



## 目 次

【巻頭言】	頁
食品の安全性と消費者	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
第2回リスクコミュニケーション部会の概要	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 改正食品衛生法が8月29日から一部を除き施行	8
2. 「食品等事業者の記録作成と保存ガイドライン」を作成	10
3. トラフグ養殖業におけるホルマリンの使用について(長崎県ゆめとびネットから)	11
4. 「サウロパス・アンドロジナス(別名アマメシバ)を含む粉末剤、錠剤等の剤型の加工食品」の販売禁止	12
<hr/>	
【消費者情報】	
ホルマリン使用トラフグの出荷停止解除に対する抗議文 (しゅふれんのホームページから)	13
<hr/>	
【企業情報】	
1. トラフグ養殖の信頼回復に向けて(長崎県ゆめとびネットから)	13
2. トラフグ養殖適正化協議会の取りまとめ(長崎県ゆめとびネットから)	14
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 大麦ベータグルカン濃縮物のCD-1マウスにおける休薬期間を含む反復投与毒性試験	16
2. 家庭での食器洗浄の間における食品媒介病原菌の生存及びそれに続く食器洗浄用スポンジ、調理台表面、食品への伝播	17
<hr/>	
【会員のひろば】	
食品衛生法の歴史的な大改正に想う	17
<hr/>	
【お知らせ】	
第2回公開講演会のご案内	19

平成15年9月25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 [shokkakyo@ccfhs.or.jp](mailto:shokkakyo@ccfhs.or.jp)

## 【巻頭言】

### 食品の安全性と消費者

厚生労働省東京検疫所  
所長 森田 邦雄

消費者の食品の安全性に対する不安や企業の不正に対する不信が生じたケースは、過去にも度々経験しているが、平成13年にBSEが我が国で発生以後、中国産野菜の農薬の残留基準違反等が起き、消費者の食品の安全性に対する不安が増す中、食肉の偽装表示等による食品企業への不信が募り、かつて無く食品への不安、不信が高まり、大きな社会問題となった。

この様な中、色々なところで、食品の安全性に関する消費者の意識調査が行なわれ、例えば、平成14年8月、読売新聞が行った調査では、食品の安全性に不安を感じている人は **86.5%** に達している。

その他の調査においても同様の傾向にあり、不安の具体的内容を見ると、食品添加物、農薬等化学物質に対するものが最も多く、食中毒菌に対する不安は意外と低い結果となっている。平成12年6～7月、大阪において、乳飲料を原因とする大規模食中毒が発生したが、その直後、平成12年7～8月に東京都が消費生活モニターに対し行ったアンケートにおいても、食品添加物に対する不安が最も高いと云う結果が出ている。

消費者が食中毒菌よりも食品添加物や農薬にたいし不安が高い理由として

1. 昭和30年代、食品の広域流通に対応するための保存料、防かび剤や高価な砂糖の代替品としての人工甘味料等の食品添加物が多く使用さ

れだし、一方、農業においても、米等の生産性向上の目的でDDT, BHCなどの有機塩素系農薬が多用されだした。

昭和40年代に入り、これら化学物質について、発ガン性、催奇形性、遺伝毒性等人体への有害性が社会的な問題となり、使用が禁止されたことが、消費者の記憶に長年にわたり残っていること。

また、近年の、内分泌かく乱化学物質いわゆる環境ホルモンの問題も、化学物質に対する不安を助長していること。

2. 食中毒菌については、腸管出血性大腸菌O-157を例にとってみると、消費者は、良く焼いて食べることにより食中毒を防げることを知っており、食中毒の予防に自らが参加し、解決出来ることの安心感を持っているのに対し、食品添加物や農薬の場合、それを使用するかしないかの判断は食品製造者や農業生産者に限られており、消費者はその結果を一方的に受け入れるのみで、自分自信が参加できないことに対する不満があること。

3. 食品添加物や農薬に関する、使用の必要性、有効性、経済性等の情報や発ガン性、催奇形性、遺伝毒性等その毒性について、安全性が科学的に確認されていることの情報に消費者に十分伝わっていないこと。

などが考えられる。

国民が食品の安全性に不安を抱い

た食生活を送ることは、不幸なことといえる。

これらを解決するため、更には、微生物も含めた食品全般の安全確保を図る上で、FAO/WHO合同食品規格計画に基づく食品規格委員会において検討されているリスクアナリシスの方法を用いるのが、現在、最も有効と思われる。

リスクアナリシスはリスクアセスメント、リスクマネジメント、リスクコミュニケーションの3つ要素から構成されており、生産者から消費者に至る関係者全員が参加し、HACCPという衛生管理手段を活用するという点においても効果が期待できる方法である。

特に、消費者の食品の安全性に関す

る不安を取り除く上で、リスクコミュニケーションが重要であり、そのため、信頼され、解りやすい説明と理解してもらえる努力の出来るリスクコミュニケーターの育成を早急に行う必要がある。食品の安全性に関する知識の有する地方自治体の職員、食品関係団体や消費者関係団体の職員に、リスクコミュニケーターとして必要な知識、例えば、消費者心理、情報伝達技術等の教育を行い、優秀なリスクコミュニケーターを多数育てていくことが、何よりも重要と思われる。

消費者の参加する食品の安全確保対策を構築し、国民が安心して食生活を送れる社会にしていかなければならない。

## 【食科協の活動状況】

### 第2回リスクコミュニケーション部会の概要

第2回リスクコミュニケーション部会(座長 北村忠夫 千葉県健康福祉部理事)が8月29日、春日文子様(国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第2室長)を講師にお招きして全麵連会館4階会議室で開催されました。

北村座長の司会で、先ず、春日様の「食品の微生物汚染におけるリスクコミュニケーションのポイント」と題する講演を行っていただき、続いて当初の予想を上回る参加者28名と活発な意見交換が行われ、大変実りの多い有意義な部会でした。

春日様は、30枚以上のスライドを使用して次のレジメに沿って、春日様ご自身が出席された国際会議での議論やご自身が行った調査研究の結果

を紹介されたり、定量的リスクアセスメントには決定論的手法と確率論的手法(モンテカルロ・シミュレーション(変数ごとにランダムに数値を発生させ、結果の確率分布を求める手法)等)があること、微生物学的リスクアセスメントが必要とされる4つの場合、国際動向、リスクアセスメントチーム内でのコミュニケーション等を分かり易く説明されました。

その上で、『微生物学的リスクアセスメントの結果を利用する場合には、いろいろな形でリスクコミュニケーションが必要であるが、例えば、一つの微生物学的規格基準を作成するといふときに、微生物学的リスクアセスメントの結果をどのように使用し、ど

