

## 関心事（2010年8月）

### 1. 指定待ちの食品添加物

今月末までに WTO 通報の通知期間を終え、今後指定される品目は次の通りです。

1) 2-エチル-5-メチルピラジン

2) イソペンチルアミン

3) プチルアミン

4) フェネチルアミン

5) L-グルタミン酸アンモニウム

6) ケイ酸マグネシウム

さらに、2品目が WTO 通報されました。

7) ピペリジン

8) ピロリジン

厚生労働省で滞留しているとの印象です。

尚、L-グルタミン酸アンモニウムについて、7月22日付けの厚生労働省からの照会（下に記載）に対して、8月5日、食品安全委員会は、「貴見のとおりである。」と回答しました。

当該評価書の食品健康影響評価の項に、「L-グルタミン酸アンモニウムについて、提出された毒性試験成績等は必ずしも網羅的なものではないが、既にわが国で使用の認められているL-グルタミン酸及びその塩類の試験成績を用いて総合的に評価することは可能と判断した。」（21頁）及び「L-グルタミン酸アンモニウムが添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADIを特定する必要はないと評価した。」（22頁）とあるが、この判断及び評価については、アンモニウムイオンの体内動態及びその安全性も勘案して行われたものと考えてよいか。

### 2. 食品表示をめぐる主な課題とその論点

加工食品の原料原産地表示の拡大

加工食品の原料原産地表示を行う際の課題が整理されました。

課題1：頻繁な原材料産地の切り替えへの対応

課題2：物理的スペースの制約

課題3：原料原産地情報の分からない輸入中間加工品への対応

トランス脂肪酸の含有量表示

トランス脂肪酸の表示の制度化に向けて、検討課題が整理されました。

トランス脂肪酸の摂取量や健康への影響、食品企業の取組状況等の情報収集

トランス脂肪酸に係る情報を消費者にわかりやすく提供する方法

遺伝子組換え食品の表示義務

食品の期限表示

食品表示に関する一元的な法体系のあり方の検討

### 3. 「健康食品の表示に関する検討会」論点整理

7月28日消費者庁「第11回 健康食品の表示に関する検討会」が開催され、消費者庁において早急に対応すべき方策、消費者委員会において更なら議論がなされる課題が整理されました。

#### 消費者庁において早急に対応すべき方策

##### 特保の表示許可制度

特保の表示許可手続の透明化

- ・審査に必要かつ十分な試験デザインの枠組みを提示
- ・公表すべき情報の範囲や審査の基準を統一
- ・特保の新たな規格基準の策定を検討

許可後に生じた新たな科学的知見の収集

- ・事業者が科学的知見を定期的に取りまとめて報告させ、必要に応じて表示内容の変更を求める

保健の機能を適切に伝える表示・広告方法

- ・摂取対象者や期間が記載されるよう、表示方法を改善
- ・許可表示を超える広告の変更を求めるなど、特保の広告に係るガイドラインを作成

##### 健康食品の表示・広告規制

虚偽・誇大な表示・広告規制の効果的な執行

- ・虚偽・誇大な表示や広告の具体例を明らかにするなど、ガイドラインを作成
- ・インターネットにおける虚偽誇大広告監視を強化
- ・健康増進法及び景品表示法の連携を強化し、厳正に対処

関係部局・団体との連携促進

- ・薬事法を所管する厚生労働省との連携や地方レベルでの担当部局の連携を促進
- ・事業者・メディア団体の審査の参考となるよう、モデル条項を策定
- ・一定の機能性表示を認める仕組みの研究
- ・新たな成分に係る保健の機能の表示を認める可能性について研究

##### 消費者委員会において更なら議論がなされる課題

特保の表示許可制度

- ・再審査手続を開始するか否かの判断基準や、許可の一時停止の判断基準など、新たな制度設計のあり方

健康食品の表示の効果的な規制や適切な情報提供の仕組み

- ・虚偽・誇大な表示を効果的に規制する制度の拡充
- ・食品表示に関する一元的な法体系のあり方の検討との整合性をとりつつ、食品の機能性表示をめぐる制度の見直し
- ・消費者から相談を受け付ける体制の整備
- ・消費者にアドバイスできる専門家の養成や情報を集約・提供する体制の整備

