



目 次

| | |
|--|----|
| 【巻頭言】 | 頁 |
| 食に安心は禁物？ | 1 |
| <hr/> | |
| 【食科協の活動状況】 | |
| NPO食科協、3年目へ向けての抱負、所感等 | 2 |
| <hr/> | |
| 【行政情報】 | |
| 1. 米国での BSE 発生に対する対応について | 5 |
| 2. 高病原性鳥インフルエンザの発生について | 8 |
| 3. 平成16年度政府予算案決まる | 10 |
| <hr/> | |
| 【消費者情報】 | |
| 1. 「食の安心・安全に関する県民アンケート調査」結果 (山口県消費生活情報誌「くらし」 172(2003年1月号)から) | 12 |
| 2. 見直そう「食」の安全・安心 (兵庫県消費生活情報誌「Aらいふ」 67(2003年12月号)から) | 15 |
| <hr/> | |
| 【企業情報】 | |
| 中小企業におけるお客様相談室 - これからつくる時の手順・目標・準備など - (2) | 18 |
| <hr/> | |
| 【学術・海外行政情報】 | |
| 1. 缶詰食品中の錫: 存在量と影響の精査・見解 | 21 |
| 2. メリーランドりんご果汁及び果汁の製造環境から回収された大腸菌の分離と特性 | 22 |
| <hr/> | |
| 【会員のひろば】 | |
| 外食産業の衛生管理に思うこと | 23 |

平成16年1月26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/FAX 03-5669-8601

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

【巻頭言】**食に安心は禁物？**

消費科学連合会
会長 大木 美智子

松も過ぎない内から生き物の大量処分の報道が続き心が痛む。

米国ではBSE感染牛といっしょに育った牛たちが、中国ではSARSの発生源と疑われたハクビシンが大量に処分され、そして日本では山口県の養鶏所で鶏、霞ヶ関で鯉が処分された。処分と言うが大量虐殺である。処分された牛や鶏に罪はないが、鯉以外は人畜共通感染症の危惧のある問題であり、被害の拡大を防ぐ為にはやむをえない措置といえる。あとは感染経路の解明が速やかに進むことを望むばかりである。

先進国の中でも最低の食料自給率の日本では、世界の国々から大量多品種の食品や食材が入ってきており、それらの国々の食品安全に対する認識は必ずしも日本と一致しているわけではない。また人や物資に伴って今まで日本にはいなかった害虫や有害菌が持ち込まれ、それが食に危険をもたらす恐れもあることはかねてから心配していた。今回の鯉や鶏の感染症も国外から入ってきたと考えられるようであるが、鳥インフルエンザが渡り鳥によって持ち込まれたとすると防ぎようがない。危険の根絶を期待するより危険の存在を常に意識することが正しいのかもしれない。

今回はBSEにしても鳥インフルエンザにしても、業界はともかく消費

者に大きな動揺は見られないように思うが、情報公開が進んだことと消費者も冷静な判断力を持つようになったことがその理由ではないかと思う。ひとつの進歩と考え喜ばしいことであるが、一方で輸入牛肉を国産牛肉と偽ったり半年前の鶏卵を新鮮な卵と偽ったり、偽装表示が後を絶たない。露見するのはほんの一部だと考えるのが妥当であろうから、市場には沢山の偽装品が出回っており、なかには鶏卵のように健康被害に結びつきかねないものもあることだろう。

食品の安全に関しては消費者自身の判断力を養うことが重要と説いてきたが、その判断の根拠となる表示が信頼できないとすればどう対処したらよいのだろうか。食品については、表示を含め提供された情報は全て疑わしいと考えて、色・味・香りなどを五感で確かめ、第六感で判断しなさいとでも指導すべきなのだろうか。それとも、鳥も通わぬ島に住んで牛や鶏を飼い、自給自足の生活を送りなさいとでも勧めるべきか。

いずれにせよ、100パーセントの安全は期待できまい。原点に戻って考えれば食品はもともと変質しやすいもの、危険が内在している可能性も常に考えて接するのが正しく、食に安心は禁物ということなのかもしれない。

【食科協の活動状況】

NPO食科協、3年目へ向けての抱負、所感等

理事長 林 裕造

食の安全を実現させるためには人々の理解と協力が必要であり、BSE、トリインフルエンザなど問題が深刻になる程、その必要性も大きくなります。理解と協力の前提は、必要とする情報を共有した上での意見交換、いわゆるリスクコミュニケーションです。

食科協は安全確保の最前線で努力しておられる自治体、生産企業、流通企業、市民団体の方々に対して、リスクコミュニケーションに真に役立つ情報をタイムリーに提供するべく活動をしています。法人設立3年目を迎え、活動の手段、場とも言えるニュースレター、シンポジウム、ワークショップが多くの人々に活用していただけるようその内容を充実、洗練させる使命を痛感しています。皆様のご協力を期待しております。

専務理事 伊藤 蓮太郎

平成16年は、改正食品衛生法に基づき、食品等事業者自らの責任において実施しなければならないとされた販売食品等の自主衛生管理の徹底と、原材料や製品に係る記録の作成と保存(トレーサビリティ)について、食品等事業者を支援する活動を展開したいと考えています。これらの責務は、努力義務ではありますが、その必要性が極めて高いからこそ法律に明記されているのです。消費者もこれらの積極的な実施を期待しているに違いありません。そこで、食品等事業者の方々に対し我々食科協の活動を通じ

てその具体的作成方法などをお知らせし、その普及に努めたいと考えます。

常任理事 久井 伸治

わが国の食生活は世界各国から運ばれてくる輸入食品に大きく依存し、中国産野菜の残留農薬、指定外添加物、米国におけるBSE発生、東南アジア諸国での鳥インフルエンザの拡大など、輸入食品の衛生問題は消費者の食生活、関連産業界に極めて大きい影響をもたらしています。他方、本年2月末より登録検査機関制度が導入され、コーデックス、ISOなどをこれまで以上に国際的な評価に配慮した方向が打ち出されています。

食科協においても常に国際的な視点から、科学的に食の安全・安心のため役立つ活動を心がけてくれていますので、消費者、企業、研究・行政の立場から会員として参画いただき、ご支援を頂けますようお願いいたします。

常任理事 榎 孝雄

食の安全・安心の話になると、食品添加物などの化学物質を異常なまでに危険視し、皆無にしようとする人に接することがあります。

食品は多種の化学成分や微生物の複合体であり、これらの短期リスクと長期リスクを含めて相対的に考える必要があります。

多くの食料資源を海外に依存しているわが国では、食品の安全性を科学的視点に立って情報を共有しながら、

行き過ぎた拒否反応を無くしたいものです。

食科協はリスクコミュニケーションの推進を事業の一つとして取り上げ、更に活動の輪を広げて行き、より広い層での情報交流の場として社会に役立つことを目指すところであります。

常任理事 石井 健二

今年は本 NPO 設立 3 年目、そろそろ真価が問われる年です。行政、試験研究機関、産業界、消費者など多方面の経験者、専門家を会員に擁する当協議会ならではの活動として本年度は食品安全管理指導者登録制の検討が新たに予定されています。是非実現させたいと考えます。また、各位とのコミュニケーションの強化や見解・意見の発信活動の強化を通じて、实际的に役に立つ団体として成長するよう微力を注ぎたいと思います。

常任理事 植松 智之

「食科協への思い」

食科協「ショッカキョウ」との呼び名は、決定された当初ぎこちなく響きましたが、最近はずいぶん違和感なく、力強く感じられるようになりました。また、食科協の諸事業も事務局のご奮闘により大きく進展したことに目を見張るばかりです。自分は、色々な制約により、これまで積極的な活動が出来ず心苦しく思っています。しかし、機会を見つけ趣旨に賛同いただける人を掘り起こし会員となっただけのよう地道な活動を続けて行きたいと考えています。

常任理事 三原 翠

「今年の抱負」

NPO 食科協活動が今年 3 年目になる

にあたっての今年の抱負は、もっと広く消費者・企業・行政に認知され、役に立つ信頼される団体になることです。

その為には、分かりやすい言葉での情報発信や、講演会、勉強会あるいは地元の市民活動へ参加することも良いのではと考えています。

私の今年の貢献は、昨年が続いて、食品マネジメントシステム部会の活動を行い、最終目標の総合食品マネジメントシステムの基礎を構築して、以後改善を重ねて自らの組織にベストとなるシステムを提案したい。CSR・リスクマネジメント等あらゆる問題を包含し、規模の大小に応じて運用でき、企業が社会的に経済的に地球的にバランスをとって存在できる事を目指したい。また、ホームページの充実を図り、多くの情報を発信できるようにサポートをしたいと考えています。

