



目次

【巻頭言】	頁
「うそ」の衛生点検表は企業の致命傷	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 主な事業活動	2
2. 業者間取引表示等の意見提出	3
3. 今後の予定	5
<hr/>	
【行政情報】	
1. 福田内閣が「生活安心プロジェクト」を立ち上げ	5
2. 加工食品品質表示基準等の一部改正案に対する意見・情報の募集について	6
3. 「食品に関するリスクコミ - 我が国における BSE の国内対策を考える - 」の開催	7
4. カナダにおける対日輸出認定施設の現地査察結果等の現地調結果について	8
5. 平成 19 年度食品等の年末一斉取締りの実施について	10
6. (株)船場吉兆が販売した食肉加工品等における不適正表示に対する措置について	12
7. ショルダーベーコン加工品に対する JAS マークの不正使用に係る刑事告発について	13
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 学習会「BSE の国内における評価と管理を考える」開催報告 (日本生協連ホームページから引用)	14
2. 「BSE 関連問題に関するリスク管理機関との意見交換会」報告 (全国消団連ホームページから引用)	14
3. 大切にしたい 地元の味 家庭の味! (奈良県消費者ニュースNO.176号(2007年12月号)から引用)	15
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
リスク-ベネフィット総合評価法の構築:葉酸を例として	16

何でもQAコーナー

Q. 不正競争防止法の目的、概要等を知りたい

平成19年12月18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】**「うそ」の衛生点検表は企業の致命傷**

NPO 法人食品保健科学交流情報協議会
常任理事 植松 智之
(元東京都衛生局環境衛生部食品保健課長)

平成19年も終わろうとしています。例年、10大ニュースが報道される時期になって来ました。丁度10年前の平成8年には、腸管出血性大腸菌0157による食中毒が全国で多発し大きな社会問題となり、その年の10大ニュースに数えられました。

今年は、年明け早々、大手洋菓子メーカーが期限切れ原材料を使用し問題となりました。続いて北海道の食肉加工メーカーによる牛ひき肉の偽装問題、さらに、北海道や三重県の手菓子メーカーの賞味期限の改ざん等が次々と内部告発により明らかにされました。果たして、これらの事件は、今年の大ニュースとなるか興味が持たれるところですが、これらの問題から、経営者と従業員のコミュニケーション不足、消費者への視点がなく、企業倫理を喪失し利益を得ることに汲々としている企業の姿が垣間見えてきます。問題企業が次々に出てきた背景を考えてみますと、昭和55年ごろから始まった規制緩和と自主的衛生管理推進の流れの中で、期限表示制度も行く度かの変遷を経て、消費期限、賞味期限の設定が企業の判断に任されるようになったことで、行政のチェックが行き届かなくなったこともその一つと考えられます。また、最近になって多く見られる内部告発は、企業で働く人々が、以前は終身雇用制に支えられた従属性を持つ者企業マンであったものが、時間で拘束されるだけの労働者であって、むしろ「優秀な消費者の一人」に変わっていることを、企業経営者が十分に認識していなかったことも大きな理由だと考えます。

さて、これら企業に対しては、記者会見の席で、なぜ、問題が起こったのか、その原因を追究されることになります。その中で、日々の衛生管理はどのようにしていたか、マニュアルはあるか、衛生点検表はあるか、記入された点検表は誰がチェックするか、最終責任者は誰が取るのかなどについての厳しい質問が浴びせられたことと思います。これらが出来ていなければ、衛生管理が出来ていない企業と烙印を押され、不信感を助長させ、益々厳しい指摘を受けることになったと推測されます。

私は、最近、食品営業施設で「点検・記録」ということが安易に考えられているケースにたびたび出くわしました。「点検・記録」を行う根拠は、法令で、①使用原材料に関する記録②調理・加工・製造・の工程に関する記録③製品に関する記録等をとることが規定されています。「点検・記録」とは、日々行う作業を正確に記載することです。得られたデータは、作業活動をより良いものに改善するために利用するのは当然ですが、作業の透明性を高めることが出来るため、一度何か起こった時、確認し、公開することに

より身の潔白を証明する大きな手段となるものと考えます。しかし、私はこれまで、①点検表は毎日同じだから纏めて書く（書きなれていない、面倒だ）②責任ある記録者を決めていない、（自分は知らない）③記録済み書類の保管が悪い（文書管理が出来ていない。いざという時に使えない）④自分が作った点検表でないので書き方がわからない（本社が勝手に作った。現場に即してないので使えない）など、様々な問題ある施設と直面しています。

特に今年の夏には、「点検・記録」することの重要性を痛感させられる大きな経験をしました。ある企業で、①期限切れ原材料を使って調理している②売れ残った商品を再包装している等の問題が内部告発により表面化しました。私はその事実の有無等について調査するために企業が設置した「第三者委員会」に参加することになりました。この第三者委員会は、弁護士1名、食品衛生専門家3名の4名の構成され、告発文に書かれた内容が真実かどうか、また、企業の一般的衛生管理の状態はどうか確認し、問題箇所を改善させるため提言するといった二つの目的を持っていました。今回一緒に仕事をした弁護士さんは、記録を一字一句詳細に分析して（心理的なものも含めて）アプローチの方法を検討し、関係者一人一人と時間をかけて面談しました。得られた記憶の内容、メモ、（仕入れ・製造・出荷等）台帳類、携帯電話の履歴、コンピューターに入力されたデータ、廃棄物伝票などから一步一步確実に問題の核心に迫っていきました。伝票類の記録などで事実を確認する能動的な調査方法は非常に勉強になり、改めて感じたのは「点検・記録」することがいかに大切であるかということでした。日々記入している衛生点検表、日々綴っている各種伝票類、個人所有のメモやメールの記録、コンピューターに入力されたデータ等は本当に大切なものであることを再認識すべきであり、保存の方法も合わせて確立することは何より重要なことだと思います。ちなみにこの委員会では約1ヶ月をかけて、告発内容については「事実でない」ということが証明できました。

