



目次

【巻頭言】 食品保健指導士の役割と活動状況	頁 1
<hr/>	
【食科協の活動状況】 1. 9月の主な活動	2
<hr/>	
【行政情報】 1. トランス脂肪酸の情報開示に関する指針(案)の意見募集 2. トランス脂肪酸のファクトシートについて 3. 食衛法と JAS 法に基づく表示基準の改正を消費者委員会へ諮問 4. 平成 22 年上半期における主な生活経済事犯の検挙状況 5. 米国産及びカナダ産の牛肉に関する日米間の技術的会合の概要 6. 第1回こんにゃく入りゼリー等の物性・形状等改善に関する研究会の概要 7. こんにゃく入りゼリーの安全規制(食品安全モニターからの報告)から引用 8. ユウキ食品 (株)における加工食品(調味料)の不適正表示に対する措置について 9. 英国食品基準庁がヒスタミン中毒に関し助言(食安委が収集したハザード関連情報から引用)	3 5 6 8 9 10 11 12 14
<hr/>	
【消費者情報】 1. 米トレーサビリティ法が 10 月からスタートします (大阪府、大阪市生活情報誌くらしすと第42号(平成22年10月から引用)) 2. 平成21年度商品量目立ち入検査結果 (横須賀市消費生活センター よこすかくらしのニュースNo.118から引用)	15 16
<hr/>	
【企業情報】 1. 日本経団連が企業行動憲章を改定	18
<hr/>	
【学術・海外行政情報】 1. 日本における販売用殻付き生鶏卵のサルモネラ菌の広がり調査	20

平成22年10月21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、全麺連会館 2F TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

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

【巻頭言】

食品保健指導士の役割と活動状況

日本食品保健指導士会

会長 せきもと くにとし
関本 邦敏

今日の私達を取り巻く生活環境は、政治・経済共に不安定な状況に置かれています。そのような閉塞感の中でも元気で長生きを目指して中高年の健康意識は益々高まっている様に感じられます。運動と食生活の見直しについて官民挙げての取り組みがなされていることもあり、どこのスポーツジムへ行っても中高年の方（女性が多いですが）が元気に運動をしています。早朝からウォーキングをしているのも高齢者です。マスコミの影響もあるでしょうが、テレビや新聞の広告宣伝にトクホ商品やいわゆる健康食品が目につきます。元気な人はもっと元気になりたい、病気がちの人は、早く回復し元気になりたいと言う欲求から、トクホ商品やサプリメント等のいわゆる健康食品を利用している人が増えています。元気な人がより元気になるために利用しているのは大した問題にはなりません、病人が利用しているのは間違ったことであり、かえって病気を悪化していることも多々見られます。薬は薬剤師が、栄養は栄養士が指導していますが、いわゆる健康食品については指導出来る専門家がいませんでした。平成14年に厚生労働省が健康食品のアドバイザースタッフの必要性を提言し、民間に養成することを期待しました。その結果現在では、20数団体がバラバラに教育水準もバラバラで養成講座を実施しております。当然生み出されるアドバイザースタッフのレベルはバラバラです。昨年度に厚労省の科研費で国立健康・栄養研究所の梅垣情報センター長を班長として、実態調査研究が行われました。その結果、必要とされるカリキュラムを実施しているのは4団体としています。私共の食品保健指導士を要請している財団法人日本健康・栄養食品協会は、養成機関としてその一つに選ばれています。そこで食品保健指導士としては真に消費者の信頼を得るアドバイザースタッフになることを自覚しなければなりません。

食品保健指導士の現状

今年で8年目を迎えている食品保健指導士は、現在有資格者数が940名余になっています。年2回の養成講習会が行われていますので、来年中には1000名を超えるものと思います。資格を取得した人を会員として束ねているのが日本食品保健指導士会（以下指導士会と言う）です。

食品保健指導士の特徴は、健康食品関連企業に所属している人が約70%と高いことと

東京周辺に集中していることです。原材料から商品製造までを日常業務にしている有資格者が多く、大半の人が送り手側としての情報を持って企業人として活動しています。

日本食品保健指導士会の役割と指導士の活動

指導士会の活動は、会報の作成や Web Page によりの確かつ迅速な情報を会員に提供しています。東京・千葉・東海・関西に支部を設けており、勉強会や見学会などを適宜実施し、地域会員間の親睦とスキルアップを図っております。

秋期研修会として東京・大坂・名古屋で毎年外部の講師をお招きして講演会を開催しています。指導士会の活動には、大学や地方自治体などの要請で市民講座や消費者団体の会員等に「健康食品」や「食と健康」等についての講演をするため指導士の派遣もしています。消費者との接点を通して的確な健康食品の活用について、また薬との相互作用などを解説し、間違った利用をしないように指導しています。しかし現状はまだまだ十分とは言えません。

将来構想

指導士会としては、指導士の資格が将来的には公的な資格あるいはそれに準ずるような資格になるよう行政機関に働きかけていくことが消費者の健康増進に役立つものと考えています。そのためには、他の主要団体とされるアドバイザリースタッフとの連携が大切になるものと考え、その働きかけを開始しています。食品保健指導士は、他の主要3団体とは別の特徴を持っていますので補完しあえると考えております。

また、年々会員数も増えてきますので、団体としての活動をより広範囲にしていくために法人化を目指して行きます。能力のある会員への活動機会を増やすためにも、消費者が健康被害をこうむらないようにするためにも、また企業の倫理観の向上にもかわりを持ち、健康食品業界の健全な発展に貢献できるようにしていきたいと願っております。

