



目 次

【巻頭言】	頁
微生物との共存を旨として	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 第3回食品マネジメントシステム部会報告	2
2. 林理事長が第5回 HACCP 専門講師フォローアップ講習会で講演	3
3. 農水省のトレーサビリティシステム開発実証試験募集説明会に参加	4
<hr/>	
【行政・国会情報】	
食品安全基本法及び大改正食品衛生法が公布	4
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 全国消団連の2003年度主要活動課題(全国消団連ホームページから)	8
2. 飲み残しのペットボトル入り飲料 - 口内の雑菌が入り養殖 - (東京くらしネット2003年5月号から)	9
<hr/>	
【企業情報】	
消費者からの信頼回復に向けて (ACAP 機関紙『FORUM』2003年5月号から)	10
<hr/>	
【学術情報】	
1. カフェインの人の健康への影響	12
2. SARS ウイルスの検出と食品・水中での生存に関する会議の概要	13
<hr/>	
【会員のひろば】	
NPO法人食科協に入会して思うこと	14
<hr/>	
【お知らせ】	
1. 日本食品衛生協会から	14
2. 日本食品衛生学会から	16

平成 15 年 5 月 30 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】**微生物との共存を目ざして**

神奈川県立保健福祉大学教授 金子精一

微生物は食品の腐敗・変敗、食中毒を起こす。そのため、食品衛生の基本は少しでも生菌数を少なく、糞便汚染指標菌である大腸菌群の汚染を防止することに集中し、腐敗・変敗、食中毒事故を防いできた。加熱殺菌、殺菌剤、消毒剤、防腐剤、脱水、酸性化、冷凍など、数多くの手段が用いられてきた。しかし、これら化学・物理的方法のみでは行き詰まりを強く感じるようになってきた。思い切った発想の転換が必要である。その一つとして、私は残された手段として生物学的方法に期待したい。微生物同志の拮抗、競合、抗生などの戦いを利用するのである。言い方を変えれば、微生物の引き起こす被害を同じ微生物に責任を負わせ、解決してもらおうのである。これがうまく行けば微生物は私達と共に生活する良き共同生活者（コンパニオン生物？）となる。

このような考え方は、最近よく目にするプロバイオティクスやバイオプリザベーションという言葉に生かされている。プロバイオティクスとは共生（プロビオシス）と抗生物質（アンチバイオティクス）の合成語であるという。メチシリン耐性黄色ブドウ球菌MRSA やバンコマイシン耐性腸球菌VRE が現われ、感染症の治療が抗生物質に頼れなくなりつつある。新たな抗生物質も直ぐには開発されない状況にある。そこで出てきた考えが、感染症に罹患する前に、微生物と適切に共生関係を保ち、疾病に罹らないようにして、抗生物質のお世話にならずに済ませようとする考え方である。そのため期待されている食品がヨーグル

トである。バイオプリザベーションは文字通り、微生物体やその代謝産物を用いて食品のシェルフライフを延長させようという考えである。

考えてみれば、私達の体表には球菌を主体とする細菌（常在菌）が菌膜を作り、病原菌の侵入を防ぎ、弱酸を作って肌のきめ細かさを維持してくれている。また消化管内（主に大腸）には桿菌が菌膜を作り、同様に病原菌の侵入を防ぐとともに、食べ物の消化・分解を助け、貴少なビタミンを作り、発がん物質の産生を防いだり、また入ってきた発がん物質を分解したりして、私達を助けてくれている。バイキンと私達の間には持ちつ持たれつの親しい関係が成立しているのである。大袈裟に言えば、バイキンは私達のカラダの一部なのである。あるいはとても親しい分身なのである。

また、筆者はこのような考えから、乳酸菌群を主体とする微生物の増殖を促進（グルコースの添加によって）することにより、腐敗・変敗菌や食中毒菌の増殖を抑制し、食肉のシェルフライフを延長する実験を試み、効果を確かめている。この食品が普及する日を夢見ている。このような、微生物を用いた腐敗・変敗防止法、食中毒防止法は食肉ばかりとは限らない。微生物被害の及ぶ食品以外の物質にまで応用可能である。応用に当たっては、生態学の知識が必要であり、その食品・物質における常在菌の観察が重要である。微生物との共存がうまく行き、微生物が常に私達の味方になってくれることを切に期待している。

【食科協の活動状況】

1. 第3回食品マネジメントシステム部会報告

食品マネジメントシステム部会は、第3回目の会合を5月23日に全麵会館で開催しました。環境マネジメントシステム規格の説明の2回目で、前回文字ばかりだった事の反省を踏まえ、具体例を追加して、わかりやすいように工夫したつもりでしたが、出席者は前回の半分ほどでした。

