



## 目 次

【巻頭言】	頁
事故の原因と責任	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 林理事長がバルセロナでの混合物吸入の呼吸器系への影響に関する国際会議に出席	2
2. (社)日食協と共催で「食品衛生管理士フォローアップ研修会」を開催	2
3. その他の活動など	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 食安委が「わが国の BSE 対策に係る食品健康影響評価の結果」を両大臣へ通知	3
2. 残留農薬等の暫定基準(第2次案)に対する意見と回答、並びに食安委の意見	6
3. 厚労省の「食の安全に関するリスクコミュニケーション在り方研究会」が報告書を公表	12
4. 農水省が食の安全安心のための政策大綱工程表(平成17年度)を公表	15
5. 貝類の原産地表示の適正化の推進について	17
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 福井かしこいお買い物のすすめ(福井の暮らし No.227 2005年4・5月号より)	19
2. 持ち帰り弁当を調べてみました!(マイライフいしかわ 2005年春号 No.215 から)	21
3. 養殖魚の抗生物質残留は? («北の暮らし» No.407 から)	22
<hr/>	
【企業情報】	
1. 『中高年主婦の健康意識と食生活』 (花王ホームページニュースリリース(2005年4月25日)から)	24
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 初代培養ラット肝細胞における緑茶抽出物とその構成成分の毒性	27
2. ドイツ産チョコレートによる Salmonella Oranienburg の国際的な発生	27

平成 17 年 5 月 25 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](mailto:shokkaky@ccfhs.or.jp)

## 【巻頭言】

### 事故の原因と責任

大阪府立大学大学院農学生命学研究科名誉教授  
四条畷学院大学リハビリテーション学部教授

うえむら たかし  
植村 興

4月25日、JR福知山線で電車脱線事故が発生した。とっさに頭に浮かんだのは、運転手さんが声を出して安全運転確認をされていたのであろうか、ということであった。伝統と実績を誇る国鉄からJRに引き継がれた安全管理システムは、危機管理に関心のある者にとっては羨望の的かつお手本であった。運転手やプラットフォームにおける駅員の「指差呼称」や「タッチ・アンド・コール」といわれる単純な行動が、その実効はもとより、利用者への信頼感付与に大きな役割を果たしてきたと評価されてきたからである。

食産業従事者にとって食品事故の圧迫感は大変なものである。いつもビクビクして業務をこなしていると言っても過言ではなからう。経営サイドからコスト低減の圧力を受け、消費者からは栄養、風味から新規性、珍奇性といった高品質で多様な食品が求められる。また、安全第一は理解できても、酢牡蠣や玉子かけご飯の食文化が食卓から消えることは寂しい。カチカチの親子どんぶりや肉じゃがの給食に慣らされた子供たちがつくる将来の食の世界は大丈夫か。このような思いも食の世界に身を置く者にはある。厳しい職場である。

万能でない人に人為的ミスは常に起こり得る。だからといって、エラーはやむをえないと諦観はできない。エルゴノミクス(人間工学)で、人の生理的、心理的特性等を科学的に把握した上で、個人のヒューマンエラーに対処できる知識と技術の普及が必要となる。この面でのJRの安全管理システムは先進的である筈なのに・・・。

エルゴノミクスを駆使した最善の技術が提示され、実行されても事故は起こる。組織事故である。報道ではJRの「日勤教育」の問題点が指摘されている。96年の0-157事件直後、給食の現場では百数十の点検作業項目が示されたが、これを忠実に実行されては従業員がもたない。訓練された従業員が普通にこなせる作業の質と量でなければならない。大勢の人が働く組織には組織の安全管理システムが必要となる。組織と構成職員が職業倫理(エンジニアリング・エシックス)を共通認識し、さらに、組織内コンプライアンス制度が整えられることにより組織は機能する。そこでは、各人の責務が明確にされ、安心できる職場環境が構築される。

05年の年始、高齢者施設でノロウイルス事例が多発した。正月の定番記事「お餅で喉をつめた」が今後は「老人がノロで死亡」に替わるのか・・・。主因でない死亡の責任を食品衛生管理者に帰せられてはかなわない。その辺りの知識を関係者ならびに世間に周知しなければならない。

筆者が最近関心のある介護食や病院食では独自のメニューが開発されている。同時に、給食の外部委託や宅配など新しい食環境が生じている。クライアントの身体的条件は異なり、食に対する要望も多様化している。したがって衛生基準は単純ではない。ダブル・スタンダードどころかマルチ・スタンダードの世界である。食の欲を満たしつつの安全確保という永遠のゴールをめざして皆様とともに歩み続けたい。

## 【食科協の活動状況】

### 1. 林理事長がバルセロナでの混合物吸入の呼吸器系への影響に関する国際会議にて講演

林理事長が4月25日から28日までスペインのバルセロナ市で開催された、混合物吸入の呼吸器系への影響に関する国際会議に出席し、「有害性を特定するための試験計画」について講演をしました。

### 2. (社)日食協と共催で「食品衛生管理士フォローアップ研修会」を開催

食科協が(社)日本食品衛生協会との共同主催で4月20日(水)千駄ヶ谷区民会館で「食品衛生管理士フォローアップ研修会」を開催しました。食科協からは伊藤蓮太郎氏が「食品等事業者の自主衛生管理の支援」について講演しました。研修内容は3月30日にご案内したとおりです。

### 3. その他の活動など

4月12日、第9回ISO22000研究会(世話人:渡邊清孝氏(有)フード・セーフティ・コンサルタント代表取締役)三原翠氏(食科協常任理事))を開催しました。

4月13日、残留農薬等のポジティブリスト制導入に関する審議を行った薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会を伊藤蓮太郎氏が傍聴しました。

4月15日、平成17年度第1回千葉県食品安全協議会に伊藤蓮太郎氏(同協議会副会長)が出席しました。

4月18日、厚労省・農水省主催の「OIEにおけるBSEルールの改正に関する意見交換会(第2回)」を伊藤蓮太郎氏が傍聴しました。

4月26日、(独)農林水産消費技術センター理事湯川剛一郎氏を食科協の渡邊清孝氏、三原翠氏、伊藤蓮太郎氏が訪問し、食科協のISO22000研究会における検討状況をご説明するとともに同消費技術センターにおける取組みの現状等をお聞きし、今後におけるご指導・ご協力をお願いしました。

## 【行政情報】

## 1. 食安委が「わが国の BSE 対策に係る食品健康影響評価の結果」を両大臣へ通知

## (1) 通知の要点等

食品安全委員会プリオン専門調査会が3月28日開催の第22回プリオン専門調査会にて作成・公表し、かつ広く国民から意見・情報を募った「我が国に於ける牛海綿状脳症(BSE)対策に係る食品健康影響評価」(案)(食科協NL第26号(4月号)参照)について、食品安全委員会は5月6日、同案について、国民から提出された意見・情報等に対する同調査会専門委員の検討結果とともに審議した結果、一部を修正して了承し、その結果を公表しました。厚生労働・農林水産両大臣へ通知した要点は以下のとおりです。

食品安全基本法第23条2項の規定に基づき通知します。

本件に関して行った国民からの意見・情報の募集においては、多くの意見・情報が寄せられましたが、リスク管理にかかわるものも多くありましたので、意見・情報及びそれに対する回答をまとめたものを添付します。貴省におかれましては、今後の施策の実施に当たっては、これらの意見・情報を踏まえ、適切に対応されることを期待します。

また、貴省におかれましては、今後、この食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施に当たっては、リスク管理機関として、国内において積極的かつ十分なリスクコミュニケーションに努めるとともに、国際的にもわが国の考え方を明らかにしていくなど適切に対処していくことが重要であると考えますので、併せて申し伝えます。

## (2) 意見・情報の概要及びそれに対するプリオン専門調査会の回答

国民からの意見・情報は1,250件もありました。そのうち、No.1から22までのものを以下に掲載しました。[http://www.fsc.go.jp/bse\\_ikenjyouhou\\_170509.pdf](http://www.fsc.go.jp/bse_ikenjyouhou_170509.pdf)に詳細があります。(伊藤蓮太郎)

	御意見・情報の概要	専門調査会の回答
1	<p>対象月齢の見直しについては、2001年10月の飼料規制から1年半以上経過した、2003年7月以降に生まれた牛が対象です。これらの牛の食肉の汚染度に関するリスクは、定性的・定量的評価において、BSE検査の有無に関わらず、「無視できる」～「非常に低い」と推定されています。</p> <p>また、対象とする牛からBSE検査陽性牛が検出されたとしても、異常プリオンの蓄積量は少量であり、検査の検出限界に近いと推定しています。さらに、これまで実施されたBSE検査からは、20ヵ月齢以下のBSE感染牛は確認されておりません。これらのことを勘案すると、「評価(案)」の「検査月齢の線引きがもたらすヒトに対する食品健康影響評価(リスク)は非常に</p>	<p>食品安全委員会プリオン専門調査会では、厚生労働省及び農林水産省からの諮問を受け、と畜場におけるBSE検査の対象牛を全月齢から21ヵ月齢以上の牛に変更した場合の人の食品健康影響(リスク)について評価を行い、報告案を取りまとめたところです。今後、報告案は食品安全委員会での審議を経て、リスク管理官庁に対して答申されることになります。</p>

