



目 次

| | |
|--|----|
| 【巻頭言】 | 頁 |
| 食の <u>安心</u> をどこまで求めて行きますか？ | 1 |
| <hr/> | |
| 【食科協の活動状況】 | |
| 1. 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 - 」を開催 | 2 |
| 2. 林 裕造理事長が東京都食品安全情報評価委員会情報選定専門委員会に出席 | 6 |
| 3. その他の活動状況 | 7 |
| <hr/> | |
| 【行政情報】 | |
| 1. ファクトシート「トランス脂肪酸」の更新 | 7 |
| 2. 米国における対日輸出認定施設等の現地査察結果及び対日輸出プログラムの遵守の検証期間の終了について | 10 |
| 3. いわゆる健康食品の摂取状況の調査結果 | 12 |
| 4. 「牛肉ミンチ」事案に係る立入検査及び当面の改善方策 | 16 |
| 5. 食肉関係団体におけるコンプライアンス徹底の指導 | 18 |
| 6. 食品の業者間取引の表示のあり方検討会の設置 | 19 |
| 7. 加工食品中のアクリルアミド含有実態調査の結果(平成18年度) | 20 |
| 8. 生めん及び乾めんの不適正表示に対する措置 | 21 |
| <hr/> | |
| 【消費者情報】 | |
| 1. 生活関連物質課題調査 ～ 魚類の品質表示などの調査とぶりの鮮度調査～ 豊中市くらしの情報 No.278号から | 22 |
| <hr/> | |
| 【学術・海外行政情報】 | |
| 1. 天然に存在するフェノール及び関連化合物の酸化防止及び細胞毒性活性: 比較研究 | 29 |
| 2. 米飯中の Bacillus pumilus 産生 pumilacidin が関与した食中毒 | 30 |

平成19年7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】**食の安心をどこまで求めて行きますか？**

食のコミュニケーション円卓会議

代表 市川まりこ

(食品安全委員会公募委員・消費生活コンサルタント)

私たちが暮らしている日本は、世界の中でも特に健康長寿国といわれています。物が溢れ、「食品」も溢れ、モットイナイといわれるほどの豊かな暮らしをしています。しかし、私たちは、さらにもっと健康に長生きをしていきたいと願っています。そのために、「食品」が持つさまざまなリスクを減らしたいと願っています。リスクには、減らしやすいものもあれば、減らしにくいものがあり、一つのリスクを減らすと、別のリスクが出てくるリスクトレードオフの問題もあります。また、あるリスクを取り除くために大きな費用がかかる場合や、あるリスクを取り除くことによって、それに伴っていたメリットが失われてしまう場合などには、どこまでリスクを減らすかバランスを考える必要が出てきます。

また、いくら安全ですと言われても、いろいろな理由で安心できないこともあります。その時には、消費者の安心を確保するためのリスク管理のコスト(税金)を注ぎ込んでもらったり、企業に安心のためのコストを負担してもらわなければなりません。しかし、これらのコストは、回りまわって消費者(国民)が何らかの形で負担をしていくことになるのだと理解する必要があります。例えば、消費者(国民)はこれまでに、安心のための費用をずいぶん負担してきました。しかし、それでも十分に安心であるというわけではなく、更に安心を求めようとしています。

もし、私たちが科学的なリスク評価を適切に理解し、余分な不安を減らすことができれば、安心の確保にかかる社会的コストを減らしていくことができるのです。それだけでなく、減らした分を、もっと優先度の高いリスク管理へ回したり、将来のリスクへ備えることもできると思います。食品安全基本法ができて早3年経ちましたが、リスクの概念を抜きに食の安全を議論することはできないということが、社会の共通の認識になりきれていないというのが現状なのかもしれません。

食の安全は誰もが望んでいることですが、どこまで安心を求めていくかは、その社会情勢や科学の進展など複合的な要素がいくつも絡み、その時々に関わる人々の考えによって解答が導かれることだと思います。このような中であって、消費者を含めたさまざまな立場の人々が、食についての知識を高め、お互いの立場への理解を進めていくことによって、より良いコミュニケーションが育まれるのではないかと考えました。昨年8月、お茶の水女子大学公開講座「化学・生物総合管理の再教育講座」(ライフワールド・ウオッチセンター事務局)の受講生有志により、「食のコミュニケー

ション円卓会議」が生まれました。毎月定例会(学習や意見交換など)を行いながら、より良いコミュニケーションの在り方について研究中です。食のコミュニケーション円卓会議では、研究で得られたものを、意見や提案、提言などの形で身近な人や、地域、社会へ伝えていきたいと願っています。そして、食の安心をどこまでもとめていくのかについて、志を持つたくさんの人たちと一緒に考えながら、実りある活動を進めているところです。

【食科協の活動状況】

1. 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 - 」を開催

6月12日午後13時から東京都中小企業振興公社第1会議室において、約90名の参加者を迎え、次のプログラムで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 - 」を開催しました。講演会及び意見交換会も非常に有益であったとのご意見、ご感想を沢山頂きました。

プログラム

開会挨拶 食科協理事長 林 裕造
座 長 食科協常任理事 北村 忠夫

講演 (13:10~14:10)

「大手洋菓子工場に対する衛生管理の改善について」

埼玉県保健医療部食品安全課

小島 博通

「食品工場におけるリスク管理について」

東京海上日動リスクコンサルティング(株) 宇田川 将生

わが業界の自主衛生管理 (14:10~15:00)

製造業

(社)日本弁当振興協会

中村 善治郎

販売業

日本生活協同組合連合会

佐藤 邦裕

輸入業

輸入冷凍野菜品質安全協議会

鳥羽 茂

食品事業者への要望 (15:00~15:20)

消費者からの要望

消費コンサルタント

市川 まりこ

意見交換会 (15:40~16:50)

上記の講演者各氏の資料に基づく発言を受け、各講師とともにパネラーとして参加した食科協常任理事 森田邦雄氏が次の意見を述べた。

(1) 自主管理における記録の必要性について

記録は自らの正当性の証明である。

PL法への対応においても、証拠として採用されるのは記録が優先する。

民事訴訟になった場合も記録の有無が勝敗を決める。

(2) 自主的営業自粛の是非について

不幸にして自社で食品事故が発生した場合、自主的に営業停止措置を決め、自粛する行為は、対外的な印象はよくなるかもしれないが、営業再開のタイミングを見つけるのが大変難しくなる。特に、今回のように健康被害者が一人も発生していない状況の中では、事業者は事故は事故として認めて、行政からの営業停止措置を受けた方が、再会のタイミングも(行政指導に基づいて)明確になり、もっと早い時期の営業再開が図れたものと推察する。

(3) オーナー会社の問題点。

今回(不二家)の件について、HPを見ると、日常の運営状況は社長と従業員が直結していて、周囲の者(中間管理者)が口を挟める状況ではなかったとあり、従業員間のコミュニケーション、及びモチベーションの欠如が見られる。

オーナーの方は、トップダウンばかりではなく、ボトムアップで意見吸収の在り方も考えていくべきだと提言したい。

意見交換(質疑応答)は休憩時に回収した質問表の内容に沿って講演者等のパネラーが回答、意見等を述べる形式で行われました。発言順にまとめた概要が以下のとおりです。

Q.平成15年の食品衛生法改正後の不二家への指導はどのように行われていたのか?

A.法改正以後、HACCPへの取り組みが進んでいるがマル総に取り組んでいる工場ではほぼ問題なく行われていた。しかし、記録の体制が不十分だったり、本社と工場間のコミュニケーションが不足しているような状況もまだ見受けられるのが実情である。不二家の場合も改善への指導を重ねていたところではあるが、結果が出る前に事故が発生してしまったと認識している。

Q.1/11の製造再開しない旨の指導は、実質的な営業停止・禁止になると思うが根拠は何処においたのか?

A.イ.健康被害者の発生が一件もなかったことに関わらず、1/11の時点で自らの判断で営業自粛をしており、新たな事故発生の可能性がなかった。

ロ.会社・工場の改善意志が明確であった。

ハ.管理・運営基準に従わない場合以外には行政処分は行わない。

Q.保健所の年2回の通常の立入検査での指摘事項はどのようなものか?

A.保健所の検査については、直接関わっていないため情報でしか申し上げられないが、問題があった場合にはその都度、厳しく指摘・改善を求めていると聞いている。

Q.(不二家には)普段の検査の中で、最低限の製造記録を残すように指導していたのか?

A.自主的衛生管理を行っていたので、最低限の記録はあったが、日付変更の未修正や、科学的根拠を持たない判断がいくつか見受けられた。それらの問題に対しては、是正対応が行えるまでを基準に指導を実施した。

Q.軽微な事故を含めて、お詫びや回収広告を開示することの考え方について、二人

の講師の意見が食い違っているが、それぞれの講師から見解を伺いたい。

- A . リスクマネジメントの立場から言えば、公開は必要と考えている。理由は・・・
- イ . 不祥事発生はバッシングの対象となる。 状況によるとは思うが、軽微も含め公開（しておく事）が必要となってくる。
 - ロ . 消費者の立場から見ると、公開することによって、ある意味の納得を得ることが出来る。
従って、告知・公開することは製造者と消費者のコミュニケーションであり、その必要性が正当化できるのではないか。
“ まだ見ぬリスクを避けるために、先手の無意味な商品撤去。消費者が求めているのは、取りあえずのお詫び広告と自主回収ではない ” との発表に対しては、消費者の反応が厳しい現在の状況の中では、お詫びや回収広告の頻発もやむを得ないと考えている。しかし、本当にこのままでよいのか？との思いと、事業者への現状認識喚起の意味で資料を開示した。思っているだけでは何も始まらない、思いは行動に出して、アウトプットのところまで持って行くべきだと考える。
- Q . 大量調理施設における食中毒(疑い)発生時の対応について知りたい。
また、ISO22000 や HACCP システムとの関連性について知りたい。
- A . イ . 基本的には他の食品製造会社と変わるものではない。
- ロ . 食中毒発生時の対応は社内関連部門、仕入れ業者、保健所、マスコミなどへの対策窓口の整備が必要である。何処に何を準備しておくべきか整理しておく必要がある。
 - ハ . ISO22000、及び HACCP システムとの関連性については発言無し。
- Q . リコールを実施する判断基準は何処におくべきかを知りたい。
- A . 同じクレームが2度以上あれば、当然実施することになると思うが、その基準は、法規制やその他の守るべき基準をクリアしていることを前提にして、あくまでも企業の判断によるものとなる。そのためには、企業として安全性確保のための基準を明確にしておく事が求められる。
弁当協会の場合は次のような対応している。
- イ . 開発段階での検証の徹底
 - ロ . 規格基準は、確実に実行できる基準を設定し、必要以上に過度なルールを作らない。
 - ハ . 生産工場が多数の場所に及ぶ場合は、製品をセンターに集中させて、リミットの検証を行う。
- Q . 生協の行う二者監査と販売業の立場について
- A . 生協の場合、100%PB 商品であるので販売者ではあるが、生産者の立場でもある。
従って、事故発生時の場合の取組みも生産者の立場になる。
生協の商品開発担当者はメーカーの立場で(年2回)商品開発会議に参加している。
また、年2回の繁忙期(6月、11月)には、食品検査センターのスタッフが製造委託先にスタッフとして派遣され、製造現場の業務に従事する体制となっている。

