



目 次

【巻頭言】

食品衛生の思い出と水産加工場の課題	1
-------------------	---

【食科協の活動状況】

1. 7月の主な活動	2
2. 食の安全相談事業検討会第1回会合の概要	2

【行政情報】

1. 我が国における牛海綿状脳症(BSE)の現状に関する食品安全委員会委員長談話について	4
2. 第9回消費者行政推進会議	4
3. 中国産冷凍餃子を原因とする薬物中毒事案について	5
4. 「健康食品」の安全性確保に関する検討会報告書	8
5. ビスフェノール A がヒトの健康に与える影響について	10
6. 食品の安全性に関する情報提供のあり方懇談会(第1回)	12
7. 第1回 GAP の推進に係る情報交換会	13

【消費者情報】

1. 生レバーとレバー加工品のテスト～豊富なミネラル(鉄・銅・亜鉛) (北のくらし No.426 号より引用)	17
2. みんなで食中毒を予防しましょう！ (彩の国くらしレポート vol.324 2008年5,6月号から引用)	19

【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(2) (株式会社 ホクビーのホームページから引用)	20
---	----

【学術・海外行政情報】

1. 要冷蔵の真空包装食品: ボツリヌス菌のリスク低減方法	24
2. 要冷蔵の真空・弱真空包装食品の使用期限: ボツリヌス菌のリスク低減方法	25

平成 20 年 8 月 8 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】**食品衛生の思い出と水産加工場の課題**

社団法人 大日本水産会
品質管理部次長 田口博人

私は、学校卒業後、東京都衛生局食品監視課で食品衛生監視員として、食品製造工場への立ち入り検査や違反の処理に従事してきました。東京都には、約6年間在籍し、約4000回、食品製造工場への立ち入り検査を実施しましたが、今となっては、現場での経験を積んだことが大きな財産となっています。私の経験では、机上で勉強し、頭の中だけで理解しても、現場での適切な指導はなかなか難しいのではないのでしょうか。現場での指導は、衛生状態の現状把握とともに相手の食品衛生の理解度に合わせて、指導することが重要であることを認識しました。その後、東京都から厚生省に異動し、当初、問題となったのは、北海道噴火湾における養殖ホタテガイの麻痺性貝毒による毒化でした。関係者は、なかなか行政の言うことを聞かない状況でしたが、噴火湾のムラサキガイを採捕、帰宅後に調理し、食べたところ不幸にも死亡する事故が起き、この事故を契機に関係者も麻痺性貝毒の怖さを認識したところでした。その後、フグの問題が提起されてきました。昭和40年代半ばに、神戸市内の飲食店でフグの肝を食べた者が中毒死し、遺族が国、県、市、飲食店、魚介類販売店を相手に訴訟を起こしました。最終的には、裁判に負けることはありませんでしたが、行政（国）としての対応は十分とは言えない状態で、早急に食品衛生上の対応を明確にすることになりましたが、当時、フグの種類別毒性の知見は、昭和10年代に九州帝国大学の谷巖先生により行われた研究が唯一のものでした。このほかにも、「名称の混同 新種のフグの流通 卵巣の漬物の存在 鑑別のための図鑑がない ナシフグの解凍にともなう筋肉部への毒の移行」などの問題がありました。これらについても、専門の先生方の協力を得て食品衛生上の判断基準等を明確にすることができました。この頃、養殖魚の残留医薬品も大きく問題となり、ある全国紙に風邪にかかったときハマチを食べるとよいという風刺マンガが掲載されたことを覚えています。その後、水産庁に勤務することになりましたが、米国は、平成9年12月18日から外国から米国に輸入する水産物に対して、HACCPによる管理を求めてきたため、平成7年のEU査察と同様の騒ぎになることが想定されましたが、大きな問題となることなく処理することができました。これを契機に関係者は、水産食品における衛

生管理の重要性を再認識することとなりました。これ以降、数年間は、大日本水産会担当班長（課長補佐）として、「水産加工場品質管理の手引き（第二版）」の作成、腸炎ビブリオ対策のための産地対応、対 EU ホタテガイ輸出再開などに従事してきました。現在は、社団法人大日本水産会に属し、水産加工場への HACCP 導入などに取り組んでいますが、現在までに HACCP を導入している水産加工場は、全水産加工場の数%に過ぎません。水産食品による食中毒の死亡者や食中毒患者は、大幅に減少しましたが、安全な水産食品の消費者への提供には、HACCP の導入が困難な水産加工場における HACCP 導入の前提条件である一般的衛生管理の徹底が重要で、そのためには、食品衛生監視員 OB 等の現場に精通した者の指導が肝要なことではないでしょうか。

【食科協の活動状況】

1. 7月の主な活動

- 7月1日 農水省食品企業振興課課長補佐 戸田俊一氏を訪問し、食の安全相談事業検討会における「食品業界の信頼性向上自主行動事業」の講演を依頼。
- 4日 食科協 NL 第60号を発行。
- 16日 (株)中村屋の CSR 部長 吉岡氏を訪問、食の安全相談事業検討会への出席を依頼。
秋田部長と食の安全相談事業検討会の準備について打合せ。
- 17日 東京都都民生活部管理法人課へ平成19年度事業報告書を提出。
- 22日 厚労省の後任の食品安全部長 石塚正敏氏と同部の後任の企画情報課長 中垣英明氏を表敬訪問。
- 28日 秋田部長と食の安全相談事業検討会の資料作成、運営等についてについて打合せ。
- 30日 食の安全相談事業検討会第1回会合を開催。

2. 食の安全相談事業検討会第1回会合の概要

7月30日午後1時30分から全麺連会館4階会議室において食の安全相談事業検討会第1回会合を次のプログラムで開催しました。

開会挨拶 NPO 法人食科協 理事長 林 裕造

講演 食品業界の信頼性向上自主行動事業について

農林水産省総合食料局食品産業振興課

課長補佐(調整指導班長) 戸田 俊一

意見交換会

座長 秋田 勝(NPO 法人食科協 食の安全相談事業部長)

『テーマ 食に対する消費者・生活者の信頼性向上のため(食品事業のさらなる発展のため)、食品事業者は具体的に何をすべきか。』

課題 「食品事業者は消費者・生活者の視点に立った食品事業を推進すべきである。その問題点と解決策は何か?」

消費者・生活者の視点に立った食品事業とは、コーポレートガバナンスを確立した上で、コンプライアンスを徹底して食品を製造・販売・提供するとともに、商品情報(食品安全確保の取組み、優良な品質へのこだわり、適正な食品表示の徹底、トレーサビリティの充実、食品廃棄の減量等) 会社情報(社長の方針、従事者の誓い、社員教育の実際等)等をHP、QRコード、パンフレット等を通じ積極的に提供することである。』

講演会では、まず、戸田班長が資料(食品業界の信頼性向上について)に沿って、頻発する食品企業による事件・事故、食品企業がとるべき方策、各食品企業における取組み事例等について講演されました。その後、DVDが映写されました。

意見交換会では、事務局から配布資料及び先進的食品企業のホームページの説明が行われた後、多数の参加者からは、自社の現状、今後の課題とあり方、行政への要望等、それぞれの観点からの発言があり、大変有意義な会合でした。

今回は、食品事業者の信頼性向上のための取組み事例等を収集し、意見交換を行う予定です。多くの会員の参加をお待ちしています。



講師の戸田氏。映像資料も活用した興味深い講演であった



熱心に聞き入る参加者。講演後も積極的な意見交換が行われた

【行政情報】

1. 我が国における牛海綿状脳症(BSE)の現状に関する食品安全委員会委員長談話について

第249回食品安全委員会が7月31日、食品安全委員会大会議室において開催され、(1)農薬「アセキノシル」に関する意見・情報の募集、(2)食品添加物「2,3-ジメチルピラジン」に係る食品健康影響評価、(3)食品安全モニターからの報告(平成20年6月分)、(4)平成20年度食品安全モニター会議等の審議等につき、(5)我が国における牛海綿状脳症(BSE)の現状について審議等が行われました。同委員会の終了後、次の「我が国における牛海綿状脳症(BSE)の現状に関する食品安全委員会委員長談話」が公表されました。(伊藤蓮太郎)

