

食科協ニュースレター第111号

目次

	頁
【食科協の活動状況】	
1. 2012年9、10月の主な活動（先月報告以降）	2
2. 消費者庁長官に食品表示一元化検討会報告書と法案作成について公開意見交換会を開催する要請書を提出しました 関澤純	
【行政情報】	
1. 平成23年度輸入食品監視統計の公表について	4
2. 消費者安全法に基づき消費者安全調査委員会が設置された。	
3. 豚レバーの提供に関する指導等について 森田邦雄	
4. 食品安全委員会提供情報 大神弘明	
5. リン酸一水素マグネシウム(新添加物)の現況 槇孝雄	
【消費者情報】	
1. 消費者委員会・第100回開催で消費者委員会のこれまでの活動を振り返る	13
2. 10月1日、消費者庁に消費者安全調査委員会(消費者事故調)が発足 森田満樹	
【海外食品安全情報】	
1. 米国疾病管理センターと食品安全強化法 榎元徹也	16
【会員からの投稿】	
1. 第9回 昆虫の生態と虫体異物混入事故<9>捕獲機材について 今野禎彦	18
2. 第3回 シンガポール回想3 シンガポールの食文化 秋田勝	
【食科協からのお知らせ】	
1. 公開講演会の開催について	26

平成24年10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2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/>E-Mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1. 2012年9、10月の主な活動（先月報告以降）

9月14日 第7回常任理事会兼営委員会を開催

関澤理事長、北村常任理事、秋田常任理事、榎元常任理事、佐仲常任理事、森田邦雄常任理事、森田満樹常任理事、渡邊常任理事、岩沼運営委員、小暮運営委員、楨顧問が出席した。

1. 平成24年度第2回理事会及び講演会開催について以下のよう
に決定した。

日時：11月9日（金）11:00 から

11:00～12:00 第2回理事会

13:30～16:50 公開講演会

会場：一般財団法人日本科学技術連盟3号館会議室及び講堂
公開講演会について以下のように準備することを決めた。

イントロダクション 東大公共政策研究科 松尾真紀子様

講演 I 「日本の食品安全・品質管理に関する諸外国の評価」を
東島専務理事から関係団体に依頼

講演 II 「食品の輸入に関する日本の安全管理の取り組み」を
東島専務理事と北村常任理事が厚生労働省三木補佐に
講師派遣を依頼

意見交換会パネリストは、講演者3名と大日本水産会田口様
および森田満樹常任理事が消費者の立場で参加する。

2. 下半期における勉強会について以下の案につき協議した。

1) 「表示一元化」について、12～1月に実施する。

2) 「添加物表示を考える」を、1～2月に実施する。

3) 「添加物の安全性」について、実施を検討する。

3. 食科協の活動状況についてリスクコミュニケーション部会の
活動計画が提案され了承した。

9月28日 広島消費者協会と消費者庁共催の「食品中の放射性物質に関する
リスクコミュニケーション」を後援し、153名の参加者を前に、
関澤理事長が講演した。参加者アンケートは今後届く予定。

10月5日 一部消費者団体が食品表示一元化検討会報告書と法案作成につ
き阿南久消費者庁長官との意見交換を予定しているが、公開の意

見交換会開催を要望してはと、常任理事のメール審議を行った結果、日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会食生活特別委員会、食のコミュニケーション円卓会議、一般社団法人 FOOD COMMUNICATION COMPASS と共同で、阿南長官にその旨の要望書を提出した。

10月12日 第8回運営委員会を開催。

10月22日 第8回常任理事会を開催予定

2. 消費者庁長官に食品表示一元化検討会報告書と法案作成について公開意見交換会を開催する要請書を提出しました

食科協では常任理事の審議を経て、10月5日に消費者庁長官阿南久氏あてに、食品表示一元化検討会報告書と法案作成について、公開意見交換会を開催する要請書を以下の団体（*）とともに提出しました。内容的には、食品表示一元化の検討については、国民の意見を聞いて公開で意見交換をしながら、進めて頂きたいというものです。（詳しくは以下をご覧ください）。今後会員の皆様のご意見もお聞きしつつ食科協のスタンスを明確にしてゆければと考えています。

* 公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会食生活特別委員会
食のコミュニケーション円卓会議、
一般社団法人 FOOD COMMUNICATION COMPASS

2012年10月5日

消費者庁長官 阿南 久様

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会
公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会 食生活特別委員会
食のコミュニケーション円卓会議
一般社団法人 FOOD COMMUNICATION COMPASS

食品表示一元化検討会報告書と法案作成について
公開意見交換会開催のお願い

平素より消費者行政のためにご尽力頂き、誠にありがとうございます。

さて、2012年8月9日に公表された食品表示一元化検討会報告書につきまして、一部の消費者団体がその内容を不服として、阿南久消費者庁長官との意見交換を予定していると報じられています。消費者庁食品表示課に問い合わせたところ、確かに「一部消費者団体からオファーがあったため、非公開で意見交換を行う予定である」との回答でした。

しかし、意見交換を行う際には、特に鮮明な意見対立がある件などでは、公平性の原則に基づき、意見を申し述べたい他の団体等にも機会が与えられるよう、公開で開催して頂くのが公正な進め方だと私たちは考えます。

食品表示一元化検討会について、国民の意見を聞いて、公開で意見交換会を行ったのは2011年3月の1回きりです。その当時の中間論点整理と最終報告書は内容が大きく異なっているにもかかわらず、最終報告書について国民の意見は求められませんでした。

また、新法の法案作成にあたっては、国民の意見を聞く場は設けられない予定と聞いています。

その中で、非公開で特定の団体の意見だけに阿南長官が耳を傾けるのは問題が大きい、と私たちは考えます。様々な団体、消費者、企業等の声を聞く機会を、阿南長官がご出席のもとで、改めて公開で設けてくださいますようお願い申し上げます。

以上

(関澤 純)

【行政情報】

1. 平成23年度輸入食品監視統計の公表について

9月19日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 輸入食品安全対策室は平成23年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び平成23年度輸入食品監視統計を公表した。

平成23年度における食品等(食品、添加物、器具、容器包装または乳幼児用おもちゃをいう。)の届出件数は2,096,127件であり、届出重量は33,407,240トンであった。

