



目 次

【巻頭言】	頁
食の安全・安心と消費者の役割	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
石井常任理事がコーデックスの部会に出席	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 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)の概要	4
2. 東京都食品安全条例が施行される	10
<hr/>	
【消費者情報】	
公益通報者保護法案の修正を求める要請書(全国消費者団体連絡会ホームページから)	12
<hr/>	
【企業情報】	
ニチレイグループトータルでの品質管理体制 (ニチレイホームページ「フードビジネス・品質管理体制」等から)	14
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. Wistar ラットにおけるオクラトキシンA経口投与後の免疫毒性	19
2. サルモネラ食中毒の経験者及び非経験者間におけるリスク認識の違い	20
<hr/>	
【会員のひろば】	
雑感	20
<hr/>	
【何でもQAコーナー】	
食品安全基本法と食品衛生法との規制の違いは何か	21
<hr/>	
【お知らせ】	
「第9回食の安全を考えるつどい」ご案内	23

平成 16 年 4 月 28 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】**食の安全・安心と消費者の役割**

岩手大学農学部

しながわ くにはひろ
教授 品川 邦汎

米国からの牛肉輸入解禁(BSE 発生と検査の対応)問題、国産と輸入肉の偽装問題、さらに高病原性鳥インフルエンザ発生と鶏肉・卵等の安全性、および中国での SARS 患者の再出現と食品(肉)媒介によるヒトへの感染等々の問題が次々と発生し、今日なお、感染症に対する心配と、これらの食品媒介感染による不安が増大しています。これらの状況に対し、食の安全・安心の確保については、国は食品安全委員会を設置し、各地方自治体では独自に食の安全・安心委員会や推進チームなどを組織し、消費者への食に関する情報の提供、および消費者からの意見等の聴取と食品行政への反映に取り組んでいるのが現状です。

これらの取り組みの考え方(基本方針)として、「食品流通の広域化、複雑化に伴う食生活の多様化の中で、消費者が健康で、健全な食生活を推進するため、食品および食品原料(農畜水産物)の安全と安心を確保し、その施策を展開すること。」であると思われます。

この基本方針の中で重要なことは、誰が、どの視点に立って、何を行うかということを示すことであり、その主なものとしては次の視点が挙げられます。

消費者の視点：消費者の立場に立ち、安全で安心な食の提供とその推進を行うことであり、さらにこれらに関する情報の提供と相互理解を図ることです。

協働の視点：食品原料の生育・生産から製造・加工、流通・販売および消費に至る、すべての過程に係わる人(事業者)がお互いに協力し合い、各々が主体的に行動し、食の安全・安心を推進することです。

環境に関する視点：地球温暖化の防止をはじめとした地球環境の保全に配慮した生産活動の推進を行うことも大切です。

これらの視点に立ち食の安全・安心を確保するためには、食品原料を生産する者の責務、食品の製造・加工、流通・販売などを行う者(事業者)の責務、および食品のリスク管理を行う国・自治体の行政責務、さらに消費者の役割があります。

生産者の責務：生産者は安全で良質な食物(原料)を生育・生産し、生産物を出荷する必要があります。このためには生産履歴情報等を記録し、その情報を事業者および消費者に対して、積極的に提供(情報開示)することが重要です。生産に当たっては環境に優しく、環境保全に努めることも大切です。

事業者の責務：事業者は製造・加工から販売、流通まで食品の衛生管理に努め、さらに食品表示などにより正確な情報提供、および相互理解を行うことが必要です。

行政の責務：各自治体は国と連携、および役割を分担して、食の安全・安心確保のための施策を推進することが大切です。

消費者の役割：消費者は生産者、事業者との交流などを通じて理解を深めると同時に、食の安全・安全に関する知識を積極的に修得し、消費行動や意見を表明するよう努める必要があります。また、消費者自身も食品の安全性確保、衛生管理について積極的に取り組み、食中毒予防を行うことも大切です。このことについては消費者の役割と言うよりは消費者の責務と言うべきでしょう。

さらに、食の安全・安心を推進するためには、生産者、事業者、行政および消費者がそれぞれ相互の情報伝達（リスクコミュニケーション）を図り、関連する情報を共有すると共に相互理解をすることが重要です。また一般に、消費者と生産者、事業者は区別して呼ばれていますが、基本的には全ての者が消費者であり、消費者は食の安全・安心について積極的に知識・情報を獲得し、その確保と推進に努められることが必要です。

【食科協の活動状況】

石井常任理事がコーデックスの部会に出席

食科協の石井健一常任理事が、3月22日から26日まで、オランダのロッテルダムで開催された、第36回コーデックス委員会食品添加物・汚染物質部会にテクニカルアドバイザーとして出席しました。この部会では、食品添加物の一般基準、JECFAにおいて評価を提案する優先順位リスト、カビ毒・汚染物質の最大基準値等約20の議題が熱心に議論されました。

ここでは、食品中カドミウムの国際基準値の検討結果の概要及び今後の予定を記載します。

1 背景

- (1) 国際的な食品規格設定の場であるコーデックス委員会(国際食品規格委員会)において、食品中のカドミウムの基準値が検討されている。
- (2) 我が国は、昨年12月に以下のコメントを提出。
 - ① 消費者の健康保護を図りつつ、合理的に到達可能な範囲でできるだけ低く設定するという国際的な基準設定の考え方を考慮して、我が国が実施した食品中のカドミウム含有実態調査結果と摂取量の推定結果(厚生労働科学特別研究「日本人のカドミウム暴露量推計に関する研究」の中間解析結果)などに基づいた修正案を提案。

- ② 科学的に適切な基準値の設定のためには、カドミウムの摂取量の推定（暴露評価）を行うことが必要であることから、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議においてカドミウムの摂取量評価が実施されるべきである。

2 検討結果

カドミウムの国際基準値については、部会での検討の結果、以下について本年6月開催予定のコーデックス委員会総会に諮ることが合意された。

- ① 基準値策定の対象をカドミウムの摂取寄与の大きい品目に限ること
- ② 小麦、野菜などについては原案通りの基準値案とすること（軟体動物を除く）
- ③ 精米の基準値案 0.2mg/kg を 0.4mg/kg に変更すること。

