



目 次

【巻頭言】

「大阪版食の安全安心認証制度」について	1
---------------------	---

【食科協の活動状況】

1. 5月の主な事業活動	3
2. 平成21年度会員研修講演会の概要	3

【行政情報】

1. 消費者庁の創設が決まる	4
2. 平成20年食中毒発生状況の概要	6
3. 第77回国際獣疫事務局(OIE)総会の決定について	8
4. 平成20年度国民生活モニター調査の結果(概要)	9
- リスクコミュニケーションに関する意識・行動調査 -	
5. 食品衛生法(残留農薬基準)違反の輸入米穀を食品として販売	13
6. 調理冷凍食品の不適正表示に対する措置について	14
7. 食品への放射線照射についての科学的知見のとりまとめ報告	15

【消費者情報】

1. フライトポテトのテスト～油脂の劣化はほぼ問題なし～	18
((社)北海道消費者協会北のくらし No.432号より引用)	

【学術・海外行政情報】

1. 新規たん白質のアレルゲン性評価の科学的進展:HESI たんぱく質アレルゲン性技術委員会活動(2000-2008)の概要	22
--	----

平成21年 6月 19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】

「大阪版食の安全安心認証制度」について

社団法人大阪食品衛生協会

専務理事 すずき ゆうぞう
鈴木 雄三

安全で安心な食生活はすべての消費者の願いであり、健康で暮らしていく上で極めて重要であります。

平成13年の国内でのBSE発生以降、食品偽装表示事件、中国産冷凍ほうれん草の残留農薬問題等々により、消費者の食の安全安心に対する関心は著しく高まった。大阪府（以下「府」という）が行なった最近の府民対象のアンケート調査結果では、流通している食品に「不安」を感じている府民は今なお75.3%であったという結果であった。このような消費者意識を背景に、府は府民の食の安全安心を確保するための施策として、平成21年4月1日から「大阪府食の安全安心条例」第16条に基づき食品関連事業者の取組みの支援のひとつとして、食の安全安心に関する取り組みを積極的に行っている飲食店営業や喫茶店営業、食品製造施設を対象に「大阪版食の安全安心認証制度」が発足した。

特に「大阪版認証制度」としての「大阪らしさ」の特徴は、大阪府が評価項目を基本的な衛生管理面だけでなく、「お客さまからの相談窓口を設置している」、「お客様の健康の保護を第一に営業を行うことを社訓等で明確にしている」、「営業者・従事者は食品衛生関連法規に関して勉強している」などのコンプライアンス（法令遵守・社会倫理に適合した行動）や「危機管理事象発生時に備え、従業員教育を実施している」、「製品がいつ製造したかわかるようにしている」などの危機管理について全70項目を定め、衛生管理45項目うち必須項目28、コンプライアンス・危機管理25項目うち必須項目13あり、全項目の8割以上を満たさなければならない。この評価基準（自主点検評価）が一定水準以上あると認められた施設を第三者機関によって認証することにより、事業者の取組みが消費者側に見えるように事業者を支援し、消費者はこれを認識することで食の安全と安心の確保に資することを目的としている。

これが達成のためには、本制度に関わる者の責務が明確でなければならない。

先ず、府は、認証制度の適正な運用及び普及に努める。認証機関は公正な認証業務を行い、認証制度の信頼確保に努める。そして、認証を受けた事業者は、認証基準を遵守し自主管理を推進することにより、安全性の高い食品の提供とともに、食の安心確保に努めると規定している。

しかしながら、本制度の対象業種は、飲食店営業・喫茶店営業、食品を製造する業種であるため、事業規模や営業者の意識の格差から、一部の評価項目にハードルが高いととらまえる事業者がおられるため、今後とも相談時の指導が重要であると思っている。

ところで、これら項目の実施状況など認証基準を満たしているかを認証する第三者機関と成り得るのは法人団体であり、審査を行なう者は食品衛生監視員の資格要件を有し5年以上の経験者、かつ府の認証審査に関する講習会を修了した者であることから、当協会では職員の実動部隊を固める一方、府の認証機関申請の締切り日が3月23日とあって、申請書に添付する当協会独自の申請手数料規定や実施要綱、実施規程、ロゴマークプレートの作成など多くの関係書類等の作成を極めて短日数で仕上げ、府に認証機関申請書を提出した。

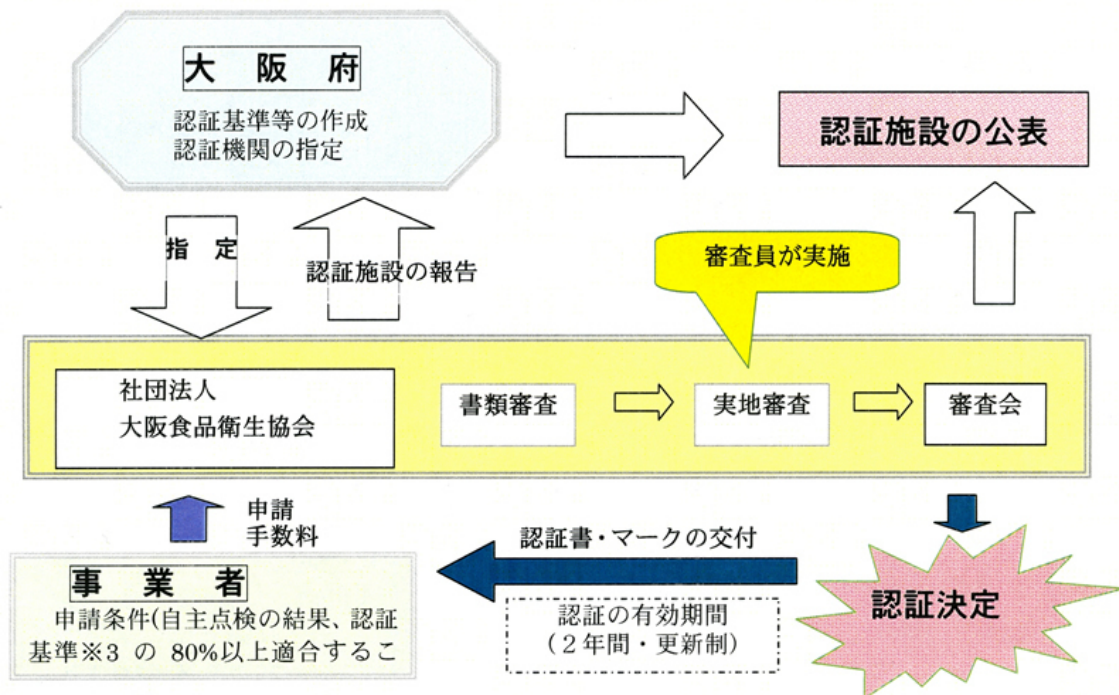
府の認証機関審査を経て、3月31日付け大阪府知事から「認証機関指定書」の交付を受けることが出来た。

これにより、当協会は4月1日より新年度事業としての取組みをスタートさせることになった。当協会では、5月に入り食品事業者からの問い合わせや相談件数が増え、幸い1件の飲食店営業（大規模施設）の申請があり、書類審査、実地審査、その後、当協会審査会を開催し、認証の決定を行ない、ここにめでたく第1号認証施設を誕生させることが出来た。タイムスケジュールに追われた日々を思い起こすと感無量を覚える。認証期間は2年であり、認証施設は1年後には認証基準の履行状況を確認しなければならないと規定されている。

今後は、認証制度が広く認知されるよう啓発に努め、認証施設を増やし、多くの事業者が自主衛生管理の一層の向上に努め、食の安全安心のロゴマークのプレートが店頭等に掲げられれば、消費者から見えにくく、評価されにくい自主的な衛生管理への取り組みについての信頼が高まり、安心して認証施設を利用されるお客が増えていくことを心から期待するものである。

