



目 次

【巻頭言】 食品製造者の責務	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 3月の主な活動	3
2. 関澤研究班ワークショップ「地域住民の相互理解と信頼構築のためのリスクコミュニケーション」の概要	3
<hr/>	
【行政情報】	
1. 平成20年中における「食の安全に係る事犯」について	4
2. 平成20年度 JAS 法に基づく品質表示基準違反の改善指示実績	7
3. 生産情報公表 JAS 規格制度を悪用したハマグリ産地偽装	7
4. 食品の安全性に関する認識のギャップ等について	8
5. 食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の決定	10
6. 東京都が平成20年度健康食品試買調査の結果を公表	16
7. ナイシンが食品添加物として指定、公布された	17
8. 体細胞クローン技術を用いて産出された牛肉、豚肉等の食品健康影響評価結果(案)の公表	19
<hr/>	
【消費者情報】	
1. BSE 意識調査～道協会知っているけど無関心？ (財)北海道消費者協会「北のくらし」No.431 より引用	20
<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	23
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	23

平成21年4月17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 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【巻頭言】**食品製造者の責務**

財団法人 日本医薬情報センター

専務理事 むらかみ たかひさ
村上 貴久

(前食品安全委員会事務局評価課長)

2007年、米国で、ペットの犬や猫が嘔吐などの中毒症状を起こし、大量に死亡したというニュースが入ってきました。米国では、大変大きな社会的問題となり、FDA（食品医薬品庁）が原因究明に当たりました。

当局の迅速な調査により、この大量死の原因が、中国で生産されたペットフードの中に含まれていたメラミンによるものだということが明らかになりました。メラミンは比較的毒性の低い化学物質ですが、大量に摂取すると腎臓に障害を起こします。しかし、なぜメラミンがペットフードに混入されていたのでしょうか。これには、食品中の栄養成分を定量する分析試験法が関係しているのです。

食品や食品原料の販売に当たっては、当該品の中に含まれる栄養素の量が価格に直接反映されます。食品中の三大栄養素は、糖類、油脂及びタンパク質ですが、これらを取引毎にそれぞれ定量するのはたいへんなので、タンパク質含量は、食品中の全窒素を測定し、一定の係数（タンパク質換算係数）を掛けて算出します。これは、もちろん、三大栄養素の内、タンパク質だけが窒素を含有していることに基づいています。

メラミンは分子中に窒素を大量に含む化合物です。重量ベースにすると、約67%が窒素です。商売をする上で、見た目のタンパク質含量を手っ取り早く上げるにはメラミンを混ぜればよいとどこかの知恵者が考えたのでしょう。米国で摘発された中国産ペットフードの場合は、原材料の小麦粉グルテンにメラミンが混入されていたと報じられています。

試薬としてメラミンを買うとそれなりの値段がしますが、中国ではメラミン樹脂製造工場から出る、くずメラミンを粉砕して使っていたようで、原料費はタダ、製品の品質は高く見え、金儲けをするためにはすばらしいアイデアでした。

2008年秋になって、中国で乳児用調製粉乳を飲んだ多数の乳児が、排尿障害、血尿、急性腎不全などの症状を示していること、その中には死亡例もあることなどが明らかになりました。2008年末での集計では、中国国内にお

いて、泌尿器系に異常の見つかった患者は約30万人、内、入院した患者約5万人。累積死亡者数14名となっていました。

中国衛生部の調査により、原因は、調製粉乳原料に用いられた牛乳中にメラミンが添加されており、結果として調製粉乳中に3%程度含まれていたためと判明しました。

さらに悪いことに、この原料乳は調製粉乳のみならず、多くの食品の原材料としても用いられたことがわかりました。このため、微量のメラミンを含んだ加工食品が日本でも発見され、新聞をにぎわすことになりました。

中国では、食の欧風化が急速に進み、牛肉や牛乳の消費が拡大してきています。また、母乳ではなく、乳児用調製粉乳により子育てをする母親も多くなってきています。このため、牛乳は飲料用・加工原料用ともに供給が不足気味となっていました。ここでも、手っ取り早い生産量の増やし方として、牛乳を水で薄め、タンパク質含量をごまかすためにメラミンを混入するという手口が使われたのです。

我が国においても、過去、大規模な食品中毒事件がありました。1955年には、乳児用調製粉乳にヒ素が混入し、1万3千人の中毒者、130名の死者を出しました。また、1968年には、米ぬか油にPCBが混入し、顔面などへの色素沈着、頭痛、肝障害等の健康被害をもたらしました。被害を訴えた人の数は1万4千人ほどでしたが、認定患者数は約2千人。幸運にも死者は出ませんでした。

しかし、これらの、過去我が国で起きた事件と、中国で起きたメラミン混入事件とは、大きく異なっているところがあります。日本でかつて起きた事件は、製造側の不注意・不徹底が招いたものではありませんが、少なくとも故意ではありませんでした。人をだまして安全でないものを売ってやろうという意図はなかったのです。

メラミン混入事件はどうでしょうか。ペットフードの時は、所詮相手は外国の犬や猫なので栄養が足りなくなってもよいと考えたのでしょうか。多少健康に悪い成分が含まれていてもよいと考えたのかもしれませんが、それにしても、米国で多数のペットが死に、ペットフードを輸出できなくなった後に、人間が飲む牛乳や乳児用調製粉乳の原料乳にメラミンを混入しようとするのは全く理解できません。

経済性・効率性のみを追求するのではなく、安全性・品質にも目を配り、バランスのとれた経済運営が行われるべきだと思いますし、我が国においても同様の事態が起きないように、気をひきしめる必要があると思います。

【食科協の活動状況】

1. 3月の主な活動

- 3月2日 順天堂大学医学部公衆衛生学教室 堀口逸子先生を表敬訪問。
- 5日 常任理事会を開催、議題は 関澤研究班ワークショップ(3/17)の開催プログラム 平成 21 年度通常総会(6/3)等の開催計画 関澤研究班ワークショップ(2/17)の概要 第2回食の安全相談事業検討会(2/25)の概要 収支状況の報告等。
- 10日 国会図書館で吉川肇子慶大教授の文献「クロスロードの開発」(日本リスク学会誌)をコピー。
- 17日 関澤研究班ワークショップ「地方自治体におけるリスクコミュニケーション」を開催。
- 18日 食科協ニュースレター第68号(2月3月合併号)を発行。
- 30日 厚労省と打合せ(食の安全相談事業の件)。