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin364.pdf>

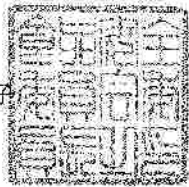
4. いわゆる「こんにゃくゼリー」について

1) 内閣府食品安全委員会から総理大臣への通知 2010年6月10日

府食第455号  
平成22年6月10日

内閣総理大臣  
菅 直人 殿

食品安全委員会  
委員長 小泉 直子



食品健康影響評価の結果の通知について

平成21年4月27日付け府国生発第459号をもって貴府から当委員会に意見を求められたこんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品に係る食品健康影響評価の結果は別添のとおりですので、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第23条第2項の規定に基づき通知します。

なお、本件に関して行った国民からの御意見・情報の募集において、貴府に関する御意見・情報が別添のとおり寄せられましたのでお伝えします。

報告書は、125ページに及ぶ長編の評価書が添付されました。その結論は、次の通り。

**7. おわりに**

食品による窒息事故について、ヒトを対象とした実験での検証は倫理上の問題があり、動物を用いた実験による再現も技術的に困難である。また、疫学的調査研究を行うとしても、食品による窒息事故については、内容把握が断片的で全容が解明されていないものが多く、発生件数も少ないことから、各種要因との因果関係を統計学的に明らかにすることは難しかった。そのため、現時点においては、実態を把握し、窒息事故の多い食品について、食品以外（摂食者等）及び食品側の各種関連要因を基に要因分析を行うといった評価手法を用いたものである。したがって、本評価については、今後、国際的な評価等の動向、国内外の科学的知見の蓄積等を勘案し、必要に応じて更なる検討がなされるべきものとする。

なお、食品安全委員会の調査審議において、今後以下のような調査研究が必要ではないかとの意見があった。

- ① 窒息事故と関連づけた嚥下する直前の食塊の物性に関する調査研究
- ② 窒息事故と関連づけた様々な食品の物性の比較に関する調査研究
- ③ 年齢階層別・食品（群）別の窒息事故死亡症例数に関する調査研究
- ④ 窒息事故の実態を把握し、原因食品の物性、摂食方法、小児の行動等のデータを収集・解析し、予防法を検討・実行し、その効果を検証するようなシステムの確立に関する調査研究

2) 消費者庁 食品 SOS 対応プロジェクト報告

2010年7月16日

-こんにゃく入りゼリーを含む食品等による窒息事故リスクの低減に向けて-

### 3. 窒息事故リスク底辺のための取り組み

- (1)食品等のリスク要因の整理
- (2)形状・物性等の改善
- (3)わかりやすい注意喚起・啓発の展開・徹底、販売方法の監視等

#### 3) 農林水産省 消費安全局 2007年8月8日

「こんにゃく入りゼリーの物性の測定及び注意表示に関する調査の結果について(別紙4)」からの抜粋です。

ア 「ソフトタイプ」と表示されている商品(2商品)は、かたさが $0.7\sim 1.2\text{N/cm}^2$ 、弾力が39~48%の範囲であった。

イ 原材料表示からこんにゃく粉又はマンナンと共に使用されたゲル化剤の種類が確認された商品(7商品)におけるかたさと弾力の値は以下のとおりであった。

(ア) こんにゃく粉と寒天(2商品)

弾力が16%と21%、かたさが $0.3\text{N/cm}^2$ と $0.8\text{N/cm}^2$ と低い値を示した。

(イ) こんにゃく粉、カラギーナン、ローカストビーンガム(2商品)

弾力が60%と64%、かたさが $7.6\text{N/cm}^2$ と $8.2\text{N/cm}^2$ であり、弾力・かたさ共に高い値を示した。

(ウ) 寒天、マンナン、キサントランガム、ローカストビーンガム(2商品)

