



食科協ニュースレター 第35号

1月号

目次

【巻頭言】	頁
「ガンバレ若造！Boys be ambitious!」	1
<hr/>	
【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「健康食品」専門委員会に出席	2
2. 米国・カナダ産牛肉等の輸入再開までの経緯	2
3. その他の活動など	5
<hr/>	
【行政情報】	
1. 日本向け牛肉認定施設の査察結果	5
2. 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)が開催される	8
3. 平成 18 年度政府予算案が決まる	10
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 米国・カナダ産牛肉等の輸入再開に対する意見・要望、コメント	13
全国消団連の意見・要望 (http://www.shodanren.gr.jp/ から)	
日本生協連のコメント (http://jccu.coop/info/pressrelease/2005/12/post_3.html から)	14
2. 消費生活相談にみる 2005 年の 10 大項目 (月刊消費者.01.2006 から)	
3. 2005 年消費者 10 大ニュース (国民生活センターのホームページから)	15
<hr/>	
【企業情報】	
東京ガス食の生活 110 番活 Q & A (東京ガスのホームページから)	17
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
酸化油脂の食品安全・品質観点からのリスク評価の新たな取り組み	21
米国における腸管出血性大腸菌感染に起因した疾病の経済的成本	21

平成 18 年 1 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 shokkakyo@ccfhs.or.jp

【巻頭言】

「ガンバレ若造！Boys be ambitious!」

内閣府食品安全委員会

事務局長 いっしき けんじ 一色 賢司

人間は職業や年齢等が異なっても皆消費者であり、毎日大量に流される情報に押し流されないように自立する努力が大切です。我が国の食品安全事情は、どの国にも負けず、良好であると思われませんが、不良であるとする情報もあります。国民のフードチェーンの理解不足と、安全な食料の安定調達には、不安を感じます。日本人も従属栄養生物であり、空腹では礼節を忘れる心配があります。

我が国は食品安全基本法を制定し、関連法規も改正しました。食品安全委員会が設置され、厚労省や農水省等の組織も改編されました。法律や制度が整っても、他人は信用できないといった状態が続けば、我が国の生食を含む多様な食文化は衰退し、海外からも良い食料を適正な価格で輸入することは困難になると想像されます。

我々は、他の生き物や代謝物を食べています。食塩や一部の添加物以外の食品は生物に由来し、不都合な成分を含む場合や、病原体を媒介する場合があります。また、放置すれば腐敗や変敗と呼ばれる変化を起こして食用不適となります。人類は飢餓を怖れ色々な物を食べ、失敗も経験し、その知恵を蓄積してきました。知恵は受け継がれました。原種と呼ばれる動植物を選抜し改良し、不都合な成分を減らし、可食部を増やし、色・味・香りを変えてきました。微生物も選抜し、人間の都合で変化させてきました。そのまま食べれば体調を崩すものは、煮たり焼いたり、揚げたりして、より安全で美味しいものに変えて食べてきました。加工や料理は、より安全にするためにも行われてきました。不適切な加工や料理では危険性が高まることも経験してきました。

「ある人の食べ物は他人の毒」と言われるように、食物アレルギー等は個人によって感受性が異なります。現在では、食料の生産、流通、加工、消費が分業で行われ、生物としての人間とその食物との関係を理解する機会を失っている方も多くなりました。食料の生産から消費までの理解と、全過程での衛生的な取扱が必要です。記録や表示を偽装する行為は、犯罪です。分業の信頼感は相互理解の上に成り立ちます。食料自給率が低く、多くを輸入に頼っている我が国の食料が、豊富であり続ける保障はありません。

全ての食品関係者に求められているのは、信頼感です。消費者も、信頼できる食品を調達できるようにフードチェーンについて学ぶ必要があります。次世代のためにも、食品安全は、「食べられるものまで、食べられなくすること」ではなく、「許容できるリスクを受け入れ、あるいは許容できるリスクになるよう知恵を絞り、行動すること」

であると考えべきではないでしょうか。我が国は、グローバル化に押し流されることなく、安全な食料を増産する自助努力が必要です。国際的なリスク評価に耐える科学的データの提出を条件として、これまで食べなかった動植物や廃棄してきた部位等を、食料資源として活用する研究開発にも取り組むべきではないのでしょうか。

我が国には、1千兆円にも達する借金があります。あえて若い人のためにも、次の言葉を書かせていただきます。元・若造も、少し若作りにして、フードチェーンの強化に貢献してみませんか。

「いつまでもあると思うな、親と金と食料」

【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「健康食品」専門委員会に出席

第8回東京都食品安全情報評価委員会「健康食品」専門委員会が12月22日、都庁第一本庁舎33階特別会議室N3において開催され、「健康食品」に関する検討報告についての検討が行われました。(伊藤蓮太郎)

2. 米国・カナダ産牛肉等の輸入再開までの経緯

厚労省及び農水省が12月12日に米国・カナダ産牛肉等の輸入再開を決定するとともに、両省の担当官を同月13日から24日まで両国へ派遣し、関係する食肉処理施設等における対日輸出プログラムの査察を行い、査察した各施設において同プログラムに従った作業が実施されていたことが確認されました。

平成15年の輸入禁止から17年末の輸入再開までの経緯を次のようにまとめました。(北村忠夫)

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会資料

	評価機関 食品安全委員会	リスクコミュニケーション 消費者・食品業者	管理機関 農水省・厚労省	問題発生者 米国・カナダ
H 15.05.21			牛肉等輸入禁止 カナダ政府へ通告	カナダでBSE検査陽性牛を確認
12.24			牛肉等輸入禁止 米国政府へ通告	米国でBSE検査陽性牛を確認

16.10.15	<p>諮問受理・評価 プリオン専門調査会において調査審議</p>		<p>諮問 「我が国におけるBSE対策について」の評価依頼</p>	
10.23			<p>日米局長級会議 「科学に基づき、牛肉貿易を再開させること及び日本向けに牛肉等輸出プログラムを設けることについて認識共有」</p>	
17.05.06	<p>答申 「我が国におけるBSE対策について」食品健康影響評価結果を答申</p>		<p>答申受理</p>	
05.13 05.20	<p>意見交換会 「米国及びカナダ産牛肉等のリスク管理措置に関する。」意見交換会を全国9ヶ所において実施</p>			
05.24	<p>諮問受理・評価 プリオン専門調査会において、調査審議することとし、同調査会を10回開催した。</p>		<p>諮問 「米国及びカナダ産牛肉等と国産牛肉のリスクの同等性について」</p>	
10.31	<p>プリオン専門調査会 評価結果(案)を公表</p>			

