



目 次

【巻頭言】		頁
食品安全のガバナンスの新たな展開を目指して		1
<hr/>		
【食科協の活動状況】		
1. 6月の主な活動		3
2. 第8回通常総会及び平成22年度会員研修講演会の概要		3
<hr/>		
【行政情報】		
1. 消費者委員会が消費者基本計画の実施工程についてヒアリング		4
2. 消費者庁が食品SOS対応プロジェクト報告を公表		6
3. 食安委・専門調査会が水道水評価書案(トリクロロエチレン)を報告		9
4. 平成21年食中毒発生状況の概要について		11
5. 有機JASマーク付き有機農産物等に「organic」等と表示してEU加盟諸国へ輸出可能		12
6. 平成21年度「無承認無許可医薬品買上調査」の結果について ～19製品から医薬品成分や指定薬物を検出～		13
7. 浅野商事(株)が販売した袋詰米穀の不適正表示に対する措置		15
<hr/>		
【消費者情報】		
1. 上手に活用しましょう 冷凍食品		17
	(奈良県消費者ニュース第186号より引用)	
<hr/>		
【学術・海外行政情報】		
1. 食品中の遺伝毒性、発がん性物質への暴露限界(MOE)法の適用、例: 1,3-dichloro-2-propanol(DCP) (CAS No.96-23-1)		20
2. 米国18州におけるサルモネラ感染症調査の現状報告		20

平成22年7月29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】

食品安全のガバナンスの新たな展開を目指して

NPO法人食品保健科学情報交流協議会

理事長 せきざわ じゅん
関澤 純

この6月に林裕造前理事長（現会長）より食科協の理事長を引き継ぎましたが、創立当初のニュースレターから、これまでの歩みを振り返り、行くべき道を考えてみました。食科協は、NPO法人食品保健科学情報交流協議会とたいへん長い正式名称ですが、その名前が食科協の目的と性格を的確に表し、4つのキーワードのどれも欠くことができせん。創立当初より合併号はあっても、8年間毎月休みなくニュースレターを会員に届け続けていることは食科協の誇るべき実績です。その時々ホット 이슈の紹介やご活躍中の方による解説と、今読み直してもポイントがまとめられ、「会員のひろば」の投稿でも食品衛生監視の現場の意見が生き生きと伝わります。食品マネジメント部会の講演会や、「食品表示制度に関する懇談会中間とりまとめ」への意見提出などは、皆様の意欲と努力の賜物と思います。

さて、この8年間で食の安全をめぐり、新たな進展と、不十分な点が目に見えてきました。2003年に食品安全基本法の制定と食品安全委員会の発足という枠組の変化があり、リスクアナリシスを基礎に据えた食品安全がスタートしました。この間、中国からの輸入冷凍ギョウザ中毒事件、BSE問題、頻発する表示偽装報道、最近では口蹄疫ウイルスへの対応遅れによる十数万頭の豚や牛の殺処分もありました。その中で食品関連企業や行政では、少し前のHACCP認証を取得した大乳業会社製品による集団食中毒事件の経験も踏まえて、より一層の食品安全の確保に向けた地道な取り組みが展開されてきました。

ところで食の安全で、今重要な問題のひとつは、「安全」と「安心」の間のあまりにも大きなギャップの存在ではないでしょうか？食品安全委員会が2003年以降の食の安全認識の変化について、食品安全モニターに尋ねたところ、驚いたことに一般市民と行政や専門家間の認識ギャップを感じるという人は、5年間で77%から92%へと圧倒的な割合に増えていました。

たとえば、平成19年度の輸入食品検査件数20万件のうちの違反率は0.5%という低さで、ほとんど100%に近い合格状況に関わらず、多くの国民は輸入食品に不安を持っています。これは、わが国が政治・経済的な理由から食料供給の海外依存を強めてきた結果のひとつであり、多くの方は、どこで、誰が、どのようにして作り、店頭へ運ばれてきたか、分かりにくい輸入食品に不安を感じ、産地や期限表示に頼っています。

もうひとつ重要なのは、学校教育における間違っただ古臭い指導内容です。国民は子供の頃から農薬は危険だから無農薬が良い、食品添加物は複合作用の可能性があるので無添加が良いと教育され、専門家のうちには、これを支持する人さえいます。農水省は減反政策を永年続け、経済的な理由から生産現場で取れ過ぎた野菜や果物が廃棄されている中で、食料自給率の向上や家庭における食品廃棄量の多さを課題としています。

食品安全基本法の制定、食品衛生法の改正、食品安全委員会の発足による科学的なリスク評価の透明化と情報提供など、間違いなく食の「安全と安心」を支える基盤は大きく前進してきました。しかし一方で、食の安全に不安を抱く人が、それほど減っていないとしたら、理由をきちんと分析し対応しなければなりません。消費者の理解不足、マスコミによる過激報道が批判され、あるいは動物として人間の自己防衛反応で説明される場合もあります。

対応としては、リスク分析の話から説き起こし説得する試みがなされていますが、一般市民の多くにリスク分析手法の理解を求める国が世界中に他にあるのでしょうか？また、やむを得ない一面もあるとはいえ、法令では、白か黒かの基準でものごとを律していて、安全上問題のない食品が自主回収がされる中で、「食品にゼロリスクはない」と説明し納得されるのでしょうか？

むしろ食の安全確保の事実を知ってもらい、法令や政策など客観的な条件も検討し、さらに時間はかかりますが誤った教育内容をただしてゆくことが近道ではないかと考えられます。欧州連合では関係者の協力のあり方が再検討され、より適切な食の安全のガバナンスの新たな展開が追求され始めています。食の安全と安心のギャップのよって来る理由を考えて、ギャップを少しでも減らし適切な対応をとってゆくため、関連した目的でさまざまに活動している消費者、行政、学協会、事業者団体、報道関係者などと協力してゆきたいと思います。食科協の力と動きは小さなものですが、これまで続けてきた実績と、協力できる方がたが大勢おられることは励みです。食科協が名前にマッチした活動を続け発展させてゆけるために、会員の皆さんの声とご協力が必要です。ホームページやニュースレターも活用し活動を強化してゆきたいと考えます。

