



Communication Center for Food and Health Sciences

NPO法人

# 食科協ニュースレター 第105号

目次

4月号

頁

---

**【食科協の活動状況】**

- |                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| 1. 2012年2月と3月の主な活動                    | 2    |
| 2. 平成23年度第3回食の安全に関する勉強会を開催            | 関澤純  |
| 3. 「食品表示一元化」論点整理を考える勉強会の座長を終えて        | 東島弘明 |
| 4. 東京都生協連消費者行政連絡会主催の「食」のいまを考える連続講座に協力 | 関澤純  |

---

**【行政情報】**

- |  |      |
|--|------|
| 1. 食品中の放射性物質に係る新たな基準値が設定された                    | 15   |
| 2. 上記1の改正に関する施行及び試験法等が通知された                    |      |
| 3. 食品中の放射性物質に係る基準値の設定に関するQ & A                 |      |
| 4. 昨年4月富山県等で発生した飲食店チェーン店における腸管出血性大腸菌食中毒事件の調査報告 |      |
| 5. 生食用牛レバーの取り扱いについて薬事・食品衛生審議会、食品衛生分科会で検討       |      |
| 6. ボツリヌス食中毒の発生                                 |      |
| 7. 平成23年度食品の食中毒菌汚染実態調査の結果公表                    | 森田邦雄 |
| 8. サッカリンカルシウム（甘味料）指定に向けての審議終了                  | 榎孝雄  |

---

**【消費者情報】**

- |                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| 1. 消費者庁 平成24年4月より「消費者庁リコール情報サイト」を開設 | 20   |
|                                     | 森田満樹 |

---

**【海外食品安全情報】**

- |                            |      |    |
|----------------------------|------|----|
| 1. 米国における食品中毒による健康被害の経済的損失 | 榎元徹也 | 22 |
|----------------------------|------|----|

---

**【会員からの投稿】**

- |                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| 第3回 昆虫の生態と虫体異物混入事故<3> 小型双翅目 ノミバエ類 | 23   |
|                                   | 今野禎彦 |
- 

平成24年4月17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)

## 【食科協の活動状況】

### 1. 2012年2月と3月の主な活動（先月報告以降）

- 2月16日 運営委員会を開催
- 2月21日 理事長がユーコープ食品自主基準検討委員会に座長として出席
- 2月23日 常任理事会を開催
- 2月28日 東京都消費生活総合センター主催平成23年度第3回消費者団体情報交流集会で「食品に含まれる放射性物質の影響」につき理事長が講演
- 3月 5日 運営委員会を開催
- 3月 6日 理事長が大分県食の安心情報提供会議委員として第一回会議に出席
- 3月14日 常任理事会を開催。3月22日勉強会および総会準備、事務局の事務員の契約更新などにつき討議
- 3月22日 「『食品表示一元化』論点整理を考える」勉強会を表示一元化検討会座長の宮城大学池戸教授、食品産業センター森委員、主婦連合会の山根委員をお招きし江東区森下文化センターで開催。74名（うち会員33名）が参加
- 3月28日 東京都生協連の「食の現在を考える連続講座」にて関澤理事長、北村常任理事、秋田勝氏が食の安全ナビ検定クイズを紹介し討論
- 4月12日 運営委員会を開催
- 4月19日 常任理事会を開催予定

(関澤 純)

### 2. 平成23年度第3回食の安全に関する勉強会を開催

食科協では、表示制度のあり方について、昨年9月に「食品表示を考える」勉強会を開催しました。消費者庁の「食品表示一元化検討会」における検討を受けて、今年3月5日に消費者庁より中間論点整理が公表され、これについてパブリックコメントが募集されている時期に、検討会座長と2名の委員をお招きし会員33名を含む74名の参加を得て、以下のように勉強会を開催しました。

開催日時：平成24年3月22日(木)

開催場所：森下文化センター4階AVホール

テーマ：「食品表示一元化」論点整理を考える

講演：

食品表示一元化中間論点整理について 池戸重信 宮城大学教授（検討会座長）  
「食品表示一元化」について事業者の立場から

森修三 財団法人食品産業センター次長（検討会委員）

「食品表示一元化」消費者の立場から

山根香織 主婦連合会会長（検討会委員）

パネルディスカッション 座長 東島弘明 食科協常任理事

パネリスト 前記講師3名

参加者の感想（アンケートより抜粋）から

タイムリーなテーマをタイミングよく取り上げ講師のバランスもよい企画だった。

パブリックコメント中の開催であり時期を得た勉強会だった。

立場の異なる方からの意見がお聞きでき参考になった。

座長というお立場もあり終始経緯をお話されるに留まった感があつた。

事業者の立場での主張を的を得たポイントでまとめていただいていた。

消費者の声の集約が大変興味深い内容であつた。

表示で何を訴えるのが行政がリーダーシップを発揮すべきである。

海外と比較して記述がどうなるのかの観点の説明がなかった。

（関澤 純）

### 3. 「食品表示一元化」論点整理を考える勉強会の座長を終えて

食品表示は、安全な食品を作った生産者の心と消費者の不安をつなぐ、言葉（結び）の役割を担っている。

食品安全は、生産者の信頼と科学的なデータが保証するものである。

しかし、生産現場を見ることができない消費者にとり、生産者の安全義務が確かに履行されているかどうか分かりようがない。また、生産者を疑えばきりが無い。

食品表示については、生産者と消費者の考え方に違いがあり、双方の議論はなかなか噛み合わないようだ。

そこで、食の安全に関する第3回勉強会において食品表示の一元化を考えるパネルディスカッションで座長を務めたが、その経緯や感想、所見などについてまとめたので、私見として読んで頂ければ幸いである。

#### 1. 勉強会の進め方について

検討会でとりまとめた「食品表示に関する一元的な法体系の在り方の検討」の中間報告に関する検討会の委員でもある3名の講師から、それぞれの立場での意見を頂いた。

パネルディスカッションでは、検討会が示した中間の論点整理の報告書を踏まえ、その

論点1から論点5までについて、各講師の講演内容と意見を踏まえて質問し、考え方を示して頂き、これを最終的なまとめとした。

従って、食品表示制度の複雑性や一元化の困難性を踏まえて、全体のまとめは行わず、論点別に質問することで終わりにした。

## 2. 食品表示制度の一元化に関する消費者庁等の動き

食品衛生法の中の表示制度の経緯、並びに食品表示制度の一元化に関して、消費者庁等における動きを次のように整理した。なお、JAS法の経緯に関しては知見不足もあり除いた。

