



## 目 次

### 【巻頭言】

食品安全衛生管理の推進で大切なこと	1
-------------------	---

---

### 【食科協の活動状況】

1. 4月の主な事業活動	2
--------------	---

---

### 【行政情報】

1. 新型インフルエンザの感染予防・拡大防止対策について	3
2. こんにゃく入りゼリーの安全性評価について	9
3. 原料原産地などの情報開示の方向性に関する中間的なとりまとめ案に対する意見募集について	10
4. 乾めん類(干しそば)における JAS マークの不正使用に対する刑事告発について	13

---

### 【消費者情報】

1. 関節によいとされる成分を含む「健康食品」 ～表示量より少ないコンドロイチン硫酸～ (北海道立消費生活センター北きらめっく No.5 5号より引用)	14
---	----

---

### 【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(8) (エスケー食品株式会社ホームページより引用)	17
---	----

---

### 【学術・海外行政情報】

1. 気候変動と食品安全:特に欧州における新たな課題	23
2. 食品の日付表示に混乱(食品問題に関する英国国民意識調査)	24

平成21年 5月 28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】**

## 食品安全衛生管理の推進で大切なこと

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会

品質保証事業部長 えのもと てつや  
榎元 徹也

食品安全衛生管理の基本は、HACCP とその前提条件である一般衛生管理（PRP）であることは言うまでもない。既にご案内の通りHACCPは、食品の安全衛生管理の世界標準であるCODEXの「食品衛生の一般原則」で推奨され、この付属書に「HACCPシステム及びその適用のためのガイドライン」として示されている。一方このガイドラインの中で、このシステムが効果的に機能を発揮するためには、CODEXの「食品衛生の一般原則」や、当該の実施規格、適性衛生規範のような前提条件として欠くことのできないプログラム（PRP：Prerequisite Program、PPとも略されるが最近ではPRPと略す方が多いようである）が確立し運用、検証されるべきであると記されている。

我が国も食品衛生法で、総合衛生管理製造過程の形でHACCPを導入したのを契機に、PRPとHACCPの考え方は食品安全を管理する手法として広まり、食品業界団体もこの考え方に基づいて食品安全衛生管理のマニュアルガイド等を作成し普及の一助としている。2005年発行のISO22000もPRPを前提とするHACCPの考え方を踏襲している。PRPとHACCPは世界標準として各国に受け入れられている。

しかしPRPとHACCPの考え方を導入した事業所の食品安全管理システムが必ずしも全てうまくいくとは限らない。せっかく導入したシステムも構築後の適切な運用、即ち実行、維持、改善しPDCAを回さなくては、うまく機能しなくなるのは組織のシステムの宿命である。マンネリ化、熱心な推進役の転出異動、使いづらく構築してしまったシステムを改善もせず使うことの無理、環境変化に適応しなくなったシステム、果てはそのようなシステムを放置する経営者、管理者等は組織のシステムを運営していく中でありがちなことである。

これらを防ぎ、食品安全衛生管理の推進に大切なことは、推進しようとする経営トップの強い意思であることは言うまでもないが、システムをマネジメントする手法（システムのPDCAを回し継続的改善を図る手法）が不可欠であることを忘れてはいけない。

CODEXの「食品衛生の一般原則」、「HACCPのガイドライン」にはシステムをマネジメントする手法の要素が弱く、この具体的手法は提示されていない。手

法は各事業所の裁量に委ねられている。CODEX を受け継いだ総合衛生管理製造過程も同様である。

これに対し、ISO22000 は「食品安全マネジメントシステム」というだけあって、PRP、HACCP の要素に加えシステムをマネジメントする手法の要素が取り入れられており要求事項としてこの手法が具体的に示されている。

食品安全衛生管理体制を構築する場合、PRP と HACCP (総合衛生管理製造過程も含めて) は導入するが ISO22000 の導入までは考えていない事業所も多いと思う。それはそれで構わないが、そのままでは効果的な食品安全衛生管理を続けることは結構大変であろう。

システムをマネジメントする手法を何らかの形で取り入れる必要がある。手っ取り早いのは、ISO22000 のシステムをマネジメントする手法に関する要求事項の考え方を取り入れ、それを活用して PDCA を回し維持改善して行くやり方である。

ISO22000 の要求事項には、マネジメントレビューと内部監査をシステムの推進エンジンとし、経営者の責任、システムの妥当性の確認、検証、改善等を中心にシステムをマネジメントする手法が具体的に詳細に定められている。

ISO22000 の認証取得を目指すところは別としてそれ以外の事業所は、これらの全ての要求事項を一度に導入する必要はない。既存の自らの事業所の食品安全衛生管理システムと照合し、不足している事項で緊急性、重要性を考慮し優先順位を付けて導入可能なものから自らの事業所に合った形で導入するのが無理のないやり方である。

構築したシステムで不具合な部分は PDCA を回し継続的に改善を図れば良い。

大切なことは最初に構築したシステムの完成度ではなく、PDCA を回し構築したシステムの継続的改善を図ることである。

## 【食科協の活動状況】

### (1) 4月の主な事業活動

4月2日 平成20年度会費の督促状を発送。

6日 会員研修講演会での、関澤座長、中村、松永両講師の内諾を頂く。

7日 常任理事会を開催、議題は 関澤研究班ワークショップ(3/17)の開催プログラム 平成21年度通常総会(6/3)等の開催計画 関澤研究班ワークショップ(2/17)の概要 第2回食の安全相談事業検討会(2/25)の概要 収支状況の報告等。

16日 食産センター福井周二氏が来訪。

17日 食科協ニュースレター第69号(4月合併号)を発行。

- 22日 会員研修講演会の企画について関澤 純先生と打合せ。
- (2) 平成21年度通常総会と会員研修講演会の開催のお知らせ
- 6月3日(水)13時10分から平成21年度通常総会を、14時から会員研修講演会「食品の安全性確保とマスコミの役割」を開催します。(伊藤蓮太郎)

## 【行政情報】

### 1. 新型インフルエンザの感染予防・拡大防止対策について

厚労省新型インフルエンザ対策推進本部の公表(5月22日第9号)によると、同月22日現在のわが国における新型インフルエンザ(豚インフルエンザ由来A型H1N1)(novel or new influenza(swine influenza A/H1N1))の累計患者数は307名となりました。

政府は今回の新型インフルエンザの発生を国家の危機管理上重大な課題と捉え、その対策に自治体とともに総力を挙げて取り組んでいます。これまでの主な経過は次のとおりです。(伊藤蓮太郎)

主な経過(厚労省ホームページ「緊急情報 新型インフルエンザ最新情報」  
<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/kenkou/influenza/index.html>に基づき作成)

4月26日 厚労省は次のWHOからの情報を公表し、国民の注意を喚起するとともに検疫所における検疫業務強化の検討を始めました。

「WHOからの情報：メキシコにおいて3月18日から4月24日の間に59例の死亡例含む854例のインフルエンザ様症状の患者が発生している。このうちカナダにおいて、18例は豚インフルエンザH1N1亜型であることが確認され、12検体は米国で報告されている豚インフルエンザH1N1亜型と遺伝学的に同一と報告された。米国政府は7人の豚インフルエンザH1N1亜型確定症例と9人の疑い例を報告した。」

