



NPO法人

# 食科協ニュースレター 第166号

## 目 次

【 <a href="#">食科協の活動状況</a> 】	2
1. 2017年4月～2017年5月の主な活動(先月報告以降)	
	関澤純
【 <a href="#">行政情報</a> 】	3
1. 有毒植物による食中毒防止の徹底について通知	
2. 安全性審査済の遺伝子組換え食品の検査法の標準化報告書公表	
	森田邦雄
3. <a href="#">食品安全委員会提供情報</a>	
2017年4月18日第646回から2017年5月9日第648回までの開催分	
	関澤純
【 <a href="#">海外食品安全情報</a> 】	8
FDAはメニュー表示実施日 (compliance date) を2018年に延期	
	伊藤澄夫
【 <a href="#">その他</a> 】	8
冷凍メンチカツによるO157集団食中毒	
	笈川和男

平成 29年 5 月 17 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)

## 【食科協の活動状況】

先月ニューズレター発行日には開催済みの項目が「開催予定」の原稿のまま発信され失礼しました。一月遅れとなりますが以下掲載します。

### 1. 2017年4月～2017年5月の主な活動

4月11日 平成29年度第1回常任理事会・運営委員会を関澤理事長他常任理事と運営委員計12名が出席し開催した。6月6日(火)に開催する平成29年度総会及び第1回理事会で審議する平成28年度事業報告及び収支報告と平成29年度事業計画及び予算のそれぞれ案について検討した。経理資料の監査を経たうえで、25日には総会資料として会員へ送付するための作業を行う。役員の改選について大神常任理事の辞意に伴い総会議題とすることとし、後任について小暮運営委員を理事会に推薦する。理事会・総会・会員研修会のスケジュールを確認した。会員研修会は14時からテーマを「最近の食の安全の動向について」とし、東京海洋大学大学院湯川剛一郎教授に「今後のHACCPへの対応について」、消費者生活コンサルタント森田満樹氏(食科協常任理事)に「最近の食品表示の動向と消費者の反応について」話して頂くとした。食の安全ナビクイズ検討会を4月15日(土)に江東区東大島文化センターで開催しHACCPをテーマとしクイズの検討、今後の進め方の討議を行うとした。豊洲市場移転問題の「食の安全と安心」に関する専門家の統一見解について「食の安全の観点からの適切なリスクコミュニケーション等の推進についての必要を提案するものであり、政治的立場を表明するものではないことを確認し理事長メッセージとして食科協HPに掲載するとした。

4月11日 「食の安全と安心を科学する会(SFSS)」季刊誌第25号(2017年春)に関澤理事長が「リスクコミュニケーションの主人公は誰なのか」と題して寄稿した。

4月15日 「食品安全ナビ検定クイズ」検討会を食品衛生監視員らが参加しやすい土曜日午後1時半から江東区東大島文化センターで13名が参加し開催した。HACCPをテーマとしたクイズの検討、今後の進め方の検討につき、e-learning化の可能性についても討議した。

4月18日 ニューズレター165号を発行した。

4月21日 かわら版97号を発行した。

- 4月25日 総会資料発送準備を北村専務理事ほか数名の協力で準備した。
- 4月26日 食品安全委員会・欧州食品安全庁共催の国際シンポジウム「食品安全のための科学的国際協力の未来には何があるのか」が開催され関澤理事長が出席した。
- 4月28日 かわら版 98 号を発行した。
- 5月 5日 「食品衛生研究」67 巻 5 号「提言」欄に関澤理事長が「リスクコミュニケーションの主役はだれか？」と題して寄稿した。
- 5月16日 徳島県食の安全安心審議会に関澤理事長が会長として出席予定。
- 5月17日 平成 29 年度第 2 回常任理事会・運営委員会を開催予定。
- 6月 6日 平成 29 年度総会（13 時より）と第 1 回理事会を江東区森下文化センターで開催予定。14 時より会員研修会を「最近の食品安全の動向について」をテーマに開催する。基調講演「今後の HACCP への対応について（仮題）」を東京海洋大学湯川剛一郎教授、講演「最近の食品表示の動向と消費者の反応について（仮題）」を森田満樹食科協常任理事・消費生活コンサルタントにお願いする。

