



目次

【巻頭言】	頁
食中毒の二冠王におさらば!	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 1月の主な活動	2
2. 新リスクコミュニケーション体験ワークショップその2(クイズ食品添加物)の概要 (巻末別添(20ページ)に、グループごとのまとめとアンケート結果)	3
3. 今後の予定	3
<hr/>	
【行政情報】	
1. 特定保健用食品の表示許可に係る答申について	4
2. 食安委「アルミニウム」「トランス脂肪酸」の意見募集	7
3. 「食品企業の商品情報の開示のあり方検討会」の取りまとめ案	10
4. 米国における食肉処理施設の現地査察結果について 5.	11
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 景表法第4条第1項第1号(優良誤認)違反に関する公開質問と回答 (食のコミュニケーション円卓会議のホームページから引用)	12
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. ヒトのアクリルアミドの安全摂取量の推定	16
2. Sal. Montevideo 食中毒発生の調査に関するFDAの最新情報	17

平成22年2月 23 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

食中毒の二冠王におさらば!

社団法人大日本水産会

品質管理部長 田口博人たくちひろと

私が魚介類による食中毒を強く意識したのは、昭和40年代半ば東京都職員試験の口頭試験で、今は亡き、一度お会いしたら忘れることのない福与試験官に腸炎ビブリオの食中毒についていろいろ質問を受けたときでした。当時は、腸炎ビブリオによる食中毒は、患者数において間違いなく食中毒のチャンピオンでした。アオヤギによる腸炎ビブリオ対策や夏場の民宿におけるさしみ等の温度管理、魚介類販売店における魚介類の低温管理等の指導が行われていましたが、当時は、腸炎ビブリオをつけない、増やさないための効果的な対策を講じることがなかなか困難状況でした。昭和52年に当時の厚生労働省に移り、魚介類の衛生対策を担当することとなりましたが、腸炎ビブリオによる食中毒患者は相変わらず多く発生しており、食中毒患者数で常にサルモネラと1位を争っていましたが、もう一つの大きな問題がありました。それは、フグによる食中毒防止で、毎年30人以上がフグ毒で死亡しており、こちらは食中毒による死亡者数のチャンピオンでした。某市で客が飲食店でフグの肝（肝臓）を食べてフグ毒による中毒になり、民事訴訟となりました。このことを契機に、厚生省の幹部からフグ毒による食中毒の防止を図るように指示がでましたが、当時は、東京都には立派なフグ条例がありましたが、フグが盛んに食べられている福岡県や山口県には何の規制もなく、食品衛生法上は第4条があるのみでした。また、フグの種類と毒性に関する研究は、昭和10年代に九州帝国大学の谷巖先生が行われたものが唯一の学問的な知見でした。フグ対策の全貌が把握できたとき、目の前が真っ黒になりました。幸いに当時は、フグ毒やフグの鑑別に関する研究者に人材がそろっていましたので、それらの先生方や都道府県等の協力を得て、文献調査やわが国で流通しているフグの種類を把握すると共に毒性検査を積極的に行いました。その結果いろいろなことが判明しました。トラフグの肝（肝臓）は、ほとんど毒性がないこと、ドクサバフグでも筋肉が無毒のものが相当あること、同じ種類のフグでも違う名称で呼ばれることがあること。また、その逆で名称は同じでも違う種類の場合があること。フグの鑑別のための素人わかりする鑑別のための図鑑がないこと、日本海側の某県の一部では、フグの卵巣の漬物があることなどが判明し、フグ対策のハードルは益々高くな

ってきました。このような状況でしたが、先生方や関係者の皆さん方の協力を得て、約3年がかりで食品衛生上食用に供することができるフグの種類と部位、名称の混同に関する資料、フグ卵巣のつけものに関する通知、フグ鑑別のための図鑑などを作ることができ、これらを基にフグ毒の衛生対策が講じられ、フグによる食中毒死は激減し、現在は、食中毒による死亡者数の王座をほかに譲ることとなりました。

一方、腸炎ビブリオについては、魚介類の衛生的な取扱いや低温管理が進んだなかでも、食中毒患者はなかなか減少しない状況が続きました。私は、平成9年4月1日に水産庁内の異動で水産流通課に勤務となり、当初は、社団法人大日本水産会の対米HACCP対応を担当していましたが、平成10年頃からは、水産庁から社団法人大日本水産会への事業で魚介類の品質・衛生管理を漁船、市場、加工場を通じて行うこととなりました。腸炎ビブリオ対策は、消費者に近いところ、衛生部局の手の届くところから進められ、生産段階まではなかなか手が回らない状況でした。このため、漁船、魚市場、加工場について、小学校高学年程度でも理解できる絵を多く用いた資料を作成し、無料で配布するとともに東京都食品衛生監視員OBで現場指導のベテランを動員し、加工場、魚市場、漁船関係者への講習会を実施しました。また、水産庁では、産地市場への海水殺菌装置の導入を積極的に進め、殺菌海水を用いた魚市場用、漁船用の氷の製造と使用が行われるようになりました。これらの結果、腸炎ビブリオによる食中毒患者は平成10年には12,318人、平成15年は1,342人、平成20年は168人に激減し、食中毒患者数の王座を降りることとなり、私が長い間背負っていた食中毒の不名誉な二冠王も消滅しました。二冠王対策には、多くの人々の協力があり、私自身も多くのことを勉強させていただき、現在は、これまでの経験も踏まえて、社団法人大日本水産会で魚介類の品質・衛生関係の仕事に従事しています。

【食科協の活動状況】

1. 1月の主な活動

- 5日 厚労省、農水省へ新年あいさつ
- 14日 日本食品添加物協会において、佐仲常務、石井氏、関澤先生、北村氏らと「クイズ添加物ワークショップ」の打合せ会議を行う。
- 15日 常任理事会を開催、議題は①トクホ関連公開シンポジウムの準備、②新リスコミュニケーション体験ワークショップその2の準備、③品質保証事業検討会の開催、④平成22年度総会・会員研修会の開催、⑤収支状況の報告(12月31日現在)ほか。

22日 食科協NL第87号発行。

25日 トクホ関連公開シンポジウムを開催、満員(200名)の盛況。

29日 新リスクコミュニケーション体験ワークショップその2(クイズ食品添加物)を開催、概要は次項に掲載しています。グループごとのまとめ及びアンケート結果図を巻末に掲載しました。

