

食科協ニュースレター第121号

目次

	頁
【食科協の活動状況】	
1. 2013年7月、8月の主な活動（先月報告以降）	関澤純 2
2. 食科協10周年記念事業の中間報告	北村忠夫
3. 食科協10周年記念式典 会長講演	林裕造
【行政情報】	
1. 平成24年度保存料及び着色料の摂取量調査の結果公表	7
2. 平成25年度食品衛生月間の実施	
3. と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について	
4. 3-アセチル-2, 5-ジメチルチオフェンを18項目の香料の範囲から削除	
5. 平成24年度食料自給率公表	森田邦雄
【消費者情報】	
1. 農林水産省「これからの介護食品をめぐる論点」まとまる	15
2. 東京都 健康食品の販売業者に3か月の業務停止命令	
3. ㈱ロッテアイス、商品の一部に卵アレルギーの人に対して不適切な表示があり、自主回収を告知	森田満樹
【海外食品安全情報】	
1. 食物連鎖における抗菌剤耐性：レビュー	榎元徹也 16
【急告】	
1. 「猛暑」異常気象下における食の安全について	北村忠夫 17
【食科協からのお知らせ】	
1. 平成25年度第1回食の安全に関する勉強会について	18
2. 急告 公開講演会のお知らせ	
【関澤理事長の紹介】	
1. コーデックス委員会設立50周年国際シンポジウム	20

平成25年8月16日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/>E-Mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1. 2013年7、8月の主な活動（先月報告以降）

- 7月19日 ニュースレター120号（2013年7月号）を発送。主な記事は、食科協の活動状況、行政情報（アルミニウムの摂取量調査の結果、食品表示法成立、BSE全頭検査の見直し、消費者庁、食品表示対策室を設置、食品安全委員会提供情報）、消費者情報（健康食品機能性表示に消費者団体の反対表明）、海外食品安全情報（EFSAのready-to-eat foodsのリストeria菌レベル報告、食品中硝酸塩と亜硝酸塩に関するよくある質問）など。
- 7月23日 常任理事会を開催。平成25年度第1回理事会及び平成25年度総会の結果を承認。10周年記念式典、記念講演会及び記念パーティの報告を承認。
- 平成25年度公開講演会、勉強会等のテーマ等について検討。9月勉強会は食品表示法の制定に伴う勉強会。10月勉強会は、規制緩和と食品の機能性表示関連。11月公開講演会は、食品リスク評価と結果の提示方法について、を予定。その他に、最近の食中毒について、アルミニウム摂取についてなども検討した。子ども霞が関見学デー（農水省）への参加準備。
- 賛助会員への働きかけについて、運営へのご意見・ご要望を伺うとした。
- 7月末 食科協10周年記念誌に必要な訂正を加えて、記念式典に欠席された会員と、お世話になってきた関係者向けに発送した。
- 8月7～8日 子ども霞が関見学デー（農水省本館7階展示室にて）ポスターとネット接続による食の安全ナビ検定クイズを（子ども向け）展示を本省職員の協力で実施。
- 8月 8日 運営委員会を開催。関澤、北村、森田（邦）、佐仲、岩沼、笈川、伊井の各氏出席。平成25年度公開講演会、勉強会のテーマを討議した。9月30日に日本科学技術連盟本部講堂で消費者庁食品表示企画課の岩城課長補佐の「食品表示法の今後における具体的運用」基調講演と森田満樹常任理事の「現在検討されている栄養表示の方向」の講演を企画依頼する。公開講演会は、仮題「食品リスク評価と結果提示方法」を11月6日に日本科学技術連盟本部講堂で開催を予定、講師に食品安全委員会佐藤氏他を依頼予定。同日午前中に定例第2回理事会を開催する。「規制緩和と食品の機能性表示」については動向を見て別途開催を検討とした。食科協10周年記念事業の中間報告を受け、活動活性化の一環として賛助会員の運営委員

会討議への参加依頼や若い会員が参加できる工夫をする。全国食品衛生監視部署へ10周年記念誌と食の安全ナビ検定クイズ配布とニュースレターへの投稿を依頼し、賛助会員アルボース株式会社の「感染症対策セミナー2013」案内と、昨年公開講演会講師東京大学政策ビジョン研究センター松尾真紀子先生主催の「コーデックス委員会設立50周年国際シンポジウム」の広報をホームページとニュースレターで行うとした。台湾食品安全庁に食の安全ナビ検定の中国語訳および英語訳を推進の補助として、パワーポイント版ファイルの送付を了承。

8月29日 常任理事会の開催を予定。

(関澤 純)

2. 食科協10周年記念事業の中間報告（案）

特定非営利活動法人食品保健科学情報交流協議会（略称：NPO 法人食科協）は、平成14年7月にNPO法人登記をし、以後1年を掛けて体制等の整備をして、平成25年に10周年を迎えました。そこで平成24年2月8日に臨時理事会を開催し、10周年記念事業の実施を決定した。事業の運営は、関澤理事長を実行委員長とする常任理事会・運営委員会合同委員会が行うこととした。

記念事業は、NPO 法人食科協総会後に、記念式典及び記念講演会を中心に実施することとし、あわせて、記念誌を発行することとした。

1、記念式典

第11回定例総会に引き続き記念式典は平成25年6月20日に東京都中央区の「銀座ブロッサム」のマーガレットの間において行われた。式典は榎元常任理事の司会で開始し、長年常任理事で協議会の運営に貢献された榎顧問が開会の辞を述べられた。

