



NPO法人

# 食科協ニュースレター第140号

## 目 次

【 <a href="#">お知らせ</a> 】	2
平成 27 年度食科協会員研修会(公開)の開催予告について	3
【 <a href="#">食科協の活動状況</a> 】	3
1. 2015 年 2 月～2015 年 3 月の主な活動(先月報告以降)	関澤純
【 <a href="#">行政情報</a> 】	4
1. フタル酸ベンジルブチル(BBP)に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)についての意見・情報の募集	
2. カンタキサンチンを添加物に指定	
3. 食品表示基準及び新たな機能性表示制度に係る説明会開催	
4. 「食品表示法の施行期日を定める政令」及び「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」公布	
5. 麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて通知	
6. 下痢性貝毒(オカダ酸群)の検査について通知	
7. 食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」(平成 26 年 8 月実施)の結果公表(概要)	森田邦雄
8. <a href="#">食品安全委員会提供情報</a>	1 1
(2015 年 2 月の第 548 回、第 549 回、第 550 回の開催分)	大神弘明
【 <a href="#">海外食品安全情報</a> 】	1 7
欧州食品安全委員会の食品の安全性データの「宝の山」の公開	伊藤澄夫

平成 27 年 3 月 20 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)

**【お知らせ】****平成27年度食科協会員研修会(公開)の開催予告について**

NPO 法人食科協では、例年総会終了時に会員研修会を下記のとおり実施いたしますので予告いたします。詳細につきましては、後日通知いたします。  
なお、今年度は、テーマの性質上公開研修会といたします。

**1 テーマ**

国内食品事業者における「HACCPによる工程管理」の普及について(パート2)

**2 開催日時** 平成27年6月3日(水) 14:00~16:50

**3 開催場所** (一財)日本科学技術連盟本部 セミナールームA

東京都新宿区西新宿 2-7-1 小田急第一生命ビル4階 電話 (03)5843-2051

**4 研修会の内容**

(1) 講演会 座長 NPO 法人食科協 森田邦雄常任理事

基調講演 食品安全行政の最近の動向について(仮題)

～ HACCPの導入の具体的推進について ～

講師 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 課長 滝本浩司氏

講演 I HACCP普及をめぐる自治体の事例について(仮題)

講師 千葉県健康福祉部衛生指導課 課長 水田 勲氏

(全国食品衛生監視員協議会会長)

講演 II HACCP普及をめぐる食品事業者の対応について(仮題)

講師 未定 食品製造等業者団体から

(2) パネルディスカッション

座長 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 森田邦雄常任理事

パネリスト 講演者 3名

**5 定員** 食科協会員は申し込み者全員(無料)

非会員 30名(有料、先着順で締め切らせていただきます。)

**6 その他** 開催案内は、4月中に発信いたします。参加申込みはその後に  
お願いいたします。

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2015年2月～2015年3月の主な活動

- 2月13日 大阪中央電気倶楽部ビル・ホールにて、日科技連と共催で第2回「食品表示法に基づく食品表示基準に関する講演会」を開催、119名の参加があった。
- 2月17日 平成26年度第11回常任理事・運営委員会合同会議を開催。11名の理事、運営委員と掛江事務局員出席のもと、平成27年度定期総会及び第1回理事会(6月3日、日本科学技術連盟本部セミナールーム)の開催、食品表示基準法に関する3回の講演会の運営状況、ガイドライン改正に伴う自治体の対応調査、今後の活動では会員向け情報サービスとしての食科協かわら版(仮称)の発行、運営委員に大東港運(株)の米永淳一氏を迎える件などを審議した。
- 2月20日 ニュースレター139号を発行、内容は食科協の活動状況、行政情報では乳中のアフラトキシンM1の規制値設定について意見募集、発酵乳等の表示基準の一部改正に関するQ&A通知、景品表示法第6条の規定に基づく措置命令、食品安全委員会第543回から第546回の情報紹介、海外食品安全情報では、消費者のための新しい食物アレルギー規則の紹介などであった。
- 2月24日 東京都中央区日本橋社会教育会館にて、日科技連と共催で第3回「食品表示法に基づく食品表示基準に関する講演会」を開催、174名の参加があった。計3回の講演会参加者からの質問等については消費者庁の指針、Q&Aも参照・整理し日科技連と相談の上、会員の皆様に回答等を提供予定である。
- 2月25日 会員と食監向けのメールによる情報提供(食科協かわら版)第5号を発行した。
- 2月26日 食の安全・安心財団主催の「外食・中食における食品アレルギーの問題」に関澤理事長らが出席した。
- 3月 2日 消費者市民社会をつくる会設立記念セミナー「食品表示法施行～安全と安心の確保！消費者の課題・事業者の課題」で森田満樹常任理事がパネリストとして参加、関澤理事長らが傍聴した。
- 3月 4日 会員と食監向けのメールによる情報提供(食科協かわら版)第6号を発行した。
- 3月10日 平成26年度第11回常任理事・運営委員会合同会議を7名の理事、運営委員と掛江事務局員出席のもと開催した。議題は平成27年度定期総会及び第1回理事会の開催(6月3日、日本科学技術連盟セミナールームA)に審議する事業報告案と事業計画案および会員向け講演会(HACCP導入をめぐる国、自治体、事業者の取組を予定、テーマから

