



## 目 次

### 【巻頭言】

未来を拓く酸性電解水(次亜鉛素酸水)の展望	1
-----------------------	---

---

### 【食科協の活動状況】

1. 6月の主な活動	2
2. 食の安全相談事業検討会第1回会合の開催	2

---

### 【行政情報】

1. 消費者行政推進会議が「取りまとめ」を報告	3
2. 容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策	8
3. 「輸入加工食品の自主管理に関する指針」の公表	9
4. 大量調理施設衛生管理マニュアルを改正	12
5. 調味料中のクロロプロパノール類含有実態調査の結果	15
6. 【食の安全ダイアル】に寄せられた質問からのQA	17

---

### 【消費者情報】

1. 家庭用冷凍冷蔵庫の細菌汚染に関する試験研究 結果(要旨) (兵庫県立生活科学研究所(平成20年3月18日報道発表)から引用)	18
--	----

---

### 【企業情報】

わが社における食品の信頼確保・向上のための取組み等(1) (株式会社 中村屋のホームページから引用)	22
---	----

---

### 【学術・海外行政情報】

1. 高水銀環境の農地における Solanum melongena(茄子)の利用	25
2. Salmonella Saintpaul に起因した感染症の発生調査	25

---

平成20年7月4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](mailto:shokkaky@ccfhs.or.jp)

**【巻頭言】****未来を拓く酸性電解水（次亜塩素酸水）の展望**

財団法人機能水研究振興財団  
常務理事 堀田国元

薄い食塩水や塩酸水の電気分解によって強酸性電解水や微酸性電解水と呼ばれる殺菌力のある電解水をつくることができる。これら2つの電解水は、物性、有効性および安全性に関して個別審査され、2002年に「次亜塩素酸水」という名称で食品添加物（殺菌料）に指定された（強酸性電解水は、手指や内視鏡の洗浄消毒を用途として製造装置が薬事認可を受けている）。次亜塩素酸水は、人にも環境にもやさしく効果的に使えることから、食材や調理加工器具の洗浄消毒、施設の衛生管理などへの採用が国内外で増えつつある。

次亜塩素酸水は化学的にみて次亜塩素酸ナトリウム液（以下、次亜ソーと略）と親戚関係にあるが、以下のように似て非なる違いがある。次亜塩素酸水は電気分解によって直接つくられ、酸性で100ppm未満の有効塩素濃度を示すが、次亜ソーはアルカリ性で、濃い液を希釈して100ppm以上の濃度で使用する。殺菌成分は、次亜塩素酸水ではほとんどが活性体（次亜塩素酸HClO）として存在するが、次亜ソーでは大半が活性の微弱な次亜塩素酸イオン（OCl<sup>-</sup>）である。また、次亜塩素酸水は手荒れしないので手洗いに使えるが、次亜ソーは手荒れするので手洗いに使うことはできない。一方、次亜塩素酸水は有機物に弱いものに対して、次亜ソーは高濃度で使えるので有機物が多くても有効性を発揮できる。

上記のように両者は相補的な側面を持ち合せており、衛生管理の上で役割分担できる関係にある。例えば、ノロウイルス対策を例にとると、嘔吐物や下痢便の処理は先ず次亜ソーで処理し、仕上げには次亜塩素酸水を使用すると効果的である。嘔吐物で汚れた口内のうがい、便を拭き取った後のお尻の清拭、あるいは手洗いは、水道水よりもノロウイルス不活性化効果がある次亜塩素酸水（酸性電解水）の方がはるかに効果的である。また、人を丸ごと洗っても特別な問題が起きないほど安全な消毒剤は恐らく他に無いと思われる。

こうした特徴を活かした酸性電解水の活用法がいろいろ開発されているが、機能水研究振興財団の調査研究事業の成果として生まれたノータッチ自動電解水手洗いシステムは、手洗い時間の個人差の解消と手洗い記録が残る点で大きな注目を集めている。すなわち、電解水が設定時間出てくるようにセットされ、出ている間洗う仕掛けになっているので手洗い時間の個人差を解消できる。ま

た、IC カードセンサーを組み込むことによって何時どこで誰が手洗いをしたかがコンピューターに記録される。このシステムは、「電解水が手洗いのトレーサビリティを初めて切り拓いた」として評価されるであろう。

筆者は国立感染症研究所に在籍当時から、酸性電解水（次亜塩素酸水）が社会インフラの一つとして認められることを夢見て研究活動してきたが、ここに来てその展望がようやく開け始めたことを実感している。しかし、目前にはまだ解決すべき大きな課題が横たわっている。それは、次亜塩素酸水概念定義と包括的成分規格の策定である。これまで個別審査方式が行われてきた結果、次亜塩素酸水として括られているにもかかわらず、強酸性電解水と微酸性電解水には一衣帯水のような連続性がない状況である。今、その間を埋める弱酸性電解水の審議が進んでいるが、認可されても今度は三種の電解水（次亜塩素酸水）の有効塩素濃度がまちまちという状況が残る。科学的にみてもおかしく、ユーザーを困惑させる以外の何者でもない。日本で生まれた「次亜塩素酸水」という新概念を国際的に通用する内容にするためにも概念定義と包括的成分規格の策定が急務である。

## 【食科協の活動状況】

### 1. 6月の主な活動

- 6月2日 東京海上日動リスクコンサルタント(株)宇田川将生氏と今津佳都子氏が、「食への信頼向上活動促進事業」の件で来訪。
- 9日 ニュースレター第60号を発行。
- 12日 (財)機能水研究振興財団の堀田国元常務理事に会い食科協NL第61号巻頭言の執筆を依頼。
- 20日 食の安全相談事業の進め方について秋田部長と打合せ。
- 23日 常任理事会を開催。主な議題は、第6回通常総会等の報告、食の安全相談事業の進め方、ワークショップの開催計画、雑誌FFIへの寄稿、5月分収支状況報告等。

### 2. 食の安全相談事業検討会第1回会合の開催

食科協では、消費者・生活者の「食への信頼」を向上させるため、食品事業者として食品の安全性確保の充実強化、適正な食品表示の徹底、廃棄食品の減量等について如何なる取り組みを行わなければならないかを話し合うことを目的とした検討会を次の日程等で開催します。会員各位のご参加をお待ちしています。定員30名、参加費は1000円です。事前の申込みをお願いします。

日時 平成20年7月30日(水) 13時30分

場所 全麵連会館4階会議室(江東区森下3-14-3 TEL 03-5669-8601)

講演 「食品業界の信頼性向上自主行動計画」の策定について

農林水産省総合食料局食品産業振興課課長補佐 戸田俊一

意見交換会 食品業界における信頼性向上のための検討課題について

## 【行政情報】

### 1. 消費者行政推進会議が「取りまとめ」を報告

福田総理大臣は平成20年6月13日、総理大臣官邸で消費者行政推進会議の第8回目の会合を開催しました。この日の会議において、4ヶ月間における8回もの集中的な審議の結果、取りまとめられた「消費者行政推進会議取りまとめ」が同会議の佐々木毅座長から福田総理大臣へ手交されました。同取りまとめでは、これまでの縦割り体制に対して消費者行政の「一元化」を実現するために消費者庁(仮称)を創設することや、新組織が満たすべき6つの原則(消費者にとって便利で分かりやすい、消費者がメリットを十分実感できる、迅速な対応、専門性の確保、透明性の確保、)効率性の確保)等について提言しています。

これを受け、福田総理は「これが本当に完成するためには、やはり国民の理解も無ければできないと思います。そしてまた、各地区における消費生活センターというものも、この主旨をよく理解したうえでやってもらわなければいけないということもあります。やはり全国的に、いかに国民の皆さんに理解してもらえるかというのが、一つの大きな作業だと思っています。」と述べました。

また、政府は27日の閣議において、「消費者行政推進会議取りまとめ」に基づき平成21年度に消費者庁(仮称)を設置すること等を定めた「消費者行政推進基本計画」を決定しました。これにより、政府として次の臨時国会へ関連法案を提出するべく準備することになるとのことです。

「消費者行政推進会議取りまとめ」の要点は次のとおりです。詳細のURLは <http://www.kantei.go.jp/jp/singi/shouhisha/dai8/8gijisidai.html> です。

(伊藤蓮太郎)

