



食科協ニュースレター 第20号

9月・10月合併号

目 次

【巻頭言】	頁
鮮度と食品衛生	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 平成 16 年度公開講演会と ISO22000 勉強会の準備	2
2. 第 22 回江東区民まつり中央まつりに参加	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 日本における牛海綿状脳症(BES)対策について-中間とりまとめ-公表	3
2. 水銀含有魚介類等の摂食に関する注意事項見直の意見交換会開催	7
3. 平成17年度予算の概算要求	11
<hr/>	
【消費者情報】	
「BSE 対策 - 中間とりまとめ - 」に対する消費者団体の意見	14
<hr/>	
【企業情報】	
味の素グループの安全安心への取組み (味の素のホームページ http://www.ajinomoto.co.jp/company/anzen/index.html から)	28
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 欧州委員会報告: 欧州連合における食事由来食品添加物摂取量	33
2. 小売用鶏肉製品におけるセレウス菌の検出	34

平成 16 年 10 月 5 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】

鮮度と食品衛生

東海大学海洋学部
教授 加藤 登

二十数年前の9月～10月にかけて、道東地区（網走、斜里）の定置網で漁獲されるサケの鮮度調査を行い、その結果を農林漁業放送（短波）で話した記憶がある。サケ定置網の網おし船に便乗して、次々と揚げられる甲板上で暴れるブナサケのK値（活きの良さ＝鮮度判定恒数）を経時的に数日間にわたって測定した。外気温が10以下と鮮度保持には良好な環境下であったにもかかわらず、甲板上のサケのK値は30%（K値20%はお刺身で食べられる鮮度）という高い値を示した。このことは、環境温度が10以下で良好と判断しても変温動物である魚の体温が20以上に上昇していて、甲板上で暴れるサケの肉質は劣化が進んでいることを示している。

魚類の鮮度保持のため一般に、温帯産の魚に対しては氷蔵や水氷漬等の方策が経験的にとられていたが、寒帯産の魚種では環境温度が低いのでその方策がとられないのが現状であった。しかし、サケの鮮度調査の結果は、寒い所の魚種ほど魚肉タンパク質の温度安定性が不安定なので鮮度保持のため漁獲後速やかに冷却する必要性を提言した。

最近、同じ場所を訪れる機会があった。かつての鮮度調査で必要性を感じた漁獲直後から氷でより低温に管理するという方法が現実となっており感動を覚えた。

以前は、水揚げされたサケは市場のコンクリートの床やささくれた木箱に並べられたり、サケの塩山さながら土間で塩に埋もれたりしていた。しかし、今回の訪問では、平成9年度沿岸漁業活性化構造改善事業により大きく様変わりした水揚げサケの管理方法を見ることができた。氷水がはられたステンレス製の魚槽（約1×1.5×1m）が並んでいて、冷却された漁船の魚槽からステンレス製の分別台に移されたサケはブナ化（Aブナは新巻用、Bブナは切り身用、Cブナは加工食品用）で分別分類されて、それぞれ氷水の入った魚槽に入れられる。そして、そのまま同様の魚槽が積まれた大型トラックに氷水ごと一緒に移されて加工場に運搬されていく、寒帯産の魚を漁獲直後から氷により冷却するという理想的な鮮度保持方法の実行は、HACCPで代表される食品衛生管理がそのまま実施されていることにほかならないと、水揚げ風景をみながら思った。私が住む静岡地区で食品衛生協会主催のHACCP責任者養成基礎研修が実施され300人余の食品業界の方が受講されたことからHACCPによる食品衛生管理システムが着実に始動し、食品衛生管理の風景が徐々に変わってきている。

【食科協の活動状況】

1. 平成16年度公開講演会とISO22000勉強会の準備

10月5日(火)13時30分から予定通り平成16年度公開講演会が、開催されました。100名近いお客様をお迎えして、食科協としては今までで一番にぎやかな講演会となりました。詳細は次号でご報告します。

ISO22000 食品安全マネジメントシステム勉強会については、食科協ニュースレター第19号【食科協の活動状況】においてご案内しましたが、多くの会員から申込み、問い合わせ等のご連絡をいただきました。ありがとうございます。世話人としては、勉強会として取組む範囲を限定しないととりとめないものになる可能性があるのです。業種を魚介製品に絞りフードチェーンとしてとらえてやっていくこととしました。生産業者、一次加工業者、二次加工業者、流通、小売、外食産業の方からご参加頂いて勉強し、資料を作成することで、どの業種にも応用できる成果が得られるようになればと考えております。お申込みいただいた会員で構成メンバーになれなかった方には大変申し訳ありませんがご容赦のほどお願い申し上げます。

(三原 翠)

2. 第22回江東区民まつり中央まつりに参加

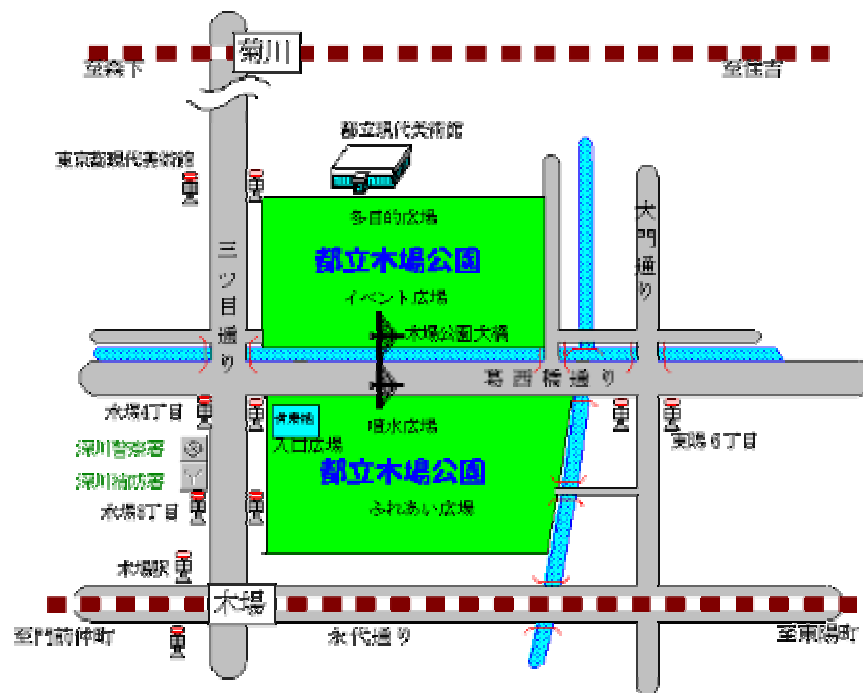
江東区では毎年8月から10月にかけて区民まつり(中央まつりと地区まつり)を開催しています。その中央まつりには、「NPOコーナー」が設けられ、区内で活動する数団体のNPO法人がそのコーナーに出展ブースを設け、活動紹介や催事などを行っています。江東区内には78のNPO法人があります。

平成16年度の第22回江東区民まつり中央まつりは10月16日(土)、17日(日)の10時から16時まで木場公園で開催されます。

そこで、食科協も他のNPO法人8団体(フォーエヴァーグリーン、くらしの助け合いの会江東しあわせ、水辺と生物環境保全推進機構、江東こども劇場、グランド・ケアかがやき、ひまわり恵の会、江東障害者福祉わかしお会、NPO協議会)とともに、第22回江東区民まつり中央まつりのNPOコーナー(ふれあい広場)に出展ブースを設け、活動紹介等を行うことにしました。区内の会員や関心のある会員のお立寄りやご参加をお待ちしています。

食科協では、食品安全に関するよろず相談の受付、食品安全のパンフレット等の配布、食品安全ポスターの掲示、やさしいHACCP小冊子等の販売などを行う予定です。

(伊藤 蓮太郎)



木場公園（東西線 木場駅 徒歩5分）

【行政情報】

1. 日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について-中間とりまとめ-公表

食品安全委員会は9月9日、同月6日開催の同委員会プリオン専門調査会第14回会合において取りまとめられた「日本における牛海綿状脳症（BSE）対策について - 中間とりまとめ（案） - 」を審議し、了承しました。この「中間とりまとめ」（http://www.fsc.go.jp/sonota/chukan_torimatome_bse160913.pdf）は、同日、厚労省及び農水省に対し通知されるとともに、公表され、この「中間とりまとめ」に関する「[食品に関するリスクコミュニケーション-日本における牛海綿状脳症（BSE）対策の検証に関する意見交換会-](#)」が東京（16日）と大阪（18日）で開催されました。また、厚労省・農水省共催の「牛海綿状脳症に関する意見交換会」も9月末までに東京、神戸、札幌、熊本で開催され、10月5日にも名古屋で開催される予定です。

この「中間とりまとめ」は、現在までに得られたできる限りの科学的知見にもとづき牛から人へのBSEプリオンの感染リスクの低減効果を検討する目的で、我が国におけるBSE対策（管理措置）を検証し、今後の対策に活かすことが重要と考え、取りまとめられたものです。また、BSEに関するリスクには、牛から牛、牛から人、人から人へのBSEプリオンの伝播経路に係るリスクがありますが、これらの3つの観点があることを認識した上で、通常の食習慣のもとでの牛から人へのBSEプリオン

の感染リスクについて検討が行われました。

「中間とりまとめ」は、1はじめに、2背景(2-1 BSE、2-2 vCJD)、3リスク評価(3-1 リスク評価の基本的考え方、3-2 英国におけるリスク評価の事例(感染者の推計又はvCJD患者の発生予測)、3-3 わが国のリスク評価、4結論、5おわりに)の5項目に分けて記述されていますが、以下に、食安委が13日に発表した「食品安全委員会における牛海綿状脳症(BSE)問題の調査審議について」(http://www.fsc.go.jp/sonota/inkai_hyouka_bse160913.pdf)と「中間とりまとめ」中の「4結論」と「5おわりに」を掲載します。(伊藤 蓮太郎)

食品安全委員会における牛海綿状脳症(BSE)問題の調査審議について

2004年9月

食品安全委員会事務局

1. 経緯

食品安全委員会では、プリオン専門調査会において、本年2月から牛海綿状脳症(BSE)問題全般について科学的な議論を開始し、これまでに種々の情報収集に努めるとともに、海外の専門家からも意見を聴取するなどして調査審議を実施した。その結果、9月6日に同専門調査会において中間とりまとめが取りまとめられ、9月9日に食品安全委員会において了承されたところである。

