



目 次

【巻頭言】	
輸入食品の安全監視最前線から	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 1、2月の主な活動	2
2. 関澤研究班ワークショップの概要	2
3. 第2回食の安全相談事業検討会の概要	3
<hr/>	
【行政情報】	
1. 総アフラトキシン(アフラトキシンB1、B1、G1及びG2)に関する意見等の募集について	4
2. 「食品安全委員会の改善に向けて(案)」の意見募集について	8
3. シャンピニオンエキスによる口臭、体臭及び便臭を消す効果を標ぼうする商品の製造販売業者に対する排除命令	12
4. 米国のサルモネラ食中毒関連食品への対応について	13
<hr/>	
【消費者情報】	
「食品安全委員会の改善に向けて(案)」に対する全国消団連の意見	14
<hr/>	
【企業情報】	
わが社における食品の信頼性確保・向上のための取組み等(7) (株式会社アクリフーズホームページより引用)	16
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. アクリルアミド:人摂取のリスク・安全性推定における種特異性および非線形手法の採用	25
2. 生涯の初期におけるトランス脂肪酸の影響に関する議論	26

平成21年 3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 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【巻頭言】

輸入食品の安全監視最前線から

厚生労働省成田空港検疫所

食品監視課長 さか い さとる
酒 井 悟

私が成田空港検疫所の食品衛生監視員を拝命するのは、今回が二度目のことになります。一度目は世の中が昭和から平成へと移り変わる頃ですから、ちょうど20年ぶりの勤務になりますが、その当時と比べると成田空港に輸入される食品の件数は2倍を大きく超えるほど増加し、平成19年の輸入食品監視統計では27万件に達しており、拡張や整備が進んで随分と様変わりした空港貨物地区の倉庫群に驚かされています。

輸入される食品の種類も、成田空港が「成田漁港」とも呼ばれる所以であったマグロ（一本丸ごとの氷詰め）などの大型高級魚を主役とする生鮮魚介類の輸入は後退し、替わって、主に欧米からの、菓子類、食品添加物、健康食品、食器具などの輸入が目立って増えています。

この20年間、食品の安全性に関わる諸規定は相当な整備がなされ、これを支える検査技術が飛躍的に進歩するのに伴って、輸入食品の検査内容も大きく変化し、当時は加工食品の食品添加物試験を主体としていたところを、現在は生鮮の果実や野菜の残留農薬試験、魚介類の残留抗菌性物質試験、畜肉類の残留動物用医薬品試験などの食品中の残留有害物質試験が主流になり、数千におよぶ検査項目と10億分の1レベルの極微量物質の分析は一般的になり、検査内容はますます複雑化・高度化しています。

こうしたことから、現場倉庫における食品衛生監視員による貨物検査の状況も、当時は、先ず第一に、輸送中の事故、腐敗・変敗等の食品の劣化、不正表記、虚偽の輸入届出などに係る不良食品の排除を目的に輸入貨物の確認を行っていたところですが、現在は微量残留物質の試験検査（分析）に供する試験品の採取（サンプリング）を適正かつ迅速に行うことに大きな力を注いでいるように見受けられます。もちろん、的確なサンプリングが大変に重要であるのは言を俟たないことですが、日々、相当な数の検査を限られた時間内に極めて正確に行わなければならない中で、私たち監視員は、現場検査において不良輸入

食品を発見し、これを排除するという根本的な食品安全監視の目的を決して疎かにすることのないよう努めなければならないと考えます。

現在、成田空港検疫所では全国の主要な空港で輸入される食品のおよそ8割を取り扱っていますが、その中には、生鮮あるいは活きた魚介類、収穫直後の果実や野菜などの「生鮮食品」、上海ガニやボジョレーヌーボーなどの輸入される期間の短い「旬の食品」、キャビア、フォアグラなどの希少価値で高価格の「高級食品」、新しく製品化された健康食品や添加物などの「新規開発食品」、市場調査の目的も兼ねている「商品サンプル的食品」、国内産食品の不足時や価格高騰時などに輸入される「緊急輸入食品」などがあります。これらは長時間の品質保持・鮮度保持が困難で、航空貨物ならではの輸入手続きに厳しい時間的制約が課せられる場合が少なくありませんが、特に「新規開発食品」や「商品サンプル的食品」などの過去に輸入経験が無く、しかも、将来的に船舶による大量輸入が見込まれるような要注意食品の輸入に際しては、経験豊富な監視員が適正な分析データ等に基づいて関連情報の審査等を繰り返し、慎重な安全確認を行っています。

【食科協の活動状況】

1.1、2月の主な活動

- 1月 9日 日本食品衛生協会賀詞交換会に出席
- 19日 食科協NL第67号を発行
- 26日 常任理事会を開催、議題は、関澤研究班ワークショップ1と2の開催計画、第2回食の安全相談事業検討会の開催計画、平成21年度総会等の開催計画、収支状況報告等
- 27日 関澤研究班ワークショップ(2月20日)の開催案内を会員等へ発送する。
- 28日 食の安全都民フォーラム「期限切れや自主回収による食品廃棄を考える」へ参加
- 2月 6日 食の安全相談事業検討会(2月25日)の開催案内を会員へ発送する。
- 10日 (社)日本冷凍食品協会の木村 均専務理事、山本宏樹常務理事を表敬訪問。
- 20日 関澤研究班ワークショップを開催(下記2を参照)。
- 25日 第2回食の安全相談事業検討会を開催(下記3を参照)。
- 27日 (社)大阪食品衛生協会の鈴木雄二専務理事を表敬訪問。

2. 関澤研究班ワークショップの概要

(1) 趣旨

「ゼロリスクはない?」「残留基準の数倍が検出されたのに『健康に影響ない』とは?」「健康に影響はないのに回収と謝罪広告までする必要はある?」「賞味期限表示の意味と書き換えへの反応?」「産地偽装はなぜ起きる?ブランド指向との関係は?」などなど、食品安全をめぐる消費者の不安と不信は治まりそうにありません。なぜこのようになってしまっているのでしょうか?不安と不信の増幅ではなく、それぞれの理解と意見を率直に交わすことで、相互理解を深め、新たな信頼構築を目指そうではありませんか?

