

食科協ニュースレター 第95号

6月号

目 次

	頁
【巻頭言】	
「大きな挑戦と食科協活動の新たな展開へ」	1
【食科協の活動状況】	2
1. 5月の主な活動	2
2. 今後の予定	
【活動状況報告】	
原発事故による食品の放射能汚染を考える集い	
1. 「飲食物の放射能汚染を考えるための基礎」学ぶ勉強会	3
2. 「放射能汚染と食品安全対応について考える」公開シンポジウム	4
【行政情報】	
1. 食品衛生分科会放射性物質対策部会が審議を開始	5
2. 水産物の放射性物質検査に関する基本方針について	7
3. 消費者庁が「食品と放射能 Q&A」ホームページを作成	8
4. 各都道府県における食品等の自主的な回収報告制度に関する実施状況	9
5. 腸管出血性大腸菌による食中毒の予防について その2	17
【消費者情報】	
1. 国民生活センター商品テストを発表 胎児の正常な発育に役立つ「葉酸」	20
【学術・海外行政情報】	
腸管出血性大腸菌による集団食中毒の発生：ドイツ連邦リスクアセスメント研究所が O104：H4 によるもやしの汚染を確認	22
【編集後記】	23

平成23年6月27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

【巻頭言】

大きな挑戦と食科協活動の新たな展開へ

NPO法人食品保健科学情報協議会 理事長

せきざわ じゅん
関澤 純

5月24日(火)日本橋社会教育会館ホールに正会員79名(委任状を含む)の参加のもと、第9回定期総会が開かれました。総会のご報告を兼ねいくつかお知らせとお願いをさせていただきます。

昨年は、食科協を代表しリードして来られた林裕造理事長が会長にご就任され、私がお受けしましたが、今年は食科協の設立と運営に絶大な働きをしてくださった伊藤蓮太郎専務理事がご健康上の理由から退任されることになりました。総会の場でこれまでのご尽力に感謝の意を表したいと考えましたが、引き続き顧問としてご支援くださることもあり、ご本人から特別なことはしないようにとのお考えと聞き、あえて省かせていただきました。同時に植松智之常任理事、黒田晃監事もご退任されましたが、お三方のこれまでのご貢献に深く感謝いたします。替わりまして、新たに東島島弘明様と森田満樹様が常任理事に、菊池傑様が監事にご就任され、また森田邦雄常任理事が専務理事を引き継いでくださることになりました。食科協の新たな展開を担っていただけることを大いに期待申し上げます。

さて日本社会を揺るがす大事件として、3月11日の東日本大震災と原発事故があります。この場をお借りし食科協を代表して、お亡くなりになった方への哀悼の思いと、被災された方々へのお見舞いの気持ちを述べさせていただきます。昨年ニュースレターの巻頭言で200年前の産業革命と市民革命に触れましたが、この間に人類が科学技術の恩恵を享受し発展させてきたと思われる現代文明の反面と人の弱さを無慈悲な私たちで見せられた思いです。今も決して終息したと言えず、むしろ私たちはこれから少なくとも10年以上はかかる永く厳しい武器を使わない戦いに手を携え、知恵と心を結集して行かねばなりません。食科協の関係する食品安全分野では、食材の供給、加工と安全な保存について原料生産地の被災と電力不足の二重の試練を乗り越える必要があります。また放射線による影響については、適切とはいえない一部での過剰な対応ぶりと、それに関連した不安が広がり、国内外で安全な食材の売れ残り・廃棄や生産者の廃業まで起きており、これらについては早急に手を打ってゆくことが求められます。食科協としては、行政、事業者、消費者と専門家が知識と情報を共有し適切な判断を下して行けるように微力ながらも手だてを尽くしたいと考えます。

最後に、昨年来少しづつ進めてきたことですが、食科協の活動に会員の創意と知恵

をより多く反映させるための努力です。リスクコミュニケーションの試みをここ数年進めてきましたが、話し合い理解をしあうことに留まらず、その結果を実践的な活動に反映させて初めて効果があったと言えます。先に記した電力不足への対応の提言の作成や、震災と放射線影響での緊急情報発信の試みは、会員からの声も受けた活動として着手しています。総会でもアンケートをお願いしましたが、たとえばニュースレターへの情報の寄稿やご提案も歓迎したく思います。また私たちは小さな組織ですので出来る限り目的に沿う活動では関連団体と協力して行くことも積極的に考えたいと思います。さらに事務所も整理をして会員の皆さんがより良く活用できるようにしてゆければ良いのではないのでしょうか？その他なんでもお気づきのことがありましたら、食科協のアドレス（8.shokkaky@ccfhs.or.jp）あてにメールやFAX(03-6666-9132)でお知らせください。今次の大震災は私たちにこれまでのやり方や考え方を根本から見直し改めて行くことを否応なしに迫っています。この大きな挑戦に冷静な頭と熱い心を持って、共に難関を克服してゆきましょう。

【食科協の活動状況】

1. 5月の主な活動

- 6日 運営委員会
- 9～12日 総会資料準備と印刷
- 11日 常任理事会
小林康彦先生講演会「飲食物の放射能汚染を基礎を学ぶ勉強会」
- 19日 食科協ニュースレター第94号(5月号)を発行。
- 24日 平成23年度第一回理事会
第9回総会
研修公開講演会「放射性汚染と食品安全対応について考える」
- 28日 日本食品衛生学会緊急シンポジウム「食品の放射性物質汚染とその対応」(大妻女子大学講堂)出席

2. 今後の予定

- 6月22日 運営委員会
- 27日 食科協ニュースレター第95号(6月号)発行
- 27日 常任理事会

【活動状況報告】

「原発事故による食品の放射能汚染を考える集い」報告

関澤 純

3月11日の東日本大震災と、引き続いて起きた福島原発事故は、21世紀の現代に生きるすべての日本人、はては世界中の人々に、自然の猛威と人の営為の関係、また科学技術とこれを管理する人間と社会のあり方について、否応なく再考を迫る強いきっかけとなりました。

震災と津波、原発事故の3重苦に被災された方々は塗炭の苦しみを負われ、おかけする言葉に窮する状況です。NPO法人食科協にはさまざまな会員がおられ、この事件により直接・間接に大きな影響を受けられた方も多くおられると思います。食科協としては今回、急きょ放射線による食品汚染の問題に焦点をあて、NPO内外の方に向け理事長メッセージを発信するとともに緊急情報サイトを設け、微力ながら信頼性の高いと思われる情報の提供に努めてきました。