2. 新リスクコミュニケーション体験ワークショップその2(クイズ食品添加物)の概要

標記の体験ワークショップを1月29日13時30分から東京都中小企業振興公社会議室において次のプログラムで開催しました。グループごとのまとめ及びアンケート結果は巻末別添(20ページ)に掲載しています。(伊藤蓮太郎)

13時40分～17時 講演及び意見交換

座長 北村 忠夫(食科協常任理事)

13時40分～14時 講演

新しいリスクコミュニケーション手法の趣旨と手順の解説

食品総合研究所特別研究員 関澤 純

14時～14時20分 講演

食品添加物に関するよくあるQ&A

日本食品添加物協会常務理事 佐仲 登

14時20分～17時 意見交換

14時20分～14時50分

グループごとの食品安全検定の体験と改良点の討論

14時50分～15時20分

グループごとの報告

15時20分～15時30分

休憩

15時30分～16時

全体討論

16時～16時10分

まとめ

16時10分～16時30分

アンケート調査

16時30分～16時50分

表彰式

17時 閉会挨拶

3. 今後の予定

3月3日(水)午後2時、品質保証事業検討会「コーポレートガバナンスの確立とコンプライアンスの徹底」を全連連会館会議室において次のプログラムで開催します。参加費(資料代等)は食科協会員1,000円、食科協会員以外の方5,000円です。定員は30名(先着順)です。多くの方々の参加をお待ちしています。

座長 北村 忠夫(食科協常任理事)

テーマ コーポレートガバナンスの確立とコンプライアンスの徹底

講演

(1) 基本的な考え方について

社団法人日本べんとう振興協会専務理事 樋浦 憲次
 (2) わが社の取組について

ハウス食品株式会社 CSR 推進室長 池本 正巳

意見交換会

【行政情報】

1. 特定保健用食品の表示許可に係る答申について

消費者委員会の第1回新開発食品調査部会(部会長 田島 眞 実践女子大学生
 活科学部教授)が12月25日同委員会大会議室1・2で開催されました。同部会
 では、第1回会合であったことから議題2「委員紹介」に続き、議題3「利益相
 反に関する申し合わせ事項」及び議題4「審議手続き」を審議・決定した後、非
 公開で議題5「諮問案件(特定保健用食品の表示許可)の審議」が行われました。
 詳しくは下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/shinkaihatu/bukai/091225/gijiroku.html>

(1) 議題4「審議手続き」について

この議題については、次の案が了承されました。詳細のURLは下記です。

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/shinkaihatu/bukai/091225/091225_shiryou2-1.pdf

消費者委員会新開発食品調査部会における

特定保健用食品の審議手続きに関する確認事項(案)

平成 年 月 日

新開発食品調査部会長決定

特定保健用食品の審査に係る消費者委員会新開発食品調査部会及び新開発食品
 評価第一・第二調査会における審議又は報告の取り扱いについては、以下の
 とおりとする。

分類	食品規格の範囲	諮問 ※	調査会	部会
----	---------	---------	-----	----

(1) 一般 審査型 (2)～ (5)以外の もの)	<ul style="list-style-type: none"> ・新たな「特定の保健の目的に資する栄養成分」を含むもの ・既存の「特定の保健の目的に資する栄養成分」を含む食品のうち次に該当するもの <ul style="list-style-type: none"> i) 「当該成分の1日あたりの摂取目安量」が、既存の食品と比較して著しく多いもの ii) 「食品の形態」等の変更により過剰摂取の恐れがあるもの ・その他、部会が必要と認めるもの 	○	審議	審議
(2) 関与 成分の 安全性評 価済み	<ul style="list-style-type: none"> ・既存の「特定の保健の目的に資する栄養成分」を含む食品のうち次に該当するもの <ul style="list-style-type: none"> i) 「保健の用途」が異なるもの ii) 「当該成分の1日あたりの摂取目安量」が、既存の食品と比較して著しく少ないもの iii) 「食品の形態」「原材料の配合割合」が大きく異なるもの 	○	審議	審議
(3) 既許 可類似品	<ul style="list-style-type: none"> ・「特定の保健の目的に資する栄養成分」と「保健の用途」の組み合わせが既存の特定保健用食品と同一の食品で、「当該成分の1日あたりの摂取目安量」「食品の形態」「原材料の配合割合」が大きく異ならないもの 	○	審議	簡易な 審議
(4) 規格 基準型	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者庁が定める規格基準を満たすもの 	×	—	事後 報告
(5) 再許 可	<ul style="list-style-type: none"> ・既存の特定保健用食品と商品名または申請者名のみが異なるもの ・既存の特定保健用食品と風味（香料、着色料等の添加物）が異なるもの 	×	—	事後 報告

※「諮問」は「健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令」第四条に基づく内閣総理大臣から消費者委員会委員長への諮問をいう。原則としてすべての特定保健用食品の申請案件について諮問を受けることとするが、「(4) 規格基準型」及び「(5) 再許可」に係る案件については、消費者委員会における安全性及び効果の審査を経ているものとして取り扱うこととし、諮問を省略してよいものとする。

(2) 議題5「諮問案件（特定保健用食品の表示許可）の審議」について

この議題の審議結果が1月28日の消費者委員会へ報告され、同日消費者委員

会委員長から内閣総理大臣へ答申されたことを受け、次の「特定保健用食品の表示許可に係る答申について」が事務局から公表されました。詳細のURLは下記です。http://www.cao.go.jp/consumer/kouhyou/2010/100128_toushin.pdf

特定保健用食品の表示許可に係る答申について

平成22年1月28日

内閣府消費者委員会事務局

平成21年12月9日付け特定保健用食品の表示許可に係る内閣総理大臣からの諮問(別添1参照)に関し、同年12月25日の第1回消費者委員会新開発食品調査部会において審議を行い、本日付けで消費者委員会委員長より答申を行った。

1. 上記諮問に関して行われた第1回新開発食品調査部会における審議内容は以下の通り。

(1) 一般審査型(12品目)

① 第1回新開発食品調査部会で審議した4品目(別添1 (1) 番号1~4(省略))

