



# 食科協ニュースレター 第2号

12月・1月合併号

## 目 次

【巻頭言】	頁
安全、安心としてEBMに基づくハザードアセスメント	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 食品のリスクコミュニケーションコーナー(仮称)を設け、意見交換を	2
2. 食品マネジメントシステム部会第1回会合の開催	2
3. 臨時総会及び講演会が盛会裏に終了	3
<hr/>	
【行政情報】	
1. 政府予算が決まる	4
2. 厚生省と農水省の組織・定員の改正	5
3. 食品中カドミウムに関する疫学調査及び汚染実験調査の結果を JECFA へ提出	7
4. 表示共同会議の審議が始まる	8
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 「国民生活2003年1月号(国民生活センター発行)」から	10
2. 消費者から見た平成14年の十大ニュース	11
<hr/>	
【企業情報】	
ACAP が「消費者と企業の信頼の絆を築くために」等に関する入選作を発表	12
<hr/>	
【学術情報】	
1. 汚染物質である微量元素の国際規制 : 総説	14
2. にんにくバター中のサルモネラ、腸管出血性大腸菌 O157、リステリア菌の死滅に及ぼす 保存温度・時間	16
<hr/>	
【会員のひろば】	
「地産地消」とリスクコミュニケーション	17
<hr/>	
【何でもQAコーナー】	
未指定の食品添加物を指定するための検討作業は開始されたのか?	18

平成 15 年 1 月 31 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 2F

TEL/FAX 03-5669-8601 E-mail shokkaky@ccfhs.or.jp

**【巻頭言】****安全、安心としてEBMに基づくハザードアセスメント**

東京大学名誉教授、埼玉医科大学教授 和田 攻

今日ほど食品の安全性が問われている時代はないと思います。腸管出血性大腸菌や狂牛病などの新しい経口感染症の出現、大型の食中毒事件、食品の偽装問題、輸入食品や健康食品の安全性の問題、非承認食品添加物事件など多くの食品の安全性に関する出来事がこれまでの食品行政や企業運営の膿を出すように吹き出し、企業や行政に対する消費者の不信感は募るばかりです。これに対し、厚生労働省は食品衛生法の抜本的改正に取り組み企業も自主的にマネジメントシステムの導入やチェック体制の新設・強化などに取り組み始めていることは、この上なく喜ばしいことで、全ての企業で、これらの改革が行われるべく、是非とも、今回設立されましたNPO食品保健科学情報交流協議会に参加され、情報を入手し、お互いに討議して一大改革を成し遂げ生活者の信頼を回復して頂ければ幸いです。

今回の改革の基本は、科学的なリスクアセスメントと行政的なリスクマネジメント、および、これらの情報を生活者と共有できるリスクコミュニケーションからなるリスクアナリシスの導入と強化です。

この中で、科学者が責任をもつのは、リスクアセスメントです。リスクアセ

スメントは、現在利用可能な全ての科学的手法を用いて、有害性の確認と量・反応関係および摂取量の推定からヒトのリスク評価を行うもので、具体的には動物実験とヒト集団の疫学調査手法が用いられますが、多くの場合、動物実験で動物のリスクを求め、それをヒトに外挿する方法がとられます。本来であれば、ヒトの疫学調査によるヒトの直接のハザードアセスメントが行われればよいのですが、現実には不完全で、現在ではブラックボックスとして扱われ、動物実験値に大幅な安全係数をかけた安心値がヒトに適用されるのが通常です。もちろん基本には、15世紀に活躍したスイスのパラケルサスの“全ての化学物質は毒であり、有益性と毒性は、摂取する量による”という現在の中毒学のドグマがあり、閾値とその不確定性への配慮の構図が利用され許容値が提示されますが、やはり、上述のように安心値にならざるを得ません。

一方、現在の医学には“根拠に基づいた医学 Evidence-based Medicine; EBM”の考えが全てに導入され、今まで用いられてきた基準や手法は全て見直され、概念的、通念的、慣例的な基準は廃止されようとしています。疫学調査によるハザードアセスメント

も使用できるようになってきました。これからの許容値設定も、なるべくヒトの疫学調査を用いたEBMのみによるヒトのハザードアセスメントを大いに利用し、真のリスクアセスメントとすべきと思います。非現実的な不安感を煽る誇大な安全係数による安心値より、真の科学的EBMに基づいた、そ

して誇大な安全係数をかける必要がないヒトの値が提示され、正しく人々にリスクコミュニケーションされ、企業にとっても安心してリーズナブルな基準が作られるべきと考えています。

今後のNPO食科協の活躍が期待されます。

## 【食科協の活動状況】

### 1. 食品のリスクコミュニケーション・コーナー（仮称）を設け、意見交換を

1月20日に開会された第156回通常国会において食品安全基本法案、食品衛生法抜本改正案、食品の安全性の確保のための農林水産省関係法律の整備に関する法律案（仮称）などが上程される予定である。いよいよ、消費者の健康保護を最優先にした国の基本原則にしたがって、食品の安全・安心・高品質を確保するためのリスク評価、リスク管理及びリスクコミュニケーションが実施されることになる。

そこで、われわれNPO法人食科協が会員とともに推進しようとしている食品のリスクコミュニケーションについては、会員各位の関心が高いと思われるので、種々の課題について、如

何なる状況においても積極的に対応できるように、常に協議、疑義照会等が行える態勢又は場を保持し、会員相互の理解を深め連携を強化しておく必要がある。

そのため、食品保健部会のなかに「食品のリスクコミュニケーション・コーナー（仮称）」を設け、会員相互の情報と意見交換の場として活用したい。コーナーの具体的な内容、計画については会員のご意見を取り入れたいのでメール(shokkakyo@ccfhs.or.jp)、FAX(03-5669-8601)、手紙などでお考えをお寄せ下さい。

（伊藤 蓮太郎）

### 2. 食品マネジメントシステム部会第1回会合の開催

平成15年1月30日の「お知らせ」でご案内したとおり、標記の会合を2

月28日（金）3時半から事務所のある全麵連会館で開催します。食品マネ

ジメントシステム部会は、前号でご紹介したとおり、種々のマネジメントシステムを学びつつ、食品企業としてのあるべき総合マネジメントシステムの姿を描きだすことを目的としています。第1回会合では、まず、マネジ

メントシステムとは何か、環境マネジメントシステムとの関係等について、参加者と情報を共有し、共通の理解を深めることから勉強を始めていきたいと考えています。

(三原 翠)

### 3. 臨時総会及び講演会が盛会裏に終了

去る12月17日(火)、東京・新宿区のハピネス・ケア四谷において午後1時30分から臨時総会が、14時30分から講演会が開催された。出席者は臨時総会が73名(委任状を含む)、講演会が約80名であった。

定期総会では、出席者の中から選出された田口忠男(社団法人新潟県環境衛生中央研究所専務理事)議長のもとで、審議事項として定款第5条で規定する事業を推進するための「事業推進のための活動体制に関する規程(案)」が審議され、提案どおり承認された。これにより、食科協に企画委員会、食品保健部会、食品安全・品質管理部会、食品マネジメントシステム部会を設置することが決まり、課題ごとのいろいろな活動を積極的に実施して行く予定である。

