



目次

【巻頭言】	頁
食品安全情報	1
【食科協の活動状況】	
1. 林理事長が5月26日、東京都食品安全情報評価委員会の第5回「健康食品」専門委員会 に出席	4
2. その他の活動など	4
【行政情報】	
1. 残留農薬等に関するポジティブリスト制度の暫定基準設定(最終案)等に対するご意見 募集について	5
2. 「食品に関するリスクコミュニケーション(米国産牛肉等のリスク管理措置に関する意見交 換会)」の概要について	7
3. 厚労省関係 BSE 対策特別措置法施行規則の一部改正(案)に関する御意見募集の結果	9
4. フードガイド(仮称)の名称及びイラストの決定・公表について	12
5. 削除予定既存添加物名簿の作成に係る既存添加物の販売等調査について	13
6. 医療関係者の「健康食品」への対応等に係る調査結果概要	14
7. 行政担当者を対象とした食品安全行政講習会の開催	15
【消費者情報】	
1. ペットボトル入り緑茶飲料福岡市消費者問題を学ぶ会(共同商品テスト) (福岡市消費生活センター 暮らしの EYE2005年5月号 No.200 から)	16
2. わかりにくい遺伝子組換え食品の表示食用油の原料は“GM 不分別”メーカーにアンケート (社)北海道消費生活協会 北の暮らし平成17年6月号 No.408 から)	18
3. 利用していますか“食品のトレーサビリティ”スーパーなどの店頭でこんな表示を 目にしたことはありませんか?(彩の国くらしレポート 平成17年5・6月号 Vol.306 から)	20
【企業情報】	
企業の社会的責任(CRS)調査(要旨) ((社)社会経済生産性本部のホームページ記者発表等文書情報から引用)	22
【学術・海外行政情報】	
1. 大気汚染による肺がん誘発における強力多環芳香属炭化水素(PAHs)検討の 重要性	23
2. 実験的に汚染されたフレンチソーセージ中のL.monocytogenes菌の消長	24

平成17年6月29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】

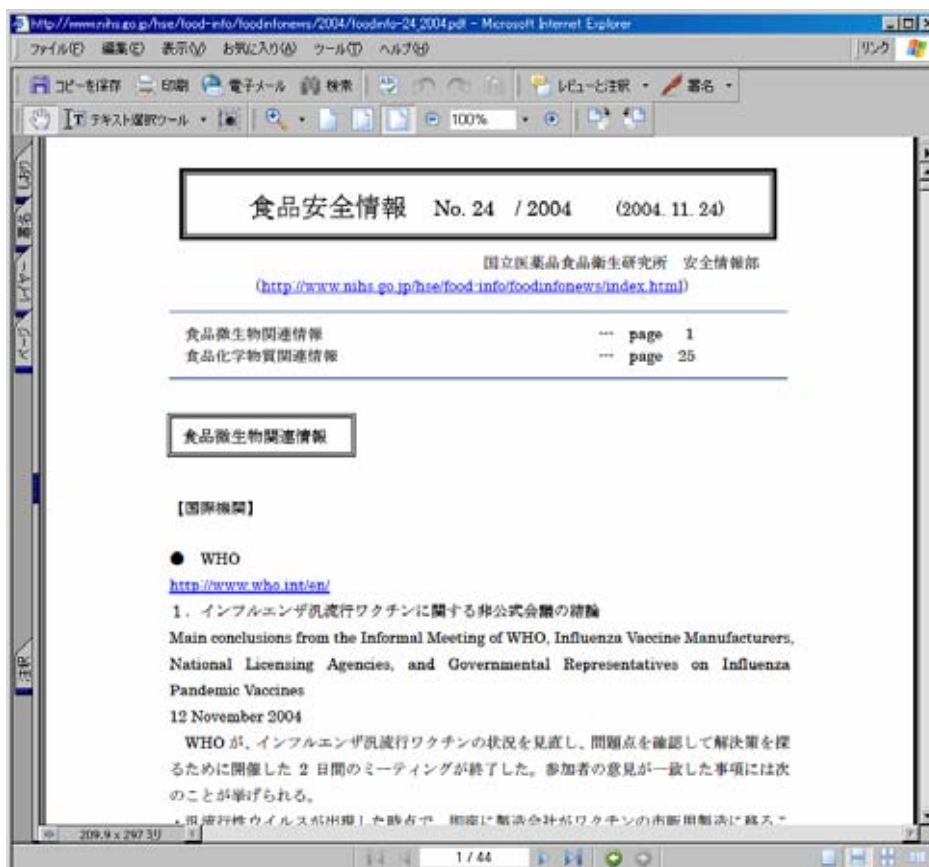
食品安全情報

国立医薬品食品衛生研究所

安全情報部 とよぶく はじめ 豊福 肇

(前 WHO FOOD SAFETY Department)

2003年4月、国立医薬品食品衛生研究所に安全情報部食品化学物質部門と食品微生物情報部門が発足し、食品の安全に係わる海外関連機関の最新情報、アラート情報、規制情報、新着文献等をチェックし、隔週「食品安全情報」として当所 Web site <http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html> を通じて提供しており、2003年4月～2005年3月までの間に53報を発行した(下図参照)。



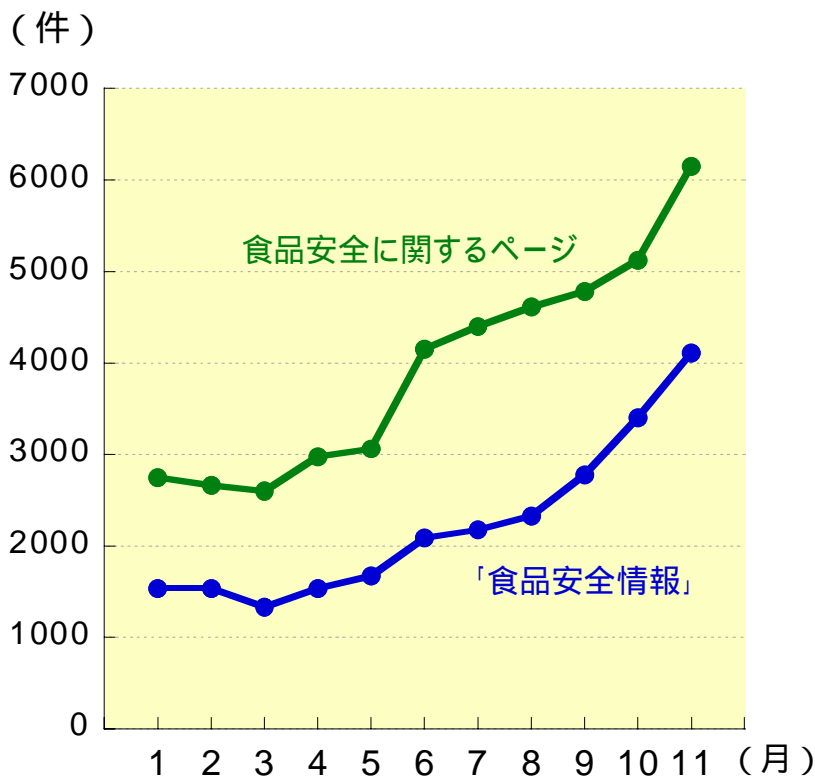
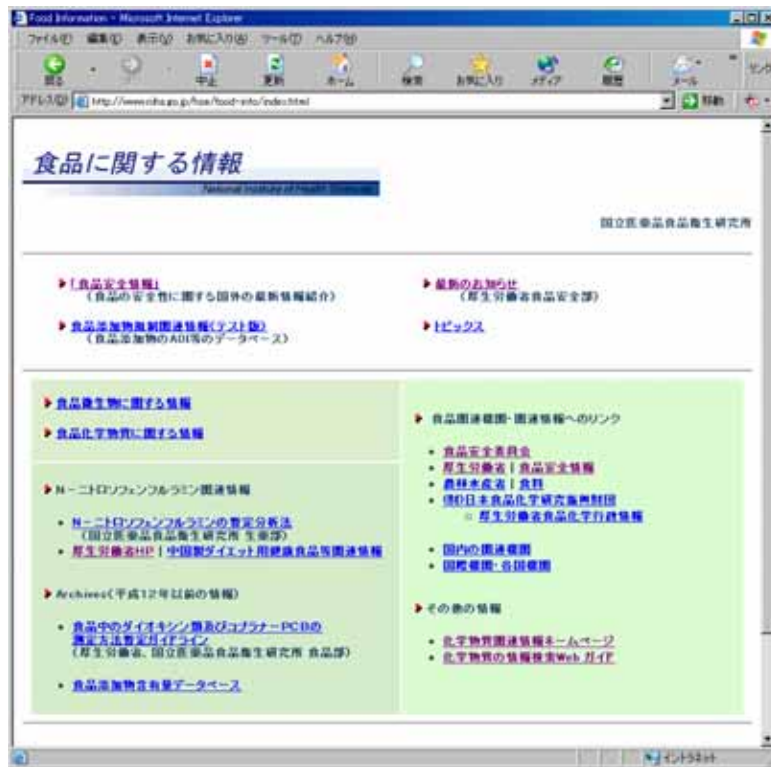
これらの情報は、食品の安全に係わる国際機関(WHO (ジュネーブの本部では Food Safety Department, Communicable Disease and Response, International Program of Chemical Safety ,JECFA 事務局, JMPR 事務局, マニラにある西太平洋地域事務局、インドにある南東アジア地域事務局等), FAO, OIE) や外国の食品安全