2. 関澤研究班ワークショップ「地域住民の相互理解と信頼構築のためのリスクコミュニケーション」の概要

(1) 趣旨

地域住民の相互理解と信頼構築に向けた自治体の取り組み例を、東京都、兵庫県、宇都宮市から紹介していただき、ついで、食品安全に関わる実践的な課題である賞味・消費期限の理解と食品の回収や廃棄、地産地消と産地偽装の関係などについて、いくつかの対応の選択肢を用意し、それぞれの長短と、あるべき方向について議論する。参加者は北海道、長崎県等の食品衛生監視員 47 名。

(2) 講演会(話題提供) 座長：北村忠夫(食科協常任理事)

(1) リスクコミュニケーションにおける自治体の役割

食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会委員 中村 憲久
(東京都福祉保健局健康安全部食品監視課長)

(2) 自治体における取組みの事例

東京都のリスクコミュニケーション事例「食の安全調査隊」

東京都福祉保健局健康安全部健康安全課 舘山 優乃

兵庫県のリスクコミュニケーションについて

兵庫県健康福祉部健康局生活衛生課 荻野 暢子

宇都宮市における取組の事例

宇都宮市保健所生活衛生課 関 哲

(3) 意見交換会(グループ討論)

座長：北村忠夫(食科協常任理事)

講師・アドバイザー：関澤 純（徳島大学教授）

ワークショップの趣旨と討論の進め方 講師：徳島大学教授 関澤 純
関澤教授が講演の中で例示したテーマの中から、各グループがそれぞれのテーマを定め、約90分間討論した後、グループごとの報告を行いました。

< Aグループ9名 > テーマ：伊藤ハム自主回収事件例

< Bグループ9名 > テーマ：賞味期限切れ食品を販売するのは法律違反か？

< Cグループ9名 > テーマ：事故米報道について

< Dグループ9名 > テーマ：期限表示と違反食品

< Eグループ8名 > テーマ：伊藤ハムのコンプライアンスについて

(4) アンケート調査結果

今回のワークショップ、次回のテーマ・開催方法等についての主な意見

- ・初めての経験で新鮮でした。
- ・他の自治体の担当者と日頃の業務の話が出来てとても参考になった。
- ・時間配分を改善する。グループ討論の問題、内容を整理する。
- ・時間が少し短かったです。アイスブレイクがあるとより議論が活発になったように思います。今回のような時事テーマが良いと思います。食監自身の問題意識のレベルに差があるように思いました。食監自身のリスクを含めた研修がもっと必要と感じました。
- ・ディスカッションの時間が短かった。
- ・少人数対象のリスク、ワークショップの手法と同時にリスク等には参加しないその他大勢への情報発信の手法についてもやってほしい。
- ・クロスロードについて不満の意見も出てくることがわかった。どのように進めていけば良いか、実際むずかしい。ファシリテーションスキル向上のワークキングをしたい。
- ・各県の事例をHPに載せてほしい。
- ・開催時期を検討していただきたい。開催計画を事前に示していただければ、より多くの方に参加いただけるのではないかと思う。
- ・もう少し時間に余裕がほしい。グループ討議、全体討議の時間がない。

（伊藤蓮太郎）

【行政情報】

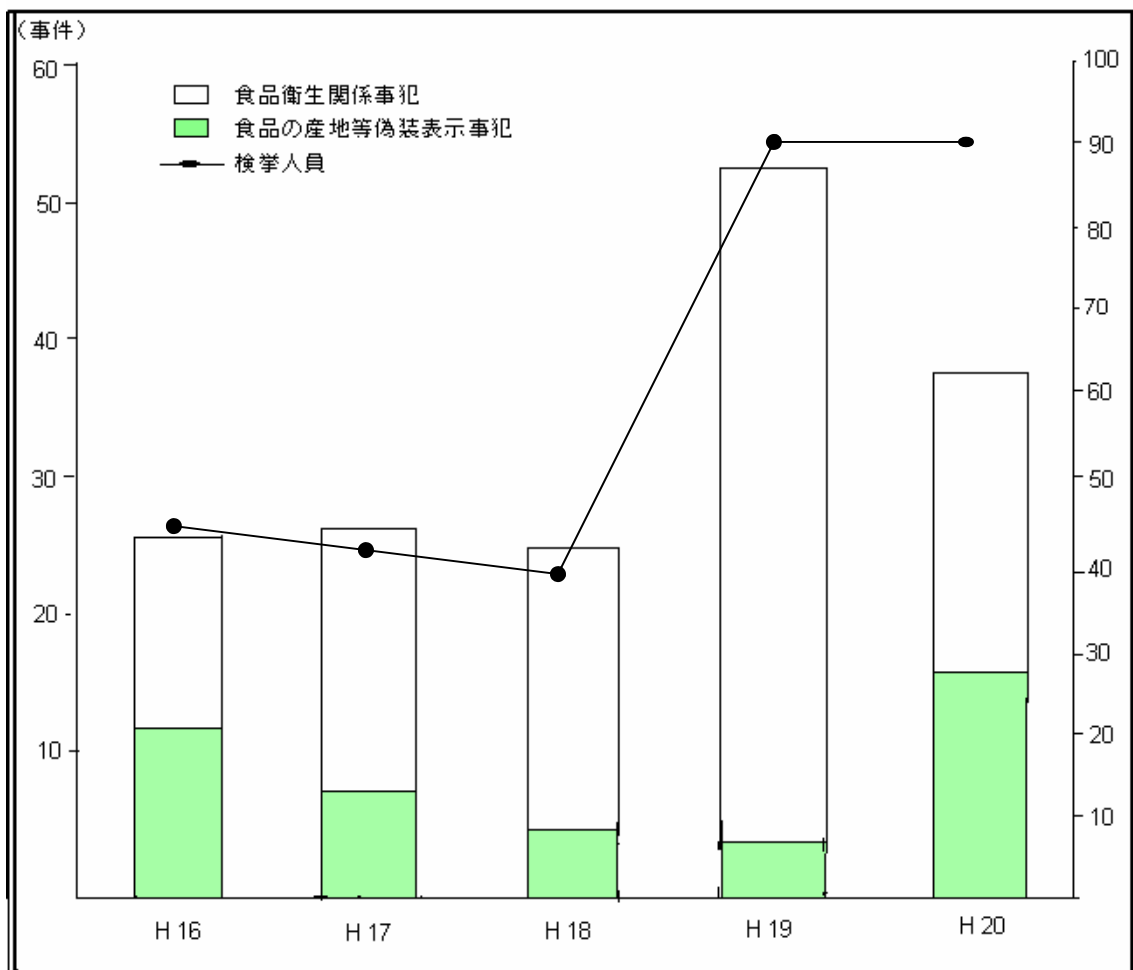
1. 平成20年中における「食の安全に係る事犯」について

警察庁は3月12日、平成20年中における生活経済事犯の検挙状況を公表しました。生活経済事犯の検挙の合計は、11,799 事件、14,967 人であり、各事犯ごとの検挙は、次のとおりです。

