



目次

| | |
|--|----|
| 【巻頭言】 | 頁 |
| 健康強調表示の東西問題？ | 1 |
| <hr/> | |
| 【食科協の活動状況】 | |
| 1. 第4回食科協公開講演会を開催 | 2 |
| 2. 林理事長が東京都食品安全情報評価委員会に出席 | 4 |
| 3. その他の活動など | 4 |
| <hr/> | |
| 【行政情報】 | |
| 1. 第5回バイオテクノロジー応用食品特別部会の概要 | 5 |
| 2. 農畜水産物中のダイオキシン類実態調査結果を公表 | 6 |
| 3. 食のリスクコミュニケーションとフードファディズム(食品安全委員会のホームページから) | 8 |
| 4. 風評被害を巡る裁判例の紹介(食品安全委員会のホームページから) | 10 |
| <hr/> | |
| 【消費者情報】 | |
| 製造物責任法施行10年目の製品関連事故に係る消費生活相談と訴訟の動向 | 15 |
| <hr/> | |
| 【企業情報】 | |
| 企業の社会的責任に関するアンケート調査結果(経団連ホームページから) | 20 |
| <hr/> | |
| 【学術・海外行政情報】 | |
| 1. トータルダイエット調査法によるサンチャゴ(チリ)市民のカドミウム、鉛、水銀、ヒ素の食事由来摂取量の推定 | 22 |
| 2. 生鮮農産物の微生物学的品質の実地研究 | 23 |

平成17年10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 shokkaky@ccfhs.or.jp

【巻頭言】**健康強調表示の東西問題？**

NPO 法人日本国際生命科学協会 理事
ダニスコジャパン(株) 学術・技術担当最高顧問

はまの ひろあき
浜野 弘昭

コーデックス食品表示部会で1990年代の後半から議論されてきた健康強調表示が、2004年7月、「栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン」として承認、採択され、健康強調表示として(1)栄養素機能強調表示 nutrient function claims、(2)その他の機能強調表示 other function claims、及び(3)疾病リスク低減表示 reduction of disease risk claims が公式に定義されました。そして2005年2月、日本においてもこれを受けるかたちで、特定保健用食品における疾病リスク低減表示が導入されることになりました。

現在、コーデックスでは、引き続き「健康強調表示の科学的根拠」についての議論が始まっています。表示部会で採択されたガイドラインは、健康強調表示の定義や適用条件、同ガイドラインの適用範囲といった枠組みを示したものですが、もう一つ重要な問題が残っています。それが科学的根拠の評価基準づくりです。健康強調表示の科学的根拠については、栄養・特殊用途食品部会での作業となります。

これが正式に議題に上がったのは2003(平成15)年ですが、現在のところ、実質的な討議はあまり進んでいません。今後この議論が、健康強調表示の科学的な評価基準についての一般的な概念の段階からさらに踏み込み、より細部の具体的な、即ち、例えばバイオマーカーの選定やヒト臨床試験のあり方といった議論へと進んでいくとすれば、その結果は、日本の特定保健用食品の評価のあり方においても大きな影響を及ぼすものと考えられます。

一方、この科学的根拠の評価に関しては、今はまだ表面には出てきていませんが、大きな問題が隠されています。それは、現在行われている食品機能の評価というのは、いわゆる西洋医学をベースにヒト試験を行い、どういう形であれ、医薬品の評価法を基礎にして実施されていますが、それが本当に食品機能の妥当な評価法であるのかどうかという議論です。

例えば中国やインドで何千年にもわたって使われてきた、いわゆる漢方やハーブ等の機能性素材について、その永年の使用経験が科学的な証拠になり得るのか、なり得ないのか、そういう議論がコーデックス或いはその他の国際的な場でも将来起こってくる可能性があるからです。特にいわゆるハーブのような機能性素材に関しては、その材料の主な生産国は中国であったりインド、あるいは中南米であったりと、先進欧米諸国ではない国に多くある可能性が高いのです。これらの素材は、当然それらの国

の重要な輸出産品になり得る可能性を持っているわけですから、その品質規格や評価基準が欧米主導の基準で決められるということに対して、異議を唱える動きが出て不思議ではありません。そういう意味では、食品の健康強調表示というテーマは、単に食品の持つ機能性を科学的に明らかにしていく作業に留まらず、ある一面ではむしろ政治的、経済的な、いわば「健康強調表示の東西問題」とでもいうべき側面も併せ持っているといえます。健康食品はいま、その原料素材も含めて、多くのものが国境を越えて動き出し始めています。そのような状況のもとで、コーデックスにおける健康強調表示に関わる議論は、今後益々重要な役割を果たしていくものと考えられます。

【食科協の活動状況】

1. 第4回食科協公開講演会を開催

10月4日、第4回公開講演会『ISO22000「食品安全マネジメントシステム」その最新情報と導入の実際』を中央区日本橋社会教育会館で参加者110名を迎えて開催しました。昨年に引き続いて「ISO22000 食品安全マネジメントシステム」をテーマにした講演でしたが、昨年はちょうどISO22000国際規格案が生まれたばかりのときでしたので、まず生まれたことを広めることを目的に開催し、今年の9月1日に新国際規格として正式に発行したことを受けて行ったものです。

プログラム

司会：伊藤 蓮太郎(食科協専務理事)

開会の挨拶：林 裕造(食科協理事長)

座長：三原 翠(食科協常任理事)

講演：ISO 22000 の内容と最新情報

ISO/TC/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)

講演要旨： ISO22000 とは Codex 委員会が作成した HACCP 導入のガイドラインをベースにした食品安全マネジメントシステム要求事項であることなど。 規格発行の経緯(概略)については1999年に ISO/TC34WG が必要性を検討、2001年にデンマークが委員会案(CD)を提案、日本は2003年から参加、2005年5月から7月に行われた最終規格案に対する投票では賛成44対反対0で、2005年9月1日に国際規格が発行したことなど。 Codex HACCP と ISO 22000 とは関係が深いこと。 国際規格の内容についてはその要点や最終規格案と国際規格との主な変更点などを説明、さらに今後発行される内部監査の指針案 ISO/DTS 22004 や認定、審査登録制度の指針案 ISO/PDTS 22003 についても説明。

講演：ISO 22000 導入の実務

NPO 法人食科協 常任理事

渡邊 清孝((有)フードセイフティコンサルティング)

講演要旨： 食の安全と安心をめぐる状況、 ISO22000は何をマネジメントするのか、 ISO22000 導入の考え方と構築手順の例示、 ISO22000 を導入する場合にキーポイントとなる要求事項と構築するときの留意点などを説明。あわせて、導入準備段階での現状分析の重要性及び現状分析をする際の特に製品特性分析と組織分析を行う際の着眼点に付いても説明。

Q&A シンポジウム

冒頭に、特別に参加してくださった、寺部哲央氏（（財）日本適合性認定協会(JAB)システム認定部 認定グループ長）から、 国際標準化機構の概要、 認定・認証・適合性評価の定義、 JABにおける認定の仕組み、 ISO22000 にどのように取り組むのか（審査登録のための仕組み作りではないこと）、 ISO22000 への JAB の取り組みなど、 今後の課題などについてご説明いただきました。

引き続き、参加者からの多数の質問に対し両講師から解答していただきました。主な質疑応答は以下のとおりです。

Q:「CLを逸脱した製品を出荷前に確実に識別し隔離できなければ、HACCPプラン（CCP）で管理すべきでない」と言うことは、ISO22000の中で記されているのですか？

A:7.6.4の項目の最終部分にある。〔モニタリングの方法及び頻度は、許容限界を超えたときに、使用または消費される前に製品を隔離できるものでなければならない。〕

Q:ISO 22000が正式に発行されましたが、今後厚労省の総合衛生管理製造過程との兼ね合いはどのように進んでいくのでしょうか？

A:今後関係はない。元来、マル総は食品衛生法で製造基準が決まっているものについて、当該製造基準以外で製造する場合に、厚生労働大臣が個別に許可する規定であり、食品衛生法の規制緩和である。今後も存続するのは当然だろう。現在、マル総を取っているところは、ISO22000に一番近いところにいると言える。これは更新を済ませたところの場合だが。ISO22000はマル総がない食品にとっては必要だろう。

