

## 食科協ニュースレター 第97号

8月号

## 目次

頁

## 【ご挨拶】

「NPO 法人 食科協の常任理事として何をしたいか」	東島弘明	2
----------------------------	------	---

## 【食科協の活動状況】

1. 7・8月の主な活動		4
2. 今後の予定	関澤 純	

## 【講演会報告】

平成23年度第1回食の安全に関する勉強会「腸管出血性大腸菌食中毒について」の概要	森田邦雄	4
------------------------------------------	------	---

## 【行政情報】

1. 特定の農家から出荷された牛の肉の流通調査結果(第20報)ほか		7
2. 生食用食肉(牛肉)に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)についての意見募集		9
3. 生食用食肉の規格基準及び表示基準の設定に関する意見募集		10
4. 節電に伴う食品等の温度管理の徹底について	伊藤蓮太郎	12

## 【消費者情報】

国民生活センターが注意喚起 「放射性物質の不安につけこむ広告や勧誘にご注意を！」	森田満樹	13
---------------------------------------------	------	----

## 【学術・海外行政情報】

FDAは執行や法令遵守活動をオンラインで情報開示	榎元徹也	16
--------------------------	------	----

## 【中国食品安全情報】

中国産冷凍インゲンから高濃度の農薬ジクロロポスを検出した事案の行政対応	東島弘明	17
-------------------------------------	------	----

## 【編集後記】

19

平成23年8月16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)

## 【ご挨拶】

“ NPO 法人 食科協の常任理事として何をしたいか ”

常任理事 東島 弘明

最近、食の安全確保対策は、2001年9月11日の米国における同時多発テロ事件の発生以降、従来の自然又は偶発的に発生する魚介類の毒化や食中毒、食品由来感染症、放射性物質の食品汚染などに対する“ Food Safety ”に加えて、悪意による意図的な行為、「食の脅威」に対する“ Food Security ”の二重柱の構造になっていると考える。

米国では、2009年から食品安全強化に関する複数の法案が審議され、2010年12月に上院、下院を通過した「食品安全近代化法」(H.R.2751 FDA Food safety Modernization Act)について、オバマ大統領は、2011年1月4日に署名した。この法律により、施設の所有者等(経営トップ)は、食品に与える危害等を評価し、当該危害の発生を最小限にするか、予防管理(食品と表示に不正がないことを保証する)を実施しなければならない。食品企業の経営トップは、今後、消費者に対し食品安全を図るためセキュリティに着目した新たな責務を求められる可能性が高い。

一方、我が国では、戦後の終わりとして、昭和50年代(1975年~)は、食が満たされ、飽食と言われた時代の1984,1985年、[京阪神](#)を舞台として[食品](#)会社を標的としたグリコ・森永事件(連続企業脅迫事件)が起こった。いわゆる“かい人21面相事件”である。この事件の結果、「流通食品毒物混入防止法」([昭和62年9月26日](#)付け、法律第103号)が制定され、流通食品への毒物の混入等の処罰ができるようになった。

それから20数年後、2001年の米国同時多発テロ事件以降、食品テロ対策が国際的に求められ、各国で法整備が適宜進められている。

我が国でも、食品テロのように大規模で悲惨な健康被害を引き起こす事件の発生はないが、食品の偽装や虚偽表示、不正・不祥事に関わる事件や意図的な危害異物の食品混入など食品犯罪が続発している。

例えば、

我が国では、次のような事件が発生している。

2007年、伊勢土産で知られる和菓子の製品「AF餅」の製造日(消費期限等)偽装問題が起こった。AF社(三重県伊勢市)は店頭で売れ残った商品を回収し、餡と餅を分離するなどして再利用していた。老舗菓子店の売れ残りの再利用という不祥事は、経営陣の責任問題に発展し、消費者の大きな不信を招いた。(07/10/20、[産経新聞](#)、参考、要約)

食肉加工会社が国のBSE対策の補助金を不正取得するため、輸入牛を国産牛と偽装した。トップは法令遵守を標榜していた。専務・常務の幹部が承知の上偽装工作し、証拠隠滅を指示した。この幹部は有罪判決を受け。社長は引責辞任した。(「企

業不祥事防止と監査役」、要約)

2008年、中国製冷凍ギョーザによる健康被害事件が起こり、有機リン系殺虫剤(メタミドホス)が検出された。(08/2/22,5/29、読売新聞、要約)

2008年、福岡県直方市の和菓子メーカーの製品から高濃度の有機リン系殺虫剤成分「フェニトロチオン」が検出された。メーカーは、自主回収対象製品の14万5千個中、販売店から3万7千個を回収した。(08/11/19、西日本新聞、要約)  
中国でも、危害異物の食品への混入事件が相次いだ。次のメラミン混入事件は、その中でも深刻な事件であった。

中国の検査検疫総局は、2008年9月、国内でメラミンが混入された乳幼児用調製粉乳に関する情報を公表した。22の製造者、69製品からメラミンが検出された。含有量の高いものは、2563mg/kgであり、それ以外のものは0.09~619mg/kgであるとした。また、メラミン汚染の粉ミルクで乳児数千人が急性腎臓障害を起こし、死者も発生したという。混入の要因は、タンパク質含有量を高く見せるため、酪農家、集乳業者が出荷前、集乳時の貯蔵タンク等において水で増量した牛乳にメラミンを入れたことである。(08/09/19、朝日新聞、参考、要約)

