



目 次

【巻頭言】	頁
道州制に想いをはせて	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 1月の主な活動等	2
2. 今後の予定	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 不二家に対する食品安全確保体制等に関する調査、指導	3
2. テレビ番組等における「科学的」実験についての会長談話	7
3. BSE対策に関する調査結果(平成18年10月末現在)	11
4. ピッシングに関する実態調査結果について	14
5. 安全性未審査の中国産遺伝子組換え米の混入事例について	15
6. 全国厚生労働主管部局長会議が開催される	16
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 高麗人参を主原料とした「健康食品」	18
2. 食品添加物の知識と上手な付き合い方	20
(北海道立消費者センター 北の暮らしNo.41号(1月号))	
<hr/>	
【企業情報】	
1. 不二家埼玉工場での期限切れ原料などの使用について(お詫びとご報告)	21
2. 生乳鮮度重視牛乳に関するインターネットアンケート調査結果	22
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
ナタ豆(Canavalia gladiata)中のカナバニン:分析及び加工の影響	27
鶏肝臓中のカンピロバクターと油炒め調理による死滅化	27

平成19年2月9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】**道州制に想いをさせて**

社団法人新潟県環境衛生中央研究所
理事長 田口 忠男
(元新潟県衛生部環境衛生課長)

悪夢のような中越地震の洗礼をうけて早や三年、時は人を待たず世の中の動きは人心に関係なく、どんどんと移り変わってまいります。

さて、小泉内閣が唱えて久しい各種の改革も功罪相半ばして、その評価はまだまだ時間が必要な感がありますが、とは云へ、既に具体的な形となって現れ諸々の影響を及ぼしている事象も数多くあります。

なかでも、自分の仕事の関連から特に注目しているのが地方分権問題です。当初この話がでたとき、各都道府県庁の権能が強化され私どもの仕事に絡む各種許認可届け出や立ち入り検査等は全て地元県庁で対応できるものと短絡的に考えました。

しかし、現実には国(出先機関を含めて)との繋がりが逆に深くなり、県庁との関係はますます疎遠になってまいりました。

さらに追い打ちをかけたのが「平成の大合併」と称する市町村合併であります。このことは決して悪いことではなく私自身も大賛成であり、新潟県では112市町村がみごとに35市町村に集約され、ご承知のとおり日本海側初の政令指定都市誕生を迎えたわけであります。

ただ、ここで私が懸念することは県庁の機能低下であります。もし誤解があれば訂正いたしますが、例えば食品衛生法や水道法に係わる各種の検査機関登録等は、地元県庁には関係なく事務が進められます。

しかし、これらに関連する行政が依然として県庁各関連部局に残っていることを忘れてはならないと思います。認可や登録の受理そしてそれに伴う立ち入り等は国の機関が実施する、それ以外の行政は県庁で対応する。これで本当に一貫性のある行政ができるとは思いません。更に、毎年実施される予算や公務員の削減、そして市町村の合併等行政改革の流れのなかで、結果的にますます空洞化しつつある地方行政の現状を心底憂う者の一人であります。

政令指定都市新潟や中核都市長岡そして上越の誕生等、市町村が自らの力をつけ自立していくことは大変喜ばしいことではありますが。その狭間で権能的にも予算や人的資源においても低落傾向にある県庁の現状を見る時、誤解を恐れずあえて声を大にして申し上げたい。地方行政の危機であると。

昨年来の感染性胃腸炎、新年早々の鳥インフルエンザ等が毎日のニュースや紙面を賑わしていますが、今こそ県庁行政機能の再生に着手し一刻も早い戦略的行政の展開が可能な体制作りをすべきであると思います。

そこで私が期待しているのが、ようやく遡上にのりだした道州制であります。地方

公務員が自分たちの仕事に誇りと自信を持ち国民の期待に速やかに応えられる体制を再構築するためには、予算面等も考慮する時、一番の近道が道州制であると考えますが如何でしょうか。いろいろの課題があることを承知のうえで、今年こそ道州制着手元年になることを祈念しています。

【食科協の活動状況】

1. 1月の主な活動等

15日 全国厚生労働主管部局長会議を傍聴（行政情報参照）

同日 厚労省主催の「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BSE対策について～」に参加。下記のテーマについて、それぞれの担当官から説明がなされた。

(1)平成19年度輸入食品監視指導計画(案)について

厚生労働省監視安全課輸入食品安全対策室長補佐 鶴見和彦氏

(2)米国産牛肉への対応状況、及び(3)BSE国内対策に関する最近の状況について 厚生労働省監視安全課 BSE対策専門官 蟹江誠氏

これらの説明の後のパネルディスカッションでは、消費者団体代表者から、「行政は本当に安全で安心して購入できる食品の供給体制を速やかに構築していただきたい。」、外食業界関係者からは、「BSEによって原材料の十分な確保が難しくなっている上、コストの問題も切実である。欧米並の基準に全てを習う必要はないが、科学的知見を明確にするなどの見直しを図っていただきたい」との意見が出るなど、活発な討議が行われました。

なお、詳細につきましては下記の厚労省HPをご参照ください。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/iken/070115-2.html>

17日 常任理事会を開催。関澤研究班の18年度事業実施計画案、HACCP・FSMS推進部会の会員募集、ISO22000ガイドブックの販売状況等、TRC社とのコンサルタント事業の実施などについて協議。

22日 第2回千葉県GMO栽培指針検討会に出席

26日 食科協ワークショップ「輸入食品検査の現状と方向性について」の開催案内状を会員あてに発送。

31日 第9回食の安全都民フォーラムに参加。「食品企業における安全安心の確保のための取組について」の講演とパネルディスカッション「事例（食品添加物）から考えるリスクコミュニケーションのあり方」が行われました。パネリストの市川まりこ氏（消費生活コンサルタント）の建設的な意見が印象的でした。（伊藤連太郎）

2. 今後の予定

19日 常任理事会の開催

26日 食科協ワークショップ「輸入食品検査の現状と方向性について」を東京都中央区の銀座プロッサムにおいて開催。(伊藤蓮太郎)

【行政情報】

1. 不二家に対する食品安全確保体制等に関する調査、指導

(1) 発端

日本経済新聞及び読売新聞の1月11日朝刊で「消費期限切れの牛乳を使用してシュークリーム製造、昨年11月の社内調査でこの事実を把握したが公表しなかった」ことが報道されました。同日午前、不二家が記者会見をし、その事実を認め謝罪したことから、同日の夕刊各紙が不二家のずさんな食品衛生管理の実態や信頼を損なう行為を大きく報道しました。以後、連日のようにずさんな衛生管理の具体例などが報道されました。

(2) 行政機関の対応

(1)厚労省食品安全部長は17日、不二家社長に対し、食品衛生法に基づく自治体の調査に対し事実関係の正確かつ詳細な情報を速やかに提供するように本社から関係工場への指示すること、食品製造に係る安全管理体制を構築し食品安全管理の徹底を図ること等を強く要請しました。

厚労省は31日、同様な事例の再発を防止する観点から、各都道府県等へ通知「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」(食安発第0131002号食品安全部長から知事等あて)を発しました。その要点は(10)に掲載したとおりです。また、同じ件名の通知を関係食品等事業者団体10団体へも発しました。要点は(10)の1と同じです。

(2)埼玉県は11日、同県川口保健所及び朝霞保健所が合同で埼玉工場を調査し、以下のことを確認し検体を収去するとともに、本日の結果及び報告書の内容を見た上で必要に応じて、再調査、適正な指導等を行うこととしました。11月8日に製造したシュークリームは、消費期限(11月7日)切れの牛乳60kgを使用しており、使用量から、シュークリームは約2000個製造したと推測されるが、製造記録はない。原料の牛乳は、製造メーカーの自主検査記録によると問題はなかった。11月8日に製造したシュークリームの自主検査結果に問題はなかった。自主検査は、製造日毎に実施(各商品1検体ずつ実施)。細菌検査の社内規格は、一般生菌数3000個/g以下、大腸菌群陰性及び黄色ブドウ球菌陰性としている。製品に関し、苦情・問い合わせ等一切無い。1月10日製造のカスタードクリーム等を、衛生研究所で検査するため3検体を収去した。