関澤理事長挨拶では、関係者、関係機関への感謝の意を表すとともに、式典コミットメントについて説明した。

来賓祝辞では、厚生労働省滝本浩司課長が食科協と行政の関係、BSEの全頭検査について例示され、リスクコミュニケーションの重要性を話された。なお、来賓として滝本課長様のほかに、講演会・勉強会に共催、後援、会場の提供と多面にわたりご支援、ご協力を頂いた一般財団法人日本科学技術連盟様、一般財団法人日本冷

凍食品検査協会様を代表される方がご出席された。

10周年を迎えるに当たり、設立に大きな役割を果たされた伊藤蓮太郎顧問から設立の経過について説明がされた。

長年理事長を務められた林会長からは、「食科協に期待する」ご講演をいただいた。この内容は本号に全文を投稿いただいた。

食科協設立時から事務所を提供いただいた全国製麺協同組合様のご支援、ご協力に対して関澤理事長から感謝状を贈呈した。

式典は、大神専務理事の閉会の辞により終了した。

2、記念講演会

記念式典に引き続き、同じ会場において佐仲常任理事の司会により開始し、長年常任理事で協議会の運営に貢献された石井顧問が開会の辞を述べられた。

講演会は関澤理事長が座長となり、食品安全委員会の熊谷進委員長が「わが国の食の安全のシンポと課題～食品安全委員会の役割（食品健康影響評価）」を演題とする講演を行った。講演では、BSEの食品健康影響評価を中心に1時間半を超えた。会場からは、わかりやすく、詳細な内容であったとして好評であった。

森田邦雄常任理事から、リスクアナリシスとりわけ食の安全に関するリスクコミュニケーションを主体とする活動をする食科協として、極めて有意義な講演会であったとする閉会の辞が述べられた。

また、記念講演会の講演資料には、これまで実施してきた講演会・勉強会のジャンル別の演題を参考資料として添付いたしました。

3、記念パーティ

記念講演終了後、会場をジャスミンの間に移し、熊谷進食品安全委員会委員長を主賓として、岩沼理事を司会にして開催した。

パーティは、関澤理事長の挨拶により開会し、来賓の皆様からご祝辞を頂いた。ご祝辞を頂いた皆様は、全国製麺協同組合連合会的場様、一般財団法人日本科学技術連盟小野寺様、厚生労働省基準審査課長森口裕様、山口大学教授豊福肇様だった。

賛助会員である東京サラヤ株式会社丹波様の乾杯の音頭により開始し、和やかな歓談のうちに時間が経過し、賛助会員である株式会社アルボース生産開発本部副部長和田玄様の締め音頭により会を終了した。

4、記念誌発行

食科協では、設立当初からリスクコミュニケーションの普及のための講演会・

勉強会を開催するとともに、リスコミュニケーション開催機関等へ参加・協力してきた。また、食の安全情報の提供のために、ニュースレターを発行して、その後、ホームページを開設した。

これらの記録を残すとともに、これまでを振り返り食科協の進むべき方向を明確にする目的で、記念誌を作成することとした。記念誌の作成は榎元常任理事、秋田常任理事が中心となり、データの収集から編集まで精力的に取り組み発行することができた。

記念誌につきましては、全会員に配布するとともに、これまでご協力を頂いた皆様へ贈呈したいと思う。また、全国の自治体の食品安全担当部署への寄贈をすることとして準備をしている。

5、アンケート調査について

食科協の今後の活動の参考にするため、記念講演会参加者の皆様に対し、アンケート調査を実施した。

結果については、先のニュースレター119号に掲載した。

6、参加者・収支について

記念式典参加者	38名
記念講演参加者	80名

記念事業収支

収入	261,000円
支出	804,575円
差額	△543,575円

*会場費、会議費等は総会費用として、別計上であること。

*記念誌の送付に係る費用については今後計上すること。

(北村忠夫)

3. 食科協 10 周年記念式典 会長講演

食科協会長の林です。食科協は創立以来 10 年、その間、御指導、御協力いただきました多くの方々に改めて御礼申し上げます。

振り返ってみますと、11 年前、前演者の伊藤蓮太郎先生から食品の安全性に関する新しい情報を食品衛生監視員の方々に提供するための NPO 法人をつくりたいから協力してほしいとの相談があり、東京都の担当官の全面的な御指導の下にトントン拍子に法人の設立にこぎつけました。

あれから 10 年、物理的な時の流れの速さにおどろかされますが、一方、その 10 年の間に、食品安全に関連する様々な問題が毎日のように新聞紙上をにぎわし、今更のように食品安全にかかる社会問題の幅広さと情報のひろがりの迅速さにおどろかされます。

なお、この 10 年の間に、食科協自身にも変化が見られます。それは単に高齢者が退いて若い人々に置きかわるという組織の新陳代謝だけでなく、もっと本質的な変化が見られます。

実例をあげますと、食科協は元来、食品安全に対する情報を食品衛生監視員に提供するための NPO 法人ですが、現在では、食品衛生監視員の方々の現場での体験を基盤とした課題が多くなっております。このような問題への対応は、本来 NPO 法人に求められる業務であり、その意味で、食科協がこのような方向に変化しつつあるということは、食科協が NPO 法人として独自性を持ち始めた証しになるものと思います。