内容は以下の通りで、前回の復習を兼ねて規格の始めから図を交えて内部監査の前まで進みました。

4.3.3 目的及び目標

環境方針の中でパフォーマンスについて述べている事柄は、目的の中に反映すべきであり、階層毎に設定する。また目標は必ずしも全体にかかわるものでなくても良い。

4.3.4 環境マネジメントプログラム

プログラムは目的目標を達成する為に、各部門各階層において責任と手段、日程を明示して作成するものである。

4.4.1 体制及び責任

役割・責任・権限を明確にして、文書化し伝達する事は、マネジメントシステムを正しく運営していく上で非常に大切であり、経営層の役割・責任も明示されなければならない。

4.4.2 訓練、自覚及び能力

環境教育の事で、システムを動かす上で大変大切な事で、皆で一丸となって環境マネジメントシステムを実行するために計画を立てて実行すべきである。

4.4.3 コミュニケーション

コミュニケーションとは双方向性の伝達であり、組織内部と外部と両

方のコミュニケーションについて手順をつくる必要がある。外部コミュニケーションについては文書化し対応する事が求められている。

4.4.4 環境マネジメントシステム文書

規格の要素と自分達の決め事と種々の文書の関連をわかりやすくしておくこと。

4.4.5 文書管理

文書はどこに配布し、責任者や日付が明示されて作成、改訂される事が文書化されている事が必要。

4.4.6 運用管理

環境目的目標や著しい側面に係る活動は、手順を作成し、その手順には運用基準を明記する。また、外部からもたらされる物品・サービスに係る著しい環境側面に関しても手順を作成し、請負者や供給者に伝達し、そのレスポンスを受ける。

4.4.7 緊急事態への準備及び対応

環境に係る緊急事態を想定してその予防・緩和処置の手順を作成して教育し可能な場合は定期的にテストする事で、いざという時に対応できるようにする。

4.5.1 監視及び測定

運用管理で特定した管理基準を、手順を作って監視し記録する事を定めており、これには目的目標や法規制に係るものを含む。また、監視測定機器は校正し記録しておく。

4.5.2 不適合ならびに是正及び予防処置

組織は不適合の定義を定め、生じた不適合の是正予防処置にかかわる

あらゆる手順を定め維持する。不適合の原因を明らかにし、その是正予防処置は問題の大きさや生じた影響に釣り合うものとする事。また、このような処置の後には手順を見直し必要に応じ改訂する。

不適合には目的目標、パフォーマンス、運用管理に係るものと法規制に係るもの、内部監査に関わるものとがある。

4.5.3 記録

環境記録はこのシステムのあらゆる活動を追跡可能とする為に大事なもので、識別、維持、廃棄の手順を定めて確実に維持する。記録は読みやすくわかりやすく劣化紛失しないように期限を定めて保管する。記録には外部からのコミュニケーション記録、パフォーマンス、関連する運

用管理、プログラム校正のプロセス記録、是正予防処置の結果変更した手順書の関連事項、訓練・監査・見直し記録の保管期限等がある。

次回は6月20日(金)3時半より全麵会館で、環境マネジメントシステムの説明の最終回です。今までの疑問や現在実施しているシステムの不審点等ご質問をお寄せください。

次々回は7月11日(金)3時より四谷で、オービス環境研究所

<http://www.orvis-mukai.net/>の向井征二先生をお呼びして、ISO9000とHACCPについてお話を伺う予定です。会員外の参加も歓迎しますので、どうぞふるってご参加ください。必ずお役に立つお話しが聞けると思います。

(三原 翠)

2. 林理事長が第5回 HACCP 専門講師フォローアップ講習会で講演

厚生労働省と農林水産省の指導で設置されたHACCP連絡協議会(会長 玉木 武・社)日本食品衛生協会副理事長)では、同協議会のHACCP専門講師養成講習会を修了したHACCP専門講師を対象にしたフォローアップ講習会を定期的実施しており、その第5回講習会が5月7日(社)日本食品衛生協会講堂において開催された。

その第5回講習会において林理事長は、「食品のリスクアナリシスについてーリスクアセスメントを中心にー」をテーマに、新しい物質を社会に

受け入れるための手順としてリスクアセスメント、リスクマネジメント及びリスクコミュニケーションが必要であること、リスクアセスメントの基礎となる毒性の概念・多様性・種類、毒性と安全性の評価、リスクマネジメントの原則、リスクコミュニケーションにおける研究者の役割・立場などについて分かりやすく解説され、好評であった。資料(A4 15 ページ)をご希望の方は送料 160 円切手を同封して事務局までお申出ください。

(伊藤 蓮太郎)

3. 農水省のトレーサビリティシステム開発実証試験募集説明会に参加

農林水産省は5月6日、同省7回講堂で「食品のトレーサビリティシステム」開発・実証補助事業への参加募集について説明会を開催し、積極的な応募を呼びかけました。会場は約250名の参加者で満席となる盛況さでした。

本事業は、①食品流通の広域化や食サービスの高度化に伴い、一旦、食品事故が発生すると、その原因及び汚染食品の流通経路の特定に時間を要する現状にあり、その間の消費者不安を最小限に抑え、風評被害による食料消費の減退を回避するための対策の確立が急務となっていること、②BSEの発生や偽装表示事件等により、消費者の食品に対する信頼が揺らぐ中で、生産・流通の履歴等がはっきりとした、より確かな、安心できる食品を購入し

たいという消費者ニーズが高まっていること等の状況の中で、食品の生産・加工・流通等の各段階で食品とその情報を追跡・遡及できるトレーサビリティ（追跡可能性）システムが注目されているので、食品の特性や流通形態に対応したシステムの導入を促進するとともに、食品事故が起こった場合の迅速な原因究明等に活用するモデル的なトレーサビリティシステムを開発するための実証試験を補助事業として実施するものです。

