



目 次

【巻頭言】	頁
地方自治体が行うリスクコミュニケーションについて	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 10月の主な活動状況	2
2. 第6回公開講演会「輸入食品等の安全性確保のための意見交換会」の概略	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. JAS 法の品質表示の適用範囲の拡大について(食品の事業者間取引の表示のあり方検討会とりまとめ)に対する意見・情報の募集について	4 7
2. ノロウイルス食中毒対策について(提言)	
3. カナダ産牛肉に係る自主回収の指導等について	10
4. 赤福餅の不適正表示について	10
5. 食品の信頼確保・向上対策推進本部の開催	14
6. 警察庁と農林水産省との食品に係る偽装表示事案対策に関する連携強化	14
7. 食品に対する消費者の意識について(食料品消費モニター調査結果)	15
8. 食品安全モニターからの報告(平成19年8、9月分)	16
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 商品テストの結果報告 ほうれんそうを調べてみました! 石川県消費者生活支援センターマイライフいしかわ NO.225号より引用	19
2. テスト&リサーチ 豆腐中の遺伝子組み換え大豆混入状況 兵庫県立生活科学研究所2007年10月号より引用	21
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
カナダ食品検査庁の健康危害警報	22
カナダにおける腸管出血性大腸菌感染症患者の調査、及び <i>E. coli</i> O157:H7 汚染牛肉製品の消費警告	

平成19年11月27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】**地方自治体が行うリスクコミュニケーションについて**

全国食品衛生監視員協議会
会長 高橋 紀久夫
(千葉県健康福祉部衛生指導課長)

自治体では、食の安全・安心の確保に向けて条例の制定など様々な取り組みを行っているところです、千葉県においても、平成18年4月に「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」を制定し、この条例に基づく「基本方針」を本年3月策定し、食の安全・安心の確保に取り組んでいるところです。

千葉県では、誰もが食の安全に関して共通認識を持つために重要な役割を担うリスクコミュニケーションを条例に規定し、平成16年から国との共催や県単独での意見交換会を開催してきました。

本年は、8月に「BSEに関する意見交換会」と題し、平成20年8月以降のBSE全頭検査継続の問題をテーマとして基調講演、パネルディスカッション等によるリスクコミュニケーションを開催しました。

BSE問題は、と畜場、農場等での対策が重要であることから、パネラーの方々には事前に現地を視察していただき、その報告書を作成していただきました。これは、パネラーの方々が、BSE対策の実態を知らないため、そのまま議論しても空論となる懸念があったことと、会場で現地視察の報告を行うことにより行政側の説明をより理解していただきたいと考えた次第です。

会場での意見は、全頭検査の継続については賛否両論ありましたが、必要との意見が多く、行政のBSE対策は理解できるが情報提供が少ないとの意見もあり、セミナーを追加開催し、県民への情報提供に取り組んでいるところです。

セミナーでは、BSE対策の情報提供に併せ、昨年多発したノロウイルスの感染・食中毒予防等の講演を行い、給食関係者等に多く参加していただいています。

また、今年度の全国食品衛生監視員研修会が10月に開催され、リスクコミュニケーションに関する発表もありました。消費者や食品関連事業者に広くリスクコミュニケーションを浸透させていくためには、保健所の食品衛生監視員に因るところが大きいと感じたところです。

地方自治体が行うリスクコミュニケーションについては、消費者や食品関連事業者に各地域の実情に応じ、わかりやすく情報を提供していくことが重要と考えています。

【食科協の活動状況】

1. 10月の主な活動状況

- 4日 (社)海洋水産システム協会にてトレーサビリティ説明会の打合せ。
- 9日 常任理事会を開催。第6回公開講演会開催の準備状況について、平成19年度第2回理事会の議題等について、関沢研究班ワークショップのテーマ、開催日等について、トレーサビリティ普及説明会の開催について、賞味期限表示のあり方について、収支状況報告(平成19年9月30日現在)について協議。
- 10日 「食の円卓会議(代表 市川まり子)」に出席、賞味期限、マスコミの視点と消費者の意見等について意見交換。
- 11日 トレーサビリティ講演会に参加。
- 16日 第6回公開講演会を開催(概要は2を参照)。
平成19年度第2回理事会を開催。第6回食品保健科学情報公開講演会(10月16日午後開催)の運営等について、平成19年度前期事業活動の実施状況について等について、平成19年度前期収支の状況について協議。
- 18日 (社)海洋水産システム協会にてトレーサビリティ説明会の打合せ。
- 26日 株)すかいらーく品質保証部 見崎福司を訪問、消費者サービスの意見を聞く。
- 同日 三鷹市消費者活動センターを訪問、平成20年2月開催の消費者向け勉強会の内容等を打ち合わせる。(伊藤蓮太郎)

2. 第6回公開講演会「輸入食品等の安全性確保のための意見交換会」の概略

趣 旨

政府は、食品、圧力釜、練り歯磨き等の諸外国からの輸入品に関する安全性の問題について、官民が一体となって安全確保のための対策を講じていくため、去る7月20日、厚生労働省等の関係省庁及び約90の関係業界団体等が出席した「輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議」を開催しました。

厚生労働省はこの会議を受け、8月6日に北京市で「輸入食品の安全性確保に係る中国政府との意見交換会」を開催し、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等につき緊密な意見交換を行いました。関係業界においても中国側の関係業界と対日輸出食品の安全性確保対策等について何回も協議をしてきました。

そこで、行政機関、原材料・製品の輸入業者、製造業者、販売業者等の官民が一体となって輸入食品の安全性確保に関する情報の共有化を図り、共通の理解・認識等を

持ち、これまでの協議等の成果をより確かなものにするための意見交換会を下記のとおり開催いたしました。

会場のスナップ写真



左側は今川講師講演の様子

右側は会場の様子



パネラーによるディスカッション

1 日時 平成19年10月16日(火) 13時~17時

2 会場 日本橋社会教育会館8階ホール

3 プログラム

13時 開会挨拶 林 裕造 (NPO 法人食科協理事長)

講演会 (13時10分~15時25分)

座長 森田邦雄 (NPO 法人食科協常任理事)

演題及び講師

輸入食品の安全確保について厚生労働省医薬食品局食品安全部情報企画課
 検疫所業務管理室衛生専門官 今川正紀

輸入食品の安全確保対策

東京都の施策

東京都福祉保健局健康安全室

食品監視課長 中村憲久

消費者の要望

消費生活コンサルタント 市川まりこ

輸入鰻の安全確保対策

日本鰻輸入組合 副理事長 稲垣信起

輸入冷凍野菜の安全確保対策

輸入冷凍野菜品質安全協議会

事務局長 丹野 修
 輸入食品全体の安全確進協会 (社)日本輸入食品安全推進協会
 常務理事 西山義樹

休憩(20分)

意見交換会(15時45分~16時50分)

座長 森田邦雄(NPO法人食科協常任理事)

パネリスト 厚生労働省検疫所業務管理室 衛生専門官 今川正紀
 東京都食品監視課課長 中村憲久
 同 課 輸入食品・有害食品担当係長 帯刀俊彦^{たてわき}
 消費生活コンサルタント 市川まりこ
 日本鰻輸入組合 副理事長 稲垣信起
 輸入冷凍野菜品質安全協議会 事務局長 丹野 修
 (社)日本輸入食品安全推進協会常務理事 西山義樹

閉会あいさつ 植松智之(NPO法人食科協常任理事)

閉会(17時)

アンケート調査結果を巻末に添付しました。

【行政情報】

1. 「JAS法の品質表示の適用範囲の拡大について」(食品の事業者間取引の表示のあり方検討会とりまとめ)に対する意見・情報の募集について

農水省は、10月31日に開催された第6回食品の業者間取引の表示のあり方検討会において「JAS法の品質表示の適用範囲の拡大について」が取りまとめられたことを受け、同報告書を公表するとともに同報告書に対する意見・情報の公募を行いました。意見・情報の提出期限は10月31日です。

