



目 次

【巻頭言】	頁
農薬等のポジティブリスト制度について	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 林理事長が大分県食の安全確保推進本部等主催の意見交換会ほかに出席	2
2. その他の活動など	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 「食の安全性に関する意識等について」の結果(食品安全モニター課題報告)	2
2. 「食育」に関する平成 18 年度予算概算要求の概要等について	10
3. 牛海綿状脳症対策基本計画の変更についての意見募集	13
4. 農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書が作成される	16
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 国民生活センターの最近の商品テスト結果(国民生活センターHP の商品テスト結果から)	16
2. にがりのテスト結果～ミネラル豊富と言うけれど?～ (岩手県くらしのひろば 2005 年 8 月 No.346 から)	19
<hr/>	
【企業情報】	
食事バランスガイドに基づく栄養バランスを考慮した新製品(山崎製パンホームページから)	22
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 乾燥した <i>Smallanthus sonchifolius</i> (ヤーコン)根茎の4ヶ月間混餌亜慢性毒性試験	23
2. 食鳥処理場におけるカンピロバクター及びリステリア菌の検出	23
<hr/>	
【お知らせ】	
食品のヘルスクレームに関する勉強会を開催	24

平成 17 年 9 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 shokkaky@ccfhs.or.jp

【巻頭言】

農薬等のポジティブリスト制度について

有限中間責任法人 食肉科学研究所

専務理事 しんむら ゆたか
新村 裕

平成 15 年 5 月に改正された食品衛生法第 11 条第 3 項により農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という）について、ポジティブリスト制度が導入され、食品中の残留基準値が平成 17 年 11 月に公布され、平成 18 年 5 月から施行されようとしている。すなわち平成 17 年 6 月 3 日に発表された最終案では、714 種の農薬等に暫定基準値が定められ、15 種の農薬等に不検出の措置がなされる予定である。

今までの食品衛生法の食品、添加物等の規格基準では、原則として食品は抗生物質を含有してはならないし、さらに食肉等は抗菌性物質を含有してはならないことになっており、食肉等の例ではわずかに 30 種余の動物用医薬品に残留が認められている状態であるので、食肉業界では、すでに残留基準値がある動物用医薬品や DDT などのごく一部の農薬に関心を持っていてもその他の農薬等に関心を持つ人は少なかったが、今回の改正によって暫定基準値が定められる農薬等が一気に増加することになったので、困惑している人が多い。

動物用医薬品は、法で定める休薬期間を守ることによって動物組織に残留しないようにすることが可能であるが、飼料中の農薬は食物連鎖を考えると動物性食品を扱う企業にとっては厄介である。すなわち、飼料として利用される農産物に動物組織に残留しやすい農薬が含まれていると、飼料はと殺される直前まで動物に給餌されているので、農薬が動物組織に残留することが予想されるからである。ポジティブリスト制度に適切に対処するためにはそれぞれの国で飼料に供される農産物とその農産物に使用が許可されている農薬を把握している必要があるが、食肉は国内消費量 530 万トン（平成 16 年実績）の約 4 割強に相当する 227 万トンが輸入され、輸入相手国は豚肉、鶏肉それぞれで十数カ国に及び、牛肉においても数カ国に及び、今までは国別、農産物別の農薬の使用状況がほとんど把握できていなかったもので、来年 5 月まではその対応に追われることになる。

すでに、厚生労働省登録検査機関である当研究所に、食肉関係業者からどのような農薬等を検査すればよいか検査料金はいくらになるかという問い合わせがある。このような不安を多少でも解消しようと(社)日本食肉加工協会は内部に設置した農薬等残留暫定基準検討会において、平成 18 年 5 月の実施に向けて会員企業から国内外の食肉関係取引業者に最終案を紹介してもらうこととした。そのため、ポジティブリスト制度の概要、動物性食品を対象としてリスト化した 714 種類の農薬等とその残留基準値、不検出扱いとなる農薬等のリスト及び残留基準値のない農薬等に一律基準値の 0.01ppm を設置する根拠などを取りまとめた冊子と増刷りが可能なように同内容

を収めたCDを会員に配布した。すでに一部の企業は取引のある食肉関係業者に冊子を配布している。これらの情報が国内外の動物生産業者に至るまで伝達され、協力してもらえることに期待したい。

【食科協の活動状況】

1. 林理事長が大分県食の安全確保推進本部等主催の意見交換会ほかに出席

8月30、31日 大分市及び別府市において開催された、大分県食の安全確保推進本部等が主催の『食の「安全」と「安心」 -なぜ「不安」なのか-』をテーマにした意見交換会に、講師及びコーディネーターとして出席しました。

8月24日都庁第一本庁舎42階特別会議室Cにおいて開催された第7回東京都食品安全情報評価委員会「健康食品」専門委員会に出席しました。同専門委員会では「健康食品」に関する検討報告案等が審議されました。(伊藤蓮太郎)

2. その他の活動など

8月1日 社団法人日本食品衛生協会主催の食品衛生懇話会に伊藤蓮太郎氏が出席しました。

4日 千葉県食品安全条例(仮称)検討作業部会に伊藤蓮太郎氏が出席しました。

8日 常任理事会を開催しました。

17、18日 食品衛生管理者(食肉製品)養成講習会の講師として伊藤蓮太郎氏が出席しました。

19日 第13回ISO22000研究会(世話人:渡邊清孝、三原 翠両食科協常任理事)を開催しました。(伊藤 蓮太郎)

【行政情報】

1. 「食の安全性に関する意識等について」の結果(食品安全モニター課題報告)

食品安全委員会では、消費者の方々から食品の安全性に係る情報や意見をいただくため、本年4月に新たに平成17年度食品安全モニターを依頼しました。このうち約3分の1は、これまでもモニターを経験された方で、残りの約3分の2が平成17年度から初めてモニターになっていただいた方です。この食品安全モニター(469名)の認識等を把握するため、食品の安全性に係る危害要因等について(食の安全性に係る不安の程度、不安を感じる理由、等) BSE及びvCJD、鳥インフルエンザについて(BSE及びvCJD、鳥インフルエンザに係る情報の認知度合、vCJD症例確定に係る牛肉等の安全性に対する不安感とその変化、食品安全委員長談話の評価、等)

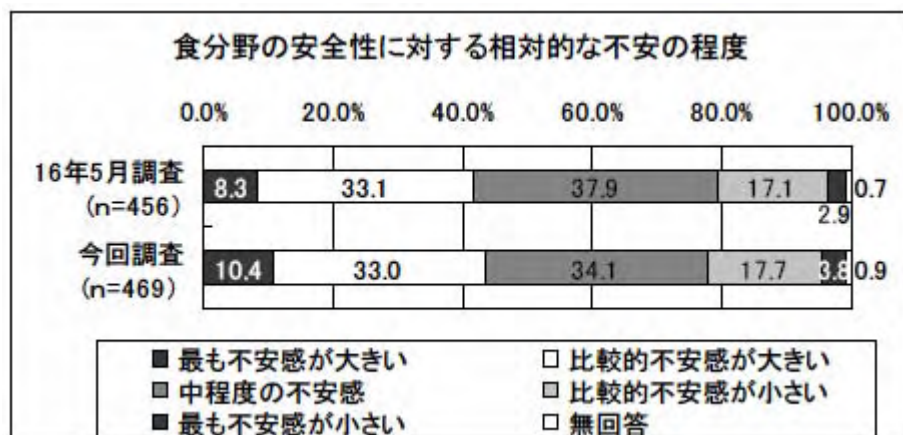
食品安全委員会のホームページ及び季刊誌について(食品安全委員会のホームページ・季刊誌『食品安全』への評価、等)の3項目について、本年4月28日から5月17日までの期間、アンケート調査を実施し、このほど公表しました(回答率100%)。

ここでは、<食品の安全性に係る危害要因等について>の調査結果の概要及び調査結果を下記に紹介します。なお、「16年5月調査」とは、昨年度の食品安全モニターに対して平成16年5月に実施した調査の結果です。詳しくは、食品安全委員会のHPの「意見交換等」の「食品安全モニター」についてをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

