



目 次

【巻頭言】	頁
食品の安全と消費者保護行政	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 9月の主な事業活動	2
2. 今後の行事予定	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 高濃度にジアシルグリセロールを含む食用油等に関連する情報	2
2. 飲食店における腸管出血性大腸菌O157 食中毒対策について	12
3. 第41回コーデックス連絡協議会の概要	14
4. 食安委における情報提供の改善及び食育現場におけるリスクコミュニケーションの充実に向けた取組方向	18
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 消費者団体が緊急集会「エコナの安全性を問う会」を開催 (主婦連ホームページより引用)	20
<hr/>	
【企業情報】	
エコナ関連製品の一次販売自粛について(9月16日発表)	21
エコナ関連製品に関する弊社の対応について(10月8日発表) (エコナ関連製品の一時販売自粛について 第7報) (花王ホームページより引用)	22
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 米国における化学物質の食品安全問題、過去・現在・未来	23

平成21年10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、全麵連会館2F TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【巻頭言】

食品の安全と消費者保護行政

明治乳業株式会社 取締役常務執行役員 研究本部長

ぼ ぼよしお
馬場良雄

9月1日にいよいよ消費者庁が設立され業務を開始しました。設立に当たって、当時の担当の野田大臣が「消費者と事業者は対立の構図ではなく、WIN—WINであるべき」と述べておられたのが印象的でした。真の消費者保護行政とはどうあるべきかを考え、消費者庁が適切な行政を担っていただけることを期待するものです。

さて、話は少しそれるかも知れませんが、食品安全委員会の事に触れたいと思います。食品安全委員会の季刊誌《食品安全》を今改めて読み返してみました。創刊号から、その表紙には【共に考えよう、食の科学。】の小見出しが左上に表記されていることにお気づきでしょうか？創刊号には当時の寺田委員長の巻頭言が書かれておりますが、一部抜粋致します。

『こうした活動の基本として、私たちが大切にしていることは、まず、食品安全委員会に対して国民の皆様からの「信頼」を得ることです。なぜなら消費者が食品に求めている「安心」は、「安全」という科学的知見と、それを発信する私たちへの「信頼」から生まれると思うからです。委員会は予断を持たずにプロセスを大事にして議論を進め、それを公開して皆様に見てもらった上で結論を出します。また、その結論に私たちは責任を持ちます。』

改めて感銘を受ける言葉であると思います。食品安全委員会と国民が共に考えることで、真のリスクコミュニケーションが生まれるという思いが切実に伝わってまいります。

さて、2008年3月に発行された16号に長尾委員の寄稿文【食品安全とレギュラトリーサイエンス】が掲載されております。皆様にもお読み頂ければと思いますが、一部抜粋致します。

『安全性について社会的関心が高い領域として、食品の他、医薬品、原子力発電、環境などがあります。これらにかかわる安全性の評価科学を「レギュラトリーサイエンス」と呼ぶことがあります。この領域では行政の関与が大きく、また、そのことを国民も期待しています。しかし、行政は、時にいろいろな立場の人達の要望も考慮せざるを得ません。そこで、食品安全委員会は行政とは

別の組織で科学的に食品の安全性評価をしています。』

レギュラトリーサイエンスは、世に知られた言葉とはなっていませんが、行政科学、安全の科学とも呼ばれており、今後の消費者庁が主体となって進めるリスクコミュニケーションとともに重要な考え方になると思っております。

又、食科協ニュースレター第74号の巻頭言で、(財)食品産業センター花澤専務理事が「加工食品の原料原産地表示をめぐる東京都消費生活審議会での議論」をご紹介していただきました。3回の議論を経る中で、事業者の主張がある程度理解された経緯が纏められておりました。消費者と事業者のコミュニケーションに当たって示唆に富む内容であろうと思います。

消費者庁、消費者委員会が、この6年間食品安全委員会が築いてきた財産を元に、さらに日本国内の食の安全と信頼に寄与して頂けることを切に願い、巻頭言と致します。

【食科協の事業活動状況】

(1) 9月の主な事業活動

- 8日 食科協ニュースレター第74号を発行。厚労省監視安全課を訪問。
- 9日 消費者庁食品表示課及び食品安全委員会緊急・広報課を訪問。
- 10日 常任理事会を開催、議題は、①公開講演会の開催準備、②ワークショップの開催準備、③会員用及び食監会員用メーリングサイトの開設、④食科協パンフレットの作成、⑤収支状況の報告等。
- 15日 毎日新聞社編集委員 小島正美氏を表敬訪問。
- 18日 各都道府県等へワークショップの開催案内を発送。
- 28日 会員及び非会員へ平成21年度公開講演会の開催案内を送信。
- 29日 (社)日本輸入食品安全推進協会を訪問。

(2) 今後の行事予定

- 10月22日(木)午後 (財)東京都中小企業振興公社会議室においてワークショップ「クイズ輸入食品」を開催。
- 11月11日(水)午後 中央区日本橋社会教育会館ホールにおいて公開講演会「食品の安全性確保とマスコミの役割 その2」を開催。

【行政情報】

1. 高濃度にジアシルグリセロールを含む食用油等に関連する情報

消費者庁： 19日、花王株式会社からエコナ関連製品の一時販売自粛を行う

との情報提供(【企業情報】を参照)を受け、次の情報提供を行いました。

1. エコナ関連製品については、高濃度にジアシルグリセロールを含み、体に脂肪がつきにくい食品として、エコナクッキングオイル(平成10年許可)、エコナマヨネーズタイプ(平成15年許可)など全10品目について、厚生労働省より特定保健用食品の許可を行っています。

2. 本年7月、本食品中に通常の食用油と比べて高濃度に含有される不純物(グリシドール脂肪酸エステル)があることが判明し、厚生労働省より食品安全委員会に報告が行われました。このグリシドール脂肪酸エステルという成分が発がん物質であるかどうかを含め、本製品の安全性について、現在、食品安全委員会において健康影響評価が実施されているところです。

食品安全委員会におけるこれまでの審議経過については、[食品安全委員会のホームページ](#)をご参照ください。

なお、同ホームページには、[ジアシルグリセロール及びグリシドール脂肪酸エステル](#)の解説も掲載されています。

消費者庁では、今後も新たな情報を入手次第、ホームページ等を通じて消費者への情報提供を行ってまいります。

29日「食品SOS 対応プロジェクトーエコナを例にしてー」の発足を公表。

特定保健用食品の許可を受けているエコナ関連製品について、食品の安全に対する消費者の不安が広がっている状況等を踏まえ、消費者の不安の解消に資する取組の推進等行政としての対応を検討するため、消費者庁に標記プロジェクト(構成員：大臣政務官(チームリーダー)、消費者庁次長、審議官(企画調整部門担当、執行部門担当)、政策調整課長、消費者安全課長、食品表示課長)を発足させた。

10月1日 エコナ関連製品に関する関係省庁等担当課長会議」を開催。その概要は次のとおりです。

○関係各省庁より、これまでの取り組み状況と今後の取組予定について、以下のとおり報告があった。

(消費者庁食品表示課長)