同報告書では、の1の(2)業者間取引の表示情報伝達の方法において、業者間取引に係る具体的な表示方法について次のように提言しています。このURLはhttp://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/pdf/071101_torimatome.pdfです。

『このような観点から加工食品の原料供給者の表示情報伝達の方法については以下のとおりとすることが適当である。

表示を義務付ける事項は、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3条に規定する事項(名称、原材料名(原料原産地の表示が義務付けられている加工食品の原材料にあっては併せて原産地。以下「原材料名等」という。))、

内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、製造業者の氏名又は名称及び住所)とする。

併せて、加工食品に仕向けられる生鮮食品についても、原料供給者間の取引については生鮮食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第514号）第3条に規定する事項（名称、原産地）を義務付けることとする。

加工食品に義務付けられる事項のうち、名称、製造業者名及び住所、賞味期限又は消費期限については食品衛生法で、内容量については計量法で既に表示義務が課され、実際に表示が行われていることから、JAS法の品質表示基準においても基本的に表示方法、表示すべき品目等について同様の取扱いとすることとする。

原材料名等については、JAS法の品質表示基準のみでの義務付けとなるが、容器・包装、送り状等に加えて商業上用いられている書類（規格書、品質保証書等の名称で呼ばれ、内容(原材料名等)、製造工程など詳細な事項が記載されているもの。以下「規格書」という。）への記載も表示として認めることとする。

これは以下の理由による。

ア 原材料の中味が多岐にわたり、かえって誤記を招きかねないこと。

イ 包装等への記載にコストがかかること。

ウ しばしば原材料が変更されること。

エ 一部製品については包装等に記載したのでは企業のノウハウが公になってしまう懸念があること。

ただし、規格書への記載については容器・包装送り状等において、発送、納品された製品がどの規格書に基づくものか照合できる場合に必要事項の表示として認めることとする。

また、この規格書への記載をもって表示とすることは、現在の商慣行における規格書の位置付けを変更するものではなく、規格書の内容を当該取引事業者以外の者への情報開示を求めるものではない。

なお、規格書を作成していない事業者にあつては、原材料一覧表等当該製品の原材料と送り状等が照合できる書類をもって表示とすることが可能である。

表示の仕方については、消費者に分かりやすいようにするという観点からの規制(一括表示、文字の大きさ、色、原材料の記載順序)については業者間取引においては適用しない。

事業者は、送り状や規格書等表示の根拠となる書類の整理及び保存に努めなければならない。

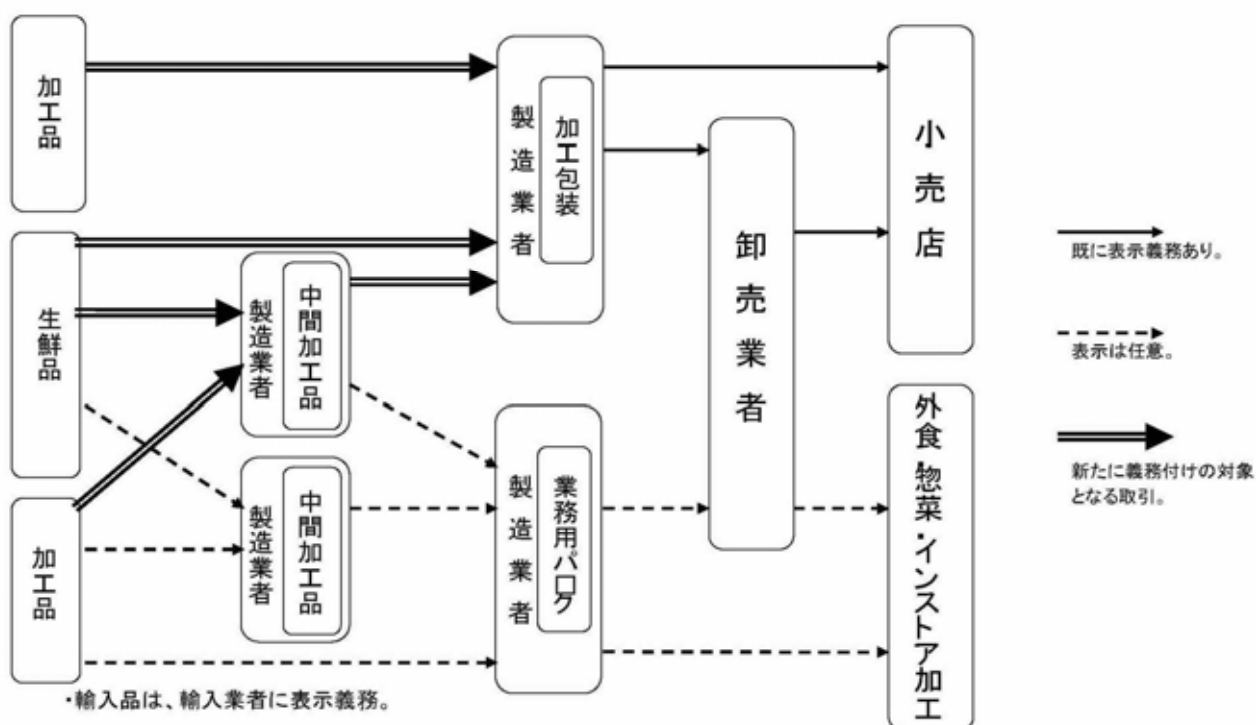
この他、個別の品質表示基準との記載方法の調整、タンクローリー、通い箱等で流通する商品の取り扱い、原料原産地の表示が義務付けられている加工食品の原材料に該当するかどうかの判断基準等の実施細則については告示施行までに考え方をとりまとめて分かりやすい手引き・ガイドラインとして事業者に示すべきである。』

また、上記第6回検討会の資料2の参考資料中に次の図表があり、義務化の対象とされる業者間取引の経路、表示事項等が提示されています。この URL は

http://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/pdf/071031_sanko_siryou.pdf です。(伊藤蓮太郎)

加工食品の主要な流通ルート(義務付け対象イメージ)

加工食品の原料について、生鮮食品と同様、原料供給者間の取引について表示義務を課すこととしてはどうか。



表示項目と表示媒体

業者間取引における「原材料名」の表示については、取引の実態を踏まえ、包装、送り状等において発送、納入された製品がどの規格書に基づくのか照合できる場合に、規格書等への記載をもって必要事項の表示と見なすこととしてはどうか。

表示項目	業者間取引	最終小売商品
名称	容器・包装(※1)	容器・包装
原材料名	①容器・包装、②送り状等、 ③容器・包装+規格書又は送り状等+規格書(※2)	容器・包装
内容量	容器・包装(※3)	容器・包装
賞味期限 (消費期限)	容器・包装(※1)	容器・包装
保存方法	容器・包装(※1)	容器・包装
製造業者等の氏名等	容器・包装(※1)	容器・包装

※1は食品衛生法で、※3は計量法で容器・包装への表示が義務付けられている。(一部例外あり。)

※2は、容器・包装又は送り状等であって、発送、納入された製品がどの規格書に基づくのか照合が可能なもの。

(注)タンクローリー、通い容器等で流通するものについては、表示媒体を個別に検討する。

2. ノロウイルス食中毒対策について(提言)

厚労省は10月12日、今年冬のノロウイルスによる食中毒及び感染症の発生を予防するため同日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会の「ノロウイルス食中毒対策について(提言)」を踏まえ同食中毒対策を実施するよう各都道府県等へ通知しました。

「ノロウイルス食中毒対策について(提言)」は、本年8月17日及び9月21日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、平成18年/19年シーズンのノロウイルスによる食中毒及び感染症の発生状況を分析し評価するとともに、調理従事者等(食品の盛り付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者を含む。)を原因とするノロウイルス食中毒の発生防止対策等を審議した結果を提言としてとりまとめたものです。その構成、要点等は以下のとおりです。詳細は次のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/dl/s1012-5a.pdf>

