



NPO法人

# 食科協ニュースレター 第106号

5月号

## 目次

	頁
<b>【食科協の活動状況】</b>	
1. 2012年4月の主な活動	2
2. 食の安全ナビ検定クイズニュースレター第7号(全5頁)を99名にメール送信 関澤純	
3. 食の安全ナビ検定クイズを利用したリスクコミュニケーションの報告 関澤純、山口佳苗子	
4. 平成23年度第3回勉強会パネルディスカッション報告 北村忠夫	
<b>【行政情報】</b>	
1. 第7回及び第8回食品表示一元化検討会開催	14
2. 食品中の放射性物質に係る自主検査における信頼できる分析等について、通知される	
3. 消費者庁「食品と放射性物質Q & A」改訂	
4. 4月以降の食品中の放射性物質検査の結果公表	
5. 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)の一部改訂	
6. 生食用牛肝臓の取り扱いについて通知された	
7. 消費者庁、コチニール色素に関する注意喚起を公表	
8. 東京都ふぐの取扱い規制条例を改正 森田邦雄	
<b>【消費者情報】</b>	
1. 消費者庁・コチニール色素に関する注意喚起	19
2. 国民生活センター・安愚楽牧場に関するトラブル速報! 第4弾 森田満樹	
<b>【海外食品安全情報】</b>	
1. 欧州連合(EU)の食品添加物新規則に基づく許可品目等の公示 その2 Regulation(EU)No 1129/2011, (11 Nov 2011)の食品分類 石井健二	22
<b>【学術情報】</b>	
1. 日本食品衛生学会が第103回学術講演会を開催 関澤純	25
<b>【会員からの投稿】</b>	
第4回 昆虫の生態と虫体異物混入事故<4> 梅雨と昆虫 今野禎彦	26

平成24年5月18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 全面連会館2階 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4月の主な活動（先月報告以降）

- 4月12日 運営委員会を開催
- 4月17日 平成24年度総会案内状と出欠（委任状）の返信はがき発送
- 4月19日 常任理事会を開催  
平成24年度総会議案書、会員研修会の計画について討議した
- 4月27日 第10回通常総会議案書を発送
- 4月30日 食の安全ナビ検定クイズニュースレター第7号発行
- 5月16日 運営委員会を開催
- 5月23日 常任理事会を開催予定
- 5月28日 平成24年度第1回理事会（日科技連本部1号館講堂控室）、  
平成24年度食科協総会（日科技連本部1号館講堂）、  
平成24年度公開会員研修会（同上）を開催予定

会員研修会のテーマと講師について（下記を予定）

- ・基調講演 滝本浩司 厚生労働省監視安全課長  
「最近の食品安全行政の動向」
- ・講演 今川正紀 消費者庁食品表示課課長補佐  
「食品表示の現状と課題～食品表示一元化を中心にして～」

### 2. 食の安全ナビ検定クイズニュースレター第7号（全5頁）を99名に

#### メール送信

食肉生食中毒クイズ実施報告（次の記事参照）、都生協連講座報告（「クイズで学ぶ食の安全～あなたはどうか考える？食の安全と安心の関係～」協力）、生協連パンフ「食卓の笑顔のために」に食科協クイズの一部利用の許可、東京都福祉保健局による小中学生向け「食の安全・安心探偵シャロクの事件簿」の紹介、放射線による食品汚染と生肉食中毒予防のクイズの紹介と一口メモ、「食の安全ナビ検定クイズ利用ガイド」とクイズ掲載CDの配布と申し込み要領などを収載。

（関澤 純）

### 3. 食の安全ナビ検定クイズを利用したリスクコミュニケーションの報告

福岡県粕屋保健福祉事務所の山口佳苗子様から、食肉生食クイズを利用した学習会のご報告をいただいています。以下ご紹介です。 (関澤 純)

#### ～平成23年度リスクコミュニケーションを開催～

福岡県では、食の安全に関する正確な情報について、県民に随時提供するとともに、関係者それぞれの立場から意見交換を行う機会を設けることにより、県民における『食の安全』に対する正しい知識の習得と意識の向上を期待し、かつ、意見交換の内容を今後の食の安全対策事業に反映させるために、リスクコミュニケーション事業を実施しています。

平成23年度は、特に「食肉の生食」について、そのリスクを広く県民に周知し、健康被害の危険性を十分に認識させることにより、食肉の生食による食中毒事故発生の減少を図りました。

粕屋保健福祉事務所では、平成24年3月27日(金)、粕屋町学校給食共同調理場の調理室で行われた親子料理教室の一コマをいただいて、食の安全ナビ検定～食肉の生食編～を実施しました。

参加者は当所管内の14親子(大人14名、子供19名)です。

クイズ実施前に「お肉を安全に食べよう!」アンケートと称して、「生肉の食経験」「どこで食べたか」「食べた感想」を、更に、クイズ終了後に「今後も食べたいか」という質問とともに、疑問に思ったこと、分かったこと等を記入してもらいました。

時間の都合から、試食しながらのクイズになってしまったにもかかわらず、子供たちは真剣な眼差しでクイズに挑んでくれました。

アンケートには「食中毒がとっても危ないものだとわかりました」「生の肉をこれからは食べないようにしたいです」「1問だけでも答えられたからうれしかった」「危険だとわかっていてもそこまで気にしておらず、これからはもっときちんとしてみたいと改めました」「楽しく参加することで色々心に残るので参加してよかったと思います」などの率直な感想があり、大きな成果を感じられました。

(山口佳苗子)

