



### 目 次

【巻頭言】	頁
生乳鮮度重視牛乳の取り組み	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1.食科協ワークショップ「輸入食品検査の現状と方向性」の概要	2
2.2月の主な活動等	4
3.今後の予定	4
<hr/>	
【行政情報】	
1.全国食品衛生関係主管課長会議の概要	5
2.健康食品に係る健康被害事例について	8
3.鉛含有金属製アクセサリ類等の安全対策検討会の報告	11
4.食品に関する安心感・不安感について	12
<hr/>	
【消費者情報】	
1.中食のフライ - 脂質の量と質を中心に利用する上での注意点 -	14
2.いわゆる健康食品 安全性の確認しっかりと 健康被害も	16
(北海道立消費者センター 北のくらしNo.41号(1月号))	
<hr/>	
【企業情報】	
1.新しい不二家に生まれ変わります	18
2.いちご回収終了のお知らせ	18
(JA かみつがホームページから)	
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1.改良型SPE精製法を用いるGC-MSによるコーヒー、コーヒー製品のアクリルアミドの測定	20
2.モーボンブランド・ヨーグルトデザート of 食品警告	20

平成19年3月15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](mailto:shokkaky@ccfhs.or.jp)

**【巻頭言】****生乳鮮度重視牛乳の取り組み**

社団法人全国農協乳業協会  
専務理事 土屋恒次

(社)全国農協乳業協会は、その名のとおり生産者自らが搾乳した生乳を自らの乳業工場で牛乳を製造し、自らが販売している会員の集まりであり、全国、北は北海道から南は沖縄まで約60会員で組織された団体である。生乳処理量で見ると全国の約3分の1のシェアを有している。その性格上、地域密着型すなわち地産地消が多く、地域での酪農家、乳業工場を通じた食育の推進等に取り組んでいる会員も多い。

現下の牛乳の消費状況を見ると、惨憺たる状況にある。平成15年以降牛乳消費の減少が継続し、この間の減少量は牛乳の生産量ベースで約40万トンにも及ぶ。この数字は、北海道に次ぐ生乳生産県である栃木県の年間生乳生産量が約33万トン、全国の学校給食用に供される年間牛乳消費量約40万トン弱、具体的数字と比較するとその大きさが分かる。一方、乳飲料、醗酵乳は上昇の気運がうかがえる。牛乳減少の理由は、少子高齢化、競合する他飲料の出現、牛乳バッシングの影響等さまざまな要因が考えられる。この間、関係者あげての懸命な消費拡大努力にもかかわらず、今もって減少に歯止めがかかっていない。

このような状況下、当協会会員も苦戦を強いられているが、会員の特徴を最大限生かした牛乳開発を検討の末、酪農家から乳業工場までの距離に着目し、酪農家から工場までの輸送時間、生乳の工場受け入れから牛乳への製造時間、また、酪農家に対する衛生管理指導の条件を設け、当協会自らが基準に合致しているかの調査を行い、その対象商品を推奨する「生乳鮮度重視牛乳」推奨制度を推し進めている。現在、10会員、18品目が販売され好評を得ている。

牛乳・乳製品を取り巻く環境は、WTO、日豪FTA等国際化の進展は避けられない状況下、今後は、いやおう無しに海外との競争にさらされることが予想される。今こそ、国の「酪農及び肉用牛生産の近代化を図るための基本方針」に示された目標に向けて、酪農・乳業関係者それぞれが合理化、コストダウンを加速させると同時に、国産生乳の有利性を最大限生かした牛乳を始め、液状乳製品等を見出してゆくことが求められている。

当協会は、会員ともども牛乳生産の原点に立ち戻り、乳質の改善に一層取り組み、安心・安全で新鮮さを訴えられる、消費者の目線に立った牛乳の生産を重点に今後とも精進してゆく所存である。

## 【食科協の活動状況】

### 1. 食科協ワークショップ「輸入食品検査の現状と方向性」の概要

2月26日午後、銀座ブロッサムにおいて「輸入食品検査の現状と方向性について」の講演会と意見交換会を食科協常任理事北村忠夫氏が座長となって開催しました。参加者には輸入食品検査やコーデックスに関するアンケート調査もお願いしました。講演会での演題及び演者、意見交換会での主な意見等は以下のとおりです。配布資料は5月以降に食科協ホームページで掲載する予定です。(伊藤蓮太郎)

#### 講演会

CODEXの「リスクに基づく輸入食品検査の原則とガイドライン」及びわが国における輸入食品検査の現状

鶴見和彦(厚生労働省輸入食品安全対策室長補佐)

輸入食品の安全確保について

輸入業者の取組み 高井道彰(伊藤忠商事(株)食品安全管理室長)

消費者からの意見、要望 池山恭子(東京消費者団体連絡センター事務局長)

今後の検討課題 森田邦雄(NPO法人食科協常任理事)

#### 意見交換会

パネラー

鶴見和彦(厚生労働省輸入食品安全対策室長補佐)

高井道彰(伊藤忠商事(株)食品安全管理室長)

池山恭子(東京消費者団体連絡センター事務局長)

森田邦雄(NPO法人食科協常任理事)

#### 主な意見等の要約

Q. 輸入業者として、海外にある仕入れ先での食品安全管理体制の調査はどの様に実施しているのか? 「遵法管理」の観点から輸入停止した事例はあるか?

A. 相手先から製造や生産に関わる検査や認証の確認を行っている。当然の事ながら取引開始の前後には製造工場の視察や調査も行っている。そのためには、自社における工場を見る目といったスキル向上の訓練は必須条件となっている。自社での直接的な事例はないが、取引開始前の確認において、サプライヤーがリタイアした事例はある。

Q. モニタリング検査に関して、冷凍ウナギ輸入の際、検査項目が「抗生物質等」という記載になっているが、具体的な項目を記載していただけないか? 平成19年度のポジティブリストのモニタリング検査項目数は何項目程度を予定し、いつ頃から実施の予定なのか? 通関時のモニタリングの検査結果が出るまでの日数を1週間くらいに短縮できないか?

A. 冷凍ウナギに関しては、抗生物質等の等は抗菌性物質である。この検査はバイオアッセイ法によるものでスクリーニング的に行っているため、一般的には個々の記載はしないものである。平成16年の検体当たりの検査項目を200項目から昨年447項目に増加した。現時点でこれ以上の増加は困難であるため、項目の増加は

考えていない。検査自体は民間の検査機関への業務委託も可能なので、そうした対応も含めて今後の拡充を考えていきたい。行政としては1週間を目処とした指導を行っているが、実際の検査は登録検査機関が実施している上、微量の検出があった場合などは再検査が行われる。

Q . 違反事例情報の収集について、「輸入食品監視業務HP」を拝見するが、どの国のどの食材にリスクが高いのか等、原産地域の特定情報や、加工工場、集荷地名等の情報開示はできないか？

A . 当該HPでは、違反事例を公表し、違反をしないためにはどうすればよいのかを訴求している。過去に一部専門誌にはあるが検出事例を公表した例があるので、今後もそのような方法を検討中である。

Q . 納豆ダイエット捏造事件や白インゲン豆ダイエット事件等のマスメディアの不祥事が発覚したが、消費者団体のキーワードは「情報」ではないかと思う。マスメディアとの関係について食品の安全確保に関連する行政、事業者に対する消費者の信頼はマスコミが大きな鍵を握っていると思う。各々の立場から具体的な対応・対策は予定されているのか？

