



目次

【巻頭言】	頁
食品衛生監視員とリスクコミュニケーション	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 第3回公開講演会の概要	2
2. 第1回 ISO22000 研究会の概要	3
3. 第22回江東区民まつり NPO コーナー参加のご報告	4
<hr/>	
【行政情報】	
1. 第4回日米BSE協議の概要について	4
2. 「養殖」表示に関する生鮮魚介類の特別調査の実施結果について	7
3. 東京都食品安全情報評価委員会の第1回「健康食品」専門委員会が開始された	11
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 鶏卵の品質表示や価格などについて調査しました(豊中市「くらしの情報 268」から)	14
2. “にがり”をテストしました(大阪府暮らしの情報誌「美しい暮らし 2004年10月号」から)	18
<hr/>	
【企業情報】	
食品の安全とお客様の安心について (明治乳業(株)のホームページ http://www.meinyu.co.jp/company/safety/index.html から)	21
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 微量栄養素のリスク・ベネフィット評価	27
2. 米国 FDA の国内出張公開ミーティング開催案内 鶏卵の安全性: 生産段階における殻付き鶏卵中の Salmonella Enteritidis 汚染防止対策案	28
<hr/>	
【会員のひろば】	
食道徳を含めた食の安全・安心について	29

平成 16 年 11 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】

食品衛生監視員とリスクコミュニケーション

全国食品衛生監視員協議会会長
埼玉県健康福祉部生活衛生課長

ほそかわ おさむ
細川 修

昨年の平成15年は我々食品衛生監視員にとって、エポックメイキングな年でした。平成13年のBSE発生を契機とする様々な食品の安全への不安・不信を増大させる事件の発生を受けて、食品健康影響評価（リスク評価）を行う食品安全委員会の設置等を内容とする食品安全基本法の制定、食品衛生法の改正など、食品の安全性の確保のためのより積極的な施策が導入されました。

特に、食品衛生法改正において、リスクコミュニケーションを含む国及び地方自治体の責務が規定され、国民の意見を反映した食品衛生監視指導計画の策定及び公表が義務づけられるとともに、食品衛生に係る条例の制定や改正又は基本指針等の策定の際にも、地域住民等とのリスクコミュニケーションが欠かせないものとなるなど、我々食品衛生監視員にとって大きな意識改革を迫られるものでありました。

そうした中でBSE国内対策の見直しについて厚生労働省・農林水産省から「BSE検査対象を生後21ヶ月齢以上にする。」との諮問が食品安全委員会になされ、各地でリスクコミュニケーションが行われているところです。

その結果を見ると、我々には十分に安全と思えることがそのまま消費者の安心につながっていないように思われ、リスクコミュニケーションの難しさを痛感します。

我々食品衛生監視員は、保健所、検疫所等に勤務し食品衛生業務を行っています。我々に課せられた使命は、食品の安全を確保し、国民の健康を守ることにあり、食品衛生法等の関係法令及び科学的根拠に基づいて、営業施設に対する監視指導や食品等の検査を通じて、不良食品の製造、加工、販売又は流通を排除しているところです。

しかし、各種の世論調査の結果を見ると、消費者は、営業施設や食品、特に輸入食品、残留農薬、食品添加物及び遺伝子組み換え食品などへの行政による監視指導や検査の一層の強化を望むとともに、また、正確でわかりやすい食品の安全に関する情報の提供も求めています。

北海道から九州まで全国9ブロック、5,470名の会員により構成される我々全国食品衛生監視員協議会は、こうした消費者の要望に応えつつ、食品衛生に関する調査研究及び技術の研鑽を通じて情報の共有化と食品衛生監視員の資質の向上を図っているところです。

今後は、情報開示と説明責任にも力を入れ、食品安全の担い手としてだけでなく、食品の安心にも心を配り、消費者から信頼されうる食品衛生監視員として努力していきたいと考えております。

【食科協の活動状況】

1. 第3回公開講演会の概要

平成16年10月5日第3回公開講演会「新規規格食品安全マネジメントシステムISO22000への取り組み」が、あいにくのお天気の中、100名近くのお客様を迎えて開催されました。

今回から、学生アルバイトを頼まず、理事総出の受付、会場係りと、奮闘しました。

講演者と演題、その要旨は以下のとおりです。(詳細は要旨集をご覧ください。食科協事務局で販売しています。)

「ISO22000の成立の経緯と今後の展開」

ISO/TC34/WG8 専門分科会日本代表 荒木恵美子氏(日本食品分析センター)

要旨: HACCPの歴史、ハザード(危害分析)の説明、GMPとの相違、コーデックス7原則12手順の説明に続いてISO/DIS22000の要点とISO15161:2001との比較、Verification(検証)とValidation(妥当性確認)の定義、ISOの説明と食品関係ISOの紹介及びISOになるまでの経過説明、そして今後の動向をワーキンググループの会議日程と共に紹介、最後に22000のないよう説明と付属書Aの大幅変更の可能性が紹介されました。

50分では足りない盛りだくさんの内容で、アンケートからももっとも話を聞きたかったと言う声が多くありました。

「ISO22000の内容とその実際」

ISO/HACCP コンサルタント 向井征二氏(オービス環境マネジメント研究所)

要旨: 「食品安全マネジメントシステムへの期待と課題」を副題としたお話は、安全と安心の相違、HACCPのメリット・デメリット、食品企業のリスクマネジメントの説明と取り組み方、さらにISO22000の中でのリスクマネジメントやリスクの対処の仕方についてISO22000の課題と共に話されました。資料末尾のISO9001, HACCPの12手順そしてISO220003者の比較表は、とても有益とアンケートで賞賛されていました。

「現場から見たISO22000」

元食品衛生監視員 渡邊清孝氏(有)フード・セイフティ・コンサルティング)

要旨: 新たな食品安全マネジメントシステム導入の実務 - ISO/DIS22000システム構築に際しての留意点 - という副題で、実際にシステムを構築する前に理解しておくべき規格の精神の説明、システム構築のメリットデメリット、ハザードとリスクの相違とそれぞれの具体的内容、緊急事態に対する考え方、そして規格の要求事項の説明とその相互関係、フードチェーンのコミュニケー

ション、システム構築要素、製品特性の具体的説明の例示、構築の手順と留意点等々スライドの枚数は多くありませんが、1枚のスライドに盛りだくさんの内容でした。具体的な例示や説明が多く、時間が30分だったことは、何とも惜しいとの声がありました。

3題の講演に続いて、Q&A シンポジウムと題して、会場の皆さんから寄せられた質問に答えて頂く形で演者の皆さんからの更なる説明をお聞きしました。予想外の会場からの直接の発言もあり、盛り上がりましたので、今後は質問と発言と両方OKの仕組みもいいのではと思われました。このシンポジウムについては、さらに詳しい説明が聞けてよかった、他の講演が短かったとの意見の中、シンポジウムは丁度良い長さだったようです。

アンケートの内容は、全般に好評で、主催者はホッとしております。なお、講演内容に重なる部分があったので、事前のすり合わせをというご意見がありましたが、今回はそれを恐れ事前に各講師のスライドを見せ合い、それぞれ異なるポイントでの話だということで、内容は変更しませんでした。

慣れない座長の下での講演が何とか無事に終わったのも、皆様のお陰と感謝して報告を終わります。

(三原 翠)

2. 第1回 ISO22000 研究会の概要

前報で、ISO22000 勉強会を発足させたとご報告しましたが、10月19日に開かれた第1回会合で、成果をまとめて発表する予定なら、勉強会より研究会の方が適切との意見があり、研究会となりました。

現在の会員は、13名で、各員それぞれが自らの知識を提供すると同時に、他者の知恵知識を吸収して、ISO22000を理解し、より良い実践が出来るようなノウハウを身につけると同時に食科協が今後ISO22000を活動の柱とすることが出来るように、成果を出版したり、研修会を行ったり、相談に応じたりする事を目指しています。

会議では、自己紹介の後、渡邊世話人より今後の予定案が出され了承されました。

方針は魚肉練り製品のサプライチェーンを通してのISO22000のシステム構築のノウハウを学び、他の業種への応用も出来るようにする事、それらの成果を出版することで、7月頃出版できればと考えています。

今後の活動の為、まず魚肉練り製品についての理解を共通化するため、次回に製品分類一覧や製品特性解説の提供を石内さんに、ISO9001やHACCP関係の文書記録一覧情報を中川さんに提供して頂くことになりました。

次回は11月1日(月)3時半から全麵会館です。

(三原 翠)

3. 第22回江東区民まつり NPO コーナー参加のご報告

10月16日(土)と17日(日)に開催されました標記の区民祭りは、のべ40万人(実行委員会公表)も参加する盛況でした。わが食科協のブースでは、数人の役員と1人の会員が、食品安全委員会、厚労省・農水省・公取委、東京都及び江東区保健所から提供して頂いた、食安委の業務、BSE、食品表示、食中毒予防等のパンフレットなど約600部を参加者に配布し、NPO法人食科協は「食の安全・安心をめざす会」ですと宣伝に努めました。(伊藤 蓮太郎)