1 ノロウイルスの特徴

(1) 病原体及び病原性 (2) 疫学 (3) 分子疫学的解析 (4) 感染経路等

2 発生及び拡大防止対策

(1) 下水等環境汚染対策

ノロウイルスについては、人の腸管内のみで増殖し排泄され、これらが下水処理で除去されなかった場合、河川から海に流れ込み、二枚貝に蓄積し汚染させる可能性がある。よって、二枚貝の汚染を防止するためには、糞便等に汚染された水を適切に下水処理することが効果的な手段の一つであると考えられる。このことから、かきなどの二枚貝を生産する海域においては、市町村等は、糞便等に汚染された水の適切な下水処理の普及がなされるよう努める。

二枚貝の生産地においては、定期的な検査の実施等により生産海域の環境衛生の監視に努める。

(2) 調理施設等の衛生対策

施設内のトイレについては、定時的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行って衛生的に保つ。

冷蔵庫の取っ手、調理施設内の排水溝及びトイレのドアノブについては、ノロウイルスによる汚染実態が明らかとなっていることから、調理施設の清掃・消毒、特に手指の触れる場所及び調理器具の洗浄・消毒を徹底する。

(3) 調理従事者等の感染予防対策

調理従事者等は、トイレ及び風呂等における衛生的な生活環境の確保、流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努めるとともに、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように注意する。また、調理従事者等は体調に留意し、健康な状態を保つように努める。

調理施設においては、調理従事者等は飲食店等の利用者とは別の専用トイレを設けること望ましく、使用後は流水・石けんによる手洗い(1回では不十分な可能性がある)ので2回以上)が不可欠である。

トイレ後は使い捨てペーパータオルを使用して手を拭き、タオル等の共用はしない。

施設管理者は調理従事者等を含め職員の健康状態の把握を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努める。

(4) 調理時等における汚染防止対策

下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認する。感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、調理等への従事を控えるとともに、下痢又は嘔吐等の症状がなくなっても、ウイルスが一定期間排出される可能性を考慮し、食品に直接触れる調理作業を1ヶ月程度控えるなど適切な処置をとることが望ましい。

常に手洗い専用の設備を使用して、調理等の前及び調理中の流水・石けんによる手洗い(1回では不十分な可能性がある)ので2回以上)を徹底するとともに、使い捨て手袋を活用する。

大量調理施設の調理従事者等については、発症した調理従事者等と一緒に喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について検便を実

施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるべきである。

(5) 拡大防止対策

ノロウイルス感染者の嘔吐物及び糞便には、ノロウイルスが大量に含まれることから、調理施設及び関係施設（飲食店の客席、旅館及びホテルの宴会場、ロビー、通路など）において利用者等が嘔吐した場合には、次亜塩素酸ナトリウムを用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行う。

食中毒が発生した時、原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理され、顧客に提供されたものと同じ食品を喫食すべきでない。

(6) 危機管理体制の整備

高齢者や乳幼児が利用する社会福祉施設、保育所等においては、平常時から施設長をトップとする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を考慮しておく。

(7) 普及啓発及び衛生教育

国及び都道府県等はノロウイルスに関する正しい知識及び情報の提供を行うとともに、事業者に対する衛生教育を充実する。

事業者は、ノロウイルスに関する正しい知識を習得し、従業員への衛生教育に努める。

3 食中毒・感染症調査の適切な実施

(1) 調査において留意すべき事項 (2) 食中毒の判断根拠の明確化

4 発生状況の迅速な把握

(1) 国は、都道府県等からの感染性胃腸炎、ノロウイルス感染症及び食中毒疑い例の迅速な報告を徹底するとともに、発生状況に応じた対策を検討する。

(2) 都道府県等は、ノロウイルス感染症及び食中毒疑い例の発生の迅速な把握に努めると共に、保健所等による積極的な調査及び調査に必須である地方衛生研究所等による病原体検査を速やかに実施する体制を整備する。

また、患者等から分離されたウイルスに関する情報については、速やかに病原微生物検出情報として国立感染症研究所に報告する。

(3) 調理施設、社会福祉施設、保育所等においては、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐症の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査するサーベイランスを行うことが望ましい。

また、ノロウイルス感染症又は食中毒を疑う状況が発生した際は、速やかに保健所等へ報告する。

5 調査研究

【関係情報】

1 厚生労働省 2 国立感染症研究所感染症情報センター 3 国立医薬品食品衛生研究所 4 国立保健医療科学院

3. カナダ産牛肉に係る自主回収の指導等について

厚生労働省は10月29日、カナダ政府から同日「ランチャーズ ビーフ Ranchers Beef Ltd.（登録番号630）で6月13日に加工された牛肉について、腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒の調査結果に基づき、回収措置をとる。」との説明があったことを受けて、輸入業者に対しては、関係自治体を通じて当該牛肉等の販売を中止し、回収するように指導したことを公表しました。

（今回の対象製品）

輸入業者	： 東邦物産株式会社	株式会社しばた
輸入品目	： 牛肉、牛舌及び横隔膜	牛肉
輸入数・重量	： 1,593箱、約19トン	206箱、約2トン
流通状況 ^{注)}	： 消費数 1,226箱	消費数 157箱
	在庫数 367箱	在庫数 49箱

注：輸入業者において確認されている数量

また、同時に、当該施設から既に輸入された他の加工日牛肉等についても、念のため、食中毒調査が終了するまでの間、販売を見合わせるよう指導し、当該施設からの輸入手続きを保留することを決めました。

平成19年10月26日時点でのランチャーズ ビーフ社からの輸入実績は、厚生労働省検疫所における食品衛生法に基づく輸入手続きが完了したものが、輸入品目：牛肉、牛舌及び横隔膜、輸入件数：110件、輸入重量：約454トンです。当該施設からの8月29日以降の輸入届出はない。（学術・海外行政情報22ページ参照）（伊藤蓮太郎）

4. 赤福餅の不適正表示について

A 農水省の措置

農林水産省は、(ア)自社工場が製造し製造年月日及び消費期限を表示した商品（商品名：赤福餅）のうち、販売店に出荷しなかった商品（出荷残）を冷凍した上で、注文に応じて解凍、再包装し、この再包装した日を新たな製造年月日として、製造年月日と消費期限を表示するという不適正な表示を長期間日常的に行っていたこと、(イ)原材料表示について、使用した原材料の重量順に「砂糖、小豆、もち米」と表示すべきところ、長期間にわたって「小豆、もち米、砂糖」と表示していたことを確認したことから、10月12日、株式会社赤福（伊勢市宇治中之切町）に対しJAS法第19条の14第1項の規定に基づく表示に関する指示を行い、その旨を以下のとおり公

表しました。詳細は次の URL をご覧ください。

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/071012.html>

．経過

1．9月19日、農林水産省東海農政局(以下「東海農政局」という。)が赤福本社、本社工場及び名古屋工場に、農林水産省近畿農政局が大阪工場にそれぞれ任意調査を行い、9月26日及び10月3日、東海農政局及び独立行政法人農林水産消費安全技術センターが赤福本社、本社工場に対し立入検査を行いました。

2．この結果、赤福が以下の行為を行っていたことを確認しました。

(1) 製造年月日の改ざん

(ア) 赤福餅の出荷残を冷凍した上で、「まき直し」と称し、必要に応じて解凍、再包装し、この再包装した日を新たな製造年月日として表示し、この日を起点として新たに消費期限の表示を行っていたこと。

