



目次

【巻頭言】	頁
研究基本計画から見た食品の安全性	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 国際食品規格の活動等に関するアンケート調査の中間結果	3
2. 第4回通常総会の開催日等が決まる	4
3. その他の活動など	4
<hr/>	
【行政情報】	
1. 米国産冷蔵牛肉からせき柱を含む子牛肉の発見と以後の輸入手続の一時停止など	5
2. 全国大豆及び大豆イソフラボンに関するQA	7
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 米国・カナダ食をめぐる最近の話題 マスコミを通じて提供される健康情報を呑みにはいけない (大阪府「美しい暮らし2月号(No.171)」から引用)	8
2. 変わる残留農薬等の規制 (北海道消費者協会「北の暮らしNo.411(平成17年12月)」から引用)	9
<hr/>	
【企業情報】	
食育を考える (FOOD CULTURE NO.11 P.16-19) (キッコーマン食文化研究センター発行 キッコーマンホームページから引用)	11
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. アフラトキシン B(1)とフモニシン B(1)の動物及びヒト細胞における急性毒性及び組み合わせ時毒性	17
2. 対日牛肉輸出証明プログラムに関する調査結果・対策報告書(要旨) 米国農務省 2006年2月17日(在日米国大使館ホームページから引用)	17

何でもQAコーナー

原材料(野菜、果実等)残留農薬はすべて分析しなければならないか

平成18年3月3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】**研究基本計画から見た食品の安全性**

農林水産省農林水産技術会議委員
IFT Japan Section
会長 貝沼 圭二

筆者は最近3つの異なったレベルの科学技術及び農業研究の基本計画の作成に関与してきました。これらの中で、近年重要性が増してきている食の安全性の視点がいかに論じられているかを少し述べてみたいと思います。

CGIAR のシステムプライオリティ :

世界最大の農業研究組織である農業研究協議グループ (CGIAR) の7名からなる科学理事会のメンバーとして平成15,16年の間、アジア、アフリカ、南米、北米、中東、ヨーロッパにある15の国際農業研究センターの研究方針を決める System Priorities の設定を行ってきました。CGIAR は、世界の65を越える国々及び財団などが拠出した基金をもとに研究を進めている国際組織ですが、研究を通じてアジア、アフリカ、南米などの貧困層に食料を安定的に供給することが、最大の活動目標であり、1970年代に「緑の革命」を達成し、最近ではアフリカのイネ作に貢献した NERICA 米の研究などで知られています。この組織の場合には、食の安定的な供給が最大の目標であり、いかにして農業限界地域で農業を営むか、砂漠化が進行する地域での農業生産等の生産面での研究プライオリティが圧倒的に高く、アフガニスタンなど戦争で破壊された地域の農業復活などの研究について徹底的な議論を進めてきました。現在先進諸国が論じているような食の安全性は、アフリカにおける人獣共通伝染病など限られた部分において問題になった程度でした。Food Safety というよりは Food Security の色彩が強いシステムプライオリティでしたが、昨年12月のCGIAR総会において原案が採択され、本年の予算からCGIARの研究方針として実行されることになっています。

第3期科学技術基本計画 :

わが国においては、1995年から5年ごとに国の科学技術政策の基本になる科学技術基本計画が策定されています。総理大臣を議長とする総合科学技術会議の下部組織である基本政策専門調査会において現在平成18年から5年を目途にした第3期科学技術基本計画を作成している最中です。筆者は数少ない生物・農学系の専門家としてこの委員会のメンバーになっていますが、第3期研究基本計画は、社会・国民に支持され成果を還元する科学技術、人材育成と競争的環境を重視するという基本的な姿勢のもとで、「人類の英知を生む」、「国力の源泉を作る」、「健康と安全を守る」という3つの理念を謳っています。特に本紙の読者に関連が深い3番目の理念の中には「生涯

はつらつ生活」、「安全が誇りとなる国」の二つの目標が掲げられています。安心・安全で質の高い生活ができる国の実現に向けてという理念は、子供から高齢者まで健康な日本を実現するための病の克服、誰もが元気に暮らせる社会の実現、暮らしの安全確保などであり、近年国民が身近に科学技術へのフアンヲ感じる一方、科学技術がもたらす健康と安全への期待が大きいという事実を反映しています。重点推進4分野としてライフサイエンス、通信技術、環境、材料・ナノテクノロジーがありますが、食の安全性確保の研究の重要性はライフサイエンス分野ではっきり述べられており、今後5年間で国をあげて食の安全性について研究投資を行っていくと同時に、サイエンストランスレーターの養成などを通じて、科学の進歩を一般の言葉で国民に発信していくことの重要性が述べられています。

農林水産研究基本計画：

農林水産技術会議では、ほぼ5年ごとに地球規模の食料・環境問題、社会経済の情勢、科学の進歩などを考慮して、農林水産研究がなすべき社会貢献をまとめた農林水産基本目標を策定してきました。平成17年3月には今後10年程度を見通し、日本全体を考えた農林水産研究計画を策定し公表しました。策定にあたり大学、企業、独法研究機関、都道府県、消費者などの広い層からの代表の方々に委員に就任していただき、現在の日本における農業食料問題を論じ、更に研究がなすべき課題を抽出して、期別の達成目標を入れた研究基本計画を策定しました。筆者はこの委員会の座長をつとめ、約一年をかけて重点研究分野を決め、産学官の連携とそれぞれの果たすべき役割を含めた計画を練り、当面の研究方向を設定しました。

この間の議論で、農業技術の革新により、食糧生産の自給を高めることが、従来は基本目標の中心にありましたが、今回は、「食の安全・信頼の確保と健全な食生活の実現」が加わり、大きな2本の柱となったことです。病原性大腸菌O157による食中毒、BSE、鳥インフルエンザ、鯉ヘルペス問題等の経験から、生産現場から加工、流通、消費にいたる一連の過程を通じたリスク分析等の研究の強化と食生活の動向を踏まえた農林水産物・食品の開発によって安全、信頼の確保と国民の健全な食生活の実現に貢献することの重要性を強調しています。

このように3つの研究計画の策定に関与してきて、国際的にも国内的にも食の安全に関する研究の重要性の認識、研究の枠組みは構築されたように考えます。今後これをどう実行し、社会に還元できるかが問題になります。筆者自身の数少ない経験から見れば、世界の食糧生産における遺伝子組換え作物の必要性の捉え方、遺伝子組換え食品の表示委員会でのいつまでも平行線をたどる議論等の科学者と一般市民、消費者の間の対話の難しさです。科学者の世界に対しては、理解しやすい平易な言葉を使い先端研究を説明することを求めてきていますが、やはりここにも限界があるように思われます。筆者は上に述べた二つの国内での研究基本計画の中で、サイエンストランスレーター、サイエンスコミュニケーターの必要性を強く発言してきましたが、国際的な組織においてサイエンスコミュニケーターは非常に重要な役割を果たしていま