食科協ホームページのご挨拶では、今年がショパン生誕200年記念ということから、200年前のフランス市民革命、イギリスから始まった産業革命が現在の世界の根底を支え後戻りできない変革であったことを思い、今後に向けた私たちの働きを考えました。最近私は、遷都1300年を祝う奈良に行き、法隆寺、薬師寺、唐招提寺を訪ねました。そこで思いを巡らせたのは、立派な建造物を作り新しい文化を伝えた先達がいいた事実のほかに、この陰にいた当時の一般国民の生活と食事情でした。万葉集の「春菜摘む」「瓜食めばこども思ほゆ」の歌や防人の歌から、彼らの生活と食事情の一端が知られます。今私たちが、おいしくいただいている魚貝類、海藻、味噌、漬物、蒲

銚、鰹節など、健康に良くおいしい食材と、食文化が日本の自然環境と先人の工夫により育てられてきた歴史を大切にしながら、これから進むべき方向をともに探ってゆきたいものです。

略歴：東京大学農学系大学院博士課程修了・農学博士、東京都公害研究所、ニューヨーク州立大学、国立医薬品食品衛生研究所、徳島大学教授、食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会座長(2003年9月～2009年9月)などを経て、(独)農研機構食品総合研究所特別研究員。

【食科協の活動状況】

1. 6月の主な活動

- 1日 第8回通常総会、会員研修講演会、平成22年度第1回理事会を開催。
- 3日 東京都市場衛生検査の小川誠二所長を表敬訪問。
- 11日 江東区の平成22年度協働事業提案制度に応募、担当者に内容を説明。
- 16日 常任理事会を開催、議題は 公開講演会「みんなで考えよう！新法・食品表示法（仮称）のあり方など」の開催案、 ホームページの更新、 平成22年度の食科協事務局の運営、 江東区平成23年度協働事業の提案、 平成22年度通常総会・課員研修講演会の概要ほか。
- 18日 日本橋社会教育会館へ行き、10月5日の公開講演会会場を予約。
- 23日 関澤理事長、北村常任理事及び森田満樹氏が平成22年度研究計画を協議。
- 24日 食科協ニュースレター第83号(6月号)を発行。
- 30日 東京都都民生活部管理法人課へ平成21年度事業報告書を提出。

2. 第8回通常総会及び平成22年度会員研修講演会の概要

6月1日13時10分から第8回通常総会を、14時から会員研修講演会を(財)東京都中小企業振興公社会議室において開催しました。それらの概要は次のとおりです。

(1) 第8回通常総会

食科協の正会員名(委任状を含む)の出席の下、出席者の中から選出された東島弘明議長((財)日本冷凍食品検査協会常務理事)の進行によって 平成21年度事業報告・決算報告、平成22年度事業計画・予算、役員改選等が審議され、いずれも原案通り承認されました。関澤 純新理事長から各役員が協力し合って新年度事業を推進していくので会員各位のご協力をお願いする旨の挨拶がありました。関係資料は食科協ホームページに掲載しています。

(2) 会員研修講演会

関澤 純理事長が座長となって次の講演及び質疑応答が行われました。両講師の配布資料は食科協ホームページに掲載しています。

消費者への食品情報の提供のあり方について

農水省消費・安全局表示・規格課課長補佐 吉松 亨
トランス脂肪酸の健康影響等について
国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第三室室長 畝山 智香子

【行政情報】

1. 消費者委員会が消費者基本計画の実施工程についてヒアリング

消費者委員会は4月23日開催の第23回委員会において、新たな消費者基本計画(平成22～26年度)中の重要課題ごとの具体的施策の実施工程について消費者庁及び関係府省庁等からヒアリングを行うことを決定しました。この時期にヒアリングを行う趣旨は、消費者庁及び関係府省庁ができる限り早く重要課題ごとの施策の実施工程を明らかにし、平成23年度の予算と体制の要求に反映し易くする必要があると判断したことによるものです。このヒアリングは第25回委員会から開始され、第27回委員会までに次の具体的施策についてヒアリングが行われました。

(1) 食品表示の一元化及び食の安全確保の効果的な規制・組織のあり方に関するヒアリングでの施策と質疑応答の要点は次のとおりです。

施策番号27「食品のリコール社告の規格化の必要性について、消費者、事業者及び関係省庁等の意見を聴取し、必要性が認められた場合には、規格化に着手します。」(農水省)

- ・ JAS法に基づくJAS規格制度の下で、食品のリコール社告の規格化が必要であると認められた場合には規格化に着手するという趣旨である。
- ・ 製品のリコールと食品のリコールで決定的に違うのは、リスクの大きさ、小ささだと思う。現在、食品衛生法違反であるならばすべて回収することになっているが、健康には問題ないというケースがほとんどである。このことが問題である。施策番号28「農林物資規格調査会等の審議を経て、社会的ニーズに対応した新たなJAS規格の導入の推進、JAS規格の新規策定や見直しに係る作業手順の透明化を図ります。」(農水省)
- ・ JAS規格の制定につきましては非常に透明性は高いと思っているが、もう少しFAMIC((独)農林水産技術安全技術センター)の力を利用してはどうか。施策番号32「我が国の主要食料輸入国や食の安全問題に関わりの深い国際機関等を所管する在外公館において、個別事例への対応、各国政府・国際機関との連絡体制の強化に取り組みます。」(外務省)
- ・ 今後とも、恐らく食料輸入は増えていく可能性が大きいと思います。そういう中で、外務省の持っている役割は一層大きくなってくだろう。施策番号33「輸入食品監視指導計画により、輸入食品の安全性の確保のための検査・監視体制の強化を図ります。」(厚労省)