本誌をご覧の皆様方にこの場をお借りして是非、私共の活動にご理解とご支援を頂きたいとお願い申し上げます。

【食科協の活動状況】

1. 9月の主な活動

2日 江東西税務署へ源泉徴収税を納入。

7日 東大農学部食の安全研究センター主催パネルディスカッション「食と科学 リスクコミュニケーションのあり方」に参加。

関澤、北村、伊藤が大分県からの要請「食の安全ナビ検定」を協議。

- 9日 厚労省、農水省へ平成23年度予算概算要求概要の情報収集。
- 14日 食科協ニュースレター第86号(9月号)の発行
- 17日 日青協の細川常務と公開講演会の資料等について打合せ。
- 21日 常任理事会を開催、議題は①第9回公開講演会の準備状況、②平成22年度第2回理事会の10月5日午前開催、③平成23年度の食科協事務局の運営、④ホームページの更新、⑤収支状況報告等。
- 22日 全国の食品衛生監視員との交流について厚労省山本係長と協議。
- 28日 日本食品分析センター内部博泰氏の葬儀に参列。

【行政情報】

1. トランス脂肪酸の情報開示に関する指針(案)の意見募集

消費者庁は「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針(案)」を作成し、10月8日、同指針案を公表するとともに、国民からの意見を同指針(案)の最終的な決定における参考とするため意見募集を行いました。意見募集の期限は10月29日までです。

同指針(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://seach.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080008&Mode=0>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin415.pdf>

トランス脂肪酸の情報開示に関する指針(案)の概要

- トランス脂肪酸を摂取すると、動脈硬化等による心疾患のリスクを高めるとの報告があり、北・南米やアジア等の諸外国では、栄養成分表示の一環として、トランス脂肪酸の含有量の表示が義務付けられている。
- 日本人一日当たりのトランス脂肪酸の平均摂取量は、総エネルギー摂取量の0.6%程度となっているが、我が国における最近の研究では、若年層や女性などに、摂取量が1%(WHOは1%未満とするよう勧告)を超える集団があると報告されている。
- このような状況を踏まえ、消費者庁では、食品事業者による自主的な情報開示の取組を促進するため、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」(案)を取りまとめた。

食品事業者に期待すること

- ・販売に供する食品の容器包装、ホームページや広告による情報開示。
- ・特定保健用食品や栄養機能食品については、トランス脂肪酸を含む脂質に関する一層の情報提供を求める。

トランス脂肪酸の定義

- ・本指針において「トランス脂肪酸」とは、食品に関する国際規格を定めるコーデックス委員会において採択された定義と同様とする。

(コーデックス委員会において採択された定義)

共役二重結合がなく、少なくとも一つのメチレン基によって離されたトランス型の炭素-炭素二重結合がある不飽和脂肪酸のすべての幾何異性体をいう。

(注)トランス脂肪酸には、天然由来のものと工業的に作られたものが存在するが、これらを正確に区別し分析することができないため区別し取り扱わない。

トランス脂肪酸が含まれる主な食品

【工業的につくられるもの】

常温で液体の植物油への水素添加によって製造されたマーガリン、ファットスプレッド、ショートニングや、それらを原材料に使ったパン、ケーキ、ドーナッツなどの洋菓子、揚げ物等。

高温処理した植物油にも微量のトランス脂肪酸が含まれている。

【天然に含まれるもの】

牛や羊などの反芻(はんすう)動物では、胃の中の微生物の働きによって、トランス脂肪酸が作られる。そのため、牛肉や羊肉、牛乳や乳製品の中には微量のトランス脂肪酸が含まれている。

指針のポイント

【表示方法】

トランス脂肪酸の含有量の表示をする場合には、栄養表示基準に定める一般表示事項に加え、飽和脂肪酸及びコレステロールの含有量を表示する。

- ・名称等：「トランス脂肪酸」とし、他の栄養成分とは区別して表示。
- ・単位：100g若しくは100ml又は1食分、1包装その他の1単位当たりの含有量を一定の値により記載し、単位はグラム(g)。
- ・誤差：認められる誤差範囲は、プラス20%。
- ・0g表示：食品100g当たり(清涼飲料水等にあつては100ml当たり)のトランス脂肪酸の含有量が0.3g未満である場合には、0(ゼロ)gと表示することができる。

【強調表示】

- ・「含まない旨」の表示：「無」「ゼロ」「ノン」「フリー」その他これに類する表示〔次のいずれにも該当しない場合には、「含まない旨」の表示ができる〕
- ・食品100g当たり(清涼飲料水等にあつては100ml当たり)のトランス脂肪酸の含有量が0.3g以上である場合。
- ・食品100g当たりの飽和脂肪酸の量が1.5g(清涼飲料水等にあつては、食品100ml当たりの飽和脂肪酸の量が0.75g)ありかつ当該食品の熱量の0.75g)以上で、う

ち飽和脂肪酸又はトランス脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%以上である場合。

- ・「低減された旨」の表示：比較対象する食品名及び低減量又は割合を表示。

【分析方法】

- ・国際的に推奨されている分析方法であるAOCS Ce1h-05又はAOAC 996.06による。
- ・他の分析法を用いる場合には、これらと同等の性能を有する分析法で行う。

<http://seach.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=235080008&Mode=0>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin415.pdf>

2. トランス脂肪酸のファクトシートについて

消費者庁は9月10日、トランス脂肪酸のファクトシートと銘打って「栄養成分及びトランス脂肪酸の表示規制をめぐる国際的な動向」及び「脂質と脂肪酸のはなし」を公表しました。前者では、食品中の栄養成分及びトランス脂肪酸の表示義務化に関する主要国の動向を、後者では同じ課題に関する国際機関等の動向を取りまとめています。要点は次のとおりです。詳しくは下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/100910_2.pdf

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/100910_3.pdf

(1) 栄養成分及びトランス脂肪酸の表示規制をめぐる国際的な動向

① 栄養成分表示の義務化

慢性疾患の予防と食事・栄養との関連が国際的に明らかにされてきたことに伴い、近年、食品に含まれるエネルギー、たんぱく質、脂質などの栄養成分量の表示を義務化する動きがみられます。深刻な慢性疾患問題を抱える米国では、1994年に栄養成分表示が義務化され、その後、ブラジル(2001年)、オーストラリア・ニュージーランド(2002年)、カナダ(2005年)などの各国が続きました。また、アジアでも、台湾(2002年)、韓国(2006年)、中国(2008年)、インド(2009年)などの国や地域で栄養成分表示が義務化されています。