担当機関(USFDA, USDA-FSIS/APHIS/ARS, CDC, Health Canada, Public Health Agency of Canada, Canadian Food Inspection Agency, EC DG SANCO, European Food Safety Authority, Eurosurveillance, UK-Food Standard Agency, UK-DEFRA, CDR weekly, Food Safety Authority of Ireland, FSANZ, New Zealand Food Safety Authority, AFFSA)等から発信された、行政機関の法規則等の改正、食品中からの hazards 検出情報およびそれに伴う食品の回収情報、食品からの病原微生物あるいは有害化学物質の検出報告、食品媒介疾病のアウトブレイク情報などの疫学情報等と新規に出版された専門科学雑誌からの食品安全関連記事の紹介である。

外国公的食品安全担当機関の多くは、subscribe することにより、定期的、あるいはその都度、法規則の改正または改正案に対するコメント公募の告知、public meeting の開催告知、press release、回収等の情報が email で送られてくる。また、FSnet (<http://www.foodsafetynetwork.ca/>) というカナダのグエルフ大学が行っている食品安全情報サービス(無料)は、主に英語圏の新聞情報(アウトブレイク情報、懸案問題の進捗情報の取材記事)から、行政機関からの公表、新規論文の公表まで幅広くカバーしたものであり、こちらも subscribe することにより、毎日(多い日は2通/日)情報が email で送られてくる。後者は世界の食品の安全性に関わっている者はほぼ常識的に subscribe しており、日本の役所で朝一番に新聞当番が関連記事の有無を check するのと同様に目を通すもの、あるいは印刷して帰りの電車で読む物である。WHO 在籍時は、International Food Safety Authorities Network (INFOSAN) 及び INFOSAN Emergency

(詳細は http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html を参照のこと)として、加盟国に配信すべき情報があるか、これら情報をもとに朝の coffee break 時などに話す程度であったが、昨年10月WHOから帰国して、この業務についたとき、重要ネタを漏らさない、新聞記者でいう“特オチ”をしないようにするのは、予想以上大変で、そのためには受け身だけではだめで、日々ネタになる websites を巡回する必要がある、想像以上に時間がかかる。

さて、内容であるが、下図のとおり微生物編と化学物質編に分かれており、全部でおよそ50ページはある。微生物学的病因物質として、プリオン、鳥インフルエンザウイルス、コレラ、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、リステリア等の情報が中心になっている。一方化学物質では、残留農薬、食品添加物、動物用医薬品、汚染物質(重金属、ダイオキシン、アクリルアミド・フラン・セミカルバジド、残留性有機汚染物質(POPs),カビ毒),ダイエタリーサプリメントやハーブ製品、遺伝子組換え食品(GM),新規食品,照射食品、アレルギー物質を含む食品等の情報が中心になっている。おかげさまで、本研究所の“食品に関するページ”及び“食品安全情報”のページとも、下のグラフのようにアクセス数が増加している。(下グラフは2004年の月別変化)



こうして、食品安全情報を定期的・継続的に追跡することにより、情報を「点」ではなく「線」としてとらえることができるようになった。つまり、従来は、問題となった時点では詳細に調査しても、その後の経過についてのフォローが不十分な場合がみられたが、記事が出続けている間は、follow upが行われる。

また食品安全情報を日常的かつ積極的に探しに行くことにより 普通では見過ごされやすい情報、またはまだ我が国では大きな問題になっていない事件も問題が起こってからはじめて情報が入ってくるのではなく、事前に情報を入手し、リスクマネージャーがどのような対策を講じるべきか時間的余裕をもって判断するのを可能とするであろう。食料貿易の急速なグローバル化等により、食品による健康被害が1つの国から世界中に急速に拡散する恐れがある。このような状況に対し、諸外国における病原体検出やリスク管理の動向を注視し、リスク管理に必要な情報を適時提供することが重要である。

このようなことが可能となったのは、Webの利用により迅速に海外の最新情報を入手できること、また諸外国でもリスクコミュニケーションの重要性が認識され、従前に比べ、種々の情報がwebを通じて迅速に公開されるようになったからだといえる。今後の課題は、膨大な情報の中から「重要な情報」をいかに重要と認識するかであろう。そもそもリスク管理者対象に始めた事業ではあるが、現在はwebで公開され、幅広い読者がおり、またアクセス数も増加している。そういった状況で、どのような情報を「重要な情報」とするかは、見えない読者の要望を編集者の勘によって判断しているわけだが、より迅速かつ適切なリスク管理に役立つよう努力を続けたいと思っている。

【食科協の活動状況】

1. 林理事長が東京都食品安全情報評価委員会の第5回「健康食品」専門委員会に出席しました。

5月26日に開催された東京都食品安全情報評価委員会第5回「健康食品」専門委員会においては、「検討内容の確認」など6議題について審議されました。当日の議事録は <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/anzen/hyouka/ken5.html> をご覧ください。

2. その他の活動など

6日、5月の常任理事会を開催しました。

17日、第10回ISO22000研究会(世話人:渡邊清孝(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。

25日に開催された第23回食品の表示に関する共同会議を傍聴しました。

28日、食の安全・安心確保のためのタウンミーティング(千葉県東葛地区実行委員会主催)が鎌ヶ谷市視聴覚センターにおいて開催され、伊藤蓮太郎氏(食科協専務理事)が発表者として参加しました。

30日、徳島大学情報科学部教授 関澤 純氏(食科協理事)の「食品安全施策等に関する国際協調のあり方に関する研究」に食科協が研究協力することについて伊藤蓮太郎氏が打合せをしました。

31日に開催された薬事・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傍聴しました。

【行政情報】

1. 残留農薬等に関するポジティブリスト制度の暫定基準設定(最終案)等に対するご意見募集について

厚労省は6月3日、5月31日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会における審議を経て、「食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度における暫定基準の設定(最終案)等に対する御意見の募集について」を公表しました。募集期間は公表の日から同年8月2日(火)までです。

その後の予定としては、本年11月末に厚生労働省告示(周知期間として約6ヶ月間)平成18年5月末(平成18年5月29日までの政令で定める日)にポジティブリスト制度の施行となっています。

1) 経過の概略

厚労省においては、平成15年の食品衛生法大改正時に新たに制定、公布された同法第11条第3項(残留農薬等のポジティブリスト制の規定)の円滑な施行に向け、次の3点につき政令で定める施行日(遅くとも平成18年5月29日まで)に措置しておく必要がありました。