A . 厚労省は正しい情報を速やかに提供することに徹している。特に、風評被害の防止にも注意を払っている。輸入事業者としてもマスコミに対しては行政の対応と同じであり、自主的な対応としてはCSRレポートによって会社としての安全・安心へのアクションプランや米国穀物のトレーサビリティの説明を行っている。マスコミへの対応で必要な事は正しいことを速やかに伝えることは当然として、判らないことは判らないと言う冷静な対応が重要である。マスコミは怒らせて感情的に回答を引き出そうとする手段を使う場合がある。最近は、いわゆるフードファディズムにマスコミが便乗し、消費者への混乱を招いている事を心配している。フードファディズムについてはマスコミの知識不足、教育不足という問題を感じている。その意味から「食育」のテーマをもっと充実させる社会的環境が必要と考えている。

Q . 「もったいない」の事例として次のものがあるが先生方のご意見お聞きしたい。

スーパーで販売した牛肉のタタキから0-157が検出された事件があったが、この際、同じ工場で製造されたローストビーフも数回の検査結果、0-157は不検出であったにも関わらず回収の処置が執られた。最近におけるチョコレートについても、再生可能品をも回収後に廃棄するとのことだが、やはりもったいない。

A . 昭和50年代頃までは再利用、再生のできるものはその様に行っていたと思うが平成12、13年頃から過剰な対応が目立って来た。理由として、消費者の反応という問題があるが、たとえば輸入食品においてイクラの事件をみても、検査・分析の結果、問題ないものは再利用販売されている。違反は違反であるから、行政指導に従わざるを得ない現実もあるが、消費者の意識変革も必要かと考える。回収事件が多いのは消費者の意識が変わらなければというが、私自身も同感するものである。しかし、ルールはルールで守るべきである。検査結果や明確な根拠を添えて問題がない事をオープンにすべきであると思うが、しかし、消費者がそれを納得し購

入するかという問題は残るだろう。リスクコミュニケーションのように信頼しあえるための方策が欲しい。お詫び広告を出すことで、その商品や会社への信頼性が失われるダメージは非常に大きいものである。一つの例として、ある製菓業者が見本に使用した(賞味期限切れの)クッキーを2個間違えて販売してしまった。それに対する回収広告を掲載したのだが、本当に健康被害につながるリスクであるのかと疑問を感じる。消費者の理解が必要といえるのではないか。0-157の食中毒事例とクッキーの期限表示等の問題を同列には論じられないと思うが、廃棄の措置等についてはリスクに応じた対応が必要である。

Q. 厚労省等の行政機関から情報提供が積極的に行われるようになり、好ましいことと考えるが、その情報提供は消費者にとって分かりやすいものでなければならない。例えば、水銀の安全性に関するリスクコミュニケーションについて混乱した事例があった。そのためには、ADI、規制値、食品の摂取許容量等の「形式の情報」と同時に、それらの形式の情報を分かりやすくした「意味の情報」をQ&Aで提供すべきと考えるがどうか？

A. メチル水銀の問題についてはQA情報の告知がタイムリーでなかったことは反省しているところである。行政情報をもっと分かりやすく提供することについても勉強しているところであるので、今後とも適切なお意見をお聞かせ願いたい。

Q. 輸入食品の野積みの実態はどの様になっているのか。またどの様な指導をしているのか？

A. 埠頭における輸入食品の保管については、各検疫所と都道府県等が連携し、適切な管理、保存を行うよう監視指導するとともに、加工段階においても加工業者を都道府県等が監視指導を行っている。(伊藤蓮太郎)

## 2. 2月の主な活動等

1日 林 裕造理事長が平成18年度第2回東京都食品安全情報評価委員会情報選定専門委員会に出席しました。

19日 常任理事会を開催。食科協ワークショップの開催、HACCP・FSMS推進部会(案)の設置、日食協との「食品衛生管理士フォローアップ研修会」、ISO22000ガイドブック販売状況などについて協議。

20日 伊藤蓮太郎専務理事がTMRと連携した大阪商工会議所主催セミナーにアドバイザーとして出席。

21日 北村忠夫常任理事が船橋保健所主催の食中毒予防に関する講演会にコーディネーターとして出席。

26日 食科協ワークショップを開催(上記1参照)。(伊藤蓮太郎)

## 3. 今後の予定

3月22日 常任理事会

5月21日 理事会、総会、会員研修講演会

## 【行政情報】

### 1. 全国食品衛生関係主管課長会議の概要

厚生労働省は3月2日、各都道府県、政令市及び特別区の食品衛生主管課長を招集し恒例の全国主管課長会議を開催しました。

#### (1) 食品安全部長挨拶の要旨

わが国の食品安全確保のための体制・制度は国際的に見ても非常に優れたものである。この体制・制度を維持し継続していくことが重要である。

われわれ担当者は、その時々状況に如何に鋭敏な感性をもって消費者、事業者の要望、行動等に対応していくかについて、一人一人が問題意識を持って推進していく必要がある。

各地方自治体においては、主管部長会議でもお願いしたが、自治体としての責務を自覚し国と十分に連携して対処していただきたい。食品等事業者の責務についても監視指導をお願いする。

#### (2) 各課室の食品安全行政について(一部を除き項目のみ記載)

##### 企画情報課

1. 平成19年度食品安全関係予算(案)について
2. リスクコミュニケーションの取組について
3. 食育の推進について
4. その他

##### 国際食品室

1. 食品の国際規格について

##### 検疫所業務管理室

1. 検疫所における輸入食品の監視指導体制について

##### 基準審査課

1. 残留農薬等対策について
2. 食品添加物の衛生対策について
3. 食品等の規格基準について

#### (2) 冷凍食品の規格基準について

小麦粉を主たる原材料とする冷凍パン生地様食品(パン生地その他、ピザ生地、パイ生地等)については、原材料である小麦粉中にE.coli汚染が一定程度認められること等から加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)のE.coli陰性の成分規格を適用することが困難であるとの指摘を踏まえ、平成17年8月に食品安全委員会へ「小麦粉を主たる原材料とし、摂取前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品について、E.coli陰性の成分規格を適用しないこと」の食品健康影響評価を依頼した。食品安全委員会における審議の結果、平成18年4月に「小麦粉を主たる原材料とし、摂取前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品については、摂取前に十分な加熱・焼成が行われる限りにおいてE.coli陰性の成分規格を適用しないことにより健康被害のリスクは増大するとは考えられない。」との答申がなされた。当該答申を受け、厚生労働省では平成18年12月

に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において審議を行い、食品等事業者に対し、冷凍パン生地様食品の製造時に自主的な衛生管理を行うこと、冷凍パン生地様食品の利用者が摂食に供する際に必要な加熱・焼成温度及び時間について表示する又は仕様書等を添付すること、を指導することを前提として加熱後摂取冷凍食品(凍結直前未加熱)の規格基準の一部改正を行うことが了承されたことから、現在、基準に向けた手続きを進めているところである。(编者注:冷凍食品といわゆるフローズン・チルド食品(冷凍で流通し販売時に解凍するもの)との区別を明確にすることを検討中とのことです。)

#### 4. 食品の表示について

##### 新開発食品保健対策室

1. 「健康食品」にかかる制度について 2. 特別用途食品制度について 3. 栄養表示基準制度について 4. 健康食品等による健康被害の発生・拡大の防止について 5. 健康食品等の安全性確保について 6. 健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告の禁止について 7. 組換えDNA技術応用食品等の安全性審査等について

