



目 次

【巻頭言】	頁
環境問題と科学教育 容器包装リサイクル法の見直し議論に参加して	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 林理事理事長が食品に関するリスクコミュニケーションに出席	2
2. 12月のその他の活動	2
3. 今後の予定	2
(訂正とお詫び)	
<hr/>	
【行政情報】	
1. ノロウイルス胃腸炎の集団発生に係る指導困難な事例における対応	3
2. ノロウイルスによる感染症及び食中毒の発生状況	5
3. 米国における対日認定施設の現地査察結果	6
4. 和牛等ある食肉の表示のガイドライン(案)の意見募集へ	10
5. 牛肉及び牛肉加工品の原産地等の表示の特別調査結果(第2回とりまとめ)の概要	11
6. トランス脂肪酸のファクトシートが作成された経緯、現状は？	12
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 特集 意外と知らない「塩」の話	14
(伊丹市「すてきな暮らし」第63号から転載)	
<hr/>	
【企業情報】	
情報開示元年と位置付け - 安全・安心体験へ工場見学 -	18
(日本食糧新聞(1月1日)のトップインタビューから転載)	
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
肉牛の糞便中腸管出血性大腸菌 O157:H7 の季節的消長	20
<hr/>	

平成19年1月11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】

環境問題と科学教育

- 容器包装リサイクル法の見直し論議に参加して -

食品産業中央協議会 常任理事
財団法人食品産業センター参与
高濱 正博

ここ2～3年、中央環境審議会や産業構造審議会、更には農林水産省の食品容器包装リサイクル懇談会の委員として、容器包装リサイクル法の見直し論議に関わってきた。

今回の見直しは、同法の制定後10年目の初めての見直しであり、各方面から大いに注目された。

最大の論点は、言うまでもなく役割分担の変更の是非であったが、これと並んで、リサイクル費用が急増しているプラスチック製容器包装廃棄物のリサイクル手法のあり方も大きな論点となった。

現行の仕組みでは、プラスチックの原材料としてリサイクルするいわゆるマテリアルリサイクルがケミカルリサイクルに比べ優先され、燃料としての利用(サーマルリカバリー)は認められていないが、このような仕組みは、果たして環境負荷の低減や資源の有効利用、更にはコストの面で優れているのかという問題であった。

こうした問題に答えるためには、LCA(ライフサイクル・アセスメント)が有効な手法の一つとされているが、その基礎となるのは物理学や化学等の科学的な知見であろう。

「もったいない」という日本語は、今や国際的にも知られるようになった。環境に配慮した資源循環型社会の形成、特にリデュースを推進する上で、「もったいない」という気持ちが大切なものであることは言うまでもない。

しかし、「もったいない」という気持だけで、感性的・直感的にリサイクルのあり方を判断した場合、製品の原材料として利用することが至上命令と理解され、「リサイクルのためのリサイクル」とも言うべき無理なリサイクルが行われることさえ懸念される。

「食品の安全」の問題と同様、リサイクルなどの環境問題についても、客観的なデータを丹念に積み上げ、科学的な知見に基づいて判断がなされなければ、当初の意図に反し、かえって環境負荷を増大させることにもなりかねない。

昨年の教育基本法の改正論議に関連して、高校の必修科目である「世界史」の履修漏れが世間を騒がせたことは記憶に新しいが、近年、高校において自然科学の学習が十分に行われていないことは、更に大きな問題であると思われる。

大学入学後、理科系進学者に対して、高校の物理や化学、生物等の補習が行われている状況をみれば、大多数を占める文科系進学者の高校における科学教育の実情は、

憂うべきものといってよからう（かく言う私も文科系の出身であるが）。

「21世紀は文理融合の時代」といわれている。文理融合が最も望まれる分野の一つが環境問題であり、リサイクルのあり方を論議するにも、高校程度の物理や化学の知識を修得しておくことは最低限必要であろう。

今からほぼ半世紀前、C・P・スノーは、「二つの文化」と題する講演を行い、文学的知識人と科学者との溝の大きさ（無理解、敵意、嫌悪）を指摘し、文理が対立する状況に警告を發したことは夙に知られている。

現在のような我が国の科学教育の実情は、スノーの指摘したような溝をますます拡大し、将来、環境問題や食品の安全等に関する冷静な議論（リスク・コミュニケーションを含む）を展開する上で支障をきたすことにもなりかねない。

今回の容器包装リサイクル法の見直し論議に際しても、その一環として、「環境教育」が取り上げられたが、環境教育として最も重要なことは、学校教育における科学教育の充実ではなからうか。

【食科協の活動状況】

1. 林理事長が食品に関するリスクコミュニケーションに出席

林理事長（（財）日本健康・栄養食品協会理事長）が12月15日に奈良県商工会議所大ホールで開催された厚生労働省・奈良県・奈良市主催の「食品に関するリスクコミュニケーション～健康食品の正しい理解のために～」に講師及びパネリストとして出席しました（詳細は厚労省HP意見交換会開催実績をご覧ください）。

2. 12月のその他の活動

6日、13日（株）オリエンタルランドの品質管理会議に参加。

22日 日本食品衛生協会理事長 玉木 武氏を表敬訪問、ISO22000 ガイドブックを贈呈。

27日 厚労省監視安全課長 桑崎俊昭氏を表敬訪問、ISO22000 ガイドブックを贈呈。

3. 今後の予定

1月17日 常任理事会の開催

2月26日（月）『CODEXにおける「リスクに基づく輸入食品検査の原則とガイドライン」の採択とわが国の輸入食品検査の現状』（仮題）をテーマとしたリスクコミュニケーションを銀座プロッサム7階集会室マーガレットで開催。

（訂正とお詫び）

第44号の本項「1. 林理事長が東京都のノロウイルス食中毒専門委員会に出席」の見出し及び記事に誤りがありました。正しくは林理事長が同委員会に出席していないことと開催日が16日（木）であることです。訂正して会員及び関係者各位にお詫

びいたします。(伊藤蓮太郎)

【行政情報】

1. ノロウイルス胃腸炎の集団発生に係る指導困難な事例における対応

ノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生が起きた場合、旅館・ホテル等の事業者を指導するに当たっては、その発生の状況、施設設備の構造・材質等により各自治体における指導等の判断に困難が生ずる場合がみられるようです。そこで、厚生労働省の結核感染症課・生活衛生課・監視安全課は、国立感染症研究所の専門家の意見を踏まえ、各自治体の食品衛生監視員、環境衛生監視員等の担当職員が食品事業者、旅館・ホテル営業者等に対する発生防止対策の指導を行う際の参考として「ノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生に係る指導等の実施困難事例に関するQ&A」を作成し、12月27日、各都道府県等へ通知しました。同Q&Aの全8問答は以下のとおりです。(伊藤蓮太郎)

