



目 次

【巻頭言】	頁
安全の担保は人材	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 2月の主な活動状況	2
2. 食科協ワークショップ(2/4)の概要	2
3. 今後の予定	4
<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例発生について	4
2. メタミドホスの食品健康影響評価結果(案)について意見募集	6
3. 「生活安心プロジェクト」行政のあり方の総点検(素案)から	7
4. 食料・農業・農村政策審議会食品産業部会(第3回)の概要	12
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 全国消団連が「生活安心プロジェクト」の充実のために、提言 (全国消費者団体連絡会ホームページより引用)	12
2. 生活関連物質課題調査 ペットボトル入り茶飲料の品質表示などの調査と市民アンケート調査 (くらしかん豊中市生活情報センターNO.281号より引用)	14
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. New Era Canning Company が野菜缶詰によるボツリヌス症発症の可能性で全米から回収	19

何でも QA コーナ

平成20年3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.shokkaky@ccfhs.or.jp

【巻頭言】

安全の担保は人材

社団法人日本べんとう振興協会

専務理事 ところ まさあき
野老 正明

当協会は、設立後5年という若い社団法人です。コンビニのおにぎり・弁当を製造販売している約50社弱で構成されているメーカーの団体ですが、平成17年、「食品微生物検査技士資格認定制度」(以下「検査技士制度」と言います。)を発足させ、去る3月25日に3期目(平成19年度)の合格者を発表させて頂きました。本稿では、3年間の資格認定試験を通じて感じたままをご紹介し、食品の安全を確保することの必要条件を考えてみたいと思います。

当協会がこの制度を発足させた時、設立後高々3年の社団法人が何故こうした制度を発足させたのか、という疑問を多くの方々から寄せられました。本稿の課題を進めるにあたり、この制度の発足の必然性からご紹介させて頂きたいと思います。

当協会が社団法人として設立されたのは平成14年ですが、創設は平成4年で、もともとコンビニ製品を製造するうえで共通の問題を取組むことを目的に発足したものです。創立以来、当協会のテーマは、ず〜と、安全でおいしい食品の供給を至上課題とする会員企業をどうバックアップ出来るかということでした。そして一貫して取組んで来たことが、安全な食品を作るための、また消費者の信頼が得られる食品を作るための人材の育成でした。特に食品微生物検査に精通した人材養成については、平成8年から検査技術研修を継続的に実施して来ました。従って、検査技士制度はごく自然に発想されて生まれたものといっても過言ではありません。

以下、検査技士制度の運営状況をご紹介し、食品会社の自主検査の現場の課題を想像してみることといたします。なぜなら、本制度の受講生は非会員企業からの応募が約半分と多く、そのほとんどが、多かれ少なかれ現在又は過去に検査実務に携わっていることから、受講生を通じてほぼ食品会社の平均を想像し得ると考えられるからです。

本制度は、養成講座と資格認定試験で構成されておりますが、資格認定試験においては、合格率が60~70%弱となっており、受講生の業務経験から考えれば、期待する水準までには今一つ届いていないというのが実感です。敢えてその理由を考えれば、筆記試験では確実な知識が求められていること、実技試験では、一定の時間内に一定の検査実技を求められ実力を発揮し切れない場合があること、などでありませ

す。しかし、特に実技試験について言えば、確かに短い時間内で行う試験ではありますが、実技の一コマ一コマを丹念に審査し決して結果のみで審査しているわけではありません。毎年、業務に未熟練な受験生でも多数合格している反面、検査や品質管理のベテランが不合格となるケースが少なくなく、しかも、一般生菌数や菌の判定に絡む

基礎的な問題で失点し不合格となるケースが多く見受けられます。

こうした傾向は、本制度を運営する側としては、当初大変大きなショックを受けたものでした。何故か、煩悶を繰り返し推定したことは、自主検査の現場では日々検体の処理に追われ、OJTによる現場教育が十分に機能してないのではないかという疑問です。検査データの作成において、オーダーが違わなければ良いという実態がありやしないだろうかという疑問です。もしそうだとすれば、それで果たして自主検査が食品安全の砦になり得るのか？食品会社を守る前線が実のあるコンプライアンスを実現できるのか？

本制度は、1級、2級の資格のみならず、食品を直接取り扱う現場の人材育成のために、2級の基礎部分を学ぶ「食品加工衛生検査研修」もあります。「安全」という掛け声も、「人」がいて始めて実現するものであることはいうまでもありません。食品会社における「安全」を担保する人材の育成に、本制度が僅かでもお役に立つことを願って已みません。

【食科協の活動状況】

1. 2月の主な活動状況

- 4日 常任理事会を開催し、食科協ワークショップの進め方、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」の概要、「大量調理衛生管理マニュアル」の一部改正に関する意見提出等を協議した。
- 同日 食科協ワークショップ「食の安全確保と国際協調 国際食品規格の設定と普及に向けたわが国の取組み」を開催した。
- 13日 三鷹市消費者活動運営協議会主催の勉強会「暮らしの中の食品の安全問題」へ講師(食科協常務理事石井健二氏と食科協会員東島弘明氏)を派遣。
- 20日 農水省主催「加工食品品質表示基準等の改正説明会」に出席。
- 27日 食科協ニュースレター第57号を発行。

2. 食科協ワークショップ(2/4)の概要

食科協が2月4日13時から(社)日本食品衛生協会5講堂において開催した、食科協ワークショップ「食の安全確保と国際協調 国際食品規格の設定と普及に向けたわが国の取組み」の概要は次のとおりです。

1 講演会

コーディネーター石井健二(NPO法人食科協常任理事)氏の司会で、次の各講師が現状、あり方、要望等について講演しました。

- (1) コーデックスとは(30分) 厚生労働省医薬食品局食品安全部
企画情報課国際食品室 福島和子
- (2) コーデックス規格設定のための協力等のあり方について(40分)

国立医薬品食品衛生研究所 豊福 肇

(3) コーデックス規格設定のための協力等の現状(10分×5)

食品添加物部会	日本食品添加物協会	平川 忠
食品表示部会、栄養・特殊用途食品部会	(特非)国際生命科学研究機構	浜野弘昭
栄養・特殊用途食品部会	明治乳業(株)研究本部	土田 博
コーデックス総会ほか	サントリー(株)品質保証本部	岩田修二
消費者からの要望等	主婦連合会	和田正江

2 意見交換会

コーディネーター石井健二氏の司会で、次のテーマについて各パネリストから実例、所見等を開陳していただくとともに、参加者との意見交換が行われました。が講演内容の追加、下記のテーマについて各パネリストから活発な発言があった。参加者からの発言もあった。意見交換会における発言内容は取りまとめてありませんが、アンケート調査結果の概要に集約されていると思われます。

パネリスト	厚生労働省食品安全部国際食品室	福島和子
	国立医薬品食品衛生研究所	豊福 肇
	日本食品添加物協会	平川 忠
	(特非)国際生命科学研究機構	浜野弘昭
	明治乳業(株)研究本部	土田 博
	サントリー株式会社	岩田修二
	主婦連合会参与	和田正江

テーマ SPS 協定の例外として「科学的正当な理由がある場合・・・」がありますが、適用された実例、特に、日本が関連した実例があるか。その内容。
 SPS 協定(第4条)の「措置の同等」に示されている「同等性」によって日本の安全基準が低くなる恐れはないか。日本の主権の制限にならないか。
 関係者(行政、消費者、産業界、研究機関等)の理解と協力をより深め、コーデックスの基準設定においてより積極的なリーダーシップを発揮するための方策、成功例、失敗例。
 現在のコーデックス連絡協議会を発展的に国内コーデックス委員会に発足させる案がある。その意義、課題。

3 アンケート調査結果の概要

(1) 食科協ワークショップ「食の安全確保と国際協調 国際食品規格の設定と普及に向けたわが国の取組み」の趣旨については、参加者の約80%が参考になったと回答しており、十分に理解されたものとする。

(2) 国際食品規格については、約90%の参加者が知っており、約80%の参加者がわが国の食品等の規格基準の設定と深い係わりがあることを、約70%の参加者が食品の輸出事業とも深い係わりがあることを認識していた。