正直、これからが正念場となる！！

【認証の仕組み】



【食科協の活動状況】

1. 5月の主な事業活動

- 1 日 (財)食品産業センターにおいて同センター森下部長、福井参事の仲介で、アクアクララ(株)取締役 古谷尚正氏からの講演依頼を受託。非会員あて(行政担当者を含む)に6/3日の会員研修講演会開催案内を発送。
- 11 日 アクアクララ(株)新木場プラントを古谷取締役、船田 PM らと見学。
- 13 日 国立情報学研究所特任教授 中村雅美先生を訪問、講演会の打合せ。
- 15 日 黒田 晃監事から食科協の会計・業務監査を受ける。
- 19 日 常任理事会を開催、議題は 平成 21 年度通常総会(6/3)及び平成 21 年度第 1 回理事会の開催計画、 会員研修講演会(6/3)の準備状況、 収支状況の報告等。
- 21 日 中川則和監事から食科協の会計・業務監査を受ける。
- 26 日 アクアクララグループの会議において伊藤専務理事が講演。
- 28 日 食科協 NL 第 70 号を発送。

2. 平成 21 年度会員研修講演会の概要

6 月 3 日の第 7 回通常総会後、午後 2 時から同じ会場において平成 21 年度会

員研修講演会を開催しました。司会者(渡邊清孝 NPO 法人食科協常任理事)が開会の挨拶を行い、座長の関澤 純先生(食安委リスクコミュニケーション専門調査会座長)を紹介した後、関澤座長の進行で次の講演が行われました。

食品の安全性確保とマスコミの役割

- (1)報道機関の立場から 江戸川大学教授
前日本経済新聞社編集委員 中村 雅美

- (2)科学ライターの立場から
科学ライター 松永 和紀

引き続き、関澤座長の進行による意見交換会においては、既に提出されていた質問・意見等及び当日提出されたものに基づき、関澤座長、中村先生及び松永先生の3者間で意見交換が行われました。参加者からの主な質問等は次のとおりです。

マスコミは浅薄なキャスターの登場と世論を煽るような不慮な発言を許さない報道機関内規をつくり、それを守るべきである。

強調した報道、間違った報道が風評被害を招くリスクをどう考えているか？

マスコミに対し、誤解のないように正確な情報を提供する場合、行政及び食品事業者側として必要なことは何か？

意見交換会の後、北村忠夫常任理事が閉会挨拶を行い終了しました。(伊藤蓮太郎)

【行政情報】

1. 消費者庁の創設が決まる

政府は6月5日、消費者庁及び消費者委員会設置法、消費者庁及び消費者委員会設置法の施行に伴う関係法律の整備に関する法律、消費者安全法(消費者庁関連三法)を公布しました。内閣府は6月4日に消費者庁・消費者委員会設立準備室を設置しましたので、施行日は一年以内の政令で定める日と規定されていますが、9月又は10月の消費者庁発足を目指し準備しているものと思われます。消費者庁関連三法の概要は次のとおりです。詳細は下記 URL です。(伊藤蓮太郎)

<http://www.kantei.go.jp/jp/singi/shouhisha/3houan/090529seiritu.html>

1 消費者庁及び消費者委員会設置法の概要

消費者庁は内閣府の外局として設置し、次の事務を所掌する。

- (1) 消費者の利益の擁護及び増進に関する基本的な政策の企画及び立案並びに推進に関すること。
- (2) 消費者の利益の擁護及び増進に関する関係行政機関の事務の調整に関する

こと。

- (3) 消費者の利益の擁護及び増進を図る上で必要な環境の整備に関する基本的な政策の企画及び立案並びに推進に関すること。
- (4) 消費者安全法の規定による消費者安全の確保に関すること。
- (5) 各府省庁から移管される表示、取引、安全関係の法律に関する事務。
- (6) 物価、公益通報者の保護及び個人情報保護に関する基本的な政策の企画及び立案並びに推進に関すること。

消費者委員会は内閣府に設置し、次の事務を所掌する。

- (1) 消費者の利益の擁護及び増進に関する基本的な政策等に関する重要事項に関し、自ら調査審議し、内閣総理大臣、関係各大臣又は消費者庁長官に建議する。
- (2) 内閣総理大臣、関係各大臣又は消費者庁長官の諮問に応じ、消費者の利益の擁護及び増進に関する基本的な政策等に関する重要事項を調査審議する。
- (3) 消費者安全法の規定により、内閣総理大臣に対し、必要な勧告をし、これに基づき講じた措置について報告を求めるほか、個別の法律の規定によりその権限に属させられた事項を処理する。

2 消費者庁及び消費者委員会設置法の施行に伴う関係法律の整備に関する法律の概要

消費者庁及び消費者委員会設置法の施行に伴い、内閣府設置法、厚生労働省設置法等の行政組織に関する法律、食品衛生法、JAS法等の個別作用法について、所要の規定を整備するためのものである。

- (1) 表示関係については、内閣総理大臣が、消費者の生活に密接に関連する物資の品質等に関する表示の基準等を定め、これを遵守させるための命令等を行うことができるようにするため、上記の法律を改正して内閣総理大臣の権限を規定。その際、公正取引委員会、農林水産省、経済産業省、厚生労働省にも立入検査等を行わせ、内閣総理大臣にその結果を通知させること等により、消費者庁が主導しつつ、地方における執行体制を実質的に確保できるよう措置。
- (2) 安全関係については、高度な科学的、専門的知見を必要とする安全関係の基準について、消費者被害の実態を十分反映したものとするため、あらかじめ、内閣総理大臣が当該基準を策定する大臣から協議を受ける仕組みを設けるため、食品衛生法、家庭用品規制法、消安法を改正して内閣総理大臣の権限を規定。食品安全基本法を改正し、食品の安全の確保に関する基本的事項の策定、リスクコミュニケーションの調整等の権限を、消費者庁に移管。

3 消費者安全法の概要

消費者の消費生活における被害を防止し、その安全を確保するため、内閣総

理大臣による基本方針の策定、都道府県及び市町村による消費生活相談等の事務の実施及び消費生活センターの設置、消費者事故等に関する情報の集約等、消費者被害の発生又は拡大の防止のための措置等所要の措置を講ずる。

例えば、消費者被害の防止のための措置として、被害の防止を図るために実施し得る他の法律の規定に基づく措置がない場合（いわゆる「すき間事案」の場合）で、かつ生命・身体に関する重大事故等の場合

内閣総理大臣は、事業者に対し、必要な措置をとるよう勧告

正当な理由なく従わない場合は、当該措置をとることを命令。

内閣総理大臣は、急迫した危険がある場合は、 の手続を経ず、必要な限度において商品の譲渡等を禁止・制限

禁止・制限措置に違反したときは、商品の回収等を命令。

2. 平成 20 年食中毒発生状況の概要

厚労省は6月11日、平成20年に発生した食中毒について件数、患者数、病因物質別、原因食品別、原因施設別等の発生状況を次のとおり公表しました。それによると、事件数(1,369件)は前年に比較して80件も増加しましたが、患者数(24,303人)は、大規模食中毒事件(患者数500人以上)が1件(前年6件)だったこともあり、9,174人も減少しました。病因物質別では、昨年同様、カンピロバクターに起因した食中毒の発生件数が最多で昨年より件も増加していました。詳細は下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai289/dai289kai-siryou6.pdf>

平成20年食中毒発生状況の概要

1. 発生状況（事件数、患者数、死者数）

平成20年に国内で発生した食中毒事件数は1,369件(対前年+80件)、患者数24,303人(対前年-9,174人)、死者数4人(対前年-3人)であった。

また、患者500人以上の食中毒は1件発生した(前年は5件)。

2. 月別発生状況

食中毒事件の発生が最も多かった月は、10月の157件(11.5%)で、次いで8月の149件(10.9%)、9月の143件(10.4%)の順であり、8～10月に事件が集中しており、この3ヶ月の事件数は449件と年間発生件数の32.8%を占めていた。患者数では、1月が3,871人(15.9%)と最も多く、冬季に患者の発生が集中した。

3. 病因物質別発生状況

病因物質の判明したものは、事件数1,278件(93.3%)、患者数23,014人(94.7%)であった。病因物質別の事件数は、カンピロバクター・ジェジュニ

ノコリ(509件)、ノロウイルス(303件)、サルモネラ属菌(99件)、植物性自然毒(91件)の順で多かった。病因物質別の患者数は、ノロウイルス(11,618人)、カンピロバクター・ジェジュニ/ノコリ(3,071人)、サルモネラ属菌(2,551人)、ウェルシュ菌(2,088人)の順で多かった。

