



NPO法人

# 食科協ニュースレター第136号

## 目 次

【 <a href="#">食科協の活動状況</a> 】	2
1. 2014年10月～11月の主な活動（先月報告以降）	関澤純
【 <a href="#">行政情報</a> 】	3
1. 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)の改正を通知	
2. 栄養素等表示基準値及び栄養機能食品に係る食品表示基準（案）についての意見募集	
3. 不当景品類及び不当表示防止法の一部を改正する法律案閣議決定	
4. 食品表示基準（機能性表示食品に係る規定及び別表に限る。）消費者委員会へ諮問	
5. 食品表示基準の制定に係る答申について	
6. 事業者が講ずべき景品類の提供及び表示の管理上の措置についての指針公布	森田邦雄
7. <a href="#">食品安全委員会提供情報</a>	1 2
（平成26年10月7日(第532回)から10月28日(第535回)会合分）	大神弘明
【 <a href="#">海外食品安全情報</a> 】	2 2
欧州食品安全庁（EFSA）は遺伝子組換え申請更新のガイダンス案に関するパブリックコメント募集を開始	伊藤澄夫

平成 26年 11 月 21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](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp)

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2014 年 10 月～11 月の主な活動（先月報告以降）

- 10月17日 ニュースレター135号を発行した。内容は平成26年度食科協公開講演会開催案内再掲、食科協の活動状況に続き、行政情報として、食品表示基準を定めることに関する消費者委員会への諮問、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）消費者委員会への諮問、フグの取扱いに係る監視指導の強化通知、食品安全委員会提供情報、海外食品安全情報では、CDCが米国の子供はナトリウム摂取量が多いと公表した件などであった。
- 10月17日 東京都消費者月間主催の連続セミナー第一回で関澤理事長が「今だから！食品リスクを考える—partI 輸入食品・添加物・放射性物質ホントに危ない？」のテーマで講演した。セミナー後50件近い質問が寄せられ、それぞれに回答しネット上に掲載が予定されている。
- 10月21日 平成26年度第6回常任理事会・運営委員会を理事6名、運委委員3名、掛江事務局員が出席し開催した。理事会に向けて、平成26年度上半期事業報告案、平成26年度下半期事業計画案を確認し、会員減少対策と会費未納者対応について討議した。公開講演会資料の準備状況が報告され、参加者をさらに募ることにした。食品表示基準に関する講演会について、食品表示基準が公表される直後を目標に日科技連と共催することとし、理事会前に大阪開催について前向きに検討することとした。自治体におけるHACCPに関わるガイドラインの条例化につき情報交換した。株式会社サンリツを賛助会員として承認した。登記所及び東京都へ平成26年度役員登記提出書類作成への理事の協力を要請し、東京都消費生活総合センター施設等利用団体登録承認を得たので11月25日に理事懇談会を同所で開催することとした。
- 10月24日 日本リスク研究学会誌24巻2号に、関澤理事長が「リスク評価の目的明確化と有用性の検討による食品安全ガバナンスの向上」というテーマの総説論文を掲載した。論文の概要は次号で紹介する。
- 11月 3日 大神弘明専務理事が瑞宝双光章を受賞した。昨年は森田邦雄常任理事が受賞されており、食科協にとり喜ばしく荣誉あるご受賞である。
- 11月 4日 徳島県主催の「食の適正表示推進フォーラム」で、森田満樹常任理事が「知っておきたい新たな食品表示の動き—賢い消費者の選択」のテーマで講演した。
- 11月 5日 東京都消費者月間主催の連続セミナー第二回で、森田満樹常任理事が

「今だから！食品リスクを考える——part II「健康食品」で健康になれますか？」のテーマで講演した。

- 11月 7日 平成26年度第2回理事会を関澤理事長を議長に開催し、平成26年度上半期事業報告、平成26年度下半期事業計画を承認した。公開講演会「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した。森田邦雄常任理事司会のもと、ご講演を山口大学豊福教授「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」、寺原事務所寺原代表「米国食品安全強化法(FSMA)について～現状と今後の動向～」、厚生労働省松井輸出食品安全対策官「食品の輸出入とHACCPについて」、農林水産省田邊課長補佐「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～」の順に頂き、パネル討論を行い懇親会を持った。93名の参加を得て活発な質疑があった。(懇親会37名)
- 11月 8日 東京大学政策ビジョン研究センター他の主催で「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」というシンポジウムが東大であり豊福肇山口大学教授他の講演がグローバル規格の役割を解説し、関澤理事長、中川監事他が出席した。
- 11月12日 食品安全委員会主催「食品安全分野におけるリスクコミュニケーションに関する国際セミナー」が欧州食品安全庁担当官らを講師に開催された。関澤理事長はフランス食品環境労働衛生安全庁担当官の講演に関連しフランスにおける行政への信頼のあり方について質問した。あわせて食科協のナビ検定クイズの英語版と中国語版がネットに無料公開されていることを紹介した。
- 11月21日 ニュースレター136号を発行予定。
- 11月25日 平成26年度第7回常任理事・運営委員の懇談会開催を予定。

(関澤 純)