重ねて申し述べますが「点検・記録」ということは何も難しいことではありません。まず、現場の社員が参加してマニュアルや衛生点検表を作成します。そして嘘でなく、確実に記録することです。責任者はこの記録を確実に評価し問題があれば改善につなげることが何より大切です。

記録をつけているか、いないかが企業が生き残れるかどうかの大きな分かれ目になる「鍵」になると思います。

【食科協の活動状況】

1. 主な事業活動

- 1 1月1日 日本漬物検査協会の会長と鈴木専務理事を表敬訪問。
- 1 1月6日 常任理事懇談会開催。第6回公開講演会開催結果の概要、関澤研究班の平成19年度研究協力事業案ワークショップのテーマ・開催日等、賞味期限表示のあり方、収支状況報告(平成19年10月31日)等について協議。

- 14日 関澤教授へ平成 19 年度研究協力計画案を送信。
- 16日 東京海上日動リスクコンサル社から指導・助言の協力依頼あり。
- 22日 中川常務理事来訪、食品安全衛生HBの目次について打合せ。
- 30日 農水省へ「食品の業者間取引等の表示のあり方に関する意見」を提出
- 同日 (社)海洋水産システム協会にてトレーサビリティ打合せ。

2. 業者間取引表示等の意見提出

農水省担当官あてに 11 月 30 日、次の「食品の業者間取引等の表示のあり方に関する意見」を提出しました。

農林水産省消費・安全局表示・規格課
表示のあり方検討会担当官殿

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会(NPO 法人食科協)
専務理事 伊藤蓮太郎

食品の業者間取引等の表示のあり方に関する意見

JAS 法に基づく加工食品品質表示基準、生鮮食品品質表示基準等の改正、及びそれらの表示基準に合致した適正な食品表示の指導・監視などの業務に日夜ご尽力されていることに敬意を表します。

わたしども食科協は、食品安全確保に関するリスクコミュニケーション、食品事業者及び消費者に対する情報提供等を主な事業とする NPO 法人として、約 170 名の会員を擁しており、月刊機関紙「食科協ニュースレター」を発行するとともに、定期的に意見交換会、研修会等を開催し、食品事業者、消費者等の食品安全に関する理解の向上等に努めています。

以下に、標記に関するわたしどもの意見を記載しますので、加工食品品質表示基準、生鮮食品品質表示基準等の改正、それらの表示基準の運用(Q&A の作成を含む)及び食品表示の指導・監視などの業務に反映して頂きたい、ご検討くださるようお願いいたします。

1. 食品の業者間取引の表示について

(1) 食品の業者間取引の表示のあり方検討会(以下、検討会という)報告書のⅡの1の(3)の②において記載されていることは極めて重要なことである。従って、広範な取引事例にわたる多数の Q&A を作成し、食品事業者、消費者等が正しく理解するよう周知徹底をしていただきたい。

業者としては、適正な表示と判断して記載していたにも拘らず、結果として理解不足、誤解等に起因する不適正な表示であると表示担当官から指摘されてしまうことを防止するためである。

(2) 検討会報告書の「参考資料 JAS 法の品質表示の適用範囲の拡大について」の 6 ページ「表示項目と表示媒体」中の最下行に「(注) タンクローリー、通い容器等で流通するものについては、表示媒体を個別に検討する。」と記載されている。しかし、多数存在すると思われる具体例に対して、「個別に検討する。」ことは非現実的である。そこで、事前に実態を十分に把握されたうえで、表示義務の対象とするか否か及び対象とする場合の表示方法等を検討していただき

たい。例えば、運搬用容器に入れられた最終製品（生菓子、パン、うどん、そば等）を集団給食施設、飲食店、直営販売店等へ出荷する場合など。なお、食品衛生法においては、番重は運搬器具と類別され、包装されていない前記の例示製品を番重に入れ運搬する場合、番重への表示義務は対象外とされている。

（3）検討会報告書のⅢの2においては、同項において記す①（適切な指導・助言）、②（抜き打ち検査）及び③（改善指導）に関する体制を整備する必要があると記述しているが全く同感である。しかし、Ⅲの表題において「食品表示の指導・監視体制の強化」と記されているとおり、規制・取締り行政においては十分に指導し周知した上で、その遵守状況等を監視することが常道であることから、公布・施行時における十分な指導と周知徹底が不可欠であることに特に留意する必要がある。

2. 賞味期限表示について

（1）平成7年2月の加工食品品質表示基準の一部改正において、賞味期限の定義が改正され、「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。」が追加されたが、その解釈、運用等の解説が不十分である。

農林水産省及び厚生労働省が共同作成した「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）」には、Q6、Q26、Q27、Q28などにおいて関連のQ&Aが作成されているが、明解ではなく、説明が不十分と考える。例えば、Q6で「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。」という回答がある一方、Q27で「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。」という回答がある。これらは誤解されやすい回答と考える。

従って、上記1の（1）で記載したとおり、広範な取引事例にわたる多数のQ&Aを作成し、食品事業者、消費者等が正しく理解するよう指導し周知していただきたい。

（2）Q26における回答「なお、期限の再設定が科学的、合理的根拠をもって適正かつ客観的に行われた場合には、ラベルを張り替える行為自体が法令違反となることはありません。」に関連して、マスコミ報道からの判断ではあるが、製造方法及び保管方法（保管製品の再利用を含む）の適不適に拘わらず、賞味期限ラベルを張り替える行為のすべてを法違反として措置しているのではないかとさえ危惧される。

この原因としての大きな問題点は、期限の再設定のために必要な科学的・合理的な根拠を至急収集するためには相当の労力（試験検査、文献検索等や経費や期間）を要することである。そこで、期限の再設定のために必要な科学的・合理的な根拠については、関連する既存のデータの援用を認めることなど、食品安全確保の観点から幅広い科学的・合理的データの活用を認めるべきと考える。

