

出来事（2016年4月）

1. 新規の食品添加物の指定

4月も、新規指定はありません。（現在の指定添加物：449品目。）

現在、過酢酸製剤（過酢酸、オクタン酸、1-ヒドロキシエチリデン-1, 1-ジホスホン酸、使用基準の変更）、亜セレン酸ナトリウム、次亜臭素酸水、アスパラギナーゼ（*Aspergillus oryzae* NZYM-SP株）の新規指定、硫酸亜鉛、亜塩素酸ナトリウム、過酸化水素の使用基準の改正に向けた手続きが進められています。また、アルミニウムを含む国際汎用添加物4品目については、TPPにおける日米並行協議で、速やかに指定するとされています。しかし、現在のところ、内閣府食品安全委員会は、厚生労働省からの追加資料を待っている状況で、先月と同様です。

2. アルミニウムの摂取量がADIを超えている可能性

「食品添加物の生産量統計調査を基にした摂取量の推定に関わる研究」（平成25年度厚生労働化学研究費補助金）の「その1 指定添加物品目」（第10回最終報告）からアルミニウムの摂取量について検討してみました。

報告書で、硫酸アルミニウムカリウムの純食品向け出荷量は2,480トン、純食品向け査定量は2,480トン、廃棄ロス等を査定した摂取量は1,816トンと推定されました。これを人口（1億2800万人）と1年（365日）で除すと、「一人一日摂取量」は38.9mg/人/日となります。硫酸アルミニウムカリウム（無水物）の式量258.21とアルミニウムの原子量26.982から、アルミニウムに換算した「一人一日摂取量」は、4.06mg/人/日とされました。

ここで、アルミニウム化合物のADIは、「耐容一週間摂取量」の2mg/kg体重を使い、体重を50kgとし、1日に換算し、14.3mg/人/日とされ、ADI比（100分率）は、28.4%とされました。同様にして、硫酸アルミニウムアンモニウムのADI比は、2.3%と算出されました。

これらを合計すると、ADI比は、30.7%となります。これは平均値ですので、リス評価のために95パーセンタイル（100人の摂取量を少ない方から95番目の値、すなわち人の集団の95%を満足する摂取量）を求めます。生産量統計からは、分布を求めることはできませんので、平均値と95パーセンタイルの関係が2~3倍であることを利用して推定します。例えば、トランス脂肪酸の摂取量について、平均値と95パーセンタイル値の関係は、男性で、0.30%に対して0.70%、女性で、0.33%に対して0.75%で、両者とも約2.3倍でした。この2.3倍を使うと、アルミニウム化合物のADI比の95パーセンタイル値は、70.6%と推定されます。

さらに、輸入食品に含まれる硫酸アルミニウムカリウムや硫酸アルミニウムアンモニウム、タール色素のアルミニウムレーキなどの添加物を加味することが必要です。こうすると、ADI比は、100%に近い、場合によっては、100%を超えている可能性があります。アルミニウムを含む国際汎用添加物4品目を指定すると、さらに状況は深刻になります。

3. 遺伝子組換え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（22品目、最終：2016年3月29日）
NZYM-AV株を利用して生産されたα-アミラーゼ（3月29日官報掲載）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000071167.pdf>

○安全性審査が終了した遺伝子組換え添加物リスト（71品目、最終：2016年3月29日）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000071168.pdf>

○安全性審査継続中の遺伝子組換え添加物リスト（3品目、2016年3月29日現在）

エキソマルトテトラオヒドロラーゼ（MDT06-228 株、ダニスコ）、ホスホリパーゼ A2（PLA-54 株、DSM 社）、L-ヒスチジン（HIS-No.2 株、味の素）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000071169.pdf>

