



## 目次

【巻頭言】	頁
食品衛生監視員OBと食品企業とのマッチング	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 7月の主な活動	2
2. 今後の予定	3
<hr/>	
【行政情報】	
1. 健康食品表示検討会の論点整理について	3
2. こんにゃく入りゼリーによる窒息事故対応等に関する提言	5
3. 清涼飲料水の規格基準改正へ向けて	7
4. 平成22年度 第2回 リスク管理検討会が開催された	11
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 食にまつわる相談事例	14
(川崎市経済労働局産業政策部消費者行政センター くらしの情報かわさき 2010年5・6号より引用)	
2. テスト室が受け付けた身近なトラブル事例	16
(名古屋市消費生活センター くらしのほっと通信 2010.6 No.38 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、	16
例: PhIP(2-amino-1-methyl-6-phenylimidazol[4,5-b]pyridine)	
CAS No. 105650-23-5	
2. 緊急全米規模の鶏卵回収 殻付き鶏卵が消費者をサルモネラ感染のリスクに曝す恐れあり	17

### 会員のひろば(私の意見)

平成22年8月26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.shokkaky@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkaky@ccfhs.or.jp)

## 【巻頭言】

## 食品衛生監視員OBと食品企業とのマッチング

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会  
理事 佐藤 猛男  
(フジパングループ本社(株)衛生顧問)  
(食品衛生監視員OB)

厚生労働省の資料によると地方自治体に勤務する食品衛生監視員のうち主に食品衛生監視業務に従事する者は、平成20年度は1,809人である。

このうち何名が20年度末に定年退職したかは不明であるが、私が以前勤務していた愛知県庁の平成21年度の退職者は、食品衛生監視員及び環境衛生監視員を合わせて21名であった。

この定年退職者の再就職先を確認したところ、その殆どは県の再任用として保健所等で食品衛生、環境衛生に関する業務に従事しており、これまでの保健所等で経験した食品・環境業務を活かして民間企業に就職した者、また、食品衛生等に関するコンサルタント業務に従事した者は残念ながら皆無であった。

今後、定年退職者は、団塊の世代からポスト団塊の世代に移行していくが、当分の間、世代が変わっても、退職者はほぼ同様な状況が続くものと思われる。

団塊の世代、ポスト団塊の世代は、高度経済成長期の中、食品事故、感染症の発生、更には公害問題に対処するため、保健所等で先頭に立って問題解決に日夜努力してきた貴重な経験を有しており、その経験が、主に再雇用という形でしか活用されていないのは誠に残念である。

経済産業省は、「経済財政運営と構造改革に関する基本方針2002」平成14年6月25日(閣議決定)の“経営力戦略”を受け、平成15年度の重点事業として大手・中堅企業や国の研究機関のOB等の高度人材が有する経営ノウハウ・技術を、地域中小企業や創業、ベンチャー企業にマッチングさせるための環境整備等を進めることとし、この事業を「企業等OB人材活用推進事業」として日本商工会議所に委託し、都道府県単位で設置した地域協議会を窓口にして、マッチング事業を開始している。

その事業に関し、OB人材を活用した中小企業の7割以上が、OB人材の活用によって経営に役立つ成果があったと、また、8割以上が、今後とも本事業を活用したいと回答しており、この事業は、概ね成果を挙げていると評価されている。

一方、退職公務員の民間企業への再就職に関しては、平成18年12月18日に全国知事会が「都道府県の公共調達改革に関する指針」を緊急通達し、一定の制限を行な

っている。その基本的な考えは、公共工事を始め公共調達に係るシステム全般を見直し、入札談合、とりわけ官製談合を根絶することであるが、一部の自治体においては、官製談合とは全く無縁と考えられる職種に対しても、その職種の専門性を考慮せず、一律に制限しているようである。

食品衛生監視員が官製談合に関与？とは通常考えられないし、むしろ、数年前に頻発した食品偽装事件、食品事故等を考えると、この部門への再就職を規制すること自体が、公益に反するものと思う。

仮に、官製談合に関与する恐れがあるとするとするならば、民間企業での職務内容を予め調整することにより、その心配は完全に払拭できるものとする。

「羹に懲りて膾を吹く」ことがないようお願いしたい。

幸い、私が勤務した愛知県庁では、そのような過度の制限はないが、前述のとおり民間企業とのマッチングが極めて少ないのが現状である。

長年の公務員生活から、民間企業への再就職は、それなりの決意が必要ではあるが、企業が、食品衛生監視員OBに何を求めるか、また、日々、どのような業務を行なうかを事前に明確に示さないと、その決意も揺らいでしまうことになる。

わが国で発生した食品偽装事件、食品事故等の原因・理由等を調べると、食品衛生監視員OBが当初から当該企業に関与しておれば、未然防止は勿論、事故発生時も、もう少し的確に対応できたと思われる事例がいくつもある。

企業である以上、収益を求めるのは当然であるが、企業の存続・発展は、法令遵守との両立が大前提であり、そのためにも、食品衛生監視員OBという立場から、経営者等に進言することが必要であり、また、殆どの経営者もそのことを望んでいると考える。

現役の食品衛生監視員の方に、あなたの長年蓄積した貴重な知識・経験を是非、企業のために活用するようお願いするとともに、当協議会が、日本商工会議所と同様なマッチングのための情報提供の一役を担えることが出来ればと思っている。

## 【食科協の活動状況】

### 1. 7月の主な活動

- 6日 常任理事会を開催、議題は ワークショップ「みんなで考えよう！ 食品ロス削減のための方策・あり方などを」の開催案内、 みんなで考えよう！ 新法・食品表示法(仮称)のあり方などを」の開催案内、 ホームページの更新、平成22年度の食科協事務局の運営、 収支状況の報告等。
- 9日 新役員の登記申請のため東京法務局江東出張所へ。
- 23日 味の素(株)天明英之部長を訪問、公開講演会の講師を依頼。
- 29日 食科協ニュースレター第84号(7月号)を発行。