NPO 法人食科協としては、応募するに至りませんでした。課長、班長等の説明ぶり、予算規模、過去3年の実績等から農水省が食品のトレーサビリティシステムの普及に懸ける熱意が感じ取れました。（伊藤 蓮太郎）

【行政・国会情報】

食品安全基本法及び大改正食品衛生法が公布

(1) 食品安全基本法の公布

食品安全基本法が5月23日に公布されたことにより、8月23日までの政令で定める日から、リスク分析手法を導入した新たな食品安全行政が施行されます。

食品関連事業者及び消費者としては、これを機に、同法が定める責務及び役割を認識し、食品の安全性の確保に一層努めたいものです。

参議院内閣委員会が同法案の議決後に付した付帯決議は次のとおりです。

食品安全基本法案に対する参議院内閣委員会附帯決議（15.5.17）

政府は、本法の施行に当たっては、食品の安全性の確保に万全を期するために、次の諸点に留意し、その運用に遺憾なきを期すべきである。

1. 国の内外における一連の食品供給の行程におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすことにかんがみ、特に食料の輸入に当たっては検査に万全を期するとともに、我が国への食料の

輸出国における食品の安全が確立されるよう、国際的な協力を推進すること。

2. 人の健康への悪影響が及ぶことを防止し抑制する必要がある場合には、科学的知見の確立が十分でない段階でも、国民の健康の保護が最も重要であるとの基本認識を踏まえて、食品の安全性の確保に関する必要な措置が機動的に実施できるようにすること。
3. いわゆるリスクコミュニケーションの実施に当たっては、施策の策定の基礎となる資料についても幅広く公表し、関係者相互間、特に食品関連事業者と消費者間の情報及び意見の交換が適切になされるよう、十分に配慮すること。
4. リスク評価の体制整備に当たっては、国内におけるリスク評価の専門家の養成に努めるとともに、調査の委託や専門的知見の収集について必要がある場合には海外の学識経験者の活用を図ること。
5. 食品の安全性の確保に関する施策の策定に当たっては環境に及ぼす影響に配慮するとともに、食料の生産については自然環境との調和に十分留意すること。
6. 食品安全委員会は、運営の透明性の確保や国民への情報提供の

観点から、会議を原則として公開とするとともに、業務の実施状況に関し機動的かつ柔軟に報告書等を取りまとめ、公表すること。

7. 食品安全委員会に設置が予定される企画及びリスクコミュニケーションに関する専門調査会には、消費者の意見を代表する者が参加できるようにするとともに、同委員会が行う食品健康影響評価に係る年間計画の策定に当たっては、消費者、食品関連事業者等の意見に十分配慮すること。
8. 食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とした本法の制定の趣旨を踏まえ、コーデックス委員会への対応の在り方について十分検討すること。

また、6月12日の衆議院本会議及び翌13日の参議院本会議において、食品安全委員会の初代の委員として次の各氏を任命することが同意されました。

小泉直子氏（兵庫医科大学教授）
 本間清一氏（お茶の水女子大教授）
 寺尾允男氏（日本公定書協会会長）
 寺田雅昭氏（厚生科学審議会会長）
 見上 彪氏（日本大教授）
 坂本元子氏（和洋女子大教授）
 中村靖彦氏（元NHK解説委員）

（2）大改正食品衛生法の公布

大改正食品衛生法が5月30日に公布されたことを受け、厚生労働省は6月6日に全国食品衛生担当課長会議を、同13日には全国食品衛生業務担当者会議を開催しました。それらの会議においては、国会における審議経過、施

行に向けた今後のスケジュール、リスクコミュニケーション等について説明を行いました。

今後のスケジュールについては、公布から3か月（8月30日）以内の政令で定める日に施行される条文に関

するもの、公布から9か月（平成16年2月29日）以内の政令で定める日に施行される条文に関するもの等に分けて説明されたものと思われま。施行期日と改正事項は次のとおりです。

8月30日までの政令で定める日から施行されるもの

- 目的の改正（第1条）
- 国、都道府県、保健所を設置する市及び特別区の責務（第2条）
- 食品等事業者の責務（第3条）
- 新開発食品等の販売禁止（第7条）
- 監視指導指針（第22条）
- 輸入食品監視指導計画（第23条）
- 都道府県等食品衛生監視指導計画（第24条）
- 命令検査の対象食品（第26条）
- 食品衛生管理者（第48、49条）
- 輸入業者に対する営業禁停止処分（第55条）
- 保健所長による調査及び報告（第58条）
- 大規模・広域な食中毒発生時における厚生労働大臣による調査の要請等（第60条）
- 罰則（第71～79条）
- 既存添加物名簿からの削除（附則第2条の1～第2条の3）

平成16年2月29日までの政令で定める日から施行されるもの

- 条番号の変更（第1条の2、第1条の3等の「第0条の0」という番号を無くし、第1条、第2条、第3条と変更すること）
- 販売等の禁止の対象となる獣肉の疾病等（第9条）
- 総合衛生管理製造過程（第14条）
- 収去食品等の試験事務の登録検査機関への委託（第28条）
- 登録検査機関（第31～47条）
- 収去食品等の試験事務の登録検査