弾力が28~42%、かたさが $1.1\sim 2.1\text{N/cm}^2$ の範囲であった。

(エ) マンナン、ローカストビーンガム、カラギーナン、キサントランガム(1商品)

弾力が73%と75%、かたさが $7.1\text{N/cm}^2$ と $10.1\text{N/cm}^2$ であり、ゲル化剤の物質名が表示されている商品の中で最も高い弾力を示した。

以上の結果から、限られたデータではあるが、使用されるこんにゃく粉(マンナン)の含量並びにゲル化剤の組合せからゼリーの物性に影響を及ぼすことが明らかとなったことから、食品事業者がゼリーのかたさや弾力について今後の改善策を検討する場合には、それらに十分注意を払う必要がある。

(参考)

測定方法が異なるため、数値を単純に比較することはできないが、ゼリー等の食品のかたさに関しては、以下の規格がある。

- ・ 「そしゃく困難な高齢者用食品」とゲル形状の食品に表示する場合の規格： $5\text{N/cm}^2$ (厚生労働省平成6年通知)
- ・ ミニカップゼリー製品の規格：圧搾試験法で7N未満(韓国食薬庁)

農林水産省の「こんにゃく入りゼリーに関する調査結果について」以降、少なくとも1件の死亡事故が起きていることは、残念の極みです。(2008年7月、兵庫県で、1歳9ヶ月の男児が死亡。)

<http://www.kokusen.go.jp/news/data/sn-20081107.html>

## 5. 韓国における「こんにゃくゼリー」に対する規制の経過の概要

韓国では2001年10月から、コンニャク、グルコマンナンを含有する直径4.5センチ以下のミニカップ入りゼリーの生産、輸入、販売を禁止し、これ以外の食品添加物（カラギナンなど）を用いた製品などについて、「誤って摂取した場合、窒息する危険がある」という表示を義務付けました。

2004年にミニカップゼリーによる死亡事故が発生したことを受けて、同年4月から直径4.5cm以下の全てのミニカップゼリー（含有成分のいかんを問わず）の製造、流通を禁止しました。

2005年4月11日に、全面禁止措置をやめ、一部緩和措置を実施しました。

このときに、蓋に接触する面の直径、または最長が4.5cmセンチ以下のミニカップゼリーで、圧縮試験法7N以下という基準を導入しました。しかし、コンニャク、グルコマンナンについては、緩和されず、禁止措置が続けられました。

2007年に台湾産の輸入ミニカップゼリーによる死亡事故が発生したことを受けて、市場に流通している16社27製品の検査を実施。事故を起こした製品は12Nで、これを上回った10社12製品（輸入10製品、国産2製品）を回収処分しました。

韓国食品医薬品庁は、暫定基準として、形、大きさに関係なく、直径または最長4.5cm以下の製品は7N、4.5cmを上回るものは12Nで管理し、カップ型ゼリー製品についての規制、コンニャク、グルコマンナンに加え、アルギン酸など16種のゲル化剤の規制を検討する方針とされました。

2010年6月30日告示の韓国の菓子類のミニカップゼリーの規格

食品医薬品安全庁 「食品公典 2010」 2010年6月30日告示 「第2010-51号」

<http://kfda.go.kr/index.kfda?mid=92&seq=3190&cmd=v>

「第5 食品別基準および規格」からの抜粋

### 1.菓子類 3) 製造、加工基準

(2) コップ型等ゼリーの大きさは蓋と接触する面の最小内径が5.5センチ以上でなければならず、高さで底面の最小内径は3.5センチ以上になるよう製造しなければならない。

5.5cm

3.5cm

規格 (中略)

(9) 圧縮強度 (NEWTON) 5以下 (コップ型等ゼリーに限る)

( )5 ( )

## 6 . 米国食品安全法

食品事故が相次ぐ中で、食品医薬品局（FDA）の権限の強化と拡大を通じて、米国の消費者に対する食品安全の確保を図ることを目的として、「米国食品安全強化法案」が、2009年7月に下院で承認・可決されました。2010年3月末現在、上院での審議待ちとなっていますが、2010年中には成立するとの見方が支配的です。法律施行までには、今後数年を要するとみられ不確定な要素が多いものの、施行されれば、日本企業の米国向け食品輸出に与える影響は大きいとみられています。JETROは、食品輸出に支障が生じる可能性があるとしています。