Q:マネジメントシステムを道具として使う為に、コンサルティングという立場で、一番重要と考えられていることは何か？それをどのようにコンサルされるのか？

A:それらがコンサルタントの生命線のようなもので・・・、要はその会社のトップの意志が大事で、それしかないと思っている。従って、コンサルはその会社を理解することが重要である。コンサルタントとその会社の担当者が従業員の年齢構成、国籍など対象となる人々を良く知ること及び、現在実施されている管理手段や製品の特性などそれらを把握して現状分析を充分にしてからシステム構築にキックオフするほうが効果的に使えるシステムができると思われる。

閉会挨拶 榎 孝雄(食科協常任理事)

会場のスナップ写真



2. 林理事長が東京都食品安全情報評価委員会に出席

第1回東京都食品安全情報評価委員会「情報選定専門委員会」が9月21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。同専門委員会は、6月30日の第6回東京都食品安全評価委員会においてその設置が議決されたことを受けて、第1回同専門委員会の開催となったもので、林裕造委員(食科協理事長)を座長に選出した後、東京都食品安全情報評価委員会で検討すべき課題の選定などが協議されました。

3. その他の活動など

9月6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。

7日 アルボース食品衛生セミナーに伊藤蓮太郎氏がコーディネーターとして参加しました。

8日 厚労省の医薬・食品衛生審議会食品衛生分科会を伊藤蓮太郎氏が傍聴しました。

9日 食安委、厚労省、農水省、千葉県共催の「食品に関するリスクコミュニケーション(輸入食品の安全確保及び残留農薬等のポジティブリスト制度の導入についての意見交換会:千葉市)」がホテルポートプラザちばで開催され、当食科協監事の北村忠夫氏がコーディネーターとして参加しました。

13日 第14回ISO22000研究会(世話人:渡邊清孝、三原 翠両常任理事)を開催しました。

14日 常任理事会を開催しました。

16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。

10月4日 平成17年度第2回理事会を開催しました。(伊藤蓮太郎)

【行政情報】

1. 第5回バイオテクノロジー応用食品特別部会の概要

わが国が議長国となっているコーデックスのバイオテクノロジー応用食品特別部会の第5回会合が9月19日から23日まで、千葉市の幕張メッセ国際会議場で開催されました。参加国は50カ国、参加オブザーバーは19機関、参加者総数は204人でした。第5回同特別部会において合意された主な事項は次のとおりです(関連記事:食科協ニュースレター第29号)。

詳しくは <http://www.mhlw.go.jp/topics/idsnshi/codex/codex.html#kaisai> をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

(1) ワーキンググループの設置

「組換えDNA動物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン」の策定作業を行うことで合意し、原案を作成するためのワーキンググループが日本とオーストラリアの共同主催で設置されることになりました。

前回の部会でとりまとめられた「組換えDNA植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン」の附属文書として、「栄養又は健康に資する組換えDNA植物由来食品の安全性評価(仮訳)」の策定作業を行うことで合意し、原案を作成するための電子ワーキンググループがカナダの主催で設置されることになりました。

なお、との新規作業については、平成18年7月に行われる第29回コーデックス総会での承認を経て、正式に作業が開始されることになっています。

(2) その他

“スタック”ジーンを含む植物(承認済みの遺伝子組換え植物どおしを、従来の方法で交配して作られた植物)については、参加国等の合意を得なかったことから、本特別部会の新規検討課題として取り扱わないことになりました。

未承認遺伝子組換え食品の混入についても、参加国等の合意を得なかったことから、次回会議の議題とするか米国を中心に再度検討することになりました。

その他、「主要穀物の成分分析」、「遺伝子組換え食品の流通後のサーベイランス」及び「遺伝子治療又は組換えDNAワクチン接種が施された動物由来食品の安全性評価」の検討について提案がありましたが、作業を行う合意には至らず、提案国に対し、次回会議までにディスカッションペーパーを作成することが求められました。

2. 農畜水産物中のダイオキシン類実態調査結果を公表

農林水産省は9月12日、平成16年度の農畜水産物に係るダイオキシン類の実態調査の結果を公表しました。

農作物、魚介類等のダイオキシン類濃度の実態については、「ダイオキシン対策推進基本指針」(平成11年3月ダイオキシン対策関係閣僚会議)に基づき、農林水産省が毎年度調査を実施し、結果を公表することとなっています。

(1)平成16年度に行った沿岸、沖合域、遠洋域及び内水面で漁獲等されたもの及び輸入魚介類の141種、341検体についてのダイオキシン類の実態調査結果は下表のとおりです。今回の実態調査結果は、従来の調査結果と同程度でした。

農林水産では、本調査結果を我が国におけるダイオキシン類の魚介類からの摂取量推定に活用するとともに、平成17年度以降も魚介類中のダイオキシン類の実態調査を継続的に実施し、あわせて魚介類のダイオキシン類に関する調査研究を推進していくこととしています。

なお、厚生労働省の平成15年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査では、日本人の一般的な食生活で取り込まれるダイオキシン類の量は約1.33 pg-TEQ/kg体重/日(そのうち魚介類は約1.15 pg-TEQ/kg体重/日)です。環境省により調査された大気、土壌から取り込む量とあわせて人が1日に平均的に摂取するダイオキシン類の量の合計は、約1.36 pg-TEQ/kg体重/日と推定されます。この水準は、耐容一日摂取量の4 pg-TEQ/kg体重/日を下回っており、健康に影響を与えるものではないと考えられます(参考)。厚生労働省は、同調査結果公表に当たり、「一部の食品を過度に摂取するのではなく、バランスの取れた食生活が重要であることが示唆されました」と記述しています。

平成16年度調査結果概要(魚介類別平均値)

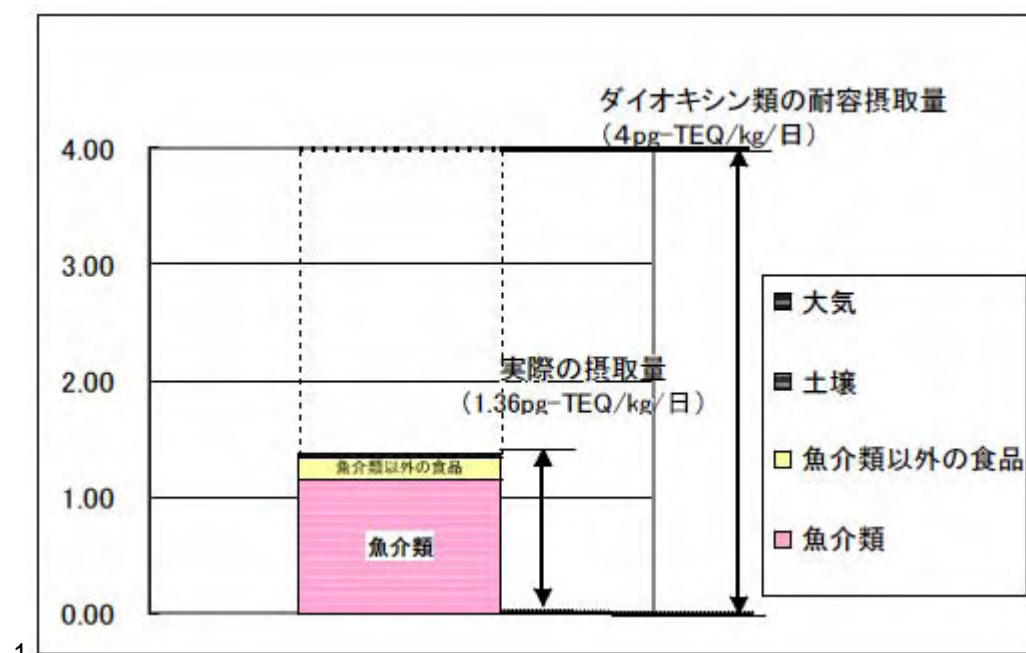
(単位: pgTEQ/g)

| | 検体数 | PCDD+PCDF | Co-PCB | PCDD、PCDF及び Co-PCB 注1) |
|--------------|-----|-----------|--------|---------------------------|
| 魚介類全体 | 341 | 0.24 | 0.56 | 0.79 |
| うち国内産(沿岸・沖合) | 225 | 0.28 | 0.53 | 0.81 |
| 遠洋・輸入 | 116 | 0.15 | 0.61 | 0.77 |
| 魚類 | 229 | 0.29 | 0.77 | 1.06 |
| うち国内産(沿岸・沖合) | 148 | 0.36 | 0.74 | 1.10 |
| 遠洋・輸入 | 81 | 0.17 | 0.82 | 0.99 |
| 貝類 | 32 | 0.11 | 0.08 | 0.19 |
| うち国内産(沿岸・沖合) | 23 | 0.12 | 0.07 | 0.19 |
| 遠洋・輸入 | 9 | 0.10 | 0.09 | 0.18 |

| | | | | |
|--------------|----|------|------|------|
| 甲殻類 注2) | 30 | 0.23 | 0.25 | 0.48 |
| うち国内産(沿岸・沖合) | 17 | 0.24 | 0.22 | 0.46 |
| 遠洋・輸入 | 13 | 0.21 | 0.28 | 0.49 |
| その他水産動植物 | 50 | 0.08 | 0.06 | 0.15 |
| うち国内産(沿岸・沖合) | 37 | 0.11 | 0.08 | 0.19 |
| 遠洋・輸入 | 13 | 0.01 | 0.01 | 0.02 |

