



目次

【巻頭言】	頁
新たな食品安全行政の展開と食品安全委員会	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 林 裕造理事長が東京都食品安全情報評価委員会会長に選出	2
2. 第5回食品マネジメントシステム部会報告	3
<hr/>	
【行政情報】	
1. 食品安全委員会が発足	4
2. 厚労省、農水省の新食品安全・安心組織体制も発足	6
3. 食の安全に係る改正法の施行に向けて～意見交換会	6
4. 食衛法と JAS 法の表示基準に同一の消費期限と賞味期限が制定	7
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 「スポンジ除菌」のできる台所用合成洗剤をテスト	9
2. 食品品質表示についてのアンケート調査 (山口県消費生活雑誌「くらし」 169 平成 15 年7月号から引用)	10
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 中国産海産物中のヒ素分子種の調査	12
2. 牛挽肉を介するレタス E. coli O157:H7 交差汚染	12
<hr/>	
【会員のひろば】	
消費地の食品衛生事情	13
<hr/>	
【何でもQAコーナー】	
改正食品衛生法の施行に向け、如何なる準備を行うべきか	14

平成 15 年 7 月 31 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

【巻頭言】

新たな食品安全行政の展開と食品安全委員会

食品安全委員会

委員長 ^{てらだ} 寺田 ^{まさあき} 雅昭

いうまでもなく、国民にとって最も重要な関心事は自分の健康であり、家族、友人の健康である。財産、地位等は健康に比べると重要性は低いと考えていることが様々な世論調査でも明らかである。

食品はもともと安全であり、この大切な健康に悪い影響を与えるとは考えにくかった。しかし、国民の食生活が豊かになる一方、食品に関する科学技術の急速な発展、食品流通の広域化、国際化が進展するなど、我が国の食生活を取り巻く情勢は近年大きく変化し、食品の安全性に関する関心が高まってきている。

その原因の1つは、平成13年に我が国で初めて発生が確認された牛海綿状脳症（BSE）の問題、輸入野菜の残留農薬問題、国内における無登録農薬の使用等、近年、食の安全を脅かす事件が相次いで発生し、食の安全に対する国民の関心が高まってきていることがあげられる。

今1つは、国際的に共通の潮流として食をめぐる状況の激変がある。もともと食品は目に見えるところで作られ、流通し、消費者の食卓に届くのがふつうであった。しかし、60%の食品を外国からの輸入に頼っている我が国では、特に生産者から食卓までの過程がきわめてわかりにくくなった。食のグローバル化がすすみ、危害要因が複雑・多様化した。プリオンなど新たな危害要因の出現などは、特にこのグ

ローバル化によるところが大きい。

更に分析技術の進歩等を背景に、食の安全に絶対はなく、リスクの存在を前提にこれを評価し、コントロールしていく必要があることが広く認識されるようになったということである。これらに対応するため、世界各国の食品安全行政はリスク分析手法の導入を核とした新たな食品安全行政を展開するようになってきた。

我が国においても、食品をとりまくこうした情勢の変化に的確に対応するために、国民の健康の保護を最優先とする食品安全行政の確立を目指して食品安全基本法（平成15年5月23日法律第48号）が制定された。

食品安全基本法のポイントは、以下のとおりである。

- ① 食品の安全性の確保についての基本理念として、国民の健康保護が最も重要であるとの基本認識等を明らかにする。
- ② リスク分析手法を導入し、食品安全行政の統一的、総合的な推進を担保する。
- ③ そのためにリスク評価の実施を主たる任務とする食品安全委員会を内閣府に設置する。

平成15年7月1日、食品安全基本法が施行されるとともに、リスク管理を行う関係行政機関から独立して、内閣府に、科学的な食品健康影響評価（リスク評価）を客観的かつ中立公正に行う機関として食品安全委員会が

設置された。

食品安全委員会は、私も含む7名の委員と各分野の専門家である専門委員から成っている。その役割は、

- ① 食品に含まれる可能性のある危害要因（微生物、化学物質等）についてのリスク評価の実施
- ② リスク評価に基づき安全確保のため講ずべき施策の勧告
- ③ 講じた施策のモニタリングと必要に応じての勧告
- ④ 食品安全確保のため必要に応じて科学的調査と研究を行うこと
- ⑤ 消費者に対して食品の安全性に関する正しい情報の提供と消費者はもとより、食品関連事業者等関係者との間の幅広い双方向の情報・意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

等の役割を担っている。

食品安全行政を進める上では、省庁の谷間に案件が落ちないようにすること、責任体制をしっかりとすることが重要であり、特に緊急時においてはこの点について、食品安全委員会がその機能を充分発揮していかなければ

ならないと考える。

また、食品安全委員会は、消費者を中心として各種事業者、特定非営利活動法人、関係行政機関等の関係者間で幅広く相互の緊密なコミュニケーションを常に保ちながら、仕事を進めることが重要であり、われわれ専門家に課せられた使命だと考えている。その点、特定非営利活動法人食品保健科学情報交流協議会や東京都食品安全情報評価委員会などとは是非緊密な連携をとり国民に食品に関する安全と安心を届けたい。

他の委員の方とともども、これまでの研究や活動の経験を活かしながら、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識に立って、私たちに課された新たな任務に取り組んで参りたい。

《略歴》

- ・ 京都大学大学院医学研究科博士課程修了
- ・ 元国立がんセンター総長
- ・ 元財団法人先端医療振興財団副理事長

【食科協の活動状況】

1. 林 裕造理事長が東京都食品安全情報評価委員会会長に選出

平成15年度第1回東京都食品安全情報評価委員会が7月29日午前、都庁第1本庁舎特別会議室Aで開催され、当協議会理事長 林 裕造氏（元国立衛生試験所安全性生物試験研究センター長）が会長に選出されました。

