



目 次

【巻頭言】	頁
食品の安全性確保はできるのか	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
林理事長が第1回企画専門調査会で講演(食品安全委員会のホームページから)	2
<hr/>	
【行政情報】	
1. 原産地表示の品目群リストが公表	6
2. 改正感染症法が施行	9
3. 株式会社いちふじにおける「うなぎ加工品」の不当表示に対する措置について (静岡県庁ホームページから)	15
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 「製品回収」をめぐる現状と問題((独)国民生活センターのホームページから)	16
2. 商品テスト『果汁・野菜 100%ジュース』(長崎県くらしの情報 2003年10月号から)	17
<hr/>	
【企業情報】	
東京都消費生活センター内に消費者啓発資料コーナーを常設 (ACAPの機関紙 FORUM 168号から引用)	19
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
ネコとフェレットにおけるSARSウイルス感染(仮訳)	20
<hr/>	
【会員のひろば】	
雇用面から見た給食現場における栄養士の現状と役割	22

平成15年11月27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/FAX 03-5669-8601

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

【巻頭言】

食品の安全性確保はできるのか

東海大学海洋学部水産学科
教授 小沼博隆

食品をとりまく環境は、BSEや腸管出血性大腸菌0157食中毒、残留農薬、使用禁止農薬使用の問題など連日マスコミを賑わし、消費者の食品の安全性に対する不安はピークに達しているのが現状であろう。また、原材料等の偽装表示問題など企業道德の意識欠如は、消費者を蔑ろにした裏切り行為そのものである。しかし、これらの裏切り行為は、故意の場合と無知による場合との二通りが考えられる。前者の場合は、道德教育の強化と警察による取り締まりを仰ぐほかないと考えられるが、後者は、継続的な衛生教育と指導が重要である。しかしながら、原材料の物流や半加工品を含む加工製品が地球規模で、しかも複雑な流通形態をとりながら動いている現在では、多種類の原材料からなる当該製品のそれぞれの原材料の流過程や生産地・生産者・生産物のロットに至るまでをトレースバックするのは至難の業であろうことは想像できる。一方、バイオテロのように、ある集団が戦略を企て環境、食品あるいは水中に劇毒物や病原微生物等を使って敵対国の人民を殺傷しようとして企んでいることも事実である。松延洋平博士(青山大学大学院)によると、米国では9・11テロ事件以降、ブッシュ政権は、食と農の安全を守るための「公衆衛生とバイオテロ対策法」を制定した。特にFDAは事件勃発後USDAほか他省庁や地方公共団体との密なる連繫

を図るとともに直ちに食品産業のためのバイオテロ対策ガイドランスを作成して産業界への支援と指導を開始しているとしている。

バイオテロ対策の基本的考え方は、犯罪的毒物混入(Food Tampering)や食中毒対策などそれまでの従来型の安全対策を強化する(Food Safety)とともにこれとは全く性格の異なる考え方と体系の対策(Food Security)が必要であるとの認識に立っている。現在、米国の食品業界は加工のみならず原料、食材、流通、外食、輸送、配送などまで食と農の関連団体(例えば、NFPA)や調査研究機関(FMI等)を中核に広く分野を超えた連繫のネットワークが構築され、ヒトと製品と施設の3次元で防衛と監視の研修トレーニングも進められている。

このような動きは米国のみだけではなく、WHOでも今年から拡大する農産物貿易と食品の輸出入に鑑み、食品テロは必ず近いうちに発生すると強い警告を發しガイドライン(Terrorists Threats to Food; 食品テロの脅威へ予防と対応のためのガイドライン)を發表している。しかしながら、わが国の場合は、官民ともこのような国際的流れから大きく遅れがちであるが、今後はイラク戦争への支援、北朝鮮問題、海外農産物・食品輸入の増加などの国際環境の変化と組み換え技術等の科学技術の発展と関連して他の先進諸国と足並みをそ

ろえた対食バイオテロ体制を構築していくことが求められている。既に、米国では、輸入食品には相手国(相手企業)と米国の輸入業者とが秘密のコード(日本で言う忍者同志の合い言葉)を付けることを義務づけ、そのコードがない貨物は入国拒否する体制ができあがりつつあると言われている。

わが国では、HACCPによる衛生管理がやっと大部分の大企業生産施設で承認を受け、これから中小企業へと移りつつある中で、HACCPによる衛生管理(Food Safety)から、さ

らに「Food Security」の面からの安全対策を拡大強化していかななくてはならない状況に追い込まれそうである。

最後に、松延洋平博士は、バイオテロは、潜伏期間などにより被害の規模は想像以上に大きく、今後のわが国の感染症の早期監視、予防、ワクチン、隔離、治療等の公衆衛生の施設のハードと、制度及び人材育成等ソフト両面の拡大強化をできるだけ早く整備することが緊急の課題であると指摘している。

【食科協の活動状況】

林理事長が第1回企画専門調査会で講演

(食品安全委員会のホームページから)

食品安全委員会の第1回企画専門調査会が9月16日午前開催されました。

寺田委員長の挨拶、専門委員の自己紹介、座長の選出、「専門調査会の運営について」の審議に続き、当協議会林裕造理事長の「食品安全におけるリスク分析手法の導入について」の講演が行われた後、再び、「食品安全委員会の活動及び企画専門委員会の今後の予定について」「その他」の審議が行われました。林理事長の講演要旨は次のとおりです。

食品安全におけるリスク分析手法の導入について

化学物質によるリスクを中心に食品安全行政においてリスク分析手法を導入することの意味および必要性について化学物質のリスクを中心にお話しします。特に、従来

の食品安全行政とリスク分析手法が導入された場合の食品安全行政との間にどのような違いがあるのか、あるいはどのような違いがなければからないかを話題にしたいと思います。

新しい化学物質を食生活に取り入れる際に用いられてきた安全性対応の手順

新しい化学物質を食生活に取り入れる際に、従来用いられてきた安全性対策の手順を考えてみますと、次の2つがあると思います。

第1番目は、科学的データに基づいて、その物質がどのように、どの程度安全/有害であるかを評価すること。これがリスクアセスメントです。

次に、リスクアセスメントの結果に基づいて、安全性確保の立場から

適切と判断される基準/規制(行政施策)を定め、それらの実施を社会に定着させます。これがリスクマネジメントであります。

このように考えますと、これまでの行政手順でも、特に問題はないのではないかと思えるのですけれども、よく見ますと、これだけではいろいろな欠陥がございます。第1に、従来のリスクアセスメントの専門研究者と行政担当者(リスクマネージャー)の共同作業で全体の仕事が行われていたので、その結果、マネジメント・管理の面がおもてに出ますので、どうしてもリスク研究者の専門性と中立性が損なわれるおそれがあったことです。

第2に、リスクアセスメントの結果がどのように管理の方に伝達されたか、反映されたかということが伝えにくい、いわは透明性に欠けるといことも問題です。とにかく最終結論だけの伝達に終わることが多かったのが実状です。

第3に、これまでの手順には、行政的措置/規制を見直す仕組みが組み込まれていないことも大きな欠陥です。

これまでの行政手順にはこのように様々な問題がありますが、つきつめてみると、リスクコミュニケーションが徹底していなかったということがその背景にあったのではないかと考えております。

