



### 目 次

【巻頭言】	頁
厨房の衛生管理-業務用厨房の衛生管理に必要な要件とは-	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 3月の主な活動状況	4
2. 今後の予定	4
<hr/>	
【行政情報】	
1. 「輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)(案)」に関する意見募集	5
2. 「消費者・生活者を主役とした行政への転換に向けて」(意見)に対する意見募集	6
3. 「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き～5つの基本原則～の概要	7
4. 加工食品の原料原産地表示の推奨について	9
5. アブラボウズの名称表示の適正化について	10
6. 体細胞クローン技術を用いて産出された牛及び豚並びにその後代に由来する食品の 食品健康影響評価の進め方について	11
7. 中国産冷凍ギョウザ事例に関する食品安全モニターからの報告	11
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 買物袋持参運動～95%は賛成でも、いつも買物袋を持参する人は40%弱～	13
2. ご存知ですか? 「滅菌」「殺菌」「除菌」etc	17
<hr/>	
【企業情報】	
1. お客様の安全と安心のために(JTのHPから)	19
2. コーブ商品の品質保証体系再構築に向けた当面の対策(日本生協連のHPから)	19
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. エタノールの慢性的な摂取は経皮的生体異物吸収を変化させる:酸化ストレスの影響	21
2. 発症中のヒト及び健康な牛から分離された腸管出血性大腸菌 O157:H7 の毒性の差異	22

#### 何でもQAコーナー

Q 体細胞クローンとはどのようなものですか

平成20年4月28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 [8.shokkaky@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkaky@ccfhs.or.jp)

【巻頭言】

厨房の衛生管理-業務用厨房の衛生管理に必要な要件とは-

有限会社 本山フードビジネス研究所  
代表取締役社長 本山 忠広

1. はじめに

グローバル化の現在では消費者優先の原則や環境維持は世界共通の理念である。一方、国内の厨房の衛生管理水準は他の先進国と比べて施設や設備の不備が顕著であり、不適切な作業を強いられるケースも少なくない。また、過剰な施設設備の投資コスト削減が厨房の改善を遅らせている原因の一つとなっている。フードサービスでは、厨房の投資を削減して、どうやって消費者の安全性を担保するのであろうか。本稿ではこうした状況に注目し厨房の衛生管理の向上を考えてみたい。

2. 厨房施設内のインフラ整備

厨房のインフラ整備とは、劣悪な作業環境や不適切な厨房設備機器及び劣悪な建築仕上げ、さらに食品衛生を軽視した作業方法などの改善である。厨房内温湿度異常、過剰な常時散水慣習、厨房機器表面温度の高温と火傷の危険、輻射熱問題、機器内外清掃の困難性、室内天井高さの改善、配管類の露出による清掃の困難性など列記すれば限がない。一般に厨房内の衛生を管理するための要件はいったいどのようなことであろうか。図のように【スタッフ】、【厨房設備】、【食品】、【建物施設】がバランス良く整備されていることである。

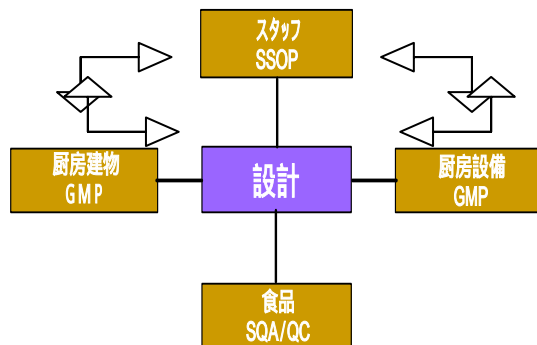


写真1 国内厨房実例



写真2 欧州厨房実例

図 食品衛生のマトリクス



3. スタッフ管理

特に「人」の管理はなかなか難しくマニュアルや規則だけでは思うようにならないことが多い。設備が素晴らしくとも、働くスタッフの作業手順が不適切な場合や、教育トレーニングが不十分な場合などは厨房全体の衛生水準は意図した結果が得られないであろう。例えば食器洗浄機の規格の中で、ドイツのD I N (ドイツ技術者協会)では食器洗浄作業に関わるスタッフの最低限衛生な知識が求められている。この点、「衛生とは何か」、どうすれば衛生的厨房運営が構築できるのかと言った基本的な知識をスタッフにきちんと教育し、適切な訓練をしているだろうか。知識や訓練が不十分であれば厨房での食品危害の危険性が増すが事故の要因は作業に従事するスタッフが関係し

ていることが多いことを忘れてはならない。

#### 4. 食品の管理

食品の取り扱い基準がなく事故に繋がるケースも多い。例えば、納入食品の受け基準（鮮度基準、生鮮品のドリップ、色の管理）など誰が見ても納得できる基準書が不可欠である。また、基準から外れた場合の対応も予め定めておく必要がある。以下に食品検収ポイントを整理してみた。

食材発注者は納入時の品質基準を納入者に対して予め説明する

納入時の検収では、もっとも使用量の多い食品を中心に品質を確認する

もっとも問題を起こし易い食品についてその品質を確認する

なお、納入業者の品質管理状況を事前に調査し確認しておくことが重要である。

#### 5. 厨房作業の適正化



写真3 欧州病院厨房

##### 過剰な散水慣習の改善

一般に日本の厨房の衛生管理は、施設や設備のみならず、スタッフの作業方法にも大きな問題がある。改善すべき重要な点は、過剰な散水慣習の刷新ではないだろうか。厨房内で水をジャブジャブ撒くことは微生物を繁殖させるとともに、場内の湿度上昇を招き経済的損出も多い。また、食器の洗浄や床、用具および食材の洗浄方

法は、不適切な手順の誤りによって事故を誘発させる恐れもあることを認識し手順を詳細に示す必要がある。この点、NSF（全米公衆衛生協会）の規格では、洗浄水の温度は60（機種によって異なる）仕上げ水温度80~90 となっている。

##### 管理者不在の衛生管理の実態

食器洗浄機内で大きな鼠が死んでいることに誰も気付かなかったケースや食器洗浄機のノズルが詰まったまま運転しているケースもある。しかし、作業者はいたって冷静で当たり前と言う雰囲気である。さらに、このようなケースでの最大の問題は、不適切な状況に対し改善を求める意見が企業責任者や現場の責任者からまったく聞こえない点管理者不在と言わざるを得ない。



写真4 食器洗浄機内鼠の死骸

#### 6. 建物及び建築設備

厨房の施設設備改善は、フードサービス業界全体の問題として適正化が重要であり、特に運営者自身と行政当局の知識不足が顕著である。この点、国内では厨房設備に関する仕様や施工基準の短絡や専門的教育の遅れが著しいと言わざるを得ない。

日本の厨房機器はメーカーや施工者にとって便利ではあるが消費者優先の視点が希薄となり衛生管理がし易いものではなく、いつか事故を招く要因と



写真5 欧州の厨房（下処理エリア）

なる。表 1&2 はその整備ポイントである。厨房計画手順で重要なことは、施設の運営計画を策定し、その計画書に従って必要な「道具である厨房」を構築することであろう。その順序が逆は本末転倒ではないだろうか。

表 1 D I N10506 による作業場床の「滑り度」値

厨房の種類	作業場内床滑り度	厨房の種類	作業場内床滑り度
100 食/日未満	R11 ( 19 ~ 27 度 )	ウオーミング・キッチン	R10 ( 10 ~ 19 度 )
100 食/日以上	R12 ( 27 ~ 35 度 )	カフェ、パントリー	R10 ( 10 ~ 19 度 )
老人ホーム、学校、保育所	R11 ( 19 ~ 27 度 )	洗浄コーナー	R12 ( 27 ~ 35 度 )
企業内厨房、軍隊食堂、セントラルキッチン	R12 ( 27 ~ 35 度 )	コンポ食品用冷蔵冷凍庫	R11 ( 19 ~ 27 度 )
ファーストフード、スタンド	R12 ( 27 ~ 35 度 )	冷蔵冷凍室	R12 ( 27 ~ 35 度 )