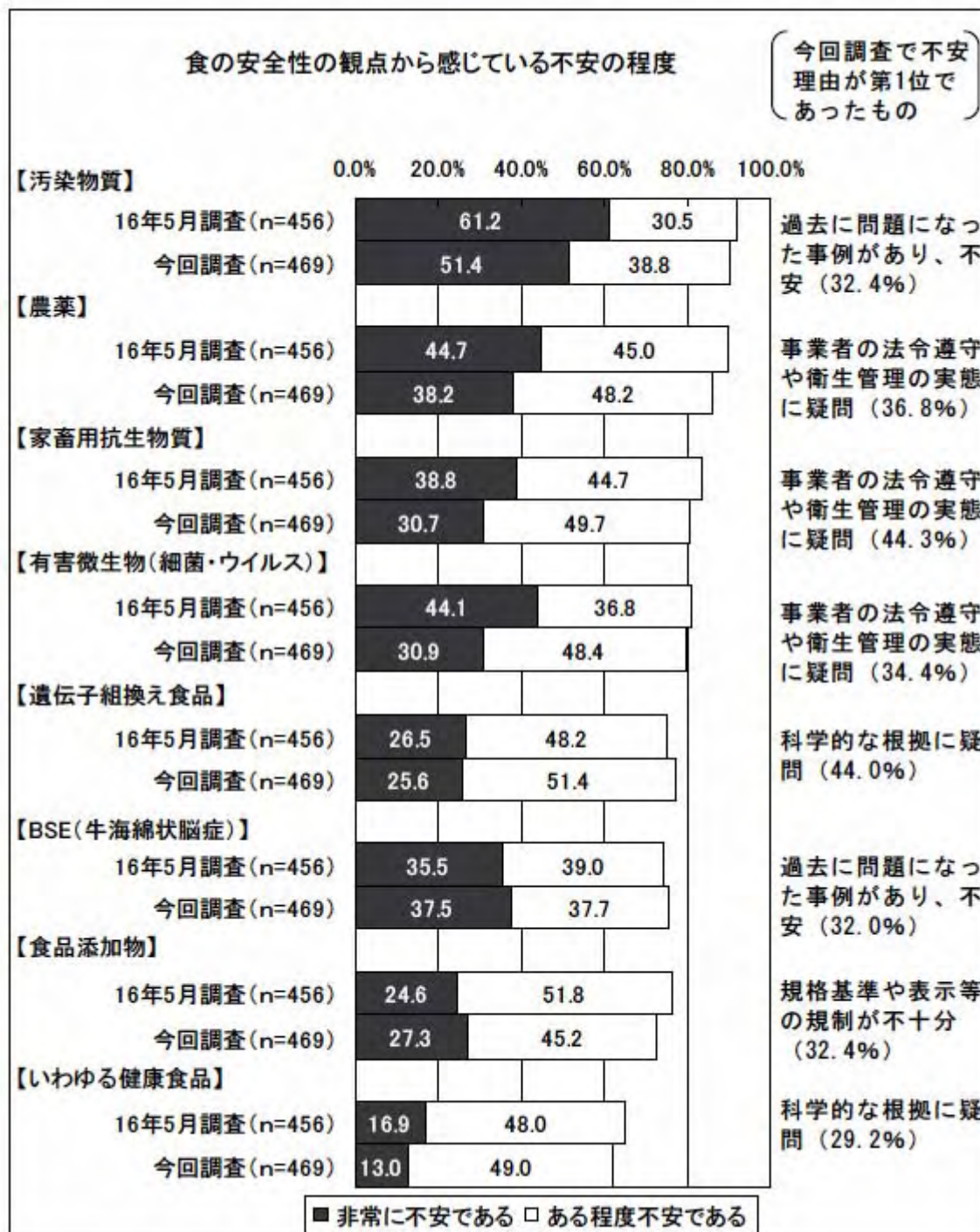
(1) 調査結果の概要

<食品の安全性に係る危害要因等について>

- 1 自然災害などの日常生活を取り巻く他分野と比べた、食の安全への相対的な不安感：4割を超える人が、他分野よりも大きいと指摘



- 2 食の安全性の観点から感じている不安の程度とその理由：「汚染物質」、「農薬」に対して9割前後の人が不安を指摘。その理由としては、「過去に問題になった事例があり、不安」、「事業者の法令遵守や衛生管理の実態に疑問」など。



(2) 調査結果

<食品の安全性に係る危害要因等について>

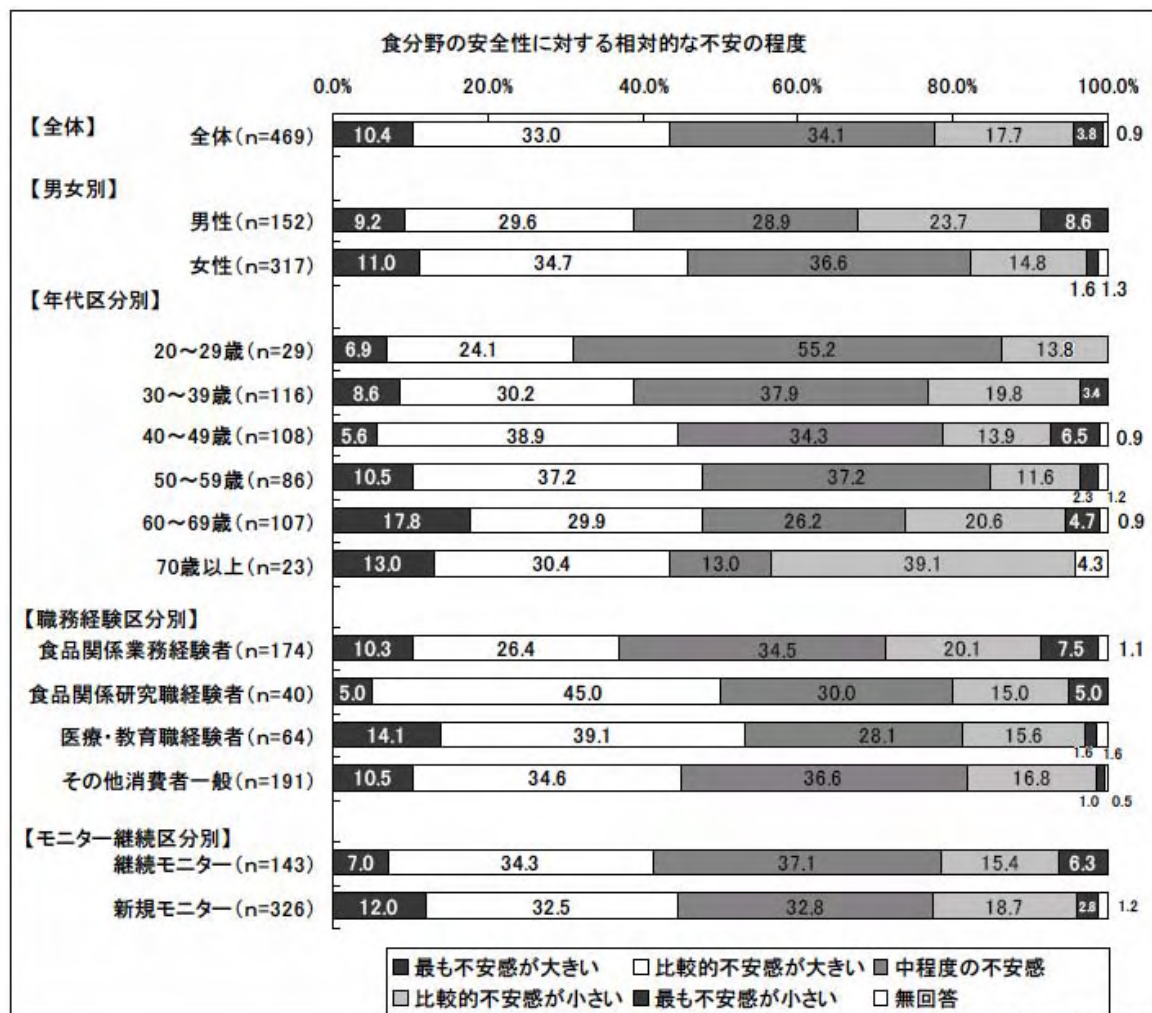
第1 食品の安全性に係る危害要因等について

1 食分野の安全性に対する相対的な不安の程度

問1 日常生活をとりまく安全の分野のうち、自然災害、環境問題、犯罪、交通事故などの分野に比べて、食の安全の分野に対するあなたの不安感は相対的にどの程度の大きさですか。(1つ選択)

4割強の人が、自然災害など日常生活を取り巻く他分野に比べ、食の安全の分野により大きな不安感

自然災害をはじめとする日常生活を取り巻く安全の分野の中で、食の安全の分野に対する相対的な不安がどの程度かについては、「最も不安感が大きい」とする人の割合が10.4%、「比較的不安が大きい」とする人の割合が33.0%となっている。両者を合わせると、4割強の人が食の安全の分野に対して相対的により大きな不安感があるとしている。



