



目 次

【巻頭言】	頁
リスクコミュニケーション	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 林理事長が東京都食品安全情報評価委員会「健康食品」専門委員会に出席	2
2. その他の活動など	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項の見直しについて	2
2. 遺伝子組換え食品の表示に対する意見と所轄省の考え方	5
3. 農水省安全・安心モニターへの第1回アンケートの調査結果	7
4. 食品安全委員会の食中毒情報	11
5. 育児用調製粉乳の衛生取扱いについて	13
<hr/>	
【消費者情報】	
1. かながわ発！地球温暖化防止のための消費者行動10か条 合言葉は「もったいない」 (かながわくらしのジャーナル 2005年8月号・9月号 No.103 から)	15
2. 商品テスト 食酢(名古屋発 くらしのほっと通信 2005年8・9月号から)	18
<hr/>	
【企業情報】	
江崎グリコの栄養成分ナビゲーター(江崎グリコホームページから)	20
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 農薬の急性参照量(ARfD)設定の指針	26
2. カンピロバクター菌の用量反応関係の再検討	26
<hr/>	
【お知らせ】	
1. 第4回公開講演会の開催案内	27
2. リスクコミュニケーション部会の参加者募集	28

平成 17 年 8 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

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

【巻頭言】

リスクコミュニケーション

社団法人日本食品衛生協会

理事長 たまき たけし
 たけし 武

「警官に泥棒をやってくれ、といってるんだから無理があるわな。」とある県の衛生部長に赴任したとき、知事がつぶやいた。というのは、赴任前には国立病院課長をしていて、国の病院として最もグレードの高いナショナルセンター（がんセンターや循環器病センターなど）の新設について検討し予算要求する立場にあった。知事は公約として新ナショナルセンターを熱望して国立病院課長である私を指名して部長就任を求めている。

この泥棒と警官。取り締まる側と取り締まられる側の構図が浮かんでくる。

食品の場合、食品衛生法は業者の自主管理を求め食品衛生協会を厚生省は作ったが、多くは取締法であることは、この種の法律を持つ国々において洋の東西を問わない。ところが、食品の安定的供給を目的とした行政側は業界の育成を本質としており、そこに警官と泥棒の構図が見え隠れする。

勿論業を育成する行政側の多くは取締法を持っており、そのために、問題企業が出現しても半年、1年2年と問題点が野ざらしにされ、後に大きな政治的社会的問題にまで発展した事例が後を絶たない。

食の安全は、問題食品により急性疾患の多発に通ずることが多いため、果敢にして早急な対応を可能とするべく業の育成とは関係のない行政側の専管事項となってきた。

ところが、育成側に消費安全の部局が出来てくるとややこしくなる。育成側には、市販の食品の安全性について知識も経験もさらに体制も皆無に近いのに、行政上同じ土俵で検討することを主張するとなると、従来のもう果敢にして機敏な対処に影をさすことになる。

この「果敢して機敏な」対処は、技官（技師）の専管事項で、事務系の介入はまずない。それが育成側の安全行政への参入により事務官（行政の中核）の思惑がこの種の行動を縛る事態が見えてきて、よりことは複雑怪奇になっているとみられている。

今のところ、各都道府県において大きな問題は発生していないが、たとえば表示違反についてなどは特に共官事項とされているため、取り締まり側育成側に小競り合いがよく発生すると言われている。取り締まり側は従来通り、すぐに対処しようとし、育成側はそれに待ったをかけてさきにすすまない。

このような問題は、欧米でも見られ、特にアメリカでの情報としてはFDAとUSDAの駆け引きはつとに名高い。育成側としては多くの取締法と同様に食の安全行政を自己の下に置くことにより、業界への発言権を不動のものとしたいと願っており、取り締まり側は、それでは国民の健康や安全は守れないと危惧する。

これに対して、どうするか。

多くの識者やマスコミは行政のごまかしと冷ややかに見たりするが、これにはリスクコミュニケーション手法の再確認が意味あるものではないかと思われる。

国民に真を問うやり方である。これにも多くの問題を含む。参加者が圧倒的に消費者外であることだ。しかし完璧なものは世に存在しない。地道なアピールと、科学に基づいた行動が正当な行政のあり方として理解されるであろうし、また業界を敵視することなく、業の発展に欠かせない安全志向の体質を業界にしっかり植え付けていく地道な活動も取り締まり側の英知として求められているといえよう。

【食科協の活動状況】

1. 林理事長が東京都食品安全情報評価委員会「健康食品」専門委員会に出席

第6回東京都食品安全情報評価委員会「健康食品」専門委員会が7月19日、都庁第一本庁舎42階特別会議室Cにおいて開催され、林理事長が出席しました。同専門委員会においては、「健康食品」に関する検討報告の骨子などの検討が行われました。(伊藤 蓮太郎)

2. その他の活動など

7月5日、常任理事懇談会を開催しました。

8日、静岡県集団給食協会浜松支部総会後の講習会で伊藤蓮太郎氏が講演しました。

14日、千葉県食品安全条例(仮称)検討作業部会に伊藤蓮太郎氏が出席しました。

19日、第12回ISO22000研究会(世話人:渡邊清孝、三原 翠両食科協常任理事)を開催しました。

26日、大分県立工科短期大学(中津市)で開催された大分県食の安全確保推進本部等が主催の『食の「安全」と「安心」 -なぜ「不安」なのか-』をテーマにした意見交換会に、当食科協監事の北村忠夫氏が講師・コーディネーターとして出席しました。(伊藤 蓮太郎)

【行政情報】

1. 妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項の見直しについて

厚生労働省では、我が国の水銀を含有する魚介類への対応として、平成15年6月に、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会の意見を聴いて、サメ、メカジキ、キンメダイ、クジラ類の一部について、妊婦を対象とした摂食に関する注意事項を公表しました。しかし、その後、FAO/WHO 合同食品添加物専

門家会議において、水銀に関する暫定的耐容週間摂取量について、発育途上の胎児を十分に保護するため水銀の再評価が実施されたこと、我が国においても継続的に実施された魚介類の水銀濃度に関する報告が取りまとめられたこと等から、上記の注意事項について見直しを行うこととしました。

そのため、厚生労働省は平成16年7月、注意事項の見直しについて食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、平成17年6月、同委員会から食品健康影響評価の結果が通知されたことを受けて、同省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において審議を行い、同乳肉水産食品部会は8月12日、下記の「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項(案)」をとりまとめました。

(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/050812/050812.html>)

妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項(案)

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
乳肉水産食品部会

<魚介類の有益性>

魚介類(鯨類を含む。以下同じ)は、良質なたんぱく質や、生活習慣病の予防や脳の発育等に効果があるといわれているEPA、DHA等の高度不飽和脂肪酸をその他の食品に比べ一般に多く含み、また、カルシウムを始めとする各種の微量栄養素の摂取源である等、健康的な食生活にとって不可欠で優れた栄養特性を有しています。

<魚介類の水銀>

魚介類は自然界の食物連鎖を通じて、特定の地域等にかかわりなく、微量の水銀を含有していますが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではありません。しかしながら、一部の魚介類については、食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものも見受けられます。

<妊婦の方々へ>

近年、魚介類を通じた水銀摂取が胎児に影響を与える可能性を懸念する報告がなされています。この胎児への影響は、例えば音を聞いた場合の反応が1/1,000秒以下のレベルで遅れるようになるようなもので、あるとしても将来の社会生活に支障があるような重篤なものではありません。妊娠している方又は妊娠している可能性のある方(以下「妊婦」という。)は、次の事項に注意しつつ、魚介類を摂食するよう心がけましょう。

わが国における食品を通じた平均の水銀摂取量は、食品安全委員会が公表した妊婦を対象とした耐容量の6割程度であって、一般に胎児への影響が懸念されるような状況ではありません。

魚介類は健やかな妊娠と出産に重要である栄養のバランスのよい食事に欠かせないものです。本注意事項は、妊婦の方々に水銀濃度が高い魚介類を食べないように要請するものではありません。また、本注意事項は胎児の保護を第一に、食品安

全委員会の評価を踏まえ、魚介類の調査結果等からの試算を基に作成しました。水銀濃度が高い魚介類を偏って多量に食べることは避けて、水銀摂取量を減らすことで魚食のメリットと両立することを期待します。

妊婦が注意すべき魚介類の種類とその摂食量の目安

摂食量の目安	魚介類
1回約 80gとして妊婦は2ヶ月に1回まで (1週間当たり 10g程度)	バンドウイルカ
1回約 80gとして妊婦は2週間に1回まで (1週間当たり 40g程度)	コビレゴンドウ
1回約 80gとして妊婦は週に1回まで (1週間当たり 80g程度)	キンメダイ
	メカジキ
	クロマグロ
	メバチ(メバチマグロ)
	エッチュウパイガイ
	ツチクジラ
	マッコウクジラ
1回約 80gとして妊婦は週に2回まで (1週間当たり 160g程度)	キダイ
	クロムツ
	マカジキ
	ユメカサゴ
	ミナミマグロ
	ヨシキリザメ(筋肉)
	イシイルカ

