



目 次

【巻頭言】	頁
中国製冷凍ギョーザ事件	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 1月の主な活動状況	2
2. 今後の予定	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生について	2
2. 食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合	6
3. 食品による薬物中毒事案の再発防止策について	10
4. 消費者行政推進会議の設置	14
5. 添加物「ナイシン」の食品健康影響評価について	16
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 野菜・果実ジュースの残留農薬テスト	17
(北海道消費者センター北のくらし、きらめっくNO.47号より引用)	
2. くらしの計量 食料品に表示されている内容量はどのくらい正確なの？	19
(千葉県消費者生活センター暮らしの情報いずみVOL.165より引用)	
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 欧州連合の食品・飼料早期警戒システム(RASFF)報告書4年分の解析による食品安全 全新課題の抽出	22

平成20年2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 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【巻頭言】

中国製冷凍ギョーザ事件

横浜検疫所輸入食品・検疫検査センター長

たきもと ひろし
滝本 浩司

食品偽装が大きな社会問題となった2007年もおわり、あらたな気持ちで迎えた2008年早々に、またしても食の安全・安心を大きく揺るがす事件が起きました。中国製冷凍ギョーザを食べた、千葉、兵庫両県の3家族10名が有機リン系農薬（メタミドホス）による食中毒を発症し、中には重体に陥った患者も発生するなど農薬を原因とする健康被害としては前代未聞の重大な事態となりました。厚生労働省がこの情報を東京都から入手したのが1月29日夜のことですが、翌30日の調査結果を踏まえ、直ちに当該品を含む同一製造工場の製品の回収とともに、消費者に対して本製品を絶対に食べないように呼びかけたことにより、幸いにも、あらたな中毒患者は発生していません。

本原稿執筆時点(2月20日)において、未だ事件の原因等は調査中であり、本格的な再発防止策は、その原因の究明を待たなければなりません。すでにこれまでの関係者の対応については各方面からいくつかの問題点が指摘されています。

一つは、初動体制の遅れです。

最初の事例である千葉市の女性が当該品を食べたのが12月28日。症状は直後に現れ直ちに入院し、診察に当たった病院では「食中毒の疑いがある」と診断しながらも、保健所への届け出を怠っていました。一方、当該品を販売した業者から保健所への連絡が年末年始の休暇に重なり、保健所のメールの中で1月4日まで開封されず、しかも、1月4日に女性が当該品を持ち込み、検査を依頼したにもかかわらず、行政対応をとらなかったとされています。アラートが何も出ていない状況で初発例に対応することは困難であるものの、結果的にこの初発例を拾い上げることができていれば、少なくとも千葉県市川市で1月22日に発生した3例目（1家族5名が発症、4名重症、1名は一時意識不明の重体）は防ぐことができたかもしれません。

消費者の健康被害や苦情の直接の窓口は保健所です。常に消費者の側に立って危険情報に敏感になっておくことが肝要です。今回の千葉市保健所の対応が全国の保健所の例外でないとするならば、保健所における危機管理のあり方が大きく問われるところです。

二つめは、輸入時のチェック体制です。

今回の事件の原因となった当該品については、輸入時に検疫所の検査は行われていませんでした。また、過去に、同一工場の冷凍ギョーザについて、細菌数や大腸菌群、あるいは食品添加物の検査の実績はあるものの、メタミドホスを含む残留農薬の検査は行われていませんでした。

そもそも、輸入時における残留農薬の検査は、野菜や果物などの生鮮農産品を中心に行われており、このような冷凍加工食品に対しては実施していません。

その理由は、加工食品の場合、一般的に多種多様な原料を含んでおり、農薬の検出を阻害する夾雑物を取り除くことが困難であるという検査技術上の問題もありますが、それ以上に、様々な種類の食品が輸入されている中、検疫所のキャパシティにも限界があることから、生育段階で農薬が直接使われる生鮮農産物や飼料を通じて残留する可能性のある食肉などを優先して検査せざるを得ないという実態があります。しかしながら、実際、加工食品の輸入量が増えているという状況も踏まえると、生鮮農産物などに加え、これら加工食品に対し、残留農薬の検査を行うことを検討しなければなりません。

以上、主に行政に対して提起されている問題点について述べましたが、輸入食品の安全性確保に一義的に責任を有するのは、あくまでも輸入者であることは論を待ちません。日頃の自主管理を徹底するとともに、消費者に対する営業者責任を果たすためにも、まずは、今回のような事件が二度と起きないように、発生原因を十分に検証した上で、再発防止策をとることが食品業界全体に望まれるところです。

【食科協の活動状況】

1月の主な活動状況

- 4日 厚労省、農水省、公取委、東京都食品監視課等に新年挨拶。
- 11日 主婦連合会参与 和田正江氏へ講演依頼。
- 16日 厚労省食品安全部国際食品室国際調整専門家 福島和子氏へ講演依頼。
- 17日 食科協ニュースレター第56号を発行。
- 25日 月刊フードケミカルの別刷「食品の自主衛生管理の推進へ向けて PP か、HACCP か、ISO22000 か？」を会員、保健所等へ配布。
- 30日 (社)海洋水産システム協会主催「食品トレーサビリティ普及説明会」へ講師派遣。

【行政情報】

1. 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生について

(1) 端緒

厚労省は、東京都から1月29日夜中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる有機リン中毒の疑いがある健康被害事例が兵庫県(1家族3名)と千葉県(1家族5名)とで発生したこと(千葉市において1家族2名の事例が調査中)、両事例とも発症前にジェイティフーズ(株)が中国から輸入した冷凍ギョウザを摂食していたとの情報を得たことから、直ちに輸入実績を調査し、当該冷凍ギョウザは同一時期に輸入された同一製造者の製品であることを確認したこと、並びに関係

機関の調査・分析により、同冷凍ギョウザの包材及び嘔吐物中のギョウザから有機リン系殺虫剤のメタミドホスが検出されたこと等を翌 30 日に公表しました。(農水省も同趣旨を同日公表。)

同時に、厚労省は各都道府県等及び検疫所に対し、本事例に関する情報提供を行うとともに、次の要請、指示等を行いました。

安全が確認されるまでの間、当該製造者の同一製品の販売を中止するよう、輸入実績のある輸入者に対して関係自治体を通じて要請。

当該製造者からの同一製品の輸入の自粛を指導するよう検疫所に対して通知。

注：有機リン中毒：有機リンが神経系のアセチルコリンエステラーゼを阻害することにより、神経が異常に興奮状態となり、縮瞳、嘔吐、めまい等を起こし、重症の場合、徐脈、呼吸障害、昏睡となり、死亡にいたる。

<参考1：本事例に係る製品の情報>

	兵庫県	千葉県
品名	冷凍食品 手包みひとくち餃子 (PDF:250KB)	冷凍食品 手作り餃子 (PDF:258KB)
内容量	20個入り(260g)	40個入り(560g)
原産国	中国	中国
賞味期限	2009.1.1	2008.10.20 (製造 2007.10.20)
輸入者	ジェイティフーズ株式会社(東京都品川区大井1丁目28-1)	
製造者	HEBEI FOODSTUFFS IMP.& EXP.GROUP TIANYANG FOOD PROCESSING	
輸入届出日(届出重量)	2007.11.7(13,360kg)	2007.11.6(13,144kg)

