



目 次

【巻頭言】	頁
古くて新しい21世紀の感染症対策	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 主な事業活動	3
2. 今後の予定	3
<hr/>	
【行政情報】	
1. 「生活安心プロジェクト 緊急に講ずる具体的施策」が実施へ	3
2. 食品等事業者に対する監視指導の強化について	6
3. 低塩分塩辛の取り扱いについて	9
4. フグの取扱いを誤解させる不適切な番組の放送について	10
5. 菓子業界における社内総点検の実施結果(第1報)の公表	11
6. 食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」(平成19年6月 実施)の結果	15
7. 平成20年度政府予算案が決まる	18
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 「JAS法の品質表示の適用範囲の拡大」についての意見 (全国消団連ホームページから引用)	21
2. 2007年 消費者10大ニュース	22
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 天然に存在するフェノール酸のラットにおけるグルタチオンS-トランスフェラーゼ異酵素 の発現への影響	22
2. 豚肉製品中のサルモネラ属菌を減少するための方策	23

平成20年1月17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】

古くて新しい21世紀の感染症対策

国立感染症研究所
国際協力室長 中嶋 建介

21世紀という言葉、最近あまり使われませんが、今年でもう8年目です。この間に、人類はSARS(重症急性呼吸器症候群)という新しい感染症の流行を経験し、現在はトリインフルエンザがいつ新型インフルエンザに化けて(ヒトに馴染んで)アウトブレイクするか、各国政府当局が注視している状況です。

「世界で起こる感染症は必ず日本でも発生する」。このことは過去10年余、我々が多大な犠牲を伴って得てきた教訓です。米国に端を発した大腸菌 O157 しかり、英国発の BSE しかり、中国が紀元とされるトリインフルエンザ H5N1 しかり、そして世界中にある狂犬病しかり。いかに日本が四方を海に囲まれていようとも、「でもそんなの関係ない!」とばかりに、病原体を運ぶモノ、ヒト、動物は世界各地と日本を多種大量に往来しています。「それを防ぐために検疫があるのだろう」と言われるかもしれませんが、21世紀の感染症、ちょっとやそっとでは「検疫」で食い止めることなど不可能です。ましてや人間はモノや動物と根本的に違って「人権」があります。SARS 流行時には一部の国で人権に制限が課せられたようですが、それを前提とした対策の準備などは許されるものではありません。

それでは「21世紀の検疫はいかにあるべきか」。前置きが長くなりましたが、実は私その糸口を探るべく、昨年12月に世界の感染症対策をリードする(感もある)米国 CDC に行き、当地の検疫事情を見聞してまいりましたので、本稿で少しご紹介させていただきます。

米国の「検疫(本稿ではヒトの感染症対策を目的とした制度を言います)は、1960年代後半に全米で55ヶ所の検疫所と約500名の担当者を擁し、最盛期を迎えました。その後、「人類は感染症を克服した」という誤った認識が広がる中で縮小の一途をたどり、SARS 流行当時の2003年には全米でわずかに8ヶ所37名が残るのみとなってしまいました。これが現在見直され、20ヶ所105名に回復し、司令塔の CDC 本部には26名からなる専門部門が設けられています。

米国で「検疫」の必要性が再認識されたきっかけは5つあるそうです。それは、

1. バイオテロリズムの脅威(白い粉炭疽菌テロ発生を含む)
2. 9.11 同時多発テロの経験
3. SARS の流行(米国での真性患者の発生は無しですが)
4. ペット用の野ネズミ輸入によるサル痘の国内流行(小児に多く発生)
5. トリインフルエンザの世界的流行とパンデミックの脅威 です。

そして2005年に、それらへの対応策を検討するために外部有識者からなる委員会が構成され、「検疫業務の有効な拡充強化に関する検討報告」が取りまとめられました(末尾(注)をご参照)。報告の主旨は「検疫の強化」です。国外か

らの感染症の侵入に備え国境での「検疫」を強化することは、古くから取られた方法です。しかし、この検討報告では「もはや従来の検疫手法では、海外から侵入する感染症に対抗しえない」として、従来の「検疫」を否定しました。今日の膨大な数の人間の国際移動に際し、極めて短時間の入国手続きの間に、限界のある検疫所の職員だけで、患者や疑い患者（潜伏期間の患者や患者接触者）を漏らさず発見して感染症の流入を防ぐことなどは、どんな方法を用いても不可能な幻想でしょう。この検討報告で示された「検疫の強化」とは、従来型の「検疫」から脱却して、関係機関との連携を基にした、新しい「輸入感染症対応システム」の構築を目指すというものでした。平たく言うと、CDC本部が作戦司令塔となって、各検疫所を通して関係機関から入国患者情報等を収集し、得られた情報を基に対処方針を決定し、CDC各部門と検疫所が地域の各関係機関と連携して対応するというものです。

ところで米国では、9.11同時多発テロ以降、新たなテロ流入への懸念から国境対策が大幅に強化されています。「国土安全保障省」という大きな権限を持った省が新設され、その下に税関、入管、動植物検疫、国境警備をひとつにした職員数4万名の新組織「税関・国境保護局」が設けられました。入国者が必ず通らなければならないパスポートチェックカウンターの担当者も、その組織に所属しています。この組織の一番の任務はテロリストとテロ危険物（農業テロ危険物も対象です）の摘発ですが、実はこの組織もCDC本部・検疫所の連携先のひとつになっています。全ての入国者と対面し、職務質問し、写真と指紋を採取し、個人情報収集しているこの組織からも、検疫に必要な疑い患者情報の収集が行われています。もちろん、そのために必要な職員の教育訓練は検疫所から提供されています。実際の有効性はともかく、米国に入国する人は全員、色々な観点から、色々な場所で、色々な組織に見張られていて、その対象のひとつに「感染症」があると言えるかもしれません。またこのような新たな形の「検疫」は、9.11同時多発テロを受けて監視強化が進んだ、米国の社会状況があって成り立つものかもしれません。

なお些細なところですが、迅速な情報収集とそれに基づく指示の発信には、通信機器の利用が不可欠です。米国の検疫の中核を担うCDC本部の専門家全員と全検疫所の主任担当官にはスマートフォン（携帯電話機能に加え、パソコン並みのインターネット機能を持ちます）が支給され、検疫所の全職員にも専用携帯電話が支給されていました。米国の検疫所では一部の大型空港を除き多くが月金の9時～17時の開庁時間ですが、これら新しい通信機器の利用により、365日24時間の連絡・対応体制が整備されていました。進んだ通信技術などを感染症対策分野に応用していくことは、高速大量輸送時代の感染症危機管理に欠かせないところと思います。

以上、「検疫」という伝統的な感染症対策を、新たな方法論で強化する米国の対応について紹介させていただきました。ところで、人類と切っても切れない関係の感染症、本当の怖さとは一体何だとお考えでしょうか。以前、SARS流行の猛威を経験した台湾の当局担当者から、「他人が怖くなること」と聞かされたことがあります。咳だけで病原体がヒトからヒトにうつり、罹ったら治療方法もない病気には、「マスクをして、患者らしい人から離れること」が一番の身を

守る方法だったそうです。そして人がいるところでは絶えずお互いを観察し、顔色の悪い人が咳をしようものなら皆一目散に逃げ出したそうです。将来、強力な新型インフルエンザの流行が、ワクチン開発も間に合わずに出現した場合、世界中がお互いを観察しあうような怖い状況になってしまうのでしょうか。21世紀もまだまだ「感染症対策」の模索が必要なようです。

(注) Committee on Measures to Enhance the Effectiveness of the CDC Quarantine Station Expansion Plan for U.S. Ports of Entry, “Quarantine Stations at Port of Entry, Protecting Public Health”

