

主な出来事（2009年2月）

1. 厚生労働省の「遺伝子組換え食品ホームページ」が、2月16日に更新されました。  
2008年12月18日付けの「安全性審査の手続きを経た遺伝子組換え食品及び添加物一覧」が更新されました。この間に、「とうもろこし」が9品目増えましたが、他は増えておりません。

		2008年12月16日現在	2008年2月12日現在
食 品	じゃがいも	8品種	8品種
	大豆	5品種	5品種
	てんさい	3品種	3品種
	とうもろこし	45品種	36品種
	なたね	15品種	15品種
	わた	18品種	18品種
	アルファルファ	3品種	3品種
食 品 添 加 物	α-アミラーゼ	6品目	6品目
	キモシン	2品目	2品目
	プルラナーゼ	2品目	2品目
	リパーゼ	2品目	2品目
	リボフラビン	1品目	1品目
	グルコアミラーゼ	1品目	1品目

2. ピーナッツバター含有製品のサルモネラ汚染の拡大

米国疾病予防センター（USCDC）およびカナダ公衆衛生局（PHAC）によりますと、米国のPeanut Corporation of America社（PCA）のピーナッツバター及びピーナッツペーストがサルモネラ菌の汚染源となり、それを使用したクッキー、クラッカー、シリアル、チョコレート、アイスクリームが世界の70社以上に出荷され、大規模なサルモネラ食中毒が発生しました。2月9日、USCDCは、感染者が米国44州で600人、カナダで1人、8名が死亡したとしています。

回収対象製品がWEBに公開され、ほぼ毎日更新されています。現在、約200社の17種類約1,800品目が含まれています。

<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/peanutbutterrecall/index.cfm>

また、全米を5地域に分け、地域毎のリコールコーディネーター（District Recall Coordinators、合計19名）をFDA内に設置し、担当者名を公表しました。

最近になって、PCA社は、2007年及び2008年にサルモネラ陽性の製品を出荷していたことも判明しましたので、この問題の今後については、予断を許しません。

厚生労働省は、2月6日付けの「米国のサルモネラ食中毒関連食品への対応について（第4報）」で、「1 米国において、昨年秋以降に発生しているサルモネラ食中毒に関連して、Peanut Corporation of America（製造所：ジョージア州ブレイクリー）のピーナッツ製品及びその加工品の自主回収が行われており、該当製品の輸入実績が確認された場合には、輸入者を管轄する自治体を通じて販売中止・回収等を指示しているところです。2 本日、2 本日、Peanut Corporation of Americaのピーナッツ製品を使用し、米国で自主回収が行われている次の食品について輸入実績が確認されたため、輸入者を管轄する東京都千代田区を通じて、当該品の販売中止・回収等を指示したので、お知らせします。」と発表しました。

品名 : ローストピーナッツ（缶入り、340g）  
 (1) Ass Kickin' Honey Roasted Peanuts  
 (2) Ass Kickin' Chipotle Honey Peanuts

製造者 : Southwest Specialty Food, Inc.（所在地：アリゾナ州グッドイヤー）  
 輸入者 : コルドンヴェール 株式会社  
 輸入量 : (1)、(2)ともに 192 カートン、783.36kg（合計 384 カートン、1,566.72kg）  
 輸入届出日 : (1)、(2)ともに平成 20 年 1 月 28 日及び平成 20 年 5 月 26 日  
 流通状況 : 全量出荷済みであり、流通先に販売を中止するよう指示しているところ。

（参考 2）関連食品の輸入状況

製品名	製造者名	輸入量	公表日	流通状況
ピーナッツバター	Peanut Corporation of America	79kg	1月30日	輸入者が全量保管
ポップコーン（ピーナッツバター&チョコ）※	Lesserevil Brand Snack Co.	542kg	1月31日	一部販売済み
シリアル食品（グラノーラバー）※	Kashi Sales L.L.C.	2,870kg	2月3日	調査中
ローストピーナッツ※	Southwest Specialty Food, Inc.	1,566kg	2月6日	調査中