また、遺伝子組換え技術を用いて生産し、その後高度に精製された食品添加物について、制度の緩和が検討されています。

4. 食品衛生法の加工基準の改正 4月4日告示

生食用鮮魚介類の加工基準、生食用かきの加工基準、冷凍食品の加工基準が改正され、次亜塩素酸水が使用可能となりました。

5. 機能性表示食品の届出

消費者庁のホームページ「機能性表示食品に関する情報」に掲載されている品目を消費者庁の区分に従って、集計すると以下のようになります。（3月30日届出まで）

サプリメント	その他加工食品	生鮮食品	合計	撤回
1 4 1 品目	1 5 8 品目	2 品目	3 0 4 品目	3 品目

<http://www.caa.go.jp/foods/index23.html>

6. 機能性表示食品の届出ガイドラインの変更

消費者庁は、3月31日付けで、「機能性表示食品の届出ガイドライン」（消食表第234号）を改正しました。最大の変更は、食薬区分との関係に関する以下の文言が加わったことです。

『また、併せて、当該食品又は機能性関与成分について「無承認無許可医薬品の指導取締りについて」（昭和46年6月1日付け薬発第476号厚生省薬務局長通知）の別紙「医薬品の範囲に関する基準」を参照し、別添2「専ら医薬品として使用される成分本質（原材料）リスト」に含まれるものではないことを確認するとともに、当該食品又は機能性関与成分について食品衛生法（昭和22年法律第233号）に抵触しないかどうかや、機能性関与成分と同様の関与成分について特定保健用食品における安全性審査が行われているかどうかについて、届出者の可能な範囲において情報を収集した上で、評価を行うものとする。』

新旧対照表

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/food_with_function_claims_guideline_shinkyu.pdf

7. 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 出荷制限：(厚生労働省のホームページ不具合があるようで、正確な把握ができず、省略します。) http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html

② 4 月 28 日、福島県西会津町で産出されたコシアブラ（野生のものに限る。）の出荷制限が指示されました。

8. 国際がん研究機関（IARC）モノグラフ会合（予定）

第116回会合（2016年5月24～31日）：コーヒー、マテ、高温の飲料類

第117回会合（2016年10月4～11日）：ペンタクロロフェノール、その関連化合物

第118回会合（2017年3月21～28日）：溶接と溶接のフューム、その関連化合物

<http://monographs.iarc.fr/ENG/Meetings/index.php>

9. 輸送時の安全性確保（最終規則）：FSMAの6番目の規則（米国FDA）

5月5日、米国FDAは、輸送中の食品の汚染を防止するための最終規則を発表しました。これは、フードチェーン全体における食品安全問題を予防することに焦点を当てたものです。

日本語：<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm494562.htm>

尚、意図的な不純物から食品を保護するための規則（FSMAの7番目の規則）は、本年中に公表される予定とのことです。

10. GMO 表示法の故意の違反を標的に（米国バーモント州）

7月1日、バーモントは、米国で初めて GM 成分を含む食品のラベル表示が求められる最初の州になります。移行期間は、6 か月とのこと。州の司法長官は、「故意の違反」で且つ施行後に製造された製品をターゲットにすると述べたとのことです。

<http://medicalxpress.com/news/2016-04-vermont-willful-violations-gmo-law.html>

11. ミツバチの寄生虫と病気に関する研究（USDA とメリーランド大学）

ミツバチの寄生虫と病気に関する複数年の研究の最初年に、Varroa ダニの感染は、従来考えられていたよりも深刻で、いくつかの病原性ウイルスと関連すると、4月26日に発表されました。
http://www.eurekalert.org/pub_releases/2016-04/uom-fms042616.php

日本でもミツバチのダニ対策においては、豊富な経験と適正な薬剤による衛生管理が行われているが、近年の経験の浅い趣味養蜂家の急増が問題を起こすように思えます。

12. EU 議会が、栄養プロファイルの廃止を決定

4月12日、市場を歪める可能性と履行に「重大で持続する問題がある」として、栄養プロファイルのコンセプトを廃止することを、賛成402、反対285をもって、EU 議会は決定したとのことです。EU の FIC (Food Information for Consumers) の規制の下で、既に、脂肪、

