

# 食科協ニュースレター 第146号

## 目 次

【 <a href="#">お知らせ</a> 】	2
公開講演会開催のお知らせ(予告)	
	北村忠夫
【 <a href="#">食科協の活動状況</a> 】	2
1. 2015年8月～2015年9月の主な活動(先月報告以降)	
	関澤純
【 <a href="#">行政情報</a> 】	4
1. 平成26年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び輸入食品監視統計公表	
2. 農薬の急性参照用量 (ARFD) の設定に関する国際シンポジウムの開催	
3. 食品媒介感染症防止に向けた食品安全確保のための定性的定量的アプローチに関する国際シンポジウムの開催	
	森田邦雄
4. <a href="#">食品安全委員会提供情報</a>	7
(2015年8月4日の第572回から8月25日の第574回までの開催分)	
	大神弘明
【 <a href="#">海外食品安全情報</a> 】	11
米国医薬品局 (FDA) によるキュウリでの Salmonella Poona による複数の州での大規模感染発生の調査	
	伊藤澄夫
【 <a href="#">会員からの投稿</a> 】	12
1. 地に落ちた?保健所の検査	
2. 検査ミス いかにか防ぐか	
	笈川和男

平成 27年 9 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](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp)

**【お知らせ】****公開講演会開催のご案内(予告)**

- 1 テーマ 食品添加物等の最近の話題について  
～殺菌料の生鮮食品(野菜・食肉)への使用について～
- 2 日 時 平成 27 年 11 月 6 日(金) 13 時 30 分から 16 時 30 分
- 3 場 所 銀座ブロッサム 中央会館
  
- 4 基調講演 厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課 山本史課長  
食品安全に関わる最近の話題から(仮題)
- 5 講 師 エコラボ合同会社 製品法規管理室 中曽根友朗マネージャー  
生鮮食品等の殺菌料過酢酸製剤等について(仮題)
- 6 コーディネーター (一社)食肉科学技術研究所 森田邦雄専務理事  
(NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 常任理事)
- 7 パネルディスカッション  
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

詳細につきましては近日中にメール、ホームページでお知らせいたします

(北村 忠夫)

**【食科協の活動状況】****1. 2015年8月～9月の主な活動**

8月18日 平成27年度第4回常任理事・運営委員会合同会議を開催。掛江事務局員を含む理事、監事、運営委員12名が出席。平成27年度第2回理事会と公開講演会について検討した。公開講演会について厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課から「最近における食品安全に関わる話題」につき情報提供を山本課長にお願いする。また「野菜、畜肉に使用される殺菌剤(又は添加物)の最新の動向」につき関係団体に講師派遣依頼。一般講演会は、テーマ①食品表示基準の施行、HACCP導入に係る流通業界の動向について、イオン、セブンG、日生協関係者に依頼。テーマ②食の安全に関する海外情報、特にFSMAの最新情報につき寺原氏を中心に関係

者に依頼を検討、時期は状況を見ながら検討する。会員クローズドの勉強会を、「技術的な検討の根拠と管理の場における現実的判断根拠との違いも含め、科学的根拠とは」、科学的根拠が曖昧、不明確である事例を具体的に検討し課題を浮き彫りにする。参考事例に異物混入事例や栄養表示における計算値対応、行政の収去検査における行政処分の妥当性など、会員を対象とし定員 40 名程度で行う。食の安全ナビ検定クイズの追加修正進行状況の報告を了承。日科技連の HACCP 関連資料テキスト監修・執筆に食科協役員の協力の報告があり、肩書きに食科協での役職を記載することです承した。

