

関心事 (2011年1月)

1. 米国・食品安全現代化法 (HR2751) 成立 2011年1月4日

2006年の大腸菌 O157:H7 が付着したカリフォルニア産の袋詰め生鮮ホウレンソウで 200 人以上が発病し 3 人の死者の発生、2009年3月のピスタチオ 100 万ポンド (約 450 トン) の大回収、2010年のアイオワ州の約 5 億 5,000 万個の卵の自主回収など、大規模な食品関連の事案が発生しました。しかし、連邦食品医薬品局 (FDA) には、汚染が懸念される食品を扱う業者に対して強制的にその回収を命ずる権限がないなどの問題が指摘され、食品の安全性確保に関する FDA の権限強化が求められていました。

FDA の権限強化を柱とする法案の作成が議会で進められ、下院案の食品安全強化法案 (H.R.2749) が 2009年7月30日に下院本会議で可決され、上院での審議待ちの状態になっていました。一方、上院は、上院案の食品安全現代化法案 (S.510) を 2009年11月18日に保健・教育・労働・年金委員会を全会一致で通過させた後、本会議での表決待ちの状態でした。

2010年11月の中間選挙後の 11月30日に、上院本会議で上院案を可決しましたが、手続き上の問題で下院の発議法案 (H.R.2751) に変更した上で、12月21日に上下両院の手続きを終了し、1月4日に大統領が署名し成立しました

- 1) FDA に汚染食品の回収を命じる権限の付与は、1月4日に施行されました。
- 2) トレーサビリティー、高リスク輸入品に関する認証を義務付け、基準を順守しない企業に対して罰金を科すことができます。米国の国内・海外を問いません。
- 3) 食品の輸入業者に対して、食品が米国食品医薬品法に適合することの証明が求められます。2012年半ばには施行規則が出され、実際の施行までには数年かかると云われています。

日本から米国への輸出については、新たな手続きに対応するためのコスト増が想定されます。日本国内では、規制緩和の報道の洪水ですが、米国は規制強化に動いていますので誤解は禁物。

米国食品安全現代化法 (FDA Food Safety Modernization Act) H.R.2751

PDF ファイル : www.crfsc.org/documents/.../45-fda-food-safety-modernization-act-hr-2751

ジェトロ「平成 21 年度米国食品安全強化法案の概要及び分析」

PDF ファイル : http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07000275/us_shokuhin.pdf

農林水産省補助事業「米国食品安全法案の概要とその影響について」

PDF ファイル : http://www.promarjapan.com/files/promar_foodsafety_jp.pdf

ジェトロ「米国におけるバイオテロ法を含む食品関連規則の施行状況」

PDF ファイル : http://www.jetro.go.jp/jfile/report/05001143/05001143_001_BUP_0.pdf

2. 米国 FDA の食品安全近代化法：アイデアを行動に

FDA 食品副長官のマイケル R.テイラー氏は、2011 年 1 月 26 日声明を発表し、この法律が消費者と産業界の協働によるものであり、歴史的なものであるとし、米国内外を問わず、予防的統制と検査の強化が行われるとしました。”prevention”や”preventive”の多用が印象的です。

<http://www.fda.gov/AboutFDA/CentersOffices/OC/OfficeofFoods/ucm241192.htm>

3. 食品添加物の新規指定

WTO 通報を終え、指定待ちの食品添加物

- 1) フルジオキソニル（ポストハーベスト、防カビ剤）
- 2) 2,6-ジメチルピリジン（香料）
- 3) 5-エチル-2-メチルピリジン（香料）

現在、次の 3 品目が薬食審で審議中です。

- 4) 2-(3-フェニルプロピル) ピリジン（香料）
- 5) 2,3-ジエチル-5-メチルピラジン（香料）
- 6) 6,7-ジヒドロキシ-5-メチル-5H-シクロペンタピラジン（香料）

次の 4 品目については、薬食審待ちです。

- 7) トリメチルアミン（香料）
- 8) 1-ペンテン-3-オール（香料）
- 9) 3-メチル-2-ブテノール（香料）
- 10) ピラジン（香料）

4. 食品の工場不記載横行（1 月 4 日、朝日新聞）

国内で製造された菓子やパン、清涼飲料といった加工食品で、食品衛生法で義務づけられた製造工場の表示が不適切な商品が出回っていることがわかった。消費者庁は違法行為が横行している疑いがあるとして、全国の自治体に監視強化を求める方針だ。大手小売りの独自商品やメーカー同士の製造委託など、工場を表に出したくない商品の増加が背景にあるとみられる。