（関澤 純）

## 【行政情報】

### 1. 有毒植物による食中毒防止の徹底について通知

4月13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。

毎年、特に春先から初夏にかけて、有毒植物を食用の植物と誤って喫食したことによる食中毒が多く発生しています。平成 28 年には事件数 35 件、患者数 119 名（内、死亡者 4 名）が報告されており、高齢者の事例が高い割合を占めています。

つきましては、各都道府県等におかれては、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、地域広報誌等、高齢者の目にもとまりやすい各種メディアの活用や、高齢者施設等の関係団体を通じ、継続的に消費者に注意喚起を行うようお願いいたします。また、農産物直売所等で販売されていた山菜や野菜に有毒植物が混じっていたことが明らかとなった事例も複数報告されていることから、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-Shokuhinanzendu/0000161691.pdf>

## 2. 安全性審査済の遺伝子組換え食品の検査法の標準化報告書公表

4月26日、消費者庁は 高度加工食品からの DNA 検出の検討に関する標記報告書を公表した。その主な内容は次のとおり。

### (1) 目的

我が国においては、安全性審査済み遺伝子組換え (GM) 食品の中で、しょうゆ、コーンフレーク、デキストリン、液糖、植物油 (大豆油、コーン油、なたね油及び綿実油)、てん菜を主な原料とする砂糖及び水飴 (本研究ではこれらを総称して「高度加工食品」と呼ぶ。) は GM 表示不要の品目となっている。これらが GM 表示不要となった背景は、平成 11 年 7 月に発表された「遺伝子組換え食品部会における技術的検討のための小委員会報告 (平成 11 年報告)」にある。つまり、平成 11 年報告では、これらの高度加工食品から DNA の検出ができなかったためである。平成 11 年報告において、加工食品試料からの DNA 抽出には CTAB 法 (DNA の検出には通常の PCR により増幅した断片をアガロースゲル電気泳動にて分析する方法) が用いられていた。しかし、近年主流となっている DNA 精製キットやリアルタイム PCR を用いることにより、当時 GM 表示不要と判断された高度加工食品から DNA 検出できる可能性が考えられた。そこで本研究では、GM 食品の検査に使用されている DNA 精製キットを用い、リアルタイム PCR による高度加工食品からの DNA 検出を試みた。

### (2) 試料

しょうゆ 20 製品はしょうゆ情報センターを通して入手した。コーンフレーク 5 製、デキストリン 6 製品、液糖 4 製品、穀物酢 3 製品、植物油 16 製品、てん菜糖 8 製品、水飴 7 製品はスーパーマーケット又はインターネットを通して入手した。

### (3) 結果

- ・コーンフレークは、5 商品全てで DNA の検出が可能。
- ・デキストリン及びデキストリンを原材料に含む加工食品は、6 商品中 1 商品のみ DNA の検出が可能であったが、残り 5 商品は DNA の検出が不可能。
- ・その他の商品は DNA の検出が不可能。

#### 概要

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/research/2016/pdf/information\\_research\\_170426\\_0008.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2016/pdf/information_research_170426_0008.pdf)

#### 能酷暑

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/research/2016/pdf/information\\_research\\_170426\\_0009.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2016/pdf/information_research_170426_0009.pdf)

(森田 邦雄)

### 3. [食品安全委員会提供情報](#)

食品安全委員会提供情報について、担当者からの原稿がニューズレター発行日に届かなかったため、急遽いつもと異なる体裁で準備しました。各回の記載内容に必ずしも統一がとれておらずご容赦ください。

#### 3-1 第 646 食品安全委員会（2017（平成 29）年 4 月 18 日）

主な議事事項及び審議結果から

- (1) 食品安全基本法第 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・動物用医薬品 1 品目「酒石酸タイロシンを有効成分とする牛、豚及び鶏の飲水添加剤並びに蜜蜂の飼料添加剤（タイラン水溶散）」（農林水産省からの説明）・微生物 1 案件「豆腐の規格基準の改正」に係る健康影響評価（厚生労働省からの説明）
- (2) 動物用医薬品専門調査会における審議結果「デキサメタゾン」に関する審議結果報告と意見・情報募集
- (3) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見・添加物「過酢酸製剤及び同製剤に含有される物質（過酢酸、1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸、オクタノ酸、氷酢酸、過酸化水素）」・農薬「クロラントラニリプロール」・農薬「フルチアニル」・動物用医薬品「動物用ワクチンに添加剤として使用される成分」に係る食品健康影響評価について他