2. 「中間とりまとめ」のポイント

- 1) 今後、我が国では、さらにBSE 感染牛が確認される可能性があるが、これらが食物連鎖に入り込み、vCJD が発生するリスクは、現在のBSE 検査及び特定危険部位(SRM)除去によって、そのほとんどが排除されているものと推測される。
- 2) 検出限界以下の牛を検査対象から除外するとしても、SRM 除去という措置を変更しなければ、vCJD のリスクが増加することはないと考えられるが、検出限界程度の異常プリオンたん白質を延髄門部に蓄積するBSE 感染牛が、潜伏期間のどの時期から発見することが可能となるのか、また、それが何ヶ月齢の牛に相当するのか、現在のところ断片的な事実しかない。ただし、我が国における約350万頭に及ぶ検査において発見されたBSE 感染牛9頭のうち、21、23ヶ月齢の2頭のBSE 感染牛が確認された事実を勘案すると、21ヶ月齢以上の牛については、現在の検査法によりBSE プリオンの存在が確認される可能性がある。
一方、21、23ヶ月齢の2頭のBSE 感染牛における延髄門部に含まれる異常プリオンたん白質の量が微量であったこと、また、我が国における約350万頭に及ぶ検査により20ヶ月齢以下のBSE 感染牛を確認することができなかったことは、今後の我が国のBSE 対策を検討する上で十分考慮に入れるべき事実である。

- 3) 検査法については、検出限界の改善や、牛の生体から採取した組織、血液等を用いた生前検査法の開発等も含め、研究が進められるべきであり、その中で20ヶ月齢以下の牛に由来するリスクの定量的な評価について、今後さらに検討を進める必要がある。
- 4) 現在の知見では、SRM にBSE 発症牛の体内の異常プリオンたん白質の99%以上が集中しているとされていることから、SRM 除去は人のBSE 感染リスクを低減するために非常に有効な手段である。また、と畜場等における交差汚染を防止することはvCJD のリスクを低減する上で重要である。このため、引き続き適正なSRM 除去、交差汚染防止の指導を行うとともに、その実施状況を定期的に検証するなど、適正な実施が保証される仕組みを構築すべきである。
- 5) 飼料規制については、その実効性が担保されるよう行政当局によるチェックを引き続き行うことが重要である。また、トレーサビリティの担保及び検証を行うとともに、リスク牛検査について引き続き実施する必要がある。

3. 中間とりまとめの取扱い、リスクコミュニケーションの実施

本「中間とりまとめ」については、広く公表するとともに、厚生労働省及び農林水産省に対して通知したところであり、それを受けて、今後、両省において、管理措置の改善が検討されることとなると考えられる。

リスクコミュニケーションの実施

9月16日に東京で、18日に大阪で意見交換会を開催するなど、引き続き意見交換会等のリスクコミュニケーションを実施する予定である。

「中間とりまとめ」4 結論

- (1) 今後、我が国において、さらにBSE 感染牛が確認される可能性があると推定されるが、これらのBSE 感染牛が食物連鎖に入り込んだ結果として、人への感染を起こすリスクは、現在のSRM 除去及びBSE 検査によって、効率的に排除されているものと推測される。
- (2) また、検出限界以下の牛を検査対象から除外するとしても、現在の全月齢の牛を対象としたSRM 除去措置を変更しなければ、それによりvCJD のリスクが増加することはないと考えられる。しかしながら、検出限界程度の異常プリオンたん白質を延髄門部に蓄積するBSE 感染牛が、潜伏期間のどの時期から発見することが可能となり、それが何ヶ月齢の牛に相当するのかが、現在のところ断片的な事実しか得られていない。ただし、我が国における約350万頭に及ぶ検査において発見されたBSE 感染牛9頭のうち、21、23ヶ月齢の2頭のBSE 感染牛が確認された事実を勘案すると、21ヶ月齢以上の牛については、現在の検査法によりBSE プリオンの存在が確認される可能性がある。

一方、21, 23 ヶ月齢で発見された2頭のBSE感染牛における延髄門部に含まれる異常プリオンたん白質の量が、WB法で調べた結果では他の感染牛と比較して500分の1から1,000分の1と微量であったこと、また、我が国における約350万頭に及ぶ検査により20ヶ月齢以下のBSE感染牛を確認することができなかったことは、今後の我が国のBSE対策を検討する上で十分考慮に入れるべき事実である。

- (3) 検査法については、今後とも改良が行われるべきものと考えられ、検出限界の改善や、牛の生体から採取した組織、血液等を用いた生前検査法の開発等も含め、研究が進められるべきであり、その中で20ヶ月齢以下の牛に由来するリスクの定量的な評価について、今後さらに検討を進める必要がある。
- (4) 現在の知見では、SRMにBSE発症牛の体内の異常プリオンたん白質の99%以上が集中しているとされていることから、SRMの除去は人のBSE感染リスクを低減するために非常に有効な手段である。また、交差汚染防止については、感染した牛の脳0.001~1gという極微量で牛の感染源になりうるとの報告もあることから、と畜場等における適切なと畜・解体の実施を通じて交差汚染を防止することは人のBSE感染のリスクを低減する上で重要である。このため、引き続き適正なSRM除去、交差汚染防止の指導を行なうとともに、その実施状況を定期的に検証するなど、適正な実施が保証される仕組みを構築すべきである。
- (5) BSE発生対策として現在行われている飼料規制により、BSE発生のリスクは極めて小さいものと考えられるが、若齢のBSE牛が確認されていることも踏まえ、飼料規制の実効性が保証されるよう行政当局によるチェックを引き続き行うことが重要である。また、トレーサビリティの担保及び検証を行うとともに、リスク牛検査について引き続き実施する必要がある。

「中間とりまとめ」5 おわりに

BSE問題は、食品の安全・安心に関する問題の中で、最も国民の関心が高く、社会的影響の大きい問題のひとつである。一方、BSEは科学的に解明されていない部分も多い疾病であることも事実である。このような多面性、不確実性の多いBSE問題に対しては、リスク管理機関は、国民の健康保護が最も重要との認識のもと、国民とのリスクコミュニケーションを十分に行った上で、BSE対策の決定を行うことが望まれる。

また、厚生労働省及び農林水産省においては、BSEに関して科学的に解明されていない部分について解明するため、今後より一層の調査研究を推進するべきであり、そうして得られた新たなデータや知見をもとに適宜、定量的なリスク評価を実施していく必要がある。

2. 水銀含有魚介類等の摂食に関する注意事項見直しの意見交換会開催

厚労省及び農水省主催の「食品に関するリスクコミュニケーション(水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項の見直しについての意見交換会)」が9月17日東京都中央区の国際研究交流会館において開催されました。

この意見交換会は、昨年6月に厚労省が薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会の意見を聞いて公表した、「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する妊婦等への注意事項」の見直しを行うことに関して、消費者、水産関係事業者、専門家等との現段階における関連情報の共有、相互理解、意見交換等を目的に開催されました。

意見交換会の前段では、佐藤 洋講師(東北大学大学院医学系研究科教授)が「魚類等に含まれるメチル水銀の健康影響について - 魚食のメリットとデメリット」と題して、イラクのメチル水銀中毒の例、WHO/IPCSのcriteria1990の概要等を分かりやすく説明されたうえで、環境汚染物質による食品への汚染が避けられないような場合、必要なことは正確なリスク評価と冷静なリスクコミュニケーションであること、正しい食事の知識を習得し実行すること(偏食や過食をしない)等について提言されました。次いで、近藤卓也講師(厚労省食品案全部基準審査課食品企画専門官)が「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する妊婦等への注意事項の見直しについて」と題して、見直しをするにいたった経緯、胎児の健康を保護するために必要な水銀摂取レベル(耐容量)設定の食品健康影響評価を食安委へ依頼したこと、今後の予定は食安委の評価結果を踏まえ上記審議会乳肉水産食品・毒性合同部会で検討していただくことなどについて説明されました。

後段のラウンドテーブルディスカッションでは、両講師、消費者団体、食品等事業者団体、厚労省及び水産庁の出席者十数名の間で活発な意見交換や質疑応答が行われ、非常に有意義な意見交換会でした。

この意見交換会での重要な課題は次の「水銀を含有する魚介類等の接触に関する妊婦等への注意事項の見直しの検討について(Q&A)」(平成16年8月現在)(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/040817-2.html>)に集約されています。また、「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する妊婦等への注意事項の見直しについて」は、<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/040817-1.html>に掲載されています。(伊藤 蓮太郎)

問1 メチル水銀による影響を考えると、魚介類は食べない方がよいのですか。

答 魚介類は一般にヒトの健康に有益です。例えば、平成11年度漁業白書にも、「魚介類の脂質には、生活習慣病の予防や脳の発育等に効果がある高度不飽和脂

脂肪酸のエイコサペンタエン酸(EPA)やドコサヘキサエン酸(DHA)が多く含まれることが知られるようになってきている。また、魚介類や海草類が、カルシウムをはじめとする各種の微量栄養素の重要な摂取源になっていることがあらためて見直されている。」と記載されています。

妊婦等にとっては、一定の注意が必要であると考えていますが、それ以外の方については、現段階で魚介類の水銀による健康への悪影響が懸念されるような状態ではないと考えています。

問2 何故、この時期に水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項の見直しを行うのですか。

答1 平成15年6月、メチル水銀の毒性に関する資料、魚介類中の水銀濃度に関するデータ等に基づき、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会(以下「審議会」という。)において審議を行い、[妊婦等を対象に水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項](#)を公表したところです。

2 その後、国際専門家会議(JECFA)において、発育途上の胎児を十分に保護するため、暫定的耐容週間摂取量(PTWI) 3.3 µg/kg が 1.6 µg/kg に引き下げられ、また、米国、英国、アイルランド、オーストラリア及びEUにおいて、妊婦等への注意事項の発出あるいは改正が行われました。このようなことにかんがみ、前回の検討から1年が経過した現在、注意事項の見直しの検討を行うこととしたものです。