理事 小沼 博隆

「多事多端」

歡んでいいのか悲しんでいいのか、相変わらず、嘗ての国立研究所時代と同様に、多事多端な毎日を楽しみながら過ごしている。当然のことながら、研究所と大学とでの多事多端さはその内容が大分違う。前者が、食品安全行政の実施に関する試験検査(規格基準設定のための根拠データの作成と試験方法の確立など)と食品微生物学的な調査研究が主たる業務であるのに対し、後者は、水産学を専攻した大学生や院生に対する食品微生物学を含む広義の食品衛生学の教育と前記の調査研究である。また、それら以上に大きな違いは、いわゆる精神的なプレッシャーである。研究所の業務の場合、国家公務員であること、行政機関と密接な関係があること等から種々

の自己管理が強られるの対し、大学では業務の殆どを教授の責任で実施することができる。それ故に、NPO法人食科協の方も何らかのお手伝いができるだろうと考えていたが、単純に、そうはいかないのが現状である。今年は、少しでも何とかならないか工夫してみたい。

理事 古川 研一

「新春パーティ」

今年も数多くの新年会に出席した。

「おめでとうございます」と交わされるあいさつも声はずんで新春らしくていい。

式典が終って懇親パーティが始まる。

テーブルには美味しそうな料理が所狭しと沢山並んでいる。

あなたは、どこの国から来たのですかと聞きたくなるような物もある。果たして国内産はどれ位あるのかと思ったりする。

ひとしきりの歓談、やがて中締め（お開き）。後には食べ残しの山である。

あれほどきれいなお料理がこれほど無残な姿に成り果てるとは、食べ物がかわいそう。

地球全人口の半分以上の人が、十分に食べてないと云われているのに人は増え続ける。更に砂漠化が進み、農地が減り、食品だって、水だって無限ではない。

食の安全安心は論を待たないが、食べ残しの時代がいつまで続くのか考えさせられる新春パーティである。

監事 北村 忠夫

「食科協の設立 3 年目へ向けての抱負」について

食品安全法の制定、食品衛生法の改正を受けてリスクアナリシスに基づく食品安全行政の推進がうたわれました。しかし、いまだに行政は情報の提供をすることがリスクコミュニケーションとしており、消費者、食品業者との情報の共有にまだ距離がある。これは、リスクアナリシスに関するコミュニケーションが少ないことによる。そこで、食科協として食品安全に関する専門家である全国の食品衛生監視員がコミュニケーションとなるようその養成の手助けをしたい。

監事 田中 昇

「NPO法人・食科協の活動に期待する」

NPO法人・食科協設立以来、林理事長さんをはじめ各理事さん方の努力により3年目を迎え、食の安全性の確保のためのNPO法人としての活動がなされているところです。

行政・企業・消費者、それぞれの立場で食の安全性が求められて数十年、しかしながら毎年のように消費者を無視した食の安全性を脅かす事件は後を絶たない現状にあります。

その都度、リスク分析・リスク評価・リスク管理・リスクコミュニケーションと叫ばれてはいるものの、これらを推進し、啓発して活動できる組織は、NPO法人・食科協であると確信している。又、その期待も大である。

今後益々の発展を期待するものです。

NPO法人食科協の活動に理解をいただき、会員の加入をお願いします。

【行政情報】

1 . 米国での BSE 発生に対する対応について

米国において BSE が発生したことから食品衛生法第 5 条に基づき、米国から輸入される牛肉及び牛肉・臓器等を用いる加工品の輸入が禁止されました。これまでの主な経過は次のとおりです。

平成 15 年 12 月 24 日

米国内において BSE を疑う牛が発見されたとの情報を得たので、米国から輸入される牛肉及び牛肉加工品の輸入届出がなされた場合には、当該貨物を保留するよう検疫所に指示した。

12 月 26 日

当該牛の検体に係る英国における検査結果が米国農務省の結果と一致したとの情報を得たので、米国から輸入される牛肉及び牛肉等を用いる加工品の輸入禁止(食品衛生法第 5 条に基づく衛生証明書の受入中止、含まれる牛肉等が少量のため衛生証明書が添付されない牛肉等を用いる加工品についても輸入中止。)を検疫所に指示した。

12 月 29 日

BSE に関する日米会合が外務省飯倉別館において開催された。出席者は、米国側：農務省農務長官特別顧問他、日本側：厚生労働省食品安全部長、農林水産省消費・安全局長、食品安全委員会事務局長、外務省経済局長他。

12 月 30 日

米国農務省が歩行困難な牛のと畜場への搬入禁止、30 ヶ月齢以上の牛の特定危険部位の除去の義務付け

など、BSE 安全対策を発表した(USDA STATEMENT Release 0452.03)。

1 月 7 日

米国での BSE 発生に伴い、米国における BSE の発生状況、米国及びカナダにおいて進められている調査状況等について確認するため、厚生労働省、農林水産省及び食品安全委員会事務局から計 5 名の職員を 1 月 8 日から 18 日まで派遣することにした。

1 月 19 日

米国での BSE 発生に伴う海外調査の結果が農林水産省から次のとおり公表された。

『米国での B S E 発生に伴う海外調査について

米国での B S E 発生に伴う海外調査の結果は、以下のとおり。

1 調査日程

平成 16 年 1 月 8 日(木)～1 月 18 日(日)

2 出張者

- ・ 農林水産省消費・安全局衛生管理課 2 名
- ・ 厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 1 名
- ・ 内閣府食品安全委員会事務局情報・緊急時対応課 1 名
- ・ (独)農業・生物系特定産業技術研究機構動物衛生研究所 1 名

3 調査目的及び方法

(1) 調査目的

米国で発生した B S E に係る事実関係及び米国等の B S E 対策

について

(2) 調査方法

以下の政府機関及び施設関係者からの聞き取り

米国

農務省 (USDA)、保健社会福祉省食品医薬品庁 (FDA)、ワシントン州政府、食肉処理施設

カナダ

食品安全庁 (CFIA)、アルバータ州政府、レンダリング施設

4 調査結果

次のとおり。

米国でのBSE発生に伴う海外調査について

1 BSE感染牛及びそれに由来する牛肉等について

(1) BSE感染牛

当該感染牛は、耳標、発生農場(ワシントン州マプトン)の記録、DNA鑑定等から、カナダ・アルバータ州で1997年4月9日に生産されたホルスタイン種雌牛(と畜時年齢6歳8ヶ月)であることが確認された。

2001年8月に、カナダ・アルバータ州カルマーの生産農場で飼養されていた112頭が売却され、うち81頭が2001年9月米国に輸入されたが、当該感染牛はこのうちの1頭である。

(2) BSE感染牛由来の食肉等の回収状況

当該感染牛の牛肉が混入した可能性のある牛肉約4.7トンは、米国内の6州(ワシントン州、オレゴン州、カリフォルニア州、ネバダ州、アイダホ州、モンタナ州)に

流通しており、現在自主回収が行われている。

当該感染牛の特定危険部位(SRM)は自主的に除去されレンダリング処理された。当該レンダリング製品は特定され、現在流通は停止されており、今後処分する予定である。

2 同居牛及び産子について

(1) 同居牛

当該感染牛の出生農場でその出生の1年前から1年後の2年間(1996年4月から1998年4月)に生まれた牛を同居牛(いわゆる「コホート牛」と見なして追跡調査中。

同居牛については、個体が特定された場合には当該個体を、特定できない場合にはそれが含まれる可能性がある牛群全体をそれぞれ殺処分し、BSE検査を実施する予定。

同居牛は57頭であり、内27頭は既にと畜又は死亡、25頭は出生農場から米国へ輸出された81頭に含まれていることを確認、4頭はアルバータ州の農場に生存、1頭については調査中(アルバータ州内に生存している可能性)。米国に輸出された81頭は、発生農場に9頭(当該感染牛1頭を除く)、他の2農場に4頭(その後1月16日米政府公表では3農場9頭であることが判明)生存することを確認、その他67頭(その後1月16日米政府公表では62頭)については現在調査中(相当数が発生農場に生存する可能性)。

