



目 次

【巻頭言】	頁
食品等の規格・基準についての最近の動向	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 9月の主な活動状況	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. いかの塩辛製品による腸炎ビブリオ食中毒の発生について	3
2. 中国産輸入食品の安全性に関する「食品安全モニターからの報告(平成19年7月分)」	5
3. 牛ミンチ事案に係わる牛挽き肉等の追跡調査及び今後の対応	6
4. 薬事・食品衛生審議会食品衛生部会食中毒部会の概要	8
5. 農林物資規格調査会総会の審議の概要	9
6. CODEXの第7回バイオテクノロジー応用食品特別部会の概要	10
7. 食品媒介微生物に関する食品健康影響評価指針(暫定版)について	11
8. 平成20年度におけるBSE検査に係る国庫補助について	12
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 商テスト&リサーチ ～魚の保存温度とヒスタミン生成量～	14
兵庫県立生活科学研究所より2007年9月号から引用	
<hr/>	
【企業情報】	
食品製造業における品質管理高度化の実態と課題	16
(農林漁業金融公庫の長期金融第97号から引用)	
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. ゲノムヘルスニュートリゲノミクスとニュートリジェネティクス - 個々人の遺伝子損傷診断と栄養学的治療	17
2. 英国における小売用包装ミックス野菜サラダ中のリステリア菌及び他のリステリア属菌の汚染状況	18

平成19年10月23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」

食品等の規格・基準についての最近の動向

厚生労働省医薬食品局食品安全部

基準審査課長 くにえだ たかし
國枝 卓

食品等の安全性の確保を図るため、食品衛生法では、食品等に規格・基準を設け、これに適合しないものの販売・流通等を禁止している。すなわち、食品については、抗生物質等の含有禁止、農薬・動物用医薬品等の不検出・残留限度、個別食品ごとに必要とされる汚染物質の不検出・残留限度、病原微生物等の不検出・菌数限度の成分規格や製造基準などが、食品添加物については、個々の添加物ごとに成分規格・保存基準、製造基準、使用基準が定められている。また、食品用器具・容器包装や、乳幼児が接触することで健康を損なうおそれがあるおもちゃについても、必要な規格・基準が定められている。当課は、リスク管理機関として、これら規格・基準の設定・改正や関連する調査・研究を担当している。ここでは、最近の動向につき概括したい。

食品中に残留する農薬・動物医薬品等については、いわゆるポジティブリスト制度が昨年5月29日から導入され、コーデックス基準、我が国の農薬登録保留基準、海外の基準等を参考に新たに758農薬等につき残留基準を設定した。現在、これら農薬等につき昨年度から5年計画で食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、その評価結果を踏まえ、作物残留試験成績等に基づき残留基準の見直しを行っている。一方、試験法の開発・改良も引き続き進めている。当初懸念されたドリフト等は、関係者の努力で円滑な本制度の実施が図られているが、非意図的に農薬が魚介類に残留する事例が認められたことから、このような場合の残留基準設定の手法を開発し、対応を図っている。

食品添加物については、第8版食品添加物公定書に係る告示改正を本年3月30日に行い、公定書を8月30日付けで発刊した。同改正では、既存添加物等62品目64成分規格を新規収載するとともに、国際的整合性を図るため純度試験の見直し等を行った。一方、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議で安全性評価がなされかつ米国・EU諸国等で使用が広く認められている国際汎用添加物（香料も含む）について、企業等からの申請を待たずに指定に向けた検討を進めるとの方針に基づき、必要資料を収集の上逐次食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼しており、既に同評価に基づき21品目（香料14品目を含む）が指定されている（9月末現在）。さらに、平成7年に添加物の指定制度を天然添加物にまで拡大したことに伴い、それまでに天然添加物として使用されており指定制度の例外として引き続き使用が認められた既存添加物（489品目）について、安全性見直しを計画的に実施しており、また使用実態がない等のためこれまで71品目を消除した。

食品中の汚染物質や微生物については、国際的な動向も配慮し、実態調査等を実施している。また、食品からのカドミウム摂取の現状に係る安全性確保及び清涼飲料水

中の汚染物質に関する食品健康影響評価をそれぞれ食品安全委員会に依頼中であり、今後出される評価結果を踏まえ、リスク管理措置のあり方について検討を行う予定である。

食品用容器・包装等については、食品安全委員会での食品健康影響評価を踏まえ、ポリ乳酸製の容器包装の個別規格の設定、牛乳等に使用できる容器包装としてPETの追加及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装の強度試験法の改正を行う予定である。容器・包装やおもちゃの鉛等の規格・基準は、かなり以前に設定されたもので現状にそぐわないことから厚生労働科学研究で検討を進められていたが、同研究の成果を踏まえ国際的な整合性も配慮した改正を行う予定である。

食品表示については、食品衛生法とJAS法との整合性を図り、消費者の視点に立ったわかりやすい食品表示の実現に向けて、農林水産省と共同で、消費・賞味期限、遺伝子組み換え及びアレルギー等に係る表示につき検討を行い成果が得られている。現在、アレルギー表示に関し、えび・かにを義務表示とする見直しを行っている。

食品等の規格・基準は、食品等の安全性の確保に極めて大きな役割を果たしており、以上が最近の動向であるが、今後も引き続き最新の科学的な知見に基づき国際的な整合性にも配慮し、常に点検・必要な見直しを行っていきたいと考えている。その際には、平成15年の食品安全行政の大きな転換の趣旨を踏まえ、国民の健康保護を最優先し、科学的根拠に基づき、関係者相互の情報交換・意志疎通を図り、政策決定過程等の透明性確保に留意することを原点したい。

