



食科協ニュースレター 第37号

3月号

目次

【巻頭言】	頁
「健康食品の適正な摂取のあり方」の食育推進を	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 林理事長、厚労省のリスクコミュニケーション研究会に出席	2
2. 会員研修講演会の内容	2
3. その他の活動など	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 「オーラルヘルスタブレット カルシウム&イソフラボン」ほかの新開発食品専門調査会 審議結果(案)について	3
2. 大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の食品健康影響評価(案) に関する意見交換会の概要及びアンケート結果について	4
<hr/>	
【消費者情報】	
1. フード・マイレージ ~ 食べものと地球温暖化の関係 ~ (くらしの情報かわさき平成 18年 3月号から)	12
2. 健康食品に、医薬品のような期待は禁物 ~ 健康不安をあおるセールストークにご注意を ~ (さっぽろくらしのニュース 2006年 3月号 NO.468 から)	15
3. プラスチック保存容器テスト結果 ~ 使用性は大丈夫? ~ (岩手県くらしのひろば 348号から)	16
<hr/>	
【企業情報】	
(社)大日本水産会の水産加工食品等の品質衛生管理支援情報(大日本水産会のホーム ページから)	17
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 加熱食品中のフラン生成影響因子	24
2. ウエディングケーキに関連したノロウイルスによる胃腸炎の発生	24

平成18年4月6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】**「健康食品の適正な摂取のあり方」の食育推進を**

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会
専務理事 伊藤蓮太郎

食育基本法が平成17年7月から施行されたことに伴い、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、文部科学省等の関係省庁は、食育推進の観点から、食品健康影響評価に関する情報提供や意見交換、食品安全確保施策に関する関係者の相互理解、食生活指針や食事バランスガイドの普及、多様な食育活動への支援、学校・家庭・地域の連携による食育推進などの事業を実施しています。「健康食品の適正な摂取のあり方」の食育も、食品健康影響評価や食生活指針・食事バランスガイドと密接な関係がありますので、上記の前4者の食育推進事業に含まれていることになるでしょう。内閣府食育推進室が行った食育基本法第16条に基づく「食育推進基本計画」の(案)に対する意見募集の結果中の『特定保健用食品について言及すべきである。』という意見に対し、食育推進基本計画検討会が『特定保健用食品は食品の持つ特定の保健の用途を表示する制度であり、表示制度の適正化については「第3 食育の総合的な促進に関する事項 7. 食品の安全性、栄養その他の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 (2) 取り組むべき施策(食品情報に関する制度の普及啓発)」に記述しております。』とその考え方を示していることから明らかです。

しかしながら、実際には、「健康食品の適正な摂取又は利用のあり方」が食育推進事業の一つとして取り組まれたことは未だ無いと思われま

そこで、筆者は、健康食品(特定保健用食品、栄養機能食品、いわゆる健康食品)の摂取が今後も増大し、製造販売者間の売り込みが激化すると予想される今こそ、国民の健康の保護を最優先としかつ自らの健康の保持増進は自らが考えるという観点から、「健康食品の適正な摂取(利用)のあり方」に関する食育の推進事業を優先的に実施する必要があると考えます。

「健康食品の適正な摂取(利用)のあり方」に関する食育を実施するに当たっては、次のことに留意します。

消費者に対し、

- (1)健康増進法及び食品衛生法に基づく、特定保健用食品についての表示許可制度、表示許可を得るために必要な審査内容、栄養機能食品についての規格基準の遵守に由る表示制度、いわゆる健康食品についてのJHFAマークやその他の自主管理制度」等を分かりやすく説明する。
- (2)いかなる病気も医師の治療と投薬、及び食生活の指導によって回復することを分かりやすく説明する。
- (3)医薬品と健康食品は全く違うこと。健康食品によって病気が治癒することはないことを分かりやすく説明する。

- (4) 訪問販売、通信販売などで不審に思ったときは直ぐに最寄りの、保健所、消費者センター等に相談することを分かりやすく説明する。
- (5) 説明会は多くの方が参加できるように、市町村又は保健所単位の少人数を対象に開催する。関係者が参加する意見交換会としてもいい。
- 製造販売業者に対し、製造販売しようとする健康食品については一義的責任がその製造販売者にあること、並びに健康増進法及び食品衛生法に基づく諸規定の遵守の徹底を講習する。
- 食品衛生監視員に対し、健康食品の表示(表示の根拠など)の監視指導、及び製造販売施設の立入検査の徹底を講習する。

【食科協の活動状況】

1. 林理事長、厚労省のリスクコミュニケーション研究会に出席

厚労省は3月13日、平成17年度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(座長 林 裕造 当協議会理事長)を同省会議室において開催しました。同研究会では、林座長の進行によって平成17年度の厚労省のリスクコミュニケーションの取組及び同18年度のリスクコミュニケーション事業運営計画について協議され、意見交換が行われました。平成18年度事業運営計画には、こどもむけサイト ^{しよくひんあんぜん} 食品安全シリーズ の開設も予定されているとのことでした。

2. 会員研修講演会の内容

来る5月29日(月)午後1時から開催される第4回通常総会終了後の会員研修講演会においては、下記の課題について、可能であれば、厚労省食品安全部の北島智子室長及び東京都福祉保健局の八木憲彦室長にご講演をお願いしたいと考えています。多くの方々の参加をお待ちしております。

「健康食品」に係る制度とその安全性確保について

厚労省食品安全部新開発食品保健対策室長 北島 智子

東京都における食品安全施策について

東京都福祉保健局健康安全室長 八木 憲彦

3. その他の活動など

2月3日 (社)日本食品衛生学会主催の第6回特別シンポジウム「農場から食卓まで - 食の安全性確保」に当協議会の呂 秀豊氏が参加しました。

16日 平成17年度大分県食品衛生監視員・と畜検査員研究発表会が大分県共同庁舎14階会議室において開催され、当協議会監事の北村忠夫氏が特別講演「リスクコミュニケーションと食の安全・安心対策」を行いました。

17日 第3回ISO22000解説書編集会議を開催しました。

21日 江東区役所主催の平成17年度江東区NPO連絡会に伊藤蓮太郎氏が出席しました。出席者は、保健・福祉分野5、社会教育・環境分野5、文化・芸術・スポ

ーツ分野 4、まちづくり・国際協力・団体運営分野 5 の 19 団体でしたが、区内に 89 団体もあるとのことでした。

22 日 厚労省主催の全国食品衛生関係主管課長会議が厚労省講堂で開催され、伊藤蓮太郎氏が傍聴しました。

27 日 平成 17 年度第 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. 「オーラルヘルスタブレット カルシウム&イソフラボン」ほかの新開発食品専門調査会審議結果(案)について

食品安全委員会新開発食品専門調査会は 3 月 9 日、「オーラルヘルスタブレット カルシウム&イソフラボン」、「イソフラボンみそ」及び「大豆イソフラボン 40」に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)、並びに「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価の基本的な考え方(案)」を公表し、4 月 5 日までの意見・情報の募集を行いました。

上記 の評価対象食品は、いずれも上記 の基本的な考え方(案)に基づき安全性の審査が行われ判断されました。それら 3 食品の安全性に係る審査結果は次のとおりです。

の安全性に係る審査結果

- (1) 閉経前女性、閉経後女性及び男性が日常の食生活に加えて、本食品をその摂取目安量の範囲で適切に摂取する限りにおいては、安全性に問題はないと判断される。
 - (2) 妊婦(妊娠の可能性のある方を含む)、胎児(妊婦が対象)、乳幼児、小児が、日常の食生活における大豆イソフラボンの摂取に加え、本食品を摂取することについて、安全性の観点から推奨できない、と判断される。
- 以上の結果を踏まえ、特に大豆イソフラボンの安全性の観点から、本食品には、「妊婦、乳幼児、小児の方は摂取しない旨」、「他のイソフラボン含有サプリメントとの併用はしない旨」、「過剰摂取はしない旨」等の内容の注意喚起の表示を行う必要があると考えるので申し添える。