- 8月18日 会員と食監向けのメールによる情報提供(食科協かわら版)第24号を発行した。常任理事会兼運営委員会報告、厚労省では健康食品と HACCP 関連サイト、食安委のパブコメ募集、消費者庁の消費者栄養表示読み取り調査と製造所固有記号届出関連、外部セミナー5件、会員からの投稿などを掲載した
- 8月19日 ニュースレター145号を発行した。内容は、食科協の活動状況、行政情報では、食中毒予防のポイント「バーベキューやピクニックでの食中毒」注意喚起、と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果通知、乳中アフラトキシン M1 の取扱い通知、サルモネラ属菌及び黄色ブドウ球菌の試験法改正、飲食店営業等営業許可等など、食品安全委員会提供情報、海外食品安全情報では英国民の生涯カンピロバクター食中毒発症可能性、および会員投稿で「石巻市水産物地方卸売市場 8月17日竣工そして三陸沿岸の復興」などを掲載した。
- 8月25日 会員と食監向けのメールによる情報提供(食科協かわら版)第25号を発行した。8月18日常任理事会兼運営委員会報告、食安委専門調査会開催予定、消費者庁表示相談窓口、外部セミナー4件掲載。
- 8月30日 NPO 食の安全と安心を科学する会 (SFSS) の「食の安全・安心最適化にリスクミは有効か？」フォーラムで関澤理事長が「食の安全要因と人の要求(安心)要因を探る」と題して講演した。
- 9月 1日 会員と食監向けのメールによる情報提供(食科協かわら版)第26号を発行した。対カタル輸出牛肉の取扱い、対 EU 輸出水産食品の取扱い、食安委パブコメ募集、機能性表示食品届出情報などを掲載

- 9月 8日 フードサニテーションパートナー会第44回講演「HACCP 必須の時代に向けて、食品取扱企業が備えるべきこと」において北村常任理事が「HACCP 導入型基準に取り組むために一元保健所食品衛生監視員の視点から」と題して大阪会場で講演した
- 9月 9日 食科協かわら版第27号を発行予定。
- 9月15日 フードサニテーションパートナー会第44回講演「HACCP 必須の時代に向けて、食品取扱企業が備えるべきこと」において北村常任理事が「HACCP 導入型基準に取り組むために一元保健所食品衛生監視員の視点から」と題して東京会場で講演した
- 9月29日 平成27年度第5回常任理事・運営委員会合同会議を開催予定。  
(関澤 純)

## 【行政情報】

### 1. 平成26年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び輸入食品監視統計公表

8月31日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室は標記結果等を公表した

主な内容は次のとおり。(カッコ内は平成25年度の数値)

(1)平成26年度の輸入届出件数は約222万件[約219万件]であり、輸入届出重量は約3,241万トン[約3,098万トン]であった。

(2)輸入届出件数のうち195,390件[201,198件]について試験検査を実施し、このうち877件(延べ913件)[1,043件(延べ1,085件)]を法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じた。

(3)平成26年度のモニタリング検査においては、94,043件[93,711件]の計画に対し、延べ96,580件[95,730件](実施率：約103%[約102%])を実施し、140件[152件]を法違反として、回収等の措置を講じた。

(4)条文別違反事例

違反条文	違反件数 (件)	構成比 (%)	主な違反内容
第6条	245	26.8	とうもろこし、落花生、アーモンド、乾燥イチジク、ハトムギ、ピスタチオナッツ、とうがらし、ナツメグ、くるみ、ごまの種子、フェネグリーク、くり、ハスの種子等のアフラトキシンの付着、有毒魚類の混入、下痢性貝毒の検出、シアン化合物