11.02	<p>意見・情報の募集</p> <p>「プ°リオン専門調査会の評価結果に対し</p>			
11.29	<p>て」意見・情報の募集</p>			
11.14	<p>食品に関するリスクコミュニケーション</p> <p>「米国・カナダ産牛肉等に係る食品健康影響評価案の関する」</p>			
11.22	<p>意見交換会を全国7ヶ所において実施。</p>			
12.08	<p>プ°リオン専門調査委 の評価結果を了承</p> <p>答申</p> <p>「米国及びカナダ 産牛肉等と国産牛 肉のリスクの同等性 について」</p>		<p>答申受理</p>	
12.12			<p>輸入再開</p> <p>「一定条件で管理さ れた米国及びカナダ 産牛肉等の輸入再 開」を決定</p>	
12.13			<p>農水省・厚労省による査察</p> <p>「米国及びカナダの日本向け輸出食肉処 理施設」の査察</p>	
12.15	<p>説明会</p> <p>「米国及びカナダ産牛肉等への対応について」の説明会を全</p>			
12.21	<p>国9ヶ所において実施。</p>			

12.26			<p style="text-align: center;">報告</p> <p>「米国及びカナダにおける日本向けの牛肉認定処理施設の査察について」の結果報告</p>	
-------	--	--	--	--

3. その他の活動など

12月6日 常任理事会を開催しました。議題は、食品のヘルスクレーム勉強会の概要、関澤研究班のアンケート調査の実施、食品のヘルスクレームに関するリスクコミュニケーション部会の開催、ISO22000 導入講習会（仮称）等の開催などです。

12日 第1回 ISO22000 編集会議を開催しました。

14日 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)を伊藤専務理事が傍聴しました。

22日 さる11月10日開催の「食品のヘルスクレーム勉強会」に参加されなかった会員へ同勉強会の概要及び関澤 純教授(徳島大)からのアンケート調査表を発送しました。(伊藤蓮太郎)

【行政情報】

1. 日本向け牛肉認定施設の査察結果

厚生労働省と農林水産省は、米国及びカナダから牛肉等の輸入再開に当たり、両国における輸出プログラムの遵守状況等を確認するため、12月13日から24日まで担当者を両国へ派遣して日本向け牛肉認定施設の査察を行い、その査察結果報告を12月26日に公表しました。その概要は次のとおりです。

1) 米国における査察結果報告

査察日程等

期間：12月13日（火）から24日（土）12日間

査察場所：パッカー11施設及び関連施設(コロラド州、カンザス州、テキサス州、ネブラスカ州及びカリフォルニア州)

実施者：厚生労働省、農林水産省の担当者 3チーム計10名

日本向け輸出プログラムの実施状況

各パッカーとも輸出プログラムの実施に必要な手順が文書で定められており、当該文書に従った作業が実施されていた。

1 牛の月齢確認

(1) 生産記録による確認

子牛生産農場では、子牛の生年月日や識別番号を記録し、フィードロットに伝達。フィードロットはこれらの情報を記録し、パッカーに伝達。

パッカーでは、フィードロットからの生産記録があるものについて20ヵ月齢以下であることを確認。

(2) 生理学的成熟度 (A40) による確認

米国農務省 (USDA) の規定に基づき適切に実施していることを確認。

USDA格付官が、通常の格付に加え、日本向け枝肉について、生理学的成熟度の判定を実施し、その記録を保存。

最終的にA40以下と判別された枝肉には日本向け牛枝肉として「USDA認証スタンプ」を押印。

2 特定危険部位 (SRM) の除去

ピッシングの禁止、脊髄などのSRM除去、牛枝肉の高温・高圧洗浄などの適切な処理を確認。

パッカーに常駐するUSDA検査官が、国内規制及び輸出プログラムの遵守を確認。

3 日本向け牛肉の分別 / 識別

手順書に基づき、品質管理担当者の監督の下で、適切に他の牛肉と分別。

生産記録で20ヶ月齢以下と確認した牛の枝肉は、タグ等により他の枝肉と区分舌・内臓は合札により枝肉と突合。

A40基準を使用した場合、USDA格付官が最終的にA40以下と判別した日本向け牛枝肉に「USDA認証スタンプ」を押印することにより他の枝肉と区分。一部施設では合札により枝肉と舌を突合。

日本向けと畜・部分肉処理を作業開始時に行うことや、前後に時間を空けることにより、他の牛肉の混入を防止。

日本向け牛肉の箱詰め後は、各企業が定めた製品管理番号により管理。

4 米側による監査

パッカーは、輸出プログラムに基づきフィードロット等の関連施設や牛の供給農家に対する監査を実施していることを確認。

飼料規制の遵守について

今回の査察において、米国の飼料規制から逸脱した事例は認められなかった。

1 牛の供給農家の宣誓書による確認

牛の供給農家はパッカーに宣誓書を提出。宣誓書には「米国の飼料規制を遵守して飼養した」旨記載。

2 パッカーに併設されたレンダリング施設での遵守

米国政府が立入検査を年1回実施していることを確認。肉骨粉等の製造工程は専用化され、出荷伝票に「反すう動物の飼料に用いてはならない」旨の注意事項を明記。

3 フィードロットでの遵守

反すう動物への使用が禁止されている肉骨粉等の給与がないことを確認。

今後対応することとした事項

多くの対日輸出施設では、対日輸出用の部分肉処理作業を作業開始時に実施し、対日輸出用以外の部分肉との分別を図っているが、全ての施設で同様の対応がとられるよう米国政府が指導。

SRMの定義が、日本向け輸出基準と米国の国内規制で異なっていることから、定義の違いだけでなく、処理に当たっての留意事項についても、認定施設の品質マニュアルに明記するよう米国政府から対日認定施設へ通知。

2) カナダにおける査察結果報告

査察日程等

期間：12月13日（火）から23日（金）11日間

査察場所：パッカー4施設及び関連施設（オンタリオ州、ケベック州、サスカチュワン州及びアルバータ州）

実施者：厚生労働省、農林水産省の担当者 1チーム計3名

日本向け輸出プログラムの実施状況

各パッカーとも輸出プログラムの実施に必要な手順が文書で定められており、当該文書に従った作業が実施されていた。

1 牛の月齢確認

パッカーではと畜前又はと畜直後に耳標を電子的に読み取りデータベースの検索により20か月齢以下であることを確認する手順を文書で定め、これに基づき月齢を確認。

2 特定危険部位（SRM）の除去

パッカーで、国内基準や輸出プログラムに基づくSRM除去が確実に実施され、その手順が文書で定められていることを確認。

その過程において、ピッシングの禁止や牛枝肉の高温・高圧洗浄などの適切な処理を確認。

舌は、個体毎に月齢確認を行う場合には20ヶ月齢以下と識別するタグが付けられ、扁桃が除去されていた。小腸は日本向けに輸出予定がないため全部廃棄。

3 日本向け牛肉の分別 / 識別

手順書に基づき適切に他の牛肉と分別。

日本向け牛肉には、と畜時に従業員が特定のラベルやスタンプを付けることにより識別。

食肉処理を操業開始時に行うことや専用の冷蔵・保管場所を設けることなどにより、他の牛肉と分別。

飼料規制の遵守状況

関連する飼料工場、生産農場において、カナダの飼料規制に違反した事実は確認されなかった。

2 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)が開催される

厚生労働省は 12 月 14 日、都道府県、保健所設置市、特別区、検疫所及び地方厚生局の食品衛生担当者約 210 名を招集し、残留農薬等に係るポジティブリスト制度の説明会を開催しました。