	低いレベルの増加にとどまる」とする結論は、現時点での科学的な知見に基づく検討結果として理解できるものです。	
2	本当に牛様が成仏できるようにきれいに使わせて頂き、人の血となり、肉となる様にすべきである。牛のことを本当に考えた対応こそが牛のためであり、人間のためになると考えます。(本当は食べることができる筈の牛が食用にされずに殺されているのは、牛を無駄に殺すことになるのと立場から、全頭検査の見直しという答申案に賛成)	
3	米国産の 20 歳以下の牛を受け入れるといいながら国産牛は全頭検査を行うというのは畜産農家保護の貿易障害である。	食品安全委員会プリオン専門調査会では、厚生労働省及び農林水産省から、現時点における BSE 対策の下で、と畜場における BSE 検査の対象牛を全月齢から 21 ヶ月齢以上の牛に変更した場合等の食品健康影響(リスク)について評価を求められ、中立公正な立場から科学的な議論を行い、今般、報告案を取りまとめたところです。その一方、リスク管理官庁は、と畜場における BSE 検査の対象月齢の変更に伴う混乱を回避するとの観点から全頭検査を行う猶予措置を設けるとしています。いただいた意見については、リスク管理官庁にお伝えします。
4	BSE 全頭検査緩和は、国際基準からの見地では妥当だと思います。国際基準に添う検査に実施するべきだと思います。/日本人が米国、又欧州に年 600 万人以上の方が渡航している現在、彼らが欧米規準の牛肉を食べている事は日本における全頭検査の無意味さを示している事実ではないでしょうか。	今回の報告案をまとめるに当たって、国際基準等についても考慮しています。
5	商品として流れているものの日常検査(BSE の検査)に国の金を使用することは理解しがたいことである。本来なら生産コストに付加され消費者が負担すべきものとする。検査が全て国の負担で行われるので、コスト意識を持たずに意味のない全頭検査にこだわる甘えた判断になってくのではないのでしょうか。	プリオン専門調査会では、中立公正な立場から科学的知見に基づき食品健康影響評価(リスク評価)を行うことをその役割としており、検査費用については検討の対象としていません。なお、検査費用については、リスク管理官庁において施策の検討に際して必要に応じて考慮されるべきものであり、いただいたご意見についてはリスク管理官庁にお伝えすることにいたします。
6	全頭検査の場合推定される死者発生の割合と全頭検査に要する経費。これにたいして、20ヶ月齢以下の牛を検査対象からはずした場合の推定される死者発生の割合と検査に要する経費。(どのくらい上乘せの経費(人件費含む)をかけてどの程度死者発生の割合が減るのか。)	
7	検査することによる税金の無駄づかいはいかなるものか？	
8	20ヶ月以下の牛は絶対に安全であるという保証は何もありません。	食の安全に「絶対」はなく、どんな食品であっても
9	20ヶ月以下の牛で検出できないからそれ以下なら安全というのは科学的におかしい。	リスクは存在することを前提として、それを制御することによって消費者の健康を保護する手法(リ

10	<p>「評価案」は 20 ヶ月齢以下の牛を全頭検査からはずしても、「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」としています。低いレベルでもリスクが増加すると判断しているのですから、この評価案それ自体が、全頭検査を止めてはいけなことを示しています。</p>	
11	<p>全頭検査と 21 ヶ月齢以上の検査との比較についても、リスクは低いがあることを認めています。少しでもリスクがあるとすれば、国民の安全を考え、BSE 根絶のためを考えるならば全頭検査を継続するのが当然だと思います。</p>	<p>スク管理手法)が有効であると考えます。食品安全委員会プリオン専門調査会では、厚生労働省及び農林水産省から、と畜場における BSE 検査の対象牛を全月齢から 21 ヶ月齢以上の牛に変更した場合の食品健康影響(リスク)について評価を求められ、国民の健康保護が最も重要であるとの認識の下、中立公正な立場から科学的な議論を行い、今般、報告案を取りまとめたところで</p>
12	<p>「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)の結論部分のうち、と畜場における BSE 検査対象月齢の見直しに関しては、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 ヶ月年齢以上の牛に変更した場合について、全頭検査した場合との人に対する食品健康影響(リスク)の増減については、現段階において、合理的な根拠に基づく評価は行えないとすべきである。</p>	<p>す。この報告案の中で、「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 BSE プリオンの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。定量的評価により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」とされています。今後、食品安全委員会が取りまとめた食品健康影響評価の結果を踏まえ、厚生労働省及び農林水産省において管理措置について検討、最終判断が行われます。</p>
13	<p>食品健康影響評価において、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 ヶ月年齢以上の牛に変更した場合について、危険性の増加のレベルが非常に低いと判断される場合においても、かかる結論は、これまで講じられてきたさまざまな BSE 対策を前提とするものである。</p>	
14	<p>人の生命に関わると分かっている、それがたとえ 0.0001 の確立でもあるならば、私は反対です。非常に低いとする評価であっても、人間の命に関わることに、それを無視するとは、私には理解できません。</p>	
15	<p>BSE の発症メカニズム、vCJD の感染ルートなど未解明なまま、全頭検査の後退を認めることは消費者の不安を増大させる。データ不足を補う意味でも、また科学的な知見が十分でない場合には予防的な考え方に基づいて、全頭検査を続け慎重な BSE 対策を続けるべきである。</p>	<p>食品安全委員会プリオン専門調査会では、厚生労働省及び農林水産省から、現時点における BSE 対策の下で、と畜場における BSE 検査の対象牛を全月齢から 21 ヶ月齢以上の牛に変更した場合等の食品健康影響(リスク)について評価を求められ、中立公正な立場から科学的な議論を行い、今般、報告案を取りまとめたところで</p>
16	<p>検査緩和を行うと、若年牛での検査ができずに、検査感度を改良する技術開発にも支障が出てくることが予想されます。全頭検査の緩和は時期尚早と言わざるを得ません。</p>	<p>この報告案の中で、BSE に関する調査研究については、より感度の高い検査方法の開発、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</p>
17	<p>最近リンタングステン酸法というのが開発され、前者(エライザ法とウェスタンプロット法)の 1,000 倍以上の感度で検査が可能になりました。このような方法を用いれば、現在検出できないとされている若年牛の感染も検査できるし、さらに感染初期に病原体が蓄積する扁桃腺や回腸を検査対象にすることもできるようになります。</p>	

18	<p>「リスク評価」「全頭見直し」の前に以下の事項について科学的な説明が必要である。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・BSE プリオン感染経路とBSE 発症要因</li> <li>・感染時期及び体内でのBSE プリオン遺伝子発現部位及びプリオンタンパク蓄積部位</li> <li>・BSE プリオン蓄積量と発症の関係</li> <li>・人でBSE プリオンが蓄積し、vCJD が発症するまでのメカニズム及び潜伏期間等</li> </ul>	<p>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とされています。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もされています。なお、若齢牛についても引き続き調査研究することとしています。ご指摘の問題点は、留意すべき付帯意見として述べられています。</p>
19	<p>全頭検査でこそ見つけられる若年齢の感染評価。これこそ重要視されるべきです。</p>	
20	<p>日本独自の全頭検査にて今後この難解な病気の解明を引き続き行うべき</p>	
21	<p>今後の課題はと畜した牛の脳を使った検査だけでなく、生体での検査、脳以外の危険部位の検査等、検査の精度を上げることである。</p>	
22	<p>全頭検査を緩和することは、判明していない感染経路の究明を封じ、正確な感染牛発生状況の把握すらできなくなることを意味します。全頭検査を実施継続することで、肉骨粉の牛飼料への禁止以降も存在する可能性のある感染経路を明らかにしていくことが食の安全の観点から必要と考えます。</p>	

## 2. 残留農薬等の暫定基準(第2次案)に対する意見と回答、並びに食安委の意見

食品中に残留する農薬等の暫定基準(第2次案)等に対する意見の募集が平成16年8月から11月末まで実施され、寄せられた意見に対する回答が薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の農薬・動物用医薬品部会で審議され、その内容が5月13日に厚生労働省のホームページで公表されました。

また、食品安全委員会から4月28日、残留農薬等に関するポジティブリスト制の導入に関する意見が公表されました。

厚生労働省としては、平成17年5月末を目途に最終案の作成、公表に向け鋭意作業中とのことです。(伊藤蓮太郎)

