



目次

【巻頭言】	頁
人材育成への取り組み	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 11月の主な活動	2
2. 食品の安全性確保とマスコミの役割その2(平成21年度公開講演会)の概要	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 第1回「健康食品の表示に関する検討会」の概要	3
2. 高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性について	3
3. 特定保健用食品の表示許可に係る消費者委員会への諮問	4
4. 消費者庁及び消費者委員会の設置に伴う改正食品衛生法等の施行について	5
5. トランス脂肪酸に係る情報の収集・提供に関する関係省庁等担当課長会議の概要	8
6. 中国向け輸出水産食品の取扱いの変更について	9
7. 新型インフルエンザに関する意識・意向調査結果	10
8. 食品の安全性に関する意識等について(平成21年度調査)の結果	12
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 「無糖」・「低糖」表示でもカロリーに差 ~缶チューハイの品質テスト~ (北のくらしきらめくNo.58号11月号より引用)	14
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
欧州食品安全庁は5品目の食用着色料につき安全アドバイスを改訂	16
<hr/>	
別添	
食品の安全性確保とマスコミの役割その2(平成21年度公開講演会)の概要	

平成21年12月22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 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

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

【巻頭言】

人材育成への取り組み

全国食品衛生監視員協議会会長
埼玉県保健医療部食品安全課長

はしもと かつひろ
橋本 勝弘

食品衛生監視員の全国組織である全国食品衛生監視員協議会は、昭和35年5月に設立されて以来、食品衛生監視業務と密接に関連したテーマを取り上げた研修会の開催等を通じて、会員の資質の向上を図ってきました。

このような活動を通じて感じることは、民間と行政課題の捉え方は違うにせよ、共通認識として言えることは、「質」、「量」の両面において重要な役割を果たしてこられた方々が退職され、多くの人材が姿を消すこととなり、それを補うための人材育成の重要性です。

現在、食品衛生監視員の人材育成こそが急務であり、将来を担う優秀な人材を育てる方法、また、チーム全体を統括する管理職の役割など具体的な対応に踏み出さなければならぬと考えています。

現状は、食品偽装や予想もしなかった食品への化学物質混入と相次ぐ食の安全を揺るがす事件の発生により食に対する信頼は失墜し、不安は増大しました。行政としての業務である食品監視指導の強化とともに、食品の安全の科学的根拠となる食品検査の充実などが期待されています。また、食品関係業界へは、「食の安全・安心」に向けてフードチェーン全般に、HACCPの手法を取り入れるなど自主的な衛生管理の強化が期待されています。

国民生活の根幹と言うべき食品の安全・安心確保のためには、消費者参画によるリスクコミュニケーションの充実を図り、さらには、多様化する食品製造等に即した監視指導方法の標準化を行いつつ、最新の知見や科学的根拠に基づいた知識の習得に努め、また、食品業界では衛生管理の向上を図ることなど課題は山積みです。

課題の解決を図るためにも、業務の遂行に当たって職員一人ひとりが、最新の技術を習得できるよう研修体制をさらに充実させ、関係者相互での人材育成に取り組むべきであるとと考えております。

人材の育成は、能力を十分発揮でき、また、貴重な「人財」を早く育て、プロフェッショナルとしての力を持たせるためにOJT、研修、自己研鑽の三点をいかに有機的に結合させていくかが重要です。

すでに、食品業界においては、中長期的計画に基づき、数年前から人材の育成に着手

され、その成果が実を結びつつあると伺っております。

そこで、国、自治体の垣根を取り払い「食品衛生監視員の教育及び研修」を体系化し、人材を育成する取り組みが必要と考えています。「優れた行政は人づくり」というように、業務の地域的な広がり、領域の拡大にともない、人材育成の面でもグローバルな取り組みを推進することが21世紀の食品衛生監視を担う人材を確実かつ継続的に輩出されることとなり、引いては、国民の健康を守ることに繋がるのではないのでしょうか。

【食科協の事業活動状況】

1. 11月の主な活動

4日 品質保証事業部長と事業計画について打合せ。

同日 常任理事会を開催、議題は、平成21年度第2回理事会の準備、平成21年度公開講演会の準備、10/22ワークショップの開催結果、01/29ワークショップの開催準備、今年度の品質保証事業計画(中小食品事業者の信頼性向上自主行動の支援)等。

お詫び：前76号では議題を書き落としました。お詫びいたします。

11日 平成21年度第2回理事会及び同年度公開講演会を開催。

12日 (財)日本健康・栄養食品協会の交流会で伊藤専務理事が講演。

19日 食科協ニュースレター第76号(11月号)を発行。消費者庁及び食安委を訪問。

20日 厚労省を訪問、全国食品衛生監視員研修会抄録集を貰う。

26日 トクホ関連公開シンポジウムの開催案内を会員、都道府県等へ送信。

2. 食品の安全性確保とマスコミの役割その2(平成21年度公開講演会)の概要

標記の講演会を11月11日13時30分から中央区立社会教育会館8階ホールにおいて開催しました。詳細は巻末(19ページ)に掲載しています。

3. 今後の予定

平成21年1月25日(月)13時、公開シンポジウム「特定保健用食品(トクホ)と健康食品を通して食と健康のあり方を考える ~行政・業界・消費者がともに課題を解決するために~」を南青山会館において開催します。講演内容等は次のとおりです。なお、参加申込は12月17日に満席となり、締め切らせていただきました。

(1) 講演

1) NACS意見書説明および問題提起

NACS食生活研究会代表 蒲生恵美

2) トクホと健康食品におけるメディア報道(仮)

科学ライター 松永和紀

3) 健康食品とその適切な利用のあり方(仮)

国立健康・栄養研究所 梅垣敬三

(2) パネルディスカッション

司会 食品総合研究所 関澤 純

(伊藤蓮太郎)

【行政情報】

1. 第1回「健康食品の表示に関する検討会」の概要

消費者庁の標記第1回検討会(座長 田中平三 甲子園大学学長)が11月25日、消費者庁会議室において開催されました。

同検討会では、まず泉 健太政務官が挨拶し、次いで委員全員(13名)及び出席した消費者庁幹部の紹介が行われ、同検討会の組織・運営等を定めた「健康食品の表示に関する検討会開催要領案」(資料1)が了承された上で同要領に基づき座長の互選が行われた。

議事では、「健康食品の表示をめぐる現状について」(資料2)の事務局からの説明を受け自由討議が時間いっぱい行われた後、事務局から次に記した今後のスケジュール(資料3)が説明され終了しました。資料2については、座長が非常に役立つので今後の検討会にも持参するようと言われました。

第2回 平成21年12月22日	議題：関係団体等からのヒアリング
第3回 平成22年1月中旬(予定)	議題：関係団体等からのヒアリング
第4回 平成22年2月上旬(予定)	議題：海外事情、消費者相談等の状況分析
第5回 平成22年3月上旬(予定)	議題：論点整理について
第6回 平成22年3月下旬(予定)	議題：論点整理について

