

食科協ニュースレター 第153号

目 次

【 お知らせ 】	2
平成28年度食科協会員総会・研修会の開催について	
	北村忠夫
【 食科協の活動状況 】	2
1. 2016年3月～4月の主な活動(先月報告以降)	
	関澤純
【 行政情報 】	3
1. 製造所固有記号制度届出データベース届出マニュアル(食品関連事業者向け)公表	
2. 「食品表示基準について」の一部改正について通知	
3. 平成28年度輸入食品監視指導計画の策定について	
4. 食中毒対策の推進について通知	
5. 食品、添加物等の規格 基準の一部を改正	
6. 加熱時に生じるアクリルアミドの評価書公表	
7. カンピロバクターのファクトシート公表	
8. 健康食品の表示・広告の適正化に向けた対応策と、特定保健用食品の制度・運用見直しについての建議	
9. 家庭菜園等における有毒植物による食中毒注意ニュースリリース	
	森田邦雄
10. 食品安全委員会提供情報	9
2016年3月1日の第597回から2016年3月29日の第600回までの開催分	
	大神弘明
【 海外食品安全情報 】	17
FDAは特定食品中のアクリルアミド低減の企業向け最終ガイダンスを公表	
	榎元徹也

平成28年4月15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.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【お知らせ】

平成28年度食科協会員総会・研修会の開催について

先にお知らせしましたとおり、総会・研修会を開催いたします。

日時 5月30日(月) 総会 13:00～

研修会 14:00～16:50

情報交流会 17:15～

研修会のテーマは「HACCPの導入及び食品安全に関する動向について」

講師 厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部

監視安全課 課長 道野英司氏

消費者庁食品表示課食品表示調査官 田中 誠氏

総会資料等は後日お送りいたします。

研修会の詳細、お申込みについては[こちら](#)をご覧ください。

【食科協の活動状況】

1. 2016年3月～4月の主な活動

3月15日 常任理事会兼運営委員会を開催した。平成28年度総会及び第1回理事会および会員研修会を5月30日(月)に(一財)日本科学技術連盟東高円寺ビルで開催する準備について協議した。議事には、27年度事業報告案及び28年度事業計画案、27年度決算書案、28年度予算書案、運営委員を役員とする定款改正、役員改選の件などが予定されている。総会議題のその他にご提案のある方はできましたら4月19日常任理事会前に事務局あてにお知らせ頂ければ幸いです。会員研修会については下記および別途詳細を案内の予定。

3月16日 ニュースレター152号を発行した。活動状況のほか、行政情報として、加熱時に生じるアクリルアミドに係る食品健康影響評価審議結果(案)への意見・情報募集、廃棄食品不正流通事案を受けた食品等事業者の監視指導の徹底の通知、ライオン株式会社に対する健康増進法に基づく勧告公表、しらす加工品の過酸化水素使用基準の改正部会報告書公表、食品安全委員会提供情報、海外食品

安全情報では米国食品医薬品庁 (FDA) のスパイスの安全性についての Q & A 公開、その他に、会員投稿として笈川和男運営委員より「シラスに混入したフグ稚魚は心配ないと考える」が掲載された。

- 3月16日 食科協かわら版第46号を発行した。
- 3月18日 食品安全委員会の国際専門家招へいプログラム「食品安全の明日をともに考える国際シンポジウム」に関澤理事長他数名が出席した。
- 3月23日 食科協かわら版第47号を発行した。
- 3月24日 関澤理事長が徳島県食の安全・安心審議会に会長として出席した。
- 3月28日 豊洲移転(11月予定)前の築地市場衛生検査所を関澤理事長が訪問し中村所長から、現状と今後の課題について聞いた。
- 3月29日 食科協かわら版第48号を発行した。
- 3月31日 総会と会員研修会の予告を発信した。会員研修会のテーマは『食品安全行政の最近の動向について』とし、基調講演「HACCPの導入及び食品安全に関する動向について」を厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長通野英司氏に、講演「食品表示基準の最近の状況について(予定)」を消費者庁食品表示課食品表示調査官田中誠氏に依頼し、パネルディスカッションを森田邦雄常任理事座長により実施するとした。
- 4月 5日 食科協かわら版第49号を発行した。
- 4月19日 常任理事会兼運営委員会を開催予定。