【食科協の活動状況】

1. 主な事業活動

- 12月3日 イオン(株)執行役 グループお客さま・品質管理担当 土谷美津子氏を表敬訪問。
- 4日 林 裕造理事長が東京都食品安全情報評価委員会第2回情報選定専門委員会に出席。
- 14日 常任理事会開催。関澤研究班ワークショップのテーマ、開催日等、業者間取引表示及び賞味期限表示の意見提出、トレーサビリティ普及説明会の開催、「食品の自主衛生管理の推進に向けて」の投稿、収支状況の報告等について協議。
- 17日 (社)海洋水産システム協会で食品トレーサビリティ打合せ。
- 18日 東京都主催の健康食品講習会に出席。
- 21日 千葉県 GMO 検討会に出席。
- 26日 (社)海洋水産システム協会で食品トレーサビリティ打合せ。

2. 今後の予定

- 2月4日 13時から食科協ワークショップ「食の安全確保と国際協力 国際食品規格の設定と普及に向けたわが国の取組み」を日本食品衛生協会講堂において開催。(伊藤蓮太郎)

【行政情報】

1. 「生活安心プロジェクト 緊急に講ずる具体的施策」が実施へ

A 関係閣僚会合

12月17日、首相官邸において福田総理出席の「生活安心プロジェクト」に関する関係閣僚会合が開催され、「生活安心プロジェクト 緊急に講ずる具体的施策」を了承しました。

同会議は、近年、耐震偽装問題や食品の不正表示など、国民に不安を感じさ

せる事件が数多く発生していることを受け、消費者・生活者の目線に立って政策を総点検して見直し、今後の方向を取りまとめるために開催されたものであり、国民生活の基本である「食べる」「働く」「作る」「守る」「暮らす」の5分野に関する施策をまとめた「生活安心プロジェクト 緊急に講ずる具体的施策」を了承しました。

会議の結びに福田総理は、「国民が日々安全で安心して暮らせるためには、安全安心を第一にした、消費者や生活者の視点に立った行政に発想を転換することが必要です。引き続き国民の声に耳を傾けながら、来年春の取りまとめに向けて特段の努力をお願いします。」と述べるとともに、各大臣に今回取りまとめられた具体的な施策を着実に実施するよう指示しました。

この緊急に講ずべき具体的施策の内、「食べる」の分野に関するものは以下のとおりです。<http://www.kantei.go.jp/jp/hukudaphoto/2007/12/17seikatu.html>がURLです。

「食べる」～ホンモノのある食生活

(1) 食品表示を適正化する

(国民の声)

(官邸ホームページへの意見、農林水産省「食品表示地域フォーラム」,「生活安心」意見募集より)

食品表示の偽装事件が多く安心できません。食品の表示について消費者がもっと安心できるようにして下さい。行政は、監視指導体制を厳しくしてほしいと思います。抜き打ちで製造現場や仕入先など検査したり、通報を真摯にとりあげ調査したりしてほしい。

(官邸ホームページへの意見、農林水産省「食品表示地域フォーラム」,「生活安心」意見募集より)

ア．消費者の加工食品の表示に対する信頼向上を図るため、原料供給者についてもJAS法上の表示を義務付けるよう品質表示基準(告示)を改正する。

(平成19年度中)(農林水産省)

イ．不正表示の監視取締体制強化のため、農林水産省に「食品表示特別Gメン」(広域、重大案件に対して機動的に調査を実施する専門チーム)を新設する。(20年度)(農林水産省)

ウ．不適切な食品表示に関する監視を強化するため、関係する都道府県の機関と国の出先機関との間で、「食品表示監視協議会(仮称)」を設置すること等により、不適正な食品表示に関する情報が寄せられた場合に、必要に応じて関係機関で情報共有、意見交換を行い、迅速に問題のある事業者への処分等必要な対応をとるとともに、こうした対応が円滑に実施されるよう、関係省庁の間で「食品表示連絡会議(仮称)」を設置し、関連情報の共有を進める。(20年度)(公正取引委員会、警察庁、厚生労働省、農林水産省)

エ．賞味期限など食品の期限表示の意味について消費者が正確に理解できるよう，関係省が連携し，消費者の視点に立った分かりやすいパンフレットを早急に作成し，情報提供活動を強化する。(19年度中)(厚生労働省，農林水産省)

(2) 食品等の安全性を確保する

(国民の声)

輸入食品の安全性に対する不安があり，輸入食品の検査を充実させてほしい。土鍋から鉛が溶け出すなど，食器等の安全性に対する不安も高まっています。(内閣府「食品安全モニター」より)

ア．輸入食品について，モニタリング検査の件数の増加・検査項目の充実を図るとともに，検疫所の検査センターを中心とした検査体制の強化のため，食品衛生監視員(現状334名)を増加させ，検疫所における体制を強化する。(20年度)(厚生労働省)

イ．食品事故発生時の的確な対応が可能となるトレーサビリティを普及するため，取組が遅れている中小事業者を対象に取組状況について調査を実施する。(20年度)(農林水産省)

トレーサビリティとは，食品が生産から販売にわたってどのようなルートを通ったか把握できること。

ウ．食器等の安全性を確保するため，深さ2.5cm以上で容量1.1L以上の加熱調理用の陶磁器の場合，該当する鉛の溶出量の基準値を2.5 μ g/mlから0.5 μ g/mlに引き下げる等，陶磁器製食器等の規格の改正を行うとともに，ハンダの鉛の含有量の基準値を20%から0.2%に大幅に引き下げる等，食器等の金属性原材料の規格の改正を行う。(20年度)(厚生労働省)

μ (マイクロ)gとは，1gの100万分の1の重さのこと。

(3) 食品企業の活動を適正化する

(国民の声)

食品企業の従業員の一人ひとりがしっかりと行動を取れるような気運にしなければならない。監視体制の強化が必要だが，事業者の自主的な努力を支援することも必要。

(農林水産省消費者団体へのヒアリング，若林農林水産大臣視察より)

ア．相次ぐ食品業界の不祥事の発生を踏まえ，食品企業の法令等の遵守(コンプライアンス)及び品質管理の徹底を推進するため，ガイドラインを作成することにより，各業界団体の自主行動計画策定を促進するとともに，HACCP等の品質管理システムの導入を推進するため，セミナー，シンポジウムを開催する。

(20年度)(農林水産省)

HACCPとは、食品のすべての製造工程で、あらかじめ危害を予測し、危害防止につながるポイントで継続的に監視・是正することにより、問題のある製品の出荷を未然に防止する管理手法。

イ．食品の安全や、消費者の信頼確保に向けた事業者の意欲的な取組を促すため、民間の多様な主体が格付や優良事例の表彰及び普及などによりこれら事業者の取組を評価・奨励するための枠組み作りを推進する。(20年度)(農林水産省)

B 第21次国民生活審議会総合企画部会「生活安全プロジェクト」(行政のあり方総点検)「食べる」ワーキンググループ

「生活安全プロジェクト」の第1回「食べる」ワーキンググループ会合が11月28日、第2回会合が12月19日に開催されました。第2回会合の議事次第は下記のとおりです。議事要旨等は、次のURLにあります。(伊藤蓮太郎)

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/shingikai/kikaku/21th/taberu/taberu-index.html>

1. 「食べる」ワーキンググループの点検項目について
2. 「食べる」ワーキンググループの点検項目に対する関係省庁へのヒアリング
 - (1) 「食品に関する表示について」
関係府省等からの説明 質疑応答
 - (2) 「食品の安全性について」
関係府省等からの説明 質疑応答

2. 食品等事業者に対する監視指導の強化について

厚労省は、昨年1月に有名菓子製造業者による不適切な期限表示及び衛生管理が明らかになって以降、不適切な原材料使用及び期限表示等に係る諸問題が発生し、いずれも食品表示に関する通報等を契機とした立入検査において確認されたものであり、これらの意図的な違法行為等の続発によって、国民の食に対する信頼が大きく揺らいでいることを踏まえ、今般、通常監視において発見できなかったこれら問題事例の原因等について検証し、立入検査時の重要確認事項を整理し、意図的な行為を含めた違法行為を発見する観点から、食品等事業者に対する監視指導を強化することとし、12月12日、厚労省食品安全部長通知をもってその方策等を各都道府県知事等へ指示しました。