## 【行政情報】

### 1 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）の改正を通知

10月14日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部長名をもって各都道府県知事等に

「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」通知した。

これは、食品衛生法第 50 条第 2 項に基づき都道府県、指定都市及び中核市が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合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)」(平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号別添。最終改正；平成 25 年 10 月 22 日食安発 1022 第 5 号。)について保健所等への報告に関する規定を追加したもので、先の HACCP による衛生管理を実施しようとする食品等事業者の取組を促す観点からの改正に合わせ、平成 27 年 3 月末までに関係条例の改正が行われることとなる。改正の内容は次の通り

I 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準の第 2 食品取扱施設等における衛生管理 15 情報の提供に、次の(3)が追加され、II 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の第 2 食品取扱施設等における衛生管理 13 情報の提供において前記 15 が引用されるため、II 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おいても次の(3)が適用されることとなる。

(3) 消費者等から、製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告すること。

また、運用上の注意事項として「健康被害につながるおそれが否定できないもの」の具体的な例が次の通り示されている。

「製造、加工又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって健康被害につながるおそれが否定できないもの」に該当するかどうかについては、食品安全の観点から、個別具体的に判断されるべきものであるが、例示として考えられるものは、以下のとおり。

(1) 苦情の件数にかかわらず、金属片、ガラス片等の異物、病原微生物、食品等の製造等に用いられない化学物質等の混入の疑いなどに関する苦情を受けた場合。

(2) 苦情の件数にかかわらず、食品等を喫食したことによる健康被害の自己申告を含む苦情を受けた場合。

(3) 一件又は少数の件数である段階では健康被害につながるおそれがあると直ちに判断できない場合であっても、類似する苦情が複数寄せられたこと等により、健康被害につながるおそれが否定できないと判断される場合。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000062878.pdf>

## 2 栄養素等表示基準値及び栄養機能食品に係る食品表示基準(案)についての意見募集

10月17日、消費者庁食品表示企画課は標記についてパブリックコメントを求めた、意見募集期間11月15日(土)。

この(案)は10月8日、内閣府(消費者庁)から消費者委員会へ諮問された「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。)」と同じもので、その主な内容は次の通り。

\* 第2条の定義中 十 栄養機能食品について次の通り改めた。

食生活において別表第十一の第一欄に掲げる栄養成分(ただし、錠剤、カプセル剤等の形状の加工食品にあつては、カリウムを除く。)の補給を目的として摂取をする者に対し、当該栄養成分を含むものとしてこの府令に従い当該栄養成分の機能の表示をする食品(健康増進法(平成十四年法律第百三号)第二十六条第一項に基づく許可又は同法第二十九条第一項に基づく承認を受け、特別の用途に適する旨の表示をする食品(以下「特別用途食品」という。)及び添加物を除き、容器包装に入れられたものに限る。)をいう

\* 次の定義が新たに加えられた

十一 栄養素等表示基準値 国民の健康の維持増進等を図るために示されている性別及び年齢階級別の栄養成分の摂取量の基準を性及び年齢階級(十八歳以上に限る。)ごとの人口により加重平均した値であつて別表第十の上欄の区分に応じそれぞれ同表の下欄に掲げる値をいう。

\* 第3条第2項中、特定保健用食品の表示について関与成分に係る所に栄養素等表示基準値が引用された。

\* 第7条及び第21条中、栄養機能食品について、「栄養機能食品に係る栄養成分の機能」として具体的な表示事項が示された。

\* 別表第十及び第十一が新たに示された。

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/141015\\_shiryou6.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/141015_shiryou6.pdf)

## 3 不当景品類及び不当表示防止法の一部を改正する法律案閣議決定

10月24日、政府は不当な表示を防止するために課徴金制度を導入する標記一部改正法案を閣議決定し、今国会に提出する。

その目的は、不当な表示による顧客の誘引を防止するため、不当な表示を行った事業者に対する課徴金制度を導入するとともに、被害回復を促進する観点から返金による課徴金額の減額等の措置を講ずるとしており、その主な内容は次の通り。

- ・対象行為：優良誤認表示、有利誤認表示を対象とする。

不実証広告規制に係る表示行為について、一定の期間内に当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出がない場合には、当該表示を不当表示と推定して課徴金を賦課する。

- ・賦課金額の算定：対象商品・役務の売上額に3%を乗じる。

- ・対象期間：3年間を上限とする。

・主観的要素：違反事業者が相当の注意を怠った者でないと認められるときは、課徴金を賦課しない。

・規模基準：課徴金額が150万円未満となる場合は、課徴金を賦課しない。(注 課徴金額が3%とすると売上額は5,000万円以上となる)

<http://www.caa.go.jp/planning/pdf/141024-0.pdf>

#### 4 食品表示基準（機能性表示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31日、内閣府(消費者庁)は「食品表示基準(機能性表示食品に係る規定及び別表に限る。）」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として消費者委員会へ諮問した。

その主な内容は

食品表示基準(案)について

- ・第二条定義に十として次が加えられた

十 機能性表示食品 疾病に罹患していない者(未成年、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。))及び授乳婦を除く。)に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的(疾病リスクの低減に係るものを除く。)が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示をする食品(特別用途食品(健康増進法(平成十四年法律第百三号)第二十六条第一項に基づく許可又は同法第二十九条第一項に基づく承認を受け、特別の用途に適する旨の表示をする食品をいう。))、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料及び国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして健康増進法施行規則)平成十五年厚生労働省令第八十六号)第十一条第二項で定める栄養素の過剰な摂取につながる食品を除く。)であって、当該食品に関する表示の内容、食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報、安全性及び機能性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要な事項を販売日の六十日前までに消費者庁長官に届け出たものをいう。

