



## 目次

【巻頭言】	頁
食品衛生責任者制度について考えた	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 3月の主な活動	2
2. 今後の予定	3
3. 品質保証事業検討会の概要	3
<hr/>	
【行政情報】	
1. 食品安全庁創設の閣議決定について	3
2. 薬事・食品衛生審議会食中毒部会の概要	6
3. 食中毒原因菌の食品健康影響評価のためのリスクプロファイル	7
4. 食品中のカドミウムの規格基準の改正	9
5. 神奈川県、茨城県、滋賀県が「食の安全・安心推進条例」の中で食品輸入事務所(者)等の届出制を規定	9
6. 国内産農産物における農薬の使用状況及び残留状況の調査結果	10
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 子どもが使用することのあるアクセサリーに関する調査結果	12
- カドミウム、鉛の溶出について -	
<hr/>	
【企業情報】	
1. 鶏卵の日付等表示マニュアルの改訂版を公表	13
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 食品中の遺伝毒性、発がん性物質へのMOE法の適用	15

### 会員のひろば

「食品の期限表示について」の意見

平成22年4月 27 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](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp)

## 【巻頭言】

## 食品衛生責任者制度について考えた

社団法人東京都食品衛生協会

ひろせとしゆき  
食品安全推進室長 廣瀬俊之

最近、食に関する不祥事が連続して起きている。必ずしも食品衛生の問題だけではないが、こういう話を聞くたびに、食品衛生責任者がその中でどういう役割を果たしたのか大変気になっている。というのは、私は東京都退職後、食品衛生責任者養成講習会の運営に携わっていて、ここで得た経験と以前から感じていたことが重なって、食品衛生責任者の教育や役割などに疑問を持ち、かつ自分自身を振り返って忸怩たる思いがあったからだ。

思えば、食品衛生責任者制度が発足してから40年近くになろうとしている。昭和47年6月、カネミ油症事件の教訓等をうけて食品衛生法が改正され、都道府県知事は管理運営基準を制定することとされ、この中で、食品衛生管理を担う中核として、食品衛生責任者を設置しなければならないことになった。

衛生管理の基本的事項を網羅した管理運営基準は、全業種に適用する性質上曖昧な部分も多く、管理すべき事項は、それまでの何もなかった状態からすれば過剰といえるほど多岐に渡るものであった。衛生管理の体系的な考え方ができていない営業者に対して、準備期間もないままに、兎に角これでやれということであるから、拒絶反応を招いたのは当然であった。また、これは営業者のみならず、第一線の監視機関においても同様であった。

結局、管理運営基準は、その内容の多くを営業者が知らぬままに施行され、その中において、具体的に記述されたのが食品衛生責任者の必置義務である。必ず設置しなければならないということは、食品衛生責任者がいない営業は成り立たないということであり、これは、営業者にとっても行政にとっても緊急事態である。

従って、管理運営基準はその本質から外れて、食品衛生責任者を設置することに集約されてしまった。その結果、資格取得のための講習会（養成講習会）が立ち上げられた。ハードルを高くして責任者が確保できないようでは困るという配慮があったと考えられるが、講習会は、食品衛生責任者の果たすべき役割に比して、決して十分とはいえない内容であった。

東京都における講習会は、制度発足時には2日間10時間、平成7年に規制緩和の観点から責任者制度の全国標準化が図られた後は、全国と歩調を合わせて1日6時間という短時間でされるものとなった。

養成講習会は、食品衛生は言うに及ばず、食品営業に携わる者としての心構え = モ

ラル＝を教育する絶好の機会であり、大小問わずあらゆる業種・業態を対象とするとともに大きな意義がある。しかし、6時間で食品衛生管理に必要な知識や心構えを習得させるといふのは至難の業である。

最近数多く発生する食品営業者の不祥事の責任を食品衛生責任者に負わせるのは酷であろう。しかし、不祥事の多くは、管理システムの破綻が招くものであり、破綻は人に起因する。どのような優れたシステムでも、管理し、実行し、検証し、改善するのは人である。食品衛生責任者に対しては、何よりも食品営業に携わる人としての心構えの教育が必要である。ところが、現状では食品衛生責任者として知るべき最低限の知識を詰め込むのが精一杯で、到底そんなことは望めない。

また、再教育が徹底されていないことも食品衛生責任者制度の実効性が上がらない一つの要因となっている。講習内容の全国標準化に合わせて、食品衛生責任者の再教育が実施されることとなったが、当時の厚生省通知に従い、受講しない場合の取扱いを明記しない制度となり、そのため、当初から制度の効果は一部に止まると想定され、果たして実態はその想定通りとなっている。全国標準化は、食品衛生責任者制度を、国の力によって是正する絶好の機会であったにもかかわらず、規制緩和の箍をはめられたことによりその機会を失ってしまったと言える。

さらに、食品衛生責任者の位置づけにしても、場合によっては営業者（経営者）に对峙しなければならないにも拘らず、地位に関する法的な裏づけが明確にされない中で、対峙して衛生状態の改善を図るなど到底望めないものとなっている。

衛生管理をはじめ、良い食品を作るためには様々な知識と技術が必要である。しかし、その知識と技術を駆使するのは人である。その視点を欠いた現在の食品衛生責任者制度は欠陥を有すると言わざるをえない。また、私のようにその運用に全力を尽し得なかった第一線の監視機関職員もその責は免れない。それでも敢えて言いたい。この不祥事が続く今こそ、食品衛生責任者制度を見直して、食品衛生からより幅を広げ、食の安全・安心を任せることのできる食品衛生責任者を作り出していくことが必要であると。