【行政情報】

1. 第4回日米BSE協議の概要について

日米両政府は、10月21日から23日まで、東京において、日本と米国の間における牛肉貿易の再開について局長級の協議を開催しました。この会合において、日本政府は国内のBSE対策の見直しプロセスについて説明し、米国政府は米国国内でとられているBSE対策を説明し、双方向の牛肉貿易再開のための基本的な考えを提示しました。

出席者は、日本政府側が佐々江賢一郎(外務省経済局長)、中川 坦(農林水産省消費・安全局長)、外口 崇(厚生労働省食品安全部長)、オブザーバーとして杉浦勝明(食品安全委員会事務局情報・緊急時対応課長)ほかであり、米国政府側がペン農務次官(農業・海外農業担当)、ランバート農務副次官(マーケティング・規制担当)、ピアソン農務副次官(食品安全担当)、サンドロフ保健福祉省食品医薬品局獣医学センター所長ほかでした。

協議の結果、日米両政府は、以下の条件と枠組みの下に、それぞれの国内における承認手続を条件として、科学根拠に基づいて、両国が牛肉及び牛肉製品の双方向の貿

易を再開するとの認識を共有しました。また、条件と枠組みの更なる詳細については、実際の貿易再開時までには、両国の専門家及び実務担当者により検討作業の上決定される必要があると発表されました。

(この情報は、外務省のHP、www.mofa.go.jp/mofaj/gaiiko/bse/pdfs/hp_0410.pdfから引用しました。伊藤 蓮太郎)

条件と枠組み

A．米国への日本産牛肉の輸出

米国は、関連する米国内の規則制定手続を経て日本からの牛肉及び牛肉製品の輸出を認める。

B．日本への米国産牛肉の輸出：販売促進プログラム

米国は、一部の貿易再開を暫定的な期間に可能とする販売促進プログラム(暫定的貿易プログラム)を設ける。米国農務省(USDA)の農業販売促進サービス(AMS)により管理される牛肉輸出証明(BEV)プログラムの実施面の詳細は、日米の専門家によりさらに検討作業の上決定されるが、その主要点は次のとおりである。

- 1．特定危険部位(SRM)は、すべての月齢の牛から除去されなければならない。
 - 1) SRMの範囲は、すべての月齢の牛の頭部(舌及び頬肉を除き、扁桃を含む。)せき随、回腸遠位部(盲腸との接続部分から2メートル)及びせき柱(胸椎横突起、腰椎横突起、仙骨翼及び尾椎を除く。)とする。
 - 2) SRMの取扱いについて、HACCP(危害分析重要管理点監視方式)又はSSOP(衛生標準作業手順)によって管理されているそれぞれの施設が有する管理計画をUSDAが検証する。
- 2．内臓肉等を含む牛肉品目は、20か月齢以下と証明される牛由来でなければならない。
- 3．日本向けBEVプログラムに含まれる牛は、それらかと畜時に20か月齢以下であることを示す生体牛生産記録にさかのぼることができなければならない。この要件を満たしているかどうかを米国政府が検証する生産記録は、以下の各基準のうちいずれか一つを満たさなければならない。
 - a．個体月齢証明
 - b．集団月齢証明
 - c．授精に係る月齢証明
 - d．USDAの工程証明個体識別及びデータ収集サービス
- 4．両国の専門家は、枝肉が20か月齢以下であるかどうかを評価するために枝肉の生理学的月齢を検証することを目的として、枝肉の格付け及び品質属性に関する協議を継続する。特別な生理学的成熟度研究(研究事項は別添に記載する)を含む追加的な情報は、専門家による検討のために、USDAにより明らかにされる。この研究は、代表的な牛のサンプルの成熟度格付けの検討を含む。枝肉格付けシステムが、枝肉の生理学的月齢を証明し20か月齢以下であると評価できることを客観的に明示する場合には、当該システムはBEVプログラムの要件を満たす方法として用いられる。

C. 国内手続と貿易再開のタイミング

日米それぞれの国内手続を完了した後、日米両国が直ちに双方向の牛肉貿易を再開できるよう、日本及び米国の規制等の必要な改正は迅速に完了する。

日本の場合、そのような国内における承認手続には食品安全委員会による審議が含まれる。両国は、これらの国内手続に着手し、可能な限り速やかに牛肉貿易を再開するよう努力する。

D. 共同の科学的協議の継続

1. BSE の病理及び種類についての日米双方によるより充実した理解の助けとすべく、日米両国の専門家による共同の協議が継続される。議論されるべき個別の論点には以下のものが含まれる（ただし、これらに限定されるものではない）。

BSE の定義及び検査方法

伝達性

日本の遺伝子組換えマウスによる接種試験を含む既存の又は進行中の研究

2. 国際獣疫事務局（OIE）及び世界保健機関（WHO）の専門家を含む他の国際的な専門家は、協議への参加を招致されうる。
3. 協議は直ちに始まり、その情報は、（下記 E に述べる）BEV プログラムの検証のためにも提供される。

E. BEVプログラムの検証

BEV プログラム（上記 B で説明されたもの）は、適当と考えられる形で、2005 年 7 月をめぐり、修正のための検証が行われる。日米両政府の実務担当者による共同の検証においては、OIE 及び WHO の専門家により行われる科学的検討が考慮される。とるべき行動を含む検証の結果は、両政府の一致した判断によって得る。日本の場合、その結果は食品安全委員会の審議を条件とする。

- 科学的検証

OIE 及び WHO の専門家は、BEV プログラムの実施期間中に集められる既存及び新たな情報を検証することとともに、日米間の牛肉貿易において消費者の安全を確保するために適切なものとしてなされる修正に対して指針を提供することを要請される。検証されるべき情報には以下のものが含まれる。

- ・上記 D の共同の科学的協議により利用可能となる情報
- ・見直しが予定される OIE 基準に従った米国の BSE ステータス
 - 米国の強化されたサーベイランスの結果
 - 米国の飼料規制
 - 米国において実施されている BSE 状況改善のための措置の範囲
- ・ BSE 検査月齢
- ・その他関連する科学的情報

F. 貿易の攪乱の防止

日米両国は、十分に強固な食品安全システムを有しており、少数の追加的な BSE

の事例が確認されても、科学的な根拠がなければ輸入停止や牛肉貿易パターンの攪乱という結果に至ることはない。

G. 査察システム

日米各々の関連する食品安全システムの同等性の検証のための査察及び牛肉貿易の再開の後、両国は、相手国施設の定期的な査察に協力する。

別添

牛枝肉の生理学的成熟度に関する研究事項

米国農務省農業販売促進サービスは、月齢が判明している去勢牛及び未経産牛(その出生時が1か月の範囲内で特定されるもの)のと畜後の生理学的成熟度の評価に関する特別研究を行う。研究の目的は、記録月齢が20か月を超える去勢牛及び未経産牛を日本への輸出のための証明プログラムから除外することを確保するような、成熟度格付けの最大値を決定することである。米国のと畜した肥育牛群の代表的なサンプルについての生理学的月齢に関するこうした調査分析によって、牛の月齢に係る信頼できる評価法を提供する。この研究は、日本の専門家との協議の上で、国際的に認知されたサンプリング方法及び統計学的手法によって設計され、かつデータが分析される。この研究は45日以内に完了し、報告が提出される。

2. 「養殖」表示に関する生鮮魚介類の特別調査の実施結果について

農林水産省は、本年5月から10月にかけて実施した「生鮮魚介類の表示に関する特別調査」の結果を10月22日に公表しました。

生鮮魚介類は、日本の食生活において重要な食材であり、その品質に関する表示に対する消費者の関心も高い状況にあります。このため、期間を定め、地方農政局、地方農政事務所、北海道農政事務所、沖縄総合事務局及び(独)農林水産消費技術センターの職員を動員して、全国で3,001店の小売店舗及び流通業者等において、伝票類の点検等により「名称」、「原産地」、「解凍」、「養殖」といった表示事項の根拠を確認するとともに、(独)農林水産消費技術センターにおいて実用化された代表的な養殖魚についての判別技術を活用して「養殖」でないことを強調する表示のある生鮮魚介類等について表示が適正なものであるかの確認を行いました。

このたび、標記の特別調査の結果及びその結果判明した不適正表示事例に対する措置等について、以下のとおりの取りまとめが行われました。(この情報は農林水産省のHP、「報道発表資料10月22日」から引用しました。伊藤 蓮太郎)

ポイント

1. 全国各地の小売店3,001店舗で134,968点の生鮮魚介類を対象に表示状況の調査を行い、仕入伝票の点検等により表示根拠の確認調査を行うとともに、必要に応じ、仕入先である流通業者等1,098ヵ所に対する遡及調査を行った。