の安全性に係る審査結果

本食品に関しては以下の二点を考慮する。

本食品の関与成分である大豆イソフラボン 53mg はイソフラボンアグリコン 48mg として換算する。(申請者の計算に気づく)。

本食品の摂取は、日常食生活における味噌汁に使用される味噌に相当すると考えられることから、以下の計算においては、日常食生活により味噌から摂取すると考えられる大豆イソフラボンの摂取量(イソフラボンアグリコンとして 6mg(換算値))を考慮する。

- (1) 閉経前女性、閉経後女性及び男性が日常の食生活における味噌 12.9mg に代本食品 34mg (大豆イソフラボンアグリコンとして 48mg を含有) を摂取する場合、日常の食生活による大豆イソフラボンの摂取に加えて、大豆イソフラボンアグリコンとして 42mg の大豆イソフラボンを追加的に摂取すること考えられる。

この摂取量は、別添の「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価の基本的な考え方(案)」で示した。特定保健用食品としての大豆イソフラボンの安全な一日上乗せ摂取の上限値(大豆イソフラボンアグリコンとして 30mg/日)を超えることから、十分な安全性が確保されるとは言い難い。

- (2) 妊婦(妊婦の可能性のある方を含む)、胎児(妊婦が対象)、乳幼児、小児が日常の食生活における大豆イソフラボンの摂取に加えて、本食品を摂取することについて安全性の観点から推奨できない、と判断される。

以上の結果及び本食品は味噌という一般的な食品の形態であることから摂取の対象者を特定することが難しいと考えられることから、本食品に「他のイソフラボンを強化した食品との併用はしないこと」等の注意喚起の表示を行ったとしても、十分な安全性が確保されるとは言いがたいと判断される。

の安全性に係る審査結果

本食品に関しては以下の点を考慮する。

本食品の関与成分である大豆イソフラボン 40mg は、イソフラボンアグリコン 26mg に換算する(申請資料に基づく計算)。

- (1) 閉経前女性、閉経後女性及び男性が、日常の食生活に加えて、本食品をその摂取目安量の範囲で適切に摂取する限りにおいては、安全性に問題はないと判断される。
- (2) 妊婦(妊娠の可能性のある方を含む)、胎児(妊婦が対象)、乳幼児、小児が、日常の食生活における大豆イソフラボンの摂取に加え、本食品を摂取することについて、安全性の観点から推奨できない、と判断される。

以上の結果を踏まえ、特に大豆イソフラボンの安全性の観点から、本食品には、「妊婦、乳幼児、小児の方は摂取しない旨」、「他のイソフラボン含有サプリメントとの併用はしない旨」、「過剰摂取はしない旨」等の内容の注意喚起の表示を行う必要があると考えるので申し添える。

この情報は食品安全委員会のトップページ 新着情報からアクセスできます。
(伊藤蓮太郎)

2. 大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の食品健康影響評価(案)に関する意見交換会の概要及びアンケート結果について

食品安全委員会新開発食品専門調査会は、去る2月20日に開催した第33回同専門調査会において大豆イソフラボンを含む特定保健用食品「オーラルヘルスタブレッ

ト カルシウム&イソフラボン」「イソフラボンみそ」「大豆イソフラボン 40」の審議結果(案)を取りまとめました。そこで、食品安全委員会は大阪と東京において、同審議結果(案)に関する意見交換会を実施しました。その概要及びその際に行ったアンケート結果の概要は以下のとおりです。詳しくは、第23回食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会の配布資料5-2(食品安全委員会トップページ 分野別情報 リスクコミュニケーション専門調査会)をご覧ください。アンケート集計結果の詳細は食品安全委員会トップページ 意見交換等 意見交換開催状況 平成18年2月28日大豆イソフラボン意見交換会(大阪) 食品に関するリスクコミュニケーションに参加いただいた皆様へ(集計結果)をご覧ください。

食品に関するリスクコミュニケーション(大阪)の概要

1. 開催日時：平成18年2月28日(火)14:00～17:05
 2. 開催場所：大阪YMCA国際文化センター(大阪市西区土佐堀1-5-6)
 3. 主催：食品安全委員会
 4. 参加者：126名(消費者、食品関連事業者、自治体関係者、報道等)
- <コーディネーター> 野村一正 時事通信社解説委員
- <パネリスト> 池上幸江 新開発食品専門調査会専門委員
 大津恵子 全大阪消費者団体連絡会事務局次長
 戸田登志也 (財)日本健康・栄養食品協会

大豆イソフラボン加工食品作業部会委員

堤原啓治 (財)食品産業センター技術開発部次長

<司会進行> 西郷正道 食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官

<食品安全委員会> 寺尾委員長代理

<関係行政機関> 柊寿珠 厚生労働省新開発食品保健対策室衛生専門官
 古畑徹 農林水産省消費・安全局消費・安全政策課課長補佐

5. 議事の概要

- (1) 冒頭、寺尾委員長代理より開会挨拶。
- (2) 続いて池上新開発食品専門調査会専門委員より、「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の食品健康影響評価(案)について」と題して講演。
- (3) 休憩の後、パネルディスカッション及び会場参加者との意見交換(約110分)。主な議論は以下のとおり。

「大豆イソフラボンアグリコンの安全な一日摂取目安量の上限値」という表現がひとり歩きして、特保に限ったものとは消費者は理解しにくい。特保に限らず、大豆由来食品の摂取にブレーキがかかり、日本の伝統的な食文化を揺るがすことになるのではないか。一般食品で食事をしている人は問題ないと明言する、大豆の一次機能に注目した正しい理解ができる等、評価書の表現を考慮すべきである。サプリメントのみに頼ることは好ましくない。一方、大豆食品に偏って食事をする人に対しては、バランスのよい食事を勧めたい。サプリメントと食品は違うことを一般の人に理解してもらい、企業も食生活を曲げるようなサプリメントを作らせないように個人的に考える。評価書の表現について

ては、科学的に正しい表現を心がけると、このような評価書になってしまう。これをベースに、一般の方にわかりやすいものを作るべきではないかと、専門調査会でも意見が出ている。さらに検討したい。

リスク管理機関としても、大豆食品そのものを問題にしているのではないことを、誤解が生じないように、Q & Aを出すなどして対応しており、今後とも情報提供に努めたい。

評価のために、タンパク質源(主菜)として摂取している日本人のデータを国レベルで試験するべきである。

評価に用いたイタリア人におけるデータ(論文)は、大豆を常食にしていない国のデータである上、国際的に評価されていない論文ではないか。報告された「子宮内膜増殖症」は健康被害といえるのか。

日本人と欧米人とで、大豆に関して代謝上の違いがあるのではないかという指摘はある。しかし、学問的に、肉食の人と日本人とが異なるとはいえない。いずれにしても今後さらに調査をすすめるべきであると評価書にはまとめている。今回用いているイタリアの論文は、いくつかの国で健康評価のデータとして採用されている。

内分泌攪乱物質の動物実験では、子宮内膜の肥厚が指標になっているので、生体影響の出てくる起点ととらえている。

上限値の設定で使用した、国民栄養調査に基づく摂取量の「95パーセントイル値」よりも多く摂取している人でも、実際に健康被害を起こしているわけではない。上限値70~75mgはかなり安全を見込んだ数値ではないか。上乗せ上限値も一律に30mgと決定するのは問題ではないか。このような基準値は国民を不安に陥れる。

サプリメントには「注意喚起表示」が必要であるが、例えば、豆乳にしても、特保には注意喚起表示があり、特保をとっていない豆乳には注意喚起表示がないということでは、消費者の誤解を生む。

評価の段階であり、注意喚起表示等については、その後必要な措置をとる。イソフラボンアグリコンとそれ以外のもの(大豆イソフラボン配糖体)との整合性はとられているのか。配糖体で50mgと表示されていると、消費者は「1日1個も食べられない」と誤解するのではないか。アグリコン換算で表示するようという取り決めが必要ではないか。