### 4. 平成23年度第3回勉強会パネルディスカッション報告

平成24年3月22日に江東区森下文化センターで開催した第3回勉強会のパネルディスカッションについて、ご報告します。また、当日いただいた質問、ご意見等も

一部併せてご紹介します。

平成23年度第3回食科協勉強会

平成24年3月22日

江東区森下文化センター

## 食品表示一元化に関するパネルディスカッション報告 勉強会

テーマ 食品表示一元化論点整理を考える

### 1、講演

食品表示一元化検討会中間論点整理について

表示一元化検討会座長

宮城大学

池戸重信教授

「食品表示一元化」について食品事業者の立場から

財団法人食産業センター企画調整部

森修三次長

「食品表示一元化」消費者の立場から

主婦連合会

山根香織会長

### パネルディスカッション

座長 NPO 法人食品保健科学情報交流協議会

東島弘明常任理事

パネリスト（勉強会講演者）

宮城大学

池戸重信教授

財団法人食産業センター企画調整部

森修三次長

主婦連合会

山根香織会長

### 1、食品表示の一元化に関する論点に関して

「食品表示一元化検討会中間論点整理」では、新たな食品表示制度の論点として次の課題が提起されている。この論点について、パネリストのそれぞれの立場から考え方を

発言した。（本報告では、シンポジウムで使用された言葉で表現しております。）

食品表示一元化検討会中間論点として整理された内容について

- |     |                          |
|-----|--------------------------|
| 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 「新たな食品表示制度の目的と表示事項をどう考えるか」について**

消費者等に対し、新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の要約**

- 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の要約**

- 食品の安全、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-の要約**

- 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

**(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 「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

## 論点2 - 2 「表示を分かりやすくするための取り組み」について

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

衛生法・JAS法・健康増進法の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：次の点について、意見を述べた。

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

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：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  
(座長の意見)

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の添加物  
名を書き込めないか

### 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

義務表示の対象になっていない販売形態について、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

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を述べる

### 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

(講師の意見)

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ある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。

(座長の意見)

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。

上記論点以外の「その他」に関する講師の意見

山根講師：次の三点について述べる

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

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

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

(座長の質問)

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。

山根講師：座長質問への回答

認証を受けた消費者団体であり、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。

## 2、会場からの質問

(時間の都合で、会場で回答を得られなかった質問は後に文書で回答いただきました。)

**質問 - 1** サイレントマジョリティを含めた「商品選択の際に本当に利用しているもの(表示)とは何か」は一元化を検討するうえで重要と考えます。調査の精緻化を消費者団体のご意見だけでなく、サイレントマジョリティを含めた広い対象とする方法について、どのように進めたら良いでしょうか。検討会での議論の有無と方向性をご教示ください。

森講師回答

消費者庁による食品表示一元化検討会においては、昨年12月に表示に対する一般消費者の意識調査(約1,000人)が実施され、その結果が第6回検討会の参考資料2「食品表示に関する消費者庁意向等調査(Webアンケート結果)」として報告されています。サイレントマジョリティを含めて表示に関する一般消費者の意向を知る貴重な手がかりになると考えています。しかし、1回の調査結果で全てが判断できるということではありませんし、調査が実施された社会的な状況(例えば、中国製冷凍ギョーザ事件、原発事故等)によって一般消費者の意向は変化しますので、これまでに分かっているその他の調査結果等(例えば、企業のお客様相談窓口寄せられる意見、公正競争規約のある食品であれば消費者モニター調査、日本政策金融公庫消費者動向等調査(毎年2回程度実施)等)とも照合して、一般消費者が「本当に利用している表示とは何か」を総合的に判断する必要があると思います。消費者庁による今回の調査結果については、お客様相談窓口の意見等により事業者が感じている消費者像ともよく似ており、その意味ではサイレントマジョリティを含め一般消費者の意向をかなり反映できている重要な結果であると思っています。また、検討会における議論においては、アンケート調査だけでなく、表示について消費者の購買行動から定点観測をするような提案をしています。一般論になってしまいますが、アンケート調査、買い物の出口調査、インタビュー等により一般消費者の意見を求めながら、サイレントマジョリティの意向がどの辺りにあるのか、知る努力をするということではないかと考えます。

今後の方向性については、意見交換会、パブリックコメントの結果について検討

が行われるものと思われますが、残された検討回数で、どこまで議論ができるかについては不透明な状況です。

**質問 - 2** （会場で討論がありました。）

食品表示制度変更に伴う費用負担は誰がするのか、次のうちどれか。

権利の行使による消費者の義務か？

食品表示を行う食品事業者の義務か？

国の補助によるべきか？

池戸講師回答

変更された制度に伴う普及啓発等に関する経費は国等公的予算の手当も可能と考えられますが、個別商品に関して経費を伴う場合は基本的には事業者が負担あるいは商品の価格に反映されることも予想されます。したがって制度の変更と負担増がどの程度かも検討内容になるかと思えます。

森講師回答

食品表示制度の変更に伴う費用は、直接的には事業者が負担することになると思いますが、変更に伴いアップしたコストについては、製品価格に転嫁して回収することやコスト改善努力等により吸収することになるものと思えます。しかし、デフレ経済にあります国内市場においては、製品価格に転嫁しにくい状況にあることから、事業者の負担が増すことを懸念しております。

山根講師回答

安全性や品質の向上、表示の改善にはコストがかかることを消費者も理解する必要がありますが、長い目で見れば、良い制度は食品産業の発展、優良な事業者の利益に繋がると思えます。零細な事業者には、当面は国などの支援が必要になるのではないのでしょうか。

**質問 - 3** 日付表示について製造年月日から賞味期限になったことで、消費者の食べ物の期限への意識はどのように変わったかご存知でしょうか？

食品の廃棄は少なくなったのでしょうか？

消費者はなぜ製造年月日を求めているのでしょうか？

池戸講師回答

日付表示制度の変更については、農水省の食品表示対策室開設後の最初の検討事項であり、かなりの時間をかけた経緯があります。

当時期限表示に変更されたことにより消費者にとって消費又は賞味について「いつまで」という点での判断のしやすさが深まったということは言えるかと思えます。

日付表示の変更の有無による廃棄物への影響は制度の比較データがないため明らかな判断はできませんが、消費者が期限表示を活用して無駄のない消費に努めていただくことで削減は期待できるかと思えます。