## 【食科協の活動状況】

### 1. 3月の主な活動

3日 品質保証事業検討会を全麺連会館会議室で開催。

食科協ホームページの更新等につき、関係役員3名が食科協事務所で打合せ。

16日 農水省表示規格課課長補佐 吉松 亨氏を表敬訪問。

18日 江東区役所 NPO 担当課訪問、平成 22 年度 NPO 支援事業への参加の件。

19日 東京都消費者センターを訪問し、情報収集。

25日 食科協ニュースレター第80号(3月号)を発行。

## 2. 今後の予定

6月1日 13時10分から平成22年度通常総会を、14時から会員研修講演会を開催します。会員研修講演会の演題及び講師は次のとおりです。

消費者への食品情報の提供のあり方について

農水省消費・安全局表示・規格課 課長補佐 吉松 亨

トランス脂肪酸の健康影響等について

国立医薬品食品衛生所安全情報部第三室室長 畝山 智香子

## 3. 品質保証事業検討会の概要

3月3日 14時から次のプログラムで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」を開催しました。参加者26名。

座長 関澤 純(食科協常任理事)

14時5分～14時45分 講演

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

14時45分～15時25分 講演

わが社の取組について

ハウス食品株式会社カスタマーコミュニケーション本部

CSR推進室長 池本 正巳

15時35分～16時30分 意見交換

両講師との質疑応答は実際に即したものであり、極めて有益でした。

## 【行政情報】

### 1. 食品安全庁創設の閣議決定について

政府は3月30日に開催された閣議において「消費者基本計画(平成22年度から平成26年度)について(主務省庁：消費者庁)」と「食料・農業・農村基本計画の変更(平成22年度から平成26年度)について(主務省庁：農林水産省)」の2つの事項を決定しました。この2つの閣議決定事項の中で、それぞれが「リスク評価機関の機能強化やリスク管理機関を一元化した「食品安全庁」について、関係省庁の連携の下、検討を行います。」という同一内容の記述で食品安全庁の創設を明記していました。

#### (1) 新たな消費者基本計画(平成22年度から平成26年度)

消費者基本計画については、消費者基本法第9条第1、2項において政府は消費者

政策の計画的な推進を図るため、長期的に講ずべき消費者政策の大綱等の必要な事項を消費者基本計画として定めなければならない旨を、同法第28条では内閣府に消費者政策会議を設置し同会議において消費者基本計画案を作成すること等を規定しています。

この新たな消費者基本計画は「第1 「消費者基本計画」策定の趣旨 ~消費者政策の新たなステージ~」「第2 消費者政策の基本的方向」「第3 「消費者基本計画」の検証・評価・監視」及び今後5年間に講ずべき【具体的施策】の4章で構成されています。その【具体的施策】の「1 消費者の権利の尊重と消費者の自立の支援」の「ウ 食の安全・安心を確保するための施策に取り組みます。」の中の「政策番号23」において上記「食品安全庁創設」のことを記載し、さらに、「担当省庁等」欄において「消費者庁 食品安全委員会 厚生労働省 農林水産省 関係省庁等」と、「実施時期」の欄において「平成22年度以降検討を開始します。」と記載しています。

このほか、食品表示関連の具体的政策のうち主なものは次のとおりです。

「施策番号69」の「具体的施策」：食品表示に関する一元的な法律の制定など法体系の在り方については、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律、食品衛生法、健康増進法等の食品表示の関係法令を統一的に解釈・運用を行うとともに、現行制度の運用改善を行いつつ問題点等を把握し、検討します。「担当省庁等」：消費者庁。「実施時期」：平成22年度から検討を開始し、平成23年度以降、検討結果を踏まえ、必要な措置を講じます。

「施策番号73」の「具体的施策」：トランス脂肪酸等の脂質を始めとする、栄養成分の表示の在り方について、検討を進めます。「担当省庁等」：消費者庁。「実施時期」：引き続き検討します。

「施策番号74」の「具体的施策」：食品の期限表示の更なる周知徹底を図るとともに、設定根拠の明確化などの制度改善等について検討を行います。「担当省庁等」：消費者庁。「実施時期」：直ちに検討に着手します。

「施策番号75」の「具体的施策」：遺伝子組換え食品の表示義務の拡大や食品添加物の表示の在り方について、国際的な対応状況等を踏まえ、諸外国とも情報交換し、十分な研究を行い、検討します。「担当省庁等」：消費者庁。「実施時期」：引き続き検討します。

「施策番号76」の「具体的施策」：「健康食品の表示に関する検討会」において、特定保健用食品等健康増進法に基づく特別用途食品の表示制度の在り方、健康食品の表示の適正化を図るための表示基準及び執行の在り方等について論点整理を行い、消費者委員会へ報告し、その意見を踏まえ、所要の措置を講じます。「担当省庁等」：消費者庁。「実施時期」：平成22年夏を目途に論点整理を消費者委員会に報告します。

「施策番号77」の「具体的施策」：健康食品に関する消費者の理解の促進を図

るため、健康食品に関して正しい情報を提供できる体制の整備を図ります。「担当省庁等」：厚生労働省。「実施時期」：継続的に実施します。

## (2) 食料・農業・農村基本計画の変更

食料・農業・農村基本計画については、食料・農業・農村基本法第15条第1、2、7項において政府は、食料、農業及び農村に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食料・農業・農村に関する施策についての基本的な方針、食料自給率の目標、食料・農業・農村に関し政府が総合的かつ計画的に講ずべき施策等の必要な事項を食料・農業・農村基本計画として定めなければならない旨、おおむね五年ごとに同基本計画を変更する旨等を規定しています。また、同基本法第39、40条において農林水産省に食料・農業・農村政策審議会を設置すること及び同審議会は権限に属する事務を処理するほか農水大臣の諮問に応じ重要事項を調査審議することを規定しています。そこで、これらの規定に基づき食料・農業・農村基本計画が5年ごとに変更されており、新たな基本計画(平成22年度～26年度)についても食料・農業・農村政策審議会が同基本計画の変更案を作成し、閣議において同基本計画の変更が決定され、新たな基本計画が誕生した次第です。