考え公開講演会とする)について、食品表示基準に関する講演会の報告(3回で計439名が参加した)について、ガイドライン改正に伴う自治体の対応調査の中間報告であった。事業計画との関連では、会員の情報と意見交換の勉強会に外部団体の講師を招く、賛助会員の意見を聞く、食の安全ナビクイズの拡充を検討する等の意見があった。

3月17日 会員と食監向けのメールによる情報提供(食科協かわら版)第7号を発行。(手違いにより一部20日発行)

(関澤 純)

## 【行政情報】

### 1 フタル酸ベンジルブチル(BBP)に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)についての意見・情報の募集

2月18日、内閣府食品安全委員会事務局評価第一課は標記の意見・情報の募集を公表した。

これは、厚生労働大臣から食品安全委員会に求められたフタル酸ベンジルブチル(BBP)に係る食品健康影響評価について、2月17日に開催された食品安全委員会において器具・容器包装専門調査会における審議結果(案)が審議され、広く国民から意見・情報を募ることとなったものである。なお、締め切りは年3月19日(木)である

フタル酸ベンジルブチル(BBP)は、フタル酸エステル的一种であり、フタル酸エステルはポリ塩化ビニル(PVC)を主成分とするプラスチックの可塑剤として使用される化学物質である。その概要は次のとおり。

器具・容器包装の規格基準の改正に係る物質として、フタル酸ベンジルブチル(BBP)の食品健康影響評価を実施した。

評価に用いた試験成績は、体内動態(ラット、イヌ及びヒト)、急性毒性(ラット)、亜急性毒性(ラット及び犬)、慢性毒性及び発がん性(マウス及びラット)、生殖・発生毒性(マウス、ラット及びうさぎ)、遺伝毒性等の試験成績である。

発がん性試験において、マウスでは腫瘍性病変は認められず、ラットでは雌に単核細胞白血病の増加が認められた。また、ラットを用いた慢性毒性及び発がん性試験において、雄に膀胱の腺房細胞腫瘍の増加が認められた。遺伝毒性試験の結果から、BBPには生体にとって問題となる遺伝毒性はないと考えた。

BBP投与によるものと推定される健康影響に係る無毒性量をNagaoらの試験(2000)で得られた20mg/kg体重/日とすることが適当であると判断した。

ラットを用いた二世帯生殖毒性試験のNOAEL20mg/kg体重/日を不確実係数100(主査10、個体差10)で除し、BBPのTDIを0.2mg/kg体重/日と設定した。

また、大気、室内空気・戸外の空気、飲料水、ハウスダスト及び食品からの取り込み量からヒトに対する暴露量の推定と食品中からの BBP の検出実態が示され、文献データを用いて算出した日本人(成人)の BBP の推定一日摂取量(最大見積もり)は、 $3.25 \mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日であった。

[http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pcl\\_bbp\\_270218.html](http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pcl_bbp_270218.html)

## 2 カンタキサンチンを添加物に指定

2月20日、厚生労働省は同日公布された規則及び告示の改正について「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」として医薬食品局食品安全部長名をもって各検疫所長宛通知した。その主な内容は次のとおり。