のような過程で作成していくのかについては、世界的にも殆どまだ実例が無い。現在、コーデックスで議論されている最中である。その基となるのがFAO/WHOの専門家会議での報告書であり、ICMSFのディスカッションペーパーである。その中にはALOP (Appropriate Level of Protection) という概念がある。このALOPからFSO (Food Safety Objective : 現時点での定義は「ALOPを満たす、消費時点での最大菌数」) への変換はDose Response Curveを用いることによって可能であり、Exposure Assessmentを利用して、加工段階、流通段階、生産段階での、g当たりの基準値(菌数)を理論上算出することが出来るし、HACCPの中のCL(菌数)を決めることができる。』と説明され、最後に『リスクコミュニケーションを図る上で、理論や対策に関して異なる立場や意見があることは当然のことであるが、或る部分では共通の土俵で議論をしないとコミュニケーション自体が成り立たない。食品衛生上の広報、啓もう、教育等によって土俵を共通にすることにより、さらなるコミュニケーションを図ることが出来るという考えには同感であり、特に、保健所の食品衛生監視員の役割は重要である。』と結ばれました。

### レジメ

微生物学的リスクアセスメントに関連したリスクコミュニケーションの話題

➤微生物学的リスクアセスメントの特徴

- 何をすることか
- 食品の化学物質のリスクアセスメントとの違い
- どのように実施されるか(技術、

基礎理論、チーム編成)

- 実施に当たっての手順とコミュニケーション
  - 微生物学的リスクアナリシスにおける位置づけ
  - マネジメントとの関わり
  - 国際動向(FAO/WHOの動き、Codexにおける扱い、欧米その他諸国における状況)
  - アセスメントチーム内でのコミュニケーション
- 微生物学的リスクアセスメントの結果の利用に関するコミュニケーション

### 意見交換

春日様のご講演に続いて次のような活発な意見交換がありました。

座長:今日は行政関係者が多く参加しているが、最初に春日様の講義に対し質問、意見があれば伺いたい。

会員:東京都では食品安全情報評価委員会を作り、林先生、春日様にも参加いただいている。

今回、検討課題としてカンピロバクターと魚介類の水銀についてがテーマに決まったが、最終的に自治体としてアセスメントが出来るかどうか不明なところもあるが、都民に対するコミュニケーションをしっかりとやるべきだろうと考えている。コミュニケーションを実施するには、アセスメントがどのように行なわれたか分からないとできない。今日の話が大変参考になった。特にカンピロバクターについて使えるデータが少なく、根本的対策としては養鶏場とか、食肉処理場での対策となってしまうが、都には生産の場が少なく、先生方に検討していただき、消費の場での対策を立てて行こうと考

えている。

座長：今の意見は、一つには国が行なうリスクアセスメント、一つにはそれを受けて行政なり業界なりがリスクコミュニケーションをどう展開していくかの2つの側面があった。東京都がリスクアナリシスを行なって、それを都民に対してどのように広げて行くか興味があり、先に話していただいた。

春日様の話の中でリスクアセスメントをどう理解すればリスクコミュニケーションが出来るかという話があった。また、自分で行なうリスクアナリシス、他の人が加わった場合のリスクアナリシスについて話が聞けた。立場の違いによりリスクコミュニケーションへの取りかかり方が異なってくるが、それについてどなたか意見がありませんか。

理事長：リスクアセスメントがどうゆう風に行なわれているか、それぞれのポイントを理解していなければ一般の人々にコミュニケーションは絶対に出来ない。そういう意味では、マネージャーとアセッサのコミュニケーションが非常に大事であると思う。化学物質で色々の問題が起っているのは、最初の時期に失敗している。十分検討を加えていない段階で、発表したり、リスクコミュニケーションを行なうとおかしく理解されてしまう。

微生物学的リスクアセスメントは始まってから長い年月を経ている。微生物は化学物質と比べ複雑であり、今の内に十分固めておかないと収集がつかなくなる恐れがある。大事なことはアセスメントを担当する人が理解することで

あり、行政担当者は課題についての知識を得るためアセスメントの専門家ともっと接するべきである。

春日：3年前から、厚生労働省からWHOの専門家会議に派遣されたが、習ってきたことを厚生労働省に十分伝える機会が与えられたか疑問である。行政側とのコミュニケーションが不可欠であることが十分理解されていない。研究の枠内であることの限界を感じたが、内閣府に食品安全委員会が出来、微生物についても10年、20年先を見据えて、議論してくれるということで心強く思っている。

座長：微生物に関しては、どの病原菌が検出されたかというよりも、病原菌がどれくらいの濃度かというように、定性的よりも定量的に物事が話される必要があると思うが、アセスメントされた内容が定性的にしか話されていない場合が多いと思うが、どうでしょうか。

春日：リスクアセスメントの4つの柱のうちHazard Identificationのところは定性的な証拠を記述する部分で、この病原体についてはどういう健康被害があり、どういう食品がどの製造過程で汚染されるということが列挙されるので分かり易いし、記憶に残ることが多いが、アセスメント全体の目的は、そうした情報を基にして健康被害の実態を推定したり、軽減の程度を算定することである。

座長：リスクコミュニケーションの場ではどちらかに偏った話になりやすい。

春日：結果をどう示すかについてもっと検討する必要がある。

理事長：このNPO法人の会員は食品衛生監視員と監視員を指導する立場

の行政官が多い。そういう立場で、何をすべきか役割を把握すると何を勉強すべきかが明確になる。そこでお願いであるが、Codex で云われているアセスメントやリスクマネジメントを行なう人々の役割や立場をより明確に定義し、文書化する。この文書を1回まとめてもらえたらと思う。

リスクアセスメントの実施においては、アメリカが先行しているが、マニュアルも作成されているが、マニュアルの中で日本の食品衛生監視員のようなリスクマネージャーの役割がどのように記載されているか教えてもらいたい。また、リスクアセスメント実施のためのチーム編成で、行政あるいは企業でどのような人材が不足しているか教えてもらいたい。

春日：質問の前段の部分は FAO/WHO のレポートの概略を獣医疫学雑誌 (No. 1 33-44, 2003) に乗せているので参考とされたい。

不足している人材では、実際に日本で微生物学的リスクアセスメントを始める時にはモデラーが絶対的に必要となるかもしれない。微生物学者は多いが、こういった形のリスクアセスメントを理解している人は少ない状況である。専門家が足りないと云うことではなく、リスクマネージャーに対するのと同様に、微生物学者、食品学者に対しても理解いただけるよう努力したい。