- ・エコナ関連製品に関する情報について、消費者庁ホームページへの掲載などを通じて、消費者への周知に努めているところ。
- ・29日、福島大臣のご指示により、庁内に「食品SOS 対応プロジェクト」を立ち上げ、消費者庁として現時点で何ができるかといった点について議論を重ねている。

(食品安全委員会事務局評価課長)

- ・食品安全委員会において、「高濃度にDAGを含む食品の安全性」について、厚生労働省からの諮問を受けて食品健康影響調査を行っている。

- ・現在、厚生労働省に対して、グリシドール脂肪酸エステルに関する追加資料をできるだけ早く提出するよう要請しているところであり、この追加資料が提出され次第、速やかに食品健康影響評価を行うこととしている。

(消費者委員会事務局長)

- ・消費者委員会としても、本件について何ができるかを考えたい。
- ・10月7日に開催の消費者委員会では、本件について議論を予定している。

(厚生労働省基準審査課長)

- ・9月30日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において、高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関する対応状況について報告した。
- ・不純物であるグリシドール脂肪酸エステルの評価に必要な補足試験については技術的に難しい点もまだあるが、食品安全委員会における食品健康影響評価が速やかに行われるよう資料の提供について協力していくこととしている。

(農林水産省食品産業振興課長)

- ・農林水産省としても、食品製造業を所管する立場から、本件を注視している。

○出席者間で以下の情報交換を行った。

(食品安全委員会事務局)

- ・厚労省に対し提出を要請している追加資料が11月末に提出された場合でも、その試験結果の内容によっては、さらに追加試験を行わなければ評価を取りまとめることができない可能性もある。

(厚生労働省)

- ・情報提供が適切に行われていくことが重要であり、関係府省が連携をしていくことが必要である。
- ・グリシドール脂肪酸エステルについては知見が乏しく、国際的にも今後調査されるものであり、諸外国において食用油中のグリシドール脂肪酸エステルについて何らかの措置を講じたという情報は承知していない。

○最後に、消費者庁政策調整課長より、今後も必要があれば、再度参集いただくこともあり得る旨報告した。

以上の記事に関する詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin34.pdf>

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin36_1.pdf

消費者委員会：10月7日開催の第2回消費者委員会において、「エコナ関連製品への対応(食品SOS対応プロジェクトより報告)」「情報の一元化」「地方消費者行政の充実」「新開発食品調査部会の設置」等の議題について審議等が行われ、新開発食品調査部会の設置が決定しました。「エコナ関連製品への対応」

の配布資料(資料1-1)は次のとおりです。新開発食品調査部会設置・運営規程(案)のURLはhttp://www.cao.go.jp/consumer/pdf/091007_shi_ryou5.pdfです。第2回消費者委員会の詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.cao.go.jp/consumer/>

配布資料1-1

特定保健用食品の許可を行った食品につき、その後、新たな科学的知見が生じた場合等における対応について

平成21年10月7日

食品SOS対応プロジェクト

1. 高濃度にジアシルグリセロール(DAG)を含む食品の安全性については、現在、食品安全委員会においてリスク評価(食品健康影響評価)が行われているところであり、現在までの経緯について以下のように整理しているところ。

- ① 平成9年1月、花王株式会社より「エコナクッキングオイル」について特定保健用食品(以下「特保」という。)の表示許可申請があり、厚生省(当時)は、特別用途食品評価検討会(当時)の審議を経て、平成10年5月、表示を許可した。
- ② 平成12年6月、同社より「エコナマヨネーズタイプ」について特保の表示許可申請があり、厚生労働省から薬事・食品衛生審議会へ諮問が行われた。薬事・食品衛生審議会では、新開発食品評価第一調査会及び新開発食品調査部会における審議を経て、平成15年6月、「特定保健用食品として認めることとして差し支えない」旨、厚生労働省へ答申。その際、「発がん性を示す所見は認められず、(発がん)プロモーション作用を引き起こすとの報告もないが、念のために、(発がん)プロモーション作用を観察するため、より感度の高いラット等を用いた二段階試験を行うこと」と付記された。
- ③ 平成15年7月に食品安全委員会が発足したことを受け、同年8月、「エコナマヨネーズタイプ」につき、厚生労働省から食品安全委員会へリスク評価の諮問が行われた。

食品安全委員会は、審議の結果、同年9月、「薬事・食品衛生審議会において行われた、特定保健用食品としての安全性の審査の結果は、当委員会として妥当と考える」旨答申するとともに、「DAGに係る追加試験については、結果が分かり次第、食品安全委員会にも報告されたい」と付記された。

これを受け、同月、厚生労働省は、「エコナマヨネーズタイプ」の表示を許可した。

- ④ 平成17年9月、厚生労働省は食品安全委員会に対し、「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性」について諮問を行った。以降、食品安全委員会ではリスク評価の審議を継続中である。
- ⑤ 本年7月、厚生労働省より食品安全委員会に対し、DAG油中に不純物として

グリシドール脂肪酸エステルが高濃度で含まれることが判明した旨報告があり、食品安全委員会において、そのリスク評価も併せて行われることとなった。

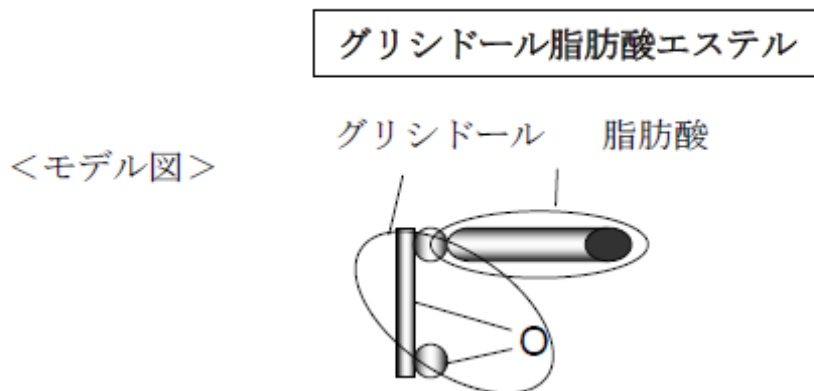
2. 以上の経緯等を踏まえ、特保の許可を行った食品につき、その後、新たな科学的知見が生じた場合に、消費者庁としてどのような対応をとるべきかについて、ご意見をお伺いしたい。

<食品SOS対応プロジェクトにおける主な検討のポイント>

- (1) 現時点で新たな科学的知見が生じたものと認め、再審査手続を開始することについて
 - (2) 食品安全委員会においてリスク評価が行われている間、特保の許可を一時停止することについて
 - (3) 食品安全委員会によるリスク評価の結果が出る前に、特保の許可取消しをすることについて
 - (4) 今回の件に関し、消費者庁及び消費者委員会として取り得る対応について
 - (5) その他、特保の許可、取消し等の手続について
3. また、今回の事例を踏まえ、消費者にわかりやすい情報提供のあり方や、事業者に求められる対応のあり方等についても、ご意見をお伺いしたい。
4. このほか、今回の事例を踏まえ、法制度面で検討すべき課題や、今後の特保制度のあり方等についてどのように考えるべきか、また、検討に当たって留意すべき点は何かなどについて、ご意見をお伺いしたい。
- (参考) は省略。

