

主な出来事（2009年7月）

1. 7月24日厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長に、俵木登美子氏が就任されました。

2. 7月は、新しい食品添加物の指定はありません。

3. 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）
- 7) 2-ペンタノール（香料）
- 8) プロピオンアルデヒド（香料）（この品目まで、パブコメ完了です。）
- 9) 6-メチルキノリン（香料）

7月に、新にパブコメに入った品目はありません。

4. 国際汎用添加物の新たな指定の動き

現在指定に向けた検討が行われています 46 品目の国際汎用添加物以外で、JECFA で評価され、米国及び EU で評価された際の資料の収集・整理、食品安全委員会から要請のあった追加資料の作成等についての報告書を国立医薬品食品衛生研究所に提出する業務の入札が行われることになったようです。これは、国が 46 品目以外の国際汎用添加物を指定する方向であることを示しています。新たな食品添加物の指定は、日本の市場にも影響しますので、ご注目下さい。

5. 遺伝子組換え技術を使った食品添加物

- ・ XAS 株を利用して生産されたヘミセルラーゼは、「本基準の対象ではなく、安全性評価は必要ないものと判断した。」と、7月28日の食品安全委員会に報告されました。使用可能です。
- ・ pCH1 株を利用して生産されたキチナーゼは、「本基準の対象でないと判断された。」と、7月23日の食品安全委員会に報告されました。1ヶ月間のパブコメが開始されました。

6. 米国産牛肉に、米国農務省発行の衛生証明書に記載がない、脊柱を含む2箱

「7月21日、動物検疫所が東京港に到着した冷蔵牛肉（約16トン）を検査したところ、米国農務省発行の衛生証明書に記載がない、脊柱を含む2箱が含まれていることが確認された。」と、7月22日に厚生労働省・農林水産省が発表しました。

7. 登録認定機関である特定非営利活動法人有機農業推進協会（以下「有推協」と略す）の処分
農林水産省関東農政局及び独立行政法人農林水産消費安全技術センターは、有機 JAS 規格の登録認定機関である「有推協」に対する調査を実施し、有推協が、事業者に対する有機 JAS の新規認定に係る調査又は認定の維持に係る調査において、有機認定ほ場で使用が認められている有機 JAS 規格適合資材と確認できない資材が施用されているにもかかわらず、認定の技術的基準に適合していると判断し、事業者に対し認定又は認定の維持をしていたことが判明したので、「有推協」に対し、JAS 法に基づく認定に関する業務の改善及び新規認定業務の停止（90 日間）を命じたとのことです。内容は、次の通りです。

有機認定ほ場に有機農産物の日本農林規格（平成 17 年 10 月 27 日農林水産省告示第 1605 号）で使用が認められている肥料及び生産資材と確認できない資材が施用され、有機農産物及び有機飼料（調整又は選別の工程のみを経たものに限る。）についての生産行程管理者及び外国生産行程管理者の認定の技術的基準（平成 17 年 11 月 25 日農林水産省告示第 1830 号）に適合していることが確認できていないにもかかわらず、3 事業者に対して認定又は認定の維持を行っていた。

8. 醤油の JAS 規格及び品質表示基準の見直し

7 月 10 日、農林物資規格調査会総会が開催され、醤油の JAS 規格及び品質表示基準の見直しが了承され、所要の手続を経た後に告示されることになりました。

定義の変更：しょうゆ（本醸造）の混濁防止を目的とする場合に限り、たん白質分解酵素の使用を可能とする。

食品添加物：使用実態のないものを削除するとともに用途区分の整理を行う。

全窒素分及び食塩分の測定方法：より詳細に規定する。

原材料名の表示：主要な原材料名以外の規定を削除し、加工食品品質表示基準に基づく表示の方法で記載することとする。

9. 韓国で麺類に工業用エタノールを使用

「塗料や化学製品に使用される工業用アルコールを素麺とカルグクス麺（うどんのような手打ち麺）に混ぜて製造した食品製造業（光州市）の代表者が拘束された。この代表者は、流通期限の延長目的で食用エタノールの代わりに安価な工業用エタノールを使って食品 390 トンを製造し、市内の食堂などに広く販売していた。工業用エタノールは、ベンゼン、メタノール、アセトアルデヒドなどの不純物が残留していることがあるため食品には使用できない。」と、7 月 17 日に KFDA が報じました。

『セングソンカルグクス』『生うどん』『ジャージャーメン』『生素麺』『生そばグクス』などを製造した疑いとのことです。

8. オーストラリア・ニュージーランドにおけるヨウ素強化の義務化

FSANZ は、「国民の多くにヨウ素欠乏が再び多くなってきたため、その対策としてヨウ素強

化の義務化に関する規制を作った。この規制は、すべてのパン（オーガニックパンを除く）に、ヨウ素が添加されていない塩の代わりにヨウ素添加塩を使うことを義務化している。従って、2009年10月以降、オーストラリア及びニュージーランドのほとんどのパンには、添加されたヨウ素が含まれることになる。」と、7月23日に報じました。