<参考2：当該製造者の同一製品の輸入実績>

品名	届出件数	届出重量(kg)
加熱後摂取冷凍食品ギョウザ	155	1,230,739

(平成19年1月1日～平成20年1月28日：速報値)

また、同事例の発生に係る製品の輸入者(上記に記載のジェイティフーズ(株)等)及び販売者(日本生活協同組合連合会等)は、同一製品による健康被害者が10名も発生していることから、直ちに自主回収を行うとともに、輸入者者名、製品映像等を公表し、回収への協力、摂取しないようにとの注意喚起を行いました。詳細は次のURLをご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/01/h0130-1.html>

(2)経過

厚労省は上記30日の公表以後、「中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生」「同事例の報告数」「同事例の公表以降、都道府県等にあった

相談・報告数」「同事例の発生に係る製品の回収」等を随時公表しています。2月22日現在の概略は下記とおります。URLは次のとおりです。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/china-gyoza/index.html>

- 「同事例の発生について」(第8報)(製品画像、都道府県・保健所設置市・特別区の相談窓口を記載したもの)(省略)
- 「同事例の公表以降、都道府県等にあった相談・報告数」(2月22日時点)
- ・中国産冷凍ギョウザを食べて有機リン中毒(メタミドホス)と確定した患者数は10名(千葉県7名、兵庫県3名)であり、30日の公表から変化はない。
- ・中国産冷凍ギョウザによる健康被害が公表された1月30日以降に都道府県等にあった相談・報告については、調査の結果、神経症状などの有機リン系農薬による中毒症状がないことなどにより、全て有機リン中毒が否定されている。
- ・なお、健康被害を訴えた方から食べた食品の残りの提供を受けている場合は、万全を期するためジクロロボスについても分析を行うよう、2月5日、都道府県等に対して指示している。

有機リン中毒が確定した患者数	有機リン中毒が疑われ、現在調査を行っている事例数	有機リン中毒が否定された事例数
10名*	0名	5,506名

*：全て1月29日以前に報告のあったもの

「同事例の発生に係る製品の回収」(製造者(河北省食品輸出入集団天洋食品工場：HEBEI FOODSTUFFS IMP. & EXP. GROUP TIANYANG FOOD PROCESSING)からの輸入実績、輸入時の製品名・画像、原産国、輸入届出重量、回収等重量などを記載したもの)(省略)

(3) 関係都道府県等の措置

東京都は1月30日、兵庫県及び千葉県からそれぞれ1月7日と1月29日に、両県で発生した有機リン中毒の原因食品の疑いがある中国産冷凍ギョウザの輸入者に対する調査依頼があったことから、当該品(中国産冷凍ギョウザ)を絶対に摂取しないよう注意喚起を呼びかけた。

東京都が2月12日までに実施した収去試験(28検体)及び有症事例に伴う残品検査(25検体)では、すべて含リン系農薬(26項目)は検出されませんでした。詳細は次のURLをご覧ください。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kenkou/anzen/news080131/index.html>

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kenkou/anzen/news080131/files/080212_1.pdf

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kenkou/anzen/news080131/files/08>

[0212_2.pdf](#)

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kenkou/anzen/news080131/files/080212_3.pdf

兵庫県は、当該品(中国産冷凍ギョウザ)を絶対に摂取しないよう注意喚起を行うとともに、自主回収の実態を調査するため販売店 159 施設に対する監視・立入調査及び販売店 306 施設に対する電話確認を行い、2 月 22 日時点で店頭回収対象品がないことを確認しました。詳細は次の URL をご覧ください。

http://web.pref.hyogo.jp/hw14/hw14_000000079.html

千葉県は 1 月 30 日、発症者の家族 5 人に共通する食品が家庭で調理した料理に限られていること、患者の吐物内の餃子から有機リン系農薬の成分であるメタミドホスが検出された旨警察から連絡があったこと、さらに患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、市川保健所長は中国産 CO・OP 冷凍食品「手作り餃子」を原因食品とする食中毒と断定したと公表するとともに、製品が手元にある場合は絶対に喫食しないよう注意を喚起しました。千葉県は千葉市及び船橋市とともに実施したスーパー等の食品販売店に対する立入検査の結果、2 月 22 日現在、1,188 施設のうち回収対象商品の店頭陳列施設は当初の 1 施設だけであったことを公表しました。詳細は次の URL をご覧ください。

http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/date/presukannei19/shokuchudoku200130.html

宮城県及び仙台市は、2 月 20 日にみやぎ生協回収の「CO・OP 手作り餃子」の袋包材からジクロロボス等が検出されたことについて、日本生活協同組合及びみやぎ生活協同組合から発表されたことを受け、翌 21 日、今後の対応(「宮城県と仙台市が連携して、みやぎ生協に対して改善指導等を行うこと」等)について打合せを行いました。詳細は次の URL をご覧ください。

<http://www.pref.miyagi.jp/shoku-k/syokuhin/eisei/kaishu/gyouza.htm>

<http://www.city.sendai.jp/soumu/kouhou/houdou/07/pdf/080221syoku.pdf>

(4) 中国産冷凍食品からの有機リン系農薬「ホレート」の検出について
横浜市は、生活協同組合連合会ユーコープ事業連合から 2 月 20 日、中国の清清仁木食品有限公司(QINGQING NICKY FOODS CO. LTD.)が製造し、同ユーコープ事業連合が販売した中国産冷凍食品「レンジDEロールソースかつ アスパラ入り」について同ユーコープ事業連合が実施した自主検査によって有機リン系殺虫剤であるホレートが 1.2ppm 検出され自主回収しているとの報告がありましたので、同日、この内容及び横浜市としても収去検査を行うことを公表し、絶対に食べないように注意喚起を行うとともに、厚労省及び関係自治体へ情報提供しました。詳細は次の URL をご覧ください。

http://www.city.yokohama.jp/me/kenkou/syoku_anzen/

厚労省は 2 月 20 日、横浜市から「中国産冷凍食品からの有機リン系農薬「ホレート」の検出について」(上記(4)の)の連絡を受け、検出濃度

が比較的高いことから横浜市の情報を公表するとともに、報道機関に対し一層の協力を求めました。同時に、検疫所に対し、今後、当該製造者の製品の輸入手続は保留するよう指示しました。詳細は次の URL です。

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/02/h0220-3.html>

大阪市は、横浜市から2月20日「中国の仁木食品が製造し、生活協同組合連合会ユーコープ事業連合が販売した中国産冷凍食品（レンジDEロールソースかつアスパラ入り）について、ユーコープ事業連合が実施した自主検査で有機リン系農薬である「ホレート」が検出された。」旨の通報を受けたことから、2月21日、市内の輸入者(株)ニッキートレーディング及び販売者(株)ニッキーフーズに対し当該品の販売中止と回収を指示するとともに、当該品を決して食べないよう注意喚起しました。詳細は次の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.city.osaka.jp/kenkoufukushi/pre/080221.html>