4月27日 豚インフルエンザ対策に関する関係閣僚会合を開催し、次の当面の政府対処方針を決定、公表しました。

1. 国際的な連携を密にし、メキシコ等における状況、WHOや諸外国の状況、ウイルスの特徴等に関する情報収集に最大限の努力を払い、国民に迅速かつ的確な情報提供を行う。
2. 在外邦人に対し支援を行うこと及びウイルスの国内進入をできる限り防止することを目的として、以下の水際対策を実施する。
  - (1) メキシコ等の在外邦人に対する情報提供を含む支援の強化
  - (2) 検疫・入国審査の強化、空港における広報活動の強化

- (3) メキシコ等から入国した感染者や感染したおそれのある者に対する適切な医療等の措置
- 3. ワクチンの製造について早急に検討する。
- 4. 国内における患者の発生に備え、以下の対策を実施する。
  - (1) 保健・医療分野を始めとする全ての関係者に対する的確な情報提供
  - (2) 発熱相談センター(新型インフルエンザ相談対応窓口)と発熱外来の設置の準備
  - (3) 国内サーベランスの強化
  - (4) 電気・ガス・水道、食料品・生活必需品等の事業者に対する供給体制の確認や注意喚起

4月28日 今回のメキシコと米国の一部等における豚インフルエンザ事例に対応し、WHOは当該事例をフェーズ4(集団レベルの人から人への感染を確認)に引き上げることが宣言しました。これを受け、厚生労働大臣は当該事例を、感染症法(感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律)第6条第7項に規定する新型インフルエンザ等感染症として位置づけ、新型インフルエンザ等感染症が発生したとの宣言を行いました。これに伴い、政府は、内閣総理大臣を本部長とした新型インフルエンザ対策本部を設置し、「新型インフルエンザ対策行動計画」及び「新型インフルエンザ対策ガイドライン」(以下「行動計画等」という。)に基づいた万全の対策を政府一丸となって講じていくこととしました。同時に、各都道府県知事等に対しては健康局長通知をもって、「国及び都道府県等で策定した行動計画(第1段階(海外発生期))等に基づき、関係部局及び医療機関、医師会等の関係機関と連携し、万全の体制で取り組む」ことを指示しました。

4月29日(現地時間) WHO 事務局長 Dr. Margaret Chan は、新型インフルエンザの感染は世界のすべての国に急速に広がりうるとの理由から警戒レベルをフェーズ4からフェーズ5(大流行の手前)へ引き上げると公表しました。

[http://www.who.int/mediacentre/news/statements/2009/h1n1\\_20090429/en/index.html](http://www.who.int/mediacentre/news/statements/2009/h1n1_20090429/en/index.html)

5月1日 厚労省は健康局結核感症課長通知「新型インフルエンザ(豚インフルエンザH1N1)に係る症例定義及び届出様式について」において、症例定義を定めました。この時点で「新型インフルエンザが蔓延している国又は地域」はメキシコ、アメリカ、カナダでした。

5月9日 昨8日、アメリカ合衆国デトロイト経由で帰国した3名について、新型インフルエンザウイルスが検出されました。我が国領土内において初めて確認された患者ではありませんが、入国前に確認されたものであり、「新型インフルエンザ対策行動計画」における第2段階(国内発生早期)に当たる

ものではありません。しかし、厚労省は都道府県等に対し 正しい情報の収集、及び相談窓口等による的確な情報提供 検疫法第18条第4、5項及び感染症法第15条の3に基づく健康監視 サーベイランス体制の強化等の一層の体制整備を指示しました。

5月13日 厚労省は新型インフルエンザ対策本部専門家諮問委員会(委員長:尾身茂自治医科大学教授)の報告を踏まえ、従来10日間としてきた健康監視のための停留の期間を7日間としました。

5月16日 国内において新型インフルエンザ患者の発生が認められました。こうした事態を受け、新型インフルエンザ対策本部専門家諮問委員会が作成した「『基本的対処方針』の実施について」において、国内における感染の状況が第2段階(国内発生早期)となったとの報告がなされ、しかも軽微な症状を呈する感染者が多く、国内での感染拡大のおそれがあることから、次のことが提言されました。

提言(「1.はじめに」は省略):

専門家諮問委員会としては、現在、知られている新型インフルエンザウイルスの性状等を踏まえ、基本的対処方針の実施に関しては、以下の点について、柔軟で弾力的な運用を行うよう提言する。

## 2. 社会生活上の取組みについて

以下の各項目については十分に留意し、適切な対応をとるよう、政府は関係者・国民に周知徹底するべきである。

### マスクの着用等

個人における感染防止策の徹底は極めて重要であり、引き続き手洗い、人混みでのマスク着用、咳エチケットの徹底、うがい等を行う。

屋外等の解放空間においては、相当な人混みでない限りマスクを着用する意味はない。電車やバスの中の換気が悪く閉鎖的な空間の中ではマスクを着用することで周囲の人の咳やくしゃみによる飛沫を防ぐ意味がある。また、他の人への咳エチケットとしてマスクを着用することが望ましい。

### 外出

現時点では一律に外出を控えなくてもよい。個人は、人混みはなるべく避けることなどに引き続き注意する。

### 通勤・通学

現時点では一律の時差通勤等をしなくてよい。個人は、通学も含め、なるべくラッシュ時を避けるなど、感染機会を減らす努力を行う。また、事業者・学校は、時差通勤・通学を容認するなど、通勤・通学に際して従業員・生徒の感染機会が減るように工夫する。

### 集会、スポーツ大会等

現時点では一律の自粛は要請しない。主催者は、当該イベントの趣旨・必要性等を勘案し、総合的に判断すること。

#### 学校・保育施設等

患者が学校・保育施設等に通う生徒・児童等の場合、その地域（市町村の一部又は全域、場合によっては都道府県全域）の学校等については臨時休業することを原則とする。ただし、大学については、一律の休業を要請せず、各大学において感染が拡大しないように努める。

一方、患者が学校・保育施設等に通う生徒・児童等でない場合、2次感染患者が発生し、さらに感染拡大のおそれがある場合には、同様に臨時休業を行う。

また、臨時休業の終了時期については、新型インフルエンザの発生状況に応じ、1週間ごとに検討を行う。

保育施設の休業に際しては、保育所に子供を通わせている従業員の勤務について、事業所は配慮する。

#### 事業者

現時点では一律の事業の縮小については要請しない。事業者は、事業を適切に継続できるようにするとともに、感染ができる限り拡大しない事業運営を行うこととすべきである。

### 3. 国内発生が見られた後の医療について

#### < 医療機関への受診 >

第2段階（国内発生早期）からは、この時期最大の目標として軽症・重症を問わず、すべて検査を行い感染が強く疑われた例はすべて措置入院とし感染拡大しないようにする。同様に重症例の治療に全力を注ぐことが必要である。そのために、発熱や咳などのインフルエンザ様症状が見られた場合には、まず「発熱相談センター」に相談のうえ、「発熱外来」を受診する。