金融事犯 440 事件 865 人	資産形成事犯 22 事件 117 人
特定商取引等事犯 142 事件 279 人	環境事犯 7,173 事件 8,735 人
保健衛生事犯 362 事件 458 人	知的財産権侵害事犯 385 事件 710 人
不動産事犯 30 事件 52 人	国際経済事犯 1 事件 6 人
税法事犯 10 事件 30 人	諸法令事犯 3,234 事件 3,715 人

「食の安全に係る事犯」とは、保健衛生関係事犯の中の食品衛生関係事犯と知的財産権侵害事犯のうち食品に係る事犯とを合わせたものを指し、平成20年中の食の安全に係る事犯の検挙事件数は37事件、検挙人員は91人、24法人でした。37事件のうち、食品の産地等偽装表示事犯の検挙は16事件(不正競争防止法違反15 事件、JAS法違反1事件)、飲食店の無許可営業等の食品衛生関係事犯が21事件(すべて食衛法違反事件)です。なお、平成19年中の食の安全に係る事犯の検挙は、52事件(食衛法違反48事件、不正競争防止法違反4事件)でした。

ア 最近5年間ににおける検挙状況



ウ 主要検挙事例

食品加工会社による有機JASマークの不正表示に係る農林物資の規格

化及び品質表示の適正化に関する法律違反事件

食品加工会社社長らが、平成18年12月ころから、たけのこ水煮に不正に有機JASマークを貼付し、販売していた。平成20年2月までに、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律違反(格付表示の禁止)で1法人、4人(うち2人逮捕)を検挙した(京都)。

食肉加工製造会社による鶏肉の品質、内容の偽装に係る不正競争防止法違反及び詐欺事件

食肉加工製造会社社長らが、平成18年4月ころから、比内地鶏でない鶏肉で製造した加工食品に「比内地鶏」等と偽装表示し、小売会社等に販売していた。平成20年5月、不正競争防止法違反(誤認惹起行為)及び詐欺罪で1法人、6人(うち6人逮捕)を検挙した(秋田)。

日本料理店による牛肉の産地偽装に係る不正競争防止法違反事件

日本料理店社長らが、平成19年3月ころから、ロース肉の原材料として、鹿児島県産牛肉を使用しているのに、「但馬牛」、「三田牛」などと偽装表示し、消費者に販売していた。20年6月、不正競争防止法違反(誤認惹起行為)で1法人、2人を検挙した(大阪)。

食品加工会社らによる冷凍野菜の産地偽装に係る不正競争防止法違反事件

食品加工会社社長らが、平成20年4月ころ、中国産いんげんを国内産などと偽装表示し、小売店に対して販売していた。20年7月までに、不正競争防止法違反(誤認惹起行為)で2法人、4人(うち3人逮捕)を検挙した(長崎)。

水産物輸出入会社らによるウナギ蒲焼きの産地偽装に係る不正競争防止法違反事件

水産物輸出入会社社長らが、平成20年3月ころから、中国産ウナギ蒲焼きを愛知県三河一色産等と偽装表示し、仲卸会社に販売していた。20年12月までに、同社らを不正競争防止法違反(誤認惹起行為)で3法人、8人(うち8人逮捕)を検挙した(兵庫、徳島)。

食肉卸販売会社による食肉の品質、内容の偽装に係る不正競争防止法違反事件

食肉卸販売会社社長らが、平成19年11月ころ、4等級の飛騨牛肉を5等級等と偽装表示し、広告代理店関連会社に販売した。20年12月、不正競争防止法違反で1法人、3人(うち3人逮捕)を検挙した(岐阜)。

貿易会社による中国産むき身力キの虚偽申告輸入に係る食品衛生法違反事件

貿易会社役員が、平成19年11月、中国産のむき身力キを輸入するに当た

り、食品として輸入する際の貝毒検査に係る費用を免れる目的で、釣りえさと虚偽の申告をして輸入して食料品店等に食用として販売していた。20年2月、食品衛生法違反（食品等の輸入の届出）で1法人、1人を検挙した（千葉）。

水産加工会社によるトラフグの肝臓の販売に係る食品衛生法違反事件
水産加工会社社長らが、平成19年10月ころから12月ころにかけて、有毒な物質が含まれるため販売等が認められていないトラフグの肝臓を販売していた。20年4月、食品衛生法違反（不衛生食品等の販売等の禁止）で1法人、1人を検挙した（宮崎）。

詳しくは下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

http://www.npa.go.jp/safetylife/seikan25/h20_seikeijihan.pdf

http://www.npa.go.jp/safetylife/seikan43/h19_seikeijihan.pdf

2．平成20年度JAS法に基づく品質表示基準違反の改善指示実績

農水省は4月3日、平成20年度におけるJAS法に基づく生鮮食品品質表示基準、加工食品品質表示基準等の違反に係る改善指示件数の実績を取りまとめ、公表しました。改善指示件数の合計は118件（農水省41件、都道府県77件）であり、その内、生鮮食品（畜産物、農産物、水産物、米）は53件（農水省18件、都道府県35件）、加工食品は75件（農水省28件、都道府県47件）でした。

同違反に係る命令件数は8件であり、表示と異なる原料の使用（精米）が2件、品種名及び産地の偽り（精米）、原産地の偽り（サトイモ）、原産地の偽り（精米）、原産地の偽り（うなぎ蒲焼）、精米年月日の偽り、賞味期限の偽り（そうめん）が各1件でした。（伊藤蓮太郎）詳細は下記のURLをご覧ください。

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/pdf/090403-01.pdf>

3．生産情報公表JAS規格制度を悪用したハマグリ産地の偽装

農水省及び大分県は、 枢木水産（くるるぎすいさん）、誠水産及び高橋水産加工株式会社が、中国産はまぐりを「大分県産」、「大分県杵築産」等に偽装して販売したこと、 枢木水産及び誠水産が、 の販売にあたって、生産情報公表JAS規格制度を悪用した資料等を流通業者に発行したことを確認し、3月25日、農林水産省が枢木水産に対し、大分県が誠水産及び高橋水産加工株式会社に対し、それぞれJAS法に基づく指示を行いました。