			の検出、非加熱食肉製品、ナチュラルチーズからのリステリア・モノサイトゲネス検出※3、米、小麦、菜種、大豆等の輸送時における事故による腐敗・変敗・カビの発生等
第 9 条	3	0.3	衛生証明書の不添付
第 10 条	54	5.9	TBHQ、キノリンイエロー、パテントブルーV、サイクラミン酸、アゾルビン、パラオキシ安息香酸メチル、ヨウ素化塩、アシッドブルー3ナトリウム、アミド化ペクチン、ホウ酸、ヨウ素酸カリウム、一酸化炭素、塩化メチレンの指定外添加物の使用
第 11 条	539	59.0	野菜及び冷凍野菜の成分規格違反（農薬の残留基準違反）、水産物及びその加工品の成分規格違反（動物用医薬品の残留基準違反、農薬の残留基準違反等）、その他加工食品の成分規格違反（大腸菌群陽性等）、添加物の使用基準違反（二酸化硫黄、ソルビン酸、安息香酸等）、添加物の成分規格違反、放射性物質の検出等
第 18 条	70	7.7	器具・容器包装の規格違反、原材料の材質別規格違反
第 62 条	2	0.2	おもちゃ又はその原材料の規格違反
総計	913（延数）※1	877（実数）※2	
	※1 検査項目別の延べ件数		
	※2 検査対象となった届出の件数		
	※3 基準改定前に違反となったもの		
	<a href="http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000095949.html">http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000095949.html</a>		
	<a href="http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/kannshishidouk_extuka_26_zenntai.pdf">http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/kannshishidouk_extuka_26_zenntai.pdf</a>		

## 2. 農薬の急性参照用量 (ARfD) の設定に関する国際シンポジウムの開催

9月3日、内閣府食品安全委員会事務局は国際専門家招へいプログラム「農薬の急性参照用量 (ARfD) 設定に関する国際シンポジウム」の開催を公表した。その内容は次のとおり。

食品安全委員会が行う農薬のリスク評価 (食品健康影響評価) においては、一日摂取許容量 (ADI) に加え、昨年6月より、ヒトの24時間又はそれより短期間の経口摂取

で健康に悪影響を及ぼさないと推定される摂取量(急性参照用量:ARfD)の検討を行っています。

農薬の毒性試験は、主に ADI を設定することを意図して行われていることから、ARfD の検討に当たり、単回投与などにより認められる毒性影響を把握するには、知見や経験が必要です。

そこで、農薬の国際的なリスク評価機関である JMPR (FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議)における、ARfD 設定のためのガイダンス作りにおいて中心的な役割を果たした、ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) 及び元米国環境保護庁 (EPA) の専門家をお招きし、諸外国における ARfD 設定の考え方などについて情報提供していただきます(同時通訳付き)。

なお、本シンポジウムにはどなたでも参加できますが、講演に専門的な内容が含まれていますので、食品衛生に関する一定の知識をお持ちの方を主な対象者と考えております。

1. 開催日時:平成 27 年 10 月 7 日(水) 14:00~17:00 (13:30 受付開始)
2. 会場:日本学術会議講堂(東京都港区六本木 7-22-34) 別紙 1 地図参照[PDF:73KB]
3. 主催:食品安全委員会
4. 募集人数: 約 200 名
5. 参加料: 無料

[http://www.fsc.go.jp/koukan/annai/tokyo\\_risk\\_annai271007.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/annai/tokyo_risk_annai271007.html)

9 月 8 日、本国際シンポジウムへの参加者募集が開始された。申込締切は平成 27 年 9 月 30 日(水)17:00

[http://www.fsc.go.jp/koukan/annai/tokyo\\_risk\\_annai271007\\_2.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/annai/tokyo_risk_annai271007_2.html)

### 3. 食品媒介感染症防止に向けた食品安全確保のための定性的定量的アプローチに関する国際シンポジウムの開催

9 月 3 日、内閣府食品安全委員会事務局は国際専門家招へいプログラム「食品媒介感染症防止に向けた食品安全確保のための定性的定量的アプローチに関する国際シンポジウム」の開催を公表した。その内容は次のとおり。

食品安全委員会では、食品の安全性の確保のため、食品により媒介される感染症の原因となる微生物・ウイルス・寄生虫の食品健康影響評価を行っています。

今般、海外より食品の微生物学的リスク評価の専門家をお招きし、定性的定量的アプローチの国際的な動向について情報提供・討議いただきます(同時通訳付き)。

1. 開催日時:平成 27 年 11 月 19 日(木) 13:00~17:00 (13:00 受付開始)
2. 会場: 政策研究大学院大学 想海樓ホール

(東京都港区六本木 7-22-1) 別紙 地図参照[PDF:108KB]