1. 我が国では平成13(2001)年9月にBSE感染牛が確認されて以降、公衆衛生及び家畜衛生の観点から各種対策が強化されてきました。
2. その後3年が経過した平成16(2004)年10月に厚生労働大臣及び農林水産大臣からの要請を受け、平成17(2005)年5月に食品安全委員会は科学的で中立公正な食品健康影響評価を実施し、と畜場におけるBSE検査対象月齢を全月齢から21ヶ月齢以上に変更した場合、人に対するリスクは、あったとしても非常に低いレベルの増加にとどまると判断いたしました。
3. 上記の評価結果を受け、牛海綿状脳症対策特別措置法で規定されている、と畜場でのBSE検査対象月齢を21ヶ月齢以上に変更してから3年になりますが、法的に飼料規制が開始された直後に生まれた1頭の牛(平成14(2002)年1月生まれ)^{注)}を除き、平成13(2001)年10月の飼料規制以降に生まれた牛には、現在までのところ20ヶ月齢以下も含めてBSE検査陽性牛は確認されていません。
注) 延髄門部に含まれる異常プリオンたん白質の量が、ウエスタンプロット法で調べた結果では他の感染牛と比較して500分の1から1,000分の1と微量であった。
4. 今回、BSEの発生状況なども含めて、「我が国における牛海綿状脳症(BSE)の現状について」をとりまとめましたので、改めてBSE対策について考える参考にしていただければと思います。

(別添)参考(http://www.fsc.go.jp/sonota/bse_iinchodanwa_200731.pdf)

2. 第9回消費者行政推進会議

第9回消費者行政推進会議が7月23日、官邸4回大会議室において開催さ

れ、今後の進め方等について審議されました。同会議においては、準備中の法案（資料1） 食品安全に対する行政組織の在り方（資料2） 食品安全基本法のポイント（資料3）ほかの資料配布されました。ここでは、資料1と2を以下に掲載します。詳しくは次のホームページをご覧ください。（伊藤蓮太郎）
<http://www.kantei.go.jp/jp/singi/shouhisha/dai9/9gijisidai.html>

準備中の法案について（資料1）

消費者庁設置のための法案（仮称）

内閣府の外局として、消費者の利益の擁護及び増進に係る行政を一元的に推進するため、消費者庁（仮称）を設置。

消費者庁設置のための法律の施行に伴う関係法律の整備に関する法律案（仮称）

消費者庁設置法（仮称）の施行に伴い、関連する諸法律の規定を整備。

消費者被害防止法案（仮称）

消費者庁（仮称）が、消費生活に関する情報を一元的に収集・分析し、その結果に基づき、自ら又は関係行政機関等によって消費者の被害を防止するための適切な措置を講ずることができるようにするための法整備（消費生活センターの法的位置付けを含む）。

* 今後のスケジュール：9月上旬の閣議決定を目指す。

消費者庁(仮称)に移管する法律(29本)

景品表示法、JAS法、食品衛生法、健康増進法、家庭用品品質表示法、住宅品確保、消費者契約法、無限連鎖講防止法、特定商品預託法、電子消費者契約法、特定商取引法、特定電子メール法、金融商品販売法、出資法、貸金業法、割賦販売法、宅建業法、旅行業法、製造物責任法、食品安全基本法、消費生活用製品安全法、有害物質家庭用品規制法、国民生活安定緊急措置法、買占め及び売り惜しみ防止法、物価統制令、消費者基本法、国民生活センター法、個人情報保護法、公益通報者保護法。

食品安全に関する行政組織の在り方について（資料2）

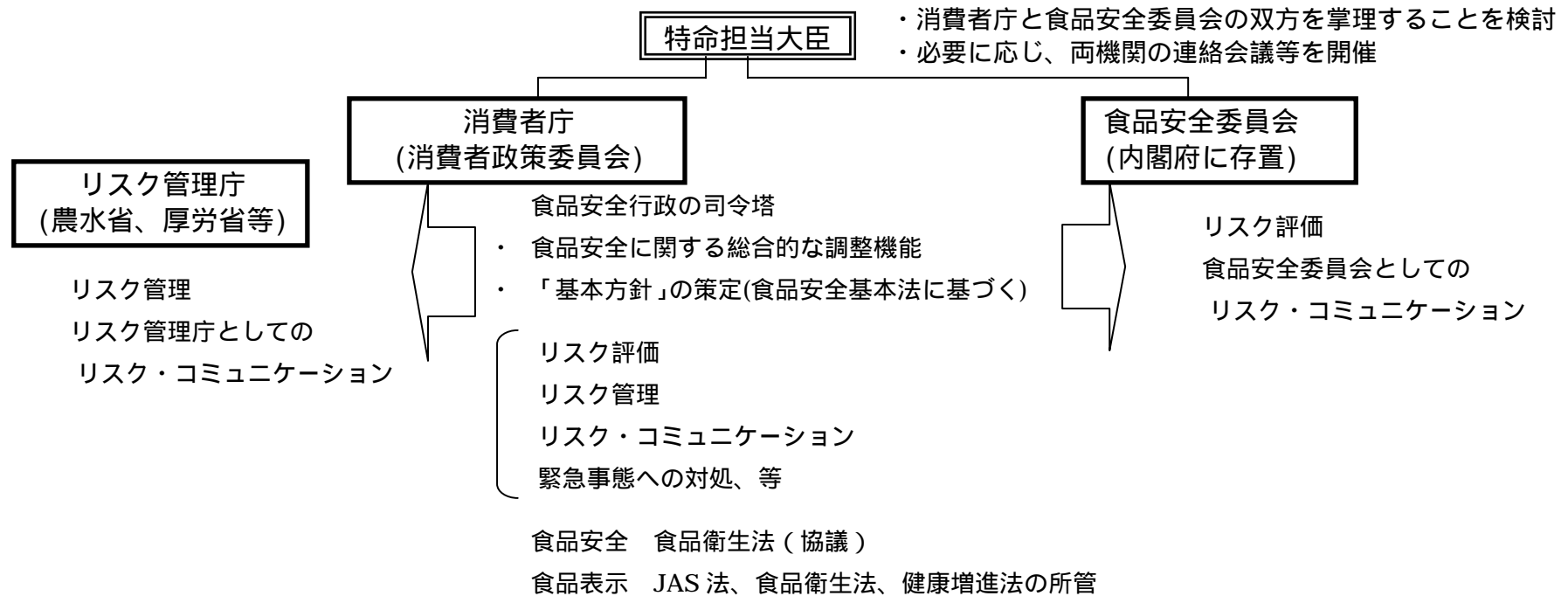
食品安全に関する行政組織の在り方が図で示されています。その図は6ページにあります。

3. 中国産冷凍餃子を原因とする薬物中毒事案について

厚労省は7月30日、三田共用会議所講堂において薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会を開催し、(1)寒天の規格基準の一部改正（ホウ酸 H_3BO_3 の試験法に関すること）、(2)食品添加物（L-グルタミン酸アンモニウム）の指定の可否及び(3)食品中の農薬等の残留基準値の設定に関する審議、並びに亜塩素酸ナトリ（この文章の続きは7ページにとびます。）

食品安全に関する行政組織の在り方

- 消費者庁を食品安全行政の司令塔と位置づけ
→食品安全行政を一体化
- 消費者庁と食品安全委員会の双方を同一の特命担当大臣が掌理等
→リスク評価の科学的客観性を担保しつつ、
消費者、国民の目線に立った食品安全行政を推進



ウムの評価書の改訂ほか10課題に関する報告が行われました。

報告事項のうち、中国産冷凍食品による薬物中毒事案については、同日、「中国産冷凍餃子を原因とする薬物中毒事案について（お知らせ）」と題してその要点が以下のとおり公表されました。全文については厚生労働省ホームページ（<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/china-gyoza/index.html>）を参照してください。（伊藤蓮太郎）

1. 中国産冷凍餃子を原因とする薬物中毒事案について

- 行政及び事業者等の対応の検証と改善策 -

（1）経緯

昨年12月から本年1月までの間に千葉県及び兵庫県で3家族10名の有機リン中毒患者が発生した中国産冷凍餃子を原因とする薬物中毒事案について、公衆衛生の観点から問題点を総括するため、当該事案の検証と改善策の取りまとめを実施。

