



目次

【巻頭言】	頁
都民の健康を守る ～ 食品安全に関する都の取組～	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 林理事長が第8回東京都食品安全情報評価委員会に出席	2
2. その他の活動など	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 「牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性」に係る意見募集	2
2. 加工食品品質表示基準の一部改正へ向けて	5
3. 妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項	8
4. 平成17年度全国食品衛生監視員研修会の開催	10
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 食品アレルギーとその症状 ～ 特に注意したい食品とは～ (さっぽろくらしのニュース10月号 No.463 から)	11
2. 「バナナ」と「鮭」について調査しました(千葉市いずみくらしの情報9月2005年 vol.151 から)	12
3. 家庭でできる 省エネ対策 (徳島市消費生活情報紙 くらしの広場 平成17年夏号 NO.150 から)	15
<hr/>	
【企業情報】	
健康食品なるほど広場(協和発酵工業のHPから)	16
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
と殺用輸送中における鶏へのカンピロバクターの伝播	19

平成17年11月24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】**都民の健康を守る ～食品安全に関する都の取組～**

東京都福祉保健局健康安全室長

やぎ のりひこ
八木 憲彦

現在の東京は、世界有数の大都市として、質・量ともに豊富で多種多様な食品が集まってきております。東京で生活や活動される方々には、豊富に食品を選択できるというメリットがある一方で、ひとたび食品の事故等が発生すれば、東京はその影響が最も集約的に現れる危険性を有しています。

東京都では、自治体として国と連携を図りながら、こうした食品の事故を未然に防止し、「現在及び将来の都民の健康保護」を図るため、平成16年3月に東京都食品安全条例を制定しました。

この条例では、「事業者責任による安全確保」、「科学的知見に基づく安全確保」、「関係者の相互理解と協力に基づく安全確保」の3つを基本理念に掲げ、食品の生産から消費に至るすべての段階で総合的な安全確保を図るとともに、都独自の仕組みについて規定しています。

その一つとして、大都市東京に集積される情報を科学的に評価し、その結果を安全対策に反映させるため「東京都食品安全情報評価委員会」の設置があります。この委員会は科学の専門家により構成され、東京に集積される様々な情報の中から自治体として対応すべきテーマを選定して評価し、対策への提言を行っています。

また、科学的な評価結果を分かりやすく関係者へ伝えるため、科学者だけではなく公募で選ばれた都民も委員として参加しています。現在、食品保健科学情報交流協議会の理事長でいらっしゃいます林裕造先生に本委員会の会長を務めていただいています。評価委員会では、これまでに食品の安全に関する情報提供の方法やカンピロバクター食中毒の低減策などを検討いただき、その結果を施策へ反映させてきました。

さらに条例では、事業者が自ら取り扱う食品の違反や、健康への悪影響のおそれに対して自主回収を行う場合に、東京都へ報告を義務づける「自主回収報告制度」があります。この制度は昨年11月から施行し、これまでに100件程の報告がありました。こうした事業者の積極的な情報開示により消費者との信頼関係が向上していくことを期待しています。

しかし、食品の安全は行政や事業者の取組だけで確保できるものではありません。行政、消費者、事業者など関係者がそれぞれの立場で努力し、お互いの考え方や取組を理解して協力することが必要です。

東京都では、こうした関係者の理解・協力を進めるためのリスクコミュニケーションの取組として「都民フォーラム」の開催やネット上で関係者が意見交換を行う場として「ネットフォーラム」の開設などを行っています。

今後とも、食品による健康へのリスクをできる限り低減するとともに、リスクが顕在化した場合の被害を最小限に止めるため、大消費地東京の食品の安全確保を関係者と協力し、共に考えながら進めていきたいと考えています。

【食科協の活動状況】

1. 林理事長が第8回東京都食品安全情報評価委員会に出席

東京都食品安全情報評価委員会（委員長 林 裕造）は、食品の安全性に関する情報を随時収集・整理し、分析・評価して、都に有用な助言や報告を行なっています。その第8回委員会が11月1日、都庁第一本庁舎33階N6会議室で開催され、林委員長の進行により、①「情報選定」専門委員会の報告に基づく検討すべき食品安全性情報の決定、②決定された食品安全性情報の分析や評価方法の検討、③「健康食品」専門委員会からの検討経過報告などが審議されました。（伊藤蓮太郎）

2. その他の活動など

- 10月4日 平成17年度第2回理事会を開催しました。
- 同日 第4回公開講演会を開催しました（詳細は食科協NL第32号参照）。
- 14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。
- 18日 第15回ISO22000研究会（世話人：渡邊清孝、三原 翠両常任理事）を開催しました。
- 24日 食品安全委員会プリオン専門調査会の審議を伊藤蓮太郎氏が傍聴しました。
- 25日 第4回千葉県食品安全協議会に伊藤蓮太郎氏が出席しました。（伊藤蓮太郎）

【行政情報】

1. 「牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性」に係る意見募集

食品安全委員会は11月2日、去る5月に厚労省及び農水省から食品健康影響評価を求められていた課題「米国・カナダの輸出プログラムにより管理された牛肉・内臓を摂取する場合と、我が国の牛に由来する牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性」に係る同委員会プリオン専門調査会の審議結果（案）について、国民からの意見募集を行いました。意見募集の締切りは11月29日までです。