また、来年2月にFAO/WHO合同食品添加物専門家会議による摂取量評価を行うこととし、来年以降の部会における基準値案の検討に資することが決定された。なお、軟体動物については、その分類等について引き続き部会において検討されることとされた。（各品目の基準値原案は以下のとおり）

今回合意されたカドミウムの基準値原案

食品群	基準値案 (mg/kg)	ステップ ^{注)}	備考
精米	0.4	5	
小麦	0.2	5	
ばれいしょ	0.1	5	皮を剥いたもの
根菜、茎菜	0.1	5	セロリアック、ばれいしょを除く
葉菜	0.2	5	
その他の野菜 (鱗茎類、アブラナ科野菜、 ウリ科野菜、その他果菜)	0.05	5	食用キノコ、トマトを除く
軟体動物 (頭足類を含む)	1.0	3	

※ 第35回同部会まで検討されていた、果実、牛・鶏・豚及び羊の肉、馬肉、ハーブ、食用キノコ、セロリアック、大豆、落花生については、カドミウムの摂取の寄与が小さいことから、基準値検討の対象外とされた。

注) ステップ (コーデックス規格作成の手続き) について

コーデックス規格 (カドミウムの場合は最大基準値) の作成手続きは、以下に示す8つの段階から構成されている。

- ステップ1 総会が規格作成を決定
- ステップ2 事務局が規格原案の手配
- ステップ3 提案された規格原案について各国のコメントを要請
- ステップ4 部会が規格原案を検討
- ステップ5 規格原案について各国のコメントを要請。そのコメントに基づき、総会が規格原案の採択を検討
- ステップ6 規格案について各国のコメントを要請
- ステップ7 部会が規格案を検討
- ステップ8 規格案について各国のコメントを要請。そのコメントに基づき、総会が規格案を検討し、コーデックス規格として採択

3 今後の予定

今回のコーデックス委員会の部会の検討結果は、本年6月開催のコーデックス委員会総会 (スイス) でその取扱いが検討され、その後、来年の部会で基準値案を再度検討することとなっている。

(伊藤 蓮太郎)

【行政情報】**1. 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) の概要**

都道府県、指定都市及び中核市が食品衛生法第50条第2項の規定に基づき条例で定めた従来の「営業施設の衛生管理上講ずべき措置基準」は、厚生労働省が昭和47年の同法一部改正のときに通知した「管理運営基準準則」(昭和47年11月6日付け環食第516号) に従って制定されていました。

しかし、厚生労働省は、今般、昨年の食品衛生法の大改正を契機として、コーデックス委員会 (CODEX Alimentarius Commission) が示している食品衛生の一般原則 (General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1999, Amd. 1999) の内容等を参考に「管理運営基準準則」を全面的に見直し、新たに「食品等事業者が実施すべき管理運営に関する指針 (ガイドライン)」(以下「指針」という。) を策定し、従来の「営業施設の衛生管理上講ずべき措置基準」をこの指針に則したものにしよう、都道府県知事等あて厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知 (平成16年2月27日食安発第0227012号) をもって技術的

な助言を行いました。その指針の概要は次のとおりです。詳細は厚生省ホームページwww.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/dl/040227-1a.pdfをご覧ください。

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）

第1 農林水産物の採取における衛生管理

食用に供する農林水産物の採取にあたっては、次の管理を行うこと。

- (1) じん埃、土壌又は汚水による汚染防止を図るほか、廃棄物、有毒物質等を適切に管理することにより、農薬、動物用医薬品、飼料、肥料、糞便等からの汚染を防止すること。
- (2) 食用として明らかに適さない物は、分別すること。
- (3) から(7)は省略

第2 食品取扱施設等における衛生管理

1 一般事項

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (2) 施設設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ手順書を作成すること。

手順書の作成に当たっては、清掃、洗浄及び消毒の手順について、清掃又は洗浄を行う場所、機械器具、作業責任者、清掃又は洗浄の方法及び頻度、モニタリング方法等必要な事項を記載することとし、必要に応じ、専門家の意見を聴くこと。

- (3) と(4)は省略。

2 施設の衛生管理

- (1) から(8)は省略。

3 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) から(10)は省略。

4 そ族及び昆虫対策

- (1) から(4)は省略。

5 廃棄物および排水の取扱い

- (1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成すること。
- (2) から(5)は省略。

6 食品等の取扱い

(1) 原材料の仕入に当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めること。

また、原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れないこと。

(2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行ったのち、加工に供すること。

保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。

(3) 冷蔵庫（室）内では、相互汚染が生じないように、区画して保存すること。

(4) 添加物を使用する場合には、正確に秤量し、適正に使用すること。

(5) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅又は除去されていること。

(6) 食品は、当該品の特性（水分活性、pH、微生物による汚染状況）、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用や加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。

なお、総合衛生管理製造過程の承認を取得している施設にあっては、実施計画に基づいて管理すること。

(7) とくに食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。

① 冷却 ② 加熱 ③ 乾燥 ④ 添加物の使用

⑤ 真空調理又はガス置換包装 ⑥ 放射線照射

(8) 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮すること。

① 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。

② 製造、加工又は調理を行う区画へは当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること（ただし、当該食品取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合はこの限りでない。）。また、これらの区域へ入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着、履物への交換、手洗い等を行うこと。

③ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。

(9) 原材料（特に生鮮物）の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序（いわゆる先入れ、先出しなど）で使用されるよう配慮すること。

(10) 器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。

また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄、消毒が容易なものを用いること。

(11) 食品等の製造又は加工に当たっては、以下の事項の実施に努めること。

- ① 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。
 - ② 原材料、製品及び容器包装をロット毎に管理し、記録すること。
 - ③ 製品毎にその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。
 - ④ 分割、細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。異物が認められた場合には、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。
 - ⑤ 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- (12) 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。

7 使用水等の管理

- (1) から (7) は省略。

8 食品衛生責任者の設置

- (1) 営業者（食品衛生法（昭和23年法律第233号。）第48条の規定により食品衛生管理者をおかなければならない営業者を除く。以下この項において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、当該食品取扱者及び関係者のうちから食品衛生に関する責任者（以下、「食品衛生責任者」という。）を定めておくこと。
- (2) 食品衛生責任者は、都道府県知事、指定都市長及び中核市長（以下「知事等」という。）が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。
- (3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。
- (4) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに営業者に対し意見を述べるよう努めること。
- (5) 営業者は、(4) の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

