



目次

【巻頭言】		頁
輸入食品について思うこと		1
<hr/>		
【食科協の活動状況】		
1. 林 裕造理事長が東京都食品安全情報評価委員会に出席		3
2. 3月の主な活動等		3
3. 今後の予定		4
<hr/>		
【行政情報】		
1. 調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報に関する検討報告書		4
2. トクホ食品としての表示許可を申請した「毎日コツコツふりかけ」の食品健康影響評価の審議結果(案)に係る意見募集		6
3. 我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価の実施に関するプリオン専門調査会の見解		7
4. 和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドラインの公表		9
5. 新型インフルエンザガイドライン(フェーズ4以降)の策定		11
<hr/>		
【消費者情報】		
1. 「包装米飯」のテスト結果 ~手軽に利用できる?~		12
	岩手県くらしのひろば No.352 2007年2月号から	
2. 消費期限・賞味期限って何?	福井のくらしlife No.246 2007年3月号から	13
3. 「もったいないやん! KOBE 運動の」実施中です!		15
	神戸市の生活情報誌くらし 2007年3・4月合併号から	
4. Q & A 消費者相談から	野菜入りスナック菓子の表示	15
	(神戸生活創造センターAらいふ No.106 より)	
<hr/>		
【学術・海外行政情報】		
1. 鮭及び鱒摂取のリスクと効用: カナダの一考察		16
2. FAO/WHOが小規模・未整備食品事業者用HACCPガイドを作成		16

何でもQAコーナー

Q. アレルギー物質を含む食品の表示について
(お知らせ)

平成19年4月16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、全麺連会館2F TEL/FAX 03-5669-8601

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

【巻頭言】

輸入食品について思うこと

社団法人 日本輸入食品安全推進協会
常務理事 西山義樹

当協会は「社団法人 日本輸入食品安全推進協会」とやや長めの名称だが、読んで字のごとく「輸入食品の安全確保」に向けた活動を推進している団体である。自称「食安協（シヨクアンキョウ）」としているが、電話による対応では往々にして「職安協ですか・・・？」とハローワークと勘違いされることも。

しかし一方で当協会も着実にその公益性および社会的価値が認められてきていることも実感している。

当協会ホームページへのアクセス件数が、ここ数年急増してきたことに併せて食品輸入に関する相談・問い合わせが、国内外の事業者・消費者・マスコミ等から多く寄せられるようになったこと、協会主催の「輸入食品衛生管理者養成講習会」の応募者が毎年継続レベルにあること等がその理由である。

そもそも当協会は平成の初期、具体的には平成4年9月に当時の厚生省食品保健部の指導の下に社団法人として発足した。それ以前の任意団体「全国輸入食品安全推進協議会」の時代も勘案すると、かれこれ18～9年の歴史がある。

協会が発足した当時は高度成長期が終わり、まさにバブルの崩壊が始まった頃であったが、すでにわが国の食の分野では輸入食品の比重が高くなっていた。

それに伴い、当然のことであるが、不衛生な食品、規格基準不適合の食品、食品衛生法不適合食品など輸入食品に関わる様々な問題も発現するようになった。その結果、輸入食品の安全性がしばしば指摘され、一般消費者の輸入食品に対する不安、不信をまねくこととなった。

「このままではいけない！」と、当時の輸入食品に関わる有志の企業が集まり、安全確保に向けた活動を推進すべく団体を結成したというのが、当協会の始まりである。因みに当協会は「輸入食品の安全確保」という主旨に賛同した事業者の集まりである。農産・畜産・水産・乳業・飲料など多種多様な食品メーカー、商社、百貨店、流通業者、検査業者、通関業者などが加入している。この点、同業種が集まって活動しているほかの団体とは異色の団体である。

その後の経緯はご承知の通り、輸入食品は増加の一途をたどり、現在ではカロリーベースで60%が輸入食品である。乱暴な表現をすれば1日3食のうち2食（それ以上かもしれないが）が輸入食品という世界に類をみない「食品輸入大国」になってしまった。また輸入される食品もそのまま消費される形、すなわち加工度の進んだものになっている。従って我々は、好むと好まざるとにかかわらず、また意識するしないにかかわらず、ほぼ毎日何らかのかたちで輸入食品のお世話になっているのが実情である。このように多くの食の場面に登場する輸入食品であるが、それ故か輸入食品

に対する消費者の目はシビアである。消費者を対象にして、食品についての関心事項をアンケートすると、輸入食品の安全性への不安や不満が必ず上位にランクされるという結果がある。

それでは、消費者の考えるように輸入食品は本当に危ないのか？これについては、YESでもありNOでもあり一言では言えない。

YESということに関して言えば、未だに輸入時の違反が見られるということ。つまり食品衛生法では「飲食に起因する衛生上の危害防止と国民の健康保護」をうたっており、違反が見つかるということはいまだその安全が確保できていないということである。このため輸入者には信頼回復のための早急な改善対策が要求されているのであるが、問題は簡単ではない。ここ10年の輸入食品の傾向をみると、輸入重量は微増ながらも輸入届出件数は2倍になっている。また多種多様な食品が多くの国から輸入されている。従って完璧に安全を確保することはそれほど容易なことではないのが現実。当協会では輸入事業者をサポートする基幹事業として事業者を対象にした「輸入食品衛生管理者制度」を推進するとともに、各種の食品衛生情報の収集と発信に努めている。

次にNOに関しては、輸入者の努力や検査の実態がうまく消費者に伝わっていないことが推測される。現在の輸入システムでは商品の安全性を輸入の前後で確認する（検査も確認の一つであるが）ことが大前提である。ただし検査等で全数の安全を確認しているわけではないので、100%大丈夫かといわれればそれは確率と信頼性（安心）の世界である。「輸入食品が危ない」といわれるのは多分に安全情報を提供する側、それを受け取り解釈する側の信頼関係に乖離があるためと思われる。「輸入食品は生産現場や輸送経路など良くわからないところがあるし、マスコミ等でも違反や事故が報道されるので、何となく不安」というのが消費者の本音であれば、よく言われる「安心の部分」を解消する施策・工夫が求められる。

従って、近年各所で開催されている「リスクコミュニケーション」がその一つであるし、今後とも重要になってくる。しごく当然のことであるが、官（行政）、業（事業者）、民（消費者）、報（マスコミ）が一体となって情報の共有、相互理解、役割認識を本音の部分で話し合うことが解決の道であろう。とはいってもこの問題、一朝一夕に解決できるものでもなく、今後も関係者の地道な活動が必要である。当協会としても積極的にこのような活動に関与して行きたいと考えている。

さて、最近気になることは世界の食糧問題と輸入食品の関係である。世界の人口は現在約65億人、50年後には90億人と推定されている。この人口増加のスピードに食糧生産が追いつかないというのが大方の予測である。現在でも世界の中で、地域的な飢餓、食料不足は発生している。むしろ豊かな食生活を享受している人間の方が少ないくらいである。わが国は戦後の驚異的な経済発展のもとで食事情も先進国並みに豊かになった。しかし今それを支えてくれているのは輸入食品である。一方で今の輸入食品はきわめて脆弱な基盤の上にあることを忘れてはならない。今後世界の人口増に加え、途上国の発展、グローバル化等の進展、さらには環境破壊、異常気象、化石燃料等の天然資源逼迫、水資源の争奪などの問題が深刻化したときに、果