腸管出血性大腸菌による食中毒は、事件数17件、患者数115名で、いずれも血清型O157によるものであった。

死者が発生した食中毒事件の病因物質は、セレウス菌(死者1名)、動物性自然毒(ふぐ毒、死者3人)であった。

病因物質別発生状況の年次別推移では、腸炎ビブリオ及びサルモネラ属菌は、事件数、患者数ともに、平成10、11年をピークとして減少傾向にある。近年、カンピロバクターによる食中毒が増加傾向にあり、食中毒では最も多く発生している。

また、平成9年に病因物質としてノロウイルス(当初は小型球形ウイルス)を追加して以降、ノロウイルスを原因とする食中毒事件が事件数、患者数ともに増加傾向にあり、平成20年は、前年と比べて事件数、患者数ともに減少したものの、引き続き多く発生している。

4. 原因食品・施設別発生状況

原因食品の判明したものは、事件数980件(71.6%)、患者数21,763人(89.5%)であった。

原因食品別の事件数は、魚介類(106件)、複合調理食品(103件)、肉類及びその加工品(96件)、野菜及びその加工品(87件)、の順で多かった。(「その他」を除く。)

原因食品別の患者数は、複合調理食品(3,646人)、肉類及びその加工品(1,410人)、魚介類(925人)、菓子類(726人)の順で多かった。(「その他」を除く。)

原因施設の判明したものは、事件数1,041件(76.0%)、患者数23,508人(96.7%)であった。

原因施設別の事件数は、飲食店(634件)、家庭(151件)、旅館(78件)の順で多かった。

原因施設別の患者数は、飲食店(12,034人)、仕出屋(4,615人)、旅館(2,844人)の順で多かった。

死者が発生した食中毒事件の原因施設は、家庭(死者3人)及び販売店(死者1人)であった。

5. その他

平成20年食中毒発生状況の詳細等については、下記の厚生労働省食品安全部ホームページ「食中毒に関する情報」で公開している。

(<http://www-bm.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/10hassei/xls/H20joukyou.xls>)

3. 第77回国際獣疫事務局(OIE)総会の決定について

農水省及び厚労省は、去る5月27日からパリで開催された第77回国際獣疫事務局(OIE)総会において、我が国のBSEステータスが「管理されたリスク」に決定されたこと、OIEコードが改正され、BSEステータスにかかわらず輸出入できる牛肉の月齢条件について「30か月齢未満の骨なし牛肉」という月齢条件が撤廃され、「全月齢の骨なし牛肉」と決定されたことを5月29日に公表するとともに、6月4日開催の第288回食品安全委員会においてこのことを報告しました。

については、昨年12月15日、農水省が厚労省の協力を得て必要な資料を作成し、OIEに対し我が国のBSEステータスの認定申請を行いました。これを受け、OIEの専門家で構成されている科学委員会が審査を行い、第77回OIE総会で決定されたものです。

OIEは加盟国の申請に応じ、当該国のBSE対策(肉骨粉等の輸入規制、飼料規制及びサーベイランス)を科学的に評価し、BSEステータス(「無視できるリスク」又は「管理されたリスク」)を認定します。

第77回OIE総会において「管理されたリスク」の国が2か国(日本、コロンビア)、「無視できるリスク」の国が1か国(チリ)の認定が決定されましたので、現在の基準による認定が開始された平成18年以降の認定国は次表のとおりです。

BSE ステータス	認定を受けた国名
無視できるリスク (11 各国)	オーストラリア、ニュージーランド、アルゼンチン、ウルグアイ、シンガポール(以上、2007 年認定) フィンランド、スウェーデン、アイスランド、ノルウェー、パラグアイ(以上、2008 年認定) チリ(2009 年認定)
管理されたリスク (32 各国)	アメリカ、カナダ、チリ、ブラジル、スイス、台湾(以上、2007 年認定) オーストラリア、ベルギー、キプロス、チェコ、デンマーク、エストニア、フランス、ドイツ、ギリシア、ハンガリー、アイルランド、イタリア、ラトビア、リ

	トアニア、ルクセンブルク、マルタ、オランダ、ポーランド、ポルトガル、スロバキア、スロベニア、スペイン、英国、メキシコ、リヒテンシュタイン(以上、2008年認定) 日本、コロンビア(2009年認定)
--	---

詳しくは下記の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai288/dai288kai-siryoku3-1.pdf>

http://www.maff.go.jp/j/syouan/johokan/risk_comm/r_kekka_flu/h210122/pdf/ref_date5.pdf

4. 平成 20 年度国民生活モニター調査の結果(概要)

- リスクコミュニケーションに関する意識・行動調査 -

内閣府は、リスクコミュニケーションに関する意識や行動について、リスクに関する正確な情報の共有などの今後におけるリスクコミュニケーションの在り方を検討することを目的として、同府が任命した国民生活モニター2000名を対象に、本年2月19日から3月4日までの間、郵送及びウェブによる調査を実施しました。調査結果の概要は次のとおりです(回答者:1,787名(89.4%))。詳細は下記の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/monitor/keikirisk090602.pdf>

リスクコミュニケーションに関する意識・行動調査結果の概要

(1) リスクコミュニケーションの認知度について

リスクコミュニケーションという言葉を知っているかを尋ねたところ、「知っている」が9.2%、「聞いたことはあるがよく知らない」が31.0%、「全く知らない」が59.8%との回答であった。

(2) 行政によるリスクコミュニケーションに接する機会について

(1)において「知っている」及び「聞いたことはあるがよく知らない」と回答した人に行政によるリスクコミュニケーションに接した経験を尋ねたところ、「広報誌」(37.3%)、「ホームページ」(18.8%)、「意見交換会等」(16.2%)などにより接したと回答した人の割合が高かった。「接したことが無い」と回答した人の割合は73.2%であった。

(3) 行政によるリスクコミュニケーションの評価について

(2)において行政によるリスクコミュニケーションに接した経験がある

と回答した人にその評価を尋ねたところ、「適切に行われている」との回答が3.7%、「ある程度適切に行われている」が56.5%、「改善が必要である」が39.9%であった。

(4) 行政によるリスクコミュニケーションの改善すべき点について

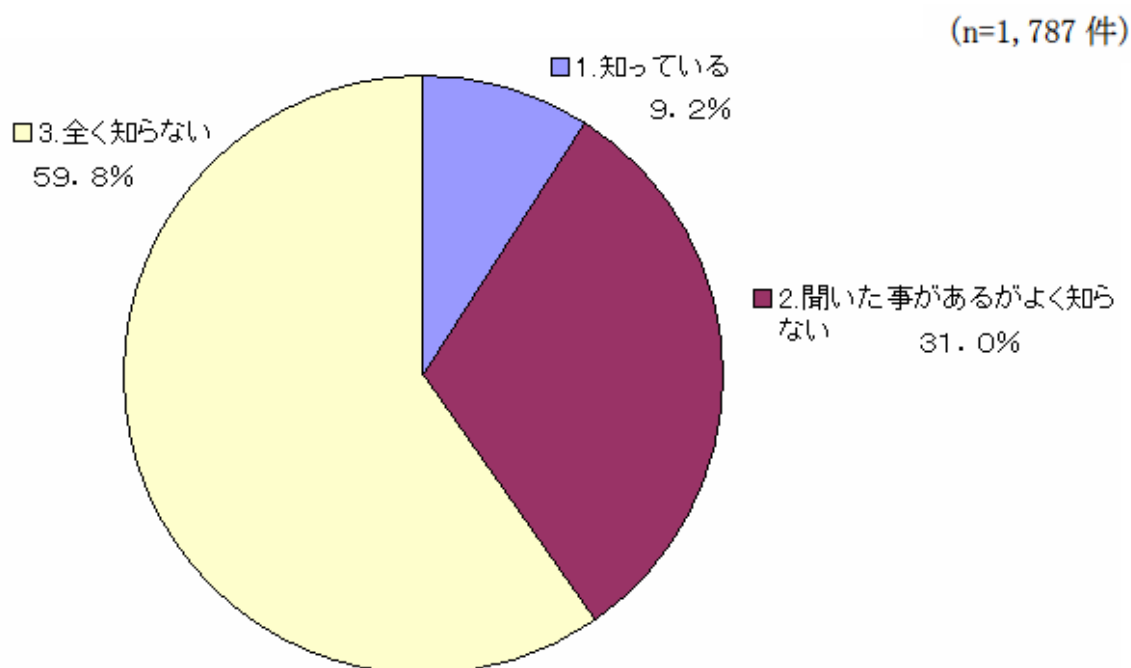
(3)において行政によるリスクコミュニケーションについて改善が必要と回答した人にその理由を尋ねたところ、主要なものとして「提供される情報量が不十分」(27.4%)、「消費者側からの情報や意見が汲み取られていない」(26.1%)、「消費者、行政機関、事業者などの関係機関相互の間で互いの情報や意見にギャップが大きい」(22.1%)などの回答があった。