一方、「中程度の不安感」とする人が34.1%と3割強を占め、不安感が相対的に小さい人（「最も不安感が小さい」もしくは「比較的不安感が小さい」とする人）の割合は約2割となっている。

また、不安感が相対的に大きい人（「最も不安感が大きい」もしくは「比較

的不安感が大きい」とする人)の回答割合を年代区分別にみると、概して年齢が高い層ほどその割合が高い。

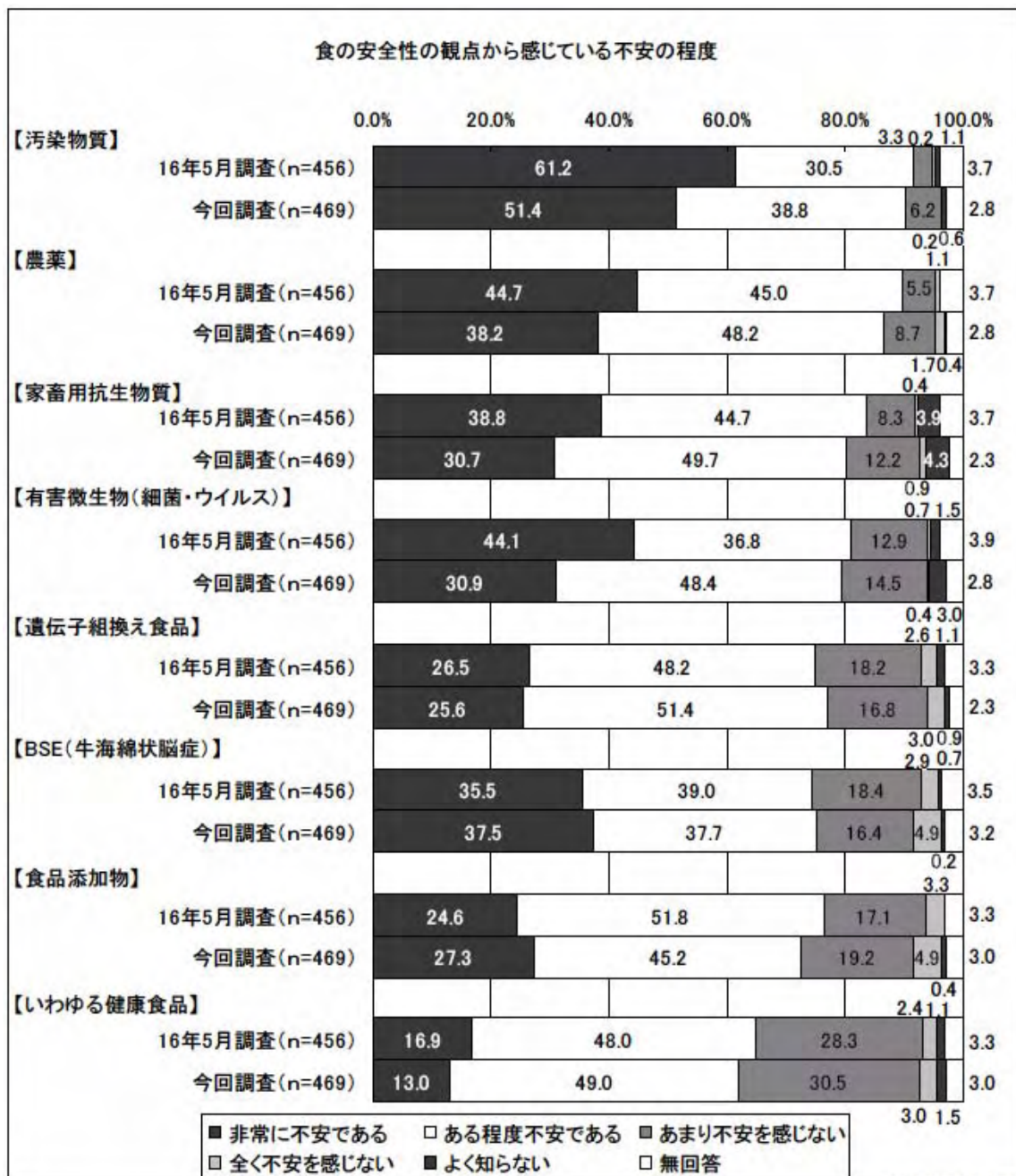
2 食の安全性の観点から感じている不安の程度

問2 以下の八つの要因それぞれについて、食の安全性の観点からあなたが感じている不安の程度を選んでください。(1つ選択)

食の安全性の観点からみて、依然9割前後の人が「汚染物質」と「農薬」に不安

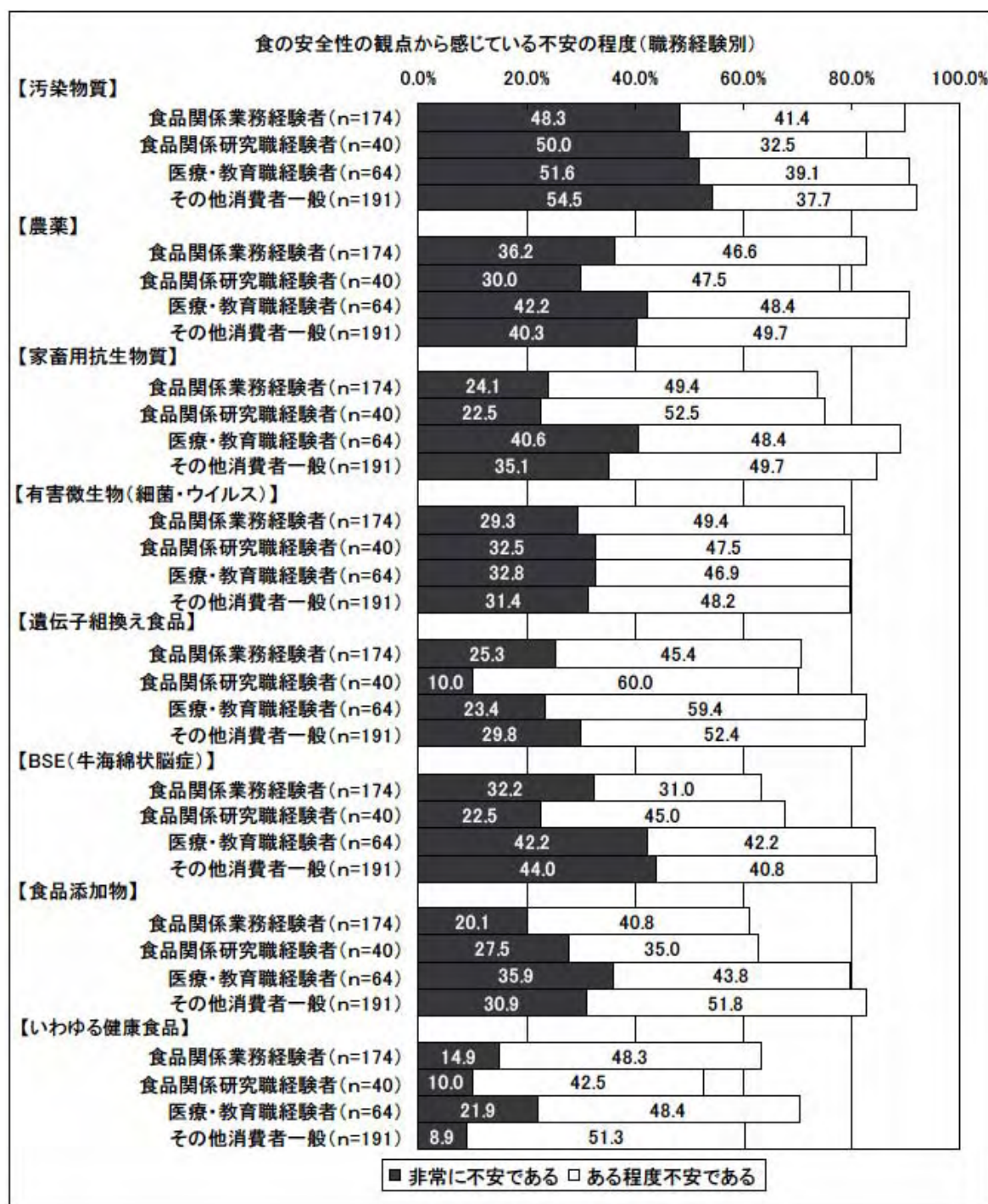
八つの要因について、食の安全性の観点から「非常に不安である」もしくは「ある程度不安である」と回答した人の割合をみると、「汚染物質」が90.2%と最も高く、次いで「農薬」(86.4%)が高い。以下、「家畜用抗生物質」(80.4%)、「有害微生物(細菌・ウイルス)」(79.3%)、「遺伝子組換え食品」(77.0%)、「BSE(牛海綿状脳症)」(75.2%)、「食品添加物」(72.5%)、「いわゆる健康食品」(62.0%)の順で続いている。「汚染物質」については、「非常に不安である」とする人の割合が51.4%に上っている。