### (1) 食品衛生法における食品表示制度の規制と経緯

#### 1) 規制の観点

食品衛生法に基づく表示規制は、次の消費者保護の観点から行われている。

消費者や関係業者に対し、食品等に関する的確な情報を与える

この情報は消費者や関係業者の合理的な認識や選択に資する(不可欠)。

違反品等が発生した場合、行政庁の迅速かつ効果的な取締りに役立つ。

最近の食品表示制度は、消費者等の社会的ニーズを踏まえてアレルギー物質等表示対象の拡大や表示方法の改善、表示内容(期限表示等)が実用的になってきた。

#### 2) 経緯

法第19条に基づく表示の規制対象は、販売の用に供される食品、添加物、規格基準が定められた器具、規格基準の定められた容器包装である。

食品衛生法に基づく食品表示は、過去、製品の目印となる文字、記号、図形を一括して道路標識のようなもの(標示)であったが、1972年の法改正により、規制対象の範囲が拡大され、店頭掲示や添付文書に記載されたものを含む表示になった。

食品衛生法に基づく表示の基準は、公衆衛生の見地から定められている。

従って、表示の衛生規制は、衛生面からだけではなく、商取引の安全や便宜、合理化の確保など諸々の観点も含めている。

### (2) 食品表示制度の消費者庁への移管と一元化の動きに関して

#### 1) 食品表示制度の消費者庁への移管(発足の経緯)

近年、社会の複雑化に伴い、複数の省庁にまたがる横断的な対応が必要となる消費者問題が生じる中で、消費者行政の一元的な推進を図ることが求められた。

消費者庁は、内閣総理大臣が2008年2月8日の閣議決定で設置された「消費者行政推進会議」において、その組織・所管法令の内容等が検討された。

同会議は、「消費者庁(仮称)の創設に向けて」と題して、消費者庁の所管、位置づけなど「6つの基本方針」と国民本位の行政実現など「守るべき3原則」をまとめた文書を発表し、

同年6月に最終報告書となる「消費者行政推進会議取りまとめ～消費者・生活者の視点に立つ行政への転換～」を発表した。

2009年5月29日の参議院本会議で

消費者庁は、消費者の視点から政策全般を監視する組織の実現を目指して、消費者行政推進基本計画(2008年6月の閣議決定)を踏まえ、2009年5月29日の参議院本会議で“消費者庁及び消費者委員会設置法(法律第48号)及び同法の施行に伴う関係法律の整備に関する法律(法律第49号)、消費者安全法(法律第50号)”(以下「消費者庁関連三法」という)が可決、成立し、同年6月5日に公布された。

消費者庁及び消費者委員会は、消費者を主役と位置づけ、その視点から政策全般を監視し、強力に推進するために2009年9月1日に発足した。消費者委員会の食品表示部会は同年12月に設置された。

(参考)

消費者行政推進会議が取りまとめたなかで、次のようなことが提示された。

a “新組織が満たすべき6原則”

消費者にとって便利で分かりやすい

消費者がメリットを十分実感できる

迅速な対応

専門性の確保

透明性の確保

効率性の確保

b 個別作用法で消費者庁が所管することになる法律

「表示」

景品表示法：消費者庁へ移管

JAS法：表示基準の企画立案、執行を消費者庁に移管。表示基準策定・改正に当たり、農林水産省とあらかじめ協議・同意。

農林水産省は、案を備えて表示基準の策定・改正を要請可、法執行の一部につき農林水産大臣に委任。

食品衛生法：表示基準の企画立案、執行を消費者庁に移管。表示基準策定・改正に当たり、厚生労働省にあらかじめ協議。厚生労働省は、表示基準の策定・改正を要請できる。

健康増進法：表示基準の企画立案、執行を消費者庁に移管。表示基準の策定・改正に当たり、厚生労働省と協議。

家庭用品品質表示法：表示の標準の企画立案、執行を消費者庁に移管。表示の標準策定に当たり、経済産業省とあらかじめ協議。経済産業省は、案を備えて表示の標準の策定・改正を要請できる。法の執行の一部につき、

経済産業省に委任。

住宅品確法：表示等の企画立案、表示基準の策定は共管。執行は国土交通省が行うが、消費者庁が勧告。

#### 「安全」

製造物責任法：消費者庁へ移管。

食品安全基本法：消費者庁へ移管。

ただし、食品安全委員会の設置等に関する規定の所管については、引き続き検討。改正消費生活用製品安全法重大事故情報報告・公表制度を移管。安全基準の策定に当たり協議を受ける

食品衛生法・有害物質家庭用品規制法：安全基準の策定に当たり協議を受ける

(注：食品関連以外の法律)

[取引](法律名省略)

[消費者・生活者が主役となる社会の構築等に関する法律]

消費者基本法、国民生活センター法、個人情報保護法、公益通報者保護法外4法律が消費者庁に移管。

### 2) 食品等表示制度の消費者庁移管までの規制概要

一般消費者等に販売される食品等の表示に関しては、消費者庁に移管されるまでは関係省庁が次のような表示規制を行っていた。

食品衛生法や JAS 法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)の規定に基づき、その名称や消費・賞味期限、食品添加物、アレルギー物質、製造者等の表示

健康増進法で栄養成分の表示

不当景品類及び不当表示防止法では禁止される表示事項等

### 3) 消費者庁における食品表示業務の実施

消費者庁は、食品表示制度を一元的に所管

食品衛生法、JAS法、健康増進法に基づく表示基準策定事務を一元化し、その策定(企画立案)に当たっては、厚労省、農水省と協議する。

この場合、消費者委員会(以下「委員会」という)は表示基準等の策定に当たり、意見述べることになっている。また、同委員会は、特定保健用食品の安全性及び効果の調査審議等を行い、表示を許可する。