同法第11条第3項で規定する「人の健康を損なうおそれがない量」(一律基準)を定めること。

同法同条同項で規定する「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」(対象外物質)を定めること。

国民の健康の保護を図るとともに、ポジティブリスト制度の円滑な施行を図るため、同法同条第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、暫定的に農薬等の当該食品に残留する量の限度(暫定基準)を定めること。

そこで、厚労省は、平成15年6月以降検討してきた薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の農薬・動物用医薬品部会の審議や第一次案・第二次案に対する国民への意見募集結果、並びに食品安全委員会の意見に基づき必要な検討を行ってきました。そして、このたび、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設定等が必要な一律基準、対象外物質及び暫定基準の最終案を作成、公表し、意見募集をしているという経過です。

2) 最終案の概要

(1) 一律基準の設定

国内外において使用される農薬等は、その使用に先立ち、毒性などについて一般的に評価が行われており、その評価結果を踏まえ、使用対象作物や使用量などが制限されたり、使用される作物等に対してその使用方法や当該農薬等の食品に残留する量の限度（以下「残留基準」という。）が設定されており、一律基準は、残留基準が定められていない農薬等に対し適用されることとなります。

このような一律基準について、FAO/WHO食品添加物専門家会議(JECFA)による香料の評価や米国医薬食品庁(FDA)による間接添加物の評価に際し用いられている『許容される暴露量』や国内又はFAO/WHO残留農薬専門家会議(JMPR)若しくはJECFAでこれまでに評価された農薬及び動物用医薬品の『許容一日摂取量(ADI)』等を考慮すると、許容量の目安として1.5 $\mu\text{g}/\text{day}$ を用いることが妥当であると考えられます。

我が国の国民の食品摂取量を踏まえ、一律基準によって規制される農薬等の摂取量が上記の目安である1.5 $\mu\text{g}/\text{day}$ を超えることがないように、一律基準として0.01ppmを定めることとする。平成17年1月、農薬のポジティブリスト制度を導入することとしている欧州連合が一律基準として0.01ppmと決定したことなどからみても、この設定は一定の合理性を有するものと考えられる。

なお、JECFA等によるADIが極めて小さいものや地方公共団体等による監視指導に際し用いられる分析法の定量限界が0.01ppmを超えるものについては、前者には「不検出」という基準を定めるとともに、後者には各分析法の定量限界に相当すると考えられる値を定めることとします。

(2) 対象外物質の指定

対象外物質は、一般に使用されている農薬等及びその物質が化学的に変化して生成した物質のうち、その残留の状態や程度などからみて、農畜水産物にある程度残留したとしても、人の健康を損なうおそれがないことが明らかであるものです。

対象外物質として、国内でのこれまでの評価、JECFAやJMPRによる評価、我が国の農薬取締法（昭和23年法律第82号）等における取扱い、JECFA等で科学的な評価に必要とされている毒性試験結果などのデータに基づき残留基準を設定していると考えられる国や地域における取扱いなどを参考に、以下の内容のものを定めることとします。

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第11条の規定に基づく食品健康影響評価により、ADIの設定が不要とされた農薬等

農薬取締法に規定する特定農薬

一般に使用されている農薬等のうち、その残留の程度等により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるもの（及びを除く。）

(3) 暫定基準の設定

国際基準であるコーデックス基準や国内で使用が認められている農薬等の登録

保留基準などを網羅していないことから、国民の健康保護を図るとともに、ポジティブリスト制度の円滑な施行を図る観点から、現時点で残留基準が設定されていない農薬等について、コーデックス基準などを参考に暫定的な基準を定めることとします。

暫定基準は、

国際基準であるコーデックス基準、

農薬取締法に基づく登録保留基準、薬事法（昭和35年法律第145号）に基づく動物用医薬品の承認時の定量限界等又は飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和28年法律第35号）に基づく飼料添加物の指定時の定量限界等、

JMPRやJECFAにおける科学的な評価に必要とされている毒性試験結果などのデータに基づき残留基準を設定していると考えられる国又は地域の基準（具体的には米国、EU、豪、NZ及びカナダの5カ国）、

を参考に定めることとします。

遺伝毒性のある発がん物質及び国際機関でADIが設定できないと評価されている農薬等（内閣府食品安全委員会に安全性試験成績等の提出をもって優先的に食品健康影響評価を依頼することとしたものは除く。）については、「不検出」という暫定基準を定めることとします。また、抗生物質及び合成抗菌性物質の取扱い、食品に自然に含まれる物質の取扱い、食品添加物規制との整合性等についても整理することとする。

これらの暫定基準は、食品衛生法第11条第1項に規定する食品の成分に係る規格として、一部改正法による改正後の食品衛生法第11条第3項の規定と同時に適用させることとします。

なお、食品衛生法第11条第1項に規定する食品の成分に係る規格として既に定めている残留基準は、原則として改正等を行わないこととします。詳しくは、厚労省ホームページの食品安全情報 分野別施策：食品残留農薬 食品中に残留する農薬等のポジティブリスト制度 における暫定基準の設定について（最終案）等

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/050603-1a.html> をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

2. 「食品に関するリスクコミュニケーション(米国産牛肉等のリスク管理措置に関する意見交換会)」の概要について

厚生労働省及び農林水産省では、さる5月6日に食品安全委員会から両省あてに「わが国における BSE 対策に係る食品健康影響評価の結果が通知されたことから、このことに関する情報の共有や相互理解を高めることの観点から、平成 17 年 5 月 13 日から平成 17 年 5 月 20 日まで、全国 9 ヶ所において米国産牛肉等のリスク管理措置

に関する意見交換会を開催しました。この意見交換会では、まず、行政機関から「BSEに関する米国産牛肉等のリスク管理措置」について、主として配布資料の「米国、カナダにおける BSE 対策（わが国との BSE 対策の比較）」についてのスライドを用いて説明があり、その後、食品安全委員会、厚労省及び農水省と出席者並びに出席者相互との意見交換が行われました。会場において消費者、生産者、食品関連事業者等の関係者から発言があった主な意見は以下のとおりでした。配布資料は上記のものほか、参考1「わ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(概要)」(食科協ニュースレター第27号参照)、参考2「前記食品健康影響評価の全文」、参考配布3点「意見交換会に参加いただいた皆様へ」、「食の安全・安心トピックス」、「食生活指針」でした。

これらの配布資料は厚労省のHPの食品安全情報 意見交換会 開催結果 <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/iken/index.html> にあります。(伊藤蓮太郎)

1. 開催場所、出席人数等

開催場所	開催日	出席人数	開催場所	開催日	出席人数
広島	5/13(金)	約140名	仙台	5/17(火)	約130名
沖縄	5/13(金)	約60名	札幌	5/18(水)	約150名
新潟	5/16(月)	約90名	大阪	5/19(木)	約150名
名古屋	5/16(月)	約110名	東京	5/20(金)	約280名
熊本	5/17(火)	約140名			

2. 主な意見の概要

米国産牛肉等の輸入に対する我が国の姿勢

- ・飼料規制、SRMの除去などを個々にリスク評価し、総合的に評価すべき。(消費者)
- ・飼料規制の実態についても諮問すべきではないか。(消費者、生産者)
- ・全頭検査を米国・カナダに要求すべきではないか。(消費者)
- ・米国の圧力によって輸入再開を早めているのではないか。(消費者、食品製造)
- ・早期輸入再開をお願いしたい。輸入に当たっては十分な安全確保をしてほしい。

(外食)

米国・カナダの姿勢

- ・報道からは米国では安全について考えていないように感じる。生産現場が見えない分、国内の基準より厳しくしてもよいのではないか。(消費者)

米国・カナダのリスク管理の状況

- ・米国でも牛の肉骨粉の牛への使用は禁止されているが、流通はしており、農家が自家配合する際に混入するのではないか。(消費者)