#### 消費者行政推進会議取りまとめ

##### 1. はじめに

「消費者を主役とする政府の舵取り役」としての消費者行政を一元化するための新組織の創設は、消費者の不安と不信を招いた個々の事件への政府全体の対応力の向上を目指すのみならず、明治以来の日本の政府機能の見直しを目指す

ものである。明治以来、我が国は各省縦割りの仕組みの下それぞれの領域で事業者の保護育成を通して国民経済の発展を図ってきたが、この間「消費者の保護」はあくまでも産業振興の間接的、派生的テーマとして、しかも縦割り的に行われてきた。しかし、こうした古い行政モデルは見直しの対象となり、規制緩和など市場重視の施策が推進されるようになった。その結果、今や「安全安心な市場」「良質な市場」の実現こそが新たな公共的な目標として位置づけられるべきものとなったのである。それは競争の質を高め、消費者、事業者双方にとって長期的な利益をもたらす唯一の道である。

消費者行政を一元化する新組織の創設はこの新たな目標の実現に向けて政府が積極的に取り組むことを自らの行動を通して示すものに他ならない。それはまた、政府がこれまでの施策や行政の在り方を消費者基本法の理念である「消費者の利益の擁護及び増進」「消費者の権利の尊重及びその自立の支援」の観点から積極的に見直すという意味で、行政の「パラダイム（価値規範）転換」の拠点であり、真の意味での「行政の改革」のための拠点である。

新組織は何よりも先ずこれまでの縦割りの体制に対して消費者行政の「一元化」を実現することを任務とし、そのために強力な権限と必要な人員を備えたものでなければならない。しかし、この組織が機動的に活動できる賢い組織として消費者行政において司令塔的役割を果たすためには、何よりも地方自治体との緊密な協力が必要であり、消費生活センターの強化充実を前提にした緊密な全国ネットワークが早急に構築されなければならない。行政の「パラダイム（価値規範）転換」のためには中央地方を貫く、消費者の声が届く連携・協力のネットワークの創出が不可欠である。

この度創設される新組織は行政のこうした大きな転換の重要な起点であり、発足後も「消費者の利益の擁護及び増進」のために継続的にその活動を強化充実していかなければならない。実際、すべてを一挙に、限られた時間の中で実現することはできない。こうした強化充実のためには消費者の声を真摯に受け止める仕組みの存在と消費者による強力な後押しが欠かせない。消費者がよりよい市場とよりよい社会の発展のために積極的に関与することがあってこそ、新組織はその存在感を高めることが出来る。

新組織の創設は、転換期にある現在の行政の関係者が「公僕」としての自らの活動の意味を再考する重要なきっかけを作るものであるとともに、消費者の更なる意識改革をも促すものである。その意味でこの改革は「消費者市民社会1」というべきものの構築に向けた画期的な第一歩として位置づけられるべきものである。

2．新組織が満たすべき6原則（省略）

3．消費者が頼れる分かりやすい一元的な相談窓口の設置（省略）

4. 消費者庁(仮称)の設置とその機能 ~消費者庁は、政策全般を監視するための強力な勧告権を持つとともに、消費者に身近な問題を取り扱う法律を幅広く所管・共管~

- (1) 消費者庁の設置と組織法(省略)
- (2) 情報の集約分析機能、司令塔機能(省略)
- (3) 消費者被害の防止やすき間事案への対応等のための新法(省略)
- (4) 個別作用法の所管

個別作用法については、消費者の身近な問題を取り扱う法律は消費者庁が所管することとし、各府省庁から消費者庁に移管(一部移管を含む)・共管する(別紙8参照)(省略)とともに、安全に関わる事故情報の報告・公表、食品表示、消費者信用等の分野においては、横断的な体系化(一般法の立案等)に取り組む(別紙9)。

(以下の9行を省略)

( )まず、「表示」に関する法律については、

表示は、消費者に対し、商品・サービスの選択の基礎を与えるものであり、商品やサービスの性能や効果について誤解がないようにするため、商品やサービスの選択に当たって必要な情報が表示されること及び消費者を誤解させるような不当な表示がなされないようにする必要があること

消費者被害の実態を踏まえ機動的に対応することが重要であること(業界、企業に関する情報の重要性は相対的に小さいこと)

各省庁をまたがる横断的な調整が必要であること(分野毎の規制の整合性確保、複数の法律が錯綜している分野における一元化、すき間事案への対応等)

などから、消費者庁が所管する。ただし、表示の基準作りに関しては、製造、流通プロセスに関する情報等も重要であることから、表示基準策定にあたり、各省庁の知見を活用する。

(( )以降を省略)

5. 消費者庁の体制の在り方(省略)

6. 消費者庁創設に向けたスケジュール ~来年度から消費者庁を発足~

来年度から消費者庁を発足させることとし、早急に必要な法律案、予算、機構・定員の要求等の準備を進める。また、消費者庁の円滑な発足のため、所要の体制整備を行い、内閣府において消費者庁の司令塔機能を先行実施するとともに、一元的窓口の構築に向けた取組を行うなど、今年度中に前倒しして実施できることは、早急に着手すべきである。

今後の作業を円滑に進めるため、本取りまとめの内容を基本として、直ちに、

政府の「基本計画」として閣議決定を行うべきである。その上で、基本計画に沿って、設置法、消費生活センターの法的位置づけ等を規定する新法、各個別作用法の改正法等の関連法案を早期に国会に提出する必要がある。

なお、本取りまとめ内容の実施状況を監視し、必要な場合、提言等を行うため、今後とも、本消費者行政推進会議を必要に応じ開催することが必要である  
と考える。 以上

**個別作用法の所管の内容の概要（別紙8）**  
（「表示」及び「安全」に関する法律のみ抜粋）

**「表示」に関する法律**

**JAS法**

表示基準の企画立案、執行を消費者庁へ移管。

- \* 表示基準策定・改正に当たり、農林水産省にあらかじめ協議・同意。
- \* 農林水産省は、案を備えて表示基準の策定・改正を要請可。
- \* 法執行の一部につき、農林水産大臣に委任。

**食品衛生法**

表示基準の企画立案、執行を消費者庁へ移管。

- \* 表示基準策定・改正に当たり、厚生労働省にあらかじめ協議。
- \* 厚生労働省は、表示基準の策定改正を要請可。

**健康増進法**

表示基準の企画立案、執行を消費者庁へ移管。

- \* 表示基準策定・改正に当たり、厚生労働省に協議。

**家庭用品品質表示法**

表示の標準の企画立案、執行を消費者庁へ移管。

- \* 表示の標準策定に当たり、経済産業省にあらかじめ協議。
- \* 経済産業省は、案を備えて表示の標準の策定・改正を要請可。
- \* 法の執行の一部につき、経済産業省に委任。

