



目 次

【巻頭言】	頁
輸入「ISO28000 シリーズと国際的動き」	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 第5回通常総会及び会員研修講演会を開催	2
2. 4、5月の主な活動等	3
3. 今後の予定	4
<hr/>	
【行政情報】	
1. スギ花粉を含む食品に関する注意喚起について	4
2. 添加物の規格基準が全面改正、第8版食品添加物公定書の作成へ	5
3. 医薬品の範囲に関する基準等の一部改正について	8
4. 食品媒介有害微生物リスク管理セミナーの開催について	11
5. 農林水産省の食品安全リスク管理のための有害微生物リスト	14
6. 平成17年 国民健康・栄養調査結果の概要について	17
7. 「我が国に輸入される牛肉等に係る食品健康影響評価の実施について」に関する意見交換会の概要	19
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 緑茶類の残留農薬 茶葉すべて残留基準下回る (（北海道消費者生活センター北のくらしきらめっくNO.419(4月号))	21
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 新規たん白による人アレルギー誘発性に対する食品加工の効果の評価：国際ワークショップ	23
2. 英国政府がリステリア菌に汚染された可能性があるサンドイッチ摂取に警告	24

平成19年6月5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】

輸入「ISO28000 シリーズと国際的動き」

(財)日本冷凍食品検査協

常務理事 はるしまひろあき
東島弘明

最近、ISO28000 シリーズに注目してもらいたいと思っている。

これは、今後の食品安全の在り方に大きな影響を与えるだろう。

ISO28000 シリーズの目的並びに規格と実施基準の概略は次のとおりである。

目的：a 物流監視機能の強化、b 安全なグローバルサプライチェーン体制の整備、c 海賊・テロ攻撃脅威への対処、d 密輸の撲滅

規格と実施基準

ISO/DIS28000 : サプライチェーン・セキュリティマネジメントシステム
リスクベースモデル、計画 - 実行 - 評価 - 改善 (PDCA) の原則

ISO/PAS28001 : サプライチェーン・セキュリティマネジメントシステム
サプライチェーン・セキュリティ実施のための最適実施基準、評価
と計画

世界税関機構 (WCO) に同調

ISO/PAS28003 : 審査認証機関 (第三者機関) への要求事項

ISO/PAS28004 : ISO/PAS28000(2005)を実施するためのガイドライン

2001年9月に起こった米国内の同時多発テロ事件を契機として米国は、2002年に「公衆衛生安全保障バイオテロリズム法」を定め、民間企業も自主的なセキュリティ対策などさまざまな危機対応措置を講じ始めた。食品及びその取扱い施設の保安管理を強化するため連邦食品医薬品庁 (FDA) は、03年10月に食品施設の登録に関する規則を発行した。この対象になる食品には、輸入品を含めて一般的な食用の農畜水産物及びその加工食品その他、飼育動物、動物飼料及びペットフードを含んでいる。なお、農薬等は除外されている。国際的な食品テロに対するセキュリティ対策としては、「食品に対するテロリスト脅威 (Terrorist Threats to Food)」(2002年)が世界保健機構 (WHO) から示されている。

ISO28000の前身は、01年に開催されたIMO (国連下部機関の国際海事機関: International Maritime Organization) 総会において米国が提示したSST計画 (Smart and Secure Trade Lanes) である。総会で承認されたSST計画は、貨物データの管理方法、識別方法、貨物の自動追跡、荷送り人の情報管理等について船で実証実験を行って現状分析、評価・改正し、国際規格として開発するという内容である。これを04年10月のISO/TC8 (第8技術委員会) (船舶及び海洋技術) 会議で米国が提案し、翌05年1月にPAS (公開仕様書: Publicly Available Specification) 28000及び28001として承認された。その後、各作業部会 (WG) で議論され、同年11月にマネジメント規格として承認・発行され

た。ISO/DIS28000 は、06年9月に発行された。なお、ISO28000 シリーズは、WCO(144国加盟)の基準の枠組みに同調しているため主要な貿易空・海港の事業者、運送事業者の認証取得だけでなく、テロ対策で厳しい米国向け輸出貨物の検査簡略化につながることから国際競争の激しい分野の輸出事業者、製造加工業者等が優良事業者として認定を受けるために、この認証取得が我が国でもこれから増えると思われる。

食品が人間のために備えなければならない食品保健上の必要条件は、その安全性や健康機能を維持する健全性、品質を維持する完全性の確保である。しかし、多くの発展途上国では、飢餓を回避し、かつ安全な食品の供給が必須条件である。食糧の需要を満たすには、自然災害による被害の軽減や食品供給行程における盗難、横流し等の犯罪や不正防止などのセキュリティ対策の効果的な実施がカギを握っている。

ISO28000 シリーズは、生産から消費までの国際間の貨物供給行程(物流)におけるテロ対策、海賊対策、関係者の人物証明の外に、国際貿易空・海港における貨物の保安対策、通関検査など税徴収に影響するセキュリティ対策としても有効である。

食品セキュリティシステムでは、食品衛生管理システムを逸脱する偶発的な事故防止より、犯罪等意図的な法令違反や食品危害の発生にかかる事件の未然防止対策が対象になる。このため、生産段階、製造加工段階及び流通販売段階の各食品の供給行程においてヒトが関与する領域で温度管理の虚偽記録や期限表示の付け替え、機械設備の不正管理、貨物輸送の欺瞞管理、隠ぺい工作、故意の有毒有害物質混入等の法令違反、倫理規範違反を防ぐために監視カメラや人物証明、作業従事記録の内部検証など従前の食品安全対策と異なるセキュリティチェック手法を導入しなければならない。

食品企業は、ISO28000 シリーズを ISO22000 と組み合わせることにより消費者が求める安全・安心の提供確度を高めるだけでなく、経営トップの危機対応力を確実に向上させ、経営面の信頼度を継続的に確保できると考える。

【食科協の活動状況】

1. 第5回通常総会及び会員研修講演会を開催

5月21日午後、東京都中小企業振興公社において第5回通常総会及び会員研修講演会を開催しました。

(1) 第5回通常総会

委任状を含め92名の正会員が出席し、出席正会員の中から選出された東島弘明議長((財)日本冷凍食品検査協会常務理事)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号議案平成18年度事業報告(案)、第2号議案同年度収支決算(案)、第3号議案平成19年度事業計画(案)、第4号議案同年度収支予算(案)及び第5号議案追加議案が順次慎重に審議されました。

その結果、第1号から4号議案はいずれも原案通り承認されました。第5号議案

の追加議案は有りませんでした。

全役員及び事務局としましては平成19年度におきましも各会員のご期待に沿うよう努力いたしますので、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、会員研修講演会の運営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時からは同じ会場に約80名の受講者を迎え、厚労省食品安全部の松田課長からは「食品中の残留農薬・添加物、食品等の規格基準に係る現状と今後の課題」を、農水省消費・安全局表示・規格課食品表示・規格監視室の藤井室長補佐からは「JAS法に基づく適正な食品表示のための取組み（監視を中心として）」をそれぞれご講演していただき、活発な質疑にもお答えいただきました。

受講者対象のアンケート結果によれば、93%以上の方々から「大変役立った」「役立った」とのご回答をいただくほど好評でした。（伊藤蓮太郎）

2.4、5月の主な活動等

- 4月2日 厚労省、農水省等の人事異動があり、新任の厚労省監視安全課長加地祥文氏らへの挨拶。
- 4日 厚労省食品安全部基準審査課長 松田 勉氏及び農水省消費・安全局表示・基準課食品表示・規格監視室長補佐 藤井恭二氏へ5月21日開催の会員研修講演会の講師を依頼。
- 16日 厚労省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会新開発食品評価第三調査会を傍聴。
- 20日 消費生活コンサルタントの市川まりこ氏が来訪。
- 23日 徳島大学 関澤教授と日本食品衛生協会において平成19年度の調査研究計画について打合せ。
- 26日 常任理事会を開催。平成19年度通常総会及び同総会後の会員研修講演会の準備状況、6月12日開催の食科協ワークショップの準備状況、関澤研究班の平成18年度報告及び19年度計画、日本ナッツ協会からの講演依頼等について協議。
- 5月1日 監事の会計・業務監査を受ける。
- 2日 埼玉県保健福祉部食品安全課長 菊池 傑氏、同課主幹 中嶋博通氏らを伊藤専務理事が訪問し、食科協ワークショップの講師を依頼。
- 8日 東京検疫所食品監視課長 小岩 裕氏、同輸入食品相談室長 安藤 徹氏を伊藤専務理事が表敬訪問。
- 10日 味の素冷凍食品(株)品質保証部長 鳥羽 茂氏を伊藤専務理事が表敬訪問。
- 14日 食のコミュニケーション円卓会議(代表 市川まりこ氏)に伊藤専務理事が出席。
- 22日 日本ナッツ協会主催講演会の講師として食科協 HACCP・FSMS 部長 畑