3. 主催：食品安全委員会
4. 募集人数：約 150 名
5. 参加料：無料
6. 講演者(予定)

(1)Zwietering MH (オランダ Wageningen 大学)、(2)小関成樹(北海道大学)、  
(森田 邦雄)

#### 4 [食品安全委員会提供情報](#)

本稿は、食品安全委員会（以下「委員会」という）で毎週開催されている会合の主な検討事項や報告事項で関心を持ってもらいたい情報等を整理しました。会員向け情報としてお役に立てば幸いです。

本稿では、主な検討事項や報告事項の内容を抜粋又は要約し、掲載しております。提供情報で( )内の数字は、委員会会合における議題、配布資料の番号をそのまま掲載しております。

今回の提供情報は、委員会がホームページで平成 27 年 8 月 4 日(第 572 回)から 8 月 25 日(第 574 回)までに 3 回開催された会合の公表資料をもとに作成しております。

なお、検討事項の議事概要は、大部分を抜粋し掲載しております。その詳細は、委員会のホームページで確認してください。

(注：食品安全基本法は「食安法」、食品衛生法は「食衛法」、厚生労働省は「厚労省」と略す)

##### 【会議の概略】

#### 4-1. 第 572 回 食品安全委員会会合(平成 27 年(2015)8 月 4 日)

(議題の(1)～(5)は議事概要、(6)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略：

(1)添加物専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「亜セレン酸ナトリウム」 →担当委員、事務局説明

●審議結果：取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書(案)への反映を添加物専門調査会に依頼する

(2)動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「フルアズロン」、「フルメトリン」 →担当委員、事務局説明

● 審議結果：取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書(案)への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼する

(3) 食品安全基本法第 2 4 条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

・ 特定保健用食品「大麦若葉粉末」 → 事務局説明

● 審議結果：「提出された資料に基づく限りにおいて安全性に問題はないと判断した」との審議結果が了承され、リスク管理機関(消費者庁)に通知する

・ 動物用医薬品「ツラスロマイシン」 → 事務局説明

● 審議結果：「ツラスロマイシンの一日摂取許容量を 0.015mg/kg 体重/日と設定する」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚労省)に通知する

(4) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・ 「ツラスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤(ドラクシン C)」 → 担当委員、事務局説明

● 審議結果：取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書(案)への反映を肥料・飼料等専門調査会に依頼する

(5) 食品安全関係情報(7 月 4 日～7 月 16 日収集分)について → 事務局報告

● 報告：ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)が母乳からグリホサートが検出されたとの報道を受けて公表した、乳児が健康影響を受けるレベルを大幅に下回っているとの見解の概要を報告

▲ [添付資料ファイル：資料 5-2 を除く、他の資料全てを省略]

■ 資料 5-2：(H27.8.4)

[食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報] (以下、関係情報を参考までに抜粋、要約しました。)

○ 化学物質 --- 農薬

・ ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は 6 月 30 日(公表日)、母乳からグリホサートが検出されたとの報道を受け、乳児が摂取した場合に健康影響を受けると考えられるレベルを十分下回っているとの見解を公表した(BfR 情報提供 No. 16/2015)。(中略)

BfR 及び国立母乳栄養委員会(NSK)は、検出された値(最大で 0.43ng/ml)を健康上安全であると考えている。

報道された濃度に基づき、BfR は健康に影響を及ぼさないとされる値を上回るかどうかを計算した。

新生児の母乳の最大摂取量は、約 150ml/kg 体重/日。



最大値では、母乳のみを与えられている乳児におけるグリホサート摂取量は0.000065mg/kg 体重/日となる。

食品の残留グリホサートは、EU が算出した1日摂取許容量(ADI)は0.3mg/kg 体重である。

これは、健康影響があるとは考えられない値である。

- ・新生児におけるグリホサート摂取量は、安全な摂取量の1/4,000 よりも低い。
- ・検査の手法に関して、大きな疑問がある。この研究ではエライザ法(ELISA)が用いられた。

