



目次

| | |
|--|----|
| 【巻頭言】 | |
| 食品衛生監視員の悩みと希望 | 1 |
| <hr/> | |
| 【食科協の活動状況】 | |
| 1. 10月の主な活動 | 2 |
| 2. 11月の予定 | 2 |
| <hr/> | |
| 【行政情報】 | |
| 1. 中国産つぶあんからのトルエン、酢酸エチルの検出について | 2 |
| 2. あらびきウインナーからトルエンが検出された事案について | 4 |
| 3. こんにゃく入りゼリーによる窒息事故の再発防止策について | 6 |
| 4. 中国産冷凍いんげんからの農薬の検出について | 8 |
| 5. 加工デンプンを添加物に指定する省令改正が公布 | 9 |
| 6. 事故米に関する農林水産省の取組の中間的総括について | 10 |
| 7. 中国における牛乳へのメラミン混入事案への対応(続報) | 13 |
| <hr/> | |
| 【消費者情報】 | |
| 1. 食の安全を考える ~ 揺らぐ安全 ~ | 15 |
| (横浜市消費生活総合センターくらしの情報 311号より引用) | |
| <hr/> | |
| 【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(5) | 18 |
| (くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社のホームページから引用) | |
| <hr/> | |
| 【学術・海外行政情報】 | |
| 1. カナダで発生した無加熱摂取食肉製品によるリステリア調査に関する消費者向けQ&A | 22 |
| <hr/> | |

平成20年11月17日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2F TEL/FAX 03-5669-8601

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【巻頭言】

食品衛生監視員の悩みと希望

全国食品衛生監視員協議会
会長 小橋 隆
(神奈川県保健福祉部生活衛生課長)

私は、現在、自治体の職員として、生活衛生の分野を担当しているが、同時に、全国食品衛生監視員協議会の会長という立場から、少し、この組織のことを書かせていただきたい。全国食品衛生監視員協議会は、食品衛生に関する調査研究と技術の研さんを主な目的として昭和35年に発足した組織である。全国の自治体の食品衛生監視員はもちろん、厚生労働省の本省と地方厚生局、検疫所に所属する食品衛生監視員も会員になっていることが特徴で、毎年、研究発表会や講演会を開催し、活発な調査研究活動と情報交換を行っている。

全国食品衛生監視員協議会の会員は、現在約5500名であるが、その職務が、国民の健康を守り、食品衛生を通じて国民生活の基礎を支える重要な分野であるにもかかわらず、従来は、地味で縁の下の力持ち的な存在であったことは否めない。空気と同じで、食品の安全も、誰かがいつの間にか守ってくれており、大多数の国民は、その存在を意識する必要はなかったのである。以前から、その役割をもう少しアピールする必要があるのではないかと個人的には感じていたし、日常の業務においてもそのように心がけてきたところである。

ところが、幸か不幸か、最近少し風向きが変わってきた。その理由は、言うまでもなく、食の安全・安心を脅かす事件が、後を絶たないことにある。もう、1年前の事件のことを忘れてしまうほど、マスコミは、連日、様々な事件を大きく報道し、国民の関心は否が応でも高まっている。20年前には考えられないことであったが、「検疫所では、食品衛生監視員を〇〇名増員する予定であり・・・」などと、具体的な職名が新聞に載るようになってしまった。

先ほどの言葉とは逆説的ではあるが、国民が日常の食生活において不安を感じるような現状は、我々が意図する社会現象ではなく、このような形で食品衛生監視員やその仕事が注目されることは、決して良いことではない。事件の原因も、今までの食品衛生の範疇とは次元の異なる、我々の想像を超えるような経済活動のグローバル化と人の心の荒廃といった、深刻で複雑な問題を包括している。

また、食品衛生監視員という存在が、世の中でクローズアップされるとともに、時に、その職務の範囲や能力が過大評価される面も見られる。例えば、「偽装表示事件で保健所の監視員は何をやっていたのか?」「農薬やメラミンなどの化学物質の混入事件では、検疫所がなぜチェックできなかったのか?」といった素朴な疑問に「答え」なくてはならず、その過剰とも思えるような期待にも「応え」なければならない。科学技術や限られた人員での監視手法の限界を説明することは、簡単ではないし、「食品衛生監視員がその職務を果たしていないのでは?」

という誤解を招かないようにしなければならない。

さらに、「行政は、食の安全はもちろん、安心まで国民に保証すべきである。」という世論に対して、食品衛生法と関連法令との関係や、縦割りといわれる様々な行政組織を再構築する必要性が公の場で議論され、まさにそのような動きが目に見えるうねりとなって我々の前に現れつつある。

このような状況を、我々、食品衛生監視員がピンチと捉えるか、チャンスと捉えるかが、監視員のあり方だけでなく、大げさに言えば、日本の食の安全・安心の未来を考える上でキーポイントになるのではないだろうか。全国の食品衛生監視員の悩みと希望がまさにここにあるような気がするのである。

【食科協の活動状況】

10月の主な活動

- 1日 常任理事会の開催。主な議題：公開講演会(11/18)のプログラム(案)、FFIジャーナルへの寄稿(案)、平成20年度関澤研究班への研究協力、食の安全相談事業検討会第2回会合計画、収支状況報告等。
- 14日 (財)日本公衆衛生協会を訪問。
- 15日 農水省表示・規格課課長補佐 吉松 亨氏を表敬訪問、公開講演会講師を依頼。食科協NL第64号発行。
- 16日 内閣官房消費者行政一元化準備室主査 前中康志氏を表敬訪問し、公開講演会の講師を依頼。
- 24日 食監協OB会設立の件で厚労省と打合せ。
- 30日 関澤研究班の研究協力打合せ会を開催：新たなりスコミの方法等について協議。

11月の予定

- 18日 平成20年度公開講演会を13時30分から日本橋社会教育会館で開催。

【行政情報】

1. 中国産つぶあんからのトルエン、酢酸エチルの検出について

名古屋市は、9月25日消費者から「つぶあんを食べて気分が悪くなった」との苦情があったことを受け、その残品及び類似のつぶあん(後日同一品と確認)を検査した結果、両方のつぶあんからトルエン及び酢酸エチルを検出しましたので、10月7日、厚労省及び輸入業者を管轄する静岡県へ商品の概要及び検査結果を連絡しました。該当商品は輸入者が自主回収しています。

(1) 厚労省及び名古屋市が10月7日に公表した要点

1) 製品の概要

品名：つぶあん(賞味期限2009年4月17日)

輸入者：マルワ食品株式会社(静岡県磐田市宮本218-2)

原産国：中華人民共和国

製造所：LANGFANG TORA YA FOODSTUFF CO., LTD. (河北省廊坊市)

検査結果(検査機関：名古屋市衛生研究所)

| 項目 | 苦情品 | 苦情品と同一品(1) | 苦情品と同一品(2) |
|-------|----------|------------|------------|
| トルエン | 0.008ppm | 0.008ppm | 0.010ppm |
| 酢酸エチル | 0.16ppm | 0.28ppm | 0.11ppm |

