



## 目 次

### 【巻頭言】

ABCコンサルティングのお話	1
----------------	---

---

### 【食科協の活動状況】

1. 12月の主な活動	2
2. 今後の予定	3

---

### 【行政情報】

1. 食品ロスの削減に向けた検討会報告について	3
2. 食品安全モニターからの食品衛生管理関係報告が急増	7
3. WHO「メラミンとシアヌル酸の毒性に関する専門家会合」の結果	12
4. 平成19年 国民健康・栄養調査結果の概要	14
5. JAS法に基づく指示・公表の指針の改定について	16
6. 平成21年度政府予算案が決まる	17
7. 消費者の安全に関する緊急時対応基本要綱	20

---

### 【消費者情報】

1. 消費者問題に関する2008年の10大ニュース	22
---------------------------	----

---

### 【企業情報】

「食料資源の有効利用と安全・安心問題に関する提言」の建議と「食品の廃棄と有効利用に関する調査」結果について	23
---	----

---

### 【学術・海外行政情報】

1. FDAはWebMDと提携し新しい消費者向け健康情報をオンライン提供	24
2. 魚種の調査結果	26

平成21年 1月 16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](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp)

**【巻頭言】**

## ABC コンサルティングのお話

徳島大学総合科学部教授  
「食科協」理事  
関澤 純

「食科協」会員の皆様。明けましておめでとうございます。とは言え、昨今の世の中はおめでたいとも言っておられず、難しい舵取りが要求されそうですね。さてニューズレターの紙面をお借りし、ささやかな事業活動の試みをご紹介します。よろしくお願いいたします。

皆様は、「有限責任事業組合」をご存知でしょうか？経済産業省は、専門能力を持つ人材による創業促進や、企業間のジョイントベンチャーを振興する手段として有限責任事業組合（LLP）制度を創設しました。詳しくは、経済産業政策局産業組織課サイト

[http://www.meti.go.jp/policy/economic\\_organization/llp\\_seido.html](http://www.meti.go.jp/policy/economic_organization/llp_seido.html) をご覧いただければ良いのですが要するに、(1) 出資者が出資額の範囲内で責任を持ち(有限責任)、(2) 利益配分や権限を出資額の多寡に関わらず自主的に決め(内部自治原則)、(3) 課税は利益配分のあった出資者に直接課税(構成員課税)の3原則による組合契約事業で、平成18年5月から施行されました。欧米では新事業や共同開発に汎用され、法人格のある会社ではありませんが、設立準備金6万円で法務局に登録されます。

定年間近の大学農芸化学科の同窓生が親睦と経験交流談の会を重ねているうちに、「濡れ落ち葉になるのは早すぎるので社会貢献をやらないか」とLLP制度の話が出てきて、「おもしろそう」と相談の上で始めることになりました。

サントリーの研究部長経験者や、経産省所管の産総研元研究コオディネーターなどの面々が中心になり検討を重ねて、昨年8月に「ABC コンサルティング」というLLPを発足させました。ABCは、Agriculture, Biology, Chemistryの頭文字で、農業・植物分野、生物分野とバイオテクノロジー、化学や食品化学の専門的背景を持つ者の集まりという趣旨です。

事業内容としては、「研究開発の評価、企画、調査、講演、講座、翻訳、品質管理、安心・安全のシステムづくり、町興し」を銘打っています。私自身は、研究開発の評価、安心・安全のシステムづくりでお手伝いできればと思っています。現在のメンバーは民間会社、官庁、大学などで、研究開発や品質管理、装置設計と施工などを担当してきた10名です。これからどのようなお話しが来て、ご相談に応じられるかわかりませんが、それぞれの経験を生かしてお役に

立てればと考えています。

ご興味のおありの方は、ぜひ「ABC コンサルティング」のサイト (<http://abccsl.net/>) をご覧いただき、以下にお問い合わせ下さい。またご自身以外に私たちがお力になれそうな方や団体をご紹介をいただけますとたいへんありがたく存じます。今後実績をあげる中で皆様のご参考になる事例などあればご紹介できると良いと思います。ただし、個々のご相談内容や、事業と個人情報に関わる事柄の秘密は厳守することにしていきますのでご安心下さい。ご助言やご感想がございましたら歓迎いたしますので、下記の関澤宛までお知らせ下さい。なお本件は昨年末(12月30日)に「農芸化学科の10人。専門生かしコンサル」の見出しで、LLPの解説とともに日刊工業新聞に紹介を掲載していただきました。

「ABC コンサルティング」のお問い合わせ先

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-12-11 ニイホリ第一ビル 3 階 (302)

ABC コンサルティング TEL/FAX : 03-3797-4384 FAX : 03-3486-5274

E mail : 上記 ABC のサイトから送信可能です。

関澤へのお問い合わせは

〒770-8502 徳島市南常三島町 1 - 1 徳島大学総合科学部 関澤 純

TEL/FAX : 088-656-7263 E mail : [sekizawa@ias.tokushima-u.ac.jp](mailto:sekizawa@ias.tokushima-u.ac.jp)

## 【食科協の活動状況】

### 1 . 12月の主な活動

- 1 日 (社)食料需給研究センター主任研究員の酒井 純氏を表敬訪問。
- 10 日 元サントリー品質保証部の榎元徹也氏が来訪。
- 15 日 食の安全相談事業検討会開催の打合せ会(伊藤、北村、秋田、榎元の各氏が出席)を行う。
- 24 日 常任理事会を開催。主な議題：関澤研究班ワークショップ1と2の開催計画、第2回食の安全相談事業検討会の開催計画、品質保証事業部の設置、収支状況報告等。

### 2 . 今後の予定

- (1) 関澤研究班ワークショップ1(わかりやすい食品安全用語の作成のための意見交換会)の開催：2月20日午後、銀座プロッサム(中央区公会堂)で。

- (2) 第2回食の安全相談事業検討会の開催：2月25日午後、全麺連会館で。
- (3) 関澤研究班ワークショップ2(クロスロードカードを使用した意見交換会)の開催：3月17日午後、東京都中小企業進行公社第1会議室で。

## 【行政情報】

### 1. 食品ロスの削減に向けた検討会報告について

農水省は、我が国の食品廃棄物排出量(年間約1,900万トン、平成17年度推計)の中には、本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品(以下、食品廃棄物と区別し「食品ロス」という)が相当程度含まれているという実態に鑑み、このような食品ロスの実態を改善することも重要な課題であるとの観点から、平成20年8月、有識者(大学教授、食品企業・団体幹部、シンクタンク経営者、持続可能な社会をつくるNPO法人幹部)による標記の検討会を設置し、課題、改善策等について検討していただきました。農水省は12月26日、同検討会からの報告「食品ロスの現状とその削減に向けた対応方向について」を受理し、公表しました。同報告の概要は次のとおりです。詳細は次のURLにあります。(伊藤蓮太郎) <http://www.maff.go.jp/j/press/soushoku/recycle/081226.html>

#### 検討会報告の概要

##### 第一 本検討会の目的

我が国では年間約9,000万トンの農林水産物が食用に向けられているが、一方で年間約1,900万トン(平成17年度)の食品廃棄物が排出されている。

食品廃棄物には本来食べられるにもかかわらず廃棄されているもの、いわゆる食品ロスが相当程度含まれており、年間約500万～900万トンと推計される。

大量の食品が食べられずに廃棄され、結果として必要以上の食料が輸入されていることになっているとすれば、食料自給率を引き下げる要因の一つになる。食料の安定供給を確保するためには、農林水産業及び食品産業の食料供給力強化と併せて、このような食品ロスの実態について改善することが必要である。

本検討会は、特定の立場の者に食品ロス削減の責を負わせるべきではないとの認識のもと、食品の製造、流通、消費、の各段階毎に食品廃棄の実態と要因を分析した結果を踏まえ、食品ロスの削減に向けた対応方向を取りまとめた。