【食科協の活動状況】

9月の主な活動状況

- 3日 東京都食品監視課の中村憲久課長及び栗田滋通課長補佐を訪問、第6回公開講演会でのご講演を依頼。
- 同日 食品安全委員会主催の「食品に関するリスクコミュニケーション - 放射線照射食品をめぐる国際的な状況 - (講師：ジェラルド G. モイ博士)を傍聴。
- 4日 常任理事会を開催。第6回公開講演会及び平成19年度第2回理事会の開催準備、FSMS部会の設置、関澤研究班のテーマ、賞味期限表示のあり方等について協議。
- 13日 食科協ニュースレター第52号発行。
- 14日 (社)海洋水産システム協会業務部長 田口博人氏来訪。食品のトレーサビリティの普及について協議。
- 29日 「国際食品規格とわが国の食品安全」公開討論会(世話人：徳島大教授関澤純、講師：関澤純、井関法子(コーデックス事務局上級食品規格官)、今村知明(奈良医大教授)、豊福肇(医薬品食品衛研主任研究官)、池田千絵子(厚生労働省国際食品室長)、朝倉健司(農水省農産安全管理課長))に参加。(伊藤蓮太郎)

【行政情報】

1. いかの塩辛製品による腸炎ビブリオ食中毒の発生について

厚労省は9月19日、9月8日から15日にかけて横浜市、横須賀市及び茨城県において発生した「いかの塩辛を推定原因食品とした腸炎ビブリオ食中毒」について、当該いかの塩辛の製造業者・三波食品株式会社（宮城県塩竈市）を管轄する宮城県が「いかの塩辛製品」を原因食品と断定し、三波食品株式会社（宮城県塩竈市）に対し塩釜保健所が営業禁止及び回収の命令を発した旨公表したことを受け、国民の注意を喚起するため同様の内容を公表しました。

宮城県は、厚労省から原因施設が宮城県内の製造業者の可能性のある旨の連絡を受け、直ちに関係自治体からの情報収集、塩釜保健所による立入調査等を実施し、患者の便及びいかの塩辛から腸炎ビブリオが検出されたこと等の調査結果が得られたことから、19日、一連の腸炎ビブリオ食中毒は当該施設で製造されたいかの塩辛が原因であると断定し、発症状況、原因食品、病因物質、原因施設、行政処分等を公表しました。

厚労省、食品安全委員会及び関係の自治体は9月26日、宮城県からの食中毒患者が引き続き発生しているという情報に基づき、『回収対象となっている「いかの塩辛製品」（賞味期限が「07.09.19」から「07.10.15」までのもの）（三波食品株式会社（宮城県塩竈市）製造）が手元にある場合は、絶対に喫食しないようご注意ください。』と消費者への注意喚起に努めています。

宮城県をはじめ、東京都、横浜市、横須賀市、群馬県等の疫学調査の結果、9月26日現在、東京、神奈川、茨城、群馬、岐阜、愛知、宮城、秋田の1都9県において27件、346名（推定を含む）の発生しており、そのほとんどが家庭における三波食品株式会社（宮城県塩竈市）製造「いかの塩辛製品」の喫食によるものであることが分かっていることから、厚労省は29日にも「回収対象となっている製品が手元にある場合は、絶対に喫食しないようご注意ください。」と報道機関を通じ消費者への注意喚起を呼びかけました。回収中の「いかの塩辛製品」（賞味期限が「07.09.19」から「07.10.15」までのもの）は下表のとおりです。詳細は次のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/topics/070928-1.html

	商品名	規格	取引先用 商品名	固有記号の販売者名	備考
1	塩辛(黄色地に黒文字)	220g	塩辛 赤		
2	塩辛(白地に緑文字)	220g	塩辛 白		

3	樽仕込めしの友	400 g	めしの友		商品は10と同じ 商品規格が 6*6
4	いか塩辛	1 k g	塩辛		
5	めしの友	1.5 k g	めしの友		
6	めしの友	5kg	めしの友		
7	いかの塩辛	370 g	塩辛		
8	プロ仕様 真いか塩 辛 100%	350 g	塩辛 花正	販売者(株)ハナマサ HTM1	
9	職人造り	250 g	職人造り		
10	めしの友	400 g	いか塩辛		商品は3と 同じ 商品規格が 20*2
11	めしの友	250 g	いか塩辛		
12	いか塩辛	120 g	塩辛		
13	めしの友(スタンド パック)	400g	めしの友ス タンドP		
14	いかの塩辛	250 g	塩辛(サン フード)		
15	めしの友	10kg	塩辛		
16	セイミヤ いか塩辛	250 g	塩辛セイミ ヤ用, セイミヤ	販売者(株)セイミヤ MSM	
17	樽仕込いか塩辛	100g	塩辛		
18	職人仕込しおから	200g	いか塩辛	販売者(株)マルナミフ ーズ M2	
19	塩辛 15 k	15kg	塩辛 15 k		特注品のた め,

					画像データ なし
--	--	--	--	--	-------------

なお、塩釜保健所は10月16日、食衛法第55条に基づく営業禁止を同日解除したこと、同日現在の患者の発症状況及び製品の回収状況を次のとおり公表しました。

患者の発症状況：9都県（東京、神奈川、茨城、群馬、岐阜、愛知、宮城、秋田、千葉）で88件・発症者合計593名（推定含む）の情報が寄せられております。そのうち79件は家庭内での発症であり、すべて9月21日以前に当該品を摂食したことによるものでした。

製品の回収状況：回収対象としている製品の数量 約22.6 t

これまでに回収された数量 5.8 t

回収製品は賞味期限が「07.09.19」から「07.10.15」までの「いかの塩辛」製品全品。

2. 「中国産輸入食品の安全性に関する」食品安全モニターからの報告（平成19年7月分）

9月6日に開催された第205回食品安全委員会において「食品安全モニターから報告（平成19年7月分）」55件が事務局から報告されました。その中の「食品衛生管理関係」の中に、中国産輸入食品の安全性に関するものが2件ありましたので、ここに引用しました。（伊藤蓮太郎）

