



食科協ニュースレター 第38号

4月号

目次

| | |
|---|----|
| 【巻頭言】 | 頁 |
| 「南米チリにおける食品安全技術協力について」 | 1 |
| <hr/> | |
| 【食科協の活動状況】 | |
| 1. 林 裕造理事長が東京都食品安全情報評価検討委員会に出席 | 2 |
| 2. その他の活動状況 | 2 |
| <hr/> | |
| 【行政情報】 | |
| 1. 「健康食品」の安全性に係る情報の検討 | 3 |
| 2. 食育推進基本計画を決定 | 7 |
| 3. ポジティブリスト制度についてのQ&Aが公表 | 8 |
| 4. 豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン骨子(案) | 10 |
| <hr/> | |
| 【消費者情報】 | |
| 1. カット野菜の品質表示などの調査と市民アンケート調査 | 11 |
| (豊中市くらしの情報 NO.274 号から) | |
| 2. 健康食品を購入するとき広告に惑わされていませんか？ | 15 |
| (茨城県くらしの情報誌 108 号から) | |
| <hr/> | |
| 【企業情報】 | |
| 企業の社会的責任(CSR)に関する経営者意識調査の結果 | 16 |
| (経済同友会のホームページから) | |
| <hr/> | |
| 【学術・海外行政情報】 | |
| 1. ラット混餌 90 日暴露によるアルゲモン油の安全性評価 | 18 |
| 2. 食品安全認証制度 - 概要と精査 - | 19 |
| (食品の安全性と品質 最新情報 第 38 号 2006 年 3 月 FAO web から) | |

何でもQAコーナー

Q. いわゆる健康食品が原因食品となって発症した急性の肝機能障害は食中毒か。

平成18年5月23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】

南米チリにおける食品安全技術協力について

食品安全国家プログラム強化プロジェクト

チーフアドバイザー 南 俊作

(前厚生労働省食品安全部監視安全課長)

昨年12月、チリ共和国の首都サンチアゴにおいて「食品安全国家プログラム強化プロジェクト」がスタートしました。本プロジェクトは、チリ国内流通食品の安全性向上により消費者の健康保護水準を高めることを目的としたもので、3年計画で日本の専門家によるチリ保健省職員を対象としたHACCP、食品の安全試験検査等に関する技術移転が行われます。プロジェクト活動は、日本・チリ両国の食品安全担当官庁が直接関与していることもあり、受益者となるチリ消費者のみならず近年の急速なグローバル化に直面しているチリ食品産業関係者からも高い関心が寄せられています。

また近年、ここチリにおいても趣味、スポーツ、生産技術などプロジェクト以外の分野でも、シニアを含め日本人海外ボランティアによる地域密着型の技術協力が増えており、草の根レベルでの日・智友好親善が深められています。

「食品安全国家プログラム強化プロジェクト」は、日本とチリの政府間技術協力協定に基づき形成されたもので、日本厚生労働省協力の下で、独立行政法人国際協力機構(JICA)とチリ保健省により運営されています。2008年12月までの期間中、官民合わせて14名のわが国食品安全関係者が首都サンチアゴほかチリ主要都市の政府関係施設に派遣され、主に次の活動に従事することとされています。

国の食品衛生監視員(チリでは食品衛生監視活動は国の直轄事務)に対するHACCPの基礎及び査察技術に関する指導(3週間の座学及び実習)。なお、講習会に使用する教科書およびプログラムは最新の知見を取り入れたものを開発中ですが、開発段階のものを含めチリ食品事業者のHACCP導入に役立つ部分については、同国の食品安全関係者に公開される予定です。

国立中央研究所及び主要な地方食品検査施設における、JICAが供与する精密検査機器を使用しての食品中残留農薬、貝毒等の試験検査に関する技術指導。

流通食品中の食中毒菌、化学物質等の汚染実態を把握するための国家モニタリング計画作成への協力。

厚生労働省食品安全部が協力機関となる海外技術協力としては、タイ(1994-2000年)、マレーシア(2001-2005年)について3か国目となりますが、今回のプロジェクトにおいては、専門家による指導過程での受講者の理解度や習得度のチェック、さらに受講後の移転技術の定着状況のモニター等、プロジェクト活動の成果を厳しく評価するプログラムが用意されているのが特徴といえます。

また、本プロジェクト終了後においては、今度はチリが中南米のスペイン語圏諸国に対して、わが国から移転された技術やチリの経験、人材等を活用して行う技術協力

いわゆる「南 南協力」を視野に入れたものとなっています。

わが国とチリは、地球の正反対に位置していますが古くから環太平洋諸国の一員として政治的、経済的に重要なパートナーとして友好関係を築いてきた歴史があります。また、アンデス山脈に沿って南北に長い海岸線と日本の2倍の国土を持つチリの食品産業は、その潜在能力とともに、近年は、鳥インフルエンザ、BSE等によるカントリリスク分散の観点からも注目されています。

このような状況の下でのプロジェクト活動は、目的とするチリ消費者の健康保護水準の向上のみならずチリ食品産業の発展、引いてはわが国の輸入食品安全対策の観点からもその成果が期待されています。

プロジェクト活動を通して両国関係者食品安全に関する認識の共有と信頼関係の醸成がおこなわれ、これらをもとにした新たな協力関係が構築されるよう微力を尽くしたいと思っています。

【食科協の活動状況】

1. 林 裕造理事長が東京都食品安全情報評価検討委員会に出席

第9回東京都食品安全情報評価検討委員会（委員長 林 裕造）が3月29日、都庁第一本庁舎42階北側 特別会議室Aにおいて開催され、(1)「健康食品」の安全性に係る情報の検討結果について（報告）、(2)情報選定専門委員会からの報告などが審議されました。

議題(1)の「健康食品」の安全性に係る情報の検討結果について（報告）について」の審議においては、同報告書が議決され、都知事あてに報告が行われました（報告書概要は行政情報を参照）。（伊藤蓮太郎）

2. その他の活動状況

3月2日 常任理事懇談会を開催しました。議題は、関澤研究班のアンケートの結果と研究費、第4回通常総会の準備状況、ISO22000 導入講習会の開催などです。

同日 関澤勉強会に三原 翠、山口武一、伊藤蓮太郎の各氏が参加しました。

20日 第3回 ISO22000 編集会議を開催しました。

3月23日 北村忠夫氏（監事、食品安全に関する関澤研究班の研究協力者）が千葉県食品衛生監視員、栄養士等の132名の関係職員を対象に、国際食品規格の活動等に関するアンケート調査を行いました。

4月4日 東京都福祉保健局健康安全室食品監視課長 小川誠一氏及び同課長補佐 氏を伊藤蓮太郎氏が訪問しました。

14日 常任理事会を開催しました。議題は、第4回通常総会の準備状況、会員研修講演会の演題・講師等、ISO22000 ガイドブックの出版、平成18年度調査研究事業、食品衛生管理士フォローアップ研修会の開催

などです。

同日 第4回 ISO22000 編集会議を開催しました。

28日 田中 昇、北村忠夫両監事による平成17年度の事務・会計監査を受けました。(伊藤蓮太郎)

【行政情報】

1. 「健康食品」の安全性に係る情報の検討

(東京都食品安全情報評価委員会報告)

東京都食品安全情報評価委員会は、平成16年8月26日に開催された第5回委員会においてにおいて、当面の検討課題として「いわゆる健康食品」を選定するとともに、同委員会に「健康食品」専門委員会を設置し検討することとなりました。

東京都食品安全情報評価委員会「健康食品」専門委員会(座長 梅垣敬三(独)国立健康・栄養研究所食品表示分析・規格研究部健康影響評価研究室長)は、同年10月7日から翌年12月22日までの間に8回もの同専門委員会を開催し、「健康食品」の安全性に係る情報の検討」報告書を取りまとめました。