生産情報公表JAS規格制度の悪用について

- ・ 枢木水産は、産地偽装を隠蔽するため、(ア) あたかも生産情報公表 JAS 規格に準拠したようにみせかけた、生産情報公表書(生産者及び管理責任者の氏名・住所、養殖場の所在地、種苗の種類、養殖履歴、投薬履歴等を記載した資料。)及び産地証明書を偽造し、当該資料を関係したすべての卸売業者等に発行したこと、(イ) 架空の代表者名を使用して販売したこと。
- ・ 誠水産は、(ア) 生産情報公表書の作成を枢木水産に依頼したこと、(イ) 枢木水産が作成した生産情報公表書並びに自ら偽造した産地証明書及び漁獲証明書を関係した一部の卸売業者等に発行したこと。

詳しくは、下記の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/090325.html>

4 . 食品の安全性に関する認識のギャップ等について

食安委は平成 20 年 6 月に同委員会設立後の 5 年間の食品の安全性の確保に向けた取り組みの評価等の変化を確認するため食品安全モニターを対象に調査を実施しました。その際に、設立当初(平成 15 年 9 月)に食品安全モニターを対象に行った調査結果と今回の調査結果を比較しました。この比較調査結果によると、「食品の安全性に関して、消費者と行政関係者・科学者との間での認識のギャップをどの程度感じたことがあるか」という設問において、ギャップを感じたことが「ある」又は「若干ある」と回答された方の割合は、平成15年9月に実施した調査結果が76.5%であったのに対し、平成20年6月に実施した調査結果では92.3%と増加していました。このことから、食品の安全性に関する認識のギャップ等についてさらに調査を行うこととし、同年11月に、比較調査結果を提示した調査を実施しました。この調査結果が2月26日の第275回委員会で報告されました。その要点は次のとおりです。詳細は下記のURLです。(伊藤蓮太郎)

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai275/dai275kai-siryoku6-2.pdf>

1) 消費者と行政関係者・科学者との間での食品の安全性に関する認識のギャップについて

(1) 「消費者と行政関係者・科学者との間での食品の安全性に関する認識のギャップを感じたことがある」とする回答割合が増加している理由等について

「食品の安全性に関して、消費者と行政関係者・科学者との間での認識のギャップを感じたことがある」という回答割合が、5年前と比べて増えた理由(問1)

理由の回答割合は「食品の安全に関する事故や事件が増え、消費者が行政関係者・科学者の対応や発言に接する機会が増えたため」(約7割5分)が最

も高く、続いて「消費者が食品の安全性を理解するにあたり、科学的な知識等が必要となったから」(5割弱)、「食品の安全に関して、行政関係者の対応に、不適切な事案が増えたため」(5割弱)、「行政関係者・科学者が発信する情報が、消費者が求めている情報と異なっているから」(約4割5分)

「食品の安全性に関して、消費者と行政関係者・科学者との間での認識のギャップを感じたことがある」という回答割合が、5年前と比べて増えた要因別の関係度合(問2)

食品の安全性に関して、「消費者と行政関係者・科学者との間での認識のギャップを感じたことがある」という回答割合が5年前と比べて増えたことに「大いに関係している」「ある程度関係している」とする要因別の回答割合は、「農薬」が約8割5分で高く、続いて「食品添加物」が8割弱、「遺伝子組換え食品」が7割強、「BSE(牛海綿状脳症)」約6割5分。

「食品の安全性に関して、消費者と行政関係者・科学者との間での認識のギャップを感じたことがある」ことに関係している要因別理由(問3)

*問2 において「大いに関係している」又は「ある程度関係している」を選択した要因についての理由を回答

理由の回答割合が最も高いのは、農薬以外の要因では「消費者に科学的な知識等が必要となったから」、農薬では、「食品の安全に関する事故や事件が増え、消費者が、行政関係者・科学者の対応や発言に接する機会が増えたため」で約3割5分。

理由の回答割合が2番目に高いのは、遺伝子組換え食品、家畜用抗生物質、BSE(牛海綿状脳症)、体細胞クローン家畜由来食品では、「行政関係者・科学者から消費者に対してわかりやすい説明がなされなくなったから」、いわゆる健康食品、汚染物質(カドミウム、メチル水銀等)、食品添加物、有害微生物、器具・容器包装からの溶出化学物質では、「食品の安全に関する事故や事件が増え、消費者が行政関係者・科学者の対応や発言に接する機会が増えたため」。

食品の安全性に関して、消費者と行政関係者・科学者との間での認識のギャップを感じる場面とその度合(問4)

行政関係者にギャップを「大いに感じる」「ある程度感じる」とする回答割合は、「食品の安全に関する事故・事件の行政関係者の対応を見聞きする時」が9割弱、「行政関係者から説明を聞く時」が約7割5分、「行政関係者から発信される文書、情報を読む時」が7割。

科学者にギャップを「大いに感じる」「ある程度感じる」とする回答割合は、「食品の安全の事故・事件に関するコメントを見聞きする時」が6割強、「科学者から発信される文書、情報を読む時」が約5割5分、「科学者から食品

に関する講演等を聞く時」が5割。

(2) 消費者と行政関係者・科学者との間での食品の安全性に関する認識のギャップを縮小するための効果的な方法について

この項目については、以下の調査結果を設問用紙に提示して、「マスメディアによる科学的で正確な説明」等、認識のギャップを縮小する方法として回答の多かった上位四つの内容について、更に調査を行った。

<平成20年6月実施の食品安全モニター課題報告結果>

対象：食品の安全性に関して、消費者と行政関係者・科学者との間での認識のギャップを感じたことがある」と回答された方

設問：どうすれば、上記のギャップは縮小すると思いますか。

消費者と行政関係者・科学者との間での食品の安全性に関する認識のギャップを縮小するために、「マスメディアによる科学的で正確な説明」という観点での課題(問5)

「食品の安全性に関する事故・事件に対する発生時のみの報道が主で、継続的報道がほとんどなされていないこと」の回答割合が最も高く(約7割5分)、続いて「特定の数字・データのみクローズアップしていること」(5割強)、「食品の効能のみ取り扱う番組が多いこと」(5割弱)、「食品の安全性についての解説が少ないこと」(4割)、「消費者の視点に立っていないこと」(4割弱)。

今後、マスメディアに対し、食品安全委員会がさらに力を入れて取り組んだ方が良いと思う手法(問6)

「マスメディアに対する詳細でわかりやすい情報の提供」の回答割合が最も高く(約7割5分)、続いて「不正確な報道内容への訂正等の個別要請」(6割強)、「食品の安全性についてのテレビ番組作成の提案」(6割弱)、「マスメディアとの意見や情報の交換」(約5割5分)。

消費者と行政関係者・科学者との間での食品の安全性に関する認識のギャップを縮小するために、「食品の安全性に関する知識・理解力の向上への啓発・教育」という観点から効果的だと思う方法(問7)

(「対象」5個回答、「場面・手段」はそれぞれの「対象」別に3個回答)