(イ) 「出荷残」には、以下の5形態があること。

a 本社工場の赤福餅製造ラインにおいて包装された赤福餅(製造・包装後、製造年月日、消費期限等が表示がされたものをいう。以下「包装済赤福餅」という。)の一部を、直接、同工場の冷凍庫に入れたもの。

b 包装済赤福餅を本社工場の製品ストック場に一時保管したのち、同工場の冷凍庫に入れたもの。

c 本社工場から各販売店舗に配送後、配送車に残った包装済赤福餅を、赤福本社工場に持ち帰り、製品ストック場に一時保管した後、冷凍庫に入れたもの

d 本社工場から大阪工場に配送した半製品(餡・餅)を使用して大阪工場で製造した包装済赤福餅を、同工場の冷凍庫に入れたもの。

e 本社工場から大阪工場に配送した赤福餅を、同工場が各販売店舗に配送後、配送車に残ったものを冷凍庫に入れたもの。

(ウ) 少なくとも(ア)の商品を平成16年9月1日から平成19年8月31日までの間に、6,054,459箱(総出荷量の約18%)出荷していたこと。またこれ以外にも(ア)の商品を長期間にわたり、日常的に販売していたこと。

(2) 不適正な原材料表示

赤福餅の原材料表示について、使用した原材料の重量順に「砂糖、小豆、もち米」と表示すべきところ、少なくとも加工食品品質表示基準施行後(平成12年3月)から現在まで「小豆、もち米、砂糖」と表示していたこと。

．措置

当該商品において事実を誤認させるような製造年月日を表示したことは、JAS法第19条の13第1項の規定により定められた加工基準第6条第3号に規定する表示禁止事項に該当し、また原材料の表示について、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示しなかったことは加工基準第4条第1項第2号アの規定に違反(別紙1省略)するものであることから、赤福に対しJAS法第19条の14第1項の規定に基づく

指示（別紙2省略）を行いました。（伊藤蓮太郎）

B 農水省の立入調査

農水省は、同省の質問に対する(株)赤福餅からの10月18日付け回答書の提出を受け、10月19日及び21日に赤福本社・本社工場、名古屋工場及び大阪工場並びに関連会社に対して立入調査を実施し、その結果を10月22日に公表しました。その概要は以下のとおりです。詳細は次のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）
http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/071022_1.html

1．まき直し（解凍・再包装）

（1）赤福餅の出荷残商品のほか、店頭売れ残り返品についても、赤福本社工場、名古屋工場及び大阪工場（以下「各工場」という。）において、日常的に、冷凍保管し、必要に応じて解凍、再包装をし、この再包装をした日を新たな製造年月日として表示し、この日を起点として新たな消費期限の表示を行っていたこと。

（2）さらに、一部について、繁忙期等に、再包装した日の翌日の日付を新たな製造年月日として付し、消費期限を1日延長していたこと。

2．製造年月日及び消費期限表示の改ざん

赤福餅の店頭売れ残り返品又は出荷残商品について、各工場において、冷凍しないまま、再包装し、1日後の製造年月日及び消費期限を付して再出荷していたこと。

3．製造年月日及び消費期限の先付け

（1）当日出荷される赤福餅について、各工場において、日常的に、前日に製造しその翌日の日付を製造年月日として付し、消費期限を1日延長していたこと。また、朔日餅（注：朔日餅とは2月～12月の各月1日に販売する季節の餅）の一部についても、本社工場では、同様の行為を行っていたこと。

（2）当日製造した赤福餅について、各工場において、日常的に、製造日後の特定の日を製造年月日として付して、冷凍保管し、特定の日に解凍し出荷していたこと。

4．表示と内容物の食い違い

（1）赤福餅について、冬期に糖類加工品（砂糖、植物性たん白及びトレハロースの加工品）を使用していたにもかかわらず、「糖類加工品」と原材料に表示していなかったこと。

（2）朔日餅のすべてについて、使用した原材料の重量順に原材料表示を行っていなかったこと。

5．その他

赤福餅の店頭売れ残り返品について、餡（むきあん）と餅（むきもち）に分離し、本年1月までその大部分を再利用していたこと。

具体的には、

- ・ 餡については、平成12年まで一部を赤福餅の餡に再利用し、それ以降は、約50%を関連会社に販売していたこと。
- ・ 餅については、60%～90%（平均68%）を赤福餅の餅に再利用していたこと。

6．今後の対応

1から4までの不適正表示については、JAS法違反（加工食品品質表示基準第6条第

3号の内容物の誤認、同基準第4条第1項第2号アの不適正な原材料表示)に該当するものであり、10月12日に指示した事項と合わせて、改善策を講じて報告するよう指示したところです。

C 三重県の措置

三重県は、同県伊勢保健所が平成19年10月19、20日の両日と29、30、31日の3日間の2回、(株)赤福本社工場の立入検査を実施し、下記の事項を確認したことをそれぞれ10月23日と11月5日に公表しました。

確認事項1(19、20日実施分)

(1)回収した赤福餅の再利用

店頭売れ残り品を含む回収品を餅(むきもち)と餡(むきあん)に分け赤福餅の原材料として再利用していたが、その中には消費期限切れのものが含まれていた。また、むきあんについては、餡として別会社に販売していた。

上記の行為を、平成19年1月12日まで行っていた。

(2)先付け表示

製造日の翌日以降の日付を謹製日として付し、消費期限を延長して販売していた。

(3)冷凍工程のない「まき直し」

本社工場で「まき直し」が行われた赤福餅の中には、冷凍工程を経ず、そのまま再包装し、再包装した日を謹製日としたことに伴う消費期限の延長があった。

(4)その他

表示に記載していない糖類加工食品(成分:砂糖、植物性蛋白質、トレハロース)を、気温(11月~4月)の低い時期に使用していた。

参考

10月19日の立入検査については、農林水産省東海農政局と合同で実施し、20日については伊勢保健所が単独で実施しました。

当該施設については、平成19年10月19日付で営業禁止処分としています。

確認事項2(29、30、31日実施分)

(1)製造日の翌日を製造年月日として表示し、結果として自ら設定した消費期限を一日延長させた商品を製造し、販売していた。

(2)(1)の商品の製造は、昭和55年から平成19年10月26日まで行われており、平成18年10月1日から平成19年9月30日までの期間に納品した商品1,121,663箱のうち、935,274箱(約83%)について行っていた。

措置

上記(1)の行為は、食品衛生法第19条第2項違反に該当するため、下記の措置を行います。

(1)伊勢保健所長は、12月5日までに改善措置及び再発防止対策等について報告書の提出を求めます。

(2)伊勢保健所は、全社員に対して法令遵守及び食品衛生に関する講習会

を実施します。

(3)伊勢保健所長は、報告書を確認後、三重県の規定(食品衛生法に基づく行政処分等取扱要領)に基づき行政処分を行います。

なお、三重県は11月7日、県内の菓子製造業団体等を通じ1,873施設の菓子製造業者に対し、JAS法及び食品衛生法等の法令遵守状況等についての社内総点検の実施及びそれに伴う調査結果の報告を通知しました。(伊藤蓮太郎)

5. 食品の信頼確保・向上対策推進本部の開催

農水省は10月26日、食品業界の相次ぐ不祥事等の発生を踏まえ、食品の信頼確保・向上に向けた取組を進めるため、同省の関係部局により構成する「食品の信頼確保・向上対策推進本部」を設置することを決定し、第1回同推進本部会議を下記のとおり開催することを公表しました。

日時 10月30日13時30分～

場所 農水省第2特別会議室

予定議題 (1)食品の信頼確保・向上対策の推進のための省内体制について
(2)食品企業のコンプライアンスの徹底について
(3)その他

食品の信頼確保・向上対策推進本部構成メンバー

本部長 岩永農林水産副大臣

本部長代理 総合食料局長
消費・安全局長

構成員	大臣官房総括審議官	大臣官房技術総括審議官
	生産局長	経営局長
	林野庁長官	水産庁長官
	総合食料局次長	大臣官房審議官(兼消費・安全局)

6. 警察庁と農林水産省との食品に係る偽装表示事案対策に関する連携強化

警察庁と農林水産省は、平成19年に入り、食肉等の偽装表示事案の発覚を契機に同種事案が全国的に相次いで問題化し、食品の表示に対する国民の信頼が大きく損なわれていることを踏まえ、これらの問題に的確に対処し、相互の連携を強化するため、次の取組を行うこととし、昨日(11月6日)第1回意見交換会を実施した旨を7日に公表しました。その要点は以下のとおりです。URLは<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/071107.html>。(伊藤蓮太郎)

