



目次

【巻頭言】	頁
食物アレルギーとリスクコミュニケーション	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 食品のヘルスクレームに関する勉強会の概要	3
2. その他の活動など	7
<hr/>	
【行政情報】	
1. 米国・カナダ産牛肉等の食品健康影響評価結果の通知ほか	8
2. ポジティブリスト制度の一律基準、暫定基準等が告示	10
3. ナタマイシンが食品添加物に指定、成分規格等が告示	11
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 危険！ドーナツが突然破裂～揚げ菓子の破裂事故防止テスト結果～ (東京くらしねっと No.104 から)	12
2. 年中いろんな魚が食べられるわけ ～ 養殖魚を知る～ (伊丹市すてきなくらし第 59 号から)	14
3. 米国産牛肉 安全・確認できるか 道協会「前提」の実効性検証が先(北のくらし No.411 から)	16
<hr/>	
【企業情報】	
組織の社会的責任に関するガイダンス規格デザイン・スペシフィケーション案の検討状況 (日経連ホームページから)	18
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. ヒト低比重リポたん白の酸化に対するフェノール化合物の加算的若しくは相乗的效果	18
2. 殻付き鶏卵の微生物に関する商業的処理の効果	19

平成 17 年 12 月 22 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】**食物アレルギーとリスクコミュニケーション**

特定非営利活動法人

食物アレルギーパートナーシップ

理事長 ふくとみ 福富 ふみたけ 文武

食品衛生法における食物アレルギーの表示義務制度が平成14年4月、世界に先駆けて施行されました。

食物アレルギーは、特定の食品成分とアレルギー性を有する特定の人々との係わりではじめて発症することから、一般の人々にとっては遠いところの問題として捉えられがちでありましたが、この表示制度によって、ようやく社会的な認知を高めることとなったことは喜ばしいことです。

これら食物アレルギーの患者さんとそのご家族、治療に係わる医療関係者にとっては、日常の食事制限をはじめ生活における様々な悩みと苦勞を重ねてこられたことから、食物アレルギーの表示は、食物アレルギー発症を防ぐ上で非常に有力な情報源となりました。

先ごろ、カナダから「ピーナッツアレルギー患者の15歳の少女が、ボーイフレンドと交わした接吻によってアナフィラキシーショックを起こして死亡した。少年は、その9時間前にピーナッツバターを食べていた。」との痛ましいニュースが届きました。

北米では、ピーナッツアレルギー症が多く、毎年数十人の死亡が報告されています。このような事例は、日本ではきわめてまれであるとのことですが、食物アレルギー発症の怖さを教えてくれました。

欧米では、このような緊急時に患者さん自らが応急対処するための治療具“エピペン”を携帯する習慣があるといわれますが、日本では、エピペンはようやく認可されたばかりでその普及には程遠いことであると思われれます。

我が国の食物アレルギー発症の実態は1997年の厚生省の発表では、3歳児で8.6%、小学一年生で7.4%、5年生で6.2%、13歳で6.3%、成人では9.3%であり、また、最近でも0歳児の10%、3歳児の5%との報告があります。

これほど多くの成長期の患者さんが食生活で難儀し、それを支える家族の皆さんのご苦勞を思いますと、食物アレルギーの表示は非常に頼りになるということになります。

つまり、食物アレルギー表示は、食品の提供者である食品産業界と食品の利用者である患者さんの間の重要な“リスクコミュニケーション”、否、リスクではなく、まさに“ハザードコミュニケーション”の役目を担っているといってもいいでしょう。

表示制度がはじまり、そのチェックのための検知法が開発され、食品提供者は表示

に対してこれまで以上の対応を迫られることとなりましたが、当初は多くの戸惑いや困難を見ましたことは、表示記載漏れによる製品回収とお詫び広告が多々みられたことからもうかがい知れます。表示が果たす役割を考慮すれば、食品提供者は社会的に大変重要な役目を果たしていることとなります。

筆者の属する特定非営利活動法人・食物アレルギーパートナーシップ（FAP）は、患者さんと食品提供者の間のコミュニケーション役を担い、食物アレルギーによる事故を防止することを目的に設立された新しいNPO法人です。

設立当初は、表示制度が始まったばかりで、的確な表示を進めるための普及啓発セミナーに多くの時間を費やしましたが、正直なところ、多くの食品企業においては、その原材料や製造工程のチェックに大変な努力を重ねていることも事実です。FAPでは、このような努力を患者さんに知ってもらうためのセミナーも開催し、双方の理解を深める事業を進めています。

食物アレルギーは、食習慣や食生活の違いはあるものの、世界中の大きな課題となっております。卵や牛乳はもちろん、欧州では小麦、北米ではとうもろこしやピーナッツ、アジアではそばや米が代表的なアレルゲンとされています。食物アレルギー患者、その家族を中心とした組織は、世界各地にも設置されていますが、共通の課題について行動をとるにしようとして「食物アレルギー・アナフィラキシー・アライアンス（連盟）」が1999年に米国で設立され、FAPも日本代表のメンバーとして招かれています。

この連盟では、毎年、行動計画をまとめて世界にアピールしていますが、2006年度に向けて次のような提言をしています。

- * 食物アレルギー患者が安心して食品を選択するための確実な情報源としての表示を活用できること。
- * 食物アレルギーの原因究明、予防法、日常管理と処置、治療法についての研究を推進すること。
- * アナフィラキシーによる死亡事故を防止するための対応策を確立すること。
- * 10歳代の患者とその家族への対応策を確立すること。
- * 学校や保育所における食物アレルギーの予防、また発症時の適切な処置について啓発すること。
- * 食物アレルギー患者が安心して旅行できるように、交通輸送関係者が食物アレルギーについての理解を深め、対応を講じるよう要請する。
- * 食物アレルギー患者が安心して外出できるように、レストランや食品サービス業における理解を求め、対応を講じるよう要請する。