次に社会が食科協に何を期待しているのか、厳密にいいますと、食品の安全確保に向けて、食科協自身が社会にどのように貢献すべきかをまとめてみます。

第 1 に当然の事ですが、重要な情報を中立の立場から、分かりやすく伝達する仕事です。これは食科協本来の仕事であります。現在、具体的な課題として放射性物質による食品汚染、Nano 物質の安全性及び食品加工への応用に関する情報があげられます。この場合、一般的な情報だけでなく、食品の安全確保に直結する立場からの情報が重要です。例えば放射性物質については *exposure assessment* の情報、Nano 物質については、吸収、組織内分布等の体内動態の情報が重要です。

第 2 は、*Risk communication* の方法を根本的に見なおすことです。日本では *Risk communication* が立ちおけているといわれていますが、そのようにいわれて 30 年以上になります。問題の解決をもっと考えるべき時期です。日本では、従来、リスクコミュニケーションのあり方、方法について、心理学、社会心理学等の基礎的な立場から検討されていますが、大切なのは、食品安全についての重要な課題をより具体的な形で、取り扱う方式の検討が必要であります。

結論的に、食科協への期待はリスクアナリシス、特にリスクコミュニケーションの社会への定着、リスクアナリシスに基づいた *stakeholder* 間の意見交換/情報交換の推進

に役立つ団体として成長する事といえます。

ここに述べました事は、10周年記念誌に書きましたので、ご興味のある方は、お目通しください。

以上であります。本日はどうもありがとうございました。

(林裕造)

【行政情報】

1 平成24年度保存料及び着色料の摂取量調査の結果公表

7月9日、厚生労働省はマーケットバスケット方式による平成24年度保存料及び着色料の摂取量調査の結果を公表した。

平成24年度は、10種類の保存料及び14種類の着色料の一日摂取量調査を行い、具体的には、保存料は安息香酸 1、ソルビン酸 2、デヒドロ酢酸ナトリウム、二酸化硫黄 3、パラオキシ安息香酸エステル類（5品目）4及びプロピオン酸 5、着色料はノルビキシン及びビキシン 6、食用タール色素（12品目）7を対象とし、加工食品群による摂取量調査を実施している。

その結果及び考察については次のとおり。

「混合群の食品群ごとの各添加物含有量に食品の喫食量を乗じて求めた一日摂取量の6機関の平均を表1に示した。一日摂取量が比較的多かったのは、保存料ではソルビン酸(5.951 mg/人/日)であり、着色料は食用黄色4号(0.224 mg/人/日)であった。また、マーケットバスケット方式の妥当性を確認するために、調査対象添加物の表示がある食品中の添加物含有量を求め、個々の食品の喫食量を乗じ合計して得られた計算上の各群（表示群）の一日摂取量を求めて混合群の一日摂取量との比較検討を行った。安息香酸及びプロピオン酸は、天然由来の成分として食品に内在しているため、表示群よりも混合群の方が高い値を示した。また、二酸化硫黄は混合群では検出されず、表示群においてのみ検出された。これは、二酸化硫黄は混合試料調製過程において分解するためと推測される。その他の保存料及び甘味料は、混合群と表示群とで、ほぼ一致する結果が得られた。

今回の食品群の分析に基づき見積もられた摂取量と各添加物のJECFAの体重1kgあたりの一日摂取許容量(ADI)に基づく1人当たりの一日摂取許容量の割合(以下「対ADI比」という。)を表2にまとめて示した。対ADI比が最も大きかったのは、保存料ではソルビン酸の0.41%、着色料は食用赤色3号の0.14%であった。ADIが設定されている食品添加物の摂取量は、いずれもADIから計算される1人当たりの一日摂取許容量を大きく下回り、本調査の結果、これらの添加物については安全性上、特

段の問題はないと考えられた。

さらに、群別食品中の含有量と年齢層別食品喫食量を用いて算出した年齢層別一日摂取量を表 3 に、年齢層別の対 ADI 比を表 4 に示した。いずれの保存料及び着色料についても 1-6 歳で対 ADI 比が最も大きかった。しかしながら、対 ADI 比は最大でも 1.186% (安息香酸、1-6 歳) であり、いずれの年齢層においても特段の問題はないと考えられた。」

[http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/PDF/\\$FILE/DI-studyH24.pdf](http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/PDF/$FILE/DI-studyH24.pdf)

2 平成 25 年度食品衛生月間の実施

7 月 19 日、厚生労働省は、事務次官名をもって各都道府県知事等宛に「食品衛生月間の実施について」通知して事を公表した。その内容は、

「食品衛生行政の推進については、かねてから格別の御高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、厚生労働省においては、食品衛生管理の徹底及び地方公共団体等におけるリスクコミュニケーションへの取組の充実等を図るため、8 月の 1 か月間を「食品衛生月間」と定めております。

つきましては、本年度も別添のとおり「食品衛生月間実施要領」を定めましたので、貴職におかれましても、食品衛生月間の趣旨を御理解いただくとともに、関係団体と連携の上、御協力をお願いいたします。」とし、その趣旨として

「食品は、国民の生命及び健康に密接な関わりを有し、その衛生の確保及び向上を図ることは、国民が健やかな日常生活を営む上で極めて重要である。

昨年の食中毒発生数については、患者数 26,699 人、事件数については 1,100 件、死者数は 11 人であった。(確定値)

特に夏期は、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌といった細菌による食中毒が多発しており、規模の大きい食中毒事例も多発している。

