



目 次

【巻頭言】	頁
食品リコールと食品の安全確保について	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 第4回通常総会及び会員研修講演会を開催	2
2. (社)日食協と共催で食品衛生管理士フォローアップ研修会を開催	2
3. ISO22000 準拠 食品事業者のための食品安全マネジメントシステム構築ガイドの出版決定	3
<hr/>	
【行政情報】	
1. 米国産牛肉輸入問題に関する局長級テレビ会合の概要ほか	4
2. 「コーエンザイムQ10」に係る意見募集	9
3. 大豆イソフラボンを含む特定保健用食品等の取扱いに関する指針(案)に関する意見募集	11
4. 豆白インゲン豆の摂取による健康被害の事例	13
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 大豆イソフラボンを多く含むとうたった「健康食品」 (国民生活センターホームページから)	18
2. 食のもったいない運動 (兵庫県神戸生活センターAらいふ5月号 NO.96号から)	20
<hr/>	
【企業情報】	
ISOのSRに関するワーキンググループ第3回総会の概要 (経団連のホームページから)	22
ISO26000 ワーキングドラフト日本産業界エキスパート案の概要 (日本経団連社会部から)	24
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. マラカイトグリーン(塩化物)及びロイコマラカイトグリーンのB6C3F(1)マウス及びF344ラットにおける発がん性	25
2. サルモネラの交差汚染に係わるまな板	26

平成18年7月7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】**食品リコールと食品の安全確保について**

NPO法人食品保健科学情報交流協議会

常任理事 渡邊清孝

(有)フード・セイフティ・コンサルティング代表取締役)

朝刊を読むとき、社会面の下の商品リコールの告知欄をほぼ毎日つい気になって見る習慣がついてしまってどのくらい経つだろう。考えてみればもう4～5年前から見ているような気がする。それにしても、毎日のように食品に関するリコールがこの告知欄に掲載されているのには正直驚かされる。食の安全ということに消費者の関心が高まり続けている昨今、この現象を見ると消費者が食品に対して不安感を抱くのも無理からぬものと思ってしまうのは私だけだろうか。確かに、中にはこのようなことまでリコールの告知をするのかというようなものも見受けられ、多少過剰反応気味なことは否めないがそれにしても多すぎるのも事実である。ちなみに、国民生活センターのHPで2005年のリコール数を調べたところ、食品関係が100件以上ありリコール告知数全体の40%を超えていた。

しかも、リコールの原因が正直なところ、あまりにお粗末なミスが極めて多い点が非常に気になっている。例えば、「消費期限の誤記」「アレルギー物質の表示漏れ」「添加物の記載漏れ」「無認可添加物の混入」、さらには「品質誤認の恐れがあるとして公正取引委員会からの排除勧告」まであるのが現状である。このようにケアレスミスと言える原因のものが60%以上あり、これらの企業の安全(品質)管理体制はどのようになっているのか疑問を感じざるを得ない。

このような製品が市場に出回るまで気付かなかったのか、その要因について私なりに考えてみると、食品安全管理体制の機能不全と仕組みに不備があるのではないだろうか。まず、製品表示に対するチェック体制が機能していないことが考えられる。また、無認可添加物の混入等の法令違反事例では社内のコミュニケーションが十分に機能していないことが原因と考えら、それらの機能不全が起こらないように管理する仕組みになっていないのではないだろうか。

このようなことが続けば、やがては大きな食品事故につながりかねない重要な問題である。これらを改善するためには、食品安全管理体制を「責任と権限」「安全管理を円滑にするためのコミュニケーション」「現状の管理手段がケアレスミスを防ぐのに妥当なものであるか」「現状の管理手段のとおり現場で作業されているか」の4つの視点から管理体制を見直し、食品の安全マネジメントシステムを構築する必要があるのではないか。

マネジメントシステムとは、仕組みで保証することである。仕組みで保証するとは、食品の安全で例えれば食品の安全を確実に実施する方法が確立されていること。(適格性) 実施される方法が食品の安全性に対して効果的であること。(妥当性)

確立された方法(管理手順)が確実に実施されていること。(有効性)の3つ要素が整備され、実施されることであり、それがいわゆるマネジメントと言うことである。

昨年9月に発行し、今、食品関係企業の間で話題となっているISO22000もこのような仕組みを整備し、実施することにより食品の安全性を確保するように求めているものである。

このような考え方で、食品事故はもとより、法令違反やケアレスミスなどを極力少なくして、食品の安全確保に努めることにより、消費者の食品への信頼性を回復することが全てのフードチェーンに属する食品関係事業者の責務であるといえるのではないだろうか。

【食科協の活動状況】

1. 第4回通常総会及び会員研修講演会を開催

5月29日午後、東京都中小企業振興公社において第4回通常総会及び会員研修講演会を開催しました。

(1) 第4回通常総会

委任状を含め97名の正会員が出席し、出席正会員のなかから選出された平山勝男議長((社)千葉県ビルメンテナンス協会専務理事)の議事進行によって、前以って配布されていた議案書の第1号議案から第5号議案が順次慎重に審議されました。その結果、5議案とも原案通り承認されました。第6号議案の追加議案は有りませんでした。

改選された役員全員は新たな気概で18年度事業に取り組む所存です。会員各位のご支援、ご協力をお願いいたします。

なお、平成18年度第1回理事会が同日午前11時から開催され、午後からの通常総会において審議される議案などについて審議し、了承されました。

(2) 会員研修講演会

総会後の14時から、約70名の受講者を迎え、厚労省食品安全部の北島室長には「健康食品」に係る制度とその安全性の確保について」を、東京都保健福祉局の八木室長には「東京都における食品安全施策について」をそれぞれご講演していただき、質疑応答にもお答えいただきました。東京都保健福祉局の小川食品監視課長にも「東京都におけるポジティブリスト制度への対応について」ご説明いただきました。

受講者からのアンケート結果によれば、お蔭様で、93%以上の方々が「大変役立った」「役立った」と回答されるほど好評でした。

2. (社)日食協と共催で食品衛生管理士フォローアップ研修会を開催

食科協が(社)日本食品衛生協会との共同主催で6月15日午後、千駄ヶ谷区民会

館で約 120 名の参加者を迎え、食品衛生管理士フォローアップ研修会を開催しました。講師及び演題は次のとおりで、食科協からは伊藤、森田、呂の各氏が参加しました。

残留農薬等のポジティブリスト制の円滑な実施に向けて - 制度の概要と残留農薬検査の対応 - 厚労省食品安全部基準審査課課長補佐 河村成彦

EU における農薬の残留規制の現状、農薬等の安全性評価例等

(社)日本乳業協会 常務理事 森田邦雄

食品等事業者のためのコンプライアンスと危機管理

(社)日本食品衛生協会 常務理事・事業部長 高谷 幸

食品の自主衛生管理の変遷と今後のあり方

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

3 . ISO22000 準拠 食品事業者のための食品安全マネジメントシステム構築ガイドの出版決定

食科協 ISO22000 研究会において、2 年間にわたり、食品事業者のための具体的な実用化のあり方を研究してきた成果が、今般、書籍として日本食糧新聞社から秋に出版することになりました。

秋以降には、会員を対象にこの書籍をテキストとした講習会を行う予定です。ご期待ください。

4 . その他の活動など

5 月 9 日 常任理事懇談会を開催しました。議題は第 4 回通常総会の準備状況、会員研修講演会の準備、ISO22000 ガイドブックの出版、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 5 回 ISO22000 編集会を開催しました。

同月 2 9 日 平成 18 年度第 1 回理事会を開催しました。

同 日 第 4 回通常総会を開催しました。

6 月 1 5 日 食品衛生管理士フォローアップ研修会を開催しました。

同月 2 6 日 大分県と打合せをしました。

同 日 常任理事会を開催しました。議題は ISO22000 ガイドブックの出版、千葉県、大分県への講師派遣、会員研修講演会のアンケート結果、関澤研究班の 18 年度計画、ホームページの 7 月 1 日からの更新などです。

同月 2 7 日 (財)日本健康・栄養食品協会理事会において林 裕造食科協理事長が、(財)日本健康・栄養食品協会理事長に選任され、就任しました。(伊藤蓮太郎)

【行政情報】

1. 米国産牛肉輸入問題に関する局長級テレビ会合の概要ほか

日米両政府は、6月20日と21日、米国産牛肉輸入問題に関する局長級テレビ会合を実施し、協議の結果、米国産牛肉の輸入手続の再開、関連する措置の実施などについて認識を共有しました。また、厚労省と農水省は23日、米国における日本向け認定施設35カ所における輸出プログラムの遵守状況等について確認するため、6月24日から7月23日の30日間、両省の担当者を米国(ネブラスカ州、カンザス州、テキサス州等16州等)へ派遣すると公表しました。そこで、ここでは、これまでの主な経緯と、米国側の措置が一区切りついたと思われる後の日米専門家会合(5月19日)、その後の意見交換会(6月)及びテレビ会合の概要を紹介します。詳しくは、

http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/beef-taiou.html ;

http://www.maff.go.jp/www/press/2006/20060621press_10b.pdf ;

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai147/dai147kai-siryou4.pdf>をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