注1) 「PCDD、PCDF及びC₀-PCB」は、四捨五入の関係で「PCDD+PCDF」と「C₀-PCB」の合計値とあわない場合がある

注2) 平成16年度から甲殻類の一部(カニ類)については、筋肉部のみを分析。



(参考) 食品からのダイオキシン類摂取量と耐容摂取量の比較

また、厚生労働省が実施したダイオキシン類の食品からの一日摂取量調査(平成15年度)によれば、農畜水産物からのダイオキシン類摂取量は、耐容一日摂取量(4pg-TEQ/kg体重/日)の3割程度となっています。

(2) 畜産物及び農作物等のダイオキシン類濃度の実態については、平成16年度も、全国47都道府県を対象に、畜産物(牛乳・乳製品、食肉、鶏卵)について、抽出により8品目72検体、農作物についても計21品目86検体について、調査を実施しました。これらのダイオキシン類濃度の調査の結果、畜産物については、濃度範囲は0.00042~1.4 pg-TEQ/g 湿重量でした。農作物については、濃度範囲は0.000046~0.17 pg-TEQ/g 湿重量でした(TEQ:毒性等量)。今回の実態調査結果は、平成15年度までに実施してきた調査結果の濃度範囲と同程度でした。これらの結果は、これまでに環境省、厚生労働省及び農林水産省が実施した調査における農畜産物等の分析値と同程度であること、厚生労働省の実施したダイ

オキシンの1日摂取量調査によると、農畜産物からのダイオキシンの摂取量は、ダイオキシンの耐容一日摂取量（TDI）と比較して5%程度の寄与（ダイオキシン類全体の摂取量はTDIの4割程度）であることを考慮すれば、特段問題となる値ではありません。詳細は、

http://www.maff.go.jp/www/press/cont2/20050912press_7b.pdf及び

http://www.maff.go.jp/www/press/cont2/20050912press_7c.pdfをご覧ください。

（伊藤蓮太郎）

3. 食のリスクコミュニケーションとフードファディズム（食品安全委員会のホームページから）

食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会は、平成16年8月の食品安全委員会決定「同専門調査会に当面調査審議を求める事項」に依りて、平成16年4月に食品安全委員会から公表された「食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題」の「 . 今後の取組みと活動の方向」において示された次の7課題を踏まえ、本年3月の第13回同専門調査会から「効果的なリスクコミュニケーションの推進を図るための手法について」の同専門調査会としての考え方等を取りまとめるべく、モデルとなる既存の手法がない新たな課題について、その現状把握や議論等を行っています。

食品安全委員会、関係行政機関が行うリスクコミュニケーションへの助言
種々の意見交換会等へのリスクコミュニケーション専門調査会メンバーの積極的参加

行政、食品関連事業者、消費者、メディア、教育関係者などの関係者等と随時、直接、意見交換を実施

関係する専門調査会等と連携して、関係者の間で意見の違いが大きい案件（農薬、添加物、遺伝子組換え食品など、安全性について関係者の認知ギャップの大きい分野を含む）関係者の間で理解が不足している案件等についてのリスクコミュニケーションを計画的に実施

迅速かつ効果的なコミュニケーションを行うためのシステムの開発

いわゆる「風評被害」の原因究明と防止の方法の開発

国際的なリスクコミュニケーションの推進

去る8月1日の第16回同専門調査会では高橋久仁子専門委員（群馬大学教育学部教授）の講演「食のリスクコミュニケーションとフードファディズム」が行われました。その概要は以下のとおりです。詳しくは、

<http://www.fsc.go.jp/senmon/risk/r-dai18/index.htm>

<http://www.fsc.go.jp/senmon/risk/r-dai16/index.html> をご覧ください。

（伊藤蓮太郎）

フードファディズムとは

- ・「フードファディズム」は「食べ物や栄養が、健康や病気に与える影響を過大に評

価したり信じること」と定義される。

- ・フードファディズムには、3つのタイプがある。
健康効果を騙る食品の大流行(例：紅茶きのこ、酢大豆、アミノ酸飲料など)
食品・食品成分の「薬効」強調(例：「健康食品」全般)
食品に対する不安の扇動(例：「良い食品」と「悪い食品」の単純二分化、ある食品の万能薬視・毒物視、不安便乗ビジネスなど)
- ・フードファディズムが蔓延する社会的条件として、
過剰な食料供給、 過剰な健康志向・健康「強迫」、 食料の生産や製造、流通
に対する漠然とした不安・不信、 情報の過剰提供およびメディアリテラシーの
欠如があげられる。

食に関する情報と人々のとらえ方

- ・情報の内容は大きく分けて「体に良い情報」と「体に悪い情報」がある。量的には「体に良い情報」が多いが、「体に悪い情報」も一定の人気があり、このような内容の本はよく売れている。リスクコミュニケーションという点では、「体に悪い情報」が非常に大きな関わりを持つと考えられる。
- ・情報の発信源としては、教育機関、行政、医療現場などもあるが、これらの情報はあまり注目されず、食品業界、「健康食品」業界、マスメディアからの情報は、非常に人目を引く。
- ・食品の表示の偽装事件や、指定外添加物の使用、基準値を超える残留農薬の検出、無登録農薬の使用などは、経済面、法遵守という点では問題であったが、危険なものが使われていたわけではない。その間、食の安全を本当に脅かすものが食中毒であるということ置き去りにしたまま、このような報道だけがされた。
- ・提供される情報を自分自身の頭で考えることを面倒くさがる、テレビで言っていることは本当だと思ってしまうという傾向もある。
- ・人々が危険に対して敏感に反応するかのような一方で、「健康食品」を無警戒に利用するなど、本当に危険なものに対して無防備な側面もある。

リスクコミュニケーションにおける課題

- ・食べないことによる危険や食べ過ぎる危険があること、危害要因を含む食品の危険性は量で決まるということについての考え方が整理されていないように思う。
- ・インターネットオークションや個人輸入で入手できるものの中には、危険なものがあるということに関心を持ってもらうことも、重要な課題である。
- ・所沢のダイオキシンの問題では、風評被害が出たが、アクリルアミド、緑茶カテキンについては、風評被害のような現象はなかったように思う。何が風評被害になり、何がそうではないのかを分析していくこともリスクコミュニケーション専門調査会の大事な仕事ではないか。
- ・リスクコミュニケーションが成立するためには、情報を共有することが重要である。そのためにはマスメディアが重要な役割を果たすが、メディア報道には偏りがある。食の教育とメディアリテラシーがうまく何とか機能し合うことによりリスクコミュニケーションを成り立たせなければならないが、大変難しい。

4. 風評被害を巡る裁判例の紹介(食品安全委員会のホームページから)

第14回食品安全委員会緊急時対応専門調査会が9月28日に同委員会7階中会議室において開催され次の議題の審議等が行われました。

1) 科学的知見が十分ではない原因により被害が生じ、又は生ずるおそれがある事案のケーススタディについて

- ・「平成16年秋に東北北陸3県の広域にわたり発生した原因不明のアウトブレイク調査対応」中島一敏氏(国立感染症研究所感染症情報センター主任研究官)

2) 社会的反響等を勘案し、緊急の対応が必要と考えられる事案のケーススタディについて

- ・「過去の食品事件に見られる情報提供側の意図と報道との格差(特に風評被害について)」今村知明氏(東京大学医学部附属病院助教授)

- ・「風評被害を巡る裁判例の紹介」小泉淑子専門委員

(あさひ・狛法律事務所弁護士)