食品衛生法では、国内でつくられた加工食品の製造業者や販売業者に対し、製造業者名と工場の所在地を商品に明記するよう義務づけている。商品が小さくて長い文字の表示が難しいときなどに限り、数字やローマ字、ひらがななどを組みあわせた「製造所固有記号」での表示を例外的に認めている。記号と対応する工場は消費者庁に届け、製造業者や販売業者には消費者から問い合わせがあったときに回答するよう求めている。異物混入や食中毒などが発生したとき、製造した工場をすぐに特定するためだ。

しかし昨年 9 月下旬、大手小売りのイオンが大量の記号の届け出漏れを発表。その後、企業側から違反の報告が消費者庁に相次ぎ、大手の違反はイオンを含めて食品メーカーやスーパーなど 6 社で判明した。このうち 1 社は商品に記号を掲載しておらず、イオンなど 5 社は記号と対応する工場を消費者庁に届けていなかった。中小の数社からも同様の報告があったという。

（次 4 ページへ続く）

消費者庁は制度が形骸化している恐れがあるとして、実態の把握を急ぐとともに、保健所を管轄する全国の自治体に監視強化を求める通知を近く出す方針だ。イオンの本社がある千葉市の保健所はすでに文書で改善を指導した。

業者側は「チェックが甘かった」（イオン）などと主張し、意図的な工場隠しを否定する。消費者庁も、違反を報告した企業名の公表は「必要がない」としている。

<http://kininarunews.com/%E7%A4%BE%E4%BC%9A/1294085592>

5. 米国のレストランメニューの今年のトレンド

全米レストラン協会は、米国料理連盟に所属するシェフ1,527人を対象に実施した2011年のレストランメニューのトレンドについてのアンケート調査の結果を昨年12月1日に発表しました。「ローカルフード」、「サステナビリティ」（持続可能性）、「健康的な子ども向けメニュー」、「グルテンフリー」が今年のレストランメニューのトレンドになるとしています。

レストランメニューのキーワードトップ10 (単位：%)

| 順 | キーワード | 旬 | もう古い | 根強い人気 |
|----|----------------------|----|------|-------|
| 1 | 地元で生産された肉類と水産物 | 86 | 5 | 9 |
| 2 | 地元で生産された農産物 | 86 | 3 | 11 |
| 3 | 持続可能性 | 82 | 6 | 12 |
| 4 | 栄養的にバランスのとれた子どもの食事 | 79 | 6 | 15 |
| 5 | ハイパーローカル | 79 | 13 | 9 |
| 6 | 子どもの栄養 | 79 | 5 | 16 |
| 7 | 持続可能な水産物 | 79 | 8 | 13 |
| 8 | グルテンフリー／アレルギーに配慮した食品 | 78 | 12 | 10 |
| 9 | シンプル／基本に帰る | 77 | 6 | 17 |
| 10 | 農場ブランドの原材料 | 76 | 14 | 10 |

旬：hot trend もう古い：yesterday's news 根強い人気：perennial favorite

URL：http://www.restaurant.org/pdfs/research/whats_hot_2011.pdf

6. 韓国の2011年食品政策 2011年1月4日

今年、乳幼児用、食品、農畜産物、醸造醤油などの食品の管理基準も強化されます。

まず、柿、唐辛子など11個の農産物や豚肉、牛肉など7つの畜産物に対する重金属（鉛、カドミウム）の安全管理が今年1月に新設されました。来る5月には、醸造醤油に使用される合成保存料は総量の使用基準に改正し、合成甘味料（スクラロース、アスパルテーム、アセスルファムカリウム、サッカリンナトリウム）の使用基準も強化されます。

※醸造醤油 『安息香酸 0.6g/kg 以下、パラオキシ安息香酸エチル 0.25g/kg』を『(安息香酸+パラオキシ安息香酸エチル)の合計として 0.6g/kg 以下』に。

※シリアル食品 『サッカリンナトリウム 1.2g/kg 以下』を『0.1g/kg 以下』に、

『アセスルファムカリウム 2.0g/kg 以下』を『0.1g/kg 以下』に。

<http://www.kfda.go.kr/index.kfda?mid=56&pageNo=1&seq=13861&cmd=v>

7. EUでの食品添加物の規制の変更

EU・FSAは、新しい食品添加物4種と甘味料1種の純度基準を定めた2つの欧州委員会指令 (Directive 2010/67/EU、Directive 2010/37/EU) をイングランドで履行するための規制案を発表しました。

E392 : ローズマリー抽出物 (extracts of rosemary)