#### 山根講師回答

「消費期限」と「賞味期限」は言葉も似ていて、いまだに消費者に十分理解されておらず廃棄が多い原因にもなっています。主婦連では、「賞味期限」の方は期限という言葉はやめ、「日頃までおいしく食べられます」といったような文章表記にしてはどうかと提案しています。

一方、期限日の決め方やスーパーなどの入荷・返品・廃棄等のルールが適切かどうかは気になる場所であり、検証すべきと考えます。製造年月日も知り、自ら適切に判断したいと考える消費者は多くいます。

**質問 - 4** 酒類の表示は JAS 法対象外ですが、今後はどのように位置づけるのですか？

例えば、チューハイでは1%に満たない沖縄産シークワサーを強調したものがあるほか、業界の自主基準で原材料を多い順でなく、風味を特徴づける果汁を先に書いてよいとしているなど、問題が多く見られます。統一法に組み込まれるのが望ましいのですが。

#### 池戸講師回答

検討会においても、アルコールも対象にすべきという意見が出ています。ただ、消費者庁としては所管外という判断のもとに法制度上は実質的に一元的な扱いにしたい旨の考えのようです。ただし、他の法令に基づく制度であっても、実質上リンクすることになるかと思えます。検討会には担当者も臨席しています。

**質問 - 5** 消費者委員の意見には、組換え遺伝子が検出されなくても遺伝子組換えは表示、加工助剤やキャリーオーバーでも添加物は表示等細かい表示を求める方向にあるようです。この場合、表示スペースの問題以外にも中小企業には技術的負担が多いと思われます。現状でも中小業者が作っている弁当には添加物は「調味料(アミノ酸等)」だけを表示し、アレルギーは含有の有無に関係なく義務7品目をすべて記載といったものを認めます。

中小業者には、個別の配慮では、法の趣旨に反し、憲法の大原則にある平等にも反すると思えますがいかがでしょうか？

#### 山根講師回答

自社が販売する食品に何を使い、どのように作ったかを正確に把握して公表する

ことは食品事業者の責務であると考えます。何か事故が起きた場合の迅速な対応のためにも必要です。曖昧であったり隠されているように思われることはマイナスであり、積極的な情報公開の姿勢を求めます。

消費者にとっては例外規定は少ないことが望ましいので、個別の配慮が必要となる範囲については十分な調査や議論がなされるべきだと考えます。

**質問 - 6** 栄養成分表示は、義務表示となったとしても、対象となるのは、一般的消費者向けの製品であると認識しておりますが、例えば、計算値での表示を推進させるための一助として、業者間のみで流通している加工食品まで、栄養成分表示義務化の対象とさせるような可能性はありますか？

#### 池戸講師回答

これまでの議論においては、業界間の扱いまでの議論はされていません。

#### 森講師回答

ご質問にありますように、「計算値での表示を推進させるため」には、計算に使用する公的データベースを整備し、事業者がそれを利用できることによって実行可能性が担保されることが必要と考えています。この計算値の使用については、食品産業センターから食品表示一元化検討会に、「事業者、特に、我が国食品製造業の99%を占める中小零細事業者にとって、すべての食品を分析して正確な値を確認することは困難であり、実際には計算値による含有量を求めることが多くなると考えられる。加工食品の生鮮原料では、季節や産地により栄養成分の含有量に差が出ることから、政府は、食品標準成分表等の公的データをあらかじめ整備し、情報開示する必要があること。」とする意見を提出しています。

**質問 - 7** 加工食品の原産地表示について、年間を通じて原産地が同じ原料を得ることとはありえない。原料表示をするメリットはなんですか？

#### 池戸講師回答

原産地表示については、当初は消費者が外観から品質を識別することが困難なものであって、原産地による品質格差が大きい青果物(にんにく、根しょうが、プロッコリー、乾燥しいたけ等)などに限って、表示義務を課す品目を個別に指定していましたが、その後、生鮮食品について、ブランド感覚や鮮度が重視され、原産地の差異によって商品の経済的価値が左右されることなどにより、原産地の差異が消費者の行動等に影響を及ぼすようになってきたことから、平成12年に全ての生鮮食品に原産地表示を義務付けることとなりました。その後、加工食品についても原料調達先のグローバル化が進展し、食品に関する情報を求める消費者のニーズが高

まる中で、産地を強調する加工食品が多く見られるようになり、表示されている産地が原料の原産地を指すのか、加工地を指すのか必ずしも明確でない等、消費者の誤認を招くおそれのある場合が生じてきたことから、その原産地に由来する原材料の品質が製品の品質に大きく関わっているような、加工の程度が低く、生鮮食品に近い加工食品(単に農畜水産物を乾燥したもの等)について、原料原産地表示を義務付けることとなりました。今回の検討では、一元化を前提として「品質」に特化することなく、義務化等の要件について議論がされているところです。

**質問 - 8** 製造年月日の表示について、事例として、凍結技術の進歩・向上により、製品形態のものをあらかじめ製造・冷凍保管し、必要時に解凍しこれを起点に期限表示付し出荷することが実態として存在する。(業者間取引の中間加工品においても同様である。)この場合、製造年月日はどうするのか。  
(製造者がいつまで保証できるかを考えるとき、製造年月日ではあいまいとなる。)