##### 監視安全課

1. BSE 対策について 2. 食肉、食鳥肉の安全確保について 3. 食中毒発生時対策について 4. ノロウイルスについて 5. 広域流通食品の製造・加工業者に対する監視指導について 6. 水産食品の安全確保について

#### 7. ポジティブリスト制度施行後の状況

平成18年5月29日にポジティブリスト制度が施行された後、報告された国内産農畜産食品の食品衛生法違反事例の原因については、適用のない農産物への農薬の使用、動物用医薬品の休薬期間中の使用など、不適切な農薬等の使用が主な原因であった。その他、既に国内での登録が失効した有機塩素系殺虫剤(ヘプタクロール)の検出された事例や国内で登録されている除草剤(チオベンカルブなど)が食品衛生法で残留基準が設定されていない淡水産二枚貝から検出された事例があった。

違反事例が確認された場合は、これまでと同様、各都道府県等において関係事業者等に対する適切な監視指導を行うとともに、生産現場における農薬等の使用管理等の指導を管轄している農林水産部局と連携し、原因究明及び再発防止のための適切な措置を講ずるようお願いする。

また、ポジティブリスト制度施行にあたって、検査実施時のサンプリングや基準超過判定時の対応などについて「食品に残留する農薬等の監視指導に係る留意事項について」(平成18年5月29日付け食安監発第0529001号)を、法違反等の公表について「法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」(平成18年5月29日付け食安監発第0529004号)を通知したが、本年2月、生産者等の情報が確認できない農産食品から基準を超える残留農薬が検出されたため、生産者が特定できず、原因究明に困難を生じたほか、当該食品と同一の出荷日に同一の農協支部が出荷した全ての食品が自主回収対象となった事案が判明したた

め、「農産食品の検査に当たっての生産者等の情報確認の徹底について」(平成19年2月5日付け食安監発第0205002号)を通知した。

当該事案を踏まえ、違反を発見した場合に、流通食品に対する適切な措置及び生産段階における速やかな改善措置を可能とするよう、検査の際には、生産者等の情報の確認及び記録の実施するよう、再度周知徹底をお願いする。

#### 8. 検査の信頼性の確保について

都道府県等の衛生研究所などの食品衛生検査施設が行う検査について、検査の信頼性の確保に資するため、食品衛生法(参照法規:施行令第8条、施行規則第36条及び37条)に基づき、検査又は試験に関する事務を管理する必要がある。また、製品検査及び法第28条第1項の規定により収去した食品等の試験については、販売等の可否を判断するものであり、検査結果の信頼性の確保は重要である。

過去には、検査データ誤認や公定法によらない検査を行った事例がみられており、また、それに起因する誤った検査成績書を発出したことから、本来問題とならない食品等の製品の回収等に至った事例があった。食品衛生検査施設での過誤については、食品衛生行政の信頼にもかかわる重要な事項である。

昨年から、ポジティブリスト制度が施行され、次年度についても、検査数の増加も考えられるので、食品衛生検査施設における検査について、引き続き、「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」(平成16年3月23日付け食安監第0323007号)に定める「食品衛生検査施設における検査等の業務管理」(以下「業務管理」という。)に基づき、信頼性確保部門による内部点検を適切に実施するとともに、日頃から、検査の信頼性の確保のために、適切な業務管理をお願いする。

なお、今後、食品衛生検査施設については、必要に応じ厚生労働省本省及び厚生局の担当官による実地調査を実施する場合があるので、協力方をお願いする。

#### <平成18年度 主な指摘・助言>

平成18年度に食品衛生検査施設における業務管理に係る実地確認を行い、以下の事項について対応するよう助言或いは指摘した。

業務管理要領に照らして記録等を確認したところ、記録がない或いは記録の内容がトレースバック可能な内容でない場合が認められた。

信頼性確保部門について、製品検査部門から独立していることが明確になっていない場合があり、また、信頼性確保部門責任者の業務について、責任者以外の代行者が継続的に行っていた。

検査業務について、試料の採取記録と検査に供される試験品との照合が可能となるよう記録が作成されていなかった。

検査法について、実際の検査の際、標準作業書に従って実施されたことがトレースバック可能となる記録が作成されていなかった。

9. 営業許可に係る規制緩和への対応について 10. 食品衛生監視員、と畜検査員等の資質の向上について 11. 検査体制の充実及び試験検査施設の設備整



備等に対する助成等について 12 . 自主的な衛生管理の強化について 13 .  
適正な表示の推進について 14 . 食品中のダイオキシンの総合的対策について  
15 . 食品の輸出について

輸入食品安全対策室

16 . 輸入食品の安全確保について

(1) 輸入食品監視指導計画の策定、実施 (2) 輸入者の営業の禁止 (3)  
国内に流通する輸入食品の監視指導 (4) 輸出国における安全対策の推進等  
(5) ポジティブリスト制度施行後における輸入食品の監視状況

ポジティブリストの施行を踏まえ、本年度、検疫所では、検査員の増員、検査設備の増設を図り、検査項目の拡大を行ったところである。その結果、平成18年6月1日から11月3日までの間の輸入時検査における違反件数については、残留農薬は264件、残留動物用医薬品は119件となっており、この一ヶ月あたりの平均違反件数を平成17年度の平均と比較すると、それぞれ9.3倍、4.4倍であり、全体で約7倍と違反件数が増加している。

これら違反事例の多い食品の輸出国に対しては、生産段階における衛生対策の推進を積極的に求めるとともに、引き続き、多種多様な輸入食品の衛生実態を把握するため、モニタリング検査の拡充を図っていくこととしている。

なお、諸外国における農薬等の残留基準等の情報を掲載している国立医薬品食品衛生研究所のホームページ

(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/chemical/post/mrl-link.html>)においては、農薬等の使用量や外国におけるモニタリング検査結果等の情報を充実させることとしており、輸入者の指導等の参考とされたい。(伊藤蓮太郎)

## 2 . 健康食品に係る健康被害事例について

厚労省及び和歌山県は2月26日、「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」に基づき、和歌山県において発生した健康食品にかかる健康被害事例を下記のとおり公表しました。

(1) 探知

平成19年2月24日(土)10時頃、和歌山県東牟婁郡内の医療機関から「下記健康食品を飲用し、アナフィラキシ - 様症状を呈した患者を診察した。」と新宮保健所に届出があった。

(2) 発生の経緯

平成19年2月23日(金)19時頃、当該患者が当該健康食品を1カプセル飲用後、友人とテニスを行っていたところ、約30分後に全身に蕁麻疹が出現し、息苦しくなったため医療機関に受診した。