更に、「養殖」表示のない魚肉300点について、成分分析を行って商品表示との整合性を確認した。

2. 小売店における表示状況調査の結果、のべ528店舗で2,799点の義務表示事項（名称、原産地、解凍、養殖）の欠落が認められた。

また、小売店及び流通業者等において表示根拠の確認を行った結果、192店舗で表示内容が事実と異なる不適正表示の商品が確認された。

3. また、「養殖」表示のない魚肉について行った成分分析の結果を踏まえ、小売店及び流通業者等に任意調査を行ったところ、20店舗の商品で不適正な「天然」表示や「養殖」表示の欠落が確認された。

これらについては、その発生原因や背景等について事実確認を行い、その内容に応じてJAS法に基づく指示等の措置を行っているところである。

内訳

1. 小売店舗及び流通業者等における調査の実施概況（表1参照）

平成16年5月から10月にかけて、全国各地の小売店（百貨店、スーパー、鮮魚店）3,001店舗において、生鮮魚介類134,968点を対象に、義務表示事項（名称、原産地、解凍、養殖）の表示状況の調査を実施した。

また、これらの小売店において、仕入伝票の点検等により、名称及び原産地等について商品表示と表示根拠との整合性の確認調査を実施した。小売店舗外で事前包装された商品が販売されているケース等、小売段階において表示内容の適正性が確認できなかったケースについては、流通業者等1,098カ所（うち、アウトパック業者628カ所、仲卸等卸売業者470カ所）に対する遡及調査を行った。

さらに、小売店舗において、「養殖」表示のない商品300点を買上げ、(独)農林水産消費技術センターにおいて脂肪酸組成分析を実施して表示内容の整合性との確認を行った。

表1 調査を行った店舗・事業所数

	小売店舗			流通業者等		
	スーパー等	鮮魚店	小計	アウトパック業者	卸売業者	小計
店舗・事業所(カ所)	1,813	1,188	3,001	628	470	1,098

注) アウトパック業者とは生鮮魚介類を個包装して商品化する包装加工業者。

2. 小売店における表示状況調査の概況（表2及び表3参照）

生鮮魚介類の表示状況を調査した結果、のべ528店舗の2,799点に義務表示事項（名称、原産地、解凍及び養殖）の欠落が認められた。このうち、

- (1) 名称の欠落は89店舗（3.0%）の585点（0.4%）で、
- (2) 原産地の欠落は232店舗（7.7%）の1,736点（1.3%）で、
- (3) 解凍の欠落は99店舗（3.3%）の242点（0.2%）で、

(4)養殖の欠落は108店舗(3.6%)の236点(0.2%)で確認された。

これらについては、その場で指導を行うとともに、必要に応じて指導文書を発出し、改善状況の確認を行っているところである。

表2 小売店における義務表示事項の欠落の概況

	名称	原産地	解凍	養殖	合計
店舗・事業所数(カ所)	89 (3.0%)	232 (7.7%)	99 (3.3%)	108 (3.6%)	528
商品数(点)	585 (0.4%)	1,736 (1.3%)	242 (0.2%)	236 (0.2%)	2,799

注)括弧内は調査数に占める欠落数の割合である。

また、小売店舗及び流通業者等において、伝票類の点検等により生鮮魚介類の表示根拠を確認した結果、192店舗(6.4%)で不適正表示(虚偽表示又は誤表示)の商品が販売されていたことが確認された。このうち、5店舗については仲卸等卸売業者に不適正表示の発生原因が認められた。

なお、不適正表示が確認された事例については、発生原因や不適正表示の期間等について事実確認を行い、その内容に応じてJAS法に基づく指示・公表等の措置を行っている。

表3 不適正表示の原因の所在と措置の状況

	不適正 事業者数	原因の所在		措置の状況		
		小売店舗	流通業者等	指示	文書指導	口頭指導等
合計	192 (6.4%)	180 (6.0%)	5 (0.2%)	11	142	32
広域業者	132 (4.4%)	132 (4.4%)	0 (-)	11	121	0
都道府県域業者	60 (2.0%)	48 (1.6%)	5 (0.2%)	0	21	32

注1)括弧内は調査数に占める不適正表示数の割合である。

注2)広域業者とは、店舗、営業所、加工場等が複数の都道府県に展開している業者であり、JAS法上の指示及び立入検査権限は国にある。

注3)都道府県域業者とは、店舗、営業所、加工場等が一つの都道府県内に存在している業者であり、JAS法上の指示及び立入検査権限は各業者の所在地の都道府県にある。

3. 成分分析結果に基づく調査の概況(表4 参照)

生鮮魚介類の小売店300店舗で「養殖」表示のない魚肉を買い上げ、成分分析の結果を踏まえて小売店舗及び流通業者等に任意調査を行ったところ、20店舗の商品

に不適正な「天然」表示や「養殖」表示の欠落が確認された。

これらについては、必要に応じて指導文書を発出し、改善状況の確認を行っているところである。

表4 分析結果に基づく不適正事案における原因の所在と措置の概要

	不適正 事業者数	原因の所在		措置の概要	
		小売店舗	流通業者	文書指導	口頭指導等
合計	20	19	1	12	8
広域業者	11	11	0	11	0
都道府県域業者	9	8	1	1	8

なお、JAS法第19条の8第1項の規定に基づく生鮮食品品質表示基準第4条第1項第2号ウの規定に違反したため、JAS法第19条の9第1項の規定に基づく指示の措置を受けた広域業者は、[株式会社イトーヨーカ堂](#)、[株式会社魚喜三方原店](#)、[リオン・ドール鎌田店](#)、[株式会社ヨークマート深谷西店](#)、[株式会社コモディイダ新所沢店](#)、[株式会社ヤオコー船橋美咲店](#)、[株式会社三和子供の国店](#)、[株式会社ヤスサキグルメ館パリオ店](#)、[株式会社阪急オアシス高槻川西店](#)、[株式会社光洋住吉店](#)、[株式会社なかの](#)の11社でした。指示の要点は以下のとおりです。

- 1 販売しているすべての生鮮水産物について、直ちに表示の点検を行い、不適正な表示の商品が発見された場合には、適正な表示に訂正した上で販売すること。
- 2 販売していた生鮮水産物の一部に不適正な表示が行われていた主たる原因として、不適正表示を防止する相互チェック体制及び商品管理システムに欠陥があると考えざるを得ないことから、これを含めた原因を徹底的に究明し分析すること。
- 3 2の結果を踏まえ、販売するすべての生鮮食品に対して表示に関する責任の所在を明確にするとともに、相互チェックが可能な社内管理体制及び人事システムの整備等再発防止対策を確立すること。
- 4 全役員及び従業員に対して、品質表示制度についての啓発を行い、その遵守を徹底すること。
- 5 1から4までに基づき講じた措置について、平成16年11月22日までに農林水産大臣（又は地方農政局長）あて提出すること。

これらの情報は、農林水産省ホームページの報道発表資料（10月22日）からダウンロードできます。

3. 東京都食品安全情報評価委員会の第1回「健康食品」専門委員会が開始された

さる8月26日に開催された第5回東京都食品安全情報評価委員会において、健康食品は検討すべき課題の多い食品群であるが、すべての健康食品を否定するということではなく、利用するなら正しい認識のもとに利用すべきである等の意見や、都民への発信は個々の食品についての情報ではなく健康食品問題を総合的に評価した情報であるべきとの指摘があり、専門委員会を設置して優先的に検討すべき課題やその対応等について具体的に議論することが決定され、第1回「健康食品」専門委員会が10月7日に開催されました。同専門委員会で配布された資料は本項の文末に掲載し、食品安全情報リポートvol.4(平成14年8月26日)に掲載されている関連の情報「健康食品に係る課題について」を以下に掲載します。これらの情報は東京都ホームページの食品安全情報評価委員会

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/azen/hyouka/index.html>からダウンロードできます。(伊藤 蓮太郎)

「健康食品」に係る課題について(食品安全情報リポートvol.4から)

いわゆる健康食品(以下、「健康食品」)については、平成14年度に発生した中国製ダイエット食品に象徴される健康被害等が問題となっている。

また、様々なりスク情報が発信され、これまでも食品安全情報リポート(3ページ参照)に各種の情報が掲載されているが、今回、多くの委員から、個々の情報ではなく、「健康食品」問題を総合的に考えるべきであるという指摘があった。

そこで、「健康食品」に係る課題について以下のとおり整理をした。

1. 「健康食品」に係る問題点

これまで、「健康食品」には次のような問題点が指摘されている。

- (1) 医薬品成分が混入されている製品があり、健康被害が懸念される。
- (2) 食経験のある成分であっても、濃縮や抽出の過程を経たものを大量に摂取すること等により、予期せぬ有害作用が出ることがある。
- (3) 過去に食経験のない成分を使用することにより、有害作用が出るおそれがある。
- (4) 日本における許容上限摂取量を超える栄養成分が配合されている製品の摂取や、複数の「健康食品」を摂取することにより、栄養成分の過剰摂取を招くおそれがある。
- (5) 薬剤との相互作用、食品同士の相互作用が存在する。既知のものであっても、消費者や医療関係者には十分周知されていない。
- (6) 法令等に違反して虚偽・誇大な広告が行われている例が多く、消費者は、「健康食品」に過剰な期待を抱きやすい。
- (7) 有用情報のみを強調した報道、書籍等の情報が多く、消費者の誤解を招くお