E427 : カシアガム (cassia gum)

E961 : ネオテーム (neotame)

E1203 : ポリビニルアルコール (polyvinyl alcohol)

E1521 : ポリエチレングリコール (polyethylene glycol)

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2011/jan/additivesreg>

8. 多動と関連するアゾ系色素を含まない製品に関するリストの更新 2011年1月1日

アゾ系色素の警告表示が、2010年7月20日から、EU全域で実施されています。対象食品は、E102 (食用黄色4号)、E110 (食用黄色5号)、E104 (キノリンイエロー)、E122 (アズルビン)、E124 (食用赤色102号)、E129 (食用赤色40号)を含む飲食品 (アルコール飲料を除く) です。表示方法は、色素の名前またはE番号を表示し、それが子どもの行動や注意に有害かもしれないと表示します。

これらの色素を含む食品の排除が進み、2011年1月1日現在、77社の93製品は、それらの色素を含まないとされ、英国食品基準庁 (FSA) のホームページに企業名とブランド名が公表されて、ときどき更新されています。

<http://www.food.gov.uk/safereating/chemsafe/additivesbranch/colours/colourfree/manufacturers>

9. パプリカの残留農薬エテホン (ドイツ)

パプリカの残留農薬検査の結果、1.65 mg/kgのエテホンが検出されたという問題で、成長促進に使用されるエテホンのEU最大残留基準 (MRL) は0.05 mg/kgであり、1.65 mg/kgでは、体重の割に摂食量が多い子どもに急性の健康影響の可能性はあるが成人にはないとされました。グリーンピースの報告の4 mg/kgでは全てのヒトに健康影響の可能性がります。

http://www.bfr.bund.de/cm/208/gesundheitsliche_bewertung_von_ethephon_rueckstaenden_in_paprika.pdf

* 日本のピーマンの残留基準 : 5ppm

* エテホンの定量限界 : 0.02mg/kg (0.02ppm)

10. EFSAによるステビオール配糖体の暴露量の改定と問題

1月13日に承認されたEFSAの声明は、「甘味料ステビオール配糖体の暴露の評価を見直したところ、改訂された暴露推定は2010年4月にANSパネルが採択した意見より僅かに低いものの、これらの甘味料のヘビーユーザーの成人や子どもで、申請者の最大量を使うとADIを超過する可能性がある。改訂された推定暴露量は、1-14才の子どもで1.7-16.3 mg/kg体重/日、成人で5.6-6.8であり、ADIを超過していた。」としています。

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1972.htm>

成人の推定平均暴露量は、ステビオール等量として 1.9-2.3 mg/kg 体重/日、97.5 パーセント
 イルで 5.6-6.8 mg/kg 体重/日。主な摂取源はソフトドリンク、卓上甘味料、ビール、サイダー。
 1-14 才の子どもの推定平均暴露量は 0.4-6.4 mg/kg 体重/日で、95/97.5 パーセントイルで
 1.7-16.3 mg/kg 体重/日。 <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1972.pdf>

11. エリスロシン（日本：食用赤色 3 号）の EFSA の再評価

エリスロシン（E 127）は、JECFA が 1990 年に、EU 科学委員会（SCF）の専門家委員会が
 1989 年に評価し、いずれも一日摂取許容量（ADI）は、0-0.1g/ kg 体重/日です。

| Maximum permitted usage levels of Erythrosine | Directive 94/36/EC |
|---|-------------------------|
| Foodstuffs | Maximum Permitted Level |
| Cocktail cherries and candied cherries | 200 mg/kg |
| Bigarreaux cherries in syrup and in cocktail | 150 mg/kg |

ラットの甲状腺に対する発がん作用は、甲状腺機能への影響による二次的なものであり、非遺
 伝毒性メカニズムによって誘発されると考えられ、生殖毒性、長期慢性毒性等のデータベースか
 らは、ADI を変更する理由はないとパネルは結論付けました。

また、パネルは、重金属の限度試験（鉛として）は時代遅れであり、JECFA では個々の金属
 の制限（例えば、鉛：2mg/kg 以下）に置き換えられていると指摘しました。

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/1854.pdf>

12. 期限切れ器具で簡易検査－鳥インフル 熊本県「陽性」と誤反応－

熊本県は 29 日、同県八代市の食鳥処理施設で実施した鳥インフルエンザの簡易検査で、期限
 切れの検査器具を使用し、要請の誤反応が出ていたと発表した。同県はいったん出荷元の大分県
 報告、検査をやり直したところ、すべて陰性とわかった。（以下、省略）