・第3条第2項表中、上欄、特定保健用食品に次が加えられた

機能性表示食品	機能性表示食品である旨	機能性表示食品」と表示する。
	科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性栄養成分の量及び熱量	<p data-bbox="933 436 1430 519">消費者庁長官に届け出た内容を表示する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="933 638 1430 862">1 栄養成分の量及び熱量については、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の一日当たりの摂取目安量当たりの量を表示する。</li> <li data-bbox="933 884 1430 1108">2 1に定める成分以外の栄養成分を表示する場合は、一日当たりの摂取目安量当たりの当該栄養成分の量をナトリウムの量の次に表示する。</li> <li data-bbox="933 1131 1430 1912">3 1及び2に定めるほか、第一項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。)の量及び熱量の項の下欄1に定める表示の方法を準用する。この場合において、第一項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。)の量及び熱量の項の下欄1中「当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位(以下この項において「食品単位」という。)当たりの量」とあるのは「一日当たりの摂取目安量当たりの量」と読み替えるものとする。</li> </ol>

以下略

- ・ 第九条(表示禁止事項)に次の第七号が加えられた
  - 七 機能性表示食品にあつては、次に掲げる用語
    - イ 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語
    - ロ 第七条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分(別表第九の第一欄に掲げる栄養成分を含む。)を強調する用語
    - ハ 消費者庁長官の評価、許可又は承認を受けたものと誤認させるような用語
    - ニ 別表第九の第一欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語
- 諮問

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1352.pdf>

食品表示基準(案)新旧対照表

[http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2014/177/doc/20141104\\_shiryoku2\\_2.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2014/177/doc/20141104_shiryoku2_2.pdf)

## 5 食品表示基準の制定に係る答申について

10月31日、9月19日付けで諮問のあった食品表示法(平成25年法律第70号)第4条第1項の規定により内閣府令で新たに定める食品表示基準について、消費者委員会委員長より内閣総理大臣あてに答申を行った。

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

## &lt;意見募集時提示案&gt;

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。

## &lt;修正案&gt;

・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)

## &lt;意見募集時提示案&gt;

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

## &lt;修正案&gt;

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

## &lt;意見募集時提示案&gt;

・表示可能面積が30 cm<sup>2</sup>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。

## &lt;修正案&gt;

・表示可能面積がおおむね30 cm<sup>2</sup>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。

今回の答申の内容は、以下を除き、諮問案のとおりとすることが適当であるとされた。

(2) 栄養成分表示の義務化に係るナトリウムの表示について、栄養成分表示に係るナトリウムの量は食塩相当量で表示する。ただし、ナトリウム塩を添加していない食品に限り、任意でナトリウムの含有量を表示することができるものとし、その場合の表示は、ナトリウムの量の次に食塩相当量を括弧書き等で併記する。

## 6 事業者が講ずべき景品類の提供及び表示の管理上の措置についての指針公布

11月14日、不当景品類及び不当表示防止法第7条第2項の規定に基づく「事業者が講ずべき景品類の提供及び表示の管理上の措置についての指針」が内閣府告示第276号として公布された。

これは、平成26年6月、不当景品類及び不当表示防止法等の一部を改正する等の法律が成立・公布され、平成26年12月1日に施行されるが、同法により改正された不当景品類及び不当表示防止法では、第7条第1項の規定に基づき、事業者は、不当表示等を未然に防止するため、景品類の提供及び表示の管理上の措置を講じることが義務付けられ、更に、内閣総理大臣は、同条第2項の規定に基づき、上記の措置に関して適切かつ有効な実施を図るために指針を定めることとなっており、今回定めたものである。

指針の内容は、

第1 はじめに、第2 基本的な考え方、第3 用語の説明及び第4 事業者が講ずべき表示等の管理上の措置の内容で構成されており、第4について次の通り規定されてい

る

- 1 景品表示法の考え方の周知・啓発
- 2 法令遵守の方針等の明確化
- 3 表示等に関する情報の確認
- 4 表示等に関する情報の共有
- 5 表示等を管理するための担当者等を定めること
- 6 表示等の根拠となる情報を事後的に確認するために必要な措置を採ること
- 7 不当な表示等が明らかになった場合における迅速かつ適切な対応

特に注意すべきは次の点にある。

- 5 表示等を管理するための担当者等を定めること

事業者は、表示等に関する事項を適正に管理するため、表示等を管理する担当者又は担当部門(以下「表示等管理担当者」という。)をあらかじめ定めること(注 3 及び 4)。

表示等管理担当者を定めるに際しては、以下の事項を満たすこと。

- (1) 表示等管理担当者が自社の表示等に関して監視・監督権限を有していること。
- (2) 表示等管理担当者が複数存在する場合、それぞれの権限又は所掌が明確であること。
- (3) 表示等管理担当者となる者が、例えば、景品表示法の研修を受けるなど、景品表示法に関する一定の知識の習得に努めていること。
- (4) 表示等管理担当者を社内において周知する方法が確立していること。