新たな食料・農業・農村基本計画は「第1 食料、農業及び農村に関する施策についての基本的な方針」「第2 食料自給率の目標」「第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策」「第4 食料、農業及び農村に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項」から構成されており、その第3の「1 食料の安定供給の確保に関する施策(1) 食の安全と消費者の信頼の確保 食品の安全性の向上」において次のとおり明記しています。

『「後始末より未然防止」の考え方を基本とし、国産農林水産物や食品の安全性を向上させる。このため、食品中の危害要因の含有実態調査を実施するとともに、科学的根拠に基づく安全性向上のための取組を指針等として提示する。

これらの食品の安全性の向上に加え、安全な生産資材の確保や動植物防疫の推進等の幅広い分野において、安全性向上に活用するための調査研究とその結果の科学的解析を組み合わせ、それに基づく施策・措置とその企画や立案を推進する。

また、科学的知見・データ等の積極的な提供等を通じ、国際基準・規範の策定に貢献する。

さらに、リスク評価機関の機能強化や、リスク管理機関を一元化した「食品安全庁」について、関係府省の連携の下、検討を行う。』

上記の記事の詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.caa.go.jp/planning/pdf/100330keikaku.pdf>

[http://www.maff.go.jp/j/keikaku/k\\_aratana/pdf/kihon\\_keikaku\\_22.pdf](http://www.maff.go.jp/j/keikaku/k_aratana/pdf/kihon_keikaku_22.pdf)

## 2. 薬事・食品衛生審議会食中毒部会の概要

薬事・食品衛生審議会食中毒部会が3月19日、中央合同庁舎5号館共用第8会議室において開催され、平成21年食中毒発生状況の報告、腸管出血性大腸菌0157広域散发食中毒事例等について審議が行われました。その審議において昨年発生した腸管出血性大腸菌0157による広域散发食中毒の3事件の調査結果が厚労省及び国立感染症研究所から報告され、今後の同病原菌による広域散发食中毒の発生・拡大の防止対策として「腸管出血性大腸菌0157による広域散发食中毒対策について」が取りまとめられ、同月30日に公表されました。

### 3事件の概略

事件1：山口県等で発生した事件の患者数は16自治体(17店舗)38名、発症日は8月16日から9月7日、うち37名が「角切りステーキ」を喫食。

事件2：埼玉県等で発生した事件の患者数は7自治体(13店舗)20名、発症日は8月17日から9月5日、いずれも牛横隔膜を原料とする「角切りステーキ」等を喫食。

事件3：東京都等で発生した事件の患者数は6自治体(17店舗)20名、発症日は毒素型の違いから11月14日から12月15日と12月5日から1月2日の2グループ。原因食品は疫学調査による有意差が認められた食材は確認されていないが、原因となった3焼肉チェーン店舗から収去された牛横隔膜から共通の遺伝子パターンを持つEHEC 0157が検出され、後半の患者グループ6名から分離された菌株の遺伝子パターンと一致した。牛横隔膜の原料の遡り調査を実施した結果、すべて東京都内の食肉加工施設においてカット処理されたものであることが判明した。

### 「腸管出血性大腸菌0157による広域散发食中毒対策について」の概略

#### 1 食肉処理施設等における衛生管理について

本食中毒事件については、0157に汚染された加工処理(結着、漬け込み等)生肉が原因食品と推定されている。これらの食肉は食肉処理施設において加工され、各店舗(飲食チェーン店)に出荷されたことが広域散发食中毒事件<sup>1)</sup>の発生要因の一つとなっている。このため、次のとおり、食肉処理施設等において、0157による汚染の低減措置を図ることが必要と考えられる。

(1)原料肉の0157による汚染防止対策として、と畜場の管理者又はと畜業者は、と畜場法に基づく衛生管理基準の遵守を徹底すること。都道府県等は、衛生管理基準の遵守状況を検証するとともに、HACCP方式による衛生管理の導入を推進すること。

(2)食肉処理施設においては、食肉処理業者は、原料肉の管理(受け入れ時の検査、温度管理等)、加工時の交差汚染防止(ロット毎の機械・器具等の洗浄・消毒等)、製品の温度管理等を徹底するとともに、特に、結着及び漬け込み等病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものについては微生物管理を徹底すること。なお、0157の検出試験を実施する場合には、必要な検出感度を確保すること。

## 2 飲食店等における対策について

本食中毒事件については、客が喫食する段階において、食肉の中心部まで十分に加熱されていなかったことも一要因であると推察されていることから、次のとおり、飲食店業者等が対策を講じる必要がある。

なお、厚生労働省及び都道府県等は、飲食店営業者及び消費者に対し、下記対策内容の周知徹底に努めることが重要である。

(1) 飲食店業者が調理して提供する場合には、客が喫食する段階において、中心部を75℃で1分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理がなされていること。

(2) 結着及び漬け込み肉等病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものを客が自ら加熱調理を行う場合には、飲食店業者は、客に対して当該処理が行われている旨及び飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を確実に提供するとともに、調理中に食肉から他の食材へ交差汚染が起こる可能性があるため注意を喚起すること。

