

出来事（2013年5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、衆議院・消費者問題に関する特別委員会で審議され、5月31日の衆議院本会議で可決されました。6月7日から参議院で審議され、今国会中に可決成立し公布されると思われます。

①食品表示法案に対する修正案

食品表示法案の一部を次のように修正する。

第四条第一項第一号中「名称」の下に「、アレルギー（食物アレルギーの原因となる物質をいう。第六条第八項及び第十一条において同じ。）」を加える。

第六条第八項中「食品関連事業者等が」の下に「、アレルギー」を加える。

第十一条中「名称」の下に「、アレルギー」を加える。

附則第十九条中「五年」を「三年」に改める。

① 衆議院で付帯決議が付きました。

②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. 食品添加物の新規指定

5月15日、乳酸カリウムと硫酸カリウムが食品添加物に指定されました。

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）、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や使用基準の設定等の手続きが継続されています。

5月31日の薬事食品衛生審議会食品添加物部会で、イソプロパノールを抽出溶剤として使用可とする使用基準の改正が了承されました。改正案は以下の通りです。

イソプロパノールは、着香の目的及び食品成分の抽出の目的以外に使用してはならない。

イソプロパノールは、抽出の目的で使用する場合、ホップ抽出物（ビールの製造又は製造中の麦汁に添加されるものに限る。）にあってはその1kgにつき20g、魚肉たん白濃縮物にあってはその1kgにつき0.25g、その他の食品にあってはその1kgにつき0.2gを、それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

厚労省のホームページに、国際汎用添加物（添加物45品目と香料54品目）の進捗状況を示すページが立ち上げられています。

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syokuten/hanyo/index.html

3. 自由販売証明書

近年、我が国において製造され、国内で流通している食品を諸外国に輸出しようとした際に、輸出相手先国の通関関係機関等から、輸出された食品が我が国国内において問題なく流通していることを証明するいわゆる「自由販売証明書（Certificate of free sale）」の提出を求められる事例が発生しています。

然しながら、我が国においては輸出される食品に対して当該証明書の発行を行う行政機関等がなく、我が国で製造された食品の輸出を阻害する要因となっているとの指摘をうけ、厚生労働省においては行政サービスの一環として当該証明書の発行を行うことし、その発行手続を定めた取扱要領（案）を作成し、当該取扱要領に対するパブリック・コメントを募集していました。期限：5月30日 <http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?OBJCD=100495>

4. 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

（53品目、2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

（5品目、2品目高度精製でOK、1品目申請）

<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>

5. 甘味料によるアレルギー

5月10日朝のNHKニュースで、「甘味料による食物アレルギー」という報道がありました。国立病院機構相模原病院・臨床研究センターアレルギー性疾患研究部長の海老澤元宏氏らは、甘味料の摂取による即時型アレルギーの健康被害状況を確認する全国調査を実施し、5月11日からの第25回日本アレルギー学会春季臨床大会で調査結果が報告されるというものでした。

同病院の医師や栄養士のグループが、食物アレルギーの患者を診療している全国の医師などに依頼し、およそ880人から回答を得た。甘味料による食物アレルギーと診断された人が15人、疑いがあるとされた人が18人いた、甘味料別では、エリスリトール：15人、キシリトール：10人、ステビア：2人であったとのこと。

6. FSMA（米国食品安全強化法）、パブリック・コメントの延期（米国）

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、12年夏以降、約100もの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を与えています。

こうした中、13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、パブリック・コメントに付されました。このパブリック・コメント期間は本年5月16日までとされてい

ましたが、FDA は現地時間の 4 月 24 日、2013 年 9 月 16 日まで延長すると発表しました。

ジェットロでは、4 月 11 日に、FDA に対してパブリック・コメントを提出しました。併せて、関係企業や団体が、FDA へ意見を提出するように呼びかけています。