9 記録の作成及び保存

- (1) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- (2) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態（消費期限又は賞味期限）等に応じて合理的な期間を設定すること。
- (3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出すること。
- (4) 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

10 回収・廃棄

- (1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該施設の所在する地域を管轄する保健所等への報告等の手順を定めること。
- (2) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。
- (3) 回収された当該品は、通常製品と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- (4) 回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。

11 管理運営要領の作成

- (1) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。
- (2) 定期的に製品検査やふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、(1)で作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。

12 検食の実施

- (1) 飲食店営業のうち、弁当屋及び仕出し屋にあつては、原材料、調理済み食品ごとに、48時間以上（ただし、日・祭日及び振替休日、休業日にまたがる場合は、日・祭日及び振替休日、休業日の翌日まで）検食を保存すること。
なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
- (2) 上記の場合、製品の配送先、配送時刻及び配送量も記録し保存すること。

13 情報の提供

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。

第3 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

- (1) 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。
- (2) 保健所から検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品取扱者に検便を受けさせること。
- (3) から(9)は省略

第4 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

- (1) 食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関

する衛生教育を実施すること。

- (2) この衛生教育には、上記第2に示す各種手順等(1(2)、5(1)、6(6)、10(1)、11)に関する事項を含むものとする。
- (3) とくに洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。
- (4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じそのプログラムを修正すること。

第5 運搬

- (1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものであってはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- (2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。
- (3) 運搬中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。
- (4) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- (5) バルク輸送の場合、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用すること。その場合は、車両、コンテナに食品専用であることを明示すること。
- (6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。
- (7) 配送時間が長時間に及ばないように配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。
- (8) 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、適切な出荷時間に注意すること。

第6 販売

- (1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行うこと。
- (2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう衛生管理に注意すること。

第7 表示

食品衛生法に基づき適正な表示を行うこと。

なお、消費期限の表示について、弁当の類にあつては、必要に応じ時間まで記載すること。

(伊藤 蓮太郎)

2. 東京都食品安全条例が施行される

東京都は、昨年11月に東京都食品衛生調査会（会長：宮澤文雄 実践女子大学名誉教授）から答申された、「都民の食品に対する不安・不信が高まる中で、○安全確保に向けた施策を総合的・計画的に推進することは、自治体としての都の責務であること、○食品の安全確保には、都、都民、事業者がそれぞれの責務や役割を果たしながら、連携していくことが不可欠であること、○国との役割分担を踏まえて、大消費地としての地域特性に応じた都独自の仕組みづくりが必要であることなどから、食品の安全確保に向けた方向性や必要な措置等を定めた条例制定が急務である。」との趣旨の「東京都食品安全基本条例（仮称）の考え方について（答申）」に基づき、新条例の制定に向け準備をしてきましたが、去る2月25日から開催された東京都議会平成16年第1回定例会において「東京都食品安全条例」が成立し、3月31日公布、4月1日から施行されました。同条例の第1条（目的）は次のとおりです。

「第1条 この条例は、食品の安全の確保に関し、基本理念を定め、並びに東京都（以下「都」という。）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。」

詳細は東京都のホームページ「食品衛生の窓」(www.kenkou.metro.tokyo.jp/shokuhin/law/anzenjoure.html)をご覧ください。

なお、類似の趣旨の条例又は委員会の設置を定めた条例が岐阜県、群馬県及び岩手県のホームページに掲載されていたので、その条例名、目的（第1条）などを以下に掲載しました。

I 岐阜県食品安全基本条例（平成15年12月18日制定、平成16年4月1日施行）(www.pref.gifu.jp/s11222/syokuan/jourei.htm)

前文：近年の経済発展に伴い、県民の生活水準は著しく向上し、私たちの日々の食卓は多種多様な食材でにぎわい、豊かな食生活を享受できるようになった。

このような状況のもと、我が国の食糧自給率の低下や国際化の進展等に伴う輸入食品の増加、環境汚染物質による食品の汚染や農薬の食品への残留、不適正な食品添加物の使用や食品表示のあり方など、食品の安全性に対する県民の関心が高まっている。

毎日の食生活は、私たちの生命や健康の根源であり、食品の安全性の確保と食品に対する安心感の向上は、県民にとって最も切実な願いの一つである。

このため、生産から消費に至るすべての関係者が、食品が生命と健康の基

本であることを認識し、それぞれの立場で食品の安全性の確保に努力するとともに、相互理解を深め、食品に対する安心感の向上を図っていく必要がある。

ここに、すべての県民の参加と協働により、食品の安全性の確保と食品に対する安心感の向上を図り、もって県民が健康で安心できる生活の確保に寄与するため、この条例を制定する。

第1条 この条例は、食品が生命及び健康の基本であるという認識の下に食品の安全性の確保及び食品に対する安心感の向上（以下「食品の安全性の確保等」という。）に関し、基本理念を定め、並びに県及び食品関連事業者の責務並びに消費者である県民の役割を明らかにするとともに、食品の安全性の確保等のための施策の基本となる事項を定め、これに基づく施策を総合的かつ計画的に推進し、もって県民が健康で安心できる生活の確保に寄与することを目的とする。

II 群馬県食品安全基本条例（平成16年3月24日公布、4月1日施行）

www.pref.gunma.jp/shokukaigi/02task/jourei/jourei_top.htm

制定の趣旨：群馬県では、食品の安全性の確保は最も基本的な行政課題のひとつであるとの認識に立ち、消費者の健康保護と総合行政などの視点を基本理念とする食品安全行政を一過性のものとせず、今後も引き続き積極的に推進することを宣言し、食品の安全性に関する施策の総合的推進を図るための基本的な法的枠組みとして食品安全基本条例を制定しました。

第1条 この条例は、食品の安全性及び食品の飲食に係る食品関連物資の安全性（以下「食品等の安全性」という。）の確保に関し、基本理念を定め、並びに県、事業者及び県民の責務を明らかにするとともに、県の施策の基本となる事項を定めることにより、食品等の安全性の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図り、もって県民生活の安定及び向上を確保することを目的とする。

III 岩手県食の安全安心委員会条例（平成15年3月6日公布・施行）

www.pref.iwate.jp/~hp030104/syoku/jourei.htm

第1条 食品の安全性の確保及び県民が安心することができる食生活の確保（以下「食の安全及び安心の確保」という。）を図るため、知事の諮問機関として岩手県食の安全安心委員会（以下「委員会」という。）を置く。