以上の記事に関する詳細は下記の URL をご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin64.pdf>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin65.pdf>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin66.pdf>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin100.pdf>

2. 高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性について

第312回食品安全委員会(12月3日開催)において、食品健康影響評価に係る補足資料の提出に関するリスク管理機関(厚労省)からの報告「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性について」(議題2)が行われました。この報告は、さる9月に食安

委から厚労省を通じ製造者に求められていた補足資料に関する現状報告です。要点は次のとおりですが、委員長は厚生労働省に対し、資料の速やかな提出に最大限協力してほしい旨の強い要請がありました。

グリシドール脂肪酸エステル及びグリシドールの毒性に関する情報収集については、合計20件の文献が収集されたこと。

グリシドール脂肪酸エステルを経口摂取した場合の体内動態試験については、世界的に見ても確立した試験法がないことから、現在、微量定量分析法の開発を行っているところであり、分析法が確定でき次第、動物への経口投与試験が行われる予定であること。

グリシドール脂肪酸エステル及びグリシドールの遺伝毒性試験については、試験受託機関において試験が行われている、最終的な報告書を取りまとめた段階で報告されること。

なお、厚労省としては、製造者が必要な試験を外部試験研究機関に委託して実施することとしていることから、試験の信頼性及び中立性の確保を図るため、当該試験研究機関での試験について、国立医薬品食品衛生研究所長等の専門家チームに次の内容の確認を依頼することとしました。

- ・試験方法の科学的妥当性
- ・試験実施機関における試験実施体制及び実施状況
- ・試験データの確認
- ・結果報告書の精査

以上の記事に関する詳細は下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai312/dai312kai-siryu2.pdf>

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai312/dai312kai-siryu2-tuika.pdf>

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai312/dai312kai-gijigaiyou.html>

3．特定保健用食品の表示許可に係る消費者委員会への諮問

消費者庁は12月9日、消費者委員会に対し、本年8月以前に厚生労働省が申請を受け付け同省主管課室及び薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会で審査中となっていた特定保健用食品の表示許可に係る56案件を諮問しました。今後は消費者委員会の新開発食品調査部会において審査手続が開始されることとなります。なお、このうち44件は、従来は、既許可品と類似の成分である等の理由により、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会への諮問が省略されてきた案件ですが、今回は消費者委員会へ諮問し、今後の取扱いについて改めて議論していただく予定とのことです。

また、消費者委員会においては10月7日に新開発食品調査部会の設置を決定しており、第1回同部会が12月25日に開催される予定です。

以上の記事に関する詳細は下記の URL をご覧ください。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin97.pdf>

http://www.cao.go.jp/consumer/hourei/101_shinkaihatu.pdf

<http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/shinkaihatu/bukai/091225/kaisai.html>

http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/shinkaihatu/bukai_meibo.html

4 . 消費者庁及び消費者委員会の設置に伴う改正食品衛生法等の施行について

厚労省は、9月1日から消費者庁へ移管される食品衛生法に基づく食品表示基準及び健康増進法に基づく特別用途表示の許可等に関する事務について、厚労省及び都道府県等との一層相互理解を図る観点から、各都道府県知事、保健所設置市長、特別区長あての通知「消費者庁及び消費者委員会の設置に伴う改正食品衛生法等の施行について」(健発0828第16号、薬食発0828第9号)を8月28日に発出し、主な条文ごとに移管又は共管の概要を解説しています。消費者庁はこの内容を消費者、事業者等に周知する観点から、9月8日、ホームページに掲載しました。その要点は次のとおりです。詳しくは下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎) <http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin96.pdf>

食品衛生法関係

(1) 食品衛生法の一部改正

食品衛生法における食品等の表示に関する権限を内閣総理大臣に移管することとし、主な改正内容は以下のとおりであること。

販売の用に供する食品等の表示の基準について、内閣総理大臣が、一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、必要な基準を定めることとしたこと。(第19条第1項関係)

食品添加物公定書については、厚生労働大臣及び内閣総理大臣が作成することとしたこと。(第21条関係)

食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針(以下「指針」という。)については、厚生労働大臣及び内閣総理大臣が定めることとしたこと。(第22条第1項関係)
都道府県知事等は、都道府県等食品衛生監視指導計画を定め又は変更したときは、遅滞なく、これを公表するとともに、厚生労働省令・内閣府令で定めるところにより、厚生労働大臣及び内閣総理大臣に報告しなければならないこと。なお、平成21

年度分として提出された都道府県等食品衛生監視指導計画については、改めて提出する必要はないこと。(第24条第4項及び第5項関係)

厚生労働大臣及び都道府県知事等に加え、内閣総理大臣は、その職員に臨検検査、収去等を行わせることができることとしたこと。(第28条第1項関係)

内閣総理大臣は、その職員のうちから食品衛生監視員を命じ、の指針に従い、食品等の表示又は広告に係る監視指導を行わせることとしたこと。(第30条第1項及び第3項関係)

都道府県知事等に加え、内閣総理大臣は虚偽又は誇大な表示を行った営業者等に対する廃棄命令等を行うことができることとしたこと。(第54条第2項関係)

厚生労働大臣及び都道府県知事に加え、内閣総理大臣は、食品衛生上の危害の発生を防止するため、この法律又はこの法律に基づく処分に違反した者の名称等を公表し、食品衛生上の危害を明らかにするよう努めるものとしたこと。(第63条関係)

内閣総理大臣は、食品等の表示基準を定めるときは、原則として広く国民の意見を求め、また、あらかじめ、厚生労働大臣に協議しなければならないこと。(第64条第1項及び第4項並びに第65条の2第2項関係)

厚生労働大臣は、食品、添加物等の規格基準を定める等の場合には、あらかじめ、内閣総理大臣に協議すること。また、食品、添加物等の規格基準等を定めたときその他必要があると認めるときは、内閣総理大臣に対し、表示基準の策定を求めることができること。(第64条第1項及び第65条の2第1項関係)

厚生労働大臣及び内閣総理大臣は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、必要な情報交換を行うことその他相互の密接な連携の確保に努めるものとしたこと。(第65条の3関係)

内閣総理大臣は、政令で定めるものを除き、消費者庁長官に権限を委任すること。(第70条第3項関係)

- (2) 食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)の一部改正(省略)
- (3) 食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)の一部改正(省略)
- (4) 食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令の制定(省略)
- (5) 食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針の一部改正(省略)

健康増進法関係

- (1) 健康増進法の一部改正

健康増進法に規定する食品の表示に関する権限を内閣総理大臣に移管することとし、主な改正内容は以下のとおりであること。

特別用途表示の許可(承認を含む。以下同じ。)に関する事務については、内閣総理大臣が行うこととし、許可の際には厚生労働大臣の意見を求めることとしたこと。(第26条第1項及び第29条第1項関係)

厚生労働大臣は、生涯にわたる国民の栄養摂取の改善に向けた自主的な努力を促進するため、国民健康・栄養調査その他の健康の保持増進に関する調査及び研究の成果を分析し、その分析の結果を踏まえ、食事による栄養摂取量の基準である食事摂取基準として、次の(i)及び(ii)に掲げる事項を定めることとしたこと。(第30条の2関係)

