



目 次

【巻頭言】	頁
私とチリ国との縁(えにし)	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 林 裕造理事長が「健康食品」の安全性確保に関する検討会に出席	2
2. その他の活動状況	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議が開催される	2
2. 第1回「健康食品」の安全性確保に関する検討会の概要	5
3. 第1回食品の業者間取引の表示のあり方検討会の概要	6
4. 「牛ミンチ」事案の事実関係及び今後の改善策に関する調査報告書の発表	10
5. 牛肉ミンチ問題対策について	11
6. 食品安全モニターからの報告(5月分から)	12
7. 平成18年食中毒発生状況の概要について	15
<hr/>	
【消費者情報】	
ミニカップタイプのこんにゃく入りゼリーによる事故防止のために - 消費者への警告と行政・業界への要望 -	17
	(国民生活センターHP から)
<hr/>	
【企業情報】	
「CO・OP牛肉コロッケ8個入(480g)」の原料牛肉偽装問題に伴う緊急調査結果と今後の品質管理対策について	18
	(日生協連のHP から)
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 完熟した飼糧中の有毒性カビ	21
2. 論説 全頭検査神話史	21

平成19年8月7日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2F TEL/FAX 03-5669-8601

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【巻頭言】

私とチリ国との縁（えにし）

小樽検疫所
所長 桑崎 俊昭

7月1日の夜、私はニューヨークからチリ国サンチャゴに向かう機中で配られた6月29日付けUSA TODAYの第一面に目がいった。そのタイトルは「FDA 中国産魚類を保留」。内容は、「FDA が中国産水産物から禁止されている抗生物質を検出したため、今後は、輸入前にこれら抗生物質が含まれていないということを中国政府は証明しなければならない」というものであった。新聞の六面には、米国の水産物の輸入量は中国がトップで、次いでカナダ、これから訪問するチリは4番目に位置していること等、大変、詳細な記事が掲載されていた。

私が初めてチリを訪問したのは、今から3年以上前の2004年1月である。その前年の夏、チリから輸入された養殖サケから基準値を超える抗生物質(OTC)が検出され、輸入時にOTCの検査命令が発動されていた。この問題を解決するため来日したチリ側代表団との技術的な協議を踏まえ、チリ側より、サケ養殖に用いられる抗生物質の管理体制を確立したとの報告があったことから、現地調査を実施することとしたものであった。

食品中の残留農薬や動物用医薬品について食品衛生法上の違反が出た場合、最も重要な、また、根本的な解決策は、生産段階（養殖）におけるこれら農薬や動物用医薬品の管理（適正使用等）である。最終製品の検査は重要ではあるものの、最終製品の検査だけで全ての違反を発見し、排除することは困難であることを理解する必要がある。調査の結果、生産段階における管理体制等が整備されたことが確認できたところから、帰国後、部内で検討の上、検査命令の解除がなされた。その後、違反は発見されていない。

2回目のチリ出張は、チリ政府からの食品安全向上に関するJICA技術協力プロジェクト要請を受け、2005年4月、その事前調査団として、チリ側と技術協力内容について協議を行い、具体的な協力計画を作成したことである。このプロジェクトは、その後、正式に2007年12月から3カ年計画でスタートし、本年7月には、中間地点を迎えたため、3回目の出張となる、進捗状況等を確認するための中間評価調査団の一員として評価を行ってきた。

以上のように、都合3回のチリ訪問により、チリ政府関係者との間に信頼関係を築くことができたが、これまでの動物用医薬品の生産段階における管理等に関する協議やJICAの技術協力を通じて、我が国の食品安全に関する知見・技術がチリ側で十分に生かされ、チリの消費者の方々に、より一層、安全な食品が提供されるようお願い、また、そのために少しでもお手伝いができればと思っている。

なお、上述プロジェクト（正式名はチリ食品安全国家プログラム強化プロジェクト）の日本語ホームページ

(http://dir.yahoo.co.jp/Regional/Countries/Republic_of_Chile/Society_and_Culture/)に、LC/MS/MSと軍艦「和泉」という標題で以下のような記述がある。これを紹介して、筆をおくこととする。

「明治時代後期にチリから日本に譲渡された、チリ名「エスメラダ」(筆者注 軍艦和泉)が日本・ロシアによる日本海海戦に参加したことを知るチリ人は意外と多いことに驚かされます。チリ南部の都市テムコの食品安全検査センターの主任検査官もその一人です。彼は本プロジェクトで供与された検査機器LC/MS/MSに日本への感謝の気持ちをこめて「IZUMI」と呼んでいます。」

1. 林 裕造理事長が「健康食品」の安全性確保に関する検討会に出席

厚生労働省は7月10日、港区新橋の航空会館会議室において第1回「健康食品」の安全性確保に関する検討会(委員長 大野泰雄(国立医薬品食品衛生研究所副所長))を開催し、林理事長が委員として出席しました。同委員会においては、「健康食品」の安全性確保に関する現状 検討会の進め方が審議されました。(行政情報2参照)(伊藤蓮太郎)

2. その他の活動状況

- 7月4日 食品衛生図書の出版について丸善(株)企画第二グループ長 小林秀一郎氏と協議。
- 10日 厚労省の監視安全課長を表敬訪問。
- 17、18日 榎 孝雄常任理事が大分県主催の「健康食品に関する意見交換会」に出席。
- 19日 食品衛生図書の出版について林理事長、伊藤専務理事、丸善(株)出版事業部長 中村俊司氏、企画第二グループ長 小林秀一郎氏が(財)日本健康・栄養食品協会において協議。
- 23日 第33回食品の表示に関する共同会議を傍聴。
- 27日 (株)ゼストクック社長 関 響達郎氏、三宅 勉氏らが来訪、衛生管理向上委員会設置の件。
- 31日 常任理事会を開催。平成19年度公開講演会及び第2回理事会の開催準備、FSMS推進部会の準備、食科協ワークショップの概要報告等を協議。(伊藤蓮太郎)

【行政情報】

1. 輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議が開催される

内閣官房長官主催の飼料「輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議」が7月20日、外務省、厚生労働省、農水省、経産省等の関係省庁及び食品業界、医薬品業界、消費生活用品業界、資料業界等の約90団体が出席して首相官邸大ホー

ルで開催されました。配布資料中の関係部分は以下のとおりです。詳細は、次のURLをご覧ください。

<http://www.kantei.go.jp/jp/singi/yunyuanzen/index.html> (伊藤蓮太郎)

1. 輸入品に関する対応について

我が国においては、海外からの輸入品については、これまでの安全対策により、現時点において問題事案が頻発する状況ではない。

しかし、輸入品が大きな比重を占める我が国にあつては、必要に応じて、輸出国政府とも連携しつつ、輸入品の安全対策を強化することにより、国民の安全・安心を確実なものにする必要がある。

このため、以下のような措置をとることとする。

・これまでの事案への対応

輸入品に関する安全対策については、

輸出国の輸出段階では、輸出国政府による輸出企業の登録、輸出前検査の実施等の対策があり、主に二国間の外交ルートを通じて我が国からの要請が行われることになる。

輸入の水際段階では、検査によるチェック、危険な輸入品及びその生産・製造・輸入業者の把握等の対策が実施されている。

輸入後の流通段階においては、危険な輸入品が発見された場合に回収等が行われる。

これに加え、危険な輸入品に関する情報を把握した場合には、消費者への注意喚起や業者への情報の周知・徹底等の対策が実施されている。

(政府の対応事例については、資料2参照(下記「2. 政府の対応事例」))。

・今後の対応

国民の安全・安心を確保する観点から、次のような対応を行う。

1. 各国との情報交換・連携

各国との情報交換等により、正確な情報を積極的に収集するとともに、各国とも連携した対応を取ることにより、輸入品の安全が確保されるようにする。当面、中国政府との間では、以下の対応をとる。

(1) 食品(乳幼児用おもちゃを含む。以下同じ。)分野については、担当大臣間の覚書に基づき、

中国の国内法に違反した食品の対日輸出防止

我が国の食品衛生法を遵守した食品の対日輸出の確保

対米輸出食品への対応と対日輸出食品への対応との関係の確認

について、専門家同士で意見交換を行いたい旨中国当局に伝える。

(2) 消費生活用品に係る製品事故対策については、担当大臣間の覚書に基づき、今後、協議開催を通じ、対日輸出の際、日本関係法令や安全基準等の遵守の必要性につき理解を深めるよう働きかけていく。