- ・輸入食品の量あるいは種類が大変増えている中で、きちんと水際で監視してほしいという要望が大変強い。政治主導できちんとスクラップ・アンド・ビルドし、必要なところに張り付けるということを大胆にやる必要があるだろう。
 - ・食品の規格基準をもう少し体系的に改定を進められないか。トピック的でなく、体系的に整備することがまず先ではないか。
施策番号69「食品表示に関する一元的な法律の制定など法体系の在り方については、JAS法、食品衛生法、健康増進法等の食品表示の関係法令を統一的に解釈・運用を行うとともに、現行制度の運用改善を行いつつ問題点等を把握し、検討します。」(消費者庁)
 - ・食品表示の一元化については、消費者の中でも非常に関心が深い問題ですので、一刻も早く一元化を進め、食品の供給者側にとっても消費者側にとってもわかり易い法体系にしていきたい。
 - ・法執行におけるすき間が残りやすい現在の仕組みは、今回の一元化の検討の中で埋めていっていただくようにしたいと思います。食品衛生法では基本的に保健所(都道府県)が、JAS法では二元的になっていて、都道府県が担当している部分と農水省の地方支分局が担当している部分があって、これが排他的関係になっているのですき間が残りやすい。
 - ・もう一つ、法執行という点で、事業者のコンプライアンスを促進する形で法執行を行う仕組みを、うまく組み込んでいく必要があるのではないかと。故意に法令違反をした悪質業者と、たまたま法令違反をした業者に対してどういうふうに対応するのか、両者に対する法執行の仕組みを考えていっていただきたい。
施策番号23「リスク評価機関の機能強化や、リスク管理機関を一元化した「食品安全庁」について、関係省庁の連携の下、検討を行います。」(消費者庁、食安委、厚労省、農水省、関係省庁等)は別の機会に行う。
- (2)(1)以外のヒアリングが行われた具体的施策は次のとおりです。
- 施策番号1 (PIO-NETによる使い勝手の良い仕組みの構築、PIO-NET 端末の追加配備)(消費者庁、国民生活センター)
 - 施策番号2 (事故情報データベースを構築、国民からの利用可能な運用)(消費者庁、国民生活センター)
 - 施策番号4 (消費者安全法等に基づく情報収集を着実に実施等)(消費者庁、関係省庁等)
 - 施策番号7 (各種リコール情報の一元的収集と提供)(消費者庁、関係省庁等)
 - 施策番号8 (ユーザーの立場に立った自動車リコール制度の検討、ユーザーに対する自動車リコール関連情報等の提供)(国交省)
 - 施策番号13 (消費者事故の独立した調査機関の在り方検討、最も効果的に

機能する仕組みの構築)(消費者庁、関係省庁等)
施策番号15 (昇降機や遊戯施設に係る事故・不具合情報の分析、原因解明・
再発防止対策等の調査・検討、技術基準の見直し、調査機関の在り方検
討)(国交省)

詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.caa.go.jp/planning/pdf/100330keikaku.pdf>

<http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2010/0423/shiryou.html>

http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2010/0423/100423_gijiroku.html

<http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2010/0528/shiryou.html>

http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2010/0528/100528_gijiroku.html

<http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2010/0604/shiryou.html>

http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2010/0604/100604_gijiroku.html

<http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2010/0611/shiryou.html>

http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2010/0611/100611_gijiroku.html

2 . 消費者庁が食品SOS対応プロジェクト報告を公表

消費者庁の食品SOS対応プロジェクトは、こんにゃく入りゼリーを含む食品等による窒息事故の発生リスクの低減につながり得る具体的な方策を見出すため、当面の取組について明確な方向性が得られたことから、これまでの検討結果について「食品SOS対応プロジェクト報告 - こんにゃく入りゼリーを含む食品等による窒息事故リスクの低減に向けて - 」として取りまとめ、7月16日、公表しました。

こんにゃく入りゼリーで乳幼児が死亡したという事故については、国民生活センターが平成7年10月16日、同センターの危害情報システムに報告された次の2つの死亡事故例並びに吐き出させた事例を同センターホームページ「ご注意ください」欄に紹介、消費者の注意を喚起しました。この注意喚起以後も合計14回にわたり継続して注意喚起をしており、現在までに22件の事案が確認され(下記の表(1)(2)参照)、「すきま事案」(被害が重大な事案であるにもかかわらず、被害の発生・拡大防止のための措置を実施し得る法律上の規定が現行制度上存在しない事案のことをいう)という性格を持つものとしても問題点の指摘がなされてきました。

また、消費者委員会においては、6月4日開催の第26回委員会において始めてこの問題「こんにゃく入りゼリー事故について」を議題としました。

事故例1(事故年月：平成7年7月)

一口サイズのこんにゃく入りゼリーを凍らせ1歳半の子どもに食べさせたところ、子どもが一口に頬張ってしまった。急に咳き込んだようになり、喉に詰まらせてしまった。すぐに家族のものが近くの病院に連れていきそこで応急処置を施し、その後救急車で設備の整った病院へ運ばれたが、入院後約40日後に死亡した。

事故例2(事故年月：平成7年8月)

一口サイズのこんにゃく入りゼリーを6歳の子どもが食べていて喉に詰まらせた。近所の病院へ連れていき、応急処置を施してもらい、その後救急車で救急救命センターへ運ばれた。意識が一度も戻らないまま5日後に死亡した。

吐き出させた事例(発生年月：平成6年6月)

2歳の男児がおやつに一口サイズのこんにゃく入りゼリーを食べていた。母親が台所に行っているあいだに喉に詰まらせてしまった。母親が気がつきあわてて子どもを逆さにし口に手を入れ、ようやくゼリーを吐き出させた。

(表1) 国民生活センターがこれまで公表した死亡事故一覧(17件)

事故発生年月	被害者の性別	事故時の被害者年齢	都道府県名
1995年7月	男児	1歳6ヶ月	新潟県
1995年8月	男児	6歳	大阪府
1995年12月	女性	82歳	茨城県
1996年3月	男性	87歳	鳥取県
1996年3月	男性	68歳	静岡県
1996年3月	男児	1歳10ヶ月	長野県
1996年6月	男児	2歳1ヶ月	埼玉県
1996年6月	男児	6歳	茨城県
1999年4月	女性	41歳	東京都
1999年12月	男児	2歳	京都府
2002年7月	女性	80歳	秋田県
2005年8月	女性	87歳	愛知県
2006年5月	男児	4歳	三重県
2006年6月	男性	79歳	兵庫県
2007年3月	男児	7歳	三重県
2007年4月	男児	7歳	長野県
2008年7月	男児	1歳9ヶ月	兵庫県

(表2) 報道等による死亡事故一覧(5件、表1と表2の合計22件)

事故発生年月	被害者の性別	被害者年齢	都道府県名
2006年10月	男児	3歳	東京都
2007年3月	男児	7歳	不明
2007年10月	男性	68歳	不明
2008年4月	女性	75歳	東京都

2008年5月	女性	87歳	東京都
---------	----	-----	-----

上記の5件は、報道等による事故情報であり、当センターが事実確認を行ったものではない。

プロジェクト報告の内容は次のとおりです。詳しくは文末のURLをご覧ください。

1. 検討経過(省略)

2. 検討内容

(1) 窒息事故の詳細分析(別紙1)(省略)