## (1) 暫定基準(第二次案)等に対して寄せられた主な意見と回答(個別の基準値に係る意見を除く)

ご意見	意見提出者	回答案
<p>いわゆる優位的地位にある事業者(流通業、小売業及び加工度の低い食品原材料を購入し加工度の高い食品を製造している食品製造業など)等が、明らかに使用実態のない物質も含め無用な農薬分析(例えば約700種類の全物質分析)の証明書を提出させる等の行為がないよう、農林水産省、経済産業省、公正取引委員会等関係省庁と連携し、監視・指導願いたい。(同旨多数)</p>	<p>財団法人食品産業センター・全日本菓子協会・全国ビスケット協会・日本エキス調味料協会・水産食品衛生協議会・(社)日本植物油協会他</p>	<p>ポジティブリスト制の趣旨は、現在、残留基準が設定されておらず規制がかからない農薬等について、規制がかかるものとする制度であり、基準が設定された全ての農薬等について検査を求める制度ではありません。生産流通の各段階における的確な管理と情報交換が大切です。使用された農薬等に関する情報を収集し、それに従って検査をすることが合理的であると考えます。例えば、当該農作物に使用した農薬の履歴があるのであればそれらの農薬を、防除基準や防除歴が設定されているのであれば、その対象農薬を検査することが適当と考えています。本制度の告示にあたっては、このような内容について通知で示すこととします。</p> <p>なお、情報提供に関しては、厚生労働省としてもリスクコミュニケーションに一層取り組んで参ります。</p>
<p>輸入加工品への暫定基準適用について ポジティブリスト制の対象となる輸入品については、輸入日(通関日)で判断するのか、輸入品が製造された製造日で判断するのか不明確である。 国産品で暫定基準の対象となるのは施行日以後に製造された食品の方向で検討する、とされているが輸入品にあっても同じ取り扱い(製造日)としていただきたい。(同旨多数)</p>	<p>日本水産株式会社・雪印乳業株式会社・(社)日本輸入食品安全推進協会・キョーマン株式会社・財団法人食品産業センター・水産食品衛生協議会、他</p>	<p>法律に定めるとおり、輸入品については輸入日(通関時)をもって国内流通が開始することから、輸入日をもって暫定基準等適用の判断を行うこととなります。なお、加工食品については、製造後長期間流通するものがあることから、暫定基準等の適用対象となるのは施行日以降に製造された食品とする方向で検討しています。またポジティブリスト制を遅くとも平成18年5月までに施行することは、平成15年5月の改正食品衛生法で規定されています。</p>
<p>香辛料をスパイスとハーブに大別し、暫定基準2次案の「農産物名」に追加設定していただきたい。具体的には代表的な品目は単独で、残りは「その他のスパイス類」及び「その他のハーブ類」とした項目(例えば下記のとおり全部で27品目(略))を設定していただきたい。</p>	<p>全日本スパイス協会</p>	<p>国際基準を踏まえ、スパイスとハーブの分類を新たに設ける方向で検討します。</p>



<p>抗生物質及びその他の化学的合成品たる抗菌性物質は原則「含有してはならない」。また12農薬等については食品中において「不検出」となっている。「含有してはならない」と「不検出」の違いを明確にしてください。そして「含有してはならない」についても分析方法を明示し、検出下限を明確にし、農水畜産物生産者、食品製造者及び消費者に無用な混乱が起きないように考慮願いたい。</p> <p>(同旨多数)</p>	<p>The American Chamber of Commerce in Japan/European Business Community・輸入冷凍野菜品質安全協議会(凍菜協)・マルハ株式会社・味の素株式会社・畜水産品残留安全協議会、他</p>	<p>遺伝毒性を有する発がん性等からADIが設定できない物質については食品への残留は認めないこととし、分析法を定め「不検出」との基準を設定します。抗生物質については、個別の残留基準を設定するものを除き、現行の基準である「含有してはならない」が適用されます。なお、抗生物質の「含有してはならない」という基準については、畜水産物については既に検査法が通知されていますが、農作物についても開発することとしています。</p>
<p>同一動物であって、一部の組織・臓器に基準が設定されている場合、それ以外の組織・内臓等については、同一動物で暫定基準案が提示されている組織・臓器のうち、最も低い値をそれ以外の組織・臓器等に設定することとされているが、多くの場合基準が設定されている筋肉が残留性が最も低く、MRLにしたがってその他の臓器・組織に最も小さいMRLを適用すると、適切な休薬期間を定めた場合であっても、その他の臓器・組織の残留が違反になる可能性も想定される。</p> <p>このため、諸外国と同様、MRL未設定臓器については、基準を設定しないか、又はマーケットBasketの考えに基づき最も高いMRLを設定するなど、国際的に整合性の取れた規制の導入を再考頂きたい。</p> <p>(同旨多数)</p>	<p>Animal Health Institute・The American Chamber of Commerce in Japan/European Business Community・畜水産品残留安全協議会・日本イーライリリー株式会社、他</p>	<p>残留の程度に関して、一般にそのレベルは筋肉及び脂肪(以下、筋肉等)と肝臓、腎臓及びその他の内臓等(以下、肝臓等)で異なっており、このため、同一動物であって、一部の組織・臓器に基準が設定されており、それ以外の組織・臓器に基準が設定されていない場合については、筋肉等と肝臓等を区分し、それぞれの区分で暫定基準案が提示されている最も低い値を、同じ区分の基準の設定されていない組織・臓器に原則設定することとします。</p>
<p>諸外国では、マイナー動物種の定義、残留の規制と休薬の取り方など、これらの動物種に動物用医薬品を効能外使用した場合の取扱いについても一定の基準を設定している。</p> <p>主要な動物種に比べ、摂取量が相当低いマイナー動物種からの畜産物について、過剰な規制と、それによる使用可能薬剤の過度の使用制限を避けるためにも、主要動物の基準値と一貫性を持たせた基準値の設定と併に、妥当性のある残留管理法の導入の検討を願いたい。</p> <p>(同旨多数)</p>	<p>Animal Health Institute, Canadian Animal Health Institute, The American Chamber of Commerce in Japan/European Business Community, 畜水産品残留安全協議会・日本イーライリ</p>	<p>残留性試験データが提示されていない場合にあっては、異なる動物種間でのデータを引用することは困難です。</p>

	リー株式会社、他	
加工食品の基準適合性に関して、どのように判断するのか。[原文英語]	California Farm Bureau Federation ・Australian Government	基準適合性の判断については、原料として用いた食品の基準適合の有無にありますが、事前スクリーニングとして、原材料の使用比率や濃縮係数等による判断基準を、施行通知等において明確化することとします。
加工品において基準を超える農薬が検出された場合、単品の野菜原料を使用しているのであれば、原料野菜への換算は可能であるが、複数の原料を使用した場合、原因野菜への換算が不可能な場合が想定される。この場合の取り扱いは？(同旨3件)	小川邦彦・輸入冷凍野菜品質安全協議会(凍菜協)・マルハ株式会社	
一律基準に関して、リスク管理措置としての考え方を採用すべき。	日本生活協同組合連合会	一律基準値に関しては、2次案で寄せられた意見も添えて、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼することを考えています。
発ガン性を有する物質であっても、毒性学的閾値以下であれば安全とする記載は適当でない。	日本生活協同組合連合会	上記回答と同じ。 なお、ご指摘の点については、 $10^{-6}$ の危険率での試算であることを明示しています。
一日摂取許容量(ADI)の設定された農薬等(農薬、飼料添加物、動物用医薬品)と未設定あるいは毒性の問題から取り消された農薬等に対して、同一の一律基準値を設定することは、法第11条第3項の趣旨に反する。 【提案】 ADIの設定されている農薬等とADI未設定の農薬等で異なる一律基準値を設定すべきである。(同旨2件)	農薬工業会・日本水産株式会社	上記回答と同じ。 なお、ADIを設定できないとされたものについては「不検出」とすることとしており、一律基準の対象ではありません。
一律基準値の設定にあっては、対象となる農薬、飼料添加物、動物用医薬品の特性を考慮すべきである。すなわち、対象物質のうち約7割が「農薬」であるのに対して、極端に低い動物用医薬品のADIを考慮して一律基準案を提案している。特にADIが設定されている農薬には過度に小さな一律基準である。	農薬工業会	上記回答と同じ。 なお、先に示した基本的な考え方においては、ご指摘の動物薬のADIに基づく試算以外にも種々の試算を行っており、また、EUでは本年1月に一律基準に相当するデフォルト(初期値)を農薬に対して

<p>【提案】 人畜に対する生理化学物質である動物用医薬品と農薬とは異なる一律基準値を設定すべきである。</p>		0.01ppm と設定しています。
<p>一律基準を 0.01ppm に設定した場合、一斉分析法でカバーできる農薬等は 1～2 割程度と伺っている。 「人の健康を損なうおそれのない量」を前提とし、一斉分析で相当程度カバーできるレベルの一律基準を設定していただきたい。(同旨3件)</p>	財団法人食品産業センター・味の素株式会社・(社)日本植物油協会	一律基準と分析法とは法的に直接の関係はなく、分析法は今後とも改訂していくものと考えています。