理事長：専門家は多いが、スペシフィックに興味を持ち、のめり込んでくれる人は少ない。まだ重要性が十分理解されておらず、それは我々の責任でもある。会員：ある面で専門家が不足しているとのこ

とだが、ある面とは公衆衛生ということか。

春日：実験科学者は自分が出したデータに誇りを持っている。私自身実験をしていたので重要さや権利は十分わかるが、疫学もそうだが、リスクアセスメントは色々な人が出したデータを総合的に解析して、新たなものを作り上げる、そうした手法自体に対して抵抗がある。他人のデータで話をするのではなく、別の学問であり、行政を支える重要な役割なのだが、実験科学者はどうしてもそこに抵抗を感じてしまう。自治体に呼ばれて衛生研究所、保健所、本庁の担当を集めて話すと、行政担当者の理解は得やすいが、肝心の微生物担当者の理解は得られにくいということがある。

理事長：日本では春日さんのやられているような仕事に対する評価が低すぎる。また、食品衛生監視員も社会的評価が低い。そういうことを重視しなければならない。アメリカが先行しているのはそういう仕事を認めているからだと思う。

会員：2年前に腸炎ビブリオに関する規格基準が決めたが、その時にリスクアセスメントの手法があったならば、同じ結果となったのか。あるいは微生物におけるクライシスはいくつもあるが、今後系統だった考え方でやっていくと変わってくるのか。今まで決めてきたことと具体的にどう違うのか教えてもらいたい。

春日：それは重要なポイントである。例示された腸炎ビブリオの規格基準設定にあたられたのは東京大学の熊谷先生のチームであるが、データを定量的に扱い、決定論的

なアセスメントを行なっている。決定論、しかも出来る限り平均値を使っているのも、もしも各データを確率論的に扱っても答えの分布の平均、あるいは最頻値は殆ど変わらないという気がする。

FAO/WHO ビブリオチームは、タイの赤貝だけでなく日本近海のアジを使って熊谷先生のグループに実験をして頂いたり、新潟県や広島県の方が過去に出したデータを使って、日本の汚染の実態を加味しながら、アジの刺身を食べた場合の腸炎ビブリオのリスクアセスメントを行なっている。それだけのデータを使う限りでは、市場で清浄な水を使ったり、流通段階で冷蔵することより調理段階の時に真水で洗うことの方が影響が大きいという結果が出た。以前、腸炎ビブリオの規格基準を作っている時には、調理段階にまで踏み込んでいなかった。

だから、生で食べるものについては 100CFU/g 以下ということで結果を提出したが、もしも対策をとる範囲に調理段階まで含めると、強く対策をとるところが変わってくるかもしれない。

会員：カイワレ事件で、アメリカで経験があったから日本も早くO157に対応できたものと思うが、それでもかなりの患者数であった。その原因はその時に行政マネジメントが機能しなかったからである。今後、SARS、他のウイルスなど、新しい微生物に対応するための対策がこうあるべきだとの議論は進んでいるのか。

春日：食品による大規模な食中毒、突発的に起るものは、あらかじめ予測できることは少なく、クライシ

ス（危機）に分類される。リスクアセスメントによって対処するというより行政の迅速な対応つまり危機管理で対応すべきものと思う。

その中で、バイオテロなどによる危害も考えなくてはならない。アメリカのIAFP学会

(International Association for Food Protection)に行ったが、アメリカの場合は、バイオセーフティより、それ以上にバイオセキュリティが考慮されてきている。セキュリティ対策が出来ていれば、バイオセーフティも含まれるということをお話していた。

座長：会員のご質問について、非常に狭い範囲で話をすると、行政が行う食中毒調査がこれに当たる。事件が起きると、健康危機管理という言葉があり、リスクマネジメントでいわれるPDCサイクルを、事件発生に際して調査行動からスタートするDCPのサイクルで動いている。これをもっと確率を高くして、理論付けるとリスクアナリシスに近づくのではないかと思う。ただ、原因究明等を狭い範囲で行っているのが現実なので、アナリシスになっていない。

会員：輸入赤貝の検疫に携わったことがあるが、消費者は生志向が強く、微生物が出なければよいということで薬剤を使う。食品には旬や特産地というものがあり、輸入して検査に合格さえすれば良いのかという食品の価値観について疑問を感じる。

理事長：化学物質のリスクアセスメントは人の健康障害が起らない濃度を、実験を行なって求めるものだが、この時に安全係数などを使うが、具体的にどのような風に求める

のか行政官は殆どわかっていない。

1つのことを決めるのに、3日間くらい議論をして、データをもとめて決めるとする。永くやっている内にそういうプロセスは我々にとって常識になってしまっている。我々は、総論をまとめる時に、常識はあえて書くことはしない。我々にとっての常識であっても、行政官にとって常識とは限らず、行政官は優等生が集まっているので、総論はよくわかっているが、細かいところ理解が得られていない。同じことが微生物学的リスクアセスメントにおいてもあるのではないか。そういったことをなくすために分かり易いモノグラフがあればよいのだが。

会員：行政は業者を指導し、業者は行政の指導に基づいて食品を作る、また消費者は行政を突っついて安全な食品を作らせようとする。そういうコミュニケーションはあるが、一方で科学的立場の人と業者、消費者とのコミュニケーションも重要である。

春日：まだ企画段階であるが、国立医薬品食品衛生研究所の山本部長と元国立公衆衛生院の山崎部長が中心となって、特に保健所の方に使ってもらえるような実務書を作る計画が進んでいる。

座長：リスクコミュニケーションという言葉は使われているが、中身的にはそれぞれ違って理解されているのではないか。この部会はそういった問題が多くあるということで、それを話し合うためにある。

リスクコミュニケーションは消費者も含めてみんなが発信元でなくてはならないが、なかなかそこまで行っていないということがわ

かった。またこれからどうやってコミュニケーションを構築して行くかということについてもリスクアナリシスをきちんと理解していないとそこまで行かないという話をいただいた。そのようなことも含め、まとめの意見がありませんか。

会員：リスクマネジメントやリスクコミュニケーションといった言葉を含めて、業界との接点、消費者との接点、また我々行政官相互の接点について、どこに基準を持って、自分がいる場所はどこなのかを探している状態である。食品衛生を担当する保健所として、情報を如何に多く共有できるか、そしてその情報を如何に多く消費者側にどう流せるか危惧している。

会員：業界、消費者、行政相互に対し、今まで一方的な指導であったものが、お互いに会話をするコミュニケーションを図るという形に変わり、如何にかみ砕いて説明できるかが大事である。