#### 山根講師回答

技術の向上により、長期間の品質・美味しさの保持が可能となった製品は多くあると思われ、安全性に問題がなければそのこと自体は良いと思います。製品には製造年月日と美味しさ保持期限の両方を記載いただき、成り立ち等を消費者に知らせるべきだと思います。消費者は今の冷凍技術や製法等にもっと関心を持ち、理解して購入することが必要だと考えます。

### **3、会場からのご意見** (一部事務局にて修文しております)

食品表示は、消費者と供給サイドだけでないのでは、保健所等行政においては、重要な情報となります。違反や健康危害発生等の事件の際に、被害の拡大防止、原因の究明、再発防止のために迅速に関係施設に立ち入り、出荷停止、回収等を行うときの情報源として認識してほしい。

偽装は犯罪である。安全と安心との混同である。表示制度を改めることにより偽装を防止しようとするのは、表示の本来の目的と異なっている。適切な監視指導により防止するものとする。

食品衛生法では対象が事業者で消費者でなかったが、消費者が保健所に相談することが重要だ。消費者は学ばずに、安全安心の議論をしているようで、まだゼロリスクの立場でものを言っている。農薬やキャリーオーバー等科学を理解していない消費者の意見を代弁する団体が教育すべきではないか。消費者の不安に付け込んだ議論はやめるべきである。消費者の教育を受ける権利は、科学的に考え

ることに始まるのではないか、これを育てるのが、消費者団体であると考えている。

表示対象にアルコールを含めることに賛成です。摂取エネルギーを考える上で大切だと思いました。

栄養表示の表示値を私もできれば表示したいと思います。一つの分析をするにはとても時間が掛かります。また、100%正しいことを証明することはできません。ですが、努力して正しい値を出すべく働いています。

(北村忠夫)

## 【行政情報】

### 1 第7回及び第8回食品表示一元化検討会開催

4月18日及び5月11日に第7回及び第8回食品表示一元化検討会が開催された。

第7回検討会では、中間論点整理に対する意見募集結果及び意見交換会での意見等の報告がされた。当日配布の資料として、3月に実施された中間論点整理についての意見募集結果について概要として整理されている。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120418shiryo1.pdf>

また、意見交換会の意見も概要として整理されている。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120418shiryo2.pdf>

第8回検討会では、「論点についての検討方向(たたき台案)」が示された。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120511shiryo.pdf>

### 2 食品中の放射性物質に係る自主検査における信頼できる分析等につ

#### いて、通知される

4月20日、農林水産省食料産業局長名をもって食品産業団体の長あて、「食品中の放射性物質に係る自主検査における信頼できる分析等について」通知した。

この中で、次の通り要請している。

「食品衛生法に基づく基準値は、放射性物質を含む食品からの被ばく線量の上限(介入線量レベル)を食品の国際基準を策定するFAOとWHOの合同会議であるコーデッ

クス委員会の指標である年間1ミリシーベルトに合わせる一方で、算定の際の一般食品の汚染割合を50%とし、コーデックス委員会ガイドライン(10%)より厳しい前提が置かれ、さらに特別な配慮が必要な飲料水や乳児用食品等を区分して長期的な観点から設定されたものですので、過剰な規制と消費段階での混乱を避けるため、自主検査においても食品衛生法の基準値(一般食品:100ベクレル/kg、牛乳及び乳児用食品:50ベクレル/kg、飲料水:10ベクレル/kg)に基づいて判断するよう併せて周知をお願いいたします。」

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/ryutu/pdf/kyoukucho.pdf>

また同通知と同日、農林水産省食料産業局食品小売サービス課長及び食品製造卸売課長連名で関係通知が出されている。

<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/ryutu/pdf/katyo.pdf>

### 3 消費者庁「食品と放射性物質Q & A」改訂

4月27日、消費者庁は「食品と放射性物質Q & A」を改訂し公表した。

[http://www.caa.go.jp/jisin/pdf/120427-1\\_food\\_qa.pdf](http://www.caa.go.jp/jisin/pdf/120427-1_food_qa.pdf)

### 4 4月以降の食品中の放射性物質検査の結果公表

5月1日、厚生労働省は、4月1日以降、各都道府県等が実施した食品中の放射性物質検査の結果を公表した。13,867検体中350検体(2.5%)が基準を超えていた。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r98520000029mr1-att/2r98520000029mvs.pdf>

### 5 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)の一部改訂

4月25日、厚生労働省は、医薬食品局食品安全部長名をもって、食品衛生法第50条第2項に基づき都道府県、指定都市及び中核市が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として示した、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」(平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添。最終改正;平成20年4月22日食安発第0422001号。)について、次の通り、「第2の13」現行文を(1)とし、新たに(2)を加え、「第3の(4)」(就業制限)について改訂する旨各都道府県知事等に通知した。

・第2の13 情報の提供

(1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。

(2) 製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、

当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断された

もの）及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報について、保健所等へ速やかに報

告すること。

・第3 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

(4) 食品取扱者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第18条第1項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第2項に基づき、食品に直接接触する作業に従事させないこと。

[http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/120425\\_01.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/120425_01.pdf)

参考 この件に係る法令等

1 改正前の指針の「第3の(4)」

(4) 食品取扱者が一類感染症の患者、二類若しくは三類感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで食品に直接接触する作業に従事させないこと。

2 関係法令

(1) 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律

(就業制限)

第18条 都道府県知事は、一類感染症の患者及び二類感染症、三類感染症又は新型インフルエンザ等感染症の患者又は無症状病原体保有者に係る第12条第1項の規定による届出を受けた場合において、当該感染症のまん延を防止するため必要があると認めるときは、当該者又はその保護者に対し、当該届出の内容その他の厚生労働省令で定める事項を書面により通知することができる。

2 前項に規定する患者及び無症状病原体保有者は、当該者又はその保護者が同項の規定による通知を受けた場合には、感染症を公衆にまん延させるおそれがある業務として感染症ごとに厚生労働省令で定める業務に、そのおそれがなくなるまでの期間として感染症ごとに厚生労働省令で定める期間従事してはならない。