② トランス脂肪酸の表示義務化

カナダ(2005年)、米国(2006年)では、深刻さを増す心臓疾患への対応策として、そのリスクを高めるといわれるトランス脂肪酸の含有量表示を義務化することとし、栄養成分表示にトランス脂肪酸を追加しました。南米諸国にもこの動きは広がり、2006年には、ブラジルが栄養成分表示にトランス脂肪酸を追加したほか、アルゼンチン、チリ等もトランス脂肪酸を含む栄養成分表示の義務化を行いました。さらにアジアの国や地域でも、トランス脂肪酸の表示義務化の動きが進み、韓国(2007年)、台湾

(2008年)が栄養成分表示にトランス脂肪酸を追加したほか、2010年7月からは香港でも、トランス脂肪酸を含む栄養成分表示が義務化されています。この他、栄養成分表示が義務化されているオーストラリア、シンガポールなどでは、トランス脂肪酸の含有量を表示するかどうかは任意ながら、強調表示する場合の基準を定めています。

③国際機関等の動向

国際食品規格の作成などを行うコーデックス委員会では、「任意又は義務的に表示される栄養成分リスト」として、エネルギー、炭水化物、たんぱく質、及び脂質を挙げ、さらに飽和脂肪酸や糖類などを加える議論をしています。この議論の中で、トランス脂肪酸の取扱いについても検討が行われているところです。EUでも、エネルギー、炭水化物、脂質等の栄養成分表示を義務化する法律案の検討が行われています。この中で、トランス脂肪酸の表示を義務化するかどうかについても議論されています。

(2) 脂質と脂肪酸のはなし

次の5課題を1ページごとに簡単に説明しています。

- ・脂質について知りたい！
- ・脂肪酸について教えて！
- ・トランス脂肪酸について教えて！
- ・脂質と健康についてわかっていること
- ・トランス脂肪酸の健康影響に関する最近の科学的知見

3. 食衛法とJAS法に基づく表示基準の改正を消費者委員会へ諮問

消費者庁は9月30日、食衛法第19条第1項に基づく表示基準(同法施行規則第21条)及びJAS法第19条の13第1項に基づく乾めん類品質表示基準(農水省告示第1639号)及びの改正に係る諮問を消費者委員会へ行いました。両表示基準の主な改正内容等は次のとおりです。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/syokuhin410.pdf>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin409.pdf>

1) 食衛法に基づく同法施行規則第21条の一部改正に係る諮問

(1) 諮問の内容

同法施行規則第21条に基づく「別表第3の中の11のハ」で規定する、防かび剤又は防ばい剤を含む旨の表示を義務づける作物に、あんず、おうとう、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも及びりんごを追加することです。

(2) 諮問の経緯

厚生労働省において、指定添加物として防かび剤フルジオキソニルを新規指定する手続きを進めている。当該添加物は、現在、防かび剤又は防ばい剤を使用した際に表示義務のない、あんず、おうとう、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも及びりんごへも使用が認められる予定であることから、こ

これらの作物に対する表示義務を拡大するため、諮問を行うものです。なお、現在は防かび剤又は防ばい剤として、イマザリル、オルトフェニルフェノール、同ナトリウム、ジフェニル、チアベンダゾールが指定されており、添加物ごとにかんきつ類、かんきつ類(みかんを除く)、バナナ、レモン等の貯蔵運搬用容器中の紙に対する使用基準が定められています。

(3) 今後の予定

消費者委員会食品表示部会での審議後、同法施行規則等の改正につき、厚生労働省に協議し、パブリックコメント(30日程度)、WTO通報(60日程度)を実施する予定です。これらの結果を踏まえ、消費者委員会において再度審議を行い、消費者委員会から答申を受けた後、同法施行規則等の改正を実施する予定です。

2) JAS法に基づく品質表示基準の一部改正に係る諮問

(1) 諮問の内容

○乾めん類品質表示基準

乾めん類品質表示基準を平成21年4月に改正した際、調理方法の欄外記載を認めていた規定が削除されたが、マカロニ類品質表示基準等の欄外記載を認めている基準との整合性を図るため、乾めん類品質表示基準第4条第2項へ調理方法の欄外記載を認める規定を追加することです。

○めん類等用つゆ品質表示基準

平成16年のしょうゆ品質表示基準の全面改正により、醸造方式の用語が変更になったこととの整合性を図って、めん類等用つゆ品質表示基準第4条第1項第2号の原材料名のしょうゆの製造方式の記載方法について文言を統一することです。

また、加工食品品質表示基準の原材料名の記載方法と整合性を図り、原材料を重量順に記載することです。

(2) 諮問の経緯

①第1回消費者委員会食品表示部会(平成22年3月)において品質表示基準見直し計画(平成22~23年度)を報告しました。

②第3回消費者委員会食品表示部会(平成22年7月)において乾めん類及びめん類等用つゆの品質表示基準の見直しを開始することを報告しました。

③平成22年7月23日~8月21日パブリックコメントの募集しました。

④平成22年8月3日品質表示基準見直しに係る説明会を開催しました。

(3) 今後の予定

消費者委員会食品表示部会での審議後、乾めん類品質表示基準及びめん類等用つゆ品質表示基準の一部改正につき、農林水産省に協議し、パブリックコメント(30日程度)、WTO通報(60日程度)を実施する予定です。これらの結果を踏まえ、消費者委員会において再度審議を行い、消費者委員会から答申を受理し、乾めん類品質表示基準及びめん類等用つゆ品質表示基準の一部改正を実施する予定です。

4. 平成22年上半期における主な生活経済事犯の検挙状況

警察庁は9月2日、平成22年度上半期(1~6月)における主な生活経済事犯(ヤミ金融事犯、資産形成事犯、特定商取引等事犯、廃棄物事犯、知的財産権侵害事犯及び食の安全に係る事犯)の検挙状況を公表しました。食の安全に係る事犯(食品衛生関係事犯及び食品の産地等偽装表示事犯)の検挙事件数は18事件、検挙人員は29人、検挙法人数4法人となっており、前年同期の検挙状況(45件、88人)と比較すると、検挙事件数・人員とも半数以下に著しく減少していました。