FDAの検査頻度を大幅に高め、食品生産・製造施設、輸送、保管関係施設は毎年FDAへの登録が必要とされる。外国の食品製造施設も輸入業者を通じて登録料の納入が必要。登録料は1施設500ドル、1企業当たり上限17万5,000ドル。ただし、消費者に直接食品を販売する農場、食品小売業者、レストランなどは適用除外。

食品安全検査局（FSIS）所管の食品（畜肉、家禽及び卵製品）は、規制対象から除外。

トレーサビリティについては、実施可能性について、問題点が多数指摘されている。

日本貿易振興機構「平成21年度 米国食品安全強化法案の概要及び分析」

[http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07000275/us\\_shokuhin.pdf](http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07000275/us_shokuhin.pdf)

平成21年度農林水産省支援事業「米国食品安全法案の概要とその影響について」調査報告書

[http://www.promarjapan.com/files/promar\\_foodsafety\\_jp.pdf](http://www.promarjapan.com/files/promar_foodsafety_jp.pdf)

## 7 . ホメオパシー効果否定

8月24日、日本学術会議（会長：金沢一郎東大名誉教授）は、ホメオパシーについて、「科学的な根拠は明確に否定され、荒唐無稽」とし、ホメオパシーに頼ることで通常の治療機会を逃しかねないので、医療従事者が治療で使わないことを求める会長談話を発表しました。

（8月26日付けの朝日新聞）（関連記事：8月5日付けの朝日新聞）

学術会議会長談話 <http://www.scj.go.jp/ja/info/kohyo/pdf/kohyo-21-d8.pdf>

## 8 . 多動と関連する食用色素を含まない製品の紹介欄の更新（英国）

英国のFSAは、7月30日、問題の6種のアゾ系色素を含まない製品の欄を更新しました。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/jul/colours>

Burger King	All products sold in Burger King
Debenhams Restaurants and Cafes	All products sold in Debenhams Restaurants and Cafes
Domino's Pizza Group	All products sold in Domino's Pizza
McDonald's	McDonald's own brand food and drinks
Subway	All Subway chain products

## 9 . 米国ノースダコタで、初めて野生の遺伝子組換え作物が発見

8月6日付けのNature Newsに、GM crop escapes into the American wild とのニュースが掲載されました。 <http://www.nature.com/news/2010/100806/full/news.2010.393.html>

アーカンソー大学（University of Arkansas）のサガーズ氏（Cynthia Sagers）の研究チームが、モンサント社のグリホサート耐性（glyphosate）とバイエルクロップサイエンス社のグリホシネート耐性（gluphosinate）の２種が、道路、ガソリンスタンド、食料品店と大規模に広がった野生集団を発見したとのことです。

#### 10． 農薬アルジカルブの使用を中止

8月17日のEPAのニュースリリース（Bayer Agrees to Terminate All Uses of Aldicarb）で、EPAとバイエルクロップサイエンス社は、米国でのアルジカルブの使用をやめることで合意し、バイエルは2014年12月31日までにアルジカルブの製造を任意で段階的に中止し、アルジカルブの使用は2018年8月までに中止される予定で、EPAは残留農薬許容量を取り消すことを計画しているとのことです。

<http://yosemite.epa.gov/opa/admpress.nsf/eeffe922a687433c85257359003f5340/29f9dddede97caa88525778200590c93!OpenDocument>

なお、日本では、農産物毎に残留基準が定められています。代謝物のアルジカルブスルホキシドが食品中から検出された場合についても、「食品衛生法第11条第3項の規定により人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量」（平成17年厚生労働省告示第497号）により定められた「0.01ppm」の基準（いわゆる「一律基準」）が適用されます。