2. 食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合

A. 関係閣僚会合

政府は1月31日、中国産冷凍ギョウザによる健康被害の拡大防止、原因究明、再発防止等の対策を検討するため、緊急に、内閣官房長官、食品安全担当国務大臣、厚労大臣、農水大臣等の関係閣僚を構成員とする「食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合」が開催されました。同関係閣僚会合では、国民の間に食品の安全に関する不安が増大したことに鑑み、政府として一体的に取り組んでいくため、関係閣僚会合の申し合せ「食品による薬物中毒事案への対応について」が了承されました。要点は以下のとおりです。詳細は次の URL をご覧ください。なお、同関係閣僚会合はその後、2月4日、8日、22日に開催されました。(伊藤蓮太郎)

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/kenkouhigai/080131kakuryoukaigoumoushiasaseann.pdf>

1. 被害拡大の防止

- (1) まず第一に、被害の拡大を防止することが最重要である。このため、内閣府、警察庁、厚生労働省、農林水産省は、緊密な連携の下、国の関係機関及び保健所、消費生活センター等地方公共団体の機関や業界団体を通じ、国民に対し、事案の概要、製造業者名、商品名等の必要な情報について、積極的な提供を行う。
- (2) 本事案に関する国民からの問合せに対応するため、国の関係機関、地方公共団体の衛生担当部局や保健所、業界団体などに窓口を設置し、そこに厚生労働省は関係省庁と連携し、迅速に情報提供を行う。

2. 原因の究明

関係省庁においては、連携を図りながら、当該薬物が混入した経路の解明等原因の究明を図る。なお、本件が外国製の食品に関するものであることを踏まえ、関係国の協力を求める。

3. 再発防止策の検討

上記1.及び2.の対応を行うとともに、今回の事案についての各機関の対応について詳細に点検を行い、今後同様の事案の再発の防止策の検討を進める。

なお、関係省庁の局長級による会合を、事態の進展に応じて、今後随時開催する。

B. 関係省庁連絡会議

上記関係閣僚会合の申し合せに基づき「食品による薬物中毒事案に関する関係省庁連絡会議」が1月31日に発足し、翌2月1日の同関係省庁連絡会議において、事案の概要、政府のこれまでの対応、今後の対応等が協議されました。その概要は、下記のとおり「食品による薬物中毒事案について(第1報)」として公表されました。2月21日までに第22報が公表されています。詳細は次のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/kenkouhigai/080201dai1hou.pdf>

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/kenkouhigai/kenkouhigai.html>

1. 事案の概要

(1) 現在の被害者の状況

これまで中国製の冷凍餃子を食べた10人(千葉県7人、兵庫県3人)が、おう吐等の症状を発症。他に、相談・報告件数は165件。

(2) これまでの事案の概要

千葉県第1事案(警察認知日 平成20年1月25日)

平成19年12月28日、千葉県稲毛区において、中国製の冷凍餃子を食べた2人がおう吐等の健康被害を訴える事例が発生。当初1名が1日入院していたが、現在は退院している。

千葉県第2事案(警察認知日 平成20年1月23日)

平成20年1月22日、千葉縣市川市において、中国製の冷凍餃子を食べた5人がおう吐等の健康被害を訴える事例が発生。5人入院、うち、1人が重篤、4人が重症であったが、重症の4人については快方に向かっている。

兵庫県事案(警察認知日 平成20年1月6日)

平成20年1月5日、兵庫県高砂市において、中国製の冷凍餃子を食べた3人がおう吐等の健康被害を訴える事例が発生。3人とも入院していたが、現在は回復している。

2. これまでの対応(政府)

(1) 内閣官房・内閣府

- ・ 関係省庁局長会議の開催(1月30日未明)
- ・ 関係閣僚会合の開催(1月31日)
- ・ 関係省庁連絡会議の開催(1月31日)

国民生活局

1月31日

(1) 各消費生活センターの相談窓口寄せられている情報について把握するため、各都道府県・政令指定都市に対し、中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害に係る消費生活相談事例に関する緊急調査を実施。

(2) 各都道府県・政令指定都市に対し、消費者に対し、事案の概要、製造業者名、商品名等の必要な情報について、積極的に情報提供するよう協力を依

頼。

(3)国民生活センターのホームページにおいて、消費者に対する注意喚起。

食品安全委員会

1月30日

委員会ホームページにおいて、関係機関、関係事業者の情報にリンクを貼り随時更新を行うとともに、メタミドホスについて科学的情報を提供。

1月31日

国民からの問い合わせ等への対応として食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告において、本事案に関連して計9件の問い合わせがあった。

(2)警察庁

1月30日

(1)被害拡大防止のための広報(午後4時)

(2)刑事局捜査第一課から、全国の都道府県警察に対し、過去に同種事案の発生があればその旨と事実関係及び今後認知した場合の警察庁への即報について文書で指示。

(3)厚生労働省

1月30日

(1)中国産冷凍ぎょうざが原因と疑われる健康被害事例発生を公表及び消費者への注意喚起。

(2)消費者への注意喚起等を都道府県等に通知。

(3)天洋食品製造冷凍ぎょうざの販売中止及び輸入自粛を要請。

(4)中国政府に対し混入経路等調査を要請。

(5)天洋食品製造ぎょうざの輸入者名等を公表。

1月31日

(1)天洋食品製造冷凍食品(ギョウザ以外)の販売中止を要請、輸入者名等を公表。

(2)都道府県等相談窓口及びQ & A等を公表。

(3)日本医師会に関連事例の通報を要請。

(4)世界保健機関(WHO)等に事例概要を情報提供。

2月1日

(1)厚生労働省電話相談窓口を開設。

(2)食中毒届出及び報告事務の徹底について都道府県等に指示

(4)農林水産省

1月30日

情報提供を受けたその日に、輸入事業者による中国産冷凍ギョウザの回収等について、地方農政局等を通じて、関係業界に周知するとともに、外食・中食・卸・小売等関係事業者団体に対し、以下の対応を行うことを要請。

ア 当該製品等の取扱の中止と自主回収への協力。

イ 当該製品と同一の工場で製造された製品や原材料の有無についての点検。

1月31日

(1)商品の巡回点検(地方農政局等)

地方農政局長等に対して「中国産冷凍ギョウザ食中毒に係る緊急巡回点検

の実施について」(消費・安全局長通知)を発出し、被害の拡大防止を図る観点から、対象商品を取り扱っている店舗に緊急巡回点検を実施するよう指示。

(2)中国における農薬使用実態の把握

在日中国大使館を通じて中国政府に対し、中国での農薬登録や使用の状況(生産量、出荷量等)に関する情報提供を求めるとともに、外務省と連携して在中国日本大使館に当該情報を収集するよう調査訓令を発出。

(3)対応窓口の設置・情報提供(関係業界団体)

関係閣僚会合申し合わせ(1月31日)に従い、社団法人日本冷凍食品協会に対し、「被害拡大防止のための対応窓口の設置及び情報の提供について」(総合食料局長通知)を発出。日本冷凍食品協会品質管理部内に「中国産冷凍ぎょうざが原因と疑われる健康被害に関する相談窓口」が設置。

(4)消費者相談の実施(本省・地方農政局等)

「消費者の部屋」(本省、地方農政局、(独)農林水産消費安全技術センターに設置(56ヶ所))等において消費者からの相談を受け。

3. 今後の対応(政府)