我が国において、このような不正・不祥事や意図的な犯行等の事件は、これまで、犯罪の視点が強く、警察権で捜査される事案であったため、食品安全問題として考えられることは殆どなかった。

しかし、食品偽装等の不正・不祥事が続発し、また危害をもたらす意図的な犯行が食品企業の製品等を対象に発生していることから、食品企業は、その抑止効果を得るためにセキュリティに関する意識を高め、必要な防御対策の実施が求められるような状況になってきている。

企業においては、最近、経営トップの責務として法令順守の徹底が求められる中、内部統制マネジメントの体制づくりが多くの企業で行われている。

特に、食品安全を確保するため食品貿易においては、不正・不祥事の対策や意図的な犯罪行為に対する防御措置が求められる時代がやってきている。しかし、我が国の関係者の関心は低いのが現状である。また、不正・不祥事の未然防止対策として、衛生管理対策が効果的に機能するとは思われない。従って、内部統制の中に食品防御に着目したセキュリティ対策の構築が望まれる。

そこで、微力ではあるが、食の安全に係るセキュリティ対策についても、役に立つような情報の提供に努めていきたいと考えている。

(財団法人 日本冷凍食品検査協会 顧問)

**【食科協の活動状況】****1. 7、8月の主な活動**

- 7月26日 常任理事会開催（15：00～17：00。全麵連会館  
会議室）
- 7月27日 日本食品化学研究振興財団によるシンポジウム開催助成に  
「施行後5年を経過した残留農薬等のポジティブリスト制度  
の検証」シンポジウムの支援で応募
- 7月27日 伊藤顧問が大阪食品衛生協会の淡野専務理事と今後の協力につき  
面談
- 8月1日 腸管出血性大腸菌に関する勉強会を開催（14：00～17：  
00。日本冷凍食品検査協会8階研修センター。報告は[講演会報告](#)  
[をご覧ください](#)）
- 8月4日 電力事情の悪化に対する食品安全への取り組みについて  
（提案 その2）「計画停電時の飲食店における食品衛生への取り  
組みから」を関係者に発信
- 8月9日 北村常任理事と伊藤顧問が法務局に出向き、食科協役員の退任と新  
任の届けを行った。
- 8月16日 食科協ニュースレター第97号（8月号）発行
- 8月25日 運営委員会開催
- 8月30日 常任理事会開催

**2. 今後の予定**

- 9月8日 食品表示を考える勉強会を開催予定（14：00～17：00  
芝エクセレントビル 地下1階 KCDホール。詳細は勉強会の  
開催案内をご覧ください）
- 11月1日 食科協シンポジウム  
「施行後5年を経過した残留農薬等のポジティブリスト制度の検証」  
（詳細は9月公表予定）

**【講演会報告】**

平成23年度第1回食の安全に関する勉強会「腸管出血性大腸菌食中毒に  
ついて」の概要

平成23年8月1日14時から17時まで財団法人日本冷凍食品検査協会8階研修センターで開催された標記勉強会の概要は次の通り

## 1 欧州における腸管出血性大腸菌O104食中毒等について

演者 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課課長補佐 鶴身和彦

- (1) 5月中旬以降、ドイツ北部を中心に腸管出血性大腸菌(EHEC)O104感染事例が拡大し、溶血性尿毒症症候群(HUS)が相次いで確認された。原因食品として、当初ドイツ保健当局はスペイン産きゅうりからEHECを検出した旨公表したが、その後患者との関連性を否定、6月10日もやし等の新芽野菜(スプラウト)であることを公表した。
- (2) この食中毒の患者は、ドイツを旅行した15カ国の外国人(スウェーデン、フランス、デンマーク、アメリカ等)を含め、患者数3,941名、死亡者52名、うち、HUSの発症は909名であった。
- (3) この菌は、Ampicillin,Piperacillin/Sulbactam等の抗菌性物質に対して耐性を持っていた。
- (4) また、フランス政府は6月24日、EHEC O104:H4の集団発生(成人女性6名男性2名計8名)を公表、地方で生産された発芽野菜が原因の可能性を示した。
- (5) 欧州食品安全機関(EFSA)は、ドイツで流行している菌株は、EHECと腸管凝集性大腸菌(EAEC)双方の毒性特徴を有していること、現在までにO104が流行感染症や疾病の原因とされたことはないとしている。
- (6) 欧州委員会は、7月5日、2009年から2011年までの間、エジプトから輸入されたフェヌグリークの種の全ロットが市場から回収され、廃棄されるようにと規制した。
- (7) 4月7日以降、富山県、横浜市等3県2市において「焼肉酒家えびす」のユッケを原因とする腸管出血性大腸菌O111食中毒が発生し、有症者169名、死亡者4名であった。これを受け、7月6日厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会を開催し、生食用牛肉について食品衛生法に基づく規制が検討された。  
その主な点は、加工基準として肉の表面から1cmまでを60-2分間加熱すること、成分規格として腸内細菌科Enterobacteriaceaeが25gで不検出とするという内容で、食品安全委員会に諮問することとなった。