(3) 他の輸入品についても、在京大使館等を通じて、さらには日中経済パートナーシップ協議の枠組みも活用し、情報交換・連携を図っていく。

2. 問題が発生する前の予防的な措置

問題の発生を未然に防ぐため、以下の措置を講じる。

(1) 輸入品の輸入状況の把握

輸入品について、その輸入量、輸入国などを、定期的に、安全規制部局において把握する。

(2) 安全関連の情報収集体制の強化

国内外における安全情報を、様々なルートから幅広く収集する。

(3) 輸出国側の安全管理体制の調査と協力

輸出国側の安全管理体制について、相手国の協力を得て調査を行い、必要に応じて、技術面の協力を検討する。

(4) 輸入者に対する情報提供と安全確保にかかる要請

輸入者に対して、上記の情報を適時適切に提供するとともに、一層の安全確保のための対応を講ずるよう要請する。

さらに、政府は、

危険な輸入品の情報に接した場合には、関係者、国民に対し適切に情報を提供する。

必要に応じて、立ち入り検査、調査等も機動的に実施する。

このための分野別の具体的な対応は、次のとおりである。

(1) 食品

輸入者等に対する説明会を開催し、安全問題全般について情報提供するとともに、

- ・輸入に際しては、外国で違法に生産、製造加工された食品でないことを輸出国当局や輸出者、製造者に対して確認を行うこと
- ・原材料、添加物、製造方法、検査データが食品衛生法を遵守していることの再確認を行うこと

について要請する。

養殖水産物の抗菌性物質の残留等に関する海外情報を収集し、輸入される食品に対する検査命令実施など迅速・厳正に対応する。

(2) 医薬品等(省略)

(3) 消費生活用品(省略)

(4) 飼料(省略)

3. 問題が発生した場合の措置

仮に問題のある輸入品が発見された場合、製造、輸入禁止等の措置を迅速に講ずる。分野別の具体的な対応は、次のとおりである。

(1) 食品

食品衛生法に基づき、以下の対応を迅速かつ適切に実施する。

- ・輸入時検査等を通じて、安全性に問題のある食品について、廃棄や積み戻し等を輸入者等に命じ、国内に流通しないように措置する。
- ・必要に応じて、在京公館を通じて輸出国政府に通報し、原因究明、再発防止対策等を要請する。
- ・必要に応じて、輸入時検査の強化を行う。
- ・関係事業者名を含む違反情報をHP等に速やかに公表する。

(2) 医薬品等(省略)

(3) 消費生活用品(省略)

(4) 飼料(省略)

2. 政府の対応事例

一覧表を巻末に添付しました。

2. 第1回「健康食品」の安全性確保に関する検討会の概要

厚労省は7月10日、第1回「健康食品」の安全性確保に関する検討会を開催し、(1)「健康食品」の安全性確保の現状、(2)検討会の進め方について検討されました。議題(1)については事務局から下記資料1-2の内容などの説明がありました。詳しくは次の厚労省ホームページをご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/07/s0710-5.html> なお、8月6日(月)開催の第2回検討会においては関係団体からのヒアリングを行うことになっています。(伊藤蓮太郎)

当検討会において検討すべき基本的な課題について(資料1-2)

1. 健康食品の安全性確保に関する近年の動向

健康食品が一般に普及する中で、食品製造技術の進歩や輸入食品の多様化を受け、食経験のないものや、錠剤、カプセル状等の健康食品が販売されるようになった。

平成14年の中国製ダイエット食品による健康被害の発生等を契機として、食品衛生法において特殊な方法により摂取する食品等の暫定流通禁止の規定が整備された。

また、販売後の危害の除去のみならず、製造段階における危害発生防止の取組みを図る観点から、平成17年に錠剤、カプセル状等食品に関する原材料の安全性自主点検・適正製造規範(GMP)に関するガイドラインが策定された。このガイドラインを基に民間機関によるGMP認証の取組みも始められている。

2. 安全性確保対策の重点の推移

このように、健康食品の安全性対策については、成分の濃縮等によりこれまで食経験のない水準又は方法で成分を摂取させる錠剤、カプセル状等食品を重点的な対象として、また、管理を強化すべき時点も販売後の危害除去から製造段階での危害発生防止へとシフトさせつつある。

他方、現時点においては、製造段階における危害発生防止のための確認等は必ずしも一般的な普及を見せておらず、安全性について近年懸念された健康食品も錠剤、カプセル状等のものが大宗を占めている。

3. 検討会における基本的な検討課題

上記のような状況を踏まえ、更なる健康食品の安全性の確保を図るためには、例えば次のような点について御議論いただくべきものと考えている。

健康食品の特性と現状を踏まえた実効性ある安全性確保の取組み

錠剤、カプセル状等食品の安全性確保のための方策

健康食品の製造段階における危害発生防止対策

安全な健康食品を消費者が選択できるような仕組み

健康被害情報の収集、消費者への情報提供のあり方

なお、「健康食品」とは、広く健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるものを指し、保健機能食品を含むものであるが、保健機能食品のうち

特定保健用食品については国の個別の安全性審査を経て許可されているものであることから、当検討会においては、専ら「健康食品」のうち特定保健用食品を除いたものの安全性について議論の対象とするものとする。

3. 第1回食品の業者間取引の表示のあり方検討会の概要

去る6月に発生した「牛ミンチ」事案は、食品事業者にあるまじき破廉恥な欺瞞行為ですが、農水省はこれに類似した違法行為の再発を防止する観点から、JAS法の範囲内で業者間取引に表示義務を課すことにより消費者の利益を守ることができないかを検討する「食品の業者間取引の表示あり方検討会」を設置し、その第1回会合を7月10日に開催しました。その概要は以下のとおりです。詳しくは、

http://www.maff.go.jp/www/council/council_cont/sougou_syokuryou/touron_kai.htmをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

第1回「食品の業者間取引の表示のあり方検討会」議事概要

1. 委員の出欠(省略)

2. 概要

<議題1 食品の業者間取引の表示のあり方検討会の設置について>

開催要領(資料1)について事務局より説明し、承認を得た。

沖谷委員を座長に選出。

座長より新山委員を座長代理に指名。

<議題2 業者間取引表示をめぐる現状と課題について>

事務局より資料3について説明。

ミートホープが偽装した理由は、コスト削減か。

農林水産省としては動機については調査の対象外であるが、新聞報道等によるとミートホープの商品は安いという声はある。

北海道加ト吉は牛肉以外の肉が混入していることを知らなかったと言っているが、JAS法上はこれ以上の調査を行わないのか。

加ト吉が社内調査を行うと承知している。

原因究明、類似事案の調査のための第三者委員会を設けて欲しい。

行政としても、北海道庁と連携して原因究明に努め、表示110番に寄せられた情報について本事案と類似の事案がないかの調査を行うなどの様々な措置を行っている。また、職員の改革を行い、次のステップに進むこととしている。

事務局より資料4について説明。

9頁目にある、原料原産地表示を義務づけられた20品群にコロツケは入っていないのか確認したい。

入っていない。

事務局より資料5について説明

事務局からの説明によれば加工食品については、最終製造者にはJAS法での義務づけがされていなくても必要な情報が伝達されていると考えていた、また、生鮮食品については、音声ではなく、送り状等文字情報による

情報の伝達がされていた。

ミートホープについては、不正競争防止法でも調査されていると聞くため、同法の概要について説明されたい。

不正競争防止法については、資料4の13頁に簡単な説明がある。JAS法で調査している際も詐欺の一手手前という事案が見られる。

不正競争防止法について監視システムはないのか。

ない。警察が直接取締まる。本検討会では、JAS法内で業者間取引に表示義務を課すことにより消費者の利益を守れないかを検討するものである。ここで、各委員の関心等ご披露いただきたい。個人的には、資料として諸外国の業者間取引について資料をいただきたいと思う。

食品安全基本法ができ、農林水産省も努力を行ってきた矢先の事件であり、残念である。資料3の別紙にある資料によれば、調査を行ったコロッケ30件中6件しか適正な表示がされていなかったということで、モラルの問題と考える。表示を義務づけても虚偽を記載されたら意味がない。厳罰を科していただきたい。抜き取り調査をもっと頻繁に行うべきである。その際の費用は、違反した会社に負担させるべきであると考えており、そのようなことも検討しなければ消費者の信頼は回復できない。

費用の負担についてもいずれ議論したい。

資料5の6頁目の論点として「現在の多様な流通実態からみて実行可能性はあるかないか」「業者に過重な負担とはならないか」とあるが、これらがこれまで業者間取引に表示義務を課してこなかった理由か。

