



食科協ニュースレター 第90号

1月号

目次

【巻頭言】	頁
日健栄協の業務改革へ向けて	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 12月の主な活動	2
2. 今後の予定	
<hr/>	
【行政情報】	
1. 「食」に関する将来ビジョンについて	3
2. 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報告	7
3. 平成23年度政府予算案の概要	9
4. 食品に含まれるアルミニウムの安全性について	13
5. ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)が「食品中の残留農薬に関するFAQ」更新版を公表	14
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 国民生活センター及び(財)日本消費者協会の2010年10大ニュース	16
2. 北海道立消費生活センターが、特殊卵の栄養成分について調査	17
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 化学構造が複雑な食品マトリックスの安全性評価への毒性学的懸念の閾値(TTC)概念の適用	19
<hr/>	
【編集後記】	20

平成23年1月20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】

日健栄協の業務改革へ向けて

財団法人日本健康・栄養食品協会

理事長 しもだ ともひさ
下田 智久

昨年7月に林裕造前理事長から引き継ぎ協会理事長に就任いたしました。昭和53年に、私は厚生省栄養課に所属しておりまして、栄養、運動、休養の3本柱から成る国民の健康づくり運動を担当しておりました。その頃から、健康づくりの観点から健康食品に興味を持っています。

当協会では、昭和61年に健康食品の品質規格基準によるJHFAマーク制度をスタートさせました。一時期は許可商品が1,200を超える状況でありましたが、現在は600を切り、会員数も右肩下がりとなっています。この傾向に歯止めをかけ、魅力ある協会にするため、一昨年の12月に7項目にわたる協会の改革基本方針が出されました。これらの課題を1つ1つ実現することが、私に課せられた使命だと考えております。

改革の1つに、一昨年3月の理事会で決議された「新公益法人制度」改革に伴う、当協会の公益財団法人への移行があります。公益法人制度改革の目的は、不透明な会計を無くし、民間の自発的な公益活動の発展を目指すものと考えています。公益財団法人になるためには、越えなければならない認定基準は大変厳しいといわれておりますが、現在新法人取得に向け着実に進めておるところでございます。

2つ目は、会員数の減少に歯止めをかけることで、3つ目は機能性表示の問題があります。特定保健用食品については一定の表示が認められておりますが、それ以外の健康食品については薬事法を含めて様々な規制があり、自由に表現できないということもあります。どこまで科学的なエビデンスを求めるのか。科学的なエビデンスがあれば、どこまで消費者に情報を伝達できるのか。どこまで効能等の表示ができるのか。これらを突き詰めて考えていく必要があると考えております。4番目は、ニューJHFAマーク制度を創設することです。例えば、安全性自主点検認証制度とGMP制度とを合わせた新しい仕組みができないか等、委員会を立ち上げて検討を開始いたしました。

5番目は、GMP制度の普及と安全性自主点検認証制度を定着することです。当協会は、健康食品の安全性をさらに高める施策として、国のご指導と会員企業・関係団体のご協力のもとに、平成22年度の新規事業として、安全性自主点検認証制度を開始しました。解説書の刊行とともに説明会を開催し、原材料および最終製品について

の事業者による安全性自主点検結果を認証する事業を7月より行っています。

6番目は、国際化、グローバル化に対応するシステムづくりです。このため、協会の新組織として昨年4月に情報センターを設置し国内外の情報の収集、解析、発信等を進めるとともに広報機能を強化する体制の整備を進めています。7番目は、本部だけではなく、地方に支局をつくれないうようなことを挙げています。その他、会員企業の専門的意見を協会の業務に取り入れるために新たに委員会を設置するなど、会員企業の要望に応えるべく事業の展開を進めて参ります。

今後とも国、会員企業、関連団体、学会等のご支援とご協力を切にお願い申し上げます。

【食科協の活動状況】

1. 12月の主な活動

- 2日 日本冷凍食品検査協会理事長 前田重治氏、常務理事 東島弘明氏を訪問。
- 6日 運営委員会を開催。議題は NL 第号 89 号の編集、 来年1月WSの運営等。
- 14日 常任理事会を開催、議題は 「食の安全ナビ検定クイズ」の活用経験交流ワークショップの運営、 平成23年度の事務局の運営、 次回(3月)食科協ワークショップの企画、 ホームページの更新等。
- 22日 食科協ニュースレター第89号(12月号)を発行。
- 24日 バイオメディカル研究会理事長 小松俊彦氏を訪問。
- 28日 厚労省、農水省へ年末の挨拶。

2. 今後の予定

(1) 「食の安全ナビ検定クイズ」の活用経験交流ワークショップの開催

1月25日(火)午後1時30分から、各都道府県市特別区の商品衛生監視員等を対象にしたワークショップ「リスクコミュニケーションの新たな展開方向を探る ～「食の安全ナビ検定クイズ」の活用経験をベースにして～」を、銀座プロッサム・マーガレットにおいて開催します。参加費は無料ですが定員は120名です。

(2) 食科協ワークショップの開催

3月17日(木)午後3時から5時まで全麵連会館4階会議室において会員を対象にした「トランス脂肪酸、原料原産地の表示を考える」をテーマにした食科協ワークショップ(意見交換会)を開催します。近く、開催案内書をお送りしますので参加者希望者は3月11日(金)までにお申込みください。定員は30名ですので定員に達し次第締め切らせていただきます。参加費は無料です。