なお、仮に、景品表示法に違反する事実が認められた場合、景品表示法第 8 条の 2 第 1 項の規定に基づく勧告等の対象となるのは、あくまで事業者であり、表示等管理担当者がその対象となるものではない。

(注 3) 例えば、個人事業主等の小規模企業者やその他の中小企業者においては、その規模等に応じて、代表者が表示等を管理している場合には、代表者をその担当者と定めることも可能である。

(注 4) 表示等管理担当者は、必ずしも専任の担当者又は担当部門である必要はなく、例えば、一般的な法令遵守等の担当者又は担当部門がその業務の一環として表示等の管理を行うことが可能な場合には、それらの担当者又は担当部門を表示等管理担当者に指定することで足りる。

[http://www.caa.go.jp/representation/pdf/141114premiums\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/representation/pdf/141114premiums_1.pdf)

指針

[http://www.caa.go.jp/representation/pdf/141114premiums\\_5.pdf](http://www.caa.go.jp/representation/pdf/141114premiums_5.pdf)

(森田 邦雄)

## 7 食品安全委員会提供情報

本稿では、食品安全委員会(以下「委員会」という)で毎週開催され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。今回の提供情報は、委員会がホームページで平成26年10月7日(第532回)から10月28日(第535回)までに開催された会合の公表資料をもとに作成しております。

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。なお、検討事項の下に、その議事概要の関係部分を掲載しておりますが、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】

#### 7-1 第532回 食品安全委員会 (平成26(2014)年10月7日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題(1)略、(2)～(5)、(6)略)

(2)プリオン専門調査会における審議結果の報告について

- ・「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」
- ・「牛肉骨粉等の養魚用飼料としての利用」 → 担当委員説明。

●審議結果：次のことが確認された

・本件は、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

・同規定の、これまでの取扱いと同様に、意見・情報の募集手続は行わない

(3)食安法第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

・農薬：「クロチアニジン」、「ピリフルキナゾン」、「マンデストロビン」

→事務局説明

●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、  
急性参照用量を 0.6 mg/kg 体重 と設定する。」
- ・「ピリフルキナゾンの一日摂取許容量を 0.005mg/kg 体重/日、  
妊婦又は妊娠している可能性のある女性に対する急性参照用量を 0.05 mg/kg 体重、  
一般の集団に対する急性参照用量を 1 mg/kg 体重 と設定する。」
- ・「マンデストロビンの一日摂取許容量を 0.19mg/kg 体重/日と設定し、

急性参照用量を設定する必要がないと判断した。」

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。

- ・化学物質・汚染物質「水道により供給される水の水質基準改正(クロロ酢酸)(ジクロロ酢酸)(トリクロロ酢酸)」 → 担当委員及び事務局説明。

●審議結果：

「クロロ酢酸の耐容一日摂取量を  $3.5 \mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日 と設定する」  
 「ジクロロ酢酸の非発がん毒性を指標とした場合の耐容一日摂取量を  $12.5 \mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日、  
 発がん性を指標とした場合の耐容一日摂取量を  $12.9 \mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日、  
 発がんユニットリスクを  $7.8 \times 10^{-3}/(\text{mg}/\text{kg}$  体重/日)と設定する」  
 「トリクロロ酢酸の耐容一日摂取量を  $6 \mu\text{g}/\text{kg}$  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。

- ・遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価について

「除草剤グリホサート耐性及びコウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシ MON88017 系統(スイートコーン)」

「チョウ目害虫抵抗性トウモロコシ MON89034 系統(スイートコーン)」 → 事務局説明

●審議結果：

「『遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準』に基づき評価した結果、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。

(4) 食品安全関係情報(8月30日～9月18日収集分)について → 事務局報告

- ・欧州食品安全機関(EFSA)が9月3日、9日に公表した、食品中のアクリルアミド(acrylamide)とその低減方法及びフードチェーンにおける汚染物質の欧州規模のモニタリングに関するインフォグラフィックス(図、グラフを用いた分かりやすい説明資料)の概要等について報告。

(5) 食品安全委員会の運営について(平成26年7月～9月) → 事務局報告。

○添付資料ファイル：資料1-1～資料3-1、資料4は省略

- ・資料3-2：食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報(概略)

●資料3-2(H26.10.7)

〔委員会が収集したハザードに関する主な情報〕

○化学物質---汚染物質、その他：欧州食品安全機関(EFSA)、

- ・EFSAは9月3日、9日、食品中のアクリルアミド(acrylamide)とその低減方法及び

フードチェーンにおける汚染物質の欧州規模のモニタリングに関するインフォグラフィックス(図、グラフを用いた説明資料)を公表した

公表日：2014/09/03, 2014/09/09、情報源：(欧州--EU) 欧州食品安全機関 (EFSA)

<http://www.efsa.europa.eu/en/acrylamide140903/docs/acrylamide.pdf>

[http://www.efsa.europa.eu/en/contaminantsinfoodchain140909/docs/contaminants\\_in\\_the\\_food\\_chain.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/contaminantsinfoodchain140909/docs/contaminants_in_the_food_chain.pdf)

内容概略：

食品中のアクリルアミドの形成

- ・アクリルアミドは、でんぷん質の食品を高温(120~150°C)で焼いたり(baked)、炒めたり及び揚げたり(fried)又は蒸し焼きした(roasted)場合に一般的に形成される化学化合物である