3) その他

次の配付資料の中から、以下に、「風評被害を巡る裁判例の紹介」の中の1と2を紹介します。

詳しくは <http://www.fsc.go.jp/senmon/kinkyu/k-dai14/index.html> をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

第14回専門調査会議事次第[PDF]、第14回専門調査会座席表[PDF]、緊急時対応専門調査会専門委員名簿[PDF]、資料1-1:鶏卵のサルモネラ総合対策指針の概要[PDF]、資料1-2:BSE疫学検討チーム報告書の概要[PDF]、資料2:食品による緊急事態等の考え方[PDF]、資料3:平成16年秋に東北北陸3県の広域にわたり発生した原因不明のアウトブレイク調査対応[PDF]、資料4:過去の食品事件に見られる情報提供側の意図と報道との格差(特に風評被害について)[PDF]、資料5:風評被害を巡る裁判例の紹介[PDF]、参考資料は省略。

1. テレビ朝日によるダイオキシン汚染に関する報道訴訟上告審

埼玉県産の野菜から高濃度のダイオキシンが検出されたとのテレビ報道について、埼玉県内の野菜生産農家が、テレビ局に対し、謝罪広告と損害賠償を請求した事案

最高裁判所

平成14年(受)846号第一小法廷

判決:平成15年10月16日破案差戻

上告人:29名(埼玉県所沢市内においてほうれん草等を生産する農家)

(一審:376名、二審:41名)

被上告人:全国朝日放送株式会社(「朝日放送」)

事案の概要

所沢市は、平成4年ころから廃棄物焼却施設等が集中して配置され、ダイオキシン類汚染が問題となっていた。

A市農協は、所沢産のほうれん草と里芋のダイオキシン類濃度の調査を財団法人日本食品分析センターに依頼し、平成9年8月にその結果の報告を受けながら、これを公表せず、「調査結果が出ていない。」とし、所沢市議会等で問題とされた。

民間の研究機関であるB研究所は、平成10年、所沢産の煎茶2検体、ほうれん草4検体、隣町産の大根の葉と根各1検体の分析をカナダの会社に依頼したところ、各検体から、1グラム当たり、煎茶につき、3.60、3.81ピコグラム、ほうれん草につき、0.635、0.681、0.746、0.750ピコグラム、大根の葉につき、0.753ピコグラムのダイオキシン類が検出されたとの結果を得た。

ダイオキシン類による環境問題の研究者であるC教授らは、平成10年、「所沢産」のラベルが付けられた白菜1検体（4つ切りされてラップに包まれたもの）から1グラム当たり3.4ピコグラム、所沢市内で採取したほうれん草1検体から1グラム当たり0.859ピコグラムのダイオキシン類を検出していた。

朝日放送は、平成7年10月から平成9年11月まで「ザ・スクープ」という報道特集番組でダイオキシン類問題を特集して放送した上、平成11年2月1日のニューステレビ番組「ニュースステーション」内において、ダイオキシン問題に関する特集番組を企画。

フリップに「野菜のダイオキシン類濃度」「全国（厚生省調べ）0～0.43ピコg/g 所沢（B研究所調べ）0.64～3.80ピコg/g」と表記した。

出演したA研究所所長は次のように説明した。

A研究所が所沢産の野菜を調査したところ、1g当たり0.64～3.80pgTEQのダイオキシン類が検出された。

その結果は、全国の野菜を対象とした調査結果に比べて突出しており、約10倍の高さであること。

所沢市周辺のダイオキシン類による大気汚染濃度は、我が国の平均よりも5～10倍高く、我が国のダイオキシン類による大気汚染濃度は、世界よりも10倍高い。

体重40kgの子どもが所沢産のほうれん草を20～100g食べた場合にWHOが定める耐容1日摂取基準を超える等。

本件放送の翌日以降、ほうれん草を中心とする所沢産の野菜の取引停止が相次ぎ、その取引量や価格が下落。朝日放送は、本件放送17日後、1グラム当たり3.80ピコグラムとされた検体が実は煎茶であることを明らかにし、所沢市内のほうれん草生産農家に迷惑をかけたことを謝罪。

これに対し、生産農家が、所沢産野菜の安全性に対する信頼が傷つけられ、原告らの社会的評価が低下して精神的損害を被った旨、野菜の価格の影響等により財産的損害を被った旨、主張し、不法行為に基づき、謝罪広告と損害賠償を求めた事案。

争点

- (1) 本件放送により原告らの名誉が毀損されたか。
- (2) 本件放送は、公益目的があるといえるか。

- (3) 本件放送において摘示された事実及び意見・論表の前提となる事実は、主要な部分において真実であるとして、違法性が阻却されるか。

判決の要旨

- (1) 名誉が毀損されたか

報道番組の内容が人の社会的評価を低下させるか否かについても、一般の視聴者の普通の注意と視聴の仕方とを基準として判断すべき。

本件放送は、一般の視聴者に所沢産の葉物野菜の安全性に対する信頼を失わせ、生産農家の社会的評価を低下、その名誉を毀損した。

- (2) 公益目的があるといえるか

本件放送は、所沢産の野菜のダイオキシン類の汚染の実態についての調査結果を報道するものである。公共の利害に関するもの。

報道機関としての社会的使命及びダイオキシン類問題に関する従前からの取組等を勘案すると、本件放送は、専ら公益を図る目的で行われたものと認めることができる。

- (3) 主要部分の真実性

報道番組によって摘示された事実がどのようなものであるかという点についても、一般の視聴者の普通の注意と視聴の仕方とを基準として判断するのが相当。テレビジョン放送をされる報道番組においては、新聞記事等の場合とは異なり視聴者は、音声及び映像により次々と提供される情報を瞬時に理解することを余儀なくされるのであり、録画等の特別の方法を講じない限り提供された情報の意味内容を十分に検討したり再確認したりすることができない。

本件放送を視聴した一般の視聴者は、本件放送中で測定値が明らかにされた「ほうれん草をメインとする所沢産の葉っぱ物」にせん茶が含まれるとは考えないのが通常。せん茶を除外した測定値は1グラム当たり0.635～0.753ピコグラムのダイオキシンが検出されたにすぎないことからすると、本件摘示事実の重要な部分について、それが真実であることの証明があるといえない。

一般の視聴者は、放送された葉物野菜のダイオキシン類汚染濃度の測定値、とりわけその最高値から強い印象を受け得ることに鑑みると、その採取の具体的な場所が不明確で、しかも僅か1検体の白菜の測定結果が本件摘示事実のダイオキシン類汚染濃度の最高値に比較的近似しているとの調査結果をもって、本件摘示事実の重要な部分について、それが真実であることの証明があるということとはできない。

2. O-157による食中毒（カイワレ大根の風評被害）

厚生省がO-157による集団食中毒事件の原因としてカイワレ大根である可能性があるとの調査結果を公表した事実について、国に対して、事業損失、信用回復費用、慰謝料等を請求した事案

東京高等裁判所（控訴審）

平成13年（ネ）第3067号

損害賠償請求控訴事件

判決：平成15年5月21日
原告（控訴人）：日本かいわれ協会
かいわれ業者（19名）
被告（被控訴人）：国

事案の概要

平成8年7月12日、大阪府堺市において、市立小学校に在学する児童らに血便や下痢などの集団食中毒事件が発生。

7月14日、有症者の便から、腸管出血性大腸菌O-157が検出された。有症者数は6561名にのぼり、女児2名が死亡。

厚生省（当時）は、堺市に職員・専門家らを派遣し、原因究明プロジェクトチームを立ち上げ、原因の究明を行った。有症者及び健康者に対する喫食状況調査：対象人員1万人超。

8月7日、「貝割れ大根については、原因食材と断定できないが、その可能性も否定できないと思料される」との内容の「堺市学童集団下痢症の原因について(中間報告)」を作成。厚生大臣（当時）は記者会見においてその内容を公表。厚生省は9月26日、「堺市学童集団下痢症の原因究明について(調査結果のまとめ)」という「最終報告書」をまとめ、そこで、集団食中毒の原因として、特定の生産施設から7月7日から9日に出荷された「貝割れ大根が最も可能性が高いと考えられる」とした。