中盛人氏が出席。(伊藤蓮太郎)

3. 今後の予定

- 6月11日 常任理事会の開催
- 6月12日 食科協ワークショップの開催
- 7月18日 大分県主催の意見交換会へ講師派遣

【行政情報】

1. スギ花粉を含む食品に関する注意喚起について

厚生労働省は、4月16日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品部会新開発食品評価第三調査会における検討の結果、当該健康被害（花粉症の既往歴のある者が杉花粉の抗原を摂取したことによりアナフィラキシー様症状を呈したものと診断されている）と当該製品（花粉加工食品：杉の若い雄花の芽を採取、摘果した後、蒸気殺菌、乾燥、粉砕し、カプセルに充填したもの）の摂取との因果関係は否定できず、また、他のスギ花粉を含む食品についても、スギ花粉症の方はこれらを摂取することにより重篤なアレルギー症状を引き起こす可能性があること、及び消費者に対し適切な情報提供を行うことが適切である旨のご意見をいただきました。

厚生労働省は、これを踏まえ、スギ花粉を含む製品の取扱いについて整理し、これを含む食品については、(1)スギ花粉を含む旨の表示、(2)スギ花粉症の方が摂取した場合重篤なアレルギー症状を引き起こす可能性があるため注意する旨の表示を行うよう事業者の方にお問い合わせすることとし、4月24日、このことを公表しました。

これにより、スギ花粉を含む製品には、上記の表示がなされることとなりますが、これらの食品を摂取する方には、次のことに注意する必要があることを呼びかけています。詳細は厚生労働省HPの緊急情報をご覧ください。

スギ花粉症の方がスギ花粉を含む食品を摂取することは、安全と断言できません。

次のことを念頭に置き、アレルギー等の治療目的でこれらの食品を摂取することは避けてください。

スギ花粉症の方が、スギ花粉を含む食品を摂取すると、花粉症の症状が悪化したり、重篤なアレルギー症状（血圧低下、呼吸困難、意識障害等）を起こす可能性があります。

アレルギーは、ごく微量のアレルギー物質によっても発症することがあります。以前、その食品を食べて特段の異常がみられなくても、体調不良など、条件により重篤なアレルギー症状を起こすこともありますので注意してください。

独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページにおいても、「スギ花粉等を

含むいわゆる健康食品について」情報提供をおこなっておりますのでご覧下さい。

また、厚労省は4月19日に、各都道府県・保健所設置市・特別区衛生主管部（局）長あての医薬食品局監視指導・麻薬対策課長及び食品安全部基準審査課新開発食品保健対策室長の連名通知「スギ花粉を含む製品の薬事法上の措置等について」を発かんしています。同通知では、上記の注意喚起に加えて、上記の当該製品が医薬品に該当するとの判断し、管内の事業者に対し下記事項の周知指導を指示しています。（伊藤蓮太郎）

1 スギ花粉を含む製品の薬事法上の措置について

花粉症の治療又は予防のために使用されることを目的としている製品については、薬事法第2条第1項に定める医薬品に該当するため、当該製品を発見した場合には、事業者等に対して、販売中止、回収等の必要な措置を行うようご指導願います。

なお、杉の雄花の芽をカプセルに充填しているもの等、スギ花粉又はその抗原を主な原材料とし、人に摂取させることを目的としている物は、明らかに花粉症の治療又は予防のために使用されることを目的していると判断して差し支えないことを念のため申し添えます。

2 スギ花粉を含む食品の取扱いについて

上記1に該当しないスギ花粉を含む食品についても、スギ花粉症患者等が摂取するとアレルギー症状を引き起こす可能性が懸念されています。このため、当該食品に係る健康被害防止の観点から、以下に掲げる事項について、特に留意するよう事業者等に対してご指導願います。

（1）スギ花粉を含む旨の表示

アレルギーは、ごく微量のアレルギー物質によっても引き起こされることがあるため、スギ花粉を含む食品にあっては、その含有量にかかわらずスギ花粉を原材料として含む旨を表示すること。

（2）摂取する上での注意事項の表示

スギ花粉症の方は、重篤なアレルギー症状を引き起こす可能性があるため注意する旨の表示をすること。

2 . 添加物の規格基準が全面改正、第8版食品添加物公定書の作成へ

厚労省は3月30日、「食品、添加物の規格基準」の一部を改正する厚生労働省告示第73号を公布するとともに、各都道府県知事等に対しこの改正において「食品、添加物の規格基準」中の「第2 添加物の部」が全面的に改正されたこと、改正の要点、運用上の注意等を通知しました。この全面改正された添加物の規格基準を収載した第8版食品添加物公定書は夏ころに発行される見込みです。

厚労省は、食品衛生法第21条に規定する食品添加物公定書については、食品添加物に関する製造・品質管理技術の進歩及び試験法の発達等に対応するため、昭和35年に第1版を作成して以来、平成11年の第7版まで逐次改正してきました。第8版の改正については平成15年8月から、学識経験者による検討会において下

記の諸点を改正の目的として検討が進められ、平成17年8月に報告書が取りまとめられました。

(1) 平成7年の食品衛生法改正以前よりわが国で製造、流通、使用等されてきた天然添加物である「既存添加物」中の61品目、及び、「一般に食品として飲食に供されている物であつて添加物として使用されるもの(以下、「一般飲食物添加物」という。)」1品目について、成分規格を作成し、収載すること。

(2) 第7版作成以降に、新規指定された、又は、使用基準等が改正された添加物の規格基準を収載すること。

(3) 試験法に係る科学技術の進歩や添加物に係る新たな科学的知見等を、公定書に収載された一般試験法や規格基準等に反映させること。

(4) 添加物に係る国際的な評価機関において作成された成分規格等を踏まえて公定書の規格基準を見直し、国際的な整合化を図ること。

(5) 化学名、構造式等に係る記載方法の改良等により、公定書の利便性の向上を図ること。

この報告書の内容に基づき、厚労大臣から薬事・食品衛生審議会長あてに諮問され、平成18年12月の同審議会食品衛生分科会において了承され、同審議会長から厚労大臣あて答申されました。その後、パブリックコメント及びWTO通報等の手続きを経て、上記の「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する告示(平成19年厚労省告示第73号)」が3月30日に公布されたものです。第8版食品添加物公定書に収載されることになるこの「改正告示」の要点は次のとおりです。この「改正告示」全文は分厚いものですが、厚労省食品安全部基準審査課、都道府県及び保健所設置市の食品衛生主管課でご覧になれます。厚労省のホームページには掲載されていません。(伊藤蓮太郎)

1. A 通則中の主な改正事項

(1) モル毎リットル及びミリモル毎リットルをそれぞれ「mol/L」、「mmol/L」と記載することとした。

(2) 冷所及び冷水の定義を変更した。

2. B 一般試験中の主な改正事項

(1) ガスクロマトグラフィーにおいて、必要ならばヘッドスペース用試料導入装置等を用いることを明記した。また、標準添加法による定量法を追加した。

(2) 「吸光度測定法」を「紫外可視吸光度測定法」に、「原子吸光度測定法」を「原子吸光光度法」に、「沸点及び留分の測定法」を「沸点測定法及び蒸留試験法」に、それぞれ名称を変更した。

(3) 香料試験法の9.香料のガスクロマトグラフィーにおいて、検出器として熱伝導度検出器を用いることを追加した。

(4) 水分測定法において、水分測定用陽極液及び水分測定用陰極液の調製法を追加した。

(5) 赤外吸収スペクトル測定法において、操作法及び測定法の変更を行った。

(6) 薄層クロマトグラフィーにおいて、既製薄層板の使用を可とした。

(7) 微生物限度試験法において、好乾菌用の培地の追加、液体培地段階希

釈法の変更などを行った。

- (8) 油脂類試験法において、ヨウ素価の試験法を追加した。

3. C 試薬・試液等中の主な改正事項

- (1) 試薬・試液において、日本工業規格試薬の規格に適合するものについては、その規格番号を付記した。
- (2) 試薬・試液、容量分析用標準液、標準液、標準品及び参照赤外吸収スペクトルについて、追加、修正等を行った。
- (3) 浸線付温度計の規定を変更した。

