



目 次

【巻頭言】	頁
消費者の食品添加物に対する不安を解消する方法	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 林理事長が厚生労働省及び東京都の会議に出席	2
2. その他の活動など	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに係る食品健康影響評価(案)に関する審議結果についての意見・情報の募集について	3
2. vCJD に係る感染経路の概要について	5
3. 第 21、22 回「食品の表示に関する共同会議」の審議結果に基づく通知	6
4. 健康食品の表示に注意！～いわゆる健康食品試買調査より～	7
5. 大規模小売業者による納入業者との取引における特定の不公正な取引方法(案)の概要	13
<hr/>	
【消費者情報】	
1. カルシウム補給したいなら牛乳・乳製品 (奈良県消費者ニュース 第 165 号 平成 17 年 2 月 15 日から)	16
2. わかめでヘルシー生活 (よこはま 暮らしの情報 290 号 2005 年 3・4 月号の生鮮流通情報から http://www.city.yokohama.jp/me/consumer/life/index.html)	18
<hr/>	
【学術情報】	
1. 銅摂取の毒性：脂質、酸化ストレス、及び腎機能障害	19
2. と殺解体の間における牛肉へのE. coli O157汚染調査	20
<hr/>	
【お知らせ】	
1. 第 3 回通常総会及び会員研修講演会の開催のお知らせ	20
2. 「第 10 回 食の安全を考えるつどい」開催のご案内	21

平成 17 年 4 月 13 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 shokkaky@ccfhs.or.jp

【巻頭言】

消費者の食品添加物に対する不安を解消する方法

日本食品化学学会 理事長
日本食品分析センター 学術顧問

いとう よしお
伊藤 誉志男

食品添加物の安全性を確保の目的で、下記に示す種々の努力がなされている。

- (1) 詳細な**使用基準**の設定：許可品目、使用量、使用対象食品、表示義務等
- (2) **安全性試験**：慢性毒性、催奇性、発癌性、繁殖性、抗原性、体内代謝等
- (3) **食品添加物公定書**：世界で最初に日本で誕生(1960年)、現在第8版作製中
- (4) **食用タール色素の全品検査**：ヒ素等の有害物の混入を防止する目的
- (5) 食品中の食品添加物の**定量法**の作製：1982年産官学の協力によりほぼ完了。

しかし、これらの努力にもかかわらず、消費者の食品添加物に対する不安は極めて大きい。1990年主婦へのアンケートで、癌の発生原因(単数回答)の第1位は食品添加物の43.5%であった。[黒木登志夫：暮らしの手帖、1990年4・5月号] また、2003年、発癌の可能性が高いと感じる要因(複数回答)で、国政モニターおよび食品安全モニターの回答でも、食品添加物は各々70.9%および70.1%と、最上位を占めている[食品安全委員会、平成15年9、12月調査]

食品関連物質(栄養素、食中毒細菌、残留農薬等)の中で、「安全」と「安心」の間に最も大きな開きがあるのが食品添加物であるように思える。それは何故だろうか。食品添加物の品目数が多く、その使用目的は多岐にわたっている。食品添加物の規格基準、安全性、有効性、検査法等は、各分野の専門家により検討されているが、その全ての領域を把握している専門家は少ない。一般の消費者が食品添加物を理解するためには、相当の科学的知識が必要である。

1976年、厚生省食品化学課の依頼を受け、「日本人の食品添加物の1人1日摂取量調査」を行う事になった。種々検討の結果、食品添加物(約340品目)の調査品目を食品中での残存性から見て、第1群(超微量残存型)、第2群(残存型)および第3群(非残存型)に区分する事にした。この区分を用い、食品添加物について解説をする事により、不安を解消する努力を試みてきた。以下3群について要約する。食品添加物は主として加工食品に使用されている。

(1) **第1群(超微量残存型)**：すべて香料(約100品目)。超微量(ppb、ng/g)のため食品中からの定量は不可能であったが、最近、機器の発達(GC・MS等)により定量可能となった。

(2)第2群(残存型)：人が食べるのはこの区分(約210品目)。A群、B群に区分。

A群(純合成型)：サッカリン、食用タール色素等約60品目。食品から検出されるのは、全て食品添加物由来である。A群の日本人の総摂取量は、約0.1g(0.080～0.120g)/日/人であった。この群はマスコミの言う異物に相当し、その摂取量は、少なければ少ないほど良いと言える。A群の日本人の1人1日摂取量は、いずれもADI(一日許容摂取量)の3%以下であった。

B群(天然型)：ビタミン類、アミノ酸類、ミネラル等、約140品目。食品添加物由来と天然由来の区分ができない。加工食品では食品添加物由来と天然由来の総和として検出される。生鮮食品から検出されるものは天然由来である。B群ではビタミン、ミネラル等、栄養要求量を満たす必要があり、少なければ少ないほど良いといった単純なものではない。

(3)第3群(非残存型)：活性炭、イオン交換樹脂等、約40品目。我が国の食品添加物の需要量は約24kg/年/人と言われているが[婦人之友2002年9月号p.76]その大部分はこの群に属する。砂糖には食品添加物である活性炭、イオン交換樹脂、食用油には抽出剤であるヘキサン、ラーメンにはかんすいが使用されている。またビール、ワイン、酢、醤油等ほとんどすべて液体食品には、食品添加物である濾過助剤が使用されている。したがって、食品添加物無しに加工食品はできないと言っても言い過ぎではない。しかし、この群の食品添加物は市販食品中に残存させず、食品製造行程で完全に除去される。

最近では、無添加寿司、無添加梅酒、無添加住宅のテレビのCMや広告を見かける。ここまで来ると世も末である。食品添加物の「安全」と「安心」の差が縮まる事を心から願い、その努力を続けていきたいと思っている。

【食科協の活動状況】

1. 林理事長が厚生労働省及び東京都の会議に出席

3月4日、厚生労働省の食の安全に関するリスクコミュニケーションの在り方に関する研究会(第5回)(座長 林 裕造)に出席しました。詳しくは、<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2005/03/s0304-7.html> をご覧ください。

同月23日、第4回東京都食品安全情報評価委員会(委員長 林 裕造)の健康食品部会に出席しました。詳しくは<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/anzen/hyouka/index.html> をご覧ください。(事務局)

2. その他の活動など

同月14日、第8回ISO22000研究会 世話人 渡邊清隆((有)フード・セーフ

ティ・コンサルタント代表取締役)、三原 翠(食科協常任理事)を開催しました。

同月25日、常任理事懇談会を開催しました。

同月28日午前、厚生省の食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会を伊藤蓮太郎(食科協専務理事)が傍聴しました。