##### 第二 食品ロスの発生要因と食品ロス削減のための取組の現状

**食品製造業者、食品流通者による発生要因と削減のための取組の現状****【食品の期限表示及び納入期限、販売期限の設定に関すること】**

消費期限及び賞味期限は、客観的な指標に基づき設定された期限に1未満の係数(安全係数)をかけて設定されることが基本であるが、商品展開戦略等の観点を踏まえ、必要以上に短く設定される場合がある。

流通業者による製造業者からの納入期間及び店頭での販売期限の設定は、製造業者が流通業者に納入する期間、流通業者による販売期間、消費者が消費する期間で製造日から賞味期限までの期間を概ね均等に分け合う場合が多い。

**【製造業者と流通業者の取引や事業者の経営戦略等に関すること】**

頻繁な新商品販売や規格変更、欠品防止のための在庫保有、卸売業者への最小集荷ロットと小売店舗からの注文量のミスマッチ、定番カット食品や販売期限切れ食品等の慣行的な返品などにより通常販売から外れる食品が発生する。

小売店舗内外での値引き販売、核家族化などに対応した商品提供等も行われているが、値引き販売に関する情報提供不足やそれによる消費者の誤解等により惣菜などと同程度に加工食品の値引き販売が一般化しているとは言い難い。

**【製造過程等での規格外品の発生と食品としての有効活用】**

製造機械の不具合等により発生する規格外品には品質には問題がないものも相当含まれているが、通常販売には支障があるとの理由で廃棄される場合が多い。

フードバンクは、企業から規格外品等の寄付を受け、福祉施設等に無償で提供する活動を行っているが、企業側にとって安心してこの活動を利用できる環境が整っているかどうか、不安感があることも活用が進まない大きな要因となっている。

**外食産業における食品ロスの発生要因と削減のための取組の現状****【食べ残しがでる原因と食べきれない料理を提供する取組】**

外食では、食べたいメニューについて分量を選択できない、注文する量などを選択できることが客に分かりやすく情報提供されていない、お客がそのサービスを積極的に利用しないなどの要因により食べ残しが発生している。

お客が食べきれない量を選択できるように食品を提供する量を工夫する取組も行われているが、更に広範な外食事業者による取組とあわせて、量が選べる等のサービス内容に関するお客への丁寧な情報提供が課題である。

なお、食べ残しの持ち帰りは、高温多湿の日本では食べ物が傷みやすいことに加え、持ち帰った料理を食べた事による食品事故の責任が事業者責任となることへの懸念等から積極的には行われていない。

#### 消費者による食品ロスの発生要因と削減のための取組の現状

##### 【食の大切さに対する意識の薄れ】

食料が豊富に存在することが当たり前のように受け止められていること、食生活が多くの人々の苦勞等に支えられていることを実感することが困難になっていることなどにより、食の大切さに対する意識が薄れがちとなっている。

##### 【食品の適切な在庫管理や調理方法の工夫が不十分】

家庭からの食品ロスの主な要因は「過剰除去(例えば、皮を必要以上に厚くむく)」、「食べ残し」、「直接廃棄(食卓に出さずにそのまま捨てる)」である。

なお、直接廃棄については、消費者が食品の期限表示についての理解が不十分であることや食品一般に対する鮮度志向が影響していると考えられる。

### 第三 食品関連事業者及び消費者が取り組むべき課題と対応方向

#### 食品関連事業者、消費者共通で取り組むべき課題との対応方向

##### 【食に関する意識改革】

食べものへ感謝の心を大切にすることを共有するとともに、様々な場面でのコミュニケーションを通じて、「残さず食べる」など食についての習慣を身につけるよう心がける。

#### 食品関連事業者共通で取り組むべき課題と対応方向

##### 【食品ロスの実態等について認識を共有】

食品関連事業者ごとの食品ロスの実態や削減目標を明確にし、食品ロス削減に向けた社内の意識の向上と消費者との共通認識を醸成する。

事業者等が主体となって食品ロス削減に向けた具体的取組やスケジュールを取り決めた行動計画を策定し、可能な限り公表する。

#### 食品製造業者、食品流通業者が取り組むべき課題と対応方向

##### 【科学的、合理的根拠に基づいた適切な販売期間の設定】

消費期限及び賞味期限について、横並びや区切りのよい期間等の設定を見直し、科学的根拠に基づいた設定することを徹底する。また、納入期限や販売期限についても一律の設定を見直し、商品毎の特性を踏まえて設定する。

##### 【製造業者と流通業者との連携による余剰食品・ロスの削減】

製造業者と流通業者の取引は買い取り契約を原則とし、返品がやむを得

ないものはあらかじめ条件を明確にする。また、値引き・見切り販売を推進し、その際には理由等をお客に積極的に情報提供する。

#### 【規格外品等でも食品衛生上問題がない食品の有効活用】

食品衛生上の問題がない規格外品等については、小売店舗やフードバンク活動等の二次市場において食品として積極的に活用する。

#### 外食産業が取り組むべき課題と対応方向

##### 【お客の好みや食べたい量に合わせた料理を提供】

お客とのコミュニケーションを深めることにより、お客の食べられる量や食材に合わせた料理の提供に努める。

##### 【食べ残しの持ち帰り】

持ち帰りが可能と考えられる食べ残しについては、お客の自己責任ということに十分な理解が得られた上で、消費期限などについての適切な情報提供を行い、持ち帰り用に提供することを検討してはどうか。

#### 消費者が取り組むべき課題と対応方向

##### 【賞味期限の意味の正しい理解に基づく消費】

賞味期限が過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではないことを理解し、見た目やにおい等の五感で個別に食べられるかどうか判断する。

##### 【食品を無駄にしない在庫管理や調理方法・献立の工夫】

家庭内にある食材の種類や量、賞味期限を日頃から点検・把握し、適切な保存と期限内の消費を心がける。食べ切れなかったものなどについても他の料理に作りかえるなど、無駄なく食べる調理方法や献立の工夫に取り組む。

#### 国(農林水産省)が取り組むべき課題と対応方向

##### 【本報告書の周知と関係者の実践の促進】

本報告書の周知を図るとともに、食育等による働きかけを通じて関係者の具体的な活動を促進する。

##### 【食品ロスの削減に関する各種情報の積極的な提供や期限表示に係る普及・啓発】

食品ロス削減の優良事例、家庭での食材の在庫管理の方法など食品ロス削減に向けた取組に役立つ情報を提供するとともに、食品ロスの削減にも力点を置いて期限表示に係る普及・啓発を行う。

編者解説：報告本文中の「第一 本検討会の目的」によれば、英国の例は家庭からの食品廃棄物であり、大韓国の場合は飲食店・給食施設・家庭のものです。わが国で問題視されているのは、英国及び大韓国と同じ家庭等からの食べ残しや残渣等による食品廃棄量もさることながら、流通過程における膨大な未開封食品の企業系食品ロス量です。英国及び大韓国においてはわが国で問題になっている企業系食品ロス「流通過程における未開封食品の廃棄」という実態その

ものが存在しないのではないのでしょうか。わが国特有ともいえる企業系食品ロス「流通過程における未開封食品の廃棄」をゼロにするための検討を、消費者・生活者の視点に立って一層促進する必要があると考えます。

## 2. 食品安全モニターからの食品衛生管理関係報告が急増

食安委は毎月、食品安全モニター(毎年度、食品の安全性に関する一定の知識や経験を有する方を対象に公募し、食品安全モニターとして依頼した450名の者)からの意見等の報告を、食安委活動一般、リスクコミュニケーション、食品添加物、農薬、食品衛生管理、食品表示、及びその他の項目に分類し、それらの意見等に対する食安委、厚労省及び農水省からのコメント、回答等を付けて公表しています。

9月5日に事故米の不正規流通が発覚し同月20日に中国産加工食品からメラミン混入を確認し自主回収されたことから、食品安全モニターから報告された意見等のうち食品衛生管理関係のものが、それまで2~8件だったものが9月36件、10月14件と急増しました。主な意見及び食安委等のコメント等は次のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai260/dai260kai-siryou4.pdf>

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai265/dai265kai-siryou5.pdf>