1) これまでの主な経緯

- | | |
|------------------|---|
| 平成15年12月24日 | 米国で初のBSE感染牛1頭確認。牛肉等の輸入停止。 |
| 同 17年 5月24日 | 米国産牛肉等の輸入再開について食品安全委員会へ諮問 |
| 同年12月 8日 | 米国産牛肉等のリスク評価について食品安全委員会から答申 |
| 同年12月12日 | 米国・カナダ産牛肉等の輸入再開決定 |
| 同月13日 | 米国及びカナダにおける日本向け牛肉認定施設等の査察 |
| 同 18年 1月20日 | 農水省動物検疫所成田支所がせき柱を含む米国産子牛肉を発見、厚労省成田空港検疫所が確認。米国産牛肉の輸入手続の停止。 |
| 同年 2月10日 | 国内に輸入された米国産牛肉の自主調査結果公表 |
| 同年 2年17日 | 米国農務省が調査報告書を日本側に提出 |
| 同年 3月 6日 | 調査報告書について、米国政府に対し照会・公表 |
| 同年 3月18日 | 米国農務省から照会事項に対する回答 |
| 同年 3月28～29日 | 日米専門家会合 |
| 同年 4月11～24日 | 米国産牛肉輸入問題に関する意見交換会 |
| 同年 5月 19日 | 米国産牛肉輸入問題に関する日米専門家会合 |
| 同年 6月 1～14日 | 米国産牛肉輸入問題に関する意見交換会 |
| 同年 6月 20～21日 | 日米局長級テレビ会合 |
| 同年 6月 24日～7月 23日 | 厚労省及び農水省の担当者による査察 |

2) 5月の日米専門家会合の概要

米国産牛肉輸入問題に関する日米専門家会合が5月17日(水)～19日(金)の3日間、外務省において開催されました。日本側は外務省、厚労省、農水省が、米国側はランバート農務省マーケティング規制担当次官代理ほかが出席しました。概要は

次のとおりです。

- (1) 米国側による35施設のレビューの結果において、以下のことが確認された。
本年1月20日以降に追加された要件を含めた対日輸出プログラムについて、各施設の対応状況を調査した結果、一部の施設で手続や書類上の問題点が確認されたものの、製品の許容性や利用可能性に影響を及ぼすといったものではなかった。
発見された問題点については早急に改善される予定である。
昨年12月から本年1月20日までの間に25施設で処理され、対日輸出された牛肉等については保管されていた記録を検証した結果、問題点は発見されなかった。
- (2) 輸入手続の再開のために必要な措置として日本側による事前の現地調査の実施、適格品リストの日本側への提供等について意見交換を行うとともに、香港及び台湾において発生した不適格事例について説明を聴取した。
- (3) 今回の意見交換等を踏まえて日本側の考え方を整理し、リスクコミュニケーションを行い、その結果を踏まえ、米側と輸入手続再開のための措置の調整を行うこととした。

3) 6月の意見交換会の概要

食品安全委員会、厚労省及び農水省は、平成18年6月1日から6月14日にかけて札幌市、東京台東区、大阪市、那覇市等の全国10会場で「米国産牛肉輸入問題に関する意見交換会」を開催しました(出席者合計1204名)。

(1) 厚労省・農水省の説明

次の事項について説明が行われました。1 米国産牛肉問題の経緯(事案の概要、3月の専門家会合の概要)、2 消費者等との意見交換の概要、3 米国側のレビューの結果、4 今後の対応(輸入手続再開の考え方)(対応の基本的考え方、事案の発生以降米国側が行った強化対策、今回新たに要請した追加措置、日本国内において新たに講じようとする措置、輸入手続停止中貨物への対応)、5 香港、台湾における骨片混入事例の概要。

(2) 質問、意見の概要

米国産牛肉問題のこれまでの対応・経緯(レビュー結果を含む)について
非適合が確認された施設が書類上のミスを含め35施設中25施設と約70%もあり問題。

米国は、レビュー結果で認定施設に問題があったことを認めており、強く米国のマニュアルの不備を指摘し、日本並みの検査体制を求めるべき。

米国は輸出プログラムのSRM除去を遵守できなかったという点を問題にすべき。

今後の対応(輸入手続再開の考え方)について

輸入手続再開の考え方(総論)について

日米首脳会談のおみやげとして拙速に再開すべきでない。

輸入停止問題は、米国に責任があり、国民の命を守ることから、輸入再開には慎重な対応が必要。

種々の問題にきっちりと対応して二度とこういうことがないようにお願いした

い。

世界基準よりも厳しい日本向け基準で安全・安心は確保されており、食べるかは消費者の判断。早期輸入再開を希望。

食品安全委員会は、米国産牛肉の安全性について再度評価すべき。

今回新たに要請した追加措置について

日本側が責任をもって、きちんと米国での対日輸出施設の検査を実施すべき。また、査察に消費者団体等を同行させることはできないか。

米国が実施する抜き打ち監査に日本が同行するのでは、真の抜き打ち監査にならないのではないか。また、査察では、実際に稼動している状態で見るとべき。

事前確認調査の結果を消費者に伝え、リスクコミュニケーションを開催してもらいたい。それを踏まえ、輸入再開するか否か判断すべき。

牛の肉骨粉が豚や鶏の飼料に使用されないように、飼料規制の強化を要請すべき。輸入を再開した場合、日本の検査員を米国の対日輸出施設に常駐させるべき。

日本国内で新たに講じようとする措置

輸入再開前に、輸入停止措置等の違反对応についての処理マニュアルを提示すべき。

輸入再開に当たっては輸入検査の強化を要望。専門知識を持ったスタッフの増員等を行うなど、水際検査を強化すべき。

水際の検査では、検査強化は期限を決めるのか、その場合どの程度か。また、日本の検査官へどのような教育をしているのか。

日本の米国産牛肉の輸入条件は、国際的な基準を遵守すべき。

輸入手続停止中貨物への対応について

輸入再開になった場合、日本にある検査前の牛肉や米国の認定施設の処理済みの牛肉は輸入されるのか。それとも、今後日本側が査察した後で処理された牛肉のみが輸入されるのか。

目視による全箱検査をお願いしたい。その際、SRMの付着検査を行うべき。

その他

情報提供、表示について

消費者が選択できるよう外食・中食・加工食品に原産地表示の義務化を要望。

米国産牛肉の信頼回復のために、一定期間米国産牛肉の流通を精肉や外食など原産地表示ができるものに限定してはどうか。

政府は、香港の事例はSRMではないこと等正しい情報をもっと積極的に国民に伝えて欲しい。

査察報告書のかなりの部分が黒塗りになっていたが、今後すべての情報が公開される必要。

その他

外食産業としても輸入牛肉の検査・情報提供を行い、安全・安心なものを届けていきたい。

我が国の症例の感染経路の究明や、異常プリオンの不活化などの研究をもっと進

めることが不安の解消につながる。

4) 日米局長級テレビ会合の概要

日米両政府は平成18年6月20日と21日に、米国産牛肉輸入問題に関する局長級テレビ会合を開催しました。協議の結果、日米両政府は、本事案の再発防止措置や対日輸出プログラムの遵守体制を確保するための措置など、以下の措置の実施と輸入手続の再開について認識を共有しました。この会合には、日本側から木寺昌人・外務省経済局審議官、松本義幸・厚生労働省食品安全部長、中川坦・農林水産省消費・安全局長が、米国側からはチャック・ランバート農務次官代理が参加しました。

米国側の措置

米国政府は、次の措置を含め、対日輸出プログラムの遵守のための措置が確実に講じられるようにする。

1 施設の措置

- (1) 対日輸出認定施設においては、対日輸出ができる製品リストを作成し、これを当該施設のマニュアルに明確に記載する。特に、部分肉処理施設については、輸出向け製品の原料(枝肉等)の仕入先リストと仕入先ごとに仕入可能な製品のリストを作成することとし、これらを当該施設のマニュアルに明確に記載する。
- (2) 対日輸出認定施設においては、当該施設のマニュアルに、特定危険部位の除去等の対日輸出プログラム上必要とされている条件を記載する。
- (3) 対日輸出認定施設においては、対日輸出ができる製品等対日輸出条件について、当該施設の役職員への周知を徹底する。

2 農務省農業販売促進局(AMS)の措置

- (1) AMSは、対日輸出を行おうとする施設の認定に当たり、マニュアルが適正なものであるか、当該施設の役職員が対日輸出プログラムを十分に理解しているかを確認する。当該施設を担当する検査官の研修が終了した後に、初めて当該施設の認定が行われる。
- (2) AMSは、対日輸出認定施設ごとに対日輸出ができる製品のリストを管理し、当該施設からの輸出に先立ち、このリストに基づき、輸出申請ごとに、輸出しようとしている製品が輸出可能かどうかを確認する。
- (3) AMSは、対日輸出認定施設における対日輸出プログラムの遵守状況を確認するため、通常年2回実施する査察とは別に、少なくとも年1回、全ての対日輸出認定施設を対象として抜打ちによる査察を実施する。