2) 厚労省の主な対応

当該製造者(中国)からのあんについて、本日以降、輸入手続を保留。
都道府県等に対し、同様の事案があった場合には直ちに報告するよう要請。
当該品は日本国内において加工されておらず、未開封で流通していたことから、中国政府に対し、製造段階における異物混入の有無等について確認を要請。

- (2) 静岡県は、当該輸入販売者が回収した類似製品(中国の同一業者が製造)に係るトルエン及び酢酸エチルの検査を行い、10月17日、その結果を次のとおり公表しました(出典：静岡県庁ホームページ 記者提供資料 10月17日)。

本県の検査結果(検査機関：静岡県環境衛生科学研究所) (単位：ppm)

| 検査品名 (賞味期限) | つぶあん 1kg (2009.7.15) | つぶあん 350g (2009.4.17) | つぶあん 350g (2009.1.12) | こしあん 1kg (2009.8.29) | こしあん 350g (2008.11.8) |
|----------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|
| トルエン | ND | 0.016 | 0.044 | ND | 0.025 |
| 酢酸エチル | ND | 0.04 | 0.94 | 0.07 | 0.03 |

ND：定量下限値以下(トルエン：0.002ppm、酢酸エチル：0.02ppm)

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/10/h1007-4.html>

- (3) 茨城県は、10月8日日常総保健所へ管内の住民から「つぶあんを食べた後に手に力が入らなくなった」旨の連絡があったので、茨城県衛生研究所において残品の「つぶあん」を検査した結果、トルエン0.018ppm、酢酸エチル0.35ppmを検出したと同月15日に公表し、このつぶあんを「決して食べることはないよう」と注意を呼びかけました。この「つぶあん」は、去る7日に名古屋市と厚労省が報道発表した中国産「つぶあん」と同一品です。県内のスーパーで購入したもの(内容量は1kg、賞味期限は2009で月日は判読できず)ですが報道発表を聞いて保健所に申し出られたものです。

http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/cgi/news/data/doc/1224118977_1.pdf

- (4) 三重県は、10月8日四日市市保健所へ住民から「つぶあんを食べた後に体の調子が悪くなった」旨の連絡が2件あり、検査を実施した結果、「つぶあん」(未公表の賞味期限品(番号3)を含む。)からはトルエンと酢酸エチルが、「こしあん」(未公表の商品(番号2))からはトルエンが検出されたこと、ならびに回収対象品が手元にあった場合は、絶対に喫食せず、輸入者または販売店へ返品するよう、四日市市保健所とともに、同月17日に公表し注意を呼びかけました。その要点は次のとおりです。

1) 健康異常を訴えた方と症状

四日市在住の男性(80歳代)

10月7日昼喫食。腹痛、ふらつき、めまい等(10月16日現在、回復している。)

四日市在住の夫婦(夫:60歳代、妻:50歳代)

夫婦とも9月25日朝喫食。腹部膨満感等があり、排便が通常とは異なっていた。10月8日医療機関受診(10月16日現在、症状はほぼ回復している。)

*なお、 のいずれも市内の同一スーパーで購入していましたが、10月8日に保健所が同店を立入調査し、これらの商品が店頭から撤収済みであることを確認しています。

2) 検査品及び検査結果(検査機関:三重県保健環境研究所)

| 番号 | 商品名 | 賞味期限 | 購入者 | 喫食者 | トルエン | 酢酸エチル |
|----|--------------|---------|-----|-----|----------|---------|
| 1 | つぶあん(1kg) *1 | 09.4.17 | の家族 | の男性 | 0.017 *3 | 0.42 *3 |
| 2 | こしあん(1kg) *2 | 09.4.17 | の家族 | | 0.016 | ND 未満 |
| 3 | つぶあん(1kg) | 09.1.19 | の夫婦 | の夫婦 | 0.029 | 0.51 |

*1 つぶあんは名古屋市が発表した品と同一賞味期限。

*2 こしあんは未開封品。

*3 検出限界(ND)はトルエン:0.005、酢酸エチル:0.02。単位はppm。

<http://www.pref.mie.jp/TOPICS/200810030510.pdf>

<http://www.pref.mie.jp/TOPICS/2008100305.htm>

(5) 山梨県は、中北保健所管内の消費者から、「「つぶあん」を食べたところ嘔吐した」との申し立てがあり、当該「つぶあん」の残品を輸入業者を管轄する静岡県で検査したところ、トルエン及び酢酸エチルが検出された旨を公表し、喫食せず返品をお願いしますと注意を呼びかけました。

<http://www.pref.yamanashi.jp/barrier/html/eiseiyakumu/41781873776.html#header>

2. あらびきウインナーからトルエンが検出された事案について

(1) 横浜市の対応

横浜市は、10月24日港北福祉保健センターにユーコープ事業連合からポークウインナーで風味異常の苦情が寄せられているとの連絡があったことを受け、苦情品及び店舗の残品計13検体を同市衛生研究所で検査しました。その結果、8検体からトルエンが検出されたので、同月29日、ユーコープ事業連合が回収を行っていること、製造所を管轄する柏市保健所に原因究明の調査を依頼したこと等を、翌30日にトルエンの検出量をそれぞれ公表しました。要点は次のとおりです。

1) 商品情報

品名 CO・OP あらびきポークウインナー109g

食品分類 加熱食肉製品(加熱後包装)

包装形態等 合成樹脂製袋詰め(109g)

販売者 生活協同組合連合会ユーコープ事業連合(横浜市)

製造者 伊藤ハム株式会社 東京工場(柏市)

賞味期限 08.11.4 (苦情の商品はすべてこの賞味期限のもの)

2) トルエンの検査結果

| 区分 | 賞味期限 | 検体数 | 検出量(ppm) |
|-------------|---------|-----|------------|
| 苦情品(未開封) | 08.11.4 | 2 | 59、102 |
| 苦情品(開封) | 08.11.4 | 3 | 39、48、97 |
| 店舗の残品(開封)*1 | 08.11.4 | 3 | 98、133、188 |

*1 店舗で袋を開封後、臭いのあったもの

(2) 食安委からの情報

食安委はこの事案に関連して、10月8日に作成した「トルエンの概要」を同月29日に更新するとともに、31日、異臭や異味を感じた場合には食べずに、残品を保存して、販売店や最寄りの保健所に相談するよう呼びかけました。

1) 呼びかけの要旨

食品安全委員会のトルエンの食品健康影響評価結果(案)によれば、毎日、一生涯摂取しても健康に悪影響が出ないと推定される量(一日耐容摂取量:TDI)は0.149mg/kg体重/日で、体重50kgの人の場合は7.45mgとなります。(今回の検査では最大188ppmのトルエンが検出されており、TDIに相当するウインナーの量は約40gです。)

しかしながら今回の事案については、食べる量が少なくても、トルエンの刺激臭により、反射的な吐き気をもよおしたり、喉や口・胃の不快感を生じる可能性も考えられます。

異臭や異味を感じた場合には、食べずに、当該製品の残りを保存して、販売店や最寄りの保健所にご相談下さい。

2) トルエンの概要《最終更新日:平成20年10月29日、平成20年10月8日作成》

トルエンの用途は、染料、香料、火薬(TNT)、有機顔料、合成クレゾール、甘味料、漂白剤、TDI(ポリウレタン原料)、テレフタル酸、合成繊維、可塑剤などの合成原料、ベンゼン及びキシレン原料、石油精製、医薬品、塗料・インキ溶剤等である。