厚生大臣の中間報告発表後、本件集団食中毒事件の原因が貝割れ大根である可能性が高いとの報道がマスメディアで行われ、その結果、スーパーマーケットの店頭から貝割れ大根は撤去され、新規の注文はほとんど停止されるなどして、貝割れ大根の売り上げは激減した。そこで、貝割れ大根の生産、販売業者及びそれらが構成する「日本かいわれ協会」が、厚生省の行った各報告は、貝割れ大根が集団食中毒事件の原因食材であり、これによって貝割れ大根一般の安全性に疑問があるかのような印象を与える違法なものであるとして、国に対して国家賠償請求を求めた。東京地方裁判所は第一審の請求を棄却。

争点

- (1) 疫学的調査の適否及び報告の判断の合理性
- (2) 報告の公表の適法性及び相当性
- (3) 損害額

判決の要旨

- (1) 疫学的調査の適否及び報告の判断の合理性

O-157の菌は貝割れ大根に常在するものでなく、本件特定施設の水、土壌、種子等からO-157の菌が検出されず、同所から出荷されるまでの過程における汚染の経路が明らかにならなかったことに鑑みると流通過程における汚染の可能性も否定できない。

学校給食のために納入された量が本件特定施設の出荷した貝割れ大根の総量の約4.3%に過ぎない。

他に出荷された圧倒的多数の量（95%超）からの発症例が皆無に近く、貝割れ大根が原因食材であることを否定する方が、事実には則している感を否めない上、本件集団下痢症の大量発生には、学校給食を含む流通の過程が寄与した可能性の方が大きかった。この過程における衛生管理にも、大きな関心が向けられるべきであった。

調査や分析の手法等において疫学的な調査の手法に則ったもので、（ア）本件集団下痢症が発生した時期及び場所の特定、（イ）発生原因の特定、（ウ）原因食喫食日の特定、（エ）原因献立の特定、（オ）原因食材の特定の各項目を順次検討して上記結論に至った点も不合理とまではいうことができず、本件調査及びその分析の過程において、恣意的な判断があったともいえない。

各報告は、原因食材の観点から調査の結果を分析しており、その分析及びこれにより得られた結論には合理性を認めうるが、学校給食に関してのみ本件集団下痢症の大量発生を見た原因についての検討は不十分であったという他ない。

(2) 報告の公表の適法性

各報告の公表は、本件集団下痢症の原因が未だ解明されない段階において、食品製造業者の利益よりも消費者の利益を重視して講じられた厚生省の初めての措置として歴史的意義を有し、情報の開示の目的、方法、これによる影響についての配慮が十分であったか、疑問を残すものの、国民一般からは歓迎すべきこと。

各報告の公表は、なんらの制限を受けないものでもなく、目的、方法、生じた結果の諸点から、是認できるものであることを要し、これにより生じた不利益につき、注意義務に違反するところがあれば、国家賠償法1条1項に基づく責任が生じることは、避けられない。

報告の公表の相当性

本件において、厚生大臣が、記者会見に際し、一般消費者及び食品関係者に「何について」注意を喚起し、これに基づき「どのような行動」を期待し、「食中毒の拡大、再発の防止を図る」目的を達しようとしたのかについて、所管する行政庁としての判断及び意見を明示したと認めることはできない。かえって、厚生大臣は、中間報告においては、貝割れ大根を原因食材と断定するに至らないにもかかわらず、記者会見を通じ、前記のような中間報告の曖昧な内容をそのまま公表し、かえって貝割れ大根が原因食材であると疑われているとの誤解を広く生じさせ、これにより、貝割れ大根そのものについて、0-157による汚染の疑いという、食品にとっては致命的な市場における評価の毀損を招き、全国の小売店が貝割れ大根を店頭から撤去し、注文を撤回するに至らせたと認められる。

このような中間報告の公表により、原告である業者や協会の事業が、困難に陥ることは、容易に予測することができたというべきであり、食材の公表に伴う貝割れ大根の生産及び販売等に対する悪影響について農林水産省も懸念を表明していたのであり、それにもかかわらず、上記方法によりされた中間報告の公表は、違法で

あり国家賠償責任を免れない。

損害額損害額

- (1) 返品、注文の取消しにより被った損害----- ×
 (2) 商品としての評価、信用毀損による損害-----

【消費者情報】

1. 製造物責任法施行 10 年目の製品関連事故に係る消費生活相談と訴訟の動向

(独)国民生活センターは、平成7年(1995年)7月に製造物責任法が施行されて10年目になることから、製造物責任制度の定着状況を把握するため、PIO-NET(全国消費生活情報ネットワーク・システム)に収集された国民生活センター及び全国の都道府県・政令指定都市・市区町村が所管する消費生活センター等が受付けた製品関連事故に係る受付相談件数について調査し、施行10年目(2004年度)までの調査結果をまとめ、10月6日公表しました。また、国民生活センターでは、製造物責任法に基づく訴訟の収集を行っており、2005年9月1日時点で72件把握しています。このうち、食品に関するものは13件(表7)です。以下に、国民生活センターのホームページ <http://www.kokusen.go.jp/news/index.html> からその調査結果を紹介します。(伊藤蓮太郎)

1. 製品関連事故に係る消費生活相談の動向

(1) 製品関連事故に係る相談件数の推移

1994年度以降2004年度までに国民生活センターおよび消費生活センター等が受け、2005年8月末日までにPIO-NETにより把握できた製品関連事故に係る消費生活相談の件数の推移は表1のとおりである。法施行後10年目を迎えた2004年度は、製品関連事故に係る相談が7,915件(総件数の約0.4%)、拡大損害が生じた相談が4,630件(同約0.2%)だった。

〔表1〕製品関連事故に係る相談件数の推移

| | 年度 | 消費生活相談の 年度別総件数 | うち製品関連事故に 係る相談(注1)件数 | うち、拡大損害が 生じた件数 | うち各センターで 処理済み(注2)の件数 |
|---------|------|-------------------|-------------------------|-------------------|-------------------------|
| 法施行前1年 | 1994 | 234,022 | 4,261 | 419 | 298 |
| 法施行後1年目 | 1995 | 274,076 | 6,833 | 1,719 | 1,378 |
| 法施行後2年目 | 1996 | 351,139 | 8,346 | 2,503 | 2,013 |
| 法施行後3年目 | 1997 | 400,511 | 7,922 | 5,226 | 4,400 |
| 法施行後4年目 | 1998 | 415,347 | 6,890 | 4,701 | 3,973 |
| 法施行後5年目 | 1999 | 467,110 | 7,053 | 4,716 | 4,000 |
| 法施行後6年目 | 2000 | 547,145 | 9,462 | 5,728 | 4,828 |
| 法施行後7年目 | 2001 | 655,899 | 8,385 | 5,140 | 4,353 |

| | | | | | |
|----------|------|-----------|--------|-------|-------|
| 法施行後8年目 | 2002 | 873,663 | 10,206 | 6,471 | 5,399 |
| 法施行後9年目 | 2003 | 1,509,856 | 8,657 | 5,404 | 4,588 |
| 法施行後10年目 | 2004 | 1,886,254 | 7,915 | 4,630 | 3,850 |

(2005年8月末日までの登録分。以下の表において同じ。)

(注1)「製品関連事故に係る相談」は、「危害・危険」に関する相談のうち役務関連を除いたもの、および「拡大損害」が生じた相談である。

(注2)受付消費生活センター等で「助言」などにより相談処理をしたものを「センターで処理済み」とした。

(注3)1994年度から1996年度までの「消費生活相談の年度別総件数」以外の各項目は、データ収集項目の変更前のため収集方法が異なる。

(2) 拡大損害が生じた相談の内訳

拡大損害の内訳

表2に、拡大損害の内訳を示した。2004年度は、身体のみ拡大損害が生じた相談が3,741件(全体の約80.8%)、物品のみ拡大損害が生じた相談が747件(同約16.1%)、身体と物品の双方に拡大損害が生じた相談が126件(同約2.7%)だった。

〔表2〕拡大損害の内訳

| | 年度 | 全体 | 身体のみ | 物品のみ | 身体と物品 双方 |
|----------|------|-------|-------|-------|-------------|
| 法施行後3年目 | 1997 | 5,226 | 3,903 | 1,090 | 113 |
| 法施行後4年目 | 1998 | 4,701 | 3,645 | 909 | 80 |
| 法施行後5年目 | 1999 | 4,716 | 3,631 | 875 | 122 |
| 法施行後6年目 | 2000 | 5,728 | 4,532 | 1,059 | 134 |
| 法施行後7年目 | 2001 | 5,140 | 3,927 | 1,066 | 130 |
| 法施行後8年目 | 2002 | 6,471 | 5,303 | 1,025 | 143 |
| 法施行後9年目 | 2003 | 5,404 | 4,472 | 834 | 97 |
| 法施行後10年目 | 2004 | 4,630 | 3,741 | 747 | 126 |