一方、厚生労働省、農林水産省は、食品、添加物の表示基準の策定について、またJAS規格に伴う個別表示基準の原案作成と策定について、消費者庁に要請し、協議することになる。例えば、厚生労働省が食品等の規格基準を策定する場合には、消費者庁に協議することになるが、これは消費者事故等の防止の観点から表示基準との整合性を含めて、確認するためである。

食品表示業務の執行は、消費者庁自らが立入検査、改善指示等を実施する。

事業者に対する改善命令(JAS法)、措置命令(食品衛生法、健康増進法)は消費者庁に一元化する。なお、地方における執行業務は、地方厚生局(健康増進法)、地方農政局(JAS法)を引き続き活用し、都道府県が実施する。

#### 4) 食品衛生法に基づく表示規制の消費者庁への移管(概略)

食品衛生法に基づく表示規制に関しては、消費者庁及び消費者委員会設置法の施行に伴う関係法律の整備に関する法律により、次のような内容(一部表記)で消費者庁に移管された。

##### 法第19条

食品等の表示基準の策定は、内閣総理大臣が委員会の意見を聴いて定める。

第1項で、これまでの公衆衛生の見地に、「一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する情報の正確な伝達」が加えられた。食品等の表示が消費者との関係で有する重要な役割を明確化し、その両者の見地の共通する事項について表示基準として定めることができる。

##### 法第22条

第1項で、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針について、厚生労働大臣(以下「厚労大臣」という)と内閣総理大臣(以下「総理」という)が共同で定めることとされた。

第3項で、指針を変更したときの公表の主体についても、両大臣が共同で行うこととされた。

##### 法第24条

第4項で、都道府県知事等が県等食品衛生監視指導計画を定め、これを変更したときの報告の相手方を厚労大臣及び総理とし、そのための細則を「厚生労働省令」・内閣府令とした。計画の実施状況の公表は、両省令・府令の定めるところによるとされた。

##### 法第28条

第1項で、事業者からの報告徴収、検査及び収去を行う主体として総理を追加し、職員に臨検検査・収去を行わせることとした。

##### 法第54条

第1項で、食品衛生上の危害(以下「衛生危害」という)を除去するために必要な処置をとることを命ずることについて、厚労大臣の権限から第20条違反の場合を除いた。

第2項で、総理及び都道府県知事(以下「知事」という)等の権限として、営業者等が第20条違反の場合、衛生危害を除去するために必要な処置を命ずることができることとされた。

##### 法第63条

第1項で、厚労大臣、総理又は知事は、衛生危害の発生を防止するために、法等に

違反した者の名称等を公表し、衛生危害を明らかにするよう努めることとされた。

#### 法第65条

第4項で、総理が表示基準を定めるとき、厚労大臣及び総理が法第22条の第1項の指針の設定及び変更を行うときは、総理が、その趣旨等を公表し、広く国民の意見を求めることとした。

法第65条の2で、厚労大臣が販売用の食品等などの基準や規格等の安全基準を設定する場合は、総理と協議することとされた。

(注:法第21条、第30条、第64条、第65条の3、第68条、第70条は省略)

(以上の内容は、「食品表示制度について」石井慎太郎・食品衛生研究 2010年10月号(vol.60)・日本食品衛生協会発行、及び「食品衛生行政に関する消費者庁の取組み」江島裕一郎・食と健康 2010年9月号・日本食品衛生協会発行を参照しました)

### 3. 食品表示の一元化に関する論点に関して

勉強会において3名の講演者から食品表示の一元化に関して報告を戴いた。

食品表示一元化検討会の中間論点整理の内容を事項別に整理すると次のようになっている。

論点に関しては、消費者の立場と事業者の立場から2講師の意見で関心のあるものを整理して入れた。

新たな食品表示制度の論点として5つの課題が提起されている。

論点1 新たな食品表示制度の目的と表示事項 をどう考えるか

論点2 新たな表示制度における表示事項 をどう考えるか

論点3 食品表示法令の適用範囲 をどう考えるか

論点4 加工食品の原料原産地表示 をどう考えるか

論点5 栄養表示の義務化 をどう考えるか

#### 論点1

消費者等に対し、新たな食品表示制度の主たる目的として三つの考え方が提起されている。

考え方1-1を要約すると

品質に関する正確な情報を伝えること

衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康保護を図ること

国民の健康増進を図る措置を通じて国民保健の向上を図ること

公正で自由な競争を促進すること

考え方1-2では

食品安全、国民の健康増進等は商品選択の一つに位置づけること

消費者に正確な情報を伝えること

考え方1-3では、消費者基本法の理念を踏まえ、消費者の



自主的かつ合理的な選択の機会を確保すること  
消費者の安全の確保を図ること

(参考)

「消費者基本法の基本理念」

- ・ 消費者が安全で安心できる消費生活が送れるため
- ・ 基本的な需要が満たされ、健全環境で消費生活が営むことが出来る中で、次のようなことが消費者の権利の尊重と自立の支援として位置づけられ、消費生活の基本とすることが規定されている
  - a 安全の確保
  - b 選択の機会の確保
  - c 必要な情報の提供
  - d 教育の機会の確保
  - e 意見の反映
  - f 被害の救済

(講師の意見)

山根講師:消費者の自主的で合理的な商品選択が確保されるようにする

消費者商品選択の範囲をより広くするため、事業者は食品情報を積極的に公開すべきである。(表示義務に例外や但し書きが多く、食品の成り立ちが十分伝わらない)  
事業者に必要な表示を開示させ、誤認することがないように適正なものにさせ、もって消費者の権利確保を目的とする。(現状は食品の成り立ちが十分伝わらず、選択の目安にならない)

森講師:重要な3法律の目的を新法の目的に含むべきである。監視体制の一元化。

消費者、事業者の双方にとっても分かりやすく、見やすい表示であること

法の執行監視体制の一元化や事後的な検証可能性が担保されること(義務表示事項)  
商品選択の際に本当に利用している表示事項に絞り込む必要性を述べている。特に原産地表示の一律の義務づけに関して慎重な検討を要望している。その国際的な整合性を要望している