2 委員会は、食の安全及び安心の確保に関する重要事項について、必要があると認めるときは、知事に建議することができる。

一方、要綱、要領等に基づき、食品安全県民会議、食品安全協議会、食品安全推進委員会、食品安全政策会議等を設置している府縣市等が多数ありました。

(伊藤 蓮太郎)

【消費者情報】**公益通報者保護法案の修正を求める要請書
(全国消費者団体連絡会ホームページから)**

東京都地域婦人団体連盟、(社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会、全国消費者団体連絡会の3団体は、3月25日に国会議員(衆議院内閣委員会の理事9議員)中心に、公益通報者保護法案の修正の要請を行いました。その内容は以下のとおりです。

2004年3月25日

衆参両院議員 各位

全国消費者団体連絡会
(全国消団連)
東京都千代田区六番町15
プラザエフ6階

公益通報者保護法案の修正を求める要請書

3月9日の閣議において、公益通報者保護法案が決定されました。本件について全国消団連は、2004年1月21日付けで、内閣府宛てに昨年12月10日付け骨子案に関する意見書を提出していました。今回閣議決定された法案においては、私たちの要望が一部取り入れられたものの(解釈規定の新設等)、核心部分では、残念ながら私たちの意見が取り入れられず、さらに後退した内容となっています。

よって、今後の国会での討議を通じて、以下の点について、法案の修正を求めます。

そもそも、公益通報者保護制度については、2003年5月に内閣府より発表された「21世紀型の消費者政策の在り方について」で、「事業者のコンプライアンス(法令遵守)経営や消費者への情報提供を通じ、消費者被害の未然防止・拡大防止等に資するほか、法令違反に対する行政の監視機能を補完する仕組みとしても効果を発揮することが期待され」、「事業者による法令遵守を確保して消費者利益の擁護等を図るために、公益通報者保護制度を整備する必要がある」としています。

このような制度趣旨から考えると、政府案のように、通報対象事実を狭め、通報しにくい制度にしてはなりません。

続発する企業不祥事や事業者の法令違反により、消費者は様々な利益を侵害されています。また、企業不祥事の多くが、通報を契機として明らかになっており、私たちの下記の要望を取り入れていただいた制度を実現していただくよう改めて要請するものです。

記

<法案についての要望事項>

1. 今回の政府案では、「公益通報」の対象となる事案の範囲を、一層狭めたことは遺憾です。対象をもっと広く設定すべきです。

そもそも私どもは、内閣府骨子案で示された保護の対象となる事案を法令違反や犯罪行為などの事実限定することについて、法令違反に限定せずその範囲を広げるよう求めてきました。法令が整備されるのが、問題発生後であることが多いことがこの間の事例です。

しかし、今回の政府案では、私どもの意見は反映されなかつただけでなく、対象法令として明示されるのは7法令に絞られ、その他の法令が対象となるかどうかは、今後の政令に委ねられることになり、大きく後退した内容になっています。

また、今回の政府案では、「公益通報」の定義で、「通報対象事実が生じ、又はまさに生じようとしている」としています。これは、昨年12月の骨子(案)の「生ずるおそれがある」より発生の緊急性という点からも、対象をさらに絞り込む法文となっており、未然防止・拡大防止の観点からも問題です。

2. 外部通報要件については一般条項を追加するなど、要件の緩和がぜひ必要です。

今回の政府案でも、外部通報として認められる条件として、イ～ホを限定列挙しており、このいずれかに該当しなければ、通報者の保護の対象とならない制度となってしまいます。犯罪行為などの事実であってもこのような外部通報要件が課せられることが、その他の事案の外部通報を保護の対象とするかどうかという裁判所の判断に大きな影響を及ぼす恐れがあります。外部通報の要件の緩和はぜひ必要です。

3. 政府案第8条では「他人の正当な利益等の尊重」を規定していますが、通報者を萎縮させ、通報しにくくする要素があり、あえて規定する必要はないと考えます。

4. 行政機関への通報に関して、当該の行政機関が通報者に対応状況を報告する規定が必要です。

行政機関に通報し、行政機関が必要な調査と措置をとることが規定されていますが、その調査と措置の内容について、一定期間の後に通報者に報告される制度とするべきだと考えます。今回の政府案でも、調査と措置内容について通報者への報告が規定されておらず、条文明記を求めます。

<制度運用に当たっての要望事項>

5. 通報先を選択する前の段階において、法律専門家や公益通報者支援団体などに相談できるようにしておくことが必要です。

6. 今回の政府案では、犯罪行為の対象となる法令を別表として7法令のみ規定し、あとは政令で定めることにしています。政令を定める際に、対象法令数が少なくなると、通報対象が狭くなってしまいます。少なくとも法目的に沿った生命・身体・財産・その他利益を保護できる範囲での政令化を求めます。