発生農場の飼育牛のうち由来の分からないもの(当該感染牛の

同居牛である可能性を否定できないもの) 129頭を1月10日から順次殺処分しBSE検査を実施しているところ。

(2) 産子

当該感染牛は、カナダ国内で2頭を出産した後、米国内で3頭を出産。

カナダ国内での第1子は既に死亡。第2子については調査中(カナダ国内又は米国内で生存の可能性)。

1月23日

米国で発生したBSEに関し、日米両国政府による会合が行われた。その概要は、以下のとおり。

『BSEに関する日米会合の概要』

1. 日時：平成16年1月23日(金)
13時から17時40分まで
2. 場所：農林水産省第2特別会議室
3. 出席者

- (1) 米国側：ペン農務省農務次官、ヘグウッド農務省農務長官特別顧問、ランバート農務省マーケティング・規制担当副次官、ピアソン農務省食品安全担当副次官、クロフォード保健・福祉省食品医薬品局副局長他
- (2) 日本側：中川農林水産省消費・安全局長、遠藤厚生労働省食品安全全部長、梅津内閣府食品安全委員会事務局長、三輪外務省経済局審議官他

4. 概要

- (1) 現地調査団の調査結果等について

日本側から、米国及びカナダに派遣した現地調査団の調査結果について説明し、

ア 感染牛のカナダにおける同居牛が米国に輸出されていたことや、カナダで感染牛に給与されていた肉骨粉が米国に輸出された可能性が高いこと、

イ 米国とカナダの牛肉関連産業は高度に統合されていること、
ウ 米国の肉骨粉等の牛への給与禁止措置は、実効性が十分でなく、交差汚染等の可能性を否定できないこと

等から今後米国でBSE感染牛が発生しない保証はないことを指摘した上で、今後さらに米国で感染牛が発見されても問題が生じないように、今後の対応を考えていく必要があることを指摘した。

これに対し、米国側から、米国のサーベランスはOIE基準に沿って行っていること、肉骨粉等の給与禁止措置は高い遵守率で実施されていること等について説明があり、これについて質疑応答を行った。

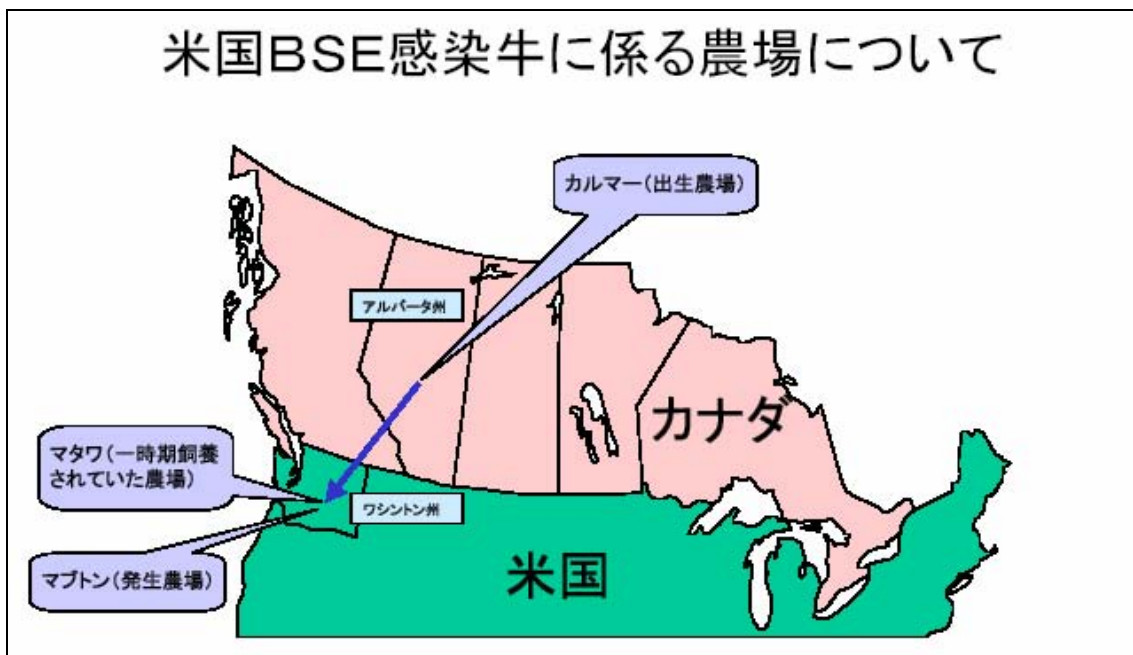
質疑応答の中で、日本は、免疫組織化学的検査又はウエスタンブロット法のいずれかが陽性である場合にはBSEと診断しているのに対し、米国は免疫組織化学的検査にのみ基づいてBSEの診断を行っていることについても意見交換が行われた。

- (2) 米国の追加的BSE対策について
米国側から、追加的なBSE措置()について説明があった。
()追加的なBSE措置
歩行困難な牛のと畜場への搬入を禁止
BSE検査中の牛肉について

BSE 陰性が確認されるまで流通停止
 30 ヶ月齢以上の牛について特定危険部位の除去を義務付け 等
 これに対し、これらの措置の具体的内容、時期等について質疑

応答を行った。
 (3) 今後の協議の進め方について
 本件について引き続き協議をしていくことで合意し、次回の期日については、後日調整することとなった。』

(伊藤 蓮太郎)



2 . 高病原性鳥インフルエンザの発生について

農林水産省は1月12日、家畜伝染病に指定されている高病原性鳥インフルエンザが山口県の一養鶏場において発生した旨、次のとおり、その概要を公表しました。

『 国内における高病原性鳥インフルエンザの発生について

家畜伝染病に指定されている高病原性鳥インフルエンザの発生があったので、その概要をお知らせします。なお、国内では1925年の発生以来、79年ぶりの発生となります。

1 発生の概要

所在地：山口県阿武郡阿東町
 発生農場：採卵鶏農場（飼養羽数：34,640羽）

2 発生の経過

平成16年1月11日、管轄家畜保健衛生所から山口県庁経由で農林水産省に鳥インフルエンザの発生を疑う旨の連絡があり、独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構動物衛生研究所において死亡鶏等の病性鑑定を行ったところ、H5亜型のA型インフルエンザウイルスの感染が確認されたため、当該鶏

は高病原性鳥インフルエンザの患畜と確定された。(注：翌13日、検出された高病原性鳥インフルエンザウイルスは血清亜型がH5N1であることが確認された。)

3 防疫対応の状況

- (1) 初動防疫措置として、発生農場について既に部外者の農場への立入制限、卵の出荷自粛、鶏舎の消毒等を実施している。
- (2) 今後、公衆衛生部局とも連携しつつ、家畜伝染病予防法及び高病原性鳥インフルエンザ防疫マニュアルに沿って、発生農場の飼養鶏全羽の殺処分、消毒、周辺農場における移動の制限、疫学調査の実施等、必要な防疫措置をとることとしている。

移動の制限：鶏等の家きん、病原体を拡げるおそれのある物品等を対象とし、当面、発生農場を中心とした半径30km以内の区域で実施。

4 その他

- (1) 生きた鳥との接触等により、人に感染した例が知られているものの、食品(鶏卵、鶏肉)を食べることによりインフルエンザウイルスが人に感染することは世界的にも報告されていない。なお、3の移動の制限により、制限地域からの鶏・卵の出荷は禁止される。
- (2) 厚生労働省においては、食品を摂取することによる人へのインフルエンザ感染はこれまで報告されていないが、山口県と協議して、念のため、当該施設から出荷された鶏卵について自主回収を行うよう事業者を指導している。

また、諸外国では生きた鳥との接触により人に感染した事例が報告されていることから、山口県を通じて養鶏従事者等関係者に対し、健康状態の確認、感染防御の徹底を指導している。

【報道機関へのお願い】

- 1 発生現場での取材は、本病のまん延を引き起こすおそれもあることから、厳に慎むようお願いします。
- 2 今後とも、本病に関する情報提供に努めていくので、生産者等の関係者が根拠のない噂などにより混乱することがないように、ご協力をお願いします。