参考

(定義)



第6条 この法律において「感染症」とは、一類感染症、二類感染症、三類感染症、四類感染症、五類感染症、新型インフルエンザ等感染症、指定感染症及び新感染症をいう。

2 この法律において「一類感染症」とは、次に掲げる感染性の疾病をいう。

一 エボラ出血熱、二 クリミア・コンゴ出血熱、三 痘そう、四 南米出血熱、五 ペスト、六 マールブルグ病、七 ラッサ熱

3 この法律において「二類感染症」とは、次に掲げる感染性の疾病をいう。

一 急性灰白髄炎、二 結核、三 ジフテリア、四 重症急性呼吸器症候群(病原体がコロナウイルス属 SARS コロナウイルスであるものに限る。)、五 鳥インフルエンザ(病原体がインフルエンザウイルス A 属インフルエンザ A ウイルスであってその血清亜型が H 五 N 一であるものに限る。第5項第7号において「鳥インフルエンザ(H 五 N 一)」という。)

4 この法律において「三類感染症」とは、次に掲げる感染性の疾病をいう。

一 コレラ、二 細菌性赤痢、三 腸管出血性大腸菌感染症、四 腸チフス、五 パラチフス

(2) 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律施行規則

(就業制限)

第11条

2 法第18条第2項の厚生労働省令で定める業務は、次に掲げる感染症の区分に応じ、当該各号に定める業務とする。

一 エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、南米出血熱、マールブルグ病及びラッサ熱 飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務及び他者の身体に直接接触する業務

二 結核 接客業その他の多数の者に接触する業務

三 ジフテリア、重症急性呼吸器症候群(病原体がコロナウイルス属 SARS コロナウイルスであるものに限る。以下単に「重症急性呼吸器症候群」という。)、新型インフルエンザ等感染症、痘<sup>とう</sup>そう、鳥インフルエンザ(病原体がインフルエンザウイルス A 属インフルエンザ A ウイルスであってその血清亜型が H 五 N 一であるものに限る。次項において「鳥インフルエンザ(H 五 N 一)」という。)及びペスト 飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務及び接客業その他の多数の者に接触する業務

四 法第六条第二項から第四項までに掲げる感染症のうち、前三号に掲げるもの以外の感染症 飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務

3 法第18条第2項の厚生労働省令で定める期間は、次に掲げる感染症の区分に応じ、当該各号に定める期間とする。

一 結核、重症急性呼吸器症候群及び鳥インフルエンザ(H5N1) その病原体を保有しなくなるまでの期間又はその症状が消失するまでの期間

二 前号に掲げるもの以外の感染症 その病原体を保有しなくなるまでの期間

## 6 生食用牛肝臓の取り扱いについて通知された

4月9日、厚生労働省は、医薬食品局食品安全部長名をもって「生食用牛肝臓の取り扱いについて」を各都道府県知事等に通知した。

これは、3月30日開催された厚生労働省の薬事・食品衛生審議会、食品衛生分科会乳肉水産食品部会の審議結果を踏まえ、今後、食品衛生法で生食を禁止する規定を設けるとしている。

[http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/120409\\_01.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/120409_01.pdf)

## 7 消費者庁、コチニール色素に関する注意喚起を公表

5月11日、消費者庁は、コチニール色素に関する注意喚起をマスコミに公表した。その中で「コチニール色素を含む飲料と急性アレルギー反応(アナフィラキシー)に関する国内の研究情報が消費者庁に提供されました。万が一、コチニール色素を含む化粧品の使用や食品の摂取により、かゆみなどの体調の変化を感じた場合は、すみやかに皮膚科やアレルギー科の専門医を受診してください。」としている。

[http://www.caa.go.jp/safety/pdf/120511kouhyou\\_9.pdf](http://www.caa.go.jp/safety/pdf/120511kouhyou_9.pdf)

また、同日、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各都道府県知事等及び関係団体に対し、関係業者がコチニール色素によるアレルギーの発生が疑われる症例等の情報を入手している場合は6月末日までに報告するよう通知した。

## 8 東京都ふぐの取扱い規制条例を改正

東京都は「東京都ふぐの取扱い規制条例」を改正し、平成24年10月1日

から、今までふぐ調理師以外は取り扱えなかったふぐ加工製品について、一定の条件を満たすことにより、ふぐ調理師以外の人でも取り扱えることができるようにした。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hugu/kaisei.html>

(森田邦雄)

## 【消費者情報】

### 1. 消費者庁・コチニール色素に関する注意喚起

消費者庁は平成24年5月11日、コチニール色素に関する以下の注意喚起を発表した。これはコチニール色素を含む飲料と急性アレルギー反応(アナフィラキシー)に関する国内の研究情報が消費者庁に提供されたことを受けて行った。

これまで、独立行政法人国民生活センターや地方自治体の消費生活センター等には、コチニール色素を原因とするアレルギー症状の事例は寄せられていません。一方、コチニール色素を含む化粧品の使用や食品の摂取により、アナフィラキシーを引き起こしたと推定される事例が、1960年代から数にして20ほどの論文等で報告されています。

急性のアレルギーを発症した場合、呼吸困難などの重篤な症状となる可能性もあるため、消費者庁として注意喚起を行います。万が一、コチニール色素を含む化粧品の使用や食品の摂取により、かゆみなどの体調の変化を感じた場合は、すみやかに皮膚科やアレルギー科の専門医を受診してください。

#### 1 コチニール色素とは

エンジムシ(中南米原産の昆虫)から得られた、カルミン酸を主成分とする赤色の着色料です。食品(清涼飲料水、菓子類、ハム、かまぼこなど)や医薬品、医薬部外品、化粧品(口紅、アイシャドーなど)で使用されているものがあります。