#### 3-2 第 647 回食品安全委員会（2017（平成 29）年 4 月 25 日）

主な議事事項及び審議結果から

- (1) 食品安全基本法第 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
  - [1] 農薬 2 品目（{1}はポジティブリスト制度関連）
    - {1}ピレトリン：  
殺虫剤、キャベツ、茶等に使用。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準設定。
    - {2}フルジオキシニル：  
殺菌剤、稲、トマト等に使用。今回、わけぎ、ブロッコリー等への適用拡大申請
  - [2] 遺伝子組換え食品等 2 品目
    - {1} ARG-No. 4 株を利用して生産された L-アルギニン：  
栄養補給や調味料等に使用の食品添加物
    - {2} RFESC02 株を利用して生産されたリボフラビン：  
栄養強化や着色料として使用の食品添加物
- (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】 審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)へ通知する。

[1]農薬「エトフェンプロックス」：

・一日摂取許容量 (ADI) を 0.031mg/kg 体重/日、急性参照用量 (ARfD) を 1mg/kg 体重と設定。殺虫剤、稲、キャベツ等に使用します。今回、さやいんげん、葉しょうが等への適用拡大申請

[2]清涼飲料水「亜鉛」：

・食品衛生法に基づく「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）」及び「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）」の成分規格に亜鉛の項目を規定しない場合ミネラルウォーター類からの亜鉛摂取により健康影響が生じる可能性は低いと考えられる。高濃度亜鉛を含むミネラルウォーター類が存在する可能性も排除できずリスク管理機関はミネラルウォーター類の亜鉛検出状況把握に努めるべき。必須元素で、溶出亜鉛濃度が 1mg/リットルを超えると白濁したり、お茶の味が悪くなる。自然水中にはほとんど無く、鉱山・工場排水、給水管に由来。

[3]清涼飲料水「鉄」

・食品衛生法に基づく「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）」の成分規格に鉄の項目を規定しない場合ミネラルウォーター類からの鉄摂取により健康影響が生じる可能性は低いと考えられる。必須元素で、多量に含まれると赤水となり、色、濁り、金属臭味がつき、布地などを着色。自然水中に広く存在し、鉱山・工場排水、給水管に由来

[4]清涼飲料水「カルシウム・マグネシウム等（硬度）」

・食品衛生法に基づく「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）」の成分規格にカルシウム・マグネシウム等（硬度）の項目を規定しない場合、ミネラルウォーター類からのカルシウム及びマグネシウムの摂取により健康影響が生じる可能性は低いと考えられる。マグネシウムについては、通常の食事以外からのマグネシウム摂取が過剰にならないよう留意する必要。高濃度で味覚を損ない(渋味)、石鹼の泡立ちを阻害。自然水中に広く存在し、工場排水、下水、海水、浄水処理由来。

(3)BSE 対策に関する調査結果等・厚生労働省及び農林水産省から報告  
詳細はこちら。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20170425fsc>

[2]専門調査会 ・第 121 回肥料・飼料等専門調査会 ・第 114 回新開発食品専門調査会(非公開) ・第 4 回評価技術企画ワーキンググループ ・第 159 回遺伝子組換え食品等専門調査会(非公開) ・第 147 回農薬専門調査会幹事会

3-3 第 648 回食品安全委員会 (2017 (平成 29) 年 5 月 9 日)

主な議事事項及び審議結果から



(1) 食品安全基本法第 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

- ・動物用医薬品 1 品目「プロピオン酸カルシウム、塩化カルシウム、リン酸一水素カルシウム及び酸化マグネシウムを有効成分とする牛の強制経口投与剤（カルチャージ）（再審査）＊」農林水産省説明があり、今後、委員会において審議を行い、必要に応じて評価書を改訂する。＊牛の乳熱の予防に用いる。