(3) 厚生労働省・農林水産省共催のコーデックス連絡協議会については、約60%の参加者がその存在を知っており、傍聴したことがある参加者は15%であった。

(4) 業界団体が国際食品規格づくりのため何らかの事業活動を行っているか否かについては、聞いたことがある者・ない者とも約40%であり、関与の度合いは低いものとする。

(5) 国際食品規格づくりのための今後の活動については、特に関心ないが0%である一方、より理解を深めたいが約40%、手間をかけて対応する意義は大きいと30%、業界(行政、消費者)として利害関係が大きいと20%であり、その期待感が大きいものとする。(複数回答可)

(6) 今後の対応については、国としての体制や対応を強化すべきが52%、業界や消費者団体でも積極的に対応する体制、活動方法等を検討すべきが41%であり、現在のコーデックス連絡協議会で差し支えないと5%を大きく引き離していた。(複数回答可)

(7) 行政、専門家、業界、消費者等の意見、手法等を適切に反映する上での支援・協力体制の組織化については、必要であるが81%であり、参加したいと回答した者が13%であった。

(8) 国際食品規格の設定・普及に関する取組みについても多数の建設的な意見があった。詳細は、巻末のアンケート集計結果をご覧ください。

3. 今後の予定

5月27日(火)13時30分から中央区日本橋社会教育会館8階ホールにおいてNPO法人食科協の第6回通常総会を、14時30分から会員研修会を開催します。会員研修会においては次の講演を予定しています。多くの会員等の参加をお待ちしています。

輸入食品の安全確保に関する新たな動き 厚労省担当官
食品表示に関する新たな動き 農水省担当官

【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例発生について

厚労省は、1月31日に中国産冷凍ギョウザに起因した健康被害の発生が明らかになった以降、定期的に、同ギョウザが原因と疑われる健康被害例の発生に関して都道府県等にあった相談・報告数及び製品の回収等について公表しています。3月17日に公表された両情報の概要は次のとおりです。(伊藤蓮太郎)

(1) 相談・報告数

有機リン中毒^{注1}が確定した患者数は10名。

注1: 次のすべてに該当する事例

1) 神経症状などの有機リン系農薬による中毒症状があること。

2) 血中のコリンエステラーゼ活性の低下が認められること。

3) 吐瀉物または食品等からメタミドホスの検出があること。

ただし千葉県のうち2例については、2)は検査未実施であるが、1)及び3)の因果関係が明らかと考えられ、確定とした。

有機リン中毒が疑われ、現在調査を行っている事例数^{注2}は入院あり・なしともに0件。

注2：神経症状などの有機リン中毒を疑わせる症状が認められる事例。

有機リン中毒が否定された事例数は5875件。

その内、医療機関の受診ありは1050件、受診なしは2175件(いずれも訴えはあるものの、臨床診断や検査結果等により否定された事例)

その内、その他(中国産冷凍ギョウザ等に関連した相談)は2650件。

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/03/h0317-3.html>

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/03/dl/h0317-3a.pdf>

(2) 製品の回収等

製品の回収等について

回収の対象となった製品(18輸入者、68品目(冷凍ギョウザ以外を含む))の回収状況(3月14日現在)は、届出件数986件、届出重量3,710,869kg、回収等重量524,893kgでした。

注・輸入実績(届出件数と重量)については、平成19年1月1日から平成20年1月30日速報値。

- ・ジェイティフーズ株式会社の回収には、日本生活協同組合連合会の回収分を含む。
- ・各社における回収には、在庫量及び平成19年1月1日以前のもものが含まれるものがある。

- ・回収等重量の中に、次の*1、*2、及び*3がある。

*1：販売・回収された製品について、区別が困難なもの。

*2：他の輸入者の製品と区別が困難であり、一方の輸入者にて数量等の確認が行われているもの。

*3：自治体から全量販売され全量消費されていると報告のあったもの。

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/03/h0317-4.html>

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/02/h0212-3b.html>

検査状況について

回収の対象となった製品(冷凍ギョウザ以外を含む)における農薬等の検査検体数(検出数)は、3月14日現在、32品目について、自治体からの報告は1740検体、事業者からの報告は1757検体です。この検査結果において食品衛生法違反は認められていません。

(注)

*1：(有)日佳食品(大阪市)豚肉包み・餃子フライ 25g6 検体中2検体検出(自治体)は、具について検査したところメタミドホス0.04ppm及び0.10ppm。

*² : ジェイティフーズ(株)(東京都品川区)ギョウザ・中華 de ごちそうひとくち餃子 687 検体中 1 検体検出(自治体)はプロシミドン(0.02ppm)。

*³ : ジェイティフーズ(株)(東京都品川区)ギョウザ・中華 de ごちそうひとくち餃子 588 検体中 11 検体検出(事業者)は、メタミドホス 0.01ppm、クロルピホス 3 検体 (0.01~0.02ppm)、プロシミドン 5 検体(0.02~0.03ppm)、ピリメタニル 2 検体 (0.01、0.02ppm)。

*⁴ : ジェイティフーズ(株)(東京都品川区)ギョウザ・CO・OP 手作り餃子 738 検体中 36 検出(事業者)は、メタミドホス 32 検体(0.01~0.08ppm)、ジクロルボス 3 検体(0.01ppm~10ppm、110ppm(皮))、パラチオン 1 検体(0.1ppm)。

上記*³及び*⁴については、事業者より既に公表されているものを含む。

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/02/h0212-3b.html#betsu2>

2. メタミドホスの食品健康影響評価結果(案)について意見募集

食安委は3月6日、同委員会農薬専門調査会が行ったメタミドホスに係る食品健康影響評価の審議結果(案)について国民からの意見・情報募集を行いました。その提出期限は4月4日です。

メタミドホスはいわゆるポジティブリスト制度の導入に伴い、「食品、添加物等の規格基準」中の「第1食品 A 食品一般の成分規格の6」において暫定基準値が設定されていますが、平成20年1月30日に中国産冷凍ギョウザによるメタミドホス中毒の発生が明らかになったことなどから、2月12日に厚生労働大臣から食安委に対し食品健康影響評価が要請されたものです。なお、メタミドホスは日本で農薬登録はされたことはなく、国内で使用されたことはありません。

「(案)農薬評価書 メタミドホス」の要約は次のとおりです。(伊藤蓮太郎)

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc_nouyaku_methamidophos200306.pdf

有機リン系殺虫剤である「メタミドホス」(CAS No.10265-92-6)について、各種評価書(JMPR、米国及び豪州の評価書)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、動物体内運命(ラット、ヤギ及びニワトリ)、植物体内運命(レタス及びばれいしょ)、土壌中運命、急性毒性(ラット、マウス及びウサギ)、亜急性毒性(ラット及びイヌ)、慢性毒性(イヌ)、慢性毒性/発がん性併合(ラット)、発がん性(マウス)、2世代繁殖(ラット)、発生毒性(ラット及びウサギ)、遺伝毒性試験等である。

試験結果から、メタミドホス投与による影響は、主に脳及び赤血球ChE活性に認められた。発がん性、催奇形性及び生体にとって問題となる遺伝毒性は認められなかった。

各試験で得られた無毒性量の最小値は、イヌを用いた90日間亜急性毒性試験の0.038mg/kg体重/日であったが、より長期の1年間慢性毒性試験で得られた0.06mg/kg体重/日が、イヌにおける無毒性量としてより適切であると判断され、この値を一日摂取許容量(ADI)の根拠とすることが妥当と考えられた。

従って、食品安全委員会農薬専門調査会は、イヌを用いた1年間慢性毒性試験の0.06mg/kg体重/日を根拠として、安全係数100で除した0.0006mg/kg体重/日をADIと設定した。

参考：急性参照用量(ArfD)

日本国内で高濃度のメタミドホスを含む冷凍食品による中毒事例が生じたこと等を受けて、メタミドホスの急性的な毒性影響について、諸外国の手法を参考に、急性参照用量(ArfD)を参考情報として示すこととした。