二者監査に対する関連意見

二者監査のあり方について

二者監査は委託者が製造元を締め付ける強者と弱者の関係であってはならない。同等の立場で、よい商品を作ろうとディスカッションし、双方がWIN・WINの関係になるのが基本である。

二者監査は取り締りを行うのではなく、助言することであり、問題に対する徹底的なディスカッションによって解決されなければならない。

Q．健康被害がなかったにも関わらずマスコミのバッシングが厳しかったが、健康被害の無かった不二家の事件と、大規模な健康被害発生の可能性のある原発の臨界可能性事件とでマスコミの対応の違いがあったがこれをどのように考えるか？

A． 本来内部で処理されるべき問題が、外部漏洩した事実からマスコミの餌食になったと認識している。これは、消費者のブランドへの安心感と期待が大きかった事の裏返しの結果だと思う。

不二家では事件発覚の年明け前から状況把握していたにも関わらず、公表しなかったのは、隠蔽体質といわれても仕方のない状況である。

マスコミはニュースのヒットバリュー意識が優先していると思う。今回の場合は原発事故よりも優先していたと言うことではないだろうか。

業界の立場としては、顕著な事例として注意書きを作成し、傘下の各事業書に対する指導を強化した。

世論を作っているのはマスコミではないかと考える。しかも、記者たちは必ずしも専門的知識や意識を持ち合わせているわけでもなく、今回の（不二家の）例を見ても、本来の方向性を逸脱した結果、ブランドイメージに対する記者たちの偏重した意識（知識）が必要以上に事を荒立ててしまったように考える。行政等が何らかの基準を作って対策を講ずるべきではないだろうか。

自社で食品事故が発生した場合、事業者は2つのリスクを考えなければならない。1つは、健康危害防止への影響を考えた告知開示のリスクであり、2つ目は、マスコミ対策についてである。

健康危害防止への対策は、科学的根拠を持って対処することが出来るが、マスコミに対しては展開の見えない部分があるため、これこそがリスク対策と言わざるを得ないような気がする。妥当性に欠けた回答かもしれないが、マスコミ対策は心が重いのが事実である。

消費者の立場から見ても、マスコミの取り上げ方は消費者への過剰な喚起を呼んでいると思う。原発と不二家を比較して、どちらの問題が大きいのかと言えば、どちらもリスクの点で一致していると言わざるを得ない。

何故ならば、日本にはリスク判断の基準がないのだから、リスクの大小の判断は出来ないのである。

Q． 外食産業として輸入食品取引に関する質問。

イ) 海外のどんな工場で作っているのか。

ロ) その工場ではどのような品質管理が行われているのか。

八) 輸入食品取引管理基準の作り方を知りたい。

A. 外食産業で扱う食材は多岐に渡るため、個別の管理を語ることは無理である。従って、3つの質問をまとめる形で私の経験したお話をさせていただく。

イ. 輸入食品管理の基本は、出来るだけ多く生産現場を回り、常に情報をインプットしておくことである。こうした活動には駐在員の存在が必要になる。

ロ. 場合によっては現地の業者に依頼することもあるが、業者に任せっきりの管理は大変危険である。私自身も大きな失敗を経験したが、日々の情報の積重ねを密に行い、双方の意思疎通を明確にしておかなければならない。

ハ. 生産工程の把握が出来ていない食材を、購買担当者が個別の食材にトレサビリティを試みるのは物理的に不可能である。

ニ. 詰まるところ、日々の地道な積重ねによって双方のコミュニケーションを図り、時間をかけてでも意思疎通を具体的に進め、こちらの意図する要件を理解してもらう事が、確実な管理基準になるのではないか。

Q. 消費者は食品に対して安心してはいけいではないか？ 食品に関しては常に安心しないで、安全性を求めるべきだと考えるが！

A. 消費者がいつも「不安だ」とネガティブな情報を発信していたら、事業者もネガティブな対応を取らざるを得なくなるのではないか。事業者を育てるのは消費者であり、ネガティブな情報では事業者を育てられない。

必要以上に安心とは言わないが、必要以上に不安だとも言わないで、消費者は賢明な眼で事業者をよく見る（観る又は視る）事が重要である。

本日の意見交換会を振り返って

諺に、「愚者は他人に学び、賢者は経験に学ぶ」という言葉があるが、食品衛生も亦、同じである。先程来からの講師の方々のお話にもありましたが、今回の不二家の件に関しては、多分にマスコミに扇動された感を否めず、我々同業者にとっても大きな教訓となったところです。

座長：「食品衛生は経験に学ぶ」というのは原則ですから、メディアの特性（習性）を把握した上で、自らの足元を固めていきたいものである。（北村忠夫、畑中盛人）

2. 林 裕造理事長が東京都食品安全情報評価委員会情報選定専門委員会に出席

6月5日、平成19年度東京都食品安全情報評価委員会第1回情報選定専門委員会が第1会議室において開催され、林 裕造理事長が出席しました。同委員会においては、植物性自然毒による食中毒、輸入食品の運送状況等実態調査報告、社会福祉施設におけるウエルシュ菌の汚染実態調査、ほうれん草で発生した腸管出血性大腸菌O157 アウトブレイク、米飯中のpumilacidin 産生Bacillus pumilus による食中毒等について検討されました。会議資料は下記のホームページに掲載されています。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/anken/hyouka/19sentei1-houkoku.html>

(伊藤蓮太郎)

3. その他の活動状況

6月11日 常任理事会を開催。議題は食科協ワークショップの準備と役割、第5回通常総会及び会員研修講演会の結果、FSMS推進部会の準備会など。

29日 食品衛生関係図書の出版企画について出版社と打合せ。(伊藤蓮太郎)

【行政情報】

1. ファクトシート「トランス脂肪酸」の更新

食品安全委員会では、食品安全基本法第23条第1項に基づく自らが行う食品健康影響評価の案件には該当しないものの、食品の安全性に関する次のテーマについてはファクトシート(科学的知見に基づく概要書)を作成しホームページに公表しています。

Q熱、トランス脂肪酸、妊婦のアルコール飲料の摂取による胎児への影響、
ビタミンAの過剰摂取による影響、加工食品中のアクリルアミド

今般、6月21日開催の第195回食品安全委員会においてトランス脂肪酸のファクトシートを更新することが決定され、更新版が公表されました。

今般の更新については、第195回食品安全委員会に先立って開催された6月5日の第4回化学物質専門調査会において審議されており、他のファクトシートと同様にリスク評価結果に基づくものではなく、「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査報告」(平成18年度食品安全確保総合調査)及び国際機関や諸外国で既に行われているリスク評価等から信頼性の高い科学的知見を中心にまとめられたものです。リスク管理に関する内容は既にリスク管理機関(厚労省、農水省等)において行われていることが記載されています。

ここでは、更新ファクトシートの項目及び内容の一部を紹介します。詳しくは下記のホームページをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.fsc.go.jp/sonota/transfattyacids1902.html>

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai195/index.html>

<http://www.fsc.go.jp/senmon/kagakubusshitu/k-dai4/index.html>

ファクトシート「トランス脂肪酸」

1. トランス脂肪酸とは(省略)

2. リスクに関する科学的知見

(1) トランス脂肪酸のヒトへの健康影響

トランス脂肪酸の作用としては、悪玉コレステロールといわれているLDL コレステロールを増加させ、善玉コレステロールといわれているHDL コレステロールを減少させる働きがあるといわれています。また、多量に摂取を続けた場合には、動脈硬化などによる虚血性心疾患のリスクを高めるとの報告もあります。(以下省略)

(2) トランス脂肪酸の摂取状況

諸外国の状況

トランス脂肪酸の一人当たりの摂取量は、1994～1996年の調査によれば、米国では20歳以上の大人で一日当たり平均約5.8gとなっており、摂取エネルギーに占める割合は2.6%であると推計されています⁴⁾。

EUでは、1995～1996年に14か国で行われたトランス脂肪酸の摂取量の調査によると、一日当たり平均摂取量は、男性で1.2g(ギリシャ)～6.7g(アイスランド)、女性では1.7g(ギリシャ)～4.1g(アイスランド)となっており、それぞれ摂取エネルギーの男性で0.5～2.1%、女性で0.8～1.9%に相当しています。なお、より最近の調査では、EUの多くの国でトランス脂肪酸の摂取量が減少しており、その主な理由として、例えばファットスプレッドなどの食品の改質が挙げられています。具体的には、トランス脂肪酸の摂取エネルギーに占める割合でみると、フィンランドで1995～1996年の0.9%が2002年に0.5%、アイスランドで1995～1996年の2%が2002年に1.5%、ノルウェーでは1995～1996年の1.5%が1999～2001年に1%になったとされています¹⁾。

我が国の状況

日本におけるトランス脂肪酸の摂取については、1999年に、硬化油、乳、乳製品、肉、バター、精製植物油の摂取量を考慮して推計したものによると、トランス脂肪酸の摂取量は一日当たり平均1.56gとなっており、摂取エネルギーの0.7%に相当すると報告されています。摂取の由来の内訳としては、硬化油に由来するものが平均0.91g(トランス脂肪酸の一日当たり平均摂取量の58.4%)、乳、乳製品に由来するものが平均0.27g(同17.3%)、牛肉に由来するものが平均0.13g(同8.3%)、精製植物油に由来するものが平均0.25g(同16.0%)とされています⁵⁾。

平成18年度、食品安全委員会では、国際機関の対応や諸外国における低減の動きを踏まえて国内における最新の知見を得るため、国内で流通している食品中のトランス脂肪酸含有量について調査を実施しました⁶⁾。食品386検体中のトランス脂肪酸含有量に関する調査の結果は表1(省略)のとおりです。

食品安全委員会では、上記の含有量及び平成16年度国民健康・栄養調査における食品群別摂取量から日本人一日当たりのトランス脂肪酸摂取量を推計(積み上げ方式)したところ、平均0.7g(摂取エネルギー換算では約0.3%)でした。また、食用加工油脂の国内の生産量から推計した一日当たりのトランス脂肪酸摂取量は、平均1.3g(同約0.6%)でした。ただし、これらの推計では、国民健康・栄養調査の平均値を使用しているため、脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合の個人差は考慮されていません。