論点2-1について

義務表示事項及び任意表示事項について

名称などの一般的な事項、及びアレルギー等健康被害に直接関係する事項(警告表示)を中心に義務化し、容器包装に分かりやすく記載する。

その他は事業者の任意表示とする

消費者の商品選択や安全確保の観点から、表示事項について優先順位を付けて義務表示事項の範囲を検討する

現在の表示事項を最低限維持し、消費者の関心がある表示事項を増やす  
任意表示事項について自主的な取り組みによる情報提供を促進する  
表示方法のルールを定め、任意表示事項を表示する場合は一定の基準を設ける  
原材料の冠表示や強調表示について、原則その使用割合を表示させるなど、一定の  
事項を義務づける  
(警告表示、強調表示など義務又は任意の表示区分をどうするか)

(講師の意見)

山根講師:消費者にとって必要な表示が何であるか、どう改善すべきかの議論をしっかりとすべきである。

生鮮食品の共通表示事項として「栽培方法」「遺伝子組み換え」を表示  
生鮮食品以外の食品の共通表示事項として次の表示を考慮すべき  
原材料名は多い順に表示し、主要なものはその含有割合を表示  
原則全ての加工食品に原料原産地を義務表示にする。風評被害や誤認  
を恐れて表示を控えることは不安や誤った判断を広げる  
製造業者の記号表示は不可とする  
日付表示について製造年月日の表示を求める声大きい

(座長の意見)

米国の新たな食品安全強化法では、不正表示の規制強化について予定  
されているが、新たな食品表示制度ではどういう形で盛り込まれるのか  
消費者保護の見地は、この論点整理の中に入っているか

(注:その他、座長の私見としては、表示の衛生規制に関する役割について消費者保護の  
観点から消費者や事業者に対し、次のようなことが望まれる。

食品等の安全や品質、信頼に関して商取引を含めて公衆衛生に危害を及ぼすお  
それがある虚偽の又は誇大な表示その他あらゆる不正表示、又は広告の禁止など不  
正な商取引や表示、その他あらゆる情報手段に対しても規制ができるよう範囲を広げ  
ること

安全性の表示情報には、違反品等が発生した場合に行政庁の迅速かつ効果的な  
取締りやリコールに必要なロット構成に係る記号などを含むこと)

論点2 - 2(表示を分かりやすくするための取り組み)

複数の重要な食品表示法令法律を統合し、表示を分かりやすくする  
3法を統合し、用語の定義の統一・整理を図る  
表示事項等の見直しを行い、文字を大きくする

容器包装の表示は、その面積が限られ、分かり難くなっているため、その他の表示媒体を活用する

インターネットなどの容器包装以外の媒体を活用した場合、見られない人や中小零細事業者にはホームページが無いものもいるという課題がある

(講師の意見)

山根講師:

アルコール飲料も食品表示法の食品の定義の中に入れ、ルール化を進める  
表示には、一切の広告表示を規制対象とする (注:酒税法との関係で必要性が不明確)  
定義の中に原産国・原産地、日付表示等の定義を定める

森講師は、用語の定義の統一、国際規格との整合性に配慮する必要性を述べている)

(座長)

添加物の表示は、EU、中国のようにコード番号の表示にすれば多数書き込めないか(意見)

論点 3(食品表示法令の適用範囲)について

義務表示の対象でない販売形態の表示の義務化について

業界団体のガイドラインを策定し、自主的取り組みを促進する

[現在、義務表示の対象になっていない販売形態について]

現行の容器包装上の表示と同じ表示を一律に義務づけ、その適否を検討する

販売形態ごとに義務表示の対象とするか否か、義務表示にした場合、表示事項の範囲について具体的に検討する

(講師の意見)

森講師:食品表示の適用範囲は、中小零細業も含めて実行可能性、法の執行監視の実行可能性が担保できること(社会コストの増大等を十分に勘案する必要がある)

山根講師:通販やネット販売等も表示義務の中に入れる

論点 4(加工食品の原料原産地表示)について

新たな食品表示制度の下でも、従来の表示要件を基本に検討する

義務表示品目を拡大するよりも、ガイドライン等を整備して、対象を拡大する

原則、原料原産地表示を全ての加工食品に義務化し、その解決方法を検討する、

原料原産地表示が義務化されているものも、その必要性を検討する

原材料の冠表示や強調表示は、これらを商品選択基準にすることが想定されるため、その表示方法を検討する

加工食品の原産地表示との誤認を避けるため、原料の原産地表示と誤認しやすいような場合は、原料の原産地表示も併せて検討する

(講師の意見)

山根講師： 遺伝子組み換え食品に対する加工食品の表示の拡大

論点 5(栄養表示を義務化)について

義務化を推進する

栄養表示が困難な事業者については義務化対象から除外することを検討する

全ての食品に栄養表示をしている事業者は限定的であるため、義務化ではなく、事業者の自主的取り組みを推奨する

義務表示を課すとした場合、その対象栄養成分は、エネルギー、ナトリウム、脂質、炭水化物、たんぱく質の5成分とする

義務表示対象の栄養成分はエネルギーと食塩相当量の2成分とし、残りは任意表示とする

[表示値の設定について]

合理的な根拠があれば計算値を表示し、この場合、この場合誤差が一定の範囲に入っていなくても良いとする。計算値である旨を明示する

わが国の多くの人がナトリウムを過剰摂取しているため、その誤差の許容範囲の設定を上限のみとする

低含有量の場合は、栄養的に意味がない量までの範囲に限って、誤差の許容範囲を拡張する

(講師)

森講師： 加工食品の栄養成分表示について一律の義務づけに関して慎重な検討を要望している。栄養成分の正確な分析結果について確認は困難であり、生鮮原料は、季節や産地によって含有量に差が出るとしている。

事業者にとって実行可能性が高い誤差があるものの許容範囲の設定方法について検討する必要があると要望している。

(座長)

諸外国における栄養表示の義務化は拡大しており、国際的な動きと調和を図る必要性が高いと思う。(私見)

(その他のことに関する講師の意見)

食品表示法は、総理(消費者庁)専管とし、他省庁に共管させない(山根)