メタミドホスの単回投与試験で得られた無毒性量の最小値は、ラットの急性神経毒性試験で得られた0.3 mg/kg体重であったことから、これを安全係数100で除した0.003mg/kg体重/日を急性的な毒性影響の指標とすることが妥当であると考えられた。

一度に摂取するメタミドホスの量がこれを下回る場合、急性的な毒性影響は生じないと考えられた。

急性参照用量(ArfD、Acute Reference Dose)：ヒトの24時間またはそれより短時間の経口摂取により健康に悪影響を示さないと推定される量。

3. 「生活安心プロジェクト」行政のあり方の総点検(素案)から

「生活安心プロジェクト 行政のあり方の総点検」は、第54回国民生活審議会総会(平成19年11月5日)において、福田総理が「国民生活審議会におかれましては、来年春を目途に、国民生活の各分野について、国民生活の安全・安心を確保するために、消費者・生活者の視点から十分なものとなっているかという観点から、法律、制度等幅広く行政のあり方の総点検について、ご審議をお願いしたいと存じます。」と挨拶したことを受け、審議されることとなり、既に5回も同審議会総合企画部会において審議されています。3月18日開催の第5回総合企画部会において標記の素案が審議されましたので、下記に同素案の中から、食品表示、食品の安全管理等に関する部分をご紹介します。(伊藤蓮太郎)

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/shingikai/kikaku/21th/080318shiry01.pdf>

『 第1章 消費者・生活者を主役とした行政への転換の必要性(省略)

第2章 消費者・生活者が主役の行政に向けた課題と具体的方策(省略)

第3章 消費者・生活者の安全・安心確保に向けた施策の展開

1. たらい回しにしない真摯な窓口対応(省略)

2. 実効性ある体制と柔軟かつ迅速・機敏に対応できる仕組み

(1) 消費者・生活者の目線での施策の推進

関係省庁等と連携しているとの回答が多いものの、効果が十分挙がっていない。今までも連携、連携と言われ続けているが、そもそも消費者・生活者の目線での行政へ大きく転換する上で、連携の促進ということは不十分である。また民間レベルで発生する問題に対してだけでなく、府省庁が引き起こした問題に対し、国民の視点から、その是正や責任の明確化を行う機関が必要となっている。

また、関係省庁の所掌の狭間に落ちる、あるいは同じ制度が重複する事例がみられ

たが、こうした状況に対して消費者・生活者の視点から今こそ見直す必要がある。

（食品表示のあり方）

我が国では、消費者の関心が高い食品表示にかかる法律が複数あるため、これまでも、消費者から表示が見えやすくなるように一括表示欄を設けるなど、関係省庁間の連携強化を図ってきているところである。しかしながら、所管省庁間での解釈の相違、問い合わせ窓口の分散、取締りの重複などがみられ、消費者・生活者にとって分かりにくいだけでなく、同時に事業者にとっても負担となっている。消費者にとってわかりにくい制度は、消費者の「必要な情報が提供される権利」や「選択の機会が確保される権利」が確保されているとは言えず、また事業者にとっても履行に困難を伴う。一般法としての食品表示法が制定されている諸外国の例を参照しつつ、こうした問題を解決する必要がある⁵⁴。また、事業者が適切な(安全かつ消費者の選択に資する)食品表示を行い、またそれに基づき消費者がよく理解して食品を安全・安心に購入、摂取できれば国民のコストの低減にもつながることが期待される。したがって、一般的な食品表示から安全表示、機能表示、健康食品表示などを包含するものとして、JAS法、食品衛生法、健康増進法などを中心に関係法令を整理し、食品表示に関する一般法(『食品表示法(仮称)』)について、不当利得の剥奪の制度も含めて検討すべきである。

さらに表示項目のあり方についても、表示の信頼性を如何に図っていくかが食品表示の基本であり、政府は、「必要な情報が提供される権利」や「選択の機会が確保される権利」という理念を促進するため、消費者団体等の提案を起点として食品表示事項の検討を開始できる制度を法的に設けるべきである。特に期限表示については消費者の選択の重要な要素となっていることから、安全性を重視した観点から見直しを図る必要があり、そのことによって消費者の誤認を生まないようにする、無駄な廃棄を生まないようにすることが不可欠である。そのための方策として、国際ルールを配慮しつつ、現在、品質を重視する「賞味期限」とされているもののうち、消費者の視点から見直した方が望ましい食品について、安全性を重視した「消費期限」とする方向で見直すとともに、事業者は「製造年月日」の併記に努めるべきである⁵⁵。「消費期限」、「賞味期限」について、安全係数も含めて科学的根拠やその設定に関する商慣行等の実態を検証し、期限表示の設定のあり方や事業者による期限の設定根拠に関する情報提供を促進するための方策を検討すべきである。また「賞味期限」や「消費期限」の名称については、農林水産省と厚生労働省は連携して、消費者に誤解を生じさせないよう普及活動を行っているところであり、その効果を検証した上で、必要があれば、海外の表記方法を参考にしつつ、口語調にする等、消費者の的確な選択に資するような表現振りを見直すべきである⁵⁶。さらに「消費期限」以降に食品を販売することについては明確に禁止する一方で、「賞味期限」以降であっても消費者の健康・安全を害するおそれのない場合には、環境問題などにも配慮して直ちに廃棄する必要がある訳ではないことを明確にすべきである⁵⁷。

加工食品の原料原産地表示制度についても、国際ルールに配慮しつつ、消費者に対し必要な情報が提供され、消費者の自主的かつ合理的な選択の機会が確保されるよう、

現行の「主な原材料」の定義、対象加工食品の範囲等、その対象範囲を検討すべきである⁵⁸。

また、行政は、義務表示としないまでも消費者の選択に資する情報については任意表示や店頭、電話、技術（インターネットやQRコードなど）を利用した情報提供によって積極的に提供されるよう、促進策を付与していくことが望まれる。

さらに、政府は、食の分野で「消費者を主役」とする社会に変えていくため、真に消費者の利益に適う表示等がある場合には国際規格自体を変えていける仕組みづくりに向けてイニシアティブを取るべきである。特に、現状、コーデックス委員会において、国際消費者機構等がオブザーバーという地位で議論に参画しているが、各国消費者団体等によって構成される特別の組織等の設置を求める等、消費者等の意見が直接、規格づくりに反映される協働の仕組みを日本から提案することを検討すべきである。

（安全の隙間への対応）

また現行の仕組みのなかでは衛生上の危害以外の被害については所管の省庁が明らかでなく（例：こんにゃくゼリー）、生命・身体に危害を及ぼす事故が起きた場合でも、迅速に被害の拡大防止を図ることが困難である⁵⁹。食に関する被害防止を図るための法制度として、衛生上の危害に限定せず、飲食に起因する一般消費者の生命又は身体に対する危害の発生の防止を図ること等を法目的とする包括的な実定法を検討すべきである⁶⁰。

所掌の狭間に落ちることなく消費者・生活者の安全を確保するとともに組織の実効性を確保するため、また複雑に適用除外が付されていることからくる安全確保措置のバラツキをなくすため、エレベータ、プールなども含め広く製品・設備の安全性確保を法目的とし、消費者・生活者の事故による被害を防止し、事故が発生した場合には迅速・確実に対応できるため包括的な法律を検討すべきである⁶¹。同法においては、行政の重複が生じることのないよう配慮しつつ、他の関係省庁への勧告のあり方や、所管省庁があきらかでない場合に事業者に対して安全確保措置をとることを促す方策、さらに事業者等が行政機関に事故情報を迅速に提供するための義務付けや努力義務などの方策のあり方を検討の上、国民生活センターに設置予定の「事故情報データベース」に情報を集約する仕組みなどとあわせて規定すべきである。

（継続的な取組の重要性）

以上は消費者・生活者目線からの見直しの一部に過ぎず、政府は引き続き消費者・生活者の観点から分野横断的に見直しを継続していくべきである。その際には、消費者・生活者と事業者の情報格差や消費者・生活者の限定合理性を考慮して法律・制度・事業などの設計が行われるべきである。また消費者・生活者が想定外の行動によって重大な問題が発生することも踏まえた設計を行うべきである。消費者行政については、「新組織」においてこのような検討を継続的に行うことができるような企画・立案、総合調整機能とそのための諮問機関を有するべきであり、消費者・生活者の行動様式を捉えて他省庁も含めて企画立案に活かせるような学術的研究・分析機能を高めていくことも求められる⁶²。

