



目次

【巻頭言】	頁
「食」に関する人材養成の将来について	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 8月の主な活動	2
2. 10月5日 第9回公開講演会を開催	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 平成23年度予算の概算要求	3
2. 第1回「事故調査機関の在り方に関する検討会」を開催	6
3. グリシドール脂肪酸エステル及びグリシドールに関する補足資料の提出について	7
4. 調味料中の3-MCPD含有実態調査の結果について	8
5. 今夏の食品衛生一斉監視実施結果(東京都の中間報告)	11
6. 「食品による窒息事故評価」(「食品安全モニターからの報告」から引用)	13
7. 平成21年地球温暖化影響調査レポート概要	14
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 日本生協連の「消費者庁・消費者委員会のあり方に関する意見」	17
(日本生協連ホームページから引用)	
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 全米規模の鶏卵回収 殻付き鶏卵関連のサルモネラ感染(続報)	20

平成22年9月14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」に関する人材養成の将来について

大阪府立大学大学院生命環境科学研究科教授

こさき しゅんじ
小崎 俊司

食に対する安全性確保に関する様々な課題は国民生活の大きな関心事である一方、わが国の食料自給率は40%を割り込む事態になっており、必然的に食糧の輸入量は増加する傾向にある。このような状況で食品の安全については、製造業、行政、検査機関など食品衛生に関わっている人々の不断の努力とこれまでの研究成果の蓄積によって確保されていると言って過言ではない。しかしながら、食糧自給率が好転せず、必ず到来する少子高齢化の時代にあつて、同様な状況を今後も維持できるかどうかについてははなはだ疑問と言わざるをえない。わが国の大学等の高等教育機関で食品の病原微生物を学修に取り入れている学科としては、栄養士、薬剤師、獣医師養成の学科、畜産あるいは園芸系の学科などがあげられるが、学部の実習教育として通常は非病原性菌を用いた技術の習得を主眼にしているのが実情である。

一昔前では、衛生研究所あるいは検査機関での新人教育を行う人的余裕もあつたが、団塊の世代が次々と定年で退職する中で病原微生物検査について、技術の伝承をどのように行っていくのか深刻な問題になりつつある。また、分子生物学の発展は生命科学分野で多くの成果を挙げ人々に多くの恩恵を与えた反面、病原微生物など微細な生物を生きた生命体として見る視点を軽視するようになってきたように思われる。たとえば、若手研究者の多くは遺伝子操作については熟知しても、大腸菌を遺伝子発現に利用するただ単なるツールとして利用しているかのように見受けられる。教育研究機関では遺伝子組み換え実験、病原微生物の取り扱いなどは安全指針に基づき実施されているが、微生物関係の学生実習内容については施設設備の充実と安全性を考慮した場合、病原微生物を取り扱うことが教育運営上、困難を伴う場合が多い。それらの事案を解決するためにワクチン株あるいは病原性が欠落した株を実習に取り入れることが必要であり、日本細菌学会では菌株の収集と配布を活動の一環として行っている。検査法についても、世界的な動向は食品流通の動きに呼応して、簡易迅速化が要求されている。しかしながら、これらの方法がわが国の検査法としては認知されておらず、またそれらの方法および原理を教育する場が乏しいのが現状である。

食品の安全性確保は国家戦略の要であり、グローバル化が進んでいる時代にあつては、食糧生産、加工、流通に至る一連の経路を理解し問題点を指摘できるような人材の育成が必要であり、その達成には現在の教育体系の垣根を越えた教育プログラムの

策定と実施される評価を不断の努力により積み重ねることによって初めて可能になると考えられる。大阪府立大学生命環境科学部では昨年度から植物バイオサイエンス学科と獣医学科が共同して提案し、文部科学省大学教育推進プログラムに採択された「動植物系教育融合による食の教育プログラム」を進めている。本プログラムは植物および動物関連科目などそれぞれの学科が得意とする教育体系の中で食に関する科目を統合させることにより、フードシステムへの理解と食のリスクマネジメントの課題探求能力を鍛え、さらに海外でのインターンシップや実習・演習を行うことにより食全般の問題を解決出来る能力を備えたエキスパートの育成を目指している。本プログラムは次年度入学者から本格的に実施する予定であり、今後、食に関係する行政諸機関や産業界での活躍が期待される。

【食科協の活動状況】

1. 8月の主な活動

- 6日 東京法務局江東出張所へ役員登記申請書を再提出。
- 9日 第9回公開講演会の共同開催について(社)日青協との打合せ会を開催。
- 20日 常任理事会を開催、議題は①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」の開催案内(案)、②食品衛生監視員メール交換グループへの参加のご案内(案)、③平成22年度の食科協事務局の運営、④ホームページの更新、⑤収支状況等
- 23日 第9回公開講演会の具体的実施方法等について日青協と打合せ。
- 24日 (財)日健栄協の新理事長 下田智之氏を表敬訪問。
- 27日 第9回公開講演会の開催案内書を会員等へ送信、郵送。
- 30日 東京都食品監視課の課長補佐 帯刀敏彦を表敬訪問。

2. 10月5日 第9回公開講演会を開催

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回収します」という発表をどう考える？～』を次のプログラム等で開催します。

プログラム

1) 講演会

開会あいさつ

座長 食科協常任理事 森田邦雄氏

(1) 基調講演 食品リコールの現状と課題

(社)日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会 常任理事 古谷由紀子

(2) パネル討論

①消費者の立場から 全国消費者団体連合会事務局長 阿南 久

- ②味の素(株)の取組み 味の素(株)健康ケア事業本部専任部長 天明英之
 ③報道機関の立場から 読売新聞社社会部記者 畑 武尊
 ④東京都の取組み 東京都福祉保健局食品監視課課長補佐 帯刀敏彦

休憩(15分)

2) 意見交換会(15時35分~16時50分)

定員 200名(先着順で締め切らせていただきます。)

参加費(資料代等) 食科協会員 1,000円 その他 6,000円

【行政情報】

1. 平成23年度予算の概算要求

消費者庁、厚労省、農水省等の各省庁は8月31日までに財務省に対し平成23年度予算の概算要求を行い、その概要を公表しました。消費者庁、厚労省及び農水省の食品安全に関する要求額及び事業内容の概略は次のとおりです。これら概略の出典URLは消費者庁、厚労省及び農水省の文末に記しました。(伊藤蓮太郎)

