項の規定に基づいて関係省庁と協議を行い、食品表示基準を策定する予定。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1334.pdf>

3 フグの取扱いに係る監視指導の強化について通知

10月8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持って各都道府県等衛生主管部（局）長あて表記通知を出した。その内容は次の通り。

今般、フグ調理の練習後のマフグの肝臓を自宅に持ち帰り、喫食し、死亡する事例が発生した。については、各自治体の条例等に基づき、フグを取扱う施設に対し、除去した有毒部位については焼却等により確実に処分するよう、あらためて指導方よろしく願います。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzanbu/0000060712.pdf>

4 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）（案）意見募集

10月10日、厚生労働省は表記指針（案）に対する意見募集を公表した。意見・情報受

付締切日は 10 月 31 日、連絡先は医薬食品局食品安全部監視安全課である。

この指針（案）の基本的な考え方は次の通り

- (1) 野生鳥獣肉の処理に当たっては、野生鳥獣を屋外で捕殺、捕獲するという、家畜とは異なる処理が行われることを踏まえた、独自の衛生管理が必要となる。
- (2) 本案は、野生鳥獣肉を取り扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んだものである。また、食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄とすることを前提に、具体的な処理方法を記載している。

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495140250&Mode=0>

(森田 邦雄)

5 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)が月別に毎週開催している会合の主な検討事項や報告事項で関心を持ってもらいたい情報等を整理しました。会員向け情報としてお役に立てば幸いです。

また、提供情報で()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ております。本稿で提供している情報は、委員会がホームページで平成 26 年 9 月開催の第 528 回から第 531 回までの会合で公表した内容をもとに作成しております。

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。また、検討事項の下に議事概要の関係部分を抜粋又は要約して入れています。詳細な内容は、委員会のホームページで確認してください。

(注：食品安全基本法は以下「食安法」、食品衛生法は「食衛法」という)

【会議の詳細】

5-1. 第 528 回 食品安全委員会(平成 26(2014)年 9 月 2 日)

○内容概略及び議事概要：

(1) 食安法第 24 条の規定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

・添加物 1 品目：ケイ酸カルシウム

〔議事概要より〕→厚生労働省(以下「厚労省」)、担当委員から説明：本件は添加物専門調査会で審議する。

・プリオン 1 案件：牛海綿状脳症(BSE)対策におけるゼラチン等に係る規制の見直し

〔議事概要より〕→厚労省説明 : 本件はプリオン専門調査会で審議する
(2) 米国、カナダ、フランス、オランダにおける食肉処理施設の現地調査報告

〔議事概要より〕→厚労省報告 (資料2の概要を参照)

(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
・遺伝子組換え食品等

「除草剤アリルオキシアルカノエート系及びグルホシネート耐性ダイズ68416系統」

〔議事概要より〕→事務局説明。

: 『遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準』に基づき評価の結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断した」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚労省)に通知する。

・薬剤耐性菌

「ガミスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤(ザクトラン)の承認に係る薬剤耐性菌」

〔議事概要より〕→事務局説明

: 「評価対象動物用医薬品である、ガミスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤(ザクトラン)が、牛に使用された結果としてハザードが選択され、牛由来の畜産食品を介してヒトがハザードに暴露され、ヒト用抗菌性物質による治療効果が減弱又は喪失する可能性は否定できないが、リスクの程度は低度であると考えた」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

・薬剤耐性菌

「ガミスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤(ザクトラン)の承認に係る薬剤耐性菌」

〔議事概要より〕→事務局説明。

: 『遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準』に基づき評価の結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断した」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)に通知する

・「ガミスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤(ザクトラン)の承認に係る薬剤耐性菌」

〔議事概要より〕→事務局説明

: 「評価対象動物用医薬品である、ガミスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤(ザクトラン)が、牛に使用された結果としてハザードが選択され、牛由来の畜産食品を介してヒトがハザードに暴露され、ヒト用抗菌性物質による治療効果が減弱又は喪失する可能性は否定できないが、リスクの程度は低度であると考えた。」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(7月19日~8月15日収集分)について