○ 「グルコバスター カプセル」については、部会における次のような意見を踏まえ、**特定保健用食品として認めることは適当ではないこととされた。**

・ 制度上、カプセル形状も許可の対象にはなるが、健康食品での健康被害の中身を見ると、カプセル形状のものが圧倒的に多いという事実がある。また、カプセル状のものは大量摂取されるということもある。

・ 申請製品は、保健の用途の分野が「血糖値」、包装の形態が「瓶」、形状が「カプセル」といった要素を持ち、どのように表示を変更しても、医薬品との誤認は避けられないのではないかと。飲む方が医薬品的効果を期待しかねず、それによって医療にアクセスすることが遅れたりするといった弊害が出てくるのが心配される。

○ 「麦の葉うまれの食物繊維」については、部会において、ビタミンKあるいは水分摂取に係る注意喚起の表示方法についての指摘がなされ、継続審議とすることとされた。

○ 「リズムライフコーヒー 無糖ブラック」、「リズムライフコーヒー マイルドミルク」については、特定保健用食品として認めることとして差し支えないこととされた。

② 今回は審議を行わなかった8品目(別添1 (1) 番号5~12(省略))

消費者委員会新開発食品調査部会の下調査会、あるいは食品安全委員会における審議を経た上で、後日、新開発食品調査部会で審議を行うこととした。

(2) その他(44品目)

○ 既許可類似品15品目のうち次項に掲げる5品目を除く10品目(別添1 (2) 番号1、5~8、11~15(省略))、規格基準型5品目(別添1 (2) 番号16~20(省略))、

再許可24品目(別添1(2)番号21~44(省略))の、計39品目については、特定保健用食品として認めることとして差し支えないこととされた。

- 部会終了後、以下の5品目(別添1(2)番号2~4、9、10(省略))については、大麦若葉末、またはスピルリナ末を含むことから、ビタミンKに係る含有量の表示と注意喚起表示について検討が必要であるとされ、継続審議することとなった。

「喜々大麦若葉茶」、「麦の葉しずく茶」、「若葉物語」、
「おいしく彩るCa&ベジ」、「カルベジ」

2. 第1回新開発食品調査部会において結論が得られた品目について、本日、消費者委員会委員長から以下を内容とする答申が行われた。

(1) 一般審査型品目に対する答申

- 「グルコバスター カプセル」については、保健の用途の分野が「血糖値」、包装の形態が「瓶」、形状が「カプセル」といった要素を持ち、どのように表示を変更しても、医薬品との誤認が避けられないと考えられることから、特定保健用食品として認めることは適当ではないこととされた。
- 「リズムライフコーヒー 無糖ブラック」、「リズムライフコーヒー マイルドミルク」については、特定保健用食品として認めることとして差し支えないこととされた。

- (2) その他の44品目のうち、部会で結論が得られた39品目については、「特定保健用食品として認めることとして差し支えないこととされた」旨、答申した。

別添資料：

(別添1) 平成21年12月9日付け諮問56品目

(別添2) 消費者委員会新開発食品調査部会における特定保健用食品の審議に係る分類

2. 食安委「アルミニウム」「トランス脂肪酸」の意見募集

食安委は2月4日の第319回会合において、同委員会が平成21年度に自ら行う食品健康影響評価の案件候補として「アルミニウム」と「トランス脂肪酸」の2案件が報告され、「アルミニウム」についてはまず情報収集から始めること、「トランス脂肪酸」については自ら評価する案件候補とするとの理解の下で、これらについて意見・情報の募集手続に入ることが了承され、その結果を踏まえて、最終的に自ら評価案件を決定することとなりました。食安委が平成21年度に行う自ら評価案件の候補を審議した食安委企画専門調査会における審議結果は次のとおりです。また、意見募集は2月4日に公表され、期限は3月5

日までです。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-dai319/dai319kai-siryoku6-1.pdf>

＜平成21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

番号	評価課題／危害要因	検討結果	審議の経緯
1	カフェイン	情報収集及び情報提供（特に妊産婦や子供向け）を行う。	<p>【第32回企画専門調査会会合】</p> <p>○企画専門調査会としての決定</p> <p>平成21年度の自ら評価の案件候補としては見送るが、カフェイン強化食品による過剰摂取や妊産婦及び子供への影響が懸念されていることから、情報収集を行い、特に妊産婦や子供の摂取についての情報提供を行うべき。</p>
2	アルミニウム	自ら評価の案件候補として食品安全委員会に報告する。	<p>【第32回企画専門調査会会合】</p> <p>○企画専門調査会としての決定</p> <p>摂取の実態把握、調査研究、情報収集及び評価に必要な毒性等の所見、知見及びデータが不足しているが、まず、それらの収集・蓄積から始めることとし、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>○主な意見</p> <ul style="list-style-type: none"> 理由・データが十分でないので、自ら評価案件として決定するに当たっては、国民の不安をおおることのないよう、取り上げた理由や目指す方向について丁寧に説明をすることが必要である。 摂取するソースが多様であるため具体的な出口設定が難しいと思うが、例えば、添加物について海外で検討が始まっていることを踏まえ、現在の基準について再検証するといった切り口もあるのではないかと。 国際機関での基準の変更を踏まえ、最新の情報を加えて委員会が科学的評価

			<p>を行い、これにより国民の不安感を払拭すべき。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自ら評価案件とすることにより却って消費者の不安感をあおることになるおそれがある上に、国際機関による評価を待っている状況にあり、暴露の実態、毒性、健康被害等に関するデータも少ないため、国際機関の評価結果やデータを集めた上で評価を行うべき。
3	トランス脂肪酸	自ら評価の案件候補として食品安全委員会に報告する。	<p>【第32回企画専門調査会会合】</p> <p>○企画専門調査会としての決定</p> <p>食生活の変化により若年層の摂取が増えていると考えられることから、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>○主な意見</p> <ul style="list-style-type: none"> ・若年層や女性の食生活を勘案すると、将来的に大きな問題になる可能性があることから、評価を行うべき。 ・民間企業もあいまいな不安感から低減の取組を行っている面があるため、評価を行ってリスクをきちんと把握することは民間企業にとってもメリットがある。 ・特にハイリスク群（高脂血症や成人病の人）にどのような悪影響があるかも含めた評価を行うべき。
4	シガテラ毒	見送る。	<p>【第32回企画専門調査会会合】</p> <p>○企画専門調査会としての決定</p> <p>現在実施中の研究事業の結果を踏まえて、評価の必要性を検討するべきであることから、平成21年度の自ら評価の案件候補としては見送ることとした。</p>

