Communication Center for Food and Health Sciences
ＮＰＯ法人
NPO CCFHS

食科協ニュースレター 第52号

９月号

目　　次

	頁
【巻頭言】	
「国際汎用添加物」	1
【食科協の活動状況】	
1．8月の主な活動状況	2
2．今後の予定	2
【行政情報】	
1．輸入食品の安全性確保に係る中国政府との意見交換会の概要	2
2．牛挽肉加工品の緊急調査の結果について	3
3．食品の期限表示の周知徹底及び消費者等への情報提供等について	6
4．石屋製菓（株）に対するＪＡＳ法に基づく指示について	7
5．食品産業の意識調査の結果について	9
6．平成１８年度第４回安全･安心モニター調査結果について	１０
7．平成20年度予算概算要求の食品安全に係る重点事項	１１
【消費者情報】	
1．商品テスト～　野菜系飲料	１４
くらしのほっと通信　2007年8月（No.21）から引用	
2．容器を無理なく開ける～開封補助具１０銘柄をテスト	１５
「きらめっく」No.43　2007　年５　月１　日から引用	
【学術･海外行政情報】	
1．新食品及び遺伝子組み換え食品の安全性評価における安全な食経験	20
２．カナダ食品監視庁の健康危害警報	20
小売店でのばら売り白ごまがサルモネラ菌を含む可能性あり	

会員のひろば

賞味期限の定義の理解は的確に

平成１９年９月１３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　8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【巻頭言】

「国際汎用添加物」

(財)日本食品化学研究振興財団
常勤顧問　槇　孝雄

国際汎用添加物という言葉が話題になったのは平成14年7月のことである。その時からもう5年を経過した。

発端は、平成14年7月、輸入された食塩にフェロシアン化物が使用されていたことから始まる。

フェロシアン化カリウムなどのフェロシアン化物は、JECFA（FAO/WHO合同食品添加物専門家会議）で安全性評価が終了し、食塩の固結防止剤として諸外国では広く使用されている食品添加物(以下添加物と呼ぶ)である。しかし、その当時、我が国では未指定の添加物であったために、これを含む食塩、またその食塩を使用した加工食品の輸入は規制されていた。また同じ頃、JECFA で安全性評価が終了しているが、わが国では未指定の合成香料が多数使用されていることが判明し問題となった。

即ち、国際的に安全性評価が終了し、欧州連合や米国などで広く使用されている添加物を「国際汎用添加物」と呼んでいる。

われわれ日本人の食生活の約60%が海外に依存している。この不整合は食品輸入に対する障壁の一要因ともなっており、添加物の国際整合性が必要とされていた。

厚生労働省は平成14年7月、国際的に安全性が評価され、かつ、広く諸外国で使用されている添加物については、国が主体となって安全性評価を行ない、国際的に整合性を図る方向で検討を進める方針を打ち出した。これによりポリソルベート類、加工でん粉類など 46 品目(成分)の添加物リストを作成し、厚生労働省が自ら指定に向けた検討作業を進めている。

これら46品目(成分)と合成香料､その他に企業から指定の要請があった添加物は、順次、食品安全委員会で評価が進められている。既に、幾つかの成分については評価が終了し、新添加物として指定されてきている。続いてポリソルベート類などの評価も終了し、新たに添加物として認められつつある。

これら新添加物の中には､L－アスコルビン酸カルシウムやトコフェロール酢酸エステル類などのビタミン類、カルシウム塩やマグネシウム塩などのミネラル類、更に低カロリー甘味料など、栄養成分や健康管理面に役立つ成分も少なくない。

最近、安全性評価が終了した添加物にネオテーム（低カロリー甘味料）がある｡ネオテームは厚生労働省が作成した46品目のリストには含まれていないが､砂糖の7,000～13,000倍の甘味度を持つ添加物として話題を呼んでいる。今まで想像したこともなかったほどの超高甘味度を有する甘味料である。ネオテームはJECFAでの安全性評価は2003年に終了し、米国ほか19カ国で使用が認められている。日本でも最近、食品安全委員会の評価が終了し、指定に向けて検

討が進められている。
　消費者の中には食生活からは添加物の摂取を避けようしている人、添加物の数が増えることに不安を抱いている人も少なくない。
　このような昨今には、国際ハーモナイゼーション（国際調和）を主にしたリスクコミュニケーションが必要になるようにも思われる。

【食科協の活動状況】

１．８月の主な活動状況

１日　千葉県 GMO 検討委員会へ伊藤専務理事が出席。
７日　食科協ＮＬ第 51 号を発行。
16 日　FSMS 部会設置案の打合せ（三原、北村、伊藤の各役員出席）。
17 日　薬食品衛生審議会食中毒部会を傍聴。
22 日　日本鰻輸入組合専務理事 高屋彰二氏を訪問。
31 日　「第 6 回公開講演会開催のお知らせ」の郵送等。

２．今後の予定

10 月 16 日(火)に第６回公開講演会を開催。詳細は食科協 URL「協議会の活動状況」に掲載。（伊藤蓮太郎）

【行政情報】

１．輸入食品の安全性確保に係る中国政府との意見交換会の概要

　厚労省は 8 月 6 日、北京市の中国国家質量監督検験検疫総局において(1) 中国の国内法に違反した食品の対日輸出防止、(2) 我が国の食品衛生法を遵守した食品の対日輸出の確保、(3) 対米輸出食品への対応と対日輸出食品への対応との関係の確認等の内容について意見交換を行いました。中国側から以下の事項について説明があり、緊密な意見交換を行いました。出席者は日本側が道野英司 輸入食品安全対策室長ほか、中国側が唐光江 処長ほかです。(伊藤蓮太郎)
１．検験総局の輸出食品の安全性確保に関する検査体制の概要
（１）組織：中国国家質量監督検験検疫総局及び各地方の検験検疫局；650 カ所
（２）人員：各地方の検験検疫局の輸出食品担当技術職員；6,000 人
（３）検査能力：各省の検験検疫局の検査施設において、カビ毒、残留農薬、添加物等の検査を実施
２．中国の国内法に違反した食品の対日輸出防止
　中国食品衛生法の衛生基準に適合しない場合は、輸出企業としての登録及び登記がなされない。
３．我が国の食品衛生法を遵守した食品の対日輸出の確保
（１）中国国内の生産・製造加工段階での対応：生産、製造加工企業の登録等