政府としては国民にこの趣旨を周知徹底し、「発熱相談センター」や「発熱外来」の利用について理解と協力を求める努力をすべきであり、国民も「感染により重症化しやすい人の命を守る」という政府の方針に積極的に協力すべきである。

第3段階（まん延期）では、多くの軽症例が発生するために、病院における治療は重症例のみに集中すべきである。更にこの時期では新型インフルエンザの患者を指定医療機関だけで治療することは、収容能力の上からも、また、感染防止対策としてもその意義は薄く、一般の医療機関も含め全ての医療機関で新型インフルエンザの治療に対応する。ただし、こうした医療機関では新型インフルエンザとして収容されている患者と他の患者との接触を断つことに十分留意すべきである。



多くの軽症患者が一般の医療機関に殺到すれば、基礎疾患があり重症化しやすい人に感染の危険が及ぶことになる。このため、軽症の患者へは、出来るだけ医療機関への受診を控えて、地域の実情にあった方法、例えば自宅で療養するなど協力を求める。その際、自宅待機する患者に対しては、治療薬の宅配、医療関係者の訪問など、地域毎に患者の視点に立った対応が準備されているところもあり、他の自治体もそのような事例を参考にして、患者が協力しやすい医療体制を整備すべきである。また、病院と診療所はそれぞれの役割、及び責任分担を行い、軽症者と重症者の治療に混乱のないよう連携を図るべきである。

#### < 抗インフルエンザウイルス薬 >

第2段階（国内発生早期）では、感染者に対して治療の目的でタミフル等の抗インフルエンザウイルス薬を投与するが、更に、濃厚接触者やウイルスに暴露した疑いのある医療従事者、初動対応者等に対し、抗インフルエンザウイルス薬の予防投与が行われる。

もっとも感染の危険性があるのは患者の同居者であるが、そのほかにも疫学調査で感染の危険性が高いと指摘された者（同じ学校、同じ職場の濃厚接触者など）については患者の行動範囲を考慮して予防投与が行われる。

第3段階（感染拡大期）では、抗インフルエンザウイルス薬を治療として使用する事に優先した方が良いため、予防投与は基本的に行わない。ただし、例外として、家族等に感染により重症化しやすい人が含まれる場合等には予防投与があり得る。

いずれにせよ、感染拡大期以降では、治療に必要な抗インフルエンザウイルス薬が十分確保されることが重要である。予防投与は感染により重症化しやすい人などに例外的に行われるべきであり、この点について国民の理解を深めていくことが必要である。

#### 4. おわりに

新型インフルエンザ対策は、国・自治体・医療関係者・国民が一体となって協力することによりはじめて成果が上げられる。限られた医療資源を効果的に運用するためにも、上記の医療体制について国民の十分理解な理解が得られるよう、国・自治体・医療関係者はあらゆる努力をすべきである。

5月22日 政府の新型インフルエンザ対策本部は今回の新型インフルエンザウイルスの特徴を踏まえ、次の「基本的対処方針」により、地域の実情に応じた柔軟な対応を行っていくこととしました。

#### 基本的対処方針

<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/kenkou/influenza/dl/090522-03a.pdf>

政府においては、今回の新型インフルエンザの発生は、国家の危機管理上重



大な課題であるとの認識の下、その対策に総力を挙げて取り組んでいるところであるが、現在、兵庫県、大阪府等で患者数が急増している状況にある。

今後、国内で感染が拡大してく事態も想定に入れながら、国内対策を強化していく必要がある。

今回の新型インフルエンザ(A/H1N1)は、感染力は強いが、多くの感染者は形状のまま回復しており、抗インフルエンザウイルス薬の治療が有効であるなど、季節性インフルエンザ(seasonal influenza)と類似する点が多い。

他方、季節性インフルエンザとの最大の違いは、季節性インフルエンザでは、高齢者が重篤化して死亡する例が多いのに対し、今回の新型インフルエンザでは、海外の事例によれば、基礎疾患(糖尿病、ぜん息等)を有する者を中心に重篤化し、一部死亡することが報告されている。

政府の現行の「新インフルエンザ対策行動計画」とうについては、強毒性の鳥インフルエンザ(H5N1)を念頭に策定されたものであるが、今回のウイルスの特徴を踏まえると、国民生活や経済への影響を最小限に抑えつつ、感染拡大を防ぐとともに、基礎疾患を有する者等を守るという目標を掲げ、対策を講じることが適当である。

このため、今後も行動計画をそのまま適用するのではなく、この基本的対処方針により、地域の実情に応じた柔軟な対応を行っていく必要がある。

政府としては、自治体、医療機関、事業者や関係団体と連携・協力し、国民の協力を得ながら、当面、次の措置を講ずることとする。

1. 国内外の情報収集と国民への迅速かつ的確な情報提供を行う。

(1) 国際的な連携を密にし、WHO や外国の対応状況等に関する情報収集に努力する。

(2) 国内サーベイランスを強化し、各地の感染状況を迅速に把握するとともに、患者や濃厚接触者が活動した地域等の範囲について国民に迅速に情報提供を行う。

2. 患者や濃厚接触者が活動した地域等において、地域や職場における感染拡大を防止するため、次の措置を講ずる。

(1) 積極的疫学調査を実施する。

(2) 外出については、自粛要請を行わない。ただし、外出に当たっては、人混みをなるべく避けるとともに、手洗い、混み合った場所でのマスク着用、咳エチケットの徹底、うがい等呼びかける。

(3) 事業者や学校に対し、時差通勤・時差通学、自転車通勤・通学等を容認するなど従業員や児童・生徒等の感染機会を減らすための工夫を検討するよう要請する。

(4) 集会、スポーツ大会等については、一律に自粛要請は行わない。ただし、

主催者に対し、感染の広がりを考慮し、当該集会等の開催の必要性を改めて検討するとともに、感染機会を減らすための工夫を検討するよう要請する。

(5) 学校・保育施設等の臨時休業の要請についての運用指針は、厚生労働大臣が別途定める。(「医療の確保、検疫、学校・保育施設等の臨時休業の要請等に関する運用指針 <http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/kenkou/influenza/dl/090522-03b.pdf>」参照。)

(6) 事業者に対しては、事業自粛の要請は行わない。ただし、事業運営において感染機会を減らすための工夫を検討するよう要請する。

3. 以降を省略。

## 2. こんにゃく入りゼリーの安全性評価について

食品安全委員会は5月14日開催の第285回委員会において、さる4月27日に内閣府国民生活局から食品健康影響評価の要請があった「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について」について審議を行いました。