今回の調査結果では、我が国における一日当たりの平均的なトランス脂肪酸摂取量は、比較的少ない傾向が示されました(表2(省略))。

3 諸外国及び我が国における最近の対応

- (1) 国際機関の対応(省略)
- (2) 諸外国での対応(省略)
- (3) 我が国での対応

リスク管理機関等の取組

厚生労働省では、平成11年(1999年)に示された「第六次改定日本人の栄養所要量」において、「トランス脂肪酸は、脂肪の水素添加時に生成し、また反すう胃の微生物により合成され吸収されることから、反すう動物の肉や乳脂肪中にも存在する。トランス脂肪酸の摂取量が増えると、血漿コレステロール濃度の上昇、HDLコレステロール濃度の低下など、動脈硬化症の危険性が増加すると報告されている。」とされています¹⁴⁾。平成16年(2004年)、厚生労働省により策定された「日本人の食事摂取基準(2005年版)」では、トランス脂肪酸については、「摂取量の推定が困難なため、今回は検討項目としなかった。欧米諸国の研究で、トランス型脂肪酸摂取量の増加は虚血性心疾患のリスクを高めるとの報告があるが、日本人での摂取量や、各摂取レベルにおける安全性については未知である。」と記述されています¹⁵⁾。

農林水産省では、トランス脂肪酸に関する文献調査や国内外の情報の収集・解析を行い、リスクプロファイル(食品の安全性に関する問題とその内容の説明をまとめた文書)を作成・公表しています。さらに、平成17年度から日本人のトランス脂肪酸の摂取量を推定するための調査研究を進めています。これらの情報は農林水産省のホームページで「トランス脂肪酸に関する情報」として公表されています¹⁶⁾。

その他、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所では、トランス脂肪酸ワーキンググループを設置し、食品の中のトランス脂肪酸だけでなく脂質についても解説することを目的としてホームページを開設しています¹⁷⁾。

食品安全委員会の取組

平成16年度に食品安全委員会が自らの判断により食品健康影響評価を行うべき案件の候補として議論され、平成16年12月にファクトシートを公表し、必要に応じて更新することとしています。

また、最新の知見を得るため、平成18年度に国内で流通している食品中のトランス脂肪酸含有量について、調査を実施し、国民健康・栄養調査における食品群別摂取量及び食用加工油脂の国内の生産量から日本人一日当たりのトランス脂肪酸摂取量を推計しました。

(4)食生活における脂肪全体の摂取に関する注意

トランス脂肪酸のみならず、脂肪のとりすぎ、飽和脂肪酸や食事性コレステロールの多量の摂取も心疾患のリスクを高めるため、食生活において脂肪全体の摂取について注意する必要があります。脂肪は三大栄養素の中で単位当たり最も大きなエネルギー供給源であり、脂溶性ビタミンの溶媒となる大切な栄養素です。一方、厚生労働省の平成17年度国民健康・栄養調査結果では、「脂肪からのエネルギー摂取が30%以上の者は、成人の男性で18.1%、女性で26.6%であり、年次推移でみると、30%以上の者の比率が漸増していた。」と指摘されています¹⁸⁾。平成12年、厚生省(当時)、農林水産省、文部省(当時)等が協力して策定し閣議決定された「食生活指針」では、脂肪の摂り過ぎをやめ、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとることが大切とされています¹⁹⁾。また、「日本人の食事摂取基準(2005年版)」では、脂肪について、脂肪エネルギー比率、飽和脂肪酸、食事性コレステロール等について新たに目標量が設定されてい

ます¹⁵⁾。食生活において、心疾患を含む生活習慣病予防の観点から、脂肪の摂取についてこれらを参考にすることができます。

(5) 今後の取組の必要性

今回の食品安全委員会の調査結果から、日本人一日当たりのトランス脂肪酸摂取量は、食品群別摂取量から推計（積み上げ方式）すると平均0.7g（摂取エネルギー換算では約0.3%）で、食用加工油脂の生産量から推計すると平均1.3g（同約0.6%）でした。これらの値は、総エネルギー摂取量の1%未満となりました。ただし、これらの推計は、国民健康・栄養調査の平均値を使用しているため、個人のばらつきを把握することは困難です。脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合には平均値を大きく上回る摂取量となる可能性はありますが、現時点では、その程度について予断できません。

したがって、消費者の健康保護の観点から、今後とも、日本人（又は日本での）の摂取量や各摂取レベルにおける健康への影響等に関する国内外の新たな知見を蓄積していくことが必要であると考えられます。

4 この内容に関するお問い合わせ先

内閣府食品安全委員会事務局 「食の安全ダイヤル」電話番号：03-5251-9220・9221
Mail：<http://www.iijnet.or.jp/cao/shokuhin/opinion-shokuhin.html>

5 参考文献（省略）

2. 米国における対日輸出認定施設等の現地査察結果及び対日輸出プログラムの遵守の検証期間の終了について

厚労省及び農水省は米国産牛肉の対日輸出プログラムの遵守状況を確認するため、5月13日から28日まで担当官を米国へ派遣して対日輸出認定施設等の現地査察を行い、6月13日にその結果の取りまとめを公表するとともに、現地査察等を通じて検証してきた結果、対日輸出プログラムの遵守について日米両政府で認識の共有が図られたことから、同日、日米共同記者発表が行われました。

ここでは、「日本政府及び米国政府による対日輸出証明プログラムの検証期間終了についての共同記者発表（仮訳）」を紹介します。詳しくは、次のホームページをご覧ください。<http://www.mhlw.go.jp/topics/2007/06/tp0613-1.html>（伊藤蓮太郎）

日本政府及び米国政府による対日輸出証明プログラムの 検証期間終了についての共同記者発表（仮訳）

2006年7月27日、日本政府は、全ての対日輸出施設に対する現地調査結果等を踏まえ、米国産牛肉の輸入手続を再開した。米国産牛肉の対日輸出条件の遵守については、一義的には米国側が責任を負うものであり、輸入手続再開以降、日米両政府は、様々な措置を通じて、対日輸出プログラムの遵守の検証作業を行ってきた。

今般、2007年5月13日から28日にかけて日本政府が実施した米国農務省が認定した対日輸出施設等の現地査察結果も踏まえ、日米両政府は、2006年7月27日以降、施設

の米国内の食品安全条件及び対日輸出プログラムの遵守について、以下のとおり、認識を共有した。

米国側の措置

- 1 施設のとった措置（省略）
- 2 農務省農業販売促進局（AMS）のとった措置（省略）
- 3 農務省食品安全検査局（FSIS）のとった措置（省略）
- 4 総括

AMSは、通常及び抜打ちの査察を通じて、輸出施設が対日輸出認定され、対日輸出適格品リストを維持し、また、対日輸出プログラムを適切に運営していることを確認した。FSISは、検査官に対して輸出プログラム要件に関する試験に合格することを義務付け、対日輸出証明書の発行に関し、検査官への効果的な指示及び研修を実施した。FSIS検査官は輸出証明書の発行前に施設及び製品が適格であるか確認した。

米国の食用の検査に合格しているが、対日輸出を意図していない製品が日本に対して出荷された4件の事案が発生した。米国側の調査報告書の提出により、これらの事案の原因は個別であること及び効果的な改善措置がとられたことが確認された。

日本側の措置

- 1 輸入手続再開前の現地調査（省略）
- 2 輸入手続再開後の査察及び米国農務省による抜打ち査察への同行（省略）
- 3 水際での検査（省略）
- 4 輸入業者に対する対日輸出プログラムについての指導及び周知徹底（省略）
- 5 総括

日本政府は2006年6月及び7月の現地調査結果に基づき輸入手続を再開した。再開後は個別問題の発生施設を含む全ての対日輸出施設に対する査察、検疫所及び動物検疫所における輸入時検査、輸入業者の協力を得た全箱確認等を通じて対日輸出プログラムの遵守状況について検証を行ってきた。その結果、システム上の問題は発見されなかった。また、この間発見された不適格品出荷事例について米国側が行った原因究明及び再発防止措置を検証したところ、適切に措置されていることが確認された。

検証機関の評価

- 1 日米両政府は、及び の措置の実施を通じて、米国側の対日輸出プログラムの遵守状況について確認し、米国側のシステムが機能しているとの認識を共有した。
- 2 また、日本側の水際での検査等で発見された4件の不適格品出荷事例については、米国農務省の調査によりいずれも個別事例と判断された。日本政府は現地査察の実施等により、これを検証した。
- 3 これらを受けて、米国側は検証期間を終了し、新規施設の認定を開始する。
- 4 日米両政府は、引き続き米国内の食品安全条件及び米国側の対日輸出プログラムの遵守を確認するため、今後、 の措置をとることとする。

5 混載事案のあったタイソン社レキシントン工場及びカーギル社フォートモーガン工場並びにドッジシティ工場については、輸入手続の保留を解除することとする。

今後の措置

1 米国側の措置について

- (1) 米国農務省は、施設が輸出を行う時点で定められた対日輸出プログラムを効果的に遵守していることを確保するために必要な管理を引き続き行う。FSIS検査官は、FSISの検査要件及び日本の輸入条件に基づいて、対日輸出証明書の発行を引き続き行う。
- (2) 輸出不適格な製品の出荷が米国農務省に通知された場合には、米国農務省は、原因究明と改善措置を適切に実施する。
- (3) 米国農務省は、自らのウェブサイトに掲載している日本の輸入条件に適合している施設のリストの変更について、速やかに日本側に通知する。米国農務省は、日本政府と連携して、米国の食肉検査システム及び対日輸出プログラムの年次査察を実施する。この査察の対象には、新たに認定される施設も含まれる。また、抜打ち査察については、引き続き適切に実施する。

2 日本側の措置について

(1) 輸入時検査等の実施

検疫所及び動物検疫所においては、これまでの対日輸出実績や過去の問題発生状況を考慮して抽出検査を実施し、引き続き、米国産製品の対日輸出プログラムの遵守を検証する。

の措置において、日本政府により問題が確認されなかった施設及び問題が確認されたが、改善措置が完了したことを米国側が確認した施設並びに米国農務省が今後、対日輸出適格であると認定した施設について、当面の措置として開始した輸入業者による全箱確認を今後、行わないこととする。

(2) 査察の実施

日本政府は、引き続き、米国側のシステムの同等性の検証の一環としての現地査察を通じて米国内の食品安全条件及び対日輸出プログラムの遵守を検証する。

(3) 輸入業者への指導・周知

検疫所及び動物検疫所においては、改めて、輸入業者に対して、対日輸出プログラムについて、指導・周知の徹底を図る。また、水際での検査において、問題が確認された場合については、食品衛生法第63条に基づく輸入者名の公表を行う。