最新の研究成果を元に、人を困惑させる情報のあり方などについてグループ討論をし、結論の共有化を図りました。

(2) グループ討論

次の2つのテーマ(食品安全委員会の用語集、最近の食品安全・偽装表示の報道)について、5グループに分かれて約90分ほど討論した後、グループごとの報告と質疑を行いました。グループごとの報告の主な内容は次のとおりです。

Aグループ9名(主に食品事業者)

具体例を掲げ、対象別に作ってほしい。

不安をあおるような内容にしないでほしい。

Bグループ8名(主に食品衛生行政関係者)

説明文の中に、説明の必要な用語が入っている。

マスコミは受け狙いが多い。

Cグループ8名(主に教育・研究関係者)

消費者のニーズ(目線)を的確に把握してほしい。

センセーショナルな伝え方だけでなく、公平な報道(二つの対立する意見を併記する等)を。

Dグループ8名(主に消費者・生活者)

用語集の目的が不明確であり、利用者を明確に想定していない。

Eグループ8名(主に報道関係者)

抽象的であり、文章が長く、漢字が多すぎる。

報道は操作できないので、「基準値を超えていること」と「健康リスクはないこと」のどちらも伝えなければならない。

3. 第2回食の安全相談事業検討会の概要

概況

農水省が昨年3月から実施している中小食品事業者による「食品の信頼性向上自主行動計画の策定」の実施状況はまだ十分とはいえない状況である。

本日の意見交換会では、なぜ「実施可能な食の安全確保システムの導入」が

必要であるかを再認識するとともに、その具体的な事例として「(社)日本冷凍食品協会の新たな認定事業」があることを習得し、中小食品事業者としては今後いかに取組むべきか等について意見交換した。

座長 食科協食の安全相談事業部長 秋田 勝

(1) 講演：メインテーマ 実行可能な食の安全確保システムの導入のために

(1) 基本的な考え方 食科協 常任理事 北村 忠夫

(2) システムの構築へ向けての留意点

食科協 品質保証事業部長 榎元 徹也

(3) (社)日本冷凍食品協会の新たな認定事業

同協会 常務理事 山本 宏樹

(2) 意見交換会(約1時間)：講師及び参加者(33名)から、トップの意識改革、従業員教育、コミュニケーションの4大原則、社告から学ぶこと等につき、活発な発言があった。



会場のスナップ

【行政情報】

1. 総アフラトキシン(アフラトキシンB1、B1、G1及びG2)に関する意見等の募集について

食品安全委員会は、昨年9月に厚労省から要請された「食品中の総アフラトキシンに係る食品健康影響評価」について同委員会のかび毒・自然毒等専門調査会において審議を行ってまいりましたが、2月5日、その審議結果が報告されたことを受け、同審議結果に対する意見募集を行いました。

(1) 経緯

我が国においては、現在、アフラトキシンB1(AFB1)を検出した食品は食品衛生法第6条第2号に違反するものとして規制されている。しかし、厚労省は、コーデックス委員会における木の実についてのアフラトキシンの規格策定の動き等を受け、平成16年度から厚生労働科学研究費等で食品中のアフラトキシンについて調査研究を行ってきた。

当該調査研究の結果を踏まえ、2008年7月8日、厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において審議が行われた結果、

落花生について、AFB1、アフラトキシンB2(AFB2)、アフラトキシンG1(AFG1)及びアフラトキシンG2(AFG2)の複合汚染が増加していること

我が国で流通する落花生においてAFB1よりAFG1の汚染濃度が高い場合があること

我が国は、木の実の輸入国であること

等に鑑み、現在の規制に加えて、今後、落花生及び木の実(アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ)について、コーデックス規格と同様に総アフラトキシン(AFB1、AFB2、AFG1 及びAFG2)の規格基準の設定を検討するとの結論が得られた。

この結論を受け、食品安全委員会は、厚生労働省から食品安全基本法に基づく「食品中の総アフラトキシンに係る食品健康影響評価について」の意見を求められた。

(2) 審議結果の要約

総アフラトキシン(アフラトキシンB1、B2、G1 及びG2)について、JECFA、EFSA及びIARCの資料等を用いて食品健康影響評価を実施した。

評価に供した試験成績は、体内動態試験、急性毒性試験、慢性毒性・発がん性試験、生殖発生毒性試験、遺伝毒性試験、ヒトにおける疫学調査結果等である。

アフラトキシンB1(AFB1)の遺伝毒性については、*in vitro* 及び*in vivo* ともに広範な試験が実施されており、そのほとんどにおいて陽性の結果が得られている。

発がん性については、ほとんどの動物種において肝臓が標的器官であり、肝細胞癌が最も多く認められた。

非発がん毒性については、実験動物において生殖パラメーターの異常、催奇形性、免疫毒性などが認められた。

人における疫学調査のほとんどにおいてAFB1 暴露と肝細胞癌との相関が指摘されている。これらの調査はアフラトキシンの暴露量が多く、かつ、HBVの罹患率が高い地域で実施されており、HBV(B型肝炎ウイルス)感染はリスク因子であることが示唆されている。

AFB1 以外のアフラトキシンについては、アフラトキシンG1 では遺伝毒性及び発がん性が認められた。アフラトキシンB2 及びG2 に関するデータは限られている。

IARC では、自然界で生じるアフラトキシン混合物はヒトに対して発がん性がある物質(グループ1)と分類している。

上記のことから、総アフラトキシンは遺伝毒性が関与すると判断される発がん物質であり、発がんリスクによる評価が適切であると判断された。一方、非発がん影響に関しては、TDI(耐容一日摂取量)を設定するための定量的評価に適用できる報告はなく、非発がん性を指標としたTDIを求めることは困難と判断された。発がんリスクについては、人の疫学調査の結果から、体重1kgあたり1ng/日の用量で生涯にわたりAFB1に経口暴露した時の肝臓癌が生じるリスクとして、HBsAg(B型肝炎ウイルス表面抗原)陽性者では0.3人/10万人/年(不確実性の範囲0.05~0.5人/10万人/年)、HBsAg陰性者では0.01人/10万人/年(不確実性の範囲0.002~0.03人/10万人/年)となった。

暴露量の推定結果から、AFB1に対して10 μ g/kgを検出限界として規制をしている現状においては、落花生及び木の実(アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ)について、総アフラトキシンの規格基準を設定することによる食品からの暴露量に大きな影響はなく、現状の発がんリスクに及ぼす影響もほとんどないものと推察された。

しかしながら、アフラトキシンは遺伝毒性が関与すると判断される発がん物質であり、食品からの総アフラトキシンの摂取は合理的に達成可能な範囲で出来る限り低いレベルにするべきである。汚染実態調査の結果、BGグループの汚染率が近年高くなる傾向が見られていることを考慮すると、落花生及び木の実について、発がんリスク及び実行可能性を踏まえ適切に総アフラトキシンの基準値を設定する必要がある。

(3) 報告書本文中の「 . 食品健康影響評価」

参照に挙げた資料を用いて総アフラトキシンの食品健康影響評価を実施した。

経口投与されたAFB1は生体内で水酸化体に代謝され、AFM1、AFP1、AFQ1として、または抱合体に転換されて尿中または糞中に排泄される。哺乳動物では、乳中にもAFM1などが排泄される。また、AFB1はCYP(シトクロムP450)分子種により反応性の高い化合物であるAFB1-8,9-エポキシドに変換され、DNA付加体が形成される。この付加体またはその代謝物が変異を引き起こして細胞を造腫瘍性にする事が示唆されている。AFB1-8,9-エポキシドは主としてGST(グルタチオン-S-トランスフェラーゼ)による抱合化を受けて排泄される。