## (2) 暫定基準(第二次案)の個別の物質に対して寄せられた御意見(抜粋)

ご意見	意見提出者	回答案
<p>暫定基準値案内に記載のアメリカの基準値(リン化水素、ベノキサコール、クロピドール)について、値が間違っているので修正して欲しい。</p>	California Strawberry Comission	ご指摘の通り、修正します。
<p>US-EPA と CAL - DPR は、銅、硫黄、ガーリックオイル、Azadirachtin、ミネラルオイル、NEEM OIL、BACILLUS THURINGENSIS、リン酸鉄、INSECTICIDAL SOAP、桂皮アルデヒド、重炭酸カリウム、AMPELOMYCES QUISQUALIS について、安全であるとし、害虫のコントロールとして用いられる天然の物質であり、トランスは必要ないとしている。厚生労働省の対象外物質においては、硫黄、BACILLUS THURINGENSIS、重炭酸カリウムについては、対象外物質ということがわかる。これらが、暫定基準最終案に含まれるのか、対象外物質であるのか、その他の物質が暫定基準最終案に含まれるのか、対象外物質のリストに分類されるのか、確認したい。[原文英語]</p>	California Strawberry Comission	【検討中】要望されている物質においては、農薬として使用される範囲において、海外で安全であると認められているものであって、その成分が特定されているものについて、対象外物質として検討することとします。
<p>「現行のみ」リストにあるトラロメトリンは、暫定基準の No.355 に記載があるので、「現行のみ」リストから削除すべきではないか。</p>	小川邦彦	ご指摘の通り、修正します。
<p>「硫酸第二銅」「水酸化第二銅」等の無機化合物については、「自然に食品に含まれる物質と同一である場合、当該食品に対して当該物質が含まれる程度は、当該食品に一般に含まれる量を超えてはならない」の規定により規制されると考えるが、当該食品に一般に含まれる量について、改めて明示していただくか、参考とする数値の所在を明確にしてください。</p>	日本水産株式会社	【検討中】要望されている物質においては、農薬として使用される範囲において、海外で安全であると認められているものであって、その成分が特定されているものについて、対象外物質として検討することとします。

アセタミプリドの家禽類の基準値は、「類型8」が適用されて0.01ppm となっているが、豪州基準の定量限界値である0.05ppm を採用して欲しい。	Australian Government	豪州基準を採用することとします。
銅に由来する殺菌剤、硫黄、石油、脂肪酸塩及び脂肪酸エステルを対象外物質に加えるべき。また、対象外物質は使用規制のないものに限定すべきでない。使用規制の多くは食品安全ではなく、GAP や環境影響の観点で設けられている。[原文英語]	The New Zealand Food Safety Authority	【検討中】要望されている物質においては、農薬として使用される範囲において、海外で安全であると認められているものであって、その成分が特定されているものについて、対象外物質として検討することとします。
シベルメトリンのオクラについて、タイ政府の基準値は0.2ppm である。これは、貼付した作物残留試験成績(最大で0.18ppm が残留)に基づいたものであるが、日本の暫定基準値案は0.01ppm である。0.2ppm を採用して欲しい。	Thailand	【検討中】タイ政府から提出される作物残留試験成績を精査の上、問題がなければ採用することとします
EU 基準は更新されているので、最新のものを参照して作り直して欲しい。	EUROPEAN UNION	提出された資料に基づき、修正します。
TCMTB、ジクロロプロップ、MCPB、メコプロップ、臭化メチル、オキシデメトンメチルについて、カナダで農薬の使用が認められているので、カナダの一律基準である0.1ppm を採用して欲しい。	The Canadian Grain Commission	他国における一律基準(default MRL)は、参考としないこととしております。
ハロキシホップ、テブコナゾール、トリフロキシストロビン、ジクワットのホップについて、前回の回答に従い、ドイツ基準(ジクワットはEU 基準)を採用して欲しい。	The Government of Federal Republic of Germany	ホップについては、世界全体における生産量の相当程度がドイツであることに鑑み、ドイツ基準を採用することとします。
酸化プロピレン(プロピレンオキシド)について、カカオ豆の米国基準は反映されているが、ナッツ類、スパイスについて米国基準が反映されていないので、反映させてほしい。	California Walnut Commission · Keller and Heckman LLP	酸化プロピレンの米国基準のうちナッツ類及びスパイス類については、加工食品に対する基準値として設定されています。暫定基準策定にあたっては、国際基準を除き、各国の加工食品に対する基準値は参考としないこととしています。

### (3) 食安委の残留農薬等に関するポジティブリスト制の導入に関する意見

食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度の導入に際し、食品安全委員会としては、次に掲げる事項に留意することが必要であると考えるので、今後、貴省におかれては、当該施策の推進に当たって、これらの事項に留意しつつ、食品の安全性の確保が図られるよう期待する。

1. 食品の安全性の更なる向上を図るため、国際的な評価との整合性を図りつつ、暫定基準（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき同項の食品の成分に係る規格として、貴大臣が暫定的に定めることとしている農

薬等の当該食品に残留する量の限度をいう。以下「暫定基準」という。)を設定すべき物質について再点検すること。

その場合、我が国において評価が行われておらず、JMPR (FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議) JECFA (FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議)等の国際リスク評価機関による評価において、発がん性の疑い等毒性上の問題を理由に一日摂取許容量 (ADI) を設定することが出来ないとされる物質については、暫定基準を設定すべき物質のリストからの削除等を含めて慎重に検討すること。

2. 暫定基準については、当該制度の導入後に実施する食品健康影響評 (以下「リスク評価」という。)の結果を踏まえて見直す必要があることから、優先的にリスク評価を実施すべき物質についての考え方を整理した上で、リスク評価の効率的な実施に資するためのリスク評価計画を策定し、当委員会の了承を得ること
3. 食品衛生法等の一部を改正する法律 (平成 15 年法律第 55 号。以下「一部改正法」という。)による改正後の食品衛生法第 11 条第 3 項に規定する「人の健康を損なうおそれのないことが明らかである」物質については、指定される物質ごとにその根拠を明確化すること。
4. 暫定基準を設定する物質に係る残留検査が可能となるよう、一部改正法の施行までに、公定検査法を策定すること。また、暫定基準を設定していない物質に係る残留検査については、物質の特定が難しいことから、輸出国における農薬等の使用状況等の把握に努めるとともに、迅速かつ効率的な検査技術の確立に努めること。
5. 当該制度の導入が食品の安全性の向上に貢献することについて、国民が理解できるよう、積極的なリスクコミュニケーションに努めること。
6. 今後の当該制度の導入に向けた手続の各段階で、食品の安全性の向上のため適時適切な措置が講じられていることを確認できるよう、当委員会に対し逐次報告を行うこと。

### 3. 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在り方研究会」が報告書を公表

厚生労働省は、昨年 7 月に食品安全委員会が取りまとめた「食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題」等を踏まえ、同年 11 月、大学、消費者団体、食品企業等から選ばれた 7 名の構成員からなる「食の安全リスクコミュニケーション在り方に関する研究会」(座長 林 裕造) (厚生労働省食品安全部長の私的懇談会)を設置し、現在実施しているリスクコミュニケーションの取組の妥当性についての検証、今後のリスクコミュニケーションの進め方についての具体的、

実践的なアドバイスなどについて、本年3月までの間に5回にわたり議論が行われて、その報告書

( <http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/050330/050330-1.pdf> ) が去る3月30日に公表されました。

同研究会では、厚生労働省事務局からの現状説明のほか、外部の有識者からのヒアリングを行った上で、各構成員がそれぞれの立場から、これまで実施されたリスクコミュニケーションの手法を確立するための将来課題について活発な意見交換が行われました。また、平成16年12月には「病原大腸菌O157集団食中毒事件」に関する最高裁判所の判断が示されたことから、この事件に対する厚生省（当時）の対応を具体的な事例研究の題材として取り上げ、リスクコミュニケーションあるいはクライシスコミュニケーションの基本的な在り方が検討されました。

厚生労働省としては、本報告書を食品安全部及び関係部局の実施する今後のリスクコミュニケーションの取組に反映させていきたいと考えていますし、また、同様に食品の安全に関するリスクコミュニケーションに取り組まれている地方自治体などにおいても、今後の運営の参考として活用いただけることを期待しています。

同報告書の一部を以下に引用しました。詳しくは上記報告書をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

## 1. リスクコミュニケーションの目指すもの

### (1) リスクコミュニケーションの意義

リスクコミュニケーションとは、対象とする要因が持つ危険性の発生頻度や障害の重篤度を考慮に入れて、その要因をどの程度なら受け入れられるのか、危険性を軽減・回避するにはどうすれば良いのかなどについて関係者が共に考え、社会的な合意形成の道筋を探るために行う双方向的コミュニケーションであり、一方的な宣伝や説得の過程ではない。

リスクコミュニケーションは、すでに危険性が分かっていることについて危険性回避への態度変容を目的として行う「説得的コミュニケーション」や、実際に災害が発生した後に関係者に関連情報を伝達する、現実には発生した災害(「事実」)に基礎を置いた「クライシスコミュニケーション」とは区別しておくことが必要。

リスクコミュニケーションはリスクについての日常的なコミュニケーションであり、クライシスコミュニケーションは事象が発生してしまった突発的な状況下でのコミュニケーション。実際の事業運営においては、理念上の違いを認識した上で両者を一体的にとらえる方が現実的。

輸入食品や加工食品の増加、流通システムの複雑化、外食や中食の利用の増大、嗜好の多様化などの食生活をめぐる変化の中で、食の安全の問題は、白か黒かといった形で単純には捉えられなくなっている。このような状況の中で、リスクコミュニケーションは問題解決への有効かつ不可欠な手法。