その第1段階として、本年7月23日に食品安全委員会にリスク評価(食品健康影響評価)を依頼するとともに、8月17日に審議会において検討を始めたところです。

問3 今回の注意事項の見直しについて、今後の予定はどのようになりますか。

答1 魚介類等に含まれるメチル水銀に関しては、7月23日、食品安全委員会にリスク評価を依頼しました。

2 厚生労働省としては、食品安全委員会における議論と並行して、8月17日に審議会における注意事項の見直しについて検討を始めたところであり、あわせて、リスクコミュニケーションに努めたいことから、9月17日に意見交換会を実施する予定としております。

問4 今回、厚生労働省が食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼した事項は何ですか。

答1 今回のメチル水銀のリスク評価に当たっては、通常、食品安全委員会に依頼している耐容量の設定に加え、ハイリスクグループ(健康への悪影響を受けやすいグループ)についても議論することを要望しました。

2 これは、各国の注意事項を見ると、その対象者が妊婦のみである場合、授乳中の母親や乳幼児、小児も対象に含まれる場合など、必ずしも一致していないため

です。

- 3 なお、我が国では、平成15年の審議会における審議においては、母乳を通じた健康影響は無視できるとの意見を踏まえ、授乳中の母親については注意事項の対象とはしませんでした。また、乳幼児等もその対象としていません。

問5 現在議論されているメチル水銀の健康影響とはどのようなものですか。

答 メチル水銀は、非常に高いレベルでは水俣病などが報告されていますが、現在議論されているような低レベルで懸念される影響は感受性の高い胎児に対するものです。しかし、このレベルを超えたからといってすぐに明確に症状として現れるようなものではなく、様々な精密な検査によってはじめて検出されるようなもので、通常の社会生活をおくる上で支障をきたすようなものではないと報告されています。

問6 魚介類等による水銀の摂取量の試算が8月17日に公表されましたが、どのようなことに注意すればいいのでしょうか。

答1 魚介類等は、良質なたんぱく質を多く含み、飽和脂肪酸が少なく、不飽和脂肪酸が多く含まれ、また、微量栄養素の摂取源である等、健康的な食生活を営む上で重要な食材となっています。魚介類等はこのような利点が多い食材ですが、自然界に存在する水銀を食物連鎖の過程で体内に蓄積するため、特定の地域等にかかわらず、一部の魚介類等については水銀濃度が他の魚介類と比較して高いものも見受けられます。このため、水銀による胎児への悪影響を防ぐ観点から、妊婦等については魚介類等を通じた水銀の摂取に一定の注意が必要と考えられます。

- 2 8月17日に公表した試算結果は、多くの仮定に基づくものであることをご理解いただきたいと思います。厚生労働省としては、できるだけ速やかに注意事項の見直しを行いたいと考えておりますが、食品安全委員会の耐容量の評価や審議会による議論には一定の時間を要するものと考えています。それまでの間にあつては昨年公表した注意事項や今回公表した試算結果を参考に、例えば特定の魚介類等に偏ることなくバランスの良い食生活を送ることが大切と考えています。

問7 今回の注意事項の見直しでは、マグロについても注意事項の対象になるのですか。また、8月17日に公表された摂取量が昨年と異なるのはなぜですか。

答1 マグロについては、平成15年6月の審議会において、いろいろなマグロに含まれる水銀濃度、国民栄養調査から特別集計した我が国におけるマグロの摂取状況等について検討された結果、マグロの摂取を通じた水銀による健康影響は想定しがたいと評価されたため、注意事項の対象とはされませんでした。[\(平成15年6月3日に公表した「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項」について\(Q&A\)問15参照](#)

- 2 しかしながら、マグロについてもその種類によって水銀含有量が高いものや低

いものがあること等から、今回の見直しの検討においても議論の対象となると考えています。

- 3 また、マグロの摂取量については、今回、マグロの摂食者の平均を見ると今回新たに公表した平成13・14年のデータと昨年用いた平成10・11・12年のデータとは大きな差はありません。しかしながら、より精密な評価を行う観点から、摂食者の平均ではなく、その悪影響が懸念される妊婦等を反映した20歳以上の女性の摂食量を用いることがより適当ではないかと考え、8月17日に公表した試算には、平成13・14年に調査した国民栄養調査における20歳以上の女性の平均摂食量のデータを用いたため、結果的に昨年のもとは異なっております。

なお、刺身、鉄火丼等の形態で一度に多くのマグロを摂食される場合もあることから、一回分(いわゆる一人前)について新たに調査を行い、その結果に基づく試算も行っております。

(参考：水産物の栄養面での特徴(平成11年度漁業白書より抜粋))

水産物に含まれる成分と機能

エイコサペンタエン酸(EPA)、ドコサヘキサエン酸(DHA)

魚類、特にいわし、まぐろなど海産魚の脂質に多く含まれる脂肪酸の一種です。血栓を防ぐとともに血中のLDL(悪玉)コレステロール値を低下させ、脳梗塞、心筋梗塞などの血管障害を予防するほか、アレルギー反応を抑制する作用などがあります。さらに、DHAは、脳神経系に高濃度で分布し、情報の伝達をスムーズにするほか、脳の発育や視力の向上に関与しています。

タウリン

たこ、いか、貝、えび、かに類などに多く含まれているアミノ酸の一種です。生活習慣病予防物質として注目されており、動物実験により高血圧の下降、血液中のコレステロールの低下など多くの生理作用が確認されています。

アスタキサンチン

さけ、いくら、たい、えびなどの赤橙色の色素です。ビタミンEを上回る抗酸化作用を持つことが明らかにされており、活性酸素^{注)}の作用による諸疾患を抑制することなどが期待されています。

注：活性酸素：呼吸により体内に取り入れられた酸素がエネルギーを生み出す過程でつくられる他の分子と結合しやすい状態の酸素分子。殺菌、解毒等の作用を持つ一方、老化、発がん、腎障害、動脈硬化、白内障などの促進にかかわる。

3. 平成17年度予算の概算要求

厚労省、農水省等の各省庁は8月31日までに平成17年度予算の概算要求をまとめ、財務省に提出しました。

A. 厚労省の「国民の健康保護のための食品安全対策の推進」関係予算の概算要求のうち主な事項の概要は次のとおりです。

(1) 食品衛生法に基づく基準の策定等の推進 20億円

食品添加物の安全性確認の計画的な推進 15億円

長い食経験等を考慮して使用が認められている既存添加物について、毒性試験等の安全性確認を計画的に推進する。さらに、国際的に安全性が確認され、かつ、広く用いられている食品添加物について、必要な場合には国が指定のための安全性確認を行う。

残留基準未設定の農薬等の基準策定の計画的な推進 3.6億円

残留基準が設定されていない農薬、動物用医薬品等の食品中への残留を禁止する措置（ポジティブリスト制）の導入（平成18年5月までに導入）に向けて、基準等の設定を計画的に推進する。

食品汚染物質の安全性検証の推進 46百万円

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、重金属について、各食品別の濃度や摂取量を調査し、安全性の精密な検証を推進する。

(2) 消費者等への情報提供の充実 46百万円

食品安全に関する情報提供や意見交換（リスクコミュニケーション）の充実 38百万円

食品安全に関する施策についての国民の理解や信頼を構築するため、的確な情報提供や消費者等との意見交換会（懇談会、シンポジウム等）を行うなど、リスクコミュニケーションの取組を充実する。

消費者の視点に立った食品表示制度の推進 8百万円

食品表示について、関係府省との連携・協力のもとに、引き続き消費者の視点に立った一元的な見直しを行うとともに、消費者等に対し、表示制度について容易に理解できるようパンフレットなどによる普及啓発を行う。

(3) 輸入食品等の安全対策の強化 130億円

輸入食品の監視等の強化 19億円

輸入食品の過去の違反状況、危険情報等を踏まえた輸入食品監視指導計画に基づき検疫所で行うモニタリング検査の充実を図るとともに、輸入食品監視支援システムの改善を行うことにより、検疫所における業務の効率化を図る。さ

らに、食品衛生法に基づく包括的輸入禁止規定の発動が検討されている輸出国に対して、食品衛生全般における衛生状態及び管理状態を確認し必要な措置を求めるなど、輸入食品の安全対策を強化する。

(モニタリング検査計画件数 平成17年度 76,682件)

健康食品対策の充実・強化 91百万円

消費者が健康食品を適切に選択できるよう、正確かつ十分な情報提供の方策を講じるとともに、食品の健康保持増進効果等に関する虚偽・誇大な広告に対する監視強化を図る。さらに、健康影響が懸念される安全性が疑わしい健康食品については成分分析等を行うなど、健康被害を未然に防ぐための対策の充実を図る。

食肉の安全確保対策の推進 33億円

と畜場におけるBSE全頭検査の実施について、引き続き特例措置として、検査キットに対する国庫補助を行うとともに、検査技術の研修等を実施する。

(4) 食品安全に関する研究の推進 19億円

食品リスク分析による衛生管理手法の開発、先端科学を融合・応用した検出技術の開発や健康影響についての科学的根拠に基づいた安全性に係る調査研究など、食品安全に関する研究を推進する。

B.農水省の「消費者重視の食料供給・消費システムの確立」関係予算の概算要求のうち食品安全安心に関する主な新規事業は次のとおりです。

(1) 食品安全性マネジメントシステム導入・普及推進 70百万円

食品の安全性確保に特化した国際規格である食品安全性マネジメントシステム(ISO22000)の円滑な導入・普及推進を図るための体制を整備。

1 ポイント

現在、国際規格案策定の最終段階を迎えている食品安全性マネジメントシステム(ISO22000)については、食品企業等が食品安全性マネジメントについて証明し、あるいは諸外国への食品の輸出に当たって、ISO22000の取得が必要となることが見込まれていることから、農林水産業・食品産業に精通した審査登録機関や人材の育成を支援し、食品安全マネジメントにおいて国際評価に耐える国内体制を強化するとともに、生産者や消費者に対してISO22000の普及啓発を図る。