(1)内閣官房・内閣府

国民生活局

引き続き、国民生活センターや消費生活センター等を通じ消費者への情報提供を行う。

食品安全委員会

引き続き、最新情報の提供と問い合わせへの対応を行う。

事態の推移に応じて食品安全委員会から必要な科学的知見の提供を行う。

(2)警察庁

事案の真相解明のため、両県警察において鑑定や関係者の聴取等の捜査活動を推進。

捜査活動等により判明した事実は、被害の拡大防止の観点から、可能な限り関係機関及び国民に対して情報提供。

(3)厚生労働省

被害拡大の防止

- ・事案の概要及び製造者名等の情報を引き続き積極的に提供を行う。
- ・相談窓口において引き続き国民からの問合せに対応する。

原因の究明

- ・回収品等分析や中毒患者発生状況の分析などにより、当該薬物の混入経路の解明等に原因究明等を進める。

再発防止策の検討

- ・今回の事案における自治体等の対応状況、報告及び情報共有等の状況を詳細に点検を行い、同様の事案の再発防止策の検討を進める。

(4)農林水産省

「消費者の部屋」等において消費者からの相談を受け、適切に対応。

関係業界に対して引き続き情報を提供するとともに、情報を聞き取り、厚生労働省等の関係機関に連絡・共有。

対象商品を取り扱っている店舗に緊急巡回点検を引き続き実施し、厚生労働省等の関係機関に連絡・共有。

中国における農薬使用実態について在中国日本大使館等を通じて情報を収集。

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/kenkouhigai/080222kakuryomoushiawase.pdf>

3. 食品による薬物中毒事案の再発防止策について

政府は、中国産冷凍ギョウザによる健康被害の原因が究明されていない現段階においても取り組むべき課題は多いとの観点から、直ちに実施すべき「食品による薬物中毒事案の再発防止策（関係閣僚会合申合せ）」（下記に掲載）を定め、2月22日、公表しました。詳細は次のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/kenkouhigai/080222kakuryomoushiawase.pdf>

食品による薬物中毒事案の再発防止策（関係閣僚会合申合せ）

今次輸入食品に係る食中毒事件により、国民生活の根幹である食の安全・安心への国民の信頼は大きく損なわれた。このような事案を二度と起こさないように、万全の体制を作ることが極めて重要な課題となっている。再発防止策の検討に際しては、最終的には今次事案の原因の究明が必要であるが、それを待たずとも取り組むべき課題も多い。たとえば、危害情報を迅速に政府内部で集約し、一元化する体制の改善・整備である。こうした観点から、今次事案の原因の究明を待たずとも実施すべき再発防止策として、下記の政策を政府一体となって速やかに実施することを申し合わせる。

なお、この他、今回の事態を受けて、関係府省において食品安全に関する施策についての点検を行うとともに、事態の推移に応じ、新たな再発防止策の必要性についても更に検討する。

1. 情報の集約・一元化体制の強化

（1）現場の窓口機関から本省等の報告ルールの見直し

現場からの情報を迅速かつ着実に本省に伝達するために以下の措置を実施

食中毒事案に係る既存の情報伝達システムの徹底（厚労省）

- ・ 日本医師会長あてに、医師から保健所への食中毒事案の報告を徹底することについて通知を発出した。（平成20年1月31日）
- ・ 都道府県等に対し、輸入食品原因事案、疑い事例については、犯罪性の有無にかかわらず、速やかに厚生労働省に報告するよう通知した。（平成20年2月1日）
- ・ 全国食品衛生主管課長会議において、輸入食品原因事案、疑い事例の厚生労働省への速やかな報告について要請した。（平成20年2月14日）
- ・ 保健所における健康危機管理体制の整備の徹底について通知した。（平成20年2月15日）

<今後講ずるもの>

法令、ガイドライン等で定められている保健所における24時間、365日の対応体制の確保等を図るよう都道府県等に要請するとともに、食品衛生法第58条に規定する食中毒に係る報告の遵守を徹底する。（平成19年度中）

食品衛生法第58条（抄）

医師による最寄りの保健所長への届出

保健所長による速やかな都道府県知事等への報告

都道府県知事等による直ちに厚生労働大臣への報告 等

食品衛生法に基づく都道府県知事等から厚生労働大臣への届出・速報対象の拡大（厚労省）

< 今後講ずるもの >

食品衛生法施行規則（第73条）を改正し、現行の速報対象である「輸入食品に起因する場合」等に加え、「重篤な有害事象が発生した場合」「化学物質に起因する場合」を追加する。（平成19年度中に改正案を作成し、意見公募手続を開始）

食品に由来する危害に関する情報の収集及び発信（農水省）

輸入事業者等による回収等について地方農政事務所等を通じて周知するとともに、事業者団体に対して通知した。（平成20年1月30日）

< 今後講ずるもの >

食品に由来する危害に関する情報は地方農政局等から直ちに保健所等に連絡するとともに農林水産本省に報告し、農林水産本省から厚生労働省等へ連絡することを更に徹底するため、食品危害に関する情報の取扱を定め、地方農政局等に通知する。（平成19年度中）

食品に係る危害情報の登録（内閣府）

地方公共団体に食品に係る危害情報について消費生活センターから国民生活センターの全国消費生活情報ネットワーク・システム（パイオネット）へ即日登録することを要請した。（平成20年2月13日）

（2）情報共有システムの改善

政府全体での初動情報等の共有、現場レベルも含めた情報共有のための体制整備を実施

新たな体制の構築（関係府省）

< 今後講ずるもの >

情報の一元化・集約体制を推進するため、関係府省において責任者として「食品危害情報総括官（仮称）」を指名し、これら食品危害情報総括官（仮称）による連絡会議を定期的開催し、平時でも情報の共有等を図る。（平成19年度中）

情報共有システムの改善（内閣府）

< 今後講ずるもの >

パイオネットに登録された食品に係る危害情報は、端末の設置を通じて関係省で共有するとともに、国民生活センターは、食品危害情報総括官（仮称）による連絡会議においても情報提供を行う。（平成19年度中）

情報共有システムの改善（厚労省）

< 今後講ずるもの >

ネットワークを使用し、厚生労働省、関係自治体等をオンラインで結んでいる「食品保健総合情報処理システム」を活用し、食中毒情報等の共有及び情報交換の迅速化を図る。（システムの改善について、平成19年度中に対応）

情報共有システムの集約（関係府省）

< 今後講ずるもの >

各府省が有するネットワーク間の食品安全に関する情報の集約化を検討する。（平成20年前半）

**（3）事業者が把握した情報の行政への報告ルールの確立
事業者による問題把握の強化**

苦情等の情報を行政への報告ルールの確立（厚労省）

< 今後講ずるもの >

苦情等の情報の行政機関への報告についてのルールを作成する。

具体的には、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関するガイドライン」において、消費者からの健康被害や食品衛生法に違反する食品等に関する食品危害情報について、食品等事業者が保健所等へ速やかに報告する旨を追記する。（平成19年度中に改正案を作成し、意見公募手続を開始）