法律違反の疑いがある場合は、消費者等の措置請求ができる(山根)  
違反行為の差し止め、または予防を請求するために消費者団体訴訟制度を導入する  
(山根)

(座長)

消費者団体訴訟制度の導入が提案されているが、この場合、訴訟を行う消費者団体に関して中立、公正、公平など消費者団体の立場を明確にするための組織要件を入れる考えはないか。外国では、行政や企業からの寄付金を受けない消費者団体もあると聞いているが、そのあたりはどう考えるか。(質問)

(山根講師:回答)

消費者団体は、公正、公平に運用されており、補助金等を受けても支障はない。

#### 4.まとめ(私見)

「食品表示に関して」

食品表示は、消費者が購入する食品について、科学的な安全性を満たし、安心して頂く適切な情報の提供が望まれる。そのためには、読みやすい、分かりやすい、健康保持や嗜好を満たすメリットを十分に実感できるあらゆる情報(表示事項)が盛り込まれていることが望ましい。しかし、表示の情報が多くなると、当然表示を見難くするというデメリットが生じる。

一方で、食品表示には、消費者保護の見地から、安全でない又はその虞がある食品に対し、また表示内容を偽った場合、栄養成分や機能性を強調した表示で不適切なものがあつた場合などにおいて、早急なリコールが望まれる。

食品表示の一元化においては、表示の監視指導體制について関係当局と密接な連携により、充実強化を計ることが望まれる。

食品表示一元化検討会の中間論点整理では、食品表示の項目や表示方法について検討している。

この一元化の検討会の論点整理に対して、特に感じることは次の点であった。

加工食品の容器包装の表示面積は限られ、表示内容を読みやすくするためには、表示事項が多ければ良いと言うものではない。原則、義務表示を中心に記載させる。

任意表示は、優先度の高いものについて、表示の記載が可能な範囲で選択し、業界団体のガイドラインを通じて自主的取り組みとして普及を図る

表示による風評被害に関して

生鮮食品以外の食品の共通表示事項として、原則全ての加工食品に原料原産地を義務表示にすることには反対である。風評被害を恐れて表示を控えることは、不安や誤った判断を広げるという意見には賛成だが、今般、福島第1原発事故により、関係地域の食品に

対する原産地表示がその一端を担っていることは否めない。

食品表示は、消費者の知る権利に適切に対応し、必要な表示事項を記載させることは大切である。しかし、最近、東日本大震災の岩手県と宮城県のがれき処理に関する新聞記事で、札幌市の市長が記者会見で「(原発事故に由来する)放射性物質がゼロならば問題ない」という発言に対し、両県の震災がれきにも、微量の放射性物質は含まれ、一方で自然界にも放射線は存在し、放射能のリスクは何処に行ってもゼロでない。十分な科学的検証無しに、「ゼロでなければ」と拒む市長の姿勢を見て悲しくなった。」と述べている。(読売新聞、2012年4月12日、「結の精神とゼロリスク」より)

放射能は、何十年も前の米国や中国、旧ソ連等の核実験に伴う汚染があり、我が国においても広く、微量の汚染が残っている。このような実態に踏まえても、放射能ゼロリスク信仰を唱え、いい加減な対応はできない。

加工食品における原料原産地表示が風評被害の一端を担うのであれば、現行の原料原産地制度の拡大の中で必要なものを増やしていくことに反対しないが、全ての原料について原産地を表示を求めることには反対である。

食品安全の表示は、科学的に検証できない事項を義務表示化することには反対であり、それがゼロリスクを求めるのであれば尚更である。

食品表示における議論の中に、このゼロリスクに対する考え方が表明されていないのは残念である。

(注: 米国環境保護庁では100万分の1の可能性で生じる小さな危険であれば規制しても防止策を講じて防ぎようがないので無視し、対応しない。このような考え方をデミニミスという。)

(東島弘明)

#### 4. 東京都生協連消費者行政連絡会主催の「食」のいまを考える連続講座 に協力

3月28日に、東京都生協連会館で開催された「クイズで学ぶ食の安全」というテーマの表記連続講座第4回に、食科協が開発した食の安全ナビ検定クイズを紹介・活用し、関澤理事長、北村常任理事、会員の秋田勝氏が協力した。約30名の参加者が4つのグループに分かれ、「生肉食中毒」、「原発事故と健康影響」のうち、興味あるクイズに挑戦しそれぞれ自分の意見や疑問を出し合って話しクイズに挑戦するとともに、グループでいくつかのテーマについて討論した結果を発表してもらい、質疑応答する形式で行った。参加者からは「発表するためにまとめたり、発表することで理解が深まったと思う。他の方の意見も聞けて有意義だった」との感想があった。

(関澤 純)

**【行政情報】****1 食品中の放射性物質に係る新たな基準値が設定された**

3月15日付をもって食品衛生法に基づく「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）」及び「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」が改正され、食品中の放射性物質に係る新たな基準値を設定、4月1日から施行された。

改正された内容は次の通り。

**(1) 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令関係**

同省令 別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

**(一) 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準**

(1) 乳等は、抗生物質、化学的合成品(化学的手段により元素又は化合物に分解反応以外の化学的反応を起こさせて得られた物質をいう。以下同じ。)たる抗菌性物質及び厚生労働大臣が定める放射性物質を含有してはならない。ただし、抗生物質及び化学的合成品たる抗菌性物質について、次の各号のいずれかに該当する場合にあつては、この限りでない。

以下、略

とし、厚生労働大臣が定める放射性物質として新たに次の厚生省告示が公布された。

厚生労働省告示第百二十九号

平成二十四年三月十五日

**厚生労働大臣が定める放射性物質**

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和二十六年厚生省令第五十二号。以下「乳等省令」という。）別表の二の（一）の（1）の規定に基づき厚生労働大臣が定める放射性物質は、次の各号に掲げる乳等（乳等省令第一条に規定する乳等をいう。）の区分に応じ、それぞれ当該各号に定める濃度を超えるセシウム（放射性物質のうち、セシウム百三十四及びセシウム百三十七をいう。以下同じ。）とする。