4. D 成分規格・保存基準各条の主な改正事項

- (1) 次の規格を新たに設定した。

アカキャベツ色素、N-アセチルグルコサミン、5-アデニル酸、L-アラビノース、myo-イノシトール、エンジュ抽出物、貝殻焼成カルシウム、活性白土、カードラン、カンゾウ抽出物、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、 α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア、酵素処理イソクエルシトリン、酵素処理ヘスペリジン、酵素分解レシチン、酵母細胞壁、骨炭、サイリウムシードガム、酸性白土、シアノコバラミン、 α -シクロデキストリン、 β -シクロデキストリン、5-シチジル酸、しらこたん白質抽出物、ステビア抽出物、スピルリナ色素、粗製海水塩化マグネシウム、タウリン(抽出物)、タマリンドシードガム、タラガム、ツヤブリシン(抽出物)、デキストラン、トコトリエノール、d- α -トコフェロール、d- β -トコフェロール、トマト色素、納豆菌ガム、ナリンジン、パラフィンワックス、微小繊維状セルロース、フクロノリ抽出物、プルラン、ベタイン、ヘマトコッカス藻色素、ヘム鉄、ベントナイト、 α -ポリリシン、マイクロクリスタリンワックス、マクロホモプシスガム、ムラサキイモ色素、ムラサキトウモロコシ色素、メナキノン(抽出物)、ヤマモモ抽出物、ユッカフォーム抽出物、ラカンカ抽出物、ラック色素、ラノリン、ラムザンガム、卵殻焼成カルシウム、リゾチーム、D-リボース、ルチン酵素分解物

- (2) 食用赤色104号及び食用赤色105号にヘキサクロロベンゼンの純度試験を追加した。
- (3) 試験に用いられる有害試薬の排除、国際的な規格との整合化、流通実態の反映を目的とし、確認試験や純度試験等の改正を行った。
- (4) 既存添加物の基原である動植物、微生物の定義の明確化のため、これらに学名を付記した。
- (5) 複数の水和物をもつ品目について、それぞれの水和物毎に該当するCAS登録番号を付記した。また、該当するCAS登録番号がない場合には、「 α 、無水物」のように無水物のCAS登録番号を参考として付記した。
- (6) 一部の品目について、確認試験として赤外吸収スペクトル測定法を採用した。
- (7) 主成分の化学構造式と化学名を見直した。
5. 上記の改正に伴い、その他所要の改正を行った。

3. 医薬品の範囲に関する基準等の一部改正について

厚労省は4月17日、食生活の多様化、医薬品としての使用実態の変化等による一般消費者の意識の変化等を踏まえ、厚労省医薬局長通知「無承認無許可医薬品の指導取締りについて」(平成16年3月31日薬食発第0331009号)及び同通中の「医薬品の範囲に関する基準」の一部を別紙(省略)のとおり改正し、必要な事項について見直しを行いました。改正の要旨及び留意事項は次のとおりです。別紙(省略)を含む本通知は(財)日本食品化学研究振興財団のホームページに掲載されています。(伊藤蓮太郎)

- 1 医薬品の該当性については、原則として薬事法における医薬品の定義に照らし合わせて判断するものであって、基準は当該判断に資するよう過去の判断を例示したものである旨を明確化する記述を追加したこと。また、当該記述の追加によって、従来の取扱いが変更されるものではないこと。
- 2 基準において「野菜、果物、菓子、調理品等その外観、形状等から明らかに食品と認識される物」については、いわゆる「明らか食品」であると判断してきたところ、「菓子」については、昨今、多様な製品が流通しており、直ちに医薬品に該当しないものとの判断は行われず、判定方法に基づき総合的に判断していることから、削除するものであること。また、当該記述の削除によって、従来の取扱いが変更されるものではなく、菓子が医薬品に該当するか否かについては、引き続き、薬事法における医薬品の定義に照らし併せ、総合的に判断すること。
- 3 基準の別添2「専ら医薬品として使用される成分本質(原材料)リスト」(以下「専ら医薬品リスト」という。)及び別添3「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質(原材料)リスト」(以下「非専ら医薬品リスト」という。)については、科学的な検証に基づき定期的に見直しを行うこととしていることから、今般、新たな知見等に基づき以下の成分本質(原材料)等について、所要の改正を行ったものであること。
 - (1)非専ら医薬品リストに掲載してきたが、今般、当該リストから削除し、専ら医薬品リストに追加した成分本質(原材料)
 - 植物由来物等
 - サイシン(全草(根・根茎を除く。*))
 - * 根・根茎は既に「専ら医薬品として使用される成分本質(原材料)」に例示されている。
 - (2)専ら医薬品リストに掲載してきたが、今般、当該リストから削除し、非専ら医薬品リストに追加した成分本質(原材料)
 - 植物由来物等
 - 名称の変更をしていないもの
 - アオダモ、インドボダイジュ、カガミグサ、カンラン、コオウレン、コハク、セイヨウサンザシ(葉)、セキイ、センタウリウムソウ、ソウジュヨウ、トラガント、ニクジュヨウ、ニョテイ(種子・果実)、ハマメリス、メナモミ(茎)、ヤブタバコ(果実)、リュウノウ
 - 名称を変更したもの(変更前の名称は[]内に記載)

イチヤクソウ[ロクイテイソウ]、オシャグジタケ[サヨウ]、オミナエシ[ハイショウ]、カキ<柿>(果実の宿存がく)[シテイ]、コパイーバ・オフィシナリス[コパイーバ]、シオデ属(根)[サルサ]、シシウド*(根茎)[ドクカツ]、シナクラノキ[ソウボク]、タチバナ(果皮)[キッピ]、クラノキ(根皮、樹皮)[タラコンピ]、トウモロコシ(花柱・柱頭)[ナンバング]、ナベナ[ゾクダン]、ヌルデ[ゴバイシ]、ノアザミ[タイケイ]、ヤマモモ[ヨウバイヒ]、ワレモコウ[チユ]

* ドクカツをウドとシシウドに分割し、シシウドのみを変更する。

動物由来物等

名称を変更したもの(変更前の名称は[]内に記載)

オオヤモリ[ゴウカイ]

(3)専ら医薬品リストに掲載してきたが、その対象範囲の見直しを行った成分本質(原材料)

植物由来物等

トリカブト属

*「サンヨウブシは除く」としていたが、この規定を削除するもの。

(4)対象範囲を明確化等するために名称・他名等を整理した成分本質(原材料)

1)専ら医薬品リストに掲載してきた成分本質(原材料)

植物由来物等

カッコウをカッコウ及びカワミドリに整理

セイコウをオウカコウ及びセイコウに整理

センダンをセンダン及びトウセンダンに整理

アラビアモツヤク及びモツヤクをコンフォミラ属に整理

2)非専ら医薬品リストに掲載してきた成分本質(原材料)

植物由来物等

レイシ<荔枝>及びレイシカクをレイシ<荔枝>に整理

(5)非専ら医薬品リストに掲載してきた成分本質(原材料)のうち、動物由来物等から植物由来物等に分類を変更するもの

アシドフィルス菌、酵母、乳酸菌、ビフィズス菌

(6)専ら医薬品リスト又は非専ら医薬品リストに追加した成分本質(原材料):

1)専ら医薬品リストに追加した成分本質(原材料)

植物由来物等

カクコウ、ハルマラ(種子)

その他(化学物質等)

アミノタダラフィル、イミダゾサガトリアジノン、キサントアントラフィル、クロロプレタダラフィル、ゲンデナフィル、シルデナフィル、タダラフィル、デキストロメトルファン、ノルネオシルデナフィル、バルデナフィル、ハルマリシ、ハルミン、ヒドロキシホモシルデナフィル、ヒドロキシホンデナフィル、プソイドバルデナフィル、プフォテンニン、ホンデナフィル

2)非専ら医薬品リストに追加した成分本質(原材料)

植物由来物等

アメリカニンジン(根・葉・莖)、イグサ(地上部の熱水抽出後の残渣)、エーデルワイス、オオムギ(莖)、オニサルビア、カッコウアザミ、カニクサ、酵母(トルラ酵母)、シタン(根・樹皮・材)、タコノアシ、チョウマメ、トックリイチゴ、トロロアオイ、ネギ、ビルマネム、ペピーノ、ボタンボウフウ、モリシマアカシア

動物由来物等

ヒレイケチョウガイ

その他(化学物質等)

L-シトルリン

(7)名称、他名等、部位等及び備考を変更した成分本質(原材料)

1)専ら医薬品リストに掲載されている成分本質(原材料)