## 2. 今後の予定

10月5日(火)13時30分から中央区日本橋社会教育会館8階ホールで第9回公開講演会「みんなで考えよう！ 食品リコールの現状と課題 ～「健康に影響ありませんがかいしゅうします」という発表を同考える？～」を、次のプログラム等で開催します。

### プログラム

座長	森田邦雄(食科協常任理事)		
基調講演	食品リコールの現状と課題	NACS 常任理事	古谷 由紀子
パネル討論	消費者の立場から	全国消団連事務局長	阿南 久
	味の素の取組み	味の素(株)専任部長	天明英之
	報道機関の立場から	読売新聞社記者	畑 武尊
	東京都の取組み	東京都食品監視課補佐	帯刀敏彦

### 意見交換会

参加費(資料代等) 食科協会員は1千円、その他6千円

## 【行政情報】

### 1. 健康食品表示検討会の論点整理について

消費者庁の「健康食品の表示に関する検討会」は7月28日開催の第11回委員会においてこれまでの審議に関する最終的な論点整理が行われ、その結果を消費者委員会へ報告することになりました。

同検討会においては、健康食品の表示の現状の把握及び課題の整理、特定保健用食品等健康増進法に基づく特別用途食品の表示制度のあり方、健康食品の表示の適正化を図るための表示基準及び執行のあり方を検討課題として、前半において関係団体等からのヒアリング、特定保健用食品の許可手続きの検討、消費者相談の現状等の個別テーマの分析などを中心に進められ、後半では論点整理に向けた意見交換及びその取りまとめの審議が行われました。

「健康食品の表示に関する検討会」論点整理(案)の概要は次のとおりです。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/syokuhin365.pdf>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin364.pdf>

#### 論点整理(案)の概要

##### 1. 検討項目

消費者庁では、平成21年11月より「健康食品の表示に関する検討会」を開催し、健康食品の表示の現状の把握及び課題の整理、特定保健用食品等健康

増進法に基づく特別用途食品の表示制度のあり方、いわゆる健康食品の表示基準及び執行のあり方等を検討項目として議論。

## 2. 論点整理の概要

### A 消費者庁において早急に対応すべき方策

#### (1) 特保の表示許可制度

##### 特保の表示許可手続の透明化

- ・ 審査に必要かつ十分な試験デザインの枠組みを提示。
- ・ 公表すべき情報の範囲や審査の基準を統一。
- ・ 特保の新たな規格基準の策定を検討。

##### 許可後に生じた新たな科学的知見の収集

- ・ 事業者が科学的知見を定期的に取りまとめて報告させ、必要に応じて表示内容の変更を求める。

##### 特保の機能を適切に伝える表示・広告方法

- ・ 摂取対象や期間が記載されるよう、表示方法を改善。
- ・ 許可表示を超える広告の変更を求めるなど、特保の広告に係るガイドラインを作成。

#### (2) 健康食品の表示・広告規制

##### 虚偽・誇大な表示・広告規制の効果的な執行

- ・ 虚偽・誇大な表示や広告の具体例を明らかにするなど、ガイドラインを作成。
- ・ インターネットにおける虚偽・誇大広告の監視の強化。
- ・ 健康増進法及び景品表示法の連携を強化し、厳正に対処。

##### 関係部局・団体との連携促進

- ・ 薬事法を所管する厚生労働省との連携や地方レベルでの担当部局の連携を促進。
- ・ 事業者・メディア団体の審査の参考となるよう、モデル条項を策定。
- ・ 一定の機能性表示を認める仕組みの研究
- ・ 新たな成分に係る保健の機能の表示を認める可能性について研究。

### B 消費者委員会において更にご議論

#### さらに検討が必要な制度的な課題

##### 特保の表示許可制度

- ・ 再審査手続を開始するか否かの判断基準や、許可の一時停止の判断基準など、新たな制度検討のあり方。

##### 健康食品の表示の効果的な規制や適正な情報提供の仕組み

- ・ 虚偽・誇大な表示を効果的に規制する制度の拡大。
- ・ 食品表示に関する一元的な法体系のあり方の検討との整合性をとりつつ、

- 食品の機能性表示をめぐる制度の見直し。
- ・消費者からの相談を受け付ける体制の整備。
  - ・消費者にアドバイスできる専門家の養成や情報を集約・提供する体制の整備。

## 2. こんにゃく入りゼリーによる窒息事故対応等に関する提言

消費者委員会は6月4日の第26回から7月23日の第31回までの間における5回に亘る会合において「こんにゃく入りゼリー事故について」の関係省庁からのヒアリング及び審議を行うとともに、食安委「食品による窒息事故に関するワーキンググループ」による「食品による窒息事故の食品健康影響評価(本年6月10日)」及び消費者庁「食品SOS対応プロジェクト」による「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報告(同年7月16日)」を踏まえ、また、同種事故による被害の発生又は拡大の防止が消費者行政における喫緊の課題と考えられることにかんがみ、7月23日、「こんにゃく入りゼリーによる窒息事故への対応及び食品の形状・物性面での安全性についての法整備に関する提言」を取りまとめ、同日公表しました。同提言の内容は次のとおりです。詳しくは下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

[http://www.cao.go.jp/consumer/kouhyou/2010/100723\\_teigen.html](http://www.cao.go.jp/consumer/kouhyou/2010/100723_teigen.html)

1. はじめに(省略)
2. 消費者安全法上の措置について

消費者安全法は、商品等又は役務が消費安全性を欠くことにより重大事故等が発生した場合において、重大消費者被害の発生又は拡大の防止を図るために実施し得る他の法律の規定に基づく措置がある場合を除き、内閣総理大臣による事業者に対する勧告及び命令、譲渡等の禁止又は制限並びに回収等の命令について規定している(第17条から第19条まで)。これらの規定は、上記窒息事故のようないわゆるすき間事案への対応を可能とする観点から設けられたものであり、内閣総理大臣においては、同法の趣旨を踏まえた適切な措置を速やかに講ずることが求められている。