この説明会は、残留農薬等のポジティブリスト制度の根幹となる 6 件の厚労省・省令又は告示【食品衛生法第 11 条第 3 項の規定に基づく、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、「一律基準告示」）、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、「対象外物質告示」）、食品衛生法第 11 条第 1 項の規定に基づく食品・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、「残留基準等告示」）、食品衛生法施行規則の一部を改正する件(平成 17 年厚労省令第 166 号)、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件(平成 17 年厚労省令第 167 号)、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)】が 11 月 29 日に公布されたことから、平成 18 年 5 月 29 日からの円滑な施行に向けて、制定又は改正の趣旨、一律基準告示、対象外物質告示、残留基準等告示等の内容及び運用などについての理解や周知徹底を図るために開催されたものです。

(1)「食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度について(食品安全部基準審査課説明)」の要点

一律基準(0.01ppm)が適用される場合

- ・残留基準が設定されていない農薬等が農作物等に残留する場合。
- ・一部の農作物等には残留基準が設定されている農薬等が、残留基準が設定されていない農作物等に残留する場合。

対象外物質(65 物質)として選定したもの

- ・農薬等及びそれらが化学的に変化したもので、ある程度残留したとしても、人の健康を損なうおそれのないことが明らかなもの。
- ・農薬取締法での特定農薬など(特定農薬のうち、天敵農薬、微生物農薬などは、栽培段階で使用され、残留しないと考えられることから、対象外物質とはしない。)
- ・海外で残留基準を設定する必要がないとされたもので、使用方法に制限のないもの。

暫定基準を設定したもの

- ・全ての食品に不検出とするもの 15 農薬等。
- ・「暫定基準」を設定したもの 743 農薬等。
- ・原則、現行基準を改正せず、「暫定基準」を設定しなかったもの 41 農薬等。
- ・残留基準が設定されている農薬等の合計 799 (15+743+41) 農薬等。

自然に含まれる物質に関する規定(第499号告示一般規則の8)

- ・農薬等の成分が食品に自然に含まれる物質と同一であるとき、及び自然由来でかつ自然に残留する量の程度で残留する場合、一律基準は適用しない。適用については個別判断。

加工基準の取扱い(第499号告示一般規則の9と10)

- ・コーデックス基準が設定されている加工食品は、コーデックス基準を暫定基準として設定。
- ・基準の設定されていない加工食品は、まず一律基準をもって判断し、個別に違反の蓋然性を検討。
- ・暫定基準が設定されていない加工食品のうち、残留基準に適合しない原材料を用いて製造又は加工されたものは、原則として、販売等を可能とする。
- ・乾燥等の加工を行った食品の監視指導では、水分含量をもとに試算した値により原材料での違反の蓋然性を推定するなど、効率的な手法を用いる。

(2)「ポジティブリスト制度の導入に伴う総合衛生管理製造過程関係の食品衛生法施行規則等の一部改正について(同部監視安全課説明)」の要点

施行規則及び乳等省令の改正の概要

- ・施行規則及び乳等省令別表に定める、「食品衛生上の危害の原因となる物質」(以下「危害原因物質の表」という)を改正した。
- ・危害原因物質の表のうち、農薬等に係る部分について、ポジティブリスト制度の規制対象と整合性を図った。なお、危害原因物質の表のうち、各食品区分中の項目の追加又は削除は行っていない。
- ・「抗菌性物質」と「抗生物質」の用語の整理を行った。
- ・乳等省令の別表第二は、ポジティブリスト制度の導入に伴い、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、削除した。削除された別表第二に規定されていた動物用医薬品は、改正後の危害原因物質の表の動物用医薬品の項目に含まれることとなる。

改正の基本的考え方

- ・今回の改正は、ポジティブリスト制度の導入に伴い農薬等の規制対象が広がったことから、並びをとって総合衛生管理製造過程の危害の原因となる物質に関し、その記載について改正を行ったもの。
 - ・今回の改正は、総合衛生管理製造過程の承認に当たっての手続き上の規制を強化するものではない。
 - ・したがって、従来どおり、すべての食品衛生上の危害について分析の上、当該危害に対して必要な危害発生防止措置を定めていれば、特段新たな負担はない。
- 上記の告示、関係通知は厚労省の分野別施策 食品中の残留農薬等のページ及び日

本食品化学研究振興財団ホームページ www.ffcr.or.jp/にあります。(伊藤蓮太郎)

3. 平成 18 年度政府予算案が決まる

平成 18 年度政府予算案 (79 兆 6860 億円、伸び率-3.0%) が 12 月 24 日に閣議決定されました。厚生省予算案 (20 兆 8178 億円、伸び率 0.6%) 及び農林水産省予算案 (2 兆 8310 億円、伸び率-4.6%) のうち、食品保健科学関係の施策に関する主な項目は次のとおりです。(伊藤蓮太郎)

厚生労働省

- 1 「食品衛生法に基づく基準の策定等の推進」を図るため、基準が策定されていない農薬等が残留する食品の流通を原則禁止する「ポジティブリスト制度」を 5 月 29 日から施行するにあたり、分析法の開発や摂取量の調査等を計画的に実施し、制度の円滑な運用を推進するために要する経費、長い食習慣等を考慮して使用が認められている既存添加物や国際的に広く使用が認められている食品添加物について、毒性試験等を計画的に実施し、食品添加物の安全性確保を推進するために要する経費として計 17 億円。
- 2 「消費者等への情報提供の充実」を図るため、食品安全に関する施策について国民の理解や信頼を構築するため、的確な情報提供や消費者等との意見交換会を行うなど、リスクコミュニケーションの取組を充実するために要する経費、消費者が健康食品を適切に選択できるよう、適切な利用方法や食品の機能に関する十分な情報提供を行うために要する経費等として計 44 百万円。
- 3 「輸入食品等の安全対策の強化」を図るため、残留農薬等のポジティブリスト制度の施行にあわせて、検疫所が行う輸入食品等のモニタリング検査等についても、新たな分析法を導入するなど検査項目の大幅な増加への対応を図り、輸入食品の安全対策を強化するために要する経費、BSE 対策を推進するため、と畜場における BSE 検査キットについて引き続き国庫補助を行うとともに、米国及びカナダにおける対日輸出施設の査察、ピッシングの中止に必要な設備整備等を行うために要する経費等として計 125 億円。
- 4 「食品安全に関する研究の推進」を図るため、先端技術を融合・応用した検出技術の開発や科学的根拠に基づいた安全性に関する調査研究、食中毒、食品テロ等の危機管理に関する研究など食品安全確保に資する研究を推進するために要する経費として計 14 億円。
- 5 「食育の推進」を図るため、「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普及及び若年期からの肥満予防対策等を推進するために要する経費、乳児期からの食の重要性を踏まえ、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、普及啓発を図るために要する経費、食品の安全性に関するシンポジウムの開催などを消費者と双方向のコミュニケーションを通じて、食の安全性の確保に関する知識と理解を深めるために要する経費等として計 7 億円。
- 6 「健康危機管理体制の強化」のため、国際健康危機管理ネットワーク等の推進

