

食科協ニュースレター 第145号

目 次

【 食科協の活動状況 】	2
1. 2015年7月～2015年8月の主な活動(先月報告以降)	関澤純
【 行政情報 】	3
1. 食中毒予防のポイント「バーベキューやピクニックでの食中毒」注意喚起	
2. と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果通知	
3. 乳に含まれるアフラトキシンM1の取扱い通について通知	
4. 食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正	
5. 食品、添加物等の規格基準に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法の改正	
6. 飲食店営業等に係る営業許可等について	
7. 「食品表示基準Q&A」の一部改正について通知	
8. 平成26年度食料自給率等公表	森田邦雄
9. 食品安全委員会提供情報	9
(2015年7月1日の第568回から7月28日の第571回までの開催分)	大神弘明
【 海外食品安全情報 】	16
英国国民の最大1/3が一生涯でカンピロバクター食中毒発症の可能性	榎元徹也
【 会員からの投稿 】	17
石巻市水産物地方卸売市場8月17日竣工そして三陸沿岸の復興	岩沼幸一郎

平成 27年 8 月 19 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

【食科協の活動状況】

1. 2015年7月～8月の主な活動

- 7月14日 平成27年度第3回常任理事・運営委員会合同会議を開催。掛江事務局員を含む理事、監事、運営委員15名が出席。議題は第一回理事会と総会および会員研修会の報告、会員研修会アンケートに基づき、平成27年度の勉強会、講演会のテーマを検討した。FSMA、中国食品安全法、TPP及び国際流通関係、食品表示法施行後の動向、機能性食品表示、栄養食品表示、食品添加物・殺菌剤関係、食品安全確保・HACCP、表示における科学的根拠が検討された。食の安全ナビ検定クイズ追補作成についてはHACCP、表示関連での新規作成と放射能関連の追補など。会議後に懇親会を開催。
- 7月17日 ニュースレター144号を発行した。内容は、食科協の活動状況、行政情報では、食品等の表示に係る夏期一斉取締りの実施通知、FDA(米国食品医薬品庁)のトランス脂肪酸規制に関する食品安全委員会の見解、食品衛生月間の実施、平成24年度の食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握調査の公表、平成25年度野菜中のダイオキシン類実態調査結果公表、インターネット販売される母乳に関する注意喚起、欧州委員会(EC)保健衛生・食の安全総局(DG SANTE)が食品照射2013年度報告書発行の公表、食品安全委員会提供情報(6月2日の第563回から6月30日の第567回までの開催分)海外食品安全情報ではFDAによる加工食品中の人工トランス脂肪除去規制、などであった。
- 7月21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21号を発行した。食の安全ナビ検定クイズ中国語版と英語版のネット上でのアクセス状況、厚労省、食品安全委員会のパブコメ募集、食品安全委員会専門委員公募、各種会合案内などを紹介した。
- 7月30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22号を発行した。食の安全ナビ検定クイズ追補改訂計画、厚労省、食品安全委員会の会合案内、消費者庁の機能性表示食品届出情報のほか、HACCP導入と食品原材料調達の関係に関する会員投稿を紹介した。
- 8月 7日 食科協かわら版第23号を発行した。厚労省の子ども向け情報に食科協の食の安全ナビ検定クイズが紹介されている件、食品安全委員会のパブコメ募集、会員が講演する賛助会員関連の食の安全セミナーの紹介などを掲載した。

8月12～14日 事務局は夏季休業。休業明けの事務局業務は18日火曜日
からで、通常の業務は火曜日、水曜日の10時～16時、
金曜日の13時～17時。

8月18日 平成27年度第4回常任理事・運営委員会合同会議を開催予定。

(関澤 純)

【行政情報】

1. 食中毒予防のポイント「バーベキューやピクニックでの食中毒」注意喚起

7月17日、食品安全委員会は、ホームページ「食中毒予防のポイント」を更新した。
その内容は次のとおり。

夏は、レジャーやイベントなどで、外で調理、飲食する機会が増える季節です。その一方で、気温や湿度が高く、食中毒の原因となる細菌(腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌など)が増殖しやすい季節でもあります。十分気をつけて、以下の食中毒予防のポイントに注意し、楽しい季節を過ごしましょう。

生肉、生レバーなど(腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌)生の魚介類など(腸炎ビブリオ)