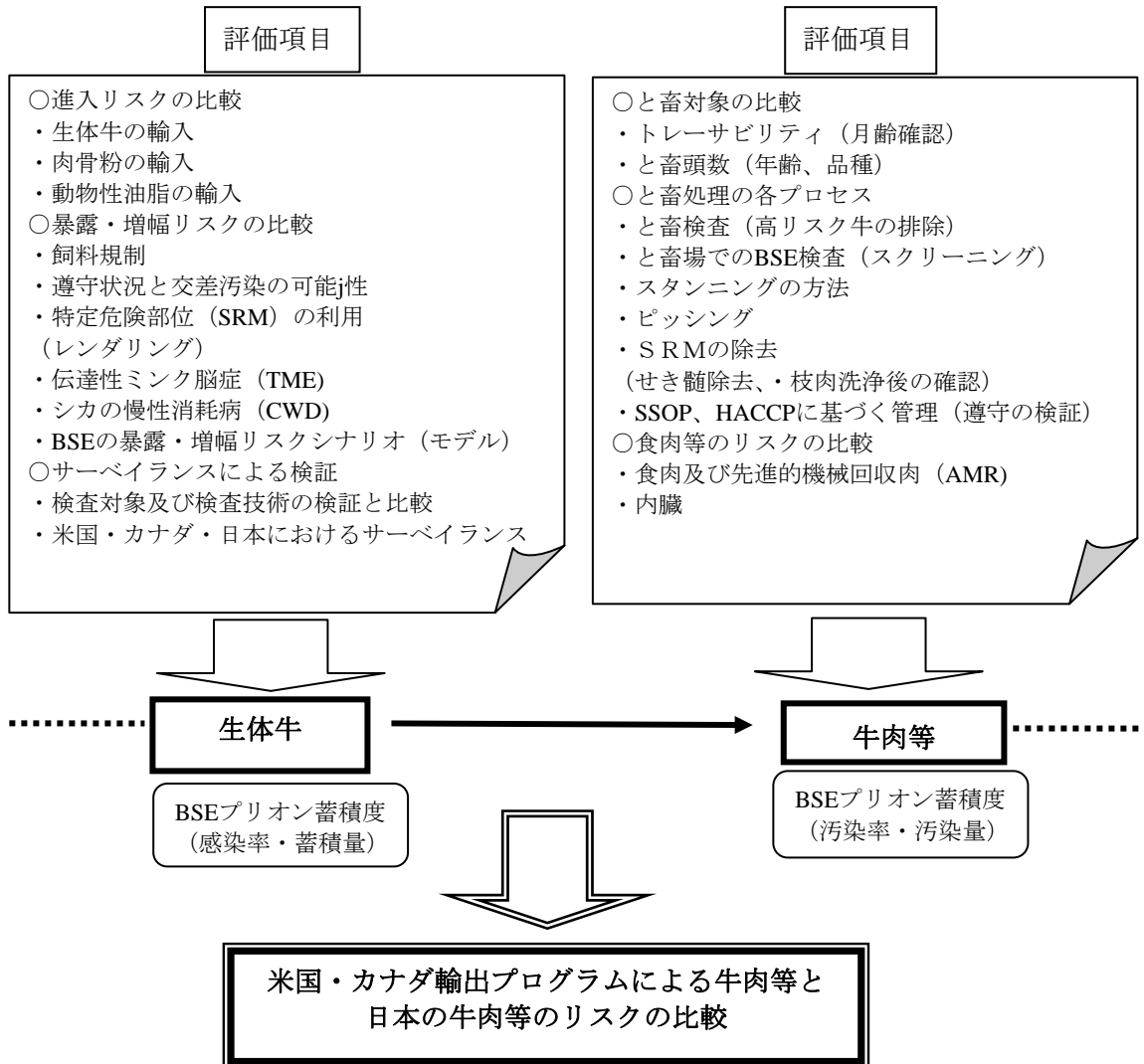
（1）審議結果（案）の主な内容

1. はじめに（1.1から1.2まで省略）

1.3 審議にあたっての基本的方針

米国・カナダの日本向け牛肉等の輸出プログラムに基づき我が国に輸入される牛肉等に由来する健康危害と、我が国でと畜解体される牛肉等に由来する食品を摂食することによる健康危害の同等性を評価するに当たり、基本的に我が国のBSE 対策の見直しに関する諮問の際に用いた評価項目（生体牛のリスク及び牛肉等のリスク）について米国・カナダと日本の相違を検討し、総合評価を行った（図1）。主要な項目は、① 生体牛のリスク：侵入リスクの比較、暴露・増幅リスクの比較、サーベイランスによる検証、② 牛肉等のリスク：と畜対象の比較、と畜処理の各プロセス、食肉等のリスクの比較 である。評価に当たっては、出来るだけ具体的に数量を用いて我が国と米国・カナダのデータを比較・分析するが、不明の点が多くなると予想されること、十分な資料が得られにくい点などを考慮すると、定量的評価は困難であることが考えられるので、評価は定性的評価を基本とし、悲観的なシナリオで検討を行った。

図1 リスク評価のモデル



2. リスク評価－生体牛（感染率・蓄積量）（省略）
3. リスク評価－牛肉及び牛の内臓（汚染率・汚染量）（省略）
4. 結論のために（省略）
5. 結論

これまでの国内のリスク評価では、**BSE** 対策の実効性等をほぼ明らかにすることができ、それに基づいて評価した。しかし、今回の諮問では国外という状況のため、牛肉等のリスクに関しては米国やカナダの場合は文書に書かれた原則の評価と、一部リスク管理機関からの情報及び専門委員などからの補足説明をもとに評価せざるを得なかった。従って、不明な側面もあることを考慮する必要がある。また、輸出プログラムの遵守についても守られることを前提に評価しなければならなかった。米国・カナダに関するデータの質・量ともに不明な点が多いこと、管理措置の遵守を前提に評価せざるを得なかったことから、米国・カナダの**BSE** リスクの科学的同等性を評価することは困難と言わざるを得ない。他方、リスク管理機関から提示された輸出プログラム（全頭からの**SRM**除去、**20**ヶ月齢以下の牛等）が遵守されるものと仮定した上で、米国・カナダの牛に由来する牛肉等と我が国の全年齢の牛に由来する牛肉等のリスクレベルについて、そのリスクの差は非常に小さいと考えられる。これらの前提の確認はリスク管理機関の責任であり、前提が守られなければ、評価結果は異なったものになる。

上記のことを考慮した上でリスク管理機関が輸入を再開する措置をとった場合には、仮定を前提に評価したものとして、プリオン専門調査会は管理機関から輸出プログラムの実効性、およびその遵守に関する検証結果の報告を受ける義務があり、また、管理機関は国民に報告する義務を負うものとする。