「学校」を効果的方法の対象とする回答割合が8割強で最も高く、続いて「マスメディア」が約6割5分、「スーパー等の販売業や流通業界団体」が約6割5分、「家庭」が5割、「メーカーやメーカー業界団体」が5割弱。

対象と場面・手段の組合せでは、「学校 - 授業・講義」の回答割合が約7割5分、「学校 - 食事・給食」が約6割5分、「スーパー等の販売業や流通業界団体 - 食料品店、スーパー、飲食店等の店頭・店内」が5割強。

5. 食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の決定

食安委は3月19日の第278回委員会において自らが食品健康影響評価を行う案件として、「オクラトキシンA」、「デオキシニバレノール及びニバレノール」並びに「食品中のヒ素」の3案件を決定しました。

この自ら評価案件の選定については、同委員会企画専門調査会が昨年8月から1件の候補についてその対象とする否かについて審議した結果、「オクラトキシンA」、「デオキシニバレノール及びニバレノール」並びに「食品中のヒ素」の3案件に絞り込まれたことを12月18日の第267回委員会で報告しました。

同委員会では、その3案件に対する自ら評価の必要性等について意見募集を行い、その結果を踏まえ、3月19日の第278回委員会において自らが食品健康影響評価を行う案件として決定しました。同委員会企画専門調査会でこの3案件に絞り込まれた理由等は次表のとおりです。関連のURLは次のとおりです。

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai267/dai267kai-siryous.pdf>

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai278/dai278kai-siryous.pdf> (伊藤蓮太郎)

<平成20年度> 食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補に関する企画専門調査会における審議結果について

かび毒(番号1~5)については、平成20年度の自ら評価の案件候補として、「オクラトキシン」「デオキシニバレノール及びニバレノール」を委員会に報告することとされたが、その他のかび毒についても情報収集を行い、リスク評価に向けた取り組みを進めることとされた。

番号	評価課題/危害要因	検討結果	審議の経緯
1	アフラトキシンに関する食品健康影響評価	その他(平成20年9月3日付で評価依頼が行われたため、自ら評価案件候補とはしないこととする。)	【第25回企画専門調査会会合】 番号1~5までの案件候補を「かび毒」としてまとめて取り扱うべきとの意見が多数出たので、5件全てを取り残すことし、優先順位等を判断するための情報等を更に収集・整理した上で、個別で評価するか、まとめるかについても含めて次回企画専門調査会で検討することとなった。なお、その際の参考にするため、かび毒・自然毒等専門調査会に意見を求めることも決定した。
2	オクラトキシンに関する食品健康影響評価	自ら評価の案件候補として食品安全	【第25回企画専門調査会会合】 「1」と同様。

	価	委員会に報告する。	<p>【第27回企画専門調査会会合】</p> <p>厚生労働省の研究において多数の食品等から定量限界上の検出が確認されており、Codexで基準が設定されたことから国内の管理措置に向けて評価を行う意義があること、また、腎臓への毒性が確認されているなど身近な疾患に関連があること等から、専門調査会の意見を踏まえ、自ら評価の案件候補として委員会に報告すべきである。</p> <p>かび毒・自然毒等専門調査会の意見</p> <ul style="list-style-type: none"> ・優先順位はかび毒4案件（オクラトキシン、ゼアラレノン、デオキシニバレノール、フモニシン）の中で2番目。 ・遺伝毒性については、現在の情報では判断が難しい部分があり、もう少しデータが必要。
3	ゼアラレノンに関する食品健康影響評価	情報収集を行う。	<p>【第25回企画専門調査会会合】</p> <p>「1」と同様。</p> <p>【第27回企画専門調査会会合】</p> <p>かび毒・自然毒等専門調査会において、ゼアラレノンについては積極的な意見がなかったことを踏まえ、平成20年の自ら評価案件候補として見送るが、情報収集を行うべき。</p>
4	デオキシニバレノールに関する食品健康影響評価	自ら評価の案件候補として食品安全委員会に報告する。その際、ニバ	<p>【第25回企画専門調査会会合】</p> <p>「1」と同様。</p> <p>【第27回企画専門調査会会合】</p>

		レノールも併せて評価案件とする。	<p>発がん性は認められていないが、消化器症状の報告があること、国内での汚染の状況等から、専門調査会の意見も踏まえ、自ら評価の案件候補としてニバレノールも併せて委員会に報告すべきである。</p> <p>* かび毒・自然毒専門調査会の意見</p> <ul style="list-style-type: none"> ・優先順位はかび毒4案件(オクラトキシン、ゼアラレノン、デオキシニバレノール、フモニシン)の中で1番目。 ・デオキシニバレノールに加え、ニバレノールについても、我が国では他国と比べ汚染事例が多く見られることから、我が国が主体的に評価し世界に発信していくべき。 ・デオキシニバレノールとニバレノールは共汚染のため、一括して評価を行うべきかどうかについても検討すべき。
5	フモニシンに関する食品健康影響評価	情報収集を行う	<p>【第25回企画専門調査会会合】 「1」と同様。</p> <p>【第27回企画専門調査会会合】 実態調査で検出されており、IARCのグループ分けでも2B(ヒトに対して発がん性がわかるかもしれない)とされているが、評価を行うのに十分なデータも揃っておらず、他に優先順位の高い案件があるから、平成20年度の自ら評価の案件候補としては見送るが、情報収集を行うべき。</p>

6	PFOS 及び PFOA に関する食品健康影響評価	見送る。	【第25回企画専門調査会会合】 食品への移行に関する十分な知見もなく、暴露マージンも大きいため緊急性はない、また、PFOS については来年ストックホルム条約締約国会議で付属書に追加され、規制が行われる予定もあるため見送ることとした。
7	3-MCPD 脂肪酸エステルに関する食品健康影響評価	情報提供を行う (ファクシート (作成中)へ追記)	【第25回企画専門調査会会合】 体内で代謝され、3-MCPD になるという報告があるものの、評価を行うのに十分なデータはまだないので、情報収集を進め作成中ファクシートに追記することとした。
8	カルバミン酸エチルに関する食品健康影響評価	情報収集を行う。	【第25回企画専門調査会会合】 暴露マージンが大きく多直ちに国民健康への影響は大きいとは考えられないこと、主に摂取源と評価されている酒類について低減対策が進んでいることから見送ることとし、情報収集又は調査事業への反映を行う事とした。
9	食品中のヒ素に関する食品健康影響評価	自ら評価の案件候補として食品安全委員会に報告する。	【第25回企画専門調査会会合】 「新たな知見が蓄積しつつあるので、食品全体を対象として評価を行う必要性も考えられるため次回企画専門調査会で検討することとした。その際参考するために、化学物質・汚染物質専門調査会に意見を求めることも決定した。 【第27回企画専門調査会会合】 毎年自ら評価案件候補に挙がってきており、化学物質・汚染物質専門調査会幹事会の意見も踏

