



目次

【巻頭言】	頁
米国産牛肉の輸入再開にあたって	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 8月の主な活動等	2
2. 今後の予定	3
<hr/>	
【行政情報】	
1. 農薬等のポジティブリスト制施行後の食品安全モニターの意見	3
2. 平成17年度食料需給表が公表される	6
3. 厚労省・農水省の平成19年度予算概算要求の主な食品安全事項	7
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 消団連が米国産牛肉輸入再々開問題意見・要望書を提出 (消団連 web サイトから)	9
2. 暮らしの生活科学情報「ポジティブリスト制度」について (福岡市暮らしのEYE 2006,7No.207 から)	10
3. 牛食中毒にご用心～家庭でできる食中毒予防～ (神戸市暮らしの生活情報誌2006年8月No.256から)	12
<hr/>	
【企業情報】	
環境報告書から社会・環境報告書、CSRレポートへ (味の素(株)のホームページから)	13
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. リシノール酸ナトリウムの毒性と薬理作用	24
2. 汚染ビーフに起因したリステリア症の全国的発生	24
<hr/>	
(お知らせ)	
1. ISO22000 ガイドブックの発刊	
2. 会員向け ISO22000 導入講習会の開催	

平成18年9月6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】**「米国産牛肉の輸入再開にあたって」**

主婦連合会
参与 和田 正江

政府は7月27日、多くの消費者の反対にもかかわらず、米国産牛肉の輸入を再開した。

昨年12月に輸入再開してから約1ヶ月で、SRM（特定危険部位）の背骨混入を発見し、輸入停止となって半年余り経過した。米国農務省がこの間の事情を調査して報告書を提出、さらに35の対日輸出施設について再調査が実施された。

4月～6月に全国各地で行われたリスクコミュニケーションにおいて圧倒的に多かったのは拙速な輸入再開反対の消費者の声だった。

消費者の意見のうち、「対日輸出認定施設の日本側の事前調査」「施設の抜き打ち査察」「施設ごとの輸出認定製品リストを日本側に提供」の3項目は輸入条件の追加措置に決った。「抜き打ち査察」については「米国の抜き打ち査察に日本側が同行」となった。

しかし、その他の「飼料規制の強化（肉骨粉の全面使用禁止）」「月齢確認のためのトレーサビリティの構築」「自主的に全頭検査の実施を表明している米国事業者からの輸入」などについては対応がなかった。

その後、日本側による35の対日輸出施設の調査が実施された。（行政は、輸入再開前は「調査」、再開後は「査察」と区別している）35施設のうち20施設は問題なく認定、残りの15施設のうち13施設は書類上の不備などがあったが、その後改善を確認して認定、残る2施設のうち1施設は一定期間監視の条件つきで認定、1施設は企業合併のためマニュアル変更中のため今回は認定せず、日米両政府が確認してから輸出を認めることとなった。また、輸入に際して、日本の水際検査を強化し、全箱開封検査を行うことになった。

輸入解禁決定の翌28日、東京と大阪で説明会が開かれ、消費者の発言が続いた。

輸入再開を米国に通告してから説明会を開いたのは納得できない。今日の意見はどうなるのか。

35施設中14施設で書類上の不備があったのは小さな数字ではない。調査があることが分かりながら、これだけ多くの不備があることは理解できない。本気な輸出再開を求めているとは思えない。

飼料規制が徹底するまで輸入再開するべきでない。

消費者の選択のため、加工食品や外食の原材料の原産国表示を義務化すべきだ。

学校給食には使わないでほしい。

米国は国内の検査を縮小したり、月齢を20か月から30か月への引き上げ

を求めたり、BSE のリスクは交通事故によるリスクより小さいと発言するなど、これでは米国に対する不信を拭うことはできない。
など、米国に対する不信、日本政府に対する不満が噴出した。

8 月に入って米国からの牛肉は入荷したがスーパーなどは消費者の反応の様子見て、焼肉店で扱い始めた店があるとのこと。新聞報道によれば、米国は「輸出量が回復しなければ不満」の由。輸出は再開したのだ。輸出量の回復は消費者の選択次第であり、消費者の不安・不信の解消に盡きる。

「日本の消費者は全頭検査に拘わり過ぎる」といわれるが、私たちは「全頭検査さえやれば安全」とは言っていない。SRM 除去、飼料規制、BSE 検査（全頭検査）の三つの徹底によって、安全が確保されている。BSE に関する科学的知見は多くはなく未解明の部分があり、リスク評価には限界があるとの専門家の意見を聞くにつけても、BSE 問題は一段落ではなく、今後も国産牛の問題も含めてリスク低減にむけて着実に運動していかねばと思う。

【食科協の活動状況】

1. 8月の主な活動等

- 4日 食科協ニュースレター第40号（8月号）を発行しました。
- 9日 10月14、15日の両日、木場公園において開催される江東区民まつり参加するNPOが同区担当課と共同で打合せ会を開催しましたので、これに出席しました。食科協としては、食品安全、牛乳の消費拡大、健康食品の適正摂取等に関するパンフレットの配布等を予定しています。
- 10日 （社）日本酪農乳業協会専務理事 青沼明德氏を訪問し、江東区民まつりでのパンフレットの配布等について打ち合わせました。
- 22～23日 大分県主催の「食品の安全性に関するリスクコミュニケーション 農薬等のポジティブリスト制度について」が竹田市文化会館及び大分文化会館で開催され、森田邦雄常任理事が出席し、基調講演を行うとともにコーディネーターを務めました。
- 23日 （独）国民生活センター審議役 島野 康氏を訪問し、11月20日開催予定の公開講演会の講師を依頼しました。
- 28日 ISO22000 ガイドブックの初校の校正が終了し、日本食料新聞社へ出稿しました。9月末に発刊予定です。
常任理事懇談会を開催しました。議題は、ISO22000 ガイドブックの出版の進捗状況、会員向けISO22000 導入説明会の開催、11月20日開催予定の公開講演会の講師等、江東区民まつりへの参加などです。
- 29日 埼玉県生活衛生課長 細川 修氏（全国食品衛生監視員協議会会長）を表敬訪問しました。
- 31日 食の安全とリスク研究部会第7回勉強会「食品安全リスクコミュニケーション

ヨン欧州安全庁における教訓から学ぶ - 欧州食品安全庁コミュニケーション担当官 Gassin さんに聞く」に参加しました。(伊藤連太郎)

2. 今後の予定

- 9月末 ISO22000 ガイドブックを日本食料新聞社から発刊します。
- 10月13日(金)、20日(金)、27日(金)の午後2時から4時、「会員向け ISO22000 導入説明会」を江東区森下の全麺連会館4回会議室で開催します。
- 11月20日(月)午後1時頃から第5回公開講演会を開催します。説明会と講演会については、後日、改めてご案内します。(伊藤連太郎)

【行政情報】

農薬等のポジティブリスト制施行後の食品安全モニターの見解

農薬等のポジティブリスト制が施行されて、3ヶ月が経過しました。生産段階及び製造流通段階の各食品等事業者においては、厚労省、農水省、都道府県等、関係団体ほかの指導のもとに農薬取締法に基づく使用基準及び食品衛生法に基づく残留基準の遵守に努力していることでしょう。

ここでは、7月27日開催の第154回食品安全委員会において説明された「食品安全モニターからの報告(平成18年6月分)」から「5. 農薬関係」に掲載された意見等と回答を紹介します。食品安全モニターは、日常生活を通じて食品安全に関する情報や意見をいただき、食品の安全性の確保に関する施策の的確な推進を図るために食品安全委員会が依頼した消費者の方々のことをいい、食品の安全性に関する一定の知識や経験を有する方を対象に毎年度470名を依頼している。食品安全モニターからの報告(平成18年6月分)は

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai154/dai154kai-siryou5.pdf> にあります。

ポジティブリスト制度と事業者のレベルについて

国が定めたポジティブリスト制度のために、各事業者はコストや労力をかけて対応しているが、その対応は各事業者のレベルによりさまざまである。品質管理を追及すればきりがなく、国全体の制度でありながら、管理の具体的指導がないことに違和感がある。(東京都 女性 27歳 食品関係業務経験者)