(5) 食品や製品などの安全や危険に関する情報の入手先について

食品や製品などの安全や危険に関する情報をふだん、どこから入手先しているか尋ねたところ、「マスコミ(新聞、雑誌、テレビ、ラジオ)」と回答した人の割合が最も高く32.9%であった。次いで「食品や製品などの表示」(19.8%)、「スーパー、小売店等」(13.2%)などにより入手したとの回答が高かった。

6. 質問と回答

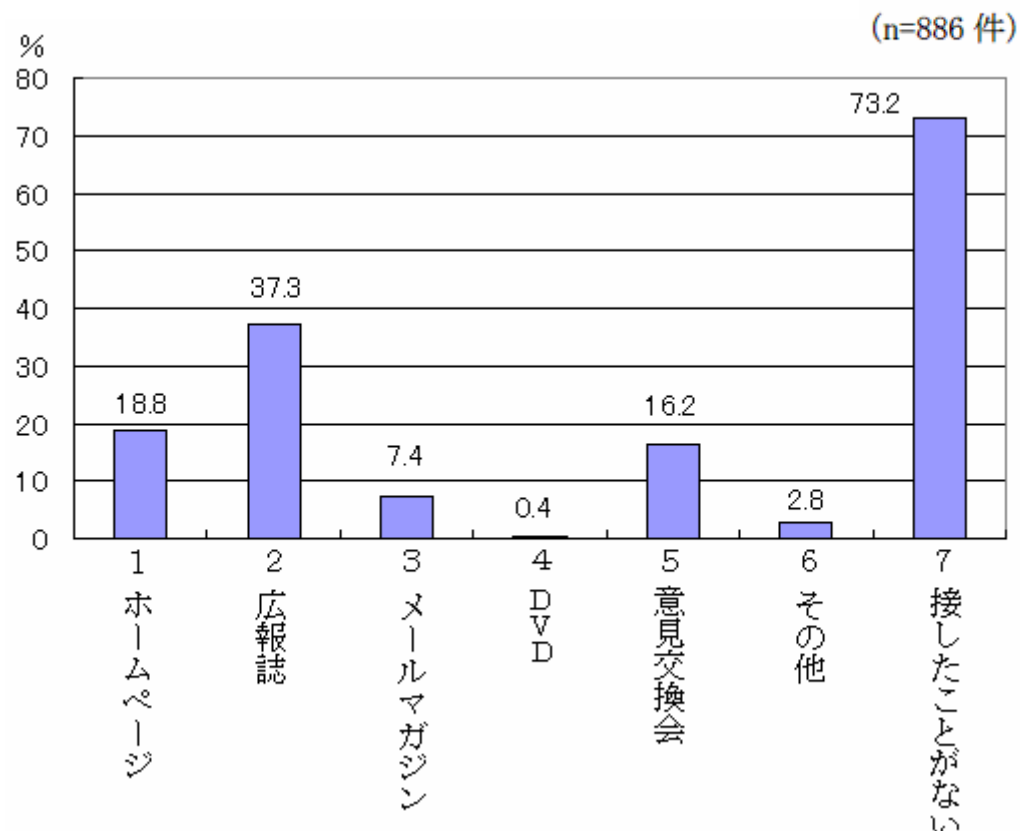
問1 リスクコミュニケーション(食品や製品などのリスクについての関係者相互間の情報や意見の交換)という言葉をご存知ですか。(は1つだけ)



【問1で「1.知っている」、「2.聞いたことはあるがよく知らない」と

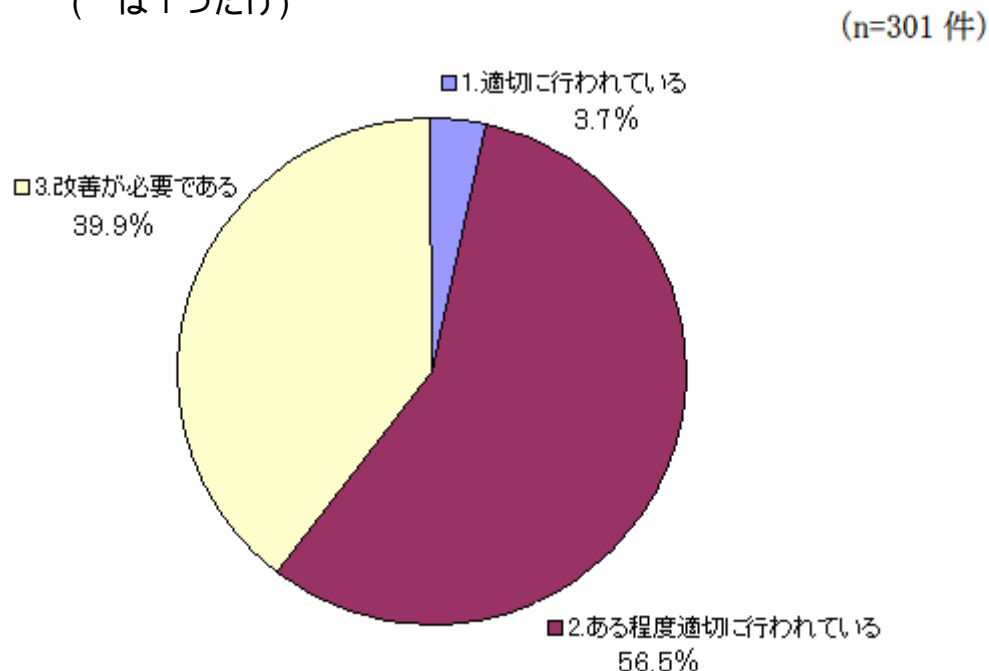
【答えた方にお聞きします。】

問2 これまで行政が行っているリスクコミュニケーションに接したことはありますか。次の1から6の中からいくつでもをつけてください(はいいくつでも)。接したことがなければ7にをつけてください。