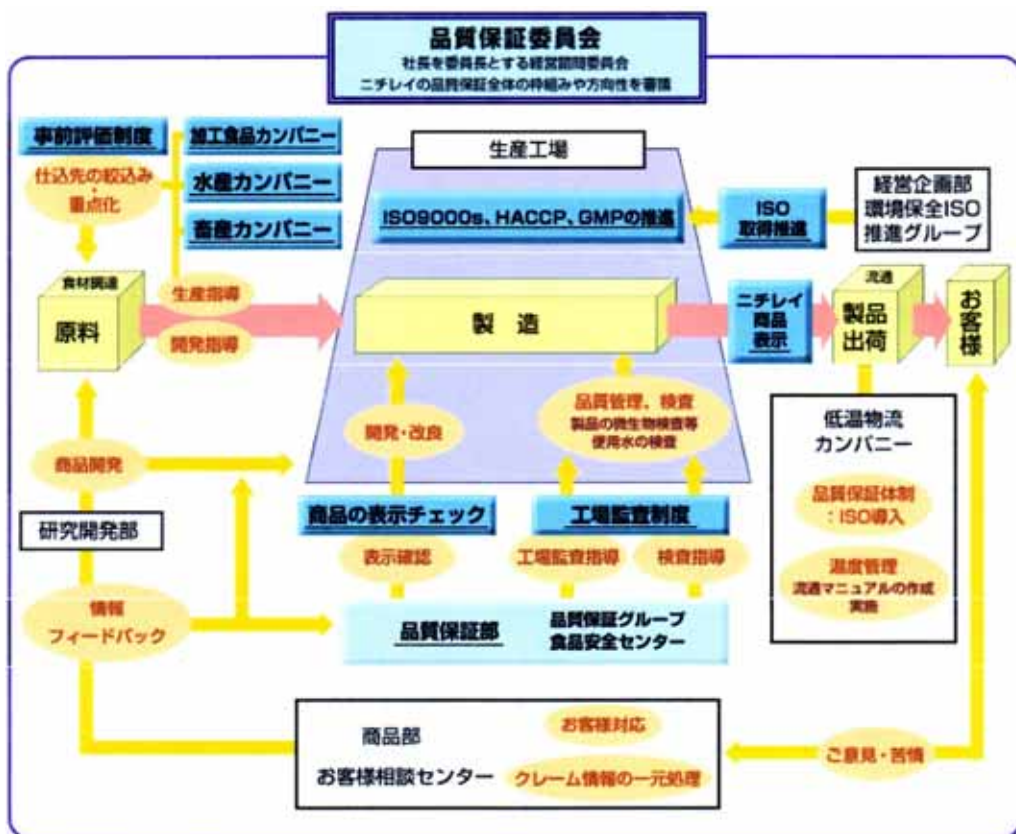
また、政令の検討プロセスをオープンにし、パブリックコメントなどを通じて、広く国民の意見を聴いた上で、対象法令を確定させていくべきです。ある法令について、なぜこの制度の対象とならなかったのかという点も含めて、明らかにするような運営を求めます。

(全国消費者団体連絡会ホームページ (www.shodanren.gr.jp/index.htm) より引用。)(注) 政府提出の公益通報者保護法案は、内閣府ホームページ消費者の窓 (www.consumer.go.jp/index2.html) に掲載されています。

【企業情報】

ニチレイグループトータルでの品質管理体制
(ニチレイホームページ「フードビジネス・品質管理体制」等から)

食品の安全確保のために、ニチレイグループは様々な取り組みを行っています。食材の調達から、生産、さらには流通という一連の流れの中で、グループ全体としての品質保証体制を確立しています。



品質保証の制度

事前評価制度

■新規取引先企業・工場の事前評価制度

国内及び海外での新規の取引開始時、また、生産工場のライン増設・改造など評価が必要であると判断される際、食品の品質・衛生の確保について評価を行い、より安全で高品質な商品を提供することを目的としています。

- ・ 未評価取引の禁止
- ・ ニチレイブランドの無断使用禁止
- ・ 製造所固有記号の無断使用の禁止
- ・ 食品生産工場の生産ライン及び増設時、生産工場の変更時時評価の原則
- ・ その他品質保証上必要と判断される場合

工場監査制度

■取引先企業・工場の品質監査・改善・指導

食品衛生法等の法律及び当社の品質管理規定集の遵守状況を監査し、事故を未然に防止すること、また工場に対し適切な監査・指導を行い事故・クレームを削減し、ニチレイ全体の品質レベルを向上させ、全社的品質保証体制を確立することを目的としています。

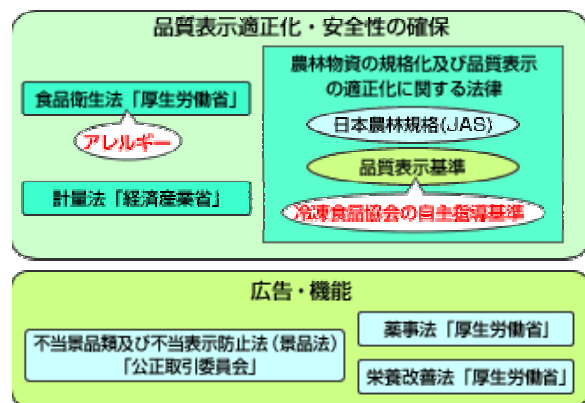
- ・ 品質事故の防止
- ・ 品質事故、クレームの削減
- ・ 品質レベルの向上監査結果の情報

商品の表示チェック

■商品の表示等に関するチェック制度

ニチレイブランド商品の品質保証を推進する立場から表示等に関しチェックすることにより、表示の作成時点において原材料、添加物、加工基準、品質基準、表示基準等が関係法基準に合致しているか否かを判定します。

- ・ 未評価取引の禁止
- ・ ニチレイブランドの無断使用禁止
- ・ 製造所固有記号の無断使用の禁止
- ・ 食品生産工場の生産ライン及び増設時、生産工場の変更時時評価の原則
- ・ その他品質保証上必要と判断される場合



《商品の表示例》

コロッケの表示 (JAS法指定品目)

<冷凍食品>		【関連法規】
名称	冷凍コロッケ	品表基
原材料名	ばれいしょ、たまねぎ、牛肉・・・ 調味料 (アミノ酸等)	品表基 食衛法、品表基
衣の率	40%	品表基
内容量	210グラム(6個入り)	品表基、計量法
賞味期限	枠外左下に記載してあります	食衛法、品表基
保存方法	-18℃以下で保存してください	食衛法、品表基
使用方法	枠外左下に記載してあります	品表基
凍結前加熱の有無	加熱してありません	食衛法、品表基
加熱調理の必要性	加熱して召しあがってください	食衛法、品表基
製造者	〇〇食品株式会社 東京都〇〇区〇〇町〇〇	食衛法、品表基

食衛法 (食品衛生法) (厚生労働省) :
飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的としています。

品表基 (品質表示基準) (農林水産省) :
食品の品質に関する表示を適正なものとするこゝで、一般消費者の選択に役立てることを目的としています。

計量法 (経済産業省) :
計量の基準を定め、適正な計量の実施を確保することを目的としています。

ISO取得推進

■生産工場や流通拠点のISO9001取得を推進

製品やサービスの品質向上並びに顧客満足向上のための品質マネジメントサイクルを確立するために、国際的規格基準であるISO9001 (2000年版)の認証取得をニチレイグループ全体で推進しています。加工食品ではグループ内の主要生産工場を中心に取得が進み、他の生産拠点でも取組中