(SARS等の新興感染症や生物製剤テロによる国民の健康被害を最小限にするため、感染症等の発生動向の監視評価、健康危機管理に当たる人材育成等に関する研究を推進する。また、テロ対策に係る公衆衛生上の情報交換や国際協力について協議するため、世界健康安全保障閣僚級会合等を我が国において開催し、我が国を含む国際的な健康危機管理ネットワークの強化及びテロ対策の充実を図る。)のために要する経費、 国立感染症研究所における危機管理体制の強化(国立感染症研究所の危機管理能力の強化を図るため、国内外での未知の感染症等発生時におけるWHO等が編成する広範な疫学調査チームに積極的に参加し、国際的な感染症の情報収集、解析、還元及び情報提供を行う。また、病原体のゲノム情報の蓄積、データベース化や科学的解析を引き続き推進する。)のために要する経費、 地域健康危機管理対策の推進(地域における多種多様な健康危機事例に的確に対応するため、実地訓練マニュアルの作成や訓練教材の開発、広域連携体制の整備等、健康危機管理対策を推進する。)のために要する経費として計 12 億円。

農林水産省

1. 食品表示適正化総合対策事業(拡充)

- (1) 食品表示適正化推進事業(食品の各分野毎の事業者等からなる協議会を開催し、食品表示の適正化のための方策を検討、消費者・生産者・販売業者等が広く参加する食品表示に関する意見交換会(食品表示タウンミーティング)を開催し、食品表示に関する各層の幅広い意見を集約。食品の表示制度についてパンフレット、事業者向けのマニュアル等の作成・配付、雑誌等の紙面広告、セミナーの開催等を通じてその普及・啓発を推進。消費者の協力による「食品表示ウォッチャー」の配置を通じて食品表示の日常的監視及び不適正表示に係る情報収集を図るとともに、食品表示に関する消費者の知見を高めるために、消費者団体が行う食品表示に関する学習会に対する支援を通じて消費者参加型の食品表示の監視を実施。)に要する経費として 130 百万円。
- (2) 食品表示適正化推進事業(不適正な品質表示を行っている疑いのある食品販売業者等に対し、JAS 法に基づく立入検査、任意調査を実施。食品表示の適正化に向けた監視体制の強化を図るため、生鮮食品を対象とした巡回調査を実施。食品表示の適正化を図るため、事業者、消費者等に対して食品表示制度の啓発・指導を実施。全国地方農政局、地方農政事務所等の表示・規格担当者間での情報の共有化、調査対象店舗の調査履歴及び関連情報の整理、検索の容易化のための監視対象店舗、違反等に関するデータベース(平成 17 年度に構築予定)の維持・運営。)に要する経費として 161 百万円。
- (3) 食品表示適正化推進分析事務費(科学的手法を活用した不正表示の迅速・的確な摘発により、食品表示の適正化の推進を図るため、精米等 DNA 鑑定技術が実用段階にある食品を対象に、全国的な買上げ及び分析を行い、表示内容が正確であるか否かを検証。) 38 百万円。

2. 流通 JAS 規格検討・普及啓発事業(新規)

専門的知識を有する有識者による検討会を組織し、流通JAS規格の制定に不可

欠な流通実態の把握・分析、その結果を踏まえた候補品目の絞込み等流通 JAS 規格の検討を行うとともに、流通業者等の説明会を通じて流通 JAS 規格による格付制度の理解を促進するために要する経費として 15 百万円。

3. 食品安全確保調査・試験事業（新規）

- (1) 有害化学物質リスク管理基礎調査事業（食品や飼料に含まれる有害化学物質について、汚染実態を予備的に調査し、その結果から予測されるリスクの大きさに応じて「サーベイランス・モニタリング計画」を策定した上で、実態調査を実施する。その際、調査結果を客観的に保証できるよう、分析機関に精度管理を求めるとともに、分析法の妥当性確認を推進する。また、同計画の策定後に顕在化したリスクに機動的に対応し得るよう、緊急調査の枠組みを創設する。）
- (2) 生産資材安全確保調査・試験事業（国際機関等の新たな勧告、新たな科学的知見の報告等に伴い、農薬、飼料及び動物用医薬品の使用基準や残留基準値などの策定・見直しが必要となった際に、優先度を勘案しつつ、その根拠となる調査・試験を実施する。また、事業運用に当たっては、あらかじめ想定できない事態に機動的に対応し得るよう、必要な調査・試験を緊急的に実施する仕組みを創設する。）上記(1)(2)の事業に要する経費として 892 百万円。

4. リスク管理行政に直結する「リスク管理型研究」の実施（拡充）

リスク管理施策の推進上必要とされる全国ベースでの重点研究領域に対応した研究（例えば、農水省が行う食品安全行政に資する「かび毒のリスク管理手法にかかる調査研究、新たに関係府省が連携して実施する必要がある食品安全行政に資する「ノロウイルスに関する関係府省連携研究」など）について、産官学による調査研究チームから研究課題を公募し、採択された課題について委託研究を実施するために要する経費として 480 百万円。

5. ユビキタス食の安全・安心システムの開発事業（継続）

ユビキタス・コンピューティング技術を活用して情報の記録等の自動化・簡便化を進め、トレーサビリティの確保とともに、食品の安全管理等の向上や消費者が簡単に入手できる情報の充実等を図ることが可能となる先進的なシステム（「食の安全・安心システム」）を、公募方式により開発するために要する経費として 1,200 百万円。

6. 生産・流通・消費の各段階を通じた食育の推進

- (1) 全国段階における食育の推進 につぼん食育推進事業（「食事バランスガイド」を活用した、外食産業や小売業等におけるモデル的取組の促進や民間における実践活動への支援、モデル地域における多様な取組の支援や都市部の児童・生徒を対象とした体験学習等を通じた、米を中心とした「日本型食生活」の普及・啓発、毎月1月の「食を考える月間」を中心とした「食事バランスガイド」や「日本型食生活」等をテーマとしたシンポジウムの開催などにより、食育を推進。）に要する経費として 3,945 百万円。
- (2) 地域における「食事バランスガイド」等の普及・活用の促進事業（地域におけるイベントの開催などによる「食事バランスガイド」の普及・活用を支援。）に

要する経費として2,702百万円。(伊藤蓮太郎)

