

出来事（2014年9月）

1. 食品表示基準

9月24日、消費者委員会・食品表示部会で、パブリックコメントを受けた修正案が示されました。主な変更点は、次の通りです。（*：消費者委員会で説明されず）

① 販売の用に供する添加物の名称に、既存添加物名簿を加える。*

② 製造所所在地等の表示

加工食品：2か所以上の場合は、固有記号による代替可能（原案通り）

業務用加工食品：表示義務の対象から除く（規格書等の伝票による代替可能）

食品添加物：固有記号による代替可能（「2か所以上」との制限はない。）*

③ 経過措置

生鮮食品：1年6か月

加工食品：5年

食品添加物：5年

④ 任意に「ナトリウム」の量を表示するときは、ナトリウムの次に「食塩相当量」を括弧書きで等で併記する。（原案から現状に戻す。）

⑤ 栄養強調表示に係るルールの改善（低減された旨の表示9について、食品の製造工程上、ナトリウムを25%以上低減することが困難な食品の相対差については、特例を認める。）

⑥ 栄養成分表示の義務化に係る小規模事業者の考え方を、「消費税法第9条に規定する小規模事業者」から、「中小企業基本法第2条第5号に規定する小規模企業者」に変更する。

⑦ 包装面積が小さいときでも省略不可に、L-フェニルアラニン化合物を加える。

次回の消費者委員会・食品表示部会：10月3日（予定）

2. 食品添加物の指定及び使用基準改正要請資料作成に関する手引きについて

「食品添加物の指定及び使用基準改正要請資料作成に関する手引きについて」が、9月9日付けで、厚生労働省医薬食品局基準審査課長より通知されました。本件は、9月29日の食品安全委員会・添加物専門調査会で紹介されました。<http://www.nishi.or.jp/media/2014/0909-2.pdf>

3. 食品添加物の新規指定

9月の新規指定はありません。

現在、アスペルギナーゼ（*Aspergillus niger* ASP-72 株）、2,3-ジエチルピラジン（香料）、アンモニウムイソバレレート（香料）、カンタキサンチン（着色料）等の指定とグルコン酸亜鉛の使用基準の改正のための手続きが進められています。

なお、過酢酸製剤については、食品安全委員会での審議が止まっています。

4. 組換えDNA技術応用食品・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、最終：2014年2月12日） <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
(60品目、最終：2014年5月20日) <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
(4品目、最終：2014年6月19日)
アミラーゼ、エキソマルトテトラオヒドロラーゼ、L-シトルリン、
L-ヒドロキシプロリン <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 今月の出荷制限の設定

9月16日：福島県内の阿武隈川のうち信夫ダムの上流（支流を含む。）で採捕されたコイ（養殖により生産されたものを除く。）

9月22日：福島県三島町で採取されたきのこ（野生のものに限る。）

9月24日：宮城県仙台市で採取されたきのこ（野生のものに限る。）

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（9月24日現在）

5. 米国に輸出される食品企業は、食品施設の登録を！（米国 FDA）

FDAに登録する必要がある食品施設は、2014年10月1日から12月31日までの期間中に、施設の登録を更新する必要があります。FDAは3ヶ月の更新期間の早い段階での手続きを奨励しています。<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm416121.htm>

6. 酵素の再評価（EFSA）

9月3日、EFSAは、欧州委員会と酵素生産者との協定に従い、最初の食品酵素評価の全文を公開しました。食物酵素に関する最初の意見が、今年初めに出版され、EFSAの仕事の新しい章の始まりを告げました。食品接触材料、酵素、香料および加工助剤に関するEFSAのパネルは、今後数年間で約300件の食品酵素に関する安全性評価を実施する予定とのことです。

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140903a.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20140903

7. 米国の子どものナトリウムが高い（米国 CDC）

米国 CDC は、9月9日のニュースリリースで、米国の子どもの90%が、推奨量を超えてナトリウムを摂取しており、大人になったときの高血圧や心疾患リスクを高めていると報じました。2009-2010から最新の国別データを使用して、どのような食品から多くのナトリウムを摂取しているか、詳しく説明しています。例えば、摂取量の43%は、10の食品カテゴリー（ピザ、パン、ハム・ソーセージ、等）に由来するとしています。