検査は届出件数の11.1%にあたる231,776件について実施されている。内訳は、行政検査58,941件(2.8%：届出件数に対する割合)、登録検査機関検査180,023件(8.6%：うち、検査命令99,117件)、輸出国公的検査機関検査5,546件(0.3%)である。

このうち1,257件が法違反として、積み戻し、廃棄又は食用外転用等の措置がとられたが、これは届出件数の0.1%に相当するとしている。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000002jsmh.html>

http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kekka/dl/h23_zentai.pdf

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/h23-toukei.pdf>

2. 消費者安全法に基づき消費者安全調査委員会が設置された。

平成 24 年 9 月 5 日消費者安全法の一部が改正されたことに伴い、平成 24 年 10 月 1 日に消費者安全調査委員会が設置された。

消費者安全調査委員会は、消費生活上の生命・身体被害に係る事故の原因を究明するための調査を行い、被害の発生又は拡大の防止を図る。他の行政機関等によって調査等が行われている場合は、これら調査等の結果の評価を行い、必要に応じて意見を述べ、あるいは調査委員会自ら調査を行う。

また、消費者安全調査委員会は、調査や評価の結果に基づいて内閣総理大臣に対し勧告をし、あるいは適時に、消費者被害の発生又は拡大の防止のために講ずべき施策及び措置について、内閣総理大臣及び関係行政機関の長に意見具申を行うことができるとしている。

食中毒が発生した場合も対象となると思われるが、具体的な事はよくわかっていないところもあり、今後も注視していく必要がある。

<http://www.caa.go.jp/csic/index.html>

関係法令

消費者安全法（平成二十一年六月五日法律第五十号）抜粋

http://www.caa.go.jp/csic/soshiki/legal/pdf/20121004anzen_1.pdf

（目的）

第一条 この法律は、消費者の消費生活における被害を防止し、その安全を確保するため、内閣総理大臣による基本方針の策定について定めるとともに、都道府県及び市町村による消費生活相談等の事務の実施及び消費生活センターの設置、消費者事故等に関する情報の集約等、消費者安全調査委員会による消費者事故等の調査等の実施、消費者被害の発生又は拡大の防止のための措置その他の措置を講ずることにより、関係法律による措置と相まって、消費者が安心して安全で豊かな消費生活を営むことができる社会の実現に寄与することを目的とする。

（定義）

第二条

5 この法律において「消費者事故等」とは、次に掲げる事故又は事態をいう。

一 事業者がその事業として供給する商品若しくは製品、事業者がその事業のために

提供し若しくは利用に供する物品、施設若しくは工作物又は事業者がその事業として若しくはその事業のために提供する役務の消費者による使用等に伴い生じた事故であつて、消費者の生命又は身体について政令で定める程度の被害が発生したもの（その事故に係る商品等又は役務が消費安全性を欠くことにより生じたものでないことが明らかであるものを除く。）

二 消費安全性を欠く商品等又は役務の消費者による使用等が行われた事態であつて、前号に掲げる事故が発生するおそれがあるものとして政令で定める要件に該当するもの

6 この法律において「生命身体事故等」とは、前項第一号に掲げる事故及び同項第二号に掲げる事態をいう。

（調査委員会の設置）

第十五条 消費者庁に、消費者安全調査委員会（以下「調査委員会」という。）を置く。

（所掌事務）

第十六条 調査委員会は、次に掲げる事務をつかさどる。

一 生命身体事故等（運輸安全委員会設置法（昭和四十八年法律第百十三号）第二条第二項に規定する航空事故等、同条第四項に規定する鉄道事故等及び同条第六項に規定する船舶事故等を除く。第四号及び第三十三条を除き、以下同じ。）の原因及び生命身体事故等による被害の原因（以下「事故等原因」と総称する。）を究明するための調査（以下「事故等原因調査」という。）を行うこと。

二 生命身体事故等について、他の行政機関（運輸安全委員会を除く。）による調査若しくは検査又は法律（法律に基づく命令を含む。以下この条において同じ。）の規定による地方公共団体の調査若しくは検査（法律の規定によりこれらの調査又は検査の全部又は一部を行うこととされている他の者がある場合においては、その者が行う調査又は検査を含む。以下「他の行政機関等による調査等」という。）の結果について事故等原因を究明しているかどうかについての評価（以下単に「評価」という。）を行うこと。

三 事故等原因調査又は他の行政機関等による調査等の結果の評価（以下「事故等原因調査等」という。）の結果に基づき、生命身体事故等による被害の拡大又は当該生命身体事故等と同種若しくは類似の生命身体事故等の発生の防止のため講ずべき施策又は措置について内閣総理大臣に対し勧告すること。

四 生命身体事故等による被害の拡大又は当該生命身体事故等と同種若しくは類似の生命身体事故等の発生の防止のため講ずべき施策又は措置について内閣総理大臣又は関係行政機関の長に意見を述べること。

五 前各号に掲げる事務を行うために必要な基礎的な調査及び研究を行うこと。

3. 豚レバーの提供に関する指導等について

平成24年10月4日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長あてに、一部の報道等において、豚レバーを生食用として提供している飲食店があるとされているが、豚レバーを加熱せず喫食すると、E型肝炎のほか、サルモネラ属菌及びカンピロバクター・ジェジュニ／コリ等の食中毒のリスクがある。

このため、豚レバーを生食することの危険性について周知し、関係事業者に対して必要な加熱を行うよう指導するとともに、消費者に対しても加熱して喫食するよう注意喚起をお願いするとの通知を出した。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/121004_1.pdf

また、食品安全委員会は、「豚肉や豚の内臓（レバーなど）による食中毒等にご注意ください」とホームページで注意を喚起している。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/namabutaniku.html>

（森田邦雄）

4. 食品安全委員会提供情報

食品安全委員会（以下「委員会」という）が提供している行政情報に関して、毎週開催されている会議の内容を主な事項の概略と食品安全として関心を持ってもらいたい情報又はトピックスを整理しました。会員の情報としてお役に立てば幸いです。

（なお、委員会が提供する食品安全関係情報は、国内外の食品の安全性の確保に関する情報です。食品安全関係情報データベースには、委員会が収集した食品安全に関する国際機関、国内外の政府機関等の情報を掲載しています。掲載情報は、国際機関、国内外の政府機関等のホームページ上に公表された情報から収集したものです。関係する全ての機関の情報を確認しているものではありません。また、情報内容は委員会を確認若しくは推薦しているものではないとしています。）