同通知の概要及び食品衛生監視票の改正内容は下記のとおりです。その詳細は次のURLにあります。(伊藤蓮太郎)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/dl/071221-1.pdf>

A. 通知の概要

対象業種

広域流通食品等を取り扱う菓子製造業者のほか、問題事例が確認された業種、製品の特性、条例の制定状況等を踏まえ、その他の食品等事業者を対象とすること。

重点監視指導事項

- 1 科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無(法第19条第2項違反)
- 2 期限切れの原材料の使用等原材料の不適切な使用の有無(法第50条第3項違反条)(条例に定めのある都道府県等に限り。))

通常の立入検査

1 食品等事業者への通告

立入検査については、原則として、事前通告を行わずに実施することとし、製造・加工施設及び事務所等への立入、食品等の検査、記録・帳簿等の確認を行うこと。

2 法の適合性の確認

(1) 食品等事業者に対する質問

工場長、品質管理責任者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等への質問により事実関係を確認するとともに、確認内容が妥当かどうかについて作業員等複数の者への質問により検証すること。

(2) 関係記録・帳簿等の確認(各種事例における確認事項は参考を参照)

製造・加工施設及び事務所等において、次の記録・帳簿等について確認し、記録等の内容の適正性、矛盾点の有無等を確認すること。

原材料の管理記録(仕入年月日、仕入量、検品記録等)

製造管理記録(製造日、原材料の種類、ロット、製造量等)

出荷記録(出荷年月日、出荷先、出荷量、ロット、検品記録等)

返品記録(返品年月日、返品量、ロット等)

廃棄記録(廃棄年月日、廃棄量、ロット等)

製品の期限設定の一覧及びその根拠(保存試験結果等)

自主検査結果(微生物検査、理化学検査、官能検査等)

(3) 製造・加工施設内における確認内容(各種事例における確認事項は参考を参照)

製造・加工施設内において、次の事項について確認し、矛盾点の有無等を確認すること。

原材料の保管・使用状況及び現物表示

製造・加工工程についての関係記録の作成状況

製品の保管・出荷状況及び現物表示

返品の保管・廃棄状況及び現物表示

(4) 法第条第項の規定に基づく報告徴収(省略)

通報等の情報に基づく立入検査

通報等に係る監視指導については「通報に係る監視指導について」(平成19年7月13日付け食安発第0713005号)で示した留意事項のほか、次の事項を考慮し、立入検査を実施すること。

- 1 立入検査を行う食品衛生監視員を通常の立入検査よりも増員し、通報等の情報に基づき検査内容等を精査した上で、検査事項を分担するとともに、責任者は検査の進捗状況を把握すること。
- 2 立入検査の方法については、と同様とするが、通報等の情報に直接関係する事項については、法第28条第1項の規定に基づき、必ず文書により報告徴

収を行うこと。

B. 食品衛生監視票の改正内容

従来の食品衛生監視票(平成16年4月食安発第0401001号)の「D 管理運営」に「22 科学的・合理的根拠に基づき、期限表示を適切に行っているか」を追加し、番号を繰り下げるとともに、「F その他 26 食品衛生法第3条第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針ガイドライン(平成15年8月29日付け食安発第0829001号)に基づき、関係記録(原材料に関する記録、製造管理に関する記録、製品又は加工品に関する記録等)の作成及び保存を適切に行っているか 27 製品の期限設定の一覧を備え付けているか」を追加しました。

C. (参考) 各種事例における確認事項例

確認事項	事例1	事例2	事例3	事例4
1 関係記録・帳簿等の確認				
(1) 原材料の管理記録				
(2) 製造管理記録				
(3) 出荷記録				
(4) 返品記録				
(5) 廃棄記録				
(6) 製品の期限設定の一覧及びその根拠				
(7) 自主検査結果				
2 製造・加工施設内での確認内容				
(1) 原材料の保管・使用状況及び現物表示				
(2) 製造・加工工程における関係記録の作成状況				
(3) 製品の保管・出荷状況及び現物表示				
(4) 返品の保管・廃棄状況及び現物表示				

事例1：設定した期限を当初から逸脱して表示している事例

事例2：返品されたものについて、再度、期限を表示している事例

事例3：期限切れの原材料を使用している事例

事例4：期限切れの製品を再利用している事例

3. 低塩分塩辛の取り扱いについて

厚労省は、昨年9月に発生した低塩分の「イカの塩辛」を原因食品とする広域食中毒に関する宮城県の原因調査結果を踏まえ、12月9日、同種の食品の衛生的取扱いに係る監視指導の留意点を通知しました。その概要は下記のとおりです。詳細のURLは次のとおりです。(伊藤蓮太郎)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/dl/071221-2.pdf>

1. 食中毒菌による汚染防止

原材料(筋肉、内臓)は、飲用適の水で十分に洗浄すること。

施設内における殺菌海水等の使用水の衛生管理を徹底すること。

細断機等の加工機械、製造ラインなどの洗浄・消毒を徹底すること。

2. 食中毒菌の増殖防止

加工、仕込み、保管時においては、品温を10℃以下に保持すること。

要冷蔵(10℃以下)である旨及び適切な期限表示を徹底すること。

卸先の小売店、調理施設等に対し、伝統的な塩辛と混同することのないよう、低塩分塩辛には10℃以下の低温管理が必要であることの周知徹底を図ること。

(別紙)

宮城県内で製造された「イカ塩辛」を原因とする食中毒事件調査結果概要

【食中毒発生状況】

12自治体、死者数0名、患者数595名(10月29日現在推定含む)

病因物質：腸炎ビブリオ(O3:K6)

【原因食品の特定】

各自治体及び関連保健所からの調査等により、患者に共通する食品が、原因施設で製造されたイカ塩辛のみであり、また、患者の便、保存食品(残品を含む)及び未開封のイカ塩辛から腸炎ビブリオ(O3:K6)が検出されたことによる。

【原因食品への腸炎ビブリオ汚染の可能性】

原因食品の汚染の可能性として次のことが考えられた。

原料のイカ耳及びイカ腑は、保健所の検査で腸炎ビブリオは検出されなかったが、原料由来の汚染の可能性は否定できなかった。特に、イカ腑は、洗浄、殺菌の工程がないことから、製品全体に汚染が広がる可能性があると考えられた。

原因施設内の切り身加工室では殺菌海水を使用していたが、海水の殺菌に関する記録がなく、適正な殺菌が行われていたかは確認できなかった。このため、殺菌不備な海水の使用による器具、機材等への交差汚染の可能性が考えられた。

従業員からの二次汚染の可能性も否定できない状況であった。

カッター、プロペラ洗浄機、充填機、包装機などの機材は、製造終了後に部品毎に分解し、洗浄、消毒することとなっているが、器具機材の消毒に関する記録がなく、適正な消毒の実施について確認できなかった。

【腸炎ビブリオの増殖の可能性】

当該施設における製造工程において腸炎ビブリオが増殖する要因として次のことが考えられた。

外気温が高い夏期において、温度管理が行われていない製造施設において長時間（概ね30時間）作業が行われており、かつ、8月中旬から9月中旬までの間においては、充填・包装工程（約3時間）を行う室内の空調設備が故障していたこと。

仕込みを行う冷蔵庫のパッキン損傷による温度管理の不備（12から18で5時間半）の記録があったこと。

【考察】

今般の食中毒事件は、当該イカの塩辛の原料の受入から充填・包装のいずれかの過程において、腸炎ビブリオによる汚染があり、かつ、当該施設における製造工程の低温管理の不備が重なったこと、また、それら問題点が早期に改善されずに見過ごされたことにより、不適切な製品が広域に出荷・流通し、被害が拡大したものと考えられる。