同委員会は、食品等の安全を確保するため、各種情報の収集、分析及び評価等を行い、食品の安全対策を総合的

に推進していくことを目的として設置されたものです。第1回会合では、18名の委員全員が出席し、会長、副会長を選出した後、会議の公開、専門委員会の設置、評価委員会の運営、検討課題の選定等の議題について審議されました。検討課題に選出された「カンピロバクター食中毒」と「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する

注意事項」については、さらに調査や検討を行い、都民に正しくわかりやすい情報提供を行うため、リスクコミュニケーションの方法を含め、いろいろと検討する予定とのことです。会長を除く委員は次の17名の方々です（五十音順）。（東京都ホームページ <http://www.kenkou.metro.tokyo.jp/zenzen/hyouka/index.html>）に基づき作成。伊藤 蓮太郎）

あおみ ゆき
碧海 西葵

（消費生活アドバイザー）（副会長）

あきおか やすこ
浅岡 康子

（公募委員）

おおさわ もとやす
大沢 基保

（帝京大学薬学部教授）

かすが ふみこ
春日 文子

（国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第二室長）

うえむら ひさし
上村 尚

（東京都健康安全研究センター参事研究員）

きむら みつえ
木村 光江

（都立大学法学部教授）

こくぼ やたろう
小久保 彌太郎

（社）日本食品衛生協会技術参与

さかぐち なおみ
坂口 直美

（公募委員）

せきざわ じゅん
関澤 純

（徳島大学総合科学部自然システム学科教授）

なかぎり ひろみ
中桐 ヒロミ

（公募委員）

なかむら あきこ
中村 明子

（共立薬科大学客員教授）

はっとり ゆきお
服部 幸應

（学校法人服部学園理事長）

ほそかわ まさし
細川 允史

（酪農学園大学教授）

まえだ やすひこ
前田 安彦

（宇都宮大学名誉教授）（副会長）

みやざき ともゆき
宮崎 奉之

（東京都健康安全研究センター食品化学部長）

むらかみ もとこ
村上 紀子

（女子栄養大学教授）

もろずみ さとし
諸角 聖

（東京都健康安全研究センター微生物部長）

2. 第5回食品マネジメントシステム部会報告

7月11日第5回マネジメントシステム部会が、初めて外部の講師・ISO9000/140001/HACCP コンサルタントの向井征二先生をお呼びして開かれました。演題は「食品の安全マネジ

メントとHACCP」で、話題性やタイミングから多くの方の興味をひくと思いましたが、宣伝が遅れた事もあり、50名弱と公開の講演会としては少なく残念でした。

お話の内容は期待通りで、参加された方には充分ご満足頂けたのではないかと思います。

講演内容は、安全・安心に対する消費者意識から、リスクマネジメントの考え方、苦情やクレームが如何に大切か、そしてそれらを背景として HACCP を構築していく方法、ちょうどドラフトがでた ISO22000 食品安全マネジメントシステムのお話まで、多岐にわたる深いご経験を踏まえてのお話は、聴衆を魅了しました。

その後場所を変えての立食でのパーティも盛り上がり(少々人が少ないのは残念でしたが)、最後まで向井先生にお付き合い頂いて、お開きとなりました。

向井先生はこれを縁に NPO 法人食科協にご参加頂けるとの事で、これからは会員の 1 人としてご活躍頂ける

のがうれしい限りです。なお、向井先生は名古屋ご在住ですので、NPO 法人の中京地域の広がりにも期待されます。(講演資料を必要な方は、事務局までお問い合わせ下さい。)

第 6 回食品マネジメントシステム部会は情報セキュリティマネジメントシステムについてのお話を伺います。(株)日本情報セキュリティ認証機構社長岡田政紀さんをお呼びして、9 月 12 日(金)3 時から全麵会館を予定しています。今後、IT 活用でセキュリティの問題はますます重要になってきます。今回も前回と同じ条件での公開としますので、食品マネジメントばかりでなく、IT 関係の方にも有用な自治体の事例も踏まえてのお話が伺える予定です。(参加人数によっては場所の変更があります。)(三原 翠)

【行政情報】

1. 食品安全委員会が発足

平成 15 年 7 月 1 日、内閣府に、食品安全基本法に基づく食品安全委員会(構成委員 7 名)が創設され、同日午後、第 1 回会合が開催されました。

始めに、食品安全担当大臣の谷垣禎一衆議院議員が委員就任受諾のお礼と、「食品安全委員会は、国民の健康の保護を最も重要とする、新たな食品安全行政のかなめとなる機関であること、食品安全をめぐる課題は国民生活の多方面にわたっており、さまざまなテーマについては科学的にかつわかりやすく審議されることが求められること、この委員会に対する国民の期待に応えるべくご尽力をいただき

たいこと」等を趣旨としたお願いの挨拶を行いました。

つづいて、副大臣、政務官、委員、事務局幹部の紹介のあと、委員の互選により委員長に寺田雅昭委員が選出されました。寺田委員長は委員長就任にあたっての挨拶で、「他の 6 人の委員とともに、各委員のこれまでのバックグラウンド、研究活動を基にして、新しい課題、役目について取組んでいきたいこと、国民の健康が最も重要であり、その中でも食品の安全性を守ることが大変大事であるという基本的な認識の下に、中立公正で科学的な評価を基本とする食品安全行政を確立し

ていくことがこの委員会の重要な任務であると考えていること、また、この委員会は、消費者、事業者、関係各省、諸外国の関係機関などとも、常に緊密なコミュニケーションを保ちながら仕事を進めていくことが極めて大事であり、我々専門家に課せられた重要な任務であると認識していること」等を述べられました。

この後の議事では、同委員会を毎週1回開催すること等を定めた「食品安全委員会運営規程」を制定すること、及び食品安全委員会は原則として公開とすることが決定され、同日から実施されました。