〔議事概要より〕→事務局報告。

：米国食品医薬品庁(FDA)がルピナスアレルギーに関する消費者向け啓発資料を発表、及び英国食品基準庁(FSA)が小・中規模事所向けの食品アレルギー表示に関するガイドライン公表の報告 (資料4-2の概要を参照)

○添付資料ファイル

資料1-1～資料4-1は省略。但し、資料2及び資料4-2は別記に概要を掲載

[別記：資料の概要]

資料2 食肉処理施設の現地調査報告について(概略)

◇米国現地調査報告、期間：平成25年12月1日～14日、出張者：厚労省

訪問先：Nebraska州3施設、Kansas州1施設、Iowa州1施設、Ohio州1施設

1 調査の目的

米国における牛肉の対日輸出認定施設等を平成25年2月に新たに定めた対日輸出プログラムの遵守状況及び加工品製造施設における対日輸出プログラムの実施可能性を確認するため、現地調査を行った。

2 調査結果

(1) 対日輸出認定施設

1) 生体受入：農場名、品種、性別等の確認が実施されていた。

2) 生体検査：食品安全検査局(FSIS)の検査官による生体検査は一頭毎に実施。歩行困難牛は待機ペンに隔離。食用と殺されない管理の説明を受けた

3) 月齢確認@ (歯列による確認)

マニュアル作成、30か月齢未満の確認が適切。担当者の研修、記録の作成・保存実施

4) SRMの除去

頭部処理の工程で、扁桃(口蓋扁桃及び舌扁桃)の適切な除去が行われていた

内臓処理の工程で、回腸遠位部の適切な除去が行われていた

それぞれの工程で専用器具の使用又は一頭ごとの器具の洗浄により、交差汚染の防止が図られていた。

5) 分別管理(略)

6) 書類及び記録の確認(略)

7) 政府による監督体制

ア 農業販売促進サービス(AMS)

各施設で、AMSによる定期査察が実施され、査察結果の記録が適切に保管されていることを確認した。

イ 食品安全検査局(FSIS)

(ア)各施設のHACCP等による衛生管理について、通常の監視のほか、総合的な評価・検証が行われ、これらの結果に基づく改善を確認した。

(イ)対日輸出適格品は、FSIS の規定に基づいた確認の後、適切に衛生証明書が発行されていることを確認した。

8) 指摘事項

一部の施設で、以下のとおり書類上の不備があったものの、いずれも対日輸出条件の遵守に影響するものではなかった。(略)

(2)加工製造施設

食肉製品等加工品の製造施設の製造工程について、対日輸出条件に適合させるための分別管理の方法をデモンストレーション及びインタビューにより確認した。

- ・概ね対日輸出プログラムの遵守について対応可能な状況であることが確認できた
- ・FSIS の検査官による検証の実施及び衛生証明書の発行体制等も確認した

3 総括

対日輸出プログラムの実施状況について、特段問題は認められず、引き続き、対日輸出プログラムの遵守徹底を求めた。

さらに、加工品製造施設も対日輸出プログラムの遵守が可能であることを確認した。

(以下、カナダ現地調査報告は略)

◇オランダ現地調査報告

期間：平成 26 年 5 月 11 日～17 日、出張者：厚生労働省

訪問先：Zuid-Holland 州、Noord-Brabant 州及び Gelderland 州の各々 1 施設

1 調査の目的

平成 25 年 2 月にオランダとの間で定めた牛肉の対日輸出プログラムの遵守状況を確認するため、同プログラムに基づき認定された対日輸出施設の現地調査を行った。

2 調査結果

(1)生体受入及び月齢確認

EU のトレーサビリティ制度※に基づき、適切な管理が実施されていた。

(※ EU 加盟国では、国番号と 10桁の識別番号を用い、1頭毎に個体管理している。

この番号は、パスポートと耳標に記載されている。

この番号から各個体の生年月日、出生国、飼養国、牛の種類、農場名などの情報を調査できるシステム (I&R システム) が構築されている。

このシステムを用い、耳標のスキャンにより、月齢、出生国、飼養国が確認できる)