食品安全委員会：16日、ジアシルグリセロール(DAG)とグリシドール脂肪酸エステル(GlyFAE)のモデル図(下図)を掲げその相違に関する情報提供を行いました。

グリシドール脂肪酸エステルとは

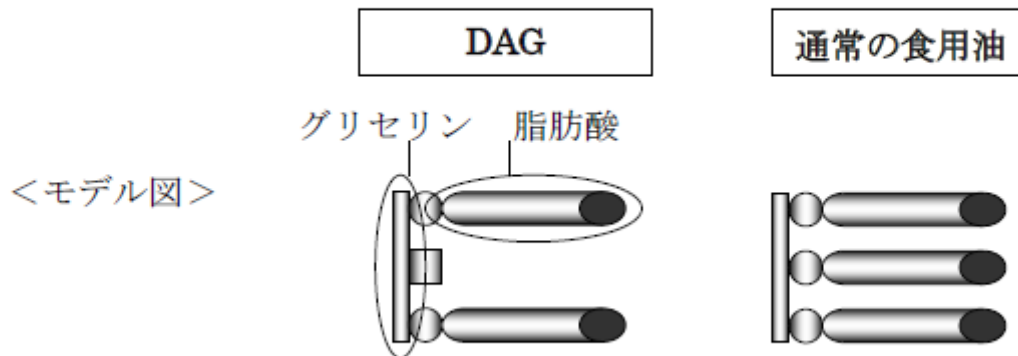


DAGは通常の食用油に比べて、脂肪酸が1個少ない。



このため、DAGは「体に脂肪が付きにくい」。特定保健用食品として許可されている。

ジアシルグリセロール (DAG) とは



(事業者ホームページ「ジアシルグリセロール (DAG) とは」を改変)

DAG 油を作る工程で生成される物質であり、グリシドールという物質に脂肪酸が1個結合したもの。

GlyFAE が遺伝毒性を持つ発がん物質であるかどうかの毒性学的なデータは得られていない。

体内で GlyFAE からグリシドールへの反応がどの程度起こるかについてのデータは得られていないが、GlyFAE は、消化されると分解されてグリシドールを遊離する可能性がある。

グリシドールは、国際癌研究機関 (IRCA) によって「人に対し発がん危険あり」(2A 群) と分類されている。

○ 食品安全委員会では、DAG 及び DAG 油を作る工程で生成される GlyFAE に関して、リスク評価(食べることによる健康への影響を調べること)に必要なデータの速やかな提出を厚生労働省に対し要求しており、これが得られ次第、評価結果をまとめることにしています。

○ 食品安全委員会の Q&A(10月6日更新のもの)

Q1 なぜ食品安全委員会では高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性について評価しているのですか。

A ジアシルグリセロール(以下、DAGとします。)を高濃度を含む食品に関しては、平成10年5月に厚生労働省が食用調理油に対し特定保健用食品としての表示を許可したのが最初です。さらに、平成15年6月に厚生労働省の薬事・食品衛生審議会の新開発食品調査部会は、DAGを高濃度を含むマヨネーズタイプの食品についての審議結果を、「発がん性を示す所見は認められず、(発がん)促進作用を引き起こすとの報告もない」として特定保健用食品として認めることは差し支えないと判断しましたが、その際、「念のために、(発がん)促進作用を観察するため、より感度の高い試験を行う」ことし、その試験結果を同部会に

報告するよう付記しました。これを受け、薬事・食品衛生審議会は、同年6月、厚生労働大臣に対し、「特定保健用食品として認めることとして差し支えないと判断された」旨を答申しました。

特定保健用食品を許可するに当たっては、食品安全基本法(平成15年7月1日施行)に基づき、食品安全委員会の意見を聴かなければならないとされているため、厚生労働省は、同年8月、食品安全委員会に対して食品健康影響評価を要請しました。これを受け、食品安全委員会は、同年9月、「薬事・食品衛生審議会において行われた特定保健用食品としての安全性の審査の結果は、食品安全委員会として妥当と考える」旨を、「DAGに係る追加試験については、結果が分かり次第、食品安全委員会にも報告されたい」ことを付記して通知しました。

このような審議の結果を踏まえ、同年9月、厚生労働省は特定保健用食品の表示を許可しました。

また、上述の追加試験に関しては、平成17年8月、食品安全委員会に対して中間報告が行われました。この追加試験の過程において、厚生労働省はDAGに関する新たな知見を入手する等の情勢の変化があったことから、同年9月、厚生労働大臣から食品安全委員会に「高濃度にDAGを含む食品の安全性」に係る食品健康影響評価について要請があったものです。

一連の経緯については、別紙1(9ページに記載)を参照してください。

* ここでいう発がん促進作用とは、それ自体が発がんを引き起こすものではないが、遺伝子に直接作用する発がん物質によって変異した細胞に働きかけてがんを発生させる作用のことをいう。

Q1-2「念のための試験を行う」必要があったのは、ジアシルグリセロール(DAG)が危険だったからですか。

A 平成15年6月、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会の新開発食品調査部会は、ジアシルグリセロール(DAG)に関するラットを用いた2年間の発がん性試験の成績から、発がん性を示す所見は認められないとしました。また、その他の様々な試験成績から、安全性等について審査を行った結果、特定保健用食品として認めることとして差し支えないと判断しました。

この部会の審議の過程において、トウダイグサ科の植物から抽出されるフォルボールエステルという化学物質とDAGとの比較が議論されました。フォルボールエステルという化学物質は、タンパク質リン酸化酵素の一種であるプロテインカイネースC(PKC)を活性化することにより、皮膚に対する強い発がん促進作用を持つことで知られています。DAGについては、PKCを活性化して発がん促進作用を引き起こすという報告はありませんが、試験管内での実験結果ではPKCの活性化に関与することが判明していました。

こうしたことから同部会は、PKC活性化作用をもつフォルボールエステルが発

がん促進作用を持つのであれば、同様にPKC活性化作用をもつDAGも発がん促進作用を持つのではないかと類推して、「念のための試験」を要求したものです。

食品安全委員会としては、上述の薬事・食品衛生審議会の議論に加え、炭素数14以上の長鎖の脂肪酸を2本持つようなDAGは細胞膜を透過しないという報告もあることから、薬事・食品衛生審議会において行われた安全性の審査の結果については妥当であると判断したものです。なお、薬事・食品衛生審議会の新開発食品調査部会が念を入れて追加の試験を行うように求めていたことから、食品安全委員会としても、その結果を報告されたいとしたものです。