### 【事故米に関する食品安全委員会への意見等】

食品安全委員会の「事故米転売事件」対応について

食品事故・事件がマスコミで報道される時は、不正確な情報・表現で国民・消費者の不安を煽ることが多く、マスコミはそれを狙った表現を競っています。正確な情報を伝え、不安を払拭し、冷静な対応を求めるためにやはり必要なのは、国民・消費者向けのわかりやすいQ&Aだと思います。そこで、食品安全委員会の出番です。安心を確認したい消費者向けの的確なQ&Aを作成し、マスコミを通じて迅速に公開すべきと思います。

(福岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

事故米転売について

事故米など食用とならない食材を工業製品として使用するならば、担当は食品を扱う農林水産省ではなく、他の省庁を担当にはできないのであろうか。また、このような時に食品安全委員会から安全情報をタイムリーに流してほしいと思った。

(東京都 女性 44歳 医療・教育職経験者)

食品安全委員会の重要性について

今回の事故米転売の事件は、通報を受けたのが農林水産省、調査しているのも、事件の原因を作り長期間見逃していたのも、農林水産省である。我が国の



食の安全確保のために食品安全委員会の重要性が再認識させられる。その科学的に中立な評価は有効に活用されてこそ価値がある。食品安全委員会が有効に機能することを切に願っている。（茨城県 女性 49 歳 その他消費者一般）

カビ毒や農薬で汚染された有害米の実態を知りたい

カビ毒や農薬で汚染された有害米が食用に転売されていた問題の波紋が広がっている。ここは食品安全委員会が中心となって、国民の安全確保に努めてほしい。リスク評価・リスク管理・リスクコミュニケーションとなすことは多く、緊急の対応を希望する。（熊本県 男性 70 歳 食品関係業務経験者）

#### 【食品安全委員会からのコメント】

事故米穀の不正規流通事案につきましては、9月5日の農林水産省の報道発表を受け、事故米穀から検出されたメタミドホス、アフラトキシンB1に関する科学的な情報を、それぞれ「メタミドホスの概要」、「アフラトキシンB1の概要」として、同日ホームページに掲載いたしました。また、残留基準を超えた事故米穀が流通していたことが明らかになったアセタミプリドにつきましても、同じく「アセタミプリドの概要」として、翌日にホームページに掲載しています。

その後、わかりやすい情報を提供する観点から、メタミドホス、アセタミプリドについてはQ & Aを追加し補足を行ったところです。

現在、総アフラトキシンについて食品健康影響評価を進めておりますが、その評価結果についても迅速に、わかりやすくお伝えしていきたいと考えております。

今後とも、このような事案の発生時に、その時点における最新の科学的知見を分かりやすく迅速に国民の皆様提供できるよう努めてまいります。

#### 【事故米に関する農林水産省・厚生労働省への意見等】

日本の食の安全を確保している仕組みは崩壊しているのか

米販売会社が事故米を食用に転売していたとの報道に接し、日本の食品業界や行政による、食の安全を確保する仕組みは崩壊しているのではないかと危惧しております。抜本的な食の安全確保の仕組みを早急に再構築し実施していただきたい。（香川県 女性 62 歳 食品関係業務経験者）

汚染米について

食の安全、企業のモラルはどうなっているのか。今回の汚染米転売の関係記事を読む度、ただただあきれのばかりです。人体への影響を一刻も早く調査するとともに、被害を把握し、早急に対応していただきたいと思っております。

（広島県 女性 39 歳 医療・教育職経験者）

事故米の不正流通について

事故米の不正流通事件は、内部告発によって不正が明るみに出た。ところが、

農林水産省は、事前通告してから検査に入るという監督機関にあるまじき行為に出た。健全な体制を作るためには、まず、食用米と工業・飼料用米とを扱う業者を区別しなければならない。また、検査機関については、民間に検査を任せるほうが信頼性が高いと思われる。抜本的な改革をお願いしたい。

(群馬県 男性 65 歳 食品関係研究職経験者)

#### 事故米不正販売防止への私案

今回の事故米不正販売は、農林水産省は96回にわたり立ち入り検査していたにもかかわらずその不正を見抜くことができなかった。そこで売却経路と、エンドユーザーが米の素性をトレースできるような仕組み作りが必要になると考える。その一つとして現在産業廃棄物処理において行なわれているマニフェスト制度を参考にしてみるのはいかがかと考える。

(宮城県 男性 44 歳 食品関係業務経験者)

#### アフラトキシン汚染米に対する農林水産省の認識の甘さについて

アフラトキシンに汚染された米が、農林水産省から売却処分され食用として流通していた事件は、食の安全を脅かす重大なものである。転売業者はもとより、農林水産省の責任は大変重く、全てを明確にすることが必要である。

(茨城県 女性 49 歳 その他消費者一般)

#### 汚染米転用売却について

リスク管理機関である農林水産省の対処の問題点として、輸入時に事故米とわかっていて受け入れたこと、購入業者の度重なる視察に問題なしという報告、業者に対する調査の事前通知、糊の需要に関する疑問がある。国民の安全を守る機関として、農林水産省の一層の改善を求めたい。

(愛知県 女性 65 歳 その他消費者一般)

#### 汚染米の転売について

農薬やカビによる汚染米の転売が報道されているが、農水省による無意味な度重なる調査や業者の不正販売に憤らずにいられない。食の安全に対する国民の信頼は失墜してしまっている。これらに対する危機感を改めて考え直し、第三者機関を含めて不正が明るみになった折の対処や処罰方法を今一度見直して欲しい。また、汚染米を使った商品を販売し回収を余儀なくされている業者の救済措置も合わせ、早急な対処を望む。

(鹿児島 女性 45 歳 医療・教育職経験者)

#### 汚染米の不正転用問題について

汚染米の不正転用問題を解決するために 輸入米の検査成績書を提出させ、立ち入り調査を抜き打ちで実施し、外部専門家による調査機関を設けて、農林水産行政の体質改善、汚染米転用の徹底説明を実施することを要望する。

(宮城県 男性 64 歳 食品関係業務経験者)

#### 事故米の食用転売について

かつて死亡者を出した黄変米ほどの濃度ではないにしろ、同様の毒素を含む米を食用に転用した行為は許せません。一方、非食品用の米を明らかに食品を扱う業者に売ってしまう制度にも疑問を感じます。着色して転用防止を図るのは良いと思いますが、事故米を減らす努力も当局に期待したい。

(茨城県 男性 49 歳 食品関係業務経験者)

#### 食の安全を脅かす者には厳罰を

またまた食の安全を脅かす事が発覚した。国が売り渡していた非食用の事故米を食用として流通させていたという。なぜ食の安全を守るより銭もうけを優先するのか、今後は、食の安全を脅かす者には厳罰を課すべきである。食の安全を脅かすことは、決して儲かることではなく、かえって損することだと身をもって知らしめさせることが必要だ。

(北海道 男性 64 歳 食品関係業務経験者)

#### 食の不正への対応について

事故米の転売、産地偽装など食の安全を揺るがす事件が次々明るみになっている。しかし、ほとんどが内部告発による発覚である。国として、今後このような不正を起こさせないための指針を国民に提示する必要があるのではないかと。

(広島県 女性 39 歳 医療・教育職経験者)

#### 汚染米事件について

汚染米事件は、日本の食品流通を大きく揺るがした。今回の事故米だけでなく、食品すべての流通経路を見直し、体制を強化するなど、食に係る行政すべて力を合わせて、同様の事件が二度と起こらないようにしてほしい。

(秋田県 女性 29 歳 その他消費者一般)

#### 事故米が食品として流通した件について

生産国から輸入された事故米が大量に食品として流通されていた事件について、農水省の出先機関が何回も実地検査を行っていたのに、なぜ、今回問題になるような事件になったのだろうか。農林水産省は、他の食品についても不正転用はないのか、厳しい食品管理を行っていただきたい。

(群馬県 男性 72 歳 食品関係業務経験者)

#### 汚染米の転売問題について

政府が非食品用として販売した汚染米が食用に転売されていた問題で、再発防止策として汚染米の売買を全面的に廃止する方針を打ち出した。今後遵守されるよう監視制度の強化を望む。