【行政情報】

1. 「食」に関する将来ビジョンについて

農水省は次の趣旨に基づき、農水大臣を本部長とし全府省の大臣政務官及び消費者、生産者、産業界等、各界の有識者等を構成員とする「食」に関する将来ビジョン検討本部」を設置し、第1回検討会が平成22年4月に開催されました。同検討会は去る12月の第5回検討会において「食」に関する将来ビジョン」を取りまとめ、公表しました。

この「将来ビジョン」の4つの視点に基づく施策の実施については、「今後取り組むべき施策の方向」において記載されているプロジェクト1から10及び別表中の取組内容及び予算に基づきに具体化されることとなります。

「検討本部」の設置の趣旨及び「将来ビジョン」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）

「食」に関する将来ビジョン検討本部の設置の趣旨

「食」は我が国の成長の基盤というべき最重点テーマであるが、食料自給率の向上、食の安全・消費者の信頼確保、農業における低収益性の改善、農山漁村の活性化など課題が山積している。

こうした課題の解決のためには、従来の農政の枠組みを超え、政府としての取組を一体的・総合的に展開する必要がある。

このため、「新成長戦略(基本方針)」(平成21年12月30日閣議決定)に位置づけられた「食」に関する将来ビジョン」を策定するために、農林水産省に「食」に関する将来ビジョン検討本部」を設置し、新成長戦略における「食」と「地域」の再生についての施策の充実をはじめとして「食」の基盤強化に向けた推進体制を構築することとする。

「食」に関する将来ビジョン」の概略

はじめに (省略)

視点1：地域資源を活用した農山漁村の活性化という視点(省略)

視点2：アジアの成長力の取り込みとグローバル化への対応という視点(省略)

視点3：少子高齢化への対応という視点(省略)

視点4：食の安全と消費者の信頼の確保という視点

本ビジョンの関連施策を推進しても、国民の食生活が健全で安心を実感できるものとならなければ、「食」に関する市場が収縮してしまう可能性もありうることから、地域の活性化や経済の成長にも繋がらないおそれがある。

このため、平素から、科学的根拠に基づき、一次生産から消費にわたって食品の安

全性を向上させ、国民の健康への悪影響を未然に防止する取組を地道に継続していく。また、生産者、食品事業者、消費者等の関係者が互いのニーズを把握し、それぞれの行動に反映できるよう、関係者間における意見・情報の交換を促進することを通じて、信頼関係を創造・強化していく。

さらに、消費者の選択に資する食品表示の信頼確保など、消費者への正確かつわかりやすい情報の提供を進めていく。

なお、本視点4に係る施策については、政府一体で取り組む10の成長プロジェクトの前提として別表(食の安全と消費者の信頼の確保)の取組を実施する。

私たちは、これらの視点に基づく施策の実施にあたって、これまで各府省で行っていた「食」、「農」、「地域」に対するそれぞれの施策という発想から脱却し、政府一体となった関連施策のハーモナイゼーションを一層推進することとする。さらに、中央だけでなく、地方組織同士も連携し、地域との直接の関わりを強化することや、民間企業との連携を図ることなどにより、関係者のモチベーションを向上させ、これらの連携施策の効果が着実に地域に浸透するよう行動を起こしていく。

私たちは、これらの取組により「食」が持つ力を最大限発揮させることに注力し、「食」に対する国民のニーズや期待に応えられるようにする。そのことが、食料・農業・農村基本計画にも掲げられた「国民全体で農業・農村を支える社会の創造」を可能としていくことにもつながる。そして、日本全体に元気とやる気を注入し、「食」とともに成長し、常に新たなアイデアで挑戦し続ける日本を復活させる。

私たちは、このような理念の実現に向けて、国民全体の参加を促すため、本ビジョンの内容を周知するとともに、本ビジョンの実現に資する生産流通体制の整備、本ビジョンに基づく行動の実施状況や成果についての検証を行い、必要に応じて、より良いものにしていくための見直しを行う。

政府一体で取り組む10の成長プロジェクトとそこから導かれる地域の将来ビジョン

食料・農業・農村基本計画において、農山漁村の再生・活性化に向けた地域の主体的な取組を促進するための農山漁村活性化ビジョンを策定するとされたことも踏まえ、これに沿った10のプロジェクトを次のとおり提示する。また、これらを実現するための各府省間での施策連携の内容については、「今後取り組むべき施策の方向」のとおりとする。そして、10年後を目途とする各プロジェクトの「発展のイメージ」に示された地域の発展の姿や、その成果としての発展目標を策定し、政府全体でこの実現を目指す。

- プロジェクト1 地域資源を活用した6次産業化(省略)
【発展のイメージ】(省略)
- プロジェクト2 「食文化」を軸とする観光・産業・文化政策の展開(省略)
【発展のイメージ】(省略)
- プロジェクト3 我が国農林水産物・食品の輸出促進による海外展開
【発展のイメージ】(省略)
- プロジェクト4 「交流」を軸とした農山漁村コミュニティの再生・地域活性化
【発展のイメージ】(省略)
- プロジェクト5 再生可能エネルギーの導入拡大
【発展のイメージ】(省略)
- プロジェクト6 農林水産分野の有する環境保全機能を支える仕組みの構築
【発展のイメージ】(省略)
- プロジェクト7 医療、介護、福祉と食、農の連携
【発展のイメージ】(省略)
- プロジェクト8 全ての世代、様々な立場の人々が参加する「生涯食育社会」の構築
【発展のイメージ】(省略)
- プロジェクト9 「食」に関する将来ビジョンの実現に向けた国民運動の展開
- プロジェクト10 総合的な食料安全保障の確立

今後取り組むべき施策の方向(省略)