したがって、DAGに危険性があるという認識の下で、念のための追加試験を要請したものではありません。

Q1 の A の別紙 1

高濃度にジアシルグリセロール(DAG)を含む食品のリスク評価に関する経緯

1. 経緯

1998(平成10)年5月20日 厚生労働省が、高濃度にジアシルグリセロール(DAG)を含む食用調理油に対し特定保健用食品としての表示を許可

2003(平成15)年6月27日 厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会は、高濃度にDAGを含む食品(マヨネーズタイプの食品)について、特定保健用食品として認めることとして差し支えない」と薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会に報告。その際、「発がん性を示す所見は認められず、(発がん)プロモーション作用を引き起こすとの報告もないが、念のために、(発がん)プロモーション作用を観察するため、より感度の高いラット等を用いた二段階試験を行うこと」とし、その試験結果を同部会に報告するよう付記同日付で薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会から薬事・食品衛生審議会に報告されるとともに、薬事・食品衛生審議会から厚生労働大臣へ答申

2003(平成15)年7月1日 食品安全委員会発足

2003(平成15)年8月5日 厚生労働大臣から食品安全基本法に基づき、高濃度にDAGを含む食品(マヨネーズタイプの食品)について食品健康影響評価の依頼

2003(平成15)年9月11日 第10回食品安全委員会において、「薬事・食品衛生審議会において行われた特定保健用食品としての安全性の審査の結果は、食品安全委員会として妥当と

考える」旨を、「DAGに係る追加試験については、結果が分かり次第、食品安全委員会にも報告されたい」ことを付記して通知

- 2003(平成15)年9月25日 厚生労働大臣が特定保健用食品表示を許可
2. 審議の経緯
- 2005(平成17)年9月20日 厚生労働大臣から「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性」に係る食品健康影響評価について要請、関係書類の接受
- 2005(平成17)年9月22日 第112回食品安全委員会(要請事項説明)
- 2005(平成17)年9月28日 第27回新開発食品専門調査会
- 2005(平成17)年9月30日 第25回添加物専門調査会
- 2005(平成17)年11月2日 第1回新開発食品・添加物専門調査会合同ワーキンググループ(WG)
- 2005(平成17)年12月2日 第2回新開発食品・添加物専門調査会合同WG
- 2005(平成17)年12月13日 第3回新開発食品・添加物専門調査会合同WG
・追加の試験(皮膚に対する発がん促進作用及び脂質代謝を介した発がん促進作用の試験)を要請
- 2006(平成18)年1月31日 第4回新開発食品・添加物専門調査会合同WG
- 2009(平成21)年2月13日 第5回新開発食品・添加物専門調査会合同WG
・追加試験データの提出があった
- 2009(平成21)年3月23日 第57回新開発食品・第68回添加物合同専門調査会
・合同WGでの検討結果を議論
- 2009(平成21)年6月22日 第59回新開発食品・第72回添加物合同専門調査会
・評価書案について議論
- 2009(平成21)年7月22日 第61回新開発食品・第74回添加物合同専門調査会
・厚生労働省より、DAG油にグリシドール脂肪酸エステルが高濃度で含有されている可能性が高い旨の説明及び資料提出あり
- 2009(平成21)年8月24日 第62回新開発食品・第75回添加物合同専門調査会
・厚生労働省に対する追加資料の提出について審議
- 2009(平成21)年9月2日 第63回新開発食品・第76回添加物合同専門調査会
・厚生労働省に対する追加資料の提出について審議
3. グリシドール脂肪酸エステルに関する食品安全委員会の対応
- 2009(平成21)年8月24日 第62回新開発食品・第75回添加物合同専門調査会においてグリシドール脂肪酸エステルの審議を行い、その中で専門委員からそれらを低減すべきとの意見

が出された。

- 2009(平成21)年8月25日 厚生労働省食品安全部基準審査課長あてに、グリシドール脂肪酸エステルに関する情報収集・提供、その体内動態に関する試験の実施、遺伝毒性に関する試験の実施等について依頼。
- 2009(平成21)年9月4日 厚生労働省食品安全部基準審査課長あてに、DAG油の生成過程において発生するグリシドール脂肪酸エステルを食用油並みに低減させる方策の検討を進め、企業に対する必要な指導を行うべきとの意見が合同専門調査会であったこと等を通知。
- 2009(平成21)年9月17日 第302回食品安全に委員会において、厚生労働省食品安全部基準審査課長が、「①グリシドール脂肪酸エステルの含有量を一般食用油と同等のレベルに低減させるまで一時販売自粛・出荷停止する、②グリシドール脂肪酸エステルの体内動態の解明に必要な3項目の試験の最終報告を11月末までに提出する予定である」とする製造者からの報告について説明。

以上の記事に関する詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

http://www.fsc.go.jp/sonota/diacylglycerol_dag_20090916.pdf

http://www.fsc.go.jp/sonota/diacylglycerol_dag_qa_20090924.pdf

厚生労働省：30日、「高濃度にジアシルグリセロール(DAG)を含む食用油等に関するQ&A」をホームページ「食品の安全に関するQ&A」に掲載しました。

Q5 なぜ、厚生労働省は、もっと早くに、花王エコナ関連製品の販売禁止等の措置をとらなかったのですか？

A 食品の安全性確保のためには、国民の健康保護を最優先に、科学的なデータを踏まえつつ、関係機関が十分に連携しながら対応していくことが必要です。花王エコナ関連製品についても、科学的なデータに基づく対応が必要であり、厚生労働省においては、これまでも、食品安全委員会や薬事・食品衛生審議会の審議を踏まえながら、必要な安全性試験の実施や、花王(株)に対する指導を実施してきました。

その中で、本年7月、製品中に不純物としてグリシドール脂肪酸エステルが高濃度に含まれることが判明したことを受け、その旨を直ちに食品安全委員会に報告するとともに、花王(株)に対し速やかにその低減を図るよう指導してきました。

また、食品安全委員会からは本年9月、グリシドール脂肪酸エステルに関する追加資料の提出の要請があったことから、現在、花王(株)に対し対応を指示

したところでは。

今後、食品安全委員会において、不純物としてのグリシドール脂肪酸エステルの評価も含めて、食品健康影響評価が速やかに実施されるよう、厚生労働省としても、補足試験データの提出等、適切な対応をとっていきます。

Q7 海外では、どのような対応がなされているのですか？

A 「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品」は、アメリカ、カナダ、オーストラリア、ニュージーランドなどで各国の審査制度のもとで安全性の評価を受け、認められています。

グリシドール脂肪酸エステルについては、海外においてもリスク評価が進められていますが、現時点でこれらの食品について販売禁止等の措置は取られていません。

以上の記事に関する詳細は下記の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/090930-1.html>

2. 飲食店における腸管出血性大腸菌0157 食中毒対策について

厚労省は、さる8月13日から複数の自治体において広域的に発生した「角切りステーキ」を原因食品とする腸管出血性大腸菌0157食中毒が、結着等の加工処理を行った食肉の飲食店における加熱調理が不十分であったことも一要因と推定されることから、既に通知済みの「腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策(平成12年3月衛食第39号・衛乳第46号及び同13年4月食監発第78号)」に加え、「飲食店における腸管出血性大腸菌0157食中毒対策について」(食品安全部監視安全課長通知(食安監発第))を発かんし、結着等の加工処理を行った食肉等を提供する飲食店における有効な加熱調理の実施等についての監視指導の強化を指示しました。この新しい通知の内容は、次に記載するとおり、①対象となる食肉等、②対象となる飲食店、③指導の内容等に関する留意点、及び発生事例の概要を示したものです。詳細は下記の URL をご覧ください。なお、外食産業関係団体においてはこの通知を踏まえ、飲食店における調理方法や客への情報提供方法等に関するガイドラインを策定する予定とのことです。(伊藤蓮太郎) http://www.fsc.go.jp/sonota/kouro_shiryo_o157_2009.9.15.pdf