6. 結論への付帯事項（省略）

（2）米国・カナダ産牛肉等のリスク評価（案）のポイント（主なもの）

- いつ？ 誰から誰に評価が依頼されたのか？

平成17年5月24日、厚生労働大臣及び農林水産大臣から食品安全委員会委員長に対し評価が依頼されました。

- 何について評価したのか？

日本の国内規制（即ち、管理、生産された全年齢の牛の肉等であること）と現在の米国・カナダの国内規制及び日本向け輸出プログラムによる規制（即ち、管理、生産された**20**ヶ月齢以下の牛で**SRM**を除去した牛の肉等であること）に基づき、**BSE**リスクの同等性を評価した。

- 結論

✦科学的同等性を厳密に評価するのは困難

↳米国・カナダに関するデータの質・量ともに不明点が多いため

↳管理措置の遵守を前提に評価しなければならなかったため

✦輸出プログラムが遵守されたと仮定した場合、米国・カナダ産牛肉等と国内産牛肉等のリスクの差は非常に小さい

✦輸入が再開された場合、管理機関による輸出プログラムの実効性・遵守状況の

- 検証が必要
- 輸出プログラムとは
 - ✦ 通常の米国、カナダの措置に加え、わが国への輸出用に行う特別の管理措置
 - ☞ 20ヶ月以下の牛であって、SRMを除去した牛の肉等
 - ☞ 品質管理プログラムの文書化
 - ☞ 月齢証明
 - ☞ (日本向け製品)の識別管理
 - ☞ 検証システム
 - ✦ これらの要件を満たす牛肉等のみが政府により承認される
 - 米 国：日本向け輸出プログラム
 - カナダ：日本向け輸出基準
- 詳しくは食品安全委員会ホームページの新着情報をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

2. 加工食品品質表示基準の一部改正へ向けて

農水省は、昨年12月に「食品の表示に関する共同会議」が取りまとめた報告書「わかりやすい表示方法について」の内容等を踏まえて、この度、加工食品品質表示基準の一部改正を行うことといたしました。同改正案は、10月5日に開催された同共同会議における審議を経て、翌6日に公表されるとともに国民からの意見募集が行われました。改正案のポイント及び今後のスケジュールは次のとおりです。詳しくは<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyaj/index.htm>をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

(1) 上記報告書において提案された事項に関連する改正

- 加工食品における表示責任者のわかりやすい表示に対する創意工夫を促すため、これまで別記様式に限られていた表示様式について、別記様式による表示を基本としつつ、義務表示事項がこの表示様式と同等程度にわかりやすく一括して表示している場合に限り、別記様式以外の表示も可能とする。
 - また、消費者にとって有益な情報について、別記様式内に記載することを可能とする。《提案1》
 - 【改正条項】第3条、第4条第2項第1号
- 名称と内容量について、商品の主要面へ見やすく記載することにより、一括表示部分の表示省略を可能とする。《提案2》
 - 【改正条項】第4条第2項第4号、別記様式備考2
- 表示の適正性確保の観点から、表示内容に責任を持つ者を「製造者」等の適切な事項名を付して表示することを明確化する。《提案2》
 - 【改正条項】第4条第1項第9号、別記様式備考5
- 弁当について、複雑になりがちな原材料名表示を簡素化することにより、消費者の関心がより高い事項を大きく表示できるようにするため、見ればわかるおかずについては、「おかず」とまとめて表記することを可能とする。《提案4》
 - 【改正条項】第4条第1項第2号ウ

- 原材料名を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合、一括表示部分に記載箇所を表示することで、他の箇所での表示を可能とする。《提案4》

【改正条項】第4条第2項第5号

- 複合原材料の規定の利用を促進し、複雑で見にくくなりがちな原材料名表示の簡素化を図るため、複合原材料の表示を簡素化する。《提案5》

【改正条項】第4条第1項第2号ア

(2) その他

- 紛らわしい表示を避けるため、原料原産地名については、当該地名に対応する原材料が明確となるよう表示すべきことを明確化する。

【改正条項】第4条第2項第8号

- 一括表示の方法について、表示責任者にとってよりわかりやすいものとなるよう、従来、別記様式備考に規定されていた事項を、項目の表記に関するものを除き、表示の方法を定める第4条に移動する。

【改正条項】第4条第2項第2号、第3号、第7号、第9号、第10号

参考：上記報告書における提案1、2、4、5は次のとおりです。

提案1

具体的には、加工食品品質表示基準第4条第2項で「別記様式により表示しなければならない」と規定されている点を改め、別記様式を一つの標準として示すことによって、必要に応じ様式に規定されていないお客様相談のための電話番号を記載したり、容器包装や商品の形態に合わせた表示様式の工夫を可能とする。

この際、表示すべき事項が商品のさまざまな面にばらばらに表示される等によって消費者にとってわかりにくい表示とならないよう、十分に留意すべきである。

提案2

名称と内容量については、国際基準等をふまえ、以下の考え方に沿って表示場所を決めることができるものとする。

①商品の主要面に、名称と内容量が加工食品品質表示基準第4条第1項に規定する方法に従って表示されている場合には、別途一括表示にこれらを重ねて表示する必要はない。

②ただし、商品名からは一般的名称がわからなかったり別の類似の食品を想起させるなど誤認を与えるおそれが高い場合、又は個別の品質表示基準等で名称の表示が規定されている場合には、別途一括表示に一般的名称又は個別品質表示基準等で規定されている名称の記載が必要である。

③表示の事項名である「名称」「内容量」の文字について、省略しても消費者が名称、内容量の表示がなされていると十分理解可能な場合は、②の場合を除き、事項名の省略を可能とする。

提案4

上記目的に照らして、包装外部から内容物を確認できる弁当に限っては、優良誤認の生じない範囲で、外部から確認でき、かつ中身がわかる複合原材料（おかず類）について、記載を簡素化することを検討すべきである。

具体的には、おかず類を一括して「おかず」と記載する方法（図4例1省略）、おかず類のうちメインとなるもののみを記載し、その他は「付け合わせ」「その他」と記載する方法（図4例2省略）などが考えられるが、実際の表示方法については、今後消費者、関係事業者等の意見も聞きながら、さらに検討すべきである。

