



NPO法人

食科協ニュースレター第116号

目次

	頁
【食科協の活動状況】	
1. 2013年2月、3月の主な活動（先月報告以降）	関澤純 2
【行政情報】	
1. 国際獣疫事務局(OIE)による「無視できるBSEリスク」の国のステータスについて	2
2. 欧州における牛肉製品へのウマ肉混入について	
3. 清涼飲料水中の化学物質「ジクロロ酢酸」に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての御意見・情報の募集について	
4. 豚レバーの提供に関する指導等について	
5. 次亜塩素酸水及び亜塩素酸水の生食用鮮魚介類等の加工に使用が検討された	
6. 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部が改正された	森田邦雄
7. 食品安全委員会開催情報	大神(東島)弘明
【消費者情報】	
1. 消費者庁・放射性物質の風評被害に関する消費者意識調査結果を公表	10
	森田満樹
【海外食品安全情報】	
1. 馬肉中のフェニルブタゾンのリスクについて助言する	11
2. 4月9日、アスパルテームの科学的ミーティング	伊藤澄夫
【会員からの投稿】	
1. 「浅漬による腸管出血性大腸菌食中毒」食の安全ナビ検定クイズの提案にあたって	12
	小林幹子
【食科協からのお知らせ】	
1. 「浅漬による腸管出血性大腸菌食中毒」食の安全ナビ検定クイズをホームページにアップ	13
	榎元徹也

平成25年3月19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. 2013年2月、3月の主な活動（先月報告以降）

- 2月14日 福井県鯖江市における食の安全講座で「食の安全ナビ検定の紹介」を用い「食の安全講座」で関澤理事長が講演した。
- 2月18日 東京大学食の安全研究センターが主催する第2回リスクコミュニケーション委員会に関澤理事長が委員として出席した。
- 2月20日 日本冷凍食品検査協会放射性セミナーに関澤理事長が講師として参加した。
- 2月22日 常任理事会兼運営委員会を開催した。平成24年度臨時理事会議事録を確認した。平成24年度第2回食の安全に関する勉強会の結果について報告された。6月20日（木）に平成25年度理事会、総会、および10周年記念行事を開催することとし準備について協議した。事務局員の雇用契約更新を承認した。新たに村松寿代氏と伊井宏氏を運営委員として迎えることを承認した。
- 2月27日 東京都生協連「2012年度食の連続講座—私たちの暮らしと食の情報」で関澤理事長が講師およびコーディネーターとして参加した。
- 3月 3日 台湾FDAの要請により「食の安全ナビ検定クイズ」を中国語および英語版作成のために提供した。
- 3月 5日 10周年記念行事実行委員会を開催した。6月20日（木）銀座ブロッサムで、14時から17時に記念式典と記念講演会、17時半から記念パーティを開催するとした。記念誌の発行、および今後の活動に向けたアンケートの進捗状況が検討された。
- 3月 9日 川崎市主催消費者庁共催の食の安全安心フォーラム「考えよう私たちの食環境」で関澤理事長が講師として「食品中の放射性物質による健康への影響リスク」について講演した。
- 3月21日 常任理事会兼運営委員会を開催予定。

（関澤 純）

【行政情報】

- 1 国際獣疫事務局(OIE)による「無視できるBSEリスク」の国のステータスについて

平成 25 年 2 月 21 日農林水産省は、次の通り記者発表した。5 月の正式に決定した後、食品安全委員会において、BSE 検査の月齢、現在の 30 ヶ月超について検討されるものと思われる。

我が国は昨年 9 月、国際獣疫事務局(OIE)に最上位の「無視できる BSE リスク」の国の認定申請を行ったところ、今般、OIE より本年 2 月 4 日から 8 日までにかけて開催された専門家(科学委員会)の審議の結果、我が国が「無視できる BSE リスク」の要件を満たしている旨の評価案がまとめられたとの通知がありました。今後、加盟各国からのコメント受付期間を経た後、5 月末に行われる OIE 総会で我が国のステータスが決定される見通しです。