リスクコミュニケーションは「リスク評価」、「リスク管理」と一体となって初めて生きてくるものであり、これまでの行政による情報提供との違いを明確にしておく

ことが必要。また、消費者の意見や考え方を「リスク評価」、「リスク管理」に反映させるとともに、「リスク評価」、「リスク管理」の内容や結果を消費者に公正に伝えるのが、リスクコミュニケーションの役割。

「安全」は理性で、「安心」は感性で判断するものと言われているが、前者は数値などの理解に基づき、後者は信頼に基づくという違いがある。食品企業としては、安全と安心は別のものとする立場での対応を考えているが、安全と安心が同義語と受け止められていた時代から両者が乖離しはじめた今の時代に、両者を調和させるためには、リスクコミュニケーションにより信頼を確保していくことが必要。

「安全」は「安心」の前提であり、「安全」と「安心」が別のものという捉え方は適切ではない。安全と安心がかくも乖離してきた背景には、個別具体的な事例を通じ、国民が行政や食品事業者に不信感を募らせてきたという事実があることを認識した上で、リスクコミュニケーションを考えるべき。

## (2) リスクコミュニケーションに取り組む姿勢

同じ時代、同じ社会に暮らしていても様々な文化や考え方を有する人々がいることを理解することが重要であり、そのためには、まず同じテーブルについて、心を開いて話を聞くことが出発点。その場合、押し付けないように自分の立場を説明し、立場と考え方に違いがあることを認めることが必要である。その際、情報発信者は公正な情報開示を行い、それに基づいて、リスク対象に関するすべての関係者（ステークホルダー）がリスクの受容、問題解決などについて共に考えることが基本的な姿勢。したがって、一度だけでなく、繰り返して実施することが重要。

## 2. リスクコミュニケーションの取組についての検証

### (1) リスクコミュニケーションの取組全般に共通すること

食品安全行政組織の変化の中で、情報提供の内容や情報発信までの迅速性、会議や議事録の公開、府省間の連携や消費者の参加など、以前に比べて確かに改善されている面はあるが、情報を発信する側と情報を受け取る側の双方とも納得感が得られないままに進んできているというのが現状。

リスクコミュニケーションは、情報を共有した上で、様々な立場からの意見を出し合い、お互いが共に考える土壌を築き上げ、その中で関係者間の信頼感を醸成し、社会的な合意形成の道筋を探ろうというもの。様々な意見の存在を認識することは、共に考える段階に進むための第一歩であることなど、リスクコミュニケーションがどのようなものであるかについて、まだ広く関係者に理解されているとは言えない。

### (2) 意見交換会について

分かりやすく説明するための手法として、ビデオを活用するなど、視覚に訴えることを積極的に考えるべき。

分かりやすさは、簡略化とか単純化ということと同じではない。

意見交換会が上手くいくかどうかは、議事の進行調整を行うコーディネーターの力量によるところが大きい。例えば、意見交換会はその場で意見を集約して何かを決めるようなものではないということをしきりと説明することも大切であり、コ

ーディネーターの訓練が必要。

(3) ホームページについて

### 3. 今後の取組についての提案

(1) リスクコミュニケーションの取組全般に共通すること

リスクコミュニケーションは、お互いが共に考える土壌を築き上げ、その中で関係者間の信頼感を醸成し、社会的な合意形成の道筋を探ろうとするもの。このようなリスクコミュニケーションの目的や性格が、広く関係者間で理解されるよう努力と工夫をすべき。

(2) 意見交換会について

わかりやすい情報の発信という観点に立ち、わかりやすさが簡略化とか単純化と同じではないということも踏まえた上で、平明な表現に努めることや、ビデオの活用のような視覚に訴える工夫を考えるべき。

例えば、議論を深めるための継続的な意見交換会や、身近な地域での小規模な意見交換会など、目的や課題に応じた多様な形式の場の設定を工夫してみてもどうか。

(3) ホームページについて

(4) リスクコミュニケーションに関する訓練について

### おわりに

本研究会においても十分に議論を尽くしたとは言えず、項目によっては各構成員間で意見が必ずしも一致していないが、議論の内容はいずれも、新たなリスクコミュニケーションの取組の定着と、食品安全をめぐるわが国の社会環境の向上を願う視点からの建設的な意見であり、その意味で、研究会での主な意見を整理した本報告書が、リスクコミュニケーションに関する具体的で実践的な提言として、厚生労働省はもとより地方自治体においても有効に活用されることを期待したい。

食の安全性についての意識や価値観を異にする関係者間で、合意形成に向けて情報・意見を積極的に交換する取組としてのリスクコミュニケーションが、わが国にしっかりと根を下ろしていくためには相応の時間が必要とされようが、厚生労働省における今後のリスクコミュニケーションの推進に当たっては、事業実施状況の検証や評価を適切に行い、効率的で実効性のある事業運営を通じ、リスクコミュニケーションの取組を着実に向上させる努力を最後にお願ひしておきたい。

## 4. 農水省が食の安全安心のための政策大綱工程表(平成 17 年度)を公表

農林水産省では、食の安全と消費者の信頼の確保に向け、「食料・農業・農村基本計画」(平成 17 年 3 月閣議決定)及び「食の安全・安心のための政策大綱」(平成 15 年 6 月公表)に沿って、各種施策を推進しています。この度、平成 17 年度に取り組む食の安全と信頼の確保に関する施策について、施策ごとに実施内容・時期を明示した「食の安全・安心のための政策大綱工程表(平成 17 年度)」を取りまとめ、



4月15日に公表( [http://www.maff.go.jp/syoku\\_anzen/h17nen.pdf](http://www.maff.go.jp/syoku_anzen/h17nen.pdf) )しました。その概要は次のとおりです。(伊藤 蓮太郎)

### 「食の安全安心のための政策大綱工程表」

#### 平成17年度の主な取組

食品安全行政にリスク分析が導入され、科学に基づいた行政を推進することとしています。また、世界貿易機関の「衛生植物検疫措置の適用に関する協定」も、国内におけるリスク管理措置が科学的根拠及び国際基準に基づいていることを求めています。

農林水産省における食の安全に関するリスク管理の定着を図るとともに、消費・安全行政に関する国民の信頼を回復するため、平成17年度においては、以下について取り組みます。

#### 1. リスク管理の標準手順書の作成

リスク管理を一貫した考え方で行うため、情報の収集・分析、データの作成、施策を検討し決定するに当たり考慮すべき事項、リスクコミュニケーションの方法などリスク管理に当たって必要となる作業の標準的な手順を明らかにする手順書を作成します。

#### 2. 安全な農産物を供給するための農業者による自主的な取組の推進

生産段階からリスク管理を徹底するため、野菜、果樹、穀類、きのこについての「食品安全のためのGAP(適正農業規範)策定・普及マニュアル」に基づき、農業者・農業者団体や事業者による各地域や作物の特性等に応じた経営体ごとのGAPの策定と、これに基づく農業生産・出荷など、農業者・農業団体や事業者による自主的な取組を促します。

#### 3. 家畜防疫体制の強化

家畜の伝染病の発生を予防する観点から、飼養衛生管理基準(牛、豚、鶏)を周知徹底し、畜産農家における家畜の衛生管理の向上を図ります。また、特定家畜伝染病防疫指針(口蹄疫、BSE、高病原性鳥インフルエンザ)に基づき、国、地方公共団体、関係機関が連携して、家畜の伝染病の発生予防及びまん延防止に取り組むとともに、その他の家畜の伝染病についても防疫指針を作成します。

#### 4. 総合的病害虫・雑草管理(IPM)の推進

各種の防除方法を組み合わせて、環境負荷を低減しつつ病害虫の発生を経済的被害が生じるレベル以下に抑制する総合的病害虫・雑草管理(IPM)を推進します。このため、農業現場でIPMの実践度を簡単に評価できる指標(IPM実践指標)を都道府県で作成します。この取組を支援するため、農林水産省においては、IPM実践指標の標準的なイメージなどを取りまとめた指針(IPM実践指標策定指針)を作成します。

#### 5. 効果的で透明性のあるリスクコミュニケーションの推進

消費者ニーズに沿った情報提供の内容を選定するとともに、研修等の充実等により、分かりやすい資料の作成や説明能力のある人材を育成します。また、公正な出席者の選定を行うなど、効果的で透明性のあるリスクコミュニケーションを推

進めます。

#### 6. 危機管理体制の整備

食品安全に関する緊急事態が生じた場合には、関係府省と連携して、問題食品の消費者などへの供給の停止や、問題食品の発生の防止に関する措置を速やかに講じます。このために、緊急事態の発生要因ごとの個別対応マニュアルを作成します。

#### 7. 食品安全行政を支える研究開発の推進

科学に基づいた食品安全行政の推進の観点から、リスク管理措置を検討する上で必要となる汚染実態調査や、リスク低減する技術の開発などを強化するため、産学官の連携による調査研究を行います。