植物由来物等

名称を含め変更したもの(変更前の名称は[]内に記載)

カシヤ・アウリキュラータ[ミミセンナ]、キンリュウカ属[キンリュウカ]、クロウメモドキ属[ソリシ]、ケファエリス属[トコン属]、コンドロンドロン属[バリエラ属]、ジギタリス属[ジギタリス]、シマハスノハカズラ[フンボウイ]、デンドロビウム属[セッコク]、フクジュソウ属[フクジュソウ]、ヘパティカ・ノビリス[ユキワリソウ]、ホオズキ属[サンショウコン]、ボスウェリア属[ニュウコウ]、ポテンティラ・アンセリナ[トウツルキンバイ]、ポドフィルム属[ポドフィルム]、モウオウレン[モウオオレン]

名称以外の欄を変更したもの

サンキライ、ジャショウ、ショウボクヒ、センソウ、トウシンソウ、フジコブ、モクベッシ、リョウキョウ

動物由来物等

名称を含め変更したもの(変更前の名称は[]内に記載)

センクイ[センタイ]

名称以外の欄を変更したもの

コウクベン、ゴレイシ

その他(化学物質等)

名称を含め変更したもの(変更前の名称は[]内に記載)

セキテッコウ[タイシャセキ]

名称以外の欄を変更したもの

アスピジン、インベルターゼ、1-デオキシノジリマイシン、マルクーゼ、ラクターゼ

2)非専ら医薬品リストに掲載されている成分本質(原材料)

植物由来物等

名称を含め変更したもの(変更前の名称は[]内に記載)

コパイーバ・ラングスドルフィ[コパイーバ]、フジ[フジコブ]

名称以外の欄を変更したもの

ウド、ガムググル、カンカニクジュヨウ、サラシア・レティキュラータ、サンキライ、センダン、ボスウェリア・セラータ

動物由来物等

- 名称を含め変更したもの(変更前の名称は[]内に記載)
 ニホンヤモジ[オオヤモリ]
 (8)専ら医薬品リストに掲載してきたが、麻薬等に指定されたためリストから削除する成分本質(原材料)
 その他(化学物質等)
 AMT、2C-、2-CT-2、2-CT-7、GHB、TMA-2、BZP
 (9)サイシン全草(根・根茎を除く)及びサンヨウブシについては、当該成分本質(原材料)を配合又は含有する製品の取扱いについて、平成19年5月16日までの間、その成分本質(原材料)の分類のみをもって、直ちに医薬品に該当するとの判断を行わないこととしたこと。

4. 食品媒介有害微生物リスク管理セミナーの開催について

厚生労働省及び農水省が共催した初めての食品媒介有害微生物リスク管理セミナーが4月23日東京のイイノホールにおいて、都道府県等家畜衛生担当者54名、地方自治体食品衛生担当者250名、その他130名の計434名を対象に開催され、その概要等が両省から公表されました。プログラム及び議事概要は以下のとおりです。詳細はhttp://www.maff.go.jp/syohi_anzen/biseibutu/seminar.htmlをご覧ください。各講師の説明資料もご覧になれます。(伊藤蓮太郎)

1 プログラム

- (1) 開会の挨拶：厚生労働省医薬食品局食品安全部長 藤崎 清道
 (2) 第一部：食中毒への対応
 [1]国際的な取組状況(リスク分析とフードチェーンアプローチによる各国の食中毒対策)
 ・コーデックス食品衛生部会の動き
 山本茂貴(国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長)
 ・国際的な取組み状況
 佐々木貴正(農林水産省消費・安全局消費・安全政策課企画官)
 [2]我が国の対応
 ・食中毒への行政対応
 蟹江 誠(厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課課長補佐)
 ・我が国の食中毒対応について(農林水産省の取組み)
 辻山弥生(農林水産省消費・安全局消費・安全政策課課長補佐)
 (3) 第二部：基調講演
 [1]食品媒介有害微生物のリスク評価について
 春日文子(国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室長)
 [2]鶏卵・鶏肉のサルモネラ対策について
 中村政幸(北里大学獣医畜産学部獣医学科教授)
 (4) 第三部：パネルディスカッション
 テーマ：食中毒の低減のために我々は何をすべきか
 コメンテーター

山本茂貴（国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長）

総合司会

辻山弥生（農林水産省消費・安全局消費・安全政策課課長補佐）

パネリスト（50音順）

春日文子（国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室長）

佐々木珠美（日本生活協同組合連合会組織推進本部食の安全・エネルギー問題 担当部長）

品川邦汎（岩手大学農学部獣医学科教授）

中村政幸（北里大学獣医畜産学部獣医学科教授）

林 洋一（全国農業協同組合連合会家畜衛生研究所研究開発室長）

宮地邦明（イオン株式会社品質管理担当執行役）

小野寺聖（農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課課長補佐）

蟹江 誠（厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課課長補佐）

（5）閉会挨拶：農林水産省消費・安全局消費・安全政策課長 山田 友紀子

2 議事概要

（1）開会挨拶（厚生労働省医薬食品局食品安全部長）

- 本日のセミナーは、厚労省・農水省の共催というこの分野では初めての試み。
- 平成15年の食品安全基本法の制定を契機として、生産現場から食卓までの各段階でそれぞれ適切な衛生措置が取るべきという考えが、広く浸透している。
- 日本では食中毒で年間2万5千人から3万人の患者が出ている。
- 食中毒の主な原因食品となっている畜産物の生産、流通、消費段階で、努力することが必要。

（2）第一部

行政から、「食中毒への対応」とのテーマで、国際的な取組状況及び我が国の対応について説明。

（3）第二部

国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部の春日文子第三室長から「食品媒介有害微生物のリスク評価について」、北里大学獣医学部獣医学科の中村政幸教授から「鶏卵・鶏肉のサルモネラ対策」について講演。

（4）第三部

パネリスト4名（林、品川、宮地、佐々木[敬称略]）が各フードチェーンにおける食中毒への取組等を説明後、「食中毒の低減のために我々は何をすべきか」をテーマにパネルディスカッションを実施。

パネルディスカッションでのパネリストからの主な意見（ ）は以下のとおり。

食中毒に関しての農家への立ち入り等

現状では、食中毒に関連して、家畜保健衛生所が農家へ立ち入る権限はない。食品衛生法も、農家までは及ばない。

生産段階での食中毒対策の重要性について、公衆衛生部局でも少しずつ認

識し、家畜衛生部局と連携をしつつある。

農場の立場も考慮して、行政が農家へ立ち入る際の方法（防疫服の色、防疫員の人数等）から検討していくべきである。

厚生労働省の所管する食品衛生法やと畜場法と、農林水産省が所管する家畜伝染病予防法は、直接つながらないので、家畜保健衛生所の職員が食中毒発生の際に農家に立ち入ることができる根拠をあたえるような、間に入る法律が必要である。

家畜衛生部局と公衆衛生部局の連携

10年位前から、と畜検査結果や食鳥検査結果を農家や家畜保健所にフィードバックする事業を行っている自治体もある。

食中毒の原因を精査するためには、発生データだけでは不十分である。生産現場のデータ、と畜場のデータ等も必要になる。そのためには両部局の連携は必要であり、本日がその始まりと期待している。

流通・消費サイドから生産現場に求めるもの

生産現場からも、普段から生産方法等についての情報発信をしていくべき。消費者は、売っているものは全て安全という認識。おいしさ等安全以外のファクターで商品を選択しており、安全は、価格が高い理由にはならない。消費者は、知らないということに不安を覚える。パソコンや携帯電話を使わなければわからないような仕組みだけではなく、売り場で、いつ、どこで収穫されたものかが簡単にわかるような取組みがあってほしい。

リスク評価者からの情報提供

リスク評価の結果を提供する際に、ゼロリスクはないということをどのように伝えるかが重要。現在に比べてリスクが「かなり減る」、「きわめて小さくなる」、「変わらない」など定性的な表現を用いるのもひとつの手法。定量的な場合には、「日本人が一年間に何回食べた時には、何人の患者が発生し、対策により患者数が何人減る」というようにわかりやすく表現する。それを安全として受け入れられるか、共に認識を育てていく時代である。

食中毒の原因となる生食をやめるべきかどうか

生食は、日本の食文化であるのでやめることはできないが、生産現場で全ての病原体を検査することも不可能。よって、病原菌がいても食中毒がおこらないことが重要で、そのためには、菌数をいかに低下させるかが重要である。