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/130221.html>

これに伴い、2 月 2 1 日、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課から各都道府県等食品衛生主管部(局)あてに「農林水産省において公表されましたので、各自自治体におけるリスクコミュニケーションにおいて活用することにより、我が国の BSE リスクの低下について、適切な情報提供を図るよう対応方よろしく願います」旨、事務連絡が出されている。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130221_1.pdf

参考 OIEのBSEステータス認定について

1 加盟国の申請に応じて、飼料規制、BSEサーベイランスの実施状況等をOIEの規定に基づき科学的に評価した上で、(1)無視できるリスク、(2)管理されたリスク、(3)不明なリスクに分類。日本は、平成21年5月に(2)管理されたリスクの国に認定。

2. 「無視できるBSEリスク」ステータスの主な認定要件

(1) “過去11年以内に自国内で生まれた牛”で発生がないこと

(2) 有効な飼料規制が8年以上実施されていること

3. 「無視できるBSEリスク」ステータス認定のメリット

我が国のBSE対策の妥当性・有効性について、国際的な検証に基づく評価が得られることから、輸出先として有望な国との検疫協議の促進に資することが期待される。

2 欧州における牛肉製品へのウマ肉混入について

国立医薬品食品衛生研究所の食品安全情報(化学物質) No. 4/2013(2013. 02. 20)に次の「【欧州各国】牛肉製品へのウマ肉混入について」が掲載されている。

アイルランド及び英国で販売された牛肉製品の検査において、一部の製品でウマ肉が混入していることが確認された。ウマ肉の混入量は、大部分の製品は痕跡程度であったが、中には60%を超える製品もあり意図的混入が疑われている。定量検査については、混入の判断基準を暫定1%とすることで食品事業者との合意が得られた。現時点

では、ウマ肉が混入した原因は明らかになっていないが、英国では問題となった製品の製造工場が食品基準庁（FSA）及び警察による強制調査が行われ、不正な混入への関与が疑われるとして数名が逮捕されている。また、ウマへ使用される可能性があるが食用動物への使用は禁止されている動物用医薬品としてフェニルブタゾンの残留検査も実施されている。

現在は、アイルランド及び英国だけでなく欧州規模のスキャンダルになりつつある。そのため、EUのフードチェーン及び動物の健康に関する常任委員会（SCOFCAH）では、原産国に関係なく牛肉製品のDNA検査及びフェニルブタゾン検査を実施することで参加国が合意した。この検査は直ちに開始され、第一次として3月末までの検査結果が4月15日までに欧州委員会へ報告される予定である。

欧州以外の国では、香港が、ルクセンブルグの事業者が製造し英国から輸入されたビーフラザニアをリコールしている。

*ポイント： 前号の食品安全情報でも紹介した記事ですが、その後、欧州規模の問題となり、騒ぎは益々大きくなっています。牛肉にウマ肉が混入したことは問題ですし、大スキャンダルになっているので食品安全情報の記事として取り上げていますが、健康リスクの問題ではありません。

今回の一連の記事を見ていて興味深いのは、各国が事件に対してどのように対処し、どのようなことを発表しているかです。例えば、ウマ肉の混入された製品及び関連業者の情報だけではなく、何処の施設でどのような検査を実施しているか、対処のためにどのような会合が行われて合意されたことは何か、誤った報道内容についての訂正などが公的機関から連日発表されており、何か事件が起こった時の対応として参考になります。

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html>

3 清涼飲料水中の化学物質「ジクロロ酢酸」に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての御意見・情報の募集について

平成 25 年 2 月 26 日、内閣府食品安全委員会事務局は浄水過程において水道原水中の有機物質や臭素及び消毒剤（塩素）とが反応し生成される消毒副生成物質の一つである「ジクロロ酢酸」（DCA）に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）について平成 25 年 2 月 26 日から平成 25 年 3 月 27 日までの間、意見・情報の募集を行っている。