- ・飼養頭数や日本の検査件数からみると米国の飼料検査件数は少なすぎるのではないか。(消費者)
- ・牛肉の格付制度(A40以下)の正確さについて疑問がある。(消費者)
- ・日本向け輸出プログラムに対する査察はしっかりとやるべきだ。(消費者、飼料販売業者)
- ・米国のSRMの除去方法や処理に問題はないのか。(食品製造、自治体)
- ・米国のサーベイランス体制は不十分ではないか。(消費者)
- ・米国のリスク管理がいい加減であるとの報道がある。問題がないことを十分に確認すべき。(消費者、生産者)

その他

- ・最終リスクは消費者が担うので加工食品・外食産業について表示を徹底してほしい。(消費者)
- ・表示をして消費者の選択にまかせる考えは賛成できない。(消費者)
- ・BSE検査を外国では30ヶ月齢以上としているのに、日本では21ヶ月齢以上としているのはおかしいのではないか。(外食)
- ・20ヶ月齢以下が検査対象からはずれたが、将来30ヶ月齢以下となるのではないかと危惧をいただく。(消費者)
- ・外食チェーンは、バイイングパワーで米国に安全性の確保を強く要求すべき。(消費者)
- ・食品安全委員会のパブリックコメントでは、全頭検査の廃止に7割が反対の意見であったが、これをどう受けとめているのか。(消費者、生産者)
 - ・全頭検査を継続すべき。国内生産をもっと振興すべき。(生産者)
 - ・国内でピッシングが7割で行われているが、どう指導していくのか。(消費者)
 - ・よりよい検査方法が確立されるよう努力すべき。(消費者)
 - ・リスクコミュニケーションをもっと行い、理解を深めるべき。(生産者、外食)

3. 厚生労働省関係 BSE 対策特別措置法施行規則の一部改正(案)に関する御意見募集の結果

厚生労働省は5月6日に、食品安全委員会から「わ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の結果」(BSE検査の対象月齢を21ヶ月齢以上とする旨のもの)について、食品安全基本法第23条第2項に基づく通知を受理しました。この評価結果を受け、同省は厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則第1条で定める「月齢は、零月とする。」を「21月とする。」に改正することとし、5月9日に同施行規則の一部改正(案)を公表し、広く御意見の募集をしました。締切日は6月9日でした。

御意見募集の結果、ホームページ等を通じ延べ450件の御意見等が提出されました。

その内、400件(約9割)は全頭検査の見直しに反対する意見で、賛成の意見は32件でした。厚労省はこれらの御意見等を56項目に整理して回答し公表しています。以下に、5項目を引用しました。詳しくは、厚労省HPのトップページ右側のパブリックコメント パブリックコメント・結果公表案件(電子政府の総合窓口へリンク)「6月15日の厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部改正(案)に関するご意見の募集結果について」

(<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=Pcm1010&KID=495050002&OBJCD=&GROUP>) にあります。

御意見の概要及びそれに対する厚生労働省の回答の内の5項目

御意見の概要	厚生労働省の回答
<p>BSEの原因等については、いまだに未解明な部分が多く残されており、特定危険部位(SRM)の除去に関する監視体制、牛をと畜する際のピッシングの廃止、飼料対策を含めた対策強化がこれから実施される段階です。全頭検査の見直し検討は、これから一連の対策の実効性が確認されてから行うべきであり、現段階での施行規則の改正は時期尚早です。</p>	<p>食品安全委員会の答申には、「結論」とは別に「おわりに」という部分があり、そこには、「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一連の対策の実効性が確認されてから行うのが合理的な判断である」という内容が留意すべき意見として記述されています。食品健康影響評価は、その時点において到達されている水準の科学的知見に基づいて客観的かつ中立公正に行われることが基本であり、当該食品健康影響評価の結果である答申の「結論」部分を踏まえ、BSE検査月齢の見直しについて、対応しているところです。また、SRM管理についても重要なBSE対策と認識しており、食品安全委員会の答申審議の経過も踏まえて、今後、ピッシングの廃止を含めたSRM管理の徹底について、適切に対応いたします。</p>
<p>今回の改正案は、「20ヶ月齢以下からプリオンの検出が困難」としていますが、米国カリフォルニア大学の研究では、若齢牛でも異常プリオン検出が可能とする研究も発表されています。検査技術が日進月歩している今日において、わずか3年足らずでの全頭検査見直しは米国牛輸入再開ありきの全頭検査の見直しと言わざるを得ません。</p>	<p>BSE全頭検査については、平成13年10月当時、牛の月齢が必ずしも確認できなかったこと、国内でBSE感染牛が初めて発見され、国民の間に強い不安があったこと、等の状況を踏まえて開始したものです。BSE対策については、他の食品安全対策と同様、科学的合理性を基本として判断すべき問題と考えており、昨年9月に食品安全委員会においてとりまとめられた、BSE国内対策に関する評価・検証に沿って、同年10月15日に全頭検査を含む国内対策の見直しについて食品安全委員会に諮問し、本年5月6日に食品安全委員会から答申を受けたところです。厚生労働省としては、検査対象月齢の見直しに当たって、食品安全委員会の科学的な評価結果を踏まえて対応しているところであり、BSE検査法については、引き続き情報収集するとともに、高感度・迅速診断法の研究</p>

	<p>開発を進めます。なお、BSE 高感度検査法が開発された場合には、生体牛での検査の可能性、その時点でのリスク評価の状況等も踏まえ、食品安全委員会や農林水産省と連携して、BSE 対策について必要な対応をとりたいと考えています。</p>
<p>20ヶ月以下の牛は狂牛病の全頭検査を外すということには私は反対です。食の安全は今の技術で出来る試験により病気を排除しなければならないと思います。外圧に屈してはならないと考えます。20ヶ月以下の牛では狂牛病に汚染されていないかどうか不明であれば20ヶ月以下の牛肉を食べるのを法律で禁止すべきだと思います。</p>	<p>現在実施されている BSE 迅速検査法では、延髄門部の異常プリオンたん白質の量が検出限界に満たない場合は、陰性と判定されます。そのような原理ですから、21ヶ月以上の感染牛でも検出限界以下の場合は陰性と判定されます。つまり、感染が判明しはじめる月齢を越せば、検出限界以下の感染牛も含めて100%見つけられるという方法ではありません。したがって、安全なものを食用に供するために、検査だけでなく脳や脊髄などの SRM 除去を全頭全月齢で行うとともに、間接的にリスクを低下させるために飼料規制が行われています。</p>
<p>検査を潜り抜ける可能性のあるものは流通させない、食用に供さないというのが普通の考え方ではないでしょうか。検査の精度をあげるというのは理想であり目標ではありますが、現時点では技術的にも予算的にも限界があるでしょう。しかし20ヶ月齢以下の牛を流通させないというのは技術的にも予算的(商業的な意味ではありません)にも至極簡単なのではないのでしょうか。</p>	<p>BSE 対策については、他の食品安全対策と同様、科学的合理性を基本として判断すべき問題と考えており、昨年9月に食品安全委員会においてとりまとめられた、BSE 国内対策に関する評価・検証に沿って、同年10月15日に全頭検査を含む国内対策の見直しについて食品安全委員会に諮問し、本年5月6日に食品安全委員会から答申を受けたところです。厚生労働省といたしましては、検査対象月齢の見直しに当たって、食品安全委員会の科学的な評価結果を踏まえて対応しているところです。</p>
<p>BSE スクリーニング検査対象月齢を21ヶ月以上にするとこの答申案を一応は評価します。検査基準は諸外国と同様に30ヶ月齢以上が妥当だと思います。</p>	

4. フードガイド(仮称)の名称及びイラストの決定・公表について

厚生労働省と農林水産省は、食生活指針を食生活における具体的な行動に結び付けるものとして、食事の望ましい組合せやおおよその量を分かりやすくイラストで示したフードガイド(仮称)を策定するため、平成16年12月、厚生労働省健康局長及び農林水産省消費・安全局長が委嘱した学識経験者、食品産業関係者等をもって構成するフードガイド(仮称)検討会を設置しました。

以後、6月21日までに6回の同検討会において協議を重ねた結果、フードガイド(仮称)の内容、活用方法、活用法等がほぼまとまるとともに、フードガイド(仮称)の名称とイラストが決定されましたので、同日、名称とイラストが公表(<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2005/06/s0621-5.html>)されました。概略は以下のとおりです。(伊藤蓮太郎)