一方、厚生労働省は1月12日、上記の農林水産省プレスリリースを紹介した上で、ヒトへの感染防止及び食品安全確保の観点から次の措置を講じたこと及び高病原性鳥インフルエンザの特性等を公表しました。

食品を摂取することによるヒトへのインフルエンザ感染はこれまで報告されていないが、山口県と協議して、念のため、当該施設から出荷された鶏卵について自主回収を行うよう事業者を指導している。また、諸外国では生きた鶏との接触によりヒトに感染した事例が報告されていることから、山口県を通じて養鶏従事者等関係者に対し、健康状態の確認、感染防御の徹底を指導している。

【注】当該採卵鶏農場からの食肉用としての鶏の出荷実績はない。

高病原性鳥インフルエンザとは

- 1 本病の特性
 - (1) 鳥インフルエンザのうち、死亡率が高いか、ウイルスが変化し

て死亡率が高くなる可能性のある特定のウイルスのものをいう。

鶏、あひる、七面鳥、うずら等が感染し、神経症状（首曲がり、元気消失等）、呼吸器症状、消化器症状（下痢、食欲減退等）等を呈する。

鳥から鳥へ直接感染するだけでなく、水、排せつ物等を介しても感染する。

- (2) 生きた鳥との接触等により、人に感染した例が知られているも

の、食品（鶏卵、鶏肉）を食べることによりインフルエンザウイルスが人に感染することは世界的にも報告されていない。

2 発生状況

(1) これまで、香港、中国、米国、ドイツ、韓国等世界各地で発生している。日本では、1925年以來発生はない。

(2) 1997～98年に、香港で人の感染が報告されたことから大きく注目。（伊藤 蓮太郎）

3 . 平成16年度政府予算案決まる

平成16年度政府予算案(82兆1,109億円、伸び率0.4%)が12月24日閣議決定されました。厚労省(20兆1,910億円、伸び率4.2%)及び農水省予算案(兆億円、伸び率%)のうち、食品安全に関する主な事項は次のとおりです。

厚生労働省

- 1 「**新食品衛生法に基づく基準の策定等の推進**」を図るため、新食品衛生法施行後3年以内のポジティブリスト制導入に向け、引き続き、残留基準が設定されていない農薬及び動物用医薬品等の基準設定に必要な分析法開発等を行うために要する経費、既存添加物の毒性試験等安全性確認及びコーデックスで安全性が確認されかつ広く使用されている添加物の指定のための安全性確認を行うために要する経費、長期にわたる摂取による健康への影響が懸念される食品中の汚染物質のうち水銀等の重金属について安全性の検証、基準の策定等を行うために要する経費(新規)とし

て計1,794百万円。

- 2 「**消費者等への情報提供の充実**」を図るため、食品安全に関するシンポジウムの開催、消費者等との懇談会の開催、リスクコミュニケーション手法の開発のための調査検討、及び「健康食品に係る制度のあり方に関する検討会」の結果を踏まえた取組の普及を行うために要する経費、消費者の視点に立った食品表示制度の推進を行うために要する経費として計29百万円。
- 3 「**輸入食品等の安全対策の強化**」を図るため、検疫所が行うモニタリング検査の充実、輸入食品監視支援システム(FAINS)の機能改善など、輸入食品監視体制等の強化、及び輸出国における食品安全確保の推進を行うために要する経費、いわゆる健康食品等に対する監視体制の充実強化、及び特定保健用食品の関与成分等の実態調査を行うために要する経費、BSE全頭検査など食肉の安全確保対策を推進するために要する経費として計3,306

百万円。

4 「**検疫体制の強化**」を図るため、検査機器等の整備、検疫検査場の改修等を行うために要する経費として計 429 百万円。

5 「**食品の安全に関する研究の推進**」を図るため、最新の情報通信技術を応用し、食品監視ネットワークと安全性情報の機動的な連携・活用を中核とした安全管理システムの高度化に関する研究など、食品の安全性確保に関する研究を行うために要する経費として計 1,527 百万円。

農林水産省

1 「**食品表示、JAS 規格の適正化の推進**」を図るため、食品表示の監視指導・普及啓発、DNA 解析技術を活用した食品表示の科学的検証、及び JAS 法・食品衛生法の一元的相談窓口の拡充を行うために要する経費、有機 JAS 規格の普及推進、生産情報公表 JAS 規格の普及推進等を行うために要する経費として計 604 百万円。

2 「**信頼性の高いトレーサビリティシステムの開発・実用化の推進**」を図るため、牛肉トレーサビリティシステムの確立、付加価値情報を提供するシステムの構築等を行うために要する経費、牛肉以外の品目（生鮮食品、加工食品等）について、生産・流通等の実態に対応したモデル的トレーサビリティシステムを開発するとともに、情報関連機器の整備等により各業界における自主的なシステム導入を促進するために要する経費として計 4,946 百万円。

3 「**消費者等とのリスクコミュニケーション等の取組みの推進**」を図るため、懇談会・意見交換会の開催、

ホームページの開設、冊子の作成などにより情報提供を行うとともに、重点事項についてアンケート調査等により関係者の懸念や意見を把握するために要する経費、パブリックコメントの募集、NPO・市民サークル・試験研究機関等との共同ワークショップ開催、消費者からの通報に対応した確認検査、事業者・消費者への食品事故情報の提供等を行うために要する経費として計 362 百万円。

4 「**「食育」の推進**」を図るため、国民生活の基礎である「食」を健全なものとし、人間力を養うための重要な核として、家庭、教育現場、地域等における「食育」を総合的に推進するために要する経費として計 8,843 百万円。

5 「**農産物の安全性確保の強化**」を図るため、農薬、肥料、飼料、動物用医薬品の安全性確保策の強化、農産物等に含まれる有害物質（カドミウム、ダイオキシン、カビ毒、アクリルアミド等）対策の強化、より安心な病虫害防除手法の確立、輸入農産物の輸出国におけるリスク管理対策の状況調査、食品の安全性及び機能性に関する総合研究等を行うために要する経費として計 2,728 百万円。

6 「**家畜防疫体制の強化**」を図るため、生産者の飼育衛生管理の向上、人畜共通感染症を含む家畜伝染性疾病の危機管理体制の整備、死亡牛全頭の BSE 検査等を行うために要する経費として計 2,867 百万円。

7 「**消費者の求める水産物の生産・供給**」を図るため、衛生面に配慮した漁港等の生産・供給基盤の整備（地域水産総合衛生管理対策推進

事業) 水産加工の体質強化(水産物安全・安心推進強化事業等)、水産物の流通の効率化と漁業協同組合の体質強化(生産流通機構再編支援に係る基盤整備事業等)、魚類防

疫体制の強化(養殖衛生管理技術者の育成等)を行うために要する経費として計51,932百万円。

(伊藤 蓮太郎)

【消費者情報】

1. 「食の安心・安全に関する県民アンケート調査」結果 (山口県消費生活情報誌「暮らし」 172(2003年1月号)から)

1. 調査の目的

BSE問題や偽装表示問題、残留農薬問題等食の安心・安全を脅かす様々な問題が全国的に多発していることから、山口県では食の安心・安全確保を県政の緊急課題として位置づけ、生産から消費に至る総合的な施策に取り組んでいるところです。

施策を推進するに当たり、その方向性を明確にするための基本方針を今年度中に策定することとしており、この策定に先立ち、県民の食の安心・安全に関する意識を把握するため、アンケート調査を実施しました。