3. 「食品企業の商品情報の開示のあり方検討会」の取りまとめ案

農水省は平成21年5月29日開催の第43回食品の表示に関する共同会議において、同共同会議から「消費者と食品事業者との情報共有による信頼関係の構築を目指して一原料原産地などの情報開示の制度化に向けて一消費者の原料原産地情報への要請に応じて、販売方法の多様化、情報伝達技術の高度化等を踏まえ、包装への表示のみならず多様な情報伝達手法も視野に入れた消費者への情報提供の充実を図る制度設計の方向性」と題する提言を受けました。

この提言の「Ⅲまとめ」では、『消費者への情報提供を充実していくことは、消費者の商品選択に資するのみならず、消費者と食品事業者との良好な信頼関係を築く基礎であることから、社会的なインフラとしての性格を持つものである。

容器包装への表示と相まって、幅広い加工食品の原料原産地情報にアクセスできるようにすることは、消費者に安心感を醸成し、食品産業の健全な発展にもつながるものである。

今後、現在の食品事業者の取組みを消費者の視点から評価した上で、提供すべき内容やその手法、開示される情報の正確さを担保する仕組みなどについて、専門家や関係者（消費者、事業者）で構成する検討の場を設け、早急に結論を出す必要がある。』と提起していました。

そこで、農水省は「食品企業の商品情報の開示のあり方検討会（座長 中村靖彦 東京農大教授）」を設置し第1回会合を昨年6月26日に開催しました。この「検討会」は5回の会合を経て本年1月18日に「消費者への食品情報の提供のあり方について（報告案）」を公表し、2月16日まで国民からの意見等の募集を行いました。

この報告案では、「Ⅰ 総論—商品情報の提供のあり方について—」の「1 商品情報の提供の意義」において、「食品事業者には、法令により容器包装への表示が義務付けられている情報はもちろん、消費者のニーズに対応して、より多様な商品情報を容器包装への義務表示以外の手段も活用して積極的に提供することが求められている。」との認識の下に、「Ⅱ 容器包装への義務表示以外の方法による多様な商品情報の提供のあり方」の中の「2 情報提供の手段」において【情報提供の手段の例】として、次のことを掲げ、その利点と課題を示しています。

主な手段（詳細情報を店頭と店頭外で提供可）

- 容器包装への任意表示
- ウェブサイト
- 二次元コード

- お客様相談窓口
- 補助的な手段(簡単な情報を店頭で提供可能)
- POP(店頭商品に近接した場所の広告)
- 店員等による商品説明
- 消費者と事業者が相対して行う情報提供手段
- 工場見学
- 講習会・出前講座

その上で、「IV まとめ—政府による対応のあり方—」において次のことを提言しています。

「消費者のニーズに応じた情報提供を行うためには、消費者のニーズが多様で変化することを踏まえ、食品事業者が提供する情報や手段を選択し、組み合わせることが必要である。したがって、一定の情報の提供を法令により義務付けるのではなく、食品事業者が自主性を発揮することができる仕組みとする必要がある。

一方、自主的な情報提供によって、消費者の誤認を招くことがないようにすることも必要である。このため、政府は、本報告書により示された情報提供のあり方を踏まえ、消費者の誤認を招かない情報提供の方法について、食品事業者が自主的に取り組む際の標準となる、各法令と整合のとれた基準を策定することが望まれる。

また、食品事業者は、基準に従い提供する情報の根拠となる書類を整備して保存し、内部監査等により、提供する情報の正確性を確保することが必要である。この際、食品事業者が自主的に正確な情報を提供する体制を築く際の標準となる基準を策定するとともに、食品事業者が求める場合には第三者の認証を受けられるようにするなど、食品事業者が消費者の信頼を確保するための取組を支援する仕組みを用意することも望まれる。」

詳細は下記の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/pdf/100118_1-01.pdf

4. 米国における食肉処理施設の現地査察結果について

厚労省及び農水省は、米国における牛肉の日本向け輸出プログラム遵守状況を確認するため、平成21年11月11日から同月22日までの日程で担当者を米国に派遣し、現地査察を実施しました。この際、米国農務省発行の衛生証明書に記載のない米国産牛肉が混載していた事案2件(平成21年7月のクリークストーンファームプレミアムビーフ社と10月のタイソンフレッシュミート社)も現

地査察を実施しました。査察結果の概要は次のとおりです。詳しくは下記の URL をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/100120.html>

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/pdf/100120-02.pdf>

結果の概要：

(1) タイソン社レキシントン工場及びクリークストーン社工場については、今回の混載の原因は、システムの問題でなく偶発的なものであることを確認しました。

また、今回の混載事案を踏まえ、特にせき柱混載の再発防止を図るため、新たに、

(ア) 日本向け製品を処理する場合は、せき柱を除去し、せき柱を含む製品を製造しないように手順を変更する

(イ) 内容物の点検を2か所で行う等チェック体制を強化する

等の改善措置が講じられていることを確認しました。

査察時に、混載事案に対する改善措置のうち、一部について、対応中であったため、改善するよう指摘を行いました。今般、それらが改善されたことを米国農務省からの報告により確認しました。

(2) その他の7施設については、月齢確認及び特定危険部位(SRM)除去の記録並びに作業状況等を確認したところ、一部の施設に指摘事項があったものの、米国の日本向け輸出プログラム遵守に問題がないことを確認しました。また、その指摘事項について、既に改善措置がとられたことを確認しました。

(3) これらを踏まえて、本日付けで、2施設からの貨物に対する輸入手続の停止を解除することとし、米国政府に対し、今回査察を実施しなかった他の施設についても、せき柱等特定危険部位(SRM)の混載を防止する観点から、従業員の研修強化等を要請したところであり、引き続き定期査察において確認していきます。

【消費者情報】

景表法第4条第1項第1号(優良誤認)違反に関する公開質問と回答 (食のコミュニケーション円卓会議のホームページから引用)

食のコミュニケーション円卓会議(代表 市川まりこ)は、外国産鶏肉を国産鶏肉と表示した鶏肉原産地の虚偽表示が「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」とする根拠に単純な疑問を持ち、消費者庁へ質問をし回答を得ました。なお、意見書では「措置命令自体に異論はあ