AFB1の遺伝毒性については、in vitro及びin vivoともに広範な試験が実施されており、そのほとんどにおいて陽性の結果が得られている。

AFB1の実験動物を用いた試験では、ほとんどの動物種において肝臓が標的器官であり、肝細胞癌が最も多く認められた。その他に肺及び腎臓などにも腫瘍が観察された。AFB1の肝発がん性に対する感受性には動物種間で大きなばらつきがみられ、ラットで最も感受性が高かった。一方、非発がん毒性については、実験動物において生殖パラメーターの異常、催奇形性、免疫毒性などが認めら

れた。

人における疫学調査のほとんどにおいてAFB1暴露と肝細胞癌との相関が指摘されている。これらの調査はアフラトキシンの暴露量が多く、かつ、HBVの罹患率が高い地域で実施されており、HBV感染はリスク因子であることが示唆されている。

AFB1以外のアフラトキシンについては、AFG1ではヒト肝ミクロソームにより代謝活性化されてDNA付加体が形成され、遺伝毒性も認められた。代謝活性化の割合はAFB1の1/3～1/2であった。雌雄ラットで肝細胞癌が、雄ラットで腎細胞腫瘍が誘発された。AFB2とAFG2に関するデータは限られている。AFB2は、げっ歯類の細胞を用いた遺伝毒性試験では陽性結果が得られた。発がん性についてはラットの一試験で肝細胞癌が認められた。また、ラット体内でAFB1に転換され、肝臓で代謝活性化を受けてDNA付加体が形成されるとの報告がある。AFG2では、遺伝毒性試験の一部で陽性結果が得られたが、ヒト培養細胞を用いた系では陰性であった。哺乳動物を用いた発がん性試験は実施されていないが、ニジマスを用いた試験で発がん性は認められなかった。

IARCでは、実験動物における発がん性について、AFB1及びAFG1は十分な証拠がある、AFB2は限定的な証拠がある、AFG2は証拠が不十分であるとしている。また、AFB1及び自然界で生じるアフラトキシン混合物はヒトにおいて発がん性を示す十分な証拠があるとしており、総合評価として、自然界で生じるアフラトキシン混合物はヒトに対して発がん性がある物質(グループ1)と分類している。

なお、評価の参考に供した2008年のJECFAの報告書の後に公表された関連文献についても調査を行ったが、これらの評価結果に変更を加えるべき根拠となる知見は確認されなかった。

上記のことから、総アフラトキシンは遺伝毒性が関与すると判断される発がん物質であり、発がんリスクによる評価が適切であると判断された。一方、非発がん影響に関しては、TDIを設定するための定量的評価に適用できる報告はなく、非発がん性を指標としたTDIを求めることは困難と判断された。

発がんリスクについては、人の疫学調査の結果から、体重1kgあたり1 ng/日の用量で生涯にわたりAFB1に経口暴露した時の肝臓癌が生じるリスクとして、HBsAg陽性者では0.3人/10万人/年(不確実性の範囲0.05～0.5人/10万人/年)、HBsAg陰性者では0.01人/10万人/年(不確実性の範囲0.002～0.03人/10万人/年)となった。なお、このリスク計算結果には、使用された中国の疫学調査結果が極めて高い暴露量によるものであると共に、低用量暴露群でも約10%という高い発がん率を示すものであったことや、HBsAg陽性率が高い集団でアフラトキシン暴露量の情報も極めて限られた調査に基づいて用いて行われたという

不確実性を含んでいることに留意すべきである。

2004年～2006年に実施された汚染実態調査結果からアフラトキシンが含有されられると思われる11品目を対象に確率論的手法を用いて暴露量の推定を行った結果では、AFB1に対して10 µg/kgを検出限界として規制をしている現状においては、AFB1で4又は10 µg/kg及び総アフラトキシンで8、15又は20 µg/kgの基準値を設定したとしても、AFB1 一日推定暴露量はほとんど変わらなかった。よって、落花生及び木の実(アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ)について、総アフラトキシンの規格基準を設定することによる食品からの暴露量に大きな影響はなく、様々な条件を前提とし不確実性を含んでいる推計ではあるが、現状の発がんリスクに及ぼす影響もほとんどないものと推察された。しかしながら、アフラトキシンは遺伝毒性が関与すると判断される発がん物質であり、食品からの総アフラトキシンの摂取は合理的に達成可能な範囲で出来る限り低いレベルにするべきである。汚染実態調査の結果、BGグループの汚染率が近年高くなる傾向が見られていることを考慮すると、落花生及び木の実について、発がんリスク及び実行可能性を踏まえ適切に総アフラトキシンの基準値を設定する必要がある。なお、アフラトキシンは自然汚染であり、BG比率が一定しないと予想されることから、総アフラトキシンとAFB1の両者について規制を行うことが望ましい。

また、食品からの総アフラトキシンの摂取を合理的に達成可能な範囲で出来る限り低いレベルにするために、落花生及び木の実以外の主要な食品についても、汚染実態及び国際的な基準設定の動向等を踏まえ、総アフラトキシンの規格基準の必要性について検討を行うことが望ましいと考える。

詳しくは、次のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc3_kabi_shizen_afla_210205.pdf

2. 「食品安全委員会の改善に向けて(案)」の意見募集について

食品安全委員会は昨年7月24日開催の第248回会合において、今月で設立5周年を迎えたことを契機に、これまでの活動実績を総括し、委員会の業務や機能のあり方について見直しを行うため、「委員会の改善に向けた検討」を開始することを決定しました。

この決定を受けて、食品安全基本法に定められた責任と権限を前提に、リスク評価機関である食品安全委員会として、どのような改革・改善に取り組んでいくべきかという観点から、食品安全委員会並びに食品安全委員会の下におかれている企画専門調査会、リスクコミュニケーション専門調査会及び緊急時対応専門調査会において「改善に向けた検討」を行ってきました。

その結果、2月12日開催の第273回食品安全委員会において、「食品安全委員会の改善に向けて(案)」が取りまとめられ、この案に対する意見募集が行われました。本項では、同案の「概要」ここに掲載します。詳細は次のURLをご覧ください。http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc4_kaizen_210212.html (伊藤蓮太郎)

概要

食品安全委員会の改善に向けた検討の趣旨

食品安全委員会は、平成20年7月に設立5周年を迎えた。食品に対する国民の信頼を揺るがず事案の発生、消費者庁設立へ向けた取組の推進など、諸環境が変化していく中で、委員会は、これまでの活動を点検し、次なるステップへ向けた取組を行うべき時期を迎えている。

委員会は、第248会合(平成20年7月24日開催)において、これまでの活動実績を統括し、委員会業務や機能のあり方の見直しを行うため、「委員会の改善に向けた検討」を開始することを決定し、委員会及び各専門調査会における調査審議を経て、委員会の改善についての方策を取りまとめた。