ヒトにおけるトルエンの主な暴露経路は、大気からの吸入である。また、飲料水からの摂取も想定され、水道法の水質管理目標値(0.2mg/L)が定められている。

(1) 分子式 C₇H₈ から(5) CAS 番号 を省略

(6) 毒性

食品安全委員会において清涼飲料水の規格基準改正に係る食品健康影響評価においてトルエンを評価中。(以下、意見募集のため公表された評価書案より抜

粹)

TDI(耐容一日摂取量 *1) : 149 μ g/kg 体重/日

* 1 TDI(耐容一日摂取量) : 耐容摂取量は、意図的に使用されていないにもかかわらず、食品中に存在したり、食品を汚染する物質(重金属、かび毒など)に設定される。耐容一日摂取量は、食品の消費に伴い摂取される汚染物質に対して人が一生涯にわたって摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量である。

NOAEL (無毒性量 *2) : 446 mg/kg 体重/日(ラットの 13 週間強制経口投与試験における脳の神経病理学的影響)

* 2 NOAEL (無毒性量) : ある物質について、動物実験などにおいて毒性学的なすべての有害な影響が観察されない最大の量。例えば、農薬や添加物の場合、評価の対象となる物質に関するさまざまな動物試験の成績を評価し、各々の試験について毒性が認められなかった最大の量を求める。それらのうち、最も小さい量を、その物質の無毒性量とする。

LD50(半数致死量 *3) : 2.6~ 7.5 g/kg 体重

* 3 LD50(半数致死量) : 化学物質の急性毒性の指標で、実験動物集団に経口投与などにより投与した場合に、半数(50%)を死亡させたと推定される量(通常は物質質量 [mg/kg 体重] で示す)をいう。LD50 の値が小さいほど毒性は強い。FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)(1981年)

ADI(一日摂取許容量 *1) : 定められていない。

食品中のトルエン残存量について、適正製造規範(GMP)に基づいて使用された場合は安全性の懸念はない。

* 1 ADI(一日摂取許容量) : 人が一生涯にわたって摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量である。

国際がん研究機関(IARC)(1999年)

グループ 3 : ヒトに対する発がん性について分類できない。

参考情報(省略)

3 . こんにやく入りゼリーによる窒息事故の再発防止策について

内閣府等の関係府省庁の幹部で構成する消費者安全情報総括官会議は、こんにやく入りゼリーによる窒息事故について、昨年来の関係者による再発防止に向けた取組にもかかわらず、新たな死亡事故が発生していることに鑑みて、早急に政府一体となって再発防止に取り組んでいくため、10月16日、次の申合せを行いました。詳しくは次の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/konnyaku/081016konnyaku.pdf>

1 消費者への注意喚起等

(1) 関係団体等への協力要請

- ・既に流通している注意喚起の表示が小さな商品や表示がない商品について、包装の上からシールを貼付して一層の注意喚起を図る、店頭から自主回収を行う、店頭において注意情報を提供するなど、当該商品による新たな事故発生を防止するために必要な措置を講ずるよう、製造及び流通関係団体等に対して、関係府省連名による協力要請を行う。
 - ・農林水産省は、消費者へのわかりやすい注意情報（窒息死亡事故発生のリスク、一般的なゼリーとの違い等）の提供を徹底するための措置を特に講ずる場合を除き、新たに商品を流通させないよう、製造関係団体等に対して協力要請を行う。
- (2) 行政からの周知
- ・関係府省は、様々な媒体（ホームページ、情報提供誌等）を通じて、消費者へのわかりやすい注意情報の提供を行う。
 - ・関係府省は、地方公共団体を通じ、関係機関（児童福祉施設、老人福祉施設、介護保険施設、学校、学校法人等）に対して、乳幼児、児童や高齢者の方々が食べることのないよう等周知するとともに、これらの方々に提供することのないよう等要請する。
- 2 改善策
- (1) 表示、形状、物性等の改善
- ・農林水産省は、表示、形状、物性や販売方法などについて、製造関係団体等に対して改善策を講ずるよう協力要請を行う。
 - ・特に、形状及び物性等の改善については、消費者目線から検討を進め、年内を目途として、再発の防止につながる実効的な改善策を講ずるよう求める。
- (2) 改善状況の把握と情報提供
- ・農林水産省、独立行政法人国民生活センターは、表示、形状、物性、販売方法などの改善状況について適時把握を行い、関係機関及び一般消費者に対して情報提供を行う。
- 3 今後の検討課題
- (1) 厚生労働省は、年度内を目途として、こんにゃく入りゼリーを含む食品による窒息の要因及び事例の分析、窒息リスクに関する意識調査等を通じ、こんにゃく入りゼリーの他、もち、あめ等の食品による窒息事故の再発防止等に関わる科学的知見の集約等を進める。
- (2) 食品安全委員会は、(1)で得られた知見及び他機関の協力を踏まえて、こんにゃく入りゼリーの物理的・化学的等要因が人の健康に及ぼす影響についての評価（諸外国が実施した評価のレビューを含む）を行う。
- (3) 内閣府は、上記の改善状況の把握、調査、評価等を踏まえ、消費者庁発足後の対応方針について検討を進める。

上記の「消費者安全情報総括官会議申合せ」の周知について、内閣府国民生活局長、厚労省医薬食品局食品安全部長、農水省総合食料局長及び同省生産局長は

同月 21 日、4 部局長の連名通知で、全国こんにゃく協同組合連合会、全日本菓子協会、全国菓子工業組合連合会、日本菓子BB協会、(社)日本フードサービス協会、事業協同組合全国焼肉協会、(社)日本麺類業団体連合会、(社)日本べんとう振興協会、(社)日本給食サービス協会、全国給食事業協同組合連合会、日本給食連合会、全国小売市場総連合会、日本スーパーマーケット協会、日本小売業協会、日本百貨店協会、日本チェーンストア協会、(社)日本セルフサービス協会、(社)日本ショッピングセンター協会、(社)全国スーパーマーケット協会、オール日本スーパーマーケット協会、(社)日本フランチャイズチェーン協会、協同組合セルコチェーン、全日食チェーン商業協同組合連合会、無添加食品販売協同組合、(社)日本加工食品卸協会、(社)日本外食品卸協会、日本生活協同組合連合会、日本チェーンドラッグストア協会、(社)日本輸入食品安全推進協会及び(社)日本食品衛生協会の 34 団体長に対し、各団体傘下の会員が新たな事故防止のために必要な措置を講じるよう、その周知方を要請しました。