2. 調査の概要

調査期間 平成15年5月1日～5月31日

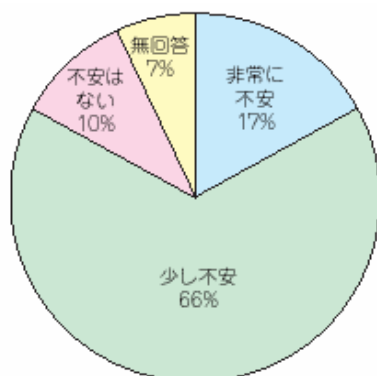
調査対象 山口県在住者 12,290人

調査方法 自治会を通じて配布

調査状況 回収数 8,067人 回収率 65.6%

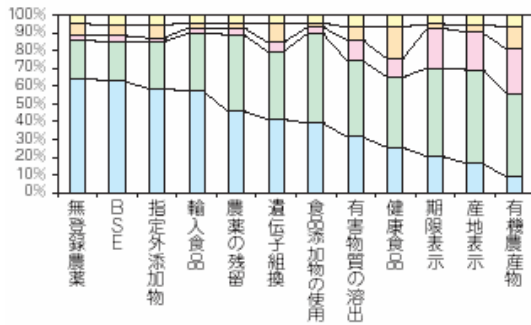
3. 調査結果の概要

日常生活で食品に不安を持っているか



83%の人が日常生活の中で食品に何らかの不安を持っていると回答しています。

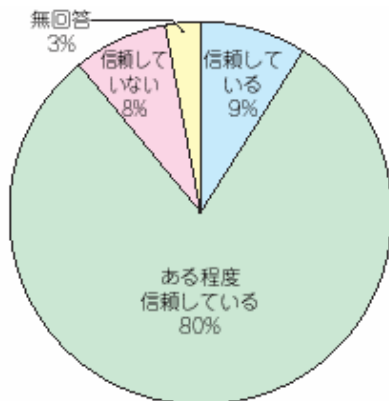
どのような項目に不安を持っているか



下から順に「非常に不安」、「少し不安」、「不安はない」、「わからない」、「無回答」

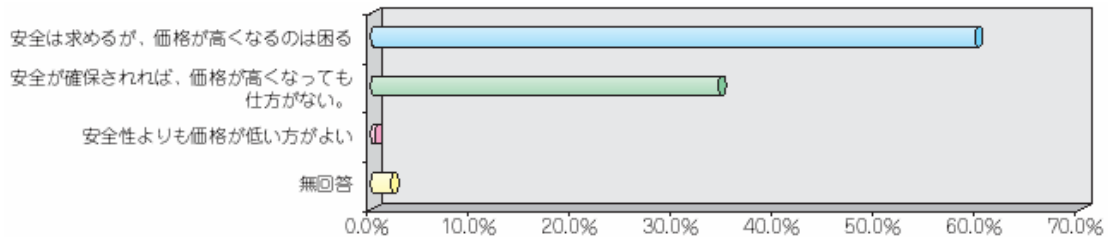
無登録農薬、BSE、指定外添加物、輸入食品について、半数以上の方が「非常に不安である」と回答しています。

食品に記載されている表示内容を信頼しているか



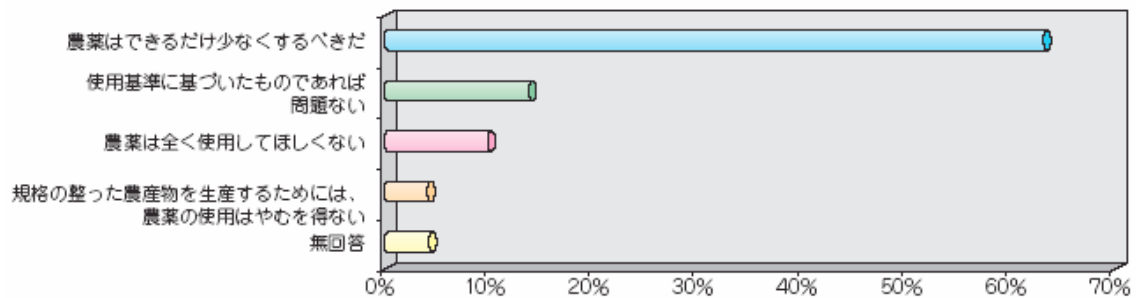
「ある程度信頼している」と回答した人が80%となっていますが、「信頼している」と回答した人はわずか9%であり、食品表示が完全には信頼されていないことがうかがえます。

「安全はただではない」といわれているが、どのように考えるか



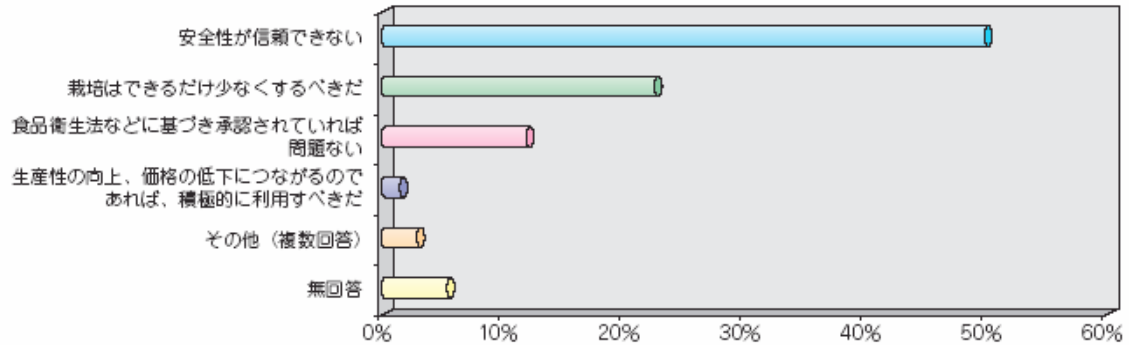
「安全は求めるが、価格が高くなるのは困る」と回答した人が61%となっていますが、一方で「安全性が確保されれば、価格が高くなっても仕方がない」と回答した人も35%ありました。

農薬の使用についてどのように考えているか



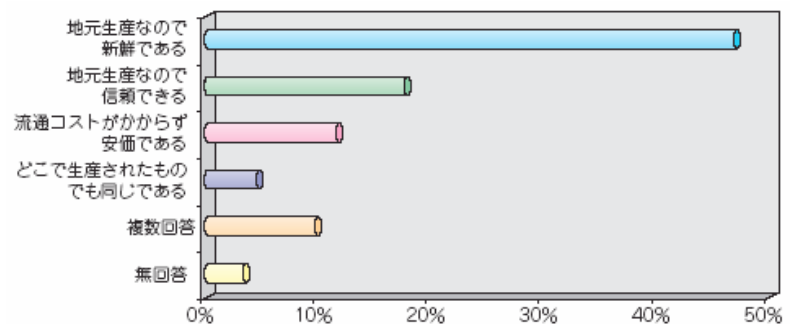
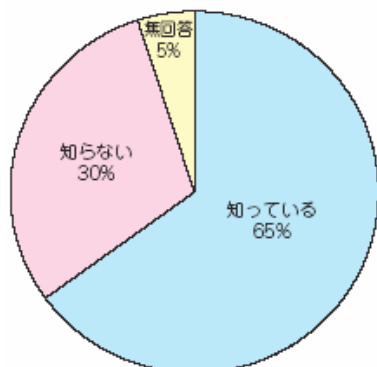
「農薬はできるだけ少なくすべきだ」と回答した人が64%と最も多くなっていますが、「使用基準に基づいたものであれば問題ない」「規格の整った農産物の生産のためには、農薬の使用はやむを得ない」と回答した人も合わせて約22%います。

めにはやむを得ない」と回答した人を合わせると 20%あり、農産物の生産上、農薬の必要性については一定の理解が得られていると考えます。
 遺伝子組換え農産物についてどのように考えているか



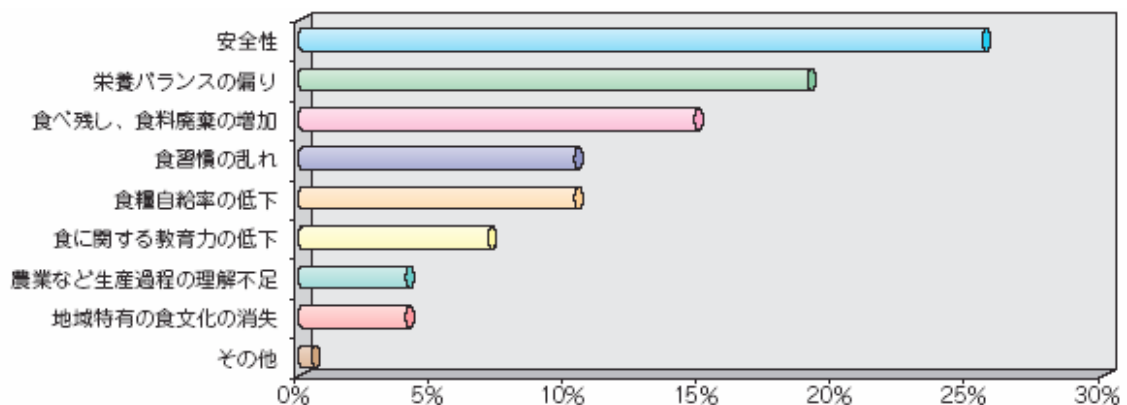
「安全性が信頼できない」「栽培はできるだけ少なくすべきだ」と回答した人は合わせて 75.2%と大半を占めており、遺伝子組換え農産物への不安感が大きいものであることが分かります。