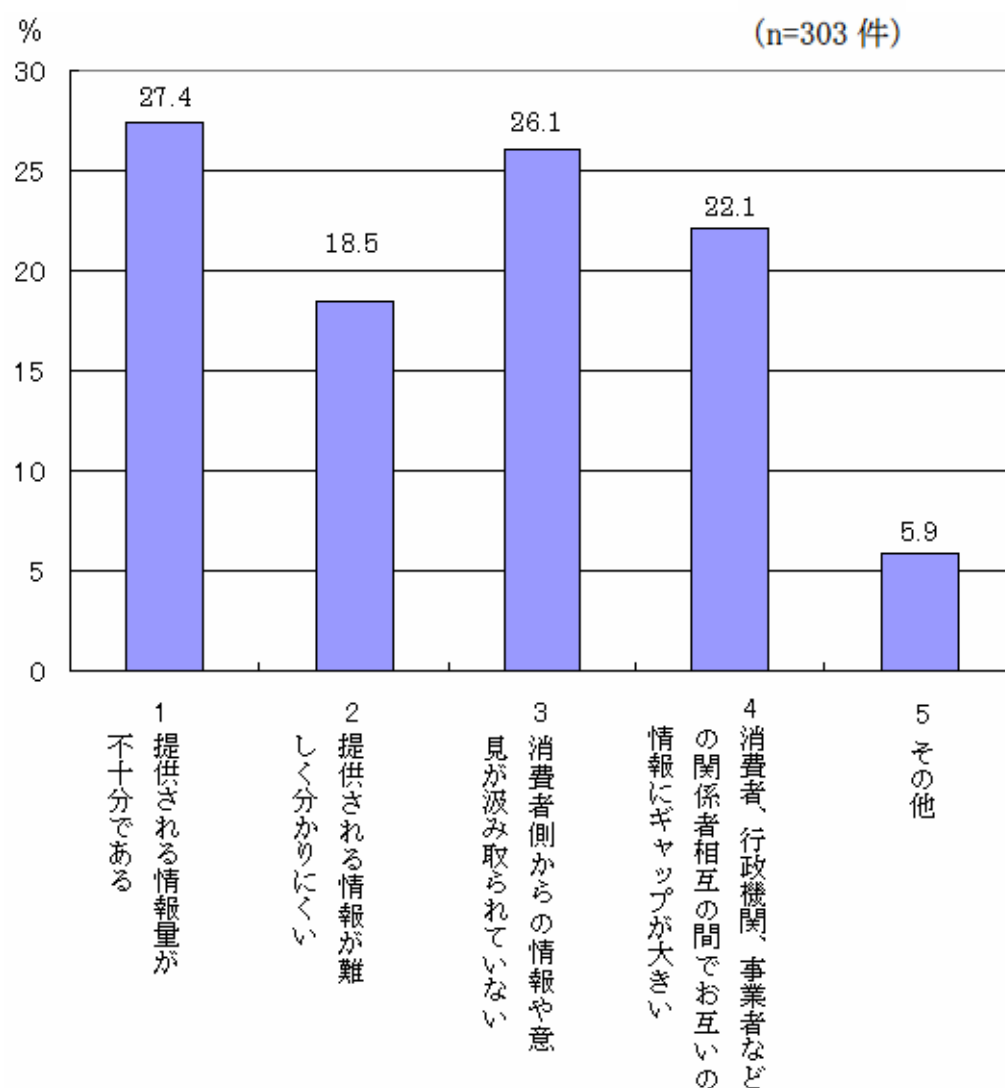
【問2で「1.ホームページ」から「6.その他」までを選んだ方にお聞きします。】

問3 行政のリスクコミュニケーションについてどのように思いますか。
(はい1つだけ)



【問3で「3.改善が必要である」と答えた方にお聞きします。】

問4 改善が必要な理由として、次の中からいくつでも をつけてください。(はいくつでも)

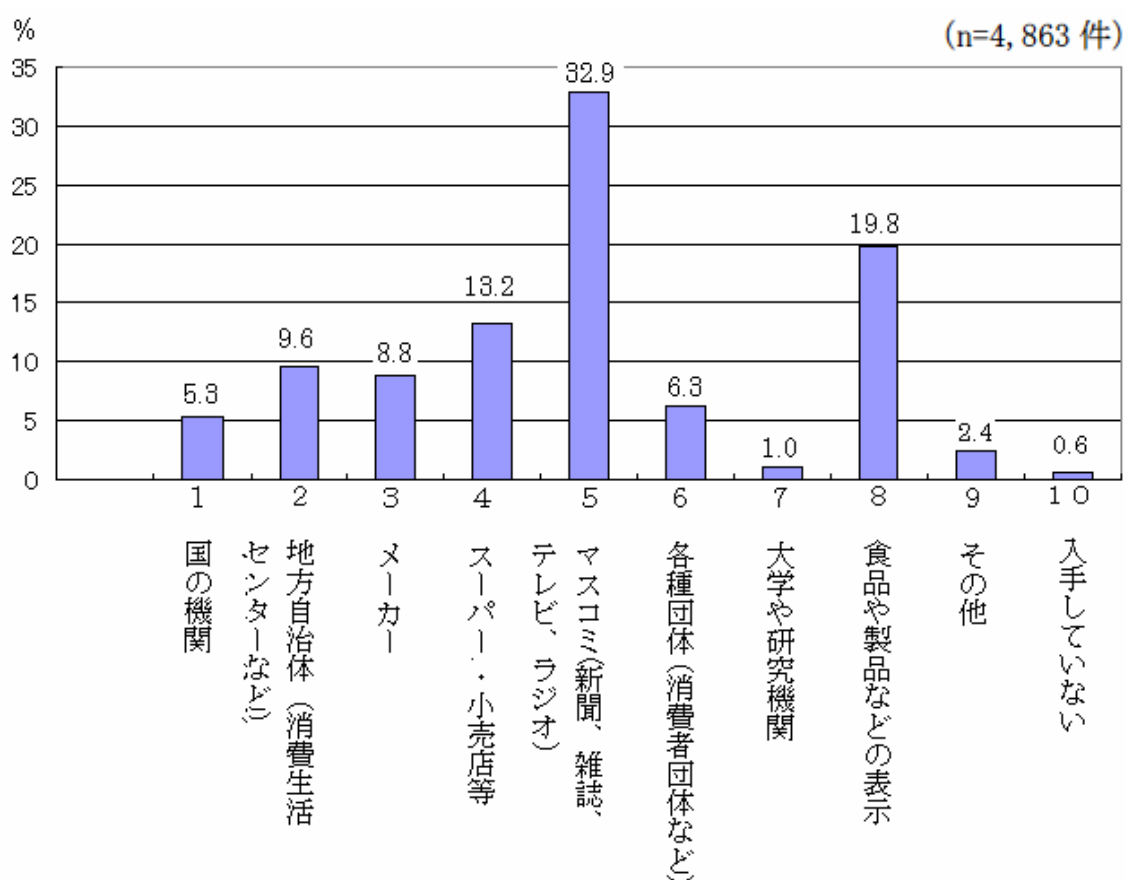


「5 その他」の主な意見として以下の通り

- ・まだまだ省庁の縦割り行政で一元化されていない
- ・インターネットで提示されていても環境により接することができない人がある
- ・地域社会の消費者の声を吸い上げる必要性
- ・テレビを通じた方法も検討されるべき

問5 食品や製品などの安全や危険に関する情報をどこから入手していま

すか。次の中からいくつでも つけてください。(はいくつでも)



「9 その他」の主な意見として以下の通り

- ・知り合い(友人、同僚等、近隣等)から
- ・インターネットから
- ・書籍から
- ・生産者(農家等)から

5. 食品衛生法(残留農薬基準)違反の輸入米穀を食品として販売

愛知県警本部は、平成19年5月16日頃から同年8月2日頃までの間、メタミドホス残留基準違反の中国産もち精米約270キログラムを38,610円で食用として販売したとして、名古屋市瑞穂区の生化学製品製造加工・飼料加工販売会社の代表取締役の男(57歳)を食品衛生法第11条第3項(成分規格外の食品の販売)違反容疑で6月12日逮捕しました。また、三重・愛知県警合同本部は、平成20年2月1日ころ、静岡市所在の倉庫において、米穀仲介業者を介して、

メタミドホス残留基準違反の中国産もち精米約 270 キログラムを 38,610 円で販売した米穀等販売業者の男（46 歳）を食品衛生法第 11 条第 3 項（成分規格外の食品の販売）違反容疑 6 月 18 日逮捕しました。

この事犯は、平成 20 年 9 月 5 日に発覚した三笠フーズ(株)の非食用事故米穀の不適正流通を契機に、農水省が全国一斉点検を実施した結果判明したものです。即ち、農水省東海農政局が株式会社浅井（本社：愛知県名古屋市瑞穂区）等に対し、非食用として売却した事故米穀の処理状況について、平成 20 年 9 月 8 日以降立入調査等を実施したところ、基準値を超える残留農薬が検出された事故米穀について、国との契約で定められた使用目的（工業用のり原料）以外の食品用の目的で使用していたことを確認し告発したものです。

詳しくは、下記の URL をご覧ください。

<http://www.pref.aichi.jp/police/jiken/taiho.html#sat>

<http://www.police.pref.mie.jp/>

http://www.maff.go.jp/j/press/soushoku/syoryu/080910_2.html

http://www.maff.go.jp/j/press/soushoku/syoryu/pdf/080910_2-01.pdf

6．調理冷凍食品の不適正表示に対する措置について

（１）公取委は、日本水産株式会社が販売する調理冷凍食品「ずわいがにコロッケ」に係る表示について調査を行ってきたところ、景品表示法第4条第1項第1号（優良誤認）の規定に違反する事実が認められたので、6月15日、同法第6条第1項の規定に基づき、同社に対して排除命令書を交付し排除命令を行いました。