1 意見交換会の実施

警察庁生活安全局生活環境課長、農林水産省消費・安全局表示・規格課長及び同局畜水産安全管理課長は、それぞれの求めにより意見交換会を実施する。

2 相互の連絡体制の強化

警察庁生活安全局生活環境課、農林水産省消費・安全局表示・規格課及び同局畜水産安全管理課に連絡責任者を配置する。

連絡責任者は、発生する個別事案等について、必要に応じて情報交換を行うなど連携を図る。

3 地方における連携の強化

都道府県警察と地方農政局等との間については、必要に応じて食品表示等に関する意見交換を実施する。

また、都道府県警察と地方農政局等は、発生する個別事案等について、必要に応じて情報交換を行うなど連携を図る。

(編者注：ミートホープ、比内鶏及び船場吉兆の3社が不正競争防止法違反(品質偽装表示)の疑いで警察の捜査を受けています。同法の該当条文は次の第2条第13号です。「商品若しくは役務若しくはその広告若しくは取引に用いる書類若しくは通信にその商品の原産地、品質、内容、製造方法、用途若しくは数量若しくはその役務の質、内容、用途若しくは数量について誤認させるような表示をし、又はその表示をした商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供し、若しくはその表示をして役務を提供する行為」)

7. 食品に対する消費者の意識について (食料品消費モニター調査結果)

農林水産省は、食料品消費モニター1,021名を対象とした平成18年度第1回定期調査を「食品に対する消費者の意識について」、「食品安全GAPについて」、「米の表示について」の3テーマについて実施し、10月23日、その結果を公表しました。調査時期は平成18年8月～9月、調査票の回収者数は1,021名中1,008名(98.7%)でした。上記3テーマの内、「食品に対する消費者の意識について」の調査結果の概要は下記のとおりです。URLは次のとおりです。(伊藤蓮太郎)

http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyama_report/h1801report.pdf

1. 食品に関する安心感・不安感

『全ての食品において、国産品を安心できると感じている人が多い。』

米、生鮮野菜、生鮮果実、精肉、鮮魚、鮮魚(養殖物)、加工食品の7項目を国産と外国産に分けて、安心と感じているか、それとも不安と感じているか聞いたところ、全ての項目において国産品は「安心できる」「どちらかというと安心できる」と回答した人の割合が高く、外国産品は「不安を感じる」「どちらかというと不安を感じる」と回答した人の割合が高かった(図1-1省略)。

1-2. 安心や不安を感じる理由

『国産品を安心と感じるのは「国内の生産者を信頼しているから」、外国産品を不安と感じるのは「輸出国の取組を信頼していないから」と回答した人が多い。』

次に、米、生鮮野菜、生鮮果実、精肉、鮮魚、鮮魚（養殖物）、加工食品の国産と外国産それぞれについて、安心や不安を感じるのはなぜか聞いた（複数回答、3つ以内）。

国産品を安心と感じる理由としては、「国内の生産者を信頼しているから」「国内の行政機関の取組を信頼しているから」と回答した人の割合が高く（表1-1省略）、外国産品を不安と感じる理由としては、「輸出国の取組を信頼していないから」「外国産品だから」と回答した人の割合が高かった（表1-2省略）。

2. 国産品と外国産品の購入割合

『国産品を多く購入（「ほとんど国産品を購入している」、「国産品の方を多く購入している」）と回答した人は、米、生鮮野菜で9割以上、精肉で8割以上』

米、生鮮野菜、生鮮果物、精肉、鮮魚、鮮魚（養殖物）、加工食品の7項目について、国産品と外国産品をどの位の比で購入しているか聞いたところ、どの項目も国産品を多く購入（「ほとんど国産品を購入している」、「国産品の方を多く購入している」）と回答した人の割合が高かった（図1-2～1-8省略）。

年代別に見ると、米を除く食品はどれも、年齢の若い年代に比べ高い年代ほど国産品を多く購入していると回答した人の割合が高くなっていく傾向が見られた。

3. 安心して食生活を送るために農林水産省から提供して欲しい情報の有無

『農林水産省から提供して欲しい情報は、「輸入品の安全性」や「農薬について」』

安心して食生活を送るうえで、農林水産省から提供して欲しい情報はるか聞いたところ、「ある」65%、「ない」35%であった（図1-9省略）。

「ある」と回答した人（653名）に、提供して欲しい情報の内容や提供方法は何か具体的に記入してもらったところ、回答数が多い順に、「輸入品に関する事」「農薬に関する事」「食品の表示・マークについて」「生産者情報、流通経路、収穫日、栽培方法」「食品安全に関する農林水産省の指導状況、取組」「食品添加物の人体への影響」「水産物に関する事」「マスメディアを通じた情報開示」「食品の安全性、チェック方」「食品由来事件・事故、発症事例」「遺伝子組み換え作物についての官民の取組」「加工品・調味料等の情報」があげられた。

8. 食品安全モニターからの報告（平成19年8、9月分）

食品安全モニター（食品安全委員会が毎年度、食品の安全性に関する一定の知識や経験を有する方を対象に公募し、食品安全モニターとして依頼した450名の者）から8、9月に報告された83件の意見等の中から、食品表示関係のもの18件の内容を以下に掲載しました。下線のものは編者の関心を特に惹いたものです。

賞味期限改ざんについて

北海道の菓子メーカーの賞味期限改ざんが見つかりました。期限表示は購入の目安に

なり、安全性を確認する重要なものです。私たちが安心して商品を選び、口にできるよう、行政には企業に対し厳しい取締りを望みます。

食品加工卸会社の不祥事と食品安全

北海道の食品加工会社で偽装表示、混入、賞味期限の改ざん等の不祥事が発覚した。今のところ、これらの食品による食中毒などは発生していないようであるが、今後続発することのないよう、十分な指導の確立を強く望んでいる。

賞味期限表示改ざん問題について

また賞味期限の表示改ざんが起きた。今回も内部告発が発端であるが、今の世の中は、消費者や社員等がモノを言う時代であることを企業経営者は肝に銘ずべきであろう。食の安全・安心に対する関心は高まる一方なのだから。

賞味期限の設定についての疑問

賞味期限を改ざんした菓子メーカー社長が「品質は自信があったので、賞味期限を延ばしてしまった」と会見していたのを見て、何のための賞味期限なのか、まだ食べられるものを破棄する結果となるのではないだろうかと感じた。どのように賞味期限が設定されるのか、また根拠となる法律があるのか等、疑問を持った。

期限表示違反事件の防止対策について

本来、賞味期限の設定は日持ち試験など科学的な根拠に基づいて期限を設定すべきものと考えますが、現実には製造者が行っている期限の設定は、それほど科学的根拠に基づいているとは思われない。賞味期限設定のためデータを事前に保健所へ報告することを義務付けるよう法律を改正すべきである。そのことが賞味期限の改ざん防止に役立つと考える。

食品表示違反事例の公表について

食品衛生法違反の事例が大きく取り上げられるようになりましたが、牛肉の産地偽装、原料偽装のような明らかに故意の表示違反は論外ですが、一方では単純なミス及び知識不足による故意ではない表示違反事例が多々あります。こういった小さな違反や指導レベルですむような食品表示違反事例についても公開してはいかがでしょうか。

製造所固有番号の表示開示について

大手スーパーのプライベートブランドには、表示は販売者のみで、製造者については製造所固有番号で記載されているものがある。一般消費者は製造社名が具体的に表示されているほうが安心だと考えるのではないか。

サバの缶詰の表示の件について

中国産の冷凍サバの切り身から国内使用禁止の合成抗菌剤が検出されたと新聞に報道されていました。スーパーで販売されているサバの缶詰の表示に原産国の記載がないものがあり、中国産ではないかと考えました。消費者は原産国名を見て商品を買いたい求めますから、輸入業者はしっかりと表示をしてほしいと思います。