「アルジカルブスルホキシドの取り扱いについて」（食安発第0809004号 平成19年8月9日）

#### 11． ヒスタミン食中毒についてのFSAのアドバイス（英国）

8月13日、英国FSAは、この夏ヒスタミン食中毒（scombrototoxic fish poisoning）が多数発生しているので、仕出し屋や消費者に魚の適切な冷蔵について再度注意喚起しました。

「ヒスタミン食中毒は、マグロ、サバ、ニシンなどの魚の喫食と関連し、魚、魚製品が適切に冷蔵されていない場合に発生し、温度が高いと細菌が増殖してヒスタミンの量が増加します。魚料理の加熱では、ヒスタミンは分解されない。6月末から7月末までの間に、英国健康保護局（HPA：Health Protection Agency）に、ヒスタミン食中毒の事例4件、患者10人が報告されている。全ての事例が仕出し屋で、食品の取り扱いまたは冷蔵管理が不適切だったと考えられる。症状は、アレルギー反応に似ている：皮膚の発疹、低血圧、嘔吐、下痢、頭痛、めまい、動悸、腹痛がある。10分程度という早い症状で、緊急治療を必要とするかもしれないが、一般的には24時間で解決する。」とのことです。

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/aug/sfp>

#### 12． 輸入食品の特徴的な食品衛生法違反事例（2010年8月）

- ・伊藤忠食糧販売株式会社がエクアドルから輸入した「生鮮カカオ豆」の命令検査で、一律基準を超えて2,4-Dが0.02ppm検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・株式会社新糧がオーストラリアから輸入した「そば」のモニタリング検査で、一律基準を超えてハロキシホップが検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・株式会社朝日が中国から輸入した「はちみつ」のモニタリング検査で、クロラムフェニコール

0.0006ppm 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。

- ・株式会社松戸雑穀がカナダから輸入した「いんげん豆」の命令検査で、グリホサート 2.7ppm 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。
- ・株式会社ユニパックジャパンが中国から輸入した加熱後摂取冷凍食品「ピーマン」の命令検査で、一律基準を超えてジフェノコナゾールが 0.05ppm 検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・株式会社 WORLD DOOR が韓国から輸入した「乾燥アガリクス」のモニタリング検査で、テルブホス 0.007ppm 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。
- ・株式会社ノーザンエクスプレスがイタリアから輸入した「生鮮葉たまねぎ」の命令検査でクロルピリホス 0.09ppm 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。
- ・伊藤忠商事株式会社がミャンマーから輸入した「生鮮ごまの種子」の命令検査、一律基準を超えてイミダクロプリドが 0.09ppm 検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・北島水産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 0.004ppm 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「冷凍養殖剥きえび」の命令検査で、フラゾリドン 0.115ppm 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。
- ・三昌貿易株式会社が中国から輸入した「大粒落花生」の命令検査で、一律基準を超えてアセトクロールが 0.02ppm 検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。
- ・有限会社イチバン貿易が中国から輸入した「活天然うなぎ」のモニタリング検査でエンロフロキサシン 0.11ppm 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。
- ・株式会社森商が台湾から輸入した「養殖活うなぎ」の命令検査でフラルタドン 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。
- ・株式会社交洋が中国から輸入した「冷凍きり身サバ」の命令検査でロイコマラカイトグリーン 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。
- ・岩井商事株式会社が中国から輸入した食品添加物グリチルリチン酸二ナトリウムの自主検査で、成分規格不適合（液性：pH=5.4、強熱残分：11.8%）とされ、廃棄、積戻し等が指示されました。

注：第 8 版食品添加物公定書 pH：5.5～6.4、強熱残分：15.0～18.0

- ・メグレ・ジャパン株式会社がニュージーランドから輸入した食品添加物カゼインの自主検査で、成分規格不適合（純度試験(4)水可溶物：3.2%）とされ、廃棄、積戻し等が指示されました。

注：精製が不十分であれば、酸類、乳糖、塩類等が製品中に残存し、水可溶物の値が高くなるので、限度値は 1%と定められている。

大手商社による同様な違反事案が繰り返されていることは、残念の極みです！！

以上。

（作成：2010 年 8 月 31 日）