3 農務省食品安全検査局(FSIS)の措置

- (1) FSISは、検査官に対し、輸出プログラム条件に関する試験への合格を義務付けることなどを通じて、対日輸出プログラム条件の周知徹底を図る。
- (2) FSISは、輸出検査証明を行うに当たり、検査される製品が輸出できる製品のリストに掲載されていることや、対日輸出プログラム条件を満たすものであることを確認する。
- (3) FSISは、対日輸出認定施設における輸出証明の適切な実施状況を確認す

るため、抜打ちによる査察を実施する。

日本側の措置

日本政府は、次の措置を講じる。

1 対日出荷再開前の現地調査

日本政府は、対日出荷再開前に、米国側の適切な実施や、対日輸出認定施設における対日輸出プログラムの遵守について検証するための調査（現地調査）を実施する。併せて、農場及び資料工場における生産記録の受渡し、飼料給与実態等を確認する調査を実施する。

2 米国農務省による抜打ち査察への同行

日本政府は、日本側が行う通常の査察に加えて、AMS や FSIS が行う抜打ち査察に同行し、対日輸出認定施設における対日輸出プログラムの遵守状況等を検証する。

3 日本の水際での検査の強化

日本政府は、AMS から提供を受けた対日輸出認定施設ごとの輸出できる製品リストを活用して製品の適合性を確認するとともに、当面、輸入業者の協力を得て全箱確認を行うことも含め、現物検査における開梱数を増やすなど水際での検査を強化する。

不適合な製品が輸入港で発見された場合、日本政府は、米国政府に連絡しつつ違反の性質に応じた適切な措置を講ずる。

4 輸入業者に対する対日輸出プログラム条件についての周知徹底

日本政府は、輸入業者に対し改めて対日輸出プログラム条件の周知徹底を図るとともに、対日輸出条件に適合しない製品の発注を防止するなど輸入業者の自主管理の推進を図る。

輸入手続の再開

1 日本政府は、米国の検査体制及び対日輸出プログラムの有効性を検証した上で、最初の現地調査において、不適合（ノンコンプライアンス）がなかった施設について、速やかに輸入手続を再開する。不適合のある施設が発見された場合、日本政府と米国政府は、その不適合について緊密に協議する。

注： 日本政府は、現地調査終了後、調査結果を速やかに米国政府へ通報する。上記の通報後（注 ） 不適合がなかった施設は、対日輸出向け製品用にと畜を再開する。

不適合のある施設が発見された場合、米国政府は、日本政府と協議後、それら施設を遵守施設とするために必要な是正措置を確認する。これら是正措置が実施された際、日本政府は通知を受けて確認を行う機械が用意される。米国政府は、これらの施設を対日輸出に適格と証明する。

2 現時点において日本国内で保管されている輸入手続停止中の牛肉等（未通関牛肉等）については、米国政府の再調査では、不適合がなかった。したがって、日本政府による現地調査中の確認で不適合がなければ、輸入手続の再開後に、全箱確認をし、問題がなかったものについて輸入を認める。

- 3 「米国から日本向けに輸出される牛肉等の家畜衛生条件」(平成17年12月)は有効である。

2. 「コエンザイムQ10」に係る意見募集

食品安全委員会は、平成17年8月に厚労省から依頼があった「コエンザイムQ10」に係る食品健康影響評価について、同委員会新開発食品専門調査会からの報告を受けてさらに審議を重ねた結果、6月22日、「(案) 評価書 コエンザイムQ10」(「コエンザイムQ10」に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案))を公表し、意見募集をしました。意見等の期限は7月21日までです。同案の概要は次の通りですが、ヒトの体内で生成される物質であって、しかも学術的な調査研究報告が少ない「いわゆる健康食品」の食品健康影響評価の結果として、多くの関係者の学術的意見が求められている事例といえるでしょう。詳しくは、食品安全委員会HPトップページ右下 意見交換等をご覧下さい。(伊藤蓮太郎)

1. はじめに(省略) 2. 諮問背景(省略) 3. 審査の経過(省略)
4. 評価対象食品の概要(省略)
5. 当該食品の評価にあたって

当該食品の評価にあたって、提出資料を精査したところ、概ね以下の5つの疑問点が生じたので、上述した疑問点及び指摘の照会に対する回答を踏まえ、以下のとおり検討経過を詳述する。

- (1) CoQ10(コエンザイムQ10)の摂取上限目安量が判断できる長期摂取試験について CoQ10の食品としての安全性を評価する場合には、医薬品と相違して、医療従事者としての関与がなく基礎疾患を持った人等様々な人が摂取することなどを考慮する必要がある。しかし、現在、厚生労働省から提出されているヒトでの試験成績は、以下のとおりである。

健常者を対象としてCoQ10を連続摂取させた試験が、21文献提出されているが、このうち最も長期間の試験はCoQ10を90mg/日、9ヶ月間摂取試験(引用文献)で、他の多くの文献では連続摂取期間は2週間から2ヶ月間である。

また、CoQ10を最も長期間摂取させた試験として、心筋症患者の治療を目的に1日当たり100mgのCoQ10を6年間連続投与した報告(引用文献)が1文献あるが、これは、心筋症患者の治療における有効性を確認する試験であり、併用薬も投与されていることから、CoQ10を食品として長期間摂取する影響を検討するための直接的な科学的資料としては、十分ではない。

なお、CoQ10を大量に摂取させた試験として、初期パーキンソン病患者に対して16ヶ月間、300、600、1200mg/日摂取させた試験(引用文献)があるが、高用量群におけるパーキンソン病の病状の改善に関する報告であり、CoQ10を食品として長期間摂取する影響を検討するための直接的な科学的資料としては、十分ではない。

食品という性格を配慮し、かつ摂取上限目安量が判断できるCoQ10の長期摂取

試験の成績が不足していると考える。

(2) CoQ10の生体内の合成・代謝系等に与える影響について

CoQ10を食品として長期継続的に摂取した場合の生体内におけるCoQ10本来の合成・代謝系等に与える影響に関する資料はないが、大量に摂取した場合の資料として、厚生労働省より新たに、健常成人88名を対象に、CoQ10を300mg/日、600mg/日、900mg/日を1日2回、4週間摂取させ、摂取終了2週間後または8ヶ月後の血中のCoQ10濃度を観察した、二重盲検ランダム化プラセボコントロール試験の報告が提出された。(引用文献)

しかし、当該試験では、摂取終了直後から数日間の回復期間中の経時的な血中のCoQ10濃度が測定されておらず、また、被験者の所見、脂質代謝への影響等の情報も不足している。

従って、安全性評価の上で必須の情報と考えるCoQ10を大量または長期継続的に摂取した場合の生体内におけるCoQ10本来の合成・代謝系等に与える影響に関する資料は、現在提出された資料では不足していると考える。

(3) CoQ10の製品別の体内吸収性の差について

CoQ10は、水に溶けにくく体内に吸収されにくい物質であるが、近年これを含むいわゆる健康食品の中には、当該物質の吸収性を改良したと称する製品が流通している。

厚生労働省からは、吸収性については、製品設計によって異なり、吸収性が異なるとする情報はなく、むしろ乳化剤を添加して水溶性にすることにより、吸収率が2倍程度になるとの報告があるとの回答を受けている。このように製品によって吸収性が異なるのであれば、体内動態も製品によって異なると考えられることから、当該物質の安全性は、物質としてではなく個別の製品について評価することが適切であると考えられる。

(4) 健康被害事例について

厚生労働省より報告された、今回の諮問の契機となったCoQ10の健康被害事例は2例であり、その詳細は以下のとおりである。

被害者：60歳代女性

CoQ10含有食品を服用したところ、1日経たないうちに胃腸が痛くなり、おう吐、下痢及び食欲減退症状を呈した。その後、女性は医療機関を受診していない。保健所の調査において、因果関係は不明とのことであった。

被害者：70歳代女性

CoQ10含有食品を1粒摂取したところ、約12時間後におう吐。同食品を摂取した女性の家族もおう吐。女性は、医療機関を受診したが、因果関係は不明であった。

その他、医薬品ユビデカレノン製剤(承認用量：30mg/日)の副作用としては、承認前後の調査期間における総症例数5,350例中、78例(1.46%)の副作用が報告されており、主な副作用としては、胃部不快感21件(0.39%)、食欲不振13件(0.24%)、嘔気10件(0.19%)、下痢6件(0.11%)、発疹9件

(0.17%)であった(医薬品承認後調査期間：1973年4月20日～1977年4月20日)。なお、医薬品の副作用に関する注意事項は、「発疹等があらわれることがあるので、このような場合には投与を中止する。」とされている。(引用文献)

また、厚生労働省が入手した、ある企業のCoQ10製品(推奨用量：60mg/日及び100mg/日)の健康被害の問い合わせ状況によると、推定服用者数に対する健康被害発生率は0.034%(累計：因果関係は未確認)、主な健康被害としては下痢、胃部不快感、発疹、かゆみ、動悸等であった。(引用文献)

健康被害事例の摂取者の背景とその摂取状況等については、把握されていない。

その他、医薬品との相互作用として、降圧剤及びワルファリンの薬効に影響を与える可能性があるとの報告がある。(引用文献)

