



NPO法人

食科協ニュースレター 第161号

目 次

【お知らせ】		
緊急パネル討論会『豊洲市場移転に関わる食のリスクコミュニケーション』 開催のご案内	2	関澤純
【食科協の活動状況】		3
1. 2016年11月～12月の主な活動(先月報告以降)		関澤純
【行政情報】		5
1. 平成28年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施		
2. 「食品表示基準について」の一部改正について		
3. ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査について		
4. 食品表示の適正化に向けた取組について		
5. 加熱調理を前提とした食品による食中毒の予防について		
6. 加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめの公表		
7. 青森県及び新潟県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜の確認		
8. 特別用途食品制度に関する検討会報告書の公表		
9. 「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」に係る説明会の開催		
10. 鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律の一部を改正する法律の公布、施行		森田邦雄
11. 食品安全委員会提供情報	10	
2016年11月1日第628回から2016年11月29日第631回までの開催分		大神弘明
【海外食品安全情報】		16
FDAは任意の適格輸入業者プログラムの最終指針を公表		榎元徹也
【その他】		17
食品の期限表示とは		笈川和男

平成28年12月14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.shokkaky@ccfhs.or.jp

【お知らせ】**緊急パネル討論会『豊洲市場移転に関わる食のリスクコミュニケーション』開催のご案内**

小池知事就任以来、公約の目玉のひとつとして都民の大きな関心事となりメディアで連日報道が続いている東京都卸売市場移転問題について、食の安全と安心のリスクコミュニケーションに関わる重要な問題として、NPO 法人食の安全と安心を科学する会（SFSS）との共催により表記パネル討論会を開催する運びとなりました。食科協会員の皆様におかれてもご関心のある所と考え、ご都合をつけ以下により参加をお申し込みください。

【主旨、開催概要】

本件は、都民の毎日の食と台所に深く関わり時間的に悠長な検討を重ねることは許されない。現時点では、水産食品と生鮮野菜の適正流通と安全を担う現築地市場及び移転先関係者が、今回の問題発生で直接に大きな被害を被っており、これら関係者の意欲と責任感を喪失させるような施策は歓迎できない。適切なリスクコミュニケーションを通していち早く問題解決の方向を示すことで都民の安心と納得を得られると考える。われわれは、これまで食の安全と安心に関して消費者、事業者、行政、専門家と協力してリスクコミュニケーションを進めてきたことから、東京都卸売市場移転問題について適切な食のリスクコミュニケーションを促進する一つの機会として本討論会を実施する。

【開催日】 2016年12月20日（火） 9:30～12:30

【開催場所】 東京大学農学部フードサイエンス棟 中島董一郎記念ホール

<<http://www.a.u-tokyo.ac.jp/campus/overview.html>>

【共 催】 NPO 食品保健科学情報交流協議会（NPO 食科協）、
NPO 食の安全と安心を科学する会（SFSS）

【対 象】 東京都民／一般消費者、市民団体、マスメディア、行政関係者、食品事業者、リスク研究者ほか

【定 員】 90名

【参加費】 1名3,000円（当日会場にて現金で）*NPO食科協会会員は参加費無料

【参加申込み、問い合わせ】

申込みは http://www.nposfss.com/form_toyosu1220.html から

メールでのお申込み、お問い合わせは SFSS 本部事務局 nposfss@gmail.com まで。件名に「12/20 申込み」メール本文に「氏名」・「所属名／役職名（NPO 食科協会会員はその旨）」・「連絡先（電話番号）」をご記載ください。申込みを受理しましたら入場整理番号をメールします（定員に達したら締切）。

【プログラム案】（敬称略）9:30～12:30（最大延長 13:00 まで）

1. 関澤 純(食科協)9:30~10:00「豊洲市場移転に関わる食の安全と健康影響について」
2. 高橋 真理子(朝日新聞)10:00~10:20「メディアからみた豊洲市場の食の安全」
3. 小暮 実(NPO 食科協運営委員／食品衛生監視員) 10:20~10:40「東京卸売市場の食品衛生環境があるべき姿について」
4. 山崎毅(SFSS) 10:40~11:00「都民にとって“やさしい”食のリスクとは」
5. 意見交換／総合討論会 11:10~12:30(最大延長 13:00 まで)
上記パネリスト+進行 (SFSS 山崎)