同報告書は平成18年3月開催の第9回東京都食品安全情報評価委員会において了承され、知事に報告されるとともに公表されました。同報告書の概要は以下のとおりです。同報告書は、東京都のホームページ・食品衛生の窓 東京都食品安全情報評価委員会のページにあります。概要は以下のとおりです。(伊藤蓮太郎)

「健康食品」の安全性に係る情報の検討(東京都食品安全情報評価委員会報告 概要)

1 検討内容

「健康食品」に関する各種の調査結果から現状把握を行い、健康影響事例にみられる問題点を分析した。次に問題点の解決に向け、事業者、都民、医療関係者、教育関係者及び東京都の役割と課題を明確にし、さらに、今後の都の取組の方向性についても検討した。

なお、「健康食品」は、健全な食生活を心がけた上で、それでも十分に摂取することが難しい栄養成分がある場合にそれを補給するもの、すなわち、あくまでも食生活の補助的に利用するものとして検討した。

「健康食品」：健康の保持・増進に資する食品として販売・利用されるもの全般。

2 「健康食品」を巡る現状

利用状況：5割以上の都民、児童や生徒の2割前後が利用している。

利用目的：栄養補給と健康の維持・増進が多いが、ダイエットや病気の治療の場合もある。

購入方法：店頭購入の他、カタログ、インターネット通販がよく利用されている。個人輸入も一部では行われている。

健康影響の把握：都内の医師、薬剤師の2割前後が、被害が疑われる患者の診療等

の経験があると回答。

医療現場では、「健康食品」と関連が疑われる肝障害やアレルギー等が探知。

健康影響の分類：製品の安全性に問題があると考えられるものと、利用方法や利用者の体質等との関連が考えられるものに大別。

3 「健康食品」の安全性に係る情報の分析

(1) 「健康食品」の特徴と問題点

「健康食品」は、一般の食品と異なる次のような特徴や問題点を持っている場合がある。

カプセル、錠剤、顆粒等一時の大量摂取が可能な形状

元の食品とは異なる生理作用を及ぼす可能性がある、濃縮や抽出を伴う加工
食経験が乏しい素材や成分を使用した場合は、安全性が不明確

「健康によい」ことに関する標ぼうの科学的な根拠が不明確

(2) 健康影響事例に見られる問題点

健康影響事例をもとに「健康食品」の安全に関わる問題点を分析し、以下の三点に整理した。

ア 「健康食品」関係事業者にみられる問題点

製品の開発や製造等を行う際の、原材料等の安全性情報の収集・評価が不十分

安全な利用方法等に関する情報の提供が十分ではない一方で、有用性に関しては違法な表示や広告など不適切な情報が多く、都民に提供されている情報内容に偏りがある。

イ 「健康食品」の利用における問題点

病気の治療やダイエット効果を期待した利用や治療の中断など、「健康食品」の不適切な利用

中国製ダイエット用健康食品など製品の安全性に問題があった被害事例では、個人輸入やネットオークションが安易に利用

「健康食品」の選択や利用に、マスメディア情報が大きな影響を及ぼしており、情報に翻弄ほんろうされないよう注意が必要

ウ 健康影響の把握に係る問題点

医療現場では患者の「健康食品」利用状況を十分に把握できず、健康影響の探知に時間を要する

情報の不足等により、「健康食品」と症状との関連が疑われても「健康食品」を原因と特定することが困難

都における健康影響情報を把握する体制は、把握すべき情報の範囲、情報源、収集方法などについて、必ずしも十分には確立していない。

(3) 「健康食品」が安全に利用されるために必要な関与者の役割と課題

「健康食品」が安全に利用されるためには、事業者が安全な製品を供給する責任を果たすことが重要である。また、利用者である都民、医療関係者、教育関係

者、東京都が、「健康食品」に係る関与者として、次のような役割と課題に取り組む必要がある。

事業者：法令順守を徹底するとともに、科学的根拠に基づく安全管理・品質管理により、製品の安全性を確保する。また、安全な利用方法に関する適切な情報提供や相談窓口の設置により、適切な消費者対応を行う。

都民：バランスのよい食生活を重視し、「健康食品」は不足する栄養成分を補うなど補助的な利用とする。「健康食品」を利用する場合には、批判的視点を持って情報を選択し、適切な製品を選び、安全性に注意して利用する。

医療関係者：患者の利用状況を把握し、薬との相互作用や疾患への悪影響を未然防止。

「健康食品」の存在を念頭に診療にあたり、被害を早期に探知。

教育関係者：教育を通して、健全な食生活の実践方法やマスメディア等の情報を読み解く力の涵養等に努める。

東京都：「健康食品」の安全確保に関する施策を策定し、実施する。

上記の関与者と連携してそれぞれの取組を支援・指導する。

なお、「健康食品」を安全に利用することについて都民が具体的に理解を深めることができるよう、委員会として『「健康食品」を安全に利用するためのポイント』（別添）を作成した。

4 東京都が実施すべき取組の方向性

都は、これまでの取組に加えて、次のような観点から各関与者への指導や働きかけ等を行う必要がある。都が関与者との連携を進めることで、社会全体で「健康食品」の安全な利用に関し、積極的な取組が行われるようにするべきである。

事業者への指導・支援

- ・ 安全確保、品質確保に関する指導を充実
- ・ 講習会や自主点検票の作成等により自主的取組を支援

都民への普及啓発

- ・ 「安全に利用するためのポイント」に基づき、パンフレットやインターネット情報を整備し普及啓発を拡充

- ・ 健康影響に関する相談窓口機能の充実強化

医療関係者との連携

- ・ 健康影響情報の収集体制を構築
- ・ 医療関係者に対する情報提供の充実

教育関係者との連携



- ・ 食育や消費者教育において活用可能な教材の提供
- ・ 食に関する教育の効果的な機会や対象について意見交換

- 安全性に配慮した製品の供給と適切な情報提供
- 「健康食品」に対する正しい理解の促進

健康被害の未然防止・拡大防止

別添

「健康食品」を安全に利用するためのポイント(抜すい)

「健康食品」の安全性は、事業者が責任を持って確保しなければならないものです。しかし、「健康食品」に対して病気や体の不調等を治すことを期待するなど不適切な利用が、健康被害につながることもあります。このため、利用者の側でも、「健康食品」の安全な利用を心がけることが重要です。

評価委員会では、「健康食品」を安全に利用することについて、利用者に具体的に理解してもらうことを目的に、このポイントを作成しました。

「健康食品」について理解を深める

- 1 「健康食品」は、素材の種類や食べ方（加工）が一般の食品と異なるため、安全性について一般の食品と同じように考えられない場合があります。
- 2 「健康食品」は、あくまで食生活における補助的なものと考えてください。
- 3 「健康食品」は、病気や体の不調を治すことを期待して利用するものではありません。

「健康食品」を適切に選択し利用するためには

- 1 「健康食品」を利用する前に、普段の食事以外の方法で補給する必要のある栄養成分があるかを考えてみてください。
- 2 健康に役立つ食品機能を紹介する「健康情報」は、そのまま受け入れるのではなく、科学的な視点で判断してください。
- 3 製品を選ぶ際には、表示や広告をよく確認してください。
- 4 個人輸入やインターネットオークションを利用する際には、製品に関する情報の確認をしてください。
- 5 「健康食品」を利用する場合には、保健機能食品の制度も参考にしてください。
- 6 特定の成分を過剰に摂取しないように気をつけてください。
- 7 「健康食品」の利用期間や利用した量などについて記録をとってください。

医療機関への相談

- 1 体調不良を感じたら、すぐに利用をやめて医療機関を受診してください。
- 2 治療を受けている人が「健康食品」を利用する場合には、医師や薬剤師などに相談してください。

2. 食育推進基本計画を決定

第2回食育推進会議(会長 小泉純一郎内閣総理大臣)が3月31日総理大臣官邸大会議室において開催され、食育推進基本計画検討会(座長 猪口邦子 内閣府特命大臣(食育))が昨年10月から検討してきた食育推進基本計画(案)について、事務局からの資料にそった説明をうけて審議を行い、食育推進基本計画を全会一致で決定しました。