(1) フードガイド(仮称)の名称

名称：食事バランスガイド

「何を」「どれだけ」食べたら良いかを一般の生活者にわかりやすく、イラストで示したものについては、世界的には「フードガイド」と呼ばれることが多い。従って、その言葉を中心としながら、今回は、回転(運動)することにより初めてバランスが確保される“コマ”の型を採用したことも踏まえて、名称に「バランス」という言葉を入れた。また、食品単品の組み合わせではなく、料理の組合せを中心に表現することを基本としたことから、「フード」ではなく、個々人の食べるという行為も意味する「食事」という言葉を用いることとした。

(2) フードガイドの区分、各区分の量的な基準及び数量の数え方

フードガイドの区分

主食、主菜、副菜、果物、牛乳・乳製品の5つの料理区分を基本とした。

各料理区分の量的な基準及び数え方：

- ・各料理区分毎に、1日にとる料理の組合せとおおよその量を表した。
- ・基本形は「成人向け」(想定エネルギー量はおおよそ2,200±200kcal)とし、区分ごとに1日にとるおおよその量を表した。
- ・単位は、「1つ(SV)」と表記することとした。

(以下省略)

数量の整理の仕方(以下省略)

(3) イラスト

見る人にとって最も目につく上部より、十分な摂取が望まれる主食、副菜、主菜の順に並べ、果物と牛乳・乳製品については、同程度と考え、並列に表現した。形状は、日本で古くから親しまれている「コマ」をイメージして描き、食事のバランスが悪くなると倒れてしまうということを表している。また、コマが回転す

ることは、運動することを連想させるということで、回転(運動)しないと安定しないということも、合わせて表すこととした。・菓子・嗜好飲料：食事の量の中でバランスを考えて適度にとる必要があること、一方で、食生活の中で楽しみとしてとられている現状があり、食事全体の中で量的なバランスを考えて適度に摂取する必要があることから、コマを回すためのヒモとして表現し、「楽しく適度に」というメッセージを付すこととした。油脂・調味料：基本的に料理の中に使用されているものであり、イラストとして表さないこととした。しかし、これらは食事全体のエネルギーやナトリウム摂取量に大きく寄与するものであり、実際の食品選択の場面で掲示される際には、総エネルギー量と食塩相当量も合わせて情報提供されることが望まれる。水・お茶：食事の中で欠かせないものであるが、料理等にも水は多く使用されていることから、具体的な量を示すというよりは、象徴的なイメージとして軸で表すこととした。なお、これらは必ずしも1日の食事の組合せとしての典型例を示したものではなく、どのような料理が各料理区分に含まれるかを表現することに主眼を置いたものであることに留意する必要がある。(郵送の会員は、別添参照)

5. 削除予定既存添加物名簿の作成に係る既存添加物の販売等調査について

厚生労働省は4月28日、2回目の削除予定添加物名簿(既存添加物名簿にその名称が記載されている添加物について、その販売、製造、輸入、加工、使用、貯蔵及び陳列の状況からみて、当該添加物並びにこれを含む製剤及び食品が現に販売の用に供されていないと認めるときは、当該添加物の名称を記載した表)を作成するため、下表に掲げた48品目について販売等の流通実態調査を実施することを決め、各都道府県知事、保健所設置市長、特別区長、検疫所長及び関係団体長あてに、この流通実態調査の周知方を依頼しました。

添加物又は食品の製造業者、或いはそれらの販売業者で下表に掲げた48品目既存添加物を現に製造、販売、使用等を行っている場合は、所定の「既存添加物の販売等の申出書」に必要事項を記載し、7月28日までに提出しなければなりません。

厚生労働省は、この調査結果を取りまとめた後、本年9月を目途に削除予定添加物名簿を公示し、6ヵ月間の訂正申出期間を経て、遅くとも平成18年9月を目途に既存添加物名簿の改定を行う予定とのことです。

なお、削除された名称の既存添加物は、食品衛生法第10条(添加物等の販売等の制限)の規定に基づく添加物としての指定がなされない限り、販売等は禁止されることとなります。(伊藤蓮太郎)

流通実態の確認できない既存添加物

既存名簿 No.	既存添加物名	主な用途	既存名簿 No.	既存添加物名	主な用途
3	アオイ花抽出物	酸化防止剤	238	セサモール	酸化防止剤
5	アガラーゼ	酵素	242	セリ抽出物	酸化防止剤
13	アスペルギルステレウス抽出物	酸化防止剤	252	ダイズ灰抽出物	製造用剤
17	アゾトバクタービネランジーガム	増粘安定剤	283	テンベ抽出物	酸化防止剤
24	アーモンドガム	増粘安定剤	285	銅	製造用剤
43	イヌリン型ポリフラクタン	製造用剤	288	動物性ステロール	乳化剤
49	ウド抽出物	保存料	289	トウモロコシ色素	着色料
53	エゴノキ抽出物	保存料	296	トマト糖脂質	乳化剤
55	エビ色素	着色料	300	トリアカソスガム	増粘安定剤
57	エラスターゼ	酵素	307	ナタネ油抽出物	酸化防止剤
67	オオムギ殻皮抽出物	乳化剤、製造用剤	311	生ダイズ抽出物	製造用剤
71	オポパナックス樹脂	ガムベース	320	ニューコウ	ガムベース
108	カワラタケ抽出物	苦味料	370	フルクトシルトランスフェラーゼ処理ステビア	甘味料
131	グアユーレ	ガムベース	371	ブルーベリー葉抽出物	酸化防止剤
143	クルクリン	甘味料	381	粉末バルブ	ガムベース
154	グレープフルーツ種子抽出物	製造用剤	388	ヘゴ・イチヨウ抽出物	酸化防止剤
159	クワ抽出物	製造用剤	391	ヘスペレチン	酸化防止剤
170	酵素処理ダイズサポニン	乳化剤	407	ベンゾインガム	ガムベース
175	酵素処理レシチン	乳化剤	433	ミルラ	ガムベース
185	コパイバルサム	ガムベース	437	ムラミダーゼ	酵素
211	シコン色素	着色料	441	メラロイカ精油	酸化防止剤
225	スオウ色素	着色料	450	モミガラ抽出物	製造用剤
229	スーパーオキシドジスムターゼ	酵素	451	モモ樹脂	増粘安定剤
237	セサモリン	酸化防止剤	474	リンドウ根抽出物	酸化防止剤

6. 医療関係者の「健康食品」への対応等に係る調査結果概要

東京都は、今回初めて、巷に大量に出回っている「健康食品」に関し、都内の医師、薬剤師など約700名の医療関係者に対して、アンケートやヒアリングにより、問題意識や取組状況について調査を行い、その結果を5月26日に公表しました。

その結果、多くの医療関係者が、「健康食品」の利用による健康影響を懸念していることがわかりましたので、この調査結果を活用し、東京都食品安全情報評価委員会で、「健康食品」問題への医療関係者の関与のあり方について検討を行い、9月に報告する予定とのことです。詳細は、

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/anzen/news/2005/pressanzen050526.html> をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

アンケートによる調査結果のポイントは以下のとおりです。

「健康食品」に対する関心について、医師の約6割、薬剤師の約9割が持っていました。

「健康食品」の相談を受ける機会について、開業医師の約3割、開業薬剤師の約4割が、「ほぼ毎日相談を受けている」「週に1回相談を受けている」という結果でした。

相談内容は「薬との飲み合わせ・副作用」「服用の可否」「有効性」が多いが、必要な情報が不足し、対応に苦慮している等の結果でした。

「健康食品」との関連が疑われる健康被害症例の経験について、医師、薬剤師の2割が経験した症例は、以下のことなどの結果でした。

「健康食品」そのものが有害とうたがわれるもの

薬との飲み合わせによる被害

利用者が自己判断で治療を中断して症状が悪化

医療係者に期待する役割については、以下のことなどの結果でした。

医師に対しては、「情報の収集」「健康被害の早期発見」

薬剤師に対しては、「薬との飲み合わせ・副作用に関する情報の提供」

7. 行政担当者を対象とした食品安全行政講習会の開催

厚生労働省食品安全部は5月11日から13日の3日間、各都道府県、保健所設置市及び特別区の食品安全行政担当者を招集し、平成17年度食品安全行政講習会を開催しました。課題及び講師(敬称省略)は以下のとおりです。(伊藤蓮太郎)