(2) 生産から家庭までサプライチェーンを通じた安全確保

生産・加工・流通・販売が国境をまたいで複雑化、多様化する中で消費者の安全を確保するには、サプライチェーンのプロセスを通じた安全管理体制が不可欠になっている。食品安全についても生産から食卓までのフードチェーンのプロセスそれぞれの段階において管理体制が整えられ、安全管理が行われることを基本とすべきである。そのため、生産者、製造業者、流通業者(輸入業者を含む)、販売業者等が有機的に連携し、的確な安全確保策を講じるべきである。事業者団体等は事業者の安全確保に向けた取組を支援する必要がある。行政は、事業者団体等の自主的な取組を支援するとともに、このフードチェーンを通じた安全確保を確実にかつ効果的にするため、監視を行うことが不可欠である。

また、中食・外食産業なども含め生産から食卓まで食品・食材の追跡・遡及が可能な体制整備を推進する必要がある。そのため、欧州等の制度も参考に、最低限、食品等事業者がその追跡に必要な記録を一定期間保管することを義務付けることを検討すべきである⁶³。

さらに、こうした情報も活用しつつ、消費者自らが食べているものが何処で作られ、何が入っているか等が分かる仕組みを構築することも不可欠である。

(3) 認定・評価等にかかる民間登録機関等の中立性・信頼性向上に向けて(以下省略)

⁵⁴ 例えば、欧州委員会では2000年食品のラベル、表示、広告に関する指令(Directive 2000/13/EC)があり、イギリスでは1996年食品表示規制、フランスでは消費法典のデクレで規定されている。

⁵⁵ 我が国においては、「消費期限」とは品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね5日以内で品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示とされている。一方、海外、例えば、欧州では、2000年食品のラベル、表示、広告に関する指令(2000/13/EC)において、細菌学上、非常に腐敗しやすいとされる食品の場合、「消費期限」を付す、とされている。その上で、イギリスでは消費期限("use-by" date)を付すか、賞味期限("best-before" date)を付すかの判断は事業者の責任とされているが、英国食品基準庁(FSA)は、1)正しい保存方法が取られなかった場合、毒素の形成や病原菌の増殖が食中毒を引き起こす水準まで達する食品、2)食中毒の原因物質を十分、除去できないような、非調理、または一定の処置(例：再加熱)の後で食べることを意図している食品、は消費期限を付すのに相応しい、との指針を示している。一般的に消費期限が必要な食品としてはイングランドでは8度以下で保存しなければならない食品、スコットランドでは冷蔵庫で保存しなければならない食品とされ、具体的にはソフトタイプなどのチーズ、ムース、プリンなどの酪農製品、調理済の肉、魚、卵などを含む製品(サンドイッチなど)、魚などの薫製、常温で保存できない肉製品(スライス済みのハム、一部のサラミ、発酵するソーセージなど)など、が挙げられている。なお、卵、パン、ケーキなどは安全性より品質を重視して、"best-before" date とされている。オーストラリアでは、加工食品の期限表示に

ついて、1)賞味期限が2年以上の食品、2)小分けされたアイスクリームなど、3)健康や安全上の理由から一定期日より前に消費しなければならないものを除いた小さな包装に入れられた食品、を除いて消費期限を付さなければならない、とされている(オーストラリア/ニュージーランド食品基準規則1.2.5)。その結果、例えば、牛乳は英国、フランス、オーストラリアなどでは「消費期限(use-by date)」とされている。

- ⁵⁶ 海外では、例えば、消費期限は「used by(～まで使用可能)」、賞味期限は「best before(～より前が適当)」といった記述が多い。
- ⁵⁷ 諸外国では、例えば、フランスでは、消費期限を付した食品を消費期限を越えて売る、または無料配布することを禁止している(消費法典デクレR112-25条)。イギリスでも、消費期限に示された日より後に如何なる食品を販売した者は有罪となる(イギリス食品表示規則44条(d))。オーストラリアでも、食品は消費期限後を越えて販売してはならない、と規定されている(オーストラリア/ニュージーランド食品基準規則1.2.5の3条)。
- ⁵⁸ 米国の消費者団体、消費者同盟による調査(2007年7月)では、92%のアメリカ人が「輸入食品に原産国表示が必要」と回答している。また、欧州委員会が2008年1月に発表した消費者に対する食品情報に関する規制(草案)において、「食品の原産地が第一の原材料原産地の場所と違う場合、その原材料の原産地の情報も与えられなければならない」(35条3項)とされており、欧州議会および理事会で審議される予定である。
- ⁵⁹ 国民生活センターでは1995年以降、数回に渡って消費者への注意喚起、そして政府機関、業界団体等への要望を行ってきたが、2007年にも死亡事故が起こった。なお、海外において、米国では食品・医薬品局が2001年以降、消費者に警告を発しており、また欧州では2003年からゼリー菓子にこんにやくを使用することは禁止されている。
- ⁶⁰ 欧州委員会は2002年欧州連合の食品法における一般原則(Regulation(EC) No178/2002)を制定している。欧州連合の加盟国では、例えば、スウェーデンの食品法、イギリスの食品安全法などがある。
- ⁶¹ 「事故情報データベース」は食品の事故情報も含むことと想定されているが、同法に食品を含めるか否かも検討項目として重要である。
- ⁶² 「行政のあり方の総点検の検討の視点」に対する関係省庁の回答(第2回部会資料9)による。
- ⁶³ 欧州では欧州連合の食品法における一般原則(Regulation(EC) No178/2002)第18条以下で食品・食材の追跡可能な制度(Traceability)を導入しており、食品・食材の供給元と顧客両方の名前と住所、食品・食材の内容、搬送日等の書類を保存しておく義務を課すとともに、統合システムの構築などに5年間で約20億円の拠出を行っている。また、米国では2002年市民の健康安全及びバイオテロリズムへの準備・対応に関する法律(バイオテロ法)において供給元、食品の詳細、受領日、ロット、数量、輸送会社などの記録の保存義務が課されている(生鮮食品1年、その他全

ての食品2年の保存義務が課されている)。』

4. 食料・農業・農村政策審議会食品産業部会(第3回)の概要

農水省の第3回食料・農業・農村政策審議会食品産業部会が2月21日に開催されました。同部会においては、農商工等連携関連2法案及びHACCP法改正法案について、「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き～5つの基本原則～(案)」ほか審議されました。これらの議題のうち、HACCP法改正法案はHACCP手法の導入を引き続き促進するため法の適用期限を5年間延長する等の措置を講じるための改正案です。「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き(案)は、食品業界全体に対する消費者の信頼を揺るがしかねない現状にあることから、中小企業を含む各食品事業者が取り組むべき5つの基本原則、並びに基本原則ごとの具体的な取組方針及び具体的な行動を示し、それを参考としながら実際の取組・行動を進めることを促進しようとするものです。詳細は
http://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syokusan/bukai_03/index.html
をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

【消費者情報】

1. 全国消団連が「生活安心プロジェクト」の充実のために、提言

(全国消費者団体連絡会ホームページより引用)

全国消費者団体連絡会は2月27日、「安全・安心を第一に、消費者や生活者の視点に立った行政へと大きく発想を転換すべき」との福田内閣総理大臣の方針のもとに、今関連の動きが加速していること等から自民党政調会消費者問題調査会に対し、新しい消費者行政の前進に結びつくよう以下の提言をしました。詳細は、
<http://www.shodanren.gr.jp/database/178.htm>をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

〔提言〕

消費者からの苦情相談を受けて紛争解決し、必要な場合には事業者に対する行政指導・処分に奮闘しているのは、地方自治体の消費者行政部門職員、消費生活センター等の相談窓口の職員や相談員です。消費者被害の拡大とともに、その役割と責任はこれまで以上に重いものとなってきています。