4 . 中国産冷凍いんげんからの農薬の検出について

八王子市保健所は、10 月 13 日に町田市内の医療機関から東京都医療機関案内サービス(ひまわり)を通じ、「10 月 12 日に診察した患者より、毒物混入の疑いがある苦情品を病院で預かっているの、直ちに取りに来て欲しい。」旨の連絡を受けたことから、直ちに苦情品「冷凍いんげん」を受け取り、東京都福祉保健局の関係課と連絡を取りながら東京都健康安全研究センターへ検査依頼しました。その結果、14 日夜、有機リン系農薬であるジクロルボスが最大 6900ppm という異常な濃度で検出されたことが明らかとなり、翌 15 日、厚労省、東京都、八王子市はこれらの内容を公表しました。

厚労省は 15 日、検疫所に対し当該製品の製造者(Yantai Beihai Foodstuff Co., Ltd.)からのすべての食品の輸入手続を保留するよう指示しました。

消費者安全情報総括官会議幹事会は同日、この件について関係府省庁が連携して行った対応を公表しています。

東京都同日は、関係自治体を通じて輸入者及び販売者に対し当該品(下記の製品概要のもの)の回収及び流通経路、販売状況についての調査を要請しました。

【製品概要】<冷凍食品>

名称 いんげん 原材料名 いんげん 内容量 250g 賞味期限 2010.1.7

保存方法 -18 以下で保存してください

凍結前加熱の有無 加熱してありません

加熱調理の必要性 加熱して召しあがってください

原産国 中華人民共和国 輸入者(株)ニチレイフーズ東京都中央区築地 6-19-20

ロット番号 GH 01H011QS

* この商品は株式会社イトーヨーカ堂及びその系列店舗においてのみ販売されていますが、10月13日にその販売は中止したとの情報を得ています。

詳細の URL は次のとおりです。（伊藤蓮太郎）

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/10/h1015-1.html>

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/ingen/081015ingen.pdf>

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kenkou/anzen/news081016/index.html>

http://www.city.hachioji.tokyo.jp/hoken_iryu/hachi_hokenjyo/9759/017002.html

5 . 加工デンプンを添加物に指定する省令改正が公布

厚労省は10月1日、食衛法第10条に基づき、アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン（以下「加工デンプン」という。）を添加物として指定し、同法施行規則別表第1に追加したことが官報で公布されたことに伴い、同日、加工デンプンの添加物指定に係る改正の概要、運用上の注意等を各都道府県等へ通知（食安発第1001001号厚労省医薬食品局食品安全部長通知）しました。改正の概要等は次のとおりです。（伊藤蓮太郎）

1 . 改正の概要

- (1) 加工デンプン、11物質がアイウエオ順に食衛法施行規則別表第1に掲載されました。
- (2) 食衛法第11条第1項に基づく「食品、添加物等の規格基準」中で加工デンプン、11物質の成分規格が設定されました。公布日から施行されますが、経過措置の期間は平成23年3月31日までです。
- (3) 食衛法第19条第2項に基づく添加物の表示をしなければなりません。公布日から施行されますが、経過措置の期間は平成23年3月31日までです。

2 . 添加物表示の要点

加工デンプン、11物質はこれまで食品として取り扱われてきたましたが、今後は添加物としての物質名等の表示が必要になることから、去る3月の「第34回食品の表示に関する共同会議」において添加物表示に際しての留意事項等が報告されています。ここでは、その配布資料4「加工デンプンの表示について」
http://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/pdf/kyodo_no34_shiryo_4.pdf から主な事項を紹介します。

- (1) 加工デンプン、11物質の物質名表示が原則であること。

- (2) 物質名の代わりに、「加工デンプン」「加工でんぷん」「加工でん粉」「加工澱粉」と簡略名で表示できること。
- (3) 増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料の用途で使用した場合は、用途名と物質名との併記(例：増粘剤(加工デンプン))が必要であること。
- (4) 乳化剤の用途で使用した場合は、「乳化剤」という一括名での表示もできること。

6. 事故米に関する農林水産省の取組の中間的総括について

(1) 農林水産大臣談話

農水省は 10 月 31 日第 1 特別会議室において第 8 回事故米対策本部を開催し、事故米に関する農水省の取組の中間的総括が行われ、農林水産大臣談話が公表されました。内容は次のとおりです。詳細は次の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

http://www.maff.go.jp/j/press/soushoku/seisui/081031_1.html

- 1 事故米穀の不正規流通問題については、消費者をはじめとする国民の皆様に変御心配・御迷惑をおかけしており、改めて深くお詫び申し上げます。
私は 9 月 24 日に農林水産大臣に就任すると同時に、私を本部長とする事故米対策本部を立ち上げ、同月 28 日には工程表を明確にして、事故米に関する取組を進めてまいりました。
- 2 既に、事故米穀を今後二度と流通させないようにするため、
輸入検疫で食品衛生法上問題があるとされた米麦については、輸出国等への返送又は廃棄を行うこととし、国と輸入業者との契約でこれを明確にしました。
また、国の在庫保有中に問題が生じた場合は、これを廃棄処分にとすることとし、処分を開始しております。
こうした再発防止策については、今後も徹底して取り組んでまいりたいと考えております。
- 3 本日は、流通ルートの解明状況の全体像を取りまとめるとともに、事故米と知らずにこれを使用した善意の事業者の方々に対する経営支援策を決定する等、事故米に関する農林水産省の取組みの中間的総括を行いました。
- 4 流通ルートの解明状況につきましては、
(1) 三笠フーズ(株)の事件を契機に、他の事故米穀の販売先 16 社の一斉点検を行ってまいりましたが、この結果、(株)浅井、太田産業(株)、島田化学工業(株)について、購入目的以外への使用が確認され、三笠フーズ(株)とこれらの事業者について流通ルートの解明を鋭意進めてまいりました。なお、東伸製糊(有)については、帳簿類の廃棄等により購入目的どお

りに使用されたか確認できない状況となっておりますが、今後とも調査を継続してまいります。

- (2) カビ毒であるアフラトキシンが検出されている米は、三笠フーズ(株)ルートのみで流通しましたが、販売先は酒造メーカーのみであり、県・農林水産省・(独)酒類総合研究所のいずれの分析でも、製品からはアフラトキシンは検出されておられません。また、事故米穀を原料とする製品の流通在庫は回収されており、今後市場流通する可能性はありません。

- (3) 残留農薬基準を超えるメタミドホス、アセタミプリドが検出されている米は、三笠フーズ(株)、(株)浅井、太田産業(株)のルートで流通しましたが、食糧法に基づく報告徴求命令(罰則付き)をかけても販売先を提示しない事業者等に関する部分を除いて、解明を終了しました。

これらの事業者の販売時点での事故米穀のメタミドホス、アセタミプリドの濃度は、食品衛生法上の基準値(いずれも0.01ppm)を上回っているものの、それぞれ0.06ppm、0.03ppmと比較的低い濃度であり、食品安全委員会が一生懸命食べ続けても健康に悪影響がないとして定めた一日摂取許容量に比べても十分に低いレベルですので、健康に悪影響が出る心配はないとされております。

- (4) これ以外の横流しされた事故米穀は、一般のカビ米(カビ毒は生じていない)であります。これは、三笠フーズ(株)、(株)浅井、太田産業(株)、島田化学工業(株)、東伸製糊(有)のルートで流通しましたが、帳簿類が廃棄されているケース等を除いて、解明を終了しました。