【消費者情報】

1. 米国・カナダ産牛肉等の輸入再開に対する意見・要望、コメント

食品安全委員会が12月8日「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、わ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」についての食品健康影響評価結果を厚生労働・農林水産両省へ答申したことを受け、両省は同月12日米国・カナダ政府に対し、「せき髄除去の監視強化を図ることが必要であること」などの3項目の要請を付けて、牛肉等の輸入を再開した旨を通知しました。

この米国・カナダ産牛肉等の輸入再開について全国消費者団体連絡会(全国消団連)、日本生活協同組合連合会等が厚生労働・農林水産両省に対し意見・要望、コメント等を提出しました。(伊藤蓮太郎)

(1) 全国消団連の意見・要望

(http://jccu.coop/info/pressrelease/2005/12/post_3.html から)

米国・カナダ産牛肉等の輸入再開の決定に当たっての意見・要望

全国消団連では、11月24日に、消費者・国民の声を聞いた上で輸入再開の是非についての判断をするべきだと要請しました。しかし、12月8日の食品安全委員会の「答申」を受け、12月12日には政府として決定をしました。

全国消団連では、12月13日にリスク管理機関との意見交換会を開催しました。15日には東京でリスク管理機関による「説明会」が開催されました。これらの議論内容も踏まえ、以下のように改めてリスク管理機関に意見・要望致します。

1. 輸入再開の決定に至るリスク管理機関の進め方については、極めて遺憾です。

全国消団連では、消費者・国民の疑問や不安が多い中、理解と納得を得た上で輸入再開の判断を行うべきだと要請してきました。今回の「答申」では、輸出プログラムという上乗せ条件が遵守されることが評価の大前提であり、消費者・国民の疑問もそこに集中していました。食品安全委員会には8846通の意見が寄せられ、リスク管理措置に対する多くの疑問や不安が出されています。しかし、輸出プログラムの実効性確保や検証の方法を具体的に示さないまま、12日に輸入再開を決定しました。こうしたリスク管理機関の進め方については、遺憾と言わざるをえません。

2. 査察結果について、丁寧なリスクコミュニケーションを求めます。

リスク管理機関は、「食品安全委員会に諮問する前に意見交換会を開催した」、「全国7箇所で行われた食品安全委員会主催の意見交換に参加し質問に答えた」と説明しています。しかし、答申には「結論への付帯事項」が付くなど、諮問前の状況とは異なっています。また、多くの消費者は、「答申(案)」の意見交換会では、リスク管理機関への意見は差し控えてきました。当然輸入再開を判断する前に、リスク機関として意見交換会を開催するものと理解していたからです。今回のリスク管理機関の進め方は、消費者・国民の信頼を大きく失わせるものです。

前定条件の執行と遵守確認がリスク管理機関の責務です。12月13日に派遣した査察団の調査結果について、消費者・国民に対し、プレスリリースやH.P.で公表するだけでなく、今度こそ丁寧なリスクコミュニケーションを実施するべきです。

3. 「輸入停止」とする場合の条件を詳細に明示してください。

「答申」では、「管理措置の遵守が十分でない場合は一旦輸入を停止することも必要」としています。「Q&A」や「説明会資料」で触れてはいますが、抽象的内容にとどまっています。判断基準や対応策、そしてリスク管理機関の考え方について、具体的かつ詳細に明らかにしておくべきです。

(2)日本生協連のコメント(http://jccu.coop/info/pressrelease/2005/12/post_3.htmlから)

米国・カナダ産牛肉等の輸入再開決定について

厚生労働省と農林水産省は、食品安全委員会の答申を踏まえ、米国産牛肉等の輸入条件について米国政府と合意した旨を発表しました。今回、食品安全委員会から出されたリスク評価結果では、輸入条件の遵守をはじめ、今後リスク管理機関が行う政策決定に関係する指摘が従来になく強く行なわれています。日本生協連は、この食品安全委員会からの指摘に対し、リスク管理機関としてどのように受け止め、対処するのか等を明らかにし、国民・関係者との意見交換を図った上で施策決定の判断がされる必要があったと考えます。しかし、今回の合意では、国民・関係者による意見交換が実施されずに輸入再開の判断が行なわれており、誠に遺憾であると考えます。また、輸入条件の遵守に関する実行性を確保することはリスク管理機関の責任ですが、遵守されなかった場合の日本政府としての判断やどのように実効性を担保するのかについては、Q&Aなどで一部記載がありますが、より詳細な説明が国民に向けて行われる必要があります。

さらに食品安全委員会の答申では、「管理措置の遵守が十分でない場合には一旦輸入を停止することも必要である」との記述がありますが、今日発表された措置では、米国等への要請に際し「不適切な場合の輸入停止の可能性」について言及しておりません。以上の点については、リスク管理機関として強く責任が問われる問題であると

考えます。当会は従来から、リスク管理機関の輸入再開判断の際には、(1)施策決定に至る理由・根拠、及び輸出プログラムの遵守確認の具体化についての説明責任を果たす事、(2)国民・関係者による丁寧なリスクコミュニケーションの幅広い実施を行うことを要望しており、両省には真摯に対応していただくよう求めます。

2. 消費生活相談にみる2005年の10大項目

(国民生活センターのホームページから)

国民生活センターでは、毎年、全国の消費生活センターからPIO - NET (全国消費生活情報ネットワークシステム) により収集している消費生活相談等の中で、その年の1月から10月までで相談件数の多かったもの、相談件数が急増したものの、消費者問題として社会的注目を集めた事項から10項目を選び出し、消費生活相談にみるその年の10大項目としてまとめ公表しています。その2005年版が12月7日に公表されました。その概要は次のとおりです。食品保健科学に係るものは、「(8) 薬効・効能をうたった健康食品、相談急増」でした。

(1) 悪質訪販リフォーム、高齢者・判断不十分者をはじめ被害深刻

認知症高齢者姉妹宅が競売にかけられた事件に端を発し、悪質訪販リフォーム問題が本年4月に起こった。高齢者や判断不十分者をターゲットにしたずさんなリフォーム工事や、過量販売を含む次々販売の実態が社会問題となった。事態を重く見た関係府省庁、業界団体も対策を打ち出して対応に当たっている。その後も地震やアスベストを口実にするなど、新手が次々登場しており、今後の動向に注視が必要である。(参考資料表1は省略)

(2) 個人情報保護法全面施行、相談受付はじまる

4月1日から個人情報保護法が全面施行されたことに伴って、国民生活センターにおいても個人情報に関する相談・問い合わせ対応が始まった。各地の自治体の中には、すでに条例により個人情報保護の相談対応を進めていたところもあり、本年5月には顧客情報紛失事故が発生した銀行に対し、金融庁より同法に基づいた勧告が行われるなど、有効に機能しつつあることがうかがえる。

国民生活センターに寄せられた相談は、本年4月以降7ヶ月で1,041件となっている。主な相談内容は、「不適正な取得」「漏えい・紛失」「同意のない提供」「目的外利用」等となっている。相談事例には、同法に対するいわゆる「過剰反応」と思われるケースも見られる。(参考資料表2は省略)