## 2 「焼肉酒家えびす」の腸管出血性大腸菌O111食中毒をリスクアナリシスの考え方でその対策を検討する

演者 国立保健医療科学院国際協力研究部上席主任研究官 豊福 肇

- (1) 演者は、8月1日午前中に開催された食品安全委員会第25回微生物・ウイルス専門調査会の専門委員として出席し、厚生労働省から諮問された「生食用食肉(牛肉)に係る食品健康影響評価について」の検討結果をもとに講演した。
- (2) 今回の健康影響評価にあたっては、厚生労働省の審議会も同様であるが、コーデックス委員会が定めている「微生物規格(Microbiological Criterion: MC)に関する一般原則(CAC/GL21-1997)」及び「微生物学的リスク管理のための「数的指標(Metrics)」の導入(CAC/GL-63,2007, Annex II)の考え方に基づいて検討された。
- (3) はじめに、「適切な保護の水準 Appropriate Level of Protection (ALOP)」(健康及び動植物衛生保護対策により達成され、その国が適正であると認めるレベル。通常、単位人口当たりの年間発症率などで表現される)について設定する必要があり、生食用牛肉の危害は、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌とし、それによる人の健康被害は年間1人未満/全国民とすることをALOPとしていること。
- (4) そのために、Food Safety Objective (FSO) (摂食時の食品安全目標値: 摂食時点の食品中の hazard の汚染頻度と濃度であって、その食品を摂食した結果としての健康被害がALOPを超えない最大値)を設定する。生食用牛肉の場合、腸管出血性大腸菌 0.014cfu/g とし、サルモネラ属菌も同様としている。
- (5) 次に、Performance Objective (PO) (達成目標値: FSO 及び適用可能な場合にはALOPを満たすようにフードチェーンのそれぞれの段階で許容される最大の汚染頻度、あるいは濃度)を定める。生食用牛肉の場合、FOSの1/10とし、0.0014cfu/gと設定している。
- (6) 次に、Microbiological Criterion (MC) (微生物規格: 一定量の食品中の微生物(原虫を含む)の検出または検出数、あるいは毒素または代謝産物の検出量を基に、食品製品あるいはあるロットの合否を規定する規格基準)を定める。生食用牛肉の場合、腸内細菌科Enterobacteriaceaeを指標とし25検体すべてが不検出/25gであること(厚生労働省の諮問では25検体についての記載はなかった)としている。
- (7) 食品安全委員会、微生物・ウイルス専門調査会の検討結果として、FSOは既知の食中毒の最少発症菌数から推測すると0.04cfu/gよりも小さな値であることが必要であり、かつ、FSOの設定においては、ヒトの感受性の個体差や菌の特性にも留意する必要があると考えられた。現時点で得られている知見からは、提案されたFSO(0.014cfu/g)は、FSOを0.04cfu/gとした場合よりも、3倍程度安全側に立ったものであると評価した。
- (8) FSOの1/10を達成目標値(PO)とすることは、適正な衛生管理の下では、相当の安全性を見込んだものと評価した。

- (9) 提案された加工基準のみでもリスク低減効果はあるものの、必ずしも常に効果が得られない可能性があり、生食部の P0 が達成されていることを確認するには、以下に示す微生物検査との組み合わせが必要となる
- 規格基準(案)の成分規格「検体 25g につき腸内細菌科菌群 (Enterobacteriaceae)が陰性」を導入しても、何らかの形で検体数が規定されなければ、リスク低減の程度は確認できない。腸内細菌科菌群 (Enterobacteriaceae)を微生物検査の対象とする場合、25 検体(1 検体当たり 25 g の場合)以上が陰性であれば、提案された P0 が 97.7%の確率で達成されることが 95%の信頼性で確認できると評価した
- (10) フロアからの質問で、25 検体の検査は実際に現場で行う場合厳しいのではないかとの意見があった。
- (11) 今回、コーデックス委員会が定めている微生物規格設定の方法についての説明があったが、今後もさらに理解を深めていくために勉強会を行ってほしいとの要望があった。

(文責: 森田邦雄)

## 【行政情報】

### 1. 特定の農家から出荷された牛の肉の流通調査結果(第 26 報)ほか (東京電力福島原子力発電所関連)

#### 1) 牛の肉の流通調査結果

福島県において4月8日から7月6日までの間に高濃度(最大97,000 Bq/Kg)の放射性セシウムを含む稲ワラを給与された牛 42頭が卸売市場へ出荷されたという福島県からの7月14日の報告を受け、直ちに厚労省は関係都県市に対し、当該牛由来の肉についての流通状況及び放射性物質検査に関する緊急「牛の肉の流通調査」を指示しました。8月9日(第26報)現在の結果は次の表「調査結果取りまとめ」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/stf/houdou/2r9852000001j58w.html>

#### 調査結果取りまとめ

道県名	食肉 出荷 頭数	検査結果			流通調査結果(判明分) <sup>*2</sup>			
		実施 結果	暫定規制 値超過 <sup>*1</sup>	暫定規制 値以下	集計 日時	全量 販売	一部 販売	販売 なし
福島県	850	214	16	198	8/9 19時	178	140	5
山形県	98	35	2	33	8/6 19時	6	7	

岩手県	490	57	11	46	8/9 19時		53	2
新潟県	118	58		58	8/1 19時	3	18	
静岡県	148	73		73	8/8 19時		33	11
三重県	68	27		27	8/7 19時		25	2
秋田県	10	8	2	6	8/6 19時		3	2
栃木県	14	7	7		8/8 19時		5	3
岐阜県	170	94		94	8/8 19時		13	
宮城県	1196	249	33	216	8/8 19時		128	
北海道	15	6		6	8/1 19時		4	1
茨城県	78	35		35	8/3 19時		12	
群馬県	13	11		11	7/28 19時			
埼玉県	2	2		2	7/30 19時			2
合計	3270	876	253	805	合計	187	441	27