BfR の理解では、ELISA は水の検体のグリホサートの検出に用いられる手法であり、母乳検体の検査には適さない。

脂質を含む試料について、最も精度の高い方法(液体クロマトグラフ法など)では、検出限界値は10ng/ml である。母乳から検出されたレベルは、この値を大きく下回っていることから、この研究で用いられた試験方法に関する詳細な情報が分からなければ、評価はできない。

・メディア報道では、母乳から検出されたグリホサートの濃度は、飲用水の残留農薬の基準値である0.1ng/ml を超えていたと強調されている。

・ベビーフード中の残留基準値は、非加熱喫食用調理済み(RTE)製品で0.01mg/kg(10ng/g)である。

この基準値は、メディアが引用している飲用水の基準値よりも、100倍高い。

・NSK 及び BfR は、不安を抱える母親らからの電話相談に対して、授乳は乳児にとって最良の栄養であることに変わりはないとして市民の不安を取り除くべく助言を行っている。

○関連情報(海外)(以下略)

#### 4-2. 第573回 食品安全委員会会合(平成27(2015)年8月18日)

(議題の(1)~(5)は議事概要、(6)、(7)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略:

(1)食安法第24条の規定に基づく委員会の意見聴取に関するリスク管理機関からの説明

・添加物 1品目: 亜塩素酸ナトリウム →厚労省、担当委員説明

●審議結果: 本件は、添加物専門調査会において審議する

・農薬4品目: [1]イミシアホス、[2]サフルフェナシル、[3]チフルザミド、  
[4]レピメクチン

→厚労省、担当委員説明

●審議結果: 本件は、農薬専門調査会で審議する

(2)動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「アルベンダゾール」 →担当委員、事務局説明

●審議結果：取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書(案)への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼する

(3) 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「CYS-No. 1 株を利用して生産されたL-システイン塩酸塩」

・「除草剤グリホサート耐性アルファルファ J101 系統及び低リグニンアルファルファ KK179 系統を掛け合わせた品種」 →担当委員、事務局説明

●審議結果：取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書(案)への反映を遺伝子組換え食品等専門調査会に依頼する

(4) 食安法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

・農薬：「テトラコナゾール」、「トリフロキシストロビン」、  
「フェンヘキサミド」、「ベンゾフェナップ」

・動物用医薬品：「フルニキシシメグルミン」、「フロルフェニコール」 →事務局説明

●審議結果：

・「テトラコナゾールの一日摂取許容量を0.004 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量を0.05 mg/kg 体重と設定する」

・「トリフロキシストロビンの一日摂取許容量を0.05 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量は設定する必要がないと判断した」

・「フェンヘキサミドの一日摂取許容量を0.17 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量は設定する必要がないと判断した」

・「ベンゾフェナップの一日摂取許容量を0.002 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量は設定する必要がないと判断した」

・「フルニキシシンの一日摂取許容量を0.0098 mg/kg 体重/日と設定する」

・「フロルフェニコールの一日摂取許容量を0.01 mg/kg 体重/日と設定する」

との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚生労働省)に通知する

(5) 動物用医薬品専門調査会及び肥料・飼料等専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「フロルフェニコール及びフルニキシシメグルミンを有効成分とする牛の注射剤(レスフロール)」 →担当委員、事務局説明

●審議結果：取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を動物用医薬品専門調査会及び肥料・飼料等専門調査会に依頼する

▲[添付資料ファイル：資料全てを省略]

## 4-3. 第 574 回 食品安全委員会会合(平成 27(2015)年 8 月 25 日)

(議題の(1)～(2)は議事概要、(5)は略)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略:

(1) 食安法第 24 条の規定に基づく委員会の意見聴取に関するリスク管理機関からの説明

・ 遺伝子組換え食品等 1 品目 「DP-No. 2 株を利用して生産されたアスパルテーム」  
→厚労省説明

● 審議結果: 本件は、遺伝子組換え食品等専門調査会において審議する

(2) 動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・ 「イプロニダゾール」 →担当委員、事務局説明