2．緊急時の速報体制の強化

関係府省における初動情報の集約と対外提供の体制の明確化

新たな体制の構築（関係府省）

< 今後講ずるもの >

食品による危害に関し、緊急の対応が必要と思われる事態が発生した際に、担当大臣（国民生活）の下に食品危害情報総括官（仮称）を招集し、情報の収集・分析を行うとともに、内閣官房長官及び食品安全担当大臣等と協議の上緊急の対応を講ずる。（平成19年度中）

緊急対応時の訓練の実施（関係府省）

< 今後講ずるもの >

緊急時対応のマニュアル作成及びこれに基づく訓練の実施に向けた検討を進める。（平成19年度中）

3．輸入加工食品の安全確保策の強化

国民の食の安全・安心を守るための輸入食品の検査体制の充実等を実施

輸出国政府への対応（厚労省）

< 今後講ずるもの >

輸出国政府・事業者に対し、輸入食品の安全性の管理の強化及び管理状況の

確認要請をする。具体的には、二国間協議及び検証のための査察体制を強化する。（原因究明の結果を踏まえ、順次実施）

在中国日本大使館における食品安全担当官駐在（厚労省・外務省）

<今後講ずるもの>

速やかに食品安全担当官を在中国日本大使館に駐在させる。（平成20年3月より実施）

輸入食品の監視体制等の強化（厚労省）

<今後講ずるもの>

- ・ 検疫所に配置されている食品衛生監視員を増員し、検査機器の整備等を通じ、輸入食品の監視体制を強化する。
- ・ 加工食品についての残留農薬検査の対象の拡大を、以下のとおり行う（技術的観点等から可能となったものを順次実施）。

冷凍加工食品に関し、一定のレベルの検査技術が確立している残留農薬について、

イ 問題となった製造業者の冷凍加工食品については、輸入の都度、残留農薬の検査を求める。

ロ その他の製造業者の冷凍加工食品について、検疫所においてモニタリング検査を実施する（平成20年2月22日より、問題となった有機リン系農薬のモニタリング検査を開始）。

ハ 改めて全ての輸入者に原材料及び製造・加工工程の管理の確認を求める。

輸入業者自身による、輸出段階での管理強化（厚労省）

内閣府・厚生労働省・農林水産省の3府省により関係団体に有毒有害物質の混入防止対策の確認を要請した。（平成20年2月1日）

<今後講ずるもの>

厚生労働省がガイドラインを策定し、輸入業者への指導を行うとともに、その他事業者に対し自主管理の推進を要請する。（平成19年度中にガイドライン案を作成し、意見公募手続を開始）

加工食品の残留農薬に係る試験法検討・開発（厚労省）

<今後講ずるもの>

ガイドラインに基づく輸入業者の自主管理及び検疫所における監視強化に資するよう国立医薬品食品衛生研究所において加工食品の残留農薬に係る試験法について検討・開発する。（平成20年2月中に試験法に係る検討会を設置し、検討を開始。平成19年度中に試験法開発に係る工程表を作成し、これに基づき、効率的に開発に取り組み、順次公表）

福祉施設等における注意喚起等（厚労省）

- ・ 社会福祉施設等に対して、中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生に係る注意喚起をした。（平成20年2月1日）
- ・ 各都道府県医政主管課、日本医師会、関連病院団体等に対して、衛生管理の徹底等を要請した。（平成20年2月14日）

学校給食用食品の安全性（文科省）

<今後講ずるもの>

学校給食用食品について、加工食品の衛生管理や関係機関との連絡体制等の充実について再点検を実施し、「学校給食衛生管理の基準」の改正について検討を行う。（平成19年度内に改善事項の絞り込みを行い、平成20年6月を目途に改正予定）

4．消費者行政推進会議の設置

政府は2月8日の閣議で、各省庁縦割りになっている消費者行政を統一的・一元的に推進するための強い権限を持つ新組織の在り方を検討し、その組織を消費者を主役とする政府の舵取り役とするため、「消費者行政推進会議」の設置を閣議決定しました。そのための企画・立案及び総合調整を担当する消費者行政推進担当大臣は岸田文雄内閣府特命担当大臣が兼務します。事務局は内閣官房消費者行政一元化準備室です。

第1回消費者行政推進会議は同月12日官邸小ホールにおいて、総理大臣、内閣官房長官、岸田担当大臣及び全委員(11名)が出席して、今後の進め方等について協議されました。佐々木座長によって進められた議事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.kantei.go.jp/jp/singi/shouhisha/index.html>

(1) 総理大臣挨拶の要旨

私は、昨年9月末に総理に就任して以来、10月の所信表明の中でも、国民本位の行政にしなければいけないと申し上げてきた。

もう少しじっくり検討し、今年の夏くらいに結論を出して秋に備えようと考えていたが、中国の餃子の問題もあり、検討を早めようと思った。

今まで我が国政府があまり重視して来なかった分野であり、いろいろな方々のご意見をよく伺った上で方向性を決めなければいけないと考え、急遽、このような会議を作った。

存分に議論していただき、よい制度、国民からみて便利な政府であって欲しいというのが私の願いなので、そういう観点から議論を進めて欲しい。できれば4月から5月までに、集中的な議論をし、そして何らかの結論を出していただければと思っている。

(2) 座長から、総理ご自身の強い決意を伺い、それを実現できるよう全力で取り組んでいきたい旨の発言があった。

(3) 各委員より、会議の進め方や消費者行政一元化に向けた組織のあり方等について、意見が述べられた。主な意見は以下のとおり。

サプライサイドからユーザーサイドへの転換については、10年以上前から議論があったが、未だに実現できていない。強力なリーダーシップにより、厚い壁を打破していくことが必要。

消費者行政は非常に間口が広い。特定商取引法や景品表示法などは分かりやすいが、宅建業法や金融商品取引法等の業法もそれぞれ消費者保護を目的としており、これらも今回の会議の範疇に含めるとすると、この会議は非常に広い行政分野をカバーすることになる。

業法の執行まで含めて議論するとすれば、各省の権限との整理が必要にな

る。その場合、業法のあり方そのものの見直しが必要になることに留意が必要である。

現在の消費者行政は、まさに縦割りになっており、消費者の権利よりも事業者の利益が重視されている。まずは、この縦割り行政をどのようにして見直していくかが重要であって、執行まで含めた構造改革が必要。消費者のための消費者政策を担う新組織ができるよう、全力を尽くしていきたい。

日本は明治維新以来「生産立国」で伸びてきた。各省は「消費者保護」をうたっているが、本務は生産者の保護・育成にあり、本来の消費者保護の観点からの行政が行われてきているとは言い難い。現在は歴史的な転換点にあり、従来のある方を見直す大規模な作業が必要となろうが、それを乗り越え、歴史的な改革を成し遂げた内閣となるよう、お手伝いできればと考えている。

国民が安心して暮らせる社会の構築のため、企業の社会的責任として、製品安全の確保等に努めることが重要。企業も、100%消費者側に立脚し、消費者の安全の確保を最優先にすべきということを実感している。総理の重い決断を受け、消費者と生産者、行政が一体となった21世紀型の消費者第一の仕組みづくりが急務と考えている。

従来の行政は、商品・サービス毎に所管が分かれており、それぞれがうまく繋がっていない。

国が企画立案等を担う一方、消費者被害や救済の現場は自治体である。自治体の消費者行政との連携のあり方、国や都道府県、市区町村の役割分担、その中でどのように機動的な対応を図っていくかが重要。