注：R は滑り度を表し、作業エリア別作業の安全性を考慮して決められている

表 2 厨房におけるインフラ整備対象

GMP の要点	厨房の整備対象要点	備考
内 部 環 境	室内温度、湿度、照度、臭気、騒音 厚生労働省基準 25 、 80% 以下	400lux 以上
作 業 場 の 面 積	適正面積の確保	
場 内 清 濁 分 離	床上排水処理、間仕切り、設計上の考慮	交差汚染回避
室 内 仕 上 げ	清掃性向上、防かび、埃溜めの回避、天井高さの適正、交差汚染回避	天井高約 3m 以上が望ましい
衛 生 設 備	手洗い、消毒、室内清掃、用具保管	
機 械 器 具 の 保 全	保守整備計画とその実施及び記録	
サニテーション&害虫対策	害虫検査、害虫駆除対策、清掃計画と実施記録、洗浄殺菌	SSOP の整備

7. 最新厨房機器の傾向

過日ドイツの最新式食器洗浄機を導入した。清掃がし易く、操作性も良い。機内の給排水「忘れ」に対する機械的対応や、廃熱の再利用機能も優れている。更に近年の HACCP 導入に伴い洗浄水温が規定値以下では



写真6 天井吊型加熱機器



写真7 壁掛け式厨房機器



写真8 壁掛け式機器

スタースイッチを入れても運転できない機種もある。また最近では厨房機器全体を天井から吊るし、脚部を排除して清掃し易くしたシステムやエネルギー効率の高い機器の台頭が顕著である。

### 8.まとめ

厨房の衛生管理状況について分析評価を依頼されることがある。私は、チェックを開始する前に、作業手順書の提出を依頼し、記載内容に不適切なことがないかシミュレーションしてみる。そして、出来ないことが記載されていないか、必要備品は準備されているかなど詳細に検討する。しかし、多くの場合、こうした手順書がない企業が多く分析評価は至難である。フードサービスの衛生検査にあたって最低限こうした手順書を策定しておくことが企業の責務と考えられる。

## 【食科協の活動状況】

### 1. 3月の主な活動状況

- 3日 常任理事会(常任理事懇談会)を開催。主な議題は第6回通常総会の開催準備、食科協ワークショップ(2/4)の概要、関澤研究班の研究協力報告、三鷹市消費者活動運営協議会主催の勉強会の概要、正会員の勧誘、グラクソ・スミスクライン(株)からのコンサルタント依頼等。
- 6日 明治乳業(株)の秋田 勝氏が来訪。
- 11日 (社)海洋水産システム協会主催「トレーサビリティ普及勉強会」へ講師派遣(食科協専務理事伊藤蓮太郎氏)
- 19日 千葉県GMO検討委員会に伊藤専務理事が出席。
- 27日 食科協ニュースレター第58号を発行。

### 2. 今後の予定

5月27日(火)13時10分から第6回通常総会を開催します。また、14時から会員研修講演会を開催します。演題及び講師は次のとおりです。

消費者・生活者を主役とした行政への転換に向けて

「食べる」の関連を中心に

内閣府国民生活局総務課調査室・消費者企画課国際室兼務  
室長 高橋 義明

輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)(案)について

厚生労働省食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室  
輸出国査察専門官 近藤 卓也

## 【行政情報】

### 1. 「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）（案）」 に関する意見の募集について

厚労省は3月31日、「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）（案）」に関する意見募集を行いました。提出期限は4月30日までです。

この指針（ガイドライン）は、本年1月に発生した輸入冷凍ギョウザによる薬物中毒事案の発生を受け、2月22日に開催された関係閣僚会合の申合せ「食品による薬物中毒事案の再発防止について（原因究明を待たずとも実施すべき再発防止策）」に則り、厚労省が、再発防止策の一つとして輸入業者自身による輸出段階での管理強化を目的に作成したもので、去る3月21日開催の有識者による検討会での協議を経て取りまとめたものです。同指針（ガイドライン）（案）及び意見募集要領は次のアドレス <http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=Pcm1010&BID=495070338&OBJCD=100495&GROUP=>からアクセスできます。同指針（ガイドライン）（案）の趣旨及び対象は下記のとおりです。（伊藤蓮太郎）

#### 第1 趣旨

輸入者（海外において製造・加工等された食品を輸入しようとする事業者をいう。以下同じ。）等の食品等事業者は、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第8条第1項において、自らが食品の安全確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずることが求められており、また、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第3条第1項において、自らの責任において輸入食品等の安全性を確保するため、必要な知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施等に努めることが求められている。

輸入食品監視指導計画においては、これらの責務を踏まえ、輸入者に対する基本的な指導事項を定め、自主的な衛生管理の実施を推進してきたところであるが、今般の食品による薬物中毒事案の発生等に伴い、輸入加工食品の輸出国での原材料、製造・加工、保管、輸送等の各段階における日本国内と同等の安全性の確保とその確認が求められている。

本指針（ガイドライン）は、有毒、有害物質等の混入防止に加え、輸入食品監視指導計画で輸入者に対し求めている加工食品に関する基本的指導事項をさらに具体化し、輸入加工食品の自主衛生管理の推進を図り、安全性の向上を図ることを目的とする。

なお、輸入手続以降の日本国内における保管、輸送、製造・加工、販売等の段階にあっては、法の適用を受けるほか、流通食品の有毒有害物質の混入防止等に関する関係法令及び通知にも留意する必要がある。

(参考)

食品安全基本法(平成15年法律第48号)第8条〔食品関連事業者の責務〕

食品衛生法 第3条〔食品等事業者の責務〕

流通食品への毒物の混入等の防止等に関する特別措置法(昭和62年法律第103号)第3条〔国の施策等〕

## 第2 対象

本指針は、海外の製造者と直接契約して対日輸出製品を製造し、輸入する輸入者のほか、加工食品の輸入者全般を対象とする。なお、海外の製造者と直接的な製造委託契約関係にない輸入者にあっても、輸出国側の輸出業者等を通じて、本指針に示す事項を製造者に確認するよう努めることとする。

## 2. 「消費者・生活者を主役とした行政への転換に向けて」(意見) に対する意見募集について

国民生活審議会は昨年11月から審議してきました『生活安心プロジェクト』行政のあり方の総点検について、4月3日の同審議会総会においてその審議結果である「消費者・生活者を主役とした行政への転換に向けて」(意見)を手渡し、報告するとともに、4月9日、同(意見)に対する国民からの意見募集を行いました。意見の提出期限は5月26日(月)です。

同審議会は、国民生活に直結する「食べる」「働く」「作る」「守る」「暮らす」の5分野について、法律、制度、事業などが消費者・生活者の視点から十分なものとなっているかという観点から幅広く行政のあり方の総点検を行い、概略、以下の提言を行いました。

消費者・生活者を主役とした行政への価値規範(パラダイム)転換の時にあること。

「実効性」を軸とした行政の見直しの具体策として

政府全体の転換に向けて(消費者庁(仮称)の新設など) 国家公務員の意識改革 実効性を軸とした国と地方自治体の関係見直しと連携携強 消費者・生活者の声を「宝」とした政策形成 「たらい回し」にしない真摯な窓口体制 違反行為に対する抑止力と被害者の救済 食品表示法(仮称)の制定などを例示。

改革の実行と継続的取組に向けて行動すべし。

詳しくは、[http://www5.cao.go.jp/seikatsu/tenken/tenken\\_oudankadai.html](http://www5.cao.go.jp/seikatsu/tenken/tenken_oudankadai.html) をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

### 「関連情報」

#### 自民党の「消費者行政のあり方に関する最終とりまとめ」

自民党政務調査会消費者問題調査会(会長 野田聖子 衆議院議員)は、食品偽装表示、耐震偽装、古紙配合割合偽装、振り込め詐欺など増加はこれまでの消費者保護行政に

構造的な課題が潜んでいるためであり、従来の発想にとらわれない真に国民が求める消費者行政のあるべき姿を具現化することが重要である等の観点から、昨年11月から消費者団体、産業界代表、有識者等からのヒアリングを含め、18回の議論を重ね、新組織のあるべき姿としての提言「消費者行政のあり方に関する最終とりまとめ」を福田総理大臣へ提出しました。同提言の骨子は次のとおりです。(伊藤蓮太郎)