また、連盟会員からの行動計画について、側面から支援していくことも話し合わせ、2005年度には、すべてのアナフィラキシー患者にエピペンの無償供与（イタリア）と低アレルゲン食品製造工場の認定制度（カナダ・ケベック州）を採択しました。国家レベルでのこのような支援体制は、今後わが国においても研究する価値があります。

以上の提言は、日本においても通用する内容ばかりで、FAPでも関係者との連携を強めていくこととしています。

食物アレルギーに悩む多くの患者さんのことをご理解いただき、食物アレルギーによる事故の無いよう、いっそうのご支援を期待します。

【食科協の活動状況】

1. ヘルスクレーム勉強会の概要

標記の勉強会を11月10日(木)午後開催しました。林理事長が挨拶で開催の趣旨等を述べた後、浜野弘昭先生(ダニスコジャパン株式会社 学術・技術担当最高顧問、日本健康・栄養食品協会特定保健用食品技術部会顧問、NPO 法人日本国際生命科学協会理事)に、「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」を講演していただき、その後、意見交換会を行いました。座長は食科協監事 北村忠夫氏(リスクコミュニケーション部会座長)が務めました。

講演要旨

1 食品の栄養強調表示

栄養成分を多く含んでいることを強調する場合(たんぱく質、食物繊維、カルシウム、ビタミンC)及び、栄養成分が少ないことを強調する場合(熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム)などについて、日本、米国、EU、コーデックスごとの制度とその違いについての説明。

2 米国における食品の健康強調表示

栄養表示教育法(NLEA:1990)

栄養成分強調表示に加えて、健康強調表示について世界に先駆けて導入された制度で、摂取する食品に関し、科学的に検証された情報を消費者に提供することを目的とする。

FDAの「明確な科学的同意」の承認を経て、食品或いはその成分と身体の構造、機能、特定の疾病や症状との関係、疾病リスクの低減を表示することが出来る。

- ・カルシウムと骨粗鬆症
- ・食事脂肪と癌
- ・ナトリウムと高血圧症
- ・飽和脂肪、コレステロールと冠状動脈疾患など。

栄養補助食品健康教育法(DSHEA:1994)

科学的根拠に基づき、一定の栄養効果を表示(構造/機能強調表示)できる。FDAへは通知のみで事前の承認は不要。

製品に目立つ形で「当該表示は、FDAによる評価を受けたものではない。本製品は何らかの疾患の診断、処置、治療又は予防を目的とするものではない。」との記載が必要。

限定的健康強調表示 (QHC:2003)

通常の形態の食品及びサプリメントに適用。消費者が食品やサプリメントを選択するための、科学的な健康や栄養に関する情報を提供する。法的なものではなく、任意に FDA の考え方を推奨する制度。

科学的証拠に基づき FDA が、第一レベル (high level)、第二レベル (moderate / good level)、第三レベル (low level)、第四レベル (extremely low level) に総合評価をする。

3 コーデックスにおける食品の健康強調表示

コーデックス国際食品規格

国際的な消費者の健康保護と公正な食品貿易の確保を目的とする。国により異なる使用許可成分、規格、表示等が貿易の障害となる場合に、コーデックス国際食品規格委員会が策定した食品規格が WTO での裁定の判断基準となる。

コーデックス国際食品規格委員会の組織

9つの世界規模全般問題規格部会、7つの世界規模食品規格部会、2つの国際タスクフォース会議、6つの地域調整委員会など24の下部組織がある。また、下部組織以外に FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議、FAO/WHO/IAEA 合同食品照射専門家会議及び FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議の協力を得ている。

栄養強調表示の使用に関するガイドライン (CAC/GL 23-1997)

コーデックス一般強調表示ガイドライン (CAC/GL 1-1979 Rev. 1-1991) を補完するもの。

栄養強調表示を以下の3つに規定。

- ・栄養成分強調表示：栄養素の程度の表示
- ・比較強調表示：栄養素、熱量の他との比較表示
- ・栄養素機能強調表示：身体の成長、発達、正常な機能における栄養素の生理的な役割の表示

栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン (2004)

栄養強調表示の使用に関するガイドラインを改正し、栄養強調表示及び健康強調表示に関し必要な事項を規定。

【前文】

健康強調表示は、国の栄養、健康政策と一致すること。

健康強調表示は科学的証拠の裏付け、消費者の健康な食生活の選択のための正しい情報の提供、消費者に対する科学的な教育の支援があること。

健康強調表示が消費者に与える影響をモニターすること。

一般強調表示ガイドライン (1991) で規定する“予防表示”は出来ないこと。

【定義】

健康強調表示とは、食品或いはその成分と健康の関わりを述べ、示唆し、暗示する全ての表現であり、栄養素機能強調表示、栄養素機能以外の強調表示、疾病リスク低減表示が含まれる。

健康強調表示の科学的根拠

栄養・特殊用途食品規格部会（2005.11.21～25、ボン）で案が検討される。

4 保健機能食品制度の見直し（平成17年2月、7月）

コーデックスの動きを受けて、我国の制度が見直され、表示内容の充実が図られた。

条件付き特定保健用食品の導入

「根拠は必ずしも確立されていないが、 に適している可能性がある。」旨の表示。比較試験及び作用機序の明確さの程度により特定保健用食品と区別。

規格基準型特定保健用食品の創設

「おなかの調子を整える」旨の表示をする9成分について規格基準を作成。

疾病リスク低減表示の容認

「カルシウムと骨粗鬆症」、「葉酸と退治の神経管閉鎖障害」について効果がある可能性の表示。

特定保健用食品の審査基準の見直し。

栄養機能食品の対象外のビタミン、ミネラルの表示の適正化。

5 ヨーロッパにおける食品の健康強調表示

食品強調表示の科学的根拠の評価法

15カ国の産、学及び研究機関により2001～2004の4年間プロジェクトとして「食事に関連する心血管系疾患」、「骨の健康と骨粗鬆症」、「各国既存の強調表示の科学的検証制度の評価」等8項目について

- ・ 関連する全ての試験研究の確認
- ・ 個々の試験の質の評価
- ・ 証拠の統合性の判定
- ・ “有意な科学的同意” の評価がなされた。

食品の栄養表示及びヘルスクレームに関するEU法の提案(2003)

