

食科協ニュースレター 第154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（再掲） | 北村忠夫 |
| 【 緊急提言 】 | 2 |
| 地震発生時における食品の安全確保に関して | 小林幹子 |
| 【 食科協の活動状況 】 | 4 |
| 1. 2016 年 4 月～5 月の主な活動(先月報告以降) | 関澤純 |
| 【 行政情報 】 | 5 |
| 1. 「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告適正化のための監視指導等に関する指針(ガイドライン)」及び「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告適正化のための監視指導等に関する指針(ガイドライン)に係る留意事項」の一部を改正 | |
| 2. 「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」の原案に対する意見募集開始 | |
| 3. 平成 28 年熊本地震を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について通知 | |
| 4. 有毒植物による食中毒防止の徹底について通知 | 森田邦雄 |
| 5. 食品安全委員会提供情報 | 9 |
| 2016 年 4 月 5 日の第 601 回から 2016 年 4 月 26 日の第 604 回までの開催分 | 大神弘明 |
| 【 海外食品安全情報 】 | 13 |
| メニュー 表示に関する FDA の最終ガイダンスの公布 | 伊藤澄夫 |

平成 28 年 5 月 13 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

【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（再掲）**

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

情報交換会 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

詳細についてはホームページ <http://www.ccfhs.or.jp/> をご覧下さい。

北村忠夫

【緊急提言】**地震発生時における食品の安全確保に関して****その1 消費者の皆様へ**

熊本・大分方面における地震の発生は多くの被害をもたらし、今後も余震は継続するとの報道もあります。被災者の皆様にお見舞いを申し上げますとともに、次の提言をさせていただきます。

これまで、神戸大震災、東日本大震災等を経験しましたが、これらの発生時は冬または早春でありました。今回の発生は初夏に向かう季節であり、また、断水、停電も発生していることから、食中毒の発生する恐れがあります。

食科協では、過去に「電力事情の悪化への対応」という提言を行いました。これを改めてご確認いただければと思いますが、ここに、改めて緊急提言をするものです。今回は、その1として、被災者の皆様への呼びかけを行います。今後、「その2 食品等事業者の皆様へ」、「その3 日常からの準備について」を予定しております。

被災者の皆様への呼びかけ*【被災直後】**

食生活において、断水および停電など、生活インフラの悪化は、これまで出来たことが、制約を受け、日常生活が困難になることが考えられます。

停電後の冷凍冷蔵庫内の食品について

- ・食材・食品でいたみやすいもの（肉、魚、乳製品等）は、未加熱で食べないでください。
- ・石油ストーブや、簡易コンロ等、電気・ガスを利用しなくてもよい器具がある場合は、それを活用して、いたみやすい食材には必ず加熱調理してください。

飲料水について

- ・井戸水を使用している場合は、停電により滅菌機が停止していることが考えられます。また、井戸に亀裂が入り、微生物に汚染されている可能性も考えられます。そのため、未加熱で飲用しないでください。未加熱で飲用が必要な場合、食品添加物の次亜塩素酸ナトリウム（商品名：ピューラックス等）を加えて殺菌をすることも効果的です。

避難所等での配布食品について

- ・弁当、炊き出し等は、保存がきかないため、時間がたってしまったものは食べないでください。
- ・常温で保存がきくもの（例、菓子パン、レトルトパウチ食品、ペットボトル飲料等）は、必要に応じて、賞味期限を確認してください。
- ・手洗いの水にも事欠くことが想像されますが、食事の前には消毒用エタノールや紙ナプキン等で手を消毒してください。

【復旧過程において】

被災により、疲労、ストレス等で、食中毒等、病気にかかり易くなっていることが考えられます。

- ・避難所から自宅に戻ることが出来るようになった場合、冷凍冷蔵庫内に食材があっても、停電などで稼働していない時間が長時間あった場合、庫内の食品でいたみやすいものは、全部廃棄してください
- ・水道水が復旧している場合、導管内に溜まっている水を、30分程度流してから使用してください。井戸水を使用している場合は、これに加えて、使用前に滅菌機が稼働して、水が消毒されていることを確認してください。

【復旧過程において電力・水が制限される場合】

物資が不足する中で、食材の大量購入をしたい気持ちはあると思いますが、温度管理が重要となる食品を大量購入すると、食品表示に示された保存方法を守れないことが起こります。再度停電がおこると、冷凍冷蔵庫の管理が困難となります。