埼玉県は29日までの立入調査の結果から、「シュークリームの消費期限を、埼玉工場長の指示で1日延長して印字し出荷したこと」は食品衛生法第19条第2項(表示基準不適合食品の営業上の使用禁止)違反と、「シュークリームの原材料として消費期限切れの牛乳を使用したこと」は同法第50条第3項(埼玉県食品

衛生法施行条例第2条に規定する管理運営基準の遵守義務)違反と判断し、2月2日に株式会社不二家に対して文書による厳重注意を行いました。詳細は<http://www.pref.saitama.lg.jp/A04/B400/fujiya.html>にあります。

- (3)大阪府は、同府泉佐野保健所が泉佐野工場を11日に調査した結果、回収商品の数量、保管場所、廃棄方法等を確認し、社内基準に合わない商品(シュークリーム)の出荷と受入れがあったので、コンプライアンス遵守を指示。当工場で製造したプリンを期限表示のない状態で埼玉工場へ搬送したので適正表示を指示し、今後とも必要な指導等を行うとともに、18日に持ち帰った書類は引き続き調査分析を進め、問題点が判明した際には指摘・指導を行うこととしました。大阪府は29日までの立入調査等の結果から、食品衛生法第19条第2項に違反(埼玉送付分「シュークリーム」の消費期限表示の不備)すると判断し、また、同法第50条第3項(基準は、府食品衛生施行法施行条例第3条に規定する別表第一第6項)(「食品衛生マニュアル」の不備)、同法第19条第2項(埼玉送付分「プリン」の消費期限表示の不備)、同法第3条(原材料管理の不備、自主検査方法の不備)にそれぞれ抵触する疑いがあると判断し、以下の事項を改善指示書の交付をもって指示しました。自主衛生管理に関する文書を検証し、見直すこと。自主衛生管理体制を改善すること。ア.製品の期限表示を適正に行う管理体制の構築。イ.原材料の管理を確実にする管理体制の構築。ウ.適正な製造工程の維持と管理体制の構築。エ.在庫及び出荷に関する管理体制の構築。オ.自主衛生管理に関する文書の維持と管理体制の構築。自主検査と回収プログラムの整備を行うこと。その他、上記の改善を行うのに必要な整備を行うこと。詳しくは、大阪府ホームページの報道発表資料「健康福祉部の情報一覧」をご覧ください。

- (4)札幌市は、札幌市保健所が11日に札幌工場の立入調査を行いました。その結果、製品は道内53店舗の販売店に出荷していた。主にシュークリームやショートケーキを製造しており、アップルパイについては埼玉工場で製造した冷凍生地を焼いて出荷していた、シューロールは製造していなかった。保管していた牛乳、卵等の原材料に期限切れのものはなかった。原材料の使用記録が一部記載されていないなど製造記録等に不備が見られた。これらのことから、引き続き調査を行うとともに、不二家から報告書を提出させ、必要に応じ再度立ち入りなどをして適切な指導を行う。操業再開にあたっては、洋生菓子の細菌検査を行う予定である。19日に第2報を公表しています。詳細は下記URLをご覧ください。

www3.city.sapporo.jp/gyousaiji/press/pdf/files/200701/fujiya2.pdf

- (5)栃木県は、生活衛生課及び県南健康福祉センターが合同で12日に野木工場を調査しました。その結果、焼菓子(クッキー)及び洋生菓子(チーズケーキ等)を製造しているが、期限切れ原材料の使用の事実は認められず、立入時に保管されていた原材料も全て期限内のものであった。施設は整理整頓され、定期的な清掃及び施設内の害虫駆除が実施されていた。製品及び施設のふきとり検査が定期的実施され、記録が保存されていた。検査結果及び改善点について検討

する会議が定期的に行われていたことなどを確認しました。しかし、県南健康福祉センター所長あて提出される報告書の内容を見た上で、必要に応じ、製造再開前に当該施設に対し立入検査を実施することとしています。詳細は、<http://www.pref.tochigi.jp/shokuhin/topix/fujiya.html>をご覧ください。

(6)佐賀中部保健福祉事務所は12日及び17日、九州工場の立入検査を実施しました。その結果、過去3年間の原材料(牛乳、生クリーム、液卵など)の使用状況について、納入及び使用の時期、量の記録からは期限切れの使用の事実はみとめられませんでした。過去3年間の製品の出荷に際して工場が自主的に行う細菌検査からは、自社基準に反して出荷された事実は認められませんでした。「九州工場の工場内調査及び14日の本社による聞き取り調査」でも、問題は認められないとのことでした。さらなる品質管理体制(チェック体制等)の徹底を図るように指示しました。工場の製造再開に際し、立入検査を予定しています。詳細は、佐賀県庁ホームページの記者発表資料をご覧ください。

(7)東京都は、本庁及び中央区保健所が18日に不二家本社を調査し、本社としての問題の把握について、これらの問題の発生原因について、再発防止対策及び社内の安全確保体制の構築について早急にまとめ、報告するよう指示しました。東京都及び中央区保健所は今後とも必要な指導を行う予定です。詳細は次のホームページをご覧ください。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/anzen/news/2006/pressshokuhin070118.html>

(8)神奈川県も県内の2工場の立入調査を実施しました。

(9)農水省消費・安全局、関東農政局、近畿農政局及び独立行政法人農林水産消費技術センターは18日、JAS法に基づき、本社、埼玉工場、泉佐野工場の立入検査を実施しました。その結果、埼玉工場及び泉佐野工場で製造されたプリン及びシュークリームに、社内基準を1~2日超える消費期限を表示して、プリンについては、平成17年10月27日から平成18年12月25日までの間、約10万個を、シュークリームについては、平成17年7月10日及び11日、約1万9千個を、また、平成18年10月21日から23日までの間、約1万4千個を直営店及びフランチャイズ店等に出荷していたこと等を確認しました。このため、1月23日、不二家に対して厳重注意を行いました詳細は

http://www.maff.go.jp/www/press/2007/20070123press_6.htmlをご覧ください

(10)厚労省通知「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」の要点は以下のとおりです。この通知は厚労省HP 食品安全情報 事業者向け情報13にあります。(伊藤蓮太郎)

1. 広域流通食品等事業者に対する指導

同様の事例の発生防止のためには、広域流通食品等事業者がその責務を果たすことが重要である。

については、当該事業者に対し、製造から販売に至るまでの各段階における適切な衛生管理、食品の製造等に係る記録の作成、・保存、適切な表示の実施等を徹

底し、食品等事業者の責務である法第3条等を遵守するよう改めて指導すること。具体的には次の(1)~(3)について指導すること。

(1) 食品製造等における衛生管理

ア 法第3条第1項及び管理運営基準に関するガイドラインの第2の6(2)を踏まえ、原材料として使用する食品は、在庫管理を徹底し、消費期限内のものとする等、適切なものを選択すること。

イ 従来より示している衛生管理の指針である衛生規範に従うこと。また、法第50条第2項に基づき都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を定めた条例に従い、施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成する場合には、衛生規範等のガイドラインや科学的・合理的根拠を十分に踏まえること。さらに自主検査体制、事故発生時の回収等の措置、異物混入等の苦情があった場合の対応等についても整備すること。

(2) 記録の作成・保存

法第3条第2項及び「食品衛生法第3条第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針(ガイドライン)」(平成15年8月29日付け食安発第0829001号別添。以下「記録の作成・保存に係るガイドライン」という。)を踏まえ、使用した原材料の期限表示に係る記録等、食品の製造・加工・保存に係る記録を適正に作成し、自治体の食品衛生監視員が立ち入る際には、求めに応じて提示できるよう適切に保存すること。

(3) 期限の表示

ア 既存の消費期限または賞味期限の見直しの際には、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」(平成17年2月25日付け食安基発第0225001号別添)及び「加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集：期限表示について)」を踏まえ、食品等の特性等に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能試験の結果等に基づき、科学的・合理的に行うこと。なお、流通の都合等により科学的・合理的根拠なく、消費期限及び賞味期限を超えた期限を表示しないよう留意すること。また、製品の期限設定の一覧とその根拠を作成し、製造または加工する工場等に備え付けておくこと。

イ 食品期限表示の設定のためのガイドラインを踏まえ、消費期限及び賞味期限の設定根拠に関する資料等について、消費者等から求められたときには積極的に情報提供すること。