(関澤 純)

【行政情報】

1. 製造所固有記号制度届出データベース届出マニュアル（食品関連事業者向け）公表

3月30日、消費者庁はホームページ上に標記マニュアルを公表した。これは4月1日から食品表示法に基づく製造所固有記号制度が施行されるため、その届出方法等について示したものである。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/

2 「食品表示基準について」の一部改正について通知

3月31日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等宛標記通知を出した。これは、食品表示基準に基づく製造所固有記号制度については、平成28年4月1日から施行され、食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第10条の規定による製造所固有の記号の届出(以下「旧届出」という。)が同日以降はできなくなり、これに伴い、旧届出の様式を削除する改正をしたものである。

また、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、食品表示基準の解釈として本通知に明確化すべきと判断した点等についても併せて別紙新旧対照表のとおり改正し、食品表示基準に基づく製造所固有記号制度に係る本通知の運用については、平成28年4月1日から開始するとしている。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/160331_tuchi-bun.pdf

食品表示基準について（新旧対照表）

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/160331_tuchi-shinkyu.pdf

3 平成28年度輸入食品監視指導計画の策定について

3月28日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長をもって、各都道府県知事等宛に標記通知を出した。これは、食品衛生法第23条第1項の規定により、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、平成28年度において食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃの輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画を定め、同条第3項の規定により官庁報告として公表したものを通知したものである。

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/h28kannshishido_oukeikakukenekishixyo.pdf

平成28年度輸入食品監視指導計画

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/h28kanshishido_oukeikakuhp.pdf

また、3月31日、医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室長名をもって各検疫所長宛に食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令の実施について

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000118754.html>

及び「平成28年度輸入食品等モニタリング計画」の実施について通知が出されている。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000119427.html>

4 食中毒対策の推進について通知

4月1日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・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)長宛標記通知を出した。

これは、平成28年3月16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平成27年食中毒発生状況を踏まえて検討した結果、下記のとおり食中毒対策の推進を図ることとしたものである。

1. ノロウイルス食中毒対策の検証等について

近年のノロウイルス食中毒調査では、原因食品が複数の日にわたる食事とされるなど、原因や発生要因の特定が困難な事例が多いことから、以下のとおり分子疫学情報の充実、食中毒調査や予防対策の課題の分析を推進する。

(1)各都道府県等においては、患者、調理従事者、食品等から検出されたノロウイルスについて、遺伝子群(G I、G II等)だけではなく、遺伝子型(G II. 4等)が確認できるよう塩基配列の特定まで行い、食品衛生法第58条第3項及び第5項に基づく報告を行うこと。

(2)食中毒の発生時調査や予防対策における課題の分析を推進するため、国立感染症研究所及び国立医薬品食品衛生研究所の協力を得て、厚生労働科学研究を活用し、個別の食中毒事例の調査結果について関係都道府県等からのヒアリング調査等を行うので、対象となった都道府県等は御協力をお願いする。

2. 高齢者の誤食による食中毒の発生予防について

平成27年においては、高齢者の誤食が原因と考えられる5件の食中毒死亡事例が発生し、過去5年では同様の食中毒が10件報告されている。については、各都道府県等において、注意喚起について一般への情報提供のほか、高齢者施設を通じる等効果的な広報を行うようお願いする。

別紙としてフグ、アオブダイ(推定)、トリカブトのおひたし、キノコの油いため(推定)、イヌサフラン、アオブダイ、フグの内臓(推定)等を原因食品とする高齢者の誤食が原因と考えられる食中毒事例が示されている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000120186.pdf>

5 食品、添加物等の規格 基準の一部を改正

4月4日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長をもって、各都道府県知事等宛に4月4日改正された告示に係わる通知を出した。その主な内容は次のとおり。

(1)農薬アシベンズラルーSーメチル、動物用医薬品ノルフロキサシン等について、食品中の残留基準を設定したこと。

(2)動物用医薬品ブロチゾラムについて、一部の食品において「不検出」とされる農薬等の成分である物質として規定するとともに、ブロチゾラム試験法を定め、その分析対象をブロチゾラムとしたこと。

