

食科協ニュースレター 第102号

1月号

目次

頁

【巻頭言】

- 2011年を振り返り新年の課題を考える 2
関澤純

【食科協の活動状況】

- 2011年12月と2012年1月の主な活動 4
関澤純

【行政情報】

1. 食品中の放射性物質に係る規格基準の案が示された 4
2. 低線量被ばくのリスク管理に関するワーキンググループ報告書が公表された
3. 牛レバーの腸管出血性大腸菌等の汚染実態が示された
4. 牛海綿状脳症(BSE)対策の再評価が始まる
5. 第4回、第5回食品表示一元化検討会が開催
6. 食品衛生法に基づく安全性審査をえていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物についての対応
森田邦雄

【消費者情報】

1. 消費者庁ニュースリリース「食べ物による窒息事故防止のための情報提供について」 7
2. 国民生活センター商品テスト「比較的安価な放射線測定器の性能 - 第2弾 - 」
3. 国民生活センター 2011年10大ニュースの発表
森田満樹

【海外食品安全情報】

- 米国食品安全強化法(Food Safety Modernization Act、FSMA) 9
その3 発効後1年間の進捗
石井健二

平成24年1月13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】 2011年を振り返り新年の課題を考える

食科協理事長 関澤 純

新年あけましておめでとうございます。年頭にあたり一言述べさせていただきます。
大きな転機を迎えた2011年

昨年は、東日本大震災と大津波による未曾有の大災害、合わせて起きた福島原発の「人災」があり、人と自然の関係、科学技術の恩恵と負の側面、さらに私たちの未来と生きることを意味を考え直すことが迫られました。第2次大戦後の経済と技術の発展を通して、私たちはさまざまなリスク事象を制御し克服してきました。安全で安定した食の供給には、冷蔵冷凍技術の発達と衛生的管理の徹底により、遠隔地から衛生的でおいしい食品を入手し享受する仕組みを作ってきました。そうした中でともすれば、世界の別の地域で飢えに苦しみ非衛生的な水により病死する子供たちがまだ多くいることを忘れ、また自然の脅威は人の力で管理しようと誤解してしまった面があったのではないのでしょうか？

食科協の組織強化と新たな取り組み

昨年食科協では、これまで献身された方がたに替り新たなメンバーが力を発揮してくださいました。勉強会やシンポジウムなどでは昨年起きた事件も反映して、食品の放射性物質汚染と健康への影響、生肉摂取による食中毒事故、食品表示の一元化問題、施行後5年を経た農薬等のポジティブリスト制度の検証、食の安全クイズの継続・発展と電力事情悪化に対応した食品衛生管理などをテーマに掲げ、会員の皆様のご協力をいただくだけでなく、関係団体と連携を図り、多くの方の参加を得て活発なご討論を進めてきました。今年はさらに会員の皆様から、ご希望やご提案をいただき、昨年の活動の継続・発展を図るとともに新たな豊富な内容にも取り組んでゆけたらと考えています。

異なるリスクへの対応を通して食の安全と安心の関係を考える

生肉による食中毒問題、食品の放射性汚染に関しては、新たな規格基準（案）が公表されました。病原菌による食中毒は減ってきたといえ、今なお毎年犠牲者を出しています。病原菌・ウイルスによるリスクは、動物の腸管内での一定割合での生息、薬剤耐性獲得への変異、野鳥や旅行者などによる海外からの伝搬の危険があり、有害物質のように発生源での管理でリスクを減らせても、ゼロに近い低減は図れません。根絶が不可能なため、生産から消費に至るすべての関係者の適切な理解に基づく連携し

た衛生対応で食中毒を抑え込むことが必要なことを周知してゆく必要があります。

他方、放射性物質による健康リスクでは、原子炉周辺の莫大な高濃度放射性物質の徹底封鎖を東電と政府の責任で早期に進めさせることが急務である一方で、食品汚染では限られたホットスポットを除き高濃度汚染する可能性が低減されつつある現状を踏まえ、自然放射能とそれに対し人類が獲得してきた防御機能の存在を前提に、本来環境中の放射性物質はゼロではないという事実認識に基づく対応が重要になります。