論文比較のために、アグリコン換算をしている。特保もアグリコンに換算して評価した。個々の企業の表示を規制するものではないが、換算値0.625を用いれば、簡単にできる。表示の取り決めについては、管理官庁の対応である。大豆イソフラボンが悪いというイメージが報道によって消費者に広がっている。消費者に正しい理解を持ってもらえるよう、配慮してほしい。まさにリスクコミュニケーションであり、国だけでなく、消費者や報道、事業者、自治体が一緒になって取り組むべき問題である。

(4) 閉会

食品に関するリスクコミュニケーション(東京)の概要

1. 開催日時：平成18年3月2日(木) 14:30～17:30
2. 開催場所：星陵会館(千代田区永田町2-16-2)
3. 主催：食品安全委員会
4. 参加者：147名(消費者、食品関連事業者、自治体関係者、報道等)

<導入> 上野川修一 新開発食品専門調査会座長

<コーディネーター> 中村靖彦 食品安全委員会委員

<パネリスト> 山添康 新開発食品専門調査会専門委員
 蓮尾隆子 家庭栄養研究会副会長
 有井雅幸 (財)日本健康・栄養食品協会
 大豆イソフラボン加工食品作業部会委員
 花澤達夫 (財)食品産業センター専務理事

<司会進行> 西郷正道 食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官

<食品安全委員会> 寺田委員長、寺尾委員長代理、小泉委員、見上委員、本間委員、坂本委員、近藤リスクコミュニケーション専門調査会専門委員、高橋リスクコミュニケーション専門調査会専門委員ほか

<関係行政機関> 柊寿珠 厚生労働省新開発食品保健対策室衛生専門官
 古畑徹 農林水産省消費・安全政策課課長補佐

5. 議事の概要

- (1) 冒頭、寺田委員長より開会挨拶。
- (2) 続いて上野川新開発食品専門調査会座長より、導入として、今回の食品健康影響評価の経緯等を説明。
- (3) 山添新開発食品専門調査会専門委員より、「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の食品健康影響評価(案)について」と題して講演。
- (4) 休憩の後、パネルディスカッション及び会場参加者との意見交換(約110分)。主な議論は以下のとおり。

「大豆イソフラボンアグリコンの安全な一日摂取目安量の上限値」という表現は、特保に限ったものと解釈されにくい。「上限値」という表現も含めて、数値を明確に決める必要はないのではないかと。また、通常の食生活では問題ないと、わかりやすく説明をするべきである。一般の大豆食品を子供、妊娠可能な女性などが食べなくなることが危惧される。

大豆食品として摂取したものは、肝臓で大部分解毒すると考えられるので、心配はない。食事で大豆食品をとることは推奨されるべきである。一方、イソフラボンを濃縮した形で上乘せして摂取することは、肝臓の処理能力を超えてしまう可能性があるため、今回、安全性を評価した。子供や妊婦には勧められない。また、「75mg」という上限値は、それを超えるとすぐに有害事象がでると言うことではない。しかし、「安全な」という表現ははずせないとする。

リスク管理機関としても、大豆食品そのものを問題にしているのではないことを、誤解が生じないように、Q & Aを出すなどして対応しており、今後とも情報提供に努めたい。

評価には、イタリア人における試験データを用いているが、食文化も違うことから、日本人のデータを用いて評価すべきである。人種差はどのように考えればいいのか。また、このイタリアの論文は、本当に健康被害の発現といえるのか、試料の影響はどうかなど疑問である。

日本人のデータで評価するのが適切だろうが、現時点で十分なデータがない。イタリアの論文も完全無欠なものではないが、5年間という長期にわたるデータであり、他国でも議論に用いられているものである。代謝など、日本人とほぼ同様の内容が得られると考え、評価に採用している。人種差よりもむしろ個人の腸内細菌叢の違いが大きいと考える。論文で用いられている試料については、農薬等複合的な要素の影響もないとはいえないだろうが、現状では検証はできない。今後さらなる追試等ができることも期待したい。

上限値の設定で使用した「95パーセンタイル」には科学的根拠がないのではないかと。先に「上限値」ありきで引いた値のようにみえる。むしろ日本人の食経験からも97.5パーセンタイル値を採用すべきではないか。

95パーセンタイル値は、他の事象と一致しており、男女の値もそろっていることから採用したもので、95パーセンタイル値ありきということではない。95パーセンタイル値に関して、多数の意見があることは、今後審議の参考にした。

男性について、摂取量の目安を設ける意味はあるのか。

男性に関しては、長期間ある大きさの集団での、ヒトにおける試験がないが、動物実験では、雄に腎障害が報告されている。男性においても生殖機能に影響が生じる可能性を否定できないので、安全性を見込み、女性と同じ基準を適用した。

専門調査会の議事録等は早くホームページに掲載して欲しい。また、今後のスケジュールが知りたい。

議事録に関しては、掲載までに、平均3週間を頂いている。できるだけ早く対応したい。また、この大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の評価については、再度意見・情報の募集を行う(平成18年3月9日から4月5日まで実施中)。この意見交換会で出た意見も含め、その結果を検討し、厚生労働省に通知することとなる。

(5) 寺尾委員長代理より閉会挨拶。

大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の食品健康影響評価(案)に関する意見交換会アンケート結果(グラフ)の要点

【参加手続き】参加手続きの方法はよかったですか(省略)

【意見交換会の進め方】本日の意見交換会の進め方に関する司会者からの説明

はわかりやすかったですか(開催趣旨、時間配分、意見交換の方法など)(省略)

【配布資料】大豆イソフラボンの安全性評価に関する考え方のポイント資料はわかりやすかったですか(省略)

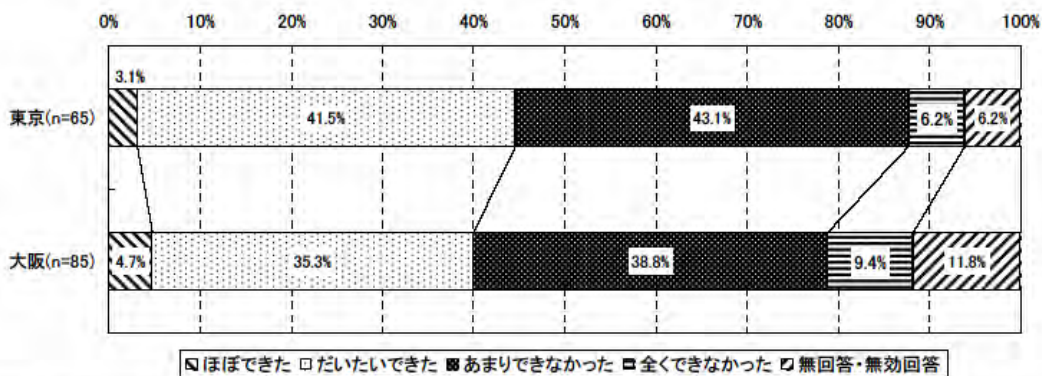
【演者からの説明】演者からの説明はわかりやすかったですか(省略)

【演者からの説明】演者からの説明には、自分が知りたい内容が盛り込まれていましたか(省略)

【パネルディスカッション】パネルディスカッションはわかりやすかったですか(省略)

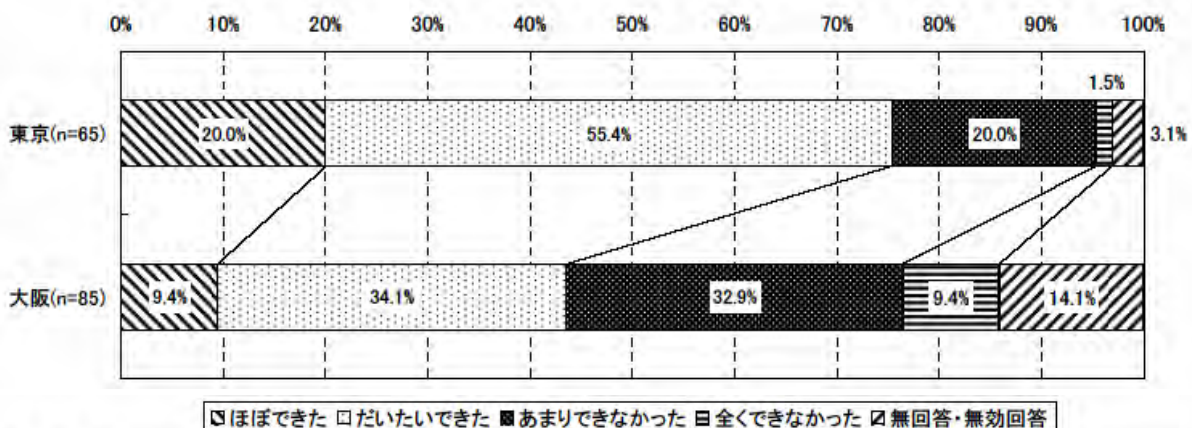
【パネルディスカッション】パネルディスカッションには、自分が知りたい内容が盛り込まれていましたか(省略)