なお、アレルギー物質を含まれるか否かの表示については、正確に、欠落することのないよう、見やすい位置に示されるべきである。

また、例えば、

- ・個々のおかずに使われた原材料について、別途裏面に記載する
- ・個々のおかずに含まれるアレルギー物質の有無について、一覧表で示す等の情報提供方法についても、合わせて検討すべきである（図4例3省略）。

このような原材料表示の簡素化と、本報告書で示された表示方法の見直しを組み合わせることによって、事業者は、基本的には商品の内容を確認でき、かつ必要な表示事項を満たしたラベルを商品の表面に添付することを心がけるべきである。

しかしながら、このような見直しの組み合わせによっても、必要な表示事項を表面に表示できない場合に限っては、アレルギー物質を含む旨の表示を除き、事業者の判断によって、原材料名その他の一括表示事項を切り離して裏面に表示することも容認すべきである。この場合、消費者が店頭で裏面の表示を確認することができるよう、事業者は必要な処置を講ずべきである。

提案5

加工食品の原材料は、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、一般的名称（原材料名：A）で記載することを基本とする。

また、当該原材料が複合原材料であって一般に理解しにくい名称の場合、複合原材料の個々の原材料を括弧書きで記載。この際、個々の原材料のうち複合原材料に占める重量順が3位かつ重量割合が5%以下の場合には「その他」と記載可能（原材料名：A（a、b、その他））。

当該原材料が、製品を構成する主要な原材料以外の原材料であって、製品中の複数の複合原材料を構成する原材料となっている等、複合原材料を個々の原材料にばらして合算して記載した方が合理的と判断される場合に限り、個々の原材料にばらして表示することも可能（原材料名：a、b、・・・）。ただし、この場合問われた時に使用した複合原材料を回答できる必要がある。

（3）加工食品品質表示基準改正スケジュール

平成17年10月4日	食品の表示に関する共同会議
10月上旬	パブリックコメント募集
募集期間1ヶ月間	
11月上旬	パブリックコメント募集終了
同月中旬	パブリックコメント結果公表
12月中旬	WTO通報
通報期間2ヶ月間	
平成18年2月中旬	WTO通報終了

3月 J A S 調査会総会
3月 公布・施行

3. 妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項

厚生労働省は、2003年6月の第61回FAO/WHO食品添加物専門家会議(JECFA)において発育途上の胎児を十分に保護するためメチル水銀に関する暫定的耐容週間摂取量(PTWI)が3.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重から1.6 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重に引き下げられたこと、及び我が国においても継続的に実施された魚介類の水銀濃度に関する報告が取りまとめられたこと等から、妊婦を対象とした魚介類の摂取と水銀に関する注意事項について見直すこととしました。そして、食品安全委員会に対し食品健康影響評価を依頼しその評価結果を得るとともに、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産部会での審議及びその取りまとめ案に対する意見募集と回答を行い、厚労省は11月2日、次の「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」を公表しました。(伊藤蓮太郎)

妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会

<魚介類の有益性>

魚介類(鯨類を含む。以下同じ。)は、良質なたんぱく質や、生活習慣病の予防や脳の発育等に効果があるといわれているEPA、DHA等の高度不飽和脂肪酸をその他の食品に比べ一般に多く含み、また、カルシウムを始めとする各種の微量栄養素の摂取源である等、健康的な食生活にとって不可欠で優れた栄養特性を有しています。

<魚介類の水銀>

魚介類は自然界の食物連鎖を通じて、特定の地域等にかかわらず、微量の水銀を含有していますが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではありません。しかしながら、一部の魚介類については、食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものも見受けられます。

<妊婦の方々へ>

近年、魚介類を通じた水銀摂取が胎児に影響を与える可能性を懸念する報告がなされています。この胎児への影響は、例えば音を聞いた場合の反応が1/1,000秒以下のレベルで遅れるようになるようなもので、あるとしても将来の社会生活に支障があるような重篤なものではありません。妊娠している方又は妊娠している可能性のある方(以下「妊婦」という。)は、次の事項に注意しつつ、魚介類を摂食するよう心がけてください。

わが国における食品を通じた平均の水銀摂取量は、食品安全委員会が公表した妊婦を対象とした耐容量の6割程度であって、一般に胎児への影響が懸念されるような状況ではありません。

魚介類は健やかな妊娠と出産に重要である栄養等のバランスのよい食事に欠かせないものです。本注意事項は、妊婦の方々に水銀濃度が高い魚介類を食べないように要

請するものではありません。また、本注意事項は胎児の保護を第一に、食品安全委員会の評価を踏まえ、魚介類の調査結果等からの試算を基に作成しました。水銀濃度が高い魚介類を偏って多量に食べることは避けて、水銀摂取量を減らすことで魚食のメリットを活かすこととの両立を期待します。

妊婦が注意すべき魚介類の種類とその摂取量〔筋肉〕の目安

摂取量〔筋肉〕の目安	魚介類
1回約80gとして妊婦は2ヶ月一回まで (一週間当たり10g程度)	バンドウイルカ
1回約80gとして妊婦は2週間一回まで (一週間当たり40g程度)	コビレゴンドウ
1回約80gとして妊婦は週に1回まで (1週間当たり80g程度)	キンメダイ メカジキ クロマグロ メバチ(ハチマグロ) エッチュウバイガイ ツチクジラ マッコウクジラ
1回約80gとして妊婦は週に2回まで (1週間当たり160g程度)	キダイ マカジキ ユメカサゴ ミナミマグロ ヨシキリザメ イシイルカ

参考1) マグロの中でも、キハダ、ビンナガ、メジマグロ(クロマグロの幼魚)、ツナ缶は通常の摂食で差し支えありませんので、バランス良く摂食してください。

参考2) 魚介類の消費形態ごとの一般的な重量は以下のとおりです。

寿司、刺身 一貫または一切れ当たり **15g** 程度

刺身 一人前当たり **80g** 程度

切り身 一切れ当たり **80g** 程度

例えば、週に1回と注意事項に記載されている魚介類のうち、2種類または3種類を同じ週に食べる際には、食べる量をそれぞれ2分の1または3分の1にするといった工夫をしましょう。また、ある週に食べ過ぎた場合は次の週に量を減らしましょう。