まず、内閣総理大臣においてなすべきことは、消費者安全法の施行後に収集された上記窒息事故に関する危険情報を契機として、当該情報にかかる事案の追跡調査を含めた事実確認を早急かつ誠実に行うことであると考えられる。その上で、当委員会は、重大消費者被害の発生又は拡大の防止を図る観点から、上記の勧告及び命令など、同法が定める所要の措置が適切に講じられることを求めるものである。

3. 食品の形状・物性面での安全性についての法整備について

まず、消費者庁は、こんにゃく入りゼリーやそれに類する食品等の形状・物性等の改善につながる「参照指標」の作成等、上記「食品SOS対応プロジェクト」報告で述べられた取組みを早急に進めるべきである。また、関係行政機関は、消費者庁から

協力を求められた場合には、これに誠実に対応して連携を図ることが必要である。

また、食品の形状・物性面での安全性の確保については、現行法制上、これを正面から規律する法令が存在しないと考えられる状況であり、必要に応じた適切な法整備を図ることは、政府の基本的責務である。政府としては、公衆衛生の分野での知見に加え、製品安全等の分野で蓄積された知見も活用した上で、食品の安全性の確保に関する既存の法令改正のみならず、新法の制定も視野に入れつつ、消費者被害の発生又は拡大の防止の実効性を確保する観点から、できる限り広範に対応することのできる法整備に向けた検討を進めるべきである。以上

なお、第31回消費者委員会において下記の佐野委員の資料が配布されました。

資料4

2010年7月23日

「こんにゃく入りゼリー」に関する提言発表についての意見

消費者委員会委員 佐野真理子

消費者委員会の委員の一人として、当委員会で議論された提言については賛成します。しかし、本来は一週間前の7月16日に提起されるべき建議が当日見送られたこと、建議ではなく提言となったこと、一週間の新たな検討経過の中でなお、事故防止へ向けた基本的改善措置へのアプローチに懸念が残ること、などの点から、消費者行政を監視し、独立して職権を担うことを付託された委員としての責務を踏まえ、意見を表明します。

こんにゃく入りゼリー事故への対応は「すき間事案」であることが消費者庁及び消費者委員会の設置段階で確認されていました。すき間を埋める法的整備へ向けた今回の提言は大きな意義を持ちます。

しかし、重要なのは、いつ事故が発生してもおかしくない状況にあることです。10年以上にわたり事故情報を収集し、事故の原因究明テストを実施してきた国民生活センターは、現在もなお「事故発生の可能性は否定できない」と指摘しています。実際今年4月には、消費者庁に危険情報(ヒヤリハット)が通報されていました。にもかかわらず同庁はその情報を精査していません。法的解釈の議論は最低限必要ですが、今回の場合はその上で、緊急性の観点からの思い切った判断が消費者委員会はじめ食品安全を担うすべての行政機関に求められています。

消費者庁はミニカップタイプのこんにゃく入りゼリーについて「消費安全性を欠く」と認め、事業者に物性・形状について改善を求める意向を表明しています。「消費安全性を欠く商品」なのに、消費者安全法を発動できない理由として同庁は「切迫した状況にないため」としています。しかしヒヤリハット情報の精査もせずに、また加工食品には事故情報の報告義務がなく情報の一元的集約が不十分なままなのに、この判断は甘いものと考えます。ミニカップタイプのこんにゃく入りゼリーは、いった

ん事故が発生すると、もちやあめよりも被害が重大化することを消費者庁は認めています。事業者に商品の改善を要請しても、改善されるまでの間旧商品が販売されつづけるのなら、事故防止への効果はありません。販売自粛要請も同時に要請すべきです。これらを踏まえるなら、消費者安全法に基づく規制措置発動こそ求められます。

リスク評価をしてもなお、リスクに不確実性がある場合、precautionary principle(慎重なる対応の原則)に基づくルール化を検討し、そのルール化へむけた整備を、行政・専門家だけではなく、消費者、被害者・遺族などを交えて検討していくべきです。このprecautionary principleの欠落が安全行政に長い間「すき間」を生じさせてきました。物性・形状に不安のある新しい食品は今後も市販されてきます。こんにやく入りゼリー事故は氷山の一角であり、重大事故の根絶へ向けたこれら原則的対応への着手を求めてやみません。以上

[http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2010/0723/100723\\_shiryoku4.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2010/0723/100723_shiryoku4.pdf)

### 3. 清涼飲料水の規格基準改正へ向けて

厚労省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会が7月29日に開催され、「清涼飲料水の規格基準の一部改正」について審議された結果「清涼飲料水の規格基準改正に係る基本的考え方」が了承されました。

同食品規格部会における清涼飲料水に係る最近の審議では、「飲用適の水」の定義を、食品一般の製造、加工及び調理基準において規定すること、「飲用適の水」の規定内容については、清涼飲料水の規格基準の見直しの後、改めて検討を行うことの方針を決定したほか、ミネラルウォーター類の原水基準を廃止し成分規格に統一すること、成分規格は暫定的に現行のミネラルウォーター類の原水基準を準用することと、清涼飲料水の原水基準に「飲用適の水」に加えて「ミネラルウォーター類」を規定するとともに、原水とは「清涼飲料水の製造時に用いる原料水」をいい地下水等の泉源を指すものではないことを明確化すること、関係業界からの清涼飲料水業界の現状と原料水の取扱いについてのヒアリング、健康局水道課からの水道法水質基準等の設定に関する考え方のヒアリング、清涼飲料水中の化学物質等（農薬を除く）に係る規格基準の設定方針についての議論等を行ってきました。

7月29日の同部会では上記の審議経過に基づき、「清涼飲料水の規格基準に係る基本的考え方(案)」が審議され、了承されました。「基本的考え方(案)」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.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000ip55-att/2r9852000000ipif.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000ip55-att/2r9852000000ipok.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000ip55.html>