及び監督管理
（２）輸出段階における対応：輸出企業の登録、検査合格品に対する輸出許可、輸出時のモニタリング検査の実施
（３）その他：輸出停止企業リストの公表、検験検疫マークの貼付等
４．対米輸出食品への対応と対日輸出食品への対応との関係の確認
対米輸出食品については、緊急的な措置として当面の間全ロット検査を実施。
対日輸出食品については、対日輸出の枠組みに基づき生産段階での管理、検査等がなされていることから、輸出検査については通常の頻度で実施。

２．牛挽肉加工品の緊急調査の結果について

農林水産省は、このほど、市場に流通している牛挽肉加工品の原料肉の種類を鑑定し商品の表示の真正性を確認するため、原材料名に食肉として牛肉のみが表示されている商品110点(チルド15、惣菜37、冷凍食品40、レトルト15、缶瓶詰3)を対象に、(独)農林水産消費安全技術センターにおいて遺伝子分析(PCR法)とタンパク質の分析(エライザ法)によって食肉の鑑定を行い、その結果を8月10日以下のとおり公表しました。詳細は、
http://www.maff.go.jp/j/press/2007/20070810press_8.htmlをご覧ください。
（伊藤蓮太郎）
１　緊急調査結果に基づく、文書による指導及び抜き打ち検査の実施
緊急の調査結果、牛肉以外の食肉の混入が２４点確認されましたが、このうち２３点については、機械の不洗浄等製造工程の管理が不十分であることに起因するものでした。残りの１点については調査を継続中です。このため次のことを行うこととしています。
[１] 製造業者に工程管理の徹底、適切な品質表示の実施について文書で指導する。
[２] 消費者の表示に対する信頼を確保するため、対象を牛挽肉加工品から食肉加工品に拡大して抜き打ち検査を行い、商品に表示されている以外の食肉の種類が含まれているかどうか表示の真正性の確認を行う。
２　分析結果及び確認調査の状況
（１）原材料表示と内容物の食肉の種類が一致していたもの…86 点
うち牛肉以外の食肉の種類が検出されたが、鶏卵等を含む旨の表示があるもの…27 点
（２）原材料表示と内容物の食肉の種類に食い違いがあり、製造工程確認、原料肉の納入先への調査が必要とされたもの(資料２(省略))…24 点
〔（２）の商品の確認調査の状況〕
[1]他の食肉の混入が機械の不洗浄、連続操業等によることが判明したもの 23 点
※このうち１点（冷凍ビーフコロッケ）については、
ア）和牛肉使用との表示を行っていたにもかかわらず、ホルスタイン種の挽肉しか使用していなかったこと、

イ）北海道産男爵芋使用との表示を行っていたにもかかわらず、米国産乾燥マッシュポテトを混入させていたこと、
ウ）上記の商品に和牛肉使用及び北海道産男爵芋使用との不適正な強調表示を行い、20ヶ月に渡って、約11万個販売していたこと
から、本日ＪＡＳ法に基づく指示・公表を行いました。(いかりスーパーマーケット（本社兵庫県尼崎市）)（資料３（省略））。
[2]　現在、調査継続中のもの…１点

３　今後の対応

（１）　継続中の確認調査の早期完了
継続調査中の１点について調査を精力的に行い、その結果、JAS法違反にあたる事項が確認されれば、指示･公表等の措置を講じる予定です。

（２）　業界団体を通じた指導
今回の調査により、製造工程の管理の不徹底がみられたことから、業界団体を通じて製造業者に対して工程管理の徹底、適切な品質表示の実施につき、文書で指導し、周知します。(8月10日発出予定、下記１の文書)

（３）　食肉加工品についての抜き打ち調査の実施
消費者の表示に対する信頼を確保するため、食品の表示の監視・指導体制を強化することとし、農林水産消費安全技術センター等において、市場に流通している食肉加工品に重点をおいた抜き打ち検査を行い、商品に表示されている以外の食肉が含まれているかどうかの分析を行います。(下記２の文書)

下記１

関係団体長あて

農林水産省総合食料局長
農林水産省消費・安全局長
農林水産省生産局長

製造工程管理と法令遵守の徹底について（通知）

市場に流通している牛挽肉加工品の原料肉を確認するため、平成19年6月26日から1ヵ月間、（独）農林水産消費安全技術センターにおいて、店頭で販売されている原材料名に食肉として牛肉のみが表示されているコロッケ等110点につき、緊急調査を行ったところである。

今回の調査結果では、一部の食品において製造工程での機械の不洗浄、連続操業等による他の畜種の混入があったことが明らかとなったところである。食品表示に対する消費者の信頼を確保するには、食品の内容物に対応した適正な表示が行われることが必要であるが、複数の畜種を含むにもかかわらず、単一の畜種を原材料とする旨を表示している場合には、原材料名の欠落として農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）に抵触するおそれがある。

このため、貴団体におかれては、傘下の事業者に対し、下記の事項に取り組むよう働きかけるとともに、ＪＡＳ法、食品衛生法、景品表示法等表示に関連する法令の遵守を徹底するよう、周知方よろしくお願いする。

記

１　製造工程管理の徹底について

単一の畜種を原材料とする旨を表示する場合には、製造工程で他の畜種が商品に混入し、結果として表示と内容物に食い違いが生じることを回避するため、以下の取組みを実施すること。

(1) 原料肉及び製品の分別管理を徹底すること。
(2) 原料肉を切り替える際には肉挽機の洗浄等を行い、前の原料肉が残存しないようにすること。
(3) 同一の肉挽機で異なる原料肉を混合した製品を製造する場合は、先に単一の原料肉による製品を製造すること（例：牛挽肉の製造→牛豚合挽肉の製造）。
(4) 投入原料、作業工程の記録を徹底すること。
(5) 加工場の整理・整頓を徹底すること。

２　内容物に対応した適正な表示について

上記１の取組みも踏まえ食品の内容物に対応した表示を行うこと。

なお、上記１の取組みの徹底に努めても、他の畜種が混入する可能性を排除できない場合には、必要に応じ「○肉（他の畜種肉）を使用した設備で製造しています」等の表示を行うことにより、表示と内容物に食い違いが起こらないようにすること。

下記２

食肉加工品についての抜き打ち調査の実施について

「牛ミンチ」事案を踏まえ、消費者の信頼を確保する観点から、市場に流通している食肉を原材料とする加工品の原料食肉を確認するため、下記のとおり抜き打ち調査を行うことにより、食肉加工品の表示の監視指導を徹底することとします。