(i) 国民がその健康の保持増進を図る上で摂取することが望ましい熱量に関する事項

(ii) 国民がその健康の保持増進を図る上で摂取することが望ましい次に掲げる栄養素に関する事項

イ 国民の栄養摂取の状況からみてその欠乏が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして厚生労働省令で定める栄養素

ロ 国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして厚生労働省令で定める栄養素

内閣総理大臣は、食事摂取基準を踏まえ、従来厚生労働大臣が定めていた栄養表示基準を定めるものとし、その際はあらかじめ厚生労働大臣に協議しなければならないこと。(第31条関係)

特別用途食品の検査及び収去、栄養表示基準違反及び誇大表示に関する勧告及び命令等の監視指導は、内閣総理大臣が行うこと。(第27条、第32条、第32条の3関係)

と は省略

(2) 健康増進法施行令(平成14年政令第361号)の一部改正(省略)

(3) 健康増進法施行規則(平成15年厚生労働省令第86号)の一部改正(省略)

食品・添加物等の規格基準及びその他の厚生労働省告示関係

(1) 食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の一部改正

健康増進法第26条第1項に規定する特別の用途の表示の許可に関する事務については、許可のための審査を含め、すべて消費者庁において行うことから、特定保健用食品についての規格基準に係る規定を削除すること。

(省略)

(2) 特定保健用食品の安全性及び効果の審査の手続(平成13年厚生労働省告示第96号)の廃止

(1)による改正に伴い、本告示を廃止すること。なお、同様の内容が新たに健康増進法に規定する特別用途表示等に関する内閣府令において定められること。

既存の通知の取り扱いについて

- (1) 今回移管される事務に関する既存の通知等については、別途の通知等が発出されない限り、消費者庁及び消費者委員会の設置に対応した庁名、大臣名等の改正を行わなくとも、「厚生労働省」とあるのは「消費者庁」又は「消費者庁及び厚生労働省」と、「薬事・食品衛生審議会」とあるのは「消費者委員会」と、「厚生労働大臣」とあるのは「消費者庁長官」又は「消費者庁長官及び厚生労働大臣」と読み替えるなど、必要な読替えを行った上で、引き続き適用されるものであること。
- (2) 消費者庁及び消費者委員会設置前に発出された医薬食品局食品安全部内各職による通知等は、設置後に当該通知等に係る事務を所管する職の発出による通知等とみなすこと。なお、事務を所管する職の読み替えを別添1(省略)として添付するので、必要に応じ参照されたい。
- (3) 所管の通知等については、消費者庁及び消費者委員会の設置以外に改正等を行う契機が生じた時点で、消費者庁及び消費者委員会の設置に対応した庁名、大臣名等の改正等も併せて行われる予定であること。なお、(1)及び(2)に該当する通知例を別添2(省略)として添付するので、必要に応じ参照されたい。

その他の関係通知について

今回の消費者庁及び消費者委員会の設置に伴い、本通知のほか、「消費者庁及び消費者委員会の発足に伴う食中毒患者等の発生等に関する情報の報告について」(平成21年8月26日食安監発0826第1号)を既に発出しているところであるので、御了知の上、運用に遺憾のないよう御配慮をお願いする。

消費者庁への送付文書について

これまで厚生労働省で行っていた食品表示等に関する業務(食品衛生法、健康増進法の規定に基づく表示基準の策定等)が平成21年9月1日付けで消費者庁へ移管されるため、製造所固有記号の届出、特定保健用食品の申請等に係る関係書類の提出先については、当該書類に係る事務を所掌する消費者庁担当課とされたい。

5. トランス脂肪酸に係る情報の収集・提供に関する関係省庁等担当課長会議の概要

消費者庁は12月4日消費者庁会議室において標記の会議を開催しました。出席者は消費者庁、食安委事務局、厚労省、農水省、消費者委事務局の担当課長ほかです。同会議では、消費者庁の原審議官からの挨拶に続き、各省庁からトランス脂肪酸に関する情報の収集・提供状況の報告について、それぞれの資料1~4(省略)に基づき、説明が行われ、

その後、意見交換が行われました。主な発言は以下のとおりです。詳しくは下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin99.pdf>

（食品安全委員会事務局）

- ・平成16年度にファクトシートを公表した後、追加調査として、平成18年に国内に流通している食品のトランス脂肪酸含有量を調査し、平成19年6月に改訂。
- ・今後とも、各省庁の最新のデータや厚生労働省の国民健康・栄養調査等を踏まえつつ、最新のものに改訂を行っていく予定である。

（厚生労働省）

- ・5年おきに食事摂取基準を改定しているが、2010年版の食事摂取基準については、本年5月にまとめられた食事摂取基準策定検討会の報告書を踏まえて、本年度内に告示する予定である。

（農林水産省）

- ・油脂やトランス脂肪酸の基本的な知識、健康影響や摂取量等、収集した情報や調査研究成果は、ホームページを通じて消費者及び関係事業者へ分かりやすく提供している。
- ・関係業界においてもHPによる情報提供を行っていることと承知している。また、自主的な取り組みとして、トランス脂肪酸を低減させる取り組みを行っている。

（消費者庁）

- ・今年11月にコーデックス委員会栄養・特殊用途食品部会が行われ、トランス脂肪酸についても議論されたところ。次は来年5月の食品表示部会があり、昨年に引き続き議論される予定。各国のコンセンサスを得るには、さらに議論が必要である。
- ・今後の予定として、各省庁にご相談の上、学識経験者や事業者団体との意見交換を行いたいと考えている。（以上）

6．中国向け輸出水産食品の取扱いの変更について

中国に輸出される水産食品については輸出国の衛生当局が発行した衛生証明書の添付が求められていることから、これまでは「対中国向け輸出水産食品の取り扱いについて(平成18年1月食安発第0116001号)」(旧通知)により取り扱われてきましたが、平成22年2月1日からは「中国向け輸出水産食品の取扱要領(平成21年11月10日食安発1110第1号)」(新要領)に基づき実施することとなり、11月10日、厚生労働省医薬食品局食品安全部長から各都道府県知事等あてに通知されました。

旧通知から新要領へ改正されたことによる主な変更点は、中国向け輸出水産食品の製造・加工施設及び船舶の登録並びに衛生証明書の発行に係る事務の執行機関が都道府県

等から厚生労働省食品安全部長が認定した証明書発行機関(食品衛生法第4条第9項の登録検査機関のうち、新要領に基づき認定された(財)日本冷凍食品検査協会)へ移行されたことです。

新要領に基づく衛生証明書の発行は平成22年2月1日から証明書発行機関において行われます。その前日の1月31日をもって旧通知は廃止されますが、平成23年1月31日までは既存の登録で輸出できるものとし、新要領に基づく衛生証明書の発行申請ができます。