○米国食品安全強化法に関する報告書および規則案仮訳（JETRO）

http://www.jetro.go.jp/world/n_america/us/reports/07001111

○FDA に対するジェットロのパブリック・コメント提出について

<http://www.jetro.go.jp/news/announcement/20130411506-news>

7. 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。）

5 月 1 日：福島県南相馬市で産出されたゼンマイ

5 月 7 日：城県大和町、福島県柳津町及び北塩原村で産出されたこしあぶら

5 月 9 日：岩手県北上市で産出されたこしあぶら

5 月 14 日：福島県川内村で産出されるたけのこ、福島県檜葉町及び葛尾村で産出されるくさそてつ、福島県葛尾村で産出されるこしあぶら、福島県檜葉町及び葛尾村で産出されるぜんまい、福島県広野町、鮫川村及び葛尾村で産出される野生のたらのめ、福島県二本松市で産出される野生のわらび

5 月 16 日：岩手県遠野市で産出されるこしあぶら、福島県白河市及び檜葉町で産出されるたけのこ、福島県相馬市、南相馬市、古殿町、南会津町、新地町及び泉崎村で産出されるこしあぶら、福島県須賀川市で産出されるぜんまい、福島県二本松市、古殿町及び泉崎村で産出される野生のたらのめ

5 月 17 日：岩手県一関市で産出される野生のわらび

5 月 20 日：福島県三島町及び川内村で産出されるこしあぶら、福島県川内村で産出されるぜんまい及び野生のたらのめ

5 月 22 日：福島県浅川町及び広野町で産出されるこしあぶら

5 月 28 日：栃木県矢板市で産出される野生のわらび、福島県葛尾村で産出されるたけのこ、福島県本宮市、田村市、小野町、矢吹町、会津坂下町、玉川村、平田村及び中島村で産出されるこしあぶら、福島県本宮市及び須賀川市で産出される野生のたらのめ

5 月 29 日：福島県三春町で産出されるこしあぶら

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（5 月 31 日現在）

8. 食品香料 3-アセチル-2,5-ジメチルチオフェンの遺伝毒性（EFSA）.

EFSA が香料に対して求めてきた追加データに関する CEF パネルの意見が公表されました。3-アセチル-2,5-ジメチルチオフェンは食品に焼けたナッツのような風味をつけるのに使われ、天然にも茹たり調理した肉に含まれるとのこと。この報告で、遺伝毒性の可能性が指摘されています。そのため、EU では、認可リストから削除されると思われます。

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3227.pdf>

一方、日本では「ケトン類」として通知されています。

9. カシア（桂皮）とシナモン（インド、5月20日）

カシアとシナモンは別の植物で、カシアはシナモンに比べて低価格であるので「チャイニーズシナモン」、「ジャワシナモン」、「Padang cassia」、「サイゴンシナモン」と呼ばれるシナモンの代替として広く使用されている。しかし、シナモンに比べクマリン（誘導体）が多く、食品や飲料にクマリン濃度の高いものもあるとのこと。

[http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/CASSIA\(20-05-2013\).pdf](http://www.fssai.gov.in/Portals/0/Pdf/CASSIA(20-05-2013).pdf)

10. 豚肉のクレンプテロール（メキシコ、5月26日）

メキシコ保健省は、Tlahuelipan市で発生したクレンプテロールにより汚染された豚肉による中毒の追加症例を確認し、一連のクレンプテロール中毒の症例は56件になり、当局は、72.5kgの肉を押収したとのこと。

クレンプテロールはβ-作動薬で筋肉を増強させる作用をもち、ドーピング禁止薬物でもあります。肥育目的で違法使用されたクレンプテロールが肉及び内臓に残留し、それを喫食した人が中毒になることがあります。

<http://www.promedmail.org/direct.php?id=20130526.1738283>

11. 輸入食品中のフィブロニル（農薬）

お茶の残留基準：0.002ppm

品名	生産国	検出量	輸入者
半醗酵ウーロン茶	香港	0.006ppm	株式会社日食
半醗酵ウーロン茶	中国	0.006ppm	株式会社オクティズム
半醗酵ウーロン茶（鉄観音）	香港	0.046ppm	株式会社日食

（作成：2013年6月1日）