【会場との意見交換】自分の知りたい内容や伝えたい内容について、意見交換ができましたか



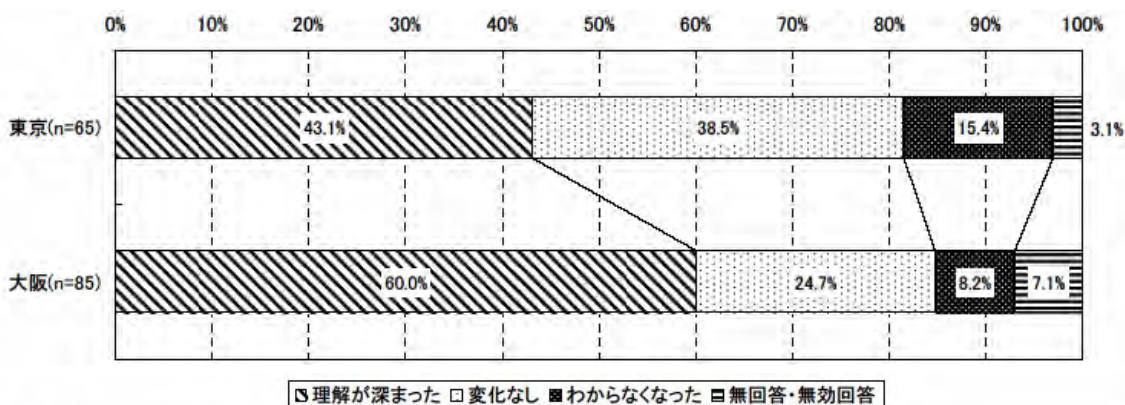
両会場とも、「意見交換ができた」と回答した方より、「できなかった」と回答したの方が、若干多かった。

【会場との意見交換】コーディネーター（会場との意見交換のとりまとめ役）は、会場からの質問や意見を十分に聞いていましたか



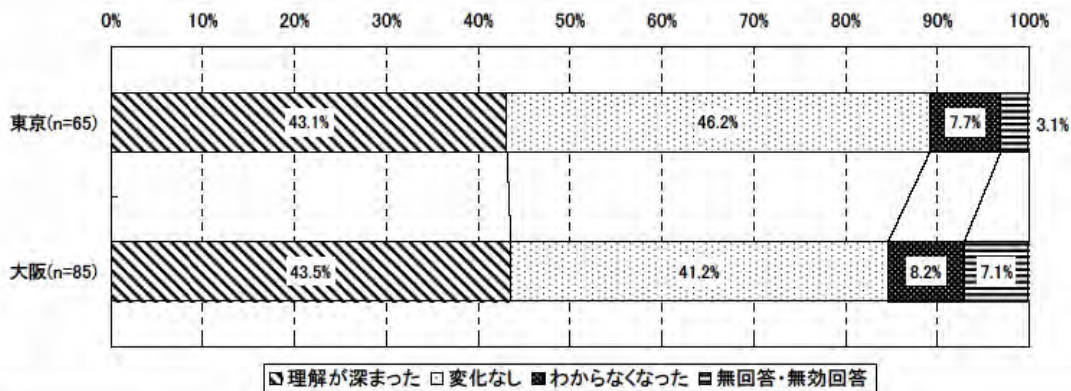
東京会場については約75%、大阪会場については約44%が「できた」と回答。また、大阪会場については約42%が「できなかった」と回答。

【全体を通じて】大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の食品健康影響評価(案)に関する理解は深まりましたか



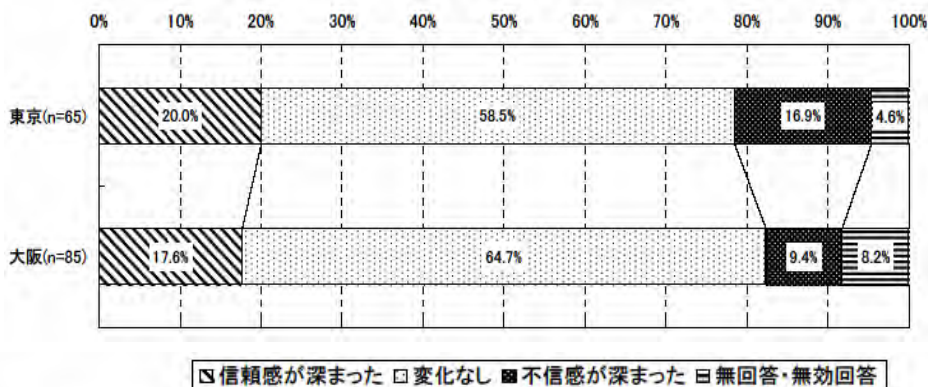
東京会場については約43%、大阪会場については60%が「理解が深まった」と回答。

【全体を通じて】消費者、事業者、生産者、研究者、行政などの関係者の立場や意見に関する理解は深まりましたか



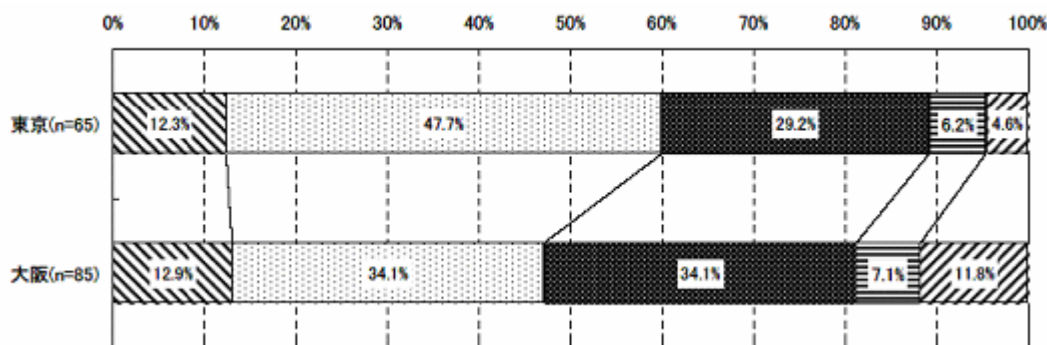
両会場とも、「理解が深まった」及び「変化なし」という回答が同じくらいの割合であった。

【全体を通じて】消費者、事業者、生産者、研究者、行政などの関係者への信頼感は深まりましたか



両会場とも、「変化なし」との回答が60%前後であった。

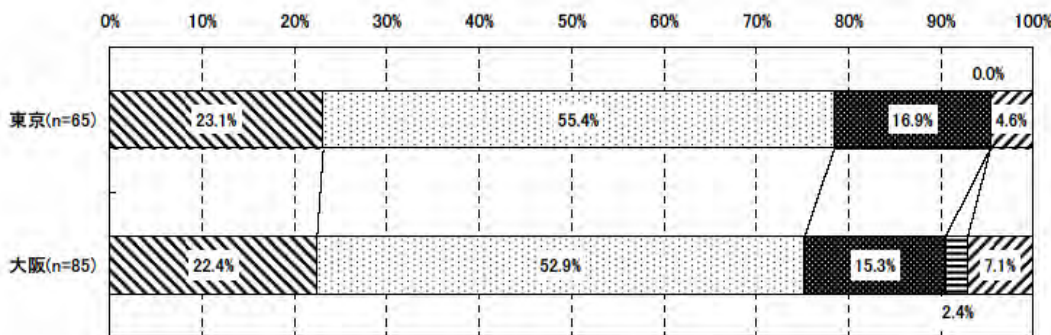
【全体を通じて】本日の意見交換会は、参加者が意見を述べる、もしくは、意見を交換する場として十分機能していたと思いますか