資料 1-2

清涼飲料水の規格基準改正に係る基本的考え方について(案)



## ．現 状

食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の各条において規定される「清涼飲料水」は、現行、

- ・ミネラルウォーター類（「水のみを原料とする清涼飲料水」と定義）
- ・冷凍果実飲料
- ・原料用果汁

・ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水に区分され、清涼飲料水一般の成分規格(混濁、沈殿物、重金属類(ヒ素、鉛、カドミウム及びスズ)、微生物(大腸菌群、腸球菌及び緑膿菌)及びパツリン)に加え、それぞれ製造基準が定められている。また、「ミネラルウォーター類」と「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」にあつては、製造基準において原水の基準が定められている。

## ．改正の基本方針

### 1．規格の枠組の見直し

#### (1) 分類の整理

現行の「ミネラルウォーター類」は水のみを原料とする清涼飲料水であり、水以外に多種多様な原料を使用して製造されるそれ以外の清涼飲料水とは、その性質・製造方法が異なるものであることから、「ミネラルウォーター類」を、「飲料水(仮称)」として、個別に規定する。

また、水のみを原料とする清涼飲料水のうち、コーデックスのナチュラルミネラルウォーター規格(以下「NMW 規格」という。)に準拠するもの(殺菌又は除菌を行わないもの)は「ナチュラルミネラルウォーター(仮称)」として同様に個別に規定する。

#### 飲料水

水のみを原料とする清涼飲料水のうち、「ナチュラルミネラルウォーター」以外のものをいう。

#### ナチュラルミネラルウォーター

水のみを原料とする清涼飲料水のうち、NMW 規格に準拠するもの(殺菌又は除菌を行わないもの)をいう。

#### その他の清涼飲料水

「飲料水」及び「ナチュラルミネラルウォーター」以外の清涼飲料水をいう。

#### (2) 原水基準の設定の考え方の整理

#### 飲料水

水のみを原料とする「飲料水」は、その製造において殺菌又は除菌以外の処理を行わないものがほとんどであり、原水基準と成分規格の双方による規制は不要であることから、原水基準を設けず、成分規格に統合して規定する。

#### ナチュラルミネラルウォーター

「飲料水」と同様、原水基準と成分規格の双方による規制は不要であることから、原水基準を設けず、成分規格に統合して規定する。

また、NMW 規格に準拠し、泉源の衛生管理についても成分規格の中で規定する。

#### その他の清涼飲料水

水以外の原料も使用して製造されることから、原水基準と成分規格の双方を規定する。

なお、この場合の原水とは、地下水等から取水した時点の水ではなく、その製造において原料として用いる時点の水をいうことから、名称を「原料水(仮称)」に改め、原料水としては、水道水に加えて、「飲料水」及び「ナチュラルミネラルウォーター」の成分規格に適合する水を使用できることとする。

また、現行の「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の製造基準において規定されている原水基準は、「飲用適の水」として、他の複数の個別食品(食肉製品等)の製造基準において、製造、加工等に用いられる水(食品製造用水)に準用されている。この機会に、食品一般の製造、加工及び調理基準において規定するよう整備する。

#### 2. 規制対象項目についての考え方

「飲料水」、「ナチュラルミネラルウォーター」及び「その他の清涼飲料水」の成分規格における規制対象項目については、我が国の水道法に基づく基準やコーデックスの飲料水に関する規格、WHO の飲料水水質ガイドライン等を踏まえ、以下の整理により見直しを行う。

##### (1) 化学物質等(農薬を除く)

食品安全委員会の食品健康影響評価が終了したものについて、水道法に基づく基準の検討状況等を踏まえて、以下の方針により逐次見直しを行っていく。

##### 「飲料水」の成分規格

現行の「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の原水基準をもとに、水道法の水質基準及び水質管理目標の人の健康の保護に関する項目(健康関連項目)及びWHO の飲料水水質ガイドラインを参考として基準値設定項目の見直しを行う。ただし、水の性状の観点から基準値が設定されている物質であっても、健康の観点での指標値が存在する場合にあっては個別に考慮する。

##### 「ナチュラルミネラルウォーター」の成分規格

現行の「ミネラルウォーター類」の原水基準をもとに、原則としてNMW規格に準拠した規格に移行する。

##### (2) 重金属類

現行の清涼飲料水一般の成分規格において、「検出するものであってはならない」と規定されているヒ素、鉛及びカドミウムについては、「飲料水」及び

「ナチュラルミネラルウォーター」にあつては、成分規格において、化学物質等と同様の方針により基準値を設定する。一方、「その他の清涼飲料水」にあつては、成分規格において、水以外の原料も使用して製造されること、一般的な摂取量、定量限界等を考慮して適切な基準値を設定する。

また、スズの含有量に係る規定(150.0ppm を超えるものであつてはならない)については、缶入りのものに限って適用する。

### (3) 微生物

コーデックスにおいて微生物規格の改定作業が進んでおり、その方向性、厚生労働科学研究の成果等を踏まえて、別途検討を行う。

### (4) 農薬

食品中に残留する農薬等に係るポジティブリスト制度との整合を考慮し、別紙のとおり取扱う。

## 資料1-4

### 清涼飲料水における残留農薬に係る規制について(案)

農薬については、平成15年7月1日付けで、食品安全委員会に対し清涼飲料水の規格基準改正に係る食品健康影響評価として、93農薬(別紙1)(省略)の評価を依頼したが、その後、平成18年5月29日から食品中に残留する農薬等に係るポジティブリスト制度の導入が行われたことを踏まえ、以下のとおり対応することとする。

#### 1. 規制のあり方

(1) ポジティブリスト制度は、食品一般の成分規格であり、「飲料水(仮称)」、「ナチュラルミネラルウォーター(仮称)」、「その他の清涼飲料水」に対しても適用されるものであることから、食品、添加物等の規格基準の各条においては残留農薬に関する規定は設けないこととする。