- ・賞味期限等が包装を開くまでのものであることを再認識し、食品の購入にあたっては、開封後の食品を保存することがないように計画的に、使いきれぬ量を購入してください。

・停電・電力低下が起こった際は、保冷剤（蓄冷剤）と発泡スチロール容器の併用に効果があります。事前に準備し、停電時にこれらを応用してください。

〈参考〉

・家庭でできる食中毒予防の6つのポイント（厚生労働省）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point.pdf>

・食品をより安全にするための5つの鍵（WHO）

http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/microbial/5keys/5keys_jp.pdf

【被災者へ炊き出しをする方、食糧支援をする方へ】

食品の配布にあたっては、被災者への配布を優先しがちとなりますが、衛生対策を怠ると、食中毒が発生します。ボランティアで食品を調理する方や、配布する方に、最初に以下の注意点を伝えましょう。

・食品を扱う前に手洗い消毒をすること、手袋をした手で食品以外のものに触れないこと、調理の際には十分な加熱をすること、弁当等の温度管理をすること、配布時に消費期限があるものは、時間をおいて食べないように被災者に伝えること。

・東日本大震災の際も、炊き出しで食中毒が発生します（2011. 6. 16 福島県、原因菌；ウェルシュ菌）避難所といえども、不衛生な調理や手洗い不足は、食中毒事故を招きます。

（小林 幹子）

【食科協の活動状況】

1. 2016年4月～5月の主な活動

4月 1日 関澤理事長の総説論文「システムティック・レビューのあり方からレギュラトリーサイエンスの意味を考える」が日本リスク研究学会誌に受理され6月号に掲載予定。

4月12日 食科協かわら版第50号を発行した。

4月15日 ニュースレター153号を発行した。平成28年度食科協会員総会・研修会の開催お知らせ、活動状況報告、行政情報では、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、「食品表示基準について」一部改正通知、平成28年度輸入食品監視指導計画策定について、食中毒対策の推進通知、食品、添加物等の規格 基準一部改正、加熱時に生じるアクリルアミドの評価書公表、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)のスパイス安全性 Q & A 公開などを掲載した。

- 4月19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回理事会について事業報告及び事業計画、定款の改正、役員の変更、会員研修会と懇親会開催につき協議した。
- 4月19日 食科協かわら版第51号を発行した。
- 4月24日 NPO 法人 食の安全と安心を科学する会 (SFSS) 主催食のリスクコミュニケーション・フォーラム 2016 第1回に関澤理事長が参加した。
- 4月26日 食生活ジャーナリストの会主催の「機能性表示食品制度を考えるセミナー」に関澤理事長ほかに参加した。
- 4月27日 食科協かわら版第52号を発行した。
- 5月17日 常任理事会兼運営委員会を開催予定。
- 5月30日 食科協理事会、総会、会員研修会を開催予定。
- 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. 「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告適正化のための監視指導等に関する指針(ガイドライン)」及び「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告適正化のための監視指導等に関する指針(ガイドライン)に係る留意事項」の一部を改正

4月20日、消費者庁は、標記指針及び指針に係る留意事項を公表した。これは、平成28年4月1日、健康増進法第32条第1項及び第2項の規定に基づく誇大表示の禁止に係る勧告・命令の権限が、都道府県知事、保健所設置市長及び特別区長(以下「都道府県知事等」という。)に移譲されたことに伴い、消費者庁及び都道府県知事等による健康増進法に基づく適切な監視指導の運用等を図ることを目的として、その一部を改正したものである。

この中で、健康増進法第31条第1項の規定により禁止される広告その他の表示について、同項の適用を受ける対象者を次のように規定している

健康増進法第31条第1項には「何人も」と規定されている。このため、同項が対象とする者は、食品等の製造業者、販売業者等に何ら限定されるものではなく、「食品

として販売に供する物に関する広告その他の表示をする」者であれば、例えば、新聞社、雑誌社、放送事業者、インターネット媒体社等の広告媒体事業者等も対象となり得ることに注意する必要がある。

もともと、虚偽誇大広告について第一義的に規制の対象となるのは健康食品の製造業者、販売業者であるから、直ちに、広告媒体事業者等に対して健康増進法を適用することはない。しかしながら、当該表示の内容が虚偽誇大なものであることを予見し、又は容易に予見し得た場合等特別な事情がある場合には、同法の適用があり得る。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1543.pdf>