(3) 客は、飲食店営業者より提供された加熱調理方法により、確実に加熱調理を行い喫食することが重要である。

## 3 食中毒調査について(以下、省略)

1 広域散発食中毒事件：食中毒菌に汚染された食品が広域に流通し、それにより食中毒が発生した場合には、広範囲な地域において複数の患者が発生することになる。このように、共通の原因食品によって、離れた地域で、または時間的な差をもって患者が発生する食中毒事件を広域散発食中毒事件という。

以上の記事は下記のURLに基づき記述しましたので、詳細はそのURLをご覧ください。

(伊藤蓮太郎)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r98520000005x97-att/2r98520000005xbu.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/03/s0319-10.html>

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/03/dl/s0319-10g.pdf>

## 3 . 食中毒原因菌の食品健康影響評価のためのリスクプロファイル

食安委は自ら評価の案件とした食中毒原因微生物の食品健康影響評価のうち、「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」の評価書は平成21年6月にとりまとめ、厚労省及び農水省へ通知しました。その後、残りの優先3案件「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」「鶏肉中のサルモネラ・エンテリティディス」「カキを主とする二枚貝中のノロウイルス」についての微生物・ウイルス専門調査会における審議が進み、優先3案件のリスクプロファイルが改訂されたことから、4月1



日開催の第326回食安委の審議を経て4月7日に公表されました。その概要は次のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

リスクプロファイルとは：リスク評価を実施するための資料として、その対象となる食品衛生上の問題を整理し、概要を簡略にまとめた文書。

[http://www.fsc.go.jp/sonota/risk\\_profile/risk\\_profile.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_profile.pdf)

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/attachedFile/download?retrievalId=kai20100401sf&fileId=003>

### 腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について

食品安全委員会では、「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌に関するリスクプロファイル」をまとめました。このリスクプロファイルには、腸管出血性大腸菌感染症の発生が徐々に増加しつつあること、牛肉及び牛内臓の生食が腸管出血性大腸菌による食中毒の発生の大きな原因となることが示されています。そのため、レバーなどの牛内臓や牛肉を食べる場合には、次の点に十分注意してください。

- 1 レバーなどの牛内臓や牛肉を生で食べることはひかえること
- 2 腸管出血性大腸菌は75℃で1分間以上の加熱で死滅するので、牛内臓や牛肉を調理する際には、中心部までよく加熱すること
- 3 特に乳幼児やお年寄りでは、死亡したり重い症状になることがあるので、生や加熱不十分なレバーなどの牛内臓や牛肉を食べないように、周りの方も含め注意すること

また、他の病原微生物についても食中毒予防に関する情報を御覧いただき、十分注意してください。

#### <参考>

食中毒病原微生物に関する食品健康影響評価のためのリスクプロファイル

- ・ 牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌（平成22年4月）[PDF]
- ・ その他のリスクプロファイル

食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会の審議

- ・ 審議結果（全体版）[PDF]
- ・ 国民への情報提供について（審議結果抜粋）[PDF]

食中毒予防

- ・ 食中毒予防について
- ・ 食中毒を防ぐ加熱[PDF]

食中毒病原微生物に関する食品健康影響評価書

- ・ 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ

#### 4. 食品中のカドミウムの規格基準の改正

厚労省は4月8日、「食品、添加物等の規格基準」の「穀類、豆類及び野菜」の項で規定する「1 穀類及び豆類の成分規格」中の「米にあつてはカドミウム及びその化合物をCdとして1.0ppm以上含有するものであつてはならない」旨を、「米(玄米及び精米)にあつてはカドミウム及びその化合物をCdとして0.4ppm以上含有するものであつてはならない」旨に改正しました。併せて、同項の「2 穀類及び豆類の成分規格の試験法」中で規定していたジチゾン・クロロホルム法を削除し原子吸光法だけに改正しました。

今回の改正は、平成21年8月に食安委から「カドミウムの耐容週間摂取量は、総合的に判断して7 $\mu$ g/kg 体重/週に設定した。」とする食品健康影響評価を受けた後、厚労省は平成21年12月に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会へ「食品中のカドミウムの規格基準の一部改正」を諮問し、同分科会から「玄米及び精米中にCdとして0.4ppmを超えて含有するものであつてはならない」と改めることが適当であるとの答申を受けたことに基づくものです。施行日は平成23年2月28日です。なお、次の表は現行の「食品中のカドミウムの基準値」を掲げたものですが、米(玄米)欄の食品名と基準値が改正されたこととなります。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

食品	基準値
米(玄米)	1.0 mg/kg 未満
清涼飲料水 (ミネラルウォーター類を含む) 製品	原水 0.01 mg/L 以下 検出してはならない
粉末清涼飲料	検出してはならない

米については、平成22年4月8日に「玄米及び精米中に0.4 mg/kg 以下」に改正(平成23年2月28日施行)。

[http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/12/dl/s1202-2c\\_0001.pdf](http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/12/dl/s1202-2c_0001.pdf)

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai298/dai298kai-siryoku3-1.pdf>

[http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/cadmium/kikakuki\\_jun.html](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/cadmium/kikakuki_jun.html)

#### 5. 神奈川県、茨城県、滋賀県が「食の安全・安心推進条例」の中で食品輸入事務所(者)等の届出制を規定

国が食品安全基本法を制定したことに伴い、殆どの都道府県が「食品の安全の確保に関し、基本理念を定め、並びに都道府県・事業者の責務及び都道府県民の役割を明

確にしかつ食品安全確保・健康影響の未然防止の施策を推進することにより、食品の安全を確保し、もって都道府県民の健康の保護を図ること」を目的とした通称「食の安全・安心の推進条例」を制定しています。神奈川県(政令指定都市を含む)、茨城県及び滋賀県は平成21年に通称「食の安全・安心の推進条例」を制定し、同条例の中で食品の自主回収届出制を規定するとともに、県内における輸入食品の安全性確保をより一層図ることを目的とした「食品輸入事務所・事業所(者)の届出」を義務化し、神奈川県と茨城県は4月1日から施行されました。滋賀県は本年中に施行されることになっています。