このような状況の中、国民が健康で安心できる食生活を送るためには、食品等事業者はもとより、国民に対する食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進並びに事業者のコンプライアンスの徹底を通じた食の安全の確保を図ることが必要不可欠である。

このため、本年度においても、8 月を食品衛生月間と定め、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進するものである。」としている。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/syohisya/040716.html>

ポスター



3 と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について

7月24日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部監視安全課長をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛に平成24年度と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について取りまとめ通知した。

その内容は、と畜場数、食鳥処理場数、処理頭数、検査手数料等細部にわたってまとめられている。

と畜料金の平均は牛 8,151 円、豚 2,127 円、と畜検査手数料の平均は平日で牛 798 円、豚 332 円、食鳥検査手数料の平均は平日でブロイラー、成鶏とも 4.28 円となっている。

また、生食用馬レバーの取扱状況（平成 24 年度実績）として、生食用馬レバーの加工基準に適合していると畜場については、福岡県南食肉センター、福岡県うきは市と畜場、熊本県千興ファーム食肉センター及び熊本市、熊本市食肉センターが示されている。

（注）「生食用食肉等の安全性確保について」（平成 10 年 9 月 11 日付け生衛発第 1358 号）に基づく生食用食肉の加工基準目標のうち、馬の肝臓の処理について適合していると畜場を指す。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130729_1.pdf

参考

1 と畜場設置者別と畜場数(平成24年度実績)

		一般と畜場 (割合)	簡易と畜場 (割合)	計
公 共		62 (34.1%)	5 (100%)	71 (38.0%)
	市町村	59 (32.4%)	1 (20.0%)	64 (34.2%)
	国・都道府県	3 (1.6%)	4 (80.0%)	7 (3.7%)
会 社		78 (42.9%)	0 (0.0%)	76 (40.6%)
組合・その他		42 (23.1%)	0 (0.0%)	40 (21.4%)
計		182 (100%)	5 (100%)	187 (100.0%)

（注）平成24年度中にと畜実績のあったと畜場を集計した。

2 一般と畜場の設置者別と畜頭数(平成24年度実績)

(単位:頭)

		牛 (割合)	21ヶ月未満 (割合)	仔牛(再掲) (割合)	馬 (割合)
公 共		434,264 (36.4%)	30,851 (17.7%)	1,022 (11.3%)	4,135 (32.1%)
	市町村	335,621 (28.1%)	28,572 (16.4%)	994 (11.0%)	3,763 (29.2%)
	国・都道府県	98,643 (8.3%)	2,279 (1.3%)	28 (0.3%)	0 (0.0%)
会 社		667,219 (55.9%)	133,054 (76.5%)	6,868 (76.2%)	5,313 (41.3%)
組合・その他		92,196 (7.7%)	10,094 (5.8%)	1,123 (12.5%)	3,418 (26.6%)
計		1,193,679 (100%)	173,999 (100%)	9,013 (100%)	12,866 (100%)

		豚 (割合)	めん羊 (割合)	山羊 (割合)
公 共		3,339,904 (19.9%)	321 (5.1%)	497 (16.9%)
	市町村	3,104,535 (18.5%)	321 (5.1%)	497 (16.9%)
	国・都道府県	235,369 (1.4%)	0 (0.0%)	0 (0.0%)
会 社		11,310,811 (67.5%)	5,842 (92.8%)	2,214 (75.4%)
組合・その他		2,106,187 (12.6%)	135 (2.1%)	226 (7.7%)
計		16,756,902 (100%)	6,298 (100%)	2,937 (100%)

（注）仔牛とは、生後1歳齢未満の牛を指す。

8 規模別食鳥処理場数（平成 24 年度実績）

規模別	施設数
大規模食鳥処理場	158 (6.8%)
認定小規模食鳥処理場	2,174 (93.2%)
計	2,332 (100.0%)

(注)認定小規模食鳥処理場とは、年間処理羽数が30万羽以下の施設で、都道府県知事から食鳥処理の確認認定について認定を受けた施設を指す。

9 規模別処理羽数（平成 24 年度実績）

(単位:羽)

		大規模食鳥処理場	認定小規模食鳥処理場	計
計		747,397,230 (100.0%)	26,337,430 (100.0%)	773,734,660 (100.0%)
内訳	ブロイラー	657,970,278 (88.0%)	10,713,699 (40.7%)	668,683,977 (86.4%)
	成鶏	89,074,862 (11.9%)	14,027,222 (53.3%)	103,102,084 (13.3%)
	その他	352,090 (0.0%)	1,596,509 (6.1%)	1,948,599 (0.3%)

(注)「その他」とは、「ブロイラー」及び「成鶏」以外の食鳥を指す。

4 3-アセチルー2, 5-ジメチルチオフェンを18項目の香料の範囲から削除

7月25日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部基準審査課長及び監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛に「類又は誘導体として指定されている18項目の香料に関するリストについて」通知を出した。

これは、6月25日基準審査課長及び監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛に通知された「3-アセチルー2, 5-ジメチルチオフェンの取扱いについて」により示した。

「3-アセチルー2, 5-ジメチルチオフェンについては、平成24年7月30日付け食安基発0730第4号・食安監発0730第2号「類又は誘導体として指定されている18項目の香料に関するリストについて」（以下「平成24年通知」という。）において、ケトン類に該当する物質として記載されているところです。

この度、3-アセチルー2, 5-ジメチルチオフェンについて、欧州食品安全庁が香料としての使用については安全性に懸念があると評価したことを受け、欧州委員会では香料としての使用を認めないとの決定をしました。