この中で、TDI について次のように記載している。

DCA の非発がん毒性については、イヌ 90 日間経口投与試験の肝臓の肝細胞空胞変性、精巣の変性等がみられた試験データから、最小毒性量（LOAEL）は 12.5 mg/kg 体重/日となり、不確実係数 1,000（種差 10、個体差 10、亜急性毒性試験及び LOAEL 使用 10）で除した 12.5 μ g/kg 体重/日を耐容一日摂取量（TDI）とした。

DCA の発がん性については、マウスの経口投与試験における肝細胞癌又は肝細胞腺腫の発生頻度に関する用量反応データに基づき、ベンチマークドースソフトウェア (Ver 2.1.2) のMultistage モデル (Restrict Betas ≥ 0) 及びMultistage-Cancer モデルを用いて算出したベンチマークドースの95%信頼下限値 (BMDL10) は12.9mg/kg 体重/日となった。TDI の算出については、このBMDL10 を不確実係数1,000 (種差10、個体差10、発がん性10) で除した12.9 μ g/kg 体重/日を発がん性に関するTDI とした。

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_kagaku_osen_dichloro_250226.html

4 豚レバーの提供に関する指導等について

3月8日、厚生労働省は、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) 長あてに次の通り「豚レバーの提供に関する指導等について」の通知を出した。

標記については、平成24年10月4日付け食安監発1004第1号に基づき、指導を行うようお願いし、平成24年度食品、添加物等の年末一斉取締り (平成24年11月16日付け食安発1116第2号) において立入り調査の実施をお願いしたところです。

今般、立入り調査結果について取りまとめ、本日開催した、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において別添のとおり報告したところ、同部会としては、引き続き、関係事業者及び消費者に対して周知徹底すべきこととされました。

つきましては、引き続き、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を徹底するとともに、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します。

別添概要 全国で80件指導し、改善されたのは10件

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/130308_1.pdf

5 次亜塩素酸水及び亜塩素酸水の生食用鮮魚介類等の加工に使用が検討された

3月8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において、次の理由などから、食品添加物として使用が認められている次亜塩素酸水及び亜塩素酸水については、生食用鮮魚介類等の加工において使用を認めること、また、生食用鮮魚介等の加工時において、塩素系殺菌料の水素イオン濃度を調整するために塩酸を使用前に混合して使用することを認めることとし、今後、亜塩素酸水及び塩酸については、食品衛生法第11条第1項に基づく規格基準 (案) (資料2) を設定することについて、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼、その後、次亜塩素酸水とともに規格基準改正のための所要の手続きを進めることが決まった。

(1) 次亜塩素酸水及び亜塩素酸水は、現在生食用鮮魚介類等の加工に使用が認めら

れている次亜塩素酸ナトリウムと同等以上の殺菌効果が期待できる。

(2) 生食用鮮魚介類等は、その食品の本質から、食品の加工にあたり添加物の使用は必要ないものであるが、加工時の衛生確保の観点から、食品添加物として使用が認められている殺菌料等を使用することは公衆衛生上有益である。

資料2 生食用鮮魚介類等の加工基準及び運用について（案）

1 規格基準（案）

第1 食品 D 各条

○ 生食用鮮魚介類

2 生食用鮮魚介類の加工基準

(5) (4)の処理を行った鮮魚介類の加工は、その処理を行った場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸を除く。）を使用してはならない。

○ 生食用かき

2 生食用かきの加工基準

(4) 生食用かきの加工は、衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸を除く。）を使用してはならない。

○ 冷凍食品

2 冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）の加工基準

(5) (4)の処理を行った鮮魚介類の加工は、その処理を行った場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いる塩酸を除く。）を使用してはならない。

（下線部が追記される箇所）

2 規格基準の運用（案）

- ・ 使用される食品添加物の使用基準は引き続き適用する。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000002wy32-att/2r9852000002wy8h.pdf>