健康強調表示

- ・ 栄養機能強調表示及びその他の機能強調表示

一般に認められた科学的根拠に基づき、消費者に十分理解される、身体の成長、発達及び通常機能における栄養素或いはその他の栄養成分の役割を表示する健康強調表示は、EU共同体が作成する許可表示一覧に含まれている限り使用でき、その他については、手続きに従った許可が必要。

- ・ 疾病リスク低減表示

疾病リスク低減表示には、手続きに従った許可が必要であり、その際、疾病には多くのリスク要因があり、これらのリスク要因の一つを変えることによって、有用な効果が出るとは限らない旨を表示しなければならない。

意見交換会

北村座長から意見交換会に先立ち、次の2点についてパネラーの意見を求める。

食品表示は、消費者が食品を購入する際の選択に資するものであることから、

ヘルスクレームは消費者が正しく理解できる物でなければならない。その意味において、コーデックスガイドラインの前文（要点は次の3点）はリスクアナリシスそのものであると解します。

- ・健康強調表示は、国の栄養政策、健康政策と一致すること。
- ・適切で十分な科学的証拠の裏付けが有ること。
- ・消費者が健康な食生活を選択するための誤解のない情報を提供する。

ヘルスクレームは機能性食品や健康食品の摂取による健康障害を防止するための行政対応の一つとしてコーデックスにおいて検討されているともいえる。ヘルスクレームは科学的証拠に基づいたものであることが要求されるが、特定保健用食品については一応、科学的根拠は示されていると判断してよいか。

* パネラーからの説明

と については同感であると述べたうえで、用意された次の2枚のスライドに基づき、健康食品に関わる法的制度の変遷や健康食品に関わる成分・素材と法的制度などについてわが国の状況が説明された。

健康食品に関わる制度

	医薬品	食品	(通常食品)		
1952		(特殊用途食品)			
1991	医薬品	特定保健用食品	食品	(いわゆる健康食品)	(通常食品)
1995/6		(栄養表示基準制度)	(特別用途食品)		
2001	医薬品	保健機能食品	食品	(いわゆる健康食品)	(通常食品)
		栄養機能食品	特定保健用食品		
		(特別用途食品)			
2005	医薬品	保健機能食品	食品	(いわゆる健康食品)	(通常食品)
		栄養機能食品	特定保健用食品		
		(旧)特定保健用食品	新特定保健用食品		
			規格基準	リスク低減	条件付き

「健康食品」に関わる成分・素材と制度

成分・素材	保健機能食品 (法的制度)	いわゆる健康食品
ビタミン、ミネラル	栄養機能食品	法的制度に 該当しない
食物繊維、脂肪酸	特定保健用 食品	
オリゴ糖、乳酸菌、ペプチド類、 アミノ酸、イソフラボン、ポリフェ ノール、カテキン、ジアシルグリ セロール、中鎖脂肪酸、GABA、 糖アルコール、植物ステロール エステル、CPP、CCM、等		
クロレラ、ロ・ヤルゼリー、プロ ポリス、アガリクス、サメ軟骨、 CoQ10、アスタキサンチン、西洋 オトギリ草、イチョウ、その他の ハーブ等	法的制度に該当しない	

会場からの主な意見

- * ヘルスクレームは科学的根拠を明確化することが重要である。それと同時にこのことによる問題が発生しないようにしなければならない。ヘルスクレームは、現在、コーデックスで検討中であるが、結論が出れば、コーデックス加盟国はその結論への行政的対応が求められる。これらについては日本の行政の問題でも有るので、行政、企業はコーデックスの動向に注目する必要がある。NPO 法人の役割として、これをサポートすることも重要である。
- * 消費者の立場から見ると、基礎データが少ない中で、表示制度が進んでいる。
- * 規制の立場から見ると、検査ができる物に幅が有るどうするのか。また、情報量が少なく判断ができないことが多い。
- * メーカーの責任だけでできないことも有る、格付機関の考え方などの検討が必要だ。
- * その他、リスクコミュニケーションのあり方についてなどの意見あり。

(伊藤蓮太郎)

2. その他の活動など

11月1日 「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」の研究協力について、徳島大教授 関澤 純先

生と伊藤専務理事が都庁内で打合せを行いました。

2日 千葉県主催の「食品の安全に関する意見交換会 - 考えよう食の安全 -」において、北村忠夫監事が「食品の安全・安心におけるリスクコミュニケーションについて」基調講演を、千葉県印旛合同庁舎(佐倉市)において、9日は君津教育会館、30日は山崎製パン企業年金基金会館(市川市)において行いました。同日 常任理事会を開催しました。議題は、10月4日に開催した第4回公開講演会の概要、11月10日に開催するヘルスクレーム勉強会の準備状況、関澤研究班の中間報告、ISO22000研究会の進捗状況などです。(伊藤蓮太郎)

【行政情報】

1. 米国・カナダ産牛肉等の食品健康影響評価結果の通知ほか

(1) 米国・カナダ産牛肉等の食品健康影響評価結果の通知

食品安全委員会は、5月24日に厚生労働・農林水産両大臣から食品健康影響評価を求められていた「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」について、結論として、「科学的同等性を厳密に評価するのは困難、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」との評価結果を、12月8日両大臣に通知しました。

同通知には、「なお、本食品健康影響評価は、輸出プログラムの遵守を前提に行われたものであるため、貴省において、米国及びカナダからの牛肉及び牛の内臓の輸入を再開する場合には、輸出プログラムの遵守の確保のために万全を期すとともに、遵守状況の検証結果について、食品安全委員会に適宜報告を行うようお願いいたします。同時に、国民に対して、米国及びカナダにおける牛肉及び牛の内臓の生産管理の状況や輸出プログラムの内容及び遵守状況の検証結果について、十分に説明を行うべきと考えます。また、本食品健康影響評価の過程で議論があった米国及びカナダのBSE対策について、留意点が結論への付帯事項として記載されているので、貴省から、米国政府及びカナダ政府に申し入れていただくようお願いいたします。この他、本件に関して行った国民からの意見・情報の募集及び全国7ヶ所で開催した意見交換会においては、リスク管理に係る多くの意見・情報が寄せられました。意見・情報の概要及びそれに対する回答をまとめたものを添付しますので、貴省におかれましては、今後の施策の実施に当たって、これを踏まえて適切に対応されることを望みます。」と付記されています。

