



## 目次

【巻頭言】 食品検査雑感	頁 1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 10月の主な活動	2
2. 10月の主な活動	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 食品衛生法に基づく添加物の表示等について	3
2. 高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性について	4
3. JAS法に基づく指示・公表の指針の運用改善について	5
4. 「アレルギー患者が食べられる」と称する卵の販売サイトに関する注意喚起について	6
<hr/>	
【消費者情報】	
1. いわゆる健康食品に関する使用実態調査及びちらし広告表示調査 (AらいふNO.133・平成22年9月30日から引用)	7
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. ナノリスク評価の進捗状況	9
2. サイズが問題？食品産業におけるナノテクノロジーの主要な応用分野は？	9
<hr/>	
【会員のひろば(私の意見)】	
1. トランス脂肪酸の情報開示に関する指針(案)に対する意見	10
<hr/>	
【第9回公開講演会の概要】	12
みんなで考えよう！食品リコールの現状と課題	

平成22年11月24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.shokkaky@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkaky@ccfhs.or.jp)

**【巻頭言】****食品検査雑感**

(財)日本冷凍食品検査協会

まへだしげはる  
理事長 前田重春

昨今は、中国産冷凍餃子事件の解決からあたかも潮が引いてゆくように「食の安全」についての関心が減少してきているようです。これは勿論のこと食品業界の日頃の努力による結果として評価していますが、新聞紙上を騒がせるような食品に関する事件が減少したことも影響しているとも考えられます。

ここ数年の「食の安全」に関する話題は主としてお隣の中国産輸入食品に原因があるのですが、日本における「食の安全・安心」は中国の輸出企業においても大きな問題となりました。とくに最近の中国各地の輸出検査を実施する検験局における検査機器の導入は目を見張るほどであり、我々民間検査機関にとっては中々手が届かないような高額な高性能機器がどんどん導入されています。また、製造現場においても大きな変化があります。残留農薬で問題となった冷凍野菜の輸出企業などは、農民からの買い入れから大規模な自社管理農場での生産に切り替えることで農薬管理に格段に進歩を見せています。これら輸出振興を図る中国政府の支援および輸出企業の日本市場に対する適応力には驚くべきものがあります。とくに日本輸出で蓄えた検査・生産管理技術は欧米など輸出先の拡大に貢献し、今後は成長する中国国内市場における販売に大いに寄与して行くと思われれます。総じて日本の消費者の「食の安全・安心」における厳しい目が、中国の輸出企業の成長を促したとも言えます。

日本における食品の輸出は水産物および水産加工品が主体ですが、最近では品質の良い果物など農産物も話題になっています。中国およびアジア諸国においては急速な経済成長で所得も向上し消費者は安全で品質の良い食品を求めています。従来は価格の面で困難であった日本産食品の輸出の可能性が開けてきたようです。日本の安全で品質の高い食品が各国で消費されることになれば、日本の生産者および製造業者にとってはマーケットの拡大につながります。

食品輸出に話が進みましたので、ここで1949年に設立認可されてから61年間水産物輸出に携わってきました私どもの協会の輸出検査について簡単にご紹介したいと思います。長く輸出検査に携わってきたものとしましては、先ほどの日本に輸出する中国の関係者の必死の努力は人ごととは思えません。日本も戦後はとくに輸出できるものが多くはなく、比較的資源の多い水産物が米国などに輸出されました。当時の冷凍水産物輸出は輸出業者が自主検査をして等級を定めることや民間登録機関による検査を認めた「輸出品取締法」に基づき実行されていましたが、輸入国による苦

情が多く発生したことで1955年に強制検査項目に指定されました。当協会が我が国唯一の民間登録指定機関として冷凍水産物の強制検査を行うこととなり、その後1997年に規制緩和策の一環として輸出検査法が廃止されるまでの49年間、日本から輸出される冷凍水産物の輸出検査を一手に実施していました。当初の水産物輸出の主流はアメリカ向けにツナ缶原料としてマグロでした。現在の日本が世界中からマグロを輸入していることから考えますとまさに隔世の感があります。その後、輸出市場が世界に広がりアメリカ、イタリアなどに現地事務所を設置するなど日本の水産物の安全、また日本の経済成長に少しでも貢献できたことは幸いと思っています。

現在は61年間の経験を受けロシア、ウクライナ、ナイジェリア、オーストラリア、ブラジルおよび中国向けの輸出水産食品証明書発行機関として国から登録を受け証明書を発行していますが、水産物の輸出も欧米主体から、中国などアジア、南米、アフリカとマーケットの広がりを見せているようです。

とくに中国とは、輸出入検査ともに件数が増加している関係で、検査技術研修生の受け入れなど相互の交流も活発になってきました。現在は輸出国である中国が輸入国である日本の検査方法を研修に来ていますが、今後輸出が増えれば中国に中国の食品衛生基準および検査方法を研修に行くことになりそうです。これからの日中貿易の円滑化のためには、相互の検査機関の交流が大事になります。当協会はその一環として10月14～15日に中国大連市において中国国家質験総局食品局および遼寧省検験局と共催で日中の食品試験方法に関するシンポジウムを開催しました。当協会からは6名、中国側は国家質験総局食品局はじめ13の省・市の検験局の28名の計34名が参加し、日中の試験方法の解説および実技研修を行うことで非常に質の高い検討会となりました。