中国産の輸入食品の安全性について

中国産の輸入食品の安全性について不安を感じます。中国産の輸入食品の検査体制強化とともに、輸入元による契約農家への教育や指導、また加工食品や外食の際にも原材料の産地がどこかなど、様々な情報の提供を求めます。

（報告者：大阪府 女性 29 歳 その他消費者一般）

リスクの高い中国産食品について

中国産食品のリスクが高いと情報が流れています。メディアでも取り上げられていますが、どのような項目を輸入時にチェックしているかについて、メディアを通じて明示してはいかがでしょうか。

（報告者：高知県 女性 49 歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

中国産食品を含め、輸入食品の監視・指導に当たっては、統計学的に一定の信頼度で法違反を発見することが可能な検査数を基本に、食品毎に違反率や輸入量を考慮して策定した年間計画及び海外情報等に基づきモニタリング検査を実施しています。モニタリング検査での違反又は海外情報等に基づく健康に及ぼす影響の程度などを踏まえ、検査命令（輸入者に対し、輸入の都度全ロット検査を命じ、結果が判明し適法

であることが確認されなければ輸入できない制度)の措置を講じており、食品衛生法に違反する食品は廃棄等の措置をとり輸入を防止しています。中国産食品については、8月14日現在、59品目が検査命令の対象となっており、全ロット検査を実施し、規制を強化しています。

また、輸入者による確認として、中国産食品の安全性問題を踏まえ、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ています。

さらに、厚生労働省では、違反食品の輸入を未然に防止する観点から、輸出国政府に対して我が国の規制の周知や、検査方法などの情報提供を行うとともに、違反が発生した場合には、再発防止の観点から、輸出国政府に対して安全対策を求め、必要に応じて職員を派遣して現地調査を行うなどの対策をとっているところです。

また、検疫所における検査体制の強化として、検査員の増員、検査設備の増設、検査の一部の外部委託などを行っています。

今般、中国産食品に対する消費者の不安が高まっている状況に鑑み、7月20日には「輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議」が開催されました。この会議を受けて、7月30日より、全国13ヶ所で食品の輸入者に対し「輸入食品の安全性確保に関する輸入者説明会」を開催しました。さらに8月6日には、北京において「中国政府との専門家同士による意見交換」が開催され、中国における輸出食品の安全性確保体制について、両国の専門家による緊密な意見交換を行ったところです。

なお、輸入食品の検疫のしくみや検査体制、モニタリング検査の項目や結果、検査命令や違反事例についてなど、輸入食品監視業務に関する情報については、従来よりホームページに掲載し、情報提供しています。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>

3. 牛ミンチ事案に係る牛挽肉等の追跡調査及び今後の対応

農水省は、牛ミンチ事案については JAS 法に基づき 6 月 22 日から 3 日間にわたるミートホープ等への立入検査を実施し、25日にその結果(立入検査結果及び当面の改善方策)を公表しました(食科協ニュースレター第50号参照)。その結果を受け、農政事務所等がミートホープ社の商品の追跡調査等を行い、9月7日、下記の概要を公表しました。詳細は次の URL にあります。(伊藤蓮太郎)

http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/070907_1.html

1. 追跡調査の結果(別紙1 省略)

(1) 調査の結果、牛挽肉については、

- [1] 417トンの牛挽肉が約1万トンの商品として販売されていたこと。
- [2] このうちコロツケが大半を占めていたこと。
- [3] 製造、販売、流通にかかわった業者は約300であったこと。
- [4] JAS法上の品質表示義務対象である、一般消費者向け商品の表示責任者は19

業者であること。

「このうち7業者については、表示と内容物に食い違い(商品の表示に「豚肉」が欠落)があることが確認された。」が判明した。

2. 業者への措置

(1) ミートホープ社(本日13時0分~北海道農政事務所で手交予定)

- [1] ミートホープ社については、JAS法の品質表示義務対象である一般消費者向け商品が確認できなかったが、小売商品の不適正な表示を惹起させた点において、消費者の食品表示に対する信頼を損なうものであることから、嚴重注意文書(消費・安全局長名)を発出する。(別紙2 省略)
- [2] また、同社が販売した牛肉の一部について、個体識別番号の表示・伝達が適正に行われていなかったことから、牛肉トレーサビリティ法に基づく勧告を行う。(別紙3 省略)

(2) 一般消費者向け商品の表示責任者(別紙4 省略)

- [1] 表示と内容物の食い違いが確認された7業者には、原材料の確認体制に万全を期すよう文書で指導(表示・規格課長、農政局消費・安全部長名)。「7業者のうち自主申告を行わなかった3業者については、あわせて改善報告を指示」
- [2] ミートホープ社の牛挽肉は使用していたものの、表示と内容物の食い違いが確認されなかった12業者については、原材料の確認を適切に行う旨の啓発文書(農政事務所長名)を発出。
- [3] [1][2]のうち3県域業者については、当該都道府県に農林水産省と連携をとって対応するよう要請。

3. 今後の対応

(1) 業者間取引の表示のあり方

今回の牛ミンチ事案を受けて、食品の業者間取引をJAS法の品質表示義務対象にすることについて、「食品の業者間取引の表示のあり方検討会」において議論いただいております。10月末に取りまとめを行う。

(2) 消費者等への迅速な情報提供体制の構築(別紙5 省略)

- [1] 不適正な表示がなされた商品の所在を迅速に確認し、JAS法上の必要な調査等を行うため、製造業者等によるJAS法上の疑義案件に関する農林水産省等のJAS法担当部局への報告を徹底させる。(別紙6は本項末に記載)
- [2] 製造業者等からの疑義案件に関する情報については、農林水産省ホームページに掲載し、迅速な情報の提供を図る。(10月10日から実施)

(別紙6)

関係団体あて

農林水産省消費・安全局長

JAS法違反又はJAS法違反のおそれのある商品についての農林水産省等への自主的な申出の徹底について(通知)

