

出来事（2014年10月）

1. 食品表示基準

10月31日、消費者委員会・食品表示部会で、消費者庁の修正案が、ナトリウムの表示に係る部分を除き、賛成多数で了承され、その旨の答申書がまとめられました。

○栄養成分表示に係るナトリウムの表示の修正方針案

栄養成分表示に係るナトリウムの量は食塩相当量で表示する。ただし、ナトリウム塩を添加していない食品に限り、任意でナトリウムの含有量を表示することができるものとし、その場合の表示は、ナトリウムの量の次に食塩相当量を括弧書き等で併記する。

消費者委員会の議を経て内閣総理大臣に答申され、食品表示基準案が関係省庁との協議を経て、おそらく年内に告示されます。また、来年6月の施行までにQ&A等が準備されます。

2. 食品の新たな機能性表示制度

2013年6月14日、日本再興戦略の中で「食の有する健康増進機能の活用」が閣議決定され、「・いわゆる健康食品等の加工食品及び農林水産物に関し、企業等の責任において科学的根拠をもとに機能性を表示できる新たな方策について、今年度中に検討を開始し、来年度中に結論を得た上で実施する。検討に当たっては、国ではなく企業等が自らその科学的根拠を評価した上でその旨及び機能を表示できる米国のダイエタリーサプリメントの表示制度を参考にしつつ、安全性の確保も含めた運用が可能な仕組みとすることを念頭に行う。・食の有する健康増進機能の解明・評価、健康増進機能を有する食材・食品の開発・普及促進を図る。」こととされました。消費者庁で、「食品の新たな機能性表示制度に関する検討会」が立ち上げられ、8回の審議がなされ、7月30日に報告書が公表され、パブリックコメントが実施されました。

報告書で示された「食品の機能性表示を行うに当たって必要な科学的根拠の考え方」の「最終製品を用いた臨床試験」と「最終製品又は機能性関与成分に関するレビュー」については、「中小企業にとっては、ハードルが高すぎる。」として、トクホに比べ格段の緩和を求める声があります。その一方で、国の関与の在り方の「販売前届出制の導入」については、登録制にすべきとの声や「新制度の規定・適切な運用」については、収去・監視の実効性を危ぶむ声もあり、賛否両論の状況であることから、NPO法人食品安全グローバルネットワークが、10月23日、参議院議員会館において、専門家を招いた学習会を実施しました。

http://www.kokuta-keiji.jp/cat1/post_3136.html

3. 「健康な食事」マーク

10月6日、厚生労働省の「日本人の長寿を支える『健康な食事』のあり方に関する検討会」は、報告書をまとめるとともにマーク（案）を公表しました。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000059925.html>

食事摂取基準で目標量を設定している項目は、たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、炭水化物、

L-ヒドロキシプロリン

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000046134.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、最終：2013 年 3 月 15 日)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/dl/list4.pdf>

6. 食品の放射能問題

(原子力災害対策特別措置法第 20 条第 2 項の規定に基づく食品の出荷制限)

① 今月の出荷制限の設定

10 月 2 日：福島県柳津町において採取されたきのこ類（野生のものに限る。）

10 月 7 日：静岡県裾野において採取されたきのこ類（野生のものに限る。）

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（10 月 24 日現在）

7. 米国の食品安全強化法（FMSA）に関する動向（米国 FDA）

・施設の登録と更新：FDA に登録する必要がある食品施設は、2014 年 10 月 1 日から 12 月 31 日までの期間中に、施設の登録を更新する必要があります。FDA は 3 ヶ月の更新期間の早い段階での手続きを奨励しています。

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm416121.htm>

・FMSA の 4 つの規則の追加：

昨年提案された追加通知の公聴会の開催：2014 年 11 月 3 日

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm418931.htm>

8. 「REDBOOK」（食品添加物の申請資料のガイドライン）の変更（米国 FDA）

米国食品医薬品局（FDA）は、「食品成分の安全性評価のための毒性学的原則」（いわゆる REDBOOK）を更新するにあたり、2014 年 12 月 9 日に公開会議を開催します。産業界、学界からの提案や意見を求めています。CFSAN は、法的権限のある領域（例えば、食品添加物、食品と接触する物質、栄養補助食品成分、食品汚染および化粧品）の化学安全性評価を含めるようにレッドブックの適用範囲拡大を検討しています。

募集期間：2014 年 10 月 30 日～11 月 21 日

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm420525.htm>

9. あるべきではない食物アレルギーの探索（米国 FDA）

あなたは食品成分にアレルギーがあるなら、食品表示を探してください。しかし、いくつかのラベルは、信頼できない可能性があります。実際には、「表示されていないアレルギー」があります。ラベルに記載されていないアレルギーは、FDA による食品リコールの主要な原因です。FDA はそのようリコールの数を減らすために取り組んでいます。（以下、省略）