検討に当たっての基本的考え方

今般の検討は、食品安全基本法に定められた責任と権限を前提に、リスク評価機関である委員会として、どのような改革・改善に取り組んでいくべきかとの観点から行った。

また、現在の事務局体制での取り組める事項には限界があるため、当面の取組に併せて、事務局体制の整備等を踏まえた中長期的な取組の方向性についても検討した。

改善に向けた方策

関係者から寄せられた様々な意見等を基に論点を整理し、論点に沿って改善方策を取りまとめた。

1. 食品健康影響評価に係る改善方策

1) 評価全般に関する改善方策

- ・ 評価要請時におけるリスク管理機関からの適切な資料の提供の確保、複数の専門調査会に関連する案件の審議方法の改善、明らかに評価が不要な案件等の整理、ワーキンググループの設置による機動的な審議体制の確保を行うことにより、調査審議の効率化を図る。
- ・ GLPに適合した試験のデータを用いるなど、提出される評価データの信頼性を

- より一層高めるとともに、知的財産に抵触しない範囲で資料が十分に公開されるような透明性の確保に努める等、調査審議の見直しを行う。
- ・中長期的取組の方向性として、過去の評価結果の一定期間後の再評価の実施、タイムクロック制(標準的な事務処理期間)の導入等について検討する。
- 2) 自ら評価に関する改善方策
- ・消費者等関係者の意見を反映させるため、自ら評価案件を食品安全モニターから募集するなどの取組を行う。
 - ・緊急の案件について、事案の性質に応じて諸外国が実施した評価のレビューを実施するなど、より迅速かつ柔軟な対応を行う。
 - ・審議の状況や見通しの明確化を図るため、年1回程度、審議状況等を報告し、今後の取り扱いを決定する。
2. 施策の実施状況の監視等に係る改善方策
- ・評価結果の通知後、施策の実施までに長期間を要しているものについて、きめ細かくフォローを行うこととし、必要に応じて報告を求めるなど適切な対応を行う。
 - ・食品安全モニターについては、これまでの食品安全に関する活動実績や今後の活動目標等も判断基準に加えて、選考できるようにする。
3. 情報提供に係る改善方策
- ・消費者等の関心が高い評価案件については、Q & A や理解に必要となるリスク管理情報を含めた情報発信を行うなど、分かりやすい情報発信を実施する。
 - ・ホームページ及びメールマガジンを見やすく、分かりやすいするとともに、季刊誌及びDVDについて読者・視聴者の声を参考にして改善を進める。
 - ・消費者団体等食品安全分野のオピニオンリーダーに重点を置いて、リスク評価、委員会の活動内容等に基本的事項の周知や意見交換等を行う事により、きめ細かい連携を図る。
 - ・地方公共団体や消費者団体を始めとした関係団体に対して、食品安全や委員会活動に関する記事の広報誌への掲載については働きかけ等を行う。
4. リスクコミュニケーション(意見交換会等)に係る改善方策
- ・リスクコミュニケーションについては、メディア等との懇談、意見交換会、ホームページによる情報提供等を有機的に組み合わせることに留意しつつ、改善を進める。
 - ・意見交換会については、関係者のニーズを分析して目的・目標を明確にし、これに合った多様な場を設定(消費者団体との共催、小規模なものなど)していくとともに、対象に応じた分かりやすい資料を作成する。
 - ・地方公共団体やリスク管理機関の地方組織等一層連携したリスクコミュニケーションを推進する。

- ・リスクコミュニケーション育成講座等の受講者の活動状況やニーズを把握し、活動に必要な情報提供を行うなど、地域の活動の支援に努める。
 - ・国民の関心の高い案件についての意見・情報の募集に当たっては、評価書の概要を提供するとともに、意見交換会を行うなど評価内容の理解を助け、意見・情報を出しやすい環境づくりに努める。
 - ・学校教育において、食品の安全について基礎的な知識を学習できるよう、教育機関・関係団体との連携を促進する。
- 5．緊急時対応に係る改善方策
- ・緊急時には、科学的知見や委員会としての見解等を、各種広報媒体等を通じて、迅速に分かりやすく、かつタイムリーに発信する。
- 6．委員会運営全般に係る改善方策
- 1) 業務基礎に係る改善方策
- ・職員の習熟度の向上等を図るため人事ローテーションの長期化等に努める。
 - ・内閣府採用の職員の確保を図るため、当面、任期付職員制度の活用を進める。
 - ・外部専門家の専門知識を活用するため、外部専門家とのネットワーク作りを推進する。
 - ・研究機能の強化に向けて、調査研究費の確保を図るとともに、応募者の範囲の拡大に努める。
 - ・中長期的取組の方向性として、事務局体制の強化が必要である。また、将来的に独自の研究機関を待つことも選択肢の一つとして考えるとともに、関係省庁の研究期間との連携・協力のあり方を検討する。
- 2) 運営に係る改善方策
- ・消費者を始めとした関係者の意見等を聴き、委員会業務に反映させるため、幅広い関係者から構成される企画専門調査会及びリスクコミュニケーション専門調査会における調査審議の充実に努めるとともに、国民からの意見・情報の募集方法の改善等図る。
 - ・委員会活動の継続的な改善を進めるため、業務管理の充実や事後評価の改善などを行う。
 - ・専門調査会間の横断的連携を図る観点から、定期的に座長会を開催する。

おわりに

食品安全委員会においては、この改善方策を着実に実施するとともに、今後とも、消費者を始めとした関係者の意見を幅広く聴き、委員会活動の継続的な改善を実施していく。

また、中長期的に取り組むべき課題については、その具体化に向けて更に検討を進める。

3. シャンピニオンエキスによる口臭、体臭及び便臭を消す効果を標ぼうする商品の製造販売業者に対する排除命令

公正取引委員会は、「シャンピニオンエキス」(マッシュルームから抽出した成分を粉末等にしたもの)と称する成分を使用して口臭、体臭及び便臭を消す効果を標ぼうする商品の製造販売業者7社に対し調査を行ってきました。その結果、この7社が販売する対象商品に係る表示が、景品表示法第4条第1項(不実証表示)の規定により、第4条第1項第1号(優良誤認)に該当する表示とみなされ、同号の規定に違反する事実が認められたので、2月3日、同法第6条第1項(排除命令)の規定に基づき、この7社に対して排除命令を行い、次に記載する対象商品の概要、排除命令の概要等を公表しました。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.jftc.go.jp/pressrelease/09.february/090203.pdf>

1) 対象商品の概要

対象商品は、いずれも、錠剤又はカプセル状の食品であり、水と共に1日に3~6粒程度を摂取することにより、口臭、体臭及び便臭を消す効果を標ぼうしている。

事業者名	商品名
(株)健康の杜	爽臭革命
(株)ベンチャーバンク	養蜂堂シャンピニオンエキス400
グリーンハウス(株)	楽臭生活
(株)ディーエイチシー	シャンピニオン
(株)協和	シャンピニオンミラクル
(株)デイ・シー・エス	スメルナース
原澤製薬工業(株)	爽やかエチケット