(3) 生命保険(告知義務違反、不払問題)に関する相談相次ぐ

生命保険申込において、勧誘員が告知義務違反を容認、あるいは教唆といった不適正勧誘を行うことによって、後に保険金が支払われなくなった、という相談が増えている。また、保険金を支払うべき事案について、保険会社が支払いを行わない問題も顕在化している。相談件数で見ると、生命保険全体に関する相談件数は横這いであったが、そのうち「告知義務」に関する相談件数は増加傾向にある。

これに関連し、2005年2月、金融庁は問題の生命保険会社に対し業務停止命令を含む行政処分を出したが、改善が遅延したことから、続けて10月に新規商品発売停止等の行政処分を行っている。（参考資料表3は省略）

（4）キャッシュカードを狙ったスキミング・盗撮事件などが多発

スキミング等で磁気情報が読みとられ、複製・偽造されたキャッシュカードによって預金が不正に引き出される事件（本年1月のゴルフ場における組織的偽造事件等）が発生している。最近、ATM（現金自動預払機）に小型カメラを設置し、口座番号・暗証番号を盗撮しようとした事件が起こるなど、手口も悪質・巧妙化している。

スキミング等に伴う被害の補償は、これまでの銀行約款では困難であったため、本年8月の預金者保護法の制定（2006年2月施行予定）をはじめ、補償ルールの策定が行われた。（参考資料表4は省略）

（5）増加する銀行窓口販売トラブル

2002年10月より、銀行の店舗窓口等で保険会社の個人年金保険が販売できるようになった。全国の消費生活センターに寄せられる個人年金保険の銀行窓口販売に関する相談件数は増加傾向にある。相談内容を分析すると、リスク説明や適合性原則の遵守が不十分と見られる相談や、70歳以上の高齢者が契約を行った際の相談が目立っている。

銀行窓口で扱われる金融商品は、2007年に予定されている全面解禁に向けて増加が見込まれる。そのため、リスク面も踏まえた商品説明を十分に行うことなど、トラブルの未然防止が急がれている。（参考資料表5は省略）

（6）多重債務に関する相談、依然深刻

「サラ金・フリーローン」に関する相談は、消費生活相談件数でも上位に位置している。2004年はいわゆるヤミ金対策法などの施行も手伝って、相談件数が減少した。2005年も相談件数は減少しているが、クレジットや消費者金融が利用されやすくなる中、多重債務に関する相談が前年同期比2割近い増加、相談に占める割合も5割に迫る勢いとなり、依然深刻な問題となっている。（参考資料表6は省略）

（7）アスベスト問題への関心高まる

アスベストの飛散物を吸引したことによる肺ガンや中皮腫といった健康被害が顕在化し、マスコミで大きく取り上げられたこともあり、アスベストに関する相談が7月以降増加した。アスベストは建築物の耐火・断熱材等で使われてきたほか、こたつや自動車ブレーキ等、日用品の中にも含有製品が存在する。これらの建築物や日用品の安全性に不安を持つ消費者から、アスベストの有無に関する検査やリフォームの必要性、商品の取扱い方法や処分方法についての相談が相次いだ。（参考資料表7は省略）

（8）薬効・効能をうたった健康食品、相談急増

「やせられる」「癌が治る」「腰痛に効く」など、薬効・効能をうたって健康食品を販売する商法関連の相談が増えている。2002年以降、相談件数は微減傾向を示して

いたが、2005年になって前年同期比約6割増と急増している。国民生活センターでも8月にキダチアロエ、9月にセンナ茎を原料とする健康食品について情報提供した

ところだが、どちらの商品についても必ずしも根拠があるとは言えないにもかかわらず、薬効・効能をうたう表示を行っている商品が散見された。

表 8 効果・効能をうたう健康食品(表中、2005年の875件は前年10月までの件数)

	2002年	2003年	2004年	2005年
効果・効能をうたう健康食品	1,735	1,731	1,510	1,439(875) [164.4%]

(9) 製造物責任 (PL) 法施行から満 10 年

製造物責任法が1995年7月に施行されてから、満10年を迎える。同法は製造物の欠陥により人の生命、身体又は財産に係る被害が生じた場合において、製造業者等の損害賠償責任について定める法律である。製品関連事故に係る相談は増加しており、うち拡大損害の割合が近年、半数以上を占めている。内容についても食品、住居品、自動車など、多岐にわたっている。また、全国でPL法に関係する訴訟を75件(国民生活センター調べ 2005年10月末時点)確認している。同法の施行によって、一般的に商品の安全・注意に関する表示や、サポート体制、回収・修理に関する社告のあり方などに整備・改善が見られるようになった。(参考資料表9は省略)

(10) 架空請求相談は鎮静化、消費生活相談総数は依然高水準

全国の消費生活センターに寄せられる相談件数は毎年増加の一方であったが、本年は前年同期比で減少に転じた。これは、主に架空請求・不当請求に関する相談の鎮静化によって役務関係の相談が大幅に減少したことによるもので、架空請求を除いてみると前年同期とほぼ同じで推移しており、依然高水準である。悪質な勧誘や不適切な契約、安全に配慮を欠く製品の事故や健康被害など、消費者被害は依然として跡を絶たない。(参考資料表10は省略)(伊藤蓮太郎)

3. 2005年消費者 10大ニュース(月刊消費者-01.2006から)

(財)日本消費者協会が12月26日に発売した「月刊消費者-01.2006」によれば、同協会のモニター、コンサルタントらのアンケート等に基づき選び出した「2005年消費者 10大ニュース」は、順不同で、石綿(アスベスト)の健康被害深刻化、高齢者にむらがる悪質なりフォーム工事。取り締まり強化へ、地球温暖化対策に京都議定書発効、ガソリン・灯油価格高騰、個人情報保護法は施行されたが、預貯金者保護法成立、2月施行へ、生・損保で保険金の不払い発覚、鳥インフルエンザ広がる、米国産牛肉輸入再開へ、マンション耐震データ偽造問題発覚でした。

このほか、食品業界誌・紙が選定した平成17年10大(重大)ニュースの中の食品保健科学関係ニュースでは、残留農薬等のポジティブリスト制告示で業界も対応策、厚労省・農水省合同で「食事バランスガイド」を発表、国家的食育推進に酪農乳業界も組織強化が選定されていましたが、食中毒等の食品事故に関するニュースは選定されていませんでした。(伊藤蓮太郎)

【企業情報】

東京ガス食の生活 110 番 Q&A (東京ガスのホームページから)

東京ガスの「ご家庭のお客様向けホームページ」中にある「住まいと暮らしの便利帖ページ」には、常設のページとして、「話のたまご」「食の生活 110 番 Q&A」「湯の国 Web」などお料理、お風呂の楽しみ方、省エネ・節約術など、暮らしまわりのお役立ち情報が満載されています。この中から食全般についての Q&A を掲載している「食の生活 110 番 Q&A」のページとをご紹介します。