(2)生体検査

食品消費者安全局 (NVWA) の検査官による生体検査が一頭毎に実施され、歩行困難牛は待機ペンに隔離され、食用のと殺がされないよう管理されるとの説明を受けた。

(3)BSE 検査(略)

(4)SRM の除去(略)

(5)分別管理(略)

(6)製品保管・出荷(略)

(7) 書類及び記録の確認(略)

(8) 政府による監督体制

ア 各施設で作成される対日輸出プロトコル及びその遵守について、NVWA が適切に監視指導を実施していることを確認した

イ 対日輸出製品は、NVWA による貨物の開梱等を含めた確認の後、適切に衛生証明書が発行されていることを確認した

(9) 指摘事項(略)

3 総括

対日輸出プログラムの実施状況に、特段問題は認められず、引き続き、対日輸出プログラムの遵守徹底を求めた。

フランス現地調査報告(略)

5-2. 第 529 回 食品安全委員会(2014(平成 26)年 9 月 9 日)

○内容概略及び議事概要:

(1) 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

・「アシュラム」、 「アセタミプリド」、 「メトコナゾール」

〔議事概要より〕→ 担当委員、事務局から説明

・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た
 ・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

(2) 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

・遺伝子組換え食品等「除草剤アリルオキシアルカノエート系及びグルホシネート耐性ダイズ 68416 系統」

〔議事概要より〕→担当委員、事務局から説明

: 「『遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方』に基づく評価の結果、改めて『遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準』に準じて安全性評価を行う必要はない

・当該飼料を摂取した家畜由来の畜産物について安全上の問題はないと判断した。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(農林水産省)へ通知する

(3) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成 26 年 8 月分)について

〔議事概要より〕→事務局報告。

○添付資料ファイル: 資料は省略

5-3. 第 530 回 食品安全委員会(2014(平成 26)年 9 月 16 日)

○内容概略及び議事概要:

(1) 食安法第24条の規定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5品目（[5]はポジティブリスト制度関連）

[1]ジフェノコナゾール、[2]フルオキサストロビン、[3]フルキサピロキサド、
[4]メトラフェノン、[5]ピラゾリネート

〔議事概要より〕→厚労省説明

本件については、農薬専門調査会において審議する

：・動物用医薬品 3品目

[1]ロメフロキサシン、[2]ケトプロフェン、[3]ケトプロフェンを有効成分とする豚の注射剤(ディニタル)

〔議事概要より〕→厚労省、農林水産省説明

本件のうち、「ケトプロフェン」及び「ケトプロフェンを有効成分とする豚の注射剤(ディニタル)」は、動物用医薬品専門調査会で調査審議する

「ロメフロキサシン」は、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

豚の食肉の生食に係る規格基準の設定について

〔議事概要より〕→厚労省説明

本件は、微生物・ウイルス専門調査会で審議する

：・プリオン1案件

牛肉骨粉等の養魚用飼料としての利用について

〔議事概要より〕→農林水産省説明

本件は、プリオン専門調査会で審議する

：・遺伝子組換え食品等1品目

ステアリドン酸産生ダイズ MON87769 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

〔議事概要より〕→厚労省説明

本件は、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議する

(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

：・「Bacillus subtilis MDT121 株を利用して生産された α -アミラーゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

〔議事概要より〕→担当委員、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)への反映を遺伝子組換え食品等専門調査会に依頼する