※製造者の情報によると、米国において当該製品によるサルモネラ食中毒患者発生の報告はないとされています。

### 3. JAS 改正等

2月9日に農林物資規格調査会総会が開催され、以下の事項について了承されました。この審議を受けて、今後、所要の手続きを経た後に告示されます。

#### 1) 精製ラードの日本農林規格の改正について

食品添加物の酸化防止剤について、「カテキン」を削除し、「チャ抽出物」を追加する  
純製ラードの業務用製品に名称等の表示の方法を規定する 等の改正が行われます。

#### 2) トマト加工品の日本農林規格の改正について

定義について、使用可能な原材料等を明確にするとともに、トマトソースの可溶性固形分の値を変更する

トマトピューレー及びトマトペーストの業務用製品に規定している表示の方法を削除する 等の改正が行われます。

#### 3) ベーコン類の日本農林規格の改正について

コーデックス規格との整合を図る観点から、品質指標として赤肉中の粗たん白質の基準を設定し、赤肉中の水分の基準を削除する

使用実績のない食品添加物を削除し、製造上有効な食品添加物を追加する 等の改正。

#### 4) ハム類の日本農林規格の改正について

品位の評価用語の統一化を図る観点から、評価用語を特級は「優良」、上級は「良好」、標準及び等級のないものは「おおむね良好」とする

コーデックス規格との整合を図る観点から、全ての等級のハム類に品質指標として赤肉中の粗たん白質の基準を設定し、赤肉中の水分の基準を削除する

使用実績のない食品添加物を削除し、製造上有効な食品添加物を追加する 等の改正。

#### 5) ソーセージの日本農林規格の改正について

家きん肉を主原料とする製品もソーセージの定義に含め、JAS 格付を可能とする

品位の評価用語の統一化を図る観点から、評価用語を特級は「優良」、上級は「良好」、標準及び等級のないものは「おおむね良好」とする

原材料として、牛の脂肪層を使用可能とする

使用実績のない食品添加物を削除し、製造上有効な食品添加物を追加する 等の改正。

#### 6) プレスハムの日本農林規格の改正について

品位の評価用語の統一化を図る観点から、評価用語を特級は「優良」、上級は「良好」、標準及び等級のないものは「おおむね良好」とする

使用実績のない食品添加物を削除し、製造上有効な食品添加物を追加する 等の改正。

#### 7) 混合ソーセージの日本農林規格の改正について

品位の評価用語の統一化を図る観点から、評価用語を「良好」から「おおむね良好」に変更する

使用実績のない食品添加物を削除し、製造上有効な食品添加物を追加する 等の改正。

#### 8) 熟成ベーコン類の日本農林規格の改正について

品位の評価用語の統一化を図る観点から、評価用語を「良好」から「優良」に変更する

コーデックス規格との整合を図る観点から、品質指標として新たに赤肉中の粗たん白質の基準を設定し、赤肉中の水分の基準を削除する  
原材料として、糖アルコールを使用可能とする  
使用実績のない食品添加物を削除し、製造上有効な食品添加物を追加する 等の改正。

9) 熟成ハム類の日本農林規格の改正について

品位の評価用語の統一化を図る観点から、評価用語を「良好」から「優良」に変更する  
コーデックス規格との整合を図る観点から、品質指標は赤肉中の粗たん白質の基準とし、赤肉中の水分の基準を削除する  
原材料として、糖アルコールを使用可能とする  
使用実績のない食品添加物を削除し、製造上有効な食品添加物を追加する 等の改正。

10) 熟成ソーセージ類の日本農林規格の改正について

品位の評価用語の統一化を図る観点から、評価用語を「良好」から「優良」に変更する  
原材料として、牛の脂肪層及び糖アルコールを使用可能とする  
使用実績のない食品添加物を削除し、製造上有効な食品添加物を追加する 等の改正。

11) 定温管理流通加工食品の日本農林規格の制定について

流行程中の加工食品の温度を一定に管理することを第三者が認証する定温管理流通加工食品（弁当その他の調理食品であって、米飯を用いたものを対象）の日本農林規格を制定することが了承されました。

12) 純製ラード品質表示基準の廃止について

純製ラードについては、一般消費者向けの製品がごく僅かであること、また、加工食品品質表示基準に基づく表示を行うことで一般消費者の選択に支障がないことから、当該品質表示基準の廃止を行うことが了承されました。