それがある。

(8) 成分の有用性或いは有害性に関する知見が多くあるが、信頼性の判断が難しい。

(9) 有効性が不明確であるにもかかわらず、病気の治療を目的として使われている例がある。

2. 「健康食品」の分類と課題

主たる原料	成分等の例	表示されている使用目的	問題点											
			原材料による直接被害			不適切な使用		情報提供の不備		情報の評価等				
			(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)			
栄養成分	ビタミン、ミネラル、アミノ酸	栄養成分の補給 健康維持												
栄養成分以外の化学物質	C o Q 1 0、S O D、アスタキサンチン、イソフラボン、ルチン	健康増進 病気の治療・予防												
植物・動物由来物質	マカ、アガリクス、クロレラ、ノニ、セントジョーンズワート、センナ(茎)、イチヨウ葉													
違法な(又は違法性が疑われる)物質 (医薬品成分、医薬品類似成分)	シルデナフィル、フェンフルラミン、N-ニトロソ-フェンフルラミン、シブトラミン													
例示			中国製ダイエット食品、男性機能回復食品	アマメシバ、コンフリ		ビタミンA、クロム	ト、ビタミンK	セントジョーンズワート						代替治療


3.これまでの対応と課題

- (1) 医薬品成分の混入に対しては、行政機関の買上げ調査、事業者への注意喚起、講習会、相談・指導などにより対策をとっているが、次々と新たな成分による違反製品が発見されている。
- (2) 有害・有毒物質の混入は、食品衛生法に基づく対応を行っているが、健康被害等が実際に発生するまで対応が困難
- (3) 広告や表示違反については、各法令で監視指導を行っているが、インターネット、テレビショッピング、雑誌等、対象が膨大であり対応が追いつかない。
- (4) 過剰摂取の問題は、(独)国立健康・栄養研究所等で情報提供などの対応をしている。
- (5) 成分の有効性についても、(独)国立健康・栄養研究所で、文献報告をもとにデータベースを作成している。








4.今後の評価委員会の対応

専門委員会を設置し、優先的に検討すべき課題やその対応等についての具体的な検討を行う。

第1回「健康食品」専門委員会での配布資料


資料1 第5回東京都食品安全情報評価委員会における「健康食品」に対する意見 


資料2 健康食品の現状


- ・「健康食品」の定義 
- ・「健康食品」の成分 
- ・「健康食品」の形状 
- ・その他 
- ・「健康食品」の現状 
- ・「健康食品」の表示・広告 
- ・「健康食品」による健康被害の発生 


資料2 別添1 摂取理由に関するその他の調査結果 


別添2 日本人の栄養所要量と許容上限摂取量の一覧 


別添3 栄養成分と非栄養成分について 


別添4 東京都における健康食品対策事業について 


別添5 「健康食品」に係る今後の制度のあり方についての提言概要 

別添6 健康安全課における「健康食品」に関する問合せ内容 

別添7 都民委員提供資料（健康食品についての消費者の認識例） 

資料3 「健康食品」問題を検討するにあたっての東京都の認識 

資料4 「健康食品」の問題点と課題 

資料5 「健康食品」に関する情報 

【消費者情報】

1. 鶏卵の品質表示や価格などについて調査しました
(豊中市「くらしの情報 268」から)

この情報は「豊中市立生活情報センターくらしかん」ホームページの『くらしの情報』(<http://www.city.toyonaka.osaka.jp/kurasikan/>)に掲載されています。

昨今、鳥インフルエンザの発生や鶏卵の賞味期限を偽装表示した問題など、鶏卵の安全・安心を脅かす事件が相次いで起こりました。そこで、日常的にも使用されている鶏卵について、品質表示や価格などの調査を実施しました。

調査内容	鶏卵の品質表示などについての調査 調査日時：平成 16 年(2004 年) 1 6月7日～9日 調査店舗数：42 店舗 調査サンプル数：367 点	鶏卵の購入にあたっての市民アンケート調査 2 調査期間：平成 16 年(2004 年) 6月2日～14日 アンケート回答数：325 人
------	---	--

1. 鶏卵の品質表示調査

義務表示である名称、原産地、製造業者等の名称及び所在地、賞味期限、保存方法に加え、採卵日、大きさ、トレーサビリティコード表示についても調査しました。

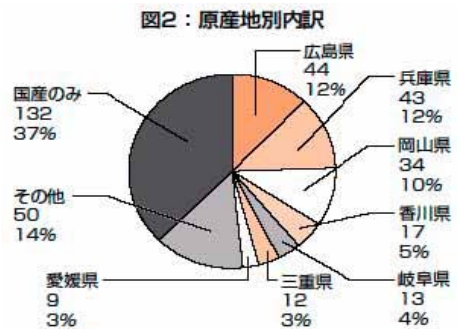


名称表示

義務表示であるにもかかわらず、表示していないもの、表示をしても「たまご」としか記載されていないものなど、不備な点がかなり目立ちました。

原産地表示 (図2)

表示されているものすべてが国産で、国産または産地名の表示があり、産地名まで記載されているものは、表示されているもののうち6割以上を占めていました。産地別の内訳を見ると、単に国産と記載されているものが37%と最も多く、その他には、広島県・兵庫県が12%、岡山県が10%あり、この3県が多数を占めました。



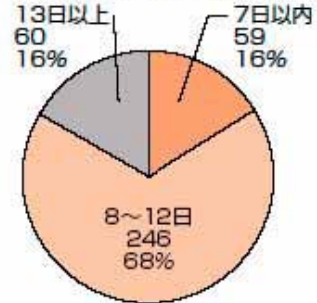
製造業者等の名称および所在地表示

製造業者、販売業者、包装業者のいずれかが表示されており、すべてが表示されているものなどもありました。

賞味期限表示（図3）

表示されていなかったものは全体の1%で、この項目については表示が徹底されていました。賞味期限の日数については、8～12日の10日前後のものが最も多くありました。

図3：賞味期限日数
(調査日を基準)



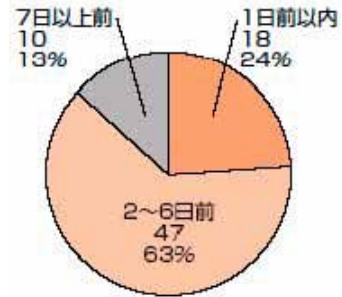
保存方法表示

ほとんどの商品に表示されており、「冷蔵庫（10以下）で保存してください」などの表示が記載されていました。

採卵日表示（図4）

義務表示ではないため、表示されているものは全体の2割程度でした。2～6日前に採卵したものが最も多く、1日前以内の新鮮なものも24%と高い割合で存在していました。

図4：採卵日数
(調査日を基準)



大きさ表示（図5）

義務表示ではありませんが、ほとんどの商品に表示されており、また、選別はされていませんが、MS～Lなどの範囲表示がされているものが最も多くありました。

図5：大きさ別内訳



トレーサビリティコード表示

この項目も義務表示ではないため、表示されているものは全体の15%程度でした。

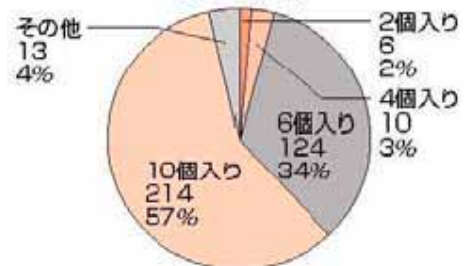
2. その他の調査

パック詰めされて販売されているものがほとんどですが、それらの個数と10個あたりに換算した価格について調査しました。

個数について（図6）

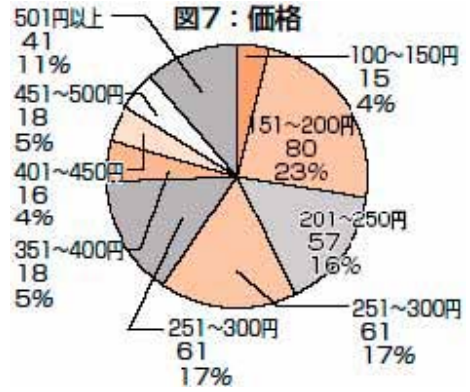
10個入り、6個入りが圧倒的に多かったのですが、4個入り、2個入りなど様々な個数で販売されていました。

図6：個数



価格について(図7)