【消毒関係】

Q1 次亜塩素酸ナトリウムを使用しがたい素材の消毒を行う場合の代替方法はないか。

A: ノロウイルスを完全に失活化するには、次亜塩素酸ナトリウム(市販塩素系漂白剤で対応可能)、加熱があります。次亜塩素酸ナトリウムをしみ込ませたペーパータオルの利用、熱水による85・1分間以上あるいは80・10分間以上の殺菌、スチームアイロンの利用などが考えられます。

【感染予防関係】

Q2 手指の手洗いと消毒についてどのように指導をおこなうべきか。

A: 調理を行う前、食事の前、トイレに行った後、下痢等の患者の汚物処理やおむつ交換等を行った後、必ず手洗いを行うようにします。患者の汚物等に触れる場合はガウン(エプロン)、ゴム製の手袋(使い捨てのものが望ましい)、マスクを着用するなどして直接触れないこと、衣類等に付着させないことが重要です。手洗いの際は、次のように行います。

指輪等を外し、石鹸(ハンドソープ剤の方がより効果が高い)を十分に泡立て、ブラシなどを使用して手指を洗浄する。

すすぎは温水による流水で十分に行い、清潔なタオル又はペーパータオルで拭く。なお、自身に下痢症状のあるとき、患者の汚物を処理したときは、この操作を2回行うことが望ましい。

石鹸自体にはノロウイルスを直接失活化する効果はありませんが、手の脂肪等の汚れと一緒に、ウイルスを手指から除去する効果があります。

Q3 旅館等において、原因究明の結果、食中毒と断定した事例においては、当該旅館等の調理施設に対して食品衛生法に基づく営業停止等の措置をとることができるが、その他の施設については、利用制限の指導を行うことは困難であり、二次感染予防対策や施設利用方法について指導することが必要と考えるがどのような点に留意

する必要はあるか。

A: 旅館等において感染を予防する点から、従業員のみならず、利用客を含めて予防対策を徹底することが重要です。ノロウイルスは、手指や食品を介して、経口で感染しますので、

食事の前やトイレの後などには、必ず手を洗うよう呼びかける

胃腸炎の症状がある方には、特に手洗いなどの励行をお願いする

胃腸炎症状の方と接する場合には、患者のふん便や吐物を適切に処理し、感染を広げないよう対応を徹底する

ことが肝要です。

【就業関係】

Q4 調理従事者が感染性胃腸炎症状を呈しているが、症状の原因が。ノロウイルスかどうかかわからない。食品を直接取り扱う作業に従事させないようにすべきかどうか質問を受けた場合はどのように回答を行うべきか。

A: 感染性胃腸炎にはノロウイルス以外のウイルス、細菌、原虫などによる感染の場合があります。食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(昭和47年11月6日付環食第516号)にあるとおり、食品を直接取り扱う作業に従事させず、医療機関に受診するよう指導すべきと考えます。

Q5 食品取扱者が、ノロウイルスによる感染性胃腸炎を発症し、症状が無くなった後、食品の取り扱い作業へ従事させることができるまでの期間についてどのように指導したらよいか。また、調理従事者などの家族がノロウイルスに感染した場合、その調理従事者本人にどのように指導したらよいか。

A: ノロウイルスによる感染性胃腸炎の場合、ウイルスは下痢等の症状がなくなっても、通常では、1週間程度長いときは1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがあります。症状が改善した後も、しばらくの間は直接食品を取り扱う作業をさせないようにすることが望ましいと考えます。この期間については、各個人によって異なることから一定の時期を示すことは難しいと考えます。ノロウイルスによる感染性胃腸炎については、ノロウイルスは感染していても症状を示さない不顕性感染も認められています。

したがって、食品を直接取り扱う業務を再開する際や調理従事者の家族が感染している場合で症状を示していない場合は、手洗いの徹底や食品に触れる際の「使い捨ての手袋」の着用を行うよう指導します。

【旅館等施設の利用・宿泊関係】

Q6 旅館等の利用者が当該施設を利用中に発症し、当該施設の食事を介さず、利用者の吐ぶつやふん便から感染が拡大した場合においても、食品衛生法に基づく行政処分として営業停止になるのか。

A: 旅館等でノロウイルスによる感染性胃腸炎が集団発生した場合、保健所は患者の検便や疫学調査など原因究明を実施します。また、食中毒の可能性が否定できない場合は、念のため、調理など飲食関係事業者の自粛を要請することが必要となります。

原因究明の結果、旅館等が提供した食事が原因でないことが判明した場合には、調理など飲食関係営業の自粛を解除します。この場合、当該旅館等に対して食品衛生法に基づく営業停止の処分になりません。

Q7 ノロウイルスに感染している、あるいは、下痢・おう吐等の症状を呈してノロウイルス感染が強く疑われる宿泊者について、旅館等が宿泊を拒むことができるのか。

A: ノロウイルスに感染していることが明らかな患者については、受診された医師の指示やそのときの状態を勘案し、利用させる場合は、Q4のように、入念な感染予防対策を行うことが肝要です。また、おう吐・下痢等の症状のある利用者については、施設の利用を控えるよう求めるとともに、医療機関での受診を勧めることが望ましいと考えます。

Q8 寝具におう吐した場合、どのような対応を指導するべきか。

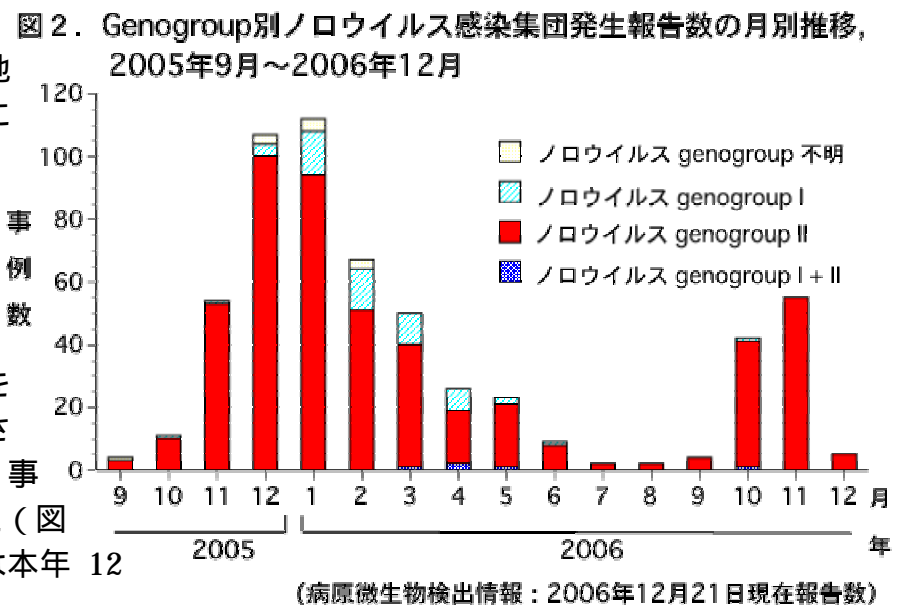
A: リネン等は、付着した汚物中のウイルスが飛び散らないようにペーパータオルなどでできるだけおう吐ぶつを取り除き、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いします。その際にしぶきを吸い込まないよう注意する必要があります。下洗いしたリネン類の消毒は、85・1分間以上または80・10分以上の熱水洗濯が適しています。ただし、熱水洗濯が行える洗濯機がない場合には、次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)の消毒が有効です。その後、十分なすすぎ、高温の乾燥機などを使用すると殺菌効果は高まります。布団などすぐに洗濯できない場合は、表面の汚物をペーパータオル等で取り除き、スチームアイロンで熱殺菌し、その後布団乾燥機を使うと効果的です。布団乾燥機を使うときには窓を開け、換気を十分に行いましょう。