**住宅品質確保法**

表示等の企画立案、表示基準の策定は共管。執行は国土交通省が行うが、消費者庁が勧告。

- （注）住宅性能表示は任意制度であるなど他の表示と異なる点がある。

「安全」に関する法律

製造物責任法

消費者庁へ移管。

食品安全基本法

消費者庁へ移管。ただし、食品安全委員会の設置等に関する規定の所管については、引き続き検討。

消費生活用製品安全法

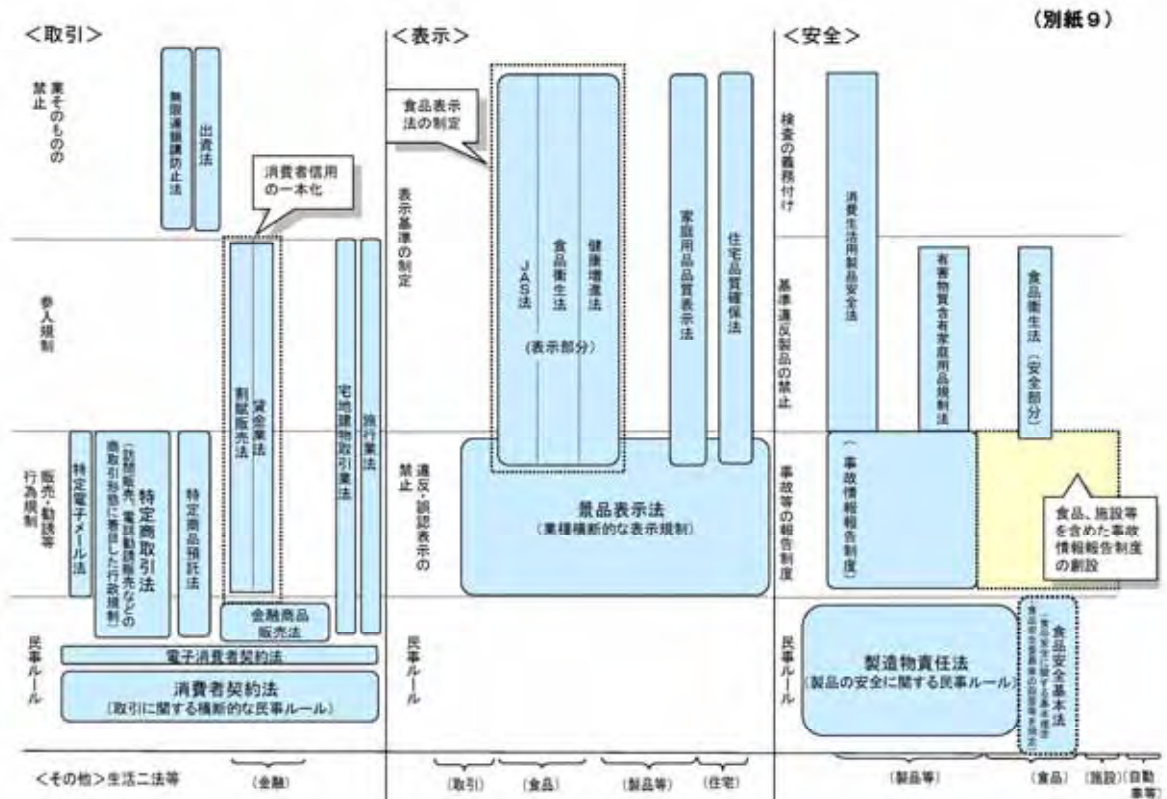
重大事故情報報告・公表制度を消費者庁へ移管。安全基準の策定に当たり協議を受ける。

食品衛生法（再掲）

有害物質含有家庭用品規制法

安全基準の策定に当たり協議を受ける。

(別紙9)





## 2. 容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策

厚労省は、3月20日開催の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会における審議結果に基づき、容器包装詰低酸性食品(容器包装に密封した常温流通食品のうち、pHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超えるものであって、120 4分間に満たない条件で殺菌を行ったもの。殺菌は、容器包装に詰める前後を問わない。)については、ボツリヌス菌に汚染された場合、ボツリヌス食中毒を引き起こす可能性があることから、下記の防止対策を講じることが望ましいことを関係食品事業者等に対し周知するため、6月17日、各都道府県・保健所設置市・特別区及び27関係団体に対し周知し指導するよう通知しました。詳しくは<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai244/dai244kai-siryoku5.pdf>をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

### 容器包装詰低酸性食品によるボツリヌス食中毒の防止対策

容器包装詰低酸性食品の原材料の処理及び当該食品の製造において、以下の(1)又は(2)に示す方法により 当該食品中のボツリヌス菌を除去する、食ボツリヌス菌の増殖を防止する、又は、 中ボツリヌス毒素の産生を防止する、のいずれかの措置を講じること。

(1) 中心部の温度を120 で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法での殺菌

(2) 冷蔵(10 以下)保存

なお、(1)又は(2)以外の対策を講じる場合については、科学的知見に基づき、ボツリヌス食中毒防止対策を考慮した適切な常温流通期間の設定を行う等、(1)又は(2)と同等以上の措置を食品事業者自らの責任において講じること。

### これまでの対策

厚労省は、平成11年8月に千葉県で容器包装詰の要冷蔵食品(ハヤシライスの具)が原因と疑われるボツリヌス食中毒が発生したこと、当該食品の容器包装が容器包装詰加圧加熱殺菌食品(いわゆるレトルト食品)の包装形態と類似していたこと、当該食品の加熱殺菌条件が120 4分間に満たないものであったこと、及び冷蔵保存の表示がされていたが家庭内で常温保存されていたことから、平成14年度に当該食品へのボツリヌス芽胞添加実験を行い、「当該食品は、原材料等がボツリヌス菌に汚染されている場合に食中毒を引き起こす可能性があること」を確認しました。そして、平成15年6月19日開催の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会における審議結果に基づき、同年6月30日、食品保健部基準課長・監視安全課長通知(食基発第0630002号、食監第0630004号)「容器

包装食品に関するボツリヌス食中毒対策について」をもって、次の衛生管理を指導するよう通知しました。

「食品を若干の気体透過性を有する容器包装(セラミック又はアルミニウムを蒸着した合成樹脂、エチレンビニルアルコール共重合体樹脂等を用いた合成樹脂製の容器包装)に入れ、密封した後に加圧加熱殺菌する食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。)であって、pHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超えるものにあつては、中心部の温度を120で4分間加熱する方法若しくはこれと同等以上の効力を有する方法で加熱殺菌を行う、又は10以下で保存すること。ただし、別添(省略)のボツリヌス接種試験によりボツリヌス毒素の産生が認められないものにあつてはこの限りではない。」

### 3. 「輸入加工食品の自主管理に関する指針」の公表

厚労省は、本年1月の中国産冷凍ギョウザによる薬物中毒事案の発生を契機に、輸入業者自身による輸出段階における食品安全管理を強化する観点からの指針の策定に取り組み、有識者による検討会及び国民からの意見募集を経て、6月5日、「輸入加工食品の自主管理に関する指針(ガイドライン)」を取りまとめ、公表するとともに各検疫所長等へ通知しました。同時に、検疫所・(社)日本輸入食品安全推進協会共催の輸入者等に対する説明会が6月16日から6月27日までの間に全国13ヶ所で開催されました。

本指針は、輸入加工食品の輸出国での原材料、製造・加工、保管及び輸送の各段階における安全性確保に資するため、有毒、有害物質等の混入防止に加え、従来より輸入食品監視指導計画において輸入者に対して求めている加工食品に関する基本的指導事項をさらに具体化したものであり、輸入者に対して、食品安全基本法及び食品衛生法に定める食品等事業者の責務規定に基づき、輸出国の食品衛生関連規制の整備及び施行の状況や製造者の衛生管理の水準等を勘案した上で、必要な確認を行うことを求めるものです。「第4確認事項」の要点は以下のとおりです。<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1ah.html> に詳細があります。(伊藤蓮太郎)

#### 第4 確認事項

輸入者は、輸入しようとする加工食品の製造者に対し、輸出国の食品衛生関連規制の整備及び施行の状況、製造者の衛生管理の水準等を勘案して、以下に示す事項について、契約時、対日輸出品の製造時(監査及び検証を含む。)、契約の更新時及び問題発生時において、文書による確認のほか、現地調査、駐在員の設置、試験検査等により必要な確認を行う。なお、確認に当たっては、製造者の原材料に関する記録、製造管理に関する記録、製品に関する記録、HACCP

関連記録等を活用すること。

#### 1 輸出国政府による監督等

輸入者は、製造者に対し、輸出国政府による監督、製造施設の施設設備及び衛生管理の水準に関する以下の事項について確認を行うこと。

- (1) 輸出国における法規制を遵守して食品の製造及び加工が行われていること。特に輸出国において製造施設の登録制度、製品の輸出許可制度等がある場合にあっては、これらを遵守していること。
- (2) 製造施設の施設設備の水準が、我が国の関係法令等に定める施設設備に関する基準に照らして同等以上であること。
- (3) 製造施設の衛生管理の水準が、我が国の関係法令等に定める以下の衛生管理に関する基準に照らして同等以上であること。

また、HACCPに基づく衛生管理手法によることも有効であり、その積極的な導入が推奨される。

農林水産物の採取における衛生管理

食品取扱施設等における衛生管理

食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

#### 2 原材料の受け入れ段階

輸入者は、製造者に対し、原材料の受け入れ段階における以下の事項について確認を行うこと。

- (1) 原材料毎に我が国の法に基づく規格基準を含む品質規格を定め、納入口ロット毎にこれに適合するものであることの確認が行われていること。具体的には、特定の生産者又は販売者との契約等により、農薬、動物用医薬品等の生産資材の使用状況等が明らかな原材料を調達していることが望ましい。なお、原材料の特性に応じた基本的な確認事項として、主なものを以下に示す。