(3)生食用鮮魚介類、生食用かき及び冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）の加工基準において、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸に加え、亜塩素酸水の使用を認めることとしたこと。

(参考)関係条文

「また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物(亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸を除く。)を使用してはならない。」

(4)適用期日

公布日から適用されるものであこと。ただし、農薬等ごとに掲げる食品に係る残留基準値については、公布の日から6月以内に限り、なお従前の例によることができること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000120674.pdf>

6 加熱時に生じるアクリルアミドの評価書公表

4月5日、食品安全委員会は、同日開催された食品安全委員会において、加熱時に生じるアクリルアミドの評価結果をとりまとめ公表した。その主な内容は次のとおり。げっ歯類を用いた試験において、発がん性以外の毒性については、神経毒性、雄の生殖毒性等の影響がみられている。

発がん性については、マウスではハーダー腺、乳腺、肺、前胃等で、またラットでは乳腺、甲状腺、精巣等で発がん頻度の有意な増加がみられている。遺伝毒性については、*in vitro* 試験及び *in vivo* 試験の多くの試験で陽性であった。したがって、アクリルアミドは遺伝毒性を有する発がん物質であると判断した。

日本人における食事由来のアクリルアミド摂取による非発がん影響について、一定のばく露マージンが確保されていることから極めてリスクは低いと判断した。また、発がん影響のリスクについては、疫学研究において、職業性ばく露等の高ばく露集団も含め、アクリルアミドばく露量とがんの発生率との関連に一貫した傾向はみられていないことから、ヒトにおける健康影響は明確ではないが、動物実験から求めた BMDL (benchmark dose lower confidence limit: ベンチマークドーズ信頼下限値) 10 と日本人の食品からのアクリルアミドの推定摂取量から算出したばく露マージンが十分ではないことから、公衆衛生上の観点から懸念がないとは言えないと判断した。

このため、ALARA (As Low As Reasonably Achievable) の原則に則り、引き続き合理的に達成可能な範囲で、できる限りアクリルアミドの低減に努める必要がある。

食品中のアクリルアミドは、食品の原材料に含まれているアミノ酸の一種であるアスパラギンが、揚げる、焼く、焙るなどの120℃以上の加熱により、果糖、ブドウ糖等の還元糖とアミノカルボニル反応(メイラード反応)と呼ばれる化学反応を起こす過程で生成することが知られ、これが主な生成経路であると考えられている。ゆでることでアクリルアミドは微量に生成されるが、120℃又はそれ以上の高温で処理しないと、著しい量のアクリルアミドは生成されない。アクリルアミドの多くは、焼いたり揚げたりする調理の最終工程で水分が減少し、表面の温度が上がることで蓄積される。

アクリルアミド生成原因物質であるアスパラギンをアスパラギナーゼによって減らすことがアクリルアミド低減の方法の一つとして挙げられている(Codex 2009)。アスパラギナーゼの利用は、アクリルアミドを除去する最も見込みのある方法の一つとして認められており、アクリルアミド生成の鍵となる前駆体アスパラギンを選択的に除去すると、アクリルアミド生成をほとんど阻害できる可能性がある。しかし、実際の食品生産におけるアスパラギナーゼの本格的な応用性を評価するには、さらなる試験及びプロセス開発が必要であるとしている(JECFA 2011b)。

http://www.fsc.go.jp/osirase/acrylamide1.data/acrylamide_hyokasyo.pdf

7 カンピロバクターのファクトシート公表

4月12日、食品安全委員会は標記ファクトシートを公表した。その項目は次のとおり。

1. カンピロバクターによる食中毒とは
 - (1) 原因微生物の概要
 - (2) 原因(媒介)食品
 - (3) 食中毒の症状
 - (4) 予防対策
2. リスクに関する科学的知見
 - (1) 疫学(食中毒(感染症)の要因、発生頻度など)
 - (2) 我が国の食品汚染実態
3. 我が国及び諸外国における最新状況

http://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_campylobacter.pdf

8 健康食品の表示・広告の適正化に向けた対応策と、特定保健用食品の制度・運用見直しについての建議

4月12日、消費者委員会は、特定保健用食品等の在り方に関する専門調査会から、「特定保健用食品等の在り方に関する専門調査会報告書」の提出を受け、その内容を踏まえ、関係大臣に建議を行った。