今後も、財団法人 日本冷凍食品検査協会は中国を初め発展するアジア諸国との検査技術の交流を進め、日本とアジアの食品貿易の円滑化に貢献して行きたいと考えています。

## 【食科協の活動状況】

### 1. 10月の主な活動

5日 第9回公開講演会を開催。

平成22年度第2回理事会を開催、議題は 平成22年度前期事業活動の実施状況、平成22年度前期予算の収支状況、第9回公開講演会の運営等、その他(平成23年度の食科協事務局の運営)。

12日 日健栄協シンポジウムに参加。

15日 東京都消費者センターで情報収集。

21日 食科協ニュースレター第87号(10月号)を発行。

北村常任理事が来所。

22日 厚労省基準審査課長 森口 裕氏を表敬訪問。

28日 理事長と専務理事が森田満樹氏と面談。新旧事務担当者が引き継ぎを行う。

## 2. 第9回公開講演会の概要

第9回公開講演会が去る10月5日日本橋社会教育会館において約名の参加者を迎えて開催されました。基調講演及びパネル討論における各講師の講演要旨、並びに各講師及び日青協の米倉幸夫氏が参加した意見交換会(座長森田邦雄(NPO 法人食科協常任理事))における発言要旨を巻末に添付しました。

## 【行政情報】

### 1. 食品衛生法に基づく添加物の表示等について

消費者庁は、10月20日、食品衛生法施行規則の一部改正省令(平成22年厚生労働省令第113号)及び食品、添加物等の規格基準の一部改正の件(平成22年厚生労働省告示第372号)が公布されたことにより、同規則及び同規格基準の一部が改正されたことに伴い、同日付けの新通知「食品衛生法に基づく添加物の表示等について(消食表第377号消費者庁次長通知)」(新通知)を発出し、同件名の旧通知(平成8年5月23日衛化第56号厚生省生活衛生局長通知)を廃止しました。

新旧両通知の本文の変更箇所は次のとおりです。(略)と記載してある項は殆ど変更がありません。別紙1～5には変更箇所のあるものがありますのでご注意ください。詳しくは下記の新通知のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/MHWinfo.nsf/ab440e922b7f68e2492565a700176026/e3573a60008495a2492577c8001e0b0a?OpenDocument>

記

#### 1 制度の概要

(1) (略)

(2) ア(略)

イ 添加物及びその製剤については、規格基準の有無に係わらず、名称、消費期限又は賞味期限、製造所所在地、製造者氏名及び「食品添加物」の文字等の標示を要するものであること。

ウ～オ(略)

#### 2 運用上の留意事項(略)

編者注：この後、11月10日、フェネチルアミンとブチルアミンの添加物(香料)指定に関する省令及び告示の一部改正があり、同日付けで消費者庁次長通知「食品衛生法に

基づく添加物の表示等について」(消食表第377号)の別紙4「各一括名の定義及びその添加物の範囲」の一部が改正されていますのでご注意ください。URLは下記です。

<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/MHWinfo.nsf/ab440e922b7f68e2492565a700176026/206063862097524e492577dc00164a16?OpenDocument>

## 2. 高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性について

食安委は、平成17年9月に厚労省から要請があった「高濃度にジアシルグリセロール(DAG)を含む食品の安全性」に係る食品健康影響評価については、新開発食品・添加物合同専門調査会及び新開発食品・添加物専門調査会合同ワーキンググループ(以下、「専門調査会合同WG」という)で評価・審議してきましたが、平成21年8月以後はDAGに関する審議に加え、グリシドール脂肪酸エステルが不純物として高濃度に含まれていること等、様々な角度からの評価・審議が必要であるため、食品安全委員会に、審議内容を専門とする専門委員等の参加を得て、「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループ(以下、「委員会WG」という)」を設置することを本年6月10日に決定しました。

第1回委員会WGは10月15日に開催され、山添 康委員(東北大学大学院薬学研究科教授)を座長に選出した後、議題2「高濃度にDAGを含む食品の安全性について」を審議し、次の「食品健康影響評価の手順」の確認、DAGの遺伝毒性に関する審議などが行われました。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/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kai20101015so1&fileId=007>

<http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kai20101015so1&fileId=009>

### 高濃度に DAG を含む食品に関する WG の食品健康影響評価の手順について(案)

#### 1. 基本的考え方

- (1) DAG油の脱臭工程において生成される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議論を先行させる。
- (2) (1)の後に、高濃度にDAGを含む食品の安全性の議論を行う。

#### 2. 評価体制

- (1) 委員会WGにおいて検討する。
- (2) 委員会WGにおいて評価書(案)をまとめ、食安委での検討、国民からの意見募集等の手続を経た後に、委員会WGの調査審議の結果を食安委へ報告する。
- (3) 食安委は厚労省へ調査審議の結果を報告する。
- (4) (3)の結果については、関係する専門調査会に報告する。