会員：こうした手法は難しくて業界でも消化しきれなく、硬直的に対応せざるを得ない状況に陥っているところがある。我社の客は加工メーカーであるが、相手も良く消化せずに、いちばん厳しいところに基準をおけばいいと、難しい要求をされる。

また、微生物の不確実性について常識として消費者にわかってもらうこと、その上で管理が必要であることをわかってもらうことは大変である。

会員：今日の話聞いていて、コミュニケーターが決定的に不足していることを感じる。マネージャーやアセッサーが受け手や発信元とし



てコミュニケーターとなりうるのか。聞いて理解することも、話すこともこれからはアメリカの広報官のような話のプロが必要な時代になってくるのではないか。また、消費者側にも受け手としてのコミュニケーターが必要になる。今のところマネージャーがコミュニケーターをかねるしかないが。

座長：本日話を伺った中で、コミュニケーターということがクローズアップされたが、今まで行政は衛生教育など、教える側の立場であり、消費者も業者もそれを受ける形態であった。コミュニケーションと

は双方向に話が動くということなので、リスクアセスメントをどう伝えるということもあるが、コミュニケーターが専門性を持って、しかも社会的に認知されることがこれからのリスクアナリシスの中で大きな役割を果たすということが今日の部会でしめされたように思う。(编者注：春日さんから本日のご講演に関連した文献(バムサ会誌と獣医疫学雑誌)を頂きました。前者は本号に添付しました。後者の文献の入手をご希望の方はご連絡下さい。送付します。)

(伊藤 蓮太郎)

## 【行政情報】

### 1. 改正食品衛生法が8月29日から一部を除き施行

改正食品衛生法が、その一部を除き、8月29日から施行されたことに伴い、関連する同法施行令、同法施行規則及び告示が同29日に公布、施行されました。また、同時に、それらの政省令等の改正の要点、施行にあたって留意すべき事項等を記載した厚労省医薬食品局長から知事市長あての施行通知が発かんされました。関係が深いと思われる内容は次のとおりです。

第1 食中毒調査及び報告関係(省略)

第2 監視指導計画関係

同法第22条の規定に基づき、国及び都道府県等が行う「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」が新たに告示されました(平成15年8月29日官報号外第201号p.48)。この告示では次の事項について定めています。

第1 監視指導の実施に関する基本的な方向

第2 監視指導の実施体制等に関する事項

第3 都道府県等食品衛生監視指導計画の策定及び監視指導の実施に関する事項

第4 輸入食品監視指導計画の策定及び監視指導の実施に関する事項

第5 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

第6 関係者相互間の情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の実施に関する事項

第7 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

この内、第5では、次のとおり規定しています。

『第5 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

法に食品等事業者の責務が明記されたことも踏まえ、次に掲げる事項等の自主的な衛生管理の向上のための取組を実施するよう、都道府県等は国内の製造者、加工者、販売者等の食品事業者に対して、また、厚生労働省は輸入者に対して、必要に応じて農林水産部局とも連携を図りながら、指導を実施する。

実施する事項について、監視指導計画又は輸入食品監視指導計画（以下「監視指導計画等」という。）に記載する。

1 食品衛生管理者の設置

営業者に対しては、法第48条第1項の規定に基づき食品衛生管理者を置かなければならない場合以外であっても、その製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、食品衛生に関して相当な知識を有する者をその食品衛生上の管理に責任を有する者として置くよう努めさせる。

また、食品衛生管理者については、改正法により責務が追加されたことも踏まえ、適切にその職責が果たされるよう、講習会や情報提供を実施するとともに、営業者については、食品衛生管理者の意見を尊重する責務が追加されたことも踏まえて、その意識向上を図る。

2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全性確認等の実施を進めるとともに、記録の作成及び保存の推進を図る。

また、衛生管理に係る基準、食品等の適正表示の実施、食品等に係る基準違反及び苦情の事例等についての講習会を開催するとともに、ホームページ等を活用した、情報提供を図る。

これらの事項を含め、食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を促進するため、食品衛生推進員その他の者による食品等事業者に対する助言、指導その他の活動を推進する。

あわせて、衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設を公表するなど、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図るような取組を工夫して実施する。

3 製造者及び加工者に対するHACCP導入の推進

製造者及び加工者に対して、総合衛生管理製造過程の承認の対象となる食品の製造又は加工を行っていない者も含め、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）の導入の推進を図るよう、講習会の実施等を通じて、普及及び啓発を図る。

4 輸入者への自主的な衛生管理の推進

輸入者に対しては、厚生労働省において、第4の1の重点的に関し指導を実施すべき項目も踏まえて、自主検査を実施すべき事項、輸出国における生産、製造、加工等の食品供給行程（フードチェーン）の各段階の措置について確認すべき事項等について、講習会又は輸入届出時において指導する。あわせて、食品衛生に関し相当の知識を有する者を自主的に食品衛生上の管理に責任を有する者として置くよう努める。』（编者注：食品衛生法の条の番

号は平成 16 年 2 月から施行される連続番号で記載しています。また、この通知は厚労省ホームページ (<http://www.ourei.mhlw.go.jp/ho>

urei/new/tsuchi/new.html) の 9 月 10 日掲載) にあります。(伊藤蓮太郎)

## 2. 「食品等事業者の記録作成と保存ガイドライン」を作成

厚生労働省は、食品等事業者の記録の作成及び保存について規定した改定食品衛生法第 3 条第 2 項が 8 月 29 日に施行されることから、「食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）」を作成し、このガイドラインに従い食品等事業者への指導に当たるとともに、食品等事業者、関係団体、関係機関等への周知を行うよう、同日、各都道府県等へ指示しました。

このガイドラインには次のことが記載されています。いわゆるトレーサビリティの食品衛生版といえるでしょう。

### 第 1 指針（ガイドライン）の趣旨

この指針（ガイドライン）は、食品衛生法（以下「法」という。）第 3 条第 2 項に規定する食品等事業者の記録の作成及び保存に係る責務について、都道府県、保健所設置市及び特別区の食品等事業者に対する指導に資するため、食品等（食品及び添加物をいう。）の流通の実態等も踏まえ、食品等事業者に求める記録の作成及び保存の基本的な内容を明確化し、食品等事業者における実施を推進するものである。

（以下省略）

### 第 2 責務の概要

本責務は、近年の輸入食品の増加、食品流通の広域化等を踏まえ、違反食品等の発見時や食中毒の発生時における問題食品（違反食品等又は

食中毒の原因若しくは原因と疑われる食品等をいう。以下同じ。）の早期の特定化、排除を可能とし、問題食品の流通や食中毒の拡大の防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するために導入されたものである。