(参考1) マグロの中でも、キハダ、ビンナガ、メジマグロ(クロマグロの幼魚) ツナ缶は通常の摂食で差し支えありません。バランスよく摂食して下さい。

(参考2) 魚介類の消費形態ごとの一般的な重量は次のとおりです。

寿司、刺身	一貫又は一切れ当たり	15g程度
刺身	一人前当たり	80g程度
切り身	一切れ当たり	80g程度

例えば、週に1回と注意事項に記載されている魚介類のうち、2種類または3種類を同じ週に食べる際には、食べる量をそれぞれ2分の1または3分の1にするといった工夫をしましょう。また、ある週に食べ過ぎた場合は次の週に量を減らしましょう。

<子供や一般の方々へ>

今回の注意事項は胎児の健康を保護するためのものです。子供や一般の方々については、通常食べる魚介類によって、水銀による健康への悪影響が懸念されるよう

な状況ではありません。健康的な食生活の維持にとって有益である魚介類をバランス良く摂取してください。

< 正確な理解のお願い >

魚介類は一般に人の健康に有益であり、本日の妊婦への注意事項が魚介類の摂食の減少やいわゆる風評被害につながらないように正確に理解されることを期待します。

なお、今後とも科学技術の進歩にあわせて、本注意事項を見直すこととしています。

なお、「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項（案）」に対する意見募集については8月22日に公表され、9月21日までに厚労省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係あて提出することになっています。（伊藤 蓮太郎）

2. 遺伝子組換え食品の表示に対する意見と所轄省の考え方

厚生労働省及び農林水産省は平成17年3月、遺伝子組換えアルファルファが食品としての安全性審査が終了する見込みであることを踏まえ、アルファルファ（農産物）及びアルファルファを主な原材料とするもの（加工食品）を表示対象に加えること（食品衛生法施行規則及び遺伝子組換えに関する表示に係る農林水産大臣告示の一部改正）について、パブリック・コメントを求めました。その結果、インターネットによる1つの意見があったこと及びその意見に対する両省の考え方が7月14日に公表されました。意見及びそれに対する考え方は下記のとおりです

（http://www.maff.go.jp/www/press/cont2/20050714press_1.html）（伊藤蓮太郎）

寄せられた御意見と御意見に対する考え方

1. 申請されたアルファルファは「飼料用」であるのに、なぜ食品表示へのアルファルファの追加が必要なのですか？
2. 認可を飼料用・食用と区別し、あくまでもアルファルファは飼料用ということで認可し、販売企業が管理の徹底を行えば法改正の必要はないのではないのですか？

当該遺伝子組換えアルファルファについては、開発企業によれば、現時点では「飼料用」として開発されたものであり、「飼料用」として流通させる予定ですが、今後商業栽培が進めば、意図せざる混入等により、「食品用」として流通する可能性が否定できないことから、食品としての安全性審査について厚生労働省に申請したとのことです。厚生労働省としては、当該申請に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、同委員会は食品健康影響評価を行い、この結果の通知から食品としての安全性を確認したところです。

このように、当該遺伝子組換えアルファルファについては、食品安全委員会における食品健康影響評価の結果から、開発企業が「飼料用」として流通させる予定でも、科学的には「食品用」として安全に流通させることが可能であると判断されております。また、遺伝子組換えが行われていないアルファルファは、現在、いわゆるスプラウト（もやし）のほか、乾燥させて茶にしたものが飲食されており、こうした実態を

考慮し、遺伝子組換え食品に関する情報が適切に提供されるよう表示の制度を整えるため、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）、遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準（平成12年農林水産省告示第517号）の改正を行うこととしているところです。

3. 分別流通において予期せぬ混入は5%まで認められています。飼料用のアルファルファが食用に予期せぬ混入があると想定し法を改正することは、他の原料からの移染に対し表示を課す訳ですから、甜菜など現時点で表示義務の無い組換え農産物は想定しなくて良いのですか？

当該遺伝子組換えアルファルファについては、開発企業によれば、我が国の食品及び飼料としての安全性審査並びに環境への安全性審査の手続がすべて終了した時点（早ければ平成17年度中）で、米国での商業栽培を開始する予定であるとのこと。一方、遺伝子組換えてんさいについては、開発企業によれば、環境への安全性審査等を申請する諸条件が整っておらず、現時点において商業栽培の見込みがないことから、遺伝子組換えてんさいの流通の可能性は否定できるため、遺伝子組換え食品に関する表示を義務づける必要はないと考えています。

なお、今後、我が国の食品及び飼料としての安全性審査並びに環境への安全性審査の手続がすべて終了した遺伝子組換えてんさいの商業栽培が進むようであれば、遺伝子組換え食品に関する情報が適切に提供されるよう表示の制度を整えるため、食品衛生法施行規則、遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準の改正を行う必要があると考えております。

4 移染に対して表示する場合、消費者や流通、メーカーに対して「飼料用が食用に移染するという管理とはいったい何？」と不安をあおることになりませんか？

1及び2の御質問に対して回答しているとおり、当該遺伝子組換えアルファルファについては、開発企業によれば、現時点では「飼料用」として開発されたものであり、「飼料用」として流通させる予定ですが、今後商業栽培が進めば、意図せざる混入等により、「食品用」として流通する可能性が否定できないことから、食品としての安全性審査について厚生労働省に申請したとのこと。厚生労働省としては、当該申請に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、同委員会が健康影響評価を行い、この結果の通知から食品としての安全性を確認したところです。

このように、当該遺伝子組換えアルファルファについては、食品安全委員会における食品健康影響評価の結果により、開発企業が「飼料用」として流通させる予定でも、科学的には「食品用」として安全に流通させることが可能であると判断されております。また、遺伝子組換えが行われていないアルファルファは、現在、いわゆるスプラウト（もやし）のほか、乾燥させて茶にしたものが飲食されているところであり、こうした実態を考慮し、遺伝子組換え食品に関する情報が適切に提供されるよう表示の

制度を整えるため、食品衛生法施行規則及び遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準の改正を行うこととしているところです。

つまり、今回予定している食品衛生法施行規則、遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準の改正は、混入に関して表示を義務づけるということではなく、混入の可能性を踏まえた食品としての安全性審査の申請を受けて食品安全委員会が行った当該遺伝子組換えアルファルファについての食品健康影響評価の結果の通知に基づき、食品としての安全性が確認されることによる当該遺伝子組換えアルファルファの「食品用」としての流通可能性及びアルファルファの流通実態を考慮し、遺伝子組換え食品に関する表示を義務づけるというものです。

3. 農水省安全・安心モニターへの第1回アンケートの調査結果

農林水産省は、国民が同省の実施するリスクコミュニケーションや情報提供を通じて、食品の安全性についてどのように理解しているかを把握するため、安全・安心モニター2,005名を対象に、BSEに関する情報源、牛肉の消費行動と牛肉に対する意識、BSEに関する意見交換会の認知度の3点を把握することを目的として、平成17年2月から3月にかけてインターネットによるアンケート調査を実施し、その結果（有効回答者1,557名、78%）が7月14日に公表されました。概要等は以下のとおりです（http://www.maff.go.jp/www/press/cont2/20050715press_5.html）。（伊藤蓮太郎）

BSEに関する情報源

調査時点でBSEに関心があると答えた方は、「大変ある(39%)」「まあまあある(53%)」を合わせ9割以上でした（問1）。

BSEに関する情報源として信頼されているのは「新聞(80%)」「テレビ(76%)」が多く、「行政のWebサイト、政府広報(32%)」が続いています（問2）。牛肉の消費行動と牛肉に対する意識

牛肉を食べている理由として、「BSE対策が十分に行われている(26%)」「牛肉が好き(26%)」「自分の健康に影響がないと思う(22%)」がほぼ同数でした。「行政を信頼できるようになった(2%)」や「食肉事業者を信頼できるようになった(1%)」と答えた方はわずかでした（問3-2）。