(1) ISO規格の導入推進事業 40百万円

食品安全性マネジメントシステム(ISO22000)の普及啓発を図るため、国内外の事情等の調査・分析、農林水産業・食品産業に精通した人材の育成を支援。

(2) 品目別マニュアルの作成事業 30百万円

食品製造業者等に対して、ISO22000の普及啓発を図るとともに、安全性の

確保の徹底に取り組んでいる食品の業種を中心にマニュアルを作成し、食品製造業者等のISO22000取得を支援。

2 事業実施主体 (1)(社)日本農林規格協会 (2)(財)食品産業センター

3 補助率 定額

(2) ユビキタス食の安全・安心システムの確立(モデル事業)

1 ポイント

電子タグの普及等により、いつでも、どこでも、誰でも簡単にコンピュータが使える「ユビキタスコンピューティング技術」(最先端の情報処理技術)が目覚ましい進歩を遂げる中、こうした最先端の情報処理技術を活用して情報の記録等の自動化・簡便化を進め、リスク管理の強化や消費者が簡単に入手できる安全・安心情報の充実等を図る食の安全・安心システムを開発するとともに、これらのシステムを導入するモデル地区を整備。また、こうした取組をモデル事業・政策群を活用して推進し、生産・流通の効率化や、消費者と生産者の間の「顔の見える関係づくり」にも貢献。

(編者注:ユビキタス(ubiquitous)の語源はラテン語で、いたるところに存在する(遍在)という意味。インターネットなどの情報ネットワークに、いつでも、どこからでもアクセスできる環境を指し、ユビキタスが普及すると、場所にとらわれない働き方や娯楽が実現出来るようになる。「ユビキタス・コンピューティング」、「ユビキタス・ネットワーク社会」のようにも使われ、「パーバシブ(pervasive)・コンピューティング」ということもある。(富士通総研ホームページ「サイバービジネスの基礎」から引用)

[システムの効果]

農薬をはじめとする生産資材の適正使用の徹底によるリスク管理の強化

電子タグの活用等による生産・流通の抜本的合理化

アレルギー情報等消費者へ提供する安全・安心情報の飛躍的高度化

消費者からの情報の生産者等へのフィードバック

(1)ユビキタス食の安全・安心システム開発事業 1,553百万円

ユビキタスコンピューティング技術を活用した先進的な食の安全・安心システムを、公募方式により開発。

卸売市場については、電子タグを活用し、生産・流通情報の管理と併せて物流の効率化を図るシステムを開発。

(2)ユビキタス食の安全・安心システムモデル地区整備事業

800百万円

各地域においてモデル地区の総合的な整備を進めるため、ユビキタスコンピューティング技術を活用した生産自動制御システム、生産資材自動識別管理システム、情報関連施設、分析・検査施設等の整備に対して助成。

- 2 事業実施体 (1)民間団体 (2)都道府県及び市町・農業協同組合・民間団体(都道府県経由)
- 3 補助率 (1)定額 (2)都道府県及び生産段階1/2、加工・流通・販売段階1/3

(伊藤 蓮太郎)

【消費者情報】

「BSE 対策 - 中間とりまとめ - 」に対する消費者団体の意見

食品安全委員会が9月9日、同委員会プリオン専門調査会において同月6日に取りまとめた「日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について - 中間とりまとめ - 」を了承しました。このことを受けまたはBSE全頭検査中止の動きを懸念して、消費者団体が問題提起をしたり、食安委、厚労省及び農水省へ意見書等の提出をしました。次のものはそれぞれ各団体のホームページから引用したものです。(伊藤 蓮太郎)

1. 消費科学連合会のホームページから

米国産牛肉の輸入再開に関する意見

(2004年8月20日<http://www.shokaren.gr.jp/pages/Shuchou.html>)

『いま、米国産牛肉の輸入再開に関して、日本で行なわれている全頭検査が邪魔して再開の目途が立たないでいると「勘違い」された業界の方々から、「一部の消費者団体のいうことなどは一般人の思いとは違う」「一般人は牛肉を食べたがっている」という意見が多く報道されています。

私たちは安く安全なものにはいつでも諸手を挙げて歓迎いたしますし、過去あまりに国産肉の高かった時代に、輸入量の拡大を勝ち取った経緯も持っている団体としては、一言声を挙げねばならないかと思ひ、ここ消費科学連合会のホームページにあえて反論を掲載しますので、皆さんからのご意見をお待ち申し上げます。』

- 1) 危険部位さえ取り除けば、安心・安全であるとの意見が輸入再開を望まれる方達から強く発言されていますが、危険部位とはなにかがまだ確定できていない状況なのではないでしょうか。
- 2) イギリスにおいて、輸血からBSEに感染しまだ表面に出てきていない、潜伏期間中の人から供血された人が、クロイツフェルトヤコブ病に感染していたことが判明したとの報道もありました。
- 3) 血液すらもやはり感染媒体になりうることを証明したと受け取っています。
- 4) 100歩譲って、現状の危険部位以外には感染媒体は無しとして考えてみましても、それと全頭検査必要なしとの議論はかみ合わないのではないのでしょうか。
- 5) いま世界的に、食品製造はハサップ(HACCP)の時代です。市場に出す商品の90%以上に安全で均一な品質管理を使用としている時代です。
- 6) つまり、このハサップ(HACCP)は、抜取検査の網の目から逃れることを業界も潔しとはしない、するまいという思いの結晶であると理解しています。
- 7) 牛における全頭検査は、その時点でBSE罹患牛を市場に出さないための一つの手段です。そこでまだ検査法の精度が低く見逃される場合があるのだから、そんな検査にコストをかけるのは非科学的という意見にはあきれざるばかりです。
- 8) その意見は、ハサップ(HACCP)をはじめあらゆる検査法を否定していると考えられるからです。
- 9) 私たちはゼロリスクを期待しているわけではありません。
- 10) 現状かで考えられる限りの危険防止の手だてが必要だといっているにすぎません。
- 11) 危険部位さえとれば安全だと言い切る方が、今後もしその肉を食したことで罹病した人が出たとき、その人への責任を全面的に取れるのでしょうか。
- 12) 国内の全頭検査制度が、安い牛肉の輸入障害になるからということで、国内の制度を批判するというのも私たちにとってはうなずけない話です。
- 13) それは、単に悪かろうが安ければ良い、安いほど利潤が上がるからという論法であって、食品を扱う企業には絶対にあってはならない考え方ではないのでしょうか
- 14) 一般的に輸出をする国は、輸入国の国情に合わせた形にしてものを輸出するのではないのでしょうか。
- 15) 現に、日本もそうした努力の下今日に至ったのだと思います。
- 16) 安い肉を安いままに仕入れるために、自国の安全・安心のシステムを邪魔者にするという感覚には消費者は絶対共感することはありません。

2. 全国消費者団体連絡会のホームページから

2-1 「日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について中間とりまとめ(案)」
についての意見(2004年9月8日事務局長神田敏子から食品安全委員会委員長 寺
田雅昭あて(<http://www.shodanren.gr.jp/database/117.htm>))

9月6日の食品安全委員会・プリオン専門調査会において「日本における牛海綿状脳症(BSE)について 中間とりまとめ(案)」が討議された結果、「結論」部分の書き方が議長一任とされ、まとめられました。最終段階の「中間まとめ(案)」の内容は拝見していませんが、当日のプリオン専門調査会資料と討議内容を受けて、以下のように意見を述べます。

1. これまで日本で行なわれてきた様々なBSE対策によって、BSE感染牛を摂取することによる人へのBSEプリオンの感染リスクを、直接的に低減させていることへの評価が述べられています。これまでのBSE対策が、個別の不十分性はありつつも、全体的には有効に作用していることと理解します。
2. SRM除去について、せき髄の残存、又は枝肉汚染の可能性、ピッシングによる中枢神経組織による汚染の可能性があり、「常にSRM除去が確実に行われていると考えるのは現実的ではない」との評価が述べられています。これは、現段階でのSRM除去対策の不十分性を指摘しているものであり、食品安全委員会からリスクマネジメント機関に対して、早急なリスク低減対策を求めるべきだと考えます。

また、「SRMとされる組織以外に異常プリオンたんぱく質が蓄積する組織が全くないかどうかは、(中略)現時点では判断することができない。」としています。このことは、現在の知見で設定されているSRMの除去が完全に行われても、異常プリオンたんぱく質の除去が完全にできない可能性があることを示していると考えます。

3. これまでの検査では、21ヶ月齢以上のBSE感染牛が確認されており、20ヶ月齢以下での感染牛が確認されていません。検査法の検出限界については、今後その検出限界の改善や研究が進められ、検出感度を高めていくことこそが求められていると考えます。マスコミ報道のように、安易に20ヶ月齢以下を検査から除外してもよいと導き出すことはできません。
4. この間マスコミが、米国牛肉輸入再開交渉と関連付けて報道しています。しかし、食品安全委員会での議論は、この標題にあるように、あくまで日本におけるBSE対策についてのまとめであり、米国牛肉に関連付けてまとめているわけでないと感じています。このことを食品安全委員会として改めて表明すべきだと考えます。

5. 「終わりに」にも明記されているように、リスク機関への要望として、「国民とのリスクコミュニケーションを十分に行った上で、BSE対策の決定を行うことが望まれる」と述べています。上記のマスコミ報道の中では、特段に重要な意味を持つもとの考えます。食品の安全・安心が国民にとって最も関心が高く、国民の健康だけでなく、社会的な影響も大きいことを考えると、食品安全委員会からリスクマネジメント機関に対して強調して要請されることが重要なことと考えます。

2 - 2 「日本における牛海綿状脳症(BSE)対策」に関する意見書(2004年9月15日事務局長神田敏子から厚生労働大臣阪口力様、農林水産大臣亀井善之様あて、<http://www.shodanren.gr.jp/database/119.htm>)

9月9日の食品安全委員会において「日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について 中間とりまとめ」(以下「中間とりまとめ」)が確認されました。「中間とりまとめ」においては、これまで日本で行われてきた様々なBSE対策によって、BSE感染牛を摂取することによる人へのBSEプリオンの感染リスクを、直接的に低減させてきていることへの評価が述べられています。これまでのBSE対策が、個別の不十分性はありつつも、全体的には有効に作用していることと理解します。その上で今後のBSE対策について、以下の事項を要望いたします。