16年5月調査との比較してみると、「汚染物質」や「農薬」について「非常に不安」とする人の割合は共に低下している。



※0.0%は非表示

職務経験区別では、医療・教育職経験者とその他一般消費者で全般的に不安を感じる人の割合が高い傾向にあり、「農薬」、「家畜用抗生物質」、「遺伝子組換え食品」、「BSE(牛海綿状脳症)」、「食品添加物」などでは、職務経験区分で不安の程度に差がみられる。



3 食の安全性の観点から不安を感じる理由

問3 【問2で八つの要因のうち「非常に不安である」、「ある程度不安である」を選択した方のみ回答】
それぞれの要因ごとに不安を感じる理由を選んでください。(1つ選択)

不安理由としては、「汚染物質」では「過去に問題になった事例があり、不安」、

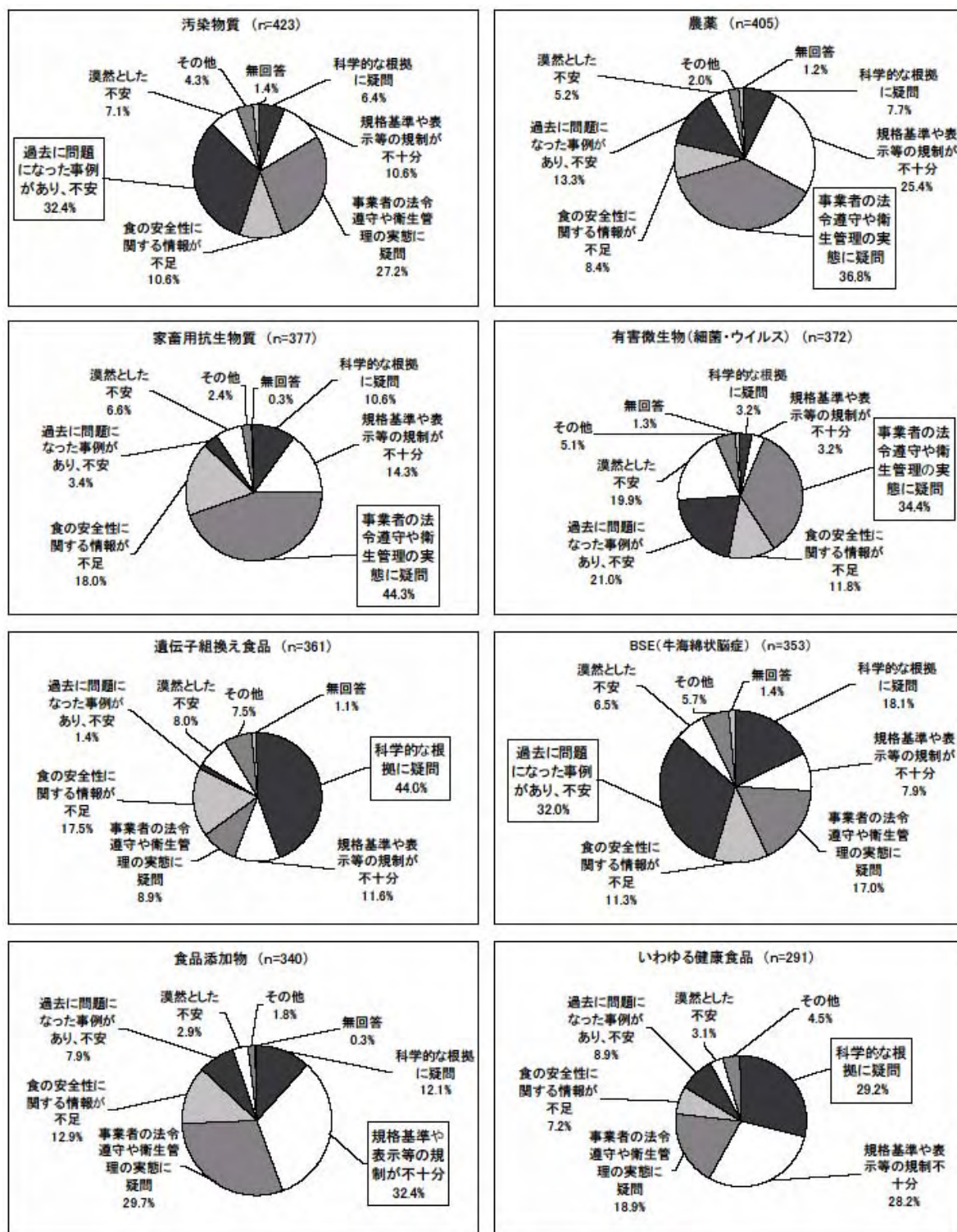
「農薬」では「事業者の法令遵守や衛生管理の実態に疑問」の指摘が最も多い

食の安全性の観点から「非常に不安である」もしくは「ある程度不安である」と回答した人について、要因ごとに不安を感じる理由をみると、「汚染物質」や「BSE(牛海綿状脳症)」では「過去に問題になった事例があり、不安」を、「農薬」や「家畜用抗生物質」、「有害微生物(細菌・ウイルス)」では「事業者の法令遵守や衛生管理の実態に疑問」を、「遺伝子組換え食品」や「いわゆる健康食品」では「科学的な根拠に疑問」を、「食品添加物」では「規格基準や表示等の規制が不十分」をあげる人が、最も多くなっている。

最も多かった不安理由について16年5月調査と比較してみると、「いわゆる健康食品」においては「規格基準や表示等の規制が不十分」から「科学的な根拠に疑問」となった。

食品の安全性の観点から不安を感じる理由として最も多いもの

	今回調査		16年5月調査	
	不安理由	回答割合	不安理由	回答割合
汚染物質	過去に問題になった事例があり不安	32.4	同左	35.4
農業	事業者の法令遵守や衛生管理の実態に疑問	36.8	同左	31.8
家畜用抗生物質	事業者の法令遵守や衛生管理の実態に疑問	44.3	同左	41.5
有害微生物	事業者の法令遵守や衛生管理の実態に疑問	34.4	同左	35.2
遺伝子組換え食品	科学的な根拠に疑問	44.0	同左	47.2
BSE	過去に問題があった事例があり、不安	32.0	同左	31.2
食品添加物	規格基準や表示灯の規制が不十分	32.4	同左	33.3
いわゆる健康食品	科学的な根拠に疑問	29.2	規格基準や表示等の規制が不十分	38.5



2. 「食育」に関する平成18年度予算概算要求の概要等について

(1) 予算概算要求の概要

平成18年度予算概算要求が8月31日までに財務省に提出されました。厚労省、

農水省及び文部科学省の同要求概要の中から「食育」に関する事項を次に紹介します。
カッコ内は前年度予算額です。

厚生労働省

「食育」の推進 7.5 億円 (5 億円)

国民健康づくり運動を通じた「食育」の推進 6.6 億円

「食事バランスガイド」の普及啓発、ボランティアによる食生活改善及び若年期からの肥満予防対策等を推進する。

「健やか親子 21」による母子保健運動を通じた「食育」の推進 6 百万円

授乳及び離乳期を連続したものととらえ、従来の離乳ガイドを見直し、母乳育児推進のための具体的内容を盛り込んだ「授乳・離乳の支援ガイド」を新たに作成し、普及啓発を図る。

消費者等とのリスクコミュニケーションを通じた「食育」の推進 83 百万円

食品の安全性に関するシンポジウムの開催など消費者と双方向のコミュニケーションを通じて、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深める。

農林水産省

生産・流通・消費の各段階を通じた食育の推進 8,948(3,884)百万円

「食育基本法」に基づき、食生活の改善、食や農に関する正しい理解の促進、地域の優れた食文化の継承、食品の安全性に関する情報提供の強化等の観点から、生産・流通・消費の各段階において食育を推進。