もうひとつの試みとして、総会後の会員研修の場と、それ以前にまず基礎的な理解を共有するための勉強会を以下のように開催いたしましたので、簡単にですがご報告します。

両会合では、講師の先生の貴重なお話しと多くの参加者による熱心な討論がありました。以下の概要はとりあえずまとめた報告になってはいますが、二つの集いを今回だけで終わらせるよりも、強制的な避難により現実的な健康被害と生活と人間関係の破壊が見られ、さらに多くの市民が相当過剰に不安を持たれている事実と、発電所ではいまだ十分適切な環境汚染対応ができていない複雑な現状を踏まえて、食科協として今後さらに問題の理解を深め、適切な対応を求める提言をする必要も検討課題になりました。現在のところ、すでに計画停電による食品衛生への悪影響予防の具体的な提案の検討を進めています。

1. 「飲食物の放射線汚染を考えるための基礎」を学ぶ勉強会

日時：5月11日(水)17時15分～18時40分

場所：江東区森下文化センター第2研修室

講師：(独)日本原子力研究開発機構高崎量子応用研究所研究主席小林泰彦氏

概要：会場の定員40名を超える参加者が集まり、放射性物質と放射能の関係に始まり現状をどう理解すべきかまで、70枚を超えるスライドにより懇切なお話がありました。小林講師は、放射性物質と放射能は自然界の一部であり、人体への影響の有無は浴びた放射線の量により、どんなに微量でも危険と考えるべきこと、環境汚染は実は冷戦時代の核実験による影響の方が今よりずっと高かったこと、飲食物の暫定規制値は念のために用心し始める目安であり、むしろ過剰な不安と防護による有害影響が

懸念されることを具体的なデータに基づいて解説された。会場からの質問のための時間が足りないため少々時間超過して熱心な質疑応答がありました。

2. 公開シンポジウム「放射性汚染と食品安全対応について考える」

日時 平成23年5月24日(火)14時~17時

場所 中央区日本橋社会教育会館8階ホール

基調講演1「放射線の健康リスクと放射線防護」

甲斐倫明(大分県立看護科学大学教授)

基調講演2「放射性物質に関する緊急とりまとめについて」

熊谷 進(内閣府食品安全委員会委員長代理)

解説1「ADIとARfDの考え方と食品安全対応」

斎藤勲(東海コープ事業連合顧問)

解説2「遺伝毒性発がん物質のリスク評価について」

畝山智香子(国立医薬品食品衛生研究所室長)

パネル討論および会場との質疑応答

「緊急時対応の考え方と暫定基準の適用について」

パネリスト演者4名(司会:食科協理事長 関澤 純)

概要:当日は約100名の参加者があり、基調講演1をされた甲斐先生は、国際放射線防護委員会(ICRP)第4専門部会委員で、国内でも原子力安全委員会放射線防護部会などでご活躍の方であり、放射線リスクと基準となる数値の意味と、事故時、平常時、移行期に分けて現実的で具体的な対応がとられるべきであることを中心にお話しされました。

基調講演2の熊谷先生は、3月29日に食品安全委員会から公表された「緊急とりまとめ」について放射性物質と食品安全、暫定規制値設定の考え方について食品安全委員会の資料に沿い、丁寧に解説されました

解説1をされた斎藤先生は、急性の影響と慢性の影響の違い、慢性の場合は一度だけ基準超過しても影響が出ると考えられず、水道水の乳児向け使用の基準超過では福島県を含みほぼ数日以内で規制解除となっている事実から、点ではなく、時間と面を考慮に入れて判断すべきことを指摘されました。

解説2をされた畝山先生は、食品中の遺伝毒性発がん物質のリスク評価の現状から、食品添加物や農薬の場合と、放射線の影響のように人における疫学的なデータに基づくリスクの大きさの判断とでは手法的に違いがあり、リスクの大きさの比較や目標の設定と現実的対応策の選択への理解を深める必要が指摘されました。

会場からは、海洋汚染の今後の見通し、国際放射線防護委員会(ICRP)と欧州放射線リスク委員会(ECRR)の見解の違いの解説の要望、食品安全委員会の説明が難解であるとの指摘などがあり、それぞれ講師の先生から難しい質問に的確な回答がさ

れていました。

【行政情報】

1. 食品衛生分科会放射性物質対策部会が審議を開始

厚労省は、4月4日開催の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において食品中の放射性物質に関する安全性確保に万全を期すため「放射性物質に係る食品の規制その他の措置に関する調査審議を行う放射性物質対策部会」の設置を決定し、第1回同部会を4月8日に、第2回同部会を5月13日に開催しました。その概略は次のとおりです。詳しくは下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000012bpc.html>

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001df7o.html>

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001cyyt.html>

1) 第1回放射性物質対策部会

厚労省は、まず、3月11日の東日本大震災発生と同時発生の福島第一原子力発電所事故に起因した放射性物質に汚染された食品の販売等を防止するため、同月17日に緊急的な措置として、下記の表(放射性ヨウ素¹³¹Iの魚介類を除く)のとおり食品衛生法上の暫定規制値を定めたことなどこれまでの経過の概略(下記 から (食科協NL第93号参照))、及び放射性物質対策部会の設置の趣旨を説明しました。次いで、4月上旬、魚介類中の放射性ヨウ素を相当程度検出した事例が報告されたことから、この第1回放射性物質対策部会において「食品衛生法における放射性物質を含む魚介類の暫定規制値について」の審議が行われ、放射性ヨウ素¹³¹Iについて魚介類の暫定規制値2,000 Bq/kgが了承されました。

食品衛生法の暫定規制値

放射性ヨウ素 ¹³¹ I	飲料水	300 Bq/kg
	牛乳・乳製品 (注)	
	野菜類(根菜、芋類を除く)	2,000 Bq/kg
	魚介類	
以下省略(食科協NL第93号参照)		

(注)100 Bq/kgを超えるものは、乳児用調製粉乳及び直接飲用に供する乳に使用しないよう指導すること。

(1)3月17日、緊急的な措置として、原子力安全委員会により示された「飲食物摂取制限に関する指標」を暫定規制値と定め、この暫定規制値を上回る食品については食品衛生法第6条第2号に基づき販売及び販売のための採取等を規制することとし、この