同月同日午後、日本食品衛生協会主催のコーデックス報告会に伊藤蓮太郎(食科協専務理事)が参加しました。

同月31日、(財)食品産業センター情報・技術協力部長 大西吉久氏を食科協の渡邊清隆氏、三原 翠氏、伊藤 蓮太郎氏が訪問し、ISO22000に関する両団体の取組の現状、今後の協力等について話し合いました。(事務局)

【行政情報】

1. 我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに係る食品健康影響評価(案)に関する審議結果についての意見・情報の募集について

食品安全委員会プリオン専門調査会は、3月28日開催の第22回プリオン専門調査会において作成された「我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策に係る食品健康影響評価」(案)を同月31日公表し、その作成結果については広く国民の意見・情報を募った上で食品安全委員会へ報告することになりました。意見の提出期限は4月27日です。提出された意見・情報については同専門調査会の専門委員による検討結果等とともに公表されることになっています。詳しくは食品安全委員会HPの「新着情報」に掲載されている標記の課題をご覧ください。以下に、同審議結果報告書(案)中の「4 結論」と「5 おわりに」を引用しています。(伊藤蓮太郎)

4 結論

以下は、厚生労働省及び農林水産省からの見直しの諮問文(1)から(4)に沿って結論を記載する。(注:同諮問文は

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2004/10/h1015-2.html> にあります。)

と畜場におけるBSE検査対象月齢の見直し及び検査技術に関する研究開発の推進

2005年4月からと畜場におけるBSE検査対象牛を全年齢から、21ヶ月齢以上の牛に変更した場合について、生体牛における蓄積度と食肉の汚染度を定性的に比較した結果、食肉の汚染度は全頭検査した場合と21ヶ月齢以上検査した場合、いずれにおいても「無視できる」～「非常に低い」と推定された。定量的評価による試算でも同様の推定が得られた。

これらの結果から、検査月齢の線引きがもたらす人に対する食品健康影響(リスク)は、非常に低いレベルの増加にとどまるものと判断される。

なお、検査技術に関する研究開発の推進に係る諮問については、BSEに関する調査研究の一層の推進のところでもまとめて述べる。

SRMの除去の徹底

SRM除去は、我が国における人のvCJDリスクの低減に寄与する重要な対策である。そのため、SRM管理に関する施策の遵守状況と適切なSRM汚染防止方法の実施状況を確認するため、と畜場における実態調査を定期的には実施することはリスク回避に有効である。

食肉のBSE汚染リスクをさらに低減させるために、ピッシングの中止に向けて、具体的な目標を設定し、できる限り速やかに進める必要がある。せき髄組織の飛散防止、と畜解体方法に関する衛生標準作業手順（SSOP）の遵守については、引き続き徹底することとし、SRM管理措置の有効性について検証していくことが重要である。スタンピングについても、有効な代替技術が現状では見当たらないが、今後、有効な方法の導入について検討することが重要である。

飼料規制の実効性確保の強化

輸入配混合飼料の原料について届け出がなされることは、牛がBSEプリオンに暴露されるリスクを低減するのに有効である。また、飼料輸入業者、飼料製造業者、料販売業者、および牛飼育農家に対する検査・指導体制を強化することは、飼料規制の有効性を検証するために重要である。具体的な目標を設定し、できる限り早く達成する必要がある。

BSEに関する調査研究の一層の推進

今後、より感度の高い検査方法を開発する必要がある。厚生労働省及び農林水産省は、BSEに関する研究の円滑な実施のため、若齢牛を含む検体の採材、輸送、保管等について、十分に配慮する必要がある。新たに得られるデータは、今後のリスク評価の重要な材料となるからである。また、SRM汚染防止等のリスク回避措置の有効性についての評価方法の開発、動物接種試験によるBSE プリオンたん白質の蓄積メカニズムの解明等に向けた研究とともに、基礎研究のみならず、リスク評価に必要なデータを作成するための研究が推進されるべきである。

5 おわりに

厚生労働省及び農林水産省においては、本評価に基づくSRM 除去(とりわけピッシングの廃止)、飼料規制の実効性確保を推進するに当たり、具体的な目標を設定し、客観的評価を行うことができる体制を構築すべきである。

本評価に基づき実施された対策を含め、BSE対策全般について、調査、検討した結果を毎年、プリオン専門調査会に報告し、その評価を受けること、またリスクコミュニケーション等を通して国民の合意を得ることに努めるなど、継続的に関連施策の有効性が確認される必要がある。

諮問 に関しては、以下の2つの批判的意見に留意すべきである。

- (1) 生体牛でのBSEプリオン蓄積度に対する輸入配混合飼料の影響は不明であり、その対策の実施はこれからの課題として残っている。SRM除去に関しては、その監視体制の構築、ピッシングの廃止を含めた対策強化がこれから実施される予定である。非常に低いレベルの汚染度がもたらす食品健康影響評価を判断するための科学的知見がきわめて限られていることから、月齢見直しはこれらの一連の

対策の実効性が確認された後に行うのが、合理的な判断である。

- (2) BSEに限らず感染症において検査感度を改良するための技術開発促進は当然のことである。しかし、21ヵ月齢以上を検査対象とした場合、混乱回避措置とされている自主的全頭検査がなければ、若齢牛での検査成績の評価はできなくなる。

BSE及びプリオン病に関しては科学的に不明確な点が多く、利用できるデータも少ないため、リスク評価に有用な研究を一層推進する必要がある。また、リスク評価の基本となる科学的知見に関して、今後新しいデータ、技術革新等が得られた場合に評価の見直しを行う必要があると考える。

本評価報告は、我が国における過去の集積データ及び評価を行うに足る関連データに基づき、基本的には背景に予想されるBSEの汚染度、と畜場における検査でのBSE陽性牛の排除、安全なと畜解体法とSRMの除去などの効率について評価し、2005年3月の時点での若齢牛のリスク等を総合的に評価したものである。このような様々な背景リスクから切り離して年齢のみによる評価を行ったものではない。従って、今後諸外国におけるBSE感染リスクの評価を行う際には、総合的な評価を行うための多様なデータの存在が必須になるものと考えられる。

2. vCJD に係る感染経路の概要について

厚生労働省の厚生科学審議会疾病対策部会クロイツフェルト・ヤコブ病等委員会（委員長 北本 哲之東北大学医学部教授）が3月7日に開催され、さる2月4日にわが国初のvCJD（クロイツフェルト・ヤコブ病）の症例として確定されたその症例に係る感染経路について審議され、その結果が同委員会によってまとめられました。厚生労働省健康局疾病対策課が公表した審議結果の概要は次のとおりです。詳細は、<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2005/03/h0307-4.html> をご覧下さい。（伊藤蓮太郎）