食品等一般（共通事項）

- ・ 原材料たる農畜水産物の採取にあたっては、じん埃又は汚水による汚染防止対策及び有毒物質、廃棄物等を適切に管理することにより、農薬、動物用医薬品、飼料、肥料、糞便等からの汚染防止対策が講じられていること。
- ・ 原材料たる農畜水産物の採取、保管及び輸送にあたっては、そ族、昆虫、化学物質、異物、微生物等による汚染防止対策が講じられていること。
- ・ 我が国の法に基づく指定のない添加物が使用されていないこと。
- ・ 我が国の法に基づく規格基準及び使用基準に適合しない添加物が使用

されていないこと、また、使用量等が適量であること。

- ・ 生鮮野菜や鮮魚介類等では、着色料等、品質、鮮度等を誤認させるおそれのある添加物等が使用されていないこと。
- ・ 我が国の法に基づく成分規格、製造・加工基準等の規格基準に適合していること。
- ・ 我が国の法に基づく規格基準で認められていない放射線照射による殺菌等が行われていないこと。
- ・ 使用されている原材料及び添加物の正確な名称、組成等が明らかであること。
- ・ 我が国の薬事法（昭和35 年法律第145 号）上の医薬品成分を含まないこと。
- ・ 輸出国における食経験等があること。

農産物及びその加工品

- ・ 自然毒を含む場合は、製造、加工等により自然毒を除去できる対策を講じていること。
- ・ 採取地域が放射能に汚染された地域でないこと。
- ・ 農薬や肥料の使用状況を確認していること。
- ・ 我が国の法に基づく農薬の残留基準に適合していること。
- ・ 我が国の法に基づく安全性審査を経ていない遺伝子組換え食品の混入防止対策が講じられていること。
- ・ 収穫時及び輸送・保管時におけるカビの発生防止対策が講じられていること。

畜産物及びその加工品

- ・ O157、リステリア菌等の病原微生物による汚染防止対策が講じられていること。
- ・ 生産地域が放射能に汚染された地域でないこと。
- ・ 生産地域が牛海綿状脳症に係る輸入禁止対象国・地域でないこと。
- ・ 牛海綿状脳症に係る特定危険部位を含まないこと。
- ・ 牛海綿状脳症に係る輸入禁止対象国・地域由来の牛肉等の混入又は使用がないこと。
- ・ 動物用医薬品及び飼料添加物の使用状況を確認していること。
- ・ 我が国の法に基づく農薬、動物用医薬品及び飼料添加物の残留基準に適合していること。

水産物及びその加工品

- ・ 腸炎ビブリオ等の病原微生物による汚染防止対策が講じられていること。

- ・貝類は貝毒の監視が適切に行われている海域から採取されたものであること。
  - ・フグは輸入が認められている魚種であること。
  - ・フグは魚種鑑別による異種フグの混入防止対策が講じられていること。
  - ・漁獲海域の確認、魚種鑑別による有毒魚の混入防止対策が講じられていること。
  - ・動物用医薬品及び飼料添加物の使用状況を確認していること。
  - ・我が国の法に基づく動物用医薬品及び飼料添加物の残留基準に適合していること。
- (2) 上記(1)に示す事項について、定期的な試験検査等により確認が行われていること。なお、残留農薬等については、対象農産物に対する使用薬剤、散布記録等の使用状況、土壌・水質検査の結果等を考慮した検査が実施されていることが望ましい。
- (3) 原材料に寄生虫、病原微生物、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅又は除去されない場合にあつては、当該原材料を受け入れないこと。
- (4) 輸入者は、輸出国行政機関等によるモニタリングに関する情報が入手可能な場合にあつては、その検査結果を確認するとともに、輸入者は必要に応じてサンプルを輸入し、日本国内での試験検査により確認を行うこと。
- (5) 原材料毎に適切なロット管理が行われていること。

### 3 製品の製造・加工段階

輸入者は、製造者に対し、製品の製造・加工段階における以下の事項について確認を行うこと。(以下、省略)

### 4 製品の保管・輸送・流通段階

輸入者は、製造者に対し、製品の保管・輸送・流通段階における以下の事項について確認を行うこと。(以下、省略)

## 4 . 大量調理施設衛生管理マニュアルを改正

厚労省は、平成18年10月から同19年3月にかけてノロウイルスによる食中毒及び感染症の発生がこれまで以上に大幅に増加したことに鑑み、平成19/20年シーズンにおけるノロウイルス食中毒・感染症の多発を極力防止するため、平成19年10月12日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会が取りまとめた「ノロウイルス食中毒対策(提言)」を公表するとともに、同提言に

基づき「ノロウイルスに関するQ&A」の改正を行い、各都道府県等に対し同提言を踏まえたノロウイルス食中毒・感染症の発生防止の指導等を通知しました。(食料協NL第54号参照)

同時に、厚労省は、同提言等を踏まえた「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付け衛食第85号)の改正作業に取り組み、平成19年12月5日の意見募集に寄せられた115件の意見等を参考に最終改正した「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成20年6月食安発第0618005号)を6月18日に公表しました。主な改正箇所(下線部分)は以下のとおりです。詳しくは次のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/manual.pdf>

- (1)「趣旨」の「加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む。以下同じ。)を死滅させること。」
- (2)「重要管理事項2.加熱調理食品の加熱温度管理」の「加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75で1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85で1分間以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。」
- (3)「重要管理事項3.二次汚染の防止」の「(1)調理従事者等(食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。)は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回(その他の時には丁寧に1回)手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。・・・配膳の前」
- (4)「重要管理事項3.二次汚染の防止」の「(8)シンクは・・・特に・・・また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌し、清潔に保つこと。」
- (5)「重要管理事項5.その他(1)施設設備の構造 便所等」の「イ 便所には・・・こと。また、便所は、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい。」
- (6)「重要管理事項5.その他(1)施設設備の管理」の「便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期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こと。施設(客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。)において利用者等が嘔吐した場合には、200mg/以上の次亜塩素酸ナトリウム等を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うことにより、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。」
- (7)「重要管理事項5.その他(1)調理従事者等の衛生管理」の「調理従

事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの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、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措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。\_\_ 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に 1 回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ 10 月から 3 月にはノロウイルスの検査を含めること。\_\_ 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。\_\_ 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こと。ノロウイルスを原因と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、リアルタイム PCR 法等の高感度の検便検査において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、食品に直接接触する調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。\_\_ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。\_\_。\_\_。\_\_ 調理、点検に従事し。\_\_。着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。\_\_。 (毎日の健康調査及び検便検査等) 」

- ( 8 ) 「 衛生管理体制 1. 衛生管理体制の確立」の「(8) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に 1 回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。 また、必要に応じ 10 月から 3 月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましいこと。(9) 責任者は、調理従事者等が嘔吐、下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。(10) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因と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、リアルタイム PCR 法等の高感度の検便検査において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、食品に直接接触する調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。(11) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、 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速やかにリアルタイム PCR 法等の高感度の検便検査を実施し、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ことが望ましいこと。(12) 。 。 。 (13) 。 。 。 (14) 。 。 。 (15) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者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文書化するとともに、具体的な対応訓練を行



っておくことが望ましいこと。また、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、定期的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。」

## 5 . 調味料中のクロロプロパノール類含有実態調査の結果

農林水産省ではクロロプロパノール類\*を優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質の一つに位置付け、平成16年度からリスク管理措置の検討等に必要なる基礎データを得るため、クロロプロパノールが含有される可能性があるアミノ酸液及びしょうゆにおける含有実態調査をしています。これまでの調査で既に次のことが確認されています。

我が国のしょうゆ生産量の82%を占める本醸造方式のしょうゆは、アミノ酸液が混合されないためクロロプロパノール類が検出されないこと。

加工食品原材料用に大規模に製造・販売されているアミノ酸液は、クロロプロパノール類の低減対策が講じられており、それらをしょうゆ製造者が導入し、本醸造方式のしょうゆ等と混合して製造されたしょうゆ(我が国のしょうゆ全体の生産量の16%程度)では、クロロプロパノール類は低い傾向にあること。

アミノ酸液をしょうゆ製造者が自ら調製し、それらを本醸造方式のしょうゆ等と混合して製造されたしょうゆ(我が国のしょうゆ全体の生産量の2%程度)では、クロロプロパノール類の含有濃度が比較的高い傾向にあること。

農水省は、しょうゆ製造者により調製されたアミノ酸液とそのようなアミノ酸液が混合されて製造されたしょうゆを対象に、アミノ酸液の製法がクロロプロパノールの含有濃度に与える影響等について知見を得るため、含有実態と製造方法の調査を実施し、6月26日、次の「調査及び解析の結果」を公表しました。詳細は<http://www.maff.go.jp/j/press/syuan/seisaku/080626.html>をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

