

出来事（2014年12月）

1. 食品添加物の新規指定

12月の新規指定はありませんでした。

カンタキサンチン（着色料）については、WTO通報されました（11月25日）。また、クエン酸三エチル（国際調和品目）については、食品安全委員会添加物専門調査会の健康影響評価を終え、パブリックコメントが求められました（12月3日）。

なお、過酢酸製剤については、食品安全委員会での健康影響評価は完了していません。

2. リステリア・モノサイトゲネス

1) ナチュラルチーズの規格が改正され、食品衛生法に元づくリステリア・モノサイトゲネスの限度規格（100/g以下）が設けられました（12月25日）。

- ・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令

<http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/doc/hourei/H141225I0010.pdf>

- ・新旧対照表

<http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/doc/hourei/H141225I0011.pdf>

- ・通知：乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

<http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/doc/tsuchi/T141226I0080.pdf>

2) 食品衛生法に基づく食品、食品添加物の規格基準が改正され、食肉製品について、リステリア・モノサイトゲネスの限度規格（100/g以下）が設けられました（12月25日）

- ・食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件

<http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/doc/hourei/H141225I0020.pdf>

- ・新旧対照表

<http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/doc/hourei/H141225I0021.pdf>

3) 食品表示（食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令）については、消費者委員会で改正案が審議されたが、現時点で告示されていません。

- ・新旧対照表：第34回消費者委員会食品表示部会配布資料

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/141031_shiryoushi_2.pdf

3. 「飲用適の水」から「食品製造用水」へ乳等省令の改正（12月22日）

1) アイスクリーム及び乳酸菌飲料の製造の方法による基準の「飲用適の水」から「食品製造用水」に改正されました。

<http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/doc/hourei/H141222I0010.pdf>

- ・新旧対照表

<http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/doc/hourei/H141222I0011.pdf>

2) 食品衛生法第11条第1項の規定に基づく食品、食品添加物の規格基準の「飲用適の水」が「食品製造用水」に、「飲用適の流水」が「冷水（食品製造用に限る。）」に改正されました。

<http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/doc/hourei/H141222I0020.pdf>

- ・新旧対照表

<http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/doc/hourei/H141222I0021.pdf>

4. 組換え DNA 技術応用食品添加物

○安全性審査が終了し公表された遺伝子組換え添加物リスト

12月15日、*Bacillus subtilis* MDT121株を利用して生産された α -アミラーゼが官報に告示され、18品目となりました（18品目、最終：2014年12月15日）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000068727.pdf>

○安全性審査が終了した遺伝子組換え添加物リスト

（60品目、最終：2014年5月20日）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000046131.pdf>

○安全性審査継続中の遺伝子組換え添加物リスト

（6品目、最終：2014年10月28日）

エキソマルトテトラオヒドロラーゼ（MDT06-228株）、L-シトルリン（CPR株）、アスパラギナーゼ（*Aspergillus oryzae* NZYM-SP株）、L-ヒドロキシプロリン（AHD株）、L-グルタミン酸ナトリウム（GLU-No.6株）、 α -アミラーゼ（NZYM-SO株）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000068728.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>

5. 遺伝子組換え食品の表示の改正（ステアリドン酸産生）

遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準が改正され、「ステアリドン酸産生大豆」の流通が可能になりました（12月25日、消費者庁告示）

http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/pdf/kijun_03.pdf

・新旧対照表

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1395.pdf>

6. 食品表示法第6条第8項（アレルギー、消費期限、他）のパブコメ開始（12月26日）

・食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令

・食品表示法第六条第一項の内閣府令・農林水産省令で定める表示事項及び遵守事項並びに同法第十二条第一項の規定に基づく申出の手続を定める命令

・食品表示法第六条第三項の内閣府令・財務省令で定める表示事項及び遵守事項等を定める命令

・食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令の一部を改正する命令

○パブコメ締切り：1月31日

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080032&Mode=0>

7. 日本再興戦略に関連する施策

1) HACCP 企画推進室の設置（厚生労働省） 2015年1月1日より

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000069981.html>

2) 輸出戦略実行委員会の下に、テーマ別部会として、「輸出環境課題部会」が設けられ、その下に既存添加物分科会が設けられ、既存添加物（クチナシ色素、ベニバナ色素、ベニコウジ色素）を含む加工食品の米国輸出に向けた環境整備がなされることになりました。併せて、米国の FSMA（食品安全強化法）による悪影響への対策を検討する「FSMS 部会」も設けられました。（2014年度、農林水産省）