例えば、食品マネジメントシステム部会第1回会合が2月28日(金)に開催されるほか、食品保健部会の中に食品のリスクコミュニケーションについて意見交換するワークショップの場を設けること、同部会が担当し

て食品保健危機管理責任者養成講習会を開催すること、食品安全・品質管理部会の中の化学物質安全性評価専門家会議及び食品微生物専門家会議を開催すること等が検討されている。また、定期総会での報告事項として、平成14年度事業計画及び予算、及び直前の段落で記述した今後の活動予定等が報告された。

講演会では、農林水産省総合食料局消費生活課課長補佐 鈴木富男氏が「今後の食品安全行政について ―欧米の食品衛生行政とわが国の対応―」のテーマで、同省における今後の食品安全行政の展開方向を分かりやすく説明され、次いで当協議会の林裕造理事長が「食品の安全性確保に関する国際動向 ―科学技術の面から―」のテーマで、リスクアナリシスに使われる用語の意義、毒性とその安全性評価、リスクアセスメントの実施と論点、リスクマネジメントの手順、効果的なリスクコミュニケーションの条件等を分かりやすく説明された。

(伊藤 蓮太郎)

## 【行政情報】

### 1. 政府予算案が決まる

政府が12月24日に閣議決定した平成15年度予算案(81兆7891億円、0.7%増)のうち、食品安全対策に関する厚生労働省及び農林水産省の予算案の主な概要は次のとおりである。

#### ● 厚生労働省

- (1) 「食品衛生法の抜本改正等に伴う基準・体制を整備する」ため、①残留基準が設定されていない農薬等の食品中への残留を禁止する措置の導入、②食品添加物の安全性確認の徹底、③大規模・広域食中毒に対する危機管理体制の強化、④総合衛生管理製造過程(HACCP)承認制度の監視強化、⑤消費者の視点に立った食品表示制度の構築や食品の安全についてのリスクコミュニケーションの充実に要する経費として18億円。
- (2) 「食品の安全対策を強化」するため、①食品衛生上特に必要があると認められる場合における食品等の輸入、販売等禁止措置の導入に伴う実施体制の整備、②輸入食品のモニタリング検査の強化、③輸入食品監視支援システムの機能強化、④健康食品等に関する健康被害事例や安全性・効果についての研究報告等を収集・分析・データベ

ース化し、消費者等に情報提供する体制の整備、⑤健康食品等の買上げ調査、成分分析、及び薬事監視員及び食品衛生監視員の研修による監視体制の強化、⑥と畜場におけるBSE全頭検査キット整備に対する補助及び検査技術の研修等に要する経費として130億円。

- (3) 「食品の安全性確保にかかる研究を充実」するため、BSEの原因物質である異常プリオン検出法、遺伝子組換え食品の検知法、食品添加物の安全性確認方法等の研究、食品安全情報の収集・分析・提供体制の整備に要する経費として16億円。

#### ● 農林水産省

- (1) 「トレーサビリティシステムの導入を推進」するため、①牛肉トレーサビリティシステムの構築(適正実施の調査体制整備、DNA鑑定による個体識別番号表示と牛肉表示内容との同一性確認など)、②家畜個体識別情報活用促進、③多種多様な原料を用いた加工食品や複雑な流通形態に対応したトレーサビリティシステムの確立に必要な実証調査の実施、④青

果物、米、豚肉、鶏卵、養殖水産物、きのこ類について、トレーサビリティシステム導入のために必要なデータベースの構築、情報関連機器の整備等の支援を補助するために要する経費として49億円。

- (2) 「リスクコミュニケーション対策を強化」するため、独立行政法人農林水産消費技術センター内にリスクコミュニケーション・センターを創設し、①リスク関連情報のネットワーク化、②消費者とのコミュニケーション機能の高度化（「食品安全コミュニケーションセンター(仮称)」の育成・配置、「電子メール・アンケート」定期的な「電子フォーラム」の開催、NPOや市民サークル、試験研究機関等との共同ワークショップの開催等。）、③リスク関連情報の収集・提供体制の強化を行うために要する経費として3億円。
- (3) 「食品表示の信頼を回復」するため、A食品表示の監視体制の整備（①DNA解析技術等を活

用、②中央・地域段階での食品表示ウォッチャーの大幅な増員、③食品表示タウンミーティング等による表示制度の啓発、並びにB消費者に分かりやすい表示制度の普及、（①有機農産物(JAS規格)の普及促進、②特別栽培農産物新表示ガイドラインの迅速普及、③地域食品の認証と普及促進を行うために要する経費として4億円。

- (4) 「安全で高品質な食品を提供する食品産業の機能を強化」を補助するために要する経費として8億円。
- (5) 「安全・安心な水産物供給体制の整備」を補助するため等に要する経費として357億円。

その他、「食育」活動の総合的な展開、「ブランド・ニッポン」食品の供給体制の確立、BSE対策特別措置法の確実な実施に必要な体制整備等の推進、農薬の適正使用の推進に要する経費として461億円。

(伊藤 蓮太郎)