○留意事項等

1 対象となる食肉等

食肉であって、テンダライズ処理(刃を用いてその原型を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理)、タンブリング処理(調味料に浸潤させる処理)、他の食肉の断片を結着させ成形する処理、漬け込み(内部に浸透させることを目的として、調味液に小肉塊を浸漬すること。)等その他病原微生物による汚染が内部に

拡大するおそれのある処理(以下、「特定の加工処理」という。)を行ったもの及び挽肉調理品。

2 対象となる飲食店

上記1に掲げる食肉等を調理して提供する客席にコンロ等加熱設備がない飲食店。

3 指導の内容

(1) 客が喫食する段階において、中心部を75°Cで1分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理がなされていること。また、注文が集中する時間帯においても、予め設定された条件により確実に加熱調理を行うこと。

(2) (1)に掲げる加熱調理が完全に行われていない特定の加工処理を行った食肉等を客に提供する場合には、飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を口頭による説明のみではなく、掲示等により確実に情報提供すること。

○発生事例の概要(下記の事例は、いずれも9月14日現在の調査段階での概要である。)

事例1 山口県等で発生した腸管出血性大腸菌0157 食中毒事件

(1) 山口県が県内及び他県において発生した腸管出血性大腸菌0157(以下「EHEC 0157」という。)患者4名の調査を実施した結果、いずれの患者も8月23日から24日にかけて、県内の同一飲食店において「角切りステーキ」を喫食していることが判明し、4名の患者から検出された菌株の遺伝子パターンが一致したことから、山口県は、9月5日に当該飲食店における食中毒と断定した。

(2) その後、奈良県、京都府等の他の地方自治体においても、山口県の食中毒事例と同一の飲食チェーン店を利用したEHEC 0157 患者が複数いることが判明し、各地方自治体が疫学調査及び遺伝子解析等を進めた結果、当該飲食チェーン店に起因する散発的かつ集団的なEHEC 0157 食中毒が発生していることが判明した。

(3) 9月14日現在の食中毒患者数は、15自治体(16店舗)26名で、うち25名が「角切りステーキ」を喫食していた。

(4) 食中毒患者の喫食日は8月14日から8月28日、発症日は8月16日から9月2日の範囲で、潜伏期間は平均4日(範囲:1~7日)、HUSを発症した者はない。

(5) これらの飲食チェーン店で提供された「角切りステーキ」の原料の遡り調査を実施した結果、すべて岐阜県内の食肉加工施設において結着加工された牛肉であることが判明し、当該施設が保管していた食中毒患者の喫食日から推定されたロット(8月3日製造日)の保存サンプルを検査したところ、EHEC 0157 が検出され、食中毒患者から検出された菌株とも遺伝子パターンが一致した。

(6) また、当該飲食チェーン店における「角切りステーキ」の提供方法は、

260℃に加熱した鉄板に生肉を載せた状態で提供し、客自らが加熱して喫食するというものであった。

(7) 本食中毒については、現在も調査を継続しているところであるが、肉塊の内部にEHEC 0157 の存在する結着肉の加熱調理が不十分であったことが一要因であると推定される。

事例2 埼玉県等で発生した腸管出血性大腸菌0157 食中毒事件

(1) 埼玉県が県内において発生したEHEC 0157 感染患者4名の調査を実施した結果、8月13日から16日に県内の同一飲食チェーン店2店舗において「角切りステーキ」を喫食していることが判明し、うち2名の患者から検出された菌株の遺伝子パターンが一致したことから、埼玉県は、当該飲食店(2店舗)における食中毒と断定した。

(2) その後、群馬県、前橋市等の他の地方自治体においても、埼玉県の食中毒事例と同一の飲食チェーン店を利用したEHEC 0157 患者が複数いることが判明し、各地方自治体が疫学調査及び遺伝子解析等を進めた結果、当該飲食チェーン店に起因する散発的かつ集団的なEHEC 0157 食中毒が発生していることが判明した。

(3) 9月14日現在の食中毒患者数は、5自治体(11店舗)15名で、いずれもハンギングテンダーを原料とする「角切りステーキ」等を喫食していた。

(4) 食中毒患者の喫食日は8月13日から8月30日、発症日は8月17日から9月4日の範囲で、潜伏期間は平均4日(範囲:2~7日)、HUSを発症した者はない。

(5) これらの飲食チェーン店で提供された「角切りステーキ」等の原料の遡り調査を実施した結果、すべて埼玉県内の食肉加工施設においてハンギングテンダーをカット後に、軟化剤調味液を加えて真空包装したものであることが判明した。

(6) 本食中毒については、汚染源等について現在も調査を継続しているところであるが、加工段階における漬け込みにより肉塊の内部に入ったEHEC 0157 が、調理時の不手際により加熱不十分な状態で、提供されたことが一要因であると推定される。

3. 第41回コーデックス連絡協議会の概要

厚労省及び農水省は9月8日、三田共用会議所大会議室において、第41回コーデックス連絡協議会を開催しました。質疑応答及び意見交換の主な内容は次のとおりです。詳しくは <http://www.mhlw.go.jp/houdou/2009/09/h0911-6.html> をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

1 経緯

- (1) 厚生労働省及び農林水産省は、コーデックス委員会の活動及び同委員会での我が国の活動状況を、消費者をはじめとする関係者に対して情報提供するとともに、検討議題に関する意見交換を行うためコーデックス連絡協議会を開催している。
- (2) 今回は、本年6月29日から7月4日にかけて開催された第32回コーデックス総会について報告するとともに、9月から11月の間に開催を予定している5つの部会(第30回魚類・水産製品部会、第3回抗菌剤耐性に関する特別部会、第15回生鮮果実・野菜部会、第31回栄養・特殊用途食品部会及び第41回食品衛生部会)の主な検討議題について説明、質疑応答等を行った。