2. 広域流通食品等事業者に対する監視指導の強化

今般の事例を踏まえ、食品等事業者に対する監視指導においては、原材料の管理状況、当該広域流通食品等事業者が作成した管理運営要領や記録類の内容、指摘事項の改善状況等による重点的確認が課題と考えている。

については、広域流通食品等事業者に対し、立入検査等の監視指導を行う際には、1.に掲げる法第50条第2項に基づき都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を定めた条例の遵守状況、記録の作成・保存に係るガイドラインに基づく記録の作成・保存状況、消費期限の適正な表示についての実施状況を確認し、

再発防止に努めること。具体的には次の(1)~(2)について、対応方をお願いする。

(1) 重点監視指導事項

ア 食品製造等における衛生管理の確認

期限切れの原材料の使用等不適切な原材料の使用の有無、原材料の在庫管理等を含めた製造管理全般に関して、広域流通食品等事業者に対して、管理運営要領等について提示を求め、その内容を確認すること。

イ 記録の作成・保存の確認

食品の製造・加工・保存等に係る記録が、記録作成・保存に係るガイドラインに基づき、使用する原材料の期限表示に係る記録等、適正に作成・保存されているか、広域流通食品等事業者に対し、提示を求め、その内容を確認すること。

ウ 消費期限の表示の確認

科学的・合理的根拠なく、消費期限を越えた期限の表示等、不適切な期限表示の有無について、記録の作成・保存に係るガイドラインに基づき作成された製品又は加工品に関する記録等を確認すること。また、製品の期限設定の一覧とその根拠が工場等に備え付けてあるか確認すること。

(2) その他

法第24条に基づき都道府県知事等が定める「都道府県等食品衛生監視指導計画」について、今般の事例を踏まえ、重点的に監視指導を実施すべき項目や食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項等の見直し等について検討すること。

3. その他

法第50条第2項に基づき都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を定めた条例について特段の整備が必要な自治体によっては、各管内の営業実態を考慮に入れた上で、管理運営基準に関するガイドラインを考慮し、関係条例の改正について検討されるようお願いする。

2. テレビ番組等における「科学的」実験についての会長談話

関西テレビ放送等が製作しフジテレビ系列で1月7日に放送された情報番組「発掘! あるある大事典」での、「納豆のダイエット効果」を取り上げた内容において、実験データ等を捏造した事実が明らかになり、大きな社会問題となりました。

このことに関連して、日本学術会議の金沢一郎会長が1月26日、次の談話を発表しました。以下に、その談話と添付資料を紹介します。なお、日本学術会議は日本学術会議法に基づき、科学が文化国家の基礎であるという確信の下、行政、産業及び国民生活に科学を反映、浸透させることを目的として昭和24年に設置された、内閣総理大臣所轄下ではあるが政府から独立して職務を行う「特別の機関」(国家行政組織法第8条の3に基づくもの)です。(伊藤連太郎)

談話

食品の影響を取り扱うテレビ番組等において、体重、血圧、脳波、血液成分、各種の生理学的因子等に対する食品の影響を測定する実験が行われることが多くなった。このような傾向は、科学的事実に基づいた情報発信を行うという点では望ましいものである。

しかし、その実験計画の中には、適切な対照群の設定、統計的な有意差を得るために必要な実験例数の設定、実験データの検証と解釈などの点で、科学研究の基礎的な要件を必ずしも満たしていないものが見受けられる。このような不十分な実験計画からは、誤った結論が導かれることが多い。したがって、科学に精通した人材による実験計画の策定と実施を心がけることが極めて重要である。

これに加えて、最近、実験データの捏造などの、科学の倫理に反する行為が行われたことが報道された。いうまでもなく、テレビ番組は国民に与える影響が極めて大きく、そこに捏造等の不正行為があれば、テレビなどによる情報発信、ひいては科学そのものに対する信頼を著しく傷つけかねない。

残念ながら、科学者の研究活動にも、間違いや不正行為が起こりうる。日本学術会議は、わが国の科学者コミュニティを代表する立場から、科学者の不正行為の防止に向けて検討を重ね、平成18年10月には「科学者の行動規範について」(声明)を発表した。この声明の内容は、テレビ番組等における科学実験の計画・実施に関わる者も、当然、守るべきものであると考える。

関係者におかれては、この声明を参照して、不正行為の防止を自らの課題ととらえて十分な対応を行い、社会の信頼を得られる番組の制作などに心がけていただきたい。

添付資料(声明「科学者の行動規範について」(平成18年10月)から抜粋)
(<http://www.scj.go.jp/ja/info/kohyo/pdf/kohyo-20-s3.pdf>)

科学者の行動規範

科学は、合理と実証を旨として営々と築かれる知識の体系であり、人類が共有するかけがえのない資産でもある。また、科学研究は、人類が未踏の領域に果敢に挑戦して新たな知識を生み出す行為といえる。

一方、科学と科学研究は社会と共に、そして社会のためにある。したがって、科学の自由と科学者の主体的な判断に基づく研究活動は、社会からの信頼と負託を前提として、初めて社会的認知を得る。ここでいう「科学者」とは、所属する機関に関わらず、人文・社会科学から自然科学までを包含するすべての学術分野において、新たな知識を生み出す活動、あるいは科学的な知識の利活用に従事する研究者、専門職業者を意味する。

このような知的活動を担う科学者は、学問の自由の下に、自らの専門的な判断により真理を探究するという権利を享受するとともに、専門家として社会の負託に応える重大な責務を有する。特に、科学活動とその成果が広大で深遠な影響を人類に与える現代において、社会は科学者が常に倫理的な判断と行動を成すことを求めている。したがって、科学がその健全な発達・発展によって、より豊かな人間社会の実現に寄与するためには、科学者が社会に対する説明責任を果たし、科学と社会の健全な関係の構築と維持に自覚的に参画すると同時に、その行動を自ら厳正に律するための倫理規

範を確立する必要がある。科学者の倫理は、社会が科学への理解を示し、対話を求めるための基本的枠組みでもある。

これらの基本的認識の下に、日本学術会議は、科学者個人の自律性に依拠する、すべての学術分野に共通する必要最小限の行動規範を以下のとおり策定した。これらの行動規範の遵守は、科学的知識の質を保証するため、そして科学者個人及び科学者コミュニティが社会から信頼と尊敬を得るために不可欠である。

(科学者の責任)

1 科学者は、自らが生み出す専門知識や技術の質を担保する責任を有し、さらに自らの専門知識、技術、経験を活かして、人類の健康と福祉、社会の安全と安寧、そして地球環境の持続性に貢献するという責任を有する。

(科学者の行動)

2 科学者は、科学の自律性が社会からの信頼と負託の上に成り立つことを自覚し、常に正直、誠実に判断し、行動する。また、科学研究によって生み出される知の正確さや正当性を、科学的に示す最善の努力をすると共に、科学者コミュニティ、特に自らの専門領域における科学者相互の評価に積極的に参加する。

(自己の研鑽)

3 科学者は自らの専門知識・能力・技芸の維持向上に努めると共に、科学技術と社会・自然環境の関係を広い視野から理解し、常に最善の判断と姿勢を示すように弛まず努力する。

(説明と公開)

4 科学者は、自らが携わる研究の意義と役割を公開して積極的に説明し、その研究が人間、社会、環境に及ぼし得る影響や起こし得る変化を評価し、その結果を中立性・客観性をもって公表すると共に、社会との建設的な対話を築くように努める。

(研究活動)

5 科学者は、自らの研究の立案・計画・申請・実施・報告などの過程において、本規範の趣旨に沿って誠実に行動する。研究・調査データの記録保存や厳正な取扱いを徹底し、ねつ造、改ざん、盗用などの不正行為を為さず、また加担しない。

(研究環境の整備)

6 科学者は、責任ある研究の実施と不正行為の防止を可能にする公正な環境の確立・維持も自らの重要な責務であることを自覚し、科学者コミュニティ及び自らの所属組織の研究環境の質的向上に積極的に取り組む。また、これを達成するために社会の理解と協力が得られるよう努める。

(法令の遵守)

7 科学者は、研究の実施、研究費の使用等にあたっては、法令や関係規則を遵守する。

(研究対象などへの配慮)

8 科学者は、研究への協力者の人格、人権を尊重し、福利に配慮する。動物などに対しては、真摯な態度でこれを扱う。

(他者との関係)