野菜の残留農薬基準の制定について考えること

野菜の残留農薬基準が制定されたが、かかる費用や実施方法に、地域の格差・負担の大小がないようにしてほしい。また、この基準値は全国一律であるが、気候の違いなどによる考慮はなされないのか。幅広い農業従事者を守りつつ、安全な食生活を営むことに役立つような制度にしてもらいたい。(沖縄県 女性 37歳 その他消費者一般)

ポジティブリスト制で「不検出」とされる農薬等の成分とは

ポジティブリスト制で食品において「不検出」とされる農薬等の成分である物質が決められているのに、そのすべてを分析できる民間の機関がない。抗生物質が食品に

残留してはならないとされているのに、それを分析できる機関は限られており、費用も高い。すばらしい法律かもしれませんが、実際に運用できないのなら意味がないのではないか。（和歌山県 男性 51 歳 食品関係業務経験者）

農薬使用作物に対する安全性の管理

食品安全モニター会議にて農薬について説明を受けたが、国産に限らず外国産のものについても、残留量検査以外にそれ以前の段階の流通業者や農家のレベルでのチェックが必要なのではないか。輸入農産物に関しては、最低限のラインを国としても把握し、危険と感じる食品に対しては徹底した態度を取ってほしい。（福島県 女性 30 歳 医療・教育職経験者）

残留農薬規制のポジティブリスト制について

残留農薬規制のポジティブリスト制において、基準をオーバーした農作物の取り扱いが問題になると思います。すべて回収、廃棄では、国内農業に重大な影響を及ぼす可能性があります。中でも一律基準の設定された作物が問題です。

（奈良県 男性 46 歳 医療・教育職経験者）

以上の意見等に対する【厚生労働省からのコメント】

食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度 は、食品に残留する農薬等の分析を食品事業者等に義務づける制度ではありません。本制度の施行にかかわらず、食品中に残留する農薬等については原材料の生産時における農薬等の適正な使用管理が重要ですので、これまでも行われている取組と同様に、信頼できる事業者と取引をする、生産段階における農薬等の使用情報等の情報収集に努める、収集された情報に基づき必要に応じて検査等を実施するなどの取組が原材料の安全性確保のために大切であると考えられます。従いまして、必要な体制等についても個々の食品事業者等により自ずと異なると思われれます。

なお、このような基本的な考え方については、これまでも厚生労働省のホームページをはじめ各地の意見交換会等でも御説明しているところですが、今後も機会を捉えて周知に努めたいと考えています。

また、農薬の残留基準は科学的毒性評価、国民の食物摂取量、適切な管理下で農薬を使用した場合の作物残留試験等に基づいて設定されます。この作物残留試験は農薬取締法に基づく農薬の登録に必要な資料であり、各地の気候の違いなどが考慮されているものです。

食品中に残留する農薬等の試験法については、国立医薬品食品衛生研究所を中心として地方衛生研究所、農林水産省の関係機関、食品衛生法に基づく登録検査機関の協力を得て、開発しており順次公表しているところです。特に「不検出」の基準の試験法については、厚生労働省告示により規定しています。これらの試験法の内容については関係機関に通知し、その周知を図っているところです。

残留基準が制定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の流通を原則禁止する制度

【農林水産省からのコメント】

国内で農作物を生産する際に使用されている農薬は、全て毒性や農作物への残留性

など60種類以上の様々な試験データをもとに安全性を確認し、登録されたものです。さらに、このような試験データをもとに農薬の種類ごとに、使用できる作物、使用回数・時期、散布量といった農薬使用基準を定めています。農薬使用基準を守って農薬を使用する限り残留基準を超えることはありません。農林水産省では、都道府県等と協力して、農薬使用基準に基づいた適正な使用が徹底されるよう指導しています。また、最近では、産地・農家において農薬の使用状況を記録するという取組も進められています。このような農薬の適正使用について、引き続き生産現場での徹底に努めてまいります。

残留農薬などのポジティブリスト制について

消費者の願いが実現し、ポジティブリスト制が施行された。報道は残留農薬に限定されており、動物用医薬品などについてはほとんど報道されていない。今回の制度は「食品に残留する化学物質などのポジティブリスト制」という表現をしたほうが理解しやすかったのではないか。また、「すべて検査済の食品が流通する」という誤解が消費者の間に生じている。販売業者は生産者に農薬が残留していないことを証明する書類を求めている。行政の責任、生産者の責任、消費者の役割をきちんと果たすことのできる社会に変化するときがきているように感じる。(大阪府 女性 34歳 食品関係業務経験者)

ポジティブリスト制度の導入に関して

5月末から、ポジティブリスト制度が始まりましたが、「ポジティブリスト」という横文字のせい、その内容についての浸透度が今ひとつのように思います。テレビのスポット放送や新聞等のマスコミを利用して、広く伝えてほしいものです。また、「ポジティブリスト」を何かわかりやすい日本語で表記できないものかと考えます。(秋田県 女性 54歳 その他消費者一般)

以上の意見等に対する【厚生労働省からのコメント】

本制度は、食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品(農薬等)についての制度であり、「化学物質など」という表現は対象物質の範囲について誤解を招くおそれがあるため使用していません。なお、本制度を説明する際には、御指摘のように対象物質が農薬に限定されているような誤解が生じないように「農薬、飼料添加物及び動物用医薬品(農薬等)」という表現を用いています。また、本制度は、食品に残留する農薬等の分析や証明を食品事業者に義務づけるものではありません。

制度の名称については、「ポジティブリスト」という横文字表記に代わるより端的に制度の趣旨を反映する適切な日本語表記がなかったため、平成15年の食品衛生法の改正により本制度の導入が決定されて以来、「食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度」という表現を用いて、説明会や政府広報、パンフレット等を通じてその内容等について普及啓発に努めてきたところです。

今後とも農林水産省と連携し、意見交換会や関係団体の勉強会等への参加、厚生労働省ホームページの充実化等により、本制度に関する正確な情報提供を行い、本制度の適切かつ円滑な実施を推進していくこととしています。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しており

ます。

輸入食品から基準以上の農薬が検出された件

中国産のエンドウから基準を超える農薬が検出され、回収と販売禁止が命じられた。大量の農産物等が輸入される中での抜き取り検査は、並大抵のことではないだろうが、非常に有効で必要不可欠なことだと思う。政府の迅速な処置に、我々国民の食の安全が保たれていることを実感した。（神奈川県 女性 72 歳 医療・教育職経験者）

2. 平成17年度食料需給表が公表される

農水省は8月10日、平成17年度食糧需給表を公表しました。下記に「同食料需給表の概要」から「平成17年度における食料需給の動向」を抜粋しました。なお、食料需給表は、食料需給の全般的動向、栄養量の水準とその構成、食料消費構造の変化などを把握するため、我が国で供給される食料の生産から最終消費に至るまでの総量を明らかにするとともに、国民1人当たりの供給純食料及び栄養量を示したものであり、食料自給率の算出の基礎となるものです。農水省がFAOの作成の手引きに準拠して毎年度作成し、公表しています。詳しくは、

<http://www.kanbou.maff.go.jp/www/fbs/fbs-top.htm>をご覧ください。（伊藤連太郎）

平成17年度における食料需給の動向

- (1) 平成17年度の国民1人・1年当たり供給純食料は、米において、従来からの傾向が継続し消費が減少した。畜産物については、鳥インフルエンザ発生の影響等により前年度に減少した鶏肉の消費が増加したものの、牛乳・乳製品が飲用需要等を中心に減少した。また、油脂類については、健康志向により植物油の消費が増加したほか、果実や野菜についても消費が増加した。この結果、国民1人・1日当たりの総供給熱量は、対前年度0.4%増(9kcal増)の2,573kcalとなった。
- (2) また、PFC熱量比率については、肉類、油脂類等の消費増により、前年度に比べて、脂質の割合が0.3ポイント増加、糖質の割合が0.3ポイント減少、たんぱく質の割合が前年度同であったことから、たんぱく質(P)が13.1%、脂質(F)が28.9%、糖質(C)が58.0%となった。
- (3) 一方、国内生産量については、ばれいしょ、魚介類などが減少したものの前年度の天候不順により生産量が減少した大豆、野菜、果実などが増加した。この結果、国民1人・1日当たりの国産熱量は、同0.7%増(7kcal増)の1,021kcalとなった。
- (4) 以上の結果、平成17年度の我が国のカロリーベースの食料自給率は、前年度と同じ40%となり、平成10年度以降8年連続横ばいの水準となった。
- (5) 食料の生産額については、多くの品目で国産及び輸入単価が減少する中、国産単価の上昇等に伴い畜産物の国内生産額が増加した一方、米や野菜において、国内生産量が増加したものの、国産単価の低下に伴い国内生産額が減少等したため、食料の国内生産額は同3.9%減(0.4兆円減)の10.2兆円、食料の国内消費仕向額