詳しくは、食品安全委員会ホームページ 新着情報又は委員会からのお知らせをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

(2) 食品安全委員会による上記(1)の意見募集の結果の内主なもの

意見： 何をもって安全とするかは最終的には個人の判断と思うが、国の基準としても日本独自の基準はナンセンスであり、国際基準にすべきである。 答申案に賛成です。しかしながら、世界基準は月齢30ヶ月未満の牛となっており、今回の月齢20ヶ月未満という基準は極めて中途半端であります。一刻も早く世界基準にのっとった、月齢30ヶ月未満の輸入再開を熱望しています。

回答（ 、 について）： 今回の審議結果案は、リスク管理機関から、「米国及びカナダの国内規制及び日本向け輸出プログラム（ 20ヶ月齢以下の牛に由来する牛肉等であること、 全ての牛からSRMを除去することなど）により管理された米国及びカナダから輸入される牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合と、我が国でとさつ解体して流通している牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合の牛海綿状脳症（BSE）に関するリスクの同等性について」の諮問を受け、10回にわたって調査審議を行った結果を取りまとめたものです。この日本向け輸出プログラムの条件は、リスク管理機関と米国・カナダ政府との協議により提案されたものです。国際基準に基づき輸入再開すべきとの御意見については、リスク管理機関にお伝えいたします。

意見： 今回の審議結果（案）を見ると、米国・カナダの牛肉の安全性に関して十分な科学的検証がなされていないことは明らかです。「米国内の、現在の管理体制では、こういう点で十分リスクの判定は出来ない。」とはっきり言うべきです。食品の医学的安全性は、科学的な絶対的裏付けがなければならない。ましてや、「科学的同等性評価が困難」とされたものは絶対的根拠としての結論で、これを覆す言葉はない。米国・カナダ産牛肉の安全性は、本委員会の結論ではあくまでも仮定の上で安全と位置づけている。又データの質・量とも不明な点が多いと明言しながら、安全と結論づけている。一般に科学の解は、一つしかないはずである。そしてその解は明言するからには、データの信頼度を証明した上で始めてその解の正しさが証明できるはずである。本答申を読む限り、結論ありきの答申であり、データの信頼度は何ら検証がなされた痕跡を認めない。

回答（ から について）： 食品安全委員会プリオン専門調査会では、リスク管理機関からの諮問を受け、10回にわたって中立公正な立場から科学的な議論を行い、今般の審議結果案を取りまとめたところです。また、審議結果案の結論にある「科学的同等性を評価することは困難」とは、日本に比べ米国・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、日本との同等性を厳密に評価することは困難と言わざるを得ないとされました。他方、米国・カナダ政府及びリスク管理機関から提出されたデータに基づき、科学的に分析等を行った結果、「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すれば、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の差は非常に小さいと考えられる。」としたものであり、科学的な議論の結果、取りまとめられたリスク評価の結論であると考えております。

詳しくは、食品安全委員会ホームページ 新着情報、委員会からのお知らせ又は意見募集等をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

(3) 米国・カナダ産の牛肉等の輸入再開(輸入停止措置の解除)について

厚労省及び農水省は12月12日、同月8日の食安委からの答申を踏まえ、両省が連名で牛肉等の輸入を再開した旨米国及びカナダ政府に対し通知するとともに、次の事項について要請をしました。両省は同日、米国及びカナダの関係団体あてに輸出プログラムの遵守について通知しました。両省は米国及びカナダにおける対日輸出プログラムの査察のため、13日から24日(カナダは23日)までの間、担当官を派遣しました。

せき髄除去の監視強化を図ることが必要であること。

米国及びカナダにおけるBSEの汚染状況を正確に把握し、適切な管理対応を行うため、十分なサーベイランスの継続が必要であること。

米国及びカナダにおける BSE の増幅を止めるためには、SRM の利用の禁止が必須であり、牛飼料への禁止のみならず、交差汚染の可能性のある他の動物の飼料への利用も禁止する必要があること。

厚労省は同日、米国及びカナダから輸入される牛肉等については平成 18 年 3 月 31 日までの間を検査強化期間として輸入時に全ロット検査を行うこと等を通知しました。

なお、日本産牛肉の米国及びカナダへの輸出についても可能(米国：現地時間 12 日、カナダ：現地時間 9 日)となっています。

詳しくは、両省のホームページ トピックス又は報道・広報をご覧ください。参考資料として公表された 米国及びカナダ産牛肉等の輸入再開までの経緯、 米国产牛肉等の輸入再開に当たって、 米国・カナダ産牛肉の輸入再開について (Q&A) も同ホームページにあります。(伊藤蓮太郎)

2. ポジティブリスト制度の一律基準、暫定基準等が告示

食品衛生法第11条第3項の規定に基づく残留農薬等のポジティブリスト制度(農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する制度)に係る次の関係法令が11月29日に公布されました。

同法第 11 条第 3 項の規定により人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量を定める件(平成 17 年厚労省告示第 497 号)

この告示では、人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量を、0.01ppm とすることを定めています(いわゆる一律基準)。

同法第 11 条第 3 項の規定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として厚生労働大臣が定める物質を定める件(平成 17 年厚労省告示第 498 号)

この告示では、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として厚生労働大臣が定める 65 物質を定めています(いわゆる対象外物質)。

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成 17 年厚労省告示第 499 号）

この告示では、「暫定基準」ですべての食品に不検出とするもの 15 農薬等、「暫定基準」で数値を設定したもの 743 農薬等を定めています。現行基準があり今回の改正で「暫定基準」を設定しなかったもの 41 農薬等と合わせて、合計 799 農薬等に残留基準が定められたこととなります。