同会議において、小泉純一郎会長は以下の趣旨のあいさつを行いました。

以前から食育の重要性を指摘してきたが、食育は知育・徳育・体育の基本である。

食生活・運動・休養が健康の三原則であり、健康のためには食生活が重要である。

国民運動として食育を推進していただきたい。

また、食育推進基本計画の決定後、文部科学大臣、農林水産大臣、内閣府特命担当大臣(食品安全)、厚生労働副大臣及び有識者委員から今後の食育の推進について発言がありました。

食育推進基本計画のポイントは次の通りです。詳しくは、<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/suisin/kihonmokuji.html> をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

はじめに

計画期間は平成18年から平成22年までの5年間

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1. 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
2. 食に関する感謝の念と理解
3. 食育推進運動の展開
4. 子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割
5. 食に関する体験活動と食育の推進活動の実践
6. 伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献
7. 食品の安全性の確保等における食育の役割

第2 食育の推進の目標に関する事項

1. 食育に関心を持っている国民の割合(70% 90%)
2. 朝食を欠食する国民の割合(子ども4% 0%、20代男性30% 15%、その他)
3. 学校給食における地場産物を使用する割合(21% 30%)
4. 「食事バランスガイド」等を参考に食生活を送っている国民の割合(60%)
5. 内臓脂肪(メタボリックシンドローム)を認知している国民の割合(80%)
6. 食育の推進に関わるボランティアの数(20%増)
7. 教育ファームの取組がなされている市町村の割合(42% 60%)
8. 食品の安全性に関する基礎的な知識を持っている国民の割合(60%)
9. 推進計画を作成・実施している自治体の割合(都道府県100%、市町村50%)

第3 食育の総合的な促進に関する事項

1. 家庭における食育の推進
2. 学校、保育所等における食育の推進

3. 地域における食生活の改善のための取組
 4. 食育推進運動の展開(食育月間(毎年6月)、食育の日(毎月19日))
 5. 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等
 6. 食文化の継承のための活動への支援等
 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
- 第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項
都道府県等による推進計画の策定促進、基本計画の見直し等

3. ポジティブリスト制度についてのQ&Aが公表

厚労省は3月31日、「ポジティブリスト制度について Q&A」を公表しました。合計140問のQ&Aは、制度全般、新たに設定した残留基準、告示、いわゆる対象外物質、いわゆる一律基準、加工食品、試験法、食品の分類、食品健康影響評価、インポートトレランス、監視体制、事業者の自主管理等及び情報収集の13項目に分類され、わかり易く解説されています。

ここでは、当面の対策、措置等に関係が深いと考えられる質問をいくつか掲載します。詳しくは、厚労省ホームページのトップページ 分野別施策 残留農薬等をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

Q17 基準が設けられた物質すべての検査が必要ですか。

A 残留農薬等のポジティブリスト制度は、食品に残留する農薬等の分析を生産者や食品事業者等に義務付けるものではありません。

従来からの残留農薬等に対する取組みと同様、信頼できる事業者と取引をする、使用される可能性のある農薬等の種類や方法、残留基準違反事例の有無などを確認する、必要に応じ残留状況について分析する、などの取組みが原材料の安全性の確保のために必要になると思われます。

したがって、必要な検査体制については個々の事業者により自ずと異なると思われ

Q18 流通業者から、基準が設けられた物質すべての検査を求められた場合はどうすればよいですか。

A 残留農薬等のポジティブリスト制度は、食品に残留する農薬等の分析を食品事業者等に義務付けるものではありません。

従来からの残留農薬等に対する取組みと同様、信頼できる事業者と取引をする、使用される可能性のある農薬等の種類や方法、残留基準違反事例の有無などを確認する、必要に応じ残留状況について分析する、などの取組みが原材料の安全性の確保のために必要になると思われます。

Q22 厚生労働省から各業界に「検査の必要性はない」と通知する予定はありますか

A 検査の項目や頻度については、使用された農薬等の残留の可能性に基づき、個々の事業者が判断するものと考えます。

Q23 検査・分析を行えば食品の安全は担保できますか。

A 実際に販売に供される食品全てを検査・分析することは不可能であり、また、対象となる農薬等が不特定多数に上ることからも、検査・分析のみをもって管理することは出来ないと考えられます。

Q24 生産者から適切な管理を行っている事実を証明してもらえない場合、購入者はどのような方法で確認をすればよいですか。

A ポジティブリスト制度を遵守するためには、農薬等の使用にあたっての適正な管理が大切です。上述のとおり、試験のみでは安全性を確認することは困難です。このことから、生産段階における農薬等に関する情報収集に努めていただけるようお願いいたします。

Q120 海外で使用されている農薬等について残留基準を新たに設定して欲しい場合や現行の基準を改定して欲しい場合どのような手続きがありますか。

A 国外で新たに使用が認められ、我が国へ輸出する農畜水産物等に使用される農薬等について、食品中の残留基準を設定や現状の基準の改正について国外から要請が行われることが想定されます。このような要請に適切に対応するよう当該要請の手続き、要請書に添付すべき資料の範囲に関する指針を策定しています。

(参考)「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に関する指針について」

(平成16年2月5日付け食安発第0205001号厚生労働省食品安全部長通知)

(参考：<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/040205.pdf>)

Q132 事業者の自主検査で基準を超える農薬等が確認された場合、どのように対応すればよろしいでしょうか。

A 自主検査で基準を超える農薬等が検出された場合は、国又は地方自治体にその情報を提供し、国又は地方自治体が発する施策、措置に適切に対応していただくこととなります。

Q133 本制度の施行にあたり食品等事業者はどのような管理を行うべきなのでしょうか。

A 取り扱いの食品について、生産国、地域における農薬等の使用管理及び残留基準の設定状況、我が国への輸入時の違反状況などを収集することが考えられます。

Q135 自主検査を実施する際のポイントは何か。

A 検査を行う際には、生鮮食品については、項目の設定とサンプリング条件の設定が関係してくると考えられます。加工食品については、原材料の基準適合性により判断することとしておりますので、原材料の農薬等の残留の可能性を勘案することとなります。

Q136 海外の農薬の使用状況や残留基準について入手したいのですがどうすればよいですか。

A 厚生労働省で把握している諸外国における農薬等の残留基準等の情報については、国立医薬品食品衛生研究所のホームページ()に掲載しているので参照ください

い。また、現地の輸出業者、在日本の各国大使館、その他関係するホームページ等を通じて情報収集することも可能と考えられます。

(: <http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/chemical/pest/mrl-link.html>)

Q138 輸入する加工食品に残存する農薬等について、事前にどのような情報を収集しておく必要があるでしょうか。

A 加工食品に原材料として使用される農畜水産物について、生産国における農薬等の使用管理及び残留基準の設定状況、我が国への輸入時の違反状況などを収集することが考えられます。

Q139 国や都道府県等が実施した残留農薬等の検査結果は入手することは可能ですか。

A 残留農薬等の検査結果を含め、国や都道府県等が自らが定めた監視指導計画により行った監視指導の結果は、食品衛生法に基づき公表されています。これらは、それぞれの行政機関の窓口やHPで入手することができます。

4. 豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン骨子(案)

農水省は4月28日、「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン骨子(案)」を公表し、この案に対する国民からの意見等の募集を行いました。意見等の提出締切日は5月28日です。

豆腐・納豆の原料大豆の原産地表示については、平成16年3月24日開催の「食品の表示に関する共同会議」において、「直ちに義務化のための告示は行わず、ガイドライン又は公正競争規約などにより表示の普及に努める」とされたこと等を踏まえ、自主的な原料大豆の原産地表示の取組が推進されるよう、当ガイドラインが策定されたものです。ここでは、同ガイドライン中にある表示例の1部を紹介します。当該ガイドラインの詳細は、http://www.go.jp/www/public/cont/200060428pb_1b.pdfをご覧ください。