最近の食品安全行政の動向 同部企画情報課長 高原弘海

基準審査課長 中垣俊郎

監視安全課長 南 俊作

東海北陸等での急性脳症多発事例について 埼玉県立大学学長 柳川 洋

スギヒラタケ中の有害成分の分析について 国立医薬品食品衛生研究所

食品部長 米谷民雄

国内における変異型クロイツフェルト・ヤコブ病の発生について

厚生労働省健康局疾病対策課課長補佐 菊岡修一

ビブリオ・バルフィカスについて 国立医薬品食品衛生研究所

食品衛生管理部長 山本茂貴

都道府県等食品衛生監視指導計画の策定と実施の実際について

北海道保健福祉部食品衛生課食品グループ主査 高橋 守
都道府県等食品衛生監視指導計画の策定と実施の実際について

東京都福祉保健局健康安全室食品監視課課長補佐 力武廉太郎
輸入食品の安全確保に係る在外公館の対応について

前在北京日本大使館一等書記官(現厚生労働省年金局年金課課長補佐) 込山愛郎
E型肝炎感染症について

東芝病院研究部長 三代俊治
食の安全とリスクコミュニケーション 順天堂大学医学部教授 丸井英二

食品に残留する農薬、動物用医薬品等のポジティブリスト制度導入の取組
同部基準審査課課長補佐 宮川昭二
残留農薬の試験法について

国立医薬品食品衛生研究所食品部第一室長 佐々木久美子
残留動物用医薬品分析法について

国立医薬品食品衛生研究所食品部主任研究官 村山三徳
食品添加物分析法について

国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部主任研究官 久保田浩樹
器具及び容器包装の企画試験法改正について

国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第三室長 河村葉子

【消費者情報】

1. みんなの商品テスト室

ペットボトル入り緑茶飲料

福岡市消費者問題を学ぶ会(共同商品テスト)

(福岡市消費生活センター 暮らしのEYE2005年5月号 No.200 から)

日常的に飲む緑茶はかつては急須で煎れて飲むものでしたが、最近では手軽に飲めるペットボトル入りの緑茶飲料が多種にわたり流通しています。特にこれから暑くなってくると口にする機会も多くなってきます。

しかし、銘柄によって味がどれほど違うのか、原材料名にも書かれているビタミンCは、急須で煎れた緑茶に比べてどれくらい含まれているのか、気になるところです。

そこで、購入時の参考にするため、市販のペットボトル入り緑茶飲料10銘柄について商品テストを行いました。

表示について

今回テストした銘柄には、いずれも「食品衛生法」「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)」「計量法」に基づく義務表示について、問題はありませんでした。

価格について

100ml当たりの価格は、内容量2リットルの商品(銘柄1~7)については7.0~9.9円、内容量500mlの商品(銘柄8,9)については19.6円、内容量350mlの銘柄

柄 10 は 50.9 円となり、内容量の大きいものが 100ml 当たりの価格が低い傾向にありました。

ビタミン C の含有量について

ペットボトル入り緑茶飲料 10 銘柄と茶葉から抽出した緑茶について、ビタミン C の定量を行いました。なお、測定は福岡市保健環境研究所に依頼しました。

ペットボトル入り緑茶飲料のビタミン C 含有量は、12.1mg/100g (銘柄 8) ~ 47.2mg/100g (銘柄 6) で、平均は 24.2mg/100g でした。

また、茶葉から抽出した緑茶からは、ビタミン C は検出されましたが 5mg/100g (定量下限値) 以下でした。

ビタミン C による変色防止作用

茶葉から抽出した緑茶に、ビタミン C を添加したものと添加しないものをそれぞれ 2 日間放置して色の違いを比較してみたところ、ビタミン C を添加したものに比べて添加しないものは茶色っぽく変色していました。

味覚テストについて

味覚テストは、原材料が「緑茶」と「ビタミン C」のみのももの 4 銘柄 (銘柄 1, 3, 6, 7) について、「香り」「旨み」「まろやかさ」「苦味」「渋味」の 5 項目を、商品名を見せずに、16 名が 5 点満点で採点を行いました。

玉露が入っていることを謳っている銘柄 6 は「香り」の評価が他の項目より高く、渋みを謳っている銘柄 7 は「渋味」の評価が他の項目の評価より高くなっており、謳い文句に応じた評価になっていました。

まとめ

ペットボトルのお茶の色がいつまでも変わらないことに対する疑問を感じている人もいましたが、すべての銘柄にビタミン C が添加されており、酸化防止剤として使用されることもあるビタミン C の変色防止作用ではないかと考えられます。

味については、味覚テストをしているときはあまり違いが分からないと感じましたが、統計では銘柄によって差が出ていたので、購入する際はいろいろ飲み比べてみるのも面白いのではないのでしょうか。

ペットボトル入り緑茶飲料は手軽で大変便利なものですが、「味はお湯出し緑茶のうま味と比べ様もなく、水分補給にしかならないのではないか」、「急須からお茶を入れて飲む雰囲気は、ボトルから注いで入れるのとは大きく違い、豊かな気持ちになる」との意見もあり、ゆっくりお茶を飲みながら味や香りを楽しみつつ、会話に花を咲かせる文化を残していきたいと思います。



テスト結果

銘柄	内容量 (ml)	価格 (円/100ml)	ビタミンC (mg/100g)	味覚テスト				
				香り	旨み	まろやかさ	苦味	渋味
1	2000	8.4	19.1	3.6	3.2	3.0	3.0	3.3
2	2000	8.9	20.9	-	-	-	-	-
3	2000	8.4	20.6	2.9	3.0	2.4	2.9	3.0
4	2000	9.9	17.8	-	-	-	-	-
5	2000	7.0	22.9	-	-	-	-	-
6	2000	7.9	47.2	3.8	2.8	3.0	3.3	3.4
7	2000	8.3	41.1	2.4	2.3	2.6	3.2	3.4
8	500	19.6	12.1	-	-	-	-	-
9	500	19.6	27.8	-	-	-	-	-
10	500	50.9	12.8	-	-	-	-	-

味覚テストは原材料が「緑茶」と「ビタミンC」のみの4銘柄について16名で行った。(5点満点)

2. わかりにくい遺伝子組換え食品の表示

食用油の原料は“GM 不分別”メーカーにアンケート

(社)北海道消費生活協会 北のくらし平成17年6月号 No.408 から)

同じ大豆が原料の食品でも、豆腐や納豆やしょう油などは「遺伝子組換えでない」の表示が多くみられますが、食用植物油などは遺伝子組換えに関する表示がありません。

そこで、道内で購入できるこれらの食品メーカーに 原料は遺伝子組換えか組み換えでないか 原料原産地はどこか 遺伝子組換えに関してどのような表示をしているか、をアンケートしました。(以下の文では「遺伝子組換え」は「GM」、「遺伝子組換えではない」は「非GM」と略しました。)

豆腐、納豆

20社にアンケートをし12社から回答がありました(回答率60%)。原料大豆は12社すべて非GM大豆を使用していました。また、表示はいずれも「非GM」の表示でした。

原料大豆は4社が国産、2社が輸入品、6社が併用でした。

みそ

16社にアンケートし13社から回答がありました(同81%)。原料大豆は各社非GM大豆で、「非GM」の表示をしていました。

原料大豆は8社が国産と輸入品の併用、5社が輸入品を使用していました。

しょう油

7社にアンケートし全社から回答がありました。原料大豆は3社が国産と輸入品の併用、4社は輸入品を使用していましたが、いずれも非GM大豆で「非GM」の表示をしていました。