第2回会合では「専門調査会運営規程」が制定され、同日から施行されました。この規程では、委員会に13専門調査会（企画、リスクコミュニケーション、緊急時対応、添加物、農薬、動物用医薬品、器具・容器包装、化学物質、汚染物質、微生物、ウイルス、プリオン、かび毒・自然毒等、遺伝子組換え食品等、新開発食品、肥料・飼料等）を設けること、専門調査会は専門委員により構成しその属すべき専門委員は委員長が指名すること等を規程しています。

第3回会合からは、早速、食品安全基本法第24条に基づき、厚生労働大臣から食品安全委員会に対して食品健康影響評価を求められた事項（例えば、EPN、クロルピリホス等の農薬の食品中の残留基準を設定又は改定することについて食品健康影響評価を求められたこと等）について審議された。

委員長以外の委員の氏名・略歴は次のとおりです。

（食品安全委員会ホームページ

<http://www8.cao.go.jp/shokuhin/>に基づき作成。委員長及び各委員の略歴

は同委員会事務局作成の「内閣府食品安全委員会」から引用。伊藤 蓮太郎)

てらお 寺尾 ただお 允男（委員長代理）

- ・ 東京大学大学院化学系研究科薬学専攻博士課程修了
- ・ 元国立医薬品食品衛生研究所長

こいずみ 小泉 なおこ 直子

- ・ 神戸大学大学院医学研究科博士課程修了
- ・ 元兵庫医科大学公衆衛生学講座教授

みかみ 見上 たけし 彪

- ・ 米国カリフォルニア大学(デービス校)大学院 比較病理学専攻博士課程修了
- ・ 東京大学名誉教授
- ・ 元日本大学獣医公衆衛生学研究室教授

さかもと 坂本 もとこ 元子

- ・ コロンビア大学大学院 公衆衛生医学管理学部人間栄養学専攻修士課程修了
- ・ 和洋女子大学・大学院教授
- ・ 総合生活研究科長

なかむら 中村 やすひこ 靖彦

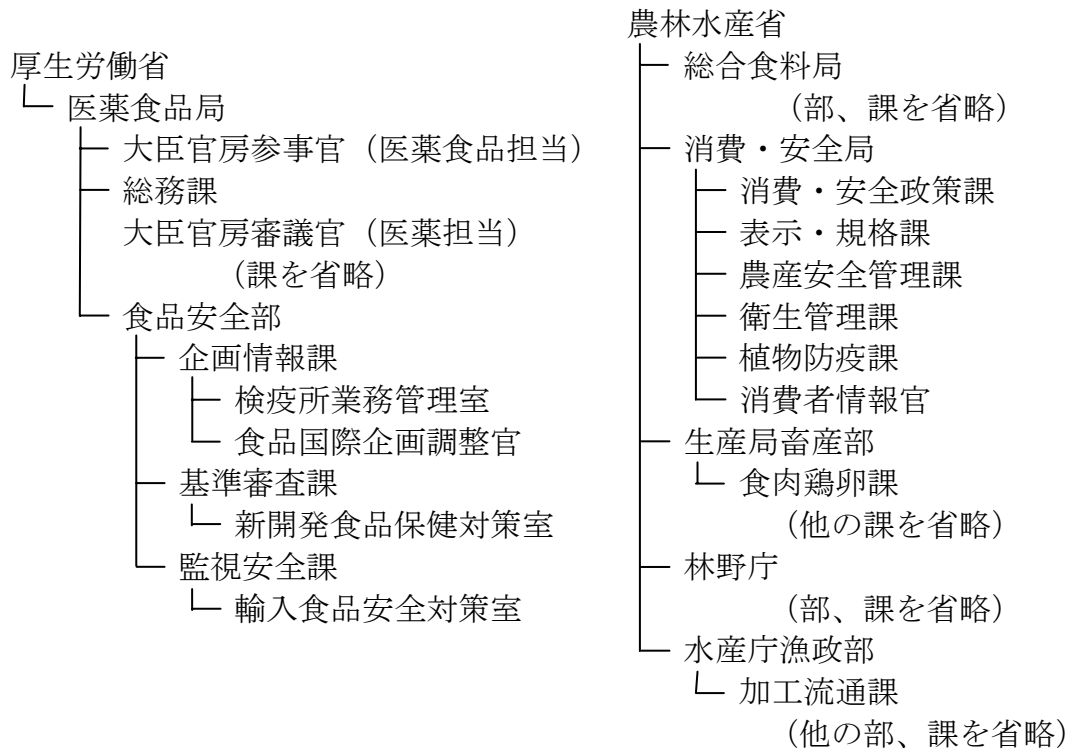
- ・ 東北大学文学部卒
- ・ 元NHK解説委員

ほんま 本間 せいいち 清一

- ・ 東京大学大学院農学系研究科博士課程修了
- ・ お茶の水女子大学教授 生活科学部長

2. 厚生労働省、農水省の新食品安全・安心組織体制も発足

厚生労働省及び農林水産省においても7月1日、食品の安全・安心確保施策を推進するための新たな組織体制が発足しました。改編後の主な組織は次のとおりです。(厚生労働省及び農水省の資料に基づき作成。伊藤 蓮太郎)



3. 食の安全に係る改正法の施行に向けて～意見交換会

厚生労働省は7月4日と10日に、東京都港区の三田共用会議所と神戸市区のラッセホールにおいて、「食の安全に係る改正法の施行に向けて～意見交換会」を開催しました。

意見交換会では、まず、行政から厚生労働省が改正食品衛生法の概要、同法案の審議経過、包括的な輸入・販売禁止制度について、食品安全委員会事務局が食品安全基本法及び食品安全委員会の概要について、農林水産省が食の安全・安心をめざした農林水産省の取り組みについてそれぞれ説明し

ました。次いで、日本生活協同組合連合会くらしと商品研究室長 小沢理恵子氏が「法改正の評価と今後の課題」について講演し、財団法人食品産業センター理事長 岩崎充利氏が「食の安全・安心の実現に向けて」について講演しました。その後で、参加者との質疑応答及び意見交換が活発に行われ、有益な意見交換会となりました。当日の資料は以下のとおりです。資料をご希望の方は郵便切手 500 円を同封して食科協事務局へご請求ください。