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令（平成 17 年厚労省令第 166 号）

この省令では、いわゆる計画輸入制度の適用対象外となる場合に、同法第 11 条第 3 項の規定に適合しない場合が加えられたほか、施行規則別表第二に掲げる食品衛生上の危害の原因となる物質について整理が行われ、抗生物質と抗菌性物質について用語の整理を行い、他の関係法令と平仄を合わせる観点から表現の適正化が図られました。

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令（平成 17 年厚労省令第 167 号）

この省令では、抗生物質と抗菌性物質について用語の整理を行い、他の関係法令と平仄を合わせる観点から表現の適正化が図られました。規制対象は従来どおりです。また、乳等について食品規格を定める動物用医薬品の限定がなくなったため別表第二が削除されました。

食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針の一部を改正する件（平成 17 年厚労省告示第 495 号）

この告示では、監視指導指針に、同法第 11 条第 3 項に係る監視指導の実施が盛り込まれました。

これに伴い、厚労省は同日、食品安全部長から都道府県知事、保健所設置市長、特別区長あてに、上記 から の改正及び制定の背景、改正及び制定の要旨、施行・適用期日、その他の留意事項、及び既存通知の廃止を記載した施行通知を発かんしました。

上記のことについて、12 月 14 日、厚労省講堂において全国食品衛生担当者会議（残留農薬等に係るポジティブリスト制度説明会）が開催されました。消費者、事業者など関係者の方々との意見交換会は、既に全国各地で実施されてきましたが、平成 18 年 1 月 16 日、京都市において「食品に関するリスクコミュニケーション（輸入食品の安全確保及び残留農薬等のポジティブリスト制度の導入についての意見交換会）」が開催されることになっており、参加者募集中です。詳細は、厚労省ホームページ 食品 分野別施策中の「食品中の残留農薬・動物用医薬品・飼料添加物」及び意見交換会をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

3 . ナタマイシンが食品添加物に指定、成分規格等が告示

食品衛生法施行規則の一部及び食品、添加物等の規格基準（告示）の一部が 11 月 28 日に改正され、ナタマイシンが食品衛生法第 10 条に基づき食品添加物に指定され、

同施行規則別表第1に追加されました。これに伴って、同法第11条第1項に基づき食品一般の成分規格の項1及び2の目を改正し、ナタマイシンは食品に含有されてはならない抗生物質の範囲から除外され、同時に食品一般の保存基準が改正され、「食品を保存する場合には抗生物質を使用してはならない。」中の抗生物質の範囲から除外されました。またナタマイシンの成分規格及び使用基準が設定されました。使用基準では、「ナチュラルチーズ(ハード及びセミハードの表面部分に限る。)以外の食品に使用してはならない。ナタマイシンは食品1kgにつき0.020g以上残存しないように使用しなければならない。」と設定されていることから、チーズの表面処理剤として使用する目的以外の使用は認められないこととなります。ナタマイシンの残存量の測定方法は、同日付けの審査基準課長通知(食安基発第112801号)で「食品中の食品添加物分析法について」(平成12年3月30日衛化第15号厚生省生活衛生局食品化学課長通知)の別添「第2版 食品中の食品添加物分析法」に追加されました。

なお、「ハード及びセミハード」とは、コーデックスのチーズの一般規格の7.1.1にいう識別語「Hard」「Firm/Semi-hard」の定義を満たすものを指すとされています。

上記の規則及び告示は公布の日から施行され適用されます。(伊藤蓮太郎)

【消費者情報】

1. 危険！ドーナツが突然破裂～揚げ菓子の破裂事故防止テスト結果～ (東京くらしねっとNo.104から)

「ホワイトソルガム粉()に砂糖を加え、ベーキングパウダーを入れないでドーナツ生地を作り、油で揚げていたところ突然破裂し、飛び散った油を浴びて火傷を負った」との相談が東京都消費生活総合センターに寄せられた。

最近、ホワイトソルガム粉以外にも様々な種類の粉が販売されており、同様の破裂事故が起こる可能性があるため、テストを実施し、事故防止を図ることとした。

ホワイトソルガム・・・イネ科の植物(タカキビの一種)を原料とした粉。小麦アレルギーの原因物質を含まないので、小麦粉の代替品として利用されている。

・テスト概要

テストは ホワイトソルガム粉 米粉 ライ麦粉 粟粉 小麦粉の5種類について実施しました。テスト品の粉を用いて、(表1)

の条件で生地を作り、水を加えて練った後、約165℃の油で揚げました。なお、粉、ベーキングパウダー、砂糖の分量は、実験に使用した小麦粉の表示を参考にしました。

BP：ベーキングパウダー

表1 生地の配合

A:	粉	(100g)のみ
B:	粉	(100g)+BP(3g)
C:	粉	(100g)+砂糖(10g)
D:	粉	(100g)+BP(3g)+砂糖(10g)

・ 破裂の情況

各生地の破裂の情況は（表2）のとおりでした。

粉のみで作った生地はいずれも破裂し油が飛び散りました。粉に砂糖とベーキングパウダーを混ぜて作った生地は破裂しませんでした。粉にベーキングパウダーか砂糖のどちらかを混ぜて作った生地は破裂するものと、破裂しないものがありました。また、粉のみで作った生地の破裂情況は写真のとおりでした。

表2 破裂の情況

生地	ホワイトソルガム粉	米粉	ライ麦粉	粟粉	小麦粉
A:粉のみ	破裂	破裂	破裂	破裂	破裂
B:粉+BP	破裂	破裂	破裂せず	破裂せず	破裂せず
C:粉+砂糖	破裂	破裂	破裂せず	破裂せず	破裂
D:粉+BP+砂糖	破裂せず	破裂せず	破裂せず	破裂せず	破裂せず



・ 破裂に関する注意表示

小麦粉には、「油で揚げ菓子などを作る時に破裂してやけどをする危険性があること」、「ドーナツ、アメリカドックなど水で練った生地の場合は、小麦粉 100 グラムに対してベーキングパウダーを 3 グラム以上と砂糖を 10 グラム以上の両方を必ず入れること」などが表示されていました。