新要領の運用に当たっての主な留意事項は次のとおりです。

(1)旧通知が廃止となる平成22年1月31日までに、新要領に基づく輸出体制への移行期間が必要となるため、旧通知に基づく新規の製造・加工施設の登録は本年11月10日以降行われません。

(2)新要領に基づく製造・加工施設の登録確認申請は平成21年12月14日から証明書発行機関において受付を開始しています。

旧通知に基づく既登録施設は、新要領に基づき新たに登録を受ける必要がありますが、新要領に基づく輸出体制への移行期間が必要となるため、既登録施設の事業者に対し、平成23年1月31日までに証明書発行機関あて登録確認申請を行うよう指導してください。

なお、平成23年1月31日までは既存の登録で輸出できるものとし、新要領に基づく衛生証明書の発行を証明書発行機関へ申請してください。

(3)平成22年1月31日までの間に、証明書発行機関により新たに施設登録を受けた施設の水産食品を輸出する場合は、各都道府県、保健所設置市及び特別区が、証明書発行機関が発行した施設登録書の写しを確認したうえで証明書を発行します。

(4)証明書発行機関である(財)日本冷凍食品検査協会が説明会を行っています。

以上の記事に関する詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taichu/dl/7.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taichu/dl/8.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taichu/dl/9.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taichu/dl/10.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/taichu/dl/3f.pdf>

7. 新型インフルエンザに関する意識・意向調査結果

農林水産省では、新型インフルエンザの感染拡大を踏まえ、家庭での食料品備蓄の必要性についての意識がどのように変化したか、消費者の意識・意向を把握し、今後の施策に反映させることを目的に、1,500名の消費者モニターを対象としたアンケート調査を実施し、その結果を取りまとめ、11月20日に公表しました。調査内容は、家庭での食料品備蓄の必要性に対する意識、備蓄に対する意識・意向、備蓄の必要性を感じない理由、家庭用食料品備蓄ガイドに対する意識・意向です。調査時期は本年9月中旬から10月上旬です。なお、消費者モニターとは農水省の農林水産情報交流ネットワーク事業において農林水産業の振興、農山漁村地域の活性化を図るため組織されている生産者モニター、流通加工業者モニター及び消費者モニターからなる人的ネットワークの中の消費者グループです。調査結果の概略は次のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/joho/pdf/091120_1-01.pdf

- (1) 新型インフルエンザの発生(平成21年4月)前と比べた家庭での食料品備蓄の必要性に対する意識
現在、新型インフルエンザの感染が拡大しているが、新型インフルエンザの発生(平成21年4月)前と比べて、家庭での食料品備蓄の必要性について意識がどのように変化したかを伺ったところ、「必要性を感じるようになった」が最も高い割合(36.8%)で、「もともと必要性を感じている」(32.4%)を加えると全体の69.2%が家庭での食料品備蓄の必要性を感じていると回答した。(図1省略)
- (2) 備蓄に対する意識・意向
備蓄の必要性について「必要性を感じるようになった」、「もともと必要性を感じている」と答えた方に限定して伺っています。
 - (1) 必要と考える備蓄量
家庭で必要と考える食料品の備蓄量について伺ったところ、「7日分ぐらい」が最も高い割合(33.0%)で、次いで「3日分ぐらい」(20.9%)、「5日分ぐらい」(20.8%)となっており、政府が推奨する「半月分ぐらい」は9.4%であった。(図2-1省略)
 - (2) 備蓄しようと思う品目(複数回答)
備蓄をする際にどのような品目を備蓄しようと思うかについて伺ったところ、主食である米(もち・無菌包装米飯を含めても可)が最も多く(90.4%)、米と同様に主食となる小麦製品等(うどん、そば、パスタ、中華麺、インスタント麺、シリアル類、パン等)についても81.7%であった。また、副食となる缶詰については84.4%であり、主食となる品目と備蓄適性に優れた品目が柱となる結果であった。(図2-2省略)
 - (3) 備蓄をする際の購入方法(省略)
- (3) 備蓄の必要性を感じない理由(複数回答)
備蓄の必要性について、「もともと必要性を感じていない」、「必要性を感じなくな

った」と回答した方(全体の約2割)にその理由について伺ったところ、「外出自粛時でも外出して購入するから」と回答した割合が最も高く(41.1%)、次いで「備蓄のための購入や管理に手間が掛かるため」(35.3%)、「外出自粛時でも宅配サービスが期待できるから」(22.2%)であった。(図3省略)

- (4) 「新型インフルエンザに備えた家庭用食料品備蓄ガイド」に対する意識・意向消費者モニターに平成21年4月に農林水産省が作成し、公表した「新型インフルエンザに備えた家庭用食料品備蓄ガイド」(以下、「備蓄ガイド」という。)を送付し、その認知度及び参考度合いについて伺いました。

(1) 認知度

備蓄ガイドの認知度について伺ったところ、70.7%の方が「知らなかった(聞いたこともなかった)」と回答し、「知っていた(聞いたことはあった)」と回答した方は28.6%であった。(図4-1省略)

以下省略

8. 食品の安全性に関する意識等について(平成21年度調査)の結果

食安委では定点調査として、毎年、食品安全モニターの方を対象に、食品の安全性に関する意識等について調査を実施しており、今年度においても、平成21年7月31日から8月17日を調査実施期間として、食品安全モニター470名を対象に調査を実施しました(有効回答数406名(86.4%))。なお、平成20年度においては定点調査とは別に、リスク認知の形成要因等に関するインターネット調査(平成20年10月実施)を一般の方々2,000人を対象に行っており、今回調査との比較も行いました。結果の要約は次のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.fsc.go.jp/monitor/2107moni-kadaihoukoku-kekka.pdf>

結果の要約

(1) 食品の安全性に係る危害要因等について

日常生活を取り巻く分野別不安の程度(問1)

平成21年度調査(以下「今回調査」という。)では、食品安全について「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」とする回答割合は76.8%であり、環境問題(90.4%)や自然災害(83.7%)、重症感染症(新型インフルエンザなど)(80.0%)に比べると低いものの、犯罪(70.0%)や戦争・テロ(56.2%)、交通事故(62.3%)よりは高い。今回調査では、食品安全について「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」とする回答割合が76.8%であったが、平成20年度インターネット調査では90.2%と今回調査に比べて食品安全分野への不安感が強い。

食品購入時に最近、重視したこと(問2)

今回調査では、食品購入時に最近、重視したことは「鮮度」(86.0%)、「価格」(83.3%)、「産地(国産・海外産等)」(82.0%)の順。

平成20年度インターネット調査では、食品購入時に最近、重視したことは「価格」(85.3%)、「鮮度」(79.1%)、「安全性」(68.8%)の順。

食品の安全性の観点から感じている不安の程度(問3)

今回調査は、平成20年度調査に比べて、BSE(牛海綿状脳症)以外の全ての要因で「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合が増加。