記

１　調査等の実施機関

地方農政局、地方農政事務所、内閣府沖縄総合事務局、独立行政法人農林水産消費安全技術センター（以下「センター」という。）

２　調査対象及び調査内容

（１）調査対象品目

食肉を主たる原材料とする加工品（冷凍食品含む）

例）ハンバーグ、メンチカツ、ミートボール、ハム・ソーセージ類、チキンナゲット、からあげ、食肉缶詰類、カレー等のレトルト食品等

（２）畜種判別

センターにおいて、（１）の調査対象品の食肉の分析を行います。

（３）製造工程確認、原料肉納入業者への遡及調査

分析の結果、原料食肉の表示と内容物の食肉の種類に食い違いがあった場合、製造工程確認等の調査を行います。

３　調査時期
　平成19年8月10日から当分の間
４　不適正表示への対応
　これらの調査の結果、不適正な表示が認められた場合には、関係都道府県とも連携して、ＪＡＳ法に基づく指示及び業者名の公表等の措置を講じることとします。

３．食品の期限表示の周知徹底及び消費者等への情報提供等について

農水省は、JAS 法に基づく食品の期限表示については、従来から、当該製品に責任を負う食品製造事業者等が科学的かつ合理的根拠をもって適切に設定するよう、適正な設定の徹底を指導してきたところですが、今般、菓子会社において、賞味期限の改ざんが行われるなどの事案が起きたことを踏まえ、再発防止と食品の表示に対する消費者の信頼確保を図る観点から、8 月 23 日、関係団体に対し次の指導文書を発出しました。（伊藤蓮太郎）

19消安第6182号
平成19年８月22日

財団法人食品産業センター理事長殿

農林水産省消費・安全局長

食品の期限表示の周知徹底及び消費者等への情報提供等について

食品の期限表示に関しては、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)(JAS法)」に基づく加工食品品質表示基準（平成12年農林水産省告示第513号）により、平成13年４月から、「消費期限」又は「賞味期限」を表示することを食品製造事業者等に義務付けているところです。

また、期限表示の設定については、「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)」においてその考え方を示しているところであり、食品の品質保持に関する情報を把握する立場にあって、当該製品に責任を負う食品製造事業者等が科学的かつ合理的根拠をもって適切に設定すべきものです。このため、農林水産省は、厚生労働省と共同で食品製造事業者等が期限表示を設定する際や業界団体のガイドライン作成に資するよう、食品全般に共通した期限表示の設定に関するガイドラインとして、平成17年２月に「食品期限表示の設定のためのガイドライン(以下、「期限表示ガイドライン」という。)」(平成17年２月25日付け16消安第8982号)を公表しています。

さらに、本年２月に大手菓子会社の不適切な期限設定の事案を踏まえて、「食品期限表示の設定のためのガイドラインの周知徹底について(通知)」(平成19年２月１日付け18消安第12371号)を関係団体あて通知し、改めて適正な期限表示の徹底を指導してきているところです。

しかしながら、今般、菓子会社において、賞味期限改ざんが行われた上、当該社長が「菓子に賞味期限を表示することが義務だとは知らなかった」旨の発言がありました。このような企業トップの姿勢は、菓子業界全体に対する不信感を惹起しかねない問題であり、誠に遺憾であります。

食品の期限表示に対する消費者の信頼を確保するためには、各食品製造事業者等のトップが期限表示の設定に係る自らの責任を十分認識し、期限表示ガイドライン等を踏まえた科学的かつ合理的根拠に基づく期限表示の設定を適切に行うことが極めて重要です。

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、会員の団体及び食品製造事業者等に対し、期限表示ガイドラインの考え方を踏まえた科学的かつ合理的根拠に基づく期限表示の設定を適切に行い、消費者等への情報提供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、その結果について平成19年９月末までに報告いただくようお願いいたします。

また、消費者等への消費期限及び賞味期限に関する情報提供については、期限表示ガイドラインを踏まえ、

① 製品の期限設定の設定根拠に関する資料等を整備・保管し

② 当該資料等について、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が必要であると考えており、

適切な対応をとられるようお願いします。

記

業界団体について

１ 期限表示ガイドラインを踏まえた団体のガイドライン作成の有無及びその活用状況

食品製造事業者等について

１ 期限表示が義務付けされていることの認知の有無

２ 期限表示についての社内基準の有無

３ 期限表示についての社内基準の科学的かつ合理的根拠の有無

４ 期限表示についての社内チェック体制の有無

４．石屋製菓（株）に対するＪＡＳ法に基づく指示について

北海道は 8 月 23 日、石屋製菓株式会社に対して、農林物資の規格化及び JAS 法第 19 条の 14 第 1 項及び第 23 条の規定に基づき指示を行い、その内容と経緯について次のとおり公表しました。URL は下記をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

http://www.pref.hokkaido.lg.jp/NR/rdonlyres/A49A025A-756E-49CC-91C9-86A2131A0FED/0/190823press.pdf

１ 事業者の概要

(１)名称：石屋製菓株式会社　(２)(３)(４)(省略)

(５)事業内容：菓子製造及び販売

２ JAS法に基づく措置

石屋製菓株式会社（以下「石屋製菓」という）が行った行為は、JAS法第19条の13第1項の規定に基づき定められた加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）第6条第3号に違反する行為です。

よって、北海道は、平成19年8月23日付で、石屋製菓に対し、JAS法第19条の14第1項及び第23条の規定に基づき、指示を行いました。

３ 指示の内容

(１)商品について、JAS法に規定する品質表示基準を遵守し、一度表示した賞味期限を超過した日を新たな賞味期限として再表示しての販売を行わないこと。

(２)指示の対象となる行為の原因及び経緯を明らかにしてその改善を図り、再発を防止すること。

(３)経営者や管理監督者はもとより、全ての従業員が、食品品質表示制度に関して正しい知識を習得し、ＪＡＳ法を遵守するよう徹底を図ること。

(４)商品の品質表示等に関する点検体制の整備を図ること。

(５)上記(１)から(４)に基づき講じた具体的な措置等について、平成19年9月25日までに、文書により北海道知事に報告すること。

４ 指示の対象となる行為

(１)平成19年3月及び4月に製造した商品名「白い恋人・30周年キャンペーン限定商品」でキャンペーン期間終了後、会社倉庫で保管していた商品、4,476個のうち、返品された商品で賞味期限が「平成19年7月31日」及び「平成19年8月31日」と表示されていた商品について、賞味期限をそれぞれ「平成19年8月31日」及び「平成19年9月30日」と伸長させて不適正な表示を行い、商品名「白い恋人」として販売したこと。