偽装ひき肉事件について

生協ブランドの偽装ひき肉事件が発覚し、消費者の信頼を失った。消費者が選択するための情報の信憑性が大事である。牛のトレーサビリティなどでしっかりした情報を確立した日本だからこそ、偽装表示はあってはならない。

和牛コロッセ不正表示

高級食材の販売で知られるスーパーが2005年から2年半にわたり、ホルスタイン牛のミンチを使用しながら和牛肉と表示したり、「北海道産男爵芋」と表示しているが米国産マッシュポテトの混入があったことが発覚した。他の製品にも及んでいるのではないかと心配だ。

食の安全を脅かす事件発生時における消費者の対応について

食品安全に関する消費者の信頼を裏切る事件が相次いで起こっている。確かに賞味期限の偽造はあってはならないことであるが、賞味期限を改ざんしたことによって、当該食品がどの程度健康に悪影響を及ぼすものであるか等の科学的データを求める声がないのが気になるところである。我々消費者も科学的知識に基づいたリスク分析を求めていく態度を身につけるべきである。

賞味期限と消費期限の根拠について

賞味期限と消費期限の違いはよく論じられるが、設定の根拠そのものが論じられることは少ないと感じる。どのような基準までを安全だと認め、どの程度の余裕を持たせてそれらの期限を決めているかを知れば、「定められた方法」で保存しなかったときの目安になりやすいし、納得もできる。

食品スーパー等の店内で調理加工した食品の表示について

食品スーパー等の店内で調理加工されたパック詰め食品の品質表示については、加工年月日や消費期限、調味料や加工者の表示は記載されているが、消費者のために、産地表示についても義務付けしていただければ、消費者は安心してパック詰め食品を購入することができると思います。

加工食品の表示について

北海道の菓子メーカーが賞味期限を偽装していたことが報道されたばかりであるが、スペアリブなどの肉加工品の中には、消費期限、賞味期限、原産地などが表示されていない食品もあるようである。きちんと表示してもらわないと、消費者は安心することができない。

野菜や果物の表示についての提案

袋詰めや包装された野菜や果物は、高価であるが、安全で安心であるものが多いと感じる。しかし、購入前に袋から出したり、包装を解くわけにはいかないため、消費者が購入する時に的確な判断をするためには、「収穫日時」を表示する必要があるのではないかと思います。

食品表示基本法の制定について

食品表示は、法令ごとに独自の原則で表示要件を義務付けている。各法令間の整合性はあまり行われておらず、総合的な監視は行われていないと感じる。食品表示基本法を制定することによって、関係法令の整合性、統一性を図り、関係法令間の調整をしていただきたい。

食品容器の電子レンジ対応表記について

電子レンジが普及し、温めて食べることが当たり前になっていますが、惣菜等の容器はすべて電子レンジに対応されているのでしょうか。電子レンジで加熱して食べる

可能性のある食品の容器には、安全性を考え、すべてに電子レンジでの加熱が可能か否か明記するよう義務付けが必要ではないかと思えます。

相次ぐ食品の賞味期限改ざん等の不安

最近の相次ぐ食品の賞味期限改ざん等の不祥事続発に消費者の不安は募るばかりである。なぜこんなにも発覚するのだろうか。関係諸機関は、過去の不祥事発生を教訓として食品安全面の再考を図るとともに、慎重に議論をし、更なる強化策に取り組んでもらいたい。（伊藤蓮太郎）

【消費者情報】

1. 商品テストの結果報告 ほうれんそうを調べてみました！

石川県消費者生活支援センターマイライフいしかわ NO.225 号より引用

最近、アクが少なくてやわらかい生で食べられる「サラダほうれんそう」が販売されています。一般的なほうれんそう、冷凍のほうれんそうについて、シュウ酸など健康に影響のある成分や、鉄などの栄養成分を調べてみました。

テスト実施品

ほうれんそう	12 検体
サラダほうれんそう	12 検体
冷凍ほうれんそう	8 検体



ほうれんそう



サラダほうれんそう



冷凍ほうれんそう

テスト結果から

価格

サラダほうれんそうは、ほうれんそうの約2倍の価格でした。冷凍ほうれんそうは、国内産が若干高く、外国産が若干安い傾向がありました。

健康に影響のある成分

【シュウ酸】

えぐみの部分(アク)として知られ、体内の結石と関係していますが、茹でることで低減できます。サラダほうれんそうでは、ほうれんそうの半分程度の含有量で、茹でたほうれんそうと同程度でした。冷凍ほうれんそうは製造時に短時間の茹で処理をしており、茹でたほうれんそうと同程度でした。

【硝酸】

過剰な肥料によって含有量が多くなりますが、茹でることで低減できます。サラダほうれんそうには、ほうれんそうと同程度含まれていました。冷凍ほうれんそうは、茹でたほうれんそうと同程度でした。

栄養成分

【鉄】

茹でることで減少してしまいます。サラダほうれんそうは、ほうれんそうと同程度で、冷凍ほうれんそうは、ほうれんそうよりも低く、茹でたほうれんそうよりも高めでした。

【カルシウム】

サラダほうれんそう、ほうれんそう、冷凍ほうれんそうともに同程度で、茹でてでもカルシウムは流出しませんでした。

消費者へのアドバイス

使用するとき

- ・ ほうれんそうは、シュウ酸などを減らすために、茹でて水にさらす下ごしらえをした方がよいでしょう。
- ・ サラダほうれんそうは、えぐみの部分(アク)であるシュウ酸が少なく、生でおいしく食べられるものと考えられます。ただし、食べたときにえぐみを強く感じた場合は、茹でて食べるとよいでしょう。
- ・ ほうれんそうは、味も栄養価も良くなるのは秋から冬にかけてといわれています。このような旬の野菜を利用しましょう。冷凍ほうれんそうは、とっさの時に手軽

な常備野菜として使えます。

2. テスト&リサーチ 豆腐中の遺伝子組み換え大豆混入状況

兵庫県立生活科学研究所 2007年10月号より引用

兵庫県消費者団体連絡協議会が実施した「食の安全・安心チェック活動」によると、同協議会員が購入したほとんどの豆腐について、原材料の大豆は、「遺伝子組み換えでない」と表示されていました。しかし、世界の大豆の約6割が遺伝子組み換え大豆であるにもかかわらず、日本は輸入に依存しているのが現状です。そこで、表示内容が信頼できるものであるか、市販豆腐の遺伝子組み換え大豆の混入状況について調べました。

選択の目安のための表示制度

国内では「最新の科学的知見に基づく評価で安全性に問題がない」と判断された遺伝子組み換え食品の輸入等を許可しており、消費者の選択の目安になるように、食品衛生法・JAS法により表示制度が設けられています。

表示義務の対象となる農産物は、大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜の7種類の農産物とこれを原材料とした32品目の加工食品で、大豆加工品の豆腐も表示対象となっています。

遺伝子組み換え食品の表示義務

「遺伝子組み換え食品」である場合、または「遺伝子組み換え不分別」である場合は、その旨を表示することが義務づけられています。ただし、任意で「遺伝子組み換えでない」旨の表示をすることができます。

表1 遺伝子組み換え食品の主な表示ポイント

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 遺伝子組み換え農産物を使用している場合
「遺伝子組み換え」(義務表示) ・ 遺伝子組み換え農産物と非遺伝子組み換え農産物が不分別の農産物を使用している場合
「遺伝子組み換え不分別」(義務表示) ・ 遺伝子組み換え農産物の混入が起こらないように管理されていることが証明されている非遺伝子組み換え農産物を使用している場合
遺伝子組み換えについて何も表示なし
「遺伝子組み換えでない」(任意表示) |
|---|