現在販売されているCoQ10製品に関し、摂取量との相関性を含めた問題となるべき健康影響が必ずしも明確でないと考える。

(5) CoQ10が医薬品の用量を超えて食品として流通していることについて

問題となるべき健康影響についても必ずしも明確ではなく、不十分な情報に基づく摂取上限目安の設定も含めた食品としての安全性の評価を行うよりも、むしろ安全性の確保の観点からは、これまでどおり、原則医薬品の一日用量を超えないというリスク管理のもとで、事業者の責任で、用量を考慮した長期摂取での安全性の確認、摂取上の注意事項の消費者への提供、消費者の健康被害事例を収集させるなどの指導を徹底するのが先決ではないかと考える。

6. まとめ

以上、5.の(1)～(4)の結果、食品安全委員会では、本食品の安全性について、厚生労働省から提出された資料では、データが不足しており、安全な摂取上限量を定めることは困難である。

このため、原則医薬品の一日摂取用量(編集注：30mg)を超えないという現状のリスク管理措置に配慮することが重要であるが、一方、CoQ10については、すでに様々な製品が流通していることから、個別の製品の安全性については、事業者により適切に確保される必要があり、こうした観点からも、リスク管理措置を講じる際には、事業者の責任で、用量を考慮した長期摂取での安全性の確認、摂取上の注意事項の消費者への提供、消費者の健康被害事例を収集させるなどについての指導を徹底することについても考慮されるべきである。

7. 引用文献(省略)

3. 大豆イソフラボンを含む特定保健用食品等の取扱いに関する指針(案)に関する意見募集

厚労省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会が6月16日に開

催され、「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品等の取扱いについて」などが審議されました。

同部会における審議の結果、下記の「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品等の取扱いに関する指針について(案)」が了承されたことから、厚労省は同月27日、下記の「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品等の取扱いに関する指針(案)」に関する意見募集を行いました。意見等の提出期限は7月24日までです。この後、各都道府県等へ通知されるものと思われます。この指針(案)等は、厚労省HPのトップページ右側にあるハブリックコメントからサクセスした厚労省パブリックコメントのページ中、6月27日の欄に掲載されています。(伊藤蓮太郎)

「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品等の取扱いに関する指針(案)」

1 目的

この指針は、大豆イソフラボンを関与成分として含む特定保健用食品及び錠剤、カプセル剤、粉末剤、液剤等の形状の「いわゆる健康食品」(ここでは、特定保健用食品以外の食品をいう。以下同じ。)のうち大豆イソフラボンを含む食品の取扱いについて、内閣府食品安全委員会(以下「食品安全委員会」という。)から平成18年5月11日に通知された「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」を踏まえ、一日当たりの摂取目安量及び摂取に当たっての注意事項等について定め、当該食品を製造、加工、販売及び輸入する事業者等に適正な情報提供を行うことを促すことにより、大豆イソフラボンを含む特定保健用食品等の過剰摂取を防止するとともに、国民の健康保持増進に資することを目的とする。

2 特定保健用食品の取扱いについて

(1) 大豆イソフラボンを関与成分とする特定保健用食品の取扱いについて

次に掲げる事項について特に留意すること。

一日当たりの摂取目安量の設定

一日当たりの摂取目安量については、当該特定保健用食品を摂取することによる大豆イソフラボンアグリコンとしての一日の摂取量が30mgを超えないように設定すること。

成分名の表示

「大豆イソフラボンアグリコン」としての含有量を表示すること。

なお、大豆イソフラボンアグリコンとしての含有量の測定は、別紙〔試験法〕によること。

摂取をする上での注意事項の表示

次の事項を表示すること。

- ・妊娠中、授乳中の方、乳幼児及び小児は摂取しないこと。
- ・過剰摂取はしないこと。(イソフラボンを含有する他の特定保健用食品等との併用には注意すること。)
- ・医療機関にかかっている方は医師に相談すること。

(2) 大豆たんぱく等関与成分中に大豆イソフラボンを含有する特定保健用食品につ

いて

大豆たんぱく等関与成分中に大豆イソフラボン含有する特定保健用食品については、(1)と同様に大豆イソフラボンアグリコンとしての含有量を表示すること。

(3) 関与成分中に大豆イソフラボン含有しない特定保健用食品について

関与成分中に大豆イソフラボン含有しない特定保健用食品については、この指針の対象とはしないこと。

3 「いわゆる健康食品」の取扱いについて

食品安全委員会においては、個々の「いわゆる健康食品」についての評価は行われておらず、「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」においても、「いわゆる健康食品」についての考え方は示されていない。しかしながら、大豆イソフラボンを通常の食事に上乗せして摂取する場合の安全性を考慮すると、「いわゆる健康食品」であっても、錠剤、カプセル剤、粉末剤、液剤等の形状の食品(以下「錠剤、カプセル状等食品」という。)のうち、大豆イソフラボンを濃縮、強化した食品については、大豆イソフラボンを関与成分とする特定保健用食品と同様に扱う必要があることから、一日当たりの摂取目安量については、大豆イソフラボンアグリコンとして30mgを超えないように設定するとともに、含有量及び摂取をする上での注意事項を表示することとされたい。

なお、本指針においては、大豆イソフラボンを含む特定保健用食品及び錠剤、カプセル状等食品を対象としたものであるが、今後、大豆イソフラボン以外のイソフラボンを含む食品が広く流通する場合には、過剰摂取による健康被害の発生防止について同様に考慮する必要がある。

4 その他

上記2及び3以外の事項については、特定保健用食品は「特定保健用食品の審査等取扱い及び指導要領」(平成17年2月1日付け食安発第0201002号・別添)に、栄養機能食品は「保健機能食品制度の創設等に伴う取扱い及び改正等について」(平成13年3月27日付け食新発第17号・別添)に、「いわゆる健康食品」は「「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針」(平成17年2月28日付け食安発第0228001号・別添)によること。

4. 白インゲン豆の摂取による健康被害の事例

5月6日に発生した、株式会社東京放送(TBS)系列のテレビ番組「ぴーかんバディ！」で紹介された調理法により調理した白インゲン豆を摂取した者が嘔吐、下痢等の消化器症状を呈している件について、厚労省は都道府県等に寄せられた健康被害事例を調査し、その結果について取りまとめ、5月22日公表するとともに、生や加熱不足の白インゲン豆の摂取による健康被害を防止する観点からこの事例に関するQ&Aを作成し、同日公表しました。また、本件について厚労省は同日TBSに対し文書により注意を行いました。

この件に関し、放送法を所管する総務省は6月20日、TBS及び放送業界に対し放送法第3条の3第1項に基づき注意を喚起しました。

厚労省から注意され、総務省から警告されたTBSは6月20日、改善策等を公表しました。詳細は、<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/05/h0522-4.html> ;
http://www.soumu.go.jp/s-news/2006/060620_2.html ;
<http://www.tbs.co.jp/p-kan-body/owabi.html> をご覧下さい。(伊藤蓮太郎)

(1) 厚労省が取りまとめた都道府県等からの報告の概要

健康被害事例の集計結果

都道府県等から平成18年5月22日までに報告のあった健康被害事例は表のとおり。

表 健康被害事例の概要(平成18年5月22日12時現在)

患者数/報告のあった自治体数	158名/38自治体 ^{注1} 入院者数 30名 (内135名が5/8までに喫食・発症)
発症までに要した時間	10分~23時間(大多数が2~4時間)
主な症状	吐き気、嘔吐、下痢
喫食したとされる豆の種類	白花豆 ^{注2} (51名)、手亡(てぼう)豆 ^{注2} (1名) 不明(106名)
豆の調理法	2~3分煎る(129名)、生のまま(1名) 5分茹でる(1名)、不明(27名)
喫食量	大さじ2杯と回答した人が多数

注1: 都道府県等において、患者本人に確認を行ったもの 130名
都道府県等に事例の通報があったが、患者本人に確認がとれていないもの 28名

注2: 豆の種類は販売時の表示などの聞き取りによる。いずれも「白インゲン豆」と総称される。

患者はいずれも快方に向かい、重症化した患者の発生の報告はない。患者数は5月7~8日を喫食のピークとして減少し、5月17日以降患者発生の報告はない。豆の調理法は「煎った」と答えた者が大多数を占めた。これは、番組で紹介された方法である。

原因物質の究明

横浜市において、患者が喫食した白インゲン豆調理品(表示「白花豆」として販売されていた豆を2~3分煎ったもの。以下、「残品」という。)におけるレクチン^注

¹の残存の程度を確認するため、赤血球凝集試験^{注2}を行ったところ、レクチンの活性が加熱していない豆（患者から提供された未調理の豆。以下、「生豆」という。）と同程度残存（いずれも最高希釈倍率 16,000 倍まで活性陽性）していることが判った。また、1時間茹でた豆はレクチン活性の残存は認められなかった。

注1：インゲン豆中に多く含まれ、生や加熱不足の豆の摂取による食中毒の原因となることが知られているタンパク質で、十分に加熱調理を行えば熱変成により活性を失う。

注2：インゲン豆レクチンの赤血球凝集作用を利用してレクチンの含有を確認する試験。本試験ではモルモットの赤血球（トリプシン未処理）を用い、特定の抽出・試験法により実施しており、条件により活性が認められる最高希釈倍率が変動する可能性がある。