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm416577.htm>

10. 心血管疾患（CVD）を予防する健康な食品環境を作成するための政府の積極的なリード

2014年10月28日、カナダの保健機関は、健康食品環境づくりにおけるリーダーシップを取るために、政府呼びかけました。働く、住む場所で、手頃な価格の健康的な食品や飲料へのアクセスを容易にする戦略を実行し、肥満や高血圧などの食事関連疾患および健康上のリスクを予防する上で重要な役割を果たし、最終的には心臓血管の健康を改善できるとアクションの声明が、カナダの心臓病の専門誌に掲載されました。（中略）

やるべきこととして

- ・健康的な食生活についての教育。
- ・生鮮食品を食べることを薦める。なければ塩や砂糖や脂肪を加えない冷凍や缶詰を薦める。
- ・より健康的な食品が手頃な値段で入手できるようにする。
- ・年齢や文化に適した食品であるように確保する。
- ・他の栄養素と同様に塩・遊離の糖・トランス脂肪・飽和脂肪・カロリーの基準を定める。
- ・食品の基準を作るのに食事参照摂取量などを用いる。
- ・個人の味覚の適応には時間がかかるので徐々に変化するようにする。
- ・政策は定期的にみなおす。
- ・実施状況を評価して必要であればインセンティブを導入する。

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2014-10/ehs-gst102814.php

11. 遺伝的組み換え植物（GM植物）の新たなガイダンス（欧州食品安全機関、EFSA）

9月25日、EFSAは、GM植物の農学的および表現型の特徴評価のために提供されるべき情報を定めた新たなガイダンス案に関する意見募集を始めました。文書に概説されたデータの要件は、EFSAの以前のガイダンスを補完し、さらにGM植物の安全性評価を強化するものとしてしています。パブコメの締め切りは、2014年11月6日です。

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140925.htm>

- ・野外試験に選ばれた場所の代表性
- ・選択された試験材料およびその品質の代表性
- ・野外試験の実験デザイン
- ・（生態学的に）妥当なエンドポイントの選択と記述
- ・データ解析と環境リスク評価との関連性

パブコメ案：<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/140925.pdf>

12. 発がん物質報告書第13版（米国）

10月2日、National Toxicology Programは、「13th Report on Carcinogens (RoC)」が公表されました。新たに、1-ブロモプロパン、クメン、ペンタクロロフェノールとその合成副生成物、o-トルイジンが加わり、全体として243物質になりました。

- ・米国官報：<http://ntp.niehs.nih.gov/ntp/pressctr/frn/2014/79frn193roc20141006.htm.pdf>
- ・ファクトシート：

http://www.niehs.nih.gov/health/materials/report_on_carcinogens_13th_edition_the_508.pdf

13. フグ（稚魚を含む）が混入した製品の自主回収（安全性上の問題もあります。）

- ・フグが混入した「杵築産 マメアジ」（9月2日、大分県）
- ・フグが混入した「真アジ豆（島根半島沖）」（10月3日、島根県）
- ・フグの稚魚が混入された「愛媛産 甘塩 しらす干し」（10月14日、埼玉県）
- ・フグの稚魚が混入された「日本の香り伝統の味 いりこ」（10月24日、大分県）

14. 非加熱食肉製品及びナチュラルチーズのリステリア

10月21日、スイス産の非加熱食肉製品からリステリア菌を検出したことから、食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令（輸入届出ごとの全ロットに対する検査の義務づけ）を実施することとされました。

注）リステリア菌は、自然環境中の常在菌で、食中毒を引き起こす病原微生物です。

そうした中で、非加熱食肉製品及びナチュラルチーズの規格基準の改正（緩和）がなされようとしています。（薬食審、消費者委員会）

10月21日：薬事食品衛生審議会・食品衛生分科会：100cfu/g未満（販売時）で了承された。

10月31日：消費者委員会・食品表示部会：継続審議とされた。

15. 輸入食品の違反事例

- ・北島水産株式会社が、インドから輸入した「冷凍養殖むき身えび」の命令検査で、フラゾリドン 0.001ppm 検出による成分規格不適合とされ、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・富士通商株式会社が、インドから輸入した「冷凍養殖えび」の命令検査で、フラゾリドン 0.003ppm 検出による成分規格不適合とされ、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・富士通商株式会社が、インドから輸入した「冷凍養殖むき身えび」の命令検査で、フラゾリドン 0.002ppm 検出による成分規格不適合とされ、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・丸紅株式会社が、ベトナムから輸入した「冷凍養殖むき身えび」の命令検査で、フラゾリドン 0.002ppm 検出による成分規格不適合とされ、廃棄、積戻し等が指示されました。

*フラゾリドン（AOZ）：合成抗菌剤で、「不検出」とされている。検出限界は、0.001ppm。

- ・富士通商株式会社が、ベトナムから輸入した「冷凍養殖むき身えび」の命令検査で、エンロフロキサシン 0.01ppm 検出による成分規格不適合とされ、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・株式会社極洋が、ベトナムから輸入した「加熱後摂取冷凍食品（凍結食品未加熱）：えびフライ」の命令検査で、エンロフロキサシン 0.13ppm 検出による成分規格不適合とされ、廃棄、積戻し等が指示されました。

*エンロフロキサシン：合成抗菌剤で、「えび」については「不検出」とされている。

（作成：2014年11月2日）