#### 8. 社会的ニーズに対応した新たな JAS 規格の導入の推進

食品の生産履歴に関する情報に対する消費者の関心の高まりに対応し、牛肉及び豚肉の規格に引き続き、農産物の生産情報公表 JAS 規格を制定します。また、従来の有機農産物及び有機農産物加工食品に加え、有機畜産物に関する JAS 規格を制定します。

#### 9. フードガイド（仮称）の策定と活用

国民一人一人が自ら食生活指針を具体的な行動に結びつけていくため、適正な食事の摂取量を分かりやすく示したフードガイド（仮称）を策定します。また、その定着を図るため、食品産業が外食メニュー、小売店の売場、食品の包装等でフードガイド（仮称）を活用することを促進するためのマニュアルを策定します。

## 5. 貝類の原産地表示の適正化の推進について

農林水産省は4月12日、これまでに行ったアサリの原産地表示実態調査の結果を踏まえ、農林水産省消費・安全局表示・企画課長、同総合食料局流通課長、水産庁漁政部企画課長及び同部加工流通課長の4課長連名の公文書をもって47都道府県水産担当、及び全国漁業協同組合連合会代表理事会長、日本チェーンストア協会会長等19関係団体の長あてに「貝類の原産地表示の適正化の推進について」を通知しました。この公文書の要点は次のとおりです。

『今般、小売店及び中間流通業者等のアサリ取扱業者を対象にアサリの表示実態調査を行ったところ、原産地を誤った表示方法で表示していた事例、原産地を表示して伝達することなく口頭でのみ伝達している事例、根拠に基づかない原産地名を表示していた事例等の不適正な事例が確認されており、これらの行為は JAS 法の規定に違反するのみならず、貝類を始めとする食品の表示に対する消費者の信頼を揺るがしかねないものであり、非常に残念な事態と言わざるを得ません。

アサリの原産地表示については、国産のものについては採捕された地域を、輸入されたものについては採捕された国を原産地として表示する必要があります。

また、輸入したアサリを国内で2,3か月蓄養しても国内の生育期間より外国での採捕前の生育期間の方が明らかに長いことから、原産地表示の基本的な考え方によ

れば、輸入前に採捕された国が原産国となります（参考2、下表参照）。改正JAS法Q&Aにおいても、輸入したアサリを国内で蓄養した場合に、原産地は輸出国となることが明記されております（参考3、生鮮食品品質表示基準Q&A問36参照）。

食品表示は、消費者が商品選択を行う際のよりどころとなるものであり、消費者の嗜好に合わせて食品の種類が増え、生産・流通も広域化している現状を踏まえれば、食品事業者自らが適正な表示に取り組むことはますます重要になってきております。

農林水産省としては、今後とも、食品表示の監視・指導を徹底していくこととしておりますが、水産物の流通に携わる貴会〔貴都道府県所管団体〕におかれましても、貝類に係るJAS法を始めとする表示関係法令の内容について、今一度、会員に対し、周知徹底を行い、法令遵守の意識の浸透を徹底するとともに、卸売市場においては、「第8次卸売市場整備基本方針」（平成16年10月1日農林水産大臣策定・公表）に、原産地表示の徹底等により公正な取引を推進する旨明記されているとおり、今後、消費者に対する水産物の流通に関する情報の開示に積極的に取り組まれるよう、会員に対する特段の御指導をお願いいたします。』

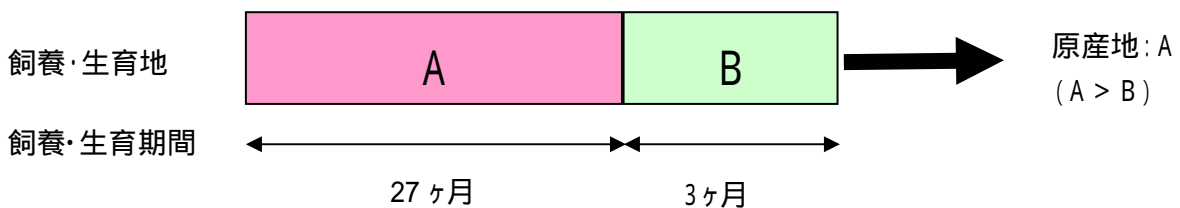
## 参考2

### 1.生鮮食品の原産地表示の現状

#### (1)原産地表示の基本的考え方(一般ルール)

- ・ 原産地とは、原則として当該農畜水産物が生産(採捕)された場所。
- ・ ただし、畜産物、水産物の場合、その飼育過程、育成過程の中で、産地を移動する場合がある。
- ・ 複数の産地を経由した場合、もっとも期間の長い場所(主たる飼養地又は主たる養殖場)を原産地として表示するルールとなっている。

#### 例)基本的な原産地の考え方



なお、農林水産省では、アサリの原産地表示に関して、1月15日から小売店舗、中間流通業者等において原産地の表示根拠の確認調査を行っています。また、小売店舗等への調査状況を踏まえ、順次、その仕入先等への遡及調査を実施しているところです。3月末までの結果の概略は次のとおりです。(伊藤 蓮太郎)



環境にやさしい商品を選びましょう。  
 (省エネ品、再生品、詰め替え等)  
 買い物袋を持参しましょう。  
 お店の人と対話し、必要があれば提案しましょう。

家族揃って「グリーンコンシューマー」になる取組みを県内の広い地域で行っていた  
 だきたいと思います。

#### 表示をよく確かめ、関心を持ちましょう

商品にはいろいろな表示があります。材料名、産地、数量、期限、価格…。新鮮・安心が記載されている表示をよく確かめ、見る目を養いましょう。同じ商品でも、手が加わった分だけ価格も高くなります。また、旬の価格、旬でない時の価格の比較もしてみましょう。

#### 地元産のものを選びましょう

新鮮で安心な地域の産物に関心を持って、選んでみましょう。地元産のものは流通コストも低減され、新鮮で安心！生産者の顔が見える商品もお店にたくさん並んでいます。

#### ばら売りを選び、過剰包装のものは避けましょう

必要なものを必要なだけ購入し、無駄のない(食べ残しのない)適量を心がけましょう。  
 冷蔵庫の中に、使いきれずに眠っているものはありますか？

#### 環境にやさしい商品を選びましょう (省エネ品・再生品・詰め替え品等)

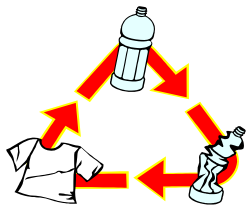
リサイクル商品やエコマーク商品など、環境に配慮した商品か確かめましょう。詰め替え可能な商品は詰め替え品を利用して、ゴミ減量化に努め、資源を大切に地球を守りましょう。

#### 買い物袋を持参しましょう

レジ袋20枚でコップ1杯の石油を節約できます。  
 レジ袋の費用も商品の価格の一部です。  
 レジ袋の原料である石油を大切に、ゴミの減量化を図り、価格に含まれる無駄なコストを省きましょう。

#### お店の人と対話し、必要があれば提案しましょう

お互いの情報交換で意識改革し、行動に移しましょう。お店が消費者・事業者・生産者の顔が見える場となるよう、対話しましょう。



## 2. 持ち帰り弁当を調べてみました！

(マイライフいしかわ 2005年春号 No.215から)

最近では、身近なところでたくさんのお弁当が販売されています。手軽な上、種類が豊富なので仕事場や出先での昼食のほか、持ち帰って家庭内での食事として利用している人も多いようです。

春の行楽地へ持参するお弁当として利用する人も増えると予想されますが、たまに食べるのではなく、毎日の食事として利用するとなると栄養面のバランスが気になるところです。

そこで、一般的な「幕の内弁当」を中心に16銘柄(注1)をテストし、栄養成分のうち特に生活習慣病の予防対策の観点から、摂りすぎに注意が必要と言われる脂質と塩分、逆に不足が指摘されているカルシウムの含有量について調べてみました。

以下の結果を参考に、持ち帰り弁当をかしこく選び、おいしく食べて健康増進に役立ててください。

### 持ち帰り弁当

(幕の内弁当を中心に16銘柄をテストしました。)

(注1) 16銘柄

価格：398円～660円

(平均501円)

購入先：持ち帰り弁当専門店、  
コンビニエンスストア、  
スーパーマーケット

おかず：1食当たり6品～11品(漬物を含む)  
和風、洋風、ボリューム弁当など  
メニュー多彩



### テスト結果から

持ち帰り弁当1食分の栄養成分の含有量は次のとおりです。

**脂質は、13.6～45.0グラム(平均値25.2グラム)**

- ・成人1人1日あたりの摂取目標量は、総エネルギーの20～25%が望ましいとされています。エネルギー所要量が2,000キロカロリーの人の場合、目標量は44.4～55.6グラムになります。(注2)

- ・16銘柄の平均値25.2グラムは目標量の45～57%になります。

- ・最も含有量の多い銘柄は45.0グラムで、弁当1食分で1日の目標量に達していました。

**塩分は、1.9～4.6グラム(平均値3.2グラム)**

- ・成人1人1日あたりの摂取目標量は10グラム未満とされています。(注3)