			<p>まえ、自ら評価の案件候補として委員会に報告すべきである。</p> <p>化学物質・汚染物質専門調査会幹事会の意見</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 評価に前向きな意見が多数 ・ 実際に評価を進めるにあつたては、追加の資料整備が必要となる可能性。
10	ヒスタミンに関する食品健康影響評価	情報提供を行う（啓発・注意喚起）。	<p>【第25回企画専門調査会会合】</p> <p>様々な場所で食中毒発生しているが、生産・加工段階、飲食店、家庭等での温度管理などにより対応できるので、これら関係事業者等への啓発・注意喚起を行うこととし、見送ることとした。</p>
11	イソフラボン等食物中ホルモン様物質に関する食品健康影響評価	見送る。	<p>【第25回企画専門調査会会合】</p> <p>大豆イソフラボンを含む特定保健食品の取り扱いについては通知が出ており、また、いわゆる健康食品で、特定の消費者が特定の目的を持って意図的に利用するものであり、一般の消費者が通常消費するものではないことから見送ることとした。</p>
12	サプリメントの複合影響に関する食品健康影響評価	見送る。	<p>【第25回企画専門調査会会合】</p> <p>被害の発生状況などの情報収集や評価する場合のアプローチなどを整理した上で次回企画専門調査会で報告することとした。</p> <p>【第27回企画専門調査会会合】</p> <p>サプリメントの組み合わせは膨大で、併用の実態についても不明であることから、評価は困難であり、現段階においては情報収集を</p>

			行う事が重要。
13	タヒボ茶に関する食品健康影響評価	見送る。	【第25回企画専門調査会会合】 いわゆる健康食品で、特定の消費者が特定の目的を持って意図的に利用するものであり、一般の消費者が通常消費するものではないことから見送ることとした。

<参考> 検討結果は、「自ら評価の案件候補として食品安全委員会に報告する。」 「情報提供を行う。」 「情報収集を行う。」 【見送る（通常業務において情報収集を継続する。） 「その他」の5つに区分している。

6. 東京都が平成20年度健康食品試買調査の結果を公表

東京都では、例年、法令違反の可能性が高いと思われる健康食品について試買調査を行っています。平成20年度の調査では、これまで違反の多かったダイエット効果を目的とした製品のほか、筋肉増強、関節機能の維持・改善等が目的と疑われる製品も購入調査し、その結果を3月24日に公表しました。調査結果の要点は次のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.metro.tokyo.jp/INET/CHOUSA/2009/03/60j3o500.htm>

(1) 表示・広告の検査結果等

販売店で購入した製品では、112品目中78品目に不適正な表示・広告がみられました。

インターネット等通信販売で購入した製品では、39品目中29品目に不適正な表示・広告がみられました。

販売店で購入した製品から勃起不全治療薬に用いられるシルデナフィル類似成分であるチオアシルデナフィルを検出しました。（昨年12月公表済）

(2) 製品に用いられた不適正な表示・広告の事例

【健康増進法上、健康の保持増進効果等に関する誇大な表示の事例】

- ・「関節痛、骨粗しょう症予防に」は事実であるという根拠がない表示
- ・「筋肉へのアミノ酸デリバリーを最大限まで高めます」は人を誤認させる表示
- ・「体脂肪、糖分の気になる方のために・・・」は特定保健用食品の類似表現

【景品表示法上、消費者に優良性を誤認させるおそれのある事例】

- ・「アメリカで認められたコンセプト 最終手段 抗アブラ体専用」
- ・「奇跡の水、最も効率の良い最強の抗酸化物質」 「ドラッグよりも痩せる」

「まだ市場に出回っていない最先端の肥満治療目的サプリ」は事実に基づく客観的根拠となる文献・データが無いが、不十分であった。

- ・「特許申請中」の表示は、特許を取得しているかのように優良性を誤認させるおそれがある。

【薬事法上、医薬品とみなす標ぼうの事例】

- 1 疾病の治療又は予防を目的とする効能効果に該当
 - 「トイレのストレスの予防と緩和、泌尿器系のお悩みのため」
 - 「高血圧や糖尿病が気になる時」「低血圧や貧血が気になる時」
 - 「脳障害予防・改善」「関節がこわばる」
- 2 身体の組織機能の一般的増強・増進を主たる目的とする効能効果に該当
 - 「成長ホルモン前駆体」「女性ホルモンに似た働きを持つ」「集中力強化、疲労回復」「滋養強壮、精力向上、免疫力強化、老化防止作用、抗炎症作用があります」

(3) 都民の皆様へ

健康食品には法令等で謳ってはいけない表示・広告があります。誇大あるいは根拠が不十分な表示・広告には注意が必要です。健康食品を選ぶときは、表示・広告に記載されている内容をよく確かめてください。

今回の調査では以下のような不適正な表示・広告がありました。

- ・「奇跡の水、最も効率の良い最強の抗酸化物質」(実際のものよりも著しく優良であると誤認させるおそれのある表示)
- ・「関節痛、骨粗しょう症予防に」(事実であるという根拠がない表示)
- ・「老化防止作用、抗炎症作用があります」(医薬品的な効能効果の標ぼう)

健康食品に対する過大な期待や、不適切な利用から健康被害につながった例があります。東京都では「『健康食品』を安全に利用するためのポイント」を作成し、下記ホームページで情報提供していますので、参考にしてください。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/anzen/supply/riyou.html>

7. ナイシンが食品添加物として指定、公布された

厚労省は3月2日、食衛法第10条に基づき同法施行規則第12条が定める別表第一に、添加物ナイシン「240 ナイシン Nisin」を追加するとともに、同法第11条に基づく「食品、添加物等の規格基準」中の「第二 添加物」にナイシンの成分規格及び使用基準を追加し、公布しました。

これに先立って実施された食安委の食品健康影響評価及び薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の審議の結果は次のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

http://www.mhlw.go.jp/shingi/2008/10/dl/s1010-2e_0001.pdf

食品健康影響評価結果の概略

in vivo及びin vitroにおける遺伝毒性試験においてすべて陰性の結果が得られており、生体にとって問題となる遺伝毒性を有するとは考えられず、また発がん性を有するものではないと考えられる。

NOAEL最小値は、ラット3世代繁殖毒性試験の1.0%(12.5mg/kg体重/日相当)と考えられる。安全係数は、繁殖毒性試験で認められている毒性が重篤なものでないことから、通常100を適用することとした。