審議においては、まず、食品安全委員会事務局から同事務局が準備した資料 <http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai285/dai285kai-siryu1-2.pdf> の説明があり、審議の結果、本件については、現在設置されている専門調査会の枠組みの中では対応できないため、この問題に関する専門家を招へいして調査審議を行うための体制を新しく作る必要があるとされ、5月21日開催の第286回委員会において「食品による窒息事故に関するワーキンググループ(座長 小泉直子食品安全委員会委員長代理)」が設置されました。

主な経緯等：

こんにゃく入りゼリーによる窒息事故については、平成19年3月、4月の事故以後、関係者による再発防止に向けた取組にもかかわらず、平成20年7月に1歳9ヶ月男児の死亡事故があり、政府の消費者安全情報総括官会議は平成20年10月早急に政府が一体となって再発防止に取り組んでいくことを申し合わせました。その中で今後の検討課題として掲げた次の3事項のうち、厚労省の調査研究結果を受け、食品安全委員会への食品健康影響評価の要請となったものです。

(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(1)について、厚生労働省は去る4月30日に平成20年度の研究結果 <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-izen/chissoku/index.html> を公表しています。(伊藤蓮太郎)

### 3. 原料原産地などの情報開示の方向性に関する中間的なとりまとめ案に対する意見募集について

厚生労働省・農林水産省の審議会「食品の表示に関する共同会議」は4月6日、「原料原産地などの情報開示の方向性に関する中間的なとりまとめ案」に対する意見募集を行いました。同案の正しい見出しは「消費者と食品事業者との情報共有による信頼関係の構築を目指して 原料原産地などの情報開示の制度化に向けて - 消費者の原料原産地情報への要請に応えて、販売方法の多様化、情報伝達技術の高度化等を踏まえ、包装への表示のみならず多様な情報伝達手法も視野に入れた消費者への情報提供の充実を図る制度設計の方向性 - 〔中間的な論点とりまとめ〕(案)」となっていますが、ここでは、「とりまとめ案」と表現します。意見提出の締切りは5月8日まででした。

加工食品の原料原産地表示については、現在、平成18年4月の共同会議報告書(「加工食品の原料原産地の更なる推進について」)で示された品目横断的なルールに基づいて選定された20食品群(平成18年10月から完全義務化)、及びそれ以前に規定されていた4品目(うなぎの蒲焼き、農産物漬物等)に義務づけられています。しかし、同報告では、原料原産地表示の見直しについては、消費者の要望や加工食品の製造・流通の実態の変化を踏まえて行うべき、あわせて、国産、外国産といった表示や輸入中間加工品は輸入国でもよいとする大括り表示などの表示方法を検討する必要がある旨を報告し、更なる推進方策の検討を求めています。

この「とりまとめ案」では、原料原産地表示の「見直しの必要性」及び「表示方法の検討」については次のとおり取りまとめ、「原料原産地などの食品情報開示の制度化」については、本項後半に掲げたとおり取りまとめています。詳細は <http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/pdf/090406-01.pdf> をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

(1) 見直しの必要性

国民の食料消費における加工食品(外食を含む)の割合は上昇しているのみ

ならず、家庭での調理が不要或いは僅かな調理をするだけでよい高度な加工食品が増えており、その原料の調達先のグローバル化も進んでいる状況にある。

このように食品の製造過程が消費者から見えにくくなっていることから、原料原産地情報を食品選択の重要な要素と考える消費者が多くなっている。

原料原産地情報は、その食品の安全性を示すものではないものの、食品の履歴を知る一助になることから、消費者の食品に対する安心感を得ることができるといった意見は多く、このような要望に応えるため、積極的に情報提供を行う食品事業者も増えている。

また、加工食品の原料供給者にとっても、原料の原産地情報が最終商品の消費者に伝えられることは、産地の生産条件の管理やブランド育成に役立ち、持続的な生産の励みとなる。

## (2) 表示方法の検討

JAS法における表示は、容器包装(加工食品)又は商品に近接して行う(生鮮食品)と解されている。

このため、高度な加工食品においては、

限られたスペースに多種の原料の産地を表示することは困難であるし、かえって重要な情報が分かりにくくなるのではないか

品質を一定にするために産地の切り替えを頻繁に行わざるを得ない加工食品では、正確な表示をするためには、包材の切り替えや確認のための人手などコスト増を招く

輸入中間加工品では、輸入国はわかっていても原料の産地までは正確な情報を入手できない場合がある

という問題がある。

本会議においては、このような問題を解決するために、情報の厳密さでは劣るものの、包装への表示のコスト低減と対象品目拡大につながり得る表示方法の変更について議論した。具体的には、「国産」「外国産」といった大括り表示、輸入中間加工品は通関上の輸出国で代替する表示、切り替え産地を列挙する可能性表示を検討項目にあげて意見を聴取したが、

消費者に国産に対する信頼感を与え、商品選択の情報たり得るので、大括り表示を導入すべきであるという賛成意見

購入した商品はどこの国のものが使われているか知りたいので、大括り表示や可能性表示では意味がないとする反対意見

があり、結論を得るには至らなかったため、今後表示の具体的なイメージを国民に示しつつ、引き続き議論することが必要である。

原料原産地などの食品情報開示の制度化に向けて

### 1 原料原産地情報の性格

JAS法においては、「品質に関する表示」(JAS法第2条)とされていることから、20食品群の選定にあたって、「原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されていること」を判断基準の一つとしてきたところである。しかし、アンケートなどに見るように消費者は、原料原産地情報を品質との関係というよりも、加工食品の製造工程管理に関する情報提供の一環と捉えており、品質の差異を前提に表示を義務付ける現在の制度ではこうした消費者の声に十分対応できない面がある。

また、消費者の食の安全・安心に対する関心の高まりや加工食品の原料調達グローバル化などの実態を踏まえれば、加工度のレベルなどに関わりなく、食品事業者は積極的に原料原産地などに関する情報を開示していくことが求められる。

## 2 情報伝達手段の高度化に対する対応

この場合の情報伝達手段としては、ホームページや二次元コード、FAXなどの情報伝達手段を視野に入れて考えるべきとの意見が消費者団体、事業者の双方から寄せられている。

正確な原料原産地情報を提供してほしいが、表示することによる事業者の大幅な負担増や商品の値上げは望んでいない、気になった時に確認できるようにしてほしい、色々な方法があってもよいし、事業者が産地や製造工場等の情報を的確に把握し、製造工程を管理しているという事実が消費者に伝われば安心するのではないかというものである。

ホームページなどでの情報提供を制度化し、消費者がより適切に食品情報にアクセスできる機会を保障していくことが、時には原料調達先が十数カ国を超える加工食品にあっては現実的な対応であり、消費者の利益保護にも繋がるものとする。

## 3 販売方法の多様化への対応

また、近年、消費者が購入時に商品を直接手にして表示を確認することができない販売方法(インターネットやカタログ販売などの隔地者間取引)が日常食品の購入でも一般化し、かつ、増加傾向にある。

現行では、どのような事項を消費者に提供するかは、事業者任せられていることから、事業者が好ましいと考える情報だけが提供される場合もある。

情報開示制度を考えるに当たっては、このような販売方法においても正確に基本的な情報が開示され、消費者の適切な商品選択が可能となるような仕組みとする必要がある。

この場合、EUの規則案がdistant selling(遠隔販売)において、購入時までには原材料や内容量などの情報提供を義務付けることとしていることも参考となる。