食用植物油

道外の大手3社にアンケートし、全社から回答がありました。原料の大豆油、ナタネ油、トウモロコシ油はいずれもGM不分別(注1)の輸入品でしたが、各社GMに関する表示はしていませんでした。

菓子類

とうもろこし、じゃがいもが原料の菓子類について、12社にアンケートし、9社から回答がありました(同75%)。原料はすべて非GMで、その旨を表示しているメーカーと表示していないメーカーがありました。

注1: GM作物と非GM作物が収穫から販売までの間にきちんと分けられないで流通したものは「GM不分別」とされ、GM作物が含まれている可能性があります。

アンケート調査結果

種類	回答数 (調査数)	原料	主な原料原産地	原料が遺伝子組換えか非組換えか	表示内容
納豆・豆腐	12(20)	大豆	日・米・中	非組換え	「組換えでない」旨
みそ	13(16)	大豆	日・米・中・カナダ	非組換え	「組換えでない」旨
醤油	7(7)	大豆	日・米・カナダ・インド	非組換え	「組換えでない」旨
食用植物油	3(3)	大豆	米・ブラジル	組換え不分別	表示なし
		ナタネ	カナダ・オーストラリア	組換え不分別	表示なし
		とうもろこし	米	組換え不分別	表示なし
菓子類	9(12)	とうもろこし	日・米・ブラジル・	非組換え	「組換えでない」旨 又は 表示なし
		じゃがいも	アルゼンチン・EU	非組換え	

まとめ

- ・ 全部で55社にアンケートし41社(75%)から回答がありました。納豆・豆腐類、みそ、しょう油類は各社「非GM」大豆を原料とし、「非GM」である旨任意表示していました。
- ・ 食用植物油は、前メーカーが「不分別」の原料を使用していましたが、「不分別の旨の表示はしていない」という回答でした。
- ・ 菓子類もすべて非GMのとうもろこし、じゃがいもを原料にっていました。

GM 原料の食品にはすべて表示を！

世界では、GM 作物の作付けが増えています。典型的な大豆を例にとると、米国では作付け面積の 86% が GM 大豆です。(2004 年) その米国から大豆を大量に輸入している日本で GM 加工食品が大量流通していることは間違いありません。ところが、今回のアンケートでは「GM」「GM 不分別」などの表示をしているメーカーは、1 社もありませんでした。

その原因は、現行の表示制度にあります。GM 加工食品であっても、しょう油、食用植物油などは表示義務がありません。また、表示義務のあるものでも、主な原材料(重量割合で上位 3 位までのもので、かつ原材料に占める重量が 5% 以上のもの)のみで、それ以下は表示義務はありません。

現行のあいまいな「不分別」の表示をなくし、GM 作物を原料にした加工食品のすべてを義務表示の対象にすることが望まれます。

遺伝子組換え食品の表示制度

義務表示の対象となる農産物と加工食品

農産物	大豆(枝豆、大豆もやしを含む)、トウモロコシ、ばれいしょ、なたね、綿実	
加工食品	大豆	豆腐・油揚げ、納豆、豆乳類、みそ、大豆煮豆、きな粉など
	とうもろこし	コーンスナック菓子、コーンスターチ、ポップコーンなど
	ばれいしょ	乾燥ばれいしょ、ばれいしょでん粉、ポテトスナック菓子など

義務表示の対象とならない加工食品

組み換えられた DNA 又はこれから生じたたんぱく質が残存しない加工食品	大豆油、コーン油、なたね油などの食用油、しょうゆ、異性化液糖等
--------------------------------------	---------------------------------

表示方法

遺伝子組換え農産物を使用	「遺伝子組換え」等	義務表示
遺伝子組換えと非遺伝子組換えを分別していない農産物を使用	「遺伝子組換え不分別」等	義務表示
非遺伝子組換え農産物を使用	「遺伝子組換えでない」等	任意表示
高オレイン酸大豆を原料とする場合	「高オレイン酸遺伝子組換え」等	義務表示

3. 利用していますか “ 食品のトレーサビリティ ”

**スーパーなどの店頭でこんな表示を目にしたことはありませんか？
(彩の国くらしレポート 平成 17 年 5・6 月号 Vol.306 から)**

この表示から、食品がいつ、どこで、どのように生産され、また、加工されて私たちの手元に届くかを知ることができます。このように食品の情報をさかのぼって追跡できることを「トレーサビリティ」と言います。

より安心して食事を楽しむために、このシステムを活用しましょう！

国産牛肉にはトレーサビリティが義務づけられています。

BSE問題をきっかけとして、2003年に成立した「牛の固体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」(牛肉トレーサビリティ法)が、今年の12月からこれまでの生産段階に加え、流通段階に対しても施行されました。

これにより、牛肉の販売業者と焼肉などの「特定料理」を主に提供する料理店は、消費者に提供する牛肉がどこでどのように生産・流通してきたかを明らかにするため、固体識別番号を、商品ラベルや店舗内などに表示しなければならなくなりました。

固体識別番号って、なに？

国内で生まれたすべての牛と輸入牛には、10桁の番号が印字された耳票が装着されます。これが固体識別番号で、その牛の性別や種別、出生からとさつされるまで、また、流通経路等すべてがこの番号によってデータベースに記録されていきます。

消費者は、どう利用したらいいの？

牛肉は独立行政法人家畜改良センターのホームページ(注)にアクセスし、商品ラベルに表示された固体識別番号を入力することで、その牛の情報を確認することができます。携帯電話からもアクセスできるようになっていますので、確認してから買うこともできますね。

他の食品のトレーサビリティは？

牛肉以外にも大手スーパーなどでは、独自に選定した農家と契約し、野菜や果物について使用した肥料や出荷行程などの生産履歴を公開しています。これも商品ラベルに表示された番号を各スーパーのホームページで検索することで確認できる仕組みになっています。

トレーサビリティのメリットは？

私たち消費者は、食品の表示の詳しい内容が知りたいときや、表示の内容に疑問をもった場合など、その食品がどこでどのように生産・加工され、流通してきたかを確認することができます。

また、食品に予期しない事故が起こった場合には、事故の発生段階を突き止め、回収や原因の究明をすることができるようになります。

このように、トレーサビリティシステムによって、消費者が安心して食品を購入することになり、事業者にとっても信頼性が増すことになります。皆さんもぜひアクセスしてみてください！

(注) (独)家畜改良センター

パソコンから (<http://www.nlbc.go.jp/>)

携帯電話から (<http://www.id.nlbc.go.jp/mobile/>)

【企業情報】

企業の社会的責任（CSR）調査（要旨）（（社）社会経済生産性本部のホームページ記者発表等文書情報から引用）

財団法人 社会経済生産性本部（理事長 澤間康雄）では、1989年に企業倫理プロジェクトを発足以来、わが国で初めての企業倫理調査である「第1回マネージングビジネスエシックス国際比較調査」の実施をはじめとした様々な調査研究、普及啓発、コンサルテーションなどの活動を企業倫理領域で展開して参りました。

この度は、当本部マーケティングソフト研究所（所長 村田昭治慶應義塾大学名誉教授）においてCSRと経営戦略、マーケティング、企業倫理との関係を探り、CSRを志向した企業経営のあり方と将来展望を考察することを目的に、「企業の社会的責任（CSR）調査」を実施し、集計分析を致しました。つきましては、本調査の要旨を企業経営とCSRの関係を明確にしていくための情報としてご活用いただければ幸甚に存じます。

記

1. 主要調査結果

- 8割弱の上場企業が既にCSRに取り組む。海外上場や外国人株主比率の高い企業の取組み比率が高い。

全体的に見るとCSRの定義、位置づけなどの整理・体系化がこれからの課題であるが、海外上場企業や外国人持ち株比率33%以上の企業、従業員3001人以上の企業では相対的に取組みが進んでいる。

- CSRの達成レベルは法令順守がトップ・プライオリティとなった。

自社のCSRの達成レベルを自己評価した場合に、全体として法令順守が45.4%、法令を超えた企業倫理が35.9%、企業倫理を超えた社会貢献レベルは13.8%にとどまった。