また、製造方法、保管方法、販売方法等の実務段階における改善策としては、それぞれの段階におけるラベルの張り替え作業を例示した上で、ラベル張り替えの行為自体が法令違反となる場合及び違反とならない場合のQ&Aをもっと作

成していただきたい。以上

3. 今後の予定

関澤研究班の平成 19 年度研究協力事業として次のワークショップの開催を計画しており、近日中にご案内することとしています。

1. テーマ 食の安全確保と国際協調
－国際食品規格の設定と普及に向けたわが国の取組み－
2. 趣旨
わが国における食品の安全確保対策を一層推進するにあたり、食品規格及び表示基準の充実・強化及び国際的整合性は不可欠である。特に、輸入食品への依存率が高いわが国にとってはコーデックス委員会での積極的な取組みがますます重要である。そのためには、官民一体となつての支援体制を強化する必要があるため、その方策等について幅広く協議する。
3. 開催日 平成 20 年 2 月 4 日（月）13 時から 17 時まで
4. 場所 （社）日本食品衛生協会講堂
5. プログラム（13 時から 17 時）
開会あいさつ 林 裕造（NPO 法人食科協理事長）
コーディネーター 石井健二（NPO 法人食科協常任理事）
講演会（2 時間）
（1）コーデックスとは（40 分） 厚生労働省食品安全部（依頼中）
（2）国際食品規格設定のための shadow Committee の必要性、業務等について（30 分） 国立医薬品食品衛研究所（依頼中）
（3）コーデックス規格設定支援体制の現状（10 分×5）
コーデックスの食品衛生部会、乳・乳製品部会、食品添加物部会、栄養・特殊用途食品部会等のアドバイザー等（依頼中）
休憩（20 分）
意見交換会（1 時間 40 分）
6. 参加費 食科協会員 1,000 円 その他の参加者 3,000 円

【行政情報】

1. 福田内閣が「生活安心プロジェクト」を立ち上げ

内閣府特命担当（沖縄及び北方対策、科学技術政策、国民生活、規制改革）担当の岸田文雄大臣は 11 月 6 日、福田康夫総理大臣の指示を受け、内閣府大臣官房に「安心して質の高い暮らし」特命室を設置し、早速、同月 13 日から安心して質の高い暮らしに向けた総点検 - 生活安心プロジェクト - に対する意見募集を開始しました。

意見募集の内容は、①「食べる」～ホンモノのある食生活～、②「働く」～働く人を大切にする雇用～、③「作る」～子どもやお年寄りに優しい 質の高い製品・施設づくり～、④「守る」～暮らしの安心を守るルール作り～、⑤「暮

らす」～地域コミュニティ、安心生活空間の再生～の5分野に関することであって、あなたが改善してほしい点、そのために必要と思われる対策、改善してほしいと思ったきっかけ等であり、このプロジェクトに寄せられた国民の意見をしっかりと把握し、「緊急に講ずる施策」のとりまとめや「行政のあり方の総点検」に活かしていこうとする趣旨です。

このプロジェクトの立ち上げに当たって、福田総理大臣と岸田特命担当大臣はおおよそ次のとおりメッセージしています。

福田総理大臣：国民の皆様が日々、安全で安心して暮らせるようにしていくため、国民生活に関係がある行政のあり方について、消費者・生活者の視点から総点検に取り組むことにしました。

岸田特命担当大臣：福田総理の指示にもとづき、消費者・生活者としての国民の声をしっかりと把握し、「緊急に講ずる施策」のとりまとめや「行政のあり方の総点検」に活かしていきたいと思えます。暮らしの現場にいる消費者・生活者の声がすべての出発点です。

詳しくは<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/tenken.html#top>をご覧ください。
(伊藤蓮太郎)

2. 加工食品品質表示基準等の一部改正案に対する意見・情報の募集について

農水省は、「第6回食品の業者間取引の表示のあり方検討会」において取りまとめられた報告書に基づき食品の業者間取引についても表示義務の対象とするため、12月4日開催の第7回同検討会において提示された加工食品品質表示基準、生鮮食品品質表示基準、削りぶし品質表示基準、農産物漬物品質表示基準、野菜冷凍食品品質表示基準及びうなぎ加工品品質表示基準の一部改正案に対する意見・情報の募集を12月5日に行いました。締切り平成20年1月3日までです。ここでは、加工食品品質表示基準の改正の概要を紹介します。詳細は、<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/071205.html>をご覧ください。

(伊藤蓮太郎)

加工食品品質表示基準の改正の概要

- ① 業務用加工食品の定義を規定する(第2条関係)。
- ② 表示責任者となる製造業者等の範囲を拡大(一部の販売業者→すべての販売業者)する(第3条第2項関係)。
- ③ 業務用加工食品に名称、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所の表示を義務付ける(第3条の2第2項関係)。
- ④ 業務用加工食品について、原料原産地名の表示が義務付けられている加工食品の原材料になるものには、原料原産地名の表示を義務付ける(第3条の2第5項において準用する第3条第6項)。

- ⑤ 業務用加工食品について、製造業者等は、義務表示事項を容器若しくは包装、送り状、納品書等(製品に添付される)又は規格書等(製品に添付されない)に表示することとする。ただし、規格書等に表示する場合には、その製品が当該規格書等を見て識別できるようになっていなければならない(第3条の2第2項関係)。
- ⑥ 業務用加工食品の義務表示事項で、計量法、食品衛生法施行規則又は乳及び乳製品の成分規格等に関する省令により表示することとされているものは、これらの規定に従い表示しなければならない(第3条の2第3項関係)。
- ⑦ 業務用加工食品については、一括表示、文字の色、文字の大きさ等の規制を適用しないこととする(第4条第3項を準用しない)。
- ⑧ 製造業者等は、表示の適正化に必要な限度において、表示の根拠となる書類等を整備し、これを保存するよう努めなければならない(第8条関係)。