ことを各都道府県等に対し通知したこと。

(2)3月20日、食安委に対し、上記の緊急的な措置(食品安全基本法第11条第1項第3号該

当)についての食品健康影響評価を求めたこと。

(3)3月29日、食安委が厚労省の暫定規制値について「相当な安全性を見込んだものと考えられた」「緊急時にこれに基づきリスク管理を行うことが不適切とまで言える根拠も見いだせない」「今後、諮問を受けた内容範囲について継続して食品健康影響評価を行う必要がある」との見解を含む「放射性物質に関する緊急とりまとめ」を厚労省へ通知し公表したこと。

(4)4月1日、原子力災害対策本部が福島第一原子力発電所事故発生に伴う放射性物質の放出が依然として収束していないこと等にかんがみ、当分の間、食品中の放射性物質の規制の内容(原子力災害対策特別措置法第20条第3項に基づく野菜・魚等の出荷停止・解除の指示)を現行のとおりとする旨の見解を示したこと。

(5)4月4日、食品衛生分科会が「食品中の放射性物質に関する当面の所見」が取りまとめたこと。

2) 第2回放射性物質対策部会

「食品衛生法における放射性物質を含む食品の規制について」の議題において、第1回部会において了承された「魚介類中の放射性ヨウ素に関する当面の所見」(注)を踏まえて、次の短期的、中長期的な各課題について議論を行うことなどが検討されました。また、5月5日までに採取又は購入された乳・乳製品(原乳)、野菜類、肉・卵及び水産物、計2,746件について実施された放射性物質の検査結果が報告されました。

(1)短期的課題

追加的リスク管理の必要性の有無

例)・規制項目(放射性ヨウ素に関し、肉・卵等への規制値の必要性)

・注意を要する集団

今後の検討のための体制等

例)・収集すべき情報の種類とその収集方法

・検討体制 原乳、ほうれんそう、

(2)中長期的課題

食品安全委員会による食品健康影響評価を踏まえた規制値の設定のあり方

長期的視点に立った規制値の設定のあり方

放射性物質の長期的影響を検討するために実施すべき研究課題について

(注)「魚介類中の放射性ヨウ素に関する当面の所見」

「(前半省略)

当部会としては、厚生労働省が講じた魚介類中の放射性ヨウ素に対する食品衛生法

上の暫定規制値の設定については、緊急的措置としてやむを得ないものと考えるところに、放射性物質の放出が依然として収束していないこと等に鑑み、現状においては、当該暫定規制値を維持すべきものとする。また、今後の規制値の検討に向けて、各種のデータを継続的に分析・評価する体制を構築することが必要である。そのため、3月24日の原子力安全委員会による判断においても、「引き続き、海域モニタリング調査を実施すべき」としているところ、国民の安全及び安心感を高めるために、検査・モニタリング体制の充実が必要と考える。

また、先の分科会所見同様、厚生労働省に対し、きめ細かい規制の整備、国民とのリスクコミュニケーションの内容及び機会の充実等に努めることを求める。」

2. 水産物の放射性物質検査に関する基本方針について

水産庁は5月6日、福島第一原子力発電所の事故に対応する「水産物の放射性物質検査の基本方針」を作成し、関係都道府県、関係団体へ通知し、公表しました。その基本方針は次のとおりです。詳しくは下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/110506.html>

水産物の放射性物質検査の基本方針

東京電力福島原子力発電所からの放射性物質の放出を受け、水産物の放射性物質検査を実施しているところですが、今後、漁期を迎える魚種も含めた水産物の放射性物質検査の強化を図るため、水産庁において「水産物の放射性物質検査に関する基本方針」を作成しました。

1) 検査の基本方針

(1) 沿岸性種の検査

(ア) 神奈川県～福島県南部

自県沖の漁場形成を考慮して検査対象海域を定め、海区ごとの主要水揚港において原則週1回(神奈川県、東京都島嶼部は2週間に1回)のサンプリングを実施(市場でサンプリングを行う場合は漁獲海域を確認しつつ実施)。

対象種は、地域の実情に応じ漁期ごとの主要漁獲物を選定。表層(例えば、コウナゴ)、中層(例えば、スズキ、タイ)、底層(例えば、カレイ、アナゴ)等の生息域を広くカバーできるよう選定し、これまで表層を遊泳する種(コウナゴ)に高い放射性物質の検出が見られたことを勘案。

(イ) 福島県北部以北

操業再開の前に検査を実施し、分析の結果を踏まえ、操業再開を判断。操業を再開する場合は、海域を定め、海区ごとの主要水揚港において原則週1回(岩手県以北は2週に1回)の検査を実施。

対象種の考え方は上記(ア)と同様とする。

(2) 広域回遊性魚種(カツオ、サバ、サンマ等)

検査は関係業界団体及び水揚地となる道県と協力して行う(特に漁場北上に伴う検査体制については業界等と調整中。また、北部太平洋まき網漁業協同組合連合会所属の試験操業船「北勝丸」の活用も図る)。

(ア)カツオ(省略)

(イ)イワシ、サバ類(省略)

(ウ)サンマ、サケの南下群(省略)

2) 試料量について

採取量は検査実施に十分な量を確保するものとし、1魚種当たり原則5kg以上とする。

サンプリングを実施した者は試料を採集した場所、日時を記録しておくこと。

3) 留意点

水産物の検査にあっては、水産物の移動性、天候等の影響により、定位置、定時に決められた種を採取できるとは限らないため、サンプリングは余裕をもって計画すること。

4) 検査結果の公表等

検査結果の公表と厚生労働省への通報は、サンプリングを行った海域を有する県、又は、サンプリングを行った水揚港が所在する県が行うこととする。

5) 広域回遊性魚種において暫定規制値を超える検査結果が得られた場合

暫定規制値を超える検査結果が得られた場合は、当該結果が得られた検体が漁獲された海域周辺における関係漁業の操業を当面自粛するよう業界に要請(原則各県沖)。

試験操業船によるサンプリングを原則週1回行い、3回連続暫定規制値を下回った場合に操業を再開。

3. 消費者庁が「食品と放射能 Q&A」ホームページを作成

福島第一原子力発電所事故により、一部の地域の食品や水道水から放射性物質が検出され、その地域の当該野菜・水産物等に対し原子力災害対策本部長(内閣総理大臣)から出荷・摂取の制限や解除の指示が行われている現状です。