(4) 問題確認時の対応

日本側で不適格な製品の輸入が確認された場合には、日本政府は米国農務省の原因究明と改善措置を踏まえて、事案の性質に応じた適切な措置を講ずる。

3. いわゆる健康食品の摂取状況の調査結果

食品安全委員会では、食品安全モニター470名を対象にしたいわゆる健康食品の摂取状況について（摂取状況、摂取理由、摂取しない理由、摂取しているいわゆる健康

食品、情報の入手先など)の調査を本年2月から3月にかけて行い、その結果を6月28日開催の第196回食品安全委員会で報告しました。その調査結果の概要は次のとおりです。なお、この調査と同時に「食品の安全性に関する用語集」について(用語集の利用状況、用語の充実度、用語の追加、用語解説への理解など)の調査も行っています。詳しくは次のHPをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai196/dai196kai-siryou6.pdf>

(1) 御自身あるいは家族、知人のいわゆる健康食品の摂取状況

問8 あなたはこれまでいわゆる健康食品を摂取したことがありますか。次の中から一つ選び、選び、回答欄に該当する番号を記入してください。

現在摂取している 過去に摂取したことがある 摂取したことはない 無回答・無効回答

いわゆる健康食品の摂取経験は約7割で、若年層ほどその傾向は高まるいわゆる健康食品を「現在摂取している」(27.2%)と「過去に摂取したことがある」(41.1%)の両方を合わせた7割弱が、摂取経験がある結果であった。

摂取経験については、年代区別では若年層に従い摂取経験は高まる傾向であった。

(2) 摂取種類、摂取頻度、摂取期間

問9 問8で「現在摂取している」、「過去に摂取したことがある」と答えた方に伺います。摂取したことがあるいわゆる健康食品の摂取種類、摂取頻度、摂取期間について、次の中からそれぞれ一つずつ選び、回答欄に該当する番号を記入してください。

種類： 1種類 2種類 3種類 4種類 5種類 6種類

無回答・無効回答

頻度： 毎日 週に2~3回 週に1回 月に数回

その他無回答・無効回答

期間： 1月未満 1月以上6月未満 6月以上1年未満

1年以上2年未満 2年以上 無回答・無効回答

1) 摂取種類

1種類の摂取経験は5割弱、2種類の摂取は2割強。いわゆる健康食品を摂取したことがある人に対し、摂取したことがある摂取種類を聞いたところ、「1種類」が47.1%、「2種類」が25.4%であった。

2) 摂取頻度

摂取は「毎日」が半数、「週に2~3回」が2割強。いわゆる健康食品を摂取したことがある人に対し、摂取したことがあるいわゆる健康食品の摂取頻度を聞いたところ、「毎日」が50.0%、「週1~2回」が23.9%であった。

3) 摂取期間

最も多い摂取期間は「1月以上6月未満」であり3割強、続いて「1月未満」で2割強いわゆる健康食品を摂取したことがある人に対し、摂取期間をきいたところ、「1月以上6月未満」が33.3%、「1月未満」が22.1%であり、この二つの選択肢の合計(6月

未満)は5割強であった。続いて「1年以上2年未満」が17.4%、「2年以上」が13.8%、「6月以上1年未満」が12.0%であった。

(3) 摂取経験のあるいわゆる健康食品

問9 問8 で「現在摂取している」、「過去に摂取したことがある」と答えた方に伺います。摂取したことがあるいわゆる健康食品は具体的にはどのようなものですか。次の中から選び、回答欄に該当する番号を記入してください(複数回答可)。また摂取したことがあるいわゆる健康食品は具体的にはどのようなものですか。次の中から選び、回答欄に該当する番号を記入してください。(複数回答可)。

黒酢 青汁 コエンザイムQ10 ウコン クロレラ 大豆イソフラボン プロポリス アガリスク ノニ スプリルナ シマメコブ プエラリア・ミリフィカ その他(今まで食の安全ダイヤル等に問い合わせのあったもの及び平成17年度食品安全確保総合調査において回答数の多かったものを掲載しています。)

摂取経験のあるいわゆる健康食品の中で、黒酢の摂取は4割弱、青汁の摂取は3割弱、コエンザイムQ10は2割強いわゆる健康食品を摂取したことがある人に対し、摂取したことがあるものについて具体的にきいたところ、「黒酢」が36.2%、「青汁」が28.6%、「コエンザイムQ10」が21.0%であった。続いて、ウコン、クロレラ、大豆イソフラボン、プロポリスという順に高い。

(4) 摂取理由

問10 問8 で「現在摂取している」、「過去に摂取したことがある」と答えた方に伺います。いわゆる健康食品を摂取した理由について、次の中から一つ選び、回答欄に該当する番号を記入してください。

健康の保持・増進のため体調の改善のため 不足している栄養分を補給するため 美容・ダイエットのため その他 無回答・無効回答

「健康保持・増進」という摂取理由が最も高く約5割、続いて「体調改善」が2割強。

いわゆる健康食品を摂取したことがある人に対し、摂取した理由についてきいたところ、「健康保持・増進」が45.7%、「体調改善」が23.9%、「不足している栄養成分を補給するため」が14.5%であった。

男女別では、どちらも「健康保持・増進」が最も多い理由だが、「不足している栄養成分を補給するため」と回答した割合は、男性より女性の方が高かった。

(5) 摂取しない理由

問11 問8 で「摂取したことはない」と答えた方に伺います。いわゆる健康食品を摂取しない理由について、次の中から一つ選び、回答欄に該当する記号を記入してください。

日頃からバランスのとれた食生活をしており不要だから 安全性が不明だから 効果を得られるか不明だから 特定成分の過剰摂取になってしまわないか不安だから その他 無回答・無効回答

いわゆる健康食品を摂取しない理由としては「日頃からバランスのとれた食

生活をしており不要だから」が4割強が、「安全性が不明だから」が2割強、「効果が得られるか不明だから」が2割弱。

いわゆる健康食品を摂取したことの無い人に対し、摂取しない理由について具体的に聞いたところ、「日頃からバランスのとれた食生活をしており不要だから」が40.2%、「安全性が不明だから」が26.0%、「効果が得られるか不明だから」が17.3%であった。

(6) 情報の入手先

問12 いわゆる健康食品についての情報をどちらから入手していますか。次の中から選び、回答欄に該当する番号を記入してください(複数回答可)。

新聞や雑誌の記事 販売会社の広告(テレビCMや通販番組、紙面広告など)
 テレビ番組 身近な人 インターネット 販売店の店頭(商品案内、POP広告、商品の表示など) 書籍 公的機関(国や地方自治体、それらに属する機関など)
 民間団体(消費者団体、生活協同組合など) その他

いわゆる健康食品の情報入手先として6割強が「新聞や雑誌の記事」、続いて「販売会社の広告」、「テレビ番組」と続く。

いわゆる健康食品の情報入手先として「新聞や雑誌の記事」が63.6%、「販売会社の広告」が58.9%、「テレビ番組」が48.3%、「身近な人」が33.4%であった。

(7) 他の人から相談を求められる頻度

問13 いわゆる健康食品について、他の人から相談を求められることがどのくらいありますか。次の中から一つ選び、回答欄に該当する番号を記入してください。

しばしばある たまにある あまりないまったくない 無回答・無効回答
 いわゆる健康食品について、6割弱が他の人から相談を求められる傾向。

いわゆる健康食品について、他の人から相談を求められることは「しばしばある」という回答割合が17.1%、「たまにある」が42.1%、「あまりない」が28.0%、「まったくない」が12.9%であった。

(8) いわゆる健康食品を将来摂取する場合の理由

問14 いわゆる健康食品を仮に将来において摂取するとした場合、それはどのような理由からになると思いますか。次の中から一つ選び、回答欄に該当する番号を記入してください。

健康の保持・増進のため 体調の改善のため 不足している栄養分を補給するため 美容・ダイエットのため 摂取することはない わからない
 その他 無回答・無効回答

いわゆる健康食品を仮に将来において摂取する場合の理由は「健康保持・増進」が最も多く4割強、続いて「体調改善」が2割弱。

いわゆる健康食品を仮に将来において摂取する場合の理由を聞いたところ、「健康保持・増進のため」が44.3%、「体調の改善のため」19.8%、「不足している栄養成分を補給するため」が14.1%であった。この選択肢の順は、いわゆる健康食品を現在摂取している人の摂取理由と同じであった。

別添【「その他」自由記述回答】(省略)

4. 「牛肉ミンチ」事案に係る立入検査及び当面の改善方策

A. 立入検査の結果概要

農林水産省は6月22日～24日、ミートホープ(株)、(株)バルスミート及び(株)北海道加ト吉の3社に対し異種肉混入の牛ひき肉問題に係る一斉立入検査を実施し、その結果を6月25日に公表しました。その概要は次のとおりです。詳しくは、http://www.maff.go.jp/www/press/2007/20070625press_11.htmlをご覧ください。

(伊藤蓮太郎)

(1) ミートホープ(株)

牛挽肉の問題のほか、他商品での意図的な異種肉の混入、賞味期限の改ざん、産地偽装等が判明した。

田中社長は、これらの行為を不正と認識した上で、社長自らもしくは社長の意向を受けた幹部社員の指示により、常態的に行われていたことを田中社長及び社員の証言で確認した。

具体的には、

- [1]平成10年頃から牛挽肉に豚挽肉、鶏挽肉、豚内臓肉又は鴨挽肉を混入し、牛挽肉と表示して北海道加ト吉など18社に販売した。(平成18年7月～平成19年6月20日までの期間に368トン)
- [2][1]の牛挽肉に、外国産牛肉を混入していたにもかかわらず、国産又は北海道産と表示して販売した。
- [3]平成14年頃から牛脂に豚脂を混入し、牛脂と表示して販売した。
- [4]牛挽肉及び牛脂について、科学的・客観的根拠がないにもかかわらず、賞味期限を1日延長して販売した。
- [5]平成17年頃から牛粗挽肉の原材料に豚肉又はラム肉を混入して販売した。また、北海道産と表示された牛粗挽肉の原材料のうち牛さがり(横隔膜)については、オーストラリア産又はニュージーランド産を混入して販売した。
- [6]平成14年頃から国産と表示された牛スライスに外国産牛肉(オーストラリア産又はニュージーランド産)を混入して販売した。この行為は、製品製造の5回に1回の割合で行われており、外国産を5%～20%の範囲で混入していた。
なお、国産と表示された牛スライス商品には、個体識別番号の表示・伝達が行われておらず、また、帳簿に個体識別番号の記録がなかった。
- [7]平成10年頃まで、「肩ロース」と表示された豚挽肉の原材料に肩ロースのほか豚の内臓を混入して販売した。
- [8]平成16年頃から豚挽肉の発色が悪い時には、原材料に牛の心臓を日常的に混入して販売した。
- [9]平成17年頃から冷凍食品(フライドチキン、やきとり串、ブタ串)の賞味期限を改ざんして販売した。