公取委が指摘した違反の事実：実際には当該商品の原材料にベニズワイガニのかに肉を用いたにもかかわらず、遅くとも平成19年4月ころから平成21年2月ころまでの期間、商品の包装袋の表面及び両側面に「ずわいがにコロッケ」と、裏に「原材料名」と記載の上、「ずわいがに」と記載することにより、あたかも当該商品の原材料にズワイガニのかに肉を用いているかのように表示していた。

排除措置の概要： このたびの不当表示は、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。再発防止策を講じて、これを役員及び従業員に周知徹底すること。今後、同様の表示を行わないこと。

（２）農水省は日本水産株式会社が販売する調理冷凍食品「ずわいがにコロッケ」に係る表示について、公取委からJAS法に違反する疑いがあるとの情報提供を受け、関東農政局が5月22日に同社に対し立入調査を行いました。その結果、農林水産省はニッスイが以下の行為を行っていたことを確認しました。これら

の行為は、加工食品品質表示基準第6条第3号及び調理冷凍食品品質表示基準第4条第1項第2号に違反するものです。

(1) 自社を表示責任者とする調理冷凍食品（ずわいがにコロッケ）について、原材料に「ベニズワイガニ」を使用したにもかかわらず、一括表示の原材料名に「ずわいがに」と表示し、また、商品名を「ずわいがにコロッケ」と表示していたこと。

(2) (1)の商品を、少なくとも平成19年4月ころから平成21年2月ころまでの間、一般消費者向けに約281トン[約852千パック(6個入)]を販売していたこと。

そこで、農水省は、ニッスイに対しJAS法第19条の14第1項の規定に基づく改善を6月15日付け文書で指示するとともに、7月15日までに農林水産大臣あてに同社が講じた措置を報告するよう指示しました。

なお、水産庁が作成した「魚介類の名称のガイドラインについて」では、ズワイガニ *Chionoecetes opilio* とベニズワイガニ *Chionoecetes japonicus* は区別されています。

詳細は下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.jftc.go.jp/pressrelease/09.june/090615.pdf>

<http://www.jftc.go.jp/pressrelease/09.june/090615haijo.pdf>

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/090615.html>

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/pdf/090615-02.pdf>

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/pdf/090615-03.pdf>

7. 食品への放射線照射についての科学的知見のとりまとめ報告

食品への放射線照射については、平成17年10月に閣議決定された原子力政策大綱において、「生産者、消費者等が科学的な根拠に基づき、具体的な取組の便益とリスクについて相互理解を深めていくことが必要である。また、多くの国で食品照射の実績がある食品については、関係者が科学的データ等により科学的合理性を評価し、それに基づく措置が講じられることが重要である。」と、有用なものについては今後必要に応じて認可対象を広げていく考え方が打ち出されました。これを踏まえ、平成18年10月の原子力委員会照射食品専門部会報告書では「厚生労働省、農林水産省において、食品安全の面から有用性が認められる食品への放射線照射について、検知法等を含めて検討を進めていく。」こととされました。

そこで、厚労省は、食品安全行政の観点から食品への放射線照射について検討を行うため、これまでに公表された科学的知見を収集し、食品へ放射線照射

を行うことにより生じると考えられる危害要因について、収集した文献等を精査・分析し、リスクプロファイル原案を作成するとともに、食品への放射線照射について、我が国内におけるニーズを把握するための調査を(株)三菱総合研究所へ委託し、5月22日、その報告を受理し公表しました。

ここでは、「わが国における食品への放射線照射に係るニーズのまとめ」を紹介します。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www-bm.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/housya/01.html>

「4.6 わが国における食品への放射線照射に係るニーズのまとめ」

前節までの調査結果を踏まえると、わが国における食品への放射線照射に対する意識状況については、おおむね次のようにまとめられる。

表 4-69 食品への放射線照射に対する意識状況

	照射食品の認知	照射食品の導入賛否	照射食品の利用意向
一般消費者	ほとんど認知されていない	賛否はほぼ均衡 (態度保留意見が最多)	購入にはやや否定的
事業者	認知はされている	賛成	一部の企業・団体について利用意向あり
学会・関連団体	認知はされているが、メインテーマとしての認知は少ない	賛否なし	

食品を実際に扱う食品事業者の中には、食品への放射線照射について、風味を損なわない・密閉後に行えるなど有効な殺菌の一手段として将来的に利用意向を持っている事業者がいることがわかった。ただし、その割合は有効回答票のうち、民間企業で1割程度である。利用意向の最も多かった食品としては香辛料が特に多く、その他は少数であった。これらの企業・団体は照射食品の有効性から、照射食品の利用意向を持っているが、実際の利用にあたっては消費者の理解が前提であるとの認識を示している。

一方、事業者全体の傾向としては、照射食品の導入自体については、賛成が約4割、反対が約1割と賛成傾向が強い。賛成理由としては、照射食品の有効性が挙げられる他、海外で導入実績があることが挙げられる。

対して反対理由としては消費者や取引先からの敬遠・風評被害や、混入事故等への対応等が挙げられた。なお、表示の義務化等や検査体制の義務化などに

については他の要因に比して必ずしも高くはなく、風評等のネガティブな影響が回避できるのであればそのような運用体制を必ずしも否定はしていないと考えられる。

上記のように、事業者にとっては消費者の理解が重要であり、導入に当たっては消費者の理解が前提に挙げられているが、その消費者の状況に目を向けると、そもそも「照射食品」自体をほとんど認知していない状況である。放射線の利用自体の認知はあるものの、食品への照射については極めて認知度が低い。そのため、照射食品に対する導入・購入の賛否について、いずれも明確な賛成・明確な反対は少なかった。しかしながら、傾向としては導入に対しては中立的、購入に対しては否定的であるといえる。

また、照射食品の導入に当たっては、照射施設の適切な管理や、照射食品であることの表示義務等、国が管理していくことが消費者から求められている。

しかし、何よりも消費者が不安に考えているのは照射食品に関する情報の圧倒的不足であり、照射食品の安全性、危険性、有効性、必要性や海外における状況から、そもそも情報の入手先に至るまで、照射食品に関する情報の提供について多くの要望があった。なお、照射食品に関する情報の提供について、X線診断との比較など一般市民に理解しやすい情報提供を求める声もあった。

一方、学会については照射食品を主たるテーマとして扱っている団体は多くないと考えられるが、一般消費者に対する適切な情報提供が重要であるとの意見を有する学会もあった。

これら3者の照射食品に対する賛否と、照射食品に関するニーズについてまとめると、概ね表 4-70のようになる。ただし、あくまで3者の全体的傾向を示したものであり、個々の企業・団体、個々人ではそれぞれ異なっていることには留意すべきである。

表 4-70 食品への放射線照射に対する主たるニーズ

	照射食品に対する賛否	主たるニーズ
一般消費者	やや否定的	<ul style="list-style-type: none"> 照射食品に関する種々の情報 一般消費者にわかりやすい情報提供方法 照射食品に対する国の管理
事業者	<ul style="list-style-type: none"> 導入賛成 一部利用意向あり 	<ul style="list-style-type: none"> 特に香辛料に対する照射 一般消費者の理解 風評被害の防止
学会・関連団体	明確な賛否なし	<ul style="list-style-type: none"> 一般消費者へのバランスのとれた情報提供