一方、牛肉の消費量が減った理由として一番多かったのは「BSEが未だに科学的に未解明な部分が多く、不安だから(56%)」という回答でした（問3-3）

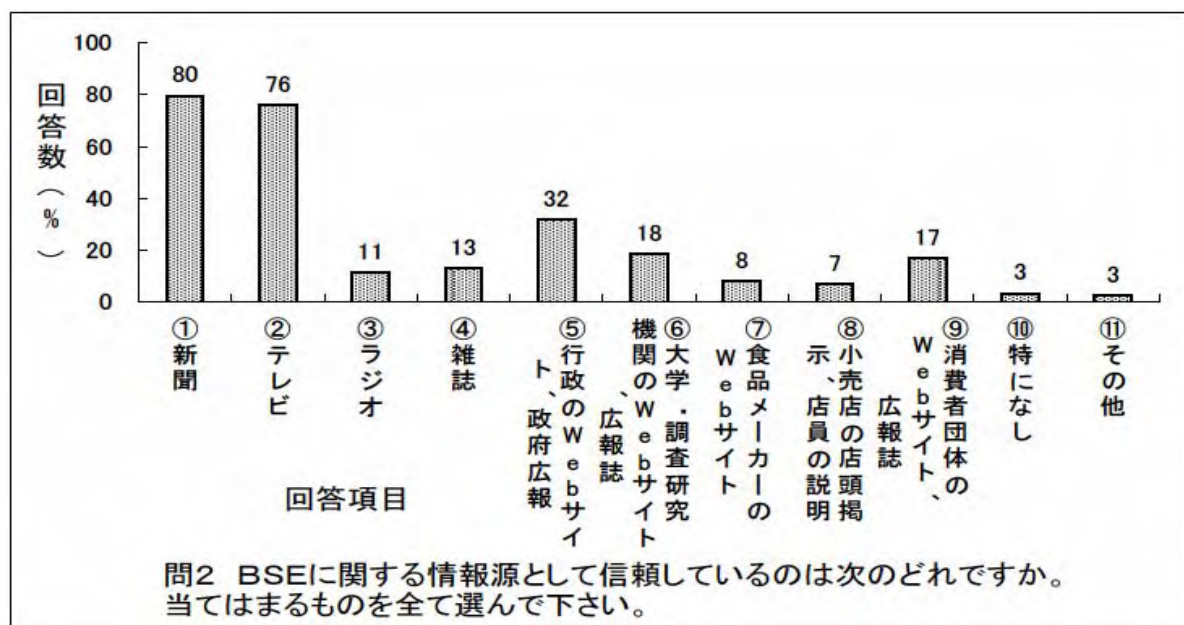
BSEに関する意見交換会の認知度

BSEに関する意見交換会については、「参加したことはないが、興味はある(62%)」と答えた方が多く、「参加したことがある(9%)」と答えた方は約1割でした（問5-1）。

安全・安心モニター（第1回）回答結果

問1	BSEに関心がありますか。 (%)	
	大変ある	39
	まあまあある	53
	あまりない	8
	全くない	0
		(回答者数) 1557

問2	BSEに関する情報源として信頼しているのは次のどれですか。当てはまるものを全て選んで下さい。(複数回答) (%)	
	新聞	80
	テレビ	76
	ラジオ	11
	雑誌	13
	行政のWebサイト、政府広報	32
	大学・調査研究機関のWebサイト、広報誌	18
	食品メーカーのWebサイト	8
	小売店の店頭掲示、店員の説明	7
	消費者団体のWebサイト、広報誌	17
	特になし	3
	その他	3
		(回答者数) 1557



問3-1	現在、BSE 感染牛は 14 頭発見されていますが、平成 13 年 9 月の我が国初の BSE 感染牛発見前に比べ、現在のご自身の牛肉消費量はどうなりましたか。(%)		
	牛肉の消費量は感染牛発見以前より増えている(問3-2へ)	1	(回答者数) 1557
	牛肉の消費量は感染牛発見以前と変わっていない(問3-2へ)	53	
	牛肉の消費量は感染牛発見以前より減っている(問3-2、問3-3へ)	36	
	感染牛発見以来、牛肉はほとんど食べていない(問3-3へ)	7	
	感染牛発見前から、牛肉は食べていない	2	

問3-2	問3-1で「1.」「2.」「3.」と答えた方に質問します。牛肉を食べている理由は次のどれでしょうか。(%)		
	BSE 対策が十分行われていると思うから	26	(回答者数) 1398
	BSE 発生以前から牛肉は食べており、自分の健康に影響がないと思うから	22	
	牛肉が好きだから	26	
	行政を信頼できるようになったから	2	
	食肉業者を信頼できるようになったから	1	
	特段の理由はない	23	

問3-3	問3-1で「3.」「4.」と答えた方に質問します。牛肉を食べなくなった理由は次のどれでしょうか。当てはまるものを全て選んで下さい。(複数回答)(%)		
	BSE 対策が不十分だと思っているから	32	(回答者数) 545
	BSE が未だに科学的に未解明な部分が多く、不安だから	56	
	牛肉を食べない生活に慣れたから	36	
	行政への不信感が未だ払拭できないから	26	
	食肉業者への不信感が未だ払拭できないから	34	

問4	農林水産省の具体的な業務はどれだと思いますか。当てはまるものを全て選んで下さい。(複数回答)(%)		
	と畜場(牛を牛肉に加工する場所)での、特定危険部位(SRM)除去の監視指導を行う	59	(回答者数) 1557
	と畜場(牛を牛肉に加工する場所)での、BSE検査の監視指導を行う	69	
	BSE感染源とされる肉骨粉を含む飼料を、牛に与えないための監視指導を行う	70	
	死亡牛のBSE検査を行う	41	
	わからない	7	

～問4の説明～

農林水産省の具体的な業務は「 」 「 」です。なお、「 」 「 」は厚生労働省の業務です。

問5-1	BSEに関する意見交換会や勉強会に参加したことがありますか。		(%)
	参加したことがある(問5-2へ)	9	(回答者数) 1557
	参加したことはないが、興味はある(問5-3へ)	62	
	興味がないので、参加したことはない(問5-4へ)	29	

問5-2	問5-1で「1.」と答えた方に質問します。あなたが参加した意見交換会・勉強会はどこが開催したものでしょうか。当てはまるものを全て選んで下さい。(複数回答)		(%)
	食品安全委員会、農林水産省、厚生労働省など国の機関	66	(回答者数) 140
	都道府県などの地方自治体	33	
	国内生産者団体	9	
	食品事業者団体	4	
	外食産業団体	2	
	海外の牛肉輸入団体	1	
	消費者団体	25	
	どこの主催か覚えていない	2	
	その他	11	

問5-3	問5-1で「2.」と答えた方に質問します。意見交換会に参加されなかった理由として当てはまるものを全て選んで下さい。(複数回答)		(%)
	開催があったことを知らなかったから	77	(回答者数) 958
	開催会場が自宅に遠かったから	11	
	当日に仕事など他の用事があったから	16	
	申し込んだが抽選にはずれたから	1	
	小さい子供がいるなど、家を空けにくい事情があるから	14	
	せっかく意見交換会・勉強会に参加しても、人前で意見や質問を出せないで、参加する意味がないと思うから	7	

問5-4	問5-1で「3.」と答えた方に質問です。理由を全て選んで下さい。(複数回答)		(%)
	BSEに関して意見交換や勉強する必要がないから	29	(回答者数) 448
	意見交換会に参加しても、意見交換できない気がするから	57	
	意見交換会の案内(プレスリリース等)が興味を引かなかったから	16	
	BSEに興味がないから	13	

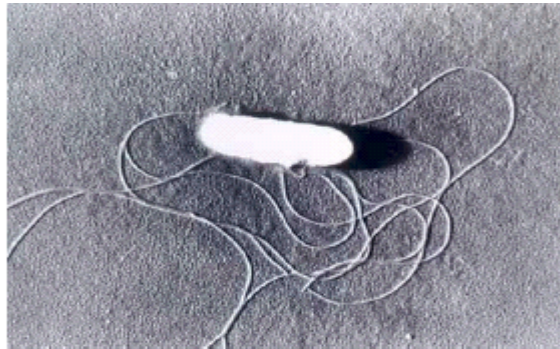
4. 食品安全委員会の食中毒情報

食品安全委員会のホームページのトピックス・食中毒についてのページ (<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>) に主な食中毒菌に関する次のような情報があり大変有益です。この情報は、リステリアのほか、腸管出血性大腸菌(O157:H7)、サルモネラ属菌、カンピロバクター、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、セレウス菌、エルシニア及びノロウイルスにもあります。(伊藤 蓮太郎)

リステリアによる食中毒について

我が国では、未だ本菌が原因として報告された食中毒例はありませんが、欧米では、多くの被害者を出しています。米国では、毎年約 2,500 人が重症のリステリア症となり、そのうち、約 500 人が死亡していると推定されています。食品が感染源であることが証明された最初の報告例は、1981 年のカナダのコールスロー（キャベツの千切りサラダ）を原因とした集団事例です。

その後、食肉、牛乳、ナチュラルチーズ、サラダ、スモークサーモンなどの食品が感染源となったリステリア症が報告されています。



リステリア・モノサイトゲネス 撮影：東京都健康安全研究センター

リステリアの特徴及び症状

1) リステリアの特徴

本菌は自然界に広く分布しています。また、人獣共通感染症菌であり、動物を介して人に感染することがあります。本菌の発育温度域は0～45 と広く、冷蔵庫中でも増殖、他の細菌に比べて塩に強く、10%の食塩水の中でも増殖しますが、加熱殺菌には弱いという特徴があります。