病原菌をゼロにすることはできない。よって、安全な食材を購入したら、菌が増殖しないような方法で取り扱う等消費者が果たす役割もあることを認識しなければならない。

食中毒発生時の県を越えた連携

食中毒発生時には、原因究明と汚染経路の解明が重要であるが、現状では、農家への立ち入りは難しい。ある農家が疑われても、今まではうやむやになってきたが、今後は、きちんと原因を追究することが必要になっている。

地方自治体だけの取組みではなく、国が関与する仕組みも必要ではないか。

(5) 閉会挨拶（農林水産省 消費・安全局 消費・安全政策課長）

- リスク評価やリスク管理を行うには、信頼出来る科学データに基づき現状を把握しなくてはならない。
- 食品を原因とする食中毒についてのフードチェーンアプローチの実現のためには、中央官庁の連携に加え、現場に近い地方自治体内の連携、県境を越えた連携、行政と生産者の連携強化が重要。
- 食品安全のためには、規制・罰則だけに頼るのではなく、関係者が協力して問題の未然防止にエネルギーを注ぐというのが世界的な潮流。
- 日本の食品をより安全にしていくために、皆さんと共に努力していきたい。

5. 農林水産省の食品安全リスク管理のための有害微生物リスト

農水省は平成17年8月から「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」(平成17年8月25日作成・公表、平成18年10月5日改訂)に基づき、国際的に合意された枠組みに則って、食品の安全性に関するリスク管理を行っていますが、4月25日、同手順書に基づき収集した食品安全に関わる情報や消費者、食品事業者など関係者の意見をもとに、

1. 今後農林水産省が食品の安全性に関するリスク管理を優先的に行うべき有害微生物のリスト(別添1 [PDF:14KB])
2. これら有害微生物のうち、リスク管理に不可欠なデータを得るため、今後5年間にサーベイランス・モニタリングを優先的に実施すべきものを明示した「食品の安全性に関する有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画」(別添2 [PDF:24KB])

を作成し、公表しました。詳細は次のホームページをご覧ください。(伊藤蓮太郎) http://www.maff.go.jp/www/press/2007/20070425press_4.html

別添1

農林水産省が食品の安全性に関するリスク管理を優先的に行うべき有害微生物のリストについて

1. 基本的な考え方

食品安全行政にリスク分析が導入され、科学に基づいた行政の推進が課題となっている。農林水産省は、食品の安全性に関するリスク管理の標準的な作業手順(危害要因に関する情報の収集・分析、データの作成、優先度の検討、リスク評価の諮問、施策の検討・決定に当たり考慮すべき事項等)を記述した「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」を作成(平成17年8月25日公表、平成18年10月5日改訂)し、本手順書に基づき、国際的に合意された枠組みに則って、食品の安全性に関するリスク管理を行っている。

これに基づき、収集した食品安全に関わる情報や消費者、食品事業者など関係者の意見をもとに、今後農林水産省が食品の安全性に関するリスク管理を優先的に行うべき有害微生物を選定した。

2. 対象とする危害要因の分類

(1) リスク管理を実施する対象として、現時点における科学的見地に基づいて、「食品安全の確保」を主眼としつつ、「関係者の関心」、「国際的動向」を考慮に入れた上で、別途定める基準（別紙）により、農林水産省の所掌範囲でリスク管理が実施できるものの中から、優先的にリスク管理を実施する必要があるものを選定した。

(2) 対象とする危害要因は、以下のような区分に分類する。

リスク管理を実施するため、直ちに汚染実態調査の実施及びリスク管理措置を検討する必要がある危害要因

リスク管理を実施する必要があるが、リスク管理措置を検討するための基礎的情報が不足しているため、それを収集する必要がある危害要因

(3) リスク管理検討会の場で、技術的な知見を含めて意見（参考）を求め、必要に応じリスク管理に反映させる。

3. 優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリスト

リスク管理を実施するため、直ちに汚染実態調査の実施及びリスク管理措置を検討する必要がある危害要因

カンピロバクター、サルモネラ、腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌、ボツリヌス菌（50音順）

リスク管理を実施する必要があるが、リスク管理措置を検討するための基礎的情報が不足しているため、それを収集する必要がある危害要因

ノロウイルス、リステリア

4. 留意事項

優先的にリスク管理を行うべき有害微生物の区分については、随時見直しを行う。

（別紙） 農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害微生物の検討

以下の項目についてH：5、M：3、L：1として合計し、農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害微生物を判断する。

(1) 病原性

- ・症状の重篤性
- ・症状の持続期間
- ・患者からの二次感染

H：重症例では死亡することがある。症状が一過性でない。患者が感染源となることがある。

M：症状は一定期間持続するが、死亡することはまれである。患者が感染源となることがある。

L：死亡することはまれで、多くは一過性の下痢及び嘔吐である。

(2) 患者数

H：国内において最近3年間の平均報告患者数が1000名以上である。

M：国内において最近3年間の平均報告患者数が100名以上1000名未満である。

L：国内において最近3年間の平均報告患者数が100名未満である。

(3) 関係者の関心

- ・リスク管理検討会メンバーを通じて得た国民の関心度

H：非常に関心がある。

M：関心がある。

L：あまり関心がない。

(4) 国際的動向

H：コーデックスにおいて、衛生実施規範が策定された又は策定中である。

L：そのような状況には至っていない。

(参考)

優先的にリスク管理を行うべき有害微生物について
リスク管理検討会で出された意見等

危害要因	区分	リスク管理検討会メンバーの意見	状況
カンピロバクター・ジエジニ/コリ	①	<ul style="list-style-type: none"> 患者数が増えている。 食肉分野では重要。 キラン・パレー疫候群との関係 	<ul style="list-style-type: none"> 生物学的性状、生化学的性状の基礎的情報が既にある。 対策を執るべきフードチェーン内の段階が判明している。 選択培地や抗血清が市販されており、検出・分析が比較的容易である。
サルモネラ	①	<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉中に入り込む等、消費者の関心が高い。 サルモネラ・エンテリティディス (SE) の問題は、鶏肉業界だけでなく食品業界全体の問題。 SEは発症量が少なく、死亡することもある。 	<ul style="list-style-type: none"> 生物学的性状、生化学的性状の基礎的情報が比較的豊富である。 対策を執るべきフードチェーン内の段階が判明している。 フードチェーンの各段階で、既に対策が実施されているが、現状とその効果については不明である。 米国及びEUでは生産段階における汚染率の目標値を定めて対策を実施している。 選択培地や抗血清が市販されており、検出・分析が比較的容易である。
腸炎ビブリオ	①	<ul style="list-style-type: none"> 気道上昇で巻魚の常識が混乱。 対策は進んでいるが、血清型O3:K6など発症菌数の少ないケースについては今後の課題。 	<ul style="list-style-type: none"> 沿岸の海水や泥土中で増殖しているため、汚染制御は困難である。 真水による洗浄が効果的であるため、水揚げ時及び調理時の対策が最も有効である。
腸管出血性大腸菌	①	<ul style="list-style-type: none"> 不安が治まらない。 毒素が重要。 	<ul style="list-style-type: none"> 生物学的性状、生化学的性状の基礎的情報が既にある。 対策を執るべきフードチェーン内の段階が判明している。 フードチェーンの各段階で既に対策が実施されているが、現状とその効果については不明である。 選択培地や抗血清が市販されており、検出・分析が比較的容易である。
ボツリヌス菌	①	<ul style="list-style-type: none"> ほもみつ。発酵食品における実態を把握する必要。 致死率が高い。 	<ul style="list-style-type: none"> 缶詰の殺菌条件の指標菌として使用されるなど、対策は以前から実施されている。 過去2年間で1名(井戸水が原因)の発生である。
ノロウイルス	②	<ul style="list-style-type: none"> 患者数が急増しており、不安が集中している。 ヒト-ヒト感染もあるが、最終的には食中毒対策に行き着く。 検査法、診断法の迅速性を含め、要検討。 	<ul style="list-style-type: none"> 検出・分析法が確立していない。 実験室内では増殖できないため、研究が他の主要な有害微生物より遅れており、基礎的情報が少ない。 感染者の吐物及び便中に排出されたウイルスが下水処理場から河川を通じて沿岸海水を汚染する。 生産段階におけるウイルスの動態や二枚貝の汚染過程について不明な点が多い。 生産段階での汚染だけでなく、保蔵者による調理や、吐物による施設汚染など感染様式が多様であり、生産段階での汚染低減措置の効果が現時点では不明である。
リステリア・モノサイトジェネス	②	<ul style="list-style-type: none"> 日本における発生には不明な点が多い。 	<ul style="list-style-type: none"> 日本では、ナチュラルチーズによる食中毒が研究者によって報告されているのみ(1件)である。 日本では、リステリア感染症(食中毒以外)患者と食品との関連性は不明である。 潜伏期間が長い(平均3週間)ため、原因究明が困難である。 米国及びEUでは非加熱加工食品を原因とする重要な食中毒菌と位置付けられている。 魚卵製品(イクラ、タラコ)や干物等から検出されたとの報告がある。