検挙事件数18事件の内訳は、食品衛生関係事犯が14事件(前年同期比、-8事件)、20人(前年同期比、+10人)で、食品の産地等偽装表示事犯が4事件(前年同期比、-19事件)、9人(前年同期比、-69人)と著しく減少していました。主要検挙事例は次のとおりです。詳しくは下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

http://www.npa.go.jp/safetylife/seikan25/h22_seikeijihan.pdf

① 牛内臓販売業者らによる食品としての販売が禁止された疾病牛の臓器の貯蔵・販売等に係る食品衛生法違反事件

牛内臓販売業者は、平成21年12月から22年3月までの間、食肉センターに設置された可食用冷蔵庫内に、肝膿瘍等の疾病にかかり、食品として販売が禁止された牛の肝臓合計9個を貯蔵し、22年2月、食肉販売業者に対し、食品として販売が禁止された牛の肝臓2個を販売した。また、同牛内臓販売業者らは、21年11月から22年3月までの間、知事から食肉販売業の許可を受けずに、食肉である牛の臓器を販売した。22年6月までに、5人を食品衛生法違反(病肉等の販売等の制限、営業の許可)で検挙した(栃木)。

② 水産物加工販売会社による塩蔵わかめの産地偽装に係る不正競争防止法違反事件

水産物加工販売会社役員は、平成21年1月ころから6月ころまでの間、中国産湯通し塩蔵わかめを、「生鳴門産わかめ」等と印刷した袋に詰め、仲買業者に対し、約470トン(約7,300万円)で販売した。22年5月、1法人、1人を不正競争防止法違反(誤認惹起行為)で検挙した(徳島)。

③ 農産物加工販売会社役員らによるたけのこ水煮の産地偽装に係る不正競争防止法違反及び詐欺事件

農産物加工販売会社役員らは、平成21年7月ころから11月ころまでの間、中国産たけのこ水煮を詰めた一斗缶に、「福岡県産」等と印刷したシールを貼付し、約4.6トンを3業者に販売して約560万円をだまし取った。22年2月、2法人、4人を不正競争防止法違反(誤認惹起行為)及び詐欺罪で、2人を不正競争防止法違反(誤認惹起行為)幫助で検挙した(京都)。

5. 米国産及びカナダ産の牛肉に関する日米間の技術的会合の概要

(1) 米国産牛肉に関する日米間の技術的会合の概要

厚労省と農水省は9月14日と15日の2日間の日程で米国サンフランシスコにおいて米国産牛肉に関する日米の実務担当者による技術的会合を開催し、両国のBSE対策等について意見交換を行い、その概要を同月16日に公表しました。会合の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.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000000rzms.html>

○会合の概要

(1) 米国側から、2007年8月の技術会合以降の飼料規制の遵守状況、サーベイランスの実施状況、歩行困難牛がと殺禁止となったこと等、米国におけるBSE管理措置について説明があり、意見交換を行いました。

ア. 飼料規制に関しては、2009年に強化された飼料規制の内容及びその遵守状況の監視などについての説明が行われました。

イ. サーベイランスに関しては、2007年8月以降のサーベイランスの実施状況が説明されました。

ウ. と畜場におけるBSE対策に関しては、歩行困難牛の食肉処理が2009年に一律に禁止されたことが説明されました。

エ. 日本側は、更に具体的なデータなどの情報提供を求めました。

(2) 日本側から、直近の飼料規制の遵守状況、サーベイランスの実施状況等、日本におけるBSE管理措置について説明し、意見交換を行いました。

ア. 飼料規制に関しては、反芻動物用飼料製造ラインの分離状況や立ち入り検査等、飼料規制遵守の監視体制等について説明しました。

イ. サーベイランスについては、日本におけるBSEの発生は2009年2月以降見られていないことを説明しました。

ウ. と畜場におけるBSE対策については、2009年4月からのピッシング禁止等の現状に加え、BSE検査対象が21ヵ月齢以上に引き上げられたあとも、地方自治体による自主的な全頭検査が行われていることを説明しました。

(3) 日米両政府は、今後も協議を継続していくこととしました。

○会合への出席者

米国側：農務省動植物衛生検査局首席獣医官、同省食品安全検査局副局长ほか

日本側：農林水産省消費・安全局動物衛生課首席獣医官、厚生労働省食品安全部監視安全課輸入食品安全対策室長ほか

(2) カナダ産牛肉に関する日米間の技術的会合の概要

厚労省と農水省は10月1日カナダのモントリオールにおいてカナダ産牛肉に関する日加の実務担当者による技術的会合を開催し、両国のBSE対策等について意見交換を

行い、その概要を同月4日に公表しました。会合の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.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000000t6vp.html>

○会合の概要

(1)カナダ側から、カナダにおける最新のBSE管理措置が説明され、意見交換が行われました。

ア．飼料規制に関しては、2007年(平成19年)7月に強化された飼料規制の内容や遵守状況の説明が行われました。

イ．サーベイランスに関しては、最新のサーベイランスの実施状況と結果が説明されました。

ウ．と畜場におけるBSE関連規則の最新の状況等が説明されました。

エ．日本側は、更に具体的なデータ等の情報提供を求めました。

(2)日本側から、直近の飼料規制の遵守状況、サーベイランスの実施状況と結果等日本におけるBSE管理措置について情報を提供し、意見交換が行われました。

ア．飼料規制に関しては、反芻動物用飼料製造ラインの分離状況や立ち入り検査等飼料規制遵守の監視体制等について情報を提供しました。

イ．サーベイランスについては、日本におけるBSEの発生は2009年(平成21年)2月以降見られていないことを示しました。

ウ．と畜場におけるBSE対策については、2009年(平成21年)4月からのピッシング禁止等SRM対策の現状に加え、BSE検査対象が21ヵ月齢以上に引き上げられたあとも、地方自治体による自主的な全頭検査が行われていることを示しました。