機関への委託規定の整備（第17条）

- 食品衛生管理者に係る養成施設及び講習会の登録制度（第48、49条）

平成16年4月1日から施行されるもの

- 輸入食品監視指導計画による監視指導（第30条）
- 都道府県等食品衛生監視指導計画による監視指導（第30条）

平成18年5月30日までの政令で定める日から施行されるもの

- 残留農薬等に係る基準等（第11、12条）

また、衆議院厚生労働委員会及び参議院厚生労働委員会から付された付帯決議は次のとおりです。

食品衛生法等の一部を改正する法律案及び健康増進法の一部を改正する法律案に対する衆議院厚生労働委員会附帯決議（15.5.7）

政府は、次の事項について、適切な措置を講ずべきである。

1. 輸入食品等の検査に当たっては、検疫所の食品衛生監視員の配置や人員等の充実・強化を図り、検査の実施に遺漏のないように実施すること。
2. 食品衛生法の運用に当たって、飲食料品の取扱い、加工に係る安全確保の規制等については、事業者の意見も踏まえ、事業活動規制について、適宜検証・改廃を行い、効率的で実効性のある食品類の安全確保に向けた運用を図ること。
3. 食品の安全確保のための施策の策定に当たっては、消費者の立場に立って、リスクコミュニケーションを通じて消費者の意見を十分に反映させることを検討す

るとともに、政策立案過程において、消費者としての意思及び意見を表明し討議する場を確保するなど、消費者である国民の意見が十分に反映できる政策決定過程の確保を図ること。

食品衛生法等の一部を改正する法律案及び健康増進法の一部を改正する法律案に対する参議院厚生労働委員会附帯決議 (15.5.22)

政府は、次の事項について適切な措置を講ずるべきである。

1. 食品の安全性の確保のため、リスクコミュニケーションを通じて消費者の意見を十分に反映させるよう努めるとともに、政策立案過程において、消費者が意見を表明し討議する場を確保するなど、消費者である国民の意見が十分に反映できる政策決定過程の確保を図ること。
2. 食品衛生上の危害の発生を防止するため必要がある場合は、予防の観点から、科学的知見の確立が十分でない段階でも、国民の健康の保護が最優先されるよう、食品の安全性の確保のために必要な措置を機動的に発動するとともに、消費者に対し適切な情報提供を行うこと。
3. 食品の安全性の確保の観点から、農畜水産物の生産段階におけるリスク管理を強化すること。また輸入食品については、食品輸入の現状に対応した食品衛生監視員の増員等、検疫所の体制強化及び登録検査機関の検査精度の確保を図り、水際の食品安全監視に万全を期すとともに、輸出国における生産段階から安全性の確保が図られるよう、国際的な協力を推進すること。
4. 都道府県等食品衛生監視指導計画に基づく監視指導の実施に当たっては、都道府県等の監視指導体制強化のため必要な支援を行い、監視指導水準の一層の向上を図ること。なお、食品衛生に係る諸規制については、適宜その必要性について検証を行い、過剰な事前規制については速やかな見直しが図られるよう努めること。
5. 食品添加物の指定及び農薬等の残留基準設定については、国際的基準との整合性を考慮しつつ、厳密なリスク評価に基づく指定等を行うこと。また既存添加物の安全性評価及び残留基準未設定の農薬等に係る基準設定を一層促進すること。
6. 食品の表示制度については、消費者等の意見を十分に聴きながら、厚生労働省及び農林水産省等の緊密な連携の下、表示項目、監視体制等についての見直しを行い、その結果に基づき消費者の参加の仕組みを含めた組織体制の整備に努めること。
7. 食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省及び地方自治体関係部局など食品の安全性の確保を担う各行政機関の所有するデータ・情報の共有化を図る等の措置を講ずることにより、各機関相互の連携・協力が的確に働くよう努めること。
8. 食品安全委員会設置後も、厚生労働省が迅速かつ的確なリスク管理機能を発揮できるように努めること。
9. いわゆる健康食品の安全性の確保方策や表示の在り方についての検討を早急に行うこと。ま

た、その検討の際には、保健機能食品制度等の現行制度についても、その必要性を含め、幅広く見直しを行うこと。

なお、農林水産省関係の牛肉のトレーサビリティ法、HACCP 支援法などの食品安全関連5法は、6月11日に公布されました。

(伊藤 蓮太郎)

【消費者情報】

1. 全国消団連の2003年度主要活動課題

(全国消団連ホームページ <http://www.shodanren.gr.jp> から)

全国消費者団体連絡会は、5月15日に第1回全体会議を開催し、2003年度活動課題と運営体制を確認しました。

2003年度の主要な活動課題は次のとおりです。

1. 消費者運動ビジョン論議をすすめます。

21世紀型消費者政策の議論や、食品の安全や環境の分野で具体化されつつある消費者・市民と、企業・行政のパートナーシップにもとづいた社会システムの構築など、あらたな消費者団体の役割発揮に対する社会的期待が高まっています。この期待に対応できる消費者運動・組織のビジョンを提起するための議論を多くの消費者団体の参加ですすめてまいります。

2. 21世紀型消費者政策の議論に参画し、消費者保護基本法改正や消費者行政改革、団体訴権の実現などへの提言を行います。

3. 食の安全と食料問題

(1) 食品安全委員会と食品安全基本法、ならびに食品衛生法改正について、国会審議を通じて、消費者の意見がさらに取り入れられるようロビー活動などを行い

ます。

(2) 食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省の取り組むリスクコミュニケーションに参画するとともに、制度運用を点検し、必要な提言を行います。