- 1 産業育成官庁から独立し、消費者・生活者目線で他省庁に司令を出す「消費者庁」の新設(強い勧告権限)
- 2 悪徳商法による違法収益のはく奪
- 3 相談窓口の一元化(わかりやすい窓口、いち早い解決)
- 4 被害救済の簡易・迅速な仲裁制度
- 5 食品の安全・表示の一元化
- 6 地方消費者行政の充実
- 7 悪質業者を排除し、適正な市場形成による経済発展

### 3. 「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き～5つの基本原則～の概要

農水省は、食品の偽装表示等の不祥事が連鎖的に発生し、食品業界全体に対して消費者の不信が増幅しかねない現状に鑑みれば、各食品事業者団体による業界を挙げての積極的な取組は極めて重要であるとの認識のもとに、食品事業者団体が取り組むための「道しるべ」として標記の「手引き」を策定し、3月25日、総合食料局長、消費・安全局長等の食品関係4局長2長官連名で約200の関係団体長あてに通知しました。農水省は、今後、食品業界でのこの取組を働きかけていく予定です。

本「手引き」は、各食品事業者団体が会員又は組合員である食品事業者とともに業界としての「信頼性向上自主行動計画」を策定し、特に中小食品事業者に対してはその内容を周知しながらその取組みを推進するための具体的行動等を示したものです。<http://www.maff.go.jp/j/press/soushoku/sansin/080325.html> で詳細を見ることが出来ます。概要は次のとおりです。(伊藤蓮太郎)

#### 「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き～5つの基本原則～の概要

##### 1. 位置付け

食品業界で食品の偽装表示等の不祥事が頻発し、食品業界全体に対する消費者の信頼を揺るがしかねない状況。

法令遵守に向けた対応や、消費者の信頼を確保し、向上させていく取組は、基本的には各食品事業者が取り組むべき性質のもの。

しかしながら、食品事業者の不祥事が相次いだことから、各食品事業者団体による業界を挙げての積極的な取組は極めて重要。また、食品業界のほとんど占める中小食品事業者から、ノウハウや人材面で実際の対応がよく分からないと言われている中で、各食品事業者における実際の取組の方向を示すことが重要。



このため、これらを取りまとめた「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き～5つの基本原則～」を策定し、農林水産省「食品の信頼確保・向上対策推進本部」で決定。

## 2. 概要

### (1) 食品事業者団体向け「信頼性向上自主行動計画」策定の働きかけ

各食品事業者団体に対して、以下の対応を示し、それを「信頼性自主行動計画」として策定し、総会（本年4月以降開催）・理事会において決定、実際の行動に移すことを働きかけ。

業界全体として、消費者から信頼され続けるよう、必要な情報の提供・発信相談対応行政機関との連携等を行う役割を果たします

「食品事業者の5つの基本原則」の周知を図るとともに、本基本原則に基づいて、会員等企業が消費者の信頼を確保・向上するために行う取組の相談対応を行います。

期限表示等の表示のガイドラインを策定するほか、セミナー等を開催することなどにより、表示の適正化に向けて必要な支援を行います。

セミナー等を開催することなどにより、コンプライアンス体制の構築の必要性について継続して周知徹底を図ります。

消費者等に対して、業界としての取組や食品に関する適切な情報等について、ホームページなどにより提供します。

信頼性向上に向けた取組の中で明らかになってきた諸課題については、行政機関と緊密に情報を共有し、連携して解決に向けて取り組みます。

### (2) 食品事業者向け5つの基本原則の提示

各食品事業者に対して、以下の5つの基本原則と、基本原則ごとの具体的な取組方針及び具体的な行動を示し、それを参考としながら実際の取組を進めることを働きかけ。

食品製造事業者・食品輸入事業者、食品製造小売事業者、外食事業者、中食事業者、生鮮食品卸売事業者、食品小売事業者の6つの主な業種について提示。

#### 基本原則1 消費者基点の明確化

消費者を基点として、消費者に対して安全で信頼される食品を提供することを基本方針とします。

〔具体的な取組事項〕取組方針の消費者への明確化、消費者が必要とする各種情報の提供、安全と品質を確保し続ける必要性の社内への浸透、5つの基本原則に基づく社内取組の点検・検証と改善等。

#### 基本原則2 コンプライアンス意識の確立

取り巻く社会環境の変化に適切に対応し、法令や社会規範を遵守し、社会倫理に沿った企業活動を進めていきます。

〔具体的な取組事項〕コンプライアンスに関する方針（企業行動規範）の策定、経営者が先頭に立った組織体制（内部通報体制等）の整備、経営者による強い意思の表明、

社内教育訓練や研修、内部監査等の実施等。

#### 基本原則 3 適切な衛生管理・品質管理の基本

安全で信頼される食品を消費者に提供するために、適切な衛生・品質管理をしていきます。

〔具体的な取組事項〕商品開発・原材料の受入れ・製造・出荷等の各過程における必要な確認・対応、安全を脅かす危害要因の混入防止、適切に実行するためのルールやマニュアルの作成等。

#### 基本原則 4 適切な衛生管理・品質管理のための体制整備

適切な衛生・品質管理を行う体制を整備し、それが形骸化しないよう改善を行っていきます。

〔具体的な取組事項〕商品開発時の科学的・合理的根拠に基づく賞味期限(消費期限)の設定、品質保証部門(担当者)の設置による品質管理水準の向上、内部監査等の実施、原材料・食品管理やトレーサビリティ確保のためのシステムの整備等。

#### 基本原則 5 情報の収集・伝達・開示等の取組

消費者などの信頼や満足感を確保するため、常に誠実で透明性の高い双方向のコミュニケーションを行います。

〔具体的な取組事項〕消費者が必要とする情報の正確でわかりやすい提供、表示や広報・宣伝活動における誤認・誤解のおそれがない表現の使用、消費者相談窓口の設置、食品事故発生時における適切な対応、事故対応マニュアルの整備等。

## 4 . 加工食品の原料原産地表示の推奨について

農水省は、先の輸入冷凍ギョウザによる薬物中毒事案の発生以降、加工食品の原料原産地表示について消費者からこれまで以上の高い関心が寄せられていること及び食品事業者からは自主的な情報提供も行われていることを踏まえ、JAS 法に基づく加工食品品質表示基準第3条第5項で原料原産地表示を義務づけた別表2に掲げる生鮮食品に近い20食品群等を除き、それが義務づけられていない加工食品について食品事業者が原料原産地に関する情報を自主的に提供することを推奨することとしました。そして、この食品事業者による任意の情報提供が、趣旨に反し消費者及び業者間に混乱を招くことがなく、正しく理解され円滑に伝達されるようにするため、農水省は情報提供の方法、留意点などを事業者向けのQ&A形式の手引きとして作成し関係団体を通じ食品事業者に周知するとともに、相談窓口の設置、優良事例集の配布等も予定しています。

以上の記事は、3月19日に公表された報道資料「加工食品の原料原産地表示の推奨について」に基づくものです。同報道資料中の「事業者の自主的な加工食品等の原料原産地の情報提供に関するQ&A(案)」の問1を次に掲載します。詳細は<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/080319.html>です。(伊藤蓮太郎)

問1 現在、JAS法に基づいて原産地の表示が義務付けられている食品について教えてください。また、今回の通知(加工食品に係る原料原産地情報の積極的な提供に

ついて)の趣旨について教えてください。

答 1 JAS 法に基づき、食品の原産地表示については、

平成12年7月から、すべての生鮮食品に原産地の表示を義務付けるとともに、平成13年4月から、外国で製造されたすべての加工食品に製造国名を表示することを義務付けています。

また、国内で製造される加工食品についても、平成18年10月から原料が品質を左右する加工度の低い20食品群の食品のうち、重量の割合が50%以上を占める原材料の原産地表示について義務付ける(20食品群に加え、個別の品質表示基準により、農産物漬物、野菜冷凍品、うなぎ加工品、かつお削りぶしについても、原料原産地が義務付けられている。)