2) 症状

感染初期は、急性胃腸炎症状よりも、インフルエンザ様症状を示すことが多く、また、潜伏期間は平均して3週間と長くなっています。髄膜炎および敗血症を引き起こし、意識障害や痙攣が起こる場合もあります。38～39 の発熱、頭痛、嘔吐などの症状が

出ますが、健康な成人では無症状のまま経過することが多いようです。胎児敗血症では、妊婦から子宮内の胎児に垂直感染し、これが流産や早産の原因となりえます。妊婦は発熱、悪寒、背部痛を主徴とし、胎児は出生後死亡する例も見られます。

リステリアの感染経路・その食中毒の予防

3)原因食品と感染経路

本菌食中毒の原因食品は多彩で、特に乳製品および食肉加工品、調理済みで低温保存する食品が原因となります。食品の低温流通が進み、食品を長期間保存することが可能になったことが、食品媒介感染症として注目されるようになった要因の一つです。海外では、牛乳、チーズ、野菜、食肉などの食品を原因とした集団発生事例があります。

4)食中毒の予防

清潔な食品の取り扱いを心がけ、下記の項目を実践。

リステリアは加熱で死滅するので、動物性の生の食物（例えば、牛肉、豚肉、にわとり・七面鳥の生肉等）はよく加熱する。

生野菜は食前によく洗う。

生肉は、野菜や調理済みの食物など食べる用意ができている食物と接触させない。

生肉に使用した皿を洗淨、消毒しないまま他の食品に使用しない。

加熱していない生の食物を扱った後は、手、包丁、まな板、容器などをよく洗う。

生又は調理済みで、食前に再加熱をしない食品を冷蔵庫内に長期間保存しない。

妊婦等リスクの高い人は、殺菌していない生の牛乳、あるいは生の牛乳で作ったチーズ等を避ける。

リステリアに関する調査

我が国ではリステリア食中毒は報告されていませんが、厚生科学研究班長・五十君博士らの調査では、各地でリステリア症患者の発生（食品との因果関係は不明）が確認されています。

・欧米に比べ、日本でのリステリア症は少ないのではないかといわれていましたが、重度のリステリア症の発生が年間83例あり、やや少ないが欧米とほぼ同様に発生しています。

・欧米に比べ、日本の食品はリステリア汚染が少ないのではないかといわれていましたが、我が国の食品の汚染実態を確認したところ、欧米とほぼ同様の状況です。

・これらの事実からは、今後も食品を介したリステリア症が発生する可能性は否定できません。

リステリア食中毒のまとめ

<過去の原因食品>牛乳、チーズ、野菜、食肉、ホットドッグなど。

<特徴>家畜、野生動物、魚類、河川、下水、飼料など自然界に広く分布。4 以下の低温でも増殖可能。65、数分の加熱で死滅。未殺菌チーズ、食肉、野菜

サラダ、刺身などを汚染。

< 症状 > 潜伏期間は24時間から数週間と幅が広い。倦怠感、弱い発熱を伴うインフルエンザ様症状。妊婦、乳幼児、高齢者では重症になることがあります。

< 対策 > 生肉、未殺菌チーズなどをできるだけ避け、冷蔵庫を過信しない。

5 . 育児用調製粉乳の衛生取扱いについて

わが国においては、これまで、*Enterobacter sakazaki* に汚染された育児用調製粉乳を摂取したことによる感染症は発生していません。しかし、FAO/WHO 専門家会合等でその発生防止のための注意を喚起していることなどから、厚生労働省は 6 月 10 日、各都道府県等に「育児用調製粉乳の衛生的取扱いについて」を通知しました。この件に関する情報が厚生労働省の食品安全情報 HP の「食品の安全に関する Q&A」(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/index.html>)にあります。(伊藤 蓮太郎)

育児用調製粉乳中の *Enterobacter sakazakii* に関する Q&A(仮訳)

この Q&A は、2004 年 2 月の FAO/WHO 専門家会合でとりまとめられたものを仮訳したものです。

(原文：<http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/en/qa2.pdf>)

Q1 「*Enterobacter sakazakii*」とは、どういふ細菌ですか？

また、どのような疾患を引き起こしますか？

A1 *Enterobacter sakazakii*(以下「本菌」という。)は、ヒトや動物、環境中に確認される多数の菌種を含む腸内細菌科 *Enterobacter* 属の細菌です。この細菌は、特に乳幼児の髄膜炎や腸炎の発生に関係しているとされています。感染した乳幼児の 20～50%が死亡したという事例の報告もあります。

また、死亡に至らなかった場合も、神経障害等重篤な合併症が継続するとされています。成人が感染した場合は、その症状はかなり軽度であるとされています。

Q2 本菌はどこに存在していますか？ヒトの腸管の中に存在しますか？

A2 本菌の自然界での生息場所はよくわかっていません。健康なヒトの腸管からも時折検出されますが、常在しているものではなく、多くの場合、外部からの侵入によるものです。また、自然環境中や動物の腸管内でも確認されています。

Q3 本菌はどのようにして調製粉乳に混入するのですか。また、他の食品が汚染されることがありますか？

A3 本菌が調製粉乳に混入する経路として以下の3つが考えられています。

- 1 調製粉乳の製造に用いられる未処理の原材料からの混入
- 2 殺菌後の製品や乾燥原料の汚染
- 3 授乳前の調乳時に生じる汚染

また、本菌は調製粉乳以外の食品からも検出されていますが、調製粉乳だけが病気の発生に関与していません。

Q4 どのような人々に病気が発生する危険性がありますか？

A 4 本菌はすべての年齢層の人で病気を引き起こします。

報告された感染事例の年齢分布から、乳幼児(1才未満)が特にリスクが高いと考えられています。また、乳幼児の中でも、本菌による感染症に対して、最もリスクが高いのは、生後28日未満の新生児、特に未熟児、低出生体重児、免疫障害を持つ乳幼児です。また、HIV陽性の母親を持つ乳幼児は、調製粉乳を特に必要とすること、感染に対し感受性が高いことからリスクが高いとされています。母親がHIV陽性であることや低出生体重児の問題は、そのような乳幼児人口が先進諸国より多い途上国においては、特に関心が高いかもしれません。(Q10 参照)(*)

(*)これらの乳幼児について、国連の指針では、母乳に代わる哺育が、許容でき、実行が可能で、安価であり、継続可能で、安全なものであれば、母乳哺育を完全に中止するよう勧告しており、調製粉乳はその選択肢の一つとなっています。また、これらの乳幼児の中には、HIV陽性であって、そのために免疫不全を有する恐れがある乳幼児も含まれています。

Q 5 どのようなすれば、リスクは軽減できますか？

A 5 2004年2月のFAO/WHO 専門家会合で、以下のことが勧告されました。

乳幼児、特に高リスクの乳幼児(Q4参照)の介護者に対し、調製粉乳は無菌ではないということについて、常に注意喚起を行うべきであること。

何らかの理由で母親が母乳哺育をすることができない、あるいは、母乳哺育を選択しない場合には、可能な限り、殺菌済みで液状の市販の乳幼児用ミルクを使用するか、調製粉乳を調乳する際に、熱湯で溶かす、あるいは調製後に加熱する等の汚染のリスクを除去する手順で行うことが必要であること。(*)

予備的なリスク評価では、調乳済みの調製粉乳は、保管時間(調製から摂取までの時間)と授乳時間を短縮することにより、乳幼児へのリスクが軽減することが示されています。管理方法を組み合わせることで、リスクを大きく軽減することができるとのこと。

現在の技術では無菌の調製粉乳を製造することは大変困難ですが、専門家会合の勧告の中で、関係業者に対し調製粉乳の安全性を高めるために実施すべき事項が示されています。

(*) この場合、栄養成分の変化、熱湯を使用することによる火傷の危険性など、栄養及びその他の要因について注意しなければなりません。調製粉乳は、調乳後は冷却し、適切に取り扱う必要があります。

参考1

2004年2月の専門家会合の報告によると、本菌は70℃以上の温度で速やかに不活化するとされています。

また、社団法人日本乳業協会は、上記の報告を踏まえ、医療機関に対し育児用調製粉乳について80℃前後の熱湯による調乳、又は調乳後一旦80℃前後に一旦加熱後冷却する方法を推奨しています。

参考2

2004年2月のFAO/WHO 専門家会合の報告書概要 勧告部分(仮訳)

・乳幼児が母乳哺育ではない場合、特に高リスクの乳幼児の保育者に対し、調製粉乳は無菌ではないので、重篤な病気を引き起こす病原菌に汚染されている可能性があることについて常に注意喚起する必要があり、またリスクを軽減する方法について情報を提供しなければならない。