- ・主な化学反応は、メイラード反応(Maillard reaction)として知られている。でんぷん質の食品に元々含まれている糖質とアミノ酸が加熱により結合し、新しい香味を出す物質を形成する。その食品は褐色になり、アクリルアミドを生成する。

- ・アクリルアミドがよく含まれている食品

コーヒー、ポテトチップス/フレンチフライ、柔らかいパン/硬いパン、ビスケット類 / ケーキ類/ラスク類

- ・食品中のアクリルアミドとその低減方法  
[考えられる健康影響]

食事中的アクリルアミドは動物にがんを引き起こすことを示す研究報告がある

食品中のアクリルアミドは、すべての年齢層の消費者の発がんリスクを増やす可能性がある」と科学者は結論づけている。

- ・加熱調理されたでんぷん質の食品からアクリルアミドの除去は、事実上不可能である。

私たちにできることは、慎重、かつ、多様な加熱調理法を通じて食品中のアクリルアミドの量を低減するよう心掛ける

- ・揚げる時は、揚げ過ぎや過度のカリカリ感、焦げを避けるため推奨の時間、温度に従う

- ・パンのトーストは、褐色ではなく、黄金色に焼く

- ・フレンチフライのようなばれいしょ製品やコロケは、褐色ではなく、黄金色に焼く
- ・ばれいしょを冷蔵保存すると、糖度が増す(加熱調理におけるアクリルアミドの生成量を増加させる可能性がある)ため、冷蔵庫で保存しない。暗い、涼しい場所で保管する

- ・消費者は、バランスの取れた食事を守り、加熱調理方法を変えることでアクリルアミドの摂取量を減らせる。

[アクリルアミドの低減方法]

欧州連合(EU)域内の各国の関係機関は、各国の食習慣や伝統料理に合わせた助言を消費者に提供している。

経験から、「焦がすな、軽くきつね色に焼け」の各国関係機関のアドバイスがある。

## 7-2 第 533 回 食品安全委員会(平成 26(2014)年 10 月 14 日)

### 議事概要

(1) 食品安全基本法第 24 条の規定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(説明事項の変更)クエン酸三エチル

→厚生労働省から説明。 本件については、引き続き添加物専門調査会において審議をすることが確認された。

・「肥料取締法第 3 条第 2 項の規定に基づく普通肥料の公定規格の改正」について 食品健康影響評価の要請について

→農林水産省から説明。 本件については、

・ 農薬が混入される肥料の規格を設定するものであり、当該肥料は 農薬取締法に基づく使用基準によって管理されるものであることから、食品を介して人の健康に及ぼす影響が変わるものではなく、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こと、・また、食用に供しない農作物等のみに使用される農薬が混入される肥料の公定規格の改定については、食品安全基本法第 11 条第 1 項第 1 号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当すること、・リスク管理機関においては、農薬取締法に基づく管理を適切に行うとともに、食品健康影響評価を受けていない農薬については、評価が終了次第、必要に応じて使用基準を見直すべきであることを通知することとなった。

(2) 動物用医薬品専門調査会における審議結果について ・「使用制限期間が設定されている既承認動物用ワクチンに添加剤として含まれる成分」に関する審議結果の報告について

→担当委員の三森委員から説明。 評価要請のあった 97 成分のうち 57 成分については、動物用医薬品の添加剤として使用される限りにおいて、人への健康影響は無視できると考えられる。このため、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と認められる。このため、同規定に関するこれまでの取り扱いと同様に、意見・情報の募集手続は行わないことが確認された。

(3) 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 ・「チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性ダイズ 81419 系統」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

→担当委員の山添委員及び事務局から説明。 取りまとめられた評価書(案)について

は、意見・情報の募集手続に入る事が了承され、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こととなった。

(4)新開発食品専門調査会における審議結果について・「キシリトールオーラテクトガム<クリアミント><スペアミント>」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

→担当委員の山添委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書(案)については、意見・情報の募集手続に入る事が了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を新開発食品専門調査会に依頼することとなった。

(5)食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について・添加物「カンタキサンチン」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明。「カンタキサンチンの一日摂取許容量を0.025mg/kg 体重/日と設定する。」との審査結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)に通知することとなった。

・動物用医薬品「モサプリド」に係る食品健康影響評価について・動物用医薬品「クエン酸モサプリドを有効成分とする馬の強制経口投与剤(プロナミド散1%)」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明。「モサプリドクエン酸塩の一日摂取許容量を0.03mg/kg 体重/日と設定する。」との審査結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)に通知することとなった。また、「クエン酸モサプリドを有効成分とする馬の強制経口投与剤(プロナミド散1%)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。」との審査結果が了承され、リスク管理機関(農林水産省)に通知することとなった。

・動物用医薬品「メロキシカム」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明。「メロキシカムの一日摂取許容量を0.00063mg/kg 体重/日との審査結果が了解され、リスク管理機関(厚生労働省)に通知することとなった。

・薬剤耐性菌「エンラマイシン」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明。「家畜等に使用することによって選択された薬剤耐性菌が、食品を介してヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度と考えた。」との審査結果が了承され、リスク管理機関(農林水産省)に通知することとなった。

(6)「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成26年9月分)について  
→事務局から報告。