(3)日加両政府は、今後も協議を継続していくこととしました。

○会合への出席者

米国側：食品検査庁上席獣医官ほか

日本側：農林水産省消費・安全局動物衛生課国際衛生対策室長、厚生労働省食品安全部監視安全課専門官ほか

6. 第1回こんにやく入りゼリー等の物性・形状等改善に関する研究会の概要

消費者庁は、重篤な窒息事故につながり得る食品・製品側のリスク要因(物性・形状等)の改善に資する具体的な知見・データを得るために必要な調査研究を行うため、7月日、標記の研究会の設置を決定しましたが、その第1回会合が9月27日に開催され、研究会の進め方等が協議されました。

研究会スケジュールによれば、12月までに物性・形状等関連調査として①重篤な窒息事故につながり得るリスク要因(食品の物性・形状等)の詳細分析及び参照指標案の

検討、②参照指標案に関する測定方法の検討、③関連事業者による改良製品の作製・物性試験等を実施し、窒息模型試験による窒息事故リスクの評価を行うことにしています。また、窒息事故防止関連調査として原因食品の販売方法、消費者の意識調査等を行うこととしています。第2回会合12月の予定です。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/100924kouhyou_1.pdf

http://www.caa.go.jp/safety/pdf/100928kouhyou_1.pdf

http://www.caa.go.jp/safety/pdf/100924kouhyou_1.pdf

7. こんにゃく入りゼリーの安全規制(食品安全モニターからの報告)から引用)

こんにゃく入りゼリーを含む食品による窒息事故防止に関する食品安全モニターからの報告は、食安委が平成22年3月に「食品による窒息事故に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)」を公表し、意見募集を行った以後7月までに8件あり、次に記載した第349回食安委会合において報告された食品安全モニター報告(7月分)及び前号に掲載したものを含め、殆どのものが消費者庁の対応に批判的なものでした。詳しくは下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.fsc.go.jp/monitor/2207moni-saisyuhokoku.pdf>

○こんにゃく入りゼリーの安全規制の在り方を検討する消費者庁に対する対応について

こんにゃくゼリーの安全規制の在り方を検討する消費者庁の動向に関する新聞の報道を読み、大変危惧を抱く。消費者庁が、消費者保護の観点に立つあまり、独自に調査を行い、判断するという事は、大変由々しき問題だと思う。食品安全委員会は、正確な情報を収集し、食品安全基本法に基づき、公式に意見を述べるべきである。

(神奈川県 女性 57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平成22年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す。

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見守っ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。

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、こんにやく入りゼリーについては、食品SOS対応プロジェクトにおいて、食品安全委員会の評価書を踏まえながら、様々な食品の物性の比較や年齢階層・食品(群)別の窒息事故死亡症例数に関する調査研究等について、知見の収集を進めてきたところです。今後は、試行的な調査を行い、その知見をさらに具体化するため、年内目途に研究を進めることとしております。

○第344回食安委の議事概要からの引用

上記の意見を報告した食品安全モニターが情報源として報道記事の根拠となったと推察される情報源は第344回食安委における報告、質疑等にあると思われまますので、その議事概要を次に引用しました。

(1) 食品SOS対応プロジェクトの報告について

- ・消費者庁から食品SOS対応プロジェクトの報告内容について説明。
- ・委員からリスク評価とリスク管理を分離するという食品安全基本法の枠組みとの整合性や科学的なリスク評価の重要性について改めて確認したい旨の質問等があり、消費者庁から、基本法の枠組みに従って対応しており、現在はリスク評価結果を踏まえた知見の収集を行っている段階である旨の説明があった。
- ・食品による窒息事故に関するリスクコミュニケーションについて、連携して取り組むことを確認した。

第344回食安委議事概要のURL：

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/attachedFile/download?retrievalId=kai20100819sf&fileId=050>

8. ユウキ食品(株)における加工食品(調味料)の不適正表示に対する措置について

農水省は、ユウキ食品(株)が自社の加工食品(スープ等の調味料)について、実際に使用している原材料を意図的に表示せず、事実と異なる原材料を表示して販売していたこと、また、原材料に占める重量の割合の多い順に表示せずに販売していたことを確認したため、9月10日、JAS法に基づく指示を行い、このことを公表しました。

関東農政局が行った調査、農水省の確認事項等は次のとおりです。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/kansa/100910.html>

調査、確認事項

- (1) 関東農政局が、平成22年6月7日から7月30日までの間、ユウキ食品に対し調査を行いました。
- (2) この結果、農林水産省は、ユウキ食品が自社を表示責任者とする加工食品(調味料)について、他の製造業者に製造委託を行い、
 - (ア) 調味料(商品名：中国料理用顆粒ガラスープ60g、同130g、同500g)の原材料表示について、
 - ①加工でん粉(でん粉を化学的に加工処理した食品添加物)を使用しているにもかかわらず、これを原材料として表示しなかったこと
 - ②トレハロース(でん粉を酵素処理した食品添加物)を使用しているにもかかわらず、これを原材料として表示しなかったこと
 - (イ) 調味料(商品名：オイスターソース75g、同145g、同300ml、同1.2kg、同18kg及び吉祥の華オイスターソース145g)の原材料表示について、食酢、たん白加水分解物(うまみ調味料として使用されているアミノ酸混合物)、イーストエキス(酵母を原料としたグルタミン酸を含んだうまみ調味料)及びトレハロースを使用しているにもかかわらず、これらを原材料として表示しなかったこと
 - (ウ) 調味料(商品名：ライスペーパーのたれ135g)の原材料表示について、たん白加水分解物を使用しているにもかかわらず、これを原材料として表示しなかったこと
 - (エ) 調味料(商品名：甜麺醬220g、同16kg)の原材料表示について、酵母エキス(酵母を原料としたグルタミン酸を含んだうまみ調味料)を使用しているにもかかわらず、これを原材料として表示しなかったことなどの行為をした上で、一般消費者向け及び業務用加工食品として販売していたことを確認しました。(別紙1参照 省略)また、ユウキ食品は、
 - (オ) 上記(ア)の(1)の行為については、乳糖の入手困難時のみに行う一時的な代用品として加工でん粉を使用したため、一時的なものと考え、意図的に表示しなかったこと
 - (カ) 上記(ア)の(2)及び(イ)から(エ)までの行為については、隠し味として使用していることから、企業秘密として、意図的に表示しなかつ