1 暫定規制値超過事例は回収措置が執られる。

2 卸売市場又はと畜場の次の流通段階での状況。

## 2) 放射性セシウムに汚染された稲ワラを給与された牛等の取扱い

厚労省は7月20日、上記1)に関連して、各都道府県等に対し、汚染稲ワラ給与牛の個体識別番号等の情報の公表、該当する牛の肉の優先的な放射性物質濃度の検査、この検査結果が暫定規制値を超過した場合の回収等の措置を講じるとともに、速やかに厚労省監視安全課あて報告するよう通知しました。詳細は下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001jnof-att/2r9852000001jnuc.pdf>

## 3) 農水省が生産者団体・流通団体対象の「食肉の安全確保に関する説明会」を開催

農水省は7月20日、同省本館7階講堂において標記の説明会を開催し、牛肉・稲わらからの暫定規制値等を超えるセシウムの検出、牧草中の放射性物質の調査結果・



畜産物中の放射性物質の検査結果、福島県の牛の出荷制限及び今後の牛肉検査体制、暫定規制値を超える食品の人の健康への影響、損害賠償、つなぎ融資、償還猶予について各資料に基づき説明されました。

また、農水省主催の牛肉の安全性確保に関する都道府県担当者説明会(資料説明と意見交換)が7月22日、中央合同庁舎4号館共用会議室で行われました。資料は上記から「安全な粗飼料の確保」でした。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/kanbo/joho/saigai/gyuniku\\_kaigi/index.html](http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/gyuniku_kaigi/index.html)

[http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/gyuniku\\_kaigi/0722.html](http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/gyuniku_kaigi/0722.html)

#### 4) 牛肉中の放射性セシウムスクリーニング法を策定・送付

厚労省は7月29日、牛肉中の放射性セシウム検査の迅速化及び効率化に資するため、牛肉中の放射性セシウムスクリーニング法を定め、各都道府県等へ通知しました。

食品中の放射性物質は、現在、平成14年5月9日付け事務連絡「緊急時における食品の放射能測定マニュアル」に準じて、モニタリングが行われています。しかし、上記2)の状況になったことから、全頭検査又は全戸調査等に対応し易い「スクリーニング法」を定めたものです。

「スクリーニング法」では、「1 分析対象 放射性セシウム 2 対象食品 牛の筋肉 3 分析方法 以下に示す性能を有する方法とする。 4 検査結果の信頼性管理(内容省略)」と定め、「性能」については「バックグラウンド値」「測定下限値」「真度(校正)」「スクリーニングレベル」を定め、かつ、別紙(省略)でスクリーニング分析法例を示しています。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001krg9-att/2r9852000001krme.pdf>

## 2. 生食用食肉(牛肉)に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)についての意見募集

食安委は7月8日に厚労省から要請された「生食用食肉(牛肉)に係る食品健康影響評価」について、事態の緊急性に鑑み直ちに同委員会微生物・ウイルス専門調査会において集中的に審議をし、8月5日「生食用食肉(牛肉)に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)」を取りまとめ、同案についての意見募集を行いました。提出締切日は8月24日(木)です。締切期日は通常より短縮されていますのでご注意ください。同案の要約は次のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

[http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1\\_risk\\_namaniku\\_230805.pdf](http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_risk_namaniku_230805.pdf)

### 同審議結果(案)「(案) 微生物・ウイルス評価書 生食用食肉(牛肉)における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」の要約

厚生労働省から提出された資料等を用いて、牛肉における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌に関し、生食用食肉に関する規格基準に係る食品健康影響評価について調査審議を行った。

腸管出血性大腸菌又はサルモネラ属菌としての摂食時安全目標値(FS0)は、我が国の既知の食中毒の最少発症菌数から推測すると0.04 cfu/gよりも小さな値であることが必要であり、かつ、FS0の設定においては、ヒトの感受性の個体差や菌の特性にも留意する必要があると考えられた。現時点で得られている知見からは、提案されたFS0(0.014 cfu/g)は、FS0を0.04 cfu/gとした場合よりも、3倍程度安全側に立ったものであると評価した。

また、FS0の1/10を達成目標値(P0)とすることは、適正な衛生管理の下では、相当の安全性を見込んだものと評価した。

提案された加工基準のみでもリスク低減効果はあるものの、必ずしも常に効果が得られない可能性があり、生食部のP0が達成されていることを確認するには、以下に示す微生物検査との組み合わせが必要となる。

何らかの形で検体数が示されなければ、成分規格を設定してもリスク低減の程度を確認はできない。腸内細菌科菌群(Enterobacteriaceae)を微生物検査の対象とする場合、25検体(1検体当たり25gの場合)以上が陰性であれば、提案されたP0が97.7%の確率で達成されることが95%の信頼性で確認できると評価した。なお、加熱の方法の決定を含む加工工程システムを設定する際には、当該加工工程システムによる食品衛生管理が適切に行われることについて、あらかじめ妥当性確認(validation)がなされることが不可欠であることに留意する必要がある。

### 3. 生食用食肉の規格基準及び表示基準の設定に関する意見募集

#### 1) 生食用食肉の規格基準の設定

厚労省は、去る7月6日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒乳肉食品部会における審議結果を踏まえ、7月8日に食安委に対し「生食用食肉(牛肉)の食品健康影響評価」を依頼するとともに、生食用食肉の規格基準の設定に向け、成分規格案、加工基準案等の内容を検討してまいりました。このほど、設定しようとする規格基準(案)がまとまりましたので、7月25日、同案に関する意見募集を行いました。提出締切日は8月23日(火)です。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495110164&Mode=0>