下洗いの際には次亜塩素酸ナトリウムが1,000ppm以上になるようにして消毒します。また下洗いした場所は次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)の消毒を行いましょう。

2. ノロウイルスによる感染症及び食中毒の発生状況

(1) 胃腸炎の集団発生状況

厚生省国立感染症研究所 感染症情報センターへの地方衛生研究所からの報告によれば、12月21日現在、平成18年9～11月の3ヶ月間におけるノロウイルスによる胃腸炎集団発生は101事例であり、前年同期の69事例を1.5倍近く上回っていた。さらに前年12月だけで107事例もの同集団発生があった(図参照)ことから、厚労省は本年12



月以降の多発期をひかえ、ノロウイルスによる胃腸炎集団発生を防止するため、手洗いの励行など予防対策の実施を呼びかけている。詳しくは <http://idsc.nih.go.jp/iasr/noro.html> をご覧ください。また、同センターが公表した12月25日版の「家庭等一般方々向けのノロウイルス感染症とその対応・予防」は <http://idsc.nih.go.jp/disease/norovirus/taio-a.html> をご覧下さい。

(2) 食中毒の発生状況

厚生労働省は、本年11月以降におけるノロウイルス食中毒の発生状況を正確に把握するため、都道府県、保健所設置市及び特別区衛生主管部局に対し、11月1日から12月18日までにノロウイルス食中毒と確定した事例（調査継続中のものを含む。）について報告を依頼し、その集計結果を取りまとめ、22日に公表するとともに、食品等事業者、消費者等に対し注意を喚起しました。集計結果は以下のとおりです。詳しくは <http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/12/h1225-1.html> をご覧ください。

発生状況（速報値）：所定の期間にノロウイルス食中毒として確定した事件は、前年と比較して件数、患者数とも大幅に増加した（213件、9,650名、表参照）。ノロウイルス食中毒による死者はいなかった。

		平成18年	(参考) 平成17年 ^{※2}
11月	事件数	122	18
	患者数	5,011	577
	死者数	0	0
12月 ^{※1}	事件数	91	36
	患者数	4,639	1,160
	死者数	0	0
合計	事件数	213	54
	患者数	9,650	1,737
	死者数	0	0

※1：12月18日まで

※2：食中毒統計による

(注) 今回報告のあった事例については、保健所等において引き続き詳細な原因究明等を行っており、追って、確定情報が厚生労働省に報告される。

飲食店等で提供された食事や事業所等への仕出しなどでの発生が多い。また、原因食品がカキと特定された事例はなく³、食品の取扱い時の汚染が疑われる事例が大を占めている。

また、地域別の発生状況については、特に偏りがなかった。

3：12月19日に、カキを原因食品と推定する患者二十数名の食中毒事件が東京都より報告されている。

予防対策

厚生労働省では、12月19日、都道府県等を通じて、食品関係事業者等に対してノロウイルス食中毒の発生防止対策の徹底など注意喚起を行っている。また、消費者の方々に対しても、「ノロウイルスに関するQ & A」を通じ手洗いの励行などの注意喚起を行っている。

今回のとりまとめ結果では、特定の食品や営業施設がノロウイルス食中毒の原因ではなかったことを踏まえ、報道等に当たっては、くれぐれもご配慮願います。

(参考)は省略

3. 米国における対日輸出認定施設の現地査察結果

厚労省及び農水省は、日米牛肉輸出証明プログラム(the Beef Export Verification (BEV) Program)において定める米国における対日輸出プログラムの遵守状況を検証するため、担当者1チーム(計3名)を11月26日から12月13日まで米国に派遣し、対日輸出認定施設35施設のうちの8施設(うち2施設は米国側の抜き打ち査察に同行)の査察を行い、12月26日、その査察結果を公表しました。対日輸出プログラム実施状況の点検項目は105項目ほどありました。施設調査の結果及び今後の対応は以下のとおりです。(伊藤蓮太郎)

施設調査の結果

1 通常査察及び抜き打ち査察の結果

(1) 対日輸出プログラム及びHACCPプランについて、日本側による前回現地調査(6月24日から7月23日)以降の変更の有無及び変更内容

対日輸出プログラム

日本側による前回現地調査(6月24日から7月23日)以降の変更の有無及び変更内容を確認したところ、日本側の前回現地調査における指摘事項の内容も含め、変更内容がマニュアルに反映されるなど、適切に対応されていた。また、従業員の研修についても(4)の事項を除き特段の指摘事項は確認されなかった。

HACCPプラン

日本側による前回現地調査(6月24日から7月23日)以降のHACCPプランの変更の有無及び変更内容を確認したところ、変更内容が施設のHACCPプランに反映されるなど、適切に対応されていた。

(2) 対日輸出された製品に関する生体受入、月齢確認、特定危険部位(SRM)除去、部分肉処理及び出荷等の記録

7月27日の輸入手続再開後に日本向けに出荷された製品の対日輸出プログラムの適合状況について、生体受入、月齢確認、特定危険部位(SRM)除去、部分肉処理及び出荷等の記録確認したところ、特段の指摘事項は確認されなかった。

(3) 対日輸出製品に関する現場作業(生体受入、月齢確認、と畜解体、部分肉処理、製品の保管・出荷等)

現場の作業状況については、施設内への立ち入り及びインタビューにより以下の事項について調査したところ(4)の事項を除き特段の指摘事項は確認されなかった。

生体受入

ア 生体の受入時には、農場(フィードロット)名、品種、性別等の関係情報を確認するとともに、日本向けの月齢確認牛(フィードロットから受け入れた生産記録がある牛)については、待機区画(ペン)で分別管理され係留されていること。