ったこと

(キ) 上記 (ア) から (エ) を含むすべての行為については、不適正表示であることを認識していたことを確認しました。

9. 英国食品基準庁がヒスタミン中毒に関し助言(食安委が収集したハザード関連情報から引用)

食安委は9月9日の第回会合において食安委が収集したハザード関連情報の一つとして「英国食品基準庁がヒスタミン中毒に関し助言」を報告しました。その内容は次のとおりです。食安委の掲載 URL は下記のとおりです。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/attachedFile/download?retrievalId=kai20100909sfc&fileId=021>

○英国食品基準庁がヒスタミン中毒に関し助言 kai20100909sfc_021[1].pdf

英国食品基準庁(FSA)は8月13日、この夏、マグロ、サバ、ニシン(※3)などサバ科魚類を原因とする食中毒事件(scombrototoxic fish poisoning)が多数発生していることを受け、仕出し業者や消費者に対し適切な魚の冷蔵方法に関し助言を行った。

サバ科魚類の食中毒は、マグロ、サバ及びニシンなどの魚種の摂取に関連しており、魚や魚製品が適切に冷蔵されていない場合に発生する。温度が高いと細菌が増殖し、ヒトが摂取した場合に、ヒスタミンを疾病を引き起こす濃度になるまで産出する。魚を加熱調理してもヒスタミンは分解されない。

6月末から7月末までの期間に英国健康保護局(HPA)に対しサバ科魚類による食中毒が4件報告され、10人の患者が出た。これら症例の全てに仕出し施設が係わっており、劣悪な食品の取扱い又は不適切な冷蔵方法により引き起こされたものとみられる。

症状はアレルギー様の症状で、皮膚発疹(ほっしん)、低血圧、嘔吐(おうと)、下痢などである。また、頭痛、めまい、動悸(どうき)及び腹部のけいれんも引き起こす。症状は原因となった魚を摂取して10分後に起こり、重症の場合には緊急の治療を必要とする場合がある。通常、24時間以内に回復する。

FSAは、仕出し業者及び消費者に対し以下の点について助言している。

1. 魚を出来るだけ早く(蓋付き容器に収めて)冷蔵庫ないし冷凍庫に入れ、冷蔵庫ないし冷蔵陳列装置の温度を5℃以下に、また冷凍庫を最低-18℃に設定する。
2. 魚を冷蔵庫内で一晩かけて解凍するか、あるいはもっと速く解凍する場合には、電子レンジを使用する。「解凍」設定にし、魚が凍っているが柔らかい状態になったら停止する。
3. 魚を取扱う前後には手洗いを十分に行う。
4. 信頼できる店から魚を買う

HPA(健康保護庁)の感染症情報、「英国におけるヒスタミン中毒(サバ科魚類食中

毒)の集団発生最新情報」は下記のURL から入手可能。

<http://www.hpa.org.uk/hpr/archives/2010/hpr3210.pdf>

(※1)ヒスタミン食中毒

ヒスタミン食中毒の原因物質であるヒスタミンは、魚肉などに含まれるアミノ酸の遊離ヒスチジンからヒスチジン脱炭酸酵素を有する細菌によって生成される化学物質である。原因菌としては、*Morganella morganii* などの腸内細菌及び*Photobacterium damsela* などの海洋由来菌が知られている。

(※2)サバ科魚類食中毒

魚の中でマグロやサバなどのサバ科の魚はヒスチジンを多く含み、腐敗したサバ科の魚を喫食するとヒスタミン食中毒を起こす事から、海外では魚及びその加工製品によるヒスタミン食中毒を「Scombroid fish poisoning、サバ科魚類食中毒」と呼ぶことがあり、ここではこのように表現していると思われる。

(※3)ニシン

マグロやサバはスズキ目サバ科に属するが、ニシンはニシン目ニシン科に属するため、厳密に言えばニシンはサバ科魚類ではない。

(出典：<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/aug/sfp>)

【消費者情報】

1. 知って安心!くらしの情報

米トレーサビリティ法が10月からスタートします

(大阪府、大阪市生活情報誌くらしすと第42号(平成22年10月から引用))

○ お米の生い立ちがわかります

店頭には新米が並ぶ季節ですが、今月からお米の新しい法律が施行されるのをご存知ですか。一昨年の事故米不正流通などを受けて成立した「米穀等の取引等に関する法律(米トレーサビリティ法)」が10月から一部施行されます。この法律は、米穀などの移動の履歴を確実にするもので、①安全性を欠く米穀関連食品の流通を防止し、表示の適正化を図り、適正な流通を確保し、②米穀等の産地情報の提供を促進することで、国民の健康の保護、消費者の利益の増進並びに農業及びその関連産業の健全な発展を図る事を目的としています。

※ トレーサビリティは…生産～流通における食品の移動履歴を分かるようにする仕組み

○ 米トレーサビリティ法には2つの柱があります

(1) 取引等の記録の作成・保存(平成22年10月1日施行)

米穀事業者が米穀等(非食用含む)を取引したときなどにその内容について記録

を作成・保存する事が義務付けられました。記録しなければならない項目は名称、産地（平成23年7月1日以前に出荷取引等されたものは除く）数量、年月日（搬出入）、取引相手の氏名又は名称、搬出入場所等で一定期間保存しなければなりません。これらの記録を作成・保存することにより、問題が発生した際に流通ルートを追跡できるため

①流通ルートの特定と商品の迅速な回収

②問題発生原因の速やかな特定

③安全な他流通ルートの確保

が可能になります。

（2）産地情報の伝達（平成23年7月1日施行）

米穀事業者が米穀等（非食用含まず）について消費者に販売・提供する際は、包装または容器への表示、その他の方法で産地を伝達することが義務付けられました。国内産の場合は「国内産」「国産」、都道府県名、市町村名や一般に知られた地名を、外国産の場合は、その国名を伝達することになっています。