(２)平成19年4月13日に、返品された商品名「コーティングチョコ」のうち、賞味期限が「平成19年4月21日」と記載された「アーモンドチョコ」４個及び「ヘーゼルナッツチョコ」10個並びに賞味期限が「平成19年4月26日」と記載された「カシューナッツチョコ」７個、「大豆チョコ」17個及び「レーズンチョコ」2個、計40個について、賞味期限を「平成19年6月30日」に伸長させて不適正な表示を行い販売したこと。

(３)平成19年2月15日から月末にかけて、会社倉庫で保管していた商品名「オレンジコンフィ」の「ブラック」135個及び「ホワイト」125個のうち、返品された商品について、賞味期限を数日間伸長させて不適正な表示を行い販売したこと。

(４)商品名「鳴子パイ」について、次のとおり賞味期限を伸長させて不適正な表示を行い販売したこと。

ア 平成19年5月26日に、会社倉庫で保管していた商品111個のうち、返品された商品で賞味期限が「平成19年6月3日」と記載された商品について、賞味期限を「平成19年6月18日」に伸長させた。

イ 平成19年6月14日に、会社倉庫で保管していた商品102個のうち、返品された商品で賞味期限が「平成19年6月18日」と記載された商品について、賞味期限を「平成19年7月25日」に伸長させた。

５ 経緯

8月15日　道職員２名、札幌市保健所職員３名により立入検査を実施。
【検査結果】「白い恋人」30周年記念キャンペーン商品について、賞味期限を伸長させて不適正な表示を行った事実を確認。

8月17日　道職員７名、札幌市保健所職員２名により立入検査を実施。
【検査継続】

8月18日　道職員８名、札幌市保健所職員２名により立入検査を実施。

(支援：農水省北海道農政事務所職員３名、(独)農林水産消費安全技術センター札幌センター２名)
【検査継続】
8月21日　道職員８名、札幌市保健所職員２名により立入検査を実施。
(支援：農林水産省北海道農政事務所職員３名)
【検査結果】「白い恋人」のほか「コーティングチョコ」「オレンジコンフィ」「鳴子パイ」について、賞味期限を伸長させて不適正な表示を行った事実を確認。

６ その他JAS法の趣旨を踏まえた改善について

この度の立入検査により、一部の商品において、同一の製造日の商品に複数の賞味期限を設定したこと及び出荷前の商品について表示されていた賞味期限を一定の期間伸長させて再表示し、販売したことが認められました。

賞味期限の表示は消費者の選択に資するという目的で義務付けられているものであり、これらの行為は、消費者の食品表示に対する信頼を損なうものです。

こうしたことから、JAS法の趣旨を踏まえ「食品期限表示の設定のためのガイド、ライン」（平成17年2月厚生労働省、農林水産省）に沿って、より適切な賞味期限の設定などについて、石屋製菓に改善を求めました。

5．食品産業の意識調査の結果について

食品産業においては、国際穀物相場の大幅な高騰による原料調達コストの増加、原油価格の高騰に伴う製造・輸送コストの増加など、様々なコストアップ要因に見舞われる一方、偽装表示をはじめとする消費者の食に対する不審を招く様々な事件や問題も発生しております。

農林水産省では、食品産業が現在抱えている問題点や今後の対応方向を把握し、今後の食品産業行政を推進していくに当たっての基礎資料として活用することを目的に、食料品の製造段階から流通・販売段階までの幅広い関係企業に対するアンケート調査を実施し、その結果を 8 月 20 日に公表しました。概略は以下のとおりです。詳しくは
http://www.maff.go.jp/j/press/soushoku/sanki/070820_1.html をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

１　消費者や取引先が重視していることは何か？

消費者や取引先が重視していると考える事項としては、「安全性」や「高品質」といった、一定のコストがかかる事項が最も多く、次いで、「低価格」を重視する傾向が依然として強くなっている。

２　最近、経営上重点的に取り組んでいる事項は？

最近、経営上重点的に取り組んでいる事項としては、「食品安全性の確保のための措置の充実」、「原材料等のコスト削減」、「新商品開発」、「製造コストの実態を踏まえた価格戦略の見直し」などの回答が多くなっている。

３ 食品の安全性について消費者の信頼感を得ていくために優先して解決すべ

き課題は？
　食品の安全性について消費者の信頼感を得ていくために優先して解決すべき事項としては、「社員教育・社内チェックシステムの改善・徹底」との回答が最も多く、次いで「過当競争に陥り易い等の業界構造の改善・徹底」が多くなっている。
４　食品の安全性確保のために作成しているものは？
　食品の安全性確保のために、約８割の企業が「衛生管理マニュアル」を作成しており、また、約６割の企業が「企業行動規範」と「事故対応マニュアル」を、それぞれ作成している。
５　食品の安全性確保のために重視していることは？
　食品の安全性確保のために重視している事項としては、「衛生管理マニュアル等の充実と社内チェック体制の徹底」との回答が最も多くなっている。

６．平成１８年度第４回安全・安心モニター調査結果について

　農林水産省では、食品の安全性や家畜衛生・植物防疫等に関するリスクコミュニケーションの効果を調査するため、安全・安心モニターに対するアンケート調査を実施しています。今般、食品の安全に関する考え方を把握するため、平成 17 年度に引き続き、安全・安心モニター1,584 名（満 20 歳以上で国内居住者）を対象に平成 19 年 3 月 8 日～20 日までの間、食品の安全に関する考え方に関してインターネットによるアンケート調査を行い、その結果を 8 月 30 日に公表しました。有効回答者数は 1,425 名(90%)でした。結果の概要は以下のとおりです。詳しくは下行の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)
http://www.maff.go.jp/www/press/2007/20070830press_1.html
概要
　「100%安全な食品はない」という文章について、「そう思う」・「どちらかといえばそう思う」との回答を合わせると 85%でした（問１）。食品には、いわゆるゼロリスクはないということを理解しておられる方が多かったことが分かりました。
　また、「健康によい食品は、食べれば食べるほど健康になれる」という文章について、「そう思わない」・「どちらかといえばそう思わない」との回答を合わせると 75%でしたが、「そう思う」・「どちらかといえばそう思う」との回答も 23%ありました（問２）。どんなに健康によいと言われている食品でも、極端に多く食べると健康に悪影響を及ぼす可能性があるということを、より広く理解していただけるように農林水産省が努力していくことが必要です。
　食品の安全を確保するためには、事故が起こってからの対応より、事故の予防が必要だと考えている方（「そう思う」・「どちらかといえばそう思う」）が 99%に達し、ほとんどの方が食品の安全を確保するためには事故予防のための対策をとる必要があると考えていることが明らかとなりました（問４）。
　「消費者も食品の安全について知識を深めたり、行政の取組について意見を表明するなどして、食品の安全確保に積極的に関わっていくことが必要だ」という文章について、「そう思う」・「どちらかといえばそう思う」と回答した