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001hpnr.html>

#### 設定しようとする規格基準(案)

##### (1)成分規格(案)

生食用食肉は、検体25gにつき腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。  
の確認に係る記録は、1年間保存しなければならない。

##### (2)加工基準(案)

生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を有した衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊(食肉の単一の塊をいう。)が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。

加工は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒が容易な不浸透性の材質であって専用の器具を用いなければならない。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに、洗浄した上で、83°以上の温湯を用いて消毒しなければならない。

加工は、法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者又は都道府県知事、地方自治法(昭和22年法律第67号)第252条の19第1項の指定都市の市長若しくは同法第252条の22第1項の中核市の市長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認めた者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行う場合は、この限りでない。

加工に当たっては、肉塊が汚染されないよう衛生的に取り扱わなければならない。また、加熱殺菌を除く加工は、肉塊の表面温度が10°を超えることのないように行わなければならない。

加工に当たっては、刃を用いてその原形を保つたまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他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してはならない。

加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであつて、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。

の処理を行った肉塊は、処理後速やかに気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封した後、肉塊の表面から1cm以上の深さを60°で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行った後、速やかに10°以下に冷却しなければならない。

の処理に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録は、1年間保存しなければならない。

### (3)保存基準(案)

生食用食肉は、4°以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものは、-15°以下で保存しなければならない。

生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。

### (4)調理基準(案)

(2)の規定( から までを除く。)は、生食用食肉の調理について準用する。

調理に使用する肉塊は、(2)の 及び の処理を経たものでなければならない。

調理を行った生食用食肉は、速やかに消費者に提供しなければならない。

## 2)生食用食肉の表示基準の設定

消費者庁は、上記1)のとおり、厚労省が生食用食肉(牛肉)の規格基準の設定を準備

中であることを踏まえ、消費者のためにはどのような事項を表記(编者注：表示及び表示以外の文字による情報提供)すべきかを検討していました。その結果、食品衛生法施行規則第19条の表示基準に新たに追加すべき表示事項として次の要旨(意見募集1及び2)について7月22日に意見募集をしました。提出締切日は8月22日(月)です。

詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin675.pdf>

#### 要旨の意見募集1

規格基準案の対象である生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))であって生食用として販売されるもの。)の表示事項(案)

容器包装された生食用食肉を販売する場合(スーパー等。容器包装に表示。)の表示事項(案)

現在食品衛生法上の義務規定のない、店舗等において生食用食肉を販売する場合(焼肉屋、レストラン、肉屋等。容器包装されていないもの。店舗の見やすい箇所等に表示。)の表示事項(案)

#### 意見募集2

規格基準の対象外である生食用食肉(馬肉、豚肉、鶏肉等の食肉(牛の食肉を除く。))及び内臓(牛の内臓を含む。))であって生食用として販売されるもの)の表示基準の必要性について

## 4. 節電に伴う食品等の温度管理の徹底について

今般の東日本大震災による電力供給の大幅な減少に伴い、去る5月13日、内閣官房電力需給緊急対策本部(現電力需給に関する検討会合)から「夏期の電力需給対策について(15%節電等)」が示され、既に、食品等関係事業者においても様々な節電対策を実施しているところです。

厚労省は7月14日、食品衛生法に基づき保存基準が定められている牛乳、食肉、魚介類等の劣化しやすい食品の温度管理が適正に実施されるよう、食品衛生監視員による夏期一斉取締り等を通じて関係事業者に対し周知するとともに監視指導を行うよう指示しました。詳細は下記のURLをご覧ください。

[http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110714\\_01.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110714_01.pdf)

[http://www.kantei.go.jp/jp/singi/electricity\\_supply/0513\\_electricity\\_supply\\_02\\_00.pdf](http://www.kantei.go.jp/jp/singi/electricity_supply/0513_electricity_supply_02_00.pdf)

また、NPO法人食科協は、このことに関して「電力事情への提案 その2(計画停電時の飲食店における食品衛生への取組から)」を作成し、8月4日、全会員へ送付しました。近く食科協ホームページに掲載する予定です。

更に、日本スーパーマーケット協会・オール日本スーパーマーケット協会・(社)新

日本スーパーマーケット協会は5月18日(6月27日一部改正)に会員あてに通知「スーパーマーケットにおける電力使用抑制策について」を発売し、節電対策の取組みの中で、牛乳やその他のチルド飲料等の販売にあたっては、商品自体の温度が食品衛生法等で定められている温度になるよう、注意を促しています。詳細は下記のURLをご覧ください(アクセス出来ないときは、JAS日本スーパーマーケット協会 お知らせ 2011/06/28にあります)。

<http://www.jas-net.gr.jp/cmsdesigner/dlfile.php?entryname=kyokai&entryid=00102&fileid=00000001&DENNRYOKUSIYOUYOKUSEI20110627.pdf>

<http://www.jas-net.gr.jp/cmsdesigner/dlfile.php?entryname=kyokai&entryid=00102&fileid=00000001&SETUDENNPOINNT020110627.pdf>

## 【消費者情報】

### 国民生活センターが注意喚起

「放射性物質の不安につけこむ広告や勧誘にご注意を！」

東日本大震災により生じた原発事故以降、3カ月間で震災関連の“放射能”に関する相談が、全国の消費生活相談窓口に2,140件寄せられている。これを受けて、国民生活センターでは7月21日、消費者に向けて注意喚起を行った。