また、特保制度を所管する消費者庁が、関係省庁とも必要な協議を行った上で、消費者庁としての対応について、本年10月までに報告することを求めている。この中で、2(1)1)健康増進法改正に関する検討として

(ア)健康増進法による監視・指導をより一層、適切かつ迅速に行うための方策として、同法に景品表示法第4条第2項に類する「不実証広告規制」を導入することについて、検討を行うこと。

(イ)健康増進法第31条の「著しく事実に相違する表示をし、又は著しく人を誤認させるような表示」の「著しい」という文言が、健康増進法における監視・指導及び措置を難しくしているため、「著しく」という文言を、健康増進法から削除することについて、検討を行うこと。

が記載されている。主な項目は次のとおり。

1 消費者委員会として、早急な対応を求める事項は以下のとおりである。

(1) 表示・広告の一層の適正化に向けた取組の強化

- 1) 「特定保健用食品の審査等取扱い及び指導要領」に関する改定
- 2) 特保における表示・広告に関する制限に関する周知
- 3) 健康増進法における誇大表示の範囲の一層の明確化
- 4) 消費者等への周知の強化

(2) 特保の制度・運用の見直し

- 1) 「特定保健用食品の審査等取扱い及び指導要領」に関する改定
- 2) 収去調査の実施
- 3) 規格基準型の範囲拡大検討
- 4) 特保の製品情報公開の義務化及び内容の充実
- 5) 関与成分に関する客観的情報の提供
- 6) データベースの機能強化

2 消費者委員会として、早急な検討及びしかるべき対応を求める事項は、以下のとおりである。

(1) 健康食品の表示・広告の適正化等に向けた取組の強化

- 1) 健康増進法改正に関する検討
- 2) 健康食品の表示広告に関する監視強化

(2) 特保の制度・運用の見直し

- 1) 条件付き特定保健用食品に関する検討
- 2) 再審査制の有効性の検証と見直し
- 3) 「特定保健用食品の審査等取扱い及び指導要領」の改定
- 4) 規格基準型の検討に係る体制整備

http://www.cao.go.jp/consumer/iinkaikouhyou/2016/_icsFiles/afieldfile/2016/04/12/20160412_kengi_tokuho2.pdf

9 家庭菜園等における有毒植物による食中毒注意ニュースリリース

4月13日、消費者庁消費者安全課は標記ニュースリリースを行った。その主な内容は次のとおり。また、よく似ている食用植物と有毒植物の例としてニラとスイセン及びギョウジャニンニクとイヌサフラン(コルチカム)の写真が掲載されている。

消費者が園芸店で苗等を購入し、家庭菜園等で食用植物(野菜、野草、ハーブ等)を栽培・採取することが人気ですが、誤って有毒植物を採取して食べた場合、重篤な食中毒が発生する危険性があります。

平成 27 年は、家庭菜園や山菜取り等を通じて、家庭で有毒植物を喫食したことにより、42 名が食中毒になりました(有毒植物との関連が疑われる事例を含みます。)。このうち 4 名が死亡し、死亡者数が過去 10 年間で最多となっています。

有毒植物による食中毒は、毎年春、特に 4~5 月に多く発生していますので、これからの季節は特に御注意ください。

1. 有毒植物による食中毒は毎年発生
2. 食用の植物を植えましょう
3. 食用植物は鑑賞用植物と区分けして植えましょう
4. 食べられるか自信がないものは、食べるのはやめましょう
5. 野草を食べる際にも十分に注意しましょう

http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/release/pdf/160413kouhyou_1.pdf

(森田 邦雄)

10. [食品安全委員会提供情報](#)

本稿は、食品安全委員会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、食品安全委員会のホームページで平成 27 年 3 月 1 日(第 597 回)から 3 月 29 日(第 600 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。掲載資料を含め、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」、食品安全委員会は「委員会」と略す)