リスクアナリシス(リスク分析)とは

リスク分析の手法による食品安全の行政とはどういうものかということですが、その前に、リスク分析とは何かをご説明させていただきます。これは先ほど申しま

したリスクアセスメント、リスクマネジメント及びリスクコミュニケーションを含めた総合的なリスク対策として1995年にFAO/WHOの共同専門委員会が提案した概念であります。この方法は専門性、中立性、透明性、発展性を確保するうえに役立つと思います。

リスクアナリシス手法による食品安全行政の原則(1)

リスク分析手法による食品安全行政を行う場合、2つの原則があります。

第1の原則は、リスクアセスメントとリスクマネジメントは機能的に分離されていなければならないということです。日本政府はリスクアセスメント担当委員会を独立した組織、食品安全委員会として内閣府に設置したということは、この第1原則を満足させるための画期的な措置であると思います。その意味で、食品安全委員会はこの基盤の上に食品安全行政にとって本当に役立つ活動を能率的に進めるための運営を慎重に、そして大胆に推進していくということを期待しております。

そのためには、第1に、リスクアセスメントの科学的な専門性、中立性を保つために専門調査会の構成についての十分な配慮が必要です。

第2に、リスクアセスメントに関連する専門調査会をあまり細分化しないで、科学的に広い立場から評価する体制をとることが大切だと思います。細分化しすぎますと、評価の対象物質の使用目的に関連するいろいろな管理の問題がおもてに出てくるために科学的評価の中

立性が妨げられるおそれがあるというためです。食品安全委員会の専門調査会は、やはり関連省庁の部会から形式的に独立しているだけでなく、機能的にも違ったものだという事を明確に示す必要があると考えます。

リスクアナリシス手法による食品安全行政の原則(2)

第2の原則、これはリスクアセスメントとリスクマネジメントはリスクコミュニケーションを通じて相互に影響しあえる関係になければならないことであります。

そのためには、食品安全委員会の専門調査会の委員は、必要に応じてぜひとも関係省庁の部会に出席して、リスクアセスメントの結果をリスク管理、すなわち行政施策措置に適切に反映させるための意見交換をすることが必要だと考えます。

リスクアナリシスの枠組み

以上、まとめてみますと、第1に、リスクマネジメントとリスクアセスメントが機能的に分かれていなければならない。第2に、リスクアセスメントの結果が適切にリスクマネジメントに取り込まれて施策がつくられて、その施策・措置が実施される必要があります。それだけではなくて、第3に、実施された施策・措置が常にモニターされて、必要に応じて見直しをするというシステムが伴っているということです。更に、このようなリスク対応の流れがリスクコミュニケーションで裏づけられているということです。これがリスク分析の枠組みと考えてよろしいと思います。

リスクアセスメントの手順

ここで食品安全委員会の主業務

であるリスクアセスメントについて少し詳しく申しますと、リスクアセスメントは有害性確認、有害性特定、暴露評価、リスク判定という4つの手順で進められます。大事なことは、有害性確認、有害性特定、暴露評価での情報をもとにして、日常の摂取条件、暴露条件で対象とする要因の人に対するリスクを判定する最終の段階をいかに進めるかです。ここでしばしば人によって結論が変わってきます。

リスク判定の段階で、リスクアセスメントの担当者は、これまでの科学的な知識と経験を総合して最終的な判断をすることになります。

この判定を基盤に、各省庁の部会は、その物質が特定の目的に使用される際の行政施策、措置を考えるわけです。この管理には科学以外の様々な要因が絡んでまいります。従って、管理に関する科学以外の要因を強く押し出しますと、このリスクの判定の中立性が保てなくなる。

そういうことで、専門調査会はあまり細分化しない方がいいのではないかと申しましたのは、リスクアセスメントの担当者は、科学的立場からできるだけ広い視野で評価を行うべきであるためです。同時に、科学的評価の中立性を妨げるような要因、これは心理的要因も含めて極力避けた方がよいと考えます。

納得のいくリスクアセスメントの条件

では、納得のいくリスクアセスメントとはどういうものかといえますと、これはFAO/WHOのリスクアセスメントの会議に12年間出席させていただいた感想ですけれども、対象とするリスク問題について科

学的な検討が専門性を重視して、中立的立場から透明性のある手続で実施されていることであります。

リスクマネジメントの原則

リスクマネジメントの原則について申しますと、これは、1) 消費者の健康保護を最優先する；2) リスクアセスメントの結論を適切に反映させる；3) 透明性を保つ；4) リスクマネジメントで決められた施策／規制は固定したのではなく、新しい知見が得られれば再検討が必要であるという4つの事項であります。

何故リスクアナリシスなのか(1)

次に、なぜリスクアセスメントが必要なのかを考えてみます。食品の安全を保証するためには、生産から流通、消費までの全過程についての慎重な検討が加えられなければならない。

そうなりますと、これらの過程の中でやはり見解の相違に基づく問題がいろいろと発生してくる可能性があります。当然利害関係者間の見解の相違、あるいは関係省庁間の見解の相違があります。あるいはWTOなどを通じまして、国際的ないろいろな意見の相違も出てくる可能性もあります。ですから極端に考えますと、食品の安全問題は、国内のあるいは国際的な政治課題にも発展する可能性がある。

このような複雑で多岐にわたる問題の解決には、やはりリスクコミュニケーションに裏づけられたリスクアセスメントとリスクマネジメント、言うなれば、リスク分析の導入による組織的な対応が必要不可欠になります。

何故リスクアナリシスなのか(2)

次に、緊急時の対応について考えてみます。そのような問題には、「問題が起きなければ大丈夫と考えよう」あるいは「問題が起きてから考えよう」というようなスタンスは誤りで、「安全が確認されるまでは安全とは言えない」という立場を採るべきであります。

この場合には、安全性をいかに確認するかということが非常に大きな問題でありますけれども、説得力のある安全性の確保の方法は、やはり一般の人々がすべて参画できる、いろいろな人々の意見が採り入れることができるようなリスクアナリシスの手法が最も適切な方法であると考えられます。

リスクアナリシスを普及させるための課題

次に、リスク分析を普及させるための課題をいくつか考えてみたいと思います。

リスク分析というのはすべての分野の人々の参画によって行われる1つの方法でございますので、リスク分析に使われる用語を共通に理解することが前提になりますので、これはぜひ食品安全委員会としては、この用語を理解するための用語集のようなものを出版されることをお勧めいたします。

第2に、役に立つコミュニケーションの方法をつくり上げること、および役に立つコミュニケーションを行う場を提供することです。

第3番目、いろいろございますけれども、リスク分析が必要となる課題は処理しきれないほどたくさんあると思いますが、適切に処理するためには重点順位をつくって評価

の能率化を図ることが大切だと思います。例えば、食品添加物についての評価を考えた場合に、新規食品添加物については、リスクアセスメントの段階から慎重な評価を行わなければならない。しかし、JECFAで評価済み、ヨーロッパ連合、アメリカで許可されている食品添加物、このような場合には全く別の考え方で、JECFA、ヨーロッパ連合、アメリカで実施された評価の方法と考え方が妥当であると考えられれば、なるべく早く関連省庁のリスクマネジメントの部会に移すということが適切であると思います。