診療中、口腔内が腫脹して気管が閉塞し、意識不明状態に陥ったため、気道を確保し対症療法を実施した。

患者は花粉症の既往歴があり、当該製品を摂取した直後に全身発疹がでていたため、杉花粉の抗原を摂取したことによりアナフィラキシ - 様症状を呈したものと診断さ

れている。

患者は2月25日15時頃に意識を回復し、快方に向かっている。

(3) 患者

40歳代女性（和歌山県東牟婁郡内在住）

(4) 当該健康食品

(1) 製品名： パピラ（花粉加工食品）

(2) 製造・販売者： 健森

(3) 製品の概要： 杉の若い雄花の芽を採取・摘果後、蒸気殺菌、乾燥、粉碎し、カプセルに充填。

【参考】

1. アナフィラキシー

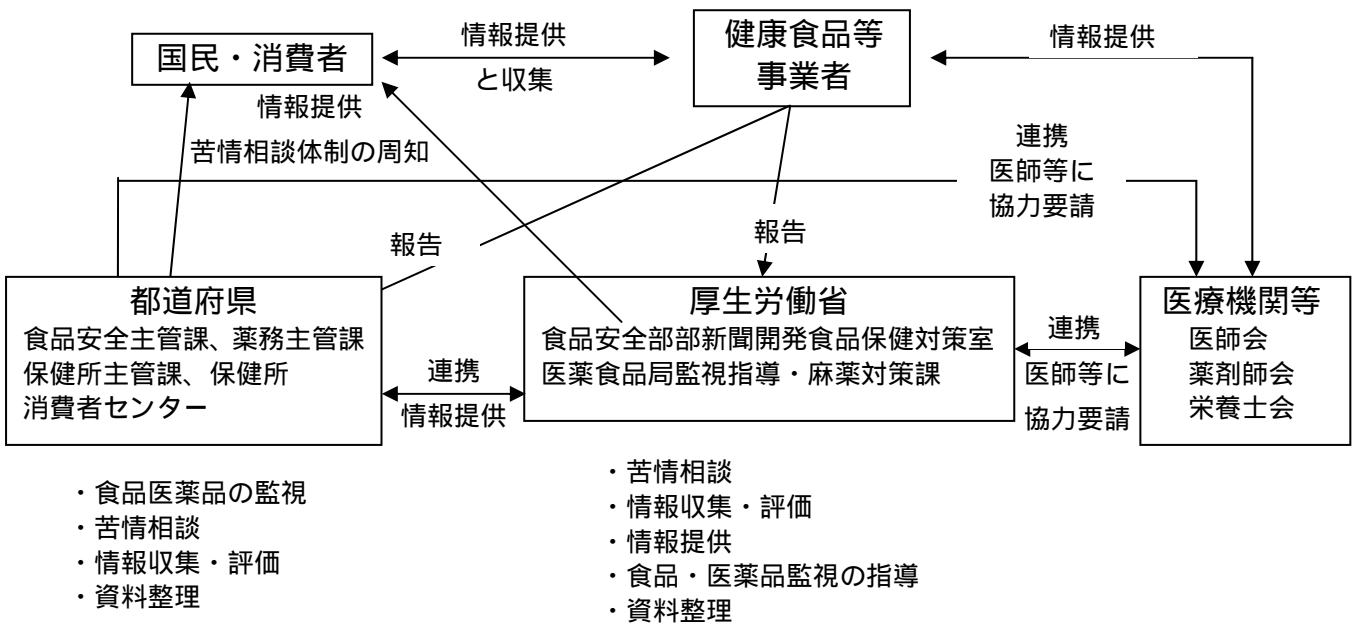
特定の起因物質により生じた全身性のアレルギー反応をアナフィラキシーと呼びます。重症になると血圧低下を伴うアナフィラキシーショックという危険な状態になり、死に至ることがあります。発症が非常に急激なのが特徴的です。初期の自覚症状は、口内や唇のしびれ、異常感覚、のどや胸部の狭窄（きょうさく）感など様々です。他覚症状としては、皮膚の紅潮、じんま疹、冷汗、血圧低下、意識障害、呼吸困難などがあります。気道狭窄による窒息が主症状になることもあります。

2. 健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領（平成14年10月4日医薬発第1004001号厚生労働省医薬局長通知）

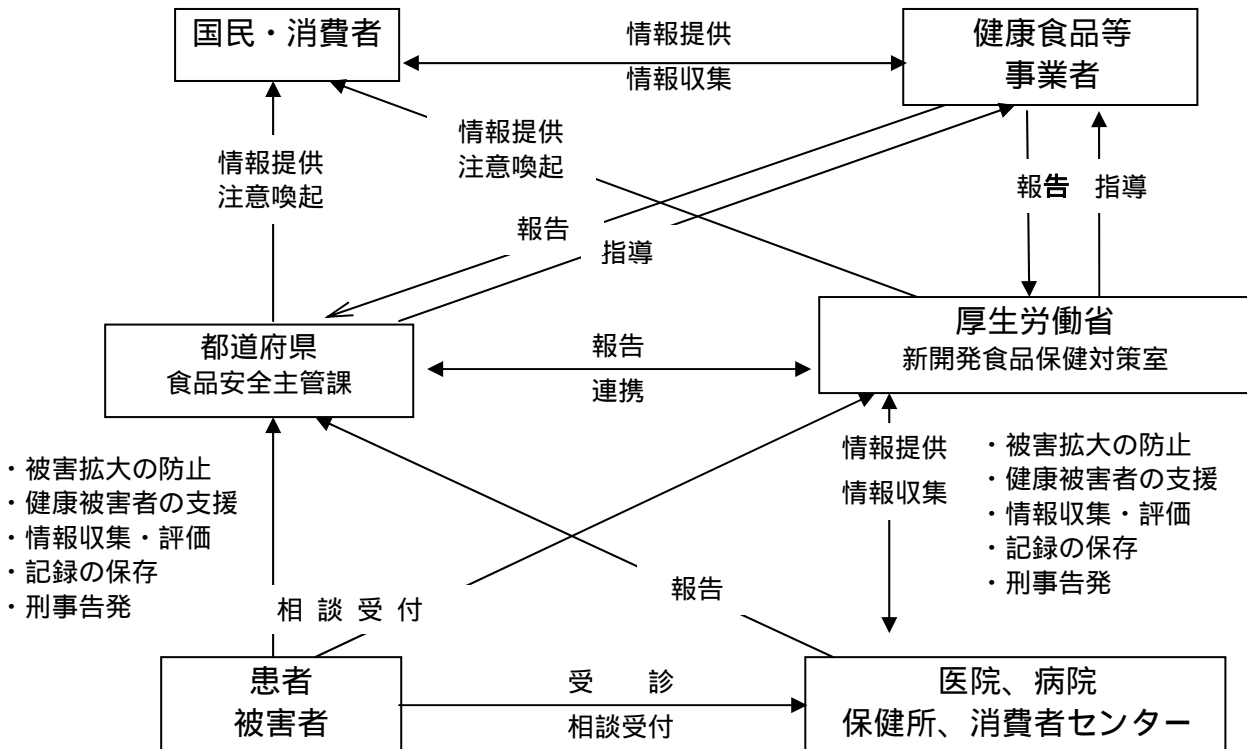
本要領は、いわゆる健康食品又は健康食品と称する無承認無許可医薬品による健康被害発生の未然防止及び被害発生時の拡大防止を目的として、都道府県、政令市及び特別区並びに厚生労働省における対応の要領として取りまとめられたものです。平常時においては、主として厚労省が健康食品等の安全性及び有用性に関する内外の情報を収集・評価し、国民・消費者に対し直接又は都道府県、医療機関等及び健康食品等事業者を通じて情報提供する必要があります。また、健康食品等事業者においては、自らが製造販売している健康食品等に関する情報提供とともに、安全性や有用性について問題が生じていないか等の情報収集に努めることが必要です。発生時においては、保健所の食品衛生監視員等の職員が健康被害受付処理票にそって、患者や相談者本人、患者を診察した医師及び相談を受けた消費者センターの職員等から事実を聴取し、製品の特定、概要の把握、成分分析、原因の究明等を行います。都道府県から報告を受けた厚労省は、製品名等の公表の判断基準に従って、予防的観点から対処します。当該製品による健康被害が疑われる場合、厚労省及び都道府県が広く国民に対し注意を喚起するとともに、健康食品等事業者に対し当該製品の回収を指示します。悪質な事業者に対しては、厚労省又は都道府県が刑事告発をすること等を定めています。それらの概要を図示したものが下の図です。（食科協ニューズレター第38号4月号参照）。詳細は下記をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

[www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/dl/17.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/dl/17.pdf)

1. 平常時



2. 発生時



### 3. 鉛含有金属製アクセサリ類等の安全対策検討会の報告

厚労省及び経産省は、東京都からの昨年3月の提案「金属製アクセサリ類等に含有する鉛を規制すること及び鉛を含有している場合は警告表示を行うことなどの対策をとること。」を受けて、鉛含有金属製アクセサリ類等の安全対策に関する検討会を開催し、その報告書を2月16日に公表しました。報告書の詳細は、[www.mhlw.go.jp/shingi/2007/02/s0216-5.html](http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/02/s0216-5.html)をご覧ください。

