



目 次

【巻頭言】	
BSE 全頭検査神話の延命	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 8月の主な活動	3
<hr/>	
【行政情報】	
1. 調理冷凍食品を対象にした原料原産地表示の義務付け	3
2. 対日輸出認定施設等の現地査察の実施等について	5
3. 不適正格付表示・不適正表示に対する JAS 法に基づく改善命令	7
4. 平成19年食中毒発生状況の概要について	9
5. 食品安全モニター会議の概要について	10
6. 平成19年度の食料需給表について	13
7. 器具及び容器包装の規格基準の一部改正について	15
8. 平成21年度予算概算要求の食品安全に係る重点事項について	16
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 「飲むだけでやせるサプリメント」飲み続けてみたけれど……。 (東京くらしねっと平成20年8月号 No.136号より引用)	18
2. 食中毒予防はまず手洗いから～ちゃんと手洗いできるかな?～ (福井くらし life No.263 2008年8月号より引用)	19
<hr/>	
【企業情報】	
わが社における食品の信頼性確保・向上のための取組み等(3) (ニチフリ食品株式会社 ホームページから引用)	20
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. Bantry Bay Seafood イガイ製品を摂取しないよう FDA は消費者に警告、	24
2. FDA がメキシコ国からの Serrano Peppers に関する消費者への警告を拡大	25

平成20年9月3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】**BSE 全頭検査神話の延命**

東京大学名誉教授・日本学術会議第二部部長

唐木 英明

2008年7月31日、「我が国における牛海綿状脳症（BSE）の現状に関する食品安全委員会委員長談話」および資料「我が国における牛海綿状脳症（BSE）の現状について」が発表された（1）。これらを参考にして、なぜこの日にこのような談話が発表されたのかも含めて、わが国の BSE 問題の現状について考えてみたい。

2001年9月10日、米国の同時多発テロの前日に日本でも BSE 感染牛が確認され、政府は公衆衛生及び家畜衛生の観点から各種対策を強化した。その内容は下記の3点である。

（1）飼料規制（2001年10月より法的措置に基づき実施）

BSE の感染源と考えられる牛由来の肉骨粉を、牛などの反すう動物を始め、全ての家畜用飼料として利用することを法律で禁止。これは牛での BSE 発生を防ぐための対策である。

（2）特定危険部位（SRM）除去（2001年10月より実施）

BSE プリオンが蓄積する SRM の除去の徹底は、人が変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（vCJD）に感染するリスクを低減するための対策である。と畜場での SRM 除去を法律で義務付け、と畜検査員による監督のほか、定期的な実態調査を行う等、流通経路から SRM を排除する取組みを続けている。

（3）その他の対策

- ・ BSE 発生国から生体牛及び食肉等の輸入を禁止
- ・ 全ての国から肉骨粉の輸入を禁止
- ・ 飼料工場において製造工程の分離等の交差汚染防止対策を実施
- ・ と畜場でのと畜検査員による検査、BSE 検査を実施
- ・ 農場での死亡牛の BSE 検査を行い、BSE の発生状況を調査

これまでの EU における BSE 検査の結果では、BSE 検査を行っても 30 ヶ月齢以下の牛の BSE はほとんど見逃す。一方、ほとんどの肉牛が 30 ヶ月齢以下で食用になる。ということは、検査で BSE ではないと判定された牛の中に BSE 感染牛が紛れ込むことを避けることができないのである。このような理由で、BSE 検査は vCJD 対策にはなり得ず、SRM 除去が唯一の有効な対策であり、これはフグを安全に食べるのと同じ考え方である。現在、EU では 30 ヶ月齢以上の牛の 70% 程度を検査しているに過ぎない。

日本だけは月齢に関係なく全頭検査をしていたために、20ヶ月齢以下の2頭の若牛のBSE感染牛を摘発できたという意見もある。しかし、ウェスタンブロット法で調べた結果ではこれらの牛の異常プリオンたん白質の量が他の感染牛と比較して500分の1から1,000分の1と微量であり、しかも、感染実験でマウスにBSEを感染させることはなかった。その影で20ヶ月齢以下のBSE感染牛のほとんどはBSEマイナスと判定されて、食肉になったはずであるが、SRM除去のおかげで牛肉の安全は守られているのである。

こうして、最も重要なBSE対策が飼料規制とSRM除去であるにもかかわらず、国民もメディアも「全頭検査こそが最も重要な対策」と誤解し、いわゆる全頭検査神話が作られた(2, 3)。このような誤解に基づいて、日本は米国産牛肉についても全頭検査を要求して貿易摩擦と国際的失笑を引き起こした。現在、韓国では米国産牛肉の安全性をめぐる政権を揺るがす騒動が続いているが、誰一人として全頭検査を要求していないことも、日本の全頭検査神話の異常さを浮き彫りにしている。

2005年5月に食品安全委員会は「と畜場におけるBSE検査対象月齢を全月齢から21ヶ月齢以上に変更しても人に対するリスクはかわらない」と判断した。これを受けて国はと畜場でのBSE検査対象月齢を21ヶ月齢以上に変更した。しかし、全都道府県が「国民が不安に思う」という理由で全頭検査を継続し、国は3年間に限って全頭検査の費用を引き続き負担することになった。こうして全頭検査神話はさらに3年間生き延びたのである。

2005年から行われてきた都道府県の全頭検査に対する国庫補助が2008年7月31日で終了する。その後どうするのか、国と都道府県の綱引きが続いたが、結局、全都道府県が独自予算で継続することになった。この措置が、「世界の非常識」ともいわれる全頭検査のさらなる延命に結びつくことを何とか阻止したいという意図が自主検査実施前日に発表された食品安全委員会委員長談話に含まれていると推測されるのだが、立場上そのことをあからさまに主張できないのだろう。代わって解説した次第である。

1) 食品安全委員会委員長談話

http://www.fsc.go.jp/sonota/bse_iinchodanwa_200731.html

2) 唐木英明「安全の費用」安全医学 1(1) 30-34, 2004

http://www.usdajapan.org/jp/newsroom/2007/BSE_anzen.pdf

3) 唐木英明「全頭検査神話史」日本獣医師会誌 60(6) 1-6, 2007

http://nichiju.lin.go.jp/mag/06006/06_1a.htm

【食科協の活動状況】

8月の主な活動

- 8月1日 厚労省及び農水省の関係課において情報収集。
- 4日 農水省幹部の人事異動あり、後任の審議官、課長にあいさつ。
- 8日 食科協NL第62号を発行。
- 15日 食科協の研究事業（関澤研究班への研究協力）についてリスコミ部会担当の北村常任理事、秋田食の安全相談事業部長、伊藤専務理事が打合せ。
- 18日 徳島大 関澤教授と関澤研究班への研究協力について打合せ。
- 21日 千葉県主催の平成20年度食品衛生検査部門責任者等研修会において、北村忠夫常任理事が「企業の食品衛生に係る自主衛生管理体制について」を講演。
- 26日 「食のコミュニケーション円卓会議」主催の公開講座「生活の安全とアカデミーの役割」（東大名誉教授唐木英明）に参加。

【行政情報】

1. 調理冷凍食品を対象にした原料原産地表示の義務付け

東京都は8月25日、東京都消費生活条例第16条第1項に基づき、国内で製造され、都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品について、原料原産地の表示を義務づけることとし、その指定内容を告示しました。9箇月の経過措置後の全面的な施行日は平成21年6月1日です。