たして今までのように自由に食品が輸入できるだろうか。その懸念の一端は、すでにマグロ取引における報道でも見ることができる。わが国の都合だけで、また単なる経済原則だけで、将来についても安定的に食糧を輸入できる保証はない。このような懸念は、今般農林水産省が発表した「平成17年度食料自給率レポート」の中で、約8割が将来の食料供給に不安を持っているという世論調査結果にも現れている。すでに一般的にはかなり認識されているものと推定する。

豊かで健康的な生活を送れるようにすること、そのために輸入食品の安全性を厳しく追求することは大原則である。それを否定するものではないが、そのことに対する様々な活動が過剰であってはならないし、無意味な労力の消費であってはならない。「添加物」「農薬」「遺伝子組み換え」「抗菌剤」などの問題を頭からヒステリックに否定するのではなく、何が必要でどこまで許容できるかなど、科学的かつ冷静な判断がこれから強く求められる。

人間は生活レベルを一度ステップアップさせると、今度はそれを下げるには相当のエネルギーと強力な意志が必要といわれる。こと「食」に関しては、なかなかもとに戻せるものではない。わが国はこれから輸入食品の質と量を確保しつつも同時に食料の自給率向上という、非常に難解な課題に向き合わなければならない時に来ていると考えている。

【食科協の活動状況】

1. 林 裕造理事長が東京都食品安全情報評価委員会に出席

平成18年度第3回東京都食品安全情報評価委員会（委員長林 裕造）が3月29日に都庁第一本庁舎北塔42階特別会議室Aにおいて開催され、調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報に関する検討報告（報告）（関連記事が【行政情報】に有り）第2回情報選定専門委員会からの報告などが審議されました。

2. 3月の主な活動等

- 7日 食品に関するリスコミ「米国における微生物のリスク評価」を傍聴。
- 13日 第3回千葉県GMO栽培指針検討会に出席。
- 15日 食科協ニュースレター第47号（3月号）発行。
- 26日 常任理事会を開催。平成19年度通常総会及び会員研修講演会の開催、食科協ワークショップ「食品製造加工施設におけるリスク管理 ずさんな衛生管理を防止するために - 」の開催、HACCP・FSMS推進部会の準備会の開催、関澤研究班平成18年度研究の報告などについて協議。
- 28日 厚労省及び農水省へ講師の依頼をする。（伊藤蓮太郎）

3. 今後の予定

- 4月26日 常任理事会を開催。
- 5月21日 理事会、総会及び会員研修講演会を東京都中小企業振興公社で開催。
- 6月12日 食科協ワークショップ「食品製造加工施設におけるリスク管理 ずさんな衛生管理を防止するために - 」を東京都中小企業振興公社で開催。

【行政情報】

1. 調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報に関する検討報告書

東京都食品安全情報評価委員会は、昨年10月に開催された平成18年度第2回同情報評価委員会において、調理従事者を介した食中毒について集中的かつ専門的に情報の検討を行うためノロウイルス食中毒専門委員会を設置しました。同専門委員会においては、過去の食中毒の発生事例、事業者へのアンケート調査やヒアリング調査、手洗いや消毒剤の効果の検証等様々な情報について収集・分析を行い、事業者や都民が実践可能で効果的なノロウイルス食中毒の発生防止の方策について検討するなど、調理従事者を介した食中毒について集中的かつ専門的に情報の検討を行いました。本報告は、同専門委員会での検討を踏まえ、同情報評価委員会として取りまとめたものです。以下にその概要を紹介します。詳しくは下記のURLをご覧ください。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp./anzen/hyouka/houkoku/report41.pdf>

概要

(1) ノロウイルスの性状と感染

極めて少量（100個以下）で感染すると考えられている。

ノロウイルスの検査は、培養ができないため食品や器具等から微量のウイルスを検出することが難しく、感染経路の解明が困難な場合が多い。

感染経路は、汚染された食品による経口感染のほか、吐物による飛沫感染、空気感染等が考えられている。

ノロウイルス食中毒の特徴

都内のノロウイルス食中毒の年間発生件数は、平成13年から平成17年において5年連続で病因物質の第一位

1事件当たりの患者数が多く、飲食店、仕出屋、事業場、製造所、学校など様々な施設で発生している。

食品にノロウイルスが付着した後に喫食されるまでの間に十分な加熱工程のない食品は、すべて食中毒の原因となる可能性がある。

特に、平成16年以降は、二枚貝の関与する事例は減少傾向であり、複合調理品などを原因としたもので発生している。

食中毒の事例と食品取扱施設の取組

ア 食中毒発生事例における問題点

過去の事例を分析すると、施設・設備が不備であったもの、調理従事者の健康管理と手洗いが不徹底であったもの、そのほか複雑な要因が関与していると考えられるものに分類される。

イ 食品取扱施設における具体的な取組の分析

ホテル、仕出し事業者など大規模調理施設等計12事業者を対象として、面接調査を実施したところ、体調不良者の管理、手指の消毒法、従業員教育についての取組は事業者により差があった。

都内の病院、高齢者施設等の約1,000給食施設に対して、調査票による調査を実施したところ、調理従事者がトイレの清掃を交代で行うなど、感染する可能性に注意しなければならない場合があることがわかった。

食品の調理工程における汚染の可能性の分析・評価

ア 食品の調理作業工程と施設等の衛生管理

非加熱の食品は、素手による作業を避ける必要があるほか、加熱食品については十分な加熱と盛付け時の注意が必要である。

給水栓、シンクなどの調理施設や食器などを衛生的に管理する必要がある。

調理従事者だけでなく、施設関係者を介して汚染される場合があるため、施設管理者は適切な管理を行う必要がある。

イ 健康管理と手洗い

ノロウイルスの流行期（11月から3月）にかけて、調理従事者は、体調不良時には調理作業に従事しないなど健康管理の徹底が必要

調理施設全体で、調理従事者及びその家族の体調について把握し対応していくことが重要

体調不良者が調理作業に復帰する際は、検査で陰性であってもウイルスを排出している可能性を考慮して、入念な手洗いと手袋の着用が大切

手洗いについては、流水と石けんによる「手もみ手洗い」を行うことが重要であり、効果の高い消毒剤を必要に応じて使用する。

効果的な手洗いの実習や吐物処理など実践的な研修が効果的

調理従事者を介したノロウイルス食中毒対策の提示

ア 作業工程管理における汚染の低減

食品を調理工程別に分類し注意作業ポイントを例示（非加熱食品や加熱食品等のリスクを分析）

施設内外の流行状況や関係者の体調把握と感染防止対策の実施

イ 健康管理の徹底と効果的な手洗いの実践

手洗いの不徹底を防止するため、ポスターの掲示、タイマーや手洗い効果確認機器の設置など視覚的要素を取り入れた対策の実施

始業時、トイレ用便後、体調不良の調理従事者がいた場合など、手洗いの具体的なタイミングと方法を例示

（事業者、都民への普及啓発）

事業者への食中毒事例など具体的な情報提供と様々な機会を活用した講習会等の

実施

ノロウイルスが食品を汚染することにより感染性胃腸炎を起こす仕組みや発生防止対策は、調理従事者やその関係者だけでなく、多くの都民にわかりやすく情報提供を行っていく必要がある。

手洗いの方法や消毒に関する現在の知見を、家庭内でも活用していくことが必要である。

2. トクホ食品としての表示許可を申請した「毎日コツコツふりかけ」の食品健康影響評価の審議結果（案）に係る意見募集

食品安全委員会は、2月26日に開催された食品安全委員会新開発食品専門調査会において、食品健康影響評価について意見を求められている「毎日コツコツふりかけ」の安全性審査を行い、その審議結果（案）が取りまとめられたので、3月29日、同審議結果（案）に係る意見募集（締切日：4月28日）を行いました。以下に、その要約を紹介します。「毎日コツコツふりかけ」は、関与成分としてカルシウムを含み、歳をとってからの骨粗しょう症になるリスクを低減する旨を特定の保健の目的とするふりかけ形態の食品です。詳しくは、下記のWebをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc_nf_kotukotu_190329.html