【任意表示例】

名称	豆腐
原材料名	大豆（遺伝子組み換えでない）、

内容量	300g
消費期限	年 月×日
保存方法	要冷蔵、10 以下保存
製造者	食品株式会社
	兵庫県 市

「遺伝子組み換えでない」の表示でも混入

県内で販売されていた豆腐35銘柄を各3点購入し、DNA検出テストを行った結果、3点中1点でも遺伝子組み換え大豆が検出された豆腐は35銘柄中20銘柄でした。このうち、3点全てから検出された11銘柄について、遺伝子組み換え大豆の含有率を調べた結果、7銘柄は検出限界以下(0.1%未満)でしたが、4銘柄は0.1%~1.7%で、大豆の原産地表示はありませんでした。

遺伝子組み換え大豆が検出された20銘柄の表示を確認すると、「遺伝子組み換えでない」との表示は19銘柄、表示のない商品が1銘柄でした。

なお、十分に管理していても、生産時や保管時、輸送時において、遺伝子組み換えの原材料が混入することを完全に防ぐことはできないとして、混入が起こらないように適切に管理された上で、そのことが証明されていれば「遺伝子組み換えでない」旨の表示をすることが認められており、大豆、とうもろこしについては5%以下の意図せざる混入が認められています。

表2 「遺伝子組み換え」表示と検出試験の結果

表示内容	銘柄数	遺伝子組み換え大豆検出銘柄数
「遺伝子組み換え」	0	0
「遺伝子組み換え不分別」	0	0
「遺伝子組み換えではない」	33	19
表示なし	2	1
合計	35	20

消費者が誤解しないよう表示の改善を

今回のテスト結果では、5%以下ではありませんが、「遺伝子組み換え大豆使用せず」との表示があってもかかわらず「遺伝子組み換え大豆」が混入していました。「遺伝子組み換え大豆が全く入っていない」と消費者が誤解しないような、正確な表示への改善が望まれます。

【学術・海外行政情報】

1. カナダ食品検査庁の健康危害警報

カナダにおける腸管出血性大腸菌感染症患者の調査、及び *E. coli* O157:H7 汚染牛肉製品の消費警告

HEALTH HAZARD ALERT

INVESTIGATION INTO *E. coli* CASES IN CANADA, and CERTAIN BEEF PRODUCTS MAY CONTAIN *E. coli* O157:H7 BACTERIA

(www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2007/20071026e.shtml)

1. 調査

カナダ食品検査庁(CFIA)及びカナダ公衆衛生庁(PHAC)は2007年10月26日、カナダにおいて本年初夏に発生した腸管出血性大腸菌患者の間における可能性のある因果関係を現在調査中であると公表した。

調査は、ニューブランズウィック、ケベック、サスカチュワン、オンタリオ及びブリティッシュコロンビアで発見された腸管出血性大腸菌 O157:H7 の45名の患者を検査している。これらの患者は先の2007年7月から9月までに報告されていた。これらの患者のうち、11名が入院し、1名の高齢者が死亡した。

進行中の検査は大部分の患者が *E. coli* の新パターンを共有していること及び疾病の原因が挽き肉(ground beef)に関係深いことを決定した。この新 *E. coli* パターンは米国内においても発見されていたので、われわれは情報を共有するため米国農務省(USDA)の担当部局と緊密に連絡し合っている。われわれはこの調査へのUSDAのアドバイスと協力に大いに感謝している。この夏大半の患者に発見された同じ単一の *E. coli* パターンはアルバータの食肉工場から採取された牛肉サンプルの遺伝子検査を通じて発見された。この工場は現在稼働していない。企業は如何なる疑わしい製品も返品に応じるため元売り業者に連絡した。すべての在庫製品は出荷停止中である。CFIAは、調査中の当該施設と患者との間における関連を決定するため種々の潜在的な原因を積極的に調査している。

同時に、CFIAは、アルバータの当該施設には消費者が利用し可能性がある汚染肉が全く無いことを確認するため作業中である。製品が未だ市場にあることを調査が明らかになれば、公式の回収が発効されるだろう。連邦政府担当官は他の管轄区域の担当官とも作業しており、市民を保護するためあらゆる必要な対策を執っている。政府は、国家的及び国際的な工業基準が是認されることを確実にすることによって、カナダの食品安全システムを維持し改善するために引続き警戒し、専念している。

カナダ人は、挽き肉を加熱調理するときには *E. coli* による危害の可能性を減少させるためいろいろな簡単な方法を取るべきであることを思いださせられている。具体的にいうと、食肉を徹底して加熱調理すること及び安全な取扱い作業を行うことが疾病のリスクを減少することができるということである。詳しくは次のファクトシート：<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/concen/cause/ecolie.shtml> を参照してください。

2. 消費警告

CFIA は 2007 年 10 月 27 日、下記に記載する種々の牛肉製品は腸管出血性大腸菌 0157:H7 に汚染されている可能性があるため消費しないようにと国民へ警告している。下記に記載する疑わしい製品は、Alberta 州 Balzac の食肉加工業 Ranchers Beef Ltd(Establishment 630)が関係する汚染牛肉に到達したという CFIA の調査及びトレースバックの結果、回収されている。

製品説明	販売月日	販売場所
骨なしチャックステーキ (2 ステーキ/1 包装) UPC 0 205204002069	2007 年 6 月 20 日から 30 日(両日を含む)まで販売	British Columbia 州 Prince George の卸売業及び Mr. G 小売直販店
冷凍牛レギュラー又は赤身挽き肉	2007 年 6 月 20 日から 7 月 7 日(両日を含む)まで販売	
牛赤身挽き肉大包装 UPC - 202106500389	全製品を 2007 年 8 月 14 日から 24 日(両日を含む)まで販売	British Columbia 州 Lillooet の Buy Low Foods
牛レギュラー挽き肉大包装 UPC - 202102600281		
牛赤身挽き肉 UPC - 202106600561		
牛レギュラー挽き肉 UPC - 202101700307		

上記の疑わしい製品は最早販売されることはない。以前それらの製品を購入し現在もそれらを冷凍庫に保存している消費者はそれらの製品を消費しないよう留意している。それらの製品の消費に関連した疾病は何も報告されていない。

E.coli 0157:H7 に汚染された食品は外観が変わらず、異臭もない。この細菌に汚染された食品の消費は重症で生命に危険を及ぼす恐れのある疾病を惹起するかも知れない。症状は激しい腹痛及び血便を含む。何人かの人々には発作又は動悸があるかも知れないし、何人かには輸血及び腎臓透析を必要とするかもしれない。他のものは永久的な腎臓疾患に罹るかも知れない。症状が重篤な場合、人々は死ぬかも知れない。流通業者は未だ市場にあるかも知れない少しでも疑わしい製品を自主的に回収している。CFIA は回収の有効性をモニターしている。詳細な情報について、消費者及び事業者は CFIA(1-800-442-2342/TTY 1-800-465-7735)へ電話できる。E.coli 0157:H7 に関する情報については食品ファクトウエブページ

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/concen/cause/ecolie.shtml> を参照してください。(伊藤蓮太郎)

編集後記

食品の賞味期限、消費期限、原材料等に関する不適正表示のマスコミ報道、回収・無償修理等の社告が連日のように掲載されています。誠に残念なことです。特に、原材料に関する意図的な虚偽、欺瞞に相当する食品の不適正表示に対しては、はじめて不正競争防止法第2条第13号で規定する虚偽表示行為に該当するとして警察が捜査しており、起訴された例まで発生しました。

なぜ、食品の不適正表示が斯くも故意に欺瞞しようとするものまでが出現するようになったのでしょうか。事件を起こした食品業者だけの責任として片付けて良いのでしょうか、消費者、流通業者等からの極端ともいえるほどの強いブランド志向や鮮度志向は関係ないのでしょうか。また、関係行政機関は食品事業者、消費者等に対し「表示基準」が規定する内容について誤解を与えないように或いは正しく理解するように分かり易く十分に説明していると言えるのでしょうか。