寄せられた相談は依然として、野菜、お茶等の食品や水の安全性に関するものが多いが、中には、放射性物質への不安を抱く消費者に対して、「体内被ばくに効果がある」「放射性物質を完璧に除去可能」「チェルノブイリ原発事故の際に使われた商品」等とうたう広告や勧誘によるトラブルもみられる。

すでに、薬事法違反で逮捕されたケースや、業者の口座が凍結され、法律に基づく手続きが開始されたケースもあるが、震災2カ月後以降、広告や販売方法に関するトラブルが多数みられる。引き続き、放射性物質等に関するニュースが報道されており、現在、相談が集中している東北、関東地域だけでなく全国的に同種トラブルが発生する可能性もある。そこで、改めて同種トラブルの未然防止、拡大防止のため、消費者に注意を呼び掛けている。

### PIO-NET(全国消費生活情報ネットワーク・システム)にみる相談の概要

\*相談件数の推移...PIO-NETに寄せられた震災関連の“放射能”に関する相談は、2011年3月11日以降6月10日までの3カ月間で合計2,140件寄せられている(2011年6月22日登録分まで)。事故発生直後の1カ月目に1,114件が寄せられた。しかし、その後も、引き続き多くの相談が寄せられており、2カ月目に509件、3カ月目に517件寄せられている。

\*時期別にみる相談内容...以下は、3カ月間で全国の消費生活センターに寄せられた

震災関連の“放射能”に関する相談 2,140 件の相談を分析した内容である。（以下の項目について、不明・無回答は除く）

#### （1）購入販売形態

販売購入形態別にみると、1 カ月目は、「商品が手に入らない」「店で買ってきた商品が安全か」等の店舗販売における相談の割合が 57%を占めていたが、2 カ月後以降は店舗販売の割合が低くなった。一方、自分や家族の身を守るために、放射線測定器やミネラルウォーター、浄水器等を購入しようとした等の通信販売の割合が高くなった。

#### （2）商品・役務等分類別

上位商品・役務等分類をみると、1 カ月目には「ミネラルウォーター」、「水道水」、「野菜全般」と続くが、2 カ月目以降、これらに加え、放射線測定器やマスク等を含む「保健衛生品その他」や「浄水器」、「緑茶」が上位にきている。

#### （3）内容別分類（複数回答項目）

「安全・衛生」に関する相談は、1 カ月目には全体の 53%、2 カ月目には 38%、3 カ月目には 47%と 3 カ月を通して高い割合を占めている。また、「広告・表示」もしくは「販売方法」に関する相談は、1 カ月目には 25%、2 カ月目は 42%、3 カ月目は 34%となっており、割合に上昇傾向がみられた。

#### （4）相談件数の地域分布

相談者の地域をブロック別にみてみると、3 カ月を通して南関東が全体の約半数（47%）を占めており、次いで東北南部、北関東と続く。ただし、2 カ月目以降、北関東からの相談の割合が低くなり、東北南部、北陸、東海等からの相談割合が微増した。

#### （5）相談事例

3 カ月間で寄せられた震災関連の“放射能”に関する相談のうち、特に広告や販売方法において特徴的な事例を取り上げる。

##### \* 通信販売

##### 【事例 1】 放射性物質を完璧に除去するとうたう浄水器

インターネットで「世界の軍隊が放射能汚染地域で使用」「細菌・ウイルス・放射性物質を完璧に除去」等とうたう米国の浄水器をみつけた。その浄水器を扱う日本の代理店のホームページで注文したが、改めてホームページの広告を見ると不審に思えてきたため、代金を支払わず、メールでキャンセルを申し出た。その後、商品が届いてしまったので、商品を返送しようとしたが、代理店の事務所はすでになくなってしまった。どうしたらよいか。（2011 年 6 月受付 相談者：30 歳代 女性 無職 北海道）

##### 【事例 2】 放射性物質を除去するとうたう健康食品

見知らぬ業者からダイレクトメールが郵送で届いた。中身を見てみると、「チェル

ノブイリ原発事故の時にも使われた」と等という健康食品の広告が入っていた。その健康食品にはキトサンが含まれているようだが、そのような効果があることは聞いたことがない。それでも、チェルノブイリ原発事故の時も使われた等と書いてあると、購入したくなってしまう人もいると思う。悪質な広告ではないか。

(2011年4月受付 相談者：60歳代 男性 無職 埼玉県)

#### 【事例3】 フィッシング詐欺が疑われるネットショップ

原発事故発生後、放射性物質の水道水への混入が心配だったので、子どものためにミネラルウォーターを探していた。どこも売り切れだったが、インターネットでミネラルウォーターを安く販売しているショップを見つけた。そのホームページに、住所、氏名、電話番号、クレジットカード情報を入力して、ミネラルウォーターを注文したが、受注メールが届かなかった。不審に思い、そのショップのホームページを確認したところ、すでになくなっていった。フィッシング詐欺かもしれないと思い、カード会社に連絡すると、すぐに再発行の手続きをするように言われた。個人情報やカード情報を入力してしまい不安だ。

(2011年3月受付 相談者：20歳代 女性 家事従事者 埼玉県)