なお、既に告示済みの別表2(第3条)の20品目の加工食品()については18年10月2日以降に製造されるものからその原産地表示が義務化されます。(伊藤蓮太郎)

品質表示基準に基づく表示例

① 原材料名に括弧書きで表記

| | |
|------|-----------------------------|
| 名 称 | 豆腐 |
| 原材料名 | 大豆(国産)、凝固剤((塩化マグネシウム)「にがり」) |
| 内容量 | 350グラム |
| 賞味期限 | 平成××年××月××日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 〇〇豆腐(株)〇〇市〇〇町1-1 |

② 原料原産地名部分による表記

| | |
|--------|------------------|
| 名 称 | 納豆 |
| 原材料名 | 大豆、納豆菌 |
| 原料原産地名 | アメリカ |
| 内容量 | 50グラム |
| 賞味期限 | 平成××年××月××日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 〇〇納豆(株)〇〇市〇〇町1-1 |

③ 一括表示部分以外に記載する表記

名 称 豆腐
 原材料名 大豆、凝固剤（（塩化マグネシウム）「にがり」）
 原料原産地名 商品名下部に記載
 内容量 350グラム
 賞味期限 平成××年××月××日
 保存方法 10℃以下で保存してください。
 製造者 ○○豆腐（株）○○市○○町1-1

商品名下部に記載（印字、シール添付でも可）

原料大豆の原産地名
 アメリカ

④ 本商品に使用した原料の原産地名に○を打刻する表記

名 称 豆腐
 原材料名 大豆、凝固剤（（塩化マグネシウム）「にがり」）
 原料原産地名 アメリカ カナダ、中国
 内容量 350グラム
 賞味期限 平成××年××月××日
 保存方法 10℃以下で保存してください。
 製造者 ○○豆腐（株）○○市○○町1-1

注）この商品の原料大豆の原産地は○で印字しています。

【消費者情報】

1. カット野菜の品質表示などの調査と市民アンケート調査

（豊中市くらしの情報NO.274号から）

サラダや炒め物、鍋物用など、さまざまな用途に合わせて販売されているカット野菜ですが、手軽で便利な反面、味や鮮度、衛生面などに疑問を感じている消費者もいます。そこで、今回は「通称：JAS法」で定められているカット野菜の品質表示などを調査し、また、それらカット野菜についての市民アンケート調査も実施しました。

カット野菜の品質表示や価格等についての調査

調査期間 平成17年（2005年）11月14日～16日

調査店舗数 37店舗

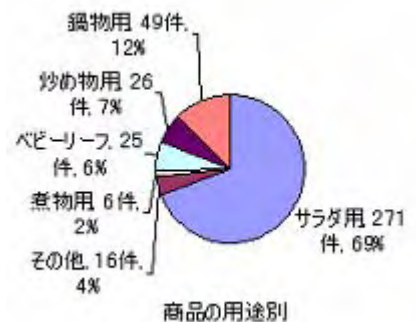
調査検体数 393点

調査対象 複数の野菜をカットし、袋などに詰め合わせたもの【中に入っているものすべてが水煮、または味付けなどがされている場合、また、肉や魚など野菜以外のもの（ドレッシングやダシなどは可）が入っている場合は除く】

カット野菜についての市民アンケート調査

調査期間 平成17年（2005年）11月2日～16日

調査回答数 448人（男性26人、女性369人、無回答53人）



1). カット野菜の品質表示や価格などの調査結果

1. 商品の用途別について

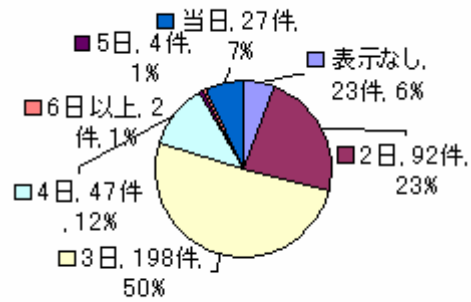
サラダ用として販売されているものが最も多く、7割近くを占めていました。冬期に調査したこともあり、次に多かったのは鍋物用でした。

2. 品質表示や価格等について

1) 名称表示

カット野菜とわかるような表示がすべてのものにされており、まったく問題はありませんでした。

2) 原材料名及び原料原産地表示



原材料名については、すべてのものに表示があり、ま

たく問題はありませんでした。原料原産地については、現在はまだ完全に義務化されていないため(平成18年10月以降完全義務化)、表示されていないものが多く、原材料名が表示されているものの中では、にんじんが最も多く、次にレタス、キャベツと続きました。原料原産地が表示されているものの中では、「国産」とのみ

記載されているものが最も多く、次に「北海道産」「茨城県産」と続きました。

3) 内容量表示

義務表示であるにもかかわらず、約14%にあたる55件に表示がありませんでした。表示されているものの中では、1パック(中が見えているものについては、グラム表示でなくても構わない)と表示されているものが最も多く、次に100~199g、100g未満と続き、この3項目で8割近くを占めていました。

4) 消費期限または賞味期限表示(調査日を基準)

義務表示であるにもかかわらず、約6%にあたる23件に表示がありませんでした。表示されているものの中では、3日のものが半分以上あり最も多く、2日、4日と合わせると約85%に及びました。

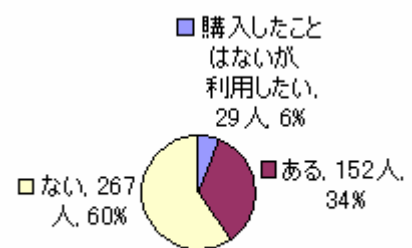
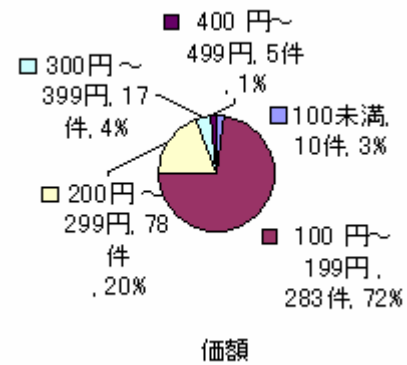
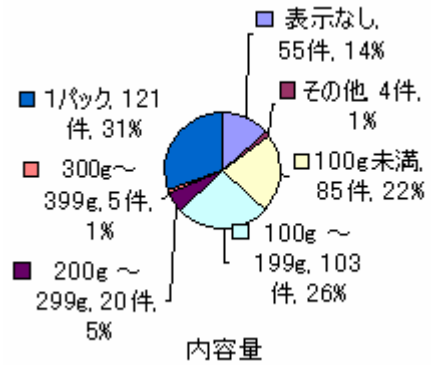
5) 保存方法表示

義務表示であるにもかかわらず、約5%にあたる21件に表示がありませんでした。

6) 製造業者の名称及び所在地表示

義務表示であるにもかかわらず、約6%にあたる24件に表示がありませんでした。

7) 加工年月日表示



義務表示でないこともあって、約21%にあたる81件に表示がありませんでした。

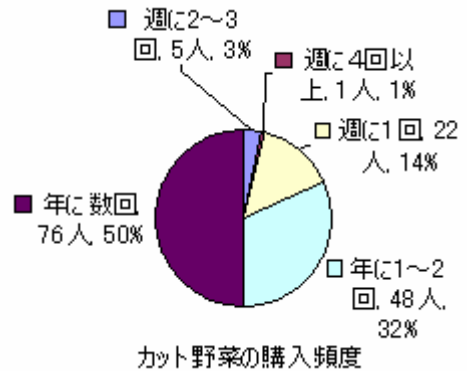
8) 価格表示

すべてのものに表示があり、まったく問題がありませんでした。表示されているものの中では、100～199円のもの最も多く、200～299円のもの合わせて、9割以上を占めていました。