国、企業と消費者間の溝

最後に、食品安全委員会にたいして消費者が求めている重要な問題を取り上げます。国、企業と消費者の間には深い溝があります。それを少しでも埋めていくためにはどうすればいいかということが大切です。その問題の1つが、安全と安心の問題であります。一般に国と企業が求めるものは、科学的な根拠による安全であって、消費者が求めているものは、心の状態としての安心である。ここで安全と安心というのは、異なった概念だから合意点が見出

せないのは当然だと考えられております。この考えは、いかにも正しいように思えますけれども、根本的な誤りがあります。

よく考えてみますと、科学的根拠によって示された安全が、安全として受けとめられれば、心の状態として安心が生まれてくるのです。示された安全の根拠が安全として受けとめられなければ、絶対に安心は生まれてこない。

そういったしますと、示された安全の根拠が、なぜ安全として受けとめられないかというのが問題となります。突き詰めて言いますと、やはりその根底には不信感があるのではないかと考えます。この不信感の回復、非常に難しい問題ですけれども、食品安全委員会は、その置かれた立場、組織体制の規模、あるいは許されている権限から考えて、もし適切に効果的に能率的に運営されれば、1つ1つの活動が消費者の不信感の回復にもつながるのではないかと考えております。

その意味で、私は消費者の一人として、食品安全委員会が目的に沿った、役に立つ活動を続けられることを期待しております。(伊藤 蓮太郎)

【行政情報】

1. 原産地表示の品目群リストが公表

農林水産省は、本年8月に公表された食品の表示に関する共同会議報告書「加工食品の原料原産地に関する今後の方向」に基づき、「原料原産地表示を義務づけるべき加工食品の品目について」(「品目群リスト」)を作成し、11月12日に「原料原産地表示を義務付けるべき加工食品の品目について」と題して公表しました。その内容は次のとおりです。

原料原産地表示を義務づけるべき加工食品の品目について

1. 共同会議報告書に示された品目選定要件及び選定方法

(2) 義務表示対象品目の選定要件及び選定方法

義務表示対象品目の選定については、1で示した目的に照らして、以下の要件を満たす商品について、表示実行上の問題点等も考慮しながら、表示対象とすべきか否か検討すべきである。

原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、製品の原材料に占める主原料である農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

の要件については、具体的には、加工の程度が比較的低い、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であること、原料の原産地によって価格等に違いが見られ、商品の差別化がされていること、原料の調達先が海外も含め多様であること等の要素を加味しながら、の要件に該当すると考えられる品目を選定し、当該品目について、原料の使用実態等に基づく表示実行上の問題点や消費者の関心等を加味しながら精査し、義務表示対象品目を決定すべきである。

共同会議報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」(抜粋)

2. 義務表示対象となる加工食品の考え方

(1) 原料原産地表示を義務づけるべき加工食品は、共同会議における議論を踏まえ、報告書に示された義務表示対象品目の選定要件の を満たすと考えられる加工食品とし、別紙1に対象と考えられる品目群を示した。

具体的には、報告書に従い、

加工の程度が比較的低い、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であること(上記1中の下線部分)

・・・加工食品としての性質を決定づける主な加工工程に着目し、主な加工工程が1工程程度に限られるものとした。ただし、当該加工工程に加えて、農畜水産物原料の保存性、取扱い、外見等を向上させる目的で行われる調製(水洗、整形、塩漬、ブランピング、冷凍等)を行ったものも含めることとした。

原産地によって商品の差別化がされていること(上記1中の下線部分)

・・・原料に使用した農畜水産物について、原産国の違いによって価格差が見られない品目は除外することとした。

原料の調達先が海外も含め多様であること(上記1中の下線部分)

・・・当該品目の代表的な商品の原料の調達先が主として国内又は海外のいずれかに限られる品目については除外した。

(2) 加工の程度から(1)の品目群には分類されないものの、「原産地に由来する原料の品質が製品の品質に反映されると一般的に認識されている」可

能性がある別紙2に示す品目については、意見提出や公開ヒヤリング等の場を通じて、その表示のあり方について検討することとした。

- (3) これらの義務表示対象品目のうち、の要件である「製品の原材料に占める主原料である単一の農畜水産物の重量が50%以上である商品」について、原料原産地表示を義務づけることとする。
- (4) 原料原産地表示に関して、既にJAS法に基づく個別品質表示基準が存在する別紙3に示す品目については、引き続き原料原産地表示を義務づける品目とする。

(別紙1)

1. 乾燥野菜、乾燥きのこ類、乾燥果実、乾燥食肉、乾燥魚介類、乾燥海藻類
その他乾燥した農畜水産物
2. 塩蔵野菜、塩蔵魚介類、塩蔵海藻類その他塩蔵した農畜水産物
3. 調味液と混合した野菜、調味液と混合した食肉、調味液と混合した魚介類
その他調味液と混合した農畜水産物
4. カット野菜、カット果実、合挽肉、その他混合した農畜水産物（生鮮食品品質表示基準に該当しないものに限る）
保存性、取扱い、外見等を向上させる目的で行われる調製（水洗、整形、塩漬、冷凍、ブランピング等）を行ったものを含む。

(参考資料)

別紙1に示した品目群に該当すると考えられる主な品目を以下に例示する。なお、適用する範囲は一般消費者に直接販売される製品であって、単一の原料の使用割合が50%以上である製品とする。また、下記に示した工程は主な工程であって、当該工程の前後に行う水洗や整形、塩漬や冷凍、ブランピング等の調整を行った製品は含むこととする。

1. 乾燥した農畜水産物：原料の農畜水産物を干したり、乾燥することが主な工程である加工食品であって、調理したものや細刻したものは除く。
・・・かんぴょう、切干大根、ほっけの開き干し、しらす干し、いわし煮干し等
2. 塩蔵した農畜水産物：原料の農畜水産物を塩蔵することが主な工程である加工食品であって、調理したものは除く。
・・・塩漬きのこ、塩さけ、塩さんま、塩いくら、塩うに、うみぶどう等
3. 調味液を混合した農畜水産物：原料の農畜水産物に調味液をかけたもの又は調味液につけたものであって、調理したものを除く。
・・・味付け牛カルビ肉、豚肉みそ漬、さわら粕漬等
4. 混合した農畜水産物：複数の種類の生鮮食品を混合した食品であって、生鮮食品品質表示基準に該当しない製品とする。また、調理したものを除く。
・・・カット野菜ミックス、カット果実ミックス、合挽肉等
刺身盛り合わせについては、共同会議の報告書に基づき、指針等による

対応を検討することとする。

(別紙2)

1. 豆腐 2. 納豆 3. あん 4. 緑茶 5. 緑茶飲料
6. 果実飲料 7. 野菜飲料 8. もち 9. こんにやく

(別紙3)