規則の改正は、食品衛生法第10条の規定に基づきカンタキサンチンを省令別表第1に追加し、公布の日から適用されるとし、告示改正における使用基準関係について、次の通り運用を示した。

(1)カンタキサンチンの使用基準にいう「魚肉ねり製品(かまぼこに限る。)」は、魚肉を主原料として調味等を加えて練った物を加熱してたん白を凝固させ、これを成形し、蒸し煮した物をいうものであること。

ただし、はんぺん、さつま揚げ、ツナハム、魚肉ソーセージ及びこれらの類似品はこれに含まれないこと。

(2)カンタキサンチンの使用に当たっては、適切な製造工程管理を行い、食品中で目的とする効果を得る上で必要され量を超えないものとする。

その他の告示の改正は、同法第11条第1項の規定に基づき、農薬、動物用医薬品及び飼料添加物について、オラキンドックス、クレンブテロール等の食品中の残留基準を設定した。

オラキンドックス及びクレンブテロールについては、「不検出」とされる農薬等の成分である物質として規定されたことに伴い、別紙2「食品、添加物等の規格基準に規定する各試験法の検出限界等について」が示され、「食品、添加物等の規格基準の一般規則5、6及び7に規定する各試験法の検出限界等は下表に示すとおりなので、試験を行う際に留意すること。検出限界以上の測定値が得られ分析値を求める際には、検出限界より1桁多く求め、その多く求めた1桁について四捨五入するものとする。なお、ここでいう検出限界とは、適切な精確さをもって定量できることが確認された分析対象化合物の最低量又は濃度をいう。」としている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisaku-jouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000075182.pdf>

### 3 食品表示基準及び新たな機能性表示制度に係る説明会開催

3月2日(月)、消費者庁は、新宿文化センター大ホールにおいて標記説明会を開催した。第1部は食品表示基準について、第2部は機能性表示食品について説明があった。その主な内容は次のとおり。

食品表示法の施行は平成27年4月1日を予定しており、そのための施行期日を定める政令及び権限の委任について定める政令を近いうちに公布し、4月1日までの間に食品表示基準に係わる内閣府令を公布するとともに施行通知及び機能性表示食品の届出等に関するガイドラインを出す予定である。