（2011 年 1 月 30 日 読売新聞）

13. 除草剤トリフルラリンによる魚介類の食品衛生法違反の急増

2010 年 11 月の食品衛生法違反事例

魚介類の基準値:0.001ppm

| 事業者 | 生産国 | 輸入食品 | 検出量 |
|-------------|------|------------------|----------|
| 日本生活共同組合連合会 | ベトナム | その他のえび類:冷凍、養殖 | 0.002ppm |
| 株式会社マルハニチロ | ベトナム | 冷凍養殖えび | 0.002ppm |
| 株式会社マルハニチロ | ベトナム | 冷凍養殖剥きえび | 0.004ppm |
| 株式会社マルハニチロ | ベトナム | 冷凍養殖えび:尾付きむきえび | 0.002ppm |
| 阪和興業株式会社 | ベトナム | 冷凍養殖えび | 0.002ppm |
| 阪和興業株式会社 | ベトナム | 冷凍養殖えび(ブラックタイガー) | 0.002ppm |
| 丸紅株式会社 | ベトナム | 冷凍養殖えび(ブラックタイガー) | 0.002ppm |

| | | | |
|---------------|------|--------------------------|----------|
| 丸紅株式会社 | ベトナム | 冷凍養殖むき身えび(ブラックタイガー) | 0.002ppm |
| 丸紅株式会社 | ベトナム | 冷凍養殖むき身えび(ブラックタイガー) | 0.004ppm |
| DKSH ジャパン株式会社 | ベトナム | 冷凍養殖むき身えび(ブラックタイガー) | 0.004ppm |
| 株式会社シジシージャパン | ベトナム | 冷凍切り身・むき身 えび類:加熱加工用、養殖 | 0.020ppm |
| 兵冷商事株式会社 | ベトナム | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類 | 0.003ppm |
| 株式会社オープン | ベトナム | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えびフライ | 0.003ppm |
| 石光商事株式会社 | ベトナム | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類 | 0.002ppm |
| 石光商事株式会社 | ベトナム | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えびフライ | 0.006ppm |
| 双日食料株式会社 | ベトナム | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えびフライ | 0.016ppm |
| ジャパンフード株式会社 | ベトナム | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):伸ばしえび | 0.002ppm |

2010年12月の食品衛生法違反事例

魚介類の基準値:0.001ppm

| 事業者 | 生産国 | 輸入食品 | 検出量 |
|--------------------|------|--------------------------|----------|
| 日本水産株式会社 | ベトナム | 冷凍養殖えび(ブラックタイガー) | 0.002ppm |
| 株式会社極洋 | ベトナム | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):伸ばしえび | 0.005ppm |
| 阪和興業株式会社 | ベトナム | 冷凍養殖むき身えび(ブラックタイガー) | 0.002ppm |
| 阪和興業株式会社 | ベトナム | 冷凍養殖尾付むきえび | 0.005ppm |
| ヒガシマルインターナショナル株式会社 | ベトナム | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類 | 0.020ppm |
| 東洋冷蔵株式会社 | ベトナム | 冷凍養殖むきえび(ブラックタイガー) | 0.002ppm |

2011年1月の食品衛生法違反事例

魚介類の基準値:0.001ppm

| 事業者 | 生産国 | 輸入食品 | 検出量 |
|-----------|------|------------------------|----------|
| 阪和興業株式会社 | ベトナム | 冷凍むき身えび(養殖) | 0.002ppm |
| 双日株式会社 | ベトナム | 冷凍むき身えび(養殖) | 0.002ppm |
| 住商フーズ株式会社 | ベトナム | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類 | 0.002ppm |
| 株式会社アルチザン | ベトナム | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類 | 0.002ppm |

14. 抗生物質クロラムフェニコールによる魚介類等の食品衛生法違反

2010年11月の食品衛生法違反事例

基準値:不検出

| 事業者 | 生産国 | 輸入食品 | 検出量 |
|------------|------|------------------------|-----------|
| 株式会社マルハニチロ | ベトナム | 冷凍天然剥きえび | 0.0008ppm |
| 株式会社マルハニチロ | ベトナム | 冷凍養殖えび | 0.0010ppm |
| 株式会社マルハニチロ | ベトナム | 冷凍養殖剥きえび | 0.0024ppm |
| 富士通商株式会社 | ベトナム | 加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱):えび類 | 0.0006ppm |
| 東洋冷蔵株式会社 | ベトナム | 冷凍養殖えび | 0.0009ppm |