(注)1996年度以前についてはデータ収集項目の変更前のため集計できない。

身体に拡大損害(危害)が生じた相談の商品別・危害内容別件数

表3に、身体に拡大損害が生じた相談の商品別件数を示した。2004年度では、「健康食品」に関する相談が最も多く、2003年度よりも184件少ない613件だった。また、表4に、身体に拡大損害が生じた相談の危害内容別件数を示した。2004年度では、「皮膚障害」が最も多く、次いで「体調が悪い」「気分が悪い」などの「その他の傷病及び諸症状」が多かった。

〔表3〕上位商品別相談件数

| 2003年度 | | | 2004年度 | | |
|--------|------|-------|--------|------|-------|
| 順位 | 商品 | 件数 | 順位 | 商品 | 件数 |
| (全体) | | 4,472 | (全体) | | 3,741 |
| 1 | 健康食品 | 797 | 1 | 健康食品 | 613 |

| | | | | | |
|---|-------|-----|---|----------|-----|
| 2 | 化粧品 | 645 | 2 | 化粧品 | 543 |
| 3 | 飲料 | 447 | 3 | 医療器具 | 238 |
| 4 | 医療器具 | 243 | 4 | 家具・寝具 | 172 |
| 5 | 家具・寝具 | 217 | 5 | 理美容器具・用品 | 129 |

(注) 表3および表4は、身体のみ拡大損害が生じた相談を集計対象としている。

〔表4〕上位危害内容別相談件数

| 2003年度 | | | 2004年度 | | |
|--------|----------------|-------|--------|----------------|-------|
| 順位 | 危険内容 | 件数 | 順位 | 危険内容 | 件数 |
| (全体) | | 4,472 | (全体) | | 3,741 |
| 1 | 皮膚障害 | 1273 | 1 | 皮膚障害 | 1119 |
| 2 | その他の傷病及び諸症状(注) | 1086 | 2 | その他の傷病及び諸症状(注) | 918 |
| 3 | 消火器障害 | 982 | 3 | 消火器障害 | 523 |
| 4 | 刺傷・切傷 | 293 | 4 | 刺傷・切傷 | 316 |
| 5 | 擦過傷、挫傷・打撲傷 | 220 | 5 | 擦過傷、挫傷・打撲傷 | 274 |

(注) 「その他の傷病及び諸症状」は、「体調が悪い」「気分が悪い」などで、「皮膚障害」「消化器傷害」などのいずれの分類項目にも該当しないものである。

物品に拡大損害が生じた相談の商品別・危険内容別件数

表5に、物品に拡大損害が生じた相談の商品別件数を示した。2004年度では、「空調・冷暖房機器」(「電気ストーブ」, 「ルームエアコン」など)に関する相談が最も多く、次いで「食生活機器」に関する相談が多かった。また、表6に、物品に拡大損害が生じた相談の危険内容別件数を示した。2004年度では、「破損・折損」が最も多かった。

〔表5〕上位商品別相談件数

| 2003年度 | | | 2004年度 | | |
|--------|-------------|-------|--------|-------------|-------|
| 順位 | 商品 | 件数 | 順位 | 商品 | 件数 |
| (全体) | | 4,472 | (全体) | | 3,741 |
| 1 | 空調・冷暖房機器 | 1273 | 1 | 空調・冷暖房機器 | 1119 |
| 2 | 食生活機器 | 1086 | 2 | 食生活機器 | 918 |
| 3 | 他の教養娯楽品(注2) | 982 | 3 | 自動車 | 523 |
| 4 | 他の住居品(注2) | 293 | 4 | レンタル・リース・貸借 | 316 |
| 5 | 自動車 | 220 | 5 | 他の教養娯楽品(注2) | 274 |

(注1) 表5および表6は、物品のみ拡大損害が生じた相談を集計対象としている。

(注2) 「他の教養娯楽品」は、主に「喫煙用ライター」, 「ペット用品」など、「他の住居品」は、主に「乾燥剤」, 「節電器」などである。

〔表6〕上位危険内容別相談件数

| 2003年度 | | | 2004年度 | | |
|--------|---------|-----|--------|--------|-----|
| 順位 | 危険内容 | 件数 | 順位 | 危険内容 | 件数 |
| (全体) | | 834 | (全体) | | 747 |
| 1 | 発火・引火 | 61 | 1 | 破損・折損 | 60 |
| 2 | 火災 | 51 | 2 | 過熱・こげる | 56 |
| 3 | 過熱・こげる | 49 | 3 | 発火・引火 | 51 |
| 4 | 破裂 | 34 | 4 | 火災 | 39 |
| 5 | その他(注2) | 33 | 5 | 破裂 | 35 |

(注1) 危害には至っていないが、そのおそれがあるものを「危険」としている。「危険」に該当しないものは、「危険内容」の集計には含まれない。

(注2) 「その他」は、主にアルコール燃料等による自動車のエンジン故障などである。

2. 製造物責任法による訴訟の動向

製造物責任法に基づいて提訴された訴訟は、72件(うち、食品に関するもの13件)把握している(2005年9月1日までの収集分)が、その動向については「消費生活年報」、月刊「国民生活」などにおいて情報提供している。表7は、食品に関する13件の製造物責任法による訴訟である。

〔表7〕食品に関する製造物責任法による訴訟

(2005年9月1日までの収集分から)

| 事件名 | 提訴 | 判決和解 | 原告 | 被告 | 訴訟額 | 事件概要(原告主張) |
|---------------------|------------------------------------|----------------------------------|------------------|---------------|---------------------------|---|
| 1. カットベーコン食中毒事件 | H8.11.18 | H10.6.15 和解 | 整体療術士 | 食品製造会社 | 95万円 | パチンコ店の景品で取得したカットベーコンを食したところ、青カビが原因で、発疹や下痢症状を来した。 |
| 2. 学校給食O-157食中毒死亡事件 | H9.1.16 | H11.9.10 判決確定 | 死亡した女児の両親 | 地方自治体 | 7,770万円 認容額 4,537万円 | 病原性大腸菌O-157に汚染された学校給食を食べた女児が死亡した。 |
| 3. 生ウニ食中毒事件 | H9.1.22 H9.4.10 H9.6.5 併合 | H11.2.25 判決 請求棄却 確定 | 飲食店経営会社、食材納入同族会社 | 食品輸入会社、水産物卸会社 | 3,495万円 | 原告の飲食店で生ウニを出したところ、客25人が腸炎ビブリオ菌による食中毒に罹患した。 |
| 4. 異物混入ジュース咽頭部負傷事件 | H10.5.15 H11.7.13 控訴 | H11.6.30 判決 H12.5.10 和解 | 傷を負った女性 | 飲食物製造販売会社 | 40万円 認容額 10万円 | 昼食用にハンバーガーとオレンジジュースを会社に持ち帰り、友人とともに食した。ジュースをストローで飲み始めたところ、異物でのどを傷つけ嘔吐した。 |
| 5. こんにゃくゼリー死亡事件 | H.10.10.30 | H13.2.23 和解 | 死亡した男児の両親 | 食品製造販売会社 | 5,945万円 | こんにゃく入りゼリーを母親が与えたところ、咽喉頭に詰まらせ窒息死亡した。 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|--|
| 6. 輸入瓶 詰オリーブ 食中毒事件 | H11.2.15 (第1事 件) H12.2.1 (第2事 件) H12.11.28 (第3事 件) 3事件を併 合(併合日 不明) | H13.2.28 判決 確定 | レストラン 客(第1、 2事件)、従 業員・経営 者(第2事 件)、レス トラン(法 人・第3事 件) | オリーブ輸入 会社(第1~ 3事件)、レス トラン経営者 (第1事件) | 1,470万円 (第1事件) 1,321万円 (第2事件) 1,719万円 (第3事件) 認容額 820万円 (第1・2事 件) 350万円 (第3事 件) | イタリアンレストランにてその客・従業員・ 経営者が、被告がイタリアから輸入した瓶 詰オリーブを食したところ、B型ボツリス ス菌による食中毒に罹患した。 |
| 7. カップ めん異物混 入腹痛下痢 等事件 | H12.6.6 | H12.12.25 和解 | カップめん を食べた男 性 | カップめん製 造会社 | 99万円 | カップめんに混入した異物によって体調を くずし、製造会社が調査したところゴキブリ の卵と判明。病院にて精密検査の過程で インフルエンザにかかるなどの被害を受け た。 |
| 8. 缶入り 野菜ジュー ス下痢症状 事件 | H13.1.26 H14.11.28 控訴 | H14.11.20 判決 請求棄却 H15.5.16 控訴棄却 確定 | 缶入り野菜 ジュースを 飲んだ家族 3人 | 缶入り野菜飲 料製造会社 | 660万円 | 夕食後、家族3人が缶入り野菜ジュースを 飲んだところ、カビらしい異物があつたた め気分が悪くなり、下痢症状が数日続い た。 |
| 9. イシガ キダイ料理 食中毒事件 | H13.6.19 H14.12.24 控訴 | H14.12.13 判決 | 食中毒を発 症した8名 | 割烹料亭経営 者 | 3,372万円 認容額 1,216万円 | 料亭で料理されたイシガキダイに含まれて いたシガテラ毒素が原因で食中毒に罹患 し、手足の感覚異常等の症状が生じた。 |
| 10. 低脂肪 乳等食中毒 事件 | H13.7.12 | | 食中毒を発 症した4家 族6名 | 乳製品製造会 社 | 6,614万円 | 低脂肪乳等を飲むなどして下痢などの食中 毒症状を発生し、中には心的外傷後ストレ ス障害(PTSD)に陥るなど精神的苦痛を 被った。 |
| 11. 無許可 添加物混入 健康食品慰 謝料請求事 件 | H15.4.2 | | 健康食品購 入者 | 健康食品販売 会社(表示上 の製造業者)、 同通信販売会 社 | 42万円 | 国内では認可されていない食品添加物が混 入した健康食品を摂取して精神的苦痛を受 けた。 |

