

出来事（2014年11月）

1. 食品添加物の新規指定

11月17日、アスパラギナーゼ(酵素)と2,3-ジエチルピラジン（香料）が指定され、指定添加物は、450品目になりました。併せて、「食品衛生法に基づく添加物の表示等について（平成22年10月20日消食表第377号）」（「消費者庁次長通知第377号」という。）が改正されました。

また、「食品衛生法第11条第1項の規定に基づく食品、食品添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」が改正され、アスパラギナーゼについては、「本品は、糸状菌（*Aspergillus niger*に限る。）が本来有するアスパラギナーゼ遺伝子を増幅させて生産性を向上させた糸状菌（*A. niger* ASP-72株に限る。）より得られた、アスパラギンをアスパラギン酸とアンモニアに加水分解する酵素である。」と限定されました。

カンタキサンチン（着色料）については、WTO通報され（11月25日）ました。また、クエン酸三エチル（国際調和品目）については、食品安全委員会添加物専門調査会の健康影響評価が完了しました。

なお、過酢酸製剤については、食品安全委員会での健康影響評価は完了していません。

2. 組換えDNA技術応用食品添加物

○安全性審査が終了し公表された遺伝子組換え添加物リスト

（17品目、最終：2014年2月12日）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000061843.pdf>

○安全性審査が終了した遺伝子組換え添加物リスト

（60品目、最終：2014年5月20日）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000046131.pdf>

○安全性審査継続中の遺伝子組換え添加物リスト

（6品目、最終：2014年10月28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、アスパラギナーゼ、L-ヒドロキシプロリン、L-グルタミン酸ナトリウム

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000046134.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、最終：2013年3月15日）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/dl/list4.pdf>

3. 添加物公定書

11月28日に開催された「第12回食品安全フォーラム」で、国立医薬品食品衛生研究所の添加物部長から、進捗状況について詳細な報告が行われました。尚、3月26日の薬食審・添加物部会で、第9版添加物公定書作業部会から、改正案が提案されており、食品安全委員会で健康影響評価がなされます。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/0000040629.html>

4. 食品表示基準、他

○食品表示基準の本体：

消費者委員会より、内閣総理大臣に答申されました（10月31日）。

○栄養素等表示基準値及び栄養機能食品に係る食品表示基準：

パブコメが実施されました（2014年10月17日～11月15日）。

12月10日の消費者委員会・食品表示部会で審議されます。

○食品機能表示制度：

11月26日の消費者委員会・食品表示部会で審議されました。

*安全の担保（根拠法）について、日弁の石川先生より疑義が出たが未解明です。

12月2日の消費者委員会に諮られます。

12月10日の消費者委員会・食品表示部会で審議されます。

○「健康な食事」マーク

10月6日、厚生労働省の「日本人の長寿を支える『健康な食事』のあり方に関する検討会」で、報告書がまとめられ、マーク（案）も公表されました。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000059925.html>

5. 乳および乳製品のリステリアの規制緩和

10月21日：薬食審・食品衛生分科会：100cfu/g未満（販売時）で了承されました。

11月26日：消費者委員会・食品表示部会で当該部分の表示基準案の改正が了承されました。

6. 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：11月は、新たな設定はなかった。

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（11月20日現在）

7. アスパルテームの市民請願への拒否の手紙（米国FDA）

アスパルテームの使用認可の取り消しを求めた Paul Stoller 氏へ、却下する旨の手紙が発信されました。（Docket No. FDA-2009-P-0156）（2014年10月）

<http://www.regulations.gov/#!documentDetail;D=FDA-2009-P-0156-0003>

8. 「REDBOOK」（食品添加物の申請資料のガイドライン）の変更（米国FDA）

米国食品医薬品局（FDA）は、「食品成分の安全性評価のための毒性学的原則」（いわゆるREDBOOK）を更新するにあたり、2014年12月9日に公開会議が開催されます。その前に、産業界、学界からの提案や意見が求められました（2014年10月30日～11月21日）

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm420525.htm>

*日本も、「REDBOOK」を参考にしてきたと思いますので、注目に値します。

9. 14のアレルゲンの表示（アイルランド）

12月13日より、新ルールの下でレストランや持ち帰りでも実施されます。

https://www.fsai.ie/news_centre/allergen_labelling_loose_food_03112014.html

14のアレルゲン

1). **Cereals containing gluten**

2). **Crustaceans** and products thereof

3). **Eggs** and products thereof

4). **Fish** and products thereof,

5). **Peanuts** and products thereof

6). **Soybeans** and products thereof

7). **Milk** and products thereof (including lactose)

8). **Nuts**,

9). **Celery** and products thereof

10). **Mustard** and products thereof

11). **Sesame seeds** and products thereof

12). **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre
in terms of the total SO₂

13). **Lupin** and products thereof

14). **Molluscs** and products thereof

https://www.fsai.ie/legislation/food_legislation/food_information/14_allergens.html

(※日本と定義が異なることも考慮し翻訳しておりません。)

10. 国内での食品の回収

- ・ 11月15日：牛乳の大腸菌（群馬県邑楽郡内の乳処理業者に対する回収命令）

「牛乳（紙製容器、200ml入り、消費期限：11月15日、製造日：1177日）」

- ・ 11月19日：鮮魚介類のヒスタミンでの自主回収

ヤマキ商店 橋本忠政（茨城県）の「さばみりん干しソフト（賞味期限が「14.11.27」から「15.2.16」のもの、冷凍）」

- ・ 11月27日：冷凍食品の大腸菌（兵庫県より、株式会社神戸物産に対する回収命令）

「冷凍イカ下足唐揚げ（凍結直前未加熱・加熱後摂取冷凍食品） スパイシーイカ下足唐揚げ（ロット番号：賞味期限 2016.02.14）」及び「冷凍グリーンピース（凍結直前未加熱・加熱後摂取冷凍食品） FRESH VALLEY グリーンピース（ロット番号：賞味期限 2016.03.05）」

- ・ 11月28日：魚肉ねり製品（さつま揚げ）の大腸菌（千葉県より、株式会社シュウエイに対する回収命令） 「上丸（じょうまる）」（さつま揚げ：小田口屋、11月22日製造）

11. 輸入食品の違反事例

- ・株式会社第一物産が、韓国から輸入した「野草加工品及び香辛料：とうがらしの命令検査で、ジフェコナゾール 0.02～0.04ppm 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。

＊ジフェコナゾール：トリアゾール系殺菌剤

- ・丸紅株式会社が、インドから輸入した「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、フラゾリドン 0.003ppm 検出され、また、北島水産株式会社が、インドから輸入した「冷凍養殖えび」の命令検査で、フラゾリドン 0.212ppm 検出され、ともに成分規格不適合とされ、廃棄、積戻し等が指示されました。

＊フラゾリドン（AOZ）：合成抗菌剤で、「不検出」とされている。検出限界は、0.001ppm。

- ・フレンチ・エフ・アンド・ビー・ジャパン株式会社が、フランスから輸入した「無加熱摂取冷凍食品：果実の調整品」のモニタリング検査で、放射性物質（セシウム）150 Bq/kg が検出され、廃棄、積戻し等が指示されました。

（作成：2014年12月1日）