2) 排除命令の概要

(1) 違反行為の概要

7社は、それぞれ、前記1)の商品を直接又は取引先販売業者を通じて一般消費者に販売するに当たり、別表(省略)のとおり、商品パッケージ、通信販売用カタログ、新聞広告、新聞折り込みチラシ及びインターネット上のウェブサイトにおいて、あたかも、当該商品を摂取することにより、口臭、体臭及び便臭を消すかのように示す表示を行っているが、当委員会が7社に対し当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めたところ、7社は、期限内に資料を提出したが、当該資料は、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示

すものであるとは認められないものであった。

(2) 排除措置の内容

- ア 前記表示は、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すものである旨を公示すること。
- イ 再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底させること。
- ウ 今後、同様の表示を行わないこと。

4. 米国のサルモネラ食中毒関連食品への対応について

米国の FDA 及び CDC は 2009 年 1 月 16 日、昨年秋以降に発生している Sal. typhimurium による食中毒の原因食品が Peanut Corporation of America 社 (製造所：ジョージア州ブレイクリー) のピーナッツ製品であり、当該製品を使用した加工食品を含めた関係製品が回収されていること、同病原菌による食中毒患者が全米の 43 州で計 529 名発生したことを公表しました。

同社は 1 月 28 日(現地時間)、回収対象を 2008 年 8 月以降に製造されたピーナッツバター及びピーナッツペーストから、2007 年 1 月以降に製造されたピーナッツバター、ピーナッツペースト、ピーナッツミール、ピーナッツグラニュール及びドライ又はローストピーナッツ(ロット番号が 7、8 又は 9 で始まるもの)に拡大しました。

厚生労働省では 1 月 18 日より、(1)既に輸入された製品についての本件との関連性の調査、及び(2)本件の関連製品の輸入中止の指示を行いました。その結果、2 月 6 日までに確認された該当するピーナッツバター製品は下表(参考 2)のとおりです。国内における当該製品を原因とする食中毒事案の報告はありません。

(参考 2) 関連食品の輸入状況

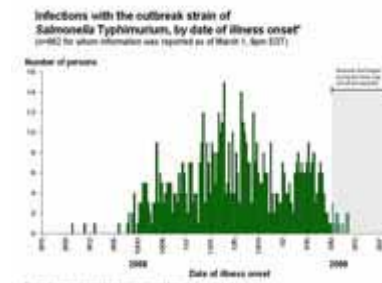
製品名	製造者名	輸入量	公表日	流通状況
ピーナッツバター	Peanut Corporation of America	79kg	1月30日	輸入者が全量保管
ポップコーン(ピーナッツバター&チョコ)	Lesserevil Brand Snack Co.	542kg	1月31日	一部販売済み
シリアル食品(グラノーラバー)	Kashi Sales L.L.C.	2,870kg	2月3日	調査中
ローストピーナッツ	Southwest Specialty Food, Inc.	1,566kg	2月6日	調査中

製造者の情報によると、米国において当該製品によるサルモネラ食中毒患者発生の報告はないとされています。

また、米国疾病予防センター(CDC)によれば、2009年2月13日現在、46州から683名の感染者が報告されているが、それ以後の報告はないこと(下図参照)。

原因食品の調査については、ミネソタ州衛生局が King Nut ブランドの creamy peanut butter が原因食品の一つと示唆し、多くの州の施設(長期養護施設、病院、学校、レストラン、デリー、カフェテリア、ベーカリー)へ納入されており、同 creamy peanut butter のコンテナから原因菌である Sal. typhimurium を検出したことを報告しています。詳細は下記の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.cdc.gov/salmonella/typhimurium/update.html>



【消費者情報】

「食品安全委員会の改善に向けて(案)」に対する全国消団連の意見

全国消団連は3月13日、食安委の改善の考え方についておおいに期待し、なおかつよりよい内容にするため、次のような意見を提出しました。詳細は下記の URL をご覧下さい。(伊藤蓮太郎)

<http://www.shodanren.gr.jp/database/191.htm>

「改善に向けた方策」の中の

「3. 情報提供に係る改善方策」について

関係機関・団体との連携拡大については

- ・地方の行政担当者が食品安全委員会の活動や評価について理解し、地域住民へ正しいサービスが提供できるように地方行政担当者への理解促進についてはたらきかけをおこなってください。

マスメディアへの情報提供については健康影響がどの程度なのか、わかりやすい情報をおこなうことが重要です。

- ・委員長談話が広く周知されるような方策は各地への情報提供に加え、消費者の目にとまることを最優先に考え、事業者団体などの協力を得るなど考えられないでしょうか。

社会に発信されている不正確な情報への対応については

- ・社会に発信されたマスメディアなどによる誤った情報への訂正申し入れはできる限りおこなってください。

「4. リスクコミュニケーション（意見交換会等）に係る改善方策」について

リスクコミュニケーションの実施方法・内容の改善については、

- ・案件ごとに適切なリスクコミュニケーションができるよう、幾つものパターンを用意し、その中からもっともふさわしい方法でおこなってください。
- ・リスコミに直接参加できなかった人に向けても、消費者からどんな意見が出され、行政としてそれをどう考えるのか解りやすく作成し、報告してください。

リスクコミュニケーション推進事業の改善については、

- ・養成講座の受講者が活躍できる場の設定を積極的に地方公共団体に呼びかけてください。

「5. 緊急時対応に係る改善方法」について

緊急時における情報発信のあり方については、

- ・迅速に情報提供できるよう、日常から海外の収集に努めてください。
- ・科学的知見の情報提供であっても、物質名やその安全性・危険性だけでなく、一般の人たちがそれを口にするのはどのような状態なのか、わかりやすい情報提供を心がけてください。

「6. 食品安全委員会運営全般に係る改善方策」について

業務基盤に係る改善方策については

- ・中長期的取り組みの方向性で述べられているように、今後プロパー職員を増員し専門家として事務局を担えるよう人的体制を強化し、リスク評価機関として独立性と信頼性の向上に向けて努力してください。

運営に係る改善方策については

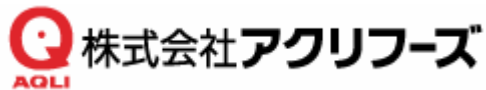
- ・専門委員改選時の委員選定に関する情報提供を行い、公募制導入を検討するなど、より国民の信頼度を高めるため努力して下さるよう要望します。

以上

【企業情報】

わが社における食品の信頼性確保・向上のための取組み等（7）

（株式会社アクリフーズホームページより引用）



社長ごあいさつ



ふくらませてきた夢の実現へ。



おいしさ、健康づくり、安心・安全は必須条件です。とくに安心・安全のために、アクリフーズはすべての力を投入します。「素材」や「生産者の顔」が見える商品づくりをはじめ新しい倫理の確立で、高い信頼の確保に最優先に取り組みます。