【会議の概略】

10-1. 第 597 回 食品安全委員会会合(2016(平成 28)年 3 月 1 日)

(議題の(1)~(4)は議事概要の抜粋・要約、(4)、(5)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略:

- (1) 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

・「フタル酸ジイソデシル」 →担当委員、事務局説明

●審議結果： 本件は、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・容器包装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「NZYM-AV 株を利用して生産された α -アミラーゼ」

・ 「PEG 株を利用して生産されたカルボキシペプチダーゼ」

・ 「GLU-No. 8 株を利用して生産された L-グルタミン酸ナトリウム」

・ 「HIS-No. 2 株を利用して生産された L-ヒスチジン塩酸塩」 →事務局説明

●審議結果：

・ 「NZYM-AV 株を利用して生産された α -アミラーゼは、『遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加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。」

・ 「PEG 株を利用して生産されたカルボキシペプチダーゼは、『遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準』に規定する「組換え DNA 技術によって最終的に宿主に導入された DNA が、当該微生物と分類学上の同一の種に属する微生物の DNA のみである場合」に該当する微生物を利用して製造されたものであることから、本基準の対象ではなく、安全性評価は必要ないと判断した。」

・ 「GLU-No. 8 株を利用して生産された L-グルタミン酸ナトリウム及び HIS-No. 2 株を利用して生産された L-ヒスチジン塩酸塩については、『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（厚生労働省）に通知する

(3) 平成 27 年度食品健康影響評価技術研究課題の中間評価結果(案)及び平成 28 年度食品健康影響評価技術研究の新規対象課題(案)について→担当委員、事務局説明

●審議結果： 平成 27 年度食品健康影響評価技術研究課題の中間評価結果及び平成 28 年度食品健康影響評価技術研究の新規対象課題について、案のとおり決定された

10-2. 第 598 回 食品安全委員会会合(2016(平成 28)年 3 月 8 日)

(議題の(1)～(4)は議事概要、(5)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略：

(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

・ 添加物 1 品目： 炭酸カルシウム →厚労省説明

●審議結果： 本件は、栄養成分関連添加物ワーキンググループで審議する

・動物用医薬品1品目： 鶏伝染性ファブリキウス嚢病生ワクチン(バックスオン IBD-CA)

→農林水産省説明

●審議結果： バックスオン IBD-CA は、その主剤の病原体による「鶏伝染性ファブリキウス嚢病」が、既に食品安全委員会の食品健康影響評価で「人獣共通感染症とはみなされていない」と評価されており、この評価に影響を与える新たな知見は得られていない。

また、安定剤等の添加剤は動物用ワクチン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と評価されたもの、

又は既に食品健康影響評価を行った動物用医薬品の添加剤と同一で、含有量も同量以下のものであり、本製剤の用法・用量等を考慮すると、本製剤の含有成分として摂取した場合のヒトへの健康影響は無視できると考えられる。

このため、本製剤が適切に使用される限り、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、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」に該当するとされ、リスク管理機関(農林水産省)に通知する

・遺伝子組換え食品等2品目： [1]ECP株を利用して生産されたL-プロリン、
[2]NZYM-JA株を利用して生産されたβ-アミラーゼ

→ 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

(2) 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

・「香料に関する食品健康影響評価指針」 → 担当委員、事務局説明

●審議結果： 取りまとめられた評価指針(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指針(案)への反映を添加物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・食品健康影響評価について

・農薬「シモキサニル」 → 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・情報の募集は行わない、一日摂取許容量(ADI)及び急性参照用量(ARFD)を以前の委員会で決定した評価結果と同じ結論とする

・農薬「プロフェノホス」 → 事務局説明

●審議結果： 本件は、「一日摂取許容量(ADI)を0.0005 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARFD)を0.05 mg/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(厚生労働省)に通知する

・動物用医薬品「プレドニゾロン」、「メチルプレドニゾロン」 → 事務局説明

●審議結果： 「プレドニゾロンの一日摂取許容量(ADI)を0.00025 mg/kg 体重/日と設定する」

「メチルプレドニゾロンの一日摂取許容量(ADI)を0.0003 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