3. 「食品に関するリスクコミュニケーションー我が国における牛海綿状脳症(BSE)の国内対策を考えるー」の開催

わが国における牛海綿状脳症(BSE)についての国内対策は、食品安全委員会がリスク評価を行い、その評価結果に基づき厚労省及び農水省がリスク管理措置を講じることによって2年余りが経過しました。しかし、最近、リスク管理措置について消費者等関係者の関心が高いこと(【消費者情報】参照)から、改めて、BSEのリスク評価やリスク管理措置の現状について関係者相互の認識の共有を促進するため、食品安全委員会、厚生労働省及び農林水産省の3府省共催による意見交換会が、11月9日から30日までの間に、名古屋市、福岡市、大阪市、岡山市、仙台市及び東京都の6会場において開催されました。この意見交換会では、BSEの国内対策について、前半は食品安全委員会がリスク評価結果の内容を、厚労省及び農水省がリスク管理措置の現状等を説明し、後半は会場の参加者との意見交換が行われました。東京会場での講師等は次のとおりです。

(1) 講演

- 我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策のリスク評価
吉川 泰弘(食品安全委員会プリオン専門調査会座長)
- 我が国における牛海綿状脳症(BSE)に関する管理措置
加地 祥文(厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長)
沖田 賢治(農林水産省消費・安全局動物衛生課課長補佐)

(2) 会場参加者との意見交換

- 吉川 泰弘(食品安全委員会プリオン専門調査会座長)
- 加地 祥文(厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長)
- 姫田 尚 (農林水産省消費・安全局動物衛生課長)
- 沖田 賢治(農林水産省消費・安全局動物衛生課課長補佐)

意見交換会での配布資料及び詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-zenkoku1911/risk-zenkoku1911.html>

4. カナダにおける対日輸出認定施設の現地査察結果及び農場・飼料工場等の現地調査結果について

厚労省及び農水省は、カナダにおける牛肉の対日輸出認定施設の現地査察及び農場・飼料工場等の現地調査を行うため、9月2日から13日まで担当官をカナダに派遣し、対日輸出基準の遵守について検証するとともに、農場・飼料工場の管理状況等について調査し、その結果を11月22日に公表しました。対象施設は、対日輸出認定施設が5施設、及び繁殖農場、フィードロット、レンダリング工場、飼料工場が各1施設でした。調査結果の概要は以下のとおりです。詳しくは下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2007/11/tp1122-1.html>

(1) 対日輸出認定施設査察の結果

[1]対日輸出处理手順及び HACCP プランについて、日本側による前回現地調査(平成17年12月13日～12月23日又は平成18年3月12日～3月19日に実施。以下同じ。)以降の変更の有無及び変更内容

ア 対日輸出处理手順

日本側による前回現地調査以降の変更の有無及び変更内容を確認したところ、カナダ政府により強化された飼料規制への対応(SRMの分別管理、廃棄、記録の保管)のための変更が施設の手順書に反映されるなど、変更内容が適切に対応されていた。

イ HACCP プラン

日本側による前回現地調査以降のHACCPプランの変更の有無及び変更内容を確認したところ、現場の状況の変更が施設のHACCPプランに反映されるなど、適切に対応されていた。

[2]対日輸出された製品に関する生体受入、月齢確認、特定危険部位(SRM)除去、部分肉処理及び出荷等の記録

日本側による前回現地調査以降に日本向けに出荷された製品の対日輸出プログラムの適合状況について、生体受入、月齢確認、特定危険部位(SRM)除去、部分肉処理及び出荷等の記録を確認したところ、特段の指摘事項は確認されなかった。

[3]対日輸出製品に関する現場作業(生体受入、月齢確認、と畜解体、部分肉処理、製品の保管・出荷等)の確認

現場の作業状況については、施設内へ立ち入り、対日輸出处理の実際の作業又は、デモンストレーション及びインタビューにより以下の事項について調査したところ、特段の指摘事項は確認されなかった。

ア 生体受入

(ア)生体の受け入れ時には、農場(フィードロット)名、性別等の関係情報を確認していること。

(イ)カナダ食品検査庁(CFIA)の検査官により、生体検査が適切に実施されていること。

イ 牛の月齢確認

と畜前又はと畜直後に耳標又は無線タグの個体識別コードを基に、カナダ牛個体識別システム機関（CCIA）データベースにアクセスし、20ヶ月齢以下であることが確認され、分別管理されていること。

ウ と畜解体

(ア) ピッシングの禁止、せき髄などのSRM除去、枝肉の洗浄などの適切な処理が行われていること。

(イ) 月齢確認牛の枝肉・内臓は、タグ等により他の枝肉、内臓と区分されていること。

(ウ) 日本向け枝肉については、「J」のスタンプを押印し、その他の枝肉とレールの間隔をあけて分別保管することにより、他の枝肉と区分されていること。

エ 部分肉処理

(ア) 日本向け牛肉について、せき柱が適切に除去されていること。

(イ) 日本向け部分肉処理について、作業開始時から行うことや、前後に時間的間隔を設けることにより、日本向け以外の牛肉の混入が防止されていること。

オ 製品の保管・出荷

(ア) 日本向け牛肉・内臓の箱詰め後は、各企業が定めた製品管理番号等により管理されていること。

(イ) 冷蔵庫内において、日本向け以外の牛肉・内臓と適切に区分されていること。

(ウ) 出荷時に、日本向け牛肉・内臓に貼付されているラベルのスキャン及び目視による確認等を行い、日本向け以外の牛肉・内臓の混入がないか確認していること。

[4] 強化された飼料規制への対応 (SRM の分別管理、廃棄、記録の保管) の確認

本年7月から施行されている強化された飼料規制 (SRM を全ての動物飼料、肥料及びペットフードに使用することを禁止) への対応を確認したところ、SRM の専用回収箱を使用する等施設内ではSRM が適切に分別管理されており、回収したSRM の重量等の記録が適切に保管されていた。また、SRM は定められた染料で着色され、許可された処理施設にのみ搬送され、その記録を適切に保管する等SRM が適切に廃棄されていた。