### 7-3 第534回 食品安全委員会(平成26(2014)年10月21日)

#### 議事概要



(1) 食品安全基本法第 24 条の規定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 *Aspergillus oryzae* NZYM-SP 株を用いて生産されたアスパラギナーゼ

- ・遺伝子組換え食品等 1 品目 *Aspergillus oryzae* NZYM-SP 株を利用して生産されたアスパラギナーゼ

→厚生労働省から説明。本件については、添加物専門調査会及び遺伝子組換え食品等専門調査会のそれぞれにおいて審議することとなった。

(2) 農薬専門調査会における審議結果について

- ・「フェノチオカルブ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

- ・「フルチアセットメチル」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

- ・「メソトリオン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

→担当委員の三森委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書(案)については、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。

(3) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見について

- ・農薬「アシュラム」に係る食品健康影響評価について

- ・農薬「スルホキサフロル」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明。「アシュラムの一日摂取許容量を 0.36 mg/kg 体重/日、急性参照用量を 3mg/kg 体重と設定する。」「スルホキサフロルの一日摂取許容量を 0.042 mg/kg 体重/日、急性参照用量を 0.25 mg/kg 体重と設定する。」との審査結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)に通知することとなった。

(4) 食品安全関係情報(9月19日～10月3日収集分)について

→事務局より報告。Eurosurveillance が 9 月 25 日に掲載した、「1999～2011 年の 606 症例に重点を置いた 1984～2011 年のフランスにおける妊娠関連リステリア症」及びスペイン消費食品安全栄養庁(AECOSAN)が 9 月 13 日に公表した妊婦の特定の食品の摂取に関連する微生物学的リスクに関する AECOSAN 科学委員会の報告書の概要について報告。

H26. 10. 21

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

○微生物・プリオン・自然毒---細菌

Eurosurveillance: 「1999～2011 年の 606 症例に重点を置いた 1984～2011 年のフランスにおける妊娠関連リステリア症」 公表日: 2014 年 9 月 25 日

情報源: Eurosurveillance

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20909>

Eurosurveillance (Volume 19, Issue 38, 25 September 2014) に掲載された論文「1999～2011 年の 606 症例に重点を置いた 1984～2011 年のフランスにおける妊娠関連リステリア症 (Pregnancy-related listeriosis in France, 1984 to 2011, with a focus on 606 cases from 1999 to 2011)、著者 D Girard (Institut de Veille Sanitaire, Saint-Maurice, France) ら」の概要は以下のとおり。本研究は 1984～2011 年にフランスで発生した妊娠に関連したリステリア症の傾向を記述しており、フランス公衆衛生研究所の定期報告システムによって 1999～2011 年に報告された 606 症例の主要な特徴を説明している。1984～2011 年の間に妊娠に関連したリステリア症の年間発症者数は出生 10 万人あたり 60 人から 5 人へと減少した。患者数の減少は、食品製造におけるリステリア・モノサイトゲネス制御措置の着実な実施の結果である。妊娠に関連したリステリア症発生が低い地域は、トキソプラズマ症発生率も低いことが明らかになった。妊娠中のトキソプラズマ症及びリステリア症予防を目的とした食事面に関する指導を考慮すれば、これらの地域では、指導そして、それに従う頻度がより高かったと思われる。1999～2011 年に報告された症例 (606 人) は、妊娠期の母体感染 (n=89、15%)、流産 (n=166、27%)、新生児リステリア症 (n=351、58%) に分類された。新生児リステリア症の大部分 (n=216、64%) は早産 (妊娠 22～36 週) で、その 14% (n=30) は極早産 (妊娠 22～27 週) であった。食事に関するアンケートによれば、母親の 80% は、妊娠中に高リスク食品を摂取していた。妊娠中に摂取した、摂取が勧められない食品の割合は、パテ (51%)、ドライソーセージ (41%)、スモークサーモン (33%)、未殺菌乳から作られるチーズ (20%) であった。これらのことから、妊娠女性への注意喚起が求められる。スペイン消費食品安全栄養庁 (AECOSAN)、妊婦の特定の食品の摂取に関連する微生物学的リスクに関する AECOSAN 科学委員会の報告書を公表 公表日：2014 年 9 月 16 日 情報源：スペイン消費食品安全栄養庁 (AECOSAN)

[http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/evaluacion\\_riesgos/comite\\_cientifico/MICROBIOLOGICOS\\_GESTANTES.pdf](http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/evaluacion_riesgos/comite_cientifico/MICROBIOLOGICOS_GESTANTES.pdf)

スペイン消費食品安全栄養庁 (AECOSAN) は 9 月 16 日、妊婦の特定の食品の摂取に関連する微生物学的リスクに関する AECOSAN 科学委員会の報告書を公表した (40 ページ、西語)。概要は以下のとおり。

1. 妊娠中の女性は、特定の感染症に対する感受性及び罹患した場合の合併症の深刻さから、食中毒に関する特別なリスク集団と考えられる。スペインではこの集団における食品媒介疾病の発生の報告は少ない。しかし、妊娠中の女性は、その特別な脆弱性また妊娠に関連する健康管理の点から、リスクコミュニケーションによる非常に効果的な予防活動を行うことができる集団である。
2. リステリア症は妊娠に関連した食品媒介疾病の 1 つであり、胎児に深刻な影響を