対象

米穀（もみ、玄米、精米、粹米）のほか、

① 米粉、米穀をひき割りしたもの、ミール、米粉調製品
米菓生地、米麴等主要食糧に該当するもの

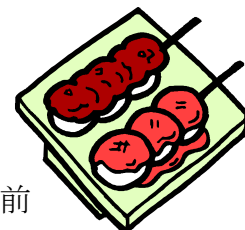
② 弁当、おにぎり、赤飯、包装米飯類（いずれも冷凍食品、レトルト食品及び缶詰め類を含む）等米飯類

③ もち、団子、米菓、清酒、単式蒸留焼酎、みりん

容器包装された商品のほか、ばら売り商品、外食店（提供の場合は米飯類のみ）でも産地情報を伝達しなければなりません。施行日以前に出荷・取引等されたものについては産地情報の記録・伝達義務はありません。消費者向けの玄米、精米、もち（一部）についてはこれまでもJAS法により産地の表示が義務付けられていましたので、米トレーサビリティ法は適用されません。

※ 非食用……飼料用、バイオエタノール原料用等のもの

※ 産地情報の伝達は事業者間の取引にも適用されます。



2. 平成21年度商品量目立ち入検査結果

(横須賀市消費生活センター よこすかくらしのニュースNo.118から引用)

日ごろ、商店で食料品を買いになる際に、商品の内容量や100グラム当たり単価にも注意してお買い物をなさっていますか。もしも、実際の内容量が表示量より不足していたら、消費者は不利益を受ける事となってしまいます。

消費生活センターでは、こうしたことから消費者を守るとともに、計量法に基づき商取引における適正な計量を確保するため、全国一斉に実施される検査の一環として、中元時期（6月～8月）と年末・年始時期（11月～1月）の年2回、市内のスーパー・生協・デパートなどが自店で計量し、パック詰めにして販売している生鮮食料品（精肉。鮮魚、野菜・果物、惣菜など）を対象に、内容量が表示通り正しく入っているかどうかを調べる商品量目立入り検査を行っています。

量目検査成績

検査戸数	16戸	不適正戸数	0戸	不適正戸数率	0.0%
検査件数	772件	不適正件数	5件	不適正件数率	0.6%

※ 不適正戸数とは、不足件数が検査件数の5%を超えた店舗をいいます。

※ 不適正件数とは、量目公差（計量法で定められた不足量の許容範囲）を超えた不足件数をいいます。

品種別検査成績

項目 \ 品種	食肉類		魚介類		青果類		その他		計	
	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%	件数	%
過量	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
正量	148	100.0	242	100.0	220	99.1	157	98.1	767	99.4
不足	0	0.0	0	0.0	2	0.9	3	1.9	5	0.6
計	148		242		222		160		772	

※ 過量とは、計量法令等で定められた基準を超えて多いものをいいます。

※ 不足とは、量目公差（計量法で定められた不足量の許容範囲）を超えて少ないものをいいます。

平成21年度は、16店舗、商品772点について検査を実施しました。

検査結果の結果、全772点中、計量法で定められた不足量の許容範囲（「量目公差」）を超えた量目不足の商品が5点ありましたので、不足の原因を調査した上で、その場

で店頭から引き上げてもらい、再計量し直すように指導するとともに、店の責任者の方や売り場の方々に、正しい計量の方法について、確認していただきました。

【上の表参照】

部門別に見ますと、食肉類と魚介類には不足はありませんでした。青果類2件の不足原因としては、売り場に長期陳列し乾燥が進んだことによる自然減量によるものでした。「その他」として記載した惣菜類3件の不足の原因は、トレイ・ラップ・中敷き・添え物（わさび・からし等）などの風袋（ふうたい）の重さが、正確に引かれていなかった風袋量の無視・軽視によるものでした。肉、魚、米、野菜・果物、惣菜など、生鮮食料品の多くは重さや量に応じて値段がつけられていますので、重さは金額と同じです。お買い物の際には、ぜひ商品の重さや量にも十分に気をつけてみてください。

【企業情報】

1. 日本経団連が企業行動憲章を改定

日本経団連は、ISO26000(すべての組織の社会的責任に関する国際規格)が年内に発行される見込みであることなど、「企業の社会的責任」を取り巻く最近の状況変化を踏まえ、会員企業の自主的取り組みをさらに推進するため、9月19日、企業行動憲章を改定しました。新たな「企業行動憲章 ー社会の信頼と共感を得るためにー」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.keidanren.or.jp/japanese/policy/cgcb/charter2010.html>

企業行動憲章

ー社会の信頼と共感を得るためにー

企業は、公正な競争を通じて付加価値を創出し、雇用を生み出すなど経済社会の発展を担うとともに、広く社会にとって有用な存在でなければならない。そのため企業は、次の10原則に基づき、国の内外において、人権を尊重し、関係法令、国際ルールおよびその精神を遵守しつつ、持続可能な社会の創造に向けて、高い倫理観をもって社会的責任を果たしていく。

1. 社会的に有用で安全な商品・サービスを開発、提供し、消費者・顧客の満足と信頼を獲得する。
2. 公正、透明、自由な競争ならびに適正な取引を行う。また、政治、行政との健全かつ正常な関係を保つ。
3. 株主はもとより、広く社会とのコミュニケーションを行い、企業情報を積極的かつ公正に開示する。また、個人情報・顧客情報をはじめとする各種情報の保護・管理を徹底する。