説明会資料

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html#m01-15>

当日、会場からの質問に対して消費者庁が回答したものの主なものは次のとおり。

なお、この質疑応答の内容について聞き違いがあった場合は、筆者の責任である。

#### 第1部

Q 機能性表示食品について、新基準に基づく表示となるが、栄養成分、原材料等表示は経過措置の間は旧基準適用で良いか

A 内閣府令の公布とともに出す通知で示したい

Q 今後も東京での説明会があるのか

A 出来る限り説明会を開きたい

Q 公正取引規約の改正が必要か

A 必要

Q 原材料と添加物の表示欄について、一つの欄の中で、改行等で添加物を表示して良いのか

A 同等程度分かりやすければよい

Q 栄養成分の表示について現在と同様、推定値も認められるのか

A 認められる

Q 表示責任者について

A JAS法の考え方と同じである

Q 菓子のように詰め合わせのものの栄養成分表示はどのように表示するのか

A 通知で示したい

Q 食品表示に関する問い合わせ先は統一されるのか

A 消費者庁は統一したい。都道府県等もその方向で考えたい

Q スーパー店内で製造したものは栄養成分表示が必要か

A 製造したところで販売する場合は必要ない

#### 第2部

Q 海外の文献の外挿性はどうか考えるのか



- A 人種差等について、各企業が科学的観点から自ら行うこととなる
- Q 文献の著作権はどうなるのか
- A 申請者が出版社等著作権を所有しているところと話し合う必要がある
- Q 食経験は何年か
- A 何年とは言えない、企業の判断
- Q 部位表示は可能か
- A 目の健康維持、おなかを整える等エビデンスがあれば可能
- Q 広告表示に規制があるのか
- A 届出内容のとおり適切に行う必要がある
- Q システムティック、レビューについて、高分子の場合、分子量が違う文献があるが
- A 同等性で説明できればよい
- Q 受付は4月1日からと考えているか
- A 考えている
- Q 受付番号を受けてから、資料に不備が見つかった場合はどうするのか
- A 届出をやり直してもらい、消費者庁も必要な調査をする
- Q 機能性表示食品は保健機能食品に含まれるか、その場合、保健機能食品に使用が認められている添加物は使用できるのか
- A 保健機能食品に含まれるが添加物は使用できない、機能性表示食品を想定して添加物の使用基準等評価していないため
- Q システムティック、レビューについて、外部委託して良いか
- A 可能
- Q 届出は形式審査か、必要な書類が整っていれば届出が受理されたことになるのか
- A 必要書類が整っていれば受理し番号をお知らせする
- Q 届出され60日以内に過剰摂取等異議の申し立てがあった場合どうなるのか
- A ケースバイケースであるが、止める可能性もある
- Q 痛みの緩和、背が高くなるも機能性に入るのか
- A 答えられない
- Q 原体メーカーの資料でも良いのか
- A 良い、この場合、原体メーカーの資料と言わなくても良い
- Q 健康被害が出た場合、広告を出したメディアも処分を受けるのか
- A 健康増進法第32条の2誇大表示の禁止では「何人も」となっており、可能性はある

#### 4 「食品表示法の施行期日を定める政令」及び「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」公布

3月6日、内閣は、食品表示法(平成25年法律第70号)附則第1条の規定に基づき食品表示法の施行期日は、平成27年4月1日とする、「食品表示法の施行期日を定める政令(政令第67号)」を公布し、同日、「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(政令第68号)」を公布した。

食品表示法第15条の規定による権限の委任等の主な点は次のとおり。

##### (1) 消費者庁長官に委任されない権限

消費者庁長官に委任されない内閣総理大臣の権限は、法第4条第1項、同条第2項から第5項まで(これらの規定を同条第6項において準用する場合を含む。)及び第13条の規定による権限とすることとした。(第1条関係)

##### (2) 権限の委任

□農林水産大臣の権限の一部について地方農政局長に委任することとした。(第3条関係)

##### (3) 都道府県等が処理する事務

1) 農林水産大臣の権限に属する事務の一部について都道府県知事が行うこととした。(第5条関係)

2) 法第15条第1項の規定により消費者庁長官に委任された権限に属する事務(酒類及び3)で定める事項に係るものを除く。)の一部について都道府県知事が行うこととした。(第6条関係)

3) 法第15条第1項の規定により消費者庁長官に委任された権限に属する事務(アレルギー、消費期限、栄養成分の量及び熱量その他の国民の健康の保護及び増進を図るために必要と認められる事項に係るものに限る。)の一部について都道府県知事(保健所を設置する市又は特別区にあっては、市長又は区長)が行うこととした。(第7条関係)

4) 都道府県、保健所を設置する市又は特別区が処理することとされている事務の一部については、地方自治法第2条第9項第1号に規定する第一号法定受託事務とすることとした。(第7条関係)

##### (4) 施行期日等

□この政令は、法の施行の日(平成27年4月1日)から施行することとした

#### 5 麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて通知

3月6日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部長名をもって、各都道府県知事等及び各検疫所長宛に標記通知を出した。その内容は次のとおり



下痢性貝毒を含む貝類については、国際的に機器分析法の導入が進められている現状に鑑み、我が国においても機器分析法を導入することとし、オカダ酸(以下「OA」という。)、ジノフィシストキシン-1 及びジノフィシストキシン-2 並びにそれらのエステル化合物について、毒性等価係数を用いて OA 当量に換算したものの総和を下痢性貝毒の規制値と定めることとしたので下記の運用に遺憾なきよう取り計らわれない。

本通知は、ホタテガイにあっては本日より適用することとし、その他の貝類にあっては、検査実施機関における検査体制の整備期間を考慮し、平成 27 年 4 月 1 日より適用することとする。

本通知の制定に伴い、平成 27 年 4 月 1 日をもって旧通知は廃止する。また、当該事項については、農林水産省と協議済みである旨申し添える。

#### 記

麻痺性貝毒又は下痢性貝毒を含む貝類について、殻付き、むき身、加工品等その形態によらず、その可食部 1g 当たりの毒量が麻痺性貝毒にあっては 4MU(マウスユニット)、その可食部 1kg 当たりの毒量が下痢性貝毒にあっては 0.16mgOA 当量(以下これらを「規制値」という。)を超えるものの販売等を行うことは、食品衛生法第 6 条第 2 号の規定に違反するものとして取扱うこと。