#### 汚染米の流通について

今月、カビ毒、農薬に汚染された米が流通するという食の安全性を根底から覆すような事件が発生しました。このような事件の再発防止と業者への厳しい処

分を行っていただきたいと思います。

(奈良県 男性 48 歳 医療・教育職経験者)

#### 事故米について

今回問題となっている事故米について、私が驚いたのは、転売された業者の数の多さだ。食の安全とは、提供する側、される側の信頼関係で成り立っている。国の検査機関のあり方も問題がないか再考すべきだと思う。

(岐阜県 女性 29 歳 その他消費者一般)

#### 事故米の不正転売問題について思うこと

表示が変えられ、工業用が食用として不正転売されていた事故米に憤りを感じる。風評被害も恐ろしく思う。正しいルールで流通している米、米製品のためにも、一日も早い事故米の実態の解明と公表を望む。

(高知県 女性 49 歳 その他消費者一般)

#### 昨今の食品の偽装・偽造で思うこと

昨今の食品の偽装、偽造は、事業者のコンプライアンスの欠如にある。コンプライアンスが欠如すれば、どのような結果になるか多くの事例を挙げて指導することも大切ではないか。

(青森県 女性 53 歳 その他一般消費者)

#### 食品安全のために人間の良心を取り戻そう

殺虫剤メタミドホスやカビ毒に汚染された事故米が市場に食用として流通していたことが判明した。これを防止する管理体制の強化も必要であるが、人間の原点に立ち戻り、人間の良心を取り戻す必要がある。

(愛知県 男性 58 歳 その他消費者一般)

#### 食品の安全管理の徹底について

汚染米の転売もそうですが、今年に入ってから、次々と食品の安全にかかわる事件が起きている。食の安全で消費者を裏切ることには絶対にあってはならない。法令順守の徹底や見直しを含め、食品業界全体の食材流通、安全・安心そして危害情報をきちんと管理し、対策をとる必要がある。

(山形県 女性 30 歳 その他消費者一般)

#### 食品に対する安全性について

食品の安全とは、どこで守られていくものなのか。非食用の事故米穀米の不正気流通にみるように、安全な食品を供する企業体力の衰えが、利益優先の偽装を生んでいると思う。企業が安心して真っ当なものを作れるようにする必要があると考える。また、流通の過程で問題に気づく可能性があったはずである。お互いに監視をし合える状態にし、進んで安全性を調べることのできる体勢を望む。

(山形県 女性 30 歳 食品関係業務経験者)

#### 行政の検査体制の強化を

事故米事件のように、食品会社による不正事件が多い現在、行政は検査体制

を強化し、事件が起きないように阻止してほしい。調査するときは、抜き打ち検査をするべきであるし、施設だけを一見するだけでなく、原料まで調査したり、チェック項目を増やして丁寧に検査するべきである。

(秋田県 女性 29 歳 その他消費者一般)

食の安全はどこへ

農薬などで汚染された米が、食品として流通し、給食や焼酎、菓子などに使用された。「健康に害を及ぼす程度ではない」ならば、許されるのか。食の安全に対するモラルはどこへ行ってしまったのか。

(京都府 女性 41 歳 医療・教育職経験者)

汚染米事件に鑑みると焼酎に製造年月日の併記を再検討すべき事件ではないか

酒類の中でも焼酎の製造年月日が記載されていないものが店頭で見受けられる。汚染米の事件に鑑みると、回収該当製品名の焼酎が手元にある場合には、回収すべき時期のものかどうかは消費者には判断がつかないので、製造年月日を併記すべきであると思う。

(香川県 女性 63 歳 食品関係業務経験者)

汚染米が給食で使われた件について

名古屋市を除く愛知県の小中学校などで、過去5年間に45万食ものオムレツに、カビ米を原料とするデンプンが使われていたそうだが、この5年間、なぜ発覚しなかったのか。政府は責任を持って、事故米を処分すべきだ。

(大阪府 女性 36 歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】(省略)

【厚生労働省からのコメント】(省略)

### 3. WHO「メラミンとシアヌル酸の毒性に関する専門家会合」の結果

食安委の広瀬委員が平成20年12月1日から4日までカナダのオタワで開催されたWHO主催・FAO協賛・カナダ保健省後援の標記専門家会合に出席し、同月18日開催の第267回食安委において同専門家会合の結果を報告しました。同会合で得られた情報は <http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai267/index.html> で公表されています。以下に、Executive Summaryの仮訳を紹介します。(伊藤蓮太郎)

#### エグゼクティブサマリー

中国衛生部からの通知によれば、メラミンが混入した乳児用調製乳により罹患した乳児の数は、2008年11月30日までに294,000人に上っている。入院した乳児は50,000人を超え、6人の死亡が確認されている。健康への影響の可能性が大きいいため、WHO及びFAOは専門家会合を開催した。

メラミンは閾値を超える濃度では尿中に結晶を生じる。閾値を下回る暴露では通常健康上の悪影響がない。中国の事案で罹患した乳児の多くに腎臓、尿管

又は膀胱内の結石がみられた。結石の成分は尿酸(ヒトの尿中の正常な老廃物)とメラミンであった。

メラミンは工業的に合成される化学物質で、ラミネート、コーティング、プラスチックなど用途が広い。業務用に生産されるメラミンには、シアヌル酸、アンメリド及びアンメリンという構造類似化合物が含有する可能性がある。

ヒトは食品や環境などの様々な源を通じて、メラミンとメラミン類似化合物に暴露される。多くの国で認められているシロマジンという農薬の分解によるものや、認められた食品包装材から特定の食品に溶出するものなどメラミンの暴露源は多岐にわたる。データはほとんどないが、特殊な暴露源として動物飼料や飼料成分中のメラミン(認められていない場合が多い)からの動物へのキャリアオーバーがある。飼料から動物由来製品(牛乳、卵、肉など)へのキャリアオーバーがあることをデータは示しており、これには魚も含まれる。

食品・飼料中のメラミンのスクリーニング及び定量を行うには幾つかの手法がある。特定の分析法を用いれば、ごく低濃度のメラミン及びメラミン類似化合物を検出できる。

本レポートでは、メラミン源を「ベースライン」濃度(level)と「混入(adulteration)」濃度に区分する。ベースライン濃度は混入や誤用に由来しない食品中の濃度をいい、混入濃度は食品へのメラミンの意図的な添加、またはメラミンや劣化してメラミンを生成し得る物質の認められていない使用や誤用に由来する食品中の濃度をいう。

混入が行われる原因の一端は、一般的に用いられているたん白質分析手法では、たん白質由来窒素とたん白質に由来しない窒素の区別がつかないことにある。その結果、メラミンなどの非たん白窒素源を含んだ製品をたん白含有度が高いと誤って計測することになり、メラミンの不法添加を助長する経済的誘因となっている。混入を阻止するため、簡便で特異性があり、迅速かつ費用対効果の高い新たなたん白質定量法を開発すべきである。

様々な食品群における(限定的な)濃度データとWHOの地域別食事データや各国のデータに基づいた食品の消費量からベースライン暴露を推定した。しかし、ベースラインの存在量に関する業界のデータは数多くの工業生産された食品について存在しているにも拘わらず、通常公表されておらず、FAO及びWHOは入手できなかった。データ入手が極めて限定されたため、専門家会合の暴露推定に大きな支障となった。食品・飼料業界は鋭意データを共有すべきであり、FAO及びWHOは秘密データの共有に向けてより良い制度を構築すべきである。

ヒトに関するデータが不十分なため、食品中のメラミンに係わるヒトの健康リスクを明らかにするには、実験動物の毒性試験に頼ることが必要とされた。

ラットの亜急性毒性試験の用量 - 反応性の評価と、膀胱結石の発生率のモデ

リングに基づき、安全係数200(ラットからヒトへの外挿と、個人差とデータに付随する不確実性を考慮)を適用すると、メラミンの耐容一日摂取量(TDI)は0.2mg/kg体重となった。このTDIは、乳児をはじめすべての集団に適用できる。