砂糖、塩の「本当」の含量が、消費者に提供されているので、必要ではないとのこと。

<http://www.foodnavigator.com/content/view/print/1243850>

尚、栄養プロファイルは、食品の健康栄養表示に関する EU 規則 No.1924/2006 に基づくもので、第 4 条に規定され、2007 年 7 月 1 日に施行されています。

13. 二酸化硫黄と亜硫酸塩の再評価 (EU)

二酸化硫黄 (E220)、亜硫酸ナトリウム (E221)、亜硫酸水素ナトリウム (E222)、ピロ亜硫酸ナトリウム (E223)、ピロ亜硫酸カリウム (E224)、亜硫酸カルシウム (E226)、亜硫酸水素カルシウム (E227)、亜硫酸水素カリウム (E228) の再評価

グループ ADI の 0.7mg SO₂ 換算 / kg bw / 日 は、このままとする (暫定的) が、多量摂取者の推定暴露量は、これを超過していると結論しました。また、パネルが助言した試験には、5 年が必要としています。

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4438>

日本の「食品添加物の生産量統計調査を基にした摂取量の推定に関わる研究」(平成 25 年度厚生労働化学研究費補助金) の「その 1 指定添加物品目」(第 10 回最終報告) で、二酸化硫黄としての一日摂取量の合計は、6.06mg / 人・日 とされています。

14. 拡大する寿命の差に、不平等が関連

米国のマサチューセッツ工科大学の研究では、貧困は住居、雇用、教育の剥奪と関係しているが、寿命とも関係していると、4 月 14 日、ニュースリリースされました。最も裕福な 1% の男性は、最貧の 1% の男性よりも平均 14.6 年長生きで、女性では平均 10.1 年長生きとのこと。

http://www.eurekalert.org/pub_releases/2016-04/miot-sli041116.php

15. 3-MCPD の食事暴露の予備的評価 (オランダ)

オランダの RIVM (国立公衆衛生研究所) は、4 月 4 日、精製植物油 (特に、パーム油) の製造過程で、3-MCPD と称する腎臓に害のある不純物が生じるとし。その摂取量について検討したところ、2~6 歳の子どもの 18% が、3-MCPD の健康ガイドラインを超えて摂取しているなどとの報告書 (予備的評価) を公表しました。

http://www.rivm.nl/dsresource?objectid=rivmp:311209&type=org&disposition=inline&ns_nc=1

この分析方法での測定値には、3-MCPD の誘導体も含まれています。

16. マレー半島から輸入されるエビ (shrimp and prawns) に警告 (米国 FDA)

米国 FDA は、4 月 18 日、マレー半島から輸入されるエビ (shrimp and prawns) に、ニトロフランとクロラムフェニコールが残留すると警告を発しました。138 件を検査したところ 45 件 (32%) で残留を認めたとのことです。

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm496475.htm>

17. 無機ヒ素の新たな分析法の開発と妥当性の確認（デンマーク）

4月12日に公表された欧州規格（案）は、水浴で抽出後、陰イオン交換 HPLC-ICP-MS で、海洋および植物由来の食品中の無機ヒ素を定量する。この方法は、白米、全粒粉、米、ネギ、青ムール貝、魚肉及び海藻を用いた室間試験で検証され、無機ヒ素の濃度が 0.073～10,3 mg/kg の範囲でバリデーションが実施されたとのこと。

<https://webshop.ds.dk/en-gb/standard/ds-en-168022016>

18. 輸入食品の違反事例

株式会社エースマリンが、ベトナムから輸入した「冷凍天然エビ（RED SHRIMP）」のモニタリング検査で、放射線照射による造製、加工及び調理基準不適合とされ、廃棄、積戻し等の指示がなされたと、4月19日付けで、厚労省の HP に公表されました。

先般の衆議院の TPP 特別委員会の斉藤和子衆議院議員（日本共産党）の質疑内容からすると、たぶん、既に全量が消費されたと思われます。諸外国では、コバルト 60 による食品の商業照射が日常的に行われているので、輸入食品の信頼性確保のために、我が国で許可されていない照射食品の検査の強化が必要です。

（作成：2016年4月30日）