予算等については、平成23年度予算概算決定を踏まえて記載

(別表)「視点4：食の安全と消費者の信頼の確保という視点」に関連する施策

取組内容	関連事業・予算
(1) 食品の安全性向上 ・リスク評価機関の機能を強化 【内閣府(食安委)】 ・国民の健康への悪影響を未然に防止するため、一次生産から消費にわたって、科学的根拠に基づき適切な措置を実施 【厚労省、農水省】 ・適切な生産工程管理を図るための農業生産指導者の育成や産地での導入等に対する支援を充実 【農水省】 ・中小の食品製造事業者におけるHACCP(危害	【内閣府(消費者庁)】 ・消費者安全施策企画推進経費(20百万円の 内数) 【内閣府(食安委)】 ・リスクコミュニケーション実施経費(24百万 万円) 【厚労省】 ・残留農薬、食品汚染物質、容器包装等の安全 性の確保(1,119百万円) ・輸入食品の監視体制等の強化(2,001百万 円)

<p>分析・重要管理点)の導入拡大の支援を実施 【農水省】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・輸入食品の安全性の確保のための検査・監視体 【厚労省、関係府省等】 ・生産者、食品事業者、消費者等の関係者とのリスクコミュニケーションを促進 【内閣府(消費者庁・食安委)、厚労省、農水省、環境省】 	<ul style="list-style-type: none"> ・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) <p>【農水省】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・有害化学物質・微生物リスク管理基礎調査事業(286百万円) ・生産環境総合対策事業(968百万円の内数) ・消費・安全対策交付金(3,023百万円の内数) ・産地活性化総合対策事業(10,704百万円の内数) ・食品産業品質管理・信頼性向上支援事業(277百万円の内数)
<p>(2) 消費者の信頼確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の品質管理や消費者対応等に関する情報の提供を促し、これらが取引先や消費者に適正に評価される機会を増大 【農水省】 ・米穀等の取引等の記録の作成・保存及び産地情報伝達に関する制度の徹底を図るとともに、その他の飲食料品への拡充を検討 【内閣府(消費者庁)、農水省等】 ・食品表示の一元的な法体系のあり方の検討 【内閣府(消費者庁)】 ・加工食品における原料原産地表示の義務付けの拡大 【内閣府(消費者庁)】 ・トランス脂肪酸を始めとする、栄養成分の表示のあり方の検討 	<p>【内閣府(消費者庁)】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品表示適正化推進等経費(269百万円の内数) <p>【農水省】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品産業品質管理・信頼性向上支援事業(277百万円の内数)

【内閣府(消費者庁)】
・健康食品の表示のあり方の検討
【内閣府(消費者庁)】
・食品関係事業者における法令遵守や企業・社会倫理遵守といった「コンプライアンス」の徹底や、消費者とのコミュニケーションの強化等の自主的な取組を促進
【農水省】

http://www.maff.go.jp/j/study/syoku_vision/index.html

http://www.maff.go.jp/j/study/syoku_vision/pdf/vision.pdf

http://www.maff.go.jp/j/study/syoku_vision/pdf/member.pdf

2. 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報告

消費者庁は12月22日、第2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において報告書を取りまとめ、公表するとともに、28日、関係団体に対し同報告書を送付し、次の3点 力学特性、形状等の改善の促進、個包装の警告表示等、表示の改善の徹底、菓子売場以外での販売や店頭における注意情報の提供の推進を要請しました。

経緯

- 平成21年4月 内閣府国民生活局(現・消費者庁)が「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について」に係る評価を要請。
- 5月 食品安全委員会の下に小泉委員長を座長とする新たなワーキンググループ(WG)を設置。
- 6月～22年3月 WGは7回の会合において審議し、食品健康影響評価書(案)を取りまとめて食安委へ報告。この間、3月初旬に消費者庁が追加資料を提出。食安委は評価書(案)を公表し意見募集を行う。
- 3月 消費者庁がこんにゃく入りゼリー等による窒息事故防止に関する対応策を検討するための第1回食品SOS対応プロジェクト会合を開催。
- 6月 食安委が消費者庁へ「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について」の食品健康影響評価書を通知。
- 7月 消費者庁は4回の食品SOS対応プロジェクト会合における検討を経て「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 - 」を取りまとめ、公表。
- 9月 消費者庁が「食品SOS対応プロジェクト報告」にある「参照指標」作成

等の提言を受け、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を設置し、重篤な窒息事故につながり得る食品側のリスク要因(物性、形状等)の詳細分析、こんにゃく入りゼリー等の力学特性の測定方法、窒息事故リスクの低減に資する関連調査について調査研究。

12月 消費者庁が同研究会からの報告書を受理。

研究会報告書の要点

(1) 窒息事故リスク低減の考え方の整理(参照指標)

窒息事故については、食安委の食品健康影響評価書でも指摘されているとおり、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。本研究会では、主としてゲル状食品の口腔内での滑りやすさ、崩れにくさ等の食感に結びつく力学特性や、吸い込んで食べるような構造等、重篤な窒息事故につながり得る食品等側のリスク要因について、特に子どもの事故を対象として、比較的高いと考えられるリスク要因を抽出し、リスク低減の考え方を次のとおり整理している。