1) 第445回食品安全委員会(2012(平成24)年9月3日)

[内容概略]

- ・ (1) 農薬専門調査会における審議結果(結果の報告と意見・情報の募集)について
「ジフェノコナゾール」、
・ 「フルフェナセット」
- ・ (2) 食品安全基本法(以下「食安法」という)第24条の規定に基づく委員会の意見(食品健康影響評価)について
・ 遺伝子組換え食品等「pLPL株を利用して生産されたホスホリパーゼ」
・ 遺伝子組換え食品等「pPDN株を利用して生産されたホスホリパーゼ」

[主な添付資料]

(農薬専門調査会の審議結果)

[資料1-1：ジフェノコナゾール](#)

[資料1-2：フルフェナセット](#)

(遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果)

[資料2-1：pLPL株を利用して生産されたホスホリパーゼ](#)

[資料2-2：pPDN株を利用して生産されたホスホリパーゼ](#)

2) 第446回食品安全委員会 (2012 (平成24) 年9月10日)

(内容概略)

- (1) 農薬専門調査会における審議結果 (結果の報告と意見・情報の募集) について
 - ・ 「イプフェンカルバゾン」、・ 「ジカンバ」、・ 「プロパルギット」
- (2) プリオン専門調査会における審議結果 (結果の報告と意見・情報の募集) について
 - ・ 「牛海綿状脳症 (BSE) 対策の見直し」
- (3) 肥料・飼料等専門調査会及び農薬専門調査会における審議結果 (結果の報告と意見・情報の募集) について
 - ・ 「オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリン」
- (4) 食安法第24条の規定に基づく委員会の意見 (食品健康影響評価) について
 - ・ 動物用医薬品及び飼料添加物「タイロシン」
 - ・ 動物用医薬品「リン酸タイロシンを有効成分とする豚の経口投与剤 (動物用タイロシンプレミックス「A」2%、同10%、同20%) の再審査」
- (5) 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果 (平成24年5月末時点)
- (6) 平成25年度食品健康影響評価技術研究の対象領域 (案) について

3) 第447回 食品安全委員会 (2012 (平成24) 年9月24日)

(内容概略)

- (1) 食安法第24条の規定に基づく委員会の意見聴取に関するリスク管理機関からの説明
 - ・ 農薬及び飼料添加物1品目 (ポジティブリスト制度関連) : エトキシキン
 - ・ 農薬1品目 (ポジティブリスト制度関連) : メコプロップ
 - ・ 農薬及び動物用医薬品1品目 (ポジティブリスト制度関連) : カルバリル
 - ・ 動物用医薬品1品目 (ポジティブリスト制度関連) : ブロムフェノホス
 (以上、厚生労働省説明)
 - ・ 農薬1品目 (ポジティブリスト制度関連及び飼料中の残留農薬基準関連) : カルバリル

(以上、農林水産省説明)

(2) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果（結果の報告と意見・情報の募集）について

・「ドキシサイクリン」

(2) 食安法第24条の規定に基づく委員会の意見（食品健康影響評価）について
 ・農薬「エタボキサム」、・農薬「シプロジニル」、
 ・動物用医薬品「鶏大腸菌症生ワクチン（ガルエヌテクトCBL）」・遺伝子組換え食品等「PHE1213株を利用して生産されたL-フェニルアラニン」・薬剤耐性菌「家畜に使用するノシヘプタイドによる薬剤耐性菌」・薬剤耐性菌「ツラスロマイシンを有効成分とする豚の注射剤（ドラクシン）の承認に係る薬剤耐性菌」

(主な添付資料)

(食安法第24条第2項に基づく食品健康影響評価)

[資料1-1：食品健康影響評価について（本文は略、参考資料の一部を添付）](#)

[資料1-2：「エトキシキン」「メコプロップ」「カルバリル」及び「ブロムフェノホス」](#)

[資料1-3：「カルバリル」](#)

[資料2：肥料・飼料等専門調査会における審議結果：〈ドキシサイクリン〉](#)

(食品健康影響評価に関する審議結果)

(農薬)

[資料3-1：エタボキサム、資料3-2：シプロジニル](#)

(動物用医薬品)

[資料3-3：鶏大腸菌症生ワクチン（ガルエヌテクトCBL）](#)

(遺伝子組換え食品等)

[資料3-4：PHE1213株を利用して生産されたL-フェニルアラニン](#)

(薬剤耐性菌)

[資料3-5：家畜に使用するノシヘプタイドによる薬剤耐性菌](#)

[資料3-6：ツラスロマイシンを有効成分とする豚の注射剤（ドラクシン）](#)

(添付資料)

[第447回 食品安全委員会（平成24年9月24日）の「資料1-1の食品健康影響評価について」の添付資料から一部抜粋](#)

(大神弘明)

5. リン酸一水素マグネシウム(新添加物)の現況

リン酸一水素マグネシウムについて平成24年6月12日、薬事・食品衛生審議会食

品衛生分科会の審議が終了し、現在、厚生労働省において新添加物として指定の手続きが進められている。

リン酸一水素マグネシウムは諸外国では広く使用されているが、日本では未指定の添加物であり、国際汎用添加物*リスト（46品目）に挙げられている。平成18年6月28日、食品安全委員会添加物専門調査会において安全性評価の審議が行われ、4年間にわたる審議を経て（後記）現在に至っている。

以下、食品安全委員会、薬事・食品衛生審議会資料からリン酸一水素マグネシウムの概要について説明する。

*国際汎用添加物：平成14年7月、厚生労働省は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は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とした方針に基づきリストに挙げたもの（下記URL参照）。

http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/siryu-toriatukai#_v22ask44jb4884k0gg535uc0

註）国際汎用添加物リストにはリン酸二マグネシウムとして掲載されているが、その後、正式名称としてリン酸一水素マグネシウムに変更されている。

○リン酸一水素マグネシウムの概要

1) 品目名：リン酸一水素マグネシウム三水和物

Magnesium hydrogen phosphate trihydrate

[CAS 番号：7782-75-4]