このTDIはメラミン単独の暴露に適用される。アンメリンやアンメリドなど構造的にメラミンに類似化合物のTDIを導くにはデータが不足しているが、シアヌル酸については以前WHOが1.5mg/kg体重/日のTDIを導出しており、このような類似化合物はメラミンよりも毒性が弱いことが示唆されている。入手できたデータによれば、メラミンとシアヌル酸の同時暴露は、それぞれ単体での暴露よりも毒性が強い。このような同時暴露について健康上の指針となるような値を算定するにはデータが不十分である。今後、同時暴露に関する用量-反応データがさらに利用できるようになれば、WHOが再評価を行うべきである。

中国疾病管理予防センター提供のデータによれば、メラミン混入調整乳による暴露の中央値は、汚染度が最大とされるブランドの場合で8.6~23.4mg/kg体重/日と推定された。これはTDI0.2mg/kg体重/日の約40~120倍であり、中国の乳児の健康に劇的な影響が生じたことを物語っている。汚染乳製品を含有する食品による成人のメラミン暴露は、保守的(conservative)に見積もってTDIの0.8~3.5倍とみられる。すべての源からのベースライン濃度での暴露は最大でも13µg/kg体重/日と推定され、TDIをはるかに下回っている。

多くの国では乳児用調製乳及びその他の食品にメラミンの基準値を定めている。乳児用調製乳の1mg/kgとその他の食品の2.5mg/kgという基準値であれば、TDIから見て、食事暴露の安全マージンは十分であろう。

メラミン及びメラミン類似化合物によるヒトの健康リスクに対する理解を深めるため、専門家会合は、さらなる情報と新たな研究について幅広く提言を行っている。

#### 4. 平成19年 国民健康・栄養調査結果の概要

厚労省は12月25日、健康増進法第10条に基づく平成19年国民健康・栄養調査結果の概要を公表しました。同調査は、毎年11月に、(独)国立健康・栄養研究所及び都道府県とともに、国民の身体、栄養摂取、生活習慣等の状況について調査するもので、平成19年においては糖尿病及び休養(睡眠)を重点調査項目としました。主な要点は次のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2008/12/h1225-5.html>

##### 糖尿病の状況について

- (1) 糖尿病が強く疑われる人は約890万人。糖尿病の可能性が否定できない人は約1,320万人、合わせて約2,210万人と推定された。(p.4)

「糖尿病が強く疑われる人」、「糖尿病の可能性を否定できない人」の判定基準

- [1]「糖尿病が強く疑われる人」とは、ヘモグロビン A1c の値が 6.1%以上、または、質問票で「現在糖尿病の治療を受けている」と答えた人
- [2]「糖尿病の可能性を否定できない人」とは、ヘモグロビン A1c の値が 5.6%以上、6.1%未満で、[1]以外の人

(参考)平成 14 年糖尿病実態調査結果

糖尿病が強く疑われる人約 740 万人

糖尿病の可能性が否定できない人との合計約 1,620 万人

- (2) 糖尿病が強く疑われる人の治療状況について、「現在治療を受けている」と回答した者の割合は増加しているが、「ほとんど治療を受けたことがない」と回答した者は依然として約 4 割にのぼる。(p.6)
- (3) 糖尿病の検査後に「異常あり」と言われた者のうち、保健指導等を受けた者は約 8 割であった。さらに、「生活習慣を改めた」と回答した者は約 9 割。(p.10)
- (4) 糖尿病に関する知識については、「正しい食生活と運動習慣は、糖尿病の予防に効果がある」は約 9 割、「糖尿病は失明の原因になる」は約 8 割と高い正答率であった。(p.12)

「糖尿病は腎臓障害の原因となる」の正答率は中程度、「糖尿病の人には、血圧の高い人が多い」、「軽い糖尿病の人でも、心臓病や脳卒中になりやすい」の正答率は低かった。

メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)の状況について

- (1) 40~74 歳でみると、男性の 2 人に 1 人、女性の 5 人に 1 人が、メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)が強く疑われる者又は予備群と考えられる者。(p.13)

身体活動の状況について

- (1) 日常生活における歩数の平均値は、男性で 7,321 歩、女性で 6,267 歩となっており、「健康日本 21」の目標値である男性 9,200 歩、女性 8,300 歩に達していない。(p.16)

睡眠・休養の状況について

- (1) 「睡眠による休養が充分にとれていない」と回答した者は、15 歳~19 歳で最も高く、男性で 34.2%、女性で 40.8%である。また、20 歳代~40 歳代でも約 3 割であった。(p.18)
- (2) 眠るために薬やお酒を使うことがある者の割合は約 2 割で増加しており、「健康日本 21」の目標値である 13%以下に達していない。(p.19)



- (3) ストレスの状況は、「大いにある」、「多少ある」と回答した者は、男女ともに 20～40 歳代で 7 割を超えていた。(p.21)

#### 喫煙の状況について

- (1) 現在習慣的に喫煙している者の割合は、男性では減少傾向にあるものの依然として約 4 割であり、女性は横ばいで約 1 割であった。特に、男女とも 20 歳代～40 歳代で高く、男性で約 5 割、女性で約 2 割。(p.23,24)
- (2) 現在習慣的に喫煙している者のうち、「たばこをやめたい」と回答した者の割合は増加傾向にあった。(p.24)

#### 食生活の状況について

- (1) 朝食の欠食率を年次推移で見ると、男女ともに高くなる傾向。(p.25)
- (2) 野菜摂取量の平均値は 290g であり、「健康日本 21」の目標値である 350g に達していない。また、朝食をとっている者のうち、野菜を 350g 以上摂取している者は約 3 割、朝食をとっていない者で野菜を 350g 以上摂取している者は 2 割未満に留まる。(p.26,28)
- (3) 食塩摂取量の平均値は、男性で 12.0g、女性で 10.3g となっており、食塩摂取の目標量である男性 10g 未満、女性 8g 未満に達していない。(p.29)

## 5 . JAS法に基づく指示・公表の指針の改定について

農水省は、平成16年6月からJAS法第19条の14に基づく指示及び指導並びにそれらに伴う公表の指針を定め、「指示をした場合には、原則として公表する。」こととし、同法第19条の13に基づく食品表示の適正化を図ってきましたが、一部の都道府県において指示したにもかかわらず公表しない例、指示・公表の判断基準のない都道府県があること等、その運用において問題が生じていることから、指示・公表の指針を改定し、地方自治法第245条の4の規定に基づく自治事務への技術的助言として、都道府県知事に通知することにより、食品表示の適正化を図り、もって消費者利益を保護することとしました。改定案の概要は次のとおりです。この改定案については意見募集中であり、締切期限は1月18日です。詳細は <http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/081218.html> をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

#### 改定案の概要

- (1) 指示の公表の指針の改定  
現在、指示をした場合には、「原則として公表」としているが、違反事業者名と根拠条項については、すべて「公表」とする。
- (2) 指導(非公表)にとどめる場合の要件の整理  
表示事項の欠落の場合と、表示方法違反の場合とで、指導にとどめる場

合の要件を統一する。

「改善の意思を示している場合」としていた表現を「改善方策を講じている場合」に明確化する。

(3) 書類の整備・保存についての指導・公表の要件の創設

表示の根拠となる書類を整備・保存しておらず、JAS法に基づく報告徴収又は立入検査を行ったにもかかわらず適切に対応しない者を指導(行政指導)の対象とする。

また、書類を意図的に廃棄していたことが確認された場合など、品質表示基準に違反する蓋然性が高いときは、消費者の商品選択に資するため、指導を受けた事業者名等を公表する。

## 6. 平成21年度政府予算案が決まる

平成21年度政府予算案(88兆5480億円、伸び率6.6%)が12月24日に閣議決定されました。厚生労働省予算案(25兆1568億円、伸び率13.7%)及び農林水産省予算案(2兆5605億円、伸び率97.1%)のうち、食品安全関連の施策に関する主な項目は次のとおりです。(伊藤蓮太郎)