要約

食品安全委員会は、関与成分としてカルシウムを含み、歳をとってからの骨粗鬆症になるリスクを低減する旨を特定の保健の目的とするふりかけ形態の食品である「毎日コツコツふりかけ」の食品健康影響評価を行った。

本食品1日当たりの摂取目安量5.3g（製品1袋）中に含まれる関与成分はカルシウムとして420mgである。

疾病リスク低減表示特定保健用食品（カルシウム）の考え方について

カルシウムに係る「疾病リスク低減表示特定保健用食品」の食品健康影響評価を行うにあたり、食品安全委員会では当該表示におけるカルシウムの1日摂取目安量の上限値700mgの安全性について次の検討を行った。（1）カルシウムに係る疾病リスク低減効果を担保するために必要とされる摂取目安量の上限値設定の根拠、（2）日本人の食事摂取基準におけるカルシウム摂取の上限量（2,300mg/日）の設定経緯、（3）国民健康・栄養調査に基づくカルシウム摂取量との比較の3項目である。

その結果、疾病リスク低減表示特定保健用食品のカルシウムの1日摂取目安量の上限値700mgの範囲であれば、少なくとも健常成人における、安全性は確保されていると認められた。

日本人の食事摂取基準では17歳以下では上限量が定められていない。またわが国の一般用医薬品（カルシウム剤）では15歳未満で1日投与量が減少している。諸外国においても小児（17歳以下）についての十分な情報は存在せず、17歳以下の年齢層のカルシウムの過剰摂取に関する知見が不足しており、カルシウム摂取の上限値に

ついて判断できなかった。

なお、当該疾病リスク低減表示では骨粗鬆症の予防として10代の女性からカルシウム摂取が期待されていること及びこれまでの食経験等を踏まえ、10代の女性のカルシウムの上限量については健常成人と同様とみなすことが適切と考えられた。

また、疾病リスク低減表示のカルシウムの摂取目安量の設定根拠となっている一般用医薬品の添付文書等に記載すべき注意事項である「医師の治療を受けている人は、医師に相談すること」については、本食品も同様に取り扱う必要があるとされた。

評価対象品目の評価

毎日コツコツふりかけの評価では、これまでの食経験に加え、ヒト試験として本食品3袋/日（カルシウム1,260mg/日）を4週間連続摂取させた試験成績が審議され、試験結果からは、本食品摂取による問題となる臨床検査値の変動及び有害事象は観察されなかった。

上記検討結果から、本食品については適切に摂取される限りにおいては、安全性に問題はないと判断された。

また、本食品は、1日摂取目安量での食塩相当量0.5gを含むふりかけ形態の食品であることから、リスク管理機関において、食塩の過剰摂取につながらないように配慮すべきとされた。

3. 我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価の実施に関するプリオン専門調査会の見解

食品安全委員会は、食品安全基本法第23条第2号に基づき同委員会自らが行う食品健康影響評価の一つとして「メキシコ、チリ、中国産牛肉等に係る食品健康影響評価」の実施を決定することに先立って、昨年6月プリオン専門調査会に対し次の事項を審議するよう付託しました。プリオン専門調査会は連続7回に及び審議を行って標記の見解を取りまとめ、3月22日の同委員会で報告しました。同委員会は自ら評価の実施について決定する前に、このことに係る意見交換会を4月23日から福岡市等で4回実施することとしました。ここでは同見解の中の「各国におけるBSEの現状」を下記に紹介します。<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai183/dai183kai-siryou6.pdf>で詳細をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

付託事項：米国・カナダ以外で我が国が牛肉や牛内臓を輸入している国について、情報収集によりBSE汚染の現状を把握するとともに、それらの国から輸入する牛肉及び牛内臓のリスク評価の進め方や評価に必要な調査項目等に関する審議を行い、その結果を取りまとめること。

各国におけるBSEの現状

プリオン専門調査会では、これまでに入手した情報を基に評価対象国におけるBSEの現状の把握に努めた（付属文書2）。

付属文書2

各国におけるBSE の現状

この資料は、リスク評価の準備段階での議論のため、各国におけるBSE の現状について、これまでに入手した限られた情報をもとに整理したものであり、今後、リスク評価を実施する場合には、必要に応じ、あらためて関連情報について調査を行う必要がある。

概要

輸入実績（13 カ国毎の輸入牛肉等の輸入量）

財務省「日本貿易統計」によれば、我が国が平成15～17年度で牛肉を輸入した実績のある国は、米国・カナダを除くと13カ国である。平成17年度の輸入量で見ると、オーストラリア（406,218.3 トン）が最も多く、輸入量全体の88.7%を占め、次いで、ニュージーランド（39,778.6 トン；8.7%）、メキシコ（7,426.2 トン；1.6%）、チリ（2,679.7 トン；0.6%）などの順となっている。

これ以外に、牛肉関連調製品（牛肉等の合計重量が全重量の20%を超えるもの）として、平成17年（暦年）には中国から10,248 トン（野菜等を含む総重量。うち5,250 トンはハンバーグや牛丼等の具材）、オーストラリアから7,775 トン等が輸入されている。

EFSA GBR 評価

欧州食品安全機関（EFSA）が行った地理的BSE リスク（GBR）評価において、GBR とは、「ある国のある時点における、臨床的及び前臨床的に見た場合のBSE に感染した1頭あるいは複数の牛が存在する可能性の高さを示す定性的指標」とされ、GBR レベルは ～ に分類されている。

13カ国のうち、EFSA によるGBR 評価を受けた国は12カ国であり、それぞれのGBR レベルは以下の通り。

- ：可能性はほとんどない...オーストラリア、ニュージーランド、バヌアツ、パナマ、アルゼンチン
- ：可能性は低い、排除されない...コスタリカ、ブラジル、ノルウェー、ニカラグア
- ：可能性は大きい、確認されていない、あるいは低いレベルで確認されている...メキシコ、チリ、ハンガリー
- ：高いレベルで確認されている...なし

なお、中国はGBR 評価を受けていない。

家畜衛生条件や輸入自粛の内容 【第38回プリオン専門調査会資料2-6 参照】

日本は、13カ国のいずれの国からの牛肉等の輸入であっても、食品衛生及び家畜衛生の観点から以下のことを求め、検疫所において確認を行っている。

- ・対日輸出施設、牛肉等が由来する牛、と畜牛に対する家畜衛生条件
- ・輸入者に対する特定危険部位（SRM）の輸入自粛（平成16年7月30日、食安監発第0730003号）

- ・牛肉等について、輸出国の発行する検査証明書などにより、家畜の伝染病の病原体をひろげるおそれがないと認められること等
- 以上に加え、メキシコ、ブラジル、アルゼンチンに対しては、それぞれ異なったBSE 関連の家畜衛生条件が課されている。

BSE 対策（飼料規制、サーベイランス、と畜処理のプロセス等）

我が国が牛肉等を輸入する13 カ国について、これまでに入手した、限られた情報をもとに整理すると、BSE 対策に関する各国の取り組みは以下の通り。

飼料規制

13 カ国全てにおいて、反すう動物由来たん白質の反すう動物への給与が禁止されている。

オーストラリア、チリ、パナマ、コスタリカ、ブラジル、ノルウェー、アルゼンチン、ハンガリー、ニカラグアでは、更に厳しい規制（ほ乳動物由来たん白質の反すう動物への給与禁止等）が導入されている。