国際香料工業会及び日本香料工業会では既に3-アセチルー2, 5-ジメチルチオフェンの使用を中止するよう会員各社に周知が行われたところですが、3-アセチルー2, 5-ジメチルチオフェンについて、平成25年7月25日をもって、平成24年通知の別紙4から削除することとしましたので、下記の事項に留意の上、業務の参考に御活用いただくとともに、貴管下関係者に対する周知方よろしくお願ひします。」

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/dl/130625-01.pdf

を踏まえ、3-アセチルー2, 5-ジメチルチオフェンを18項目の香料の範囲から

削除するなど、全般について見直しを行い、18 項目の香料の範囲に該当することを確認した品目を別紙のとおり取りまとめたので、貴管下関係者に対する周知方をお願いする、としている。

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/dl/130730-01.pdf

5 平成 24 年度食料自給率公表

8 月 8 日、農林水産省は平成 24 年度の食料自給率及びその前提となる食料需給表について公表した。

カロリーベースの食料自給率は、米の需要量が減少した一方、小麦及び大豆の国内生産量が増加したこと等により、前年度と同率の 39%であった。

生産額ベースの食料自給率は、米及び牛肉の国内生産額が増加したこと等により、前年度から 1 ポイント上昇の 68%であった。

純国内産飼料自給率は前年同様 26%、純国内産粗飼料自給率は 76%と前年比 1%の低下、純国内産濃厚飼料自給率は前年同様 12%であった。

平成 24 年度食料需給表

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/pdf/24jukyuuhyou.pdf>

[平成 24 年度食料自給率について](#)

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/pdf/24shokuryoujikyuuritunituite.pdf>

平成 24 年度食料自給率をめぐる事情

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/pdf/24mekuji.pdf>

○ 食料自給率の推移

(単位：%)

	昭 和 50	60	平 成 15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
	40年度		7年度									(概算)		
米	95	110	107	104	95	95	95	94	94	95	95	97	96	96
うち主食用					100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
小麦	28	4	14	7	14	14	14	13	14	14	11	9	11	12
大麦・はだか麦	73	10	15	8	9	9	8	8	9	11	8	8	8	8
いも類	100	99	96	87	83	83	81	80	81	81	78	76	75	75
かんしょ	100	100	100	100	94	94	93	92	94	96	94	93	93	93
ばれいしょ	100	99	95	83	80	80	77	76	77	76	73	71	70	71
品 豆類	25	9	8	5	6	6	7	7	7	9	8	8	9	10
大豆	11	4	5	2	4	3	5	5	5	6	6	6	7	8
目 野菜	100	99	95	85	82	80	79	79	81	82	83	81	79	78
果実	90	84	77	49	44	40	41	38	40	41	42	38	38	38
別 みかん	109	102	106	102	104	99	103	94	99	99	101	95	105	103
りんご	102	100	97	62	62	53	52	52	49	54	58	58	52	55
自 肉類(鯨肉を除く)	90	77	81	57	54	55	54	56	56	56	57	56	54	55
	(42)	(16)	(13)	(8)	(7)	(8)	(8)	(7)	(8)	(8)	(7)	(7)	(8)	(8)
牛肉	95	81	72	39	39	44	43	43	43	44	43	42	40	42
	(84)	(43)	(28)	(11)	(10)	(12)	(12)	(11)	(12)	(12)	(11)	(11)	(10)	(11)
豚肉	100	86	86	62	53	51	50	52	52	52	55	53	52	53
	(31)	(12)	(9)	(7)	(5)	(6)	(6)	(5)	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)
鶏肉	97	97	92	69	67	69	67	69	69	70	70	68	66	66
	(30)	(13)	(10)	(7)	(6)	(8)	(8)	(7)	(7)	(8)	(7)	(7)	(8)	(8)
率 鶏卵	100	97	98	96	96	95	94	95	96	96	96	96	95	95
	(31)	(13)	(10)	(10)	(9)	(11)	(11)	(10)	(10)	(10)	(10)	(10)	(11)	(11)
牛乳・乳製品	86	81	85	72	69	67	68	67	66	70	71	67	65	65
	(63)	(44)	(43)	(32)	(29)	(28)	(29)	(27)	(27)	(30)	(30)	(28)	(28)	(27)
魚介類	100	99	93	57	50	49	51	52	53	53	53	55	52	53
うち食用	110	100	86	59	57	55	57	60	62	62	62	62	58	58
海藻類	88	86	74	68	66	65	65	67	71	71	72	70	62	68
砂糖類	31	15	33	31	35	34	34	32	33	38	33	26	26	28
油脂類	31	23	32	15	13	13	13	13	13	13	14	13	13	13
きのこ類	115	110	102	78	77	78	79	81	83	86	87	86	87	87
飼 料 用 を 含 む 穀物全体の自給率	62	40	31	30	27	28	28	27	28	28	26	27	28	27
主食用穀物自給率	80	69	69	65	60	60	61	60	60	61	58	59	59	59
供給熱量ベースの総合食料自給率	73	54	53	43	40	40	40	39	40	41	40	39	39	39
生産額ベースの総合食料自給率	86	83	82	74	70	69	69	68	66	65	70	69	67	68
飼 料 自 給 率	55	34	27	26	23	25	25	25	25	26	25	25	26	26