全国段階における食育の推進

にっぽん食育推進事業 4,803(588)百万円

「食事バランスガイド」の普及・活用に取り組むとともに、農林水産事業、食品産業、地域の食文化、食品の安全性等についての適切な理解を促すための情報提供、食生活の改善の観点からの品目別消費拡大の一体的な取組の推進などを通じて、食育を推進。

地域における食育の推進

食の安全・安心確保交付金 3,051(2,742)百万円

食育推進ボランティアの活動を中心に食に関する様々な体験や、学校給食における地元産を主体にした米、野菜、果物、牛乳・乳製品等の利用等による地産地消の推進など、地域の特色を活かした食育活動を支援。

文部科学省

食育推進プランの充実 438(323)百万円

偏食など子どもの食生活の乱れや肥満傾向の増大など健康への影響が問題となっているため、学校・家庭・地域が連携した「食育推進プラン」を充実する。

食育推進交流シンポジウムの開催(新規) 4ヶ所

栄養教諭を中核とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業(新規)

94 地域

地域に根ざした学校給食推進事業(新規) 47 地域

(2) 食育基本法の概要と特別世論調査

食育基本法の概要

国民が健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむため、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的とした「食育基本法」が平成17年7月15日に施行されました。

同法では、「食育」を次のように定義しています。

生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの。

様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。

同法では、内閣府に「食育推進会議」を設置し、食育を推進するに当たって、多様な関係者が連携・協力しながら、まさに国民運動として取り組んでいくこととしています。

「食育推進会議」では、食育推進基本計画を作成し、その実施を推進するとともに、食育の推進に関する重要な事項について審議します。

また、同法の中では、国民運動として食育を推進するため、次のような取組を示し、私たち一人ひとりが、まさに自分や家族の問題として食生活を見つめ直し、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野における食育の活動に参加、協力することが期待されています。

家庭における食育

保護者や子どもの食に対する関心と理解を深め、健全な食習慣の確立を図ります。

学校、保育所等における食育

学校、保育所等において、魅力ある食育を推進し、子どもの健全な食生活の実現と健全な心身の成長を図ります。

地域における食生活の改善のための取組

地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防します。

食育推進運動の展開

国民、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者などによる民間団体の自発的な食育活動の全国展開を図ります。

生産者と消費者との交流や農林漁業の活性化等

都市と農山漁村の共生・対流を進め、生産者と消費者との信頼関係を構築するとともに、環境と調和の取れた農山漁村の活性化を図ります。

食文化の継承のための活動への支援等

伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等、伝統ある優れた食文化の継承を図ります。

食品の安全性、食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進
国民の適切な食生活の選択に資するよう、調査研究や情報提供を進めるとともに、食育に関する国際交流を推進します。

食育に関する特別世論調査

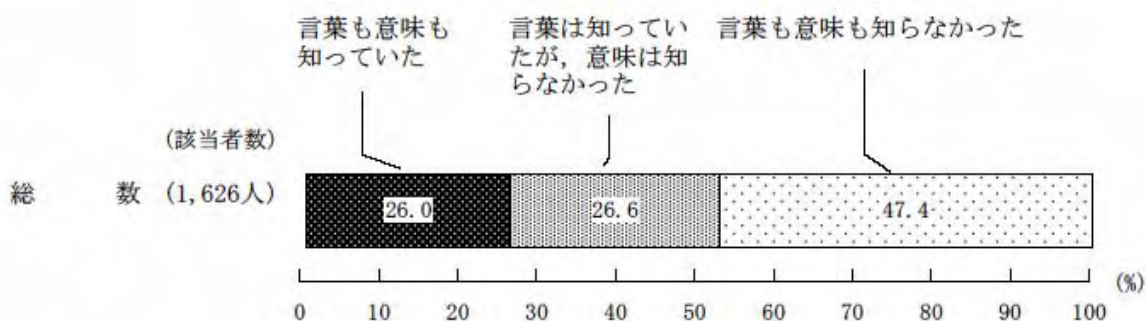
内閣府は食育に関する国民の意識を調査し今後の施策の参考とするため、去る7月に全国の20歳以上の者3,000人を対象にした特別世論調査を実施し、その結果を9月5日に公表しました(有効回答数:1,626人(54.2%))。

その結果、「食育」の周知度及び「食育」への関心の要旨は次のとおりでした。詳細は<http://www8.cao.go.jp/survey/tokubetu/h17/h17-syokuiku.pdf>をご覧ください。

(伊藤蓮太郎)

1 「食育」の周知度

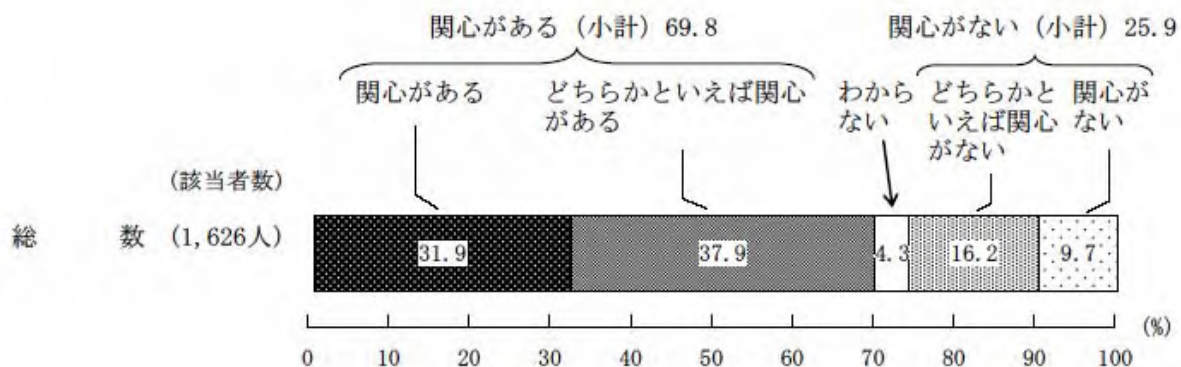
- ・言葉も意味も知っていた 26.0%
- ・言葉は知っていたが、意味は知らなかった 26.6%
- ・言葉も意味も知らなかった 47.4%



2 「食育」への関心

(1) 「食育」に関心があるか

- ・関心がある 31.9%
- ・どちらかといえば関心がある 37.9%
- ・どちらかといえば関心がない 16.2%
- ・関心がない 9.7%
- ・わからない 4.3%



3 . 牛海綿状脳症対策基本計画の変更についての意見募集

厚労省及び農水省は9月15日、牛海綿状脳症対策特別措置法第4条第1項の規定に基づき、平成14年7月に策定・公表された牛海綿状脳症対策基本計画について、その一

部を変更することとしたことに伴い、同基本計画の変更について意見募集をしています。意見の締切日は10月14日です。

同基本計画の「第1 対応措置に関する基本方針」及び「第3 BSEのまん延防止のための措置に関する事項」の変更案は次の下線の部分です。詳しくは、厚労省及び農水省のホームページ「意見募集」をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

第1 対応措置に関する基本方針

BSEは、1986年に英国において初めて確認され、その後、英国での発生が急増し、ピーク時の1992年には37,280頭の患畜が確認された。また、1990年代にはヨーロッパ大陸に広がり、その後、2003年にはカナダや米国においても患畜が確認されるなど、2005年9月までに24か国で発生が報告されている。我が国においても、平成13年9月に初めてBSEの患畜が確認され、その後のと畜場及び農場における検査の結果、平成17年9月現在において総数20頭のBSEの患畜が確認されている。

OIE（国際獣疫事務局）は、国際動物衛生規約で、BSE清浄国（無視できるリスクの国）の条件として、

国内産牛におけるBSEの最終発生から少なくとも7年以上経過していること

適切なレベルの管理及び査察を通じて、少なくとも8年間は反すう動物由来の肉骨粉あるいは獣脂かすを含む飼料が反すう動物へ給与されていないことが証明されていること

等を掲げており、我が国がBSE清浄国へ復帰するためには、これらの条件を満たす必要がある。

このため、我が国としては、平成13年9月のBSEの患畜の確認を受け、同年10月18日から、

と畜場において、食肉処理を行うすべての牛について、BSE検査を実施し、陽性と確定診断された牛はすべて焼却

と畜場において、BSE患畜で感染性が示唆されている部位である脳、眼（平成14年10月から頭部（舌及び頬肉を除く。））せき髄及び回腸遠位部を特定部位としてすべての牛から除去した上で焼却（平成16年2月からせき柱の食品への使用及び飼料用油脂原料としての使用を禁止）