ちさん ちしょう
 「地産・地消」についての認識は？



「地産・地消」については「知っている」が 65%であり、県民への周知が図られていると考えられます。イメージとしては、「地元生産なので新鮮である」が最も多く、ついで「信頼できる」「安価である」の順となっています。

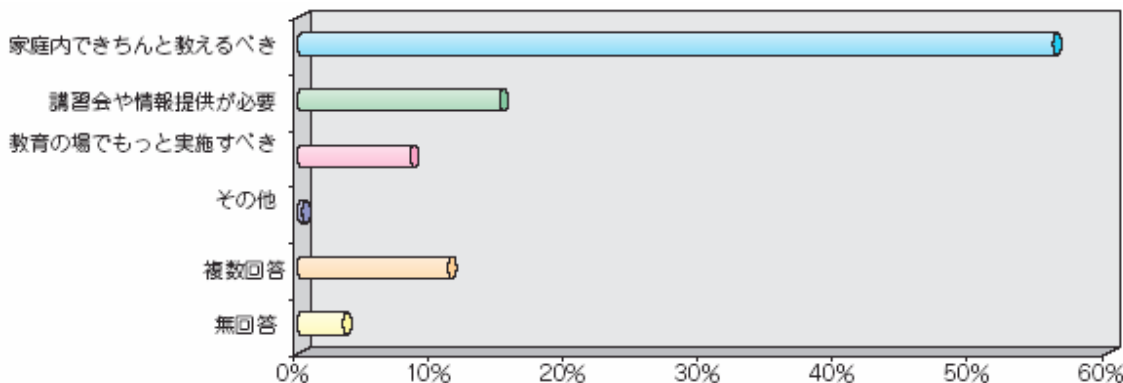
「食」の問題は何が原因だと思うか



「安全性」が 26%を占めたほか、「栄養バランスの偏り」(19%)、「食べ残し・食料

廃棄の増加」(15%)、「食習慣の乱れ」(10%)などの食の教育に関するものが高い割合となっています。

「食の教育」についてどのように考えているか



「家庭内できちんと教えるべき」と回答した人が57%となっています。

4. 調査結果の活用

調査の集計結果は、今年度中に策定予定の「やまぐち県食の安心・安全確保のための基本方針」(仮称)に反映させるほか、今後の食の安心・安全確保対策に活用することとしています。

また、食の安心総合情報ホームページにもアンケート結果を掲載しています。
(URL : <http://www.pref.yamaguchi.jp/gyosei/seikatsu/syoku/>)

2. 見直そう「食」の安全・安心

(兵庫県消費生活情報誌「Aらいふ」 67(2003年12月号)から)

丹波消費者団体連絡協議会のアンケート結果から

食の安全に対する不安が広まっています。消費者、事業者、行政、みんなで考えてみましょう。

ここ2～3年の間に、食品の安全を脅かす事件が相次いで発生し、「食」にかかわる事業者、生産者への信頼が揺らいでいます。そこで、丹波消費者団体連絡協議会では、消費者と事業者、行政がお互いに信頼しあえる関係を築くための一助とするために、消費者に対するアンケートを実施しました。

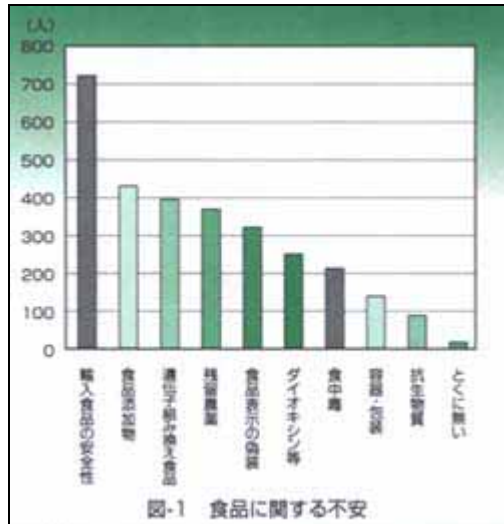
実施時期は平成15年8月～9月、丹波地域の県民1,072人から回答がありました。

最も多かった輸入食品への不安

回答者(以下、複数回答)の大部分が食品の安全性に不安を抱いており、特に、輸入食品への不信感が強く67.6%の人が不安を感じていました。次いで多かったのは食品添加物40.7%、遺伝子組み換え食品36.8%などの順でした。〔図-1参照〕

輸入食品への不安内容は、残留農薬66.4%、流通経路が不明34.7%、遺伝子組み換えが不明28.7%などで、化学物質の身体への影響や子孫への影響を

心配している人が多く、不祥事件が続いたことも不安要因の一つとなっていました。

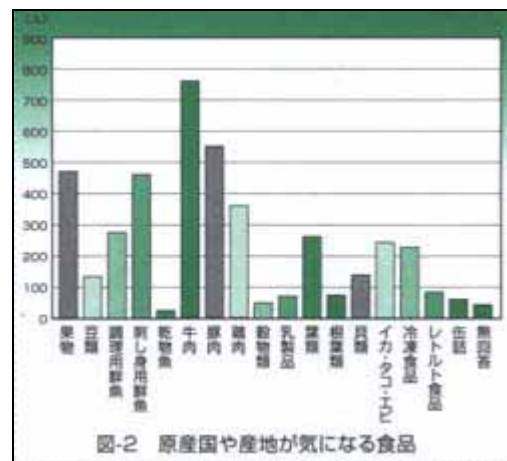


産地が気になる食品のトップは牛肉

食品の表示については、期限表示や原産国表示、食品添加物などをよく見て選んでいるようですが、その信頼度については、信頼できない11.8%、どちらともいえない78.4%と、表示に対しても不信感があるようです。

原産国や産地が気になる食品としては、牛肉、豚肉、鶏肉などの肉類が最も多く、刺し身用鮮魚や果物がこれに続きました。〔図-2参照〕

国内産に対する人気は根強いものがあります。その理由としては、安全性が高く、品質も良いと感じている人が多いようです。生産地に住む県民の意識といえるでしょう。



事業者はモラルの向上を

食品に関する一連の問題が起きた原因については、事業者の利益を優先する姿勢 62.7%、会社ぐるみでの隠蔽(いんぺい)体質 58.6%、法律軽視 52.8%など、事業者のモラルの低下を指摘する人がそれぞれ 62.7%~52.8%と非常に多い結果でした。

一方、行政の監督不足 30.3%、消費者の無関心 18.2%にも原因があると考えている人も少なくありませんでした。

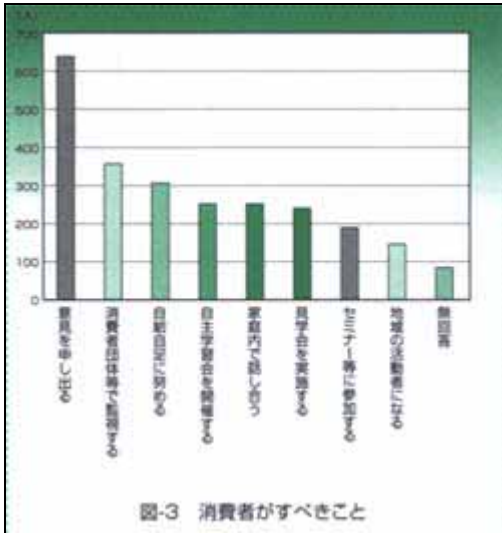
問題解決に向けての要望・提案

事業者への要望は、 品質管理を強化する 54.0% 消費者の意見をくみ取るシステムをつくる 45.7% 消費者へ情報提供する 42.1%などでした。なお、従業員からの告発を要望する人も 18.8%ありました。