消費者庁では、放射能や、食品等の安全に関し、消費者の皆さんが疑問や不安に思われていることを、Q & Aによってわかりやすくご説明したいと考えから、5月30日、ホームページ「食品と放射能 Q&A」http://www.caa.go.jp/jisin/pdf/110530food_qa.pdf

を作成しました。

例えば、「放射能の基礎知識・人体への影響」については、次のQ&Aがあります。

- Q1 放射線、放射能、放射性物質はどう違うのですか。
 Q2 放射能は人体へどんな影響を与えるのですか。
 Q3 放射能の単位「ベクレル」と「シーベルト」はどう違うのですか。
 Q4 食品の暫定規制値が定められた放射性物質には、どんな種類がありますか。
 Q5 「外部被ばく」と「内部被ばく」はどう違うのですか。
 Q6 放射性物質の半減期とはどういうものですか。「物理学的半減期」と「生物学的半減期」とはどう違うのですか。
 Q7 乳幼児や妊産婦（胎児）への影響が心配です。どんな配慮が必要ですか。

（伊藤蓮太郎）

4. 各都府県における食品等の自主的な回収報告制度に関する実施状況

最近、「食品等の自主的な回収の報告制度」が食品安全安心条例により整備されつつある。そこで、この実施状況と、本年の4月1日に施行された岩手県等の実施例を整理したので参考までに報告する。

1) 食品等の自主的な回収報告制度の実施状況

「全国食品安全自治ネットワーク」でみた食品等の自主的な回収の報告制度（以下「自主回収報告制度」）の実施状況は、次のとおりである。

自主回収情報をホームページ等で公開している自治体は、29都府県、4市である。

また、自主回収の報告を義務づけて自治体は、21都府県、3市である。

その詳細は、次のとおりである。

各県等における食品等の自主的な回収報告制度に関する実施概要	
自主回収情報 (ホームページ上で公開の自治体)	自主回収の報告を義務化している自治体 (平成22年7月1日現在の情報)
青森県 - 青森県の食品衛生	次の自治体は、食品事業者が自主回収を行う際の報告を義務づけている。詳細は各自治体に要確認。
岩手県 - 食品等の自主的な回収の報告制度について	岩手県(平成23年4月1日から)
宮城県 - 事業者による食品等回収情報について	宮城県
秋田県 - 自主回収情報(「食の回覧板」に発表後2週間掲載)	

茨城県 - プレスリリース	茨城県
栃木県 - 食品の自主回収情報	
群馬県 - 食品等回収情報提供システム	
埼玉県 - 食品等自主回収情報の提供支援について	
千葉県 - 食品の自主回収情報	
東京都 - 食品の自主回収情報	東京都
神奈川県 - 食品等の自主回収情報	神奈川県
新潟県 - 食品回収情報	
福井県 - 食品衛生緊急情報提供サービス	
山梨県 - 食品等の自主回収情報	
長野県 - 食品等の回収情報	
岐阜県 - 食品の自主回収情報	岐阜県
	静岡県
愛知県 - 自主回収報告制度について	愛知県
三重県 - 食品等の自主回収情報	三重県
滋賀県 - 食品回収情報	滋賀県
京都府 - 自主回収情報(食の安心・安全きょうとの中で掲載)	京都府
大阪府 - 食品等の回収情報	大阪府
島根県 - 食品等の自主回収情報	島根県
	岡山県
広島県 - 食品等の自主回収情報について	広島県
山口県 - 食品の自主回収情報	山口県
徳島県 - 食品の回収情報	徳島県
香川県 - 製品等の自主回収情報	
愛媛県 - 食品の自主回収情報	愛媛県
	高知県
大分県 - 県内の食品等の回収情報	大分県
沖縄県 - 回収等の報告	沖縄県
さいたま市 - 食の安全注意報(自主回収情報)	さいたま市
静岡市 - 食品衛生課からのお知らせ(法令の改正、違反について、他)	
宇都宮市 - 宇都宮市内流通食品等の自主回収情報	宇都宮市

新潟市 - 食品回収情報	
前橋市 - 食品等回収情報	

2)食品等の自主的な回収の報告を義務づけている一部自治体の実施状況

食品事業者自身による食品等のリコール（本稿では、営業者による自主回収の全てをいい、自主的回収報告制度に係る自主回収も含む）のうち、自主回収報告制度に基づく自主回収の報告を義務づけている自治体のうち、岩手県、東京都、大阪府の実施状況を次のとおり整理したので業務の参考にしていただければ幸いです。

(1) 岩手県

岩手県では、食品等の安全性と食品等に対する県民の信頼を確保するため「岩手県食の安全安心推進条例」（以下、(1)で「条例」という）を平成22年7月9日に公布し、同日から施行された。このうち、自主回収報告制度（条例第19条）については、平成23年4月1日から施行された。

この制度は、条例に基づき食品等事業者に対して設けられている。

この「食品等の自主的な回収の報告制度」の概略は、次のとおりである。

自主回収報告制度の趣旨

この制度を要約すると、次のように解することができる。

対象の企業は、岩手県食の安全安心条例(平成22年7月施行、以下「条例」という、第2条第5号)で定める特定事業者

食品企業のリコールのうち、対象は、“健康への悪影響の未然防止や拡大防止の観点から行う”ものである

この制度は、次のようなことを目指している

自主回収の着手時及び終了時の県への報告を義務化することにより、

a その内容を県民に早く、正確に知らせる（情報提供）ことを通じて県民の健康被害の未然防止及び拡大防止を図る

b 県内に流通する食品等の安全性を高め、食品の生産者や食品企業（食品関連事業者）に対する県民の信頼向上に寄与する

この制度の創設に併せて食品衛生法施行条例の一部改正が行われ、営業者に対する自主回収の実施方法等の手順の設定も義務化された。

この制度は、平成23年4月1日から施行された。

特定事業者とは

「特定事業者」とは、食品衛生法第4条で定める営業者、又は任意の団体で、次のいずれかに該当する県内事業者をいう。

特定事業者の種類	備考
----------	----

1	食品等の製造者、輸入者、加工者	自主回収の決定者又は決定への関与責任者で該当
2	農林漁業者の組織する団体	法人格のJAなど生産者団体、法人格がない産直組合や生産組合などの任意団体
3	商品に自社名等を冠する(プライベートブランド商品)販売者 (当該食品等を回収する場合に限る)	自社ブランドを立ち上げ食品等を販売する事業者、個人名や自己を表す記号等を用い、生産から販売まで行う農家等
4	製造所固有記号を表示の販売者(当該食品等を回収する場合に限る)	自主回収決定への関与責任がある者
5	農林漁業者から契約栽培した農林水産物を直接購入の販売者 (当該農林水産物を回収する場合に限る)	契約栽培の野菜等を生産農家から直接、納入契約して販売する販売者が、契約生鮮野菜等を自主回収する場合