1) 消費者庁

(1) 消費者事故情報等の収集・分析・原因究明体制

消費者安全法に基づき消費者庁に対して通知される事故情報等に関する消費者庁の収集・分析・原因究明体制について強化・拡充に要する経費。

231百万円(前年度214百万円)

(2) リコール情報等の消費者への情報提供

行政によるリコール情報の一元化を図って、消費者に情報を届ける仕組みを整備することにより、リコール回収率向上を図り消費者被害を防ぐために要する経費。85百万円(前年度0円)

(3) 消費者に分かりやすい食品表示制度

食品表示に関する一元的な法律の制定に向けて、新たな食品表示制度の導入に伴う食品事業者のコスト分析や消費者ニーズを踏まえた表示事項、表示方法の開発等を推進します。

40百万円(前年度0円)

また、評価パネルの設置等により、新たな成分に係る食品の機能性の表示についての可能性の検討を行います。

83百万円(前年度0円)

<http://www.caa.go.jp/info/yosan/pdf/100901-1.pdf>

2) 厚労省

(1) 輸入食品等の安全確保策の強化 104億円(前年度115億円)

検疫所の輸入食品のモニタリング検査について、より細やかな食品群ごとの輸入量、違反率等の分析に基づき必要とされた検体数に対応できる体制整備を行い、また、輸

出国における食品安全対策に関し、輸出国の衛生状況等に関する事前調査や計画的な現地査察を実施するとともに、対日輸出食品の生産・製造工程における衛生管理体制も調査するために要する経費。

また、「日中食品安全推進イニシアチブ」に基づき、日中間で輸出入される食品の安全性向上のため、閣僚級定期協議、実務者レベル協議・調査を行うなど、食品安全分野における交流及び協力を一層推進するために要する経費。

(2) 残留農薬、食品汚染物質、容器包装等の安全性の確保 11億円(前年度15億円)

① 残留農薬等ポジティブリスト制度及び食品添加物の安全性確認の着実・計画的な推進に要する経費 9.9億円(14億円)

ポジティブリスト制度(農薬等が一定量を超えて残留する食品の販売等を原則禁止する制度)において、国際基準等を参考に農薬等の基準の見直しを計画的に行い、制度の着実な推進を図るとともに、食品添加物について、新たな毒性試験を活用しつつ、安全性の見直しを計画的に実施するために要する経費。

② 食品汚染物質にかかる安全性確保の推進 51百万円(28百万円)

食品中の汚染物質対策について、基準設定、低減方策などの安全性確保や国際基準等への対応を図るために要する経費。

③ 食品用容器包装等の安全性確保の計画的な推進 99百万円(58百万円)

食品用容器包装等に用いられる化学物質の規制について、毒性等の基礎データを収集するなど、国際整合化も勘案しつつ、規制の見直しに向けた調査検討を行うとともに、リサイクル素材等を使用した器具・容器包装等について、ガイドライン作成を進めるために要する経費。

(3) 健康食品の安全性の確保等の推進 59百万円(66百万円)

① 健康食品の安全性の確保等 45百万円(52百万円)

いわゆる健康食品による健康被害を未然に防ぐため、食品成分について安全性試験や分析調査を行うとともに、発生時の迅速かつ適切な対応を図るために要する経費。

② 食品安全に関する情報提供や意見交換(リスクコミュニケーション)の推進

13百万円(14百万円)

食品安全基本法、食品衛生法に基づき、国の責務として位置付けられているリスクコミュニケーション(消費者等との双方向の意見交換)について、食品安全に対する消費者の意識の高まりに対応するため、広く消費者等と意見・情報交換を行うなど、消費者の視点に立った事業の実施を推進するために要する経費。

(4) 食品の安全の確保に資する研究等の推進 11億円(15億円)

輸入食品の安全性確保、BSEの人への影響等の様々な問題に対し、科学的根拠に基づく安全性に関する調査研究を実施し、先端技術を応用した検査技術を開発するとともに、調査研究等を実施することにより油症研究の充実を図るなど、食品の安全の確保に資する研究を推進するために要する経費。

http://www.mhlw.go.jp/wp/yosan/yosan/11gaisan/dl/syuyou_13.pdf

3) 農水省

(1) 食品表示適正化対策事業 85(90)百万円

食品表示の監視について、消費者の協力を得て行う食品表示ウォッチャー制度等により、食品表示の一層の適正化を図るために要する経費。

- ・食品表示ウォッチャーの委嘱
- ・食品事業者表示適正化技術講座の開催

(2) 有機JAS規格制度等信頼性向上事業 24(27)百万円

有機JAS等の登録認定機関の検査技術の斉一化及び有機農産物の生産に使用可能な資材のリストを作成することにより、有機JAS規格制度等の信頼性を向上するために要する経費。

- ・登録認定機関斉一化事業
- ・有機使用可能資材検討等事業

(3) 食の情報提供活動促進事業 17(19)百万円

- ・食の情報提供活動の促進

(4) 有害化学物質リスク管理基礎調査事業 130(134)百万円

食品による健康への悪影響を未然に防止し、食品の安全性向上についての取組を進めるため、有害化学物質による食品等の汚染実態調査を実施するに要する経費。

- ・有害化学物質サーベイランス・モニタリング調査
- ・リスク管理措置検討のための調査

(5) 有害微生物リスク管理基礎調査事業 97(106)百万円

食品による健康への悪影響を未然に防止し、食品の安全性向上についての取組を進めるため、有害微生物による食品等の汚染実態調査を実施するに要する経費。

- ・有害微生物サーベイランス・モニタリング調査
- ・予備調査及び緊急調査

(6) 消費・安全対策交付金 2,283(2,686)百万円

地方の自主性の下、①農畜水産物の安全性の向上、②家畜の伝染性疾病と作物の病害虫の予防及びまん延防止、③食品事故等の対応のためのトレーサビリティの普及、④地域における食育の取組を進めるために必要な経費。