まとめ

インゲン豆は通常の調理法（水に十分浸してから、沸騰状態で柔らかくなるまで十分に煮る）を行えば、食品安全上全く問題はない。本事例の、白インゲン豆喫食後の患者の症状及び発症までの時間等が、生のままや加熱不足のインゲン豆の摂取による中毒で報告されている症状と一致した。実際に、患者が喫食した残品には生豆と同程度のレクチン活性が残存していた。このことから、不十分に加熱された白インゲン豆の摂取による中毒と推定した。

都道府県等の調査によると、患者のほとんどが番組で紹介された「白インゲン豆を2～3分煎り、粉末状にして食べる」という方法で白インゲン豆を調理したと答えており、この調理法では豆の中心まで火が通らず、レクチンが十分に熱変成しなかったものと考えられる。

以上のことから、本事例は、テレビ番組で紹介された調理法に基づき調理した結果、加熱不足の状態となった白インゲン豆を摂取したことによるものと推察された。

（2）総務省の警告（「健康被害が報告された放送番組」関係）

平成18年5月6日に株式会社東京放送が放送した「ピーかんバディ！」において紹介した白インゲン豆を用いたダイエット法を実践した多くの視聴者が健康被害を訴え入院するなどの事案が発生した件について、同社の定める番組基準の適正な運用に重大な遺漏があったと認められ、また、視聴者の健康被害を招いたことから、今後このような事態を再度引き起こすことがないよう同社に対し警告するとともに、再発防止に向けた取組を強く要請した。

（3）TBSの調査報告等

当社番組「ピーかんバディ！」で、去る5月6日に“白いんげん豆を使ったダイエット法”を紹介したところ、多数の方々が激しい嘔吐や下痢の症状を発症される事態となりました。本日午後、本件に関し、竹中総務大臣より当社の井上弘社長に対し文書による警告が伝えられました。

内容は「TBSの定める番組基準の適正な運用に重大な遺漏があったと認められ、ま

た、視聴者の健康被害を招いたことから、今後このような事態を再度引き起こすことがないように、警告するとともに、再発防止に向けた取組みを強く要請する」というものです。

当社といたしましては、この警告を厳粛に受け止め、放送に携わるものとしての大きな責務をあらためて痛感し、今回のような事案の再発防止に向け、全力を傾けてまいります。

なお、当社は、この問題につきまして、6月19日、総務省および厚生労働省に、現段階で判明している事実経過と、こうした放送をするに至った原因の調査結果と再発防止策等について報告いたしました。

調査報告の概要は以下のとおりです。

発症者の状況と当社の対応について

体調を崩された方からの連絡は電話とメールをあわせて、6月18日現在、1149件です。そのうち入院されたケースは122件です。当社では、体調を崩され苦しまれた方々に対し、誠意を持って対応しておりますが、今後も引き続き一人一人の方々に、丁寧に対応してまいります。

今回の事態発生の原因について

原因の調査については社内に「調査小委員会」を設置し、お茶の水女子大学大学院糖鎖科学研究教育センターの小川温子研究室に、嘔吐や下痢の原因となるレクチンの活性状況の分析を依頼するとともに、番組スタッフ等からの聴き取りを行いました。

お茶の水女子大の分析では、生の状態では、「白花豆」のレクチンは「大福豆」より格段に多く含まれていることがわかりました。分析は、フライパンを1800ワットの電熱器であらかじめ熱してから炒るかたちで行いました。

「大福豆」のレクチンは、検体によっては、3分後には生豆に比べ活性が半減し、その後は20分間炒っても変わらないというものもありました。

一方、「白花豆」のレクチンは、3分間炒っても生豆と変わらず、5分後から活性が減少し始め、20分間炒った後には生豆の活性の0.4~0.5%にまで減少することがわかりました。

番組スタッフに対する聴き取り調査では、番組では「大福豆」を使用したものの、それを見た一般視聴者の方々は「白花豆」を使うこともあり得るという問題に思いが至らなかったこと、白いんげん豆を炒る場合の具体的な方法に言及しなかったことなどについて調査しました。

また、番組放送までの段階で、「大福豆」の粉を番組スタッフや視聴者が試食し、体調を崩したと認識した人はおりませんでした。この試食が安全性の確認にとってどういう意味があったのか、さらに、嘔吐や下痢の症状を引き起こすレクチンがどの程度の加熱で失われるのかについて、分析が行われなかったことについても調査しました。

以上の点について、専門家や専門医などの意見を伺い検証した結果、番組として安全性についての周到かつ厳しい認識を欠き、安全性の確認が不十分となり、加え

て、番組での説明も十分とは言えなかったことが今回の事態をもたらした原因と考えるに至りました。

なお、「白いんげん豆」を通常の調理方法で食べることは問題ありません。また、本件の嘔吐や下痢といった症状はファセオラミンが引き起こしたのではないと考えております。

ガイドライン制定について

この問題の発生後、社内に設置された「再発防止策検討小委員会」は、視聴者等の健康保護のために必要な安全性を確保する上での注意事項を検討しました。

その結果、一般に飲食されない物、および一般の飲食物であっても通常の方法とは著しく異なる方法で、調理・調製した物の飲食を推奨する番組の制作にあたっては、その飲食物の安全性について、専門的知見に基づいた多角的な検証を行い、安全性が事前に確認されない限り放送しないことを 主旨とする「食品の安全性に関する番組制作ガイドライン」を制定しました。

<主要部分の要旨>

- その飲食物の安全性について、必要な専門的知見を有する複数の監修者（安全性監修者）を置く。
- 視聴者が、調理・調製をする場合に、誤認、誤解されないように十分注意して制作にあたる。
- 調理・調製法の説明については、その飲食物の安全性を担保するための必要事項を視聴者が十分理解できるようにする。
社外制作の番組については、これを準用する。
等、安全性確認のための必要な手順等を定めております。

再発防止策等の周知徹底について

当該番組「ピーかんバディ！」においては、すでに、上記「ガイドライン」が対象とする企画は取りあげないこととしております。

また、この6月25日放送の自社検証番組「TBS レビュー」において今回の問題を取りあげて検証することとしています。

さらに、社内・社外を問わず番組制作に携わる者全員が、今回の事案に関する問題点を共有し、上記「ガイドライン」の周知徹底をはかるため、7月以降、累次にわたって研修セミナーを開催し、各番組のスタッフが受講するよう努めます。

また、こうした施策を通して、番組スタッフのリスク管理意識を向上させ、二度と同じような問題が起きないように再発防止に取り組んでまいります。

当社は、今回の事態を招いたことに対し深く反省するとともに、体調を崩された方々や関係者の方々、そして視聴者の皆様にあらためて深くお詫び申し上げます。

(4) TBSの調査報告以前の対応

お詫びとお知らせ(5月6日)

弊社の番組「ピーかんバディ！」5月6日(土)放送において、『白いんげん豆を使用したダイエット法』を紹介したところ、全国各地から嘔吐や下痢の症状を訴える苦情が多数寄せられる事態となりました。

体調を崩された方、及び関係者の方々、視聴者の方々に対し深くお詫び申し上げます。

現在この原因と番組内容の精査を行っておりますが、今後も同じような症状が発生する可能性があることから、当該番組で紹介した『白いんげん豆を使用したダイエット法』はお止めいただきますようお願い申し上げます。

尚、白いんげん豆を通常の調理方法で食べることは問題ありません。

番組で紹介した「白いんげん豆ダイエット法」に対する厚生労働省の発表について
(5月22日)

本日、厚生労働省から弊社の健康情報番組で紹介した調理法による「白いんげん豆ダイエット法」についての調査結果が発表されました。

TBSとしては、厚生労働省の調査結果をご注意を重く受け止め、今後の対応に取り組んで参りたいと考えております。

体調を崩された方々、関係者の方々にあらためて深くお詫び申し上げます。

番組で紹介した「白いんげん豆ダイエット法」に関するお知らせ(5月30日)

弊社番組『ピーかんバディ!』がご紹介した『白いんげん豆を使用したダイエット法』をお試しになり、嘔吐や下痢などの症状で入院・通院をされ、その診断書・領収書をお持ちの方で、これまでにTBSにご連絡をいただいている方は、下記の「お客さま対応室」へご連絡いただきますようお願い致します。

【消費者情報】

1. 大豆イソフラボンを多く含むとうたった「健康食品」

国民生活センターは、本年3月から5月にかけて、大豆イソフラボンを多く含むとうたった「健康食品」について大豆イソフラボン量を調べるとともに、大豆に含まれる他の成分(たん白質、カルシウム)の含有量や表示の調査を行い、さらに、食品安全委員会の「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価」に関連した対応について、テスト対象銘柄を製造又は販売する事業社に対しアンケート調査を実施し、6月22日にその結果等を公表しました。【行政情報】の3で紹介した「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品等の取扱いに関する指針(案)」とも関連があり、興味を引く内容です。国民生活センターが公表した要旨は次のとおりです。詳細は、同センターのHP (http://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20060622_1.html) をご覧下さい。(伊藤蓮太郎)

大豆イソフラボンを多く含むとうたった「健康食品」

目的

食品安全委員会による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中で、特定保健用食品として大豆イソフラボンの安全な一日上乗せ摂取量の上限值が設定された。「健康食品」注)も特定保健用食品同様、多量かつ継続的な特徴が想定されるため、大豆イソフラボンを多く含むとうたった、錠剤又はカプセル状