は同2.9%減(0.4兆円減)の14.9兆円となった。この結果、生産額ベースの食料自給率は、前年度と同じ69%となった。

3. 厚労省・農水省の平成19年度予算概算要求の主な食品安全事項

厚労省、農水省等の各省庁は8月31日、財務省に対し平成19年度予算概算要求を行いました。厚労省及び農水省の概算要求のうち、主な食品安全関連事項は次のとおりです。詳しくは、をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

1) 厚労省関係

(1) 輸入食品等の安全対策の強化

輸入食品の監視等の強化(検疫所が行う輸入食品のモニタリング検査等について、平成18年5月に残留農薬等のポジティブリスト制度(農薬等が一定量を超えて残留する食品の流通を原則禁止する制度)が施行されたことによる検査項目の大幅な増加への対応を図るため、高度な分析機器の拡充を図るなど、輸入食品の安全対策を強化するために要する経費 22億円)

BSE対策など食肉の安全確保対策の推進(国内のと畜場におけるBSE検査キットについて引き続き国庫補助を行うとともに、米国及びカナダにおける対日輸出施設の査察等を通じて食肉の安全確保対策を推進するために要する経費 29億円)

(2) 食品衛生法に基づく基準の策定等の推進

残留農薬等ポジティブリスト制度の円滑な実施(ポジティブリスト制度の適正・円滑な実施を図るため、国際基準等を参考に設定した758品目の基準値の見直しをはじめ、引き続き分析法の開発や摂取量の調査を計画的に実施するために要する経費 7.1億円)

食品添加物等の安全性確認の計画的な推進(指定時期が古い指定添加物などについて、遺伝子組換え動物を用いた試験などバイオテクノロジーの進歩を踏まえた毒性試験を計画的に実施し、食品添加物等の安全性確保を推進するために要する経費 11億円)

(3) 健康食品の安全性の確保等の推進

健康食品の安全性の確保等(健康食品による健康被害に適切に対応するために事例検討会を開催するとともに、安全性確認のための試験検査を実施し、また、健康食品の安全性確保及び制度発足後30年以上が経過している特別用途食品制度の見直しについて検討を行うために要する経費 1.4億円)

食品安全に関する情報提供や意見交換(リスクコミュニケーション)の充実(食品安全に関する施策について国民の理解や信頼を構築するため、的確な情報提供や消費者との意見交換会を行うなど、リスクコミュニケーションの取組を充実するために要する経費 31百万円)

(4) 食品安全に関する研究の推進(先端技術を融合・応用した食品中の汚染物質等の検知法・分析法の開発、科学的根拠に基づいた安全性に関する調査研究、食

中毒、食品テロ等の危機管理に関する研究など、食品の安心・安全の確保に資する研究を推進するために要する経費 17 億円)

(5) 健康フロンティア戦略の更なる推進

栄養・食育施策の推進(食育推進基本計画に基づき、食生活改善推進員等の活動をしえんするほか、若年者の肥満や生活習慣の実態を把握し、栄養と運動の両面から肥満予防対策を実施するために要する経費 6.6 億円)

2) 農水省関係

(1) 食生活の豊かさを実感できる国民生活の実現

食の安全と消費者の信頼の確保のための取組の推進

食品の安全確保(食品安全確保対策 16 億円)

<内容>

1. 食品安全に関するリスク管理の推進(食品に起因する健康への悪影響を未然に防止するために、食品に由来する健康リスクがどの程度あるのかを予測したり、適切な安全管理をするのに必要な技術の開発や調査研究を行います。)
 2. 安全な農畜水産物の供給(農薬や飼料・添加物、動物用医薬品などの安全性や適正な流通・使用を確保するとともに、地域の条件等に応じて実施すべき農作業などの手順・方法を定め、適切な農業生産を実践する食品安全 GAP を導入することにより、安全な農畜水産物の供給を確保します。)
- 消費者の信頼確保(消費者の信頼確保対策 23 億円)

<内容>

1. 特色のある JAS 規格の検討、普及と食品表示の監視指導・啓発の推進(消費者ニーズなどを的確に反映した JAS 規格を制定するための調査検討、消費者と製造業者などの交流会の開催等による JAS 規格の総合的な普及啓発を実施します。また、食品表示の監視指導の徹底と、消費者、製造者等への表示制度の啓発を実施し、食品表示の適正化を推進します。)
 2. 牛トレーサビリティ制度の信頼の確保(牛トレーサビリティ制度が適切に実施されるよう監視活動を行います。また、このために必要なシステム開発と牛肉の DNA 鑑定を行います。)
 3. トレーサビリティ・システムの導入を促進するシステムの開発等(ユビキタス・コンピューティング技術を活用したシステムの開発、品目別の導入ガイドラインの作成、普及啓発のためのセミナー等に対する支援を行います。)
- 食育の推進(食育の推進 89 億円)

<内容>

1. 全国段階における食育の推進(外食産業や小売業等における「食事バランスガイド」を活用した「日本型食生活」の実践活動を促進します。「食育月間」(6月)を中心としたシンポジウム、イベントの開催、ポスターやマスメディア等の多様な媒体を活用した普及・啓発などにより、食育を推進します。)
2. 地域における「食事バランスガイド」の普及・活用等の促進(地域の教育ファーム推進計画策定にむけた取組など「教育ファーム」の取組を新たに支援し

ます。地域におけるイベントの開催等「食事バランスガイド」の普及・活用の取組を引続き支援します。)

【消費者情報】

1. 消団連が米国産牛肉輸入再々開問題意見・要望書を提出

(消団連 web サイトから)

全国消費者団体連絡会では、7月27日に米国産牛肉輸入再々開が発表されたことを受けて、8月2日、厚生労働大臣及び農林水産大臣あてに下記の意見・要望書を提出しました。また、同月9日、牛肉を扱う小売・外食事業者関係の5団体に対し、牛肉の生産国、加工食品の原料原産地等の表示に関する要望書を提出しました。

(伊藤連太郎)

2006年8月2日

厚生労働大臣 川崎 二郎様
農林水産大臣 中川 昭一様

米国産牛肉等の輸入再々開の決定に当たりの意見・要望

2006年6月24日から7月23日までリスク管理機関3チームによる米国の対日輸出認定施設等の現地調査がおこなわれ、4日後の7月27日には輸入再開の決定が発表されました。

私たちは現地調査の結果についてリスクコミュニケーションを行い、その上で輸入再々開について判断するように求めてきましたが、その報告の前に、輸入再々を決定したことについては、極めて遺憾です。

全国消団連では以下のように改めてリスク管理機関に要望いたします。

1. 今回の査察結果報告の内容についての意見

- (1) 35施設のうち14箇所に対日輸出適格品リスト及び作業マニュアルで書類上の問題が確認されています。これらは軽微な問題として報告されていますが、日本向け輸出プログラムの認識の低さを示すもので、米国の管理措置への不信任は継続しています。
- (2) この間のリスクコミュニケーションをうけて、農場5箇所及び飼料工場2箇所の調査をおこなったことについては評価します。しかし、米国の飼料規制強化案もいまだ決定されていないなか、調査個所が少なすぎ飼料規制についての全体の遵守状況がよくわからず不安は払拭できません。
- (3) 今回の報告は日本の消費者の信頼を得る内容にはなっておらず、再度のプログラム違反も危惧されます。

2. 引き続き日本向け輸出プログラム遵守に向けての取り組み強化を要望します。
- (1) アメリカ農務省の抜き打ち検査に同行するにあたっては、実効性のあるものにするよう努力を継続してください。今後、対日輸出プログラムの実施状況を検証することとしていますが、その検査報告も情報提供してください。
 - (2) もし、再度のプログラム違反が発生するようであれば、それは、アメリカの管理水準の低さを示すものです。直ちに輸入を全面停止し、これ以上消費者・国民の信頼を失わないよう毅然とアメリカに対処してください。
 - (3) 国内での水際検査をより強化することになっていますが、不適格な牛肉が国内にでまわることがないように対応を求めます。
 - (4) 消費者の選択を可能にするように表示の範囲を拡大し事業者への指導を徹底してください。また、「外食における原産地表示に関するガイドライン」は示されていますが、外食産業の事業者への指導も徹底してください。