## 4 中小零細事業者への配慮

我が国の食品企業の9割以上は中小零細事業者であることから、消費者の利益保護を図りつつも事業者にできるだけ負担の少ない制度設計を行うとともに、実行可能性を担保する観点から、中小零細事業者への制度の導入時期については慎重に検討する必要がある。

#### 4. 乾めん類(干しそば)における JAS マークの不正使用に対する 刑事告発について

農水省関東農政局は、島田製粉株式会社(代表取締役 島田信隆)が JAS 法第14条の規定による登録認定機関の認定を受けていないにもかかわらず、不正に JAS マークを貼り付けためん類(干しそば)を販売したことを確認しましたので、4月28日、JAS 法第18条第1項違反により、同社を警視庁に刑事告発しました。

その経緯は次のとおりです。この URL は下記です。(伊藤蓮太郎)

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/pdf/090430-01.pdf>

経緯：関東農政局は、平成21年2月25日から3月24日までの間4回(任意調査1回、立ち入り調査3回)にわたり、島田製粉株式会社(東京都三鷹市、以下「島田製粉」という。)に対し検査を行いました。

この結果、関東農政局は、島田製粉が以下の行為を行っていたことを確認しました。

- (1) 少なくとも平成19年12月1日から平成21年2月27日までの間 JAS 法第14条の規定による登録機関の認定を受けていないにもかかわらず、不正に JAS マークを貼り付けた乾めん類(干しそば)5商品、約4.3トン(5,839袋)を、東京都内の小売店を通じて一般消費者向けに販売していたこと。
- (2) 平成21年2月25日以降、(1)の商品が JAS マークを不正に使用したものであることを承知しながら、少なくとも同年3月25日までの間、不正表示のままの商品の製造・販売を継続したこと。
- (3) (1)の行為については、少なくとも平成6年頃から行われていたこと。

なお、JAS 法違反の事実に対しては、食品表示連絡会議を構成する各行政機関(内閣府、警察庁、公正取引委員会、厚生労働省、農林水産省)と連携しつつ、厳正な対応に努めてまいります。また、JAS マークの不正使用以外に島田製粉が行った不適正表示に関しては、東京都知事が JAS 法に基づく指示を早急に行う予定です。

## 【消費者情報】

### 関節によいとされる成分を含む「健康食品」

～表示量より少ないコンドロイチン硫酸～ 国民生活センターのテストにより  
(北海道立消費生活センター北きらめっく No.55号より引用)

関節の痛みを緩和させる効果があるとされているコンドロイチン硫酸やグルコサミンは、多くの健康食品に配合されています。国民生活センターには、これらの健康食品に対して「本当に効果があるのか」「成分について知りたい」といった相談が寄せられています。それで同センターは昨年、試買テストを行い、含有量などについて調べました。

#### テスト品目

インターネットなどの通信販売や大手ドラッグストアで販売されている錠剤やカプセル状の健康食品の中から、18銘柄を選び、テスト対象としています。参考品として、医薬品4銘柄もテストしました。

#### テスト結果

##### 含有量

##### コンドロイチンの硫酸量

含有量の表示の仕方として、コンドロイチン硫酸を含む原材料(サメヒレ、サメ軟骨など)の量を示す方法と、コンドロイチン、もしくはコンドロイチン硫酸そのものの含有量を表示する2通りがありました。いずれの場合も表示量よりも実際の含有量は大幅に少ない結果になりました。また、コンドロイチン硫酸を含む原材料の表示量は、成分そのものの含有量の目安にはなりませんでした。

一方、参考品(医薬品)4銘柄は、表示量と実際の含有量とほぼ同じ数値でした。

##### 溶けやすさ

試買品はいずれもカプセルや錠剤の形状をしているため、飲んだ後に胃の中で速やかに溶けなければ消化できません。

健康食品には溶けやすさに関する基準が無いので、医薬品の試験方法を参考としました。18銘柄中、9銘柄(2,4,5,7,8,14,15,17)は規程の時間(30分)を超えても崩壊せず、胃の中での溶けやすさに問題があります。

##### 表示

「含有量」の項目で説明いた通り、2通りの表示がありましたが、実際に含まれているコンドロイチン硫酸量は分かりにくく、医薬品に匹敵、もしくは上回る



量のコンドロイチン硫酸を含むと誤認する恐れがあります。

関節に関する何らかの表示が大部分の銘柄にあり、医薬品に描かれているイラストと酷似しています。消費者が店頭で見た場合、医薬品と同様の効果を期待して購入する恐れがあります。

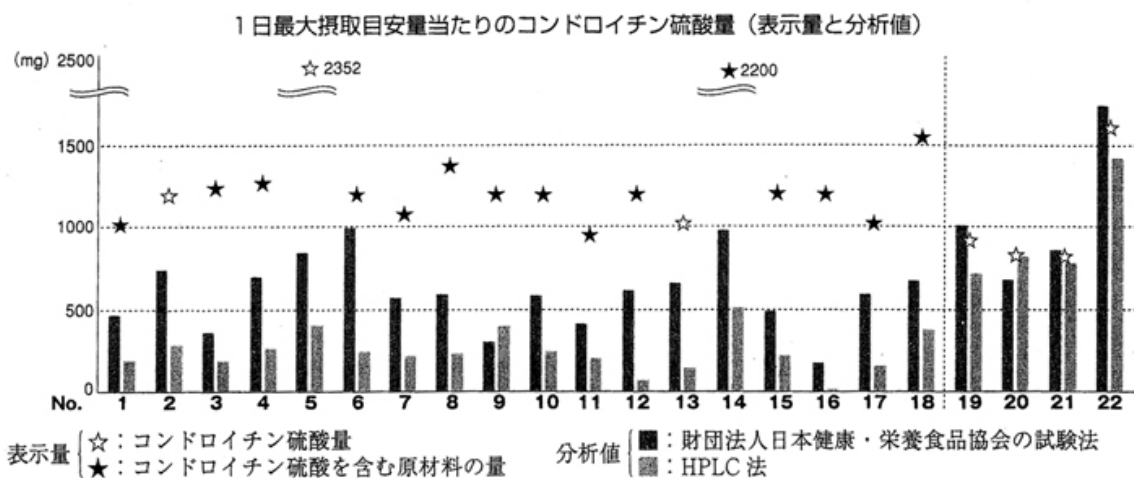
価格

1日の最大摂取目安当たりの価格を調べたところ、健康食品は66,0~275,8円(平均161,8円)医薬品が125,9~199,8円(平均168,2円)でした。健康食品の方が銘柄間の価格差が大きい傾向にあり、中には医薬品と同等か高価な銘柄もありました。

消費者へのアドバイス

医薬品は薬事法に基づいて品質、有効性、安全性などに関する個別の審査を受け、疾病の治療や予防を目的とした商品です。関節痛の緩和など、具体的疾病の治療を目的とする場合、医薬品を使用するのがよいでしょう。