ただし、有毒部分の除去等の処理により、規制値以下になることが明らかに認められるものであって、当該処理のため処理施設へ搬送されるものについては、同法第 6 条第 2 号ただし書きに該当するものとして取扱って差し支えないこと。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/150306kaidoku.pdf>

## 6 下痢性貝毒（オカダ酸群）の検査について通知

3 月 6 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担当部局及び各検疫所長宛標記通知を出した。その内容は次のとおり。

下痢性貝毒を含む貝類の取扱いについては、「麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて」(平成 27 年 3 月 6 日付け食安発 0306 第 2 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)に基づき、機器分析法を導入することとし、オカダ酸(以下「OA」という。)群に対して 0.16mgOA 当量/kg の規制値を定めたところである。

今般、国立医薬品食品衛生研究所における検討の結果、別添のとおり試験法が報告されたので御了知されたい。

なお、現時点において、OA 群の認証標準品の供給が不安定であるため、当面の間においては昭和 56 年 5 月 19 日付け環乳第 37 号「下痢性貝毒の検査について」により試験を実施しても差し支えないが、可食部 1g 当たりの毒量が 0.05MU(マウスユニット)を超える結果が得られた場合は、本試験法により OA 群の定量を行い、食品衛生法第 6 条

第2号の規定に違反するか判断すること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/150306kaidokukensa.pdf>

## 7 食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」 (平成26年8月実施)の結果公表(概要)

3月12日、食品安全委員会は、平成26年度の第1回目の食品安全モニター(470名)課題報告(アンケート調査)の結果を公表した。この調査は、毎年度2回行われている。

調査結果(概要)の主なものは次のとおり

(1) 食品の安全性に係る危害要因等について

① 問1(日常生活を取り巻く7つの危害要因等ごとの不安の程度)

食品安全について不安を感じるとの回答割合は、71.0%であった。これは、自然災害(86.7%)、環境問題(83.3%)より低く、交通事故(62.3%)、犯罪(61.6%)より高い。

② 問2(食品添加物、農薬等のハザードごとの不安の程度)

食品の安全性の観点から不安であるとの回答割合が高いハザード等は、「有害微生物(細菌・ウイルス)による食中毒等」(78.5%)が最も高く、以下、「いわゆる健康食品」(64.1%)、「放射性物質」(64.0%)、「残留農薬」(55.4%)の順であった。

「いわゆる健康食品」は、昨年度調査では4番目であったが2番目に浮上している。

(3) 食品の安全性に係るモニターの意識・行動について

① 問10(食品の安全性に係るハザードごとの、リスクの程度の理解度)

リスクの程度を「理解していると思う」の割合は、「食品添加物」(36.6%)、「有害微生物(細菌等)」、「ウイルス等による食中毒等」(34.8%)、「BSE(伝達性牛海綿状脳症)」(26.3%)、「いわゆる健康食品」(22.9%)で高く、「アクリルアミド」(9.2%)、「体細胞クローン」(8.5%)で低い。

② 問11(食品安全モニターになってからの食品に関する情報入手先の変化)

モニターになってから情報の利用回数が増えたものは、「食品安全委員会」(49.0%)が最も多く、次いで「新聞(インターネットのニュースサイトを含む)」(24.5%)、「消費者庁」(22.7%)、「厚生労働省」(20.6%)、「農林水産省」(18.5%)、「インターネット上のコミュニティサイト等」(16.0%)が続いている。

<http://www.fsc.go.jp/monitor/2608moni-kadai-kekka-yoyaku.pdf>

(森田 邦雄)

## 8 [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(2015年2月の3日-第547回、10日-第548回、17日-第549回、24日-550回の開催分)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公表した平成27年2月3日(第547回)～第550回)までに4回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「食安法」、食品衛生法は「食衛法」、食品安全委員会は「委員会」、厚生労働省は「厚労省」と略す)

