

出来事（2012年11月）

1. 食品添加物の新規指定

11月2日、リン酸一水素マグネシウムと *trans*-2-ペンテナールが指定され、指定添加物は425品目となりました。

香料6品目（トリメチルアミン、2-エチル-6-メチルピラジン、*trans*-2-メチル-2-ブテナール、（3-アミノ-3-カルボキシプロピル）ジメチルスルホニウム塩化物、3-エチルピリジン、アンモニウムイソバレレート）、ポストハーベスト2品目（アズキシストロビン、ピリメタニル）、甘味料1品目（サッカリンカルシウム）、イソプロパノール、亜塩素酸水、乳酸カリウム、硫酸カリウムを指定するための健康影響評価と手続きが継続されています。

速やかに指定する旨の「規制・制度改革に係る方針」が、平成24年7月10日に閣議決定されています。

2. 消費者庁・食品表示一元化

8月3日 消費者庁の第12回食品表示一元化検討会（最終回）

8月9日 消費者庁の食品表示一元化検討会の報告書・公表

8月28日 食品表示問題緊急学集会（衆議院第1議員会館）

主催：食品表示市民ネットワーク

共催：国農業共同組合中央会（全中）及び全国農業共同組合連合会（全農）

9月7日 民主党の消費者問題PT（座長：岡崎トミ子 参議院議員）

○食品表示の範囲について、原料原産地表示と栄養成分表示の拡大を求める。

○食品表示を日本再生戦略の観点から考える。

9月25日 緊急合同記者会見『「欠陥表示を許すな！ 食品表示一元化にモノ申す」』

10月24日 新食品表示法（仮称）に関する消費者団体とのワークショップ
消費者庁は、「新食品表示のポイント（イメージ）」を公表。

11月1日～30日 新食品表示制度についての意見募集

11月22日 新食品表示制度についての意見交換会（三田共用会議所 講堂）

*今後のスケジュール（見通し）

12月：各省協議、概要（骨子）の公表

1月：法案作成

3月：法案の法令審査、閣議決定後に国会へ。

6月：衆・参の消費者問題特別委員会で審議後、本会議で可決成立すれば、施行。

*個別課題（原料・原産地表示の拡大、遺伝子組換え食品の表示、食品添加物の表示、等）については、検討会を立ち上げる。

3. 米国FSMA 登録開始

2012年10月22日から、米国で販売する食品施設の登録が始まりました。12月31日までです。10月1日以前の登録は再登録が必要です。登録更新は2年毎（偶数年）とのことです。

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm314178.htm>

4. 遺伝子組換え食品添加物

○安全性審査が終了し公表された遺伝子組換え食品及び添加物リスト

(16品目、2012年9月25日現在) <http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/dl/list.pdf>

○安全性審査が終了した遺伝子組換え食品及び添加物リスト

(50品目、2012年9月24日現在) <http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/dl/list3.pdf>

●安全性審査継続中の遺伝子組換え食品及び添加物リスト

(3品目*、2012年11月12日現在)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/dl/list2.pdf>

*キシラナーゼ、アスパラギナーゼ、シクロデキストリングルカノトランスフェラーゼ

5. 食品の放射能問題

1) 原子力災害特別措置法に基づく出荷制限が頻繁に発令されています。その事例です。

11月2日：岩手県一関市及び奥州市の原木なめこ・原木くりたけ（いずれも露地栽培）

栃木県鹿沼市の原木なめこ（露地栽培）

11月5日：福島県郡山市旧富久山町及び大玉村旧玉井村の平成24年産米

*郡山市旧富久山町は11月8日、大玉村旧玉井村は11月6日に一部解除

栃木県宇都宮市の原木くりたけ（露地栽培）

埼玉県鳩山町の野生きのこ

千葉県のイノシシ

新潟県（佐渡市及び粟島浦村を除く）のクマの肉

静岡県御殿場市及び小山町の野生きのこ

11月6日：宮城県沖の一部で漁獲されたクロダイ

栃木県塩谷町の原木くりたけ（露地栽培）

11月7日：岩手県遠野市の野生きのこ

11月8日：栃木県壬生町の原木くりたけ及び原木なめこ（いずれも露地栽培）

11月9日：茨城県沖のマダラ

*烏川のうち川田橋の上流（支流を含む。）のイワナ（養殖を除く。）と

薄根川（支流を含む。）のヤマメ（養殖を除く。）の出荷制限の解除

11月12日：栃木県那珂川町の原木なめこ（露地栽培）

11月13日：岩手県盛岡市旧渋民村及び一関市旧大原町のソバ

福島県のヤマドリの肉

群馬県みなかみ町の野生きのこ

11月14日：群馬県のシカの肉

千葉県富津市の原木シイタケ

11月15日：福島県三春町旧沢石村の平成24年産米及び福島県南相馬市旧石神村の大豆

*福島県三春町旧沢石村の平成24年産米の一部解除（11月19日）

11月16日：宮城県栗原市旧金成村のソバ

11月19日：栃木県那須烏山市の原木なめこ（露地栽培）

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（11月19日現在）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001a3pj-att/2r9852000001a3rg.pdf>