(関澤 純)

【食科協の活動状況】

1. 2016年11月12月の主な活動

11月21日秋期公開講演会を日科技連様と共催で「米国食品安全強化法に関する講演会」を10時~17時に福岡天神クリスタルビルで開催し46名の参加を得た。参加者数は10月24日東京会場の146名を加えると合計192名と盛況だった。福岡での講演会開催は初めてだったが好評であった。日科技連様とは年度内にHACCPの国際標準化検討会の取りまとめの報告を受け公開講演会の共催を検討するとした。

11月22日平成28年度第7回合同常任理事会・運営委員会を開催し、平成28年度公開講演会の開催結果報告、平成28年度第2回理事会報告を了承した。食の安全ナビ検定クイズ検討会の開催状況について報告があり次回以降のテーマを協議した。すなわち第1回勉強会(9月27日:ナビ検定クイズの説明・見直し方針について)、第2回勉強会10月14日:食品表示の基本について)第3回勉強会(11月15日:HACCPの基本及び現状について)を開催し、毎回20名前後の参加のもと活発な議論がなされた。今後については食品アレルギーにつき森永製菓関係の方と協議、食品添加物につき佐仲常任理事にお願いするとしている。5回の勉強会の後に提案されたクイズ作成等の検討会を行うが、これにはメールによる参加可能とし、食の安全ナビ検定クイズ検討会専用のメールアドレスを設定し、通常業務と分けることとした。築地市場の豊洲移転問題について、関澤理事長がSFSS(NPO 法人食の安全と安心を科学する会)山崎毅理事長と共同で、食の安全の立場から適切

なりリスクコミュニケーションの推進を提案する件につき検討することとした。

- 1 1月25日 会員向け情報サービス 食科協かわら版 no. 79 を発行した。
- 1 1月25日 日本リスク研究学会の年会で、関澤理事長が NPO 法人 SFSS 理事長山崎毅氏と共同で、学会内に「食の安全と安心のリスクコミュニケーション研究タスクグループ」を設立することを提案した。
- 1 2月 2日 会員向け情報サービス 食科協かわら版 no. 80 を発行した。
- 1 2月 7日 東京都卸売市場の豊洲移転問題が先送りされ移転の見通しが不明になっていることから、築地の現状や、豊洲の安全確保の問題等について、SFSS と共催で緊急パネル討論会「豊洲市場移転に関わる食のリスクコミュニケーション」を12月20日（火）に東京大学農学部フードサイエンス棟で開催する案内を公表した（冒頭のご案内を参照ください）。
- 1 2月 9日 会員向け情報サービス 食科協かわら版 no. 81 を発行した。
- 1 2月13日 平成28年度第8回常任理事会・運営委員会を開催した。平成28年度一般講演会について2月初旬開催を目安に検討した。テーマは、翌14日開催の「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会報告」取りまとめ公表を受けた勉強会、場合により「すべての加工食品の原料原産地表示義務化」関連をテーマとする勉強会を同時または並行して検討するとした。食の安全ナビ検定クイズの見直しについては、検討会を第1回「ナビ検定クイズの説明と見直し方針」、第2回「新しい食品表示の基本」第3回「HACCPの基本と現状」と進めて来た。来年は「食品添加物」「アレルギーとアレルギー症状」を取り上げ、さらに作成利用ガイドの更新方針を提示する予定。築地市場の豊洲移転を巡る公開パネル討論の20日開催準備状況について報告された。次回合同会合は1月10日（火）開催を予定。
- 1 2月14日 会員向け情報サービスニュースレターno. 161 を発行する。
- 1 2月20日 緊急パネル討論会「豊洲市場移転に関わる食のリスクコミュニケーション」を開催予定。

（関澤 純）

【行政情報】

1. 平成 28 年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施

11月14日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長名をもって各都道府県知事等宛、標記通知を出した。これは例年実施しているもので、食品衛生法第22条に基づく「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」第3の6に基づき、食品流通量が増加する年末及び食中毒患者が最も発生する冬期における食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、全国一斉に標記取締りを行うこととしたもので、実施に当たっては、これまでの年末一斉取締りの結果を参考とし、冬期に食中毒患者が増加するノロウイルス食中毒の発生防止のため、大量調理施設等に対する監視指導を重点的に行うとともに、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等による食中毒の発生防止のための対策等について監視指導を行うようとしている。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000143573.pdf>