しかし全国消団連の調査からは、その体制や人材などについて、脆弱な自治体の様子が読み取れます。住んでいる地域によって、消費者からの相談への対応や被害の救済体制に違いがあることは問題です。全ての都道府県で、同じ水準での消費者行政の執行が望まれます。

都道府県における消費者行政予算は、一般会計の減少幅を大きく上回る率で年々減額¹されているのが実態です。いくつかの市町村レベルの調査においても同様の傾向があります。職員数の減少傾向²も続いています。

消費者被害の複雑化、多様化、広域化への対応を、一つ一つの自治体での努力にゆだねることの限界がきています。国としての政策的判断が必要なときです。自治体任せにすることなく、国としてのしくみを整え、支援をしていくことが必要です。とりわけ以下の3点を強く求めます。

*¹全国合計での2003年度から2007年度への減少率。一般会計予算：-2.5%。消費者行政予算(本課+消費生活センター)：-25.0%。消費者行政予算比率：-24.2%。

*²全国合計での2003年度から2007年度への減少率。一般会計予算：-2.5%。消費者行政予算(本課+消費生活センター)：-25.0%。消費者行政予算比率：-24.2%。

1. 消費者行政担当部門や消費生活センターの職員・相談員の能力向上のためのしくみと支援が必要です

消費者にとって消費者問題の解決は、日常的に身近な地域でなされることが重要です。しかし、向き合っている自治体の職員・相談員は、新手の悪徳商法や、めまぐるしく変わる消費者関連法に対応して悪戦苦闘しています。消費生活相談の資格取得状況^{*}などの問題点もあります。市町村レベルではさらにその状況が加速しています。

こうした現場の状況を改善し、消費者の権利を基点にして業務を遂行するためには、人材の育成・確保が急務です。個人の力量と経験に頼るだけでなく、国としての充実した研修制度が整えられる必要があります。

相談員の雇用状況の改善も、結果的には消費者の権利の擁護につながると考えます。優秀な人材を確保するために、安心して働ける仕組みも必要です。

*有資格者のみ：19都道府県。無資格者を含む：28県(内、その割合が50%以下の県は4県)

2. 行政処分^{*}の執行体制の強化に向けて、環境整備が必要です

都道府県での特定商取引法上の行政処分(「指示」「業務停止命令」)は、ここ数年積極的になってはきましたが、こうした処分を行っているのは特定の都道府県に集中しているのが実状^{*}です。各地で「経験がないのでやりにくい」「専任の担当者がいない」などの問題点も明らかになっています。

こうした状況に対して、きめ細かな対応が必要です。例えば、行政処分経験のある県に職員が国内留学できるような助成事業の開発、警察を含む自治体内部の異部署間の連携がしやすい環境の整備などによって、執行体制の強化・向上を図るべきです。

*2006年度の処分件数：59件、20都道府県。これまで処分経験のない県は約半数。

3. PIO NET 情報網をバージョンアップし、感度の高い情報管理のしくみを作ることが必要です

消費者被害に関わる情報の収集・発信に求められるのはスピードです。自治体の相談窓口で収集された情報を可能な限り早く、同質の情報ごとに集約・分析し、必要な情報として消費者に提供・発信するしくみが必要です。

現在、PIO NET 情報網がありますが、これに加わっていない自治体も含めたバージョンアップが必要になっています。また、収集した情報から、危害予測をし、自治

体や相談現場等に注意喚起の情報を発信する、感度の高い情報提供システムが求められています。

2. 生活関連物質課題調査

ペットボトル入り茶飲料の品質表示などの調査と市民アンケート調査 (くらしかん豊中市生活情報センターNO.281号より引用)

この数年で、市場に出回るようになったペットボトル入り茶飲料は、手軽に購入できるため需要が増えています。しかし、原産国の表示など、安全性に疑問を感じている消費者もいます。

そこで、今回は「通称：JAS法」で定められている加工食品の品質表示などの調査とペットボトル入り茶飲料についての市民アンケートを実施しました。



調査内容

1. ペットボトル入り茶飲料(500ml)の品質表示や価格等についての調査

調査日：平成19年(2007年)7月9日～11日
調査店舗数：42店舗 調査検体数：458点

2. ペットボトル入り茶飲料についての市民アンケート調査

調査期間：平成19年(2007年)6月20日～7月17日
回答数：523人(男性101人、女性384人、不明38人)

1. ペットボトル入り茶飲料(500ml)の品質表示や価格等についての調査結果 特定保健用食品マークがあるかないかの別

「特定保健用食品マーク」の表示があるものはした。



17件(0.7%)で

有機JASマークがあるかないかの別

「有機JASマーク」の表示があるものは3件(3.7%)でした。

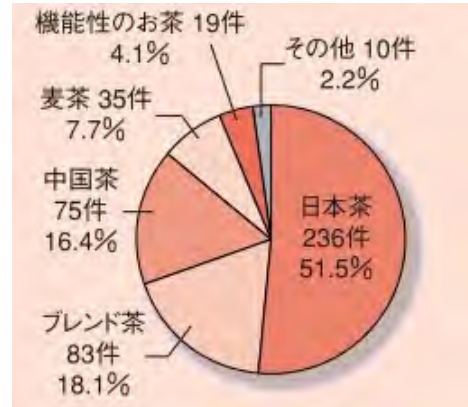


名称

「緑茶(清涼飲料水)」などのペットボトル入り茶飲料とわかるような表示がすべてのものにされており、まったく問題はありませんでした。

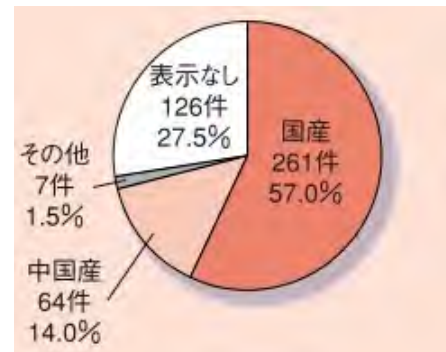
お茶の種類

お茶の種類は「日本茶」が236件(51.5%)ありました。次に「ブレンド茶」83件(18.1%)、「中国茶」75件(16.4%)で、「麦茶」、「機能性のお茶」は少ない結果になりました。



茶葉の生産国

義務表示でないこともあって、126件(27.5%)に表示がありませんでした。表示されているものの中では、国産が最も多く261件で、全体の約57%に及びました。

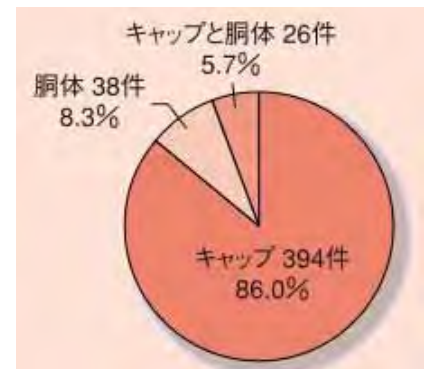


原材料名

原材料表示は456件(99.6%)の表示があり、ほとんどに表示がされていました。

賞味期限表示場所

賞味期限は、すべてのものに表示されていました。その表示場所は、「キャップ」が最も多く394件(86.0%)でした。次に多かったものは「胴体」で、38件(8.3%)でした。

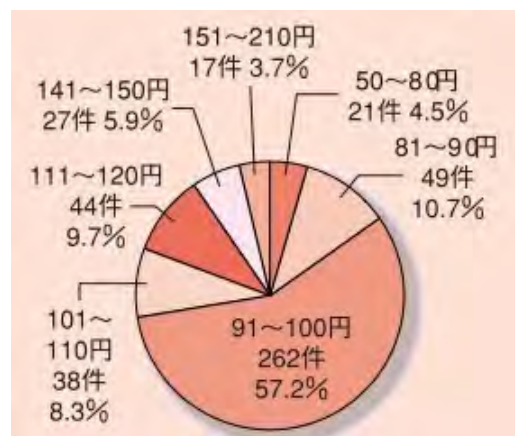


保存方法

すべてのものに表示されており、問題はありませんでした。

販売価格

すべてのものに表示されており、問題はありませんでした。価格は、91円から100円のものが262件(57.2%)ありました。次に81円から90円のものが49件(10.7%)ありました。また、200円前後のものは特定保健用食品のお茶でした。