りません」と記載しています。その質問書と回答が同円卓会議のホームページ <http://food-entaku.org/> に掲載されておりましたので、同円卓会議の了承を得てここに掲載しました。URLは下記のとおりです。なお、食科協NL第76号【行政情報】に消費者庁の措置命令を掲載しています。(伊藤蓮太郎)

<http://food-entaku.org/food-entaku20091123express.pdf>

<http://food-entaku.org/food-entaku20100118.pdf>

2009年11月23日

消費者庁長官 内田俊一殿

食のコミュニケーション円卓会議

代表 市川まりこ

「不当景品類及び不当表示防止法第6条に基づく措置命令」

(消表対第47号)について質問書

私は、食のコミュニケーション円卓会議という市民団体の代表をしています。食の安全やリスクコミュニケーションに関心を持っている、市民・消費者が集まり、学びや意見交換を通して、より良いコミュニケーションのあり方を探り、得られた成果を社会に向けて発信することを目的に4年目の活動をしています。

先日、平成21年11月10日付で株式会社ファミリーマート代表取締役宛に出されました、「不当景品類及び不当表示防止法第6条に基づく措置命令」(消表対第47号)に関連して質問があります。ご一読いただき、ご回答下さるようお願い致します。

なお、ファミリーマート社に対する措置命令自体に異論はありません。

【質問①】

「2 事実(2)」の中で、「ウ 我が国で肥育された鶏の肉は、外国で肥育された鶏の肉に比べ、一般的に安全性が高い等として一般消費者に好まれる傾向にある。」は、一部のそのような風潮があるのは事実だと思われまます。それが「3 法令の適用」において優良誤認の根拠とされています。

しかし、疑問点は「3 法の適用」において、「実際のものより著しく優良であることを示すことにより」と断定していますが、本当に我が国で肥育された鶏の肉は、外国で肥育された鶏の肉に比べ、「著しく優良である」ということができるのでしょうか。その根拠はありますか？もし根拠があるなら、それを示す具体的な文献等をお教え下さい。

【質問②】

貴庁が「我が国で肥育された鶏の肉は、外国で肥育された鶏の肉に比べ、一般的に安全性が高い等として」と述べられた部分は、一般消費者の意識について「事実」として指摘したものにすぎませんが、あたかも消費者庁が「日本産の鶏肉は外国産より安全」と認めているような印象を与えます。その結果、消

費者の一部が、実際に外国産の鶏肉は国産より危険だと受け取るおそれがあります。実際の安全性について、科学的な事実はどうなのかを書き添えていただきたかったと思います。この点につきまして、貴庁ではどのようなお考えをお持ちなのでしょう？

【質問③】

質問②に関連して、実際に外国産(今回の場合ブラジル産)の鶏肉が国産より安全性が低いのであれば、ブラジルに対して改善を申し入れる等の措置をとるべきと考えます。これは貴庁の業務ではないかもしれませんが、速やかにそのような動きをするべきではないでしょうか？

【意見】

私は、一部の消費者が持つ不安の意識が、科学的な事実に基づく実際の安全性と乖離している場合においては、貴庁からその乖離を埋める情報を消費者に丁寧に提供していただきたいと願っています。貴庁が課題とされている「消費者の自立」や「消費者教育の推進」のためには、今回のような事例を十分に生かして、真の消費者利益に叶うような方向へ促すことも、非常に重要なお役目なのではないかと考えています。

今回の事例では、国産鶏肉使用と書いておきながら、実はブラジル産を使用していたという点で、確かに処分に相当するでしょうから、ファミリーマート社に対する措置命令自体に異論はありません。

しかしながら、今回の事例では、優良誤認とみなす理由として列举された「事実」の一つとして、「我が国で肥育された鶏の肉は、外国で肥育された鶏の肉に比べ、一般的に安全性が高い等として」と一部の消費者の意識がそのまま述べられている一方で、実際の安全性がどうであるかという記載がなく、消費者を混乱させ、不安を増強するおそれがあります(実際に根拠があるかどうかは質問①でお尋ねしておりますので、ご回答をお願いいたします)。

もし、実際には安全性に差がないとしたら、このような文章が安易に書かれること自体が優良誤認を助長しているように思いますし、「不当景品類及び不当表示防止法」の目的(第1条「{前略}一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について(後略)」は反することにならないかと危惧します。すなわち、食品安全基本法第9条にある消費者の役割「消費者は、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、(後略)」を阻害する要因ともなりかねないのではないのでしょうか。

科学的事実と乖離した過大な不安を抱くことにより、不利益を被るのは他ならぬ消費者です。貴庁におかれましては、消費者意識を尊重されることは大切なことですが、消費者に不必要な不安や誤解がある場合は、安全性を担保する科学的な事実を提供して、不安や誤解を解消することこそが消費者利益にかな

うということを考慮された上で、適切な情報提供をなさいますよう、お願いいたします。

回答先

食のコミュニケーション円卓会議

代表 市川まりこ

ご多忙中お手数かけますが、ご回答は2週間程度（12月7日）をめどに文書でお願いいたします。

郵送、e-mail のいずれでも構いません。

なお、本質問状は、提出したこととその内容を当会のホームページ <http://food-entaku.org/> に掲載し、一般に公開致します。貴庁からのご回答につきましても、その有無も含めて同様に公開させていただく場合があります。予めご了承下さるようお願い申し上げます。 以上

2010年1月18日

消費者庁への公開質問状の回答について

平成21年11月23日付けで、「不当景品類及び不当表示防止法第6条に基づく措置命令」（消表対第47号）について、消費者庁に対して質問書を提出しました（質問書は <http://food-entaku.org/food-entaku20091123express.pdf> をご覧ください）。

その後、下記のような経緯で消費者庁表示対策課と面談するとともに、回答を得ることができましたので、ご報告するとともに私たちの意見を表明したいと思えます。

平成21年11月23日 質問書提出(回答〆切12月7日)

同12月14日 回答が届いていないので問合せ

同12月18日 面談、文書での回答を再度要望

同12月28日 回答受領

平成21年12月18日(金)、消費者庁において、表示対策課と直接に意見交換を行いました。措置命令の中で優良誤認の根拠となる「事実」の一つとして『我が国で肥育された鶏の肉は、外国で肥育された鶏の肉に比べ、一般的に安全性が高い等として一般消費者に好まれる傾向にある』と記載されていることについて、科学的な事実に基づいたものであるならその根拠を示し、もし、そのような消費者の意識が、科学的な事実に基づく実際の安全性と乖離している場合には、消費者庁からその乖離を埋める情報を消費者に丁寧に提供するように要望しました。また、先の質問書に掲げた質問①～③について、文書で回答くださるよう重ねてお願いしました。