□そう思う □ややそう思う ■あまりそう思わない ■全くそう思わない □無回答・無効回答

東京会場については60%、大阪会場については47%が「そう思う」と回答。

【全体を通じて】本日の意見交換会は、食品安全行政の透明性を高める（行政の考えやその取組の内容を明らかにする）場として有用だったと思いますか



□そう思う □ややそう思う ■あまりそう思わない ■全くそう思わない □無回答・無効回答

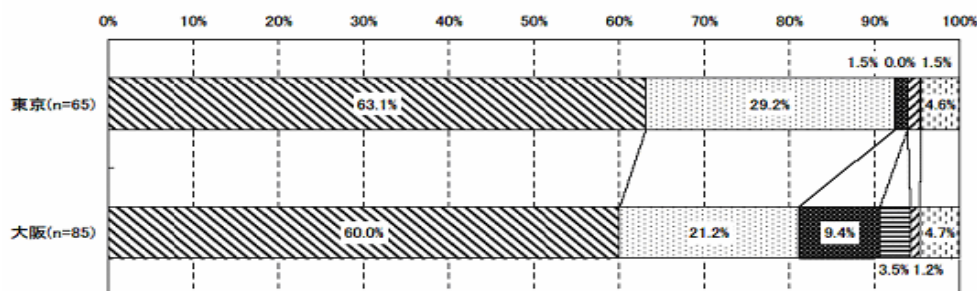
両会場とも、「そう思う」と回答した人は70%を超えた。一方、「そう思わない」との回答は20%弱にとどまった。

【全体を通じて】本日得られた情報をどのような場面で活かしていきたいと思いますか

参加者本人について

性別 年齢 職業 食品安全に関する意見交換会への参加回数 -1
 以前、参加された意見交換会のテーマ -2行政の対応について（意見の整理や政策への反映など）（省略）

「100%安全な食品はない」について、あなたはどのように思われますか



強く思う やや思う あまりそう思わない 全くそう思わない わからない 無回答・無効回答

東京会場については90%以上、大阪会場については80%以上が「そう思う」と回答。

【消費者情報】

1. フード・マイレージ ~ 食べものと地球温暖化の関係 ~

(くらしの情報かわさき平成18年3月号から)

地球温暖化防止のためのさまざまな取り組みがされていますが、食べものの選び方によっても地球温暖化の原因となるCO₂(二酸化炭素)の排出量を大きく減らすことができます。

1 地球温暖化とCO₂(二酸化炭素)

大気中の温室効果ガス(二酸化炭素=CO₂など)濃度が増加すると、地球の平均気温が上昇し、地球規模での気候変動海水面の上昇が起こります。この地球温暖化現象の解決方法のために世界が協力して作った京都議定書が2005年2月16日に発効しました。世界に約束した日本の目標は、温室効果ガス排出量を1990年に対し6%削減することです。この目標のために温室効果ガスの削減が急務となっています。国や産業界でもさまざまな取り組みが行われています。しかし温室効果ガスの大半はCO₂ですが、家庭から排出されるCO₂の増加はとまらず(家庭からの排出量は1990年より2003年度は31.4%の増加 1)、消費者ひとりひとりがCO₂排出削減の取り組みが期待されています。

1 環境省地球環境局地球温暖化対策課国民生活対策室運営の「チーム・マイナス6%」HPより

2 CO₂を減らす取り組み

家庭での取り組みとしてよく知られているのは「冷房を1度高く、暖房を1度低く設定する」などの省エネでしょう。冷暖房の設定変更により家庭で削減できるCO₂は1年間で31kgと算定されています。(同上 1)。

実は、電気やガスなどの消費だけでなく、食べものは、輸送距離が短いため輸送によって排出されるCO₂の量も少なく、産地が遠く輸送距離の長い食べものは多くのCO₂を排出させることになります。

なるべく輸送距離の短い食べものを選択することでCO₂排出量を削減することができます。

3 フード・マイレージ

このように食べものを産地からの距離で計る考え方が「フード・マイレージ(フード・マイル)」です。

この考え方は、英国のNGO (The SAFE Alliance) が1994年に公表したレポート“ The Food Miles Report”において初めての登場したものです。Food Miles (フード・マイルズ)とは食料の生産地から食卓まで輸送距離の意味で、輸送距離の増大はエネルギー消費の増大を招き、環境負荷を高めていることを指摘しています。日本には「地産地消(地域で生産されたものをその地域で消費すること)」という言葉がありますが、フード・マイルズはこの考え方を数量的に把握するものといえます。

日本では農林水産政策研究所が、「フード・マイレージ」という名称で提示しました(2)。これは輸入食料の量及び輸送距離を総合的・定量的に把握する「食料の総輸入量・距離」の意味です。輸出国から日本に向けられた農産物の量(t = トン)に輸送距離(Km)を掛けて算出します。

試算によると2001年の日本のフード・マイレージは約9000億 t・Kmで、韓国やアメリカの3倍、フランスの9倍になります。

さらに人口一人あたりでみると日本の一人あたりのフード・マイレージは約7.100 t・Km。韓国は日本の9割程度、アメリカは日本の1割強となります。

このように日本のフード・マイレージは大きなものです。これは、食料の輸入量が多いことに加え、輸送距離が長いことも関係しています。輸入相手国別フード・マイレージをみると、第1位はアメリカで、5,300億 t・Kmと全体の59%を占めています。アメリカからは小麦粉をはじめとした穀類や大豆など消費量の多いものを輸入しているためです。

2『農林水産政策研究所レビュー』No.11論説「食料の総輸入量・距離(フード・マイレー)とその環境に及ぼす負荷に関する考察」(中田哲也)参照。

4 フード・マイレージとCO₂の関係

フード・マイレージをCO₂の排出と関連させて考えてみましょう。同じ輸送手段を使った場合、

国産 VS 輸入食品

食パン1斤分の小麦粉(250g)

- ・北海道産の小麦粉をトラック輸送で東京まで運んだ場合(距離831km)のCO₂は34.69g
- ・米国モンタナ州産の小麦粉を陸路はトラック、港から船で運んだ場合(10,327km)のCO₂は144.87g

その差 110.18g

味噌1パックの大豆(500g)

- ・北海道産大豆をトラックで東京まで運んだ場合(距離831km)のCO₂は69.39g
- ・米国ノースダコタ州産の大豆を陸路はトラック、港から船で運んだ場合(10,929km)CO₂は340g

その差 270g
[「大地を守る会」調査]

輸送距離に比例してCO₂の排出量は増えます。距離が長いほどCO₂を排出させていることとなります。

また、輸送手段によってもCO₂の排出量は異なります。同じ距離を輸送する場合は、鉄道による輸送のCO₂の排出量が最も少なく、次に船舶、トラック、航空、(飛行機)による輸送と続きます。航空輸送は鉄道輸送の72倍ものCO₂を排出します。

各輸送機関の二酸化炭素排出量(1tのものを1km輸送する際に排出されるCO₂の量)

鉄	道	21g - CO ₂ /t・Km
船	舶	38g - CO ₂ /t・Km
営業用	トラック	167g - CO ₂ /t・Km
航	空	1.510g - CO ₂ /t・Km

国土交通省政策審議会交通体系分科会
環境部会「中間取りまとめ」平成16年5月

空輸された食品は特に多量のCO₂を排出して消費者の食卓にのぼっているのです。

国産 VS. 空輸された輸入食品

1串分のうなぎ(85g)

- ・国産(鹿児島県産)をトラックで東京まで運んだ場合(距離955km)のCO₂は13.56g
- ・台湾産を空輸した場合(2,435km)のCO₂は312.35g

その差 110.18g!