(3) 平成26年度食品健康影響評価技術研究の3次公募採択課題(案)について

〔議事概要より〕→調査・研究企画会議座長の委員、事務局説明

平成 26 年度食品健康影響評価技術研究の 3 次公募における採択課題は、案のとおり決定された。

(4) 食品安全確保総合調査及び食品健康影響評価技術研究の優先実施課題(平成 27 年度)(案)について

〔議事概要より〕→調査・研究企画会議座長の委員、事務局説明

食品安全確保総合調査及び食品健康影響評価技術研究の優先実施課題(平成 27 年度)は、案のとおり決定された

(5) 食品安全関係情報(8 月 16 日～8 月 29 日収集分)について

〔議事概要より〕→事務局報告

フランス衛生監視研究所(InVS)が 8 月 28 日に「2014 年シーズン中のキノコ摂取に関連する食中毒、2014 年 8 月 17 日時点の状況」と題し、2014 年のキノコによる食中毒の中間報告を発表した概要等について報告。

○添付資料ファイル：資料 1-1～1-7、資料 2、3、4、資料 5-1 は省略
資料 5-2 は別記として概要を示す

〔別記：資料の概要掲載〕

●資料 5-2(概要又は要約)(H26. 9. 16)：委員会が収集したハザードに関する主な情報
【植物性自然毒】

フランス衛生監視研究所(InVS)、2014 年のキノコ食中毒を中間報告

公表日：2014 年 8 月 28 日

フランス衛生監視研究所(InVS)は、「2014 年シーズン中のキノコ摂取に関連する食中毒、2014 年 8 月 17 日時点の状況」と題し、2014 年のキノコ食中毒の中間報告を発表した。概要は以下のとおり。

・InVS は 2010 年より薬物毒物中毒治療センター(CAPTV)とフランス OSCOUR®救急ネットワーク(フランスの救急サービスの 67%をカバーする)に報告されたキノコ食中毒についてサーベイランスを実施している。

・2014 年の 6 月 30 日から 8 月 17 日までに(図は略)、CAPTV に 240 人、OSCOUR®に 116 人が報告された。

2013 年の同時期では、CAPTV に 95 人、OSCOUR®に 34 人が報告されている。さらに、2014 年は 8 月 17 日までに CAPTV に重症 4 人、死亡 1 人が報告されている。

2013 年の 総計(調査期間 7 月 1 日から 12 月 29 日)では重症 18 人、死亡 3 人であった。今年の夏の気候は雨量が多かったので、キノコのシーズンが例年より早く始まり、今回のような結果となったと思われる。(以下略)

5-4. 第 531 回 食品安全委員会(2014(平成 26)年 9 月 30 日)

○内容概略及び議事概要：

(1) 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
：・「キンクロラック」、・「シモキサニル」、・「セダキサン」、・「トルプロカルブ」
〔議事概要より〕→ 担当委員、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

(2) 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と意見・情報の募集について

：・「除草剤グリホサート耐性セイヨウナタネ(DP-073496-4)」
〔議事概要より〕→担当委員、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)への反映を遺伝子組換え食品等専門調査会に依頼 する

○添付資料ファイル：資料 1-1～1-4 は省略

詳細な内容は、委員会のホームページで確認してください。

(大神 弘明)

【[海外食品安全情報](#)】

CDC は米国の子供はナトリウム摂取量が多いと公表

CDC report finds sodium consumption high among U.S. children

Press Release

Embargoed until: Tuesday, September 9, 2014, 1:00 pm ET

<http://www.cdc.gov/media/releases/2014/p0909-children-sodium.html>

2014年9月のCDC Vital Signs(注)は、米国の6～18歳の子供の90%以上は、その後の人生で、高血圧や心臓病を発症するリスクとなる量のナトリウムを摂取していると公表。(CDC: Centers for Disease Control and Prevention 米国疾病管理予防センター)