方を合わせると96%に上りました。多くの方が、消費者としての役割を認識しておられました（問６）。

食品の安全性や栄養素の効果に関する情報について、科学に基づいていると思う情報源は、「新聞・雑誌記事」、「専門家の著書や講演会」、「行政機関のホームページや広報誌」であるとの回答がそれぞれ約４割でした（問７）。

その他の設問や昨年の結果との比較については、回答結果を御覧ください。

また、設問によって説明を付けていますので、併せて御覧ください。

食品の安全に関する内容について、より多くの方に理解していただけるよう、農林水産省は今回の調査結果を参考にして、科学に基づいた情報の提供に努力します。

７．平成20年度予算概算要求の食品安全に係る重点事項

厚労省、農水省等の各省庁は8月31日、財務省に対し平成20年度予算の概算要求を行い、その概要を公表しました。厚労省及び農水省の食品安全に関する要求額及び事業内容の概略は次のとおりです。農水省の概要は次行のURLにあります。(伊藤蓮太郎)

http://www.maff.go.jp/soshiki/kambou/kessan/h20/yokyu/index.html

厚労省

【食品安全対策の推進165(149)億円】(カッコ内は前年度予算額、以下同じ)の事業内容

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

検疫所における輸入食品のモニタリング検査の充実等により、監視体制を強化するとともに、遺伝子組換え食品に関する情報収集及び検知法法の開発を図るなど、輸入食品の安全対策を強化します。

○　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は、引き続き(20か月齢以下の牛については、平成20年7月末まで)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します。

２．食衛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着実な推進

ポジティブリスト制度において、新たに残留基準を設定した農薬等の基準値の見直しを行い、制度の着実な推進を図ります。

○　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等について、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活用しつつ、安全性の見直しを計画的に実施し、食品添加物等の安全確保を推進します。

また、食品用器具・容器包装等に用いられる化学物質に関する規制について、国際的な動向を踏まえ、新しい技術の知見に基づく安全基準、試験方法を策定します。

３．健康食品の安全性の確保等の推進
　健康食品の安全性確保及び特別用途食品制度の見直しについて検討し、その結果を踏まえ、健康食品の安全性確保対策を推進します。
４．食品安全に関する情報提供や意見募集(リスクコミュニケーション)の充実
　食品安全施策について国民の理解や信頼を高めるため、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します。
５．食品安全に関する研究の推進
　輸入食品の安全性の確保、BSE の人体への影響、食品テロ対策等の食品に関す
る様々な問題に対し、科学的根拠に基づいた安全性に関する調査研究、先端技術を応用した検査技術の開発等を行うとともに、油症研究の充実強化を図るなど、食品の安全・安心の確保に資する研究を推進します。
【食育の推進】10 億円
　食生活改善推進員等の食育推進活動を支援するほか、食事バランスガイド等の普及啓発による健全な食生活に関する情報提供の促進等により、栄養と運動の両面から肥満予防対策に取り組みます。
農水省
【食品安全確保対策25(12) 億円】の事業内容
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の政策を決定するために、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。具体的には以下の取組を行います。
① 有害微生物について、食品や生産環境の汚染実態の調査・分析を拡充し微生物によるリスクへの対応を強化するとともに、有害化学物質による食品や飼料の汚染実態に関する調査・分析や生産資材の使用基準や残留基準値などの策定・見直しのための調査・試験を引き続き実施。
② 生産段階から流通・加工段階に至る様々な危害要因についてのリスク低減技術の開発等、行政ニーズや社会ニーズに即して食品安全だけでなく、動物衛生及び植物防疫も向上させるための研究を推進。
２．国際基準等の策定への積極的な対応
　コーデックス等の国際基準に我が国の実情を的確に反映させるため、関係国との意見交換等を充実強化します。
３．安全な農畜水産物の供給
　農薬や飼料・飼料添加物、動物用医薬品などの安全性の確保や適正な使用等により安全な農畜水産物の供給を確保します。
　具体的には、自治体や団体等が実施する以下のような取組に対し支援を行います。
① 農薬の適正使用に関する指導を徹底するとともに、食の安全確保の観点から農作物の栽培・出荷方法に関する指針を策定・検証。
② 農産物に含まれるカドミウムを低減するための新たなリスク管理措置の評

価。
③ 動物用医薬品の承認を迅速化するための試験法のガイドラインの整備及び国際的調和の促進。
④ 有害物質混入防止のための飼料製造工場における適正製造指針の策定。
⑤ 地域における飼料及び動物用医薬品の安全性確保のための調査、指導。
⑥ 養殖水産物の安全性を確保するため、適正養殖規範を策定・普及。
⑦ 二枚貝の安全性を確保するため、貝類の毒化状況の実態調査を行うとともに、新たにノロウイルスの監視を実施。
⑧ 産業動物獣医師を育成・確保するため、就業体験や臨床研修を実施。

【食品に対する国民の信頼確保策19(10）億円】の内容

１．行動規範の策定等コンプライアンスの徹底

コンプライアンスの徹底に向け、食品事業者による自主的な行動規範等の策定を促すためのセミナーの開催や自己診断プログラムの提供等を行います。(補助率：定額)

２．工程管理手法の積極的な導入による食品の品質・衛生管理の徹底

HACCP手法やISO22000（HACCPなどの工程管理手法と社内管理体制を一体的に確保する食品安全マネジメントシステム）の導入を促すため、食品企業の経営者や現場責任者に対する研修会、セミナー、シンポジウムの開催等を行います。(補助率：定額)

３．食品事業者による食品の安全や消費者の信頼確保に向けた取組の促進

食品事業者による食品の安全や消費者の信頼確保に向けた積極的な取組を促すため、意欲的な取組を行っている食品事業者やその食品を、民間の多様な主体が適正に評価する仕組みをつくります。

４．食品表示の監視指導・啓発の推進

消費者、製造業者等への表示制度の啓発を実施するとともに、食品表示の監視指導を徹底し、食品表示の適正化を推進します。また、表示監視に当たる職員の能力向上を図るとともに、監視に必要な機器を農林水産消費安全技術センターに整備することにより、監視体制を強化します。

５．食品トレーサビリティの普及

食品事故発生時の的確な対応が可能となるトレーサビリティの普及を図るため、食品事業者の取組状況を調査･分析するとともに、事業者が現場で取り組むためのガイドの作成･実証を行います。