### 調査及び解析の結果

しょうゆ製造者により調製されたアミノ酸液とそのようなアミノ酸液が混合されて製造されたしょうゆのクロロプロパノール含有濃度は、試料によってばらつきの大きい濃度分布を示しました。製造工程において「アルカリ処理」されたアミノ酸液は、「アルカリ処理」されていないアミノ酸液と比較して、そのクロロプロパノール濃度は有意に低い値でした。このことから、“しょうゆ製造者により調製されたアミノ酸液”が混合されたしょうゆに、クロロプロパノール濃度が高いものがある主な要因は、しょうゆの原材料に「アルカリ処理」されていないアミノ酸液が使用されたためであると推察されました。したがって、クロロプロパノール濃度が高いしょうゆでは、「アルカリ処理」



されたアミノ酸液を使用するか、アミノ酸液の製造工程に「アルカリ処理」技術が導入されれば、その濃度は大幅に低減が可能と推察されました。

しょうゆに由来するクロロプロパノール（3-MCPD）の平均的な摂取量の推定値は、国際機関が設定した生涯にわたって毎日摂り続けても健康に悪影響が生じないと考えられる摂取量（暫定最大耐容一日摂取量） $2 \mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日の  $0.1 \sim 0.3\%$  であり、通常の食生活ではその健康リスクは低いと推定されました。ただし、クロロプロパノールを高濃度に含むしょうゆだけを生涯にわたって毎日摂り続けた場合には、健康に悪影響が発生する可能性も懸念されました。農林水産省では、しょうゆ由来のクロロプロパノールによって、健康への悪影響が発生する可能性をできる限り低くするため、関係業界に対し、「アルカリ処理」技術又は「アルカリ処理」されたアミノ酸液の導入によるクロロプロパノール類の低減対策の徹底を要請しました。

\*クロロプロパノール類とは：プロパノール（炭素を 3 つ持つ直鎖アルコールの一種）に塩素が結合した化学物質の総称で、主としてたん白質を塩酸で加水分解する際に、副産物として少量生成されます。食品に含まれる代表的なものが 3-クロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）と 1,3-ジクロロ-2-プロパノール（1,3-DCP）の 2 種類です。第 57 回及び第 67 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）によるリスク評価では、3-MCPD に遺伝毒性発がん性は認められないとされましたが、動物試験では大量に長期間摂り続けた場合に腎臓に悪影響が生じるとされており、暫定最大耐容一日摂取量（PMTDI）として  $2 \mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日が設定されました。一方、1,3-DCP については、遺伝毒性発がん性が疑われるため耐容摂取量は設定されていません。

なお、我が国では、食品に含まれるクロロプロパノールについて食品衛生法に基づく残留基準値は設定されていない。また、これまで食品に含まれる微量のクロロプロパノールが原因と考えられる人への健康影響が確認された例はない。

試料中の 3 - MCPD 濃度	調査点 数	LOQ 未満 の点数	最大値 (mg/kg)	中央値 (mg/kg)	最小値 (mg/kg)	平均値 (mg/kg)
しょうゆ製造者製のアミノ酸液	81	0	57	2.2	0.009	6.6
このうち、アミノ酸液製造工程でアルカリ処理されたもの	(31)	0	0.30	0.053	0.009	0.099
このうち、アミノ酸液製造工程でアルカリ処理されていないもの	(51)	0	57	3.3	0.13	11
しょうゆ製造者製のアミノ酸液が	54	0	20	0.83	0.010	2.2

混合されたしゅうゆ						
-----------	--	--	--	--	--	--

LOQ：定量限界 0.004mg/kg

## 6. 「食の安全ダイアル」に寄せられた質問からの QA

食品安全委員会のホームページ「食の安全ダイアル」に寄せられた主な質問についての Q&A においては、既に、牛海綿状脳症とクロイツフェルト・ヤコブ病、鳥インフルエンザ、大豆及び大豆イソフラボンについての Q&A を掲載しています。同委員会は 5 月 12 日、これらの Q&A に加え、多肥栽培による葉物野菜中の硝酸塩、ポリスチレン容器から溶出するスチレントリマー、食器などのプラスチック製品に含まれるビスフェノール A、食品添加物パラオキシ安息香酸エステル類、複数添加物による複合的な影響についての各 Q&A を追加掲載しました。それらの要点は以下のとおりです。このページへは次の経路でアクセスできます。トピックス 一般の方向けの解説をお探しの方へ 皆様から寄せられた主な質問等について その他。詳細は次の URL をご覧ください。

(伊藤蓮太郎) [http://www.fsc.go.jp/sonota/sonota\\_qa/sonota\\_qa.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/sonota_qa/sonota_qa.html)

### 多肥栽培による葉物野菜中の硝酸塩について

硝酸塩はそもそも野菜中の成分として含まれており、通常の食生活において野菜中の硝酸塩が人体に有害な作用を引き起こすことはないと考えられます。一方、野菜の成分中にある硝酸塩により、人における硝酸塩の吸収や代謝が影響を受ける可能性があります。しかし、通常摂取する程度では、人体に有害になるものではないと考えられます。

### ポリスチレン容器から溶出するスチレントリマーについて

スチレントリマー（スチレン 3 量体）は、ポリスチレン樹脂を製造する時に生じる副生成物であり、原料であるスチレン分子が 3 つ結合したものを言います。現時点において、健康への悪影響に関する報告はありません。

### 食器などのプラスチック製品に含まれるビスフェノール A について

ビスフェノール A は、主にポリカーボネート樹脂、エポキシ樹脂などの原料として使用されている物質です。そのため、ポリカーボネート製品には、製造過程で未反応のビスフェノール A が残留するため、製品の中にごく微量のビスフェノール A が含まれています。これまでに複数の健康影響評価が実施され、ビスフェノール A の内分泌系への影響を調べるための試験が数多くなされていますが、明らかな内分泌かく乱作用は認められませんでした。

### 食品添加物パラオキシ安息香酸エステル類

パラオキシ安息香酸エステル類は、パラオキシ安息香酸にアルコール類をエステル化して得られた化学物質の総称であり、パラベンとも呼ばれます。わが国ではパラオキシ安息香酸イソブチル、パラオキシ安息香酸イソプロピ

ル、パラオキシ安息香酸エチル、パラオキシ安息香酸ブチル、パラオキシ安息香酸プロピルの5品目が食品衛生法第10条に基づき、食品添加物として指定されています。食品衛生法に基づく使用基準では、しょうゆ、酢、果実ソース、清涼飲料水、シロップ、果実及び果菜の表皮以外への使用を禁止しています。JAS法に基づくしょうゆの日本農林規格(H16.9.13 農水告第1703号)では、しょうゆに使用する保存料としては「安息香酸ナトリウム、パラオキシ安息香酸イソブチル、パラオキシ安息香酸イソプロピル及びパラオキシ安息香酸ブチルのうち3種以下」と規定されており、パラオキシ安息香酸プロピルは使用できないことになっています。

#### 複数添加物による複合的な影響

複数の添加物を摂取することによって複合的な影響が起きる可能性について、食品安全委員会では、2006年度に「食品添加物の複合影響に関する情報収集調査」を行いました。その結果、個々の添加物として評価されている影響を超えた複合的な影響が出ている事例は見出されず、日常摂取している範囲内では、添加物を複合してとることによる健康影響が実際に起こる可能性は極めて低いことが報告されました。

## 【消費者情報】

### 家庭用冷凍冷蔵庫の細菌汚染に関する試験研究 結果(要旨)

兵庫県立生活科学研究所(平成20年3月18日報道発表)より引用

#### 【目的】

冷凍冷蔵庫は、家庭での食品保存になくてはならないものになっている。冷凍冷蔵庫で低温保存しておけば、微生物(細菌・酵母・カビなど)は繁殖しないと思いがちだが、微生物は土壌や水中など自然界に幅広く分布しており、微生物が原因である腐敗や変敗(色や味が変わって、食用に耐えられなくなる状態)を抑えることはできても、止めることはできない。食品の製造や調理にかかわる施設では、衛生管理として、冷凍冷蔵庫の細菌汚染の状態を調べるためのふき取り検査が行われているが、一般家庭の冷凍冷蔵庫の汚染状態の調査報告は少ない。そこで、家庭用冷凍冷蔵庫の各庫内の細菌の分布状況を調査し、汚れやすい場所や清掃方法による差異等について情報を提供する。

