

## 出来事（2013年12月）

### 1. 食品添加物の新規指定

12月4日、酢酸カルシウムが食品添加物に指定されました。（438品目）

併せて、イソプロパノールの使用基準が改正され、食品の抽出に広く使用できるようになりました。着色料は公定書の製造基準で残留基準、増粘多糖類で必要なものは公定書の個別規格で残留基準、香料に指定、さらに今般の使用基準の改正です。これで、イソプロパノールについては完了したと思います。

現在、ポリビニルピロリドン、アンモニウムイソバレレート、アドバンテーム（甘味料）、ひまわりレシチン、グルタミルバリングリシン、 $\beta$ -apo-8'-カロテナール、アスパラギナーゼ（*Aspergillus niger* ASP-72 株）、カンタキサンチン等の指定、ビオチンの使用基準の改正のための手続きが進められています。

4月3日の薬事食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会で、未承認・食品添加物「過酢酸製剤」の使用問題が明らかになりました。12月25日、食品安全委員会・添加物専門調査会で健康影響評価について審議され、反復投与毒性試験に関する資料を求めることとされました。

従って、現状（安全性未確認の添加物が使用された食品がわが国で流通する事態）が継続されます。

### 2. 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、前月と変化なし） <http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/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

（57品目、前月と変化なし） <http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/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、1品目取り下げ） <http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/dl/list2.pdf>

*Aspergillus oryzae* MT2181株を利用して生産されたキシラナーゼ（12月16日）

○組換えDNA技術応用食品及び添加物の基準適合が確認された施設一覧

（1施設2品目、前月と変化なし） <http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/dl/list4.pdf>

### 3. 遺伝子組換え食品・食品添加物の制度改正

①遺伝子組換え植物の掛け合わせ

12月16日、食安委（親委員会）で了承

②遺伝子組換え技術応用食品・食品添加物のセルフ・ナチュラル

2014年1月7日、食安委（親委員会）（予定）

いずれも今年度内に制度改正される予定です。

#### 4. 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) 出荷制限の設定：12月18日、

福島県に対し、福島県南相馬市（旧・太田村）で産出された大豆

2) 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（12月25日現在）

#### 5. 農林水産物の地理的表示案が、WTO 通報されました（12月24日）

① 件名：農林水産物の地理的表示に関する制度案

② 対象品目：酒類及び医薬品を除く飲食料品・農林水産物（加工品を含む）

③ 概要：

(1) 目的；地理的表示の保護について必要な事項を定め、消費者の信頼と生産者の利益の保護を図る。

(2) 登録手続；生産者やその組織する団体は、地理的表示の登録を国（農林水産大臣）に申請することができる。農林水産大臣は、申請の概要を公表し、異議申立手続を経た後、当該地理的表示を登録する。

(3) 品質管理；登録地理的表示に係る産品明細書との適合性に関して、第三者機関が当該地理的表示に係る生産物に対する品質等の特性の検査を行う。

(4) 是正措置；登録地理的表示との関係で不正な使用が行われた場合、農林水産大臣はその是正のための措置を講じる。

#### 6. アスパルテームのリスク評価（EFSA）

12月10日、EFSAはアスパルテームの安全性についてのリスク評価を終え、現在の暴露量（摂取量）では安全であると結論しました。また、フェニルケトン尿症（PKU）を除く一般人に対するADIを40mg/kg bw/dayとしました。

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/131210.htm>

#### 7. 過塩素酸（ドイツ）

10月30日、ドイツのBfRは、食品中の過塩素酸についてのFAQ（Frequently Asked Questions、頻繁に訪ねられるQ&A）をまとめ、食品に入る過塩素酸を減少させる政策をとることを勧めるとし、違法使用を調査すべきであるとししました。

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/frequently-asked-questions-on-perchlorate-in-foods.pdf>

わが国でも、過塩素酸に関する調査研究があります。例えば、「道衛生研究所報」61巻、11-13（2011）は、水道水の過塩素酸源となる次亜塩素酸や家庭で使用される塩素系漂白剤も無視できないとし、有効塩素濃度が減少したもので過塩素酸濃度が高くなる傾向にあると報告しています。  
[http://www.iph.pref.hokkaido.jp/Kankobutsu/Shoho/annual61/06\\_n01.pdf](http://www.iph.pref.hokkaido.jp/Kankobutsu/Shoho/annual61/06_n01.pdf)

## 8. 抗生物質耐性対策（米国 FDA）

11月13日のニュースで、医学的に重要な抗菌剤ある種の抗生物質の家畜への使用を規制する（段階的な廃止）ための計画を実施するとしました。

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm378193.htm>

抗生物質は、医学的に必要な場合のみ使用されるべきものである。抗生物質耐性菌の世界的な脅威を遅らせるために、家畜の成長促進のために餌や水に加えるのではなく、抗生物質の種類と投与次期をを選んで使用する必要があるとしています。（*Consumer Health Information*）