【生産工程管理体制の構築10（0）億円】の内容

平成23年度までにおおむね全ての主要な産地（2,000産地）においてGAP手法を導入を目標。

１．産地実証等への支援

都道府県や産地段階におけるＧＡＰ手法導入の推進体制の整備・強化、産地の農業実態に即したＧＡＰ手法普及マニュアルの作成、マニュアルを元にした産地実証等に対する支援を行い、ＧＡＰ手法に取り組みやすい環境を整備し、農業者や産地の取組の拡大を図ります。(補助率：1/2以内)

２．先進的総合生産工程管理体制の構築

生産から加工まで一貫した工程管理体制の確立、工程管理の効果的な実施に

対応できる先進的な施設の整備に対する支援を行い、モデル的な取組の構築を通じて、工程管理手法の普及を図ります。(補助率：1/2以内、定額)

【消費者情報】

１．商品テスト～　野菜系飲料

くらしのほっと通信 2007年8月（No.21）から引用

〈１本で一日分の野菜〉等と野菜の量を強調した商品と次々と発売され、野菜不足解消のために野菜ジュース等を飲む人が増えていますが、実際に野菜を食べた場合と同等の栄養をとることができるのでしょうか？

厚生労働省が推進している「２１世紀における国民健康づくり運動（健康日本２１）」では、成人１日あたりの野菜の摂取目標値を350g以上（うち緑黄野菜は120g以上）としています。そこで今回のテストでは、野菜系飲料1本分に含まれるビタミンやミネラルの量を調べ、その結果を350gの野菜を食べた場合の栄養量と比較してみました。

「1日分の野菜350gを使用」等の表示があるかどうかに関わらず、野菜系飲料1本を飲んだ場合に1日の野菜摂取目標をどの程度満たすことができるかを考えみました。

テストの詳細は当センターのウェブサイトをご覧ください。

http://www.seikatsu.city.nagoya.jp/test/index2.htm

今回のテストにおける栄養成分の算出の方法

1.　野菜を食べた場合の栄養量の算出

厚生労働省の「平成16年 国民健康・栄養調査」の栄養素等摂取状況調査の“緑黄色野菜”と“その他の野菜”の摂取量の結果を、「健康日本21」の野菜摂取目標(緑黄色野菜120g、その他の野菜230g)に換算した数値を、1日に必要な野菜を食べた場合に摂取できる栄養量とみなしました。

一日に必要な野菜を食べた場合に摂取できる栄養量	カロテン（＊1）	ビタミンC	カルシウム
	8563　μg	45mg	114mg

＊1　カロテンはビタミンAの量から換算しました。

2.　野菜系飲料１本分の栄養量の算出

それぞれの野菜系飲料100gに含まれる栄養成分を分析し、その結果をそれぞれ１本あたりの量（＊2）に換算した数値を、野菜系飲料１本を飲んだ場合に摂取できる栄養量とみなしました。

＊2：１本あたりの量が容積表示のものは１ml＝１gとして計算したため、多少の誤差があります。

テスト結果と考察

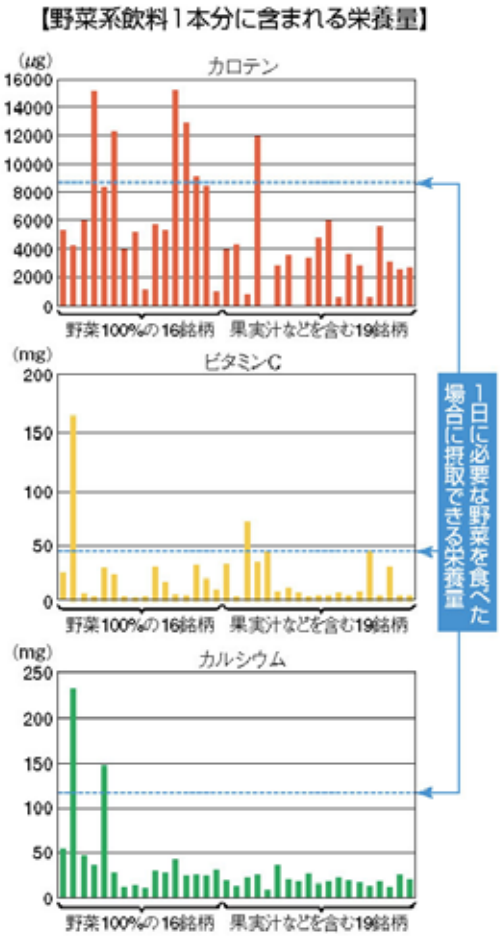
カロテンは十分なものがいくつかあるものの、ほとんど含まないものも・・・

今回テストした35銘柄のうち8銘柄は、１本で野菜350g分のカロテンをとることができそうです。果実汁入りのものよりも野菜100%のものの方が含有量が高い傾向があり、特に、原材料としてニンジンを使用しているものが高めでした。

一方、ほうれん草などの緑色の野菜やトマト、果実などを原料にしているものは低めで、カロテンをほとんど含まないものもありました。

ビタミンCやカルシウムの摂取はあまり期待できない

ビタミンCは、ビタミンCが添加されている一部の商品を除くと、全体に含有量は低く、ほとんど検出されないものが多数ありました。ビタミンCは野菜や果実から摂取したい栄養素の１つですが、熱に弱いため、飲料に加工する過程で失われてしまうと考えられます。



“野菜系飲料を飲むこと”と“野菜を食べること”とは別表示をよく見て、上手に食事にプラスして！

「1日分の野菜を使用」というような表示があったとしても、それは、原材料としてそれだけの野菜を使っているということであり、同量の野菜を食べた場合と同じ栄養がとれる訳ではありません。野菜系飲料は、あくまで食事の補助として上手に利用しましょう。

健康によいとされる栄養成分を多く含む野菜系飲料には、それをアピールするために「カロテン○○○○○μg、ビタミンC○○mg」のように含有量が表示してある場合が多いので、表示をよく見て、自分がとりたい栄養成分を含む商品を選ぶとよいでしょう。

２．容器を無理なく開ける～開封補助具１０銘柄をテスト

「きらめっく」No.43 2007 年 5 月 1 日から引用

単純な構造が好評

高齢者など手の力が弱い人は、瓶詰めやプルタブ容器などの開封に苦労します。これを楽に開けるための色々な補助具が市販されていることから、１０銘柄をテストしました。

測定器具を用いたテスト

プッシュプルゲージ（注）で、補助具を使用しないで開封した時に必要な力（kg）の最大値と、開封補助具を用いて開封した場合の力の最大値を測定し、比較しました。補助具の大小や使い方のちがいで差はありましたが、開封に必要な力を軽減させる効果がそれぞれに認められました。