変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（vCJD）に係る感染経路について（概要）

1. 調査方法及び調査結果

平成17年2月4日にvCJDの確実例と判断して以降、御家族及び主治医等へのヒアリング調査、御本人のパスポート及び出帰国記録による渡航歴の確認、により、以下の主な調査結果が得られた。

1990年前半に、vCJD患者発生国である英国に24日間程度、フランスに3日間程度滞在。

国内の食生活及び英国での食生活ともに、牛由来食品の喫食があった。なお、英国において摂取したとされる食品の中に、vCJDの発生原因である可能性が指摘されている、MRM（機械的回収肉）を含有している食品に該当するものが含まれていた。

手術歴、輸血歴、歯科治療歴、鍼治療歴等は無かった。

2. 検証

vCJDの感染経路については、(1)BSE牛の経口摂取、(2)vCJD患者の血液に

よる感染、(3)観血的な医療行為等に伴う感染、が考えられるため、以下の点について検証した。

1) (2)や(3)については、考えられる主要な感染経路を調査した結果、これらを経路とした感染の可能性は、ほぼ無いものと判断された。

2) (1) BSE 牛の経口摂取の可能性

1990年当時のフランスにおける曝露の可能性、日本における曝露の可能性は否定できないが、vCJD患者発生の曝露リスクの一つの目安として、BSE牛の頭数が最も多い1990年当時の英国における曝露リスクは他国より相対的に高いと判断される。

BSE牛の経口摂取の可能性の検討については、vCJDの発症閾値の存在が考えられるものの、限られた情報の下で検討するため、BSE牛を経口摂取しうる蓋然性の検討となり、「牛由来食品の食事回数とその量」並びにその牛由来食品がBSE牛由来であるかは供給元である「BSE牛の頭数」と関係すると思料される。

このようなことから、英国滞在時の曝露の可能性が最も高い説明力を有する。

3. まとめ

感染経路の厳密な特定は、曝露が疑われる期間から既に長期間が経過しており、情報が限られていることなどから困難であるが、いずれの感染経路が最も高い説明力を有するかを検討した結果、上述の情報に基づけば、他の可能性を完全に否定するものではないものの、英国滞在時の曝露の可能性が有力、との判断に到った。

3. 第21,22回「食品の表示に関する共同会議」の審議結果に基づく通知

(1) 遺伝子組み換え表示の対象品目の見直しへ

厚生労働省及び農林水産省は3月24日、前日に開催された第22回「食品の表示に関する共同会議」の審議結果に基づき、遺伝子組換えアルファルファが食品としての安全性審査が終了する見込みであることを踏まえ、表示対象の農産物として「アルファルファ」及び加工食品として「アルファルファを主な原材料とするもの」(例えば、いわゆるスプラウト(もやし)のほか、アルファルファもやしと別のカット野菜を混合したカット野菜ミックスやアルファルファを乾燥させて茶にしたもの等)を追加することを決定し、関係する省令及び告示の一部を改正するための改正案に対する意見の募集を公表しました。

遺伝子組換え食品の表示については、平成13年4月から食品衛生法に基づく食品衛生法施行規則及びJAS法に基づく遺伝子組み換え食品品質表示基準により義務づけられており、「食品の表示に関する共同会議」において1年ごとに見直しが行われています。その結果、現在、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実の5つの農産物と、これを原材料とする加工食品のうち30食品群が遺伝子組換え表示の対象となっています。詳しくは、両省ホームページのパブリックコメントのページに掲載されています。

なお、第22回「食品の表示に関する共同会議」においては、「遺伝子組換え表示対象品目の見直しについて」のほか、「わかりやすい表示方法について（報告書に対して寄せられた意見について）」「食品添加物の表示について」が審議されました。（伊藤 蓮太郎）

（2）食品期限表示設定のガイドライン及び製造所所在地表示のあり方を通知

平成17年2月3日に開催された第21回「食品の表示に関する共同会議」における審議結果（食科協ニュースレター第25号参照）を踏まえ、厚生労働省及び農林水産省は各都道府県等に対し、2月22日に「市町村合併に伴う所在地又は住所の表示について」を、2月25日に「食品期限表示の設定のためのガイドラインについて」をそれぞれ通知しました。

所在地表示については、市町村合併に伴い市町村名が変更された場合であっても、市町村合併後当分の間、合併前の所在地又は住所の表示を認めることとした内容のものです。

食品の期限表示設定のためのガイドラインは、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」策定検討会（座長 米谷民雄 国立医薬食品衛生研究所食品部長）が平成16年2月に作成したものを食品表示共同会議が検討し、厚生労働省及び農林水産省が取りまとめたものです。同ガイドラインでは期限表示設定の基本的な考え方を示すとともに、参考として、代表的な試験（理化学試験、部生物試験、官能試験）を掲げるとともに、業界団体のガイドラインを例示しています。

（伊藤蓮太郎）

4．健康食品の表示に注意！

（1）いわゆる健康食品の試買調査結果（平成16年度第2回）

東京都では、いわゆる健康食品に起因する健康被害の未然防止のため、福祉保健局と生活文化局が協力し、いわゆる健康食品の試買調査を毎年2回行っています。

今般、平成16年度第2回（平成16年10月18日～11月5日）の調査結果がまとまり、その結果が去る2月21日に次のとおり公表されました。（伊藤蓮太郎）

表示・広告の検査結果（詳細は別紙参照）

関係法令に違反又は違反の疑い：79品目中67品目（85%）

違反又は違反の疑いの率が高かった関係法令：景品表示法57%（対象79品目中45品目）、JAS法51%（対象79品目中40品目）

二つ以上の法令に違反又は違反の疑い：79品目中52品目（66%）

健康増進法第32条の2＜誇大表示の禁止＞に関して、新たに平成16年12月に出された「体外排出によるダイエットを謳う食品に関する広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）」に抵触する表示が見受けられた。

成分検査結果

医薬品成分を検出：79品目中2品目(3%) (平成17年1月19日公表済み)

都の対応

都内の製造者、輸入者又は販売者に対しては、改善指導を実施。

他道府県の製造者、輸入者又は販売者及び国の所管する事項については、所管する部署に通報、情報提供し、対応を依頼。

福祉保健局ホームページで都民に情報提供。

URL:<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/azen/supply/index.html>

関係団体へ情報提供。

別紙

試買調査の方法

1. 購入方法

- ア 都内の薬局・薬店、百貨店等の健康食品売場で店頭購入(42品目)
- イ インターネットなどの通信販売による購入(37品目)