・乳幼児が母乳哺育ではない場合、高リスクの乳幼児の保育者に対し、可能な限り、殺菌済みで液状の市販の乳幼児ミルクか、効果的な汚染除去手順によって調製した調製乳(例えば、熱湯で溶解する、あるいは溶解した粉乳を加熱する。)を使用するよう奨励すべきである。

- ・リスクを最小にするための調製粉乳の調製、使用、取扱いについて指針を策定すべきである。
 - ・乳幼児食品関係業界に対し、ハイリスクグループのための母乳代替食品について、多様な殺菌済み市販食品の開発を行うよう奨励すべきである。
 - ・乳幼児食品関係業界に対し、製造環境及び調製粉乳中の双方において本菌の濃度や陽性率を軽減するよう奨励すべきである。このために、乳幼児食品の関係業界は、効果的な環境モニタリングプログラムの実施や、生産ラインでの衛生管理の指標として大腸菌群ではなく腸内細菌科 (Enterobacteriaceae) の菌を用いた検査の実施を検討する必要がある。
- (以下、略)
- (報告書の概要:原文 <http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/summary.pdf>)

以下、省略。

【消費者情報】

1. かながわ発！地球温暖化防止のための消費者行動 10 か条

合言葉は「もったいない」

(かながわくらしのジャーナル 2005 年 8 月号・9 月号 No.103 から)

1. 私たちの地球では・・・

地球は、大気に包まれています。この大気に二酸化炭素などの温室効果ガスが含まれているため、地球上の気温は生物が住みやすい 15 前後に保たれ、私たちは地球上で生きていくことができます。しかし、その温室効果ガスが増えすぎたため温暖化が進み、気温の上昇だけでなく、異常気象などにより私たちの社会・経済活動に大きな影響を及ぼすことが懸念されています。

2. 地球温暖化ってどういうこと？

私たちは、日常生活で、電気を使ったり、車を運転したり、物を作ったりしますが、このときに、石油や石炭など化石燃料を燃やしています。この化石燃料を燃やすことによって、二酸化炭素が排出されますので、大気中の二酸化炭素濃度は産業革命が始まった頃の約 200 年前には約 280ppm (注 1) でしたが、現在では、370ppm を超えています。

このように、人間活動の影響で大気中の二酸化炭素濃度が増加し、地球温暖化が着実に進んでいます。具体的には、1900 年から 2000 年までの 1 年間で最大 5.8 も上がると予想されています。

(注 1) ppm とは、100 万分の 1 を示す単位でごく微量の物質の濃度を表す際に用いられます。1ppm は 1 m³の空気中に 1c m³の物質が含まれていることをいいます。

3.地球温暖化によってどのようなことが起こるの？

1. 洪水や干ばつが発生

2002年にヨーロッパで大規模な洪水が、2003年にカリフォルニアで山火事が発生。日本にも過去最大の台風が上陸するなど、異常気象が頻発しています。

2. 氷河や永久凍土の減少

南極や北極の氷、高山などで一年中溶けることのなかった氷（永久凍土）が溶けはじめています。氷河が溶けてできた湖が決壊し、鉄砲水による被害が増えています。

3. サンゴ礁の上昇

サンゴに酸素を供給している藻が、海水温の上昇によって抜け出てしまい、サンゴが死滅する白化現象が世界各地で起こっています。

4. 海面の上昇

海面が高くなり、海拔の低い島が沈没しはじめています。

日本で海面が1m上昇すると、全国の砂浜の9割以上が侵食されます。また、東京でも、堤防を高くするなどの対策を取らなければ、江東区、墨田区、江戸川区、葛飾区のほぼ全域が影響を受けます。

5. 人体への影響

暑熱や異常気象などによる直接的な人体への影響と、伝染病や大気汚染などによる間接的な人体への影響が増加します。

6. 生態系の変化

ソメイヨシノ（サクラ）の開花日がここ50年間に5日早まりました。その一方で、カエデなどの紅葉日は1953年から2000年の間に約2週間遅くなりました。

4.地球温暖化を防止するため、私たちができることは？

私たちの日常生活のなかで、地球温暖化の防止に貢献できることはたくさんあります。次に掲げる取組みは、その一例です。

エネルギー

家電製品等を購入するときは省エネルギー型機器を選んで購入します。

たとえば、冷房効力2.2kw6～9畳用のエアコンでは年間電気代は最大値で36,639円、最小値で16,675円であり、省エネルギー型のものを選べば、1年間で19,964円お得になります。

不要な証明など無駄なエネルギー利用を改善します。

家庭の消費電力の約16%は照明です。蛍光灯の点灯回数は寿命に影響しません。

家庭の消費電力の10%を占める待機電力（注2）を削減します。

使っているときだけ主電源スイッチをオンにし、使わないときは主電源スイッチをオフにすると家庭の待機時消費電力量を約25%削減できます。

(注2)待機電力とは、テレビ、電子レンジなどの家電製品を使っていないのに、主電源スイッチがオンになっていたり、コンセントが差し込んだままになっているため、次の何らかの入力(作動)を待っている間に消費される電力のこと

ごみ(廃棄物)

ごみの分別と資源化にしっかり取り組みます。

ごみを分別して出すことは、リサイクルの促進につながります。市町村によっては、分別の仕方が違うので、よく確認して積極的に協力しましょう。

物を購入するときは、廃棄量の少なくなるものや長期使用できるものを選んで購入します。

資源の無駄を省き、ごみの軽量化にもつながります。

生ごみ(食べ残し)の発生を極力減らします。

資源の無駄を省き、ごみの軽量化にもつながります。その上、家計の節約にもなります。

物を購入するときは、リユースできるもの、再生材やリサイクルしやすい素材を使用しているものなどを優先的に購入します。

資源の無駄を省き、ごみの軽量化にもつながります。また、リサイクル市場の形成・発展につながります。

そら

アイドリングストップやエコドライブに取り組みます。

アイドリングを1日5分やめると、年間でガソリン23.7ℓ、CO₂排出量で15.2kgの省エネ、しかも2,370円の節約になります。

みず(水)

節水や水の再利用をします。

4人家族がそれぞれ1日1分間水道水の使用を短縮したら年間で水道使用量が17.5m³、CO₂排出量で2.8kgの省エネ、しかも3,850円の節約になります。

グリーン購入

商品購入時、包装をひかえ詰め替え製品などを利用します。

資源の無駄を省き、ごみの軽量化になります。

参考:「省エネ性能カタログ 2005夏」(財)省エネルギーセンター刊

「環境にやさしい暮らし実践マニュアル」県環境計画課発行

「青い地球の物語」全国地球温暖化防止活動センター刊

「今日からはじめる温暖化防止作戦」神奈川県温暖化防止活動推進センター刊

この10項目は、「新アジェンダ21 かながわ」に示されている個人のマイアジェンダ登録項目35のうち、環境分野で初めてノーベル平和賞を受賞されたケニアの環境副大臣のマータイさんが、資源を大切にする「もったいない運動」の精神を生かし、「もったいない」に関連する10項目をピックアップしたものです。

「もったいない」に該当する項目は、どれも取り組みやすいことばかりです。「そんなこと、もうやっているよ」という方も多いと思います。「そんなことでも効果が

あるの？」という方もいらっしゃると思います。

でも、「そんなこと」の積み重ねが、地球を救い、子や孫が安心して暮らせる環境を残すことにつながります。

あなたも「もったいない」という日本人独特の精神を再認識して、できることから取り組んでみませんか。

そして、自分で実践しようと思ったことをマイアジェンダ登録してみませんか。

ホームページからの登録は次のアドレスをご覧ください。

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/kankyokeikaku/agenda/mottainai.htm>

「新アジェンダ 21 かながわ」の詳細については、次のホームページをご覧ください。

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/kankyokeikaku/agenda/la21k.html>

マイアジェンダ（私の実践行動）を登録すると？

メールアドレスをご記入いただいた方には、2 か月に 1 度、ニュースレターをお届けします。

年 1 回（5 月）登録内容をお知らせいたしますので、ご確認ください。その際に、登録内容を変更・追加していただくこともできます。

「新アジェンダ 21 かながわ」の推進組織である「かながわ地球環境保全推進会議」の「実践行動部会」のメンバーとして、推進会議が行なうイベント等にご参加いただけます。

このほか、ご登録いただいた皆さまには、今後、神奈川県が「地球温暖化対策の推進に関する法律」に基づき、神奈川県地球温暖化防止活動推進センターに指定した「NPO 法人かながわアジェンダ推進センター」よりニュースレター（E-Mail）等をお送りいたします。

問い合わせ・シート送付先

県環境農政部環境計画課内

「かながわ地球環境保全推進会議事務局」

〒231-8588 《住所の記載は不要です》

電話：045-210-4065 FAX：045-210-8845

E-mail：agenda.362@pref.kanagawa.jp

2 .商品テスト食酢(名古屋 ぐらしのほっと通信 2005 年 8・9 月号から)