## 【テスト方法】

1 実施時期 平成19年8月～平成20年2月

2 検査項目

食品の製造や調理にかかる施設では、細菌による汚染状況を調べる目的で「生菌数」「大腸菌群」「大腸菌」

「黄色ブドウ球菌」の検査が行われている。本報告では冷蔵庫内の温度を考慮して「低温細菌」

を加えた5項目を検査対象とした。

- ・生菌数：細菌汚染の目安になる菌（好氣的条件で生育する菌）
- ・大腸菌群：細菌汚染の目安になる菌（動物腸管や自然界に存在する菌）
- ・大腸菌：糞便汚染の目安になる菌
- ・黄色ブドウ球菌：食中毒の原因菌の一種
- ・低温細菌：7℃でも発育する菌（中には腐敗や食中毒の原因になる菌がある）

3 試験対象

ふき取り検査に協力が得られた6家庭で実際に使用している冷凍冷蔵庫で、冷蔵室、チルド室は冷蔵室内にあり、野菜室と冷凍室が1または2段のタイプ、冷蔵庫容量は370～460Lと似たタイプだった。

それぞれの購入後の年数は、冷蔵庫A：7年、B：9年、C：1年、D：5年、E：6年、F：7年だった。最低年1回は水拭きで清掃を行っている。（参考資料：表1）

4 試験内容

(1) 各冷凍冷蔵庫内の13カ所のふき取り検査を行い、細菌分布の状況を調べた。

冷蔵庫：取っ手、庫内底面、庫内側面、ドアポケット、卵ケース

野菜室：取っ手、庫内底面、庫内側面

チルド室：底面、側面

冷凍室：取っ手、庫内底面、庫内側面

(2) (1)で野菜室から生菌数が多く検出されたため、冷蔵庫Aの野菜室について複数の清掃方法による細菌の増減を調べた。

## 【結果】

1 最も多く生菌数や低温細菌を検出したのは野菜室で、次いで冷蔵室のドアポケットの汚れ部分（野菜室）野菜を袋等に入れずにそのまま保管（＝野菜くずあり）した場合、生菌数は $2.0 \times 10^3 \sim 4.5 \times 10^5$ CFU/cm<sup>2</sup>、低温細菌は $0 \sim 8.9 \times 10^2$ CFU/cm<sup>2</sup>検出した。野菜くずがない場合、生菌数が $3 \sim 3.7 \times 10^2$ CFU/cm<sup>2</sup>\*、低温細菌は $60 \sim 8.9 \times 10^2$ CFU/cm<sup>2</sup>検出した（冷蔵庫Cは低温細菌が検出されなかった）。野菜くずの有無で菌数が100～1000倍も異なってくることから、野菜くずのない状態に保つことが望ましいと考えられる。

（冷蔵室）

汚れているドアポケット(冷蔵庫 C、E、F)から生菌数が 65、 $5.4 \times 10^3$ 、 $2.7 \times 10^3$ CFU/cm<sup>2</sup> 検出された。汚れのないドアポケットや他の棚や卵ケース、冷蔵庫内の側面からは生菌数は 0~80 CFU/cm<sup>2</sup> と少なかった。

(冷凍庫内およびチルド室)

全く対象の細菌を検出しなかった。

\* CFU (Colony Forming Unit の略) /cm<sup>2</sup> : ふき取り 1cm<sup>2</sup> 当たりの菌数

2 野菜室はフキンで水拭きすると菌数が却って増加した。清掃には消毒用エタノールの使用が効果的。

野菜室の清掃前と清掃後の生菌数と大腸菌群の数を比較したところ、フキンで水拭きすると生菌数は一カ所を

除き清掃前の 30~700 倍に増加し、大腸菌群が 21~75 CFU/cm<sup>2</sup> 検出され、見た目はきれいになっても却って細菌

で汚染された結果となった。水拭きで野菜くずに付着した細菌を全面に塗り広げ、かつ水分が加わったことで細菌にとって成育しやすい状況になったと考えられる。

冷蔵庫の棚も同様に清掃前後の菌数を比較した。清掃前でも生菌数が 5 CFU/cm<sup>2</sup> と少なく、細菌で汚染されていない場所は、フキンで水拭きしても清掃前と変わらなかった。

水拭きで汚れを除去した後、消毒用エタノールを染み込ませた綿で軽く一拭きすると、生菌数をはじめ対象の菌は全く検出されず効果的だった。(図2)

#### 【まとめ】

家庭での冷凍冷蔵庫の衛生管理上注意すべきポイント

温度が低く設定されている冷凍室やチルド室は頻繁に清掃する必要はないが、野菜室やドアポケットなど汚れやすい箇所はこまめに清掃する必要がある。

菌に汚染されていた野菜室の汚れをフキンで水拭きし、見た目がきれいになっても、却って菌数が増加し汚染が広がることもあるため、水拭きをした後、消毒用エタノールで除菌することが必要である。

野菜くずがある野菜室からは多くの細菌が検出されたことから、袋に入れて保存する方がよい。

(参考)

厚生労働省の HP の食中毒予防対策関連情報に、「家庭でできる食中毒の 6 つのポイント - 家庭で行う HACCP - のポイント 2 家庭での保存」に、冷蔵や冷凍の必要な食品は持ち帰ったらすぐに、保存すること 庫内 7 割を目安に保存すること 冷蔵庫は 10 以下、冷凍庫は -15 以下に維持すること 肉や魚などビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中のほかの食品に触れないことなどが挙げられています。今回、ふき取りに協力が得られた 6 家庭は、これらを実

践していたので、野菜室を除き細菌の検出が少ない好結果につながったと考えられる。

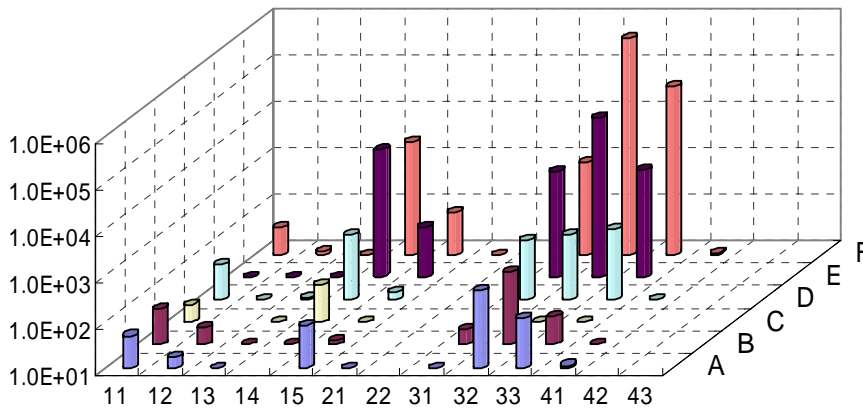
家庭用冷凍冷蔵庫の細菌汚染に関する試験研究（参考資料）

表 1 各冷凍冷蔵庫の清掃および検査時における状況

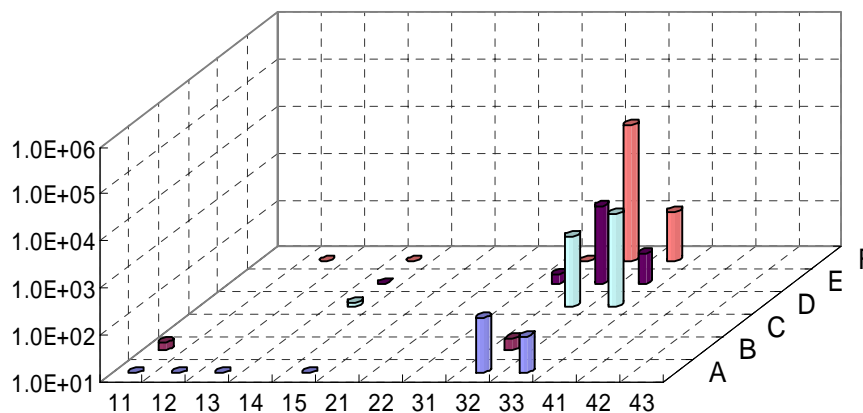
使用年数	清掃状況	拭取り検査時の状況	野菜室の状況
A	7 H18.12に清掃（冷凍庫除） 冷凍庫は3年ほど清掃していない。	清掃後 8ヶ月経過	購入した状態のままで保管
B	9 H18.12に清掃	清掃後10ヶ月経過	野菜専用袋に入れて保管
C	1 購入後全く清掃していない。	清掃後13ヶ月経過	野菜の保管量少ない。
D	5 普段から頻繁に清掃（汚れたら）	清掃後 1ヶ月経過	購入した状態のままで保管
E	6 年2回清掃	清掃後 6ヶ月経過	購入した状態のままで保管 野菜くず有
F	7 H18.12に清掃	清掃後11ヶ月経過	購入した状態のままで保管 野菜くず有