最後に、この3者の照射食品に対する認知状況と賛否状況、およびそれぞれのニーズについて図 4-84に図示する。

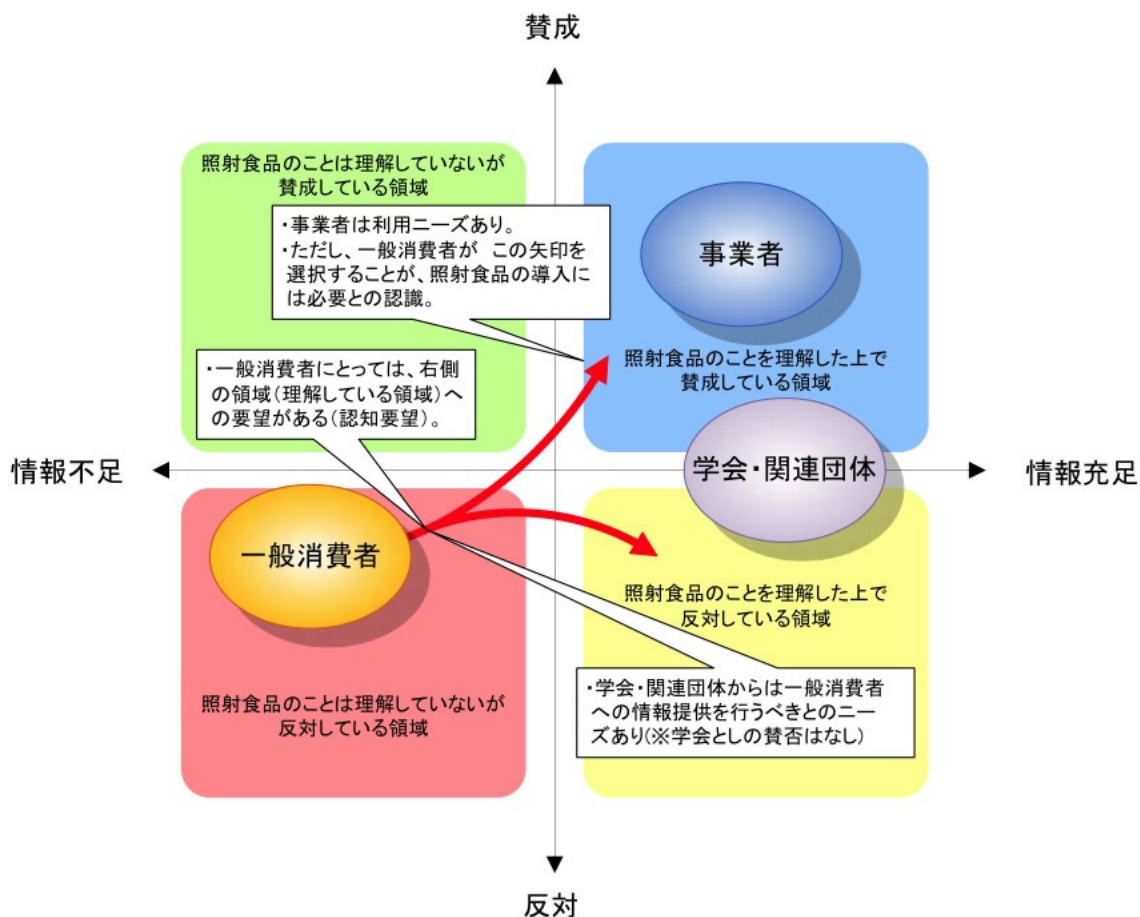


図 4-84 3者の意識状況とニーズ分類図

【消費者情報】

フライトポテトのテスト～油脂の劣化はほぼ問題なし～

(社)北海道消費者協会「北の暮らし」No.432 より引用

フライトポテトはファストフード店の人気メニューの一つであり、近年はコンビニエンスストアでも販売しているところが多くなりました。ただ、フライトポテトは油で揚げるので油の劣化が気になります。また、含まれる食塩量や

脂質量も知りたいところです。市販のフライトポテトの含まれる脂質の劣化や、食塩量と脂質量についてテストしました。

テスト品目

札幌市内のファストフード店 8 店舗およびコンビニエンスストア 4 店舗で、フライトポテトを 2 日に分けて購入

テスト結果

脂質の劣化

劣化の程度を知るため、酸化、過酸化物質価、カルボニル価を測定しました。

酸化は 0.4～4.9、平均 1.1 で、「お弁当および総菜の衛生規範」に定められた基準である 2.5 を超えたものは No 6 の 1 点でした。

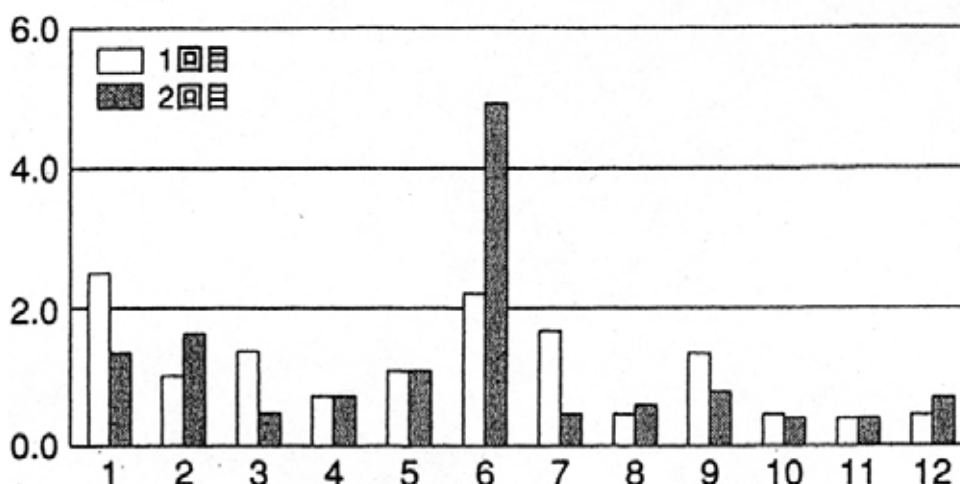
過酸化物質は 1.4～4.9、平均 6.6。どちらも数値は低く、問題はありませんでした。

同一店舗でも購入日により多少の差がある品目もありました。

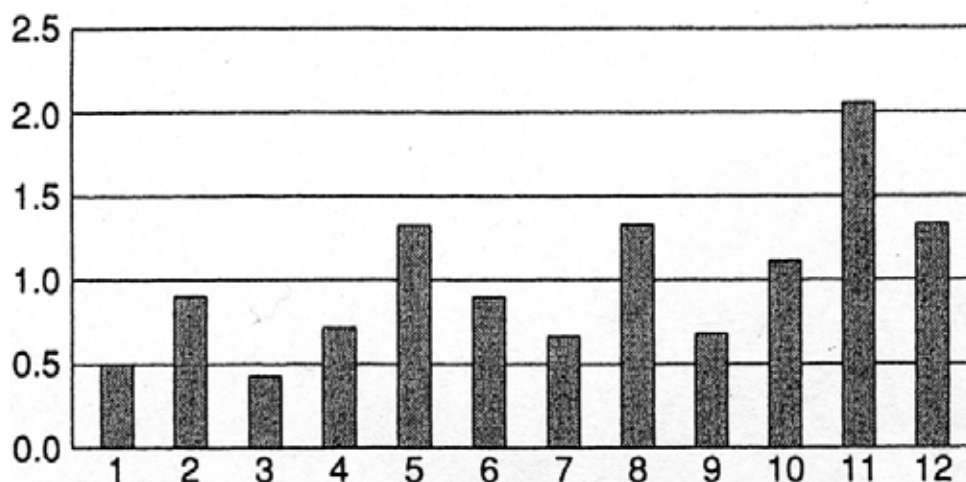
< 参考とした規格基準(厚生労働省) >

菓子指導要領
油脂で処理した菓子に含まれる油脂 酸化が 3 を超え、かつ過酸化物質価が 30 を超えないこと 酸化が 5 を超え、または過酸化物質価が 50 を超えないこと
弁当および総菜の衛生規範
揚げ処理に使う油脂を交換する目安 酸化が 2.5 を超えたもの カルボニル価が 50 を超えたもの