[10]北海道加ト吉から提供を受けた冷凍コロツケを、賞味期限を改ざんして販売した。

[11]その他

ア 鶏肉について、24年前頃に、大手鶏肉卸業者の包材を入手し、種鶏を詰めて販売していたと説明した。

なお、この包材が工場内に少なくとも1.5万枚以上在庫していることを確認した。

イ 15年前頃に鹿肉ジャーキーに羊肉を使用して販売したこと。

ウ 24年前頃に豚挽肉に加熱調理した焼豚の端材を混入して販売したこと。

[1]から[11]までの商品が、ミートホープの名前で消費者向けに販売されていたか どうかは、今後追跡調査を実施して確認。

(2) (株)バルスミート(ミートホープ(株)の系列販売会社)

これまで違反につながる事実は確認されていない。

(3) (株)北海道加ト吉

[1]ミートホープから仕入れたコロツケの原材料の牛挽肉に、牛肉以外の肉が混入していた事実を知らず、商品を製造し、販売したと、工場長は説明した。

[2]工場長は、本来廃棄しなければならない出荷単位に満たない業務用冷凍コロツケを平成14年4月頃から約2年間、1個5~10円の単価で少なくとも3万個、最大で8万個をミートホープに販売し、代金として30~40万円を得て、会社の利益に計上せず、社員の懇親の目的として使用した。

なお、JAS法の立入検査の結果を踏まえ、6月25日以降、ミートホープの牛肉等の流通経路の解明や、販売されていた商品の不適正な表示状況について追跡調査を実施する。

B. 当面の改善方策

農林水産省は6月25日、「牛ミンチ」事案を踏まえた当面の改善方策として以下の方策を講じることを公表しました。

1. 当面の改善方策の概要

(1) 疑義情報の正確な記録と迅速な対応の徹底

全国の農政事務所等に対し、寄せられる疑義情報を適切に記録するとともに、都道府

県に情報を回付するまでの標準処理期間を設定するなど迅速な処理を徹底する。

(2) 類似事案の有無についての調査

全国の農政事務所等に対し、これまで寄せられた疑義情報が適切に処理されているかどうか点検する。

(3) 全国業者か県域業者かの判断基準の明確化

実態の乏しい事務所等であっても複数県にまたがっていれば、全国業者とみなして

国が管轄するなど、全国業者か県域業者かの判断基準を明確にし、通知する(消費・安全局長通知)。

(4) 都道府県との連携の強化

[1] (3)の通知に基づき、疑義情報が寄せられた当該事業者を全国業者か県域業者かを判断する。判断結果については、都道府県と相互に確認する。

[2] 都道府県に疑義情報を文書で回付する際には、都道府県のその後の対処状況につき回答を求めることとし、国として十分フォローアップする仕組みを作る(都道府県から国に回付される情報も同じ)。

2. 今後のスケジュール

1の当面の改善方策については、農政局次長会議(6月27日開催)において、説明するとともに、都道府県の意見を聞いて取りまとめ、早急に実施する。

5. 食肉関係団体におけるコンプライアンス徹底の指導

農林水産省は、これまでも、食肉関係企業におけるコンプライアンスの推進について、関係法令の遵守及び企業倫理の確立を厳正に指導してきましたが、今般、食肉加工卸売会社における牛挽肉の虚偽表示等の事実が判明したことを踏まえ、再発防止と食品に対する消費者の信頼確保を図る観点から、6月28日、食肉関係団体に対し以下に紹介する指導文書を発出しました。詳しくは次のホームページをご覧ください。

http://www.maff.go.jp/www/press/2007/20070628press_3.html (伊藤蓮太郎)

(1) から全国食肉業務用卸協同組合連合会長あて農林水産省生産局長指導文書 コンプライアンスの徹底について

食肉関係企業におけるコンプライアンスの推進のため、「畜産関係業界における法令遵守の徹底について」(平成17年6月9日付け17生畜第641号農林水産省生産局畜産部長通知)をはじめ、不正事件に関与した企業等に対する業務改善命令及びこれに対する取組状況の報告の定期的聴取、補助事業実施団体等における行動規範の策定等により、関係法令の遵守及び企業倫理の確立を厳正に指導してきたところです。

しかしながら、今般、貴団体の傘下構成員である食肉加工卸売会社において、牛挽肉の虚偽表示のほか、他商品での意図的な異種肉の混入、賞味期限の改ざん、産地偽装等の事実が判明したところであります。本事案は社会的にも大きな問題となるなど、食肉業界全体に対し不信感を持たれかねない状況となっており、消費者に信頼されるべき食品産業において、今般のような不適切な事態が生じたことは甚だ遺憾であります。

コンプライアンスを徹底するためには、コンプライアンスに係る規範、指針、ガイドライン等の整備及び内部牽制システムの確立を図るとともに、役職員のコンプライアンス意識が徹底されるよう、講習会の開催等の取組を実施すること等が極めて重要であります。

つきましては、貴団体におかれましても、再発防止に万全を期し、食品に対する消費者の信頼を確保する観点から、傘下構成員に対し、コンプライアンスの取組を徹底

するとともに、下記事項について自主点検を実施し、結果について、平成19年7月31日までに報告いただくようお願いいたします。

記

1 商品に係る法令遵守の状況

(1) 対象商品

・挽肉 ・スライス肉 ・その他加工肉

(2) 点検項目

・食肉の種類、部位、原産地等の表示 ・賞味期限の設定、表示
・個体識別番号の表示・伝達・記録（国産スライス肉に限る）

2 行動規範の設定等企業倫理の確立に向けた取組状況

(2) 別記団体の長あて農林水産省生産局長指導文書

コンプライアンスの徹底について

食肉関係企業におけるコンプライアンスの推進のため、「畜産関係業界における法令遵守の徹底について」（平成17年6月9日付け17生畜第641号農林水産省生産局畜産部長通知）をはじめ、不正事件に関与した企業等に対する業務改善命令及びこれに対する取組状況の報告の定期的聴取、補助事業実施団体等における行動規範の策定等により、関係法令の遵守及び企業倫理の確立を厳正に指導してきたところです。

しかしながら、今般、食肉加工卸売会社において、牛挽肉の虚偽表示のほか、他商品での意図的な異種肉の混入、賞味期限の改ざん、産地偽装等の事実が判明したところであります。本事案は社会的にも大きな問題となるなど、食肉業界全体に対し不信感を持たれかねない状況となっており、消費者に信頼されるべき食品産業において、今般のような不適切な事態が生じたことは甚だ遺憾であります。

コンプライアンスを徹底するためには、コンプライアンスに係る規範、指針、ガイドライン等の整備及び内部牽制システムの確立を図るとともに、役職員のコンプライアンス意識が徹底されるよう、講習会の開催等の取組を実施すること等が極めて重要であります。

つきましては、貴団体におかれましても、再発防止に万全を期し、食品に対する消費者の信頼を確保する観点から、傘下構成員に対し、コンプライアンスの取組を徹底していただくようお願いいたします。

別記団体の長：全国食肉事業協同組合連合会会長、日本ハム・ソーセージ工業協同組合理事長、全国農業協同組合連合会代表理事理事長、社団法人全国食肉買参協会会長、社団法人日本食鳥協会会長、社団法人日本食肉協会会長、社団法人日本食肉協議会会長、社団法人日本食肉市場卸売協会会長、社団法人日本畜産副産物協会会長、社団法人日本ハンバーグ・ハンバーガー協会会長、財団法人日本食肉流通センター理事長、全国食肉センター協議会会長理事、日本食肉輸出入協会会長。

6. 食品の業者間取引の表示のあり方検討会の設置

農林水産省は6月29日、このたびの「牛ミンチ」事案を踏まえ、一般消費者の食品業界及び表示に対する信頼性を確保するため、事業者間において取引される食

品の表示の現状及び問題点、これらの食品に係る JAS 法の品質表示義務の適用の可能性など、表示のあり方を幅広く検討することを目的とした有識者会議の設置を決め、その第 1 回検討会を 7 月 10 日に開催する予定であることを公表しました。(伊藤蓮太郎)

7. 加工食品中のアクリルアミド含有実態調査の結果(平成 18 年度)

農林水産省は、「農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリスト」及び「食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング中期計画」(平成18年4月20日公表)において、アクリルアミドを優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質とし、平成18～22年度にサーベイランスを実施することとしています。

平成18年度は、リスク低減のための政策・措置(リスク管理措置)の必要性等について検討するため、その製法や消費状況からアクリルアミドの摂取源となることが懸念される加工食品の一部(乳幼児用菓子類(ビスケット類、ウエハース、米菓、ボーロ、スナック類、レンジケーキ)、みそ、しょうゆ)を対象に、アクリルアミドの含有実態について予備調査を実施し、その結果を6月18日に公表しました。その概要は以下のとおりです。詳しくは、下記のホームページをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

http://www.maff.go.jp/www/press/2007/20070618press_4.html

(1) 調査の結果

| 調査対象食品 | 調査点数 | 定量限界(mg/kg) | 定量限界未満の点数 | 最大値(mg/kg) | 平均値(mg/kg) |
|---------|------|-------------|-----------|------------|------------|
| 乳幼児用菓子類 | 200 | 0.020 | 68 | 1.0 | 0.11 |
| みそ | 50 | 0.020 | 50 | - | - |
| しょうゆ | 50 | 0.004 | 46 | 0.006 | - |

(2) 結果の考察

(1) 乳幼児用菓子類

濃度の分布やその範囲は品目により異なり、原材料や製造方法が濃度に影響を与えていると考えられました。

乳幼児によるアクリルアミド摂取量の推定値からは、健康リスクが無視できるほど小さいと結論できませんでした。そこで、リスク管理措置の必要性等について検討するため、引き続き情報を収集する必要があります。

(2) みそ、しょうゆ

ほとんどの調査試料(100点中4点を除く。)の濃度は定量限界未満でした。大人によるアクリルアミド摂取量の推定値は十分に小さく、健康リスクは小さいと結論しました。

(3) 今後の予定

リスク管理措置の必要性等について検討するため、現在実施中のトータルダイエツトスタディの結果やこれまでの予備調査結果を踏まえ、アクリルアミドの摂取源

として重要な加工食品（乳幼児用食品を含む。）を中心に実態調査を実施します。

8．生めん及び乾めんの不適正表示に対する措置

農林水産省は6月15日、生めん及び乾めんの各1件に不適正な表示が確認されたことから、それぞれの製造業者に対しJAS法第19条の14第1項の規定に基づく指示を行うとともに、その事実を公表しました。