事業者も含め、皆、現在が危機的な状況であることや、消費者行政に力点を置くことの重要性は認識している。実は、事業者と消費者のコミュニケーションが足りていないところが大きいのではないかと。消費者にも理解が不十分なところがあり、消費者教育が重要。

消費者・生活者主体に政策・制度・機能を組み直すことが必要。そのためにはまず、消費者政策はどうあるべきか、消費者に関わる権利はどうあるべきか、消費者行政が担うべき機能は何か、そして、どのような組織がよいのかというように議論展開していくべきではないかと考えている。

多重債務の問題や、冷凍餃子で問題になっている輸入食品の安全性の問題については、何十年も前から課題として掲げられていたが、未だに効果的な解決が図られていない。

組織については、屋上屋を重ねるのではなく、省庁再編も視野に入れ、大胆な新組織をつくる必要がある。今回の会議は、消費者や国民生活を重視した制度設計の試金石になるものと考えている。

福田総理が消費者重視を歴代の総理の中で最も明確に打ち出されたことにより、現在は消費者行政に強い追い風が吹いている状況であり、その追い風によってできる限り遠くまで飛ばしたいと考えている。

今世紀に入って以来、市場重視の動きの中で、事業者と消費者の対立型ではなく、よい事業者とよい消費者がともに得をする政策が可能となっている。こうした中、行政規制についても、そうした政策を実行することにより、日本経済を発展させるという新たな観点から考えることが必要。

OECDの勧告で消費者の紛争解決や救済に関して加盟国に整備が求められている制度の1つに、行政機関が消費者に代わって裁判に訴え損害賠償を引き出すという仕組みがある。こうした制度が日本にはないが、一元化の中いかに取り込むかということを議論していきたい。

「一元化」については、様々な観点から様々な意味合いで唱えられている。どこまでどの機能を一元化するのかについて、検討する必要がある。

消費者庁については、20年前から提唱しているが、実現は難しかった。福田総理になって初めて、千載一遇のチャンス得たと考えている。新組織の機能や権限が決まれば、組織のあり方は自ずと決まってくるのではないかと考えている。

消費者が、新組織を見守り、機能しているかどうかをチェックするなど、消費者とともに消費者問題の解決を図っていくことができないかと考えている。また、世論に対し強い権限を持った新組織の創設を強く印象づけることが重要。

公務員制度改革に関わってきたが、その際、公務員の働き方、働く意義をどう見出すかが大論点となっていた。今回の総理のお話から今までとは違う役所のあり方というヒントをいただいた。各委員が発言されたように役所が変わるのであれば、これまでとは違う公務員のあり方、また違う興味をもった人達が公務員を目指すということになるのではないかと。

5. 添加物「ナイシン」の食品健康影響評価について

食品安全委員会は1月31日、同委員会添加物専門調査会における添加物「ナイシン」に係る食品健康影響評価に関する「一日摂取許容量(ADI)を0.13mg/kg体重/日と設定する。」との審議結果を了承し、リスク管理機関(厚労省)へ通知することとしました。

ナイシン Nisin ははっ酵乳から分離された *Lactococcus lactis* が産生する34個のアミノ酸から成る抗菌性ペプチドで、*Bacillus* 属と *Clostridium* 属を含むグラム陽性菌の加熱処理後における芽胞の発芽後生育を低濃度で阻害します。

ナイシンは、現在、50カ国以上で保存料としてチーズ、乳製品、缶詰等に使用されています。

厚労省は、ナイシンが JECFA で国際的に安全性評価が終了し、一定の範囲内で安全性が確認されており、かつ、米国及びEU諸国等で使用が広く認められていて国際的に必要性が高いと考えられる食品添加物46品目の1つであり、関係企業からの指定の要請もあったものであることから、平成15年10月、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼したものです。

ナイシンを添加物として定めることに係る食品健康影響評価に関する審議結果の要約は下記のとおりです。詳細は次のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai224/dai224kai-siryous-1.pdf>

要約

保存料として使用される添加物「ナイシン」(CAS番号:1414-45-5)について、各種試験成績等を用いて食品健康影響評価を実施した。

評価に供した試験成績は、ナイシンおよびそれを含有する製剤もしくは加水

分解物を被験物質としたものも含め、反復投与毒性、発がん性、生殖発生毒性、遺伝毒性等である。

ナイシンについて、*invitro* 及び *invivo* における遺伝毒性試験において全て陰性の結果が得られており、生体にとって問題となる遺伝毒性を有するとは考えられず、また発がん性を有するものではないと考えられる。

JECFA 及び米国 FDA が根拠としているラット 2 年間慢性毒性試験は、1960 年代に実施された試験であり信頼性が担保できないことから、一日摂取許容量 (ADI) 設定には用いず、あくまで評価の参考に用いることとした。

欧州 SCF の評価の根拠とされているラット 3 世代繁殖毒性試験については、親動物 F0 の 5.0% 投与群の雄群で認められた体重増加抑制、児動物 F2B の 5.0% 投与群で認められた低体重を根拠に、無毒性量 (NOAEL) は 1.0% (12.5mg/kg 体重/日相当) と評価した。

追加資料として提出されたラットの 90 日間反復投与毒性試験では、5.0% 投与群の雌雄で認められた血液学的検査項目 (MCH, HGB 等) の変動を根拠に、NOAEL は 1.0% (45mg/kg 体重/日相当) と評価した。

以上より、ナイシンの NOAEL の最小値は、ラット 3 世代繁殖毒性試験の 1.0% (12.5mg/kg 体重/日相当) と考えられることから、安全係数を 100 とし、ナイシンの ADI を 0.13mg/kg 体重/日と設定した。

現時点で得られている知見から判断して、添加物として適切に使用される場合にあっては、交差耐性を含む耐性菌出現による医療上の問題を生じる可能性は極めて少ないと考えられる。

なお、ナイシンを添加物として適切に使用するためには、使用基準を慎重に検討することが重要であり、欧米における使用状況を勘案した上で、耐性菌出現により有効性等に影響を及ぼすことがないよう十分な配慮が必要と考えられる。

また、新たな知見が得られた場合には、必要に応じて再評価を検討する必要があると考える。

糖培地を用いて製造されたナイシン製剤 (変更工程品) は、乳培地を用いて製造されたナイシン製剤 (従来工程品) と同等力価を有し、より純度が高く、また乳由来の不純物の含有がないことから乳アレルギーのリスクの低減化が図れると考える。

以上から、従来工程品の評価結果は変更工程品の評価にも適用することが可能であると判断した。

【消費者情報】

1. 野菜・果実ジュースの残留農薬テスト

(北海道消費者センター北のくらし、きらめっく NO.47号より引用)

農薬はほとんど検出されず!