(2) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見について

【食品健康影響評価】以下の審議結果が了承されリスク管理機関(厚生労働省)へ通知する

・遺伝子組換え食品等：

- ・『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。

[1] 「MDT06-228 株を利用して生産されたエキソマルトテトラオヒドロラーゼ」アミロースやアミロペクチンなどのデンプンを加水分解する酵素

[2] 「NZYM-BE 株を利用して生産されたグルコアミラーゼ」アミロース、アミロペクチン等の多糖類の  $\alpha$ -1, 4-D-グルコシド結合を非還元末端から加水分解する酵素

詳細はこちら。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20170509fsc>

### 3-4. 食品安全委員会などの開催案内

第 649 回食品安全委員会：平成 29 年 5 月 16 日(火) 14:00～

専門調査会【農薬】【薬剤耐性菌に関する WG】○第 64 回農薬専門調査会評価第三部会(非公開)：平成 29 年 5 月 10 日(水)14:00～議題：トリフルメゾピリム

第 10 回薬剤耐性菌に関するワーキンググループ：平成 29 年 5 月 11 日(木)14:00～議題：酒石酸タイロシンを有効成分とする牛、豚及び鶏の飲水添加剤並びに蜜蜂の飼料添加剤（タイラン水溶散）に係る薬剤耐性菌、薬剤耐性(AMR)対策アクションプランに係る食品安全委員会行動計画 2016-2020 の 2016 年度進捗状況

[http://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/annai/wg\\_amr\\_annai\\_10.html](http://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/annai/wg_amr_annai_10.html)

第 64 回農薬専門調査会評価第一部会(非公開)：平成 29 年 5 月 12 日(金)15:00～議題：フルバリネート

[http://www.fsc.go.jp/senmon/nouyaku/annai/nouyaku\\_annai\\_hyouka1\\_64.html](http://www.fsc.go.jp/senmon/nouyaku/annai/nouyaku_annai_hyouka1_64.html)

第 64 回農薬専門調査会評価第二部会(非公開)：平成 29 年 5 月 15 日(月)14:00～議題：プロベナゾール

[http://www.fsc.go.jp/senmon/nouyaku/annai/nouyaku\\_annai\\_hyouka2\\_64.html](http://www.fsc.go.jp/senmon/nouyaku/annai/nouyaku_annai_hyouka2_64.html)

(関澤 純)

## 【[海外食品安全情報](#)】

FDA はメニュー表示実施日 (compliance date) を 2018 年に延期

FDA Extends Menu Labeling Compliance Date to 2018

May 1, 2017

<https://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm554948.htm>

2017 年 5 月 1 日、米国食品医薬品局 (FDA) は、メニュー表示実施日を 2017 年 5 月 5 日から 2018 年 5 月 7 日まで延期すると報じた。この延長により、コストを削減し、これらの要件の柔軟性を暫定最終規則に反映できる。FDA は、規制上の負担を軽減する方法や柔軟性を高める方法など、メニューの表示要件の実施に関するコメントの募集を 60 日間としている。(a) ビュッフェやクラブ・アンド・ゴー・フードを含むセルフサービス食品のカロリー情報の表示、(b) メニューそのもの以外のカロリー情報を提供する方法。(c) メニューと消費者に提示される他の情報とを区別する基準などに関連することなど。この延長は、5 月 5 日のコンプライアンス日より前に米国の連邦官報が延長を公表する 2017 年 5 月 4 日に発効する。60 日間のコメント期間は、2017 年 5 月 4 日から開始される。

(伊藤 澄夫)

## 【[その他](#)】

### 冷凍メンチカツによる O157 集団食中毒

10 月 31 日神奈川県が、冷凍メンチカツの家庭内調理の摂食者から腸管出血性大腸菌 O157 (以下 O157) 食中毒が疑う事案が発生していると記者発表がありました。その後の調査で、当該品は静岡県内の業者が製造した商品で、三つの販売者から流通していました。幸いにも死亡者はいませんが、患者数は 70 人を超えました。そこで、商品の特徴、原因等をまとめ、対策を述べます。