及ぼし、流産、早産又は死産、髄膜炎又は敗血症を引き起こす可能性がある。トキソプラズマ・ゴンディ(トキソプラズマ症を引き起こす原虫)も胎児に深刻な感染を起こす可能性があり、流産、周産期死亡、又は胎児の脳、眼、その他の器官に先天性病変を引き起こすことがある。その他の食品媒介病原体では、ブルセラ属菌、E 型肝炎ウイルス、ベロ毒素産生性大腸菌、サルモネラ属菌及びカンピロバクター属菌などが、稀ではあるが妊娠中の女性又は胎児に深刻な影響を及ぼす可能性がある。

3. 保健衛生に関する教育は、食品の生産、加工及び流通段階での予防措置と共に、食品の摂取による微生物学的危害を低減するための主要な要素である。AECOSAN 科学委員会は、管理活動及びリスクコミュニケーションを行うための基礎の確立を目的として、妊娠期間中に特別のリスクがある主な食品媒介病原体について調査し、その生残と増殖に影響を及ぼす要因、またその感染に関与する食品などを分析した。

4. 本書には主にリステリア・モノサイトゲネス及びトキソプラズマ、また調査された他の病原体による感染リスクを低減するため、妊娠中に避けるべき食品リストが記載されている。いかなるリスクコミュニケーション活動においても、家庭における食品の衛生的な取扱いについての教育を含める必要がある。

・微生物学的安全性から妊娠中に避けるべき食品リスト

未殺菌乳及び未殺菌乳から作られた乳製品、生卵及びそれらを含む製品、加熱されていない肉及び肉製品、加熱されていない魚介類、生野菜及び生果実並びにそれらの製品、75℃以下で加熱された RTE 食品、等。

・妊婦の方の食事の調理上の注意点

温度計を用意し、71℃を1分以上保って加熱したもののみを食べる、冷蔵庫は4℃以下にする、電子レンジは均一の温度になるようにする、野菜や果実は食べる直前に消毒した後よく洗浄したもののみを食べる、皮の付いているチーズは皮を取り除いて食べる、再加熱した食品の残りは捨てる、調理台は洗浄する、手は石鹼で20秒間洗う、等。

○関連情報(海外)・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、妊婦の海産物摂取に関するリスク再評価(リステリア・モノサイトゲネス)について意見書を公表(2013年3月1日)生で摂取する魚介類は妊婦にリスクがある。RTE食品の場合、包装後に低温殺菌処理を行う場合は特段の注意は不要である。包装済製品は消費期限を設定する。

<http://www.anses.fr/sites/default/files/documents/BIORISK2012sa0102.pdf>

・香港食物環境衛生署食物安全センター、妊娠を計画している女性、妊娠中及び授乳中の女性向けに食品由来疾患を予防するためのリーフレットを公表(2013年3月14日)食品由来疾患の予防方法は、食品の選択、清潔、生と調理済み食品の分離、十分な加熱、安全な温度である。

[http://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/files/Prevention\\_of\\_Foodborne\\_Diseases\\_in\\_Women\\_C.pdf](http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Prevention_of_Foodborne_Diseases_in_Women_C.pdf)

○関連情報（国内）・食品安全委員会

1) 「リステリアによる食中毒について」リステリアによる食中毒の予防として、特に妊婦等リスクの高い方は、未殺菌乳で作ったナチュラルチーズ等 を避け、調理済み食肉加工品は、喫食直前に再加熱を心がける。

<https://www.fsc.go.jp/sonota/listeria.pdf>

2) 「微生物・ウイルス評価書 食品中のリステリア・モノサイトゲネス」(平成 25 年 5 月 20 日)喫食前に加熱を要しない調理済み食品(RTE 食品)の喫食によるリステリア感染症の食品健康影響評価の結果等について解説。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/print/kya20120116331>

3) 「食中毒予防のポイント トキソプラズマ

Toxoplasma gondii」(平成 26 年 9 月 26 日)妊娠中に初めて感染した場合、母親から胎児への垂直感染(胎盤感染)により、流産や、胎児が感染することにより先天性トキソプラズマ症が発生する可能性があるため、妊婦の方は注意が必要。

[https://www.fsc.go.jp/sonota/kiseichu\\_foodpoisoning2.html#Toxoplasma](https://www.fsc.go.jp/sonota/kiseichu_foodpoisoning2.html#Toxoplasma)

・厚生労働省「妊産婦の方への情報提供について食べ物について知っておいてほしいこと」妊娠中に注意が必要なリステリア菌感染の予防のために、避けた方がよい食べ物としてナチュラルチーズ(加熱殺菌していないもの)、肉や魚のパテ、生ハム、スモークサーモンがある。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/06.html>

※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/>) をご覧下さい。

区分

要請件数 注 2) うち 26 年度分

自ら評価 合計 評価終了 うち 26 年度分

意見 募集中 注 3)

審議中 注 1)

添加物 149 3 0 149 134 2 1 14 農薬 978 15 0 978 685 32 13 280 うちポジティブ  
リスト関係 485 1 0 485 265 13 5 215 うち清涼飲料水 33 0 33 33 0 0 うち飼料中  
の残留農薬基準 注 7) 42 0 42 10 0 32 動物用医薬品 485 102 0 485 403 70 1 81