農場において、BSEが疑われる牛、その他中枢神経症状を呈する牛等について、BSE検査を実施。検査結果にかかわらず、と体はすべて焼却する体制を整備し、安全な牛からのもの以外は食用としても飼料原料としても一切市場に出回ることのないシステムを確立した。また、BSEの主な感染源とされている肉骨粉については、平成13年10月にはすべての国からの輸入及び国内における製造・出荷を一時停止し、その実効性をより確実なものとするため、肉骨粉を含む家畜用飼料の製造、販売及び家畜への給与を法的に禁止し、BSEの感染経路を遮断した。

さらに、国民の不安を払拭するとともに、将来にわたり畜産農家が安心して営農できるよう、BSE診断法の標準化に関する研究を実施し、さらに、BSEの生前診断法の開発やBSE発生メカニズムの解明を始めBSEに関する研究開発を推進している。

その後、平成15年5月23日には食品安全基本法（平成15年法律第48号）が制定され、同法第22条において、科学的見地から食品健康影響評価を実施する機関として、内閣府に食品安全委員会が設置された。

この食品安全委員会において、平成16年9月、最新の科学的知見を踏まえたBSEの評価・検証結果を行った報告書がまとめられ、これを受けて、同年10月、厚生労働省及び農林水産省はBSE検査の見直し、飼料規制の強化等について諮問を行った。

平成17年5月に食品安全委員会の答申がとりまとめられたことを受けて、平成17年8月1日から、21か月齢以上のすべての牛を対象としてBSE検査を実施することとする厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則（平成14年厚生労働省令第89号）の一部改正が、また、平成17年8月30日から、飼料に関する規制を一層強化し、飼料の輸入及び販売に関する届出義務の対象を拡大することとする飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律施行規則（昭和51年農林省令第36号）の一部改正が、それぞれ施行された。

我が国としては、一日も早いBSE清浄国への復帰を図るため、これらの体制を今後とも維持し、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションといった「リスク分析」の考え方に基づいた的確な対応措置を講じ、もって生産者から消費者までの安全・安心の確保を図るものとする。

第3 BSEのまん延防止のための措置に関する事項

1 BSEの患畜の確認までの措置

（1）農場段階における措置

牛の所有者、獣医師等による届出（省略）

BSE検査の実施（省略）

死亡牛の検査体制の整備

国及び都道府県等は、死亡牛の届出等に基づき、24か月齢以上の死亡牛全頭についてのBSE検査を適切に実施するための体制の整備に努めるものとし、国は都道府県が行う検査体制の整備に必要な協力を行うものとする。また、国は、都道府県等と連携し、検査結果の収集分析による適切なリスク管理を行うものとする。

（2）と畜場段階における措置

とさつ解体の禁止（省略）

BSE検査の実施（省略）

BSE検査への技術的支援

国は、都道府県及び保健所設置市に対し、BSE検査を適切に実施するための技術的支援を行うものとする。

（3）その他の措置（削る）

2 （略）

4. 農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書が作成される

農水省と厚労省は8月25日、両省における食品の安全性に関するリスク管理の標準作業書を作成し公表しました。

この標準作業書は、「食品安全に関するリスク管理は、科学的原則に基づくとともに、国際的に合意された枠組みに則っていないなければならないこと」及び「本手順により、リスク管理の透明性が高まり、またリスク管理の過程で消費者、食品事業者などの利害関係者の意見を反映しやすくすることが期待されること」を基本的な考え方として作成されたものであり、食品の安全性に関するリスク管理の標準的な作業手順（危害要因に関する情報の収集・分析、データの作成、リスク評価の諮問、施策の検討・決定に当たり考慮すべき事項等）を記述したものです。今後は、両省の担当部局が、食品安全に関する個別の危害要因のリスク管理を検討・実施する際は、原則として、この手順書に基づいて取り組むこととなります。

また、本手順書は、運用しながらその経験に基づいて見直しを行う予定です。本手順書の構成は、序文、定義、一般原則、リスク管理の初期作業、リスク管理措置の策定、リスク管理措置の実施、有効性の検証とその結果に基づくリスク管理措置の再検討の7項目から成っています。

詳しくは、農水省のHP（<http://www.maff.go.jp/syohi/guidelines/sop.html>）をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

【消費者情報】

1. 国民生活センターの最近の商品テスト結果 （国民生活センターHPの商品テスト結果から）

国民生活センターでは、消費者から相談を受けた各地消費生活センター及び国民生活センター相談調査部等からの依頼により、商品に起因する被害を受けたケースなどの原因究明のために当該商品及び類似商品のテストを行っています。2005年度においては既に5件のテストを行い公表しています。ここでは、商品テスト結果HP(<http://www.kokusen.go.jp/topics/test.html>)から健康食品のテスト結果2件を引用しご紹介します。（伊藤蓮太郎）

（1）キダチアロエを使った「健康食品」

目的

キダチアロエを使った「健康食品」17銘柄について、バルバロインの量、衛生面、表示などを中心にテストを行い、これらを利用した際にキダチアロエに含まれる下剤成分であるバルバロインを多量に摂ってしまう可能性がないかを調べた。

テスト期間

検体購入：2004年12月 テスト期間：2005年1月～5月 公表：8月5日

結果

- ・バルバロイン量は銘柄ごとの差が非常に大きいですが、1日当たりで摂取する量は錠剤より飲料の方が多い傾向にあり、下剤成分としての生理作用を及ぼす可能性があると思われた
- ・微生物面で特に問題となる銘柄はなかったが、開封後の保存には注意が必要
- ・光過敏症の原因となるフェオホルバイドの量が特に問題となる銘柄はなかったが、保存時は高温多湿なところを避けた方がよい
- ・キダチアロエ粉末量の表示のある銘柄は多いが、その中に含まれるキダチアロエ特有の成分の濃度は銘柄により差が大きく、粉末量の表示はキダチアロエの成分含量の目安にはならない
- ・お腹が緩くなる可能性があることへの注意は、3分の1の銘柄でみられなかった
- ・無農薬をうたう銘柄が約半数あったが、これらの表示は商品に対する誤ったイメージを与えかねない

消費者へのアドバイス

- ・キダチアロエを使った食品には下剤成分のバルバロインが含まれているので、利用する際には少量から試して様子を見るように
- ・キダチアロエ粉末量の表示はその中の成分量の目安とはならない
- ・開封後は高温多湿なところを避けるなど保存には十分気をつけよう

業界への要望

- ・食品についての注意表示をわかりやすく記載してほしい
- ・商品の名称は業界で統一してほしい
- ・「無農薬」等の表示を改善してほしい

行政への要望

- ・キダチアロエを使った「健康食品」には、お腹が緩くなる可能性を注意喚起する表示をさせるとともに1日の摂取目安量についてもバルバロイン量を考慮して十分な安全率を見込んで設定されるよう指導してほしい
- ・消費者の誤認を招きかねない食品表示に対し、より一層の指導を

要望先

厚生労働省 医薬食品局 食品安全部 基準審査課 新開発食品保健対策室

農林水産省 消費・安全局 消費・安全政策課

財団法人 日本健康・栄養食品協会

詳細は http://www.kokusen.go.jp/cgi-bin/byteserver.pl/pdf/n-20050805_1.pdf を

ご覧ください。

(2) ダイエットなどをうたった「健康食品」 - センナ茎を使った茶類を中心に -

目的

ダイエットなどをうたいセンナ茎を原材料に使用した「健康食品」20 銘柄について、センナの成分で下剤としての作用があるセンノシドの含量を中心に、微生物、異物混入などの衛生面や残留農薬の値、表示についても調べた。

テスト期間

検体購入：2004 年 12 月～翌年 1 月 テスト期間：2005 年 1 月～6 月
公表：9 月 7 日

結果

- ・ 20 銘柄中 18 銘柄で下剤成分であるセンノシドが検出され、摂り方によっては 14 銘柄で下剤としての生理作用を及ぼす可能性のある量のセンノシドを摂ることが分かった
- ・ 「専ら医薬品として使用される原材料」である葉軸が茶類の 3 銘柄から検出された
- ・ 茶類は形態鑑別が困難なほど細かく砕けているものが多く、また「専ら医薬品として使用される原材料」である葉軸が検出された銘柄のセンノシド量が多いわけではなかったことから、下剤としての生理作用の有無はセンノシド量を測定しないと分からなかった
- ・ 前回テストの商品と比べた際、単位量当たりのセンノシド量は全体としては低かったが、形態鑑別が不可能な錠剤では前回テストの商品と同程度多い量のセンノシドが含まれていたものもあった
- ・ やかんで煮出したり、ティーバッグを浸ける時間を長くしたものを飲むと、センノシドを多く摂る可能性があることが分かった
- ・ 品質管理上、不衛生な環境で製造されたと考えられるものがあった
- ・ 農薬（総 BHC、総 DDT）の残留は基準値以下であった
- ・ 「ダイエット」効果に関する表示が多数見られた。また、18 銘柄から下剤成分であるセンノシドが検出されているにもかかわらず、体調に関する表示は少なかった