2. カット野菜についての市民アンケート調査結果

1) カット野菜購入の有無

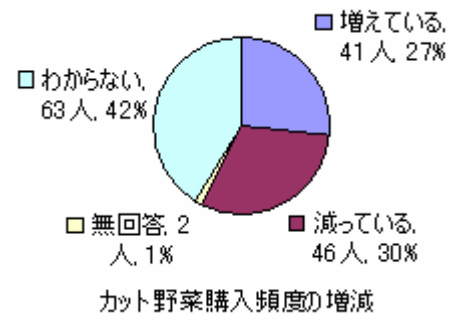
6割近くの人が「ない」と答え、「ある」と答えた人(約34%)を大きく上回りました。40歳代以下では、「ある」と答えた人と「ない」と答えた人はほぼ同数ですが、50歳代以上では、「ない」と答えた人が圧倒的な数になりました。



2) カット野菜の購入頻度

(であると答えた人を対象：152人)

「年に数回」と答えた人が半数あり、「月に1~2回」を合わせると8割以上に達し、頻繁に購入されているものではないことがわかりました。70歳代以上では、全体と比べると「週に1回」「週に2~3回」と答えた人の割合が高くなりました。



3) カット野菜購入頻度の増減

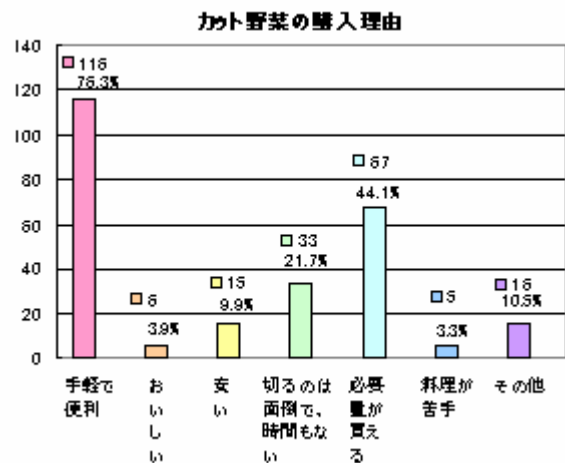
(であると答えた人を対象：152人)

「わからない」と答えた人が4割以上あり、あまり購入頻度の増減に関心がないことが伺えました。また、「増えている」と答えた人と「減っている」と答えた人はほぼ同数で、普及が進んでいるものではないことがわかりました。50歳代では、「減っている」と答えた人の割合が全体と比べて高くなりました。

4) カット野菜の購入理由

(であると答えた人を対象：152人 複数回答あり)

「手軽で便利」と答えた人が最も多く、次に「必要量が買える」「切るの面倒で、時間がない」と続いており、カット野菜ならではの理由が多くなりました。



5) カット野菜の用途

(であると答えた人を対象：152人 複数回答あり)

「サラダ用」と答えた人が圧倒的に多く、その次が「焼きそばや野菜炒め用」でした。

冬期に調査したこともあり、「鍋物用」と答えた人も多くいました。70歳代以上では、「サラダ用」と答えた人の割合が特に高くなりました。

6) カット野菜購入時の重視項目
(1であると答えた人を対象：152人 複数回答あり)

「消費・賞味期限」と答えた人が最も多く、その次が「鮮度」でした。40歳代以下では、「内容量」「価格」と答えた人の割合が全体と比べて高く、50歳代以上では、「食品添加物」と答えた人の割合が全体と比べて高くなりました。

7) カット野菜の表示要求項目
(1であると答えた人を対象：152人 複数回答あり)

「加工年月日」と答えた人が圧倒的に多く、次に「原料原産地」「遺伝子組み換え」と続き、安全に関する表示を望んでいることが伺えました。

8) カット野菜を購入しない理由
(1でない人と答えた人を対象：267人複数回答あり)

「不経済」と答えた人が最も多く、次に「栄養価が失われている」「手作りの方がおいしい」と続き、カット野菜を購入しないさまざまな理由があることがわかりました。

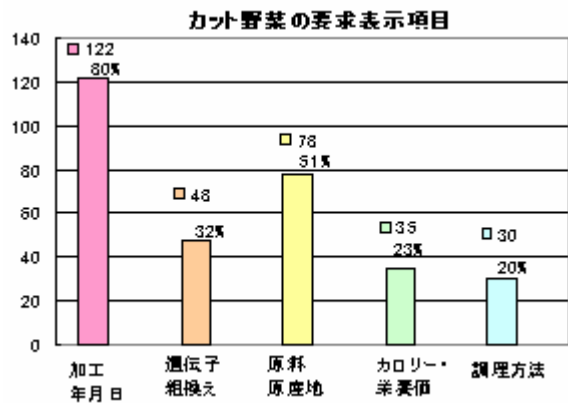
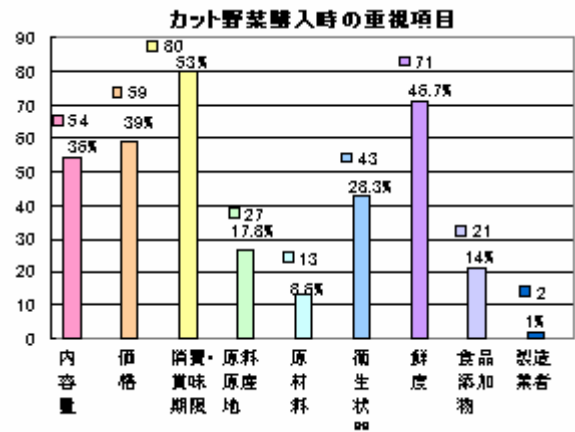
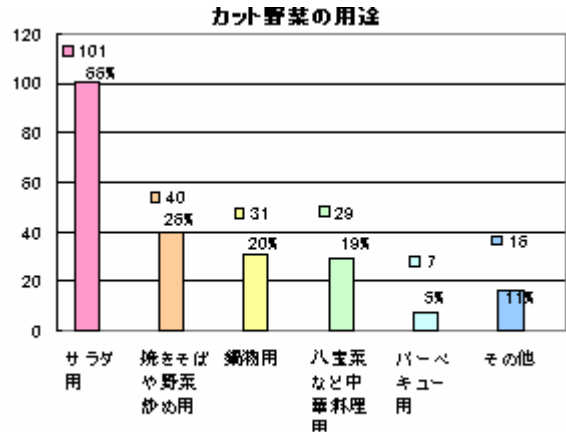
まとめ

カット野菜の品質表示や価格等についての調査結果

サラダ用として販売されているものが最も多く、サラダなどに利用することが多いベビーリーフも多数販売されていました。

総検体数は393件ですが、中には複数の野菜等が入っているため、一つひとつを数えると全部で2,043件に上りました。その中でも義務化される予定の原料原産地については、約4割にあたる831件に表示がされていました。

内容量、消費・賞味期限、保存方法、製造



業者の名称及び所在地の表示は、義務表示であるにもかかわらず、それぞれ55件、23件、21件、24件に表示がありませんでした。生鮮食品としての野菜の場合、名称、原産地のみが義務表示になるため、製造業者などによる解釈の誤りが原因と思われるます。

義務表示ではありませんが、約8割にあたる312件に加工年月日の表示がありました。100～299円までの手頃な価格で販売されているものが多数ありました。

カット野菜についての市民アンケート調査結果

購入したことが「ある」と答えた人が4割にも満たず、「ある」と答えた人でも「年に数回」「月に1～2回」といった人が多く、あまり頻繁に利用されているものではないことがわかりました。

購入するにあたっての重視する項目について、どの食品の調査にも共通していますが、「消費・賞味期限」と答えた人が最も多くいました。しかし、「鮮度」や「衛生状態」といったカット野菜ならではの回答も多数ありました。

「サラダ用」として販売されているものが多く、それに応じるかのように、「サラダ用」に使用すると答えた人が多数いました。

購入する、購入しない、それぞれさまざまな理由がありますが、メリット・デメリットを考え、家庭の状態に合わせて、購入の是非を検討している様子が伺えました。（伊藤蓮太郎）