(7) 食の生産資材安全確保対策事業 647(671)百万円

国産農畜水産物の安全を確保し、ヒトへの健康被害を未然に防止するための調査・試験を実施するために要する経費。

- ・飼料及び動物用医薬品に関する調査・試験の実施
- ・農薬及び肥料に関する調査・試験の実施

http://www.maff.go.jp/j/budget/2010_3/index.html

2. 第1回「事故調査機関の在り方に関する検討会」を開催

消費者庁は8月20日、事故調査機関の在り方に関する検討会第1回会合を中央合同庁舎4号館共用108号会議室開催しました。

同検討会は、消費者庁関連法案の審議の際の附帯決議(参議院)^{*1}において、「消費者事故等についての独立した調査機関の在り方について法制化を含めた検討を行う」と、また、本年3月に閣議決定された「消費者基本計画」においては「消費者庁は、消費者事故の独立した公正かつ網羅的な調査機関の在り方について検討します」「22年度に検討を開始し、23年度のなるべく早い時期に結論を得ます」^{*2}とそれぞれ決定されたことを受けて開催されたものです。

これまで、事故調査機関の在り方については、責任追及の観点からの刑事手続とは別に、事故原因究明と再発防止の観点から必要な権限を有する事故調査機関の必要性が指摘されており、さらに、被害者への配慮の重要性についても指摘がありましたことから、前記の経緯を踏まえ、有識者や被害者遺族関係者等からなる本検討会においては、現行の関連制度・機関と新たな機関・機能との関係の整理、事故調査機関にとって必要な条件・機能等の論点整理など、今後の具体的な制度設計を進めていくために必要となる検討を行うこととされたものです。

主な検討事項は

- ① 現行の事故原因究明に係る機関・機能についての整理と評価
- ② 新たな機関・機能のニーズ・シーズの確認
- ③ 刑事捜査と行政調査の関係整理
- ④ 事故原因究明に係る機関・機能に求められる属性
- ⑤ 被害者との関係、被害者支援の在り方で、今年度内に論点整理を行い、取りまとめを行う予定です。

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/safety/pdf/100820kentoukai_2.pdf

<http://www.caa.go.jp/safety/index5.html>

- *1** 消費者庁設置法案、消費者庁設置法の施行に伴う関係法律の整備に関する法律案及び消費者安全法案に対する附帯決議(参議院)

「14. 消費者事故についての調査が、更なる消費者被害の発生又は拡大の防止に資するものであることにかんがみ、消費者庁に集約された情報の調査分析が機動的に行えるようタスクフォースを活用し、消費者事故等についての独立した調査機関の在り方について法制化を含めた検討を行うとともに、消費者庁及び事故の関係省庁、特定行政庁と警察、消防など関係機関は対等・協力の関係をお互いに確認し、事故原因の究明、再発防止対策の迅速化をはかること。なお、事故情報の一元化の体制整備に当たっては、児童や高齢者、妊産婦、障害者等の事故情報に

ついて特別な配慮をすること。

また、消費者庁に消費者事故等の原因究明について分析能力を有する人材を登用するとともに、その養成を行うこと。」

***2 平成22年度～26年度消費者基本計画(平成22年3月31日閣議決定)**

「13. 消費者庁は、消費者事故の独立した公正かつ網羅的な調査機関の在り方について検討します。消費者委員会による調査審議を踏まえながら、関係省庁・機関の協力を得て、最も効果的に機能する仕組みを構築します。」 「担当省庁等：消費者庁関係省庁等」 「平成22年度に検討を開始し、平成23年度のなるべく早い時期に結論を得ます。」

3. グリシドール脂肪酸エステル及びグリシドールに関する補足資料の提出について

厚労省は、花王(株)からグリシドール脂肪酸エステル及びグリシドールに関する補足資料が提出されたことを受け、食安委に対し8月24日「グリシドール脂肪酸エステルを経口摂取した場合の血中移行性に関する試験の結果」を報告しました。試験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.fsc.go.jp/fsciis/attachedFile/download?vetrievalId=kai20100826sf&fileId=005>

○試験結果の概略

(1) グリシドールリノール酸エステル(GEL)あるいはグリシドール(G)を投与したラットを用いた血中移行性の試験結果(GLP基準に適合した試験受託機関が実施したもの)

ラット(Cr1:CD(SD)系、雄7週齢)に GEL あるいは G を経口投与し、投与後5分から24時間までの血漿中の GEL あるいは G の濃度を測定した。GELと G 濃度の測定には、それぞれLC/MS法とGC/MS法を用いた。G の投与量はNPTによるラット発がん性試験の最高用量である75mg/kg体重、GELはそれと等モルの341mg/kg体重とした。GELの投与用量は、エコナクッキングオイルを摂取したヒトの一日推定曝露量の約4600倍*に相当する。

GEL あるいは G を投与した血漿中の GEL 濃度は、いずれの測定時点においても定量下限未満であった。

一方、GEL あるいは G を投与した血漿中の G 濃度は、いずれも投与後30分までに最高濃度に到達し、24時間には定量下限(0.2 μg/mL)未満まで低下した。

GELあるいは G 投与群の最高 G 濃度は、それぞれ26.0 μg/mLと33.6 μg/mLであった。

以上のことから、本試験条件下において、雄性ラットでは経口投与された GELは G に変換され、血漿中では G として存在されることが明らかとなった。

本試験では、厚労省により依頼された信頼性確認チームによる信頼性と中立性の確

認を受けたものである。

*グリシドール脂肪酸エステルが $373 \mu\text{g/g}$ 濃度で混入している食用油(エコナクッキングオイル)を体重 50kg の人が1日 10g 摂取した場合の曝露量($373 \mu\text{g/g} \times 10\text{g} \div 50\text{kg} = 74.6 \mu\text{g/kg}$)をもとに算出。

(2) ラットとカニクイザルを用いた血中移行性および種間差の検討(花王(株)による自主研究)

上記(1)の試験よりも低い用量での血中移行性、および試験に用いる動物の種間差の検討を目的として、ラット(Cr1:CD(SD)系、雄5週齢)とカニクイザル(*Macaca fascicularis*、雄2~5歳、投与時体重 $3.5 \sim 5.5\text{kg}$)を用いて、GELあるいはG投与後15、30分の血漿中のG濃度をATD-GC-MS法*を用いて検討した。

ラットに 9.325mg/kg 体重(ヒト推定曝露量**の125倍)のGELあるいは等モルのG投与したところ、GEL投与群の血漿中G濃度は投与後15分で $0.34 \mu\text{g/mL}$ 、30分で $0.43 \mu\text{g/mL}$ 、G投与群では投与後15分で $0.49 \mu\text{g/mL}$ 、30分で $0.53 \mu\text{g/mL}$ であった。