## 2. 厚生省と農水省の組織・定員の改正

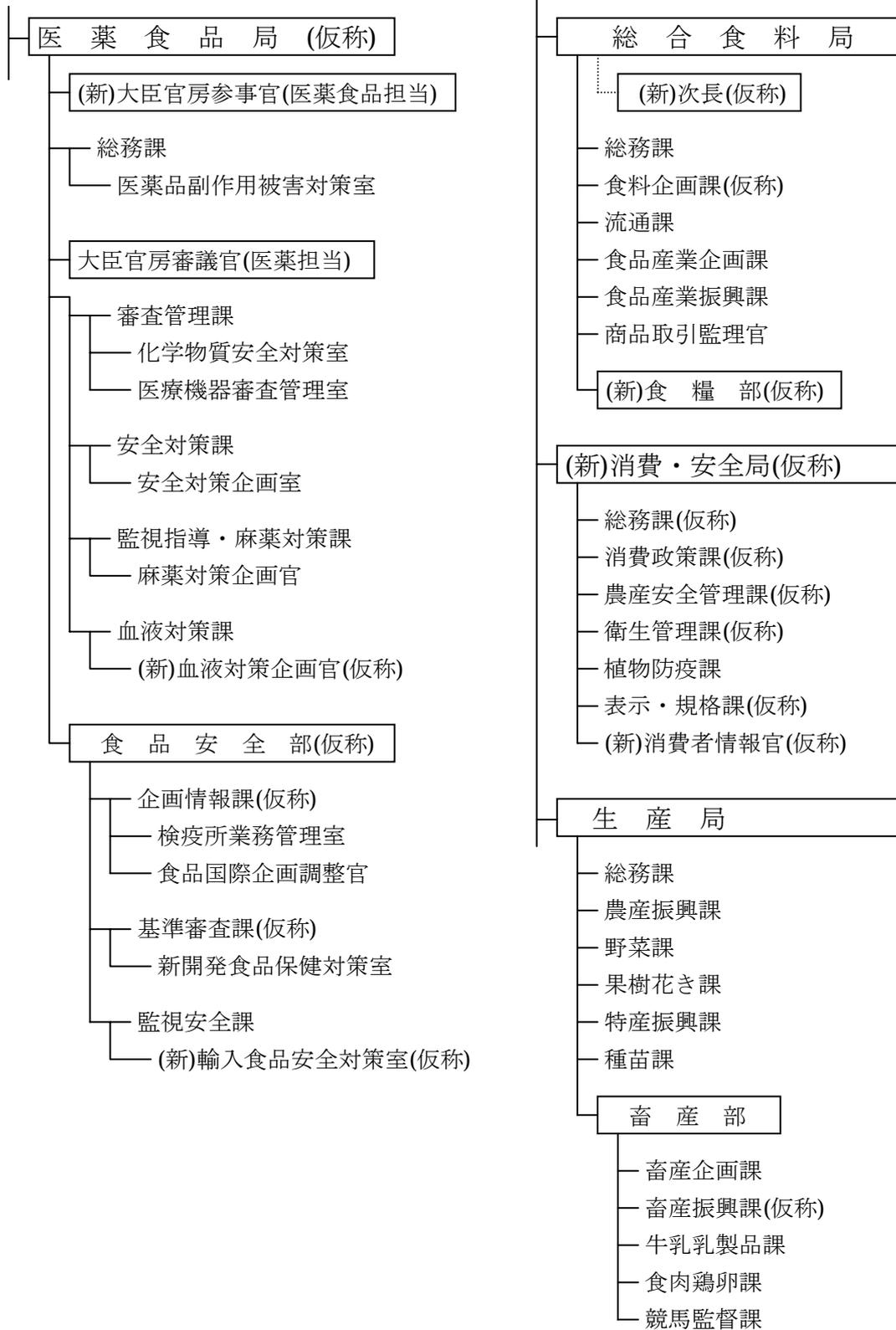
平成15年度の厚生労働省及び農林水産省の組織・定員の改正のうち、食

品安全に関する組織改編は次頁のとおりである。(伊藤 蓮太郎)

【厚生労働省・農林水産省組織再編後の関係課名】

厚生労働省

農林水産省



### 3. 食品中のカドミウムに関する疫学調査及び汚染実態調査の結果を JECFA へ提出

厚生労働省及び農林水産省は 12 月 2 日、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) からの要請に応じて、わが国における食品中のカドミウムに関する疫学調査及び実態調査の結果を JECFA へ提出した旨を発表した。その経緯等及び調査の概要は次のとおりである。

#### (1) 経緯等

- ① 国際的な食品規格を策定する FAO/WHO 合同食品規格委員会 (コーデックス委員会) は、現在、その下部組織である食品添加物・汚染物質部会 (CCFAC) において、食品中のカドミウムの基準値を検討している。
- ② CCFAC において基準値を検討するための基礎となるカドミウムのリスク評価は、JECFA において実施されている。平成 12 年 6 月に開催された JECFA において、カドミウムのリスク評価を行うためのデータが不十分であるとして、各国に対し疫学調査及び摂取量を推定するための実態調査の実施が勧告された。
- ③ この勧告を受け、わが国では、厚生労働省が中心となって疫学調査を、農林水産省が中心となって農作物などに含まれるカドミウムの実態調査を、それぞれ実施してきた。
- ④ JECFA におけるカドミウムのリスク評価 (毒性評価及び食品からの摂取量の推定を行う暴露評価) は平成 15 年 6 月に行われ

ることとなっていること、そのためのデータ提出期限は本年 11 月末であることから、今般、わが国における疫学調査及び農作物などの実態調査のうち、これまでに取りまとめたものについてその結果をとりまとめ、JECFA に提出した。

#### (2) 調査の概要

##### ① 疫学調査

カドミウムに関する疫学調査は、厚生科学研究費補助金事業「食品中に残留するカドミウムの健康影響評価について」等により実施されている。JECFA に提出する疫学調査結果は【別紙】(P23)のとおりである。

##### ② 農作物等の実態調査

実態調査の対象品目等は米、小麦、大豆、野菜、果実、肉類、軟体動物等のおよそ 70 品目 42,000 試料である。

#### (3) 今後の予定

本年 7 月に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格・毒性合同部会において、カドミウムの疫学調査結果や一日摂取量調査結果から、米に係るカドミウムに関する規格基準を緊急に改正する必要は考えられないが、本年度中に取りまとめられる研究成果を受けて、今後検討を行うとしている。

今般、JECFA に対して、これまでに取りまとめられた研究成果を提出したところであるが、本年度中に更に研究成果が提出される予

定であり、研究成果が全て揃った段階で、薬事食品衛生審議会にお

いて本格的な検討を開始することになる。(伊藤 蓮太郎)

#### 4. 表示共同会議の審議が始まる

第1回の「食品の表示に関する共同会議」(以下、「共同会議」という。)が平成14年12月11日に、第2回が平成15年1月22日に開催された。

共同会議は、「食品の表示制度に関する懇談会」の提言を受けて、食品衛生法及びJAS法に共通する表示項目、表示方法等について調査審議することを目的とした会議であり、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会の下部機関である表示部会食品表示調査会の委員であり、かつ農林水産省の農林物資規格調査会の下部機関である表示小委員会の委員が構成員となっている。

第1回共同会議では、開催要領が承認された後、資料に基づき、現在の食品の表示制度、共同会議で検討すべき課題とスケジュールについて事務局から説明があり、意見交換が行われ、共同会議の検討対象の範囲を食衛法に基づく食品表示関連省令とJAS法に

基づく品質表示基準とすることなどが了承された。

第2回共同会議では、第1回会議においてほぼ了解された共同会議における検討スケジュールに沿い、(1)品質保持期限及び賞味期限の用語の統一、(2)製造加工の等の定義、(3)表示対象の考え方の順位に審議された。(1)については結論に至らなかった。(2)、(3)については事務局から資料の説明が行われた。

第3回共同会議(2月18日(火))の検討課題は、(1)期限表示のとりまとめ、(2)遺伝子組換え食品表示(表示対象品目の見直し)、(3)原料原産地表示(表示対象品目の考え方)の予定である。

なお、共同会議における検討スケジュールは次のとおりである。

(伊藤 蓮太郎)

#### 検討スケジュール

##### 1. 早急に検討し、結論を得る項目

分類の考え方	具体的検討項目の例
以下の全てを満たすもの。 ① 義務表示に関するもの ② 両方に共通する事項 ③ 両方で整合性がなく、整合性を図る必要があると指摘されているもの ④ 早急な改善が必要なもの	○ 加工食品の期限表示について (1) 品質保持期限・賞味期限 (2) 消費期限