このようにリスクの特性に応じた対応の違いの認識が国民に周知されておらず、必要とされる関係者間の連携が適切に構築されていないと自己の守備範囲にしか目が向かないため、優先順位を明確にした対応が不十分になっているのが現状です。BSE問題でもそうだったように、放射線問題でも責任ある政治家たちや一部のマスメディアが安易に「ゼロリスク」風潮の先鞭を担ぎ、国民の誤解を助長しています。科学的なリスクの検討を担う専門家が、一部の「魔女狩り」傾向に対して萎縮してしまうのは決して望ましいことではありません。放射性物質については新たな基準はどのような科学的、また行政的な判断により決められようとしているか、安全と安心の関係をどう考えると良いのか、きちんとした説明がなされないと不安だけが残ってしまいます。

今年の課題

昨年は私自身、震災被災地ほか各地を訪ねてお話をし、また被災地の方をお招きし、生の声をお聞きしました。テレビや新聞から得られる情報だけを頼りにしては、計り知れない過酷な現実に向き合わされている方たちの現状に言葉を失う思いでした。「福島県が地図から無くなる夢を見た」という高校生の詩を聞いて胸を打たれました。町全体が壊滅した女川町、4千名の方が亡くなられた石巻ほかを尋ね、「復興」の掛け声にほど遠い現場の状況に、親や子、知人を亡くし、住む家を失い、仕事もなくなった方たちの待ったなしの要望に対して、「9ヶ月を経過して国はどれだけのことをやってきたのか？」との疑念の思いを深くしています。

今年は、さらに市場原理主義を原則とするTPP（環太平洋戦略的経済連携協定）への参加に伴う輸入食品のさらなる流入と、衛生植物検疫措置における各国間の安全基準の相違、さらに医療や保険分野までもが問題となりそうです。また消費者庁による表示の一元化の検討では、表示で何がもっとも重要かを明確にしないままの議論の進行は、多くの関係者に無用な混乱を招く恐れがあります。

私たちに今求められるのは、現実をよく見、聞いた上で、考え、人の繋がりを基礎に、情報を共有するだけのリスクコミュニケーションに留まらないで、問題の把握と解決策の提示、方針の選択と実施での適切な連携を基礎としたリスクガバナンス推進の取り組みを、できることから始めることではないでしょうか？

【食科協の活動状況】

1. 2011年12月と2012年1月の主な活動（先月報告以降）

- 12月16日 常任理事会を開催
会員からの次年度取組テーマと意見の募集を開始
- 12月28日 事務所仕事おさめ
- 12月30日 食品の放射性汚染リスクについての関澤理事長の学習会活動が朝日新聞「リスク社会に生きる」連載記事の中で紹介される
- 1月 5日 事務所仕事はじめ
- 1月17日 運営委員会を開催予定
- 1月25日 常任理事会を開催予定

(関澤 純)

【行政情報】

1. 食品中の放射性物質に係る規格基準の案が示された

厚生労働省の薬事・食品衛生審議会、食品衛生分科会、放射性物質対策部会が12月22日開催され、[1\) 食品中の放射性物質に係る規格基準の設定について](#) 2) 製造、加工食品の基準値適用の考え方について [3\) 経過措置に設定について](#) 検討され、提示案が了解された。これらについては、平成24年4月1日からの適用が予定されている。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001yw1j.html>

1) については、規制対象核種を放射性セシウムとし、現行の食品衛生法第6条第2号を根拠とする暫定規制値を同法第11条第1項に基づく規格基準として示されており、その数値は飲料水10Bq/Kg(以下、単位省略)、乳児用食品50、牛乳50、一般食品100で、食品の分類範囲も示された。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001yw1j-att/2r9852000001yw6m.pdf>

2) については、製造食品、加工食品については、原材料の状態、製造、加工された状態それぞれで一般食品の基準値を適用することを原則とし、乾燥きのこ類、乾燥海藻類、乾燥魚介類、乾燥野菜など原材料を乾燥させ、水戻しを行い、食べる食品

については食用の実態を踏まえ、原材料の状態と食べる状態（水戻しを行った状態）で一般食品の基準値を適用することとし、茶については飲む状態で基準値を適用している。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001yw1j-att/2r9852000001yw7l.pdf>

2. 低線量被ばくのリスク管理に関するワーキンググループ報告書が公表された

内閣府の「[放射性物質汚染対策顧問会議](#)」の下に設けられた「低線量被ばくのリスク管理に関するワーキンググループ」は12月22日、報告書を公表した。

この中で、最後のまとめとして「国際的な合意に基づく科学的知見によれば、放射線による発がんリスクの増加は、100 ミリシーベルト以下の低線量被ばくでは、他の要因による発がんの影響によって隠れてしまうほど小さく、放射線による発がんのリスクの明らかな増加を証明することは難しい。