注) クロラムフェニコールの検出限界:0.0005ppmと推定(公式な数値は示されていません)

2010年12月の食品衛生法違反事例

基準値：不検出

| 事業者 | 生産国 | 輸入食品 | 検出量 |
|---------------|------|-----------------------------|-----------|
| パシフィック・リム株式会社 | ベトナム | 調味干しシマアジ | 0.0006ppm |
| 株式会社浜松魚市 | ベトナム | 冷凍切り身・むき身 いか類:加熱加工用 | 0.0006ppm |
| 株式会社浜松魚市 | ベトナム | 冷凍切り身・むき身 いか類(紋甲イカ フラワーカット) | 0.0007ppm |
| 住友商事株式会社 | ロシア | はちみつ | 0.101ppm |

2011年1月の食品衛生法違反事例

基準値：不検出

| 事業者 | 生産国 | 輸入食品 | 検出量 |
|-----------|------|-------------|-----------|
| 株式会社ドルフィン | ベトナム | 冷凍切り身・むき身いか | 0.0006ppm |

15. 輸入食品の特徴的な食品衛生法違反事例（2010年12月）

- ・株式会社申江貿易が台湾から輸入した「養殖活うなぎ」の成田空港及び名古屋での命令検査で、フェニトロチオン 0.004ppm 検出による成分規格不適合となり、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・ヤマガタ食品株式会社が中国から輸入した「加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：FROZEN NINJIN INGEN BACON-MAKI」の命令検査で、クレンブテロール 0.00015ppm 検出による成分規格不適合となり、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・株式会社京都庵が中国から輸入した「加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：小判型かき揚げ」の命令検査で、クロルテトラサイクリン 0.03ppm 及び 0.04ppm 検出による成分規格不適合となり、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・株式会社ハートフードが中国から輸入した「加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：アスパラガス」の命令検査で、一律基準を超えてアメトリンが 0.03ppm 検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・三井物産株式会社がガーナから輸入した「生鮮カカオ豆」の自主検査で、イミダクロプリド 0.07ppm 検出による成分規格不適合となり、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・伊藤忠食糧販売株式会社がガーナから輸入した「生鮮カカオ豆」の命令検査で、一律基準を超えてフェンバレレートが 0.02ppm 検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・伊藤忠食糧販売株式会社がガーナから輸入した「生鮮カカオ豆」の自主検査で、一律基準を超えてチアメトキサムが 0.10ppm 検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・有限会社モクレンジャパンがベルギーから輸入した「チョコレート類」の自主検査で、指定外添加物アズルピンが検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・株式会社イロハジャパンが中国から輸入した「漬け物うめぼし」の自主検査で、指定外添加物サイクラミン酸が 15 μ g/g 検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・有限会社ハギオス貿易が韓国から輸入した「調味料：キャノン薬味ソース」のモニタリング検査で、ソルビン酸 0.10g/kg 検出による使用基準不適合（対象外使用）となり、廃棄、積戻し等が指示されました。（原材料のコチュジャンにソルビン酸を使用）
- ・有限会社タイムズクラブがエチオピアから輸入した「生鮮コーヒー豆」の命令検査で、 γ -BHC

0.004ppm 検出による成分規格不適合となり、廃棄、積戻し等が指示されました。

- ・タムラ株式会社が中国から輸入した「大粒落花生」の命令検査、モニタリング検査で、一律基準を超えて BHC が 0.03ppm 検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・有限会社銘香園が中国から輸入した「半醗酵茶：ウーロン茶」の命令検査で、トリアゾホス 3.1ppm 検出による成分規格不適合となり、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・シンミジャパン株式会社が中国から輸入した「生鮮ねぎ」の命令検査で、一律基準を超えてアルジカルブスルホキシドが 0.02ppm 検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・東洋貿易株式会社が中国から輸入した「冷凍パプリカ」の命令検査で、一律基準を超えてジフェノコナゾールが 0.02ppm 検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・株式会社タイオリエント商事がベトナムから輸入した「乾めん：ビーフン」の自主検査で、ピロ亜硫酸カリウムが二酸化硫黄として 0.065g/kg 検出による使用基準不適合となり、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・有限会社元岡商店がタイから輸入した「生鮮グリーンアスパラガス」のモニタリング検査で、一律基準を超えて EPN が 0.05ppm 検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・兼松株式会社が中国から輸入した「脱脂大豆フレーク」の自主検査で、ヘキササン 10ppm 検出による使用基準不適合となり、廃棄、積戻し等が指示されました。

(作成：2011 年 1 月 31 日)