

主な出来事（2009年6月）

1. 新しい食品添加物の指定

6月4日に、新たに5品目が指定され、1品目が削除されました。（現在、393品目）

- ・ 新たに指定された食品添加物
 - 1) イソバレラルデヒド（香料）
 - 2) 2,3-ジメチルピラジン（香料）
 - 3) 2,5-ジメチルピラジン（香料）
 - 4) 2,6-ジメチルピラジン（香料）
 - 5) バレラルデヒド（香料）
- ・ 削除され食品添加物
 - 1) デンプンリン酸エステルナトリウム

6月4日付けの厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知を同封しました。

2. 食品添加物の今後の指定予定

既に、薬食審・食品衛生分科会で了承された品目

- 1) L-グルタミン酸アンモニウム（調味料）
- 2) ステアロイル乳酸ナトリウム（乳化剤、安定剤）
- 3) 2-エチルピラジン（香料）
- 4) 2-メチルピラジン（香料）
- 5) ソルビン酸カルシウム（保存料）
- 6) 2-メチルブチルアルデヒド（香料）

6月に、新にパブコメに入った品目はありません。

3. JAS規格の見直し

6月23日農林水産規格調査部会で、JAS規格の見直しが審議されました。

- ・ 食用植物油のJAS規格

屈折率、よう素価、けん化価等の特性値が、現在の原料油脂の実態に合わせて変更され、格付実績のない落花生サラダ油の基準が削除されます。また、脂肪酸に占めるオレイン酸の割合の測定方法について、分析妥当性が確認された方法が詳細に規定されます。
- ・ 植物タンパク質のJAS規格

粉末状植物タンパク質に使用可能な食品添加物については、使用実態のない品質改良剤（メタリン酸ナトリウム）が削除され、pH調整剤にリン酸が追加されます。また、ゲル形成性と気泡性のどちらの性質も有していない製品についても格付け可能となります。粒状植物タンパク質に使用可能な食品添加物については、使用実態のない調味料2種（5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム）が削除され、着色料にココア追加されます。

- ・ ウスターソース類の JAS 規格

標準のウスターソースについては、使用実態のない D-ソルビトールが削除され、酸味料に氷酢酸が追加されます。

全てのウスターソース類に、加工でんぷん（アセチル化酸化デンプン、酢酸デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン及びリン酸化デンプン）が追加されます。

* 当日配布されました資料を同封しましたので、ご確認下さい。

4. JAS 品質表示基準の見直し

6月23日農林水産規格調査部会で、JAS 品質表示基準の見直しが審議されました。

- ・ 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準

「しゅうまい風特種魚肉ソーセージ」については、格付けの実績がないので削除されます。ハンバーグ風特種魚肉ソーセージ及びしゅうまい風特種魚肉ソーセージに規定されている調理方法についても、様々な食べ方や調理方法が考えられることから削除されます。

また、魚肉の表示を別表の「記載魚肉種」から「一般的な名称」に変更されます。

- ・ 特殊包装かまぼこ類品質表示基準は廃止されます。

- ・ 風味かまぼこ品質表示基準は廃止されます。

* 当日配布されました資料を同封しましたので、ご確認下さい。

5. JAS 法の一部改正

今回の主な改正内容は、1) 目的規定の改正、2) 品質表示基準の遵守に関する規定の新設、3) 品質表示基準違反に係る公表に関する規定の新設、4) 原産地について虚偽の表示をした飲食料品を販売した者に対する罰則規定の新設です。この法律は、本年4月30日に公布され、5月30日に施行されました。

6. OIE コードの改正によるゼラチン原料の範囲の拡大

5月29日付けの農林水産省のニュースリリースによりますと、5月24日（日曜日）～29日（金曜日）にパリで開催されました国際獣疫事務局(OIE)の総会で次のように決定されたとのことです。