しかしながら、放射線防護の観点からは、100 ミリシーベルト以下の低線量被ばくであっても、被ばく線量に対して直線的にリスクが増加するという安全サイドに立った考え方にに基づき、被ばくによるリスクを低減するための措置を採用するべきである。」としている。

<http://www.cas.go.jp/jp/genpatsujiko/info/twg/111222a.pdf>

3. 牛レバーの腸管出血性大腸菌等の汚染実態が示された

厚生労働省の薬事・食品衛生審議会、食品衛生分科会、乳肉水産食品部会が12月20日開催され、生食用レバーの取り扱いについて検討された。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001yorr.html>

この中で、牛レバーにおける腸管出血性大腸菌等の汚染実態調査（概要）が報告され、173検体中3検体からの肝臓の内部からEHECが検出されていた。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001yorr-att/2r9852000001yrl0.pdf>

4. 牛海綿状脳症（BSE）対策の再評価が始まる

厚生労働省の薬事・食品衛生審議会、食品衛生分科会伝達性海綿状脳症対策部会が

12月9日開催され、と畜場におけるBSE検査の月齢について、現行20カ月齢超を再評価するための検討に入った。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001y0vz.html>

この中で、米国、カナダ、OIE基準等との比較が示されている。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001y0vz-att/2r9852000001y0xg.pdf>

5. 第4回、第5回食品表示一元化検討会が開催された

消費者庁が進めている、食品表示の一元化を検討する検討会の第4回会合が12月19日、第5回会合が1月10日開催された。

<http://www.caa.go.jp/foods/index12.html>

第4回会合では、1) 加工食品の原料原産地表示の拡大について

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/111219shiryo1.pdf>

2) 食品表示の適用範囲について

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/111219shiryo2.pdf>

が検討された。

第5回会合については、

1) 食品表示の適用範囲について 2) 栄養表示の義務化について検討された。

6. 食品衛生法に基づく安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物についての対応

厚生労働省は、12月5日、食品衛生法第11条第1項に基づく「組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続」（平成12年厚生省告示第233号）第3条に定める安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物「5-イノシン酸二ナトリウム」と「5-グアニル酸二ナトリウム」の安全性審査について、食品安全委員会に食品健康影響評価の諮問をした旨記者発表したが、その後12月22日、「リボフラビン」及び「キシラナーゼ」についても、安全性審査を経ていないものがあつたことを公表した。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001yz82.html>

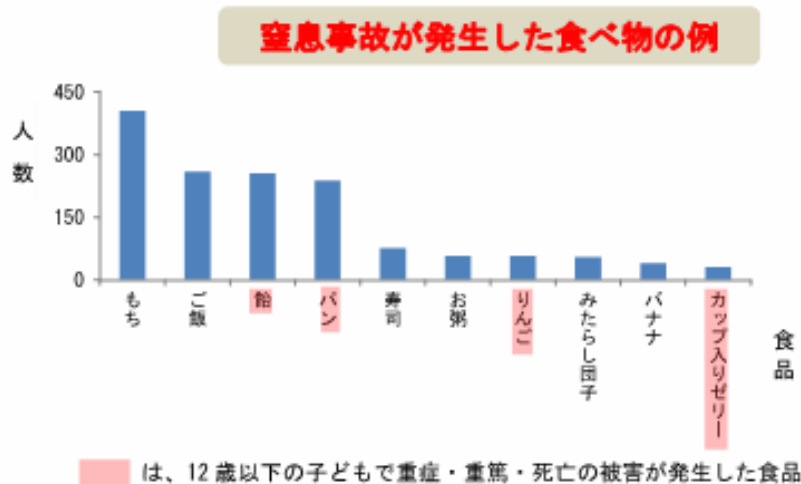
（森田邦雄）

【消費者情報】

1. 消費者庁ニュースリリース「食べ物による窒息事故防止のための情報提供について」

年末年始にはもちを食べる機会が多いことから、もちを含めた食べ物による窒息事故防止のため、消費者庁は平成23年12月28日「食べ物による窒息事故防止のための情報提供について」とするニュースリリースを発表しました。昨年の事例では、医療機関からさまざまな食べ物に関係する窒息事故情報が寄せられているが、3歳児がピーナッツを食べた事例、高齢者がサンドイッチを食べた事例など、原因は多岐にわたる。

窒息事故が発生した食べ物の事例として、ニュースリリースでは平成22年に食品SOS対応プロジェクト報告で発表された「窒息事故が発生した食べ物の事例」(平成18~20年の東京消防庁管内による窒息事故の分析)を紹介している。