また、医薬品などではコチニール色素のほか、カルミン(コチニール色素の化合物)などが使用されているものもあります。

#### 2 現在までに論文などで報告されている発症事例

コチニール色素を含む化粧品の使用や食品の摂取により、かゆみ、じんましん、発疹、呼吸困難などのアレルギー症状を示した事例報告があります。また、赤色の色素を含む化粧品の使用により、かゆみを覚えていた女性が、コチニール色素を含む食品を摂取したところ、呼吸困難を伴う重篤なアレルギー反応を示した事例報告もあります。

#### 3 消費者への注意喚起

コチニール色素を含む化粧品の使用や食品の摂取により、かゆみなどの体調の変化を感じた場合は、すみやかに皮膚科やアレルギー科の専門医を受診してください。そして、コチニール色素が原因と疑われる場合には、以下を参考に、コチニール色素を含む製品の使用や摂取を避けるようにしてください。

News Release2

<製品の表示におけるコチニール色素の記載箇所と表示名>

医薬品：添付文書や外箱などの「添加物」の項目

医薬部外品、化粧品：容器や外箱などの「成分」の項目

「コチニール」、「カルミン」、「カルミン・コンジョウ被覆雲母チタン」、「カルミン被覆雲母チタン」

食品：原材料名の欄

「コチニール色素」、「カルミン酸色素」、「着色料(コチニール)」、「着色料(カルミン酸)」

4 問合せ先

問い合わせは【消費者庁消費者安全課】担当：金田、小林、安藤 TEL：03(3507)9261（直通）まで。

HP：<http://www.caa.go.jp/>

## 2. 国民生活センター・安愚楽牧場に関するトラブル速報！第4弾

- 「隠し財産が見つかった？」被害を取り戻すという二次被害トラブル急増！ -

平成24年5月2日、独立行政法人国民生活センターが安愚楽牧場に関するトラブルが急増しているとして、以下のとおり注意を呼び掛けている。

株式会社安愚楽牧場（以下、安愚楽牧場。2011年12月9日、東京地方裁判所に破産手続の開始決定）の被害を回復するとかたった勧誘に関する相談が、このところ急増している。2012年5月30日に予定されている裁判所や破産管財人主催の債権者集会を前に、今後ますます同様の手口によるトラブルが増加する可能性もあるため、消費者に対して注意を呼びかけている。

### 1. 相談事例

【事例1】隠し財産が見つかったと勧誘する手口

「安愚楽牧場に隠し財産があることがわかったので、被害額を70%返金する。手数料として30%差し引く」とA社から電話があった。その後B社の代行会社を名乗るC社から、B社の金採掘権の勧誘電話があり、「倒産した会社からの返金額に上乗せして購入するように」と勧められた。後日「200人集まると2~3倍になる」等書かれ

たB社の資料が届いた。再度A社から「B社から金採掘権に関する封書が届いたか」と連絡がきたので、A社に400万円払って、B社発行の金採掘権を購入した。その後3社とも連絡が取れない。資料に記載されているA社の所在地に行ったらA社は存在していなかった。

(相談受付：2011年9月、契約当事者：東京都、50歳代、女性、家事従事者)

【事例2】被害金額を取り戻す代わりに、別の債権を購入させる手口

【事例3】裁判所から個人情報入手したと伝える手口

【事例4】相談したことはないのに、消費生活センターから個人情報をもらったとかたる手口

【事例5】行政から委託を受けて調査しているとかたる手口

## 2. 消費者へのアドバイス

(1) セールストークをうのみにせず、絶対に契約しないこと

裁判所による破産手続が進行している中で、個別に被害が救済されることはない。「隠し財産が見つかった」「債権を買い取る」などといった業者のセールストークは信用しないこと。何度も繰り返し電話がかかってくることもあるので、きっぱりと断ること。一度支払ってしまったお金を取り戻すのは、極めて難しい。

業者に指定された銀行などの預金口座にお金を支払ってしまった場合は、すぐに警察や金融機関に連絡し、振り込んだ預金口座の利用停止を求めること。

(2) 行政が業者を勧めたり、個人情報を業者に提供することは一切ない

被害回復をかたる勧誘について過去の相談事例をみると、消費生活センターや国民生活センター、消費者庁等の公的機関を装いまたは委託を受けたとかたり、勧誘をしてくるケースもある。消費生活センター等の公的機関が、事例のように被害調査を業者に委託したり、被害者に対して債権を買い取る団体を勧めたり、相談者情報を業者に提供することは一切ない。

また、破産法によると破産手続は一般には公開されておらず、利害関係人以外は裁判所で記録を見ることはできない。

(3) トラブルにあったら、すぐに消費生活センターに相談すること

勧誘を断ったものの不安なときや、契約や支払いを強要されたとき、お金を支払ってしまったときなど、トラブルにあったらすぐに消費生活センターに相談すること。なお、裁判所や破産管財人による安愚楽牧場の債権者集会在2012年5月30日に予定されていることもあるので、今後も自主的に情報収集に努めること。

## 3. 相談件数等

(1) 相談件数

安愚楽牧場の二次被害に関する相談件数は、東京地方裁判所に対して民事再生手続

開始の申し立てを行った 2011 年 8 月 9 日以降でみると、2012 年 1 月が 38 件、2 月が 49 件、3 月が 48 件と増加傾向にある(2012 年 4 月 19 日までの登録分)。

#### 4. 情報提供先

消費者庁消費者政策課 ・ 消費者委員会事務局

( 森田満樹 )