イ 米国農務省(USDA)、食品安全検査局(FSIS)の検査官により生体検査が適切に実施されていること。

牛の月齢確認

- ア 施設において、日本向けの月齢確認牛について20ヶ月齢以下であることを生産記録により確認されていること。
- イ USDA格付官が、USDAの規定に基づいて日本向け枝肉について生理学的成熟度（A40）の判定を実施し、その記録が保管されていること。
- と畜解体
- ア ピッシングの禁止、せき髄などのSRM除去、枝肉の高温・高圧洗浄などの適切な処理が行われていること。
- イ 月齢確認牛の枝肉・内臓は、タグ等により他の枝肉・内臓と区分されていること。
- ウ A40基準により20ヶ月齢以下と判定された牛由来の内臓については、合札等により枝肉と突合されていること。
- エ A40基準を使用した場合、USDA格付官が最終的にA40と判定した枝肉に「USDA認証スタンプ」を押印することにより他の枝肉と区分されていること。
- 部分肉処理
- ア 日本向け牛肉について、せき柱が適切に除去されていること。
- イ 日本向け部分肉処理について、作業開始時から行うことや、前後に時間的間隔を設けること（グレードチェンジ）により、日本向け以外の牛肉の混入が防止されていること。
- 製品の保管・出荷
- ア 日本向け牛肉・内臓の箱詰後は、各企業が定めた製品管理番号により管理されていること。
- イ 冷蔵庫内において、日本向け以外の牛肉・内臓と適切に区分されていること。

（4）指摘事項

7月27日の輸入手続き再開以降に対日輸出された製品に関する記録や、対日輸出製品に関する現場での作業状況等を確認したところ、一部の施設に以下の指摘事項があったものの、いずれも対日輸出条件に影響するものではない。これらの指摘事項のうち、及びの工については、既に施設側の改善措置がとられていることを確認しており、その他のものについては、査察の終了後から30日以内に改善措置がとられる。

日本側指摘事項

日本側による前回現地調査でと畜解体工程において一部の枝肉の仙骨部分にせき髄が少量残存していた施設で、せき髄除去作業を行う従業員に対する追加研修が実施され、現場ではせき髄が適切に除去されていたが、研修記録が適切に保管されていなかった。

米国側指摘事項

ア 月齢確認牛の受入時に個体確認は適切に実施され、適格牛のみが対日輸出プログラムの対象となっていたが、マニュアルに具体的な手順の記述が不十分であった。

- イ A40枝肉は、Jスタンプを押印した上で冷蔵庫内の専用レーンに保管され、適切に管理されていたが、Jスタンプの押印の確認など、対日輸出プログラムの実施状況を確認する業務（モニタリング）を部分肉加工前に実施する手順について、マニュアルに具体的な手順の記述が不十分であった。
- ウ 訓練を受けた従業員は対日輸出条件を含む品質システム評価（QSA）プログラム上の自己の責任を熟知しており、QSAプログラムを遵守していたが、訓練の記録に、受けた訓練の対象国名等が記入されていなかった。
- エ モニタリングについて、担当従業員はQSAプログラム上の自己の責任を熟知しており、適切に業務を実施していたが、当該従業員の訓練記録がなかった。
- オ 部分肉加工時にせき柱は適切に除去されており、そのモニタリングも定期的に実施されていたが、日本向けの処理時間中にモニタリングが実施されていない場合があった。なお、出荷時のモニタリングでは確認が行われていた。
- カ 製品製造上の指摘事項ではないが、施設が実施した内部監査について、内部監査の実施者が自己の責任範囲も含めて監査を実施しており、客観性の確保の点から好ましくない状況があった。

2 スイフト社グリーンリー工場の調査結果

12月7日にUSDAから提出された原因と改善措置に関する調査報告書の内容について、施設への立ち入り及びインタビュー等により確認したところ、以下の改善措置は確実に履行される体制が整備されていることを確認した。また、輸入手続を保留している製品に関する生体受入、月齢確認、SRM除去、部分肉処理及び出荷等の記録を確認したところ、特段の指摘事項は確認されなかった。

【改善措置の内容】

日本向け製品以外の混入を検知し、除外するようスキャニング手順の修正（再プログラミング）を行うこと。

包装ラインに日本向け製品のみを流すこと。

日本向け製品については、日本向け出荷に先立ち、確認のためのスキャン、手作業での点検及びラベルの目視確認を行うこと。

3 米国農務省農業販売サービス局（AMS）の査察内容の検証

日本側による査察と同時に実施されたAMSの査察について実施内容を確認したところ、AMSの査察において対日輸出プログラム及び関係記録の確認、施設内の立ち入り、施設側へのインタビュー等は適切に実施されており、対日輸出プログラムの遵守体制の査察について特段の指摘事項は確認されなかった。

今後の対応

- 1 今後も、引き続き、対日輸出実績のある対日輸出認定施設の査察を実施することにより、米国側による対日輸出プログラムの遵守体制の検証を行うこととする。
- 2 スイフト社グリーンリー工場については、本日より、輸入手続の保留措置を解除することとする。

4. 和牛等特色ある食肉の表示のガイドライン(案)の意見募集へ

農水省は12月18日第5回食肉表示に関する検討会を開催し、「和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン」(案)が審議されました。その結果、農水省は同案中の「検討の経過」に記述を追加するなど一部を修正した後、同案についての意見募集をすることになりました。

(1) 同日の主な議事概要

和牛の品種名について、「和牛を表示する際は品種名も併記すべき。」「和牛だけの品種名の表示は他の食肉の表示と整合性がとれない上、逆にわかりにくい表示になるのではないか。」という意見が出され、これらの意見についてガイドライン(案)中の「検討の経過」に記述を追加する。

その他、「和牛の原産地表示については、JAS法の生鮮食品品質表示基準の運用との整合性を図ること。」「和牛を国内で生まれ育ったものとするのは消費者にとって本当にわかりやすいのか疑問。」「牛肉について、消費者の評価を個体識別番号を利用して生産者に伝達する仕組みを作ってはどうか。」等の意見あり。

(2) ガイドライン(案)の「はじめに」

この検討会の目的、同(案)の検討の過程等が「はじめに」において分りやすく示されているのでここにご紹介します。詳細はHP(トップページ> [施策の動き・情報](#) > [審議会等情報](#) > [生産](#) > [食肉の表示に関する検討会](#))をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

『はじめに』

食肉は良質な蛋白源として国民の食生活において重要な地位を占めている。

一方、近年、BSEや高病原性鳥インフルエンザの発生、輸入農産物からの基準を超える残留農薬の検出など、食の安全・安心を脅かす出来事が続く中で、消費者の食に対する関心が高まっており、消費者は食肉購入の判断基準として、食肉の表示を従来にも増して重視するようになっている。