自主的な回収の報告が義務づけられる範囲

報告が義務付けられる自主回収の範囲は、次のとおりである。

食品衛生法(以下「法」という)の規定に違反する食品等

表示違反(法第19条第2項違反)では、次の違反が報告対象になる。

- a 消費期限又は賞味期限の表示違反、
- b 特定原材料(アレルギー)の表示違反、
- c 保存方法の表示違反

県民の健康への悪影響を未然に防止する観点から自主回収する食品等

- a 衛生管理の不備に起因して、特定事業者の意図しない微生物、化学物質、異物を含み、付着した食品等、又はその疑いがある食品等
- b 現に食品等によるものと疑われる人の健康被害が生じている場合で、その被害の態様からみて同様の被害を生じるおそれがある食品等
- c 法第54条の命令処置により、その命令対象となった食品等と同種又は類似の食品等で、命令対象ではないが、同様の違反の疑いがあるもの

適用除外(条例第2条第5号)

次のような場合、自主回収の報告は必要ない。

適用除外の考え方		具体的な例
1	購入消費者の全てが特定でき、その消費者に自主的な回収情報の伝達ができる場合	通信販売や宅配などで顧客リストが整っており、自主回収情報が周知できる場合
2	県民に販売されていないことが明らかの場合	出荷商品が小売店で販売される前にリコールされ、店頭が無い場合
3	自ら製造・加工、輸入した食品等を製造・加工した施設・場所で自ら直接販売した場合	商店街の豆腐屋やケーキ屋など施設内で製造した食品等を、その施設の店頭のみで販売する食品等を回収する場合

(2) 東京都

平成16年3月31日(条例第67号)、東京都食品安全条例(第23条、第24条)に基づく「自主回収報告制度」が定められた。

(注: 都食品安全条例は、第1条の目的で食品の安全の確保に関し、基本理念を定め、並びに都及び事業者の責務並びに都民の役割を明らかにするとともに、食品の安全の確保に関する基本的な施策及び健康への悪影響の未然の防止のための具体的な方策を推進することにより、食品の安全を確保し、もって現在及び将来の都民の健康の保護を図ることを目的とする、と定めている。)

制度の概略

東京都の自主回収報告制度を要約すると、次のように解することができる。

- a 対象の企業は、岩手県と同様に条例で定める特定事業者
- b 報告対象となる食品等の範囲

「食品等」とは、食品(法第4条第2項)、器具(法第4条第4項)、食品の容器包装(法第4条第5項)、(乳児用おもちゃは含まれない)

特定事業者とは

「特定事業者」(条例第2条第7項)は、次の何れかに当てはまる事業者及び事業者団体で、かつ都の区域内に事業所、事務所その他の事業施設・場所を有するものをいう。

特定事業者の種類	
1	食品等の製造者、輸入者、加工者
2	農林漁業者の組織する団体
3	商品に自社・自店名を冠する(プライベートブランド商品)販売者
4	製造所固有記号に係る販売者

5	農林水産物の生産者及び生産者団体
---	------------------

この制度は、食品等による健康への悪影響を未然に防止する観点から都民への周知が必要な情報を都が可能な限り把握し、その内容を正確かつ迅速に提供するシステムとして創設された。

この制度で「自主回収」とは、事業者が生産、製造、輸入、加工又は販売した食品等について、事業者自らが食品衛生法（表示基準）違反や健康への悪影響のおそれに基づき、自らの判断で自主回収を決定、実施することをいう。

したがって、一般に食品企業のリコールのうち、対象となるものは、“健康への悪影響の未然防止や拡大防止の観点から行うもの”や“食品衛生法（表示基準）違反に気づいたもの”などである。

なお、この制度の対象として、法令に基づく命令や書面による指導を受けた回収は含まれない。

制度のメリット

- a 都民は、ホームページから何時でも自主回収情報が得られる。
健康への影響など、詳細な情報が得られる
- b 事業者は、製品の正確かつ迅速な回収を促進できる
都民と事業者の信頼感がより高まる

自主回収報告の義務

自主回収報告制度は、自主回収の報告を義務づけるもので、自主回収を義務づけているものではない。（報告事項：事業者名・住所、回収食品等の名称、賞味期限・ロット等、回収理由（事由） など）

この制度では、特定事業者の義務とし製品のリコール（自主回収）のうち、条例で定める自主回収を始める場合が対象であり、「自主回収着手報告書」を速やかに都へ提出しなければならない。自主回収の終了を確認した場合、「自主回収終了報告書」を都へ提出しなければならない。

適用除外

特定事業者のうち、自ら生産し、製造し、輸入し又は加工した食品等を、卸売りを行うことなく、その施設又は場所で主に対面販売等により都民に直接販売する事業者には適用しない。この報告不要の理由は、販売先が限られており、店頭告知等で十分な情報提供ができるためである。

特定事業者が自主的な回収に着手した食品等が、次のいずれかに該当する場合は適用しない。

- 一 都の区域内に流通していないことが明らかな場合
- 二 都民に販売されていないことが明らかな場合

この制度は、平成16年11月1日から施行された。

自主的な回収の報告が義務づけられる範囲

報告が義務付けられる自主回収の範囲は、次のとおりである。

食品衛生法（以下「法」という）の規定に違反する食品等

表示違反（法第19条第2項違反）では、次の違反が報告対象になる。

- a 消費期限又は賞味期限の表示違反、
- b 特定原材料（アレルギー）の表示違反、
- c 保存方法の表示違反

県民の健康への悪影響を未然に防止する観点から自主回収する食品等

- a 衛生管理の不備に起因して、特定事業者の意図しない微生物、化学物質、異物を含み、付着した食品等、又はその疑いがある食品等
- b 現に食品等によるものと疑われる人の健康被害が生じている場合で、その被害の態様からみて同様の被害を生じるおそれがある食品等
- c 法第54条の命令処置により、その命令対象となった食品等と同種又は類似の食品等で、命令対象ではないが、同様の違反の疑いがあるもの