1本分のアスパラ(30g)

- ・国産(長野県産)を東京までトラックで運んだ場合(距離167km)のCO₂は0.837g
- ・オーストラリア キーンズランド州を空輸した場合(距離7,728km)のCO₂は340g

その差 339g!!

[「大地を守る会」調査]

レストランなどでも産地表示されるメニューが増えてきました。フード・マイレージを意識して、食材を買うときやレストランでの注文するときに「これはどこ産かな?」と思いをはせながら食べものを選んでみてはいかがでしょうか。

参考：フード・マイレージキャンペーン

<http://www.food-mileage.com/>

2. 健康食品に、医薬品のような期待は禁物 ～健康不安をあおるセールストークにご注意を～

(さっぽろくらしのニュース 2006年3月号 NO.468 から)

トラブルの元になる健康食品の購入例

A男さん (65歳) の場合

健康診断で糖尿病と診断されていたA男さん宅に「糖尿病に効くととても良い健康食品があります。まずはサンプルを飲んでみて」と電話があり、2日分の健康食品が送られてきました。

その後電話があり、「飲み続ければ必ず治ります。1年分で80万円ですが、クレジットで払えば大丈夫」と強く勧められ、高額でも病気が治るなら、と思い切って購入しました。

しかし、半年間飲んでも一向に血糖値が改善されず、結局病院にかかることになりました。効果がなかったため、残ったショウヒンを返品したいと業者に言うところ「もう少し飲めば効果が出る」と断られ、「解約したい」と相談室を訪れました。

B子さん (21歳) の場合

太っていることを気にしているBさんは「普通に食べても、飲むだけで簡単にやせられた!」という体験談と写真が載った新聞のチラシに目がとまりました。3カ月分で50万円ですが、毎食後にこのドリンクを飲めば、希望通りの体重になると書かれています。今年こそダイエットに成功したいと早速申し込みました。

5日前に商品が届き飲み始めましたが、「ダイエット食品で体を壊した人もいますよ」と家族に反対され、「商品を返したい」と電話相談がありました。

健康食品を医薬品のように勧める問題点も

A男さんの場合は、特定商取引法に定められている、「電話勧誘販売」に当たります。この販売方法は自宅に契約書が届いた日から8日間はクーリング・オフが可能です。

しかし、A男さんは糖尿病が治るとの効果を信じて半年間飲み続けました。健康食品をあたかも医薬品のように勧めたこと、購入を勧めた商品が1年分と多すぎるなど、販売上の問題点を、相談室から販売会社に伝えたところ、問題を認め未使用の食品は返品し、飲んだ商品の代金を減額されました。

一方、Bさんの場合は、チラシを見て自分から申し込んでおり、特定商取引法に定められている「通信販売」に当たります。

通信販売にはクーリング・オフの適用がありません。しかし、記載が義務づけられている返品特約を確認したところ「商品到着後10日以内であれば、未使用品に限

り返品が可能」とあります。飲用した5日分の代金を支払い、残りの商品を返品することで解決しました。

アドバイス

健康志向の高まりとともに、さまざまな健康食品が注目を浴びています。

しかし、健康食品は、必要な栄養成分を食事で補えない場合の補助食品であり、病気を治療するための医薬品ではありません。「驚くべき効果！」などの体験談を例にあげ、健康不安をあおる悪質商法も多く見られます。たとえ健康効果が認められる成分が含まれていても「病気が治る」などの表現した場合は薬事法や景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）違反になります。通院している方が医師に相談しないまま摂取していると、逆に病気を悪化させる場合もありますので、使用には担当医師に確認することが大切です。

また、若い人のダイエット食品のトラブルも後を絶ちません「必ずやせる」という科学的根拠が示されていないものも多く、成分の中に下剤などが含まれていて体調を悪くした例も報告されています。

過激な広告や販売トークに惑わされることなく、本当に自分にとって必要なものなのか、支払いは大丈夫なのかなど、契約する場合は慎重に検討する必要があります。

困ったときはすぐに消費者センターにご相談ください。

3. プラスチック保存容器テスト結果 ～使用性は大丈夫？～

（岩手県くらしのひろば 348号から）

低価額のプラスチック容器は、100円ショップなどで販売されています、種類が多く、用途も細分化されてきています。しかし、低価額の商品については品質・性能に関する情報が少ない状況です、そこで、低価額のプラスチック製食品用保存容器について、使用性などをテストしました。

【表示は？】

家庭用品品質表示法の規定では、「合成樹脂の種類」、「耐熱温度」、「取扱い上の注意」と、表示した者の氏名又は名称及び住所又は電話番号を表示することになっています。

電子レンジでの使用の可否が表示されていない銘柄、住所又は電話番号が表示されていない銘柄がありました。早急な改善が必要です。

【漏れてないの？】

水を入れて傾けた時、半数以上の銘柄で水漏れが確認されました。水漏れに関する表示のない銘柄でも水漏れがありました。表示の改善が求められます。

【強さは？】

耐衝撃試験では、1銘柄で亀裂が入りました。

耐熱試験では、表示された温度でも7銘柄で変形しました。品質管理や表示内容の検討が必要です。

【電子レンジで使えるの？】

「電子レンジ使用できない」という表示は3銘柄にありました。それ以外の銘柄では、電子レンジ使用可否の試験は問題ありませんでした。

ご飯を使って、冷凍と加熱を繰り返した試験では、問題ありませんでした。

【色や臭い残りは？】

カレー、酢、しょうゆ、たくあんを入れて、色や臭いが残るかどうか調べました。食器用洗剤で洗った後では、色は残りませんでしたが、臭いの強い食品を入れた場合には全銘柄で臭いが残っていました。

【ちょっとしたアドバイス】

食品用保存容器は、飲料用とは異なり、液体（水）漏れすることがあります。水分の多い食品を入れた場合には、傾けないように使用したいものです。

蓋の耐熱温度は60～70 という銘柄が多いので熱湯をかけた時や洗剤などで洗った時や洗剤などの取扱いには注意が必要です。

臭いの強い食品を入れた場合には、洗剤で洗っても臭いが落ちない場合があるので、食品ごとに容器を決めておく。などの工夫も必要でしょう。

「油ものの加熱に使用しない」旨が表示された銘柄が多くありました。電子レンジでの加熱時間が長くなると、耐熱温度を超える温度になる可能性があるためです、使用前に注意事項をよく読み、禁止事項を守るようにしましょう。

【企業情報】**(社)大日本水産会の水産加工食品等の品質衛生管理支援情報(大日本水産会のホームページから)**

社団法人大日本水産は、水産業の振興をはかり、経済的、文化的発展を期することを目的として、明治15年(1882年)に設立された、我が国唯一の水産業の総合団体です。

品質管理部においては、漁船から食卓までの品質衛生管理の向上を目指し、水産加工場における HACCP 情報、優良衛生品質管理市場情報、水産加工場の品質衛生管理レベル自己判定チェックシート、安全・安心情報システム開発・実証、対中国向け水産食品衛生証明書に記載する魚種名、形態名の記載例などの事業を行い、漁船から産地市場、水産加工場、販売店等を経て食卓に至るまでの水産食品の各供給行程における品質衛生管理の高度化に努めています。ここでは、水産加工場の品質衛生管理レベル自己判定チェックシート方式により、事業者自らが行う自主衛生管理を紹介します。詳細は大日本水産会のホームページ

<http://www.suisankai.or.jp>をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

水産加工場の品質衛生管理レベル自己判定チェックシート

チェックシートの目的

このチェックシートは、水産加工業者の方が、ご自身で自分の施設の衛生管理状態をチェックし、施設の衛生管理のレベルを客観的に把握し、衛生管理の更なる向上に役立てることが目的です。

チェックシートの使い方

判定者

施設全体の衛生管理状態を把握している方、工場長や品質管理担当者等が実施します。

判定の手順

1番から34番まで順に質問に回答し ×を付けてください。各ブロックの最後に、判定基準を載せています。各ブロックごとの×の個数で判定を行います。最後のページにレベル判定の解説を載せています。