### 厚生労働省

#### 1 「食品の危機情報の集約・管理分析の強化」事業

平成20年1月に発生した中国産冷凍ギョウザによる薬物中毒事案を踏まえ、再発防止の観点から、自治体から様々な食中毒事案や食品危害情報が24時間365日報告されるとともに、消費者や事業者及び医療関係者からも直接食品危害情報を入手出来るシステム(食品危害情報システム(仮称))を開発し、被害の拡大防止を図る仕組みを構築するために要する経費(2千万円)

#### 2 「輸入食品等の安全対策の強化」事業

(1)輸入食品の監視体制等の強化：多種多様な食品が世界各国から輸入されている中、輸入食品の安全性の確保が強く求められていることから、輸入食品の過去の輸入実績、違反状況等を踏まえて策定した輸入食品監視指導計画に基づき検疫所が行うモニタリング検査、残留農薬等の検査項目の大幅増加に対応した高度分析機器の拡充、加工食品の残留農薬検査の強化、検査体制の強化に必要な食品衛生監視員の大幅増員、現地査察による輸出国の衛生管理体制の調査・評価・改善措置の要請、輸入食品監視支援システムの更改、府省共通ポータルシステムの構築等を推進するために要する経費(26億円)。

(2)BSE 対策など食肉の安全確保対策の推進：と畜場法に基づくBSE等(21か月齢以上の牛、12か月齢以上のめん羊及び山羊)検査キットの整備に対する補助(補助率10/10)、と畜場が実施するピッシング中止関連設備の整備に対する補

助、米国及びカナダ産牛肉の対日輸出プログラムが確実に実施されていることを確認するため、日本向け輸出食肉処理施設等の定期的な査察を推進するために要する経費(19億円)。

### 3「残留農薬、食品添加物、容器包装等の安全性の確保」事業

(1)加工食品中の残留農薬等の分析法の開発：本年発生した中国産冷凍ギョウザによる薬物中毒事案を受け、今後の再発防止策の一環として、加工食品に関する安全性確保の観点から、輸入業者の自主管理及び検疫所における監視強化に資するような、加工食品一般の残留農薬等に係る試験方法を開発するために要する経費(2億円)

(2)残留農薬等ポジティブリスト制度の着実な推進：ポジティブリスト制度が施行されたことを踏まえ、制度の適正・円滑な実施を図るため、国際基準等を参考に設定された758品目の基準値見直しをはじめ、引き続き、分析法の開発などを計画的に実施し、制度を着実に推進するために要する経費(3億9千万円)。

(3)食品添加物、食品用器具・容器包装等の安全性確認の計画的な推進：指定時期が古い指定添加物等について、遺伝子組換え動物(トランスジェニック動物)を用いた試験などバイオテクノロジーの進歩を踏まえた毒性試験を活用しつつ、安全性の見直しを計画的に実施し、食品添加物等の安全性確保を推進するため、食品用器具・容器包装等に用いられる化学物質に関する規制について、国際的な動向を踏まえ、新しい技術の知見に基づく安全基準、試験方法の策定を推進するために要する経費(9億3千万円)。

(4)食品汚染物質の安全性検証の推進：長期にわたる摂取により健康への影響が懸念される食品中の汚染物質のうち、カドミウム等の重金属について、各食品別の濃度や摂取量を調査し、精密な安全性の検証を行い、基準の策定、摂取指導等の必要な対策を推進するために要する経費(3千万円)。

### 4「健康食品の安全性の確保等の推進」事業

(1)健康食品の安全性の確保等：健康食品の安全性確保のための試験検査等を実施するとともに、「健康食品」の安全性の確保に関する検討会の提言を踏まえ、製造段階における安全性を確保するための第三者による認証制度の普及等及び健康食品による健康被害事例等の医師への情報提供の実施等の取組を推進するために要する経費(5千万円)。

(2)食品安全に関する情報提供や意見交換(リスクコミュニケーション)の推進：食品安全基本法、食品衛生法に基づき、また、食育基本法を踏まえた食育を推進する観点からも、厚労省が実施する食品安全に関する施策についての的確な情報提供を行うとともに、消費者等との意見交換会を開催するなど、リスクコミュニケーションの取組を推進するために要する経費(2千万円)。

### 5「食育の推進」

食生活改善推進員等の食育推進活動を支援するほか、食事バランスガイドの普及啓発による適切な食生活に関する情報提供等を行うために要する経費(8億2千万円)。

#### 6 「食品の安全・安心の確保に資する研究等の推進」

先端技術を融合・応用した食品中の汚染物質等の検知法・分析法の開発、科学的根拠に基づいた安全性に関する調査研究、カネミ油症研究、食中毒等に関する等の機に関する研究など、食品の安心・安全の確保に資する研究を推進するために要する経費(15億3千万円)。

#### 7 カネミ油症研究の推進

今年度実施中の健康実態調査の結果の分析等を行い、油症研究の加速的推進に資する報告書を取りまとめるなど、油症研究を推進するために要する経費(4千万円)。

#### 8 新型インフルエンザ対策における検疫体制の強化

検疫所における新型インフルエンザの水際対策強化のために必要な検疫官の増員を図るために要する経費(8千万円)

関連URL：<http://www.mhlw.go.jp/wp/yosan/yosan/09syokan/dl/syuyou4.pdf>

### 農林水産省

#### 1 「食品の安全確保」(12億5千万円)

(1)フードチェーンにおけるリスク管理の推進：食品に起因する健康への悪影響を未然に防止することに重点を置き、生産現場から食卓までを通じて食品の安全確保について以下の取組を行います。

ノロウイルス等有害微生物やカドミウム等有害化学物質の含有・汚染実態を調査・分析するとともに、リスク低減技術の開発等を推進。畜産経営におけるHACCP方式を推進し、生産から食卓までを通じて畜産物の有害微生物等によるリスクを低減。農薬使用に係る安全確保のための調査・試験事業。動物用医薬品の安全確保のための調査・試験事業等。

(2)国際基準等の策定への積極的な対応：食品安全、動植物検疫に関する国際基準導入のための途上国底上げを実施する「規格及び通商開発機構」への拠出。

コーデックス等の国際基準に我が国の実情を的確に反映させるため、関係国との意見交換等の充実強化。

#### 2 「消費者の信頼確保」(7億8千万円)

(1)食品表示の監視指導・啓発の推進：食品表示ウォッチャーによる表示チェックと農水省の監視指導との連携を強化し、食品表示の監視を充実させます。

(2)食の安全に関する情報・相談活動の充実・強化：消費者の意見を適切に反映させるため、リスクコミュニケーション等の充実・強化を図ります。消費者相談システムの機能強化等を図ります。

(3) 食品事業者による食品の安全や消費者の信頼確保に向けた積極的な取組の促進: 食品の安全や消費者の信頼確保に向けた食品事業者の意欲的な取組について、民間の主体が適正に評価・奨励するための枠組みを、具体的な活用を通じた検証により改善し、普及します。

(4) トレーサビリティの推進: より迅速に問題となる食品の絞込みができる効果的なトレーサビリティのモデルを実証します。

### 3 「食育の推進」(113億円)

(1) 「食事バランスガイド」を活用した「日本型食生活」の普及・啓発: 食育に熱心に取り組む食育先進地において、児童・生徒等を対象とした、「日本型食生活」の効率的・効果的な普及・啓発を行う取組を支援します。

(2) 「教育ファーム」の推進: 点的な取組に止まっている教育ファームが、全国で幅広く継続的に展開されるようにするため、教育ファームの実施主体に対する研修の実施や運営マニュアルの作成及び参加者の理解を助けるための教材の作成などを引き続き行います。

関連 URL : <http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/yosan/pdf/081224-02.pdf>

### 内閣府消費者庁関連予算(93 億円)

(1) 情報の集約・分析機能や司令塔機能の整備

「表示」「取引」「安全」に関する情報を一元的に集約、分析を行い、消費者への情報発信を行います。さらに、消費者安全法に基づき各省庁に対し司令塔として措置要求を行い、消費者の安全を確保します。

(2) 消費者庁が所管する「表示」「取引」「安全」に関する法律の企画立案、執行  
景品表示法、JAS 法、食品衛生法、特定商取引法、消費生活用製品安全法など消費者に身近な問題を扱う法律を幅広く所管し、消費者の利益を守るために企画立案、執行を行います。また、いわゆる「すき間事案」に対しては消費者安全法に基づき、消費者庁自らが対応します。