表裏一体の関係と考えていただきたい。

コンプライアンスについてであるが、平成14年～15年に行われたと記憶している食肉流通問題調査検討委員会では業界の問題点についてもさかのぼって調査を行った上で報告書を取りまとめた。しかし、この間にもミートホープは不正を行っていた。報告書を受け、農林水産省では全局に再発防止を呼びかけていたにも関わらず、末端まで伝達されていなかった。このことについての認識を伺いたい。食肉業界でのコンプライアンスについては、また起きるのではないかという無力感もあると思う。ミートホープの事案が判明した後、6月28日にはコンプライアンスに係る指導文書を発出した。業務用卸については、自主点検を行い、7月末までに報告することとしている。さらに、必要に応じ適切に対応する。業界団体によるコンプライアンス自主点検も表示の義務付けの検討も必要である。しかし、ミートホープの件は企業のトップが主導して不正を行ってきたと報道されている。企業のトップが変わらないと何も変わらない。トップ主導で表示偽装が行われる事案を止められない。このような状況下では、内部告発の受け皿と内部告発による情報活用方法についても検討する必要がある。表示についての検討会ではあるが、公益通報者を保護し、いかに不正情報を入手するかという観点からも検討するべきである。

自主点検という話があったが、業界団体の自主的な点検だけでは不安である。第3者の立会いをお願いしたい。

食肉業界から参加しているが、まじめな企業は迷惑を被っていることをご理解いただきたい。信頼を取り戻すことは容易ではないが、できることは前向きに行っていきたい。2回目に予定されているヒアリングではぜひ様々な意見を聴いていただきたい。

JAS法で義務を課しただけでは不正は防げないが、JAS法の対象にすることで、監査等に入ることが可能になるということか。

現在は原材料の供給元を遡及するという理由で立入検査を行っているが、JAS法の対象とすることにより、直接検査に入れる道をつくりたい。それにより抑止力が働くものとする。

立入検査は抑止力になる。ただ、罰則だけでなく、値段が高くてもしっかりやっている企業を認める施策も検討すべきである。

食品製造事業者として参加している。原料の供給については信頼できる業者から納入する、購入している原料を自分で作る等の対策をとっている。業者間取引については、パッケージ及び送り状等でも情報を伝達しているが一番大きいのは規格書である。ヒアリングを行う際には、様々な分野から聞き取りを行い、実行可能性のある施策を考えて欲しい。アレルギーについては、業者間取引であっても情報伝達することが義務づけられている。

どのようにすれば作成した報告書がきちんと伝わることを担保できるのか、という思いがある。資料については、法律に係る内容だからということもあるが、表現が分かりづらい部分がある。一般的に易しく説明できないか。

また、6頁目の論点の中では、監視の実効性が大切な項目である。

平成14年の検討会について、さらに当検討会、行政の施策についてもフォローアップをすべきである。

当社では、主婦向けのフリーペーパーを制作している。読者の食品への関心は非常に高く、アンケートによると商品の裏面も必ず見ているとの回答も多かった。

その表示自体に不正があり、衝撃を受けている。表示を見てもそこに不正があれば意味がない。いかに見えない部分をなくすか、不正が発生する余地をつぶすか、不正をやりづらい状況を作るかということと考える。

47年前に偽牛缶事件を摘発する契機となった行動を起こし、景品表示法を制定させた団体であると常日頃紹介をしている。当時から事態が全く変わっていないことに会員もショックを受けるとともに、不正を見抜けない監視体制にはあきれている。行政、業界には信頼回復に努めて欲しい。トレーサビリティや生産情報公表JASの情報も踏まえていただきたい。

また、委員の構成についてであるが、委員会では日生協の代表者が入っていることが多いが、今回は事案の当事者という理由からか入っていない。日生協は消費者と事業者を合わせた立場であり、これから委員を増やすことは難しいかもしれないが、参考人としてぜひ日生協の意見を伺いたい。

ヒアリングで日生協の意見を聴取することを検討したい。

：当社は卸業を行っている。事件が起こると、疑わしい案件についての情報が飛び交い、なかなか消費者に納得いただくことが難しい。最近は原材料の輸入が増えており、このような原材料については業者に直接内容を聞いたり、工場を確認したりしている。輸入業者についても検討して欲しい。

分析方法については、(独)農林水産消費安全技術センターで開発されていると承知しているが、民間でもできるもの、すぐには出来ないもの等あると思うが、いろいろな方法を開発していただきたい。民間でも使用可能であり、コストのかからない方法があれば不正の抑止力になる。食品のおいしさについて、例えば牛肉と豚肉、プロイラーと合鴨の味の違い等を研究しているが、このような知識は悪用することも可能である。今回の事案は知識があつてこそできる不正である。米は業者が実食して判断している例もあるが、肉はそこまで実施していない。業者が分からなければ消費者には分からない。JAS法は食の豊かさを維持するために不可欠であり、頑張つて欲しい。抜打ち調査など費用がかからなくても良い仕組みもあるかもしれない。不正が起こりそうな食品はある程度分かっているため、学会として情報は提供する。混ぜると分からないのは肉であるため、食肉をモデルケースとすべきである。また、その次は米であるが、対象品目については、牛肉関係で良いのではないかと考えている。

現行のJAS法ではミートホープをとがめられないのか。

残念ながら、JAS法でとれる違反は1件もない。

他法令では違反にあたるか。

不正競争防止法、景品表示法、食品衛生法、詐欺罪等の違反も考えられる。

牛ミンチ事案について、商品を提供した企業への対応はどうなっているのか。

追跡調査中である。最終商品であるコロツケ等を作った企業については、表示と内容物に齟齬があるという点においてJAS法違反であることは明確と考えているが具体的な処分は追跡調査終了後である。

< 議題 3 今後のスケジュールについて >

事務局より資料6について説明。その際、委員からヒアリングを行う際には、様々な分野から聞き取りを行つてはどうかとのご意見があつたことを踏まえ、ヒアリング日数を増やすことも考えたい旨説明。

日程については非常に詰まっている印象があるが、急いでいる理由は何か。

急いでいるということではなく、議論を集中的に行つていただきたいという趣旨である。できるところから対応していきたいという意図もある。今後のヒアリングの際に聞きたいことなどはないか。

ヒアリングの際には、社内のコンプライアンス規定の有無、その伝達方法及びそれに違反した場合の対応を知りたい。資料としては、何社につ

いてコンプライアンスについての規定があり、何社について違反した場合の対応の記載があるのか分かるものをお願いしたい。

現在、第2回の検討会の日程調整を委員をお願いしているところであるが、決定次第、連絡する。

これで閉会とする。

なお、第2回検討会(8月3日(金))においては、関係者からのヒアリング(コンプライアンス、流通実態、企業の取組等)が行われることになっています。

4. 「牛ミンチ」事案の事実関係及び今後の改善策に関する調査報告書の発表

農水省は、北海道農政事務所に対し情報提供のあった平成18年2月から数々の不適正な行為が判明した本年6月までの本事案の対応に関する一連の事実関係の調査と今後の改善方策を検討するため、去る6月25日(月)に本省及び北海道農政事務所に検証チームを設置し、本省及び北海道農政事務所等の関係者に対する聞き取り調査等を行い、これまでに把握された事実関係及び今後の改善方策を報告書としてとりまとめ、7月6日に発表しました。その報告書は次のとおりです。http://www.maff.go.jp/www/press/2007/20070706press_7.htmlに詳細が掲載されています。(伊藤蓮太郎)

「牛ミンチ」事案の事実関係及び今後の改善策に関する調査報告書(概要)

1. はじめに

平成19年6月食肉卸業者ミートホープ社が豚肉等が混入された挽肉を牛挽肉としては販売するなど数々の不適正の行為を行っていたことが明らかになった。

本事案について農林水産省として様々な問題点が指摘されており、それらを整理すると以下のとおり。

情報提供を受けた平成18年2月、3月における対応が遅く、北海道庁への回付についても国と北海道庁で事実認識が異なっている。

平成18年4月、5月頃に不正の証拠として肉を持ち込んだが、北海道農政事務所の職員は取り合わなかった。

ミートホープ社が全国業者と判明した以降も本事案を放置していたのではないか。

牛肉トレーサビリティ法の立入検査の際にJASの担当者も同行していたが、表示の不正を見抜けなかった。

以上のような点を中心として、農林水産省に検証チームを設置し聞き取り調査を行った。

2. 検証結果及び今後の改善策

早急に対応が必要との認識が乏しく初動対応は適切を欠いていた。このため、疑義情報の受付や管理の方法をより明確化するとともに、回付文書の実事認識の違いについては、情報回付の授受を確認する仕組みを構築する。