今回調査で、「非常に不安である」「ある程度不安である」という回答要因の上位3要因は、有害微生物(細菌・ウイルス・食中毒)(79.6%)、汚染物質(カドミウム、メチル水銀等)(78.1%)、農薬(73.1%)であり、平成20年度調査と同様いわゆる健康食品は、今回調査(61.6%)の方が平成20年度インターネット調査(26.1%)に比べて、「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合が高い。

食品添加物、農薬、BSE(牛海綿状脳症)は、今回調査の方が平成20年度インターネット調査に比べて「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合が低い。

食品の安全性の観点から不安を感じている理由(問4a)

「科学的な根拠に疑問」の回答割合が高いのは、体細胞クローン家畜由来食品(52.4%)、遺伝子組換え食品(48.2%)。

「過去に問題となった事例があり、不安」の回答割合が高いのは、汚染物質(カドミウム、メチル水銀等)(49.5%)、BSE(牛海綿状脳症)(39.0%)。

「事業者の法令順守や衛生管理の実態に疑問」の回答割合が高いのは、有害微生物(細菌・ウイルス・食中毒)(40.8%)、家畜用抗生物質(35.4%)、農薬(34.7%)、食品添加物(28.0%)。

「規格基準や表示等の規制が不十分」の回答割合が高いのはいわゆる健康食品(28.4%)、器具・容器包装からの溶出化学物質(27.0%)。

食品の安全性の観点から不安を感じていない理由(問4b)

「規格基準や表示等の規制が十分なされている」とする回答割合が高いのは、食品添加物(52.7%)、農薬(43.8%)、器具・容器包装からの溶出化学物質(35.3%)、汚染物質(カドミウム、メチル水銀等)(34.6%)、家畜用抗生物質(32.7%)。

「科学的な根拠に納得」の回答割合が高いのは、遺伝子組換え食品(48.2%)、体細胞クローン家畜由来食品(47.4%)、BSE(牛海綿状脳症)(28.6%)。

「事業者の法令順守や衛生管理が十分になされている」とする回答割合が高いのは、有害微生物(細菌・ウイルス・食中毒)(32.9%)。

いわゆる健康食品では「漠然とした安心」とする回答割合が高く(20.8%)、「規格基準や表示等の規制が十分なされている」(18.1%)。

以下省略

【消費者情報】

「無糖」・「低糖」表示でもカロリーに差

～缶チューハイの品質テスト～

(北のくらしきらめっく No.58号 11月号より引用)

ビール系飲料の値上がりで、割安な缶チューハイやカクテルなど低アルコール飲料の売れ行きが好調のようです。中には健康志向の高まりから「糖類ゼロ」「カロリーオフ」など、糖質やカロリーを低減した旨の表示が目につきます。そこで缶チューハイ類を購入し、アルコール分や糖量などをテストしました。



テスト品目

缶チューハイ 30 銘柄 = 「糖質(糖類)ゼロ」「糖質(糖類) %オフ」「糖類無添加」「カロリー %オフ」など糖やカロリーに関する表示があるもの... 15 銘柄 / それらの表示のないもの(通常品)... 15 銘柄

テスト結果

アルコール分

カロリー低減をうたった 8 銘柄は 3.2 ~ 4.5 %、平均 4.0 % と低い傾向にあったのに対し、カロリーに関する表示がない「無糖」「糖低減」「糖類無添加」表示の 7 銘柄は 4.4 ~ 7.5 %、平均 6.3 % と高い傾向にありました。通常品の 15 銘柄は 4.1 ~ 8.1 %、平均 5.8 % でした。

アルコール分の表示は「酒税の保全及び酒類業組合に関する法律」により、例えばアルコール分「5 %」表示の場合、実際の量は 5 % から 6 % 未満です。すべての銘柄が許容範囲内でした。

糖量

果糖、ブドウ糖、ショ糖、麦芽糖、乳糖の 5 種類の糖を合計しました。

「無糖」表示の 5 銘柄は、いずれの糖も検出されませんでした。「糖低減」をうたった 5 銘柄の糖量は 0.2 ~ 1.6 %、「糖類無添加」表示の糖量は 0.0 % と 2.0 % でした。2.0 % の 15 は、「果汁 27 %」の表示があり、果汁由来の糖と考えられま

す。通常品15銘柄は、0.5～10.6%、平均4.7%でした。

テスト結果一覧

表示	No.	商品名	製造者等	アルコール分 (%)	糖量 (%)	甘味料 (g/kg)		エネルギー (Kcal) 100ml 当たり
						アセスルファムカリウム	スクラロース	
無糖	1	旬果搾りフルッティオレモン	アサヒビール(株)	6.3	0.0	0.04	0.01	35
	2	-196℃ゼロドライレモン	サントリー(株)	7.3	0.0	0.08	不検出	41
	3	氷結 ZERO レモン	麒麟麦酒(株)	7.5	0.0	0.05	不検出	42
低糖・低減	4	カロリクリスタルドライレモン&ライム	サントリー(株)	4.4	0.0	0.06	不検出	25
	5	スプラッシュタイム糖質ゼロレモン	合同酒精(株)	4.1	0.0	0.11	不検出	23
低糖・低減	6	焼酎ハイボールレモン	宝酒造(株)	7.4	0.2	不検出	不検出	42
	7	氷結早摘みレモン	麒麟麦酒(株)	4.6	1.2	不検出	不検出	31
低糖・低減	8	カロリー。白桃	サントリー(株)	4.5	0.8	0.09	0.02	28
	9	アワーズライト	サントリー(株)	3.2	1.6	0.02	0.03	24
低糖・低減	10	すらっと果肉入りレモン	アサヒビール(株)	3.2	1.5	0.05	0.01	24
	11	ウメッシュカロリーオフ	チョーヤ梅酒(株)	3.6	3.0	不検出	不検出	32
低糖・低減	12	チューハイレモンカロリー1/2	イオン(株)	4.2	0.0	0.14	不検出	24
	13	ビューティースパークリング	宝酒造(株)	4.5	0.7	0.03	0.03	28
無糖・無添加	14	グレートバリューレモンチューハイ	製造者：三幸食品工業(株) 販売者：株式会社西友	4.4	0.0	0.19	不検出	25
	15	本搾りチューハイグレープフルーツ	麒麟麦酒(株)	6.8	2.0	不検出	不検出	46
通常品	16	旬果搾りもも	アサヒビール(株)	4.5	9.3	不検出	不検出	62
	17	旬果搾りレモン	アサヒビール(株)	5.1	4.0	不検出	不検出	45
	18	カンチューハイレモン	宝酒造(株)	8.1	0.5	不検出	不検出	47
	19	直搾りレモン	宝酒造(株)	7.6	2.8	不検出	不検出	54
	20	直搾りもも	宝酒造(株)	5.1	5.2	不検出	不検出	49
	21	-196℃凍結レモン	サントリー(株)	7.1	3.0	不検出	不検出	52
	22	-196℃こだわり果樹園白桃	サントリー(株)	5.0	6.4	不検出	不検出	54
	23	アワーズレモン	サントリー(株)	5.3	2.4	不検出	不検出	39
	24	氷結レモン	麒麟麦酒(株)	6.3	2.9	不検出	不検出	47
	25	ギュギュッと搾ったプレミアムカクテル白桃	麒麟麦酒(株)	4.1	10.6	不検出	不検出	65
	26	カルピスサワーやわらか白桃	カルピス(株)	4.6	2.8	0.06	0.04	37
	27	スプラッシュタイムチューハイレモン	合同酒精(株)	7.4	2.7	不検出	不検出	52
	28	スプラッシュタイムチューハイ巨峰	合同酒精(株)	5.2	6.6	不検出	不検出	56
	29	ウメッシュ	チョーヤ梅酒(株)	4.4	9.2	不検出	不検出	61
	30	チューハイレモン	製造者：合同酒精(株) 販売者：イオン(株)	7.1	2.6	不検出	不検出	50