1. 農産物漬物 2. 野菜冷凍食品 3. 塩干魚類(あじ・さば)
4. 塩蔵魚類 5. 塩蔵わかめ 6. 乾燥わかめ
7. うなぎ加工品 8. かつお削りぶし

また、この「品目群リスト」に関しては、東京及び地方(8ヶ所)で実施される予定の公開ヒアリング(平成15年12月15日から同16年1月30日)において意見を述べることを希望する方の募集、及び書面による意見の募集が行われています。詳細は農林水産省ホームページ http://www.maff.go.jp/www/press/cont/20031112press_6.htm をご覧ください。

その上で、対象品目の最終決定等の審議を行うための食品表示共同会議の開催が3月頃に予定されています。(伊藤 蓮太郎)

2. 改正感染症法が施行

本年3月から7月初旬にかけて、東アジアを中心に世界各国でまん延した重症急性呼吸器症候群(SARS)をはじめとした海外における感染症の発生状況、国際交流の進展による人や物の移動の活発化及び迅速化、保健医療を取り巻く環境の変化に伴い、感染症対策の充実が要請されていました。

こうした状況を踏まえ、第157回国会において成立し、平成15年10月16日に公布、同年11月5日から施行された改正感染症法では、国内への病原体の侵入を防止するための検疫体制の強化、緊急時における国内感染症対策の強化、ウエストナイル熱やトリ型インフルエンザ等の動物由来感染症対策の強化等について定め、総合的な感染症予防対策の推進を図ろうとしたものです。

改正感染症法(感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法

律)の概要は次のとおりです。なお、感染症法の一部改正と同時に検疫法の一部改正も行われていますが、ここでは、改正感染症法だけを取り上げました。

『1. 緊急時における感染症対策の強化

(1)感染症の発生状況等の調査に関する国の事務の追加(第15条関係)
厚生労働大臣は、緊急の必要があると認めるときは、自ら感染症の発生等の調査を行うことができることとする。

(2)緊急時における感染症の予防等に関する計画の策定(第9条、第10条関係)

厚生労働大臣の定める基本指針及び都道府県の定める予防計画の中に、緊急時における感染症の予防等の計画の策定に関する事項を追加する。

(3) 関係行政機関に対する指示権限の創設（第 63 条の 2 関係）

厚生労働大臣は、感染症の発生を予防し、又はまん延を防止するため緊急の必要があると認めるときは、この法律の規定により都道府県知事等が行うこととされている事務に関し、必要な指示をすることができることとする。

2. 動物由来感染症対策の強化

(1) 動物の輸入に係る届出制度の創設（第 56 条の 2 関係）

感染症を感染させるおそれがある動物及びその死体を輸入する者は、輸出国における検査の結果、感症にかかっていない旨の証明書を添付するとともに、種類、数量、輸入の時期等を届け出なければならないこととする。

(2) 感染症を感染させる動物等の調査（第 15 条関係）

感染症の発生状況等の調査において、感染症を感染させるおそれがある動物又はその死体の所有者等に対し質問・調査することができることを明確化する。

(3) 獣医師等の責務規定の創設（第 5 条の 2 関係）

獣医師、獣医療関係者について、国及び地方公共団体が講ずる施策に協力するよう努めなければならないこととする。また、動物等取扱業者について、動物の適切な管理その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならないこととする。

3. 感染症法の対象疾病及び疾病分類の見直し等

(1) 感染症の類型の見直し等（第 6 条関係）

一類感染症に「重症急性呼吸

器症候群」及び「痘そう」（天然痘）を追加する。

現行の四類感染症のうち鳥インフルエンザ等について、媒介動物の輸入規制、消毒、ねずみ等の駆除等の措置を講ずることができるようにするため、四類感染症の類型を見直す。

(2) 都道府県等による迅速な措置（第 27 条、第 28 条、第 29 条関係）

都道府県知事等が、市町村に指示するだけでなく、消毒及びねずみ等の駆除の措置を自ら行うことができることとする。

(3) 地方公共団体における調査体制の強化・連携（第 15 条関係）

都道府県等は、感染症の発生状況等の調査を行うため、他の都道府県等に対し、検査研究機関の職員の派遣等の協力を求めることができることとする。

4. 検疫との連携（第 15 条の 2）

都道府県知事等は、検疫法に基づき、検疫所長から検疫感染症に感染したおそれのある者であって健康状態に異常が生じたものに係る通知を受けたときは、当該者に対し必要な質問又は調査を行うことができることとする。

5. 罰則

2（1）及び 4 に係る罰則を整備する。

6. 施行期日

公布の日から起算して 20 日を経過した日（平成 15 年 11 月 5 日）。ただし、動物の輸入に係る届出制度の創設は、公布の日から 2 年以内で政令で定める日。』

また、この改正感染症法施行等のた

めの整備等に関する政令が10月22日に、関係の厚生労働省令及び厚生労働省令・農林水産省令が同月30日に公布され、それぞれが同年11月5日に

施行されました。

なお、厚生労働省が作成した改正感染症法の概要を示した図表を以下に掲載しました。(伊藤 蓮太郎)

今回の感染症法改正における疾病分類別の主な措置

1類感染症、2類感染症、3類感染症については、これまでと変わらない。旧4類のうち、消毒、動物の輸入禁止等の措置が必要なものを新4類感染症とし、旧4類と同じ対応のものを新5類感染症とする。

	1類 感染症	2類 感染症	3類 感染症	新4類 感染症	新5類 感染症
疾病名の規定方法	法律	法律	法律	政令	省令
擬似症患者への適用			×	×	×
無症状病原体保有者への適用		×	×	×	×
積極的疫学調査の実施					
医師の届け出	(直ちに)	(直ちに)	(直ちに)	(直ちに)	(7日以内)
獣医師の届け出					×
健康診断の受診の勧告・実施				×	×
就業制限				×	×
入院の勧告・措置、移送			×	×	×
汚染された場所の消毒					×
ねずみ・昆虫等の駆除					×
汚染された物件の廃棄等					×
死体の移動制限				×	×
生活用水の使用制限				×	×
建物の立入制限・封鎖		×	×	×	×
交通の制限		×	×	×	×
動物の輸入禁止・輸入検疫					×