一 乳等省令第二条第一項に規定する乳（以下「乳」という。）及び同条第四十項に規定する乳飲料（以下「乳飲料」という。）

一キログラム当たり五十ベクレル

二 乳児の飲食に供することを目的として販売する乳等省令第二条第十二項に規定する乳製品（以下「乳製品」という。）（乳飲料を除く。）並びに乳及び乳製品を主要原料とする食品

一キログラム当たり五十ベクレル

三 前二号に掲げる食品以外の乳製品並びに乳及び乳製品を主要原料とする食品

一キログラム当たり百ベクレル

## (2) 食品、添加物等の規格基準関係

## 同規格基準 第1 食品の部

## A 食品一般の成分規格

- 1 食品は、抗生物質又は化学的合成品(化学的手段により元素又は化合物に分解反応以外の化学的反応を起こさせて得られた物質をいう。以下同じ。)たる抗菌性物質及び放射性物質を含有してはならない。ただし、抗生物質及び化学的合成品たる抗菌性物質について、次のいずれかに該当する場合にあつては、この限りでない。

以下、略

とし、A 食品一般の成分規格 11 の次に、次の 12 が加えられた

12 セシウム(放射性物質のうち、セシウム134及びセシウム137をいう。)は、次の表の第1欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第2欄に定める濃度を超えて食品に含有されるものであつてはならない。

## 第1欄

## 第2欄

ミネラルウォーター類(水のみを原料とする清涼飲料水をいう。)

10Bq / k g

原料に茶を含む清涼飲料水

10Bq / k g

飲用に供する茶

10Bq / k g

乳児の飲食に供することを目的として販売する食品(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)第2条第1項に規定する乳及び同条第12項に規定する乳製品並びにこれらを主要原料とする食品(以下この表において「乳等」という。))であつて、乳児の飲食に供することを目的として販売するものを除く。)

50Bq / k g

上記以外の食品(乳等を除く。)

100Bq / k g

## 備考

第2欄に定める濃度の測定については、飲用に供する茶にあつては飲用に供する状態で、食用植物油品質表示基準(平成12年農林水産省告示第1672号)第2条に規定する食用サフラワー油、食用綿実油、食用こめ油及び食用なたね油にあつては油脂の状態で、加工食品品質表示基準(平成12年農林水産省告示第513号)別表2に規定する



乾燥きのご類及び乾燥野菜類並びに乾燥させた海藻類及び乾燥させた魚介類等にあつては飲食に供する状態で行わなければならない。

## 2 上記1の改正に関する施行及び試験法等が通知された

厚生労働省は3月15日付で、1の改正に関する施行について医薬食品局食品安全部長名をもって各都道府県知事等に通知した。

[http://www.mhlw.go.jp/shinsai\\_jouhou/dl/tuuchi\\_120316.pdf](http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/dl/tuuchi_120316.pdf)

また、同日、部長名をもって各都道府県知事等に「食品中の放射性物質の試験法について」を通知した。

この中で、食品、添加物等の規格基準 第1 食品の部 A 食品一般の成分規格12の備考欄に書かれている、例えば、お茶を例にとると次の通り試料の作成方法を記載している。

「飲用に供する茶は、荒茶又は製茶10g以上を30倍量の重量の熱水(90 )で60秒間浸出し、40メッシュ相当のふるい等でろ過した浸出液を測定試料とする。」

[http://www.mhlw.go.jp/shinsai\\_jouhou/dl/shikenhou\\_120316.pdf](http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/dl/shikenhou_120316.pdf)

更に、同日、同部基準審査課長名をもって「食品中の放射性物質の試験法の取り扱いについて」を各都道府県等の衛生主管部(局)長に通知した。

この中で、乾燥きのご類等の水戻しによる水分含量のデータ(重量変化率)を示すとともに、飲用に供する茶の試験については、以下の 、 の場合、飲用に供する状態で10Bq/kgを下回ることが確認できるものであるため、試験法通知に基づく飲用に供する状態での検査を不要とするとしている。

荒茶又は製茶に含まれる放射性セシウム濃度を、試験法通知で示した方法により測定した結果、200Bq/kg以下の場合

荒茶又は製茶に含まれる放射性セシウム濃度を、平成24年3月1日付けの監視安全課事務連絡により示した「食品中の放射性セシウムスクリーニング法」の要件を満たした検査機器により測定した結果、150Bq/kg以下の場合

[http://www.mhlw.go.jp/shinsai\\_jouhou/dl/shikenhou\\_120319.pdf](http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/dl/shikenhou_120319.pdf)

## 3 食品中の放射性物質に係る基準値の設定に関するQ & A

3月30日、厚生労働省は医薬食品局食品安全部基準審査課長名をもって、今回の改正に関する取扱いについて「食品中の放射性物質に係る基準値の設定に関するQ & Aについて」を作成し、各都道府県等の衛生主管部(局)長に通知した。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r98520000026vpf-att/2r985200000270f4.pdf>

#### 4 昨年4月富山県等で発生した飲食店チェーン店における腸管出血性

##### 大腸菌食中毒事件の調査報告

3月19日開催された、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会、食品衛生分科会食中毒部会において、平成23年度食中毒発生状況が報告されるとともに、医薬食品局食品安全部監視安全課食中毒被害情報管理室より、昨年4月富山県等で発生した飲食店チェーン店における腸管出血性大腸菌食中毒事件の調査報告があり、また、国立感染症研究所および富山県衛生研究所からの報告もされた。

更に、*Kudoa septempunctata* 及び *Sarcocystis faeri* 食中毒について報告された。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000025ttw.html>

#### 5 生食用牛レバーの取り扱いについて薬事・食品衛生審議会、食品衛

##### 生分科会で検討

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3月30日開催され、前回に引き続き、生食用牛レバーに関して審議が行われ、資料1の最後に「牛レバーを安全に生食するための有効な予防対策が見い出せていない」としており、生食が禁止される可能性がある。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r985200000274xz.html>

#### 6 ポツリヌス食中毒の発生

鳥取県米子保健所は、3月24日、ポツリヌス食中毒の発生があったことを発表した。患者は2名でA型毒素が確認されている。原因食品は、岩手県で製造された「あずきばっとう」（ぜんざいの餅の代わりに平打ちのうどんが入った食品、真空加熱殺菌食品、合成樹脂性袋詰）で、製品の自主回収が行われている。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000002672c.html>