<http://www.fda.gov/downloads/ForConsumers/ConsumerUpdates/UCM378197.pdf>

## 9. 抗菌石鹼の安全性と有効性に関する新しい規則（米国 FDA）

12月16日、FDAは、長期間の使用で安全であることと予防効果が通常の製品よりも高いことの証明を要するとの規則案を提案したと報じました。

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm378542.htm>

店頭販売の抗菌石鹼は、普通の石鹼で洗ったよりも病気の予防に効果があるとの根拠はなく、トリクロサン（5-chloro-2-[2,4-dichlorophenoxy]phenol、Triclosan）のような成分にはリスクもあるとしています。規則案が確定されると、根拠が無い場合は抗菌成分を取り除くことになります。      パブコメ：180日間      （*Consumer Health Information*）

<http://www.fda.gov/downloads/ForConsumers/ConsumerUpdates/UCM378615.pdf>

## 10. サプリメントの問題に対する指摘（米国）

12月21日付けで「ニューヨークタイムズ」のHPに ANAHAD O'CONNOR 氏による“Spike in Harm to Liver Is Tied to Dietary Aids”が掲載されました。サプリメントの摂取による肝障害で肝臓移植が必要になったとされています。

- ・米国人の半数がサプリメントを利用し、320億ドル（3.2兆円）を使用と推定。
- ・米国で販売の約55,000のサプリメントの170（0.3%）の副作用が調べられたに過ぎない。
- ・ダイエタリーサプリメント健康教育法が、FDAによる販売前評価を妨害している。等々、さまざまな問題を指摘しています。

<http://www.nytimes.com/2013/12/22/us/spike-in-harm-to-liver-is-tied-to-dietary-aids.html>

## 11. FSMA（食品安全強化法、米国）

- ①国際的食品偽装対策戦略とFSMAに関する公聴会が2014年2月20日、FDAのHarvey W. Wiley Federal Buildingにて行なわれます。一部の議員はFSMAに反対しています。

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm379430.htm>

- ②FDA長官の年末のコメント

12月23日、FDA長官（Margaret A. Hamburg, M.D.）は、「FSMSに基づく新しい規則を提案（トランス脂肪酸、米のヒ素、グルテンフリー食品の表示、さらに、カフェインの若者への影響の問題、等々）し、大いに前進した」と述べました。

<http://blogs.fda.gov/fdavoic/index.php/2013/12/we-moved-forward-on-many-fronts-this-year/>

## 12. マルハニチロの農薬汚染問題

11月13日に顧客からの異臭の受電から約1ヶ月半経過した12月29日に公表されました。

- ① 規模：全国的な規模で、対象食品は640万個と極めて大きい。
- ② 公表：発端から発表まで1ヶ月半を要しており、極めて遅い。
- ③ 原因の特定：極めて遅い。

\* 仕込み書がコンピューター登録されているはずで、検査結果から逆算あるいはシミュレーションすれば原料あるいは工程が特定できるはずである。そうしたシステムが確立していないなら、極めてズサンな品質保証システムである。

\* この規模の企業グループであれば、LC-MS/MS、GC-MS/MS、ICP-MS/MS等の分析装置は揃えているはずで、社外分析に頼っている状況は信じがたい。

- ④ 安全軽視：ARFD（急性参照用量）を基準とすべきところに、半数致死量（LD50）を判断基準に用いるなど安全軽視も甚だしい。（以上は、このレポートの作成者のコメントです。）

## 13. 輸入食品の違反事例

・株式会社レヴクリエイトが中国から輸入した「シロップ漬け：くり（栗甘露煮ホール）」の自主検査で、次亜硫酸ナトリウム（二酸化硫黄として）0.031g/kg 検出、ニッカプランニング株式会社が中国から輸入した「塩蔵蓮根」の自主検査で、次亜硫酸ナトリウム（二酸化硫黄として）0.036g/kg 検出、三菱食品株式会社がイタリアから輸入した「その他の調味料」の自主検査で、ピロ亜硫酸カリウム（二酸化硫黄として）0.038g/kg 検出、東亜物産株式会社がトルコから輸入した「乾燥あんず」の自主検査で、二酸化硫黄 2.8g/kg 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。

・株式会社福島商店が中国から輸入した「無加熱摂取冷凍食品：ボイルジャコ」のモニタリング検査で、放射線照射の検知による製造、加工及び調理基準不適合とされ、廃棄、積戻し等が指示されました。

\* 輸入照射食品に対する検査が強化されました（12月9日）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/other/2013/dl/131209-01.pdf>

・大宮糧食工業株式会社が中国から輸入した「食品添加物：合成膨張剤」の自主検査で、硝酸不溶物 10.8% 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。

\* 輸入食品添加物の規格不適合が散見されます。

（作成：2013年12月30日）