1. SRM除去について

「中間とりまとめ」では、SRM除去について、せき髄除去工程における脊髄の残存、又は枝肉汚染の可能性、ピッシングによる汚染の可能性など「常にSRM除去が確実に行われていると考えるのは現実的ではない」との評価をしています。これは、現段階でのSRM除去対策の不十分性を指摘しているものであり、引き続きSRM除去の全頭への実施と交差汚染防止の指導など早急なリスク低減対策を進めてください。

また、「SRMとされる組織以外に異常プリオンたんぱく質が蓄積する組織が全くないかどうかは、(中略)現時点では判断することができない。」としています。このことは、現在の知見で設定されているSRMの除去が完全に行われても、異常プリオンたんぱく質の除去が完全にできない可能性があることを示していると考えます。あらたなSRMの範囲の広がりに対しても対処できるようにさらなる研究を進めてください。

2. BSE検査について

これまでのBSE検査では、21ヶ月齢以上のBSE感染牛が確認されており、「中間とりまとめ」では「20ヶ月齢以下の感染牛を現在の検出感度の検査法によって発見することが困難である」としていますが、20ヶ月齢以下においてB

S E 感染牛が存在しないとはいっておりません。したがって、現時点においてその対象からはずすという、明確な根拠には当たらず、一部のマスコミ報道のように、安易に20ヶ月齢以下を検査から除外してもよいと導き出すことはできません。検査法の検出限界について、検出感度を高めていくことこそが重要であり、今後その検出限界の改善や研究を進めてください。

3. 「リスク牛の検査」「飼料の管理及び規制」「トレーサビリティ制度」等

B S E 対策としてB S E 検査とS R M除去の2重の安全対策に加え、「リスク牛の検査」は今後も実施し、「飼料の管理及び規制」は、2001年10月以降に生まれた牛からB S E 感染牛が出ていることから実効性の確保を求めます。「トレーサビリティ制度」の実効性のさらなる担保と検証をお願いします。

B S E はまだ解明されておらず、科学的知見はまだ不確実なことが多く、研究体制を拡充し、できるだけ早く必要な知見が得られるようにしてください。

4. 米国産牛肉輸入再開問題について

B S E 対策にかかわる問題では、「全頭検査」のみがクローズアップされた論議や報道になっており、日本におけるB S E 対策の見直しが、即米国産牛肉再開となるような報道も一部マスコミでされています。日本のB S E 対策見直しと米国産牛肉輸入再開問題とはまったく別であることと受け止めています。日米間でB S E についての考え方に隔たりがあるとともに、米国のB S E 対策についても、国としての安全対策やその実効性が不十分な状況にあると思います。米国産牛肉輸入再開については、日本と同等の安全対策を求め、あらためて米国輸入牛肉の安全性を食品安全委員会でリスク評価することが必要です。安易に進めないようにしてください。

5. リスクコミュニケーションについて

「中間とりまとめ」の「おわりに」に、リスク管理機関への要望として、「国民とのリスクコミュニケーションを十分に行った上で、B S E 対策の決定を行うことが望まれる」と明記されています。上記のマスコミ報道の中では、特段に重要な意味を持つものと考えます。食品の安全・安心が国民にとって最も関心が高く、国民の健康だけでなく、社会的な影響も大きいことを考えると、丁寧かつ十分なリスクコミュニケーションを重ね、消費者の理解と納得を得るように透明性の高いリスクコミュニケーションを行ってください。

昨日9月13日に熊本で12頭目のB S E 感染牛(5歳2ヶ月)が発見されました。今後も発見される可能性がある中、引き続き正確な検査を求めます。

3. 日本生活協同組合連合会のホームページから

3-1 牛海綿状脳症（BSE）対策に関する要請書

（2004年9月8日専務理事品川尚志から食品安全委員会委員長あて、
http://www.co-op.or.jp/jccu/news/syoku/syo_040909_02.htm）

9月6日の貴委員会プリオン専門調査会において、日本国内のBSE対策の安全性に関する再評価作業を取りまとめた「日本における牛海綿状脳症（BSE）対策について 中間取りまとめ」の内容が検討され、大筋でその内容が確認されています。

日本生協連としては、日本国内でのBSE発生後の消費者の不安が生じていた状況に比べて、ある程度は冷静にこの問題を捉えてきている現段階において、一連の対策について再評価を行うと共に、今日的に合理的な対策を再度確立することは必要なことと考えます。

BSE対策に対しては、何よりもこの間の経過と到達状況について国民の理解を深め、丁寧にリスクコミュニケーションを行っていくことが重要です。現在のBSE対策に関わる問題では、現行の制度運用について改善が必要と思われる点があるにも関わらず、全頭検査の問題だけが突出して議論される状況となっています。加えて、米国産牛肉の輸入再開に関わる様々な動きも関連し、国内対策の見直しが即米国産牛肉の輸入再開につながるような報道も一部にはされています。

日本生協連としては、BSE対策について、第一に、国産・輸入を問わず全ての牛肉に対して講ずるべきであること、第二に、プリオン病に関する研究は不明なことが今でも多く、これまでの研究で判ってきたこともまだ不確実性を抱えていること、第三に、科学的知見が十分に確立されていない中では、全ての関係者が認識を深めてリスクコミュニケーションを進めること、に留意して進める必要があると考えます。

以上の基本的な考え方に基づき、BSE対策について以下の事項を要望いたします。

記

1. 国内のBSE対策について

日本におけるBSE対策の決定にあたっては、リスク管理機関が十分にリスクコミュニケーションを徹底して行なう必要がある旨を、厚生労働省や農林水産省に要請してください。

貴委員会プリオン専門調査会で検討された「日本における牛海綿状脳症（BSE）対策について 中間とりまとめ（案）」では、一部の報道にあるような「20ヵ月齢以下は除外」とする具体的な結論を示しているものではなく、「これら具体的なリスク管理措置については、今回のリスク評価結果に基づいて、十分なリスク

コミュニケーションを行った後、リスク管理機関によって決定されるべき」と記述しております。

このことは、リスク分析手法の見地からすれば当然の事項であり、既に中間取りまとめ（案）にも指摘されていますが、施策の具体的な決定に至るまで、リスク管理機関によるリスクコミュニケーションを徹底して実施する必要性を、改めて厚生労働省や農林水産省に強く要請してください。

日本におけるBSE対策の状況について、改めて詳細な報告を厚労省、農水省に求め、データに基づいた十分なリスク評価を行ない、必要な安全対策を要請してください。

貴委員会プリオン専門調査会で検討された「日本における牛海綿状脳症（BSE）対策について - 中間とりまとめ（案） - 」では、ピッシング廃止や脊髄除去の必要性などが一定にうたわれてはいます。しかし、これまでの専門調査会の審議では、これらの実施状況の報告に基づいたリスク評価作業が十分に行われていません。厚生労働省や農林水産省に追加データの報告を求め、十分なデータに基づいて審議され、改善点を要請してください。

また、背根神経節を含む脊柱の食用規制が、欧州での規制やOIEの評価より2年近く遅れたことについては経過を検証し、今後の教訓として生かすよう、関係省庁に要請してください。

2. 米国産牛肉と輸入牛関連食品の安全性確保について

米国のBSE対策に関わるリスク評価を行なってください

この間のプリオン専門調査会での日本のBSE対策に関わるリスク評価が、米国産牛肉の輸入再開問題と結び付けられて報道されています。貴委員会プリオン専門調査会では、米国のBSE対策についての質問状を送付し、1回目の回答が極めて不十分な内容のため、質問状を再送したにも関わらず、再回答は未だ専門調査会に報告されていない状況にあると認識しています。また8月4日に行われた意見交換会では、専門調査会座長が米国のBSEリスク評価はデータが不十分で評価不能と発言されております。米国のBSE対策に関わるリスク評価が貴委員会で行なわれなければ、米国産牛肉の輸入再開は検討できないと考えます。米国政府と関係各省に米国のBSE対策に関わる情報の報告を求め、リスク評価を行なってください。リスク評価が曖昧なまま輸入再開に至らぬよう、貴委員会からも関係各省に要請してください。

また、BSEの「非発生国」であっても、過去英国や欧州、米国から肉骨粉を輸入し、SRM除去、サーベイランス検査や肉骨粉規制も行なわれていない国に関しては、BSEのリスクが懸念されるため、BSEリスクの評価を行なってください。

3. 調査研究の促進について

BSEの研究を進めてください

BSEに関しては科学的な知見の不足が、安全対策を遅らせ、消費者の不安にも繋がっていると考えられます。研究体制を拡充し、できるだけ早く必要な知見が得られるよう、関係各省に要請してください。これまでの感染実験の多くは投与動物の発症の組織検査を観察しているようですが、日本の優れた検査技術を活かし、投与動物におけるプリオンの蓄積を詳細に調べて、安全対策に寄与させるようにしてください。

- 感染初期から中期の牛のプリオン蓄積分布の確認
- OIEで特定危険部位に加えられた回腸についての感染性の確認
- 鹿類のCWDのリスク評価(実態、原因、ヒトや他の動物への感染性など)
- その他専門的見地から必要と思われる事項

4. リスクコミュニケーションの改善について

施策に関するリスクコミュニケーションを進め、透明性の高い運用に努めてください

BSEをはじめとしたプリオン病については科学的に未解明のことが多く、リスク評価も困難性があると考えられますが、感染した場合の影響の重篤性や消費者の関心に鑑みて、できる限りの対策を行なうべきと考えます。特に施策の見直しにあたっては、このような状況を考慮しながらリスクコミュニケーションを丁寧に行うことをお願いいたします。

意見交換会等にあっては、説明や説得に終始することなく、消費者の声を聞く姿勢を持ち、また消費者の声がどのように反映されたかわかるような、透明性の高いリスクコミュニケーションに努めるようお願いいたします。

この間マスコミ報道の一部には、貴委員会の検討に関して全頭検査だけに突出し、検討内容全体が正確に報道されていない状況が認められます。この問題について、全ての関係者が冷静に判断できるようにするために、一部分の強調ではなく総合的な報道がなされるよう、さらにご努力をお願いいたします。