9 科学者は、他者の成果を適切に批判すると同時に、自らの研究に対する批判には謙虚に耳を傾け、誠実な態度で意見を交える。他者の知的成果などの業績を正當に評価し、名誉や知的財産権を尊重する。

(差別の排除)

10 科学者は、研究・教育・学会活動において、人種、性、地位、思想・宗教などによって個人を差別せず、科学的方法に基づき公平に対応して、個人の自由と人格を尊重する。

(利益相反)

11 科学者は、自らの研究、審査、評価、判断などにおいて、個人と組織、あるいは異なる組織間の利益の衝突に十分に注意を払い、公共性に配慮しつつ適切に対応する。(以上)

科学者の行動規範の自律的実現を目指して

日本学術会議は、自律する科学者コミュニティを確立して、科学の健全な発展を促すため、全ての教育・研究機関、学協会、研究資金提供機関が、各機関の目的と必要性に応じて、科学者の誠実で自律的な行動を促すため、具体的な研究倫理プログラム(倫理綱領・行動指針などの枠組みの制定とそれらの運用)を自主的かつ速やかに実施することを要望する。

そこで、参考までに、以下に具体的な取組として求められる事項の例を列挙する。「科学者の行動規範」の趣旨も御参照いただきたい。

(組織の運営に当たる者の責任)

- 1 「科学者の行動規範」の趣旨を含む、各機関の倫理綱領・行動指針などを策定し、それらを構成員に周知して遵守を徹底すること。
- 2 組織の運営に責任を有する者が自ら指導力をもって研究倫理プログラムに関与し、不正行為が認められた場合の対応措置について、予め制度を定めておくこと。各組織内に研究倫理に関わる常設的、専門的な委員会・部署・担当者など、対応の体制を整備すること。

(研究倫理教育の必要性)

- 3 構成員に対して、不正行為の禁止、研究・調査データの記録保存や厳正な取扱い等を含む研究活動を支える行動規範、並びに研究活動と社会の関係を適正に保つ研究倫理に関する教育・研修と啓発を継続的に行うこと。特に、若い科学者に、科学における過去の不正行為を具体的に学ばせながら、自発的に考えさせる研究倫理教育を進めること。

(研究グループの留意点)

- 4 各機関内の研究グループ毎に、自由、公平、透明性、公開性の担保された人間関係と運営を確立することによって、研究倫理に関する意見交換を促進し、不正行為を犯さぬように日々互いに注意を喚起する環境を醸成すること。また、構成員が、科学研究に従事することによって、かけがえのない公共的な知的事業に参加し、それを育てているという目的意識を共有すること。

(研究プロセスにおける留意点)

- 5 研究の立案・計画・申請・実施・報告などのプロセスにおいて、科学者の行動規範を遵守して誠実に行動するよう周知徹底すること。
 (研究上の不正行為等への対応)
- 6 ねつ造、改ざん及び盗用などの不正行為の疑義への対応のため、以下に示すような制度を早急に確立し、運用すること。
 (1) 不正行為などの疑義の申し立てや相談を受け付ける窓口を設けること。その際、受付内容が誣告に当たらないか、十分精査すること。
 (2) 申立人に将来にわたって不利益が及ばないよう、十分な配慮を施すこと。
 (3) 不正行為などの疑義があった場合には、定められた制度に沿って迅速に事実の究明に努め、必要な対応を公正に行い、その結果を公表すること。特に、データのねつ造、改ざん及び盗用には、厳正に対処すること。
- 7 研究の実施、研究費の使用等に当たっては、法令や関係規則を遵守するよう周知徹底すること。また、研究活動を萎縮させないように十分留意しつつ、利益相反に適切に対応できるルールを整備すること。
 (自己点検システムの確立)
- 8 自己点検・自己監査システムによって、倫理プログラム自体を評価し、改善を図ること。(以上)

3. BSE対策に関する調査結果(平成18年10月末現在)

厚生労働省は、食品安全委員会からの「我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策に係る食品健康影響評価」(平成17年5月)の「4結論 SRMの除去の徹底」において「SRM管理に関する施策の遵守状況と適切なSRM汚染防止方法の実施状況を確認するため、と畜場における実態調査を定期的を実施することはリスク回避に有効である。」と結論づけられていることを踏まえて、SRM管理に関する法令及び関係通知の遵守状況を確認するため、と畜場におけるSRM管理の実態調査を定期的に行うこととし、スタンニングの方法、ピッシングの有無、SRMの除去・焼却を行う際の標準的な作業手順及び確認方法を記載した文書及び実施記録の作成状況、背割り前のせき髄除去の有無、SRMの焼却方法、背割り後のせき髄の除去方法、枝肉の洗浄方法などについて定期的に調査を行うこととしました。

厚労省はこの方針に基づき平成18年2月と10月に実施した調査結果を1月11日の第173回食品安全委員会で報告しました。その概要は次のとおりです。詳しくは

(<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai173/dai173kai-siryoku4.pdf>)

をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

調査結果

1 調査対象施設	平成18年10月末現在	平成18年2月末現在
牛のとさつを行っていると畜場数	159 施設	161 施設
めん羊又は山羊のとさつを行っている と畜場数	64 施設	56 施設(注1)

2 通常の牛のスタンニング方法		
(1)スタンガン(とさつ銃)を使用していると畜場数	149施設	150施設
弾の先が頭蓋腔内に入るもの	149施設	148施設
弾の先が頭蓋腔内に入らないもの	0施設	2施設
(2)と畜ハンマーを使用していると畜場数	27施設	26施設
その内、スタンガンと併用している施設	17施設	15施設
(3)圧縮した空気又はガスを頭蓋腔内に注入する方法を用いていると畜場数	0施設	0施設
3 牛のとさつ時のピッシングについて		
(1)ピッシングを行っている畜場数	64施設	82施設
全頭～ほぼ全頭について行っていると畜場	54施設	64施設
とさつする牛の状態、出荷者等により行ったり、行わなかったりすると畜場数	4施設	13施設
ほとんど行わないが、稀に行っていると畜場	6施設	5施設
(2)ピッシングを行っていない畜場数	95施設	79施設
4 牛の背割りによるせき髄片の飛散防止について		
背割りを行っていないと畜場数	6施設	6施設
(1)基本的事項		
鋸の歯を洗浄しながら切断し、せき髄片を回収している	153施設	155施設
回収したせき髄片を焼却している	153施設	155施設
背割鋸は一頭毎に十分に洗浄消毒している	153施設	155施設
背割り後、せき柱中のせき髄を	153施設	155施設

金属性器具を用いて除去している		
除去後、高圧水により洗浄している	1 5 3 施設	1 5 4 施設
と畜検査員が枝肉へのせき髄片の付着が無いことを確認している	1 5 3 施設	1 5 5 施設
(2)(1)の基本的事項以外の飛散防止措置を講じていると畜場数	1 4 4 施設	1 4 4 施設
背割りを行っていないと畜場数	6 施設	6 施設
背割りを正中線からずらしている	1 1 施設	1 1 施設
背割り前にせき髄吸引機等を用いた除去を行っている	1 3 2 施設	1 3 1 施設
5 牛の特定部位の焼却について		
(1)と畜場内の施設で焼却している	6 8 施設	7 2 施設
(2)産業廃棄物処理業者に委託し焼却している	2 9 施設	3 0 施設
(3)市町村等の産業廃棄物処理施設で焼却している	2 1 施設	2 1 施設
(4)専用の化製場で肉骨粉等にしてから焼却している	5 1 施設	4 9 施設
(5)専用の化製場以外の化製場で肉骨粉等にしてから焼却している	2 施設	2 施設
6 めん羊及び山羊のSRMの取扱いについて		
(1)と畜場内の施設で焼却している	3 8 施設	3 4 施設
(2)産業廃棄物処理業者に委託し焼却している	6 施設	7 施設
(3)市町村等の産業廃棄物処理施設で焼却している	1 3 施設	1 1 施設
(4)専用の化製場で肉骨粉等にして	1 3 施設	1 3 施設