) 力学特性

子どもが吸引する可能性がある一口サイズの容器で販売する場合には、弾力性が小さく、破断されやすいものへの改善が望まれる。

咀嚼が必要となるような、容器を吸引できない大きさや構造等へ改善することが望まれる。

一口サイズで販売するに際しては、個包装の警告表示や注意喚起の徹底を図るとともに、必要に応じ力学特性の改善を検討することが重要である。

) 大きさ

子どもの気を引く型やイラスト等を避け、形状を大きくし口で吸引できなくする、またはそのまま飲み込めないようにすることや、あるいは気管の大きさ(内径約1cm)よりも小さくすることなどが考えられる。

) 構造

窒息事故リスクの観点から容器の構造について、定量的な評価を加えることは困難であり、具体的な参照指標の提案にはいたらなかった。

(2) 窒息事故リスクの低減のための販売方法の改善等

形状・力学特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も改善の余地が認められた。

商品態様及び販売方法の改善

商品態様では子ども向けの菓子と誤認されない変更、また販売方法では菓子売場以外での販売等、子どもの摂食機会低減につながる取組について必要に応じて更なる改善が図られるべきである。

消費者への注意喚起・啓発

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、適切な消費選択及び摂食行動がとられるよう、具体的にわかりやすい注意喚起・啓発が展開されるべきである。

(3) 関連事業者による自主改善・関係機関等による連携協力

これら検討結果に基づいて、早急に、関連する事業者、事業者団体等において、上記のようなリスク要因の低減につながる具体的な指摘を踏まえた、実質的、実地的な改善が図られることを期待したい。

http://www.caa.go.jp/safety/pdf/101222kouhyou_9.pdf

http://www.caa.go.jp/safety/pdf/101228kouhyou_3.pdf

http://www.caa.go.jp/safety/pdf/100414kouhyou_3.pdf

(注) 食安委の評価書「こんにやく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について」のURLは下記です。

http://www.fsc.go.jp/fsciiis/attachedFile/download?retrievalId=kya20090427001&fileId=06_001

3. 平成23年度政府予算案の概要

平成23年度政府予算案(92兆4116億円、伸び率0.1%)が12月28日に閣議決定されました。内閣府食安委(10億円、伸び率82.6%)、同府消費者庁(90.4億円、伸び率1.0%)、厚労省(28兆9638億円、伸び率5.1%)及び農水省(2兆2712億円、伸び率92.6%)のうち、食品安全関連の施策に関する主な項目は次のとおりです。詳細は各省庁欄に記したURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

内閣府食品安全委員会

(1) 食品健康影響評価技術研究の着実な推進 242百万円

食品科学や分析技術の水準が日々向上し、高度化の一途をたどる中、委員会が取り組むリスク評価の分野は多岐にわたることから、リスク評価を円滑に進めるための技術開発研究を着実に推進する。

(2) リスク評価等に必要調査の着実な推進 92百万円

リスク評価の観点から優先順位の高い特定の危害に関し、食品安全行政機関及び国際機関が保有するリスク評価情報等の危害情報、危害の発生及び対処事例についての海外報道情報、各種文献における危害の毒性メカニズム、暴露評価等の情報について、網羅的に収集し、整理・解析するため、調査を実施する。

(3) リスクコミュニケーションの着実な推進 24百万円

国民の食品安全に対する理解の醸成を図るため、意見交換会の開催や、積極的な情報発信等を実施する。

食品安全委員会と消費者団体等が連携して行う意見交換会を新規に計上した。

(4) 食品健康影響評価に係る国際対応の着実な推進 29百万円

食のグローバル化が進む中で、食品の安全を確保するため、国際会議等に参加し、リスク評価情報を発信、共有するなど国際対応を推進するとともに、海外のリスク評価機関等との連携強化(新規計上)を図る。

(5) 食品安全委員会の機能強化(新規) 20百万円

自らが行う食品健康影響評価の強化、及び食品健康影響評価のためのオンラインによるデータ整備を行う。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20110106sfc>

内閣府消費者庁

(1) 食品の機能性評価モデル事業 70百万円(新規)

「特定保健用食品」「栄養機能食品」以外の成分にかかる食品の新たな機能性の表示を認める可能性を実証的に検討を行う。

(2) 食品表示一元化対策に向けた検討 40百万円(新規)

食品表示に関する一元的な法律の制定に向け、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及び消費者ニーズを踏まえた表示事項、表示方法の検討を行う。

(3) 景品表示法執行情報共有ネットワーク構築 22百万円(新規)

景品表示法の運用を行う消費者庁、公正取引委員会地方事務所・支所等、都道府県との間の情報共有化を図るため、情報ネットワークを構築する。

厚生労働省

食の安全・安心の確保 127億円

(1) 輸入食品等の安全確保策の強化 102億円

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う。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。

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。

(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

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 9.9億円

「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。

食品汚染物質にかかる安全性確保の推進 51百万円

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。

また、中国製加工食品中のメラミン混入など、食品中の汚染物質に関する事案が依然として発生していることから、これらの原因物資となりうる自然毒や製造副生成物について、含有濃度実態調査や規格基準を設定するための試験検査を実施する。

食品用容器包装等の安全性確保の計画的な推進 75百万円

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。

(3) 健康食品の安全性の確保等の推進 58百万円

健康食品の安全性の確保等 45百万円

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。

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

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」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。

(4) 食品の安全の確保に資する研究等の推進 11億円

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。

<http://www.mhlw.go.jp/wp/yosan/yosan/11syokan/dl/11.pdf>

農林水産省

(1) 食の安全・消費者の信頼確保対策の総合的な推進 2,027百万円

都道府県等は、次の各分野について、地域の実態を踏まえて具体的な目標を設定し、その目標を達成するために必要な事業を総合的に実施します。

- (1) 国産農畜水産物の安全性の向上
- (2) 家畜の伝染性疾病・作物の病害虫の予防・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推進