す。食品保健科学情報交流協議会が食の安全と消費者が安心するための情報提供などを通じた橋渡しにおいて重要な役割を果たされることに非常な期待をもちています。

【食科協の活動状況】

1. 国際食品規格の活動等に関するアンケート調査の中間結果

昨年11月10日に開催した「食品のヘルスクレームに関する勉強会」の参加者、同勉強会に参加できなかった会員、及び一部の食品衛生監視員を対象に、「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」研究(班長 関澤 純(徳島大教授))への研究協力活動の一環として、標記のアンケート調査を行いました。ご多忙のところ、殆どの会員がご協力くださり感謝いたします。その中間結果(下記)を1月の常任理事会へ報告しました。

アンケート調査の中間集計結果

1. 国際食品規格(Codex Alimentarius: 以下、国際規格とする)について

聞いたことがある	6名	22.22%
知っている	16名	59.26%
良く知っている	5名	18.52%

2. 国際食品規格の活動のうち最近関心を持った分野または内容はどれですか？

バイオテクノロジー応用食品	3名	9.68%
食品衛生	9名	29.03%
食品添加物・汚染物	14名	45.16%
そのほか	5名	16.13%

そのほか：CCNFSDU、食品表示、管理用途食品、食品のヘルスクレーム、食品の表示

3. 国際食品規格の活動に関する情報をどのように入手していますか？

特に関心を払っていない	2名	5.41%
国のコーデックス連絡協議会の報告から	11名	29.73%
「食品衛生研究」の記事から	16名	43.24%
そのほか	8名	21.62%

そのほか：インターネット等、食科協ニュースレター他、社内・業界、CODEX ホームページ等

4. 国際食品規格の活動について今後どのようにすべきでしょうか？

より理解を深めたい	17名	62.96%
複雑でわかりにくい	9名	33.33%
特に関心ない	0名	0%
そのほか	1名	3.71%

そのほか：国際的ハーモナイゼーションを積極的に国民に知らせ、日本の規制とのひずみを明確に伝えるべきである。

5. 今後の対応についてあなたのご意見をお聞かせください

国として対応を強化する	13名	41.93%
業界で勉強し対応を検討する	15名	48.39%
そのほか	3名	9.68%

そのほか： 国・業界・業界団体・消費者を含めたもの、できるだけ情報公開してほしい、業界との協調・協同をも。

6. 国際食品規格を含むわが国の国際対応のあり方についてご意見をお書きください。

国主導ではなく、民活で行うべきではないでしょうか？

行政官が中心に進められているが、もっと民間からの意見を取り入れるべきである。

行政からの出席者の Codex に対する理解度、日本の食品行政との対応等不明な点が多い。

Codex の重要性について、業界・消費者が更に理解しうるような働きかけが必要と思います。

もっと積極的に官業両サイドが連動して情報発信をすべき。

行政担当者がころころ変わってしまうので一貫した主張が難しい。また、今までの経過も再度説明しなければならない。CODEX については同じ人が続けて対応できる体勢をとってほしい。さもないと日本の主張は通りません。

検討のプロセスを随時知らせてほしい。

食品規格に関する規制を制定する際には、必ず他国の規制やコーデックス比較してわかりやすく情報を提示してもらいたい。日本だけで食品を製造販売しているわけではないので。

2. 第4回通常総会の開催日が決まる

第4回通常総会を来る5月29日(月)午後、(財)東京都中小企業振興公社3階第1会議室(昨年と同じ)において行うことになりました。総会の後に会員研修講演会を予定しています。講師は厚労省と東京都庁にお願いする予定です。多くの会員各位のご出席をお願いいたしたく、日程調整をお願いいたします。

3. その他の活動など

1月12日 第2回 ISO22000 編集会議を開催しました。

16日 三田共用会議所講堂において開催された厚労省・農水省主催の「米国及びカナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果についての説明会」を伊藤専務理事が出席しました。

23日 常任理事会を開催しました。議題は、関澤研究班のアンケート調査の追加、日本リスク研究学会「食の安全とリスク研究部会」第7回勉強会のご案内、ISO22000 研究会の進捗状況と ISO22000 導入講習会の開催、第4回通常

総会の準備などです。

24日 厚労省主催の全国厚生労働関係部局長会議（厚生分科会）を伊藤専務理事が傍聴しました。

27日 船橋市、同市医師会等が主催の第19回ヘルシー船橋フェアの行事として、消費者・食品等事業者・行政担当者のリスクコミュニケーションが開催され、北村忠夫監事が基調講演「食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション」を行いました。

30日 関澤 純理事(徳島大教授)から、2月9日開催のリスク研究学会第7回勉強会は、講師 Dr. Gassin が交通事故による入院のため来日できなくなり、止む無く中止とする旨連絡があり、会員にその旨を連絡しました。(伊藤蓮太郎)

【行政情報】

1. 米国産冷蔵牛肉からせき柱を含む子牛肉の発見と以後の輸入手続の一時停止など

厚生労働省及び農林水産省は1月20日、「同日、農林水産省動物検疫所成田支所からせき柱を含む米国産子牛肉を発見したとの通報があり、厚生労働省成田空港検疫所において、現物を確認したところ、せき柱を含むことを確認した。」との報告を受け、「当該ロット(下記)については、全て積戻し又は焼却処分することとし、今後、本件の原因について米国政府から報告があるまでの間、すべての米国産牛肉の輸入手続を停止することとした。」ことを公表しました。

品名：米国産冷蔵牛肉(41箱、約390kg)

確認された貨物：せき柱を含む子牛肉(3箱、約55kg)

食肉処理施設：Atlantic Veal & Lamb, Inc. (1509A)

輸入手続の一時停止後の主な措置等

・1月24日 米国産牛肉に関する日米局長級会合の開催(外務・厚労・農水省)

24日午後、東京（於外務省）にて、先般米国から到着した子牛肉にせき柱が含まれていた件に関し、日米両政府は局長級会合を開催しました。今回の会合の参加者は、日本側外務省石川経済局長、農林水産省中川消費・安全局長、厚生労働省松本食品安全部長他。米側ペン農務次官、ランバート農務次官代理、マン農務副次官他です。

会合では、米側より、本件に関し深い遺憾の意が表明され、本件の原因究明と再発防止のための方策につき、現状の説明がありました。日本側よりは、徹底した原因の究明とこれを踏まえた再発防止策の確立が重要である点を改めて申し入れ、今後とも、米側において本件に関する報告作成のための作業を継続するとともに、必要に応じ日米間で意見交換を行うことで一致しました。

・2月10日 米国から輸入された牛肉の自主調査結果の公表(厚労省)