(1)BSE ステータスにかかわらず輸出入できる牛肉の月齢条件

「30 か月齢未満の骨なし牛肉」という月齢条件が撤廃され、「全月齢の骨なし牛肉」とされました。

(2)ゼラチン製造に用いることができる牛由来原料の範囲の拡大

骨由来の食用のゼラチンについては、30 か月齢未満のせき柱の利用が可能とされました。

(3)国際貿易が制限される豚コレラの範囲

豚コレラが野生豚で発生した場合であっても、輸入を停止し、飼育豚への感染防止措置を確認した上で輸入停止を解除できるとされました。

ゼラチンの安全対策は、原料の輸入規制(牛骨由来ゼラチンの原料は BSE 清浄国からのみ輸入)、特定危険部位 (SRM) の除去 (輸入する牛骨は SRM を除去したもの)、ゼラチン製造工程での不活化性の 3 本であったと思いますので、「30 か月齢未満のせき柱の利用が可能」により、その 1 つの柱が崩れることとなります。この点について、消費者団体からの反発が予想されます。

7. 遺伝子組換え食品・食品添加物

6月19日に開催されました食品安全委員会遺伝子組換え食品等専門調査会で、「XAS株を利用して生産されたヘミセルラーゼについては、『遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準』(平成16年3月25日食品安全委員会)の第1章 総則 第3 対象となる添加物の目的のうち、「組換え体と同等の遺伝子構成を持つ生細胞が自然界に存在する場合」に該当することから、本基準の対象ではなく、安全評価は必要ないものと判断した。」と報告されました。

同専門調査会は、「ヘミセルラーゼの生産効率を高めるため、*Bacillus subtilis* Marburg168株由来の突然変異株を宿主として、ヘミセルラーゼの分解に関与するプロテアーゼ遺伝子を欠失させ、*B. subtilis* Marburg 168株由来のヘミセルラーゼ遺伝子(xynA遺伝子)及びヘミセルラーゼ遺伝子のターミネーター(xynAt)並びに*Bacillus amyloliquefaciens*由来の α -アミラーゼ遺伝子のプロモーター(PamyQ)を導入して作製されたXAS株により生産されたヘミセルラーゼであり、*B. subtilis*及び*B. amyloliquefaciens*の間において、自然に遺伝子交換がなされていると考えられることから、XAS株と同等の遺伝子構成を持つ生細胞が自然界に存在すると考えられた。」との判断を示しました。

6月22日～7月24日までの間、パブリックコメントが実施されます。

8. 韓国で食品添加物の安全管理の強化

韓国FDAは、6月9日、JECFAや各国の添加物基準を参照しながら韓国の基準に必要な項目を検討中であり、その第一次として食品添加物30品目について成分規格改定案を作成したと発表しました。ローカストビーンガム、グァーガムなどの増粘多糖類、カラメル色素などの天然色素やトコフェロールなどが含まれているとのことです。

9. ハイドロキシカット製品の使用中止喚起

英国FSAは、米国FDAに続いて、消費者に対し、北米やフィンランドで死亡例1例を含む重大な肝障害数例の報告があったとして、摂取しないように注意喚起しました。併せて、小売業者に対して販売しないように助言しました。(6月12日)

10. 米国EPAによる土壌くん蒸剤の安全対策の強化

米国EPAの6月3日付けのニュースリリースによりますと、土壌燻蒸用農薬の安全対策を

強化するとしています。燻蒸剤は、主としてジャガイモ、トマト、イチゴ、ニンジン、ペッパーなど広範な作物に使用され、主な土壌蒸剤であります臭化メチル、クロルピクリン、ダゾメット、メタムナトリウム、メタムカリウム、ヨードメタンを新しい規則の対象とするとのことです。

尚、土壌くん蒸剤として重要な農薬であります臭化メチル（モノプロモメタン）につきましては、1992年に開催されました「第4回オゾン層を破壊する物質に関するモントリオール議定書締約国会合」においてオゾン層破壊物質に指定され、1995年からその生産量・消費量を基準年（1991年）の実績値以下にするよう制限するとともに、2010年に全廃するまでの削減スケジュールが決められていましたが、1997年に開催されました第9回締約国会合でスケジュールが前倒しされ、先進国は2005年1月1日をもって全廃することが決定されています。日本も2006年（平成18年）1月、不可欠用途臭化メチルの削減に向けた考え方、取組を取りまとめたものを、国連環境計画オゾン事務局に提出したとG8で環境大臣が報告していますが、全廃には至っていません。また、米国では2007年時点でも大量に製造され、大量に使用されているとのことです。

以上