<http://www.maff.go.jp/j/budget/2011/pdf/b09.pdf>

(2) 有害化学物質・有害微生物の調査の実施 286百万円

食品や飼料に存在する化学物質(カドミウム、かび毒等26種類)や微生物(サルモネラ、カンピロバクター等7種類)のうち、想定される健康への悪影響の程度等から優

先的にリスク管理を行うべきものについて、「サーベイランス・モニタリング計画」を作成し、安全性向上対策の検討に必要な汚染実態調査を実施します。

<http://www.maff.go.jp/j/budget/2011/pdf/b07.pdf>

(3) 市場拡大対策(農林漁業者が加工・販売するための市場を拡大・活性化するため、国内市場活性化、海外市場開拓の取組支援)の内、国内市場活性化 629百万円
高齢者向け加工食品の安定的な供給に向けての方策の検討を行い、課題や対応方向を整理したガイドラインを作成するとともに、食料品へのアクセス困難度を客観的に推計するための指標の実用化に向けた取組を支援します。

国内市場の活性化に必要な基盤(インフラ)の整備のため、卸売市場におけるリース方式によるコールドチェーン体制の整備等による流通の効率化・高度化、食品産業におけるHACCP手法の導入による品質管理の向上やコンプライアンスの徹底等を通じた消費者の信頼確保、食品リサイクル・ループの構築や食品ロス削減の取組等を支援します。

<http://www.maff.go.jp/j/budget/2011/pdf/b05.pdf>

(4) 食品表示適正化対策事業委託費(拡充) 79百万円

食品表示ウォッチャー

一般消費者の中から食品表示ウォッチャーを委嘱し、当該ウォッチャーによる日常の買い物の中で表示状況を調査し、農水省へ報告してもらいます。特に、食品表示ウォッチャーによる小売店舗についての調査を行うための委嘱者数を1,000名から1,500名に増員します。

食品事業者表示適正化技術講座

食品表示の適正化の促進を図るため、食品表示における留意事項や食品表示に関する消費者の関心等を習得するための教材等を作成し、地方農政局等が食品事業者等向けに開催する講座で活用します。

(5) 有機JAS規格制度等信頼向上事業委託費(拡充) 19百万円

登録認定機関能力斉一化事業

登録認定機関において有機農産物、有機農産加工食品及び生産JASの認定審査を実施する者を対象とし、書類審査の手法とともに、有機関係については、ほ場等の現場において農薬や化学肥料等の使用の有無についての確認の手法など、検査レベルの斉一化に向けて実施研修会を開催します。

有機使用可能資材検討事業

有機農産物のJAS規格において使用を禁止されている資材の成分を踏まえ、一般に販売されている農薬や肥料等のうち、有機で使用できるものについての判断が容易に出来るよう、有機使用可能資材のリストを作成します。

(注)上記の(4)と(5)は配布資料に基づくものです。

4. 食品に含まれるアルミニウムの安全性について

1月6日の食品安全委員会第361回会合において報告された「食品安全モニターから報告」の中に、「食品中の汚染物質アルミニウムについて」要望及びコメントがありましたので、ここに掲載しました。このURLは下記のとおりです。（伊藤蓮太郎）

<http://www.courts.go.jp/hanrei/pdf/20101206133309.pdf>

食品安全モニターの要望

一部の報道機関において「ホットケーキ等に含まれるアルミニウムが、幼児においてWHO等が定めた1週間あたりの暫定耐容摂取量(PTWI)を超えるものがある。」との報道があった。はたして、アルミニウムはWHO等がいう有害物質なのか、食品安全委員会として早期に結論を出してほしい。（宮崎県 男性 56歳 食品関係業務経験者）

【食安委からのコメント】

食品安全委員会では、リスク管理機関からの要請により行うリスク評価のほか、対象案件を自ら選定して行う評価(自ら評価)も行っています。アルミニウムについては、平成22年3月に自ら評価の対象案件として選定しておりますが、評価に必要な毒性等の所見、知見及びデータが不足しているため、まずは情報収集を行うこととしています。

アルミニウムは、土壌、水及び空気中に存在し、包装材料などに幅広く使用されています。国内での規制としては、水道法に基づく水道水質基準として、アルミニウム及びその化合物の量を0.2mg/l以下としているほか、食品添加物としても、硫酸アルミニウムアンモニウムなどについて食品衛生法に基づく規格基準が設定されています。

国際的には、平成18年にFAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)第67回会合において、従来より低い投与量でも繁殖や発達神経に関する健康影響がある可能性があるため、耐容週間摂取量(TWI)の暫定的な値を7mg/kgから1mg/kgに引き下げています。今後、各国が行っている追加試験のデータを元に、再度JECFAにおいて安全性評価が行われる予定です。

なお、TWIとは人が一生涯摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一週間あたりの摂取量のことであり、この値を超える物質を摂取しても直ちに健康への悪影響があるわけではありません。

また、アルミニウムがアルツハイマー病の原因ではないかという説もありましたが、現時点では、アルミニウムとアルツハイマー病の関連性についての明確な科学的な根拠はないとされています。

食品安全委員会では、アルミニウムについて、リスク評価を行うために必要な情報収集を引き続き行ってまいります。

〔参考〕

食品安全委員会

「アルミニウムに関する情報」

http://www.fsc.go.jp/sonota/alumi/alumi_201010.pdf

「第32回企画専門調査会「資料4」」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/attachedFile/download?retrievalId=kai20091217ki1&fileId=007>