趣旨及び概要：すでに輸入された米国産牛肉については、これまでの強化された輸入時検査や査察の結果により輸入条件の遵守を確認してきました。成田空港におけるせき柱を含む子牛肉の発見事例を踏まえ、念のため、すでに輸入手続を終了したせき柱周囲の部位である可能性がある米国産牛肉(国内に流通したものも含む)について、せき柱が含まれていないか、関係する10都県等を通じ、26輸入業者に対し調査を要請しました。

方法及び結果：調査は輸入手続が終了した730.1トンのうち、衛生証明書によりせき柱周囲の部位が含まれる可能性がある575.1トンを調査しました。(155トンについては、モモ肉、横隔膜等であることが確認されたため除外。)各輸入業者は575.1トンについてカートン表示等を確認して、(1)232.0トンについてはモモ肉等であることが確認され除外、(2)せき柱周囲の部位と確認された249.7トンについて開梱して個々の牛肉を確認した結果、計481.7トンについては、せき柱の混入は認められませんでした。また、すでに販売済みの米国産牛肉に関し、せき柱混入に係る情報を関係都県等、各輸入業者に対して調査しましたが、そうした情報はないことが確認されました。なお、1月20日までに輸入届出があったのは1496.0トンのうち765.9トンについては輸入手続が終了していないため未通関です。

参考

(単位：トン)

せき柱周囲の部位である可能性があると調査を要請した重量	せき柱の混入が認められなかったもの			流通経路における開梱等により、由来するロット確認ができなかったもの
		せき柱周囲以外の部位 (表示等確認)	せき柱周囲の部位 (現物確認)	
575.1 (100%)	481.7 (83.8%)	232.0 (40.3%)	249.7 (43.4%)	93.4 (16.2%)

・2月14日 OIG 報告書に係る米国への照会(厚労・農水省)

2月14日のOIG()報告書に関して、米国政府に対し下記の事項について照会しました。

- (1)今回のOIG報告書で指摘された不適切な事例(生前検査の不履行、不適切なSRM除去、ダウナー牛の不適切な食肉処理等)が、日本向け認定施設で行われていたか否か。行われていた場合、以下の事実関係。

その施設の特定。

当該施設における不適切事例の具体的な内容。

日本向け牛肉に不備(SRM混入等)がなかったと主張する根拠。

本件を受けた日本向け認定施設における遵守状況の確認の有無。確認した場合はその確認内容。

- (2)OIG報告書で指摘された外傷等の記録がなく、と畜されていた20頭のダウナー牛に関する事実関係。

20頭のダウナー牛がと畜されたことについての発生要因等詳細な事実関係
2006年2月までに発表予定のダウナー牛に関する指針の内容、検討方向について

(3) 今後の強化サーベイランスの取扱い方針

国際基準に準じた規模のサーベイランスに移行するとされていることに対し、
拡大サーベイランスの継続を要求

2月末までに実施される拡大サーベイランスの分析結果及び今後の取扱い方針

・2月14日 米国における対日輸出食肉処理施設の認定リストからの除外

米国の対日輸出食肉処理施設(38施設)認定リストからスィフト・ビーフ・
カンパニー社のネブラスカ州グランドアイランドにある食肉処理施設が除外さ
れました。詳細は米国側に照会中です。

米国側からの報告によると、除外された理由は、米国農務省に提出された当該
食肉処理施設の品質管理プログラムにおいては、当該食肉処理施設に月齢確認牛
(生産記録により月齢を確認できる牛)を出荷する農場の指定は本が行うこと
とされているが、当該食肉処理施設が独自に農場を追加していたことによるもの
とのことです。なお、当該食肉処理施設においては、月齢確認牛に係る生産記録
が保存されていたことから、米国農務省が調査したところ、農場まで遡ることが
でき、日本向けに処理された牛については、すべて20ヶ月齢以下であることが
確認されており、対日輸出条件に適合しているとのことです。(参考)当該施設から
の輸入実績は、輸入業者：2社、輸入手続終了分：30.7トン。

・2月17日 米国農務省(USDA)が対日牛肉輸出証明プログラムに関する調査
結果・対策報告書を提出

USDAがJapan Export Investigation Report(対日牛肉輸出証明プログラ
ムに関する調査結果・対策報告書)を提出し公表しました。(下記の【学術・
海外行政情報】を参照)(伊藤蓮太郎)

2 大豆及び大豆イソフラボンに関するQA

厚労省は2月2日、大豆及び大豆由来食品等に関する正確な情報提供を行うため
「大豆及び大豆イソフラボンに関するQA」を作成し、公表しました。

その趣旨は、厚労省が広く国民各位に対し「大豆及び大豆由来食品等は、良質の
タンパク質源であるだけでなく、カルシウム等にも富む重要な栄養源ですので、食
生活の中で他の食品と組み合わせてバランスよく食べることを勧めていることに
変わりはないこと、現在、食品安全委員会において行っている「大豆イソフラボン
を含む特定保健用食品の安全性評価においては、これまでの長い食経験を有する大
豆あるいは大豆食品そのものの安全性を問題としているのではなく、大豆イソフラ
ボンのみを通常の食生活に上乘せして摂取する場合の安全性が検討された」もので
あることの両者を正しく理解してもらうためです。この趣旨は、QA作成の報道発
表文書及びQAの前文にも記載されています。

QAには、大豆を使った加工食品にはどのようなものがありますか、食品安全委員

会の大豆イソフラボンの評価結果とはどのようなものですかなど12問答があります。詳しくは、厚労省ホームページトップ 食品 食品安全に関するQ&A 健康食品の中に、農水省ホームページトップ 消費 食品安全に関する情報 主要農産物(米、麦、大豆など)の中にあります。(伊藤蓮太郎)

【消費者情報】

くらしのセミナー

食をめぐる最近の話題 - マスコミを通じて提供される健康情報を鵜呑みにしてはいけない - (大阪府「美しい暮らし2月号(No.171)」から引用)

テレビや雑誌を通じて、さまざまな健康情報が提供されています。それらは、本当に信用してもいいものなのかどうか、最近話題になったいくつかの健康情報を検証してみます。

寒天

糖尿病の患者に、食事の前に寒天を食べてもらったところ、寒天を食べないグループに比べて、血糖値がより多く改善されたという実験があります。この実験では血糖値だけではなく、血中コレステロール値、血圧、体脂肪率などが改善されたそうです。

もちろん、この実験は医師の管理下で行われ、1日の総摂取エネルギー(カロリー)は、1600kcal(普通の人のご飯よりは2割程度少ない)とコントロールされ、運動も取り入れられています。

寒天には食物繊維が含まれていますので、食事として摂取した炭水化物や食塩や脂肪類を、体外に排泄してくれます。また、寒天にはエネルギーがほとんどありませんので、肥満予防に役立つことは間違いありません。