2. 早急に検討に着手する項目

分類の考え方	具体的検討項目の例
義務表示に関するものであって、かつ、以下のいずれかに該当するもの。 ① 両方共通事項 両方で整合性がなく、整合性を図る必要があると指摘されているもの ② 固有事項 今後具体的な検討を行うにあたる、その前提となる基本的考え方の整理が必要なもの	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 表示全般                             <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 製造、加工等の定義</li> <li>(2) 表示義務のかかえる範囲 表示免除の考え方</li> </ul> </li> <li>○ 加工食品の原料原産地表示(表示対象品目も考え方)</li> <li>○ 個別食品の品質表示基準の見直し(横断品表への統合の是非)</li> </ul>

3. 1, 2に引き続いて検討する項目

分類の考え方	具体的検討項目の例
現行の個別の義務表示事項で、1, 2以外のもの。	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 生鮮食品                             <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 名称</li> <li>(2) 原産地表示</li> </ul> </li> <li>○ 加工食品                             <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 名称</li> <li>(2) 添加物</li> <li>(3) 製造所固有記号</li> <li>(4) 原料原産地表示(表示対象品目の見直し)</li> </ul> </li> <li>○ 遺伝子組換え食品の表示(高オレイン酸大豆の取扱い等)</li> <li>○ アレルギー物質を含む食品の表示(表示対象品目の見直し等)</li> </ul>

4. 1~3の検討順とは関係なく検討する項目

分類の考え方	具体的検討項目の例
定期的に検討するもの 速やかな検討が不可欠なもの	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 遺伝子組換え食品の表示(表示対象品目の定期見直し) (毎年度)</li> <li>○ 遺伝子組換え食品の表示(農産物の追加) (随時)</li> </ul>

5. 中期的に検討する項目

分類の考え方	具体的検討項目の例
その他（義務表示対象事業者の新たな拡大、新たな義務表示項目の追加、任意表示に関するもの等）	○ 表示全般 (1) 表示義務のかかる範囲 表示対象の見直し (2) 表示方法

【消費者情報】

1. 「国民生活2003年1月号（国民生活センター発行）」から

変化する社会とこれからの消費者

国民生活センター会長  
有馬 真喜子

消費者をめぐる状況が大きく動いている。動きの質と量と速さは、ここしばらくではちょっと例をみないほどである。

何よりも、暮らしの不安が大きくなっている。続く不況でリストラが日常的になり、失業は増え、賃金も停滞したり下落したりしている。加えて税制や社会保障制度の見直しが進行している。財政の悪化や少子高齢化に対応するものだが、これに伴い世帯の将来への不安は確実に増している。

結果として消費者はお金を使わなくなった。不況の一因として消費需要の低迷が常に挙げられるようになっている。不安だからお金を使わない、それがまた不安を生む状況を作り出すわけで、ニワトリが先かタマゴが先かの悪循環があるともいえる。

状況の変化としては、物やサービスや表示や企業に対する信頼感の喪失も大きい。これまで消費者の間には、

企業や農業者などの生産者に対する漠とした信頼感があったと思う。いくら疑わしいものはあるかもしれないが、それほど非良心的なものは提供されていないだろう。オーバーな表現や紛らわしい説明はあるかもしれないが、根本的な嘘はついていないだろ

う、などと。それは森永<sup>ひそ</sup>砒素ミルク事件やカネミ油症事件などの不幸な出来事を経ての、消費者団体や関係機関の長年の努力の成果であるともいえる。

その信頼が崩れた。あるはずがないといわれていたBSE（牛海綿状脳症）が出現した。生産地や賞味期限などに虚偽の表示が行われた。使われていないはずの農薬が使われていたし、残留農薬や日本では認められていない添加物入りの輸入品も発見された。厳正であるべき原子力施設の点検にまで虚偽の申告があった……。どういうわけか、ここへきて、消費者の信頼を台無しにするような事例が次から次へと出てきている。消費者は裏切られたと感じ、怒っている。

☆ ☆ ☆

激しく揺れ動く経済・社会状況の中で、今こそ暮らしを守るセーフティネットを張りめぐらさなければならぬと多くの人が思い始めた。そうでなければ消費の力は育たず、活力ある経済社会の到来も遠いとも考えられている。いくつかの動きが始まっている。

国民生活審議会では、一つは消費者保護基本法の改正が、またもう一つには企業の社会的責任に焦点を当てた自主行動基準の導入が検討されている。

消費者保護基本法の改正は、かなり抜本的なものになると予想され、その中心をなすのは「保護される消費者から権利の主体としての消費者」への転換だと考えられている。これは劇的な転換といえる。弱者としての保護される存在から、主権と責任能力を持つ自立した存在へのパラダイム（思考の枠組み）の転換である。そして今回はその権利を明記しようという。消費者の権利の内容は伝統的にはケネディ大統領が述べた4つの権利、すなわち安全を求める権利、知らされる権利、選ぶ権利、意見を聞いてもらう権利だが、近年はこれに救済を求める権利や消費者教育を受ける権利、団体を組織し

て活動する権利など加える考え方があり、それを取り入れている国もある。

わが国でもこれら消費者の権利が明文化されるとなると、消費者は事業者や行政と共に、その権利を実現する主体として行動することが期待され、求められる。消費者もまた変わらなければならないのである。

☆ ☆ ☆

新しい消費者の在り方について、私が多くを教えられているのは国際消費者機構のいう消費者の5つの責任である。それは「商品やサービスの用途、価格、質に対し、敏感で問題意識を持つ消費者になるという責任」「自己主張し、公正な取引を得られるよう行動する責任」「自らの消費行動が、他者に与える影響、とりわけ弱者に及ぼす影響を自覚する責任」「自らの消費行動が、環境に及ぼす影響を理解する責任」「消費者の利益を擁護し、促進するため、消費者として団結し、連帯する責任」である。5つの責任は8つの権利と対を成すものとされている。

私たちは皆消費者である。朝起きてから夜寝るまで、日々おびただしい取引や契約を行っている。心して行動しなければならない時代なのだと思う。

## 2. 消費者から見た平成14年の十大ニュース

国民生活センターは12月6日、全国の消費生活センターに寄せられた相談などに基づきまとめた平成14年の十大ニュース『◇牛肉の産地偽装、残留農薬など「食の安全」を脅かす問題が相次ぐ、◇中国製ダイエット食品で死者、◇多重債務者、ヤミ金融の間

題深刻化、◇「ワン切り」「迷惑メール」のトラブル続く、◇「全国八葉物流」「ジー・オーグループ」などの出資金商法で広範な被害、◇株や投資信託など金融商品のトラブル続く、◇お年寄りを狙って高額商品を次々に売りつける「次々販売」が増加、◇アポ