(独)国立健康・栄養研究所

「アルミニウムとアルツハイマー病の関連情報」

<http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail970.html>

【消費者庁からのコメント】

複数の組合せで効果を発揮することが多く、個々の成分まで全てを表示する必要性が低いと考えられる添加物や食品中にも常在する成分である添加物等については、一括名で表示することが認められています。

パン、菓子等の製造工程で添加し、ガスを発生して生地を膨張させ多孔性にするとともに食感を向上させる添加物及びその製剤については、「膨張剤」、「膨脹剤」、「ベーキングパウダー」又は「ふくらし粉」の一括名が認められています。

今回いただいた御意見につきましては、今後の食品表示の施策を検討する上での参考として承らせていただきます。

5. ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)が「食品中の残留農薬に関するFAQ」の更新版を公表

12月16日の食安委第360回会合において報告された「食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報」の中に、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)が「食品中の残留農薬に関するFAQ(良くある質問と回答)」の更新版(2010年11月29日付)を公表した情報がありましたので、ここに掲載しました。このURLは下記のとおりです。(伊藤蓮太郎)

http://www.bfr.bund.de/cm/276/fragen_und_antworten_zu_pflanzenschutzmittel_rueckstaenden.pdf

FAQの主な設問

Q1. 食品中の残留農薬は認可されているのか？

A1. 食品中の残留農薬は、法的に定められた残留基準値(1)まで認可されている。

その値以下の残留農薬は健康に有害ではない。

Q2. 残留基準値を超過すると、どうなるのか？

A2. 残留基準値の超過は法規違反であるため、当該食品は流通させることができない。

しかしこれは、検出された残留農薬に消費者へのリスクがあるという意味ではない。

残留基準値は毒性学的な基準値(一日摂取許容量(ADI)(2)及び急性参照用量(ARfD)(3))ではない。多くの場合、濃度が相当高くなければ、毒性学的な基準値には達しない。過去のほとんどのケースでは、残留基準値を超過していたサンプルでも、消費者に無害であった。

Q3. 認可手続きにおいて、BfR は消費者リスクをどのように算定するのか？

A3. 残留農薬による消費者リスクを算定するために、BfR はリスク評価を行う。その際、2つのファクター、毒性を与える農薬の量及び農作物を介する消費者の農薬暴露(4)量が考慮される。

Q4. BfR はARfD 及びADI をどのように算出するのか？

A4. 適切な動物実験により、最も感受性のある動物種における無毒性量(NOEL) (5)が算出される。ARfDの算出には、主に短期試験のNOELが用いられる。ADIは、より長期の毒性試験(慢性毒性試験、発がん性試験、発生毒性試験、繁殖毒性試験等)のNOELから算出される。当該試験から算出された一番低いNOELは、種差(ヒトと動物の違い)と個体差(ヒトによる個人差)を考慮するために、「安全係数(不確実係数) (6)」で除される。その係数には主に100が使用される。

Q5. 認可手続きにおいて、BfR は消費者の残留農薬への暴露をどのように算定するのか？

A5. 食品を介する消費者の農薬暴露量は、食品中の農薬残留量と日常食べる食品の量(摂食量)から算定される。

Q6. 残留農薬の評価において、BfR はどの摂食データを考慮するのか？

A6. 摂食調査の結果、2005年に2~5歳のドイツの子供を対象とした食品摂食量が公開された。当該グループは、摂食量の体重比が多くなるため、特に感受性のあるグループであり、国民全体の評価の代表として引用されている。2011年からは、全国摂食調査IIで収集した、14~80歳のドイツの消費者の摂食データも考慮される。ドイツの摂食データに加え、BfRは他のEU加盟国の摂食情報も考慮する。

Q7. 発がん性を有する農薬も認可されるのか？

A7. 発がん性物質に関しては、発がん性と遺伝子を損傷する作用の双方を有する物質と、発がん性は有するが遺伝子を損傷しない物質とを区別しなければならない。遺伝子を損傷する遺伝毒性発がん性物質は、いずれの量でも発がん性を示す可能性があるため、閾値(7)を設定することができない。そのような物質を含む農薬は基本的にドイツでは認可されない。

遺伝子を損傷しない発がん性物質については、最新の科学的知見に基づき、発がん性に閾値が設定されている。閾値未満であれば、発がん性は想定されない。これらの物質については、消費者への暴露がADIを超過しないならば、健康への有害影響は考えられない。

Q8. 現行の認可基準で、消費者のリスクは十分に排除されるのか？

A8. リスク評価の見地から、現行の認可基準は消費者のリスクを十分に排除するものである。また、これはEUの予防原則にも合致している。

Q9. BfR はどのように残留基準値案を算出するのか？

A9. 残留基準値は、適正農業規範(8)で必要とされる値より高く設定されることはない。

残留基準値設定の基礎となるのは、申請用途及び病虫害撲滅に必要な量で実施される作物残留試験である。当該試験は、使用条件を管理し、許容内の最も極端(critical)な使用例(許容内の最大使用量、最大使用回数、最も遅い使用時期、最終散布と収穫の間の最短待機期間)が審査されるよう設計される。

収穫物への残留結果から、用途に合わせ適切に農薬を使用し、農薬がどれほど残留するのかが算定され、それに応じて残留基準値が提案される。状況によっては、加工後の残留量の変化などの他の要素が考慮される。最後に、算出された残留基準値が健康保護の見地から容認できるかどうか、すなわち、消費者に急性リスクも慢性リスクもないかどうか審査される。消費者に対するリスクが示唆されない場合のみ、BfRは残留基準値を提案する。