（1）生めんの事例

1．経過

(1)株式会社 美々卯（本社：大阪市中央区本町4-6-4、以下「美々卯」という）が販売する半生そばに、JAS法に基づき定められた加工食品品質表示基準（以下「加工基準」という）に違反する疑義が生じたため、美々卯に対し、農林水産省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（現：独立行政法人農林水産消費安全技術センター）神戸センターが調査を実施しました。

(2)この結果、美々卯は、

[1]自らを表示責任者として販売している半生そば（商品名：美々卯のそば）について、原材料として小麦粉7に対しそば粉3の配合割合で製造されたものであるにもかかわらず、原材料名欄には「そば粉、小麦粉」と、そば粉が小麦粉より多く使用しているかのような表示をしていたこと。また、「でん粉」、「調味酢」等の原材料を使用しているにもかかわらず、一括表示の原材料名にその旨の表示を行わなかったこと

[2]平成16年2月20日から販売を開始し、平成18年3月から平成19年2月までの間に、少なくとも13,766袋（200g入り）を販売したこと等を確認しました。

2．措置

美々卯が行った行為は、加工基準第4条第1項第2号アの規定に違反することから、美々卯に対しJAS法第19条の14第1項の規定に基づく指示を行いました。

（2）乾めんの事例

1．経過

(1)柄木田製粉株式会社（本社：長野県長野市篠ノ井会30-2、以下「柄木田」という）が製造販売する干しそばに、JAS法に基づき定められた乾めん類品質表示基準（以下「乾めん基準」という。）に違反する疑義が生じたため、柄木田に対し、農林水産省関東農政局及び独立行政法人農林水産消費技術センター（現：独立行政法人農林水産消費安全技術センター）横浜センターが調査を実施しました。

(2)この結果、柄木田は、

[1]自らが製造し、表示責任者として販売する干しそば（商品名：信州田舎そば、せせらぎ信州産小諸田舎そば郷）については、いずれも原材料として小麦粉5に対しそば粉2の配合割合で製造しているにもかかわらず、原材料名欄には、「そば粉、小麦粉」と、そば粉が小麦粉より多く使用しているかのような表示を行っ

ていたこと。また、これらの製品に「小麦たん白」を使用しているにもかかわらず、一括表示の原材料名にその旨の表示を行っていないこと

平成 18 年 1 月から平成 18 年 12 月までの間に、「信州田舎そば」については約 17,500 袋（200 g 入り）、「せせらぎ信州産小諸田舎そば郷」については約 310 袋（200 g 入り）を販売したこと

[2] 上記製品以外の、自らが製造し、表示責任者として販売する干しそば（商品名：信州そば日本晴れ）については、原材料に「やまのいも」を使用していないにもかかわらず、一括表示の原材料名にその旨の表示を行っていること

平成 18 年 1 月から平成 18 年 12 月までの間に、「信州そば日本晴れ」を約 3,800 袋（200 g 入り）を販売したこと等を確認しました。

2. 措置

柄木田が行った行為は、乾めん基準第 4 条第 1 項第 2 号アの規定に違反することから、柄木田に対し JAS 法第 19 条の 14 第 1 項の規定に基づく指示を行いました。

【消費者情報】

生活関連物質課題調査

～魚類の品質表示などの調査とぶりの鮮度調査～

豊中市くらしの情報 No.278 号から

外来魚の問題や水産資源の枯渇が問題視される中、多くの種類の魚が出回るこの時期に、「通称：JAS 法」などで定められている魚類の品質表示や、販売価格などについて調査しました。

また、一般的に家庭で食することの多い「ぶり」の特に鮮度の見分け方が難しいとされる「切り身」を対象に、鮮度や品質表示などについて調査しました。

調査内容

魚類の品質表示などについての調査

調査期間：平成 18 年（2006 年）11 月 13 日～15 日

調査店舗数：事前包装 41 店舗、対面販売 4 店舗、パックなし販売 9 店舗

調査検体数：事前包装 921 点、対面販売 122 点、パックなし販売 20 点

ぶりの鮮度や品質表示などについての調査

調査日：平成 18 年（2006 年）11 月 15 日

調査店舗数：42 店舗（千里地区 7 店舗、北部地区 13 店舗、中部地区 14 店舗、南部地区 8 店舗）

調査検体数：42 点

講師：大阪市水産物卸協同組合（6 名）

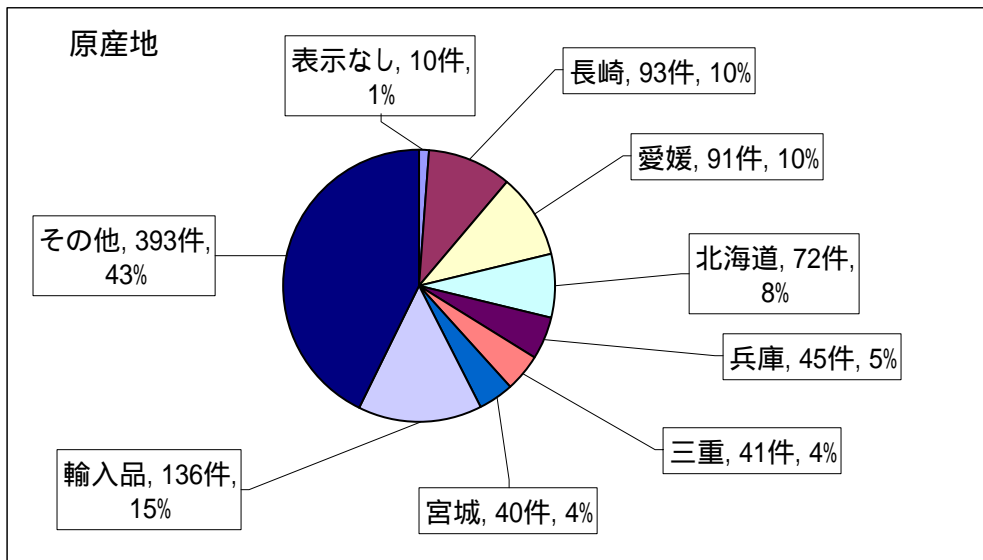
1. 魚類の品質表示や価格等についての調査結果【事前包装】

名称

魚類とわかるような表示がすべてのものにされており、まったく問題ありませんでした。

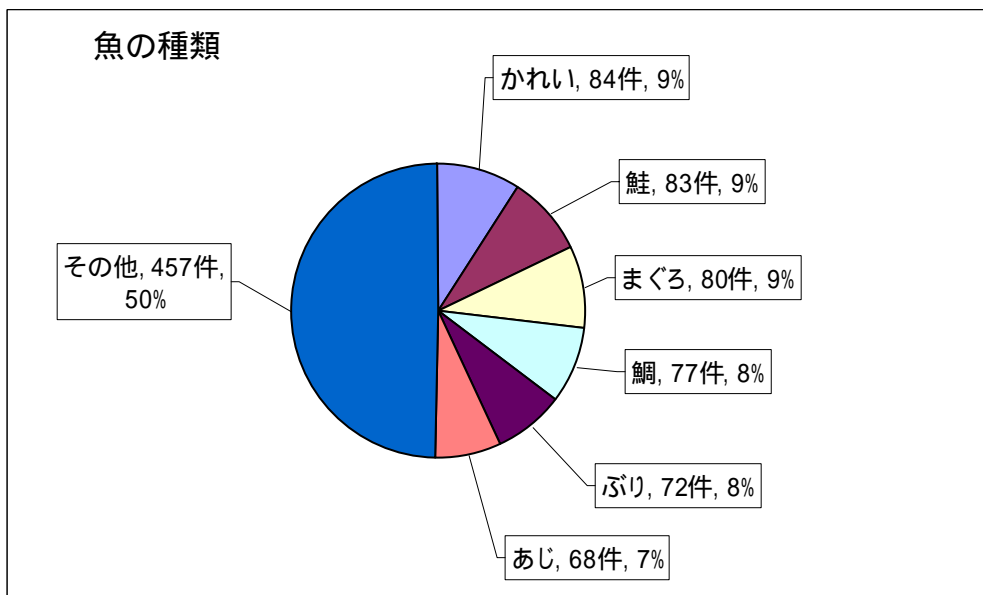
原産地

ほとんどのものに表示されていましたが、約1%にあたる10件に表示がありませんでした。魚の種類によって違いますが、表示されているものの中では長崎産が最も多く、愛媛、北海道が続きました。また、国産の占める割合が約85%に及びました。



魚の種類

店頭における魚の種類は多種多様で、事前包装では46種類でした。最も多かったのは「かれい」で、約9%にあたる84件でした。次に多かったのは「鮭」で、その次に「まぐろ」が続きました。また、「ぶり」と「はまち」を合わせると約11%にあたる102件となり、最も多い種類となりました。



生食用であるかないかの別

約21%にあたる191件に「生食用」等の表示がありました。
解凍

約8%にあたる73件に「解凍」の表示がありました。

養殖

約18%にあたる163件に「養殖」の表示がありました

また、一般的に養殖が多いとされるぶりと鯛について、個別に養殖の割合を調査しました。

ぶりの養殖

約51%にあたる37件に「養殖」の表示がありました。

鯛の養殖

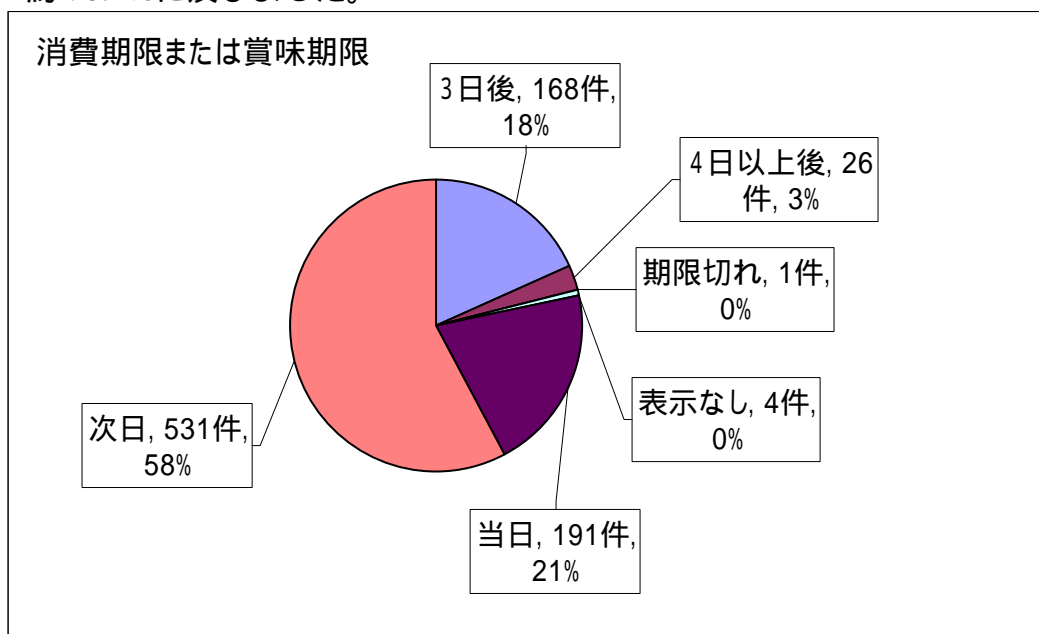
約52%にあたる40件に「養殖」等の表示がありました。

加工年月日（調査日を基準）

義務表示でないこともあって、約35%にあたる326件に表示がありました。表示されているものの中では、当日に加工されたものが最も多く、全体の約54%に及びました。

消費期限または賞味期限（調査日を基準）

ほとんどのものに表示されていましたが、約0.4%にあたる4件に表示がありませんでした。また、期限切れのものが1件ありました。表示されているものの中では、次の日のものが最も多く当日のものを合わせると約78.4%に及びました。