イントメントセールス、キャッチセールスの相談相次ぐ、◇住宅リフォームのトラブル増加、◇契約をめぐる消費者被害の救済ルールを定めた消費者契約法が浸透』を発表した。

また(財)日本消費者協会の雑誌「月刊消費者」(平成15年1月号)は、2002年消費者十大ニュースとして、『◇地に落ちた食品の信頼性、消費者無視の企業姿勢、◇住民基本台帳制度始まる、どうなる個人情報保護、◇原子力発電所の事故隠し相次いで見つかる、◇携帯電話関連のトラブル続出、勝手に送りつける「迷惑メール」に法規制、◇中国ダイエット食品で肝機能障害、死者も、◇株安・デフレで個人消費冷え込む、失業率最大、雇用不安広がる、◇医療保険制度改革法案成立、サラリーマン本人の自己負担三割へ、◇大手銀行、準備不足の合併で大規模なシステム障害発生、◇無法地帯と化したヤミ金融に新手続出、◇内部告発保護制度導入活発化』の10項目を取り上げ、

さらに、話題になった10の商品として、『◇牛肉、◇無認可香料、◇日韓共催・サッカーW杯チケット、◇無登録農薬、◇中国産野菜、◇カメラ付き携帯、◇中国産ダイエット食品、◇ユニバーサル・スタジオ・ジャパン(USJ)、◇マイナスイオン、◇ADSL(非デジタル加入回線)』を取り上げ解説している。

読売新聞が毎年末に発表している読者が選んだ日本十大ニュースによれば、平成14年の◇牛肉「偽装」事件相次ぐ、同13年の◇国内初の狂牛病感染牛、同12年の◇雪印乳業の製品で集団食中毒と3年も連続して十大ニュースにランクされている。同15年は食品安全基本法制定の趣旨を活かし、消費者の健康の保護を最優先にした食品の安全・安心・高品質の確保に徹し、この残念至極な連続記録をたちきらなければならない。

(伊藤 蓮太郎)

## 【企業情報】

### ACAP が「消費者と企業の信頼の絆を築くために」等に関する入選作を発表

企業のお客さま相談室担当者で組織する(社)消費者関連専門家会議(略称:ACAP、会長:鶴田俊正専修大学教授)が、昭和60年から毎年行っている第18回消費者問題に関する「わたしの提言」の入選作が決まり、1月9日、東京で入選者の発表と表彰式が行われた。

今年度は「消費者と企業の信頼の絆を築くために」「安全・安心に暮らせ

る社会をめざして」という2テーマに加え、消費者問題に関する自由課題の3本立てとし、審査は一般部門と学生部門の2つに分けて行われた。

今年度の応募数は昨年度の約2倍の102編に達した。そのうち一般部門で7編、学生部門で4編の計11編が第一次審査を通過し、この11編について特別審査委員会において選考が行われた結果、最優秀作である経済財政政

策担当大臣賞1編、ACAP会長賞1編及び佳作3編の5編が入選作に選ばれた。

経済財政政策担当大臣賞に選ばれたのは、名古屋市消費生活センターで相談員を務める大西康代さん。テーマは、「“NO!”と言える消費者になるための『資産運用の心得10か条』の提案」。金融商品に関するユニークな提案で、時代の要請に即し、よく考えて作成され、かつ、高齢社会に取り入れやすく、消費者啓発資料として役立つものになっている点が評価されての受賞となった。ACAP会長賞を受賞したのは、石川県金沢市在住の富木由美さん。テーマは「消費者と企業の信頼の絆を築くためにーお客様相談室を利用する消費者の立場からー」。前回の佳作に続く受賞である。自分の生活感からきちんと検証する姿勢と消費者の立場でできることを柔軟な発想で捉え、実例は説得力があると審査員から評価された。佳作3名のうち、1人目は学生部門最優秀賞ということで、「高齢者向け消費者教育資料の分析と課題」をテーマとした新潟大学教育人間科学部の飛田真子さん、2人目は、一橋大学大学院生の津田柊太朗さん、テーマは「消費者と企業の信頼の絆を築くためにーなぜ企業は商品を偽装するのか、経済学で読み解くその原因と解決法ー」。3人目は、東京都目黒区在住、経営コンサルタントの古谷由紀子さん、テーマは「消費者と企業の信頼の絆を築くためにー信頼確保に消費者の参画と評価のプロセス導入をー」であった。入選作はホームページ(<http://www.acap.or.jp/>)に掲載されているので、食品の安全・安心の確保に係りのある4編

の一読をお薦めしたい。

ところで、<sup>エイキャップ</sup>ACAP (THE ASSOCIATION OF CONSUMER AFFAIRS PROFESSIONALS) は、昭和55年に設立され、同60年に法人化された、「企業のお客様相談室担当者を正会員とし消費者と企業の相互理解を深め信頼を高めるために活動している公益法人」である。定款によれば、「本会は、消費者問題に関する専門家の組織として、企業内の消費者関連担当者の専門家としての資質と地位の向上を図り、企業の消費者志向体制の整備に努めるとともに、あわせて消費者、行政、企業相互の理解を深め、信頼感の醸成を図り、もって社会、経済の健全な発展と国民生活の向上に寄与することを目的」とし、会員のための自己啓発、消費者問題に関する相談等の事業を実施している。平成14年2月末現在の会員が所属する全業種の企業・団体数442のうち食品製造業及び食品流通・サービスが35%ある。

平成10年10月には、次の「21世紀における消費者対応部門のあり方に関する宣言」を制定し、その実践、実行に務めている。

企業を取り巻く環境は、今、大きく変化しています。この激動の時代にあつて、消費者の声に耳を傾けずして企業の生きる道はありません。企業の消費者対応部門は消費者の訴えに適切に対応すると同時に、その声を経営に反映させる必要があります。消費者対応部門の積極的かつ迅速・公平な活動こそ、企業に反映をもたらし、消費者の信頼を構築し、より良き社会の建設に寄与することにほかなりません。そのため、私たち消費者対応部門は、以

下の通り宣言し、その実現に努めます。

第1条 私たち消費者対応部門は、消費者からの相談・苦情に迅速かつ公正に対応し、消費者満足を高めるために努力します。

第2条 私たち消費者対応部門は、消費者の声を企業内に的確に伝達し、製品やサービスの改善に活かします。

第3条 私たち消費者対応部門は、社会の動きを敏感に察知

し、トップや社内関係部門に情報を提供します。

第4条 私たち消費者対応部門は、消費者対応は企業存立の根幹と認識し、経営戦略の一翼を担うべく研鑽に努めます。

第5条 私たち消費者対応部門は、企業が社会の期待や信頼に応えるべく行動するよう、働きかけていきます。  
(伊藤 蓮太郎)

## 【学術情報】

### 1. 汚染物質である微量元素の国際規制：総説

Berg, T, Licht D. (デンマーク動物薬・食品庁); Food Additives and Contaminants Vol.19 (10) 916-927

微量元素汚染物質は食品全てに存在するので、食品、食品製造原料、食品素材の国際貿易が増加の一途をたどっている今日、汚染物質である微量元素について国際的な規格を設ける必要がある。FAOとWHOは1961年、食品の国際的規格を作成するためコーデックス委員会を設立した。汚染物質は同委員会の食品添加物汚染物質部会(CCFAC)で検討される。微量元素汚染物質の規格は「食品汚染物質・天然毒一般規格(GSCTF)」に基づいて設定される。GSCTFの汚染物質基準値(上限値)設定原則は2001年10月(この報告書の執筆時)までに合意され、種々の食品群中の鉛、カドミウムといった微量元素基準値検討作業が進行中であるが、本報ではこれら提案値情