13) トマト加工品品質表示基準の改正について

定義について、使用可能な原材料等を明確にするとともに、トマトソースの可溶性固形分の値を変更する  
原材料名の表示の方法について、品目ごとに記載方法を規定する表現に変更する 等の改正が行われます。

14) ベーコン類品質表示基準の改正について

原材料名の表示の方法について、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載することを明確に定める等の改正が行われます。

15) ハム類品質表示基準の改正について

原材料名の砂糖類の表示方法を詳細に定める改正が行われます。

16) ソーセージ品質表示基準の改正について

家きん肉を主原料とする製品についてもソーセージの定義に含める  
無塩漬ソーセージの義務表示事項から「使用上の注意」を削除する  
2種類以上の家畜等の臓器及び可食部分を使用した場合のまとめ書きの規定を削除する等の改正が行われます。

- 17) プレスハム品質表示基準の改正について  
原材料名の砂糖類の表示方法を詳細に定める等の改正が行われます。
  - 18) 混合ソーセージ品質表示基準の改正について  
2種類以上の家畜等の臓器及び可食部分を使用した場合のまとめ書きの規定を削除する  
原材料名の砂糖類の表示方法を詳細に定める 等の改正が行われます。
  - 19) 混合プレスハム品質表示基準の改正について  
原材料名の砂糖類の表示方法を詳細に定める等の改正が行われます。
  - 20) しょうゆ品質表示基準の改正について  
健康増進法に基づく特別用途食品制度の見直しに伴い、「減塩」の表示を行う際の条件を、  
「特別用途表示の許可を受けたもの」から「栄養表示基準に基づく表示を行ったもの」に  
改正されます。
4. 食品に違法に添加される可能性のある非食用物質リスト（第2報）  
2月4日、中国衛生部は、中国の食品に違法に添加される可能性がある非食用物質リスト  
（第2報）を公表しました。
- ・皮革蛋白質加水分解物を乳、乳製品、乳飲料に添加（蛋白質含量の偽装）
  - ・臭素酸カリウムの小麦粉に添加（パン生地の改良）  
注）2004年版で、「小麦粉に対する最大使用量は、0.03g/kgで、食品中で不検出」とさ  
れています。
  - ・β-ラクタマーゼを乳及び乳製品に添加（β-ラクタム系抗生物質の分解）
  - ・フマル酸ジメチルを菓子・ケーキに添加（防腐・防虫）
5. トランス脂肪酸の低減
- ・カナダでは、2006年にトランス脂肪タスクフォース（Trans Fat Task Force）が、食品  
中のトランス脂肪の基準値について勧告し、すべての植物油脂やソフトタイプのマーガリ  
ンについては総脂肪量の2%、その他の食品（レストラン向け販売用も含む）については  
総脂肪量の5%としました。  
2007年、ヘルスカナダは、この勧告を採択し、業界に対して対応のための2年間の移行  
期間を提示しました。ヘルスカナダは、その進捗状況をトランス脂肪モニタリングプログ  
ラムによってモニターしWEBに公表しています。  
カナダ保健省は2月12日、カナダの食品中のトランス脂肪レベルが低下し続けている  
と発表しました。検討した包装食品（pre-packaged foods）の80%が、2006年6月にト  
ランス脂肪タスクフォース（Trans Fat Task Force）が設定したトランス脂肪の基準値に  
適合していたとのことです。
  - ・韓国食薬庁は、2008年度子どもの食品安全総合対策の一環として、市内に流通している  
菓子類のトランス脂肪含量の実態調査を行い、公表しました。国産菓子類の測定結果では、  
菓子類 196件（ビスケット類 101件、チョコレート加工品類 35件、スナック類 60件）

について、1 回提供基準量 30g あたりのトランス脂肪含量：0.1±0.1g であり、その 85% が 1 回提供基準量あたり「0g」と表示できる水準であったとのことです。2007 年の調査では、トランス脂肪含量ゼロの菓子は 69%であったことと比較すると、2008 年度はその 1.2 倍になり、トランス脂肪の低減が進んでいることが示されたとしています。