<子供や一般の方々へ>

今回の注意事項は胎児の健康を保護するためのものです。子供や一般の方々については、通常食べる魚介類によって、水銀による健康への悪影響が懸念されるような状況ではありません。健康的な食生活の維持にとって有益である魚介類をバランス良く摂取してください。

<正確な理解のお願い>

魚介類は一般に人の健康に有益であり、本日の妊婦への注意事項が魚介類の摂食の減少やいわゆる風評被害につながらないように正確に理解されることを期待します。

なお、今後とも科学技術の進歩にあわせて、本注意事項を見直すこととしています。

正確な御理解のために、本注意事項に関するQ&Aについても御参照をお願いします。

本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いいたします。

4. 平成17年度全国食品衛生監視員研修会の開催

厚労省は10月27、28日に千代田区公会堂において、全国の食品衛生監視員を招集しての研修会（調査研究発表会）を開催しました。この研修会は、食品衛生監視員が日常業務の中から更に深く調査研究した成果を発表し議論し合い、お互いに切磋琢磨するために実施されるもので、毎年この頃に開催され、今回が45回目になります。40題が口頭発表され、次の15題が優秀課題に選ばれました。（伊藤蓮太郎）

- 水耕栽培野菜における最近汚染状況と腸管出血性大腸菌 O26 の増菌方法及び免疫磁気ビーズによる分離方法の検討
- 「拌三絲(バンサンソー)」中におけるSalmonella Enteritidisの消長と、二次汚染が示唆された食中毒事例について
- 大規模ノロウイルス食中毒発生時における「原因究明委員会」の設置とその成果」
- 行動分析型HACCPによる離乳食の衛生管理について
- 瓶入り牛乳等の製造後汚染試験について
- リスクアプローチの考え方のHACCP審査への導入
- 固相抽出法を用いた柑橘類・バナナ中の防かび剤の一斉分析法について
- 輸入食品中のクロロプロパノール類含有実態調査結果
- 100万人規模イベントの食品衛生対策について－ATP測定装置を活用した始業前監視を中心として
- カップ式自動販売機における乳成分の混入に関する調査について
- めん類製造施設におけるそばの飛散・残存実態と微量混入防止対策
- 野生イノシシ肉が原因となったE型肝炎発症事例
- インターネット販売食品の衛生学的実態調査
- 新潟県中越大地震における食品衛生対策と今後の課題について

○対面販売されるそう菜のアレルギー表示への取り組みについて

【消費者情報】

1. 食品アレルギーとその症状 ～特に注意したい食品とは～

(さっぽろくらしのニュース 10月号 NO.463)

～ 表示を確認、食品の健康危害を避けよう ～

アレルギー疾患に悩む人は多く、国民の3人に1人は、アトピー性皮膚炎やぜんそく、花粉症などなんらかのアレルギー疾患で悩む時代となりました。食物アレルギーもその一つです。食品による健康被害を防止するため、食品にはアレルギー症状を引き起こす物質を表示することが定められています。食品アレルギーについて正しく知り、食品を選ぶ際には表示をきちんと確認する習慣をつけましょう。

原因となる「アレルゲン」が
アレルギー症状を起こします

食物の摂取により体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーと呼びます。原因となる特定のアレルギー物質（アレルゲン）を食べたり飲んだりすることで、アレルギー症状が引き起こされるもので、主な症状として一般に腹痛、下痢、湿疹、じんま疹、くしゃみ、咳、鼻汁、ぜんそく症状などがあるようです。何がアレルゲンとなって症状を引き起こすかは人によって異なりますし、食べる度に必ず症状が現れるとは限りません。昨日までなんともなくても、ある日突然症状が現れる場合もあります。同じ食品を長年食べ続けることで体に抗体が蓄積され、症状が起こる可能性も指摘されていますので、特定の食品に偏らないバランスの取れた食生活を送ることも大切です。

なお、卵、牛乳、小麦は多くの人に症状を引き起こすことが多い「3大アレルゲン」として知られています。

アレルギー疾患に悩む人は年々増えていますが食品アレルギーも同様です。人によっては、なめる程度のわずかな量のアレルゲンでアレルギー症状が引き起こされる場合もあります。自分にとって何がどんな症状を引き起こすかを知り、原因物質を摂取しないことが大切になります。

2001年に改正された食品衛生法では、アレルゲンになりやすい食品を「特定原材料」として規定しています。消費者の健康を守るため、製造・加工・輸入された加工食品中にこれらが使用されている場合には、原材料名欄に明記しなければなりません。添加物などの中にも含まれる微量なものであっても同様です。食品を購入する際の参考にすると共に、何らかの症状が出た時にはすぐに何が原因かを確認するようにしてください。

重い症状を引き起こす アナフィラキシーにも注意を

なお、アレルギーの中には「アナフィラキシー」と呼ばれる急性のアレルギー症状もあります。ハチに刺された時のショック症状がよく知られていますが、頻度は少ないものの食品アレルギーでも起こり、時には生死に関わる場合もあります。アナフィラキシーの原因となる物質は、食物アレルギーを起こしやすい物質と共通しておりさまざまな物質がありますが、特にそばや落花生は重篤な症状を引き起こすケースがあるようです。

食品によるアナフィラキシーは2歳以下の乳幼児に現れることが多いので、保護者は十分な知識を持って注意することが必要です。ただし、過度に心配し必要以上の摂取制限をすることで、発育に必要な栄養素が不足する場合があります。心配なことがある場合は医師などに相談し、その指示に従うようにしましょう。

厚生労働省が定めた特定原材料等 25 品目

【食品衛生法で表示が義務づけられている 5 品目】

卵、乳（乳製品）、小麦 症例数が多く「3大アレルゲン」と呼ばれる。なお、牛乳およびチーズは、「乳」を原料とする食品（乳および乳製品など）をひとくくりとした分類に含まれるものとする。