#### (1) 経緯

東京都生活文化局は、東京都消費生活条例第9条に基づき「金属製アクセサリ類等に含有する重金属類の安全性に関する調査」を実施しました。その結果、市販されている金属製アクセサリ類 1等には、有害な鉛が含有しているものがあることが明らかになりました。しかし、現在、金属製アクセサリ類等の鉛に関する規制などはありません。そこで、東京都は、危害の未然防止を図るため、国への緊急提案を行うとともに、消費者への注意喚起「金属製アクセサリ類等を、乳幼児がなめる、口に入れる、飲み込むなどしないように大人が取扱いに注意しましょう！」を行い、それらのことを昨年3月6日に公表しました。

#### (2) 東京都の調査結果

米国 CPSC 2の基準(0.06%)を超える濃度で鉛を含有しているパーツを含む調査品は46品目あった。そのうち、50%以上の高濃度で鉛を含有しているパーツを含む調査品は32品目あった。(〔参考資料〕表2中の太字部分参照を省略)  
最大で米国 CPSC の基準(175 マイクログラム 3)の56倍の鉛が溶出する調査品があった。(〔参考資料〕表3中の太字部分参照を省略)

鉛は毒性の強い物質で、特に乳幼児に対しては脳神経系への影響が懸念される。

1 今回、東京都が調査した金属製アクセサリ類とは、宝石・貴金属を用いて造られた装身具類(いわゆるジュエリー)を除くアクセサリ類である。

2 米国 CPSC とは、米国消費者製品安全委員会(The U.S. Consumer Product Safety Commission)のこと。消費者製品安全法に従って消費者製品に関する傷害及び死の不合理な危険から国民を保護することを目的として1972年に設立された中央政府機関。米国では2005年2月以降、CPSCが定めた基準を超える金属製アクセサリ類の回収が行われ、また、カナダでも同じ対応がとられている。

3 マイクロとは、 $10^{-6}$ のこと。1マイクログラムは、0.000001グラム。

#### (3) 報告書の要旨

鉛を含む金属製アクセサリ類等の誤飲による子どもの危害を防止するため、行政と製造・販売業者のそれぞれが、引き続き誤飲防止のための啓発活動、注意喚起表示、製品からの鉛の低減等に取り組むとともに、継続的に知見の収集等を実施し、的確な対応を行うことが必要である。

考えられる対応策

#### (1) 誤飲防止の啓発等

- パンフレット等による注意喚起
- 家庭用品健康被害モニター病院報告を利用した注意喚起
- アクセサリ製造業者及び販売業者による注意喚起表示（製品ラベル）
- (2) 自主的認証基準の設定等
  - 自主的認証基準の周知
  - 金属製アクセサリ類における鉛使用量低減の推進
- (3) 医療機関関係者への情報提供
  - 学会誌（小児科、救急医療関係）等を介した情報提供
- (4) 情報収集の充実
  - 誤飲事故等の情報収集
  - 海外での規制及び実態把握の継続
  - 科学的な知見の収集

#### 4. 食品に関する安心感・不安感について

農林水産省では、食料品の規格、品質、表示及び価格動向、食生活、食料品に関する消費者意向等、食料消費等に関するテーマについて全国の食料品消費モニター（全国主要都市に在住する一般消費者約1千人）を対象に定期的な調査を実施しています。平成17年度第3回調査においては、平成17年3月、モニター1021名を対象に、調査票（質問用紙）にモニターが回答を記入、返送する方式による「米の消費及び購入の動向について」と「食品に関する安心感・不安感について」の調査を行い、その結果を2月28日に公表しました。回収率は98.6%でした。ここでは、「食品に関する安心感・不安感について」の調査結果の概要を紹介いたします。詳しくは下記のホームページをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

[http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/m\\_report/h1703report.pdf](http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/m_report/h1703report.pdf)

- (1) 食品について安心と感じているか、不安と感じているか

「不安」と回答する人が多かったのは、輸入農産物、輸入原材料等の安全性

食品について安心と感じているか、それとも不安と感じているか、農畜水産物の生産過程、輸入農産物、輸入原材料等、製造・加工工程、流通過程、小売店、外食店舗、家庭での取り扱い方の7項目について聞いたところ、家庭での取扱方については安心感が極めて高いのに対して、輸入農産物、輸入原材料等に対する安心感は著しく低くなっている。

各項目ごとの結果は以下のとおり。

農畜水産物の生産過程は、「どちらかという安心」と回答した人の割合が39%、「どちらかという不安」は36%と、あまり差はなかった。

輸入農産物、輸入原材料等は、「不安」と回答した人の割合が多くて53%、「どちらかという不安」は37%であった。

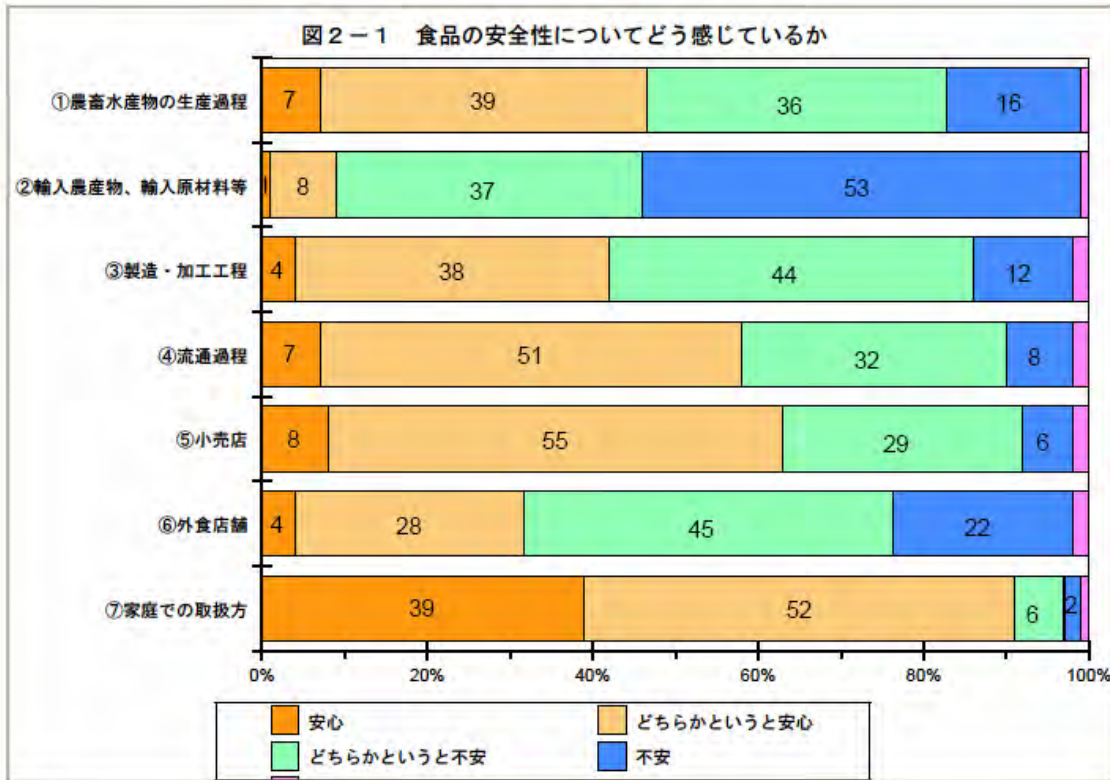
製造・加工工程での安全性は、「どちらかという不安」と回答した人の割合が44%、「どちらかという安心」は38%であった。