報をまとめて紹介する。

一方、欧州連合においても同様の検討がなされ、EU規則466/2001(2001年3月制定)により種々の食品中の鉛及びカドミウム基準値が設定された。同規則は2002年4月5日から施行される。EU規則はコーデックス基準値(案)と似ているがより詳細である。今後は、コーデックスとEUの規格の設定者、各国行政官は、さらなる公衆衛生確保のために、より多くのそして良質な分析データをリスク管理のツールとして用いる方策について分析科学者と検討することになるであろう。そして、この検討では微量元素化合物の分子種の特定が重要な課題である。

この報告から鉛とカドミウムの基

準値をEUとコーデックスとで対比し、別表1、別表2にそれぞれ記す(但し、食品名は概要のみ)。表に見られるように、両者の基準値は総じて似かよっている。しかし、対象食品の範囲を中心に、細部において違いも認められる。例えば、別表1において、乳類はEUでは原料乳、乳製品製造用乳及

び加熱処理乳に適用されるのに対して、コーデックスでは二次製品にも適用されるほか、乳製品では適切な濃縮係数が適用される。また、別表2において、野菜類の基準値はコーデックスではトマトには適用しない、とされている。(石井 健二)

別表1 EU規則とコーデックス提案の比較：鉛 (Pb)

食品	EU基準値 (mg/kg)	Codex 基準値・基準値案 (mg/kg)
1 乳類	0.02	0.02
2 乳児用ミルク	0.02	0.02
3 牛属動物、羊、豚、家禽	0.1	0.1
3.1 牛、豚、家禽の食用臓物	0.5	0.5
4 魚類の筋肉	0.2	0.2
4.1 ウェッジソール、ウギ、スギなどの筋肉	0.4	0.2
5 甲殻類	0.5	0.5
6 二枚貝	1.0	1.0
7 頭足動物 (イカ、タコなど)	1.0	-
8 穀類、豆類	0.2	0.2
9 9.1以外の野菜類、茸類	0.1	0.1
9.1 アブラ菜科、葉菜	0.3	0.3
10 10.1以外の果実類	0.1	0.1
10.1 苺類、小型果実	0.2	0.2
11 油脂	0.1	0.1
12 果汁、ネクター	0.05	0.05
13 ワイン	0.2	0.2

別表2 EU規則とコーデックス提案の比較：カドミウム (Cd)

食品	EU基準値 (mg/kg)	Codex 基準値・基準値案 (mg/kg)
1 牛属動物、羊、豚、家禽肉	0.05	0.05
2 馬肉	0.2	0.2
3 牛、羊、豚、家禽のレバー	0.5	0.5
4 牛、羊、豚、家禽の腎臓	1.0	1.0
5 魚類の筋肉	0.5	-
5.1 ウェッジソール、ウギ、アンチョビ等の筋肉	0.1	-

6	甲殻類	0.5	0.5
7	軟体動物	1.0	1.0
8	頭足動物（イカ、タコなど）	1.0	-
9	穀類、豆類	0.1	0.1
9.1	小麦、米	0.2	0.2
9.2	ふすま、胚芽	0.2	0.2
9.3	豆類	-	0.1
10	大豆	0.2	0.2
11	落花生	-	0.2
12	12.1、12.2以外の野菜類、果実類	0.05	0.05
	12.1 葉菜、生鮮ハーブ、セリ、茸類	0.2	0.2
	12.2 セリ以外の茎野菜、根菜、馬鈴薯 (皮むき済み)	0.1	0.1

(参考：わが国に於ける現在の残留農薬基準値では、鉛はもも、なつみかん、いちご、ぶどうなどに1.0、なつみかんの外果皮、日本なし、りんごなどに5.0mg/kg(何れも鉛及びその化合物、鉛として)、また、カドミニウムは、米(玄米)1.0mg/kg(カドミニウム及びその化合物、カドミニウムとして)である。(但し、現在米は食糧庁流通基準値の0.4mg/kg未滿で運用されている。)

## 2. にんにくバター中のサルモネラ、腸管出血性大腸菌 O157、リステリア菌の死滅に及ぼす保存温度・時間

Adler BB、Beuchat LR (ジョージア大学食品科学技術学部食品安全センター); J. Food Prot. Vol. 65(12)1976-80 (2002)

にんにくが幾つかの腐敗菌及び病原菌に対し抗菌作用を持つことは知られている。しかしながら、にんにくバター中におけるサルモネラ、腸管出血性大腸菌 O157、リステリア菌の死滅については報告がない。この研究は、にんにくバター(バターに添加された生の刻みにんにく (raw minced garlic) 中におけるこれらの細菌の生存能力と貯蔵温度・時間とを検討するために実施された。無塩バターと生の刻みにんにく(ジャンボサイズ、エレファントサイズ又は小型のもの)とが40℃でバター4対にんにく1の重量比で結合された後、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 O157、リステリア菌の混

合菌液がそれに接種され、4.4、21、37℃で48時間保管された。すべての病原菌が4.4℃でにんにくの存在に関係なく生存能力を保有した。バターへのにんにくの添加によって21と37℃ですべての病原菌の不活性化の比率を高めた。病原力の最も急速な減少は37℃で観察された。リステリア菌の不活性化はサルモネラ又は腸管出血性大腸菌 O157のそれよりも更にゆっくりと起きた。サルモネラとリステリア菌の不活性化はエレファントサイズ又は小型にんにくバター中においてよりもジャンボサイズにんにくバター中において更に急速であった。結論としては、サルモネラ、腸管出血性大

腸菌 O157 及びリステリア菌が接種された重量比 20% のにんにくを含む無塩バターが 4.4、21、37℃ で 48 時間保管された場合、それらの病原菌は増殖しなかったし、また、重量比 20%

のにんにくを含まない無塩バターが同じ条件で保管された場合もそれらの病原菌は増殖しなかった。

(伊藤 蓮太郎)

## 会員のひろば

### 「地産地消」とリスクコミュニケーション

こばやし みきこ  
小林 幹子

私は、食品衛生監視員として現在富山県に勤務しています。食科協ニューズレター創刊号 (P.11) に掲載されていたしょうげんじ生源寺 眞一先生の論文「川上の側からだけの食の流れをつかむのではなく、川下の側からの食の流れをつかむことが大切なのです。それと同時に、消費者の毎日の選択が食品産業のありかたや、農業や地方経済のありかたに影響を与えている点を私たちはもう少し自覚する必要があると思います。消費者は王様であり、女王様であると言われますが、わがままで気まぐれな暴君であっては困るのです。」に、大変感銘を受けました。