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_kikaku/26zikkou.html

*このように官民を挙げた対応が必要であることは、日本の食の安全のレベルが米国の FSMA に対応できないことの証でもあります。（報告者の見解）

8. 食用タール色素の検定数量が過去最低

2013年度に、検定（食品衛生法第25条第1項）を受けた食用タール色素の数量が、厚生労働省の集計で、全色素で71トンと過去最低であることが判明しました。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000063364.pdf>

9. 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 12月17日：福島県大玉村旧大山村及び本宮市白岩村で産出された大豆（大玉村旧大山村については、県の管理計画に基づき管理される大豆を除く。）について、出荷制限が指示されました。
- 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（12月17日現在）

10. EU の食品表示の強化（12月13日）

12月4日付けの JETRO の「ニュースレポート」によれば、「食品ラベル表示に関する新たな EU 規則が 2014年12月13日から施行され、アレルゲン物質について、全ての食品事業者に表示・情報伝達の義務が課されるようになる。アレルゲン表示対象は日本より広く、表示ルールも厳しい。」とのこと。総じて、日本から EU への輸出に際しては、必要とされる情報量が異なるので注意が必要です。

<http://www.jetro.go.jp/world/europe/eu/biznews/547807f4d07f0>

1) アレルゲン表示：14品種

- 1). **Cereals containing gluten**
- 2). **Crustaceans and products thereof**
- 3). **Eggs and products thereof**
- 4). **Fish and products thereof,**
- 5). **Peanuts and products thereof**

- 6). **Soybeans** and products thereof
- 7). **Milk** and products thereof (including lactose)
- 8). **Nuts**,
- 9). **Celery** and products thereof
- 10). **Mustard** and products thereof
- 11). **Sesame seeds** and products thereof
- 12). **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂
- 13). **Lupin** and products thereof
- 14). **Molluscs** and products thereof

(*日本と定義が異なることも考慮し翻訳しておりません。)

2) 原材料表示、他

- ・食品の状態（粉末・フリーズドライなど）を商品名に含めるか、添付する。
- ・冷凍で保存・流通後、解凍して販売する商品は、「解凍品」と表示する（例外あり）。
- ・代替原材料を用いて生産した商品については、代替した成分名を製品名の近くに、商品名の75%以上のサイズの文字で記載する。
- ・水を5%以上添加した、異なる動物由来のタンパク質を添加した、あるいは再成形した肉および魚介類は、その旨表示する。
- ・冷凍肉・冷凍肉調製品・冷凍未加工水産物については、最初の冷凍日を記載する。

○2014年12月13日から適用されるEU規則 No.1169/2011（2011年10月25日）

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1416895877980>

ただし、栄養表示については、2016年12月13日から適用されるとのことです。

11. チェーンレストランおよび食品自販機でのカロリー表示規則（米国FDA）

12月1日、米国FDAは、20店舗以上を有するチェーンレストランおよび20以上の自販機で食品を販売する事業者に、カロリーを表示させる2つのメニュー表示規則を最終決定しました。1年以内に発効されるとのことです。

- ・レストラン

<https://www.federalregister.gov/articles/2014/12/01/2014-27833/food-labeling-nutrition-labeling-of-standard-menu-items-in-restaurants-and-similar-retail-food>

- ・自販機

<https://www.federalregister.gov/articles/2014/12/01/2014-27834/food-labeling-calorie-labeling-of-articles-of-food-in-vending-machines>

12. 食品表示基準の統一遵守日（米国FDA）

12月9日、米国食品医薬品局（FDA）は、2015年と2016年に発効される食品表示規制に、2018年1月1日には、従っていなければならないと発表しました。FDAは、定期的に食品のラベル表示の変更を必要とする規制を発行し、それぞれの変更に対応することを求めますが、

食品産業への経済的影響を低減するために、これらのラベル変更の発効日を調整したとのことです。
<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm425647.htm>

*最短で約1年、最長で約3年に相当します（報告者の注）。

13. ADIは、12週までの乳児に適用不可（ドイツ BfR）

ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）は、乳幼児の医療目的の食品の香料について評価しました。2～3カ月の乳幼児には、解毒システム、血液脳関門の防御システムなどが完全に発達していないので、国際的な専門家委員会は、食品添加物についてのADI値は、12週齢までの乳児に適用されるべきではないことを強調した。ベビーフードの香料についても、この考えが適用されるべきだとしました。