※豚肉(内臓、レバーなどを含む)、ジビエ(シカ肉、イノシシ肉など)は、特にE型肝炎ウイルスや寄生虫により肉の内部まで汚染されている可能性があるため、中心部まで十分に加熱して食べましょう。

「肉、魚介類には食中毒を起こす細菌、ウイルス、寄生虫が付いている可能性があること」

「生肉、生レバー、生魚介などの生ものに使用する箸やトングは生もの専用にとすること」

「食べるためのお箸で生ものを触らないこと」

「よく焼けば細菌、ウイルス、寄生虫は死滅する。」

http://www.fsc.go.jp/sonota/e1_bbq_food_poisoning_e2.html

2 と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果通知

7月17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)長宛にと畜・食鳥検査等に関する平成26年度実績の調査結果を取りまとめ通知した。その主な内容は次のとおり。

- (1)一般と畜場数、179 施設、簡易と畜場数、5 施設、
 (2)と畜頭数は
 一般と畜場で、
 牛 1,160,506 頭、馬 13,270 頭、豚 16,040,210 頭、めん羊 5,437 頭、山羊 3,324 頭、
 簡易と畜場では、
 豚 175 頭、めん羊 137 頭
- (3)生食用馬レバーの加工基準に適合していると畜場及び出荷実績
- | 自治体 | と畜場名 | 出荷実績 |
|-----|--------------|------|
| 福岡県 | 県南食肉センター | ○ |
| 福岡県 | うきは市と畜場 | ○ |
| 熊本県 | 千興ファーム食肉センター | ○ |
| 熊本市 | 熊本市食肉センター | ○ |
- (4)と畜料金 平日平均手数料(円)
 牛 8,866、豚 2,290、馬 8,483、めん羊 2,073
- (5)と畜検査手数料 平日平均手数料(円)
 牛 806、豚 340、馬 803、めん羊・山羊 225
- (6)規模別食鳥処理場数
 大規模食鳥処理場 149 処理羽数が年間 30 万羽以下の認定小規模食鳥処理場 1,982、
 合計 2,131
- (7)規模別処理羽数
 大規模食鳥処理場 744,706,831、認定小規模食鳥処理場 23,916,313
 合計 768,623,144(内訳ブロイラー676,979,447、成鶏 89,691,991、その他 1,951,706)
- (8)食鳥検査手数料 平均 (円)
 ブロイラー4.25、成鶏 4.25
- (9)と畜場における HACCP 導入状況(平成 27 年 4 月 1 日現在)
 牛 138 施設中、
 導入している 27 施設 19.6%、導入する予定はない 25 施設 18.1%、
 豚 155 施設中、
 導入している 21 施設 13.5%、導入する予定はない 36 施設 23.2%
- (10)食鳥処理場における HACCP 導入状況(平成 27 年 4 月 1 日現在)
 大規模食鳥処理場、ブロイラー115 施設中、
 導入している 35 施設 30.4%、導入する予定はない 11 施設 9.6%、
 成鶏 45 施設中、
 導入している 2 施設 4.3%、導入する予定はない 6 施設 13.0%、
 認定小規模食鳥処理場、ブロイラー842 施設中
 導入している 1 施設 0.1%、導入する予定はない 755 施設 89.7%、

成鶏 445 施設中、
導入している 0、導入する予定はない 379 施設 85.2%
(11) と畜検査員及び食鳥検査員数
検査員の資格を持っている職員数
と畜検査員数 2,685 人、
食鳥検査員数、総数 3,256 人(自治体職員 3,003 人、指定検査機関職員 253 人)
<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000091905.pdf>

3 乳に含まれるアフラトキシン M1 の取扱い通について通知

7 月 23 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標記通知を出した。アフラトキシンを含有する食品については、「アフラトキシンを含有する食品の取扱いについて」(平成 23 年 3 月 31 日付け食安発 0331 第 5 号)に基づき、総アフラトキシン(アフラトキシン B1、B2、G1 及び G2 の総和)が $10\mu\text{g}/\text{kg}$ を超えて検出された食品は、食品衛生法第 6 条第 2 号に違反するものとして扱っているところである。