● 審議結果: 取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書(案)への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼する

▲ [添付資料ファイル: 資料全てを省略]

(注: 本件に係る詳細情報及び他の情報は、食品安全総合情報システム  
(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) でご確認ください。

(大神 弘明)

### 【[海外食品安全情報](#)】

#### 米国医薬品局 (FDA) によるキュウリでの *Salmonella Poona* による複数の州での大規模感染発生の調査

FDA Investigates Multistate Outbreak of *Salmonella Poona* Linked to Cucumbers  
September 4, 2015

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm461317.htm>

9 月 4 日、FDA (U.S. Food and Drug Administration: 米国医薬品食品局)、CDC (Centers for Disease Control and Prevention: 米国疾病予防センター) 及び国と地方の行政当局は、スライスされたキュウリでの *Salmonella Poona* による大規模感染発生の調査を行うと報じた。このキュウリはメキシコ Baja 州の Andrew and Williamson Fresh Produce and grown が供給していた。このキュウリは「アメリカン」キュウリと呼ばれている。

CDC によると、2015 年 9 月 3 日現在、*Salmonella Poona* での感染が 27 州で 285 名と報告された。各々の州から報告される感染者の数は、以下の通りである。アラス

カ(8)、アリゾナ(60)、アーカンソー(6)、カリフォルニア(51)、コロラド(14)、アイダホ(8)、イリノイ(5)、カンザス(1)、ルイジアナ(3)、ミネソタ(12)、ミズーリ(7)、モンタナ(11)、ネブラスカ(2)、ネバダ(7)、ニューメキシコ(15)、ニューヨーク(4)、ノースダコタ(1)、オハイオ(2)、オクラホマ(5)、オレゴン(3)、サウスカロライナ(6)、テキサス(9)、ユタ(30)、ヴァージニア(1)、ワシントン(9)、ウィスコンシン(2)とワイオミング(3)。この報告は2015年7月3日から2015年8月26日までである。1名の死亡者はカリフォルニア州から報告され、そして、53人は入院したと報告された。  
(伊藤 澄夫)

## 【[会員からの投稿](#)】

食の安全管理を監督する立場の保健所によるチェックミスと、その防止策に関する過去の事例－勉強会のテーマ(案)の参考資料として－

### 1 地に落ちた？保健所の検査

(2000年7月7日衛監協ホットインフォメーション NO. 27 より転載)

6月20日に埼玉県が「2社3製品のハム、ソーセージから病原性大腸菌 0157 を検出」により回収命令を出した。しかし、再検査結果で試験検査のミスによるものと判明した。今後、私達の収去検査に大きく係わると思われまますので、一番大きく取り扱った読売新聞の記事の内容をまとめました。

6月21日朝刊 社会面

ハムから 0157 埼玉で製造、3100 個回収へ

埼玉県内で製造された2社3銘柄のハム、ソーセージから病原性大腸菌 0157 が検出され埼玉県は20日、2社に対し、3商品計3100個の回収命令を出した。T社の1製品は大手スーパーJ社の自社ブランドの商品として販売されていた。J社は東日本の約200か所で販売しており、各店舗に回収を呼びかけるとともに、店頭表示などで注意を呼びかける。S社の製品は都内のデパートに贈答用商品として出荷されているが、まだサンプル出荷の段階で、ほとんどが回収可能。

6月21日朝刊 社会面

J社「謝罪広告」

6月21日夕刊 社会面

J社など販売4社連名で「謝罪広告」

6月29日朝刊 社会面

「ハムから0157」は誤り？ 埼玉・保健所、検査ミス濃厚

## 別工場なのにDNA一致 中元商戦で大打撃

埼玉県が製品の回収命令を出していた問題は、保健所の検査ミスだった疑いの強いことが、28日までに同県が行ったDNA(遺伝子)分析検査で分かった。①保健所が検査用に保管していた菌が3製品を汚染した。②汚染された1製品の菌が検査段階で別の製品に混入したのどちらかで見られ、実際には3製品とも汚染されていなかった可能性も出てきた。約2000個が販売済みだったにもかかわらず、食中毒の報告はなく、不審に思った両社の要請で、保健所が同じ日の別の製品を再検査したところ、菌は検出されなかった。同県は、標準菌と3製品の菌のDNAパターン検査を国立感染症研究所に委託している。両工場とも厚生省からHACCP(総合衛生管理製造過程)の認定を受けていた。