2. 結果

表1 製品群及び違反率(1)の内訳

製品群	試買品目数	違反等品目数	違反率等(%)
健康茶	20	18	90
ダイエットを標ぼうする製品	20	15	75
その他の機能を標ぼうする製品 2	39	34	87
合計	79	67	85

- 1 違反するもの又は違反の疑いのあるもの
- 2 男性機能の回復を標ぼうしているもの、栄養成分に関する強調表示をしているもの

表2 表示・広告検査実施法令及び法令別違反等数の内訳

製品群	法令				
	薬事法	食品衛生法	健康増進法	JAS法 1	景品表示法 2
健康茶	5	4	6	14	10
ダイエットを標ぼうする製品	10	3	9	8	11
その他の機能を標ぼうする製品	19	2	14	18	24
合計	34	9	29	40	45
違反率等(%)	43	11	37	51	57

- 1 JAS法：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律
- 2 景品表示法：不当景品類及び不当表示防止法

表3 各法令における表示・広告違反等の主な内容

(1) 福祉保健局所管分

薬事法	医薬品的効能・効果を標ぼうする表示がされている。
	(例) <i>「脂肪を落とす」</i> <i>「老化防止・ボケ防止」</i> <i>「滋養強壮サプリ」</i>
食品衛生法	表示が全くない(無表示)。 製造者住所・氏名の表示なし。 輸入者住所の表示なし。
健康増進法	栄養成分表示をすべきものに、栄養表示基準に基づく 栄養成分表示がされていない。 健康保持増進効果に関する誇大表示がある。 (例) <i>「余剰カロリーを吸収、ゲル化し、腸への吸収を抑制する働きがあります。」</i> (「体外排出によるダイエットを謳う食品に関する広告等の禁止および 広告等適正化のための監視指導等に関する指針(ガイドライン) (H16.12)に抵触する表示) <i>「厚生労働省が指定する特定保健栄養食品成分ですのでその安全性および有効性についてはご安心下さい。」</i> (安全性、有効性について国が指定している成分であると誤認させる表示)
JAS法	JAS法で定める一括表示がない。 表示項目が足りない。 名称が一般的でない。

(2) 生活文化局所管分

景品表示法	優良誤認のおそれのある表示がされている。
	(例) <i>「飲むだけで禁煙できる」</i>
	<i>「国内最強ナイトライフ商品」</i> <i>「天然成分のみを使用しておりますので体に心配ございません」</i>

*斜体文字は違反等となる表現

(2) 違反事例 ~平成15年度健康食品試買調査より~ (東京都福祉保健局健康安全室健康安全課食品医薬品情報系のHPより)

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/anzen/supply/jirei.html>)

東京都が平成15年度上半期に行った健康食品試買調査において、法令に違反する

と判断した表示・広告（インターネット上に表示されていたものも含む）から、代表的なものを抜粋して掲載しています。広告・表示をする際に参考にしてください。

食品衛生法	
違反と判断した内容(例)	違反条文
邦文表示が全くない(無表示)	食品衛生法第19条2項
製造者住所氏名の表示がない	
輸入者住所の表示がない	

健康増進法	
< 栄養表示基準 > 違反と判断した内容(例)	違反条文
栄養成分等の表示があるにもかかわらず栄養表示がない	健康増進法 第31条
栄養表示の単位が基準に従っていない	
栄養表示の順番が基準に従っていない	
栄養表示に、「炭水化物」表示がされていない	
栄養表示の表示項目に不足がある(エネルギーが表示されていないなど)	
栄養成分と栄養成分でないものが混在して表示されている	
一定値又は上限値及び下限値で表示することとなっているが、たんぱく質と脂質が、上限値のみで表示されている	
栄養表示基準 第2条第1項第1号・第2号	
	栄養表示基準 第3条第1項第5号
	栄養表示基準 第3条第1項第4号
	栄養表示基準 第2条第1項第1号、同基準第4条
	栄養表示基準 第2条第1項第1号・第2号
	栄養表示基準 第3条第1項第4号
	栄養表示基準 第3条第1項第5号
< 誇大表示の禁止 > 平成15年度第2回試買調査において違反と判断した事例	違反条文
厚生労働省が食品として許可している原材料のみを使ったダイエット商品です	健康増進法第32条の2
厚生労働省薬事課、健康保健所へは、医薬品ではなく安全に摂取できる、健康食品である旨の、届出をいたしております	

薬事法	
違反と判断した内容(例)	違反条文
体内の不要な老廃物を排出	表示されていた場合 製造:薬事法第12条第1項 輸入:薬事法第22条第1項 販売:薬事法第55条第2項
便秘をなくし、余計な脂肪と老廃物を対外に排出	
血中の脂質を減らす効果を持っている	広告されていた場合 薬事法第68条
短期間で血糖値が低下	
抗ヒスタミン作用と抗アレルギー作用を併せ持つ	
糖吸収を抑制し、血糖降下を促進	
花粉症におすすめ	
足の「むくみ」や「セルライト」でお悩みの方におすすめ	
良質な女性ホルモンバランスを促進する天然成分です	
利尿作用でセルライトを解消	
血行を整え「むくみ」を緩和	
血糖値・糖質が気になるひとへ	
赤ちゃんの持っているⅠ型コラーゲンに着目、 肌に潤いを与え白い美肌作りへと導きます	
お腹の痛みなしに自然なお通じを促します	
お通じが不規則で便秘がちな方、肌荒れ・ニキビが気になる方	
老廃物を排泄することにより、人間本来の自然治癒力を高めて いきます	
脂肪溶解効果、糖分吸収阻止効果、腸内洗浄効果	
血栓を溶かし、血液をサラサラにする作用があり	
整腸作用を発揮したり血圧を下げたり	
やさしくお通じの悩みを解消	
肥満患者の治療にも使われている最近注目の成分です	
体験談「頑固だった便秘がすっかり解消」	
血糖と脂質を有効的に調節します	
滋養強壮・精力増強に適した食品	
活性酸素を除去し血行障害や老化防止に良い	
更年期障害、慢性疲労でお悩みの方、精力減退が気になる方	
たばこに含まれるニコチンなどの有害物質を解毒させる作用	

JAS 法	
違反と判断した内容(例)	違反条文
加工食品品質表示基準に定められた一括表示がない	JAS法第19条の8
加工食品品質表示基準に定められた一括表示と表示順が異なる	
加工食品品質表示基準に定められた一括表示の一部が欠如している(保存方法が記載されていない、賞味期限が記載されていない など)	
「名称」が、製品をわかりやすく示すものになっていない	
「商品名」を一括表示の中に記載している	
内容量表示の方法が誤っている(総量を表示しているのか、1包みあたりか。「約」を用いて概量が示されている 等)	