- ・ 食品の物流を担う低温物流事業においても物流品質向上の観点から取組中、本社・低温物流支社・主要LSC (冷蔵倉庫) では取得済、子会社の冷蔵倉庫にも拡大へ

ISO9000s、HACCP、GMPの推進

■グローバルスタンダードに則した品質管理

◇ISO9000s (The international organization for standardization 9000 series)

世界共通の企画を作っている The international organization for standardization (国際標準化機構) による、製品・サービスの国際的な標準化を目的としたシステム規格です。

2000年の規格改訂により、継続的な顧客満足度の向上が強く要求されるようになりました。

◇HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

危害を分析し重要管理点を設定することにより、製造工程において危害の発

生を防止する品質管理システムです。1960年代に米国において宇宙食生産のために開発された方法で、現在では食品生産における国際的な管理手法となっています。

◇GMP (Good Manufacturing Program)

食品生産工場における施設・設備、食品の取り扱い、従事者に関わる製造基準です。

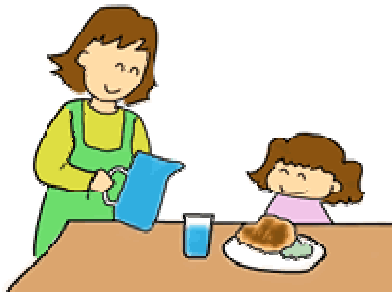
衛生的な食品の生産に不可欠な事柄について、科学的根拠に基づく具体的な設定がなされています。

ニチレイの「安全」「安心」への想いをお話しします。

- － みなさまの暮らしに本当に役立つ
- － 品質に優れ、みなさまのご期待にこたえられる

そんな商品やサービスを通して、健康でこころの豊かな生活の実現に貢献したい、そのことをニチレイはいつも考えています。

おいしい食べ物を心配することなく口にしたい、そんなあたりまえのことが損なわれないように、お届けする商品の「安全」を保証し、いつも「安心」してご利用いただけるよう、ニチレイは日々努めています。



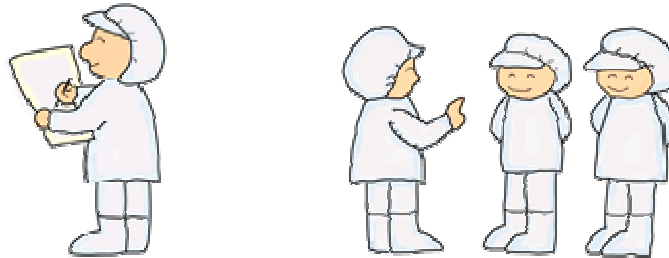
これから、私たちの「安全」「安心」に関する考えをご紹介します。

●「安全」は、科学的に実証することができるものです。

そこで、ニチレイはISO、HACCP、GMPなどグローバルスタンダードに則した品質管理を実施することにより、お届けする商品の安全を確保しています。

- ・ 原料から最終製品までの各段階で品質管理に必要な項目をチェック・記録し常に衛生状態を検証するなど、科学的な裏付けに基づく管理を休みなく実施しています。製品の安全性を損なう要素を未然に排除することにより、安全な商品だけが出荷される仕組みを構築しています。

- ・ 食品を生産するうえで安全を確保する目的で、より高い安全性・品質水準を得るための機械・設備・検査機器を設置し、さらに製品の流れや作業員が適切に動けるような配置などについても管理を行っています。



- ・ 管理手法や設備がどんなに素晴らしくても、生産に関わる従業員が品質・衛生管理を熟知していなくては決して良い製品はできません。計画的な教育研修などを通して、工場に働く人々の品質や衛生に関する意識を高めています。加えて、営業や商品開発も含めた全社員がそれぞれの役割の中で商品を召し上がるみなさまと同じ目線に立ち、商品の品質や衛生が常に保たれるように、心がけています。

●「安心」は、生活者のみなさまのご納得の上に成り立つことと考えています。そこで、ニチレイは商品の安全性に関する情報をご提供し、みなさまとのコミュニケーションをより深めることで、安心して商品をご利用いただけるよう努めています。

- ・ みなさまのお役に立つ分かりやすい表示を心がけています。原材料名・内容量・賞味期限・産地等、法律に則った商品への適正な表示はもちろんのこと、商品に関するそれ以外の情報についてもご利用される方々の視点から考え、みなさまにとって重要で大切な情報を発信しています。
- ・ 原料から製品まで、いつ、どこで、誰が、何を、どのように生産しているのかが分かるように、トレーサビリティシステムの確立に取り組んでいます。
- ・ 食品に関する様々な情報をこのホームページ等によって提供することにより、ニチレイのこと・食品のことを、もっと知ってもらえるように努めています。



(ニチレイホームページの「フードビジネス・品質管理体制(www.nichirei.co.jp/food/taisei.html)」、及び「ニチレイ商品の安全・安心(www.nichirei.co.jp/safety/index.html)」より引用。)

【学術・海外行政情報】

1 .Wistar ラットにおけるオクラトキシンA経口投与後の免疫毒性

Alvarez L, Gil AG, Ezpeleta O, Garcia-Jalon JA, Lopez De Cerain A,
(Navarra 大学薬学部食品科学・毒性学科、パンプロナ、スペイン)
Food and Chemical Toxicology, 42(5): 825-34, 2004

オクラトキシンA (OTA) は *Aspergillus* 属及び *Penicillium* 属の種が産生するかび毒である。世界中でヒトが暴露されており、その起源は汚染食品を摂取することによると思われる。本かび毒の標的臓器は腎臓である。

Wistar ラット (12 週令) を用いた強制経口投与 (50、150、若しくは 450 μ g/kg 体重) による 28 日間の一般毒性試験において、OTA の免疫毒性、遺伝毒性が OECD 指針 407 の勧告に従って検討された。試験終了時、かび毒の血漿中濃度測定、数種の免疫機能検査、また、骨髓スメアを採取し染色後多染性赤血球中の小核を調べた。かび毒の血漿中平均濃度は上記投与群でそれぞれ、187、600、807 μ g/L であった。最高用量群において増体重の減少が認められた。病理組織検査の結果、OTA 処理動物の腎臓に細尿管腎症並び急性細尿管壊死を認めた。本病変の頻度・程度は用量と共に増大した。羊赤血球に対する脾細胞の反応が用量依存的に減少した、しかし統計学的な有意差はなかった。ナチュラルキラー細胞活性はOTA 処理により著しく抑制された。OTA 50 μ g/kg 体重投与群で細胞障害性 T リンパ球活性が低かったが、OTA 150 および 450 μ g/kg 体重投与群では変化がなかった。マクロファージの溶菌能はOTA 50、450 μ g/kg 体重投与群で著しく抑制された。骨髓多染性赤血球中の小核は、いずれの投与群も対照群と比べて変わりがなかったが、投与量が OECD 指針 474 に比べて少なかったことから、擬陰性結果 (false negative) の可能性を否定出来ない。