一般のカビ米については、これらの事業者の販売する段階でカビ毒が生じていないことが確認されていること

農林水産省が都道府県(保健所)とともに調査した結果、カビの付着した部分を取り除かれ通常品と変わらない状態で流通していたことが確認されていることから、流通した製品は、食品衛生法違反に該当しないか、該当しない蓋然性が高いものです。また、賞味期限等から既に消費済みであり、今後、市場流通する可能性はないと考えられます。

- (5) 以上のように、流通ルートについて解明できるものはすべて解明を終えたところであり、消費者の方々に御心配をおかけする状況はなくなったものと考えております。

- 5 事故米と知らずにこれを使用した善意の事業者の方々に対する経営支援策につきましては、

製品の回収・廃棄等に要した経費

事業者名の公表から6ヶ月間における売上総利益の減少相当額

経営安定のための運転資金の借入れを行った場合の1年分の金利について、支援措置を講じることいたしました。

善意の事業者の方々の経営に支障を生じないように、支援金の交付ができるだけ早く行えるようにしてまいります。

また、本支援措置を適正に執行していくため、公認会計士、税理士、中小企業診断士、弁護士等から成る第三者委員会を設置し、案件ごとに確認することとしております。

なお、この経営支援の実施に当たり、農林水産省全体として経費の節減などに最大限の努力を行っていく考えです。

- 6 国家公務員倫理法に違反した職員については、国家公務員倫理審査会と協議の上、本日処分を行いました。事故米穀の不正規流通問題の関係職員の処分については、内閣府に設置されている「事故米穀の不正規流通に関する有識者会議」における、これまでの行政対応の検証結果が出るのを待って、速やかに厳正な処分を行うこととしております。

- 7 今後は、

米のトレーサビリティ、米関連商品の原料米原産地表示を含めた米流通システムの見直し

農林水産省の業務・組織の見直しを鋭意進め、11月中にその骨格を固めてまいりたいと考えております。

また、食品について問題や事故が発生したときの食品企業等による自主的な公表や回収等のあり方についても、消費者の信頼の確保等の観点から多角的に検討し、速やかに論点を整理したいと考えております。

- 8 私は、農林水産省がBSE問題の経験を生かせなかったことを重く受け止め、その反省の上に立って、農林水産省の職員の意識や組織の体質を根本から改革していく必要があるものと考えております。

農林水産省の職員一人一人が、消費者のことを真剣に考え、食の安全を守るための強い意識をもって、政策・業務の改善・充実にまい進できるようになるまで、全力をあげて農林水産省の改革を実行してまいりますので、国民の皆様の御理解の程、よろしくお願い申し上げます。

(2) 政府広報『「事故米」対応について』

内閣府大臣官房広報室は、内閣府国民生活局、食品安全委員会、農水省総合食料局及び厚労省食品全部連名の政府広報『「事故米」対応について』を全国72紙の11月8日朝刊に掲載しました。そのURLは次のとおりです。(伊藤蓮太郎)

<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/kijishita/400.html>

管中であり、流通していません。製品の概略は下記のとおりです。詳細の URL は次のとおりです。（伊藤蓮太郎）

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/10/h1030-1.html>

(1) 製品の概略 1

品名：冷凍たこやき ((1)20g、(2)30g、(3)30g かつおだし)

輸入者：株式会社 三忠(江東区)

製造所：NANTONG SHENGHUA FROZEN FOOD CO.,LTD.

(南通勝華冷凍食品有限公司)(江蘇省)

検査結果：メラミン (1)1.6 ppm、(2)1.0 ppm、(3)0.7 ppm

自治体への指示：南通勝華冷凍食品有限公司については、10月29日時点で2件目のメラミン検出事例が判明したため、当該製造者の製品については、メラミンが不検出であることが確認されるまで販売しないよう、関係自治体を通じて10月29日に輸入者に対し指示。

(2) 製品の概略 2

品名：冷凍チーズケーキ

輸入者：多摩川ファクトリーサービス 有限会社(川崎市)

製造所：WEIHAI J.K.FOODS CO.,LTD.

(威海佳康食品有限公司)(山東省)

検査結果：メラミン 0.6 ppm

(参考 1) 9月20日以降における輸入者による検査の実施状況

(1) 既に輸入された食品(平成20年10月29日現在)

実施件数：2, 145件

結果判明件数：1, 443件(うち検出件数：19件)

(注) 登録検査機関協会等調べ

(2) 輸入段階における食品(平成20年10月29日現在)

実施件数：1, 378件

結果判明件数：842件(うち検出件数：5件(本件を含まない))

(注) 厚生労働省調べ

(参考 2) これまでのメラミン検出事例

| 製品名 | 輸入者名 | 製造者名 | 検出値 | 公表日 |
|---------------------|-----------------------|--|---------|---------------|
| グラタンクレープ コーン等4品目 | 丸大食品(株) | QINGDAO MARUDAI FOOD CO., LTD. | 0.8~37 | 9/26 |
| エッグタルト | 兼松(株) | FOSHAN JINCHENG QUICK-FROZEN FOOD CO., LTD. | 1.4 | 10/1 |
| チョコピロース等 4品目 | (株)エヌエス・イ ンターナショナル | LIWAYWAY (CHINA) CO., LTD. | 0.5~54 | 10/3, 6,10 |
| たこ焼き4品目 | 住金物産(株) | FUQING LONGWEI AQUATIC FOODSTUFF CO., LTD. | 0.7~1.1 | 10/7 |
| 冷凍チョコクロワ ンソン | トップトレーディ ン | LA BRIOCHE FOODS PRODUCTION | 15~36 | 10/8 |

| | | | | |
|---------------------|--------------------|---|---------|----------------|
| USSAN等4品目 | ング(株) | (ZHANGJIAGANG) LTD. | | |
| フライドチキン (加熱食肉製品) | (株)ジャパンフー ドサービス | NO.3 PROCESSING WORKSHOP OF SHANDONG ZHUCHENG FOREIGN TRADE REFRIGERATION PLANT | 1.6 | 10/16 |
| 乾燥全卵 | 三井物産(株) | DALIAN HANOVO FOODS CO., LTD. | 2.8~4.6 | 10/16 |
| 冷凍たこやき | (株) 陵川 | NANTONG SHENGHUA FROZEN FOOD CO., LTD. | 0.6、1.0 | 10/17 |
| 冷凍ピザ生地等2 品目 | (株) ザ・ベスト 創食 | FOSHANJINCHENG QUICK-FROZEN FOOD CO., LTD. | 4.3、41 | 10/20 10/29 |
| 生キャラメル | 調査中 | 調査中 | 0.5 | 10/24 |
| 冷凍たこやき | (株) チバフーズ | TIANJIN SHENGCHUN FOODSTUFF CO., LTD. | 4.4 | 10/28 |
| 冷凍たこ焼き | (株) シントク | NANTONG SHENGHUA FROZEN FOOD CO., LTD. | 0.8、1.1 | 10/29 |