今般、食肉卸売業者に端を発し、品質表示の原材料名欄に表示の欠落がある商品が

広汎・多岐にわたって流通する事案が発生いたしました。

このような商品が、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。）第19条の13第1項に基づき定められた加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）第4条第1項第2号の規定に違反するものであることはいうまでもありません。

消費者の食品表示に対する信頼を確保するためには、製造業者等が品質管理を徹底することはもとよりですが、不適正な表示の商品が発生した場合に、これを迅速に是正することが重要です。

このためには、JAS法違反の事実又はJAS法違反のおそれがある表示について、製造業者等が認識した場合には、農林水産省等の「JAS法担当部局（別添参照（略））」に速やかに申出をしていただく必要があります（別紙様式（略））。

また、申出を行った製造業者等が希望する場合には、申出のあった事項を農林水産省のホームページに掲載し、消費者への迅速な情報提供を行うこととしています（平成19年10月10日より受付開始）。

なお、この情報提供は、JAS法に違反した業者名等の「指示及び公表の指針」（平成14年6月制定）に基づく公表とは異なり、消費者への情報提供を目的とするものであり、賞味期限の印字ミスなどについての情報も掲載することが可能です。

貴団体におかれましては、食品に対する消費者の信頼を確保する観点から、会員の団体及び食品製造事業者等に対し、上記について周知していただきますよう、お願いいたします。

4. 薬事・食品衛生審議会食品衛生部会食中毒部会の概要

標記食中毒部会が8月17日及び9月21日に開催され、昨年の冬に多発したノロウイルス食中毒の予防対策について審議されました。

8月の食中毒部会においては平成18年末のノロウイルスによる食中毒及び感染症の発生状況の分析・評価、これまでの行政対応、最近の調査研究状況等につき審議された後、ノロウイルス食中毒対策についての論点整理が審議されました。

9月の同部会においては主としてノロウイルス食中毒対策についての提言案（資料1）が審議されました。提言案は、1 ウイルスの特徴、2 発生及び拡大防止対策、3 食中毒・感染症調査の適切な実施、4 発生状況の迅速な把握、5 調査研究の5項と関係情報から構成されており、各項の内容について詳細に審議されました。この提言案が審議の結果を踏まえて追加訂正され、10月に公表される予定です。

また、9月の同部会では、自治体におけるノロウイルス集団発生事例の疫学調査・対応マニュアル(案)(資料2)も審議されました。同案は1 はじめに、2 ノロウイルスの疫学、3 平素の対応について、4 集団発生時の調査・対応につい

てとなっています。(编者注:10月12日、「ノロウイルス食中毒対策について(提言)」が公表されました。詳しくは次のURLをご覧ください。)(伊藤蓮太郎)
<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/s1012-5.html>

5. 農林物資規格調査会総会の審議の概要

農林物資規格調査会総会が9月11日、農水省4回特別第二会議室において開催され、審議官のあいさつにつぎ、日本農林規格の見直し、品質表示基準の見直し等の議題が審議されました。審議の概要は以下のとおりです。(伊藤蓮太郎)

日本農林規格について

(1) 生産情報公表農産物の日本農林規格

化学合成農薬の削減割合を公表する際に、有機農産物の日本農林規格の生産基準との整合性を図る旨の改正を行うことが議決された。

(2) 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格

定義の記載ぶりについて、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰等と整合性を図る等の改正を行うことが議決された。

(3) 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格

糖分の測定方法を改める等の改正を行うことが議決された。

(4) ぶどう糖の日本農林規格

ぶどう糖の日本農林規格が適正であるとして確認することが議決された。

(5) 調理冷凍食品の日本農林規格

定義及び規格内容の整理、粗脂肪の規定の削除等の改正を行うことが議決された。

品質表示基準について

(1) 調理冷凍食品品質表示基準

定義及び用語を整理するとともに、表示禁止事項の用語を変更する等の改正を行うことが了承された。

(2) 加工食品品質表示基準

主な原材料の原産地表示を義務づける加工食品として、「緑茶飲料」及び「あげ落花生」を追加することが了承された。

(3) 遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及

び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準表示対象として形質に「高リシン」を有する「とうもろこし」及び「その加工食品」を追加する等の改正を行うことが了承された。

なお、この審議結果を受けて、今後、所要の告示制定の手続きが行われることとなります。

6 . CODEX の第7回バイオテクノロジー応用食品特別部会の概要

厚労省は、24日(月)から28日(金)までの5日間、幕張メッセ国際会議場(千葉市)において開催された標記コーデックス委員会バイオテクノロジー応用食品特別部会(TFFBT)第7回会議の概要を公表しました。参加国は52ヶ国(欧州共同体を含む)、参加機関は17団体、参加者総数は約200名でした。

第7回TFFBTでは、本年2月のFAO/WHO合同専門家会議における検討結果、及び第5、6回TFFBTの会議において設置されたワーキング部会及び電子ワーキング部会における審議結果に基づき審議され、下記1に記載する合意が得られました。(伊藤蓮太郎)

1 . 第7回TFFBTにおける主な合意内容

(1) 組換えDNA動物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン原案本ガイドラインについては、本年2月に開催されたFAO/WHO合同専門家会議の検討結果を踏まえ、「抗生物質耐性マーカー遺伝子の利用」に関する条項についてのみ、議論が行われ、当該条項については、原案を維持することで合意した。

また、同合同専門家会議の提言を受け、非遺伝性の組換えDNA動物についても議論がなされ、本ガイドラインは、遺伝性のある組換えDNA動物を前提として策定されていること等が脚注に追記された。

最終的に本ガイドライン原案を、ステップ5/8に進めることで合意した。

(2) 組換えDNA植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン付属文書
原案：栄養又は健康に資する組換えDNA植物由来食品の安全性評価