さらに、当該品の塩分濃度は4%前後、仕込み期間は概ね1日から3日であり、調味腑などによるいわゆる和え物風のイカの塩辛であり、保存性の低い製品であった。このような製品については、製造から摂食まで、一貫して低温管理の徹底を行う必要があると考えられる。

4. フグの取扱いを誤解させる不適切な番組の放送について

テレビ朝日が12月13日午後7時から放送したテレビ番組「いきなり！黄金伝説」は、シロサバフグ（キンフグ注1）の肝臓を使った料理を紹介するという食品安全上、不適切な内容のものであり、テレビ朝日からその旨の報告が厚労省にありました。

厚生省は、公文書(注4)で株式会社テレビ朝日に対し、番組の視聴者が誤解し、フグの肝臓等(注2)を自ら調理・喫食した場合、フグ毒による食中毒が発生するおそれがあることから、健康被害の発生防止について対策を講じるよう指導するとともに、消費者に対しては「一般の方がフグを調理・喫食することは極めて危険であり、最悪の場合、死亡するおそれがあることから、絶対にまねしないで下さい。」と注意を喚起するため、これらのことを公表しました。

注1) 宮崎県では、シロサバフグはキンフグとも呼ばれるが、他の地域では、別種のフグをキンフグと呼ぶこともあるので注意が必要。

注2) フグは可食部位（フグの種類、部位、漁獲海域等）が定められており、肝臓等の有毒部位を販売等することは食品衛生法で禁止されている。

注3) 飲食店等では、資格をもったフグ調理師が処理を行っており、有毒部位が適切に除去されるため、問題とはなっておりません。

注4) 厚生省食品安全部監視安全課長からテレビ朝日(株)社長あて公文書。

食安監発第1219002号
平成19年12月19日

株式会社テレビ朝日
代表取締役社長 君和田正夫 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長



貴社のテレビ番組におけるフグの不適切な取扱いの放送について

今般、貴社より、平成19年12月13日に貴社が放送したテレビ番組「いきなり！黄金伝説。」の放送内において、宮崎県内で漁獲したフグの肝臓を食用に供する行為を行っていた旨の報告を受けました。

フグ毒による死亡事故は例年報告されているところであり、フグの肝臓部位を販売することは、食品衛生法で禁止されています。

今回、貴社が食品安全上の注意を怠り、当該内容を放送したこと及びホームページで調理方法を紹介したことは、当該番組を視聴した一般国民が、安易に当該調理行為をまねた場合死亡事故に繋がりがねず、また、フグ毒の知識をもたない一般国民がフグを調理することを助長するものであったことは、国民の安全確保の観点から、極めて遺憾であります。

つきましては、今後、番組の制作にあたっては、食品の安全に関して国民に誤解を招くことのないよう、健康被害の発生防止に必要な措置を講じるよう指導します。

なお、本件に係る再発防止策等については、まとも次第、当職あてご報告願います。

5. 菓子業界における社内総点検の実施結果（第1報）の公表

農水省は、昨年1月から菓子業界における不祥事が相次いで発生している状況の中で菓子業界におけるコンプライアンス体制の徹底等を促すため、昨年8月23日に「法令遵守及び社会倫理に適合した行動のより一層の徹底等について」（19総合第903号総合食料局長通知）を菓子関係19団体に対して発出し、所属会員等企業における社内総点検の実施を要請しました。また、その実施状況を把握するため、各団体には年間売上高が10億円以上の所属会員等企業について、その社内総点検の実施結果の報告を求めました。このたび、332社からの実施報告の結果をとりまとめ、12月17日に公表しました。その概要は下記のとおりです。

詳細は<http://www.maff.go.jp/j/press/soushoku/sansin/071225.html>をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

（1）総点検の実施状況（単位はすべて企業数、比率はラウンドの関係で100%と一致しない場合がある。）

総点検の実施の有無

- ・ 実施済み 304 (91.6%)
- ・ 未実施 25 (7.5%)
- ・ 未回答 3 (0.9%)

総点検を行っていない企業の今後の対応

- ・ 今後実施予定 12
- ・ 日常業務の中間点検済み等 12
- ・ 未回答 1

(2) 期限表示に関する総点検結果

期限表示を行うための社内基準の有無

- ・ 有り 318 (96.8%)
- ・ 無し 11 (3.3%)
- ・ 未回答 3 (0.9%)

社内基準が無い企業の今後の対応

- ・ 今後策定予定 8
- ・ 策定予定なし 3
- ・ 未回答 0

【「予定なし」の具体的理由】

- ・ 期限表示自体が不要な製品（アイスクリーム）のため
- ・ 製造部門の責任者が商品ごと官能試験を実施

適切な期限表示を行うための社内体制について 複数回答

- ・ 専門部署を設置又は担当者を決めてチェックを行っている 288 (86.7%)
- ・ 代表者又は役員がチェックを行っている 84 (25.3%)
- ・ その他 44 (13.3%)
- ・ 特に社内体制は組んでいない 8 (2.4%)
- ・ 未回答 10 (3.0%)

社内体制が整備されていない企業の今後の対応

- ・ 今後整備する予定 6
- ・ 整備する予定無し 0
- ・ 未回答 2

- | 賞味期限・消費期限を過ぎた製品 | 返品を含む | の取り扱い | 複数回答 |
|-------------------|-------|---------|------|
| ・ 廃棄している | 316 | (95.2%) | |
| ・ 食品以外の用途に再利用している | 86 | (25.9%) | |
| ・ その他 | 8 | (2.4%) | |
| ・ 未回答 | 6 | (1.8%) | |

【「そのた」の具体的理由】

- ・ 返品自体が発生しない

- ・ 社内で販売する
- ・ 節分の豆を期限内に再利用
- ・ 近隣の施設に提供等

総点検の結果、期限表示は適切に行われていたか

- ・ 適切に行われていた 294 (88.6%)
- ・ 改善点が確認された 22 (6.6%)
- ・ 未回答 16 (4.8%)

【「改善点確認」の具体的理由】

- ・ 期限表示設定のための社内基準が未整備又は不十分
- ・ 基準の理科学的根拠が不十分
- ・ 記録方法に不備があった
- ・ 表示のポイント数の改善等

(3) 品質管理及びコンプライアンス体制に関する総点検結果について
行動規範の策定の有無

- ・ 策定している 257 (77.4%)
- ・ 策定していない 68 (20.5%)
- ・ 未回答 7 (2.1%)

行動規範の策定していない企業等の今後の対応

- ・ 今後策定予定 60
- ・ 策定予定なし 2
- ・ 未回答 6

【「予定なし」の具体的理由】

- ・ 就業規則等で対応が可能のため
- ・ 行動規範の策定は不要と認識

コンプライアンスを徹底するための社内体制について 複数回答

- ・ 専門部署を設置している 121 (36.4%)
- ・ 担当者を決めている 174 (52.4%)
- ・ その他 81 (24.4%)
- ・ 特に社内体制は整備していない 33 (7.7%)
- ・ 未回答 9 (2.7%)

社内体制が整備されていない企業の今後の対応

- ・ 今後整備する予定 27
- ・ 整備する予定無し 4
- ・ 未回答 2

【「予定なし」の具体的理由】

- ・ 今後必要があれば設置する

- ・ 専門部署を設けずとも役員が対応
- ・ 社員一人一人が自覚し対応等

衛生管理マニュアルの有無

- | | | |
|-----------|-----|---------|
| ・ 作成している | 308 | (92.8%) |
| ・ 作成していない | 18 | (5.4%) |
| ・ 未回答 | 6 | (1.8%) |