消費者へのアドバイス

- ・ センナ茎は食品として使用可能な部位であるが、今回テストしたセンナ茎を使用した「健康食品」には下剤成分であるセンノシドがほとんどの銘柄に含まれていた。使用する際には少量から試して様子を見る
- ・ 茶類は、やかんで煮出したり、ティーバッグを浸けておく時間を長くすると、下剤

成分であるセンノシドを多く摂る可能性があるので注意する

- ・開封後の保存や、入れた後のお茶の保存には冷蔵庫に入れる等十分注意する
- ・「ダイエット」等の効果に関する表示が多く見られたが、今回のような「健康食品」の効果に関する表示は、科学的根拠に基づき公的に認められているものとは異なる

業界への要望

- ・「専ら医薬品として使用される原材料」である葉軸が混入しているものが見られたので、改善を要望する
- ・摂り方によっては、下剤として生理作用を及ぼす可能性のあるような量のセンノシドを摂ることがあるので、注意表示を十分にするように改善を要望する
- ・より衛生的な環境での製造を、また殺菌処理などの表示の改善を要望する
- ・「ダイエット」効果を強調した表示が見られたので根拠なく表示しないよう改善を要望する

行政への要望

- ・形態鑑別によってセンナの使用部位が確認できなかったものの中にも、下剤としての生理作用を及ぼす量のセンノシドを含むものがあったので、1日の摂取目安量の設定について、センノシド量を考慮し、十分な安全率を見込むよう指導を要望する
 - ・「専ら医薬品として使用される原材料」である葉軸が検出された銘柄があったので指導の徹底を要望する
 - ・「ダイエット」等の効果を強調した表示が見られたので、改善の指導を要望する
- 要望先

- ・厚生労働省 医薬食品局 食品安全部基準審査課 新開発食品保健対策室
- ・厚生労働省 医薬食品局 監視指導・麻薬対策課
- ・公正取引委員会事務総局 取引部 景品表示監視室
- ・財団法人 日本健康・栄養食品協会

詳細はhttp://www.kokusen.go.jp/cgi-bin/byteserver.pl/pdf/n-20050907_1g.pdfをご覧ください。

2. にがりのテスト結果～ミネラル豊富と言うけれど？～

(岩手県くらしのひろば 2005年8月 No.346 から)

にがりは豆腐作りには欠かせないもので、古くから使用されてきました。最近では豆腐作りだけでなく、炊飯や料理にも利用されるようになりました。また、お茶やコーヒーなどの飲み物に滴下して、ミネラル補給を目的とした利用もされているようです。そこで、ミネラル成分を中心にテストしてみました。

No.	名称等	原材料(原産国名)	内容量	100ml 当たりの価格
1	食品添加物 粗製海水塩化マグネシウム	室戸海洋深層水	100ml	178
2	食品添加物 粗製海水塩化マグネシウム	海水	200ml	249
3	マグネシウム含有食品	にがり	150ml	225
4	食品添加物 塩化マグネシウム(にがり)溶液	にがり(中国)	100ml	298
5	食品添加物 粗製海水塩化マグネシウム		150ml	139
6	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	294
7	食品添加物(にがり)	塩化マグネシウム	180ml	211
8	塩田にがり	粗製海水塩化マグネシウム	100ml	260
9	にがり	粗製海水塩化マグネシウム	180ml	333
10	食品添加物 粗製海水塩化マグネシウム	海水	170ml	309
11	食品添加物 粗製海水塩化マグネシウム	にがり(オーストラリア)	200ml	239
12	食品添加物 粗製海水塩化マグネシウム	海水	300ml	104
13	食品添加物 粗製海水塩化マグネシウム	海水	500ml	176
14	食品添加物 粗製海水塩化マグネシウム	海水(インドネシア)	100ml	609
15	食品添加物 粗製海水塩化マグネシウム	海水	200ml	260

テスト期間：平成16年11月～平成17年3月

【内容量や価格は】

市販されている液体のにがり 15 銘柄をテストしました。内容量は 100～500ml、価格は 178～880 円と銘柄により差がありました。100ml 当たりの価格では、104～609 円と 6 倍近い差がありました。

【表示はどうなっているの？】

賞味期限は 14 銘柄に、保存方法は 15 銘柄（全銘柄）に表示されていました。

栄養成分は 6 銘柄に表示がりましたが、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物のすべてが 0 キロカロリーでした。

ミネラル分は 11 銘柄で表示がりました。銘柄によって表示されたミネラルの種類

が異なりましたが、マグネシウム、ナトリウム、カリウム、カルシウムを表示した銘柄が多くありました。

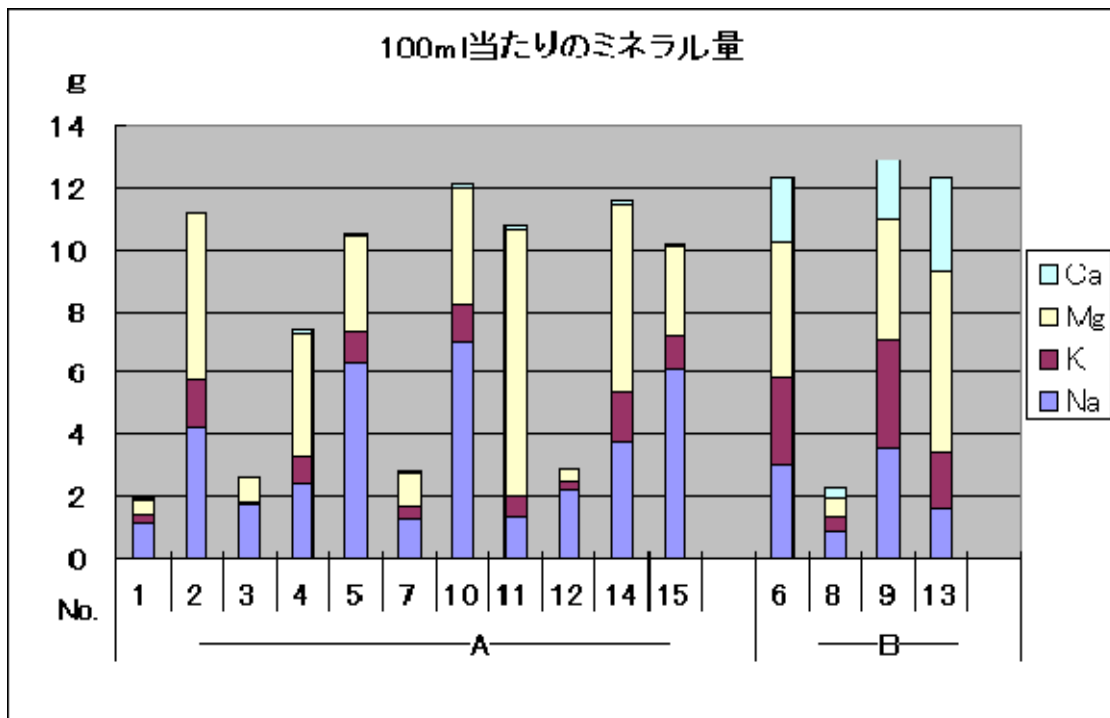


【ph 値、密度、固形分は？】

蒸留水で 100 倍に希釈した場合の ph 値は、6.0～9.3 でした。

密度は、1003～1.30g/c m³でした。

固形分は、5.6～57.7%でした。いずれも銘柄により大きな違いがありました。



【ミネラル分を測定したら？】

ナトリウム、カリウム、マグネシウム、カルシウムについて分析しました。

ナトリウムは 846～6,359mg/100ml、カリウムは 60～3,544mg/100ml、マグネシウムは 471～8,655mg/100ml、カルシウムは 0～3,076mg/100ml と銘柄によってかなり大きな差が見られました。

表示された数値と測定値を比較すると、測定値のほうが高い傾向にありました。また、価格が高いからミネラル分が多いとはいえない傾向もありました。

【ちょっとしたアドバイス】

市販されている「にがり」は、濃度だけではなく、含まれるミネラル分も銘柄によって大きな違いがありました。ミネラル分の表示された製品を購入する方が無難です。指定された使用量を守って利用しましょう。ただし、表示された値よりも実際に測定した値が高い傾向にあることも認識したいものです。