甘味料

(アセスルファムカリウム、スクラロース)

糖やカロリーに関する表示のある銘柄から多く検出されました。

エネルギー

カロリー低減をうたった8銘柄は23～32kcal、平均26kcalでした。通常品15銘柄は、37～65kcal、平均51kcalで、カロリー低減をうたった銘柄の約2倍でした。

まとめとアドバイス

・「無糖」「糖低減」「糖類無添加」などの表示があると、低カロリーであることを期待し

がちですが、アルコール分が高い銘柄は、エネルギーが低いとは限りません。栄養成分表示のエネルギー表示を確認しましょう。

・「糖類無添加」表示は、糖類を加えていないということであり、糖類を含んでいないということではありません。

栄養表示基準の強調表示について（飲料の場合）

	含まない旨の表示	低減された旨の表示
糖類	100ml 当たり0.5g 未 満であること	比較するほかの食品より 100ml 当たり2.5g 以 上少ないこと
エネルギー	100ml 当たり5kcal 未 満であること	比較するほかの食品より 100ml 当たり20kcal 以上少ないこと

【学術・海外行政情報】

欧州食品安全庁は5品目の食用着色料につき安全アドバイスを改訂

欧州食品安全庁（EFSA）記者発表、12 November 2009

(<http://www.efsa.europa.eu/EFSA/>)

欧州食品安全庁（European Food Safety Authority, EFSA）食品添加物調査会（The ANS Panel）は入手し得た全てのデータを見直しし、人工着色料、キノリンイエロー（E 104）、サンセットイエローFCF（E 110、食用黄色5号）及びボンソー4R（E 124、食用赤色40号）の一日摂取許容量（ADI）を引き下げた。その結果、成人及び子供におけるこれら着色料の摂取量は新しいADIを超える可能性があるとしてパネルは結論づけた。一方、評価した他の着色料、タートラジン（E 102、食用黄色4号）、アゾルビン/カルモイシン（E 122）、アルラレッドAC（E 129、食用赤40号）に関しては現在のデータではADIを変える必要はなかった。

調査会によれば、アゾルビン/カルモイシン若しくはアルラレッドを含有する飲食物を大量に摂取する子供だけがこれら着色料のADIを超える。

John Larsen 調査会長は、“多くの着色料は認可後何十年にも亘り使われて来た、多

年の使用を経て我々は今、欧州の消費者を守るべく、安全性に係る新たな証拠を含め、入手し得る全てのデータを調べている。我々は本作業を全ての食品添加物に対して組織的に行っており、消費者が問題を提起したこれら着色料から始めることにした”と語った。

調査会が再評価した6つの着色料は炭酸飲料、パン類、デザートを含む食品に使用出来る。着色料の一つ、タートラジンは、少数の人に皮膚刺激など不耐性を引き起こす可能性がある」と調査会は結論した。一方、他の5つの着色料(キノリンイエロー、サンセツトイエローFCF)、ポンソー4R、アゾルビン/カルモイシン、アルラレッドAC)については、限られた科学的証拠にもとづき、不耐性との関連性は確認されなかった。

EFSAは着色料を手始めに、現在EUで認可されている全ての食品添加物の安全性を評価している。巷間“Southampton研究”-といわれる、上記着色料と保存料、安息香酸混合物と幼児の多動性(hyperactivity)を関連つけた研究報告が、Southampton大学から2007年に出版された(MacCannら)後、欧州委員会はこれら6着色料を優先的に検討するようEFSAに要請した。

Larsen氏は、“6着色料の内3着色料のADIを今回引き下げたが、入手されたデータは物質毎に違っており、理由もそれぞれ異なる。Southampton研究自身を含め、現在入手できるデータは、個々の着色料と行動影響の因果関係を実証ものではなかった”と付け加えた。

本勧告は、欧州委員会及びEU加盟各国が対処方針を発表するにあたり参考になるでしょう。

(訳者注：記者発表資料には、「よくある質疑」及びそれぞれの着色料の評価書が添付されている) 石井 健二

編集後記

消費者庁が発足してはや3か月が経過しましたが、消費者の期待が大きいだけに、当者のご苦労は相当なものと拝察しています。食品表示に関するご苦労についてよく2種類あると思われます。一つ目は消費者の期待や要望に応えるためのご苦労です。消費者情報ダイヤルを見る限り、消費者の理解不足、誤解、思いつき等による苦情・問題提起を含め、千差万別、玉石混交、とにかく種々雑多な情報があります。現状から考えるに、消費者行政の中の最優先施策は消費者教育の推進と思います。長も時間を要する課題かもしれません。二つ目は消費者庁と厚労省地方厚生局・各都道府県地方農政局農政事務所並びに各都道府県・保健所設置市・特別区とが一体となし食品表示業務を円滑に執行するうえでのご苦労です。旧主務官庁から消費者庁へ食品表示事務の引継ぎは、単なる法令の移管・共管の引継ぎだけではなく、実質的食品表示業務の引継ぎを意識した綿密な引継ぎ作業を行わなければ、62年の経験と責任を担う食品衛生監視員の十分な理解を得ることが難しいと考えます。一層の相互理解を深めることが必要でしょう。例えば、食衛法第54条後段では「...又はその他当該食品に対し食品衛生上の危害を除去するために必要な措置をとることを命ずることとする。」と規定しており、成分規格に抵触した「生食用のかき」(一般細菌数10⁵以下、E.coli陰性)について、一般細菌数が許容範囲内であることを確認した上で「加熱加工用かき」として販売することが違法とはいえないでしょう。

行政情報4で、厚労省から各都道府県等への通知「消費者庁及び消費者委員会の設置に伴う改正食品衛生法等の施行について」を紹介しました。食品衛生行政は、JAS法に基づく食品表示行政と異なり平成12年3月までは各都道府県等への機関委任事務でしたから、多数の運用通知が発出されていました。この通知では、「厚生労働大臣」を「消費者庁長官」等へ読み替えることのほか、132本の通知を例示して上記の読み替えをすること、引き続き適用されることなどを説明しています。

別添で11月11日開催の公開講演会「食品の安全性確保とマスコミの役割その2」における質疑応答の要約を掲載しました。小島講師も内堀講師も率直かつ丁寧にお答えくださり、大変参考になりました。(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。