衛生管理マニュアルが作成されていない企業の今後の対応

- | | |
|------------|----|
| ・ 今後作成する予定 | 17 |
| ・ 作成する予定無し | 1 |
| ・ 未回答 | 0 |

【「予定なし」の具体的理由】

- ・ マニュアルされていない衛生管理は適切に実施

事故対マニュアルの有無

- | | | |
|-----------|-----|---------|
| ・ 作成している | 271 | (81.6%) |
| ・ 作成していない | 55 | (16.6%) |
| ・ 未回答 | 6 | (1.8%) |

事故対マニュアルが作成されていない企業の今後の対応

- | | |
|------------|----|
| ・ 今後作成する予定 | 48 |
| ・ 作成する予定なし | 6 |
| ・ 未回答 | 1 |

【「予定なし」の具体的理由】

- ・ 事故対マニュアル化が困難であり事例ごとに個別具体的に対応
- ・ 事故が起こらない体制づくりを優先
- ・ その都度社長が事情が情報収集し対応等

総点検の結果、品質管理及びコンプライアンス体制は適切であったか

- | | | |
|-------------|-----|---------|
| ・ 行われていた | 226 | (68.1%) |
| ・ 改善点が確認された | 92 | (27.7%) |
| ・ 未回答 | 14 | (4.2%) |

【「改善点確認」の具体的理由】

- ・ 行動規範、事故対応マニュアルが未整備
- ・ 社内体制が未整備
- ・ 容器包装リサイクル法の再商品化義務の履行
- ・ 原料の保存方法の見直し等

6. 食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」(平成19年6月実施)の結果

食品安全委員会は、平成19年度の食品安全モニター470名(約4割が初めてのモニター)を対象に去る6月に「課題報告」としてのアンケート調査を実施し、その結果を12月20日開催の第220回食品安全委員会において報告するとともに公表しました。有効回答数は438名(93.2%)でした。調査項目は、(1)食品の安全性に係る危害要因等について(食分野の安全性に係る不安感の程度、不安を感じる理由等)、(2)食品の安全性に関する情報について(食品の安全性に関する情報源)、(3)食品安全委員会のホームページ等について(ホームページ・食品安全総合情報システム・メールマガジン・映像ソフトの閲覧・購読状況と、それらに対する意見・要望)、(4)トランス脂肪酸のファクトシートについて(トランス脂肪酸のファクトシートの認知・閲覧状況)の4項目です。ここでは、上記(1)の結果の概要をご紹介しますが、平成19年3月に全国の成人を対象としたインターネットアンケート調査結果及び過去の食品安全モニター調査結果との比較もしています。詳細は<http://www.fsc.go.jp/monitor/1906moni-kadaihoukoku.pdf>をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

(1) 食品の安全性に係る危害要因等についての結果概要

自然災害などの日常生活を取り巻く他分野と比べた、食の安全への相対的な不安感(問1)

16年度調査、17年度調査及び18年度調査(以下、「過去3回調査」という。)の結果に比べて、他分野よりも食分野の安全性に係る不安感が大きいと指摘している人が増え、全体の6割弱(過去3回調査では共に4割強)。

インターネット調査結果に比べて、今回調査の方が、食分野の安全性に係る不安感が大きいと回答。 図を省略

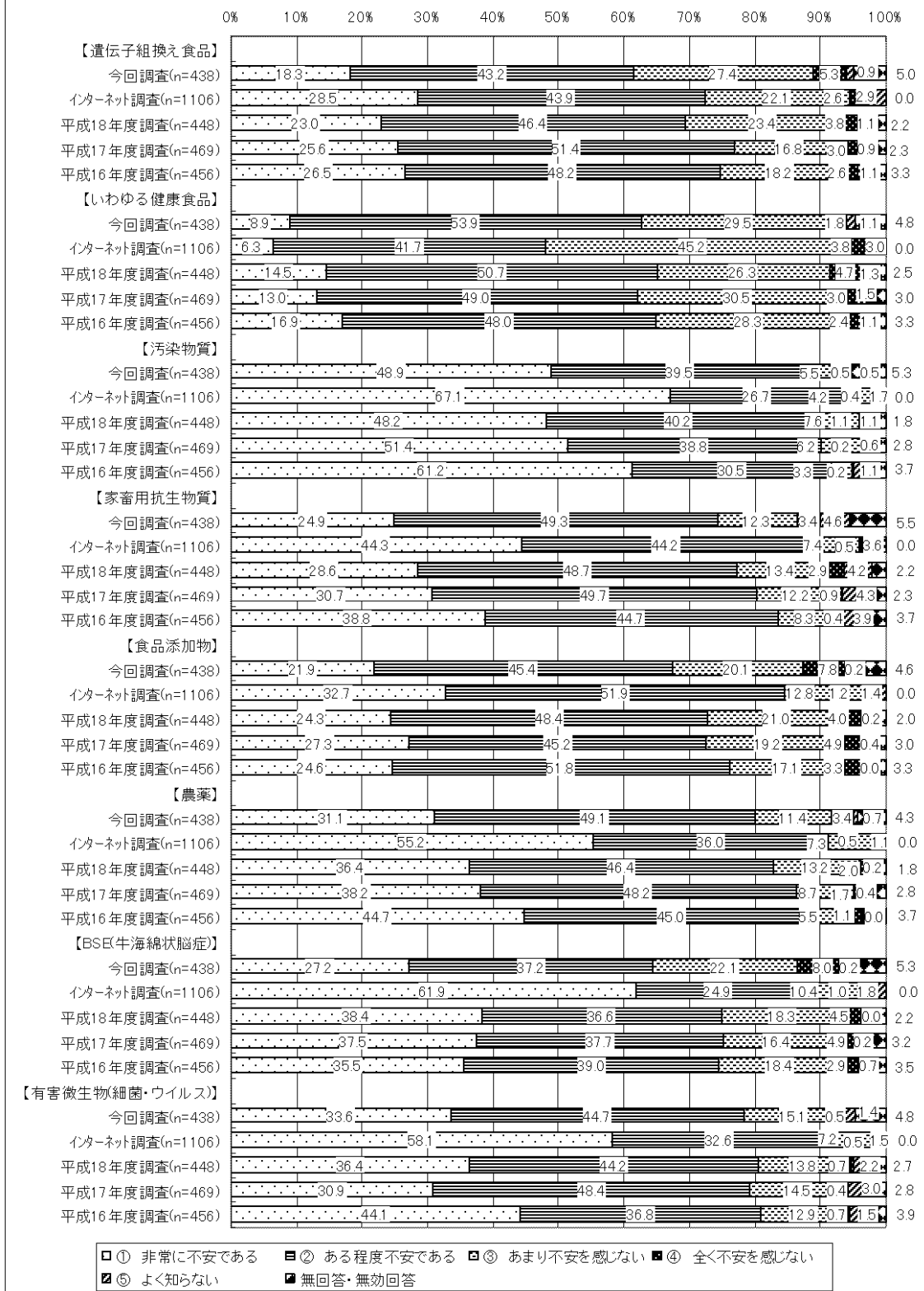
食品の安全性の観点から感じている不安の程度(問2)

食分野の安全性に係る不安感の程度は、過去3回調査の結果同様、汚染物質が最も高い。

「BSE(牛海綿状脳症)」について不安を感じている人は6割5分で、過去3回調査の結果に比べて、大きく減少(過去3回調査では共に7割5分)。

今回調査とインターネット調査の結果を比較すると、「いわゆる健康食品」以外で、インターネット調査の方が不安の程度は高い。

食の安全性の観点から感じている不安の程度



食品の安全性の観点から感じているリスクの大きさ（問2）

8 要因の中で、リスクが最も大きいとする評価は「汚染物質」で、次いで「有害微生物（細菌・ウイルス）」、「農薬」、「家畜用抗生物質」、「BSE（牛海綿状脳症）」の順で続く。