流通過程は、「どちらかという安心」と回答した人の割合が多くて51%、「どちらかという不安」は32%であった。

小売店は、「どちらかという安心」と回答した人の割合が多くて55%、「どちらかという不安」は29%であった。

外食店舗は、「どちらかという不安」と回答した人の割合が多くて45%、「どちらかという安心」は28%であった。

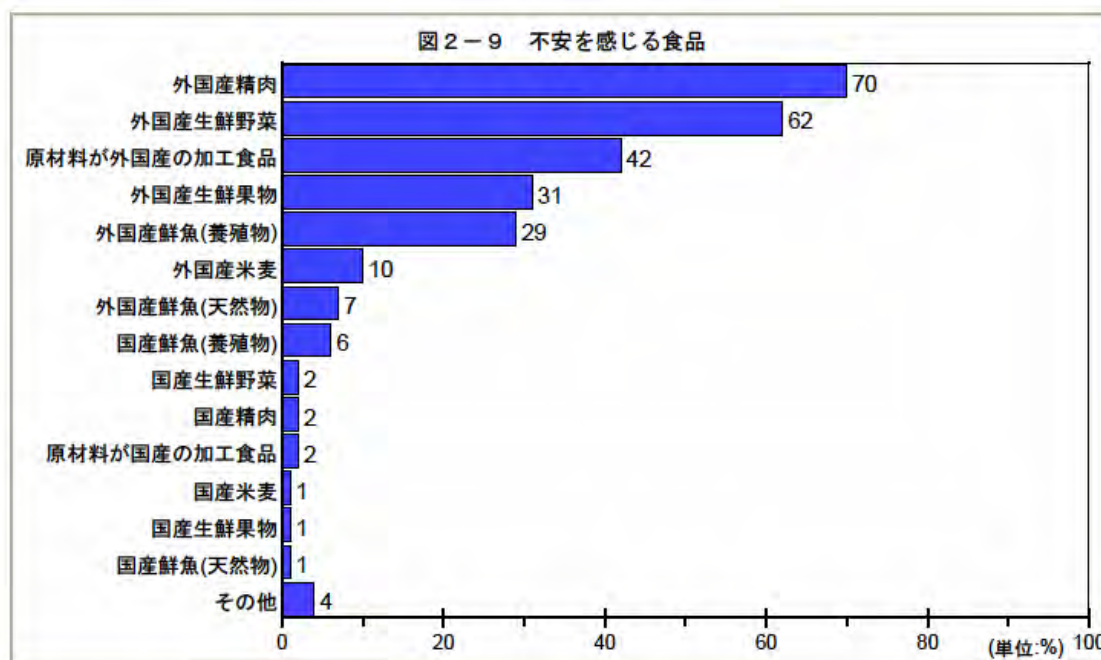
家庭での取り扱い方は、「どちらかという安心」と回答した人の割合が多くて52%、「安心」は39%であった(図2-1)。



(2) 不安を感じる食品

「不安」と回答する人が多かったのは、外国産精肉と外国産生鮮野菜

「食品の安全性についてどう感じているか」で、「不安」、「どちらかという不安」と回答した項目がある人に、どのような食品に不安を感じるか聞いたところ(複数回答、3つ以内)「外国産精肉」と回答した人の割合が最も多く70%、次いで「外国産生鮮野菜」62%、「原材料が外国産の加工食品」42%、「外国産生鮮果物」31%、「外国産鮮魚(養殖物)」29%、「外国産米麦」10%となっており、これ以外の項目は全て一桁台の回答であった(図2-9)。



## 【消費者情報】

### 1. 中食のフライ - 脂質の量と質を中心に利用する上での注意点 -

(独)国民生活センターは、商品テストのテーマとして「中食のフライ - 脂質の量と質を中心に利用する上での注意点を探る -」を取り上げ、昨年6~7月に、ww中食のフライ40銘柄(コロッケ17銘柄、ロースかつ11銘柄、ヒレかつ7銘柄、エビフライ5銘柄)について、脂質の量、質を中心に、揚げ油の酸化などについてもテストし、手作りのフライとの違いや、利用する上での注意点を調べ、その結果を2月7日に公表しました。商品テストの目的、結果、消費者へのアドバイス及び行政への要望は以下のとおりです。概要が[www.kokusen.go.jp/pdf/n-20070207\\_1g.pdf](http://www.kokusen.go.jp/pdf/n-20070207_1g.pdf)に掲載されています。(伊藤蓮太郎)

#### (1) 目的

社会情勢の変化の中で、食に関して簡便化志向と外部化(外食、中食<sup>1)</sup>の利用)が進展している。農林漁業金融公庫「中食や外食の利用に関するアンケート調査」(調査時期2003年6月~7月)によると、中食を利用している人は76.6%と多く、単身者の約半数が週2回以上利用している。また、兵庫県立生活科学研究所「夕食における総菜の利用実態に関する調査研究」(調査時期2003年10月)によると、惣菜の中では、中華料理、コロッケ、フライの利用頻度が高い。

最近、脂質の摂り方については健康との関係で注目されている。食事中的脂肪エネルギー比率が高くなると、エネルギー摂取量が大きくなり、ひいては肥満、メタボリックシンドローム<sup>2)</sup>、さらに冠動脈性心疾患のリスクを増加させると言われ、日本人の食事摂取基準(2005年度版)<sup>3)</sup>において生活習慣病を予防する観点などから、摂取

量だけでなく脂質の質についても新たに数値が設定されるなど重要視されている。

中食としてよく利用されているフライについては、脂質の多い惣菜であるが、表示がほとんどないため脂質の量や使用されている脂質の種類についての情報があまりない。

PIO-NET（全国消費生活情報ネットワーク・システム）によると、フライ類に関する相談が2001年度以降2006年12月31日までの登録分で300件寄せられている。そのうちの210件が、「油の酸化が心配」「食べたら嘔吐、下痢をした」など、「安全・衛生」「品質・機能・役務品質」に関するものであった。

そこで、スーパーなどで売られている惣菜のフライを利用した際に、摂取する脂質の量や質が手作りのフライとどのように異なるか、また、油の酸化が進んでいるものがないか、その他表示の実態などについても調べ消費者に情報提供する。

- 1) 惣菜や持ち帰りの弁当などそのまま食べられる状態に調理されたものを家などに持ち帰って利用すること。
- 2) 内臓脂肪型肥満の人は高血糖、高血圧、高脂血を重複的に発症させている傾向がみられる。内臓脂肪型肥満と高血糖、高血圧又は高脂血をあわせて有している状態がメタボリックシンドロームと言われている(食育推進基本計画 参考資料集より)。
- 3) 健康な個人または集団を対象として、国民の健康の維持・増進、エネルギー栄養素欠乏症の予防、生活習慣病の予防、過剰摂取による健康障害の予防を目的とし、エネルギー及び各栄養素の摂取の基準を示すもの。2005年4月から2010年3月まで使用される。

## (2) 結果

- ・健康との関係では、脂質摂取量は減らした方がよいが、中食のフライ1食分食べると、多いものでは脂質の1日の摂取目安を摂ってしまう。
- ・中食のフライは手作りに比べ衣の率が高く、その結果、脂質も多く摂ってしまう。摂取する脂質の約7割は衣に吸収された油であった。
- ・ロースかつ1食当たりで多く摂取することが望ましくない脂肪酸（飽和脂肪酸）については1日の摂取目安に達してしまうものが、特にとんかつ専門店で見られた。一方、摂取することが望ましい脂肪酸（n-3系脂肪酸）については、一部の銘柄を除き1日の摂取目安には達しなかった。
- ・摂取すると心臓疾患のリスクを高めると言われているトランス脂肪酸が検出された銘柄があったが、食事、栄養及び慢性疾患予防に関するWHO/FAO合同専門家会合の摂取上限目安量の1/5程度であった。
- ・中食のフライは手作りに比べ、食塩が多く含まれる傾向にあった。
- ・一部で、店舗や日によっては揚げ油が酸化していたものがみられた。また、揚げ油の種類は植物油中心であったが、とんかつ専門店などでは飽和脂肪酸がやや多く含まれ、n-3系脂肪酸の含有量は店舗ブランドによって最大で15倍の差があった。