の「健康食品」について、大豆イソフラボン量を測定し、食品安全委員会が設定した安全な一日上乗せ摂取量の上限值を超えるものがないか調べることとした。また、食品安全委員会の安全性評価に関連した対応について、事業者にアンケート調査を実施した。

注) 本テストに限り、「健康食品」は、いわゆる健康食品の他、一部栄養機能食品を含む。

結果

- ・テスト対象24銘柄中14銘柄に「一日上乗せ摂取量の上限值」を超える大豆イソフラボン(アグリコン換算)が含まれていたが、事業者アンケートの結果から、大豆イソフラボン量を変更する動きがあることが分かった。
- ・大豆イソフラボン量が表示量より著しく少ない銘柄があった。
- ・大豆イソフラボン、たん白質、カルシウムのバランスは大豆食品と大きく異なり、大豆食品の代替とはならない。
- ・現状では、食品安全委員会が指摘した内容に関する注意表示がない銘柄が多かったが、事業者の中には、注意表示の変更を検討する動きがみられた。
- ・栄養表示基準における表示の不備がある銘柄があった。

消費者へのアドバイス

- ・大豆イソフラボンを多く含むとうたった「健康食品」の長期的な過剰摂取は避けたほうがよい。
- ・妊婦、乳幼児及び小児は大豆イソフラボンを日常的な食生活に上乗せして摂取しないほうがよい。
- ・大豆イソフラボンを含む「健康食品」は、大豆食品の成分とバランスが大きく異なっているので、大豆食品の摂取と同一に考えない。
- ・大豆や大豆食品はこれまで通り摂取するとよい。

業界への要望

- ・大豆イソフラボンの一日摂取量が、食品安全委員会が設定した「一日上乗せ摂取量の上限值」を超えないよう改善を要望する
- ・大豆イソフラボン量に関する表示や注意表示等、より分かりやすい表示にするよう改善を要望する。
- ・大豆イソフラボン量及び栄養成分表示の適正化を要望する。

行政への要望

- ・特定保健用食品だけでなく、「健康食品」についても、消費者が摂取する上での何らかの指針を示すよう要望する。
- ・大豆イソフラボン量及び栄養表示基準に基づく表示について指導の徹底を要望する。
- ・要望先：内閣府食品安全委員会事務局 情報・緊急時対応課
厚生労働省 医薬食品局 食品安全部 基準審査課
公正取引委員会事務総局 取引部 景品表示監視室
財団法人 日本健康・栄養食品協会

- ・ 情報提供先：内閣府国民生活局消費者調整課
農林水産省消費・安全局消費・安全政策課

2. 食のもったいない運動

(兵庫県神戸生活センターAらいふ5月号 NO.96号から)

世界的な食糧不足が深刻化する中で、わが国では売れ残った食品や食べ残した食品が多量に発生し廃棄されています。

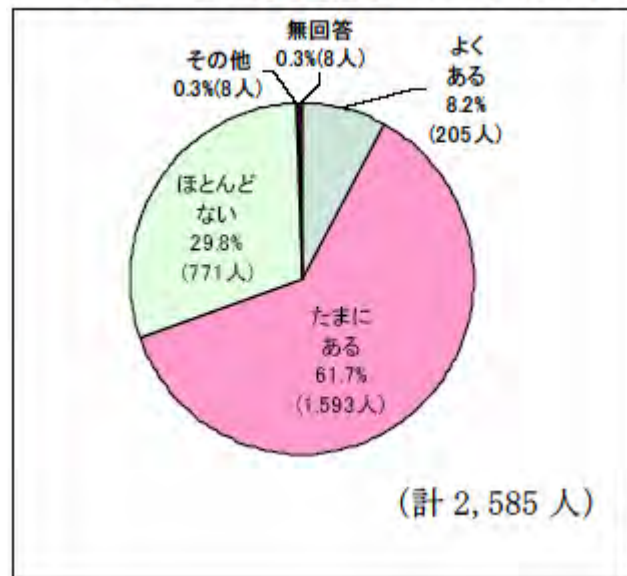
そこで、兵庫県消費者団体連絡協議会では、消費者、事業者双方の「もったいない」意識を高め、食品の廃棄削減や有用なリサイクルを進めていくことを目的として、消費者の意識や食品販売店の廃棄の実態を調査し、消費者と事業者のフォーラムを開催するなど、「食のもったいない運動」を地域住民や事業者とともに展開しています。

食べずに捨てたことがある消費者が7割も

平成17年8～9月に消費者を対象とした「食品の廃棄についての消費者行動等アンケート(消費者アンケート)」を、同年12月～18年1月に県内のスーパー等の食品販売店を対象に、「販売食品の廃棄・リサイクルアンケート(販売店アンケート)」調査を実施し、消費者2,585人、販売店85店舗から回答を得ました。

消費者アンケートの結果では、「食品を食べずに捨ててしまうことがある」という問いに対し、「たまにある」「よくある」と答えた人があわせて全体の約7割を占めていました。これは、消費者が買い過ぎたり食べ忘れていたりして、賞味期限切れや、変色・異臭がする状態になってしまい捨てているためです。消費者は、買い過ぎないように計画的な買い物をする必要があります。

<図1 食べずに捨てたことがあるか>



<図2 販売期限切れ食品のゴミとしての廃棄割合>

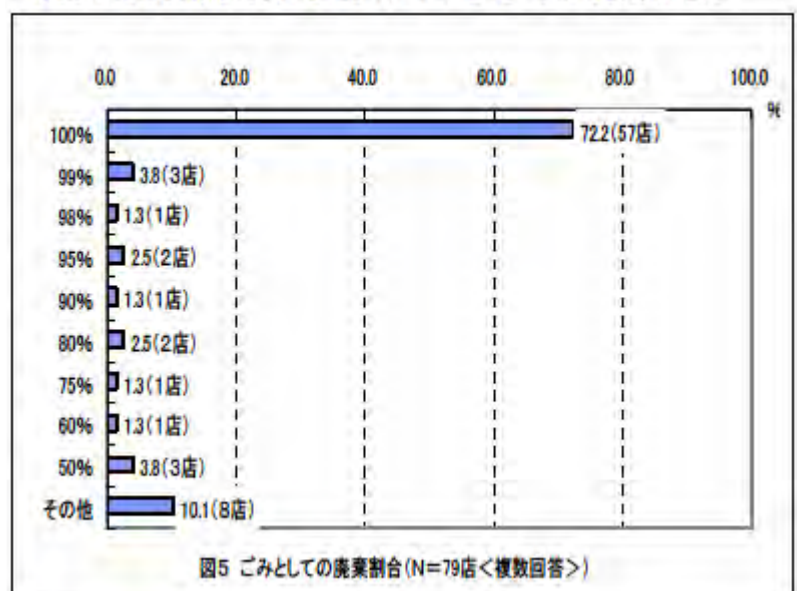


図5 ごみとしての廃棄割合 (N=79店<複数回答>)

販売期限が切れるとゴミとして廃棄される

消費者アンケートでは、「食品販売店で販売期限の切れた食品は廃棄される」と思う人は72.5%でしたが、販売店アンケートでは、92.9%（79店舗）が「ゴミとして廃棄している」と答え、そのうち72.2%（57店舗）は100%ゴミとして廃棄していました。一方、「飼料として利用している」などリサイクルへの有効利用は、きわめて限られていました。また、「店舗でよく捨てられていると思う食品」は消費者アンケートでは「弁当」が65.5%、「そうざい」が55.4%でした。一方、販売店アンケートによると実際によく廃棄するのは、「魚介類」（55.3%）と「そうざい」（51.8%）が特に多く、「弁当」は23.5%と消費者の予想に反して少ないことがわかりました。

みんな「もったいない」と思っている

また、「店舗でよく捨てられていると思う食品」は消費者アンケートでは「弁当」が65.5%、「そうざい」が55.4%でした。一方、販売店アンケートによると実際によく廃棄するのは、「魚介類」（55.3%）と「そうざい」（51.8%）が特に多く、「弁当」は23.5%と消費者の予想に反して少ないことがわかりました。

みんな「もったいない」と思っている

家庭で、食品を食べずに捨てることについて「もったいない」と回答した人は非常に多く全体の86.6%を占め、年代別では一番割合の低かった20代の若者でも78.8%が「もったいない」と思っていることがわかりました。