一方、カニクイザルに 7.46mg/kg 体重および 22.4mg/kg (ヒト推定曝露量**の100倍および300倍)のGELあるいは等モルのGを投与したところ、G投与群では、低用量投与において血漿中のGは定量下限($0.05 \mu\text{g/mL}$)以下であったが、高用量投与では投与後15分で $0.14 \mu\text{g/mL}$ 、30分で $0.16 \mu\text{g/mL}$ のGが検出された。これに対してGEL投与群ではいずれの投与量とも血漿中のGは定量下限($0.05 \mu\text{g/mL}$)以下であった。

これらの結果からカニクイザルにおける血中移行性は、ラットのそれと異なる可能性が示唆された。

本試験は、花王(株)による自主研究であり、厚労省により依頼された信頼性確認チームによる信頼性と中立性の確認を受けたものではありません。

4. 調味料中の3-MCPD含有実態調査の結果について

農林水産省は平成16年度から、食品の安全性を向上させるため、意図しないにも関わらず調味料の製造工程で副産物として生成されるクロロプロパノール類*¹の濃度を、製造方法の改善によってできる限り低くする対策を進めています。

平成21年度は、アルカリ処理の導入等の製造工程の改善によるクロロプロパノール類の低減対策の効果を検証し、その見直しの必要性を検討することを目的に、アミノ酸液及び混合醸造方式又は混合方式のしょうゆに含まれる3-MCPD(3-クロロプロパン-1,2-ジオール 3-monochloropropane-1,2-diol)濃度の調査を行い、その結果を9月2日に公表しました。そ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.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/100902.html>

調査の背景

農林水産省は、平成16年度～平成18年度に食品中のクロロプロパノール類の含有実態調査を実施し、「アミノ酸液」と「混合醸造方式又は混合方式のしょうゆ」にクロロプロパノール類の一種である3-MCPDが高濃度に含まれる場合があること、一方で我が国のしょうゆ生産量の85%を占める「本醸造方式のしょうゆ」には3-MCPDが含まれないことを確認しました。

この調査の過程で、アミノ酸液に含まれる3-MCPD濃度がその製造方法によって著しく異なり、「アルカリ処理」と呼ばれるクロロプロパノール類の分解工程を経て調製されたアミノ酸液の3-MCPD濃度は十分に低いことを確認しました。このため、アルカリ処理が行われたアミノ酸液を用いて製造された混合醸造方式又は混合方式のしょうゆの場合は、3-MCPD濃度は十分に低く、消費者の健康リスクは無視できるほど小さいと判断しました。

一方で、平成16年度～18年度の調査ではしょうゆ事業者が自社調製したアミノ酸液には3-MCPD濃度が高いものが数点あり、そのようなアミノ酸液を使用したしょうゆを摂取した場合には、日本人の平均的なしょうゆ消費量でも、国際的な専門機関が設定した耐容一日摂取量を超える可能性があることもわかりました。

そのため、3-MCPD濃度が高いしょうゆだけを継続して摂取してしまうことによる健康被害の発生を未然に防止する観点から、アミノ酸液及びアミノ酸液を含むしょうゆの製造工程においてアルカリ処理を導入するなどの3-MCPD低減対策を徹底するよう、平成20年6月に関係業界に対して指導を行いました。

調査の目的と方法

アルカリ処理の導入等の製造工程の改善によるクロロプロパノール類の低減対策の効果を検証し、その見直しの必要性を検討することを目的に、平成21年12月～平成22年3月にアミノ酸液及び混合醸造方式又は混合方式のしょうゆに含まれる3-MCPD濃度の調査を行いました。

調査試料は、過去の調査時に自社調製したアミノ酸液を原材料に用いて混合醸造方式又は混合方式のしょうゆを製造していた全国の事業者から、関係団体を通じて入手しました。3-MCPD濃度の測定は、適切な精度管理を実施し、分析値の信頼性を客観的に保証できる体制が整っている民間分析機関に委託しました。

加えて、該当する事業者に対し、クロロプロパノール類の濃度を下げするための対策の実施状況について、関係団体を通じてアンケート調査を実施しました。

調査結果の概要

事業者から提供されたアミノ酸液48点、しょうゆ（混合醸造方式又は混合方式）55点の3-MCPD濃度の概要はそれぞれ表1、表2のとおりでした。今回の結果を平成18年度の調査結果と比較すると、アミノ酸液、しょうゆのいずれも中央値は約10分の1以下、最大値や平均値は約5分の1の水準に下がったことが確認されました。

本調査試料の3-MCPD濃度と日本人のしょうゆ平均消費量(1日17.5g)を用いて、調査対象製品から摂取する1日当たりの3-MCPDの量を試算すると、仮に3-MCPD濃度が最も高いしょうゆ(4.6mg/kg)を摂取したとしても体重1kg当たり1.5 μ gとなり、国際的な専門機関が設定した耐容一日摂取量より低いことを確認しました。

表1: 調査対象のアミノ酸液中の3-MCPD濃度(単位 mg/kg)

調査年度	調査点数	定量限界未満の点数	最小値	中央値	最大値	平均値
平成21年度	48	0	0.017	0.14	10	1.3
平成18年度	81	0	0.009	2.2	57	6.6

表2: 調査対象のしょうゆ中の3-MCPD濃度(単位 mg/kg)

調査年度	調査点数	定量限界未満の点数	最小値	中央値	最大値	平均値
平成21年度	55	0	0.009	0.069	4.6	0.49
平成18年度	54	0	0.010	0.83	20	2.2

また、事業者に対するアンケート調査結果から、「アミノ酸液の調製工程でアルカリ処理等の措置を実施」、「自社調製アミノ酸液の全量又は一部をクロロプロパノール類濃度が低い販売アミノ酸液に切り替え」など、クロロプロパノール類の低減対策が実施されたことが確認できました。製造工程における事業者のこうした取組の推進が3-MCPD濃度の低下に繋がったと考えられます。なお、調査時点では、「対策を検討中で数年内に実施予定」と回答の事業者もあることから、対策を徹底することでさらなる濃度の引き下げも可能と推察されます。

今後の対応

今回の調査で、製造工程の改善等による安全性向上対策の実施がクロロプロパノール類の濃度の低下に有効であることが改めて確認されました。また、3-MCPD濃度が高いしょうゆを毎日継続して摂取した場合でも3-MCPD摂取量は耐容摂取量より低い結果になりました。ただし、耐容摂取量の約75%と今もなおやや高い水準にあることから、農林水産省では、クロロプロパノール類の濃度が高かったアミノ酸液及びしょうゆにおける対策の導入を徹底し、一定期間後に再度実態調査を行うこととします。