特に、賞味期限及び消費期限の定義については、関係行政機関、食品事業者、消費者及び報道機関の各々が少しの齟齬もなく相互に正しく理解しているとは考えられない状況を散見するのは編集子だけでしょうか。編集子が最も理解に苦しむのが、賞味期限の定義中に規定されている「ただし書き(ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。)」です。このただし書きは、平成7年に、製造年月日表示から期限表示に変更された時点では規定されていませんでした。平成14年に、賞味期限と品質保持期限が賞味期限に統一された時点で、その必要があって追加されたものです。しかしながら、「ただし書き」の追加の趣旨、解釈、運用等が食品事業者、消費者等に殆ど周知されていないと見られるからです。また、厚労省・農水省作成の「加工食品の表示に関する共通Q&A第2集期限表示について」中のQ26のA「なお、期限の再設定が科学的、合理的根拠をもって適正かつ客観的に行われた場合には、ラベルを張り替える行為自体が法令違反となることはありません。」とQ27のA「また、賞味期限については、期限を過ぎたからといって直ちに食品衛生上問題が生じるものではありませんが、期限内に消費されるよう販売することが望まれます。」とにおいては整合性が取れておらず、むしろ誤解を与える回答ではないか考えます。これらのことにも賞味期限表示に不適正なものが多い原因があるものと考えます。(伊藤蓮太郎)

第6回食科協公開講演会アンケート集計結果(回収数36名分)

1. 講演の内容はいかがでしたか？(複数回答あり)

非常に参考になった	19名	51.4%
多少は参考になった	16名	43.2%
あまり参考にならなかった	2名	5.4%

非常に参考になった。特記すべき点は

- ・ 輸入食品の検査体制全般。
- ・ 何を留意するのか自分を考えること。
- ・ 講演内容ではパネラーの意見が非常に参考になった。
- ・ 市川先生の意見が非常に参考になった。(2人)
- ・ 市川先生の視点、考え方：このような考え方を消費者、マスコミに声を大にして発言して頂けると嬉しいです。
- ・ 業界団体は努力しているが、しかし世間には知られていないこと。
- ・ 東京都の輸入食品対策と対応が多いに参考になった。
- ・ 市川先生の話をもっと聞きたかった、考え方がしっかりしているから。
- ・ 輸出前に相手国で検査してもらうこと。
- ・ 不安に対する説明が必要な事。
- ・ 鰻の説明(目新しい)。

あまり参考にならなかった。理由は。

- ・ 知っている内容が多かった。
- ・ 以前に聞いたものだったため(厚労省)。

他の感想・ご意見

- ・ 業界がいかに苦勞し努力しているかを大きな声で、繰り返しアピールすること、いつも悪者としてしか伝わってこない。
- ・ 中国産うなぎについて安全性の取り組みをもっとアピールした方が消費者の不安が軽減すると思いました。
- ・ 講演メニューはもっと時間の余裕を持った方がよい、演者の皆さんが消化不良に見えます。また、やり直しプレゼンは避けるべき。
- ・ 講演時間が少ないのではないかと思う、良い方たちが集まっているのに、ひととおり(概要)のみになってしまい、残念です。

2. 意見交換会の議論はいかがでしたか？(複数回答あり)

非常に参考になった	19名	50%
多少は参考になった	13名	34.2%
あまり参考にならなかった	2名	5.3%
回答なし	4名	10.5%

非常に参考になった。特記すべき点は

- ・ 輸入品は CCP 輸出国、生産者
- ・ 鰻、東京都の見解
- ・ メディア・リテラシー
- ・ 東京都の輸入食品対策と対応が多いに参考になった。
- ・ よそ行きではなく、かなり開襟しての討論が行われた。都の現実的なコメントは印象強い。ポジリストについて、基準があるから違反というのは法律論である。本来は健康影響があるとの判断と決定が重要ではないか。他のリスコミのような堅苦しい討論とは全く異なった意見交換会であった。
- ・ 中国でのうなぎの加工工程。
- ・ 事件に対する行政の対応について。
- ・ 座長の質問の引き出し方がすばらしかったです。

あまり参考にならなかった。理由は。

- ・ 「ウソをつかないこと」などアバウトな回答しかなかったから。

他の感想・ご意見

- ・ 具体的な話が聞けると思ったので残念です。
- ・ 少し鰻に引きずられた。
- ・ 質問の内容に由来するからかもしれないが、発言している人が片寄っていたように感じました。
- ・ Q&A が長時間あったのがよかった。

3. 講演会と意見交換会に参加して、如何なる感想をお持ちになりましたか。(複数回答なし)

現在の自主衛生管理対策又は方針等を継続することで十分である	11名	30.6%
現在の自主衛生管理対策又は方針等を少し強化・改善することで十分である	16名	44.4%
現在の自主衛生管理対策又は方針等を大幅に強化・改善する必要性を感じた	3名	8.3%
その他	4名	11.1%
回答なし	2名	5.6%

その他の回答の意見として

- ・ まず自主管理対策を作らねば・・・。
- ・ 事業者を対象としてのセミナーも大切ですが、マスコミを相手にこのようなセミナーを行うことがマスコミに対策として有効なのではないでしょうか。特に食科協の役割は大きいのではないのでしょうか。
- ・ 長年、原料を扱っていますが、納入する食品会社や流通の品管担当者の力不足が目につきます。これをどうにかしないとこれからますます各社は身動きできなくなるのではないかと思います。

4 . 厚生労働省の輸入食品の安全性確保についてお気づきのことがありましたらご記入ください。

検疫所によって、自主検査に対する検査項目の指示が異なることがある。統一基準を作成してほしい。

食品添加物の輸入業者、輸入食品の事業者においても食品衛生管理者の設置を義務づけるべきである。何の知識もなくメチャクチャな事をする者もいます。

体制はとれているか、国際的整合性や調和についてのとりくみ、特に輸出国を含む関係各国に対するリーダーシップが不足、標準化を日本のリードで進める事が重要。

農水との連携、ワークを望みます。

今、中国に注目が集まっている中で、政府レベルでの打開策とケジメをつけてほしい。今の厚労省は水際政策にこもっている様子、相手国に行って解決してない様子にみえる。正直者が損をしない行政を期待します。

農水省との関係。

中国産バッシングに対して、輸入件数中の違反率等の数字はもっともっと公表すべきである。

輸出国との情報交換、中国との情報交換の必要性。

具体的な話も聞きたかった。

命令検査、モニタリング検査等大量の農薬検査データが集積されていると見られるが、基準値以下の場合でも危険予知としての公表をしてもらいたい。

外国の状況を更に調査し、対策をたてる。

自給率の向上、世界からいかに安定的に食料を求めるかが大切と感じた。

一律基準の違反を安全性のリスクと呼ぶのを止めて、アラームを鳴らすだけとして、流通させることで、リスクについての考え方を消費者に教育していったらと思う。

5.東京都輸入食品対策についてお気づきのことがありましたらご記入ください。

特になし。

国の施策の不足を補う意味で頑張っていると思う。都民に対する衛生教育の徹底をもっと進めると良い。

東京都のみ個別の基準を作ることのない様をお願いします。

リリースが上手にマスコミに扱われていない、ノーリスク情報をもっと大きく取り上げられる努力をしてほしい。

消費サイドに立った行動、発言は心強く思えた。

積極的に活動していて頼もしく見えます。国の補完をうまく果たしてください。国と二重にならないようご留意下さい。

都民、マスコミへ正確に、広く更にコミュニケーションを行ってほしい。

今後の輸入食品対策の再考と今後の食料の輸入とのからみが重要と感じました。

アンケート調査回収できた人数

男性：30名

女性：6名

所属：(複数回答あり)

食品輸入業(13)(30.2%) 食品製造業(11)(25.6%)

食品流通・販売業(8)(18.6%) 通関業(1)(2.3%)

試験検査機関(2)(4.7%) 食品業界団体(2)(4.7%)

行政機関(0) その他(4)(9.3%) 回答なし(2)(4.7%)

その他：ISO 審査機関1名も含む