#### 3. 検討事項

- (1) グリシドール脂肪酸エステル等の安全性評価  
グリシドール脂肪酸エステル及びグリシドールの毒性に関する文献の検討。  
グリシドール脂肪酸エステルを経口摂取した場合の体内動態の検討。  
グリシドール脂肪酸エステル及びグリシドールの遺伝毒性の検討。
- (2) 高濃度にDAGを含む食品の安全性評価  
(1)の結果を踏まえ、高濃度にDAGを含む食品の食品健康影響評価を行う。

#### 参考 高濃度にDAGを含む食用油等に関連する情報 (Q&A) 平成22年10月19日更新

([http://www.fsc.go.jp/sonota/dag/dag1\\_qa\\_20100610.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/dag/dag1_qa_20100610.pdf))

##### Q 8 今後の評価の予定を教えてください。

食安委が厚労省に対して提出を要請していた追加資料については、平成21年12月にグリシドール脂肪酸エステル等に関する文献、平成22年6月にグリシドール脂肪酸エステル等の遺伝毒性試験結果及び食用油等のグリシドール脂肪酸エステル含有量実態調査結果、平成22年8月にグリシドール脂肪酸エステル等の体内動態試験結果が提出されました(Q4参照)。

食安委としては、これらの追加資料が提出されたため、これまでの調査審議の継続性を担保しつつ、より多角的で効率的な調査審議を確保するため、審議内容を専門とする専門委員等の参加を得て、委員会の下に「高濃度にDAGを含む食品に関するワーキンググループ(以下「WG」といいます。)」を設置し、審議を再開することとしました。

平成22年10月に第1回WGが開催され、今後、グリシドール脂肪酸エステル等に関する議論を先行させ、その後に高濃度にDAGを含む食品の安全性の議論を行うこととされました。

### 3. JAS法に基づく指示・公表の指針の運用改善について

農水省は10月29日、JAS法第19条の14に基づく表示に関する指示等の指針(平成21年1月29日農水省食品の信頼確保・向上対策推進本部決定)の運用改善に関連した消費・安全局長通知「JAS法に基づく指示・公表の指針の運用改善等について」を発出するとともに、本年9月の総務省による勧告に関連した同局長通知「食品表示に関する立入検査等について」を発出し、所要の改善措置を講ずることとしました。それらの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.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/101029\\_1.html](http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/101029_1.html)

#### (1) JAS法に基づく指示・公表の指針の運用改善等について

JAS法に基づく表示違反については、従来どおり指示・公表を基本とします。しかし、指針に指定されている指導の要件の一つである「直ちに改善方策を講じて

いる場合」の「改善方策」については、「表示の是正(表示の修正・商品の撤去)を行っていること」に加え、新たに「事実と異なる表示があった旨を、社告、webサイトの掲示、店舗等内の告知等の方法を的確に選択し、速やかに情報提供していること」を追加して解釈・運用します。新たに追加された「改善方策」は平成23年1月1日から適用されます。

JAS 法違反に係る指導の件数の集計等を行い、定期的に公表します。

#### (2) 食品表示に関する立入検査等について

地方農政局等が行う調査については任意調査ではなく、JAS 法に基づく立入検査を行うことを原則とします。

都道府県の協力要請等に対する対応については、地方農政局等が、事前に協力要請等の事実を都道府県からの文書等で明らかにしておきます。

疑義情報等を把握した後の立入検査の実施等については、違反事業者の改善確認の実施に至るまでの全工程の進行管理を適切に行います。

## 4. 「アレルギー患者が食べられる」と称する卵の販売サイトに関する注意喚起について

### (1) 消費者庁の注意喚起

消費者庁は10月29日、インターネットにおいて「アレルギー患者が食べられる」と称する卵を販売しているサイトがいくつか認められたことから、「広告内容にかかわらず、卵アレルギー患者のみなさまは、専門医の指導の下によるもの以外は、卵や卵を原料とする加工食品を食べないようにしてください。」と注意喚起をしました。

これらのサイトでは、「卵アレルギーの方にも食べていただいている」、「子供さんのアトピー(卵アレルギー)が出ない。くさみが卵アレルギーの最大の原因」、「卵アレルギーも起こりにくい卵をどうぞ」、「安心して生で食べられる卵。アレルギーの方もぜひ試してほしい」等と記載があり、また、「卵アレルギーだった息子も、私共が作った卵だけは食べることが出来るようになった。私共の想いが卵アレルギーのお子様をお持ちのご家族様へ届き、安心を提供できれば・・・と考えている」といった旨の体験談を掲載しており、当該サイトを見た方が卵アレルギー患者でも食べられると受け取られる内容となっています。

消費者庁としては、保健所を通じて事業者に対し、卵アレルギー患者が当該サイトの表現を信じて卵を購入し摂取することがあれば、患者の生命に関わる可能性があるものとして、卵アレルギー患者に誤解を与えない表現へ修正するよう指導しているところです。また、当該サイトの表現は、食品等に関して、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならないと規定する食品衛生法第20条に違反するおそれがあります。