(2) 「飲料水」「ナチュラルミネラルウォーター」に関しては、WHO 飲料水水質ガイドラインにおいて、また、一部の「その他の清涼飲料水」に関しては、コーデックスの加工食品の規格において、農薬について基準値が設けられているものがあり、これらについては、ポジティブリスト制度導入時に基準値(いわゆる暫定基準)が設定された(別紙1のうち基準値の記載のある33農薬及び別紙2(省略))。これら暫定基準については、順次、食品安全委員会に対し食品健康影響評価を依頼し評価が行われており、その結果を踏まえて、見直しが進められている。

(3) WHO 飲料水水質ガイドラインやコーデックスの加工食品の規格に含まれておらず、我が国特有の使用実態のある農薬については、水道法に基づく基準の整備状況を踏まえ、必要に応じて、ポジティブリスト制度の中で残留農薬基準として取り入れることとする。なお、現時点では、水道法の水質基準に残留農薬基準は含まれていない。

## 2. 対応

以上のとおり、残留農薬については、食品中に残留する農薬等に係るポジティブリスト制度の中で対応していくこととし、現在、食品安全委員会に清涼飲料水の規格基準改正に係る食品健康影響評価を依頼している93 農薬のうち、評価結果を受理していない72 農薬については、評価依頼を取り下げることとする。

## 4. 平成22年度 第2回 リスク管理検討会が開催された

農水省は8月2日に同省共用第10会議室において平成22年度第2回リスク検討会を開催しました。

農林水産省は、「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」(平成17年8月25日公表)に基づき、農畜水産物の生産過程におけるリスク管理につて、リスク評価機関、リスク管理機関その他の「関係者」の間での情報・意見を相互に交換し、必要に応じそれらの情報・意見をリスク管理施策に反映させるためのリスクコミュニケーションを実施することとしています。具体的には、平成17年10月から、適時適切に「関係者」との意見交換を行うことができるよう、「リスク管理検討会」を開催しております。

平成22年度第2回リスク検討会においては、農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質リストの見直し、食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリングの中期計画(平成23年度～平成27年度)等が検討されました。

ここでは、農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリスト(案)と食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング中期計画(案)を紹介します。詳しくは次のURLをご覧ください。

[http://www.maff.go.jp/j/study/risk\\_kanri/h22\\_2/pdf/yuusendo.pdf](http://www.maff.go.jp/j/study/risk_kanri/h22_2/pdf/yuusendo.pdf)

[http://www.maff.go.jp/j/study/risk\\_kanri/h22\\_2/pdf/keikaku.pdf](http://www.maff.go.jp/j/study/risk_kanri/h22_2/pdf/keikaku.pdf)

別紙1

### 農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき 有害化学物質のリストについて(案) (平成22年8月公表予定)

#### 1. 基本的な考え方

食品安全行政にリスク分析が導入され、科学に基づいた行政の推進のため、農林水産省は、食品の安全性に関するリスク管理の標準的な作業手順(危害要因に関する情報の収集・分析、データの作成、優先度の検討、リスク評価の諮問、施策の検討・決定に当たり考慮すべき事項等)を記述した「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」(平成17年8月25日公表。以下「標準手順書」という。)を作成した。

これに基づき、収集した食品安全に関わる情報や消費者、食品事業者など関係者の意見をもとに、今後農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質を選定した。

## 2. 対象とする危害要因の分類

(1) リスク管理を実施する対象として、現時点における科学的知見に基づいて、「食品安全の確保」を主眼としつつ、「関係者の関心」、「国際的動向」を考慮に入れた上で、別途定める基準(別紙)により、農林水産省の所掌範囲でリスク管理が実施できるものを選定した。

(2) 対象とする危害要因は、以下のような区分に分類する。

リスク管理を継続するため、直ちに、含有量実態調査、リスク低減技術の開発等を行う必要のある危害要因。

1) リスク管理を継続する必要があるかを決定するため、危害要因の毒性や含有の可能性等の関連情報を収集する必要がある危害要因。

2) 既にリスク管理措置を実施している危害要因。

## 3. 優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリスト

リスク管理を継続するため、直ちに、含有量実態調査、リスク低減技術の開発等を行う必要のある危害要因。

(1) 一次産品に含まれる危害要因

(環境由来)

ヒ素、カドミウム

(かび毒)

アフラトキシン、ゼアラレノン、T-2トキシンとHT-2トキシン、フモニシン

(2) 流通、調理、加工などで生成する危害要因

アクリルアミド、多環芳香族炭化水素(PAH)、フラン、ヒスタミン

リスク管理を継続する必要があるかを決定するため、危害要因の毒性や含有の可能性等の関連情報を収集する必要がある危害要因、既にリスク管理措置を実施している危害要因、または当面リスク管理措置が必要ないと判断した危害要因

(1) 一次産品に含まれる危害要因

(環境中に存在する危害要因)

鉛、水銀(総水銀及びメチル水銀)、ダイオキシン類(コプラナーPCB含む)、ポリブロモジフェニルエーテル(PBDE)、パーフルオロオクタン酸(PFOA)及びパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)、農薬として使用された履歴のある残留性有機汚染物質。

農畜水産物中の含有量実態調査の結果、健康影響が懸念される場合には、関係省庁に排出抑制等の対策を要請する必要があるもの

(かび毒)

オクラトキシンA、デオキシニバレノール(DON)(アセチル化体を含む)及びニバレノール(NIV)、パツリン。

(海産毒)

麻痺性貝毒、下痢性貝毒、シガテラ毒、ドウモイ酸、プレベトキシン

(その他)

硝酸性窒素

(2) 調理、加工などで生成する危害要因

トランス脂肪酸、クロロプロパノール類(3-MCPD、1,3-DCP、3-MCPD脂肪酸エステル)

4. 留意事項

(1) 優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質及びその分類については、随時見直しを行う。

(2) 日本人に対する健康上の影響が無視できるほど小さく、かつ、特段のリスク管理措置が不要と判断した場合、当面リスク管理の対象から除く。

(別紙)