うちポジティブリスト関係 108 0 108 68 6 3 37 化学物質・汚染物質 注8) 62 3 3  
 65 60 3 05 うち清涼飲料水 49 0 49 46 0 3 器具・容器包装 16 0 16 8 1 08 微生物・ウイルス 注9) 12 2 2 14 12 1 02 プリオン 32 2 16 48 39 3 09 かび毒・自然毒等 注4) 729 10 1 00 遺伝子組換え食品等 214 6 0 214 189 9 5 20 新開発食品 注5) 80 2 1 81 72 1 47 肥料・飼料等 188 22 0 188 125 22 0 63 うちポジティブリスト関係 100 0 100 57 2 0 43 肥飼料・微生物合同 注10) 1 (3 4) 0 1 1(13) (1) 00 高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループ 101 0 0 1 食品による窒息事故に関するワーキンググループ 101 1 0 0 放射性物質の食品健康影響に関するワーキンググループ 101 1 0 0 その他 注6) 112 1 0 1

合計 2,228 157 25 2,253 1,741 145 24 491

「ニバレノール」をそれぞれ1件として計上し、2件として記入している。  
 3件として記入している。

ため、現在、担当専門調査会が未定となっている。

7. 飼料中の残留農薬基準欄については、ポジティブリスト制度の導入に際して、飼料中の残留基準が設定された農薬についての食品安全基本法第24条第2項に基づく意見聴取案件数である。

8. 平成26年7月30日付けで評価要請のあった「ジクロロ酢酸」「トリクロロ酢酸」については、「クロロ酢酸」も評価したため、3件として記入している。

9. 平成16年度に自ら評価案件として決定した「食中毒原因微生物に関する食品健康影響評価」については、平成24年6月28日の委員会において、自ら評価案件として終了することとなった。

性物質により選択される薬剤耐性菌に係る食品健康影響評価」について、  
 ( ) 内に物質数を記入している。 参考 — 1

#### 7-4 第535回 食品安全委員会(平成26(2014)年10月28日)

##### 議事概要

(1) 食品安全基本法第24条の規定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

##### ・農薬2品目

[1] イソキサフルトール [2] トリアファモン (厚生労働省からの説明)

→厚生労働省から説明。本件については、農薬専門調査会において審議することとなった。

##### ・農薬及び動物用医薬品1品目

スピノサド(厚生労働省からの説明)

##### ・動物用医薬品1品目

スピノサドを有効成分とする鶏舎噴霧剤(エコノサド)(農林水産省からの説明)  
→厚生労働省及び農林水産省から説明。農薬及び動物用医薬品「スピノサド」については、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、動物用医薬品専門調査会で審議することとし、同調査会における審議結果が本委員会に報告された際に、農薬専門調査会において審議を行うかどうかを検討して決定することとなった。動物用医薬品「スピノサドを有効成分とする鶏舎噴霧剤(エコノサド)」については、動物用医薬品専門調査会において審議することとなった。

(2) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見について ・ 特定保健用食品「コタラエキス」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明。「提出された資料に基づく限りにおいて安全性に問題はないと判断した。また、本食品は血糖値に影響するとされていることから、『特定保健用食品個別製品ごとの安全性評価等の考え方について』(平成 19 年 5 月 10 日付け食品安全委員会決定)の(2)に基づき、事業者は、健康被害情報の収集・情報提供に努めるとともに、治療を受けている者等が摂取する際には、医師等に相談することの注意喚起表示を行うことが必要と判断した」との審議結果が了承され、リスク管理機関(消費者庁)に通知することとなった。

(大神 弘明)

## 【海外食品安全情報】

欧州食品安全庁(EFSA)は遺伝子組換え申請更新のガイダンス案に関するパブリックコメント募集を開始

EFSA launches public consultation on draft guidance for renewal of GM applications

4 November 2014

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141104.htm>

11月4日、欧州食品安全庁(EFSA: European Food Safety Authority)は遺伝子組換え食品と飼料の認証更新申請を含む情報を明確にする新ガイダンス案に関するパブリックコメント募集を開始する。このガイダンスは申請更新の安全性評価を支持するためのデータの必要条件を定める。EFSAは2014年12月16日まで、全ての利害関係者と関係団体から意見を募集する。

欧州連合(EU)の法律の下で遺伝子組換え食品および飼料は、10年間の欧州連合で販売することが許可されています。応募者は、一年前に有効期限までに、その認証の更新のための書類を提出する必要があります。リスク管理者が認証を更新するか否かについて決定を下す前に、これらの書類は、安全性評価のためにEFSAに提出される。更新のための書類の最初の提出は2016年に期待されているように、EFSAは、

準備とその書類の提示において応募者を支援するために詳細なガイドラインを開発しました。

ドラフトガイダンスは、次のような義務的なデータ要件について説明します。

- 遺伝子組換え食品と飼料の識別が更新されるため、
- 市販後監視レポート、
- 遺伝子組換え食品・飼料（例えば科学論文、更新されたバイオインフォマティクス・データ、追加試験）の安全性に関連するその他の新しい情報。

さらに、ガイダンスは申請者とリスク評価者に、要求されるデータを評価するためのステップを通知します。

[Public consultation on the draft Guidance for Renewal Applications of Genetically Modified Food and Feed authorised under Regulation \(EC\) No. 1829/2003](#)

（伊藤 澄夫）