- 1 -

別添 2

食品の安全性に関わる有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画

1. 基本的な考え方

食品安全行政にリスク分析が導入され、科学に基づいた行政の推進が課題となっている。

そこで、科学的原則に基づいたリスク管理と消費者の視点に立った施策を実施する上で必要となるサーベイランス(*1)・モニタリング(*2)の実施が一層重要となっている。

このため、5年間(平成19年度~23年度)におけるサーベイランス・モニタリング計画を以下のとおり定める。

*1: 問題の程度、又は実態を知るための調査。

*2: 矯正的措施をとる必要があるかどうかを決定するために、傾向を知るための調査。

2. 対象とする危害要因の分類

(1) サーベイランス・モニタリングの調査対象は、農林水産省が優先的に食品の安全性に関するリスク管理を行うべき有害微生物のリストに基づいて、調査対象ごとに、最新の研究報告や調査目的に合致した検出・分析法の有無を考慮して優先度を決定する。

- (2) 優先度は、以下の区分に分類する。
 - A：期間内に実施
 - B：期間内に可能な範囲で実施
 - (3) リスク管理検討会の場で、技術的な知見を含めて意見を求め、必要に応じてサーベイランス・モニタリング計画に反映させる。
3. 調査対象
別紙のとおり
4. 留意事項
- (1) 計画期間中に食品安全に関するリスクが顕在化した場合には、計画に含まれているかを問わず、緊急に調査を実施する。
 - (2) 十分なデータが存在せず、汚染状況が不明な場合には予備調査を実施する。
 - (3) サーベイランス・モニタリングの実施に当たっては、分析機関に分析を依頼する場合は、精度管理を行うこと及び妥当性が確認された分析法を用いること等を条件とする。

調査対象

優先度	調査対象		調査計画
	危害要因	農林水産物	
A	カンピロバクター	鶏肉	・肉用鶏農場（糞便、鶏舎等）から始めて、加工・流通段階まで、順次、汚染実態調査を実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
	サルモネラ	鶏肉	・肉用鶏農場（糞便、鶏舎等）から始めて、加工・流通段階まで、順次、汚染実態調査を実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
		鶏卵	・採卵鶏農場（糞便、鶏舎等）から始めて、加工・流通段階まで、順次、汚染実態調査を実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
	腸管出血性大腸菌	牛肉	・肉用牛農場（糞便、畜舎等）から始めて、加工・流通段階まで、順次、汚染実態調査を実施。 ・低減対策効果を検証するための調査を実施。
B	腸炎ビブリオ	海産魚介類	・海産魚介類、沿岸域の土壌・海水等の汚染実態の調査を発生状況の変化に応じて検討。
	腸管出血性大腸菌	生食用野菜	・汚染実態調査の絞り込みを行うため、スプラウト、カット野菜等の生食用野菜、堆肥、圃場土壌、河川水、地下水等の予備的汚染実態調査を検討。
	ノロウイルス	二枚貝	・検出・分析法が確立すれば、二枚貝、下水、河川水、沿岸海水等の汚染実態の調査を検討。
	ボツリヌス菌	今後検討	・密封食品、非加熱加工食品等の汚染実態調査及び関連農林水産物の汚染実態の調査を発生状況の変化に応じて検討。
	リステリア	今後検討	・汚染実態調査の絞り込みを行うため、非加熱加工食品（魚卵製品、干物等）、畜産加工食品及び関連農林水産物の予備的汚染実態の調査を実施。

6. 平成17年 国民健康・栄養調査結果の概要について

厚生労働省は5月16日、平成17年国民健康・栄養調査結果の概要を公表しました。国民健康・栄養調査は、健康増進法第10条第1項の規定に基づき、厚生労働大臣が国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、国民の身体の状況、栄養摂取量及び生活習慣の状況を明らかにするため、毎年実施しているものです。概要の要旨は以下のとおりです。詳細は次のHPをご覧ください

ださい。<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2007/05/h0516-3.html>

概要の要旨

子どもの体型及び生活習慣について

(1) 体型の状況を年次推移で見ると、男女共に「普通」の者の割合が減少傾向(p.3)

体型の状況を年次推移で見ると、「普通」の者の比率が男子は昭和63年の64.0%から平成17年の57.0%と7ポイント減少し、女子は昭和63年の62.1%から平成17年の56.6%と5.5ポイント減少していた。

(2) 朝食を「子どもだけで食べる」と回答した者の割合は増加傾向(p.6)

ふだん、子どもが朝食を誰と一緒に食べるかについて、「子どもだけで食べる」と回答した者の比率は、小中学生共に増加傾向であり、平成17年には小学生においても40%を超えていた。

(3) 夕食を19時以降に食べる子どもの割合は増加傾向。特に、20時以降に食べる子どもは、平成5年と比べて5.4ポイント増加(p.6)

ふだん、子どもが夕食を何時に食べるかについて、「19時以降」と回答した者の比率は増加傾向であり、特に「20時以降」は、平成5年の1.7%から平成17年の7.1%と、5.4ポイント増加していた。

メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)の状況について

40~74歳で見ると、男性の2人に1人、女性の5人に1人が、メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)が強く疑われる者又は予備群と考えられる者(p.9)

40~74歳で見ると、強く疑われる者の比率は、男性25.5%、女性10.3%、予備群と考えられる者の比率は、男性25.0%、女性9.5%であり、40~74歳男性の2人に1人、女性の5人に1人が、メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)が強く疑われる者又は予備群と考えられる者であった。

飲酒の状況について

(1) 初めて飲酒したきっかけは、男女共に約6割が周囲からの勧め(p.15)

「初めて飲酒したきっかけ」について、「先輩、上司等の目上の人に勧められたから」、「友人に勧められたから」、「親、親類等から勧められたから」を合わせると、男女共に各年代において、約60~70%であった。

(2) 未成年者について「全く飲酒すべきではない」と回答した者の割合は、男性で約8割、女性で約9割(p.16)

「車を運転する前または運転中」に「全く飲酒すべきではない」と回答しなかった者の比率は、男性1.6%、女性1.4%であった。同じく、「妊婦・授乳婦」に対しては、男性で約20%、女性で約15%であった。

喫煙の状況について

喫煙率は男女共に平成16年に比べ低下し、男性は4割を下回った(p.17)。

喫煙率の年次推移を見ると、男女共に平成16年に比べ低下し、男性39.3%、女性11.3%であった。

栄養素摂取の状況について

エネルギー摂取量の平均値は、男女共に漸減傾向。脂肪からのエネルギー摂取が30%以上の者の割合は、成人の男性で約2割、女性で約3割(p.18)

脂肪からのエネルギー摂取が30%以上の者は、成人の男性で18.1%、女性で26.6%であり、年次推移でみると、30%以上の者の比率が漸増していた。

7. 「我が国に輸入される牛肉等に係る食品健康影響評価の実施について」に関する意見交換会の概要

食品安全委員会は、平成19年4月23日～27日、自らの判断で行うリスク評価(自ら評価)の案件候補となっている「我が国に輸入される牛肉等に係る食品健康影響評価の実施」について、全国4カ所(福岡市、大阪市、札幌市、東京千代田区)で意見交換会を開催しました。

5月17日開催の第190回食品安全委員会においては、食品安全委員会が自らの判断でこの健康影響評価を実施することを決定しました。また、意見交換会で寄せられた意見等を踏まえ、今後、「プリオン専門調査会の見解」に従い、評価を進めていくこととなりました。意見交換会の概要は以下のとおりです。詳細は、<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai190/dai190kai-siryuu6.pdf>をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

(1) 概要

この意見交換会においては、まず、プリオン専門調査会専門委員から「我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価の実施に関するプリオン専門調査会の見解について」説明が行われた。ついで、パネリスト(同専門調査会専門委員、消費者、生産者、輸入業者及び外食産業関係者)間の意見交換及び会場参加者との意見交換が行われた。その結果、自ら評価の実施については、概ね肯定的な反応が得られた。