最近、健康飲料として注目されている食酢。最近、健康飲料として注目されている食酢。店頭には黒酢をはじめ様々な種類や銘柄の食酢が並び、高価な商品も見られます

が、どのような違いがあるのでしょうか。市販されている食酢 20 銘柄について、表示、成分などを調べてみました。

テスト項目と方法

1. 表示、価格の調査
2. JAS 分析試験法に準拠して、酸度、アミノ酸量、エキス分(無塩可溶性固形分)、糖分(全糖)の測定、及び官能検査
3. J イオンクロマトグラフによるミネラル(ナトリウム、カリウム、マグネシウム、カルシウム)の測定



テスト対象品

テスト結果と考察

薄めずに飲むと胃に負担

酸度は、穀物酢・黒酢は 45g/100ml 前後、果実酢の平均は 54g/100ml。この濃度で飲用すると胃粘膜を損傷するおそれがあります。飲用時は 5~10 倍に希釈しましょう。

もろみ酢は焼酎を蒸留した残留物で、他の酢とは製法が異なるため、名称は「清涼飲料水」とされ、酸度表示はありませんでした。酸度測定の結果は 1.4g/100ml と低め。No.7 の黒酢は中国製の香酢で、酸度は 6.5g/100ml とかなり高めでした。

エキスの量でおいしさに差

エキス分は、クエン酸などの揮発しない酸、アミノ酸、糖分などからなり、酢に旨味や複雑な味を醸し出す成分です。風味の官能検査の結果、エキス分や糖分の高い酢が美味しいという傾向がありました。

エキス分はだいたいにおいて、穀物酢や果実酢よりも黒酢の方が多め。ただし、果実酢の中にはエキス分が非常に高いものもありました。

アミノ酸はいずれもわずかしが含まれず、酢からのアミノ酸補給は期待できません。アミノ酸は卵、大豆、牛乳、肉などのアミノ酸バランスがよいタンパク質から摂取するようにしましょう。

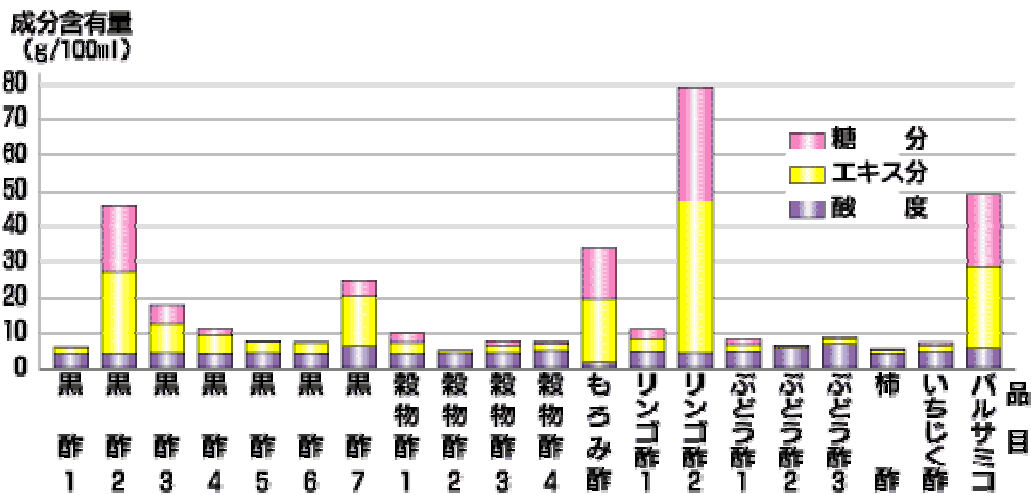
糖分のとりすぎに要注意

糖分はだいたいにおいて少量しか含まれていませんが、通常の酢は希釈するだけでは飲みづらく、おいしく飲むためには砂糖や蜂蜜を10%ほど加える必要があります。酢15mlを10倍に希釈して10%の砂糖を加えると、15g(60kcal)の糖分を摂ることになります。

逆にナトリウム量は非常に少ないので、塩分の摂取制限のある人は、料理の味付けに酢を用い、塩や醤油を控えるよう工夫するといいいでしょう。広告におどらせないで！

自分に合った選択を食酢100ml当たりの平均価格は、黒酢151円、穀物酢83円、果実酢183円。有機原料やハトムギ、柿、いちじくなどの特殊な原料の酢は高価でした。

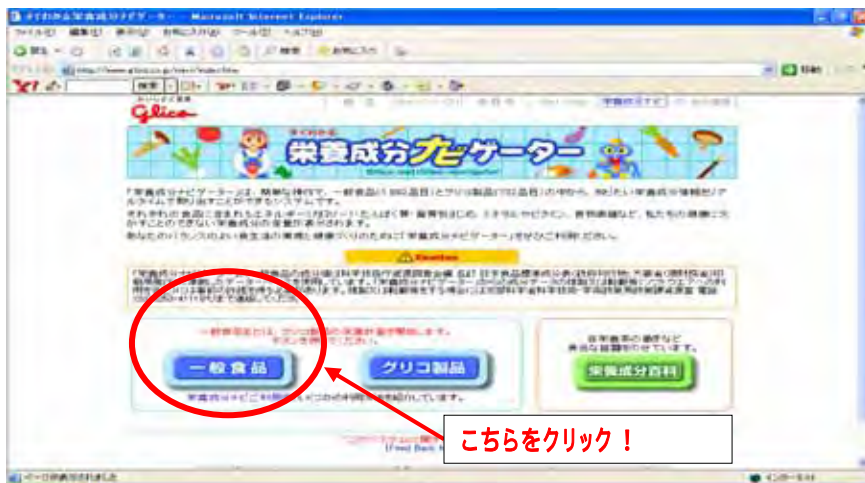
最近では、疲労回復、血液浄化、ダイエット、血圧低下作用など様々な効用を期待して酢を飲む人が増えています。血圧低下作用で特定保健用食品に認定された食酢もありますが、根拠がはっきりしない効用を強調したものもあります。酢の成分からは、栄養的な効果はそれほど期待できません。広告や雑誌の記事を鵜呑みにしないで、自分の体質に合っているかどうか様子を見ながら摂取して下さい。



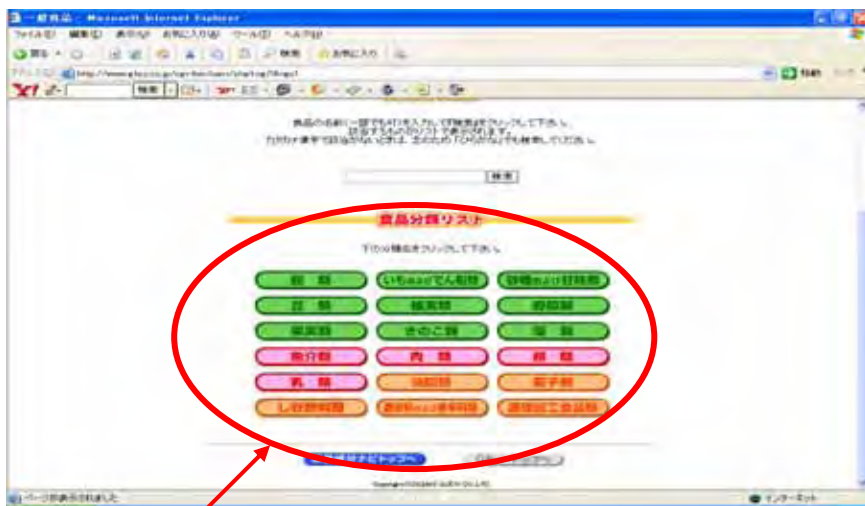
【企業情報】

江崎グリコの栄養成分ナビゲーター（江崎グリコホームページから）

「栄養成分ナビゲーター」は、簡単な操作で、一般食品（1,882品目）とグリコ製品（732品目）の中から、知りたい栄養成分情報をリアルタイムで取り出すことができるシステムです。それぞれの食品に含まれるエネルギー（カロリー）・たんぱく質・脂質をはじめ、ミネラルやビタミン、食物繊維など、私たちの健康に欠かすことのできない栄養成分の含量が表示されます。あなたのバランスのよい食生活の実現と健康づくりのために「栄養成分ナビゲーター」をぜひご利用ください。