ここで気をつけなければいけないことは、この実験結果を、そのまま私たちの日常生活に当てはめてはいけない、ということです。実験をした人たちの血糖値や血圧やコレステロール値や体脂肪率が改善されたのは、1日の総摂取エネルギーが1600kcalと厳密に制限されていたことや、きちんと運動をしていたことのほうが大きく影響しています。

毎日2500~3000kcalもの食事をし、ほとんど運動をしない生活をしていながら、ただ「寒天を食べた」だけでダイエットできたり生活習慣病を予防できると考えてはいけません。適量の食事(食べてみるとわかるが1600kcalのご飯というのはいくらも少ない)と適度な運動こそが、体重コントロールや生活習慣病の予防に貢献するのです。

コラーゲン

コラーゲンというのはタンパク質の一種で、関節の組織や皮膚にたくさん含まれています。赤ちゃんの皮膚にはコラーゲンが豊富で、加齢に伴って減少することも観察されています。

そのため「お肌を若々しく保つためにコラーゲンをとりましょう」ということがいわれるようになりました。

食事として摂取したタンパク質は、アミノ酸に分解されて吸収され、肝臓でタンパク質に再合成されて、体の各組織に送られます。コラーゲンもタンパク質の一種ですからもちろん同じです。コラーゲンを食べたからといって、それがそのまま皮膚へと運ばれるわけではありません。

お肌を若々しく保つためには、コラーゲンの原料となるアミノ酸をバランスよく豊富に含む良質タンパク質（卵、牛乳、肉、魚など）を適量とることが大事です。同時に、コラーゲンの合成に欠かせないビタミンCなどの微量栄養素もしっかりととらなくてはなりません。

コラーゲンを特異的にたくさん含む食品は、手羽先や豚足など、栄養素バランスの偏ったものが多いですから、お肌のためにはむしろ好ましくないといえるでしょう。

マグロ

マグロには水銀が含まれているので妊婦はたくさん食べないほうが良い、という注意が厚生労働省から発表になりました。たしかにマグロやサメやイルカなどの大型魚には、小型魚よりは多くの水銀が含まれています。

ただし、とりすぎに注意が必要なのは妊婦に限っての話です。成人はもちろん、乳児を含めた子どもであっても、マグロに含まれている水銀による健康障害はほとんど考えられないということが、同時に発表になっています。

加えて、マグロをはじめとする魚介類には、良質なタンパク質やIPA（イコサペンタエン酸）やDHA（ドコサヘキサエン酸）などの有用な脂質がたくさん含まれています。毎日、適量を食べるほうが健康によいといわれているのです。「毎日マグロを食べる」という極端な食べ方さえしなければ、マグロは安心して食べてよい食材なのです。

ちなみに厚生労働省の妊婦に対する注意喚起は「クロマグロとメバチマグロは1週間に80g程度以内、ミナミマグロは1週間に160g程度以内に抑えるのが好ましい」となっています。

2. 変わる残留農薬等の規制

「一律基準」ですべてに網 ポジティブリスト制に「暫定基準」のゆるさ心配(北海道消費者協会「北のくらしNo.411(平成17年12月)」から引用)

流通する作物、食品に使用されるすべての農薬等（農薬、動物用医薬品、飼料添加物）を規制するポジティブリスト制が来年5月から導入されます。

「一律基準」とは

日本はこれまでネガティブリスト制といって、規制する農薬等をリストに乗せ、食品ごとに残留基準を決めてきました。現在、約280品目の農薬等に残留基準がありますが、基準のない農薬と動物用医薬品は、基本的に流通規制できませんでした。

ポジティブリスト制の大きな特徴は、残留基準がない農薬等でも、健康に影響のない農薬等の残留量として一律基準（基本的に0.01ppm以下）を設定することです。したがって、規制できない農薬等はなくなります。規制対象食品は、加工食品をふくむすべての食品です。

主要な規定

ただし、次の3つの場合は一律基準（基本的に0.01ppm以下）が適用されません。

「残留基準」がある農薬及び動物用医薬品は、そのまま現行基準が適用されます。

残留基準のない農薬等のうち714品目は、国際基準（コーデックス基準）や米国、EUなどの基準を参考に「暫定基準」が設定されます。（国内のリスク評価十分でないため、見直しが行われるという意味で「暫定基準」といいます。）

発がん性など、疑われる農薬や動物用医薬品15品目は、検出されてはならない「不検出」とします。

来年5月からポジティブリスト制に

すべての食品の残留農薬等を規制します

ゆるすぎないか

ポジティブリスト制は、すべての農薬等規制できる長所がありますが、課題もあります。国の最終案では「暫定基準」が714品目あり、その内、農薬は515品目で現在の約2倍、動物用医薬品は228品目で現在の約7倍、飼料添加物は新たに18品目に設定されます。食品衛生法で原則、含有してはならないとされる抗生物質や合成抗菌剤などの動物用医薬品の基準が一挙に増加するのも考えものです。

また、コーデックス基準や海外の基準に準じているものは、消費者からみて、かなりゆるやかな基準があります。暫定基準により、高残留の輸入食品がふえたり、減農薬をめざしている国内生産者の動きに水を差すおそれはないでしょうか。

検査項目や対象食品が飛躍的に増えるポジティブリスト制に対応できる検査体制が整っていないことも心配です。基準を張りめぐらしても、遵守されているかチェックできなければ、「ザル基準」になりかねません。

きびしい暫定基準の設定、検査体制の充実を求めていくことが必要です。

テスト 輸入くだもの

残留農薬「基準」を大きく下回る

見ても楽しいマンゴ、パパイア、アボガドなどの輸入くだもの。最近は購入する機会が多くなりましたが、「残留農薬が心配」という方も多いかと思えます。そこで8種類、21品目について残留農薬をテストしました。

5品目から微量検出

テスト結果 57種類の農薬をテストしたところ、下表の通り、くだもの5品目から5種類の農薬を検出しました。しかし、いずれも農薬の検出量は微量で、残留農薬基準

テストした輸入くだもの種類 ()はテスト品数

キウイ	(3)	バナナ	(3)
マンゴ	(3)	アボガド	(3)
ブルーベリー	(3)	パパイヤ	(2)
パパイヤ	(3)	チェリ	(2)

あるいは暫定基準案(下注)を大幅に下回りました。

検出された農薬について フェトエート(有機リン系)カルバリル(カーバメート系)は殺虫剤として、キャプタン、クロロタノミル(ともに有機塩酸系)は殺虫剤として、いずれも国内では稲、野菜、くだものなだに広く適用されている農薬です。また、クロルピリホス(有機リン系)は国内では主にくだもの、タバコなどに殺虫剤として適用されています。