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/flavouring-substances-in-baby-food.pdf>

・ドイツ語のフルバージョン：

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/aromastoffe-in-saeuglingsnahrung.pdf>

14. 2014年の英国における食品・飲料分野の不正の最小化と利益の最大化

英国の73の食品・飲料企業（英国FTSE100、FTSE250、FTSE AIM100、FTSE AIM等）の総販売高が2,000億ポンド（約37兆円）あり、それらの企業のデータが検討されました。総利益の85%以上に不正や誤りがあり、年間112億ポンド（約2.1兆円）の損出に相当するとのことです。

http://www.pkf-littlejohn.com/media/documents/protected/PKF_LittleJohn_-_Fraud_in_the_food_sector_report.pdf

15. 健康ニュースを「歪曲する」学術誇大宣伝（英国 NHS）

英国国民保健サービス（National Health Service, NHS）の12月10日のニュースに掲載されました。「科学と健康のニュース誇大広告は、どこから来るか？ 新しい研究では、多くのプレスリリースに誇張が含まれている。誇大広告の多くは、学識経験者から、少なくとも彼らのプレスオフィスから来る。研究者は、2011年の20の主要な英国の大学が発行する全ての健康関連のプレスリリースを振り返った。多くの偽の健康のニュースレポートは、紛らわしいプレスリリースに基づいていた。その一部は科学者自身によって、あるいは科学者によって承認されていた。例えば、プレスリリースの36%は、実際に動物で行われた研究であったが、ヒトの健康についての誇張された主張をしていた。しかし、やや皮肉なことに、誇張された主張を含むプレスリリースは、実際にニュース報道される可能性が低かった。（以下、省略）」

<http://www.nhs.uk/news/2014/12December/Pages/Academic-hype-distorting-health-news.aspx>

16. 子どもの長期喫食に適さない食品の広告及び販売促進管理規則（台湾）

11月21日、台湾衛生福利部食品薬品管理所が公表した概要は以下のとおりとのことです。
1)子どもの長期喫食に適さない食品とは以下の各項のうちどれか一つにあてはまるスナック菓子、砂糖菓子、飲料水、氷菓子、及び飲食物を直接提供する場所で提供される食品を指す。対

象は 12 歳未満の子どもである。(第 2 条)

- (1) 総熱量に占める脂質の割合が 30%以上
- (2) 総熱量に占める飽和脂肪酸の割合が 10%以上
- (3) 1 食あたりのナトリウム含有量が 400mg 以上
- (4) 総熱量に占める特別に添加された糖の割合が 10%以上

2) 上記食品に対して、以下の方法で広告及び販売促進をしてはならない。(第 3 条)

- (1) 17 時から 21 時に子供向けチャンネルでコマーシャルを流すこと
- (2) 食事に代えることができると表示や画像で広告すること
- (3) 子どもに対して玩具をプレゼントしたり、玩具を褒賞としたりする等の方法で販売促進をすること

出典：食品安全委員会の「食品安全関係情報詳細」

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu04160900492>

17. 輸入食品の違反事例

- ・株式会社太陽商事及び合同会社信元が、韓国から輸入した「生鮮青とうがらし」のモニタリング検査で、ジフェコナゾール 0.10ppm 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。

*ジフェコナゾール：トリアゾール系殺菌剤

- ・ワールドフード株式会社が、ベトナムから輸入した「加熱後摂取冷凍食品（凍結直前加熱）：海老入り蒸し春巻き」の命令検査で、クロラムフェニコール 0.0013ppm 検出され、また、仁達食品株式会社が、ベトナムから輸入した「無調味乾燥製品：えび類」の命令検査で、クロラムフェニコール 0.0006ppm 検出され、ともに成分規格不適合とされ、廃棄、積戻し等が指示されました。

*クロラムフェニコール：抗生物質で、「不検出」とされている。検出限界は、0.0005ppm。

(ただし、ローヤルゼリーおよびハチミツにおける検出限界は、0.01ppm)

- ・有限会社フードライナーがイタリアから輸入した「非加熱食肉製品：ナポリピッツカンテ」の命令検査で、また、EATALY JAPAN 株式会社が、イタリアから輸入した「非加熱食肉製品」の自主検査で、ともにリステリア菌が検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。

(作成：2014 年 12 月 30 日)