農林水産省が優先的にリスク管理を行う有害化学物質の検討基準

以下の項目について検討し、優先的にリスク管理を行う有害化学物質を分類する。

(1) 食品安全を確保する観点(リスクベース)

1) 危害要因の毒性

H: 耐容摂取量(TDI等)が小さく、不可逆的な影響がある。

M: 耐容摂取量は中程度であり、不可逆的な影響がある。

耐容摂取量は小さいが、影響は可逆的である。

現時点で、十分な情報がない場合。

L: 耐容摂取量大きい。

耐容摂取量は中程度であるが、影響は可逆的である。

2) 危害要因の含有実態

H: 農林水産物/食品中の含有濃度が高く、複数の食品群に含有される。

農林水産物/食費中の含有濃度が中程度であるが、多数の食品群に含有される。

M: 農林水産物/食品中の含有濃度が中程度であり、複数の食品群に含有される。

農林水産物/食品中の含有濃度が高いが、単一の食品群にしか含有されない。

農林水産物/食品中の含有濃度が低いが、多数の食品群に含有される。

現時点で、十分な情報がない場合。

L：農林水産物／食品中の含有濃度が低く、含有される食品群は限られている。

農林水産物／食品中の含有濃度が中程度であるが、単一の食品群にしか含有されない。

### 3) 暴露（危害要因の摂取量）の推定

日本における暴露評価、或いは毒性及び含有実態からの推定に基づき、

H：経口摂取量が多い（例えば、耐容摂取量の1割以上など）。

M：経口摂取量の中程度（例えば、耐容摂取量の100分の1以上1割未満）。

現時点で、十分な情報がない場合。

L：経口摂取量が少ない（例えば、耐容摂取量の100分の1未満）。

### (2) 関係者の関心度

リスク管理検討会メンバーから聴取した結果、

H：非常に関心がある。

M：関心がある。

L：あまり関心がない。

### (3) 国際的動向

コーデックス汚染物質部会(CCCF)における実施規範や基準値作成の検討。

FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)や関連する国際的専門家会合におけるリスク評価の検討。

海外におけるリスク管理の取組状況

H：国際機関で既に何らかの決断がなされているか、検討中である。

M：一部の国・地域で既に何らかの決断がなされている。

L：上記のいずれにも該当しない。

## 【消費者情報】

### 1. 食にまつわる相談事例

(川崎市経済労働局産業政策部消費者行政センター 暮らしの情報かわさき 2010年5・6号より引用)

#### 事例1 ごぼうが緑色に変色

正月料理に使うため、年末にごぼうを購入、千切りにして茹で、容器に入れて冷蔵庫に保管しておいた。2～3日後見たら、ごぼうが濃い緑に変色していた。異色はない。このようなことはよくあるのだろうか。また、食べても大丈夫だろうか？

## アドバイス

農林水産省に問い合わせたところ、「ごぼうにはポリフェノールの一種である『クロロゲン酸』という色素が多く含まれている。包丁を入れることで組織が壊れて成分がにじみ出て一緒に煮る食材によって発色が顕著になることがある。例えばこんにゃくの凝固剤に含まれるアルカリ成分とクロロゲン酸が反応し、緑や黒に変色することもあるが食べても全く害はない」との回答を得、相談者に伝えました。

ゴボウの他、ジャガイモ、サツマイモ、ヤマイモ、レンコン、ウドなどにもクロロゲン酸が含まれているため、これらの野菜の調理条件によっては緑色になることがあります。また、ポリフェノールは鉄とも反応し、同様に変色することがわかっていますので調理器具の鉄分との反応による変色も考えられます。また、原因物質が特定できない場合でも、何らかのアルカリ性物質が関係していることがあります。冷蔵庫での保管中、他の食品から発生したアンモニアガスなどが原因で、緑色に変化していくことがあります。気になるようであれば、調理の際に酢を少々加えることで変色を防ぐことができます。クロロゲン酸は、コーヒー豆にも多く含まれ、抗酸化作用があることもわかっています。

## 事例2 購入した米の粒が小さいが・・・？

ディスカウトショップで10キロ2,600円の米を購入し、開封してみると米粒が通常の半分くらいの大きさしかなく、割れているものも多かった。袋の表示には「精米、複数米、国内産100%」とあり、両面に絵が描かれているため、外側から米粒の状態を確認することができなかった。購入した店舗に苦情を申し出たが、「うちは米をおいているだけ」と対応してくれない。

## アドバイス

農政事務所に問合せたところ、「完全粒の2/3～1/4までの大きさは8%以下とする業界のガイドラインがあるが、JAS法では粹米の混入程度に関する基準はない」とのことでした。更に精米工場に問い合わせると、「求めやすい価格設定なので小ぶりだが、今年度産の国産米である」とのことでしたが、粒が不揃いであることを表示して欲しいと要望したところ、検討するとの回答を得、販売店に対しても、表示の改善を要望したことを相談者に伝えました。

お米の表示については、国の定める「玄米及び精米品質表示基準（平成12年3月31日）」等に従って行われますが、消費者にとってより分かりやすい表示等が行われるよう、国の定める品質表示基準に加えて、米穀公正取引推進協議会において、業界の自主的ガイドラインとして「米穀の品質表示ガイドライン（平成15年6月30日制定）」を作成、導入しています。



## 2. テスト室が受け付けた身近なトラブル事例

(名古屋市消費生活センター くらしのほっと通信 2010.6 No.38 より引用)

### 事例1 ミネラルウォーターに白い沈殿物

景品でもらったイギリス製のミネラルウォーター(以下相談品)をやかんで沸かしてお茶を飲み、残りをビンに入れて保管しておいたら白く濁っていたが、大丈夫?ラベルには、「長期保存等により白い結晶が出ることもあるが天然のミネラル成分なので品質に問題ない」と書いてあった。