（以下省略）

### 第 3 作成・保存に係る基本的事項

#### 1 対象事業者

- ・ 生産段階：食品の原料又は材料として使用する農林水産物の生産者
- ・ 製造、加工段階：食品等の製造業者及び加工業者
- ・ 流通業者：食品等の保管業者（倉庫業者など）、卸売業者、輸入業者
- ・ 小売業者：小売業者、飲食店営業者

注 1 卸売業者と小売業者の定義を規定しています。

注 2 （省略）

注 3 中小規模の事業者に対する配慮を規定しています。

#### 2 記録の作成・保存の方法

##### (1) 基本的な記録事項

以下の事項を仕入れ元及び出荷先に係る基本的な記録事項とする。

（具体的には 4 を参照）

- ・ 仕入年月日
- ・ 仕入元の名称及び所在地
- ・ 食品等の品名
- ・ ロット確認が可能な情報（年

- 月日表示又はロット番号)
- ・ 出荷又は販売年月日
- ・ 出荷又は販売相手先の名称及び所在地(小売段階においては不要)
- (2)記録書類(省略)
- 3 記録の保存期間(省略)
- 4 記録保存事項(省略)
- 第4 食品等事業者への指導に当た

っての留意事項(省略)

- 第5 付記(省略)(编者注:食品衛生法の条の番号は平成16年2月から施行される連続番号で記載しています。この通知は厚労省HP(<http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/new/tsuchi/new.htm>)の9月10日掲載にあります。)
- (伊藤 蓮太郎)

### 3. トラフグ養殖業におけるホルマリンの使用について (長崎県ゆめとびネットから)

標記の問題について、長崎県知事金子原二郎氏は、7月31日の定例記者会見において次のように述べています(7月31日定例記者会見資料から)。

県では、4月に本問題が判明して以来、使用トラフグの出荷停止の要請と併せ、「消費者の安全・安心に対する最も分かりやすい方法は、ホルマリン使用魚の廃棄である」との考えを、関係者に伝えてまいりました。

しかしながら、本日開催された「トラフグ養殖適正化対策協議会」において、一定の条件の下に、出荷止む無しとの結論に至ったとの報告を受けました。

具体的には、消費者の信頼を得るための対策として、①自主残留検査の実施、②養殖トラフグ履歴書の添付、③個体識別のためのヒレカットを行うことを条件に出荷が行われることとなります。

生産者は、今回の事態を深く反省し、再発防止はもちろんのこと、道義的な責任に対してホルマリンを使用していないトラフグとの区別を図るため

の個体識別を行う等、出来る限りの手段を講じることとしているところから、県としては、これをやむを得ないこととして、今後は、これらのルールが確実に履行されるよう指導するとともに、消費者に対し、適宜、適切に情報を公開してまいる所存であります。

これに加え、今回の対策について漁業関係者とともに流通業界・消費者など関係者に対し、周知を図ってまいります。

さらに、再発防止に向けて、漁業権の行使の停止等を含めた自主管理体制の構築を促すとともに、海水及び魚体の抜き打ち検査や巡回指導の充実強化等を図ることとしております。

消費者が安心できる食環境を推進するため、食品の生産から消費に至るまでの総合的な安全確保に向け、各種施策を展開してまいる所存でありますので、県民並びに全国の消費者の皆様方のご協力とご理解をいただきますよう、お願いいたします。

(伊藤 蓮太郎)

#### 4. 「サウロパス・アンドロジナス（別名アマメシバ）を含む粉末剤、錠剤等の剤型の加工食品」の販売禁止

「サウロパス・アンドロジナス（別名アマメシバ）を含む粉末剤、錠剤等の剤型の加工食品」については、当該食品を長期間摂取し続けていた鹿児島市と名古屋市の女性 3 人が閉塞性細気管支炎と診断されていたこと等から、厚生労働省は、食品衛生法第 7 条第 2 項（特殊な方法により摂取する食品等の暫定流通禁止措置）の規定を適用し販売を禁止することに関して、まず 8 月 29 日、食品安全基本法第 24 条第 1 項第 1 号（委員会の意見聴取）に基づき、内閣府食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼しました。同委員会は 9 月 4 日、「アマメシバ粉末（これを錠剤にしたものを含む）の長期摂取と閉塞性細気管支炎との因果関係は否定できない。」と結論づけました。これを受けて、厚労省は薬事・食品衛生審議会の意見を聴いたところ、「第 7 条第 2 項の規定に基づき販売を禁止することは適当である。」とされるとともに、「その実施については、食品衛生上の危害の発生を防止するため緊急を要するものと考えことから、早急に販売禁止の規定を発動することが適当である。」と翌 5 日に答申されました。

そこで、厚生労働省は 9 月 12 日、食品衛生法第 7 条第 2 項に基づき販売を禁止することとし、同条第 5 項に基づき官報に当該禁止に関する告示を行い、当該食品の販売の禁止が効力を生じました。

この措置について、厚生労働省は食品衛生法第 64 条（国民からの意見の

聴取）の規定に基づき、意見を募集しています。募集期限は 10 月 11 日です。

なお、対象食品は、あくまで、「アマメシバの粉末、錠剤等」といった「通常の方法と著しく異なる方法」により摂取される食品を対象としたものであり、生鮮食品としてのアマメシバを通常の方法で摂取することについては今のところ問題ないとのこと。

##### アマメシバ（天芽芝）について

別名：天芽（あまめ、てんめ）、レジーナス、Katuk、Cekur manis 等

学名：Sauropus androgynus (Linn.) Merr. (S. albicans)

科名：トウダイグサ科

原産地：マレーシア、ボルネオ等の東南アジア

我が国においてはアマメシバの生産量、流通量については未だ明らかではないが、関係生産団体によると、主として沖縄で生鮮アマメシバが年間 3,000 トン生産され、大部分が県外向けに出荷されているとの情報がある。

##### 閉塞性細気管支炎について

末梢の気道（細気管支）に局限した狭窄及び閉塞を特徴とする稀な疾患。末梢の気道閉塞による換気障害により、呼吸困難症状を呈し、薬剤に対する反応性が低いことから、治療による病態の改善が期待できない場合が多い。（编者注：改正食品衛生法の条の番号は平成 16 年 2 月から施行される連続番号で記載しています。）