輸入時検査によるもの

【消費者情報】

食の安全を考える ~揺らぐ安全~

横浜市消費生活総合センターくらしの情報311号より引用

期限や産地などの表示の偽装や、中国製冷凍ギョーザの農薬混入事件など「食の安全・安心」を大きく脅かすような事件が相次いでおり、横浜市消費生活総合センターにも「産地偽装」「残留農薬」「表示偽装」などについて、疑問の声が少なからず寄せられています。

今回は食の安全に関する施策や消費者の役割について考えてみました。

輸入食品の監視

2007年度の日本の食料自給率はカロリーベースでわずか40%で輸入食品の安全性が直ちに、日本人の食に影響を及ぼす関係にあります。

日本の安全基準に違反する輸入食品を阻止する役目を担っているのが、全国31の海空港にある厚生労働省の検疫所で、計300人ほどの食品衛生監視員(食品Gメン)が検査にあたっています。2006年の輸入届出件数約186万件のうち、約19万9000件(10.7%)を検査し、1530件が食品衛生法違反として積み戻しまたは廃棄処分になっています。輸入量が多いこともあり、違反件数のうち34.6%にあたる530件が中国からのものでした。

今年2月、政府は中国製冷凍ギョーザ事件を契機に、検疫所の監視員の増員、加工食品の残留農薬抜き取り検査など、輸入加工食品の安全の強化を図る再発防止策を打ち出しました。しかし、増え続ける輸入品に対して、検疫所での検査

だけで安全性を確保するのは難しく、例えば輸出国側の農薬管理や原料の証明書の発行、事業者による検査体制強化など、検疫前の管理段階での対策も求められています。

農産物・水産物の主な輸入相手国（2007年）

単位：億円

| 項目 | 1位 | 2位 | 3位 | 4位 | 5位 |
|-----|-------------------|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 農産物 | 米 国 | 中 国 | 豪 州 | カナダ | タ イ |
| | 17,205 (31.1%) | 6,945 (12.6%) | 4,802 (8.7%) | 3,387 (6.1%) | 3,103 (5.6%) |
| 水産物 | 中 国 | 米 国 | ロシア | チ リ | タ イ |
| | 3,336 (20.4%) | 1,412 (8.6%) | 1,199 (7.3%) | 1,183 (7.2%) | 1,160 (7.1%) |

□()は金額ベースの構成比(%)

<農林水産省・「農林水産物輸出入概況」より>

トレーサビリティのしくみ

トレーサビリティとは、食品の生産から販売までの各段階の記録を取り、保管することによって、その食品の情報を時間をさかのぼって追跡することができるしくみです。

現在、国産牛肉にはトレーサビリティが義務付けられているため、消費者はその牛がどのように生産され、流通されたかを知りたい場合、インターネットで知ることができます。

国産牛肉以外の食品は、事業者の自主的な取り組みにより、携帯のQRコードや店頭のパソコン・端末機等で調べることが可能となり、食品表示の信頼性を各自で確認することができます。

期限表示について

食品の期限表示には「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。

「消費期限」は、おおむね5日以内に劣化する傷みの早い食品で、食べ切ったほうが良い期限が年月日で示されています。

「賞味期限」は比較的傷みが遅い食品に付けられ、おいしく食べられる期限を示しています。

期限が過ぎたからと言って、すぐに食べられなくなるわけではないのですが、賞味期限切れなどで調理される前に廃棄された食品の量は年間で1人当たり約3kgにもなります。

食品を無駄にしないためにも、消費者は期限表示について正しく理解し、計画的な買い物や保存などを心掛けることが大切です。また、判断基準の一つとして、以前のように製造年月日を表示したほうが良いという意見も出てきています。

食品表示の監視

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター（FAMIC）では、表示と内容が一致しているかどうか、DNA分析による種の判別や無機元素組成による原産地判別などの科学的手法による分析検査を行っています。

検査は職員が市販品を購入して行うほか、消費者からの情報提供等により実施しています。これらの検査の結果、偽装の疑いが生じた場合は、農林水産省の指示に基づき製造業者等に対する立入検査等を行っています。

もし食品の表示と内容が違うのではないかと思ったときや食品等の欠陥に起因する被害等が発生した場合（時）は、農林水産省の「食品表示110番」までお知らせください。

食品表示110番で受け付けているのは、以下のような情報です。・偽装表示等不審な食品表示に関する情報・食品の表示制度に関する質問など

食品表示110番

- 農林水産消費安全技術センター 本部横浜事務所 TEL045(224)4250
- 神奈川農政事務所 TEL045(211)1333 □ 関東農政局 TEL048(740)0090
- 農林水産省 TEL03(3502)7804

消費者として

食の安全のために、事業者への罰則規定や検査・監査を強化することも大事なことです。ただそれだけで食の安全を作りだすことはできません。

戦後、日本の食生活が急激に洋風化したことで肉や果物などの輸入品が増加。生産地と消費地が離れたことで食の情報を共有する機会が減りました。食べ物がどこでどのように作られたかなど、消費者が食の背景を知り、食に関する正しい知識やそれを読み解く力を身につけることはとても大切なことです。

そのためにはまず、食品の表示についての正しい知識を身につけましょう。買い物の際に表示をよく確かめ、食品の内容を正しく理解し、関心をもつことが大切です。トレーサビリティを利用し、その食品の履歴をさかのぼって生産履歴を調べることも、商品を適正に選ぶ際の情報源となります。

さらに、消費者も積極的に事業者や施策について意見を述べていくことが求められています。

例えば、パブリックコメントに意見を寄せる、全国各地で行われている意見交換会・会議、また食品モニターに参加するなどの意見表明に努めることで、消費者が食品の安全性確保に積極的な役割を担うこととなります。（食品安全基本法）

ギョーザ事件以降、国産のものへの関心が高まっています。食生活を見直し、日本の農業を支えるような消費行動をしていくことや、生産者とのコミュニケーションを高めていくことは食の安全にもつながることと言えるでしょう。

【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（5）

（くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社のホームページから引用）



| For The Customers



今や全国シェアをカバーする市場となった納豆。私どもくめ納豆は、半世紀近くにわたりこの伝統ある優れた食品を、皆さまの食卓へ弛まず届けて参りました。これもひとえに皆さまのご支援の賜物と、社員一同感謝しております。今後も、今まで以上に品質を追求し、日本一おいしい納豆作りを永遠のテーマに鋭意奮闘努力し、また研究や開発、さらには納豆を通しての文化の拡大にも力を入れ、パイオニアとしての役割を果たすべく邁進いたす所存です。なお一層のご指導、ご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