このページには、レシピ、漢字クイズ、グリルとオープン、キッズインザキッチン、資格とお仕事、世界食辞典、健康ノート、食材情報、ナットク智恵袋、トレンド講座、文化うんちく講座の 11 分野があり、それぞれに興味不深い情報が多数あります。例えば、食と健康についてのトピックスを掲載している「健康ノート」のページは下図のとおり、約 100 項目もの情報が掲載されています。



健康ノート

「食」と健康についてのトピックスをお伝えします。

- [/ 高齢者の食事](#)
- [/ 野菜ジュース](#)
- [/ 青果物の糖度](#)
- [/ 羊の肉](#)
- [/ 100kcal の食品とそれを消費するのに必要な運動量](#)
- [/ 牛乳の均質化 \(ホモゲナイズ\)](#)
- [/ いろいろな植物油の特徴・違い](#)
- [/ 一人暮らしの食事](#)
- [/ しゅう酸の害について](#)
- [/ グリコーゲン・ローディング](#)
- [/ コレステロール](#)
- [/ 体を温める食品と冷やす食品](#)
- [/ 食用金箔](#)
- [/ 宵越しのお茶を飲んではいけないのは?](#)
- [/ ペプチド飲料](#)
- [/ 中鎖脂肪酸](#)
- [/ コエンザイム Q10](#)
- [/ 植物性乳酸菌](#)
- [/ 高尿酸血症とビール](#)
- [/ 乳化剤と牛乳アレルギー](#)
- [/ 世界の風邪 民間療法](#)
- [/ アミノ酸](#)
- [/ 冬の食中毒、ノロウィルス](#)
- [/ にがり](#)
- [/ 風邪をひいた時のハーブティー](#)
- [/ 野菜の新芽スプラウト](#)
- [/ 粘り成分“ムチン”の効用](#)
- [/ 妊娠中に避けたいハーブ](#)
- [/ 夏バテを防ぐには?](#)
- [/ 小学生の肥満判定](#)
- [/ 乳幼児とピーナツ](#)
- [/ お茶のカフェイン](#)
- [/ ビタミン A と カロチン](#)
- [/ するめいかの寄生虫](#)
- [/ 栄養素の吸収を高める取り合わせ](#)
- [/ 食品と薬のよくないとりあわせ](#)
- [/ ふくらんだパック入り味噌は安全?](#)
- [/ 「よく噛むこと」の効用と調理の工夫](#)
- [/ 生の大豆は有害?](#)
- [/ 食品の栄養表示の「ナトリウム」は食塩のこと?](#)
- [/ 食べ物で、風邪の症状をやわらげたい](#)
- [/ 「味覚障害」と亜鉛の関係](#)
- [/ 「部分脱脂乳」ってどんな牛乳?](#)
- [/ 添加物でよく目にする「ペクチン」って?](#)
- [/ 栄養も美味しさも満点! 「さんまのオードブル」](#)
- [/ レンビ](#)
- [/ 話題の抗酸化物「ポリフェノール」って?](#)
- [/ 「お茶」を食べると体にイイ?!](#)

- [/ お酒の適量を知る](#)
- [/ にがうりの苦み成分](#)
- [/ ローヤルゼリーとプロポリス](#)
- [/ ファイブ・ア・デイとベジフルセブン](#)
- [/ カビの生えたもちを食べてもいい？](#)
- [/ マクロビオティック](#)
- [/ 小麦アレルギーの子のおやつ !\[\]\(13b6bdd0ca077c333d50231f1443cb1d_img.jpg\)](#)
- [/ 梅の効用](#)
- [/ 水道水をおいしくするには？](#)
- [/ 栄養バランスのよいお弁当](#)
- [/ 神経芽細胞腫とバナナ](#)
- [/ 栄養表示](#)
- [/ 炭の効用](#)
- [/ プロバイオテックス](#)
- [/ 秋の味覚 \[きのこの効用\]\(#\)](#)
- [/ ピロリ菌抑制に効果的な食べ物は？](#)
- [/ 玄米の炊き方](#)
- [/ トマトピューレ、ソース、ケチャップなどトマトの加工品いろいろ !\[\]\(5dbedd4e1e8871e3a0e67053ad2f9701_img.jpg\)](#)
- [/ 髪をきれいにする食べ物は？](#)
- [/ かき氷のシロップを手作りしたい !\[\]\(d4749465acb9b53e115af1f9ce82539c_img.jpg\)](#)
- [/ 栄養機能食品](#)
- [/ 食事で便秘を予防](#)
- [/ 花粉症によい食べ物は？](#)
- [/ アロエベラ](#)
- [/ 積極的に大豆の利用を](#)
- [/ 骨粗鬆症とカルシウム](#)
- [/ 人気の「モッツァレラチーズ」で骨粗鬆症の予防！](#)
- [/ 「生食用かき」と「加熱調理用かき」の基準って？](#)
- [/ 子どもの好きなメニューを低カロリーに](#)
- [/ 王様の野菜「モロヘイヤ」の栄養成分は？](#)
- [/ 食品添加物「ソルビット」の原料は？](#)
- [/ ほうれんそうの白い粒は農薬？](#)
- [/ うなぎの刺身は安全？](#)
- [/ ケシの実ってのアヘンの原料では...](#)
- [/ ガム×チョコレートの不思議な現象](#)
- [/ “薬局”と“スーパー”の「のど飴」はどう違う？](#)
- [/ **ワインの添加物が心配**](#)
- [/ 野菜のカビは有害？](#)
- [/ 大福餅のまわりの粉は食べてもいい？](#)
- [/ 無塩の低カロリーバターが欲しい](#)
- [/ 「リノール酸」は体によくない？](#)
- [/ 塩分計の種類を教えて](#)
- [/ 体脂肪を家庭で測りたい](#)
- [/ とても甘い！低カロリーの砂糖](#)
- [/ 新甘味料「キシリトール」って？](#)
- [/ ぎんなんの食べ過ぎは毒？](#)
- [/ 納豆が体にいい理由](#)
- [/ 使える？10年前の砂糖](#)
- [/ おいしいけど気になる「ナンプラー」の塩分](#)
- [/ 「ガルシニア」はなぜダイエットにいいの？](#)
- [/ 「ウコン」は健康食品？](#)
- [/ 「ココア健康法」その科学は？](#)

上表の中から、「ワインの添加物が心配」と「梅の効用」のページを以下に掲載しました。（伊藤蓮太郎）

ワインの添加物が心配

Q ワインが好きなのですが、びんのラベルに「二酸化イオウ(亜硫酸塩)」添加の表示があり、体に悪いのではと気になっています。どんなものでしょうか。

A ワインはぶどうにワイン酵母を加えて発酵させて造りますが、古代ローマ時代から、発酵の段階でできる有害な雑菌やバクテリアを殺すために二酸化イオウが有効と

され、ずっと使われてきたということです。
 少量の二酸化イオウを使うことで、ワイン酵母に影響を与えずに味をよくすることができるのです。二酸化イオウの使用量は、世界のワイン生産国で、それぞれ規制があり、日本でも厚生省で基準が定められているので、問題はないと思います。
 日本のメーカーのなかには、添加物は一切使用しないワインを醸造しているところもありますが、よい品質が保てるかどうか疑問だという意見もあります。

