

1 第10回食品ロス削減推進会議の開催

政府では12月24日、食ロス削減推進会議を開催し、「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」変更素案、「食品寄附ガイドライン」及び「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を公表しました。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_education/meeting_materials/review_meeting_002/040584.html

2 令和6年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果（中間報告）の公表

厚生労働省は12月20日、令和6年度輸入食品監視指導計画に基づく、令和6年4月から同年9月までの監視指導結果（中間報告）を公表しました。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_46917.html

3 保健機能食品等に関する説明会の開催

消費者庁及び農林水産省は12月26日、保健機能食品等に関する説明会を開催し、機能性表示食品の表示基準のうち、「天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品」として届出を要しない食品（すなわち GMP 規制の対象から除外される食品）の考え方の案として、①最終製品において、本来天然に存在するものと成分割合が異なっていないもの、②最終製品（1包装等）の全てを摂取しても、成分の摂取量が本来天然に存在するものと同等程度と思われるものが示されました。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_health_claims/info_session/

4 欧州委員会は容器などの食品接触部分へのビスフェノール A の使用を禁止

欧州委員会は12月19日、容器などの食品接触部分へのビスフェノール A（BPA）の使用禁止を決定しました。EFSA は、BPA が免疫系に有害な影響を及ぼす可能性があるとしています。

https://food.ec.europa.eu/food-safety-news-0/commission-adopts-ban-bisphenol-food-contact-materials-2024-12-19_en

5 米国 FDA が着色料赤色 3 号の使用許可を取り消し

米国食品医薬品庁（FDA）は1月15日、着色料赤色 3 号の使用許可を取り消すことを公表しました。デラニー条項では、食品添加物または着色料が人間または動物にがんを引き起こすことが判明した場合、認可を禁止することを求めています。

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-revoke-authorization-use-red-no-3->

food-and-ingested-drugs

(参考) 消費者庁の赤色 3 号 Q&A

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/qa_erythrosine

(解説)

「循環型食料システムと食品安全 (FAO 報告書より)」

循環型の食料の生産、流通、消費の構築は、国連の SDGs、持続可能な開発目標を達成するための重要な課題です。昨年 10 月、FAO (国連食糧農業機関) は、「循環型社会における食品安全」と題する報告書 (<https://openknowledge.fao.org/items/86013cbe-5172-42aa-954a-fcee0e65e935>) を公表しました。この報告書では、循環型食料システムの構築は環境や社会経済の持続可能性を高める一方、循環プロセス中で細菌、カビ、寄生虫、汚染物質や農薬、異物などの危害となる要因が持ち込まれ、また蓄積される懸念があるとして、リサイクル水の利用における微生物や化学物質の制御、食品廃棄物リサイクルにおける食中毒菌対策、プラスチック包装対策における多層プラスチックの代替品開発の困難性、循環型・統合型農業の感染症リスクなどの課題を提起しています。

加えて、消費者の取組みにも触れており、期限が経過した食品をカビ、腐敗などの見た目、異臭のみで食用の可否を判断することの危険性、外食で残った食べ物を持ち帰って食べる際の常温、長時間など不適切な保管による細菌の増殖などを指摘しています。

この報告書では、循環型経済の構築にあたって、食品安全に対する配慮は極めて重要とされていますが、現時点では、リスク評価に必要なデータが十分ではなく、研究を推進して技術革新を支援することを求めています。また、消費者には、教育とリスクコミュニケーションが最も効果的としています。