（伊藤 蓮太郎）

## 【消費者情報】

### ホルマリン使用トラフグの出荷停止解除に対する抗議文 (しゅふれんのホームページから)

主婦連合会は8月22日、ホルマリン使用トラフグの出荷停止解除に対して長崎県知事 金子 原二郎と長崎トラフグ養殖適正化対策協議会あてに次のように抗議しました。

この度、ホルマリン使用トラフグ出荷を容認した長崎県トラフグ養殖適正化対策協議会に対し、強く抗議します。

現在、食品安全基本法が制定され、国においても地方自治体においても消費者の視点にたった食品の安全行政が進められています。長崎県においても事業者・学識経験者・消費者等で組織された「食品の安全・安心委員会」が設置されました。同委員会において、消費者はホルマリン使用トラフグを出荷しないよう強く求めてきましたが「長崎県トラフグ養殖適正化協議会」は、これらの意見を受け入れず、出荷停止解除を決定しました。

出荷に際し、履歴書の添付と識別の

ために胸ひれをカットし、最終的に消費者の選択に委ねるといいますが、商品の特性上、消費者にその情報は届きません。これは、消費者無視の行為です。このような事業者優先、消費者無視の姿勢は現在の世の中の動きにも大きく逆行するものです。

7月31日をもって薬事法が改正され、ホルマリン使用が法的に禁止されました。それ以前の問題とはいえ、今回法的に禁止されたホルマリンの使用が明らかなトラフグを流通させることは、納得できません。

他県においてもこの長崎県の決定が影響し、ホルマリンを使用したトラフグが出荷される可能性があります。主婦連合会は同様な決定がされないよう強く要望します。(编者注：同趣旨の抗議書が全国消費者団体連絡会からも提出されています。)

(伊藤 蓮太郎)

## 【企業情報】

### 1. トラフグ養殖の信頼回復に向けて(長崎県ゆめとびネットから)

標記の問題について、長崎県漁業協同組合連合会代表理事会長 川端勲氏と長崎県かん水魚類養殖協議会会長 近藤 守氏は連名で次のように述べています。

本年4月に、本県のトラフグ養殖漁業者が、養殖生産過程において、ホル

マリンを使用している事実が判明しました。

消費者の皆様には、食の安全性について不安を与え、さらに流通・食品業界の皆様にも多大なご迷惑をおかけしましたことに対し、県漁連会長として、県かん水魚類養殖協議会長と共に、あらためてお詫び申し上げます。

本問題が判明して以来、関係漁協、系統団体、県とで構成する「トラフグ養殖適正化対策協議会」を4月23日に立ち上げ、消費者の信頼回復に向けて、どのように対処すべきか廃棄を含め、検討を加えてまいりました。

その過程においては、「長崎県食品安全・安心委員会」の消費者代表委員の方々から、非常に厳しいご意見が出されたことも充分承知いたしております。

しかしながら、廃棄をすれば養殖業者の倒産も想定されること、また、厚生労働省から「食品衛生上問題はない」との見解が出され、長崎県ホルムアルデヒド安全性検討委員会からも「健康上問題ないレベルである」との見解が出されたこと等から、どうしても出荷させて欲しいとの意向が高まりました。

以上のことから、本日、出荷の方針を決定いたしました。出荷に当たっては、各漁協の自己責任の下に、出荷前残留検査の実施、ホルマリン使用を明記した履歴書の添付さらには、使用

トラフグ一尾一尾の胸鰭の一部を切り取り、ホルマリン使用魚であることが外見から明確に識別できる措置を講じることといたしました。

また、適正な出荷を確保するため、県漁連、県かん水魚類養殖協議会が一体となり、出荷数量の把握等、出荷に当たっての指導、管理を行うことといたしました。

鰭カットで個体識別した使用トラフグが市場でどのような評価を受けるのかは、不明ですが、消費者、流通・食品関係業界の皆様方には、生産者として、使用が禁止されているホルマリンを使用したことに対する道義的責任を取るための精一杯の努力であることを、ご賢察のうえ、ご理解をお願いする次第であります。

また、二度とこのようなことのないよう、再発防止はもちろんのこと、安全・安心な養殖魚の生産に全力を尽くし、一日も早く消費者皆様方の信頼を回復していただけるよう最大限努めてまいりますので、何卒よろしく願います。(伊藤 蓮太郎)

## 2. トラフグ養殖適正化協議会の取りまとめ

### (長崎県ゆめとびネットから)

トラフグ養殖適正化協議会が平成15年7月31日に取りまとめた「ホルマリン使用トラフグの取扱いと再発防止等についての取り決め」は次のとおりです。

養殖漁業者の食の安全・安心に対する認識の甘さや、関係機関の指導後の実態把握が十分でなかったこともあり、トラフグ養殖業者が不使用とされているホルマリンを使用したことにより、消費者に食の安全性について不安を与えた。生産者の反省は当然のこ

ととして、私共関係者もこのことを深く反省するものである。

そのことを踏まえ、生産者としての責任を果たすため、取り得る対応として、以下のとおり使用トラフグの取扱いと再発防止等について取り決める。

#### I. ホルマリン使用トラフグの取扱いについて

自主残留検査と県の確認検査結果の把握、定められた履歴書の添付、ひれカットの実施という自主ルー

ルの全てが整った段階で、8月16日以降、各漁協の責任において随時、出荷停止を解除する。

## II. 出荷に際して講ずる対策

### 1. 自主ルールの実施について

生産者として、消費者の信頼を得るために、次のとおり取り得る対策として自主ルールを実施する。

#### (1) 出荷前自主検査について

- 各漁協においては、安全性を確認するため、出荷開始前に必ず、自主検査を業者ごとに1回実施する。実施時には事前に県及び県漁連へ報告する。

#### (2) ホルマリン使用の履歴書添付について

- 生産者は、ホルマリン使用の実態を明らかにするため、出荷単位毎に必ず履歴書を添付する。(様式は別途定める。)

#### (3) 個体識別について

- 活魚、鮮魚については、使用魚を明確にし、流通段階で未使用魚と区別するために、1尾毎に胸びれの左右どちらかの一部をカットする。

- 加工品の識別については、パッケージにシールを貼ることとする。(様式は別途定める。)