改正後の感染症の種類の性格について

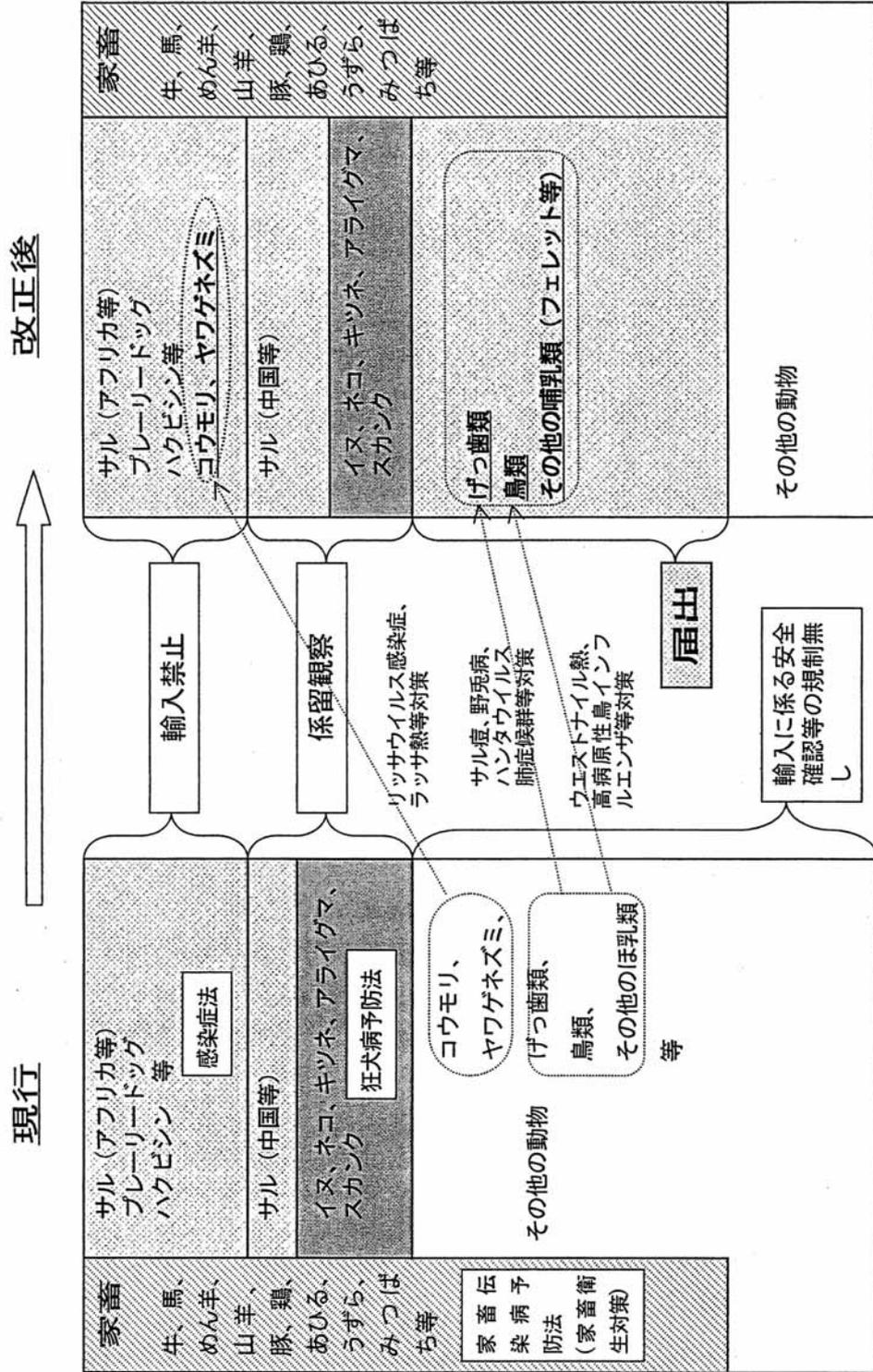
	性 格
1 類感染症	<ul style="list-style-type: none"> ・ 感染力、罹患した場合の重篤性等に基づく総合的な観点からみた危険性が極めて高い感染症。 ・ 患者、擬似症患者及び無症状病原体保有者について入院等の措置を講ずることが必要。
2 類感染症	<ul style="list-style-type: none"> ・ 感染力、罹患した場合の重篤性等に基づく総合的な観点からみた危険性が高い感染症。 ・ 患者及び一部の擬似症患者について入院等の措置を講ずることが必要。
3 類感染症	<ul style="list-style-type: none"> ・ 感染力及び罹患した場合の重篤性等に基づく総合的な観点から見た危険性は高くないが、特定の職業への就業によって感染症の集団発生を起こしうる感染症。 ・ 患者及び無症状病原体保有者について就業制限等の措置を講ずることが必要。
新 4 類感染症	<ul style="list-style-type: none"> ・ 動物、飲食物等の物件を介して人に感染し、国民の健康に影響を与えるおそれがある感染症（人から人への伝染はない。） ・ 媒介動物の輸入規制、消毒、物件の廃棄等の物的措置が必要。
新 5 類感染症	<ul style="list-style-type: none"> ・ 国が感染症の発生動向の調査を行い、その結果等に基づいて必要な情報を国民一般や医療関係者に情報提供・公開していくことによって、発生・まん延を防止すべき感染症。
指定感染症	<ul style="list-style-type: none"> ・ 既知の感染症のうち上記 1～3 類に分類されない感染症であって、1～3 類に準じた対応の必要性が生じた感染症。
新感染症	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人から人に伝染すると認められる疾病であって、既知の感染症と症状等が明らかに異なり、当該疾病に罹患した場合の病状の程度が重篤であり、かつ、当該疾病のまん延により国民の生命及び健康に重大な影響を与えるおそれがあると認められるもの。

感染症法対象疾患の見直しについて

1 類	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱 追加・・・重症急性呼吸器症候群(病原体がSARSコロナウイルスであるものに限る。) 痘そう(天然痘)
2 類	急性灰白髄炎、コレラ、細菌性赤痢、ジフテリア、腸チフス、パラチフス
3 類	腸管出血性大腸菌感染症
新4類	ウエストナイル熱(ウエストナイル脳炎を含む)、エキノコックス症、黄熱、オウム病、回帰熱、Q熱、狂犬病、コクシジオイデス症、腎症候性出血熱、炭疽、つつが虫病、デング熱、日本紅斑熱、日本脳炎、ハンタウイルス肺症候群、Bウイルス病、ブルセラ症、発しんチフス、マラリア、ライム病、レジオネラ症 追加・・・E型肝炎、A型肝炎、高病原性鳥インフルエンザ、サル痘、ニパウイルス感染症、野兔病、リッサウイルス感染症、レプトスピラ症 変更・・・ボツリヌス症(「乳児ボツリヌス症(4類全数)」を変更)
新5類	(全数)アメーバ赤痢、ウイルス性肝炎(E型肝炎及びA型肝炎を除く。)クリプトスポリジウム症、クロイツフェルト・ヤコブ病、劇症型溶血性レンサ球菌感染症、後天性免疫不全症候群、ジアルジア症、髄膜炎菌性髄膜炎、先天性風しん症候群、梅毒、破傷風、バンコマイシン耐性腸球菌感染症 (定点)咽頭結膜熱、インフルエンザ(高病原性鳥インフルエンザを除く。)A群溶血性レンサ球菌咽頭炎、感染性胃腸炎、急性出血性結膜炎、クラミジア肺炎(オウム病を除く)細菌性髄膜炎、水痘、性器クラミジア感染症、性器ヘルペスウイルス感染症、手足口病、伝染性紅斑、突発性発しん、百日咳、風しん、ペニシリン耐性肺炎球菌感染症、ヘルパンギーナ、マイコプラズマ肺炎、麻しん(成人麻しんを含む。)無菌性髄膜炎、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症、薬剤耐性緑膿菌感染症、流行性角結膜炎、流行性耳下腺炎、淋菌感染症 追加・・・バンコマイシン耐性黄色ブドウ球菌感染症(全数)、RSウイルス感染症(定点) 変更・・・尖圭コンジローマ(定点)(「尖形コンジローマ」から変更)急性脳炎(ウエストナイル脳炎及び日本脳炎を除く。定点把握から全数把握に変更)