2) 分子式及び分子量： $MgHPO_4 \cdot 3H_2O$ 174.33

3) 主な用途：栄養強化剤、pH調整剤、イーストフード

4) 諸外国での使用状況：リン酸一水素マグネシウムは、必須ミネラルであるマグネシウムを補給する栄養補助食品に、また、食品のpH調整剤等として、欧米諸国等で広く使用されている。

米国では、リン酸一水素マグネシウムは、GRAS物質(Generally Recognized as Safe：一般に安全と認められる物質)として、適正使用範囲(GMP：Good Manufacturing Practice)のもとに栄養強化剤、pH調整剤として食品全般に使用が認められており、使用量の制限は設けられていない。

欧州連合(EU)では、リン酸一水素マグネシウムを含む栄養強化剤は、食品添加物として規制されておらず、乳児用調製乳(infant formula、follow-on-formula)について使用量の規定がある。

5) 食品添加物としての有効性：

平成13年、消費者に対して正しい情報提供を行い、消費者がその食品の特性を十分理解し、自らの判断に基づき食品の選択を行うことができるようにすることを目的として、保健機能食品制度が創設され、特定の栄養成分の機能の表示を行う栄養機能食品については、14のビタミン・ミネラルの規格基準が設定された。さらに平成16年には、国民健康・栄養調査の結果から、その欠乏が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして、これに亜鉛、銅及びマグネシウムが追加された。マグネシウムについては下記の基準等に従って栄養機能表示がなされている。

(参考) 栄養機能食品の表示に関する基準

(平成13年厚生労働省告示第97号(最終改正平成22年 消費者庁告示第1号))

栄養成分	下限値	機能	上限値	注意事項
マグネシウム	75mg	マグネシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。 マグネシウムは、多くの体内酵素の正常な働きとエネルギー産生を助けるとともに、血液循環を正常に保つのに必要な栄養素です。	300mg	本品は、多量摂取により、より健康が増進するものではありません。多量に摂取すると軟便(下痢)になることがあります。1日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。

(以下省略：下記 URL 平成24年3月6日 薬事・食品衛生審議会添加物部会資料参照)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000026ngg-att/2r98520000026nzw.pdf>

6) 食品安全委員会における健康影響評価結果：

リン酸一水素マグネシウムが添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、一日摂取許容量(ADI)を特定する必要はない。

添加物専門調査会ではリン酸一水素マグネシウムを含むリン酸イオン又はマグネシウムイオンで構成される物質の安全性試験を評価した結果、リン酸一水素マグネシウムについては、遺伝毒性、発がん性及び生殖発生毒性の懸念がないと考えられる。

リン酸一水素マグネシウムを被験物質としたラット90日間反復投与毒性試験において、被験物質の投与に関連した影響は認められず、安全性に懸念を抱かせるよ

うな特段の毒性影響は認められないと考えられた。その他のリン酸イオン又はマグネシウムイオンで構成される物質の反復投与毒性試験成績を勘案しても、それらのリン又はマグネシウムとしての無毒性量はいずれもリン及びマグネシウムの耐容上限量**を超えるものであり、これまでの各イオンで構成される物質の食経験を考慮して、添加物としての安全性に特段の懸念はないと考えられた。

入手したヒトに係る知見からは、添加物「リン酸一水素マグネシウム」について、一般人口集団に安全性上の懸念をもたらすような証拠は得られていないと判断した。

添加物専門調査会としては、リン酸一水素マグネシウムについては安全性試験成績において安全性に懸念を抱かせるような特段の毒性影響が認められなかったこと並びにリン及びマグネシウムが栄養成分として食経験があることを勘案して、添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、本品目のADIを特定する必要はないと評価した。

なお、我が国において添加物「リン酸一水素マグネシウム」の使用が認められた場合の推定摂取量は1.58 g/人/日（マグネシウムとして213.9 mg/人/日、リンとして270.4 mg/人/日）となる。マグネシウムは、通常の商品以外からの摂取量について耐容上限量**が定められており、本品目の摂取により耐容上限量を超えることがないよう留意する必要がある。

**日本人の食事摂取基準（2010年版）

・マグネシウムの耐容上限量

通常の商品からの摂取の場合、耐容上限量は設定しない。通常の商品以外からの摂取量の耐容上限量は、成人の場合350 mg/日、小児では5 mg/kg 体重/日とする。

・リンの耐容上限量

3,000mg/日を成人の耐容上限量としており、小児については、十分な研究報告がないため、耐容上限量は算定されていない。

7) 使用基準について:

食品安全委員会ではADIを特定する必要はないと評価しており、また、本品目の最大推定1日摂取量（マグネシウムとして213.9 mg/人/日、リンとして270.4 mg/人/日）は、耐用上限量を下回ることで等により、使用基準は設定しないこととした。

（薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会報告）

食品安全委員会における評価結果では、添加物として適切に使用される場合、ADIを特定する必要はないと評価していること、米国において特段の使用基準が設定

されていないこと、EUにおいて栄養強化剤は、食品添加物として規制されておらず、乳児用調製乳について使用量の規定があるのみであることから、使用基準は設定しないとすることが適当である。

ただし、添加は食品中で目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないものとするのが前提である。

なお、栄養強化を目的とする場合には、乳幼児～小児がマグネシウムを過剰に摂取することがないように、栄養機能食品の表示に関する基準（平成13年厚生労働省告示第97号（最終改正平成22年消費者庁告示第1号））に基づき適切に表示を行うこととされている。

（主な審議経過）

- ・平成17年3月28日：厚生労働省から食品安全委員会宛リン酸一水素マグネシウムの健康影響評価を依頼
- ・平成18年6月28日より食品安全委員会添加物専門調査会において安全性評価の審議を開始
（この間、厚生労働省委託機関においてラットを用いた90日間反復投与毒性試験を追加実施）
- ・平成24年3月22日：食品安全委員会から食品健康影響評価結果を厚生労働省宛通知
- ・平成24年3月6日：厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会審議
- ・平成24年6月12日：厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会審議

（槇孝雄）

【消費者情報】

1. 消費者委員会・第100回開催で消費者委員会のこれまでの活動を振り返る

消費者庁・消費者委員会が発足して3年が経過し、9月18日に開催された消費者委員会は、節目となる100回目となりました。この回は、いつもとは趣を変えて、これまでの消費者委員会の活動を振り返るもので、消費者委員からは、1)消費者庁と消費者委員会の役割分担が不明確、2)建議や提言をしても政策にいかされない、3)委員会事