（2）概要

[1] 行政対応

- ・ 中毒発生時に事業者が保健所と連絡を取ることができず、初動対応が遅れた事案が見受けられたことを踏まえ、保健所等における24時間・365日の対応体制の確保など、健康危機情報を迅速に把握できる体制の確保を図るよう、都道府県等に要請（本年2月）。
- ・ 輸入食品が原因と疑われる健康被害において、都道府県等から厚生労働省への報告がなかった事案が見受けられたことを踏まえ、食品衛生法に基づく報告の遵守を徹底するよう、都道府県等に要請（本年2月）。
また、食品衛生法施行規則を改正し、都道府県等から厚生労働省への速報の対象に「重篤な患者が発生した場合」及び「化学物質に起因する場合」を追記（本年4月）。

[2] 事業者対応

- ・ 昨年来、薬品異臭苦情が散見されていたものの、中毒発生後も輸入者や販売者が問題の共通性を認識できず、結果的に複数の中毒が発生したことを踏まえ、「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」を改正し、食品等事業者が苦情等を精査して危害情報を保健所等に速やかに報告する旨を追記（本年4月）。また、輸入者が生産段階に遡った安全管理体制の確保等の向上を図るよう、「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」を策定（本年6月）。

[3] 医療機関対応

- ・ 中毒事案発生時に、医師から保健所への食中毒の届出がなかった事案が見受けられたことを踏まえ、食品衛生法に基づく食中毒の届出の遵守を徹底するよう、医師会及び都道府県等を通じて医療機関に要請（本年2月）。等

2. 中国産冷凍食品による薬物中毒事案の実態把握に関する検討会 中間報告

(1) 経緯

昨年 12 月から本年 1 月までの間に千葉県及び兵庫県で 3 家族 10 名の有機リン中毒患者が発生した中国産冷凍食品による薬物中毒事案について、今後の類似事案発生時の早期対応に資するよう、全体像を把握するため、「中国産冷凍食品による薬物中毒事案の実態把握に関する検討会」(座長:品川邦汎 岩手大学農学部教授)を設置し、食品による有機リン中毒の健康影響に関する知見を集積するとともに、確定事例(=有機リン中毒と確定された事例)及び相談・報告事例(=都道府県等に相談・報告があった事例)の分析並びに回収食品の検査結果の把握を実施した。

(2) 概要

[1] 確定事例の把握

確定事例として届け出られた 10 例における患者の臨床経過について、医療機関、都道府県等に対する聞き取り調査を実施したところ、ほとんどの症例で来院時から通常の食中毒と異なる強い症状を呈したことや、有機リン中毒と診断された後のコリンエステラーゼ(=有機リン中毒の重症度の指標とされる、肝実質細胞で産生されてコリンエステルをコリンと有機酸とに加水分解する酵素)の回復が極めて速いことが特徴的であった。

[2] 相談・報告事例の分析

都道府県等の既存の相談・報告受付記録に基づき、医療機関を受診したものの有機リン中毒が否定された報告・相談事例 1,086 件について、必要に応じて都道府県等に照会しながら、再確認を行ったところ、必ずしも必要な情報をすべて収集できた訳ではないが、現時点では、確定事例として届け出られた 10 例以外に有機リン中毒を疑わせる事例は認められなかった。

[3] 回収食品の検査結果の把握

都道府県等より報告された回収食品の検査結果を集計するとともに、関係事業者に対する聞き取り調査を実施した。

具体的には、都道府県等及び関係事業者が 5,917 検体の検査を実施した結果、確定事例及び薬品異臭苦情に関連する製品以外では、49 検体から 5 農薬(メタミドホス、ジクロルボス、クロルピリホス、ピリメタニル及びプロシミドン)が検出されたが、いずれの検出値も原料由来と考えられる残留農薬のレベルであり、高濃度の汚染は確認されていない。

したがって、現時点での断定は困難であるが、高濃度に汚染されていた食品は非常に限られていたものと考えられる。

4. 「健康食品」の安全性確保に関する検討会報告書

厚労省の「健康食品」の安全性確保に関する検討会は、昨年 7 月以降の 9 回にわたる議論、並びにその間に行われた関係 11 団体からのヒアリング及び国民から寄せら

れた意見等の検討結果を取りまとめ、7月4日、厚労省へ報告しました。厚労省は同日その報告書を公表しました。報告書の概要は以下のとおりです。本文は<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2008/07/dl/s0704-9c.pdf>をご覧ください。

「健康食品」の安全性確保に関する検討会報告書（概要）

1．はじめに

国民の健康に対する関心の高まり等を背景として、これまで一般に飲食に供されることのなかったものや特殊な形態のもの等、様々な食品が「健康食品」として流通する中で、消費者にとってより安全性の高い製品が供給されるために、原材料の安全性確保や製造工程の適切な管理、健康被害情報の収集・分析、消費者に対する情報提供・相談支援等について今後の方策を検討。

（注）本報告における「健康食品」とは、広く健康の保持増進に資する食品として販売されるものから特定保健用食品を除いたもの。

2．製造段階における「健康食品」の安全性確保を図るための具体的な方策

錠剤、カプセル状等の食品については、従来から原材料の安全性自主点検ガイドラインや適正な製造工程管理に関するガイドラインが示されてきたが、このような取組をさらに進め、それが消費者にも把握できるようなものとなるよう、次のような点に留意することが適切。

（1）原材料の安全性の確保

- ・文献検索による安全性・毒性情報等の収集。
- ・食経験に基づいて安全性が担保できない場合には、原材料等を用いた毒性試験の実施。

（2）製造工程管理による安全性の確保

成分の濃縮等の加工工程を経る錠剤カプセル状等の食品については、原材料等の受入れから最終製品の包装・出荷に至るまでの全工程における製造管理・品質管理の体制の整備（GMP（適正製造管理）が重要）。

（3）実効性の確保

原材料の安全性及び製造工程管理による安全性の確保の実施状況について、第三者機関が確認する仕組み（第三者認証）を設けることにより、消費者がより安全性の高い製品を選択できるようになり、製造事業者において安全性向上への取組が促されることも期待。

（具体的な第三者認証の仕組み）

- ・認証機関については法令に基づく指定等ではなく、学識経験者や消費者、製造事業者等からなる認証協議会を組織し、認証機関の指定、認証基準の設定、認証機関の指導監督等を行う体制。
- ・認証協議会の設立・運営等に当たっては、行政当局も情報交換、連携を図るべき。
- ・認証を受けたことを示すマークを統一。

3．健康被害情報の収集及び処理体制の強化

「健康食品」に起因する健康被害情報の収集は、被害の拡大防止や再発防止のため

めに有益であり、今後は「健康食品」と健康被害との因果関係が必ずしも明確でない場合や、被害の程度が重篤でない場合も含め、より積極的に情報収集を行うことが期待。

- ・ 医師等への情報提供（「健康食品」の現状、過去の被害事例等）の推進。
- ・ 食品行政機関において、消費者行政機関が把握している健康被害事例についても的確に情報収集・分析ができるよう十分な連携。
- ・ 製造事業者による市販後調査の拡大。

4．消費者に対する普及啓発

「健康食品」に関する誤った情報や過大な期待が氾濫する現在、健康被害の発生等を防ぐためにも「健康食品」の安全性や健康食品一般に関する正しい知識の普及啓発を行うことが必要。

- ・ 製造事業者による適切な摂取目安量や注意喚起の表示。
- ・ アドバイザリースタッフについて、養成課程や活動のあり方に関し関係者において協力しながら一定の水準確保のため取組。

5．ビスフェノールAがヒトの健康に与える影響について

厚労省は、ビスフェノールAについて、近年、動物の胎児や産仔に対し、これまでの毒性試験では有害な影響が認められなかった量より、極めて低い用量の曝露により影響が認められたとの報告があること、欧米諸国でも、このような報告を踏まえ、ヒトの健康に影響があるかどうかの評価が行われていることなどから、ビスフェノールAについて新たな対策の必要性を検討するため、7月8日、食品安全基本法第24条第3項に基づき食品安全委員会に対し食品健康影響評価につき意見を求めました。

1．ビスフェノールAを含む合成樹脂製器具・容器包装の規格基準

- (1) ビスフェノールAは、合成樹脂のポリカーボネート、エポキシ樹脂などの原料であり、ポリカーボネート製の食器・容器等、エポキシ樹脂を使用した食品缶詰の内面塗装、ポリカーボネート製部品から成るおもちゃ等を通じて経口摂取される可能性があります。
- (2) そこで、これまでに実施された各種の毒性試験により人に有害な影響が現れないと考えられる量をもとに、ポリカーボネートの溶出試験規格が設定されています(ビスフェノールAは $2.5\mu\text{g}/\text{ml}$ (2.5ppm)以下)。