\* 清掃方法は、A～F 全てフキンなどによる水拭きのみ

生菌数 (CFU/cm<sup>2</sup>)



低温細菌数 (CFU/cm<sup>2</sup>)



冷蔵室	野菜室
11 取っ手	31 取っ手
12 庫内底面	32 庫内底面
13 庫内側面	33 庫内側面
14 ドアポケット	
15 卵ケース	
チルド室	冷凍室
21 底面	41 取っ手
22 側面	42 庫内底面
	43 庫内側面

■ A ■ B ■ C ■ D ■ E ■ F

\*大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌は全て不検出

図 1 冷蔵庫内の細菌分布状況

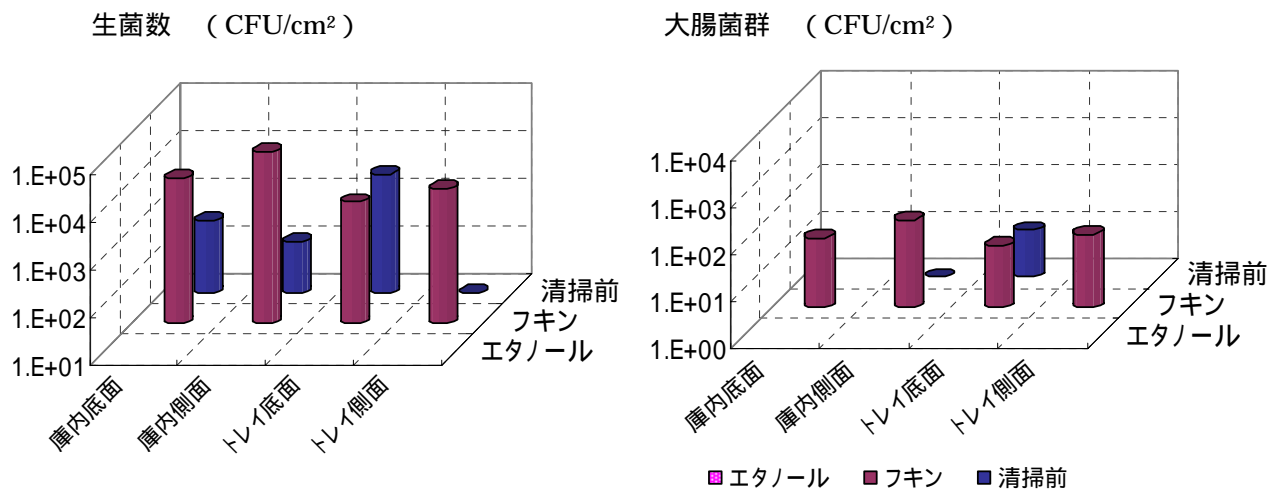


図 2 野菜室における清掃前後の細菌分布

## 【企業情報】

### わが社における食品の信頼性確保・向上のための取組み等(1)

株式会社 中村屋のホームページから引用

農水省は、食品業界において昨年来不祥事の発生が相次いでいることを踏まえ、食品業界のほとんどを占める中小食品事業者を主たる対象とした食品業界の信頼確保とその向上に向けた取組の浸透と徹底を図るため、平成 20 年度から食品の信頼性確保・向上対策事業を推進しています。

一方、消費者・生活者の食品の安全・安心確保に対する関心の高まり等に積極的に応え、食品企業としての方針を定め、コンプライアンスの徹底を推進している事業者も増加しています。

そこで、本号からは既に経営方針、自主行動憲章等を定め、企業倫理やコンプライアンスの徹底に努めている事例を紹介します。

株式会社中村屋(東京都新宿区)

社長あいさつ

#### ～ 社会的な存在価値を求めて～

中村屋は、1901(明治34)年、相馬愛蔵・黒光夫妻により、パン屋として創業されました。当時パン食は日本のインテリ層の生活に入り込みつつあり、パン屋は時代を先駆ける商売でした。そして1904(明治37)年には、日本の3大菓子パンの1つといわれているクリームパンを創案します。その後事業を拡大し、菓子や料理なども手がけ、1927(昭和2)年には中華まんじゅう、

純印度式カレー、月餅など独創的な商品を世に送り出し、日本の食文化の形成に貢献してまいりました。また、関東大震災の際には店頭に集まった大勢の被災者のために、夜通しでパンやまんじゅうを作り安価で販売、企業としての社会的な責任を果たしてまいりました。

それらの活動は、「己の<sup>なりわい</sup>生業を通して文化・国家に貢献する」という創業者の精神を根幹にし、それを企業活動として具現化したものでした。

そして企業の社会性がより強く問われる今日、当社がなすべきこと、それは創業者の精神を根本に持ちつつ、「新たな価値を創造し、健康で豊かな生活の実現に貢献する」を現在の経営理念とし、5つの経営方針

- ・ お客様第一
- ・ 良品適価
- ・ 独創性の発揮
- ・ 経営の効率化
- ・ 豊かな人材育成

に基づいた経営活動を行うことです。それにより食を通してお客様から親しみと信頼を寄せられる会社 = 社会的な存在価値のある会社であり続けることを目指します。

#### ～ 食を通じて出来ること～

当社は“企業活動が社会のお役にたってはじめて社会性がまっとうされる”との確信のもと、お客様にとって本当に魅力のある商品を、経済的に、安心・安全につくって提供していくことに全力を尽くしていきます。創業以来 100 余年で培った技術力に、従業員の持つ独創性、企業の情報力を合わせ、価値ある商品をタイムリーに開発いたします。また、品質監査の徹底や HACCP の導入などを実施するとともに、従業員一人ひとりが常に食の『安全』を意識することで、お客様が安心・信頼できる商品をご提供していきます。

#### ～ 良き企業市民であること～

また、企業の存在は、社会に迷惑をかけない良き“企業市民”であってはじめて認められるものです。全社をあげて食品廃棄物削減、省資源・省エネルギー、グリーン購入などの具体的な活動を行い、環境負荷低減に取り組むことで、良き企業市民としての地位の確立を目指してまいります。そして合わせて企業が環境保全への取り組みを効率的かつ効果的に推進していくことを目的に考案された『環境会計』を導入し、目に見える効果を追及していきます。

中村屋はすべてのステークホルダーにとって「存在して欲しい企業」になることを目指してまいります。



代表取締役社長 長沼 誠

### 中村屋グループ行動規範

私たちは2007年3月、『中村屋グループ行動規範』を新たに制定いたしました。『新たな価値を創造し、健康で豊かな生活の実現に貢献する』という経営理念を具現化するため、中村屋グループ(株式会社中村屋、黒光製菓株式会社、株式会社ハピーモア、株式会社エヌエーシーシステムの4社)の従業員一人ひとりが守るべきルールを定めたものです。私たちはこの行動規範を『必要最低限のルール』と認識し、日々の行動に反映させます。そして、お客様、株主様、お取引先様、地域の皆様など、私たちの周りの全ての方にとって「信頼できる企業」になれるよう努めてまいります。

#### 【 法規範の順守 】

国内外の各種法令、社会規範および社内規則を順守し、反社会的行為には毅然とした対応で臨み、良識ある企業活動を行います。

#### 【 お客様第一の考え 】

安全で安心なより良い商品とサービスの提供を行い、お客様の満足度を向上させ、信頼を得られるよう努めます。

#### 【 公正な取引 】

お取引先と公正で透明な取引を行い、信頼ある関係を築きます。

#### 【 働きやすい職場 】

一人ひとりの人権を尊重し、安全で働きやすい職場環境をつくります。

#### 【 適正な情報開示 】

広く社会とのコミュニケーションをはかり、積極的かつ適時・適正な情報開示を行います。

#### 【 機密情報・個人情報の管理 】

企業秘密や個人情報を適切に取り扱い、不正の目的で使用されたり、外部に漏洩することのないよう厳重に管理します。

#### 【 環境保全 】

環境保全をわたしたち自身の生存にかかわる問題としてとらえ、自主的、積極的に対応します。

#### 【 社会貢献 】

よき企業市民として地域・社会への貢献に努め、また「食」に携わる企業として「食育」への貢献に努めます。

## 【学術・海外行政情報】

1 高水銀環境の農地における *Solanum melongena* (茄子) の利用

Sierra MJ, Millan R, Esteban E(CIEMAT, Department of Environment, Avda, Complutense 22, E-28040, Madrid, Spain)