各項目の判定の行い方

判定のポイントに従って か×を入れてください。

・判定に迷った場合

判定に迷った場合は、直ぐに改善できそうな場合は、 を付けていただいて構いません。

・現在改善中や改善予定の場合

予定通り、改善する場合は、 を付けていただいて構いません。

・当てはまらない場合

当てはまらない場合は を付けていただいて構いません。

チェックシート使用の手順

- 1 工場長や品質管理担当者がじっしします。
 - 2 チェックシートの1番から34番まで各ブロックごとに判定のポイントに従って か×を付けます
 - 3 各ブロックごとに各ブロックの最後にある判定の方法に従って、レベルを決めます。
 - 4 レベル確定したレベル判定の解説を読み、自社の状態を把握します。
 - 5 より良くする為に、出きるところから、改善しましょう。
- それではチェックを開始しましょう！以下のファイルをクリックしてください！

水産加工場の品質衛生管理レベル自己判定チェックシート（抜粋）

一般的品質衛生管理分野・（品質衛生管理への意識付けと取組み）

品質衛生管理への意識付けと取組み	判定	判定のポイント
1. 品質衛生管理チーム		品質衛生管理チームまたは品質衛生管理担当者（兼任可）がいる。×いない
2. 5S		施設が整理（不要物処分） 整頓（決められた場所で管理） 清掃、清潔（殺菌）

		しつけ（教育）を多少なり行っている。 ×全くしていない。
--	--	---------------------------------

両方×ならレベル1と判定。それ以外は次の一般的衛生管理事項の点検に進んでください。

一般的品質衛生管理分野・（一般的衛生管理事項の点検）

一般的衛生管理事項の点検	判定	判定のポイント
3.害虫とねずみの対策		施設内の害虫やねずみに対する適切な対策をとっている。×全くしていない
4.作業場の清掃・洗浄・消毒		施設内の作業場、便所及び休憩室が容易に清掃・洗浄・消毒できる配置あるいは構造。 ×従業員から清掃・洗浄しにくいと、よく言われる。
5.隔壁、時間差等による区画 3個分の項目		異なった種類の作業の間には、十分な隔離又は時間差がある。食品扱い区域以外から食品扱い区域に入る際は完全に区画している×汚染が防御されない場合がある。隔離、時間差、区画の意識がない。
6.設備・器具類の清掃・洗浄、消毒		設備器具類は容易に洗浄できるような構造で材質は、その使用目的に適合している。使い捨ての用具類は、繰り返し使用していない。 ×使用目的や使用方法に適合していない。
7.食品がむき出しになっている場所		屋根、天井、壁、床及び照明器具は適切な状態に維持補修されている。照明器具はガラス片飛散防止型である。 ×屋根、天井、壁、等が維持補修されていない。照明器具の破損可能性（天井が低い等）があるが、飛散防止型でない。
8.設備器具類の補修		食品に接触する設備器具類については、常に良好な状態で維持補修してある。 ×維持補修されていない。
9.器具類の洗浄消毒		食品に接触する設備器具類の表面は、適切な方法で洗浄し、汚れとゴミが取り除かれ、使用の前に消毒している。

		<p>×食品に接触する表面が、不衛生である。</p> <p>製造中に、不注意によって、洗浄水や洗剤、消毒薬等を食品に混入させたり、あるいは触れさせたりすることがない。</p> <p>×製造中に製造場所の近くで清掃を開始するなど、汚染の可能性がある。</p>
10．清掃等の方法が適切		
11．作業衣の清潔さ		<p>作業員は、必要とされる程度において、作業中は清潔な上っ張りや清潔な作業衣を着用する。×作業衣は着ていない。</p>
12．作業員のマナー		<p>(1)作業の開始前、作業を中断し作業に戻るとき、ならびに手指が汚れたらその都度、十分に指を洗浄、消毒する。</p> <p>(2)不要な装飾品をしていない。(3)手袋は損傷せず、清潔で衛生的な状態で使用している。(4)ヘアネット等の毛髪脱落防止対策を取る。(5)喫煙、たんを吐く等、不潔な行為をしない。</p> <p>×(1)～(5)のうち、遵守していない項目がある。</p>
	3個分の項目	
13．従業員の健康状態の管理		<p>伝染病にかかっているかあるいはその保菌者である作業員や、はれもの、ただれ、感染症、その他の微生物感染をもたらす可能性のある異常な症状をわずらっている作業員が従事していない。×異常のある作業員が従事している。</p>
14．手洗い設備		<p>使用に便利な場所に十分な数の、手指の洗浄消毒設備を設置していること。また手洗い方法が掲示されている。</p> <p>×数が少ない、場所が不便等の理由で十分に手洗いが行えない場合がある。</p>
15．便所		<p>施設の便器は十分な数があり、使用可能状態で、良好に補修されており、使用に便利な状態である。×使用に便利な状態ではない。</p>
16．飲用適の水		<p>食品に使用される水(水道直結を除く)は、井戸水、海水を含め、有効塩素濃度</p>

3個分の項目		を定期的に確認している（塩素消毒している場合） ×確認していない。
17．温水・熱水の供給		洗浄用の熱水、水洗い用の温水が供給されている。×温水供給されない為、手洗いを行わない場合がある
18．化学薬品		化学薬品は、メーカーの指示書及び推薦する使用方法、取扱い方法、保管方法に従っている。 ×従っていない。
19．結露 3個分の項目		食品又は包装資材に対し直接影響を与える場所（近く）において結露がない。 ×直接影響を与える場所において結露がある。
20．下水、ゴミの廃棄方法		下水が適切に流出し、建物の外部へ排出されており、自社の汚水浄化槽あるいは公共の排水処理施設に接続されている。ゴミを容器に入れ、施設内の適切な場所に置き、十分な頻度で搬出している。 ×廃水に関して自治体からの指摘がある。残渣置き場から異臭がする。

×が10個以上はレベル2、×が5～9個はレベル3と判定、ただし5番12番16番19番は特に大切な項目なのでそれぞれ3個分とします。（例：4番と5番が×なら、4番が1個、5番が3個の合計4個の×と計算）。それ以外は次の一般的衛生管理点検の記録付けへ

一般の品質衛生管理分野・（一般的衛生管理点検の記録付け）

21．施設内の管理状況の確認	一般的衛生管理事項の中で最低限要点検8分野（最終ページ）を確認している。 ×確認してない分野が4つ以上ある。
22．施設内の管理状況を記録する様式	一般的衛生管理事項の中で最低限要点検8分野の確認事項を記録する様式が作成されている。×作成していない分野が4つ以上ある。

両方×ならレベル4と判定。それ以外の施設は次のHACCPの準備段階へ。

HACCPの導入チェック（省略）

レベル判定の解説

レベル	加工施設の評価・状態
レベル1	<p>一般的衛生管理について：品質衛生管理に対する意識が不十分と思われます。消費者に安全・安心な水産加工品を提供する場合にも、できる所から早急に改善する事をお勧めします。</p> <p>HACCPについて：HACCPは大切ですが、まず1～2番をクリアしましょう。</p>
レベル2	<p>一般的衛生管理について：一般的衛生管理の状態は不十分と思われます。1～20番の中で出来ない項目中心に改善し、レベルアップを目指す事をお勧めします。最初から完璧を目指さず、出来るところから取り組みましょう。</p> <p>HACCPについて：HACCPは大切ですが、まず出来ていない項目を減らしましょう。</p>
レベル3	<p>一般的衛生管理について：一般的衛生管理の状態が今一步と思われます。1～20番の中で出来ない項目は貴社のレベルであれば改善が比較的容易な項目ですから、レベル4に上がることはすぐ出来ます。また一般的衛生管理点検の記録付け(21～22番)について、取り組みが可能なレベルですのでぜひ行ってください。</p> <p>HACCPについて：HACCPに興味がある加工施設の場合、品質管理チームはHACCPを勉強し始めても良いレベルです。第一歩としてHACCP講習会を受講することをお勧めします。</p>
レベル4	<p>一般的衛生管理について：一般的衛生管理の状態は進んでいると思われます。1～20番の中で出来ていない項目は貴社のレベルから見ると比較的容易に改善できるはずですが、また通常21～22番の項目(一般的衛生管理点検の記録付け)について、実施可能なレベルです。是非取り組みましょう。</p> <p>HACCPについて：21～22番の項目(一般的衛生管理点検の記録付け)は、HACCPにおいて記録を正しくとることは重要ですから、現在出来ていない記録を確実に実施しましょう。またHACCPの第一歩として従事者へのHACCP教育の開始をお勧めします。</p>
レベル5	<p>一般的衛生管理について：一般的衛生管理の状態は、良いレベルではありますが、さらに1～22番の中で出来てない項目を中心に改善することをお勧めします。</p> <p>HACCPについて：23～27番の項目(HACCPの準備段階)は、HACCPをスムーズに導入するために必要ですが、レベル5の施設であれば、すぐに実行可能な項目です。品質衛生管理チームは早急にHACCPへの取り組みと計画に進めるように取り組む事をお勧めします。</p>