6 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部が改正された

3月12日付、官報で「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」の一部が次の通り改正された。これにより、牛乳等に直接接触しない部分にナイロン及びポリプロピレンが使用できることとなった。

「別表の四の（二）の（1）の1中「ポリエチレン加工紙、エチレン・

1—アルケン共重合樹脂加工紙又はポリエチレンテレフタレート加工紙（以下この号において「合成樹脂加工紙」という。）を「合成樹脂加工紙（合成樹脂を用いる加工紙をいう。以下この号において同じ。）」に改める。」

（森田邦雄）

7. 食品安全委員会開催情報

食品安全委員会（以下「委員会」という）の情報に関して、毎週開催されている会議の内容について主な検討事項や報告事項で関心を持ってもらいたい情報等を整理しました。会員の情報としてお役に立てば幸いです。

また、本稿で（ ）内の数字は、委員会の検討事項等の番号をそのまま掲載しました。今回は、平成25年2月4日の第462回から第465回（2月25日）までの委員会の開催情報（概略）を掲載致します。

1) 第462回 食品安全委員会（2013（平成25）年2月4日）

（主な検討・報告内容の概略）

（1）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の聴取に関するリスク管理機関からの説明について（報告と意見・情報の募集）

・農薬 17品目

[1]アラクロール、[2]シアントラニリプロール、[3]シエノピラフェン、[4]フロニカミド、[5]ペンチオピラド、[6]メパニピリム、

（ポジティブリスト制度関連）

[7]チフェンスルフロンメチル、[8]クロルピリホスメチル、[9]シマジン、[10]フェンプロパトリン、[11]プロメトリン（厚生労働省説明）

（飼料中の残留農薬基準関連）

[12]クロルピリホスメチル、[13]クロルフェンビンホス、[14]シマジン、[15]パラチオン、[16]フェンプロパトリン、[17]ヘプタクロル（農林水産省説明）

・農薬及び動物用医薬品 1品目：エトキサゾール（厚生労働省説明）

・動物用医薬品 6品目

（[1]～[3]はポジティブリスト制度関連）

[1]デキサメタゾン、[2]ベタメタゾン、[3]メトクロプラミド（厚生労働省説明）

[4] イリドウイルス病・ぶりビブリオ病・ α 溶血性レンサ球菌症・類結節症混合（多糖アジュバント加）不活化ワクチン（“京都微研マリナ-4”）

[5] エトキサゾールを有効成分とする鶏舎のワクモ駆除剤（ゴッシュ）

[6] マイコプラズマ・シノビエ感染症凍結生ワクチン（MS生ワクチン（NBI））（薬事法に基づく再審査）（農林水産省説明）

(2)、(3)は略。

(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：
 ・農薬「アゾシクロチン及びシヘキサチン」、・遺伝子組換え食品等（略）
 ・薬剤耐性菌「塩酸ピルリマイシンを有効成分とする乳房注入剤（ピルスー）の承認に係る薬剤耐性菌」

(5) 平成25年度食品安全確保総合調査対象課題（案）（略）

(6) 平成22年度「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補」に係るファクトシートの作成（報告）：・ヒスタミン、・ジビエを介した人獣共通感染症（添付資料ファイル：主な資料のみ掲載）（略）

2) 第463回 食品安全委員会（2013（平成25）年2月18日）

（主な検討・報告内容の概略）

(1) 添加物専門調査会における審議結果（報告と意見・情報の募集）について
 ・「酢酸カルシウム及び酸化カルシウム」

(2) 農薬専門調査会における審議結果（報告と意見・情報の募集）について
 ・「ファモキサドン」、・「フルキサピロキサド」

(3)、(4)は略

(5) 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
 ・添加物「3-エチルピリジン」、・添加物「アンモニウムイソバレレート」
 ・農薬「1,3-ジクロロプロペン」、・動物用医薬品（略）、
 ・動物用医薬品及び飼料添加物「モネンシン」
 ・器具・容器包装「フタル酸ビス（2-エチルヘキシル）（DEHP）」