高齢社会の到来やボランティア・余暇活動の活発化などが食生活の変化をうながしています。

欧米各国のデータを見るまでもなく、すばやく、おいしく、華やかに食卓をにぎわす冷凍食品の需要は、一層拡大するものと予想しています。

新しい時代の冷凍食品は、どうあるべきか。アクリフーズは「だいじな人に食べさせたい」を胸に立ち上がりました。

ひとりの人間として、自分に恥じない行動者であること。ひとりの人間としての視点から、食べたいものを発見、

創意・工夫すること。熱い意気込みと決意が、このキーワードに込められています。

マルハニチログループの企業として、時には「競争」しあい、時には「協創」して、乳資源と水産資源の融合で、冷凍食品の新カテゴリーを創出します。お客さまと新たな価値と感動を共有できる企業へと進化してまいります。

株式会社 アクリフーズ

代表取締役社長 羽田 誠一

企業理念



アクリフーズが社会に存在する価値は何か。社会的使命、存在意義を定義しました。
 アクリフーズは、「食べる」場面で、

お客様に**おいしい**、**楽しい**、**うれしい**、**すごい**の感動を味わっていただくために、

冷凍食品の限らない可能性を追求し、
 皆さまの明るく味わい豊かで、安全な食生活に貢献します。



● 食の感動をひろげる

食べることは、すべての活力の源です。

食べることで元気が出る、語らいが生まれる、そして笑いがひろがる。

そうして、さらなる活力が生まれるのです。

お皿に盛りつけられたときの驚き、新しいおいしさの発見、
 食卓を囲むワイワイがやがやとした楽しい雰囲気、
 そして笑顔があふれる瞬間など、
 食べる場面でもたらされる、さまざまな感動を願いながら活動する
 アクリフーズでありたい。

私たちアクリフーズは、
 常に「こんな冷凍食品が欲しかった！」とお客様に喜んでいただけるような
 「食の感動」をもたらす商品をどこよりも先駆けてご提供できなければ、
 存在価値はないと考えています。

● 食の可能性をひろげる

絶えずお客様の潜在的なニーズを感じ取れなければ、冷凍食品の新しい世界をひろげるこ

とはできません。

便利さ、手軽さ、おいしさはもちろん、冷凍食品から生み出されるさまざまな可能性を見つけることが重要です。

既成概念を打破し、旺盛なチャレンジ精神で、魅力的な商品を開発していくことが私たちアクリフーズの存在意義です。

● 食の安心、安全をひろげる

何よりも身体に良いもの、安心して安全なものを提供することが、私たちアクリフーズの最も大切な社会的使命です。

素材から生産、そしてお客様の口にお運びいただくまで、「アクリフーズなら大丈夫」と信頼される揺るぎない食品ブランドになるよう、努める所存です。

安心・安全お届けシステム

アクリフーズ・アクション



私たちアクリフーズでは、企業理念に基づいた品質保証の考え方を全社に徹底させ、品質管理と品質保証の規格に適合したシステムを確立して、お客様に「安心・安全」な商品をお届けしています。

品質保証の考え方

アクリフーズ全社員の参加による品質向上活動を実施しているほか、安定した品質の商品をご提供できるしくみや HACCP の考え方を中心とする食品の安全性確保のしくみを構築し、お客様に安心・安全でご満足いただける商品をお届けしています。

品質保証システムについて

原材料の調達～お客様のお手元に商品をお届けするまで、全工程をトータルに管理する品質保証体制を強化しています。

各工程について決定したことが標準化され、必要に応じて文書化されることによって、決定した通りに実施することができ、その証拠が「記録」として残っていくしくみがとられています。

- ・ 組織
- ・ 責任と権限
- ・ 原材料
- ・ トレーサビリティ
- ・ 工程管理

- ・ 検査・試験
- ・ 製品出荷
- ・ 流通管理
- ・ 不適合品の管理
- ・ 是正処置および予防処置
- ・ 品質記録
- ・ 買い取り検査
- ・ 監査

の項目で取りまとめられています。

品質監査を実施しています。

品質監査とは、品質保証システムが適正に機能しているかを検証し、万一、不具合を発見した場合は直ちに改善指示を出し、その後、確実に改善されたことを確認するしくみです。お客様に安心・安全でご満足いただける商品をご提供し続けていくために、生産工場・原材料メーカー・物流会社等への品質監査を実施しています。

安心・安全お届けシステム

アクリフーズ・アクション



中国産野菜の残留農薬管理と原材料の安全性確認について

中国産野菜の残留農薬について、下記のような管理体制で、安全性の確保に取り組んでいます。

- ・ 契約栽培農家での適正な基準に基づく栽培管理
- ・ 原料野菜のロット管理
- ・ 検査体制の強化
- ・ 履歴による管理の徹底

さらに、原材料ごとに原材料規格書・安全証明書・検査成績書を揃え、受入検査として残留農薬や添加物の分析を行っています。

契約農場



→ 栽培指導を強化

- ・指導員の配置
- ・種子・肥料・農薬・器具など必要な資材を供給
- ・環境管理・肥培管理の徹底
- ・栽培作業の監督・指導

→ 収穫3日前に残留農薬を
検査し、合格品のみ搬入

原材料メーカー 約100社



→ 原材料工場の現場査察・確認

- ・日本無認可添加物などの情報提供・指導
- ・配合工程の現場確認
- ・製品検査の結果確認

合格した野菜類

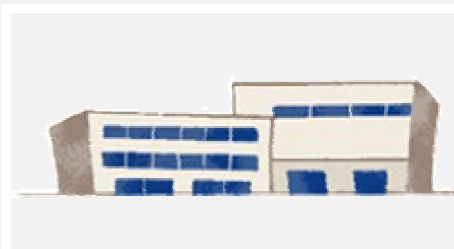


原材料の供給



規格書・保証書・検査結果の提出

生産工場（中国）



→ 受入検査を実施

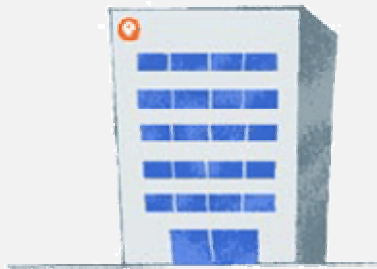
- ・残留農薬等安全性検査の実施
- ・TBHQ、抗生物質、官能などの検査を実施
- ・肥培管理記録など書類の確認
- ・合格したもののみ受け入れ

商品を製造

- 生産履歴の管理
 - 内部品質監査を毎月実施
 - 出荷検査を実施
- ・調理官能、微生物などの検査を実施

日本へ出荷

(株) アクリフーズ



- 新商品を導入することに品質管理指導
 - 年2回の品質監査を実施
 - 製品安全性検査の実施
- ・初回輸入時に製品安全性検査を実施
- ・その後は年ごとに製品安全性検査を実施
(砒素、重金属、PCB、残留農薬、抗生物質、微生物など)
- 受入検査
- ・製品ロットごとに受入検査を実施(調理官能、微生物など)

商品として出荷



- ➔ 安全性モニタリング検査の実施
- ➔ 流通履歴管理

安心・安全お届けシステム

アクリフーズ・アクション!