(2) 窒息事故の再現試験(別紙2)(省略)

(3) 窒息事故リスク低減のための基本的な考え方

事故情報分析タスクフォース4からは、こんにやく入りゼリーに関して、製品の設計開発の場では安全性を考慮することが前提。リスクが確認されているならば、販売形態(おやつとの誤認等)、消費形態(消費者の注意認識等)、商品固有の物性等の設計開発へと段階的に改善に踏み込むべき

商品に問題があるならばメーカーは自主的な改善を講じるべき。リスクに関する情報を関係者ができる限り詳しく共有することによって、製造設計の改善を促していく取組が望まれる

啓発、広報、警告表示においては、漠然とした表記ではなく、窒息事故が発生しやすい理由、メカニズムを分かりやすく伝えることが重要

などの指摘がなされた。また窒息事故全般に関して、

窒息事故は事件性がないためリスク低減のための検討がなされていない領域であり、消費者庁が率先して取り組むべき

同様の事案が将来的に起こる可能性にかんがみて、加工食品等の安全性に関する一般的な考え方を整理する取組が望まれる

などの指摘がなされた。

3. 窒息事故リスク低減のための取組

(1) 食品等のリスク要因の整理

食品安全委員会による答申のとおり、窒息事故は、食品側及び食品以外(摂食者等)の各種要因が関わっており、それら要因の因果関係を明らかにすることは現時点では困難であるが、本プロジェクトでは、重篤な窒息事故につながり得る食品等側のリスク要因(大きさ、物性、構造等)について、特に子どもの事故を中心として、比較的高いと考えられるリスク要因を抽出して整理することを試みた。

大きさ(省略)

物性(省略)

構造(省略)

(2) 形状・物性等の改善(省略)

(3) わかりやすい注意喚起・啓発の展開・徹底、販売方法の監視等

形状・物性等の早急な改善を促していく一方で、消費者への注意喚起や販売方法の改善等に係る取組について、抜本的な強化を図る。

わかりやすい注意喚起・啓発の展開

- ・今回得られた知見及び今後の検討状況を踏まえつつ、消費者向けに、事故発生リスクの高い摂食方法や、重症以上の被害につながりやすい食品等について、具体的にわかりやすい注意喚起・啓発を展開。

意喚起・啓発の徹底

- ・特に、子どもの事故防止に重点を置き、文部科学省・厚生労働省等と連携して効果的な方法で実施。

売方法の監視・改善要請

- ・子ども向け菓子に近接して販売するなど、こんにやく入りゼリーの販売方法の改善が図られていない実態が確認されていることから、消費者安全法第23条に基づく権限委任を進めている地方自治体等の協力を得ながら、販売方法の監視を実施、必要に応じて更なる改善を要請。

http://www.caa.go.jp/safety/pdf/100716kouhyou_5.pdf

http://www.kokusen.go.jp/soudan_now/data/n-19951016.html

http://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20100518_1.html

3. 食安委・専門調査会が水道水評価書案(トリクロロエチレン)を報告

食安委の化学物質・汚染物質専門調査会は、厚労省からの食品安全基本法第24条に基づく食品健康影響評価の諮問にもとづき審議していた「水道により供給される水の水質基準(トリクロロエチレン)の改正」に関する水道水評価書案(トリクロロエチレン)をとりまとめ、7月16日、食安委へ報告しました。

トリクロロエチレンは金属機械部品などの脱油脂洗浄、溶剤(生ゴム、染料、塗料等)、皮革・膠着剤の洗浄などに用いられる物質であり、地下水汚染の原因となる物質としても知られています。厚労省は昨年2月の第8回厚生科学審議会生活環境水道部会において「今後の水質基準の見直し」が了承されたことから、対応案として平成15年4月の厚生科学審議会答申に基づく評価値(0.03) mg/Lを、水道水の寄与率を70%とし評価値を0.01 mg/Lに強化することとしています。この対応案の基本的な考え方の要点は次のとおりです。

- ・従前の水質基準の検討において、化学物質の摂取量における飲料水の寄与率を10%と見積もってきたが、トリクロロエチレンは代表的な地下水汚染物質であり、汚染地下水を原水としている地域等において、特異的に高濃度で水道水中に含まれる場合があり、高濃度で水道水から摂取する集団があると考えられる。
- ・また、従来からの寄与率の設定から算定される評価値を満足するために重大な設

備投資等を伴う対策を要することから、当該高曝露集団を想定した健康リスク評価及び曝露割合の見積もりを行って評価値を設定することが適当であると考えられる。

- ・ 食品安全委員会の報告において、WHO飲料水水質ガイドライン(第3版第1次追補)と同様に寄与率50%とし、評価値 $18.3 \mu\text{g/L}$ を参考値として示している。(厚生科学審議会答申(平成15年4月)の評価値は 0.03 mg/L ($30 \mu\text{g/L}$)。)
- ・ トリクロロエチレンの曝露状況を考慮して寄与率を再検討した結果、水道水寄与率(入浴時の吸入・経皮曝露分を含む。)を70%とし、評価値を 0.01 mg/L に強化することが適当であると考えられる。

水道水評価書案(トリクロロエチレン)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)

要約

水道により供給される水の水質基準の設定に係る化学物質として、トリクロロエチレンの食品健康影響評価を行った。評価に供した試験成績は、急性毒性試験(マウス、ラット)、亜急性毒性試験(マウス、ラット)、慢性毒性試験及び発がん性試験(マウス、ラット)、生殖・発生毒性試験(マウス、ラット)、遺伝毒性試験、免疫毒性試験(マウス、ラット)、神経毒性試験(ラット)等である。

トリクロロエチレンの遺伝毒性については、変異原性を有する安定剤の影響で矛盾した結果が得られているが、染色体異数性誘発作用は疑われることから、遺伝毒性の可能性を無視することはできないが不確実であった。

非発がん毒性に関しては、最近の知見で、免疫系への影響を検討した研究報告がみられるが、TDIを算出する定量的な判断を行うにはまだ知見が不十分であり、現時点では更なる知見の収集が必要であると考えられる。トリクロロエチレンの非発がん毒性に関する耐容一日摂取量(TDI)は、ラットの交配前から妊娠期間の飲水投与における胎児の心臓異常発生が見られた試験データから、BMD法を用いて算出した。