5 団体あて表示に関する要望事項

- (1) 生鮮牛肉の原産国は正確に表示されるよう徹底してください。
- (2) 加工食品の原料原産地表示についても、JAS法で定められている範囲にとどまらず、積極的な情報提供を要望します。
- (3) 「外食における原産地表示のガイドライン」に基づいた表示が積極的にされるよう要望します。

2. ぐらしの生活科学情報「ポジティブリスト制度」について

(福岡市ぐらしのEYE 2006,7No.207から)

食品に残留する農薬等規制する新しい制度

食品衛生法の改正により、食品に残留する農薬、飼料添加物、動物用医薬品(以下「農薬等」という)の基準に「ポジティブリスト制度」が導入され、平成18年5月29日施行されました。

ポジティブリスト制度とは

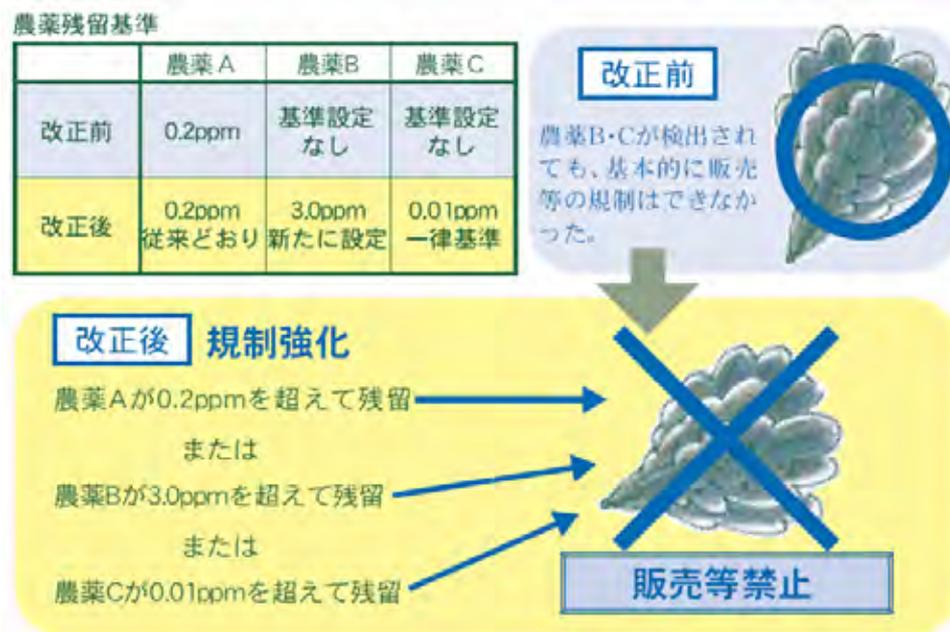
原則、すべての農薬等について残留基準(一律基準を含む)を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等を禁止する制度です。

食品衛生法改正前は、残留基準が定められていない農薬等が食品から検出されても、基本的にその食品の販売等を禁止するなどの措置を行うことができませんでした。また、輸入食品の増大や食品中への農薬等の残留に関する消費者の不安も高まっており、その規制強化が求められていました。

この制度の導入により、新たに設定された残留基準を超えた場合や残留基準が設定されていない無登録農薬が、一律基準0.01ppm()を超えて食品に残留していることが明らかになった場合など、従前では規制ができなかった事例についても、規制の対象となりました。

1ppm = 100万分の1、0.01ppm = 食品100トに農薬1gが含まれている場合に

相当



対象となる食品

生鮮食品、加工食品を含め、すべての国産および輸入食品が対象となります
福岡市の検査体制

市民を対象とした「食の安全・安心に関するアンケート」においても「残留農薬・動物用医薬品」は関心が高く、福岡市は、平成18年度「福岡市食品衛生監視指導計画」の中で、「残留農薬等の検査」について、重点項目として取り組んでいます。

福岡市の残留農薬検査状況(平成17年度)

分類	検体数	検査項目数
野菜・果物	487	55,298
穀類	48	1,894
豆類	17	875
その他	24	542
合計	576	58,609

福岡市は、九州各地より様々な生鮮食品が集まり、全国へ出荷される流通の拠点都市です。流通する食品の安全性を確保するため、平成17年度は、576検体、58,609項目の検査を実施しています。

検査の結果、食品衛生法の残留農薬基準値を超えたものはありませんでした。

平成18年度は、ポジティブリスト制度に対応するため、青果市場等だけでなく生産段階での農薬等の残留防止対策確認のための検査を実施し、検査体制の拡充を図る予定です。

洗浄や調理の効果

洗浄や調理によりどれだけ農薬が減るかの実験によると、調理や食べる前の「水

洗い」だけでも、水に溶けやすい農薬等はある程度落ちるという結果が出ています。

最も効果があったのは「皮をむく」ことでした。これは農薬が作物の表面に留まることが多いためです（キャベツ・レタスなどの外葉を取り除くことも皮むきと同じ効果があります）。

また、ゆでる・油で揚げる・炒めるなどの加熱調理もさらに農薬を減少させる効果があります。



(神戸市くらしの生活情報誌2006年8月No.256から)

毎年6月～10月にかけては、食中毒が多く発生する時期です。食中毒の発生場所は、飲食店から5割近くを占めていますが、家庭の食事が原因である場合も2割以上あります。家庭でできる予防対策を考えてみましょう。

食中毒の症状

食中毒は原因になる食品を食べてから、一時間程度で嘔き気、嘔吐のような症状があらわれるものから、数日後になってはじめて、下痢、腹痛、発熱があらわれるものなどさまざまです。

症状がひどい場合は、素人判断で胃腸薬や下痢止め薬を飲むことはさけて、医師の診断を受けることをおすすめします。

家庭における食中毒予防

みなさんは日ごろ、どんなことに注意されていますか。

一般には食中毒菌を **つけない** **増やさない** **(ついている菌は) 殺す** という三原則が重要ですが、

1. 購入

家庭において考える場合は、次のようなポイントに注意しましょう。

- ・ 生鮮食品は新鮮なものを購入しましょう
- ・ 冷凍・冷蔵品などは購入後、長い時間持ち歩かないようにしましょう



2.保存

- ・冷蔵庫、冷凍庫の温度管理に気をつけ、詰め込み過ぎないように注意しましょう
- ・ラップがけするなど、冷蔵庫内での汚染に注意しましょう

3.下準備

- ・台所は清潔ですか
 - ・特に生ものをさわった時やトイレに行った後は、念入りに手洗いしましょう
 - ・生肉や生魚を切った包丁やまな板は使用后よく洗い、できれば熱湯消毒しましょう
 - ・生もの用と調理加工品用など包丁やまな板を用途別に決めておくとよいでしょう



4.調理

- ・加熱は中心部まで十分におこないましょう（75℃、1分間以上）
- ・中途半端な加熱で菌が生き残っている場合、時間がたつとよけいに菌が増えます

5.食事

- ・食卓につく前にはよく手を洗いましょう
- ・夏場の室温（30℃）で長時間食品を放置すると、菌はどんどん増殖します
- ・最近「生レバー」「牛やとりの刺身」で食中毒起きています
- ・食肉の生食は慎重にしましょう

6.残った食品

- ・保存するなら早めに清潔な容器に保存しましょう
- ・再加熱するときは十分に火を通しましょう
- ・においなどで、あやしいと思ったら思い切って捨てましょう



【企業情報】

環境報告書から社会・環境報告書、CSRレポートへ

（味の素（株）のホームページから）

環境報告書は、1995年前後、持続可能な環境保全型の社会を構築していかなければならないことに強い問題意識を持った複数の事業者が、自らの企業における環境保全に関する取組を公開する社会的責務があるとの考え方にに基づき、環境マネジメント

システムや環境パフォーマンスをまとめた報告書を公表し始めたことから、環境省が1997年6月、環境報告書の作成に当たっての原則や必要な記載事項などをわかりやすくかつ適切に示した「環境報告書作成ガイドライン～よくわかる環境報告書の作り方」を策定しその普及を図ったことにより、環境報告書を公表している企業は、2004年の環境省のアンケート調査では801社に増加しました。