(注)従前の4類感染症は、媒介動物の輸入規制、消毒、ねずみ等の駆除、物件に係る措置を講ずることができる新4類感染症と、これまでどおり発生動向調査のみを行う新5類感染症に分けることとする。

輸入動物の感染症対策の強化



3. 株式会社いちふじにおける「うなぎ加工品」の不当表示に対する措置について（静岡県庁ホームページから）

1 概要

㈱いちふじ(焼津市小川字汐入 3727 番地)に対する立入検査の結果、同社が製造・販売していた「うなぎ加工品」の表示について、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和 25 年法律第 175 号。以下「JAS 法」という。)に基づく加工食品品質表示基準並びに不当景品類及び不当表示防止法(昭和 37 年法律第 134 号。以下「景品表示法」という。)の規定に違反する表示が認められたため、平成 15 年 11 月 14 日付けで JAS 法第 19 条の 9 第 1 項の規定及び景品表示法第 9 条の 2 の規定に基づき、改善すべき事項の指示を行った。

2 経過

- (1) 平成 15 年 10 月 9 日、21 日及び 30 日に㈱いちふじに対して立入検査を実施した。
- (2) その結果、平成 14 年 2 月から平成 15 年 10 月の間に同社が販売したうなぎ加工品について、次のとおり JAS 法及び景品表示法に違反する表示が行われていた事実が判明した。

台湾産のうなぎ白焼きを自社で蒲焼きに加工したもの(年間 82 t)について、JAS 法に基づく一括表示にうなぎの原料原産地を国内産と表示していた。

中国産のうなぎ蒲焼き(年間 9.3 t)について、JAS 法に基づく一括表示にうなぎの原料原産地を国内産と表示し、「伝統の静岡仕立て」、「国内産」と記載した強調表示を行っていた。

3 措置

㈱いちふじが行ったこれらの行為は、JAS 法第 19 条の 8 第 1 項に基づく加工食品品質表示基準第 6 条第 2 号(内容物を誤認させる表示の禁止)並びに景品表示法の第 4 条第 1 号(優良誤認)に違反することから、静岡県は、同社に対して JAS 法第 19 条の 9 第 1 項及び景品表示法第 9 条の 2 の規定に基づき、改善すべき事項の指示を行った。

4 指示の内容

法律名	指示の内容
JAS 法	1 製造・販売するうなぎ加工品については、加工食品品質表示基準に基づく適正な表示を行うこと。 2 1 の実施にあたっては、表示に関する責任の所在を明確にし、相互チェックが可能な管理体制を整備すること。 3 全従業員に対して品質表示制度についての啓発を行い、その遵守を徹底すること。 4 在庫品を含め、消費者向け全商品の表示内容を点検するとともに、表示が不適正な商品があった場合には、適正な表示に訂正した上で市場流通させること。

景品表示法	1 商品の内容が著しく優良であると一般消費者に誤認されるおそれのある表示を行わないこと。 2 の行為を防止するために必要な措置を講じ、役員及び従業員に周知徹底すること。
-------	---

5 その他の指導事項

指示に基づいて講じた措置について平成15年12月12日(金)までに文書をもって報告すること。

【消費者情報】

1. 「製品回収」をめぐる現状と問題

((独)国民生活センターのホームページから)

実施の理由

1995年(平成7年)に製造物責任法(PL法)が施行されたのに伴い、多くの事業者は製品の安全性の確保に取り組み、注意表示のあり方などに関して大いに進展がみられた。しかし、当センターが把握した安全・衛生に関して新聞に社告が掲載された件数は、99年度40件(食品5件、食品以外35件)、2000年度126件(食品65件、食品以外61件)、2001年度91件(食品35件、食品以外56件)、2002年度302件(食品229件、食品以外73件)であり、安全性の確保にほころびがみえているように感じられる。

リコール制度のある自動車以外の製品において、安全上の問題が発生した場合、事業者が新聞社告を掲載して自主的に回収を実施することは、前向きな姿勢として評価できる一方、社告の内容、回収のあり方、社告後のフォロー(回収漏れの対応)に問題があるものも少なくない。

新聞社告とはそもそも効果のあるものなのか、消費者は社告をどう受け止めているのか、社告を掲載する事業者はどう考えているのか、また、海外

の事情はどうかといった事項について、アンケート調査などを実施して現状を明らかにしつつ、製品回収のあり方に関する問題点や課題を模索することとした。

調査の概要

「製品回収に関する消費者相談の分析」「実際に掲載された社告の検証」「製品回収のあり方に関する消費者及び事業者に対するアンケート調査」「法律面からの実情及び主な業界における製品回収への取組み」「米国及びEU、韓国における製品回収の状況」を調査した上で、製品回収の問題点を明らかにし、消費者・事業者へのアドバイスなどを取りまとめた。

問題点

- (1) 回収措置をためらう傾向がまだまだにある。また、回収措置を取るべきかの判断力が不足している。
- (2) 何を知らせたいか分かりにくい社告が多い。また、社告以外の方法による告知の努力が不足している。
- (3) 安全性に問題が生じる内容のもので、回収率が低率である。ま

た、回収状況の経過や結果の報告がない。

- (4) 販売店の積極的な協力が得られない。

製品回収の制度や仕組みの充実について

- (1) 国民生活審議会消費者政策部会は、平成15年5月「21世紀型の消費者政策の在り方について」をまとめたが、この中で、製品回収制度の強化を提言している。早期実現に向けて、関係省庁の検討が望まれる。
- (2) 当センターのホームページの回収・無償修理等のお知らせでは、製品回収に関する情報を掲載しているが、これをさらに充実させていくので、消費者・事業者ともに活用してほしい。

消費者へのアドバイス

- (1) 製品回収を知らせる新聞社告を毎日確認するとともに、家庭内にある製品の製造者（また販売者）はどこかを整理しておき、回収に関する情報に接した際、該当する

製品を所持していないか疑ってみる習慣を付ける。

- (2) 行きつけの販売店に買い物に行く際は、店舗内に回収に関するポスターなどが貼られていないか注意する。
- (3) ユーザー登録できる製品については、登録しておく。
- (4) 回収の該当品を所持していた場合は、放置せず指定の連絡先に申し出る。また、安全性に関わるような重大な不具合が発生した場合は、製造者（または販売店）に申し出るとともに、最寄りの消費生活センターに申し出る。

事業者へのアドバイス

- (1) 迅速で適切な措置は、リスクマネジメントの基本である。
- (2) 製品回収を行う際は、「最後のひとつまで」という強い意志をもって努力してほしい。また、上記問題点で指摘した事項を解消すべく対応するようお願いしたい。

（詳細はhttp://www.kokusen.go.jp/cgi-bin/byteserver.pl/pdf/n-20030806_1.pdfをご覧ください。）

2. 商品テスト「果汁・野菜 100%ジュース」

（長崎県くらしの情報 2003年10月号から）

近年、栄養バランスの偏りや生活習慣病が問題となり、健康意識は高まっています。現代人に不足がちな栄養素を多く含む野菜を使用した野菜汁100%ジュースや果汁・野菜ミックスジュースは、その手軽さを理由に需要が伸びていますが、商品が多様化しており、実際どの程度の栄養が摂取できるのかは分かりにくいと思われます。