2．ビスフェノールAの低用量影響問題の経緯

- (1) ビスフェノールAについては、1997年頃から内分泌への影響が懸念される物質として試験研究が数多く実施されましたが、近年、ラットやマウスの周産期に投与し、その後の成長・発達を見た実験結果から、従来動物実験で有害な影響がないとされた量($5\text{mg}/\text{kg}$ 体重)に比べて、極めて低用量の曝露($2.4\sim 10\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)で動物の神経や行動に影響が認められているという報告がされるようになってきています。我が国においても最近の厚生労働科学研究の成果として、妊娠動物への投与により、これまでの報告よりもさらに低用量($0.5\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)

からその子供に性周期異常等の遅発性影響がみられたとの報告があります。

- (2) ビスフェノールAの動物で認められた低用量影響は、人の健康への影響を評価するために確立された実験評価手法で行われたものではなく、国際的に議論があります。そのような中、ビスフェノールAの影響の評価を行ってきた米国トキシコロジープログラム研究所(NTP)が、本年4月に、人の乳幼児等の推定最大曝露量が動物で影響を認めた用量と近いことを考慮して、乳幼児等の神経や行動等に影響を及ぼす懸念が幾分あるのではないかとする報告書案を公表しました(6月11日、12日に行われた米国科学諮問委員会です承)。この動きにあわせて、カナダでは、リスク評価を行い予防的アプローチとして募入哺乳瓶の販売等を禁止する等の動きがあります。また、欧州では、欧州食品安全機関(EFSA)が欧州委員会の諮問をうけて、今年7月に追加のアドバイスを行う予定です。

3. ビスフェノールAについてのQ&A

厚生省は、公衆衛生の見地からビスフェノールAの摂取をできるだけ減らすことが適当との考え下、関係事業者に対しては自主的な取組をさらに推進していくよう要請し、また、妊娠されている方や乳幼児を育てておられる方への食生活上の助言を含め、ビスフェノールAについての理解を深めていただくためのQ&Aを作成いたしました。Q&Aは9問ありますが、ここでは次の1問を掲載します。

Q5 現在、ビスフェノールAについてどのようなことが問題になっているのですか。ビスフェノールAの安全性は、前記のQ4に記載したような各種の毒性試験の結果に基づき評価されていますが、1997年(平成9年)頃から内分泌系への影響が懸念される物質として、社会的に関心が持たれ、これまでに内分泌系などへの影響を調べるための試験研究が数多く行われてきています。

こうした試験研究の中で、動物の胎児や子供が、従来毒性試験により有害な影響がないとされた量に比べて、極めて低用量(2.4~10 μ g/kg体重)のビスフェノールAの曝露を受けると、神経や行動、乳腺や前立腺への影響、思春期早発等が認められているという報告がされ、米国、カナダ、欧州連合(EU)ではこうした報告を受け、下記Q6で述べるような対応がなされているところです。

我が国においても、こうした低用量のビスフェノールAの内分泌系への影響に関しては以前より厚生労働科学研究などで研究を進めているところですが、最近の研究成果として、ビスフェノールAを妊娠動物に経口摂取させると、これまでの報告よりもさらに低い用量(0.5 μ g/kg体重)から当該動物の子供に性周期異常等の遅発性影響がみられたことが報告されています。

これらの動物実験が科学的に確かなものかどうか、ヒトにも起こりうるのかどうかについては、国際的にも議論があり、未だに不明な点も多く、今後の調査研究の進展が必要ですが、胎児や乳幼児では、体内に取り込まれたビスフェノールAを無毒化する代謝能力が大人に比べて低いと予想されること、また、エストロゲン受容体が機能する中枢神経系、内分泌系及び免疫系の細胞や器官は、胎児や乳幼児では発達途上のため、微量の曝露でも影響が残る可能性があることも指摘されています。

影響を受けるかもしれない対象が胎児や乳幼児であることを踏まえ、厚生労働省としては、このような食品からのビスフェノールAの摂取が健康に及ぼす影響について、現在、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼しています。それらの結果、健康への影響が指摘されれば、新たな対策を検討することとしております。

なお、胎児や乳幼児以外への影響については、動物実験ではそのような低用量での影響が現れるという報告はなく、またそのような影響は胎児や乳児以外では、生体の恒常性維持機構が発達していることから発現しにくいと考えられていることから、現行の規格値(2.5ppm)と同じ程度のビスフェノールAの溶出があったとしても、成人への影響はないものと考えられます。

(用語解説)は省略。

以上の記事は次の厚労省と食安委のURLに基づき作成しました。(伊藤蓮太郎)

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/07/h0708-2.html>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/kigu/topics/080707-1.html>

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai246/dai246kai-siryu1-3.pdf>

6. 食品の安全性に関する情報提供のあり方懇談会(第1回)

厚労省は7月11日、標記の第1回懇談会(座長 唐木英明 東京大学名誉教授)を開催し、事務局からの開催趣旨、配布資料(主な意見の整理、メディアカバー調査の概要(案)、今後のスケジュール(案)ほか)等の説明のあと、意見交換が行われました。以下に、配布資料の中から、懇談会の趣旨及びメディアカバー調査の目的と内容を抜粋し紹介します。メディアカバー調査は9月に開催予定の第2回懇談会以後に実施される予定です。詳細は次のURLです。(伊藤蓮太郎)

<http://www-bm.mhlw.go.jp/shingi/2008/07/s0711-7.html>

本懇談会の趣旨

食品の安全性に関する情報は、科学的に正確であるべきであるが、一方で、様々な情報が氾濫しており、それらに対する判断や対応について、国民と関係者との共通認識が形成されていない場合には、結果として混乱や誤解を招くことにつながりかねない。

食品の正確なリスク認知のためには、情報を受け取る国民自らが情報を選別し、その情報に基づき適切に判断しなければならないが、そのためには行政やマスメディアなど情報を発信する立場の者は国民が理解しやすい情報発信を行うことが必要であり、リスクコミュニケーションの推進が重要となる。

これらの課題について検討するため、食品のリスクに関する考え方や情報提供のあり方等について関係者と幅広く意見交換を行い、その意見等を広く国民等関係者に情報提供するするとともに行政の参考とする。

調査の目的

国民への食品安全に関する情報提供は、リスクコミュニケーションにおける重要な要素のひとつである。情報は、多くの場合、マスメディアからの情報により入手され

ていると考えられるが、情報が国民に正確に伝わらず、結果として誤解を招く場合も見受けられる。

本調査は、国民に食品に関する情報を的確かつ効率的に伝えるための方法を検討するため、厚生労働省から発信した食品の安全性に関する情報がどのように報道され、国民がどのように受け取っているかについてデータを収集し、現状を把握することを目的とする。

調査の内容

厚生労働省が発信する食品の安全性に関する情報について、マスメディアによる報道と国民の受け取り方の実態を調査する。

(1) マスメディア報道に係る調査

- ・厚生労働省が発信した過去の事例(5例程度)を選び、報道実態を調査する。
- ・各報道内容について、厚生労働省から発信した情報と比較し、趣旨の整合性について調査する。
- ・報道の規模について、経時的に調査する。
- ・発信内容と報道内容の趣旨の相違を生じた要因について分析する。

(2) 国民の情報の受け取り方に係る調査

- ・国民がどのような媒体を介して情報を入手しているかを調査する。
- ・アンケート調査等により、発信した情報が国民にどのような趣旨で受け取られたかについて調査する。
- ・報道内容により、受け手側の行動がどのように影響を受けるかを調査する。
- ・受け手側の背景やその他の要因による影響を分析する。

7. 第1回GAPの推進に係る情報交換会

農水省は7月15日、第1回GAP(Good Agricultural Practice、農業生産工程管理手法)の推進に係る情報交換会(座長 篠原 温 千葉大学大学院園芸学研究科教授)を開催し、GAPをめぐる状況について、各GAPの取組、課題等について意見交換、今後の進め方について協議しました。

農水省においては、平成19年4月に策定した「21世紀新農政2007」(食料・農業・農村政策推進本部決定)において、GAPを積極的に導入・推進することとし、平成23年度までに概ね全ての主要な産地(産地の競争力を強化するための計画(米、麦、大豆、野菜、果樹)を策定している産地)(2,000産地)においてGAPの導入を目指すこととしています。平成19年12月末時点では、導入済みの産地(合意形成済みの産地を含む)が596産地、導入を検討中の産地が971産地となっており、ほとんどの都道府県で取組を開始している状況です。こうした中、去る3月に開催された第2回GAP手法導入・推進会議において、同推進会議の下でGAPに携わる実務者等が情報共有、意見交換の場を設けることが決定され、上記の第1回GMP検討会が開催されました。