知事あての主な届出事項は3県とも類似しており、食品等輸入事業者の氏名及び住所(法人にあっては、名称、代表者の氏名及び主たる事務所の所在地)、食品等輸入事務所・事業所の名称及び所在地、主要な輸入品目、食品等の製造所又は加工所が所在する国名、業務の形態等です。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.pref.kanagawa.jp//osirase/15/1390/azen/jourei/joureitop.html>

[http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/eisei\\_hou\\_jyorei/anshinsuishin/index.html](http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/eisei_hou_jyorei/anshinsuishin/index.html)

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/annzenzyourei/annzenzyourei.html>

## 6. 国内産農産物における農薬の使用状況及び残留状況の調査結果

農水省は、農薬の適正使用の推進、農産物の安全性の向上に関する施策の企画立案のための基礎資料を得ることを目的として、「食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング年次計画」に基づき、農産物を生産している農家における農薬の使用状況及び産地段階における農産物への農薬の残留状況の調査を実施し、4月12日に平成20年度の調査結果を公表しました。

その概要は次のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouyaku/pdf/100412-01.pdf>

### 1 使用状況調査

#### (1) 調査方法

平成20年度の調査は、穀類、大豆、野菜及び果実の農産物を生産している農家4,729戸を対象とした。それらの農家が、地方農政事務所等から配布された農薬使用状況等記入簿に農薬の使用状況を記帳し、地方農政事務所等は農産物の出荷時期に当該記入簿を回収した。

この記入簿に記帳された内容をもとに、使用された農薬の適用農作物、使用量又は希釈倍数、使用時期及び使用回数を確認を行った。

#### (2) 調査結果(概況)(別表1 省略)

調査対象とした4,729戸の農産物販売農家のうち、4,717戸(99.7%)の農家は適正に使用していることが認められた。12戸の農家で、以下のような14件(のべ件数)の不適正な使用が認められた。

不適正な使用の主な事例(複数回答あり)

ア使用してはいけない作物へ誤って使用した事例(4件)

イ使用量又は希釈倍数が適切でなかった事例(3件)

ウ使用時期を誤って使用した事例(5件)

エ使用回数を誤って使用した事例(2件)

不適正な使用が多く認められた作物

いちご、ほうれんそう

(注)のべ件数：1戸の農家で2種類の不適正な使用が認められた場合、2件として計算。

## 2 農薬残留状況調査

### (1) 調査方法

試料点数

調査対象となる各農産物の出荷量等を勘案しつつ、1,428点(穀類及び豆類(149点)、野菜及び果実(1,279点))の試料を調査対象とすることとし、都道府県に割り当てした。

試料採取方法

1の使用状況調査を実施した農家のうち、試料の提供及び残留農薬の調査実施に了解が得られた農家が生産した出荷段階の農産物を調査対象試料とし、穀類及び豆類は無作為に採取して合成縮分の上1kg以上となるよう、野菜及び果実は無作為に5個以上かつ合計重量が2kg以上となるよう採取した。

分析方法

ア分析対象農薬

調査対象となる各農産物に使用が認められた農薬のうち、分析法が確立している農薬を選定した。

イ分析法

「食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である試験法について」(平成17年1月24日付け食安発第0124001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)の別添の第2章(一斉試験法)及び第3章(個別試験法)に定められた試験法及び精製溶媒に一部修正を加えた試験法を用いて分析した。

定量限界

各農薬ごとに残留基準値の10分の1以下となるよう設定した。(別表3及び4 省略)

妥当性確認

代表的な作物と農薬の組合せで添加回収試験を実施した。回収率は70%~120%の範囲であった。

(2) 調査結果(概況)(別表3及び4 省略)

1,428点の試料のうち、定量限界以上の農薬が検出された試料は、合計1,166点(のべ点数)であった。

また、調査したすべての試料において、食品衛生法に基づく残留農薬基準を超える農薬はなかった。

(注)のべ点数：1試料から2種類の農薬が検出された場合、2点として計算4調査結果を受けた対応。

不適正な使用が認められた農家に対して、地方農政事務所等及び都道府県が農薬の適正使用の徹底を図るよう指導した。

今回の調査結果を都道府県に通知するとともに、農家等使用者に対して改めて農薬の適正使用の周知徹底を図るよう要請した。

都道府県等による農家等に対する農薬の適正使用の指導等に活用するため、平成21年度も同様の調査を実施しており、平成22年度以降も農薬の使用状況及び残留状況の調査を継続する予定である。

その際、調査対象の農産物に使用が確認された農薬を分析し、作物残留の傾向を把握することとしている。なお、調査内容については、これまでの調査結果をもとに見直しを行っている。

## 【消費者情報】

### 子どもが使用することのあるアクセサリーに関する調査結果

#### - カドミウム、鉛の溶出について -

国民生活センターは、米国消費者製品安全委員会(CPSC)が2010年1月29日に中国製子ども用アクセサリー(Children's Metal Necklaces)から高濃度のカドミウムが検出され輸入業者が自主回収しており消費者は使用しないよう注意喚起したことなどを受け、国内に流通している輸入品の子どもが身につける可能性のある金属部分を含むアクセサリーについて、カドミウムの溶出量に関するテストを1月から3月にかけて実施しました。その際、2006年の厚労省「金属製アクセサリー類等に含有する鉛量に関する試買調査」で鉛溶出のものが見られたことを踏まえ、鉛についてもテストすることとしました。3月25日に公表されたこれらのテスト結果等の概要は次のとおりです。なお、CPSCは3月11日には中国製Children's Metal Charm Braceletsについて高濃度のカドミウム検出と自主回収並びに使用中止の注意喚起をしました。これらの詳細は下記の国民生活センター及びCPSCのURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