配布資料：資料 1-1 新食品衛生法の

概要、資料 1-2 包括的な輸入・販売禁止制度、資料 1-3 改正法案の審議経過等、資料 2 食品安全基本法及び食品安全委員会の概要について、資料 3 食の安全・安心をめざした農林水産省の取り組み、資料 4 法改正の評価と今後の課題、資料 5 食の安全・安心の実現に向けて。

御意見募集関係資料：No. 1 食品衛生法施行令及び食品衛生法施行規則の一部改正（案）についての御意見募集について、No. 2 食品衛生法第 1 条の 3 に基づく食品等事業者の記録の作成・保存に係る指導ガイドライン（案）に関する御意見募集について、No. 3 「食品衛生法第 4 条の 2 の規定による食品又は物の販売禁止処分の運用指

針（ガイドライン）（案）」に関する御意見募集について、No. 4 食品衛生に関する監視指導指針（案）についての御意見募集について、No. 5 「消除予定添加物名簿に関する省令（案）」に関する御意見募集について、No. 6 「健康増進法施行規則の一部を改正する省令（案）」及び「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）（案）」等に関する御意見の募集について（上記意見募集の提出期限はいずれも 7 月 23 日までです）。（厚労省の資料に基づき作成。伊藤 蓮太郎）

4 . 食衛法と JAS 法の表示基準に同一の消費期限と賞味期限が制定

改正食品衛生法第 19 条に基づく表示基準（同法施行規則第 5 条等）及び JAS 法第 19 条の 8 に基づく加工食品品質表示基準（農水省告示第 513 号）が 7 月 31 日に改正、公布され、両表示基準に同一の新たな消費期限と賞味期限が制定されました。このことにより、消費者、食品等事業者等の全てのステークホルダーが願望していた食衛法、JAS 法、景表法に共通した表示基準の制定が現実のものとなりました。

(1) 経過

厚生労働省医薬局食品保健部長及び農林水産省総合食料局長の私的懇談会として設置された「食品の表示制度に関する懇談会」の中間取りまとめ（平成 14 年 8 月 20 日）において、「複数の法律において用語や定義などが異なっている表示項目等については、表示を見る消費者、

表示を行う事業者の分かりやすさを考え、速やかに整合性の確保に向けて検討に着手すべきである。特に、消費期限や賞味期限及び品質保持期限については、関係府省で速やかに定義や用語の統一を図る必要がある。」との指摘その他の提言等を受けました。

このため、食衛法及び JAS 法に共通する表示項目、表示方法等について検討を行うことを目的に、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会食品表示調査会と農林物資規格調査会表示小委員会の共同で、「食品の表示に関する共同会議」が設置され、平成 14 年 12 月から順次食品の表示項目、方法等に関する検討が行われました。

この共同会議の最初の報告書が「期限表示の用語・定義の統一について」（平成 15 年 3 月 24 日）です。

この報告書中の「新たな用語・定義」が厚生労働省及び農林水産省によって法制化されたものです。

(2) 新たな用語、定義等

① 新たな用語及び定義

平成15年7月31日官報(第3660号)では、次のように公布されており、表示共同会議のものと同じです。

消費期限：定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

賞味期限：定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

② 厚労省施行通知からの引用

厚労省は7月31日、食品安全部長から各都道府県知事等にあてた施行通知「食品衛生法施行規則等の一部改正について」(食安発第0731001号)を発翰し、管内関係者に対する周知徹底や遺憾のない運用を指示しています。その内容のうち第5と第6は次のとおりです。

『第5 消費者等への情報提供について

今回の期限表示の用語・定義の統一に関しては、消費者及び事業者に対する十分な情報提供、普及啓発に努める必要があることから、各都道府県等においては、以下の4点に留意され、これらの点について消費者等から問い合わせがあった際には、

適切な情報を提供していただきたい。

- 1 食品の劣化速度により、「消費期限」と「賞味期限」に区別されていること。
- 2 食品の劣化速度が比較的緩やかな食品については、表示された賞味期限を過ぎても、必ずしも直ちに衛生上の危害が生じるわけではないこと。
- 3 表示される期限は、包装を開封する前の期限であること。
- 4 賞味期限表示への円滑な移行のため、新たな表示基準に基づく表示が義務付けられるまでの猶予期間においては、引き続き従前の表示が認められていること。

第6 その他

- 1 賞味期限の定義について、「ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする」という文言が加えられたが、これは、期限を超過した食品を摂取した場合においても、必ずしも衛生上の危害が生じるわけではないことを明確にする趣旨である。すなわち、食品資源の有効活用の観点から、消費者に対する啓発の意味も含めて記載されたものであり、従来記載されていた期限表示と何ら変わるものでないこと。
- 2 本改正は、用語及び定義の統一による改正であり、その他の運用等の取り扱いにおいては、平成7年2月17日衛食第31号厚生省生活衛生局長通知により行うこと。』

(3) 乳・乳製品及び特別用途食品の期限表示

乳・乳製品及び特別用途食品の期限表示を規定している「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」及び「健康増進法施行規則」についても、同日、同じ一部改正が行われましたので、他の食品と同様に用語及び定義の統一が行われました。

(4) 施行期日

今回の期限表示に関する基準の

改正は、いずれも公布の日（平成15年7月31日）から施行されています。しかし、いずれの表示基準にも経過措置が平成17年7月31日までと定められていますので、この日までの間は従前の例により「品質保持期限」の記載ができます。（厚労省の資料等に基づき作成。伊藤 蓮太郎）

【消費者情報】

1. 「スポンジ除菌」のできる台所用合成洗剤をテスト

東京都消費生活総合センターは、平成14年10月から翌年3月にかけて、「スポンジ除菌」をうたった台所用合成洗剤とうたっていないものとの除菌効果の比較テストを実施し、その結果を6月16日に公表しました。その概要は次のとおりです。