対象となる原材料の範囲は、下記(1)～(3)のいずれかであって、A又はB、若しくはAB両方に該当する原材料です。

- (1) JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準第2条に規定する生鮮食品
 - (2) JAS法に基づく加工食品品質表示基準別表2に掲げる品目(20食品群)(いずれも輸入品を除く)
 - (3) (ア)かつおのふし及びかつお削りぶし (イ)農産物漬物 (ウ)うなぎ加工品 (エ)野菜冷凍食品(いずれも輸入品を除く)
- A 原材料の重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ、重量に占める割合が5%以上のもの
- B 商品名にその名称が付されたもの
(例)商品名が「えびピラフ」の場合の「えび」

ただし、原材料の調達先が頻繁に変わる場合のように、容器包装への表示が極めて困難な場合は、消費者がインターネットやファックス、電話等を利用して原料原産地についての情報を入手できる仕組みを整備し、容器包装にその問い合わせ先を明記することで対応することができます。(例「原料原産地名の問い合わせ先 <http://www.・・・.jp>」と表示する。)

○経過等

調理冷凍食品は利便性が高く都民の食生活に密着した食品であるにも拘らず、中国産冷凍ギョウザ事案等の影響を受け、輸入品のみならず国産品を含む調理冷凍食品全体に対する都民の不信感が増幅され、買い控えが進むこと等により、都民の食生活に大きな影響を与えるおそれがある状況において、安心して商品を選択するために原材料の原産地を知りたいとの声が大きくなっています。

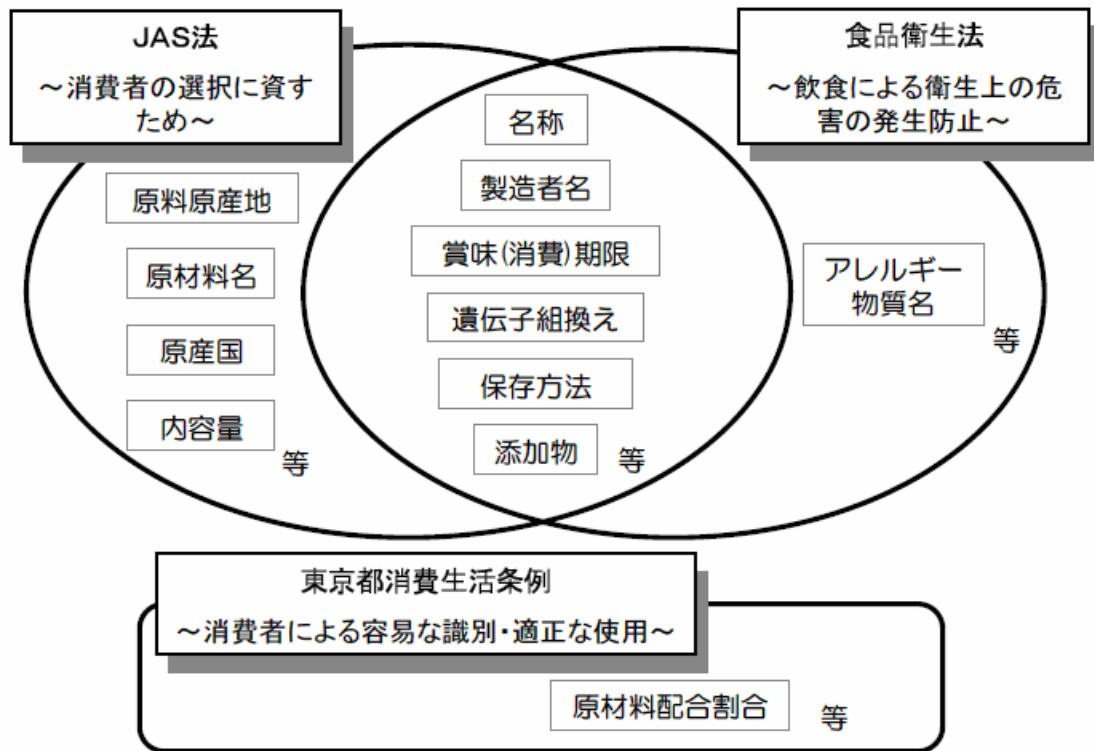
そこで、東京都は、都民が調理冷凍食品を購入するに当たり、安心して適正な商品選択ができるとともに、事業者が自ら製造、加工する食品の原材料を適切に把握するための手段として、国内で製造され、都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品を対象に原料原産地の表示を義務づけることとしました。

東京都は、既に、東京都消費生活条例第16条第1項に基づき次の4商品に対しそれぞれの表示事項を指定していましたが、今回の改正においては、かまぼこ類及びはちみつ類についても一部改正を行っていますので、ご確認ください。

商 品	表示事項	施行年月日
調理冷凍食品 (JAS法指定の9品目を除く)	原材料配合割合	52. 7. 19
蒸しかまぼこ類 (蒸しちくわを除く) 焼抜きかまぼこ類 (焼ちくわ、卵黄焼かまぼこを除く)	でん粉含有率、 原材料配合割合	55. 4. 10
はちみつ類	品名、脱臭・脱色、 原材料の割合又は重量	58. 10. 1
カット野菜及びカットフルーツ	加工年月日	4. 10. 1

○参考

JAS法、食品衛生法及び東京都消費生活条例は加工食品の表示事項を概略次の図のように規定しています。



以上の記事は下記の東京都ホームページ及び平成20年8月25日東京都公報(定刊第14254号)に基づき作成しました。(伊藤蓮太郎)

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kenkou/anzen/tekisei/reishoku_gensanchi/index.html

<http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/jorei/jorei/book/shiryoul.pdf>

http://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.jp/jorei/singi/pdf/060327_honbun.pdf

2. 対日輸出認定施設等の現地査察の実施等について

厚労省及び農水省は、米国の対日輸出認定施設における対日輸出条件の遵守状況等を確認するため、8月17日からの15日間、担当官を派遣することとしました。今回の現地査察では、米国产牛肉の混載事案についての米国農務省の調査報告書(別添1、2)が提出されましたので、これらの施設を含めて実施することとし、これらの施設の混載事案についてはその結果を踏まえて適切に対応する方針です。

詳細は、次のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/080815_1.html

http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/pdf/080815_1-01.pdf

http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/pdf/080815_1-04.pdf

別添1 米国産牛肉（月齢条件違反）の混載事例(1月12日公表)に関する米国農務省の調査報告書について

1. 8月14日、米国産牛肉の混載事例(スミスフィールド社サウダートン工場(旧モイヤーパッキング工場))について、米国農務省から別紙1(英文・仮訳(省略))の原因と改善措置に関する調査報告書が提出されました。

2. 当該調査報告書の概要は以下のとおりです。

① 今回の混載事例の原因は、

ア 月齢計算用のコンピュータ(※)のうち、1台のプログラムにおいて「21か月齢未満」(「<21」)とするところが「21か月齢以下」(「≤21」)となっていたため、21か月齢の牛由来の牛肉が混入したという、プログラム作成時の人的エラーによる。

※ 生年月日を入力すると自動的に月齢を計算し、日本向けに適合するものか否かを判別するコンピュータ

イ なお、当該プログラム利用開始前に行われた検証は、当該プログラムが正しいという認識の元で作業する施設のIT部門の担当者により行われていた。

② 当該施設については改善措置として、以下を実施。

ア 月齢計算プログラムについて「21か月齢未満」の枝肉のみが適格である旨識別されるよう(「<21」)に再プログラムした。

イ 本プログラムについては、継続的に、施設のIT部門による検査及び品質保証部門による検証を実施する。

ウ と殺前に、データ入力者以外の担当者が生年月日を検証し、文書化する。

エ 部分肉加工前に枝肉に由来する牛の生年月日等のデータが対日輸出に適格なものであるか確認するとともに、対日処理後出荷前にも再確認する。

3. 当該報告書を受けて、厚生労働省と農林水産省は、当該施設に対して査察を行い、その結果を踏まえ適切に対応することとします。

別添2 米国産牛肉（骨付きショートロイン）の混載事例(4月23日公表)に関する米国農務省の調査報告書について

1. 8月14日、米国産牛肉の混載事例(ナショナルビーフ社カリフォルニア工場)について、米国農務省から別紙2(英文・仮訳(省略))の原因と改善措置に関する調査報告書が提出されました。