- (注1) 米については、国内生産と国産米在庫の取崩しで国内需要に対応している実態を踏まえ、平成10年度から国内生産量に国産米在庫取崩し量を加えた数量を用いて、次式により品目別自給率、穀物自給率及び主食用穀物自給率を算出している。
 自給率=国産供給量(国内生産量+国産米在庫取崩し量)／国内消費仕向量×100(重量ベース)
 なお、国産米在庫取崩し量は、15年度が1,147千トン、16年度が374千トン、17年度が3千トン、18年度が178千トン、19年度が13千トン、20年度が▲366千トン、21年度が▲148千トン、22年度が150千トン、23年度が224千トン、24年度が▲371千トンである。
 また、飼料用の政府売却がある場合は、国産供給量及び国内消費仕向量から飼料用政府売却数量を除いて算出している。
- (注2) 品目別自給率、穀物自給率及び主食用穀物自給率の算出は次式による。
 自給率=国内生産量／国内消費仕向量×100(重量ベース)
- (注3) 供給熱量総合食料自給率の算出は次式による。ただし、畜産物については、飼料自給率を考慮して算出している。
 自給率=国産供給熱量／国内総供給熱量×100(熱量ベース)
- (注4) 生産額ベースの総合食料自給率の算出は次式による。ただし、畜産物及び加工食品については、輸入飼料及び輸入食品原料の額を国内生産額から控除して算出している。
 自給率=食料の国内生産額／食料の国内消費仕向額×100(生産額ベース)

【消費者情報】

1. 農林水産省「これからの介護食品をめぐる論点」まとまる

農林水産省は、介護食品に係る現状や課題及び対応方向等について論点整理を行うため、「これからの介護食品をめぐる論点整理の会」を2013年2月に立ち上げ、5回にわたる検討を経て7月に論点をまとめました。

高齢者の食に対する問題点については、これまで包括的に議論されたことがなく、介護食品について初めて論点整理をして報告書を公表したものです。

介護食品は、既に商品として販売されているものや要介護者が食べている食事に加えて、介護を受ける方の状態によって、多様なニーズがあり、そのことを正確に捉えていくことが喫緊の課題とされています。

今後の検討に当たっての視点は、

- 1 介護食品の定義の明確化
- 2 高齢者の栄養に関する理解の促進
- 3 介護食品の提供方法
- 4 介護食品の普及
- 5 介護食品の利用に向けた社会システムの構築

について、それぞれ論点が整理されました。

詳細はこちら

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/seizo/pdf/ronntenn.pdf>

2. 東京都 健康食品の販売業者に3か月の業務停止命令

東京都は、がんの予防効果があるなどと嘘の効能効果をうたい、高額な健康食品を販売したり、商品券を100万円以上買って会員になると、数十万円する健康食品が会員値引きで安く買えるとして多額の商品券を買わせ、高齢者から数百万円（平均556万円）もの現金を集める手口で販売したりしていた健康食品の販売業者に対し、特定商取引法に基づき、平成25年8月6日、業務の一部（勧誘、申込みの受付及び契約の締結）を3カ月間停止するよう命じました。販売業者がとりあつかっていたのは「きのこ源」「鮫軟骨」（販売単価17～19万円）。

詳細はこちら

<http://www.metro.tokyo.jp/INET/OSHIRASE/2013/08/20n86100.htm>

3. (株)ロッテアイス、商品の一部に卵アレルギーの人に対して不適切な表示があり、自主回収を告知

(株)ロッテアイスが販売している『雪見だいふくスペシャルトリプル生チョコレート』、『雪見だいふくストロベリーショコラ』の原材料表示において、卵アレルギー表

示として不適切な表示があったとして、同社は7月27日告知を行いました。

告知理由は、原材料表示中、卵の使用を「卵黄油」と表示していることで、卵白の使用がない商品と誤認される恐れがあるため。

同社の雪見だいふくはもち菓子の部分に粉末卵白を用いているが、他のアイスの部分に「卵黄油」と表示しており、「卵を含む」を意味する拡大表記となるため、もち菓子（卵を含む）のカッコ書きを外していました。なお、通常の雪見だいふくは、卵黄油を用いておらず、もち菓子（卵を含む）としており問題はありません。

今回の件も法律に抵触するものではないが、明確な表示がされていないことにより、卵白アレルギーのある方が食べた場合、アレルギー発症が想定される事から、同社は回収に踏み切りました。

こうした問題を受けて、消費者庁では現在のアレルギー表示の表記の Q&A について、代替表記の拡大表記である卵黄と卵白を明確にするよう、今後見直します。

詳細はこちら

<http://www.recall.go.jp/new/detail.php?rcl=00000006802>

(森田満樹)

【海外食品安全情報】

1. 食物連鎖における抗菌剤耐性：レビュー

Antimicrobial resistance in the food chain: a review.

Int J Environ Res Public Health. 2013 Jun 28;10(7):2643-69. doi: 10.3390/ijerph10072643.

Verraes C, Van Boxtael S, Van Meervenne E, Van Coillie E, Butaye P, Catry B, de Schaetzen MA, Van Huffel X, Imberechts H, Dierick K, Daube G, Saegerman C, De Block J, Dewulf J, Herman L.

Directorate Control Policy, Federal Agency for the Safety of the Food Chain (FASFC), Kruidtuinlaan 55, Brussels 1000, Belgium. claire.verraes@favv.be.