SRM の利用（レンダリング）

中国においては、持ち合わせている情報によればレンダリングは大規模には行われていないと推測されるが、限られた情報であり、今後調査する必要がある。

中国以外の国では、レンダリングが実施されており、そのうち、メキシコ、チリ、パナマ、ブラジル、ノルウェー、アルゼンチン、ハンガリー、ニカラグアでは、全ての又は多くのSRM・死廃牛はレンダリングには回らない（もしくはレンダリング後に焼却処分される）とされている。

サーベイランス

バヌアツ、パナマは、サーベイランス体制は整っていない。（ただし、パナマは、臨床的にBSE が疑われる牛について検査実績はある。）ニカラグアでは、パッシブサーベイランスのみが行われているが、検査頭数も限られ、診断方法等に関する情報も少ない。その他の国は、サーベイランス頭数や検査方法等に関してGBR 評価報告書からある程度の情報を得ることができる。

検査対象は、どの国も主に高リスク牛が中心であり、健康牛を対象としている国は少なく、また対象としていても少数である。

と畜処理のプロセス

オーストラリアを除き、どの国に関しても食肉処理に関する情報はほとんど得られていない。

4 . 和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドラインの公表

農林水産省はかねてから同省の「食肉の表示に関する検討会」において審議してきました標記のガイドラインが3月20日に取りまとめられたことから、同日公表するとともに関係17団体へ通知しました。ここでは、同ガイドラインの「はじめに」を掲載します。詳しくは下記Webをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

http://www.maff.go.jp/www/press/2007/20070326press_6b.pdf

はじめに

食肉は良質な蛋白源として国民の食生活において重要な地位を占めている。一方、近年、BSEや高病原性鳥インフルエンザの発生、輸入農産物からの基準を超える残留農薬の検出など、食の安全・安心を脅かす出来事が続く中で、消費者の食に対する関心が高まっており、消費者は食肉購入の判断基準として、食肉の表示を従来にも増して重視するようになっている。

このような中「和牛」や「黒豚」といった特色ある食肉については、それを、強調する任意表示が積極的に取り組まれているが、国際化の進展に伴い食肉の流通が多様化する中、これらの表示の中には、一見する限りは消費者に産地や品質を誤認させるおそれがあるものも見られるところである。このため、消費者に対して正しい情報を伝えるためのわかりやすい食肉の表示ルールを策定することを目的に「食肉の表示に関する検討会」が開催され、その検討結果をガイドラインとして取りまとめた。

なお、本検討会においては、主として「和牛」や「黒豚」という表示は消費者の多くが国内で生産されたものとイメージする中、外国産と国産品の誤認を防止する観点から検討が進められた。議論の中で「和牛」については「外国産であっても、それを選択するのは消費者であり、国内で生まれ育ったことを「和牛」の条件とする必要はない」という意見がある一方で「現状では「和牛」として証、明・確認が可能なものは国内で生まれ育ったものに限られている「和は日本」、を示す言葉であり、和製のものと認識されうることから、表示ルールと消費者の認識のギャップを是正する意味からも国内で生まれ育ったものとするを明記すべき」等の議論がなされ「和牛」表示の定義がとりまとめられた。

また「黒豚」についても「生産者のこれまでの取組を評価し、国内で生まれ、育ったものとするにはできないか」との意見がある一方で「黒豚の品種は海、外原産のバークシャー種であり、海外でも広く生産・流通している中「黒豚」を日本で生まれ育ったものとするには困難ではないか」等の議論を踏まえ「黒豚」表示の方法が取りまとめられた。

しかしながら、これらの方針については現状の食肉流通の実態等を踏まえた検討の結果であることから、今後の情勢の変化に応じてその内容を検証していく必要があることを補足しておく。

このように検討の過程において大変貴重な意見等が多く出されたことから、こうした意見や提案を「検討の経過」として取りまとめ、参考資料として添付しているので、ガイドラインの理解の参考として活用していただきたい。

最後に、本ガイドラインは食肉の販売業者等が食肉の特色を示す任意表示をする場合の指針である。食肉の販売業者等においては、これらの表示ルールに沿った表示に積極的かつ速やかに取り組むことにより、消費者の適切な商品選択に資するとともに、食肉の表示に関する消費者の信頼性が一層高まり、食肉産業が発展していくという良い循環が生まれることを期待する。

平成19年3月20日

食肉の表示に関する検討会 座長 沖谷明紘

5. 新型インフルエンザガイドライン（フェーズ4以降）の策定

厚労省の新型インフルエンザ専門家会議が3月26日に開催され、標記のガイドラインを策定しました。新型インフルエンザとは、新型インフルエンザウイルス（例えば、鳥のインフルエンザウイルスがヒトに感染し、ヒトの体内で増殖できるように変異し、ヒトからヒトへ効率よく感染できるようになったウイルス。いつ出現するのか誰にも予測できない。）が感染して起こる疾患です。フェーズとは、WHOの分類で、感染症の世界的な流行の状況を段階として表したものです。フェーズは感染の場所により6つに分類され、さらに国内で発生していない場合（国内非発生）を「A」、国内で発生した場合（国内発生）を「B」に分けている。現段階は、フェーズ3A（ヒトへの新しい亜型のインフルエンザ感染が確認されているが、ヒトからヒトへの感染は基本的にはなく、ヒト-ヒト感染による感染の拡大はみられない。国内非発生）です。

近年の高病原性鳥インフルエンザ（H5N1）の世界的な流行や散発的なヒトの感染発生の継続から、次の新型インフルエンザ出現が強く懸念されています。

そこで、わが国においては、昨年6月に「インフルエンザウイルス（H5N1）ガイドライン - フェーズ3 - 」を策定したことに加え、今回、「新型インフルエンザ対策ガイドライン - フェーズ4以降 - 」を策定したものです。今回のガイドライン - フェーズ4以降 - では、 検疫ガイドライン、 サーベイランスガイドライン、 積極的疫学調査ガイドライン、 早期対応戦略ガイドライン、 医療体制ガイドライン、 医療施設等における感染対策ガイドライン、 医療機関における診断検査ガイドライン、 ワクチン接種ガイドライン、 抗インフルエンザウイルス薬に関するガイドライン、 個人および一般家庭・コミュニティ・市町村における感染対策ガイドライン、 事業者・職場におけるガイドライン、 情報提供・共有ガイドライン、 埋火葬の円滑な実施に関するガイドラインを示しています。 、 、 から読むと分かり易いでしょう。ここでは、「はじめに」を掲載します。詳細は下のWebにあります。

（伊藤蓮太郎）

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou04/09.html>

はじめに

近年の高病原性鳥インフルエンザ（H5N1）の世界的な流行、散発的なヒトの感染発生の継続から、次の新型インフルエンザ出現が強く懸念されている。

世界保健機関（WHO）の公表によれば、2003年11月以降の高病原性鳥インフルエンザ（H5N1）の患者の発生状況は、2007年3月20日現在、発生国12か国、患者数281人（死亡者169人）となっている。

我が国においては平成18年6月「インフルエンザウイルス（H5N1）ガイドライン - フェーズ3 - 」を示したところであり、今回、フェーズ4以降について13のガイドラインを策定した。国外からの病原体の侵入を阻止する水際対策として、 検