3 - 2 牛海綿状脳症（BSE）対策に関する要請書

（2004年9月10日専務理事品川尚志から農林水産両大臣あて、
http://www.co-op.or.jp/jccu/news/syoku/syo_040914_01.htm）

9月9日の食品安全委員会において、日本国内のBSE対策の安全性に関する再評価作業を取りまとめた「日本における牛海綿状脳症（BSE）対策について 中間取りまとめ」（以下「中間取りまとめ」）が確認されました。

日本生協連としては、日本国内でのBSE発生後の消費者の不安が生じていた状況に比べて、ある程度は冷静にこの問題を捉えてきている現段階において、一連の対策について再評価を行なうと共に、今日的に合理的な対策を再度確立することは必要なことと考えます。

BSE対策に対しては、何よりもこの間の経過と到達状況について国民の理解を深め、丁寧にリスクコミュニケーションを行っていくことが重要です。現在のBSE対策に関わる問題では、現行の制度運用について改善が必要と思われる点があるにも関わらず、全頭検査の問題だけが突出して議論される状況となっています。加えて、米国産牛肉の輸入再開に関わる様々な動きも関連し、国内対策の見直しが即米国産牛肉の輸入再開につながるような報道も一部にはされています。

日本生協連としては、BSE対策について、第一に、国産・輸入を問わず全ての牛肉に対して講ずるべきであること、第二に、プリオン病に関する研究は不明なことが今でも多く、これまでの研究で判ってきたこともまだ不確実性を抱えていること、第三に、科学的知見が十分に確立されていない中では、全ての関係者が認識を深めてリスクコミュニケーションを進めること、に留意して進める必要があると考えます。

以上の基本的な考え方に基づき、BSE対策について以下の事項を要望いたします。

記**1. 国内のBSE対策について**

日本におけるBSE対策の決定にあたっては、リスク管理機関として十分にリスクコミュニケーションを行なってください

食品安全委員会で検討された「中間とりまとめ」では、「具体的なリスク管理措置については、今回のリスク評価結果に基づいて、十分なリスクコミュニケーションを行った後、リスク管理機関によって決定されるべき」と記述をしております。

このことは、リスク分析手法の見地からすれば当然の事項であり、既に「中間取りまとめ」にも指摘されていますが、施策の具体的な決定に至るまで、リスク管理機関としてリスクコミュニケーションを徹底して実施してください。

日本におけるBSE対策の内、「中間取りまとめ」で指摘された事項について速やかに追加調査を実施し、食品安全委員会に報告を行なうとともに、改善すべき事項について適切な対策を実施してください

食品安全委員会で検討された「中間とりまとめ」では、飼料規制の実効性の確保やトレーサビリティの担保・検証の必要性などが言及されています。しかし、これまでの専門調査会の審議では、これらの実施状況の報告に基づいたリスク評価作業が十分に行われていません。食品安全委員会においてリスク評価作業が十分に行われるためにも、農林水産省として速やかに下記の追加調査等を実施し、食品安全委員会に報告するとともに、改善すべき事項について適切な対策を実施してください。

- 工場での飼料製造段階、ならびに流通、使用段階における飼料中の牛たんぱく質の存在などに関する継続的な調査と報告
- 飼料規制後の産牛でBSE感染が認められた事に関する原因究明と報告

また、背根神経節を含む脊柱の食用規制が、欧州での規制やOIEの評価より2年近く遅れたことについては、その経過を検証し今後の教訓として生かしていただきますよう、お願いいたします。

2. 米国産牛肉と輸入牛関連食品の安全性確保について

米国のBSE対策に関わるリスク評価を食品安全委員会が行なうために、必要な情報を収集し、報告してください

この間の食品安全委員会での日本のBSE対策に関わるリスク評価が、米国産牛肉の輸入再開問題と結び付けられて報道されていますが、食品安全委員会・プリオン専門調査会の検討では、米国のBSE対策についての状況把握が不十分な状態にあるとされています。日本生協連は、米国のBSE対策に関わるリスク評価が食品安全委員会で行なわれ、その結果米国における対策が日本と同等に行なわれて、食品の安全確保上問題ないと判断されない限り、米国産牛肉の輸入再開は実施できないと考えます。リスク評価が曖昧なまま輸入再開を行なわないようにしてください。

また、BSEの「非発生国」であっても、過去英国や欧州、米国から肉骨粉を輸入し、SRM除去、サーベイランス検査や肉骨粉規制も行なわれていない国に関し

では、BSE のリスクが懸念されるため、食品安全委員会に対して BSE リスクの評価を依頼し、併せて必要な情報の収集・報告をしてください。

3．調査研究の促進について

BSE の研究を進めてください

BSE に関しては科学的な知見の不足が、安全対策を遅らせ、消費者の不安にも繋がっていると考えられます。研究体制を拡充し、できるだけ早く必要な知見が得られるようにしてください。これまでの感染実験の多くは投与動物の発症の組織検査を観察しているようですが、日本の優れた検査技術を活かし、投与動物におけるプリオンの蓄積を詳細に調べて、安全対策に寄与させるようにしてください。

- 感染初期から中期の牛のプリオン蓄積分布の確認
- OIE で特定危険部位に加えられた回腸についての感染性の確認
- その他専門的見地から必要と思われる事項

4．リスクコミュニケーションの改善について

施策に関するリスクコミュニケーションを進め、透明性の高い運用に努めてください

BSE をはじめとしたプリオン病については科学的に未解明のことが多く、リスク評価も困難性があると考えられますが、感染した場合の影響の重篤性や消費者の関心に鑑みて、できる限りの対策を行なうべきと考えます。特に施策の見直しにあたっては、このような状況を考慮しながらリスクコミュニケーションを丁寧に行なうことをお願いいたします。

意見交換会等にあつては、説明や説得に終始することなく、消費者の声を聞く姿勢を持ち、また消費者の声がどのように反映されたかわかるような、透明性の高いリスクコミュニケーションに努めるようお願いいたします。

この間マスコミ報道の一部には、食品安全委員会の検討に関して全頭検査だけが突出し、検討内容全体が正確に報道されていない状況が認められます。この問題について、全ての関係者が冷静に判断できるようにするために、一部分の強調ではなく総合的な報道がなされるよう、リスク管理機関である貴省もさらにご努力をお願いいたします。

3 - 3 牛海綿状脳症（BSE）対策に関する要請書

（2004年9月10日専務理事品川尚志から厚生労働大臣阪口 力あて

http://www.co-op.or.jp/jccu/news/syoku/syo_040914_01.htm）

9月9日の食品安全委員会において、日本国内のBSE対策の安全性に関する再評価作業を取りまとめた「日本における牛海綿状脳症（BSE）対策について 中間取りまとめ」（以下「中間取りまとめ」）が確認されました。

日本生協連としては、日本国内でのBSE発生後の消費者の不安が生じていた状況に比べて、ある程度は冷静にこの問題を捉えてきている現段階において、一連の対策について再評価を行なうと共に、今日的に合理的な対策を再度確立することは必要なことと考えます。

BSE対策に対しては、何よりもこの間の経過と到達状況について国民の理解を深め、丁寧にリスクコミュニケーションを行っていくことが重要です。現在のBSE対策に関わる問題では、現行の制度運用について改善が必要と思われる点があるにも関わらず、全頭検査の問題だけが突出して議論される状況となっています。加えて、米国産牛肉の輸入再開に関わる様々な動きも関連し、国内対策の見直しが即米国産牛肉の輸入再開につながるような報道も一部にはされています。

日本生協連としては、BSE対策について、第一に、国産・輸入を問わず全ての牛肉に対して講ずるべきであること、第二に、プリオン病に関する研究は不明なことが今でも多く、これまでの研究で判ってきたこともまだ不確実性を抱えていること、第三に、科学的知見が十分に確立されていない中では、全ての関係者が認識を深めてリスクコミュニケーションを進めること、に留意して進める必要があると考えます。

以上の基本的な考え方に基づき、BSE対策について以下の事項を要望いたします。

記

1. 国内のBSE対策について

日本におけるBSE対策の決定にあたっては、リスク管理機関として十分にリスクコミュニケーションを徹底して行なってください

食品安全委員会で検討された「中間とりまとめ」では、「具体的なリスク管理措置については、今回のリスク評価結果に基づいて、十分なリスクコミュニケーションを行った後、リスク管理機関によって決定されるべき」と記述をしております。

このことは、リスク分析手法の見地からすれば当然の事項であり、既に中間取りまとめにも指摘されていますが、施策の具体的な決定に至るまで、リスク管理機関としてリスクコミュニケーションを徹底して実施してください。

日本におけるBSE対策の内、「中間取りまとめ」で指摘された事項について速やかに追加調査を実施し、食品安全委員会に報告を行なうとともに、改善すべき事項について適切な対策を実施してください

食品安全委員会で検討された「中間とりまとめ」では、ピッシング廃止や脊髄除去の必要性などが言及されています。しかし、これまでの専門調査会の審議では、これらの実施状況の報告に基づいたリスク評価作業が十分に行われていません。食品安全委員会においてリスク評価作業が十分に行われるためにも、厚生労働省として速やかに追加調査を実施し、食品安全委員会に報告するとともに、改善すべき事項について適切な対策を実施してください。

BSE検査については、検査方法の改善の検討が急務であり、若齢牛のBSE感染が検出可能な検査方法を取り入れるための早急な調査・検討を要望します。

これらの措置が実施され、国民のBSE対策に関する理解が進むまでは、全頭検査を継続することを要望します。

- と畜場のBSE安全対策の状況に関する詳細な調査と報告。
- ピッシング廃止や、背割り前の脊髄除去に関する方法・技術のとりまとめと標準化、及びできるだけ早期のピッシング廃止と背割り前の脊髄除去等の食肉処理場に対する義務付け。
- 牛舌採取時点での扁桃完全除去の方法の標準化確立と徹底。
- 牛脊柱の流通状況や処理状況に関する調査と報告。