＜主なテスト結果＞

- (1) ヨーロッパ公定法^(*)に準じて殺菌能力のテストを行ったところ、「スポンジ除菌」の表示がある7銘柄のうち、5銘柄が殺菌作用がなかった。一方、「スポンジ除菌」の表示がないもの（3銘柄）でも1銘柄は殺菌作用があった。

^(*) ヨーロッパ公定法では、テスト菌の菌数を 10^5 以上減少させる能力を有するものを殺菌作用があるとしている。

- (2) 実際に家庭で使用したスポンジを使用して菌の減少テストを行ったところ、いずれの商品も菌数が減少したが、除菌表示の有無によるはっきりした差は見られなかった。また、「除菌」処理後の放置時間が長い方が菌の減少効果が大きかつ

たが、処理後24時間放置したスポンジにも菌は残っており、菌数はゼロにはならなかった。なお、製造業者へのアンケート調査結果によると、「スポンジ除菌」の表示がある洗剤は、「除菌成分を添加している」、「除菌効果を高めるための配合をしている」という回答であった。

＜結果に基づく措置＞

「スポンジ除菌」の定義、試験方法、除菌表示をする場合の基準についての検討を関係団体に要望する。

＜消費者へのアドバイス＞

- (1) 「除菌」表示の有無に拘わらず、洗剤をスポンジにしみ込ますことにより、菌の減少効果がある程度期待できると考えられます。しかし、スポンジを「除菌」しても、菌数がゼロになるわけではないので、洗剤による「除菌」に過大な期待をしないようにしましょう。
- (2) スポンジを清潔に保つために「除菌」洗剤が不可欠ということではありません。使い終わったスポンジを水道水で十分に洗浄した後、

- 熱湯消毒するなどの方法もあります。
- (3) スポンジを「除菌」するときは、表示されている使用方法を守り、

洗剤を使いすぎないようにしましょう。(東京都の資料に基づき作成。伊藤 蓮太郎)

2. 食品品質表示についてのアンケート調査(山口県消費生活雑誌「くらし」 169 平成 15 年 7 月号から引用)

(1) 調査の目的

一昨年 9 月の BSE 問題を発端に、たびかさなる食品の原産地偽装表示事件の発覚により、食品品質表示に対する消費者の不安感が高まっています。山口県では、このような事態を受け、食品表示の適正化を図り、消費者の信頼を取り戻すために、平成 14 年 2 月 25 日に「山口県食品表示適正化連絡会議」を設置し、平成 15 年 1 月 16 日に「食の安心・安全推進会議」に改めました。

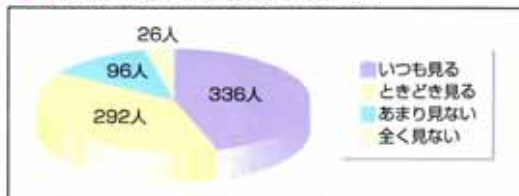
山口県消費生活センターでは「食の安心・安全相談窓口」として相談を受け付けているところであり、今後の消費者啓発の参考とするために、消費者を対象に食品品質表示に関するアンケートを実施しました。

(2) 調査の概要

- ①調査期間：平成 14 年 11 月上旬～12 月下旬
- ②調査対象：県内在住者 750 人
- ③調査方法：くらしの相談員による配布及び回収
- ④調査状況：回収枚数 750 枚、回数率 100%

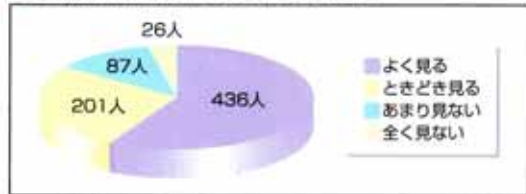
(3) 調査結果の概要

◆食品購入時に品質表示を見るか



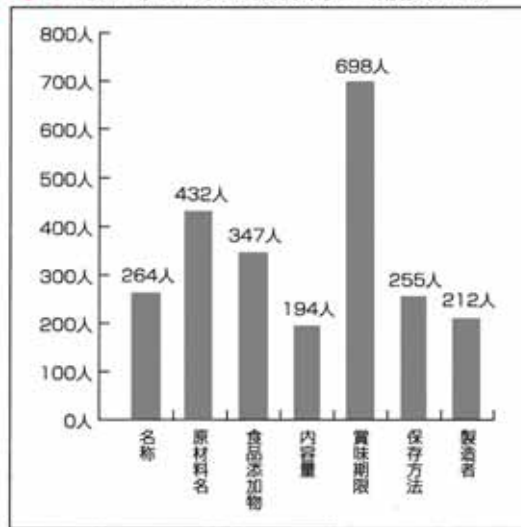
「いつも見る」と回答した人が336人と最も多く、「ときどき見る」が292人と続いており、「あまり見ない」が96人、「全く見ない」が26人の順となっています。

◆生鮮食品の原産地表示を見るか



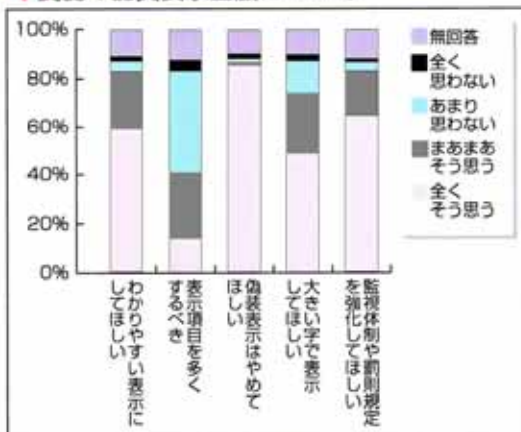
「よく見る」と回答した人が436人と最も多く、「ときどき見る」が201人と続いており、「あまり見ない」が87人、「全く見ない」が26人の順となっています。

◆よく見る加工食品の表示内容(複数回答)