2) 検査結果

かなりの頻度での基準値超過が厚生労働省のホームページで報告されています。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000002neoj-att/2r9852000002netc.pdf>

3) 10月1日から、米及び牛肉についても新基準値（100Bq/kg）が適用されました。

6. 浅漬による腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒事件への対応

本年（2012年）8月に、札幌市等で発生した浅漬による腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒事件を踏まえ、同様の食中毒の発生の防止を図る観点から、全国の自治体において、浅漬を製造する 5,476 施設に対して立入り調査が行われ、4,926 施設（90%）に指導が行われたとのことです。内容は、次の通りです。

*経緯

8月7日 札幌市等で浅漬による腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒事件が発生

8月29日 都道府県等に対し、浅漬の製造を行う施設の立ち入り調査を行う旨の通知

10月1日 薬事食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・食品規格合同部会で中間報告

10月12日 「漬物の衛生規範」（昭和56年9月24日付環食第214号別紙）の改正

*結果の概要

1)立入り調査を行った浅漬の製造を行う施設は、5,476 施設であった。このうち通知に基づき指導を行った施設は、4,926 施設（90%）であった。

2)施設別にみると、22 の調査項目のうち、6 割以上の項目が適合していた施設は、3,342 施設で全体の 61%であった。

3)指導を行った項目別にみると、殺菌が実施されていない又は殺菌を行った記録がない施設が最も多く（4,418 施設、81%）、次いで、施設の衛生管理が適正に行われていない又は施設の衛生管理を行った記録がない施設（3,859 施設、70%）、自主検査が実施されていない又は自主検査を行った記録がない施設（3,844 施設、70%）であった。

*今後の対応

引き続き、浅漬製造業者に対し、リーフレット等を使用し、改正した漬物の衛生規範について周知の徹底を図り、年末一斉取締り・夏期一斉取締り等において、重点的に指導を行う。

*主な調査内容

- a 原材料の低温保管（10度以下）*
- b 各工程における微生物による汚染防止
- c 原材料を飲用適の水で、流水洗浄*
- d 半製品の保管や漬込み時の低温保管（10度以下）*
- e 次亜塩素酸ナトリウム溶液等における殺菌*
- f 製品の低温保管（10度以下）
- g 自主検査の実施

h 施設、使用水及び従業員の衛生管理、等

*食品添加物ナイシンを浅漬けに使用できるように、基準改正が要請されたとのことです。

7. 真空パック詰めなどの「容器包装詰低酸性食品」のボツリヌス菌による食中毒

真空パック詰めなどの「容器包装詰低酸性食品」は、殺菌や冷蔵保存等の対策を怠ると、ボツリヌス菌による重篤な食中毒を引き起こすおそれがあります。容器包装詰低酸性食品の中には、いわゆるレトルト食品（常温保存が可能）と包装形態がよく似ているものもありますが、十分な高温加熱殺菌などの対策が行われていない場合、常温で、ボツリヌス菌が繁殖する可能性があるためです。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000002on5w-att/2r9852000002on98.pdf>

8. EUのアレルゲン表示規制

2014年12月13日まで表示が猶予されている14のアレルゲン：

グルテンを含む穀物、甲殻類、卵、魚、大豆、乳、セロリ及び根セロリ、マスタード、ごま、二酸化硫黄と亜硫酸、ピーナッツ、木の実、軟体動物、ルーピン

http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/catering_allergen_audit_22.10.12.html

9. 輸入食品中のクロラムフェニコール（合成抗菌剤、抗生物質）

ガルフ食品株式会社がベトナムから輸入した「加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：シーフードミックス」、東洋冷蔵株式会社がベトナムから輸入した「加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：えび類」、岡谷鋼機株式会社がベトナムから輸入した「冷凍天然むき身えび」、株式会社イシカワがベトナムから輸入した「冷凍切り身・むき身いか類」の命令検査でクロラムフェニコールが、それぞれ0.0005ppm、0.0006ppm、0.0017ppm、0.0027ppm 検出されたことによる成分規格不適合により、廃棄、積戻し等が指示されました。

10. 輸入食品中のエトキシキン（酸化防止剤、殺菌剤）

株式会社神戸洋行、株式会社ケイ・アール・シーフーズがインドから輸入した「冷凍養殖えび」、ヒガシマルインターナショナル株式会社がベトナムから輸入した「加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：えび類」、住商商事株式会社がベトナムから輸入した「加熱後摂取冷凍食品（凍結直前未加熱）：えび類」の命令検査で一律基準を超えたエトキシキンの残留が認められ、成分規格不適合により、廃棄、積戻し等が指示されました。

これは、先月と同様の事態です。

11. 輸入食品中のパテントブルーV（指定外添加物、着色料）

有限会社ラ・マンガ・コーポレーションがスペインから輸入した「チョコレート類の行政検査で、指定外添加物であるパテントブルーVが検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。

（作成：2012年11月30日）