なお、特定の食品や製品に偏らず、様々な食品をバランスよくとることは、健康的な食生活を送るための基本であることについても併せて情報提供を行っていきます。

***1 クロロプロパノール類とは、**プロパノール(炭素を3つ持つ直鎖アルコール)に塩素が結合した化学物質の総称で、主として、たん白質を塩酸で加水分解した調味料

を製造する際に、副産物として少量生成される。食品にもっとも多く含まれているものが3-クロロプロパン-1,2-ジオール(3-MCPD)である。

第57回及び第67回FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)によるリスク評価では、3-MCPDに遺伝毒性発がん性は認められないとされたが、動物試験では長期間にわたり大量に摂り続けた場合に腎臓に悪影響が生じるとされており、暫定最大耐容一日摂取量(PMTDI)として $2\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日が設定された。

コーデックス委員会は、2008年に、酸加水分解植物性たんぱく等に含まれる3-MCPDを低減するための実施規範を採択するとともに、酸加水分解植物性たんぱくを含む液体調味料中の3-MCPDの最大基準値として $0.4\text{mg}/\text{kg}$ を採択した。

なお、我が国では、食品に含まれるクロロプロパノールについて食品衛生法に基づく基準値は設定されていない。また、これまで食品に含まれる微量のクロロプロパノールが原因と考えられる人への健康影響が疫学的に確認された例はない。

5. 今夏の食品衛生一斉監視実施結果（東京都の中間報告）

各都道府県等においては毎年、夏期における食中毒の発生を未然に防止し、食品の安全性を確保するため、6月から8月にかけて全国一斉の「夏の食品衛生監視指導」を実施しています。

東京都及び特別区・八王子市は、平成22年6月から8月までの期間、食品関係事業者等を対象にした「夏の食品衛生一斉監視指導」を実施していますが、このたび、6月1日から7月31日までの実施結果を速報値として取りまとめ、8月26日に公表しました。

この期間、食品関係営業施設に対して124,182件の立入検査を行い、食品の衛生的な取扱いなどの指導を実施しました。また、7,950品目の食品について検査を実施した結果、基準値を超える残留農薬を検出したアッサム紅茶、シロニンジンなど、計6品目(7項目)の違反を発見し、必要な措置を行いました。重点監視項目の結果概要は次のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.metro.tokyo.jp/INET/CHOUSA/2010/08/60k8q200.htm>

<http://www.metro.tokyo.jp/INET/CHOUSA/2010/08/DATA/60k8q200.pdf>

今夏の食品衛生一斉監視指導では、下記の3点について重点的に監視指導を行っています。

- ❖ 1 食肉等の取扱施設に対する監視指導 15,346件
 - ・食肉の取扱いや客席で加熱調理を行う場合の適切な加熱方法等の情報提供等を指導するため、食肉を取り扱っている飲食店や販売店等に対して立入検査を実施し、その結果、685件の改善指導を行いました。
 - ・食肉の生食によるカンピロバクター食中毒を予防するため、普及啓発用CMを都内映画館や電車内等で放映して、都民に広くアピールしたほか、食品関係事業者、消

費者に対して、講習会を開催し、食中毒予防の正しい知識の普及を図りました。

- ❖ 2 大量調理施設に対する監視指導 8,878 件
 - ・食中毒が発生した際に大規模な患者発生につながる可能性のある弁当調理施設、ホテル、集団給食施設等に対して、立入検査を実施しました。
 - ・その結果、食品の取扱いなどについて、口頭注意等、566 件の改善指導を行いました。
- ❖ 3 食品の表示に関する監視指導 表示検査数：食品衛生法に基づき 228,826 品目、JAS 法に基づき 54,421 品目
 - ・期限表示や添加物等の表示事項を中心に、食品衛生法又は JAS 法に基づいて表示検査を行いました。
 - ・その結果、それぞれ 506 品目、156 品目の食品について、表示の改善を指導しました。
- ❖ 4 収去試験により発見された違反食品の検査結果等

No.	食品名 (分類名・原産国名)	検査結果	違反内容	行政措置の内容
1	アッサム紅茶 (紅茶・インド) 輸入品	モノクロトホ スを0.9ppm検 出	残留農薬基準 違反(基準： 0.1ppm)	輸入者を管轄す る自治体へ通報
2	パースニップ(シロ ニンジン) (生鮮野 菜・アメリカ) 輸入品	トリフルラリ ンを0.12ppm 検出	残留農薬基準 違反(基準： 0.05ppm)	輸入者を管轄す る自治体へ通報
3	ソフトクリーム (アイスマルク)	大腸菌群陽性	成分規格違反 (基準：陰性)	製造者に対し改 善を指導
4	ソフトクリーム (ラクトアイス)	大腸菌群陽性	成分規格違反 (基準：陰性)	製造者に対し改 善を指導
5	ようかん (和生菓子)	食用黄色5号 を検出	表示基準違反 (添加物表示 なし)	製造者を管轄す る自治体へ通報
6	粉末ゼリーの素 (粉末ゼリーの素・ペ ルー) 輸入品	アセスルファ ムカリウム (甘味料)及び 黄色5号を検 出	表示基準違反 (アセスルフ ァムカリウム ：用途名なし、 黄色5号：添	製造者を管轄す る自治体へ通報

			加物表示なし)	
--	--	--	-------------	--

6. 「食品による窒息事故評価」（「食品安全モニターからの報告」から引用）

8月26日開催の食安委第345回会合において「食品安全モニターからの報告(6月分)」が事務局から報告されましたが、その中に、次のような「食品による窒息事故評価」の意見とコメントがありました。出典のURLは下記です。(伊藤蓮太郎)

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/attachedFile/download?retrievalId=kai20100826sf&fileId=025>

○ 食品による窒息事故に関する食品健康影響評価に対する政務官の会見について
 食品安全委員会は、消費者庁に「食品による窒息事故に関するワーキンググループの評価」の結果を通知した。それに対して、消費者庁の政務官は記者会見で、期待していたものとは少し違い、安全性を評価する内容にはなっていない、と話したようだ。さらに、消費者庁は、独自に行う調査の結果を踏まえ、来月に判断すると言われたとのこと。このことは、食品安全委員会の中立的・科学的な食品健康影響評価を暗に否定したものではないかと危惧する。リスク分析の考え方が理解されていないのかと残念で仕方がない。