2. 「食品表示基準について」の一部改正について

11月17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、「食品表示基準について」（平成27年3月30日付け消食表第139号消費者庁次長通知）における「別添 安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法」に、妥当性が確認された、ダイズ及びトウモロコシ加工食品の検査法並びにトウモロコシ穀粒の検査法の追加及び変更をしたもので、さらに食品表示法施行後における事業者等からの相談や問合せを受け、そ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たものである。

なお、栄養成分表示について次のとおり改正されているが、内容的には変わるものではない。

(加工食品)

1～4 (略)

5 表示の方式

(1)～(3) (略)

(4) 栄養成分表示

① 栄養成分表示に用いる食品表示基準別表第9の第1欄に掲げる栄養成分名又は熱量は、以下のとおり表示することができる。

熱量にあつては、「エネルギー」

たんぱく質にあつては、「蛋白質」、「たん白質」、「タンパク質」、「たんぱく」、「タンパク」

ミネラルにあつては、元素記号

(例)カルシウムにあつては「Ca」、鉄にあつては「Fe」、ナトリウムにあつては「Na」

ビタミン（ナイアシン、パントテン酸、ビオチン及び葉酸を除く。）にあつては、
ビタミン名の略語

(例)ビタミンAにあつては、「V. A」、「VA」

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/161117_tuchi-bun.pdf

別紙新旧対照表

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/161117_tuchi-shinkyu.pdf

3. ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査について

11月24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衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。その主な内容は次のとおり。

1. 予防対策について

本シーズンにおけるノロウイルスによる食中毒の発生防止のため、予め大量調理施設（弁当屋、仕出し、旅館、学校、病院等）等に対し、リーフレット、ノロウイルスに関するQ&A及び関連通知※を活用して、調理従事者の衛生管理について周知、指導を行うこと。

なお、公益社団法人日本食品衛生協会においては、11月から1月までの間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」として、食品等事業者や消費者に対し、広く啓発活動事業を推進することから、厚生労働省では後援名義の使用を承認したので、貴管下の食品衛生協会等関係団体における自主衛生管理の推進及び食中毒の未然防止を図る事業について、支援・協力をよろしく願います。

(参考：公益社団法人日本食品衛生協会ホームページ)

http://www.n-shokuei.jp/topics/nv_yobou/pdf/poster.pdf

2. 原因調査について

(1)ノロウイルス食中毒調査の検証等の一環として、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、食中毒患者数が多い事案、食中毒の探知から処分までに日数を要している事案等を中心に当課において関係都道府県等から当該事案の食中毒調査についてヒアリングを実施した。その結果、別紙1のとおり食中毒調査に関する課題を確認したことから、以下の点に留意し、別紙2により調査を行うこと。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000143826.pdf>

なお、11月22日、厚生労働省健康局結核感染症課及び医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課の連名をもって各都道府県等衛生主管部（局）宛、感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの感染予防対策の啓発について事務連絡を出した

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000143835.pdf>

4. 食品表示の適正化に向けた取組について

11月25日、消費者庁は、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。

食品衛生の監視指導の強化が求められる年末において、食品の表示・広告の適正化を図るため、都道府県等と連携し、食品表示法、景品表示法及び健康増進法の規定に基づき下記の取組を実施することとしましたので、お知らせいたします。

1 基本方針

不適切な食品の表示に対しては、消費者庁が横断的に取締りを行いつつ、地方出先機関を有し、監視業務についてのノウハウを有する農林水産省及び財務省並びに都道府県・保健所等が相互に連携し、食品表示の関係法令の規定に基づき効果的・効率的な取締りの執行体制を確保しているところです。このような体制の下、食品衛生の監視指導の強化が求められる年末においては、次のとおり、食品表示の重点事項について、取締り等を行うこととしました。

2 年末一斉取締りの実施について

国及び都道府県等においては、食品衛生の監視指導の強化が求められる年末において、食中毒などの健康被害の発生を防止するため、従来から食品衛生の監視指導を強化してきたところですが、例年どおり、この時期に合わせ、食品等の表示の信頼性を確保する観点から、食品表示の衛生・保健事項に係る取締りの強化を全国一斉に実施します（別紙）。