2. 当該調査報告書の概要は以下のとおりです。

① ばら肉とショートロインは、それぞれ異なるラインで部分肉加工、袋詰め、箱詰めされているが、今回の事案の原因は、箱が損傷したショートロイン(20

か月齢以下だが日本向けではないもの)を新しい箱に再箱詰めした際に、あらかじめ、「日本向け」ラベルが貼り付けられた箱を誤って使用したという人的エラーによる。

- ② 当該施設については改善措置として、以下を実施。
 - ア 日本向けばら肉には、他国向けと異なる白い箱を使用。
 - イ 箱にあらかじめ「日本向け」ラベルを貼り付けることを禁止し、日本向け製品の箱詰めを行う全てのエリアに対し、品質保証部門の担当者が、ラベルの貼り付け禁止の遵守状況を1時間ごとに監査。
 - ウ 日本向けの製品は、箱詰め後封印前(箱が損傷した場合には再箱詰め後も)に全ての箱の内容と表示の同一性を確認し、箱詰めミスがチェックされるようマニュアルを改善。
 - エ 従業員のトレーニングを実施。
- ③ 米国農務省は、全ての対日輸出施設に対し、輸出適格品のみが確実に輸出されるよう、日本向け輸出証明書発給条件に改めて注意喚起を記述。
3. 当該報告書を受けて、厚生労働省と農林水産省は、当該施設に対して査察を行い、その結果を踏まえ適切に対応することとします。

3. 不適正格付表示・不適正表示に対する JAS 法に基づく改善命令

農水省は、青森県弘前市のりんご加工品製造・販売会社(旧 JAS 法に基づく認定工場)に対し不適正な格付表示を行っていたことから、8月27日旧 JAS 法第19条の2に基づく改善命令及び格付表示の除去又は抹消命令を発出し、また、愛媛県伊予市のうなぎ加工会社に対しうなぎ蒲焼きに関する不適正表示を行っていたこと及び平成13年に愛媛県知事から JAS 法に基づく指示を受けていたにも拘らず品質表示基準を遵守しなかったことから、同月29日 JAS 法第19条の14第3項に基づく改善命令を発出しました。詳しくは下記の URL をご覧ください。なお、読売新聞(26日、29日)によれば、地元の青森県警は不正競争防止法違反(虚偽表示)容疑で捜索すると、愛媛県警は情報収集を進めていると報じています。(伊藤蓮太郎)

http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/080827_2.html

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/080829.html>

- りんご加工品製造・販売会社の立入検査結果
 - (1) 業務用製品である「りんご果汁 1t」及び「りんご果汁 5G」について、7倍透明濃縮果汁を使用したにもかかわらず「りんごジュース(ストレート)」として、果実飲料の日本農林規格による格付を適正に行わず、不適正な格付の表示を付したこと。この2商品について、少なくとも平成18年7月1日から

平成20年6月30日までの期間において、「りんご果汁1t」を950トン、「りんご果汁5G」を72.6トン製造し、その全量を「りんごジュース(ストレート)」として、不適正な格付の表示を付して販売したこと。

- (2) 一般消費者用製品である「ふじブレンド」、「スターキング100」、「りんごジュース樹上完熟」、「スターブレンド」、「りんごジュース FUKUCHI」、「青森りんごジュース」、「りんごジュース HIROKA」、「青森りんごジュース HG」及び「カセイアップルジュース」の9商品について、果実飲料の日本農林規格により使用が認められていない香料を使用し、「りんごジュース(ストレート)」として不適正な格付の表示を付したこと。この9商品について、少なくとも平成18年7月1日から平成20年6月30日までの期間において、合計127.3キロリットル製造し、そのうち110.7キロリットルを「りんごジュース(ストレート)」として、不適正な格付の表示を付して販売したこと。

○ うなぎ加工会社の立入検査結果

- (1) 養鰻場(愛媛県松山市)から平成19年3月1日から平成20年5月31日の間に仕入れた活鰻(愛媛県産、約330万尾)に、愛媛県産以外の活鰻(354kg、2,832尾相当(注))が混入している事実を知りながら、当該活鰻を使用し、自社を表示責任者としたうなぎ加工品(商品名「うなぎのかば焼」)を製造し、一部の製品に原料原産地を「愛媛県産」と表示したこと。(注)8Pサイズ(125g/尾)として尾数を換算。
- (2) (1)のうなぎ蒲焼きは、株式会社S(所在地は当該うなぎ加工会社と同一)により、少なくとも平成20年1月から5月までの間、約19,000尾が各地の卸売業者に販売されたこと。また、最終的には一般消費者に対し販売されていること。
- (3) また、養鰻場は、活鰻問屋であるA社から購入した愛媛県産以外の活鰻を、うなぎ養殖池に分別管理することなく混入させ、全てを「愛媛県産」の活鰻として出荷証明書を作成し、株式会社Sを通じて当該うなぎ加工会社に出荷したことを確認しました。
- あわせて、株式会社Sは、当該うなぎ加工会社に製造委託した上記(1)のうなぎ蒲焼きについて、事実と異なる原料原産地表示がされていることを知りながら、各地の販売業者に販売したことを確認しました。
- (4) 当該うなぎ加工会社がうなぎ蒲焼きに事実と異なる原料原産地を表示したことは、JAS法第19条の13第2項の規定により定められたうなぎ加工品品質表示基準第3条第1号アの規定に違反するものです。
- (5) 当該うなぎ加工会社は、うなぎ蒲焼きに関する不適正表示(原産地が明確でない活鰻を使用したうなぎ蒲焼き、及び中国から輸入したうなぎ蒲焼きについて、「四国四万とうなぎ」等、国内の特定の地域で生産された活鰻を原料

として使用しているかの表示を行い販売したこと等)により、平成13年7月5日に愛媛県知事からJAS法第19条の9第1項(現JAS法第19条の14第1項)の規定に基づく指示((5)において「指示」という。)を受けていたにもかかわらず、上記(1)の行為を行っていました。よって、当該うなぎ加工会社は、愛媛県知事から表示事項を表示し、遵守事項を遵守すべき旨を指示されたにもかかわらず、正当な理由なく、その指示に係る措置をとらなかったものと判断しました。

4. 平成19年食中毒発生状況の概要について

厚労省は8月7日に開催された第250回食品安全委員会において平成19年食中毒発生状況の概要を報告しました。その内容は以下のとおりです。詳しくは次のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai250/dai250kai-siryou6.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/04.html#4-2>

1. 発生状況(事件数、患者数、死者数)

平成19年に国内で発生した食中毒事件数は1,289件(対前年-202件)、患者数33,477件(対前年-5,549人)、死者数7人(対前年+1人)であった。

また、患者500人以上の食中毒は5件発生した(前年は6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、9月の149件(11.6%)で、次いで8月の142件(11.0%)、10月の135件(10.5%)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426件と年間発生件数の33.0%を占めていた。患者数では、1月と12月が4,995人(14.9%)と最も多く、冬季に患者の発生が集中した。また、夏季においても9月の4,660人、7月の2,287人と多数の患者が発生した。