米粉には、破裂の危険性があることが表示されていました。しかし、破裂しないための具体的な方法は表示されていませんでした。ホワイトソルガム粉、ライ麦粉、粟粉には、破裂に関する注意表示はありませんでした。

・ 破裂事故を防ぐには

油で揚げ菓子などを作る時、砂糖とベーキングパウダーをいれずに作った生地は、破裂して油が飛び散る危険性があるので、生地には砂糖とベーキングパウダーの両方を必ず入れましょう(分量は粉によって異なると考えられますので、販売者などに問い合わせましょう)。

・ 関連業界などへの要望

東京都では、今回のテストに基づいて、消費者へ注意喚起を行うとともに、関連

する業界や販売者に対して、破裂の原因究明や表示の改善を要望しました。関連業界や販売者は、改善に向けて検討を始めています。

2. 年中いろんな魚が食べられるわけ ~ 養殖魚を知る ~ (伊丹市すてきな暮らし第59号から)

ちょっと前までは魚にも旬があって、店に並べられる魚を見て、季節を感じたものでした。でも最近では、年中いつでもさまざまな魚が食べられます。その大きな役割を担っているのが、養殖魚。養殖できない魚はないのでは?といわれるほど、養殖技術の発達した昨今です。

そこで、養殖魚のことをもっと知りたいと、「すてきな暮らし」編集委員は、(社)全国海水養漁協会神戸本部を訪ねました。

魚の養殖漁場は南の方だけ

全国の魚の養殖漁場は(図1)のように、南の方だけです。(ギンザケのように寒流系の魚は東北の一部で養殖されています)これは冬、海水の温度が下がると、魚はエサを食べる量が減り成長が鈍り。そこで冬でも水温や潮流の関係で比較的暖かい南の海が養殖漁場として適しているからです。兵庫県では現在、大きな養殖漁場は淡路島南端の福良にあります。60年代までは、江島(エジマ)、坊勢(ボウゼ)にもありましたが、赤潮発生のため生産を断念し、現在では福良だけで、14~5の業者が主にトラフグを生産しています。

養殖はどこでやってもよいというわけではなく、県が区画漁業権を漁協に与え、その中で養殖業を行うことができます。これは海苔養殖や定置網設置も同様です。福良の場合、一台縦9M×9M×深さ10Mの生簀(いけす)153台が設置され、稚魚で4~5000尾、出荷時やく1kgの大きさに2~3000尾が1台の生簀の中に入っているそうです



稚魚から成魚まで

天然より養殖の方が多いい魚、日本の場合、マダイ、ハマチやカンパチなどのブリ類、ヒラメ、トラフグ、クルマエビ、シマアジなどです。

魚の養殖のスタートは、まず稚魚を養殖場に入れるところから始まります。養殖用稚魚(種苗という)には、卵からふ化させる『人工種苗』と海で稚魚を捕獲してくる『天然種苗』の二つがあります。『人工種苗』は、陸上の工場のようなところで育てられます。主な魚は、マダイ、ヒラメ、トラフグ、シマアジ、クルマエビなど。『天然種苗』のうち国内産はブリ、ハマチ、マグロ、イシダイ、カワハギなど、輸入物はカンパチ、スズキ、イサキなどです。

養殖場に入れられた稚魚は、エサを食べて大きくなり、初めの生簀では狭苦しくなるので、引越し(分養)をして、人口密度ならぬ魚口密度を低くした生簀で過ごします。

この間魚の健康診断やえさの管理、水質、水温、プランクトンなど、の検査を行います。こうして一人前になった魚いよいよ出荷されます。

「イワシがエサ」は一昔前

養殖魚といえばイワシ、と思い込んでいましたが、現在ではイワシなど生餌(冷凍)だけを与えることはほとんどないことです。昔は日本海でマイワシが豊富に採れていたため、生餌が与えられていましたが、マイワシの減少や養殖技術の進歩、環境汚染の防止などのために、エサの開発が進められました。

生餌: マイワシやサバなど生魚の切り身。現在では生餌だけを与える人がほとんどいません。

モイストペレット: 生餌、魚粉、魚油などを混合した半生の固形タイプ。混合割合を変えたり、ビタミン剤など栄養剤を添加すること、魚の様子に合わせてエサを作るので、現在最も多用されています。

ドライペレット: 魚粉を主とした固形タイプ。水に入っても崩れることがなく、ほぼ100%魚の口に入るため、海を汚染することが少ないといわれます。魚粉はほとんどがチリなど南米からの輸入です。

魚に使われるお薬は?

魚など水産動物に使用される水産用医薬品は「薬事法」によって承認されたものしか使用していけないことになっています。薬事法では、製造、使用方法(対象魚種、対象病気、出荷前の使用禁止期間等)が決められています。

水産用医薬品は、大まかにワクチン、抗生物質、駆虫剤の3種があります。ワクチンは、病気の予防に使われ、わずか5センチぐらいの稚魚に1尾ずつ注射をするそうです。抗生物質は細菌性感染症にかかった時に使用。駆虫剤は、えらや肌についたハダムシを退治するために使います。

使用された薬剤が販売されるときに残留していないか、ヒトへの影響はないのか心配になるところですが、水産用薬剤は畜産用に比べて価額が10倍も高いので、ずさんな使い方はしない、また薬剤の残留についてはサンプリング検査をするなど、厳しい管理の下で使われているという話でした。しかし、2,3年前熊本県で、トラフグ

の養殖場で、ホルマリンが不法に使われていたという問題も発生しており、より徹底した管理が望まれます。

養殖場では、魚だけでなく、魚網にも薬剤が使用されます。海中に網をつけておくと、コケムシ類、ハヤ類、イガイ、藻類などたくさんの生物が付着して網目を覆い、水が流れなくなります。そして、細菌や寄生虫などが繁殖します、それを防ぐために、網に魚網棒防汚剤を染み込ませます。成分は有機窒素硫黄系で、安全確認を受けたものが使用されます。以前はスズが使われていましたが、海の環境汚染を引き起こすことから禁止になりました。(以前は船底にも使用されていました)