2. 健康食品を購入するとき広告に惑わされていませんか？

チェックポイント

（茨城県くらしの情報誌108号から）

消費生活センター取手分室では、去る1月24日、定例生活教室「広告に惑わされていませんか？～健康食品を購入するときのチェックポイント～」を開催いたしました。

社団法人日本広告審査機構の宮本美津江氏による講演の内容の一部を紹介します。

健康食品とは

口から入るものは、「医薬品」「一般食品」の二つに分類できます。

「医薬品」は、病気の治療または予防のために使用されるものであり、法律によって品質・安全性・有効性が認められていて、かつ法律によって厳しく規制されているものです。

「健康食品」は一般食品の中に分類されますが、「医薬品」のように法的な定義はなく、一般食品に比べて何か身体によいと言われている食品にすぎません。

新聞広告と折込広告

新聞に掲載されている広告は、新聞社の自主基準で、表示ないようをチェックしていますが、新聞に折り込まれる広告は新聞社がチェックすることはほとんどなく、また、折り込み広告を扱う事業者によるチェックの十分でないため、問題となる表示が多く見受けられます。

全く同じ製品でも、新聞広告では問題になるような表示がないのに、折り込み広告では効能や効果を非常に強調した、薬事法や景品表示法に違反する表示がされていることがあります。

注意を要する表現

健康食品には、特定の病気や身体の特定位に効果があるような表示や、医薬品的な効果・効果を期待できるかのように暗示を与えるような表示はできません。

問題となる表示例

「高血圧の方に」「節々の痛み・悩みにおすすめ」「脂肪燃焼させる」「週間でkgの減量」など

広告に惑わされないで

本当に製薬会社？

医薬品の製造・販売会社でなくても「新薬」「薬品」等の名称を使用することが出来ます。

「全額返金」ってホント？

全額返金を表示していても、いろいろな条件をつけ、返金をしない場合があります。

写真月体験談のウソ

写真をフォトエージェンシーから購入し、体験談を創作している場合があります。

【企業情報】

企業の社会的責任(CSR)に関する経営者意識調査の結果

(経済同友会のホームページから)

(社)経済同友会社会的責任経営推進委員会は、平成17年10月から18年1月にかけて会員企業及び東証1部・2部上場企業の経営者を対象にした、企業不祥事、企業の社会的責任(CSR)、社会的責任投資(SRI)に関する意識調査を、調査票の郵送により実施し、3年前との比較などその結果を3月7日に公表しました。経営者からの回答は全体が521社(19.3%)、うち会員企業が313社(36.1%)でした。

結果の主なポイント

昨今、企業経営者が直接関与した不祥事が頻発しているが、この調査でも「企業不祥事の主たる原因は経営者にある」との認識が約7割(69%)に達した。一方、直接関与していない場合でも、63%の経営者が「不正行為はないと確信しているが、正直なところ不安がある」と回答。こうした不安感を受け、コンプライアンス体制の見直しや社内点検など何らかの予防策を講じる経営者が増加し、「何もしない」は3年前の23%から4%に減少した。

企業の社会的責任(CSR)については、「CSR」という言葉が一般的でなかった3年前に比べ、企業の社会に対する責任として経済面(収益確保、配当、納税等)のみならず、「人権」「環境」などを挙げる経営者が増加。また、69%が「CSRは経営の中核課題」とし、「利益の還元」「払うべきコスト」との意識はやや薄れるなど、経済同友会が第15回企業白書(2003年3月発表)で提起したCSRについての理解が浸透しつつあることが示された。

社会的責任投資(SRI)については、3年前に「知らない」「聞いたことがあるが、内容は詳しく知らない」が52%を超えていたが、今回は17%に減少し、認知度は向上した。

質問ごとの結果

問1 国内で多発した不祥事の原因は主に何にあるとお考えですか(複数回答)。

N=498

答 企業不祥事の主たる原因として、「経営者」(69%)、「社内体質」(56%)が上位となり、全体傾向は3年前とほぼ変わらず。

内訳 経営者(コンプライアンスに関する意識やリーダーシップの欠如等) 68.9%、従業員(コンプライアンスに関する意識等) 11.6%、社内体制(不正を早期発見する社内のチェック体制の未整備・整備不良等) 44.0%、社内体質(暗に不正を助長するような風土、営利・業績第一主義等) 56.2%、経営環境(企業間の競争激化、業界の暗黙の慣習等) 15.9%、その他 0.6%

問2 こうした事件の頻発を踏まえ、貴社で自発的に取り組んだことはありますか(複数回答)。N=499

答 (1)企業不祥事の頻発を受け、予防に取り組む経営者が増加。従業員への周知徹底(84%、29ポイント増)、コンプライアンスや会計制度等の体制構築・見直し(62%、31ポイント増)、社内の点検(35%、24ポイント増)。(2)3年前は「特になし」との回答が23%であったのに対し、今回は4%に減少。不安感(問3)を反映したものと思われる。

内訳 特になし 4.2%、従業員に対し、コンプライアンスの徹底を周知徹底した 83.6%、コンプライアンスや会計制度等の体制を構築(又は見直し)した 61.5%、社内において類似の不正が行われていないか点検した 34.5%、その他 10.0%。

問3 貴社では、現在こうした不正行為が発生していないと言えますか。N=495

答 (1)不正行為の発生について、「ないと確信しているが、正直なところ不安はある」との回答が3年前に比べて11ポイント増加し、不安感が高まっている。(2)他方、「自信を持って『不正行為はない』と言える」との回答は12ポイント減少。

内訳 自信を持って「不正行為はない」と言える 32.3%、「不正行為はない」と確信しているが正直なところ不安はある 63.2%、「不正行為はない」と言える自信はない 3.6%、何らかの不正行為はあると思う 0.8%。

問4 下記の項目は、広い意味で「企業の社会的責任(CSR)」に含まれる可能性のある項目です。貴社にとってのCSRには、どのような項目が含まれますか(複数回答)。

N=499

答 (1)「CSR」という用語が一般的でなかった3年前は、商品・サービスの提供(93%)、法令遵守(81%)、収益の確保と納税(75%)、株主への配当(68%)など、経済的側面や法令遵守に関する項目が上位を占めた。(2)今回はそれに加えて、人権(36ポイント増)、社会貢献(24ポイント増)、地域社会の発展への寄与(21ポイント増)、有害な商品・サービスを提供しないこと(20ポイント増)、環境保護(19ポイント増)などの項目が増加。CSRが経済的側面のみならず、環境・社会分野を含む広範なものであるとの理解が浸透した。

内訳 収益をあげ、税金を納めること 74.7%、株主やオーナーに配当すること、66.9%、より良い商品・サービスを提供すること 91.4%、人体に有害な商品・サービスを提供しないこと 65.1%、新たな技術や知識を生み出すこと 54.7%、雇用を創出すること 57.3%、人権を尊重・保護すること 68.3%、法令を遵守し、

倫理的行動をとること 94.6%、 フィランソロピーやメセナ活動を通じて社会に貢献すること 45.7%、 地球環境の保護に貢献すること 80.8%、 所在する地域社会の発展に寄与すること 72.3%、 世界各地の貧困や紛争の解決に貢献すること 16.4%、

問5 貴社にとって、CSRはどのような意味を持っていますか(複数回答)。N=498

答 (1)3年前は、「払うべきコスト」との回答が65%で1位。今回は「経営の中核に位置付ける重要課題」が18ポイント増の69%で1位に。(2)CSRが「社会への利益還元」や「払うべきコスト」であるとの回答が減る一方、「将来の利益を生み出す投資」「経営の中核課題」との回答が増加。第15回企業白書(2003年3月)で示した「CSRは事業の中核に位置付けるべき『投資』」との認識が次第に広がりつつある。

内訳 特に意味はない 0.4%、 利益が出た際の社会に対する利益還元である 9.4%、 社会に存在する企業として、払うべきコストである 55.4%、 将来の利益を生み出す投資である 25.9%、 経営の中核に位置付けるべき重要課題である 69.1%、 その他5.2%。