2. 米国産牛肉と輸入牛関連食品の安全性確保について

米国のBSE対策に関わるリスク評価を食品安全委員会が行なうために必要な情報を収集し、報告してください

この間の食品安全委員会での日本のBSE対策に関わるリスク評価が、米国産牛肉の輸入再開問題と結び付けられて報道されていますが、食品安全委員会・プリオン専門調査会の検討では、米国のBSE対策についての状況把握が不十分な状態にあると認識されています。日本生協連は、米国のBSE対策に関わるリスク評価が食品安全委員会で行なわれ、その結果米国における対策が日本国内と同等に行なわれて、食品の安全確保上問題ないと判断されない限り、米国産牛肉の輸入再開は実施できないと考えます。リスク評価が曖昧なまま輸入再開を行わないようにしてください。

また、BSEの「非発生国」であっても、過去英国や欧州、米国から肉骨粉を輸入し、SRM除去、サーベイランス検査や肉骨粉規制も行なわれていない国に関しては、BSEのリスクが懸念されるため、SRM含有食品の輸入を禁止してください。

3. 調査研究の促進について

BSEの研究を進めてください

BSEに関しては科学的な知見の不足が、安全対策を遅らせ、消費者の不安にも繋がっていると考えられます。研究体制を拡充し、できるだけ早く必要な知見が得られるようにしてください。これまでの感染実験の多くは投与動物の発症の組織検査を観察しているようですが、日本の優れた検査技術を活かし、投与動物におけるプリオンの蓄積を詳細に調べて、安全対策に寄与させるようにしてください。

- 感染初期から中期の牛のプリオン蓄積分布の確認
- OIEで特定危険部位に加えられた回腸についての感染性の確認
- その他専門的見地から必要と思われる事項

4. リスクコミュニケーションの改善について

施策に関するリスクコミュニケーションを進め、透明性の高い運用に努めてください

BSEをはじめとしたプリオン病については科学的に未解明のことが多く、リスク評価も困難性があると考えられますが、感染した場合の影響の重篤性や消費者の関心に鑑みて、できる限りの対策を行なうべきと考えます。特に施策の見直しにあたっては、このような状況を考慮しながらリスクコミュニケーションを丁寧に行なうことをお願いいたします。

意見交換会等にあっては、説明や説得に終始することなく、消費者の声を聞く姿勢を持ち、また消費者の声がどのように反映されたかわかるような、透明性の高いリスクコミュニケーションに努めるようお願いいたします。

この間マスコミ報道の一部には、食品安全委員会の検討に関して全頭検査だけが突出し、検討内容全体が正確に報道されていない状況が認められます。この問題について、全ての関係者が冷静に判断できるようにするために、一部分の強調ではなく総合的な報道がなされるよう、リスク管理機関である貴省のご努力もさらにお願いたします。

【企業情報】

味の素グループの安全安心への取組み（味の素のホームページ

<http://www.ajinomoto.co.jp/company/anzen/index.html>から）

味の素グループ品質方針

理念

私たちは、安全で高品質な商品・サービスを通じて、世界のお客様のよりよい生活に貢献します。

方針

- 1 私たちは、お客様の要望に真摯に耳を傾け、お客様に満足いただける商品・サービスをお届けします。
- 2 私たちは、適切な情報を積極的に提供し、お客様の信頼にお応えします。
- 3 私たちは、安全性については妥協すること無く、可能な限りの調査・研究を尽くし、関連する法則を遵守し、常に一定品質の商品・サービスをお届けします。
- 4 私たちは、国際標準であるISOの考え方を基本にした味の素(株)品質保証システム〔アスカ〕で品質を保証します。
- 5 私たちは、経営のリーダーシップのもと、研究・開発から生産・物流・販売・サービスに至るまでの社員一人一人が、安全で高品質な商品・サービスの提供に最善を尽くします。



安全・安心を支えるアスカ

アスカ（ASQUA: Ajinomoto System of Quality Assurance）は、味の素グループとして品質保証のため、何を、どんな方法で、どこまで行うかを明示したシステムです。

アスカ (ASQUA)

ISO9001

企業が品質保証のために行うべきことを規定した国際規格です。

HACCPの考え方

食品による危害発生を防止するための製造管理基準です。

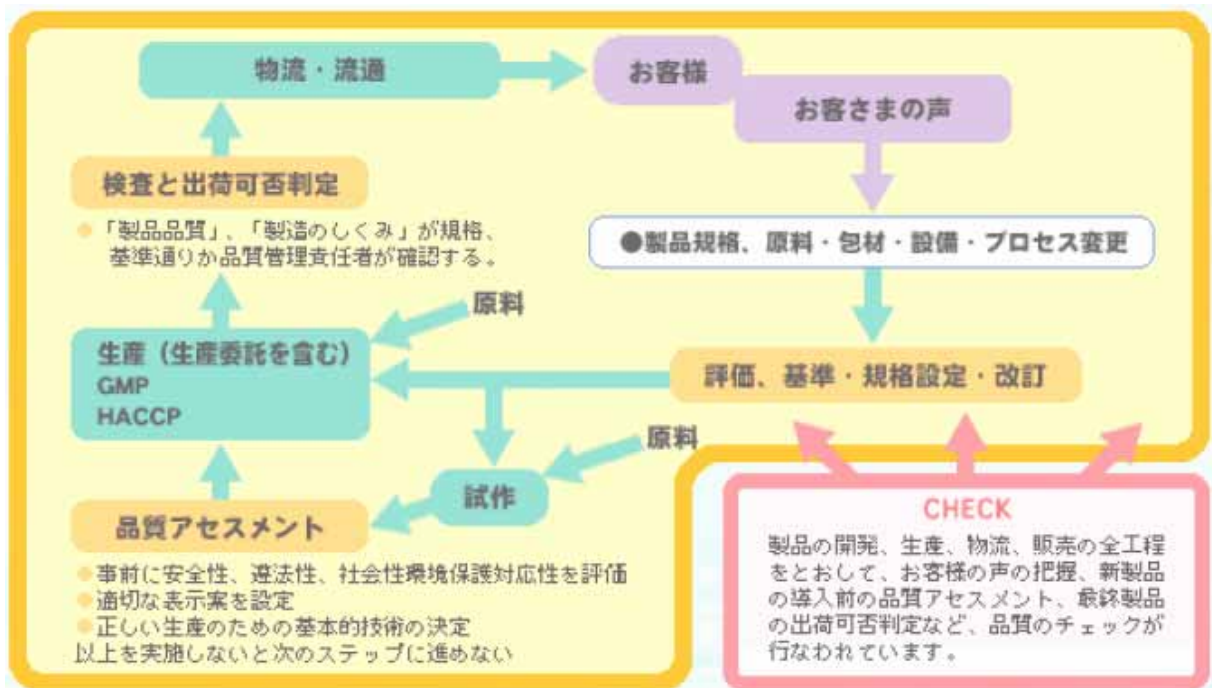
味の素基準

味の素ブランドにふさわしい品質レベルを確保するための独自の基準です。

以下のように広範囲に渡って、厳しい基準を定めています。

品質監査基準、品質アセスメント基準、商品表示基準、原料の品質管理基準、食品包材の安全衛生基準、製品委託品・購入品の品質管理基準、商品クレーム対応基準、品質緊急対応基準など

運用の実際



実施体制

味の素グループの品質保証を推進する最高機関は経営トップをメンバーとする「品質保証会議」です。その指導の下で、右図のように各階層ごとに品質保証に関する規則を定め実施しています。これにより、経営から製造現場・販売を担当する従業員一人ひとりに



味の素グループ
品質保証理念及び基準類

至るまで、品質に対する意識を高め、お客様に「安全・安心・納得性」をお届けしています。



食品の安全・安心のサイクル

お客様の声

当社は、お客様からいただいた「ご要望・ご提案・お問い合わせ」に真摯にお応えし、「安全・安心・納得」の提供をめざしています。

商品の企画から流通過程にいたるまで、数多くのチェックを行って商品をお届けして

いますが、多数のお客様にお使いいただいて初めてわかる問題点もあります。

私たちはお客様の声を受けて改良・改善に努め、より安全で安心な商品の提供に取り組んでいます。

当社は、お客様からのご意見やご提案・ご質問の窓口として「お客様相談センター」を設けており、お電話やEメール、お手紙などで、様々なご意見やご提案・ご質問をいただいております。



お客様相談センター

商品開発

お客様からいただいたご意見やご提案は、関連する事業部門はもちろん、工場、研究所に伝えられます。受取った各部署では、法規、安全、環境など様々な側面から検討を加え、製品規格、原料、包材、設備、プロセスの変更に取り組んでいます。

当社では、既存商品の見直しだけでなく、新商品開発についてもお客様の声を反映するように努め、お客様のニーズを先取りした商品の開発につなげています。



原料

当社製品の原料はすべて、「アスカ」で定めた要件を満たすサプライヤー（供給元）から購入しています。

さらに、味の素独自の基準となる「原料の品質管理基準」を策定し、原料の品質管理の向上のために下記のような取り組みを推進しています。

1 原料品質保証書の作成

すべての原料について品質保証書を作成し、データベース化して保管しています。

2 原料受け入れ検査

すべての原料をロットごとに、あらかじめ定めた方法（味覚検査、目視検査など）で検査しています。

また、原料サプライヤーと定期的にミーティングを行い、品質保証レベルの向上について指導を行っています。



製造

当社の製品はすべて、「アスカ」で定めた製造管理基準、衛生管理基準、設備管理基準、検査管理基準、商品管理基準に従って製造されています。

- | | |
|-----------------|--|
| 1 製造環境 | <p>衛生管理基準および設備管理基準に従って、製造環境を管理しています。
〔例〕設備環境：陽圧、自動ドアの二重ドア化、エアカーテン、エアシャワーなど
作業者の衛生管理：手洗い、作業着など</p> |
| 2 工程管理 | <p>製造管理基準に従って、適切な行程管理を行っています。
また、検査管理基準に従って、異物混入防止検査、重量検査、味覚検査、微生物検査などを実施しています。
各行程では、以上の検査結果を含む製造管理記録を作成し、保管しています。</p> |
| 3 生産工場の
チェック | <p>品質保証レベルの向上のため、製品の生産工場を対象に定期的なミーティングやオーディットを行い、下記のような取り組みを進めています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クレーム原因の究明、クレーム対策の実施の確認、再発防止 ・基準やルールの遵守、記録の確認 ・定期的な生産現場チェックによる食品衛生管理およびISO、HACCPへの適合確認、不具合があった場合の是正の要請 |



HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析重要管理点)は、1960年代に米国で考案された宇宙計画向けの食品衛生管理方法をベースとし、膨大な数の検体を必要とする最終製品検査システムではなく、製造における重要な行程を連続的に監視することにより、一つ一つの製品の安全性を保証しようとする衛生管理方法です。(厚生労働省、関東信越厚生局ホームページより抜粋)

厚生労働省は、限定されたジャンルの食品(乳製品、食肉製品、レトルト製品など)を製造する工場を対象に、HACCPの認定(「総合衛生管理製造過程」の承認)を行っており、当社のCookDo製造工場もその承認を受けています。

さらに、当社は独自の「HACCP基準」を定め、認定の対象外の製品についても同様な考え方で製造しています。

こうした厳しい管理体制で製造された「ほんだし」は、HACCP発祥の地であるアメリカFDAの厳しいHACCP基準をクリアし、アメリカに輸出されております。



GMP

食品に関するGMP（Good Manufacturing Practices：適正製造規範）は、食品および食品添加物の製造管理に関する基準で、食品等の安全性と品質を確保することを目的としています。

当社は独自の食品GMP基準を作成し、これを遵守した製造を行っております。



物流・流通

1 賞味期限管理・出荷限度基準管理

先入れ先出しを徹底しています。
 出荷限度基準を設定し、基準を超えたものは出荷止めしています。
 出荷止めになった商品は、法規に従って廃棄処分します。



味の素(株) 物流センター

2 出荷トレース

出荷情報をデータベース化した統合システムによりロット管理を実施しています。

3 倉庫管理

倉庫管理基準を設定し、倉庫の温度管理を徹底しています。
 また、防虫・防鼠対策などについても、定期的を実施しています。

4 輸送管理

輸送時の温度管理、防虫対策を徹底しています。

地球にやさしく

地球温暖化防止のため、製品の配送には鉄道コンテナ輸送を積極的に採用しています。

製品の非トラック率：18.6%

(2002年度、輸送トンキロベース)

【学術・海外行政情報】

1. 欧州委員会報告：欧州連合における食事由来食品添加物摂取量

http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/additives/flav15_en.pdf

欧州議会・理事会指令により欧州連合（EU）各国は、国内における食事由来食品添加物の摂取量と使用状況を調査し、欧州委員会はこの調査にもとづく報告書を作成して欧州議会、同理事会に提出すること、とされている。

EU科学共同体で活動する10ヶ国メンバーとノルウエーは、本摂取量評価のため「段階的手法」(tiered approach)を共同で作成した。「段階的手法」は、漸次正確な摂取量を出すように、調査の詳細さ、必要データが増える摂取量推定法で各段階調査の要点は以下の通りである。

第1段階：理論的食品喫食量（Budget法による）^{*}に、検討対象添加物の最高使用濃度（EU指令に基づく）を組み合わせる。但し、以下の添加物は健康危害の可能性が少ない等の理由で調査対象から外す：「ADI（一日摂取許容量）特定しない（not specified）」；対象食品が限定されている；許可後日が浅い。

第2段階：各国における実際の食品喫食量に当該添加物の最高使用濃度を組み合わせる。

第3段階：各国における実際の食品喫食量に当該添加物の実際の使用濃度を組み合わせる。

或る段階での摂取量推定の結果、ADIを超える可能性が少ないと判断された添加物は、次段階での調査は省き、調査に必要な資源を、他の添加物でのより精細な摂取量推定に振り向けられるようにした。但し、「段階的手法」は基本的に、次段階調査対象添加物を優先付けの手法である（実摂取量の算定ではなく）。

この報告書は、EUにおける食事由来食品添加物摂取量の概要を把握する始めてものである。このたびの結果は未だ非常に予備的なものではあるが、EUで現在許可されている殆どの食品添加物の摂取量は、「食品科学委員会」が設定したADI以下であることを示している。

本報告には多くの限界がある。まず、食品喫食量データは、正確な添加物摂取量を推定するには不十分で、最悪の場合を考慮したため、過大な推定値となっている。また、合意された添加物摂取量調査法を用いなかった国が数カ国あり、データの比較を難しくした。今後の全ての調査においてメンバー国は、調査法の一貫性確保のため、上記の合意された方法を用いること、またそのために適切な資源を配分する必要がある。今回のような検討を再度実施し、今後3年以内に新たな報告書を作成するべきである。

(*抄訳者注 : Budget法は食品添加物の簡易摂取量評価法の1つでデンマークのDr. S. Hansen[†]の提案による。人の栄養生理的な熱量必要量に基づく食品必要量(熱量の生涯平均必要量を最大 50 kcal/日/kg体重、固形食品の熱量を平均で 2kcal/gとして、固形食品 25g/日/ kg体重)、水分必要量(ミルク以外、100ml/日/kg体重)と、評価対象食品添加物の食品若しくは飲料への大まかな使用限度(全体、1/2、1/4 など)に使用対象食品中の最大使用濃度を組み合わせて理論一日体重kg当たりの摂取量(T D I)を算出し、この数値と当該添加物の A D I を比較する。 [†] Hansen, S., J. Food Protection, 42(5), 429-434, 1979)

(石井 健二)

2 . 小売用鶏肉製品におけるセレウス菌の検出

Smith DP、Berrang ME、Feldner PW、Phillips RW、Meinersmann RJ.

(米国農務省リチャード・ラッセル研究センター、ジョージア州)、J Food Prot. 67(8):1770-3.2004

小売店で収集された5種類の鶏肉製品サンプルがセレウス菌の存在を評価された。検査された製品は次のとおりである。ナゲット(パン粉つけ・加熱調理・冷凍ナゲット)、テンダー(パン粉つけ・加熱調理・冷凍テンダー)、ストリップ(加熱調理・冷凍・白身ファフィータストリップ)、ヒレ(ササ身)(生肉・冷蔵、骨なし・皮なし・マリネード漬けむね肉ヒレ)及びパーツ(生肉・冷蔵・カット・トレー入り骨付きパーツ)の各分割むね肉又はもも肉。各製品の4パックずつを3日に分けて60検体を収集した。冷凍及び冷蔵製品は適切にそれぞれの環境で一夜保管された後、包装が無菌的に開封され、1パックの多数の塊から鶏肉 25g(合計量)が切り採られた。25gの試料はトリプトケースソイ・ポリミキシン・プイヨン 225ml 中 30 で 18 から 24 時間増菌培養された後、マンニット卵黄ポリミキシン寒天平板培地上に塗末され 30 で 18 から 24 時間培養された。同培地上に生育したセレウス菌特有のコロニーが選別、釣菌され、マンニット卵黄ポリミキシン寒天培地で分離培養のため再培養された。疑わしいコロニーは、グラム染色、血液寒天培地上の溶血性及び生化学試験紙によってバチラス属であることが確認された。分離株は、運動性、菌糸状増殖、溶血性及びたんぱく質毒素産生の検査を含む「微生物学的分析手順マニュアル」を用い、セレウス菌であることが更に確認された。セレウス菌は全 60 検体中 27 検体で検出された。製品別の検出頻度は次のとおりである。ナゲットが 12 中陽性 11、テンダーが 12 中陽性 8、ストリップが 12 中陽性 6、フィレーが 12 中陽性 0、パーツが 12 中陽性 2。分離株は毒素の存在を PCR 法(記号化された毒素の遺伝子、bceT、nheABC、hblACD 及び cytK を同定する方法)によって検査された。セレウス菌は本研究で検査された5種類の小売用鶏肉製品の内4製品に存在し、3種の加熱調理製品、特に2種のパン粉つけ製品で最も高率に見つかった。分離されたすべての菌株は、いずれも cytK 遺伝子は持っていないかったが、少なくとも一つの毒素遺伝子を有していた。(伊藤蓮太郎)

編集後記

食安委が「日本における牛海綿状脳症（BSE）対策について - 中間とりまとめ - 」を公表しました。改めて記述するまでもなく、食品の安全安心確保に関する対策（管理措置）は、すべてが科学的根拠に基づくものでなければなりません。BSE の場合のように、不確実なこと、科学的に究明されていないことの方が多い状況の疾病であっても、その状況下でのリスク評価に基づきその疾病の発生を少しでも防止するためのリスク管理を行わなければなりません。今回の「中間とりまとめ」は、食品安全委員会プリオン専門調査会がリスク評価機関の立場から、現段階における科学的根拠（明らかになっていること及び不確実なこと）に基づき、牛から人への BSE プリオンの感染リスクの低減効果を検討する目的で現行の BSE 対策を検証し今後の対策に活かすことが重要であるとの考えのもとに取りまとめられたものであり、そのご苦労ご努力に心から敬意を表する次第です。その一方で、消費者にとっても、初めての BSE 発生の経験であり、特に、人への cVJD の発生も報告されていることから強い関心が持たれている疾病ですので、リスク評価側及びリスク管理側からの消費者に対する積極的なリスクコミュニケーションが行われなければならないでしょう。今回の場合、「中間とりまとめ」の公表と合わせて、既にリスクコミュニケーションも実施されており、情報の共有化や相互理解の推進が行われていることは歓迎すべきことです。

ISO22000 はまだドラフトの段階ですが農水省が強い関心を持ち、平成 17 年度予算要求の中で、ISO22000 の円滑な導入と普及推進を図るための体制整備を図るための経費を要求しました。食科協としても近い将来には発効されるといいう前庭でいろいろと勉強することにしています。

食科協が街頭へ出たの初めての活動として、「江東区民まつり中央まつり」の NPO コーナーへ参加することにしました。食科協以外の団体は 2、3 年続けて参加しており、どこも催事やあそびに慣れているようです。我がブースでは、「食の安全・安心をめざす会」と掲示してパンフレットの配布などを行い、少しでも知名度を高めることができればと思っています。

会員各位による【会員のひろば】の活用をお待ちしております。食科協への要望、皆様の専門性、貴重な経験、得意技、趣味、所感などの原稿をお待ちしています。

本号から前月のニュースを翌月の上旬に発行することにしましたので、9 月・10 月合併号となりました。ご了承下さい。（伊藤 蓮太郎）

この機関紙の記事を無断で転載することを禁止します。