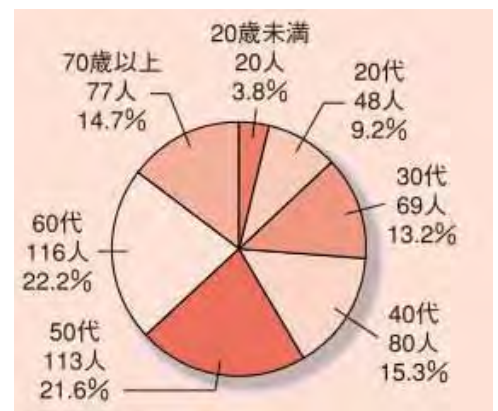


【ペットボトル入り茶飲料の品質表示や価格等についての調査結果】

- ・「JAS法」等で定められている名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、販売業者の名称及び所在地の表示については、ほぼ問題はありませんでした。

- ・ 商品名が短期間でよく変わり、予想した以上に商品数がありました。多い商品名のものは41件あり、今回の調査店の中では、1店を除きどこでも販売されていました。
- ・ 販売者名では寡占化が進んでいて、大手4社だけで約70%を占めました。
- ・ 一部の商品に特定保健用食品マーク、有機JASマークのついたものがありました。
- ・ お茶の種類は「日本茶」が多く約50%を占め、茶葉の生産は国産のものが半数以上を占めました。

- ・ 賞味期限の表示場所は、キャップがほとんどでしたが、見やすいキャップ表示への統一化が望まれます。
- ・ 500mlの茶飲料の販売価格は91円から100円までのものが最も多く57.2%あり、81円から90円のものを含めると、約68%が81円～100円までの価格帯で、自動販売機より安価で販売されていました。



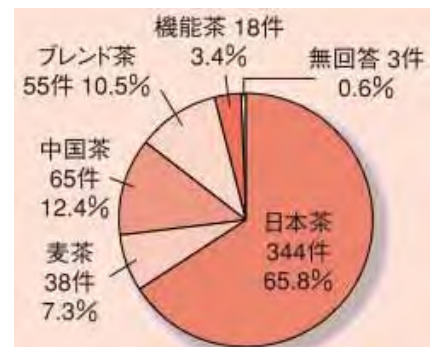
2. ペットボトル入り茶飲料についての市民アンケート調査結果

回答者の年齢構成

50代、60代、70歳以上を合わせると、58.5%を占めました。

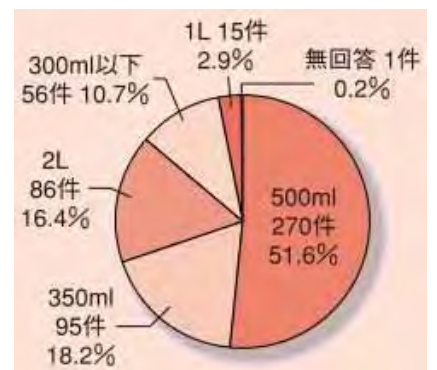
よく飲むペットボトル入り茶飲料の種類

「日本茶」と答えた人が65.8%と最も多く、次に「中国茶」となりました。特に高齢になるほど「日本茶」を選ぶ傾向があり、逆に若い世代ほど、「中国茶」や「ブレンド茶」を選ぶ傾向があります。



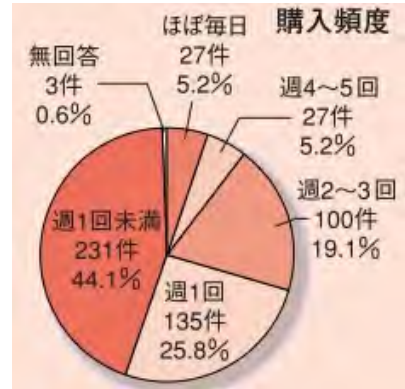
よく購入するペットボトルの大きさ

「500ml」と答えた人が最も多く、51.6%と半数を占めました。特に若い世代ほど「500ml」と答えた人の割合が多く、よく飲まれていることがうかがえました。



ペットボトルを購入する頻度

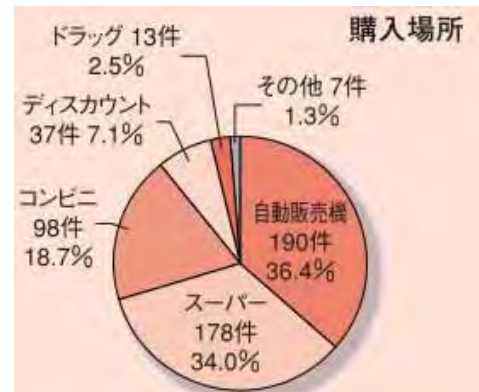
「週1回未満」と答えた人が44.1%で最も多く、次に「週1回」となりました。20代では「週2~3回」と答えた人の割合が高く、若い世代では、かなりよく買われていることがうかがえました。



ペットボトル入り茶飲料の購入場所

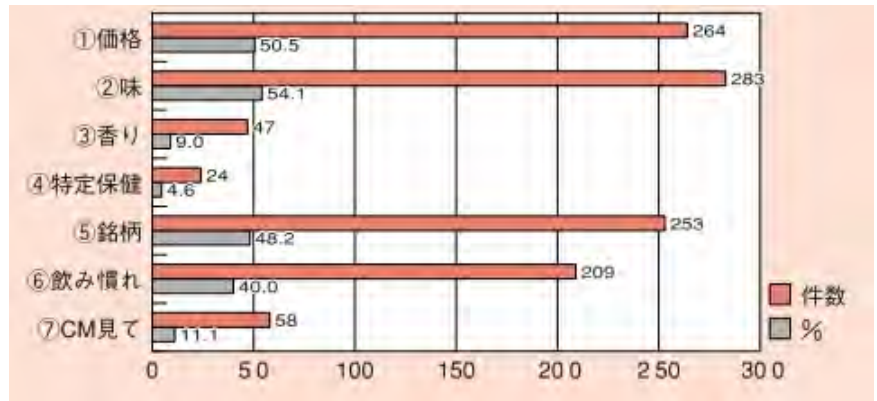
「自動販売機」が36.4%、次に「スーパー」が34.0%と続きました。特に20代は「コンビニ」が半数を上回りますが、

30代~40代は自動販売機で買う人が多くなり、50代を超えるとスーパーでの購入が多くなる傾向がありました。



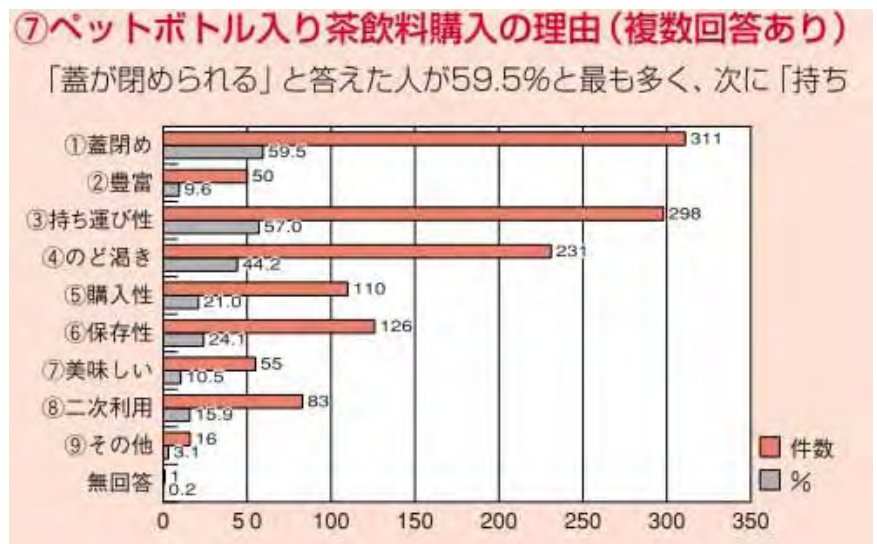
ペットボトル入り茶飲料を購入するときに重視するもの(複数回答あり)