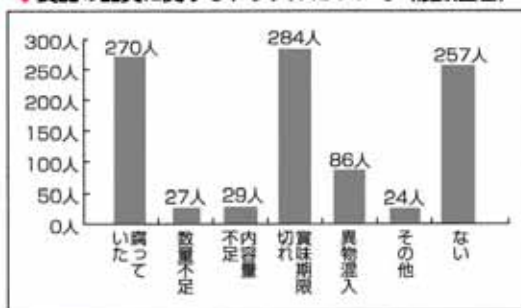
「賞味期限」と回答した人が698人と最も多く、次いで「原材料名」と回答した人が432人、「食品添加物」と回答した人が347人の順となっています。

◆食品の品質表示全般について



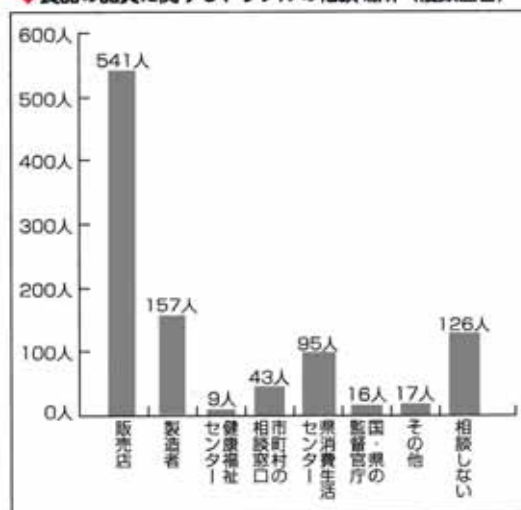
食品の品質表示全般について尋ねたところ、「全くそう思う」「まあまあそう思う」と回答した人が多かったのは「偽装表示はやめてほしい」が658人、次いで「監視体制や罰則規定を強化してほしい」が626人、「わかりやすい表示にしてほしい」が625人となっています。

◆食品の品質に関するトラブルについて (複数回答)



「賞味期限切れ」が284人と最も多く、次いで「腐敗」が270人となっていますが、トラブルはないという回答も257人ありました。

◆食品の品質に関するトラブルの相談場所 (複数回答)



食品の品質に関するトラブルがあったとき、相談するところとして最も多かったのは「販売店」で541人、次いで「製造者」が157人となっていますが、相談しないという回答も126人ありました。

◆食品の品質表示について思うこと (自由意見)

- ・偽装表示は絶対にしないほしい
- ・一般の人にわかりやすく表示してほしい
- ・大きい字で表示してほしい
- ・全食品に製造者名を表示してほしい
- ・カロリーも記載してほしい
- ・使用した農薬についても表示してほしい
- ・検査、管理体制を厳しくしてほしい
- ・表示そのものをあまり信用していない

(4)まとめ

今回の調査では、消費者が食品表示をどのように見ているか、食品表示にどのようなことを望んでいるかを知ることができました。食品表示をいつも見る人が約45%、原産地表示を良く見る人が約58%と食品表示への関心が高いことがうかがえます。よく見る表示内容では、9割以上の方が賞味期限と答えています。食品表示に望むことでは、偽装表示を許さないことやわかりやすい表示にすること、監視体制を強化することなどが多くなっていました。

食品の安心・安全を守るためにも、事業者や行政が、食品表示の適正化に務めるとともに、消費者も正しい情報をしっかりと見極める目を養うことが大切です。

(伊藤 蓮太郎)

【学術・海外行政情報】

1. 中国産海産物中のヒ素分子種の調査

Li W, Wei C, Zhang C, van Hulle M, Cornelis R, Zhang X
(Tsinghua 大学・化学、北京市、中国)
Food and Chemical Toxicology, 41: 1103-1110, 2003

中国料理の一般的な食材である褐藻、紅藻、魚、蟹、海老、イガイ、牡蠣、二枚貝など 30 種類の中国産食用海産物中のヒ素総量並びにヒ素分子種別含量を測定した結果を報告する。

総ヒ素量は、藻類 1.7-38.7 $\mu\text{g/g}$ (乾量)、魚介類 0.086-7.54 $\mu\text{g/g}$ (湿量) であった。海産物抽出物のヒ素分子種は陰イオン・陽イオン液体クロマトグラフィー法 (HPLC) にプラズマ誘導結合・質量分析法 (ICPMS) を組み合わせて測定した。

糖ヒ素化合物は分析した全ての藻類 (1.5-33.8 $\mu\text{g/g}$ 乾量)、魚介類

(0.018-0.78 $\mu\text{g/g}$ 湿量) で検出された。ヒ酸ベタインは全ての魚介類抽出物に (0.025-6.604 $\mu\text{g/g}$ 湿量) 検出された。一方、魚介類の無機ヒ素は総ヒ素の 2%以下であった。藻類試料には無機体ヒ素は検出されなかった。本調査により海産物中のヒ素分子種の分布情報が得られた。海産製品のヒ素化合物の主要なものは低毒性の有機ヒ素化合物であり (注: 毒性があるのは無機亜ヒ酸)、海産物のヒ素は人の健康を与えないと結論した。

(石井 健二)

2. 牛挽肉を介するレタスの E. coli 0157:H7 交差汚染

Wachtel MR, McEvoy JL, Luo Y, Williams-Campbell AM, Solomon MB
(米国農務省ベルトスビル農業研究センター品質安全研究所)
(J. Food Prot. 66(7) 2003)

レタス食中毒原因菌 E. coli 0157:H7 を用いて牛挽肉中の生残性、手指、まな板表面及びレタスへの伝播を定量的に検査した。同菌を接種した牛挽肉を 4℃で 1 昼夜保管した場合、増殖はなかったが、室温で保管したものでは増殖した。牛挽肉原料のハンバーガーパティの成型作業によって同菌は手指に伝播した。汚染された手指がその後レタス取扱い作業の間に同菌をレタスに伝播させた。同菌はハンバーガーパティからまな板表面へ伝播した。まな板を室温で一昼夜保管すると本病原菌はおおよそ 1 log 減少した。