### 【会議の概略】

#### 8-1 第547回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)2月3日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題 (1)、(8)は略、(2)～(7)は議事概要)

(2)新開発食品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

・「蹴脂茶」： ➡ 担当委員、事務局説明

#### ●審議結果：

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)への反映を新開発食品専門調査会に依頼する

(3)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について

・遺伝子組換え食品等2品目

[1] DP-No.1株及びGG-No.1株を利用して生産されたグルタミルバリルグリシン

[2] GLU-No.7株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム ➡ 厚労省説明

#### ●審議結果： 本件は、遺伝子組換え食品等専門調査会において審議する

(4)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

・「アシベンゾラル-S-メチル」、・「ダゾメット、メタム及びメチルイソチオシアネート」

・「フェンメディファム」、・「フルオキサストロビン」、・「プロヘキサジオンカルシウム塩」

・「ヘキシチアゾクス」、・「メトラフェノン」 ➡ 担当委員、事務局説明。

●審議結果：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

(5) プリオン専門調査会における審議結果の報告について

・「動物用生物由来原料基準の一部改正」 ➡ 担当委員説明

●審議結果：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こと、このため、同規定に関する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ことが確認された。

(6) 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「1-ナフタレン酢酸」、「キククロラック」、「シクロプロトリン」、「メソトリオン」 ➡ 事務局説明

●審議結果：

・「1-ナフタレン酢酸ナトリウムの日摂取許容量を0.15 mg/kg 体重/日、急性参照用量を0.15 mg/kg 体重と設定する」

・「キククロラックの日摂取許容量を0.34 mg/kg 体重/日、急性参照用量を1.5 mg/kg 体重と設定する」

・「シクロプロトリンの日摂取許容量を0.085 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量は設定する必要がないと判断した」

・「メソトリオンの日摂取許容量を0.003 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量は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(厚労省)に通知する

・特定保健用食品「キリン午後の紅茶ヘルシーストレート」 ➡ 事務局説明

●審議結果：「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」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。

(7) 食品安全関係情報(12月20日～1月9日収集分)について ➡ 事務局報告

●報告：1月1日に公表された記事、「コメ中のヒ素量の規制の課題」の概要を報告〔添付資料ファイル〕：「資料6-2：委員会が収集したハザードに関する主な情報」の概要等を次のとおり示す。その他の資料1、資料2-1～2-3、資料3-1～3-7、資料4、資料5-1～5-5、資料6-1は省略

◇「資料6-2：食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報」(H27.2.3)

○化学物質---化学物質・汚染物質

記事紹介：「適切な基準値(just right)を探して：コメ中のヒ素量の規制の課題」

公表日：2015年1月1日 情報源：

Environmental Health Perspectives (Vol.123, No.1, 2015年1月) 記事紹介：(以下、抜粋・要約しました)

「適切な基準値を探して：コメ中のヒ素量の規制の課題(In Search of “Just Right”：

The Challenge of Regulating Arsenic in Rice)、著者 C. W. Schmidt (an award-winning science writer from Portland, ME) の概要は以下のとおり。(中略)

・ピッツバーグ大学の環境及び労働衛生の A. Barchowski 教授によれば、コメ中のヒ素レベルは、国や地域、さらに品種によって大きく異なる。

#### 1) 脅威の評価

米国環境保護庁(EPA)は、最近、ヒ素を閾値のない(nonthreshold)発がん性物質とし (designates)、どんなに少なくても、ある程度の発がんのリスク(some cancer risk)があるとした。

一部の科学者らは、閾値はあるとして未解決の議論となっている。(中略)

A. Barchowski は、コメ及びコメ加工品は、含まれている多くの栄養素が、ヒ素の毒性影響を低減している可能性があるとは指摘。ヒ素を含むコメの摂食の真のリスク(real risk)評価は、非常に複雑であり、評価が十分ではないことがある、としている。彼は、健康的でバランスの取れた食事を摂ることがリスクを減らす、と語っている。

#### 2) 基準値設定に向けて

米国食品医薬品庁(FDA)は、最近、乳幼児の食事の穀類について両親に表示を読み、多様な穀類の摂取を奨励している。

その一方で、コーデックス委員会は、2014年7月に、特に精米中の無機ヒ素の基準値を0.2mg/kgと提案した。(中略)