第1回GMP検討会では、GAPをめぐる状況が説明された後、意見交換の議題において次の論点メモが説明され、これらについて意見、情報等の交換が行われました。詳細は、http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/gap/200715/index.htmをご覧ください。(伊

藤蓮太郎)

意見交換（論点メモ）

我が国におけるGAPのあるべき姿

我が国におけるGAPの推進に向けて、次の段階（世代）のイメージはどのようなものか。我が国農業の実情に合致したGAPのあり方はどうあるべきか。

例・国内、輸出向けの両者に対応した推進

- ・個別の生産者の取組と地域としてまとまった取組への調和
- ・認証を含めた確認のあり方

様々なGAPに共通して求められるもの

我が国における取組状況を見ると様々なGAPがあるが、食品安全や環境保全などに関するGAP項目への取組を進める上で、研究機関等との連携の下に、共通的に必要な知見や情報をどのように蓄積していくべきか。

各GAPに共通する主要な項目に関し、詳しさの差などを整理して、産地等の関係者に提供すべきではないか。

（例 農薬や肥料などの共通する主要な項目の内容に関し、比較対照し、提供するなど）

食品安全や環境保全など共通する主要な項目のほかに、品質確保やコスト削減に資する項目など、GAPとしてどのような項目があり得るか。

国の役割

GAPを今後推進する上で、国に期待する役割はどのようなものか。

委員からの主な意見等

- ・GAPの取組は生産者の取組であり、将来的には、コスト低減や品質向上に資する取組として進めていきたい。
- ・生産者の負担感が大きいので、メリットを示していかなければ、やらされるという印象が生じるとともに、一方的な指導ではうまくいかない。
- ・GAPの取組は、必ずしも販売面に反映されないが、産地ごとに実需者の要望に応えるという方向で取り組んでいる。実需者の要望に応えるためには何らかの認証が必要になることもあるかとも考えている。
- ・数年前に、量販店の点検項目に取り組もうとした経験があるが、まずは具体的にどうするのかということを確認する必要がある。GAPに関しても、一軒一軒の生産者に理解してもらうのはなかなか大変である。しかし、いったんしっかり理解できれば、自ら積極的に点検項目を作るなどをするようになり、課題の多くは解決できると思われる。
- ・GLOBALGAPでもJGAPでも、全項目に取り組むことに意味がある。高いハードルのGAPを導入してみて、結果が不適合であったとしたら、それらの点を改善すればよく、自分の畑がどのレベルにあるかを確認することができるので、一挙に全項目に対する取り組みをするのが有効であると考えている。
- ・IPMの技術など、普及指導員や営農指導員といった専門的な知識を有する者が必要な場合もあるので、問い合わせることができる組織やホームページなどが求めら

れる。

- ・ 農産物の安全に関しては、量販店ごとに求める安全基準が異なるのはおかしいし、畑ごとで基準が違うのもおかしいので、標準的なGAPを作るべきである。
- ・ GAPは、地方、民間の自主的な取組を盛り上げる力を持つものであるべきであると考えている。また、それを損なうような仕組みはあってはならないと思う。自主的な取組を積み上げて、安全安心な生産物を作っていくという枠組みにすべきであると考える。
- ・ なぜ普及しないのかという問題を考える必要がある。一般的に日本の生産者は非常に優秀であるが、まだまだ零細な規模の生産者が多いという状況の中で、普及させるには社会的コストが大きすぎると感じている。
また、あまりにも社会の変化が激しすぎて、その中でも消費者の意向・関心の変化を十分に意識できていなかったために、GAPが必要だという意識に至らなかったということもあったのではないか。
- ・ GAPは農産物のリスク対策にかかるコストを総合的に軽減するための手段であると考えている。
そのためには、トレサビリティや回収措置などのリスク管理と組み合わせて使っていくものであると思うが、安全管理手法であるGAPがそれらと組み合わせていかに使えるものにするか、補完しあえることで全体のコストを下げるということを考えていかなければならない。
- ・ GAPは、新しい技術や消費者の要望を、生産者の人に知ってもらうためのよいきっかけになるのではないか。
GAPの普及が、高い教育効果を持ち、日本の農業の力を強めていくのではないか。
- ・ 国がGAPに関与する場合、農業政策との整合性が重要であるが、自給率の向上や農業者の育成、多面的機能への配慮、食への信頼の向上などと適合しているか、さらに、国際制度との整合性などにも目配りをする必要がある。
- ・ 検査や監査がGAPの実践に含まれる場合には、かなり厳密に対応しなければならないと考える。監査結果や改善指導の内容については信頼性の高いものにしていく仕組みが必要ではないか。
- ・ GAPの設計の仕方として、標準化したGAPと差別化したGAPというものがあるのではないかと考えている。
標準化GAPについては、全国的に広域流通する農産物のGAPと、地域だけに通用するローカルな農産物のGAPに分かれると思うが、国が推進すべきGAPは、標準化したGAPという部分ではないか。標準化する際には、消費者にも理解してもらえとともに、農産物の安全については科学的基準を提示することにより広く生産者全員に理解してもらい、日本の農業を強化する役目を果たすものにしていくということを考えなければならない。
- ・ 様々な作業プロセスで、ムダな動きを排除することもでき、必然的にコストダウンに繋がった例もあった。
- ・ GAPに取り組む者がGAPの本質を理解することが重要。なぜこういう要求項目が

あるのか、また要求項目の裏側にあるもの（危害の因果関係など）は何かということを理解するということ。

- ・ 指導者が必要という点に関しては、特に指導者がどうということではなく、みんなが問題点を共有するということが重要だと思っている。
- ・ GAPが差別化のツールになるのであれば、GAPをやる必要はない。そのために、GLOBALGAPは作られていないし、そういう差別化には反対する。
- ・ 輸出を目的としているレベル・国際競争力を求めるというレベルと、国内農業の農協、組合の組織で取り組まれるレベルがあるが、同列で議論するのは平行線になってしまい難しいのではないかと。2つのレベルは分けて考えるべきではないか。
- ・ 食の安全は、全ての農産物が安全である必要があるということで、全ての方が取り組めるGAPというものが必要であると考えます。
- ・ 今後の検討の中では、情報の共有化によって、農家が実際に取り組みにあたって、何に向かって取り組めばいいのかが掴めるように、整理する必要がある。
- ・ GAPというのは、生産者自らも考えて共に進めていくことが、一番の普及推進のポイントであろう。生産者自らの取り組みとして推進する必要があると考えている。
- ・ 輸出向けと国内向けへの対応については、みなさんが参加できる、取り組めるという基礎的なもの、共通的な管理項目を整理することが必要かと思われる。そして、用途に応じて段階的に、基礎・応用・発展という形で進めていくことが必要かと思う。
- ・ この一年の動きの中で、GAPについては多様な取組が広がりを見せていると感じる。しかし、多様であるために、生産現場は混乱している状況であったし、同じことが今後も広がっていきたくらうと感じている。ぜひとも交通整理が必要である。
- ・ そもそも国の関与として、GAPについては民間にお任せしますというスタンスであったが、それは適当だったのかということも再度検討しなければならない。例えば、韓国の農政は日本をモデルとして進めている一方、GAPについては国を挙げて積極的に取り組んでいる。また、韓国もGLOBALGAPを意識しているようである。こうした積極性は評価できると思う。
- ・ GAPというものは本来一つしかない。GAPを実践するのに、いろいろなアプローチの仕方があるだけなのではないか。それぞれのアプローチによって、取組の質を高めていけばよいのではないかと。しかし、現段階ではそのアプローチを2～3位に整理し、将来的には自然に1つに統合していけるような道筋を示せば良いと考えている。
- ・ GAPの取組によるメリットの提示が必要ではないか。価格への反映は難しいだろうが、生産者の経営改善に結びつくような項目もあり、これらの項目を示して欲しいという要望もある。そういうものが整理されると、指導者もやる気が出てくるのではないかと。
- ・ 各県のGAPは、ほかの県よりもここが優れているというアナウンスがされていて、事実上差別化の競争になっているのではないかと。現場は、どちらが本当なのかという疑問を持つ。そういったことに振り回されるのは困る。