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1,211件(93.9%)、患者数32,182人(96.1%)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/コリ(416件)、ノロウイルス(344件)、サルモネラ属菌(126件)、植物性自然毒(74件)の順で多かった。病因物質別の患者数は、ノロウイルス(18,520人)、サルモネラ属菌(3,603人)、ウェルシュ菌(2,772人)、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ(2,396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25件、患者数928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、植物性自然毒(死者4人、内きの

こ2人、イヌサフラン1人、グロリオサの球根1人)、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、細菌による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19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936件(72.6%)、患者数30,632人(91.5%)であった。

○ 原因食品別の事件数は、複合調理食品(95件)、肉類及びその加工品(83件)、野菜及びその加工品(78件)、魚介類(68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(3,939人)、野菜及びその加工品(1,242人)、魚介類加工品(1,080人)、菓子類(984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1,003件(77.8%)、患者数32,666人(97.6%)であった。

○ 原因施設別の事件数は、飲食店(582件)、家庭(128件)、旅館(103件)の順で多かった。

○ 原因施設別の患者数は、飲食店(13,625人)、仕出屋(6,254人)、旅館(5,396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6人)及びその他(死者1人)であった。

5. その他

平成19年食中毒発生状況の詳細等については、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」

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>)で公開している。

5. 食品安全モニター会議の概要について

食品安全委員会は、去る5月から6月にかけて札幌市、仙台市、東京都、岡山市、福岡市、名古屋市、大阪市において計10回の食品安全モニター会議を開催し、8月12日の第249回同委員会において全体の状況、アンケート調査の結果等が報告されました。この会議には食品安全委員会委員、厚労省・農水省の担当

者及び食品安全モニター合計326名が出席しました。その概要及び食品安全モニターからの主な意見等は以下のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。

(伊藤蓮太郎)

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai249/dai249kai-siryoku4.pdf>

○ 会議概要

会議は、大きく2部構成で行い、第1部では、事務局から食品の安全性と信頼性確保について、続いて食品安全委員会委員からリスク評価の考え方と実際について説明を行った。第2部では、事務局から食品安全モニターの活動について説明を行い、19年度から継続して活動いただいている数名のモニターの方から、食の安全の確保に向けた地域における取組・随時報告について発表していただいた。その上でこれらをもとに、食品安全委員会委員等とモニターとの間で意見交換を行った。最後に、新たな試みとして、モニターを小グループに分けて自己紹介・意見交換等を行った後、閉会とした。

また、会議には、厚生労働省、農林水産省の担当者も出席し、リスク管理施策等幅広い観点からの意見交換を行った（別紙1）。

なお、今後の会議等の運営に当たっての参考とするために会議終了後にアンケート調査を行った。その結果は、別紙2(省略)のとおり。

別紙1 <食品安全モニターからの主な意見等>

意見交換の際のモニターからの主な意見等は、以下のとおり。

1) 食品安全一般に関する意見等（評価案件関連以外のもの）

<食品安全委員会活動・全般関係>

- ・ 中国産ギョウザ問題において食品安全委員会はどのように関わったのか。スライドで、食品安全委員会の役割として「緊急の事態への対応」があると説明されていたが、その対応方法はケースバイケースと考えていいのか。
- ・ 危機管理の面から、緊急事態の時、食品安全委員会は公正中立そして、はっきりした明快な情報提供をすべきだと思っている。これまでの対応状況を教えてほしい。
- ・ 自分は食品事業者であり、今年初めてモニターになった。表示に関して保健所や農水省にそれぞれ聞いたり、それでも判らないときは両方を事務所に呼んで講習会などを開いている。
厚生労働省、農林水産省の両方にご意見を言えるのが食品安全委員会だと考えている。地域の橋渡しをやろうとした場合、実際に市町村の窓口はどこになるのか。
- ・ 消費者行政の一元化や、消費者庁について、多くの報道があるが、食品安全委員会はどうなるのか。関係しているのか？
- ・ 特保について、食品安全委員会がこの制度を止めてしまうよう勧告するこ

とはできないのか。

<食品安全委員会活動・広報、リスクコミュニケーション関係>

- ・ 「リスク」の日本語訳はないのか。横文字の言葉はわかりにくい。
- ・ 中国産冷凍ギョウザのことについて、ある人は、（随時報告で）冷静なコメントを寄せているが、別の人は、感情的なコメントを寄せている。食品安全委員会としては、どう回答するのか教えて欲しい。
- ・ 食品安全モニターの随時報告について、それぞれの報告の中で、実際の行政に役立った例はあるのか。そもそもモニター報告は、一般の人向けのQ&Aを作る際のQを見つけるためのものなのか、何か課題を探すためのものなのか。
- ・ 『食中毒原因微生物のリスク評価案件の選定に関する意見交換会』に参加した。どれを評価するかについて、既に食品安全委員会の方針があったようで、参加者から意見を聞くというのは、見せ掛けのような印象を持った。
- ・ 去年は栃木県宇都宮市でのリスクコミュニケーター講座に出席した。他の人に情報を伝える具体的な方法を学ぶのにとっても有意義だと感じた。今後をもっと開催してほしい。
- ・ 食糧確保の観点から、遺伝子組み換え食品についての見解は如何。道民の反発もあるので、リスクコミュニケーションにより、理解を得る必要がある。これは行政の努めであると考える。
- ・ 季刊誌は、わかりにくい評価の内容もわかりやすく書かれていて、読みやすい。身近な仲間に配布しているが、一般消費者にはキッズボックスの情報で十分だと思う。食育が話題になっているが、小学3、4年生ならば、キッズボックスの内容も理解できると思うので、キッズボックスの部分を学校を通じて配布してはいかがか。それぐらいの年齢ならば、親も見ると思うので、食品安全委員会の活動も広まるのではないだろうか。4半期ごとが難しいのであれば、2期ずつ、半年ごとでもかまわない。
- ・ 去年の夏休み、市の保健センターで小学生対象の弁当作りの講座があった。キッズボックスをコピーして配ったら好評で、季刊誌は役に立つと思った。
- ・ 大学教員をしており、メルマガを参考にしているが、まわりの人に紹介するには内容が高度で量も多い。季刊誌のキッズボックスが分かり易い。メルマガも少しくだけた平易な内容にするなど、いろいろな人に読んでもらうために工夫をしてはどうか。DVDは学生に見せると好評で、長さも内容もちょうどよいとの感想が多い。
- ・ 去年作られた食品安全委員会を説明したDVDは、内容が少し難しい気がした。他のDVDも入手したいが、配布は終了のようだ。どのようにすればよい

か。

- ・ 食品安全委員会が設立され5年となる。小泉政権が行った数少ない良いものであると認識している。食品安全委員会は、諸外国に比べ、予算も人も少ない。 昨年のモニター会議では、季刊誌の発行部数がとても少ないと感じた。DVDの発行数も少ないようで心さびしい。今年の季刊紙の発行部数は増加しているのか。
- ・ テレビやメディアでは、根拠をきちんと取っているかわからないような情報が流されている。
暗に不安をあおっているようにも感じる。食品安全委員会や政府として、正しくない情報について、意見を出すことは重要ではないか？
- ・ 資料によると、情報の入手源はマスコミが多いとのことだが、メディアへの取組はどのように行っているのか。

<その他>以下省略

6 . 平成19年度の食料需給表について

農水省は8月5日、平成19年度食料需給表公表しました。そのポイントは次のとおりです。食料需給表は、我が国で供給される食料の生産から最終消費に至るまでの総量を明らかにしたものであり、食料自給率の算出にも用いられています。農水省が年度ごとに、原則としてFAOの食料需給表作成の手引に準拠して作成しています。詳細は下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/080805.html>