さらに、その内容もここ2、3年の間に大きく進展し、環境マネジメントシステム、環境パフォーマンス、環境会計情報、環境コミュニケーション等の環境保全に関する情報にとどまらず、食品の安全確保や品質の向上、働きがいのある職場づくり、地域との交流など、製品とともに・全社員とともにその企業が行っている或いは行おうとしている社会づくり・社会貢献の情報をも報告するものになってきています。報告書の表題も、まさに、環境報告書から社会・環境報告書、CSRレポートと変わってきています。ここでは、「味の素グループ CSR レポート 2006」の一部をご紹介します。詳細は <http://www.ajinomoto.co.jp/company/csr/pdf/csr2006/csr2006-j.pdf> をご覧ください。（伊藤蓮太郎）



会社概要

商号	味の素株式会社
本社所在地	〒104-8315 東京都中央区京橋一丁目15番1号
電話番号	03 (5250) 8111(代)
ホームページアドレス	http://www.ajinomoto.co.jp/
創業年月日	1909年5月20日
設立年月日	1925年12月17日
資本金	79,863百万円(2006年3月31日現在)
従業員数	単体4,002名 連結26,049名(2006年3月31日現在)
決算期	3月31日

事業概要
(主な製品区分)

食品事業

- 調味料
- 加工食品
- 冷凍食品
- 油脂
- 飲料・チルド乳製品

アミノ酸事業

- 飼料用アミノ酸
- 医薬用・食品用アミノ酸
- 栄養食品
- 甘味料
- 化成品
- 医薬中間体

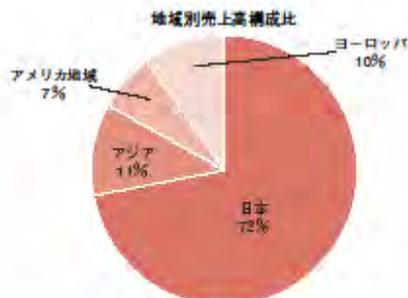
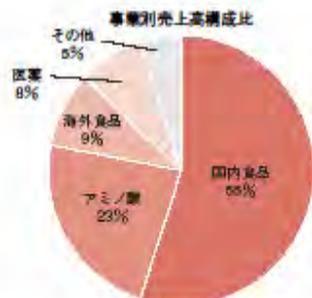
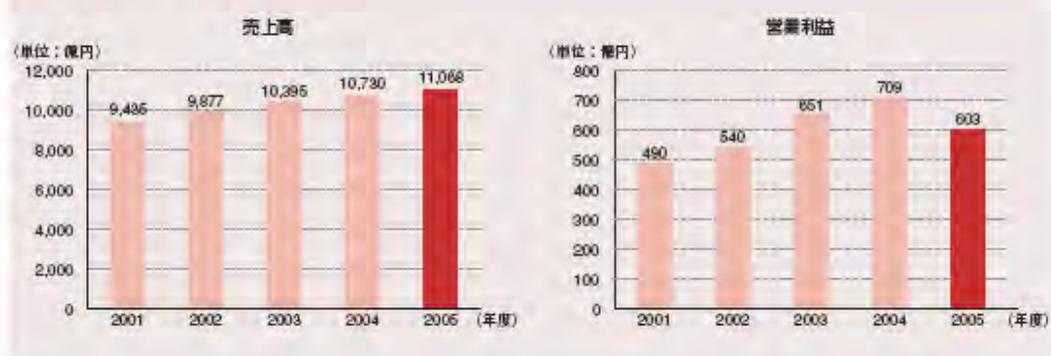
医薬事業

- 医薬品・医療食

その他

- 包材
- 物流
- サービス他

2005年度連結決算の概要



目次 Contents

- 1 会社概要
編集方針
- 3 目次
CSR情報リンク一覧
味の素グループのステークホルダー
- 5 トップメッセージ
- 8 Ajinomoto Group Principles

味の素グループCSRビジョン

- 9 味の素グループCSRビジョンを策定
- 11 達成像1
「食」に学び、「食」をつくる
—「食」を守り、育む
—ステークホルダー・ダイアログ
「食品の安心とは」
- 17 達成像2
人々の健康のためにアミノ酸の科学・技術を活用
- 19 達成像3
持続可能な食資源確保のために
- 23 達成像4
味の素グループの人材育成、人員配置
- 25 達成像5
地域との協働・対話・パートナーシップ
—ステークホルダー・ダイアログ
「味の素グループのCSR活動にご意見いただく会」

マネジメント

- 29 マネジメント体制
—コーポレート・ガバナンス
—コンプライアンス体制

社会性報告

- 31 安全・品質向上への取り組み
- 33 お客様に伝えたいこと
- 35 お客様とのコミュニケーション
- 37 取引先様とのコミュニケーション
- 39 従業員とともに
- 43 地域社会とのコミュニケーション
- 45 社会貢献活動

環境報告

- 47 地球環境のために
—味の素グループ環境理念・環境基本方針
—「味の素グループ・ゼロエミッション」
—環境マネジメントシステム
- 49 目標と実績
- 51 マテリアルバランス
- 53 第三者意見
- 54 第三者意見を受けて

本冊子に掲載されている情報は、味の素グループのホームページで、より詳しい情報がご覧になれます。また紙面の都合上、掲載できなかった情報に関しても、ホームページにて情報公開しています。

味の素グループホームページ
<http://www.ajinomoto.co.jp>

P1-2 会社概要

- 会社案内 <http://www.ajinomoto.co.jp/company/ajino/>
- 事業紹介 <http://www.ajinomoto.co.jp/products/>

P9-28 味の素グループCSRビジョン

- CSRへの取り組み
<http://www.ajinomoto.co.jp/company/csr/>

食

- 食の文化センター <http://www.syokubunka.or.jp/>
- 「味の素®」の原点
http://www.ajinomoto.co.jp/company/mrs_mami/
- 食のガーデン <http://www.shoku-garden.org/index.html>
- アジパンダ®の部屋 <http://www.ajinomoto.co.jp/ajipanda/>
- ビギナーズクッキングスクール
<http://www.beginners-cooking.com/>
- コーンレンジャー
<http://www.ajinomoto.co.jp/company/kodawari/com/>
- 食とくらしの小さな博物館
<http://www.ajinomoto.co.jp/museum/>

味の素グループのステークホルダー

お客様

安全で高品質な商品の提供、ご指摘・ご要望のすみやかな事業活動への反映、双方向コミュニケーションの活性化を通して、世界中のお客様との信頼関係を構築します。

取引先様

購買基本方針をもとに公正・自由な取引と法令遵守を徹底し、情報の共有化を図るなど、取引先様とともに発展する企業を目指します。

株主・投資家様

企業価値向上のため、積極的な情報開示を目指し、CSR視点での外部機関の評価を経営に取り入れ、株主の皆様への期待に応えていきます。

従業員

安全で快適な職場において、従業員一人ひとりが能力を十分に発揮できるよう、労働環境を整備し、味の素グループの人材バリューをもつ人材を育てます。

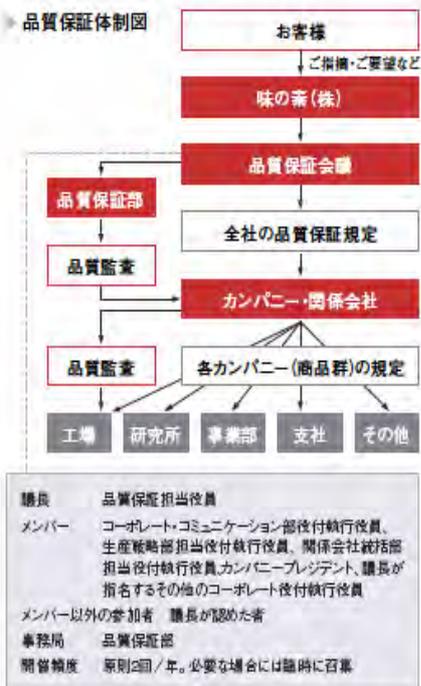
社会性報告

安全・品質向上への取り組み

味の素グループにとって、商品の安全と品質に万全を期するのは当然の取り組みです。お客様に安心していただけるよう、安全・品質向上の取り組みに努めてまいります。

味の素グループの品質保証体制

味の素グループは「味の素グループ経営基本方針(→P.8)」のなかで、「安全で高品質な商品・サービスの提供」を明記しています。この姿勢のもと、「味の素グループ品質方針」を制定、全商品・サービスを対象にした独自の品質保証システム「アスカ(ASQUA)：Ajinomoto System of Quality Assurance」で、原料調達から販売まで厳格な品質保証を実施しています。「アスカ」を活用することで、自主的な品質保証活動を推進するとともに、お客様からのご指摘・ご要望などをすみやかに事業活動や商品、サービスの改善に生かしています。