このような中「和牛」や「黒豚」といった特色ある食肉については、それを、強調する任意表示が積極的に取り込まれているが、国際化の進展に伴い食肉の流通が多様化する中、これらの表示の中には、一見する限りは消費者に産地や品質を誤認させるおそれがあるものも見られるところである。このため、消費者に対して正しい情報を伝えるためのわかりやすい食肉の表示ルールを策定することを目的に「食肉の表示に関する検討会」が開催され、その検討結果をガイドラインとして取りまとめた。

なお、本検討会においては、主として「和牛」や「黒豚」という表示は消費者の多くが国内で生産されたものとイメージする中、外国産と国産品の誤認を防止する観点から検討が進められた。議論の中で「和牛」については「外国産であっても、それを選択するのは消費者であり、国内で生まれ育ったことを「和牛」の条件とする必要はない」という意見がある一方で「現状では「和牛」として証明・確認が可能なものは国内で生まれ育ったものに限られている「和は日本」を示す言葉であり、和製のもの

と認識されうることから、表示ルールと消費者の認識のギャップを是正する意味からも国内で生まれ育ったものとするを明記すべき」等の議論がなされ「和牛」表示の定義がとりまとめられた。

また「黒豚」についても「生産者のこれまでの取組を評価し、国内で生まれ、育ったものとするはできないか」との意見がある一方で「黒豚の品種は海、外原産のパークシャー種であり、海外でも広く生産・流通している中「黒豚」を日本で生まれ育ったものとするは困難ではないか」等の議論を踏まえ「黒、豚」表示の方法がとりまとめられた。

しかしながら、これらの方針については現状の食肉流通の実態等を踏まえた検討の結果であることから、今後の情勢の変化に応じてその内容を検証していく必要があることを補足しておく。

このように検討の過程において大変貴重な意見等が多く出されたことから、こうした意見や提案を「検討の経過」として取りまとめ、参考資料として添付しているので、ガイドラインの理解の参考として活用していただきたい。

最後に、本ガイドラインは食肉の販売業者等が食肉の特色を示す任意表示をする場合の指針である。食肉の販売業者等においては、これらの表示ルールに沿った表示に積極的かつ速やかに取り組むことにより、消費者の適切な商品選択に資するとともに、食肉の表示に関する消費者の信頼性が一層高まり、食肉産業が発展していくという良い循環が生まれることを期待する。』

5. 牛肉及び牛肉加工品の原産地等の表示の特別調査結果（第2回とり

まとめ)の概要

農林水産省は、7月27日の牛海綿状脳症（BSE）対策本部会議の決定事項を受けて、8月から「牛肉及び牛肉加工食品の原産地等の表示に関する緊急特別調査を実施しており、9月15日にはそれまでの取組結果を公表しました（食科協ニュースレター第42号参照）。その後も、農政事務所等により、全国の小売店舗等において、牛肉（生鮮）、

本年10月から原料原産地表示が義務化された牛肉加工品、本年10月以降も任意表示となっている牛肉加工品を対象に、原産地等の表示状況の調査（義務化されていない加工品については積極的な取組の啓発）を行ってきました。11月末までの調査結果の概要は以下のとおりです。詳細は、

http://www.maff.go.jp/www/press/2006/20061220press_4.pdfをご覧ください。

（伊藤蓮太郎）

【主な調査結果】

（1）牛肉（生鮮）に関する8月から11月までの表示状況

小売店舗で147,183商品を調査した結果、146,877商品（99.8%）で適正な原産地表示が確認された。

（2）本年10月に原料原産地表示が義務化された牛肉加工品（調査対象品目：タレ漬

け牛肉、ゆでた牛もつ、牛のたたき、牛肉フライ、牛豚合挽肉、野菜入り焼き肉セット)に関する義務化前(8月分調査)と義務化後(11月分調査)の結果の表示状況の比較

・小売店舗で、8月に5,436商品、11月に5,947商品を調査した結果、それぞれ4,993商品(91.9%)、5,789商品(97.3%)で、原料原産地表示が行われており、本年10月の原料原産地表示の義務化以降は、義務化前と比べて表示率が上がっている。

(3) 本年10月以降も任意表示の牛肉加工品(調査対象品目:ハンバーグ、ローストビーフ、メンチカツ、コロッケ、肉団子(いずれも牛肉表示をしてあるもの)に関する義務化前(8月分調査)と義務化後(11月分調査)の結果の表示状況の比較

・小売店舗で、8月に12,162商品、11月に15,741商品を調査した結果、それぞれ1,867商品(15.4%)、3,094商品(19.7%)において原料原産地表示がされていた。

・これを、調査品目毎で見ると、ローストビーフは、604商品を調査したうち、461商品が原産国表示がされており、約8割の商品で原料原産地表示が行われていた。

また、ハンバーグ、コロッケ、肉団子についても、表示率が向上してきている。

(4) 不適正な表示(8月から11月末までの分)

- ・牛肉について、表示欠落が、小売店舗で246商品(83店舗、中間流通業者3商品(2事業所))事実と異なる原産地表示が、小売店舗で40商品(20店舗)仕入先業者への遡及調査の結果、事実と異なる原産地の伝達が3商品(3事業所)
- ・牛肉のDNA分析により「和牛」表示に疑義が生じ、伝票等を確認した結果、事実と異なる「和牛」表示が、2商品(2店舗)
- ・牛肉加工品について、原材料名欄と貼付シールの表示が異なっていたもの等が7商品(7店舗、仕入先業者は2事業者)

2. 指示・公表等

(1) 平成18年11月17日に、事実と異なる牛肉を小売店舗に販売していた1業者に対して、JAS法に基づく指示及び業者名の公表を行った。

(2) 表示欠落を含む軽微な表示違反を行っていた96店舗及び6事業者に対して、文書等による行政指導を行い迅速に改善させた。

3. 今後の対応

(1) 今後とも、当分の間、引き続き調査を継続し原産地等の表示の監視・指導を徹底するとともに、義務化対象となっていないものも含めて牛肉加工品の原料原産地表示に積極的に取り組むよう啓発を行っていくこととする。

(2) なお、調査の結果、表示内容に疑義が生じた場合には、立入検査等を実施し、違反の事実が確認された場合には、JAS法に基づく指示及び業者名の公表など厳正な措置を講じることとしている。

6. トランス脂肪酸のファクトシートが作成された経緯、現状は?