(抄訳者注：発症例として北欧でオクラトキシンAにより汚染された飼料で飼育された豚の腎臓障害が報告されている。ヒトではブルガリア、ルーマニアなどバルカン諸国で時折発症する流行性腎臓病の原因はオクラトキシンAといわれる。オクラトキシンAは同じかび毒のアフラトキシンに比べるとまれであるが、穀類、豆類、麦類などから検出されることがある。今回報告の免疫毒性のほか動物での発がん性も知られている (国際がん研究機関、IARC による評価は Group 2B (おそらく、ヒトに発がんの可能性がある))。食品のオクラトキシンA 汚染問題は、国際的にリスク評価は JECFA が、また対策面はコーデックスの食品添加物・汚染物質部会が検討して来ている。今年3月に開催された同部会会議では、ALARA (達成可能な限り低くするという原則) に基づく基準値案 5 μ g/kg (欧州等が支持) と JECFA のリスク評価の結果とも合致する基準値案 20 μ g/kg (発展途上国が支持) が検討されたが合意に至ることが出来ず、2006年に JECFA で再度評価してもらい、その結果を受けて2006年に部会で再検討することになった。)

(石井 健二)

2. サルモネラ食中毒の経験者及び非経験者間におけるリスク認識の違い

Parry SM、Miles S、Tridente A、Palmer SR; South and East Wales Infectious Disease Group(ウェ - ルズ大学医学校 疫学・統計学・公衆衛生学部、カーディフ市、英国) (Risk Anal. 24(1), 289-99, 2004 Feb.)

散发性食中毒の発生を減少させるための種々の手段のうち、家庭の台所における食品衛生対策が重要な鍵であると言われている。しかし、最近の研究によると、食中毒を経験したことがある人々が自らの苦い経験を生かすことなく、原因食品と同種の食品を取り扱い、また、食中毒経験者の台所の食品衛生予防策は食中毒未経験者と変わらないことを示している。このことは、別の発生要因を検討する必要があることを示唆する。そこで、家庭の台所における複数のリスク要因を調査するため、散发性サルモネラ食中毒に関する事例対照研究(case-control study)が行われた。事例者(食中毒経験者)及び対照者のリスク認識、知識及び食中毒予防の程度が本報告に記されている。事例者のリスク認識度は他の人々に比べて小さいことがわかった。一方、食中毒についての知識及び食中毒防御の程度は、他の人々より大きかった。食中毒についての知識、食中毒防御の自己採点数は、経験者群と対照者群間に差がなかった。しかし、経験者群は対照者に比べて食中毒リスクの自覚度が高かった。経験者、対照者いずれの調査対象者も「楽観的な傾向(optimistic bias)」を示したが、経験者の程度は対照者より小さく、食中毒を経験することが楽観的な傾向を減少させる可能性を示唆している。

(伊藤 蓮太郎)

会員のひろば

雑感

社団法人青森県薬剤師会衛生検査センター

みつぼし ようこ
技術顧問 三星 陽子

このところ不思議な世界に迷い込んでいる。

ISO/IEC17025に基づく試験所認定を受けるに当たって、技術上の最重要課題ともいふべき「不確かさの推定」を34の試験項目について実施した。

微生物の生菌数測定では、サブサンプリングまで入れると「不確かさ」(95%信頼限界)は、±100%であった。これではどんな結果値が得られようと0の可能性がある。例えば試験結果が 1×10^5 /mlであれば、真の値は $0 \sim 2 \times 10^6$ /mlの範囲にあるということになる。そんな検査をする意味があるのだろうか。

しかしながら、標準寒天培地法の生菌数測定では、実際に測定する平板上のコロニー数は、30～300個の間で、-100%は0ではなく30未満であり、1段階濃い希釈では理論的には300未満（多分試験結果と同じ100と考えても良いのではないかと内心思っている）と考えることもできる。

この場合の「不確かさ」は、-50%～100%と表記して良いとの意見が多いようで、それが適切なのだろうが、腑に落ちない。-90%～100%では？などと多分正解の無い問題を抱え続けている。

不思議な世界、といえは卒業以来現在も含めて3箇所の職場を経験した。

一番目は国立の研究所だった。落ち零れで、「こんなつらい仕事はやってられない」と勤務15年で退職した。二番目は地方の行政機関に拾われたが雰囲気も考え方も全く違う世界で、同じ公務員なのにと、驚いてばかりいた。

どちらが良いとか悪いとか一口には言えないが、鈍重な私にとって行政の世界は、20年の、給料という名の税金の無駄遣いを経て定年で追い出されるまで理解し難い不思議な世界であった。

三番目は現在の「衛生検査センター」で、60歳にして初めて親方日の丸ではない世界を垣間見て、実に清々しい気分である。

「ISOの試験所認定を受ける」と決めたら、煩雑な作業に誰一人異論も唱えず、背も向けず、黙々と徹夜の作業もこなして1年で上水試験、食品試験合わせて34項目の認定を取得してしまった。

しかしホッとする間もなく、認定から1年後のサーベイランスの時期を迎えそうである。

そして宿題の、微生物試験の「不確かさ」ってなんだろう？

本当に不思議でおもしろい世界だと困ったり喜んだりしている。

何でもQAコーナー

Q. 食品安全基本法によって、惣菜製造業者はどのような規制を受けるのか。食品衛生法による規制と何が違うのか。

A. 食品安全基本法と食品衛生法との決定的な違いは、前者が食品の安全性確保に関する、①基本理念、②国及び地方公共団体の責務、③食品関連事業者の責務、④消費者の役割、⑤施策の策定に係る基本方針、⑥食品安全委員会の設置・所掌事務などを定めた、いわゆる基本法であるのに対し、後者は、食品等の安全性を確保するために必要な公衆衛生上の措置を食品等事業者に対して義務づけることなどにより、国民の健康の保護を図ることを目的とした、いわゆる取締り法であることです。