そば、落花生 症状が重篤であり生命に関わるため、特に注意が必要なもの。

【食品衛生法で表示が奨励されている 20 品目】

あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、バナナ

これまでに重篤な健康危害が見られたが、症例数が少なく、省令で定めるには今後の調査を必要とするもの。

ゼラチン 牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、既に牛肉、豚肉としての表示が必要であるが、「ゼラチン」としての単独の表示を行うことへの要望が多く、専門家からの指摘も多いため、独立の項目を立てることとする。

2. 「バナナ」と「鮭」について調査しました。

（千葉県いずみくらしの情報 9月 2005年 vol.151 より）

日頃、私たち消費者がスーパーマーケット等で生鮮食料品を選択する際には、「量」「価格」「品質」を参考にしています。

今回の商品試買検査では「バナナ」と「鮭の切り身」を対象として、消費生活兼計量モニター及び物価モニターの方々にご協力をいただきながら、これらのことについて比較検討しました。

量目に関する検査

検査内容

スーパーマーケット等で計量販売されている商品の内容量が、計量法等で定められた許容誤差（量目公差）の範囲内に収まるよう正しく計量されているかどうか、実際に計って検査しました。【別表1参照】

検査結果

計量販売されていた商品のうち、量目公差を超えて内容量が不足していた商品が、「鮭の切り身」で1品見つかりました。この商品の不足量と風袋量（トレーやラップ等商品以外の重さ）が同じ9gであったことから、正確に風袋引きをしていないことが原因で不足が生じたと推測されます。なお、この不足量を金額にすると約13円になり、この分を消費者の方から余計に徴収したことになります。

このような不足計量商品を販売する店舗に対しては、計量検査所で立入検査を実施し、原因を究明するとともに、適正計量に努めるよう指導しています。

価格に関する調査

調査内容

各商品とも100g当たりの単価を計算し、平均の価格・最高値・最安値を調査しました。【別表2参照】

調査結果

各商品とも高値と安値に大きな差が見られましたが、これは、品種や産地の違いが影響したものと考えられます。

別表1 量目検査結果集計表

品目	業種	量目検査 個数	超過	正量			不足
				+	±	-	
バナナ	スーパ	8	0	4	1	3	0
	百貨店	1	0	0	0	1	0
	小売店	0	0	0	0	0	0
	合計	9	0	4	1	4	0
鮭切り身	スーパ	12	1	3	1	6	1
	百貨店	0	0	0	0	0	0
	小売店	0	0	0	0	0	0
	合計	12	1	3	1	6	1

別表2 価格結果集計表

品目	業種	価格調査 個数	単価(円/100g)		
			高価	安値	平均
バナナ	スーパー	25	41	9	24
	百貨店	2	42	21	31
	小売店	0	-	-	-
	合計	27	42	9	24
鮭切り身	スーパー	25	295	94	176
	百貨店	2	234	171	202
	小売店	0	-	-	-
	合計	27	295	179	178

講師の方々からお話を伺いました

わが国の昨年のバナナ輸入量は約100万トンに上りますが、そのうち、フィリピンからの輸入が約8割を占めています。その他では、エクアドル・台湾等から輸入しています。



バナナは、そのほとんどが船便で輸入されますが、この時点では、まだ真っ青な色をしています。その後、市場等の加工室へ移し、エチレングスを一定期間投入して成熟させると、量販店や青果店の店頭で見られる黄色に色づきます。このように、店頭では、見た目の良さ等から、鮮やかな黄色のものや少し青みが残るものが販売されていますので、完熟のものや柔らかいものがお好みであれば、購入してすぐには召し上がらず、少し時間をおいて黒い斑点が出始める頃に召し上がるほうが良いかと思えます。

この他、一般的にバナナは平地で栽培されていますが、最近では高地でも栽培されるようになりました。高地栽培のものは平地栽培のものとは比べて収穫までの期間が長くなりますが、その分、平地のものより甘みがあるとされています。

このように、同じバナナでも栽培方法等で差別化が図られ、価格にも差が生じてきています。鮭には、紅鮭と白鮭（秋鮭・時鮭）という種類があります。日本近海においては、時鮭は5月～6月頃、秋鮭は9月頃に捕ることができます。

わが国では、昔は新巻きに代表されるように秋鮭を食することが多かったのですが、最近ではそれが少なくなり、年間8万トンを中国へ輸出している状況にあります。



一方、鮭の養殖の技術は世界レベルで進んでおり、昨年の実績を見ると、世界の鮭類の漁獲高250万トンのうち、養殖ものがその67%を占めています。養殖においては、与える餌によって鮭の身の色をコントロールすることもできるそうで

すが、わが国の検査体制も整っているので、安全・安心な商品を提供することができます。

いわゆる塩鮭についてですが、昔は、山盛りの塩に漬け込む方法（山漬け）により水分を抜いて塩漬けしていましたが、最近では消費者の方々が塩分を気にするようになったため、5%、8%といった一定の濃度の塩水に漬けるようになっていました。そして、その濃度によって、甘口・辛口といった表示をしています。

3. 家庭でできる 省エネ対策

(徳島市消費生活情報紙 暮らしの広場 平成17年夏号 NO.150 から)

テレビや冷蔵庫やエアコンなどは、最近では大型で多機能なものが増え、新たにパソコンや洗浄便座が使用されるようになり、家庭での消費電力量が増加する要因になっています。

電気エネルギーの大半は、化石燃料を燃焼して得られるため、電気を消費することは、間接的にCO₂を排出することになります。

深刻な地球温暖化を防ぐには、一人ひとりが問題意識を持ち、省エネを心がけることが大切です。

一般の家庭では、電気の訳67%は、エアコンや冷蔵庫、照明器具、テレビの4つに使われています。家庭での省エネ効果を上げるには、まずエネルギー効率のよい機器を選ぶこと。そして消費電力を少なくするよう、上手な使い方を心がけましょう。