2 「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」の原案に対する意見募集開始

4月20日、消費者庁は、標記留意事項について意見募集を開始した。締切は5月20日（金）

消費者庁は、いわゆる健康食品の虚偽誇大広告について、不当景品類及び不当表示防止法及び健康増進法上の考え方を整理し、事業者の予見可能性を高めること等を目的として、平成25年12月24日、「いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」を策定・公表してきたが、健康食品の広告その他の表示における景品表示法及び健康増進法上の考え方について、事業者等の理解促進を図るため、具体的な表示例を追加するなど、旧留意事項の全部を改定するため、「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」の原案を作成し、広く一般の意見を求めることとしたものである。

広告・宣伝の中には、健康の保持増進の効果等が必ずしも実証されていないにもかかわらず、当該効果等を期待させるような健康増進法上の虚偽誇大表示や不当景品類及び不当表示防止法上の不当表示（優良誤認表示）に該当するおそれのある宣伝等も見受けられる。虚偽誇大表示等は、健康増進法や景品表示法による禁止の対象となる。

消費者庁は、健康食品の広告その他の表示について、どのようなものが虚偽誇大表示等として問題となるおそれがあるかを明らかにするため、景品表示法及び健康増進法の基本的な考え方を示すとともに、具体的な表示例や、これまでに景品表示法及び健康増進法において問題となった違反事例等を用いて、「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」を取りまとめたので、この留意事項が規定されると「いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」（平成25年12月24日消費者庁）は廃止されることとなる。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/pdf/160420premiums_1.pdf

3 平成28年熊本地震を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について通知

4月20日、消費者庁表示対策課長及び農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課長連名で書く都道府県等食品表示主管部（局）長宛に標記通知を出した。その主な内容は次のとおり

平成28年熊本地震による被害により、被災地への食料の円滑な供給が重要な課題となっていることを踏まえ、引き続き適正な食品表示がなされていることが重要ではあるものの、食品の譲渡・販売の態様等を総合的に勘案し、アレルギー等の食品の安全性に係る情報伝達について十分な配慮がなされていると判断されるとともに、消費者の誤認を招くような表示をしていない場合には、平成28年熊本地震において災害救助法（昭和22年法律第118号）の適用を受けた被災地において、譲渡又は販売される食品については、必ずしも義務表示事項の全てが表示されていなくとも、当分の間、取締りを行わなくても差し支えないこととしますので、適切な対応方よろしくお願ひします

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/160420_pressrelease.pdf

この通知に関し、4月22日、消費者庁表示対策課長、農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課長及び厚生労働省健康局がん・疾病対策課長名をもって、アレルギー表示及び消費期限表示の取扱いについての通知が出された。その主な内容は次のとおり。

平成28年熊本地震による被害により、被災地への食料の円滑な供給が重要な課題となっていることを踏まえ、「平成28年熊本地震を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について」を通知したところですが、避難生活が長期化する中、配慮が必要な方々にしっかりと目配りすることが大切であり、特にアレルギー表示については、アレルギー疾患を有する被災者の方々の食事による健康被害を防止することが何より重要であるため、従来どおり個々の容器包装に表示する必要があります。

したがって、食品のアレルギー表示については、これまでどおり、取締りの対象となりますので、適切な対応をお願いします。

また、4月20日通知のQ&Aについては、廃止し、新たなQ&Aを作成した、
なお、消費期限は、従来どおり個々の容器包装に表示する必要があります、これまでどおり、取締りの対象となりますので、適切な対応をお願いします。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/160422_pressrelease.pdf

4 有毒植物による食中毒防止の徹底について通知

5月3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）長宛に標記通知を出した。その内容は次のとおり。標記については、本年4月1日付け生食監発0401第1号により、一般への情報提供のほか、高齢者施設等を通じた効果的な広報についてお願いしたところですが、本年春先からのイヌサフランやトリカブト等の有毒植物を誤食したことによる食中毒事例（疑い事例を含む。）が別添1のとおり昨年同期に比較して倍増しており、ゴールデンウィークに入っても死亡事例や販売事例等が報告されています。

つきましては、各都道府県等におかれては、これらの食中毒が多発する秋までの間、別添2や自然毒のリスクプロファイル等を活用するなどにより、食用と確実に判断できない植物については、絶対に「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」よう、継続的に消費者及び食品等関係事業者に注意喚起を行うとともに、必要に応じ、農林部局等関係部局とも連携し、事業者に対する監視指導を行うようお願いいたします。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzonbu/0000123475.pdf>

