

食品規格部会での審議が必要となる主な課題及びこれまでの経緯

1. これまでに審議が行われてきた課題

(1) 食品中のカドミウムについて

現行規制

玄米、清涼飲料水及び粉末清涼飲料に規格基準有り。

(参考) 成分規格

玄米	1.0ppm 未満 (精米 0.9ppm 未満)
清涼飲料水	不検出 (原水基準 0.01mg/l 以下)
粉末清涼飲料	不検出

審議状況

コーデックス委員会における食品中のカドミウムの国際基準値の検討の動きを受け、平成 14 年 7 月 10 日の食品規格・毒性合同部会開催以降、平成 15 年 12 月 9 日まで、毒性部会単独での審議も含め、計 6 回の審議が行われた。

これらの審議においては、我が国の米のカドミウムの規格基準の改正の可否及びコーデックス委員会における食品中のカドミウムに関する国際基準値への対応等について議論が行われた。その結果、

- ① 我が国の米の規格基準については緊急に改正する必要はないこと
 - ② コーデックス委員会へ基準値案に対するコメントを提出すること
 - ③ 食品中のカドミウムについて消費者に対する情報提供を行うこと
- 等の結論が得られた。

なお、平成 15 年 7 月 1 日に食品安全委員会が設立されたことから、食品中のカドミウムに関するリスク評価について、同日付けで諮問を行った。

現在の状況

平成 15 年 7 月 1 日付けで食品安全委員会に「食品からのカドミウム摂取の現状に係る安全性確保について」について食品健康影響評価を依頼し、食品安全委員会にて審議が行われているところである。

なお、コーデックス委員会における食品中のカドミウムに関する国際基準値の検討は、2006 年 (平成 18 年) 7 月のコーデックス委員会総会における精米等の基準値案の最終採択をもって終了した。

今後の方針 (案)

食品安全委員会からの評価結果受理後、食品中のカドミウムに関する必要なリスク管理措置のあり方について検討を行う。

なお、検討にあたっては、当部会の委員等による検討グループを立ち上げ、当該グループでリスク管理措置のあり方に関する原案作成後、当部会にて審議を行う。

(2) 清涼飲料水の規格基準の改正について

現行規制

成分規格、原水基準及び製造基準等有り。

(参考)

	清涼飲料水 (ミネラルウォーター類を除く)	ミネラルウォーター類
成分規格	化学物質	4項目*1
	微生物	1項目
	その他	2項目
原水基準	化学物質等	16項目
	微生物	2項目

*1 リンゴジュースについては、かび毒1項目追加

*2 無殺菌・無除菌の場合は、2項目追加

審議状況

コーデックス委員会におけるナチュラルミネラルウォーター等の規格の設定及び我が国の水道法の水質基準改正の動きを受け、平成14年10月3日及び同年11月12日に食品規格部会において、清涼飲料水に関する規格基準の改正について審議が行われた。その結果、

- ① ミネラルウォーター類については、製品の基準とする
- ② ミネラルウォーター類については、無殺菌・無除菌製品と殺菌等の処理済み製品に分類して審議を行う
- ③ 化学物質等は、水道法の水質基準の改正後、項目及び基準値を検討する
- ④ 食品製造用水（飲用適の水）については、用途等の整理を行い審議する
- ⑤ 微生物は、コーデックス規格との整合性、カビ等の検討が必要であるとの結論が得られた。

なお、平成15年7月1日に食品安全委員会が設立されたことから、清涼飲料水の規格基準の改正に関するリスク評価について、同日付けで諮問を行った。

(参考) 平成15年5月30日水道法水質基準改正、平成16年4月1日施行
2004年(平成16年)WHO飲料水水質ガイドライン改正

現在の状況

平成15年7月1日付けで食品安全委員会に「清涼飲料水の規格基準を改正すること」として、化学物質(48項目)及び農薬(93項目)の計141物質について食品健康影響評価を依頼し、食品安全委員会にて審議が行われているところである。これまでに11物質(化学物質9項目、農薬2項目)について評価結果を受理した。(平成19年5月末時点)

今後の方針（案）

化学物質及び農薬については、清涼飲料水の規格基準を設定すべき物質の精査を行うため、当部会の委員等による検討グループを立ち上げ、当該グループで原案作成後、当部会にて審議を行う。