(3) 国内コーデックス委員会が食品安全委員会に新設されるよう運動をすすめます。

(4) WTO 農業交渉について農林水産省ならびに関係国会議員との情報交換を行い、動向の把握をすすめます。

4. 実効性のある内部告発者保護法制の実現のために活動をすすめます。

5. 個別の消費者関連法の強化と活用

(1) 実効性のある個人情報保護法制の実現のため、政策提言とロビー活動を行います。

(2) 消費者契約法の活用の実態を把握し、改正に向けた論議をリードします。

(3) PL法改正提言をアピールする活動に取り組みます。

6. 司法制度改革

団体訴権と多様なADRの実現、市民が主体的に参加できる裁判

員制度の具体化、弁護士報酬の敗訴者負担反対を主な課題として活動します。

7. 地方自治体の消費者行政調査の実施と消費者行政強化の課題
8. 環境問題への取り組み
炭素税の学習会や化学物質関連の諸会議に関する情報発信などを行います。
9. 社会保障・税財政の課題
情勢の進展に対応して消費者の立場から社会保障や消費税をはじめとした税財政に関する学習と意見交換を行いながら、消費者としての主張をまとめることをめざします。
10. 03年度の幹事運営委員5名、運営委員16名、会計監査2名、

事務局長などの運営体制が確認されました。

なお、全国消団連は「消費者の権利の確立と暮らしを守り向上をめざすため全国の消費者組織の協力と連絡をはかり、消費者運動を促進すること」を目的として昭和32年に設立され、消費生活に関連する諸問題や制度及び消費者運動の進め方等について、調査研究、情報の交換を行っています。例えば、テーマ別の検討会・意見交換会（消費者関連法検討委員会、PL オンブズ会議、食のグループ、環境交流会等）に組み、消費者としての意見をまとめ、行政や関係各方面へ要請を行っています。（伊藤 蓮太郎）

2. 飲み残しのペットボトル入り飲料 口内の雑菌が入り繁殖- (東京くらしねっと2003年5月号から)

ふたが閉められて、小型サイズも普及したペットボトル飲料は、持ち歩きに便利なため、暑くなるこれからの季節の外出時には、多くの方が利用されることと思います。

ところが、ペットボトル入り飲料を飲み残したままにしていると、口からボトルに入り込んだ雑菌が繁殖し、特に温度が高くなると急増します。

静岡県環境衛生科学研究所の調査によると、ペットボトル入り緑茶飲料を口をつけて半分飲んだものと、キャップを開けただけで口をつけていないものに分け、さらに、開封後に5口、20口、30口で保存し検査した結果、口をつけなかった飲料の雑菌数がゼロだったのに対し、口をつけた飲料は、

すべてに雑菌を検出しました。さらに、30口で保存したものは、3日後には1ミリットル当たり1千万個以上に急速に菌が増加しています。

ペットボトル飲料を購入する時は、時と場合に合わせたサイズを選び、いったん口をつけたものは、すぐに飲みきりましょう。

ペットボトル飲料の賞味期限は、ボトル側面またはキャップに6桁の数字（年・月・日）で書かれています。しかし、この期限は、キャップを開けていない場合のものです。一度開封した場合には、たとえ口をつけていなくても、必ずキャップを閉め冷蔵庫に入れて保存し、なるべく早く飲みきりましょう。（伊藤 蓮太郎）

【企業情報】

消費者からの信頼回復に向けて (ACAP 機関紙『FORUM』2003年5月号から引用)

食品業界において香料、添加物問題や残留農薬問題、偽装表示問題が発生し、「食の安全性」について消費者からの信頼が揺らいでおり、産業界と行政は再発防止、信頼回復のための施策を模索しているところである。このような環境の中で、ACAPとして、この問題について会員の所属企業に向けて何らかの情報発信、提言等を行うことできないかと考え、プロジェクトで検討し、理事長に提言を行った内容を2月度東京例会で報告した。紙面の都合で要旨の報告になるが、答申書全文については、ACAPのホームページに掲載しており、そちらを参照いただきたい。

「食の安全性」に関する問題の社会的影響 (省略)

「食の安全性」「信頼回復」に向けた企業の取組み

まずは、メーカーの取組み。大きく分けると、ここに書かれているとおおり、5つの項目に整理できる。

- ① 検査の厳密化
 - i) 取引業者の査察やサンプリング調査の頻度アップ、分析項目増加によるチェック強化。
 - ii) 異物混入防止の強化、ほか。
- ② 検査体制の充実
 - i) 検査センターの増員による検査体制の強化。
 - ii) 品質管理部門を社長直轄にする等安全対策を強化、ほか。
- ③ トレーサビリティの充実
 - i) 原材料納入業者から、全ての食品添加物の物質名や無認可添加物

不使用の証明書の提出。

- ii) トレーサビリティシステムを導入(ホームページで、製品ごとの製造日、製造ライン、集荷担当、産地、使用原料の履歴等がわかる)、ほか。
- ④ クレーム情報の社内への迅速な提供
 - i) 同一内容のクレームが来た時点で危機管理委員会担当役員や担当部署の責任者或いは全社等へ報告ほか。
- ⑤ 表示の適正化への取組み強化
 - i) 原材料・添加物の表示や商品内容と品質表示との適合性のチェック、ほか。