#### マルチ取引

#### 【事例4】 放射能汚染を防ぐと説明された栄養ゼリー

知人から「放射能汚染が拡大しているが、これを防ぐことができる栄養ゼリーがある。早く買って飲んだほうがよい」と購入を勧められた。また、他の人を紹介すれば紹介料がもらえと言われた。放射性物質に対して不安があったので、まだ日本で販売していない商品と言われたが、海外の業者のサイトから申し込んだ。商品は3週間後に海外から届き、開封して飲んでみたが効果があるとは思えない。放射性物質に不安がある人に対して悪質な勧誘だと思う。

(2011年4月受付 相談者：年代不明 女性 職業不明 東京都)

### 消費者へのアドバイス

\* 放射性物質の除去等をうたう広告や勧誘をうのみにしない

「体内被ばくを防ぐ」「放射性物質の除去が可能」等とうたっていても、根拠となるデータが示されていない場合や、何らかのデータは示されていても、根拠とはならない場合が多いので、注意が必要である。

\* 放射性物質の除去等をうたう広告を見たり、勧誘された場合は、まずは根拠となるデータを確認するようにしてほしい。さらに、データを正確に判断するには専門的な知識や情報が必要になる場合が多いので、専門機関へ問い合わせる等して、冷静に検討する必要がある。

\* 「放射線量を測定する」と言われても、簡単に家に入れたり、慌てて契約をしない

「市役所から来た」等といい、消費者を安心させて家にあがりこむ事例がみられるが、自治体の職員が突然訪問して有料で放射線量を測定したり、商品等を販売することはないので十分に確認する。また、商品や契約の内容を理解しないうちに慌てて契約せず、慎重に検討する。

\*その他、不審に思った場合や被害にあったときは、各地の消費生活センターや警察等に相談する

以上内容を割愛しています。詳細は国民生活センターホームページをご覧ください。

[http://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20110721\\_1.html](http://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20110721_1.html)

(森田満樹)

## 【[学術・海外行政情報](#)】

### FDAは執行や法令遵守活動をオンラインで情報開示

FDA NOTE TO CORRESPONDENTS

For Immediate Release: May 26, 2011

Contact: Tamara Ward, 301-796-7567, [tamara.ward@fda.hhs.gov](mailto:tamara.ward@fda.hhs.gov)

Consumer Inquiries: 888-INFO-FDA

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm256875.htm>

米国食品医薬局（FDA）は、査察や裁判活動について多くの情報を公開しているが、このたび執行機関の透明性イニシアティブのフェーズ（注）の一環として、その執行活動に関するウェブポータルを開設したと本日発表した。これはFDAの執行と法令遵守活動をオンラインでよりアクセスしやすく、ダウンロードしやすく、検索しやすくするためである。

これらの情報には、査察で明らかとなったよく見られる好ましくない状況や慣行についての査察所見の要約や、査察施設の住所氏名、査察日付、関与するFDAの規制製品の種類、および最終的な査察の分類を含む検索可能な査察データベースが含まれている。

FDAはまた2011年末までに次のような追加情報の公表を始める。FDAの申告者評価、無題書状（Untitled Letters）の公開の拡大、適切な状況の下で食品リコールに際しリコールの対象ではない製品を消費者に伝える業界の取り組みへの支援について。

FDAの執行や法令遵守活動に関するこれらの情報へのアクセスは、国民や規制産業に次の情報を提供する。



- \* F D A の査察で問題のなかった企業はもちろん、公衆衛生に危害を与えるかも知れない企業行動に関する更なる情報。
- \* 消費者が製品に関して意思決定の手助けとなるリコールや執行活動の情報。
- \* 法令遵守の実効に至らせるより大きなインセンティブへの期待ができる査察結果の情報。
- \* 消費者の混乱を軽減することができる、特定のリコールの対象ではない食品についての情報

#### (注) 透明性イニシアティブのフェーズ

F D A 長官 Margaret A. Hamburg M.D. は、オバマ大統領の政府オープン化に対応して 2009 年 6 月 F D A の透明性イニシアティブを立ち上げた。

透明性イニシアティブのタスクフォースは次の 3 つのフェーズである。

- ・フェーズ 1 : F D A の基本。第一段階は F D A と、この機関がどのように仕事を行うかについての基本的情報を広く国民に提供することを目的とする。
- ・フェーズ 2 : パブリックディスクロージャー。フェーズ 2 は、F D A が保有している情報の積極的な情報開示に関連している。F D A の活動情報や、適切に機密情報を保護しつつより透明性があり役に立ち国民が理解できる F D A の意思決定に関する情報の作り方に関連している。
- ・フェーズ 3 : 規制産業の透明性。F D A はより効率的でコスト効果のある規規制プログラムを促進するために、規制産業に対する透明性を更に高める。

(榎元徹也)

## 【中国食品安全情報】

### 「中国産食品の安全確保に関する情報」

**中国産冷凍インゲンから高濃度の農薬ジクロロボスを検出した事案の行政対応**  
平成 20 年、中国の製造施設である煙台北海食品有限公司（一次加工場）と北大荒北緑食品有限公司（二次加工場）が関係する中国産冷凍インゲンについて、我が国で異味、異臭がし、舌のしびれとむかつきがあったという苦情から、関係自治体で残留農薬の分析を行った結果、苦情品の残品から高濃度のジクロロボスが検出された（6,900ppm）。

このような事態に踏まえ、厚生労働省は、2 加工場に対し、輸入手続きの保留を平成 20 年 10 月 15 日付で通知（食安輸発第 1015005 号）した。その後、同省は、北大荒北緑食品有限公司（二次加工場）の一部製品について、平成 21 年 8 月 7 日付の通知（食安輸発 0807 第 1 号）で輸入手続きの保留及び販売自粛を解除した。