(1)実施時期：平成28年12月1日から同月31日まで

(2)主な監視指導事項

ア アレルゲン、期限表示等の衛生・保健事項に関する表示

イ 保健機能食品を含めた健康食品に関する表示

ウ 道の駅や産地直売所、業務用加工食品に関する表示

エ 食品表示基準に基づく表示方法の普及・啓発

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/161125_pressrelease_0001.pdf#search='%281%29%E5%AE%9F%E6%96%BD%E6%99%82%E6%9C%9F%EF%BC%9A%E5%B9%B3%E6%88%9028+%E5%B9%B412+%E6%9C%88%EF%BC%91%E6%97%A5%E3%81%8B%E3%82%89%E5%90%8C%E6%9C%8831+%E6%97%A5%E3%81%BE%E3%81%A7'

5. 加熱調理を前提とした食品による食中毒の予防について

11月28日、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及び消費者庁食品表示企画課長の連名をもって標記通知を出した。その主なものは次のと

おり。

今般、同一製造者の冷凍メンチカツを原因食品とする腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒事例が広域で確認されています（別紙参照）。当該メンチカツは、未加熱の挽肉が使用され、消費者が調理（油ちょう）して喫食する製品ですが、関係自治体の聞き取り調査によれば、加熱不十分な状態で喫食した可能性がある患者も確認されています。

本件についてはいまだ関係自治体において調査中ではありますが、下記について、消費者への積極的な注意喚起を行うよう対応願います。また、これら未加熱の食肉調理品を製造・販売する事業者に対しては、文字の大きさや配置にも配慮した容器包装への表示、店頭表示等、適切な手段によって、調理方法や使用方法等、安全な喫食方法を分かりやすい表現で消費者に情報提供するよう指導方よろしく願います。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000144094.pdf>

6. 加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめの公表

11月29日、消費者庁及び農林水産省は加工食品の原料原産地表示制度について、消費者庁と農林水産省の共同で開催していた「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」により検討を行い、その検討結果について、「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」のとおり取りまとめ公表した。11月29日の取りまとめ案と変更された主な点は次のとおり。

(1) 義務表示の対象、ア 義務表示の対象となる加工食品の冒頭の表現が次のとおりとなった。

原料原産地表示は、商品選択の際の重要な情報であり、国内で製造し、又は加工した全ての加工食品を義務表示の対象とすることが適当である

また、4 今後の加工食品の原料原産地表示の対象、方法(3)義務表示の例外に次の文が加わった。

なお、「大括り表示」は認めるが「可能性表示」及び「製造地表示」の代わりに「原産地不特定」とする提案や、「国別重量順表示」が難しい場合に原産地を表示しないとする提案については、消費者にできる限り充実した産地情報を提供する制度とする観点から適当でないと言われた。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/food_labeling_other_161129_0001.pdf

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/food_labeling_other_161129_0002.pdf

7. 青森県及び新潟県における高病原性鳥インフルエンザの疑似患者の確認

11月29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、農林水産省より各都道府県知事あて通知を発送したとの情報を提供した。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000144328.pdf>

8. 特別用途食品制度に関する検討会報告書の公表

11月30日、消費者庁は特別用途食品制度について、「特別用途食品制度に関する検討会」により検討を行い、その検討結果について、「特別用途食品制度に関する検討会報告書」のとおり取りまとめ公表した。その主な点は次のとおり

- ・ えん下困難者用食品の許可基準区分の表示の見直し
- ・ とろみ調整用食品の規格の策定
- ・ 新たな食品区分の追加等について

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/food_labeling_other_161130_0001.pdf

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/food_labeling_other_161130_0002.pdf