(6)、(7)は略。

（添付資料ファイル：主な資料のみ掲載（概略：抜粋・要約））

資料7-2：食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報（海外）
 （H25.2.18）

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）、アスパルテームの消費者向け情報を公表

公表日：2013/01/23 情報源：豪州・NZ 食品基準機関（FSANZ）

その概要は以下のとおり。

●アスパルテームの安全性は、FSANZ、国際連合食糧農業機関（FAO）/世界保健機関（WHO）合同食品添加物専門家会議（JECFA）、欧州食品安全機関（EFSA）及び米国食品医薬品庁（FDA）が総合的に検討してきた。これまでに得られた科学的エビデンスは、食

品甘味料のアスパルテームの安全性を支持している。JECFA は、1980 年、アスパルテームの安全な摂取レベル、すなわち一日摂取許容量(ADI)を設定した。

2007 年に欧州のラマツィーニ財団(European Ramazzini Foundation : ERF)による研究は、ヒトの ADI に近い濃度でラットにがんを引き起こす可能性があることを示唆した。

EFSA はこの研究を検討し、2009 年 3 月に科学的意見書の更新版を公表した。EFSA は ERF の研究を含めた入手可能な全ての証拠に基づいて、アスパルテームはがんを引き起こさないと結論付けた。

2013 年 1 月、EFSA は、大規模・総合的に科学的データ及び研究を見直した結果、アスパルテームとその分解生成物は、現在の暴露レベルで公衆衛生、消費者に安全性の懸念はないと結論づけた。

○関連情報(国内)

厚生労働省：平成 23 年度マーケットバスケット方式による甘味料の摂取量調査の結果(平成 24 年 12 月 6 日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会資料)

食品群の分析に基づき見積もられたアスパルテーム(我が国では食品衛生法に基づき昭和 58 年に添加物に指定)の摂取量(0.019mg/人/日、20 歳以上)の 1 人当たりの一日摂取許容量(2,344mg/人/日(=40mg/kg 体重/日(JECFA の ADI の上限値)×58.6kg(20 歳以上の平均体重)))に対する割合は 0.001%で、計算される 1 人当たりの ADI を大きく下回り、安全性上、特段の問題はないと考えられた。

3) 第 464 回 食品安全委員会 (2013 (平成 25) 年 2 月 25 日)

(主な検討・報告内容の概略)

(1) 食安法第 24 条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について： ・プリオン 2 案件 (略)

(2)、(3)、(4) は略。

(添付資料ファイル:主な資料のみ掲載(概略:抜粋・要約))

資料 4-2 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

H25.2.25

○微生物・プリオン・自然毒---細菌

米国食品医薬品庁 (FDA)、2011 年全国薬剤耐性モニタリングシステム・市販食肉年次調査報告書を公表：公表日：2013/2/5 情報源：米国食品医薬品庁 (FDA)

・米国食品医薬品庁 (FDA) の動物用医薬品センターは 2 月 5 日、2011 年全国薬剤耐性モニタリングシステム・市販食肉年次調査報告書を公表した。本調査の主な目的は、生の未加工市販食肉中のサルモネラ属菌、カンピロバクター、腸球菌及び大腸菌の薬剤耐性を監視することにある。

・本調査の結果を、と畜場及び農場から得たデータと組み合わせて利用することによ

って、食用動物に由来する細菌の薬剤耐性の出現及び拡散状況を把握することができる。

・調査報告書の概要（抗生物質 調査品目 調査結果）は以下のとおり。

1. サルモネラ属菌（略）、2. カンピロバクター（*Campylobacter jejuni* 及び *Campylobacter coli*）（略）3. 腸球菌（略）、4. 大腸菌（略）