まな板を 15 秒間水すすぎ洗いしても、汚染直後、一昼夜室温保管いずれでも、まな板から同菌を有意に除去することはできなかった。汚染直後のまな板と汚染後一昼夜室温保管されたまな板双方の E. coli 0157 に汚染箇所には 3 枚のレタス葉を一枚ずつ置いて置いた。また、もう一組のレタス葉は、汚染直後のまた板に押し付けた後、菌数測定まで一昼夜 4℃で保管した。最初に押し付けられたレタス葉に伝播した同菌数は 2 枚目、3 枚目のレタス葉に伝播した菌数より多かった。汚染直後のまな板に連続して押し付けら

れたレタス葉の菌数は、汚染直後に測定、4℃で一昼夜保管後に測定、いずれでも、有意の差は無かった。また、レタス葉と接触前に汚染後一昼夜室温保管されたまな板では押し付けられたレタス葉に伝播することはなか

った。1.25×10²個の E. coli 0157 を含むまな板の一箇所に25枚のレタス葉を連続して押し付けた。同菌は25枚目の葉を含めて、レタス葉のうち46%に伝播していた。

(伊藤 蓮太郎)

会員のひろば

消費地の食品衛生事情

杉並保健所 生活衛生課 食品衛生広域班

金児 克忠

杉並区概況

昭和50年に保健所が東京都から特別区へ移管され私も杉並区へ移った。以来28年この地で食品衛生監視員として勤務している。

杉並区は23区の西端に位置し、人口51万人、面積34km²、ほぼ平坦であり、東京都の人口重心地である。JR4駅周辺に繁華街があるが、ほぼ住宅地だ。ノーベル賞受賞者の小柴先生も居住者であり(失礼ながら受賞までは名前も業績も知らなかった。)、いわゆる文化人が多数住んでいる。

行政面では、長らく公務員出身の区長が続いた後、政治家の区長が誕生し、レジ袋税、住民記録、ビジネスマンから転進の中学校長などで、新聞によく登場する。

食品業界について

第1の特徴は、大規模な製造業がないことだろう。町のパンや、和洋菓子屋、アイスクリーム(フリーザーのみ)がこの区の製造業であり、豆腐屋もこ

の20年間で半減し60軒になった。

第2はデパートがないこと。銀座、新宿、渋谷、吉祥寺へ電車で20~30分なので必要がないのでしょうか。特別なものは区外で購入している？

第3は小売店舗が減少し続けていること。大きな道路として甲州街道、青梅街道、環状7、8号があるが、その沿線で魚屋をみかけることはないでしょう。その分スーパーが大小70軒以上ある。

食品衛生

新種の食中毒に比較的早く遭遇する。昭和57、58年に公立中学校の修学旅行でカンピロにかかり、0157も平成5年に保育園であった。(食中毒ではなく、プールでの感染だと今でも思っているが、統計上は食中毒に入れている。)違反では食肉へのニコチン酸の使用が平成7年頃まであり、検査を止められなかった。

食品衛生行政としては、社会福祉施設、学校、保育園等の高齢者、乳幼児、学童、障害者等の食中毒防止のため、

監視指導を強化しており、区の重要な施策と位置付けている。

BSE以来の食への不信を払拭するためには、消費者が何に、どうして不安なのかを知ることが肝要と認識し、消費者グループの会合に毎月出向き、情報提供、意見交換を行っている。さらに昨年からは、消費者、食品事業者、行政とで手作りのシンポジウム、討論会を開催し、年2回の意見交換会をおこなっている。

この2点を柱にしている。

今後について

製造業もない、農業もない（軒先販売農家はあるが）、水産、畜産もない、対面販売もない、という土地なので、消費者はますます食品の出自由来がわからなくなる。行政、食品事業者が食に関する情報を提供することがますます求められている。監視指導計画の策定にあたっては、食品衛生の根幹を守るとともに、消費者が行政に求めていることを的確につかみ反映させる努力をしていきたい。

何でもQAコーナー

Q. 食品衛生法が抜本改正され、その一部が8月29日から施行されることであるが、食品事業者としては具体的に如何なる準備を行ったらいいか。

A. このたびの食品衛生法の一部改正は、平成14年6月11日の「食品安全行政に関する関係閣僚会議」で決定された「今後の食品安全行政のあり方」に基づくものであり、今後のわが国における食品の安全・安心確保に向けた新体制づくりの一環として行われたもので、抜本的大改正といえるものになりました。即ち、改正食品衛生法は、国民の健康の保護を最優先にすること及びリスクアナリシス（リスク分析）の手法を採用することを基本として、①国民の健康の保護のための予防的観点に立ったより積極的な対応、②食品等事業者による自主管理の促進、③農畜水産物の生産段階の規制と連携の3つの視点に基づく見直しが行われ、次のような見直しの全体像となりました。

行われ、次のような見直しの全体像となりました。

- (1) 目的規定の見直し、国・地方公共団体及び食品等事業者の責務の明確化、国民等からの意見聴取（リスクコミュニケーション）
- (2) 規格基準の見直し（農薬等の残留規制の強化（ポジティブリスト制の導入）、安全性に問題のある既存添加物の使用禁止、特殊な方法により摂取する食品等の暫定的な流通禁止措置）
- (3) 監視・検査体制の強化（監視・検査体制の整備、営業者による食品の安全性確保への取組みの推進）
- (4) 食中毒等飲食に起因する事故への対応の強化
- (5) 罰則の強化

上記のうち、食品等事業者にとって最も関係があると思われる食品等事業者の責務（第3条）及び国民等からの意見聴取（リスクコミュニケーション）

ン) (第64、65条) については早くから取り組まれることをお薦めします。

1. 食品等事業者の責務 (第3条)