食品中に存在する抗菌剤耐性の人畜共通病原体は、公衆衛生の直接リスクとなる。片利共生や病原性の菌株中の抗菌剤耐性遺伝子は、耐性形質を取り込める遺伝子プールを拡大するので、公衆衛生の間接的リスクとなる。

食品は、いくつかの経路で抗菌剤耐性菌や抗菌剤耐性遺伝子で汚染される。最初の経路は農業生産過程での抗生物質使用により作られた食品の抗生物質耐性菌汚染。2番目の経路は食品加工工程で意図的に添加された細菌の耐性遺伝子汚染。(初発培養、

プロバイオティクス、共生微生物 (bioconserving microorganisms) やバクテリオファージ)。最後の経路は食品加工中での抗菌剤耐性菌との交差汚染である。

生の食品は、前処理や保存処理をすることなく喫食されるので、存在する耐性菌が不活性化されず、抗菌剤耐性の人へのリスクが高くなる。結果として、喫食後に細菌間で抗菌剤耐性遺伝子の伝達の可能性がでる。最小限の加工処理や保存処理条件の下では、亜致死的損傷やストレスを受けた細胞が食品中で残存し、抗菌剤耐性が増大し、耐性のリスクが高くなる。食品中の細菌を不活性化する加工工程は、抗菌剤耐性伝達のリスクを減少させる。

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23812024>

(榎元徹也)

【急告】

1 「猛暑」異常気象下における食の安全について

お盆での友人との会話で「食科協は、この暑さにおける食中毒予防に対する提言はないのか。」と質問をされ、「この暑さでボーッとしていて、考えてもいなかった。」と答えました。しかし、確かに猛暑により、体力も落ちている時期に注意を喚起する必要があると思いました。また、ゲリラ豪雨に伴う停電が頻発していることにも併せて対応できるものと思います。

そこで、この友人と検討した結果、昨年提案した「電力事情悪化に対する取り組み (提案その5)」～消費者・食品事業者の皆様へ「節電をしても、停電をしても、食中毒菌は休まない」には、厚生労働省の提案した「家庭でできる食中毒予防のための6つのポイント」を解説しており、役に立つ情報として、リニューアルするか検討した結果時間がないので、「提案その5」をそのまま猛暑対策として提案したいと思います。猛暑下における食中毒予防対策として、読み直していただければと思います。

[NPO法人食科協ホームページ](#) ⇒ [電力事情悪化への取り組み](#)

⇒ [その5 節電をしても、停電になっても、食中毒菌は休まない。](#)

冷蔵庫の消費電力の削減について、主婦の知恵として「夜間に冷凍庫で、ビニール袋などに水を入れて氷を作り、翌日冷蔵庫の最上段においておくと、かなり効果的です。」と実践されている方が多いそうです。このような工夫も大切だと思います。

(電力事情悪化対応策検討会 北村忠夫)

【食科協からのお知らせ】

1. 平成 25 年度第 1 回食の安全に関する勉強会開催について

1) **テーマ** 食品表示法制定に関する勉強会

2) **勉強会の目的** : 食品表示法は平成 25 年 6 月 28 日に公布され新たなる食品表示制度が示されました。しかし、政省令は示されず、その施行は「公布の日から 2 年を超えない範囲で政令の定める日」からとされております。

平成 23 年 10 月から消費者庁により設置された「食品表示一元化検討会」の議論、報告を経てこのたびの食品表示法の制定に至りました。

この間、食科協においては、表示制度のあり方について、より詳細であるべき、あるいは、より分かり易いものであるべきなど多くの意見が寄せられていることを踏まえて、23 年度から「食品表示を考える」・「食品表示一元化論点整理を考える」・「食品表示の現状と課題～食品表示一元化について」・「新食品表示制度」をテーマに勉強会等を開催してきたところです。

今回、食品表示法が制定されたことにより、今後この法律がどのような形で具体的に運用されるのか、また、検討が先行している栄養表示の方向についての情報を得るとともに、これまでの経過や問題を整理し、消費者の食品選択に当たり、より適切な表示に関する制度のあり方について、再度考えることを目的とします。

3) **開催日時** 平成 25 年 9 月 30 日 (月) 13:30～16:30

4) **開催場所** 一般財団法人日本科学技術連盟本部 3 号館 2 階講堂

5) 勉強会の内容

開会挨拶 理事長 関澤 純 (13:00～13:05)

(1) 講演会

座長 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 森田邦雄常任理事

基調講演 食品表示法の今後における具体的運用について (仮題)
消費者庁食品表示企画課 岩城誠課長補佐

講演 現在検討されている栄養表示の方向について (仮題)
NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 森田満樹常任理事

(2) パネルディスカッション (16:00～16:50)

座長 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 森田邦雄常任理事

パネリスト 講演者 2 名

6) **定員** 80 名 (先着順で締め切らせていただきます。)

- 7) 会費（資料代） 食科協会員 1,000円
賛助会員 無料（会場都合により2名様まで）
非会員 3,000円
* 学生及び食品衛生監視員等は会員と同額とする。