<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/index.html>

1 食料自給率

- 平成19年度の食料自給率は、カロリーベースは前年度から1ポイント増加し40%、生産額ベースは前年度から2ポイント低下し66%。

2 消費と生産

(1) カロリーベース

- 消費面では、供給熱量（1人・1日当たり）は、対前年度1kcal増の2,551kcal（前年度比0.03%増）。
- 生産面では、国産熱量（1人・1日当たり）は、対前年度13kcal増の1,016kcal（前年度比1.3%増）。

(2) 生産額ベース

- 食料の国内消費仕向額は、前年度から781億円増の15兆941億円（対前年度比0.5%増）。
- 食料の国内生産額は、前年度から2,601億円減の10兆38億円（対前年度比2.5%減）。

3 主な品目の食料自給率に対する影響

(1) カロリーベース

① 食料自給率上昇の要因となった主な品目

○ 小麦については、作付面積が減少(△4%)したものの、主産地である北海道や九州などで天候に恵まれたため(単収: +13%)、生産量が過去10年で最高の91万トンとなり、国産熱量が増加。

○ 米については、前年度に比べて1人1年当たりの消費量が0.4kg増加(61.0kg→61.4kg)したことから、自給率の高い米の供給カロリー全体に占める割合が増加。

○ 砂糖類については、天候に恵まれたため、てんさいの収穫量が増加するとともに、さとうきびの収穫面積、収穫量が増加したことにより、国内産糖の生産量が増加(+3.5%)。

○ ばれいしょについては、春植えばれいしょが比較的天候に恵まれたため、作柄の悪かった前年に比べ生産量が増加(+9.2%)。

○ みかんについては、裏年であった前年に比べ、表年となったことから、生産量が増加(+27%)。

② 食料自給率の低下に寄与した主な要因

○ 油脂類のうち、魚油については、原料となる魚種の漁獲量の減少や需要の減少に伴い、国内生産量が減少(魚油生産量: △13%)。

○ 牛乳製品については、夏場の猛暑の影響等から国内生産量が減少(△0.8%)する一方、チーズ等の輸入量が増加(+1.6%)。

○ かんしょについては、主産地である鹿児島県における台風や高温・小雨の影響により、前年に比べ生産量が減少(△2.1%)。

(2) 生産額ベース

① 食料自給率低下の要因となった主な品目

○ 野菜については、たまねぎ、にんじん、きゅうり、トマト、なすなどの果菜類を中心に国内生産量が増加したものの、需要の減少のため価格が低下し、国内生産額が減少。

○ 米については、前年に比べて米価が下落し、国内生産額が減少。

○ 畜産物のうち牛肉及び鶏卵については、国内生産量が増加したものの、供給増による価格の低下に加え、とうもろこし等の国際相場の上昇を受けて配合飼料価格が上昇したこと等から輸入飼料額が増加し、国内生産額が減少。

(注) 畜産物の国内生産額は、輸入飼料額を控除して算出。

② 食料自給率の上昇に寄与した主な要因

○ いも類のうちかんしょについては、台風や高温少雨の影響により生産量が減少したものの国産価格が大幅に上昇し、国内生産額が増加。

- 果実のうち、みかんについては、生産量の増加が価格の低下を上回ったこと、りんごについては、品質が良好であったことにより価格が上昇したこと等により、国内生産額が増加

4 PFCバランス

- 米の消費増、魚介類の消費減、油脂類の消費減などにより、前年度に比べて、炭水化物の割合が0.4ポイント増加、たんぱく質の割合が0.1ポイント減少、脂質の割合が0.3ポイント減少したことから、昨年度に比べて改善。

(注) 括弧内の数字は、平成27年度における望ましい食料消費の姿に対応したPFCバランス(食事における3大栄養素(タンパク質 Protein、脂質 Fat、炭水化物 Carbohydrate)のエネルギー摂取比率のこと、一つの目標値はP13% : F27% : C60%)。

7. 器具及び容器包装の規格基準の一部改正について

厚労省は7月31日、食品衛生法第11条に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚労省告示)中の器具及び容器包装に関する規格基準の一部、「ガラス製、陶磁器製又はホウロウ引きの器具又は容器包装に係る材質別規格」及び「器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格」を改正するとともに、同改正の要旨、要点、運用上の注意等を定めた施行通知を各都道府県知事等あてに送付し周知徹底を図りました。施行通知等の概略は次のとおりです。(伊藤蓮太郎)

1. ガラス製、陶磁器製又はホウロウ引きの器具又は容器包装に係る材質別規格の改正の要点(別添1は省略)

(1) 材質ごとの規格の設定

ガラス、陶磁器又はホウロウ引きの器具及び容器包装については、これら3つの材質に共通の溶出規格が定められていたが、今回、ガラス、陶磁器及びホウロウ引きの材質別に規格を設定したこと。

なお、試験法そのものについては、従来どおり、試料に液体を満たしたときの深さの区分(深さ2.5cm未満又はそれ以上)に応じた溶出方法により行うこととしたが、ホウロウ引きの容量3L以上の試料については、液体を満たすことのできない試料と同様の取扱いとしたこと。

(2) 容量区分の変更

従来は、① 液体を満たすことができない又は満たした時にその深さが2.5cm未満、② 容量1.1L未満及び③ 容量1.1L以上の3区分であったが、改正後は、材質ごとに異なる区分を設けたこと。

(3) 加熱調理用器具の区分の新設

改正後の規格には、ガラス、陶磁器、ホウロウ引きのいずれの材質について

も、加熱調理用器具の区分を設けたこと。

(注)「加熱調理用器具」とは、直火、オーブン、電子レンジ等を用いた加熱調理に用いることを主目的とする器具をいう。ここで、熱燗用の徳利等、湯煎に用いられるもの、茶碗蒸し用の茶碗等、100℃を超えない範囲で使用されるものは、加熱調理用器具には該当しないものとする。電子レンジで使用できる旨の表示があっても、加熱調理を主目的とせず、温め直しをするだけのものであれば、加熱調理用器具には該当しないものとして取り扱う。

2. 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格の改正の要点は次のとおりである。

(1) 金属製原材料の鉛の含有量規格値の引き下げ

食品用の器具及び容器包装に使用される金属製の材料の実状、国内・海外の任意規格等に鑑み、鉛の含有量規格を、メッキ用スズについては、5%から0.1%に、食品用の器具若しくは容器包装の製造又は修理用の金属については、10%から0.1%に、ハンダについては、20%から0.2%に引き下げたこと。

(2) 規格の適用対象の明確化

メッキ用スズ、製造又は修理用の金属及びハンダのいずれも、食品と接触する部分に使用されるものが規格の適用対象であることを明確化したこと。

(3) 缶詰の外部に用いるハンダに係るただし書きの削除

サニタリー缶及びサニタリー缶以外の缶の外部に用いるハンダについては、ただし書きにおいて、例外的に高い含有量規格が設定されていたが、我が国においては、缶詰用の缶について、既に鉛含有ハンダが使用されていないことから、これを削除したこと。

8 . 平成21年度予算概算要求の食品安全に係る重点事項について

厚労省、農水省等の各省庁は8月28日までに財務省に対し平成21年度予算の概算要求を行い、その概要を公表しました。厚労省及び農水省の食品安全に関する要求額及び事業内容の概略は次のとおりです。厚労省及び農水省の概要は次のURLにあります。(伊藤蓮太郎)

<http://www.mhlw.go.jp/wp/yosan/yosan/09gaisan/syuyou.html>

http://www.maff.go.jp/j/budget/2009_2/index.html

厚労省の主な事項

(1) 食品の危害情報の集約・管理分析体制の強化(新規) 78 百万円

様々な食中毒事案等への迅速かつ的確な対応や、消費者や食品関連事業者、医療関係者からの情報入手など、食中毒事案に常時対応できる食品危害情報システム(仮称)の構築等の体制を整備する。