原産地表示など 生鮮食品にはJAS法の「生鮮食品品質表示基準」により名称と原産地表示が義務づけられていますが、すべて商品または店頭に表示がありました。
(注)暫定基準案について 国は来年5月、残留農薬基準を現行のネガティブリスト制からポジティブリスト制(詳細は10ページ)に移行させます。暫定基準案は、ポジティブリスト制で新たに設定される残留基準の最終案です。

残留農薬を検出したくだものと検出値

果物名	原産国	農薬名	検出値 (ppm)	残留農薬基準 (ppm)	暫定基準 (ppm)
マンゴー	フィリピン	フェトエート	0.008	なし	0.1
ブルーベリー	カナダ	キャプタン	0.036	なし	20
パパイヤ	フィリピン	クロロタノミル	0.038	15	
パパイヤ	ハワイ	カルバリル	0.015	なし	4
バナナ (全果) (果肉)	フィリピン	クロルピリホス	0.005 不検出	3	

【企業情報】

食育を考える (FOOD CULTURE NO.11 P.16-19、キックマン食文化研究センター発行 キックマンホームページから引用)

「食育」の源流は『通俗食物養生法』にあり
明治の先人が提唱していた「食育」思想に学ぶ

「食育」という言葉は、少し前までは、辞書にも記載されていないほどで、現代社会の中ではまだまだメジャーとはいえないようだ。だが、その源流をたどると明治時代まで遡さかのぼることができる。食物についての知識を深めることや、良い食物を与えることによって子どもの心身を育むことを伝えている。

知育・体育・徳育よりまず食育

明治時代、石塚左玄という陸軍軍医で薬剤監を務める人がいた、石塚は退役後、食べ物で病気を治癒させる食養医学論を唱え、1898年(明治31年)、「通俗食物養生法」を著した。その中で『今日、学童を持つ人は、体育も知育も才育もすべて食育にあると認識すべき』と述べている。「食育」がわが国で初めて語られた書物だといわれている。

この言葉を、当時、世間に広めたのは、1903年(明治36年)に村井弦斎が著した「食道楽」である。同書の中で「小児には徳育よりも知育よりも体育よりも食育が先」と述べている。

「食道楽」は、1879年(明治30年)頃の東京の上流家庭が舞台。文学士大原と妙齡の令嬢お登和が主人公となり、脇役も多く登場する。そこには和食、食、中華600種類を超えるメニューと調理法、食材の見分け方や買い方もでも具体的に書かれている。そのほか、各種の料理や食材の栄養学的効能、病人食や栄養食、季節ごとの食べ物、伝統料理の歴史的背景、火加減や盛り付け方、パーティー料理から船中料理、台所の道具、設備や害虫の駆除法、衛生学まで、食生活に関するあらゆる情報が盛り込まれている。

「食道楽」は10万部を超えるベストセラーとなり、1904年、弦斎はこの印税で平塚に1万6千400坪の土地を購入、菜園、果樹園、畜舎などを作り、食材作りながら「食道楽」の世界を再現した。菜園や果樹園では、パセリ、レタス、アスパラガス、トマト、アンティチョーク、西洋イチゴ、水蜜桃、黄桃、黄スイカ、西洋イチジクなど、当時の日本では珍しい西洋野菜や果物が栽培された。

のちに弦斎は「食道楽」の増補版を出し、その中に「食物の原則」「料理の原則」「食事法の原則」を書き加えている。

【食物の原則】

- 第一 なるべく新鮮なもの
- 第二 なるべく生のもの
- 第三 なるべく天然に近いもの
- 第四 なるべく寿命の長きもの
- 第五 なるべく組織の緻密なるもの
- 第六 なるべく若きもの
- 第七 なるべく場所に近きもの
- 第八 なるべく刺激の少なきもの

【料理の原則】



弦斎62歳頃の写真(大正14年頃)。(平塚市博物館提供)

- 第一 天然の味を失わざること
- 第二 天然の配合に近からしむること
- 第三 消化と排泄の調和をはかること
- 第四 五美（味、香、色、形、器の美）をそなうること

【食事法の原則】

- 第一 飢えをもって食すべきこと
- 第二 よく咀嚼すべきこと
- 第三 腹八分目に食すること
- 第四 天然を標準とすること

「食物の原則」では、現代の食育の原則となっている地産地消の考え方が述べられている。弦斎の娘・村井米子は、『父弦斎の思い出』の中で、「父の主義は、食物によって性格が変わるといふ、広く深い考えがひそんでいる」と述べている。

弦斎がこうした考えをもつにいたるには、1884年（明治17年）に私費留学生として渡米した経験が大きく影響していると考えられる。1年間、主にサンフランシスコの米国人家庭に住み込んで見聞を広めた。このときに、身につけた新世界の知識が醸され、その中のひとつが「食育」だったに違いない。

詳しくは、当センターのホームページ「館内展示パネル」 - 「食道楽」に学ばをご覧ください。 <http://kiifc.kikkoman.co.jp/tenji/>

主な参考文献：『「食道楽」の人 村井弦斎』（黒岩比佐子/岩波書店）

「時代の先駆者 明治の実用小説家 よみがえる村井弦斎」（土井浩・大須賀瑞夫 / 平塚市博物館）

わが国が提唱する「食育」運動

食生活指針（省略）

食事バランスガイド（省略）

食育基本法（省略）

キッコーマンが取り組む「食育」への姿勢

当社は、2005年（平成17年）5月、「おいしい記憶をつくりたい。」をスローガンに、「食育」に本格的に取り組むことを宣言しました。

食の記憶には、味による記憶と食べる環境による記憶があります。誰と食べるのか、どんな気持ちで食べるのかによって、「おいしい」は違ってきます。本当の意味で「おいしく食べる」ということは、味はもちろん、楽しく落ち着いた雰囲気の中で安心して食べられることです。多くの人たちに、そんな「おいしい記憶」をたくさんつくっていただきたいと考え、それをサポートしてまいります。具体的な活動は、ホームページをご覧ください。

<http://www.kikkoman.co.jp/shokuiku>

各国が取り組む「食生活指針」

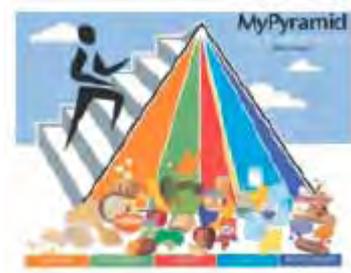
1977年（昭和52年）アメリカ上院の「栄養および人間ニーズに関する特別委員会」中で、「米国の食事目標」（マクガバン報告）が公表された。1980年（昭和55年）には教育・啓蒙のためのガイドライン「アメリカ人のための食事（食生活）指針」を策定、それ以降、5年ごとに改定されている。世界各国でも食事改善が必要であるとされ、独自食生活指針を作っている。そこには各国の食事情がみえ、お国柄が反映されている。