同省は、平成 23 年 8 月 3 日付の通知（食安輸発 0803 第 1 号）により、中国国家質量監督検疫検疫総局が、両製造者の薬物管理が適切に行われていることの報告が提

出され、また、対日輸出を除く製造再開後の出荷において同様な問題が発生していない旨の説明がなされたことを踏まえ、平成20年10月15日付けの通知(食安輸発第1015005)を廃止した。

### 事件等の要約(新聞報道等から)

#### 1. 中国製食品の冷凍インゲンに関する報道記事

1) “中国製食品の冷凍インゲンに農薬ジクロルボス、基準3万4500倍” 検出  
2008年、厚生労働省は15日、NF社が中国から輸入した冷凍食品「いんげん」から、食品衛生法の基準(基準0.2ppm)の約3万4500倍にあたる農薬ジクロルボスの検出を発表した。このインゲンを食べた東京都八王子市内の50代の女性が唇のしびれなどを訴えたが、命に別条はなく、同様の被害の訴えはないという。

都健康安全研究センターは、ジクロルボス6900ppmを検出した。ただし、未開封の同一ロットの製品からジクロルボスの検出はない。(2008/10/15、毎日新聞、要約)

2) “中国産インゲンに殺虫剤「原液混入可能性も」日中で4回以上の農薬検査パス”  
中国製冷凍インゲンから検出された有機リン系殺虫剤ジクロルボスは「原液が混入された可能性もある」(厚生労働省)ほどの高濃度。一方で同製品について残留農薬を調べる検査は日中両国で4回以上実施され、いずれも基準値を下回っていた。

ジクロルボスは中国や日本で農薬などとして使用されているが、吸い込んだり皮膚に付着したりすると頭痛や呼吸困難を引き起こすなど急性毒性が強い、劇物指定。

今回の検出量は、同程度に汚染されたインゲンを体重50キログラムの人が217グラム口にすると、半数が死亡するというラットの実験結果があるとされる。

輸入元のNF社によると、健康被害が出た冷凍食品「いんげん」は、7月23日に中国から輸入。約2日間倉庫に保管され、その後出荷された。

残留農薬の検査は収穫前に畑単位で行った上で、製品化の際にも2回実施。さらに輸入後にも1回と、計4回行う。中国や日本の検疫当局が輸出入時に調べることもある。(08/10/15、産経新聞配信、要約)

#### 2. “ジクロルボス「使用せず」と中国検疫当局が日本に伝達”

外務省は、15日夜、中国製冷凍インゲンから高濃度の殺虫剤ジクロルボスが検出された問題で、中国の検疫当局から、製造元の煙台北海食品(山東省)を査察した結果「現時点で栽培時、工場の製造ラインでジクロルボスは一切使用されていないことを確認した」との連絡を明らかにした。同省によると中国側は、被害が出たインゲンと同工程で製造されたものは、7月11日から13日にかけて作られた17.5トンで、14日に税関検査が行われ、19日に輸出されたと説明。ジクロルボスやメタミドホスなど385項目の農薬検査を行ったが、いずれも合格という。(10月16日配信、時事通信)

#### 3. ジクロルボスの毒性

ジクロルボスは、農薬や家庭用殺虫剤などに使われる有機リン系殺虫剤。厚労省によると、米環境保護局が「人が口から摂取した後24時間以内に健康に悪影響を示さない」と推定する基準は、体重1キログラム当たり0.008ミリグラム。体重60キログラムの場合、今回と同濃度の冷凍インゲンを0.07グラム食べただけで、この基準に

達するという。(毎日新聞 2008年10月15日 東京朝刊)  
農薬や家庭用殺虫剤などに使われる有機リン系殺虫剤で液体と粉末がある。薬事法の劇薬、毒劇物取締法の劇物に指定。(毎日新聞 2008年10月16日 東京朝刊)

### 中国政府の事件対応の背景

中国政府は、2009年2月28日に第11回全人代(第7回会議)において食品衛生法を全面改正した「食品安全法」が可決承認され、同年6月1日より施行された。

その中で食品防御(フードディフェンス)対策を実施することにし、「食品製造加工企業における食品防御計画の確立と実施のガイドライン」(「食品防御計画国家基準」:2009年パブリックコメント版)を示した。

このガイドラインは、「中国食品防御計画・国家基準(ガイドライン)」(2010/11/10発行、2011/05/01実施)として、本年の5月から実施された。中国政府は、このガイドラインに基づいて、調査し、その結果として問題製造施設で使用されている劇物・毒物や消毒薬などの薬物の管理が適切に行われていることを日本政府関係部局に報告し、さらに製造再開後も日本向け製品の輸出を除く、輸出において製品の出荷において薬物混入に対する関係工程における防御措置を確認し、同様の問題が起こっていないことを確認したことについて説明した。この報告に踏まえて日本の厚生労働省は、2加工場の製品に対する保留及び販売自主自粛を解除した。

(東島弘明)

### 編集後記

毎号少しずつ早めの発行になってきたことにお気づきでしょうか。  
投稿して下さる理事の皆様のお蔭で、当初の目標になってきました。  
今月号は、お気づきでしょうか、項目が2つ増えて、講演会報告と中国情報が新たに加わりました。  
更に、会員の皆様の声欄が出来ればと願っております。

(編集担当理事:三原)

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。