ADIは、0.13mg/kg体重/日と評価した。

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会審議結果の概略

ナイシンを食衛法第10条に基づく添加物として指定することに問題ない。ただし、同法11条第1項の規定に基づき、次の通り使用基準(省略)及び成分規格(省略)を定めることが適当である。

告示されたナイシンの使用基準

ナイシン	保存料		ナイシン A を含むポリペプチドとして	
		食肉製品	0.0125g/kg	特別用途表示の許可又は承認を受けた場合はこの限りではない
		チーズ(プロセスチーズを除く)		
		ホイップクリーム類(乳脂肪分を主成分とする食品を主要原料として泡立てたもの)		
		ソース類	0.010g/kg	
		ドレッシング		
		マヨネーズ		
		プロセスチーズ	0.00625g/kg	

	洋菓子		
	卵加工品	0.0050g/kg	
	味噌		
	洋生菓子(穀類 及びでん粉を 主原料としたも の)	0.0030g/kg	

8. 体細胞クローン技術を用いて産出された牛肉、豚肉等の食品健康影響評価結果(案)の公表

食安委は、厚労大臣から意見を求められた「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れらの後代に由来する食品(编者注：前文においては、クローン牛・豚肉と略称します。)に係る食品健康影響評価」について、2月24日に同委員会新開発食品専門調査会の審議結果(案)が取りまとめられたので、3月12日に公表し意見募集を行い、4月10日に締切りました。その要約は次のとおりです。詳細は次のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai277/dai277kai-siryous.pdf>

要約

「体細胞クローン技術を用いて産出された牛及び豚(以下、「体細胞クローン牛及び豚」という。)並びにそれらの後代に由来する食品」について、厚生労働省から提出のあった資料及び既発表の学術論文を用いて食品健康影響評価を実施した。

体細胞クローン技術は、除核した成熟卵に体細胞又は体細胞の核を移植し、電気的刺激により融合させ、得られた(再構築)胚を受胎牛に受胎させ、産子を産出させるものである。体細胞クローン牛及び豚並びにそれらの後代に由来する食品について、従来の繁殖技術(人工授精等)による牛及び豚に由来する食品と比較して、同等の安全性を有するかを評価することを基本的な考え方とし、現時点における科学的知見に基づき検討した。

体細胞クローン牛及び豚の出生前後において、従来の繁殖技術による牛及び豚と比較して、高い頻度で死産及び生後直死が認められる。また、体細胞クローン牛では、若齢期においても死亡率が高い傾向が認められている。しかし、この結果は、体細胞を利用して作製された再構築胚の全能性の完成度などによるものと考えられ、死亡原因そのものは従来の繁殖技術でも認められているものである。また、出生後及び若齢期に生理学的パラメータ値が従来の繁殖技術による牛及び豚と差異が認められることがあるものの、それらは成長とともに

回復し、健全となる。

また、体細胞クローン牛及び豚の後代では、従来の繁殖技術による牛及び豚と健全性に差異は認められない。

これらのことから体細胞クローン技術を用いて産出され、食用に供される可能性のある牛及び豚並びにそれらの後代については、従来の繁殖技術による牛及び豚と比べて差異のない健全性を有すると認められた。

体細胞クローン牛及び豚の周産期や若齢期に認められた異常については、エピジェネティックな変化が適正に行われず、体細胞クローン牛及び豚における発生と分化が適正に行われないことが主な原因と考えられる。

体細胞クローン牛及び豚では、ドナー動物と核内のDNAの塩基配列が理論的に同一であるため、ドナー動物及び従来の繁殖技術による牛及び豚に存在しない新規の生体物質が産生されるものではない。

体細胞クローン牛及び豚並びにそれらの後代に由来する肉及び乳について、従来の繁殖技術による牛及び豚に由来する肉及び乳と比較し、栄養成分、小核試験、ラット及びマウスにおける亜急性・慢性毒性試験、アレルギー誘発性等について、安全上、問題となる差異は認められなかった。

また、肉及び乳以外の食品についての詳細なデータは得られていないが、前述のとおり、体細胞クローン牛及び豚において、新規の生体物質が産生されるものではないこと、肉及び乳において安全上、問題となる差異は認められなかったこと等から、従来の繁殖技術による牛及び豚に由来する食品と比較して、安全上の差異はないものと考えられた。

従って、現時点における科学的知見に基づいて評価を行った結果、体細胞クローン牛及び豚並びにそれらの後代に由来する食品は、従来の繁殖技術による牛及び豚に由来する食品と比較して、同等の安全性を有すると考えられる。

なお、体細胞クローン技術は新しい技術であることから、リスク管理機関においては、体細胞クローン牛及び豚に由来する食品の安全性に関する知見について、引き続き収集することが必要である。 以上

【消費者情報】

BSE 意識調査～道協会知っているけど無関心？

(財)北海道消費者協会 「北のくらし」No.431より引用

BSE(牛海綿状脳症)の騒動が持ち上がったのは平成13年。あれから年月がたち、消費者の意識はどう変わったのか。北海道消費者協会は調査したところ、若い年代ほどBSEという名前は知っていても関心度は低いことが浮き彫りにさ