等の拡充を図ってきているところです。

2 今回の通知は、JAS 法に基づく義務付けはありませんが、今般発生した中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例を契機に、加工食品の原料の原産地について、消費者から高い関心が寄せられていることから、事業者が主体的な判断に基づき、原料原産地表示が義務付けられていない食品についても、商品、ポップ等への表示やホームページ等による情報提供を積極的に行う取組を促進していただきたいという趣旨のものです。

原料原産地に関する消費者の関心が高まることを見込まれる中、こうした取組は消費者の商品選択に資するとともに、消費者と事業者間の良好な信頼関係の構築に資すると考えます。

## 5. アブラボウズの名称表示の適正化について

農水省は3月19日、アブラボウズを高級魚の「クエ(アラ)」と偽って販売していたJAS 法違反事案の発生を受け、漁業関係、市場関係及び流通関係団体並びに都道府県に対し、アブラボウズの名称表示の適正化のための文書を発出しました。

アブラボウズとクエ(アラ)は、下記の(参考)に記載するとおり、そもそも別の魚種です。それにも拘らず、大阪府岸和田市の水産物販売業者が平成19年10月からの12月の間少なくとも約2000kgのアブラボウズを「クエ」と表示し販売していたことから、大阪府はJAS 法に基づく生鮮食品品質表示基準に違反する不適正な表示(消費者に誤認を与えるおそれがある表示)を行っていたとして同法に基づき改善指示を行いました。さらに、アブラボウズを原料としているにもかかわらず、「アラ(クエ)しゃぶセット」等とカタログに掲載し販売している事例がみられることや、アブラボウズをクエと呼ぶ流通業者もみられることから、農水省は、前記のとおり、関係団体及び都道府県に対し公文書「アブラボウズの名称表示の適正化のための協力依頼について」をもって魚介類の適正名称の使用につきその周知徹底を図りました。

[http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/080319\\_1.html](http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/080319_1.html) に詳細があります。(伊藤蓮太郎)

(参考)

アブラボウズ(学名: *Erilepis zonifer*)はカサゴ目ギンダラ科の深海魚で、主な産地は、相模湾、三陸沖及びミッドウェー海域(天皇海山)が知られています。東北地方の漁船がミッドウェー海域において漁獲し、青森県や宮城県などに水揚げされています。アブラボウズは、東北地方では一般に「沖ネウ」、「アブラボウ」という地方名で呼ばれています。(参考:市場関係者聞取価格 1kg 当たり 700 円~1,500 円程度)

クエ(学名: *Epinephelus bruneus*)はスズキ目ハタ科の魚で、主に和歌山県、九州地方沿岸で漁獲されますが、漁獲量が少なく、高級魚として知られ、関東では「モロコ」、九州では「アラ」と呼ばれています。(参考:市場関係者聞取価格 1kg 当たり 3,000 円~10,000 円程度)

## 6. 体細胞クローン技術を用いて産出された牛及び豚並びにその後代に由来する食品の食品健康影響評価の進め方について

食品安全委員会は4月3日、厚労省から同月1日に依頼があった標記の健康影響評価について、その審議は新開発食品専門調査会において行うこと、核移植などの専門家の参画についても同専門調査会で検討すること、効率的な審議を行うためワーキンググループを設置すること等を決め、調査・審議を開始しました。詳細は、<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai234/dai234kai-siryoku6.pdf>をご覧ください。

食品安全委員会としては、体細胞クローン牛については同委員会が自らの判断で食品健康影響評価を行う案件候補の一つとして議論しており、去る1月17日の第222回同委員会においては、「現段階では、評価を行う優先度は相当に低いと考えられるが、米国等で科学的知見が相当蓄積されつつあることから、それらを整理し、ファクトシート等を通じ情報提供すべきである。」と了承されたことを受け、同委員会のホームページに「体細胞クローン動物に関する状況について」[http://www.fsc.go.jp/emerg/clone\\_03.html](http://www.fsc.go.jp/emerg/clone_03.html)を開設しました。(伊藤蓮太郎)

## 7. 中国産冷凍ギョウザ事例に関する食品安全モニターからの報告

第232回食品安全委員会(4月3日開催)において、「食品安全モニターからの報告(平成20年2月分)」が紹介されました。2月中の報告は98件でしたが、その内、食品衛生管理管理関係41件中38件(93%)が「中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について」ものでした。食品安全モニターの関心が如何に強かったかを如実に示したのものであります。以下に、三つの報告と同委員会のコメントを紹介します。(伊藤蓮太郎)

### 食品安全モニターからの報告

農薬中毒者が出た冷凍ギョウザだけでなく、多くの食品が自主回収されているが、

企業によっては、自主回収の理由がはっきりしないものもある。もっとクリアなわかりやすい説明をしてほしいと思う。食品安全モニターの2年間で、食品はある程度のリスクを伴うという考え方を教わったが、人為的なものはリスクとは言えないと思う。(高知県 女性 50歳 医療・教育職経験者)

今回の中国産冷凍ギョウザの事件で特に感じるのは、関係省庁、輸入業者、販売者の情報管理の一元化が課題であることを示している。食品安全庁的な安全面の一元管理を決断するチャンスではないか。(東京都 男性 74歳 食品関係業務経験者)

さまざまな事例が発生する中、信頼関係こそが食の安全につながると信じて取組を継続しています。食品関連企業と生産者、消費者との間には信頼関係が必要です。企業は安全性確保の取組を公表し、消費者も企業がどのような取組を継続しているのかを日常的に知っていただき、互いの信頼関係を構築していただきたいと思います。(大阪府 女性 36歳 食品関係業務経験者)

#### 食品安全委員会のコメント

今回の中国産の冷凍ギョウザによる薬物中毒事案については、政府一体となって、被害拡大の防止、原因の究明、再発防止等の検討、に努めているところです。

平成20年2月22日の食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合において、「食品による薬物中毒事案の再発防止策について」として申し合わせがされ、関係府省に食品危害情報総括官を配置し平時から情報共有を図るとともに、現場等からの情報収集の強化を行うなど、再発防止に向け以下の取組みを進めていくこととなりました。

情報の集約・一元化の体制の強化

緊急時の速報体制の強化

輸入加工食品の安全確保策の強化

食品安全委員会としても、関係機関との連携を密にし、情報収集するとともに、薬物の科学的特性に関する情報やQ&Aを、ホームページを通じて情報提供しているところですが、引き続き迅速でわかりやすい情報提供に努めてまいります。

また、メタミドホスについては、現在、ポジティブリスト制度の導入に伴う暫定基準が設けられているところですが、平成20年2月12日に厚生労働省からその毒性の程度等を科学的に評価する食品健康影響評価の依頼を受け、調査審議を開始しました。現在、評価書案について国民からの意見・情報の募集を行っているところです(4月4日まで)。

今後も国民の皆様の食の安全を確保する観点から、科学的知見に基づき中立公正なリスク評価を実施していくとともに、評価結果についてわかりやすくお伝えしていきたいと考えております。

#### 厚生労働省のコメント

厚生労働省としては、本事案の発覚後、可及的速やかに関係機関と連携し、以下のような措置を講じました。

国民に対し、本製品を絶対に食べないように呼びかけ、製品情報等をホームページに掲載するとともに、本件に係る相談窓口を設置

今般問題となった製造者からの全ての製品の輸入及び販売を自粛するとともに、輸入食品への有害有毒物質の混入を防止するよう、関係機関を通じて事業者を指導

社団法人日本医師会に対し、食品による有機リン中毒の疑いのある患者を診断した場合の保健所への速やかな通報について協力を依頼

各自治体に対し、輸入食品に起因すると疑われる事例を探知した場合には、事件性の有無にかかわらず、速やかに国への報告を行うよう通知

併せて、中国に対しては、本事案に係る調査を求めるとともに、訪日団との協議を行った他、現地製造工場の調査等のため、担当者の派遣を行いました。

また、厚生労働省における今後の再発防止策として、

都道府県等から厚生労働大臣への届出・速報対象に「重篤な有害事象が発生した場合」及び「化学物質に起因する場合」を追加する、「食品保健総合情報処理システム」を活用し食中毒情報等の共有及び情報交換の迅速化を図る、事業者が把握した情報の行政への報告のルールを確立することなどにより情報集約・一元化体制を強化する。