BMDL_{10} : 0.146 mg/kg 体重/日に、不確実係数100(種差・個体差各10)を用いて、TDIは $1.46 \mu\text{g/kg}$ 体重/日となった。

発がん性に関しては、ヒトにおける職業コホートで、がんの発生との関連が示唆された報告を認めたが、ほとんどの場合、喫煙や他の物質の曝露による交絡の可能性が考えられた。また、高濃度の長期の職業曝露を受けた産業労働者において、腎臓がんの発生の増加が認められている。このことから、トリクロロエチレン単独による発がんの可能性は否定できないと考えられる。また、実験動物では、ラット及びマウスによる経口曝露、吸入曝露によって様々な腫瘍の発生増加が認められている。IRCAにおいては、トリクロロエチレンは、グループ2Aに分類され、ヒトに対しておそらく発がん性がある物質とされている。

上記のことから、トリクロロエチレンは発がん性に関する遺伝毒性の関与が不確実

であるが、経口投与により複数の種で、複数の臓器に発がん性が認められ、遺伝毒性発がん物質様作用を示すことから、数理モデルによる発がんリスク評価が適切であると考えられた。マウスの発がん性試験における肝がんの用量 反応データに基づき、マルチステージを用いた数理モデルによる発がんリスクの定量的評価を行った結果、当該物質の発がんユニットリスク(体重1kgあたり1mg/日の用量で生涯にわたり経日曝露した時にこの曝露に関係してがんが生じるリスク)は、 $8.3 \times 10^{-3}/(\text{mg}/\text{kg}\text{体重}/\text{日})$ となった。

以上、非発がん毒性を指標とした場合のTDIを $1.46\mu\text{g}/\text{kg}\text{体重}/\text{日}$ とし、発がん性を指標とした場合の発がんユニットリスクを $8.3 \times 10^{-3}/(\text{mg}/\text{kg}\text{体重}/\text{日})$ と設定した。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/attachedFile/download?retrievalId=kai20100716ko1&fileId=011>

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/attachedFile/download?retrievalId=kai20100716ko1&fileId=007>

4 . 平成21年食中毒発生状況の概要について

厚労省は7月1日開催の第338回食安委において平成21年の食中毒発生状況の概要を報告しました。その要点は次のとおりですが、発生件数及び患者数は平成10年の3010件・46,179名を頂点に平成21年はそれ以降の11年間では両者とも最低数となり、確かな減少傾向が継続しています。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

(1) 事件数、患者数及び死者数

平成21年に発生した食中毒の事件数は1,048件(対前年比321件減)、患者数は0,249人(対前年比4,054人減)、死者数は0人(対前年比4人減)であった。患者500人以上の大規模食中毒は2件(対前年比1件増)であった。

(2) 月別発生状況

食中毒の発生件数が最も多かった月は、12月の129件(12.3%)で、次いで9月の108件(10.3%)、1月の107件(10.2%)の順であり、冬季に事件の発生が多かった。患者数では、2月の3,871人(15.9%)、1月の3,223人、12月の3067人の順で多く、この3ヶ月の患者数9,908人は年間発生患者数の約半分(48.9%)を占めていた。

(3) 病院物質別発生状況

病因物質が判明した食中毒の事件数は948件(90.5%)、患者数は18,514人(91.4%)であった。病因物質別の事件数は、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ(345件)、ノロウイルス(288件)、サルモネラ属菌(67件)、植物性自然毒(53件)の順で多かった。病因物質別の患者数は、ノロウイルス(10,874人)、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ(2,206人)、ウェルシュ菌(1,566人)、サルモネラ属菌(1,518人)の順で多かった。

腸管出血性大腸菌による食中毒は、事件数26件、患者数181人で、いずれも血清型O157によるものであった。

病因物質別発生状況の年次別推移では、腸炎ビブリオ及びサルモネラ属菌は、事件数、患者数ともに、平成10、11年をピークとして減少傾向にある。近年、カンピロバクターによる食中毒が増加傾向にあり、食中毒では最も多く発生している。

また、ノロウイルスを原因とする食中毒は、事件数、患者数ともに多く発生しているが、平成18年をピークに減少傾向にある。

(4) 原因食品・施設別発生状況

原因食品の判明した食中毒の事件数は805件(76.8%)、患者数は17,833人(88.1%)であった。

原因食品別の事件数は、魚介類(94件)、肉類及びその加工品(91件)、複合調理食品(59件)、野菜及びその加工品(54件)の順で多かった。(「その他」の食品別を除く。)

原因食品別の患者数は、複合調理食品(1,318人)、肉類及びその加工品(852人)、野菜及びその加工品(788人)、魚介類(723人)の順で多かった。(「その他」の食品別を除く。)

原因施設の判明した食中毒の事件数は864件(82.4%)、患者数は19,859人(98.1%)であった。

原因施設別の事件数は、飲食店(562件)、家庭(95件)、旅館(84件)の順で多かった。

原因施設別の患者数は、飲食店(10,336人)、旅館(3,749人)、仕出屋(1,683人)の順で多かった。

<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/attachedFile/download?retrievalId=kai20100701sf&fileId=005>

<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/attachedFile/download?retrievalId=kai20100701sf&fileId=007>

5. 有機JASマーク付き有機農産物等に「organic」等と表示してEU加盟諸国へ輸出可能

農水省は6月23日、有機JASマークが付された有機農産物等に「organic」等と表示してEU加盟諸国へ輸出することが可能となった旨を公表しました。

EU(European Union 欧州連合)が我が国の有機JAS制度をEUの有機制度と同等と認め、EUで販売する有機食品を生産できる国のリスト(「第三国リスト」)に日本を追加しましたことによるものです。このことにより、JAS法に基づき有機JASマークが付された有機農産物及び有機農産物加工食品(原材料も含めて日本で生産されたもの)に

については「第三国リスト」に掲載された登録認定機関による証明書を付ければ、EU加盟諸国に「organic」等と表示して輸出できるようになりました。「第三国リスト」に掲載された日本に関する内容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.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/100623.html>

1. 製品区分

有機農産物及び有機農産物加工食品

2. 原産地

日本で生産された有機農産物及び有機農産物加工食品(その原材料も日本国内で生産されたもの)

3. 生産基準

有機農産物の日本農林規格(平成17年10月27日農水省告示第1605号)

有機加工食品の日本農林規格(平成17年10月27日農水省告示第1606号)