問6 貴社のCSRに関する取り組みは、どの段階にありますか。N=497

答 (1)3年前は、「法令で定められている事項、社会から要請された事項について取り組んでいる」段階の企業が59%であったが、今回は「求められていないことでも取り組んでいる」「利益に結び付ける戦略を立案・実行」が合わせて51%と過半数を超えた。義務以上の取り組みを自主的に行う企業が増える。(2)「利益に結び付ける戦略を立案・実行」は、8ポイント増の16%。

内訳 よくわからない 0.2%、 ほとんど取り組んでいない 2.0%、 法令で定められている事項、社会から要請された事項について取り組んでいる 46.7%、 法令や社会から求められていないことでも、積極的に取り組んでいる35.2%、 CSRを企業戦略の中核に位置付け、利益に結び付ける戦略を立案・実行している 15.9%。

問7以下は省略します。詳細及び下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

[URL:www.doyuukai.or.jp/policyproposals/articles/2005/pdf/060307.pdf](http://www.doyuukai.or.jp/policyproposals/articles/2005/pdf/060307.pdf)

【学術・海外行政情報】

1. ラット混餌 90 日暴露によるアルゲモン油の安全性評価

Babu CK, Khanna SK, Das M

(Food Toxicology Laboratory, Industrial Toxicology Research Centre, P.O. Box #80, M.G. Marg, Lucknow 226 001, India

Food Chem Toxicol., 2006 Feb 28 (Epub ahead of print)

流行性浮腫はアルゲモン油(AO)で汚染されたカラシ油の摂取によって引き起こされる疾病である。これまで最多の3000人を越える病人と、60人以上の死者が出た、ニューデルフィーの1998年浮腫事件では、種々の学術・行政会議においてAOの最

大耐容量が検討された。この検討にもとづき、AOの安全濃度をラットで確かめるべく本試験が実施された。AOを0.001%、0.01%、0.1%、0.5%、1.0%含む(カラシ油1.0%中に)餌を毎日90日間動物に与え、対照は餌にカラシ油を1.0%含ませた群と無添加群の2群とした。

AO 0.5%、1.0%群では増体重が減少(28-31%)、一方AO 0.01%、0.1%及びそれ以上の投与動物で肺臓、肝臓の相対重量が有意に増加し、AO 0.01%、0.1%群で赤血球数(RBC)と血色素が減少し($p < 0.05$)、この影響はそれ以上投与群ではさらに明瞭であった。AO 0.01% - 1.0%群でアラニントランスアミナーゼ(ALT)、アスパラギン酸トランスアミナーゼ(AST)、乳酸デヒドロゲナーゼ(LDH)及びアルカリフォスファターゼ(ALP)を含め血清の指標酵素活性が有意に上昇した。また、AO 0.01%及びそれ以上の投与群で血清のアルブミン/グロブリン比の減少(42-78%)、血清トリグリセリド及びVLDLコレステロール(超低比重リポタンパク質)濃度の上昇が認められた。病理組織検査の結果、AO 0.01%群で肺の病変が、AO 0.1%群とそれ以上の用量群では肝臓、腎臓、心臓の病変が観察された。0.001%群ではいずれの指標も影響がなかった。

上記の結果は、AOのラットにおける無毒性量(NOEL)は0.001%であること、毒性が強い物質に対する安全係数100を適用し、安全量は0.00001%(100ppb, 100ngAO/g油)であること(毒性本体物質、サンギナリン(*)の安全量はその0.55%の0.6ngAO/g油)を示唆する。しかし、AOの現在のHPLC法の検出限界は5ppm(サンギナリン等量5 μ g/g油)であることから、カラシ油のAO汚染は全く検出されてはならない。

* $C_{20}H_{15}NO_5 \cdot H_2O$ 、催嘔吐性アルカロイド

(石井 健二)

2. 食品安全認証制度 - 概要と精査 - (食品の安全性と品質 最新情報 第38号 2006年3月 FAO web から) Food Safety and Quality Update No.38 March 2006

国連食糧農業機関のボランティア、ニコラス・カニベット(Nicolas Canivet、FAO Volunteer and student at ENGREF, France)執筆による本文書は、第三者による食品安全の認証制度並びにその実施による食品、農作物の国際貿易への潜在効果を検討、精査している。

食品安全マネジメントシステムは、一般に次の3つの構成要素を含んでいる。

- 食品の安全性確保に適用される品質マネジメントシステム
- 「危害分析・重要管理点監視(HACCP)システム」
- 「適正衛生規範(GHPs)」、「適正製造規範(GMPs)」、「適正農業規範(GAPs)」等を含む前提条件プログラム(以後、一般的衛生管理プログラム、という)及び適正規範

品質マネジメントシステムは ISO9001 への広範な賛同により国際レベルで調和された。一方、コーデックスでは、特に「食品衛生一般原則」において、HACCPと適正規範の両者を扱っているが、まだ、国際間の認証制度はHACCP、衛生規範のいずれにも存在しない。

この隙間を埋めるため、特に工業国の主要な制度として欧州小売業組合適正農業規範(EureGAP)、英国小売業協会食品規格(BRC)、国際食品規格(IFS)、安全品質食品規格(SQF)、オランダ規範(Dutch Code)など、地域的な認証の仕組みが急増している。これらの規格は概してコーデックス規格に準じているが、目的と範囲は異なるようである。実際、或るものは適正規範として、或るものはHACCPを統合した品質マネジメントシステムとして、また、他は全体的な食品安全マネジメントシステムとして扱っている。同様に、或るものは農業生産者に適用、或るものは製造業者に、他はすべての食品取扱業者に適用している。加えて、これらの規格の適用地域は特定の国の買い手及び小売業者によって決められる傾向があるとの限界がままある。

これらの規格は、国の規格設定機関、買い手団体、生産者団体及び個別認証団体など、異なるタイプの機関によって設定されている。しかしながら、小売業界の積極的な関与が顕著である。彼らは、幾つかの工業国において自ら規格を設定し、供給者にかような条件を課すことにより、優位な立場に立っている。

種々の要件を定めたこのような独立した規格の急増は、大きな市場に参入しようとする生産者にとって時間、エネルギーとコストの倍増となる。これには小規模農家、特に発展途上国の農家には容易に耐えることが出来ない。そのような事柄は経済活動の重要な中心から彼らを排除し、グローバルな食品貿易への事実上の障害を新たに作り出すことは明らかである。

「国際標準化機構(ISO)」はすべての食品取扱業者に適用できる国際的規格としてISO22000を開発した。しかしながら、成功の重要な指標となる小売業者による賛同は未だ明らかではない。それはISO22000が一般的衛生管理プログラムを明記していない為である。そのため小売業界は衛生管理プログラム向きの他の特定規格を求め続けることになるだろう。(伊藤蓮太郎)

何でもQAコーナー

Q . いわゆる健康食品が原因食品となって発症した急性の肝機能障害は食中毒か。

A . 医師が食中毒患者であると診断した場合、食品衛生法第58条の規定に基づき、その医師は直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければなりません。

この食中毒発生届を受理した保健所長は、同法同条の規定に基づき、すみやか(24時間以内)に都道府県知事・保健所設置市長へ報告するとともに、疫学調査を行わなければなりません。

その疫学調査の結果を記載する「食中毒事件票」(同法施行規則第75条に基づく様式第14号)中の「(12)病因物質の種別」欄には、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、ボツリヌス菌、ノロウイルス等の病原微生物がその他を含めて18種類例示されて

いるとともに、化学物質、植物性自然毒、動物性自然毒、その他、不明と記載されていますが、食中毒の定義は記載されていません。また、疫学調査に関する通知(食中毒処理要領及び食中毒調査マニュアル)にも定義の記載はありません。