9. 「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」に係る説明会の開催

12月2日、消費者庁は説明会の開催を公表した。多くは未定であるが、東京については次のとおり。

【東京会場】

○1回目

日時：平成28年12月21日（水） 10：00～

場所：中央合同庁舎第4号館 2階 共用220会議室

所在地：東京都千代田区霞が関3-1-1

参加可能人数：200名程度

※申込期限：平成28年12月16日（金） 18：00

○2回目

日時：平成28年12月21日（水） 14：00～

場所：中央合同庁舎第4号館 2階 共用220会議室

所在地：同上

参加可能人数：200名程度

※申込期限：平成 28 年 12 月 16 日（金） 18：00

○ 3 回目

日時：平成 29 年 1 月中旬を予定

場所：調整中

※日時及び会場が確定しましたら募集を開始します。

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/161202.html>

10. 鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律の一部を改正する法律の公布、施行

12 月 2 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。その内容は次のとおり。

鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律の一部を改正する法律（平成 28 年法律第 97 号）が平成 28 年 12 月 2 日に公布、施行されました。これにより対象鳥獣の食品としての利用等については、国及び都道府県等による食品としての安全性に関する情報の収集、整理、分析及び提供に努めなければならないと規定されたところです。

野生鳥獣肉の衛生管理については、食品衛生法に基づく営業許可施設において、平成 26 年 11 月 14 日付け食安発 1114 第 1 号「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に従った対応をお願いしているところであり、本法律の施行に当たっても、引き続き、関係事業者に対する監視指導等よろしくお願いします。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000144785.pdf#search='%E5%90%84%E9%83%BD%E9%81%93%E5%BA%9C%E7%9C%8C%E7%AD%89%E8%A1%9B%E7%94%9F%E4%B8%BB%E7%AE%A1%E9%83%A8%28%E5%B1%80%29%E9%95%B7%E3%81%82%E3%81%A6+12%E6%9C%882%E6%97%A5+%E9%B3%A5%E7%8D%A3'>

（森田 邦雄）

11. [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、食品安全委員会のホームページで平成 28 年 11 月 1 日(第 628 回)から 11 月 29 日(第 631 回)までに 4 回開催された委員会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】

11-1. 第 628 回 食品安全委員会会合 (2016 (平成 28) 年 11 月 1 日)

(議題の(1)、(2)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:

(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] PRF 株を利用して生産されたホスホリパーゼ C

[2] 除草剤グリホサート耐性セイヨウナタネ DP-073496-4 並びに除草剤グルホシネート耐性及び稔性回復性セイヨウナタネ RF3 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

(2) 食品安全関係情報 (10 月 1 日～10 月 14 日収集分) について →事務局報告

● 報告結果：ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) が公表した食品中のピロリジジナルカロイドは引き続き可能な限り低減すべきとの意見書等を報告 (資料 2-1 参照)

▲ [添付資料ファイル：・資料 2-1 以外の資料(略)]

◆ 資料 2-1 (H28. 10.) : 食品安全関係情報 (10 月 1 日～10 月 14 日収集分) について
○ 微生物・プリオン・自然毒---植物性自然毒

ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) は 9 月 28 日、食品中のピロリジジナルカロイドは引き続き可能な限り低減すべきとの意見書を公表した。

(公表日：2016 年 9 月 28 日付け BfR 意見書 No. 030/2016)。

● 概要は以下のとおり。

○ BfR は、この数年間、1,2-不飽和ピロリジジナルカロイド (PA) による食品汚染に関して研究を行っており、

・ PA の毒性、種々の食品の摂取データ、乳、卵、肉、フルーツティー、はちみつ、ハーブティーなどの茶類、香辛料、小麦粉及びダイエタリーサプリメント中の PAs 濃度に関する最新のデータを考慮し、総合的な評価を行った。