| | | | | | | |
|---------------------------|------------------------|--|-----------------------|--|-------------|--|
| 12.健康食品 呼吸器機能 障害事件 | H.16.8.23 名古屋地 裁 | | 身体障害者 となった女性 2人 | 健康食品製造 販売輸出入会 社、健康食品 販売会社、雑 誌発行会社等 | 1億886万 円 | 雑誌において特集、宣伝されたアマメシバを摂取 したことにより閉塞性細気管支炎、慢性呼吸不 全による呼吸器機能障害として内部障害3級と 認定された。 |
| 13.原材料金 属片混入商 品回収事件 | H.17.7.27 甲府地裁 | | 和洋菓子等 製造販売会 社 | 乳製品製造販 売会社 | 6億241万 円 | 製造工程で使用されたフィルターの金属片が混 入していたバターを納入されたため、それを原材料 にして製造販売した菓子の回収、廃棄を行った。 |

【企業情報】

企業の社会的責任に関するアンケート調査結果（経団連ホームページから）

日本経団連では2004年2月に「企業の社会的責任（CSR）推進にあたっての基本的考え方」を公表しました。その中で、国際的にCSRのあり方が議論されており、CSRの具体的な内容については国際的な定義はないが、一般的には、企業活動において経済、環境、社会の側面を総合的に捉え、競争力の源泉とし、企業価値の向上につなげることとされているとの認識を示した上で、日本経団連としてもかねてより企業の社会的責任を重要な課題と位置付け積極的に推進してきたが、このような新たな意味合いのCSRについても積極的に取り組むことを明らかにするとともに、CSRは官主導ではなく、民間の自主的取り組みによって進められるべきであること、及び企業行動憲章および実行の手引きを見直し、CSR指針とすることを基本的な考え方としてCSRの推進に当たっています。

また、同時に、CSRの本質論の検討や先進的事例の収集、ISO（国際標準化機構）における規格化の動きなどに対応するとともに、会員企業のCSRへの取り組みを支援する活動も進めています。

さらに、個々の企業がCSR活動をさらに推進するには、他社の動向やCSR活動の全体的な方向性を把握することが必要であることから、日本経団連では会員企業1,324社を対象にCSR活動の現状や今後の方向を把握すべく、CSRの取り組み、社内体制の整備、報告書作成状況、取り組み分野などについて、2005年3～4月にアンケート調査を行いました。回答社数は572社（43.2%）で、調査結果は10月4日に公表されました。概要は以下のとおりです。詳細は

<http://www.keidanren.or.jp/japanese/policy/2005/066.pdf> をご覧ください。

（伊藤蓮太郎）

1. CSRへの取り組み

(1) CSRを冠した組織・委員会の設置やレポートの発行など、CSRを意識して活動

している企業は、75.2%（430社）という高い比率に達した。

- (2) 社内的に取りまとめている方針の有無については、90.7%（519社）が「経営理念」に関する方針を作成。「企業行動」と「社員の行動や倫理」に関する方針を持っている企業の比率はともに8割を超えた。これら3つの方針の作成はほぼ定着しつつあるとあってよい。一方、「環境」に関する方針は、他の方針と比較すると、作成している企業の比率は低い。なお、従業員1000名未満の企業に絞ると、各種の方針を作成している比率は全体平均よりも低い。総じて規模の小さい企業の対応が遅れていると推測される。
- (3) CSRという観点から社内的な取り組みを開始した時期については、「2年以上前から（2003年度以前）」が最も多く、過半数に達した。一方、37.7%（162社）が「2004年から」、9.1%（39社）が「2005年から」となり、取り組みが急速に拡大していることがわかった。
- (4) 取り組みが急速に拡大している要因の一つとして、CSRへの取り組みがトップダウンで行われていることが挙げられる。トップダウンで取り組んでいる企業は79.0%（339社）に達したことは、その証左であり、今後もトップのリーダーシップが望まれる。一方、13.1%（56社）はボトムアップで取り組んでいる。これらの企業には、経営トップによるCSRへの積極的な関与が期待される。
- (5) CSRへの取り組みを開始したきっかけについては、半数以上の企業が「マスコミ報道・世論の盛り上がり」（66.7%、287社）、「日本経団連など経済団体の活動」（56.7%、244社）を挙げた（複数回答）。また、昨今、企業不祥事が相次いで発生したことを受け、「不祥事を受けての社内改革の一環として」を挙げた企業が13.3%（57社）に達した。企業不祥事は、マスコミ報道や社会の関心と呼び起こした側面もあることから、企業不祥事がCSRの取り組みに与えた影響は大きいと言える。
- (6) CSRの対象範囲については、60.7%（260社）が連結会社を対象にしている。一方、「会社単体」だけを対象にしているのは24.8%（106社）であった。

2. 社内体制の整備

- (1) CSRを推進する社内横断的な機関（委員会など）の有無については、52.5%（224社）が社内横断的な機関を設けている。
- (2) CSR推進部署や専任担当の有無については、66.3%（283社）が専門部署または専任担当を設けている。専門部署を設けている企業は52.7%（225社）、専門部署を設けていないものの専任担当を置いている企業は13.6%（58社）であった。このように6割強の企業がCSR推進部署や専任担当を設けているのは、CSRに対する社内的な取り組みが急速に拡大していることと関係していよう。結果として、CSR推進体制が外部から見やすくなってきている。また、興味深いのは、CSR推進部署の所属、専任担当の所属が多岐にわたっていることである。これは、CSRの分野自体が幅広く、各企業がCSRの中でどの分野に注力しよ

うと考えているかが反映された結果と言える。

3. 報告書の発行

CSRに関する何らかの報告書を発行しているのは、全体の55.4%（317社）に達した。アニュアル・レポートや会社概要などでCSRに関する報告を行っている企業（11.0%、63社）と合わせると、66.4%（380社）が何らかの形で報告を実施していることになる。これは、企業活動の透明性を高めようとする昨今の企業の意識を反映しているものと思われる。報告書の種類については、44.5%（141社）が環境に関する報告書のみを発行しており、環境・社会の両方に関する報告を行っている企業は54.9%（174社）に達した。これまで環境中心の報告を行ってきた日本企業が、社会に関する報告にも重点を置き始めたことが窺われる。