## 【海外食品安全情報】

### 1 欧州連合 (EU) の食品添加物新規則に基づく許可品目等の公示

#### その2 Regulation (EU) No 1129/2011, (11 Nov 2011) の食品分類

欧州連合 (EU) における食品添加物の新規則では、食品添加物の使用基準は一定の食品分類の元に整理されて示されることを前回 3 月号ニュースレターでお知らせしました。食品の分類は、栄養摂取、食糧供給、流通食品の把握、など様々な目的に応じた異なる分類法がありますが、添加物使用の為の分類は世界では余り例がありません(但し、FAO/WHO 国際食品規格(コーデックス)の食品添加物一般基準(Codex General Standards for Food Additives, GSFA)では多様な世界の食品を網羅する必要があり、食品分類を設定して使用基準を設定している)。食品分類別に使用基準が記されることは食品メーカー、監視に当たる行政機関、双方に有用であるばかりでなく、添加物の適正使用を通して消費者保護にも役立つことです。食品は地域、国により異なり、添加物の利用も欧州と日本で異なるものもあり、EU の食品分類が直接、我が国の添加物規制に役立つことはないですが、今後かような規制方式を考える際の参考例になるとおもわれます。

ちなみに、我が国では添加物の使用基準は、EU 以外の主要国と同様に、添加物毎に使用を認める食品の種類、最高濃度などが定められています。そして、添加物使用基準の新規指定や使用基準の改正要請等における推定摂取量の算定には、国民栄養調査で用いられる食品分類をベースとして、添加物用に再編したものが用いられています。

以下 EU 新規則の食品分類の大分類、小分類名称の仮訳を記します。原文、小分類以下など詳細は規則書自身を参照下さい(ネットで検索出来る)。

[食品分類 (Annex II, Part D, FOOD CATEGORIES)]

番号 名称

0. 食品全般

01. 酪農製品、類似品

01.1 非殺菌・滅菌(含 UHT) 非フレーバー付け乳

- 01.2 発酵後非加熱の非フレーバー付け発酵乳製品、天然非フレーバーバターミルク（滅菌バターミルクを除く）を含む
- 01.3 発酵後加熱する非フレーバー付け発酵乳製品
- 01.4 フレーバー付け乳製品
- 01.5 指令 2001/114/EC で定義される粉乳
- 01.6 クリーム及び粉状クリーム
- 01.7 チーズ及びチーズ製品
- 01.8 酪農類似製品、飲料向けホワイトナーを含む
- 02. 油脂及び油脂乳化物**
- 02.1 本来水分を含まない油脂類（粉状ミルクファットを除く）
- 02.2 主に油中水型の油脂乳化製品
- 02.3 鍋噴霧用植物油
- 03. 食用水**
- 04. 果実及び野菜**
- 04.1 未加工果実及び野菜
- 04.2 加工果実及び野菜
- 05. 菓子**
- 05.1 指令 2000/36/EC で定義されるココア及びチョコレート製品
- 05.2 口中清涼甘味料を含む他の菓子
- 05.3 チューインガム
- 05.4 デコレーション、コーティング及びフィリング、但し 04.2.4 に含まれる果実ベースを除く。
- 06. 穀類及び穀類製品**
- 06.1 全粒、破砕、若しくはフレーク状穀類
- 06.2 穀粉、他の製粉粉及びでん粉
- 06.3 朝食用シリアル
- 06.4 パスタ
- 06.5 ヌードル
- 06.6 バッター
- 06.7 調理済み若しくは加工穀類
- 07. ベーカリー製品**
- 07.1 パン及びロールパン
- 07.2 高級ベーカリー製品
- 08. 食肉**
- 08.1 未加工食肉
- 08.2 加工食肉

- 09. **魚類及び魚介類製品**
- 09.1 未加工の魚類及び魚介類製品
- 09.2 軟体動物、甲殻類を含む魚類及び魚介類の加工製品
- 09.3 魚卵
- 10. **卵及び卵製品**
- 10.1 未加工の卵
- 10.2 加工した卵、卵製品
- 11. **砂糖類、シロップ、蜂蜜、及び卓上甘味料**
- 11.1 指令 2001/111/EC で定義される砂糖類、シロップ
- 11.2 他の砂糖類、シロップ
- 11.3 指令 2001/110/EC で定義される蜂蜜
- 11.4 卓上甘味料
- 12. **食塩、香辛料、スープ、サラダ、及び、たんぱく質製品**
- 12.1 食塩及び食塩代替品
- 12.2 ハーブ、香辛料、調味料
- 12.3 酢
- 12.4 辛子
- 12.5 スープ及びブロス
- 12.6 ソース
- 12.7 サラダ及びセイボリーベースのサンドイッチスプレッド
- 12.8 酵母及び酵母製品
- 12.9 たんぱく質製品、但し、分類 1.8. に含まれるものを除く。
- 13. **指令 2001/110/EC で定義される特別な栄養上の使用を意図する食品**
- 13.1 乳幼児向け食品
- 13.2 指令 1999/21/EC で定義される特別な医療目的で使用されるダイエット食品、但し、分類 13.1.5 に含まれるものを除く。
- 13.3 全ての食品若しくは一部食品の置換えを意図した減量目的の規定食
- 13.4 委員会規則 ( EC ) No41/2009 で定義されるグルテン不耐性の人向け食品
- 14. **飲料**
- 14.1 非アルコール飲料
- 14.2 アルコールフリー及び低アルコールの相対品を含むアルコール飲料
- 15. **そのまま摂取出来るセイボリー及びスナック**
- 15.1 ポテト、穀類、穀物粉、若しくはでん粉主体のスナック
- 15.2 加工ナッツ
- 16. **食品分類 1, 2, 4 に含まれないデザート**
- 17. **欧州議会・閣僚理事会指令 2002/46/EC で定義される補助食品、但し、**