今般、薬事・食品衛生審議会における審議の結果、食品安全委員会の食品健康影響評価、国際動向及び国内流通品中の含有実態を踏まえ、乳中のアフラトキシン M1(以下「AFM1」という。)を、食品衛生法第 6 条第 2 号に基づき規制することは適当であるとの結論が得られたので次により取扱われることとなった。なお、適用期日は、平成 28 年 1 月 23 日からである。

AFM1 を含有する食品の取扱い

AFM1 が $0.5\mu\text{g}/\text{kg}$ を超えて検出する乳は、食品衛生法第 6 条第 2 号に違反するものとして取り扱うこと。

ただし、乳とは、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和 26 年厚生省令第 52 号)第 2 条第 1 項に規定するものをいう。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/20150723-1.pdf>

なお、同日試験法が通知されている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/20150723-5.pdf>

4 食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正

7 月 29 日、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令(平成 27 年厚生労働省令第 126 号)及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(平成 27 年厚生労働省告示第 331 号)が公布されたことに伴い、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運用通知を出した。

改正の概要は下記のとおりである。

(1) 省令関係

食品衛生法(以下「法」という。)第10条の規定に基づき、アンモニウムイソバレレート在省令別表第1に追加したこと。

(2) 告示関係

1) ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去するのに十分な効力を有する方法で除菌を行ったものについても、十分な効力を有する方法で殺菌を行ったものと同様に10℃以下で保存しなければならないとする保存基準の対象外としたこと。

2) 非加熱食肉製品、特定加熱食肉製品及び加熱食肉製品の成分規格であるサルモネラ属菌について、近年、硫化水素非産生性などの非定型の菌による食中毒が報告されていることから、非定型の菌についても規制対象とするよう改正を行ったこと。

なお、試験法は別途通知で示されている。

3) 法第11条第1項の規定に基づき、アンモニウムイソバレレートの成分規格を設定し、それに伴う所要の改正を行ったこと。また、同規定に基づき、「着香の目的以外に使用してはならない。」と使用基準を設定したこと。

4) 法第11条第1項の規定に基づき、グルコン酸亜鉛について、「特別用途表示の許可又は承認を受けた食品(病者用食品に限る。)に使用できる」旨及びケイ酸カルシウムについて、「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とされる量を超えないものとする」旨の使用基準を改正したこと。また、ケイ酸カルシウムの使用基準の改正に伴い、二酸化ケイ素の使用基準を改正したこと。

(3) 施行・適用期日

省令関係及び告示関係は公布日から施行。ただし、告示関係の食肉製品のサルモネラ属菌に係る規格については、公布の日から6月以内に限り(平成28年1月29日)、なお従前の例によることができるとされている。

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

5. 食品、添加物等の規格基準に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法の改正

7月29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標記改正通知を出した。その内容は次のとおり。

食品、添加物等の規格基準(以下「告示」という。)に定めるサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法について、国際整合性を図る観点から改正されたもので、具体

的には、「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成 5 年 3 月 17 日付け衛乳第 54 号。以下「平成 5 年通知」という。）及び「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成 10 年 11 月 25 日付け生衛発第 1674 号。以下「平成 10 年通知」という。）が次のとおり改正された。

なお、本通知は、平成 28 年 1 月 29 日から適用することとし、それまでの間、なお従前の例によることができることとしており、これに伴い告示改正されたサルモネラ属菌の従前の（ ）書きの削除は、実質平成 28 年 1 月 29 日から適用されることとなる。

(1) 平成 5 年通知のうち、別紙 1 を別添のとおり改めることによりサルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法が改正された。

(2) 平成 10 年通知のうち、第 2 の 2 の(2)の ア中「別紙に示す試験法により、」（殺菌液卵のサルモネラ属菌の試験法）を「平成 5 年 3 月 17 日付け衛乳第 54 号に示す試験法により、」に改め、別紙を削除することにより、食肉製品のサルモネラ属菌試験法と同じ方法にした。

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

6 飲食店営業等に係る営業許可等について

7 月 29 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衛生主管部（局）長等に「規制改革実施計画」（平成 27 年 6 月 30 日閣議決定）を踏まえ、標記通知を出した。なお、本通知は、地方自治法第 245 条の 4 第 1 項の規定による技術的な助言であるとしており、その内容は次のとおり。