疫ガイドラインを示しており、また、国内に侵入した症例を一刻も早く発見するために、サーベイランスガイドライン、発生初期の対応として積極的疫学調査ガイドライン、早期対応戦略ガイドラインを示した。さらに、国民への医療サービスの維持と新型インフルエンザの流行による被害拡大を最小限に抑えることを目的として、医療体制に関するガイドライン、医療施設等における感染対策ガイドライン、医療機関における診断検査ガイドライン、ワクチン接種に関するガイドライン、抗インフルエンザウイルス薬に関するガイドライン、といった医療に関するガイドラインも示している。

一方、新型インフルエンザは個人又は企業などが十分な知識と自覚を持ち、自らの問題として対策を講じることが重要であることから、個人および一般家庭・コミュニティ・市町村における感染対策ガイドライン、事業者・職場におけるガイドライン、情報提供・共有ガイドラインが示されている。また、残念ながら感染による被害者が大量に発生した場合においても、御遺体を適宜適切に取り扱う必要があることから、埋火葬の円滑な実施に関するガイドラインも示している。こうした水際対策、公衆衛生対応、医療対応、社会対応などを総合的に講じることによって、可能な限り流行のスピードを緩め、感染者数のピークを抑えることで、医療サービス・社会機能を維持し、被害を最小化することが可能となるものと考えられる。

本ガイドラインは、現在までに得られた最新の知見に基づいたものであり、今後も継続的に検討し、必要に応じて随時更新していくものである。本ガイドラインが政府の新型インフルエンザ対策に資することを期待する。

【消費者情報】

1. 「包装米飯」のテスト結果 ～手軽に利用できる？～

岩手県くらしのひろば No.352 2007年2月号から

熱湯や電子レンジで手軽に加熱・調理して食べることができるため、一人暮らしや災害時などに重宝すると考えられる「包装米飯」。白米、玄米、赤飯の他にも健康機能食品としての商品も販売されています。「便利でも食味はどうか?」ということで、賞味試験を中心に市販されている15銘柄についてテストしてみました。

【内容量と価格は?】

内容量が200gという銘柄は14銘柄、300gは1銘柄でした、内容量を確認したところ、全銘柄ともほぼ表示とおりでした。

5銘柄は1個で販売されており、95～178円でした、10銘柄は3個入りパックで販売されており、248～418円でした。1個あたりに換算すると、83～139円で、3個パックの方が安い傾向にありました。

【使用されているお米の銘柄?】

「コシヒカリ」を単独で使用している旨の表示は7銘柄にありました、その内、2銘柄では「新潟産」、1銘柄では「魚沼産」と表示されていました。(注: No1の「コ

シヒカリ使用」の文字は、平成18年7月現在使用されておられません。)

「コシヒカリ」を含むブレンド米を使用しているという表示は2銘柄、「ひとめぼれ」を単独使用は1銘柄、「秋田こまち」を50%使用しているのは1銘柄で、4銘柄には表示ありませんでした。

【酸味料の表示は?】

酸味料を使用しているという表示は8銘柄にありました。そのうち3銘柄にはグルコノ酸使用の表示がありましたが、5銘柄は「酸味料」の表示でした。そこでpHを測定したところ、酸味料使用の表示があった銘柄のpH値は4.59~5.04、表示のなかった銘柄では5.85~6.96でした。

【その他の試験の結果は?】

蓋の開けやすさを確認すると、開けるために力を要する銘柄があったり、開ける部分をつかみにくい銘柄があったり、銘柄によって開けやすさが異なりました。また、開ける途中で破れてしまう銘柄がありました。

電子レンジで加熱したお米の温度を測定したら、温度にばらつきが見られた銘柄がありました。細長い容器に入っている銘柄で、温度のばらつきが大きい傾向がありました。また、熱湯で表示とおりに加熱した場合、加熱が十分ではない銘柄がありました。

【気になる食味は?】

センター職員で賞味期限を実施しました。総合評価として「買いたいと思うか?」という設問で、「買いたい」の5点から、「買いたくない」の1点までの5段階で評価し、平均点を算出しました。

評価は1.82~3.73となり評価が分かれました。「コシヒカリ」使用を表示した銘柄と比較すると、2.33~3.73となり、全体的に評価が高い傾向が見られたものの銘柄により差がありました。また、「ひとめぼれ」使用を表示した銘柄は、全体の2番目に評価が高い結果でした。

【ちょっとしたアドバイス】

細長い容器の銘柄を電子レンジで加熱した場合、中央部の温度が周辺部より低いことがあります。その場合、蓋をしたままちょっと時間を置くことで中央部の温度が上昇することがあります。

熱湯で調理した場合、加熱不十分と判断された銘柄がありました。また、電子レンジで加熱した場合より米飯の温度が低い傾向がありました。熱湯で調理するより電子レンジで加熱した方が無難なようです。なお、熱湯調理の場合、鍋の蓋をしたまま表示時間以上に加熱を続けると、容器が変形することがありますので、禁止されたことはしないよう注意しましょう。

(テストは、平成17年11月から18年8月に実施しました。)

2. 消費期限、賞味期限って何?

福井の暮らし life No.246 2007年3月号から今年1月、大手菓子メーカーで消費期限や賞味期限切れの原材料を使用して商品を

製造販売していたことなどが明らかになり、大きな社会問題となったことはまだ皆さんの記憶にも新しいのではないのでしょうか。

ところで、この際問題となった「消費期限」や「賞味期限」といった言葉、よく見聞きしますが、どのようなものかご存知でしょうか。

どう違うの？

国の「加工食品の表示に関するQ&A」によると以下のように定められています。なお、いずれも定められた方法で保存し、かつ容器包装していない状態での期限を示すものです。

「消費期限」・・・品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね5日以内で品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示

例：弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など



「賞味期限」・・・「消費期限」に比べ、品質が比較的劣化しにくい食品に表示する期限表示

例：スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品など

つまり、傷みやすい食品には消費期限、比較的傷みにくい食品には賞味期限を表示する、ということが出来ます。(なお、牛乳などには、消費期限が表示される場合もあります。)



だれが決めるの？

食品等を一番よく知っている者、すなわち製造または加工を行う者(輸入食品等にあっては輸入業者)が、責任を持って設定、表示することとされています。この期限は、事業者が行う様々な試験結果を蓄積し、経験、知識等を活用し、科学的・合理的な根拠に基づいて設定することが必要とされています。

期限が切れたら食べられないの？

「消費期限」を過ぎた食品については、飲食を避けるべきです。

「賞味期限」については、期限を過ぎたからといって直ちに食品衛生上問題が生じるものではありませんが、期限内に消費することが望まれます。

3. 「もったいないやん！KOBE 運動」実施中です！

～身近なことから取り組んでみましょう～

神戸市の生活情報誌くらし 2007年3・4月合併号から
神戸市地球環境市民会議と神戸市では、市民が環境問題に「気付き、考え、行動する」きっかけづくりを行い、環境問題に取り組む市民の裾野拡大を図っていくため、子供から大人まですべての市民が、明るく、楽しく、積極的に環境に配慮した行動や取り組みを継続的に行うことを呼びかける「もったいないやん！KOBE 運動」を実施しています。

地球温暖化やごみ問題といった環境問題を解決するためには、神戸市民150万人の一人ひとりが、「もったいないやん！」の気持ちで普段の生活を少し変えてみるのが大切です。また大きな効果があります。テレビをつけっぱなしにしない、食事は残さずに食べる、ごみの分別ルールを守るなど、日常の暮らしの中でできる身近なことから取り組みでみましょう。

4. Q & A 消費者相談から 野菜入りスナック菓子の表示

(神戸生活創造センターAらいふ No.106より)