我々の食べる食品は、元を正せば農業、畜産業、水産業由来の資源であることを、人々は忘れていた感があります。ボタンひとつでお米や大豆、お肉、お魚が製造される訳ではありません。消費者が「わがままで気まぐれな暴君」にならないようにするためにも、消費者、生産者、製造販売者等との情報の共有化や意見交換をもっと進め

ていく必要を感じます。

当地でも「地産地消」が推奨され、農業改良普及員の方々とも情報交換や、将来の農業について語る場をつい先日、持ちえたところでした。農家の人々にもいろいろと説明し、一時不安になったときもありましたが、若い方々の中にやる気の芽をみつけて、こちらにも励まされたところでした。その一例として、地元産の大豆を味噌に加工する業務に携わる農家のお母さんに衛生教育として、まず「検収」(原料大豆を受け入れるときの聞き取りと目視による選別検査)を指導したところ、「時間がかかって大変だったけど、持ってくる人によって豆が随分違うから、悪いのは断り、品質の高いものを作ることが出来るようになりました。」という回答を貰いました。食品衛生監視員の立場としては、面倒だからやらないのかなと安易に考えておりましたが、教える(教育をする)ことで人が変わることを実感しております。また、「検収」について、当初、農業改良普及員は反対意見でしたが、

意義を理解して頂きました。逆に私も、土壌改良時、播種期、収穫期の農薬散布状況などを教えて頂き、指導されております。また農水省のアグリビジネスの資料を見せて頂くこともできました。

残留農薬や表示の問題などで、今までは「敵対関係」ということで敬遠していたようなのですが、ようやく話し合いの場所を持ちえたので、忌憚のない意見が聞きたいと、私のところに来る方も増えました。話しをされていて、生産者と消費者の距離が遠すぎる事を感じています。農業生産者が「これでよし」とする許容範囲と消費者のそれが異なることを知る事からスタートさせていかなければ、食の安全と安心は混乱する一方だと思いました。

また、農業サイドでは、残留農薬よりもむしろ、カドミウムの方が問題であり、作物の吸収率をどのように下げ

るかが課題であるということでした。土壌中のカドミウムは、イタイイタイ病の歴史をもつ富山県として問題意識も高く、食と農に関わる人々の話し合いが進めば、BSEのように問題が発生してから対応するのではなく、(いたずらに不安感を煽ることなく)未然に危害を防止し、消費者に安心して貰えるのではないか、またそうしないといけないと確信に近いものを感じて帰ってきました。

これらのことはどれもリスクコミュニケーションの第一歩かなと考えております。

嫌われがちな食品衛生監視員をしていて、「毎日でも指導しに来て下さい。」と言われて嬉しくなると同時に、農業の立ち直るチャンスは、「地産地消」を推進するための「食の安全」、即ち、生産から消費に至る一貫した食の安全確保にあると思いました。

## 何でもQAコーナー

- Q. 新聞報道によれば、厚生労働省が未指定の食品添加物を指定するための検討作業を始めたとあるが事実か。事実とすれば、どんな食品添加物か。
- A. 厚生労働省は、未指定の食品添加物の指定について、昨年7月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において了承された「国際的に安全性が確認され、かつ、汎用されている未指定添加物の指定についての考え方」に基づき、同「考え方」の中で定める2基準(①JECFA (FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議)で国際的に安全性評価が終

了し、一定の範囲で安全性が確認されているもの、②米国及びEU諸国等で使用が広く認められており、国際的に必要性が高いことが予想されるもの。)を満たすものは、積極的に安全性及び暴露量評価を行い、指定の方向で検討していくことにしました。

このことを受けて、厚生労働省は、同「考え方」の中で定める基準に合致すると思われる添加物について、その必要性や安全性等の資料入手の見込み等につき調査をしました。その結果、香料成分以外に係る情報

として、諸外国（米国、EU等）、国内企業及び食品関連団体等 26 組織団体から合計 55 品目（既に審議会へ諮問したビオチン、ヒドロキシプロピルメチルセルロース、ステアリン酸マグネシウム及びリン酸マグネシウムを除く。）に関する情報又は要請が寄せられました。

そこで、厚生労働省は、昨年 12 月 19 日に開催されたに 12 月 19 日に開催された薬事・食品衛生審議会の食品衛生分科会毒性・添加物合同部会において、さる 7 月 26 日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において了承された「国際的に安全性が確認され、かつ、汎用されている未指定添加物の指定についての考え方」に基づき、において次の 3 項目を報告しました。

(1) 上記の 55 品目の添加物のうち、同「考え方」中の基準を満たさないもの 17 品目を除いた 38 品目に、昨年 7 月に公表した「暫

定的調査により想定される添加物候補」のうち今回情報提供がなかった 8 品目を加えた 46 品目を対象に、当面、指定に向けた具体的な検討作業を行う。

- (2) 具体的なスケジュールとして、  
 ①46 品目を検討可能な順に 3 つのグループ（下記「対象品目のグループ分けについて」参照）に分け、  
 ②第 1 グループから、専門家に依頼し、データ補充、分析等を行い、平成 15 年 4 月を目途に審議を開始する。以後、第 2 グループ、第 3 グループの検討作業を順次行う。  
 (3) 香料については別途検討する。

以上の記述は、昨年 12 月開催の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会毒性・添加物合同部会において配布された資料に基づき作成しました。現状は上記(2)の段階にあると考えます。

(伊藤 蓮太郎)

**対象品目のグループ分けについて**

**グループ 1**

具体的な相談を既に受けているもの、または化学構造が類似した品目が審議会で審議中のもの

18 品目

**ポリソルベートグループ**

一般名	主な用途	JECFA(評価年)	JECFA ADI
ポリソルベート 20	乳化剤	(1973)	0-25mg/kg
ポリソルベート 60	乳化剤	(1973)	0-25mg/kg
ポリソルベート 65	乳化剤	(1973)	0-25mg/kg
ポリソルベート 80	乳化剤	(1973)	0-25mg/kg

**ステアリン酸グループ**

一般名	主な用途	JECFA(評価年)	JECFA ADI
ステアリン酸カルシウム	固結防止剤、乳化剤	(1985)	Not Specified

**リン酸マグネシウム**

一般名	主な用途	JECFA(評価年)	JECFA ADI
リン酸二マグネシウム	強化剤	(1982)	MTDI 70mg/k

**ヒドロキシプロピルセルロース**

一般名	主な用途	JECFA(評価年)	JECFA ADI
HPC(ヒドロキシプロピルセルロース)	錠剤用結合剤、乳化剤、増粘剤、フィルム形成剤	(1989)	Not Specified