### (2) 卵アレルギーに関する専門家の見解

卵アレルギーの原因となるアレルゲンは卵の主要成分であり、卵アレルギーの患者は発症を防ぐためには、卵の摂取を避ける必要があります。

サイトに掲載された体験談が事実であっても、全ての患者に当てはまるとは言えず、感受性の高い卵アレルギー患者は、通常卵は食べられません。

アレルギー患者に対して卵を少量食べさせる減感作療法が研究されていますが、アナフィラキシーを発症した際に適切な蘇生措置を講じる必要があるため医師の立会いの下で行われます。医師の立会いがないまま当該卵を摂取してアナフィラキシーを発症した場合、患者の生命に関わる可能性があります。

上記記事の出典は <http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin430.pdf> です。詳しくはこの URL をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

## 【消費者情報】

### いわゆる健康食品に関する使用実態調査及びちらし広告表示調査

（Aらいふ No.133 平成 22 年 9 月 30 日から引用）

<http://www6.ocn.ne.jp/~seiken/alife133-5.pdf>

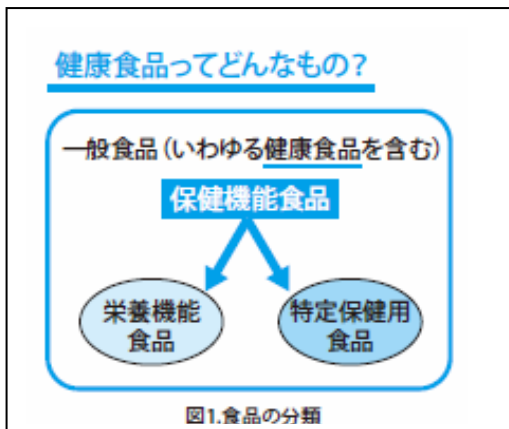
近年、市場には様々な「いわゆる健康食品」（以下、「健康食品」）が薬局やスーパー等での店舗販売やインターネット、雑誌等で通信販売されています。一方で、兵庫県内の消費者相談窓口に寄せられる食品に関する苦情相談のうち、健康食品に関する割合は約 30% を占めます。そこで、消費者の健康食品に対する意識やその使用実態等についてアンケート調査を実施するとともに、健康食品に関する折り込みちらしの内容について、表示や広告の問題点などを調査しました。（調査時期：平成 21 年 11 月～12 月）

#### 健康食品ってどんなもの？



「健康食品」という言葉は、法令などにより定められているものでなく、一般に「健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの」を総称するものです。健康食品には、実際に「健康の保持増進効果」があるかどうかを確認されているものもあれば、そうでないものもあります。このうち、国がその「健康の保持増進効果」を確認したものが「保健機能食品制度」で、保健機能食品には「特定保健用食品(特定の保健の目的が期待できることを表示した食品)」と「栄養機能食品(栄養素の機能の表示を

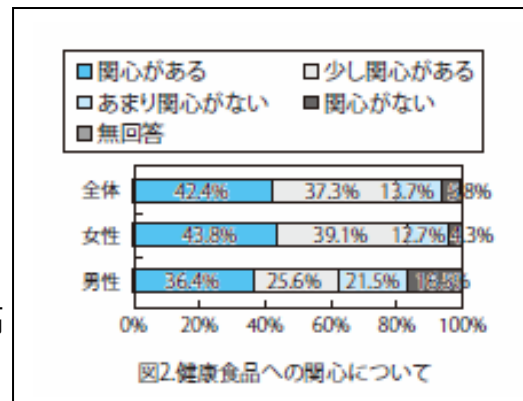




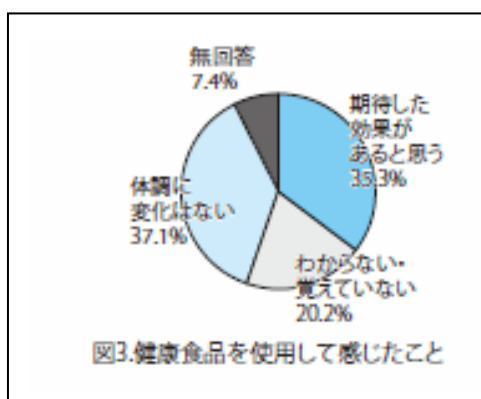
して販売される食品)があります。その他の健康食品には、「健康補助食品」「栄養補助食品」「栄養強化食品」「栄養調整食品」「健康飲料」「サプリメント」といったものがありますが、これらは、国がその効果を確認したものではありません。<厚生労働省、独立行政法人国立健康栄養研究所ホームページより引用>

関心が高いほど使用経験あり

健康食品の使用実態調査〔アンケート数：995枚(回収率：66.8%、配布票：1,489枚)〕から、過去1年間に「使用したことがある」と回答したのは全体の44.7%でした。また、健康食品に「関心がある」と回答したのは全体の42.4%であり(図2)、「関心がある」「少し関心がある」と回答した人のそれぞれ61.6%、51.1%が「使用したことがある」と回答していたことから、健康食品への関心が高い消費者ほど健康食品を使用していました。