から焼却している		
7 SRMに係るSSOPについて		
(1)牛又はめん羊、山羊のとさつを行っている施設数	164施設	166施設
SSOPは作成済みである	164施設	166施設
SSOPが作成されていない	0施設	0施設
(2)SSOPに基づく点検及び記録		
SSOPに定められた頻度で点検を実施し、その記録を保管している	124施設	-
SSOPに定められた頻度で点検を実施しているが記録していない	29施設	-
SSOPに定められた頻度で点検を実施できておらず、記録も保管していない。	7施設	-
その他(注2)	4施設	-

(注1)平成14年4月1日から平成18年2月末日までに12ヶ月齢以上のめん羊及び山羊を実際にとさつしたと畜場数を掲載

(注2)「その他」の内訳は以下のとおり

- ・処理実績無し(2施設)
- ・一部の項目について、点検及び記録がなされていない(2施設)

(注3)SSOPに基づく点検又は記録の保管がなされていない施設については、現在「改善済み」もしくは「改善中」である。

4. ピッシングに関する実態調査結果について

厚労省は1月11日、平成18年10月末現在のと畜場におけるピッシング(と畜の際、牛の脚が動くのを防ぐために、失神させた牛の頭部からワイヤ状の器具を挿入してせき髄神経組織を破壊すること。Pithing)に関する実態調査の結果を公表しました。ピッシングについては、これにより破壊された脳及びせき髄組織が血液循環を介して枝肉を汚染する可能性が指摘されていることから、食品安全委員会の「我が国におけ

る牛海綿状脳症(BSE)対策に係る食品健康影響評価 4 結論 SRM の除去の徹底」(平成17年5月6日)において、「食肉のBSEリスクをさらに低減させるため、ピッシングの中止に向けて、具体的な目標を設定し、できる限り速やかに進める必要がある。」と報告されています。

厚生労働省は、従来から食肉の安全性の確保及びと畜作業従事者の怪我の防止に配慮しつつ、ピッシングの廃止に向けて取り組んでおり、平成17年11月には、3年間のと畜場毎の対応方針を公表しました。今回の結果は各自治体を通じて行った対応状況の調査を取りまとめたものであり、その要点は以下のとおりです。詳しくは、

<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/bse/kokunai/051100-1.html>をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

ピッシング中止施設数

	中止している施設	中止していない施設	合計
平成16年10月末時点	45(28%)	115(72%)	160
平成17年9月末時点	68(42%)	93(58%)	161
平成18年2月末時点	79(49%)	82(51%)	161
平成18年10月末時点	95(60%)	64(40%)	159

中止していない64施設におけるピッシング中止施設数

- (内訳)・H18年度中に対応完了予定 9施設
- ・H19年度中に対応完了予定 50施設
- ・H20年度中に対応完了予定 5施設

5. 安全性未審査の中国産遺伝子組換え米の混入事例について

厚労省は1月26日、わが国では安全性未審査の遺伝子組換え米が中国から輸入されたビーフン及びもち米の粉に混入していたことが確認されたと公表しました。厚労省は当面の対応として下記の措置を取っています。違反貨物はほぼ全量保管されていますが、10箱171kgが小分け販売されていたため自主回収しています。また、中国からの輸入米については、これまで370件(届出件数490件;昨年1月より)について検査を実施し、検出事例はありません。

遺伝子組換え米の混入が確認された6件については、食品衛生法第11条違反として、廃棄又は積戻しを指示

中国政府に対して原因究明と再発防止を要請

安全性未審査の遺伝子組換え米が混入した加工品の製造業者から輸入される中国産米加工品については、輸入の都度、輸入者に対して検査を指示

既に当該製造業者から輸入された中国産米加工品については、遺伝子組換え米を含有しているか否かの確認を都道府県等を通じて実施

当該製造業者以外の中国産米加工品については、引き続き検疫所において検査を

実施

なお、厚労省は、昨年9月26日から中国から輸入される米を主原料とする加工品について、輸入時の検査を実施してきました。それは、昨年9月6日に環境保護団体（グリーンピース等）がEUにおいて中国産米加工品（ビーフン、はるさめ）から遺伝子組換え米の混入を確認したと公表したことからです。

害虫抵抗性のCry1Ac（クライワンエーシー）タンパク質を産出する遺伝子を有している。我が国でも同タンパク質を産出するトウモロコシ等において、安全性評価が終了している。

検査状況及び違反事例は下表のとおりです。（伊藤蓮太郎）

1．中国産米加工品の検査状況（H18.9.26～H19.1.24、速報値）

品名	届出件数	届出重量(kg)	検査件数	陽性件数
うるち米の粉	172	6,336,819	71	0
もち米の粉	162	5,562,212	47	1
その他の米穀類の粉	13	81,020	3	0
乾めん：ビーフン	75	370,538	32	5
乾めん：その他のめん類	36	1,193,164	1	0
合計	458	13,633,752	154	6

検査中の検体を含みます。

2．違反事例

品目名	輸入者名	届出数重量	製造者名	届出検査所
ビーフン	森井食品株式会社	(1) 52箱、936kg (2) 102箱、1,836kg (3) 110箱、1,980kg (4) 695箱、13,031kg (5) 744箱、5,580kg	SHANDONG JINCHENG CO.,LTD	神戸検査所
もち米の粉	三瀧商事株式会社	2,456袋、53,901kg	JIANGSU BABY (GROUP) CO.	四日市検査所支所

6．全国厚生労働主管部局長会議が開催される

厚労省は1月15～16日の2日間、地方厚生局長、各都道府県等の担当部局長を招集し、平成19年度の事業計画、予算案等の説明、協力要請などを行いました。この会議において柳澤伯夫大臣は、国と一体感をもって種々の厚生労働施策を推進しては

しい旨の挨拶をしました。藤崎清道食品安全部長の説明の要点は以下のとおりです。

不二家の問題につて：消費期限切れ牛乳を使用したことは誠に遺憾である。食品安全は事業者の自覚が第一の本質でなければならない。

高病原性鳥インフルエンザの発生について：卵、鶏肉を介しての感染は報告されていないので、国民には冷静な対応を指導してほしい。

米国産牛肉の輸入再々開について：12月下旬の現地査察では輸出プログラムに合致しない施設はなかった。引き続き、定期的な査察を行う。

いわゆる健康食品アガリクスからの発がん物質の検出について：有り得ることなので、事業者に対する監視指導をお願いする。

ポジティブリスト制度の施行について：やはり輸入農産物に違反が多いが想定された範囲であった。国内では、違反もあったが、農水省による事前の指導もあり、混乱なく実施されている。引き続き指導をお願いする。

ノロウイルスによる感染症・食中毒の増加について：食品衛生担当と感染症との緊密な連携のもとに、予防対策を推進してほしい。

今後も、自主衛生管理を基本とした監視指導をお願いする。(伊藤連太郎)

医薬食品局資料からの抜すい

1. 食品に関する基準の策定について

(1) 残留農薬等対策について

ポジティブリスト制度の円滑な実施について

食品中に残留する農薬等(農薬、飼料添加物及び動物用医薬品)については、食品衛生法第11条に基づく規格基準(残留基準)を設定し、その安全確保を図ってきたところであるが、残留基準が設定されていない農薬等に対しては基本的に規制ができないことなどから、残留農薬等に対する規制強化が求められていた。

このため、平成15年5月の食品衛生法の一部改正において、残留基準が設定されていない農薬等が一定の量を超えて残留する食品の流通を原則禁止する、いわゆるポジティブリスト制度を導入することとし、平成17年11月29日に本制度に関する関係省令等を公布し、平成18年6月29日から実施された。残留基準が設定されている農薬等の数は、本制度の実施後に残留基準が設定されたものを含め、803品目となっている(平成18年12月末現在)。

なお、本制度の導入に当たり、新たに基準を設定した農薬等については、今後5年間を目途に内閣府食品安全委員会に計画的に食品健康影響評価を依頼することとしており、これらの評価を踏まえ薬事・食品衛生審議会において、順次、残留基準の見直しを行っている、平成18年度は186農薬等について評価を依頼することとしている。

今後も引き続き、意見交換会の開催等により、本制度の普及啓発に努めるとともに、分析法の開発を進め、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るので、ご理解とご協力をお願いする。

(以下省略)