「味」と答えた人が54.1%と最も多く、次に「価格」、「銘柄」と続きました。年代別の傾向は顕著に現れていませんが、若い世代では飲み慣れているものを選び、70歳以上では銘柄を重視する傾向がありました。



ペットボトル入り茶飲料購入の理由(複数回答あり)

「蓋が閉められる」と答えた人が59.5%と最も多く、次に「持ち運びできる」が57.0%と続きました。持ち運びや蓋が閉められるという利便性で、ペットボトル入りを選択されていることがわかりました。「その他」の中には、「来客用」などの意見がありました。



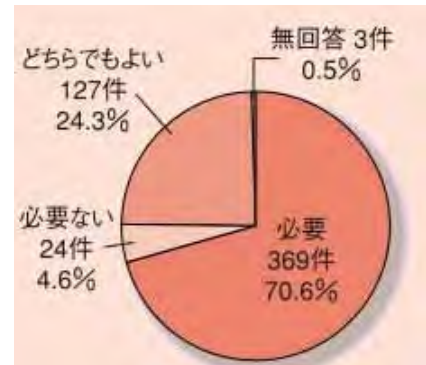
緑茶の原産地表示の必要性

「必要」と答えた人が369

人で70.6%に達しました。年齢が高くなるほど「必要」と考えている人が多い傾向にあり、逆に若い世代では「どちらでもよい」という回答が多い傾向にありました。

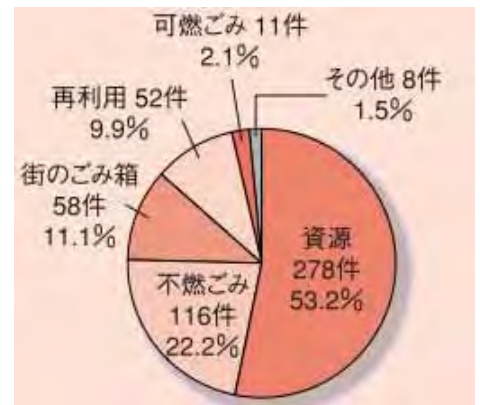
空きペットボトルの処理

「資源ごみ」と答えた人が278人と半数以上に達しました。年齢が高くなるほど「資源ごみ」に出す人が多くなる傾向があり、若い世代は「街のごみ箱」や「不燃ごみ」に出す人が多い傾向にありました。一方、若い世代に再利用が多く、興味深い結果でした。「その他」の中には、「自動販売機の回収ボックス」などの意見がありました。



【ペットボトル入り茶飲料についての市民アンケート調査結果】

- ・ 日本茶をよく飲むと答えた人が圧倒的に多く、500mlを買うと答えた人が半数以上を占めました。
- ・ 調査対象者が50代・60代に偏ったためか、購入頻度は「週1回」および「週1回未満」が多い結果となりました。
- ・ 購入場所は「自動販売機」が多く、購入理由としてはのどが渇くという身体的なものより、蓋が閉められる、持ち運びができるという利便性で選択されることが多いとわかりました。
- ・ 選択の基準は「味」を上げた人が最も多く、次に多かったのは「価格」でした。特に70歳以上は銘柄を重視する傾向がありました。
- ・ 茶葉の原産国表示は任意表示ですが、必要という意見が大多数を占めました。
- ・ ペットボトル入り茶飲料は手軽な反面、不法投棄や資源の浪費・不燃ごみへの排出など環境悪化の原因ともなるので、お茶をいれて飲むという食文化の原点を次世代に伝える努力も必要と思われます。



【学術・海外行政情報】

New Era Canning Company が野菜缶詰によるボツリヌス症発症の可能性で全米から回収

FDA News FOR IMMEDIATE RELEASE February 7, 2008

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2008/NEW01795.html>

米国 FDA は 2 月 7 日、消費者、飲食店業者及び食品流通業者に対し、ミシガン州 New Era 市の New Era Canning Company が製造した野菜缶詰がボツリヌス菌 (*Clostridium botulinum*) に汚染されている可能性があるため全国規模の回収を拡大していると警告します。

C. botulinum はボツリヌス中毒の原因となる毒素を産生し、人に重篤な症状を発症させるか或いは死亡させます。

回収対象となる New Era 社の製品は重量が 6~7 ポンドの大型の業務用缶で、種々の形態のビーンズ、えんどう及びアスパラガスです。

本日までのところ、一人の発症者も FDA に報告されていません。しかしながら、たとえ正常な外観であっても健康被害の可能性が高いのでこれらの製品は消費しないで下さい。回収対象の製品を保管しているか或いは献立に使用した消費者は、直ちにその缶詰及び食品を廃棄して下さい。

汚染された可能性がある製品は次の 10 ブランド名で流通しています。

Classic Sysco Code Frosty Acres Restaurant's Pride Preferred GFS
Kitchen Heritage Monarch Heritage Necco New Era Nugget
Reliance Sysco

New Era 社以外の加工業者がこれら から のブランド品を缶詰している可能性があります。New Era 社が缶詰した製品だけが回収対象ですので、製品が回収対象であるか否かを判定するため缶底のロット番号をチェックしてください。New Era 社の回収対象となっているブランド、製品及びロット番号の完全なリストは <http://www.fda.gov/oc/opacom/hottopics/newera.html> で見ることができます。(伊藤蓮太郎)

何でも QA コーナー

Q . 昨年は 1 年中、食品の偽装表示やずさんな衛生管理が問題となり、今年は 1 月に中国産冷凍ギョウザによる農薬中毒が発生したため、食品の安全・安心に関する消費者の不信感が一層高まるばかりである。当然のことながら、関係機関の監視指導が

強化されると思うが、食品営業者として当面留意すべきこと等を知りたい。

A．平成19年に発生した食品の偽装表示やずさんな衛生管理のほとんどの事例が、誠に残念なことです。作為的なものであったと筆者は見ています。例えば、「シュークリーム原材料として消費期限切れの牛乳を使用したこと」から食品衛生法及び埼玉県食品衛生法施行条例（管理運営基準）に違反するとして埼玉県が公文書で厳重注意を行った事例並びに山形県の商品名「二八そば」（乾麺）のそば粉の配合割合が五割であるにも拘らず、「そば粉八割使用」との文言を冠した表示をしていたJAS法違反の事例は、いずれも不注意等の過失に因るものではなく、会社としての意図的な違法行為であったことが明らかになったものです。特に悪質なミートホープ社、船場吉兆及び比内鶏社は不正競争防止法違反の疑いで警察の捜査を受けています。

そこで、これらの違法行為を防止するため、厚労省は都道府県に対し同年1月に「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」（知事あて食品安全部長通知）を、12月には「食品等事業者に対する監視指導の強化について」（同部長通知）を発出し、監視指導の強化を指示しました。農水省も同年6月に関係団体に対し「食肉関係団体におけるコンプライアンス徹底の指導について」（団体長あて生産局長通知）を発出し、コンプライアンスの徹底を指導するとともに、10月に食品の信頼性確保・向上に向けた取組みを進めるため「食品の信頼性確保・向上推進本部」を設置し、12月には業者間取引についても表示義務の対象とするため加工食品品質表示基準等の改正の概要を公表しました。

政府としても、近年、食品の不正表示、耐震偽装問題など国民生活に大きな不安を感じさせる事件が数多く発生している現状を踏まえ、これまでの消費者や生活者の視点に立った行政を、さらに、現代の成熟社会に相応しいものに一層転換していかなければならないとの観点から、同年11月、内閣府の国民生活審議会において国民生活の基本である「食べる」「働く」「作る」「守る」「暮らす」の5分野について、行政のあり方の総点検（生活安全プロジェクト）を行うことにしました。

更に、本年1月のいわゆる「中国産冷凍ギョウザによるメタミドホス中毒事件」が契機となって、政府は1月31日、食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚会合を設置し、食品関連124団体へ「食品による薬物中毒事案の発生防止策」の徹底と結果の報告を申し入れ、2月22日は「原因究明を待たずとも実施すべき再発防止策」を速やかに策定し実施することを決定しました。また、2月8日、消費者行政を統一的・一元的に推進するために必要な権限等を検討する「消費者行政推進会議」の設置が閣議決定されました。