12月7日に開催された第170回食品安全委員会の「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成18年11月分)の議題において、二つの質問「トランス脂肪酸に関するファクトシートが作成された経緯や、現状について教えて欲しい。」「遺伝子組換え食品は本当に安全でしょうか。食品安全委員会における評価ポイントを教えてください。」が審議されました。興味のある質問でしたので、ここでその一つをご紹介します。もう一つの方は、同委員会のHP(トップページ>委員会からのお知らせ>開催実績>第170回食品安全委員会)をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

『Q トランス脂肪酸に関するファクトシートが作成された経緯や、現状について教えて欲しい。

A 食品安全基本法では、食品安全委員会は、リスク管理機関から評価要請を受けた場合のほか、委員会が自らの判断によりリスク評価を行うことができる(以下、「自ら評価」という。)とされています。自ら評価については、国内外の科学的知見及び食品の安全性確保に関する情報の収集、分析又は国民からの意見等の中から優先度が高いと考えられる案件を選定し、評価を行うこととなります。

トランス脂肪酸については、平成16年度に自ら評価の候補として検討が行われました。

当時の委員会において審議された結果、喫緊に評価を行う必要はないものの、現在知られているトランス脂肪酸に関する信頼性のある情報をファクトシートとしてわかりやすくまとめ、国民に情報提供することとなりました。これを受けて、平成16年12月に作成されホームページで公表されたのが現在のファクトシートです。

トランス脂肪酸は、マーガリンやショートニングなどの加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか、反芻動物の肉や脂肪中などに含まれる脂肪酸の一種です。

トランス脂肪酸の作用としては、悪玉コレステロールを増加させ、善玉コレステロールを減少させる働きがあるといわれています。また、大量に摂取することで、動脈硬化などによる心臓疾患のリスクを高めるとの報告もあります。

一方、国内の食品に含まれるトランス脂肪酸の含有量は、米国を含む諸外国と比較すると油菓子などに使用されるマーガリンやショートニングなどの原料油脂の配合の違いなどから、かなり低いことが試験結果で報告されていること、また、日本人の一日当たりの平均摂取量は諸外国と比較して低いレベルにあるという調査結果があることなどから、現在のところ、トランス脂肪酸の摂取による健康への影響は小さいと考えております。

(<http://www.fsc.go.jp/sonota/54kai-factsheets-trans.pdf>)

しかしながら、トランス脂肪酸の食品中の含有量及び摂取量の定量的な把握といった基礎的な調査は少なく、ファクトシートに記載されている摂取量も限られていることもあり、食品安全委員会の平成18年度食品安全確保総合調査事業の中で「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査」を実施しています。これにより、日本

におけるトランス脂肪酸の食品中の含有量・摂取量等のデータを収集・整理する予定です。

食品安全委員会では、この調査結果を踏まえて現在のファクトシートの見直し、あるいはリスク評価の実施等を検討していくこととしています。

【消費者情報】



サラリーマンのサラリー（salary）とはローマ時代に兵士給料の一部を塩（salt）で受け取っていたことに由来しているそうです。他にサラダ、サラミなども塩に由来することか。また日本にも「敵に塩を送る」「手塩にかける」[塩梅（あんばい）]など塩にまつわる言葉やことわざがたくさんあります。塩は私達と昔から深い関係がある食品です。専売制が廃止され、最近様々な塩が売られるようになりましたが、最近すぎるから改めて塩について考えてみることは少ないのではないのでしょうか。今回は家庭用の塩について特集します。



～塩に関するウォーミングアップ問題～

あなたは塩についてどのくらい知っていますか？次の塩に関する文章のうち正しいものが1つあります。何番でしょうか？

日本は四方を海に囲まれているうえ、気候的にも塩田で海水から塩をとるに適していた。

輸入物と明記して売られている以外の日本で売られている家庭用塩は、100%日本近海の海水から作られている。

塩は人間が生きていく上で、必要な食品である。

岩塩は掘り出したまま粉碎して使うのでミネラルが豊富である。

世界で食用に使われている塩のほとんどは海水から作られている。

最近塩分取り過ぎかな、と思うときは「減塩」を特徴にしている塩を使ってみるとよい。

それぞれの説明は本文を参考にしてください。

答は です。



～塩の働き～

塩は塩化ナトリウムと言い、ナトリウムと塩素の化合物です。最近塩は、高血圧の原因の1つと言われ敬遠されることが多いのですが、高血圧の原因になるのはナトリウムの方です。調味料、加工食品などに含まれています。取り過ぎは禁物ですが、塩は問題の文にあるように人間が生きていく上で必要なものです。たとえば、人間の体の細胞を適正に保つ、消化吸収を助ける、体を弱アルカリ性に保つ、刺激を伝達する、筋肉の収縮など、体の中で大切な働きをしてからです。厚生労働省の「日本人の食事摂取基準(2005年版)」によるとナトリウムの1日の目標は、成人男性で食塩相当量1日10グラム未満、成人女性8グラム未満となっています。

食品に含まれる塩の量

(1回に食べる分量の食塩の目安)



～塩の歴史～

世界の塩のほとんどは岩塩から作られています。岩塩の由来する地下水も含めると世界の塩の生産量のうち3分の2は岩塩から作られています。しかし日本には岩塩は存在しません。そのため昔から海水を利用して塩を作っていました。四方を海に囲まれているため簡単なようですが、海水には3%しか塩が含まれていないうえ、日本は多雨多湿のために天日だけでは塩の生産が難しく、昔から海水を一旦濃縮してそれを煮詰める(せんごう)方法がとられてきました。地中から掘り出す岩塩に比べて、日本の塩作りは手間がかかるものだったです。

1905年(明治38年)に「塩専売法」が施行されて、全国にあった効率の悪い塩田が廃止された結果、瀬戸内沿岸の塩田が残りました。しかし1972年(昭和47年)に残っていた塩田が全て廃止されて、「イオン交換膜」を使った方法が始まり現在も主流になっています。塩専売法の下では、塩の製造、輸入、販売は指定や承認がないと行うことができませんでした。

しかし1997年(平成9年)に塩の専売制度が政府の規制緩和の方針を受けて廃止され、塩の製造、輸入、販売が自由化されました。その結果、私達はいろいろな種類の塩の中から選んで買うことができるようになりました。

イオン交換膜製塩法

水中の塩分がナトリウム、マグネシウム、カルシウムなどのプラスの電気を持った陽イオンと、塩化物や硫化物などのマイナスの電気を持った陰イオンに分かれて存在していることに着目し、電気力とイオン膜を利用して海水を濃縮する方法。海水の塩分濃度約3%を、この方法によって15%から20%程度まで濃縮し、その後煮詰めて塩を結晶化させます。



～塩の種類～

スーパーなどの塩売り場に行ってみると、たくさんの種類の塩があり、値段も1キロで100円前後のものから100グラムで500円～600円ほどするものまでいろいろです。製法についても様々な説明が容器に書かれていますが、主な塩の種類は次のように分けられます。