4. 輸入食品の安全確保について

我が国に輸入される食品は、年間の輸入届出件数で約 187 万件、輸入重量で約 3,180 万トン(平成 17 年実績)であり、我が国の食糧自給率は約 4 割(供給熱量総合食料自給率。農林水産省「平成 17 年度食料需給票」となっている。また、輸入時の検査は届出件数の 10.2%にあたる約 19 万件について実施し、このうち約 1,000 件を法違反として、積み戻し又は廃棄等の措置を講じた。これは届出件数の 0.1%に相当する。昨今の問題としては、ベトナム産水産物における残留動物用医薬品の違反増加、ガーナ及びエクアドル産カカオ豆における残留農薬の違反増加などがある。

この輸入食品の監視指導については、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、年度ごとに輸入食品監視指導計画を定めているところである。本計画においては、食品安全基本法において「食品の安全性確保は、国の内外における食品供給行程の各段階において適切な措置を講ずることにより行う」旨規定されていることを踏まえ、輸入食品の監視指導に当たっての基本的な考え方として、(1) 輸入国における衛生対策、(2) 水際(輸入時)での対策、(3) 国内流通時での対策という三段階での適切な対応が必要であることを明記し、検疫所が行う輸入時のモニタリング検査や輸入者に対する指導の充実強化等の監視指導に努めるとともに、輸入時検査において食品衛生法違反が相当程度見られる食品については、包括的輸入禁止措置の発動についても検討を行い、二国間協議や現地調査により輸入国における衛生対策構築の要請及び推進を図っている。

また、輸入時のモニタリング検査において違反食品が発見された場合には、必要に応じ関係都道府県等に対し、回収等の確認をお願いしているところである。

なお、平成 19 年度輸入食品監視指導計画(案)においては、これまでの施策に加え、いわゆるポジティブリスト制度の着実な実施のため、輸入時の検査項目の更なる拡充や平成 18 年度のモニタリング検査結果等を勘案した検査項目等見直しを図るとともに、農薬等の生産段階での残留防止対策の確認のため、必要に応じて輸出国における現地調査を行うことなどを計画している。

(以下省略)

【消費者情報】

1. 高麗人参を主原料とした「健康食品」

国民生活センターは、商品テストの対象として「高麗人参を主原料とした「健康食品」」をとりあげ、1月10日その結果を公表しました。

高麗人参を含んだ「健康食品」は、エキスや顆粒タイプのものが古くから販売されており、この頃では錠剤やカプセルなどのいわゆる「サプリメント」タイプの商品も出回っています。その一方で、PI0-NET(全国消費生活情報ネットワーク・システム)には、高麗人参を含む「健康食品」についての相談が最近の5年間で1,497件ありました。そのうち「安全・衛生」「品質・機能・役務品質」に関する問い合わせが299

件あり、そのなかでも「体質改善にいいと高麗人参茶を購入したが、始めの1週間発疹が出続け、下痢、吐き気の症状があった」などの危害情報が103件ありました。また、民間の調査報告などでは高麗人参を用いた「健康食品」から農薬が検出されるなど、安全性に問題がみられるとの報告もあります。

そこで、高麗人参を主原料とした「健康食品」について、身体作用のある有効成分の量を市販の医薬品と比較するとともに安全性についてもテストし、消費者に情報提供することになりました。その結果の概略は以下のとおりです。詳しくは、http://www.kokusen.go.jp/pdf/n-20070110_1.pdf をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

目的

高麗人参を主原料とした「健康食品」について、身体作用のある有効成分の量を市販の医薬品と比較した。また、残留農薬などの安全面についてもテストを行った。さらに使用する際の注意表示や含まれる高麗人参由来成分量の表示などを調べ、その傾向を分析した。

結果

1日最大摂取目安量から摂れる高麗人参の有効成分であるジンセノサイドの量は銘柄により大きく異なり医薬品との境界もあいまいであった

4 銘柄より加工食品の残留農薬一律基準(0.01ppm)を上回る量の農薬が検出された

カプセルや錠剤にやや消化しにくいと思われるものが3銘柄あった

1日最大摂取目安量を摂取した場合、10g程度の糖類を摂ってしまう銘柄があった高麗人参由来成分の量を表示してある銘柄は多いが、その品質はまちまちであったエキス・顆粒タイプとカプセル・錠剤タイプでは、注意表示の数に大きな差がみられた

栄養機能食品が2銘柄あったが、栄養機能食品として表示に問題があった

消費者へのアドバイス

ジンセノサイド量は銘柄によって差が大きく、医薬品であっても例外でない高麗人参由来成分の表示量は有効成分量とは必ずしも相関するものではない糖類を多く含むものもあるので、過剰な摂取は避けよう

業界への要望

原材料の成分などに一定の規格を設け、質の高い商品を提供するよう要望する。
また、多量摂取に関する注意などは全ての商品に記載するよう要望する
原材料の残留農薬や製品の溶けやすさの改善を要望する

行政への要望

高麗人参を食品に使用する際に有効成分量や注意表示に関するガイドラインを作成するよう指導を要望する

栄養機能食品としての表示が不十分な銘柄について、適切な表示が行われるよう指導を要望する

ジンセノサイド量から医薬品として問題があると思われる

銘柄があったので、改善するよう指導を行うよう要望する
残留農薬についての適正な指導を要望する

2. 食品添加物の知識と上手な付き合い方

(北海道立消費者センター 北の暮らしNo. 4 1号(1月号))

ほとんどの加工食品には食品添加物が使われています。知っておきたい食品添加物の知識と、上手な付き合い方をまとめました。

食品添加物とは？

食品加工したり製造するときに、食品加工や保存のために添加したり、混ぜ合わせたりして使用するものを言います。

食品添加物には、化学的に合成されたものと天然のものがありますが、わが国ではそれぞれ使用できる食品添加物を指定し、使用した食品添加物は原則としてすべて表示します。

どれぐらいあるの？

食品添加物は下表のように4つに分類されます。このうち「指定添加物」は厚生労働大臣が、安全性と有効性を確認して指定した添加物で、新たに指定する場合は天然も合成も指定添加物になります。輸入食品の増加で、わが国では指定されていない食品添加物が次々に検出されたため、国が主体的に指定する例が多く、平成14年以降増加傾向にあります。

「既存添加物」は、天然添加物として長い間の使用実態が認められた天然添加物で、安全性に問題があると認められたり使用実態のないものは指定を取り消されます。

食品添加物は安全？

食品添加物を新たに指定する場合は、安全性をもっとも重視して指定します。安全性の確認のため急性毒性、慢性毒性、発がん性や催奇形性などさまざまな試験が行われ、安全率を見込んだ1日の摂取許容量(AD-)に基づき使用基準が設けられています。

食品添加物の分類

品目数2006年11月

指定添加物 (361)
既存添加物 (450)
天然香料 (612)
一般飲食物添加物 (104)

しかし、指定された当時は安全と見なされた食品添加物でも、その後問題が生じて指定を取り消されたり、現在も見直し作業を行っているものもあります。

また、個々の添加物が安全でも何種類が同時に摂取した場合の相互作用についてはあまり研

究されていません。最近も、安息香酸(保存料)とアスコルビン酸(酸化防止剤)があり条件下で反応し、有害な化学物質のベンゼンが生成されることがわかり、検出量が多かった製品の回収要請がなされました。

上手なつき合い方

食品に使用された食品添加物は、原則としてすべて「原材料名」欄に表示されますが、JAS法により原材料と添加物は区別し、重量順に記載されます。つまり原材料の後に最初に記載された添加物から後はすべて添加物です。表示をよく見て添加物数が少ないものを選びましょう。

不必要な添加物は避けましょう。特に幼児や子供には、見た目を美しくする濃い着色より無着色か薄い着色のものを選びましょう。

家庭での手作り食品は、ほとんど添加物ゼロ。加工食品に頼らず、手作りを心がけることも大切です。

表示の一例

線部は食品添加物

名 称	ベーコン
原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料、 <u>リン酸塩(Na)</u> 、 <u>調味料アミノ酸</u> 、 <u>酸化防止剤(ビタミンC)</u> 、 <u>発色剤(亜硝酸Na)</u> 、 <u>コチニールし色素</u> 、(原材料の一部に大豆を含む)
内容量	300グラム
賞味期限	×× ×× ××
保存方法	10 以下で保存すること
製造者	北海道 市 町 条 番地