- ・ルイボスティーなどの茶類及びはちみつが、PA を含む主要な食品である。
- 食品中の PA は、幼児及び成人が長期摂取した場合に慢性の健康影響が考えられる。しかし、急性の健康影響はない。
- 飼料に関する研究に基づけば、飼料からの PA の乳及び卵への移行程度は小さく、肉からは検出されなかった。乳、卵及び肉の総 PA 摂取量への寄与は無視できるレベルである。
- PA を含む植物によるフルーツティーの汚染は殆どないことから、総 PA 摂取量への大きな影響はない。
- PA の潜在的な摂取源として新たに一部の植物ベースのダイエタリーサプリメントが考えられる。成人はこの種の製品を介してより多量の PA を摂取する可能性がある。
- BfR は、
 - ・PA を高濃度で含む製品と並び、ダイエタリーサプリメントを介した PA 摂取量は、食品経由の PA 摂取量の平均を明らかに上回る可能性があると考える。
 - ・ダイエタリーサプリメント製品を短期的にも、特に長期的にも摂取することは健康影響をもたらす可能性がある。(中略)
- BfR は、食品中の PA 汚染の低減を可能とするような措置を提言する。
 - ・それらは、栽培、収穫及び洗浄方法の改善を介して食品中の PA 濃度を更に低減する努力を継続することも含む。
 - ・これは、主にハーブティーなどの茶類、また一部のダイエタリーサプリメントに当てはまる
- PA 濃度が潜在的に高い食品を多量に摂取する消費者を保護するために、特に小児を健康影響の増大から守るために、消費者の総 PA 摂取は可能な限り低減すべきである。(中略)
- BfR のウェブサイトには、食品中の PA に関する FAQ が掲載されている。(以下、略)
- 関連情報(海外・国内)(略)
- (※：本件の詳細情報、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)

11-2. 第 629 回 食品安全委員会会合 (2016 (平成 28) 年 11 月 15 日)

(議題の(1)、(2)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:

(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

- ・「EPN」、
- ・「ジノテフラン」、
- ・「トリホリン」、
- ・「ピリダリル」、
- ・「メタアルデヒド」

→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とし、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「ステアリン酸マグネシウム」→事務局説明

●審議結果：「添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、一日摂取許容量(ADI)を特定する必要はない。」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「ペグボビグラスチム」→事務局説明

●審議結果：「一日摂取許容量(ADI)を特定する必要はない。」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。

・遺伝子組換え食品等「NZYM-LP 株を利用して生産されたホスホリパーゼ」
→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。

▲[添付資料ファイル：全資料(略)]

11-3. 第 630 回 食品安全委員会会合（2016（平成 28）年 11 月 22 日）

（議題の(1)～(4)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) 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 5 品目：

[1]カズサホス、[2]クロラントラニリプロール、[3]フルチアニル、[4]ヘキサコナゾール、[5]メタフルミゾン →厚労省説明

●審議結果：

「カズサホス」、「メタフルミゾン」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ため、農薬専門調査会で調査審議する。

「クロラントラニリプロール」、「フルチアニル」は、農薬専門調査会で調査審議する。

「ヘキサコナゾール」は、「食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している評価結果について、食安法第 24 条の規定に基づき意見を求められた場合の取扱いについて」の 1 の(1)の「委員会が、関係各大臣から提出された資料等により新たな科学的知見の存在を確認できないとき」に該当し、食安法第 11 条第 1 項第 2 号に該当するものと認められる旨を厚生労働大臣に通知する。

・農薬 1 案件：飼料用農作物残留に係る農薬登録保留基準等の見直し→環境省説明

●審議結果：今般の飼料用農作物に係る登録保留基準の改正は、家畜代謝・残留試験に乳汁移行試験の内容も含まれ、

食品健康影響評価に基づき設定される残留農薬基準が使用されていること等から、畜産物により人への食品を介した安全性は担保されていると考えられ、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ことが確認された。

・動物用医薬品及び飼料添加物 1 品目：タイロシン→厚労省説明

●審議結果：本件は、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ので、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。

(2) 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

・「除草剤ジカンバ及びグルホシネート耐性トウモロコシ MON87419 系統」

→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とし、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。

(3) 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

・「家畜に使用するコリスチンに係る薬剤耐性菌」 →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とし、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薬剤耐性菌に関するワーキンググループに依頼する。

(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「スピネトラム」 →事務局説明

●審議結果：「一日摂取許容量 (ADI) を 0.024mg/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。

▲[添付資料ファイル：・全資料(略)]

11-4. 第 631 回 食品安全委員会会合 (2016 (平成 28) 年 11 月 29 日)

(議題の (1)、(2)、(3)、(5) は議事概要等から抜粋・要約、(4)、(6) は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略：

(1) プリオン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

・「オーストリアから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓に係る食品健康影響評価」

→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）への反映をプリアン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
・動物用医薬品及び飼料添加物「タイロシン」 →担当委員、事務局説明

●審議結果：「一日摂取許容量（ADI）を0.005 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）に通知することとなった。