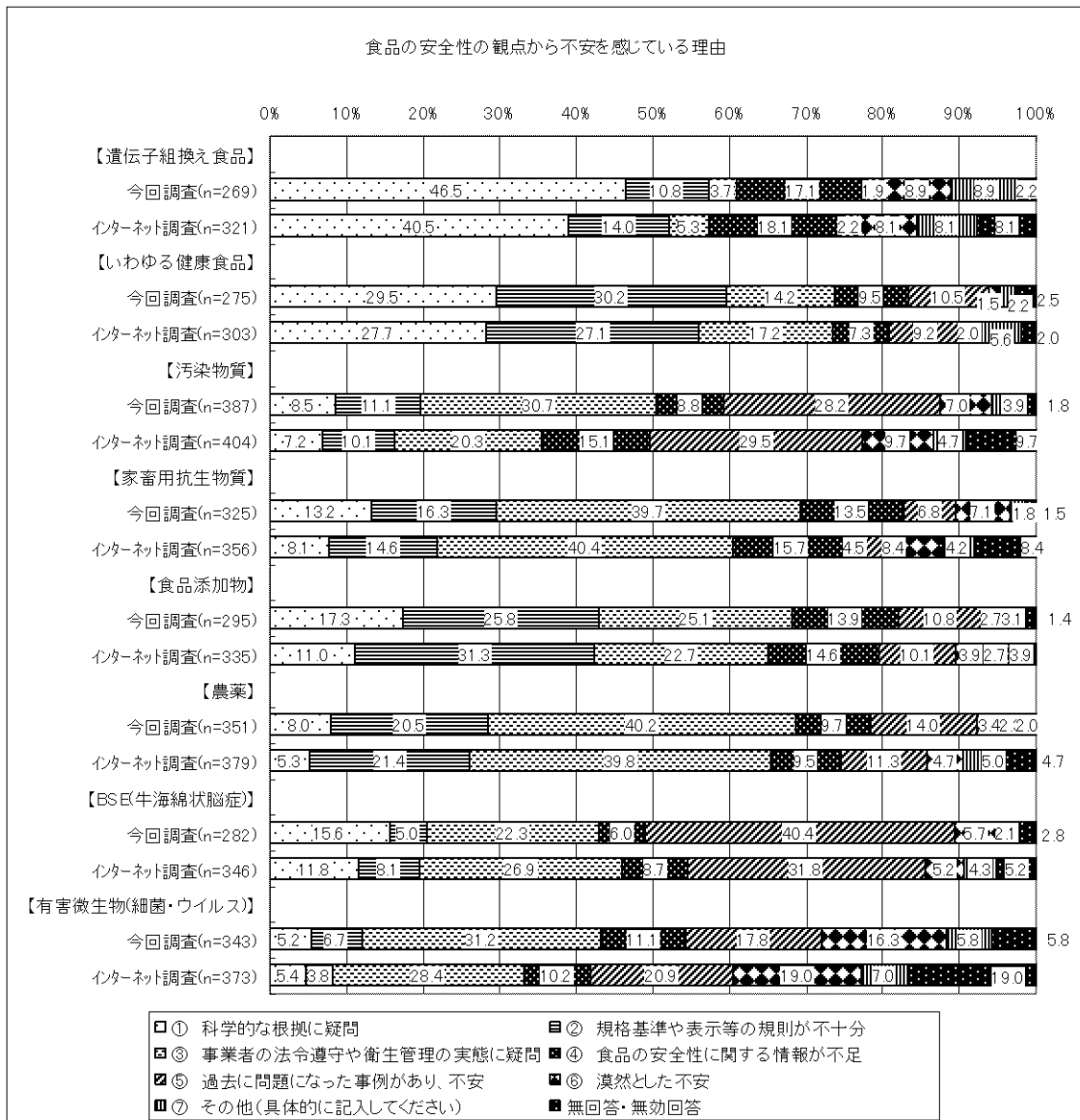
食品の安全性の観点から感じている「不安の程度」と「リスクの大きさ」については、相関がある。 図は省略

食品の安全性の観点から不安を感じている理由（問3）

食品の安全性について不安を感じている理由は、要因ごとに相違。

「遺伝子組換え食品」については5割弱、「いわゆる健康食品」については約3割が、不安の理由は「科学的な根拠に疑問」と回答。

今回調査の結果とインターネット調査結果には、大きな相違はない。



「(2) 食品の安全性に関する情報について」以下を省略。

7. 平成20年度政府予算案が決まる

平成20年度政府予算案(83兆613億円、伸び率0.2%)が12月24日に閣議決定されました。厚生省予算案(21兆4769億円、伸び率3.0%)及び農林水産省予算案(3兆949億円、伸び率14.9%)のうち、食品安全関連の施策に関する主な項目は次のとおりです。(伊藤蓮太郎)

厚生労働省

1 「輸入食品等の安全対策の強化」事業

(1) 輸入食品の監視等の強化: 輸入食品の届出件数は増加傾向にあり、多種多様な食品が世界各国から輸入されている中で輸入食品の安全性の確保が強く求められていることから、輸入食品の過去の違反状況・危険情報等を踏まえた輸入食品監視指導計画に基づき検疫所が行うモニタリング検査、残留農薬等の検査項目の大幅増加に対応した高度分析機器の拡充、遺伝子組換え食品に関する情報収集・検知方法の開発等を推進するために要する経費(21億円)。

(2) BSE対策など食肉の安全確保対策の推進: と畜場法に基づくBSE等(21か月齢以上の牛、12か月齢以上のめん羊及び山羊)の検査キットの整備に対する補助(補助率10/10)、及び地方自治体が自主的に行う20か月齢以下の牛のBSE検査キットの整備に対する補助(平成20年7月末日まで)、と畜場が実施するピッシング中止関連設備の整備に対する補助、米国及びカナダ産牛肉の対日輸出プログラムが確実に実施されていることを確認するため、日本向け輸出食肉処理施設等の定期的な査察を推進するために要する経費(22億円)。

2 「食品衛生法に基づく基準の策定等の推進」事業

(1) 残留農薬等ポジティブリスト制度の着実な推進: ポジティブリスト制度が施行されたことを踏まえ、制度の適正・円滑な実施を図るため、国際基準等を参考に設定された758品目の基準値見直しをはじめ、引き続き、一日摂取量調査、加工食品実態調査及び迅速かつ効率的な分析法の開発などを計画的に実施し、制度を着実に推進するために要する経費(5億7千万円)。

(2) 食品添加物、食品用器具・容器包装等の安全性確認の計画的な推進: 指定時期が古い指定添加物等について、遺伝子組換え動物(トランスジェニック動物)を用いた試験などバイオテクノロジーの進歩を踏まえた毒性試験を活用しつつ、安全性の見直しを計画的に実施し、食品添加物等の安全性確保を推進するため、食品用器具・容器包装等に用いられる化学物質に関する規制について、国際的な動向を踏まえ、新しい技術の知見に基づく安全基準、試験方法の策定を推進するために要する経費(9億5千万円)。

(3) 食品汚染物質の安全性検証の推進: 長期にわたる摂取により健康への影響が懸念される食品中の汚染物質のうち、カドミウム等の重金属について、各食品別の濃度や摂取量を調査し、精密な安全性の検証を行い、基準の策定、摂取指導等の必要な対策を推進するために要する経費(4千万円)。

3 「健康食品の安全性の確保等の推進」事業

(1) 健康食品の安全性の確保等: 健康食品による健康被害に適切に対応するた

めに安全性確保のための試験検査及び適切な対応を図るための体制整備を推進するため、いわゆる「健康食品」の安全性確保及び特別用途食品制度の見直しについて引き続き推進するために要する経費(6千万円)。

(2)食品安全に関する情報提供や意見交換(リスクコミュニケーション)の充実：厚労省が実施する食品安全に関する施策についての的確な情報提供を行うとともに、消費者等との意見交換会を開催するなど、リスクコミュニケーションの取組を充実するために要する経費(3千万円)。