4. 権限当局

農水省消費・安全局表示・規格課及び(独)農林水産消費安全技術センター

5. 登録認定機関(証明書発行機関)：次の13機関

NPO 法人兵庫県有機農業研究会、 (株)アファス認証センター

NPO 法人鹿児島県有機農業協会、 NPO 法人 日本有機農業生産団体中央会

NPO 法人日本オーガニックアンドナチュラルフーズ協会

エコサート・キュー・イー・アイ・ジャパン(有)

日本認証サービス(株)、 (有)オー・シー・アイ・イー・ジャパン

海外貨物検査(株)、 NPO 法人 有機農業推進協会、 NPO 法人 エイサック

NPO 法人 環境保全米ネットワーク、 NPO 法人 おおいた有機農業研究会

6. 有効期限：2013年6月30日

6. 平成21年度「無承認無許可医薬品買上調査」の結果について

～19製品から医薬品成分や指定薬物を検出～

厚労省は、平成21年度に市場に流通する健康食品や違法ドラッグの疑いがある製品を購入し、分析を行った結果、合計314製品中、19製品から医薬品成分や指定薬物が検出され買上調査結果を公表しました。

いわゆる健康食品については、これまでに多数の健康被害が報告されているほか、医薬品成分を含有する製品の流通も確認されています。また、違法ドラッグ等については、その乱用による健康被害や麻薬、覚せい剤等の乱用の契機となることが懸念されています。そのため、厚労省としては、流通実態の把握の推進と取締りの強化のため、市場流通品を購入し、分析を行う「無承認無許可医薬品等買上調査」を平成13年度から実施しています。

なお、いわゆる健康食品については、原則として医薬品成分を含有してはならないこととされていますが、これまでに医薬品成分の検出や健康被害の発生が報告されている製品もありますのでご注意ください。また、違法ドラッグについては、使用がやめられなくなったり、健康被害や異常行動を起す場合があります、大変危険です。決して摂取や使用をしないで下さい。また、薬事法に基づき指定薬物に指定されたものについては、製造・輸入等が原則禁止されており、個人輸入でも処罰されます。

平成21年度買上調査結果の概要

(1) 買上品目

各都道府県で、以下のカテゴリーの製品を購入しました。

(1) 強壮効果を標ぼうする製品(以下「強壮用健康食品」という。)

計164製品(重複を除くと135製品)

(2) 身効果を標ぼうする製品(以下「痩身用健康食品」という。)

計121製品(重複を除くと95製品)

(3) 違法ドラッグ(いわゆる脱法ドラッグ)の疑いがある製品

計29製品(重複を除くと25製品)

合計：314製品(重複を除くと255製品)

(2) 検査機関：国立医薬品食品衛生研究所

(3) 結果概要(詳細な製品名等は別紙をご覧ください。)

(1) 強壮用健康食品

15製品(重複を除くと13製品)から以下の5種の医薬品成分を検出。

- ・シルデナフィル(勃起不全治療剤)
- ・チオキナピペリフィル、ノルホンデナフィル、アセチルアシッド(シルデナフィル類似化合物)
- ・リドカイン(表面麻酔薬)

(2) 痩身用健康食品

医薬品成分が検出された製品はありませんでした。

(3) 違法ドラッグ(いわゆる脱法ドラッグ)

4製品から2種の指定薬物を検出しました。

- ・カンナビシクロヘキサノール、JWH-018

(4) 対応状況

医薬品成分等が検出された製品については、関係都道府県が取り扱い業者等に対し、現在、流通・販売状況の確認及び回収等を行わせるなどの必要な措置を行っているところです。

(5) 参考

違法ドラッグ

違法ドラッグ(いわゆる脱法ドラッグ)とは、麻薬等類似の物質で、多幸感や快

感等を高める、幻覚作用、催眠作用得ることを目的として販売されている製品の総称です。主にインターネット、アダルトショップで販売されるものです。

指定薬物

主に違法ドラッグに含まれている物質で、中枢神経系に作用を及ぼす可能性が高く、人の身体に使用された場合に幻覚様異常行動などの保健衛生上の危害が発生する恐れがあるため、厚生労働大臣が指定しています。現在、45物質が指定されており、これらは研究や医療等の用途を除き、原則として販売等が禁止されています。

シルデナフィル

国内ではシルデナフィルクエン酸塩が医薬品(販売名：バイアグラ錠、レバチオ錠)として承認されています。その適応と主な副作用は、次のとおりです。

【シルデナフィルクエン酸塩】

適応：勃起不全、肺動脈性肺高血圧症

副作用：血管拡張、頭痛、動悸等

添付文書上の警告：高血圧及び狭心症の薬である硝酸剤あるいは一酸化窒素(NO)供与剤(ニトログリセリン、亜硝酸アミル、硝酸イソソルビド等)との併用により降圧作用が増強し、過度に血圧を下げることがあるのでご注意ください。

シルデナフィル類似化合物

シルデナフィルと似た化学構造の物質で、類似の作用を持つことが考えられます。個人の判断で使用すると健康被害が発生するおそれが否定できない化合物です。

詳しくは下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000000cmh6.html>

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000000cmh6-img/2r9852000000cmin.pdf>

7. 浅野商事(株)が販売した袋詰米穀の不適正表示に対する措置

農林水産省は、浅野商事株式会社(徳島県阿波市)が袋詰米穀について、農産物検査証明を受けていない原料玄米を使用しているにもかかわらず、産地、品種及び産年を表示し、精米年月日又は調製年月日を表示していなかった上に、農政事務所の指摘後も直ちに改善せず、一部商品について不適正表示のまま、一般消費者に販売したことを確認しました。このため、7月2日、浅野商事(株)に対して、「JAS法第19条の14第1項」の規定に基づく指示を行いました。

この措置は、近畿農政局兵庫農政事務所及び中国四国農政局徳島農政事務所が平成22年2月に実施した浅野商事(株)神戸店及び浅野商事(株)本社に対して実施した表示調査の結果に基づくものでした。

農林水産省は、浅野商事(株)が指摘された不適正表示を改善せずに、以下の行為を行っていたことを確認しました。詳細は下記のURLです。(伊藤蓮太郎)