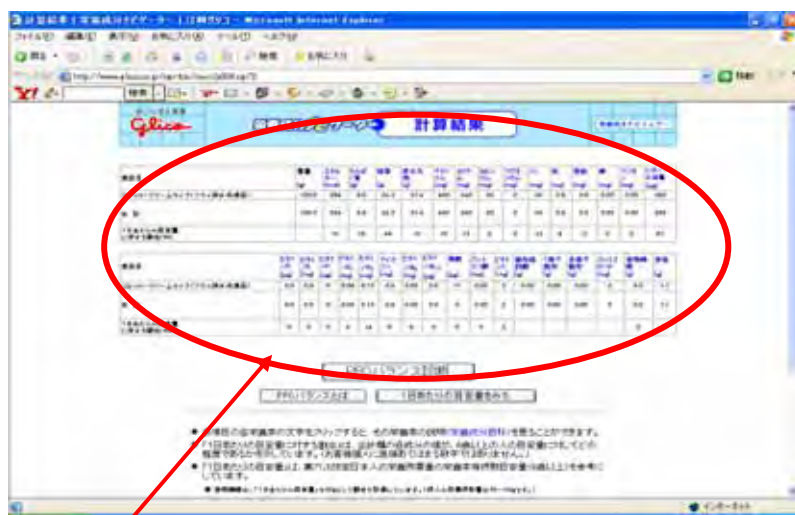
食品名を直接入力して検索することも



食品分類リストから選ぶことも可能です。
食品名に「コロッケ」と入力すると・・・



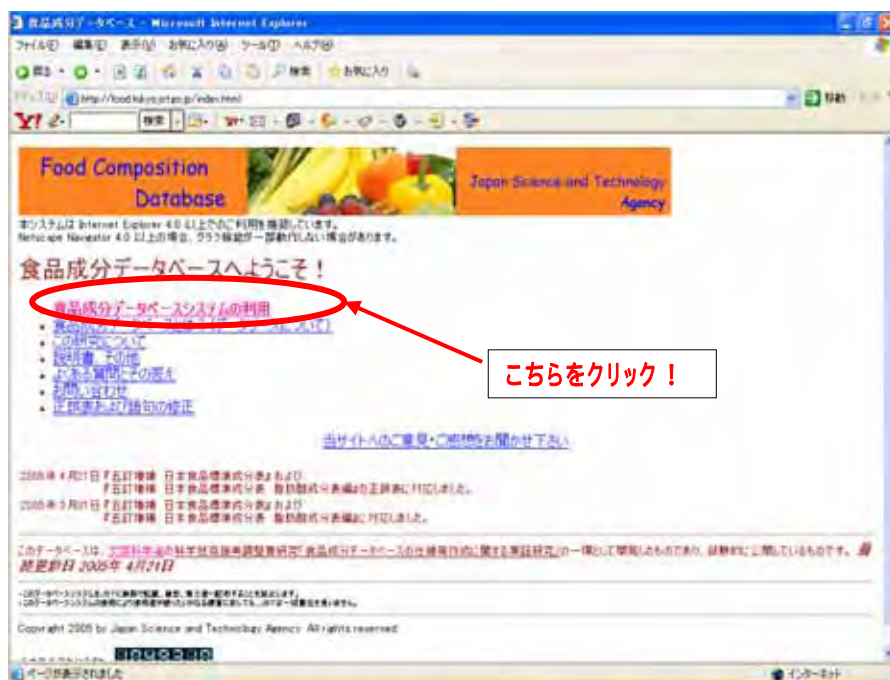
コロッケ・クリームタイプ・フライ用 - 冷凍
 コロッケ・クリームタイプ (フライ済み冷凍品)
 コロッケ・ポテトタイプ・フライ用 - 冷凍
 コロッケ・ポテトタイプ (フライ済み冷凍品)
 と、4種類のコロッケがリストアップされました。
 この中から該当の品を選び、摂取量を入力すると、栄養成分が表示されます。



見えにくいですが、このように詳しく栄養成分が表示されます。

同様の情報を JST ((独) 科学技術情報振興機構) ホームページの食品成分データベースにおいても提供していました。

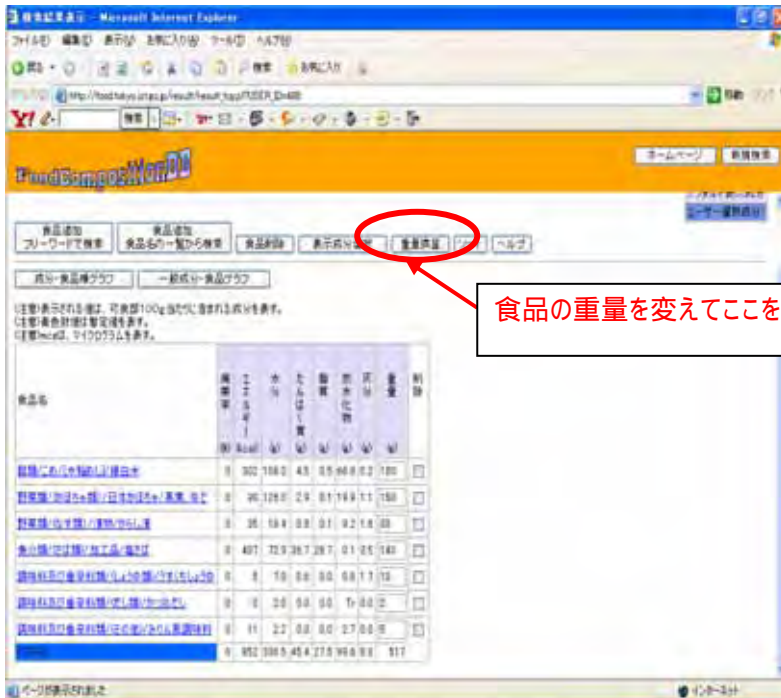
<http://food.tokyo.jst.go.jp/>



ワード検索も食品名検索も可能です。



食品群を選択（複数可）すると右側に色々なメニューが出てきます。
 今夜の食事は・・・ごはん、かぼちゃの煮つけ、塩さば、茄子のからし漬けを選択。
 煮つけの調味料も選べます。



食品の重量を変えてここをクリックすると反映されます。

重量は 100g 単位で表示されますので調味料などは重量を変えて重量換算をクリックすると、1 食分のメニューの総カロリーや栄養成分がわかります。グラフでの表示も可能です。

消費者の食品の安全確保に対する関心が高まっていると同時に、消費者の強い健康志向からバランスの良い食事や栄養成分の過剰摂取にも留意する人々が増加していることに起因して、江崎グリコの栄養成分ナビゲーターや JST の食品成分データベースがホームページで紹介されるようになったものと思われます。

レストラン、料理店、集団給食施設のように多種多様な献立の栄養成分データを作成するためのソフトについては、(社)日本栄養士会ホームページのソフト関連ページで、日本食品標準成分表の利用法等に関するソフトなどが紹介されていました。

<http://www.dietitian.or.jp/Dlink/> 栄養士会リンク集 栄養関連企業ページ ソフト関連

会社名	業務内容
(有)アーク研究所	使いやすく便利で廉価な栄養ソフトの企画・販売
(有)アクセスインテリジェント	多機能低価格ソフト「The! 栄養計算」等を販売。
(株)アトム	保育園専用栄養計算ソフト「わんぱくランチ」開発
(株)WIN	給食管理システム「知恵姫」の開発・販売
(有)エルフ	自動調味料機能付き栄養管理ソフトの開発・販売
(有)オーエムエ出版	小社は「楽楽栄養計算」を通し、今後も理想の栄養計算...
岡山中央システムズ(株)	福祉施設給食・保育園給食・学校給食ソフトの開発販売
オリンパスシステムズ(株)	栄養指導ソフトウェア栄養相談室の開発販売。受注開発
(株)グリーンム	栄養管理ソフトを更にパワーアップして新発売しました
(株)コーエイコンピューターシステム	栄養管理 * EIBUN シリーズ * は低価格で機能満載!
(有)コアクリエイトシステムズ	栄養給食管理ソフト「Plus」シリーズの開発販売
(株)五行システム	ばくばく給食 - 9,800 円 * 栄養管理ソフトの開発販売
(株)サーヴ	栄養管理のコンピューターを開発・販売しています。
(株)システムダイナミクス	給食管理 Diet Pro、栄養指導 Diet Pro-E
ソフトム(株)	給食管理「メニューステーション」、栄養指導「健康大...
(株)ソフテックインターナショナル	施設規模と管理目的で選べる献立・栄養価計算システム
(株)タカヤマ	パソコン用栄養計算システムの開発・販売。「Diet...
(株)タス	給食管理「献ダteman」、指導「栄指君」の開発・販売
トータル・ソフトウェア(株)	給食管理「カロリーシリーズ」と栄養指導「チャティ」
(株)東洋システムサイエンス	栄養管理及び指導ソフト「カロリーメイク」の開発販売
パインシステム(株)	栄養管理・栄養指導システムの販売。デモに伺います!
(株)富士通香川システムエンジニアリング	給食管理、栄養指導システム「給食大将」を全国販売。
富士テレコム(株)	
(有)ヘルスメイクシステム研究所	栄養指導ソフトと給食管理の「ヘルスメイクWIN版」
(有)マッシュルームソフト	栄養価計算 ヘルシーメーカーシリーズの開発・販売
京セラ丸善システムインテグレーション(株)	栄養給食管理「MEDIC-DIET」の開発・販売
(株)夢工房	栄養指導、献立作成、給食管理などのソフト開発・販売
(有)リンクウッド	栄養給食管理ソフト「ビーンズカード」の開発・販売