2 質疑応答及び意見交換の主な内容

(1) 第32回コーデックス総会

- ・「食品添加物の一般規格(GSFA)の食品添加物条項案及び原案」のうち、着色料エリスロシンについて、新たなデータを基にFAO/WHO合同食品添加物専門家委員会(JECFA)によるエリスロシンの曝露評価を再度行う必要があるため採択されなかった旨を説明した。(なお、エリスロシンの毒性評価について、JECFAによる評価では、一日許容摂取量(ADI)として0-0.1 mg/kg体重とされており、食生活の中での長期的な摂取はADIを超えるとは思われないとされている。)
- ・「名前の付いた植物油規格の修正案：米ぬか油」について、デスマチルステロールの削除が提案された理由を問われ、米ぬか油の特徴を示す上で必須のものではないこと、さらに検査法が途上国にとって実施困難である等の発言があったと説明した。
- ・総会での最終採択の際に留保(reservation)を示すことの効果について問われ、「留保」とは、一般には積極的な反対ではないが賛成でもないという意味で使われる言葉であり、コーデックスではある国が決定に賛成しない場合に透明性を図る観点からレポートに記載されることになっていること、コーデックス総会で採択された規格は、留保の有無に関わらず国際基準として適用される旨を説明した。
- ・ステップ5で採択されたチルミコシンの最大残留基準値(MRL)についてECなどが留保を示した理由を問われた。(ECなどは、「今回提案されたMRLぎりぎりまでチルミコシンが食品に残留していると仮定して曝露量を計算した場合、一日に摂取するチルミコシン量が、EC域内で使用しているADIを大幅に上回る」として留保を表明している。)
- ・議題13(c)の「プライベートスタンダードの役割」について、コーデックスに影響を与えかねない問題であり、日本政府として明確なスタンスを持つべきである、また、我が国においても民間で農業生産工程管理手法などが取り

組まれているが、欧州のようにコーデックス規格に基づいてプライベートスタンダードを作るように民間を指導していくことを期待する等の意見があった。これらの意見に対し、現在 SPS 委員会においても作業が進められており、日本国内の状況を把握しつつ対応していくこととしていること、こうした周辺状況についても連絡協議会の場において折々情報提供したいと考えていると答えた。

- ・「健康強調表示の科学的根拠についての勧告原案」がステップ8で採択されたことにより、食物繊維の重合度の範囲については各国の判断に任せられることとなったが、国内制度に変更は生じるのかと問われ、現在の国内制度で特に支障は無く、変更は生じない旨を説明した。

(2) 第30回魚類・水産製品部会

- ・議題11の「生鮮/活及び冷凍あわびの規格原案」について、麻痺性貝毒(PSP)の基準案の策定の前に、科学的知見を収集するための専門家会合をまず開くべきという立場なのかと問われ、そうではなく、リスク管理として行うモニタリングの実効性の観点から、必要な科学的な情報に基づいて適切に基準を策定することが必要との立場であると説明した。
- ・一般にバイオトキシンなどの化学物質の基準等に関する事項は、本来、汚染物質について横断的に議論する汚染物質部会の所掌であるため、魚類・水産製品部会で議論しても汚染物質部会での承認が必要であるが、魚介類の汚染物質の低減対策を考える際には、JECFAでの汚染物質そのものの評価だけでなく、汚染物質の蓄積のメカニズムを把握する必要がある、JECFAとは別の専門家会合が開かれることもあると説明した。

(3) 第3回抗菌剤耐性に関する特別部会

- ・「食品由来の抗菌剤耐性菌に係るリスク分析に関するガイドライン原案」について、原案中に言及されている他の関連文書との内容の重複を避け、簡潔な文書を作成することが必要である旨を説明した。抗菌剤耐性の問題は人の健康に関わる重要な事項であることが分かるよう、必要な事項がもれなく記述されるように対処してほしいとの要望があった。
- ・ガイドラインに記載されている定義の整理に関し、過去に抗菌剤耐性菌の封じ込めの定義について、OIEコードとの整合性に時間を要したことから、今後も、他の関連文書との調整に注意が必要との意見があった。

(4) 第15回生鮮果実・野菜部会

- ・取引における品質の規格を定めようとしているように見受けられるが、コーデックス規格と日本国内の規格の考え方とで相違があるか問われ、国内における野菜の規格は平成13年度に廃止されており、また、果実についても任意

の規格しかなく、コーデックス規格を策定しても国内への影響は生じないと考えている旨を回答した。

(5) 第31回栄養・特殊用途食品部会

- ・議題6「低体重乳幼児向け穀物加工食品規格作成のための新規作業の提案に関する討議文書」及び議題7「乳児及び幼児用調整補助食品に関するガイドライン改訂のための提案に関する討議文書」についての対処方針部分について、我が国にはこれらの製品を輸出している企業もあることから、「我が国においては必要とされる規格ではない」との認識は改め、積極的に対応をすべきとの意見があった。

(6) 第41回食品衛生部会

- ・検討予定議題2の「貝類中の腸炎ビブリオ及びビブリオ・バルニフィカスの管理手法についての付属文書」について、「live」「raw」「partially treated」「thoroughly treated」の4つに分類されている食品のそれぞれのカテゴリーに対し、どのような要件が設けられているかと問われたことに対し、消費する前に加熱する場合や、加熱せずそのまま喫食する場合などに応じて、微生物増殖や交差汚染を防ぐ観点から食品の流通段階で必要となる要件を記述していると説明した。また、「treated」という言葉は加熱以外の調理も含まれるということも説明した。
- ・検討予定議題5の「食品中のウイルス制御に関する衛生実施規範」について、ノロウイルスは、ヒトからヒトへの感染が主要経路ではあるものの、食品の衛生管理を通じて食中毒発生を防ぐことが重要である、ウイルスの検出方法が確立されていないなどの問題はあるが、消費者の関心が高い事項であり、ウイルスの低減に資する実施可能な対策が十分盛り込まれるよう適切に対処してほしいとの意見があった。

(7) その他

- ・消費者庁が設置されたが、今後、栄養・特殊用途食品部会について日本の行政機関のどこが対応することになるのか問われたのに対し、消費者庁が所掌する分野も含まれているが、消費者庁は設立したばかりであり部会対応についての協議はこれからである、また、これまでも、事項によっては厚生労働省、農林水産省のみでなく食品安全委員会その他の関係府省庁との協議を経て対応を決めてきたところであり、消費者庁とも同様に協議を行うことになると思われると説明した。
- ・今後の連絡協議会の進め方について、関係省庁が一体となって対応することが重要であり、消費者庁にもこの連絡協議会に出席してもらい、協調して、コーデックスへの対応について説明・報告してもらいたいとの要望があった。

これに対し、こうした要望があったことも消費者庁に伝えるとともに、次回、消費者庁の回答について報告したい旨を回答した。

4. 食安委における情報提供の改善及び食育現場におけるリスクコミュニケーションの充実に向けた取組方向

食安委リスクコミュニケーション専門調査会は、これまで、平成18年11月の食安委報告「食の安全に関するリスクコミュニケーションの改善に向けて」で今後検討すべき内容として掲げられた、①リスクコミュニケーションの検証、②審議の経過に関する透明性の確保と情報提供のあり方、③地方自治体との協力、④諸外国との連携及び⑤食育について審議を行ってきました。このうち、②及び⑤に関連して、9月16日の同専門調査会において、「食品安全委員会における情報提供の改善に向けた当面の取組方向」及び「食育の現場におけるリスクコミュニケーションの充実に向けた食品安全委員会の取組方向」を取りまとめ、食安委へ報告することを決定しました。食安委においては10月1日の第303回会合において両「取組方向」の報告を審議しました。両「取組方向」の主な要点は次のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai303/dai303kai-siryoku4.pdf>