それ故に、食品安全基本法第8条第1項乃至第3項で規定する食品関連事

業者の三つの責務、①「食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある食品、添加物、器具、容器包装等の食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。」旨、②「基本理念にのっとり、食品等に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。」旨、③「基本理念にのっとり、国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務を有する。」旨を定めています。当然のことながら、これらの責務は遵守しなければなりません。しかし、食品衛生法とは異なり、同法では、これらの責務を遵守しない場合の行政処分や罰則の規定、或いは営業許可や不衛生食品等の販売等の禁止の規定などは定められていません。

都道府県等が制定した「岐阜県食品安全基本条例」(平成15年12月18日公布、4月1日施行)、「群馬県食品安全基本条例」(平成16年3月24日公布、4月1日施行)及び「東京都食品安全条例」(平成16年3月31日公布、4月1日施行)がありますが、その性格は基本法と同じものと考えます。

基本法について、法令用語辞典第八次改定版(吉国一郎他共編 学陽書房 平成14年)では、一般の法律に比べて次の特色を有するものと解説しています。

- 1) 基本法においては、国政に重要なウエイトを占める分野について、国の制度、政策等の基本方針が明示されている。(以下省略)
- 2) 基本法とされる以上、基本法と同一の分野に属するものを対象とする他の法律に対して優越する性格を有する。このため、基本法において、同法に定める施策を実施するため必要な法制上の措置を講ずること(中小企業基本法)或いは個別的に具体的内容を定めるべきこと(原子力基本法)等が定められることが多い。その意味で、上記の他の法律は、基本法に誘導されるという関係に立つ。
- 3) 基本法に定める事項の運用の重要性にかんがみ、通常諮問機関とは異なる、基本的な施策の推進等の事務をつかさどる機関が設けられることが多い(例えば、消費者保護基本法による消費者保護会議、食品安全基本法による食品安全委員会(注:回答者が追加したもの))
- 4) 基本法にあっては、その性格上、直接に国民の権利義務に影響を及ぼすような規定は設けられず、通常、その大半は、訓示規定か、いわゆるプログラム規定で構成される(例外—災害対策基本法)。

(伊藤 蓮太郎)

＊お知らせ＊

「第9回食の安全を考えるつどい」ご案内

「食の安全を考えるつどい」は関東から関西の食品衛生監視員有志によって毎年開催しています。第9回は東京で開催することとなりましたので、ご案内させていただきます。

第6回（2001年）は横浜市、第7回（2002年）は京都市、第8回（2003年）は岐阜市で開催し、食品衛生監視員のほか消費者団体、弁護士、国の研究者等の参加をいただいています。

会場等の関係で、概数を把握したいと思いますので、参加希望の方は下記までご連絡ください。

開催日時 5月22日（土）午後1時から5時
23日（日）午前9時から12時

会場 築地本願寺（第二伝導会館 瑞鳳） 日比谷線築地駅徒歩1分
メインテーマ ～実効あるリスクコミュニケーションをどう構築するか～

22日 シンポジウム「食品のリスクコミュニケーション」

シンポジスト

研究者 山田友紀子（独立行政法人食品総合研究所
国際食品研究官）

消費者団体 水原博子（日本消費者連盟事務局長
食の安全・監視市民委員会）

研究者 神里達博（東京大学先端科学技術研究センター）

食品流通業界 春田正行（株式会社消費経済研究所）

コーディネーター 伊藤蓮太郎（NPO法人
食品保健科学情報交流協議会）

※ シンポジウム終了後、簡単なミキサー（5～6時）を予定しています。

23日 22日のまとめと食中毒事例の公表等について

春日文字子（国立医薬品食品衛生研究所
安全情報部室長）

東京都食品安全基本条例及び自主管理認証制度について

小暮 実（中央区保健所）

参加費 22日 2,000円 ミキサー 1,000円

23日 1,000円

2日間 12,000円（参加費、懇親会、宿泊を含む）

監視員等の懇親会及び宿泊場所 築地本願寺 紫水
世話人 山北太郎（元堺市保健所） 三輪勇夫（岐阜市保健所）
佐々僚己（名古屋市中保健所） 清水雅彦（横浜市青葉保健所）
佐藤昭雄（大田区保健所） 小暮実（中央区保健所）
笹井勉（墨田区保健所） 笈川和男（神奈川県厚木保健所）

参加予定者は氏名、所属、電話、E-mail アドレス、参加日程を連絡ください。
連絡先 笈川 和男
(なるべく E-mail で連絡お願いいたします ykoikawa@ebony.plala.or.jp)
(職場電話 046-224-1111 内 3260)

編集後記

- わが国では1925年の発生以来79年ぶりの発生であったという、高病原性鳥インフルエンザの感染・まん延の問題も、最初（平成16年1月11日）に発生した山口県阿東町の採卵鶏農場、次の大分県九重町の養鶏場、さらには感染を隠蔽したという違法行為までが発覚した京都府丹波町の採卵鶏農場と出荷先食鳥処理場等までも含め、4月13日に終息したとのことであります。わが国の防疫体制は、国際的にも進んでいる方とっていますが、良くぞこれほど早期に終息できたものと感じ入っています。移動制限、防疫対策、まん延防止策、殺処分、消毒作業等に従事された方々のご尽力に心から敬意を表します。
- 検出された高病原性鳥インフルエンザウイルスは、3例とも血清亜型がH5N1であることが確認され、遺伝子配列の解析の結果、ウイルスは3事例とも近縁であることが明らかにされました。なかなか難しいとは思いますが、農水省の高病原性鳥インフルエンザ感染経路究明チームによる感染経路の検討結果が期待されます。
- 食品のリスクコミュニケーションの一つとして、食品等事業者からの消費者を初めとしたステークホルダーへの情報提供と双方からの意見交換が必要と考えています。
そこで、自社のホームページ上で食品の安全管理体制、具体的措置等を掲載しているものがありましたので、本ニュースレターの【企業情報】で前号から紹介しています。もし、食品の安全管理体制や具体的措置、5S、SSOP、危害分析、HACCPプラン、検証方法等を掲載したホームページが見当たりましたらお知らせください。いくつか続けて掲載したいと考えております。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁止します。