有効成分で選ぶものの「期待したほどの効果」は感じられず



健康食品を「使用したことがある」と回答したグループの使用傾向では、使用頻度は「毎日(46.3%)」、種類は「2~5種類(57.3%)」、形状は「粒状〔カプセル、錠剤〕(65.8%)」の項目が高い割合でした。また、健康食品を選んだ基準は「有効成分」との回答が多く、健康食品を使用後に「期待した効果があると思う」と回答したのは約3分の1(35.3%)にとどまりました(図3)。

## 【学術・海外行政情報】

### 1. サイズが問題？

#### 食品産業におけるナノテクノロジーの主要な応用分野は？

Why size matters: What are the key application areas for nanotechnology in the food industry? FOOD manufacture.co.uk

<http://www.foodmanufacture.co.uk/Ingredients/>

Elaine Watson (2010年9月30日)

抗菌性噴霧剤、アレルギー物質を排除するナノ篩、超微細乳剤、腐敗防止のナノ包装やナノセンサーまで、食品・飲料業界にナノ材料の応用可能性は広がる。食品関連では、まだナノ材料の作業的な定義が確立していないが、多くの関係者は、不溶性で生体に残留しうる金属から成型されるナノ材料と、食品に本来含まれる脂肪やたんぱく質を注意深く区別している。果汁、アイリッシュクリーム・リキュールにはナノスケールのエマルジョンの滴があり、紅茶、ビール、コーヒーでは 100 nm より小さな天然の微粒子を含むし、卵、ダイズ、ミルクには 300~800 nm サイズのタンパク粒子を見つけることができる。現時点では「新興ナノテクノロジー計画 (Project on Emerging Nanotechnologies : PEN)」のインターネットサイトには 5 種類の食品が掲載されているのみである。すなわち、ビタミン、ミネラル、植物由来化学物質をナノスケールで封入したカノーラ油、味覚増強用にナノシリカベースの化合物を使ったチョコレートミルクセーキ、ナノテクノロジーでセレンの生体利用性を高めた紅茶などである。抗菌用にナノ銀粒子をまな板や、食品貯蔵用容器に使用したり、ナノ粘土を吹き付けて炭酸ガスが漏れにくいようにしたプラスチック製のビール容器など 30 種類ほどの応用例がある。さらにビタミン E、オメガ-3 脂肪酸などの生体利用率を高めるため、ナノレベルで封入したソフトドリンクなどの 40 種類ほどの栄養補助食品が、PEN の一環として開発されている。(関澤 純)

Decision News Media (<http://www.decisionnewsmedia.com>) より抜粋

### 2. ナノリスク評価の進捗状況

Rory Harrington (2010年6月2日)

昨年春に欧州食品安全庁 (EFSA) はナノテクノロジーについて、リスク評価の適用を検討していると発表したが、ナノ材料自体や、その食品や包装材料中での挙動については不明な点が多いとした。今年 7 月に公表予定の指針書では、それら不明な点のいくつかを解明し実助言を与えるはずであったが、他方で安全性が評価されるまで、ナノ材料を食品や包装材料に使用することを禁止すべきだという意見もある。2009年3月の EFSA の意見では、ナノテクノロジーについては情報が限られ、ナノ

材料の性格づけ、検出や測定が困難であるが、既存のリスク評価スキームの適用は可能であるとした。使用や経口摂取に関する情報は著しく限られ、またナノ形態のまま取り込まれるかどうかを明確にしなければならないとした。研究者は包装材料から食品への移行はナノ層の加工がどのように作られたかによるとした。シリカプラスチック層状薄膜からの移行は無いだろうが、食品に直接接触する場合は必ずしも移行なしとはいえない。昨春4月に欧州議会環境委員会は、安全性評価が完了するまで、ナノ材料は市場から撤去すべしと提案した。EFSA 科学委員会座長の Vittorio Silano 教授はデータ不足の状態ですら十分満足するリスク評価の結論を出すことは難しいと述べている。

(関澤 純)

### 会員のひろば(私の意見)

#### トランス脂肪酸の情報開示に関する指針(案)に対する意見

食科協 伊藤蓮太郎

消費者庁は10月8日、標記の指針(案)について提出期限を10月29日までとしたパブリックコメントを行いました。筆者は、同指針(案)が「3月9日の取組方針」を無視した検討不十分なものであり、かつ本来の栄養表示基準制度を逸脱したものであるとの観点から次の意見を提出しました。

(1)トランス脂肪酸の情報開示に関する指針(案)(以下、「指針(案)」)というは、去る3月9日に消費者庁が公表した「トランス脂肪酸の表示に向けた今後の取組について」に基づき作成されたものであるにも拘らず、同「今後の取組について」中の「3.今後の取組方針」が明記している作業手順(「3の(1)消費者に対する情報提供」と「3の(2)表示の制度化に向けた検討」)を区別せず一体として仕上げていることは根拠不十分であり急ぎ過ぎであり、かつ、トランス脂肪酸に対する消費者の健康影響に関する不安感を煽るおそれさえある。従って、指針(案)では、3月9日の「今後の取組について」中の「3(1)消費者に対する情報提供」で明記している「事業者が情報開示を行う際の指針」の策定に止めるべきである。なお、情報開示とは食品の容器包装への表示以外の方法による情報提供(ホームページ、お客様窓口等)である。