肉を持ち込んだとの事実は確認されていないが、3月に情報提供者の訪問を

受けている（文書記録なし）。今後は、情報提供があった場合に、その都度記録として食品表示110番カードを作成することとする。

9月、10月に警察からの照会を受けていたため、JAS法の調査を控えてしまった。今後は、警察の調査に支障があるか独自の判断を行わず、警察の意向を十分に確認し、事案に応じた調査を実施する。

業務用途向けはJAS法の適用除外であるため、徹底した調査が行えなかった。今後は、業者間取引をJAS法の品質表示義務の適用対象とすることを含め、表示のあり方を幅広く検討する。

3. おわりに

以上の結果のとおり、一連の対応について、的確かつ十分でなかった点が明らかになった。農林水産省としては、職員の認識を含め、こうした点について率直に反省し、今後速やかに改善措置を講じていく考えである。

消費者の立場を最優先に、表示制度等の運用の適正化等を真摯に進めることによって消費者の信頼回復に努めて参りたい。

5. 牛肉ミンチ問題対策について

北海道は6月22日、道内の食肉加工業者が加工用食肉の偽装をしていた疑いが発覚したことから消費者に信頼される安全で安心な食品の生産及び供給を確保するため、農政部担当副知事を議長とし農政部長、保健福祉部長等の関係部長を構成員とした牛肉ミンチ問題対策会議を設置し、事実関係の確認や対応状況等の情報を共有するとともに、今後の対応を検討し必要な対策等を講じてきました。7月6日に開催された第2回対策会議においては、牛肉ミンチ問題に関する当面の対策について「が了承され次の措置を早急に講ずることになりました。詳しくは下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/gyuunikuminntimondaitaisaku>

(1) 食肉処理施設に対する立入調査 (保健福祉部)

道内の食肉処理施設の全施設(約700施設)について、保健所設置市と連携し、7月から8月の「夏期一斉取締り」の中で、新たに作成したチェックリストを使用して製造管理の記録・保存や製造状況の確認などを行う。

【7月5日から開始】

(2) 立入調査の内容・方法の改善 (保健福祉部)

告発・苦情等の情報に基づき立入調査等を実施した結果、悪質な表示違反が疑われる案件などについては、必要に応じてDNA分析等の技術を活用した調査を実施することを含め、立入調査のマニュアルを作成する。

また、外部からの苦情や通報に基づき立入調査する場合には、事前通告は行わないこととする。【7月中に作成】

(3) 牛肉加工食品の表示に関する監視調査 (農政部)

肉の原材料が「牛肉」である道内製造の加工食品を、量販店等から無作為に購入し、DNA分析により表示内容を確認する。

検査結果を踏まえ、必要があれば法令等に基づく調査を実施する。【7月から着手】

- (4) 食品にかかる通報等の受理・対応方法の改善
(農政部(環境生活部・保健福祉部))
食の安全・安心の確保に関する通報等について、庁内関係部局相互の情報の共有と一元的な管理体制を構築し、その対応状況を適切に点検する。また、通報等を受ける道関係職員のスキルアップを図る。【7月中に体制整備】
- (5) 過去の類似事案の点検 (農政部(環境生活部・保健福祉部))
平成17年4月1日から平成19年6月30日までの間に、道の機関に寄せられた食の安全・安心の確保に関する通報等について、その処理状況を点検する。点検結果を踏まえ、必要な案件については、再調査を行う。【7月中に点検】
- (6) 国の関係機関等との連携強化 (環境生活部)
北海道農政事務所など国の関係機関等と、食品に係る告発・苦情等の情報の取扱いについて、案件ごとの役割分担の明確化や対応状況の相互確認など、連携の強化に向けた協議を行う。
- (7) 北海道食の安全・安心条例の趣旨の徹底及び関係職員の資質の向上
(関係部)
食の安全・安心や消費者の信頼を確保するうえで、道の果たすべき役割は大きく、かつ重要であることから、職員一人一人がその責務を十分に自覚するよう促し、また、研修などを通じて関係職員の資質の向上を図る。
- (8) 食品製造業者等の安全・安心に対する意識啓発 (関係部)
食品の製造業界や流通関係業界等に対し、指導文書の発出などにより、関係法令の遵守や安全・安心な食品づくり、消費者の信頼の確保に向けた対応などを促す。
また、学校給食における食品の適切な選定・購入についての指導を徹底するとともに食肉等の使用状況を調査し、学校給食の安全性の確保と保護者の不安解消に努める。
- (9) 国への提案 (関係部)
今回の事案を踏まえ、国に係わる制度や運用の改善等について検討し、必要に応じて国に提案する。

6. 食品安全モニターからの報告(5月分から)

第198回食品安全委員会において報告された「食品安全モニターからの報告(5月分から)」のうち、中国産食品等の安全性について疑問を持つモニターからの質問と回答を選び、ここに掲載しました。詳しくは、次のURLをご覧ください。
<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dail198/dail198kai-siryous5.pdf>(伊藤蓮太郎)

中国産輸入農産物の検査強化を
最近、中国産農産物で基準値を超えた農薬等が検出され、改めて安全性が内外で問われている実情に鑑み、中国産農産物については、検査強化密度を高めて、その安全性確保に努めていただきたい。(福岡県 男性 76歳 その他消費者一般)

中国産食品の安全性について

中国産食品の安全性について、管理体制が非常に不安であると感じています。中国産の食材はかなり多岐にわたって食品に使用されているので、一つ一つを調査していくことは時間もかかることだと思いますが、もう一度安全性のチェックをする必要性を感じます。(長野県 女性 46 歳 その他消費者一般)

中国食品に募る不信

中国産の野菜、加工食品の輸入に際し、残留農薬検査を強化すべきだ。シイタケ・キクラゲ等は抜き取り検査を多くしているとのことだが、検査対象をもっと増やすべきだ。そのためには検査官を増やし、国民の健康を守るために予算を惜しまないで欲しいと思う。(石川県 女性 69 歳 医療・教育職経験者)

不安が高まる中国産食品

農薬や抗生物質の使用過多により、中国産食品への不安が高まっています。中国は、各国の懸念を受けて、「食の安全」を含めた消費者保護に関する国際会議を北京で開きました。今回、世界の目が中国に注がれることにより、中国の生産体制が改善されることを望みます。(高知県 女性 49 歳 医療・教育職経験者)

食品だけでなく、私たちが口にするものの安全性のチェックを

最近、外国で起こった中国製咳止めシロップなど、有害物質検出、中国製土鍋からの鉛検出のニュースに不安を持った。食品だけでなく、私たちが口にする食品に近いものの安全性の厳しいチェック、検査を希望する。(高知県 女性 48 歳 その他消費者一般)

以上について、【厚生労働省からのコメント】

輸入農産物の残留農薬検査については、昨年施行された残留農薬等のポジティブリスト制度(原則、すべての農薬等について、残留基準(一律基準)を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売・輸入等を禁止する制度)の導入を踏まえ、海外での農薬等の使用等の情報や検出情報も参考に、輸入時のモニタリング検査項目の拡充を行ってきたところです。モニタリング検査の結果、継続して違反が確認された場合には、検査命令(輸入の都度、検査を行い、検査結果に問題がないことが確認されなければ輸入できない検査)を実施しています。

平成18年の速報値では、中国産生鮮野菜のうち、約20%にあたる約7,700件の残留農薬の検査を実施し、58件の違反を確認しており、35品目の農産品が検査命令の対象となっています。

また、厚生労働省では従来から、違反や海外で問題が発生した場合には、輸出国政府に対して安全対策を求めるとともに、必要に応じて、職員を派遣して現地調査を行っており、中国政府側においても、対日輸出野菜の輸出検査や生産段階での農薬使用管理の強化を進めていると承知しております。

報道にあるような中国産の飼料や医薬品については、関連する食品や食品添加物の輸入は確認されていませんが、念のため、輸入時検査の強化や中国政府に対し事実関係の確認などを行っているところです。

更に、中国産食品の安全性の再確認等を目的として、輸入業者に対しても、中国において違法に製造されたものではないこと、原材料や検査データ等が我

が国の食品衛生法に適合すること等について改めて確認を行うよう指導したところでは、

なお、食品衛生法では食品や添加物だけでなく、食品用の器具や容器包装についても、公衆衛生の見地から規格や基準を定めており、規格や基準に合わないものは販売や輸入が禁止されます。