出典：「食品SOS対応プロジェクト報告」(平成22年7月16日)
 [食品・製品に関する平成18~20年の救急搬送データ(東京消防庁管内)による窒息事故の詳細分析の結果]

窒息事故を防ぐためには、「食品を小さく切るなど、食べやすい大きさにする」「一口の量は無理なく食べられる量にする」「急いでのみ込まず、ゆっくりと噛み砕いてからのみ込む」「食事の際は、お茶や水などをのんでのどを湿らせる」といった注意事項10項目を掲げて注意を呼び掛けている。また応急処理の手法についても、腹部突き上げ法(ハイムリック法)、背部叩打法を紹介している。

詳細は消費者庁 HP : http://www.caa.go.jp/safety/new_2011.html#12

2. 国民生活センター商品テスト「比較的安価な放射線測定器の性能 - 第2弾 - 」

国民生活センターでは、2011年9月8日に「比較的安価な放射線測定器の性能」(以下、「前回のテスト」とする)について公表したが、住民がホットスポットを発見して報道されたり、新機種が市場に投入されるなど、放射線測定器はなお注目を集めている。こうした状況を踏まえて、センターでは前回のテストで対象にしていない放射線測定器についても追加で調査を行い、12月22日に結果を発表した

国民生活センターの相談窓口 PIO-NET には、2011年3月11日の震災以降 2011年11月末までに「放射線測定器」に関連すると考えられる相談が680件と、非常に多く寄せられている。今回は、比較的安価な放射線測定器が放射性セシウムを正しく測定できるかについてテストを行った。

テスト対象銘柄は、国内で販売されている1万円以上10万円未満で購入できるもので、前回のテスト対象銘柄と重複しない5銘柄と、校正済の参考品1銘柄である。

主なテスト結果は次のとおり。

- ・自然放射線は実際よりも大きい値が計測された。
- ・セシウム137由来のガンマ線測定試験についてテスト対象銘柄は、照射線量率と測定値に相関がみられ、 $1\mu\text{Sv/h}$ 以上では照射値に近似した値を示したが、一部の銘柄で測定値が不正確なものがあつた。 $0.1\mu\text{Sv/h}$ 付近の低い線量率では、いずれの機種も正確に測定できなかった。
- ・表示について、一部の銘柄に、食品等の測定に使用される等の表示がみられたが、暫定規制値程度の微量の汚染を正確に測定する目的では使用できないと考えられた。

以上より国民生活センターは、消費者へのアドバイスとして、「今回のテストを実施した比較的安価な放射線測定器では、食品・飲料水等が暫定規制値以下かどうかの測定はできない。食品等の汚染検査が必要な場合は専門機器を所持している機関に相談すると良い。」としている。

また、事業者への要望として、一部の銘柄で食品等の測定に使用される等の表示がみられたが、食品等の汚染が暫定規制値以下であるかどうかの判定はできないことを明記するよう要望している。

テストの詳細はこちら : http://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20111222_1.html

3. 国民生活センター 2011年10大ニュースの発表

国民生活センターでは、その年に消費者問題として社会的注目を集めたものや消費生活相談が多く寄せられたものなどから、その年の「消費者問題に関する10大項目」を選定し、公表している。

2011年は、3月11日に東日本大震災が発生し、それに関連して様々な消費者トラブルが生じた年となった。また、国民生活センターの在り方に関する議論を契機として、消費者行政の在り方にも注目が集まった。

消費者問題に関する2011年の10大項目

- ・東日本大震災が発生。関連した相談が多く寄せられる
- ・放射性物質に関する不安広がる
- ・劇場型勧誘（買取業者が登場する儲（もう）け話）、後を絶たず
- ・和牛預託オーナー制度を運営する安愚楽牧場が倒産
- ・旧茶のしずく石鹼（せっけん）による小麦アレルギー、重篤な症例も
- ・ユッケによる集団食中毒事件発生
- ・賃貸住宅をめぐる最高裁判決相次ぐ
- ・規制仕分けを受け、悪質マンション勧誘、貴金属等の訪問買い取りサービスに対し規制強化へ
- ・集团的消費者被害救済制度など、消費者の利益を守る制度導入に向け検討進む
- ・国民生活センターの在り方の見直しに係る議論進む

リリースはこちら：http://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20111208_2.html