そこで、果汁・野菜100%ジュース12銘柄について表示を調べるとともに

栄養成分をテストしました。（平成14年度6月購入）



栄養成分表示

栄養成分について表示をする場合、以下の5項目は必ず表示するように決められています。

1. 熱量(カロリー)
2. タンパク質
3. 脂質
4. 糖質
5. ナトリウム

テストした12銘柄すべてに、栄養成分表示があり上記5項目以外にもビタミンAや食物繊維など様々な栄養成分が11銘柄に表示されていました。

栄養成分表示の他に、食塩を含まない旨の表示が8銘柄、砂糖や着色料、保存料を含まない旨の表示がそれぞれ5銘柄にありました。

価格

内容量100g当たりの価格(税抜)で比較すると、41~125円と最大で3倍の差がありました。

栄養成分

・シヨ糖(砂糖)

シヨ糖の含有量は、100g当たり0.1~3.9gと銘柄によって差がありました。最も多かったのはにんじんジュースの2銘柄であり、次に多かったのは果汁50%を含む3銘柄で0.8~1.9g含まれていました。このシヨ糖は野菜や果汁に由来しています。

・食物繊維

最近、食物繊維は五大栄養素(糖質、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラル)に続く「第六の栄養素」として重要視されています。1日当たりの目標摂取量は成人で20~25gですが、日本人の平均摂取量は15gとされています。

今回テストした12銘柄の中で食物繊維を多く含んでいたのは、トマトを主原料としたトマトミックスジュースで100g当たり0.4~0.7gでした。しかし、1日の目標摂取量よりも非常に低く、にんじんジュース2銘柄では100g当たり0.1g以下とほとんど含まれていませんでした。

・カロテン

緑黄色野菜に多く含まれているカロテンは、にんじんジュース2銘柄に多く含まれていましたが(100g当たり3.6~5.4mg)、トマトミックスジュースでは100g当たり0.4mg以下でした。

・ビタミンC

ビタミンCは銘柄によって差が見られました。最も多かった1銘柄には「ビタミンCを強調した」という表示があり、栄養強化されていました。

栄養所要量と比較すると

1日にどれくらいのエネルギーや各栄養素を摂ったらよいかという基準を、栄養所要量といいます。各栄養素の栄養所要量を100%として、ジュース1本を摂取した場合の充足率を計算すると、食物繊維は0.2~6.6%と低く、ビタミンCは0.2~32.8%と銘柄によって差があり、3割を超えるものもありました。

銘柄によって使用している野菜や果実が異なり、栄養分量にも違いがあります。栄養成分表示を見るなどして、各自の目的や好みにあった商品を選ぶとよいでしょう。

【企業情報】

東京都消費生活センター内に消費者啓発資料コーナーを常設 (ACAPの機関誌FORUM 168号から引用)

10月16日、東京都消費生活総合センター内にACAP加盟企業が制作した「消費者啓発資料」常設展示コーナーが東京都の理解と協力により新設されました。

今年の7月に、兵庫県立神戸生活創造センター及び神戸市生活情報センターに引き続いての快挙です。関西では、大阪府消費生活センターと神戸2ヶ所の計3ヶ所にあります。首都圏では初めての事です。

今回の東京都消費生活総合センターでの設置は、21世紀の消費社会にふさわしい消費者、行政そして企業の新たな情報交流の場という東京都とACAPの考え方の一致をみて、実現の運びとなったものです。

東京飯田橋駅に隣接するセントラルプラザ15階の同コーナーでは、食品、家庭用品、衣料品、医薬品等の各種製造業から、通信、エネルギー、金融、流通、サービス関連など、消費者にとって役に立つ多種多様な情報を満載した資料が並び、ゆっくり閲覧することができます。また、必要に応じて持ち帰りもできる資料も多数あります。消費者、行政そして企業の新しい形の情報交換の場として、その効果が期待されています。

编者注：食品企業の資料は次のものがありました(順不同)。

「酒は、なによりも、適量です その

正しいつき合い方を考えよう」(サントリー株式会社)「あなたの健康ブック」(三基商事株式会社)「?スーパーの七不思議」(株式会社ダイエー)「ミルサーでつくる新健康ジュースレシピ」(岩谷産業株式会社)「知ってトクする しょうゆ おいしい話」(しょうゆ情報センター)「お菓子BBシリーズ おいしい知識ミニブック お菓子ばなし」(日本菓子BB協会)「小麦粉との上手なおつきあいコナちゃんの4つのお願い」(財団法人製粉振興会)「健康エコナ クッキングオイル 体に脂肪がつきにくい」(花王株式会社)「Meat Club ミートクラブ」(プリマハム株式会社)「ビールミニガイド ビールの「なるほどBOOK」」(アサヒビール株式会社)「びいる ビール 麦酒 ビールのおはなし」(キリンビール株式会社)「My Wine Book ちょっと楽しい、私だけのワインブック」(メルシャン株式会社)「いい飲み方、あなたと考えたい。」(宝酒造株式会社)「なるほど! うま味調味料」(日本うま味調味料協会)「おばあちゃんのお料理便利帖 料理のコツ、食材知識のミニミニ辞典」(養命酒製造株式会社)「Coffee Lesson おいしいコーヒーのたて方ガイド」(UCC 上島珈琲株式会社)

(伊藤 蓮太郎)

【学術・海外行政情報】

ネコとフェレットにおけるSARSウイルス感染（仮訳）

Nature 425, 915 (30 October 2003)

brief communications; SARS virus infection of cats and ferrets

重症急性呼吸器症候群（SARS）患者から分離されたウイルスの自然界におけるリザーバーに関してはいまだに不明だが、野生動物の可能性が疑われている。ここではフェレット（*Mustela furo*）ならびにイエネコ（*Felis domesticus*）がSARSコロナウイルス（SCV）に感受性であり、同居している非感染動物に二次感染が起きたことを報告する。2種類の系統発生的に異なる食肉類の動物が簡単に感染したことはさまざまな動物種が本ウイルスのリザーバーになりえることを示している。

血清学的、ウイルス学的研究からシナイタチアナグマ（*Melogale moschata*）ハクビシン（*Paguma larvata*）およびタヌキ（*Nactereutes procyonoides*）がSCVに極めて近縁なウイルスに感染することが明らかにされている。香港のアモイガーデンでは昨年100名を越えるSARS患者の発生があったが、このアパートで飼われていたイエネコがウイルスに罹っていたことが知られている。

イエネコおよびフェレットのSCVに対する感受性を知るためにわれわれはSARSで死亡した患者5688から分離され、Vero118細胞で4代継代された 10^6 感染価（ $TCID_{50}$ ）のウイルスを気管内投与した。鼻腔、咽頭および直腸スワブを感染後経時的に採取した。各群の4匹の動物を感染後4日で安楽死させ剖検した。