味の素グループ品質方針

- 理念
- 私たちは、安全で高品質な商品・サービスを通して、世界のお客様のよりよい生活に貢献します。
- 方針
1. 私たちは、お客様の要望に真摯に耳を傾け、お客様に満足いただける商品・サービスをお届けします。
 2. 私たちは、適切な情報を積極的に提供し、お客様の信頼にお応えします。
 3. 私たちは、安全性については妥協すること無く可能な限りの調査・研究を尽くし、関連する法律を遵守し、常に一定品質の商品・サービスをお届けします。
 4. 私たちは、国際基準であるISOの考え方を基本にした味の素(株)品質保証システム【アスカ】で品質を保証します。
 5. 私たちは、経営のリーダーシップのもと、研究・開発から生産・物流・販売・サービスに至るまでの社員一人一人が、安全で高品質な商品・サービスの提供に最善を尽くします。

品質監査

味の素グループは、年間品質監査計画に沿って、グループの品質保証にかかわる全組織を対象に品質監査を実施しています。監査結果は半期ごとに「品質保証会議」、「経営会議」で報告し、翌年の計画に反映させます。

2005年度は重点組織を対象に、①経営者の品質マネジメントシステムへの関与、②原材料の品質管理、③製造委託品の品質管理など、これまでに課題と認識された6つの重点項目を中心に監査を実施しました。その結果、ほとんどの組織でISO9001:2000の認証取得を完了し、品質マネジメントシステムが良好に維持されていることを確認しました。

今後も重点項目を中心に重点組織に対する監査を継続し、また、ISO9001:2000の認証を取得した組織には、味の素グループとしての規則・基準を組み込

マネジメント

お客様

取引先

従業員

地域社会

環境報告

んだ「アスカ」の構築を要請していきます。また、品質マネジメントシステムの継続的改善につながるフォローアップとグループ各社の内部監査員の力量向上に向けた支援にも力を入れていきます。

2005年度品質保証部による品質監査の実施状況

	計画数	実施数
味の素(株)	20	18
分社	2	3
国内連結子会社	13	11
海外連結子会社	13	13
合計	48	45

トレーサビリティシステム構築で
商品の履歴情報を把握

味の素グループは、商品の履歴情報を速やかに調査できるトレーサビリティシステムを構築しており、原料に関する情報(原産地、アレルギー物質、GMOなど)のデータベース化を進める一方、正確な原料情報入手に不可欠な、適切なサプライヤー管理にも力を入れています。今後は直接購入先だけではなく、さらに上流にまで対象を拡大していきたいと思ひます。

BSE問題について味の素グループでは、厚生労働省が定めた使用禁止原料を使用していないことを確認しています。残留農薬の問題については、上海味の素食品研究開発センター(有)で、各現地法人の検査とは別に独自の自主的な検査体制を整備し、管理体制の強化に取り組んでいます。

●トレーサビリティフロー図



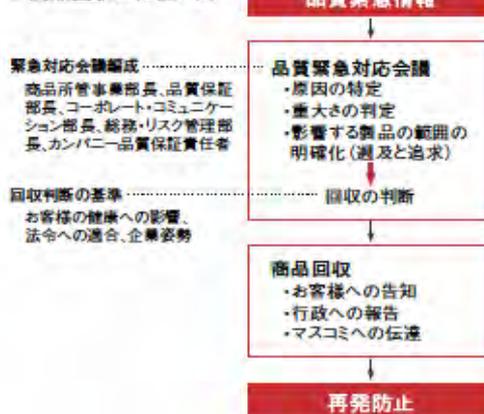
商品回収の仕組み

味の素グループは、商品の安全性に関して、万一の場合を想定した商品回収の仕組みを構築しています。緊急情報を入手した場合、味の素グループの品質緊急対応判断基準に照らして情報を評価、「品質緊急対応会議」を開き、対応方法などを討議・決定・実施します。

■商品の回収、出荷停止

- 2005年10月、味の素冷凍食品(株)が製造した「エビシューマイ(15個入り)」にプラスチック片が混入したことが、お客様からのクレームにより判明し、新聞などで告知のうえ、自主回収を実施しました。回収対象は、異物が混入した可能性のある全てのロットの25,400パックでした。タマネギ洗浄水槽内の部品が脱落破損し、製品に混入したと推定され、再発防止のため、他の製造所を含めた総点検を行うとともに、異物管理体制の強化と従業員教育を実施いたしました。
- 2005年8月、クノール食品(株)の「クノール・カップスープ」オニオンコンソメが、JAS法で定められているコンソメの定義に適合していないことが判明し、農林水産省に届け出を行うと同時に、出荷停止と是正処置を行いました。本製品の一部原料を変更した際に、定義を満たすかどうかのチェックが不十分であったことが原因でした。今後このようなミスが発生しないよう、品質アセスメントおよび従業員教育を強化しました。

■商品回収の仕組み図



マネジメント

お客様

取引先様

従業員

地域社会

環境報告

社会性報告

お客様に伝えたいこと

味の素グループにとって商品パッケージは、お客様に伝えたいメッセージを盛り込むことができる最大のコミュニケーション手段です。

お客様に信頼される企業として、お客様の求める情報をわかりやすく、パッケージに込めています。

必要な情報をわかりやすく パッケージを通じお客様とコミュニケーション

味の素グループは、食品衛生法やJAS法・健康増進法・景品表示法・資源有効利用促進法などの法律を遵守し、一括表示(品名・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造者または販売者)、栄養成分表示、容器包装の識別表示および材質表示など、商品パッケージに適切な表示を行っています。表示が義務付けられたアレルギー5品目の表示に加え、家庭用商品を対象に、表示が推奨されている20品目すべての表示をしています。お客様の商品購入時や使用時に、より必要な情報をわかりやすくお伝えできるよう、パッケージを通じたお客様とのコミュニケーションを大切にしています。

ユニバーサルデザインへの取り組み

ユニバーサルデザイン(UD)への取り組みは、お客様の使い勝手や環境に配慮した設計にするなど、あらためて作り手の原点を見つめ直す良いきっかけになると考えています。2005年、UDの大切さを商品開発担当者だけでなく、全従業員にも意識してほしいという想いから、ガイドブックを改訂。いつでもアクセスできるイントラネットにUDの取り組み視点を明確にし、最新情報が共有化できるよう公開しました。今後の商品開発に積極的に活用していきます。



※ ユニバーサルデザイン:「すべての人のためのデザイン」を意味し、年齢や体格・身体的能力の違いにかかわらず、できるだけ多くの人が利用しやすいようにデザインをすること。

パッケージの表示改善例:「味の素KK コンソメ」固形21個入箱

図1

卵	乳成分	小麦	そば	落花生	大豆	えび	いくら	かに
いか	さば	まけ	あわび	鶏肉	豚肉	牛肉	キウイ	バナナ
もも	りんご	オレンジ	ゼラチン	かいも	くるみ	むつね	—	—

アレルギー物質25品目が一目で分かるように、表にして記載

図2

商品を使ったレシピの紹介など、ホームページで検索できることを表面の目につく位置に記載

図3

お問合せやご意見をお待ちしております。
AJI-NOMOTO. <http://www.ajinomoto.co.jp/>
お客様相談センター ☎0120-688181

お客様との積極的な情報交換ができるよう、お問い合わせ先を大きく分かりやすく記載

2006年8月、「味の素KK コンソメ」固形21個入箱などのパッケージを見直しました。「お客様との関係を深める活動」(→P.16)の一環として、重要な情報をできるだけ分かりやすくパッケージに記載しました(図1, 2, 3)。今後も順次、他の商品でも表示の見直しを行っています。