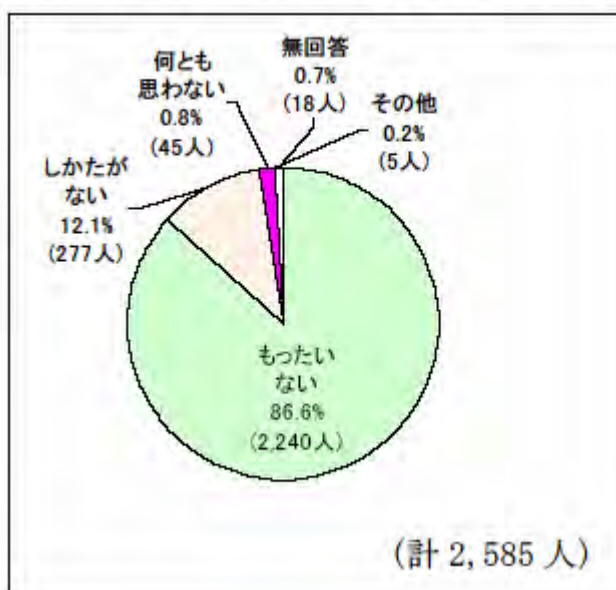
また、「店舗で食品が廃棄されている」ことについて「もったいない」と思うのは、消費者アンケートでは71.8%、販売店アンケートで75.3%とほぼ同じであり、消費者も販売店も多くが「もったいない」と感じていることがわかりました。

消費者意識と行動を変えよう

販売店側から消費者に対して、「賞味期限に近い食品から購入するよう消費者の意識が変わらないと食品廃棄は減らない」、「消費(賞味)期限のみを鮮度の基準とする消費者が増えている」などの意見があり、消費者意識と購買行動が食品廃棄を生む原因の一つにあげられています。

消費者アンケートでは、「食品を食べずに捨てるのは賞味期限が過ぎた時」と答えた人が過半数を超え、賞味期限を食品廃棄の目安にしている人が多いことがわかりました。しかし、賞味期限はおいしく食べられる期限の目安で、期限を過ぎたからといってすぐに食べられなくなるわけではないので、神経質になりすぎず無駄なく消費するようにしたいものです。

＜図3 食品を食べずに捨てることをどう思うか＞



また、家庭での食品の捨て方は、市町のごみ回収に出すのがほとんどで、コンポスト（ ）に入れたり庭や畑に埋めると答えた人は約3割と少なく、もっと堆肥化を図るなど廃棄物を有効活用するよう心がける必要があります。

「もったいない」という気持ちを、消費者一人ひとりが具体的な行動に移すことが大切です。例えば「賞味期限に近い食品から購入する」ことで、店舗での廃棄は確実に減らすことができます。

また販売店には、「期限切れまでに値引き販売する」など廃棄削減への取り組み以外にも、効果的なリサイクルシステムを作っていくことが望まれます。

運動を全国に広げていこう

同協議会は、3月7日(火)に神戸市内で「食のもったいないフォーラム」を開催しました。

県立大学環境人間学部教授岡田真美子氏による「“もったいない”は古来から日本人が生き物のいのち、もののいのちを大切にしてきた証」の講演の後、消費者、事業者(食品販売店)、行政関係者によるパネルディスカッションで食品廃棄・リサイクルの現状を確認しあい、消費者と事業者相互の今後の具体的な取組みを始めるきっかけになりました。

同協議会の幡井政子会長は「今後は、さらに学校給食等の食品廃棄・リサイクルの実態を調査するとともに、消費者のための具体的な行動提案を行うほか、多数の団体に参加を呼びかけ、この“食のもったいない運動”を一層広く展開していきたい」と話しています。

一人ひとりが「もったいない」という意識を大切に育て、行動することが求められています。
(神戸生活創造センター)

【企業情報】

ISOのSRに関するワーキンググループ第3回総会の概要

(経団連のホームページから)

標記の第3回ISO/SRポルトガル総会が5月15日～19日、Lisbon Congress Centerで開催され、53カ国、25国際機関から313名が参加しました。日本からは経団連等からのエキスパート6名とオブザーバー8名が参加しました。その概要を経団連ホームページは次のように紹介しています。詳しくは下記のメールアドレスをご覧ください。<http://www.keidanren.or.jp/japanese/policy/csr/info009.html>(伊藤蓮太郎)

(1)成果

さる5月15日～19日、ポルトガルのリスボンで、ISO(国際標準化機構)のSR(社会的責任)に関するワーキンググループ(WG)第3回総会が開催され、55カ国、26国際機関から約320名(オブザーバー含む)が参加しました。

今回の総会は、規格の設計仕様書(DS)に沿って作成された第1次作業文書(WD1)に対して事前に寄せられた2200に及ぶコメントの論点を整理・議論し、第2次作業文書(WD2)の作成に向けた道筋を明らかにすることを目指しました。第1回総会から15ヵ月を経て、WGのエキスパート間に、DSに盛り込まれた趣旨が次第に行きわ

たり、DSに沿った内容の実質的検討が開始されました。

この討議の中で、3月8日に提案した日本産業界エキスパートの規格案(概要を文末に記載)が大きな役割を果たしました。DSに沿って全体像を示したフルテキストの規格案は日本産業界案だけであり、規格の完成像を予測するものとしてエキスパートに高く評価され、漸次浸透していきました。

その結果、規格の適用範囲には、日本産業界が求めてきた「あらゆる組織に適用される」「マネジメントシステム規格ではない」「適合性評価や認証目的に用いられることには適さない」などの前提条件が明文化されました(编者注:文末の概要中、「1.3前提条件と限界」を参照)。SRの暫定的定義も、以下のとおり日本産業界が提案したような簡潔なものとなりました。

【SRの暫定定義】

組織の活動が社会と環境に与える影響について、組織が責任を果たすための行動。これらの行動は、社会の関心および持続的発展と調和し、倫理的な行動、法令遵守、政府間文書に基礎を置き、組織の継続した行動に組み込まれる。

SRイシューについては、次の7つの大項目に暫定合意し、今後の作業を進めることとなりました。

(1)環境、(2)人権、(3)労働慣行、(4)組織のガバナンス、(5)公正な商習慣、(6)コミュニティ参画/社会開発、(7)消費者課題

今回のWG総会では、多くの課題が次回に持ち越されたものの、規格案の内容がDSに沿って具体化されつつあり、規格案の姿が徐々に明確になってきたと考えられます。

(2)今後の日程(省略)

8月末までの3ヵ月間、3つの規格策定グループ(TG4、5、6)が今回の総会で積み残した課題について8月末までに原案をまとめ、編集委員会に提出することになっています。その後、編集委員会でWD2をとりまとめて各国のエキスパートにコメントを求め、第4回総会(2007年1月下旬または2月初旬 於 オーストラリア)に向けて準備を進めていきます。

なお、ISO26000の規格発行予定は、当初の予定より約3ヵ月遅れ、2009年第1四半期となる予定です。

(3)今後の課題

規格の内容をめぐる今後の課題としては、以下のようなものがあります。各章の相互関係を明らかにし、最初から最後まで簡潔で整合性のとれた規格を構成すること。規格の各項目を成文化する上で、規格の前提条件を満たしていく記述とすること。

特に、今回のWG総会で明確な方向が決定されなかった部分について、具体的に明文化していくことが必要になっています。具体的には、次の項目です。

DS第6章: SRイシューについてはあらゆる組織が自らの課題としてとらえることができるようにイシューを選択し記述していくこと。DS第7章: マネジメントシステム規格や適合性評価につながりやすい要素を排除し、途上国や中小企業にも使いやすく、実践的なガイダンスを提供すること。日本産業界エキスパートの深田静夫氏が第7章の構造を提案する暫定作業グループのリーダー、関正雄氏が第6章のSR

イシューの起案グループのメンバーとして議論をリードしていくことを通じて対応していくこととなります。

日本経団連では、社会的責任経営部会のISO対応チームを中心に、シンプルで実用的なガイダンス作りに尽力していきたいと考えております。引き続き、皆様のご支援、ご協力をお願いいたします。

総会の模様につきましては、6月1日に開催した企業行動委員会・社会貢献推進委員会合同会合において、専門家やオブザーバーからご報告いたしました。当日配付された資料をご希望の方はご連絡下さい。日本経団連会員の皆様にはお送り申しあげます。

ISO26000ワーキングドラフト日本産業界エキスパート案の概要

2006年4月25日／日本経団連社会本部

0章 序文

- 0.1 一般
- 0.2 目的
- 0.3 利点

1章 適用範囲

- 1.1 一般
規格の取扱範囲、規格の性格(組織が、自らに最も相応しい項目を取捨選択できるガイダンス)など
- 1.2 適用組織
組織の規模、活動の性格、活動地域にかかわらず、あらゆる組織に適用することができる。
- 1.3 前提条件と限界
ISO26000はガイダンス規格であり、
-適合性を評価するための要求事項を規定したものではない。
-マネジメントシステム規格ではない。
-認証の目的、規制や契約の用途に用いられることを意図しない。