景品表示法	
違反の疑いのある表示(例)	違反条文
最高の (原材料名など)	景品表示法第4条第1項第1号
本場中国で売り上げ No.1(客観的事実に反する場合)	
高い脂肪分解率、便秘解消の効果	
肥満の解消に最適な漢方茶	
肥満を一気に解消します	
食べた脂肪もスピード吸着 & 排出	
1包で余分なカロリーを排出	
日本初の特許取得痩身用食品成分配合	
美肌作りのナンバー1です	
の強烈な威力! 飲むだけで、何もなくても...	
誰もが体験する驚異的效果	
世界最古の実践医学に基づく最高峰の効力	
世界中の愛用者達が証明する100%の確実効果	
世界に類を見ない高い成功率	
厚生労働省へ健康食品として届出済	
日本は健康補助食品として指定	
医療現場使用 No.1の商品です	

5. 「大規模小売業者による納入業者との取引における特定の不公正な取引方法（案）」の概要

公正取引委員会は、百貨店、スーパー、ホームセンター、専門量販店、コンビニエンスストア本部等の大規模小売業者による納入業者に対する優越的地位の濫用行為を効果的に規制する観点から、独占禁止法第2条第9項の規定に基づき、「大規模小売業者による納入業者との取引における特定の不公正な取引方法」の指定を告示により行うべく、その原案（以下「告示案」という。）を3月10日に公表しました。この告示案についての公聴会の開催及び意見募集は3月31日までに終了しました。告示案は<http://www.jftc.go.jp/pressrelease/05.march/05031003.pdf> をご覧ください。

（伊藤蓮太郎）

1. 主な経緯

- (1) 従来からの百貨店業告示（「百貨店業における特定の不公正な取引方法」（昭和29年公正取引委員会告示第7号））は、いわゆる百貨店、スーパー等を規制対象とするものであるが、近年、大規模小売業者については、百貨店、スーパーのほか、ホームセンター、衣料、家電等の専門量販店、ドラッグストア、コンビニエンスストア本部など業態が多様化するとともに、その規模等も拡大していること。同告示の規制対象とならない大規模小売業者による納入取引上の問題や、不当な協賛金等の負担要請など百貨店業告示に規定していない独占禁止法上問題となる行為が納入業者から強く指摘されてきていること。
- (2) 公正取引委員会がこれまで行ってきた納入取引に関する実態調査や平成17年2月に公表した「大規模小売業者と納入業者との取引に関する実態調査報告書」においても、上記と同様の結果が見られるなど、百貨店業告示が必ずしも流通の実態にそぐわなくなっていること。
- (3) 大規模小売業者と納入業者の取引においては、大規模小売業者がいわゆるバイイングパワーを利用して、不当な協賛金の負担要請や不当な返品など事前の契約とは関係のない、あるいは、あらかじめ合意された取引条件を事後的に変更するような取引を行わせる場合がしばしば見られる。このような行為により、納入業者はあらかじめ計算できない不利益を受けるとともに、取引における自由かつ自主的な判断をゆがめられるほか、他の納入業者との関係で競争上不利となり、一方、不当な行為により納入業者から利益を享受する大規模小売業者は、他の小売業者との関係で競争上有利となる。大規模小売業者によるこのような行為は、納入業者間の公正な競争及び小売業者間の公正な競争を阻害するとともに、自らの合理的な取引条件の設定を困難にし、コスト意識に基づく合理的な経営行動を妨げるものである。また、この結果、市場メカニズムに基づく公正な取引が阻害されることにより市場の効率性が損われ、効率化のメリットが消費者に還元されなくなる場合も考えられる。
- (4) そこで、このような大規模小売業者による優越的地位の濫用行為を効果的に規制するため百貨店業告示を見直し、納入取引の実態に即した新たなルール

として、大規模小売業者の行う小売業の分野における特定の取引方法を指定することとしたものである。

2. 告示案の概要

(1) 規制対象事業者

百貨店業告示は、「百貨店業者」の行為を規制。

近年の大規模小売業者の業態の多様化、規模等の拡大や、これに伴い指摘されている納入取引上の問題を踏まえ、規制対象となる大規模小売業者の定義について、見直しを実施。

百貨店業告示

大規模小売業告示

一定の売場面積を有する同一の店舗で、一般消費者により日常使用される多種類の商品の小売業を営む事業者(百貨店、スーパー等)が対象。

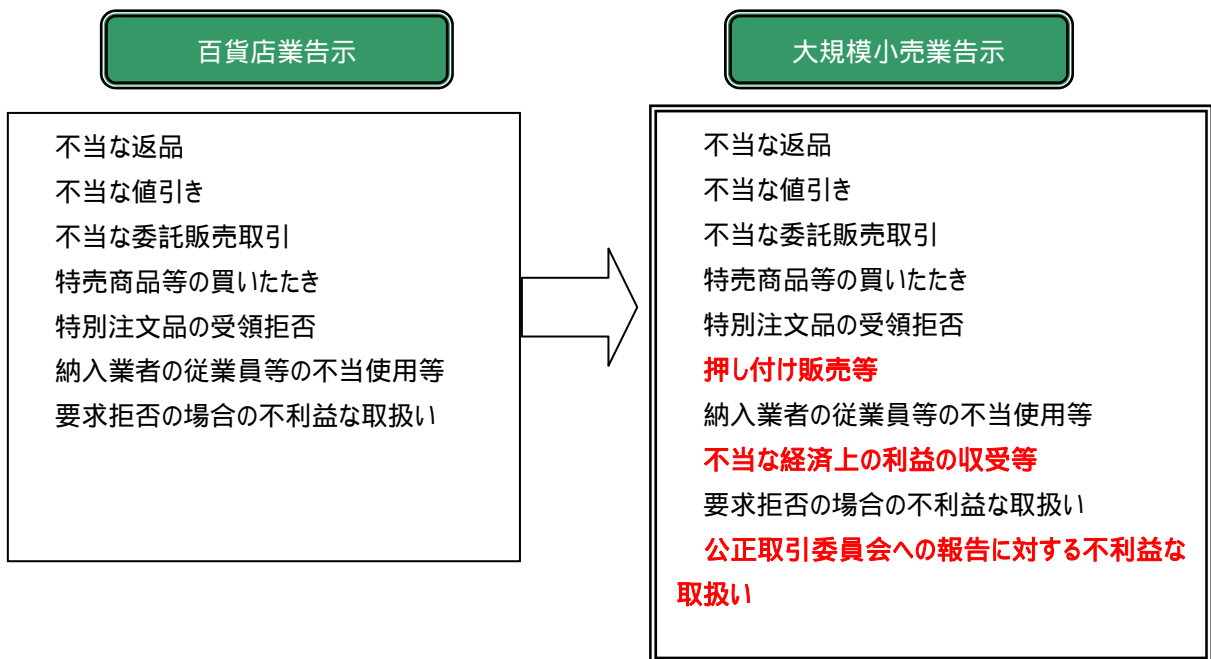
小売店舗を有しない又は大規模な店舗を有しない大規模小売業者や単一の専門的分野の商品を取り扱う大規模小売業者(コンビニエンスストア、通信販売業者、専門量販店等)は対象外。