これらの輸入食品の監視指導を行うため厚生労働省では、全国の検疫所に334名の食品衛生監視員を配置しており、これまでも順次増員を図っているところでは、

中国製の土鍋から検出された鉛・カドミウムについて

札幌市で販売された中国製の土鍋から調理中に鉛やカドミウムが漏れ出した問題について、食品安全委員会は、厚生労働省に対し販売された分に関する調査、原因の究明や、場合によっては回収の要請を行う必要がある。（東京都 男性 43 歳 その他消費者一般）

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会はリスク管理機関からの諮問を受けて、食品の安全性について、科学的なデータに基づき客観的かつ中立公正に食品健康影響評価を行うリスク評価機関です。

輸入食品の安全性確保については、従来からリスク管理機関である厚生労働省において、輸入時検査等の監視指導、輸出国政府との協議等を通じ、適切に対応しているところであり、食品安全委員会としても、引き続き状況の把握に努めてまいります。

中国での豚の奇病による死亡報道について

ニュースで、中国で原因不明の奇病により、数十頭の豚が死亡したとの報道があった。人への感染はないということであるが、国民への詳細をはっきりとさせていただきたい。今後は行政に中国産の豚肉を使用した加工食品・豚肉を輸入する際は、きちんと検査をしていただきたい。（長崎県 男性 43 歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省からのコメント】

外国から豚肉や豚肉を原料とした食肉製品が輸入される際には、検疫所において、厚生労働省が定める疾病にかかり、またはその疑いがない等の旨が記載された輸出国政府機関発行の衛生証明書を確認した上で、問題がないものについてその輸入を認めています。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、海外で発生した家畜の伝染性疾病について、主に国際獣疫事務局（OIE）等の国際機関、大使館を通じて情報を得ております。その情報をもとに水際防疫を強化する等、海外で発生している伝染病が我が国へ侵入することを防止しています。

また、豚肉等の日本への輸出入に関しては、農林水産省では、動物検疫所において家畜の病気の侵入を防止する観点から動物検疫を行っております。中国から輸入される豚肉等は、中国国内のと畜場における検査を受けて、家畜の伝染性疾病に罹っていないことが確認された豚であること、我が国が指定する施設で加熱処理を行うこと等の条件を満たすものに限り輸入が認められておりま

す。実際の輸入時には、動物検疫所において、条件を満たしているかどうかを中国政府機関発行の衛生証明書及び現物を見て確認しております。この2国間で取り決めた条件は、「中華人民共和国（香港・マカオを除く）から日本向けに輸出される加熱処理された偶蹄類の動物の肉及び臓器並びにそれらを原料としたソーセージ、ハム及びベーコンの家畜衛生条件」といい、詳細は次のURLからご覧になれます。

<http://www.maff-aqs.go.jp/tetuzuki/eiseijoken/guteirui/asia/china/14-965.pdf>

今後とも、安全な食肉を輸入するため、家畜衛生の観点から動物検疫を適切に行ってまいりますので、ご理解及びご協力をよろしくお願い致します。

7. 平成18年食中毒発生状況の概要について

厚労省は、7月5日開催の第197回食安委において平成18年の食中毒発生状況概要を報告しました。その要点は次のとおりです。詳しくは次のホームページをご覧ください。<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai197/dai197kai-siryuu4.pdf>、<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>（伊藤蓮太郎）

1. 発生状況（事件数、患者数、死者数）

平成18年に国内で発生した食中毒事件数は1,491件（対前年 - 54件）、患者数39,026件（対前年 + 12,007人）、死者数6人（対前年 - 1人）であった。

また、患者500人以上の食中毒は6件発生した（前年は2件）。

2. 月別発生状況

食中毒事件の発生が最も多かった月は、12月の182件（12.2%）で、次いで11月の178件（11.9%）、8月の156件（10.5%）の順であり、秋～冬季に事件が集中し、10～12月の3ヶ月間の事件数が497件と年間発生件数の33.3%を占めていた。患者数でも、12月が11,763人（14.5%）と最も多く、10月から12月にかけて21,042人の患者が発生しており、年間の患者数の53.9%を占めた。また、夏季においても6月、7月に月に2,000人以上の患者が発生した。

3. 病因物質別発生状況

病因物質の判明したものは、事件数1,438件（96.4%）、患者数38,068人（97.5%）であった。病因物質別の事件数は、ノロウイルス（499件）、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ（416件）、サルモネラ属菌（124件）、植物性自然毒（103件）の順で多かった。病因物質別の患者数は、ノロウイルス（27,616人）、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ（2,297人）、サルモネラ属菌（2,053人）、ウェルシュ菌（1,545人）の順で多かった。

腸管出血性大腸菌による食中毒は、事件数24件、患者数179名で、血清型O157によるものが23件及びO26によるものが1件であった。

死者が発生した食中毒事件の病因物質は、植物性自然毒（死者3人、内きのこ2人、グロリオサの球根1人）、動物性自然毒（ふぐ毒、死者1人）、サルモネラ属菌（死者1人）、ウェルシュ菌（死者1人）であった。

病因物質別発生状況の年次別推移では、腸炎ビブリオ及びサルモネラ属菌

は、事件数、患者数ともに、平成10、11年をピークとして減少傾向にある。細菌による食中毒では、近年、カンピロバクターが増加傾向にあるが、平成18年は前年に比べ事件数、患者数ともに減少した。

また、平成9年に病因物質としてノロウイルス(当初は小型球形ウイルス)を追加して以降、ノロウイルスを原因とする食中毒事件が事件数、患者数ともに増加傾向にあり、平成18年は、前年と比べて事件数が225件増、患者数が18,889人増と大幅に増加した。

4. 原因食品・施設別発生状況

原因食品の判明したものは、事件数1,024件(68.7%)、患者数34,044人(87.2%)であった。

原因食品別の事件数は、その他 - 食事特定(551件)、複合調理食品(141件)、野菜及びその加工品(97件)、魚介類(80件)の順で多かった。

原因食品別の患者数は、その他 - 食事特定(22,290人)、次いで複合調理食品(7,194人)、肉類及びその加工品(950人)、野菜及びその加工品(787人)の順で多かった。

原因施設の判明したものは、事件数1,133件(76.0%)、患者数38,115人(97.7%)であった。

原因施設別の事件数は、飲食店(612件)、家庭(159件)、旅館(144件)の順で多かった。

原因施設別の患者数は、飲食店(15,869人)、仕出屋(9,622人)、旅館(6,793人)の順で多かった。

死者が発生した食中毒事件の原因施設は、家庭(死者4人)、仕出屋(死者1人)及び不明(死者1人)であった。

5. その他(省略)

6. 主な質疑

ノロウイルスによる食中毒が増加している理由については、確かな理由は明らかではないが、1つは検査精度が良くなり検出技術が向上したと思われる。もう1つの理由の免疫能の低下については今年の傾向を見てみたい。

カンピロバクターによる食中毒の増加傾向の理由については、鳥レバー、牛レバーの生食が非常に目立つ傾向です。焼肉店における牛生レバーの提供はできるだけ行わないよう指導している。また、カンピロバクターの鳥肉への汚染を少なくするという観点から、食鳥処理場での衛生管理を適正に行うよう通知している。もう1つの理由として検出技術の向上もあると思われる。

平成16年9月に新潟県及び山形県で発生したスギヒラタケが原因食品と思われる急性の脳症を疑う事案が発生し、平成16、17年度にその原因究明の研究を行いました。その原因物質は特定できていません。

【消費者情報】

ミニカップタイプのこんにゃく入りゼリーによる事故防止のために - 消費者への警告と行政・業界への要望 -

(国民生活センターHP から)

目的

国民生活センターは、2007年に入り、新たに小児のこんにゃく入りゼリーによる死亡事例報告が2件ありすでに公表したところであるが、今回、その続報として、ミニカップタイプのこんにゃく入りゼリー72銘柄について、かたさ、弾力性、最大径、体積及び表示を調べるとともに、1995～1997年にテストした当時の結果との違いをまとめ、2007年6月現在までの事故事例や海外での規制の情報などとあわせて情報提供する。

結果

- ・1995年から2007年6月までにこんにゃく入りゼリーによる死亡事故事例は14件あった。
- ・過去にテストを行ったときより非常にかたく弾力性の強い商品群がみられた。
- ・普通のゼリーと比べて一目で違うと分かる形状のものはほとんどなかった。
- ・事故報告のあったこんにゃく入りゼリーの最大径や体積はばらついていた。
- ・子どもや高齢者に与えないように注意する表示は6割以上の銘柄では見られなかった。
- ・子どもや高齢者に与える場合、小さく切って与えるよう注意を促す表示は7割以上に見られた。
- ・日本では、2007年6月現在、製品に対する公的な規格や基準の設定、規制は特に行われていない。
- ・アメリカ、EU、韓国などでこんにゃく入りゼリーの回収や規制が行われている。