(1) 同法第3条第1項では、「食品事業者等は、販売食品等について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、①販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、②販売食品等の原材料の安全性の確保、③販売食品等の自主検査の実施 ④その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。」と努力義務を課しています。

この①から④の条文を見る限りにおいては、営業者や従事者にとって全く目新しいことではないので、当社は既に、「何らかの方法で実施している。」と思う営業者や従事者もいることでしょう。しかし、「すべて完全に実施している。その根拠はこの記録簿だ。」といえる営業者及び従事者は少ないでしょう。同法第13条に基づく「総合衛生管理製造過程」の承認を受けた営業者の中にはいるかも知れません。「すべて完全に実施している。その根拠はこの記録簿だ。」といえる営業者であっても、新たに「食品等事業者の責務」(第3条第1項)が追加されたことを契機に、またエンテロトキシン食中毒事件を反面教師に、「総合衛生管理製造過程」に合致した衛生管理状態を維持し継続することの難しさを克服し、承認の更新が継続できるように努めるべきです。

また、同法第50条第2項に基づき、都道府県が条例で定めた「管理運営基準」に基づき衛生

管理を実施している営業者の場合、一応、「何らかの方法で実施している。」といえる類に属するでしょう。厚生労働省が昭和47年に示した「管理運営基準」

(厚生省環境衛生局長通知環食第516号)の第6において、「営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者は製造、加工、調理及び販売等が衛生的に行なわれるよう従事者の衛生教育に努めなければならない。」と定めており、これは上記の①に相当します。同様に、第1(4)イ「原材料の仕入れにあたっては、衛生上の観点から品質、鮮度および表示等について点検し、点検結果を記録すること。」は上記②に、第2「営業者は、製造し、又は加工した製品について定期的に衛生検査を行い、その記録を保存しなければならない。」は上記③に相当するからです。

しかしながら、食品等事業者としては、既に規定されている「管理運営基準の遵守義務」(第50条第2項)に加えて、新たに「食品等事業者の責務」(第3条第1項)が追加されたことを重視し、これまで以上に、上記①から④の実施について内容を充実させ、点検の効率性を高め、結果の記録を確実にやり、いわゆる一般的衛生管理の実施水準を高めるように務めるべきです。

(2) 同法第3条第2項では、「食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に

関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならないこと。」と2つ目の努力義務を課しています。

この趣旨は、「販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、トレーサビリティを実施するように努めなさい。」ということです。この実施にあたっては、近く作成される「法第3条に基づく食品等事業者の記録の作成・保存に係る指導ガイドライン」を参考に準備することをお薦めします。このガイドラインは、検討中の（案）を厚生労働省等から入手できます。

- (3) 同法第3条第3項では、「食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、①前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、②食品衛生上の危害の原因となった販売食品等の廃棄 ③その他必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならないこと。」と3つめの努力義務を課しています。

①は、食品衛生監視員が日常業務として行っている立入検査の際に、上記(2)のトレーサビリティの記録を現場で確認したり、提供を求めることがあることを意味していますのでその準備をお薦めします。②は食中毒等の事故が発生した場合のことであり当然のことです。

2. リスクコミュニケーション

法第64条において、「厚生労働大臣は、①新開発食品等の販売の禁止・解除、②添加物の指定、③食品、添加物等の規格基準の策定、④表示

基準の策定、⑤監視指導指針の策定・変更、⑥輸入食品監視指導計画の策定・変更等を、また知事等は都道府県等食品衛生監視指導計画の策定・変更を行おうとするときは、その趣旨、内容その他必要な事項を公表し、広く国民又は住民の意見を求めなければならない旨」を規定しています。また法第65条においては、「厚生労働大臣及び都道府県知事等は、食品衛生に関する施策に国民又は住民の意見を反映し、関係者相互間の情報及び意見の交換の促進を図るため、当該施策の実施状況を公表するとともに、当該施策について広く国民の意見を求めなければならない旨」を規定しています。従って、今後は厚生労働省、都道府県庁、保健所等が呼びかけるリスクコミュニケーションの場が増えるでしょう。同時に、食品等事業者や消費者が参画した施策が増加するでしょう。

食品等事業者としては、今後は、行政機関とのリスクコミュニケーションと同じくらいかそれ以上に、消費者とのリスクコミュニケーションの機会をしばしば持つようにすべきです。法第64、65条の規定はそのことも期待してのことと考えます。そこで、会社、工場等に消費者サービス窓口、消費者相談センター、消費者の声承り課等の担当窓口を設け、消費者と事業者がいつでも気軽にコミュニケーションできる状況にしておく必要があると考えます。その方が事業を推進するうえですべてに効果的です。消費者の声は苦情ばかりと考える事業者があるとすればそれは誤解です。消費者の声を生かした容器の改良や新製品の開発などを行った例が

多々あるとのことです。窓口を広く開き積極的に対応することをお薦

めします。(厚労省の資料等を参考に作成。伊藤 蓮太郎)

編集後記

- 平成 15 年 7 月 1 日に、新たな食品安全行政の要となる食品安全委員会が発足しました。食品安全基本法が 5 月 23 日に公布され、7 月 1 日から施行されたことに基づくものです。
このことから、本号では、巻頭言に寺田委員長の玉稿を掲載させていただくとともに、第 1 回食品安全委員会の審議概要、各委員の氏名、略歴などをご紹介させていただきました。
食品の安全・安心確保関連の 8 法律（食科協ニューズレター第 3 号参照）のすべてがこの日までに公布されたことと合わせ考えると、まさに、国民の健康の保護を最優先に、リスク分析手法を導入した、新たな食品安全行政がその第一歩を踏み出した日ということになるでしょう。
- 食衛法、JAS 法、景表法等に基づく食品の表示については、表示事項等の記載内容の統一化を求める要望が相当前から消費者等から提出されていましたが、今回の「期限表示の用語・定義の統一」によって初めて実現することになりました。これも、新たな食品安全行政への改革による成果です。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁止します。