[http://www.kokusen.go.jp/pdf/n-20100325\\_1.pdf](http://www.kokusen.go.jp/pdf/n-20100325_1.pdf)

<http://www.cpsc.gov/cpsc/pub/prereel/prhtml10/10127.html>

<http://www.cpsc.gov/cpsc/pub/prerel/prhtml10/10162.html>

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2006/06/dl/s0613-7f.pdf>

## テスト結果等の概要

### (1) カドミウムの溶出

214 銘柄全てで、国際標準化機構の玩具規格を超えるものはなかった国内では、子ども用の金属製アクセサリーに関するカドミウムの基準等はないが、国際標準化機構の玩具規格(ISO 8124-3)では、金属材料を使った玩具のカドミウム溶出限度値が75 mg/kg(=  $\mu\text{g/g}$ )と定められている。そこで、この方法を参考に、各銘柄1 検体ずつでスクリーニング試験を行ったところ、214 銘柄全てで75 mg/kg を超えて溶出するものはなかった。

### (2) 鉛の溶出

食品衛生法の金属製アクセサリー玩具の方法で調べたところ、法令違反ではないが、214 銘柄中9 銘柄で一定量(90  $\mu\text{g/g}$ )を超える溶出が認められた今回のテストの際には、2006 年の厚生労働省の「金属製アクセサリー類等に含有する鉛量に関する試買調査」で、鉛が溶出しているものがみられたことを踏まえ、鉛についても併せて調べることにした。なお、鉛については、2008 年に食品衛生法で金属製アクセサリー玩具の溶出試験法及び基準が設定されたため、これに準拠し各銘柄1 検体ずつでスクリーニング試験を行った。

その結果、今回のテスト対象銘柄には食品衛生法の対象外のものも含まれているが、参考にこの基準(90  $\mu\text{g/g}$ )と比較したところ、214 銘柄中9 銘柄(検出率4.2%)で90  $\mu\text{g/g}$  を超えて鉛が溶出した(表2、写真1、省略)。ただし、9 銘柄については、食品衛生法の規制対象である「金属製のアクセサリーがん具」には該当していなかった。なお、この9銘柄で、複数の検体が入手できたものについては、再度試験を行ったところ、90  $\mu\text{g/g}$  を下回るものもあり、同じ銘柄であっても個体によりバラつきが大きいことが分かった。

また、この9 銘柄の内訳はネックレス8 銘柄、指輪1 銘柄であり、ネックレスから鉛が多く溶出する傾向がみられた。

(编者注)参考資料1-2 中のアクセサリーのNo.144 は取扱い事業者が4月16日に販売自粛を申し出ました。

## 【企業情報】

### 鶏卵の日付等表示マニュアルの改訂版を公表

(社)日本養鶏協会の鶏卵日付表示マニュアル改訂検討委員会は、消費者庁の発足

及び「鶏卵の表示に関する公正競争規約」の施行等を契機に、消費者目線に合わせた取組みを一層推進することとし、3月18日「鶏卵の日付等表示マニュアル - 改訂版 -」を作成、公表しました。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.jpa.or.jp/news/general/image/pdf/manual.pdf>

#### (1) 表示マニュアル改定の目的・趣旨

平成 10 年に従前の表示マニュアルを制定して以来、当業界における表示マニュアルに基づく適正表示の徹底などによりサルモネラ食中毒の発生件数・患者数はともに大きく減少してきました。一方で、この間につぎのような大きな動きもありました。

消費者の“食の安全・安心”への関心が急速に高まってきたこと。

平成 16 年 11 月、公正取引委員会から鶏卵表示のあり方についての是正が求められ、併せて、“鶏卵の公正競争規約の設定”が求められたこと。

- ・この規約が平成 21 年 3 月に官報告示されるとともに、同年 6 月にはこの規約の運営組織としての“鶏卵公正取引協議会”が設立したこと。

消費者庁が発足したことから、鶏卵業界としては鶏卵の表示についてこれまで以上に消費者目線に合わせたより厳格な取組みが必要となっていること。

以上のこと等から、鶏卵業界としては、鶏卵の賞味期限についてはこれまでのサルモネラ食中毒対策に重点をおいた表示マニュアルに加えて、より積極的に一層消費者目線に立脚したものとすることにしました。

#### (2) 賞味期限の改訂

賞味期限については“産卵日起点”であることを“より明確化”するとともに、“家庭での生食用として消費される鶏卵”については“産卵日を起点として 21 日以内を限度として表示”することを新たに制定・公表することとしました。

なお、鶏卵の保管温度については 25℃ 以下に努めるものとしますが、止むを得ずこの温度を超える場合にあっては、従前の表示マニュアルに従って賞味期限を表示するものとしています。