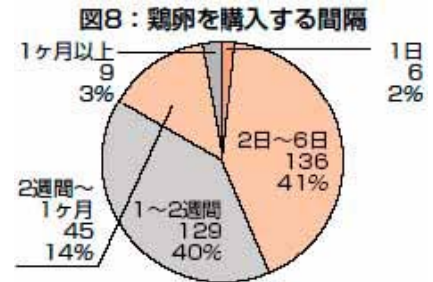
151円～350円までの価格で販売されているものがたくさんありました。また、501円以上の高価格なものもたくさんありました。



3. 鶏卵の購入にあたっての市民アンケート調査

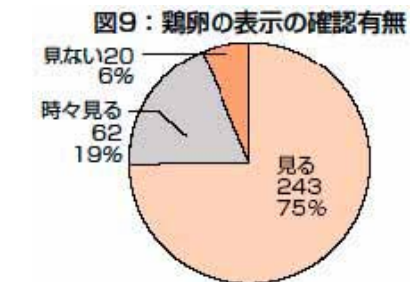
鶏卵を購入する間隔(図8)

2週間以内の間隔で購入する人が全体の8割以上を占めており、使用頻度の高さが伺えました。なかには毎日購入するといった人もいました。



鶏卵の表示の確認有無(図9)

見る、時々見るをあわせると9割以上の方が表示を見ており、鶏卵を購入するにあたっての表示に対する関心の高さが伺えました。



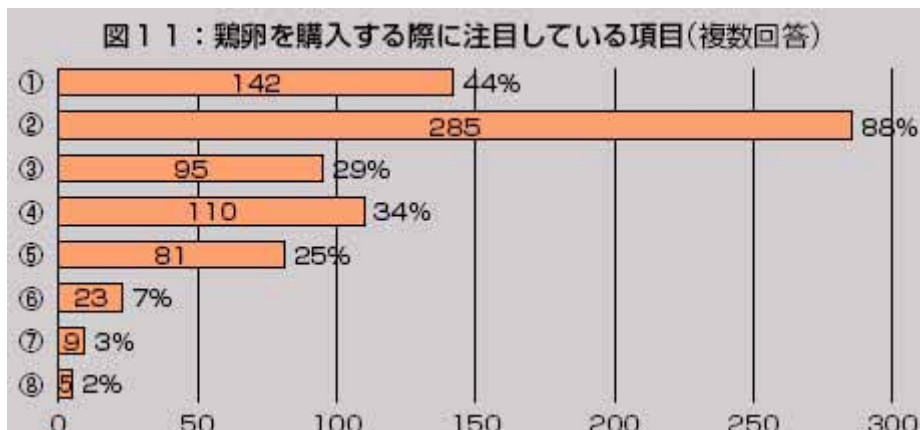
鶏卵の表示を確認するにあたっての項目(複数回答)(図10)

9割近くの方が賞味期限を見ると回答しており、賞味期限に対する関心の高さが伺えました。また、価格を見ると回答した人も5割以上と関心が高く、特に20~40歳代にたくさんいました。逆に、70歳代以上は価格を見ると回答した人があまりいませんでした。その他には、ブランド名、原産地名、採卵日、大きさといった表示を見ると回答した人が多く、40歳代ではブランド名に対する関心が特に高いという結果でした。



鶏卵を購入する際に注意している項目(複数回答)(図11)

9割近くの方が「賞味期限」と回答しており、賞味期限や鮮度に対する関心の高さが伺えました。「賞味期限」と回答した人も4割以上と関心が高かったが、20~30歳代では、全体の割合からすると関心が低いという結果になりました。その他には、「産地」「産卵日」と回答した人がたくさんいましたが、20~40歳代では、「賞味期限」と回答した人はあまりいませんでした。



【図11の内容】

ブランド名・産地・業者など、なじみのあるものを選ぶ。

賞味期限などを確認して、鮮度の高いものを選ぶ。

大きさ・個数など、料理に使う量を考えて選ぶ。

安価なものなど、価格・経済性で選ぶ。

赤玉・白玉など、色・見た目で選ぶ。

総合的に情報量の多い表示の商品を選ぶ。

その他

特に気をつけていることはない。

4.まとめ

JAS法や食品衛生法で表示の義務があるにもかかわらず、名称で14%、原産地で4%、製造業者等の名称および所在地で3%、賞味期限で1%、保存方法で6%もの表示がされていないものがありました。また、表示がされていても、内側にしか記載されていないものがいずれの義務表示にも2~4割と多く、購入する際にまったく見えないものもあり、改善が望まれるところです。採卵日やトレーサビリティコードは義務表示ではないため、表示されているものがあまりありませんでしたが、大きさについては表示されているものがたくさんありました。

地産地消が叫ばれていますが、大阪府産のものが1件と少なく、振動に弱い鶏卵が遠隔地から届けられているという状況で、もっと地元のものが入る手段が望まれます。

アンケートでは、いずれの世代でも賞味期限を最も重視していること、20~40歳代では価格を重視していること、50~70歳代以上では安全面や品質を重視していることがわかりました。鶏卵の購入状況から見て、家族構成や好みなどにもよりますが、鶏卵は食生活の必需品となっているものと思われます。

2. “にがり”をテストしました (大阪府暮らしの情報誌「美しい暮らし2004年10月号」から)

にがりの主成分であるマグネシウム含有量は100g当たり0.43~7.44gと銘柄によって約17倍の差がありました。またマグネシウム以外の成分含有量も大きく異なっていました。

価格は銘柄によって約40倍もの開きがあったものの、にがりの濃さとの関係はみられませんでした。

商品の表示に問題があると思われるものがありました。

にがりとは海水から塩(塩化ナトリウム)を採取した残りの液体です。このにがりは昔から豆腐の凝固剤(食品添加物)として使われてきましたが、最近ではミネラル豊富な食品としてブームになっており、さまざまな商品がスーパーやドラッグストアなどの店頭でも見られるようになりました。一方で「飲料用に高額なにがりを購入したが、表示がないので成分を調べてほしい」という相談が当センターに寄せられました。

現在、にがりには規格や基準がなく、表示も統一されていません。そこで府内のスーパーなどで販売されている17銘柄について、にがりの成分や表示等のテストを行いました。



テスト対象品 にがり 17銘柄

テスト品購入先 大阪府内のスーパー・百貨店・専門店 計14カ所

テスト実施期間 平成15年12月~平成16年3月

主なテスト項目とその結果

蒸発残量(水分を除いた固形分)

にがり100g中の蒸発残量は最も少ないもので4.4g、最も多いもので65gと銘柄によって約15倍の差がありました。

含有成分量

にがりの主成分であるマグネシウムの含有量は100g当たり0.43g~7.4gと17倍の差がありました。他の成分含有量も銘柄によってばらつきがみられました。また含有成分やその量で3つのグループに分けることができました。(P21の図)

グループA:カルシウムイオンはほとんど含まれない。天日干しまたは釜焚きなどの製法のものに多い。

グループB:カルシウムイオンが多い。イオン交換膜法による製法のものに多い。

海水中のイオンを微細な孔のあるイオン交換膜と電極を用いて分離し、海水を濃縮する方法

グループC：ほぼマグネシウムイオンのみ。

有害金属（ヒ素・鉛・カドミウム・総水銀）

テストしたすべての銘柄で鉛、カドミウム、総水銀は検出限界以下でした。1銘柄からヒ素が検出されましたが、これは原料の海草由来のものであり、海産物に含まれる有機体ヒ素で人体に影響はないといわれています。

表示

商品の名称などについての表示を見ると、「食品添加物」の表示があるものは9銘柄、それ以外の表示（「天然にがり」「マグネシウム含有食品」など）の表示があるものは8銘柄でした。栄養成分が表示されていたのは17銘柄のうち8銘柄でした。また「摂りすぎるとお腹がゆるくなる」などの摂取上の注意についての表示があるものは17銘柄のうち5銘柄でした。表示に問題があった例としては、「各種ミネラルを含む」というように栄養成分を強調した場合は、健康増進法により栄養成分表示が必要とされているのにその表示がないものが4銘柄、栄養成分表示はされているものの、表示するミネラル項目が不足しているなど不適切なものが4銘柄ありました。

価格

1ml当たりの価格は1.6～60円と約40倍の差がありましたが、価格とにがりの濃さ（蒸発残量）に関係はみられませんでした。

消費者へのアドバイス

にがりは、商品によって含有成分やその量に違いがあり、含有成分の濃度により使用量（1回の摂取量）も異なります。できるだけ、成分表示や使用量の表示のあるものを選び、確認するようにしましょう。

一度に多量に使用すると、健康を損ねる場合があります（ ）。摂りすぎないようにしましょう。一滴ずつ出せるものや量を測ることのできるカップが付いているものが使いやすいでしょう。