表示のこと

養殖魚は日本農林規格(JAS)によって、<養殖>の表示をしなければなりません<図2>。魚売り場で見かけられるのは、『<養殖> 県産』といった表示ですが、全国海水養魚協会神戸本部では、「将来は、漁協の名前を入れるラベルまで表示したい」と言っています。産地名は、飼育期間の長かったところを産地とすることに取り決められているとのこと。しかしこれにも難しい問題があって、例えば暖かい地で1年かけて1Kgまでに育ったハマチを、4月ごろ瀬戸内に移して年末までに2Kgに育てた場合、決まりでは飼育期間の長い暖地産の表示になりますが、実際に大きくなったのは、瀬戸内で、実情にそぐわない表示ではないかと、協会では頭を悩ませています。

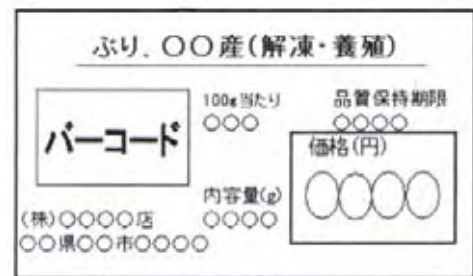


図2 表示の例

現在、国内では消費される魚介類のうち、国産と輸入との割合は、約半々です。そして国内産魚介類の約21%(2003年)を、養殖もの(貝類や藻類を含む)が占めています。

毎年漁獲量が減る天然ものに比べて、養殖ものは安定した生産量ですが、最近では中国などから養殖ものの輸入が増え、また後継者難でもあり養殖業の未来は明るいともいえないようです。

しかし、協会では、稚魚から出荷までを完全に管理できる国内の養殖体制を正しく消費者に伝えることで、外国産と区別したいと語っておられました。

養殖魚は加工食品などと違って、消費者は自分の目で原材料や添加物を確かめることができず、産地表示を信用するしかありません。漁協名が表示されていれば、必要な場合、魚管理状況を知ることができるので、表示の必要性を感じました。

3. 米国産牛肉 安全・確認できるか

道協会「前提」の実効性検証が先(北のくらしNo.411から)

食品安全委員会プリオン専門調査会がまとめた答申案に基づき、政府は米国・カナダ産牛肉の輸入再開に踏み切る見通しです。これに対し、道協会は「安全性に不安を持つ消費者の意向を無視するもの」として、関係大臣に輸入再開に反対する申し入れを行いました。

不明な点多い

「(米国・カナダの)月齢証明は日本のように整備されていない」「データの質・量ともに不明な点が多い」「輸出プログラムの遵守を前提に評価した」「前提が守られなければ、評価結果は異なったものになる。

これは、米国産・カナダ産牛肉のリスク評価をまとめた食品安全委員会の答申案の一節ですが、どうしてこれが「米国産・カナダ産牛肉と国内産牛肉との BSE リスクはきわめて小さい」という結論になるのか、不思議です。

食品安全委員会が 11 月 14 日、札幌市で開いた『食品に関するリスクコミュニケーション』でも、出席したプリオン専門委員は「米国のサーベイランスは不十分」と発言。パネリストからの「輸出プログラムの遵守を誰が担保するのか」などの疑問がではした。

米国の管理は不備

日米で合意している輸出プログラムは「全頭から特定危険部位(SRM)を除去し、20 カ月齢以下の牛に限る」というものです。食品安全委員会は、この輸出プログラムが守られたならば、という「前提」で答申案をまとめています。

米国の現状はどうでしょう。日本では全頭を対象に実施している危険部位の除去は、米国では脳、眼、脊髄、せき柱などは 30 カ月齢以上が対象です。また、20 カ月齢以下であるという証明は、出生証明のあるもの約 10%、肉質などから判定できるもの約 10%にすぎません。

プリオン専門調査会の審議でも、米国の管理体制の不備を指摘しています。答申案には、出生月齢の証明や危険部位除去が不十分な場合は「いったん輸入を停止することも必要」と付言しています。

道協会「輸入再開反対」を申し入れ

今後、米国は早期輸入再開を強くせまるでしょう。「さらなる緩和」を要求する可能性もあります。

「いやなら買わなければよい」という意見もあるでしょう。しかし、加工品や外食には産地表示は義務づけられていません。

道協会は、11 月 11 日に行われた消費者運動代表者会議において「アメリカ・カナダ産牛肉輸入再開に反対する申し入れ」を満場一致で採択、厚生労働大臣と農林水産大臣に文書で申し入れました。

政府は、輸入再開を決定する前 米国内で「前提」がしっかり守られているか、処理加工施設への定期的立ち入り調査等を含む管理システムを構築すること 加工食品や外食の表示規則を拡大すること、が最低限必要です。

【企業情報】

組織の社会的責任に関するガイダンス規格デザイン・スペシフィケーション案の検討状況（日経連ホームページから）

ISO では現在「組織の社会的責任に関するガイダンス規格/ISO26000(Guidance Standard for Social Responsibility of any organization/ISO26000)」が検討されています。わが国においては日本経団連社会的責任経営部会が中心となって組織された代表団がこのワーキンググループの一員としてこのガイダンス規格の作成に参加しています。日本経団連ホームページのCSR インフォメーション(第6号)によれば、9月26日から30日までタイのバンコクにおいてISOのSR(社会的責任)に関するワーキンググループ第2回総会が開催され、第1回総会からの懸案であった「組織の社会的責任に関するガイダンス規格」のDesign Specification (DS = 設計仕様書：規格を策定する際の前提条件等を定めたもの)の合意に向け、活発な議論が行われました。その結果、DSは無事合意に至り、さらにその内容は、日本産業界の考え方を概ね反映するものとなりました。特に、日本産業界が懸念している、第三者認証に繋がりにくいマネジメントシステム規格(MSS)の扱いについては、「適合性評価(第三者認証)を目的としない」「MSSとしない」との文言が、設計仕様書に盛り込まれました。次回は来年5~6月頃ポルトガルのリスボンで開催される予定です。リスボン総会では、新たに設置された3つの規格策定グループにおいて規格の内容に関する議論が本格化することになります。(伊藤蓮太郎)