- ・容器包装されている銘柄には、食品衛生法に基づく添加物やアレルギーに関する表示があったが、原材料や栄養成分に関する表示があったのはごく一部であった。

### (3) 消費者へのアドバイス

- ・ロースかつ1枚又はコロツケ2個食べると、摂取してよい脂質の1日量を摂ってしまうものもあった。生活習慣病予防のためには脂質の摂り過ぎに気をつけて、脂質の摂取の仕方については見直す機会を持つようにしよう。
- ・手作りと比べると衣の率が高く、衣の率が高いと揚げ油を多く吸収し脂質の量も増える。外観の大きさととらわれずに衣の薄いものを選ぶとよい。
- ・摂取することが望ましくない脂肪酸（飽和脂肪酸）が多いものや、摂取することが望ましい脂肪酸（n-3系脂肪酸）がほとんど摂取できないものがあるなど、脂質の質に偏りがある。利用する際はフライの量を抑えたり、他の食品を上手く利用し、バランスよく脂質を摂取するよう心がけよう。
- ・中食のフライは味がついているものが多い。多いものでは食塩を1食当たり1日の摂取目安8g未満に対してその約20%を摂ってしまうものもあり、手作りのフライに比べて多い傾向にある。

### (4) 業界への要望

- ・中食のフライは衣の率が高くその分揚げ油を吸収して脂質量が高い傾向にあった。一般家庭に広く浸透している惣菜であるので、なるべく健康面に配慮した商品作りに心がけるよう要望する。
- ・今回のような中食のフライについても、健康との関わりの観点から、原材料、栄養成分、揚げ油の種類等の表示をするよう要望する。また、栄養成分表示をしているものについては、栄養摂取の目安となるよう正しく表示するよう要望する。
- ・3社で揚げ油の酸化の程度が「弁当及びそうざいの衛生規範」の目安を超えていたので品質管理を徹底するよう要望する。

### (5) 行政への要望

- ・3社で揚げ油の酸化の程度が「弁当及びそうざいの衛生規範」の目安を超えていた。品質管理の徹底の指導を要望する。
- ・栄養成分の表示が7銘柄にあったがそのうち4銘柄が許容範囲を超えて実際との誤差があった。表示の改善の指導を要望する。
- ・スーパー等のバックヤードで製造した惣菜を容器包装する場合の表示について、食品衛生法では表示が必要であり、JAS法では表示が不要であるため、消費者にとって分かりにくい。JAS法においても表示の対象とするよう要望する。
- ・トランス脂肪酸が少量含まれる銘柄があった。諸外国では、トランス脂肪酸について加工食品中の含有量が制限されたり、表示が義務付けられるなど、厳しい対応がとられているため、国内においても現状の摂取量の調査や、対応についての検討を要望する。

## 2. いわゆる健康食品 安全性の確認しっかりと 健康被害も

(北海道立消費者生活センター北のくらしきらめっくNo.41号1月号から)

「いわゆる健康食品」は、健康に関する効果を表示していても科学的根拠のない食品や予期しない健康被害をもたらすものもあります。新しい情報に注目しましょう。

### コンフリー（シンフィツム） 摂取してはいけない

「スタミナ増強の効果がある」などとされ、健康食品としてインターネット販売されてきました。しかし、肝臓障害の被害が海外で多数報告されたことから、厚生労働省は平成16年、コンフリーを含む食品の製造・販売を禁止するとともに、消費者にも摂取しないよう注意を呼びかけています。

自生したり自家栽培したコンフリーも、食用として摂取することはやめましょう。

### コエンザイム Q10 安全性のデータ不足

医薬品として一日30mgの用量で承認されていますが、「いわゆる健康食品」としても一日30~300mgの製品が流通しています。因果関係は不明ですがコエンザイムQ10を含む食品で腹痛やおう吐などの健康被害が報告されています。

このために厚生労働省の依頼で食品安全委員会が健康影響評価をしましたが、「安全性についてのデータが不足しており、安全な摂取上限量を決めることは困難」との結論を出しました。これを受けて厚生労働省は8月、「いわゆる健康食品」について、医薬品の一日摂取量（30mg）を超えないよう、また事業者の責任で安全性を確認するよう指導するとしています。利用者は摂りすぎに注意しましょう。

### アガリクス 発がん性で回収商品も

2月、アガリクス（カワリハラタケ）を含む3食品について、厚生労働省はラットを用いた発がん性試験で1商品に発がん性促進作用を確認して、同製品の自主的販売停止と回収が行われました。他の2商品とともに食品安全委員会に健康影響評価を依頼中なので、その結果に注目しましょう。

### サメ肝油など ダイオキシン検出も

サメ肝油を原料とする「いわゆる健康食品」5品目中1品目から、高濃度のダイオキシン類が検出されたことから、厚生労働省は8月、該当業者に販売中止と回収指導し、販売者からその旨に従うとの報告を受けています。

「いわゆる健康食品」は、通常の商品と同様に各事業者が自らの責任で製品の安全を確認することになっています。しかし中には品質管理の不十分なものや、予期しない健康被害の恐れのある商品もあります。

特に、成分凝縮された錠剤やカプセル状の健康食品は、摂りすぎに注意が必要です。

健康食品に関する安全性・有効性情報を掲載あいている(独)国立健康・栄養研究所のホームページなどで確認しましょう。(伊藤蓮太郎)

## 【企業情報】

## 1. 新しい不二家に生まれ変わります

株式会社不二家は3月2日、「新しい不二家に変わります」と題した社告を出すとともに、同社ホームページで同じ内容のお詫びと報告を行いました。報告では、社長直轄の「改革推進本部」を設置し社長自らの陣頭指揮の下で全員が改革の努力を重ねていること、新しい不二家を築くため厳しい目で不二家を見つめ直していること、食品の安全性のチェックを強化するため新しい安全管理システム「AIB 食品安全管理システム」を導入したこと、農水省、埼玉県、大阪府へ改善報告書等を提出したこと、飲料製品は3月19日から、洋菓子は3月23日から順次販売を再開することなどを明らかにしています。(伊藤蓮太郎)

## 2. いちご回収終了のお知らせ (JA かみつがホームページから)

栃木県のJA かみつがは、1月31日出荷分から実施した「JA かみつが・かぬま苺部」表示のいちごの回収がほぼ終了したと判断し、その回収を終了すること、今後このようなことのないよう生産者の指導を徹底し、信頼回復に全力を注ぐ所存であることなどを2月16日公表しました。

これまでの経過、お詫び、自主対応、自主検査結果等

新潟市保健所食品衛生課が定期的に行っている収去検査で、栃木県上都賀農業協同組合鹿沼支部が出荷した「いちご」から、ホスチアゼートが食品衛生法で規定されている基準値0.05ppmを上回る0.44ppm検出されたことが、1月31日判明し、2月1日に公表されました。

連絡を受けたJA かみつがは、直ちに、事実確認、回収、原因調査等の措置を執りました。その結果、JA かみつが鹿沼いちご部員179名の内4名の生産者から「基準を超えるホスチアゼートが検出され」、その4名の内1名の生産者が農薬取締法に適合しない不適正な散布を行っていたことが判明しました。JA かみつがはこれらのことを2月2日の「お詫び」と5日の「自主検査結果と出荷再開のお知らせ」で下記のとおり公表しました。(伊藤蓮太郎)