#### 7 平成23年度食品の食中毒菌汚染実態調査の結果公表

厚生労働省は3月27日、「平成23年度食品の食中毒菌汚染実態調査実施要領」(平成23年6月20日付け食安発0620第2号)に基づき各都道府県等が実施した結果を取りまとめ各自治体に通知した。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/kekka-h23.html>

その結果をみると、野菜、食肉からE.coli、食肉、一部の野菜からサルモネラが検出されている。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/pdf/betten-h23.pdf>

(森田邦雄)

## 8 サッカリンカルシウム(甘味料)指定に向けての審議終了

平成24年2月24日、厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会はサッカリンカルシウムの指定の可否、使用基準の設定について審議を行い薬事・食品衛生審議会添加物部会報告を了承し、厚生労働省大臣に答申した。サッカリンカルシウムの指定ならびに使用基準の設定に関する審議は全て終了し、WTO通報など所定の手続きを経て近いうちに新添加物として指定される予定である。

また、同時に同分科会はサッカリンナトリウムについて、今回サッカリンカルシウムの健康影響評価においてサッカリン類(サッカリンカルシウム、サッカリンナトリウム及びサッカリン)についてはグループADIとして評価され、サッカリンカルシウムの新規指定に伴う使用基準の設定に関連して、サッカリンカルシウムと併用した場合のサッカリンナトリウムの使用基準の改正について審議を行い、添加物部会報告を了承し、その結果を答申した。近く使用基準の改正についても告示される予定である。(サッカリン塩類の使用基準：下記URL参照)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000023pe7-att/2r98520000023pon.pdf>

日本ではサッカリンナトリウムとサッカリンは高甘味を有する添加物として既に指定されているがサッカリンカルシウムは未指定添加物である。

厚生労働省は平成14年7月、サッカリンカルシウムは国際汎用添加物(国際的に安全性が確認され、かつ、広く諸外国で使用されている添加物)として企業からの要請を待つことなく国が自ら指定の作業を進める添加物のリスト(46品目)に挙げている。

[http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/siryo-toriatukai#\\_v22ask44jb4884k0gg535uc0](http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/siryo-toriatukai#_v22ask44jb4884k0gg535uc0)

食品安全委員会は厚生労働省からの健康影響評価依頼を受け、平成19年8月から添加物専門調査会において安全性の審議を開始し、平成23年8月25日その評価結果として「サッカリンカルシウム、サッカリン及びサッカリンナトリウムのグループ一日摂取許容量(ADI)をサッカリンとして3.8mg/kg体重/日」を設定し、厚生労働省へ通知した。(＊食品安全委員会における評価結果の概要：下記参照)

＊食品安全委員会における評価結果の概要

食品安全委員会としては、我が国において使用が認められた場合のサッカリン類の

推定摂取量を勘案すると、添加物「サッカリンカルシウム」、「サッカリン」及び「サッカリンナトリウム」のグループ ADI を特定することが必要であると判断した。本委員会としては、ラットを用いた二世世代にわたる試験の NOAEL（無毒性量）500mg/kg 体重/日（サッカリンナトリウムとして）を根拠とし、安全係数 100 で除した 3.8mg/kg 体重/日を、添加物「サッカリンカルシウム」、「サッカリン」及び「サッカリンナトリウム」のグループ ADI とした。また、本委員会として、サッカリン類に含まれるとされる不純物（オルトトルエンスルホンアミド他 8 物質）についても評価を行い、それらがサッカリン類の不純物として摂取される限りにおいては、安全性に懸念がないことも確認した。

グループ ADI	3.8mg/kg 体重/日( サッカリンナトリウムとして)
( ADI 設定根拠資料)	二世世代にわたる試験
( 動物種 )	ラット
( 期間 )	二世世代
( 投与方法 )	混餌
( 無毒性量 )	500mg/kg 体重/日 ( サッカリンナトリウムとして )
( 安全係数 )	100

なお、詳細は下記 URL 参照

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20060522001>

( 榎 孝雄 )

## 【消費者情報】

### 1 . 消費者庁 平成 24 年 4 月より「消費者庁リコール情報サイト」を

#### 開設

消費者庁は欠陥製品のリコール・回収情報について、関係官庁や地方行政ごとに分散している情報を一元化し、消費者に届ける仕組みを消費者庁が立ち上げ、4 月より専用サイトを立ち上げて情報を公開している。ウェブサイトでは情報を横断的に検索でき、消費者や団体にメールマガジンを配信する。

同庁はリコール情報を一元化することによって、

消費者が新規情報を分野横断的に一覧できる  
商品名によるリコール情報の検索ができる

登録すれば、例えば高齢者や子ども向け製品といった分類で括った情報をメールで受信することが可能となる  
としている。

これらにより、一層きめ細やかに素早くリコール情報を消費者に届けることができる  
もので4月から試行的にサービスを開始し、必要な修正があれば早急に行い、5月を  
目途に本稼働させる

「消費者庁リコール情報サイト」ホームページアドレスPC <http://www.recall.go.jp/>、  
携帯 <http://www.recall.go.jp/m/>

また、リコール品の新規登録情報を「全体」、「高齢者等」、「子ども」の分類で、  
それぞれで受信することができるリコール情報メールサービス登録も開始し、以下の  
アドレスで受け付けている。

リコール情報メールサービス登録アドレス

<http://www.recall.go.jp/service/register.html>

消費者庁リコール情報ポータルサイト

<http://www.consumer.go.jp/recall/>

なお、消費者庁のメールサービスに登録すると、以下のようなメールが配信される(4  
月6日申し込み分)。

#### 【消費者庁】重要なリコール情報をお届けします。

2012年4月6日 金曜日 午後7:00

From: "recall.n@caa.go.jp" <recall.n@caa.go.jp>

消費者庁リコール情報サイトのメールサービスにご登録いただきましてありがとうございます。  
ございます。現在までに登録されているリコール情報のうち、「重要なお知らせ」  
として以下の対象品を掲載しています。