(2) 農場・飼料工場等調査の結果

[1] 農場における生年月日の把握、個体識別システムの実施状況の確認

ア 繁殖農場では、季節繁殖 (分娩が3~4月に集中) を行っており、分娩期間には日々の巡回により個体ごとの生年月日を確認し、耳標装着とCCIAデータベースへの生年月日データの入力を行っていた。生年月日に関する野帳の管理、データベースへの入力等データの管理は適切に実施されていた。

当該繁殖農場において生産された子牛は、近隣の肥育農場に肥育が委託されていた。この肥育農場から出荷された牛について、と畜場から月齢証明に関する文書の提出を要求された場合には、当該繁殖農場が月齢証明を提出することとされていた。

イ フィードロットでは、自社の繁殖・育成部門または近隣の農家から牛を導入しており、生年月日を含む個体データは、耳標番号を基にCCIAデータベースにアクセスして確認していた。日本向けの牛の注文があった場合は、CCIAデータベースにアクセスして生年月日を確認し、月齢証明牛のみを分別管理して出荷することとされていた。

[2] 飼料給与実態及び飼料規制の遵守状況の確認

今回調査した繁殖農場、フィードロット、レンダリング工場及び飼料工場において、飼料の製造や飼料給与実態等を調査し、飼料規制が適切に遵守されていることを確認した。

ア 繁殖農場及びフィードロットでは、自家生産した乾牧草や穀物に購入した配合飼料等を自家配合して給与していたが、禁止物質(反すう動物由来肉骨粉等)は使用していなかった。また、と畜場(対日輸出施設を含む)に出荷した牛が禁止物質を給与されていないことを誓約していた。

イ レンダリング工場及び飼料工場の原料受入、製造、包装、搬送等の各工程において、禁止物質と非禁止物質の分別管理、記録保管、ラベル表示等は適切に行われており、また、CFIAの立入検査を受けていた。

(3) 今後の対応

今後も、引き続き、カナダ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、カナダ国内の食品安全及び対日輸出処理手順の遵守を検証する。

5. 平成19年度食品等の年末一斉取締りの実施について

厚労省は11月16日、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」(平成15年厚労省告示)第三の六に基づき、年末一斉取締りの実施に当たって厚労省が示す方針として各都道府県等へ「平成19年度食品、添加物等の年末一斉取締り実施要領」を通知しました。

本実施要領の「Ⅲ 実施方法」においては、「1. 施設に対する立入検査」、「2. 食中毒防止に係る事業者への指導及び消費者等への注意喚起」、「3. 食品等の表示に係る監視指導」、「4. 収去検査実施上の注意」の4項に分け、立入検査、食中毒防止、表示基準違反の発見・排除、及び収去試験の実施について具体的に指示しています。本実施要領を受け、東京都及び大阪府は次の内容で年末年始の一斉取締りを実施しました。

(1) 東京都(11月26日公表)

冬の食品にも注意が必要です!

～ 食品衛生歳末一斉監視の実施 ～

歳末は、クリスマスや年末年始用の多様な食品が、短期間に大量に流通します。

そこで、食品の安全性を確保するため、特別区や八王子市と協力して、飲食店や各種製造業・販売業者に対し、12月1日から食品衛生歳末一斉監視を実施します。

全国の様々な食品表示に関する事件を受けて、消費者の表示に対する不信感

が高まっているため、食品表示の適正化指導を徹底します。この時期、ノロウイルスによる食中毒が多発することから、ノロウイルス対策として、高齢者福祉施設をはじめとした社会福祉施設等に対する監視指導を重点的に実施します。また、クリスマスや年末年始用食品の製造施設等に対する監視指導を強化します。

1 重点監視事業

(1) 食品の適正表示対策

年末年始用食品を中心に販売施設や製造施設に対する適正表示の指導を徹底。

(2) ノロウイルスによる食中毒防止対策

高齢者福祉施設をはじめとする社会福祉施設等に対する重点監視指導並びに宴会施設等に対する監視指導。

(3) くりすます・年末年始用食品対策

クリスマス用食品やおせち料理等の製造・調理・販売施設に対する監視指導。

(以下省略)この URL は次のとおりです。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/anken/news/2007/pressshokuhin071126.html>

(2) 大阪府(11月22日公表)

年末には短期間に大量の食品が流通するため、一層の安全確保を目的として、年末一斉取締りを下記のとおり実施しますのでお知らせいたします。

記

1 実施機関(省略) 2 実施機関(省略)

3 実施内容

次の重点監視対象施設に対して立ち入り検査と食品の収去検査を行う。

(1) 重点監視対象施設

- 1) 年末に大量に流通する次の食品を製造、加工、販売または保管する施設
そうざい、卵及びその加工品、牛乳、乳製品、食肉、食肉製品、魚介類及びその加工品、和洋菓子等
- 2) ふぐ販売営業
- 3) その他重点監視の必要な施設

(2) 立ち入り検査重点監視事項

- 1) 加熱調理食品の加熱温度や中心温度の確認
- 2) 二次汚染防止の徹底
- 3) 製造能力に応じた製造量の遵守
- 4) 食品の保存基準の遵守
- 5) アルバイト等臨時雇用従事者への衛生教育の徹底
- 6) 食品添加物の使用基準の遵守
- 7) 食品衛生法に基づく表示の徹底