一般消費者により日常使用される商品の小売業を営む事業者であって、前事業

年度の売上高が100億円以上又は一定の店舗面積の店舗を有するものが対象(フランチャイズチェーンの本部事業者を含む。)

(2) 禁止行為の内容

百貨店業告示は、7つの行為類型を不公正な取引方法として指定。
 大規模小売業告示では、これらの行為類型について流通の実態を踏まえた見直しを行うとともに、実態調査等で問題の指摘が多かった行為類型等を新たに追加し、10の行為類型を不公正な取引方法として指定。



赤太文字は、今回の見直しで新設する規定。

大規模小売業告示の指定に伴い、百貨店業告示は廃止。

【消費者情報】

1. カルシウム補給したいなら牛乳・乳製品

(奈良県消費者ニュース 165号 平成17年2月15日から)

牛乳は栄養バランスのよい食品として知られ、毎日摂取したい食品の一つです。消費者の関心も高まっています。牛乳の栄養について覚えておきたいポイントをまとめてみました。

吸収の良い牛乳のカルシウム

牛乳はタンパク質・脂質・炭水化物・ミネラルなど人間にとって必要な栄養素がバランス良く含まれた食品です。体を支える骨は常にカルシウムの補給が必要です。小魚・豆腐・海草などに比べ、牛乳のカルシウムは吸収されやすい形で含まれており、タンパク質や乳糖がカルシウムの吸収を助けます。中でも乳塩基性タンパク質は骨を形成する骨芽細胞を増やすとともに、骨を壊す破骨細胞の活動を抑制する機能成分だと言われています。

特に、成長期と更年期以降は意識して牛乳を飲むことをお勧めします。骨粗しょう症の予防のためにも、牛乳・ヨーグルト・チーズの中から好きなものを一日に3回、または3品取るように心がけましょう。

牛乳を上手にとるために

脂肪が気になる

乳脂肪も必要な栄養素です。手を加えて乳脂肪を除いた牛乳よりも普通牛乳を飲みましょう。それでも気になる人は低脂肪乳を利用することもできます。

味やおいが気になる

抹茶・きな粉・イチゴやバナナなどの食品と一緒に混ぜるとおいしく飲めます。

おなかがゴロゴロする

牛乳を飲むとおなかの調子が悪くなり、ごろごろして下痢をするという人がいます。乳幼児の頃は、乳糖を分解する酵素の活性が高いので容易に消化・吸収されます。腸内有用菌の栄養源になる乳糖ですが、成長とともに酵素の活性が低下し、未消化の乳糖が腸内細菌によって発酵し、蹴りや腹痛をおこす乳糖不耐症の人もあります。温めたり、少しずつゆっくり嚙んで飲むようにすると症状が緩和されることがあります。

(表1) カルシウムの多い食品

食品	牛乳(200ml.)	ししゃも(2尾)	小松菜煮もの(1鉢)
カルシウム(mg)	227	130	75
吸収率(%)	40	33	19

腸を元気にするヨーグルト

ヨーグルトは牛乳を乳酸菌または酵母で発酵させたもので「発酵乳」と表示されます。乳酸菌数などの成分規格は乳等省令で定められています。栄養素は牛乳とほとんど同じです。また、乳糖が一部分解されているので、牛乳が苦手な人にはヨーグルトでカルシウムをとることをお勧めします。

ヨーグルトに含まれる乳酸菌は胃酸で死んでしまうものがほとんどですが、生きたまま腸まで届くものもあり、超粘膜を刺激し、体の免疫力を高めてくれるという研究報告もあります。なかには特定保健用食品と認められたヨーグルトもありますが、薬ではなく、あくまでも「食品」です。過度の期待は禁物です。

(表2) 飲用乳の種類

名称	原材料	無脂肪固形分	乳脂肪分	備考
牛乳	生乳のみ	8.0%以上	3.0%以上	成分無調整
成分調整乳			規格なし	乳成分の一部除去
低脂肪乳 (従前の部分脱脂乳)			0.5～1.5%	乳脂肪を一部除去
無脂肪乳 (従前の脱脂乳)			0.5%未満	乳脂肪をほとんど除去
加工乳	生乳と乳製品のみ (クリーム・バター 脱脂粉乳など)		規格なし	低脂肪タイプと 濃厚タイプがある
乳飲料	生乳と乳製品 以外の栄養素 や嗜好品も	全国飲用牛乳公正取引 協議会では乳固形分 3.0%以上としている		低脂肪タイプと 濃厚タイプがある

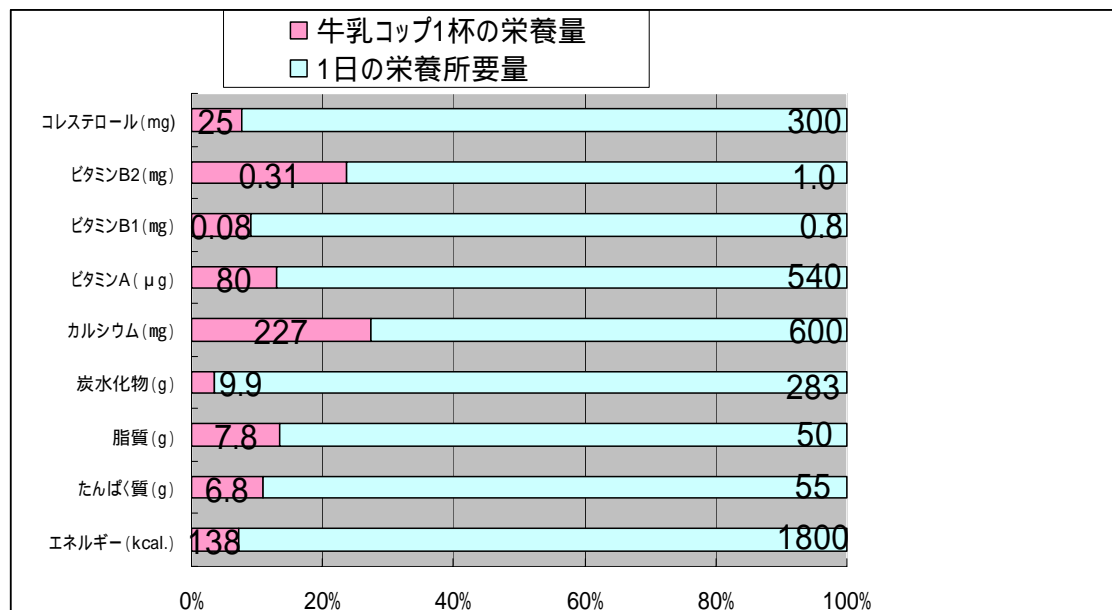
もっとカルシウムをとりたい

スキムミルクは牛乳から乳脂肪を除き、さらに水分をとって粉末状にした脱脂粉乳のことです。60 くらいの湯または水で溶いて飲むほかに、カレー・天ぷらの衣・ホットケーキなどの料理に加えるとコクがでて、カルシウムの補給にもなります。