(神奈川県 男性 51歳 食品関係業務経験者)

○ 食品による窒息事故に係る食品健康影響評価について
 今回の「食品による窒息事故に係る食品健康影響評価」は、これまで食品安全委員会が審議してきた約900件と明らかに分析方法が異なり、食品の形状や物性を危害要因としている画期的な試みを賞賛したい。私は試算された数値によって、ハイリスク食品を特定し、事故発生の可能性が食品別に把握できたことが重要だと考える。今後、事故防止に向けたリスク管理の取組を期待する。また、消費者は食品特有のストレートな危険性を理解し、もっと注意と関心を払うべきであると思った。

(香川県 女性 60歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品に関しては、平成21年4月に内閣府国民生活局(現消費者庁)から要請を受け、様々な要因により生じると考えられる食品による窒息事故を科学的視点から検討するため、幅広い分野の専門家から構成される「食品による窒息事故に関するワーキンググループ」を設置し、食品健康影響評価を6月に取りまとめ、消費者庁に評価結果(評価書「窒息による食品事故」)を通知し

たところでは、

食品安全委員会は、食品安全基本法に基づき、食品健康影響評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況を監視し、必要があると認められるときは、内閣総理大臣を通じて関係各大臣に勧告できることとされています。

食品安全委員会としては、通知した評価結果が食品の安全性の確保に関する施策に適切に反映されるか、消費者庁の動向を注視しており、平成22年8月19日の第344回食品安全委員会において、消費者庁から評価結果を受けた対応について説明を受けたところです。今後も引き続き、消費者庁において本評価結果に基づき講じられる施策の実施状況を監視していくこととしております。

なお、どんな食品にも窒息につながる可能性があるということを踏まえ、食品による窒息事故という痛ましい事故を少しでも減らすために、今後も国民の皆様への情報提供に努めてまいります。

また、食品安全モニターの皆様にも、地域における窒息事故の発生状況や、消費者庁が施策を講じた場合における当該施策の実施状況について、御報告いただくとともに、痛ましい事故を少しでも減らすために、地域への情報提供についても御協力いただければと考えています。

7. 平成21年地球温暖化影響調査レポート概要

農林水産省は平成19年6月に「農林水産省地球温暖化対策総合戦略」を策定し、本総合戦略に基づき、地球温暖化による農業生産への影響の把握と対応策の推進に努めています。この対策の中で、毎年度、農業生産現場における高温障害など地球温暖化によると考えられる影響の発生状況とこれに対する適応策について調査するため、都道府県の協力を得て実態調査を実施し、その結果を（独）農業・食品産業技術総合研究機構の協力を得てレポートとしてまとめ、公表を行っています。

この度、平成21年1月～12月を調査対象期間とした「地球温暖化に伴う農業生産への影響に関する実態調査」の調査結果をとりまとめた「平成21年地球温暖化影響調査レポート」を作成し、9月1日に公表しました。

本レポートでは、品目ごとの地球温暖化の影響及びそれら影響に対して農業生産現場で実際に取り組みされている主な適応策について各地方ブロックごとに整理し、掲載しています。そ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.maff.go.jp/j/press/seisan/kankyo/pdf/100901_1-01.pdf

http://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/ondanka/pdf/h21_ondanka_report.pdf

1 目的

農林水産省では、平成18年度より毎年度、農業生産現場における高温障害など地

球温暖化によると考えられる影響の発生状況と、これに対する適応策について、都道府県の協力を得て実態調査を実施し、その結果を（独）農業・食品産業技術総合研究機構の協力を頂きつつレポートとしてまとめ公表している。

本レポートは農業生産現場において、適応策を講じようとする農業者や普及指導員など指導者の営農参考資料、行政関係者の業務用参考資料として活用して頂くことを期待して取りまとめたものである。

2 調査対象品目及び期間

品目：水稲、麦、大豆、いも類、工芸作物（茶、葉たばこ等）、果樹、野菜、花き、飼料作物、家畜等の農畜産物

期間：平成21年1月～12月

3 概要

○ 高温障害等の農作物への影響

主な作目への現象では、平成21年においても水稲（白未熟粒の発生等）、りんご（着色不良・遅延等）、かんきつ類（浮き皮、着色不良・遅延等）などの報告があった。このうち水稲については、出穂期～登熟期の気温が北日本を中心に平年と比べ低温で推移したことから、白未熟粒の報告県数が前年に比べ3分の2程度となった。また、果樹については、なしの発芽不良（露地栽培）など新たな報告があった。

ただし、高温障害等の農作物への影響の発生傾向（拡大、縮小）を正しく把握するためには、継続的に調査を行うことが必要である。

都道府県における高温障害等の農作物への影響（例）

作目	主な現象	発生の主な要因（障害発生時期）	主な発生地域
水稲	白未熟粒の発生	出穂期～登熟期の高温（7～9月）	全ブロック（北海道を除く）
	斑点米カメムシ類の多発	冬期、出穂期以降の高温	
りんご	着色不良・着色遅延	果実着色期の高温（8～10月）	東北、関東・北陸、九州・沖縄
かんきつ類	浮き皮	開花～収穫期の高温、多雨（6～12月）	関東・北陸以西のブロック
	着色不良・着色遅延	果実着色期の高温（6～12月）	
なし	発芽不良（施設・露地栽培）	落葉休眠期（秋冬期）の高温	関東・北陸、中国・四国、九州・沖縄

注：主な発生地域については、全国を5つのブロック（北海道・東北ブロック、関東・北陸ブロック、東海・近畿ブロック、中国・四国ブロック、九州・沖縄ブロック）に分けて示した。

○ 高温障害等に対する適応策

高温障害などの影響を回避・軽減するため、福岡県では高温耐性品種「元気つくし」、長野県では「多目的防災網を用いたなしの日焼け果の防止」など、各県において高温耐性品種や適応技術の開発・普及が着実に進められている。

特徴的な動きとして、北海道では「地球温暖化に対応した主要作物に及ぼす影響の予測」、山形県では「農林水産研究開発ビジョンの策定」など、一部の道県では地球温暖化対策の推進体制の整備が進められている。

都道府県で取組が報告されている主な適応策(例)