検疫所の食品衛生監視員の増員・検査機器の整備等により輸入食品の監視体制を強化する、加工食品の残留農薬検査を実施する（平成20年2月22日より有機リン系農薬の検査を開始）、輸入業者の輸出段階における自主管理ガイドラインを策定する、輸入業者の自主管理や検疫所の監視強化に資するよう加工食品の残留農薬検査法の検討・開発を行う、在中国日本大使館に食品安全担当官を駐在させるなどにより輸入加工食品に関する安全確保策を強化する。

といった対策を講ずることとしました。

## 【消費者情報】

### 1. 買物袋持参運動～95%は賛成でも、いつも買物袋を持参する人は40%弱～ (姫路生活科学センターひょうご発Aらいふ平成20年3月No.118より引用)

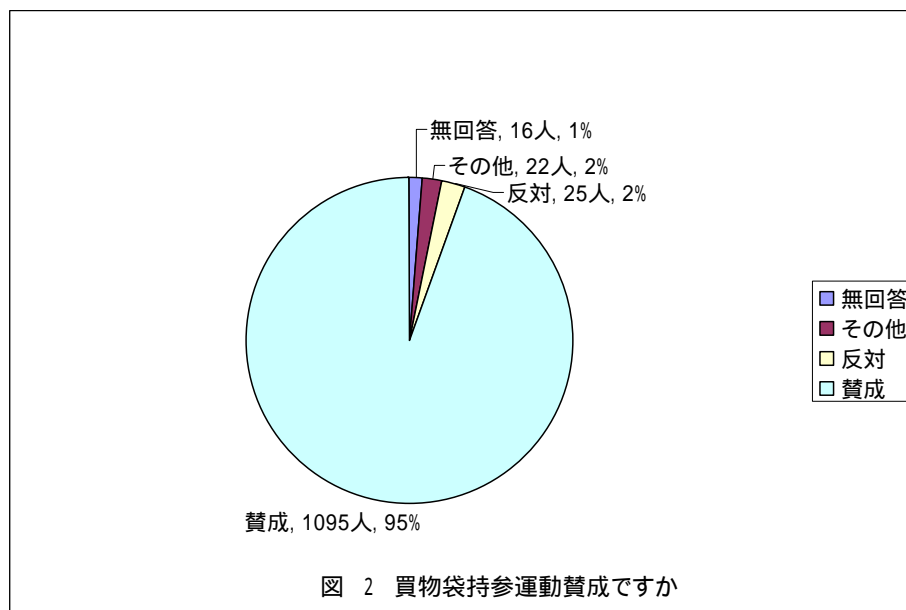
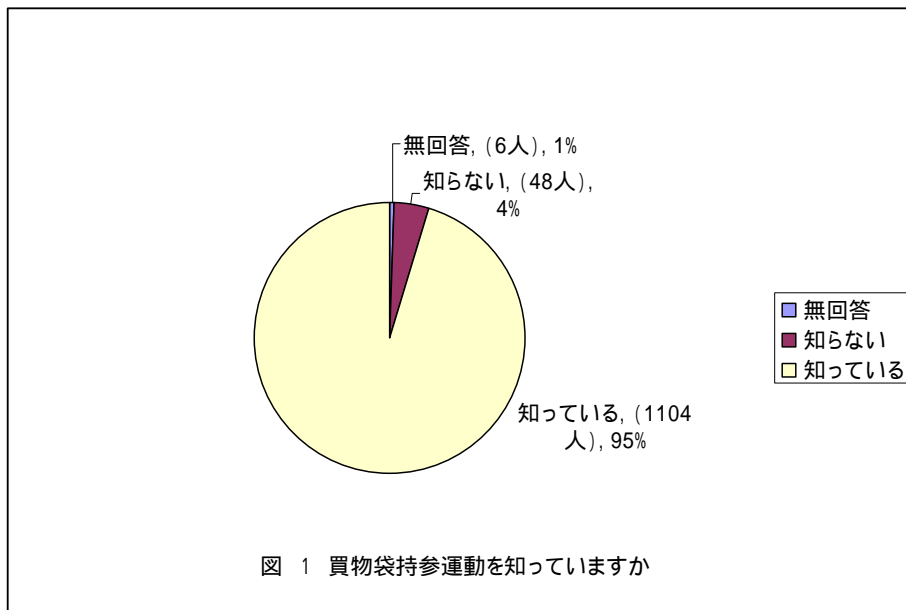
環境に優しいライフスタイルの創造に向け、身近な環境問題対策として買物袋持参運動が展開されてから10年過ぎましたが、中播磨地域では地域や店により、意識に差があるのが現状です。

そこで、中播磨消費者団体連絡協議会は、平成19年10月から11月にかけて、量販店の店頭やイベント会場で買物客や参加者を対象に、「買物袋持参運動」についての意識と行動を調査しました(回答者数：1158人)。

#### 買物袋持参運動は大半が賛成

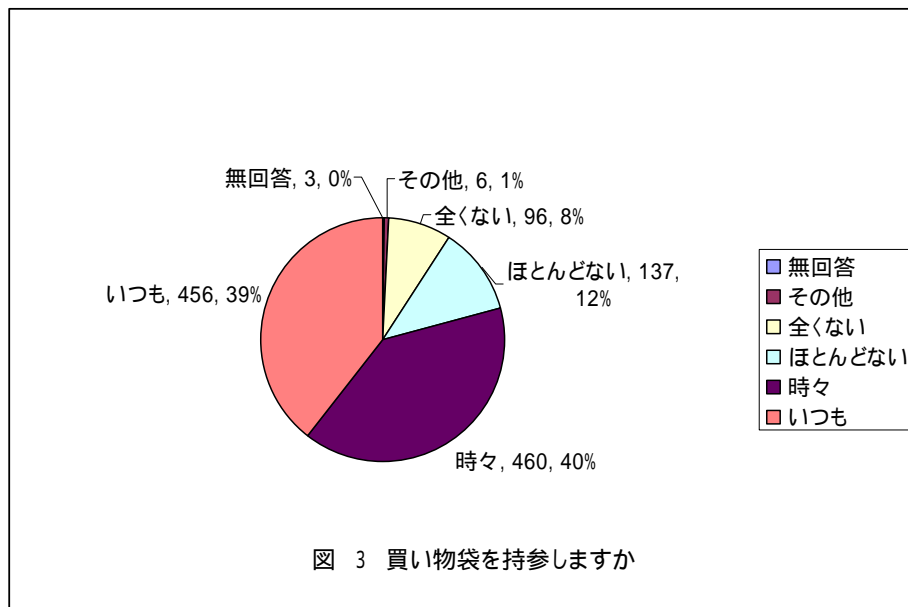
「買物袋持参運動を知っているか」どうか尋ねたところ、95.3%の人は知っていたが、4.2%の人が知らないと答えました(図1)。さらに「この運動に賛成か反対か」を尋ねたところ、「賛成」と答えた人の割合は94.6%、「反対」は2.2%で多くの人はこ

の運動に理解を示していました(図2)。



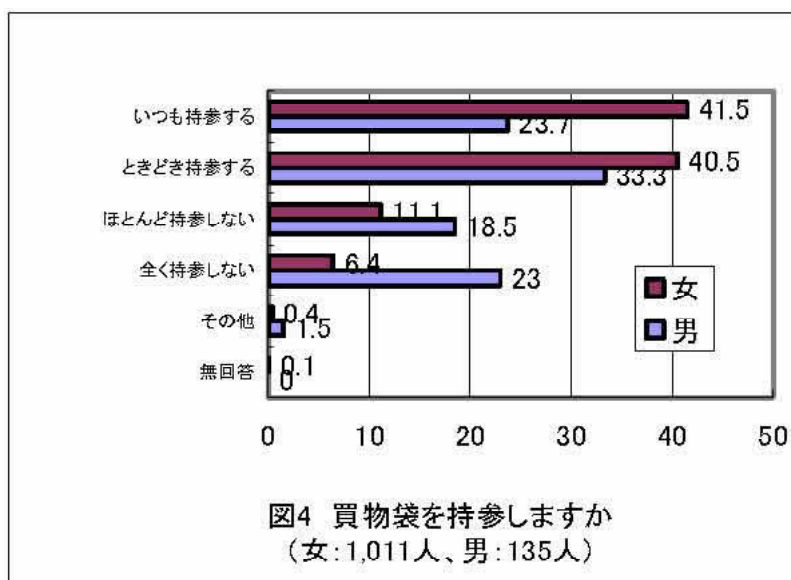
**買物袋をいつも持参する人は半数以下**

「買物袋の持参について」尋ねたところ、「いつも持参する」は39.4%、「時々持参する」は39.7%で、「ほとんど持参しない」または「全く持参しない」を合わせた割合は20.1%でした(図3)