行政への要望は、 指導や立ち入り検査を強化してほしいが 67.3%と最も多く 消費者の意見が事業者に届くようにしてほしい 43.4% 安全・安心に関する情報を提供してほしい 42.4%などの意見も多数ありました。

消費者が行うこととしては、 疑問や不信、意見を事業者や行政に申し出るが突出して多く 58.6%、次いで 消費

者団体やNPOで監視する 32.8%
家庭菜園などで自給自足に努める
28.5%などが続いています。〔図-3参
照〕



トレーサビリティ導入「8割」が賛成

トレーサビリティとは、食品の安全性を確保するために、肉や野菜の一部について生産者や産地、品種など、生産地から商品になるまでの流通履歴を記録し、後でそれが確認できる仕組みで、食品のトレーサビリティについて国が導入を検討しています。

この仕組みについて知っている人は14.8%に過ぎませんでしたが、導入については、商品価格に跳ね返らないなら賛成するが59.1%と多数を占め、価格が上がっても導入してほしい21.4%を加えると80.5%の人が賛成という結果でした。

安全を測る情報源として、トレーサビリティの導入に対して期待していることがうかがえます。

消費者も積極的な「食」へのかかわりを

「食」は、私たちの生命と健康の源です。店頭にはさまざまな食品が並び、豊かな食生活を楽しませてくれています。しかし、その食材の60%を海外に依存するという状況のなかで、輸入食品への不安と事業者への不信が浮き彫りになりました。誰がどのように作り、加工したか分からないことへの不安にほかなりません。

私たち消費者は「食」に関心を持ち、生産者の顔が見える関係を築くとともに、家庭やグループで日頃から「食」について話し合うことが大切です。疑問を感じたら事業者や行政に申し出たり、生産者や事業者との交流を積極的に行うことが求められているといえます。



事業者に積極的に提案していこう

| 食品への疑問や相談は下記の相談室へ | |
|-------------------|--------------|
| 神戸生活創造センター | 078-360-0080 |
| 東播磨生活科学センター | 0794-25-0058 |
| 姫路生活科学センター | 0792-96-3866 |
| 西播磨生活科学センター | 0791-75-0930 |
| 但馬生活科学センター | 0796-23-2611 |
| 淡路生活科学センター | 0799-85-0788 |
| 丹波の森公苑 | 0795-72-3200 |

(丹波の森公苑)

【企業情報】

中小企業におけるお客様相談室

- これからつくる時の手順・目標・準備など - (2)

社団法人 消費者関連専門家会議 (A C A P)

専務理事 小田 稔

～食科協NL第11号の続き～

4. お客様相談室の役割

企業が存続するためには、年々激化の一途にあると言える市場競争における数多くの商品・サービスの中から、自社のものを選んでもらう必要がある。経営戦略の一つとして、消費者のニーズやウオンツに合った商品・サービスを適正な価格と方法で提供し、自社の存在とその信頼性を消費者に認識してもらうことが不可欠である。これらは、自社ブランドの育成・維持・強化に通じ、自社に対する消費者のロイヤリティの確立につながる。

このような企業経営におけるお客様相談室の役割を一言でいえば、「消費者と企業のコミュニケーションの橋渡し役として、消費者信頼の構築・維持・増大を図ること」である。

消費者との信頼関係づくり

- ・消費者からの相談・問い合わせ及び苦情への対応は、消費者と企業が1対1でコミュニケーションできる大事な機会である。しかし、社会の多くのシステムが経済最優先の価値観により編成され、大量生産・大量販売の時代になって、末端の消費者と企業との距離はたいへんに遠くなってしまった。マニュアルが横行する世の中で、企業の消費

者への非人間的な対応が指摘され、2次苦情、3次苦情に発展するケースも見られるのが現実である。

- ・また、消費者からの相談・問い合わせ及び苦情への対応は、消費者との直接対話できる機会を利用して、正しい情報をいかに早く、しかも具体的に分かりやすく伝えるかという意味で、消費者教育・啓発の重要な場でもある。製品の正しい使い方、サービスの内容、注意点など個々の消費者に合わせた細かい説明をすることが可能であり、さらには、製品上の表示や取扱説明書の内容を補うことも可能である。このような、お客様相談室における日々の地道な活動が、自社の考え方や経営活動についての消費者の理解を求め、支持を得る重要な場となっているのである。
- ・さて、消費者とのより良いコミュニケーションを成立させるための橋渡し役として、お客様相談室に期待される重要な役割がある。それは、「翻訳者及びファシリテーター」としての役割である。消費者と1対1でコミュニケーションするとき、企業の論理や企業の言語そのまま、一方的且つ事務的な対応をして

いたのでは消費者には受け入れられない。大事なことは、消費者の考えや気持ちの所在と知識や情報のレベルにできるだけ近づき、翻訳して伝えることである。

- ・さらには、消費者対応部門というのは、相談や苦情への対応だけではなく、時代の流れとともに起こってくる様々な消費者問題に対して、企業を代表して消費者と交流し、対話していく役割を担っている。すなわち、社外に向かっては企業の代表であり、そして、そのような対話や交流を通して得た情報を社内にフィードバックし、経営活動に反映すべく社内に働きかけていくということでは、社内に向かっては消費者の代表である。正しく「消費者と企業の橋渡し役」であり、こうした役割を社内に正しく認識させ協力・支援を受けることが重要である。
トップマネジメントを支える情報スタッフ
- ・消費者の相談・問い合わせ及び苦情など消費者対応部門として受ける消費者からの貴重なメッセージ/情報は、整理・分析した上で社内にフィードバックし、商品・サービスや表示の改良、

新規開発につなげたり、PL事故などリスクの未然防止に活用することは当然のことである。

- ・一方、購買、生産、販売、労務、財務といった従来からある伝統的な組織では、このような企業の先行きに大きく影響を与えるであろう企業環境の変化についての情報は、なかなか入りにくいと言われている。消費者から直に受ける相談・苦情や指摘の中から、時代の流れを感じ取り、予知すること、それを情報として選択・整理して自社のトップマネジメントへ提供したり、関連する部門へ種々働きかけを行っていくこと、それこそが消費者対応部門の大きな役割の一つである。そういう意味で、近年ではお客様相談室の役割も、従来の「消費者の相談・問い合わせ及び苦情を処理する現場」から、「トップマネジメントを支える情報スタッフ」へと大きく変わりつつあるのである。

(社)消費者関連専門家会議(ACAP・エイキャップ)が、平成12年制定した「宣言・21世紀における消費者対応部門のあり方」を参考に紹介したい。

宣言

21世紀における 消費者対応部門のあり方

企業を取り巻く環境は、今、大きく変化しています。

この激動の時代にあって、

消費者の声に耳を傾けずして企業の生き残る道はありません。

企業の消費者対応部門は消費者の訴えに適切に対応すると同時に、

その声を経営に反映させる必要があります。

消費者対応部門の積極的かつ迅速・公平な活動こそ、

企業に繁栄をもたらし、

消費者の信頼を構築し

より良き社会の建設に寄与することにほかなりません。

そのため、私たち消費者対応部門は、

以下の通り宣言し、その実現に努めます。

第1条 私たち消費者対応部門は、消費者からの相談・苦情に迅速かつ公正に対応し、消費者満足を高めるために努力します。

第2条 私たち消費者対応部門は、消費者の声を企業内に的確に伝達し、製品やサービスの改善に活かします。

第3条 私たち消費者対応部門は、社会の動きを敏感に察知し、トップや社内関係部門に情報を提供します。

第4条 私たち消費者対応部門は、消費者対応は企業存立の根幹と認識し、経営戦略の一翼を担うべく研鑽に努めます。

第5条 私たち消費者対応部門は、企業が社会の期待や信頼に応えるべく行動するよう、働きかけていきます。

【学術・海外行政情報】

1. 缶詰食品中の錫：存在量と影響の精査・見解

Blunden S, Wallace T

(ITRI Ltd, 第3ユニット, ハートフォードシャイヤー, AL2 2DD, 英国)
Food and Chemical Toxicology, 41(12): 1651-62, 2003