ミネラルウォーターにはミネラル成分(カルシウム、マグネシウム等)が多い硬水と、ミネラル成分が少ない軟水があります。相談品には硬度 342 と表示されていたので、相談品は硬水です。硬水はミネラル成分が結晶、沈殿しやすく、相談品の白い沈殿物もミネラル成分と思われます。ミネラル成分が結晶化しても衛生的には問題ありませんが、硬水に慣れてない方には不安があるようです。

そこで硬水をどの程度加熱すると結晶が生じるか検査してみました。

#### 検査結果

相談品(硬水)と水道水(軟水)について加熱試験を行ったところ、相談品は水量が5%ほど蒸発したところで白い結晶が生じましたが、水道水は透明のままでした。(写真1)

このように、硬水はわずかな加熱でも結晶が生じます。



#### アドバイス

硬水ミネラルウォーターを飲用する場合、ミネラル成分が結晶化しやすいということを知ったうえで、活用すると良いでしょう。

#### 参考まで

硬水は洋風だしや肉料理に適していますが、和風だしや炊飯には適していないと言われています。また、日本茶、紅茶の場合、渋みを緩和するなら、硬水、渋み・苦味を楽しむなら軟水が適していると言われています。

## 【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 : PhIP(2-amino-1-methyl-6-phenylimidazol[4,5-b]pyridine)

CAS No.105650-23-5

Benford D, Leblanc JC, Setzer RW

Food Chem Toxicol. 2010 Jan, 48 S1: S98-S105

PhIP (2-amino-1-methyl-6-phenylimidazol[4,5-b]pyridine) は多環アミン化合物で、肉・魚を焼いたとき糖類とのメイラード反応で生成する遺伝毒性発がん性物質である。PhIP はげっ歯動物において前立腺、乳腺及び大腸がんを誘発する。これら 3 種類の腫瘍データに用量反応モデルを適用した結果 BMDL10 は、前立腺腫瘍 0.48 mg/kg/日、乳腺腫瘍 0.74 mg/kg/日、大腸腫瘍 2.71mg/kg/日であった。前立腺、乳腺及び大腸腫瘍の最小 MOE はそれぞれ、20,000、40,000、150,000 であった。(石井健二)

## 2 . 緊急全米規模の鶏卵回収 殻付き鶏卵が消費者をサルモネラ感染のリスクに曝す恐れあり

FDA NEWS RELEASE 2010/08/19 : Urgent Nationwide Egg Recall

Eggs in Their Shells May Put Consumers at Risk for Salmonella

<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm223248.htm>

### 確かな現状

- ・殻付き鶏卵の回収は、連邦政府、州政府及び地方庁による *Sal. enteritidis* に感染した最近の患者の発症原因に関する現行の徹底した調査の一部である。

- ・この回収は Iowa 州 Galt の Wright County Egg によって生産された殻付き鶏卵に関わっており、異なるブランド名で包装され、全米規模で流通されている。

- ・この殻付き鶏卵は *Sal. enteritidis* を含む恐れがあり、重い症状を呈する恐れがある。

- ・サルモネラ症は幼児、弱者又は高齢者、その他の抵抗力の弱い者には重い症状を呈し、時には死に至らしめることもある。

- ・消費者はこの殻付き鶏卵を廃棄又は販売店へ返却すべきである。

### 問題は何か？

米国中の多数の人々を発症させた *Sal. enteritidis* の流行は殻付き鶏卵の回収へと導いた。

### この問題について現在何を行っているか？

FDA は CDC 及び州政府公衆衛生局と緊密に連携しながら、*Sal. enteritidis* による感染症について疫学的・環境衛生学的調査資料及び特定された 3 つの最適な集団の精査を行っている。遡り調査はこれら 3 つの集団における共通の殻付き鶏卵供給者として Iowa 州の Wright County Egg 社であることを明らかにした。

8 月 13 日、Iowa 州の Wright County Egg 社は 5 農場のうちの 3 農場の殻付き鶏卵

の全米規模自主回収を行った。

その後の更なる疫学的及び遡り調査の情報は 8 月 18 日、5 農場すべてからの 3 億 8 千万個(会社の数字による)の殻付き鶏卵の全米規模回収へと拡大することに至った。

FDA は科学者、調査官、疫学者及びコミュニケーション専門家と共に緊急作業指令センターを活動させた。加えて、FDA は農場を検査するとともに汚染源を決定するため、Iowa 州の Wright County Egg 社へ調査官 10 名の初期チームを配置した。追加の調査官が汚染源の究明を現場で見守ることを支援するために配置されるだろう。調査官は、そ族・昆虫の駆除、バイオセキュリティ、環境モニタリング、衛生上のコントロール及び飼料供給源を含む農場の現状及び作業管理について環境影響評価を実施する。

FDA は、回収対象の殻付き鶏卵が市場から回収されることを確実にするため、小売店、卸売業者及び配送業者におけるチェックを指導し、回収に関する有効性のチェックを開始する。

FDA は、適切な予防措置が再発リスクを減少させるのに最適なものであることを確実にするため、Wright County Egg 社と前向きなコミュニケーションを行っている。

消費者がなすべきことは何か？

回収対象の殻付き鶏卵は食べないでください。回収対象の殻付き鶏卵を持っている消費者はそれを廃棄するか或いはそれを代金と引き換えに返却すべきです。回収対象の殻付き鶏卵を食べて病気に罹ったかもしれないと思う人は健康管理プロバイダーに相談すべきです。消費者が自分の鶏卵の由来に関して不確かであるならば、その鶏卵は食べないで、すぐにそれを廃棄するよう強く勧めます。

## 会員のひろば(私の意見)

### 食品による窒息事故防止の最善策は法規制？

NPO 法人食科協 伊藤蓮太郎

消費者委員会は 7 月 23 日に「こんにやく入りゼリーによる窒息事故への対応及び食品の形状・物性面での安全性についての法整備に関する提言」を行いました。このテーマを審議した第 26 回と第 28、29 回の同委員会議事録を読みましたが、殆どの委員はとにかく法規制をしなければならないということを前提にしているという印象を受けました。多くの消費者・生活者の方々が消費者委員会委員と同様に考えているのだろうかと考え、食品安全委員会の食品安全モニターの報告を調べました。最近 15 カ月の報告のうち 6 カ月の報告に次のとおりの意見等がありましたが、その中には喫緊に法規制すべしというものは見当たりませんでした。