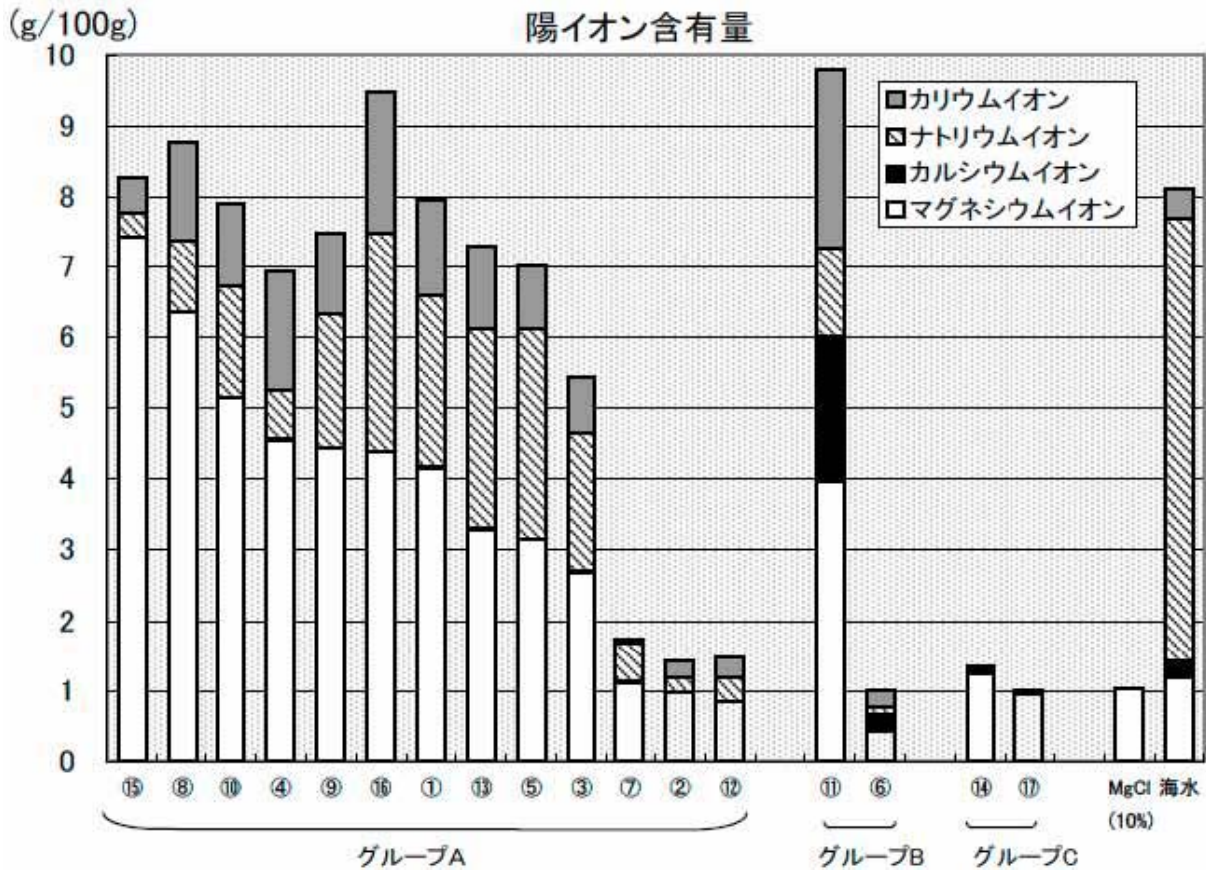
「第6次改定 日本人栄養所要量」（厚生労働省）によると、マグネシウムの1日の許容上限摂取量は成人で650～700 mgです

メーカーへの要望

消費者が安心して商品を選択できるよう、栄養成分表示や使用量の表示、摂取上の注意が適切に表示されることが望まれます。

テスト品一覧

No.	名称など	原材料名(原産国名)	内容量	単価
	粗製海水塩化マグネシウム (食品添加物)	室戸海洋深層水 100%	100ml	3.5 円/ml
	マグネシウム含有食品	海水	450ml	1.7 円/ml
	天然濃縮にがり	海水	300ml	2.7 円/ml
	食品添加物 塩化マグネシウム含有物 (にがり)		300ml	2.0 円/ml
	食品添加物 粗製海水塩化マグネシウム (にがり)	海水	100ml	4.3円/ml
	にがり水	粗製海水塩化マグネシウム	180cc	1.6 円/cc
	食品添加物 粗製海水塩化マグネシウム (沖縄県産)		150ml	2.0 円/ml
	天然にがり	海水(ベトナム)	135g	7.3 円/g
	粗製海水塩化マグネシウム (食品添加物)	海水(オホーツク海水 100%)	100ml	5.0円/ml
	にがり (粗製海水塩化マグネシウム)	インドネシア産にがり (インドネシア)	50ml	60.0円/ml
	食品添加物 粗製海水塩化マグネシウム	粗製海水塩化マグネシウム	100ml	3.0 円/ml
	食品添加物 粗製海水塩化マグネシウム		100ml	1.8 円/ml
	二ガリ液 (粗製海水塩化マグネシウム)	海水 100%	50ml	7.7 円/ml
	食品添加物 粗製海水塩化マグネシウム		300ml	2.6 円/ml
	天然にがり	天然にがり(食品添加物粗製海水塩化マグネシウム)(オーストラリア)	200ml	2.4 円/ml
	粗製海水塩化マグネシウム	海水 100%	30ml	16.7 円/ml
	マグネシウム含有食品	にがり	150ml	2.5 円/ml



グラフは各グループでマグネシウムイオンの多い順

テスト結果の詳細は「大阪府の消費生活に関するホームページ」
 (http://mic.e-osaka.ne.jp/kanshokyo/test/20040726_nigari.pdf) に掲載されて
 ます。

【企業情報】

食品の安全とお客様の安心について(明治乳業株式会社のホームページ
<http://www.meinyu.co.jp/company/safety/index.html>から)

メッセージ

当社の商品をおいしく、安心して召し上がって頂くために

お客様の健康と安心を願って

明治乳業は、「健康って、おいしい。」をスローガンに、牛乳・乳製品を基盤とした商品やサービスの提供を通じて、お客様の「健康」に寄与することを目指しております。

お客様に当社の商品をおいしく、安心して召し上がって頂くためには、商品自体の完成度を上げることは勿論のこと、企業のトップ自らがお客様とのコミュニケーション

ンを大切にし、お客様に対する事実に基づいた説明責任をしっかりと果たし、会社事業全体へのお客様からの信頼を得ることが使命であると考えております。

品質保証理念

常にお客様から満足が得られる
「魅力的な品質の商品」と「サービス」を提供するため
全社全部門を挙げて品質保証体制を確立し永続的に実践する

安全のための取り組み強化

平成15年5月に国会で「食品安全基本法」が成立し、今後の食の安全に関する企業の取り組みは、これまで以上にお客様の視点から行わなければならないこととなりました。

当社はこれに先がけて、平成15年4月に社外の有識者も含めた「食品安全委員会」を設置し、当社商品の安全に対する取り組みの強化を図ってまいりました。

さらに安全と安心を保証し得るための体制を進化させることで、お客様へ「食」を通したさらなる貢献ができるように取り組んでまいります。



「乳」のちからを最大限に活かすために



「乳」---それは生命を育む恵み

私たちのからだを力強く育んでくれる「乳」。
それは、自然界がもたらしてくれた宝ものです。
健康に育った牛から搾られた豊かな恵み、「乳」をそのまま皆さまのもとへ届けたい。それが私たちの願いであり、使命だと考えています。
搾りたての「乳」はとてもデリケート。

栄養が豊富な食品だけにいたみ易く、搾りたての品質を維持しながら、お客様のもとへお届けするのはたいへん難しいことなのです。

生産地から遠く離れたお客様まで届けられ、新鮮な「乳」を味わっていただけるようになったのは、衛生管理や殺菌の技術、及び冷蔵設備の進歩によるものに他なりません。

お客様に安心して召し上がっていただくために、当社は、その衛生管理や技術開発にたゆまぬ努力を重ねてまいりました。

それでは、「安全」と「安心」の舞台裏を、少しだけ、ご紹介いたしましょう。

「乳」への愛情が、「安全」と「安心」をしっかりとささえています。

健康な乳牛から搾られた「乳」は、すぐに冷却され、一旦は酪農家で貯蔵されます。タンクローリー車による集乳は定期的に行われており、集乳時には乳質検査が行われ、合格したものののみ集乳されます。

その後、牛乳工場に運ばれ、工場に受け入れられる前に、安全性を確認するための厳重な検査が行われます。

全ての検査に合格した「乳」のみが工場に受け入れられます。

受け入れられた「乳」は、工場において徹底された衛生管理のもとお客様にお馴染みの紙パック、壺といった容器に充填されます。

工場の生産ラインでも各工程毎にさまざまな検査が厳重に行われ、それらに合格したものののみが、商品として工場から出荷されているのです。

工場での全工程を統括管理しているのは、NASAが開発した品質管理システム「HACCP」⁽¹⁾。

「HACCP」は、予測されるリスクを事前に洗い出し、その原因を取り除くことによって考え得る事故を未然に防ぐ最先端の衛生管理システムなのです。

また、おいしさをそのままお届けするためには品質管理技術や殺菌技術の向上が不可欠です。

特に賞味期限の延長を可能にした「ESL技術」⁽²⁾は当社が誇りうる技術です。

明治乳業のおいしさと安全は、これらの先進の品質管理技術によって実現されているのです。

さらに、現在展開中の「製造実行システム」(MES)⁽³⁾が、製造ラインのさまざまなノウハウをデータベース化し、すべてまとめて管理しているので、人為的ミスを未然に防止し、より一層の安全性を確保することができるのです。