本年5月にカナダ、アルゼンチン、ニュージーランドを議長として開催された作業部会において作成された本付属文書原案は、栄養又は健康に資する組換えDNA植物由来食品のベネフィットの評価やリスク管理については取り扱わないことを再確認するとともに、栄養学的な概念に関する定義については、栄養・特殊用途食品部会(CCNFSDU)に委ねることを明記する等の変更を行った上で、ステップ5/8に進めることで合意した。なお、本付属文書について、本年11月に開催される第29回CCNFSDUの意見も求めることとなった。

(3) 組換えDNA植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン付属文書
原案：微量に存在する組換えDNA植物の安全性評価

本年3月に米国、ドイツ、タイを議長として開催された作業部会において作成された本付属文書原案は、「組換えDNA植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン」から修正されたパラグラフの文言のみを記載することで合意するとともに、「セクション3 データ及び情報の共有に関する指針」において、各国は原則公開であるFAOのポータルサイトに情報を提供すること等の変更を行った上で、ステップ5/8に進めることで合意した。

(4) その他

本会議で議論された3つの文書については、各国からのコメントを求めた上で、来年（平成20年）6月30日（月）から開催される第31回コーデックス総会に最終採択を諮ることとなる。

2. TFFBT について

TFFBT は、1999年6月28日からの6日間、ローマにおいて開催された第23回コーデックス委員会において、わが国が、遺伝子組換え食品が世界的に流通し拡大している一方で、その安全性に対する国際的な関心が高まっていることからコーデックスとして関連する規格、指針又は勧告を策定するための特別部会(TFFBT)を設置すること及び同特別部会の議長国をわが国が務めることを提案し全会一致で採択され、2000年から2004年までの4年間という限定された期間での活動が開始されました。アジアの国が議長国となるのはこれが初めてでした。

この4年間、毎年、わが国においてTFFBT会議を開催し、次の3文書を策定し、2004年の第31回コーデックス総会に採択されました。

「モダンバイオテクノロジー応用食品のリスク分析に関する原則」

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/codex/dl/02-01.pdf>)

「組換えDNA植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン

(付属文書の「アレルギー誘発性評価に関する添付資料」を含む。)」

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/codex/dl/02-02.pdf>)

「組換えDNA微生物利用食品の安全性評価の実施に関するガイドライン

(付属文書の「アレルギー誘発性評価に関する添付資料」を含む。)」

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/codex/dl/02-03.pdf>)

しかしながら、遺伝子組換え食品に関する課題はまだ多くあることから、2004年の第27回コーデックス総会にて同部会が再設置されることが決まり、わが国が2005年から2009年の4年間再度議長国となりリーダーシップを執ることになりました。既に、2005年と2006年に第5、6回TFFBTを幕張メッセ国際会議場(千葉市)で開催しました。

このたびの第7回TFFBT会議で合意された上記1の3つの文書が来年6月30日からジュネーブで開催される第31回コーデックス委員会において採択される見込みです。

7. 食品媒介微生物に関する食品健康影響評価指針(暫定版)について

食品安全委員会は9月13日の第206回委員会において、予てから微生物専門調査会及びウイルス専門調査会において審議されていた「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針」(暫定版)の取りまとめを了承し、当面、両専門調査会は当面、この「評価指針」(暫定版)に基づいて個別案件に係る食品健康影響評価を実施するとともに、その運用を通じて「評価指針」(暫定版)の更なる検討を進める

こととされました。「評価指針」(暫定版)はリスク管理機関である厚労省及び農水省へ近く通知されることになっています。

「評価指針」(暫定版)は、食品安全委員会が、自らの判断により或いはリスク管理機関からの諮問を受けて、食品健康影響評価(リスク評価)を行う場合、微生物専門調査会及びウイルス専門調査会において調査審議を行う上での標準的な作業手順・内容を明確にしたものです。

「評価指針」(暫定版)は、第1章 序論(背景、定義、理念等)、第2章 自らの判断により食品健康影響評価を行うべき案件の選定、第3章 リスク管理機関から諮問を受ける場合に必要となる事項、第4章 リスク評価、第5章 答申後のリスク評価の検証と再評価、第6章 指針の見直し、及び付属1「用語の説明」、付属2「予測微生物学」、付属3「用量反応モデル」、付属4「感度分布」、付属5「微生物学的リスク評価事例」、付帯事例「健康への悪影響の実数を推定するための新たな疫学情報収集システムの必要性と参照例」で構成されています。

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai206/dai206kai-siryou4.pdf>に詳細が掲載されています。

(伊藤蓮太郎)

8. 平成20年度におけるBSE検査に係る国庫補助について

厚労省は、平成20年度予算の概算要求を8月31日財務省に対し提出したことに関連して、各都道府県等に対するBSE検査に係る国庫補助の3年間に亘る経過措置が平成20年7月末に終了することを通知するとともに、その後の20ヶ月齢以下の牛に対するBSE検査の扱いについて齟齬が生じることは、却って消費者の不安と生産・流通の現場における混乱が生じるおそれがあることから、全地方自治体における20ヶ月齢以下の牛に対するBSE検査を平成20年7月末をもって一斉に終了することが重要であることに理解を求め、かつ協力を要請しました。

同時に、この経過措置が決定された経緯等についても重ねて周知を図り理解を求める観点から都道府県等主管部局長宛の食品安全部監視安全課長通知を発しました。また、農水省食肉鶏卵課長宛での協力依頼も行いました。それらの内容は以下のとおりです。

『1.と畜場におけるBSE検査の対象牛を見直した際、食品安全の観点から検査対象月齢を21ヶ月齢以上としたものの、これにより生じかねない消費者の不安と生産・流通の現場における混乱を回避する観点から、経過措置として、当分の間(平成20年7月31日までの最長3年間)、都道府県等が自主的に行う20ヶ月齢以下の牛の検査についても国庫補助を行うこととした。』