コーデックス委員会は、玄米の基準値を0.4mg/kgと設定する提案をしたが、世界中に存在する玄米中のヒ素レベルのデータが十分でないために合意には至らなかった。(中略)

#### 3) 適切なバランスを探す

EPA及びWHOは、飲用水中の無機ヒ素量の基準値10 $\mu$ g/Lを採択した。(中略)

A. Mehargによれば、EUは、コメ加工品のベビーフード中の無機ヒ素について0.1mg/kgの基準値を採択する予定である。

コーデックスの精米0.2mg/kgという値は、提出された検体のデータについて基準を超える率は2%と低く、その実現可能性が選ばれた理由の一つであり、“合理的に達成可能な限り低減すると考えられる最大レベル”という値である。この基準値は、他のデータによっても裏付けられた。

#### 4) それで十分ではない

・コーデックス委員会の基準値は、健康リスク評価に基づいていないと攻撃されている。

例えば、A. Mehargは、すべてのコメ加工品に、より低い基準値である0.1mg/kgを、乳幼児向け加工品には、達成可能な0.05mg/kgという低い値を提案する。(中略)

消費者向け月刊誌(CR: Consumer Reports)の企画担当の消費者同盟(CU: Consumer Union)は、白米、玄米及びコメ加工品に0.12mg/kgの基準値を採択するようFDAに求

めた。

・CRの食品安全の担当者のM. Crupainは、CU提案の基準値0.12mg/kgが、がんに関連のない用量反応(a nonthreshold dose response for cancer)を仮定した健康リスク評価に基づくという。

彼は、米国(FDA、CRのデータ)の白米のほぼ90%、玄米の28%が、この基準値を満たすと語る。

5)他の解決策(略)、○関連情報(海外)(略)、並びに○関連情報(国内)(略)

※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

## 8-2 第548回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)2月10日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題(2)、(3)は略、(1)は議事概要)

(1)企画等専門調査会における審議結果について

・平成26年度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：

➡ 事務局説明

●審議結果：本年度の「自ら評価」の案件候補を「フモニシン」とし、意見・情報の募集手続に入ることが了承された。その他の案件の企画等専門調査会の審議結果、

①「食品添加物や食物アレルギー」は、積極的に科学的知見の収集に努める

②「ノロウイルス」及び「カンピロバクター」は、リスク管理機関と積極的に意見交換を行い、今後の方策について検討を行う

③「いわゆる健康食品」は健康食品全般の安全性について委員会の見解を取りまとめる

・平成27年度食品安全委員会運営計画について

・平成26年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果及び平成27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：平成27年度委員会運営計画(案)について、意見の募集手続に入ることが了承された平成27年度委員会緊急時対応訓練計画について、案のとおり決定された。

[添付資料ファイル]：全ての資料(資料1-1~1-5、資料2)は省略。

## 8-3 第549回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)2月17日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題(5)、(6)は略、(1)、(2)、(3)、(4)は議事概要)

(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について ➡ 厚労省説明

- ・プリオン1案件： ノルウェーから輸入される牛肉及び牛の内臓について
- 審議結果：本件は、プリオン専門調査会で審議する
- (2)動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告について
  - ・「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」 ➡ 担当委員説明
  - 審議結果：本件は、昨年4月15日の委員会会合において、動物ワクチンの使用制限期間の設定が、各添加剤成分の人への健康影響に基づいて行われることから、個々の添加剤97成分の食品健康影響評価を行うこととなった。
- 今般、97成分のうち34成分は、専門調査会に審議結果が提出され、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ため、同規定に関する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ことが確認された。
- (3)器具・容器包装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
  - ・「フタル酸ベンジルブチル (BBP)」 ➡ 担当委員、事務局説明
  - 審議結果：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)への反映を器具・包装容器専門調査会に依頼する。
- (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「クエン酸三エチル」、
  - ・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)」
  - ➡ 事務局説明
  - 審議結果：「クエン酸三エチルは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。
  - 「スピノサドを有効成分とする鶏舎噴霧剤(エコノサド)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)に通知する
  - [添付資料ファイル]：全ての資料(資料1、2、3、4-1・4-2、5-1・5-2)は省略