(参考1)厚生労働省ホームページ

有毒植物による食中毒に注意しましょう

(http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yuudoku/index.html)

有毒植物による食中毒に関する注意喚起

(<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000122955.html>)

自然毒のリスクプロファイル

(http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html)

(参考2)平成28年有毒植物による食中毒件数（疑いを含む）5月3日現在

| 植物 | 事件数 | 患者数 | うち死者 |
|--------|-----|-----|------|
| スイセン | 7 | 26 | 0 |
| バイケイソウ | 4 | 6 | 0 |
| イヌサフラン | 2 | 3 | 1 |
| トリカブト | 1 | 1 | 1 |
| ハシリドコロ | 1 | 2 | 0 |
| 合計 | 15 | 38 | 2 |

※昨年同時期の有毒植物による食中毒件数

| 事件数 | 患者数 | うち死者 |
|-----|-----|------|
| 8 | 21 | 0 |

(森田 邦雄)

5. 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28年4月5日（第601回）から4月26日（第604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】

1. 第601回 食品安全委員会会合（2016（平成28）年4月5日）

（議題の(1)～(3)は議事概要等から抜粋・要約、(5)は略）

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略：

- (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
 - ・「イミダクロプリド」、・「エトキサゾール」、・「グリホサート」、
 - ・「テブフェノジド」、・「トリフルミゾール」、・「ニテンピラム」、
 - ・「ピカルブトラゾクス」、・「フルジオキソニル」
 - ・「プロヒドロジャスモン」、・「ブロマシル」 → 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
- (2) 食安法第23条第1項第2号の規定に基づき委員会が自ら行う食品健康影響評価について
 - ・「加熱時に生じるアクリルアミド」について → 事務局説明
- 審議結果： 「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。
 - ・発がん影響のリスクは、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BMDL10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。」との審議結果が了承され、関係するリスク管理機関(厚労省、農林水産省、環境省、消費者庁)に通知する

(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「フルオピコリド」 → 事務局説明

- 審議結果： 「フルオピコリドの一日摂取許容量(ADI)を0.079 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を1 mg/kg 体重、フルオピコリドの代謝物である2,6-ジクロロベンズアミドの一日摂取許容量(ADI)を0.047 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を0.52 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(厚労省)に通知する

- ・農薬及び動物用医薬品「フィプロニル」 → 事務局説明

- 審議結果： 「一日摂取許容量(ADI)を0.00019 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を0.02 mg/g 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

(4) 食品安全関係情報(3月5日～3月17日収集分)について→事務局報告

- 報告概要： 米国食品安全・応用栄養センター(CFSAN)が発表した、食品中のアクリルアミドの低減方法に関する業界向け最終ガイダンスについて報告

▲[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(2016.4.5)(以下、資料を抜粋要約)

○化学物質---汚染物質等、 2016年3月10日

- ・情報源：米国食品安全・応用栄養センター(CFSAN)

食品中のアクリルアミドの低減方法に関する業界(生産者、加工業者及び取扱い業者(service operator))向け最終ガイダンス(指針)を発表した。

○じゃがいも製品

- ・じゃがいも (アクリルアミドの原因物質の少ないじゃがいもの選択、作付時期と収穫時期の管理による)
- ・還元糖濃度の低いじゃがいも品種の選択及び季節の変化への留意は、アクリルアミド低減に役立つ可能性がある。

- ・収穫時期及び貯蔵管理によるじゃがいもの熟成の最適化は、アクリルアミド低減に役立つ可能性がある。
- ・未熟又は傷害のあるじゃがいもの選別及び除外は、アクリルアミド低減に役立つ可能性がある。
- ・じゃがいもの還元糖レベルの測定及び還元糖レベルを減らす措置は、アクリルアミド低減に役立つ可能性がある。
- ・加工品(フレンチフライ、ポテトチップス、ポテトスナック加工品)

○穀物製品： ・穀物、 ・加工品

○冷凍フレンチフライの調理方法(概要)

アクリルアミドは、揚げたり(frying)、焼いたり(roasting, baking)といった、特定の食品の高温での調理で生成する可能性のある化学物質である。

アクリルアミドは、国家毒性プログラム(NTP：特定の化学物質にばく露したときの健康リスクを評価する省庁横断プログラム)で「ヒトの発がん性が合理的に予測される」物質と位置づけている