(2) 輸入食品の安全確保策の強化 132 億円

- ①輸入食品の監視体制の強化 28 億円
- ②対日輸出施設への査察体制の強化等(新規) 8 百万円
輸出国における食品安全対策の調査・評価を行うとともに、現地調査を実施する。また、食品衛生上の問題が認められた輸出国に対する対日輸出食品の生産・製造工程における衛生管理の実態調査、二国間協議の実施等を行う。
- (3) 残留農薬、食品添加物、容器包装等の安全性の確保 19 億円
 - ①加工食品中の残留農薬等の分析法の開発(新規) 2.2 億円
輸入業者の自主管理及び検疫所における監視強化に資するよう、多種多様な加工食品の残留農薬に係る分析法を開発する。
 - ②残留農薬等のポジティブリスト制度の着実な推進 4.7 億円
 - ③食品添加物、容器包装等の安全性確認の計画的な推進 12 億円
- (4) 健康食品の安全性の確保等の推進 67 百万円
- (5) 食品安全に関する情報提供やリスクコミュニケーションの推進 20 百万円
- (6) 食品の安全・安心の確保に資する研究等の推進 17 億円

農水省の主な事項

- (1) 食の安全と消費者の信頼確保に向けた取組の充実
 - ①食品の安全確保 28 億円
食品に起因する健康への悪影響を未然に防止することに重点を置き、生産現場から食卓までを通じて食品の安全確保についての取組を進めます。
○対策：①フードチェーンにおけるリスク管理の推進を通じた安全な国産農畜水産物の供給、②国際基準等の策定への積極的な対応。
 - ②消費者の信頼確保 15億円
 - i 食品表示について監視・指導を徹底するとともに、食の安全に関する情報・相談活動を強化します。
 - ii 食品の安全や消費者の信頼確保に向けた意欲的な事業者の取組を促すため、民間の主体がこれら事業者の取組を適正に評価・奨励する枠組みの改善と普及を進めます。
 - iii 食品事業者のコンプライアンス(法令の遵守及び企業倫理の保持等)の徹底、HACCP手法の導入の促進、より効果的なトレーサビリティの確立・普及を図ります。
 - 対策：①食品表示の監視指導・啓発の推進、②食の安全に関する情報・相談活動の充実・強化、③食品事業者による食品の安全や消費者の信頼確保に向けた積極的な取組の促進、④行動規範の策定等コンプライアンスの徹底、⑤HACCP手法の導入の促進、⑥トレーサビリティの推進。

【消費者情報】

(東京くらしねっと平成20年8月号No.136号より引用)

1.  相談の窓口から 

「飲むだけでやせるサプリメント」飲み続けてみたけれど……。

Q 職場の健康診断で「少し体重を落とした方がいい」と言われて気にしていた時に「飲むだけで簡単にやせられるサプリ！1ヶ月で4キロ！」という新聞のチラシが目にとまりました。このサプリメントを飲んでやせたという人の体験談と写真が載っていたので「飲むだけでやせられるなら」と思い、早速電話で1セット3箱分を申し込みました。ところが1ヶ月飲んでも体重は変わりません。チラシに書かれていたようなやせる効果は感じられず、このまま飲み続けることが不安になりました。まだ2ヶ月分残っています。返品できるでしょうか。

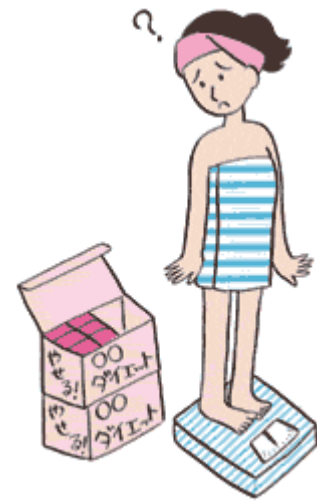
(20代女性)

A 健康志向の高まりとともにメディアによる情報があふれ、さまざまな健康食品が注目を浴びるようになりました。

健康食品は医薬品ではありません。健康に良いと称して販売される食品全般を指しますが、食品に分類され法令上の規定はありません。健康食品のうち、厚生労働省から栄養成分の機能が認められたものや、保健上の効果が科学的に認められたものについては「保健機能食品（特定保健用食品・栄養機能食品）」と表示することができますが、保健機能食品以外の健康食品は「いわゆる健康食品」として分類されます。

本来健康食品は、食事では取りきれない栄養成分を補うための補助食品であり、医薬品のように病気の治療や予防を目的としたり、身体の機能や構造に影響を与えることを目的とした表示はできません。効能効果をうたう広告や、健康不安をあおる悪質商法も多く見受けられることから、消費者は注意が必要です。たとえ健康効果が認められる成分が含まれていても「病気が治る」などの表現があれば、薬事法や景品表示法違反になります。

事例の場合、相談者はチラシを見て自ら申し込みを行っており、特定商取



引に関する法律に定められている通信販売に当たります。(通信販売の場合、クーリング・オフの適用はありません。広告上に記載されている返品特約の確認が必要になります。) 販売会社の返品特約で、商品到着後1週間までに申し出た未開封のものについては返品可能とされていましたが、すでに商品到着から1ヶ月が過ぎていたため、相談者から販売会社に対し文書で返品の申し出を行いました。販売会社の回答は「商品発送から1ヶ月が過ぎており、返品には応じられない」とのことでしたが、消費生活総合センターから「飲むだけでやせられる」との記載があり、科学的根拠が示されていないチラシ広告の問題点を指摘し交渉を行ったところ、未開封2箱分は返品の上返金され、飲んでしまった1箱分についても減額されました。

一人ひとりが心身ともに健やかな生活を送るためには、バランスのとれた生活を維持していくことが重要になります。多種多様な健康食品を前に、その食品の特性を十分理解し、状況に応じ適切な食品を選択できるよう、広告表示などを確認しましょう。

2. 食中毒予防はまず手洗いから～ちゃんと手洗いできるかな?～

(福井くらし life No.263 2008年8月号)

○子どもの周りは、ばい菌いっぱい!

好奇心旺盛で、何にでもさわりたい子どもたち。外遊びも大好きだから、一歩そとにでたら、公園の砂場、ガードレール、昆虫や植物、いろいろな落し物、!

家に帰ってきたときのその小さな手には、目に見えないばい菌がいっぱいです。洗面台で手が洗えるようになったら、自分で汚れやばい菌をきちんとおとすことができるように、正しい手洗いを教えてあげたいです。

○どんなとき、どんなふうに洗っているかな?子どもといっしょにチェックしてみよう!