インターネット

お客様

取引先様

従業員

地域社会

環境報告

廃棄物削減の視点から

環境負荷削減に向けて、
容器包装の環境対応面を評価

容器包装は商品の品質保持を大前提に、「商品の顔」としてお客様の購買を促したり、使い勝手の良さなど、さまざまな役割を果たしています。その役割のひとつである環境への配慮として味の素グループでは、1991年に環境に配慮した容器包装の設計指針である「容器包装エコインデックス」を策定し、商品の開発や改訂時には容器包装の環境対応面の評価を行っています。時代に対応したエコインデックスの改訂を行っており、現在は二酸化炭素発生量を計算し、地球温暖化防止にも取り組んでいます。

容器包装エコインデックス (家庭用 Ver.7)

目的		評価項目	
資源削減	包材重量の削減	廃棄包材重量	
		重量削減比率	多量包装割合
温暖化防止	素材選定	詰め替え商品の有無	
		二酸化炭素発生量の削減	植物由来材料の使用
リサイクルの推進	リサイクルの容易性	再生素材の使用率	分別収集対応性
		リサイクルシステムへの適合性	リサイクル・廃棄時減容度
		表示	環境対応表示の有無
新求	環境視点		
特別加算項目	ユニバーサルデザイン視点		

■ 医療・介護用食品の容器

経口補水飲料「アクアソリタ」に、紙製の缶(カートン)を採用しました。森林の間伐材が主原料なので森林育成にも貢献しています。使用後は、再生紙としてリサイクルが可能です。そして、燃やしたとしても原料の植物自体が生育過程でCO₂を吸収するため、温暖化ガス削減を目指す京都議定書ではCO₂の排出がないとみなされています。また、金属缶や瓶入り飲料と比較して容器重量が軽くなり、トラック輸送時のCO₂発生量も削減できます。



展示会で、お客様のご意見を反映した
パッケージサンプルを製作

2005年10月、「暮らしの包装商品展」で容器包装の「環境」「ユニバーサルデザイン」「包装付加価値」について紹介しました。また、お客様が考える環境に配慮したパッケージのご意見を事前に募り、それを反映させたパッケージを実際に製作し、展示しました。環境に配慮したパッケージのあり方をお客様からも学び、今後も検討し続けていきます。

「あったらいいな! こんなエコ・パッケージ」展示風景



「容器包装ダイエット宣言」に参画

味の素(株)は、「容器包装ダイエット宣言」に参加しています。これは容器包装リサイクル法の見直しにより、いっそう求められる「企業」「消費者」「行政」の連携強化を目的に、八都府県*が企画・推進しています。行政が容器包装減量化に取り組む企業の活動情報を提供することで、消費者の理解と応援を促し、ゴミ減量化を推進しようとするものです。味の素(株)は「容器包装エコインデックス」に基づいて行っている、環境に配慮した容器包装の取り組み事例を紹介しています。

「容器包装ダイエット宣言」<http://www.diet-youki.jp>

* 埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、横浜市、川崎市、千葉市、さいたま市

植物系プラスチックの積極的な活用

味の素(株)は、アミノ酸製造技術を活用して製造されるコハク酸を原料にした、植物系プラスチックの開発・製造・販売を、三菱化学(株)と提携して推進中です。商品のパッケージでは、当社の一部のギフト商品のトレイに活用しています(A、B)。石油系プラスチックの代替としてほかの用途にも使用できるよう、普及活動に取り組んでいます。



A:コハク酸を原料にした植物系プラスチックトレイ
B:ギフト商品の上蓋に、バイオマーク(植物系プラスチックマーク)を記載
C:ポリ乳酸を原料にした植物系プラスチックフィルムを使用

マネジメント

お客様

取引先様

従業員

地域社会

環境報告

社会性報告

お客様とのコミュニケーション

味の素グループは、お客様の声に素直に耳を傾け、商品に生かすことで、世界中のお客様の生活の質の向上に貢献します。お客様によりご満足いただける商品・サービスをお届けできるよう、お客様との双方向コミュニケーションをさらに進めます。

「お客様満足意識」をもった企業を目指して

味の素グループはグループ全体で共有する経営基本方針(→P.8)のなかで、事業姿勢としてつねに“お客様第一”を心がけることを謳っています。従業員一人ひとりが「お客様満足意識」をもった企業を目指しています。

コンシューマー・コミュニケーション・センターでお客様の声を受信、分析、発信

味の素(株)コンシューマー・コミュニケーション・センター(C.C.C.)では、お客様からいただく情報を収集・分析し、経営層や各事業部門へのフィードバック、生活者や社会への情報発信を行います。そして、各事業部門が商品やサービスへの確に反映できるように橋渡し役となっています。また、「JIS Q 10002:2005(品質マネジメント-顧客満足-組織における苦情対応の指針)」にのっとり、「お客様満足推進方針」と「お客様満足行動指針」を定めました。今後、より一層、お客様満足に努めていきます。

▶ コンシューマー・コミュニケーション・センター(C.C.C.)の3つの機能



お客様満足推進方針

私たちは、お客様の声に素直に耳を傾け、お客様の目線と考え、知恵を結集し、お客様にご満足いただける商品・サービスを提供します。そして、お客様に信頼される誠実な企業をめざします。

お客様満足行動指針

1. 私たちは、お客様に、安全で安心してお使いいただける商品・サービスを提供します。
2. 私たちは、お客様からのご指摘、ご要望、お問い合わせに、正確・迅速・親切にお応えします。
3. 私たちは、お客様からいただいた貴重な声を、より価値ある商品・サービスに反映するように努めます。
4. 私たちは、お客様に、適切な情報を積極的に提供します。
5. 私たちは、お客様の権利を保護するため、関連する法規および社内の自主基準を遵守します。

お客様相談センターの活動

■ お客様の声を反映させる仕組み

味の素(株)お客様相談センターでは、お客様の問い合わせやご指摘・ご要望に「正確・迅速・親切」にお応えするよう努めています。そして、お客様の声を商品やサービスの改善・開発に確実に反映する仕組み(→P.36)を整えています。

またグループ全体の活動として、2005年9月、第2回CS大会を開催し、生産・販売にかかわる主な部署、関係会社の開発責任者・品質保証管理者約90名が参加し、お客様の声に基づく具体的な事例の発表と討議を行い、味の素グループのCS(Customer Satisfaction:お客様満足)の拡がりを確認しました。

今後は、お客様の思いをいかに正確に聴き取り、得られた情報を、具体的な解決策や企業活動に結びつけていかに力を注いでいきます。

品質マネジメント

お客様

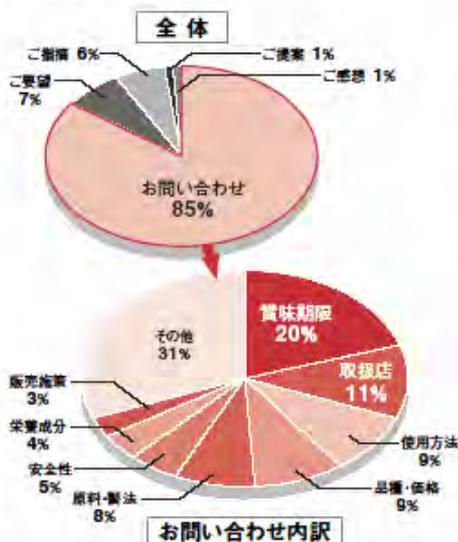
取引先情報

従業員

地域社会

環境報告

■ 「お客様の声」の概要



対象期間：味の素(株)家庭用商品(2005年度から、冷凍食品部門、店舗部門の相談窓口独立のため、全体の受付件数から除いています)

2005年度は、同センターに約4万件のお問い合わせがありました。

また、ベトナム、インドネシア、中国、ペルーなどの海外事業所でも、安全性や宗教上の問題などについて多くのお客様の声をいただきました。

▶ お客様の声を事業に反映させる仕組み



■ お客様相談センター1日実習でお客様対応を体験

味の素(株)では、従業員の「お客様相談センター1日実習」を実施しており、2005年度は112名が受講しました。2006年度は145名の受講を予定しています。同センターでお客様と直接対応する機会を持つことで、お客様の信頼に応えることの大切さを従業員に再認識させています。

「くすり相談室」で適正使用を促進

味の素(株)医薬カンパニーでは、医療関係者や患者様のさまざまな問い合わせにお答えする、「くすり相談室」を設置しています。味の素ファルマ(株)が販売するすべての製品に関する、月平均約850件におよぶお問い合わせに対応しています。医薬関連のお問い合わせ内容は多岐にわたっており、その場でお答えできないこともあります。お客様の信頼を得られるよう、適正使用の観点から、的確な情報の迅速な提供に努めています。 ☎ 0120-917719