## 6. 飼料添加物によるビタミン A の過剰摂取

2月2日、EUのEFSAは、FEEDAP パネル（飼料添加物に関する科学パネル）は、SCF（食品科学委員会）が以前に設定した上限摂取量（UL）（1 日あたり、3,000µg レチノール当量（RE））は現在も適切であると考えているが、骨粗鬆症と骨折リスクの高い人々（特に閉経後の女性）については1 日あたりの最大摂取量1,500µg RE をガイダンスレベル（GL）とすべきであるとした上で、「欧州の消費者のビタミンA 総摂取量の約半分は、植物性食品のカロテノイドに由来し、残り半分が動物性食品の“preformed vitamin A”である。欧州の成人の“preformed vitamin A”の平均摂取量は、男性で400～1,200µg RE/日、女性で350～1,000µg RE/日と推定されるが、レバーの摂取量が多い人では、“preformed vitamin A”摂取量が2,800～7,000µg にもなる可能性があるため、動物の給餌において何らかの方法を検討する必要がある。」としました。

また、FEEDAP パネルは、消費者保護のため、主な食用動物用飼料についてビタミンA の最大含量の改定を勧告すると共に、以下の事項についても推奨しています。

- (i) 1 日に与えるビタミンA の量を制限する。
- (ii) 最大含量の改定後に、当該食品の“preformed vitamin A”濃度をモニタリングする。
- (iii) “preformed vitamin A”の過剰摂取を避けるよう消費者に助言する。

一方、内閣府の食品安全委員会は、2006年9月15日に公表したファクトシート「ビタミンAの過剰摂取による影響」の中で、厚生労働省の「日本人の食事摂取基準(2005年版)」における上限量および妊娠3ヶ月以内または妊娠を希望する女性における過剰に対する注意喚起がなされていること、また、飼料添加物として、「添加量に関する規制はありませんが、「日本飼養標準 豚」で過剰給与した場合の家禽等への影響について記述されています。」ことを紹介しています。

EUの論議の進展によっては、我が国でも再検討がなされるものと思われます。

## 7. 今月の主な違反事例

- ・ 株式会社ノーザンエクスプレス（東京都品川区）がイタリアから輸入した「生鮮リーキ」（西洋ネギ）からファモキサドン（農薬、殺菌剤）が 0.03ppm 検出されたので食品衛生法第 11 条違反とし、厚生労働省は回収を指示したことを 2 月 12 日に公表しました。
- ・ 株式会社タイオリエン商事（東京都墨田区）がタイから輸入した「生鮮マンゴスチン」からイマザリル（農薬、殺菌剤）が 0.17ppm 検出されたので食品衛生法第 11 条違反

とし、厚生労働省は回収を指示したことを 2 月 13 日に公表しました。

同様に、美味商事株式会社（長野県千曲市）がタイから輸入した「生鮮マンゴスチン」からイマザリル（農薬、殺菌剤）が 0.14ppm 検出されたので食品衛生法第 11 条違反とし、厚生労働省は回収を指示したことを 2 月 13 日に公表しました。

[イマザリル]：マンゴスチンには、0.02ppm の基準値が適用されます。食品によって異なり、例えば、イチゴやバナナには、2.0ppm の基準値が設定されています。

- ・ 株式会社倉府食品（鹿児島県鹿屋市）ベトナムから輸入した「冷凍養殖無頭エビ」からスルファメトキサゾール（抗生物質、サルファ剤）が 0.08ppm 検出されたので食品衛生法第 11 条違反とし、厚生労働省は回収を指示したことを 2 月 17 日に公表しました。
- ・ 有限会社ヤングリーフ（埼玉県越谷市）が中国から輸入した「メラミン樹脂製飲食器（コップ）」から蒸発残留物が 36 $\mu$ g/ml 検出されたので食品衛生法第 18 条第 2 項違反（規格：30 $\mu$ g/ml 以下）とし、厚生労働省は回収を指示したことを 2 月 20 日に公表しました。
- ・ カナダ産いんげん豆については、グリホサートに係る違反事例があることから、昨年 12 月 12 日の厚生労働省の事務連絡でモニタリングの頻度を 30%に引き上げられました。このモニタリングの結果、3 件の違反が発見されたことから、2 月 5 日、カナダ産いんげん豆及びその加工品に対する検査命令が出されました。

## 8. その他

- ・ 2009 年第 8 週において、中国産ライスマカロニから未承認遺伝子組換え体（BT63、米）が検出されたとして、EUから警報通知が発せられました。

以上