リビングでの省エネ行動

ルームエアコンの温度設定は、冷房時は28℃、暖房時は19～20℃を目安に、冷・暖房時、ブラインドやカーテンを活用すれば、省エネ効果が高まる。2週間に一度はフィルターの掃除をする。

照明器具の中でも、蛍光灯は電球に比べると寿命が約8倍、消費電力も約30%と少なく、長時間点灯する部屋で使うと経済的。インバーターの蛍光灯は、従来のタイプに比べ12%省エネになる。

キッチンでの省エネ行動

冷蔵庫の庫内は整頓し、食品を詰め込み過ぎないように気をつける。扉の開閉は短く必要最小限に。冷蔵庫は風通しのよい場所に、壁から適切な間隔をあけて設置する。

食器洗い乾燥機を使用する時には、まとめて洗い温度調節もこまめにする。

電気炊飯器は一度に炊いて長時間保温するよりも、2回に分けて炊くほうが電気代も少なくすむ。

浴室やトイレでの省エネ行動

お風呂は間隔を置かずに入り、追い炊きをしない。

シャワーのお湯を流しっぱなしにしない。
温水洗浄便座を使わないときふたを閉める。
洗濯物をまとめて洗うようにする。

機器を選ぶときに省エネ型を

技術の進歩により、家庭製品をはじめさまざまな機器はエネルギー効率が高くなっています。エアコンや冷蔵庫、テレビ、VTRなどは消費電力が低減しており、新しく販売された機器ほど、省エネ効果が高くなっています。容量や機能が同じ製品でも、省エネ製品を選ぶことで消費電力量が減り、CO₂削減効果が上がります。

待機時消費電力

電気製品は、使っていないなくても主電源を切らないかぎり、電力が消費されています。それが待機時消費電力で、家庭で消費する全電力量の97%占め、電力料金は、1世帯1年間で1万円になります。

使わないときはこまめに主電源を切り、プラグを抜く習慣をつけましょう。省エネコンセントを使用すれば、いちいちプラグを抜く手間が省かれます。

ライフスタイル全体の見直しを

現代の日本人のくらしは、一見豊で恵まれたもののように映ります。しかし、物質豊かさを追求する生活は、さまざまな環境問題を引き起こすこととなります。ライフスタイルを、環境負荷のできるだけ少ないものとしていくため、ものやサービスの購入・使用・廃棄など、生活の各側面について見直していく必要があります。

【企業情報】

健康食品なるほど広場（協和発酵工業のHPから）

協和発酵工業株式会社は健康食品に関する情報を分かりやすく解説したホームページを作成していただきましたのでその一部をここに引用し紹介します。詳しくは<http://www.kyowa.co.jp/health/healthfood/healthfood.htm>をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

健康食品 なるほど情報

ヘルスケアステーション

協和発酵

開設! アミノ酸講座 特集: 知って得! する健康情報 健康食品なるほど広場 HOME

HOME > 健康食品なるほど広場

健康食品なるほど広場

健康食品の賢い摂り方

あなたの知りたい情報を、分かりやすく解説します。

健康食品の製造現場から

健康食品 素材あれこれ

健康食品のラベルまるわかり

今さら聞けない 健康食品

素朴な疑問

あなたの素朴な疑問を
募集しています。
お問合せは
health@kyowa.co.jp



協和発酵はこだわり続けます。あなたの健康のために、これからもずっと。

Copyright 2004 KYOWA HAKKO KOGYO Co., Ltd. All rights reserved.

健康食品の賢い摂り方

Q1 健康食品と一緒に飲んだらいけないものは

A1 健康食品は、健康維持に役立てるために利用する食品です。基本的に、ふつうのお食事で召し上がるものと同じとお考え下さい。通常のお食事で不足がちな栄養を補うものですから、いくつかのものを組合わせてご利用されてよろしいと思います。しかし、一部の健康食品が医薬品と相互作用があり、医薬品の効果を弱めたりする旨が行政の指導で明らかにされている例もあります。ご利用されている商品がどのようなものか、しっかり知っておくことも大切です。お医者様から処方されたり、薬局で購入した薬につきましても、詳しくはおかかっているお医者様や薬剤師さんにお問い合わせすることをお勧めいたします。

Q2 健康食品は、子供に飲ませて大丈夫?

A2 健康食品はお食事と同じに考えて良いと思います(協和発酵の「リメイク」シリーズの健康食品に限って言えば、子供だから駄目というものはありません)。

ただ、厚生労働省が定めた栄養機能食品の1日あたりの摂取目安量は6才以上を対象にした数値を使っています。また、健康食品をご利用になられる場合も、あくまでお食事がメインであることを忘れないようにしてください。特にお子様には、バランスの取れた食事の習慣を身につけていただきたいものです。

Q3 健康食品の保存方法は？

A3 一般の食材と同じにお考え下さい。未開封の場合、特別の指示がないときは、通常室温で結構です。ただ、高温、高湿、直射日光の下などは避けてください。開封後は、キャップを良く締めて（湿気を嫌うものがあります）出来れば冷暗所に保存されると良いでしょう。また、あまり長く保存して飲み忘れない様にご利用していただきたいと思います。

健康食品の製造現場から

Q1 錠剤、カプセル、顆粒、チュアブル、ドリンクのそれぞれの特長は？

A1 錠剤は、健康素材に加え、賦形剤と呼ばれる粒状に固めるために必要な物質を配合し作ります。カプセルは、素材にゼラチンなどを使い、中に油で溶かした健康素材などを入れます。ともに、健康素材の味は、基本的に気になりません。健康成分が顆粒やチュアブル（噛んで食べるタイプ）は、飲む時の味が問題となりますので、成分以外に味付けのための素材を入れることとなります。〇〇味などとして書いてあるのは、このタイプです。ドリンクは、50ml以上のタイプが多く、重さにすれば50g以上にもなりますから、健康成分を多く摂ってもらいたい時に健康食品のタイプとして選ばれることが多いようです。また、飲みやすさも特長の一つです。