Q. 袋にレタス、ピーマンなど7種類の野菜の写真が印刷されたスナック菓子を買ったが、原材料表示には2種類の野菜しか表示されていない、袋の写真は問題ではないか。

A. このスナック菓子は中国製で外袋にはレタス、ピーマン、グリーンアスパラ、ズッキーニ、セロリ、キャベツ、オニオンの写真が掲載されていましたが、原材料表示を見ると、実際に使用されている野菜は乾燥キャベツと乾燥オニオンだけでした。相談者が販売店に申し出ると「外袋に『写真イメージです』と表示をしているので問題はない」との回答でしたが、この表示が小さかったため、消費者に誤認を与えたものと思われます。そこで、センターから販売店のお客様相談室に相談の経緯を伝え、改善を求めた結果、販売店から輸入元に問題点を伝えるとともに、在庫品は自主的に廃棄処分されました。

菓子などの加工食品については、JAS法で原材料など表示が義務付けられているため、事業者はこの規定に従い容器や包装に正しい表示をしなければなりません。当然商品は、法定表示には問題ありませんでしたが、裏面に掲載されている写真に問題がありました。

実際に使用していない原材料について、あたかも使用しているかのような写真などを掲載すれば消費者に「実際の中身より良いものである」と誤認を与える行為となり、景品表示法で規定される「優良誤認」になるおそれがあります。また、今回のように「写真はイメージです」という記載があっても、消費者が認識できないほどの小さな表示であれば、不当表示となる恐れがあります。

容器や包装の表示は、消費者の購買判断を決定する大きな要素となりますので、消費者に誤認を与えることがないよう、事業者には適正な表示を求めたいものです。

【学術・海外行政情報】

1. 鮭及び鱒摂取のリスクと効用：カナダの一考察

Dewailly E, Ayotte P, Lucas M, Blanchet C

(Unite de Recherche en Sante Publique, Centre Hospitalier, Universitaire de Quebec (CHUQ-CHUL) and Universite Laval, Quebec, QC, カナダ G1V 2M2; Institut National de Sante Publique du Quebec, Quebec, QC, カナダ G1V 5B3)
Food Chem and Toxicol.2007 Jan 20 [Epub ahead of print]

天然及び養殖の鮭、鱒中に(有害な)有機化合物が恒常的に認められるとの報告は、消費者及び保健関係者に、魚を常食することについて困惑を与えた。本調査の目的は、(1) 主要な汚染物質と、必須栄養素であるオメガ()-3脂肪酸(例えば、リノレン酸)の鮭、鱒中の濃度を養殖魚と天然ものと比較すること、また、(2) これらの魚種を常食することのリスクと効用をはかりにかけることであった。

水銀、PCB, ダイオキシン及びフランと -3脂肪酸の濃度をカナダ、ケベック市の種々の店舗で購入した養殖の鮭・鱒の切り身並びに漁業関係者、種々のカナダ政府当局から入手した天然ものの切り身で測定した。市場(養殖)魚と天然魚間で水銀、PCB濃度に関し差が認められたものの、汚染物質濃度は全体に低く、これらの魚種を常食しても一日摂取許容量は超えることはない。我々の結果は、ケベック市場で販売されている鮭、鱒を常食するのは、それらの魚は北米の市場と同様に主にチリの養殖場から持ち込まれるものであるが、汚染物質関連の健康リスクは受けずに、-3脂肪酸による最大の栄養効果を達成し得ることを示唆した。

(石井健二)

2. FAO/WHO が小規模・未整備食品事業者用 HACCP ガイドを作成

Food Safety and Quality Update, Issue No.49 March, 2007

FAO は WHO と協力して各国政府に対し、「小規模・未整備食品事業者用 HACCP に関するガイドライン Guidelines on HACCP in small and/or less developed food businesses」を作成し、Food and Nutrition Paper No. 86, FAO/WHO (2007)として発行しました。わが国からは、国立医薬品食品衛生研究所の豊福 肇先生が執筆しています。ここでは、同ガイドラインの序文を紹介します。詳細は、FAO の Food Safety and Quality Update ホームページ(下記)をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

http://www.fao.org/ag/agn/fsqu_en.stm

序文

HACCP システムはおおよそ 20 年前に食品関連の危害を制御する手段として紹介され、次第に各国にとり、また国際的にも重要なものとなった。優良衛生実務要領(good

hygienic practice(GHPs))が HACCP の基本若しくは不可欠な要素であることは広く認識されている。多年の間に、各国政府及び食品事業者は GHP/HACCP の適用を通して豊富な経験を修得し、多くの教訓を学んだ。

HACCP 若しくは HACCP を基礎としたシステム (GHPs を含む) はフードチェーンに沿った全ての食品事業者にとって重要であるが、いくつかの国で成功裏に導入されたのは、輸出市場へ供給する大規模食品事業者であった。その理由は恐らく、HACCP システムの採用が主要な国際的食品市場における基本的な要件だったからであろう。小規模・未整備食品事業者 (small and/or less developed businesses (SLDBs)) は食料の供給者として重要であり、国家経済に貢献していること、さらに消費者保護の重要さは食品事業者全てに係わっていることを各国政府は次第に認識するようになった。

FAO と WHO は、消費者の健康の保護と経済発展の促進という総合的な目的のもとに、食品の安全性と品質を向上させるための継続的な国家政策の展開を支援している。本書は、各国政府及び関連の利害関係者に対する指針を提供するもので、小規模・未整備食品事業者における HACCP システムの実践を含む国家的な HACCP 普及戦略の展開を提案している。

小規模・未整備食品事業者は世界各地で食品の安全性を確保する上で、さまざまなそして時には非常に複雑な課題に直面している。ある国では他の国に比べて、言葉、知育、また文化的な相違を克服するのがより困難であろう。一方、中小規模食品事業者の多くは、地理的な位置の如何に係らず、資源に不足し (時間、労力及び資金) また、技術的専門知識に不足している点で共通している。

本書は、国の食品安全政策の一環として小規模・未整備食品事業者向けの HACCP 戦略を展開するにあたり、国の食品安全当局を支援するように企画された。国及び国際的な経験の成果が集められ、可能な限り国の施策の例が紹介されている。HACCP システムを履行するに当たり、小規模・未整備食品事業者が直面する課題があることを認識しつつ、世界各地で検討・試行されたこれらの課題への施策が記されている。目的は、FAO/WHO の加盟国、関連の利害関係者に小規模・未整備食品事業者における HACCP の実践のための実際的な解決策を提供することである。

何でもQAコーナー

Q. わが社はめん類製造業の営業許可を受け、そば及びうどんを製造しており、一部の設備 (ミキサー、ローラー、ゆで機等) は共用している。そのため、うどんを製造する場合は、そば粉の微量混入汚染 (コンタミネーション) が発生しないよう、そばより前に製造することを原則にするとともに、共用設備の十分な清掃と洗浄、ゆで水の交換等を実施するとともに、うどん製造の直前には「洗い生地」を通し設備に残存するそば粉の徹底した除去に努めている。

先日、A 県の保健所から、ゆでうどんから 10 µg/g 以上の特定原材料等由来タンパク質を検出したので、一括囲み表示枠外のいわゆるコンタミネーションの警告表示ではなく、枠内のいわゆる特定原材料の表示に変更しようと指導された。しかし、同

一口ットのうどんを販売している他県の保健所からは何の指導も受けていない。なぜ、このようなことが起きるのか。

なお、このA県保健所の指導を踏まえ、10 µg/g以上の特定原材料等由来タンパク質を検出しないよう、共用設備の十分な清掃・洗浄等を強化している。

A. 質問者は、既に、食品衛生法に基づくアレルギー物質を含む食品の表示を適正に実施していたにもかかわらず、販売店を通じ、一方の食品衛生監視員から意外な指導を受けたことを知らされ、戸惑ったものと思われま。このようなときこそ、めん類製造業者と食品衛生監視員の相互理解を深めるため冷静な意見交換(いわゆるリスクコミュニケーション)が必要と考えます。