原材料原産地（国）の情報公開について

（株）アクリフーズは市販用の調理冷凍食品に使用している主な原材料の原産地（国）について、ホームページ上で情報公開致します。

「だいじな人に食べさせたい」という企業理念のもと、お客様とのコミュニケーションを大切に考え、安心して商品をご利用いただけるよう、引き続き努めて参ります。

1. 原材料原産地（国）情報公開の基準

1. 商品名に使われている原材料
2. 法律で表示義務付けられた原材料
3. キャッチコピー等パッケージ表面で強調されている原材料
4. その他当社で公開が必要と判断した原材料

上記の中でも味付け目的の調味料原料は表示していません

2. 原産地（国）が複数ある場合の表示

原材料原産地情報には、品質や供給を安定させるために下記のような原産地（国）が複数にわたるものを「 国・ 国」と記載しています。

1. 国と 国の原材料を混合して使用している場合
2. 国と 国の原材料を時期により切り替えて使用している場合

なお、表示は当社の前年度の購入実績の多い順に記載しています

3. 加工されている原料の表示

既に加工されている食品を原料として使用する場合は、その食品の主たる原料についての産地を表示しています。

4. 表示内容の時期

各商品ページの下部に表示内容の時期を記載しています。原料事情により記載内容が変更されることがございますので、あらかじめご了承ください。

5. 変更の可能性

商品の改訂により、商品パッケージ記載の内容と異なる場合があります。ご購入、お召し上がりの際、必ずお持ちの商品パッケージの表示をご確認ください。

詳しくは、弊社お客様センター（0120 - 690 - 149）にお問い合わせください。

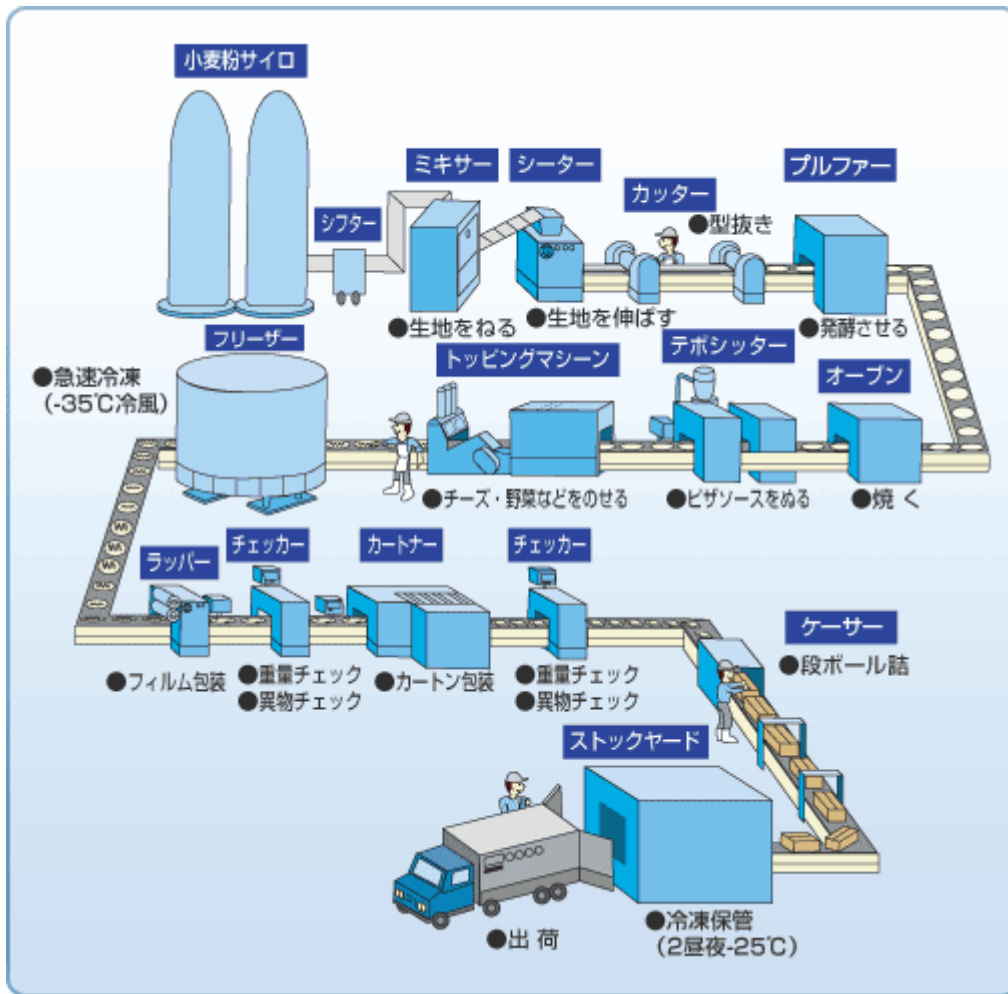


ピザライン



6 インチサイズから 10 インチまで、トースター調理タイプからレンジ調理タイプまで、と様々な種類のピザを生産しています。

トマトソースやチーズ、トッピングも多種多様なものを使用、おいしいピザがほとんど毎日休むことなく生産されています。（ 1 インチは約 2.5 センチです）



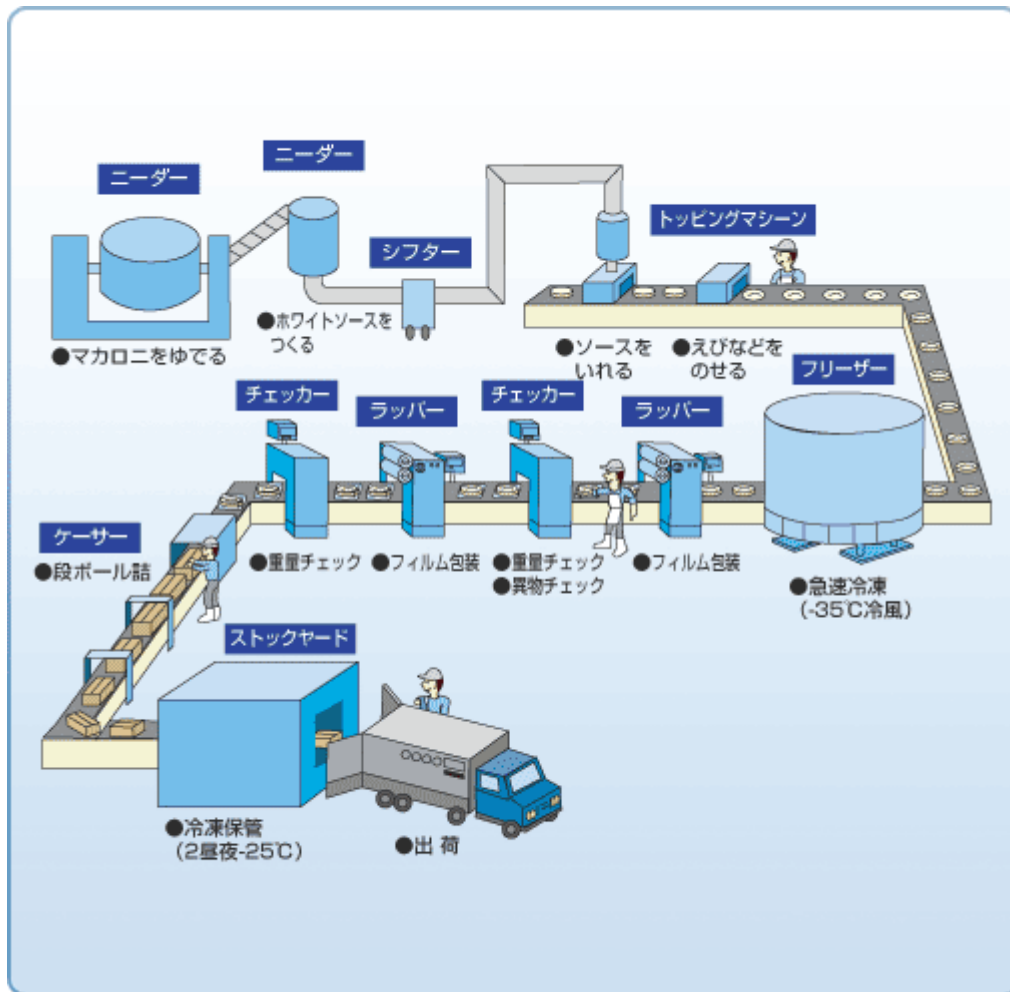
冷凍グラタンができるまで



グラタンライン

ホワイトソースやミートソースを使った、グラタン・ドリア・ラザニアなどが生産されています。

おいしいグラタンメニューを生産する為に、工程の中では厳しい品質チェック・重量管理が行われています。



【学術・海外行政情報】

1. アクリルアミド：人摂取のリスク・安全性推定における種特異性および非線形手法の採用

Gargas ML, Kirman CR, Sweeney LM, Tardiff RG(The Sapphire Group, Inc., Dayton, OH, USA)Food Chem Toxicol, [Epub 2009 Jan 9]

アクリルアミドは調理食品を通じて広範な低レベルの人への暴露をもたらす。ラットで実施された発がん試験での腫瘍発症の報告があるものの、疫学調査では発がん性増加の証拠は殆どない、との一見矛盾する結果のため、食事摂取によるリスクははっきりしない。リスク推定では一般に下記2点が前提とされて

いる：(1) 試験動物種における腫瘍発症頻度は人での発症頻度の推定へ外挿することがいつでもできる；(2) 高用量の暴露で認められた腫瘍頻度から、低用量暴露下での発症頻度へは線形的に外挿することができる。これらの前提の妥当性を、アクリルアミドの毒物力学（toxicokinetics）及び毒物動態（toxicodynamics）における人とラット間の差の精査（がん頻度の高用量暴露から低用量暴露への外挿を修正する非線形の因子を含めて）により評価した。重要な動物種差と非線形因子の存在が確認され、定量的評価法の PBTK/TD モデルへのあてはめを提案した。これらの差異は、ラットに比べて人では数乗レベルでリスクは少ない推定結果をもたらす。人の食事摂取レベルではアクリルアミド、グリシンアミドの解毒過程が適切に毒性を防ぐと思われるので、これら TK/TD 因子を定量的に考慮することにより、ラット高用量試験結果から、人での現実の発がんリスクをより厳密に推定することが出来る。（石井健二）