- ・ 生産者として言いたいのは、日本の生産者のレベルを低く見ているのではないか。だから、国際標準にあわせて、どれだけそのレベルと乖離しているかを確認すればよいだけではないか。
- ・ 指導の仕方をどうするかという課題について、面的に広げる底辺の底上げ的な普及と、頂点を目指す高いレベルでの取り組みは違うと考えている。現段階では、面的に広げるための指導の仕方をどうしていったらよいか、具体的にどういったことに取り組むかといったような議論が重要である。
- ・ 推進をしてくれる中心的な人をどうするか、どう育てるかという議論も次回以降の会議で必要かと思う。

【消費者情報】

生レバーとレバー加工品のテスト～豊富なミネラル(鉄・銅・亜鉛)

北のくらし No.426 号より引用
レバー(肝臓)は畜産副産物の中でも鉄、ビタミン A が多く、貧血に効果がある鉄のほか、体の必須ミネラルである銅や亜鉛を含んでいます。そこで、市販の生レバー及びレバー加工品について、鉄、銅及び亜鉛、更に人体に有害とされる鉛、カドミウムについてもテストしました。

テスト品目

生レバー 11 点

(牛 4 点、豚 3 点、鶏 3 点、合鴨 1 点)

レバー加工品 9 点

(豚スモークレバー 5 点、鶏スモークレバー 2 点、レバーペースト 2 点)

テスト結果

鉄

牛レバーに比べ、豚、鶏、合鴨レバーの方が多い結果でした。加工品では、豚、鶏スモークレバーが多く、レバーペーストはレバー以外の原材料(肉類、脂肪、小麦粉、調味料など)が加わるので少ない結果でした。

「五訂日本食品標準成分表」の精肉の数値と比べると、豚、鶏は 10 倍以上でした。

銅

牛、合鴨レバーに多く、豚、鶏レバーに少ない結果でした。加工品の豚、鶏スモークレバーも同様に少なく、牛レバーペーストは豚、鶏レバーより多い結果でした。「五訂日本食品標準成分表」の精肉の数値と比べると、牛、合鴨は 20 倍以上でした。

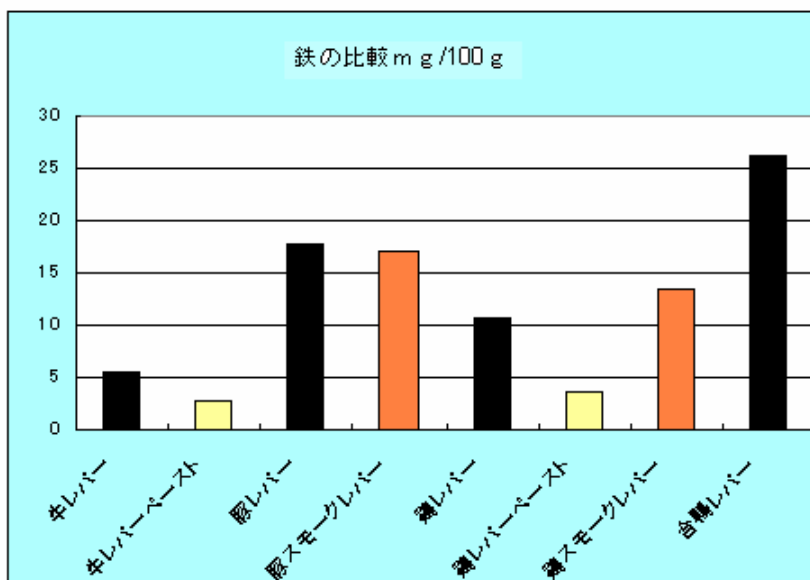
鉛及びカドミウム

20 品目すべてから検出せず、残留の心配はありませんでした。

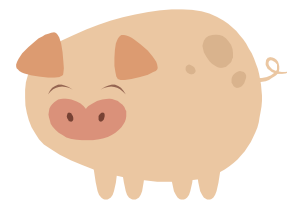
生レバーとレバー加工品のテスト結果(複数のものは平均値) (単位 mg/100g)

	商品名	品数	鉄	銅	亜鉛	鉛	カドミウム
生レバー	牛レバー	4	5.6	9.6	6.7	不検出	不検出
	豚レバー	3	17.7	0.8	7.0	不検出	不検出
	鶏レバー	3	10.7	0.5	2.6	不検出	不検出
	合鴨レバー	1	26.2	6.6	5.3	不検出	不検出
加工品	豚スモークレバー	5	17.1	0.8	7.2	不検出	不検出
	鶏スモークレバー	2	13.5	0.5	4.9	不検出	不検出
	牛レバーペースト	1	2.8	1.7	1.3	不検出	不検出
	鶏レバーペースト	1	3.6	0.2	1.4	不検出	不検出

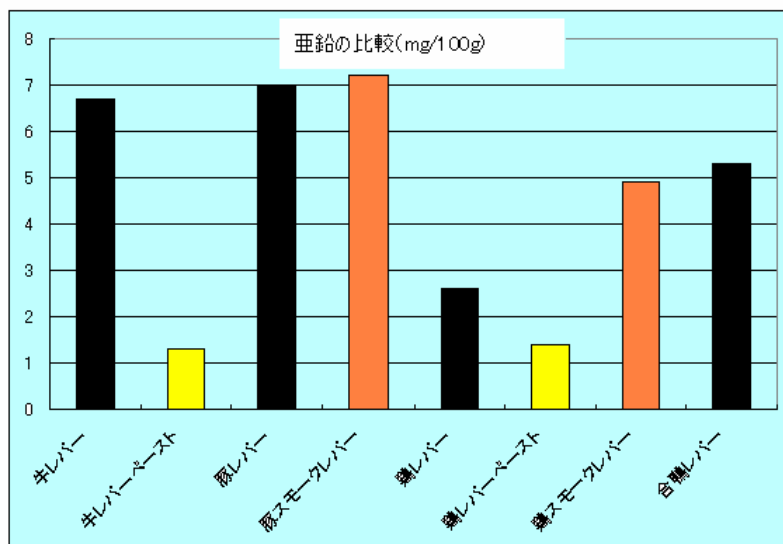
■ 生レバー ■ スモークレバー ■ レバーペースト



鉄は赤血球のヘモグロビンや筋肉中のミオグロビンなどの構成成分であり、鉄が不足すると貧血により運動機能や免疫機能の低下を招くことがあります。

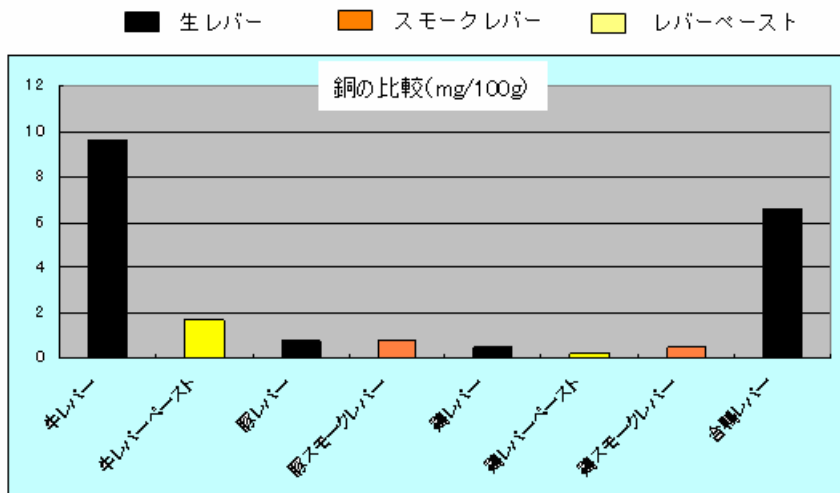


■ 生レバー ■ スモークレバー ■ レバーペースト

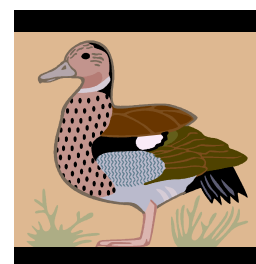


亜鉛は味覚を正常に保つのに必要であり、核酸やたんぱく質の代謝、皮膚や粘膜の健康維持に関わっています。





銅は、赤血球の形成を助け多くの体内酵素の正常な働きと、骨の形成を助ける栄養素です。



原産地表示

生レバーはすべてに原産地表示があり、牛 1 点がオーストラリア産でしたが、他は豚、鶏、合鴨すべて国内産(北海道、岩手県など)でした。加工食品は原料原産地表示の義務はありませんが、鶏スモークレバー 1 点が北海道産、鶏レバーペースト(缶詰)の 1 点がフランス産でした。

まとめ

レバーの鉄、銅、亜鉛の量は肉の種類により違いがありましたが、特に鉄、銅は精肉部分に比べかなり多い結果でした。

食品安全委員会はビタミン A の過剰摂取について、特に妊婦や高齢者に対し、注意喚起しています。レバーはミネラルと共にビタミン A も豊富に含む食品なので、適量を考えて食生活に上手に取り入れたいものです。

みんなで食中毒を予防しましょう!