務局の人数も予算も足りないので増やすべき、4)消費者委員会と消費者庁の連携が不足している、といった様々課題が出されました。

<http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2012/100/shiryou/index.html>

(議事録) <http://www.cao.go.jp/consumer/about/report100.html>

「消費者委員会と消費者庁の役割分担」について、消費者委員会には監視機能と審議会機能がありますが、特に審議会機能について、山口 広委員は「法改正は消費者庁が行い、政令の改正は委員会が行うシステムがいいのだろうか。委員会の審議は消費者庁が出す法令改正案を『いいですね』というだけだ。役割分担をよく考えてもらいたい」とする発言がありました。

また、田島 眞委員は「消費者庁と消費者委員会の役割について、食品表示法の制定自身は消費者庁が独自に行い、食品表示法に基づきました内閣府令の改正について消費者委員会の食品表示部会に審議が委ねられる。何か逆ではないか。そもそも食品表示法の立案そのものに消費者委員会がかかわるべきではないか、というふうに考えている。健康食品の問題にかかわる特保制度についても現在、消費者庁の方で改正を進めているが、その進め方についてどういうわけか、法案に至るもとの部分を委託事業として行っているということがある。このような政策の立案にかかわる重要な点を、委託事業で行うというのはちょっと変ではないか。でしたらば、消費者委員会に特保の部会がございますから、そちらの方に審議としてかけていただいたらよい。消費者庁、消費者委員会の役割分担をもう一度見直してみたいと考えている。」といった主旨の発言がありました。

もちろん、課題だけではなく成果について強調する声も委員からは聞かれました。消費者委員会は、2、3年目にわたって建議、提言、意見を活発に出しているが、その数は、総数40件ちかくで、暮らしに関する様々な消費者問題を活発に取り上げ、問題提起をしてきました。

たとえば食品では、「こんにやく入りゼリーによる窒息事故への対応及び食品の形状・物性面での安全性についての法整備に関する提言（2010年7月提言）」、「特定保健用食品の表示許可制度についての提言（2011年8月）」など、最近では「『健康食品の表示等の在り方』に関する考え方～健康食品の利用者アンケートの分析結果を

踏まえて～(2012年6月)」という意見を出しています。

http://www.cao.go.jp/consumer/about/kengi_teigen_iken.html

一方、委員からは「いくら建議、提言、意見をだしても、法改正に結びつかなければしょうがない」という声も聞かれました。田島委員はこの点について「振り返ってみれば、こんにやく入りゼリーについては厚生労働省に提言を行ったが、なかなか思うように動かすことができなかつた」と、述べています。

発足当時は大いなる期待が寄せられた消費者庁・消費者委員会ですが、新しい組織ですからこれから役割の明確化に伴い真価が問われることとなります。

2. 10月1日、消費者庁に消費者安全調査委員会(消費者事故調)が発足

第 180 回国会において消費者安全法の一部が改正され、同法に基づき、平成 24 年 10 月 1 日に消費者安全調査委員会が設置されました。消費者安全調査委員会は、消費生活上の生命・身体被害に係る事故の原因を究明するための調査を行い、被害の発生又は拡大の防止を図ります。他の行政機関等によって調査等が行われている場合は、これら調査等の結果の評価を行い、必要に応じて意見を述べ、あるいは調査委員会自ら調査を行います。

また、消費者安全調査委員会は、調査や評価の結果に基づいて内閣総理大臣に対し勧告をし、あるいは適時に、消費者被害の発生又は拡大の防止のために講ずべき施策及び措置について、内閣総理大臣及び関係行政機関の長に意見具申を行うことができます。

加えて、調査委員会が事故調査が必要な生命身体事故等を把握するため、事故調査の申出制度が設けられました

3 日に開いた初会合で委員長が選出され、東京電力福島第 1 原発事故で政府の事故調査・検証委員会委員長を務めた畑村洋太郎・東大名誉教授が就任しました。

消費者事故調は広範な消費者事故を第三者の立場で調査する初めての専門機関となり 航空機事故や鉄道事故など国土交通省の運輸安全委員会が調査対象とする事故以外は全てが対象となり、食品による健康被害も該当します。食品による健康被害の場合の事例では、食品衛生法違反等とどのように関連するのか、今後の動きが注目されます。

(森田満樹)

【海外食品安全情報】

1. 米国疾病管理センターと食品安全強化法

(CDCのホームページより)

<http://www.cdc.gov/foodsafety/fsma.html>

米国健康福祉省疾病管理予防センター（Centers for Disease Control and Prevention: CDC）は、食品医薬品局（FDA）やその他の機関と密接に協力し、食品安全強化法（Food Safety Modernization Act: FSMA）の施行を支援する。本法で付与されたFDAの新しい権限や、連邦、州、地方レベルの新たなサーベイランスの強化、対応力の権限が米国の食品安全システムを強固にする。本法は総合力を高め、多くの問題をより速く検出し、より速くより効率的に対応し、食中毒防止への介入の有効性を監視し、食品安全政策作成のデータ提供の新たな機会になる。

大規模食中毒発生(注)の調査におけるCDCのリーダーシップと、高品質な監視データの提供は、FDAの予防管理や食品安全基準の設計を支援する。本法は食中毒データの収集、分析、報告、および有用性の向上を目指し、食中毒サーベイランスシステムの強化を図っている。

(注) 大規模食中毒発生 (foodborne illness outbreak):

本法の定義は 特定の食品の摂取の結果、同様の症例が2件以上発生すること。

CDCの責任

1) サーベイランス

本法は、予防的介入の実施を通知するには、食中毒のサーベイランスデータの強固な裏付けを必要としている。また行政機関に対し、CDCの専門知識を活用して次のことを行うよう指示している。

- ・公衆衛生のパートナーや一般市民との連携及びデータ共有の拡充。
- ・全国サーベイランスネットワークへの州および地方行政の積極的参加。
- ・全国サーベイランスシステムの展開と統合。
- ・病原体の同定や大規模食中毒発生の検出、調査のために、実験室および疫学的手法の強化。
- ・個々の食中毒における原因食品の特定の向上。

CDCはサーベイランス（法第205条）関係する多くの活動を行っている。

- ① 食中毒に関するデータの収集、分析、報告、および有用性の改善
 - ・全国サーベイランスネットワークやシステムへの積極的参加。
 - ・病原菌検査と遺伝子型判定法の改良。