試買した健康食品の中には、錠剤やカプセルが胃の中で溶けにくいものがあるなど、品質上にも問題がありました。



テスト対象銘柄

区分	銘柄	銘柄名	製造者また 販売社名	購入価格 (税込み)
	1	グルコサミン MSM コンドロイチン	(アスティ)	2450
	2	節ぶしサポート	天野商事(株)	4559

健康食品	3	グルコサミン&コンドロイチン	井藤漢方製薬(株)	4078	
	4	コンドロイチン&グルコサミン	インターナショナルヘルスサービス(株)	1980	
	5	鮫の軟骨	(株)エーエフシー	1440	
	6	安心グルコサミン	(株)S・S・I	3755	
	7	ジョイントフレックス	奥田製薬(株)	3861	
	8	グルコサミン&コンドロイチン n2E X	(株)) ケイセイ	3690	
	9	スーパージョイント MSM プラス	(株)健康体力研究所	2875	
	10	ざひざー番 MSM 錠	(株)健民社	3001	
	11	コンドロイチン&グルコサミン	(株)健民社	3001	
	12	グルコン・サブリ	日英物産(株)	3990	
	13	コンドロイチン&グルコサミン	ヒデ薬品(株)	3680	
	14	コンドロイチン&グルコサミンふしぶし恵	(株)ファイン	3675	
	15	スーパーグルコサミン	芳香園製薬(株)	3960	
	16	純粋サメ軟骨粒	(株)ユーワ	2604	
	17	鮫軟骨コンドロイチン	ユウキ製薬(株)	2394	
	18	コンドロイチン グルコサミン	(株)リケン	3956	
	参考品	19	アンメルシン コンドロパワー錠	牛津製薬(株) 小林製薬(株)	2996
		20	アクテージA錠	武田薬品工業(株) 武田ヘルスケア(株)	5534
医薬品	21	フレックスパワーEX錠	ロード製薬(株)	2917	
	22	コンドロイチンZ S錠	ゼリア新薬工業(株)	4197	

購入時期平成20年2~3月。ただし、マークは同年6月に確認したところ、テスト対象銘柄と表示が異なっていた銘柄

購入価格は、同年5月に通信販売及び店頭での販売価格を調査した平均値

コンドロイチン硫酸・・・動物内の体内(軟骨、結合組織、粘膜)に広く存在するムコ多糖の一種。薬事法の「医薬品の範囲に関する基準」の区分で「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り、医薬品と判断しない成分本質(原材料)」に該当するため、「健康食品」成分としても広く利用されています。

グルコサミン・・・動物の皮膚や軟骨、甲骨類の殻に含まれるアミンの酸。コンドロイチン硫酸とともに「健康食品」成分として利用されています。

## 【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（8）

（エスケー食品株式会社ホームページより引用）

#### 社長挨拶

「おいしさにまごころこめて・・・」

エスケー食品は創業以来、「**お客様の笑顔を私達の喜びとする。**」をモットーにこだわりをもったもの造りを続けております。

食の安全がクローズアップされる現在では、「おいしさと安心、安全、そして健康」と価格バランスを含めた真の商品価値が問われており、添加物などを必要とせず急速冷凍を行なうだけで長期保存を実現する冷凍食品はまさに現在のニーズにマッチした食品と言えるでしょう。

私達は主原料であるえびの鮮度、そして安全性にこだわり続けております。このこだわりが昔ながらの伝統が色濃く残るインドネシアでの粗放養殖えびを使用した製品生産を始めるきっかけとなりました。

自然の地形を利用した天然に近い環境の広大な粗放養殖池で育て、当社100%出資の現地工場ではえび本来の甘みと旨みをもった製品を生産することで最高の鮮度を確保できるのです。

そして当社は更なる「**おいしさと安心、安全、健康**」を実現する為に10年以上の研究・開発を経てついに稚えび孵化工場（ハッチェリー）を建設しました。これにより親えびから製品までの全プロセスで、抗生物質・抗菌剤を一切使用しない安全を確保した一貫体制を確立することができたのです。



代表取締役  
菅野 時雄

あらゆる企業体において環境保護はこれからますます大きな命題になってきます。

私たちは現在、ISO14001 認証を取得し様々な環境保全に努めておりますが現状に満足せずこれからも業務を通じて環境をより良くする活動を行ってまいります。環境を熟慮したうえでの企業活動、そして製品を通じて広くお客様の皆様に喜んで頂けることが私達の喜びにほかなりません。

この喜びの連鎖を広げていく為に私たちは日々イノベーションそして限りない「**夢とロマン**」を追いつづけます。

おいしさにまごころこめて・・・

当社は創業以来、「おいしさと安心・安全・健康」にこだわった商品作りを行ってまいりました。特に、昨今では「食の安全性の確保」がクローズアップされてきています。これらの期待に応えられるシステムを確立する為に、当社ではえびの生産地であるインドネシアに100%出資の子会社を設立し、工場を稼働させています。



抗生物質・抗菌剤を一切使わず、動植物プランクトンを中心に、自然に由来するえさのみで成育した稚えびを、自然の地形を利用した広大な池で天然に近い環境で育て、えび本来の甘みと旨味をもった製品

を、一貫体制で確保した安全性のもとにお届けしております。

おいしさと安全を追求したエスケー食品の一貫体制  
通常の「集約養殖」と呼ばれるえび養殖は、狭い池に大量の稚えびを入れて、合成飼料で育てるので、残った餌が腐敗したり、えびが過密するなどで病気がまん延しやすく、その予防のために抗生物質や抗菌剤を入れます。エスケー食品は食の安全に配慮し長年の研究を重ね、天然の親えびから採取した卵を孵化、有機プランクトンを中心に、自然に由来するえさのみで稚えびに成育することに成功し、孵化工場(ハッチェリー)を建設しました。



成育した稚えびを、自然の地形を活かしたインドネシアの伝統的な「**粗放養殖**」の方法で、河口部にある広大な池に放し、潮の干潮で流入する天然の動植物プランクトンを中心に、自然に由来するえさだけで、過密のストレスもなくのびのび育てています。

えびの加工は養殖池から車で60～90分の工場で、鮮度を損なうことなく、旨味のあるえびをワンフローズンで製品に。親えびから製品までの全プロセスで、抗生物質・抗菌剤を一切使用しない**一貫体制**を確立しています。

イオシュリンプ（粗放養殖えび）  
人と自然にやさしい、元気なえび  
エスケー食品では、粗放養殖えびを「**イオシュリンプ：E.O.Shrimp**」（登録商標）と名づけました。



イオシュリンプとは「エコ・オーガニック・シュリンプ：Eco-Organic Shrimp」の略で、人と自然にやさしい元気なえびという意味をこめています。

「オーガニック」は、天然（有機）のプランクトンで育てていることを表しています。合成飼料や、抗菌剤、抗生物質などは一切使用せず、集約での過密養殖の10倍の広さの池でのびのびと育ちます。