「Digital Press Kit Archives」 (<http://www.cdc.gov/vitalsigns/pdf/2014-09-vitalsigns.pdf>) も紹介されています。6～18才ナトリウムの推奨量は、2,300mg/日（食塩換算：約5.8g）です。

<http://www.cdc.gov/media/DPK/2014/dpk-vs-child-sodium.html>

日本（2010年版食事摂取基準）の目標量は、6～7才で6.0g未満、8～9才で7.0g未満、10～11才で8.0g未満、12才以上で9.0g未満と米国に比べると高い（緩い）基準です。

○ナトリウム摂取が多発性硬化症の増加と関連するとの論文もあります。

多発性硬化症（**multiple sclerosis**、MS）の患者70人の尿中ナトリウム排泄量から推測したナトリウム摂取量を2年フォローしたところ、症状の増悪とナトリウム摂取量に正の相関を見いだしたとのことでした。

http://jnnp.bmj.com/content/early/2014/07/23/jnnp-2014-307928.short?g=w_jnnp_ahead_tab

○9月29日は、世界心臓デー

9月25日、WHOは、9月29日の世界心臓デー（World Heart Day）によせて、心臓病や脳卒中を経験する人を削減するため、WHOのナトリウム削減の勧告を実施するし、食塩の使用過多に対処することを呼びかけました。

WHOの目標：2025年までに30%減塩

<http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2014/salt-reduction/en/>

8. 乳がんにおける大豆サプリメントの欠点の回避と良い点の強化

Shike M等の論文を（The effects of soy supplementation on gene expression in breast cancer: a randomized placebo-controlled study. J Natl Cancer Inst. 2014:In press.）を紹介する形で、閉経期には、大豆サプリメントを避けるべきとしている。（カラーの図解あり。）

<http://jnci.oxfordjournals.org/content/106/9/dju233.full.pdf>

9. 「天然」宣伝の禁止を（消費者レポート）

消費者レポート（Consumer report）は、「天然」（Natural）の食品表示は誤解を招くとして、18,000以上の署名を集め、禁止を推進しています。

1,000人以上のアメリカ人を対象にした調査で、75%以上が、人工成分・合成色素あるいはGMOを含まない、あるいは抗生物質を与えられたことのない動物などという特別な意味があると思っていたことがわかったとしています。

<http://www.consumerreports.org/cro/magazine/2014/08/natural-on-food-labels-is-misleading/index.htm>

10. 出版バイアスに苦しんでいる社会科学

8月28日、Annie Francoらによる「Science」に「Supplementary Material for Publication bias in the social science: Unlocking the file drawer」が掲載された。同日の「Nature ニュース」にも掲載されました。

強い結果が出なかったとき、研究者はそのデータを公表せず、別のテーマに取り組むことがある。この「関係がなかった。」というデータが無いことにより、その分野の文献はゆがむこととなります。2002年から2012年にTime-sharing Experiments for the Social Sciences (TESS)に登録されて完了した研究のうち、思わしくない結果の研究では雑誌に発表されたのは僅か20%のみであるとしています。

<http://www.sciencemag.org/content/suppl/2014/08/27/science.1255484.DC1/Franco.SM.pdf>

11. 中国産生鮮たまねぎの食品衛生法違反（続報）

厚生労働省の検疫所のモニタリング検査の結果、中国産たまねぎから基準を超えるチアメトキサムが検出されたことから、8月8日より命令検査が実施されています。9月も、食品衛生法違反事例があります。

○チアメトキサム：ネオニコチノイド系農薬・殺虫剤

許容一日摂取量：0.018mg/kg 日

体重60kgの人がチアメトキサムが0.07ppm残留したたまねぎを毎日15.42kg摂取し続けたとしても、許容一日摂取量を超えることはなく、健康に及ぼす影響はないとされています。たまねぎのチアメトキサムの残留基準値は、0.01ppmが適用されます。

（作成：2014年9月30日）