消費者への警告

ミニカップタイプのこんにゃく入りゼリーは子どもや高齢者に与えてはいけない。

行政への要望

ミニカップタイプのこんにゃく入りゼリーの安全性を検討の上、販売規制も含めた事故防止策の検討を要望する。

製造・販売・輸入業者に対し、事故防止のためにより一層の指導を要望する。

業界への要望

死亡事故が再発している現状を深刻に受け止め、事故防止のための安全対策を早急に取り組むよう要望する。

要望先

食安委事務局情報・緊急時対応課、厚労省 食品安全部、農水省食品産業振興課、特産振興課、全日本菓子協会、全国菓子工業組合連合会、全国こんにゃく協同組合連合会

情報提供先

内閣府消費者調整課、厚労省母子保健課、老健局総務課、農水省消費・安全政策課

【企業情報】

「CO・OP牛肉コロッケ8個入(480g)」の原料牛肉偽装問題に伴う緊急調査結果と今後の品質管理対策について

(日生協連のHPから)

「牛ミンチ」事案に関連して、日本生協連は6月20日に関連するコープ商品の取扱いを停止するとともに緊急調査を行い、7月20日、その調査結果及び今後の再発防止策などを取りまとめ公表しました。それらの要点は以下のとおりです。詳細は次のURLに掲載されています。(伊藤蓮太郎)

http://jccu.coop/info/pressrelease/pdf/press_070720_01_01.pdf

「CO・OP牛肉コロッケ8個入(480g)」の原料牛肉偽装問題に伴う緊急調査結果と今後の品質管理対策について

日本生協連がプライベートブランド商品(以下、「コープ商品」として販売している「CO・OP牛肉コロッケ8個入(480g)」の原料の「牛ひき肉」に、豚肉等が混入していることが判明し、6月20日より、この商品の取り扱いを停止しました。ミートホープ(株)による悪質な原料偽装があったとはいえ、消費者の皆さまの信頼を裏切りご迷惑とご心配をおかけしましたことについて、あらためて深くお詫び申し上げます。

このたび、緊急調査結果、今後の再発防止策などがまとまりましたので、この間の経緯、緊急措置と合わせてご報告いたします。

1. 「CO・OP牛肉コロッケ8個入(480g)」について

該当商品は、日本生協連が(株)加ト吉をつうじて(株)北海道加ト吉に製造委託していたもので、原料の「牛ひき肉」は(株)北海道加ト吉がミートホープ(株)から仕入れていたものです。2003年3月の発売以来、販売総数は約255万個、2006年度は58万7千個を50会員生協に対して販売していました(参考小売価格198円)。

ミートホープ(株)は、長年にわたり悪質な原料偽装を行っていたことが明らかになりましたが、この偽装を未然に発見できなかったことについて、販売者としての責任を極めて厳しく受け止めております。

2. 該当商品の過去の検査状況

日本生協連の品質保証基準に基づき、安全性や品質確認に焦点をあて、牛肉原料で3回、試作品と商品で7回、微生物・残留農薬・食品添加物・動物用医薬品・栄養成分等の検査を実施してまいりました。これらの検査では異常はありませんでした。しかし、牛肉か豚肉かを判別する遺伝子検査は実施してありませんでした。

3. 発覚直後の主な緊急措置について

発覚後、ただちに、ミートホープ(株)と(株)北海道加ト吉への緊急立ち

入り点検、保管サンプルの遺伝子検査を実施し、当該商品の取り扱い停止と回収を決定しました。また、この件について、全国紙に「お詫びとお知らせ」（6月21日付）を掲載するとともに、取り扱い実績のある生協においても組合員にお知らせし、回収等を進めております。また、ミートホープ（株）の原料（豚肉、ベーコン）を使用していた他のコープ商品4品目（ ）も取り扱いを停止しました。

取り扱いを停止したコープ商品(省略)

4. ひき肉等を使用した商品の緊急調査について

今回の問題を受け、ひき肉等（ ）を使用したコープ商品 237 品目について緊急調査を実施したところ、仕様書どおりの畜種で製造されていることを確認いたしました。調査にあたり、牛ひき肉等 100%を使用した商品 21 品、豚ひき肉等 100%を使用した商品 66 品、鶏やあいびきのひき肉等を使用した商品 150 品の 3 区分に分けました。

「ひき肉等」：ひき肉、結着肉、ダイスカットを総称した名称として使用しています。

(1) 取引先調査 ひき肉等を使用した 237 品の製造委託先に対して、原料や原料仕入先の管理状況に関するアンケート調査を実施し、記録類の整備等の管理状況について点検しました。

(2) 遺伝子検査 牛ひき肉等 100%を使用した商品、豚ひき肉等 100%を使用した商品、計 87 品について遺伝子検査を実施したところ、仕様書どおりであることが確認されました。鶏や、あいびきのひき肉等を使用した商品については、遺伝子検査は実施しておりません。

(3) 工場点検

- ・ ひき肉等は、製造委託先で原料肉から自社加工している場合と、ひき肉等の状態で仕入れている場合があります。今回の工場点検は、後者の場合の原料仕入先を重点的に点検することとしました。
- ・ 牛ひき肉等 100%を使用した商品は、日本生協連が、製造委託先工場を点検し、ひき肉等の状態で仕入れている場合については原料仕入先工場も点検しました。
- ・ その他のひき肉等使用商品については、製造委託先がひき肉等の状態で仕入れている場合、原料仕入先の工場点検を要請し、計 73 品の原料仕入先に対して帳票による点検を実施していただきました。

以上の点検の結果、いずれも仕様書どおりの畜種で製造されていることを確認しました。

〔緊急調査対象の品目数〕(省略)

5. 品質管理対策について

日本生協連は、1999 年に品質管理システムの国際規格である ISO9001 の認証を受けました。コープ商品の開発・供給・委託製造管理などに関するプロセスをルール化し、それを継続的に改善することで、コープ商品の安全と品質の実現に努めてきました。

しかし、今回の問題は現行の品質管理システムでは対応できませんでした。これを機に現行の品質管理システムを見直し、より強化していきたいと考えて

おります。

特に、製造委託先における、原料および原料仕入先の管理状況の点検や、遺伝子検査による品種鑑別を強化します。また、原料仕入先についても必要に応じて工場点検を実施したり、原料仕入先に関する情報収集を図ったりするなど、原料段階の点検体制を強化していきます。

(1) コープ商品の緊急調査の実施

ひき肉等を使用しているコープ商品の調査

上記項目4を参照。

産地、品種などを特定した原料を使用し、その旨を商品包材に表示しているコープ商品（例えば「国産牛肉使用」、「あきたこまち使用」などと表示された商品）の調査

現在までに対象商品を確定しています（1,197品目）。これらの商品について、過去の点検記録（工場点検、検査）や原料管理状況に関する調査の結果を踏まえ、必要に応じて原料仕入先を含めた工場点検を行い、遺伝子検査などによる品種鑑別検査を計画的に実施します。

(2) 原料および原料仕入先管理についての仕組みの構築

(1)で調査対象とした商品や、果汁など特性上外観からは判別しにくく偽装が行なわれやすいと思われる原料、商品について、仕様書どおりの原料を使用しているか否か、原料仕入先を適切に管理しているか否かについて、点検し確認する仕組みを構築します。具体的には次の点を実施します。

原料管理のためのガイドラインの改善

現在使用している、原料管理も含めた製造管理状況に関する調査票を改善します。日常的な原料点検や原料仕入先の確認の仕方についてガイドラインを改善し、製造委託先での自己点検を要請します。

仕様書点検・確認方法の改善

現在、商品の規格や製造方法の詳細を定めた仕様書を年次で取引先と相互確認しておりますが、この確認の仕組みを改善します。具体的には、実際の製造状況を確認するための点検項目を追加し、仕様書どおりに商品が製造されていることの検証とけん制機能を強化します。

遺伝子検査による品種鑑別の導入

遺伝子検査による品種鑑別を定期的を実施します。さらに、日本生協連商品検査センター（埼玉県蕨市）でも、畜種鑑別が実施できるようにします。また様々な品種鑑別、産地鑑別の手法についても調査研究を進めます。