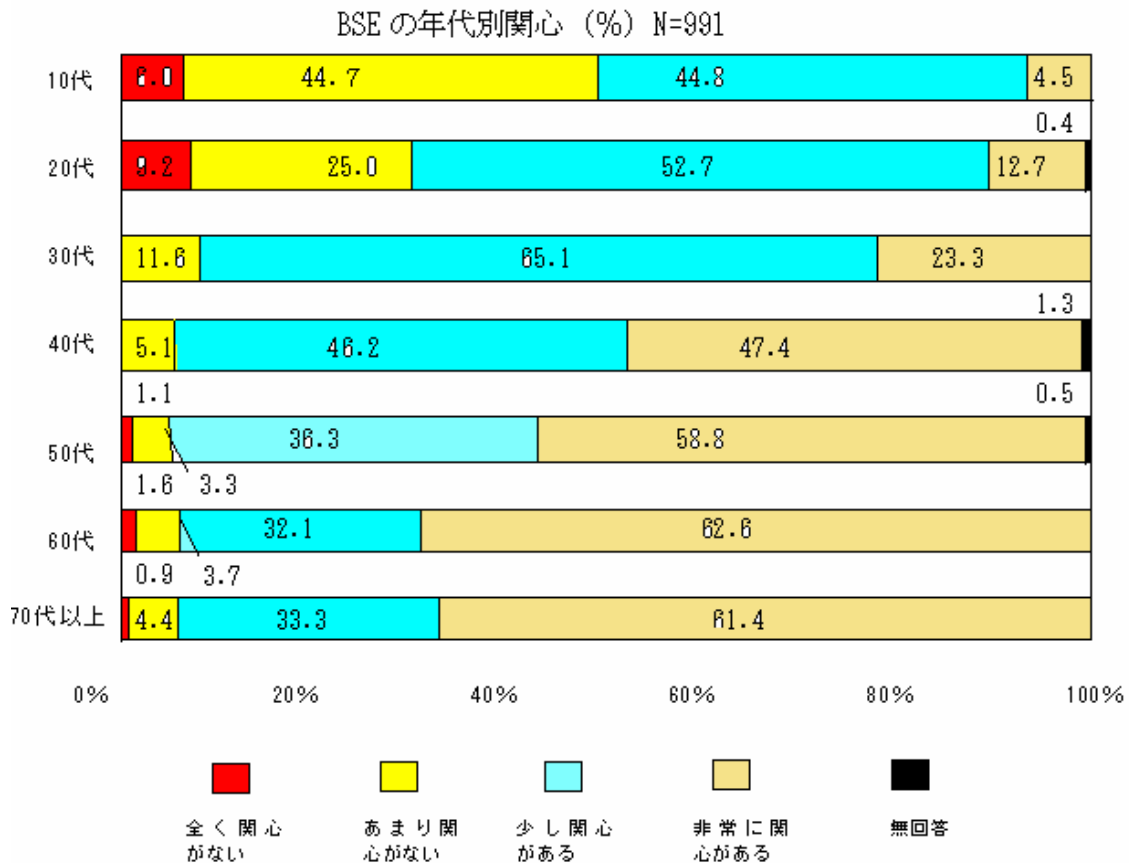
れました。今後どう啓発していくかが課題です。

道協会は、日本消費者教育学会北海道支部の助成を受け、平成19年12月から翌年3月にかけて「牛海綿状脳症（BSE）等に関する消費者意識調査」を実施しました。調査対象は、77の地域消費者協会会員447人と非会員542人（江別市に所在する札幌学院大、北翔短大、酪農学園大の学生310人を含む）。無回答2人計991人。

高い認知度、低い理解度

「あなたはBSEを知っていますか？」という質問では、934人（94.2%）が、「知っている」と答えています。10代が79.1%とほかの年代に比べて低く、40代が98.7%で一番高い。20代以上はいずれも90%以上の認知度でした。

「知っている」と答えた人に、BSEの内容で正しいと思う項目を選んでもらったところ、回答者はおおむね、BSEは「牛の病気」（94.3%）である事は理解しているようです。しかし、「人に感染する」感染経路は今も不明」ということを理解している人は、それぞれ42.6%、43.7%と半数以下で、正しく理解している人は18.3%と低い結果でした。



若い世代は興味なし？

BSE が問題となって、6 年以上（調査当時）がたちましたが、現在も BSE に関心があるかを尋ねたところ、「少し関心がある」「非常に関心がある」と答えたのはそれぞれ 41.8%、41.9%。8 割以上の人に関心を持っている事が分かりました。特に 60 代以上の 6 割以上が「非常に関心がある」と答えています。一方で「全く関心がない」「あまり関心がない」と答えたのは、それぞれ 3.5%、12.5%で、全体で低い数値です。しかし、10 代では 6.0%、44.7%、20 代では 9.2%、25.0%、と若い世代ほど関心薄い＝グラフ参照。

発生以後の意識はかわらず

BSE 発生以後、牛肉や牛肉加工品を購入するときの意識の変化を尋ねました。「特に変わらない」と答えた人は 27.3%で一番多く、次に「輸入牛は原産国を確認する」(26.3%)「国産牛のみを選ぶ」(23.8%)の順でした。やはり若い年代ほど「特にかわらない」と答えており、年代が高くなるにつれ「国産牛を選ぶ」と答えています。

検査は続けてほしい

政府は、20 カ月齢以下の牛に対する BSE 検査の全額補助を打ち切りましたが、それについて尋ねたところ、「発生原因感染経路が分かるまで全頭検査を継続してほしい」と答えたのは 87.5%、「検査で 20 カ月齢以下の牛から BSE が確認されていないので打ち切って問題ない」と答えたのは 6.3%でした。特に検査の継続を願っているのは 40 代に多く、「問題なし」の回答が一番多いのは 20 代でした。

今後、政府はアメリカ産牛肉の輸入条件を緩和しようとしています。アメリカ産牛肉の安全性について「不安を感じる」と答えているのは 86.6%、「心配していない」と答えているのは 8.6%。購入するか否かを質問したところ、実に 82.4%が「購入しない」と答えています。「購入する」と答えたのは 20 代が 23.8%と一番高かったのは「価格が安いから」でした。

気になるのは食品添加物

「食の安全・安心」について質問しました（複数回答）。意識する内容の上位は「食品添加物」(49.1%)「遺伝子組み換え食品」(37.3%)「残留農薬」(37.2%)「輸入食品」(37.0%)。「BSE」の回答は 22.7%と、12 項目中 7 位と低いのが気になります。

食品の偽装問題や中国産加工食品の農薬問題などで、食の安全性への関心は高まっているようですが、BSE 問題は忘れ去られる傾向にあります。特に 20 代以下の若年層の関心が低いことから、BSE 問題を風化させないためにも食育教育で取り上げるなど、意識啓発の必要性を強く感じた調査結果でした。

【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

警察庁が毎年公表している「生活経済事犯の検挙状況」の中に「食の安全に係る事犯」もあることを知り紹介しました。40年以上前のことですが、当時は、無許可の営業者に対する刑事罰や、食中毒原因施設の営業者に対する営業停止の行政処分が殆どだったと思います。食品営業施設の立入検査において表示違反(製造年月日や添加物の記載漏れ等)を発見した場合は適正な表示を記載するよう指導したことを思い出します。意図的な悪質行為ではなかったからです。不当競争防止法に違反するような故意に偽装する表示はありませんでした。

平成19年12月17日の「生活安心プロジェクト」に関する関係閣僚会合で了承された「生活安心プロジェクト 緊急に講ずる具体的な施策」に基づき設置された「食品表示連絡会議」(構成員：内閣府国民生活局長、公取委事務総局取引部長、警察庁生活安全局長、厚労省食品安全部長、農水省消費・安全局長)が定期的開催されており、構成員間の情報交換も緊密に行われているにもかかわらず、今日でも相変わらず、偽装表示が発覚しており、困ったことです。

食科協の主な事業として、食の安全確保に関するリスコミの推進があり、69、68号でワークショップの概要をご報告しましたが、食安委が食品安全モニターを対象に行った「食品の安全性に関する認識のギャップ」に関する調査結果を見て、リスコミの必要性を一層痛感しました。

(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。