商 品

静岡県沼津市の食品製造会社が製造し、三系列で流通した冷凍メンチカツ

製造時に加熱調理されていない「そうざい半製品 (未調理品)」

-18℃以下で流通、-5℃で販売 規格基準が定められている冷凍食品とは異なる。



## 患者

70人以上（調査集計中） 秋田県から広島県

神奈川県内：患者数60人（12月5日現在）このほかに疑われる患者、健康保菌者がいる

## 細菌検査結果

特定日に製造された商品及び患者便から0157が検出され、遺伝子の同一性が確認された

検査結果から、静岡県沼津市の食品製造会社で汚染されたことは間違いない。

## 汚染原因の推定

原材料（玉ねぎ、豚肉、牛脂、鶏肉など）の汚染

生鮮食品であり、汚染されている可能性はある。

製造機器の洗浄消毒不足等による二次汚染

## 発生原因

調理時の加熱不足

商品には「凍ったまま170～175℃の油で6分揚げてください」との説明書きがあった。しかし、静岡県が集計した表「自治体別患者と加熱状況表」（11月11日現在）のとおり、患者のなかには十分加熱と答えている人もいた。

## ●自治体別患者と加熱状況表

自治体名	アイテム名	患者数 (人)	加熱状況(人)			
			十分加熱	加熱	不十分	調査中
神奈川県	石川メンチ	47	6	12	2	27
藤沢市	石川メンチ	5			5	
相模原市	石川メンチ	3	3			
尼崎市	米久メンチ	1	1			
秋田県	米久メンチ	1				1
広島市	牛タンメンチカツ	1	1			
合計		58	11	12	7	28

※加熱状況は各自治体が行った患者からの聞き取りに基づいたもの

食品衛生法に基づく行政処分に係る疑義照会について(回答)(生食監発1111第1号平成28年11月11日)から

商品開発の際には「凍ったまま 170～175℃の油で6分揚げ」で、加熱十分との結果がでたのだと思う。しかし、食中毒が発生しているので、原因とし家庭内調理の場合、次のことが考えられます。

- ①揚げる油の量が少なく、冷凍メンチカツを入れたら油温が低下した。
- ②衣の色の変化で加熱状態を見ていた場合には、油が老化していた場合、冷凍庫から出して時間を置いて衣が水分を含んだ場合には早く衣の色が付く。
- ③規格基準が定められ、安全性が高い冷凍食品と思い、加熱時間を短くて良いと思ったかもしれない。

商店街の食肉販売店では、冷蔵の対面販売で、自家製の揚げる前の「コロッケ、トンカツ、メンチカツ」を販売する店舗がる。消費者は冷蔵品であること承知している。しかし、冷凍された包装品であれば冷凍食品と思い違いをする消費者がいる。

同様な温度帯（-18℃以下で流通、-5℃で販売）の商品は少ない

いわゆる冷チル食品（-18℃以下で流通、0℃前後で販売）は多くあるが-18℃以下で流通、-5℃で販売している食品は少なく、大手スーパーを除くと-5℃の陳列棚（ケース）が少ない。-5℃で販売すれば、規格基準が定められた冷凍食品と思われる可能性がある。

消費者が購入後の保管について、家庭用冷蔵庫のほとんどに-5℃での保存帯の格納設備がないので、冷凍庫（-18℃以下）で保管することになる。

対 策

製造者及び販売者

- ①商品が冷凍食品ではないことを明確に表示する

たとえば、表面に赤色の太文字(50ポイント以上の太字)で「未調理品」と表示する

## 未調理品

- ②調理方法を太文字で明確に表示にする。冷凍庫（-18℃以下）で保管したときの調理方法も併せて表示する。

## 飲食店営業者

今回は飲食店でも発生しており、仕入れ品であったが、直営の流通センターでの加工品であっても、各店の調理従事者に十分な加熱調理を徹底する。

おわりに

入院患者は発生しているが、死亡者が出なくて良かった。

消費者は冷凍の包装品ならば、規格基準が定められた冷凍食品と思い、安全性が高く加熱温度を短くしても良いと思うことが考えられます。このような思い違いをなくすために、「未調理品」「調理方法」が明確に認識できるような大きく、太い文字による表示、説明が必要と考えます。

—食品衛生レビューNo.92 (2016.12.13) より転載—

(笈川 和男)  
以上