パンに限らず、塩が多く含まれる食品をこの方面から輸入するときは、注意が必要です。

9. ペットフードに用いられた汚染成分の販売により事業者の有罪

6月16日、2007年に米国で、汚染物質を含むペットフードにより多くのペットが死亡もしくは病気になり、全国規模で汚染製品がリコールされた問題で、ペットフード中の汚染物質を販売したネバダ州の会社（Chemnutra社）及びオーナー夫妻に対し、有罪判決が下されました。同社は中国から食品及び食品成分を購入し、米国の食品企業に販売していました。2006年11月6日から2007年2月21日までメラミンに汚染された小麦グルテン800トン以上を米国に輸入した（約85万ドル相当）とのことでした。

このオーナー夫妻は、小麦グルテンの蛋白質含量を偽装するため、蛋白質の代わりにメラミンを使用したことを認めています。2007年にペットフード製造業者は150以上のブランドのペットフードをリコールし、消費者からFDAに寄せられた報告から、約1,950匹のネコと2,200匹のイヌがメラミン汚染ペットフードを食べて死亡したと推測されています。

10. オバマ政権が米国の食品安全システムの改善への取り組みを発表

7月7日、Biden副大統領はSebelius保健福祉省（HHS）長官およびVilsack農務省（USDA）長官と共同で、オバマ大統領により本年3月に設置された食品安全作業部会の主要な結論を発表した。この作業部会は米国の21世紀の食品安全システムをいかに向上させるかについて政府に提言することを任務とし、予防の優先、サーベイランスと指導の強化、問題発生時の対応と復帰の能力向上を3つの基本方針に定め、公衆衛生に重点を置いた食品安全への新しい取り組みを提案した。さらに、これらの基本方針の具体化として以下のような計画が発表されました。

（インターネットのYou Tubeで、閲覧可能です。）

- 1) HHS およびUSDA は、鶏卵、鶏肉および七面鳥肉の安全性を確保するため、規格をさらに厳しくすることによってサルモネラ汚染対策に取り組む。
- 2) 大腸菌については、USDA は牛肉製造・加工施設への指導を強化し、食品医薬品局（FDA）は薬物野菜、メロンおよびトマトの汚染予防を推進するために新しい業界向けガイダンスを作成する。
- 3) オバマ政権は、全国レベルでの食品の迅速な追跡調査および食品由来疾患アウトブレイクへの効率的な対応のための新しいシステムを構築する。これには、追跡システム構築のためのわかりやすい食品業界向けガイダンスの作成、アウトブレイクなどの緊急時に種々のレベルの機関を統合する新しい連携システムの構築、および、新しい技術を利用した個々の食品安全情報の消費者への発信が含まれる。
- 4) 米国の食品安全業務を担う組織を強化する。このため、主要な食品安全機関に新しいポスト

を設け、食品安全作業部会は引き続き監督業務を行う。

11. コーデックス委員会が危険な微生物や化学物質に関する基準を採択

ローマで開かれていたコーデックス委員会（CAC：Codex Alimentarius Commission）の第32回総会で、30以上の国際基準、実施規範およびガイドラインが新しく採択された。新たに採択された主な基準（化学物質関連）は以下のとおりです。

1) 食品中のアクリルアミドの低減

委員会は、食品中のアクリルアミド生成の低減策を承認した。その実施規範には、製造過程すべての段階でジャガイモ製品中のアクリルアミドの生成を防止・低減するためのガイダンスが記載されている。ガイダンスには、原材料、他の成分の添加、食品加工、加熱についての方策が盛り込まれている。

2) 多環芳香族炭化水素の汚染の低減

食品からの多環芳香族炭化水素（PAH）摂取量低減のためのガイドラインを初めて採択した。食品の燻製作業や乾燥作業は工場でも家庭でも行われていることから、このガイドラインは消費者教育プログラムのベースにもなる。

3) コーヒーのオクラトキシンA 汚染の予防

コーヒー生産国がオクラトキシン汚染の防止と低減策を実施のためのガイダンスを採択した。

12. EUにおける野生キノコ中ニコチンの2009年モニタリング・ガイドライン

6月11～12日に開かれたEUのSCFCAH（フードチェーン及び動物衛生常任委員会）は、野生キノコ中のニコチンのモニタリングに関するガイドラインについて同意しました。

- 1) ニコチンを0.04 mg/kg 以上含む生の野生キノコ、及び1.2 mg/kg 以上含む乾燥野生キノコ（cep（*Boletus edulis*、ヤマドリタケ）を除く）は販売してはならない。市場にあるものは回収し、安全に廃棄する。
- 2) ニコチンを2.3 mg/kg 以上含む乾燥cep（ヤマドリタケ）は販売してはならない。市場にあるものは回収し、安全に廃棄する。
- 3) EU加盟国は、各種野生キノコ中のニコチンのバックグラウンドレベルを明確に理解するため、2009年のシーズンのモニタリング計画を策定し、欧州委員会及びEFSAに報告する。

13. 電子タバコからジエチレングリコールを検出

米国FDAは電子煙草の検査の結果、不凍液成分であるジエチレングリコールなどの有害な、発がん性物質などが検出されたことを発表しました。電子煙草は通常ニコチンなどを含むカートリッジを含む電池で動く装置で、ニコチンなどの化合物を使用者が吸入するもの。国内で販売されているものに関する情報はありません。

以上