これらの状況から、質問者のようなコンプライアンスに徹した食品営業者業においては、当面は現在実施している自主衛生管理の確実な実施及びそれらの実施結果の記録と保存を継続し、新たな施策が公表されたら、その施策に沿った対策を講じるべきと考えます。（伊藤蓮太郎）

編集後記

昨年発覚した食品のずさんな衛生管理や偽装表示に係る問題は、マンションの耐震強度偽装、古紙混入比率の偽装、ガス湯沸かし器による健康被害等々の問題と相俟って、消費者・生活者の企業側に対する不信感が広範囲に亘って増幅したことは間違いないでしょう。

厚労省及び農水省が単独または共同で実施した施策とは別に、政府として、福田内閣は消費者・生活者の視点から安心できる生活環境の実現を目指すプロジェクト「生活安心プロジェクト - 安心で質の高い暮らしに向けた総点検」を立ち上げ、昨年12月には「緊急に講ずる具体的施策」を公表しました(食科協NL第56号参照)。ほぼ同時期に、消費者行政推進会議の設置が閣議決定され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ています。内閣府の国民生活審議会においては「食べる」「働く」「作る」「守る」「暮らす」の5分野の行政を総点検し我が国の成熟社会に相応しい行政に転換する方策等の審議が始まっています。

編者はここで会員各位に特にお勧めしたいことは本号の【行政情報】3でご紹介した「生活安心プロジェクト」行政のあり方の総点検(素案)の全文をご一読されることです。「消費者・生活者を主役としたこれからの行政」とは正にこうあるべきと同感しました。特に、パブリックコメントに対する意見提出者数の実態を知り、大いに反省させられました。行政機関においても消費者・生活者の声を「宝」とする発想がもっと必要でしょう。同時に、消費者・生活者自身の発想の転換、参画し共に解決しようとする意欲も必要でしょう。本号の【食科協の活動状況】3においてお知らせしましたとおり、5月27日に第6回通常総会及び会員研修会を開催いたします。会員研修会においては、輸入加工食品の安全管理及び食品表示に関する最新情報の提供を企画していますので、多数の会員各位がご参加くださるようお願いいたします。(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。

巻末アンケート集計結果

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」(2008.2.4)参加者アンケート集計結果(2008.2.22)
回収したアンケート用紙は47名様分(出席数64名)

1 このワークショップ全体について

参考になった	37名	78.7%
あまり参考にならなかった	7名	14.9%
無回答	3名	6.4%

2 国際食品規格(Codex Alimentarius: 以下、国際規格とする)の概要について

あまり知らない	15名	31.9%
知っている	28名	59.6%
良く知っている	4名	8.5%

3 国際規格がわが国の食品等の規格基準設定に深く関係することをご存知ですか?

あまり知らない	9名	19.1%
知っている	31名	66%
良く知っている	7名	14.9%

「知っているの回答の中に「今日知った」1名を含む」

4 国際規格がわが国からの食品輸出事業にも深く関係することをご存知ですか?

あまり知らない	14名	29.8%
知っている	27名	57.4%
良く知っている	6名	12.8%

5 3, 4で「知っている」「良く知っている」を選択された方は次の質問にお答え下さい。(回答複数あり)

(A) 国際規格の活動のうち最近関心を持った分野または内容はどれですか?

バイオテクノロジー応用食品	3名	5.7%
食品衛生	22名	41.4%
食品添加物・汚染物	25名	47.2%
回答なし	3名	5.7%

(B) 国際規格の活動に関する情報をどのように入手していますか?

(回答複数あり)

特に関心を払っていない	10名	27%
国のコーデックス連絡協議会の報告から	10名	27%
「食品衛生研究」記事から	13名	35.2%
回答なし	4名	10.8%

6 厚生労働省・農林水産省共催のコーデックス連絡協議会をご存知ですか?

あまり知らない	20名	42.6%
---------	-----	-------

知っている	20名	42.6%
傍聴したことがある	7名	14.8%

7 御社(あなた)の所属(関係)する業界(消費者)団体が国際規格づくりのため何らかの事業活動を行っているか否かご存知ですか？

あまり聞いたことがない	20名	42.6%
聞いたことがある	8名	17%
コーデックス部会 等に出席したと聞いたことがある	13名	27.6%
業界(消費者)団体の関係者ではない	6名	12.8%

8 国際規格の活動について今後どのようにすべきでしょうか？(複数回答可)

より理解を深めたい	33名	42%
複雑でわかりにくい	9名	12%
特に関心ない	0名	0%
業界(行政, 消費者)として利害関係が大きい	15名	19%
手間をかけて対応する意義は大きい	21名	27%

9 今後の対応についてあなたのご意見をお聞かせください(複数回答可)

コーデックス連絡協議会があるので現状で差し支えない	3名	4.7%
国としての体制や対応を強化すべき	33名	51.6%
業界や消費者団体でも積極的に対応する体制、活動方法等を検討すべき	26名	40.6%
回答なし	2名	3.1%

10 行政、専門家、業界、消費者等の意見、手法等を適切に反映する上での支援・協力体制の組織化について

必要である	38名	80.8%
組織されればその団体等に参加したい	6名	12.8%
不要である	0名	0%
回答なし	3名	6.4%

11 国際規格の設定・普及に関するわが国の取組みについて自由なご意見をお書きください。

- もう少し強力に推しすすめて頂きたい。各国の統一基準が早く実現されると大変よろしいと考えます。
- ・消費者、行政、業界等での組織化が急務
・コーデックス規格の策定と採択結果は過半数のようだが、2/3以上の採決はできないのか
- 国際規格を取り入れる事は大事ですが、厳しくする一方だけではなく本当に必要な基準を取り入れてほしい。
- 国益だけがぶつかり合う委員会のあり方に強い疑問を感じる。地球市民として食の問題とどう向き合うか？人類を幸福に導く食の規格は何か？その中で日本人とし

での品格を強く主張してほしい。

5. 輸入食品の対応として企業が特定の基準を定めることがある。このような対応は企業が個別に判断すべきなのか、または国に対しその取り組みをもとめるべきなのか。
6. 消費者から見ると、「国際規格よりも厳しい自国の規格が有るのにそれを「緩める」のは心配だ。」となるような事も、リスク（緩める事で、どんな悪影響が高まるのか、どんな健康被害の危険性が高まるのかなど）を評価し、その結果問題なしと判断されるなら、丁寧な説明を行い、不安を払ってもらおう努力が必要であろう。それは、CODEX の規格を設定する場でも政府が米のカドミの規格で行ったのと同じだ。科学的でない議論や評論に消費者が振り回されないためにも必要な努力だ。技術的に可能であれば、「輸出用」に、より厳しい管理を行うのは、それはそれで「プレミアム」であり、少しも邪魔にならないであろう。
7. CODEX 由来の法改定なども多いのだろうと思うけれど、その法改定などが CODEX から来たものか、翻訳の過程によるものかどうか、分からなくなってくるのではないか。
CODEX が純粹に「安全」のみを Scientific Evidence を前提として追いかけているが、日本人はどこかでもっと精神的な「安心」を求めているのではないか。そのあたりに、CODEX を咀嚼しきれない部分があるのではないか。
8. CODEX で定められたことに科学的根拠があれば、直ちに国内法対応など整合化推進を検討すべきである。客観的に対外的に示す情報データがある場合は積極的に示すような努力が必要（評価期間 JECFA に対しても同様）
9. 全体的に、どこまで進んでいるか、知りたい。
10. もう少し強力に推しすすめて頂きたい。各国の統一基準が早く実現されると大変うれしいと考えます。
11. 食品関係行政について一本化した組織がなされること（農水、厚労、通産等）
12. 情報をもっとオープンにしてほしい、一般人にわかりやすく。
13. 国内への基準反映のスピードが遅いように思います。

所属など：食品輸入業(3)、食品製造業(22)、食品流通・販売業(8)、通関業(3)、試験検査機関(1)、食品業界団体(2)、その他(6)、回答なし(2)