

## 出来事（2014年4月）

### 1. 食品添加物の新規指定

4月10日、「ひまわりレシチン」が食品添加物に指定されました。（439品目）

現在、β-apo-8'-カロテナール及びアドバンテーム（甘味料）の2品のWTO通報がなされています。また、ポリビニルピロリドン、グルタミンバリングリシン、アスパラギナーゼ（*Aspergillus niger* ASP-72 株）、アンモニウムイソバレレート等の指定、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。

未承認・食品添加物「過酢酸製剤」の健康影響評価が、12月25日、1月21日、2月13日、3月13日について4月17日にも行なわれましたが、完了しておりません。未承認食品添加物が未評価のまま流通するという異常事態が、1年間以上の長期に渡って継続することになります。

### 2. 食品添加物の使用基準の改正

4月24日食品衛生法に基づく食品の規格基準が改正され、生食用鮮魚介類、生食用かき、冷凍食品に使用できる添加物が、「次亜塩素酸ナトリウム」のみから、「次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸」に拡大されました。また、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に使用できる添加物が、「次亜塩素酸ナトリウム」のみから、「次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム」に拡大されました。

### 3. 第9版食品添加物公定書

3月26日、薬食審の食品衛生分科会の添加物部会で報告されました。

同部会の資料として、厚労省のホームページに全文（1,149頁）が掲載されました。食品安全委員会の健康影響評価、薬食審の食品衛生分科会、パブコメ等の所要の手続きが行なわれます。最速で、来年（2015年）1月の告示とと思われます。

新規収載品目：既存添加物である酵素；62品目

酵素以外の既存添加物；25品目

第8版作成（平成19年3月公布）以降に新規指定された指定添加物

### 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

（17品目、前月と変化なし） <http://www.mhlw.go.jp/topics/idenishi/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/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

(5品目、前月と変化なし) <http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/dl/list2.pdf>

○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/identshi/dl/list4.pdf>

## 5. 食品表示法の制定に向けて、消費者委員会食品表示部会

①加工食品の表示に関する調査会 第5回調査会(4月17日)

第6回調査会は、5月14日に開催の予定

②生鮮食品・業務用食品に関する調査会

第4回調査会は、5月12日に開催の予定

③栄養表示に関する調査会 第4回調査会(4月24日)

第5回調査会は、5月22日に開催の予定

○固有記号：大幅に制限した上で、新たな固有記号の制度に作り替える。

○代替表記：大幅に縮小する。

\* これらは流動的ですので、最新情報を消費者庁のホームページ等でご確認下さい。

4月22日、消費者委員会の第1回食品ワーキング・グループが開催されました。そこで、「新開発食品評価書 食品に含まれるトランス脂肪酸」(2012年3月、食品安全委員会)の誤りについて指摘しました。

## 6. 食品の新たな機能性表示制度

5月2日、消費者庁は、「第5回 食品の新たな機能性表示制度に関する検討会」で、食品の新たな機能性表示制度における機能性の表示の在り方についての対応方針(案)を示しました。

- 栄養機能食品制度及び特定保健用食品制度は、規制改革実施計画(平成26年6月14日閣議決定)を踏まえて、それぞれ存置することとする(廃止はしない。)
- (消費者調査の結果を踏まえ、)新制度における機能性表示は、国ではなく企業等の責任によって行われるものであるため、栄養機能食品及び特定保健用食品とは別の制度とする必要がある。
- 新制度における機能性表示に求められる科学的根拠の水準は、我が国の消費者の意向、科学的な観点等を十分に踏まえることで、消費者の誤認を招くものではなく、消費者の自主的かつ合理的な商品選択に資するものとする必要がある。
- 新制度においては、表示しようとする機能性について、
  - (1) 最終製品を用いたヒト試験による実証
  - (2) 適切な研究レビューによる実証 のいずれかを行うことを必須とする。

- 複数の保健機能成分についてそれぞれ機能性を表示しようとする場合は、成分ごとに機能性を実証すればよいこととする。

## 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 今月の新たな出荷制限の設定

4月11日、福島県檜葉町及び葛尾村で産出されたフキノトウ(野生のものに限る。)