別添

食品の安全性確保とマスコミの役割その2 (平成21年度公開講演会)の概要

標記の講演会を11月11日13時30分から中央区立日本橋社会教育会館8階ホールにおいて開催しました。

司会・開会挨拶 伊藤蓮太郎 NPO法人食科協専務理事

座長 関澤 純先生(NPO法人食科協常務理事)

テーマ 食品の安全性確保とマスコミの役割 その2

演題及び講師

(1) 食品の安全性確保に関するマスコミ報道の現状と課題

毎日新聞社編集委員 小島 正 美

(2) 日本生協連の消費者信頼に応えるための品質保証再構築計画

日本生協連 執行役員・品質保証本部長 内 堀 伸 健

質疑応答 関澤座長の進行による質疑応答の要約は、次のとおり。

質疑応答の要約(文責は食科協)

関澤座長 小島講師に対する質問の回答をお願いします。

質問1 メディアの報道内容に誤りが明らかになった場合、それを正す報道或いはお詫び報道は極めて小さい記事でしか出ない。メディアのこの体制を改変していく動きはないのか。演者のようなグループがもっともっと大きく育つよう期待している。

回答 メディアが間違った報道をしたときはどうするかという質問はよく出る。記者自身が間違えた場合は訂正記事を出し、社内においては始末書を書くこともある。ただ、間違い記事ではないが、ニュアンスがちょっとおかしいとか、問題の捉え方がおかしいというときはむしろ担当記者と話し合いをし、次回から気を付けてくださいという方が良い。国立がんセンターでは、メディアドクターの評価基準(ニュース性、エビデンスの強さ、学者の利益相反等)を作って記者セミナーを行い効果を挙げている。食品業界では(財)食品産業センターがその立場にあると思う。例えば、食品のリスクとはどういうものですよとか、過去の記事を見せながらこれは内容がおかしいですよというようなことを、記者を集めて勉強し合うことである。それと同時に、日々の記事の中で間違っていることを見つけたときは(財)食品産業センターを通じ報道機関にきちんと伝えることである。

質問2 風評被害を経験したことがあるが、風評被害が発生した場合にその被害を最小限に抑える方法があるか。

回答 風評被害の問題は難しい。報道内容が正確であっても、風評被害は起きてしまうからである。行政が自信をもって、この件は絶対間違いありませんとか、健康影響はありませんので冷静に対応してくださいと説明し、消費者の不安を払拭することではないか。

質問3 吉川氏の件について、メディアの反応、扱い方はどのようなものであったか。科学行政を行う立場の者には重大なことと考えるが、どうか。

回答 この件は、食品安全委員会プリオン専門調査会座長 吉川泰弘氏(東京大学教授)のことを指していると思う。当時の政府がこの吉川氏を食品安全委員会の委員長に推薦したが、民主党等の野党が反対したためこの人事案件に対する国会承認が得られなかった例である。これも非常に難しい問題である。私個人の感覚では、科学と政治が戦ったときは政治即ち国会の場においては多数派の方が強くなってしまう。どんなに科学的に正しい人でも、多数派である民主党が賛成しなければ可決されないのである。国会の承認が必要な審議会等の委員も少しずつ変わっていくと思う。

質問4 有機のリスクについて広報誌で触れたところ、有機推進派議員からクレームが来てその対応に苦慮した経験がある。科学行政を行う立場のものには重要なことであると思うが、如何に考えるか。

回答 有機のリスクについて発言すれば、多分有機農業をやっている人からクレームがくるが、科学的な事実はこうなのだという情報も知らせるのが大事なので書いている。相手にはこのように説明するしかないと思う。

質問5 リスク報道ガイドラインについて、健康食品では例えば何が考えられますか。

回答 健康食品の記事を書くというとき、個人的な体験談を元にした記事は書かないことにしている。次に、科学論文になっているかどうかということである。メディアドクターの評価基準(質問1参照)と似ていると思う。

質問6 花王の問題をどう見るかについて「ポピュリズムの浸透こそが今後の課題」(配付資料p.5上)と提起されているが、もう少し詳しく説明してほしい。

回答 エコナ関連製品の販売自粛に関して、当初、消費者庁は特保の許可を取り消すかどうかの手続きを開始するという結論に達するなど、一方的な空気が非常に強かったので、そんな乱暴なことでもいいのかと疑問を持った。中国産のうなぎが問題になったときも、少なくとも日本企業が関わっているような工場の衛生管理は非常にきちんとしているので、中国産うなぎは危なくないですよという記事を出したところ、それはおかしいと文句を言ってきた読者が6割くらい、非常に勉強になったという読者が4割程度であった。情報やストーリーは支持されない面白くないから、果たしてその記事が支持されるかどうかということが分かれ目になるだろう。また、販売部数の増減も無視することはできない。

質問7 リスクを怖がり、ゼロリスクを求める消費者への説明としては、或るものを排

除すると別のリスクが発生するというリスクトレードオフの説明が有効と思うが、新聞や行政でこれらのことについて話題になることがあるか。

回答 リスクを語るときはそのトレードオフを説明するのが一番良い。あらゆる物事がトレードオフの関係にある。予防原則というとなれば良いものだと思っているが、予防原則も単なるトレードオフの一つにすぎないのである。しかし、トレードオフという言葉を使って記事を書くのは現実には難しいので表現に苦労する。

質問8 記者達への社内の教育システムはどのようになっているのか。食品安全を語るには科学的知見が必要である。報道するに適う知識をどのように入手、取得するのか。これらの教育、研修が不十分だとしたら、食品メーカーにとってはそのこと自体が大変なリスクである。

回答 記者教育のための体系的なシステムはないと言っていいでしょう。新人記者は先輩記者のやることを見習い、自習し、経験を積み、育っていくという現実的な研修が従来から続いている。例えば、リスク・ゼロリスクとは何か、統計的な有意差とは何か、定量下限と閾値の違いは何か等の基本的な専門用語を理解するため編集部で研修を行おうという声もあるが、多忙であることなどから実施されていない。この報道する側(マスコミ)の現状を変えるためには、報道の基となる情報を提供する側である行政、学会、医療機関、食品業界等並びに報道を受け取る側である行政、学会、医療機関、食品業界、一般読者等からの問題提起(記事の評価、マスコミセミナーの開催、記者教育の提言など)があつて当然と考える。国立がんセンターのメディアドクター評価基準や食品安全情報ネットワークは良い例である。

質問9 ある弁当製造業に対し、おにぎりの中に異物(ベルトコンベアーの部品であるウレタンゴム小片)が混入していたと現品を持って苦情を申し立てた者が金品を要求したので、その業者は断った。申立者は要求に応じなければ新聞社へ通報すると言ひ、現に通報した。新聞記者が事実確認の取材に来たので、原因と再発防止策並びに金品の要求に対し断ったことを説明するとともに、この種の事例であっても記事にするのかを確認したところデスクと相談するということがあつたが、記事になった。しかし、その記事には申立者が金品を要求したことは記載されていなかった。このような事例が有ったときはどこへ相談に行ったら良いか。なお、健康被害はなかった。