平成18年6月から農薬などのポジティブリスト制度がスタートし、すべての農薬・動物用医薬品などについて残留基準が設定され、加工食品を含む全ての食品が対象になりました。

野菜及び果実ジュースについても残留農薬基準が適用になることから市販の野菜及び果実ジュースの残留農薬についてテストしました。



テスト結果

○野菜ジュース

24銘柄について93種類の残留農薬をテストした結果、いずれも検出されませんでした。なお、テストしたのはトマトジュース7銘柄、トマトミックスジュース5銘柄、にんじんミックスジュース2銘柄、野菜ミックスジュース1銘柄、野菜・果実ミックスジュース8銘柄、果実・野菜ミックスジュース1銘柄です。

○果実ジュース

31銘柄について93種類の残留農薬をテストした結果、1銘柄から6種類の農薬を検出しました。いずれの農薬も残留農薬基準を大きく下回っていました。

農薬を検出したのはNo.30「沖縄パヤリースシークワサー入り四季柑」でした。検出された農薬は全て有機リン系殺虫剤で、エチオン、フェンチオン、クロルピリホス、マラチオン、フェントエート、メチダチオンでした。

なお、テストしたのはりんごジュース6

銘柄、ぶどうジュース6銘柄、オレンジジュース3銘柄、グレープフルーツジュース2銘柄、パインアップルジュース、キウイジュース、マンゴージュース、プルーンジュース、ざくろジュース、アセロラジュース、レモンジュースがそれぞれ1銘柄、果実ミックスジュース6銘柄、果実・野菜ミックスジュースが1銘柄です。

表 示

果実・野菜ジュースともJAS法の品質表示基準に基づく表示は全てにありました。原料の野菜あるいは果実の原産地表示は55銘柄中3銘柄にありました。(表を参照)

ま と め

55銘柄のジュースについて93種類の残留農薬をテストした結果、1銘柄から農薬を検出しましたが微量でした。

原料原産地名の表示は55銘柄中3銘柄のみでした。ジュースも原料原産地名の表示義務の対象品目に加えてほしいものです。

＜野菜ジュースのテスト品＞			＜果実ジュースのテスト品＞		
No	商品名	製造又は販売者	No	商品名	製造又は販売者等
1	カゴメトマトジュース	カゴメ(株)	1	Sunkist 100%アップル	森永乳業(株)
2	トマトジュース	(株)ナガノトマト	2	アップルジュース100%	加藤産業(株)
3	デルモンテ食塩無添加 トマトジュース	キッコーマン(株)	3	アップルジュース100%	イオン(株)
4	沼田町トマトジュース 北のほたる	沼田町(役場農産加工場)	4	りんごのほっぺ	JA よいち
5	とまとジュース	下川町農産物加工研究所	5	100%アップルジュース	(株)シジシージャパン
6	オオカミの桃	(株)鷹栖町農業振興公社	6	バヤリースホテルブレイク ファーストアップル100	アサヒ飲料(株)
7	ニシパの恋人	平取町農業共同組合	7	Sunkist 100%グレープ	森永乳業(株)
8	V8野菜ジュース	サントリーフーズ(株)	8	赤ぶどうジュース100%	加藤産業(株)
9	クレードル野菜ジュース	クレードル興農(株)	9	グレープジュース100%	イオン(株)
10	野菜ジュース	(株)ナガノトマト	10	Tropicana 100%グレープジュース	キリンビバレッジ(株)
11	小岩井無添加野菜 21種の野菜100%	小岩井乳業(株)	11	めいらく のむ果実 グレープ100	(株)東京めいらく
12	デルモンテ食塩無添加 野菜ジュース	キッコーマン(株)	12	Welch's グレープ100	カルビス(株)
13	1日分の野菜 25種類の野菜	(株)伊藤園	13	Sunkist 100%オレンジ	森永乳業(株)
14	小岩井無添加野菜 23種の野菜と果実	小岩井乳業(株)	14	Tropicana 100%オレンジ	キリンビバレッジ(株)
15	※1 野菜一日これ一本 一日分の野菜21種類	カゴメ(株)	15	CGC 100%オレンジジュース	(株)シジシージャパン
16	野菜、足りてますか? 約1日分の鮮黄色野菜120g	グリコ乳業(株)	16	めいらく のむ果実 グレープフルーツ100	(株)めいらく
17	野菜生活100 黄の野菜	カゴメ(株)	17	Welch's ピンクグレープフルーツ100	カルビス(株)
18	野菜生活100 オリジナル	カゴメ(株)	18	ジュシーナ バインアップル100%	大塚ビバレッジ(株)
19	農協健康菜園 ベジタブルミックス	日本ミルクコミュニティ(株)	19	グレイス キウイジュース	(株)グレイス
20	農協健康菜園 赤いベジタブルミックス	日本ミルクコミュニティ(株)	20	グレイス マンゴージュース	(株)グレイス
21	野菜&フルーツ	グリコ乳業(株)	21	ブルーン100%	(株)ポッカコーポレーション
22	野菜のめぐみ	(株)ダイエー	22	さくらジュース100%	野田ハニー食品工業(株)
23	ふらの 野菜の里	テイジー食品工業(株)	23	沖縄バヤリース アセロラ100	(株)沖縄バヤリース
24	※2 充実野菜 緑黄色野菜ミックス	(株)伊藤園	24	ポッカレモン100	(株)ポッカコーポレーション
			25	バヤリースホテルブレイクファースト オレンジブレンド100%	アサヒ飲料(株)
			26	ポンジュース	(株)えひめ飲料
			27	Dole ピンクグァバミックス100%	(株)ふくれん柑木工場
			28	Tropicana ピンクグァバブレンド	小岩井乳業(株)
			29	スムージーバック マンゴー&フルーツミックス	デリカフローラ(株)
			30	沖縄バヤリース シークワサー入り四季柑	(株)沖縄バヤリース
			31	※2 アンパンマンの やさいとちんご	明治乳業(株)

※1 野菜ミックスジュース
※2 果実・野菜ミックスジュース



2.



食料品に表示されている内容量は
どのくらい正確なの？

(千葉県消費者生活センター暮らしの情報いずみ VOL.165 より引用)

スーパーマーケットなどで販売されている食料品に表示された内容量...。
この値はどの程度正確なのでしょうか。

食料品を計量して販売しているお店では、2年に1回実施される法定検査に合格したばかりを使用しているため、はかりの精度は一定に保たれているといえますが、それでも若干の誤差は許容されていますので、全く誤差なく計量できるとは言い切れません。また、商品の特性など止むを得ない事由によって表記量と実際の量との間に誤差が生じることもあります。

ですから、例えば、内容量 100g と表示された商品が販売されている場合でも、ぴったり 100g 入っているとは限らないのです。

では、このような商品は違反商品となってしまうのでしょうか。

許容される誤差

計量法では、生活関連商品のうち、計量販売に適した商品などを「特定商品」として定め、これら特定商品を計量して販売するときは、計量法で定める許容誤差の範囲(量目公差)内に収まるよう計量することを義務付けています。ですから、量目(内容量)の不足が生じている商品であっても、それが量目公差内の不足であれば、適正に計量された商品として扱われることとなります。もちろん、この公差にとらわれず、お客様に損をさせないためにと、1gの不足も出さないよう計量管理に取り組んでいるお店もあります。