#### (4) 出荷体制について

- 出荷にあたっては、事前に県漁連、県かん水協議会に報告し、各漁協が責任をもって行う。

- 出荷の管理は、出荷数量の把握を行うとともに、随時立ち会いを含めて県漁連、県かん水協議会が行う。

#### (5) 自主ルールの遵守について

各漁協は、自主ルールを守らな

かった業者に対して、漁協の責任において、出荷停止等の必要な措置をとるものとする。

### 2. 県の対応

#### (1) 残留検査の実施

養殖業者が行う自主残留検査の精度を高めるため、自主検査にあわせて確認残留検査を行う。

#### (2) 出荷時の履歴書添付の確認

出荷時の履歴書の確認を行う。

## III. 再発防止対策

### 1. 自主管理体制の構築

ホルマリン等の未承認医薬品使用の再発防止のために、各漁協の責任において、漁業権行使規則に基づく漁業権行使の停止等を含めた自主管理体制を構築する。

### 2. 県の対応

- 抜き打ちで、魚体や海水の残留検査を実施する。
- 関係機関との連携による巡回指導の充実・強化等の対策を講じる。

## IV. 消費者、流通業界への対応

### 1. 消費者、流通業界に対しての周知徹底

- 本取りまとめに基づく対応について、流通業界及び消費者団体等へ説明を行うと共に、履歴書の添付やヒレカットした履歴魚の識別等について流通業界に協力要請を行う。

- 出荷方法や出荷状況、残留検査結果等の情報を県・県漁連のホームページで開示する。

### 2. 消費者の声の把握

- 使用魚出荷に関する「意見コーナー」を県・県漁連のホームページ上に設ける。

### 3. 相談窓口の設置



消費者等の相談窓口を県及び  
県漁連に設ける。

なお、全国水産物卸組合連合会（東京、大阪、福岡等の主要都市の中央市場にある仲卸組合の連合会、42 組合が参加）は9月17日、ホルマリン使

用フグであることを明確にした上で取り扱うという統一見解をまとめました。一方、この連合会に参加していない下関唐戸魚市場の仲卸協同組合は同月20日、ホルマリン使用フグを取り扱わないことを決めています。

（伊藤 蓮太郎）

## 【学術・海外行政情報】

### 1. 大麦ベータグルカン濃縮物の CD-1 マウスにおける休薬期間を含む反復投与毒性試験

Delaney B, Carlson T, Zheng GH, Hess R, Knutson N, Fraser S, Ostergren K, van Ziverden M, Knippels L, Jpnker D, Penninks A. (カーギル健康・食品技術研究所、ミネソタ州、米国)

Food and Chemical Toxicology, 41: 1089-1102, 2003

オート麦、大麦摂取後のコレステロール低減効果はこれら穀類の可溶性食物繊維画分のβ-グルカンによることが知られている。β-グルカンはまた免疫活性を変化させる、との報告があるが、経口摂取後に血液検査を実施した研究は少ない。本研究では大麦ベータグルカン濃縮製品（64%、Barley Betafiber）をマウス用飼料に混ぜ（濃度 1, 5, 10%; β-グルカンとして 0.7, 3.5, 7.0%）、CD-1 マウスを飼育し血液検査を行った。飼育開始時及び 14, 28 日後に血漿を採取し血液生化学検査並びに血液検査を行った。また、上記混飼飼料で 28 日間飼育した後、β-グルカン無添加の対照飼料に替え 14 日間飼育して（休薬群という）、（投与によって何らかの好ましくない作用が認められた場合において当該作用が無くなるか、投与処置による作用が遅れて発現するかを調べた。動物の半

数は 28 日後にと殺し病理組織検査を行い、他の半数は無添加飼料で飼育後検査した。病理組織検査は主要なリンパ器官、リンパ節を中心に行った。また、複数回の採血が血液検査に与える影響が不明であったので、対照飼料飼育群を別に 0, 14, 27, 41 日間飼育し（ナイーブ群という）、前述の対照群と血液検査値を比較した。

濃縮β-グルカン混餌飼料 28 日間飼育群並びに休薬群は雌雄とも対照食飼育群と比べ、血液検査、血液生化学検査値、臓器重量、免疫組織学検査において悪影響は認めなかった。同様に、ナイーブ群と対照飼料飼育群間にも上記指標の差は認められなかった。

上記結果は、大麦ベータグルカン濃縮物の摂取は CD-1 マウスにおいて炎症作用等の悪影響をもたらすことはないことを示唆する。

（石井 健二）

## 2. 家庭での食器洗浄の間における食品媒介病原菌の生存及びそれ に続く食器洗浄用スポンジ、調理台表面、食品への伝播

Mattick K, Durham K, Domingue Q, Jorgensen F, Sen M, Schaffner DW, Humphrey T. (英国ブリストル大学臨床獣医学部食品畜産学科食品微生物共同研究所)

Int J Food Microbiol, Aug 25, 85(3): 213-226, 2003

この研究では、或る一定の温度域(47 - 60°C)に曝された洗剤(0 - 0.3%)及び有機物が含まれている軟水又は硬水中のサルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 O157:H7、又は洗剤及び有機物を含まない軟水又は硬水中のこれら病原菌、及び乾燥タオルや熱風乾燥中のこれら病原菌の生存が調査研究された。

更なる実験では、細菌で汚染された汚れた盛り皿が洗剤を含む温水の入ったボールの中で洗浄されたという食器洗浄過程のシミュレーションを用いた。

加えて、この研究では、(1)汚染された水を経由した清潔な盛り皿とスポンジ、(2)汚染されたスポンジで拭かれた調理台表面、(3)汚染された調理台表面と直接接触する所に置かれた物、(4)汚染された盛り皿の上に置かれた食品、又は(5)汚染食品が入っていた盛り皿のそれぞれへの細菌伝

播のリスクを検討した。

或る比率の盛り皿は典型的な容器洗浄の後においても全ての病原菌に汚染されたままであった。水の硬度が細菌の生存に影響を与えるかは明らかではない。

大腸菌及び或る程度のサルモネラは盛り皿のタオルによる拭き取り又は熱風乾燥後も生き抜いていた。しかし、拭き取り後のタオルは実験に使用した細菌の種類に関係なく、いずれの場合も汚染されていた。汚染した後に洗浄された或る比率の清潔な盛り皿は病原菌で汚染されていたが、盛り皿から食品への伝播はまれであった。食器洗浄用スポンジはしばしば病原菌で汚染されていた。

この研究結果は調理場環境における食品媒介病原菌の生存及び交差汚染に関する潜在的可能性を強調している。(伊藤 蓮太郎)

### 会員のひろば

## 食品衛生法の歴史的な大改正に想う

(株)インペリアル エンタープライズ  
山口 武一

食品衛生法の基本理念に関する初めての大改正が行われた改正食品衛生法の一部(目的、国・都道府県等の

責務、食品等事業者の責務、監視指導指針及び計画、国民からの意見聴取等)が、8月29日から施行されまし

た。

私は、食品衛生の監視指導業務に食品衛生監視員として 35 年間、その後、飲食店営業（ホテル、レストラン）の食品衛生管理業務に食品衛生コンサルタントとして 10 年間従事し、今尚勤続中の者ですが、わが国における食品の安全・安心確保体制がここまで高水準に達したことを振り返り、かつまた、今後は更に充実させ高度化させようとしている潮流が実感され、正に感慨無量です。