【学術・海外行政情報】

1．農薬の急性参照量 (ARfD) 設定の指針

Solecki R., Davies L, Dellarco V, Dewhurst I, Raaij NV, Tritscher A.
(Pesticides and Biocides Div, Federal Institute for Risk Assessment , Thielallee
88-92, D-14195 Berlin, Germany
Food and Chemical Toxicology, 2005 June 21 (Epub)

本報告では農薬の急性的な健康リスクの評価にかかる FAO/WHO 合同残留農薬専門家委員会(JMPR)のここ 10 年の活動を要約し今後を展望している。まず、急性参照量 (ARfDs) の段階的設定について全般的検討と毒性エンドポイント選定に関する個別の検討・指針が詳細に記されている。毒性エンドポイントは JMPR のこれまでの農薬に関する実際的経験に基づいて選定され、可能な全てのエンドポイントを列記したものではない。血液毒性、免疫毒性、神経毒性、肝臓・腎臓毒性、内分泌影響、及び発達への影響、が農薬の急性参照量の検討に関連する急性毒性として考慮された。毒性エンドポイント毎に、生物学的一般背景情報、並びに、規制目的の標準毒性試験から得られるデータ、データの評価、結論、今後の課題を述べた。さらに本報告では、単一用量試験の試験計画も検討されている。本試験は、規制目的での規定の毒性試験に取り込むことを目指すものではなく、現行のデータベースは急性参照量設定の必要性を示唆するけれども信頼性のある値を導くことが出来ない場合における追加試験の案である。(石井 健二)

2．カンピロバクター菌の用量反応関係の再検討

Tennis P、 Van den Brandhof W、 Nauta M、 Wagenaar J、 Van den Kerkhof H、
Van Pelt W . (Computerization and Methodological Consultancy Unit、 National
Institute for Public Health and Environment、 オランダ)
Epidemiology and Infection133(4):583-592、 2005 Aug.

主な食中毒菌の一つである *Campylobacter jejuni* が定量的リスクアセスメントに関して非常に注目されている。これまで、(微生物の)用量反応アセスメントは全て個人の摂取研究に基づいていた。これらの研究はしかし、不完全で、偏りのある用量反応関係情報を提供することもあった。或る酪農場で数人の学童が *C.jejuni* に汚染された生乳を飲んだ結果発病した事例では、摂取した生乳の量と発病率は明確な用量反応関係を示すようであった。本関係はほぼ指数関数的であり、摂取研究において確立された、むしろ緩やかに上昇する用量反応関係とは矛盾するように思われた。本報告で我々は、発病と感染とを別々に検討すると両方のデータを一つにすることができることを示した。このことは、*Campylobacter* の発病に関する用量反応関係の新情報を

提供するだけでなく、Campylobacter の条件付き依存性（訳者注：菌力）により感染に関する用量反応関係を修正することでもある。（伊藤 蓮太郎）

【お知らせ】

1. 第4回公開講演会の開催案内

ISO22000 食品安全マネジメントシステムは、安全な食品を供給するためのフードチェーン全体に関わっており、一次生産から、製造、流通、更に最終消費までに至るフードチェーン全般での安全を保証するための新国際規格です。その内容は、相互コミュニケーション、システムマネジメント、HACCP の原則、前提条件プログラムを組み合わせてあり、食品関連企業には大変重要なマネジメントシステムです。

そこで、NPO 法人食科協では、昨年が続いて今年も ISO22000 食品安全マネジメントシステムの最新情報と具体的な導入方法についての講演及び Q&A シンポジウムを下記のとおり開催することにいたしました。皆様多数のご参加をおまちしております。

記

- 1.日 時 平成 17 年 10 月 4 日（火） 午後 1 時から 5 時
- 2.場 所 中央区日本橋社会教育会館 8 階ホール 電話 03-3669-2102
東京都中央区日本橋人形町 1-1-17（地下鉄人形町駅徒歩 5 分）
- 3.参加費 会員 3,000 円(当日入会可、年会費 5,000 円)
非会員 6,000 円
- 4.申込み方法 9 月 29 日(木)までに氏名・連絡先明記の上、E-MAIL 又は FAX で下記「NPO 法人食科協」まで(先着順 200 名)。参加費は郵便局振替口座「00190-6-558387 NPO 法人食科協」又は東京三菱銀行深川支店普通口座「1631361 NPO 法人食科協」へ。入金確認後に参加証を E-MAIL 又は FAX で送信。当日参加証持参のこと。

プログラム

- 司会:伊藤蓮太郎(NPO 法人食科協専務理事)
座長: 三原 翠(NPO 法人食科協常任理事)
林 裕造(NPO 法人食科協理事長)
- 1) 開会挨拶(1 時 ~ 1 時 10 分)
 - 2) ISO22000 の内容と最新情報(1 時 10 分 ~ 2 時 10 分)
ISO/TC34/WG8 専門分科会日本委員
荒木 恵美子((財)日本食品分析センター)
- 休憩 (10 分) -
 - 3) ISO22000 の導入の実際(2 時 20 分 ~ 3 時 20 分)
NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会常任理事
渡邊 清孝 ((有)フード・セーフティ・コンサルティング)

- 休憩(10分) -

4) Q&A シンポジウム(3時30分～4時50分)

講演者の皆様にご感想を述べて頂いた後、会場から頂いた質問等にお答え頂きます。

5) 閉会挨拶(4時50分～5時)

榎 孝雄(NPO 法人食科協常任理事)

2. リスクコミュニケーション部会の参加者募集

NPO 法人食科協においては平成 17 年度の研究事業として、徳島大学総合科学部教授 関澤 純先生の「食品安全に関わるリスク評価・リスクコミュニケーションの国際比較と運用のあり方に関する研究」(3 ヶ年継続)に研究協力することになりました。

具体的には、「食品のヘルスクレーム(強調表示)のあり方」を主題に、リスクコミュニケーション(RC)部会において、第1年度は内外における法的規制の現状把握、問題点の列挙等のための情報収集、リスクコミュニケーション、論点整理、アンケート調査などの実施を計画しています。

出来れば、第1回 RC 部会を 10 月中旬に開催したいと考えております。

そこで、食品企業や行政等の会員各位にこの RC 部会に参加していただきたく、ご案内いたします。構成員は 15 名位を予定しております。会議場までの交通費はお支払いいたします。参加の申出は、10 月 7 日までに事務局(加藤、伊藤)へメール又は FAX でお知らせください。

各分野の会員のご参加をお待ちしております。

食科協メール：shokkakyo@ccfhs.or.jp

食科協 FAX：03 - 5669 - 8601

編集後記

「遺伝子組換えアルファルファを表示対象にすること」に対する国民からの意見については関心を惹かれました。別の意見交換会でも、遺伝子組換え食品に対しては強い不安感を持っていることを強調している消費者の方がいました。その方は、安全性の評価を受けたものであっても、将来、その安全性評価が覆る可能性があるからだという意見でした。ここでも、リスコミの必要性のみならず、正しい理解を得るためのリスコミの方法やあり方の検討が必要と痛感しました。

その点、「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項(案)」は、ここに至るプロセスが慎重かつ丁寧であり、更には、マスコミに対してもいわゆる風評被害に留意するよう注意喚起しており、今回の注意事項は妊婦及びその他の消費者に冷静に受け止められることでしょう。

食品安全委員会のHP、トピックスの「食中毒について」で主な食中毒菌の概要が紹介されていることに最近気付き、良く整理して記述されており、分かりやすいので、初心者の説明するのに重宝にしています。

企業情報では、食品成分のデータベースを取り上げました。このごろでは、消費者の方々が食品を購入する際に、安全性や表示の確認は勿論のこと、自らの健康管理のために食品の栄養成分表示も確認するようです。このような傾向を受けて、食品企業もホームページでその情報提供をしているのでしょうか。

JST((独)科学技術情報振興機構)の食品成分データベースは、比較的細かく食品を分類し、組み合わせているので、このデータベースによる毎日の食事からのエネルギー、脂肪等の摂取量は当たらずとも遠からずと言えるものもあるでしょう。

ISO22000の発行が9月の何日になるか主催者としては大いに気になるところですが、近々であることは間違いのないようですので、10月4日は多数の会員各位のご参加をお待ちしています。

ISO22000が発行した後における、審査機関や審査員の要件、マル総との関係などの問題はさておき、或いは認証制度を度外視しても、大手食品企業は勿論、中小企業においてもISO22000の考え方、仕組み等のマネジメントシステムは導入すべきと考えます。

リスクコミュニケーション部会へのご参加もお待ちいたしております。

(伊藤 蓮太郎)

この機関紙の記事を無断で転載することを禁止します。