マグネシウムの摂取には効果があると思われませんが、カルシウムは期待しない方が無難です。また、ナトリウムも多く含まれています。ナトリウムは食塩分とほぼ同じと考えられますので、塩分の摂取制限のある場合には注意が必要です。

様々な使用方法がありますが、痩身効果など確かな根拠がないまま話題が先行している場合もありますので、惑わされないように注意することも大切です。

【企業情報】

食事バランスガイドに基づく栄養バランスを考慮した新製品 (山崎製パンホームページから)

山崎製パングループでは農林水産省・厚生労働省が6月に公表した「食事バランスガイド」に基づく栄養バランスを考慮した新製品「バランス弁当」シリーズ4品を8月から発売しました。栄養バランスについては、「食事バランスガイド」の1日に必要な食事の摂取量を参考に、管理栄養士監修のもと、主食・副菜・主菜の量一食分をバランス良く組み合わせました。詳しい内容は、山崎製パンのホームページ <http://www.yamazakipan.co.jp/news/index.html> をご覧ください。



この商品は、国が作成した「食事バランスガイド」の考え方を取り入れ、管理栄養士の監修のもと主食・副菜・主菜の量を控え、一食あたりの栄養バランスを考慮してあります。

豚と野菜のみそ炒め弁当
480円(税込)

1食当り
たんぱく質 13.3g 熱量 536kcal
炭水化物 95.5g 脂質 11.2g
Na 1.2g

食事バランスガイド

【学術・海外行政情報】

1．乾燥した *Smallanthus sonchifolius* (ヤーコン)根茎の4ヶ月間混餌亜慢性毒性試験

Genta SB, Cabrera WM, Grau A, Sanchez SS.

(Departamento de Biología del Desarrollo, Instituto Superior de Investigaciones Biológicas(INSIBIO), Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y Universidad Nacional de Tucumán (UNIT) , Chacabuco 461, 4000-San Miguel de Tucumán, Tucumán, Argentina
Food and Chemical Toxicology, 2005 Jun 23 (Epub)

ヤーコンの根茎はフラクトオリゴ糖 (FOS) に富み、(南米の) アンデス地方では古来食用に供されているが、毒性、使用の安全性に関する報告はこれまで公表されていない。本研究の目的は、常用 Wistar 系ラットを用いて、餌にヤーコンの根茎乾燥粉末を添加し、亜慢性試験(4ヶ月)を行った影響を調べることである。一日摂取量、340mg 及び 680mgFOB/kg 体重相当の2用量で検討された。餌に添加されたヤーコンの耐容性は良好で好ましくない影響、毒性、栄養不良いずれの用量でも何ら認められなかった。ヤーコン根茎の摂取は正常ラットで低血糖をきたすことなく、検討したいずれの用量でも餌摂取後の血清グリセリド濃度を顕著に低下させた。一方、血清コレステロール濃度の低下は統計的に有意差はなかった。盲腸の肥大が高用量でのみ認められた。正常ラットにおいて毒性がなく代謝上好ましい効果を示唆する今回の試験結果より、今後、正常人並びに代謝疾患患者での更なる研究の実施が望まれる。各国の保健当局や国際貿易機関が本天然物の法的規制の枠組みを検討する上でもこれらの研究が実施されるべきである。(石井 健二)

2．食鳥処理場におけるカンピロバクター及びリステリア菌の検出

Reiter MG ,Bueno CM ,Lopez C ,Jordano R(Department of Natural Sciences , Regional University of Blumenau ,Blumenau ,Santa Catarina Brazil)J .Food Prot . 2005 Sep ; 68(9) : 1903-6 .

Campylobacter 及び *Listeria monocytogenes* の検出について、南ブラジル内の一食鳥処理場における表面、使用水及び食鳥肉(と体、部分肉、内臓及びスポイル部)から採取された645検体が研究された。Campylobacter 及び *Listeria monocytogenes* の存在を決定するため mini-VIDAS system(自動免疫蛍光測定装置)が使用された。陽性の検体については通常の方法(编者注:培養方法)によって確認された。Campylobacter 及び *Listeria monocytogenes* は調べた検体のそれぞれ 16.6%及び

35.6%であることが明らかになった。各検体において *Campylobacter* が最も検出されたものは、腸(63.3%、30中19検体)、胆嚢(46.7%、30中14検体)、内臓付きと体(33.33%、30中10検体)、及び内臓抜きと体(30%、30中9検体)であった。*L. monocytogenes* については、殆んどの陽性検体は、冷凍むね肉(100%、15中15検体)、冷凍手羽肉(93.3%、15中14検体)、生鮮むね肉(83.3%、30中25検体)、生鮮手羽肉(80%、30中24検体)、むね肉及びもも肉の皮(76.7%、30中23検体)、冷凍もも肉(60%、15中9検体)、生鮮もも肉(50%、30中15検体)からのものであった。(伊藤蓮太郎)

【お知らせ】

食品のヘルスクレームに関する勉強会を開催

前号(30号)において、「リスクコミュニケーション部会の参加者募集」をご案内しましたが、この部会の開催に先立ち、「食品のヘルスクレームに関する勉強会」を下記の日程等で開催することになりましたのでお知らせします。別途、各会員あてに開催案内をお送りしますが、多くの方々の参加をお待ちしています。

1.日 時	平成17年11月10日(木) 13時30分から16時	
2.場 所	全麵連会館4階会議室 江東区森下3-14-3 電話/FAX 03-5669-8601	
3.課 題	食品の栄養及びヘルスクレームについて - 日本及び欧米の現状、コーデックスの検討状況 -	
4.講 師	NPO 法人日本国際生命科学協会 理事 (財)日本健康・栄養食品協会特定保健用食品技術部会顧問 ダニスコジャパン株式会社 学術・技術担当最高顧問 浜野 弘昭	
5.参加予定人数	48名	
6.参加費	会員 1,000円	非会員 2,000円

なお、前号で募集しましたリスクコミュニケーション部会構成員としての参加をご希望の会員は、まだ、予定数になっていませんのでお申し出ください。

編集後記

或る検討会で、出席されている消費者、食品事業者、法律家等の委員の80%以上の方々が遺伝子組換え食品の安全性に疑問を持っていることを知り驚きました。さらに、その理由が国際的に採用されている安全性評価の基本的考え方の「実質的同等性」に納得していないことにあることが分かり、遺伝子組換え食品の安全性に関するリスクコミュニケーションがもっとも必要であると痛感しました。

本号で取り上げた、食品安全モニターのアンケート調査結果でも、遺伝子組換え食品が不安に感じている要因の第5位にランクされ、不安に感じる理由として44.4%のモニターが「科学的な根拠に疑問」と答えていることとも符合し、新しい技術開発に伴う不安解消のためのリスクコミュニケーションの必要性を再認識しました。

いわゆる健康食品の安全性についても消費者の関心が高く、上記のアンケート調査結果では、不安に感じている要因として第8位にランクされ、その理由として、29.8%のモニターが遺伝子組換え食品と同じく「科学的な根拠が疑問」と答えていました。

国民生活センターが短期間に2回もいわゆる健康食品の商品テストを行ったということはそれだけ多数の相談等があったものと思われます。

当食科協としても、上記のように消費者のいわゆる健康食品に関する関心はますます高まっているとの認識のもとに、徳島大学総合科学部教授の関澤純先生(NPO法人食科協 理事)の厚生労働科学研究「食品安全に関わるリスク評価・リスクコミュニケーションの国際比較と運用のあり方に関する研究」の一環として、研究協力のかたちで「食品のヘルスクレーム(健康強調表示)のあり方」を主題にした食科協のリスクコミュニケーション部会での意見交換やアンケート調査等を行うことにしています(本号のお知らせ参照)。「食育」については食育基本法が7月15日に施行されたことから、行政側の平成18年度予算概算要求の状況をご紹介しました。「食育」に関する事業は食品安全のリスクコミュニケーション、食事バランスガイドの普及、学校教育とも関連が深いことから、消費者、食品等事業者及び行政機関が「食育」に関する事業の推進にさらに力を入れていくようになるでしょう。既に、食事バランスガイドを活用している食品企業もありましたので紹介しました。

食品の安全性に関するリスク管理の手順書は行政機関のみならず、食品等事業者が自主管理のマニュアルの作成・充実・更新・その運用等を社内で検討する場合に必要なことと思います。用語の定義、基本的な考え方は大いに参考になると考えます。(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。