「エコロジー」は、自然の地形を活用するため、マングローブの林の伐採による自然破壊を起こさず、また合成飼料による水質の汚濁も発生させないため、土壌を汚染せず継続的な環境に配慮した養殖が可能となることを示しています。

そして味の面でも、イオシュリンプは日本冷凍食品検査協会のアミノ酸分析の結果、集約養殖より1.6～2倍ほど多いことがわかりました。まさに、安心・安全・おいしさにこだわったブランドです。

#### 100%出資子会社のメリット

当社の衛生、品質管理がストレートに反映  
100%出資の子会社 PT.SK FOODS INDONESIA は、当社の意思決定に従って運営されていますのでズレ



がなく、合併あるいは業務提携にありがちな、合意していても現場では違っているというようなことが起こりません。商品の安全性が確保され、規格通りの品質が確保されます。

日本から4名が常駐

インドネシア常駐の、日本からの当社社員は工場運営だけでなく技術指導は勿論のこと、原料買い付けにも直接携わり確かな原料だけを仕入れています。

### 加工工場

PT. SKFOODS INDONESIA



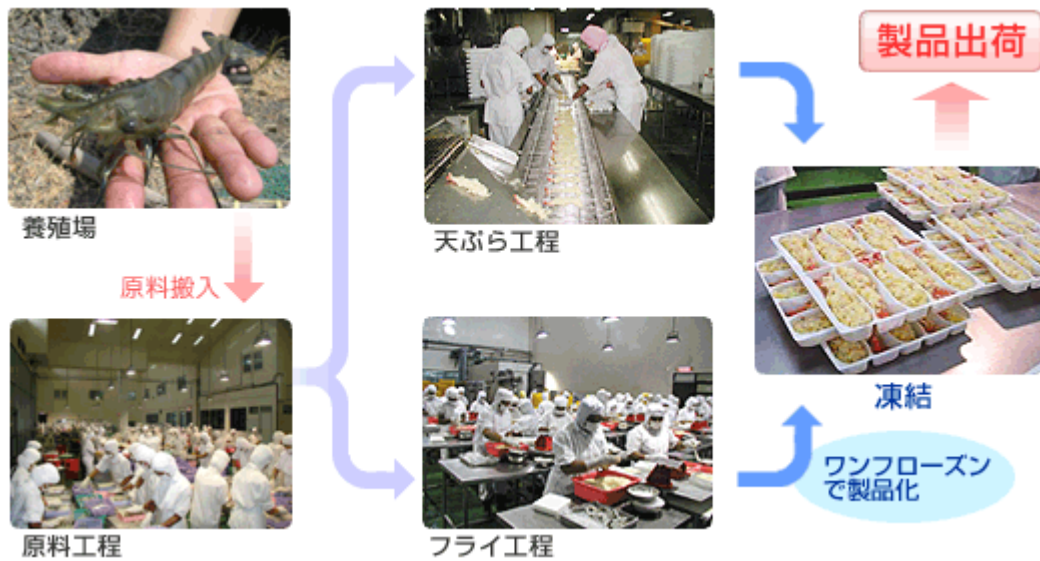
PT. SKFOODS INDONESIA は、調理冷凍食品の生産を目的として、土地取得、工場の設計から建設までを行っており、原料加工場の一部を使用していたり、改装したりしているのとは衛生、品質面で大きな違いがあります。

生産機械については、日本の本社工場で使用しているものと同じの機械を導入。製造技術において日本と比べてまったく遜色のない状態で生産が行われています（HACCP 認定工場）。

鮮度のよいえびをワンフローズン

えびの養殖池から工場までは車で60～90分。鮮度を損なうことなく工場搬入が行われるので、鮮度がよくて旨みのあるえびをワンフローズンで製品に仕上げています。「安心・安全・おいしさ」を追求する当社のこだわりです。





H A C C P (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)



H A C C P (ハサップ、新しい品質・衛生管理手法) は、米国で宇宙食の安全性確保のために開発された品質管理プログラムで、製造工程を総合的に管理する手法です。従来の最終製品の抽出検査とは異なったシステムの構築を求められるものです。本社工場は、このH A C C Pシステムに基づいた自主管理を平成10年7月から導入。さらに、自動モニタリングシステムを構築し、記録はコンピューターへ蓄積

されます。2005年、PT . S K F O O D S I N D O N E S I A は、インドネシア海洋漁業省のH A C C P 認証を取得致しました。

**兵庫県版 HACCP**

エスケー食品本社工場が兵庫県食品衛生管理プログラムを取得しました。

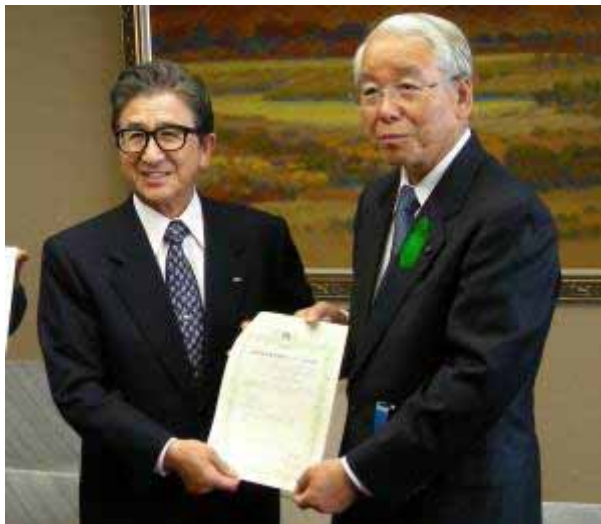
平成19年5月2日、エスケー食品本社工場が、兵庫県食品衛生管理プログラム（兵庫県版 HACCP）の認定を取得いたしました。神戸市の企業では初の取得、調理冷凍食品としては兵庫県初の取得となります。







井戸敏三 兵庫県知事から 当社 菅野時雄社長に 認定書が授与される様子



エスケー食品は創業して以来、食の安心・安全・健康を目指してきました。従来から食中毒や有害物質の混入を防ぐために、製造工程毎に重要な管理項目（加熱温度、凍結温度・方法等）を定め、自主衛生管理に努めてきましたが、さらに強固な基盤づくりのために、平成18年4月から「兵庫県版 HACCP」の認定取得に向け、原料等の履歴情報の管理や、品質管理システムの見直しを行い、コンピューター管理による衛生管理システムを構築して

きました。

#### 兵庫県食品衛生管理プログラム（兵庫県版 HACCP）とは

平成14年に創設された、消費者が安全な食品を安心して食べていただくため、兵庫県内の食品を取り扱う施設が一定水準以上の衛生管理のもと食品を製造・加工していることを知事が認定する独自の認定制度です。この制度は、HACCPの概念を取り入れた衛生管理と、トレーサビリティを要件に、県内の食品製造施設が実践する衛生管理プログラムを知事が認定するものです。