(3) 取引先等に関する情報収集の強化

今回の件に関しては、日本生協連として原料仕入先に関する情報収集が不十分でした。取引先、製造委託先、主要な原料の仕入先の企業調査（経営内容、行動評価等）を商品開発の定型業務の中に組み込むことで、再発防止に役立てます。

日本生協連は、今回の問題についての反省と検証を踏まえて、消費者の皆さまから信頼してご利用いただけるコープ商品をお届けするために、品質保証体系を強化し、再発防止に全力を挙げて取り組んでまいります。

【学術・海外行政情報】

1. 完熟した飼糧中の有毒性カビ

Richard E, Heutte N, Sage L, Pottier D, Bouchart V
(Groupe Regional d'Etudes sur le Cancer, GRECAN-EA 1772, Universite de Caen Basse-Normandie, Centre Francois Baclesse, Avenue General Harris, BP 5026, 14076 Caen Cedex 05, France)
Food Chem Toxicol. 2007 June 22, [Epub ahead of print]

家畜場・農場作業者がサイロ使用の後半期、カビ毒に暴露される状況を検討すべく、完熟したサイロ(11ヶ月貯留)中のカビの菌叢とカビ毒を調べた。カビ菌類の試験管内毒性作用を評価のため複数カビ毒法を考案した。完熟サイロから分離された毒性を有する可能性があるカビを栄養培地で検索した結果、7種類のフザリウム属菌(*Fusarium culmorum*, *Fusarium equiseti*, *Fusarium graminearum*, *Fusarium oxysporum*, *Fusarium solani* and *Fusarium verticillioides*)と1種類のアスペルギルス菌(*Aspergillus fumigatus*)がカビ毒を産生した。7種の主要なカビ毒7種類(アフラトキシン B(1)、シトリニン、デオキシレバニゾール、フモニシン B(1)、グリオトキシン、オクラトキシン A、ゼアラレノン)のトウモロコシの完熟サイロ中の混入を質量分析と組み合わせた高速液体クロマトグラフィー法(HPLC-MS)により検索した。サイロから検出した3種のカビ毒(シトリニン、グリオトキシン、デオキシレバニゾール)の内、免疫抑制作用が強力なグリオトキシンが完熟サイロ中最大 877ppb まで生成していたが、これはサイロに *Aspergillus fumigatus* が存在していたことと関連する。
(石井健二)

2. 論説 全頭検査神話史

唐木英明(東京大学名誉教授・日本学術会議会員)
(日本獣医師会誌第60巻第6号 2009年6月から引用、同論文のURLは http://nichiju.lin.go.jp/mag/06006/06_1a.htm です。)

要 約

1986年、英国において牛海綿状脳症(BSE)が発見され、1996年に英国政府は、BSEが人間に感染して、新変異型クロイツェルフェルトヤコブ病(新型ヤコブ病)を引き起こした可能性を認めた。牛から牛への感染を防ぐための肉骨粉禁止と、牛から人への感染を防ぐための危険部位の食用禁止という2つの対策が適切であったために、BSEも新型ヤコブ病もその数を減らしたが、感染から発病までの間に長い潜伏期があるので、対策の効果が現れるのに時間を要した。その間のリスクコミュニケーションの失敗から、英国国民の政府に対する信頼は低下した。政府は「安心対策」として、30

カ月齢以上の牛をすべて殺処分にする「30カ月令」を実施し、多額の税金を投入した。日本でも2001年にBSEが発見され、不適切なリスクコミュニケーションのために、不安が広まった。日本政府は、肉骨粉の禁止と危険部位の除去に加えて、「安心対策」として食用牛の全頭検査を開始した。検査では弱齢牛のBSEを発見できないので、陰性になった牛の中にBSEがいる可能性が高いのだが、国民の間には「すべての牛を検査して、政府が安全を保証しているのだから、BSEに感染した牛を食べることはない」という誤解、いわゆる「全頭検査神話」を生み出すことになった。

6 結 論

2001年に日本で最初のBSEが発見されたところまでの歴史は、政府の「BSE問題に関する調査検討委員会」[15]が検証を行ったので省略し、その後の歴史を簡単に取りまとめたが、それはリスクコミュニケーションの失敗と、「安全の科学」の軽視の歴史とも言える。そして、今後の食品安全とリスクコミュニケーションの前進のために、失敗の原因の検証が重要であろう。例えば、英国は「BSE調査報告」全16巻[1]において、当時の科学的水準に照らして対策が十分なものであったのか、リスクコミュニケーションが適切であったのかについて厳しい検証を行っているが、日本もこれに習って、BSE問題の詳細を公的に検証すべきであろう。

* 「安全の科学」は「regulatory science」の訳語である。「規制の科学」という直訳は、「規制を行う行政のための科学」という誤解を招くので、「リスクの科学」、「社会の科学」、「レギュラトリーサイエンス」などを使用することもあるが、本稿では「安全の科学」を使用した。(伊藤蓮太郎)

編集後記

本号巻末に添付した中国製品の安全性に関する問題が大きな契機となって、わが国においてもはじめて、輸入食品のみならずすべての輸入品の安全確保に関する官房長官主催の「緊急官民合同会議」が開催されました。輸入食品の安全確保については、食品衛生法に基づき、食品等の輸入届出、輸入時の全品書類審査・抜き取り検査・精密検査、輸入後の都道府県食品衛生監視員による収去検査、輸入者自身による自主検査等が実施されており、従来から官民ともにその安全確保に努めていますが、ことの重大さを感じさせます。厚労省は、緊急官民合同会議における国民の安全・安心を確実なものとするよう関係省庁及び関係業者それぞれが取り組む必要があるとの認識のもとに、早速8月6日に、中国政府と専門家同士による意見交換会を行うと発表しました。

余談ですが、上記緊急官民合同会議では、対象とする輸入品の分野を食品、医薬品、消費生活用品、飼料と大別しています。それぞれ対象品目ごとに食衛法、消費生活用品安全法等の規制法がありますので当然のことです。それにしましても、多種類の製品がある中で、食品の安全性確保（食中毒、異物混入等の発生防止、）と消費生活用品の安全性確保（欠陥テレビや遠赤外線ヒーター等による発煙・発火、玩具やチャイルドシート等による怪我等の発生防止）とでは、両者の本質が全く違うことを強調しておきたいです。更に言及すれば、ISO9001の認証制度で消費生活用品の品質管理は出来るかもしれませんが、食品の品質管理は非常に難しいと考えます。その理由は、審査登録機関及び審査員間における食品の本質及び食品衛生に係る理解度に大きな力量差があるからです。

「牛ミンチ」事案に多くのページを割くことになってしまいました。食品の安全・安心に対する消費者の信頼を裏切った、食品事業者にあるまじき不埒で言語道断な作為の後始末を関係行政機関及び食品事業者が一体となって実施しているためです。例えば、農水省は早速、業者間取引の表示のあり方について検討を開始しました。JAS法の品質表示基準では「一般消費者の選択に資するため」に「飲食料品の品質に関する表示について、その製造業者等が守るべき基準を定めなければならない。」と規定されており、「食品の業者間取引の表示」については明確に規定されていないからです。北海道は直ちに牛肉ミンチ問題対策会議を設置し、道内食肉処理施設約700箇所の立入調査の実施など9項目の措置を早急に講じることを決定しました。食品事業者でもある日本生協連は関連商品の緊急調査を行うとともに再発防止策をまとめました。(株)加ト吉においても関連商品の出荷停止、回収をし、(<http://www.katokichi.co.jp/press/Pr530620.html>)再発防止のためDNA検査設備の導入を行いました。北海道の悪徳食品業者一社のために如何に大きな社会的損失を被ったか。残念でなりません。(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。