(3)消費者の視点に立った食品表示制度の推進：食品表示について、関係府省との連携・協力のもと、引き続き消費者の視点に立った見直しを行うとともに、消費者等が食品表示制度を容易に理解できるようパンフレットなどによる普及啓発を推進するために要する経費(1千万円)。

4「食育の推進」

食生活改善推進員等の食育推進活動を支援するほか、食事バランスガイド等の普及啓発による健全な食生活に関する情報提供の促進等により、栄養と運動の両面から肥満予防対策を推進するために要する経費(8億4千万円)。

5「食品安全に関する研究の推進」

先端技術を融合・応用した食品中の汚染物質等の検知法・分析法の開発、科学的根拠に基づいた安全性に関する調査研究、カネミ油症研究(患者の健康実態調査を含む)、食中毒、食品テロ等の危機管理に関する研究など、食品の安心・安全の確保に資する研究を推進するために要する経費(20億3千万円)。

農林水産省

1「食品の安全確保」(25億円)

(1)食品安全に関するリスク管理の推進：食品に起因する健康への悪影響を未然に防止するための政策を決定するために、食品に由来する健康リスクがどの程度あるのかを予測したり、適切な安全管理をするのに必要な技術の開発や調査・研究を行います。具体的には以下の取組を行います。

有害微生物について、食品や生産環境の汚染実態の調査・分析を拡充し微生物によるリスクへの対応を強化するとともに、有害化学物質による食品や飼料の汚染実態に関する調査・分析や生産資材の使用基準や残留基準値などの策定・見直しのための調査・試験を引き続き実施。

行政ニーズや社会ニーズに即して食品安全、動物衛生及び植物防疫に必要な研究を推進。

(2)国際基準等の策定への積極的な対応：コーデックス等の国際基準に我が国の実情を的確に反映させるため、関係国との意見交換等を充実強化します。

(3)安全な農畜水産物の供給：農薬や飼料・飼料添加物、動物用医薬品などの安全性の確保や適正な使用等により安全な農畜水産物の供給を確保します。

具体的には、自治体や団体等が実施する以下のような取組に対し支援を行います。

農薬の適正使用に関する指導を徹底するとともに、食の安全確保の観点から農作物の栽培・出荷方法に関する指針を策定・検証

飼料の安全を確保するため、飼料製造における適正製造指針を策定・普及
養殖水産物の安全性を確保するため、適正養殖規範を策定

二枚貝の安全性を確保するため、貝類の毒化状況の実態調査を行うとともに、新たにノロウイルスの監視を実施

産業動物獣医師を育成・確保するため、就業体験等を実施

2 「消費者の信頼確保」(19億円)

(1)行動規範の策定等コンプライアンスの徹底：コンプライアンスの徹底に向け、食品事業者による自主的な行動規範等の策定を促すためのセミナーの開催や自己診断プログラムの提供等を行います。

(2)工程管理手法の積極的な導入による食品の品質・衛生管理の徹底：HACCP手法やISO22000(HACCPなどの工程管理手法と社内管理体制を一体的に確保する食品安全マネジメントシステム)の導入を促すため、食品企業の経営者や現場責任者に対する研修会、セミナー、シンポジウムの開催等を行います。

(3)食品事業者による食品の安全や消費者の信頼確保に向けた積極的な取組の促進：食品の安全や消費者の信頼確保に向けた意欲的な食品事業者の取組を促すため、民間の多様な主体がこれら事業者の取組を適正に評価・奨励するための枠組みづくりを推進します。

(4)食品表示の監視指導・啓発の推進：消費者、製造業者等への表示制度の啓発を実施するとともに、食品表示の監視指導を徹底し、食品表示の適正化を推進します。また、表示監視に当たる職員の能力向上を図るとともに、監視に必要な機器を農林水産消費安全技術センターに整備することにより、監視体制を強化します。

(5)食品トレーサビリティの普及：食品事故発生時の的確な対応が可能となるトレーサビリティの普及を図るため、食品事業者の取組状況を調査し、事業者が容易に取り組める具体的な手法の検討・普及に活用します。(2千万円)

3 「食育の推進」(113億円)

(1)「食事バランスガイド」を活用した「日本型食生活」の普及・啓発：食育に熱心に取り組もうとしている地区を全国から選定し、関係者の連携の下、外食・小売業等の店舗、交通機関、公共施設等の場を利用して、集中的・重点的に「食事バランスガイド」を活用した活動を展開し、「日本型食生活」の効率的・効果的な普及・啓発を図ります。

また「日本型食生活」が健康にどのような効果を及ぼすのかを科学的に検証するための調査を実施します。

(2)「教育ファーム」の推進：点的な取組に止まっている教育ファームが、全国で幅広く継続的に展開されるようにするため、教育ファームの実施主体に対する研修の実施や運営マニュアルの作成を行うとともに、参加者の理解を助けるための教材の作成などを行います。

また、市町村、教育関係者、農林漁業者等が連携して教育ファームに取り組むモデル事業の実施により、自然の恩恵への感謝の念や「食」に関わる人々の活動への理解を深める上でどのような手法が効果的なのかについて検証等を行います。(伊藤蓮太郎)

【消費者情報】

1. 「JAS法の品質表示の適用範囲の拡大」についての意見

(全国消団連ホームページから引用)

全国消団連は12月28日、農水省の「食品の業者間取引の表示のあり方検討会」が報告した「食の安心に対する消費者の信頼確保に向けて」について下記の意見を提出しました。<http://www.shodanren.gr.jp/database/175.htm> に詳細があります。(伊藤蓮太郎)

消費者はこれまで、加工食品の製造業者等が原材料の調達から商品の出荷まで責任を持ち、正しい表示を行うべくその義務を果たしているものと理解してきました。しかし、今回のミートホープの問題を通して、直接表示の責任を負っている製造業者等にのみ義務を課していたのでは正確な表示が履行されないということが明らかになりました。もちろん製造業者は、今後も原材料を確認し、正しい表示を行う責任をきちんと果たす必要がありますが、その信頼性を増すためにも、原料供給者間の取引についても表示義務の対象とすべきだと思います。また、悪質な行為に対しては厳しく取り締まる必要があり、そのための体制を強化すべきです。

1. 基本的考え方については賛成です。

加工食品においても原料供給者間の取引について表示義務を課すべきです。「全ての加工食品に生鮮食品と同様、原料供給者との取引について表示義務を課し、抑止力を高めることが適当」であり、そのことにより、最終製品の表示の正確さに繋がると考えます。

2. 表示の根拠となる書類の保存は義務化すべきです。

業者間取引の表示情報伝達の方法については実行可能性が高く事業者の追加的負担が少ない制度とすることは妥当と考えますが、送り状や規格書等表示根拠となる書類の保存については「努めなければならない」ではなく、義務化すべきです。その点に曖昧さが残ると、また、間違いや不正行為につながる恐れがあるからです。

3. できるだけ早急に実施してください。

これまでの商慣行を踏まえ、実行可能性が高く、事業者の追加的負担が少ない制度だと思います。また、消費者の不安や不信感を取り除くためにも、できるだけ早急に実施に移すことを望みます。

4. 食品表示の指導・監視体制の強化が必要です。

悪質行為や不正行為をなくし、また、再発防止のためにも、調査体制や現場での適切な指導・助言ができる職員の育成、そして、事業者の改善指導の徹底などを行う必要があり、そのための体制整備を望みます。

5. 不正競争防止法など他法令の活用と相まった効果も期待します。

今回の「JAS法の品質表示の適用範囲拡大」に期待するものですが、悪質な行為については厳しく取り締まる必要があります。不正競争防止法など他法令を積極的に活用してください。関係機関との連携を強化しながら、この問題に臨んでください。