チェック項目	チェック
①外から帰ってきたときは、手を洗ってるよ	
②うんちやおしこのあとには、手を洗ってるよ	
③ごはんの前には、手を洗ってるよ	
④つめも短くきっているよ	
⑤手を洗うときは、石けんを使ってるよ	
⑥ゆびのあいだや手首まで、すみずみまで洗ってるよ	
⑦10まで数えて石けんを洗い流してるよ	
⑧手洗いのあとは、きれいなタオルで手をふいてるよ	



…どうじゃな？ちゃんと洗えてたかな？

（ が0～4個）

まだまだじゃの。手洗いは食中毒だけでなく、風邪などの予防にも効果があるんじゃ。まずは手を洗う習慣をつけるんじゃ。

（ が5～7個）

あとちょっとじゃ。もう少しで手洗いをマスターできるぞ。

（ が8個）

たいへんよくできました！これからも手洗いを続けることが大切じゃぞ。

正しい手洗いの手順は下にあるとおりじゃ。
レッツ手洗いじゃっ！



【企業情報】

わが社における食品の信頼性確保・向上のための取組み等（3）

（ニチフリ食品株式会社 ホームページから引用）

農水省は、食品業界において昨年来不祥事の発生が相次いでいることを踏まえ、食品業界のほとんどを占める中小食品業者を主たる対象とした食品業界の信頼確保とその向上に向けた取組の浸透と徹底を図るため、平成20年度から食品の信頼性確保・向上対策事業を推進しています。

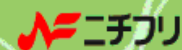
一方、消費者・生活者の食品の安全・安心確保に対する関心の高まり等に積

極的に応え、食品企業としての方針を定め、コンプライアンスの徹底を推進している事業者も増加しています。

そこで、第61号からは既に経営方針、自主行動憲章等を定め、企業倫理やコンプライアンスの徹底に努めている食品企業の事例を紹介しています。

ニチフリ食品株式会社(静岡市、ふりかけ食品製造業)

会社概要 Corporate Profile



「あったらいいな」を食卓に。

私どもニチフリの原点は「こんなモノあったらいいな」……。1940年の創業以来、ふりかけのヒット商品を数多く生み出し、業界をリードしてまいりました。常にお客様の「あったらいいな」に応え、安心してお召しあがれる安全な商品をお届けするのが私たちの使命。そのため、原料となる素材の吟味から仕入れ・原料加工・製造・販売にいたるまで全て自社で行い、出来たての確かな商品を食卓にお届けいたしています。こだわりの技術、半世紀にわたり、お客様から寄せられた信頼の基、「おいしさは、ご飯の上に。」をテーマに、お米を中心とする食文化を広げる新たな商品開発に、いま取り組んでいます。



取締役社長塩坂 浩一郎

「経営理念」

時代と共に生き日本の食生活に「ひとあじ」添えるニチフリ

1. お客様づくり

私たちはお客様を第一義に徹します。

2. 商品づくり

私たちは素材のもち味を生かし健康で安全な商品づくりに徹します。

3. 人づくり

私たちは明るく自発的に仕事をやりぬく人になります。

4. 仕事のやり方

私たちは基本に忠実でより早く正確に仕事にとり組みます。

5. チームワークづくり

私たちは互いに報連相を密にしチームワークづくりに努めます。

製品の安全性 Safety

ニチフリ

安全と安心を添えて、
カラダ思いのおいしさをお届けいたします。

炊きたてのご飯を、愛情を込めて結んでくれたおにぎりは、魔法の食べ物。今日はなに？トッピングのふりかけに毎日ドキドキ。ニチフリは、ふりかけ一筋、元気なカラダづくりにつながるおいしさを、お届けしています。安心・安全・健康を食卓へ



reliance
安心

+ safety
安全

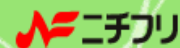
+ health
健康

鰹節、生鮭など新鮮な素材をこだわりの産地から仕入れ、自社で下ごしらえ・加工しています。全て自然素材ですから、安心してお召し上がりいただけます。

原料から製造工程の全てにおける衛生・安全管理を行う HACCP 思想に基づき、品質管理を徹底しています。厳しい基準をクリアした安全な商品をお届けします。

おいしいことが健康づくりに繋がるという当たり前の嬉しさをお届けするのが私たちの使命です。新鮮な食材を使用した本物のおいしさをお楽しみください。

事業案内 Information



「ニチフリだから信頼できる」
 そう言っていただける企業でありたい。
 私たちは、食卓へ健康をお届けいたします。

店頭でニチフリのふりかけが、手に取られるのを見るたびに、私たちは大きな喜びと新たな使命感を覚えます。ご家族の健康を支える大切なお食事に、信頼のおいしさを。

ごはんに、ニチフリのふりかけがおいしい理由。それは、ひとつひとつの商品に込める社員の愛情と徹底した生産管理体制から生まれます。

研究室 Research Departments

誰にでも好かれる本物の味をコンセプトに。

お客様のニーズに応える魅力ある商品を開発するためには、柔軟であることが不可欠。ニチフリには、新人からキャリアまでが存分に活躍できる風通しの良い社風があります。蓄積されたデータに、新たに実際味わった資料を加え新製品の開発に取り組んでいます。業界をリードしてきた高い技術と実績のもと、誰にでも好まれる本物の味をコンセプトに、定番のふりかけをはじめ新しい食文化を提案する製品づくりにも挑戦。その結果、全国各地の名産にちなんだ商品や人気キャラクターを配した商品など、味と時代のトレンドにマッチした人気の商品が生まれます。



営業本部 Tread Departments

自信の商品お届けする100%の自社販売網

日本のほぼ中心、静岡県の蒲原にある本社を基軸に東京・名古屋・大阪・仙台などに拠点を構え、自慢の商品を全国のお客様にご提供しています。「ハウレンソウ=報告・連絡・相談」を合言葉に、自社製品に対する思い入れと自信に満ちた営業部員が日々全国を駆け回っています。新鮮な素材を使った出来たてのおいしさを、いち早くお届けするための「朝売り」をはじめ、自社営業部員によるスーパーマーケットなどへのPR活動を推



進。レストラン、学校給食などの事業用ふりかけも手掛けています。色々な活動の中で、お客様からいただくご要望が何よりの宝とし、それをバネにさらなる新製品の開発にも取り組んでいます。

生産本部 Plants Departments

オリジナリティあふれる食文化を発信

お客様の信頼にお応えするために、私たちは素材の持ち味をいかした健康で安全な商品づくりに徹しています。原料から製造工程の全てにおいて予想される危害について重点的に管理し、その結果を記録しておくことで危害の発生を防止するという HACCP 思想を取り入れ、厳しい基準をクリアした確かな商品を食卓にお届けしています。そのこだわりは、素材調達にはじまり味付け・加工・パッキングまでを一貫して自社で行い、現在では、ふりかけ以外の食品の開発販売にも積極的に取り組み、オリジナリティあふれる商品で日本の食文化に貢献しています。



【学術・海外行政情報】

1. Bantry Bay Seafood イガイ製品を摂取しないよう FDA は消費者に警告、 FDA ニュース、2008 年 8 月 15 日

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2008/NEW01875.html>

米国食品医薬品庁はアイルランドから輸入された Bantry Bay Seafoods 社製の冷凍調理済みイガイ製品は、吐き気、嘔吐、下痢、胃痛を起すことが知られている天然海産物毒、アザスピラシド毒素 (azaspiracid toxin) に汚染されている可能性があるため摂取しないよう消費者に警告する。

アザスピラシド毒素は無臭、無味で、冷凍や煮沸を含む加熱によっては分解、中和されない。以下に記した製品のいずれかを摂取後上記のような胃腸症状を経験した人は医者にかかってほしい。典型的には摂食後数時間で発症し 2・3 日間症状が続く。

7 月にワシントン州で 2 人が同社の “Mussels in Garlic Butter Sauce” を食べた後発病した。製造ロットが同じ未開封の製品を検査した結果、アザスピラシド毒素を含んでいることを FDA は見つけた。

消費者は賞味期限 (best before end) が Jan. 23, 2009 から Nov. 15, 2009 までの以下の Bantry Bay Seafoods 社製の冷凍調理済みイガイ製品は廃棄してほしい :

- Mussels in Garlic Butter Sauce (ニンニクバターソースのムサシイガイ)
- Mussels in White Wine Sauce (白ワインソースのムサシイガイ)
- Mussels in Tomato and Garlic Sauce (トマトとニンニクソースのムサシイガイ)