(1) 飲食店など複数の業種を営む場合の営業許可について

営業者が複数の業種を営む場合、一の施設が食品衛生法第 52 条に基づき都道府県知事が定めたそれぞれの業種に係る基準を満たし、公衆衛生上支障がないと認められる場合には、施設を業種毎に専用のものでなくてもよく、一の施設に対して二つ以上の営業を許可することは差し支えないこと。また、これは新規の営業の許可を受ける場合だけではなく、既に営業を行っている営業者が追加で別の営業許可を受ける場合も同様であること。

(2) 臨時的に食品を提供する際の規制について

各都道府県等において、地域の実情に応じて実施している臨時的な食品提供に係る規制について、その考え方や許可要件に関する情報をホームページに掲載することにより営業者に分かりやすい形で公表すること。また、これらについて営業者に分かりやすく説明するよう努めること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000092810.pdf>

7 「食品表示基準 Q&A」の一部改正について通知

7月30日、消費者庁は食品表示企画課長名をもって各都道府県等食品表示担当部(局)長宛標記通知を出した。これは、食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(豚の食肉の生食禁止)が6月2日に公布、同年6月12日に施行されたことに伴い、「食品表示基準 Q&A」(平成27年3月30日付け消食表第140号消費者庁食品表示企画課長通知)の一部を改正するとともに食品表示法施行後における事業者等からの問合せを受け、食品表示基準に係る本 Q&A において明確化すべきと判断した点等について別紙新旧対照表のとおり改正したもので、その主なものは次のとおり。(加工-5)タンクローリーやコンテナ等の通い容器についても表示義務が課されるのですか。

改正前(答)

1 食品表示基準においては、最終製品における表示の正確性を確保するため、タンクローリーやコンテナ等の通い容器についても表示義務の対象とします。通い容器に関する全ての義務表示事項は、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することも認めることにしています。

2 なお、タンクローリーやコンテナ等の通い容器は、容器包装に該当しないことから、賞味期限(消費期限)、保存の方法、及び内容量等の表示義務はありません。食品表示基準第11条の表の「容器包装に入れないで販売する場合」に該当します。

改正後(答)

1 食品表示基準においては、最終的に小売りされる食品における表示の正確性を確保するため、タンクローリーやコンテナ等の通い容器についても必要に応じて表示義務の対象としています。

2 タンクローリーやコンテナ等の通い容器は、容器包装に該当しないものの、業務用加工食品に該当する場合、食品表示基準第11条第1項の表の「容器包装に入れないで販売する場合」に該当します

3 この場合、業務用加工食品として必要な表示事項は、送り状、納品書等又は規格書等に表示してください。

(加工-309) JAS の格付が行われていない業務用加工食品には等級を表わす用語を表示してはいけないのですか。

改正前(答)

食品表示基準第14条の規定において、等級を表す用語の表示は禁止されています。

改正後(答)

食品表示基準第14条の規定において、業務用加工食品については、等級を表す用語の表示は禁止されていません。

(E-14) 表示の省略方法で食品表示基準上、省略の難しいものはありますか。

改正前(答)の一部

食用油脂、××、(一部に豚肉、牛肉、大豆を含む)」と一括表示します

改正後(答)の一部

食用油脂、××、(一部に豚肉・牛肉・大豆を含む)」と一括表示します。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150730_qa-bun.pdf

別紙新旧対照表

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150730_qa-shinkyu.pdf

8 平成 26 年度食料自給率等公表

8月7日、農林水産省大臣官房食料安全保障課は平成26年度の食料自給率及びその前提となる食料需給表について公表した。その主な内容は次のとおり。

カロリーベース食料自給率(供給熱量ベースの総合食料自給率)は、前年度と同率の39%、生産額ベース食料自給率は前年度から1ポイント減少の64%、主食用穀物自給率は59%、飼料自給率は27%であった

品目別自給率(自給率の算出は、自給率=国内生産量/国内消費仕向量×100(重量ベース)とし、牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳・乳製品の()については、飼料自給率を考慮した値である、単位 %)の主なものは、次のとおり。

米 97、うち主食 100、小麦 13、いも類 78、豆類 10、大豆 7、野菜 80、果実 43 牛肉 42(12)、豚肉 51 (7)、鶏肉 67 (9)、鶏卵 95 (13)、牛乳・乳製品 63(28)、魚介類 54、うち食用 60