- ・電子化した実験報告とデータ統合のためのITインフラの強化。
 - ・原因不明の大規模食中毒発生でのサンプルの体系的な収集と高度な検査。
 - ・公衆衛生の各研究所の求めに応じる標準病原体情報の参照データベース。
 - ・学術機関の科学研究への資金支援。
 - ・食中毒サーベイランスの改善を提言する“作業部会”の設立。
- ② 食中毒に関するデータの収集、分析、報告、有用性の改善
- ・食中毒発生監視ネットチーム（Outbreak Net Sentinel Sites）との連携。
 - ・通信とデータ統合のための調査データの標準化とITインフラの強化。
 - ・大規模食中毒発生対応を全国的に最良の方法で行うための資金支援。
 - ・州および地方の能力のレビュー。

2) 中核総合食品安全センター

本法は、CDCが食中毒サーベイランスにおいて同定と最善の対応を行うため、また、州、地方および地域レベルでの公衆衛生の専門家のためのリソースとして役立つ施設として、5州（コロラド、フロリダ、ミネソタ、オレゴン、およびテネシー）の保健部門とその関連大学のパートナーを中核総合食品安全センター

（Integrated Food Safety Centers of Excellence）として選定した。

CDCのリーダーシップの下で、これらのセンターは、疫学的、実験室および、大規模食中毒発生の環境調査、並びに関連する分析の技術支援やトレーニングを提供する。当センターは、食中毒サーベイランスにおける最良の計画を選択し実施していく。更に州、地方および地域レベルでの公衆衛生の専門家のための資源となる。健康福祉省長官が、これらの中核センターの確立ためのワーキンググループ編成の責任を負う。

3) 本法の他条項の要求、またはCDCのリーダーシップや参加で強化される活動には以下の活動が含まれる。但し、これらに限定されない。

- ・食品安全と食品防御の合同研究計画の開発。
- ・大規模食中毒発生の歴史を参考にして危険性の高い食品の指定。
- ・サーベイランスデータの収集やアクセスと利用の改善に関する助言作業グループの設置。
- ・食物アレルギーとアナフィラキシーの管理（法第112条）
学校や幼児教育プログラムにおける、食物アレルギーとアナフィラキシーのリスク管理のための個人向けガイドラインの開発。

（榎元徹也）

【[会員からの投稿](#)】

1. 昆虫の生態と虫体異物混入事故<9>捕獲機材について

我々の身の回りを注意して見ると、驚くほど多くの昆虫類が活動しているのに気が付きます。夏の公園で樹木に止まって鳴いているセミ類の声や秋の夜長に、草むらから聞こえる虫の音などでも、昆虫の存在に気が付く事がありますが、注意深く観察すると、実際には、鳴く事もなく、目立った行動をする事も無い虫達が、身の周りに大量に潜んでいる事を実感する場合があります。秋口の紅葉が始まりかけた、庭先の植物の周りを観察すると無数のアブラムシ類が大量に飛翔する状況や湿った場所で、地表の石や朽木の下を覗くと、ゴミムシ類・ヤスデ類・ダンゴムシなどが大量に潜んでいます。

前回は、殺虫剤による害虫駆除について説明しましたが、今回は粘着性ゴキブリ捕獲機や、「ハエ取りボン」などで知られる物理的方法による昆虫類の駆除について考えてみます。

物理的方法による昆虫類の駆除は、古くより考案され、伝統行事である「虫送り」のように「かがり火」による昆虫類の灯火誘引による駆除や江戸時代には、鯨油を水田内に投入し害虫を溺死させる方法などが記録されています。化学合成殺虫剤が開発される前の、近年でもゼンマイ仕掛けのハエ取箱や金魚鉢のようなガラス細工の「ハエ取瓶」のような芸術的な防虫機材が存在します。また、最近では、各メーカーが思考を駆使したライトトラップや高圧電流を利用したハエ叩きのようなユニークな商品が多数開発されています。

これらの物理的な方法による、化学物質を使用しないで、安全性へのイメージが高く、捕獲状況が目に見えることから、使用者への満足感を与えるには十分なものがありますが、各種の製造現場のような、高い精度での昆虫類撲滅の必要がある場所での使用については考える必要があります。単純な構造の試験的な実験室や単一種の供試虫による評価と異なり、複雑で多様な要因が内存する製造施設内で、多様な生活様式を持つ種が多数存在する自然界の産物である昆虫類を相手にする場合、単純な物理的な方法での害虫駆除は有効でしょうか？過去における防虫の歴史を見ても、物理的な防虫技法で、特定の環境下の昆虫類が完全に駆除された例はありません。東日本大震災の後に、マスコミで盛んに報道されていた、被害地のハエ類大量発生時の防虫アイテムとして、ペットボトルを加工して、特殊な誘引剤を入れた「ハエ駆除用のペットボトル トラップ」が紹介されていましたが、ハエ類が大量に捕獲されたペットボトルを前にして、これを絶賛するレポーターの周りのテーブルや壁の周りに捕獲されていないハエ類が多数乱舞していたように、物理的な方法は、「大量に捕獲された」と

いう満足感は得られるものの、駆除精度には疑問が残ります。中には、ゴキブリの集合フェロモンによる、仲間の臭いに集まる性質を利用した、ヒット商品である粘着式ゴキブリ捕獲機のような商品もありますが、仲間を集める臭い物質は、ゴキブリ捕獲機内以外でも、施設内の随所に自然に生活するゴキブリの集合個所(集合フェロモン)が存在する場所が残されているから、これによって施設内の大半のゴキブリを排除する事は不可能です。



【粘着式ゴキブリ捕獲機に捕まったゴキブリ類、一見大量に捕まっているように見えるが、これのみによるゴキブリ類の完全な駆除は難しい】

灯火誘引式昆虫捕獲機(ライトトラップ)においても、光に誘引される性質を持つ、飛翔能力がある昆虫類一部の捕獲は可能ですが、それ以外の昆虫類・虫類には効果がありません。

高度な清浄環境が必要な食品製造施設や医薬品製造施設において、物理的方法による昆虫捕獲機の使用は、害虫駆除の主流と考えるのではなく、あくまでも施設内の昆虫類活動実態を掌握する為の一つの道具として考えるべきかと思います。また、周辺環境下に生息する昆虫類の生態を考慮した上で、捕獲機を選択し多角的に害虫の活動実態を掌握する為の道具として使用を推奨します。