引き続き、流通関係の取組み。

流通業界には「消費者の代弁者」としての行動が求められており、不祥事を起こした企業の商品は、例えその商品の安全性が確認されても売らざるべきでないという消費者の声が増えてきており、メーカーだけでなく販売者も企業責任を問われる時代になってきている。消費者の店舗をみる眼も変化しており、67%のお客様が、「安心・安全」の観点で店を選んでいるという調査結果もある。

《流通業界の対応》

- i) 流通各社とも、商品の仕入れ契約段階で独自の品質基準に基づいて原材料や添加物のチェック等品質管理をさらに徹底。また、工場や産地、店舗への立入り検査を行うなど、品質を保持するための

ルール、体制づくり。

- ii) 日本チェーンストア協会として2002年9月から適正表示に関するパンフレットを加盟各社の店頭での配布を開始した。法令に基づく表示の適正化に関するもののほか、法定外の自主基準（お客様に誤認を与える恐れのある表示の見直し）も行いパンフレットに掲載。
- iii) 複数企業が共同で、教育事業（日本流通未来教育センター）を立ち上げ（特に中小スーパー向けに）「生鮮品に関する技術講習会」「食に関する安全衛生教育」等を実施。
- iv) 「表示改善プロジェクト」を設置し、社外の「消費生活アドバイザー」も参加し、表示に関する自主的な見直しをスタート。
- v) 青果と鮮魚、国産黒毛和牛に生産履歴確認番号の表示を導入、店頭やホームページ上での生産履歴情報を提供。
- vi) 社内のマニュアル「食の安心・安全確保」の観点から体系化し、社員の行動指針となる「フーズマーチャンダイジングコンプライアンス」を策定。

行政等の動き（省略）

ACAPとしてできること ACAPにしてほしいこと

《ACAP自身に対する提言》

- ① 消費者窓口で行うべきコンプライアンス関係の取組みに関する各社の取組み事例を例会やFORUM、ホームページを通じて会員に提供。会員の所属企業へのJIS Z 9920の普及については、推進のための仕組み、組織の設置も検討。
- ② 消費者問題発生の際に、タイム

リーにACAPとしてのメッセージを発信できるよう、ACAPの広報機能・体制の見直し。

- ③ 自主研究会での「企業の信頼回復」をテーマとした研究。

消費者対応部門としてできること、すべきこと

《自らできること》

(1) 企業倫理、コンプライアンスの確立

- ① リコールに背を向けない企業姿勢の確立

- i) 回収基準の明確化（生命身体への影響、偶発性、発生頻度等に基づく基準）

- ② JIS Z 9920に基づく対応体制・仕組みの確立

- ③ 事故等発生時の誠実、迅速な対応

- i) 迅速な情報提供、提供方法等に関するマニュアル（危機管理マニュアル）の整備

- ii) フリーダイヤル回線の確保、対応要員確保も含めた事故発生を想定した事前準備

- ④ 消費者の関心事項に対する洞察力、感性のアップとそれに基づく関連部署への積極的な情報提供（情報開示内容・方法等）

(2) 表示の適正化

- ① 売らんがための表示、あいまいな表示等のチェック

各企業としてチェックする仕組みを作り、それに消費者対応部門が参画していることが必要。例えば、表示や広告に関する社内基準を明確にし、それをチェックする組織を設置し消費者対応部門もそのメンバーになるといったことが考えられる。

《社内他部門へ提言できること》以下は省略）

【学術情報】

1. カフェインの人の健康への影響

Newrot P, Jordan S, Eastwood J, Rotstein J, Hugenholtz A, Feeley M
 (カナダ政府化学物質安全・食品規制・健康局、化学物質健康危害評価課、
 毒性評価係、カナダ国オンタリオ州オタワ)
 Food Additives & Contaminants, 20 (1): 1-30, 2003

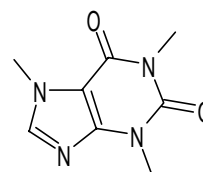
カフェインは世界で多分最も頻繁に摂取される薬理作用物質である(中枢神経興奮、強心、気管支拡張、利尿作用など)。カフェインは日常的な飲料(コーヒー、紅茶、お茶)、やココアやチョコレート含有食品などに含まれるほか、医薬品(鎮痛剤、風邪薬など)の成分としても用いられている。人口の殆どの層の人々が様々な量のカフェインを摂取していることから、人の健康に有害な作用がないか消費者並びに科学者は関心を持っている。そこで、本報ではカフェインの摂取が人の健康に有害な作用を及ぼす可能性を(主として)既存の関連知見の網羅的な検索によって調査した結果を示す。

調査データに基づくと、健常な成人の場合 400mg カフェイン/日以下の適量摂取下(体重 65kg の成人で 6mg/kg 体重に相当)では、遺伝毒性、冠状動脈作用、骨密度・カルシウムバランス(カルシウム適量摂取下における)への作用(ミルク摂取で相殺されるとの知見もある)、行動変化、がん発症増(コーヒー摂取と膵臓がん、膀胱がんとの関係を示した研究報告があるが、これらは米国 FDA などにより否定されている)、男性の生殖機能への作用、といった有害影響との関連は認められない。調査データはまた、妊娠可能年齢の女性と幼児は成人にくらべてカフェイン耐容性が低いことを示しており、カフェイン摂取を適量に抑え