#### 8-4 第550回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)2月24日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題(7)は略、(1)、(2)、(3)、(4)、(5)、(6)は議事概要)

- (1)食安法第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ついて
  - ・食衛法(昭和22年法律第233号)第11条第1項の規定に基づき定められた、食品、添加物等の規格基準にクロルスロン試験法を追加すること ➡厚労省説明



●審議結果：本件は、新たに開発された試験法を追加するものであり、規格そのものを変えるわけではないことから、食安法第 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が確認された。

(2) 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について

・農薬 5 品目：[1] 1,3-ジクロロプロペン、[2] テブコナゾール、[3] ビシクロピロン、[4] フルピラジフロン、[5] ベンゾビンジフルピル ➡厚労省、担当委員説明

●審議結果：

・「1,3-ジクロロプロペン」、「テブコナゾール」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とは認められることから、農薬専門調査会で審議する

・「フルピラジフロン」は、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるとは認められないことから、専門調査会による調査審議を経ることなく、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

・「ビシクロピロン」、「ベンゾビンジフルピル」は、農薬専門調査会で審議する

(3) 動物用医薬品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

・「ジメトリダゾール」 ➡ 担当委員、事務局説明

●審議結果：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)への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼する

(4) 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ワタ 1910 系統」

➡ 担当委員、事務局説明

●審議結果：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

(5) 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)における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「牛及び豚に使用するセフトフル製剤に係る薬剤耐性菌」 ➡担当委員、事務局説明

●審議結果：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)への反映を肥料・飼料等／微生物・ウイルス合同専門調査会に依頼する

(6) 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

・微生物・ウイルス「豚の食肉の生食」 ➡ 事務局説明

●審議結果：

「①豚の生肉や内臓には、内部まで E 型肝炎ウイルス(HEV)や寄生虫などの危害要因が

存在することから、リスクが高く、生食を禁止することは妥当

②厚生労働省の想定している 63°C30 分の加熱条件はリスクの低減に一定の効果があるが、HEV の加熱抵抗性に係る知見は限られており、一律の加熱殺菌条件は示すことはできない

③調理時には、家庭においても現実的なより高い温度での加熱や、生の豚肉と他の食品との交差汚染を避けることが重要

④野生鳥獣の食肉(いわゆるジビエ)についても、豚肉と同様にリスクが高く、十分な加熱を徹底することについて、リスク管理機関において適切な対応が重要」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

[添付資料ファイル] 全ての資料(1、2-1・2-2、3、4、5、6)は省略

(大神 弘明)

## 【海外食品安全情報】

### 欧州食品安全委員会の食品の安全性データの「宝の山」の公開

Opening EFSA's "treasure trove" of food safety data

2 March 2015

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150302.htm>

欧州食品安全委員会 (EFSA : European Food Safety Authority) は 3 月 2 日、EFSA によって収集され、保持されている科学的「データウェアハウス」の公開が現実的になってきていると報じた。EFSA は、今後数年間のうちに可能な限り収集したデータを EU 加盟国でのネットワークおよびその他のデータプロバイダによって利用可能にすることを目指す。データウェアハウスへのアクセス規則の公表は、増大したアクセスへの重要なマイルストーンとなる。

過去 10 年間、EFSA は科学的な仕事をサポートするために、人獣共通感染症、抗菌薬耐性、食品由来のアウトブレイク、残留農薬、化学汚染物質、食品の消費量と化学品の危険有害性に関する情報を収集し利用している。このデータの多くは、データウェアハウスを通じて、表、レポート、グラフ、地図、ダッシュボードなど、特定のウェブ報告ツールを介してアクセス可能になる。

EFSA のエグゼクティブディレクター ベルンハルトは「我々は、今後 3~4 年かけて開発する私達の科学的なデータ・ウェアハウス・プロジェクトは、他の目的のために他の欧州の人々により利用される私達の宝庫を可能な限り開く。これは科学の進歩に貢献していく。」報じた。

2015年の段階で、様々な利害関係者(例えば、データプロバイダ、EFSAの科学的なスタッフと専門家は、リスク管理者、一般市民)にアクセス権が与えられる。

(伊藤 澄夫)