平成 26 年度食料自給率の概要

http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/pdf/150807_2-01.pdf

平成 26 年度食料自給率について

http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/pdf/150807_2-02.pdf

平成 26 年度食料需給表

http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/pdf/150807_2-04.pdf

(森田 邦雄)

9 食品安全委員会提供情報

本稿は、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。

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。

提供情報で()内の数字は、委員会会合における議題、配布資料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27年7月1日(第568回)から7月28日(第571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。

なお、検討事項の議事概要は、大部分を抜粋し掲載しております。その詳細は、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」、厚生労働省は「厚労省」と略す)

【会議の概略】

9-1. 第568回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)7月1日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題が、大臣挨拶、委員紹介、委員長選出のため、内容を全て省略しました)

9-2. 第569回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)7月7日)

(議題の(1)～(4)は議事概要、(5)、(6)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略内容：

(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

・遺伝子組換え食品等 2品目1案件

[1]CYS-No.1株を利用して生産されたL-システイン塩酸塩

[2]除草剤グリホサート耐性アルファルファ J101 系統及び低リグニンアルファルファ KK179 系統を掛け合わせた品種 → 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で審議する

[3]飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令(昭和51年農林省令第35号)の改正等について → 農林水産省説明

●審議結果：本改正は、組換えDNA技術によって得られた微生物を利用して製造された食品添加物と同様の安全性の確認が行われることから、適切に基準が適用される限りにおいては、当該飼料添加物を摂取した家畜に由来する畜産物が人の健康に及ぼす影響が変わるものではないと考えられ、食安法第11条第1項第2号のヒト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認められる旨をリスク管理機関(農林水産省)に通知する

(2)肥料・飼料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

・「エンロフロキサシンを有効成分とする豚の注射剤(バイトリルワンジェクト注射液)」 → 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・飼料等専門調査会に依頼する

(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
 ・ 農薬「オキサチアピプロリン」、「フルアジホップ」、「ベンチアバリカルブイソプロピル」

・ 動物用医薬品「エンロフロキサシン」

● 審査結果・意見：

「オキサチアピプロリンの一日摂取許容量を 3.4mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量(ARfD)は設定する必要がないと判断した」

「フルアジホップの一日摂取許容量を 0.0044mg/kg 体重/日と設定し、一般の集団に対する急性参照用量(ARfD)は設定する必要なし、

妊婦または妊娠している可能性のある女性に対する急性参照容量(ARfD)を 0.02mg/kg 体重と設定する」

「ベンチアバリカルブイソプロピルの一日摂取許容量を 0.069mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量(ARfD)は設定する必要がないと判断した」

・ 動物用医薬品「エンロフロキサシンの一日摂取許容量を 0.002mg/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(厚労省)に通知する

(4) 食品安全関係情報(6月6日～6月19日収集分)について → 事務局報告

● 報告：オランダ国立公衆衛生環境研究所(RIVM)が、オランダにおける食品由来カドミウムばく露量に関する報告書の概要等について報告(資料 4-2 を参照)

▲ [添付資料ファイル：資料 4-2 を以外の資料(略)]

■ 資料 4-2 (H27.7.7)

[食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報](以下、関係情報を参考までに抜粋、要約しました)

○ 化学物質 --- 化学物質・汚染物質

「オランダにおける食品由来カドミウムばく露量に関する報告書を発表」

公表日：2015年6月9日 情報源：オランダ国立公衆衛生環境研究所(RIVM)

オランダにおける食品由来カドミウムばく露量に関する報告書を発表した。

2015年、RIVMはオランダにおける食品からのカドミウム摂取量を推定した。

およそ 10 歳以下の子供の平均カドミウム摂取量は耐容一日摂取量(TDI)より多い。

しかしながら食品由来の生涯平均カドミウム摂取量は低く、国民の健康リスクはほとんどない。子供のカドミウム摂取量が成人に比べて高いのは、子供は成人に比べ体重あたりの食品摂取量が多いからである。穀類、ばれいしょ、野菜、果物が主なカドミウムのばく露源であった(総摂取量の 80%)。

主に土壌から吸収されてカドミウムは食品へ蓄積する。カドミウムは腎臓に蓄積されるため健康リスクがある。高カドミウム濃度によって腎臓障害を引き起こす可能性がある。(以下略)