**持参する人割合は女性の方が男性より高い**

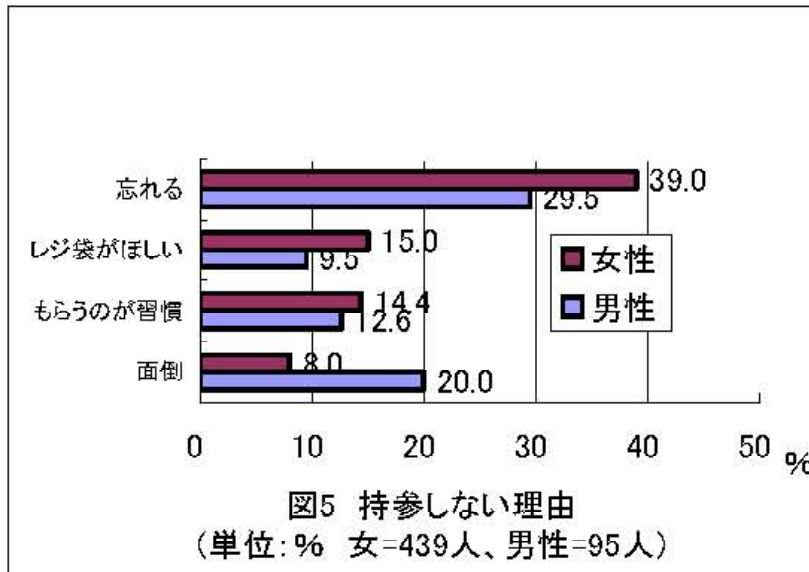
買い物袋の持参頻度を男女別に見ると、「いつも持参」は女性 41.5%、男性 23.7%、「時々持参する」は女性 40.5%、男性 33.3%でした。また、「ほとんど持参しない」「全く持参しない」を合わせた割合は男性 41.5%、女性 17.5%で、男性の方が女性より持参しない割合が高くなっていました（図 4）



**持参しない理由は女性も男性も「忘れる」が最も多い**

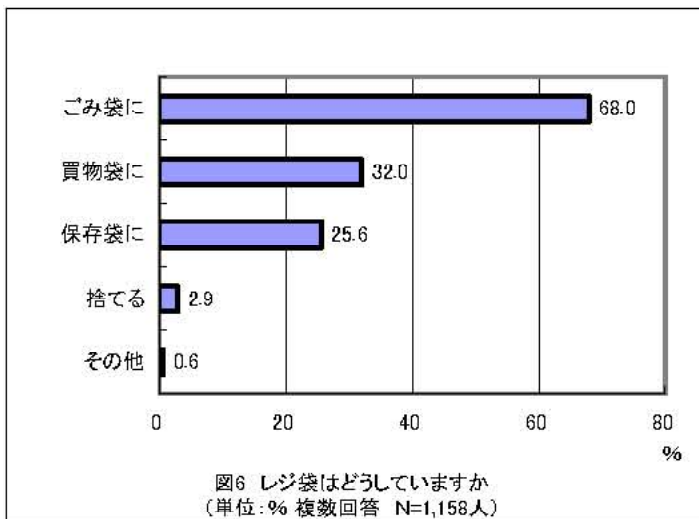
買い物袋の持参しない人にその理由を複数回答で尋ねたところ、男性は「忘れる」と答えた割合が 29.5%で最も高く、次いで「面倒」が 20.0%でした。これに対し、女性も「忘れる」という理由が 39.0%で最も高く、次いで「レジ袋がほしいから」が 15.0%でした（図 5）





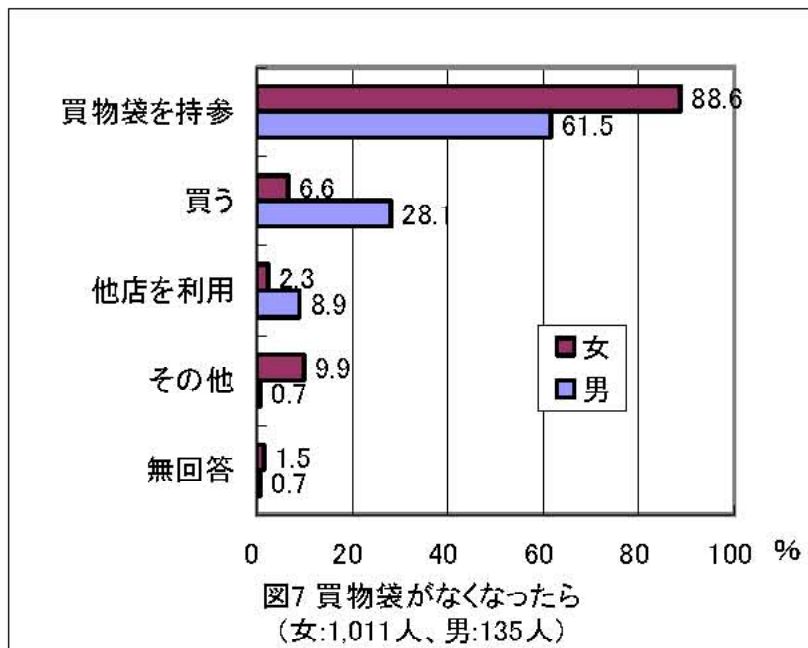
**レジ袋は「ゴミ袋に再利用」が最も多い**

「レジ袋をもらった後はどう再利用しているか」を複数回答で尋ねたところ、「ゴミ袋に再利用」が68.0%で最も高く、次いで「買い物袋への再利用」が32.0%、「保存袋に再利用」が25.6%となっていました(図6)。これには男女の差はありませんでしたが、年代別で見ると20代から50代は「ゴミ袋に再利用」、60代は「保存袋に再利用」、70代以上は「買い物袋に再利用」の割合がそれぞれ他の年代に比べて高くなっていました。



**無料のレジ袋がなくなれば持参する**

「無料レジ袋がなくなった場合について」尋ねたところ、85.4%は「買い物袋持参する」と回答していましたが、一方で「レジ袋を買う」と回答した人も9.2%いました。男女別で見ると、持参すると回答した割合は女性88.6%、男性61.5%で、一方「買う」は女性6.6%、男性は28.1%と、男女差がみられました(図7)。



### 今後、運動を進めるためには

買物袋持参運動は全国的に展開され、事業者によるレジ袋削減への取り組みも進められるなど、大きく前進していますが、さらに、この運動の実践者を増やすためには、どうすればよいかを尋ねたところ、「レジ袋の有料化」と回答した割合が男性は50.4%、女性は47.2%で最も高くなっていました。次いで「金券やポイント制にするのがよい」との回答は女性が42.3%、男性は32.6%でした。また、年代別では、30代、40代は、有料化よりも金券やポイント制がよいとする回答の方が上回っていました。

すでに、有料化を実施している店舗における持参率が70%以上であることや、アンケートに応じた消費者の80%以上がこの運動を進めるには、「有料化」や「ポイント制の実施」と回答していることから、これらの制度導入がレジ袋の大幅削減につながると考えられます。

さらに、

- 1 女性よりも持参率の低い男性にも買物袋の持参を呼びかける
  - 2 持参することを忘れないように、一度使ったレジ袋や買物袋を常時ハンドバックやかばんなどに入れておく
  - 3 繰り返し使用するなど、ごみ袋としての使用を最小限にとどめる
- という工夫や知恵もあわせて啓発する必要があるでしょう。