適用除外（条例第2条第5号）

次のような場合、自主回収の報告は必要ない。

適用除外の考え方		具体的な例
1	購入消費者の全てが特定でき、その消費者に自主的な回収情報の伝達ができる場合	通信販売や宅配などで顧客リストが整っており、自主回収情報が周知できる場合
2	県民に販売されていないことが明らかの場合	出荷商品が小売店で販売される前にリコールされ、店頭が無い場合
3	自ら製造・加工、輸入した食品等を製造・加工した施設・場所で自ら直接販売した場合	商店街の豆腐屋やケーキ屋など施設内で製造した食品等を、その施設の店頭のみで販売する食品等を回収する場合

（3）大阪府

平成19年3月16日、大阪府「食の安全安心条例」（第20条、第21条）が公布され、基本理念等とともに「自主回収報告制度」が定められた。

この制度は、行政が事業者による自主回収情報を的確に把握し、府民に対し適切に提供できる仕組みを構築することであり、食品への安心・信頼の向上を目的としている。

制度の概略

大阪府の自主回収報告制度を要約すると、次のとおりである。

特定事業者

条例第2条第6項で定める特定事業者として、a 食品等を生産し、又は輸入する事業者、b 前記aの事業者で構成される団体（なお、販売業者は除外されている）が対象である。

特定事業者は、自主回収報告制度に関するQ & Aを読むと次のように解される。次の何れかに当てはまる事業者及び事業者団体で、かつ府の区域内に事業所、事務所を有するものをいう、となっている。

特定事業者の区分と報告義務	
1	食品等を生産し、輸入する事業者には報告義務がある。なお、自身が製造、加工、輸入した食品等を、その店頭だけでなく、百貨店やスーパー内の店舗、自社直営店などに配送し販売している場合は、報告義務がある。
2	上記1の事業者で構成される団体には報告義務がある
3	プライベートブランド商品の販売事業者：販売者のブランド企業は、製造者とともに自主回収等の判断に關与する責務があるので報告義務がある
4	製造所固有記号に係る販売者は、製造業者とともににも報告義務がある
注	a インターネット等による通信販売事業者、b 店内施設、施設内で製造、加工した製品を、c 自身が輸入した食品等を、他社に卸売りをせずに自身の店頭で販売している事業者、並びにd 自身が栽培した農産物を直売書でのみ販売する場合等には報告義務がない。

報告対象となる食品等の範囲

a 食品等に含まれるもの（食品、器具、食品の容器包装）（注：乳児用おもちゃは含まれない）

b 自主回収の報告義務がある場合

特定事業者は、その生産し、輸入し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手した場合で、その食品等が食品衛生法の規定に違反し、又は違反する疑いがあるとき（同法第十九条第二項の表示基準反に違反し、又は違反する疑いがあるときは、速やかにその旨を規則により知事に報告しなければならない。

なお、規則の除外規定として、前項の規定が適用されない特定事業者、並びに特定事業者が自主的な回収に着手した食品等で、次のいずれかに明らかに該当

する場合は、適用されない。

一 府の区域内に流通していない場合

二 府民に販売されていない場合

その他、自主回収の報告義務には、報告義務がある自主回収と、その外に報告義務がない自主回収がある。府内に、事業所等のない事業者は報告義務がない。食品衛生法第19条（表示基準）違反と自主回収の報告義務がある違反

食品衛生法第19条違反は、違反食品等の廃棄処分や回収命令等の対象になっていない。このため、報告義務がある違反として、条例により表示違反のうち、「アレルギー物質表示漏れ」のように健康被害のおそれがある場合を対象にしている。

自主回収の報告への指導等（第21条）

知事は、前記の自主回収の措置が、人の健康に係る被害の発生、又はその拡大防止上、適切でないとする場合は、報告した特定事業者に関し回収の措置変更に係る指導、その他の必要な指導ができる。

自主回収報告制度の目的は、行政措置によることなく、事業者の自主的な取り組みにより健康被害を未然に防止しようとするものである。自主回収により健康被害の排除が確実に実施されている場合は、行政命令等の必要性は乏しい。しかし、健康被害が発生し、事業者の原因究明が困難な場合で、再発防止対策がとれない、迅速で確実な回収が期待できないなど、行政の関与が必要なときは回収命令等の措置を執る場合がある。この報告義務違反には、罰則の規定はない。（東島 弘明）

（注：この情報は、「全国食品安全自治ネットワーク」の参加各自治体の施策情報を根拠に作成した。詳細は、各自治体HPで確認して下さい。）

5. 腸管出血性大腸菌による食中毒の予防について その2

1) 厚労省の公表(5月27日)

厚労省は、4月27日以降に富山県、富山市、福井県、石川県及び横浜市の3県2市から発生報告があった飲食チェーン店「焼肉酒家えびす」での腸管出血性大腸菌食中毒の発生状況について、5月27日現在の有症者数は計169名、うち重症者は17名、死者は4名と公表しました。詳細は下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001dpi2-att/2r9852000001dpm2.pdf>

2) 横浜市の公表(5月10日)

横浜市は、飲食チェーン店「焼肉酒家えびす」を利用した市民から腹痛、下痢等の症状を呈しているという連絡を4月28日に受け、直ちに飲食チェーン店及び医療機関の疫学調査を行うとともに同市衛生研究所、医療機関及び国立感染症研究所において便培養検査及び血液検査を行った結果、ユッケを喫食、下痢・溶血性尿毒症症候

群(HUS)の症状を呈す、感染症法に基づく医師からの腸管出血性大腸菌感染症患者の発生届出、患者血液から大腸菌 0-111 抗体を確認したこととから、5月10日、飲食チェーン店「焼肉酒家えびす」における腸管出血性大腸菌による集団食中毒事件の有症者(患者)として厚労省へ報告しました。詳細は下記の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.city.yokohama.jp/ne/news/press/201105/images/phpXXRlsm.pdf>

3) 石川県の公表(5月27日)