牛乳は健康な体を維持していくための栄養素がバランスよく含まれ、重要な働きをしてくれる食品ですが、いろんな食品も摂取し、適度な運動をすることで、カルシウムの吸収が促進されます。

* 牛乳 180ml. のカルシウムとスキムミルク大さじ 3 杯のカルシウムは同じ

(表3) 牛乳コップ1杯(200ml.)を飲んだ時の栄養充足率



2. わかめでヘルシー生活(よこはま 暮らしの情報 290号(2005年3・4月号)から <http://www.city.yokohama.jp/me/consumer/life/index.html>)

海藻の中で、最も身近なものがわかめではないでしょうか。この時期、日本各地で天然のわかめ漁が解禁になります。採りたてのわかめが干されている風景は春の風物詩となっています。

わかめの体

外見上、根、茎、葉に分けられ、一般的に「わかめ」というのは葉にあたる部分を指します。根元の厚く短いひだ状の部分が「芽株」で、根元から葉の部分へかけての中心部の太い茎にあたる部分が「茎わかめ」です。

わかめの成分

わかめはカルシウム。ヨードなどのミネラルが豊富です。カルシウムは骨の形成に必要な要素です。ヨードは新陳代謝を活発にして成長を促進するので、育ち盛りの子どもにはぜひ食べさせたい素材です。また、食物繊維の一種のアルゲン酸が多く、便秘防止にも効果があります。カロリーが低いのでダイエット中の方や糖尿病患者の方にもおすすめできます。

上手なわかめの食べ方

わかめの調理に酢を使うと、酢の中にミネラルが引き出されてカルシウムをはじめとするミネラルの吸収率が上がります。また、アルギン酸は水溶性なので、長く水につけておくと溶け出してしまいます。わかめは汁ごと食べたほうがよいといえます。

カロテンは脂溶性なので油と一緒にとると吸収されやすくなります。わかめという
と味噌汁の具や酢の物などさっぱりした料理が頭に浮かびますが、サラダに混ぜてド
レッシングをかけるもよいし、カットわかめならばチャーハンの仕上げにそのまま入
れるとごはんの余分な水分を吸い取って上手に仕上がります。

ちょっと変わったわかめ

茎わかめや芽株も、利用するとそれぞれ違った食感や料理法が味わえます。茎わか
めは炒め物やつくだ煮などに向いていますし、芽株はかたいですが細かく刻むと食べ
やすくなります。いろいろな食べ方でわかめを丸ごと楽しんでみてはいかがでしょうか。

【学術情報】

1. 銅摂取の毒性：脂質、酸化ストレス、及び腎機能障害

Galhardi CM, Diniz YS, Faine LA, Rodrigues HG, Burneiko RC, Ribas BO, Novelli EL (Department of Chemistry and Biochemistry, Institute of Biological Sciences, University of Estadual Paulista-UNESP, Botucatu, Sao Paulo, ブラジル)

Food and Chemical Toxicology, 42(12): 2053-60, 2004

正常及び糖尿状態における銅 (Cu) 摂取が脂質、酸化ストレス、及び組織損傷に及ぼす影響を調べるため本研究を実施した。真性糖尿病では毒性物質への感受性が高い状態であることから糖尿動物での銅過剰の早期マーカーを検討した。60日令ウイスターラットを1群8匹6群に分けた。対照群 (C) には食塩水を胃管投与で与え、非糖尿群 (Cu-10) は Cu 10mg/kg (Cu⁺⁺、CuSO₄、胃管)、非糖尿群 (Cu-60) は Cu 60mg/kg 投与、ほか、糖尿病群 (D)、糖尿病低用量群 (DCu-10)、糖尿病高用量群 (DCu-60) であった。糖尿病は streptozotocin (60mg/kg) を腹腔内に注射して誘導した。同処理 30 日後、血清の乳酸デヒドロゲナーゼ (LH)、アラニントランスアミナーゼ及びアルカリホスファターゼ活性は不変であり心臓・肝臓組織への悪影響はないことが確認された。D 群ラットはグルコース不耐性並びに高脂血漿像を示した。総コレステロール及び LDL コレステロールは、Cu-60 は C 及び Cu-10 に比べて、また、DCu-60 は D 及び DCu-10 に比べてそれぞれ高かった。Cu-60 は、C 及び Cu-10 に比べて、血清の脂質水過酸化酵素 (HP) 活性が高く、スーパーオキシドディスムターゼ (SOD) 活性及びグルタチオンパーオキシダーゼ (GSH-Px) が低かった。DCu-60 の血清では LH が上昇、GSH-Px は減少する一方、SOD とカタラ - ゼは変化がなかった。DCu-60 の尿中グルコース、クレアチニン、アルブミン濃度は上昇した。

結論として、銅の高用量摂取は脂質像に悪影響をもたらし、酸化ストレス並びに酸

化防止酵素活性の低下と関連した。糖尿病動物は銅毒性への感受性が高かった。高用量の銅摂取は糖尿状態では高脂血漿、酸化ストレス、腎機能障害を誘発した。銅の腎毒性は酸化ストレスに関わり、酸化防止酵素の少なくとも1つの活性を低下させた。

(石井 健二)

2. と畜場におけると殺解体の間におけるE. coli O157汚染調査

Fegan N, Higgs G, Vanderlinde P, Desmarchelier P.