(参考)

(1) 全頭検査(平成13年10月18日から実施)については、その当時、牛の月齢が必ずしも確認できなかったこと、国内でBSE感染牛が初めて発見され、国民の間に強い不安があったことを踏まえて開始した。

(2) 平成16年9月、食品安全委員会は、BSE検査の科学的検証の結果を「中間とりまとめ」としてとりまとめたが、ここでは、「350万頭に及ぶ検査により、20ヶ月齢以下のBSE感染牛を確認できなかったことは、今後の我が国のBSE対策を検討する上で十分考慮に入れるべき事実」等とされた。

(3) このことを踏まえ、厚生労働省及び農林水産省は、と畜場におけるBSE検査の対象月齢を21ヶ月齢以上とすることを含む国内対策の見直しについて、平成16年10月15日、食品安全委員会に対して食品健康影響評価を諮問した。

(4) 平成17年5月、食品安全委員会の答申において、BSE検査の対象月齢を21ヶ月齢以上とした場合であってもリスクは変わらないとされたことを受け、同年8月、BSE検査の対象月齢を21ヶ月齢以上とすることとした。

2. 経過措置が最長3年間であることについては、意見交換会、予算関係資料、全国食品衛生関係主管課長会議資料等を通じて、周知してきているところである。

3. 今後とも国として経過措置期間中に「BSE検査の対象月齢を21ヶ月齢以上とした場合であってもリスクは変わらない」という食品安全委員会の科学的知見に基づくリスク評価結果について国民に十分理解されるよう、リスクコミュニケーション等に努めることとしている。』

『 **平成20年度におけるBSE検査に係る国庫補助に関する
関係者への周知について（協力依頼）**

厚生労働省においては、平成17年8月の厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則（平成14年厚生労働省令第89号）の改正により、と畜場におけるBSE検査対象月齢を21ヶ月齢以上とすることとしました。その際、最長3年間の経過措置として、地方自治体が自主的に行う20ヶ月齢以下の牛の検査に対して国庫補助を実施することとしたところですが、今般、別添のとおり、当該経過措置の周知につき、各都道府県及び保健所設置市衛生主管部局長あて通知したところです。

つきましては、農林水産省におかれても、都道府県の農政担当部局に対し、生産者、食品等事業者等の関係者への周知について衛生担当部局への協力を要請されるようお願いいたします。』

詳細は、<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/bse/kokunai/070831-1.html> をご覧ください。

食品安全委員会の「日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について 中間とりまとめ」及び「わが国における牛海綿状脳症(BSE)対策に係る食品健康影響評価」はそれぞれ次のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

http://www.fsc.go.jp/sonota/chukan_torimatome_bse160913.pdf

http://www.fsc.go.jp/bse_hyouka_kekka_170609.pdf

【消費者情報】

テスト&リサーチ ～魚の保存温度とヒスタミン生成量～

兵庫県立生活科学研究所より2007年9月号より

魚類に含まれたヒスタミンが原因となって起こる食中毒があり、その多くは、赤身魚や加工品を食べた後、顔の紅潮、じんましん、頭痛、吐き気などの症状が現れます。大抵は数時間で回復しますが、重症の場合呼吸困難や意識不明になることもあります。そこで、生魚と干し物について、保存温度の違いによるヒスタミン生成量の変化をみてみました。

(実施時期：平成18年12月～平成19年2月)

保存温度と解凍温度を変えてテスト

食中毒の原因となるヒスタミンは、魚肉(特に赤身魚)中に含まれたヒスチジンが細菌などによって分解されて生成されます。魚の鮮度が落ちればヒスタミン生成が進むことから、サバ(生魚)とアジの一夜干しについて、保存温度や解凍温度を変えて、生成されるヒスタミンの濃度を測定しました。

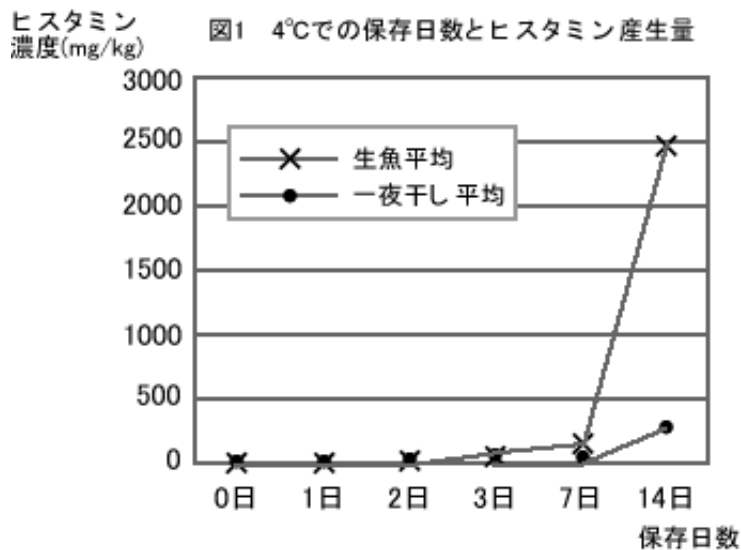
冷蔵保存は1週間以内に消費を

30℃で保存した場合、24時間後のヒスタミン濃度は、生魚が3,500mg/kgで、一夜干しは500mg/kgで、食中毒発症例のある約500mg/kgを上回りました。20℃保存では生魚、一夜干しともに48時間後に30℃保存と同様の高濃度になりました。夏場は当然のことですが、冬場も常温保存は避けた方がいいでしょう。

表1 20℃、30℃保存でのヒスタミン濃度の変化(mg/kg)

	保存日数	0時間	24時間後	48時間後
20℃保存	生魚平均	検出限界以下	59	3,333
	一夜干し平均	検出限界以下	検出限界以下	517
30℃保存	生魚平均	検出限界以下	3,467	3,500
	一夜干し平均	検出限界以下	500	607