彩の国くらしレポート vol.324 平成 20 年 5,6 月号から引用

肉やレバーは、しっかり加熱しましょう

肉やレバーには、カンピリバクターや腸管出血大腸菌 O157 などの細菌が付いている場合があります。新鮮なものでも、生や加熱が不十分な状態で食べると食中毒になる可能性があります。

でも、細菌は熱に弱いので、十分に加熱すれば安全です。中心部を 75 以上で、1 分間以上加熱をすることで殺菌することができます。これは、肉の中心部が生肉色ではなく、白く変わるまで加熱するのが目安です。また、ささみを軽く湯通しする程度では、殺菌は不十分です。正しい加熱調理で食べれば、肉やレバーは非常に栄養価が高く、子供の成長にも欠かせません。

【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（２） 株式会社 ホクビー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、第 6 1 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食品企業の事例を紹介しています。

株式会社 ホクビー(北海道石狩市)

ごあいさつ

日頃よりメルティークビーをはじめ、私どもの商品とサービスをご愛顧頂き、心より御礼申し上げます。

わが国の「食」を取り巻く状況は、大きな転換期にあります。動物タンパクの大切な供給源である食肉においても、地球規模での環境の変化、アジア各国の経済成長による需要の拡大により、生産、消費両面で更なる変化が予想されます。

こうした中、私どもは「環境の変化に積極的に対応しうる企業」を合言葉に、牛肉を主原料とした商品製造に特化し、業務用食材に視点を定め、多くの商品開発、



技術開発ならびに投資を行って参りました。その成果の一つがメルティークビーの特許取得（国内及び海外 3 カ国で取得済）であり、オーストラリアへの工場進出であります。

今後とも国内外の拠点ネットワークを活用し、自社開発の牛肉製品を「安心・安全の確保」はもちろんのこと、「より美味しく、よりリーズナブルな価格」でお届けすべく努力してまいります。どうぞよろしく願いいたします。

経営理念

1. われわれの社会的役割は、良識ある企業活動の実践と永続的發展を通じて、社会に貢献することにある。

2. われわれの発展は、環境の変化に積極的に対応しうる進取と革新の精神のもと

にある。

 3. われわれの活力は、人間性を尊重し、公平な機会と公正な評価の存するところにある。

行動指針

1. 自分の仕事は見えているか

 2. その準備はできているか

 3. それを実行する気力はあるか

工場



手作り感を大切にした効率的な製造工程。
 厳選した原料と独自の技術が「おいしさ」を作ります。

ホクビーでは、石狩・石狩新港の国内2工場とオーストラリア工場において、食肉加工品の製造を行っています。

その内訳はステーキ6割、ハンバーグ3割、調理加工品1割となっています。また、よりよい原料をタイムリーに確保できるという地の利を活かしたオーストラリア工場との連携を密にし、生産状況や輸出状況などの情報交換を行っています。

これらの製品は、レストランやファーストフード店などの飲食店を通じてお客様に届けられます。

工場の案内

石狩新港工場

工場コンセプト

メルティークビーフ・・・ブロックからカットの一貫生産ラインによるムダのないタイムリーな生産

ビーフシチューなど調理商品・・・厨房を工場へのコンセプトのもと本格的な手作り感を実現

デミグラスソースなどソース商品・・・自社内一貫生産による安定した品質

ローストビーフ（ブロック製造）・・・専用製造室を完備し高い安全性を確保



北海道HACCPの評価（平成18年10月23日）

敷地面積 8,480㎡

延べ床面積 5,872㎡（事務所部分含む）

石狩工場

工場コンセプト

ハンバーグ・・・工程管理体制の合理化で、信頼性とコストパフォーマンスの高さを実現



北海道HACCPの評価（平成18年8月16日）

敷地面積 3,453㎡

延べ床面積 3,117㎡（本社部分含む）

品質管理

ホクビーでは、HACCP手法に基づいた品質管理を実施しています。

日常の環境管理、作業教育は、5S（整理・整頓・清掃・清潔・躰）活動を通じて日々改善に努めています。

HACCPに基づく衛生管理導入評価事業

商品管理の6つのポイント



1. 原料管理

使用する原料は産地・銘柄の明らかなものを使用しています。
原料の受入に際しては、ロット検査を実施しています。

2. 工程管理

工程順に重要管理点や製品規格を明記した工程チェックシートを使用し、製品が基準通りに安全に生産されたかを確認、記録しています。特に、骨などの硬質異物がないように、金属検出機の検査はもとより、X線異物検出機を使用し、硬質異物の混入を防いでいます。

3. 社員教育

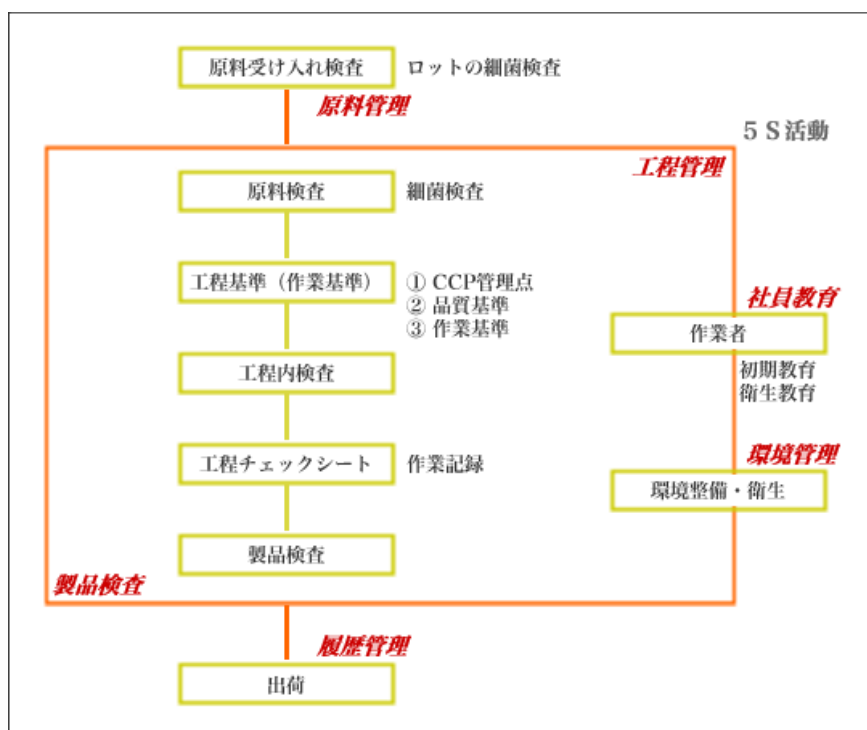
入社時の初期教育に始まり、衛生等に関する教育を継続的に実施しています。

4. 環境管理

作業環境の状態、衛生手法、商品の取扱、清掃方法等に関して、手順を定め実施・記録するとともに、5S点検によるチェックも行っています。

5. 製品検査

生産ロットに応じて、細菌検査と物性検査および官能検査を実施しています。
・特に、病原性大腸菌O157とサルモネラ属菌に関しては、ロット毎に全量検査しています。
・物性検査では、風味や食感などの官能検査のほか、脂肪分、粘度、糖度、pH等をチェックしています。