(2)栄養表示基準制度は、食品の容器包装及び添付文書に表示すべき栄養成分、熱量等の表示事項を定めた上で、それらの記載を義務づけたものである。しかし、栄養表示基準が規定する以外の栄養成分等の表示を禁止していないことから、「栄養表示基準が定められていない成分の表示の取扱い通知」(平成19年1月食安新発第0130001号厚労省新開発食品保健対策室長通知)(いわゆる枠外表示通知)が発出されている。

この状況下で、新たに、指針(案)で「栄養表示基準が定められていない成分の表示」、即ち、トランス脂肪酸のいわゆる枠外表示を規定することは、飽和脂肪酸とコレステロールが枠内表示であって、なぜトランス脂肪酸が枠外表示なのかという疑問が生じ、栄養表示基準制度に対する混乱をまねき、消費者の不信感を増大させることになる。従って、「事業者が情報開示を行う際の指針」の策定に止めるべきである。

## 編集後記

食品衛生法に基づく食品衛生行政の内、食品表示行政が消費者庁へ移行して1年2カ月が経過して、始めて、添加物表示に関する施行通知(法令の運用、解釈等をさだめたもの)が消費者庁次長から都道府県知事・保健所設置市長・特別区長あてに発出されました。行政情報の1がそれです。食品事業者、消費者等に接する都道府県等の食品衛生監視員、表示担当職員、消費生活担当職員など、現場で食品表示の指導監視に従事する職員の教育と相互連携がますます重要になりますが、そのこと自体が非常に心配でもあります。

10月15日から活動を開始した食安委「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループ(WG)」は、これまでの専門調査会の合同WGではなく、食安委のWGという位置づけでもあり、幅広い分野の専門家による多角的・効率的な調査審議が行われるものと期待しています。

平成15年に食品安全行政にリスク分析の概念が導入され、リスクアセスメント機関として食安委が創設されました。昨年、消費者行政の司令塔という立場でリスクマネジメント機関たる審議会としての消費者委員会及び行政執行庁としての消費者庁が創設されました。特に、食品安全行政の執行に関して、リスク分析の概念に基づき先発の食安委・厚労省・農水省と後発の消費者庁との連携が十分に行われているのが気になって仕方ありません。上記の添加物表示やDAGのことについても相互の緊密な連携が消費者、食品事業者等の目からもよく判るようにお願いしたいです。(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。

## 別添 第9回公開講演会の概要 (文責食科協)

### 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？

食科協と日本青果物輸入安全推進協会の共催による公開講演会が、去る10月5日、東京都日本橋社会教育会館において開催された。テーマには急増する食品のリコールが取り上げられ、日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会(NACS)常任理事古谷由紀子氏による基調講演「食品リコールの現状と課題」に続き、消費者団体、食品事業者、行政、報道機関それぞれの立場を代表するパネリストによるディスカッション、参加者との意見交換が行われた。会には約130名が参加し、活発な議論が行われた。

会の概要は次のとおり(文責：食科協)。

#### (1) 基調講演

##### 基調講演 「食品リコールの現状と課題」について

(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 古谷由紀子氏

- NACSは消費生活に関する我が国最大の専門家集団として、消費者相談・教育等を行っている団体だが、食品の自主回収については、現状とその問題意識を背景に、その解決に向けて「食のリコールガイドライン」を提案している。現在、食品の自主回収の問題点として、不必要なものまで回収することで環境・経済的損失は増大していることが挙げられる。その一方で本当に必要なものが回収されているのか消費者の健康危害が守られているのか、という問題もある。これらの解決に向けて消費者団体の提案として、食品特有のガイドラインが必要ではないかと研究調査を立ち上げ、ガイドラインを作成中であり、2011年2月に最終報告書をまとめる予定である。
- 提案にあたって、2009年から2009年にかけて起きた食品自主回収について、健康危害と法令違反を軸に実態を分類したところ、健康危害の恐れがあると推定されるものは全体の4分の1であった。この中には社告などの内容が不明確なものも多く、消費者が最も知りたい情報が届いていないことも懸念された。回収の基準は基本的には「健康被害の恐れがあるかないか」で判断すべきとし、具体的には次のような区分を提唱した。
  1. 消費者回収：消費者の手元から回収 健康被害のおそれあり
  2. 店頭回収：消費者の手元からは回収しない。店頭からの回収 健康被害の恐れはなし/法令違反あり
  3. 新規販売停止(在庫販売継続)：消費者の手元からも流通からも回収しない 健康被害の恐れなし/法令違反なし

- ・ 回収の判断主体は事業者であり説明責任を果たすこと、環境配慮による判断をすること、消費者への適切な注意喚起を促すこと、適切な回収の実効性確保のためのデータベース構築の必要性について言及したい。
- ・ 今後は広く消費者、事業者、行政担当者、マスコミ等と一緒に問題解決に向けて取り組み、本ガイドラインをまとめていくと共に、今後は制度的な観点からさらに例えば「食品リコール法」の制定の必要性についても検討をお願いしたい。