(注：本件の※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/>) でご確認ください。)

9-3. 第 570 回 食品安全委員会(2015(平成 27 年(2015)7 月 14 日)

(議題の(1)、(2)は議事概要、(3)、(4)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(1) 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

・「Aspergillus oryzae NZYM-SP 株を利用して生産されたアスパラギナーゼ」

→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

(2) 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

・動物用医薬品「2-10-性腺刺激ホルモン放出ホルモン類縁体・ジフテリアトキソイド結合物を有効成分とする牛の注射剤(ボプリバ)」 → 事務局説明。

●審議結果：「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。」との審査結果が了承され、

リスク管理機関(厚労省、農林水産省)に通知する

・動物用医薬品及び飼料添加物「モネンシン」 → 担当委員、事務局説明

●審議結果：「モネンシンの一日摂取許容量を 0.003 mg/kg 体重/日と設定する。

モネンシンナトリウムは、飼料添加物として適切に使用される限り、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。」との審査結果が了承され、

リスク管理機関(厚労省、農林水産省)に通知する

・薬剤耐性菌「ツラスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤(ドラクシン C)」 → 事務局説明

●審議結果：「評価対象動物用医薬品が、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

▲[添付資料ファイル：全資料を省略]

9-4. 第 571 回 食品安全委員会(2015(平成 27)年 7 月 28 日)

(議題の(1)～(5)は議事概要、(6)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(1) 添加物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

・「硫酸亜鉛」 → 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）への反映を添加物専門調査会に依頼する

(2) 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

・「テブコナゾール」、「ビシクロピロン」、「フルオピラム」、「プロメトリン」、「ベンゾベンジフルピル」 → 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）への反映を農薬専門調査会に依頼する

(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と意見・情報の募集について

・「NZYM-R0 株を利用して生産された 6- α -グルカノトランスフェラーゼ」

→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

(4) 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「チアメトキサム」 → 事務局説明

●審議結果：「チアメトキサムの一日摂取許容量を 0.018mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量 (ARFD) は 0.5mg/kg 体重と設定する」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

・農薬及び動物用医薬品「ジフルベンズロン」 → 事務局説明

●審議結果：「ジフルベンズロンの一日摂取許容量を 0.02 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量 (ARFD) 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

・器具・容器包装「ポリエチレンナフタレート (PEN) を主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装」 → 事務局説明

●審議結果：「ポリエチレンナフタレートを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装は、食衛法に基づく個別規格は設定されていない現状を踏まえると、従来からの使用方法の変更や使用量の増加等がない限りにおいて、規格を新たに設定しても健康影響が生ずるリスクが高まるとは考えられない。」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

・プリオン「デンマークから輸入される牛肉及び牛の内臓」 → 事務局説明

●審議結果：「月齢制限と SRM の範囲について、リスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる」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

・遺伝子組換え食品等「DP-No. 2 株及び GG-No. 1 株を利用して生産されたグルタミンバリルグリシン」 → 事務局説明

●審議結果：『「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物のうち、アミノ酸等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方』に基づき、安全性が確認されたと判断した。」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

(5) 食品安全関係情報(6月20日～7月3日収集分)について → 事務局報告

●報告：欧州食品安全機関(EFSA)が公表した、小売段階における包装済の水産製品に適用される輸送時及び保管時の温度の評価に関する科学的及び技術的支援に係る科学報告書の概要を報告

▲[添付資料ファイル：資料 5-2 を除く、他の資料全てを省略]

■資料 5-2：(H27. 7. 28)

[食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報] (以下、関係情報を参考までに抜粋、要約しました。)

○微生物・プリオン・自然毒---その他

欧州食品安全機関(EFSA)は、小売段階における包装済の水産製品に適用される輸送時及び保管時の温度の評価に関する科学的及び技術的支援に係る科学報告書を公表(公表日：2015年7月1日)

・EFSA は、小売段階における包装済(注 1)水産製品に適用される温度の評価に関する科学的及び技術的支援に係る科学報告書を公表した(2015年6月22日承認)。