ア 期限表示は適正か

- ・ 期限表示は表示基準に定められた方法で表示されているか
- ・ 期限は科学的、合理的な根拠に基づいて設定されているか
- ・ 表示された期限を過ぎた原材料を使用していないか等

イ その他の表示(添加物表示、アレルギー表示等)は適正か

(以下省略)このURLは<http://www.pref.osaka.jp/fumin/html/17552.html>です。

6. (株)船場吉兆が販売した食肉加工品、菓子類等における不適正表示に対する措置について

農水省は、大阪市の(株)船場吉兆が(ア)牛肉みそ漬け製品(商品名「牛肉みそ漬け」ほか)について佐賀県産及び鹿児島県産の牛肉を原材料として使用していたにもかかわらず、「但馬牛こがねみそ漬け」と表示していたこと、(イ)原材料としてブロイラーを使用していたにもかかわらず、「地鶏こがねみそ漬け」等と2商品に表示していたこと、(ウ)消費期限及び賞味期限を過ぎた12商品(商品名「黒豆プリン」ほか)の期限表示ラベルを貼り替えて販売したこと等を確認したことに基づき、11月9日、船場吉兆に対して、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。その経緯及び措置の概要は次のとおりです。詳細は<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/071109.html>をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

1. 経過

1)九州農政局及び独立行政法人農林水産消費安全技術センター(以下「FAMIC」という。)が(株)船場吉兆天神フードパーク(以下「フードパーク」という。)に対し、10月26日から11月6日の間、調査を行いました。

また、近畿農政局及びFAMICが船場吉兆船場本店(以下「船場本店」という。)に対し、10月29日から11月6日の間、調査を行いました。

2)この結果、船場吉兆は、販売者として適正な品質表示を行う責任があるにもかかわらず、食品表示に対する認識不足及び管理体制の不備により、以下の不適正表示を行っていたことを確認しました。

(1) 船場本店

(ア)牛肉の原産地不適正表示

「牛肉みそ漬け(サーロイン450グラム)」、「牛肉みそ漬け(サーロイン200グラム)と鶏肉みそ漬け(鶏肉250グラム)セット」、「牛肉みそ漬け(サーロイン250グラム、ヘレ200グラム)と明太子(520グラム)セット」の原材料として、佐賀県産及び鹿児島県産の牛肉(サーロイン)を使用していたにもかかわらず、包装に「但馬牛こがねみそ漬け」と表示したこと。

これらの商品について、平成19年3月初め頃から平成19年10月までに「牛肉みそ漬け」3個、「牛肉みそ漬けと鶏肉みそ漬けセット」72個、「牛肉みそ漬けと明太子セット」27個を販売したこと。

(イ)地鶏の不適正表示

原材料としてブロイラーを使用していたにもかかわらず、「地鶏こがねみそ漬け」、「地鶏すき焼き」と表示し、少なくとも平成16年ごろから現在まで、「地鶏こがねみそ漬け」402個、「地鶏すき焼き」47個を販売したこと。

(ウ)原材料の不適正表示

原材料表示を重量順に表示していないなど、5商品について不適正な表示を

行っていたこと。(別紙1省略)

(2) フードパーク

(ア) 期限表示の改ざん

消費期限及び賞味期限を過ぎた12商品の期限表示ラベルを貼り替えて販売していたこと。(別紙2省略)

(イ) 原材料の不適正表示

原材料表示を重量順に表示していないなど、7商品について不適正な表示を行っていたこと。(別紙3省略)

2. 措置

船場吉兆が行った行為のうち、

(1) (ア) 原材料の牛肉の原産地について事実を誤認させる表示を行ったこと、
(イ) 原材料の鶏肉にブロイラーを使用しているにもかかわらず「地鶏」と表示したこと、

(ウ) 事実と異なる賞味期限若しくは消費期限を表示したこと

は、加工食品品質表示基準第6条第3号の規定に違反。

(2) 原材料表示について、

(ア) 原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示しなかったこと、

(イ) 使用している原材料を表示しなかったこと、

(ウ) 使用していない原材料を表示したこと

は、加工食品品質表示基準第4条第1項第2号のアの規定に違反。

※ 干しそば商品については、乾めん類品質表示基準第4条第1項第2号のアの規定に違反することから(別紙4省略)、船場吉兆に対し、JAS法第19条の14第1項の規定に基づく指示(別紙5省略)を行いました。

7. ショルダーベーコン加工品に対する JAS マークの不正使用に係る刑事告発について

農水省東北地方農政局及び(独)農林水産消費技術センター仙台センターはJAS法第20条第2項に基づき、平成19年9月20日から10月19日の間、仙台市若林区の(株)精肉石川屋に対し調査を行った結果、JAS法第18条第1項(格付の表示の禁止)に違反している事実が判明したことから、東北農政局は11月22日(株)精肉石川屋を宮城県仙台東警察署に刑事告発し、同日そのことを公表しました。判明した事実は次のとおりです。詳細は下のURLです。(伊藤蓮太郎)

<http://www.tohoku.maff.go.jp/public/press/press19/071122-1.html>

判明した事実：

石川屋は、JAS法第14条(別紙省略)に規定する日本農林規格による格付を行い、格付したことを示す特別な表示(以下「JAS マーク」という。)を付すことができる認定事業者でないにもかかわらず、学校給食用に納品したショルダーベーコンの加工品の原料として、日本農林規格による格付がされているショルダーベーコン(以下「JAS 品」という。)及び日本農林規格による格付がされていないショルダーベーコンを使用し、同加工品に対してJAS品から剥離したJASマ

ークを不正に付していた。

【消費者情報】

1. 学習会「BSE の国内における評価と管理を考える」開催報告

(日本生協連ホームページから引用)

日本生協連は全国消団連との共催で、学習会「食品の安全に関する学習会～BSE の国内における評価と管理を考える～」を 10 月に東京 (10/16) と大阪 (10/11) の 2 会場で開催しました。参加者は 33 生協 17 団体約 140 名でした。