るよう忠告する必要があると思われる。入手データに基づき、妊娠可能年齢の女性は 300mg/日以下(体重 65kg の成人で 4.6mg/kg 体重に相当)、一方幼児は 2.5mg/kg 体重以下の摂取に抑えることが望ましい。

(抄訳者注：以下ご参考まで)

- (1) カフェインの物理・化学的性質
 化学構造式は下記の通り。組成式は $C_8H_{10}N_4O_2$ 。



分子量 194.2。非アミノ態窒素を含む植物由来の塩基性物質でアルカロイドの一種。

基本骨格はプリン環で、メチルキサンチン類の一種。匂いはないが苦味がある。

融点 238°C、昇華性があるがそれ自身は熱に安定で焙煎温度で分解や化学変化はしない。水にはやや難溶性であるが、温度を上げると溶解度が上がる。

- (2) 飲料のカフェイン含量：

コーヒー 1 杯 40-180 mg、お茶 1 杯 50-80 mg、紅茶 1 杯 50-75 mg、コーラ飲料

(350ml) 30-60mg、ココア 1 杯 20mg
 (『薬物依存』富里勝政著、岩波新書、などから)。

(石井 健二)

2 .SARS ウイルスの検出と食品・水中での生存に関する会議の概要

(WHO FOOD SAFETY NEWS 6, 29 May 2003 から)

SARS の国際的な発生に関する調査は、SARS ウイルス伝播の主な態様が閉鎖的環境状態における接触感染、特に、感染者からの呼吸器系排出飛沫の暴露によるものであることを示していた。

しかしながら、ホンコンの共同住宅に住む SARS 患者集団においては、下水が下水管からのコロナウイルスを含む噴霧状飛散水を通じて、何らかの役割を果たしたと信じられている。WHO は、下水、糞便、食品及び水を通じて SARS ウイルスが伝播する態様をさらに明確にするための調査研究を実施する必要があると考えている。閉鎖的環境状態における接触感染経路に加えて、消化による感染の潜在的な可能性も検討されなければならない。

WHO は 5 月 8～9 日、FAO 及び OIE との共同のマドリード会議に、この調査研究議題に取り組むことができる専門的な科学者グループを招集した。その目的は、SARS コロナウイルスが環境中、特に食品、水、糞便及び下水中において如何に生存するかについて、より確かな知見を得ることであった。その結果、専門科学者グループは、収集された SARS の科学に関する種々の知見を整理する努力、及び SARS が風土病的になることを防ぐ努力を国際的な研究協力体制の下で共同して実施することになった。

調査研究の議題には、環境中における SARS ウイルスの分離及び定量方法の標準化も含まれている。

勧告は、SARS ウイルスが普通の院内衛生措置や下水処理で発見されると同様に食品加工や水処理の過程で発見された場合における同ウイルスの抵抗性、持続的生存性、不活化に関する関連調査研究を行うことであった。糞便からの経口伝播に関する調査研究は、SARS ウイルスがこの経路で伝播し得るという証拠又は疫学的な示唆が無いだけに自ずとあらかじめ予防するためとなるだろう。それにもかかわらず、調査研究体制は潜在的な可能性のある将来のシナリオ及び調査研究の必要性を求めている。この第 1 回会議の報告書は WHO ウェブで近い時機に見ることができるだろう。

2003 年 4 月 11 日に発表したとおり、WHO は、SARS 汚染地域からの如何なる物、製品又は動物も公衆衛生へのリスクを持っていると現時点において結論付けていない。WHO は更なる調査研究に努めるとともに、SARS 伝播の予防に関する注意事項の開発の努力を積極的に継続していく。WHO は、食品製造のための優れた衛生管理措置が他の地域と同様に SARS 汚染地域においても徹底されていることを確認するための国際的な努力を支持する。

(伊藤 蓮太郎)

会員のひろば

NPO法人食科協に入会して思うこと

青森県農産物加工指導センター 山本忠志

私は、今まで農業改良普及員を5年、農業試験場で7年間、野菜の栽培や農業機械の研究をし、昭和63年からは、県で農産加工の試験研究機関を開設することになり、その準備室から現在まで農産加工の研究と指導をしてきました。食科協ニュース第2号の会員ひろばに掲載されていた食品衛生監視員の小林幹子が書かれた『「地産地消」とリスクコミュニケーション』の論文で「消費者、生産者、製造販売者等との情報の共有化や意見交換をもっと進めていく必要を感じます。」に、同感に思います。

私のように、農業生産現場から農産加工の研究、指導の立場にいてもどうしても生産者の目線で物を見てしまいます。青森県でも前年度は、無登録農薬やニンニクの芽止め剤の問題などについても生産者の生活の心配が先に立ってしまいます。農産加工の指

導をする者としてはもっと消費者の立場に立たなければと考えています。

当県でも「地産地消」や「食農教育」等が推進され、地域で生産された大豆で、豆腐や味噌などの加工がたくさん行われ、相談の回数も増えてきました。また、学校給食に地元の加工グループ人たちがの「ながいものどろろ」や「カットりんご」のパック詰めや地場産野菜の利用を増やしています。