(2) 意見交換会で寄せられた主な意見等

自ら評価の必要性

- ・自ら評価は、輸入牛肉等の購入時の安全性を判断する材料として、また、消費者から不安の声が上がっている背景を踏まえ、ぜひ実施すべきとの意見が大勢。
- ・安全であることを前提に輸入されているものについて敢えて評価を行いリスクに濃淡をつけることの意義や、情報量が不足している中で、適切な評価が行えるかについて、疑問視する声が若干あり。

リスク評価の進め方

- ・国産牛肉や米国・カナダ産牛肉とのリスクを比較して評価を行ってほしい。
- ・輸入実績のある国のみでなく、評価手法を詳細に決定した上で、新規の輸入国にも対応してほしい。
- ・出来るだけ定量的な評価を行ってほしい。
- ・評価にあたっては、情報の入手方法や入手先等を公表する必要がある。
- ・データが集まらない場合の評価の進め方についてどのように考えているか。
- ・情報が十分でない国については、最悪のシナリオを取ることが適切なのか。
- ・収集した情報の信頼性について、どのように担保していくのか。
- ・輸出国と十分協議を行うべき。

- ・リスク管理機関と十分なコミュニケーションを行って評価を実施してほしい。
- ・評価はスピーディに進めてほしい。時間がかかりすぎるのは問題である。
評価に必要な調査項目
- ・牛肉調製品・加工品についても検討してほしい。
- ・月齢制限、SRM 除去、指定工場等、具体的な輸入条件は勘案し評価していくのか。
- ・各国における管理措置等に係る違反事例の情報も考慮すべきである。
- ・現地調査を行い、実際の管理等について調べるべきである。
- ・輸出国の管理措置の遵守体制をきちんと調べてほしい。
- ・SRM の定義は、各国で異なるので、定義を調べるべきである。
- ・SRM の除去が適正に行われることを評価してほしい。
- ・BSE 感染牛や牛肉調製品が、BSE 未発生国経由で輸入されている懸念がある。
- ・米国・カナダ産牛肉等の評価の経験を踏まえるべき。と畜場における生体牛の検査時間等、一部の項目は科学的でない。
その他考慮すべき事項
- ・リスクコミュニケーションの推進
- ・今回のような、自ら評価の実施前のリスクコミュニケーションは大切である。
- ・審議の途中経過を報告してほしい。
- ・リスクコミュニケーションに、より多くの方が参加しやすいよう、開催案内の幅広い周知及び平日以外の開催等、工夫してほしい。
- ・リスクコミュニケーションの内容について、より分かりやすい表現で伝えてほしい。
国際基準との整合性
- ・OIE ステータスと自ら評価結果の整合性についてどのように考えているのか。
- ・リスク評価に当たっては、OIE 等の国際基準との整合性をはかるべき。
- ・国際基準に妥協するのではなく、国際基準を考慮しつつも、日本独自の評価を行うべき。
評価の優先順位
- ・評価の優先順位について、委員会としての考えをまず示すべき。
- ・リスクが高いと思われる国（GBR の国や、GBR 又はOIE の評価を受けていない国等）から評価すべき。
- ・牛肉調製品の輸出量の多い国から評価すべき。
- ・輸入量の多い国から評価すべき。
- ・輸入量の多少に関わらず、一律に評価をはじめべき。
その他
- ・自ら評価を行うことを決定するまでに時間がかかりすぎである。
- ・一定期間が経過した際は、その都度評価の見直しをすべき。
- ・自ら評価の結果は、リスク管理機関にどのように反映されるのか。

その他、米国産牛肉の再評価を求める意見や、米国産牛肉の管理体制、国産牛肉に関する管理措置についての意見等があった。

(3) アンケートの結果(省略)

【消費者情報】

緑茶類の残留農薬

茶葉すべて残留基準下回る 茶汤では「不検出」も

(北海道消費者生活センター北のくらしきらめっく NO.419 (4月号))

食品衛生法の改正で農薬等にポジティブリスト制度が導入され、昨年5月29日からすべての農薬に残留基準が設定されました。そこで、札幌市内で購入した緑茶の残留農薬をテストしました。

30銘柄をテストし、13銘柄から4種類の農薬微量検出

緑茶類30銘柄について、茶葉の状態では93種類の農薬をテストしました。その結果、13銘柄から4種類の農薬を検出しました。

検出した4種類の農薬名とそれぞれの残留基準、及び今回もっとも高かった検出値を表1に示します。

<表1>

検出した農薬	最高検出値	茶の残留基準
クロルピリホス	0.02ppm	10ppm
テブコナゾール	4.40ppm	30ppm
ピリミホスメチル	0.03ppm	10ppm
フェンプロパトリン	0.53ppm	30ppm

各農薬の最高検出値は、いずれも茶の残留基準を大きく下回っていました。

なお、クロルピリホス及びピリミホスメチルは有機リン系殺虫剤、テブコナゾールは殺菌剤、フェンプロパトリンはピレストロイド系殺虫剤です。いずれも国内では果樹や野菜栽培に使われています。

残留農薬の溶出は微量または不検出 緑茶は、特殊の場合を除いて、実際には湯に溶出させた茶汤を飲みます。そこで今回検出量が多かったもののうち4銘柄(No10,12,23,24)について、実際に溶出した液の残留農薬をテストし、茶葉の検出値と比較しました。結果を表2に示しましたが、農薬の溶出量は微量若しくは「不検出」でした。

<表2>

No	検出量が多かった農薬	茶葉	溶出液
10	テブコナゾール	2.67ppm	0.04ppm
12	テブコナゾール フェンプロパトリン	4.40ppm 0.53ppm	0.03ppm 不検出
23	フェンプロパトリン	0.40ppm	不検出
24	フェンプロパトリン	0.36ppm	不検出

表示 緑茶の原料原産地表示は、2006年10月2日以降に製造されたものはJAS法の「加工食品品質表示基準」により表示が必要です。今回のテスト品はそれ以前に製造されたものと思われますが、「原産地」表示は24銘柄にありました。No22以外は国内産でした。その他の表示は概ね適正でした

まとめ

13銘柄から茶葉の状態では4種類の農薬を検出しましたが、検出量は少なく、食品衛生法の残留基準を大きく下回っていました。

実際にはお茶として飲むことから、溶出液をテストしたところ、溶出量はいずれも少なく、検出されないものもありました。お茶として飲む場合は、健康上の心配はないと考えられます。

【注】ポジティブリスト制度

すべての農薬、動物用医薬品、飼料添加物に残留基準を定めた制度。この制度が始まるまでは、残留木旬のある農薬等一部にすぎなかったため、輸入食品などから残留基準のない農薬等を検出しても、流通をやめさせることが困難でした。

ポジティブリスト制度では、まず残留基準のある農薬等を大幅に増やしました。現在約800成分に残留基準が設定されています。

さらに、残留基準のない農薬等については一律に0.01ppmの基準(一律基準)を適用することにしました。

個別の基準と一律基準ですべての農薬に規制の網をかぶせることができ、違反した食品は流通を禁止することが可能になりました。

緑茶類の残留農薬テスト結果

(単位はppm)

No	商品名	製造者又は販売者	検出した農薬
1	ホームサイズ	伊藤園	不検出
2	農家の自家出し茶	伊藤園	クロルピリホス 0.02 テブコナゾール 0.47
3	うまい煎茶	宇治園	クロルピリホス 0.01 テブコナゾール 0.30
4	宇治玉露	宇治園	不検出
5	おいしいお茶	カイナー言製茶	ピリミホスメチル 0.03
6	静岡 川根茶	カイナー言製茶	不検出

7	玉露 八女茶	安積製茶工場	不検出
8	煎茶 宮崎茶	安積製茶工場	ピリミホスメチル 0.01
9	煎茶 天玉	土倉	テブコナゾール 0.26
10	深むし やぶ北茶	日本茶販売	テブコナゾール 2.67
11	宇治茶	井六園	ピリミホスメチル 0.01
12	銘茶 春日野	はしもと茶園	テブコナゾール 4.40 フェンプロパトリン 0.53
13	せん茶 松印	国太楼	テブコナゾール 1.31
14	高級 玉露	山内製茶	不検出
15	かごしま茶	鹿児島県茶商業協組	不検出
16	土佐派の煎茶	全農高知県支部	不検出
17	静岡深蒸し茶	静岡製茶	不検出
18	お徳用 宇治茶	がんこ茶家	フェンプロパトリン 0.30
19	煎茶やぶ北ブレンド	ハラダ製茶	不検出
20	京の緑茶 緑扇	宇治の露製茶	不検出
21	煎茶壺号 山本山	山本山	不検出
22	御銘茶 滝の川	岩田園	ピリミホスメチル 0.01
23	煎茶 華	福寿園	テブコナゾール 1.40 ピリミホスメチル 0.02 フェンプロパトリン 0.40
24	福岡の八女茶	福岡八女農協	フェンプロパトリン 0.36
25	県産茶	比嘉製茶	不検出
26	有機のお茶	三井農林	不検出
27	有機栽培茶	銘葉	不検出
28	有機宇治煎茶	丸善製茶	不検出
29	特濃カテキン茶	味の素ゼネラルフーズ	不検出
30	手軽にカテキン	伊藤園	不検出