【企業情報】

1. 不二家埼玉工場での期限切れ原料などの使用について（お詫びとご報告）

株式会社不二家は11日午前、内部文書「埼玉工場の期限切れ原料使用問題」に関する記者会見を開催するとともに、同社のホームページで「不二家埼玉工場での期限切れ原料などの使用について（お詫びとご報告）」を公表しました。その内容は下記のとおりです。詳細は不二家ホームページ <http://www.fujiya-peko.co.jp/> をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

不二家埼玉工場での期限切れ原料などの使用について（お詫びとご報告）

皆様には日頃より大変お世話になっております。

表記の件、お客様、関係各位の皆様には大変ご迷惑をおかけし、誠に申し訳ございません。株式会社不二家（本社：東京都中央区、社長：藤井 林太郎）よりお詫びとご報告を申し上げます。

マスコミ報道にもありますように、弊社埼玉工場（所在地：埼玉県新座市）で昨年平成18年11月8日に、前日が消費期限の牛乳を使ってシュークリーム2000個分を製

造いたしました。管理や認識の甘さから、期限切れの原材料は使用しないという社内規定が守られなかったものであります。

弊社の構造改革プロジェクト「2010 推進プロジェクト」での昨秋からの調査により、埼玉工場ではこの他にも消費期限切れ牛乳を7回使用したこと、アップルパイなどに使用しているりんごの加工品「アップルフィーリング」の賞味期限切れを4回使用していたこと、プリンの消費期限が社内基準より1日長く表示されたことが1度あったこと、細菌検査で出荷基準に満たない「シューロール」(シュー生地でクリームなどを巻いた洋菓子)を出荷したことが判明しております。

規範を順守し、食品の安全性を確保するということについての認識と対策が不十分で、このことを公表するという考えに至らず、結果的にこのような事態を招きましたことを真摯に受け止め、深くお詫び申し上げます。

上記の件が判明後、埼玉工場では原材料の在庫管理シートを改定し二重三重のチェックを行い、再発防止に努めております。今後工場の品質管理担当を独立させ本社組織に直結させ、日々の監査を強化して参ります。食品衛生マニュアルを順守しチェックを増し、データや文字資料など必ず物的証拠を残すよう管理を強化して参ります。埼玉工場以外の洋菓子工場(野木、札幌、泉佐野、九州)でも対策を徹底させます。弊社としましては上記の品質管理の徹底が図れるまで、洋菓子5工場の操業を休止して、全国の不二家チェーン店(洋菓子店、レストラン)での洋菓子販売を1月11日(木)より休止させていただくことにしました。

お客様、関係各位の皆様には深くお詫び申し上げます。今後、社会の信頼にこたえていけるよう、全社をあげて取り組んで参ります。

2. 生乳鮮度重視牛乳に関するインターネットアンケート調査結果

社団法人全国農協乳業協会は昨年11月20日から12月4日にかけて、同協会ホームページによるインターネットアンケートを実施し、5001名から有効回答を得ました。

主な調査結果は以下のとおりです。

普段購入する牛乳および生乳鮮度重視牛乳について

Q1 牛乳を購入する際にはどこにこだわりますか(複数回答)

価格	賞味期限	鮮度(新鮮さ)	味	種類	メーカー
サイズ	商品名				

結果：牛乳を購入する際のこだわりは、価額が70%と一番多く、次いで賞味期限53%、鮮度(新鮮さ)が55%であった。鮮度を判断する材料が賞味期限のみであることから、生乳鮮度重視牛乳を普及するためには、消費者に対し「賞味期限=鮮度」ではないことを認知させる必要があると思われる。

Q2 週に何本くらい購入しますか

(1) 1リットルパック(1つ回答)

1本以下	1~2本	3~4本	5~6本	7本以上
------	------	------	------	------

結果：1週間の牛乳購入本数（1リットルパック）を見ると1～2本が38%と一番多く、次いで3～4本が31%、5～6本が13%となった。同居人数が3人、4人の割合が高かったのに対し、牛乳の購入本数は1～2本が一番多く購入量は少なかった。

(2) 1リットルパック以外（1つ回答）

1本以下 1～2本 3～4本 5～6本 7本以上

結果：1週間の牛乳購入本数（1リットルパック以外）を見ると1本以下が72%と一番多く、次いで1～2本が14%となった。同居人数が1人であった回答者が8%と少なかったことが要因となっている。7本以上購入する人が5%であった。

Q3 普通牛乳をいくら位で買っていますか（1つ回答）

150円未満 150～159円 160～169円 170～179円 180～189円
190～199円 200～209円 210～219円 220～229円 230～239円
240～249円 250円以上

結果：普段の牛乳の購入価額を見ると150円～159円が20%と一番多く、次いで150円未満が15%、190～199円が15%となった、200円以上で牛乳を購入しているのは、10%であった。

Q4 生乳鮮度重視牛乳をご存知ですか（1つ回答）

知っている6% 知らなかった94%

結果：生乳鮮度重視牛乳の認知度は6%であった。更なる生乳鮮度重視牛乳の普及啓蒙が必要である結果が得られた。

Q8 生乳鮮度重視推奨マークがついた牛乳を買う場合、いくら位なら買ってもいいと思いますか（1つ回答）

150円未満 150～159円 160～169円 170～179円 180～189円
190～199円 200～209円 210～219円 220～229円 230～239円
240～249円 250円以上

結果：生乳鮮度重視牛乳マークがついた場合いくら位なら買っても良いかについては、190～199円が30%と一番多く、次いで150～159円が14%、160～169円が13%であった。200円以上は20%となった。

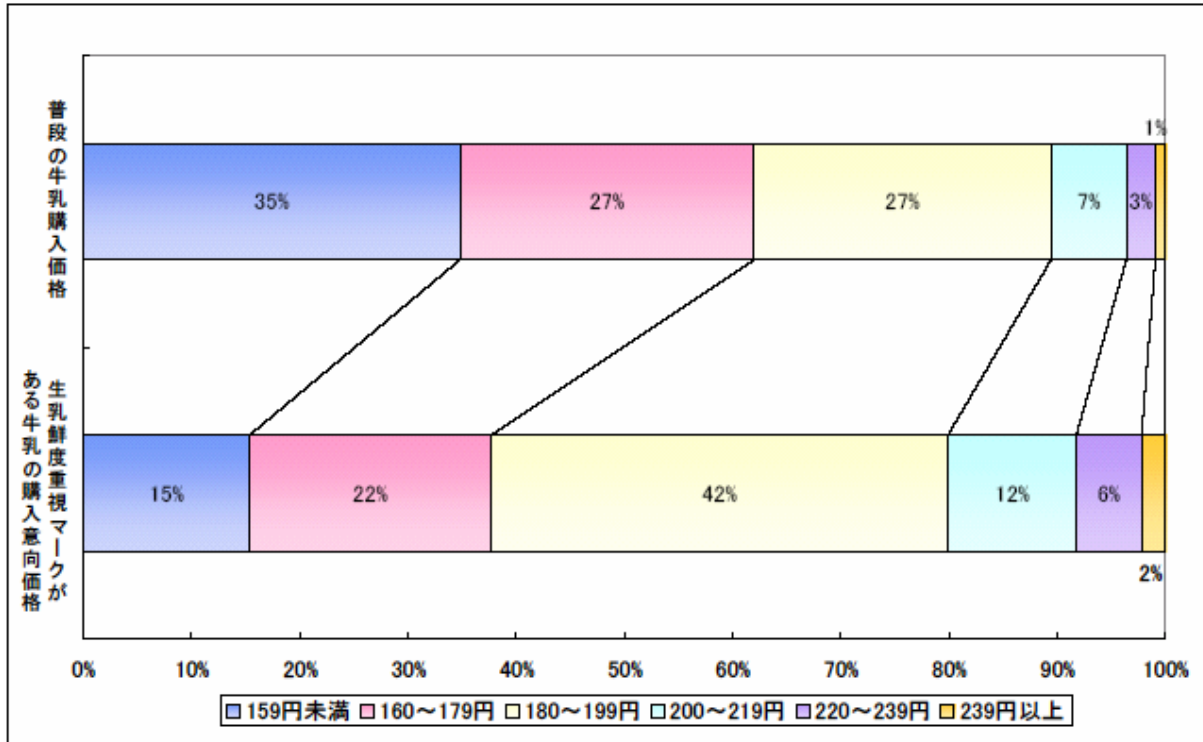
150円未満 1%	150～159円 14%	160～169円 13%
170～179円 10%	180～189円 12%	190～199円 30%
200～209円 6%	210～219円 6%	220～229円 3%
230～239円 3%	240～249円 2%	250円以上 0%