学習講演では、食品安全委員会、農林水産省、厚生労働省より、国内におけるリスク評価の結果と、リスク管理体制について説明していただきました。食品安全委員会からは 2005 年 5 月に発表したリスク評価の内容について、農林水産省、厚生労働省からは SRM (特定危険部位) 除去、ピッシングの中止、飼料規制の実態など現在行われている施策について説明していただきました。後半のグループディスカッションでは、行政の方を交えてディスカッションを行いました。参加者アンケートでは、普段思っていることを行政の方に直接答えていただくとともに、いろいろな人の意見を聞くことによって、自分たちが抱えている不安を解決するきっかけになったことなどが出されました。

2. 「BSE 関連問題に関するリスク管理機関との意見交換会」報告

(全国消団連ホームページから引用)

全国消団連は 7 月 31 日主婦会館 5 階会議室において、厚生労働省と農林水産省から担当官をお招きして BSE 関連問題について意見交換会を行いました。

この問題に関するリスク管理機関の専門的な立場として、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室長の道野英司さんと、農林水産省消費・安全局動物衛生課長姫田尚さんが状況説明を行い会員団体からの質問、意見に対応されました。

まず、道野さんからこの 1 年間で行われてきた、対日輸出施設の現地査察結果の報告とまたその間のアメリカと日本のとった措置、又今後の措置が説明されました。

姫田さんからは BSE に係る OIE コード及び牛肉の輸出入の主な条件について説明されました。

意見交換では、アメリカ産牛肉の対日輸出に関する質問と状況説明、OIE に関する質問と説明、今後のアメリカ産牛肉の輸入条件緩和に対する消費者側からの意見、今後のリスクコミュニケーションの在り方等の問題についてやり取りされました。行政の行うリスクコミュニケーションには参加者が多く質問は 1 回 2 分が限界ですが、今回は小規模でじっくりと意見交換を行いました。

参加者からのアンケートでは「米国の月齢制限は 20 ヶ月から譲らないで欲しい」「消費者の安全を優先して米国の圧力に屈せずがんばって欲しい」「食品安全基本法の基本理念に立ち返って進めていただきたい」「情報提供は丁寧に

おこなってください」「わかりやすい言葉で情報提供してほしい」等リスク管理機関に伝えたい事として出されました。

3. 大切にしたい 地元の味 家庭の味！

(奈良県消費者ニュース NO.176号 (2007年12月号) から引用)
年末年始はクリスマス・お正月・七草がゆ・成人式と行事の多い時期です。他の時期とは異なり、家庭や地域に密着した、独自のすごし方がみられます。いくつかの奈良の食風景を紹介したいと思います。

お雑煮

白味噌か、おすましか、お餅は焼くか、煮るか。地域色が鮮やかに映る郷土食のひとつが「お雑煮」です。

お雑煮のお餅にきな粉をつけていただく—奈良の家庭ではよく見られるお正月の風景ですが、全国のお雑煮と比べてみると、かなり変わった食べ方だと分かりました。

貴重な食習慣なのだなあと思いながら味わってみてはいかがでしょうか。

お雑煮レシピ

- ①だいこん・にんじん・豆腐等をだし汁で煮て、餅・下ゆでした頭芋を加える
- ②味噌を加え、味が染み込むまで煮る
- ③お餅を取り出して、砂糖きな粉をつけて食べる

飛鳥鍋

お鍋のおいしい季節になりました。奈良に伝えられている「飛鳥鍋」は、お鍋の具材を牛乳で煮て食べるという一風変わった鍋料理です。スープや様々な具材から出るだしと牛乳のまるやかさが調和したお鍋です。奈良のお坊さんが、鶏肉を牛乳で煮て食べたのが「飛鳥鍋」の始まりだとも言われています。

飛鳥鍋レシピ(一人分)

- ①土鍋にチキンコンソメスープ1カップを入れ、具(鶏もも肉・白菜・春雨などお好みのもの)を加えて煮る
- ②牛乳半カップと白味噌5gを加え沸騰させないよう弱火にする薬味に、青ねぎやすりおろし生姜・すだちや七味唐辛子を添える

奈良漬を使った新料理

奈良漬は奈良の名産品です。お茶漬けやご飯のお供、お酒のおつまみなどとして親しまれていますが、最近では、様々な新しい食べ方が考えられています。

和風のイメージが強い奈良漬ですが、洋風や中華風、あるいはデザートなど、いろんな料理に合う可能性を秘めた食べ物です。一例として奈良漬を使ったサンドイッチを紹介しましょう。刻んだ奈良漬が卵の中で味を引き締めます。お好みで、みじん切りのタマネギを混ぜたり、レタスやトマトをいっしょにはさんでもいいでしょう。

奈良漬サンドレシピ

- ①奈良漬とゆで卵を細かく刻み、マヨネーズであえる
- ②コショウで味を調える
- ③薄くバターを塗ったパンにはさみ、重ねて上からふきんをかけ、皿1枚程度の軽い押しをして、形を整える

ここで紹介したレシピと、地元や家庭に伝わるものとは、異なる部分もあると思います。それぞれの味を再認識してみたいかがでしょう。

【学術・海外行政情報】

リスク-ベネフィット総合評価法の構築:葉酸を例として

Hoekstra J, Verkaik-Kloosterman J, Rompelberg C, van Kranen H, Zeilmaker M, Verhagen H, deJong N

(National Institute for Public Health and Environment (RIVM),
Bilthoven, オランダ)

Food Chem Toxicol. 2007 Oct 25, [出版前電子版]