6. 履歴管理

使用する原料や調味料の構成・由来を把握し、添加物やアレルギー物質の管理をしています。

使用原料から、製品出荷に至る履歴を追跡できるように管理しています。

【学術・海外行政情報】

1. 要冷蔵の真空包装食品：ボツリヌス菌のリスク低減方法

UK FOOD STANDARDS AGENCY

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/vacpack0708.pdf> から引用

このファクトシート(科学的知見に基づく概要書)を読むべき食品事業者は誰？

あなたが真空・弱真空包装の要冷蔵食品を製造し、かつ、10日間以上の使用期限を設定するなら、このファクトシートの勧告に従うべきである。

ファクトシートは、ボツリヌス菌の生育を阻止し、食品の安全性を確保し、また食品衛生法規を遵守するためにあなたがすべきことを助ける。

真空・弱真空包装食品と関連がある食品安全リスクは何？

真空・弱真空包装技術は、一般に、空気を除くことによって要冷蔵食品の使用期限を延長するけれども、ボツリヌス菌を含む或る種の細菌は生育する可能性がある。

ボツリヌス菌は致死性食中毒の原因となる非常に有害な毒素を産生する。本菌は、芽胞の形態で環境中に広く見付き、食品中にも存在しうる。食品の包装から空気を除去するとこれらの芽胞が発芽して毒素を産生する可能性がある。

真空・弱真空包装の要冷蔵食品は、この細菌の生育及び毒素産生のリスクを最少限にするため、製品の使用期限中は適切に管理され続けなければならない。

真空・弱真空包装の要冷蔵食品の使用期限を設定する場合は、例えばリステリア菌のように、その他のリスクを検討することも忘れないでほしい。

ボツリヌス菌に因るリスクを如何にして最少限にするのか？

ボツリヌス菌のような有害細菌は3 以下では生育しない。

他の管理措置を用いない場合でも、最長10日の使用期限が3 - 8 で保存された真空・弱真空包装食品に推奨できる。

使用期限が10日以上の場合は、要冷蔵に加え、以下の管理が個別又は組み合わせて用いられるべきである。

90 で10分間の加熱殺菌、又はボツリヌス菌芽胞を殺菌するに十分な時間と温度の組合せ。この条件は、例えば食品の中心部など所定の温度に達するのに最も時間を要する部位で達成されなければならない。

食品の各部位はpH5以下。肉又は油脂を含む食品は均一に酸性にすることは難しいので特に注意すべきである。

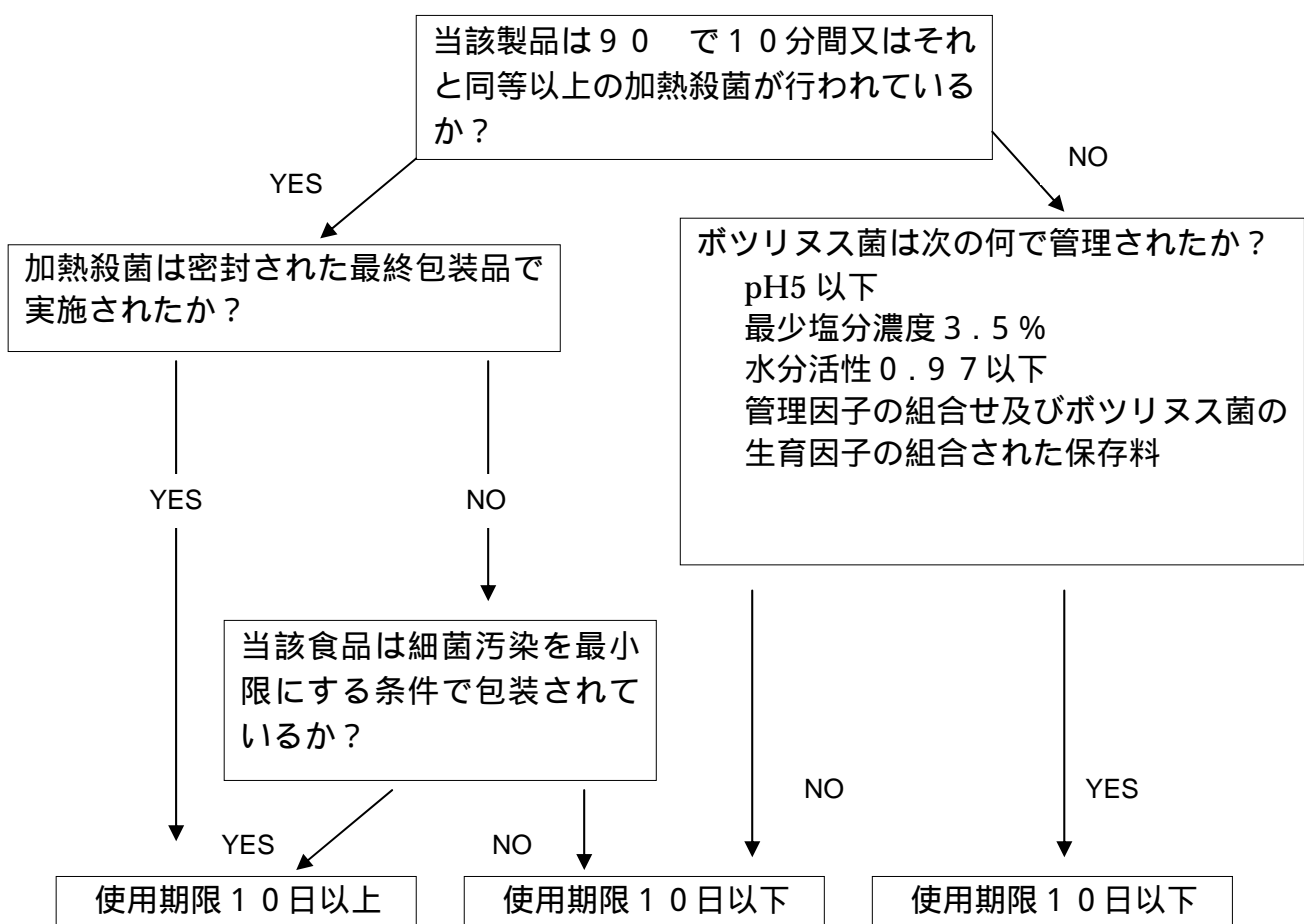
食品全体を液状にした状態での最少塩分濃度は3.5%。

食品全成分の水分活性は0.97以下。

管理因子を組合せる場合、管理の水準を低くし、亜硝酸塩のような保存料を用いることは可能である。しかし、専門家の科学的アドバイスによって安全であることが示さなければならない。

上記は実施が難しいかも知れないので、例えば、食品調査研究協会等からの専門家のアドバイスを求めることを推奨する。詳細は最寄りの地方行政機関へ問い合わせされたい。

2. 要冷蔵の真空・弱真空包装食品の使用期限：ポツリヌス菌のリスク低減方法



再加工の後に、使用期限を延長できるか？

再包装の真空・弱真空包装の要冷蔵食品：真空・弱真空包装の要冷蔵製品がスライス又は分割され、その後に真空・弱真空包装の要冷蔵製品として再包装される場合、使用期限は元の真空・弱真空包装要冷蔵製品の使用期限を越えて延長するべきではない。

原材料としての真空・弱真空包装要冷蔵製品：真空・弱真空包装要冷蔵製品が他の

製品の原材料として使用される場合、原材料が有害細菌を殺菌するため又はその生育を阻止するのに十分な処理が実施されるまで、使用期限は元の原材料の使用期限を越えて延長するべきではない。

編集後記

食品事業者にとって、消費者・生活者の食に対する信頼性を向上するため、あらゆる体制づくり（全従業員の当事者意識の強化を含む）とその確実な実施がますます重要となっています。この観点から開催した第1回「食の安全相談事業検討会」は、戸田俊一班長の講演もあり、非常に有意義でした。何回か継続し、あらゆる体制づくりの事例等をまとめたいものと思っています。

BSEの現状に関する食安委の委員長談話公表に、強い関心を持たれた会員が多かったのではないのでしょうか。同時に、それぞれの関係者がこの談話に対してどのような感想、意見等をお持ちか、興味津々ではないのでしょうか。「会員のひろば」に投稿くださるとか、メールでお知らせいただければ有り難いです。

消費庁(仮称)担当大臣に野田聖子衆議院議員が就任しましたので、9月に開催される臨時国会で関係法案が成立し、消費者・生活者の視点に立った行政への転換が確実となりました。円滑な転換が期待されます。

中国産冷凍餃子による薬物中毒が中国国内においても発生していた事実が判明し、殆どの会員がやっぱりと感じたことでしょう。一方、この件に関して、厚労省が行った「行政及び事業者等の対応の検証と改善策」については、あっぱれなことと感じました。行政においても、食品事業者においても、平常時においても当然のことですが、異常事態が発生したときは尚更なこと、必ず検証し改善措置を講じる習慣が必要と考えます。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。