4℃保存での冷蔵の場合、1週間以内であればヒスタミン生成は抑制されていますが、保存開始後2週間では、ヒスタミン濃度は急激に増加しました(生魚1週間:81mg/kg2週間:2,467mg/kg 一夜干し1週間:検出限界以下、2週間:173mg/kg(図1))。なお、マイナス20℃保存では、2週間保存後も検出限界以下でした。



解凍は冷蔵で

一度冷凍下後、4 と 20 で解凍し、ヒスタミン濃度を測定しました。24 時間後のヒスタミンは 4 で解凍では検出限界以下でしたが、20 で解凍した場合、生魚で約 100mg/kg、一夜干しで 20mg/kg 程度のヒスタミンが検出されました。解凍する場合は、常温解凍は避け、冷蔵庫内で解凍することでヒスタミン生成を抑制することができます。

ヒスタミン型食中毒を防ぐ魚の保存ポイント

ヒスタミンは加熱処理しても減少しない

一端蓄積したヒスタミンは、加熱調理しても分解されません。ヒスタミンを蓄積させない保存方法をとることが重要です。

常温で放置せず、冷蔵又は冷凍保存

生魚、一夜干し共に、購入ごすぐに冷蔵庫に入れ、なるべく早めに消費しましょう。特に冷凍保存はヒスタミン生成抑制には効果的ですが、冷解凍の繰り返しは避けましょう。

唇や舌先に刺激を感じたら要注意

ヒスタミンを多く含んだ食品を食したときは刺激を感じる場合があります。

白身魚も赤身魚同様に保存に注意

ヒスタミン型食中毒は、白身魚から発症するケースも稀にあるので注意しましょう。

【企業情報】

食品製造業における品質管理高度化の実態と課題

(農林漁業金融公庫の長期金融第 97 号から引用)

農林漁業金融公庫(以下、公庫という)は、HACCP 手法支援法に基づき公庫から融資を受けた 87 社を対象に HACCP 投資の目的や効果等を明らかにするためアンケート調査を実施しました。実施期間は平成 18 年 8~9 月で、回収数は 42 社(48.3%)でした。また、アンケート調査の結果、HACCP 投資の前後で売上や人件費などに変化が生じたという 17 社を対象に現地調査を行い、HACCP 手法の導入が衛生管理のあり方や経営に与えた影響、マネジメントシステム等にもたらした効果等を明らかにしました。さらに、HACCP 資金の融資先 51 社の決算データをもとに、HACCP 投資前後 5 年間の決算状況の変化を分析し、HACCP 投資が経営にもたらした効果や負担増加等について数値的な裏づけを行いました。

公庫は、これらの調査結果等を「食品製造業における品質管理高度化の実態と課題」としてまとめ、平成 19 年 9 月 30 日に発表しました。その要旨は以下のとおりです。

要旨

[第 1] アンケート結果にみる HACCP 投資の効果

HACCP 資金を利用した企業のほとんどが、社会的責任や衛生管理の向上を目的として自発的に HACCP 手法を導入していた。HACCP 手法を導入するためには投資額が大きくなる傾向にある。

HACCP 導入後は、売り上げが増加し取り先数や取引先量が増加するなど HACCP が経営にプラスに働く反面、経費や人件費が増加し償却負担が大きくなるなど、必ずしも利益は増加していない。しかし、従業員の衛生意識の向上やクレーム件数の減少、ロス率の低下などへの効果が高く認められる。

HACCP 手法支援法による HACCP の導入に際し、HACCP の資金の存在が強く意識されている。

[第 2] 現地調査結果にみる HACCP 投資の実態と課題

衛生管理の徹底のために HACCP は欠かせないものであり、HACCP がなければ衛生管理は高度化しない。

HACCP 投資は売り上高の増加に直接結びつくものとは限らず、設備投資に対する償却負担が大きく、作業量の増加や間接業務の増加により人件費など経費が増加して経営状態は必ずしも良好ではない。そのため、設備投資において長期固定、低金利の融資制度である HACCP 資金が果たす役割は大きい。

HACCP 資金を、HACCP 手法の導入に付帯設備や運転資金など様々な用途に適用してほしいという意見が多い。一時的な設備投資に対する支援だけでなく、マネジメントシステム育成のための中長期的な支援が必要である。

[第3]決算分析による検証

事業規模の拡大や HACCP 導入による商品力のアップから売り上げが増加しているが、動力光熱費や減価償却費等の増加が大きく利益が確保されにくいことから、短期的な資金調達が必要となっている。

設備投資後、リース料が増加する傾向画見受けられ、追加的な施設整備において長期資金の借入ではなく、リースもしくは短期資金の借入による導入していることが窺われる。

設備投資に伴う長期資金の融資のほかに、事業拡大や HACCP への対応に伴う機械の更新。修繕経費、コンサルタントの受け入れ、従業員の衛生意識向上のため勉強会の継続的な開催等に対する中長期的な運転資金の融資支援が必要である。

[第4]まとめ

製造コストの上昇につながりかねない HACCP 手法の導入に対し、HACCP の資金制度により長期固定金利・低利資金を調達可能であることは、企業が HACCP に取り組む重要が動機付けとなっている。

HACCP 手法支援法は中小企業が HACCP 手法の導入を図るに当たって今後も必要な支援措置であるとともに、同法に基づく HACCP 資金制度の継続についても同様に必要である。

HACCP 手法支援法及び HACCP 資金制度の改善に資するための提案は次のとおりである。

HACCP の適正な運用が行われていることを審査し認証する HACCP 認証制度とする。施設設備に主眼を置いた高度化計画を作成し、認定に基づき施設整備を行う段階と、適切な運用により HACCP 認証を取得する段階に分けた支援制度としてではどうか。HACCP 資金の融資対象事業は、高度化計画の認定を受けた施設整備事業のほか、コンサルタント費用や HACCP、ISO 等認証取得費用、研修等受講費用、フィルター等の消耗品費等、運営上必要となる経費とする。