- (ア) 自らを販売者として表示した袋詰精米(3kg入り)1商品について、未検査米を使用していたにもかかわらず、一括表示の原料玄米欄に「品種：阿波みのり、産年：平成21年産」と表示し、少なくとも平成21年8月から平成22年2月17日までの間に、75kgを一般消費者に販売したこと。
- (イ) 神戸店において、自ら又は生産者名を販売者として表示した袋詰うるち玄米2商品及び袋詰うるち精米7商品について、未検査米を使用しているにもかかわらず、一括表示の原料玄米欄に品種名を、精米年月日欄に産年を表示し、精米年月日又は調製年月日を表示せず、また、袋詰もち精米1商品については、定められた様式による一括表示を行わず未検査米に産年を表示し、少なくとも平成21年8月1日から平成22年2月17日までの間に、4,464kg(阿波みのり2,379kg、こしひかり900kg、キヌヒカリ765kg、ひのひかり50kg、もち精米370kg)を一般消費者に販売したこと。
- (ウ) 神戸店において、仕入れた未検査米の袋詰玄米4商品について、未検査米を使用していたにもかかわらず、定められた様式による一括表示を行わず、生産者が自ら記載した生産者名、産地、品種及び産年を表示したまま、少なくとも平成21年8月1日から平成22年2月17日までの間に、25,320kg(阿波みのり17,670kg、こしひかり2,460kg、キヌヒカリ4,290kg、ひのひかり900kg)を一般消費者に販売したこと。
- (エ) 神戸店における上記の不適正表示は、神戸店が開店した平成16年7月から平成22年2月までの間行われていたこと。
- (オ) 神戸店は、2月15日及び2月17日の兵庫農政事務所の調査において、再度不適正表示である旨の指摘を受けた。指摘を受けた不適正表示商品を全て撤去した後、浅野商事本社の指示により、表示を修正した商品の販売を順次再開していたが、一部の商品は修正が不十分であったため、不適正な表示のまま、2月28日まで販売を継続していたこと。

上記(ア)から(オ)までの行為のうち、未検査米を使用しているにもかかわらず、産地、品種及び産年を表示した行為は、JAS法に基づく「玄米及び精米品質表示基準」の第4条第1項第2号並びに第5条第2号及び第3号の規定に、精米年月日又は調製年月日を表示しなかった行為は、同基準の第3条第1項第4号の規定に、定められた様式による一括表示を行わず販売した行為は、同基準の第4条第2項の規定に、それぞれ違反する不適正な表示です。このため、JAS法第19条の14第1項の規定に基づく指示が行われました。

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/100702.html>

【消費者情報】

上手に活用しましょう

冷凍食品

(奈良県消費者ニュース第186号より引用)

ライフスタイルの変化に伴い、我が国の食文化も多様化しています。70年以上前に開発された冷凍食品は技術の進歩で種類が増加し、美味しさの面でも改良され、利用が増えてきています。お弁当作りに活用している人も多いようです。

選び方、取り扱い方などについて調べてみました。

冷凍食品とは

日本標準商品分類により、次の4つの条件を備えています。

下処理がしてある

急速冷凍してある

一定の規格に基づいた包装である。

品温がマイナス18℃以下である

大きく分けると、刺身などの「生もの」、ある程度調理したものでそのまま蒸したり揚げたりする「調理食品」、「野菜」などがあります。

冷凍野菜の栄養価

生鮮野菜に比べて値段が安く、長期保存も可能です。5種類の野菜(里芋・いんげん・ほうれん草・枝豆・ブロッコリー)各4銘柄ずつ、合計20品の栄養価について国民生活センターが調査をしています。その結果ビタミン類は、生鮮野菜に比べて低い値でした。冷凍野菜は、保存中の酵素の働きによる品質劣化を防ぐために、80%程度加熱するブランチング処理を行っています。この際にビタミン類が減るのではないかと報告しています。逆に、ミネラルなどは生鮮野菜よりも数値が高くなっているものもありました。旬の野菜を新鮮なうちに冷凍したためだと思われます。

冷凍品と冷凍食品の違いは？

冷凍品は、一般に冷凍されたすべての食品を指し、冷凍食品はその中で、食品衛生法に基づく保存基準や規格基準に適合したもので「冷凍食品」と表示しています。

賞味期限

製造業者が保存試験を行い、官能試験・細菌試験を行うとともに必要に応じ理化学試験なども行って、賞味期限を設定し、表示しています。賞味期限は一貫してマイナス18℃以下に保存された開封の場合の目安です。

認定証マーク



日本冷凍食品 協会の指導基準に適合した製品に付けられます。設備や品質・衛生の管理体制が協会の基準を満たしている製造工場だけを「日本冷凍食品協会認定工場」とし、これらの認定工場で製造されている冷凍食品に認定証マークを付けています

JAS マーク



調理冷凍食品のうち、米飯類・めん類・フライ類など 15 品目には、日本農林規格 (JAS)が定められています。この規格に合格した商品には、JAS マークが付いています。

表示

通常の表示項目に加えて

- 凍結前加熱有無 (食品衛生法)
- 加熱調理の必要性 (食品衛生法)
- 冷凍食品であること (食品衛生法)
- 冷凍野菜については、原料原産地 (JAS法)
- その他 (JAS法：調理冷凍食品の個別品質表示基準)

次の条件満たしている商品を選びましょう

- ショーケースの温度がマイナス 18 以下
- ロードライン (積荷限界線) 以下に保存されている。
- しっかり凍っている
- きちんと密封している
- 乾燥が進んでいない
- 包装の内側に霜が少ない
- 割れたり、固まりになっていない
- 名称・原材料・内容量・賞味期限・保存方法・使用方法・製造者名などが表示してある。
- 「認定証マーク」「JAS マーク」が付いている。