錫メッキは両側を通常純度の錫でコーティングした薄い鋼板若しくは鋼片であって、数百年にわたり食品用硬包材として使用されて来た。欧州では年間約 250 億の食用缶が生産され食品が詰められているが、その内 20%は内面が錫メッキのみ(被膜を施していない (unlacquered))の錫コート鋼製品である。世界の食品包材錫缶の総計は約 800 億缶にのぼる。錫メッキは飲料缶の製造にも良く用いられる。欧州は年間 150 億以上の錫メッキ飲料缶を製造し詰めているが、それらはすべて内面が被膜されている。

食品、飲料の包材に錫メッキを用いた場合、特に内面が被膜されていないと食品中に錫が僅かに溶け出す。錫の「暫定耐容週間摂取量」は 14 mg/kg 体重で、食品中の錫含量の推奨値は通常は固形食品について 250mg/kg 食品(英国では 250mg/kg)、飲料について 150mg/kg である。しかし、かような濃度の錫がヒトの健康にリスクをもたらすのかどうかについては疑問が残っている。本報告では錫の溶出に影響を与える因子、缶詰食品中濃度の測定・調査報告、及び、食品中の高濃度の錫の摂取に関連する急性(短期)毒性研究調査報告を検討した。慢性毒性研究にも触れるが、本報告は単回高用量摂取後の影響の検討が主であるので精査はしていない。

報告データによれば 200ppm 若しくはそれ以下の濃度の錫を含む食品・飲料の摂取が、不明であるが多分少数のヒトに胃腸系の障害をもたらしたことを示唆する少々の証拠があるようである。しかし、この主張を肯定する証拠は極めて限られ、不完全な若しくは不確かな報告に由来するものである。臨床研究は暴露濃度の影響に関してより大きな信頼性を与えるが、かような研究は殆どなされていない。700mg/kg 若しくはそれ以上濃度で投与した小規模の臨床試験で胃腸系の障害が観察されたが、暴露濃度がもっと高い 2 つの臨床研究では影響は認められていない。これら総合すると公表文献では 2 価無機錫イオンへの暴露がヒトに急性毒性をもたらすとは言えない。内面を錫メッキしたままの食用缶の約 4%は 150mg/kg を超える錫を含んでおり、英国だけでも 250 万缶以上が毎年消費されているが、過去 25 年間、100 -200 mg/kg の錫溶出に基因する急性健康障害の報告はない。以上の様に 200ppm までの錫を含む食品の摂取と急性の胃腸系障害を関連づける証拠は少ない。しかし、現行の法規上限値が一般成人に対する適切な安全上限であることを確かめるには今後更に臨床研究が必要なことは明らかである。

(石井 健二)

2. メリーランドりんご果汁及び果汁の製造環境から回収された大腸菌の分離と特性

Senkel IA Jr、Jolbitado B、Zhang Y、White DG、Ayers S、Meng J.
(メリーランド州保健・精神衛生部食品管理課)
J Food Prot. 66(12)、2237-44、Dec. 2003

汚染されたりんご果汁が数例の E.coli O157:H7 感染症の発生に関係していた。E.coli のりんご果汁への侵入源及び経路を調査するため、生鮮りんご、りんごしぼりかす及びサイダーのサンプル、並びに製造設備及び工場床の拭き取りサンプルの一般細菌数、大腸菌群、糞便系大腸菌群及び大腸菌の検査を行った。E.coli は、瓶詰生鮮果汁42検体中14検体(33%)、9工場中6工場(67%)の製造設備、及び9工場中7工場(78%)のりんご、しぼりかす又は果汁から分離された。E.coli の75菌株は、さらに、病原性因子と関係があるシガ毒素産生大腸菌(STEC)関連病原性因子、抗生物質感受性、及びDNAパターン(PFGE)の検査を行った。すべての菌株はE.coli O157:H7でもSTECでもないと同定された。血清型別とPFGEは64種類の異なる型から成ることを示し、回収されたE.coliが多数の個別の汚染源に由来することを示唆していた。しかしながら、原料のりんごサンプルから分離

されたE.coliが最終製品の果汁サンプルから検出されたE.coliと密接に関連していた例が1例あった。E.coli分離株は医学・獣医学上重要な抗生物質17種類の感受性検査をさらに行った。75菌株中の14菌株(19%)が検査された抗生物質のうち少なくとも1物質に対し耐性があり、9菌株(12%)がそれらの抗生物質のうち少なくとも2物質に対し耐性があった。回収された耐性菌株のうち、64%はテトラサイクリンに対し耐性があり、57%はストレプトマイシンに耐性であった。全体として、原料のりんごサンプルによるE.coli汚染の程度は、圧搾工程を経たしぼりかす及び果汁のサンプル、並びに瓶詰タンク中の果汁におけるそれらの結果と有意に異なるものではなかった。従って、原料のりんごは果汁の製造過程におけるE.coli汚染の潜在的な誘因として見落とすことはできない。

(伊藤 蓮太郎)

会員のひろば

外食産業の衛生管理に思うこと

(株)西洋フードシステムズ
食品衛生管理室長 山之内 淳

いまや、安全安心で健康維持できる食品の提供をしようという考え方は常識となりましたが、更に食品の安全安心確保を充実させる立場から、リスクアセスメントに基づいて適切な基準や規則を行政施策として定め、この施策を実施し食品業界を含め社会に定着させようという動きにあります。

このような状況の中で、外食産業も国外国内の企業と合併や離散をくり返し、多店舗多業種化し、規模も大小を問わず拡大に努め、競争の中で生き残ることで必死です。一方労務管理もきびしく、各店舗の従業員のうち正社員は少数です。殆どの従業員はパートの人達で構成され店舗をささえているのが現状です。

外食産業の各社はそれなりの自主衛生管理システムを持ちこれを実施していますがこのような会社からも食中毒事件が発生しているのも事実です。

極端な時間単位制勤務による社員の増加により、そのような労務体制に合った食品衛生教育や啓蒙の徹底した実施がむずかしいため、食品衛生管理の確実な実行が欠落していることも食中毒事件につながるのかもしれない。食品衛生のマニュアルを持ち、自主衛生管理のためのチェック表を

持ち、試験検査体制も出来ていても食中毒が起きている現状を見るにつけ、外食産業の従業員の勤務体制と教育のあり方に工夫が必要です。ところで各場の衛生管理では全く気の許せない、重大な注意を払わなければならないことがあります。感染症胃腸炎の大流行です。毎年秋口から冬期にかけて嘔吐、下痢、発熱等食中毒症状に類似した感染症が病院、学校、幼稚園等で起り、衛生担当者を悩ませています。原因と考えられるウイルスは、人から人への感染と、食材そのものからの感染経路もあえるので、食品を介して感染した場合は食中毒と判断されることとなります。しかし、この判断は、感染症や感染経路の確認、検食の確認、疫学調査結果その他基本的食中毒調査事項を確認した上でないと、食中毒と消化器系感染症との区別を誤る危険があります。患者の症状が食中毒と消化器系感染症とが類似しているだけに関係者の入念な調査や検査が必要であり速断は危険です。事後に、再発防止や日常の衛生管理に役立つ説明ができる感染源、感染経路等の疫学調査結果、病原微生物検査結果等を明らかにした調査結果であることが望まれます。

編集後記

会員各位の2004年の仕事始めは如何だったでしょうか。年初にあたり、食科協役員の抱負、所感、随想等を紹介させていただきました。それこそアツという間に2年が経過してしまい、光陰矢のごとしを痛感しています。3年目の今年は、もう少し積極的に活発な活動を心がけて行きます。

年末から年始に掛けて発生した米国でのBSE、鳥インフルエンザの問題は、食品の安全安心確保の問題に加えて、牛肉や鶏肉の需給が問題となっており、改めて食品の安全安心の確保が如何に重要であるかを再認識しました。また、それと同時に、HACCPの危害分析の際に議論となる、その危害を許容される範囲にまで低減させ得る安全管理措置（加熱殺菌、連続低温管理等）とは何かについて検討する必要があります。そのためには、専門家によるリスク評価の結果に基づき、多く利害関係者とリスクコミュニケーションを繰り返し、そして、行政庁及び食品事業者によるリスク管理を行うことではないでしょうか。

本号の発送が遅れてしまい申し訳ありません。原因は、1月28日に開催した食科協ワークショップ「食品の安全安心に期待されるリスクコミュニケーションとは」の準備のためです。ご容赦ください。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁止します。