現行の欧州連合(EU)規則では、生鮮水産製品の輸送及び保管条件について特定の温度を明示せず、氷の融解温度に近い温度としている。

EFSA は包装済の生鮮水産製品(全体、内臓抜き、切り身)の、氷で冷やすことができない輸送及び小売段階での保管に適用する温度条件(幅を含み得る)を評価した。

・これまでの文献から包装済の生鮮水産製品の温度が関係する危害要因として、ヒスタミン生成、*Listeria monocytogenes*、*Clostridium botulinum* 及び *Yersinia enterocolitica* を特定。小売段階での保管及び輸送の間の細菌の増殖及びヒスタミン生成の評価、及び様々な保存条件のシナリオの評価のために、公表されている微生物増殖推定モデルを用いて増殖条件を推定した。

・温度が及ぼす細菌増殖への影響の評価は保管期間との関連があつて初めて意味がある。

モデルを用いて検討した結果、包装済の生鮮水産製品は、0℃を超える冷蔵温度(例えば3~5℃)においても、現行の欧州連合(EU)及び国際的規則に適合し得ることが示された。

ヒスタミンは、温度要件がある一部(注2)水産製品は、賞味期限の終了時点でヒスタミン生成が100ppm(EU規則No 2073/2005の合格判定基準値)となると予想された。賞味期限の終了時点でのヒスタミン生成が100ppmとなる保存温度、賞味期間及び包装内部のCO₂濃度の組合せは幾通りもあった。

例えば、小売段階での温度が3℃の場合、以下の条件で100ppmとなる：

- (1) 賞味期間 6 日、包装内部 CO₂ 濃度 0%、
- (2) 賞味期間 7 日、包装内部 CO₂ 濃度 20%、
- (3) 賞味期間 8 日、包装内部 CO₂ 濃度 40%。

他の危害要因についても同様に推定がされている。

例えば、*L. monocytogenes* では、賞味期限の終了時点において100CFU/gを超えない包装内部CO₂濃度と賞味期間の組合せとして、

小売段階での温度が3℃の場合、

- (1) 賞味期間 11 日、包装内部 CO₂ 濃度 0%、
- (2) 賞味期間 14 日、包装内部 CO₂ 濃度 20%、
- (3) 賞味期間 18 日、包装内部 CO₂ 濃度 40%、 と推定された。

EFSA は温度で規制することが必要とされるのであれば、「氷の融解温度に近い温度」などではなく、温度を明示すべきであると勧告している。

(注1)包装済(packaged/pre-packed)：本報告においては、生鮮水産製品との接触を防ぐために包装しているものとしている。プラスチック包装材での密封圧着方法(真空包装)などである。

(注2)ヒスチジンを多く含む、ニシン、サンマ、サバ、シイラなど(以下略)

○関連情報(海外)

・コーデックス委員会「CODEX STAN 36-1981 冷凍魚類に係る基準」

ニシン、サバなどの一部の魚類で検体のヒスタミン濃度の平均値が10 mg/100gを超えない、

いずれの検体もヒスタミン濃度が20 mg/100gを超えないこと。

・「欧州規則No2073/2005 付属文書I 第1章1.26」

ヒスチジン含有量の多い魚類由来の魚介類製品において、1ロット当たり9検体について検査を行い、以下の基準で判定する。

・全ての検体のヒスタミンの平均値が100 mg/kgを超えない。(うち2検体はヒスタミンが100 mg/kg以上200 mg/kg未満でも可、また、全ての検体でヒスタミンが200 mg/kgを超えない)

○関連情報(国内)(以下略)

(注：本件に係る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/fsciiis/>) でご確認ください。

(大神 弘明)

【[海外食品安全情報](#)】

英国国民の最大 1/3 が一生涯でカンピロバクター食中毒発症の可能性

Up to one third of people at risk from campylobacter food poisoning during their lifetime
FSA Last updated : 18 May 2015

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/13970/up-to-one-third-of-people-at-risk-from-campylobacter-food-poisoning-during-their-lifetime>

英国食品基準庁(FSA : Food Standards Agency)は、英国国民の最大 1/3 が一生涯でカンピロバクター食中毒に罹る恐れがあると発表した。この数値は、現在のカンピロバクターの感染者が年間 25 万人以上であることに基づいている。カンピロバクターは、最も頻繁に生の鶏肉で検出され、英国の食中毒の最大原因である。