(3) その他の消費者利益の擁護等に係る施策の推進

消費者基本法、消費者契約法、公益通報者保護法、個人情報保護法などの推進や消費者教育の充実・強化等を図ります。

(4) 消費者庁の定員に係る人件費等

消費者庁長官以下204名の定員。情報分析、法執行等に専門的な知見を有する非常勤職員を活用します。

関連 URL : <http://www5.cao.go.jp/seikatsu/shouhishatyouyosan.pdf>

## 7 . 消費者の安全に関する緊急時対応基本要綱

消費者安全情報統括官会議は12月17日、去る9月10日に定めた消費者安全情報

統括官会議申合せに基づく、「消費者の安全に関する緊急時対応基本要綱」(食品等の摂取、並びに製品及び施設の利用によって消費者の生命又は身体に生ずる被害(以下「消費者被害」という。))に関する緊急事態が発生した場合の対応)を定め公表しました。同要綱は、「緊急事態に対する政府の初動対応体制について」(平成15年11月21日閣議決定)及び「食品安全関係府省緊急時対応基本要綱」(平成16年4月15日関係府省申合せ)と適切に連携しつつ活用することとされています。同要綱の要点は以下のとおりです。詳細は下記のURLです。(伊藤蓮太郎) <http://www5.cao.go.jp/seikatsu/kihonkaisei081217.pdf>

### 緊急時対応基本要綱の要点

#### 1 緊急時対応の基本方針

緊急時対応については、消費者の安全の確保が最も重要であるという認識の下に、関係府省庁相互に十分な連絡及び連携を図りながら、政府一体となって迅速かつ適切に行うことにより、消費者被害の拡大防止等に努めることとする。

#### 2 定義(省略)

#### 3 情報連絡体制の整備(一部省略)

なお、関係府省庁の担当部署は、次に掲げるとおりとするが、必要に応じ追加できるものとする。

内閣府国民生活局消費者安全課

内閣府食品安全委員会事務局情報・緊急時対応課

警察庁刑事局捜査第一課

総務省地域力創造グループ地域政策課

総務省消防庁総務課

文部科学省大臣官房総務課

厚生労働省政策統括官付社会保障担当参事官室

農林水産省消費・安全局消費・安全政策課

経済産業省商務流通グループ製品安全課

国土交通省総合政策局安心生活政策課

#### 4 緊急事態等における対応

#### 5 情報の流れ(省略)

#### 6 緊急事態等への対応後の体制(省略)

#### 7 その他

(1) 消費者安全情報統括官会議の事務局は、国民生活局が関係府省庁の協力を得て担当することとする。

(2) 消費者安全情報統括官会議は、「消費者行政推進基本計画」(平成20年6月27日閣議決定)において消費者庁が緊急時に主宰することと定められている「緊急対策本部」に係る機能の先行実施として、消費者庁発足までの

間、引き続き活動を継続する。

(3) 「食品の危害に関する緊急時対応基本要綱」(平成20年4月23日食品危害情報総括官会議申合せ)は、廃止する。

なお、上記の「緊急時対応基本要綱」の作成とあわせて、同12月17日、「消費者の安全に関する緊急時対応実施要綱」も作成されました。実施要綱の詳細は <http://www5.cao.go.jp/seikatsu/jixtushikaisei081217.pdf> です。

## 【消費者情報】

### 消費者問題に関する2008年の10大ニュース

#### (1) 国民生活センターの10大項目

国民生活センターでは、その年に消費生活相談が多く寄せられたものや消費者問題として社会的注目を集めたものなどから、その年の「消費者問題に関する10大項目」を選定し公表しており、12月4日、2008年の10大項目(順不同)を次のとおり公表しました。

2008年を振り返ると、「中国産冷凍ギョウザ事件」等の発生を契機として、消費者行政に対する世の中の関心が急速に高まった年であった。

「中国産冷凍ギョウザ事件」「事故米問題」発生、食の不安広がる  
 こんにゃく入りゼリーによる死亡事故再び、リコール製品の事故も発生  
 多様な「健康食品」、安全確保や表示の適正化が課題に  
 「携帯電話」トラブル多く、悪質商法に使われるケースも  
 「怪しい出資」や「マルチ取引」の被害、後を絶たず  
 消費生活相談は5年連続「100万件」超、架空請求もなお根強い  
 「消費者庁」設置のための法案提出、地方への支援策も  
 国民生活センター、ADRのための紛争解決委員会を設置へ  
 特商法・割販法が大幅改正、「悪質商法」対策が進む  
 「市場の監視役」として、適格消費者団体に対する期待高まる

#### (2) (財)日本消費者協会の2008年の消費者10大ニュース

(財)日本消費者協会が機関紙「月刊 消費者」の平成21年1月号に掲載した「2008年消費者10大ニュース」は、順不同で、以下のとおりでした。

後期高齢者医療制度スタート  
 自己責任で年金確認「ねんきん特別便」  
 中国製加工食品への毒物混入事件  
 暮らしの必需品の相次ぐ値上げに不安は増大  
 「消費者庁」創設と消費者行政一元化の動き

特定商取引法・割賦販売法がついに改正  
 信じ難い、許し難い「事故米」事件  
 こんにゃくゼリーでまたも死亡事故  
 パロマ湯沸かし器に改正消費生活用製品安全法に基づく初の危害防止命令  
 京都議定書発効、洞爺湖サミット開催

- (3) 読売新聞読者が選んだ日本10大ニュース(カッコ内は得票数の%)
- 中国製ギョーザで中毒、中国産食品のトラブル相次ぐ(83.86)
  - 福田首相が突然退陣表明、後継は麻生首相(80.77)
  - ノーベル物理学賞に南部、小林、益川氏、化学賞には下村氏(80.73)
  - 北京五輪では日本は「金」9個、競泳・北島選手ら連覇(76.59)
  - 東京・秋葉原で無差別7人殺害(73.13)
  - 後期高齢者医療制度スタート、保険料の年金天引きなどに批判(52.77)
  - 元厚生次官宅襲撃事件で3人死傷、出頭の無職男を逮捕(46.02)
  - 東京株、バブル後最安値を記録(42.41)
  - 岩手・宮城で震度6強、13人死亡(37.12)
  - 洞爺湖サミット、温室効果ガス排出量半減の長期目標(30.63)
  - 「事故米」の食用転売判明、大田農相ら引責辞任(25.14)

## 【企業情報】

### 「食料資源の有効利用と安全・安心問題に関する提言」の建議と「食品の廃棄と有効利用に関する調査」結果について

大阪商工会議所(略称:大商)(会頭:野村明雄・大阪ガス(株)代表取締役会長)並びに、食の知の拠点形成懇談会(座長:石毛直道)<sup>\*注</sup>、三菱総合研究所(代表取締役社長:田中將介)は、食の安全性や表示への信頼性が損なわれる事件・事故が相次ぐ中、わが国が将来にわたり食の安全・安心を確保し、食料資源の有効利用を図っていくために、今後どう取り組んでいくべきかについて提言書を取りまとめ、12月22日、記者クラブを通じ公表するとともに、提言を関係省府大臣、大阪府知事、大阪市長、食品関連団体、消費者団体等へ建議しました。

提言は、本年8月、大商食料部会(部会長:重田秀義・東果大阪(株)代表取締役会長)の下に設置した「食料資源の有効利用と安全・安心を考えるワ・キンググループ」(座長:切畑光統・大阪府立大学 特命副学長)において検討してきたものです。

大商は、同提言内容に沿い、独自で取り組める事業を検討、実施するほか、



必要に応じて国・地方自治体・関係諸機関への意見具申を行っていくとのことです。

(注) 食の知の拠点形成懇談会：大阪府大、大阪市大、関西大、同志社大の4大学はじめ産学官が連携して、関西の食文化産業の振興と食の知の拠点づくりのため開学を目指している「食の大学院」構想を実現するため、本年4月に結成されました。