市内の実態

千葉市計量検査所では、市内のスーパーマーケットなどを定期的に巡回し、計量販売されている商品の内容量が量目公差内に収まるよう正しく計量されているか検査しています。

昨年度を例に挙げると、53店舗において合計2,516個の商品を検査した中で、量目公差を超えて内容量が不足している商品(量目公差違反商品)を81個確認しています。単純に計算すると、100個中3~4個が量目公差違反商品という割合になりますが、すべての店舗でこのような状況にあるわけではなく、53店舗のうち半数以上の29店舗は量目公差違反商品なしという結果になっていますので、適正な店舗とそうでない店舗が混在している状況です。

量目不足が生じる主な原因

量目不足が生じる主な原因には、「風袋無視・軽視」「自然乾燥による減量」「粗雑な計量」が挙げられます。

「風袋無視・軽視」とは、風袋(トレー・袋・フィルム・ワサビ・タレなど商品以外のもの)の重さを正確に引いていないものをいい、市内で最も多く見受けられる不適正原因です。よくあるケースは、タレ・ワサビなどの添え物を追加したり、特売などでトレーのサイズを変更したりしたときに、正確に風袋引きすることを怠ってしまったケースです。

「自然乾燥による減量」とは、計量した後しばらく店頭で陳列したままにし

ていたため、商品に含まれる水分が蒸発して目減りしてしまった状態のものをいいます。青果物、特に根菜類は自然乾燥しやすい商品のようにです。

「粗雑な計量」とは、計量している最中に手や物がはかりに触れていたために正確に計れなかったものをいいます。

量目違反商品をなくすために

前述のとおり、市内には未だ量目違反商品がいくつか販売されています。

計量検査所としては、今後も定期的に立入検査を実施し、量目違反商品を取り扱っている店舗に対して指導を行ってまいります。適正な計量の実施を推進するためには、お店で実際に商品を購入している消費者の皆様にも量目に対する関心を持っていただくことが重要なことだと考えています。

商品の鮮度であれば、購入する際に手に取って確かめることができますが、内容量は実際に計ってみるまで正しいかどうかわかりません。知らないうちに損をしていないか確かめるためにも、普段購入されている商品が量目公差内で計量されているかぜひチェックしてみてください。

表 特定商品の主な種類と量目公差

特定商品の種類	商品に表示された 内容量	量目公差
食肉、 塩蔵の魚卵、 精米、小麦粉、 お茶、 菓子類 など	5 g 以上 50 g 以下	4 %
	50 g を超え 100 g 以下	2 g
	100 g を超え 500 g 以下	2 %
	500 g を超え 1 kg 以下	10 g
	1 kg を超え 25 kg 以下	1 %
野菜、漬物、 果実、めん類、 調理食品、 魚介類(塩蔵の 魚卵を除く) など	5 g 以上 50 g 以下	6 %
	50 g を超え 100 g 以下	3 g
	100 g を超え 500 g 以下	3 %
	500 g を超え 1.5 kg 以下	15 g
	1.5 kg を超え 10 kg 以下	1 %
しょうゆ、酢、 アルコール飲料 など	5 mL 以上 50 mL 以下	4 %
	50 mL を超え 100 mL 以下	2 mL
	100 mL を超え 500 mL 以下	2 %
	500 mL を超え 1 L 以下	10 mL
	1 L を超え 25 L 以下	1 %

表の見方

(例) 内容量300gと表示された「食肉」の場合…

● 内容量が100gを超え500g以下の範囲内なので、量目公差は表示された内容量に対して2%であり、グラムで表すと6g (300g×2%)となります。

➡ 表示量300gに対し、実際の量が294gを下回った場合に量目公差違反となります。

※量目公差は、表記量に対して実際の量が少ない場合にのみ適用されます。



【学術・海外行政情報】

1. 欧州連合の食品・飼料早期警戒システム (RASFF) 報告書4年分の解析による食品安全新課題の抽出

Kleter GA, Prandini A, Filippi L., Marvin HJ
(RIKILT-Institute of Food Safety, Wageningen University and Research Center, P.O. Box 230, ML-6700 AE Wageningen, オランダ)
Food Chem Toxicol. 2007 Dec 25, [Epub ahead of print]

「食品安全プロジェクト」は食品安全確保上の新課題を早期に見出すことをめざしている。このプロジェクトでは欧州連合の食品・飼料早期警戒システム、RASFF、による連絡情報を利用し、食品安全にかかる新たな課題を見つけることを目指している。July 2003 - June 2007 の4年間に公表されたRASFF報告・警報をもとの危害の種類別に振り分けた。経年傾向の解析には3ヶ月を一つの時間単位とした。それぞれの危害データの経時傾向、ものの種類と危害の関係・原産地・警報発信国との関係を解析した。食品包装関連物質 (food contact substances) 特に2-isopropyl-thioxanthone、調理器具溶出化学物質、及び、いんちき製品による問題発生が経時傾向として目立った。一時的には、不許可着色料 Para Red、遺伝子組換え生物、農薬 isophenfosmethyl、ニシンの寄生虫、Anisakis simple による問題が増加した。各国並びに欧州連合自身としてもこれらの目立つ傾向を公知し措置を講じた。新たな課題を早期に見つけるため、安全性評価、リスク管理措置、危害の背景情報、及び問題発生の状況を含めた総合的なデータをRASFFに加えることが望ましい。(石井健二)

お知らせ

NPO 食科協は第6回(平成20年度)総会及び会員研修会を平成20年5月27日(火)13時から開催することとしています。会員研修会においては、「輸入冷凍食品による薬物中毒事案の再発防止」関連テーマを研修したいものと予定しています。

会員各位におかれてはぜひご出席くださるよう日程調整のほどよろしくお願いいたします。

編集後記

直前の食科協NL(第56号)の行政情報2において、平成19年に発生したずさんな衛生管理や偽装表示の再発を防止し消費者の信頼を確保するため、厚労省が同年12月に通知した「食品等事業者に対する監視指導の強化について」を紹介しました。

その直後に、中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例が発生しようとは、誰が予想できたでしょうか。しかも、この事例の被害者(兵庫県内の1家族3名と千葉県内の2家族7名)が摂取した原因食品が中国内の同一製造業者の製品であったこと、同一製品及び類似製品が相当広範囲に流通していることなどから、平成13年9月のBSE発生時よりももっとも身近な、今日の食事にかかわる大社会問題となりました。

政府は、緊急に、内閣官房長官、食品安全担当国務大臣、厚労大臣、農水大臣等の関係閣僚を構成員とする「食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合」を設置し、健康被害の拡大防止、原因究明、再発防止等の対策の検討を始め、いくつかの対策を講じています。

本号(第57号)においては、2月4日に開催した食科協ワークショップの準備等のため発行日が大幅に遅れてしまった不手際を少しでも挽回するべく、2月22日頃までの「中国産冷凍ギョウザ」関連の行政情報を主体に掲載しました。

前号(食科協NL第56号)の行政情報1でご紹介した「生活安心プロジェクト緊急に講ずる具体的な施策」中の「プラン1 食品表示不安解消作戦」とも関連すると見えますが、政府は中国産冷凍ギョウザ事例の発生を受けて急遽予定を繰り上げ、消費者行政推進会議を2月8日に設置し18日に第1回同推進会議を開催しました。

上記のことから、高度な食品安全確保を図るための監視指導と自主衛生管理のあり方を検討する必要があると考えます。(伊藤蓮太郎)

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。