梅の効用

Q 梅にはいろいろな効用があると聞きます。どんな効用があるのか教えてください。

A の薬効は古くから認められていて、梅干し、梅酒、梅肉エキスなどさまざまな形で民間療法に使われています。

(1) 疲労回復

梅の成分のクエン酸には、乳酸（体内に蓄積された疲労物質）を分解して排泄する働きがある。しかもクエン酸は乳酸そのものを作りにくくする（クエン酸にはカルシウムの働きを助ける働きもあると言われている）。

(2) 殺菌効果

コレラ菌やバクテリアに対する抗菌作用・殺菌効果がある。

(3) 整腸作用

胃や腸を助ける働きがあり、便秘や下痢を解消する。

(4) 夏バテ防止、食欲増進

唾液や胃液の分泌を盛んにして食欲を増進させ、夏バテ防止の効果がある。

(5) 肝機能を高める

梅に含まれるピクリン酸は肝機能を高めると言われる。

(6) 老化予防

梅のクエン酸は新陳代謝をスムーズにし、体にたまる老廃物を排泄する。また、梅干しには若返りホルモンと言われるパロチンが含まれている。

梅酒の効用

梅そのものの有効成分を効率よく生かした梅酒には、梅と同様の効用がある。また、アルコールは水と違って胃壁から吸収されるため、有効成分が“せんじたり水に溶かしたのものよりも吸収されやすい”という効果もある。

梅肉エキスの効用

梅肉エキスは梅の果肉を絞り、液を煮つめて作る。1kgの梅からたった30~40gしかできないが、梅の有効成分が凝縮されているものなので、少量でもさまざまな梅の効果が得られる。

【学術・海外行政情報】

**酸化油脂の食品安全・品質観点からのリスク評価の新たな取り組み
・酸化油脂は異食行動及び運動低下関連の神経毒性を誘発する**

Gotoh N, Watanabe H, Osato R, Inagaki K, Iwasawa A, Wada S

(東京海洋大学、海洋食品科学科、東京都港区港南 4-5-7)

Food and Chemical Toxicology, 2005 Oct 24 (Epub ahead of print)

即席めん中の劣化油脂による食中毒はわが国において約 40 年前に始めて報告された。本食中毒事例では多くの人々が嘔吐、不快等の神経毒性症状を呈した。食中毒を引き起こした即席めん油脂の酸化の程度は過酸化価 (PV) が少なくとも 100 meq/kg であった。しかし、そのレベルまで酸化された油脂について一般毒性が検討されたことはこれまでなかった。本研究では、劣化した油脂で飼育したラットにおいて、カオリンのような非食品物質を食することが特徴で動物における強い不快症状の指標である異食症行動、並びに、自発運動の変化を測定した。PV が少なくとも 138.5 meq/kg の油脂を摂取した群は対照群に比べて明らかに多量のカオリンを食した。さらに、PV が少なくとも 107.2 meq/kg の油脂を食したラットは対照群に比べて自発運動量が少なかった。これらの事実は PV が少なくとも 100 meq/kg 以上の酸化油脂を食すると神経毒性を引き起こすことを示す。本研究では酸化油脂の毒性を一般毒性試験で検討したに過ぎないが、その結果は、他の方法でも毒性を評価することが重要であることを明らかにしている。 (石井 健二)

2 . 米国における腸管出血性大腸菌感染に起因した疾病の経済的コスト

Frenzen PD, Drake A, Angulo FJ; Emerging Infections Program FoodNet Working Group (Economic Research Service, U.S. Department of Agriculture 米国) J. Food Prot. 2005 Dec;68(12):2623-30.

米国においては毎年シガトキシン産生腸管出血性大腸菌(O157STEC)の感染により 73,000 名の患者が発生、その内 2,000 名以上が入院し、60 名が死亡していると、米国疾病管理予防センター(CDC)は推計している。この研究では、食品又はその他の方法で伝播された O157STEC 感染による経済損失が、CDC 年間患者推計及び CDC 緊急感染症プログラムの食品媒介疾病現実態調査ネットワーク (FoodNet) からの新たな利用可能データに基づき、推計された。O157STE 疾病による年間損害は、2003 年で 405 百万ドルであった。これには、若齢死のための 370 百万ドル、医療のための 30 百万ドル及び生産力損失の 5 百万ドルが含まれる。患者あたりの平均費用は、疾病の重篤度により大きく変動し、その幅は医療を受けなかった人の 26 ドルから溶血

性尿毒症候群で死亡した患者の6.2百万ドルまでに及んだ。O157STEC感染疾病による高額な損害はこの病原体を制御するための追加的な努力が正当なものであることを示唆している。(伊藤蓮太郎)

編集後記

厚労省及び農水省が12月12日に米国・カナダ産牛肉等の輸入再開を決定したことから、平成15年5月のカナダ産牛肉等の、同年12月の米国産牛肉等の輸入禁止から輸入再開までの主な経緯を振り返ってみました。改めて、食品安全委員会における2つの食品健康影響評価、「我が国におけるBSE対策の見直し(と畜場における牛のBSE検査対象年齢を全年齢から21ヶ月齢以上に変更することなど)」と「米国・カナダ産牛肉等と国産牛肉のリスクの同等性(特定危険部位はあらゆる月齢から除去、輸出される牛肉は20ヶ月齢以下と証明される牛由来であることなど)」の調査審議に関わった方々に厚い厚い敬意を表したいです。上記の2つの評価結果については依然として賛否両論がありますので、さらにリスクコミュニケーションを重ねる必要性を感じますが、その一方で、リスクコミュニケーションのあり方の難しさも痛感しました。もっともっと工夫が必要ということでしょうか。

残留農薬等のポジティブリスト制度が公布され、5月29日からの実施を控え、各都道府県等の食品衛生担当者に対する説明会も開催されました。消費者、生産者、食品営業者、行政担当者等の関係者には、既に40回以上の意見交換会等が開催されたようですが、5月に向けて都道府県・保健所設置市ごとの説明会等も開催されることでしょうか。生産者の方々に対しては生産者団体が具体的対応策を指導しているとも聞きます。円滑な実施に向けて関係者が努力しているようです。

政府予算案では、厚労省も農水省も食育のための予算を計上していました。食品の安全確保は勿論のこと、「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを」が習慣的に自然と行われるように、ここでもリスクコミュニケーションが重要となります。

東京ガスのホームページ、「食の生活110番Q&A」に興味を惹かれ紹介しました。
(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。