## 2. ご存知ですか？「滅菌」「殺菌」「除菌」etc

(よこすか ぐらしのニュース2008年4月No.111より引用)

最近、「ノロウィルス食中毒」などが相次いだこともあって、消費者の安全意識の高

まりから、「菌」に対する関心が深まってきた。

現在、スーパーなどの市場に出回っている石けんや洗剤・漂白剤、各種クリーナーなどの表示で、除菌・殺菌・滅菌・抗菌など様々な用語が入り混じっている。

私たちは「消費者」として、それぞれの言葉の意味の違いをよく理解しておくことが必要である。

#### 滅菌

「滅」とは、「全滅」の滅であり、滅菌といえば意味的には菌に対しては最も厳しい対応ということになる。

つまり、すべての菌（微生物やウイルスなど）を死滅させ除去することを意味しており、日本薬局方では微生物の生存する確率が100万分の1以下になることをもって、「滅菌」と定義している。

#### 殺菌

「殺菌」とは、文字とおり「菌を殺す」ことであり、「細菌を死滅させる」という意味だが、この用語には、殺す対象や殺した程度を含んではいないため「その一部を殺しただけでも殺菌といえる」と解されており、この用語を使う場合は、「有効性を保証したものではない」といえる。

また、この「殺菌」という表現は、薬事法の対象となる消毒薬などの「医薬品」や薬用石けんなどの「医薬部外品」で使うことはできるが、洗剤や漂白剤などの「雑貨品」については使用できないことになっている。

#### 消毒

消毒とは、「物体や生体に付着または含まれている病原性微生物を死滅または除去させ、害のない程度まで減らしたり、あるいは感染力を失わせるなどして、毒性を無力化させることをいう。

「消毒」も「殺菌」も薬事法の用語であり、一般に「消毒殺菌」という慣用語が使われることもある。

#### 除菌

除菌とは、一般的には、「物体、液体または限られた空間に含まれる微生物の数を減らし清浄度を高める」ことをいう。

食品衛生法の省令では「ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物等を除去することをいう」と規定されている。

また、洗剤・石けん公正取引協議会が定義する除菌とは「物理的、化学的または生物学的作用などにより、対象物から増殖可能な細菌の数（生菌数）を有効数減少させること」とある。なお、この場合、カビや酵母などの真菌類は含まれていない。

#### 抗菌

最近では幅広い商品に謳われるようになったが、「抗菌」とは、「菌の繁殖を防止する」という意味である。経済産業省では、抗菌の対象を細菌のみとしており、抗菌仕様製品では、カビ、ヌメリ、黒ずみは効果の対象外とされている。

## 【企業情報】

### 1. お客様の安全と安心のために(JTのHPから)

日本たばこ産業(株)(JT)は4月19日、同社のホームページ及び主な日刊紙で「お客様の安全と安心のために。私たちJTの取り組みについて、ご報告します。」を掲載しました。詳細は[http://www.jti.co.jp/JTI/safe\\_match/index.html](http://www.jti.co.jp/JTI/safe_match/index.html)にあります。要点は次のとおりです。

「つくる」ところから、「お届けする」ところまで。  
そのすべての段階において、チェック体制を強化します。

「つくる」ところから、たしかな安全と安心を。  
「お届けする」前にも、厳しい目でもういちど。

お客様の声に、もっと誠実に、もっと迅速に。  
しかかりとお応えできる体制を強化してまいります。

万一のときに、一刻も早く行動できるように。  
情報公開の推進、そして外部からの目を。

また、JTは3月4日、同社のホームページで「冷凍食品への農薬混入事案に関する経過報告と今後の取り組みについて」を公表し、その別紙2「今後における安全管理体制強化の方向性」では、前記の「JTの取り組み」に関する具体的な措置等が記載されています。その骨格は次のとおりです。詳細は前記のURLにあります。(伊藤蓮太郎)

#### 3つの柱

- ・リスク低減に向けた取り組み
  - (1)工場等管理の強化
  - (2)検査項目・体制の充実
- ・お客様への対応の強化
  - (3)お客様のお申し出に対する対応
  - (4)積極的な情報開示
- ・上記を担保する組織・体制の強化
  - (5)社内体制
  - (6)加ト吉との協働
  - (7)外部専門家の知見活用

### 2. コープ商品の品質保証体系再構築に向けた当面の対策(日本生協連のHPから)

日本生協連は、コープ商品への信頼の再構築をめざし、6月をめぐりに、「原料から加工に至る生産・製造の管理から流通、販売、さらには事故対応まで、コープ商品の

ブランド責任者としての役割」を果たすことを基本的な視点とした「コープ商品の品質保証体系の再構築計画」をまとめるべく作業中ですが、その内、6月を待たずに準備に着手する「当面の対策事項」を日本生協連のホームページ [http://jccu.coop/info/announcement/pdf/announce\\_080411\\_01\\_03.pdf](http://jccu.coop/info/announcement/pdf/announce_080411_01_03.pdf) で4月11日公表しました。「当面の対策事項」は次のとおりです。（伊藤蓮太郎）

〔当面の対策事項〕

1. 輸入食品対策

中国製造の商品については、すべての生産時に職員を派遣し点検します。

そのため、現在の上海事務所以外に、新たに青島に事務所を開設します(2008年6月)。あわせて、現在製造委託している中国60工場を見直し絞り込みます。

輸入食品について、全ロットでの残留農薬検査等を実施します。

輸入食品ガイドラインを策定して管理を強化します。

2. お問い合わせ・苦情対応での情報連携と苦情原因究明の徹底

日本生協連と会員・事業連合との、お問い合わせ・苦情情報の連携の仕組みを早急に整備します。また、製造委託先との、苦情及び事故情報連携の仕組みを構築する準備を行います。

有症事例に繋がる恐れのある苦情や事故の発見と、多面的な解明を行う専任担当を直ちに配置します。

製造委託先に依頼していた原因究明について、日本生協連としての原因究明機能確立します。さらに、物流上での事故の原因究明機能を整備します。

会員・事業連合に委ねている組合員からのお問い合わせ・苦情の回答について、日本生協連が責任を持って回答できるようにします。

3. 検査機能の強化

商品開発時の検査を継続するとともに、既存品の検査を強化します。毎年、全品目について検査を実施します。

新たな検査機器を増設します。さらに、2009年度には検査人員を30名増やし100名体制にして、検査機能を強化します。

重大苦情・事故について、原因の徹底究明のために、専門の検査担当を配置します(薬毒物・異味異臭判別、菌種判定ほかの検査を行います)。

4. 工場点検の強化

現在の工場点検数は年間540件ですが、1,000件まで実施できるよう体制を強化します。また「食品防御」の視点から、点検内容を見直し点検項目を増やします。あわせて、コープ商品の「品質管理要件」の点検と確認を製造委託先と協力して行い、品質改善に取り組みます。

重大苦情・事故の際、原因究明のために緊急に工場点検ができるよう、通常時の体制を整備します。

5. 商品本部(商品の開発・管理の担当部署)の体制強化と管理商品数の削減

コープ商品の統廃合を進めて、品目数を減らし品質管理の向上に取り組みます。併せて、商品本部の担当者を30名増員して100名体制とし、一人当たりの管理商

品数を現在の半分程度にします。

#### 6. 食品安全のマネジメントシステムの強化

現在運用している「品質管理マネジメントシステム」(ISO9001)を強化すると同時に、新たに「食品安全マネジメントシステム」(ISO22000)を構築し、2009年秋の認証取得をめざします。

#### 7. 情報システムの構築

コープ商品情報(主要原料原産国、製造者含む仕様情報など)を、2008年6月からウェブサイトを通じて情報提供します。

会員・事業連合及び製造委託先との苦情・事故情報共有化のための、情報システムネットワークを構築します。

現在分散している、工場点検履歴や検査結果等の情報やシステムを連携させ、事故対応時に迅速な判断ができるシステムを構築します。

#### 8. 人命に関わるクライシスマネジメントの強化

苦情・事故情報を系統的に把握し、迅速な確認と判断ができるよう、マニュアルと体制を整備します。

クライシス時の対策本部の体制と機能を強化し、対応マニュアルを見直します。  
以上

## 【学術・海外行政情報】

### 1. エタノールの慢性的な摂取は経皮的生体異物吸収を変化させる： 酸化ストレスの影響

Brand RM, Jendrzewski JL

(Dept. Dermatology and Medicine, Univ. Pittsburg Med Cent., 190 Lothrop Street, 145 Lothrop Hall, Pittsburgh, PA 15213, USA)