Q10. 複数の農薬が食品に残留していると健康リスクは高まるのか？

A10. 現在までの知見によると、食品に複数の農薬有効成分が残留してもリスクは高まらない。

残留基準値は通常、無毒性量を安全係数100で除した濃度(ADI)よりはるかに低い数値となっており、個々の有効成分が残留基準値を超過していない限り、事実上、消費者の健康を害する付加的あるいは相乗的な作用は想定されない。

【消費者情報】

1. 国民生活センター及び(財)日本消費者協会の2010年10大ニュース

(1) 国民生活センターの消費者問題に関する10大項目

国民生活センターでは、その年に消費者問題として社会的注目を集めたものや消費生活相談が多く寄せられたものなどから、その年の「消費者問題に関する10大項目」を選定し公表しています。2010年の10大項目は次のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。

http://www.kokusen.go.jp/pdf/n-20101209_2.pdf

投資に関するトラブル急増、未公開株・社債さらに外国通貨取引も
ネット取引の中で、クレジットカードの決済代行がかかわるトラブルが深刻化
改正貸金業法完全施行、一方でクレジットカード現金化等の問題も
アフィリエイト・ドロップシッピングなど、ネットを利用した手軽な副業トラブル増加
住まいに関する悪質勧誘が増加、マンション販売・住宅リフォームなど

フロアマットの事故等を受け、自動車の安全性への関心高まる
 ライター規制など、子どもの事故の予防に向けた取組み進む
 全国共通の消費生活相談の電話番号「消費者ホットライン」(0570-064-370)始動
 新たな「消費者基本計画」が策定される

こんにゃく入りゼリーの窒息事故に関し様々な検討進む、地裁判決も

こんにゃく入りゼリーによる窒息事故の問題に関して、様々な検討が進んでいる。食品安全委員会は、6月にこんにゃく入りのものを含むミニカップゼリーの一口あたりの窒息事故頻度を飴と同程度と推測する食品健康影響評価結果を消費者庁に通知した。消費者庁の「食品SOS対応プロジェクト」は同評価結果を踏まえ、多くのこんにゃく入りゼリーについては、重篤な窒息事故につながり得るリスク要因を複数有していると指摘することが可能という報告を7月にまとめた。また同月、消費者委員会においては、消費者被害の発生また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とする提言をした。さらに、消費者庁は9月に「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」を立ち上げ、検討を進めている。

なお、ミニカップタイプのこんにゃく入りゼリーを幼児がのどに詰まらせて2008年9月に死亡した事故に関して、今年11月、当該事件について製造物責任法上の責任は事業者にはないとする判決が神戸地方裁判所姫路支部であった。遺族側は控訴している。

(2) (財)日本消費者協会の2010消費者の10大ニュース

同協会は機関誌「月刊 消費者」(2011年01月No.617)において、次の「消費生活モニターが選んだ2010消費者の10大ニュース」を掲載していますが、その中には食品安全に関するニュースは含まれていませんでした。

酷暑 死亡者は去年の10倍

子供手当、高等学校授業料無料化 国の借金また増える？

エコポイント 景気回復の起爆剤となるか

口蹄疫 殺処分288,643頭の命

所在不明高齢者発覚 無縁社会にしない仕組みを

事業仕分け 私たちは知りたい

大阪地検特捜部証拠改ざん もし私が裁かれたら

改正臓器移植法施行 いまだ議論の余地あり

たばこ大幅値上げ マナーは守りたい喫煙被害

就職浪人 税金を払わせてください 仕事をさせて

以上

2. 北海道立消費生活センター、特殊卵の栄養成分について調査

「たんぱく質量や脂質量に大差なし」北海道立消費生活センターHP より引用
 (<http://www.syouhisya.or.jp/kitakura441.pdf#search>)

最近の消費者の健康志向に伴い、栄養や安全性などにこだわった、いわゆる「特殊卵」と呼ばれる卵が市場に出回っています。普通の卵に比べ価格が高く設定されていますが、主要成分に違いがあるのか、道立消費生活センターがテストを行い平成 22

年12月に結果を発表しました。

テスト品目

特殊卵11銘柄（有精卵3銘柄、栄養強化卵6銘柄、特殊飼料卵2銘柄）と普通卵2銘柄で、それぞれ6個または10個入り

テスト結果

栄養成分量

全卵のたんぱく質量は、特殊卵が可食部100g当たり11.9~12.8g、平均12.3g、普通卵平均12.1g、全銘柄平均12.2gで、特殊卵と普通卵の差はほとんどありませんでした。「五訂増補日本食品標準成分表（食品成分研究調査会編）」（以下、成分表）によると全卵のたんぱく質量は12.3gとあるので、全銘柄の平均値とほぼ同じでした。全卵の脂質量に関しても、特殊卵が可食部100g当たり9.6~10.6g、平均10.1g、普通卵平均10.5g、全銘柄平均10.2gであり、特殊卵と普通卵との差はほとんどありませんでした。成分表によると全卵の脂質量は10.3gとあり、全銘柄の平均値は成分表の数値に近い結果でした。

卵重

測定の結果10個のバラツキはあるものの、表示（任意）の範囲内でした。

全卵中の卵黄の割合

特殊卵の卵黄の重量は13.0~18.8gで平均16.6g、卵黄の割合は24.5~32.8%で、平均30.1%でした。普通卵はそれぞれ14.4gと19.4gで、割合は30.8%、33.5%、平均32.3%でした。全銘柄の平均値は30.4%で、成分表の数値30%とほぼ同じでした。