アメリカの食生活指針

20年前、アメリカのREISCHAUER教授は、「今や、しょうゆを筆頭に、豆腐その他の日本食品が、アメリカ料理の主流に加わりつつあります。このことは、アメリカの食生活に重大な変化が起こる前触れにほかなりません。」と語っている。健康食品店に並べられている商品のほとんどが日本食品であり、なかでも豆腐は健康食品としてよく知られ、ライシャワー教授のいた時代のハーバード大学の学生食堂でも毎日アラカルトとして出されていたという。

その背景には、栄養過多から多くの肥満者を生み、心臓病、糖尿病、脳卒中、高脂血症などの生活習慣病が多発したという事情がある。そこで、食生活の根本的見直しが行われた。その本格的な取り組みが、1980年（昭和55年）から連邦農務省と連邦厚生省の共同で5年毎に発行している「栄養とあなたの健康 アメリカ人のための食事目標」である、この目標は、健康増進と病気予防に役立つ食品の選択のためのガイドラインであり、連邦政府の国民栄養に関する政策や栄養教育活動の基盤とイチづけられている。

この食事目標を受け、実践するためのツールとしてフード・ガイド・ピラミッドがある。これは、日本も参考にしたように世界各刻でも生かされ、各国独自のフード・ガイドを作っている。2005年度からアメリカではホームページ上で年齢・性別・活動レベルを入力すると、個人の、フード・ガイド・ピラミッドを作れるマイ・ピラミッドを提供し、若い世代への関心を集めようと努力している。



1980年の「食事目標」

- 1 多様な食品を食べる
- 2 望ましい体重を維持する
- 3 脂肪の摂り過ぎ、飽和脂肪酸およびコレステロールの摂り過ぎを抑える
- 4 糖분을摂り過ぎない
- 5 ナトリウムを摂り過ぎない
- 6 アルコールを飲むならほどほどに

2000年の「食事目標」

- 1 健康的な体重を目指す
- 2 毎日、身体を動かす
- 3 フード・ガイド・ピラミッドを使って適切な食品を選ぶ
- 4 毎日、多種類の穀物、特に全粒の穀物を選ぶ
- 5 毎日、多種類の野菜、果物を選ぶ
- 6 食品を安全に保管する
- 7 飽和脂肪酸やコレステロールの低い食事を選び、脂肪の摂取量を控える
- 8 砂糖の摂取量を控えるための飲料や食品を選ぶ
- 9 塩分を控えた食品を選ぶ
- 10 アルコール飲料を飲む時は、ほどほどに

2005年の「食事目標」概要

- 1 必要エネルギーの範囲内での適正な栄養摂取を
- 2 健康な範囲に体重を維持し、消費に見合ったエネルギー摂取を
- 3 座っていることを減らし、日常生活の中で身体を動かす
- 4 必要エネルギーの範囲内で、野菜や果物を十分に摂る
- 5 飽和脂肪酸、コレステロールの摂取を控える
- 6 食物繊維に富んだ野菜、果物、全粒食品を摂る
- 7 塩分の少ない食品を選び、野菜や果物に含まれるカリウムを摂る
- 8 飲酒は適度に

内容を比較すると、生活習慣病予防のために栄養バランスに心がける、食物繊維を含む野菜、果物、全粒食品の摂取、運動の必要性が指針になっていることがわかる。

この25年間でアメリカ人の食生活の変化がみえ、運動不足になりがちなライフスタイルがうかがえる。これは日本人にも同じことが言えるのではないだろうか。

イギリスの食事指針 1990年

- 1 食事を楽しむ
- 2 多様な食品を食べる
- 3 健康的な体重を維持するのに適切な量を食べる
- 4 でんぷんや繊維質を多く含む食品をたくさん食べる
- 5 脂肪は摂り過ぎないようにする
- 6 砂糖を含んだ食品を頻繁に食べないようにする
- 7 食事でビタミンやミネラルを摂るようにする
- 8 もし飲酒するなら、賢明な範囲にとどめる



中国の食事指針 1997年

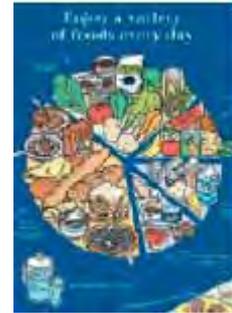
- 1 穀類を主食とし、多種類の食品を食べる
- 2 もっと野菜、果物、いも類（さつまいも、キャッサバを含む）を食べる



- 3 牛乳および大豆、大豆製品を毎日食べる
- 4 魚、鶏肉、卵、赤身肉を適量摂る。油やラードの摂り方は減らす
- 5 食事量と運動量のバランスをとり、理想の体重を保つ
- 6 油分と塩分の少ない食品を摂る
- 7 アルコールを飲むなら限られた量にする
- 8 腐ったものは食べないようにする

オーストラリアの食事指針 1992年

- 1 多様な食品を楽しむ
- 2 パン、シリアル（できれば全粒のもの）、野菜（豆類を含む）、果物を十分に食べる
- 3 脂肪、特に飽和脂肪の少ない食事をとる
- 4 食物摂取量と日常活動量とのバランスにより、健康的な体重を維持する
- 5 アルコールを飲む時には量を控える
- 6 砂糖及び砂糖の入った食品はほどほどに
- 7 食塩の使用は控え目にし、食塩添加量の少ない食品を選ぶ
- 8 母乳哺育を
- 9 鉄を含む食品を食べる（特に女性、菜食主義者アスリートには重要）



インドの食事指針 1988年

（貧しい人のための食事目標）

- 1 食事は高価でなく、できるだけ伝統的で文化的実際に近いものに合わせる
- 2 穀類からのエネルギーは総エネルギー所要量の75%を超えないようにする
- 3 豆類を穀類豊富な食品と共にとり、一日当り牛乳を少なくとも150ml、野菜を150g摂る
- 4 油脂類からのエネルギーは全体の10%を超えないように、精製糖は全体の5%を超えないようにする

（豊かな人のための食事目標）

- 1 全体のエネルギーは座位の仕事の人の必要量に合わせて制限すれば、肥満が防げる
- 2 穀類は精製度の高いものよりも低いものを選ぶ
- 3 食事に緑の葉物野菜を取り入れる
- 4 食用油は40g以下にし、総脂肪量は総エネルギーの20%以下、ギー（透明なバター）は特別なときのみ使用する
- 5 砂糖および甘いものは制限する
- 6 特に高血圧の傾向のある人は食塩を摂り過ぎないようにする