賞味期限は、包装箱側面に以下の様式で表示されている : MM:DD:YY。廃棄製品は 01:23:09 から 11:15:09 である。

これらの製品は冷凍状態で 1 ポンドずつ厚紙包装箱入れ全米で店頭販売されている。

FDA は、また、小売業者並びに食事提供業者が、同製品および製品を材料に用いた食品を廃棄するよう勧告する。

アザスピラシド毒素は 1995 年まで知られていなかったが、同年アイルランド産貝摂取による食中毒発生と関連づけられた。以後欧州の西海岸でも見つかったが、米国の海から獲られた貝ではこれまで検出されていなかった。

(石井健二)

2 . FDA がメキシコ国からの Serrano Peppers に関する消費者への警告を拡大

FDA Statement FOR IMMEDIATE RELEASE July 30, 2008

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2008/NEW01869.html>

食科協ニュースレター第 61 号(7月号)において、*Salmonella* Saintpaul 感染症の原因は恐らく生トマトの摂取であるとする米国 CDC の発表「*Salmonella* Saintpaul に起因した感染症の発生調査」を紹介したが、その後の CDC、FDA 等による疫学的、微生物学的調査の結果に基づき、FDA は 7 月 17 日、或る種類のトマトを摂取することに関する警告を撤回した (FDA Lifts Warning About Eating Certain Types of Tomatoes)。ここでは、関連した FDA の速報を以下で紹介する。

USFDA の研究所による試験は、serrano pepper 及び灌漑用水からの両試料が米国内で現在大発生している *Salmonella* Saintpaul の菌株と同じ遺伝子パターンの *Salmonella* Saintpaul を含んでいることを確認した。両試料はメキシコ Tamaulipas 州内の或る農場(営業所所在地は Mexico, Nuevo Leon 内である)において政府機関の調査官が採取したものである。

その結果、追加の通知をするまで、FDA は、メキシコ国からの生の jalapeno peppers に加えて、メキシコ国からの serrano peppers 及びそれらを含む食品の摂取を避けるよう消費者を指導する。

本日発表された試験結果は、*Salmonella* Saintpaul の発生に関し FDA が継続して徹底的に実施している調査の一部である。調査には、複雑な流通経路、米国内における患者群と関連のある製品の源、米国内及びメキシコ国内における農場及び施設の検査及び評価、並びに環境や製品からの試料の採取及び試験を通じての追跡調査を含んでいる。これらの追跡調査の一つがメキシコ国内の包装施設を導き出し、そして政府機関が試料を採取した特定の農場へ導き出した。

以前、FDA 検査官は、テキサス州 McAllen の Agricola Zaragosa が所有する生産・流通センターから jalapeno pepper の陽性試料を収集した。FDA は、この最初の jalapeno pepper の陽性試料が供給経路の何処で如何にして汚染されたかを正確に指摘するべく作業を続けている。それは serrano pepper 及び灌漑用水の陽性試料からではなくメキシコ国内の異なった農場から始まった。

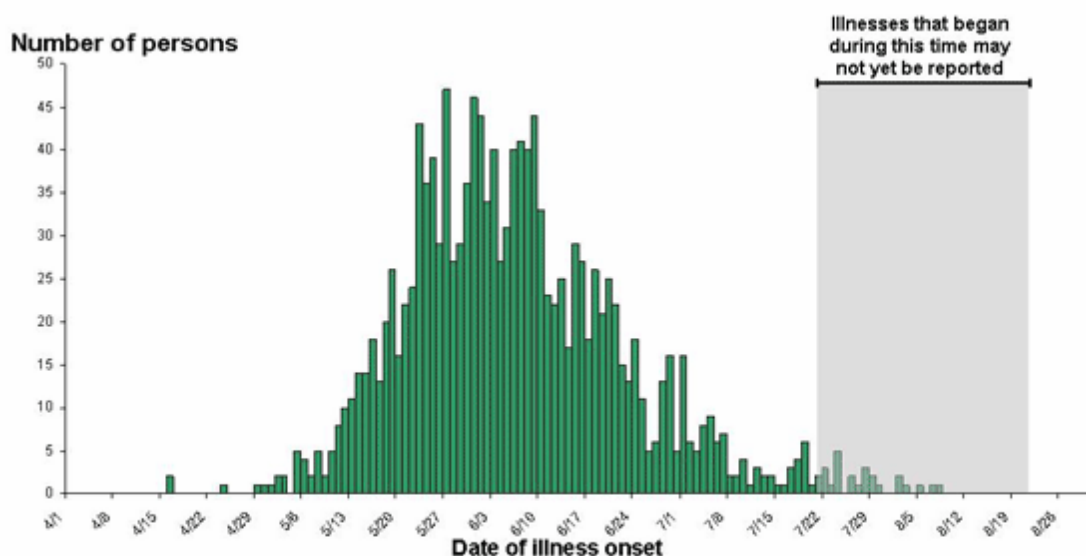
FDA はメキシコ国内の種々の農場において採取された多数の試料を分析中である。研究所がその結果が正当であるとの結論を出せば、FDA は消費者の健康を保護するため消費者に必要な追加の注意又は警告を行うだろう。

FDA は7月17日に、米国内市場において現に購入できる生鮮トマトは現在発生中のサルモネラ感染症とは関係がないと決定したことを公表した。その結果、政府機関は或る種類の赤い生トマトの摂取に対する6月7日の警告を撤回した。

CDC の「*Salmonella* Saintpaul に起因した感染症の発生調査」(8月22日現在)によれば、発生月日別の患者数は下の図のとおりであり、患者の発生は終息に向かっている。(<http://www.cdc.gov/salmonella/saintpaul/>参照)

また、jalapeno pepper と serrano pepper の写真は下記の URL にある。

<http://www.fda.gov/oc/opacom/hottopics/graphics/peppers.html>



*Some illness onset dates have been estimated from other reported information

編集後記

- 食品安全委員会委員長談話として、BSEの発生状況なども含めて、「我が国における牛海綿状脳症（BSE）の現状について」をとりまとめた情報が、改めてBSE対策について考える参考に供したいという趣旨で、7月31日に公表されました（食科協NL第62号(平成20年8月)参照）。
- この時期に、なぜこの談話が公表されたのかと疑問に思われた会員も多数いらっしゃったのではないのでしょうか。編者もその一人でした。そこで、食科協NL第51号(平成19年7月)【学術・海外行政情報】において日本獣医師会雑誌(平成19年6月号)に掲載された「論説 全頭検査神話史」の要旨をご紹介しましたが、その筆者である唐木英明先生に、このことに関する巻頭言をお願いいたしました。お蔭様で、疑問は氷解しました。しかし、その一方で、「BSE全頭検査神話の延命」を断ち切るため、専門家や消費者・生活者をはじめとした関係者間でのリスクコミュニケーションの必要性とその推進を改めて痛感しました。
- 食品の安全確保に関して食品安全モニターの方々がどのような課題に対し如何なる意見をお持ちかを知る必要が有ると考え、「食品安全モニター会議の概要」取り上げました。ここでも、もっともっと関係者間でのリスクコミュニケーションが必要であると痛感しました。
- 調理冷凍食品の原料原産地表示の記事の中で、JAS法と食品衛生法と東京都消費生活条例とが規定する主な表示事項の概略図を紹介しました。確かに、それぞれの法律及び条令の目的が異なるのでこの概略図のとおりなのです。しかし、表示をする食品事業者又は表示を見る消費者・生活者の視点に立てば、立法の目的を「適正な表示を義務づけること」にすることによって食品表示法（仮称）という一つの法律だけで済むのではないかとも、勝手に考えたりしました。現在、平成21年度に創設される消費者庁（仮称）で検討中とのことであり、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。