(4) 食品安全関係情報(2月5日～2月19日収集分)について → 事務局報告

●報告： ドイツ連邦リスク評価研究所が公表した、イノシシ・豚及びこれらに由来する食品によるE型肝炎ウイルス(HEV)感染に関するQ&Aについて報告(資料4-2の概要を示す)

▲[添付資料ファイル：資料4-2以外の資料(略)]

●資料4-2：委員会が収集したハザードに関する主な情報(2016.3.8)(以下、資料を抜粋要約)

○微生物・プリオン・自然毒---ウイルス、 ・公表日：2016年2月9日

情報源のドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、2月9日、“イノシシ・豚及びこれらに由来する食品によるE型肝炎ウイルス(HEV)感染に関するQ&A”を公表した。

最近の調査でドイツの家畜豚の40～50%、狩猟イノシシの2～68%がHEV抗体を持つ、又はHEVキャリアであることが明らかになった。(※抗体の保有は過去の感染を示し、現在の感染を示すものではない)

BfRはイノシシや豚への接触や由来食品の摂取によるE型肝炎感染の可能性についてQ&Aをまとめた。

Q1：E型肝炎とは？

A1：・HEVによる急性の肝臓の炎症。2～6週間の潜伏期の後、発熱、腹痛、黄疸を発症する。

・通常数日から数週間で回復する。妊婦や免疫不全状態の臓器移植者、慢性病患者では重症化する

Q2：ドイツにおけるE型肝炎の有病率は？

A2：・ここ数年で、E型肝炎患者数は急増している(2014年670人、2015年1246人)。増加原因は不明

Q3：HEVに感染すると常に肝炎を発症するか？

A3：・ドイツの一般集団での大規模調査(4,422検体)では、16.8%がHEV抗体を保有していた。

しかし、E型肝炎患者の報告数は非常に少ない。

Q4：感染者はどこで感染したのか？

A4：・過去には、アジア、アフリカ及び中米地域への旅行が原因となっていた。

しかし最近では、ドイツ国内での感染が多くなっている。

・原因として、感染動物との接触、感染動物に汚染された食品、環境による間接感染、更に、輸血や患者からの直接感染も考えられる。

Q5：どのような動物が HEV に感染しているか？

A5：・ドイツの家畜豚の 40～50%、イノシシの 2～68%が HEV 抗体を持っている。
・シカでも感染の証拠が報告されている。感染動物は無症状である。

Q6：豚又はイノシシから HEV に感染するか？

A6：・狩猟者、森林労働者、食肉事業者、食肉検査官、獣医師などの特殊な職業集団では、HEV 抗体保有の割合が一般と比べて有意に高い。これは豚やイノシシからヒトへの HEV 感染を示している

Q7：豚及びイノシシ由来食品は HEV 感染原因となると考えられるか？

A7：・豚及びイノシシの肝臓検体及び筋組織検体からウイルス RNA が検出されていることから、HEV 感染はイノシシ・豚の生肉及び内臓などを介して起きるとみられる。
・これらの食品の油揚げなどの十分な加熱調理でウイルスは不活化し、喫食者の感染はない。

・過去、フランスで一部の地域特産の豚生レバーソーセージが原因で E 型肝炎の発生がある。

この種類のソーセージは、摂取前に十分加熱調理すべきである。

・ドイツで販売されるレバーソーセージは、製造段階で加熱されている。

Q8：特殊な職業集団での豚及びイノシシによる HEV 感染リスクの低減方法は？

A8：・と畜場では、指定された保護服などを着用する、
・狩猟者は、内臓除去及び獲物の解体時に保護手袋を着用する。

最近の調査では、HEV 感染が大幅に減少している。

Q9：消費者は HEV 感染からどのように身を守るのか？

A9：・食品を完全に加熱調理することで HEV 感染リスクを確実に下げることができる。
・HEV は熱に比較的抵抗性がある。加熱時間が短い場合、電子レンジの調理では不十分。

・食品を冷凍しても、HEV 死滅効果はない。（以下略）

（注：本稿の詳細情報は、委員会の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)