ネコでは臨床症状は観察されなかったが、6頭中3頭のフェレットでは感染後2-4日で元気消失し、そのうち1頭は感染後4日に死亡した。感染後2日以降すべての動物の咽頭からウイルスがRT-PCRで検出され、ネコでは10日後、フェレットでは14日後までウイルスの排出が認められた。2-8日に採取されたすべての咽頭スワブからならびに2頭のネコから感染後4日、6日に採取された鼻孔スワブからウイルスが分離できた。フェレットの鼻孔スワブおよび、ネコ、フェレットの直腸スワブからはSCVは検出されなかった。

検査したすべての動物で気道感染は明瞭であり、気管、肺からSCVが分離された。肺乳剤中のウイルス量を定量したところ、ネコではフェレット（ $1 \times 10^6 \pm 0.70$ $TCID_{50}/ml$ ）と比較すると少量のウイルス（ $1 \times 10^3 \pm 0.51$ $TCID_{50}/ml$ ）が検出された。組織学的にはSCV感染カニクイザルと同様の肺病変が認められたが、その程度はネコでは特に軽く、融合細胞形成は認められなかった。

腸管および尿路系ではRT-PCRでSCVが検出された。SCVに感染した動物2頭ずつをさらに観察したところ、感染後28日までに全頭で抗体が陽転した（中和抗体価40-320）。哺乳マウスの感染実験は2回試みたが成功していない。

それぞれ2頭の非感染ネコならび

にフェレットを感染動物に同居させたところ、どちらも SCV に感染した。ウイルス価は感染 2 日後より徐々に上昇し、6-8 日でピークに達した。2 頭のネコとも臨床症状は示さなかったが、28 日後には抗体陽転していた（中和抗体価は 40 および 160）。2 頭のフェレットは元気消失し、結膜炎を呈していた。どちらも感染後 16 日および 21 日に死亡した。病理学的にはどちらの動物においても肝リピドーシスと衰弱が著明であった。死後の肺組織から SCV が分離されたが、いずれの動物も SCV による肺炎で死亡したとする証拠は得られなかった。この成績はフェレットならびにイエネコが

SCV の実験感染に対して感受性を有すること、ウイルスは感染動物との同居で簡単に伝播することを示している。従ってこれらの動物種は SARS に対するワクチンや抗ウイルス剤の開発に当たって有用なモデルとなると考えられる。

（この訳文は、厚生労働省健康局結核感染症課獣医衛生係が各都道府県等の衛生主幹部（局）感染症担当者に対する SARS に関する情報提供の一つとして、国立感染症研究所獣医科学部に依頼して作成したものです。厚生労働省の了解を得て、転載しました。

伊藤 蓮太郎)

表 1 追加資料 実験感染ネコ、フェレットの組織からのウイルス検出

	ネコ				フェレット			
	1	2	3	4	1	2	3*	4
気管	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+
肺	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+	+/+
気管気管支リンパ節	-/-	+/+	+/+	-/-	+/+	+/+	+/+	+/+
十二指腸	-/-	-/-	-/-	+/+	-/-	+/+	-/-	-/-
空腸	-/+	-/+	-/+	-/+	-/+	-/+	+/+	-/-
回腸	-/+	-/+	-/-	-/-	-/+	-/-	-/-	-/-
腸間膜リンパ節	-/+	-/+	-/+	-/-	-/+	-/-	-/-	-/-
腎臓	-/+	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
膀胱	-/+	-/+	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
抹消単核球	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-

*観察期間中に死亡

会員のひろば

雇用面から見た給食現場における栄養士の現状と役割

～現代社会の若い人の多く働く職場でフリーター志向の改善を目指して～

阪急産業株式会社

顧問 本間 英次

調理従事者はいかに及ばず栄養士の免許を持つ集団であってさえ、自らフリーターの考えで仕事に就く傾向が見られるのが現代社会の宿痾のようだ。

せめて結婚する迄は仕事を・・・というのは一昔前の考えであって、多方面からの仕事の要請がある故に(そう思っている節がある)いつでも気に入った仕事に心が揺れる。だから正社員は窮屈、臨時でも派遣でもいいというのが最近の傾向のようであるが、これでは仕事に対する情熱は生れないという印象を私は持つに至った。

この傾向を打破し仕事に前向きにさせる方法として

知識と能力を引き出しそれを生かせる仕事を与える

それが経営トップに伝わる仕組みを作り、管理職がその意向を吸収して施設改善と現場指導に生かす

栄養士自ら普段の現場の仕事を通じて調理師と心を通じ合い、企業意識を高める努力を重ねる

労働条件としての健康、失業保険、年金共済ですら無関心の体を装うが、契約社員であってもこれが適用されるよう会社に働きかけ、かつ実際に一人ずつ説得することにより当初拒否の傾向にあったものが一挙に前向きの方角へ

と進む

せめて結婚する年頃までという考えを結婚休暇、産前産後休暇とそれに伴う各種手当を広く適用することにより(正社員以外でも)結婚後も勤めてもいいのではという考えに転向してゆく

さて、本論の衛生管理については所属する店の栄養士が相互乗り入れ方式で定期的に15名で60箇所(従業員数1000名)の店舗の衛生チェックと評価を行う。

その内容は調理従事者服装チェック(着帽、手指、靴などの清潔度)店の手洗い器具のレベルと不具合、換気、汚物処理、冷蔵冷凍温度の実測、水の管理状況、調理器具の細菌チェック、検便、検食、チェック表の確認、油脂の酸化検査、食器洗浄度検査、営業許可証、食品衛生責任者票の確認、その他施設の不備等々従業員からの訴えも聞き取り、これらを複数の会社幹部出席のもと欠陥部分を披瀝し意見交換を行う。ここで自己の表現能力を養い、自己所属店の反省材料ともする。また手指検査の大腸菌陽性はトイレ放水の結果による衣服汚染によることが大きいことから必ず蓋をさせるなどその指導は微に入り細にわたる

結語 自らが社会の構成要因としてそれなりの責任ある仕事を与えられ

ることから責任感が芽生え、仕事を中途で放り出すという傾向が少なくなり、社内での栄養士に対する評価も高まった。また調理現場での規律、清潔志向、食品衛生の意識向上はいうまでもない。

しかし人の弱さとして仕事への慣れがそうした意識を持ち続けることを忘れ怠ることも否めない。

それゆえに今日も先進的意識を持った栄養士の現場活動はつづく。

先生と見られて逃げ去るひとは 減り

編集後記

林理事長の講演要旨「食品安全におけるリスク分析手法の導入について」は、まさに、われわれが最も知りたい、なぜ食品安全行政にリスク手法を導入する必要があるのか、それによってどう変わるのか等を分かりやすく解説していますので、多くのページを割いて掲載しました。必ずやお役に立つことでしょう。

食品の表示に関する共同会議も、今年の12月に第1回会議が開催されてはや1年になります。最初に報告された「期限表示の用語・定義の統一」は既に実施されており、次の課題である「加工食品の原料原産地表示」についても品目群のリストが公表されるまでに進み、関係者の熱意、努力に並々ならぬものを感じ、適正な表示こそ消費者の信頼を回復するための必須要件であることを再認識しています。

11月19日に開催した平成15年度の公開講演会は、ご多忙のところ、われわれのために時間をとってくださった一色先生、福島先生、竹田先生のお蔭で大変好評でした。参加者が意外に少なかったことが少し残念でしたが反省点でもあります。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁止します。