■ 増加するお客様の声

「くすり相談室」に寄せられるお問い合わせは、医療関係者からはドラッグインフォメーション(DI)関連、薬剤師からは医師の処方への妥当性についての相談が増加しています。

患者様からのお問い合わせも年々増加しており、医療関係者による服薬指導や治療方法に関する疑問点の解決を期待する内容が目立ってきたのが特徴です。

味の素KK健康基盤食品のコミュニケーション

味の素KK健康基盤食品「グリナ。」(通信販売のみ)は、アミノ酸「グリシン」が主成分の、さわやかな朝をサポートする食品です。2005年8月の発売以来、2006年4月までに6万名近いお客様にご購入いただいています。

月約2,000件あるお問い合わせでは、「パッケージが開けにくい」など、さまざまなご指摘をいただき、商品の改善に役立てています。商品をお届けだけでなく、双方向コミュニケーションでお客様へ満足をお届けしていきたいと思ひます。 ☎ 0120-324324

マネジメント

お客様

取引先様

従業員

地域社会

環境社会

【学術・海外行政情報】

1. リシノール酸ナトリウムの毒性と薬理作用

Burdock GA, Carabin IG, Griffiths JC

(Burdock Group, 888 17th Street NW, Washington, DC, 20006, USA)

Food and Chemical Toxicology, 2006 May 26 (Epub ahead of print)

リシノール酸(*)は、ひまし油の脂肪酸の約90%を構成している。ひまし油には下剤作用があることが知られ、また、分娩促進に用いることができる。ひまし油並びにリシノール酸は(米国において)食品に使用することが認められている。下剤作用の機序には洗浄剤様の分子構造を有するリシノール酸ナトリウム(石鹼の一種)による生体膜の破壊作用を含むと思われる。

下剤、分娩促進効果には用量相関性があり、ある量以下では緩下作用がはっきりしない閾値があることが動物及びヒトで示唆されている。ひまし油はげっ歯動物における亜慢性試験で食餌中濃度は10-20%までであれば毒性はないことが示されている。リシノール酸ナトリウムは界面活性物質として予想される粘膜皮膚刺激作用があり、以前の接触により感作された人では型の皮膚感作応答を誘発する。但し、食品向けひまし油並びにリシノール酸ナトリウムは報告がある即時型の型過敏症の要因と実証されたひま豆成分は含まないように調製される。ひまし油のげっ歯動物における混餌試験により無毒性量(No Observable Adverse Effect)は、マウス、ラットにおいて、それぞれ7500mg/kg/day、5000mg/kg/dayと推定されている。不確定係数(安全係数)100を上記無毒性量の低い方に適用すると、ヒトの一日許容摂取量(ADI)は50mg/kg体重、また、体重平均60kgとすると一日当たりひまし油許容摂取量は3000mgと推定される。リシノール酸はひまし油の約90%を構成することから、この係数を上記ひまし油の一日推定ADIに3000mg適用し(ひまし油のグリセリンは胃腸間で速やかに加水分解されるとした)、リシノール酸ナトリウムの一日許容摂取量は2400mg程度と考えられる。

*リシノール酸：オレイン酸から誘導されるヒドロキシ酸、 $C_{18}H_{34}O_3$

(石井 健二)

2. 汚染ビーフに起因したリステリア症の全国的発生

Mead PS, Dunne EF, Graves L, Wiedmann M, Patrick M, Hunter S, Salehi E, Mostashari F, Craig A, Mshar P, Bannerman T, Sauders BD, Hayes P, Dewitt W, Sparling P, Griffin P, Morse D, Slutsker L, Swaminathan B (以上はリステリア大規模発生調査作業グループメンバー)

Division of Bacterial and Mycotic Diseases, National Center for Infectious

Diseases, Centers for Disease Control and Prevention, Atlanta, GA, USA)
Epidemiol. Infect. 2006 Aug;134(4):744-51.

米国 24 州の住民に及んだリステリア症発生を調査するため、モレキュラーサブタイプピング分離法（パルスフィールド電気泳動法 PFGE のこと。分子免疫学的解析法の 1 つ）を用いた。PFGE 法で型別したとき、いくつかの密接に関係したパターンの 1 つを示しリステリア菌血清型 4b を *Listeria monocytogenes* 感染症例とした。異なるパターンを示した菌株に感染した患者は対照群とした。合計 108 名の患者には感染による 14 名の死亡と 4 名の流産又は死産が認められた。症例対照研究から、感染源は多分フランクフルトソーセージ肉であると示唆された（オッズ比 17.3、95%信頼域 2.4-160）。中毒の発生は製造者による回収作業後速やかに終息し、原因系統株が後日、回収された製品中に低頻度で検出された。第 2 の菌株が高頻度で検出されたが住民の発病には関係がなかった。上記結果は、リステリア菌の毒性は菌株により大きく異なることを示唆すると共に、低頻度の汚染であっても検体食品中に検出される場合は、大規模な発生が起こり得ることを明らかにした。標準化されたモレキュラーサブタイプピング分離法及び多機関による共同調査は、リステリア症発生の発見並びにその抑制に大いに役立つ。（伊藤蓮太郎）

【お知らせ】

1. 「ISO22000 準拠 食品事業者のための食品安全マネジメントシステム構築ガイドブック」（定価 5000 円(税込み)）が 9 月末に発刊されます。会員各位には、2 割引の 4000 円（送料込み）で取次ぐことにいたしました。後日、同ガイドブック販売用のパンフレットと郵便払込み用紙をお送りしますので、ご検討ください。
2. 上記 1 の「ISO22000 準拠 食品事業者のための食品安全マネジメントシステム構築ガイドブック」の発刊を機に、同ガイドブックをテキストにした、会員向け ISO22000 導入講習会を次の日程等で開催します。後日、開催案内をお送りしますが、参加を希望される会員はメール又は FAX でご希望日及び氏名を明記して予約してください。会員の予約は本日から受け付けます。参加費（ガイドブック代を含む）は会員 5000 円、非会員 8000 円です。後日、開催案内及び参加申込用紙をお送りします。

10 月 13 日、同月 20 日、同月 27 日の各金曜日、午後 2 - 4 時の 3 回（同じ内容です）

会場 全麵連会館 4 回会議室(江東区森下 3 - 1 4 - 3 地下鉄 清澄白河又は森下)

定員 各回とも 30 名（会議室が狭いため）

講師 渡邊清孝(NPO 法人食科協常任理事、(有) F S C 代表取締役)

編集後記

行政情報中の「食品安全モニターからの報告(6月分)」と企業情報中の「CSRレポート」に多くのページを割きました。前者については、新たな農薬等のポジティブリスト制度の実施を消費者がどのように理解しているかを知る上で参考になると考え、引用しましたが、まだ十分に理解されていないという感想です。特に、新制度の下における生産段階での使用方法の改善内容及び流通段階での残留値実態に関する情報提供の不十分さを感じました。ポジティブリスト制度の直接的な目的は、生産段階で使用されるすべての農薬等に対し使用基準と食品中の残留基準を定めて生産段階及び流通段階における農畜水産物である食品や加工食品の安全管理を行いやすくすることにあると考えます。それ故に、当面は、行政側の主導による前記情報の十分な提供と関係者の意見交換がもっともっと必要でしょう。

企業がCSRレポートを毎年発行していることを、恥ずかしながらごく最近

知りました。調べて行くうちに環境報告書からスタートした年次報告が、社会の信頼と共感を得る企業への改革が進むなど、社会経済情勢の変化を反映して社会的な活動(製品の安全安心、地域住民、サークル活動への貢献等)を含めた社会・環境報告書となり、更にはCSRへの取組(企業市民としての活動、消費者・顧客の満足と信頼を獲得するための活動、個性豊かで多様な従業員との快適な職場環境での協働等)をも網羅したCSRレポートへと展開されて行ったことも知り、その発展の早さに驚きました。

そもそも、環境報告書の作成は、1992年のリオデジャネイロでの「アジェンダ21」宣言に共鳴した、幾つかの先進的な企業が自発的に始めたことが発端のようです。環境省がこの機をとらえ、1997年6月「環境報告書作成ガイドライン~よくわかる環境報告書の作り方」を策定しその普及を図ったことにより環境報告書の作成企業が次第に増加し、CSRレポートへと発展したのです。(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。