1. アレルギー物質を含む食品の表示制度の概要

特定のアレルギー体質を持つ方々の健康危害の発生を防止する観点から、食品衛生法に基づき、5品目の特定原材料(小麦、そば等)を含む加工食品及び19品目の特定原材料に準ずるもの(あわび、いか等)を含む加工食品を対象に、平成13年4月から営業者に対し、前者の加工食品にはそれらを含む旨の表示を義務づけ、後者の加工食品にはその旨の表示を強く推奨しています。

2. 食品衛生監視員による監視指導

一般に、食品の安全性の確保に関する新たな規制が制定された場合、食品衛生監視員は、関係営業者に対しその新規制の内容を周知し対応措置等を指導することから始め、次にその対応措置等の実施状況を監視し指導します。すべての営業者がコンプライアンスに徹しその対応措置等を適正に実施しているとは限らないからです。

このアレルギー表示制度の新設に関しても平成13年3月の食品衛生法施行規則の改正時点で、厚労省は都道府県知事等あての医薬局食品保健部長通知及び課長通知を発かんし、関係営業者への周知徹底を依頼しています。特に、このアレルギー表示制度の円滑な導入を図るため、「アレルギー物質を含む食品に関する表示について(平成13年3月21日食企第2号・食監第46号各都道府県等衛生主管部(局)長あて通知)」においては、監視事項、違反発見時等の措置、留意事項、アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A等の事項を記載し監視指導における指示等を行っています。

(1) 監視事項

製造、販売した製品についての製造、販売等に係る関係書類を調査すること。特に原材料の表示等、製品の原材料が明らかとなる書類を調査すること。

具体的には、原材料及び製品の仕入れ時に、販売元の事業者から特定原材料の有無についての製造記録を求めているかどうかを確認するなど、製品の表示が適切に行われるための措置を講じているかどうかを確認すること。

調査結果に基づき、輸入、製造、流通、販売等に関係する他の営業者についても調査を行うこと。この場合にも、原因と考えられる特定原材料が含まれているかどうかについて、書類上の確認を行うこと。

(2) 留意事項

特定原材料のコンタミネーションが起こらないよう留意するよう指導すること

と。特に、製造業の監視に際しては、使用した機械器具類は、十分に洗浄等を行い、特定原材料のコンタミネーションが起らないよう指導すること。

食品等の出荷又は販売に際しては、特定原材料の表示事項を点検するよう指導すること。

(3) アレルギー物質を含む食品に関する表示 Q&A

Q(B 6) 食品を生産する際に、原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料等がごく微量混入(コンタミネーション)してしまう場合にも表示が必要ですか。

A ある特定原材料等Aを用いて食品Bを製造した製造ライン(機械、器具等)で、次に特定原材料等Aを使用しない別の食品Cを製造する場合、製造ラインを洗浄したにもかかわらず、その特定原材料等Aが混入してしまう場合があります。

この場合、特定原材料等Aは食品Cに必ず混入するということであれば、食品Cは特定原材料等Aを原材料として用いていると考えられますので表示が必要です。一方、混入する可能性が完全に否定できない場合であっても、この混入物質は原材料ではないと判断される場合には、特定原材料等Aは食品Cの原材料とはなりませんので、表示の義務はありません。しかしながら、食物アレルギーはごく微量のアレルギー物質によっても発症することがありますので、このようなコンタミネーションがないよう、生産ラインを十分洗浄することが大切です。

さらに、その生産ラインでどのような原材料を用いた食品を製造しているかを管理し、必要に応じて消費者に情報提供することが望ましいでしょう。

Q(B 7) 警告表示としてコンタミネーションの注意喚起を、原材料欄の外に記載することは可能ですか。

A 原材料表示欄外であっても、特定原材料等に関して「入っているかもしれない」表示は認められません(C-1参照)。しかしながら、同一製造ラインを使用することで、ときにある特定原材料等が入ってしまうことが想定できる場合、「本品製造工場では (特定原材料等の名称) を含む製品を生産しています。」「 (特定原材料等の名称) を使用した設備で製造しています。」等表記することにより注意喚起をすることは可能です。

Q(B 8) コンタミネーションを防止するための対策はありますか。

A 基本的にある製品の製造時に他の製品に用いた原材料中のアレルギー物質がライン上で混入することは望ましいものではなく、混入が無いよう、十分な対策が必要です。製造ラインを複数の製品の製造に用いるとき(共有するとき)コンタミネーションの防止対策として、製造ラインを十分洗浄した上で、特定原材料等を含まないものから製造することが考えられます。また、可能な限り専用器具を使用することも有効です。

Q(B 13) 微量な特定原材料を含む場合の表示は、どこまで原材料表示として記載する必要があるのでしょうか。

A 健康危害防止の観点から、食物アレルギーを誘発する量を考える際には、特定原材料等の抗原(特定タンパク)量ではなく、加工食品中の特定原材料等の総タ

ンパク量に重きを置いて考えることとしました。

アレルギー症状を誘発する抗原量に関しては、総タンパク量として一般的には mg/ml 濃度(食物負荷試験における溶液 ml 中の重量)レベルでは確実に誘発しうるといえますが、数 $\mu\text{g/ml}$ 濃度レベルでは、アレルギーの誘発には個人差があり、 ng/ml 濃度レベルではほぼ誘発しないであろうと考えられていることで意見の一致が見られました。

このことより、数 $\mu\text{g/ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g/g}$ 含有レベル以上の特定原材料等の総タンパク量を含有する食品については表示が必要と考えられる一方、食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、数 $\mu\text{g/ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g/g}$ 含有レベルに満たない場合は、表示の必要性はないこととしました。

さらに、微量原材料の記載の必要性の判断に関しては、製造段階のある点を基準に判断することは、技術的にも難しく、また、ある点を基準にすれば、最終商品中の特定原材料等の残存量にばらつきが出ることから、最終商品の中に残存する特定原材料等の量によって判断することが妥当と考えます。

今後食物中に残存するアレルギー物質に係る検知法の開発では、加工食品中の特定原材料等のタンパク量を数 $\mu\text{g/ml}$ 濃度レベル以下又は数 $\mu\text{g/g}$ 含有レベル以下まで検出可能となれば、表示の必要性の有無を確認するに十分な検知法となると考えています。

*註： mg (ミリグラム) = 10^{-3}g , μg (マイクログラム) = 10^{-6}g , ng (ナノグラム) = 10^{-9}g

Q(17) 事業者が行うべき情報提供とは、どのような方法で行うべきでしょうか。

A 製造元となる事業者は、ラベル表示のみですべてのアレルギー物質に関する情報が伝達されることは困難であることを常に想定しつつ、アレルギー表示を必要とする特定原材料及び特定原材料に準ずるもの、更には、これら以外の原材料についても、電話等による問い合わせへの対応やインターネット等による正確な情報提供などを行うことができる体制を整えることが求められています。

各事業者の皆様において、商品の仕入れの際にその仕入れ先から商品に関する詳細な情報提供を受け、その情報を整理し、消費者からの問い合わせ時に迅速に回答できる体制を整えるように努めることが重要です。