Food Chem Toxicol. 2008 June 46(6):2143-9, [Epub 2008 Feb 15]

*Solanum melongena* L. (茄子) はインドが原産地であるが、世界の何処にもあり、地中海地域では最も一般的な野菜の一つである。本研究では環境中水銀濃度が高い地域における実用的な選択肢として茄子の利用を検討した。検討点は茄子の水銀吸収能、耕作地としての土壌の適合性など数項目に亘った。試験では、水銀鉱山がある Almaden (スペイン) 地方の土壌を用いたが、当該土壌中の水銀濃度は平均 14.16 +/- 0.65 mg/kg であった。当該地域において茄子は人の摂取用として広く栽培されている。試験は温室内でポットを用いて行なわれた。全栽培期間を通して 3 回サンプリングした。当該植物の様々な器官の水銀濃度を測定した結果、高濃度の水銀は根系に集中していた。試験結果は、本条件下で栽培された茄子の摂取は、WHO の勧告基準にもとづき人への健康リスクはもたらさないことを示している。(石井健二)

2 *Salmonella* Saintpaul に起因した感染症の発生調査

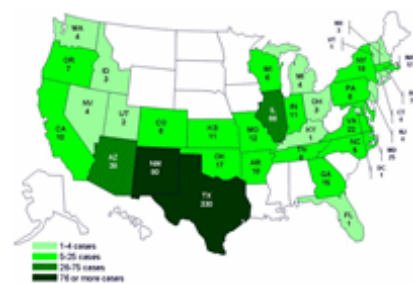
Information update June 12, 2008

from Center for Disease Control and Prevention DHHS USA

<http://cdc.gov/salmonella/saintpaul>

Sal. Saintpaul 感染株の全米州別感染者数

米国疾病予防センター(CDC)は、多数の州において現在も発生しているサルモネラ・セントポールヒト感染症を究明するため、多数の州政府、インディアン保健局及び米国食品医薬品局(FDA)の公衆衛生担当官と共同調査を行っている。健常者及び患者が摂取した食品を比較する疫学調査で、当感染症原因は恐らく生トマトの摂取であることが明らかになった。トマトの種類及び汚染源は調査中であるが、疫学調査のデータは生の red plum、red Roma、round red tomatoes 及びこれらの生トマトを含む製品が疾病と関連していることを示唆している。



Click map to view larger image

4 月以来、同一遺伝子配列を持つ *Sal. Saintpaul* に感染した 228 名は アリゾナ(19 名)、カリフォルニア(2)、コロラド(1)、コネチカット(1)、フロリダ(1)、ジ

ジョージア(7)、アイダホ(3)、イリノイ(29)、インディアナ(7)、カンザス(5)、ミシガン(2)、ミズーリ(2)、ニューメキシコ(55)、ニューヨーク(1)、オクラホマ(3)、オレゴン(3)、テネシー(3)、テキサス(68)、ユタ(2)、ヴァージニア(9)、バーモント(1)、ワシントン(1)及びウイスコンシン(3)の 23 州に亘っていた。病原菌の特性を検査するためすべての州内の臨床検査所が患者からのサルモネラ菌株を管轄州政府公衆衛生検査所へ送付することによってこれらの感染者が確認された。

有益な情報がある 161 名の感染者の発症は 2008 年 4 月 10 日から 6 月 1 日の間に始まった。1 歳から 88 歳まで年齢層の患者の内、47%が女性である。少なくとも 25 名は入院していた。この食中毒による死者は公式には発生していない。しかしながら、ガンでテキサス州において死亡した 60 歳の男性は死亡した時点で Sal. Saintpaul の流行株に感染していた。この感染が彼の死亡の一因となっていたかもしれない。

2007 年の同一期間に米国で Sal. Saintpaul に感染したのは 3 名だけであった。この菌株の前例のまれさ及び米国各地に本感染症が分布している状況から、関係した汚染トマトは多くの地域で流通されていると示唆される。報告は遅れ勝ちであること、又、サルモネラ感染者の多くが糞便検査を行っていないことから、報告された以上の非常に多くの感染者が発生して可能性が十分にある。これら未報告感染者が地図に記載されてない州にいることも考えられる。

#### サルモネラ感染の臨床所見

サルモネラ属菌に感染した殆どの患者は、感染後 12~72 時間で、下痢、発熱、腹痛を発症する。感染は通常糞便サンプルの培養検査によって診断される。症状は通常 4~7 日間継続する。殆どの軽症患者は治療せずに回復するが、重篤な患者もいる。小児、高齢者及び免疫機能低下者は他の人々よりも重篤になる危険性が高い。重篤な症状を発症する場合、サルモネラ属菌は腸管から血流へ更には他臓器等へ広がり、死にいたらしめることもある。これらの重篤患者については抗生物質による治療が必要であろう。

#### 消費者への注意喚起

FDA は現時点で、今回の発症の原因と思われるトマト以外のトマトに限って摂取するよう消費者に注意喚起する。原因と思われるトマトには、Cherry tomatoes、grape tomatoes、つる付きトマト、家庭栽培トマト、red plum、及び <http://www.fda.gov/oc/opacom/hottopics/tomatoes.html> に記載した round red tomatoes が含まれる。消費者は、生トマトが fresh salsa、guacamole、及び pico de gallo の調理にしばしば使用され、トルティージャのフィリングの一つであり、かつ多くのその他の料理に使用されることに気付くべきである。

#### 各地域の顧客への注意喚起

・カットされ、ピールされ又は調理されたトマトは 2 時間以内に冷蔵すること、

- さもなければ、廃棄すること。
- ・ 打ちきずや破損したトマトは購入しないこと、また腐りはじめたトマトは廃棄すること。
  - ・ 流水の下ですべてのトマトを徹底して洗浄すること。
  - ・ 生で消費されるトマトは、生肉、生水産食品及び生製品と区別して保管すること。
  - ・ 食品の種類を変えるたび、まな板、大皿、調理器具及びカ調理台表面を熱湯と洗剤で洗うこと。 (伊藤蓮太郎)

6月27日閣議において、さる13日に福田首相に手交された消費者行政推進会議の「取りまとめ」に基づき作成された「消費者行政推進基本計画」が「一般案件」の一つとして閣議決定されました。「一般案件」とは、国政に関する基本的な重要事項等であって、内閣として意思決定を行うことが必要なものと定められていますので、「消費者行政推進基本計画 ~ 消費者・生活者の視点に立つ行政への転換 ~」はその実施に向け確実に始動したことになります。

「基本計画」には、「取りまとめ」の別添8(【行政情報1】参照)が別添1として添付されていますので、それらの法律が消費者庁に移管・共管することになるでしょう。担当官からも食衛法、健康増進法、JAS法からは表示規定の部分、景表法はほぼ全体を移管・共管する方向と聞きます。編者は、「取りまとめ」の「4. 消費者庁(仮称)の設置とその機能(4) 個別作用法の所管」中の後段に記載されている「安全に関わる事故情報の報告・公表、食品表示、消費者信用等の分野において、横断的な体系化(一般法の立案等)に取り組む(別紙9)。」に関心を持っています。この別紙9の内容については何の説明もありませんし、「基本計画」には添付されていませんが、別紙9の中央部にある「表示」の図から食衛法、健康増進法及びJAS法の表示部分と景表法の関係部分を構成要素とした一般法である食品表示法の制定を予定していると読み取れるからです。容器包装詰低酸性食品によるボツリヌス食中毒の予防対策については、食品衛生監視員等の行政側は勿論のことですが、むしろ低酸性食品の製造販売業者側こそが強い問題意識を持ち、直ちに、自社の製造販売方法を再確認し、確実なボツリヌス菌の増殖防止措置を講じ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。