国産原料を調達することが HACCP につながるという考え方が食品製造企業にはなじみ難いことから、国産原料を安定的に調達するという用件を見直す。

【学術・海外行政情報】

1. ゲノムヘルスニュートリゲノミクスとニュートリジェネティクス - 個々人の遺伝子損傷の診断と栄養学的治療

Fenech M. (CSIRO, Human Nutrition, P.O. Box 10041, Adelaide BC, SA 5000, Australia)

Food Chem Toxicol. 2007 July 5, [Epub ahead of print]

ニュートリゲノミクスは遺伝子発現への食事の影響を指す用語である。また、ニュートリジェネティクスは、特定の食事パターン、機能性食品、若しくは栄養補助食品 (supplement) による特定の健康効果応答に対する遺伝的素因の影響を指す用語である。(a) 発生学的若しくは退行性疾患のリスクは DNA 損傷に伴い増加するが、その程度は栄養状態に依存すること、また (b) 遺伝子損傷予防のための微量栄養素の最適濃度は、遺伝子の DNA 修復、DNA 複製に必要な当該微量栄養素の吸収、代謝に直接若しくは間接に関与する遺伝子の発現を修飾する遺伝的多様性に依存することが次第に明らかになって来たことから、ゲノムヘルス (健康関連遺伝子) ニュートリゲノミクス及びゲノムヘルスニュートリジェネティクスという新しい研究分野が登場している。特定の遺伝的背景を持つ人々の遺伝子的な健康維持システムの増進を意図した食事パターン、機能性食品や補助食品の開発は、不安定な遺伝子の診断、個人向けの栄養学的治療法、即ち、ゲノムヘルスクリニック (遺伝子健康治療) を基本に新規かつ最適な健康戦略を提供する。(石井健二)

2 . 英国における小売用包装ミックス野菜サラダ中のリステリア菌及び他のリステリア属菌の汚染状況

2005 年の欧州委員会 (EC) 調整プログラムの一環として、英国内での食肉又は水産食品原材料を含む非加熱摂取 (ready-to-eat (RTE)) の包装済み小売用ミックスサラダにおける *L. monocytogenes* (リステリア菌) の検出頻度及び菌数を明らかにする研究が実施された。殆どすべての (99.8%; 2682/2686) のサンプルは満足すべき又は許容される微生物学的品質であった。2 サンプル (0.1%) は 1g 中 100 個以上 (1.7×10^2 , 9.9×10^2) の *L. monocytogenes* を有していたため EC 指令に基づく食品安全成分規格を超えていた。また、別の 2 サンプル (0.1%) は 1g 中 100 個以上 (1.2×10^3 , 6.0×10^3) の *L. welshimeri* のため成分規格を満たしていなかった。英国におけるミックスサラダサンプルのリステリア菌及びリステリア属菌の全体的な汚染はそれぞれ 4.8% 及び 10.8% であった。食肉原材料を含むサラダサンプルはリステリア菌及びリステリア属菌に (それぞれ 6.0% 及び 14.7%) 汚染されていたが、この比率は水産食品原材料を含むものに比べ約 2 倍 (それぞれ 3.8% 及び 7.4%) 高かった。包装サラダミックスはサンドイッチ店からの収去品、店舗包装でないもの、8 以上での保存若しくは陳列品の場合、より高い頻度でリステリア属菌及びリステリア菌に汚染されていた。この研究は、ミックスサラダ中に消費時、本細菌が健康危害を起こすレベルで存在する可能性を最小限にするため、食品製造及び小売販売の段階における *L. monocytogenes* の衛生管理が必須であることを示している。(伊藤蓮太郎)

編集後記

本第53号の発行が半月以上も遅れてしまい申し訳ありません。10月16日開催の第6回公開講演会「輸入食品等の安全性確保に関する意見交換会」の準備に起因するものですが、お蔭様で同意見交換会の方は期待以上に好評でしたので安堵しています。

いかの塩辛製品を原因食品とした腸炎ビブリオ食中毒は誠に残念な事例でした。本食中毒の発生概要は行政情報のとおりですが、この事例から2つのことについて問題意識を持ちました。1つは発生防止のためのマスコミ報道についてであり、2つ目は塩分濃度を低下させた水産加工品の製造方法及び衛生管理方法の改善です。

・マスコミ報道について

宮城県が患者の糞便及び原因食品から腸炎ビブリオを検出したこと並びに厚労省及び関係県からの情報収集に基づき、原因施設(製造業者)及び該当する「いか塩辛製品」を特定し、いか塩辛製品に起因した腸炎ビブリオ食中毒と断定し、同時に原因施設に対する営業禁止と製品回収を命じるとともに該当するいか塩辛製品を摂取しないよう注意喚起を行い、9月19日にその旨を報道発表しました。発表資料には該当製品の写真も含まれていました。

しかしながら、翌20日の朝刊では、東京新聞の社会面には掲載されていましたが朝日と読売の社会面にありませんでした。その後も宮城県及び厚労省が同月26日と28日に報道発表し消費者への注意喚起を行いました。東京、読売、朝日には掲載されていませんでした。宮城県の発表によれば、19日現在の事件数及び発症者数は27件と346名(推定含む)でしたが、10月19日現在では88件と593名(推定含む)にまで増加してしまいました。

なぜ、マスコミが腸炎ビブリオ食中毒の発症に直結する「消費者への注意喚起」報道を行わなかったのか理解しかねます。

・低塩分の水産加工品の衛生管理について

至急、原因を究明し、その結果等を参考に塩分3%前後の水産加工品の製造過程における衛生管理方法を定め、重点的に管理する必要があります。従来、従来の塩辛の塩分は8~12%が標準的でした。(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。