

出来事（2013年4月）

1. 食品表示法（消費者庁・食品表示一元化）

4月5日、法案が閣議決定され、国会へ提出され、現在、衆議院で審議中です。

4月11日の衆議院・消費者問題に関する特別委員会では「今国会で審議予定」との発言が見られますが、実質的な審議に入っておりません。

6月の本会議で可決成立し公布されると思われます。

施行：公布の日から2年以内

告示や施行規則等に1年、猶予期間1年で、完全施行までに2年を要すると思われます。

その間に、個別課題（栄養成分表示、原料・原産地表示の拡大、食品添加物の表示、遺伝子組換え食品の表示、等）についての検討会が立ち上げられると思います。

2. JAS規格の見直し

4月26日、農林水産省農林物資規格調査会が開催され、13品目のJAS企画の見直しが審議されました。

- ・農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格
- ・水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格
- ・ジャム類の日本農林規格
- ・マーガリン類の日本農林規格
- ・ショートニングの日本農林規格
- ・精製ラードの日本農林規格
- ・食用精製加工油脂の日本農林規格
- ・チルドハンバーグステーキの日本農林規格
- ・チルドミートボールの日本農林規格
- ・果実飲料の日本農林規格
- ・農産物漬物の日本農林規格
- ・風味調味料の日本農林規格
- ・パン粉の日本農林規格

さらに、ドレッシング等10品目のJAS規格の改定のためのパブコメが7月に。農林物資規格調査が9月に予定されており、来年度には殆どのJAS規格が改定されると思われます。

3. 食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（農林水産省）

食品の安全性の向上、品質管理の徹底等を目的に、食品製造業界にHACCPの導入を促進するため、これに必要な施設整備に対する（株）日本政策金融公庫の長期低利融資を措置しています。本法は6月30日に有効期限に到来しますので、有効期間を10年間延長し、平成35年6月30日までとする改正法案が3月15日に閣議決定され、現在衆議院で審議中です。

同時に、HACCP導入が輸出促進に資することとなるよう取り組むという方向性を明確化する措置を講じ、食品製造業界における食品安全の取組を後押しするとされています。

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/>

4. 食品添加物の新規指定

4月の新規指定はありません。

現在、乳酸カリウム、硫酸カリウム、3-エチルピリジン（香料）、ピリメタニル（ポストハーベスト）、酢酸カルシウム、酸化カルシウムの指定のためのWTO通報がなされています。さらに、アンモニウムイソバレレート、アドバンテーム（甘味料）、イソプロパノール（溶剤）、ポリビニルピロリドン、ひまわりレシチン、クエン酸三エチル等を指定するための健康影響評価、使用基準の設定等の手続きが継続されています。

5. 未指定添加物である過酢酸製剤（6種の混合物）使用食品の流通

厚生労働省は、4月5日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会で、未指定添加物である過酢酸製剤（6種の混合物）を使用した食品の流通を認めた上で、食品安全委員会での健康影響評価を踏まえ指定手続きを速やかに行なうとしました。

2002年の食塩の固結防止のフェロシアン物の対応とほぼ同様です。

6. 遺伝子組換え食品添加物

○安全性審査が終了し公表された遺伝子組換え食品及び添加物リスト

（16品目、前月と変化なし） <http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/dl/list.pdf>

○安全性審査が終了した遺伝子組換え食品及び添加物リスト

（51品目、1品目追加） <http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/dl/list3.pdf>

○安全性審査継続中の遺伝子組換え食品及び添加物リスト

（6品目、1品目高度精製でOK、1品目申請、結果的に前月と同数）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/dl/list2.pdf>

○組換え DNA 技術応用食品及び添加物の基準適合が確認された施設一覧

（1施設2品目、前月と変化なし） <http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/dl/list4.pdf>

7. 国産牛に関する BSE 対策の見直し

4月19日、厚労省と農水省は、「7月1日に予定している改正省令を施行する段階では、全地方自治体が一斉に全頭検査を見直していただくことが適切であると考えています」との「依頼」を都道府県知事と保健所設置市長に送りました。都道府県が独自の判断で全頭検査を実施することは難しくなりました。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r985200000306rf.html>