- 株式会社シー・シー・ピー「電気ストーブ(ハロゲンヒーター)」
- 小泉成器株式会社「電子レンジ」
- 株式会社 INAX「電気式浴室換気乾燥暖房機」
- ハニー食品「あずきぱっとう：あずきぱっとう、抹茶入りあずきぱっとう、・・・
- プジョー・シトロエン・ジャポン株式会社「シトロエン(乗用車)」
- 榎本金属株式会社「手すり用固定金具(手摺受け金具)：YS35-S、YS35-W、YS35-NS」
- プレゼント「チャイルドトレラー サイクリング用取付具」
- メイク・ア・フレンド株式会社「ぬいぐるみ：カラフル・ハート・テディ」

詳細およびその他の登録情報については、消費者庁リコール情報サイトをご覧ください。リコール対象品が身の回りにある場合は、事故に遭わないよう、すぐに使用をやめ、リコールを実施する事業者の案内を確認のうえ必要な対応を行ってください。消費者庁では、リコール情報メールサービスの配信回数や内容について、皆様からのご意見・ご要望等をお待ちしております。このメールのいっそうの改善のため、皆さまのご協力をお願い申し上げます。

(配信元) 消費者庁 消費者安全課

〒100-6178 千代田区永田町 2-11-1 山王パークタワー

(森田満樹)

## 【海外食品安全情報】

### 1 米国における食品中毒による健康被害の経済的損失

Economic burden from health losses due to foodborne illness in the United States. J Food Prot. 2012 Jan;75(1):123-31.

Scharff RL. The Ohio State University, Columbus, Ohio 43210, USA.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22221364>

米国疾病管理予防センター(CDC)は最近、食中毒の年間件数の推定をレビューした。4800万の米国人が国内で発生した31種の病原菌による食中毒と詳細不明の広義の食中毒に罹り、12,800人が入院し、3,000人が死亡。その結果、以前の推定のやり方での経済的損失コストは時代遅れとなった。(\*)

本研究は、既存の疾病コストモデルに2011年のCDCモデルを付加することで、食中毒の経済的損失コストの推定を改善した。基本的な疾病コストモデルは、医療費、生産性の損失、及びヘドニックアプローチによる統計的寿命分析に基づく病気による死亡についての経済的損失コストの推定を含んでいる。強化した疾病コストモデルは生産性の損失コストの推定を、より包括的痛み、苦しみと、機能障害の程度を金額換算した推定に基づくQALY(\*\*)(質調整生存年: quality-adjusted life year)に置き換えている。それぞれの病原菌と未知の病原体による損失コストを推定している。コストデータの更新や手順の改善を追加することで、既存の各経済的損失コストモデルの性能は強化された。これらのモデルの信頼性は、@RISKバージョン5.5(リスク分析のソフトの名称)を用いたモンテカルロシミュレーションで推定した。

このモデルによると、食中毒の一件当たりの平均経済的損失コストは、強化した疾



病コストモデルでは1626ドル(90%信頼区間:607-3073ドル)、基本モデルでは1,068ドル(90%信頼区間:683ドル-1,646ドル)となった。集計すると年間の疾病総損失コストは、強化した疾病コストモデルでは777億ドル(90%信頼区間:286-1446億ドル)、基本モデルでは510億ドル(90%信頼区間:312-761億ドル)となった。

(補足)

(\*) 以前は1999年の推定データ(毎年の罹病7,600万人、入院325,000人、死亡5,000人)を使用。食中毒の推定経済損失は1,520億ドル

新しい推定法で経済損失疾病分析を行うと、最も多い食中毒はノロウイルス(推定罹病者540万人/年以上)で、強化した疾病コストモデルでの推定損失は37億ドルで、サルモネラ属菌(推定罹病者100万人/年)の損失は114億ドルとなる。食中毒に伴う経済的損失コストを知ることにより、食中毒を減らすための施策コストとその効果の比較ができる。

<http://blog.usfoodsafety.com/2012/01/23/ohio-state-researcher-foodborne-illness-costs-77-7-billion-a-year/>

(\*\*) QALY:生活の質で調整した生存年数 (Utility×生存年数)

(Utility:死=0、完全な健康状態=1とし、それぞれの状態に点数を与える)

(榎元徹也)

## 【[会員からの投稿](#)】

### 昆虫の生態と虫体異物混入事故<3> 小型双翅目 ノミバエ類

製造施設内で見られる昆虫類には、多くの種類がありますが、施設内部発生型、屋外からの侵入型を含めて、小型双翅目の昆虫が最も多くなります。双翅目(ハエ目)の昆虫は、比較的進化した昆虫のグループで、いわゆる、ハエ類、カ類などが含まれる、昆虫類の中でも、多くの種を含むグループです。食品製造施設の防虫モニタリングで見られる、ユスリカ類、チョウバエ類、ノミバエ類などが、これに含まれます。清掃の徹底や防虫上の密閉度が高い施設であっても、微小な双翅目類が大量に存在し、問題となることがあります。ここで、早春の時期に多くなる種類について説明します。ノミバエ類:体長2mm程度の小さなハエ類で、幼虫は、湿潤した残滓を食べて成長します。微小な昆虫であることから、僅かな湿った有機質からも発生可能で、床と機械やテーブルの接合部、ネジの隙間などからの発生する場合があります。通常は、排水経路から発生し、室内で活動するものが多いようです。屋外にも生息しますが、室

内の湿潤した場所から発生することが多い種類です。



ノミバエ類、ノミ類やバッタ類のように、飛ぶ前に跳躍する性質があり、室内で静止している状態で、刺激を与えると、一瞬にして跳躍飛翔するので、一見視界から消えたように見える。これに良く似た、ショウジョウンバエ類は、跳躍しないので、フワリと飛び始めるのが目視できる。

キーワード：成虫は灯火に強く誘引される性質があり、ライトトラップに本種が特異的に多く捕獲される場合は、施設内部発生の可能性が高い。

（防虫コンサルタント 今野禎彦）

ご質問等のある方は[8.shokkaky@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkaky@ccfhs.or.jp)までご一報下さい。

#### 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](mailto: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。