○「情報提供の改善に向けた当面の取組方向」

1.はじめに

2.検討における基本的な考え方

- (1) 現状認識 (2) 検討の対象 (3) 検討にあたって留意する点

3.食品安全委員会の今後の取組方向

(1) 情報提供における基本事項

(2) 分かりやすく、理解が深まる情報発信

イ.リスク認知を踏まえた情報提供

ロ.リスク管理に関する情報も含めた情報提供

ハ.対象を明確にした情報提供

(3) 効果的な情報提供先の選択と提供する内容

イ.地方自治体 ロ.消費者団体、消費者対応組織 ハ.学校関係者

ニ.食品事業者 ホ.医療関係者

(4) 審議の経過に関する透明性の確保を含めた情報提供

(5) 緊急時の対応 (6) 社会に発信される不適切な情報への対応

(7) メディアとの関係構築

(8) 丁寧な情報提供が必要な内容

▶ 化学物質の量と作用の関係

▶ 基準値は一日摂取許容量(ADI)より厳しい数値である意味

- ▶ 微量の汚染物質が検出されたことと安全性の関係
- ▶ 危害が実際に起きるか否かは摂取する量や体の状態によること
- ▶ 科学的な安全性評価とそれに基づく安全管理の違い
- ▶ 食品安全委員会の役割と意義
- ▶ 食品の安全性が生産や検疫の現場などでどのような仕組みで確保されているか
- ▶ リスクと危険との違い
- ▶ 予防(prevention)的な対応と用心(precaution)の違い
- ▶ 安全と安心のとらえかた(安全と安心は同じか否か)
- ▶ 「天然・自然」の食品が必ずしも安全ではないこと
- ▶ さまざまな要因も考慮して安全性を判断することの重要性
- ▶ 文献調査でリスク評価をする意義
- ▶ 安全性の根拠を信頼性の高い情報により確かめる意義 など。

(9) 情報の双方向性の確保 (10) 行政担当者の訓練と養成

4.今後のフォローアップ

○「食育現場のリスクコミ充実に向けて食安委の取組方向」

はじめに

1.検討の視点 ー食品安全委員会が取り組むべき食育の範囲と目的・目標ー

- (1) “食品の安全性に関する科学的な視点”を養う食育
- (2) 食品の安全性と食生活、消費行動との関連を踏まえた食育

2.食育の現場におけるリスクコミュニケーションをめぐる現状と課題

- (1) 食に関する情報
- (2) 学校教育における食育

3.食品安全委員会の今後の取組方向

ー食品の安全性について科学的なものの見方を養うための食育をめざしてー

- (1) 日常の食生活と科学のかかわりを示す (情報の伝え方)
 - ①科学的な知識・情報の普及
 - ②食品および食品に使われたり含まれたりする物質のみならず、これらを摂取する我々の体にも言及した情報提供を
- (2) リテラシー (情報を読み解き、使いこなす力) 教育の必要性
- (3) 食品の安全性について注目すべきタイミングとターゲットをのがさない
取組対象とする事例：
 - 1) 妊婦を対象とする取組み (食への関心が高い人々の例として)
 - 2) 教育現場における取組み 3) 地域での取組み 4) 消費者への取組み
- (4) 科学的情報に対する検証を行う

【消費者情報】**消費者団体が緊急集会「エコナの安全性を問う会」を開催
(主婦連ホームページから引用)**

全国消費者団体連絡会、日本消費者連盟、食の安全・監視市民委員会、市民バイオテクノロジー情報室及び主婦連合会は、9月25日、標記の会合を主婦連会館において、説明者として花王株式会社、厚生労働省、食品安全委員会及び消費者庁の各担当者を招き、開催しました。同会合の趣旨及び報告は次のとおりです。詳しくは下記のURLをご覧ください。

<http://shufuren.net/modules/news/article.php?storyid=52>

<http://shufuren.net/modules/mdiary/index.php?mode=top&cat=2>

趣旨

私たち消費者団体は、健康エコナクッキングオイルなど「高濃度のジアシルグリセロールを含む食品」の安全性への不安を訴えてきました。

食品安全委員会では2003年以降、リスク評価（健康影響評価）を実施してきましたが、未だ結論を出していません。

そんな中、今年7月、新たに遺伝毒性を持つ発がん物質「グリシドール」を生成する可能性のある「グリシドールエステル」が「健康エコナクッキングオイル」などに高い値で含有されていることがわかり、16日、花王株式会社はエコナ関連製品の一時販売自粛を公表しました。

それまでの経緯、現状、課題、今後の対応などについて担当者に説明していただきます。

ぜひ、ご参加ください。

報告

食品安全委員会・・・グリシドール脂肪酸エステル及びグリシドールの毒性に関する情報の収集、体内での影響調査、遺伝毒性についての試験、の3項目を急ぐ。花王からの、グリシドール脂肪酸エステルの低減と安全性評価に関する資料の提出（11月末予定）を待つ。

厚生労働省・・・トクホの管轄は消費者庁へ移った。安全性評価とグリシドール脂肪酸エステルの低減について、食品安全委員会と花王へ指示を出した。科学的データに基づいた判断が大事である。結果を待ち、関係機関と対応を考えていく。

消費者庁・・・健康増進法の移管を受け、トクホ制度に関しては今後消費者委員会に諮問していくこととなる。エコナの問題については食品安全委員会の評価を注視していく。

花王(株)・・・総合判断でエコナは「安全」と確信している。トクホ認証の自主取り下げは考えていない。不安の解消のため、グリシドール脂肪酸エステルを一般食用油と同等レベルに低減できるまで一時販売を自粛することとした。安全性評価と新しい測定方法の開発を進めていく。

参加者意見・・・

- ・ “念のため”の調査（‘03）開始の時にトクホを取り下げるべきだった。評価結果が出ていないものにトクホの推奨を続けることは理解できない。
- ・ リスク管理機関は予防的観点から対応すべきである。
- ・ 健康被害に関する疫学調査の実施を要望する。
- ・ 発がん性を示唆するデータもあるのに「問題ない」という花王はおかしい。
- ・ トクホ制度全体の見直しが必要である。
- ・ 消費者庁には、被害を未然に防ぐ視点が必要！

等

【企業情報】

エコナ関連製品の一次販売自粛について(9月16日発表)

(花王ホームページから引用)

この度、『エコナ クッキングオイル』をはじめとするエコナ関連製品の一時販売自粛・出荷停止を行うことといたしましたので、お知らせ申し上げます。

最近、欧州を中心に、油脂中に含まれるグリシドール脂肪酸エステルの安全性について議論がなされていることを受け、当社においても、2009年6月中旬に分析を行った結果、『エコナ クッキングオイル』に、グリシドール脂肪酸エステルが含まれていることを確認いたしました。このグリシドール脂肪酸エステルは、油脂の製造工程における一般的な脱臭の過程で副生されるもので、パーム油等の精製植物油にも含まれていることが報告されています。

