

出来事（2020年9月）

1. L-酒石酸カリウム及びメタ酒石酸の新規指定

9月17日にオンラインで開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において、L-酒石酸カリウム及びメタ酒石酸の新規指定の可否が審議された。

2. アズキシストロビンの使用基準の改正

「ばれいしょ」への使用が可能となった。（下線部：改正部分）

アズキシストロビンは、かんきつ類（みかんを除く。）及びばれいしょ以外の食品 に使用してはならない。アズキシストロビンは、アズキシストロビンとして、かんきつ類（みかんを除く。）にあつてはその1 kg につき 0.010 g、ばれいしょにあつてはその1 kg につき 0.007 g を超えて残存しないように使用しなければならない。

3. 炭酸カルシウムの使用基準の改正

指定添加物「炭酸カルシウム」の含量規格（炭酸カルシウム（CaCO₃）98.0～102.0%を含む）に合致する「炭酸カルシウム（複塩）」について、「炭酸カルシウム」の規格とは別に、新たに使用基準及び成分規格が設定される。

炭酸カルシウム（複塩）は、98.0%以上の炭酸カルシウムに少量のL-酒石酸・L-リンゴ酸カルシウム複塩を含みうる方法で製造されたものであり、ぶどう酒の製造に用いる果汁及びぶどう酒に対して使用した場合、L-酒石酸・L-リンゴ酸カルシウム複塩を種晶としてリンゴ酸等の有機酸を結晶化して沈殿除去するとされている。

4. 食品添加物の健康影響評価

9月29日、内閣府食品安全委員会で、添加物専門調査会における食品添加物「キチングルカン」に関する健康影響評価が了承された。パブコメが実施される。

5. 遺伝子組換え食品・食品添加物の健康影響調査

9月1日、内閣府食品安全委員会で、遺伝子組換え食品等専門調査会における「CF307株を利用して生産されたキシラナーゼ」に関する健康影響評価が了承された。パブコメが実施される。

また、9月29日、内閣府食品安全委員会で、遺伝子組換え食品等専門調査会における「ZGL株を利用して生産されたグルコースオキシダーゼ」に関する健康影響評価が了承された。パブコメが実施される。

6. サプライチェーン対策

○ 経産省からの情報

「サプライチェーン対策のための国内投資促進事業費補助金」の応募状況等の進捗

5月22日 公募開始

6月 5日 先行審査分の締切（応募数：90件、申請額：約996億円）

7月17日 先行審査分の採択結果公表（採択数：54件、採択額：約574億円）

※先行審査分の採択結果の詳細は、ニュースリリースをご覧ください。

<https://www.meti.go.jp/press/2020/07/20200717005/20200717005.html>

7月22日 公募締切（応募数：1,670件、申請額：約1兆7,640億円）

10月中 7月22日締切分の採択結果公表

※申請状況、結果公表時期については、ニュースリリースを実施しております。

<https://www.meti.go.jp/press/2020/08/20200805001/20200805001.html>

○ 厚生労働省からの情報

医薬品安定供給等支援事業については、本年6月30日～8月31日まで公募を実施しておりました。今後、評価委員会での評価を行い、その結果を基に事業者を採択することとなる予定です。何社の応募があったか、どんな分野の応募があったか等は公表する予定がないということです。

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 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、静岡県の特定の動植物の出荷の制限
- ② 9月の新たな出荷制限はありません。

8. よりスマートな食品安全の新時代 米国FDA

4つのコアエレメント

- ・技術が可能とするトレーサビリティ
- ・予防とアウトブレイク対応のためのより賢いツールとアプローチ
- ・新しいビジネスモデルと小売り食品の近代化
- ・食品安全文化

<https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety/new-era-smarter-food-safety-frequently-asked-questions>

9. 業績苦戦、商品開発も滞る（食品化学新聞 9月17日）

「こうした市場環境のなか、加工食品メーカーの新商品開発が滞っている。リモート勤務では新商品開発も進まないだろう。これに伴い、食品添加物メーカー各社も当面は既存商品で凌いでいくスタンスをとっている会社が多い。コロナ禍が食品業界の停滞をこれ以上長引かせないことを願いたい。」（以上、引用）

正に同感です。（報告者の感想）

10. 菓子等に使用される食用着色料の混合使用基準（韓国）

7月27日、韓国の食品安全処（食品規格企画官添加物規格、食品基準企画官食品規格、食品医薬品安全評価院新素材食品課）は、菓子等に使用される食用着色料の混合使用基準について、行政予告した。

現行の食品添加物の使用基準で、食用色素16種の最大使用量を定めているが、今回の改正案は、食用色素を混合して使用する場合には、混合した総量が個々の食用色素に設定された使用基準のうち最大となる使用量を超えて使用できないように「混合使用基準」を新設するというもの。

例えば、キャンディー類に食用色素 a、b、c が、それぞれ0.1 g/kg、0.3 g/kg、0.4 g/kg 以下で使用できるとき、a+b+cの混合使用の場合の総量は、0.4 g/kg 以下となる。

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=44456

11. クレンブテロール中毒（メキシコ モレロス州）

8月25日、クレンブテロール汚染肉による食中毒が発生し、50人以上が罹患したとの報道。クレンブテロールは、家畜の筋量を増やす目的で使用されることがあるが、メキシコでも違法である。

尚、アスリートが汚染肉を食べたことによる筋肉増強剤摂取が国際大会で疑われ、失格とされたこともある。

<https://promedmail.org/promed-post/?id=7719620>

12. アルコール飲料および食用酢のカルバミン酸エチル（2018年4月～2019年3月）

カナダ食品検査庁（CFIA）は、ビール125、酒17、蒸留酒・リキュール117、食用酢125、ワイン6を含む390製品中のカルバミン酸エチルを分析した。9.5%のサンプルから、4～135ppb 検出された。この調査結果は、以前の調査結果と似ていた。

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/chemical-residues-microbiology/food-safety-testing-bulletins/2020-09-09/ethyl-carbamate-in-alcoholic-beverages-and-vinegar/eng/1597087278233/1597088245822>

13. 輸入食品の違反事例

- ・株式会社神戸物産が、中国から輸入した「加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱）ブロッコリー」の命令検査で、プロシミドン 0.03ppm 検出による成分規格不適合とされ、同じく、三協商事株式会社が、中国から輸入した「生鮮にんにくの芽」の命令検査で、プロシミドン 0.08ppm 検出による成分規格不適合とされ、廃棄、積み戻し等が指示されました。

*プロシミドン：ジカルボキシイミド系の殺菌剤

- ・コルドンベールカビ株式会社が、イタリアから輸入した「ベーカリー製品」のモニタリング検査で、ピリミホスメチル 0.3ppm 検出により成分規格不適合とされ、廃棄、積み戻し等が指示されました。

*ピリミホスメチル：殺虫剤

（作成：2020年10月1日）