2. 2007年 消費者10大ニュース

1. 消費生活相談に見る2007年の10大項目

国民生活センターでは、全国の消費生活センターに寄せられた消費生活相談情報をPI0-NET(全国消費生活情報ネットワーク・システム)によりオンラインで収集しています。そのPI0-NET情報等の中で、2007年に相談件数の多かったものや、相談件数が急増したもの、消費者問題として社会的注目を集めた事項から10項目を選んでとりまとめたものが、次の10大項目です。

1. 外国語学校、契約解約トラブル相次ぐ
2. 食品の偽装が次々と明るみに
3. 怪しい「出資」の被害、広がる
4. 製品関連事故の多様化と対策強化
5. 施設・設備に関連する重大事故相次ぐ
6. 悪質商法に対する行政処分や摘発が相次ぐなか、特商法、割販法の改正論議進む
7. 多重債務問題への対応進む
8. 金融商品取引法施行、事業者の説明責任明確に
9. 消費者団体訴訟制度スタート
10. 「消費者トラブルメール箱」の受信件数増加

2. (財)日本消費者協会の2007年消費者10大ニュース(順不同)

(財)日本消費者協会が月間消費者(平成20年1月号)に掲載した「2007年消費者10大ニュース」は、順不同で、以下のとおりでした。

消費者保護の徹底を目的とする「金融商品取引法」施行、**相次ぐ食品偽装 内部告発から発覚**、地球温暖化の影響? 記録続出の酷暑、消費生活用製品安全法改正施行 重大事故は公表へ、ガソリン、食料品、生活用品 値上げラッシュ、宙に浮いた、そして消えた年金記録 5000万件、生損保で保険金不払い問題続く、NOVA 精算方式無効判決 経営破たんへ、消費者被害救済に盛り上がった割販法改正を求める運動、減らない悪質商法 簡単にもうかる話は危ない話。(伊藤蓮太郎)

【学術・海外行政情報】

1. 天然に存在するフェノール酸のラットにおけるグルタチオンS-トランスフェラーゼ異酵素の発現への影響

Krajka-Kuzniak V, Kaczmarek J, Baer-Dubowska W.
(Dept. Pharmaceut. Biochem., Univ. Med. Sci., Swiecickiego 4, 60-781, Poznan, Poland; Dept. Clinic. Chem., Przybyszewskiego 49, 60-355, Poznan, Poland)

Food Chem Toxicol. 2007 Nov 19, [Epub ahead of print]

天然に存在する植物性フェノール化合物、プロトカテキユ酸及びタンニン酸は化学物質による変異原性、発ガン性発現を抑制作用があることが実験系で報告されている。これら化合物はげっ歯動物において(活性化に係る)第1相、2相の酵素活性を調節する働きがあることが報告者らの研究により明らかにされた。今回の研究の目的はラット肝臓及び腎臓のグルタチオン S-トランスフェラーゼ (GST) 異酵素 (isozymes) のたん白量への影響を調べることであった。Wistar 雄ラットにプロトカテキユ酸又はタンニン酸を 50 mg/kg 体重で 14 日間に 5 回、腹腔投与した。3-Methylcholanthrene(遺伝毒性発ガン物質)を 13 日目(フェノール物質最終投与日)及び 14 日目に与えた。最終投与 24 時間後屠殺したラットから組織を採取した。特異抗体を用いるウェスタンブロット解析の結果、肝臓と腎臓ではこれらフェノール化合物の作用には大きな差があることがわかった。すなわち、肝臓ではプロトカテキユ酸は内在性 GSTmu を増加させる一方、タンニン酸は GSTalpha たん白量を 60%減少させた。腎臓では両フェノール化合物は GSTpi を含め全ての内在性 GST 並びに MC 誘導性の GSTalpha 及び/又は pi たん白量を減少させた。以上の結果並びにこれまでの研究結果はプロトカテキユ酸とタンニン酸は生体異物による毒性、発がん性の発現過程に干渉することを示唆する。この作用はこれら植物性フェノール類の化学防御活性の發揮に重要であると考えられる。(石井健二)

2 . 豚肉製品中のサルモネラ属菌を減少するための方策

Ojha S, Kostrzynska M. (Agriculture and Agri-Food Canada, Food Research Program, 93 Stone Road West, Guelph, Ontario, Canada N1G 5C9)
J. Food Prot. 2007 Nov, 70(11)

サルモネラ症は人間にとって重要な疾病であり、豚肉製品を含む汚染食品と関連がある。サルモネラ感染は人間に対し侵襲するが、ブタ集団の中にあっては一般に不顕性で存存し、豚枝肉への汚染源となっている。と畜場では枝肉処理の間は厳重な措置を実施しているけれども幾つかの生鮮豚肉製品には未だにサルモネラ汚染がある。サルモネラの汚染を減少するためには、環境及び地域保健に好影響を与えるような豚飼育期間内の措置及び豚の健康と保護を目的とした管理措置を含む、豚肉生産行程のダイナミックな構図が必要である。豚の飼育習慣は人畜共通腸内病原菌の流行に間接的な影響を与える。家畜体内の病原菌は検出し損なうことがあり、豚肉加工の重要衛生管理点(CCP)がしばしば見逃される。

非医療用抗生物質*を用い種々アプローチ(approaches)したことを通じて正常な腸内細菌叢を増強したこと及び腸内病原菌を標的にしたことによりと殺解体処理前のブタの肥育は、食品安全を改善し、残留抗生物質を減少するかもしれない。多剤耐性病原菌によって提起された脅威の観点からは、古い教義がと殺解体処理前・後における豚肉の安全性を促進することにおける潜在的な有益さに関する楽観論との再会である。この総説は、サルモネラを制御するための準医療用抗生物質の使用を同時に省略

した、ブタの飼育措置及び豚肉加工過程のと殺解体処理において実行し得る可能な種々のアプローチを含んでいる。我々は、獣医師、養豚業者、食品企業、食品調査科学者、及び政府の豚肉生産・加工行程横断サルモネラ制御のためのアプローチ(approaches)に関する戦略的実践ガイドラインが持つ極めて重大な役割を強調する。
* 印：原文は nonantibiotic 。ナタマイシン、ナイシン等の抗生物質のこと。
(伊藤蓮太郎)

編集後記

本号及び前号の行政情報のトップニュースとして内閣府の施策「生活安心プロジェクト」を取り上げました。対象となる5分野(「食べる」～ホンモノのある食生活、「働く」～働く人を大切に作る雇用、「作る」～子どもやお年寄りに優しい質の高い製品と施設づくり、「守る」～暮らしの安心を守るルールづくり、「暮らす」～地域コミュニティ、安心生活空間の再生)の中に食があり、福田内閣において新たな施策が講じられる可能性が高いと見たからです。1月16日の日経朝刊一面には「消費者行政で新組織」の見出しがあり、「施政方針演説原案のポイント」記事の中に「消費者行政を統一的・一元的に推進する強い権限を持つ新組織を発足。消費者行政担当相を常設」とありました。昨年発覚した食品のずさんな衛生管理や偽装表示に関する悪質な事例を考えれば、当然のことといえるでしょう。

厚労省は、行政情報の2でご紹介したとおり、意図的な違法行為を発見するため、食衛法第28条で定める「営業者その他の関係者から必要な報告を求めること」「営業の場所、事務所、倉庫その他の場所に臨検すること」「食品、添加物、器具、容器包装、営業の施設、帳簿書類その他の物件を検査すること」の内容を具体的に例示し、食品等事業者に対する監視指導を強化しました。

農水省は、行政情報の7でご紹介したとおり、「食品の安全確保」対策費として25億円、「消費者の信頼確保」対策費として19億円もの予算案を計上しており、食品安全に関するリスク管理の推進事業をはじめ、二枚貝の安全性を確保するためのノロウイルスの監視、食品表示の監視指導・啓発等の諸事業に対し積極的に取り組もうとする強い意気込みが感じられます。(伊藤蓮太郎)

この機関紙の記事を無断で転載すること禁止します。