卵黄の割合と脂質量

脂質は卵黄中にのみ存在するので、全卵中の卵黄の割合が多い方が脂質量が多いと思われませんが、相関性は見られませんでした。

卵黄の色

卵黄の色をJIS慣用句名の色見本（和名）と比較したところ、普通卵に比べ有精卵は黄色味が薄く、その他の特殊卵には赤味を帯びているものもありました。卵黄の色素を形成する成分はカロチノイドであり、一般に色の違いは飼料に由来するといわれています。

鮮度

購入後、9に設定した冷蔵庫に保存し、その鮮度を測定しました。HU（卵白の高さと卵重量から鮮度をはかる数値）は、全銘柄の平均が78で、鮮度は良好といえます。

価格

最も高かったのは67円、最も安かったのは16円で、全銘柄平均は35円でした。普通卵は平均18円だったのに対し、有精卵の平均は58円で、普通卵の3倍ほど高

く、33円でした。ともに銘柄により価格にバラツキがありました。

官能検査

においては特に傾向は見られず、味は有精卵が薄いという評価でした。色は有精卵が薄いという評価で、色の濃い方が味も濃いと評価する人が多い傾向にありました。味の評価と脂質量には相関関係は認められませんでした。総合的には、色の濃い方が好まれる傾向にありました。

表示状況

必要な表示事項はほぼ適正でしたが、サンプルの中には「使用方法」（取り扱い方法）が表示されていないもの、「自然卵」の表示（公正競争規約では「自然卵」は使用不可）のものがありませんでした。

消費者へアドバイス

* 有精卵や栄養強化卵、特殊飼料卵に価格の高いものがあり、これは飼料や育て方の違いが価格に反映されていると思われるが、たんぱく質量や脂質量には差がありません。

* ヨードやセレンなど栄養強化卵に増加された栄養成分は、国民栄養調査によるとほぼ充足されています。あえて卵に強化する必要はないと思われます。

* 鮮度はどの卵も良好ですが、購入後はすぐに冷蔵庫で保管を。

* テスト品には公正マークが付いていないため、公正競争規約には縛られませんが、規約に沿った、消費者に分かりやすい表示が望まれます。

（鶏卵の表示に関する公正競争規約...平成21年3月27日から施行、但し特定用語の使用基準については平成22年3月27日から。卵に必要な表示事項のほか、「栄養強化卵」「地卵」「有精卵」などの条件、「天然卵」「自然卵」の使用不可などの基準が策定されました）

【学術・海外行政情報】

化学構造が複雑な食品マトリックスの安全性評価への毒性学的懸念の 閾値（TTC）概念の適用

Rennen MA, Koster S, Krul CA, Houben GF
(TNO Quality of Life, Zeist, The Netherland)
Food Chem Toxicol., 2010 Dec 27 (出版前電子情報)

化学構造が複雑な食品マトリックス（CCFM）の毒性評価は通常大変手間とお金がかかり、多くの動物試験が必要である。リスク評価の慣習的な手法にこだわる限り効率的に評価する為の改良には限界がある。リスク評価を革新的に変えるには新たな考え方の導入が必要と思われる。毒性学的懸念の閾値（Threshold of Toxicological Concern, TTC）はかような新しい考えかたであって何年も前に提案されたものであ

るが、最近さらなる改訂もなされてもいる。

CCFMは不明物質が数多くあり(クロマトグラフィー分析で”ピークの森”、と呼ばれる)安全性評価は簡単ではない。通常は動物試験を含む一連の安全性評価が必要になるが、殆どの物質の暴露レベルは低く、TTC適用に適している。しかしTTCをCCFMに適切に適用するには、沢山の不明物質(化学構造が不明)の取り扱いの方策が必要であることから、CCFMの安全性評価にTTCを適用する骨組み案を構築した。

本報告ではCCFMの安全性評価に段階的にTTCを適用させる方式を提案しつつ、判断基準と骨格を検討すると共に今後の検討課題を記した。

(石井健二)

編集後記

「食」に関する将来ビジョン」に関連して、1月4日の日経新聞朝刊は、「農水省はこの事業を実行に移すため、7月に「食ビジョン推進室」を大臣官房に設置することを決めた。室長は課長級で10人程度のスタッフを置く。」と報じていました。

消費者庁は「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報告」を受け、早速、関係団体に対し形状や表示などの改善を要請しました。同報告書では「消費者への分かりやすい注意喚起・啓発の展開」も提言していますので何らかの措置を取るべきでしょう。

こんにゃく入りゼリーの設計上の欠陥による製造物責任及び不法行為に基づく損害賠償請求事件(神戸地方裁判所姫路支部)の判決(下記のURL)が平成22年11月17日にありました。主文は「原告らの請求をいずれも棄却する。」でした。この判決理由の2の(1)ア(オ)では、「ある程度の年齢の小児であれば、本件こんにゃくゼリーのミニカップ容器に触れれば、それが吸い出さなくても中身が出てくるものであることは容易に認識し得ると考えられ、... 逆に、例えば自らはミニカップ容器の上蓋を剥がせないような乳幼児に対しては、保護者等がこんにゃくゼリーを適当な大きさに切り分けるなどして与えるべきであって、...」と事業者の責任は勿論のこと、保護者の責任にも言及しており、消費者をはじめ、食品事業者や行政担当者や研究者にも参考になる判決と考えます。(伊藤蓮太郎)

<http://www.courts.go.jp/hanrei/pdf/20101206133309.pdf>

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。