12月28日に、消費者庁表示対策課長からメールで以下のような回答を得ました。

記

ご質問の措置命令においては、『我が国で肥育された鶏の肉は、外国で肥育された鶏の肉に比べ、一般的に安全性が高い等として一般消費者に好まれる傾向にある』と記載のとおり、一般消費者の鶏肉についての選好について認定し、これに基づいて、本件表示の違法性の判断をしております。 以上

私たちは、この回答について遺憾の意を表明します。私たちの質問に対してまったく回答していただいております。これが、消費者に軸足を置いた新組織かと思うと残念で仕方ありません。

私たちも、一般消費者の認識として上記のような傾向にあるということは理解できます。しかし、行政が安全性にまで言及するからには、そこに根拠がなければ、まさに「優良誤認」の風評を広げることになります。そこで、まずは「一般的に安全性が高い」とする根拠を確認したわけです。消費者庁としては、根拠がなければ、「ない」と回答すべきです。回答しないのは根拠を持たないからか、そのような根拠の有無などはどうでもよいと考えているのかもしれませんが、嗜好や安心は科学的な検証からでは説明できない点もありますが、科学的事実を顧みず、ときとして誤っていることもある消費者意識に偏重し過ぎると、真の消費者利益を見落とす恐れがあります。科学的根拠のない「安全」は大変危ういもので、優良誤認に繋がると危惧します。

私たちの質問②（実際の安全性について科学的な事実を書き添えることについての消費者庁の考え）や、質問③（もし事実として安全性に問題がある場合に消費者庁が取るべき対応）に回答するためには、表示に関わる複数の省庁や担当部署との調整・連携が必要です。今後、必要な対応は迅速に行っていただきたいと思っております。

12月18日の面談では、消費者に好まれる傾向にあるとする根拠についても質問しました。重要な内容がありましたが、面談内容について公開が不同意とされたのが残念です。ただ、今後とも消費者庁の食に関するさまざまな対応について、一般的な消費者の目線からしっかりとウォッチし、必要に応じて信頼関係を保ちつつ消費者庁とは意見交換をしていきたいと思っておりますので、先方の考えを尊重して面談内容は非公開とさせていただきます。 以上

【学術・海外行政情報】

1. ヒトのアクリルアミドの安全摂取量の推定

Tardiff RG, Gargas ML, Kirman CR, Leigh Carson, LM, Sweeney LM.
(The Sapphire Group, Inc., Bethesda, Maryland, USA)
Food Chem Toxicol, 2009 Dec 3 [Pub Med 出版前電子版]

ヒトの神経毒性物質であって、ラットに発腫瘍性があるアクリルアミド (AA) はデンプン質食品を加熱調理すると生成する。AA はポリアクリルアミド (アクリルアミド重合体) の製造に用いられる工業化学品でもある。新たに開発した最新の生理学的薬物力学 (physiologically-based toxicokinetics、PBPK 若しくは PBTK) のモデルを用いてヒトとラットにおける体内 AA 及び AA 代謝物、グリシンアミド (GA) 量を比較し、AA 経口摂取時の安全性を評価した。作用機作 (MoA) にもとづき、神経毒性 (非遺伝毒性) および発がん性 (遺伝毒性、非遺伝毒性の双方) について非線形的用量-作用関係 (dose-response approach) を想定した。AA 摂取による神経毒性の耐容一日摂取量 (Tolerable daily intake, TDI) は $40\text{mg/kg}\cdot\text{日}$ 、と推定された; 発がん性の耐容一日摂取量は、AA、GA、それぞれについて、 2.6 、 $16\text{mg/kg}\cdot\text{日}$ 、と推定された。平均的な AA 摂取者の (神経毒性にかかる) 暴露限界値 (Margin of Exposure、MoE、安全係数) は、AA、GA それぞれについて 300 、 500 、と算定された。平均的な AA 摂取者の発がん性の MoE は、AA、GA それぞれ、 200 、 1200 と推定された。AA 高摂取者の MoE はもう少し小さかった。

(石井健二)

抄録者注: 加工食品由来のアクリルアミドの安全性については、厚生労働省、農林水産省、食品安全委員会それぞれのホームページで、ファクトシートなどの情報が公開されています。

2. Sal. Montevideo 食中毒発生の調査に関する FDA の最新情報

FDA News Release February 8, 2010

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm199902.htm>

<http://www.cdc.gov/salmonella/montevideo/index.html>

米国 FDA (食品医薬品局) は、CDC (疾病管理予防センター) 及び FSIF (農務省食品安全検査局) と共に、サラミ (salami/salame) を含むイタリアンソーセージに関連した Sal. Montevideo 食中毒発生を調査中のロードアイランド州及び他の州の衛生局と緊密に連携して作業を継続している。

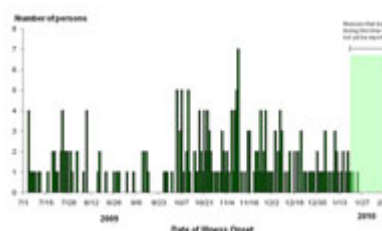
CDC は、2009 年 7 月 1 日から 2010 年 2 月 10 日までの間で 44 の州及びコロン

ビア特別区において225名がSal. Montevideoの同一株に感染していると報告した。最近、CDC及び多数の州の公衆衛生局が41名づつの患者と健常者による疫学的喫食調査を実施したところ、この研究の暫定的分析では疾病の汚染源の可能性としてサラミを示唆した。

アメリカ合衆国州別の
Sal. Montevideo 発生株感染者数



発生年月日別の
Sal. Montevideo 発生株感染者数



この汚染について確かな原因は最終的に決定されていないが、Daniele International 株式会社は無加熱摂取用のイタリアン食肉製品を回収した。サラミ及び Hot Sopressata Calabrese を含む回収製品はFSISによって管理されている。全回収製品の完全なリスト及びそれらの製品を販売した店舗のリストはhttp://www.fsif.usda.gov/News_&_Events/Recall_006_2010?Release/index.asp2で見つけることができる。