- ・ 16銘柄の平均値3.2グラムは目標量の32%になります。
- カルシウムは、34～168ミリグラム（平均値85ミリグラム）**
- ・ 成人1人1日あたりの摂取目標量は600ミリグラムとされています。（注4）
  - ・ 16銘柄の平均値85ミリグラムは目標量の14%になります。

注2、3、4はいずれも「第六次改定日本人の栄養所要量」による。

### 消費者へのアドバイス

購入するとき・・・

- 1 揚げ物、ハンバーグなど脂質を多く含むおかずが幾つも入っている銘柄では、脂質含有量が1日の摂取目標値に達するものもあるので注意が必要です。油を使ったおかずの組み合わせを確かめてから選びましょう。
- 2 カルシウムをより多く摂取できるように、魚や豆腐、海草、青菜などカルシウムの豊富な食材を使ったおかずを選びましょう。
- 3 食事療法の必要な人は栄養成分表示のある銘柄を選ぶと便利です。

食べるとき・・・

- 1 持ち帰り弁当に添付された調味料（しょうゆ、ソース）や梅干、たくあんなどは、時に応じて選択するようにし、塩分を減らすよう心がけましょう。
- 2 持ち帰り弁当だけでは不足するカルシウムを補うために、牛乳・ヨーグルト・チーズなどの乳製品を一緒に食べるようにしましょう。

### 3．養殖魚の抗生物質残留は？

#### オキシテトラサイクリン微量検出 1点だけ（「北のくらし」No.407 から）

「養殖」と表示した魚が多いことにお気づきでしょうか。国内養殖のブリやマダイのほか、海外からも養殖サケやマスが大量に輸入されています。養殖魚は水産資源の安定供給に大きな役割を果たしていますが、病気の予防や治療のために使用される抗生物質が残留していないか心配です。そこでテトラサイクリン系抗生物質3種類のテストを行いました。

今回テストした養殖魚は、サケ・マス8点、マグロ3点、マダイ4点、ヒラメ3点、ブリ・ハマチ2点の合計20点です。うちサケ・マスとマグロはすべて輸入品です。（表参照）

また、テトラサイクリン系3種類とは、オキシテトラサイクリン（OTC）、テトラサイクリン（TC）、クロルテトラサイクリン（CTC）です。

### テスト結果

ヒラメ1点(四国産)から0.03ppmのオキシテトラサイクリンを検出しました。その他の魚からは今回テストした3種類のテトラサイクリン系抗生物質は検出されませんでした。

魚介類のオキシテトラサイクリンの残留基準は0.2ppmです。今回の検出値は問題はないと思われます

#### 養殖魚のテスト結果一覧表

	No.	商品名	原産国	OTC	TC	CTC
さげます	1	塩銀鮭	チリ	-	-	-
	2	キングサーモン	カナダ	-	-	-
	3	生キングサーモン	ニュージーランド	-	-	-
	4	トラウトサーモン	チリ	-	-	-
	5	サーモントラウト	チリ	-	-	-
	6	アトランサーモン	ノルウェー	-	-	-
	7	アトランティックサーモン	チリ	-	-	-
	8	アトランティックサーモン	ノルウェー	-	-	-
まぐろ	9	本まぐろ中とろ	クロアチア	-	-	-
	10	生本まぐろ	メキシコ	-	-	-
	11	本まぐろ中トロ生	スペイン	-	-	-
たい	12	活メ真だい	和歌山	-	-	-
	13	真鯛	天草	-	-	-
	14	真だい	天草	-	-	-
	15	活メ真だい	熊本	-	-	-
ひらめ	16	活メひらめ短冊	愛媛	-	-	-
	17	ひらめ	大分	-	-	-
	18	平目	四国	0.03	-	-
はまち ぶり	19	活メぶり(背切身)	大分	-	-	-
	20	はまち	愛媛	-	-	-

#### 表示について

JAS 法の水産物品質表示基準では、養殖魚は「養殖」と表示することを義務づけていますが、20品目中19品目に「養殖」の表示がありました。マグロ1品目には「畜養」の表示がありました。「畜養」は、出荷調整など一時的に飼育することを言います。

冷凍したものを解凍した場合は「解凍」の表示が必要ですが、6品目に「解凍」の表示がありました。



## 【企業情報】

### 『中高年主婦の健康意識と食生活』

(花王ホームページニュースリリース(2005年4月25日)から)

花王生活文化研究所では、このほど、首都圏在住の既婚の中高年男女 750 名を対象に『健康意識と食生活』調査を実施しました。その調査結果がまとまりましたので、概要をお知らせいたします。

【調査方法】既婚の中高年女性 450 名、男性 300 名を対象に、自身の健康について尋ねました。

根拠なき “健康への過剰な自信” が浮き彫りに！

妻は夫より健康に自信！ 中高年主婦の 6 割が“自分は夫より健康”と思っている。

- ・主婦の 60% が“自分は夫より健康”と思っている。一方、夫は 47% が“自分は妻より健康”と思っている。

中高年主婦の健康のバロメーターは “なんとなく”。

- ・健康に自信がある理由のトップは“身体の不調を感じないから”。一方、健康に自信がない理由も“なんとなく身体の不調を感じるから”がトップ。

中高年主婦の 9 割以上が“健康情報に関心がある”と回答するが、健康診断を毎年受診するのは 5 割。

- ・健康情報に強い関心。主婦の 95% が“健康情報に関心がある”と回答。
- ・健康診断を毎年受診する夫 71% に対し、主婦は 54% と低い結果。

40 代から要注意。中高年主婦に急増するコレステロールリスク！

健康診断の指摘 1 位は、コレステロール値。

50 代以上の中高年主婦は、健康診断を受診した 2 人に 1 人が医師から指摘。

- ・主婦の健康診断の指摘 1 位はコレステロール値 43%、指摘 2 位は中性脂肪 23%。
- ・コレステロール値は、50 代では 45%、60 代では 59% が、医師から指摘。

コレステロール知識はあるが、自分の数値を覚えているのは半数以下。

- ・コレステロール値を指摘された主婦のうち、自分の総コレステロールの数値を覚えているのは 45% と半数以下。

40 代から 60 代まで共通した食実態！ 野菜不足で、肉・魚は過剰摂取。

- ・中高年主婦の89%は、健康のため“運動”よりも“食生活を重視”と回答。
- ・しかしコレステロール値を指摘された主婦は、40代から60代まで、肉・魚の摂取量が多く、野菜は不足。

### データピックアップ

ネット主婦はお菓子好き！中高年主婦のメール・ネットは1日平均2時間。  
長い人ほど、お菓子を食べる。

中高年女性は、40代頃から更年期障害による症状が日常生活に悪影響を及ぼしたり、閉経後の女性ホルモンの減少によりコレステロール値が急に高くなるなどの問題が出てきます。コレステロール値の上昇は、高脂血症を発症させ、動脈硬化などの生活習慣病を引き起こしやすくします。

花王では、そうした健康課題の解決の一翼を担うべく、ヘルスケア分野における栄養代謝研究や肥満研究、健康に関する意識実態調査を行ってまいりました。

今回の調査結果によると、多くの中高年主婦は、健康に関する知識や意識が高いにも関わらず、自身の健康については過信している姿が浮き彫りになっています。特に、閉経に伴いリスクが高まるコレステロール値については、健康診断を受診した中高年主婦の約半数が医師からの指摘を受けていました。健康に及ぼす悪影響を理解しながらも、食生活等での対策を実行できないでいる現状をうかがい知ることができました。

食生活に対する正しい理解と、効果的な対応策を知ること、特に40代からの早めの対策が、今後ますます重要になってきていると考えられます。

なお本調査結果については、管理栄養士 森野真由美先生からアドバイスをいただいています。

### 調査概要

【調査期間】2005年2月1日～3月7日

### 【調査対象 / 方法】

調査	調査対象	調査方法
(1) 健康に関する意識調査	40～69歳の既婚男女首都圏在住 (東京都、神奈川、千葉、埼玉)	インターネットアンケート
(2) 食物摂取頻度調査(FFQg)	上記回答者中の既婚女性	
(3) 生活時間および食生活意識調査		

【標本構成】有効回収サンプル数の標本構成は以下の通り(上段;人数、下段;割合)

	サンプル数	40代	50代	60代
主婦	450 100.0%	150 33.3%	150 33.3%	150 33.3%
専業主婦	291 100.0%	75 25.8%	102 35.0%	114 39.2%
有職 3.5 時間未満	96 100.0%	47 49.0%	25 26.0%	24 25.0%
有職 3.5 時間以上	58 100.0%	28 48.3%	21 36.2%	9 15.5%
不明	5 100.0%	0 0.0%	2 40.0%	3 60.0%

	サンプル数	40代	50代	60代
夫	300 100.0%	100 33.3%	100 33.3%	100 33.3%
無職	49 100.0%	2 4.1%	102 2.0%	114 93.9%
有職 3.5 時間未満	46 100.0%	9 19.6%	25 21.7%	24 58.7%
有職 3.5 時間以上	197 100.0%	89 45.2%	21 45.2%	19 9.6%
不明	8 100.0%	0 0.0%	0 0.0%	8 100.0%