学校の先生方からは、児童や生徒が栽培した枝豆で豆腐を作りたいので等の相談も来ています。（先生の中には枝豆が成熟したものが大豆だと知らない人もいます。）

これからは、安全・安心な農産物、加工品を消費者に届けるための、食の安全・安心のための仕組みや対策を理解し積極的に農産加工グループなどの指導に取組みたいと思います。

お知らせ

1. 日本食品衛生協会から

食品製造工程管理技術高度化（HACCP）促進事業 第1回HACCP責任者養成基礎研修 開催のご案内

消費者に安全で安心な食品を提供するために最も効果的な製造管理手法の一つであるHACCPの導入が求められています。

（社）日本食品衛生協会では、今年度から、このHACCPの導入を支援するための農林水産省補助事業「食品製造工程管理高度化（HACCP）促進事業」として、特に中小食品製造事業所にとってHACCPを導入する上

で重要な課題となっている、HACCPを推進していくことのできる人材の養成を目的とした研修事業（①HACCP責任者養成基礎研修、②HACCP責任者養成研修、③HACCP指導者養成研修）を実施します。

本研修は、このうち①HACCP責任者養成基礎研修にあたるものです。奮ってご参加下さい。

日時 : 平成15年7月24日（木）
9:00～17:00

場所 : 日本教育会館 一ツ橋ホール
東京都千代田区一ツ橋2-6-2
03-3230-2833

対象者 : 中小食品製造事業所、食品関係団体等のHACCP担当従事者および関係者。

対象業種は、冷凍食品、そうざい、食肉製品、缶詰、水産加工品、乳及び乳製品、清涼飲料水、味噌、しょう油製品、菓子、乾めん類、等食品製造加工・処理営業施設。飲食店営業のうち弁当、集団給食用食品等仕出し屋及び弁当屋、その他大量給食施設等。

講演内容

食品による健康危害の現状と問題点

中村 明子 共立薬科大学客員教授

食品事業者が取り組まなければならない衛生管理

藤田 満 東京都健康安全研究センター
広域監視部食品監視指導課課長補佐

HACCPによる衛生管理とは何か

小久保 彌太郎 HACCP連絡協議会事務局長

HACCPのための一般的衛生管理

小沼 博隆 東海大学海洋学部教授

食品企業における衛生管理の実際

三牧 国昭 株式会社すかいらく
食品衛生センター長

参加費用 : 無料 (教材は支給。ただし交通費、食事代等は個人負担。)

定員 : 800名 (定員になり次第、締め切らせていただきます。)

申込方法 : 参加申込書を
<http://www.n-shokuei.jp/kaisai/index21.html>よりダウンロードし、必要事項をご記入のうえ、FAXにてお申し込みください。

締め切り : 7月10日 (木)

お問合せ先 : 今後、10月頃までの間に、宮城・石川・新潟・大阪・岡山・福岡・沖縄でも開催する予定です。
社団法人 日本食品衛生協会 HACCP普及推進部
FAX 03-5775-2079
TEL 03-5775-2065 (担当: 矢部、飯岡)

2. 日本食品衛生学会から

岩手県・第86回日本食品衛生学会学術講演会共催の
市民公開講演会

日時 平成15年10月29日 (水) 18時から20時30分
会場 盛岡市民文化ホール (マリオス)
入場料 無料

テーマ 食のクライシス - 食の安全・安心にどう対応しているか? -

コーディネーター 品川邦汎
(第86回日本食品衛生学会学術講演会長・岩手大学教授)

演題及び演者

安全・安心な食品販売に向けての取り組み
鈴木 敏哉 (いわて生活協同組合)
集団給食 (特に学校給食) における安全対策の確立
金田 雅代 (文部科学省学校健康給食課)

岩手県における食の安全・安心の取組みについて

下屋敷 正樹（岩手県環境生活部・食の安全安心推進監）

食の安全・安心のためのトレーサビリティ

松田 友美（千葉大学大学院自然科学研究科教授）

食の安全に関する研究の現状とその成果の社会への還元

小川 益男（日本食品衛生学会会長、日本食品分析センター）

第86回日本食品衛生学会学術講演会

日時 平成15年10月30日（木）～31日（金）
会場 盛岡市民文化ホール（マリオス）

シンポジウム1 食品中の化学物質に対する規格基準の設定・基準値と検査法
シンポジウム2 食の安全確保とその推進
教育講演1 1) 輸入食品の安全確保 2) 食品安全対策への新しい組織
教育講演2 1) 大型食中毒とその発生原因 2) 食物成分とアレルギー

☆編集後記☆

- 発送が遅れてしまい申し訳ありません。初めての6月30日通常総会用資料づくりに手間取ってしまったのが原因です。その月のニュースを月末に締め切り、翌月10日位までの発送を原則としています。
- 6月11日までに、食品の安全・安心確保関連の8法律（食科協ニュース第3号参照）が全て公布されましたので、関係する情報の共有化、周知、コミュニケーション等の推進に向け、この食科協ニュースレターも頑張らなくちゃとの思いを新たにしています。
- 食科協ホームページがYahooの「食品の安全性」ページのサイトリストに掲載される予定です。食科協ホームページでの意見交換もお待ちしております。
- 【会員のひろば】への投稿をよろしくお願いします。薄謝を用意しています。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁止します。