作目	主な現象	主な適応策
水稻	白未熟粒の発生	適正施肥、水管理の徹底、品種の転換、遅植え等
	斑点米カメムシ類の多発	病虫害防除、色彩選別機の導入等
りんご	着色不良・着色遅延	優良着色品種・黄色系品種の導入等
かんきつ類	浮き皮	マルチ栽培の導入、適応品種の導入、摘果技術の導入、カルシウム剤の塗布等
	着色不良・着色遅延	マルチ栽培の導入、遮光資材の導入等
なし	発芽不良(施設・露地栽培)	(施設)被覆時期の徹底、ビニール被覆後の温湿度管理 (露地)土づくりによる根群の活性化、適正着果量の厳守等による樹勢強化

各県における特徴的な動き(例)

区分	作目	都道府県	適応策
高温耐性品種の開発・普及	水稻	福岡県	「高温耐性品種「元気つくし」の開発、普及」 福岡県では、福岡県農業総合試験場が開発した高温耐性を有する新品種「元気つくし」を準奨励品種に採用し、平成21年産より一般栽培を行っている。平成21年産は385haで栽培され、1等米比率は、94.3%であった。県では、平成22年産で、1,300haまで栽培を拡大する予定。
適応技術の開発・普及	果樹	長野県	「多目的防災網を用いたなしの日焼け果の防止」 長野県では、県オリジナル品種である日本なし「南水」の日焼けを防ぐため、多目的防災網による日焼け防止効果の調査を開始した。南信、北信などで多目的防災網を使用している農家があり、日焼けが減るなどの効果が現地で認められた。今後、数年間現

地球温暖化対策の推進体制の整備	作目共通	北海道	地調査を行い、有効性を確認することとしている。 「地球温暖化が北海道の主要作物に及ぼす影響を予測」 北海道では、平成21年度より道が予算措置した「地球温暖化と生産構造の変化に対応できる北海道農林業の構築(特定政策研究)」事業を活用して、2030年頃の近未来における水稻、畑作物、飼料作物の生育、収量、品質等に及ぼす影響の予測を行っている。道では、本予測を今後の具体的な対策技術の開発に活用する予定である。
		山形県	「地球温暖化に対応した農林水産研究開発ビジョンの策定」 山形県では、今後10年間の研究開発の方向性を示した「地球温暖化に対応した農林水産研究開発ビジョン」を平成22年3月に策定した。この研究開発ビジョンに基づき県が予算措置した「地球温暖化対応プロジェクト総合戦略事業」を活用して、地球温暖化に対応した果樹・野菜・牧草等の新規品目の適応性調査や高温登熟性の水稻や高温下でも着色の良いりんごの開発、暑熱ストレス軽減のための家畜飼養技術の開発等の研究開発を進めている。

【消費者情報】

日本生協連の「消費者庁・消費者委員会のあり方に関する意見」

(日本生協連ホームページから引用)

日本生協連は消費者のくらしの安全・安心の確保を求める立場から「消費者行政一元化」を支援する取り組みを進めてきましたが、消費者庁と消費者委員会が本年9月1日に発足1年目を迎えるにあたって、今後さらに補強と改善が必要であると思われる点に関して「消費者庁・消費者委員会のあり方に関する意見」として取りまとめ、8月24日、荒井 聡内閣特命担当大臣に提出しました。同意見は次のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

http://jccu.coop/info/pressrelease/pdf/press_100825_01_02.pdf

http://jccu.coop/info/pressrelease/pdf/press_100825_01_01.pdf

内閣府特命担当大臣（食品安全・消費者担当）

荒井 聡 様

2010年8月24日

消費者庁・消費者委員会のあり方に関する意見

日本生活協同組合連合会

日本生協連は、消費者のくらしの安全・安心が確保されることを求める立場から、消費者庁・消費者委員会の創設をはじめとする「消費者行政一元化」を支援する取り組みを進めてきました。

昨年9月に消費者庁・消費者委員会が創設されました。消費者庁が消費者行政の司令塔として、消費者委員会が各省庁への監視組織としての役割を発揮することに期待し、引き続き応援していく所存ですが、現状では以下のような問題点があり、早急に改善する必要があると考えます。

1. 消費者庁・消費者委員会発足1年にあたり、到達点評価を行うことが必要です。

消費者庁・消費者委員会が発足して間もなく1年になりますが、1年間の成果の振り返り・評価を行い、今後の課題を整理することが必要です。

なお、消費者庁の発足にあたり多数の法律が各省庁から移管されましたが、消費者庁については、法律移管前と比べてどの程度執行状況が改善されたのかという視点から、監視機能をメインとする消費者委員会については、意見書・報告書などは各省庁の施策に反映されて初めてアウトプットとしての意味を持つという視点に立って、到達点評価を行う必要があります。

2. 消費者庁・消費者委員会の事務局体制の抜本的強化をはかるとともに、職員の独自採用を進めることが必要です。

現状、消費者庁・消費者委員会の事務局体制（人員・予算）は、課された役割に比して非常に脆弱です。加えて、消費者庁は他省庁からの出向、消費者委員会は民間からの出向によって事務局体制が支えられ、職員の独自採用が行われていません。消費者問題は年々高度化・複雑化しており、継続的に業務が担える事務局体制を構築する必要があると考えます。両機関の事務局人員・予算の大幅拡充をはかるとともに、職員の独自採用を進めることが必要と考えます。

3. 消費者庁・消費者委員会で取り上げる案件についての方針明確化と、消費者委員会の審議の工程表づくりが必要です。

消費者庁・消費者委員会設置関連法の附則・附帯決議にて、法施行後3年以内にクリアすべき課題が多数位置づけられていますが、いまだに検討が進展しておらず、今後の具体的な審議スケジュールも明確になっていません。

こうした状況下で、これまで大臣指示等に基づき個別案件（例：トランス脂肪酸、食品中のカドミウム対策など）の検討チームが多数作られるなどの動きがありましたが、なぜその案件を取り上げるのか、社会への説明が十分でなかったと考えます。消費者

庁・消費者委員会で取り扱う案件の基準や優先順位について、ある程度の方針明確化が必要です。

特に消費者委員会については、各省庁への監視組織としての役割が期待されていましたが、現状ではもっぱら従来の各省庁が担っていた審議会機能の対応に忙しく、各省庁に対する建議も未だに1件もないなど、本来期待された監視機能がほとんど発揮できていません。附則・附帯決議事項を法施行後3年以内に検討完了できるのかも危惧される状況であり、監視・提言機能の発揮に向けて、審議の工程表づくりが必要と考えます。さらに、消費者委員会の下部組織（部会・専門調査会）についても、これまでの論議の経過や「論議の獲得目標・スケジュール」を委員・事務局が十分共有できないまま、審議を行っている状況に思われます。