保存方法

ほとんどのものに表示されていましたが、約5%にあたる41件に表示がありませんでした。

販売業者等の名称及び所在地

すべてのものに表示されおり、まったく問題ありませんでした。

内容量

約64%にあたる587件に表示がありました。義務表示でないこともあって、表示されていないものも334件ありました。表示方法はグラム表示

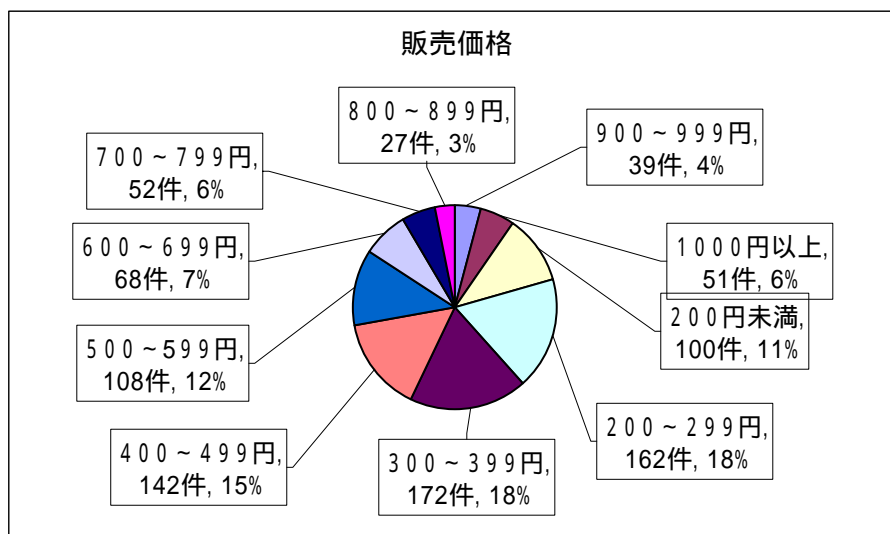
が最も多く見られましたが、匹や切り身での表示も見られ、魚の種類などによってさまざまでした。

販売価格

すべてのものに表示されており、まったく問題ありませんでした。魚の種類や内容量によって違いますが、300～399円で売られているものが最も多く、約19%にあたる172件でした。

上位3種類の魚の販売価格及び原産地

数の多かった上位3種類の「かれい(84件)」、「鮭(83件)」、「まぐろ(80件)」について、販売価格及び原産地を別に集計しました。



かれい

かれいの販売価格は400円台が最も多く、原産地では島根産が最多でした。

鮭

鮭の販売価格は300円台が最も多く、原産地ではノルウェー産が最多でした。その他の原産地でも、北海道、岩手、カナダなど、比較的北の地域が多く見られました。

まぐろ

まぐろの販売価格は300円台と400円台が最も多く、原産地では静岡県産が最多でした。

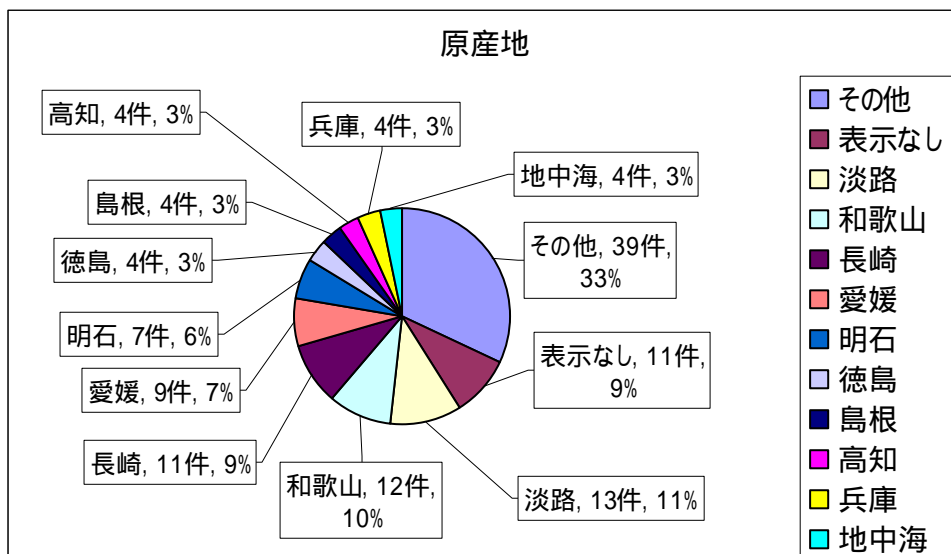
2. 魚類の品質表示や価格等についての調査結果【対面販売】

名称

魚類とわかるような表示がすべてのものにされており、まったく問題ありませんでした。

原産地

ほとんどのものに表示されていましたが、約9%にあたる11件に表示がありませんでした。魚の種類によって違いますが、表示されているものの中では淡路産が最も多く、和歌山、長崎が続きました。また、国産の占める割合が約92%に及びました。



魚の種類

対面販売で販売されていた魚は32種類で、「鯛」、「まぐろ」、「あじ」の順に多く、事前包装のものとの間に違いが見られました。

解凍

「解凍」の表示があるものは1件でした。

養殖

約17%にあたる21件に「養殖」の表示がありました

また、一般的に養殖が多いとされるぶりと鯛について、個別に養殖の割合を調査しました。

ぶりの養殖

すべてに「養殖」の表示がありました。

鯛の養殖

約19%にあたる3件に「養殖」の表示がありました。

上位3種類の魚の原産地

数の多かった上位3種類の「鯛(16件)」「まぐろ(14件)」「あじ(12件)」について、原産地を別に集計しました。

鯛

鯛の原産地では愛媛産が最多でした。

まぐろ

まぐろの原産地では地中海産が最多でした。

あじ

あじの原産地では和歌山産が最多でした。

3. 魚類の品質表示や価格等についての調査結果【パックなし販売】

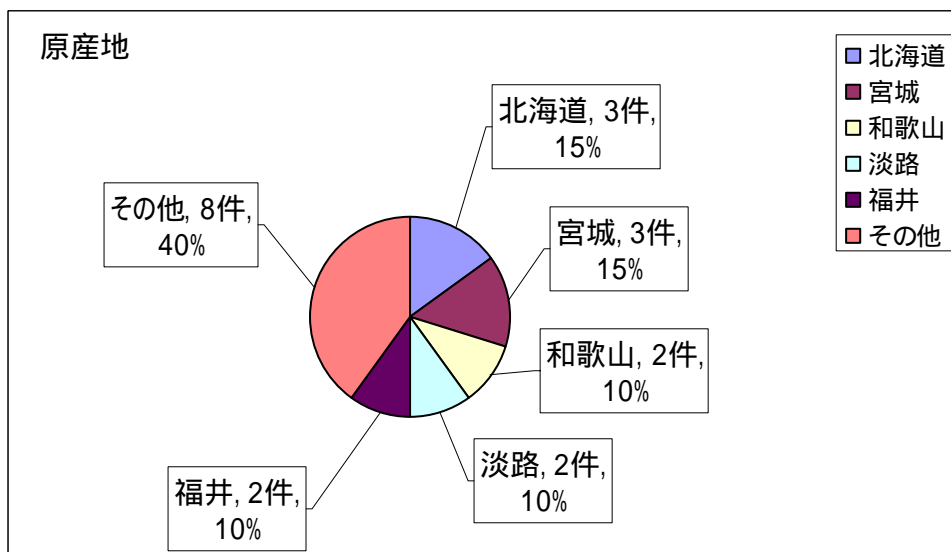
名称

魚類とわかるような表示がすべてのものにされており、まったく問題ありませんでした。

原産地

すべてのものに原産地表示があり、まったく問題ありませんでした。すべてが

国産で、パックなし販売で売られていたものにはさんまやさばが多く、そのため、原産地も北海道、宮崎が多く見られました。



魚の種類

パックなしの販売で販売されていた魚は12種類で、比較的バラ売りのしやすい、「さんま」、「さば」が多く見られました。

解凍

「解凍」の表示があるものはありませんでした。

養殖

「養殖」の表示があるものはありませんでした。

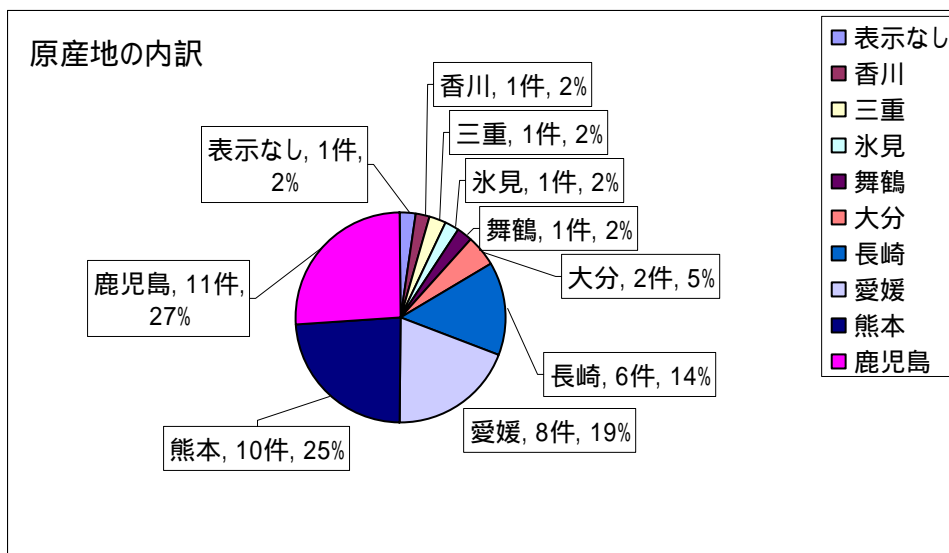
4. ぶりの鮮度や品質表示等についての調査結果

(1) 品質表示等について

次のような結果になりました

品質表示調査結果

| 内容 | 表示あり | 表示なし | 合計 |
|-----------|------------|-----------|----------|
| 名称 | 41 (97.6%) | 1 (2.4%) | 42(100%) |
| 原産地 | 41 (97.6%) | 1 (2.4%) | 42(100%) |
| 養殖 | 32 (76.2%) | 10(23.8%) | 42(100%) |
| 内容量 | 30 (71.4%) | 12(28.6%) | 42(100%) |
| 販売業者等の名称等 | 42 (100%) | 0(0.0%) | 42(100%) |