資料2

事案		事案の概要	日本の対応
食品	アンコウのふぐ混入	<p>アメリカにおいて、</p> <p>本年5月、中国産アンコウと表示された販売された魚を原因とする食中毒が発生。</p> <p>5月24日、FDAが原因食品を分析したところ、テトロドトキシンが検出され、当該食品は偽装表示されたフグの疑いがある旨公表。</p> <p>同日、消費者に対して、当面アンコウと表示された輸入魚を購入・摂食しないよう情報提供。</p>	<p>中国産ふぐについては、従来から採捕海域、魚種を指定し、輸入者が確認した上で輸入（中国側の証明書添付）</p> <p>さらに、本年5月28日から、中国産アンコウが輸入届出された場合、輸入者に対して魚鑑別を指導。</p>
	輸入時検査の違反	<p>アメリカにおいて、</p> <p>本年5月、4月一ヶ月間でFDAが中国産食品107件について水際で差し押さえた旨報道</p> <p>当時、日本の検査命令に相当する措置は講じておらず、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水産食品の動物用医薬品基準超過 ・農産食品の農薬の残留基準超過 ・加工食品への未指定添加物使用等の違反により、個別事案について輸入不可とする対応。 	<p>米国で問題となった事案の大部分については、検査命令により対応済（輸入時の全ロット検査に合格しなければ輸入を認めず、違反品は我が国で流通しない仕組み）</p> <p>平成18年度において、輸入時検査により、中国産食品について530件の違反を発見し、違反品の輸入を防止（国内において発見された違反事例は13件）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水産食品の残留動物用医薬品違反（59件） ・農産食品の残留農薬違反（71件） ・加工食品等の指定外添加物違反（73件） <p>水際で違反事例が見つかった場合については、在京大使館を通じて中国政府に通報し、原因究明し、再発防止対策等を要請。</p>

事案		事案概要	日本の対応
食品	水産物の残留 抗菌性物質	<p>アメリカにおいて、 上記違反事例等を踏まえ、本年6月28日、中国産養殖水産物について、4種類の抗菌物質に着目して輸入規制を強化。 下記5種類の養殖水産物については輸入禁止との報道があるが、実際には、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・うなぎ ゲンチアナバイオレット ・なまず、バサ（なまずの一種） マラカイトグリーン、フルオロキノン類 ・ティス（鯉の一種） マラカイトグリーン、ゲンチアナバイオレット ・えび マラカイトグリーン、フルオロキノン類、ニトロフラン類、ゲンチアナバイオレット <p>について4種の抗菌物質のいずれも残留しないこと等が証明されれば輸入を認める措置（我が国の検査命令に相当する措置）を導入。 （中国側対応：養殖場・生産企業の監督強化。2010年までに抗菌剤の使用基準を先進国のものに統一）</p>	<p>米国でとられた措置については、以下のとおり既に検査命令品目としており実質的な問題は生じていない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・うなぎ エンロフロキサシン（フルオロキノン類）（H15.7～） マラカイトグリーン（H17.8～） ニトロフラン類（H18.5～） <p>検査命令とは別ニ左記4項目を含む40項目についてモニタリング検査を実施しているが、違反実績なし。</p> <p>平成19年1月以降、国内における中国産水産物の違反事例はうなぎ蒲焼1件（7月13日）検査命令時の開梱数増加済み、原因調査中。</p> <p>（中国側対応：平成10年以前より、対日輸出向けのうなぎの養殖場・加工工場の登録、生産・加工工程での管理、輸出前検査実施）</p>

事案		事案の概要	日本の対応
食品	スナック菓子の中毒	<p>アメリカにおいて、</p> <p>本年6月、米国起業が製造したスナック菓子が原因とするサルモネラ食中毒が発生。</p> <p>6月28日、FDAが当該企業に対し回収指示、消費者に対し当該スナック菓子を摂食しないよう情報提供。</p> <p>7月5日、ミネソタ州農務部が、当該スナック菓子の原材料の調味料が、中国産である可能性が高い旨発表。</p>	<p>当該スナック菓子の輸入実績はない</p> <p>米国の調査状況について、外交ルートを通じて情報収集中。</p>
	おもちゃの回収	<p>アメリカにおいて、</p> <p>本年6月13日、中国製のおもちゃ（木製及び合成樹脂製の乗り物がん具）の木製部分の塗料に米国の基準値を超える鉛が含まれていまして、輸入者が自主回収したとの報道。</p>	<p>本年6月15日、輸入者が当該製品を自主回収。</p> <p>乳幼児用おもちゃについては、規格基準に関し、モリタリング検査を実施するとともに、初回輸入時及び原材料変更時に自主検査を実施。</p> <p>食品衛生上、塩ビ樹脂塗料以外の鉛の基準値については現在検討中</p>

事案		事案の概要	日本の対応
医薬品等	医薬品	<p>パナマにおいて、 本年5月、2006年秋以降多発した健康被害の原因が、米国FDAの検査の結果、せき止め薬等の製造に使用した中国産原料にジエチレングリコールが含まれていたことによるものと判明。</p> <p>アメリカにおいて 従来より、ジエチレングリコールを医薬品に使用することは禁止。 米国内製造者に中国産同原料の使用の有無につき点検を指示。</p>	<p>従来より、ジエチレングリコールを医薬品に使用することは禁止。</p> <p>米国の対応を受け、本年5月9日に、我が国の医薬品製造企業に対し、原料の再確認を指示し、問題なしを確認済み。</p>
	練り歯磨き	<p>アメリカにおいて、 本年6月ジエチレングリコールが混入した中国製練り歯磨きの米国内での輸入販売をFDAが確認 当該中国製練り歯磨きの使用禁止と回収につき注意喚起。</p>	<p>従来より、練り歯磨きについては全成分表示を義務づけ、ジエチレングリコールを含め、表示が成分が混入した製品の販売流通を禁止。</p> <p>2007年5月29日、米国の動向を踏まえ、化粧品及び医薬部外品についてジエチレングリコール等の混入がないか自主点検を徹底するよう都道府県に通知。併せて、日本歯磨工業会（大手14社が加盟）に点検を指示。</p> <p>6月以降7月3日までに、国内11社が中国から輸入した計14品目に微量のジエチレングリコールの混入が確認されたため、回収させるとともに、自主点検につき再徹底。</p> <p>大手14社の製品（シェア94%）についてはジエチレングリコールの混入がない旨確認済み</p>

事案	事案の概要	日本の対応
ペットフード	<p>アメリカにおいて、</p> <p>本年3月30日、ペットフードを食べた犬や猫に相次いで死亡事故が見られたため、FDA(米国食品位薬品局)が調査したところ、原料として使用された中国産小麦グルテンから、メラミンが検出されたことを発表。</p> <p>このため、FDAが中国の小麦製品に輸入時検査を課し、安全性が確認されない場合はその輸入を禁止。</p>	<p>米国の情報を受け、ペットフード及び家畜・養殖魚用飼料の関係団体に対する情報提供を4月上旬より開始。</p> <p>さらに、5月及び6月には、関係団体に対する注意喚起、メラミン混入の有無の確認と混入が認められた場合の使用の自粛要請を内容とする通知を発出。</p> <p>これまでのところ、メラミンが混入したペットフードに起因する犬等の健康被害は報告されていない。</p> <p>また、家畜・養殖魚用飼料に関しては、国内の飼料メーカーにおける中国産の小麦グルテンの使用実績はないことを確認済み。</p>

事案		事案の概要	日本の対応
日用品 雑貨	圧力鍋	取っ手が過剰に熱しやすい、蓋が圧力で開き易く内容物が飛散する恐れがある等の問題があった中国からの一部輸入圧力鍋が国内で流通していたが、事故発生前の未然防止。	該当製品流通が判明したことから、来年5月に販売停止・製品回収を指導し、技術基準違反した輸入事業者に対し、消安法に基づき販売禁止命令、改善命令といった行政処分を6月に発動し、併せてプレス発表を行い、消費者に注意喚起。
	投げ込み湯沸器	日本に輸入された一部の中国製投げ込み湯沸器(浴槽に入れて風呂が沸かすもの)について、中間スイッチを切らずに浴槽から出して放置することを繰り返した場合に発火事故が昨年3月より発生。なお、人的被害はなし。	本年5月、輸入業者に対し自ら回収の上、修理するよう指導し、併せてプレス発表を行い、消費者に注意喚起。
	コタツ用中間スイッチ付コード	日本に輸入された一部の中国製電器こたつ用中間スイッチ付コードについて、使用中に発熱して樹脂が変形するという事故が発生。なお、人的被害はなし。	事故報告が相次いだこと、かつ、平成17年から輸入業者が行っていた無償交換が進んでいなかったことから、再度社告を打つよう指導するとともに、本年2月プレス発表を行い、消費者に注意喚起
家電	DVD	日本に輸入された一部の中国製のDVDプレーヤーについて、液晶画面のフレーム部分が高熱により変形するという事故発生、なお、人的被害はなし。	事故状況を不踏まえ、本年7月に輸入業者に対し、自主回収するよう指導。
電熱機 関連	電気ストーブ(ハロゲンヒーター等)	日本に輸入された一部外国電気ストーブ(ハロゲンヒーター)の発火事故が続発。	昨年12月に、輸入事業者16社に対し、製品回収の徹底を指導するとともに、プレス発表を行い、消費者に注意喚起。