家庭の保存方法

マイナス 18 以下では、細菌の繁殖を抑えることができ、品質劣化も防止する事ができます。家庭用冷蔵庫は使用状況により、マイナス 18 以下の一定した状態で保つ

ことが難しいので、賞味期限内でも2～3ヶ月の保存が望ましいです。（未開封の場合）

一度開封したものを保存するときは、乾燥や酸化のおそれがあるので、袋の中の空気を抜いて口を固く閉じ、包装の上からポリ袋でしっかり包みます。

一度解凍した冷凍食品を再解凍させると品質が損なわれてしまいます。

解凍に仕方

自然解凍：室温解凍と冷蔵庫解凍があるが、冷蔵庫解凍が衛生的。専用解凍室付きの冷蔵庫もある。

流水解凍：食品に直接水が触れないようにする

電子レンジ解凍：短時間でできる。

凍ったまま調理：汁物や炒め物などには、凍ったまま調理することもできる。

上手なホームフリージング

新鮮な食材を選び

下処理をするときは調理器具や容器は清潔に！

薄く小さくすると早く凍る

使う目的に合わせて小分けする

乾燥や変質を防ぐため、ラップでぴったり包み、さらにジッパー付き保存袋に入れる。

おいしさを保つために急速冷凍する。冷蔵庫の急速冷凍室に入れる。なければ熱いものは冷やしてから、熱伝導率の高い金属製トレイを用い冷凍する。

スープなどの液体は、凍結すると体積が増えるので、容器の8分目まで入れる。

冷凍したものはできるだけ早く使い切る。忘れないために日付けシールを貼る。

「加熱してありません」に注意

冷凍野菜は、長期間品質を保つためにブランチング処理をしていますが、調理上の完全加熱ではないので、「加熱してありません」と表示があります。調理時の加熱しすぎに注意しましょう。

家庭用冷蔵庫も食品が温かい状態でも冷凍できるなど機能も増え、ホームフリージングが簡単にできるようになりました。作りたてにはかないませんが、冷凍食品を上手に活用することで、調理時間の短縮だけでなく、メニューの幅も広がることでしょう。

【学術・海外行政情報】

1. 食品中の遺伝毒性、発がん性物質への暴露限界(MOE)法の適用、例： 1,3-dichloro-2-propanol(DCP) (CAS No.96-23-1)

Williams G, Leblanc JC, Setzer RW (New York Medical College, USA)

Food Chem Toxicol. 2010 Jan, 48 S1: S57-S62

1,3-Dichloro-2-propanol (DCP) はさまざまな条件で食品中に生成する。本物質は種々の in vitro 試験で遺伝毒性が陽性であるが2つの in vivo 試験では陰性である。DCP はラットの数部位で新生物をつくる。雄ラットの腎臓腫瘍を主要な腫瘍として選らんだ。

DCP のデータに用量反応モデルを適用した結果、雄ラット腎臓のがん種と腺腫合計の BMDL10 は、9.62 mg/kg 体重/日と算定された。人の暴露量は平均値で 0.00009 mg/kg 体重/日、高暴露で 0.000136 mg/kg 体重/日と推定された。対応する MOE は、それぞれ 100,000、70,000 であった。(石井健二)

2. 米国 18 州におけるサルモネラ感染症調査の現状報告

Investigation update: Multistate Outbreak of Human Salmonella
Chester Infections June 25, 2010

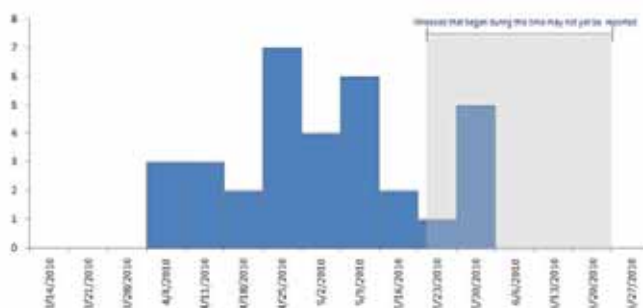
<http://www.cdc.gov/salmonella/chester/index.html>

[http://www.fsis.usda.gov/News & Events/Recall 036 2010 Release/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/News%20&%20Events/Recall%20036%202010%20Release/index.asp)

米国農務省食品安全検査局 USDA/FSIS は、米国疾病予防管理センターUS/CDC、米国食品医薬品局 US/FDA 及び米各州公衆衛生局と共に、Marie Callender's 印の冷凍チーズ味チキン・ライス・アントレ(鶏肉とライスを原料とした肉料理)(一人前包装)を原因食品としたサルモネラ感染症(Sal. chester)の患者の把握、感染の拡大防止等に努めている。

6月25日現在の感染者は、4月11日以降に18州から37名が報告されている(図参照)。これらの感染者は4月5日から6月3日の間に発症しているが、死亡者はいない。

ミネソタ州農業試験省(The



Minnesota Department of Agriculture Laboratory は一患者の家庭から収集された未開封の冷凍アントレ中に発症菌株 Sal. chester と DNA パターンが同一の菌株を検出したと報告している。

USDA/FSIS は 6 月 17 日に ConAgra Foods 社アイオワ工場に対し、製造年月日に関わらずすべての Marie Callender's 印の冷凍チーズ味チキン・ライス・アントレの回収を通知しており、同社は同日から同製品の回収を行っている。USDA/FSIS による回収の通知は、USCDC の調査により 14 州で 29 名の Sal. chester 感染者が発生したこと、患者の 8 名が発症前の 4 月、5 月に当該製品を摂食していたこと等が報告されたことからである。（伊藤蓮太郎）

編集後記

7月14日読売朝刊の見出し「こんにやく入りゼリー事故防止 食品衛生法改正求め建議へ」の記事において、「消費者委員会は13日、事故防止に向けて食品衛生法を改正するよう求める建議を、首相と厚生労働相に対して行う方針を固めた。16日に開催される同委員会で正式決定する。」と予測の報道がされていたことを見て、早速、消費者委員会のHPから16日開催第30回消費者委員会の配付資料を見たところ、提言(案)はありませんでした。しかし、編者としては、消費者委員会における「こんにやく入りゼリーを含む食品による窒息事故防止」のための方策の審議が短兵急であり、ますます、消費者過保護の方向へ進んでおり、好ましくないという考えを強くしました。なぜ、食品安全委員会の意見を尊重することが出来ないのか？ それを無視してまで喫緊に提言しなければならない理由は何なのか？ 分かりません。消費者基本法では、消費者政策(消費者の利益の擁護及び増進に関する総合的な施策)の推進には消費者の権利の尊重及び消費者の自立の支援を基本理念とすると規定されていますが、どうも、後者の「消費者の自立の支援」が軽視されており、その関連事業も遅々として進まない状況であり、残念に思います。この現状に消費者団体自身も問題意識を持つべきでしょう。食品安全委員会の食品安全モニターに対する「食品の安全性に関する認識のギャップ等に関するアンケート調査でも、消費者と行政関係者・科学者との間での認識のギャップは明らかですので、両者がこのギャップを出来るだけ少なくし、相互理解を深める努力が必要です。法律による如何なる規制によっても、このギャップを小さくし無くすことは決して出来ないでしょう。（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。