重視するステークホルダーは1位「顧客・消費者」2位「社会」3位「株主」4位「社員」の順となった。

CSRを実行する上で「最も重要」と考えるステークホルダーをあえて選択した場合、

「顧客・消費者」が57.1%、次いで「社会」16.0%、「株主」10.9%、「社員」7.9%という結果であった。

CSRの国際的な規格化への態度は賛否両論で拮抗している。ただし66%は態度を決めかねている。

CSRの国際的な規格化の動きに対する考えを聞いたところ、「賛成」が17.7%、「反対」が13.0%、「どちらとも言えない」66.0%であった。

CSRの企業活動の「プロセス」への反映度合いはオペレーション面に比べ

て人事面への反映度合いが低い。

企業活動のプロセスを研究開発や事業企画、生産や物流、営業や販売・サービス提供、人事面に分け、それぞれへのCSRの反映度合いを聞いたところ、人事面が最も低く、33.7%にとどまった。

2. 調査概要 ;

1) 調査期間、調査方法：2004年11月下旬～2005年1月上旬にかけて、郵便等により調査票を送付し、回収した。

2) 調査対象： 上場・店頭公開（1部、2部上場、マザーズ、JASDAQ） 当本部賛助会員

マーケティングソフト研究所評議員企業 それぞれの代表者合計 3654 件。

3) 有効回答数：368 件（回収率 10.1%）

3. 添付書類 ; 計 17 枚（本紙除く）

本調査結果要旨（10 枚） 主たる調査結果をまとめております。

単純集計データ（7 枚） 調査対象のフェース（株式上場、外人株主比率、従業員規模など）と設問、回答の単純集計を掲載しております。

以 上

詳細； <http://www.jpc-sed.or.jp/teigen/index.html>

調査担当；経営革新部 加茂・桶川

〒150-8307 東京都渋谷区渋谷 3 - 1 - 1 TEL.03-3409-1118,9 FAX.03-5485-7750

【学術・海外行政情報】

1 大気汚染による肺がん誘発における強力多環芳香属炭化水素(PAHs) 検討の重要性

K.B.Okona-Mensah^a, J. Battershill^b, A. Boobis, and R. Fielder

(^aDepartment of Health Toxicology Unit, Section of Experimental Medicine and Toxicology, Imperial College London, Hammersmith Campus, Du Cane Road, London W12 0NN, UK, ^bDepartment of Health, Skipton House, 80 London Road, Elephant & Castle, London SE1 6LH, UK)

Food and Chemical Toxicology, 43(7): 1103-16, 2005

都市部の在住者は大気汚染濃度が高いために肺がんリスクが高いことが証拠にもとづき示唆されている。ベンツ(a)ピレン(B(a)P)は現在、大気中の発がん性多環芳香属炭化水素(PAHs)の主要示唆因子として用いられている。しかし、最終的な発がん性により強力かつ変動的に影響を与えうるPAHsが最近見つけられたことから、B(a)PがPAH混合物の理想的な代表物質とは言えないのではないか、との疑いがある。

ジベンゾ(*a,h*)アントラセン (DBA) 及びジベンゾ(*a,l*)ピレン (DB[*a,l*]P) は発がん能が B(*a*)P の 10 倍若しくはそれ以上強いと推定されているが、環境中での存在、生成に係るデータは少ない。本報告では職場及び環境中 PAH の生物学的モニターに関する幾つかの研究を、特定の暴露集団、研究計画、検体組織 - 特に鼻の組織を使用したもの、夫々の研究で用いたバイオマーカー、に特に焦点をあてて吟味した。次に、これらデータを考察し、暴露、吸入、並びに大気汚染関連の肺がんに対する強力 PAHs の位置づけを評価する新たなバイオマーカー研究を提案した。これは、上記強力 PAHs が大気汚染による肺がんの誘発に対する、鼻細胞における DBA 及び DB[*a,l*]P に対する特定 DNA アダクトの寄与の程度を検討した作業環境研究にもとづくものである。(石井 健二)

2. 実験的に汚染されたフレンチソーセージ中の *L. monocytogenes* 菌の消長

Thevenot D, Delignette-Muller ML, Cristieans S, Vernozy-Rozand C. (Unité de Microbiologie et Prévisionnelle, Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon, B.P.83, 69280 Marcy l'étoile, フランス)

Int J Food Microbiol.25:101(2):189-200, May 2005

リステリア菌は食品によって媒介される最も重要な病原菌の 1 つとして認められている。この細菌はと畜場からカット作業室及び食肉調理工場までのブタ肉加工工場に沿った各所で発見されている。ソーセージの発酵及び乾燥の間においてリステリア菌は実質的に減少する傾向がある。しかしながら、ドライソーセージ製造過程における種々のハードルにも拘らず、リステリア菌は生き残ることができかつ最終製品中に検出される。本研究では実験的に、フレンチソーセージ 1 g 中に 10^4 個の 8 種類の異なるリステリア菌株 (ソーセージ由来、ソーセージ工場環境由来及びリステリア症患者由来のもの) を接種し、同菌株の増殖及び生残を評価した。研究の結果、ソーセージの製造過程におけるリステリア菌汚染率の減少は、菌株に依存すること ($p < 0.001$)、また、発酵工程よりも、主に乾燥及び熟成工程によることが明らかになった。どの菌株を検討しても、発酵工程で汚染率の低下は認められなかった。しかし、ハードルに順応した菌株 (ソーセージ又はソーセージ工場環境から分離されたもの) は、ソーセージが食用に供せられるための乾燥期間の終期 (35 日目) におけるハードル非順応菌株 (10^3 まで減少) より以上に、ソーセージから少なくする ($10^{1.5}$ まで減少) ことは難しかった。これらのソーセージは賞味期限日においてのみ安全であった。結果として、ソーセージそのもの又は製造環境に由来したこれらの菌株は製造過程でソーセージを汚染し、かつ最終製品に残存する可能性があるため、リステリア菌、特に“順応”菌株は、衛生学者に対し重要な問題を提起することであろう。しかし、本研究で使用された高い接種レベル (1 g 中に 10^4 個) は、ソーセージ用原料中に通常認められるリステリア菌の自然汚染の代表例ではない。かような汚染が 1 g 中 100 個より低い数で起こ

るとすると、1g中100個以下の検出限界のもと、賞味期限日において「食品25g中検出せず」を規定しているヨーロッパ規則にもとづくと、本研究で用いた製造過程によって「安全」なソーセージを製造することができるであろう。（伊藤蓮太郎）

編集後記

巻頭言の「食品安全情報」を読み、世界が一層近くなったことを再認識しました。それと同時に、関連情報の収集と提供のために多大な労が払われていることに驚き、そのご苦労に敬服するばかりです。

残留農薬等のポジティブリスト制度の最終案が示され、施行までが僅か1年弱かと驚かされている方もいらっしゃることでしょう。厚労省側は、多分、食衛法の改正と同時に、科学的根拠となる資料を収集し、いろいろな観点や予想される状況等を検討され、農薬・動物用医薬品部会での何回もの審議を経て、一次案、二次案、そして最終案の公表となり、加えて、リスクコミュニケーションの実施と休む間もない2年間だったことと推察します。「食品安全情報」の話題と同様、そのご苦労に敬服するばかりです。

厚労省は、食品安全委員会の評価結果を受け、牛のBSE検査の対象月齢を現行の0月齢から21月齢以上と改正することとし、意見募集をしましたが、提出された意見等のうち、約9割が現行の0月齢検査を見直すことに反対する意見であったと発表されました。このことに関してもリスクコミュニケーションがますます必要となるでしょう。

食科協の林理事長が座長を務められた、厚労省の「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報告書」中の「(1)リスクコミュニケーションの意義」の後段に、「「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であ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」が別のものであるという捉え方適切ではない。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。」とある。全く同感です。如何なるリスクコミュニケーションもこの考えを基本にしたいものです。（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。