新食品、機能性食品の上市と共に、食品のリスク-ベネフィットを定量的に調整評価 (analyses) する必要性が増している。リスクアセスメントの手法を鏡にした定量的な調整評価法への合意が最近の EFSA (欧州食品安全庁) 主催会議で得られた。これに調和し我々は以下のリスク-ベネフィット (評価) モデルを提案する: (1) ハザード (危害) とベネフィット (利益) の確認、(2) 用量反応関係を通してハザードとベネフィットの特性を明らかにする; (3) 暴露 (摂取量) を評価する; (4) リスク-ベネフィットの調整 (integration)。(疾病) 罹患率と死亡率を併用する「DALY」を共通の健康指標とした。オランダにおいてパンを葉酸で強化した場合の調整済み健康影響を予測した。本事例研究では、リスク-ベネフィット評価法が食品強化計画の意思決定に関して施策立案者をどのように支援することができるかを示した。必要データ、仮定、未解明点にかんする一般的な課題が提示されている。いずれの仮定が最重要か、簡便な影響度分析 (sensitivity analysis) を用いた。保健向上の観点からは控えめな栄養強化 (140mg/パン 100g) が適切であるが、高用量摂取と直腸がんの関連についての仮定次第で結果は大きく異なる。用心深い施策立案者であると、葉酸の強化に反対の結論を下す可能性が大いにある。神経管欠陥 (先天性) の予防により得られる健康利益に比べ、しばしば論議される隠れたビタミン B12 欠乏の増加は無視出来るように思われる。(石井健二)

何でもQAコーナー

Q. 不正競争防止法の目的、概要等を知りたい。

A. 不正競争防止法は、第一条において「事業者間の公正な競争及びこれに関する国際約束の的確な実施を確保するため、不正競争の防止及び不正競争に係る損害賠償に関する措置等を講じ、もって国民経済の健全な発展に寄与することを目的とする」と規定されているとおり、「業者間の公正な競争とこれに関連した国際約束（国際条約）」の的確な実施の確保を目的とした通商産業省所管の法律です。

この目的を果たすため、同法第二条（定義）第一項第一号から第一五号において「不正競争」に該当する一五種類の違法な「行為」を列挙しています。その第一三号において「商品若しくは役務若しくはその広告若しくは取引に用いる書類若しくは通信にその商品の原産地、品質、内容、製造方法、用途若しくは数量若しくはその役務の質、内容、用途若しくは数量について誤認させるような表示をし、又はその表示をした商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供し、若しくはその表示をして役務を提供する行為」（いわゆる誤認惹起行為又は偽装表示行為）を定義づけています。ミートホープ社、比内鶏社及び船場吉兆社の三社はこの偽装表示行為を行った疑いで警察の捜査を受けたものと思われま

す。一方、景表法との関係では、独占禁止法及びその特例法である景表法は、私的独占、不当の取引制限等の自由競争を制限する行為を禁止するとともに、公正な競争を阻害する行為を不公正な取引方法として禁止して「公正かつ自由な競争」を促進し、もって「一般消費者の利益を確保する」ことが特徴です。

これに対して不正競争防止法は、不正競争の防止を通じて「事業者間の公正な競争を確保する」ことが特徴です。

このため、独占禁止法及び景表法は、公正取引委員会による排除命令等の行政規制が中心であり、消費者を含め私益の侵害を受けた者にも差止請求の原告適格を与えています。

これに対して不正競争防止法は、公益に対する侵害の程度が高いものについて刑事罰の対象とするとともに、私益の侵害に止まるものについては事業者間の差止請求、損害賠償請求等の民事的請求に任せており、消費者には原告適格を与えていません。この点は景表法と違います。

判例としては、酒税法上「みりん」とは認められない液体調味料を、あたかも「本みりん」であるかのような商品表示を行い販売した業者に対し、損害賠償が命じられた事件があります。（本みりんタイプ調味料事件、京都地判2. 4. 25）（伊藤蓮太郎）

☆編集後記☆

- 会員各位にとって、平成 19 年(2007 年)はどのような年だったでしょうか？仕事上のことも、生活上のことも含めたいろいろな成功・失敗、成就・未完成、喜怒哀楽等々、365 項目以上の「過去」に区切りを付け、新しい年に向けて気持ちを切り替え、新たな気概で立ち進むこととなります。好むと好まざるとに拘わらずです。このとき、編者は、いつも、宇宙、自然、そして神は偉大であり、素晴らしいことを実感します。
食科協としては、本年も無我夢中の内に過ぎてしまったという感想です。しかしながら、新年に向けては、来年こそはと意気込んでいます。会員各位には本年のご支援ご協力を感謝するとともに、平成 20 年(2008 年)も本年同様若しくはそれ以上のご支援ご協力をよろしくお願い申し上げます。
- 「食科協の活動状況」においてご紹介しましたが、来る 2 月 4 日に、関澤研究班の研究協力事業として、安全確保と国際協調のワークショップを計画しています。当日の講師をお願いしている豊福 肇先生(国立衛研)の説明によれば、先進国では自国の意見をコーデックス規格に出来るだけ反映させるため、国内における shadow committee の活動が活発であるとのこと。わが国においても、例えば、日本国際酪農連盟、日本食品添加物協会等では団体の事業として活動しているとのことですので、他の業界にも広げていく必要があると考えます。このワークショップにおいてその方策等について意見交換できればと願っています。
- 福田内閣が 11 月 6 日に「生活安心プロジェクト」を立ち上げたことを行政情報でご紹介しました。担当は、内閣府大臣官房「安心で質の高い暮らし」特命室です。このニュースレターを発行する前日(17 日)には、同室が「緊急に講じる具体的施策をとりまとめた」との報道もありましたので、次号のニュースレターでは消費者の健康の保護を最優先とした関連の施策が紹介できるでしょう。賞味期限切れ食品の販売にしても原産地偽装にしても消費者の信頼を著しく損なった不埒な行為であり、厳密に処分すべきですが、その一方で、食糧の有効利用も忘れてはならない問題と考えます。(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。