【学術・海外行政情報】

1. ヒト低比重リポたん白の酸化に対するフェノール化合物の加算的若しくは相乗的效果

Cirico TL, Omaye ST

(Department of Nutrition, Mail Stop 142, Sarah Fleischmann Building, Room 005, University of Nevada, Reno NV 89557-0132, 米国)

Food and Chemical Toxicology, 2005 Oct 7 (Epub ahead of print)

4種類のフェノール化合物、カテキン、ヘスペリジン、フェルラ酸、及びクエルセチンによる銅介在(Cu(2+))ヒト低比重リポたん白(LDP)への抗酸化能を、チオバルビツール酸-反応物質法(TBARS)によりインビトロ(in vitro)評価で検討した。カテキン、ヘスペリジン、フェルラ酸、及びクエルセチンを個々に色々な濃度でLDPに加えた場合、添加の濃度に依存して抗酸化若しくは酸化促進的影響があった。カテキンとヘスペリジンでは主に抗酸化作用が(それぞれ51.1%, 76.9%)一方

フェルラ酸とクエルセチンでは主に酸化促進作用(それぞれ166.4%, 191.8%)がLDP酸化に対し認められた。しかし、これら4種フェノール化合物混合物をLDPに加えると、試験した全ての濃度で顕著な抗酸化能が用量に依存して認められた。このヒトLDP酸化に対するフェノール混合物の相乗的効果は、多種類の果実・野菜の摂取とLDPの酸化防止、そして多分環状動脈疾患発症防止に係る栄養効果を裏付けものであろう。(石井 健二)

2. 殻付き鶏卵の微生物に関する商業的処理の効果

Musgrove MT, Jones DR, Northcutt JK, Harrison MA, Cox NA. (US Department of Agriculture, Agricultural Research Service, Richard B. Russell Agricultural Research Center, Athens, Georgia, USA.)

J. Food Prot. 2005 Nov ;68(11):2367-75

殻付き鶏卵の微生物は広く研究されているが、最新の米国での処理方式が如何に微生物集団に影響を与えているかに関する有益な情報は少ない。規制が企業にとって試行の状態であるので、関連する情報が製品の安全確保にとって不可欠な処理段階を決定するために重要である。鶏卵表面の5種微生物の菌数(aerobic bacteria、yeasts と molds、Enterobacteriaceae、Escherichia coli、Salmonella)が処理ライン(ため置き、洗浄前リンス、洗浄1、洗浄2、殺菌、乾燥、つや出し、サイズ選別、2列包装、再洗浄入口、再洗浄出口)に沿った12ポイントでモニターされた。3か所の商業用処理施設を各3回訪れ、合計990個の鶏卵を採取し、その後5,220検体の微生物試料を検査した。各処理場から採取された微生物濃度は様々であったが、菌数の変動パターンは各処理場とも類似していた。平均して、aerobes、yeasts と molds、Enterobacteriaceae、E. coliの存在頻度は、処理ラインの始点から終点までで、それぞれ30、20、50及び30%に減少していた。2列包装から収集された鶏卵洗浄液中の微生物濃度(1ml中の菌数対数値)は、ため置き段階の鶏卵から収集された鶏卵洗浄液の微生物濃度と比較して、それぞれ3.3、1.3、1.3及び0.5減少していた。Salmonellaは3回の繰り返しで採取されたサンプルを検査し0から48%の頻度で検出された。処理前の鶏卵のSalmonellaの濃度は処理中若しくは包装直前の鶏卵に比べて高かった。これらのデータは現在の商業的処理法が卵殻表面の微生物汚染を減少することを示唆している。(伊藤蓮太郎)

編集後記

食品のヘルスクレーム勉強会は少人数でしたが、浜野先生のわかりやすいご講演と活発な意見交換とで実りある勉強会でした。食品安全委員会の食品安全モニターに対するアンケート調査(平成17年5月)で、いわゆる健康食品について62%のモニターが「食品の安全性の観点から非常に又はある程度不安である」と答えており、その理由の第1位(29.2%)が「科学的な根拠に疑問」でした。このアンケート調査では、保健きのう食品以外のいわゆる健康食品についての質問でしたから当然の結果ではありますが、「科学的な根拠に疑問を持つ消費者」を減らすための「食品のヘルスクレームのあり方」についても食科協リスクコミュニケーション部会での検討課題かなという感想を持ちました。

米国・カナダ産の牛肉等の輸入が再開されました。輸入再開後初の説明会が12月15日に東京で開催され、厚労省・農水省からの安全性は確保されているという説明に対し参加者からは「本当に安全なのか」という声も相次いだという報道を見ました。その理由としては「科学的な根拠に疑問」、「輸出マニュアル遵守状況の検証が不十分」等が考えられます。そこで、いろいろな場における消費者、食品事業者とのリスクコミュニケーションにおいては、食品安全委員会のリスク評価結果「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産牛肉等のリスクの差は非常に小さい。」と厚労・農水両省が行った「遵守状況の検証結果」をテーマにし、相互理解を深めていかなければならないでしょう。

ポジティブリスト制度の関係法令がすべて公布され、これまでの約3倍に相当する合計799物質の農薬等がリストアップされました。平成18年5月29日からの施行が円滑に進むことを願うばかりです。全国担当者会議の説明、質疑応答の中でも言及されていましたが、DDT、BHC等の特別な場合を除き、農薬等を使用した場合に残留するので、使用したか否かが不明の状況で残留の有無を検査するのは効率的とはいえません。そこで、検査に偏らず、先ず使用の有無を確認することが必要ということになるでしょう。

組織の社会的責任に関するガイダンス規格/ISO26000が我が国の主張により、「第三者認証を目的としない」ことになったとのことであり、ISO22000の第三者認証に否定的な考えを持つ者として大いに参考にしたいと考えています。
(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。