【左：歩行移動型昆虫類を調べる「ピット ホール」トラップ、水面に黒く見える粉状の物は大量に捕獲されたトビムシ類、この施設ではトビムシ類による製品混入事故が発生した・右：水盤トラップ、アリ類は多く捕獲されている】

(防虫コンサルタント 今野禎彦)

ご質問等のある方は8.shokkakyo@ccfhs.or.jpまでご一報下さい。

2. シンガポール回想 3 シンガポールの食文化

シンガポールは世界でも有数のグルメ大国だと言われています。華人系、マレー系、インド（タミール）系と、多民族が共生する国際都市国家だけあって、それぞれの民族に起源する食の種類が多様です。その魅力は、‘食はシンガポールに在り！’と言われ一度や二度訪れただけでは、味わいつくせのではないかと思います。

中華料理一つをとっていても、広東料理、北京料理、上海料理、四川料理、潮州料理などなど、味のレベルは非常に高く、それなりのお値段だと感じました。

一方、マレー料理は、イスラムの教えから豚肉を食さず、鶏肉料理や羊肉料理、魚料理などが中心です。独特な香り高いスパシーなテイストの料理が多く、ハマると病み付きになるかもしれません。

そして、ニョニャ料理(プラナカン料理)。中国系移民とマレー女性と結婚してできた混血をプラナカンと言ひ、この女性をニョニャといいます。ニョニャ料理とは、つまり中華料理とマレー料理の魅力が融けあった家庭料理を指します。中華料理にも、マレー料理にも収まりきれない食文化です。

そんな多様なシンガポールの食文化に触れるには、リッチなシンガポーリアンは‘安飯’と馬鹿にしますが、ホーカーセンター（屋台コンプレックス）が、「安い！早い！美味しい！」の3拍子が揃っていて、最適だと思います。

また、国際都市国家なので、近年、シンガポールでも人気の日本料理、イタリア料理、フランス料理など世界各国の食を味わうこともできます。しかしシンガポールまで行って日本食というのは如何なものでしょうか?!?!。ただ長期に滞在すると日本食が恋しくなるのも事実です。

シンガポーリアンの食生活は外食中心であり、主婦が自炊をする事はあまりありません。以前から商業都市であり、多くは男(旦那さん)の給料がやすいため奥さんが働かざるを得なかったのかもしれませんが。また女性の地位が高いのかもしれませんが。男女関係無く毎日仕事に明け暮れるシンガポーリアンが多いため、自然と時間のかかる自炊よりも外食で済ますことが好まれるようになったのであろうと思われます。このため外食文化が非常に発達しており、多数のフードコート(隣接する多様な飲食店のブース及びセルフサービス形式の食事のための屋台共有スペースを提供する屋内型広場)や、ホーカーズ Hawker centre (廉価な飲食店の屋台や店舗を集めた屋外複合施設で、公共住宅やバスターミナル、鉄道駅の近くなど人が多く集まる場所に設けられています)と呼ばれる、大衆向け外食広場が存在しています。ホーカーセンターの数は、シンガポール全体で 120 以上、屋台の数は 16,000 軒あるといわれています。

一部の観光客向けホーカーズを除いて、フードコートやホーカーズで提供される食事の値段は手ごろで、1食分の値段が 2~5S\$(シンガポール・ドル)(120~350円)程度で済むメニューが多いのですが、観光客(日本人)に対しては、特にシーフードなど‘時

価'と出ている場合には価格の確認が重要で、いざ支払いという時に法外の請求をされる場合があります。ある有名な大きなフードセンターの屋台でこういう請求をしたため、営業停止処分になった事例があるという話を聞いたことがあります。シンガポール特有のことなのか店の名前を公表しないのですが、くれぐれもご注意を!!



ホッカーセンター(マックスウエル・フード・センター)
両側に屋台の店が並び中央の椅子席で飲食を行います

シンガポール料理をいくつかご紹介しましょう。

海南鶏飯 (ハイナンチーフアン)

海南風チキンライス(現地では、単にチキンライスという)としても有名な料理です。鶏のスープでゆでた米飯に蒸し鶏又は茹で鶏を添えるもの。チリソース、醤油、山椒ダレにつけていただきます。タイ料理のカオマンガイ等と同系です。



マックスウエル・フードセンター内の有名店

バルステアロードにある専門店ロイ・キー

海南鶏飯はほかに、専門店の文東記(バルステア・ロード、マックパーソン・ロード、ブキテマ他にお店があります)をはじめあっちこちで食べられます。

肉骨茶 (バクテー)

豚肉スペアリブの漢方煮込み料理です。もともと、中国・福建省の労働者が、ハードな仕事の前に力をつけようと、朝食に食べていたのが始まりですが、シンガポールでは非常にポピュラーな料理です。お店によって、ニンニク、胡椒、香草、漢方薬を独自に調合しているため、風味はバラエティ豊かで



す。大きく分けると、黒いスープが福建風の漢方系肉骨茶で、白いクリアなスープが、潮洲風の胡椒系肉骨茶です。

肉骨茶のお店の営業時間は普通 6:00 ~ 14:00 (月曜が定休) お一人様 S\$20 弱です。



セントラル向かいの松發肉骨茶店



黄亞細肉骨茶餐室 (ン・アー・シオ NG AH SIO PORK RIBS SOUP EATING HOUSE)

肉骨茶の素も売っています。凡そ S\$4.00 です。松の実他いろいろなもの (名前わからないです) が入っています。外袋を開封しなくても香りがします。この素を入れて、好みに日本酒や塩で味付けし肉を煮込むだけで簡単に完成です。スープがおいしいのです。



クラブ(蟹料理)

シンガポールのローカル料理の代表の一つ、チリクラブは、スリランカ産のかに (ノギリガザミ) が丸ごとチリソースで味付けされたボリューム満点の料理で、チリソースも残さず、揚げパンにディップして楽しめます。

また、チリクラブと人気を 2 分するブラックペッパークラブも黒胡椒で味付けされたおいしいかに料理です。

そして、チリクラブとブラックペッパークラブを制した方には、少しライトなテイストのホワイトペッパークラブや、チリやスパイスが苦手な方でも楽しめるクリーミーなバタークラブやスープでいただくクレイポットクラブなどいろいろな料理法をとったカニ料理があります。