回答 この場合はクレマーの例と思われる。弁当業者としては、健康被害が無かつたとは言え異物混入のおにぎりを製造販売したことは事実であるから、消費者には衛生管理の不備を詫び正常品と交換すべきだろう。一方、報道側としては、情報提供者がクレマーであることが明確であるにもかかわらず、弁当業者の衛生管理の不備とその改善策だけを報じたことには問題があつたと思う。次回から気を付けて貰うためには直接その支局へ行きデスクと話し合うことである。食品情報安全ネットワークは、

新聞社へ行き話し合うことにしている。このことによって、新聞社が良い記事を書くということに繋がると思う。

座長 私は小規模ではあるが、新聞報道の方々と勉強会を開催している。そのなかで、記者を対象とした食品安全、毒性学、化学分析、微生物汚染と危害、推計学的評価等に関する専門用語等についての虎の巻(簡易ハンドブック)を作成しようと相談している。このような記者の要望に沿ったハンドブックが出来れば、新聞報道が一層改善されるでしょう。私としては、小島講師はじめ他新聞報道の方々のご協力を得てこの計画を成就したいと思っている。

小島講師には有益なご講演を誠に有難うございました。

座長 内堀講師に対する質問の回答及び意見をお願いします。

質問 10 日々、苦情や問合せを受け付けていると思うが、どのような基準で回答なり、対応を行っているか。

回答 基本的には全て回答することになっている。生協には共同購入があり、毎週1回、同じ組合員のところに行くので、全てサービスセンターが1週間以内に何らかの回答が出来るようにしている。直ぐ回答できない苦情等の場合は、少し調査をしてから回答する旨を必ず電話連絡することになっている。

質問 11 品質管理部門を強化され、今後「ギョーザ事件」を起さないように努力されているが、不幸にして、前回と同じように外来輸入食品に意図的に危害物質が混入された場合、どの段階で発見され、市場に流通するのを防止することができるのか。

回答 前回と同じことが意図的に実施された場合は防ぎようがない、犯罪であるから防ぐのはなかなか難しいという気がする。ただ、起こった場合は直ちに対応が出来るようにという体制は取っている。また、起こらないようにするために、取引先の評価をして、普段から取引先とのコミュニケーションを深める中で、従業員の管理の仕方や従業員と経営者との関係強化等を含めて状況を把握し、何の被害も起こらないような予防措置を取るとしかお答えのしようがないという気がする。

質問 12 現在、静岡市とコープしずおかの共同企画で、食のリスクコミュニケーションのフォーラムを計画している。他に又は過去に、行政と共同でこうした企画等を行った例があるか。

回答 行政機関といろいろな取組み(共催の学習会、講演会等)を一緒に行うということとは、各地の生協が通常行っていることである。ここには具体的事例を持ち合わせていない。

質問 13 ギョーザ事件は食品事故と異なり、事件として区別することが必要ではないか。例えば、加工食品の農薬検査は本当に必要と考えているのか。事件、事故が続いており、消費者に対して弱腰になっているのではないか、消費者教育はどのように考えているのか。必要以上の食品に対する厳しい眼が環境、食糧危機、廃棄等を生んでおり、それに対してどのように考えているのか。

回答 ギョーザ事件が起こった当初は何が原因か分からなかったので、我々もかなり過剰な検査を行って対応した。例えば、輸入食品であれば全製造日を対象にした検査を行い、中国においては日本生協連上海事務所の職員が全製造日立ち会うとかを行っていた。今では、社会的な認識としても通常の食品衛生管理上の問題では無いだろうということになってきたこともあって、見直そうという意識になっている。

加工食品の残留農薬検査は、その中の一環として現在はまだ実施しているけれども、今後は見直しをかけていきたいと考えている。ただ、検出しないだろうと思っていた加工食品から残留農薬が検出した例があったので、その辺は注意した方が良くだろうと思っている。

消費者に対する何が安全かということなどの教育については、一つひとつの事例を踏まえて組合員とのコミュニケーションをとっていかなければならないと思っているが、まだ出来ていない部分ではある。例えば、商品を回収する場合、危険性を回避するための考え方を明確にし、組合員に対しては注意喚起をするだけに留めて、回収はしないという対応も出来ようにする。実際にそのような対応をした例もある。回収後の廃棄については、環境負荷のこと、国際社会における飢餓のことなどを考えると廃棄以外の選択を考える必要がある。生協としては、組織を守る観点から食品安全に過剰反応をしてしまうところもあり、今後の課題である。

質問 14 日本生協連では以前、サッカリンやかんすいを危険として排除していたが、現在具体的に、リスクが高いと考える添加物はあるか。

回答 食品添加物も評価の仕方が確立されてきているが、昔評価した添加物であれば、もう一回評価をし直した方が良いというのはある。天然の添加物についてもリスクの評価が進んでいるので、そんなに大きなリスクがあるとは考えていない。昔評価をして、これは止めた方が良くとしたものも、新しいデータに基づいて見直しをかけて問題がなからうというものについては使用制限を解除するという事で動いている。

質問 15 日本生協連の検査施設において、年間検査件数はどのくらい実施しているか。

回答 今データがないので、覚えている範囲でお答えすると、微生物であれば、4000～5000 検体位実施している。農薬では、1000～1500 件位実施していると思う。輸入品の検査を加えともう少し増えるかもしれない。食品添加物や栄養成分の検査も実施している。年次報告としては社会的な責任 CSR の報告書の中でまとめている。もっ

と日常的に情報開示をしていこうということで、ホームページ上で今月実施した検査は何件で、その中でこんな結果が出ていて、どういう対応をしたという情報提供をしている。

質問 16 日本生協連は大きな消費者団体でありかつ事業者団体である立場から、残留基準オーバーの食品であっても、その食品を摂取することによって直ちに健康被害を発生することには至らないことは明らかなので、このことに関する国民の理解を深めるとともに、残留基準オーバーの食品を直ちに回収廃棄するのではなく、消費者の注意喚起をしつつ摂取することを含む有効利用に繋がる措置がとれるように行政へ提言していくことができないか。私は、ここ6年間ほど神奈川、静岡、山梨のユーコープのお手伝いを行っており、このような提案をしないかと呼びかけている。

回答 実際の対応としては、日本生協連でもそのような対応をしている。単位生協でも同じようにやっている。例えば、基準値をオーバーしても直ぐに回収するのではなく、もう一回何が原因だったのかを確認をしてから次に生かすという対応をしているところが多いかと思う。行政機関によっては判断の違いがあり、直ぐに回収しなさいと指導される例もある。この状況を変えていきたいということでは同感である。いろいろ考えてはいるが要請行動まではやっていない。

座長 内堀講師には有益なご講演を誠に有り難うございました。参加者の皆様にはご協力くださり誠にありがとうございました。

以上