・動物用医薬品「ジクラズリル」に係るについて →事務局説明

●審議結果：「一日摂取許容量（ADI）を0.03 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

(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

・「ジクラズリルを有効成分とする牛の強制経口投与剤（ベコクサン）」

→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）への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼する。

(5) 食品安全関係情報（10月15日～11月11日収集分）について →事務局から報告

●報告概略：オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)が公表した、ファクトシート「アクリルアミドと食品」の更新及びインフォグラフィック「食品中のアクリルアミド」等について報告

▲[添付資料ファイル：資料5-2以外の資料(略)]

◆資料5-2（2016.11.29）：食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報

○化学物質---汚染物質等

情報源：オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)は、ファクトシート「アクリルアミドと食品」を更新し、インフォグラフィック「食品中のアクリルアミド」を公表した。

(公表日：2016年10月26日付け)

●概要は以下のとおり

FSANZが、2014年6月公表したファクトシート「アクリルアミドと食品」からの更新箇所は、以下のとおり。

4. 食事由来のアクリルアミドはどのように減らすことができるか？

・ジャガイモを冷蔵庫又は光の当たる場所で貯蔵してはいけない。

アクリルアミド生成を促進する成分が増加する 為である。

・揚げたり焼いたりする前に、水に15～30分間ジャガイモを浸すか又は熱湯で湯通しする。

この作業は、アクリルアミド生成を促進する成分を低減する。

・オーブンフライ、ハッシュブラウン及びローストポテトなどの料理は中程度のオーブン（180～190℃）で明るい黄金色に加熱する。

チップスを揚げる場合は最高 175℃とする。より大きな塊のチップスにする方が望ましい。

*2014年6月に公表された「アクリルアミドと食品」は食品安全総合情報システムを参照。

○インフォグラフィック「食品中のアクリルアミド」(略)

○関連情報(海外・国内)(略)

(※：以上、内容に関する詳細情報、他の情報は、食品安全総合情報システム

(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) でご確認下さい)

(大神 弘明)

【海外食品安全情報】

FDA は任意の適格輸入業者プログラムの最終指針を公表

FDA Releases Final Guidance for Voluntary Qualified Importer Program

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm522201.htm>

米国食品医薬品局（FDA：The U.S. Food and Drug Administration）は、2016年11月10日、食品の安全性とセキュリティの実績が証明された輸入者の食品を迅速に審査し米国に輸入するための、任意の有料プログラムの最終指針を発表した。最終指針は、質疑応答形式で、このプログラムがどのように機能するかを説明している。

任意の適格輸入業者プログラム（VQIP：Voluntary Qualified Importer Program）は、業界と消費者の両方に利益をもたらすだろう。迅速な輸入は、輸入業者にサプライチェーンマネジメントの強力なシステムを採用するインセンティブとなり、FDAは、公衆衛生に潜在的リスクを与える可能性の高い食糧輸入の調査とサンプリングにその資源を集中することが出来る。

2011年1月に署名されたFDAの食品安全強化法（FSMA：The FDA Food Safety Modernization Act）は、米国に輸入される食品が国内産食品と同じ安全基準を満たすことを確実にするための権限をFDAに与えている。

FSMAはFDAに対し、外国サプライヤー検証プログラム（FSVP：Foreign Supplier Verification Program）に基づき、食品の輸入者に対し遵守すべき基準を制定することに加え、サプライチェーンの安全性とセキュリティを高度に管理し維持する輸入者のために、VQIPを設けることを求めている。この管理対象は、FDAが認めた第三者

認証規則で適切な食品安全手順を満たしているものとして承認されている施設（含、農場）からの食品の輸入を含む。

質疑応答形式の主な項目：輸入者が期待できる VQIP の利点、適格性の基準、VQIP アプリケーションを完成するための手順、VQIP 参加者の失効と VQIP 参加者の復帰。

FDA は、VQIP の 2019 年会計年度（2018 年 10 月 1 日開始）に参加のための、VQIP のアプリケーションの受付を 2018 年 1 月 1 日から開始することを計画している。FDA は食品輸入業者に対し VQIP へ参加し、強力なサプライヤー検証プログラムを利用することを推奨する。