Q2 錠剤とカプセルタイプの違いは？

A2 錠剤は、型に粉末の成分を入れて圧縮してつくり作ります。錠剤を作る機械は、臼と杵のような部品で型を打ち込む動きをします。カプセルには、2種類あります。一つは、ハードカプセルで、ゼラチン溶液に型を入れて成型し、その中に、粉末や顆粒の健康素材を充填します。ソフトカプセルは、2枚のゼラチンシートを回転ローラーで貼りあわせながら、健康素材を同時に充填する製法が一般的です。

Q3 健康食品の粉末タイプと顆粒タイプはどう違うの？

A3 粉末は、文字どおり、粉（こな）状の食品です。顆粒タイプは、粉末の食品に適度の湿気を与えて、30～150倍に粒を大きくし、再度、乾燥させたものです。後者のタイプの方が水に溶けやすく、取り扱いが簡単です。

Q4 健康食品の賞味期限は、どうやって決めるの？

A4 賞味期限は、未開封での保存で、すべての品質保持が十分可能であると認められる期限と定義されています。一般にメーカーでは、製品をある一定の期間、厳しい条件下に置いて状態を評価します。例えば、40℃の真夏以上の室温や激しい光を当てる条件です。評価は、成分や風味・色の変化、吸湿の状態など多岐にわたります。

【学術・海外行政情報】**と殺用輸送中における鶏へのカンピロバクターの伝播**

Hansson I, Ederoth M, Andersson L, Vagsholm I, Olsson Engvall E.
(Department of Bacteriology, National Veterinary Institute, Uppsala, Sweden)
J. Appl. Microbiol. 2005;99(5):1149-57

目的：輸送かごのカンピロバクター汚染の程度を確かめること、また、汚染輸送かごがと殺用輸送中における鶏の汚染リスクを高めるか否かを確かめること。

方法及び結果：試料が採取された輸送かごは農場へ発送されるにあたり清潔なものをを用いた。と殺用輸送前の24時間以内及び鶏処理場において鶏の試料が採取された。輸送かご122羽中66羽(57%)の試料から *Campylobacter spp* が検出された。農場段階では陰性であった26羽のと殺用鶏が *Campylobacter spp* 検出輸送かごで輸送された。これらと殺用鶏26羽中11羽(42%)について、と殺時に採取された試料で *Campylobacter spp* が検出された。陰性のかごで輸送された農場段階で陰性の鶏群27羽のうち鶏処理場での検査で陽性となった対応する数字は4羽(15%)であった[相対リスク(RR)=2.9、95%信頼区間 1.1 7.3]。パルスフィールドジェル電気泳動(PFGE)によるDNA解析では、11羽のと殺鶏のうち4羽の試料においてと殺用輸送の間におけるかごから鶏への汚染が裏付けられた。

結論：洗浄・消毒に拘わらず、かごは *Campylobacter spp* にしばしば汚染され、そのことがと殺用輸送の間に鶏を汚染することになる。

研究の意義及び影響：*Campylobacter* 陽性の輸送かごはと殺において *Campylobacter* 陽性の検査結果をもたらすリスク要因である。(記者注：①相対リスク、Relative Riskとは、前向きな追跡疫学的研究において仮説要因と疾病の関連性をあらわす指標(倍率)として使われる。②PFGE法とは、制限酵素を用いて細菌の染色体やプラスミドDNAを切断後、生じた大きなDNA断片を特殊な電気泳動装置にかけて分離しその泳動後の多型性を比較する方法)(伊藤蓮太郎)

編集後記

- 食品安全委員会プリオン専門調査会における慎重な審議が終わり、米国・カナダ産牛肉と国産牛肉との摂取によるリスクは同等である旨の審議結果（案）が提出され、既に、札幌、福岡、東京等の7都市における意見交換会は終了しました。現在は意見募集中ですが、消費者のこの審議結果（案）に対する意見は、本年5月に食安委が審議結果を公表した「わが国のBSE対策に係るリスク評価結果」と同様に、賛成と反対の意見に分かれるでしょう。
- 食品安全モニターのアンケート調査結果（食科協NL第31号参照）では、BSEについて安全性の観点から不安を感じる理由として、1位が「過去に問題になった事例があるから」、2位が「科学的な根拠に疑問があるから」となっていました。今回の「米国・カナダ産牛肉と国産牛肉とのリスクの差は非常に小さい」という評価結果に対しても、「科学的な根拠に疑問」を抱く消費者が多いことでしょう。このことを解決する方策としては、「リスクの差が非常に小さいこと」の根拠や「輸出プログラムの実効性・遵守状況」の検証等についてのリスクコミュニケーションをしばしば実施することに尽きると考えます。そのリスクコミュニケーションも、複数の食品衛生監視員が参加した、地域密着型の「地元の食品等事業者と消費者との素朴な質疑や意見交換」ができる小規模（50名前後）のものが効果的と考えます。この場合、食品衛生監視員に対するリスクコミュニケーションのあり方等に関する研修が必要でしょう。既に、幾つかの機会を実施し又は経験しているかもしれませんが。
- 食品安全に関するマスコミ向け発表やその報道等に起因した「風評被害」は絶対に防止しなければなりません。食科協NL第32号では、この件に関して、食安委緊急時対応専門調査会における審議の過程で小泉淑子専門調査員が発表された「風評被害を巡る裁判例の紹介」を食安委のHPから引用させていただきました。

本号の厚労省が公表した「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項」には、その文末にカッコ書きで、「本注意事項については、いわゆる風評被害が生じることのないよう正確な御理解をよろしくお願いします。」と書き込まれていました。本年8月に行われた同じ課題の「注意事項」の意見募集のときもカッコ書きがありました。この追記が定着してきたようです。

- 【企業情報】では、各社のホームページにおいて、食品安全管理の概要、商品等の情報提供、栄養成分表示の活用、食事バランスガイドへの取組などで、他の食品事業者等に参考になると思われる内容を引用して紹介しています。関心を持たれたページがありましたら、自薦他薦にかかわらずお知らせくださるようお願いいたします。本号では健康食品に関する情報提供を引用させていただきました。
- 【会員のひろば】への、趣味、所感、専門性の紹介、得意技、ノウハウ等の寄稿もよろしく願いたします。(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。