取締役社長 石塚 昇一郎

🌿 おいしく健康

長年人々に親しまれてきた「くめ納豆」。

いつも食卓にのぼるものだから、体にそして心にも優しく。

本当に上質でおいしいものを、丹精込めて作り上げました。

私たち くめ・クオリティ・プロダクツは、みなさまの体と心が健康になる栄養を、「おいしい納豆」を通してお届けして参ります。

🌱 ブランド「くめ納豆」が求めつづけるもの

くめ納豆は、日本でいちばん「おいしい納豆」を目指し、その味と品質にとことんこだわってきました。

あのおいしかった納豆の味。

そしてもちろん未来の食卓にも、おいしさという幸せをお届けしていきたいと考えています。

伝統食品「納豆」のすばらしさを伝えながら、未来への可能性を追求しつづけること。

「おいしさ」「安心」「健康」を通して、顧客満足を創造するのが私たちの願いです。

Products

納豆の底力を引き出し大豆食品の可能性を信じ商品開発とおいしさの追求に挑戦します。

🌱 おいしい納豆のために

古く長い歴史を持つ納豆は、日本が世界に誇る伝統食品。

また、東アジアを中心に大豆発酵食品が存在し、アジアの食文化を支えています。

くめ納豆は、大豆と向き合って半世紀。

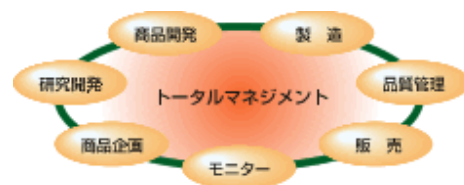
納豆用最高級大豆「納豆小粒」のパイオニアとして、おいさと品質にこだわり、原料から生産システムまで改良を重ねてきました。

納豆から広がる可能性、底力をさらなる研究で引き出し、納豆を通して追求してきた「健康」をキーワードに未来の食卓に貢献したいと考えています。



納豆のさらなる可能性の追求～味とおいしさへの挑戦～

大豆と水と納豆菌。納豆を作る原料はただこれだけです。このシンプルな組み合わせが発酵という過程を経て不思議な力を持つ納豆に生まれ変わります。この神秘とさえ思える工程の前で私たちは真摯であり、探求心を貫き続けていきたいと思えます。



近年、健康増進・病気予防・美容効果などの面で「大豆」食品が注目されています。くめ納豆は、納豆製造で培ったノウハウで研究開発を進め、大豆発酵食品「テンペ」を商品化。大豆を「テンペ菌」で発酵させたインドネシアの伝統食品「テンペ」は、その製造方法が「納豆」に似ていることから「インドネシアの納豆」と言われています。「納豆」と同様に、「テンペ」にはさまざまな効能があり、その食べ方もさまざま。みなさまの食卓はもちろんのこと、学校給食や外食産業まで視野を広げ、食シーンを開拓していきます。くめ納豆の挑戦は、これからも続きます。

くめ・クオリティ・プロダクツでは、アンケートモニター調査などの活動、くめ納豆倶楽部（ファンクラブ）や工場見学、納豆づくり体験教室などのサービスを通じて、社会・地域・そして消費者の皆様からのご理解を頂くことで、自らの企業姿勢を表現しています。



新大豆発酵食品
「テンペ」



グループインタビューやアンケートモニターを定期的に行い、お客様の生の声を商品開発に活かします。

Quality

大豆・納豆菌・発酵室など納豆作りの条件を最適に整えるシステム作りを追求し、品質の安定した商品を作り続けています。

くめブランド 信頼確立のために



「最高に美味しい納豆をつくる」

毎日の食卓にのぼる身近な食べ物だからこそ、私たちは納豆の味と品質にこだわります。

良い商品を安定的に、そして継続的にお届けしたい。

お客様に満足して戴くためにほんの少しの努力を惜しまず、メーカーとしての強い責任感を持って信頼のブランドづくりを進めていきます。

信頼のくめブランド～研究と生産品質管理の追求～

三核形の品質管理

Bio

明日の市場のための新素材づくり。次世代納豆の可能性を追求する技術。

Human



職人技のこだわりを標準化。人をベースにした技を活かす技術。

System

生産と品質をシステム化。技を融合させ実際にものを作り出すための技術。

くめ納豆の品質方針

私たちは、お客様に喜んで頂ける商品の提供のために常に食の「安全と安心」をモットーにクオリティの探求に挑戦して参ります。顧客の信頼と満足を得るために社員一丸となって商品の弛まない継続的改善をおこない、美味しい「食」を通して健康と「食卓のコミュニケーション」を提供して参ります。



オートメーション化された製造ライン
よりおいしく、そしてより安全なものをお客様のもとへ

【学術・海外行政情報】

カナダで発生した無加熱摂取食肉製品によるリステリア調査に関する消費者向け Q&A

Canada Food Inspection Agency

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2008/listqueste.shtml>

カナダ食品検査庁(CFIA)及び製造業者の Maple Leaf Consumer Foods(MLCF 社、オンタリオ州 Burlington)は 8 月 17 日、国民に対し、Sure Slice ブランドのローストビーフ及びコンビーフがリステリア菌(*Listeria monocytogenes*)に汚染されている可能性があるとの理由で、これらを提供又は消費しないよう警告した。同時に、これらの製品が国内全域のレストラン、病院・養護ホーム等の食事提供施設に配送されていること、調理食品販売店でも販売されている可能性があること、MLCF 社は疑わし製品を市場から自主回収していること、CFIA は MLCF 社の自主回収をモニタリングしていることを公表した。

その後、同月 19 日に 9 ブランド、23 製品へと増加したこと等が、21 日にそれらの製品が認定施設 #97B で製造されたものであること等が、22 日は販売店の追加等が公表された。そして 23 日にはカナダ公衆衛生庁(PHAC)及び CFIA が、回収製品と 4 つの州におけるリステリア症発生との関連を立証する Health Canada

からの検査成績を受理したこと、23 日までに 21 事例のリステリア症が確認されたこと、同一菌株が 4 名の死亡者から検出されたこと、他に 30 事例が調査中であることを公表した。以後、CFIA は 9 月 4 日までほぼ連日、疑わしい製品からリステリア菌を検出したこと、新たにブランド及び製品の品目を追加したこと等を公表した。

ここでは、CFIA が公表した消費者向け Q&A の一部を引用して紹介する。詳細は次の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/2008/2008listeriae.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/concen/2008listeriae.shtml>

リステリアと健康リスク(Q1 ~ Q14)

Q1 . リステリア症とは何か？

リステリア症は人がリステリア菌に汚染された食品を消費したときに発症する食品媒介疾病である。この細菌は環境中、特に土壌、植物、飼料、人及び動物の糞便の中でしばしば発見される。リステリア菌に汚染された食品は目視や臭気では判別できないが、消費するとしばしば「食中毒」と称される食品媒介疾病に罹患する。

Q11 . 確認されたリステリア症の事例と回収された MLCF 社製品とは関連があるのか？

PHAC 及び CFIA が、MLCF 社のトロント工場から回収された食肉製品とリステリア症発生との関連を立証する Health Canada からの検査成績を受理した。

8 月 24 日付けで、CFIA 及び MLCF 社が、8 月 19 日に公表した先の国民への警告を、予防原則に基づき、同月 24 日までに問題の工場(認証番号・Est. # 97B)で製造された全製品を包含するように拡大した。この回収に包含される製品は約 200 種あるがそのほとんどが小売用の製品である。