（参考） 調査方法

・サルモネラ属菌：調査試料の鶏肉、七面鳥ひき肉、牛ひき肉及びポークチョップは、毎月、全米の11地域ごとにランダム選択した食料品店から入手した。調査対象細菌が検出された各調査試料から分離した1菌株の薬剤耐性に関する調査を実施した。

・カンピロバクター：調査試料の鶏肉及び七面鳥ひき肉は、毎月、全米の11地域ごとにランダム選択した食料品店から入手した。調査対象細菌が検出された各調査試料から分離した1菌株の薬剤耐性に関する調査を実施した。

・腸球菌、大腸菌：調査試料である鶏肉、七面鳥ひき肉、牛ひき肉及びポークチョップは、毎月、全米の4地域ごとにランダム選択した食料品店から入手した。調査対象細菌が検出された各調査試料から分離した1菌株の薬剤耐性に関する調査を実施した。

（※以上の詳細情報は、食品安全総合情報システム（<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>）をご覧ください。）

（大神(東島)弘明）

【消費者情報】

1. 消費者庁・放射性物質の風評被害に関する消費者意識調査結果を公表

http://www.caa.go.jp/safety/pdf/130311kouhyou_1.pdf

消費者庁は、消費者への食品中の放射性物質に関する理解増進のための取組を一層推進することとして、政権交代以降、庁内に「食品と放射能に関する消費者理解増進チーム」を設置して、現場の意見を把握するとの観点から、生産者を含めた事業者に対するヒアリングや消費者の意識調査等を行っている。

そのうち、被災地域及び都市圏の消費者を対象としたインターネットによる意識調査を2013年2月に実施し、3月11日に結果を発表した。

調査の目的は、福島県を含めた被災県の農林水産物等について、消費者が買い控え行動をとっている場合の理由等を調査し、今後のリスクコミュニケーションでの説明内容をはじめとする各般の風評被害対策に役立てるために行われた。調査は2月14～15日、東日本大震災の被災地と被災地産品の主要消費地計11都府県の成人男女を対象にインターネットで実施し、5176人から回答を得た。

調査結果によると食品を購入する際に産地を気にする人が7割に上り、うち4割が放射性物質を理由に挙げている。また、放射性物質の検査が行われていることを「知らない」と答えた人も全体の2割いた。

さらに知識として「放射線が人体に与える影響について、あなたが知っていることをお答えください」という問いには、放射線の人体影響については、「外部被ばく、内部被ばくを知っている」が68.4%、「放射線の影響は大人より子ども、妊産婦のほうが受けやすいことを知っている」が59.3%、「日常生活の中でも自然放射線によって被ばくしていることを知っている」が42.6%であった。

「あなたは、放射線による健康影響が確認できないほど小さな低線量のリスクをどう受け止めますか」との問いには、低線量の放射線リスクの受け止め方について、「現在の検査体制の下で流通している食品であれば受け入れられる」が36.9%、「十分な情報がないためリスクを考えられない」が22.8%、「放射性物質以外の要因でもがんは発生するのだから、ことさら気にしない」が21.7%であった。

消費者庁は、今後、詳細な分析を行うほか、事業者ヒアリングの結果等も踏まえ、消費者理解増進のための施策等に活用していく予定としている。

(森田満樹)

【海外食品安全情報】

1. 馬肉中のフェニルブタゾンのリスクについて助言する

EU agencies to advise on risks from phenylbutazone in horsemeat

7 March 2013

<http://www.efsa.europa.eu/>

欧州委員会(EC : The European Commission)は2013年3月7日、欧州食品安全庁(EFSA : European Food Safety Authority)及び欧州医薬品庁(EMA : European Medicines Agency)に対し、馬肉に残留する動物用抗炎症剤フェニルブタゾンによる人の健康評価を協同で行うよう依頼しました。欧州連合庁(EU : The European Union agencies)は、これらの調査結果について欧州委員会の意思決定するための科学的アドバイスを2013年4月15日まで行います。