ロードアイランド州公衆衛生局がDaniele International 株式会社で採取した最近のブラックペッパーはサルモネラ陽性の試験結果であった。開封された容器からの一サンプルは発生菌株と一致していた。供給段階にあるサルモネラ陽性のブラックペッパー-Daniele 社系の供給者間において自主的に保管されている。

FDA は回収された食肉製品が消費者にリスクを引き起こすかどうかを確認するため、それらの製品の製造に使用されたブラックペッパーのサプライチェーンを積極的に調査している。FDA は国産及び輸入のブラックペッパーサンプルを収集し現在分析中である。これまでに、FDAによって収集され分析されたサンプルはサルモネラ陰性であったが、まだ検査中である。

FDA がブラックペッパー又は他の何らかの製品と関連した公衆衛生上のリスクを特定した場合、FDA は人々の健康を保護するために必要な適切な措置を執るだろう。

回収された食肉製品は1年の貯蔵寿命である。それ故に、回収製品は冷凍庫内にあることも含め、未だ食料品店及び家庭に有るかも知れない。消費者は、

自らの家庭には如何なる回収製品も保持していないことを確実にするため、回収製品及び表示のリスト掲載の USDA-FSIS ウェブサイトを訪問するよう忠告されている。消費者がそのウェブを見るならば、直ちにその製品を廃棄するだろう。(伊藤蓮太郎)

☆編集後記☆

○消費者委員会が内閣総理大臣からの「特定保健用食品の表示許可」に係る諮問に対し初めての答申を行い、1月28日にその審議内容を公表しました。審議の対象となった56品目は、大別して、①特定保健用食品として認めることとして差し支えないもの41品目、②特定保健用食品として認めることは適当でないもの1品目、③新開発食品調査部会の評価第一・第二調査会或いは食安委における審議を経た上で同調査部会において審議を行うもの8品目、④同調査部会で継続審議を行うもの6品目と答申されました。編者は②の「グルコバスター カプセル」に関する次の「部会における意見」(或いは根拠)に強い関心を持ちました。

- ・制度上、カプセル形状も許可の対象にはなるが、健康食品での健康被害の中身を見ると、カプセル形状のものが圧倒的に多いという事実がある。また、カプセル状のものは大量摂取されるということもある。
- ・申請製品は、保健の用途の分野が「血糖値」、包装の形態が「瓶」、形状が「カプセル」といった要素を持ち、どのように表示を変更しても、医薬品との誤認は避けられないのではないか。飲む方が医薬品の効果を期待しかねず、それによって医療にアクセスすることが遅れたりするといった弊害が出てくるのが心配される。

編者は上記の「部会における意見」の上の下線部分のその「根拠と事実」に疑問を持ち、下の下線部分は表示が適正か否かではなく、摂食者(消費者)の教育の問題と考えます。現在実施中の、消費者庁の「健康食品に関する検討会」ではこの「部会における意見」についても是非検討していただきたいと考えます。

○食科協ニューズレター第76号で紹介した消費者庁の景表法に基づく「措置命令」にも編者は疑問を持っていました。そしたら、同じ観点から、消費者団体である「食のコミュニケーション円卓会議」が「優良誤認に違反する事実が認められた」とする根拠に単純な疑問を持ち、消費者庁へ公開の質問をし、回答を求めましたので、そのことを本号で紹介しました。このことを、別の消費者との意見交換の場で紹介しましたところ、大多数の消費者は円卓会議の考えを支持していました。(伊藤蓮太郎)

巻末別添**1月29日食品添加物クイズ体験ワークショップにおける
グループごとのまとめ****A班****クイズの内容全般**

- 質問形式を統一した方良い。
- 事業者とひとくくりになっているが、対象を明確にするべき。(対象に合った質問内容に)(消費者向けに)
- 1つの問題に対して伝える事を1つに絞った方が理解しやすい。(例えば○か×で)
- 伝いたい事を明確にして問題を作るべき。
- 内容によっては視覚に訴える(イラスト等)

消費者向けクイズの手順

つかみのテストをし → 解説し → 確認テスト

事業者向けクイズの手順

確認テストをし → 解説

B班**クイズ1**

- 解答は○か×かに統一。
- 選択肢を5個程度に。
- 解答から説明につなげる。

クイズ2

- 選択肢の設定の意味付けを解説に加える。

クイズ3

- 『嚥下』という言葉の適否。

クイズ4

- 解説に具体例を加える。
 - ・今日のワークショップのあり方は？クイズ形式でやるのならクイズを最初にやらないとテストになってしまう！
 - ・ワークショップならターゲットをしぼる。
 - ・Cf.今回の募集の題名でも何をするのが分からなかった。

クイズ6～10

- 選択肢は、用語を例にするのではなく、文章を作り法律用語は解説の中で盛り込む。

クイズ全体

- 解答者の知りたい事を伝えることのできる問題作りを。

リスクコミュニケーション

- 今までは、講義的なもの多いのはたしか。クイズをとっかかりに考えていこう！というスタンスは良い。一部の人しか発言しないというものより良い。
- 対象ターゲットをしぼる。または色々な対象の人が一緒に話し合う など、様々なパターンがあるだろう。

C班

感想

- 形式を統一する。
 - と×が混合している → 解答者が混乱する。
 - 一般消費者に対しては（・・・）は知っていますか？の様な雑学を問う形がよい、あいまいな問いと答えは作らない。
 - 対象者に合わせた問題作りが必要。
 - 消費者向け：問1～問5 OK。問6と問8 → 不安をなくすために有効（科学的な裏付け弱い！それが必要。化学的合成品と天然由来のものがある事も説明。
 - 事業者向け：雑学よりも実質的な質問が良い。
 - ・消費者に質問に答えられるゆなもの。
 - ・法律に違反しないという説明。
 - 全体として、問題の主旨が分かりにくい。
- 消費者向け：最初にクイズ → 軽目の解答 → 説明(分かりやすい、疑問に答えるようなこと)。
- 事業者向け：最後に小テストの意味でクイズ。

D班

全体的に

- 問題の順序にストーリー性を持たせる。例：食品添加物とは → 役割は → 安全性は？
- 難しい。
- 対象者別に作った方がよい。
- 選択肢を3～5くらい、選びやすいものにする。
- テストを行うタイミングはどこにするか。