Food Chem Toxicol. 2008 Feb 1, [Epub ahead of print]

アルコール摂取は幾つかの皮膚疾患と関連があり、皮膚の状態変化はアルコール乱用の早期指標との説がある。局所へのアルコール塗布は経皮浸透性を効果的に高めるが、アルコールの長期摂取が皮膚に与える影響についてはこれまで殆ど知見がない。つがいのラットをエタノール 36%含む飼料で 12 週間飼育後エタノールを含まない飼料に替え 4 週間まで観察・検査した。Laser Doppler 速度 (LDV) による非侵襲的な皮膚血流変化の測定、表皮経由水分損失 (TEWL)、を介する皮膚関門の損傷及び皮膚湿潤性の変化を試験期間を通して測定した。アルコール除去、0、1 日後、若しくは 1、2、3、4 週間後にラットを安楽死せしめ、表皮のアルコール及びアルデヒド デヒドロゲナーゼ活性、脂質過酸化度を調べた。また、除草剤 パラコート、工業溶剤 ジメチルホルムアミド (DMF)、昆虫避剤 N,N-dimethyl-m-toluidine (DEET)、除草剤 2,4-dichlorophenoxy 酢酸 (2,4-D) の経皮浸透性を調べた。その結

果、経皮吸収性、LDV、TEWL、表皮のアルコール及びアルデヒドデヒドロゲナーゼ活性、更に、過酸化脂質はアルコールの継続的な摂取によって有意に高まった ( $p < 0.05$ )。これらの指標はアルコール摂取を断った後4週間上昇し続け、アルコールによる皮膚変化の早急な可逆性はないこと、また、皮膚そのものの器質的变化を反映していることを示した。この研究結果は、アルコール摂取とアルコール使用関連障害の関係検討の第1歩である。

(石井健二)

## 2. 発症中のヒト及び健康な牛から分離された腸管出血性大腸菌 O157:H7 の毒性の差異

Baker DR, Moxley RA, Steele MB, Lejeune JT, Christopher-Hennings J, Chen DG, Hardwidge PR, Francis DH.

Department of Veterinary Science, South Dakota State University, Brookings, SD 57007, USA

腸管出血性大腸菌 O157:H7 は、ヒトにおいて下痢、出血性大腸炎、溶血性尿毒症症候群という致命的な発症の原因となり、農業においては重要な経済的損失をもたらす、さらにバイオテロ行為の潜在的要因であるかもしれない。E. coli O157:H7 は牛及びヒトが頻繁に接触する種類の動物に広く分布しているが、ヒトへの感染は低菌量で感染するにも拘らず比較的まれである。腸管出血性大腸菌感染症の発症率が低いことの考えられる理由はすべての菌株がヒトに有毒ではないとの可能性である。自然界では菌株間で毒性に相当の差があるとすれば、ヒトの疾病(訳者注:腸管出血性大腸菌感染症)は高い毒性株に起因するものと考えられる。我々は、発症中のヒト及び健康な牛からの分離株の毒性を検討し、併せてシガトキシン1 (Stx1)、シガトキシン2 (Stx2)毒素産生と毒性との間の相互関係を確定するために無菌動物である子豚のモデル(gnotobiotic piglet model)を用いた。全体として健康な牛から分離された E. coli O157:H7 菌株は発症中のヒトから分離された菌株よりも無菌動物である子豚のモデルでの毒性は低かった。E. coli O157:H7 菌株により産生された Stx2 の量は、生残子豚の減少と脳梗塞に由る中枢神経系疾病の症状で観察された菌株の毒性と相関した。培養で産生された Stx1 の量は子豚の生存期間の長さ、中枢神経系疾病の症状は関連しなかった。疾病の発症は、E. coli O157:H7 菌株群からの高濃度の Stx2 毒素産生株に起因し、また、Stx1 の発現はヒトの発症には多分重要ではないと思われる。

(訳者注)gnotobiotic piglet model とは、無菌動物である子豚に特定の微生物(この実験では E. coli O157:H7)を接種して行う感染実験をいう。(伊藤蓮太郎)

## 何でもQAコーナー

Q 体細胞クローンとはどのようなものですか

A 体細胞クローン技術とは、動物の体細胞を利用して元の動物と遺伝学的に同一な個体を新たに作製する技術のことです。家畜などの動物の体細胞クローンの作製は、元となる個体の皮膚や筋肉などの体細胞から遺伝子を含む核を取り出し、核を抜いた未受精卵に元となる個体の核を移植し、電氣的刺激等により融合させた卵を雌の家畜の子宮へ移植・受胎させ、クローン個体を出産させるという手順で行われます。作製された個体は元の体細胞を取り出した個体と同一の遺伝情報を持っています。

一般にクローンとは、一個の細胞（個体）から無性生殖によって増えた遺伝的に同一な細胞（個体）群のことであり、身近な例を挙げれば、植物で受粉を経ずに球根や挿し木で増したもの同士や、哺乳動物における一卵性の双子や三つ子も、お互いにクローンといえます。球根などを用いてクローンを作製する技術は、品質のそろった農作物の生産等に古くから用いられた技術であり、体細胞クローン技術は、植物の場合と同様に動物で遺伝的に同一なクローン個体を作製する技術といえます。

畜産の分野では、生産性や品質の向上等を目的とした牛や豚などの家畜の改良を進めるために、人工授精や体外受精などの繁殖技術が実用化され用いられています。体細胞クローンの技術もこれらの技術と同様に、優れた特徴を持つ家畜を生産する有効な手段の一つとして期待され研究開発が進められています。また、畜産分野以外でも動物の体細胞クローン技術は、実験用動物の生産手段、医薬品の製造手段及び希少動物などの保護・再生手段への利用が期待されています。（このQ&Aは、食品安全委員会ホームページのトピックス「体細胞クローン」から引用しました。伊藤蓮太郎）



## 編集後記

輸入加工食品の自主管理指針(案)は、その「第1 趣旨」において輸入加工食品の安全確保に係る第一義的責任が輸入者にあることを明記した上で、「第4 確認事項」では輸出国における原材料受入れ、製造・加工、保管、輸送等の各段階において日本国内と同等の安全性確保の確実な実施と点検結果の確認・記録保管を具体的に規定しています。換言すれば、輸入加工食品の輸出国製造・加工施設においても管理運営基準の確実な実施と点検記録の保管並びに HACCP システムを導入した高度な安全管理の実施を求めたものです。【企業情報】で紹介した、輸入冷凍ギョウザ事案の関係施設となった JT 及び日本生協連の再発防止策も輸入加工食品の自主管理指針(案)を満たしたもののなっています。

食品安全行政は平成 15 年の食品安全基本法の制定を契機に 31 年ぶりに大改革されました。そして 5 年後の現在、昨年来の食品の安全・安心を脅かす不祥事や多発や特異な中国産冷凍ギョウザ事案の発生、並びに耐震偽装やガス器具等による消費者被害の拡大を受け、消費者・生活者を主体とした行政への転換という「価値規範(パラダイム paradigm)の転換の時」(国民生活審議会の「消費者・生活者を主役とした行政への転換にむけて」(意見)から引用)にあるようです。同意見では、消費者庁(仮称)の設置や食品表示法(仮称)の制定にも言及しています。ただ、「消費者・生活者を主役とした行政」即ち「規制の強化」ではなく、「消費者・生活者を主役とした行政」には「消費者・生活者による自主管理」の役割が相当含まれることを相互に理解すべきと考えます。

20 食品群等以外の加工食品の原料原産地表示については、3 月 27 日開催の表示共同会議においても話題になったようです。食品表示に対する消費者・生活者の信頼を確保するための趣旨が不信を増幅する結果にならないようにしなければなりません。これこそもっとリスクコミュニケーションが必要でしょう。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。