FSA は 2015 年の食品安全週間と、「チャレンジ、鶏肉安全」(‘Chicken Challenge’) のスタートを象徴して、生産から消費に至る全てのフードチェーンに対し、カンピロバクター食中毒者数を 2015 年末までに半減させることを求めている。現在、英国のカンピロバクター食中毒患者は年間推定 28 万人である。生活スタイルや食生活にもよるが、国民の 1/3 が生涯でカンピロバクター食中毒に罹ると FSA は推定している。研究によると、最も高レベルに汚染された鶏の数を減少させることで、公衆衛生上のリスクを約 50% 低減させ、麻痺をもたらす可能性のある食中毒から年間何千人も救済することが可能である。

FSA は、カンピロバクター汚染を減らすことで業界を指導して来た。現在、小売の新鮮な冷蔵丸ごと鶏肉やその包材のカンピロバクター菌数レベルを一年間に渡り調査している。2015 年の目標を達成するため、養鶏業者や生産業者、仕出し屋、小売業者に至る全てのフードチェーンと協同している

FSA 長官 Nina Purcell は言っている。「25 万人以上(推定 28 万人)は毎年カンピロバクター食中毒に罹っており、FSA は店頭での購入鶏肉の汚染レベルを削減するよう事業者にも強く働きかけている。この食品安全週間は、「チャレンジ、鶏肉安全」の励行と、自助行動を取る自覚の国民への呼びかけにより、新たな段階に入ってきた。現時点では、一生涯で私たちの 1/3 がカンピロバクター食中毒を発症する可能性がある。我々全員は、その数字を減らすために我々ができることを行う責任がある。FSA、消費者、業界の誰もが各自の責任を果たすならば、毎年の発症者数の大幅削減が確実に可能である。」

食品安全週間「チャレンジ、鶏肉安全」では、鶏肉を食べる人に対し、自分自身と家族を守るために、以下の事項を守ることを求めている。

- 生の鶏肉保存は、他の食品とは別にして覆い、冷蔵庫の一番下に入れる。
- 生の鶏肉の洗浄は、細菌の飛散につながるので行わない。
- 手や調理器具等、生の鶏肉に触れたものは全て、石鹸とお湯で洗う
- 鶏肉は、全体に湯気が出て、肉にピンク部分がなく、肉汁が透明になり、までしっかり加熱する。

あなたは下記のサイトでチャレンジができます。

www.food.gov.uk/chickenchallenge

(榎元 徹也)

【[会員からの投稿](#)】

石巻市水産物地方卸売市場 8 月 1 7 日竣工そして三陸沿岸の復興

平成 23 年 3 月 11 日の「東日本大震災」津波による壊滅的被害を受けた同市場は、水産石巻のシンボリック的存在であり、市場の復興が石巻復興のカギとなるものであった。また、震災前は全国 5 位の水揚げ量を誇る水産物物流一大拠点であり、水産物におけるフードチェーンの根幹に位置し、衛生管理、貿易拡大のための重要な立場にあった。そのため、震災直後から復興計画が策定され、基本計画は旧施設（上屋長さ約 650m）の約 1.4 倍（約 880m）、敷地面積 63,445.5 m²、述べ床面積 47,498.98 m²、鉄骨 4 階建てが計画された。これは上屋の長さとしては世界一の規模を誇るものであり、文字通り石巻復興のシンボルとなるものである。

市場は屋根付き岸壁を備えた閉鎖式の高衛生管理型荷捌き施設であり、漁業種ごとに東西と中央に 3 棟が整備され、順次整備が整うごとに開業し、平成 26 年 8 月 4 日に東棟、中央棟の一部、そして平成 27 年 3 月 9 日に西棟の一部で使用が開始され、この度全ての棟が完成することとなった。

当市場はハード面での衛生管理対応はもちろんのこと、ソフト面での管理も十分検討され、水産庁が策定する漁港における評価基準レベル 3 に対応する市場となる。今後フードチェーンにおける位置づけだけでなく、EU を始めとする欧米諸国への輸出の拠点として活動が期待される。

なお、東北地方太平洋沿岸の産地市場はほとんどが震災によって壊滅的被害を受けたが、八戸漁港市場、大船渡魚市場、小名浜魚市場に高度衛生管理型市場が完成し、気

仙沼、女川、塩釜などで新市場工事が進んでおり、市場を中心とした復興及び衛生管理の高度化が進められている。

(岩沼 幸一郎)

以上