追加情報

- ・最終指針：FDA の任意の適格輸入業者プログラム
- ・最終指針ファクトシート
- ・VQIP アプリケーションの送信手順
- ・任意の適格輸入業者プログラムの最終指針に関するオンラインセミナー
- ・連邦登録通知
- ・[Final Guidance for Industry: FDA's Voluntary Qualified Importer Program](#)
- ・[Final Guidance Fact Sheet](#)
- ・[Instructions for Submitting the VQIP Application](#)
- ・[Webinar on the Final Guidance for the Voluntary Qualified Importer Program](#)
- ・[Federal Register Notice](#)

（榎元 徹也）

【その他】

食品の期限表示とは

飲食店において、原材料の先入れ先出し（新しく購入した物を奥に入れ、手前の物から使用）を励行していると思います。しかし、期限表示を過ぎた食品が見つかり、処分していることと思います。そこで、期限表示については十分に理解していると思いますが、期限表示の基本をまとめました。

期限表示には消費期限と賞味期限がある

消費期限：傷みの速い食品の表示。何日まで安心して食べることができる。

対象食品の例：食肉、生めん、弁当、調理パン、生菓子、惣菜等

表示した方法で保存した場合において、品質が急速に低下しやすい食品に表示します。（製造または加工の日を含めておおむね 5 日以内）

例：消費期限 ○年○月○日

賞味期限：比較的傷みの遅い食品の表示。何日まで美味しく食べることができる。
対象食品の例：牛乳(*)、清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品、乳製品、菓子等
*：低温殺菌牛乳の多くは消費期限。

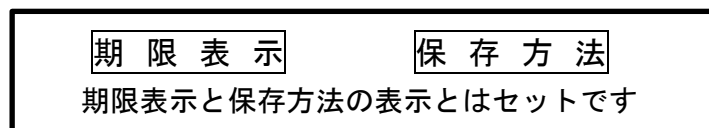
消費期限以外の食品で、表示した方法で保存した場合において、品質が保たれる期限を表示します。

例：賞味期限 ○年○月○日 ただし品質が保たれる期間が3か月を超えるものは 賞味期限 ○年○月でも支障ありません。

食塩、砂糖、酒類、アイスクリーム類

事故発生時には回収が必要となりますので、ロットで管理されており、外箱あるいは製品に消費者が気づかない場所に記載されています。

期限表示は保存方法とセット



期限表示の設定方法

製造者、加工者、輸入者等が科学的根拠（細菌検査、化学検査、官能検査等）をもとに決めます。細菌検査、化学検査、官能検査で、一番短い日数に安全係数 0.6~0.85 をかけます。通常、一番短いのは官能検査です。

例：官能検査で、美味しく食べることができる期間が15日で、安全係数を0.7にしますと、賞味期限は製造日を含め10日になります。安全係数が0.8ならば12日になります。

鶏卵の賞味期限：生食の場合の賞味期限と保存方法〔例：お買い上げ後は冷蔵庫(10℃以下)で保存してください〕の表示が必要です。賞味期限を超えた場合には加熱調理をしてください。

特記事項等

①期限表示は、表示した方法により保存することを前提としますから、期限表示を併せて保存方法を表示します。冷蔵保存、10℃以下保存、冷凍(-15℃以下)保存などがあります。

②保存方法が常温の場合、常温で保存する旨の表示を省略することができます。ただし、常温で保存する食品でも、表示された期限に影響がある場合は「直射日光、高温多湿を避けてください」などの保存方法を表示します。

- ③乳および乳製品のうち、常温保存可能品では、常温での保存が可能である旨の表示をします。また、常温で保存した場合での賞味期限を表示します。
- ④賞味期限 ○年○月であっても、ロット管理等で製造日は確認できるようにします。
- ⑤冷凍で流通し、販売が冷蔵である食品（魚卵製品等）の場合は、保存方法を変更した販売者等が、食品の状態を確認したうえ、温度帯変更者を明記して期限表示をすることになっています

現在、製造・加工業において、包装資材の改良などで安全係数の見直しをしています。

飲食店において、若干賞味期限を超えていたとしても、未開封の場合、風味を確認して良好ならば使用できることとなります。

—2016.10.14 食品衛生レビューNo.90 より転載—

（笈川 和男）
以上