石川県の飲食チェーン店「焼肉酒家えびす小松店」の従業員1名が4月25日に同店においてユッケを喫食し、腹痛・下痢の症状を呈し、入院・治療した事例がありました。石川県は同患者の糞便から検出した腸管出血性大腸菌0-111(ベロ毒素陰性)について、富山県で遺伝子パターンの照合を実施したところ、富山県の同一「焼肉酒家えびす」集団食中毒事件の患者から検出された同菌と遺伝子パターンが一致しました。このことにより、当該従業員は一連のえびす事件の患者に含めることが妥当であること、また、原因菌の潜伏期間から判断して「焼肉酒家えびす小松店」の食事が原因である蓋然性が高いことから、当該従業員の症状は同店の食事による食中毒と判断し、5月27日、同店を同日から5月29日までの3日間、営業停止処分としました。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

http://www.pref.toyama.jp/cms_sec/1207/00010532/00419484.pdf

4) 東京都の公表(6月7日)

東京都は、厚生労働省通知「生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施について」に基づき、5月6日から5月31日まで、特別区・八王子市・町田市と連携して緊急監視を実施し、6月7日、全期間を通じての監視結果を取りまとめ公表しました。詳細は下記の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.metro.tokyo.jp/INET/CHOUSA/2011/06/60167200.htm>

(1) 実施結果

(調査対象施設数/全施設数)

飲食店営業 5,302/137,335 食肉処理業 497/909 食肉販売業 1,330/13,528
合計 7,129/151,772

生食用食肉(牛肉・馬肉)の取扱いがある施設数(調査施設数に対する%)

飲食店営業 842(15.9%) 食肉処理業 53(10.7%) 食肉販売業 154(11.6%)
合計 1,049(14.7%)

衛生基準通知に適合しない施設数(生食用食肉取扱い施設数に対する%)

飲食店営業 661(78.5%) 食肉処理業 11(20.8%) 食肉販売業 49(31.8%)
合計 721(68.7%)

飲食店の調理段階における主な不適合事項(複数該当の施設あり)

- ・肉表面の細菌汚染を除去できるようなトリミング処理ができていない(51.4%)
- ・器具の洗浄消毒を、衛生基準で示された83度以上の温湯で行っていない(49.5%)
- ・生食用専用の調理器具を用いていない(18.6%)

(2) 今回の緊急監視で明らかになった事項

飲食店における生食用の原料食肉について

牛ユッケ等、生で牛肉を提供していた飲食店の多くでは、生食用として販売されていたものではない原料肉を仕入れ、各施設で生食用に加工・提供していました。

一方、馬刺し等、生で馬肉を提供していた飲食店の多くでは、食肉処理の段階で生食用に加工され容器包装に入れられたものを原材料として使用し、提供していました。

牛肉と馬肉の適合状況について

生食用ではない原料を仕入れ生食用に加工している飲食店が多い牛肉の場合と、生食用に加工された原料を使用する飲食店が多い馬肉の場合では、衛生基準の適合割合に大きな差がありました。(牛肉の場合：0.5%、馬肉の場合：42.2%)

(3) 今後の対応

営業者への指導

- ・東京都では特別区等と連携し、生食用食肉を取り扱う施設に対する監視指導を継続して実施していきます。
- ・今後も引き続き、食肉処理業及び食肉販売業に対しては、適切な生食用食肉の加工や表示について指導していきます。また、飲食店に対しては、適正に加工された原料肉を仕入れ、専用の器具を用いて調理するよう指導していきます。
- ・近年、都内では、鶏肉や牛レバーの生食を原因とするカンピロバクター食中毒が多発しています。このため、引き続き鶏肉等については、生で提供しないよう監視指導を行い、食中毒の未然防止に努めていきます。

消費者への指導啓発

東京都のホームページでの情報提供、保健所窓口等でのリーフレットの配布、消費者の参加する講習会等を通じて、食肉の生食のリスクについて普及啓発を行っています。

【参考】

今回の緊急監視では、飲食店営業施設(レストラン・中華料理店・食堂等、客席を設けて飲食物を調理提供する施設)のうち、焼肉店などを中心に立入を実施した。食肉処理業とは、食肉を整形加工する営業で、小売をしないものをいう。

食肉販売業とは、店舗を設け、食肉を販売する営業をいう。スーパー、コンビニエンスストア等の営業形態も含む。

【消費者情報】

国民生活センター商品テストを発表

胎児の正常な発育に役立つ「葉酸」を摂取できるとうたった健康食品

国民生活センターは、「葉酸」に関する健康食品 26 銘柄について、含有量が表示通りであるか等を調べ、発表した。

http://www.kokusen.go.jp/test/data/s_test/n-20110526_1.html

《調査の概要》

葉酸は、水溶性の B 群ビタミンの一種で、赤血球の形成や胎児の正常な発育に必要なことが知られており、特に胎児の障害リスクを減らせると考えられている。

また、厚生労働省が、特に妊娠を計画している女性に対し、栄養補助食品等の利用も含め、十分な量を効果的に摂取するよう通知を出す等周知が図られている。

一方、一般の野菜や果物といった食品中に含まれる葉酸は、体内での利用効率も 50% 程度といわれており、妊娠期の推奨量を日常の食事のみで満たすことは困難である。

このような背景から、錠剤等の形態の葉酸が摂（と）れることをうたっている健康食品（栄養機能食品を含む）が多くの種類販売されており、妊娠を計画している女性等が、これらの商品を利用する際には、必要な量を適切に摂取できることが望ましい。そこで、葉酸を摂取できるとうたった錠剤、カプセルの健康食品 26 銘柄について、その葉酸含有量が表示通りであるか等を調べ、情報提供することとした。

《主なテスト結果》

葉酸含有量

・葉酸含有量（総量）の表示は、1 銘柄を除き、ほとんどの銘柄で栄養表示基準における誤差の許容範囲内であった

・原材料に「葉酸」の記載のない銘柄でも、含まれていた「葉酸」のほとんどが健康食品等に添加されるものと同じ形態の利用効率の高い「モノグルタミン酸型の葉酸」であり、「食事性葉酸」が摂取できるわけではない