（注）押す力や引く力を測定する器具

モニターによる使用テスト

補助具としては、使いやすさが大きな要素を占めます。そこで８名のモニターが、実際に開封補助具を使用して開封し、使いやすさを評価しました。以下は、測定器具を用いたテストとモニターテストをもとに評価したものです。

各銘柄の特徴

№１らくらくオープナー

ペットボトルや瓶詰めなどのねじ蓋容器､缶詰などのプルタブ容器に使用でき、今回のテスト品ではもっとも多機能でした。使い方が簡単なのでモニターには好評でした。

№２瓶蓋開け

ペットボトルや瓶詰めなど大小を問わずねじ蓋容器に使用できます｡(直径３９㎜の蓋は用具に合わず使用できない｡)がっちりしていて安定感がありますが、重いとの評価もありました。

№３チリス・マルチパーパスオープナー

ペットボトル、プルトップ缶の開栓、王冠の栓抜きに使用できます。ペットボトルはキャップを上から強く押しつけて回しますが､「側面のギザギザが浅いキャップは滑って開けづらい」というモニターの意見もありました。表示の使用用途に「ジャム瓶の蓋」もありましたが､ねじ蓋のジャム瓶は開けられません。

NO.１らくらくオープナー

NO.１瓶蓋開け

NO.3チリス・マルチパーパスオープナー

NO.４チリス・ストロングボーイ

NO.5楽々びんオープンナー

NO.6ペットボトルオープンナー

NO.7 チアパック･ペットボトルオープンナー

NO.8 プルタブオープンナー

NO.9 キーリングプルタオープンナー

NO.10 キャップオープン

№４チリス・ストロングボーイ
ねじ蓋専用。蓋の大きさに合わせて調節できるので小キャップからジャムなどの広口瓶まで使用できますが、つまみをきつく締めるのに手間も力もかかります。きつく締めないとスリップし、モニターには不評でした。テスト品のなかで一番高価格。

№５楽々びんオープナー
口径１．３～９㎝のねじ蓋用。開栓部を補助具の溝にはめ込み、ゴムに密着させて開封します。溝が若干複雑で、慣れるまで時間がかかり、モニターには不評でした。正しくセットできれば楽に開栓できます。

№６ペットボトルオープナーペットボト
ルや栄養ドリンク剤のねじ蓋専用。軟質樹脂の補助具をキャップにかぶせ、手の平で押さえつけて回します。構造が簡単で使いやすいのですが、開栓したキャップが補助具に食い込んで残ることがあります。

№７チアパック・ペットボトルオープナー
チアパック（口栓付きパウチ容器）とペットボトル専用で用途は限定されますが、開栓部にはめ込んで回すだけなので、「使いやすい」との評価。テスト品のなかで最も低価格。鎖が付いていて携帯できます。

№８プルタブオープナー
プルタブ容器専用。微妙な手加減が必要で、慣れないと容器の中味がこぼれたり、プルタブが折れたりするおそれがあります。「使用説明がわかりにくい」というモニターもいました。
№９キーリングプルタブオープナー
プルタブ容器の開封と栓抜きができます。プルタブの開封は、先端をリングに差し込んだあとそのまま起こすのですが、逆方向に力を入れてしまうモニターもいました。キーホルダーがついていて携帯できます。
№１０キャップオープン
蓋にゴムを密着させ、摩擦力を大きくして開けます。ねじ蓋であれば大小を問わず使えます。構造が簡単なので、モニターには好評でした。

ストした開封補助具一覧（ ）は蓋の口径

NO	商品名	品番	製造・販売元	購入価格	使用できる容器
1	らくらくオープナー	K－100	（株）マーナ	945円	プルタブ缶、瓶詰、ペットボトル
2	瓶蓋開け	AL－81	川嶋工業(株)	1050円	瓶詰、ペットボトル、ドリンク剤
3	チリス･マルチパーパスオープナー	ZS－2032	イワタニ・フスラー（株）	1050円	ペットボトル、王冠瓶、プルトップ
4	チリス･ストロングボーイ	ZS－005	イワタニ・フスラー（株）	2100円	ねじ蓋容器（2.5～11センチ）
5	楽々びんオープナー	－	（有）川西	945円	ねじ蓋容器（1.3～9センチ）
6	ペットボトルオープナー	AL－９６	川嶋工業(株)	420円	ペットボトル、ドリンク剤等（2.2~3.8cm）
7	チアパック･ペットボトルオープナー	－	（株）オカザキ	105円	チアパック、ペットボトル
8	プルタブオープナー	C-3541	パール金属《株》	315円	プルタブ缶、リング栓
9	キーリングプルタブオープナー	M－９５６９	パール金属《株》	525円	ステイオンタブ缶、王冠瓶
10	キャップオープン	－	《株》サンローラ	420円	ねじ蓋容器

【学術・海外行政情報】

１．新食品及び遺伝子組み換え食品の安全性評価における安全な食経験

Constable A, Jonas D, Cockburn A, Davi A, Edwards G, Hepburn P, Herouet-Guicheney, Knowles M, Moseley B, Oberdorfer R, Samuels F.
（Nestle Research Centre, Vers-Chez-les-blanc, 1000, Lausanne 26, Switzerland）
Food Chem Toxicol. 2007 June 21, [Epub ahead of print]

古来からの食品で毒性と栄養評価が総合的に実施されたものは極めて僅かであるのに、長い食経験があり日常的に調理・摂取しているから食べても安全であると一般に見なされている。古来食品のこの‘安全な食経験（history of safe use）’は，新食品及び遺伝子組み換え食品の安全性を評価する際の比較すべき基準（benchmark）となっている。しかし現時点では、項目別に詳細にチェックされるのではなく、食品の安全性の概要(profile)が記述されるのに止まっているので、こうした考え（安全な食経験）を言葉で定義づけるのは難しい。この概念は食品の安全性評価を手助けする１仮説（working concept）と見なすべきである。安全な食経験があると確認する要素には以下が含まれる：食品が摂取された年月；調理法・使い方；摂取量；組成；動物試験の結果及びヒトの摂取関連の知見。

本報告では、新食品及び遺伝子組み換え食品の安全性評価と法規制に関与する保健専門家への手助けを目的に、‘安全な食経験’の考えの実際的適用・用い方が述べられている。（石井健二）

２．カナダ食品監視庁の健康危害警報
小売店でのばら売り白ごまがサルモネラ菌を含む可能性あり

HEALTH HAZARD ALERT　FOOD RECALLS and ALLERGY ALERTS
CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY
(http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/recaltoce.shtml)