2．生涯の初期におけるトランス脂肪酸の影響に関する議論

Department of Philosophy, Royal Institute of Technology, Teknikringen 78 B, SE-100 44 Stockholm, Sweden, birgitte.wandall@infra.kth.se Food Chem Toxicol. 2008 Dec;46(12):3571-9

これはトランス脂肪酸の 2 つの異なるリスク評価のケーススタディーである。一つは 2003 年の Danish Nutrition Council の評価で、もう一つは 2004 年の European Food Safety Authority の評価である。

ここでは二つの報告書の生涯の初期における逆の影響評価について比べた。この二つのリスク評価は同一の科学的証拠に基づき、その証拠の解釈も一致するにもかかわらずリスク管理に対する勧告がずいぶん異なっている。即ち、一方は妊婦のトランス脂肪酸の摂取は最小限にすべきであると勧告し、もう一方はそのような勧告をしていない。

なぜ異なる評価結果が出るのかは、誤りのリスクを積極的に取るか、消極的にとるかの姿勢の差によることが明らかになった。

この姿勢の違いは、リスクの評価のみに責任を持っている European Food Safety Authority と、リスク評価とリスク管理への提言の両方に責任がある Danish Nutrition council の組織上の立場の違いに起因するのではないかと想定した。（榎元 徹也）

編集後記

本号(第68号)の発行が大変遅れてしまい、2月・3月合併号として発行することになってしまいました。誠に申し訳ありません。

原因は、会場借用の都合などからワークショップと検討会の開催が2月と3月に集中してしまったためです。

【食科協の活動状況】のうち、調査研究事業の関澤研究班ワークショップでは、はじめての試みとして、参加者はその所属別(事業者、行政担当者、消費者、試験・研究者、報道関係者)に5グループに分かれていただきグループ内での意見交換を行っていただき、その上でグループ間の意見交換を行っていただくという企画にしました。最後のグループ間の意見交換は時間不足のため討論は行えませんでした。グループ内意見交換の取りまとめ報告によれば相当深い意見交換ができ、好評でした。次回開催への期待又は要望を強く感じました。

食品中のアフラトキシンの規制について、厚労省はこれまでの厚生労働科学研究に基づく調査研究の成果を踏まえ、落花生及び木の実(アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ)の規格基準を設定するべく、食安委の食品健康影響評価を要請していました。今般、その評価結果案が作成され、意見募集までに至りました。

米国のピーナッツバターを原因食品とする超広域的なサルモネラ食中毒発生例では、米国FDAから連日警告情報が公表され、わが国への影響を危惧しましたが、回収も進み、新感染者の発生もなく、原因施設も一応特定されたようであり、ひと安心です。

内閣府国民生活局は1月19日、「リコール促進の共通指針(案)」に関する意見募集をしました(記事にしていません)。編者は、個人として、この指針の対象製品から食品を除外するようとの意見を提出しました。食品の回収例は、ガス湯沸かし器等の消費生活用製品のように健康被害が発生してからの回収は殆ど無く、健康被害が発生する前の自主回収が圧倒的に多いからです。そもそも、食品とその他の消費生活用製品とは安全規制法令が異なるので、すべて区別すべきです。URLは下記です。

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/recall.pdf> (伊藤蓮太郎)

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。