精製塩

イオン交換膜法で海水から塩化ナトリウムだけを取り出したもので、塩化ナトリウムの純度が高い。日本で売られている塩はこのタイプが多く、一般的に使われてきた。

輸入塩

岩塩や天日塩などのこと。メキシコ、オーストラリアなどから輸入されている。

再生加工塩

メキシコやオーストラリアから輸入した岩塩や天日塩を一度海水などで溶かして、塩化ナトリウムを加えて再生したもの。このタイプも多く市販されている。

自然海塩

海から直接海水をくみ上げて、水分を蒸発させた塩で、成分調整していない塩。

～塩の分類は 安部 司著「食品の裏側」より～

言葉メモ

食卓塩...卓上で湿気を帯びないように、塩基性炭酸マグネシウムを精製塩に加えてサラサラにしたもの。塩化ナトリウムの純度が高く味にはこくが乏しい。調理に使うと、すまし汁が濁るなどするので適してない。

漬物塩...塩化ナトリウムの純度が低く、漬物の味の成分であるリンゴ酸、クエン酸を加えてある。

減塩用の塩...カリウムが多くなっているので、医師の指示を得て使用する。医学的に高カリウム血症や心筋への影響が懸念される場合もある。



～塩の表示～

現在、塩の表示については業界全体表示方法のルールが明確ではなく、分かりにくい場合があります。例えば「食塩」「自然塩」「海水塩」などいろいろな言葉が使われていること、「天然」「ミネラルが豊富」など健康効果を期待させるような表示が多く分かりにくいこと、純国産塩でなくても、再製加工した日本の製造産地名を「の塩」と商品名に入れたものがあり、地名の先入観などから「私達は純国産と勘違いしてしまうことがある、などです。

財団法人塩事業センターによると、塩の業界では表示方法のルールが明確ではなく消費者が混乱するという問題点を改善するために、今年4月に塩製造会社等が発起人となって、食用塩公正取引協議会準備会を発足させ、現在塩の公正競争規約作成に向けて意見集約を行っているところだそうです。

業界全体で統一した表示が設定されると、私達も塩を選びやすくなることでしょう。



～おいしい塩とは～

「おいしい塩」とは「からさ」以外に「苦味」や「甘み」「うまみ」を感じるもの、なおかつミネラルをバランスよく含んでいるもの、とされています。食塩に含まれるはナトリウムの他に、カルシウム、マグネシウム、カリウムなどです。これらのミネラル分が含まれるとマイルドな味になり、精製しすぎてミネラル分が減り塩化ナトリウム含有率が98%を超えると塩辛いだけの味のないものになる、とされています。ただ食塩からミネラル摂取にあまり期待せず、塩分の取り過ぎに注意してバランスの取れた食事をしましょう。



～塩との上手なお付き合い～

ある料理研究家は、おいしい塩が手に入ったら新鮮な野菜に少量つけて食べて塩の味を楽しむのだそうです。野菜を茹でる時に使うような普段使いの塩と塩の味を楽しむ時に少量使うお気に入りの塩、というふうに使分けしてみるのも楽しいかもしれません。

ちょこっと
ヒント

塩の使い方あれこれ

昔から塩は私達の生活に欠かすことのできないものです。調味料としては言うまでもなくそれ以外でもいろいろ使われています。

◎ 調理で活かす塩・簡単にできるヒント

- 1 めめりをとる
里芋は皮をむき塩水につけてめめりをとる。又、魚は内臓を取った後、塩水で洗うとめめりや臭みがとれる。
- 2 魚をおいしくする
背の青い魚を煮る場合、まずお湯に塩をいれ沸騰したところへ魚を入れ、下処理をすると魚のうま味が損なわれない。
- 3 ダシのうまみをまもる
鰹ダシをとるとき鰹節を入れ沸騰する直前に火を止め、塩をひとつまみ入れ、しばらく

おいてからこす。ダシの旨みが再び鰹節に吸着されることを防ぐ。

◎ 試してみました “塩で洗顔”

塩には新陳代謝を促進する働きがあり風呂や洗顔によいと聞き試してみました。塩を手のひらにスプーン半杯ほど取り、水を2～3滴落としよく混ぜ、ペタペタと顔全体につけて30秒程おいてぬるま湯で洗います。

短期間ではその効果はわかりませんが、こころなしか肌がつるつるしてきたような気がします。



聞いたことがありませんか？「AED」

最近、駅や公共施設で「AED」の文字を見かけたり、聞いたりしたことはありませんか？「AED」とは（自動体外式除細動器）と言い、心臓に異常がおきた人がいた場合に、近くにいる人がこの装置を使って救命手当てをすることができるといふもので、平成16年7月から一般市民による使用が認められています。

心臓の心室が小刻みに震え、全身に血液を送ることができなくなる心室細動など致死性の不整脈の状態を、心臓に電気ショックを与えることにより、正常な状態に戻す機器です。



救助者は音声に従って機器を取り扱うだけで、機器が自動的に除細動の適応かどうか判断しますので、指示があったときだけ通電ボタンを押せばいい仕組みになっています。

伊丹市保健センターの話によると、現在市内の公共施設21箇所に設置されており、駅やスポーツクラブなどの民間施設にも設置が増えているとのこと。消防局に行き、実際使用していただきましたが、最初に呼吸や脈拍を確認し、心臓マッサージや蘇生術を行うなど従来の救急手当てを行ったうえでAEDを使用します。

救急車が到着するまでの時間に、一般市民にも救命手当てが出来るようになっていきます。救急法の講習会などに参加することもできますので、詳しくは消防局まで。

問合せ先

伊丹市消防局警防課 TEL783-0242へ

【企業情報】

日本食糧新聞（1月1日）のトップインタビューから転載

情報開示元年と位置付け -安全安心体験へ工場見学-

（社）日本べんとう振興協会会長 安田 定明氏

全国4万2000店のCVSでは弁当・おにぎり・調理パンを毎日約1800万食提供している。その生産メーカー団体である（社）日本べんとう振興協会の安田定明会長（株）武蔵野代表取締役）は「CVSのファストフードが安全・安心であることを消費者に体験してもらうための“工場見学”を推進したい」と、07年を情報開示元年と位置付ける。

産業の成熟化および少子高齢化に伴い、消費絶対量の伸びが止まって成長が鈍化、CVS既存店売上げの前年同月比の減少が続いて業界に及ぼす影響は大きな懸念材料となっている。そして、ここ数年の大きな変化としては商品の短命化が著しく進行しつつある。

そうした中で、CVSのあるチェーンでは店舗から工場への発注時間を早めて生産体制を見込み生産から確定発注生産に切り替えることでロス削減、生産性向上、人時生産性アップとなり、企業によっては売上げの約0.4%をロスから利益に置き換えることができ、減収でありながらも増益を確保するという取組みができたところもある。

こうしたCVSとメーカー間の仕組み・システムの見直しや、従来のCVSから新価値を求めた新しいCVS展開によって求められる商品価値の多様化など、日進月歩で進化する市場に向けて開発力・技術力などメーカーにはさらなる力が求められてきている。