1. 平成 21 年 3 月分食品安全モニター報告(第 286 回委員会)

こんにゃくゼリーの事故についてこんにゃくゼリーによる死亡事故が騒がれていましたが、誤飲の事故はこんにゃくゼリーに限らず、どんな食品にもあり得ることです。食べ方によっては、どんなに安全だと思われる商品も、危険なものへと変わります。食品を食べるときのマナーを見直し、幼児や高齢者がいる家庭を中心に消費者の意識を改善していく必要があると思います。

(大阪府 女性 26 歳 食品関係業務経験者)

ミニカップ入りのこんにゃくゼリーについて製造販売を中止していたミニカップ入りのこんにゃくゼリーが店頭に並び、宣伝も開始されています。しかし、製品自体の抜本的改良はなされておらず、事故も再発するおそれがあるため、何らかの対策が必要です。(大阪府 男性 62 歳 医療・教育職経験者)

## 2. 平成 21 年 4 月分食品安全モニター報告(第 291 回委員会)

食品の窒息事故について毎年、食べ物をのどなどにつまらせて窒息死する人が4千人以上もいます。食の安心・安全面を考える上で、食品の加工や製造に関して、食品化した場合の安全性や注意を促す啓発が必要です。食べ物による窒息事故を防ぐためにはどうしたらよいか、重要な点、食する時の注意事項を情報として消費者に啓発し、促すことが大切であると考えます。(徳島県 男性 34 歳 その他消費者一般)

食べる意志についてこんにゃくゼリーによる窒息事故の報告は記憶に新しい。生産者側の責任はもちろんであるが、消費者側も常に危機意識を持つ必要がある。栄養摂取の手段として受動的に食べるのではなく、自らの意志と責任を持って食べるように努めたい。(千葉県 男性 39 歳 医療・教育職経験者)

## 3. 平成 21 年 5 月分食品安全モニター報告(第 293 回委員会)

ベビー用おやつのおやつに対する安全対策についてベビー用おやつのおやつによる窒息事故は潜在化しやすい傾向にある中で、メーカーによる規格の統一化が遅れている。安全対策を行政・業界団体・消費者の協力で早急に進めていくことが求められる。

(東京都 男性 43 歳 食品関係業務経験者)

## 4. 平成 22 年 1 月分食品安全モニター報告(第 323 回委員会)

食べ物による窒息事故及びその周知について食べ物による窒息事故は、そのことだけに止まらず、そのことによる誤嚥性肺炎 などの派生的な病状を引き起こすこともある。多角的な視点からの包括的な周知の仕方をお願いしたい。

(大分県 女性 52 歳 食品関係業務経験者)

細菌が唾液や胃液とともに肺に流れ込んで生じる肺炎。

## 5. 平成 22 年 3 月分食品安全モニター報告(第 333 回委員会)

こんにゃく入りミニカップゼリーの対応について窒息事故防止に向けた取組みが始まったことは、とても意義のあることと思います。ただし、こんにゃく入りミニカップゼリーにのみ、特化し過ぎていないか、疑問です。もっと、窒息事故全体に対する注意喚起をすべきではないでしょうか。

(神奈川県 女性 39歳 食品関係業務経験者)

再販売が開始された食品に関してこんにゃく入りゼリーのように、以前リスクを取り上げられて再度販売が開始された食品に関しては、きっと改善されただろうからもう安心というのではなく、今後も注意して見続けていくという姿勢であってほしいものです。

(秋田県 女性 35歳 医療・教育職経験者)

#### 6. 平成22年5月分食品安全モニター報告(第341回委員会)

こんにゃく入りゼリー窒息事故に関する注意喚起の方法についてこんにゃく入りゼリーの窒息事故に関する注意喚起の方法として、小児や高齢者に対して摂食禁止の表示をつけるという方法で行われているが、食品全般による窒息事故を減らすという観点からすると、窒息事故を回避する方法を周知させる方がいいのではないかと考えます。

(千葉県 女性 35歳 その他消費者一般)

ところで、食安委の「食品による窒息事故に関するワーキンググループ」が食品安全基本法第23条第2項に基づき消費者庁に対し答申した「食品による窒息事故 評価書」(平成22年6月日)の「表22 食品(群)別窒息事故死亡症例数(推計数)」によれば、餅が1,075.3と最も多く、次いで米飯類(684.7)、パン(509.1)、肉類(329.2)、果実類(320.4)、魚介類(294.1)、飴類(70.2)、ミニカップゼリー(35.1)の順となっています。

リスク評価機関である内閣府の食品安全委員会が、リスク管理機関である消費者庁の諮問に応じて答申した前記の食品健康影響評価の結果をリスク管理機関に属する内閣府の消費者委員会がなぜ無視するのか理解できません。

### 編集後記

今号では行政情報が少なかったこともあり、「会員のひろば(私の意見)」のページを借りて、消費者委員会の「こんにゃくゼリー」に関する提言に対し、編者の個人的な疑問を提起しました。消費者委員会としては創設に至る経緯及びその発足間もないこと等からして止むを得ないことかも知れませんが、それにしても、これまでの活動が消費者基本法で定める2大理念(消費者の権利の尊重と自立の支援)の内の前者に偏りすぎている気がしてなりません。そこで、「こんにゃくゼリー」事故防止に関する食安委の食品安全モニターの意見を調べてところ、消費者委員会委員の考えとは異なることが分かりました。食科協ではYahoo Japanグループ上に会員相互のメール交換サイト「Shokkakyo-Mailgroup」を設定していますので、このサイトを活用して会員の皆様と更なる意見交換ができればと願っています。(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。