冒頭で、「食品衛生法の基本理念に関する初めての改正が行われた改正食品衛生法」と記述しましたが、このことは、①目的が改正されたこと、②国・都道府県・保健所設置市及び食品等事業者の責務が明記されたこと、③リスクコミュニケーションが義務づけられたこと、そして、④食品安全基本法で消費者の役割が明記されたこと、⑤国（政府）の食品安全行政にリスク分析手法を採用したことに基づくものです。確かに、④と⑤は食品衛生法の条文中に明記されていません。しかし、⑤は、食品安全基本法第 6 条（国の責務）、第 11 条（食品健康影響評価の実施）、第 15 条（関係行政機関の相互の密接な連携の義務）、第 24 条（委員会の意見の聴取）等の規定に基づき、改正食品衛生法の施行とは不可分の関係にありますし、④は食品安全基本法第 9 条（消費者の役割）の規定が食品衛生法第 29 条の 2 の 2 と 3 の規定に基づくリスクコミュニケーション（以下、RC という）の実施と不可分の関係にありますので敢えて追加したものです。

①について、「食品の安全性を確保することにより国民の健康の保護を図ること」を食品衛生法に明記することについては、自明の理であるからそ

の必要はないという意見もあります。しかしながら、このことを法文に明記するか否かでは、全ての利害関係者に与える影響に雲泥の差があることを知るべきでしょう。②についても同様です。明文化してあるか否かによって、全ての利害関係者の自覚又は認識に雲泥の差があつて然るべきと考えます。

③について、食品の安全性には「絶対」はなく、リスク（危害物質による健康影響が発生する可能性）の存在を前提に制御するという考え方が国際的にも一般化してきています。それであるが故に、最新の科学的根拠に基づくリスクアセスメント（食品健康影響評価）を基本にしつつ、ステークホルダー（利害関係者）間における RC が必要であり、重要なのです。

私は、これからも食品衛生専門技術者として、この基本理念に関する初めての改正が行われた改正食品衛生法に基づき、飲食店営業（ホテル、レストラン）の食品衛生管理業務に従事していきたいと考えています。勿論、社内の他部門（営業部、経理部、総務部等）との RC、顧客との RC、保健所との RC にも積極的に参画します。

ところで、藤田紘一郎先生（東京医科歯科大学大学院教授）が「人間を取り巻く衣食住等の環境が無菌化傾向にあること、過剰なほどの清潔さ・潔癖さを求める傾向の人々が目立つこと等により、普通の日常生活を通じ自然に獲得できる免疫力の低下を危惧している。」と発言していたことを新聞で読んだことがあります。また、或る食品製造者から「或る量販店から惣菜の一般細菌数を 1g 当たり 10 万個から 1 千個に引き下げるように求められた。技術的には 0 個にすることも可能だが、それが本当の安全性確保な

のか疑問だ。」と私の意見を求められました。これらのことも、これからの

食品の安全・安心を考える上でRCの課題にすべきことでしょう。

## \*お知らせ\*

### 第2回公開講演会の御案内

全ての消費者が見守るなか、新たな食品安全行政が7月1日からスタートしました。同日、食品安全委員会の第1回委員会が開催され、厚生労働省及び農林水産省の組織改編も行われました。また、改正食品衛生法の一部が8月29日から施行されました。正に、新たな食品安全行政の黎明期が始動しました。

そこで、第2回公開講演会では、新たな食品安全行政と、それを推進するために導入されたリスクアナリシス（リスク分析）手法の骨格となるリスクアセスメント（リスク評価）について、下記のテーマの最新情報を研修することといたしました。

会員を始め、多くの方々をご参加くださるようご案内いたします。

#### 記

1. 日 時 平成 15 年 11 月 19 日（水） 13時20分から17時
2. 場 所 中央区日本橋社会教育会館 8階ホール  
東京都中央区日本橋人形町1-1-17
3. 講 演
  - 1時20分 理事長あいさつ
  - 1時30分 食品安全委員会の任務  
内閣府食品安全委員会事務局次長 一色賢司
  - 2時40分 化学物質による有害影響の用量相関  
- 発がん物質を中心に -  
大阪市立大学大学院医学研究科教授 福島昭治
  - 3時50分 食品媒介感染症の研究の現状  
- 主な細菌性・ウイルス性感染症を中心に -  
実践女子大学生活科学部教授 竹田美文
  - 5時00分 閉会
4. 参加費  
会員 2,000円 非会員 4,000円
5. 申込み方法等  
(1) 参加者数は200名となっていますので、先着順で締め切らせていただき

ます。

- (2) メール (shokkakyo@ccfhs.or.jp) 又は FAX (03-5669-8601) で「NPO 法人食科協」あてに 11月14日(金)までにお申込みください。
- (3) 参加費は郵便振替口座へお払込みください。お払込後に参加証をメール・FAXで送信いたしますので、当日受付に参加証をご提出ください。何らかの事情で参加証がないときは、払込金受領証を受付にご提出ください。なお、会員には入会申込み手続き中の方も含めています。
- (4) 郵便振替口座番号は「00190-6-558387」、加入者名は「NPO 法人食科協」です。銀行振り込みをご希望の方は、東京三菱銀行深川支店の普通預金、口座番号「1631361」、口座名義「NPO 法人食科協」です。
- (5) 払込金受領証をもって領収書に代えさせていただきます。
- (6) お問い合わせは、NPO 法人食科協 (〒135-0004 東京都江東区森下 3-14-3 全麵連会館 2階 TEL・FAX 03-5669-8601)へお願いします。

## 編集後記

- ホルマリン使用養殖トラフグの取扱いに関する賛否の記事を、【行政情報】、【消費者情報】及び【企業情報】の各欄に掲載することになりました。さながら、紙上でのリスクコミュニケーションと言えるでしょう。会員各位のお考えはどちらでしょうか。
- これからは、上記のような課題のリスクコミュニケーションが増えることでしょう。その際、会員各位には、リスクコミュニケーション・コーディネーターとしての役割が期待されることになるでしょう。NPO 法人食科協としては、リスクコミュニケーション・コーディネーターをいろいろな角度からご支援できるような体制にして行きたいと考えています。ご協力のほどお願い申し上げます。
- 本号(第8号)の発行が事務局の事情で大変遅れてしまい申し訳ありません。この遅れを取り戻すため、本号を8月9月合併号とさせていただきます。第9号は10月5日までのニュース等を10月25日位までにまとめ、発行できるようにしたいと考えています。悪しからずご了承くださいようお願い申し上げます。
- 「会員のひろば」への投稿をお待ちしております。薄謝を差し上げます。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁止します。