## 6月29日夕刊 社会面

保健所0157再検査要請を無視 ハム製品回収命令 メーカー「1回だけ……」  
製品から病原性大腸菌0157検出問題で、保健所がメーカー側から検査結果の不審点を指摘されたにもかかわらず、再検査せずに回収命令に踏み切った。メーカー側は①販売済みの分で食中毒の報告がない。②厚生省からHACCP認定を受け、抜き取り当日も十分な加熱殺菌を行っていた。保健所は両工場に対し、原因究明のための立入検査をしていなかった。製造会社は再検査の要請の要請を続け、23日に通知された再検査結果で、菌が検出されていないことが分かった。県部長は「回収命令は保健所長の判断で行われた。検体から菌が出た以上、速やかな対応が必要だった」

## 6月30日夕刊 社会面

ハムなど回収命令取り消し 0157検査ミス  
病原性大腸菌0157の検査を誤り、汚染されていないハム、ソーセージ3製品について回収命令を出していた問題で、同県は30日午前、回収命令を取り消した。

## 7月1日朝刊 1面

ハム汚染騒ぎ 保管の0157飛散か 保健所検査時、ふたから  
汚染源とみられる保健所が保管していた「標準菌」は、検査時に入っている容器のふたからの飛散防止措置が十分でなかったため、飛まつとなって食品検体の容器に混入した疑いがある。食品衛生法に盛りこまれているGLPを導入していないため、検査ことが分かったがどのように行われたかの記録が残っていない。

## 7月1日朝刊 社会面

ハム0157汚染騒ぎ 埼玉県に賠償請求へ J社「100億円超す損害」  
ロースハムを自社ブランドの商品として販売していたJ社は30日、ブランドの信用を傷つけられたとして、同県に対し100億円以上の損害賠償請求を行う考えを明らかにした。T社の全製品回収。ブランドイメージが今回の騒ぎで大きく損なわれ、ハムを含む食料品や衣類など商品で、売り上げが急減による失われる利益。新聞広告費、早朝深夜の従業員の人件費も算入する考え。製造していたT社は「補償をお願いしたい。誠意ある対応がなければ、法的手段を考えたい」。S社は「損害賠償請求も検討していきたい」

7月2日朝刊 社会面

保健所検査ミス、断定 調査専門委「手順に配慮欠き汚染」

0157 汚染原因調査専門委員会はDNAの分析結果をもとに、0157の「標準菌」が検査中に食品検体に混入したと断定。標準菌液の飛散防止措置が不十分だった疑いが強いと結論づけた。

専門委は①3製品から検出された菌は標準菌と同一で、汚染が検査段階で起きたのは間違えない。②検査手順に配慮が足りなかった。③県は再発防止策を講じる必要がある。

同県副知事は1日、J社を訪問し、社長らに「深くおわび申しあげます」と謝罪した。

7月4日朝刊 総合面

0157 検査ミス チェック不全 信頼失墜

ほかの保健所の体制は？ 疑念の声 増幅

作業記録作成もずさん 厚生省適正検査を各県に指導

中元商戦「6割減」 企業イメージ深刻

中元商戦のさなか、ハム、ソーセージに、病原性大腸菌0157汚染の“ぬれぎぬ”が着せられた。ずさんな検査による食品の安全衛生行政の失墜は計りしれない。

7月4日朝刊 社会面

埼玉県「謝罪広告」

7月5日朝刊 社会面

2社以外の賠償 埼玉県に要請 0157騒ぎで業界

ハムなどを製造する業界2団体は、業界全体が中元商戦で損害を被ったとして、製品の回収命令を受けた2社以外のメーカーの損害賠償請求にも応じるよう埼玉県に申し入れた。両団体には、計約180のメーカーが加入している。