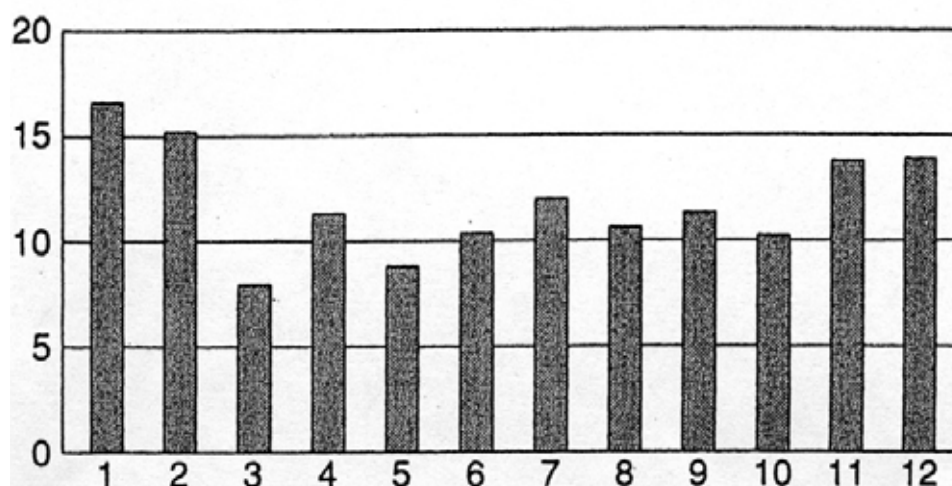
酸 価



食塩量 (%)



脂質量 (%)



フライトポテトのテスト結果

No.	製造・販売元 (サイズ)	購入	酸 価	過酸化 物価	カルボ ニル価	食塩量 (%)	脂質量 (%)	内容量 平均 (g)	購入 価格 (円)	100g 当 たり価格 (円)
1	マクドナルド (L)	1回目	2.5	3.5	8.1	0.5	16.4	152	290	191
		2回目	1.3	3.1	7.3					
2	ロッテリア (L)	1回目	1.0	1.0	4.5	0.9	15.2	142	260	183
		2回目	1.6	2.0	5.3					
3	フレッシュネス バーガー (L)	1回目	1.4	4.8	9.5	0.4	7.8	196	300	153
		2回目	0.5	2.0	5.5					

4	モスバーガー(L)	1 回目	0.7	1.0	6.0	0.7	11.1	149	270	181
		2 回目	0.7	1.0	5.9					
5	サブウェイ (M)	1 回目	1.1	3.9	6.0	1.4	8.7	153	250	163
		2 回目	1.1	3.2	6.1					
6	佐世保バーガー LOG KIT	1 回目	2.2	3.7	10.1	0.9	10.2	131	250	191
		2 回目	4.9	4.9	12.0					
7	ドムドム(L)	1 回目	1.7	2.5	7.3	0.7	11.7	131	250	191
		2 回目	0.5	2.0	4.5					
8	ケンタッキーフ ライドチキン(L)	1 回目	0.5	1.9	3.5	1.3	10.5	152	290	191
		2 回目	0.6	3.4	5.2					
9	セイコーマート	1 回目	1.4	4.0	9.0	0.7	11.4	128	100	78
		2 回目	0.8	2.2	7.9					
10	ファミリーマー ト	1 回目	0.5	3.3	3.9	1.1	10.2	136	150	110
		2 回目	0.4	2.1	3.7					
11	ローソン	1 回目	0.4	1.5	5.2	2.1	13.8	114	155	136
		2 回目	0.4	1.5	5.1					
12	セブン・イレブン	1 回目	0.5	1.9	6.8	1.3	14.1	127	155	122
		2 回目	0.7	2.9	10.7					
	平均		1.1	2.6	6.6	1.0	11.8			

食塩量

0.4%～2.1%、平均 1.0%で、店舗により大きな差がありました。「日本人の食事摂取基準(2005 年版)では、食塩の 1 日摂取量について、目標量は 12 歳以上の男性で 10g、女性で 8g(小学生は 6～9g)未満です。例えば小学生が 1 袋食べると、目標量の 3 分の 1 以上を摂取する場合があります。

脂質量

7.8%～16.4%、平均 11.8%で、店舗により差があります。日本人の 1 日の平均的エネルギー摂取量を 2000kal とすると、総脂質の目標量約 44～67g です。従って L サイズを 1 袋食べると目標量の半分を超える場合があります。

価 格

100g 当たりの価格は、ファストフード店 8 品目の平均は 181 円、コンビニエンスストア 4 品目の平均は 112 円、ファストフード店よりコンビニエンスストアの方が安い傾向にあるました。

まとめ

フライポテトに含まれる油脂の劣化は、ほぼ問題ありませんでした。

食塩量、脂質量は店舗により差がありました。

1 袋食べると、脂質をかなり多く摂取する場合があります。食事のバランスを考えて、食べすぎに注意しましょう。

【学術・海外行政情報】

1. 新規たん白質のアレルゲン性評価の科学的進展：HESI たんぱく質アレルゲン性技術委員会活動（2000-2008）の概要

Thomas K., MacIntosh S., Bannon G., Herouet-Guicheney C., Holsapple M., Ladics G., McClain S., Vieths S., Woolhiser M., Privalle L.

(International Life Sciences Institute, Health and Environmental Sciences Institute, 1156 Fifteenth Street, NW, Second Floor, Washington, DC, 20005, 米国)

Food Chem Toxicol. 2009 June; 47(6): 1041-50

遺伝子組換え農産物の安全性評価にはアレルゲン性の可能性の評価が含まれる。新規たん白質のアレルゲン性はひとつの指標で予測することは出来ないことを認識し、最新の評価法ではコーデックス委員会報告書（Alinorm 03/34A）に要約されている「証拠の重み付け法」（weight of evidence approach）を用いている。この方法では、遺伝子源のアレルゲン性、既知アレルゲンとの（遺伝子）配列の類似性、及び、たん白のペプシン酵素に対する *in vitro* 試験での抵抗性（抗分解性）を検討する。問題がある場合は、既知アレルゲンと類似した IgE との結合部位が当該たん白質にあるかどうか確認するため、血清学的検討が必要になる。アレルゲン性を評価する標準的かつ検証済みの方法は無いことから国際生命科学協会、健康・環境研究所（HESI）に本問題を検討する委員会が設けられた。8年にわたり、たん白質アレルゲン性技術委員会はアレルギー専門家、政府行政官と共に、たん白質のアレルゲン性の可能性評価の基礎となる試験法を精緻するためワークショップ、シンポジウムを開催してきた。本報告では、これらワークショップ、会議を要約し、出版物を引用し、また関連の諸活動を紹介し、進行中の諸活動の概要を記した。目的は、(1) 新規たん白質の安全性評価の国際推奨として、たん白質アレルゲン性予測の最新情報を要約すること、(2) 改良すべき点ならびに今後の検討課題を示すことである。

（石井健二）

編集後記

「消費者庁及び消費者委員会設置法」をはじめ関連2法が6月5日に公布されましたので、消費者庁が設置されるとともに消費者行政の一元化が確実に実施されることとなりました。そもそも、消費者庁を創設する最大の目的は、「消費者・生活者を主役とする行政への価値規範paradigmの転換」にありました。消費者庁関連3法案の提案理由において消費者行政推進担当内閣府特命の野田聖子大臣は、「これまでの行政は、明治以来、各府省庁の縦割りの仕組みの元で、事業者の保護育成を通じて国民経済の発展を図り、消費者の利益の擁護及び増進は、あくまでも、産業振興の間接的、派生的なものとして取り扱われてきました。この従来のパラダイムを転換することによって、まさしく消費者・生活者が主役となる社会を実現する国民本位の行政に大きく転換していくため、消費者庁を設置したものです。」と説明しています。食品事業者としては、これまで以上に、消費者・生活者を主役とした事業の展開・推進へ向け自らのパラダイムの転換を行うべきでしょう。

カンピロバクターによる食中毒発生の増加傾向が気になります。長年にわたって病因物質のトップであった腸炎ビブリオ食中毒を減少させた実績を生かしてカンピロバクター食中毒も減少させたいものです。

第77回OIE総会においてわが国のBSEステータスが「管理されたリスク」の国に認定されました。無駄な全頭検査を止めることにつなげたいものです。

食品安全モニターと内閣府任命の国民生活モニターとでは、リスクコミュニケーションの認知度が斯くも違うものかと驚きました。

「食品への放射線照射についての科学的知見のとりまとめ」をシンクタンクへ委託しているとは知りませんでした。この報告が放射線照射食品の規格基準の改正(香辛料の放射線照射)に役立つことを期待しています。(伊藤蓮太郎)

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。