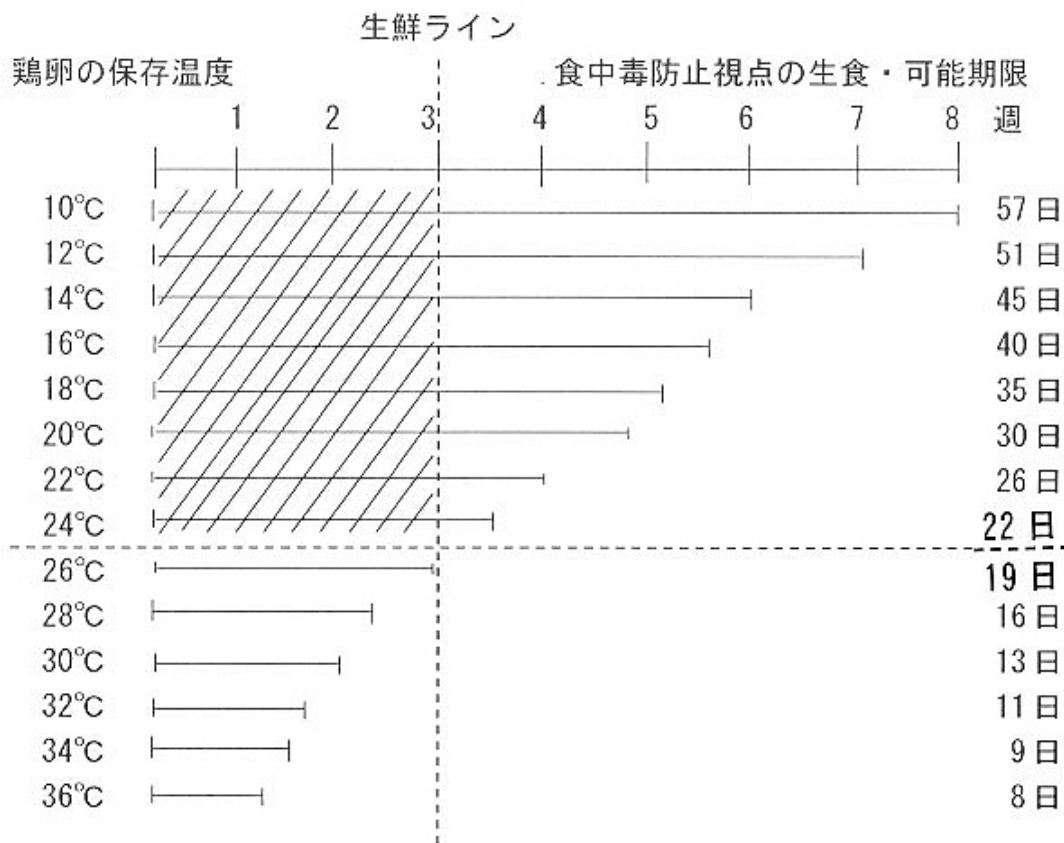
従前の表示マニュアルでは、販売後に家庭等の冷蔵庫（10℃ 以下）に保管される期間（7 日間と見込む）を加えたものが鶏卵を生食できる標準的な期限として、10℃ から 36℃ までの保存温度ごとの「鶏卵の生食できる期限」を示していました。

#### (3) 産卵日（用語）の定義

鶏卵については、原則として毎日集卵をするものとします。

なお、不測の事態等により集卵できなかった場合、例えば、10月1日産卵の集卵ができず、10月2日に集卵した場合は、全ての鶏卵を10月1日の産卵日とします。

### 従前の賞味期限と新たな賞味期限の比較



注： [Hatched Area] は 生鮮の視点を加味した新たな生食用鶏卵の賞味期限 (25°C以下で保存され、かつ21日以内)

#### 【学術・海外行政情報】

#### 食品中の遺伝毒性、発がん性物質への MOE 法の適用

Benford D, Bolger PM, Carthew P, Coulet M, Dinovi M, Leblanc JC, Renwick AG, Setzer W, Schlatter J, Smith B, Slob W, Williams G, Wildmann T.

( Food Standards Agency, UK )

Food Chem Toxicol. 2010 Jan, 48 S1: S2-S24.

本報告は、“ 遺伝毒性かつ発がん性物質のリスク評価：新アプローチ ” と題した国際会議の勧告に従い、国際生命科学協会 ( ILSI ) 欧州支部が設けた専門家委員会がとりまとめたものである。動物試験における経口発がん性の用量反応曲線の「 起点 」



(point of departure、外挿点)と人の食事由来暴露量(摂取量)間のMOE(\*)の算定のため12の遺伝毒性・発がん性物質を選らんだ。MOEはリスク管理施策の優先付けを支えるものとして用いられ、MOEが大きい場合人の健康への危害は少ないことを伝える。「起点」と推定暴露量の設定手法の違いにより、大きく異なるMOE値が得られる。従って、MOE法の結果がリスク管理者に信頼され、価値あるものとなるためには、発がん性毒性指標の選定並びに試験データからの数理モデルの適用が明瞭に記されまた選定根拠が示される必要がある。算定結果の透明性を確保に資するためのMOE算定法の概要を提案した。

\*MOE (margin of exposure) : 暴露限界。毒性試験で得られた無影響量(NOEL)又は無毒性量(NOEL)をヒトの暴露量(摂取量)あるいは推定摂取量で割り算する。

(石井健二)

## 会員のひろば

「食品の期限表示について」の意見

NPO法人食科協 伊藤蓮太郎

消費者庁は3月24日に、食品の期限表示に関する意見募集を行いました。その趣旨は、「現行の表示基準を遵守しながらも、期限表示の取扱いの実態において消費者を不安にさせる様々な事案が発生している」ので、「消費者庁において問題点を整理し、運用の改善や効果的な周知方法を検討することにしたい」ということにあると考え、小生個人の意見を提出することにしました。

しかし、意見募集の趣旨の理解は正しいのか？ 消費者を不安にさせる様々な事案を十分に承知しているのか？等々に少々不安がありましたので、4月に発足したばかりの「食科協メール交換グループ」の場を借りて、小生の意見案に対する皆様の追加・訂正等の意見をお願いしました。何人もの皆様からいろいろなご意見を頂き誠にありがとうございました。最終的には下記のことを食科協に勤務する伊藤の意見として提出しました。