CFIA 及び MLCF 社は、CFIA の Web サイトで得られる疑わしい製品リストにある無加熱摂取食肉製品はリステリア菌に汚染されている可能性があるため、これらの製品を提供又は消費しないよう、国民に警告している。さらに、購入した製品についてはコード番号'97B'を探し、そしてコード番号'97B'の製品は返却するか又は投棄するよう消費者に注意している。このコード番号はパッケージ上の消費期限表示の近くで見つけることが出来る。もし、コード番号が見つからないとき及び回収された製品の疑いがあるときはその製品を破棄して下さい。

Q12 . 確認された事例と疑わし事例の違いは何か？

この発生調査において、確認された事例とは発生菌株と同一の遺伝子 DNA パターンのリステリア菌を持つ個人のことである。

この発生調査において、疑わしい事例とはリステリア菌を持つ個人であるが遺伝子 DNA パターンの検査結果を待っていることである。

Q13 . どうしたら自分や家族を守ることが出来るか？

最初に、リステリア菌に汚染されている可能性があるため、CFIA の Web サイトで得られる MLCF 社製の疑わしい製品及び追加回収製品のリストを注意深く調

べて下さい。二番目に、これらの製品すべてがMLCF社による予防的措置として回収されているので、コード番号'97B'が付いているMLCF社製の如何なる製品も消費していないことを確認して下さい。このコード番号はパッケージ上の消費期限表示の近くで見つけることが出来る。もし、コード番号が見つからず、その製品が回収されたものであるかどうか迷っているときは、破棄して下さい。

最も抵抗力の弱い個人（乳幼児、高齢者、免疫障害のある者又は妊産婦）はどんなリスクのある製品の消費も避けるべきである。

さらに、カナダ政府は、食品を購入するとき、貯蔵するとき、調理するときには、次の注意を行うよう勧告している。

- ・危険な温度帯(4°と60°C又は40°と140°Fの間)以外の温度で食品を保存する。
- ・ホットドッグ及び鶏肉製品の場合、それらが沸騰するくらいまで徹底して調理又はボイルする。
- ・生乳、未殺菌牛乳又は生ミルクチーズチーズで作られた食品は避けて下さい。
- ・1日から2日で消費される程度の量の製品だけ購入してください。
- ・摂食する前に徹底して生野菜を洗浄してください。
- ・如何なる食品を取扱うときも、特に食肉及び鶏肉を取扱いときは、その前、その間、その後に手指を洗浄してください。
- ・すべての器具類、まな板及び作業台表面を、その使用の前後に、刺激性の少ない漂白溶液(3mlの漂白剤 / 750mlの水)で清潔にしてください。
- ・生鮮食品用及び調理食品用の器具類は区別して下さい。
- ・特に包装食品の'消費期限'日付けには従ってください。

回収製品を見分けること(Q1~Q3)

Q2 . 小売店又はデリカカウンターで購入した食肉製品が回収品であるか否かを知るにはどうしたら良いか？

それらの販売店における該当製品の同一性及び消費期限記号は根拠にならない可能性があるので、消費者はそれらの販売店員とともにその購入品が回収製品に含まれているか否かを決めることに留意する。

Q3 . スライスした食肉製品を持っており、その製品が回収に影響された種々の問題製品群の中のものかどうか不明である場合、どうすべきか？

あなたの食肉製品が回収に影響された製品かどうか不明であるならば、それを摂取しないでください。それを破棄してください。

回収及び調査の経過(Q1~Q8)

Q2 . MLCF社製品における汚染は何が原因か - 食品製造に欠陥があったのか？
無加熱摂取食肉製品を巻き込んだリステリア菌感染症発生の調査過程において、潜在的に寄与した因子は食肉のスライス設備に関係があるようである。

調査は、製造者の自主基準に従って実施した日常の清掃及び清潔作業の後でさえ、この設備の、接触表面に関係ない、内部の作動部分内に有機物が滞留して

いたということを強調していた。これにはこの設備で加工された無加熱摂取食肉製品の汚染に寄与する可能性があったかもしれない。

CFIA は、スライス設備が一つの寄与因子であったところの範囲を決定するために調査を継続するだろうし、かつその工場におけるリステリア汚染に関するその他の如何なる潜在的根源をも確認するために作業するだろう。

Q8 . この食品回収はカナダの歴史上最大なものか？

そうではない。MLCF 社の回収は最近の史実では最大なものの一つと考えられるが、大量の製品回収を巻き込みかつ人へのより大きな健康リスクを惹き起こした回収があった。

その他(Q1~Q5)

Q2 . カナダにおける食肉製品の安全性は信頼できるか？

カナダは国際的にも尊敬される食肉検査プログラムを持っている。CFIA は、カナダの食品流通の安全性を確保することを促進するため連邦政府の認証を得た食肉施設を定期的に査察し、かつ、連邦規則に従って推進するため事業者とともに作業を行う。CFIA によって執行された食肉検査プログラムは認証施設が安全な食品を製造するため適切な措置を実施していることを確認している。

リステリアに関する詳細な情報は CFIA のファクトシートを参照下さい。

編集後記

行政情報7題の内訳を敢えて類別すれば、6題(「つぶあんからトルエン、酢酸エチル検出」「あらびきウインナーからトルエン検出」「こんにやく入りゼリーによる窒息事故防止」「冷凍いんげんから農薬検出」「事故米に関する農水省の取組」「メラミン混入事案」)が飲食に起因する危害(衛生上の危害を含む広範な危害)の発生防止に関する報道発表記事であり、「加工でんぷんの添加物指定」だけが食品安全確保のための未然の人への健康影響防止に関するものでした。理想的には、後者の食品安全確保のための未然の人への健康影響防止に関する情報提供だけの方が望ましいのかもしれませんが、それにしても、昨今、前者の情報が多過ぎると感じるのは編者だけでしょうか。

前者の6題をさらに類別すれば、「つぶあんからトルエン、酢酸エチル検出」、「あらびきウインナーからトルエン検出」、「冷凍いんげんから農薬検出」、「事故米に関する農水省の取組」、「メラミン混入事案」の5題は食品衛生法に違反するもの(、 、)又はその疑いがあるもの(、)です。しかし、「こんにやく入りゼリーによる窒息事故」は健康被害というよりまさに事故であり、衛生上の危害防止とは別の対策が必要です。

食品衛生法に違反するか又はその疑いがある5事例のうち、意図的に汚染させたもの(、)を除外すれば、 、 はいずれも衛生上の危害防止対策が不十分であったことに起因するものですから、食品事業者としては、これらを防止するため、「自社の製造工場及びその川上と川下を含めた食品供給行程(食品安全基本法第4条)における自主衛生管理の充実・強化」を図らなければなりません。

は合成樹脂製容器包装がトルエンに汚染されていたため、そのトルエンが容器包装を通じポークウインナーを汚染したというものです。この食肉製品製造業者はこの事例とは別に、飲用不適(シアン化物イオン・塩化シアンが基準値以上)な飲料水を使用してウインナーソーセージを製造したため製品回収をしました。 、 は、汚染源、汚染経路等が明確でないものを含め、いずれも中国からの輸入食品です。そこで、食科協の食の安全相談事業検討会において、これらの事例等を検証しながら、「食品供給行程における自主衛生管理の充実・強化」のあり方などについて意見交換してはどうかと考えています。(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。