## 2 検査ミス いかに防ぐか

(2004年8月31日生活衛生ホットインフォメーションNO.27より転載)

8月25日に長野県が「中国産はるさめ等から過酸化ベンゾイルが検出したと発表した  
が、検査結果に誤りがあった」と謝罪しました。これは「あってはならない検査ミス」  
であり、平成12年に埼玉県で、昨年は横浜市で同様な事件が発生していますので、  
事故防止のためにこれらの内容をまとめました。

平成12年埼玉県での食肉製品から腸管出血性大腸菌を検出

概要：中元セールの前直前に、埼玉県が県内で製造された2社3製品のハム、ソーセージから腸管出血性大腸菌0157を検出したと公表し、2社に対し回収命令をした。2社ともHACCP承認施設で、販売済みの製品に関して食中毒の報告は無かった。大手ス

ーパーJ社のプライベートブランド品があり、J社はブランドの信用に傷つき100億円以上の損害であると表明した。

原因:DNA検査の結果、3製品の腸管出血性大腸菌0157が保健所で保管していた「標準菌」と同一であり、検査時に容器からの飛散防止措置が不十分であった。

事故調査委員会は①3製品から検出された菌は標準菌と同一で、汚染が検査段階で起きたのは間違いない。②検査手順に配慮が足りなかった。③県は再発防止策を講じる必要がある。と結論づけた。

なぜ:2社3製品が同時に0157が検出されたのに不審に思わなかったのか。このような場合には、発表前に工場へ立入検査して加熱殺菌記録を確認する必要があるのではないか。

#### 平成15年横浜市での清涼飲料水から指定外添加物を検出

概要:年末食品一斉点検において、横浜市が市内で製造された清涼飲料水から指定外添加物のパラオキシ安息香酸メチルを検出したと公表し、製造者に対し回収命令をした。しかし、使用していなかった。

(パラオキシ安息香酸メチル:日本国内では使用できない保存料。米国、カナダ、ドイツ、スイス、タイ等では認められている。)

原因(横浜市の説明):①清涼飲料水に使用できる保存料である安息香酸ナトリウムとパラオキシ安息香酸メチルの検査結果は、ほぼ同じ形のグラフで現れ誤認する可能性があることを認識していなかった。

②パラオキシ安息香酸メチルは、今年度初めて検査を実施し、5年間で3検体と実績の検査頻度が少なかった。③違反発見時には、異なる検査担当者による確認検査を3回行うことを基本としていたが、今回は2人の検査担当者が行ったものの、3回の確認検査を同一の検査担当者が行った。

なぜ:国内では食品添加物として流通していない物質が検出されたのだから、処分の前に施設を立入検査して確認する必要があるのではないか。なお、輸入品から検出されることがあり、回収命令がされている。

#### 平成16年長野県での中国産「緑豆はるさめ」等から使用禁止添加物を検出

概要:長野県が県内に流通している中国産「緑豆はるさめ」等17検体中12検体から使用禁止添加物の過酸化ベンゾイルを検出したと、公表あるいは輸入業者を所轄する自治体に通報し、輸入者に対し回収命令をした。しかし、多くが他の自治体、指定検査機関での同一ロット品の検査で不検出であった。そのため、再検査したところ12検体中11検体が不検出であった。

(過酸化ベンゾイル:国内では小麦粉処理剤の用途として使用が認められている。)

原因（長野県の説明）：国で定めた検査方法を一部変更して検出時間を短縮した方法で行ったところ、妨害物質を誤って検出した。妨害物質の検出は今までに報告がなく、これが何であるか詳細は不明。

なぜ：①70%が違反となった場合、検査方法に異常があったのではないかと疑わなかったのか。②検査方法の詳細は不明であるが、国で定めた検査方法(公定法)以外で違反になった場合には、再度公定法で検査する必要があった。

(笈川 和男)

以上