(2) 鮮度・品質評価について

鮮度、品質、総合評価をABCの3段階で評価しました。鮮度評価ではA評価が9割近くあり、B評価と合わせると100%で、品質評価も同様の結果になりました。価格等を加味した総合評価でも評価が6割以上あり、B評価と合わせると約88%で、全体的に粗悪品となるC評価はほとんど見られませんでした。また、鮮度、品質・総合評価を組み合わせた評価では、AAAのもの最も多く、次にAABとBBCのものが多く、この3つで9割以上を占めていました。

鮮度・品質等調査結果

| | 調査数 | 総合評価 | | | 価格(100gあたり換算) | | |
|----|-----|-----------|-----------|-----------|---------------|------|------|
| | | A | B | C | 最高 | 最低 | 平均 |
| 千里 | 7 | 4(57.1%) | 3(42.9%) | 0(0.0%) | 313円 | 184円 | 243円 |
| 北部 | 13 | 10(76.9%) | 2(15.4%) | 1(7.7%) | 560円 | 152円 | 267円 |
| 中部 | 14 | 10(71.4%) | 2(14.3%) | 2(14.3%) | 498円 | 124円 | 273円 |
| 南部 | 8 | 2(25.0%) | 4(50.0%) | 4(50.0%) | 348円 | 238円 | 288円 |
| 全市 | 42 | 26(61.9%) | 11(26.2%) | 11(26.2%) | 560円 | 124円 | 269円 |

(3) 価格について

100gあたり換算して比較しましたが、250~299円のもの最多でした。また、AAA評価のものと全体の平均価格を比べてもそれほど差はなく、鮮度や品質が価格に影響を及ぼしてはいませんでした。

(4) 魚類の鮮度の見分け方、買い方について

口が開いたものが良くない。目が小さくて肥えているものは脂がのっておいしい。

なるべく旬の魚を選ぶ、旬のものは脂がのっておいしく、安く手に入る。

魚の顔はとがっているものより丸いものがよい。

養殖のものが、味が落ちるとはかぎらない

血合いは養殖のものの方が変わりにくい、血合いのきれいなものを選ぶ。一般的に目が澄み切っていて光っているもの、えらが鮮紅色で粘りのあるものがよい。

身の表面につやがあり、うろこがしっかりしていて、全体にピンと張って弾力のあるものがよい。

血合いがどす黒かったり、茶色はよくない、鮮紅色がよい。

魚の細胞膜が破壊されるとドリップがあるので、パックしたもので、液体が流れだしているものは選ばない。

トレーの種類によって魚が大きく見えたりするので、買うときは目の錯覚に注意。

(5) ぶりの特徴について

ぶりは回遊魚で、北の地域ほどおいしいといわれています。富山の氷見産がぶりの産地として有名ですが、最近では養殖で、なかなか手に入らないものになっています。また、養殖が大半で、技術が進みおいしくなっています。冬場がおいしく、つばす・はまち・めじろ・ぶりと名前が変わる出世魚です。栄養面ではDHA(ドコサヘキサエン酸)が多く、頭がよくなるといわれる栄養素が含まれ

ています。天然のものは赤い身をしています、養殖のものは身がすき透っていて、白っぽいものが多くなっています。天然のものは血合いの変色が早いのも特長です。

5. まとめ

<魚類の品質表示や価格等について調査結果>

- 魚の種類によってさまざまな原産地、価格帯に分かれ、多種類の魚や刺身や切り身・鍋物用など多様な形で販売されていました。
- 国産のものが多く、どの販売方法でも9割前後が国産のものでした。
- 「JAS法」等で定められている名称、原産地、内容量、解凍、養殖、販売業者の名称及び所在地の表示についてはまったく問題ありませんでしたが、原産地で約1%にあたる10件に表示がありませんでした。内容量の表示方法はさまざまで、グラム表示のほかに、匹、切れ単位、パック単位での表示が見られました。
- 事前包装ではかたい、対面販売では鯛、パックなし販売ではさんまが最も多く見られました。
- 200～499円までの価格帯が多く、1000円以上はとらふく等の高級魚ばかりでした。

<ぶりの鮮度や品質表示等について調査結果>

- 「JAS法」等で定められている名称、原産地の表示のうち、それぞれ表示がないものが1件ずつありました。
- 原産地が表示されているものの41検体には、9府県に渡って表示があり、さまざまな地方で水揚げされていることがわかりました。
- BBB評価以上のものが9割以上あり、鮮度、品質、総合評価のそれぞれを見ても、粗悪品となるC評価はほとんど見られませんでした。鮮度や品質の良いものが千里と中部地区に多い傾向がありました。
- 100gあたり換算して比較すると、最低価格と最高価格に4倍以上の開きがあり、価格にかなりのばらつきがありました。全体の平均価格と比べて、千里地区の平均価格は高く、北部地区の平均価格は低いといった傾向がありました。また、鮮度や品質の評価が高いものと全体の平均価格を比べてもそれほど差はなく、評価が価格に影響を及ぼしてはいませんでした。

【学術・海外行政情報】

1. 天然に存在するフェノール及び関連化合物の酸化防止及び細胞毒性活性：比較研究

Rao YK, Geethangili M, Fan SH, Tzeng YM
(Institute of Biotechnology, Chaoyang University of Technology Wufeng 413, Taiwan, ROC)

Food Chem Toxicol. 2007 Mar 23, [Epub ahead of print]

16 種の植物由来フェノール若しくはその関連化合物の酸化防止活性 (DPPH ラジカル及びスーパーオキシドアニオン消去活性) 及び細胞毒性活性 (腫瘍細胞、Jurkat, PC-3, Colon205, HepG2; 正常細胞、PBMCs) を試験管内試験により検討した。フラボノイド 10 種、リグナン 3 種、フェノール酸 2 種、及びカテキンの異種化合物の酸化防止活性と細胞毒性活性の平均値は著しく異なっていた。特に、フラボノール類であるクエルセチンとティリロシド (tiliroside) は顕著な酸化防止能と、それぞれ Jurkat 細胞と Jurkat 及び HepG2 細胞に対する細胞毒性を示した。一方、フラボノン類である 5,7-dimethoxy-3,4-methylenedioxyflavanone とホモイソフラボノイド類である isobonducellin は酸化防止能はないが、Jurkat 及び HepG2 細胞に対して強力な細胞毒性を示す一方 Colon205 細胞に対する毒性中程度であった。興味あることに、以上の誘導物質はいずれも試験した濃度域において (5-200mM) 正常末梢血単核細胞に対する毒性はなかった。薬用植物中に見出された天然フラボノイドで細胞毒性が認められたのは今回はじめてである。 (石井健二)

2 . 米飯中の *Bacillus pumilus* 産生 pumilacidin が関与した食中毒

From C. Hormazabal V. Granum PE.

(Department of Food Safety and Infection Biology, Norwegian School of Veterinary Science, P.O. Box 146 Dep., N-0033 Oslo, Norway.)

Intn J Food Microbiol. 2007 Apr, 115(3)-24; 電子出版 2007 Jan 13

バチルスセレウス (*B. cereus*) 以外のバチルス属菌によって発生する食中毒については記載はあるものの、関与する毒素が分離されることはまれである。条件が揃うと芽胞が加熱処理に耐えて発芽し、毒素を産生しつつ調理食品中で増殖する。我々は 3 人の人が中華料理店での夕食後に発症した小規模な食中毒例を述べる。めまい、頭痛、悪寒、及び背痛を含む急性症状が食事の間に起きた。食後 2、3 時間してから胃けいれん及び下痢が起き、これらの症状は数日間続いた。調理され、再加熱された米飯が食中毒の最も疑わしい原因食品であり、当該米飯から多数の *B. pumilus* が分離された。分離された *B. pumilus* 株は pumilacidins として知られるリポペプチド複合体を 15 で最大量産生することが分った。この報文は、食中毒原因食品から pumilacidin 産生性 *B. pumilus* を分離し、また、関与微生物及びトキシン複合体の特性を解明した最初の報告である。(伊藤蓮太郎)

編集後記

トランス脂肪酸TFAについて、7月2日の日経新聞夕刊で、「トランス脂肪酸 NY、全米初の規制 飲食施設を対象に」と報道されたこともあり、気にしていた会員も多かったのではないのでしょうか。行政情報でご紹介したとおり、食安委は最新の科学的知見に基づき6月21日にトランス脂肪酸のファクトシートを更新しました。この課題については、大別して、調理油などの食品を対象にした規制値を設定すべきという意見と、むしろ、食事バランスガイドを中心にした食育によって「自らの食生活は、主食、主菜及び副菜を基本にした栄養バランスの良いものにする」を周知することという意見に分かれるようです。後者は、消費者自らの自覚と行動に力点を置いたものです。会員各位はどちらのご意見ですか。

米国産牛肉の対日輸出認定施設における対日輸出プログラムの遵守状況の改善が検証されたことにより、日米両国政府における関連業務が漸く通常の状態に戻ったことになりそうです。平成17年12月に米国産牛肉の輸入再開に合意し、翌18年1月20日にすべての米国産牛肉の輸入手続きを停止してからの悔やまれる長い長い1年半でした。米国はHACCP発祥の国であり、食品安全管理では先進国の中でも最先端を行く国と見ていたのですが、USDA及びAMS内部の不徹底という予想外の事態が明らかとなり、食品安全管理に関する最先進国の想わぬ油断により不覚を取ってしまったものでしょう。食品の適切な安全管理を継続するためには、如何なる熟練者であろうと初心者であろうと、油断することなく毎日毎日を常に新鮮な気持ちで取り組まなければならないことを再認識させられました事例でした。

いわゆる健康食品の摂取状況の調査結果は、見つけ難いページでしたが、摂取する理由、しない理由、摂取健康食品名のほか、別添の自由回答では情報源、将来摂取する理由等で興味あるものがありました。牛肉ミンチ事案は、食品事業者には有るまじき、不埒極まる言語道断な行為です。大多数の食品事業者が消費者の信頼回復に努力している今日、このような不埒極まる事業者がいたことは残念でなりません。混合肉の簡易分析試験方法の普及と精度の高度化に関する研究を促進しなければならないでしょう。(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。