（森田満樹）

【[海外食品安全情報](#)】

米国食品安全強化法（Food Safety Modernization Act、FSMA）

その3 発効後1年間の進捗

昨年1月米国で発効された標題の法律は、食品安全確保の予防管理に着目した施策の強化と、輸入食品を含めた不正・不祥事対策、意図的な犯罪行為に対する防御の強化を柱とし、着々と実施に移されています。わが国にとっても参考になることですので、9月、11月号に続き法律発効後1年間の進捗を紹介します。

1月

Food and Drug Law Institute 主催の会合における本法の解説。

Margaret Hamburg FDA 長官は、法律発効の翌日発表したブログで FSMA の要点を紹介しつつ、本法を効果的に実行するために必要な資源の提供を要請。

2月

輸入食品の安全確保：英国で開催された世界食品安全会議において FDA 高官は、「FSMA は、高まる消費者の食品安全志向を満足させる為、FDA が各国の安全管理機関と連携することの必要性を強調したに過ぎない」と指摘。

4月

FDA 主催による輸入食品の安全確保に関する公開討論会：下記4点について輸入業者など利害関係者が意見を述べた： 第三者認証（新法第 307 条）、輸入食品に対する証明書（新法第 303 条）、自主的資格輸入業者計画（Voluntary Qualified Importer Program、新法第 302 条）。外国食品施設が米国の安全基準を満たしていることの検証（Foreign Supplier Verification Program、新法第 301 条）（但し、上記の実施は今年7月ないしは明年1月までに予定されている）

海産物企業向け食品安全危害防止指針の改訂（第4次）：操作の変法導入。

議会への進捗報告：国内外での検査件数、費用。外国駐在 FDA 職員数など。

FSMA に関する質疑応答集（50問）

予防管理措置、輸入食品、検査、法規遵守にかかるビデオをウェブで公開
製品回収情報をネットでより簡単に検索できるシステムを公開

予防管理措置について公開討論会

5月

食品（飼料を含む）輸入を FDA に事前連絡する場合、当該食品の輸入を拒否された国がある場合、その旨を報告することを義務付ける暫定最終規則を公示。

輸入食品が不良品若しくは表示違反の可能性があると判断された場合、FDA は当該品を港に留置できる、との暫定最終規則を公示（7/3 から発効した）。

FDA は、特定食品、動物用食品・飼料や製造過程での危害を検知、対処する予防管理措置等に関する情報の提供を募集。

6月

検査、法規遵守に関する公開討論会：

7月

密輸食品防止対策：過去のデータベースから、通関時、FDA と Customs & Border Protection (税関・国境警備局)が共同して電子的に密輸食品を検知するシステムを構築。密輸食品発見時は、速やかに Dept. Homeland & Security(国家安全保障省)に伝えると共にマスコミ等を通じ国民に知らせる。

補助食品指針改訂：新規成分届け出の要件、手続き・行政対応、内容、過去の使

用・安全使用情報、安全と判断する根拠、等について指針改訂案を公表。
食品によるヒト若しくは家畜の重篤な危害を防止のため、輸出入若しくは州内取引にかかる食品製造加工等施設の登録取り消し権限をFDAは取得。
FDAと農務省は共同して、食品安全訓練等に関する助成制度を設けた。

8月

再検査費用、中小企業救済措置案公表し意見を求めた。

9月

FDAはヒト及び家畜用食品安全確保の訓練計画の構築・開発・普及の助成金を5大学、2研究機関に提供することを決定。

FDAは、食品の危機管理(生物的、化学的若しくは放射能汚染発生の監視、確認、対応)の為に、国、州、地方の公的試験研究機関(合計172施設)のネットワーク運営状況に関する報告書を米国議会に提出。

製品のトレースバック：非営利科学団体、Institute of Food Technologist (IFT)はFDAの委託を受けて、食品による大規模疾病発生の原因食品の履歴調査向上を目指した2つの試験的計画を実施予定。

10月

FDAは食品企業向けにFSMA関連の2012年度費用・料金体系を公示。

11月

FDA長官は食品の国際貿易パートナーへの支援の一環として中国北京市で開催された食品安全・品質確保と貿易関連の会議においてFSMAを紹介。

12月

FDAは企業、学会と連携し食品安全予防管理の啓発、訓練システムを構築。

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm255893.htm>

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm285773.htm>

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/Guidances/ucm257563.htm>

(石井健二)

会員の皆様へ

NPO法人食科協では、皆様のご意見、ご感想をお待ちしております。
お気軽に 8.shokkaky@ccfhs.or.jp までご連絡下さい。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。