4月18日、栃木県日光市で採取された野生のタラノメ

4月24日、福島県会津美里町で採取された野生のクサソテツ

4月25日、宮城県気仙沼市、栗原市及び大崎市で採取された野生のタラノメ

栃木県高根沢町で採取された野生のコシアブラ

4月30日、福島県檜葉町で採取されたワラビ

栃木県市貝町で採取された野生のコシアブラ

5月1日、栃木県那須塩原市で採取された野生のタラノメ

### 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 (5月1日現在)

## 8. 没食子酸プロピルの再評価 (EFSA)

4月24日の「EFSA Journal」で、EFSAが没食子酸プロピルについて、90日間反復投与試験で得られた無毒性量 (NOAEL) 135 mg/kg bw/day に不確実係数を300として、ADIを0.5mg/kg bw/dayと設定しました。高齢者の高用量の暴露量 (摂取量) ではADIを超えるが、安全性の懸念はないとしています。

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3642.pdf>

尚、JECFA (1996年) : 0~1.4mg/kg bw/day です。

一方、我が国の「マーケットバスケット方式による摂取量調査 (2008年度)」では、「没食子酸プロピルは、全ての食品群で定量限界以下となった」と報告されています。

また、平成7年の使用基準の改正にかかる食品衛生調査会の毒性部会及び添加物合同部会は、「油脂類に使用基準 (案) の上限である0.20g/kgまで使用されたと仮定した場合の理論最大摂取量は、3.8mg/人・日であり、対ADI比は、5.5%と試算される。」としました。ADIをEFSAの評価結果に修正したとしても、食生活に大幅な変化がなければ、十分なマージンが確保されていると思われます。

## 9. FDAはDHA、EPA、ALAの栄養含量強調表示の一部を禁止へ

4月25日、FDAは、ドコサヘキサエン酸 (DHA)、エイコサペンタエン酸 (EPA)、 $\alpha$ -リノレン酸 (ALA) を含む食品について、栄養強調表示の一部を禁止する最終規則を発表しました。この規則では、ダイエタリーサプリメントを含む食品の表示にDHAやEPAが「多い (high in)」あるいは「豊富 (rich in)」「優れた摂取源 (excellent source of)」

のような記載をすることを禁止すこととし、ALAについても一部同様に禁止することと  
とです。本規則は、2016年1月1日の施行予定とのことです。

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm394855.htm>

#### 10. 甘味飲料の摂取が脳卒中リスクと関連

「The Journal of nutrition」（4月9日）に、1998年1月～2008年12月まで、スウェーデンで実施された研究結果が掲載されました。女性：32,575人（49～83才）と男性：35,884人（45～79才）を平均10.3年フォローした研究です。

甘味飲料の摂取は、総脳卒中と脳梗塞リスクと正の関連があったが、出血性脳卒中とは関連しなかった。1日当たり200 mLを2杯以上飲む場合と0.1～0.5杯飲む場合とを比べた相対リスク（RRs）は総脳卒中で1.19（95% CI: 1.04～1.36）、脳梗塞で1.22（95% CI: 1.04～1.42）であった。

<http://jn.nutrition.org/content/early/2014/04/09/jn.114.190546.abstract>

#### 11. 輸入食品の違反事例

- ・OGID株式会社がイタリーから輸入した「その他の洋菓子」からパテントブルー（指定外添加物）が、「洋菓子」からアズルビン（指定外添加物）が自主検査で検出され、廃棄・積戻し等が指示されました。また、アクサス株式会社がイギリスから輸入した「リキュール類」からアズルビン（指定外添加物）が自主検査で検出され、廃棄・積戻し等が指示されました。
- ・株式会社カプシカンパニーがベトナムから輸入した「冷凍ピーマン」の自主検査（一部はモニタリング検査）で、一律基準を超えたジフェコナゾールの残留（0.04ppm、0.05ppm、0.05ppm）が確認され、廃棄・積戻し等が指示されました。また、株式会社沈菜館が韓国から輸入した「野菜加工品及び香辛料：とうがらし（英陽唐辛子）」の命令検査で、一律基準を超えたジフェコナゾールの残留（0.03ppm）が確認され、廃棄・積戻し等が指示されました。

\*ジフェコナゾールは、トリアゾール系殺菌剤です。

#### 12. 検査命令

3月28日、検疫所におけるモニタリング検査の結果、「中国産にら」から基準値を超えるメタラキシル及びメフェノキサムが検出されたことから、検査命令が実施されることになりました。

対象食品等	検査の項目
中国産にら、その他の加工食品（簡易な加工のもの）	メタラキシル及びメフェノキサム

\*メタラキシル及びメフェノキサムは、殺菌剤（アシルアラニン誘導体）です。

（作成：2014年5月1日）