また、微生物に係る規格基準のあり方については、これまで議論が行われておらず、食品健康影響評価依頼は行っていない。まずは、微生物規格の見直しを行うべきかの検討を行う（必要があれば、検討グループを立ち上げ、食品安全委員会への諮問について検討する）。

（3）容器包装詰低酸性食品のボツリヌス食中毒対策について

現行規制

容器包装詰加圧加熱殺菌食品（いわゆるレトルト食品）については、ボツリヌス食中毒対策に係る規格基準有り。

（参考）成分規格 発育し得る微生物 陰性
製造基準 120° 4分間の加圧加熱殺菌等

審議状況

平成 11 年に発生した容器包装詰食品によるボツリヌス食中毒等を発端に、平成 14 年度に容器包装詰低酸性食品のボツリヌス食中毒対策について調査研究が行われた。当該研究の結果について、平成 15 年 6 月 19 日に食品規格部会において審議が行われた結果、「若干の気体透過性のある容器包装に詰められた容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト類似食品）については、容器包装詰加圧加熱殺菌食品とほぼ同等のリスクである」との結論が得られ、必要な指導が行われた。（資料 3-2、3-3 参照）

現在の状況

平成 14 年度～17 年度まで厚生労働科学研究費等において容器包装詰低酸性食品に係る調査研究を実施した。また、平成 18 年 8 月以降、関係業界団体から当該調査研究の結果に関する意見及び資料の収集を行い、概ね収集し終えた。

今後の方針（案）

これまでの調査研究に欠けている原材料の汚染実態調査及び文献調査に関する追加調査を行った上で、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼する。

2. 調査研究中の課題

（1）食品中のかび毒について

現行規制

パツリン、アフラトキシン及びデオキシニバレノール（DON）について規制有り。

(参考) パツリン	リンゴジュース	0.050ppm	(成分規格)
アフラトキシン	全ての食品	不検出	(6条規制)
DON	小麦	1.1ppm	(暫定基準)

現在の状況

コーデックス委員会におけるアフラトキシン等のかび毒の規格策定の動きを受け、平成16年度～18年度まで厚生労働科学研究費においてアフラトキシン等について汚染実態調査及び毒性に関する調査等の調査研究を実施した。また、平成19年度も引き続き調査研究を実施している。

今後の方針(案)

現在行っている調査研究の結果がとりまとめられたかび毒から、今後の対応を検討する。

(2) 冷凍食品の規格基準について

現行規制

微生物等の規格基準有り。

(参考) 成分規格

無加熱摂取冷凍食品	生菌数、大腸菌群
加熱後摂取冷凍食品	
(凍結直前加熱)	生菌数、大腸菌群
(凍結直前未加熱)	生菌数、E. coli
生食用冷凍鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、腸炎ビブリオ

現在の状況

平成18年4月に食品安全委員会から、冷凍食品全般の成分規格の見直しに当たり、冷凍食品の規格基準全体の考え方について整理し、必要な食品健康影響評価を依頼するよう指摘を受けたことから、平成19年度から厚生労働科学研究費において、冷凍食品の規格基準の改正の検討に資するための調査研究を開始した。

今後の方針(案)

調査研究結果がとりまとめ次第、必要な措置について検討を行う。

(3) 食品への放射線照射について

現行規制

食品一般の製造、加工及び調理基準において、食品への放射線照射は原則禁止されている。ただし、食品の製造・加工の管理及びばれいしよの発芽防止のための照射は認められている。

(参考) 食品の製造・加工の管理	吸収線量 0.10 グレイ
ばれいしよの発芽防止	吸収線量 150 グレイ

現在の状況

平成17年10月に内閣府原子力委員会の原子力政策大綱が閣議決定され、「多くの国で食品照射の実績がある食品については、関係者が科学的データ等により科学的合理性を評価し、それに基づく措置が講じられることが重要である。」とされた。当該決定を受け、原子力委員会は、食品への放射線照射について検討を行い、平成18年10月3日付けで原子力委員会決定として厚生労働省に通知した。(資料4参照)

当該通知を受け、平成18年12月18日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において、食品安全行政の観点から食品への放射線照射について食品規格部会で検討を行うことを報告し、了承された。

今後の方針(案)

食品安全行政の観点から、科学的知見の収集・整理を実施し、主に香辛料への放射線照射の必要性及び消費者の意見を踏まえ、当部会で食品への放射線照射について検討を行う。