このレポートは、学齢期の子供のナトリウム摂取量とその由来を詳述した最新データを提供している。CDCの研究者は、CDCの2009-2010年国民健康栄養調査データを用いて、ナトリウム摂取量の約43%は、子供が最も頻繁に食べる10の食品(ピザ、パン/ロールパン、コールドカット(スライスした冷製の料理済肉)/塩漬け肉、スナック、

サンドイッチ、チーズ、チキンパティ/ナゲット、パスタ盛合せ、メキシカン盛合せ、スープ)由来であると指摘。

CDC 長官の Tom Frieden M.D., M.P.H. は次のように述べた。「あまりにも多くの子供達の過剰なナトリウム摂取が、彼らの将来の高血圧や心臓病のリスクに成っている。ほとんどのナトリウムは加工食品やレストランの料理由来であり、食卓塩の壺由来ではない。ナトリウム摂取量を減らすことは私たちの子供達の悲劇的で高コストの健康問題の予防に寄与するだろう。」

この CDC Vital Signs レポートの所見要点は次の通りです。

- ・米国人の食生活指針(2010年)(The 2010 Dietary Guidelines for Americans)では、子供の推奨ナトリウム一日摂取量は2,300mg未満であるが、米国の6~18歳のナトリウム一日摂取量は、食卓で塩が追加される以前に、既に約3,300mgとなっている。
- ・食品を購入または注文する以前に、ナトリウム摂取量の大部分は、既にその食品に含まれている。摂取量の約65%はストア食品、13%はファーストフードやピザレストランの食品、9%は学校のカフェテリア食品由来である。

子供のナトリウム摂取量低減には、学校や地域社会、食品を販売・調理・提供する店と同様に、親や介護者もナトリウムの更なる低減の選択が奨励される。例えば、両親がナトリウムを追加することなく果物や野菜に富んだ食事を提供することで、自分の子供の健康的な食習慣を築くことができる。

学校や学区は、食品中のナトリウム量を減らす購買方針や食品基準を定め、自動販売機や学校の売店・食堂に、より低ナトリウムの代替品を用意することが出来る。また、学校で提供する食品が米国農務省の栄養基準を満たし、あるいは、それ以下にすることも出来る。

米国農務省の食品・栄養・消費者サービス次官、Kevin Concannon は次のように述べた。「Healthy, Hunger-free Kids Act 法および全国の学校活動のおかげで、今では生徒は、より少ないナトリウムや砂糖・脂肪、より多くの全粒穀物や果物・野菜・赤身タンパク質・低脂肪の健康的な食事や軽食を享受している。このレポートは、子供や10代の若者達が、全国の学校で、安全で栄養価の高い食事や軽食を確実に利用できるよう、学校での継続した栄養改善の取り組みの重要性を実証している。」

(注)CDC Vital Signs

米国疾病管理予防センター(CDC)がジャーナルの一環として毎月第一火曜日に公表するレポート。重要な公衆衛生上の最新のデータ、情報を提供する。

(訳者補足)

- ・「2013年のWHOのガイドライン」：成人5g食塩/日未満(強く推奨)
- ・「日本人の食事摂取基準(2010年版)(今後5年間の食塩摂取量目標値)」
成人男性で9g/日未満、成人女性で7.5g/日未満。

(5g/日は平成22年、23年国民健康・栄養調査における成人のナトリウム摂取量(食塩相当量)の分布の下方5パーセンタイル値(男性が4.9~6.2、女性が3.9~4.9g/日)付近である。実施可能性を考慮し、5g/日と同国民健康・栄養調査における摂取量の中央値との中間値をとり、この値未満を目標量と設定。)