消費者委員会については、現状の改善に向けて、上記のような工程表策定や運営改善が不可欠と考えます。

4. 消費者庁・消費者委員会の連携不十分な現状を大臣のリーダーシップで修正し、さらには両機関の機能整理も検討してください。

消費者庁と消費者委員会の関係は、整理されていない点があり、両機関の協力のあり方、検討における責任の所在の明確化などについて改善が必要と考えます。

消費者委員会に審議会機能が付与されていますが、毎回の消費者委員会本委員会や下部組織（部会・専門調査会）の進行は、消費者委員会事務局が司会、消費者庁や各省庁が資料説明と委員からの質問の回答、といった役割分担で進められるケースが多くなっています。その日の議題について、以後誰がどう検討を進めるのか、最後のとりまとめは消費者委員会事務局が担うのか消費者庁・各省庁が担うのかといった点について、責任の所在が曖昧なまま毎回の議論が終了する、というパターンが多く見受けられます。

他方、消費者庁・消費者委員会とも事務局体制が脆弱であるにもかかわらず、地方消費者行政などの課題について、消費者庁にワーキングチームが、消費者委員会に専門調査会が設けられるなどして、両機関でバラバラに検討されており、効率的な運営となっていません。

こうした状況にありながら、両機関とも「双方の独立性」の名のもとで連携が不十分になっています。消費者委員会の事務局体制が十分でないことを踏まえれば、地方消費者行政の実態調査など消費者庁と重なる部分については、消費者庁・消費者委員会が協働して対応することが重要です。消費者委員会の運営にあたって、判断の独立性が担保されることは当然のことですが、附則・附帯決議の検討や日常運営において消費者庁・消費者委員会の作業が重なる部分については、両機関が協力して対応することが必要と考えます。

以上の趣旨から、消費者庁と消費者委員会の協力のあり方や、責任の所在の明確化について検討することが必要であると考えます。両機関の連携が不十分な現状につい

では大臣のリーダーシップで打開していただきたいと考えます。

なお、両機関の機能整理について、消費者委員会事務局体制の抜本的拡充が直ちに望めない場合は、消費者委員会の個別マターの審議会機能は消費者庁など各省庁に返上することも検討の余地があると考えます。審議会機能を返上した場合、各省庁での検討結果に納得がいかない際には、消費者委員会として監視権限を行使し、意見を述べればよいと考えます。

5. 消費者庁は食品安全行政を担える体制を整備してください。

2010年3月に閣議決定された消費者基本計画では、食の安全・安心を確保するための施策に取り組むため、食品安全基本法に定める「基本的事項の改定」、「消費者の立場に立ったリスクコミュニケーションの一層の促進のための措置」を講じることに直ちに着手すると言及されています。

消費者庁には「食品安全行政の司令塔」としての役割も期待されていますが、食品安全委員会・厚生労働省・農林水産省など他省庁と連携のあり方は未整理で、消費者庁として食品安全行政をどう進めるのか、その方向性が明確になっていません。このような状況でありながら、消費者庁内においても、食中毒の情報収集や注意喚起は消費者安全課、表示は食品表示課、食品安全の基本方針立案は企画課、というように個別案件にバラバラに対応されています。同様に、「リスクコミュニケーションの司令塔」としての役割もいまだ発揮されていません。

消費者庁として、食品安全行政をどう進めたいのかをまず整理し、「食品安全課」を設けるなど、消費者庁としての庁内体制整備を早急に行う必要があります。食品安全庁を検討するとしても、その前提として、消費者庁内の食品安全体制を整備することが焦眉の課題であると考えます。

以上

【学術・海外行政情報】

全米規模の鶏卵回収 殻付き鶏卵関連のサルモネラ感染(続報)

CDC Salmonella Investigation Update 2010/09/08: Multistate Outbreak of Human Salmonella Enteritidis Infection Associated with Shell Eggs

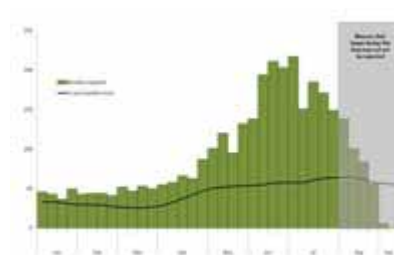
<http://www.cdc.gov/salmonella/enteritidis/>

本日(9月8日)の要点(米国疾病管理予防センター)

- 2010年5月1日から8月31日までに、殻付き鶏卵が関連したサルモネラ症発症者はおよそ1,519名が報告された。
- Number of Salmonella Enteritidis cases matching PFGE pattern JEGX01.0004 reported to

- FDA は鶏卵農場環境サンプル(通路、堆肥等)の中に、PFGE パターンで集団発生菌株とは区別し難いサルモネラを同定した。
- 回収鶏卵は食べないでください。回収鶏卵がまだ食料品店、レストラン及び消費者の家庭にあるかも知れません。回収鶏卵を持っている消費者は必ず、それを廃棄するか或いは代金引換で返品してください。回収対象殻付き鶏卵の調査用データベースが消費者用に準備されています。
- 回収鶏卵を食べたことによって病気に罹ったかもしれないと思った人は必ず健康管理プロバイダーに相談してください。

PulseNet, United States, 2010



☆編集後記☆

- 消費者庁の「事故調査機関の在り方に関する検討会」の第1回会合を掲載しました。参議院において関連法案が全会一致で可決された際に「消費者事故等についての独立した調査機関の在り方について法制化を含めた検討を行う」と付帯決議され、3月に閣議決定された新消費者基本計画において「消費者事故の独立した公正かつ網羅的な調査機関の在り方を検討します」と政府が国民に約束したことから、この「検討会」が誕生しました。例えば、食中毒の原因究明と予防対策については、既にリスク評価のための審議会として食品安全委員会とリスク管理のための審議会として薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会があり、かつ食品衛生法第60条が定める厚生労働大臣の緊急調査要請もありますので、新たな審議会が必要か否か？ 必要とすればそれらの役割分担をどうするのか？ 等々、課題が沢山あるようです。
- 食品安全モニター報告の6月分にも同モニターからの貴重な意見があり、食安委からのコメント(编者からすれば消費者庁に配慮した、不満足なもの)がありましたので掲載しました。この意見・コメントに対し、会員各位はいかがお考えでしょうか。(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。