**乳幼児向け補助食品を除く。**

- 17.1 カプセル、錠剤及び類似形状の固形で提供される補助食品、但し、噛むタイプの食品を除く。
- 17.2 液体で提供される補助食品
- 17.3 シロップ若しくは噛む形状の補助食品
- 18. 食品分類 1 ~ 17 に含まれない加工食品、但し、乳幼児向け食品を除く。

(石井健二)

**【[学術情報](#)】**

**1 . 日本食品衛生学会が第 103 回学術講演会を開催**

日本食品衛生学会が、5月10日と11日の2日間、東京都江戸川区タワーホール船堀で開かれた。44題の一般発表のほかに、特別講演「食品の成分、添加物あるいは汚染物に起因する発がんリスクについて」（残留農薬研究所・原田孝則氏）、およびシンポジウム I 「食と放射能を考える」、シンポジウム II 「コーデックスの数的指標の考え方を採用した、初めての生食用食肉の微生物規格基準」ほかがあった。シンポジウムの演題と講師は下記の通りである。詳細を知りたい方には、講演要旨集からお知らせ可能です。

**シンポジウム I 「食と放射能を考える」**

- 1 食品中の放射性物質の基準について 厚生労働省基準審査課 鈴木貴士氏
- 2 放射性セシウムの土壌等から農作物への移行  
放射線医学総合研究所 田上恵子氏
- 3 食品中の放射性物質調査の方法 国立医薬品食品衛生研究所 蜂須賀暎子氏
- 4 販売・流通から見た現状、主に日本生協連の対応から  
日本生活協同組合連合会 和田伊知朗氏
- 5 食品中の放射性物質検査の実際 東京都健康安全研究センター 藤沼賢司氏

**シンポジウム II 「コーデックスの数的指標の考え方を採用した、初めての生食用食肉の微生物規格基準」**

- 1 規格基準の考え方 国立医薬品食品衛生研究所 春日文子氏
- 2 食品安全委員会におけるリスク評価 国立保健医療科学院 豊福 肇氏
- 3 規格基準を達成するための加熱処理の検討  
国立医薬品食品衛生研究所 朝倉 宏氏

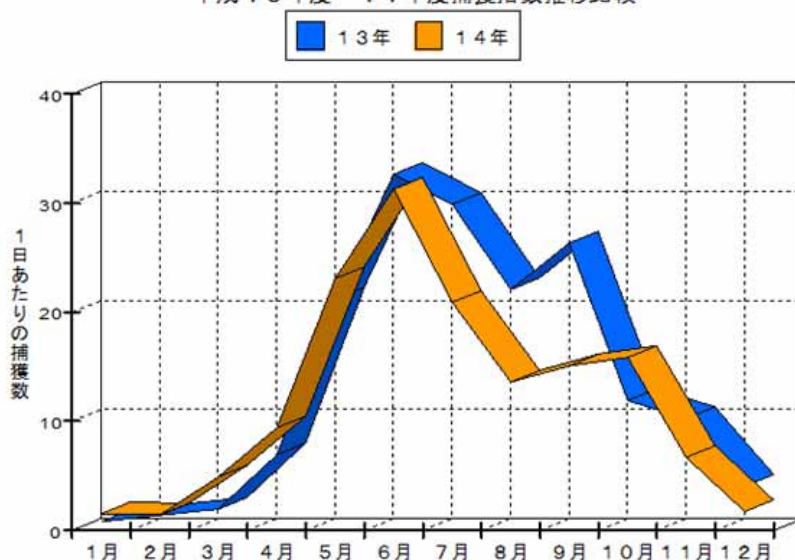
#### 4 規格基準に関わる試験法の概要 国立医薬品食品衛生研究所 五十君静信氏 (関澤 純)

### 【[会員からの投稿](#)】

## 昆虫の生態と虫体異物混入事故 < 4 > 梅雨と昆虫

各種製造施設における虫体異物混入事故が起きやすい時期について、考えて見ましょう。日本のような、四季が明確な地域では、季節の変動が自然界に生息する生物へ大きな影響を与えます。冬が終わり、桜が散って、新緑が出る時期は、越冬をした昆虫類の活動のスタート時期となります。孵化直後の弱々しい毛虫は、固い葉よりも、新緑の柔らかい葉を好みます。毛虫が出ると、それに寄生や食料とする蜂類や鳥類も一斉に繁殖を開始します。人間の営みでも、5月の連休時に、水田に水を引き、田植えが始まります。水田や農業用水施設などの水系から発生するユスリカ類の幼虫も盛んに生育する時期になり、これから、ほぼ一か月後には、成虫が大量に出現します。製造施設内に侵入して異物混入事故原因になりやすい、微小な昆虫類の中には、体が小さく、柔らかい外皮を持ち、乾燥に弱い種が多く含まれます。このような種にとっては、高温多湿の条件が続く、梅雨期と秋雨前線活動期は、増殖に最も適した季節となります。雨が降っている時に、昆虫は体表や体毛、翅に水滴が付着するので、活発に活動することがありませんが、一端、雨が止んで、風も弱い条件が整うと、一斉に活動を開始します。従って、6月以前に施設の防虫対策を、適正に実施しておく必要があります。

平成13年度・14年度捕獲指数推移比較



\* 関東地方の食品製造施設内に設置した灯火式昆虫捕獲機による、月別捕獲数の変化、6月期（梅雨前線活動期）と9月、10月期（秋雨前線活動期）で捕獲数が上昇していることが判る。

キーワード：防虫モニタリング結果を集計して、施設の昆虫類発生活長を確認すると、予防的防虫管理の実施が可能になる。

（防虫コンサルタント 今野禎彦）

ご質問等のある方は[8.shokkakyoccfhs.or.jp](mailto:8.shokkakyoccfhs.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.shokkakyoccfhs.or.jp](mailto:8.shokkakyoccfhs.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。