10-3. 第 599 回 食品安全委員会会合(2016(平成 28)年 3 月 15 日)

(議題の(1)は議事概要、(2)、(3)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

・「HIS-No. 2 株を利用して生産された L-ヒスチジン」→副担当委員、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

▲[添付資料ファイル：・全資料(略)] 資料10-2

10-4. 第600回 食品安全委員会会合(2016(平成28)年3月29日)

(議題の(1)～(4)、(6)、(7)、(10)は議事概要、(5)、(8)、(9)、(11)、(12)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略：

(1)平成28年度食品健康影響評価依頼予定物質について(食品中の暫定基準を設定した農薬等)

→厚労省報告

●審議結果： 厚労省に対し、食品健康影響評価に必要な準備を整え、計画どおり評価依頼を行うよう要請

(2)平成28年度食品健康影響評価依頼予定物質について(飼料中の暫定基準を設定した農薬)

→農林水産省

●審議結果： 農林水産省に対し、食品健康影響評価に必要な準備を整え、計画どおり評価依頼を行うよう要請。

(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

・農薬7品目 ([7]はポジティブリスト制度関連)

[1]トリホリン、[2]ピラクロストロビン、[3]ファモキサドン、[4]フェンキノトリオン、[5]フェンピラザミン、[6]メタミホップ、[7]バリダマイシン

→厚労省、担当委員説明

●審議結果： 本件は、農薬専門調査会で審議する

・動物用医薬品1品目 トリプトレリン酢酸塩 →厚労省説明

●審議結果： 本件は、動物用医薬品専門調査会で審議する

(4)平成27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について

→事務局説明

●審議結果： 「アレルギー物質を含む食品」が平成27年度の「自ら評価」案件に決定された

(6)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

・「PLA-54株を利用して生産されたホスホリパーゼA2」 →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

(7) 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「クレトジム」 → 事務局説明

●審議結果： 「一日摂取許容量(ADI)を0.01 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARFD)を1mg/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(厚生労働省)に通知する

・遺伝子組換え食品等

「ASP595-1株を利用して生産されたフィターゼ」

「RN-No.2株を利用して生産された5'-イノシン酸二ナトリウム」

「p-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシゲナーゼ阻害型除草剤及び除草剤グルホシネート耐性ダイズ SYHT0H2 系統(食品・飼料)」 → 事務局説明

●審議結果： 「ASP595-1株を利用して生産されたフィターゼについては、『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』に基づき評価した結果、改めて『遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加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く、当該飼料添加物を摂取した家畜に由来する畜産物について安全上の問題はないと判断した」

「RN-No.2株を利用して生産された5'-イノシン酸二ナトリウムは、『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」

「p-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシゲナーゼ阻害型除草剤及び除草剤グルホシネート耐性ダイズ SYHT0H2 系統(食品)は、『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(厚労省)に通知する

「p-ヒドロキシフェニルピルビン酸ジオキシゲナーゼ阻害型除草剤及び除草剤グルホシネート耐性ダイズ SYHT0H2 系統(飼料)は、『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』に基づき評価した結果、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く、当該飼料を摂取した家畜に由来する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)に通知する

・飼料添加物「Schizosaccharomyces pombe ASP595-1株が生産する6-フィターゼ」
→事務局説明

●審議結果： 「飼料添加物として適切に使用される限りにおいて、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(農林水産省)に通知する

(10) 食品安全関係情報(2月20日~3月4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、新興リスクに係る利害関係者協議会の活動に関する2015年の報告書について報告(資料10-2に概要)

▲[添付資料ファイル：資料10-2以外の資料(略)]

●資料10-2： 委員会が収集したハザードに関する主な情報(H28.3.29)(以下、資料を抜粋要約)

○その他---その他、公表日：2016年2月26日(情報源：欧州食品安全機関(EFSA))

欧州食品安全機関(EFSA)は、2月26日、「新興リスクに係る利害関係者協議会(Stakeholder Consultative Group on Emerging Risks)」の2015年活動報告書(2016年2月24日承認、20ページ)を公表した。