欧州食品安全庁と欧州医薬品庁との共同声明において馬肉中のフェニルブタゾンによる潜在的リスクのアドバイスを消費者に提供すると報告しました。このことは汚染された馬肉の消費によるリスク及び汚染された馬肉を使用した他の製品からのリスクを考慮したことによります。そして、リスクを最小限にするために、必要に応じて勧告するよう求められました。

2. 4月9日、アスパルテームの科学的ミーティング

Aspartame scientific meeting on 9 April

7 March 2013

<http://www.efsa.europa.eu/>

甘味料アスパルテームについての欧州食品安全庁による初めてのリスクアセスメントに関するフォローアップミーティングが開始されます。欧州食品安全庁はオンラインによりコメントを受け取り、2013年5月に最終的な科学的意見の採用を目指すと報じました。

(伊藤澄夫)

【会員からの投稿】

1. 「浅漬による腸管出血性大腸菌食中毒」食の安全ナビ検定クイズの提案にあたって

札幌で浅漬による腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒事件が発生する約一カ月前、私は飲食店の食品衛生責任者とそこで提供予定の“簡易な食品”について話をしました。それが串刺ししたキュウリの浅漬であったことから、浅漬が“簡易な食品”ではなくハイリスクな食品であることを次のように説明しました。

- ・ 焼肉、ユッケ等の肉・肉加工品以外に、過去に浅漬による食中毒が発生しており、死者も出ていること
- ・ 浅漬を好む人が、免疫力の低い高齢者など、いわゆるハイリスク者であること
- ・ 提供する側（飲食店、高齢者の入所施設など含む）が、浅漬のリスクを知らないこと
- ・ 浅漬の漬け込み液の食塩濃度、ph は細菌が増殖し易いこと
- ・ 浅漬は、原料⇒加工⇒提供まで、効果の高い殺菌工程がないこと
- ・ 漬物製造は、条例等で規制をかけるところはあるものの、いわゆる製造許可がなく実情は不明であること
- ・ 原料となる野菜栽培に肥料が必要であり、肥料が十分発酵しなければ糞中の細菌が残る可能性があること

長時間浅漬を語る迷惑な食品衛生監視員であったと思いますが、「浅漬って、怖いものなのですね、気楽に考えていました。しっかりした業者を選定して購入するようにします」という言葉を頂きました。

私自身、浅漬を原因食品として死者も発生した事例を調査した経験がありますが、その際にも浅漬のリスクに対して、製造業者の意識、提供者の意識、消費者の意識の低さを感じました。調査に関わらなければ、私自身もその一人であったと思います。

浅漬は、一旦食中毒事故が発生した場合には、悲惨な結果が考えられる非常にハイリスク食品に関わらず、食品衛生責任者という食品衛生に熟知した方でさえも、リスクについて認識が低いと感じたため、消費者及び食品事業者向けに浅漬ナビを提案しました。

(小林幹子)

【食科協からのお知らせ】

1. 「浅漬による腸管出血性大腸菌食中毒」食の安全ナビ検定クイズをホームページにアップ

「浅漬による腸管出血性大腸菌食中毒」食の安全ナビ検定クイズをホームページにアップしました。

(<http://www.ccfhs.or.jp/shokunavi/index2.html>)

(<http://www.ccfhs.or.jp/shokunavi/index5.html>)

ご活用ください。

昨年、札幌市等で浅漬が原因で、腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒事件が発生し8名の方が亡くなりました。

この「浅漬による腸管出血性大腸菌食中毒」食の安全ナビ検定クイズ」は、「浅漬」のリスクに対する認識を高める一助にと、飛騨保健所の食品衛生監視員の小林幹子氏より上記【会員からの投稿】欄掲載のご提案があり、ご提供していただいたものです。

(榎元徹也)

会員の皆様へ

NPO 法人食科協では、皆様のご意見、ご感想、ご投稿をお待ちしております。

お気軽に 8.shokkakyo@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。