【注】茶の残留基準はクロルピリホス 10ppm、テブコナゾール 30ppm、ピリミホスメチル 10ppm、フェンプロパトリン 30ppm

【学術・海外行政情報】

1. 新規たん白による人アレルギー誘発性に対する食品加工の効果の評価：国際ワークショップ

Thomas K, Herouret-Guicheney C, Ladics G, Bannon G, Cockburn A, Crevel R, Fitzpatric J, Mills C, Privalle L, Vieths S
 (International Life Science Institute, Health and Environmental Sciences)

Institute, One Thomas Circle NW, Ninth Floor, Washington, DC 20005, USA)
Food Chem Toxicol. 2007 Jan 9, [Epub ahead of print]

ILSI 健康環境研究部たん白質アレルギー技術委員会は ILSI 研究所及 ILSI 国際食品バイオ研究所との共催で国際ワークショップを2006年6月、ポルトガルのEstoporiで開催した。開催目的はたん白質及び食品のアレルギー誘発性への食品加工の効果であった。食品アレルギーの感作・誘発に対する食品加工の影響並びに抗原の体内免疫系への利用性が発表された。加工処理された食品抗原の安定性、消化性、アレルギー誘発性を評価した研究を認めたが、同時にそれら研究の結果は複雑かつ限界があると評価された。食品アレルギーの機作、アレルギー誘発たんぱく質の同定法の妥当性を検討すること、また、食品アレルギーによるリスクの評価・抑制方を綿密に検討することが、新規たん白質の公衆衛生上の意思決定に食品加工を組み入れるに先立ち重要と出席者は合意した。食品アレルギーの誘発には下記など他の因子も係わる可能性があり今後さらに検討する必要がある：食品成分の構成 (matrix)、抗原決定基 (epitope) の多様性、食品アレルギーの種類・頻度の地域差、遺伝性。食品加工はたん白質固有のアレルギー誘発性を強め、若しくは、弱めることがあるが、現在のデータでは、加工処理がたん白質のアレルギー性に如何なる影響を与えるか、信頼性をもって決めるのに用い得る特定の変化因子を見つけることが困難である。(石井健二)

2. 英国政府がリステリア菌に汚染された可能性があるサンドイッチ摂取に警告

Health Protection Agency Press Statement 16 March 2007

英国の食品基準庁及び健康保護庁は、リステリア菌に汚染されたサンドイッチがケント州のAnchor Catering社によってロンドン及びイングランド南東地域内の施設に供給されている可能性があると消費者に警告している。健康保護庁は、現在までのところ、これらのサンドイッチを摂取した結果リステリアに感染したという報告は何も承知していない。

消費期限2月21日から3月14日までのサンドイッチが、問題が明らかになる前、Kent、Sussex、Essex、Middlesex、Surrey及びGreater Londonの学校、病院及び支庁を含む一連の施設に供給された。

大部分のサンドイッチはAnchor製品と表示されていたが、Pomegranateと表示されたものもあった。

リステリア菌汚染問題は、Ashford地方庁が通常の抜取り検査において非常に少数のリステリア菌陽性の結果を得て確認された。これらのサンドイッチを摂取することに因るリステリア感染のリスクは非常に低いが、食品基準庁及び健康保護庁は、予防措置として、汚染の可能性のあることを消費者に警告している。妊婦、高齢者及び免疫力が低下した人々のような健康弱者にはリスクが高い。

健康保護庁南東地域ディレクターの Dr. Graham Bickler は、「殆どの人々には病的影響はないだろうが、幾つかのグループの人々にはリスクがあるので、感染性があるようであれば迅速な措置が必要だろう。これらグループには妊婦、高齢者、乳児及び免疫機能不全者（HIV 感染者、化学療法者等）が含まれる。我々は現在のところ感染報告は承知していない。しかし、これらの健康弱者が、問題の期限内に当該企業のサンドイッチを摂取し、その後 2~3 ヶ月内に体調を崩した場合は、医師の診察を受けるべきである。また、医師及びヘルスケア従事者はリステリア感染症の前ぶれ及び兆候に留意してほしい。そうすれば直ちに、正しい治療を提供できるからである。」と述べた。

食品基準庁主任科学者の Mr. Andrew Wadge は、「リステリア菌は多数の人々に脅威をもたらすことはないが、妊婦のような健康弱者に対しては重症となることがある。我々は Anchor Catering 社及び地方庁と連絡を取り合い、本件の発生原因を見つけるべく作業中である。Anchor Catering 社は消費者に事実を通知するとともに製品を回収するため迅速な行動を取ったが、問題が明らかになる前に大量のサンドイッチが摂取されてしまったかも知れない。」と述べた。

Anchor Catering 社は、汚染の事実を知ったことに基づき、製造を自主的に中止するとともに、サンドイッチの販売を停止するよう納品先施設に連絡したことを地方庁に知らせた。食品基準庁及び地方庁は汚染源を特定するため Anchor Catering 社とともに作業中であり、工場における製造は中止している。

リステリア感染症の兆候は、病原菌に暴露されてから発症までに最大 90 日を要し、はじめに発熱、インフルエンザ様症状及び下痢を起こすことがある。

これら症状の原因はほかにもいろいろあるが、リステリア菌汚染に曝され（編者注：サンドイッチを摂取したこと）これらの症状が現れることを心配する健康弱者はかかりつけの開業医若しくは病院医師（コンサルタント）の診察を受けるべきである。リステリア感染症は、通常、抗生物質で効果的に治療できる。（出典は下記の文献です。

http://www.hpa.org.uk/hpa/news/articles/press_releases/2007/070316_listeria.htm

（編者注：後日（3月20日）発行された Health Protection Report Vol.1 No.13
(<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2007/hpr1307.pdf>)

によれば、英国ケント州の自動販売機から採取したサンドイッチの通常抜き検査の結果、リステリア菌汚染が明白になったこと、原因施設 Anchor Catering 社の立入検査等によりサンドイッチ及び工場環境での汚染（10~270cfu/g）が確認されたこと、ケント州の Health Protection Units に 1 名の免疫不全患者からリステリア感染が報告されたこと、同患者からの分離株(subtype1/2a)はサンドイッチ工場で検出された分離株と同タイプであったとのことでした。）（伊藤蓮太郎）

編集後記

本第49号は、当初、4月号として発行するようにはしていましたが、第5回通常総会等の準備に追われてしまい、結局は昨年と同様に5月号との合併号になってしまいました。申し訳ありません。

会員研修講演会では、厚労省及び農水省のご協力を得て、会員の関心が高いと思われるテーマ「食品中の残留農薬・添加物、食品等の規格基準に係る現状と今後の課題」「JAS法に基づく適正な食品表示のための取組み（監視を中心として）」でご講演をしていただくことができ、アンケート結果でも大変好評でした。

行政情報が2ヶ月分ということもあり、7課題（健康食品関係の「スギ花粉食品の注意喚起」と「医薬品の範囲基準の改正」、第8版食品添加物公定書の発行が近づいたこと、食品媒介有害微生物のリスク管理関係が2題、「国民健康・栄養調査」、「輸入牛肉のリスク評価」）と少々多くなってしまいました。特に、食品媒介有害微生物のリスク管理セミナーが厚労・農水共催で開催されたことは、緊密な連携が相当進んだことを如実に示したものといえるでしょう。その説明資料がweb上で見ることも政府機関の情報公開が相当進んだ現れといえるでしょう。

英国政府が、リステリア菌に汚染されたサンドイッチを摂取しないよう、健康弱者を含む広範な消費者に知らせ、危害の発生を防止するための具体的措置を含む情報提供を行った警告の方法は、大いに参考になりました。わが国においても、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌に汚染された食品の摂取による感染症の発生例において、小児や高齢者の感染者が死亡した事例もありますので、有害微生物に汚染された食品が出回った可能性がある場合のリスク管理については、汚染食品の流通実態の把握、汚染食品の回収は勿論のこと、摂取したかも知れない人々に対する情報提供の方法及び内容、何らかの症状がある者の探知の方法等々、リスク管理の観点から検討すべきことが多々ありそうです。（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。