## (2) パネル討論

### 消費者の立場から

全国消費者団体連合会 事務局長 阿南 久氏

- ・ 全国消団連には主だった消費者団体 45 団体から成り、行政や関係方面への様々な要請を行ってきた。消費者庁創設後はロビー活動を展開し、地方の消費者団体での講座等を行い世論形成の役割を担ってきている。また事業者との直接対話や現地見学等を行い、意見交換を行っている。消費者側の言い分としては、不安だけどどうしたらよいかわからない、判断するための正確で分かりやすい情報がない、情報が入ってこないという現状がある。リコールについても最近では消費者の関心が食品ロスの観点から高まる傾向にあり、節度のあるリコールが求められている。
- ・ 消費者と事業者が信頼関係を築く為には、事業者には「もっとホントのことを言ってください」とお願いしている。どんな事故や事件も共有し、学びあい、それぞれの行動に生かすためにさらなるコミュニケーションが求められる時代になっている。

### 味の素(株)の取り組み

同社品質保証担当選任部長 天明 英之氏

- 味の素品質保証システムとしてアスカ (ASQUA : Ajinomoto System of Quality Assurance) があり、品質保証の国際規格である ISO9001 に、HACCP と独自の Ajinomoto グループ品質基準をプラスすることで、より高品質な食品づくりを保証するシステムとして機能している。
- 食品事業者全体の自主回収は 2007 年度から急増しており、天洋食品事件や事故米・メラミン事件など事件があるたびに月間 100 件を越える回収件数となっている。その内訳をみるとどの年度も表示不適切が 40% を超えている。これらの詳細については食品産業センターの食品事故情報告知ネットに掲載されている。
- 味の素の自主回収は、品質緊急対応判断基準が定められており、消費者、工場

当からの品質緊急情報が入ったらすぐ品質緊急対応会議が開かれ、回収判断の基準に基づいて判断が行われ、商品回収を行い再発防止策について講じる仕組みとなっている。この判断中は健康危害の発生があるかどうか、次に重大な法律違反があるかどうか、消費者からの信頼性を損なう可能性が大きいかどうか、それぞれ順に判断して自主回収を決定する。たとえば同一工場で、同一賞味期限で複数の指摘があった場合は緊急アラームが鳴るといふしかけになっている。また決定した場合の対応は、回収対応チームを組織し、被害者、行政、消費者、メディア、流通、業界団体、従業員対応を関係部署と行う。

- 味の素の自主回収の課題は、自主回収決定までいかに早く正しい情報が収集できるか、自主回収決定後、複数の業務を同時並行で行う必要があり、以下に連携良く落ちなく対応できるか、また短期間に業務に集中する可能性があり外部の活用も考えるということである。スピードを何よりも大事にして対応していく。

#### 報道機関の立場から

読売新聞社社会部記者 畑 武尊氏

- 食品問題に関する報道姿勢として、まずは健康被害のあるものは大きく目に付くように掲載しなければならないと思っている。先日販売された4パックの毒キノコの事件だが、読売新聞は社会面に大きく目立つ形で掲載した。これは朝日新聞には掲載されていなかった。告知文を出すまでもなく、広く知らせなくてはと思う。中国冷凍餃子も緊急性だったので、夜中の3時に電話がかかってきて朝一番で被害者のところに行けとたたき起こされて取材して一面トップにした。
- 次に事件として取上げる場合は悪質性かどうかポイントとなる。故意かどうか、だます意図があったのか、どれだけ悪質かということがニュースになる。船場吉兆の偽装は明らかに故意。またミートホープも悪質であり、意図して消費者をだまそうとした企業は報道側としては許せない、叩く機関だと思っている。ただし、行政機関ではないので叩けない部分もあるので、叩く根拠として行政根拠の後ろ盾を取って伝えることになる。
- 次に事件性。警察の調査か、行政機関の調査が入るのか、規模は大きいのか、それによって一面トップの扱いになる。法令違反があるかどうか、船場吉兆は健康危害も出て大阪行政当局で改善指導をしている。また皆の記憶に新しい三笠フーズと言う悪い会社は、農薬が残っているから健康危害が出る恐れがあるのに、農林水産省は100回も入っているのにわからない、見抜けなかった。行政機関の失態があったから事件性が大きくなったと思っている。
- 問題を起こした企業が有名かどうかも重要である。誰も知らない企業が印字ミスしたり、それも千個程度だったりしたら、せいぜい地域版に取上げられる程度。

今日事例として持ってきたのは江崎グリコの「和風カレー」の自主回収。賞味期限を謝って一年長く記載した事例で1万6千個を回収した事例だが、この場合はだます意図もないがグリコは有名だから全国版の扱いである。埋め草の一つのようなもので掲載されてなくても何ら影響はない。

- 意外性も一つニュースとなる。「えっ、こんな企業が、こんな食べ物が」という事例があるが、これは企業側の姿勢としてちゃんと回収しますというのは、こういう言い方で申し訳ないがお金を出して広告を載せてと思う。また消費者の意見としては、JAS 法違反で健康危害が無くても「回収すべきだ」というコメントの方が掲載しやすい。
- どういう立場で書くのか、どんなニュースにするのかしないのかを考える。より多くの人の消費者視点で、報道をしているつもりである。