4. 取り組み分野

(1) 「コンプライアンス・法令遵守」が、CSRを推進するにあたって「現在最も優先的に取り組んでいる分野」、「将来最も優先的に取り組んでいると思われる分野」の双方でトップに立った。「コンプライアンス・法令遵守」の優先度が高かったのは、企業不祥事などを受けてコンプライアンスに対する企業の意識が高まっていることが挙げられる。また、将来も高いとしているのは、コンプライアンスの徹底が容易には実現されず、継続して取り組むことが極めて重要であるという企業の認識を反映しているものと思われる。

(2) 現在と将来の優先度を比較すると、「リスクマネジメント」の重要度が高まり、「個人情報保護・情報セキュリティ」の重要度が低下しているのが目立つ。個人情報保護・情報セキュリティについては、本年4月の個人情報保護法の施行を受けて、一気に関心が高まった感があるが、制度が定着するに伴い、将来的には優先度が下がると判断したものと思われる。リスクマネジメントに関しては、事業の国際化など企業を取り巻く様々な環境変化に応じて、企業がより広範なリスクに対応する必要性を認識していることが窺える。また、社会貢献なども、企業価値を高める活動として積極的に取り組みが強化される傾向にあると思われる。

【学術・海外行政情報】

1. トータルダイエット調査法によるサンチャゴ（チリ）市民のカドミウム、鉛、水銀、ヒ素の食事由来摂取量の推定

Ociel Munoz^{a)}, Jose Miguel Bastuias^{b)}, Macarena Araya^{a)}, Andrea Morales^{a)}, Claudia Orellana^{a)}, Rosa Rebolledo^{a)}, Dinoraz, Velez^{c)}

(a: Centro de Estudios en Ciencia y Tecnologia de Alimentos, Universidad de

Santiago de Chile, Livertador Bernardo O'Higgins 3363, Santiago de Chile, 33074 Correo 33, Chile; b: Departamento de Ingenieria en Alimentos, Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Universidad del Bio-Bio, AV. Andres Bello s/n, VIII Region, Chillan, Chile; c: Instituto de Agroquimica y Tecnologia de Alimentos(IATA-CSIC), Apartado 73, 46100 Burjassot, Valencia, Spain
Food and Chemical Toxicology, Vol. 43, No 11(Nov.), 1647-1655, 2005

サンチャゴ(チリ)市民の食事由来ヒ素(As)、カドミウム(Cd)、水銀(Hg)及び鉛(Pb)一日摂取量をマーケットバスケット法トータルダイエット(全食事)調査で算定した。直近の24時間内に摂取した食品の調査を行った後、沢山摂取した食品をマーケットバスケットに入れた。続いて当該食品をチリの典型的な調理法に従って料理若しくは調整し、当該食品の化学組成により17食品群にグループ化した。魚介類のAs(1351 ng/g 湿重量 w/w)、Cd(277 ng/g w/w)、Hg(48 ng/g w/w)濃度、砂糖類のPb(251 ng/gw/w)濃度は最も高かった。体重68kgのヒトのAs(77µg/日)、Cd(20µg/日)、Hg(5µg/日)及びPb(206µg/日)摂取量は、FAO/WHOが設定したそれぞれの暫定週間耐容量(*)より低かった。従って、サンチャゴ(チリ)市民のAs、Cd、Hg及びPbの摂取量は安全と推定される限度値以下である。

* 抄訳者注

FAO/WHO設定の暫定週間耐容量(体重68kgに換算)は以下の通り:As 1020µg/7日、Cd 476µg/7日、Hg 340µg/7日、Pb 1700µg/7日 (出典 コーデックス資料 CX/FAC 05/37/19, April 2005)。

また、日本人の食事由来重金属の一日平均摂取量に関しては以下の報告がある: Cd 29.3 µg/日 (2001年厚生労働省調査)、Hg(総水銀)8.4µg/日 (1992-2001年厚生労働省調査の平均値)、Pb 51µg/日(浅見輝男、日本土壌肥料学雑誌 Vol.71(No5) 764, 2000 (石井 健二))

2. 生鮮農産物の微生物学的品質の実地研究

Jonston LM, Jaykus LA, Moll D, Martinez MC, Anciso J, Mora B, Moe CL.
(Department of Food Science, College of Life Science and Agriculture, North Carolina State University, Raleigh, North Carolina, USA)

米国疾病管理予防センターは、果実及び野菜に関連する食品媒介疾病が過去10年間に増加したと報告している。本研究は、農産物における微生物学的な汚染の経路を判定し、また生産から収穫後の取扱いを通して潜在的汚染の場所を特定することを意図した。我々はここに、米国南部から収集された農産物サンプルにおける代表的な病原微生物の感染度と指標細菌レベルを報告する。合計398の農産物サンプル(緑の

葉菜(leafy greens、訳者注：キバナズシロ、チコリー、コラードの葉などほうれん草に似た葉菜)、ハーブ、メロン)が生産場所と包装小屋から収集され、一般細菌、大腸菌群、腸球菌及び大腸菌の菌数検査法で検査された。これらサンプルはサルモネラ菌、リステリア菌及び腸管出血性大腸菌 O157:H7 についても検査された。微生物検査は米国食品医薬品庁によって推奨された方法に基づいた。すべての緑の葉菜とハーブについての指標菌数の幾何平均は、一般細菌数で1g中4.5から6.2対数個；大腸菌群数及び腸球菌数で1g中1以下から4.3対数個；大腸菌数で1g中1以下から1.5対数個の範囲であった。多くの場合、指標菌数は包装小屋の中では比較的一定であった。特にマスタードグリーンがそうであった。しかしながら、コリアンダー及びパセリの大腸菌群数は包装過程の間に増加した。キャンタロープの指標菌数は農場から包装を通して、一般細菌数で1g中6.4から7.0対数個；大腸菌群で1g中2.1から4.3対数個；腸球菌数で1g中3.5から5.2対数個；大腸菌数で1g中1以下から2.5対数個の範囲で有意に増加した。全サンプル中の病原微生物の感染度は、リステリア菌、腸管出血性大腸菌及びサルモネラの各々について0%,0%及び0.7%(398中3検体)であった。本研究は、生産から消費に至る各段階が農産物への微生物汚染の負荷を及ぼす可能性を示すと共に、及び高品質の農産物を確保するための政府勧告を裏付けている。(伊藤蓮太郎)

編集後記

第4回公開講演会『ISO22000「食品安全マネジメントシステム」その最新情報と導入の実際』には多数の方々にご参加くださり有り難うございました。ISO22000は、ご存知のとおり、全く新しく考案され作成された新生のマネジメントシステムではなく、CODEXの食品衛生一般原則及びHACCPシステムガイドラインをもっと活用し易く、かつそれらの持続的実施を確実にするために作成されたマネジメントシステムです。このことはその序文からも明らかです。

そこで、食科協としては、林理事長が開会あいさつの中でご紹介しましたとおり、ISO22000の分かりやすい実用的な解説書を作成したり、ISO22000の実務的な詳細説明会などを開催したりして、その導入、普及等に努めていきたいと考えています。

行政情報では、食品安全委員会のホームページから同委員会リスクコミュニケーション専門調査会及び緊急時対応専門調査会において配付された資料、「食のリスクコミュニケーションとフードファディズム」の概要と「風評被害を巡る裁判例の紹介」の一部を掲載しました。どちらも、消費者、食品等事業者、行政担当者等にとって、情報の正確な提供、伝達、理解等を含めたリスクコミュニケーションが如何に重要かを知らしめるものと思います。特に、元食品衛生監視員としては、原因食品の推定又はその可能性が否定できない段階で、消費者に対し如何にして注意を喚起するかの難しさを痛感しました。

食品に関する製造物責任法による訴訟が意外に多いのに驚きました。原告側の立証のための労力、経費等を少なくしようという同法の趣旨が生かされているといえるかと思います。一方、食品事業者としては、原材料の仕入れから製造、販売に至る、食品の安全確保に関する記録の保存がますます重要ということになります。

食品企業にとって食品の安全確保を含む「企業の社会的責任 Corporate Social Responsibility、CSR」が如何に重要であるかは、すべての食品企業が承知していることと思います。特に今の時節においては尚更でしょう。

このCSRがISOにおいて国際規格を作成するべく検討されていることを知りました。それも、「適合性評価（第三者認証）を目的としない」というわが国の提案が盛り込まれた案が検討されているとのこと。編者はこの「適合性評価（第三者認証）を目的としない」ということに強い関心を持ちました。（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。