アメリカ、イギリス、中国、オーストラリア、インド、各国のフード・ガイドラインや食事目標にはお国柄がうかがえる。その中で各国が共通しているのは、脂肪、塩、

砂糖、アルコールの摂り過ぎに注意し、ビタミンやミネラルを十分に摂るように指導している点だ。現代人の飽食生活に警鐘を鳴らし、より健康な食生活を目指している。

主な参考文献：

国立国会図書館（調査と情報・NO450 欧米の食育事情）

農水省ホームページ <http://www.maff.go.jp>(財)食生活情報サービスセンター
<http://www.e-shokuseikatu.com>

【学術・海外行政情報】

1 .アフラトキシン B(1)とフモニシン B(1)の動物及びヒト細胞における急性毒性及び組み合わせ時毒性

McKean C, Tang L, Tang L, Billam M, Wang Z, Theodorakis CW, Kendall RJ, Wang JS (テキサス工科大学、環境健康研究所、環境毒性部、Box 41163, Lubbock, TX79409-1163, USA)

Food and Chemical Toxicology, 2006 Jan 18 (Epub ahead of print)

アフラトキシン B(1) (AFB(1)) とフモニシン B(1) (FB(1)) は食品由来の重大な微生物毒である。これら2種の微生物毒双方に食品が汚染されることがあることは良く知られており、世界におけるヒト肝臓がん罹患のハイリスク地域と関連があるのではないかと考えられている。本研究では、AFB(1)とFB(1)の急性毒性及び組み合わせ時毒性をF344ラット、カダヤシ (mosquito fish, *Gambusia affinis*)、恒久化ヒト肝臓がん細胞 (immortalized human hepatoma cell) 及びヒト気管支上皮細胞 (BEAS-2B) において調べた。

まず、それぞれの毒物に対する急性毒性、LD50、LC50、IC50 値算定をそれぞれの評価系で実施した。次に、AFB(1)とFB(1)を組み合わせ、それぞれの評価系でLD50 (半致死量)、LC50 (半致死濃度)、IC50 (*) 値を算定した。全ての評価系で毒物投与に対して明確な用量依存性が認められた。混合物の強度を相互作用係数値 (interaction index metric) を計算し測った。研究の結果、これら2毒物はF344ラット及びカダヤシにおいて強い相加的な相互作用を示した。本組み合わせは公衆衛生確保上の脅威であり、組み合わせ時の毒性発揮に影響を及ぼす代謝並びに解毒過程の変化について更なる検討が必要と考えられる。また今回の結果は、これら2毒物の組み合わせ時の長期的な毒性と健康影響に係る今後の研究の基礎的知見を与える。

* inhibitory concentration 50%, アンタゴニスト試験における活性を50%抑制する化学物質濃度。
(石井 健二)

2 . 対日牛肉輸出証明プログラムに関する調査結果・対策報告書(要旨) 米国農務省 2006年2月17日(在日米国大使館ホームページから引用)

2005年12月12日、日本はほぼ2年間の米国産牛肉輸入禁止を解除し、米国産牛肉の輸入を再開した。2006年1月20日、日本政府担当官は脊(せき)柱が付いた米国産子牛肉(ヴィール)3箱を発見した。日本との個別な貿易合意の下では、脊柱の混入は認められていない。米国は、これが日本との合意条件に沿うものではなく、日本にとって受け入れられないことを認めたが、その製品が国民の健康を害するものではないと強調した。

米国政府はこの不適格な出荷の報告を受けて、即座に農務長官は徹底的な調査を命じた。食品安全検査局(FSIS)内の監査・評価を担当するプログラム評価・実施・レビュー室は直ちに、どのような経緯でこの不適格な牛肉が日本に輸出されたのかについて調査を始めた。さらに食品安全検査局は農務省監査室(OIG)と連携して調査を行った。この調査は2006年2月2日に完了した。(本報告書第2章参照)

調査により、本件は輸出業者および農務省検査官が日本へ輸出可能な特定の製品を熟知していなかったためであると判明した。日本政府との合意により脊柱は輸出できないこととなっている。その脊柱を含む「ホテルラック(子牛の部位)」というラベルが貼られた箱が1つ、「(子牛の)整形したロース肉」のラベルの貼られたものが2箱出荷された。さらに、問題の施設を担当した食品安全検査局の検査官が農業マーケティング局(AMS)の輸出証明プログラム(BEV)について十分認識しておらず、日本向け輸出に不適格な製品の出荷を認可および承認すべきではなかった、ということも明らかになった。輸出証明プログラムの下で今回が最初で唯一の子牛肉の出荷であることから、不適格な出荷の経緯は例外的なケースであるという判断に確信をもっている。(本報告書第3章参照)

ジョハnz農務長官はまず、不適格な子牛肉の出荷に対応し、12の再発防止策を発表した。その中には、不適格な子牛肉を日本に輸出した問題の施設を認定業者のリストから除くことも含まれている。さらに不適格な出荷の連絡を受けて、食品安全検査局は3日以内に、輸出プログラムの承認を受けたすべての施設にいる検査責任者に対して、ウェブサイトを利用した双方向の研修を行った。4日以内に、農務省職員は業界側が輸出証明プログラムの求める輸出条件を順守するために重要な問題を確実に理解するために、ワシントンの農務省本省において、輸出証明プログラムの下で牛肉を輸出する施設の最高経営責任者およびその他の幹部役員との会合を開催した。ジョハnz農務長官は出席者に対し、直接そして非常に明確に、米国の農業製品および食品輸出プログラムに関し、非常に高いレベルでの基準を維持するため、すべての必要条件を満たすことの重要性を述べた。(本報告書第4章参照)

調査終了後、農務省は調査結果に対処するための適切な追加措置を決定した。例えば、輸出証明プログラム参加国向けの輸出品目を食品安全検査局担当官に周知徹底させるため、農業マーケティング局は、食品安全検査局の研修を受けた担当官がアクセスできる内部用ウェブサイトに、各国別に認可された個別の品目リストを掲載する。さらに、施設が査察を受けたり、プログラムに追加、あるいは除外される場合、その都度、農業マーケティング局が食品安全検査局に通知する。(本報告書第4章参照)

2006年1月27日、米国農務長官は、日本向け牛肉輸出証明プログラムについての

農務省の調整・管理プロセスが適切かどうかを評価するため、議会を通じてアメリカ国民への説明責任を持つ農務省の独立調査機関である監査室に、査察を行うよう依頼した。2006年2月10日、農務省監査室が査察報告書を提出し、査察は終了し、本報告書にも調査結果が記載されている（本報告書第3章参照）。本報告書に示されている調査結果、農務省の対応措置（本報告書第4章参照）は、食品安全検査局の「日本向け輸出調査報告書、ゴールデン・ヴィール社、アトランティック・ヴィール・アンド・ラム社」、監査室の「日本向け牛肉輸出証明プログラムに対する農務省の管理に関する評価」の結果である。調査結果、事実関係、措置は各調査とも同様のものである。