崩壊性（胃の中での溶けやすさ）

・胃の中で溶けにくいと考えられるものが 2 銘柄、「腸で溶ける」という表示があったが、胃の中で溶けてしまう可能性のあるものが 1 銘柄あった

表示について

・葉酸の摂取量に関する表示について

「食事性葉酸」と「モノグルタミン酸型の葉酸」との違いについて表示していた銘柄はなかつ

た

葉酸の1日の耐容上限量に関して、具体的な記載があった銘柄はなかった

一日摂取目安量を守るように促す注意表示は約3分の1の銘柄でしか見られなかった

一日摂取目安量当たりの葉酸摂取量は、銘柄により150~500 μ gと差があり、400 μ g 摂れると表示された銘柄が最も数が多かった

葉酸の1日当たりの摂取量の目安に関する表示があった銘柄は約3割であった

・健康食品等の機能に関する表示について

機能に関する説明はおおむね問題なく表示されていた

栄養機能食品の2銘柄を対象とする栄養成分の名称(葉酸)が記載されていなかった

た

1銘柄で一日摂取目安量を食べた場合に摂れる葉酸が栄養機能食品の上限を超えていた

・注意表示について

栄養機能食品に必要な摂取に関する注意喚起表示は、問題なく表示されていた

・原材料表示について

原材料表示の記載の順番が間違っている可能性の高いものが2銘柄あった

《消費者へのアドバイス》

・食品に含まれる「食事性葉酸」と健康食品などで多く配合されている「モノグルタミン酸型の葉酸」では、利用効率が大きく異なるため摂取量には気をつける必要がある

・妊娠前後の通常より多くの葉酸を摂取する必要がある人を除いては、普段の食生活の中で摂取することを心がけることが大切である

・一日摂取目安量当たりで摂れる葉酸の量は銘柄によって異なる。妊娠前後の人が利用するに当たっては、自分の必要な葉酸量を把握し、用途にあったものを摂取するように注意する

《事業者への要望》

・健康食品等で使用されている「葉酸」は普段の食事から摂取する「食事性葉酸」とは体内での利用効率が異なるものであることを明記するよう要望する

・葉酸の1日の耐容上限量や一日摂取目安量を守る旨の表示についての具体的な表示を記載するよう改善を要望する

・3銘柄(6項目)で、健康増進法上問題となるおそれがあった。確認の上、改善を要望する

・一部の銘柄で、原材料表示がJAS法上問題となるおそれがあった。確認の上、改善を要望する

《行政への要望》

- ・消費者が葉酸に関する正しい理解を得るため、摂取の考え方や必要な摂取量など葉酸に関する情報について、表示を含めた消費者への効果的な情報提供の方法を検討するよう要望する
- ・消費者が適正な量の葉酸を摂取できるようにするため、耐容上限量や適切な量を摂取する旨の注意喚起に関する情報について消費者が正しく理解できるよう周知することを要望する
- ・3 銘柄（6 項目）で、健康増進法上問題となるおそれがあった。適切な指導を要望する
- ・一部の銘柄で、原材料表示が JAS 法上問題となるおそれがあった。調査の上、適切な指導を要望する

【[海外学術・行政情報](#)】**腸管出血性大腸菌による集団食中毒の発生：ドイツ連邦リスクアセスメント研究所(BfR)が O104:H4 によるもやしの汚染を確認**

EHEC outbreak: BfR confirms contamination of sprouts with O104:H4
BfR Press releases 17/2011(11.06.2011)から

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2011/17/ehec_outbreak_bfr_confirms_contamination_of_sprouts_with_o104_h4-70976.html

複数のもやしからの菌株が複数の感染患者からの菌株と一致している。

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所(BfR:Bundesinstitut für Risikobewertung)の国立大腸菌リファレンスラボラトリーの科学者達は North Rhine-Westphalia 州 Land 研究所の調査研究結果を確認した。即ち、生のもやしは、North Rhine-Westphalia 州における複数の腸管出血性大腸菌(EHEC)O104:H4 感染症患者の家庭に由来した EHEC に汚染されたものであった。BfR の最上級教授 Dr. Andreas Hensel は、「この国立大腸菌リファレンスラボラトリーの調査研究結果は、生のもやしは最近の数週間における EHEC 感染には不可欠な感染源として考察しなければならないことを示唆する一連の根拠の一つであり、疫学的所見を確認するもの。」と述べた。既に 2011 年 6 月 10 日、BfR、ロベルト・コッホ研究所(RKI)及び消費者保護・食品安全庁は、新たな複数の疫学的調査研究に基づき、EHEC 食中毒集団発生の感染源として Lower Saxony 州の園芸農場から出荷されたもやしであると確定し、かつ、それに伴い、消費に関する複数の勧告を変更した。

国立大腸菌リファレンスラボラトリーの科学者達は 化学・獣医学研究所

(Rhein-Ruhr-

Wupper)より送付された複数サンプルを異なる血清学的・分子学的方法で分析した。サンプルから分離培養された複数の単一コロニーの即時 PCR 法によってその菌株が O104, fliC H4, stx2, aggR と同定され、かつ複数の患者から分離された菌株 EHEC O104:H4 と一致した。

サンプルは EHEC に感染したいずれかの患者の家庭にあった開封袋中のもやしから採取したものであるが、深刻な混乱と多数の死亡者を発生させた EHEC 食中毒集団発生が、特に、生のもやしの消費に起因しているということは非常に高い確率をもって推定することが出来る。ベルリンのロベルト・コッホ研究所による複数の疫学的調査研究は、既に、多数の患者を発生させた EHEC 集団食中毒は Lower Saxony 州の園芸農場から出荷された生のもやしの消費と密接に関連することを示していた (BfR Press Release 16/2011(10.06.2011))。(伊藤蓮太郎)

編集後記

新しく編集作業を行うようになって2か月目。さっそく、遅れを生じてしまいました。定期的に何かを発行していくことは、本当に大変なことと痛感しております。

福島原発は、相変わらず放射性物質を放出し続け、汚染除去作業は予定通り進んでいず、食品汚染が、これ以上進まないように祈らずにはられません。

放射線の害の特質は、若年者に影響を及ぼす可能性が高い事です。

子供たちを守りながら、農家や酪農家の人々の想いを受け止めつつ、思いやりのある対応をしていければと願っています。

今回、ニュースレターの作成方法を変更し、目次から本文へ飛べるように改善しました。皆様にお役にたてば幸いです。(編集担当理事)

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。