参考資料

Q3「普段購入している牛乳の価格」とQ8「生乳鮮度重視マークがついた牛乳の購入意向価格」の比較

下の図のとおり159円未満での低価額の購入意向は生乳鮮度重視マークがついた場合は大幅に減少している。180円以上では、普段の牛乳は38%であったが、生乳鮮度重視マークをついた場合は62%と大幅上昇した。また、200円以上を比較すると、

普段の牛乳は11%であったのに対し、生乳鮮度重視マークがついた場合は約20%と約2倍となった。



生乳鮮度重視牛乳推奨マークについて

「生乳鮮度重視」推奨制度について

「生乳鮮度重視」牛乳とは、牛乳の「鮮度」に対して。従来の「賞味期限」だけではなく、「生乳の鮮度」という視点で牛乳の鮮度が高いことを表示したものです。

いくつかの基準をもとに、社団法人「全国農協乳業協会」が審査を行い、基準を満たした商品を「生乳鮮度重視」牛乳として認証マークをつけています。

主な基準・特徴として「原材料の生乳」の基準・特徴は以下のとおりです。

生乳とは？

乳牛から搾ったままの、加熱・殺菌をしていない乳のことです。

「生乳鮮度重視マーク」は、(社)全国農協乳業協会が定める「生乳鮮度重視推奨制度」に適合し、推奨された牛乳の証です。



1. 原料の生乳は「工場がある都道府県内」に設定しています。
2. 通常の生乳は酪農家から中継基地を通過して工場まで1~2日かかりますが、この「生乳鮮度重視」牛乳は酪農家から工場までその日のうちに直送。酪農家から毎日6時間以内に工場に届けるようにしています。
3. また、一軒一軒の酪農家から良質な生乳を供給してもらうため、酪農家に対し直接指導を行っています。

マークがついた商品は消費者が食品に求める"価値"の二大要素である、**鮮度とおいしさ**にまじめに応えることを商品作りのコンセプトと致しました。

それは、**酪農家と直結した強み**に着目し、牛乳本来の自然なおいしさをお届けする秘訣と云える生乳の鮮度を重視することで、消費者が求める"二大要素"に、自然にかつ合理的に応える試みとも云えます。

「真に鮮度の高い牛乳」とは、生乳の鮮度確保にまじめに取り組むことでしか得られないものであり、酪農家と直結した農協系乳業だからこそその利点といえます。「生乳鮮度重視牛乳」の価値で、特に注目して頂きたいのは、「最も消費者に訴えかつ認知してもらいたい要素は"新鮮"という価値」と云う点であります。また、この"鮮度アピール"は、搾ってからの時間のみならず、消費者の皆様が最も重視する安全・安心面へ配慮したのもでもあります

生乳鮮度重視牛乳の特徴

生乳鮮度重視牛乳は生乳、乳質管理、製造管理に関する3つの基準を満たす牛乳です。
(伊藤蓮太郎)

【学術・海外行政情報】

1. ナタ豆 (Canavalia gladiata) 中のカナバニン :

分析及び加工の影響

Ekanayake S, Akog K, Asp NG

(生化学科、医科学部、Sri Jayewardenepura 大学、Nugegoda, スリランカ ; 食品技術工学栄養科、応用栄養・食品化学部、Lund 工学研究所、Lund 大学、P.O.Box 124、SE-22100、Lund 市、スウェーデン)

Food Chem Toxicol, 2006 Nov 11 (Epub ahead of print)

アミノ酸の一種であるカナバニン*は豆科種子に含まれる有毒成分である。本研究の目的はナタ豆 (Canavalia gladiata) のカナバニンを加工処理によって減少させることであった。このため dabsylated 誘導体について逆層高速液体クロマトグラフィー法を用いるカナバニンの検出、定量分析法を開発した。この方法によるカナバニンの回収率は 81-91%であった。一夜浸漬に先立ち熱水を加えることで原料豆及び加工豆からカナバニンが最もよく除去された。本法で得られた結果は、原料種子について以前は発表された数値と良く一致した。本法は高感度かつ特異性が高く、豆類中のカナバニンの検出に良く適用できる。カナバニン含量は、一夜浸漬後十分な水で煮沸し、上澄みを除くことにより最も良く除去され (約 50%)、次は十分な水で煮沸、上澄み除去 (34%) であった。焙煎処理や加圧蒸煮は今回の検討では有効でなかった。

* グアジニノオキシ基を有するアミノ酸、 $C_5H_{12}N_4O_3$ (石井健二)

2. 鶏肝臓中のカンピロバクターと油炒め調理による死滅化

Whyte R, Hudson LA, Graham C. (Food Safety Programme, Institute of Environmental Science and Research (ESR) Ltd, Christchurch, New Zealand.), Lett Appl. Microbiol. 2006 Dec; 43(6):591-5.

目的：鶏肝臓の外表面及び内部のカンピロバクター菌数を測定し自然存在菌を不活化するのに必要な調理法を検討した。

方法と結果：検査した30個の肝臓すべての外表面からカンピロバクターが検出され、90%の検体は内部組織中に当該細菌を持つことが分った。4個(13%)の肝臓は1肝臓当たり 10^4 MPN (Most Probable Number 最確数) 以上のカンピロバクターを含み、他の7個の肝臓は1肝臓当たり 10^3 MPN 以上を含んでいた。使用条件下で、油で炒めた肝臓の中心温度は最高温度70~80℃に達し、当該温度で2~3分保持することが自然に発生するカンピロバクターを不活化するのに必要であった。同定されたすべての分離菌はカンピロバクター・ジェジュニ又はカンピロバクター・コリのどちらかであった。

結論：鶏肝臓は、検体の13%に1肝臓あたり 10^4 MPN 以上のカンピロバクターを含んでおり、ヒトのカンピロバクター感染症の潜在的な感染源であることを示した。油で炒めることにより飲食に適する満足な製品を製造することが出来る。

本研究の意義・影響：得られたデータは、カンピロバクターの定量的汚染データと油炒めによるカンピロバクター死滅評価の両面で、食鳥製品におけるカンピロバクターの暴露評価に使用できる。

(伊藤蓮太郎)

編集後記

大きな社会問題となった食品に関する2つの事件、「不二家のずさんな食品衛生管理」と「情報番組「発掘！あるある大事典」の実験データ捏造」に多くの紙面を割くことにしました。われわれとしても、絶対に再発させてはならないことと考えるからです。

前者について情報提供するに当たって、直営工場及び本社を管轄する都県指定都市のホームページや担当官への電話で立入調査を実施したかどうかを確かめました。さすがにと言うか、当然のことながらと言うか、すべての都県指定市が立入調査を実施していました。先輩食品衛生監視員OBとしては、報道、通報等によって情報を得たら「まずは現場での事実確認」という40年以上も前からの食品衛生監視員魂が現在でも引き継がれていたことにホッとしました。

ずさんな食品衛生管理の内容が、食衛法第3条(食品等事業者の責務)の条文において規定されている3つの例示(販売食品等の安全性確保に係る知識・技術の習得、原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施)と合致していました。即ち、最も懸念されたが故に例示されたと考えれば、それが現実となった事件であり、誠に残念至極というほかありません。

この問題に関連して非常に驚かされた報道がありました。それは1月13日の読売新聞夕刊のトップ記事「不二家 ISO 臨時査察を 経産省要請 認証後ずさんな管理」です。早速、15日(月)に経済産業省産業技術環境局認証課を訪ね、担当官に記事内容の真偽、法的根拠等をお聞きしました。その結果、経済産業省は(財)日本適合性認定協会(JAB)の監督官庁という立場からこの件についてJABを指導したこと、ISO9001及びISO22000の認証には法的根拠がないことを確認しました。

編者はそもそもISO9001及びISO22000の認証には懐疑的であるのに、読売の記事を見たものですから非常に驚きました。自主衛生管理を推進するに当たって、その手法はSSOPか、HACCPか、ISO22000か？を出来るだけ早い時期に議論する必要があると考えます。(伊藤蓮太郎)