各食品に原材料の内容を出来る限り詳細に記載し、特定原材料5品目については、特に別枠を設けるなどして、消費者に対し、注意喚起を行うことが望ましいと考えられます。

ア 食品名欄には個別の分かりやすい表記を行い、販売している多くの類似商品のうち具体的にどの商品に関する原材料表示であるかが容易に判別できるようにします。

イ 記載面積の制約により、実際の食品には省略規定や特定加工食品(規則第21条第13項に規定する特定加工食品をいう。)の表記を採用している場合は、別途の情報提供において、正確に全ての特定原材料を記載します。

ウ 特定原材料及び特定原材料に準ずるものについて、これが微量でも含まれる可能性のあるものも含めて可能な限り把握し、情報提供します。

エ 情報提供をインターネットのホームページ等において行う場合は、各ホームページの分かりやすい部分に、記載内容についての問い合わせに対応できる部署又は担当者の名前、住所、電話番号、Eメールアドレス等を記載します。

オ 企業秘密に該当する場合であっても、特定原材料を含む旨は表示の必要があります。しかしながら、他の原材料の詳細について情報提供ができない場合は、記載されているものの他にも原材料を用いている旨を記載し、アレルギーに関する問い合わせ先等を記載することにより、個別に情報提供に応じることとします。その他、併せて、消費者等から特定原材料及びその他の、製品に使用した原材料について問い合わせがあった際は、速やかに回答できる体制を整えるよう努めましょう。

また、食物アレルギーに対する社会的な認識を高めることが、今後のアレルギー表示の実効性をより効果のあるものとするものと考えて、アレルギー表示検討会では、消費者向け、事業者向けのパンフレットの作成を予定していますので、それも御参照下さい。

3. アレルギー物質を含む食品の検査方法

厚労省は、食品の安全性確保は科学的根拠に基づいて行う必要があるとの観点から、特定原材料等の表示制度を検証する目的でアレルギー物質を含む食品の検査法を定め各都道府県等へ通知しています(平成14年11月6日衛食第1106001号医薬局食品保健部長通知、最終改正平成18年6月22日第0622003号)。

この通知中の「判断樹について(別添3)」は別添2の判断樹を解説したものであり、次のとおり記載しています。

1 基本的注意事項

- (1) この判断樹は、健康被害防止の観点たち、現在の科学的知見に基づき、アレルギー症状を誘発する可能性のある食品の誤表示による危害をできる限り回避することを目的とし、構成されている。
- (2) 食品中の特定原材料の監視は、原則としてこの判断樹に基づいて行う。
- (3) 検査には偽陽性又は偽陰性を示す食品が存在するので、その判断には十分注意する。すべての検査において、疑陽性又は偽陰性の情報を参照して疑陽性又は偽陰性の確認を必ず行う。
- (4) すべての検査において、製造記録の確認を必ず行う。(ただし、判断樹枝の場合のみ省略可能。)

2 スクリーニング検査について

- (1)(2)は省略。
- (3) スクリーニング検査で陽性とは、食品採取重量1gあたりの特定原材料由来のタンパク質含量が10 μ g以上のものをいう²。以下省略。

注2：平成13年10月29日に取りまとめられた厚生労働科学研究費補助金による食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に関する研究班アレルギー

ギー表示検討会中間報告書において、「数濃度レベル又は数含有レベル以上の特定原材料等の総タンパク質を含有する食品については表示が必要と考えられる。」とされたこと等による。

「3 製造記録の確認について」以下はすべて省略。

4. 論点と回答者の意見

(1) 論点

質問者は適正なアレルギー表示を実施するために努力しており、食品衛生監視員からのうどんの検査結果に基づくそば粉コンタミネーションの指摘が意外であったことから考えれば、めん類製造業者の意図的な作業が起因したコンタミネーションとは考えられません。めん類製造業を管轄する食品衛生監視員とうどん販売店を管轄する食品衛生監視員の見解に相違点があったためと考えられます。

その相違点の原因は、めん類製造業における製造記録を確認していたか否かによって発生したものと考えます。おそらく、うどん販売店を管轄する食品衛生監視員はめん類製造業における製造記録を確認していなかったと考えます。

もう一つの論点は、上記3の2の(3)の「10 µg以上のものを陽性という」判断から、判断樹枝 の考え方(上記3の別添3の「6 枝 から までの考え方」)に基づき、両食品衛生監視員が共通の理解をすることです。

(2) 回答者の意見

質問者は、自社のめん類製造施設を管轄する食品衛生監視員に対し、うどん販売店からの報告を説明するとともに、自社のめん類製造施設における製造記録を提示しながらうどんの製造方法、そば粉コンタミネーションの防止措置等を説明し、まず、管轄する食品衛生監視員の理解と納得を得ることです。次に、管轄する食品衛生監視員の了解を得て、うどん販売店を管轄する食品衛生監視員に対し、製造記録等の根拠となる資料に基づき説明することと考えます。

もう一つの論点である判断樹枝 の考え方について、両食品衛生監視員及び両県庁の理解が異なる場合は厚生労働省にその判断をお願いせざるを得ないでしょう。

(伊藤連太郎)

【お知らせ】

1. 第5回通常総会と会員研修講演会の開催

5月21日(月)午後1時から東京都中小企業振興公社第1会議室において、第5回通常総会と会員研修講演会を開催します。会員研修講演会の演題と講師は次の通りです。多くの会員がご出席くださるようお願いいたします。

食品中の残留農薬・添加物、食品等の規格基準に係る現状と今後の課題

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長 松田 勉

JAS法に基づく適正な食品表示のための取組み(監視を中心として)

農林水産省消費・安全局表示・規格課

食品表示・規格監視室長補佐 藤井恭治

2. 平成19年度第1回ワークショップの開催

6月12日(火)午後1時から東京都中小企業振興公社第1会議室において、平成19年度第1回ワークショップ「食品製造加工施設におけるリスク管理 ずさんな衛生管理を防止するために」を開催します。近く、案内状をお送りします。多くの会員のご参加をお待ちしています。(伊藤蓮太郎)

編集後記

東京都の評価委員会が作成した「ノロウイルス食中毒情報報告書」は、さすがに、なかなかの力作で有益な参考資料です。本書の特徴は「過去の食中毒の発生事例、事業者へのアンケート調査やヒアリング調査、手洗いや消毒剤の効果の検証等様々な情報について収集・分析を行い、事業者や都民が実践可能で効果的なノロウイルス食中毒の発生防止の方策について検討を行った。」ことです。それだけに非常に実用的です。一読をお薦めいたします。食科協ニュースレターの印刷物を配付している会員には、後日、本文のコピーをお送りする予定です。

「毎日コツコツふりかけ」(いわゆるふりかけ食品の一種)は、カルシウムを関与成分としたトクホ食品としての疾病リスク低減表示の許可を申請した食品です。食品安全委員会における食品健康影響評価、厚労省医薬食品衛生審議会食品衛生分科会の審議を経て、表示許可を受ければ、「この食品はカルシウムを豊富に含みます。日頃の運動と適切な量のカルシウムを含む健康的な食事は、若い女性が健全な骨の健康を維持し、歳をとってからの骨粗鬆症になるリスクを低減するかもしれません。」と表示されたトクホ食品の第1号となります。行政情報の4は、高病原性鳥インフルエンザ(H5N1)が病原ウイルスが変異をして、今のところ海外で散発的に発生している鳥ヒトの感染が、ヒトヒトの感染に至ったときのことを想定して策定されたガイドラインです。特に、本ガイドライン中にある「情報提供・共有(リスクコミュニケーション)に関するガイドライン」「個人および一般家庭・コミュニティ・市町村における感染対策に関するガイドライン」は多いに参考になると考えます。フェーズ1~3にも関心のある方は下記をご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekaku-kansenshou04/pdf/03-00.pdf> (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。