#### 提言の主な柱

食の安全・安心を確保していくためには、事業者・消費者・行政すべての関係者が、食を取り巻く現状を正しく理解した上で、新たな信頼関係を築いていく必要がある。

食品表示については、消費者にとっても事業者にとってもわかりやすく、信頼できるものへ見直しを図る必要がある。

食べられる食品が大量に捨てられている現状を改善するために、社会全体として、廃棄を抑制する取り組みと食料資源の有効活用を図っていく必要がある。

#### アンケート調査結果

同ワーキンググループでは、「食品の廃棄と有効利用に関する調査」を大商会員で食品関連の企業519社を対象にアンケート調査を実施し、78社から回答を得た(回収率15%)。主な結果は以下のとおりである。

ほとんどの食品関連企業が食の安全・安心を経営上重要な課題と受け止めている。

“安全上問題はなくても廃棄にまわされる”食品の有効利用はあまり進んでいない。

期限の設定が食することのできる食品の廃棄の大きな理由となっており、これについては、業界全体さらには社会全体で取り組むことにより減らすことが可能である。

以上の情報の詳細は下記のURLにあります。(伊藤蓮太郎)

[http://www.osaka.cci.or.jp/Chousa\\_Kenkyuu\\_Iken/Iken\\_Youbou/t081219.pdf](http://www.osaka.cci.or.jp/Chousa_Kenkyuu_Iken/Iken_Youbou/t081219.pdf)

## 【学術・海外行政情報】

1. FDAはWebMDと提携し新しい消費者向け健康情報をオンライン提供

FDA News December 3, 2008

<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2008/NEW01918.html>

米国 FDA と WebMD は、タイムリーで信頼性の高い重要な健康情報を消費者がより利用し易くするために提携すると発表。この提携は FDA が公衆衛生を維持向上させるという重要な使命のため、革新的で技術に基づく戦略を重視することの表れである。

WebMD は毎月ほぼ 5 千万件のアクセスのある信頼性の高いタイムリーな健康情報サイトである。

Andrew C. von Eschenbach, M.D. (食品・医薬品コミッショナー) は次のように述べた。

“我々は WebMD との共同作業に積極的に取り組んでいる。これは健康改善に役立つ正確で科学に基づく情報をより多くの消費者に届けることが出来るからである。これは安全性警報や他の公衆衛生情報を最も効果的に容易に広く消費者に提供するのに役立つ仕組み作りの重要な一歩である。”

#### 今回の提携に含まれるもの

・WebMD.comn の新しいオンライン消費者健康情報リソース ([www.webmd.com/fda](http://www.webmd.com/fda)) : 消費者は、FDA の規制下の製品 (食品、医薬品、化粧品を含む) の安全に関する情報にアクセスできると共に、これらの製品の安全性に関する問題を直接 FDA に伝えるすべを知ることができる。WebMD は更に FDA の公衆衛生上の警告を WebMD に登録した全てのユーザーと、これらを求めるサイトビジターに伝える。この相互にリンクしたリソースは FDA s Consumer Update も掲載する。これは FDA の主要な消費者ウェブページ (<http://www.fda.gov/consumer/>) に掲載されたタイムリーで読みやすい記事である。

・FDA の WebMD The Magazine への寄稿 : FDA s Consumer Update は、WebMD の隔月雑誌に少なくとも年 3 回掲載され、ほぼ 9 百万人の消費者に届ける。この雑誌は全国の医師のオフィスの待合室に配布される。

WebMD 社長兼 CEO の Wayne Gattinella は次のように述べた。“健康情報のリーディングブランドとして FDA と組んで公衆衛生と安全性の情報を消費者に提供できることに満足している。この重要な提携は信頼性の高い適切な健康情報を米国民が利用できるようにしようとの WebMD の長年の使命と一致する。”

消費者は健康情報を調べるために益々あらゆるタイプの情報源を捜すようになって来た。インターネットが最も急成長した分野であり、2008 年 8 月に Center

for Studying Health System Change より公表された国の調査によると、オンラインで健康情報を探索する割合は、2001 年は米国の消費者の 16% に対し、2007 年は 32% (成人 7 千万人) である。この調査はまた、健康に関して調べている消費者のほとんどが肯定的結果を得ていることを明らかにした。調査の回答者の過半数はこれらの情報により健康維持のための全体的アプローチを変え、5 人中 4 人は病気の治療方法をよく理解するのに役立ったと回答している。

今回の提携のすべての条件と構成要素は覚書に記載され、これは Federal Register office で掲示されオンライン上で閲覧できる。

<http://www.accessdata.fda.gov/scripte/oc/ohrms/advisplay.cfm>

今回の提携に関する当局の方針は、FDA のウェブサイトに掲載されている。

<http://www.fda.gov/consumer/cobrand.policy.html> (榎元徹也)

## 2 . 魚種の調査結果

News Center、4 Dec.2008、UK Food Standard Agency

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2008/dec/fishsurvey>

英国食品規格庁の抜打ち調査によると、飲食店、カフェ及び持ち帰り店の 90% が魚介加工品の種類別名を正しく記載していることが判明した。

英国内における 52 地方行政庁が、2007 年 10 月から 2008 年 2 月の間、飲食店、カフェ及び持ち帰り店から 380 検体を収集し調査した結果、この内の 38 検体のみが不適切な記載であった。最も多い間違い mistake はコダラ haddock をマダラ cod と称して販売していることであり、ときには、マダラがコダラで代用されていたことも示している。調査結果は、これらの誤表示が低水準の衛生管理措置に起因するものであると結論づけている。

英国食品規格庁担当課長の Sarah Appleby 氏は「食品の偽表示はわが国では蔓延していないが、消費者に誤解を与えていないことを保証するためにこれらの調査を実施することが重要である。地方行政庁は、練り粉の中の魚の種類が何かを検出するため、科学的な試験があることを知ることが重要である。われわれの調査結果では、誤解させようとする計画的な意図に因るより間違いよりも、むしろ担当者によって行われるようであることを示している。

魚類を記載する事業が不正に教えられ助言されたが、地方行政庁によって行政措置が取られた。英国食品規格庁は食品偽装を防止するため地方行政庁とともにこの業務を継続するだろう。

なお、関連したやや詳しい情報は下記の URL にあります。(伊藤蓮太郎)

<http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsisbranch2008/fsis0708>

## 編集後記

食品廃棄のニュースを【行政情報】と【企業情報】で掲載しました。両記事ともほぼ同じ時期に公表されたことがその一因ではありますが、それ以上に、行政機関、食品業界、専門家及び消費者の各界の大部分の人々が食品廃棄という無駄が余りにも多過ぎることに、強い危機意識を持っていることによるものと考えています。農水省の「食品ロスの削減に向けた検討会」の報告も、大阪商工会議所等の「食料資源の有効利用と安全・安心問題に関する提言」も、課題を提起したにとどまっておらず、食品ロス(食品廃棄物のうち、本来食べられるにもかかわらず廃棄されているもの)を皆無にするための議論、例えば、賞味期限切れ食品、単なる誤表示の食品、変形した缶詰食品等を即食品ロスとしないための方策の検討などを行うべきと考えます。それにしても、大阪商工会議所等の「提言」においても指摘しているとおり、「流通の各段階で、賞味期限を3分の1ずつ分割し、納入期限を慣行的に決めている、いわゆる「3分の1ルール」はまず廃止すべきと考えます。

平成20年の消費者問題に関する10大ニュースを掲載しました。編者が一番驚いたことは、読売新聞の読者調査で、「中国製ギョーザで中毒、中国産食品のトラブル相次ぐ」が83.86%の得票率で、総理大臣の突然の退陣、日本人4人のノーベル賞、北京五輪での日本人の大活躍、秋葉原無差別殺人事件等を抜き、トップとなったことです。未だ、原因が究明されていませんが、テロ行為である可能性が高く、健康被害者が発生したことがすべての人々を震撼させたに違いありません。絶対に在ってはならないことです。なお、平成8年7月に堺市小学校で発生した貝割れ大根による食中毒をはじめとした腸管出血性大腸菌O157の多数感染例も読売新聞の平成8年10大ニュースで第1位でした。(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。