『 消費者の皆様方へいちご残留農薬基準値超過報道のお詫びについて

今般、テレビ新聞等で報道がありましたとおり、JA かみつがの鹿沼いちご部から出荷された、いちごに基準値を上回る残留農薬が検出されたことにつきまして、ご利用者皆様方に多大なご迷惑、ご心配をおかけしましたことに対しまして誠に申し訳なく、衷心より深くお詫び申し上げます。

経過につきましては、平成19年1月31日(水)に新印新潟中央青果(株)様より当組合に「新潟市保健所のいちご抽出残留農薬検査で、食品衛生法第11条に規定する残留農薬基準値を超える農薬が検出された」との報告があり、同日栃木県庁にも新潟市保健所から連絡が入ったところであります。

検出内容

成 分      ホスチアゼート

基準値      0.05ppm

検出量 0.44ppm（新潟市保健所検査数値）

当組合は鹿沼いちご部員と共に農協中央会・全農等関係機関と協力し、関係行政の指導を受けながら原因究明の事実確認を取っているところであります。

当組合及び鹿沼いちご部の緊急の対応として、下記のとおり徹底しましたのでお知らせ致します。

〔自主対応の内容〕

1．平成19年1月31日（水）出荷分41,310パックの全量を自主回収し、それ以前の出荷分も回収対応しています。

2．全生産者に安全が確認できるまで、自主出荷停止といたします。

3．全生産者の生産履歴の回収を行い、内容確認をいたします。

4．全生産者の圃場より、検体抽出し残留農薬検査を実施しています。

今後、原因及び事実確認ができ次第、お知らせ致しますので、ご理解を申し上げます。

平成19年2月2日

上都賀農業協同組合 代表理事組合長 渋江正雄

上都賀農業協同組合鹿沼いちご部部長 中田真一』

『

自主検査結果と出荷再開のお知らせ

JAかみつが鹿沼いちご部の出荷した「いちご」から、新潟市保健所に於いて食品衛生法の基準を超える「ホスチアゼート」が検出されたことについて、当組合は真摯に受け止め、鹿沼いちご部員179名の生産する「いちご」について、圃場毎に「いちご」を採取し、検査機関に依頼し残留農薬の分析検査を実施致しました。

この度、全ての検査が終了し検査結果が判明致しました。

その内容は、鹿沼いちご部179名の内4名の生産者から「ホスチアゼートの食品衛生法で定める基準を超えるものが検出された」との検査結果でした。

ホスチアゼートが検出された生産者4名については、安全性が担保されるまで出荷停止を継続することと致します。

なお、超過検出者につきましては、引き続き原因を調査していきます。したがって、生産者4名が特定できましたので、残りの175名のいちごにつき「出荷再開」をさせていただきます。なお、今後、再度このような事態を引き起こさないように、生産者への農薬使用基準の遵守と生産履歴の正確な記帳をさらに徹底し、安全安心対策に万全を期するよう努めてまいります。

今日まで、頂戴いたしました格別のご指導・ご支援に厚くお礼申し上げます。今後とも、「いちご王国とちぎ」として、その名に恥じない安全・安心な「いちご」の生産・出荷に努めてまいりますので、今後とも引き続きご愛顧下さいますようお願い致します。

平成19年2月2日

上都賀農業協同組合 代表理事組合長 渋江正雄

上都賀農業協同組合鹿沼いちご部部長 中田真一』

## 【学術・海外行政情報】

### 1. 改良型SPE精製法を用いるGC-MSによるコーヒー、コーヒー製品のアクリルアミドの測定

Soares C, Cunha S, Fernandes J

(Requimte/Faculty of Pharmacy of Porto, Bromatologia, Rua Anibal Cunha, 164, Porto, P-4050-047, ポルトガル)

Food Additive and Contaminant, 23(12): 1276-82, Dec. 2006

コーヒー、コーヒー製品中のアクリルアミド(AA)を測定するため、クロマトグラフ-質量分析(GC-MS)改良法を考案した。本法では主に以下2つの精製工程を経る:第一は多糖類とたんぱく質をエタノールとCarrez液でそれぞれ沈殿させる。第2はクロマトグラフの主要な障害物質を除くのに有効であることが分った、層状固定相抽出(SPE)カラムの使用である。本法は種々のコーヒー製品に適用することが出来る。26種類のコーヒー製品を分析した結果、AA含有量はエスプレッソコーヒーで11.4-36.2µg/L、穀類ブレンドコーヒーで200.8-229.4µg/Lであった。これらの結果は穀類が共存すると、AAの含有量が有意に高まることを示唆する。

(石井健二)

### 2. モーボンブランド・ヨーグルトデザートの商品警告

FOOD STANDARDS AGENCY, UK

Web Home News Center Safety and Hygiene

英国食品基準庁は無承認店舗で製造されたことが判明した Moubon yoghurt dessert は摂取しないよう国民に注意喚起する。同庁は食品警告措置を公表した。

製品の詳細

Moubon Natural Sweet Yoghurt (すべての日付のもの)

表示は紫色、と白色。 Moubon の文字は紫色をバックにした青色の花模様の中にある。

ブランド名: Moubon

容器包装: 密着フィルムカバー付き大小瀬戸物様ポット入りで(容器押えなし) 持ち運び用の白い外装がある。

行政庁の措置

Barking & Dagenham のロンドン自治行政庁の担当官が Barking にある Misti Ghar UK 社に指示書に基づき 2月20日立ち入った。当該社はヨーグルトを製造していたが無承認であった。多数の食品衛生上の違反が確認された。Misti Ghar UK 社と Barking & Dagenham のロンドン自治行政庁との両者間で自主休業

の取り決めが合意された。残っている製品は自主的に引き渡された。

自治行政支庁の担当官は、管轄区域内にある小規模で特別なアジア系現金ストア・ショップを点検し、発見したこれらヨーグルトをすべて回収するよう要請した。  
食品警告

食品警告は、食品に関連した問題について英国食品基準庁が地方自治体と、消費者に知らしめる方法であり、また、講じられるべき特定の措置の詳細な内容を提供する。本警告は以下2つの場合に通達される。

食品警告：行政措置のため

食品警告：情報提供のため（伊藤蓮太郎）

## 編集後記

恒例の課長会議であるが、今年度の会議は食品安全部長の挨拶に説得力があったこと、質疑応答と意見交換において正に意見交換が行われたことなどから双方に熱気が感じられました。会議資料は食科協事務所に保管してありますので、関心のある課題についてコピーをご希望の会員はお申し出てください。

課長会議の中の監視安全課の課題「5. 広域流通食品の製造・加工業者に対する監視指導について」は、食科協ニュースレター第46号の行政情報と企業情報で事実関係を掲載しましたので、本号ではこの課題に関する説明資料を掲載しませんでした。しかし、監視安全課長は「食品製造等における自主衛生管理が行われているに違いないと考えるが、管理運営要領等の内容の確認、食品の製造・加工・保存等に係る記録が適正に作成・保存されているかの確認及び科学的・合理的根拠なく、消費期限を超えた期限表示等、不適切な表示の有無についての確認について重点的に監視指導を行い、同様の事例の再発防止に努められるよう特段のご配慮をお願いします。」と強調されていました。

課長会議の中の監視安全課の課題「7. ポジティブリスト制度施行後の状況」は、【企業情報】の「2. イチゴ回収終了のお知らせ（JA かみつがホームページから）」と関係があります。（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。