日本人のナトリウム摂取目標量(食塩相当量：g/日)を算定した方法

年齢 (歳)	男 性				女 性			
	(A)	(B)	(C)	(D)	(A)	(B)	(C)	(D)
1~2	1.8	4.3	3.0	3.0	2.3	4.2	3.3	3.5
3~5	2.5	5.9	4.2	4.0	3.2	5.4	4.3	4.5
6~7	2.9	7.2	5.1	5.0	3.7	7.0	5.3	5.5
8~9	3.5	7.8	5.7	5.5	4.4	8.1	6.2	6.0
10~11	4.2	9.1	6.7	6.5	5.4	8.4	6.9	7.0
12~14	4.9	10.7	7.8	8.0	6.2	9.0	7.6	7.5↓
15~17	5.4	11.0	8.2	8.0	5.9	9.1	7.5	7.5↓
18~29	5.0	10.5	7.8	8.0	5.0	8.7	6.9	7.0
30~49	5.0	10.7	7.9	8.0	5.0	8.8	6.9	7.0
50~69	5.0	11.8	8.4	8.5↓	5.0	10.0	7.5	7.5↓
70以上	5.0	10.7	7.8	8.0	5.0	9.4	7.2	7.0

(A)2013年のWHOのガイドラインが推奨している摂取量(この値未満)。小児(1~17歳)は推定エネルギー必要量を用いて外挿した値。

(B)平成22年、23年国民健康・栄養調査における摂取量中央値。

(C)(A)と(B)の中間値。

(D)(C)を小数第一位の数字を0又は5に丸めた値。↓はその後、下方に8.5を8.0に、7.5を7.0に)平滑化を施したことを示す。これを目標量とした。

「日本人の食事摂取基準(2015年版)」策定検討会報告書(250頁)参照

(榎元徹也)

【国際シンポジウムのご案内】**国際シンポジウム『食品安全規格の国際調和とその課題
—コーデックス委員会の役割』**

一昨年、当食科協の公開講演会「食の安全管理に関する国際動向と日本の課題について」で基調講演の講師をされ、昨年は元コーデックス議長の宮城島氏他を東大に招き「コーデックス 50 周年記念シンポジウム」を開催された東京大学公共政策大学院政策ビジョン研究センター特別研究員松尾真紀子氏から、下記講演会の案内が来ています。詳細は以下をお読み頂き記載されたサイトに、直接申し込みをしてください。

【開催趣旨】

食品安全の確保は重要課題である。食品がグローバルに流通し、輸入に依存する日本にとり、国内の管理体制やアプローチが国際的にも整合性をもつことは重要である。国際組織における国際規格策定の動き、TPP(環太平洋戦略的経済連携協定)のような地域レベルでの展開、及び二国間での交渉等、様々な動きが活発化するなかで、WTO(世界貿易機関)のSPS協定(衛生植物検疫措置の適用に関する協定)において食品安全に関する国際規格と定められたコーデックス規格はますます重要になってきている。しかしながら、コーデックス規格の内容についても、その作成過程についても、広く認識されているとは言い難い現状にある。シンポジウムでは、コーデックスの現場で活躍する、コーデックス事務局のアンナマリア・ブルーノ氏や、本年コーデックス副議長に日本から選出された辻山弥生氏等から、最新のコーデックスにおける活動やその課題の現状について紹介して頂き、コーデックスの認知度を上げるとともに、日本にとってのコーデックスの意義に関して広く一般に周知することを目的とする。ご多忙の折とは存じますが、参加いただけますと幸いです。なお事前申し込みが必要で先着順となりますので、末尾記載のサイトから詳細をご覧になり、お早めにお申し込みください。

【日時】 2014年11月8日(土) 9:30-12:30

【場所】 東京大学本郷キャンパス 小柴ホール

【定員】 170名前後

【言語】 日本語・英語(同時通訳あり)

【参加対象者】 産業界、消費者団体、一般消費者、学識経験者、学生等

【参加費】 無料(公開)

【主催】 厚生労働科学研究費補助金「国際食品規格策定に係る効果的な検討プロセ

スの開発に関する研究」、東京大学政策ビジョン研究センター、東京大学公共政策大学院

※ 事前申し込みが必要です。詳細はこちらをご覧ください。

<http://pari.u-tokyo.ac.jp/event/smp141108.html>

(関澤純)