レベル6	<p>一般的衛生管理について：レベル5と同じ</p> <p>HACCPについて：28～34番の項目（HACCPへの取組と計画）は計画の作成に関する項目で、23～27番の事項より少し高度になった項目です。HACCPは今まで工程管理で行っていた事を科学的に計画を立て、実行することなので、必ず実施可能です。少しずつ構いませんから、取り込んでいきましょう。自社だけで先に進めない場合は、外部の講習会やコンサルタントの活用を検討してください。</p>
レベル7	<p>一般的衛生管理について：レベル5と同じ</p> <p>HACCPについて：社内的には十分発展した水準ですが、×の項目を見直してください、また認定や対米対EU輸出認定を検討し始めても良いレベルです。（簡易版では判定しません）</p>

レベル3以上の施設は、もう少し詳しくなっている完全版に是非挑戦してください。

<p>要点検8分野の確認とその記録とは</p>	<p>使用水の管理 食品接触面の状態と清潔さ 交差汚染の予防 指消毒やトイレの管理 食用不適物からの防御 化学物質の管理 従事者の健康状態 防虫防鼠</p> <p>の8分野についてそれぞれの状態を水産加工施設で決めた水準・頻度に基づいて確認し、記録すること。</p>
<p>SSOPとは</p>	<p>食品の衛生的取扱と施設環境の清潔さの目標と、その目標を達成するために行う活動（作業員、作業内容、頻度、記録の方法等）を分かりやすく書いた標準作業手順書のこと。（絵や写真を使うと分かり易い）</p>

チェックの結果はいかがでしたか？詳しく書かれた完全版「やってみよう！水産加工場の品質衛生管理レベル自己判定チェックシート」もありますので、是非ご活用下さい。特にレベル3以上の場合にお勧めします。

<p>お問い合わせ先 社団法人大日本水産会 品質管理部 (TEL 03-3585-6985 FAX 03-3582-2337)</p> <p>また、下記団体の皆様の窓口にもお問い合わせ下さい。団体名</p>	電話番号	FAX 番号
全国水産加工業協同組合連合会業務部	03-3564-6323	03-3564-5970
全国調理食品工業協同組合	03-5688-1402	03-5688-1406
全国いか加工業協同組合	03-3834-3731	03-3834-3735
全国削節工業協会	03-5690-1601	03-5690-1631
全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会	03-3851-1371	03-3861-0555
全国珍味商工業協同組合連合会	03-3541-9106	03-3541-0376

【学術・海外行政情報】

1. 加熱食品中のフラン生成影響因子

Hasnip S, Crews C, Castle L
(Central Science Lab., Sand Hutton, York YO41 1LZ, 英国)
Food Addit Contam., 2006 Mar 23 (3) 219-27

種々食品中のフラン濃度を実験室において加熱前後で測定した。フラン生成の原因を探るため、缶被膜剤、蓋部 (sealing gasket) 及び蓋 (巻き締め) 工程で使用するエポキシ化油との接触がフラン生成に及ぼす影響を調べた。加熱食品のフランは調理の影響はなく残存した。非密封の器で食品を加熱してもフランは生成したが量は多くなかった。フランは食品と容器缶、缶被膜剤、フラン生成に大きな影響がある蓋部との相互作用は認められなかった。フランは加熱加工する缶詰、瓶詰食品で特に増えたが、それは相当の加熱負荷がかかる密閉容器ゆえである、しかし、蓋シールの為用いるエポキシ化油の濃度では食品のフラン生成に影響を与えない。

(注: フランは酸素を含む5員環の複素環芳香属物質であって、IARC (国際がん評価機関) によるランクは2B (がんの原因になるかもしれない) である。国内でフランは食品安全委員会の企画専門調査会第9回会合 (昨年2月) において「委員会自らの判断により食品健康影響を行うべき対対象」に挙げられた後、第85回食品安全委員会会合 (昨年3月) による審議で、国際リスク評価機関による評価書並びに学術論文の収集を行うこととされている。) (石井 健二)

2. ウエディングケーキに関連したノロウイルスによる胃腸炎の発生

Friedman DS, Heisey-Grove D, Argyros F, Berl E, Nsubuga J, Stiles T, Fontana J, Beard RS, Monroe S, McGrath ME, Sutherby H, Dicker RC, DeMaria A, Matyas BT. (Epidemic Intelligence Service, Epidemiology Program Office, Centers for Disease Control and Prevention, Atlanta, GA, USA.)
Epidemiology and Infection 133(6) 2005 Dec.

我々は、或る1度の週末に行われた46回の結婚式に参列した人達に発生したノロウイルス感染症の原因調査を行った。式宴客332名(39%)がノロウイルス一致疾病に罹患し、感染者は2700名に及んだ。疾病は複数の結婚式に共通する洋菓子店が供給したウエディングケーキの摂取と関連があった(調整相対リスク4.5, $P < 0.001$) (訳者注: 相対リスクとは非摂取者を1としたときの摂取者の比率)。

調製時、手指と直接接触する工程を経たケーキが疾病の殆んど原因であった。少なくとも2名の洋菓子店従業員が結婚式の前週、ノロウイルス一致疾病に罹患していた。ノロウイルスの同一系列型が2名の参列者(結婚式場従業員及び疾病の洋菓子店従業員の1名)から提出された糞便試料中に検出された。洋菓子店の1名又はそれ以上の従業員が直接及び間接的な接触を通じウエディングケーキを汚染した模様である。以上の調査結果、適切な食品取扱いの実行及び食品取扱者が症状のあるときは作業はしないという方針の必要性を再認識させる。(伊藤蓮太郎)

編集後記

早くも4月となり、新年度の事業活動に取り組みなければなりません。17年度から、徳島大 関澤 純教授の研究事業「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、「食品のヘルスクレーム(健康強調表示)のあり方」の観点から研究協力させていただいている事業について、18年度は具体的にはどのような内容にすべきかを考えているときに、食安委から大豆イソフラボンの食品健康影響評価案に対する意見募集がありました。

そこで、本号の【行政情報】では大豆イソフラボンを取り上げました。既に、食案委が東京と大阪で意見交換会を行いアンケート調査も行っていましたのでその集計結果の一部も掲載しました。各階層の健康食品利用者をはじめ、関係者間におけるいわゆる健康食品の利用とそれによる健康影響について意見交換(リスクコミュニケーション)をする場合、相互理解を深めるための格好のテーマとなるのではないのでしょうか。

(社)大日本水産会は、水産業界における経営改善、資源問題、輸出入、食品規格、環境保全等に関する問題解決、及びFAO等の政府機関、国際水産団体連合(ICFA)等の国際民間水産組織、各国水産団体等との緊密な連携による国際的な水産業の健全な発展に加えて、水産食品品質確保対策の一環としてHACCP方式導入により水産食品の品質、衛生管理の高度化推進事業を実施しており、わが国水産物の海外への輸出促進を積極的に支援しています。

そこで本号の【企業情報】では、大水が行っている漁船から食卓までの水産物の品質と安全確保を支援する「品質衛生管理支援情報」を紹介しています。

この機関紙の記事を無断で転載すること禁止します。