ある朝、食卓でコップ一杯の「乳」を口にされるとき。もし、すきとおった風や陽の光を感じるものがあつたら、それはきっと、私たちの「乳」に対する思いが皆さまのもとに届いた証しかもしれません。

そんな皆さまの、健康な笑顔に会えることをよろこびに、私たちはこれからも「安全」と「安心」をお届けしてまいりたいと考えています。

日常の中での品質保証

HACCP
ESL技術
製造実行システム(MES)

この3つは品質保証を継続的に実践するための代表的なシステムや製造技術です。

この他にも、「冷蔵庫システム」、「配送支援システム」、「運行管理システム」など、様々なシステムや技術があり、各システムはルームレスに連携しています。

(1) HACCP (ハサップ)

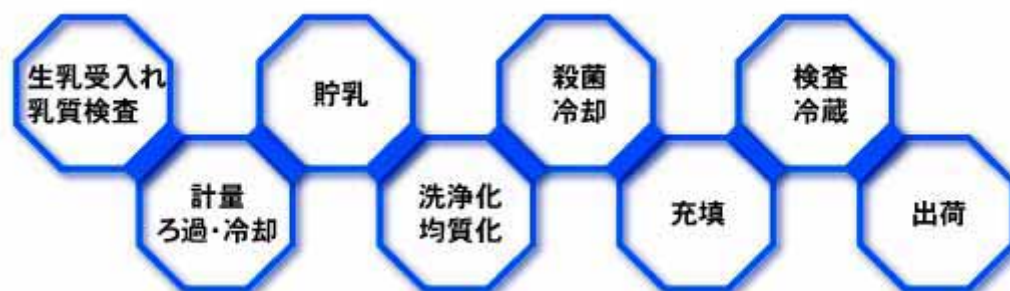
(Hazard Analysis Critical Control Point)

米国においてアポロ計画で用いられる宇宙食の安全性確保のために開発された衛生管理システムです。

原材料から製造・加工の工程を経て、最終製品の保管・流通に至る全ての工程において起こりうるリスクを事前に予測し、これらのリスクを制御することにより製品の安全を確保するというリスク発生の予防に力点を置いた衛生管理手法です。

明治乳業では、厚生労働省のHACCPの承認をいち早く取得し、社内でのHACCP承認制度を設けたり、人材の教育や指導にも力を入れ独自のシステムで、HACCPを主体とした衛生管理を全社をあげて推進しています。

HACCPに対応した品質保証体制



従来の、勘や経験に頼る部分の多かった方法とは異なり、食品の安全性について、原材料から工場での生産を経て食卓に至るまでの各々の過程に存在するリスクを予測分析し(HA)、そのリスクを管理することができる工程を重要管理点(CCP)として特定し、重点的に管理します。

それにより工程全般を通じて食中毒などによるリスクの発生を予防し、製品の安全確保を図っています。

徹底したゾーニングによる衛生管理・環境管理



手洗い消毒



粘着ローラで全身を除塵



エアシャワー



パスボックス

手洗い・消毒の徹底、エアシャワーによる除塵など厳格な室内環境管理・出入口管理をはじめ工場内の作業区域を分類し、充填室など最も高い衛生基準を要求される高度浄化区域は外気よりも高い気圧に設定し空気による汚染を防ぐ構造となっています。

包材や原材料についてもパスボックス（エアシャワー）を経由しないと作業区域には入れません。

また、全ての工程を省力化・オートメーション化することで作業による汚染の危険性を極力排除しています。

（２）ESL技術

（Extended Shelf Life：賞味期限の延長）

当社のESL技術は、ただ単に包材の殺菌機構を有した充填機で充填するというだけではなく、生乳の受け入れ工程から衛生管理を強化し、特に殺菌後の微生物制御に関しては、微生物汚染要因を排除して高い衛生レベルを維持し、製品の保存性を飛躍的に高める技術です。

殺菌温度を上げていないので従来のおいしさはそのままに冷蔵条件下で未開封であれば、2週間近く保存することが可能になりました。

ESL技術は、品質の向上だけではなく資源の節減など環境保護の面からも効果が期待できるものです。

全工程にわたる徹底した衛生管理



パイプライン



ESL 充填機（クリーンルーム）



生産ライン

外気には、目に見えないごみやほこりなどの微粒子がいっぱいで、その微粒子についている細菌がいると言われています。

品質保証のポイントは、殺菌した状態の品質をいかに外気に触れさせる事なく、パックに充填し、お客様のお手元に届けるかにあります。

明治乳業では、製造工程で細菌が入る恐れのある、パイプラインや充填ラインのバルブ部分に無菌のバルブ（アセプティックバルブ）を採用し外気を完全にシャットアウトしています。

タンク内においても内部の圧力を少し高めに設定してあります。

さらに、特殊なフィルターを通した清浄な空気のみを送りつづける事で細菌の浸入をブロックしています。

汚染の危険性を極力排除



パスボックス



カートン供給の無人化オートメーション化

原料はもちろん、包材も全てパスボックス（エアーシャワー）を経由しないと作業区域には入れません。

カートン供給をはじめ、機械運転も基本的には無人化オートメーション化、作業による汚染の危険性を極力排除しています。

牛乳はとてもデリケートな商品です。製品に表記している賞味期限は、**開封前かつ10 以下の冷蔵保存**が絶対条件です。

お客様の中には、開封後も賞味期限まで飲用できると誤解されている方がまだまだ多くいらっしゃいます。明治乳業では、お客様に「おいしく召し上がっていただくために」これからも製品のパッケージ表示や ツールの作成によって啓蒙活動を行っていきます。

スカイピング加工によって牛乳が直接紙の断面に触れません

紙パックの切断面には小さな穴があいています。この断面は、通常は牛乳と接触しています。そこで、接触部分の一部を削り、さらに縫い代のように2重折にすることで、牛乳を充填した後の最終段階でも細菌の浸入や漏れをシャットアウトしています。

スカイピング加工された接着面の断面図

(3) 製造実行システム (MES)
(Manufacturing Execution System)

IT (情報技術) を駆使して製造現場のさまざまな情報をオンラインで管理することにより、生産効率改善を支援する統合システムです。

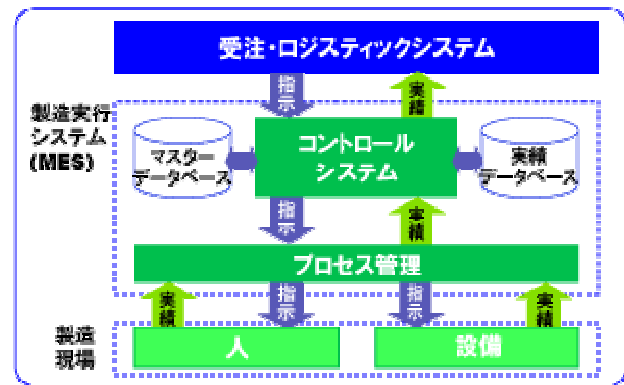
明治乳業では、生産にかかわるさまざまな実績情報を データベース化し、また

関連付けて保存、活用することにより人為的ミスの排除、製品の品質向上、工場全体の最適化など管理レベルを高度化し、安心できる製品づくりを実現させています。

生産実績データのリアルタイムな収集と一元管理



製造に必要な情報をデータベース化し、工場内のすべての生産ラインに対し、生産指示を行うとともに、稼働状況をリアルタイムに把握しています。人的ミスをなくし、生産性をアップさせるとともに品質保証に大きな効果を発揮しています。



【学術・海外行政情報】

1. 微量栄養素のリスク・ベネフィット評価

Renwick AG, Flynn A, Fletcher RJ, Muller DJ, Tujitelaars S, Verhagen H
 (臨床薬理グループ、サザンプトン大学、Biomedical Sciences Building,
 Bassett Crescent East, Southampton S016 7PX, 英国)
 Food and Chemical Toxicology, 42(12): 1903-22, 2004

微量栄養素の推奨所要量 (Recommended Dietary Allowances, RDA、当該量以上では欠乏のリスクが少ない) と安全上限量 (当該量以下なら毒性が無視出来る量) は、これまでそれぞれ異なる方法により求められて来た。リスク管理者に提供される助言は、RDA 値と許容上限値 (UL) といった、それぞれの摂取量-作用曲線から得られる特定の推定値であったが、今後、欠乏症や毒性の指標としてより感度の高い指標が用いられ、推奨一日所要量以上における健康上の利点が考慮されるにつれて、これら摂取量-作用曲線間のギャップは縮まると考えられる (抄訳者注: RDA と UL が接近した値になること)。