右の写真は ジャンボ・シーフードレストラン(イーストコースト) カニ料理の無難なお店です



↓チリ・クラブ



↓ブラックペッパー・クラブ



ペーパーチキン(Chicken in Paper Bag)

チキンを特殊な紙で包み、包みごと油で揚げる料理です。広東料理の一つだそうですが、シンガポールではよく見かけます。ペーパーチキンの有名店は Hillmon Reslouronl 喜臨門大飯店かと思えます。このレストランは 1963 年に創業以来、広東料理の伝統の味を守り続ける有名店で、骨のない鶏の胸肉やモモ肉を秘伝のタレにじっくり漬け込み、パラフィン紙で包んで揚げたもの。ほどよいスパイスと鶏肉の旨味が凝縮したソフトな食感はまさに絶品と言えらると思えます。このレストランはほかに魚介や肉、野菜などを土鍋でじっくり煮込んだホットポットをはじめ、素材を生かしたメニューも豊富に取り揃えています。日本語も併記されていて、日本人また日本人観光客がよく訪れています。



ラクサ

ターメリックなどの香辛料を効かせた、スパイシーなスープ麺です。ココナッツミルクベースのカレー風味のカレーラクサ、酸味が効いた魚介風味のアッサムラクサなどがあります。麺も、ラクサ麺、ライスヌードルと種類があります。中国(麺)、そして、マレーとインド(ココナッツミルクとスパイス)という多民族国家シンガポールが育んだ、シンガポール独自のヌードルです。

サティー (串刺しバーベキュー)

串刺しにした鶏肉や豚肉に、甘辛いピーナッツソースやスパイシーなカレーソースなどをつけて、グリルした料理です。

シンガポールのローカルフードは塩辛く脂っこいのですが、なぜ塩辛い??

シンガポールは平均気温が高く 汗をかくことが多く、熱中症予防、発汗のため水分補給を行います。シンガポリアンは1日に2リッター位の水を飲むと言われ、発汗により体内のナトリウムが体外に排泄され、かつ水分補給により血中のナトリウム濃度が低下し、低ナトリウム血症になりやすい。これを防止する目的で食事からナト

リウムを補給するため食事が塩辛という構図のようです。食の知恵かもしれません。またシンガポールの食事はなぜ脂っこいのでしょうか？？シンガポールの食事はなぜ辛いのでしょうか？？

シンガポールのデザートを1つ2つ

マレー系、プラナカンのお菓子は非常にカラフルな色をしています。また **Bengawan Solo** の包みが非常にしゃれていしますので、贈答や日本へのお土産なんかにもいいのではないかと思います。

このマレーのお菓子も最初に勧められたときは、食品衛生を担当したものらしからぬ発想で「こんな色のもん食ったら、体壊すぞ・・・」と思い、体の調子が悪いとか、甘いものが嫌いとかいって断っていました。しかし、物は経験と思いついてから普通に美味しくいただけるものであることがわかりました。



これは‘ラピス・サグ Lapis Sagu’です。なんていったらいいかわかりません。うちの奥さんは「ウイロウみたいなやつ」といいますが、私的にはウイロウよりも断然美味しいと思います(名古屋の方ごめんなさい)。ココナッツテイストで、この色も自然の着色料だそうです。



これは、‘クエ・ラピス Kueh Lapis’ バームクーヘンのような感じのお菓子です。

シンガポールの果物

シンガポールは一次産業がほとんどなく、果物はタイ・マレーシア・インドネシア・フィリピンなどから輸入されています。



ドリアン

ドリアンは表面に亀裂が入りだしたぐらいのものが食べごろとか。



ドリアンの中身のパック



マンゴ S\$2~3/1個 日本で400円ぐらいするものの1.5~2倍はあります。



ドラゴンフルーツ S\$5.00/kg程度 ドラゴンフルーツには中身が赤いものと、白いものがあります。赤いものの方が高価です。

露店のおやじに今夜食べるにちょうどいいもの、明日食べるにいいものをとえば、そこそこのものを選んでくれますし、まとめ買いをする時は話せない英語で価格交渉をするのも楽しい時間です。

シンガポールを代表するビール‘タイガー・ビール(Tiger Beer)’



シンガポールを中心に東南アジアで飲まれているビールのひとつ。アジア・パシフィック・ブリューワリーズ社が製造販売しており、同社はオランダのハイネケン社とシンガポールの Fraser and Neave 社の合弁会社です。平日には有料ですが、45分の工場見学+45分のビール試飲ができるそうです(予約必要とかーご確認ください)。暑いお国柄からかライトビール感覚の風味です。

味です。

今月は、ホーカーズ・メニューのローカルフーズB級グルメの羅列になってしまいました。シンガポール流のアフターヌーンティーのハイ・ティーや飲茶(ヤムチャ)、北京烤鴨(ペキンダック)ほか、シンガポールには安価な食べ物から高級なものまでご紹介しきれないほど多くの料理があります。いくつかのお店を紹介いたしておりますが、他意はございません。あくまでも個人の感想ですのでご容赦ください。

(秋田 勝)

【食科協からのお知らせ】

1. 公開講演会の開催について

来る11月9日(金)に13:30から一般財団法人日本科学技術連盟本部3号館3階講堂にて、「食の安全管理に関する国際動向と日本の課題について」をテーマに公開講演会を開催いたします。東京大学公共政策大学院政策ビジョン研究センター特任研究員松尾真紀子氏、日興インターナショナル株式会社代表取締役中村眞氏、東京検疫所企画調整官酒井悟氏のお三方にご講演いただくと共に、消費者の立場から、消費生活コンサルタントの森田満樹氏、食品事業者の立場から、社団法人大日本水産会の田口博人氏も含めて総合討論を行う予定です。

これまであまり議論されなかった、「食の安全を巡るガバナンスの構造の重要性」について学ぶと共に、輸入食品へのかかわりの現状を踏まえながら日本のあり方を考えるヒントを得たいと思っております。

ぜひご参加のご検討をよろしくお願い申し上げます。

また、懇親会も行いますので、併せてご参加のご検討をよろしくお願い申し上げます。

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。