このグリシドール脂肪酸エステルについては、現時点までの情報、調査からは、安全性への懸念を明確に示す報告はありません。

しかし、一部の消費者の皆さま方におかれましては、一部の情報により、このグリシドール脂肪酸エステルの安全性に対する懸念や不安をお持ちの方がおられます。

当社は、消費者の皆さまにお届けする製品において、「安全性」の確保はもとより、「安心感」をもってご愛用いただけることを事業の基本姿勢としており、また、日頃より、そのための情報の開示にも努めております。こうした姿勢に則り、この度、製品中に含まれるグリシドール脂肪酸エステルを、消費者の皆さまに安心してお使いいただけるレベル（一般食用油と同等レベル）に低

減できるまで、当該製品の一時販売自粛・出荷停止を行うことといたしました。なお、エコナ関連製品、およびその主成分であるジアシルグリセロールの安全性については、これまで世界的に標準とされる試験法で多くの評価を積み重ね、科学的根拠と客観的な評価に基づき、安全性に問題のないことを確認しております。

ご愛用の消費者の皆さま方、お取引先、並びにご販売店の方々にはご迷惑をおかけし、誠に申し訳なく心よりお詫び申し上げます。

出典：http://www.kao.com/jp/corp_news/2009/20090916_002.html

エコナ関連製品に関する弊社の対応について(10月8日発表) (エコナ関連製品の一時販売自粛について 第7報)

(花王ホームページから引用)

このたびの弊社の「エコナ関連製品の一時販売自粛」に関しまして、消費者の皆様、流通の皆様、関連業界の皆様、消費者庁、消費者委員会、厚生労働省、食品安全委員会、農林水産省等、関連省庁の皆様方に、ご心配、ご迷惑をおかけしたことににつきまして、深くお詫び申し上げます。

今回の問題につきましては、消費者庁、食品SOS対応プロジェクト、および消費者委員会において、ご審議をいただいているところであり、弊社では現在の状況を厳粛に受け止めております。これを受けて、弊社の基本的な考え方について、ご説明申し上げます。

今後につきましては、懸案となっているグリシドール脂肪酸エステルを一般食用油レベルまで低減する技術の確立を図ります。その上で、関連データ等の準備が整い次第、新生エコナとして、消費者庁へ特定保健用食品の新規申請手続きを開始し、再出発をめざします。本日、その一環として、従来のエコナ関連製品について、特定保健用食品の許可の失効届を提出いたします。

同時に、グリシドール脂肪酸エステルの影響について、究明を急ぐとともに、そのデータ等を食品安全委員会に対して速やかに提出してまいります。あわせて消費者の皆様に対しましても、より適切な情報提供に努めてまいります。

エコナ関連製品につきましては、食品としての安全性に問題はないと判断しておりますが、ご心配、ご迷惑をおかけしましたことを重ねてお詫び申し上げます。

出典：http://www.kao.com/jp/corp/important/20090916_001.html

【学術・海外行政情報】

米国における化学物質の食品安全問題、過去・現在・未来

Jackson LS

National Center for Food Safety and Technology (NCFST), U.S. Food and Drug Administration,
6502 South Archer Road, Summit-Argo, Illinois 60501

[J Agric Food Chem](#). 2009 Aug 31. [Epub ahead of print]

[http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19719131?ordinalpos=&itool=EntrezSystem2.PEntrez.Pubmed.Pubmed_ResultsPanel.SmartSearch&log\\$=citationsensor](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19719131?ordinalpos=&itool=EntrezSystem2.PEntrez.Pubmed.Pubmed_ResultsPanel.SmartSearch&log$=citationsensor)

食品中の化学物質のハザードの理解、評価方法、リスク管理は過去一世紀以上にわたり大きく進歩した。

20世紀の変わり目では多くのアメリカ人は有毒物が混入した偽和食品にさらされた。1920年代の殺虫剤の利用の増加は、作物に残存する鉛、ヒ素のような重金属の長期にわたる摂取の懸念をもたらした。1930年代には、いろいろな農薬が広く用いられ、食品添加物は加工食品で普及し始めた。1940年代と1950年代の間に毒物学が進歩し、食品中の汚染化学物質の安全性評価のための、より体系的アプローチが採用された。現代のガククロマトグラフィーと液体クロマトグラフィーは1950年代、1960年代に発明され、これらは検出や定量化の進歩、食品汚染や有毒物のリスク評価に寄与してきた。

最近の数十年、メディアの注目の中心は化学物質の食品安全の問題で、これには、天然毒物、加工工程で発生する毒物（例えば、アクリルアミド、複素環式芳香族アミン、フラン）、食品アレルギー、重金属（例えば、鉛、ヒ素、水銀、カドミウム）、工業用化学品（例えば、ベンゼン、過塩素酸塩）包装素材からの汚染物、食品や飼料中の特殊な汚染物（メラミン）が含まれる。

食品供給のグローバル化と分析能力の進歩により、化学物質の汚染は将来にわたり規制当局、食品産業、消費者の関心のある分野であり続けるだろう。

（榎元徹也）

編集後記

- 本号は他の行政情報が少なかったこともあり、結果としてDSG油特集号となってしまうりましたが、それだけ重要な課題でもあったと考えます。発端はDAG油の販売自粛でしたが、それに伴う消費者の冷静ではない反応、並びにこの消費者の冷静ではない反応に対するリスク評価機関、リスク管理機関の非科学的かつ消極的な対応には不満を禁じえません。食安委も厚労省も、なぜ、海外で製造販売が認められている現状「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品」は、アメリカ、カナダ、オーストラリア、ニュージーランドなどで各国の審査制度のもとで安全性の評価を受け、認められています。グリシドール脂肪酸エステルについては、海外においてもリスク評価が進められていますが、現時点でこれらの食品について販売禁止等の措置は取られていません。」を科学的にかつ分かりやすく説明しようとならないのか、理解できません。一方、これに関するマスコミ報道はむしろ冷静でした。
- DAG油に関連して、法規制上、食品営業の許可制、医薬品製造の許可制は合理的と考えますが、商品の選択・選別に資する表示、情報の提供や共有化のための食品表示の許可制は極めて不合理と常々考えていました。消費者庁の発足に伴い、食衛法及びJAS法に基づく表示規制が消費者庁へ移管されました。同時に、健康増進法に基づく許可制の特別用途食品表示の事務も消費者庁へ移管され、その不合理さが際立ってきました。表示の許可制は正すべきと考えます。なお、「許可とは行政法上は、法令による特定の行為の一般的禁止(不作為義務)を特定の場合に解除し、適法にこれを行うことができるようにする行政行為をいう。」(法令用語辞典、有斐閣)の定義が一般的です。
- 角切りステーキによる食中毒の予防対策として、飲食店における十分な加熱調理が必須ですのでお客様にはこのことをその都度説明するようしなければなりません。加えて、食肉処理加工施設においては、筋肉片・内臓片を原料に結着等の加工処理を行った食肉に仕上げる工程ではマニュアルどおりの衛生管理を確実に実施するよう徹底し細菌汚染の防止に努めなければなりません。原材料となる筋肉片・内臓片はできるだけ細菌汚染の少ない清潔なものを仕入れ使用すべきです。(伊藤蓮太郎)

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。