2章 引用規格

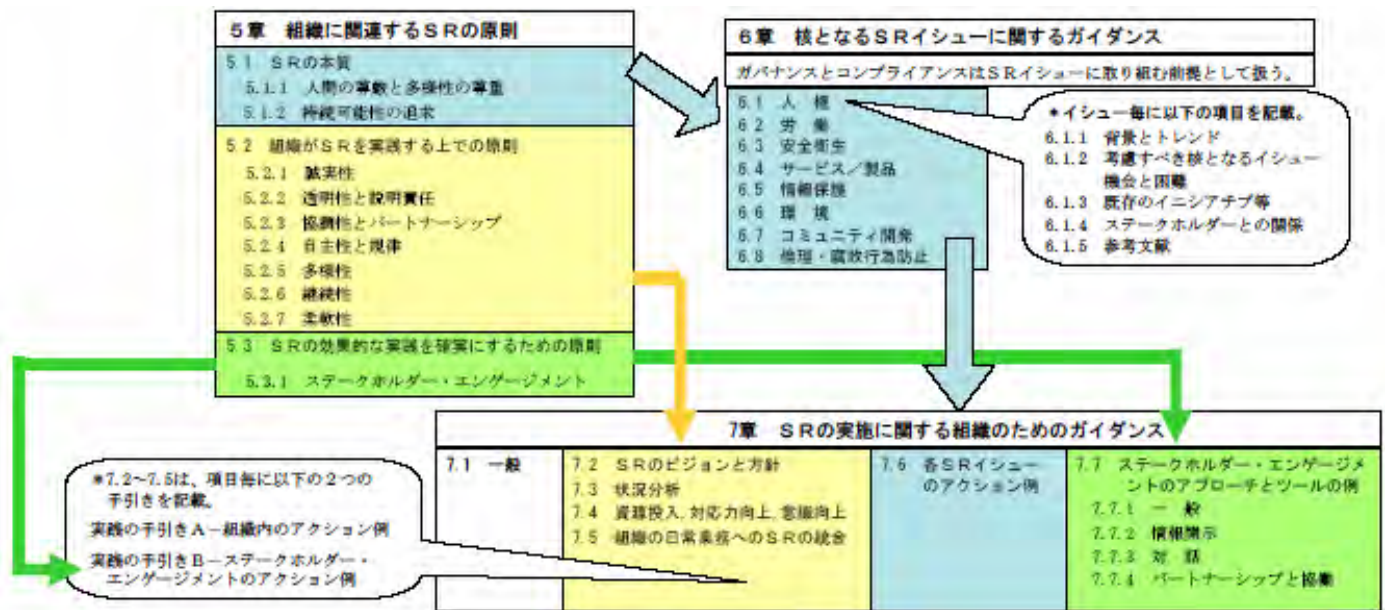
- 世界人権宣言
- 労働における基本的原則及び権利に関するILO宣言
- 国連気候変動枠組条約
- 国連グローバル・コンパクト
- OECD多国籍企業行動指針

4章 組織が活動するSRの背景

- 4.1 歴史的な動き
- 4.2 今日的な動向
 - 4.2.1 組織を取り巻く状況
 - 4.2.2 組織に求められる取り組み
 - 4.2.3 組織がSRに取り組むメリット

3章 用語と定義

- 3.1 社会的責任(SR)
組織が、自ら積極的にステークホルダーに働きかけ、負の影響を最小化し、プラス方向の効果を最大化することを通じて、持続可能な社会と環境の確立・維持と組織の存続を両立させていこうとする活動。
- 3.2 ステークホルダー
- 3.3 ステークホルダー・エンゲージメント
- 3.4 ガイダンス



【学術・海外行政情報】

1. マラカイトグリーン（塩化物）及びロイコマラカイトグリーンのB6C3F(1)マウス及びF344ラットにおける発がん性

Culp SJ., Mellick PW, Trotter RW, Greenlees KJ, Kondell RL, Beland FA
 (Division of Biochemical Toxicology, National Center for Toxicological Research, 3900 NCTR Road, Jefferson, AR 72079, USA
 Food Chem Toxicol., 2006 Mar 20 (Epub ahead of print)

マラカイトグリーンはトリフェニルメタンで、水産業（養殖）で使用されることがある。ロイコマラカイトグリーンはマラカイトグリーンの代謝還元物で投与した魚の組織に残留する。本研究では塩化マラカイトグリーン及びロイコマラカイトグリーンの発がん性を調べた。塩化マラカイトグリーン0, 100, 300, 600ppm含む飼料でF344雌ラット（1群48匹）を104週間飼育し、発腫瘍性を評価した。加えて、ロイコマラカイトグリーン0, 91, 272, 543ppm含む飼料でF344雌雄ラット（各48匹）を104週間飼育した。また、B6C3F(1)雌マウス（1群48匹）を、塩化マラカイトグリーン0, 100, 225, 450ppm含む飼料及びロイコマラカイトグリーン0, 91, 204, 408ppm含む飼料で1群48匹）を104週間飼育した。

各投与群の摂餌量は無投与対照群と同等であった。塩化マラカイトグリーン投与ラットは用量に応じて体重が減少した；マウスでは体重に対する一定の影響は何れの物質でも認められなかった。塩化マラカイトグリーン投与雌ラットで甲状腺濾胞上皮細

胞線種とがん腫、肝細胞線種頻度が増加、用量に応じた乳腺がん増の傾向が認められた。塩化馬拉カイトグリーン投与雌ラット並びにロイコ馬拉カイトグリーン投与雌雄ラットでは用量に応じて単核細胞性白血病増の傾向があった。また、ロイコ馬拉カイトグリーン投与雄ラットでは下垂体線種の減少傾向と精巢間質細胞線種の増加傾向が認められた。塩化馬拉カイトグリーン投与雌マウスでは投与に依存した新生物はなかった。一方、ロイコ馬拉カイトグリーン投与雌マウスでは用量に応じた肝細胞線種及びがん腫の増加傾向があり最高投与群ではその頻度が有意に高かった。

(抄訳者注:合成抗菌剤はわが国において別途基準がある場合を除いて魚介類等の食品中に含有してはならないとされている(昭和34年12月28日厚生労働省告示第370号)。昨年8月、中国産養殖鰻に馬拉カイトグリーンが検出されて以来、中国産養殖鰻とその加工品の全輸入届出について検査が実施されている。また、本品(ロイコ馬拉カイトグリーンを含め)の試験法が本年5月30日付けで公表されている。)

(石井健二)

2. サルモネラの交差汚染に係わるまな板

Cliver DO. (University of California, School of Veterinary Medicine, Department of Population Health and Reproduction, Davis, Ca. USA)

まな板は、裏づけとなる疫学的データが不足しているにも拘らず、サルモネラ属のような病原菌による食品への交差汚染に関し重要な媒介物として広く認識されている。種々の木材やプラスチックがカッティング作業表面を作るのに用いられて来た。一般に、木材の方がプラスチックよりも刃を鈍くすることはないと言われ、プラスチックは木材より浸透性が少ないと見られている。交差汚染を想定した研究が種々行われ、種々の結果が得られている。刃物の傷跡が残るプラスチック製まな板を用いたある試験では表面が非常に洗浄し難くかつ殺菌し難いことがわかったが、これは原料ポリマーの種類によっても違いがあるかもしれない。市販製品として最も普及している高密度ポリエチレンは刃物の傷でプラスチック表層が壊れることを示した。木材は本来浸透性が高く、表面が疎水性の食物残渣で被われない限り、液状の食品と細菌は木材内部へ滲入する。水分は毛細管現象で内部に入り、表面の自由水がなくなると移行は止まる。木材の微孔中の細菌は直ぐ死滅することはないが(まな板の)表面に戻ることもない。木製、プラスチック製まな板の破壊を伴うサンプリング試験で感染性細菌が何時間も生残することが分かったが、ナイフの刃先を介しての感染性細菌の再増殖は実証されなかった。小型のプラスチック製まな板は食器洗浄機で洗浄できるが、食器洗浄機は感染性細菌を他の食品接触面に移行させる可能性もある。小型の木製まな板(金属製接着物を全く含まないもの)は電子レンジで殺菌され得るが、食物かすの付着が防げるならばこの操作は必要ないであろう。しかしながら、2つの疫学的研究によれば、まな板を習慣的に洗浄しても散发性サルモネラ症の発生には殆ど影響がなかった。さらに、それら研究の1つでは、家庭の台所におけるプラスチック製まな板

の使用は(交差汚染の可能性からは)有害である一方、木製まな板の使用はそうではないことを示唆した。
(伊藤蓮太郎)

編集後記

食科協にとって最も重要な行事である第4回通常総会が無事に終わり、平成18年度はもっと活発に活動しなければならないとの気概を新たにしたところです。会員各位におかれては、今後とも一層ご指導、ご鞭撻、ご支援のほどよろしくお願いいたします。

コーエンザイム Q10 に係る食品健康影響評価に関しては、食品としての科学的資料不足という最悪の条件下での審議であり、結論が出し難かったものと考えます。それ故に、医薬品の一日摂取量(30mg)を超えないという現状のリスク管理措置を追認し、個別の製品の安全性については事業者により適切に確保される必要があるとまとめざるを得なかったものと考えます。リスク分析の立場からはこの選択しか無かったかもしれませんが、しかし、リスク管理の立場からは、その管理措置が製品ごとに多種多様になってしまう可能性があるため、事業者に対する監視指導が難しいばかりでなく、消費者に対する適切な指導ができるかどうか、大豆イソフラボンの取扱指針案のような管理措置が作成できるものかも危惧されます。会員各位のご意見は如何でしょうか。

白いんげん豆のテレビ放送事件は厚労省からの注意、総務省から警告によって、テレビ局側の不正確な或いは行き過ぎたダイエット番組や健康増進番組の作製に、ようやく警鐘を鳴らすことができたと考えます。

本食科協 NL 第39号は、発行の遅れを取り戻すため、5・6月合併号とさせていただきます。悪しからずご了承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。