一方で、CVSのファストフードに対する消費者の意識調査を行うと、以前から現在も変わらず添加物など商品への不信感が散見される。調味料や油、添加物はどんなものを使っているのかが多くの消費者には見えていないということだ。

パックされた弁当やおにぎりの食品表示は、スーパーや百貨店のバックヤードで作る商品には義務化されていないが、CVSのように工場生産の商品には義務付けられ、食材・添加物・アレルギーなど細かい字であふれるほどの表示となっている。

一般的に消費者は、表示を見て「こんなに添加物やアレルギー物質が入っているのか」と受け取る傾向にあり、バックヤードで作る弁当・おにぎりとは大差がないにもかかわらず、市場では不利な戦いを強いられている。この数年で合成着色料および保存料が使われなくなるなど、添加物の使用に関しては確実に改善されてきているが消費者にその真相がなかなか伝わらないようだ。

そこで、いくら「安全・安心」と言っても生産現場の工場を一般にクローズしてきたことで「見えないがための不信」もあったことはいなめないという反省から、07年は工場を地域の人たちに開示していこう、見学していただくということを推進したい。

生産過程をCVS店舗経営オーナーに見てもらって販売する商品への自信を高めてもらったり、地域のPTAや子どもたちに見てもらって安全を確認して身近に感じてもらおうというものだ。広くは食育活動の一環でもある。

工場では「見せることは大変だ」ではなく「見せることで緊張感が生まれ、整理整頓が常態化する」の発想で、より多くの会員企業には「工場見学会実施」に協力してもらおうと考えている。

07年の課題をあげると、(1)食中毒に関する情報の共有(2)産地表示の拡大(3)廃棄処理削減のための商品寿命の延長(4)ファストフードの生産領域拡大(5)勤労者の確保(6)工場更新のための利益確保 など。

(1)では安全・安心な商品提供のための情報共有によって業界のボトムアップを図る。(2)では地産地消商品が増え、CVSも全国一律商品から地域限定商品の割合を増やしてきて、原材料の履歴の入手や日々変わる商品と表示を一致させるシステムの構築を急ぐ。また、(3)では商品寿命が短いと廃棄ロスが増えるため、生産・包装・流通各分野で技術革新の研究を続けている。(4)は日配の弁当・おにぎり・サンドイッチなどファストフードの売上げはCVS全体売上げの約3割で絶対額は変わらない。そこで、もっとその周辺の惣菜や和菓子・洋菓子など生産アイテムを広げることで増収を図るといった可能性の検証である。CVSのファストフードはおいしい、楽しい、健康という提案に挑戦していきたい。

(5)では協会の「食品微生物検査技士」制度を発展的に活用し、“外国人技能実習”の活用結びつけるべく検討中である。(6)では365日24時間稼働の工場

の耐久年数は通常の食品工場よりも短く20～25年であり、初期の時代の工場は建て替え時期にきている。産業の継続的発展のためにも計画的な適正利益の蓄積が必要だ。

以上のような施策で国民の食生活への期待に応えられるように今年も邁進したい。

また、07年は協会が02年10月に食糧庁から協会設立許可書を受領して5年目となる。認可には日本人のコメ消費減退に歯止めをかけるために全国に幅広い顧客を得ているCVSのインフラが着目されたという背景がある。

協会ではCVSなど小売業を対象に「ごはん食推進ポスター」負担金キャンペーンを通じて“ごはん”の普及に努めており、このコメ消費拡大は今後も活動の柱として取り組んでいく。(文責・福島厚子)

【学術・海外行政情報】

1. 肉牛の糞便中腸管出血性大腸菌 0157:H7 の季節的消長

Alam MJ, Zurek L. (Department of Entomology, Kansas State University, Manhattan, Kansas 66506, USA)

J. Food Prot. 2006 Dec;69(12):3018-20.

牛は腸管出血性大腸菌(E.coli)0157:H7 によって発症はしないが汚染源ではある。しかし、同細菌のコロニー形成及び生息のパターンはあまり分っていない。このヒト病原菌の消長及び生息については温暖な数ヶ月間が典型的に増殖する季節であると報告されている。この研究の目的は、()夏、秋、冬の月間、カンサス州における飼育牛の糞便中における E.coli 0157:H7 の消長を評価すること、及び()毒性因子をスクリーニングして E.coli 0157:H7 を特徴づけることである。収集された糞便試料 891 検体のうち、82(9.2%)は E.coli 0157:H7 が陽性であった。夏、秋、冬の月間における消長に有意差のある結果は検出されなかった。月別消長の最高値(18.1%)は2月に検出された。試験された全分離株はシガトキシン 2 (stx2)及びインチミン(eaeA)の遺伝子が陽性、14分離株(12.8%)はシガトキシン 1 (stx1)も陽性であった。我々の結果は、肉牛の糞便中における E.coli 0157:H7 の消長は必ずしも季節性がないということを示唆している。(伊藤蓮太郎)

編集後記

明けましておめでとうございます。本年も、会員各位に少しでも役立つ情報提供が出来るよう努めます。訂正記事ゼロにも努めます。また、【会員のひろば】への投稿、内容に関するご意見、ご要望もお寄せくださるようよろしくお願いいたします。

ノロウイルスによる感染症及び食中毒が昨年以上の勢いで多発している状況から、指導困難な事例における対応のためのQ&Aが作成されており、現場における食品衛生監視員等のご苦勞のほどが窺われます。

米国産牛肉の対日輸出認定施設に対する輸入再開後の第1回査察が行われました。当然のことながら、一部の施設に若干の指摘事項があったものの、対日輸出条件に影響するものはなかったとの結果でした。そもそも、この件に関する根本的な原因は、日米で合意した対日輸出プログラムを米国側が確実に履行していなかったことにあったと考えています。

このことは、食品等事業者が実施するSSOP、HACCP等の自主衛生管理措置の確実な実施とも共通する問題です。マニュアルは立派なものが出来上がったが、現場の作業実態と大きくかけ離れているようでは確実な履行は不可能です。マニュアルが現場の作業実態と合致していても従事者教育が不十分であれば、確実な履行は期待できません。SSOP、HACCP等の自主衛生管理措置の確実な実施は、常に、食品の安全性確保体制が全社的なものでなければならないということを再認識させられました。

関連して、食科協はISO22000ガイドブックを発行しましたが、同図書はISO22000の「認証の取得」を目的としたものではありません。

具体的には、自主衛生管理措置を構築するに当たって、HACCPシステム及びその中の検証、妥当性確認、内部監査等の方法が大いに参考になると考えたことが契機だったのです。

ベストセラーの図書名であり、流行語大賞を受賞した流行語ともなった、「国家の品格」(藤原正彦著)をお読みになりましたでしょうか。ぜひ、お勧めいたします。(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。