**加工でん粉グループ\***

**11品目**

一般名	主な用途	JECFA(評価年)	JECFA ADI
アセチル化アジピン酸架橋でん粉	増粘剤、結合剤、安定剤	(1982)	Not Specified
アセチル化リン酸架橋でん粉	乳化剤、増粘剤、結合剤	(1982)	Not Specified
アセチル化酸化でん粉	乳化剤、増粘剤、結合剤、安定剤	(2001)	Not Specified
オクテニルコハク酸でん粉ナトリウム	安定剤、増粘剤、結着剤	(1982)	Not Specified
ヒドロキシプロピルでん粉	乳化剤、増粘剤、結着剤	(1982)	Not Specified
ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉	乳化剤、増粘剤、結着剤	(1982)	Not Specified
リン酸モノエステル化リン酸架橋でん粉	安定剤、増粘剤、結着剤	(1982)	Not Specified
リン酸化でん粉	安定剤、増粘剤、結着剤	(1982)	Not Specified
リン酸架橋でん粉	乳化剤、増粘剤、結着剤	(1982)	Not Specified
酸化でん粉	乳化剤、増粘剤、結着剤	(1982)	Not Specified
酢酸でん粉	乳化剤、増粘剤、結着剤	(1982)	Not Specified

\*これらの加工でん粉は、現在「食品」として流通が認められている。

**グループ2**

化学構造が類似した品目が既に指定されているもの

**12品目**

**アルギン酸グループ3品目**

一般名	主な用途	JECFA(評価年)	JECFA ADI
アルギン酸アンモニウム	乳化剤、安定剤、増粘剤、ゲル化剤	(1992)	Not Specified
アルギン酸カリウム	乳化剤、安定剤、増粘剤、ゲル化剤	(1992)	Not Specified

アルギン酸カルシウム	乳化剤、安定剤、増粘剤、ゲル化剤	(1992)	Not Specified
------------	------------------	--------	---------------

一般名	主な用途	JECFA(評価年)	JECFA ADI
- カロテン(Blakeslea trispora 由来)	着色剤、強化剤	(2001)	0-5mg/kg
アスコルビン酸カルシウム	保存料	(1981)	Not Specified
サッカリンカルシウム	甘味料	(1993)	0-5mg/kg
水酸化マグネシウム	pH 調整剤	(1965)	Not Limited
ステアロイル乳酸ナトリウム	乳化剤、安定剤	(1973)	0-20mg/kg
乳酸カリウム	調味料、酸味料、pH 調整剤、日持ち向上、酸化防止剤の synergist	(1974)	Not Limited
ポリビニルピロリドン	賦形剤、安定剤、清澄剤、製錠助剤、分散剤	(1986)	0-50mg/kg
ソルビン酸カルシウム	保存料	(1973)	0-25mg/kg
L-グルタミン酸アンモニウム	風味増強剤、食塩代替品	(1987)	Not Specified

**グループ3**

**その他の品目**

14品目

**ケイ酸塩グループ**

一般名	主な用途	JECFA(評価年)	JECFA ADI
アルミノ珪酸ナトリウム (ケイ酸アルミニウムナトリウム)	固結防止剤	(1985)	Not Specified
ケイ酸カルシウム	固結防止剤、ろ過助剤、賦形剤	(1985)	Not Specified
ケイ酸カルシウムアルミニウム	固結防止剤	(1985)	Not Specified
ケイ酸マグネシウム (合成品)	固結防止剤	(1982)	Not Specified

一般名	主な用途	JECFA(評価年)	JECFA ADI
-apo-8 - カロテナール	着色剤	(1974)	0-5mg/kg
カルミン	着色剤	(1982)	0-5mg/kg

カンタキサンチン	着色剤	(1995)	0-0.03mg/kg
酸性リン酸アルミニウム ナトリウム	膨張剤	(1988)	PTWI 7mg/kg
ナイシン	保存料	(1968)	0-33000 unit/kg
酢酸カルシウム	保存料、安定剤、 pH 調整剤	(1973)	Not Limited
酸化カルシウム	Dough Conditioner、アル カリ、イーストフード	(1965)	Not Limited
硫酸カリウム	食塩代替品	(1985)	Not Specified
クエン酸三エチル	担体溶剤、Sequestrant	(1999)	Acceptable
イソプロパノール	抽出溶媒、担体溶媒	(1998)	Acceptable

## 人材募集

某 ISO 認証機関で下記の条件の人材を募集しています。応募される方は事務局までご連絡ください。

### ●正社員 1名

業務内容：食品関係の ISO 関連事務・業務と新規格の導入業務。

経験：食品企業において最近の 5 年間に 2 年間以上を品質管理業務に従事した方で、HACCP に詳しい方がベター。(但し、経験は厳密ではありません)

年齢、性別：52 歳位まで、男女不問

勤務地：港区赤坂

給与、手当：当社の規定による

### ●契約社員若干名

業務内容：ISO9000 の食品関連専門家として審査に同行。

経験：食品企業において最近の 5 年間に 2 年間以上を品質管理業務に従事した方で、HACCP に詳しい方

年齢、性別：65 歳位まで、男女不問

勤務日：不定期

## 編集後記

2003 年がスタートしました。食品安全基本法の制定や食品衛生法抜本改正などがあり、ますます我々食科協の役割が増大してきそうです。

小林幹子様のご意見のような「会員のひろば」への投稿をお待ちしております。薄謝を差し上げます。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁止します。

## 【別紙】

## JECFA に提出した疫学調査結果の一覧

本調査結果は調査研究1の5、6及び調査研究2の2、3を除き、本年7月に開催された薬事・食品衛生審議会食品規格・毒性合同部会において報告を行っている。

主任研究者：櫻井治彦 中央労働災害防止協会労働衛生調査分析センター所長

**調査研究1**

尿中カドミウム及びカルシウム濃度と腎機能障害との関連についての大規模全国調査（分担研究者：池田正之（財）京都工場保健会産業医学研究所理事）

1. 日本人一般人口におけるカドミウムによる腎機能障害の有無に関する大規模研究
2. 日本における非汚染地域女性住民の腎尿細管障害に関しての尿中カドミウム値の閾値の有無に関する研究
3. 日本人一般住民に対するカドミウム曝露源としての米飯の役割
4. 鉄欠乏状態とカドミウム負荷との関連の有無についての調査（短報）
5. 鉄欠乏状態とカドミウム負荷との関連の有無についての調査
6. 国内カドミウム汚染地域・非汚染地域住民における尿中 $\beta_2$ -ミクログロブリン上昇に関しての尿中カドミウム値の閾値

**調査研究2**

農村婦人における暫定週間耐容摂取量（PTWI）付近のカドミウム生涯摂取と腎機能障害及び骨粗鬆症との関連についての全国調査（分担研究者：香山不二雄 自治医科大学保健科学講座環境免疫毒性学部門教授）

1. 農村婦人における PTWI 付近のカドミウム曝露と腎機能指標に対する影響
2. 血清フェリチンが低値の若年女性では食事からのカドミウム吸収量が増加する
3. 農村婦人における低～中程度のカドミウム曝露と骨代謝指標

**調査研究3**

人におけるカドミウムの動態に関する研究（分担研究者：大前和幸 慶應義塾大学医学部衛生学公衆衛生学教室教授）

1. 現在の日本の食品におけるカドミウム含有量
2. 日本人青年女性の食事中カドミウム摂取後の糞、血液、尿中カドミウムの短期間変動
3. 日本人非喫煙若年女性のボランティアにおける食事中カドミウムの消化管からの取り込み

以上