エスケー食品 本社工場が申請した範囲

工程の区分 水産食品加工工程

製品の種類 冷凍海老を調理加工し、調理冷凍食品  
及び名称 を製造  
(えび天ぷら、えびフライ、えびクリームコロッケ、海老カツ)



神戸市ではじめての取得であり、調理冷凍食品としては兵庫県初の取得

## 【学術・海外行政情報】

### 1. 気候変動と食品安全：特に欧州における新たな課題

Miraglia M., et al.,

(National Center for Food Quality and Risk Assessment, Italian National Institute for Health (ISS), Viale Regina Elena 299, I-00166 Rome, イタリア)

Food Chem Toxicol. 2009 May; 47(5): 1009-21

地球の気候が変わって来ていると一般に言われているが、気候変動は農作物、家畜の生産に影響を与える可能性がある。食糧確保に対する気候変動の影響の問題は広く議論・検討されている。しかし、消費者における食品、飼料安全性への影響は未だ検討が少ない。そこで、本研究では特に欧州において、気候の変動によって影響を受ける可能性が大きい食品安全問題を挙げる。畑で、若しくは、貯蔵中に作物中に生産されるカビ毒；害虫の多さの影響がある作物中の残留農薬；土壌中の存在量や利用され易さの影響を受ける作物中の微量元素、及び/若しくは、重金属；長期に亘る大気移動や環境への付着の変動による食品中の多環芳香族炭化水素；有害海藻により藻類毒を生産するようになった魚介類の海産生物毒；洪水、熱波などの異常気象の頻繁な来襲による食品中の病原性微生物発生、などを挙げた。今後の研究課題にも焦点をあてた。(石井健二)

## 2. 食品の日付表示に混乱（食品問題に関する英国国民意識調査）

Confusion over date labels on food (10 February 2009) 英国食品基準庁

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2009/feb/pafi>

Public Attitudes to Food Issues (30 January 2009)

<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publicattitudestofood.pdf>

この調査は、英国食品基準庁（FSA）が GfK NPO に委託して実施した食品に関する国民意識調査で、2008年10月9日～11月5日に英国3000人以上を対象に対面インタビューにより実施された。調査結果（報告書4章3節日付表示）は、多くの国民が日付表示について混乱し、安全に消費する期限を過ぎた食品を食べるリスクを取っている人が少なからずいることを示している。

この調査では「消費期限（use by date）」は、食べても安全かどうかの最もよい指標として正しく認識している人が回答者のわずか半数（49%）であり、この日付を過ぎた加熱調理肉は食べないと回答した人は半数以下（47%）であった。このことは多くの人がためらいもなく、消費期限を過ぎた食品を食べるという安全上のリスクを取っていることを意味する。

「賞味期限（best before date）」は、安全というよりも品質（新鮮等）の指標であるにもかかわらず、回答者の4分の1（26%）は「賞味期限」を過ぎた朝食用シリアルを食べないと答えている。このことは、ベストの状態ではないがまだ食べても安全である食品を不必要に廃棄することになる。最近FSAは、各種日付表示の意味について消費者に説明喚起を行っている。

### ・ 食べても安全であるか否かのベストな指標はどれか？（各選択比率） N = 3219

消費期限（use by date）	49%
賞味期限（best before end date）	32%
販売期限（sell by date）	10%
陳列期限（display until date）	5%
知らない	5% （多くの55才以上がここを選択）

### ・ “use by date” が安全性の指標と知っているか？（社会階層別比率） N = 3219

上中級経営者・管理者・行政官・専門家	59%
監督者、事務員、ジュニア経営者・管理者・行政官・専門家	51%
熟練マニュアル労働者、	48%
半/非熟練マニュアル労働者、下級労働者及びその年金・給付金生活者	40%

### ・ use by date/ best before end date を過ぎた食品を食べる期限はいつまでか？

（与えられた各項目に対する比%）

use by date : ~ 、 best before end date : ~

	食べない	1日未満	1~3日	3~5日	5~7日	7日以上
生肉 (944) )*	55%	14%	18%	3%	2%	1%
熟調理肉 (1019) )	47%	18%	22%	5%	2%	1%
乳製品 (1059) )	46%	15%	22%	4%	3%	2%
鶏卵 (1151)	42%	8%	14%	7%	6%	11%

\*生肉は、そのまま食べるのではなく、料理して食べるの意味

パン (1137)	27%	13%	31%	11%	4%	3%
朝食シリアル (1128)	26%	6%	12%	7%	6%	28%

・ use by date/ best before date 後の食品を決して食べない人の各年齢別割合  
(ベースは個々の食品)

use by date : ~ 、 best before end date : ~

	16~34才	35~54才	55才以上
生肉(944)*	70%	52%	45%
熟調理肉(1019)	52%	46%	44%
乳製品(1059)	57%	46%	36%
鶏卵(1151)	61%	41%	27%
パン(1137)	35%	26%	23%
朝食シリアル (1128)	36%	26%	19%

・ 食品を食べても安全か否かチェックする手段は？(日付表示以外で) N = 3219人

(複数列挙方式での項目別列挙割合)

臭いを嗅ぐ(74%) 外観を見る(65%)  
触る(13%) 味見する(13%) 完全に煮炊きする(6%) 知らない(3%)

この意識調査は、日付表示以外に食品購入に影響を及ぼす要因、ヘルシー食品、食品添加物、外食に関する意識調査等についても実施しているが、これらは省略した。(榎元徹也)

## 編集後記

WHOが、4月26日にメキシコ、米国、カナダで新型インフルエンザウイルスA/H1N1によるヒトへの感染を確認した旨を公表した後、その感染域はヨーロッパ、アジア地域へと急速に拡大し、その感染者数は5月23日現在、日本を含む43国・地域の12,022名(死亡86名を含む)となりました。しかし、患者の病状、治療経過等から次第に、弱毒型の新型インフルエンザウイルスA/H1N1の感染であることが明らかとなり、ホッとしています。

これまでのWHOを中心とした各国の新型インフルエンザ対策は、強毒型の鳥インフルエンザウイルス(H5N1)のヒトへの感染によるパンデミック(pandemic、世界的な大流行)の防止策を基本としたものでしたので、当初の検疫業務、感染者及び接触者の隔離等の水際における検疫・医療体制は厳格なものでしたが、水際における厳格な検疫・医療体制にも限界があること分かりました。同時に、行政機関、企業、学校、商店、家庭等の人々にとっては、強毒な新型インフルエンザの感染を防止するための予行演習をしたことにもなるでしょう。それにしても、飛沫感染・空気感染の防止方法は相変わらず、昔からのうがい・手洗い・マスクなのではないでしょうか。

農水省は、今回の新型インフルエンザ(H1N1)の発生に伴い、弱毒型ウイルスの感染であることが判明する前の時点(5月11日)において、「食品産業事業者等における事業継続のための検討の一層の促進」と

<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/anpo/pdf/pdf/kani.pdf>

消費者向けの「新型インフルエンザに備えた家庭用食料品備蓄ガイド」を

<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/anpo/pdf/gaido.pdf>

を公表してますのでご紹介します。

(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。