個別の設問

- 量と安全性の関係が分かる設問にする(身近な食品を例)(設問8 ADI)。
- 認可制度など安全性についての設問が良い。
- ①②は添加物が広く昔から使われていることが分かる良い設問である。

- クイズ8の「正しい」はおかしいのでは？
- テーマごとに質疑応答を繰り返し、理解を深めることが必要。

E班

①問題の内容について

- クイズ1の選択項目が多い → 5つ位に。
- クイズ3“えんげ”補助の添加物もつくられつつある → 明解な選択肢をおく。
- クイズ4など解答欄は改行するなど見やすくする。
- 解答に○や×で答えるなど混在している → どちらかにまとめる。
- 消費者向けには、あきらかな誤答と正答を設定する → 円滑なコミュニケーションをはじめやすくなる。
- 消費者はラベルをみて、食品添加物などの表示を理解しているか？
- 消費者と事業者のコミュニケーションをとれる問題、進行(同じ問題を一緒にとく事で思いの相違いを知り合う)。

②今後の課題

- 目的おとし所を明確にした問題作り
- リスクコミュニケーションの進め方 → 事業者と消費者の溝を埋める。

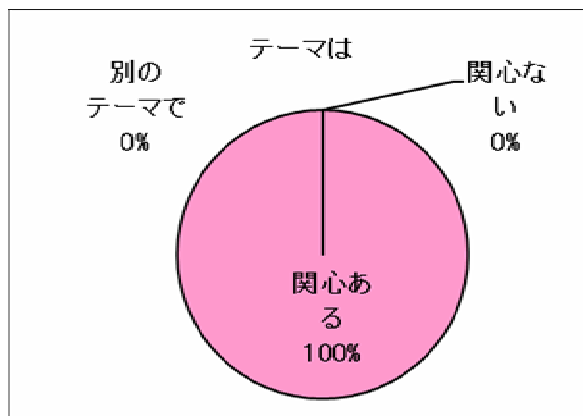
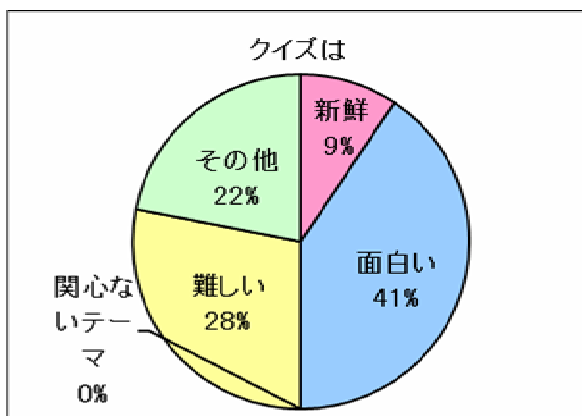
図 参加者アンケート結果 (2010年1月29日ワークショップ。総計20名分の回答集計から)

回答者内訳

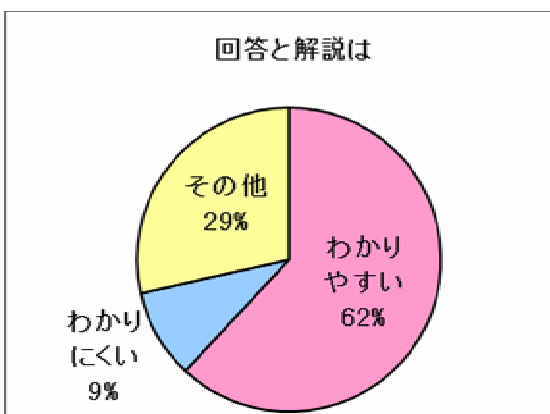
性別		年齢		
男性	女性	10~20代	30~40代	50代以上
9	11	5	11	4

A : クイズについての感想
 の感想

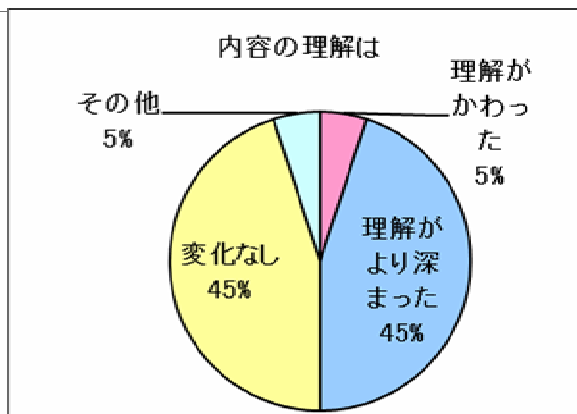
B : クイズのテーマについて



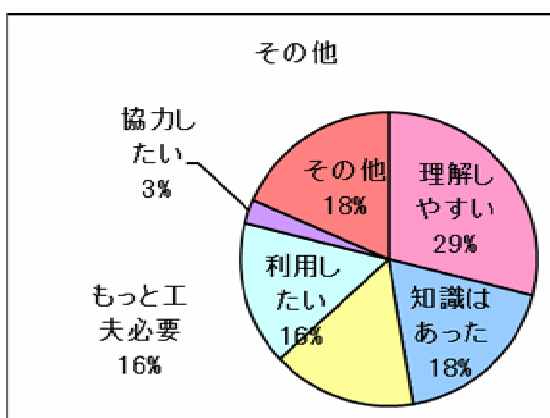
C : 回答と解説について



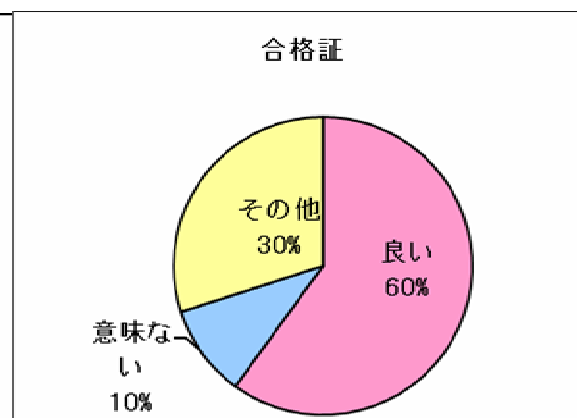
D : 内容の理解について



E : 合格証について



F : そのほかについて



この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。