#### 東京都の取り組み（自主回収報告制度の内容等）

東京都食品監視課 帯刀 敏彦氏

- 東京都自主回収報告制度について、その目的は、食品による健康への悪影響を未然に防止すること、都民への情報提供があり、その効果として健康への悪影響の未然防止に向けた取組みが促進して、都民と食品関係事業者との信頼感がより高まることが期待される。
- 報告が義務付けられる回収の範囲は食品衛生法に違反するもの、表示違反(賞味期限・消費期限を長く表示、特定原材料の表示なし、保存方法欠如)がある。また健康への悪影響を未然に防止するため、カビ発生等の異常、健康危害のあるもの等ほか、農薬取締法、薬事法、資料安全法に違反して生産された農林水産物も対象となる。
- 条例に基づく報告義務のある特定事業者は、都内の事業者であり、都内に流通させる生産者、製造者、輸入社、加工者、販売者等が対象となる。また報告方法は、所管保健所に報告し、報告書を作成して提出するものとする。

#### (3) 意見交換会

座長 森田邦雄氏(NPO 法人食科協常任理事)の進行により、上記の専門家に加えて、(社)日本青果物輸入安全推進協会安全問題専門委員長 米倉幸夫氏が参加し、会場との質疑応答を交えながら、意見交換を行った。この中では特に消費者と事業者、マスコミ等が共通の認識を持って正しく行動できるようなコミュニケーションの必要性が強調された。

会場からの質疑応答の主なものを以下に抜粋した。

\* 企業と消費者のコミュニケーションについて



Q 阿南さんにお聞きしたいが、本当のことを企業と消費者が話すというのはどうやったらいいだろうか。消費者はちゃんと見ているのか。

A (阿南) リコールしている企業と直接意見交換をしたり、HP に関して意見を寄せ合ったりということができないのではないかと。どこに行けば適切な情報が得られるのか、情報発信源として広報していくことも大事。消費者団体は食品の安全性については食品安全委員会のHPにアクセスする。トップページから入って今のファクトシートやQA、NEWSに目を通せば情報収集はできる。理解する為にはレベルも高いので、わかりやすい情報発信が望まれる。消費者団体からも情報を出していくのが役割で、今後の大きなうねりになっていくかと思う。

A (天明) 自主回収を決めたらできるだけ多くの消費者に知ってもらうことが大事だと思っている。あらゆる手段を使って情報発信を行っている。社告、HP、自主回収報告制度などで、消費者に届けることが大事。

\* 回収と保険、回収の必要性について

Q (畑) 企業にお聞きしたいのだが、企業が回収する際には、保険をかけているのでそこからどのくらい出るのか

A (米倉) ドールの場合は、保険はPL保険のみで、それはPL法がらみのときのためのものであり実際に回収する場合に保険を適用されることはない。保険に入っているからといって過剰に回収しているわけではない。

Q たとえば日付の間違いで11月31日としてしまった。11月末日ということは分かると思うのだが、そういう場合でも回収しなくてはならないのだろうか、疑問である。

A (天明) そういう表示レベルでは回収しない。

A (畑) そういう場合は回収する必要はないと思う。回収する場合は企業としての姿勢を示したいのではないかと。

A (古谷) 法令違反して回収しませんとしても事業者としてそれは許されないのではないかと。企業の側からは言い難いかもしれないが、そういう場合にリコールガイドラインが周知されていればいいと思う。

A (阿南) 消費者と事業者双方から歩み寄ることになるのは全面的に賛成したい。企業は食に対してどんな思いで作っているのか、何のために食品をつくっているのか、もっと消費者に説明してもらって信頼関係を構築することが大事。二度と違反を起こさない、食品を無駄にしない、という努力が大切だと思う。

A (天明) 今の食品衛生法ではやはり回収と言う判断になってしまう。回収しないと言うことが可能であれば、何らかのペナルティを課していかないと企業だけでは難しいのではないかと。

\* ポジティブリスト超過の回収の意味について

A(米倉) 基準値超過の例でいえば0.01ppmの一律基準値オーバーでも回収となっていくが、健康危害と言う観点では異なる。しかし回収することで危ないんだと言うメッセージを伝えることになり、そういう判断をメディアや消費者もする場合もある。

Q(森田) 諸外国の事例をみるとMRLを越えても回収はしないし、健康影響はトータルで考えている。残留農薬基準値オーバーだからといって健康危害がおきているという事例は海外ではヨーロッパでは知らない。取引上の残留基準値というルールで回収命令を出す。たとえば北海道庁は最近、かぼちゃのヘプタクロールという農薬基準値オーバーで回収命令を出した。それが0.01ppmの基準値をオーバーして0.03ppmというオーダーだった。資源の観点ということからも考え直す時期にきているのではないか。

A(古谷) リコールについて観点を改めて考え直す時期にきており、そのためにガイドラインをまとめようと思っているが、様々な規制を乗り越えて実効性のあるものにしていくためには、私たち消費者もしっかり勉強して進めていかなければならないと思っている。

最後にこの問題を検討する勉強会をクローズドでも良いから立ち上げていかないと検討したいというコメントが、関澤食科協理事長からあった。

以上