1. 今回の期限表示(消費期限と賞味期限)に関する意見募集の背景であります「これらを遵守しながらも、期限表示の取扱いの実態においては、消費者を不安にさせる様々な事案が発生しているところだ。」の現状には、消費者基本法にも記されている「消費者の権利の尊重」と「自立の支援」(即ち、消費者教育)の二つの基本理念に立ち返り対処することが肝要です。すなわち、食品事業者による関係法令の遵守を一層促す共に、期限表示の制度と運用の情報提供、及び教育の充実を期待します。情報提供、教育については、例えば、質疑応答集の改定、表示例の紹介、意見交換会、学校教育をふくめ食育での実施など、一層の推進を図る必要があると考えます。

食品安全基本法においても消費者の役割(第9条)として、「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、食品の安全性の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすものとする。」と規定していますが、前段の「知識と理解を深める」ことに対する支援が遅れていることが、上記の「背景の現状」を生じせしめる大きな原因になっているのではないのでしょうか。

2. 表示基準では、「製造加工年月日から賞味期限までの期間が3ヵ月を超える場合、年月日を年月に代える」ことを認めています。その根拠は、細菌学的には勿論のこと、理化学的にも安全性及び品質保持が安定的・恒常的であるからと理解しております。消費者への情報提供にあたりこの点についても科学的に説明下さい。

また、妥当であるなら、消費者の理解も得て、業界ごとに該当食品は年月表示に統一することもお考え下さい。

3. 賞味期限は未開封の食品(商品)に対する規定であることを周知するとともに、賞味期限が3ヵ月を超える食品(商品)の場合には、例えば、「開封後は10 以下で汚染しないようしっかり蓋をして保管し、 日以内に使い切るようにしてください」と表示又は表示以外の情報提供手段(ホームページ等)で消費者に知らせよう食品事業者を指導する措置を提案します。

賞味期限が3ヵ月を超える食品(商品)にも、種々のものがありますが、現状は、「開封後は早めにお召し上がりください」と表示している例が殆どでしょう。

例えば、「開封後は早めにお召し上がりください」と表示されていた場合、一般的には1週間以内と理解されるのではないのでしょうか。醤油、ジャム、粉末食品等を家族2人で消費する場合、使いきるのに2週間以上は要するのではないかと思います。そこで、賞味期限が3ヵ月を超える食品(商品)を購入した消費者には、消費者自身が醤油等の容器包装に「使い切る日は 日」と記載するよう指導することも「消費者の自立」を支援する方策の一つではないのでしょうか。

4. 現行の期限表示に関する基準自体は基本的には良くできていると考えますので、表示基準をより良く運用するための微改正に止め、むしろQ&Aの改定・充実を行い、しばしばの意見交換会等を通じ相互理解を深めることの方が効果的と考えます。

また、参考「これまで消費者庁に寄せられた消費者等の主な問題意識」に例示されている「個包装への表示」については、まさに、「消費者の自立」の支援に関することです。

例えば、インスタント味噌汁1食分の小袋10個入りの商品を購入した場合、その消費者自らが外装に表示されている賞味期限を10個の個包装に転記すべきことと考えます。この転記こそが、まさに、消費者基本法第7条が規定する「消費者は、自ら進んで、その消費生活に関して、必要な知識を修得し、及び必要な情報を収集する等自主的かつ合理的に行動するよう努めなければならない。」という自らの行動であり、食品安全基本法第9条が規定する消費者の役割ではないのでしょうか。 以上

## 編集後記

3月30日の読売新聞夕刊の見出し「食品安全庁の創設検討」に驚き、早速、消費者基本計画の内容を調べると、【行政情報】でご紹介したとおりの新設計画が明記されていました。国・県の現役食品衛生監視員として食品安全確保の真只中での業務に30年間、元食品衛生監視員として側面からの支援業務に20年間努め、まだ10年は引退できないと食科協業務に励む編者としては、生活水準の向上、経済社会の発展、科学技術の進歩等に伴う食品安全衛生行政の変遷或いは進展に、時の流れの恐ろしさや人の叡智の遠大さに驚嘆するばかりです。

食品安全基本法が制定され、食品衛生法が抜本改正された平成15年に、農水省は農水省設置法を改正し、第4条(所掌事務)に第14項「農林水産物の食品としての安全性の確保に関する事務のうち生産過程に係るものに関する事(食品衛生に関する事及び環境省の所掌に係る農薬の安全性の確保に関する事を除く。)」を新設しました。この改正により、それまでは食品衛生法(或いは厚労省)に遠慮しつつ、畑の野菜や湾内の養殖魚等の農産物や水産物の安全確保対策を講じていましたが、平成15年以後は消費・安全局を組織し、生産過程における農林水産物の食品としての安全性の確保対策に積極的に取り組むようになり、さすがは農水省と驚きました。平成15年の農水省設置法改正から推察すると、食品安全庁創設の仕掛け人は農水省か食安委ではないでしょうか。少なくとも厚労大臣ではないでしょう。

このことで決して疎かにできないことは、国又は政府間の連携・調整よりも数十倍も重要なこととして、食品安全衛生確保政策等に関する国(政府・大臣)と都道府県(地方公共団体・知事・市長)との緊密な連携・調整が不可欠ということです。現に、食品表示については、食品衛生法、健康増進法及びJAS法に基づく食品表示関連の事務が消費庁へ移管されましたが、関係法令の一元化が遅れていることもあり、国(消費者庁、厚労省、農水省)と都道府県との連携・調整が不十分或いは殆ど行われていないと聞きます。食品の安全衛生確保行政の場合は直ちに健康影響に関わりますので、絶対に、食品表示のような連携・調整の不十分等が発生しないようにしなければなりません。(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。