カナダ食品監視庁(Canadian Food Inspection Agency、CFIA)は8月14日、下記の白ごまはサルモネラ菌に汚染されている可能性があるので消費しないよう、国民に警告している。

White Sesame Seedsと表示されたその疑いがあるごまはオンタリオ州の次の小売店でバラ売りされていた。

小　売　店	販売期間（初日と最終日を含む）
Bulk Food Mart　7205 Goreway Drive Mississauga, ON	2007年7月24日から同年8月14日まで
Great Canadian Bulk Food　45 Overlea Blvd.　Toronto, ON	2007年7月11日から同年8月14日まで

この製品の消費と関連した疾病は報告されていない。

サルモネラ菌に汚染された食品はその劣化状態を眼又は鼻では区別できない。

この菌に汚染された食品の消費は食品媒介疾病、サルモネラ症を発症する可能性がある。小児、高齢者及び免疫機能低下者においては、サルモネラ症は重症の、時には死に至る感染症を起こすことがある。その他の健康な人々においては、サルモネラ症は高熱、激しい頭痛、嘔吐、吐き気、腹痛及び下痢のような短期的な症状を起こすことがある。長期的な合併症では重症な関節炎が起きることがある。

CFIAはその疑いがある製品を市場から回収させるため、輸入業者、流通業者及び小売業者と作業中である。CFIAは回収の効果をモニタリングしている。

消費者、企業は CFIA への電話(1-800-442-2342/TTY 1-800-465-7735、平日8:00am～8:00pm)により詳細な情報を知ることができる。

編者注:この警報は6月7日、ケベック州に流通していたLes Aliments G. Dion社パックの 50g 入り GD Sesame Seed(lot code 04W11S)の自主回収が最初のものでした。その後、6月19日、6月28日、7月12日、7月13日、7月26日、7月30日、8月1日、8月14日の8回の警報で、ロットの追加、販売店名等を記載していますが、どの警報にも原因究明に関する記載はありません。また、6月28日の警報では、カナダでの患者発生はないが米国では同一ブランドの製品で多数(51名)の患者が発生したことを記載していました。FDA の公表記事は http://www.fda.gov/oc/po/firmrecalls/roberts06_07.html をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

会員のひろば

賞味期限の定義の理解は的確に

NPO法人食科協　伊藤蓮太郎

食品が持つ名称、製造者住所・氏名、原材料名、原産地名、原料原産地名、使用添加物名、賞味期限、保存方法、アレルギー物質の有無等の情報を製造者・販売者から消費者へ伝達する媒体が食品表示であり、両者にとって極めて重要な媒体です。それ故に、各表示事項及び用語の定義及び意義が、行政担当者、製造者・販売者及び消費者の間において、誤解や齟齬がないように、同一に理解されていなければなりません。また、上記の関係者は、絶えず、誤解や齟齬がないように的確に理解した上で表示するように監視指導し、記載し、読み取

るよう努めなければなりません。特に、厚生労働省、農林水産省等の行政側の適正な法解釈及び運用、並びにそれらに基づく的確な監視指導は不可欠です。上記の観点に立って賞味期限を考えてみました。賞味期限の誤記、賞味期限切れ食品の廃棄、関連の社告等が多過ぎるからです。他の表示事項に比べ、多過ぎるということは、関係者間における共通認識や相互理解が不十分なのではないかという疑念も持っています。ここに至る大きな原因は、賞味期限の定義中にある「ただし書き」の共通認識や相互理解が不十分であるためではないかと考えます。

賞味期限の定義は、「定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」と規定されています。しかし、このただし書きの趣旨、運用等に関する解説、説明等が殆どないことに原因があると考えます。

厚労省・農水省作成の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）(平成15年9月）のQ６では、「賞味期限を過ぎた食品等であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。」との回答にとどまり、「ただし書き」の運用については回答していません。Q26では、保存条件を変更した場合における賞味期限の再設定は法違反ではないと回答していますが、保存条件を変更しない場合（常温で6か月保存可能な干菓子、つくだ煮など)の再設定は解説していません。Q27では、「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、期限内に消費されるよう販売することが望まれます。」の回答の最後の部分の根拠が不明確です。この表現であれば、賞味期限を1日でも過ぎたものは、「直ちに食品衛生上問題が生じるものではないが販売は好ましくない。」と理解され、Q６の回答と矛盾するのではないでしょうか。

いずれにしても、冒頭に記述したとおり、食品表示は関係者にとって極めて重要な媒体ですので、賞味期限の的確な表示を確保し普及するため、厚労省・農水省、製造者・販売者及び消費者の間における「ただし書き」の共通認識や相互理解の統一化を至急促進し、的確な賞味期限表示の周知に努める必要があると考えます。

この愚見に対するご質問、ご意見等を食科協ホームページ・お問い合せへぜひお寄せくださるようお願いいたします。

編集後記

○　厚労省は、内閣官房長官主催の「輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議」（食科協 NL 第 51 号参照）を受け、早速、北京市において日中輸入食品安全性確保意見交換会を開催し、今後の対応等を協議しました。
食科協としては、これら政府間の迅速な対応を踏まえ、また輸入食品の安全確保に関しては従来から消費者の関心が高いことも念頭に、第 6 回公開講演会のテーマとして「輸入食品等の安全性確保のための意見交換会」を取り上げ、会員各位にその開催をお知らせしたところです。幸い、申込みの出足は好調なので、満席（定員 200 名）になるよう広報に努めています。多くの会員・非会員の参加をお待ちしています。

○　農水省は牛ミンチ事案という悪質な行為が発生したことを踏まえ、急遽、牛挽肉加工品の緊急調査を行いました。取締り官庁としては当然の行動であり、その結果報告にも明記されているとおり、当分の間、食肉加工品についての抜き打ち調査を行うことにしています。

○　農水省が行った「食品産業の意識調査結果」では、いずれの業種においても「社員教育・社内チェックシステムの改善・徹底」と回答した社が８割以上もあり、パート従業員も含めた全従業員の教育訓練の重要性を改めて痛感しました。農水省がこの結果を中小食品企業に対する税制上の優遇措置等に反映させることを期待しています。

○　賞味期限の記載ミス、改ざん等のお詫び社告が連日のように掲載されている現状です。その原因が、どうも、食品事業者の不勉強、不十分な周知徹底、単純な作業ミス等、食品事業者側だけに有るのではではないようにも思えます。そこで、「会員のひろば」に編者の個人的な意見を紹介しました。会員各位のご意見もお聞きしたいものと思っています。（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。