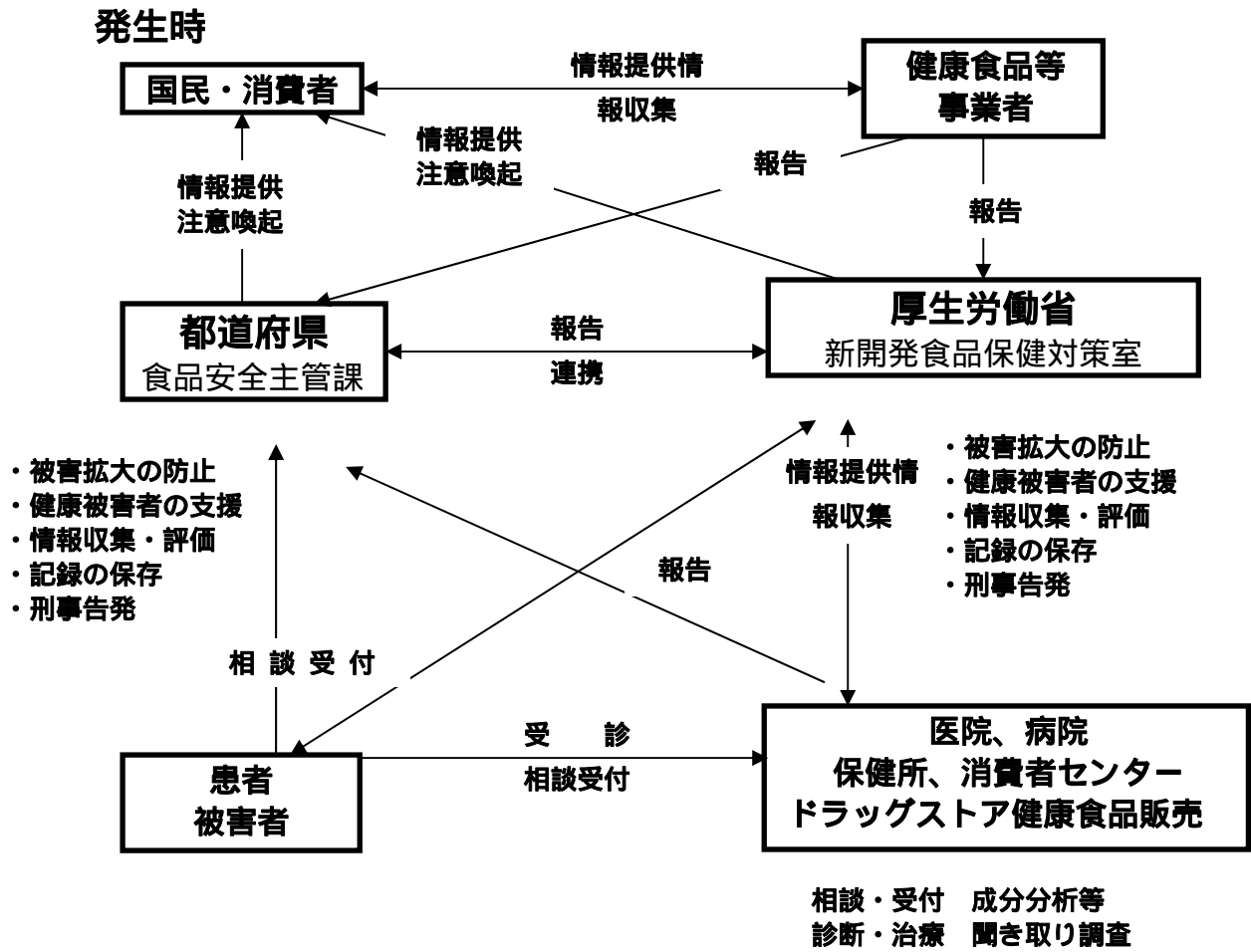
しかし、食品安全委員会が作成した「食品の安全性に関する用語集(改訂版追補)」では、食中毒を次のように解説しています。

食中毒 Foodborne Illness、Food Poisoning：食品に起因する急性胃腸炎、神経障害などの中毒症の総称食中毒で、その原因物質によって微生物性食中毒、自然毒食中毒、化学物質による食中毒、その他原因不明なものに分類される。微生物性食中毒は細菌性食中毒とウイルス性食中毒に分けられ、このうち細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分類される。感染型食中毒は、食品中に増殖した原因菌サルモネラ属菌、(リステリア、腸炎ビブリオなどを食品とともに摂取した後、原因菌)が腸管内でさらに増殖して臨床症状を起こす。他方、毒素型食中毒は、食品内で原因菌が増殖し産生された毒素が原因物質となる食品内毒素型と、摂取された生菌が腸管腔内で増殖し、産生する毒素が原因物質となる生体内毒素型に分けられる。前者には、黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス(嘔吐型)などがあり、後者にはウェルシュ菌、セレウス(下痢型)などがある。自然毒食中毒は、毒キノコ、フグ毒、かび毒などが原因物質となって起きる。この他、化学物質による食中毒などがある。

上記食品安全委員会用語集の解説は、食品衛生法第58条及び同条に基づく政省令の規定、食中毒処理要領、食中毒調査マニュアル並びに食中毒発生の実態を踏まえ作成されたものと思われます。

一方、いわゆる健康食品又は健康食品と称する無承認無許可医薬品による健康被害発生時の把握及び拡大防止については、「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」(厚労省医薬局長通知(平成14年医薬発第1004001号))に基づき、都道府県、保健所設置市及び特別区が医師からの診断等の報告、消費者からの苦情等の情報を受け、上記「健康被害防止対応要領」で定める「健康食品等に関する健康被害受付処理票」を作成し、すみやかに厚労省へ報告する。厚労省は、都道府県等から報告された健康被害が、医師により、当該患者の症状の経過等が明らかにされており、当該製品を摂取したことが原因であると疑われる旨の情報が得られた場合、予防的観点から、当該製品名、事例の概要を公表しています。この情報は、厚労省ホームページ 食品安全情報 分野別施策 健康食品 「健康食品」の安全性確保につてのページでご覧になれます。

従いまして、ご質問の事例の場合、都道府県等は、食中毒ではなく、いわゆる健康食品による健康被害として対応し、疫学調査、被害の拡大防止、製品の回収等の必要な措置がとられるものと考えます。下図は、上記「健康被害防止対応要領」に基づき、作成したものです。平常時の対応図は省略しました。(伊藤蓮太郎)



編集後記

第4回通常総会の準備があったとはいえ、このNL第38号の発行が20日も遅れてしまい誠に申し訳ありません。

行政情報では、健康食品、食育、農薬等のポジティブリスト、加工食品の原材料の原産地表示を取り上げました。は多くの方々から良く出来た報告書であるとの評価を得ています。編集子も同感ですし、大いに活用させていただきたいと思っています。5月29日の会員研修講演会においても東京都の八木室長からご説明いただけるものと思います。は食科協としても今後取り組むべき課題と考えます。は施行日を間近に控え、最優先に、如何なる準備をすべきかに関連があると思われるQAを掲載しました。は10月日から義務化される対象からは除外されましたが、農水省、地方農政局及び地方農政事務所が、根拠のない不適正な表示(虚偽表示)の取締りに重点を置いていると見られることから、ガイドラインとはいえ重要と考えました。

CSRに関する各経営者の理解度、取組み状況等も広がってきているようです。CSRのISO基準化も進んでいるようですが、日本経団連とは、認証制を含まないISO基準にすべきと主張しています。

ISO22000に関して、BRC(英国小売業協会食品基準)等の外国団体の基準、認証等と比較したFAOの文献がありましたので海外行政情報として紹介しました。

ニューズレターでは、会員からのご意見を「会員のひろば」でご紹介することにしておりますので、ご担当されている業務内容、持論、所感、趣味のこと、紀行など、何でも結構ですとお寄せくださるようお願いいたします。また、NLの行政情報、消費者情報、企業情報及び学術・海外行政情報として掲載したらどうかという情報がありましたら、ぜひ事務局へご一報くださるようお願いいたします。(伊藤蓮太郎)

この機関紙の記事を無断で転載すること禁止します。