(Food Science Australia, Brisbane Laboratory, Cannon Hill, Queensland 4170, Australia)

J. Food Prot. 68(3):451-7, 2005 Mar

と殺解体時のE. coli O157汚染の拡大について100頭の牛で検査した。4つの関連性のないグループから、続けてと殺された25頭の牛の口腔、皮、胃、内臓摘出後の糞便、及び冷蔵前後の枝肉が検体として採取された。各群の牛のと畜場係留所から無作為に10検体の糞便試料が採取された。E. coli O157は免疫学的迅速検査法 (automated immunomagnetic separation、AIMS)で検出した。菌数は最確数 (MPN) 法とAIMS法の組合せで算出した。E. coli O157は採取された606検体中87検体 (14%) から検出された。この中には、口腔試料99 検体の24%、皮試料100 検体の44%、内臓摘出後に採取された糞便試料68 検体の10%、冷蔵前の枝肉拭取り試料100 検体の6%、係留所で回収された糞便40 検体の15%が含まれていた。E. coli O157は胃試料及び冷蔵後の枝肉拭取り試料からは検出されなかった。E. coli O157 は各グループの少なくとも1試料から検出された。また、各群の検出頻度 (prevalence) は 1%未満から 41%であった。枝肉拭取り試料からE. coli O157が検出された唯一の群は、糞便中菌数(7.5 x 10⁵ MPN/g)と皮菌数(22 MPN/cm²)が検査動物中で最高の動物を含む群であり、E. coli O157の細菌数と枝肉汚染リスクとの関連が示唆された。このと畜場における解体作業は、牛がE. coli O157に著しく汚染されていたとしても、枝肉の汚染を最小限にするのに適切であった。

【お知らせ】

1. 第3回通常総会及び会員研修講演会の開催のお知らせ

会員各位のご支援ご協力により、食科協も第3回目の通常総会を迎えるに至りました。総会後には、会従来どおり、会員研修講演会を行います。開催日はまだ少し先になりますが、ご多忙の日々を過ごされている方々が多いと思われまますので、日程調整をお願いいたしたく、取り急ぎ、去る2月24日の常任理事会において決まった内容

をお知らせいたします。正式な案内状は後日お送りいたします。多数の会員の方々のご出席をお待ちいたしております。

第3回通常総会及び会員研修講演会の開催日時

日 時 平成17年6月28日(火) 午後1時30分から5時

第3回通常総会は午後1時30分から2時20分までです。

会員研修講演会は午後2時30分から5時までです。

今回の会員研修講演会では、「リスクコミュニケーションのあり方」について、まず、厚生労働省食品安全部企画情報課長 高原弘海氏から「厚生省の考え方について」を、農林水産省消費・安全部消費安全政策課長 山田友紀子氏から「国際的な観点から」のご見解等についてご講演していただいた後、約1時間位の参加者との意見交換を計画しています。

多数の会員の方々のご参加をお願い申し上げます。

2. 「第10回 食の安全を考えるつどい」開催のご案内

「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、毎年監視員の勉強会を開催しています。2月の世話人会で、第10回は千葉県で開催することとなり、次の日程で行います。

第7回(2002年)は京都市、第8回(2003年)は岐阜市、第9回(2004年)は東京中央区で開催し、食品衛生監視員のほか消費者団体、国の研究者等の参加をいただいています。

皆様方多くの参加をお待ちしています。

平成17年4月11日 世話人一同

開催日時 5月28日(土)午後4時00分から午後6時30分(午後3時受付)
29日(日)午前9時00分から午後1時00分

会 場 シェトラン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル(千葉県浦安市、ディズニーランド隣接)

交 通 JR東京駅から京葉線16分、舞浜下車、モノレールに乗り換え4分ベイサイド下車

28日 午後4時から(会場:華厳)

シンポジウム「リスクコミュニケーションはどこまで可能か(理念と実態を通して考える)」

シンポジスト

行政の現場から 佐藤昭雄(大田区保健所)

アセスメントの立場から 小川誠一(東京都保健福祉局)

消費者の立場から 安田節子(食政策センター・ビジョン21 主宰)

業界の現状 中野栄子(日経BP社 FOOD・SCIENCE 編集次長)
司会 笹井 勉(墨田区保健所)

質疑応答 終了の目安は午後6時30分

懇親会(会場:アメジスト) 始まってから1時間30分(午後8時30分終了予定)

29日 午前9時から(会場:富士A) 28日の続き 司会 笹井 勉
28日のまとめと感想 春日文子(国立医薬品食品衛生研究所室長)
リスクコミュニケーションの現状 瀬古博子(食品科学広報センター消費生活アドバイザー)
質疑応答 11時に終了 休憩

食品衛生監視員の講演、質疑

よくわからない遺伝子組換え食品 清水雅彦(横浜市青葉福祉保健センター)
機能水と消毒 小暮 実(中央区保健所)
司会 三輪勇夫(岐阜市保健所)

午後1時終了

参加費 1日参加 各2,000円 2日間参加 3,000円 懇親会 5,000円
2日間通し 15,000円(宿泊、懇親会含む)

世話人

佐々僚己(名古屋市守山保健所) 三輪勇夫(岐阜市保健所)
佐藤昭雄(大田区保健所) 清水雅彦(横浜市青葉福祉保健センター)
小暮 実(中央区保健所) 笹井 勉(墨田区保健所)
吉岡 康(千葉県健康福祉指導課) 笈川和男(神奈川県厚木保健所)
山北太郎(元堺市保健所)

参加希望者は氏名、所属、電話、E-mailアドレス、参加日、懇親会参加の有無、
宿泊を笈川まで連絡お願いいたします。 連絡先 笈川 和男

(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) FAX 046-225-4146

編集後記

お蔭様で、平成17年度最初の食科協ニュースレターを発行するまでに至りました。会員各位のご協力の心から感謝申し上げます。今後ともよろしくお願い申し上げます。

6月28日に行う平成17年度通常総会において審議をお願いする新たな事業計画として、ISO22000 食品安全マネジメントシステムの普及に関連した事業の推進を検討しています。既にご紹介しましたISO22000研究会（世話人：渡辺清孝、三原 翠）における検討も進んでいますので、初秋ころには、食科協としての成果物が出来るのではないかと思います。

BSE対策の見直しに係る意見・情報募集の情報を掲載しました。この問題に関しては、食科協NL第24号においても紹介したとおり、47都道府県50会場においてリスクコミュニケーションが行われました。そして、さらに、この審議結果(案)の中で、今後の審議における具体的方針として、「消費者の信頼を確保するために、リスクコミュニケーションで提起された問題点を検討し、リスク評価に基づく見解に反映させる努力が必要である。これは、従来のリスク管理機関の審議会での諮問事項に対する答申方針とは異なり、初めて食品安全委員会が取り組む重要な課題であることを認識しなければならない。」と明記しています。国民の健康を最優先に考えるという食品安全委員会、厚労省、農水省の姿勢が貫かれている証左と言えるでしょう。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁止します。