米国は、日本の輸入牛肉安全基準を満たすことを非常に重視している。われわれは日本の条件を十分理解している。それらの条件は非常に明確なものであり、われわれのシステムは、それらの条件に対応すべく構築されている。徹底的な調査の結果、今回の子牛肉の1出荷例にかかわる不適格な製品の発見が、米国の牛肉加工、検査、あるいは輸出制度の全体にかかわる不備を示唆しているのではないことを確信している。今回の事例の調査、対応を経て、われわれは同様の事例再発防止のため、さらなる防止策を米国の制度に導入した。

上記の日本語文書は参考のための仮翻訳で、正文は英文です。

编者注：英文は、厚生省ホームページ 行政分野ごとの情報 食品 関連サイト(国内・海外) USDA(United States Department of Agriculture)からダウンロードできます。(伊藤蓮太郎)

何でもQAコーナー

Q. 残留農薬等のポジティブリスト制度が5月29日から施行されるが、食品製造業者としては、野菜、果実、食肉、魚介類等の原材料の残留農薬等をすべて分析しなければならないのか。

A. 厚労省は、食品衛生法において残留農薬等のポジティブリスト制度が制定された平成15年5月から、農薬等(農薬、動物用医薬品及び飼料添加物)の残留基準作りの作業を行うとともに、消費者・食品製造者・生産者等の関係者を対象にした意見交換会や説明会を行い新制度の理解と周知を図ってきました。

農水省においても、農畜水産物の生産段階における農薬等の適正な使用を一層徹底するため、厚労省と連携をとりつつ、都道府県(本庁・普及指導センター・病害虫防除所等)や、JA全国農協連、中央酪農会議、日本科学飼料協会等の関係団体を通じて、それぞれの生産者に対して、農薬取締法、資料安全法等の関係法令に基づいた使用基準の遵守の徹底を指導してきました。

例えば、農薬の散布については、農薬取締法第12条第2項で使用者に対し使用基準の遵守を義務づけていますので、更なる徹底を期すため、農水省やJA全農のホー

ムページで、農薬散布の留意事項、ポジティブリスト制度の内容、残留農薬の検査結果など、種々の関係情報を提供しています。JA 全農からの農家向けパンフレット「もっと安全・安心に、これまで以上に農薬散布にきをつけましょう」には、「農薬適正使用のために！」の中で次のようなチェック項目が記載されています。

散布する作物は農薬ラベルの適用作物に入っていますか？（対策:適用のない作物には使用しない）

農薬の定められた使用方法を守っていますか？（対策:使用量・希釈倍数・使用時期・成分ごとの総使用回数は必ず守る）

使用する予定の防除機・器具に不具合はありませんか？（対策:日ごろの管理を徹底し、使用後は洗浄をする）

水田での散布では圃場外に流出しないようにしましたか？（対策:止め水をしっかりする）

農薬に触れた手で収穫物を扱っていませんか？（対策:農薬を使ったあとは、手を洗う）

散布記録を残しましたか？（対策:圃場・作物ごとに、散布月日・農薬名・散布濃度・量を必ず記録する）

即ち、生産段階においても従来とは全く違う、徹底した適正使用の対応がとられているのです。また、飼料安全法第4条第1項では基準に合わない方法により、飼料又は飼料添加物を使用することを禁止しています。

そこで、食品製造業者としては、量販店等の得意先から野菜、食肉、生鮮魚介類等の残留農薬等の検査結果を求められたとしても、直ちに、野菜、食肉、魚介類等の残留農薬等を検査し、その成績書を提出するのではなく、原材料の納入業者から次の情報を得て、得意先に知らせることです。その最大の理由は、使用した農薬等が不明の場合、残留検査の対象農薬等を特定できないからです。農作物であれば、

野菜等の栽培時に使用した農薬の品名を聞く。

その農薬が原材料に残留している数値を聞く。検査をしていない場合は定期的に検査するように求める。

その農薬の散布記録（前記の例示を参照）の定期的な提出を求める。

食品製造業者がこれらの情報を納入業者に求める根拠は、食衛法第50条第2項に基づく、都道府県知事が定める「食品衛生施行条例中の食品等事業者が実施すべき管理運営基準」中の「食品取扱施設等における衛生管理の6．食品等の取扱い」の中で、「(1)原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めること。また、原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れないこと。」と規定していること。また、同法第3条第2項に基づく、「食品等事業者の記録の作成保存に係る指針(平成15年8月食安発第0829001号、厚労省食品安全部長通知)」中の「第3 作成・保存に係る基本的事項 4 記録保存事項 (2)製造・加工業者 ア」原材料に関する記録 原材料が農林水産物で

ある場合」では、「同法第11条の規格基準への適合に係る検査結果その他原材料の安全性の確認を実施した場合の当該記録」と規定していることにあります。当然のことですが、食品製造業者としても上記の根拠規定に基づき、上記 ~ の記録を保管するとともに、定期的に、原材料及び製品の残留農薬検査を行い、基準に適合していることを確認しておく必要があります。

結論としては、まず、原材料納入業者に生産段階における残留農薬等の使用実態記録の提出を求めることから始めることです。そして、それらの記録に基づき残留基準に適合していることを確認するため、定期的に原材料及び製品の検査をすることです。

この回答は、厚労省からの通知、農水省及び関係団体の資料、残留農薬等ポジティブリスト制度の意見交換会及び説明会における厚労省の説明・質疑応答等を参考に作成しました。(伊藤蓮太郎)

編集後記

第4回通常総会が来る5月29日(月)に開催されます。早いもので、平成14年4月20日の設立総会と同年10月4日の臨時総会を加えて6回目の総会となります。これも、ひとえに会員各位のご支援・ご協力の賜物です。誠に有り難うございます。

食科協の活動状況はまだまだ不十分な現状ですので、5年目を契機に新たな事業活動を企画したいものと願っています。ヤフーでISO22000を検索しますと110,000件と記載されていましたが、その296番にわが食科協が掲載されていました。しかし、そのサイト中のISO22000の内容は?となると貧弱といわざるを得ません。平成18年度には少しでも充実させたいものです。

待ちに待った米国産牛肉の輸入再開が、科学技術的な問題とはいえ、全く予想外の初歩的実務的なことが原因となって一時停止となり、残念で仕方ありません。また同時に、食品等事業者が行う食品の安全性確保に関する「自主管理の徹底とその検証 Verification」の重要性を思い知らされました。平成12年の大規模食中毒もこの「自主管理の徹底とその検証」を確実に実施していれば防止できたに違いありません。米国産牛肉の場合は、流通前に発見されたので大事に至りませんでしたが、HACCP発祥の国である米国内でのことであり、残念で仕方ありません。(伊藤蓮太郎)

この機関紙の記事を無断で転載すること禁止します。