\* 食物摂取頻度調査 (FFQ g) について

特定の食物や栄養素の摂取量を知ることがを目的に米国で開発され、食品や栄養素の摂取と疾病の関係を見出す疫学調査で利用されてきました。最近1~2ヶ月程度のうち1週間を単位として、食物の摂取頻度と量から食品群摂取量・栄養素摂取を推定するものです。一般的な食事記録法と比較してもその妥当性が認められています。

吉村幸雄・高橋啓子：エクセル栄養君食物摂取頻度調査 FFQ g

建帛社 平成16年6月20日第2刷 東京

管理栄養士 森野先生からのワンポイントアドバイス

身体の状態を正確に把握していないにもかかわらず、単に「身体の不調を感じない」から健康だと決め付けるのは危険です。その理由は生活習慣病の初期は自覚症状が表れにくいからです。たとえば、血液中のコレステロールが高くて血液がドロドロしていてもその状態は自覚できませんし、目で見ることできません。生活習慣病は、気がつかないうちに状態が進行し、死を招くという意味で“サイレントキラー”ともよばれています。

サイレントキラーとよばれるのは高脂血症、高血圧、糖尿病等の疾病です。病状が表れた時には病気が進行していることが多いので「身体の不調を感じない」ことが健康であるという保障にはなりません。検査をすることで自分の身体を知ることが病気にならないための必須条件ではないでしょうか。

## 【学術・海外行政情報】

### 1．初代培養ラット肝細胞における緑茶抽出物とその構成成分の毒性

Schmidt M, Schmitz HJ, Baumgart A, Guedon D, Netsch MI, Kreuter M, Schmidlin CB, Schrenk D

( Food Chemistry and Environmental Toxicology, University of Kaiserslautern, Erwin-Schroedinger-Strasse 52, D-67663 Kaiserslaute, ドイツ )

Food and Chemical Toxicology, 43(2): 307-14, 2005

緑茶葉の水-アルコール抽出物を主体とする補助食品 ( dietary supplement ) を摂取後、散発的な肝障害症例 ( 急性肝炎、黄疸、肝細胞壊死 ) が最近報告されていることから欧州連合ではかような製品の販売を制限している国がある。緑茶には多くの健康効用をもたらすと考えられ、緑茶製品は補助食品として広範に使用されているので、著者らは緑茶抽出物の可能な肝臓毒性の機構とかような影響に關与する成分に關心を持っている。ラット肝細胞をコラーゲン上で6時間初代培養した後、種々の緑茶の水-アルコール抽出物 ( 2種類の80%エタノール生抽出乾物および脂肪親和性物質除去80%エタノール抽出乾物 ) で処理した。同細胞を洗浄し、ミトコンドリア機能のモニターによる生存性のパラメーターとしてレサズリンの還元性を測定した。試験に供した7種の緑茶抽出物は100-500 $\mu$ g/mlの濃度では全てレサズリン還元性を促進せしめたが、1-3 mg/mlでは減少せしめた。本減少は、培養物の顕微鏡觀察による多数の細胞壊死を伴い、また細胞からの乳酸デヒドロゲナーゼ活性の漏出増をもたらした。緑茶構成成分である(-)-epicatechin、(-)-epigallocatechin-3-gallate、caffeine及びteanineを、典型的な緑茶抽出物を反映する濃度において同様の試験を別途行った。合成品の(+)-epigallocatechin(200 $\mu$ M)を対照として用いた。その結果、(-)-epigallocatechin-3-gallateのみ細胞毒性が認められた。0.25 mM ascorbate及び0.05 mM  $\alpha$ -tocopherolを同時に加えても細胞毒性に変わりはなかった。以上の結果から、高濃度の緑茶抽出物は、ラット肝細胞に急性の毒性をもたらす。(-)-epigallocatechin-3-gallateは主要な原因成分と思われる。(石井健二)

### 2．ドイツ産チョコレートによる Salmonella Oranienburg の国際的な発生

Werber D, Dreesman J, Feil F, van Treeck U, Fell G, Ethelberg S, Hauri AM, Roggentin P, Prager R, Fisher IS, Behnke SC, Bartelt E, Weise E, Ellis A, Siitonen A, Andersson Y, Tschape H, Kramer MH, Ammon A.(Department of Infectious Disease Epidemiology, Koch-Institut, Berlin, Germany)

BMC Infect. Dis. 2005 Feb. 3;5(1):7

背景：この報告ではドイツに発生源があるチョコレート関連の大規模で国際的なサルモネラ食中毒発生を記した。

方法：症例比較研究を含む疫学調査及び食品安全調査を実施した。S.Oranienburg の分離株は遺伝子解析によるパルスフィールド電気泳動法(PFGE)を使用して型別をした。

結果：2001年10月1日から2002年5月24日までに推定439件以上のS.Oranienburgの届出がドイツで記録された。同時に、S.Oranienburg食中毒の増加がEnter-net(ヒトの腸管感染症国際的ネットワーク)サーベランスの中で他のヨーロッパ諸国においても記録された。ドイツにおける多国間類似症例比較研究で、チョコレートの毎日摂取(相対的にその危険度に合致する比率(MOR):4.8;95%信頼限界(CI):1.3-26.5)、大規模ディスカウント食料品チェーン店における購入(MOR:4.2;CI:1.2-23.0)及びそこで購入されたチョコレートの摂取(MOR:5.0;CI:1.1-47.0)が疾病と関連していた。次に、同一会社の2ブランド製品がS.Oranienburg陽性の試験結果であった。その1つは当該チェーン店のために独占的に製造されたものであった。他の2つのヨーロッパの国とカナダにおいては、A会社からのチョコレートがS.Oranienburgを含んでいたことが確かめられた。ヒトとチョコレートからの分離株のPFGE画像は区別がつかなかった。汚染源又は箇所はつき止められなかった。食中毒の媒介物としてのチョコレートの疫学的同定は2ヶ月を要し、代替方法で簡便化した。

結論：改善された製造技術の使用にもかかわらず、チョコレート製造業はサルモネラを含む製品を製造する僅かなリスクをもち続けている。特に食中毒発生が広範である状況の下では、暴露に替わる指標と明らかに関連していれば公衆衛生上の十分な措置を採るべきだ。Enter-netのようなネットワークは国際的な食中毒発生の迅速かつ適切な管理の推進に非常に貴重なものになった。(訳者注：内容が食品による感染症だったので、単に感染症とせずに食中毒と表現した。)また、Enter-netはEuropean CommissionのHealth Protection Agencyが事務局のnetworkでEU、オーストラリア、カナダ等15カ国の国立研究機関等の細菌学者が参加している。わが国では国立感染研の渡辺治男先生と岡部信彦先生が参加している。(伊藤蓮太郎)

## 編集後記

毎月上旬に発行することにしていました本ニュースレターが、事務局の準備不足から下旬の発行となってしまう申し訳ありません。出来るだけ早く元に戻すように努力します。

新年度を向かえ、担当業務や勤務先が変わった方もいらっしゃるようで、それらの方々におかれては何かと慌しく過されたこととお察しいたします。いずれにしても、これまで従事してこられたと思われる食品の安全管理に関する業務の必要性はますます高まるばかりです。これまでに増したご活躍をご期待申し上げます。食科協としても、一層、会員に役立つ事業活動を行うようにしたいと考えております。その中の一つが、昨年10月の第3回公開講演会で取り上げ、本年秋頃に発効されるとみられている「ISO22000 食品安全マネジメントシステム」に関する事業活動です。その発効が何時になるかにもよりますが、現在実施しているISO22000研究会を継続して成果物を仕上げるとともに、関連する事業活動を行いたいと計画しており、6月28日の第3回通常総会でご承認をいただきたいと考えております。なお、第3回公開講演会の資料「ISO22000 食品安全マネジメントシステム」が未だ有りますので、ご必要の会員はご連絡ください。1部1,000円で頒布しています。また、その時に講師をお願いした渡邊清孝氏が雑誌「食品工業(2005-5.30)」に「食の安全確保 新たな食品安全マネジメントシステム(ISO22000)規格の概要とその導入の実務」を執筆されています。

食安委、厚労省、農水省等が行った意見募集の結果について、各行政機関が一つ一つの意見等に対し検討し、ホームページで回答等を行っていることが一般にあまり知られていないように感じました。そこで本号では意見募集の結果が最近公表された「BSE対策の食品健康影響結果」と「残留農薬等の暫定基準2次案」について意見・情報の概要と回答を掲載しました。新たな食品安全行政が実施された平成15年7月以前では全く考えられなかった「国民の健康の保護を最優先に考えること」、「施策の策定に当たっては国民の意見を反映すること」、「施策の策定過程における公正性及び透明性を確保すること」等が確実に実行され、正に行政手法が大変革したこと及び新たな食品安全行政の着実な実施が進んでいることを再認識しました。

ここしばらく、「会員のひろば」欄が掲載されていません。会員のご意見、所感、食科協事務局へのご要望など、会員各位からの「会員のひろば」への投稿をお待ちしております。薄謝を申し上げます。(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。