概要は以下のとおり。

1. 本協議会は2010年の設置以来、新興リスクに関するデータ及び情報の交換、新興リスクに関する情報交換を目的として、公開性及び透明性を確保して活動している。
2. 本協議会は、EFSAの「科学委員会及び新興リスクユニット」が作成した標準的な概要文書を用いて、合計10件の潜在的な新興リスクについて議論した。

これら10件の課題のうち4件は本協議会のメンバーから、5件はEFSAの新興リスク情報交換連絡会(Emerging Risks Exchange Network: EREN)から、そして1件はEFSAから提出された。

3. 10件の課題は、.....メンバー国がデータを求めているものや関心を持ったものである
4. 分野は植物衛生、アレルギー、かび毒類、化学汚染物質及び動物福祉にわたっていた。


本協議会が2015年度に議論対象とした10件の課題は以下のとおり。

1. StaCG-ERから出された課題 1. ピアス病菌と呼ばれるキシレラ属菌(植物衛生・防疫関連)
2. アレルギー対応指針がないことによるリスク
3. 死後病変と豚の有機生産システム(動物福祉関連)
4. ビフェニル、アントラキノン、2-フェニルフェノール

※詳細情報は、食品安全総合情報システム(<http://www.fsc.go.jp/fscis/>)でご確認下さい。(以下略)

(大神 弘明)

【海外食品安全情報】

FDA は特定食品中のアクリルアミド低減の企業向け最終ガイダンスを公表 

FDA Issues Final Guidance for Industry on How to Reduce Acrylamide in Certain Foods
<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm374601.htm>

2016年3月10日、米国食品医薬品局(FDA)は生産者、製造者、外食事業者が行う特定食品中のアクリルアミド低減対策を支援するため、食品業界向け最終ガイダンスを公表した。アクリルアミドは、フライ、ロースト、ベーキング等の高温調理中に特定の食品で生成される化学物質である。国家毒性プログラム(省庁間連携の特定化学物質曝露健康リスク評価プログラム)では、この化学物質を“ヒトへの発がん性が合理的に予想される物質”と見なしている。アクリルアミド低減の努力が、食品業界の多くの分野で既に進行中である。

FDA のガイダンスは、ヒトの健康リスクを減らすため、企業が生産する食品中のアクリルアミドレベルについて認識し、可能なら製品中のアクリルアミド低減の方法を検討するよう勧めている。また、生産者、製造業者、および外食事業者に対し、アクリルアミド低減の種々の取り組みも紹介している。

FDA は、このガイダンスや様々な研究調査活動を通じて、企業がアクリルアミドを低減し、ヒトの健康への潜在的リスクを軽減することを支援している。このガイダンスは法的拘束力を持たないが、ジャガイモベースの食品(フレンチフライやポテトチップなど)、穀物ベースの食品(クッキー、クラッカー、朝食用シリアルやトーストなど)、及びコーヒーのアクリルアミド暴露の起源となる原材料、加工工程及び成分に焦点を当てている。FDA の取り組み背景の理解や、アクリルアミドの低減については、ウェブサイト(FDA.gov)で参照できる。

アクリルアミドは主にジャガイモベースの食品、穀物ベース食品、およびコーヒーで発見されている。消費者へのアクリルアミドの摂取量を制限するのに役立つ FDA の最高のアドバイスは、「米国民の食事ガイドライン」(the Dietary Guidelines for Americans)に従った健康的な食事計画を採用することである。それは、果物、野菜、全粒穀物、および無脂肪または低脂肪牛乳や乳製品の重視(赤身の肉、鶏肉、魚、豆、卵、ナッツ類も含む。)と、飽和脂肪、トランス脂肪、コレステロール、塩(ナトリウム)、砂糖の添加の制限である。

推奨食品保存及び準備方法を含むアクリルアミドに関連する消費者への更なるアドバイスは、ウェブサイト(*)で参照できる。

(*)

<http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/ChemicalContaminants/ucm151000.htm>

補足：日本の農林水産省の“食品関連事業者向け「食品中のアクリルアミドを低減するための指針」”（第1版、2013年11月）

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/a_gl/pdf/131127_acrylamide_full.pdf

（榎元 徹也）

以上