4. 従業員の多様性、人格、個性を尊重するとともに、安全で働きやすい環境を確保し、ゆとりと豊かさを実現する。
5. 環境問題への取り組みは人類共通の課題であり、企業の存在と活動に必須の要件として、主体的に行動する。
6. 「良き企業市民」として、積極的に社会貢献活動を行う。
7. 市民社会の秩序や安全に脅威を与える反社会的勢力および団体とは断固として対決し、関係遮断を徹底する。
8. 事業活動のグローバル化に対応し、各国・地域の法律の遵守、人権を含む各種の国際規範の尊重はもとより、文化や慣習、ステークホルダーの関心に配慮した経営を行い、当該国・地域の経済社会の発展に貢献する。
9. 経営トップは、本憲章の精神の実現が自らの役割であることを認識し、率先垂範の上、社内ならびにグループ企業にその徹底を図るとともに、取引先にも促す。また、社内外の声を常時把握し、実効ある社内体制を確立する。
10. 本憲章に反するような事態が発生したときには、経営トップ自らが問題解決にあたる姿勢を内外に明らかにし、原因究明、再発防止に努める。また、社会への迅速かつ的確な情報の公開と説明責任を遂行し、権限と責任を明確にした上、自らを含めて厳正な処分を行う。 以上

なお、企業行動憲章の改定のポイントは次表のとおりです。

前文	◇企業は「利潤を追求するという経済的主体である」という捉え方から、「付加価値を創出し、雇用を生み出すなど経済社会の発展を担う」べき存在であると、より前向きに位置付け。 ◇10 原則全体にわたる前文の結びにおいて、「高い倫理観をもって社会的責任を果たしていく」ことを強調。
第1条	◇法律用語に照らし、食品や金融商品など対象をより広く捉える観点から、「製品」を「商品」に変更。 ◇消費者政策への関心の高まりを踏まえ、商品・サービスの提供にあたり、安全確保の重要性を強調。
第2条	(条文修正なし)
第3条	◇本条を「企業の情報開示・コミュニケーション、情報の管理」を規定する条項と位置付け、「個人情報・顧客情報の保護・管理」を第1条から移動。
第4条	(条文修正なし)
第5条	◇環境問題への認識の高まりを踏まえ、環境問題への取り組みを企業の存続に必須の要件として位置付け、主体的に行動することを強調。
第6条	(条文修正なし)
第7条	◇反社会的勢力の対象・手口が変化したことを受けて、「関係遮断を徹底

	する」というより踏み込んだ表現を追加。
第8条	◇国内と国際を区別するような記述を改める趣旨から、「事業活動のグローバル化に対応し」に変更。 ◇国際的に人権問題への関心が高まっていることを受け、人権を含む各種の国際規範を尊重すべきことを明記。
第9条	◇企業グループ全体として、企業倫理の徹底とCSRの推進に取り組むべきことを強調。同時に、サプライチェーンを含む取引先等へも取り組みを促すよう明記。
第10条	(条文修正なし)

【学術・海外行政情報】

日本における販売用殻付き生鶏卵のサルモネラ菌の広がり調査

Sasaki Y, Tsujiyama Y, Asai T, Noda Y, Katayama S, Yamada Y.

Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan.

Epidemiology and Infection 2010 Sep. 15:1-5.

<http://journals.cambridge.org/action/displayAbstract?fromPage=online&aid=7899868>

われわれは日本の小売店において販売されていた20300個の殻付き生鶏卵の外側及び内容物を対象にサルモネラ菌を行った。これらの鶏卵は2007年9月から2008年1月の間日本各地の200店舗で購入した。2030個のプール鶏卵検体(10鶏卵/1検体)のうち、サルモネラ菌は5卵殻検体(0.25%)から検出されたが、どの卵内容物検体からも検出されなかった。分離菌株の血清型はSal. Enteritidis(2)、Sal. Derby、Sal. Livingstone及びSal. Cerroであった。サルモネラ陽性の検体は5カ所の異なる養鶏場及びパッキング(GP)センターに由来した。すべてのGPセンターは政府のGPセンターにおける衛生的取扱いガイドラインに基づいて卵殻を洗浄していた。従って、卵殻のサルモネラ菌汚染が日本の食品媒介サルモネラ症の危害原因となる可能性があるため、GPセンターにおける実務汚染防止措置は卵殻のサルモネラ菌の広がりを減少させるため見直しをし、実行する必要がある。

☆編集後記☆

○トランス脂肪酸に関し、消費者庁が発表した2つの話題(10月8日の指針(案)と9月10日の「ファクトシート」と銘打った情報提供資料)を掲載しました。

指針(案)に関しては、消費者、食品事業者、行政担当者など多くの方々強い関心をお持ちもことと考えますので、この機会にぜひそれぞれのご意見・要望等を提出されることをおすすめいたします。

○指針(案)に関して、編者の素朴な疑問は「情報開示に関する指針」と銘打って、なぜ健康増進法に基づく「栄養表示基準」(厚労省告示)と類似の或いは準じた表示方法のものにするのか?ということです。「栄養表示基準」を改正するには、科学的根拠が十分ではないためというのであれば、指針(案)にしても時期尚早ではないかと考えます。また、どうしても指針(案)を作成するとしても、指針(案)の前文中において「すでに栄養表示基準において表示のルールが定められている飽和脂肪酸及びコレステロールに加え、トランス脂肪酸についても表示のルールを定める必要がある。」との考え方からすれば、平成19年1月30日の厚労省医薬食品局食品安全部基準審査課新開発食品保健対策室長通知(食安新発第0130001号)「栄養表示基準に定められていない成分の表示に関する取扱いについて」(食安新発第0130001号)を改定し、トランス脂肪酸の表示方法及び分析方法を定めれば済むことではないかと考えます。あえて、指針(案)とする必要性は無いのではないのでしょうか?

○消費者庁は9月10日「トランス脂肪酸のファクトシート」と銘打った、トランス脂肪酸の表示規制の国際動向とトランス脂肪酸をやさしく説明した情報提供を行いました。なぜ、「ファクトシート」と銘打ったのでしょうか? 食安委では、発足当初から、国民の関心が高い化学物質等について「ファクトシート(科学的知見に基づく概要書)」を公表しています。「トランス脂肪酸のファクトシート」も公表しています。消費者庁は、食品による窒息事故防止やトランス脂肪酸に限らず、関連する課題について食安委や関係省庁との連携をもっと推進すべきです。(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。