8. 食品の放射能問題

1) 原子力災害特別措置法に基づく出荷制限が頻繁に発令されます。（その事例です。）

4月16日：栃木県宇都宮市産出の野生のたらのめ、

栃木県宇都宮市及び日光市で産出される野生のわらび

4月18日：栃木県塩谷町産出の野生のタラノメ

4月25日：福島県南相馬市産出のわらび及び野生のたらのめ、

栃木県那珂川町産出の野生のこしあぶら

4月30日：岩手県陸前高田市産出のタケノコ、福島県郡山市産出のくさそてつ(こごみ)
2) 出荷制限：福島県、青森県、岩手県、宮城県、山形県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、新潟県、山梨県、長野県、静岡県の一部の食材 (4月30日現在)

9. 米国 FSMA で JETRO が米国 FDA へ意見書

2011年1月4日に成立した米国食品安全強化法については、昨年夏以降、日本の食品関連施設で米国食品医薬品局(FDA)による検査が行われるなど、米国に食品等を輸出する日本企業に多大な影響が出てきています。

こうした中、本年(2013年)1月4日、同法の中でも極めて重要度の高い「食品安全計画」(第103条)および「野菜・果実安全基準」(第105条)に関する規則案が公表されました。両規則案は5月16日までの期間、パブリック・コメントに付されています。両規則案が日本の農林水産物・食品の対米輸出に与える影響が甚大だとして、JETROは、関係の事業者等からの意見を集約の上、日本の食品等の輸出促進機関としてFDAにパブコメを提出しました。JETROがコメントを出すことは、極めて異例だと思えます。

パブコメ：http://www.jetro.go.jp/industry/foods/notice/20130411_jetcomment.pdf

概要：http://www.jetro.go.jp/industry/foods/notice/20130411_jetcomment_jp.pdf

10. 食品に使用できない添加物を使用した“でんぷん類”の回収と廃棄措置(韓国)

規格が告示されない化学合成物を消泡剤として使用して製造した「ジャガイモでんぷん」と「サツマイモでんぷん」の回収・廃棄の措置がなされました。

今回の回収対象は「両口農営農組合」が2009年10月から2013年3月までに生産した「ジャガイモでんぷん」と「サツマイモでんぷん」で、約803トン(約24億ウォン相当)とのことです。尚、日本向けの食品に使用されたとの情報はありません。

<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=56&pageNo=1&seq=20078&cmd=v>

11. 生鮮ブドウへの亜硫酸の使用(カナダ)

生鮮ブドウへの亜硫酸の使用は、食品医薬品規制(Food and Drug Regulations、FDR)のセクションB.11.001.1で許可されています。実態調査の結果、329サンプルの1サンプルのみから検出(検出限界：10ppm)されたとのことです。

<http://www.inspection.gc.ca/food/chemical-residues-microbiology/chemical-residues/sulphites-in-fresh-grapes/eng/1365189325665/1365189328446>

12. 輸入されたコメに有害レベルの鉛(米国)

4月10日付けの「BBC NEWS」は、米国に輸入された市販のコメを分析したところ、安全なレベルであるFDAの暫定合計耐容摂取量(PTTI)を超え、一部のコメからPTTIの120倍の濃度が検出されたと報じました。また、この研究成果は、専門誌「the Journal of Environmental Science and Health(Part B)」に提出されたとのことです。所定の審査を経て公表されるものと思われま

13. FDA 乳製品のラベル表示の変更のパブコメ

国際乳製品協会（IDFA）と全国乳業連合（NMPPF）が、ミルクに関する「同一性基準」（standard of identity）の変更を求めました。例えば、スクラロースを使ったチョコレートミルクも砂糖を使ったチョコレートミルクも同様に表示され、消費者は成分表示（ingredient）を読む必要があります。この変更に対して、FDA がパブコメを求めました。（期限：5月21日）

<http://www.fda.gov/downloads/ForConsumers/ConsumerUpdates/UCM347770.pdf>

14. 輸入食品中のエトキシキン（殺菌剤、酸化防止剤）

（法第11条3項に基づき人の健康損なうおそれのない量として定められた量を超えて残留）

品名	生産国	検出量	輸入者
冷凍養殖有頭えび	マレーシア	0.02ppm	株式会社東京シーフーズ
冷凍養殖無頭えび	インド	0.02ppm	横浜冷凍株式会社
加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：えび類	ベトナム	0.04ppm	阪和興業株式会社

15. 輸入食品中の塩化ベンザルコニウム（指定外添加物）

塩化ベンザルコニウムは、「逆性石鹼」とも云われ、グラム陽性菌及びグラム陰性菌に有効で、外用消毒剤として用いられています。インドネシアから、兵冷商事株式会社が輸入した「冷凍天然うちわえび」及び「冷凍天然むき身うちわえび」の行政検査で検出され、廃棄・積戻し等が指示されました。

（作成：2013年5月2日）