食品業界の各分野で、これを減らすための取組がなされてきた

ヒトの健康リスクの可能性の軽減に役立つため、本指針では、生成する食品中のアクリルアミドレベルを企業自らが認識し、可能であれば減らすための手法を採用するよう勧めている

低減化に向けて生産者、加工業者及び取扱い業者が取り得る多様な取り組みを紹介(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)

2. 第 602 回 食品安全委員会会合 (平成 28) 年 4 月 12 日)

(議題の(1)、(2)、(4)、(5)は議事概要等から抜粋・要約、(3)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略(議事概要等)：

(1)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

・「トルフェナム酸」 → 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・情報の募集手続き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

(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

・器具・容器包装「フタル酸ジイソデシル」 → 事務局説明

●審議結果： 「フタル酸ジイソデシル (DIDP) の耐容一日摂取量(TDI)を 0.15 mg/kg 体重/日とする」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

(4)ファクトシートの作成について(報告)

・カンピロバクター → 事務局説明

- 審議結果： これまでに作成したファクトシートと同様に、委員会のホームページで公表することとし、今後、新たな科学的知見や情報があった場合には、随時、ファクトシートの内容を更新していく

(5)その他

- ・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)」に係る評価書の変更点

→ 担当委員、事務局説明

- 審議結果： 依頼された修正について了承され、修正した評価書をリスク管理機関(農林水産省)に通知する

▲[添付資料ファイル：・全資料(略)]

3. 第603回 食品安全委員会会合(2016(平成28)年4月19日)

(議題の(1)は議事概要等から抜粋・要約、(2)、(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

- ・「コウチュウ目害虫抵抗性及び除草剤グリホサート耐性トウモロコシ MON87411 系統」
- ・「NZYM-JA 株を利用して生産されたβ-アミラーゼ」
- ・「ECP 株を利用して生産されたL-プロリン」 →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)]

4. 第604回 食品安全委員会会合(2016(平成28)年4月26日)

(議題の(1)は議事概要等から抜粋・要約、(2)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の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 1品目 チョウ目害虫抵抗性ダイズ MON87751 系統
→ 厚労省、農林水産省説明

- 審議結果： 本件は、遺伝子組み換え食品等専門調査会で審議する

▲[添付資料ファイル：全資料(略)]

(大神 弘明)

【海外食品安全情報】

メニュー 表示に関する FDA の最終ガイダンスの公布

FDA Issues Final Guidance on Menu Labeling

April 29, 2016

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm498356.htm>

食品安全・応用栄養センター（CFSAN : Center for Food Safety and Applied Nutrition）の内容のアップデート

4月29日、米国食品医薬品局（FDA）は食品関係業界のための「レストランや外で作られた食品を販売している施設での表示ガイド パート II (21 CFR 101.11 適合要件)」の最終ガイダンスを発表した。このガイダンスはメニュー表示の最終規則に関わる企業を支援するための重要な手段になる。FDA のガイダンス文書は、規制に関する FDA の方針の解釈を説明している。ガイダンス案は、2015年9月16日に連邦官報で発表された。

FDA は、メニュー表示の最終規則は連邦官報で公開されている日付から 1 年後に適用を開始する予定である。このガイダンスのための有効性の通知は 2016 年 5 月上旬に公表予定である。

FDA は最終規則をメニュー表示の対象施設で柔軟かつ協力しての作業に、州、地方及び部族などの規制当局のパートナーによる国内でコンプライアンスをサポートするための教育や技術援助を務める。ガイダンスを公表したのち政府はオンライン セミナーを実施していき、メニュー表示が必要な関係企業に焦点をあてワーク ショップを開催する。FDA は、これらのワーク ショップの詳細については後日発表する予定です。関係のある施設はメニュー表示での要求事項について質問を送ることができる。

メールの送付先：CalorieLabeling@fda.hhs.gov

詳細については下記を参考にしてください。

- ・業界のための最終ガイダンス： レストランや外で作られた食品を販売している施設での表示ガイド パート II (21 CFR 101.11 適合要件)
- ・業界のための最終ガイダンス： レストランや同様な食品を販売している施設での標準メニューの栄養成分表示: 小企業コンプライアンス ガイド
- ・最終的な規則：食品の表示： レストランや同様な食品を販売している施設での標準メニューの栄養成分表示

(伊藤 澄夫)

以上