8) 申し込み方法

- (1) 食科協会員を含むすべての参加希望者は別添1（別送）の参加申込書にご記入の上、Eメール（8.shokkakyoccfhs.or.jp）又はFAX（03-6666-9132）で「NPO 法人食科協」宛に9月19日（木）までにお申し込みください。
参加の申込みをされた食科協会員には参加証をEメール・FAXで送信しますので、当日受付にて参加証をご提出ください。
- (2) 参加費は郵便振替口座へお払い込みください。お払い込み後に参加証をEメール・FAXで送信しますので、当日受付にて参加証をご提出ください。
何らかの事情で参加証が届かないときには、払込金受領証を受付にご提示ください。なお、食科協会員には入会申込み手続き中の方も含めています。
- (3) 郵便振替口座番号は「00190-6-558387」、加入者名は「NPO 法人食科協」です。銀行振込みをご希望の方は、三菱東京UFJ銀行深川支店の普通預金、口座番号「1631361」、口座名義「NPO 法人食科協(NPO ホウジンショッカキョウ)」です。
- (4) お問い合わせは、NPO 法人食科協（〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3 全麵連会館2階）へEメール（8.shokkakyoccfhs.or.jp）又はFAX（03-6666-9132）でお願いします。（返信に時間が掛ることがあります。）

9) 勉強会参加申込書（別送）

10) 案内図（別送）

2. **急告** 公開講演会のお知らせ

日時 平成25年11月6日（水）13:30から
場所 （一財）日本科学技術連盟3号館2階講堂
テーマ 食品リスク評価と結果提示方法について

【[関澤理事長の紹介](#)】

東京大学政策ビジョン研究センター

Todai Policy Alternatives Research Institute

コーデックス委員会設立 50 周年国際シンポジウム

『国際食品規格の役割と日本—グローバル社会における食品安全確保に向けて』

◆ 趣旨

国連の FAO（国連食糧農業機関）及び WHO（世界保健機関）により設置された、国際食品規格の策定機関であるコーデックス委員会は、今年 50 周年を迎えました。本シンポジウムはこれを機に、コーデックス委員会のこれまでの活動を振り返り、その功績を確認するとともに、食品安全を取り巻く今後の国際環境を展望することで、我々がコーデックス委員会との関係のなかで、直面する課題を特定し、さらに、それらへの対応を検討することを目的とします。現在 TPP 交渉等で、国際的貿易やそこにおける国際基準への社会的関心が高まっておりますが、本シンポジウムは、コーデックスにおける国際食品規格の重要性について専門家だけでなく一般消費者も含めて広く議論を共有することも大きな目的です。

基調講演とパネルディスカッションには、当分野における大変著名な専門家をお招きできる運びとなりました。スローラック氏はコーデックスの元議長であり、在任中、コーデックスでは初となる第三者評価を受けて、数々のコーデックスの制度改革に尽力されました。また、宮城島氏は、コーデックス事務局長、OIE の科学技術部長及び事務局次長を歴任し、現在 WHO の食品安全・人畜共通感染症部長を務めており、この分野の実態における課題について深い経験と知見をお持ちです。基調講演では、この両専門家により、コーデックスのこれまでの功績と今後の課題を展望するとともに、対応策、方向性の示唆、問題提起をしていただきます。

続くパネルディスカッションでは、まず、これまで長年にわたってコーデックス委員会に日本政府代表団として参加されている朝倉農林水産省消費・安全局農産安全管理課長から、日本政府のコーデックス委員会へのこれまでの取組みについてご説明いただきます。そして、日本のコーデックス活動において様々な側面から尽力されております有識者をお迎えして、コーデックスの重要性を確認するとともに、日本がいかによりコーデックスと戦略的に向き合っていけばよいのか、短期的、長期的な視野で議論を行います。

◆ 開催概要

- 日程：2013 年 9 月 24 日（火）
- 時間：13:00～16:00（予定）
- 場所：小柴ホール（東京大学キャンパス内）
<http://www.s.u-tokyo.ac.jp/ja/map/map01.html>
- 定員数：170 名前後
- 言語：日本語・英語（同時通訳あり）
- 参加対象者：産業界、消費者団体、一般消費者、学識経験者、学生等
- 参加費：無料（公開）
- 主催：東京大学 政策ビジョン研究センター、厚生労働科学研究費補助金 食品の安全確保推進研究事業「国際食品規格策定に係る効果的な検討プロセスの開発に関する研究」
- 申し込み方法：下記東京大学政策ビジョン研究センターのホームページよりお申し込み下さい（先着順）

URL：<http://pari.u-tokyo.ac.jp/event/smp130924.html>

◆ プログラム

全体司会進行

松尾真紀子（東京大学公共政策大学院・政策ビジョン研究センター特任研究員）

開会挨拶

城山英明（東京大学公共政策大学院副院長・政策ビジョン研究センターセンター長・教授）

パート 1.

基調講演 1：Dr. Stuart Slorach（OIE APFSWG；動物食品安全性評価ワーキンググループ議長、コーデックス委員会元議長）

基調講演 2：宮城島一明（WHO 食品安全・人畜共通感染症部長）

パート 2. パネルディスカッション

話題提供：朝倉健司（農林水産省 消費・安全局 農産安全管理課長）

モデレーター：豊福肇（山口大学 共同獣医学部病態制御学講座 教授）

登壇者：

Dr. Stuart Slorach

宮城島一明

吉倉 廣（厚生労働省食品安全部・参与）

朝倉 健司（農林水産省 消費・安全局 農産安全管理課長）

鬼武一夫（日本生活共同組合連合会）
門間 裕（（一財）食品産業センター 参与）
閉会挨拶 里村一成（京都大学 医学研究科 健康政策・国際保健学 准教授）

会員の皆様へ

NPO 法人食科協では、皆様のご意見、ご感想、ご投稿をお待ちしております。
お気軽に 8.shokkaky@ccfhs.or.jp までご連絡下さい。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。