本報告ではこれまでの方法を見直し、摂取量全域について有用な効果と有害作用を比較する新たな方法が提案されている。この方式では、リスク管理者が欠乏のリスク若しくは有用性を享受出来ないリスクと、毒性学的リスクを天秤にかける。RDA を推

定する方法（代謝試験を行い出納平衡維持量を求める。）を有用・有害作用双方に適用出来るように拡大（改訂）し、摂取量 - データからリスク管理者が検討する推定範囲値を導く。必要なデータは単数若しくは複数の摂取量における作用（incidence）及び検討対象のヒト集団における個人差を考慮する適切な係数である。値が設定されている RDA にあっては、RDA に係る係数は 10%若しくは 15%である。有用性に関する個人差係数は一律 15%、また、毒性に関する個人差係数は、治療薬の動態、効果に係る個人間変動から一律 45%が提案されている。リスク管理者はこの方式を用いリスク評価者との共同作業によって欠乏（若しくは有用性欠如）のリスクと毒性との均衡に基づく摂取量の範囲を定めることが出来る。（石井 健二）

2. 米国 FDA の国内出張公開ミーティング開催案内

鶏卵の安全性：生産段階における殻付き鶏卵中の Salmonella Enteritidis 汚染防止対策案

US FDA Federal Register Announcement Oct.7, 2004

米国食品医薬品庁食品安全・応用栄養センター(FDA/CFSAN)は、2004年10月7日、生産段階における殻付き鶏卵中の Salmonella Enteritidis(SE)の汚染防止のための FDA 規則案の概要を説明すること、同規則案に関するパブリックコメントを求めること、及び公衆に質問する機会を提供することを目的に、次の3か所で出張公開ミーティングを開催することを発表し、参加希望者は事前に所定の形式で登録するよう求めた。

開催日時、場所： 10月28日（木）メリーランド州 College Park の Harvey W. Wiley 連邦ビル講堂、 11月9日（火）イリノイ州 Chicago の Chicago Marriott Downtown Magnificent Mile、 カリフォルニア州 Los Angeles の Los Angeles Airport Marriott の3会場で、いずれも9時から13時まで。

議題：主催者（FDA/CFSAN 所長、FDA 幹部）の挨拶と公開ミーティングの概要(30分)、CDC(疾病予防センター)専門家の「SE患者及び集団発生の全米サーベイランス」(30分)、FDA/CFSAN 担当官の FDA 規則案の説明(45分)、FDA・CDCのパネラーとステークホルダー（利害関係者）との質疑応答(30分)、ステークホルダーの公開意見表明(75分)、閉会挨拶(15分)。

開催の背景：FDA は鶏卵の生産段階における殻付き卵の SE 汚染を防止するための措置を提案する。提案の動機は鶏卵中の SE に関する農場から食卓にいたるリスクアセスメントである。それは、鶏卵から SE 汚染の発生を減少させることができる非常に重要な段階としての農場における種々の防止措置の実行を確認するものである。鶏卵生産のための自主的品質保証(QA)プログラムは SE 感染症の有意な減少をもたらしたが、これらプログラムでは防止措置が常に一様に管理されていないか又は一様に包括的とは言いがたい。

さらに、CDC からの最新のデータは SE 感染症が過去数年間本質的に変わらないま

までであることを示している。CDCは2001年における118,000件のSE感染症はSE汚染鶏卵の消費によって発生したと推定している。従って、FDAは、2000年に制定した小売段階の規則にある消費者の安全な取扱い・表示及び鶏卵の冷蔵保管に加えて、鶏卵の安全性を向上するための更なる行動を確立することが、2010年までに全サルモネラ症の50%減少とSE集団発生の50%減少という我々の公衆衛生上の目標を達成するため最も効果的であると信じる。

(これらの情報は<http://www.foodsafety.gov/>からダウンロードできます。

伊藤 蓮太郎)

会員のひろば

食道徳を含めた食の安全・安心について

精神保健ボランティア きんば こうぞう 金馬 功蔵

食品衛生監視員歴30年で早期退職をして2年半、長らく体に馴染んだ仕事で、多少なりともボランティア活動を通じて喜んでいただきたいと思います、精神保健のお手伝いをしている。とりわけ食生活と健康管理のアドバイス役である。

現役時代は食品衛生法と一心同体の毎日。他のテリトリーはほとんど見えなかったが、障害を持つ人の日常生活・支援のこと・家族の悩み等々、日々新たな体験である。

そのような中、共通の話題に「食べ物」のことがよく出る。特に、マスコミで報道された翌日は必ず私が矢面になり、食べて大丈夫か？という質問がくる。

大切な直球の質問に窮することもあり、答えにはならないが、場所柄をみて、使う造語に「正造」と「正費」(メーカーと消費者の関係)がある。と言うのは、食品にはプラスアルファの見えない価値、製造から消費に到るまでの苦労や喜び・感謝などいろんなものが乗っかっている。それらを皆にもっと感じて貰いたい私なりの造語である。

なにげなく食事をしている人もあるでしょうが、人間として「食品」を尊厳視することを忘れがちではないだろうか。どうも、「食道徳」観念が薄弱な社会になっている気がしてなりません。私だけかもしれませんが・・・。

梅雨に、ある大きなイベントでたくさん御飯が余った。事故防止の観点から、廃棄しかないものと思っていたら、思い付きで「おにぎり」をつくって、競りを始めたのには驚いた。「お祭騒ぎ」と「無計画」さに呆れてしまったことがあり、その場を忸怩たる思いで、ぐっと耐えていましたが、家庭における食中毒の真因を体感！

「食道徳を含めた安全・安心について、グローバルコミュニティの積極的な構築を図りながら、国民に理解してもらいたい」

このような個人的思いを、すなわち「食」に対する考え方をあちこちでしゃべっている自称、グリーン・コンシューマーの一人です。

なにしろ、一人、年平均約650kg～800kg近い食物を授かっているのですから。

感謝

編集後記

新潟中越地震により、お亡くなりになられた方々のご冥福をお祈り申し上げますとともに、被害を受けられた方々に心からお見舞い申し上げます。また、一日も早い健康の回復、家屋や道路等の復旧、地域の復興をお祈り申し上げます。

食安委が9月9日、現行のBSE対策を検証し今後の対策に活かすため「BSE対策についての中間とりまとめ」を公表しましたが、それ以降、結果として、日米双方向の牛肉・食肉製品貿易再開の問題と重なってしまったことから、消費者をはじめ、生産者、輸入者など、多くのステークホルダーの方々が強い関心を示しています。そこで、食安委は、厚労省、農水省、都道府県などの協力を得て、「中間とりまとめ」の正しい理解に努めるとともに、今後のプリオン専門調査会などにおける議論の参考とするため、11月8日から12月16日までの短期間に、北海道から沖縄県までの37都市の会場において集中的に、同一テーマの意見交換会「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）対策に関する意見交換会 - 」を開催することにしました。正直なところ、食安委のこの努力には驚き、頭がさがりました。食安委においては、BSE以外にも、厚労省や農水省から多数の食品等に関する食品健康影響評価の依頼がきていると聞きますが、課題がBSEであるが故にこのような努力が必要なのでしょう。この意見交換会が成功裏に終わることを願って止みません。

編集後記 (つづき)

ISO22000 をテーマとした第3回公開講演会には多数の会員・非会員がご参加くださり、活発な意見交換もあり大変喜んでおります。まだ、理解不足ですが、ISO22000 は、HCCP システムでは不足しているマネジメントシステムをISO9001 マネジメントシステムで補完しようとしたものと思われます。それ故に、尚更、ISO22000 研究会におけるその実用化へ向けての成果が大いに期待されます。渡邊清孝様はじめメンバーの方々ご尽力に改めて御礼申し上げます。

農水省が行った「養殖」表示の特別調査で特に注目したのは、食品自体の表示内容検査だけでなく、仕入れ伝票、帳簿等の調査、点検までを行うことによって、表示内容の適正さの根拠を確認したことです。従来は、多くの場合、食品自体の表示内容の適否検査で終わっていたと思われれます。今後は、記録の作成と保存が義務づけられましたので、食衛法、JAS 法、景表法とに基づく表示検査においては、伝票等によりその根拠まで遡って監視指や点検確認が行われようになるでしょう。

東京都食品安全評価委員会はいわゆる健康食品に関する検討すべき課題やその対応等について具体的に議論することを決定し、第1回「健康食品」専門委員会が開催されました。健康補助食品等の利用者が増加しており、時宜を得たものと考えます。同委員会で配布された資料もよく整理されたものであり、一読をおすすめします。

食科協ニュースレターも21号発行までにこぎつけましたが、ホームページからの引用が多くなるなど、現状の企画で良いのかを検討する必要があります。会員各位からのご意見、ご要望をお待ちしています。

(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。