



目 次

【巻頭言】	頁
鶏病原性ウィルス事件と食品安全	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 「リスクコミュニケーション」をテーマのワークショップ開催	2
2. 第7回食品マネジメントシステム部会報告	10
<hr/>	
【行政情報】	
1. 米国におけるBSE発生について	11
2. 既存添加物の消除について	16
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 米国をはじめBSE発生国からの牛肉等の輸入再開に関する要請書 (日本生協連ホームページから)	18
2. 食の安全・安心に係る県民アンケート調査結果について (和歌山県情報誌「物価とくらし」237号(2004年2月)から)	20
<hr/>	
【企業情報】	
中小企業におけるお客様相談室 - これからつくる時の手順・目標・準備など - (3)	21
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. 塩化錫及び容器から溶出する錫のヒトの胃腸系過敏症誘発能の比較研究	23
2. 英国の調理施設及び小売店舗から採取した無過熱摂取用冷蔵スライス食肉製品及び パテの微生物検査	24
<hr/>	
【会員のひろば】	
鶏卵の「偽装表示」に思うこと	24

平成16年2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】**鶏病原性ウイルス事件と食品安全**

徳島大学総合科学部
教授 関澤 純

高病原性ウイルスによる鶏の病死と人感染の可能性が問題となっている。人に対して強力な感染性と病原性を兼ね備えたウイルスが突然変異により出現した場合、1918年のスペイン風邪では世界で2300万人以上（日本でも39万人）の死者が出たという。突然変異発生の確率はたいへん低いながらも潜在的な影響は大きいので、リスクを事前防止するために早めの防衛的な対応が慎重すぎるともいえるやり方で進められている。ウイルスが突然変異を起こすことは防止できないので、ウイルスの増殖と拡大を抑え込み変異のチャンスと感染拡大を極力少なくすることが最善の方法といえる。ウイルス感染と疑われる事態を隠したり、放置することは対策の困難さと被害の可能性（リスク）を大きくするため犯罪的ともいえる行為となる。生産・流通関係者や、関連行政にあたる者は心してかからねばならない。同時に私が気がかりなのは人がもしかして蒙るかも知れないリスクから自らを守るために、人の食材提供、あるいは愛玩の対象として養育してきた、おそらくは全く危険性を持たないかも知れない生物たちまでが突然「危険物」として扱われ、故あってのことではあるが焼却、埋め立て処分する映像

が流されている現状である。人の健康を守ることの意義に疑いを入れる余地はないが、その目的のために他の生物の生命を奪うについては、リスクの大きさについて適切な判断根拠を持っていなければならない。もし人が恐れのみに基づいて行動し過大な不安感から、あるものを危ないものとして排除するとすれば中世の魔女狩りの心理ともつながる危険性がある。遺伝子組み替え食品などの新技術の導入については、「食」が人の生物としての生存本能に根ざしているため、未知あるいは少しでも危険な情報があると思われる事柄に対し消費者がある時期慎重な態度を取るのはいずれの時代でも同様である。しかし「食」は、生活・生存の基盤として大きな積極的な意義を持つため、安全面を過大視し、絶対安全と証明されたもの以外、口にしたくないとすればそのようなものは世の中に存在しないので実際には何も食べるものはなくなってしまう。筆者は食の持つ大きなプラス面の役割と付随するリスクをトータルとしてとらえる必要があり、その中で安全と安心について考えてゆかないと偏った極論に陥り、実生活と離れてニッチもサッチも行かなくなることがあると考える。

【食科協の活動状況】

1. 「リスクコミュニケーション」をテーマのワークショップ開催

「食品の安全・安心に期待されるリスクコミュニケーションとは」をテーマにした食科協ワークショップを1月28日午後、江東区立森下文化センターで開催しました。都内や地方都市（九州、東北等）から80名の会員・非会員が参加くださり、その殆どの方（95%）から「大変役立った」「役立った」とのご意見・ご感想等を頂きました。その概要は次のとおりです。

林理事長挨拶

リスクコミュニケーションとは、頭の中だけで作り上げられた方法やコンセプトではなく、リスクに対応するための、納得のいく方法を模索するための話し合いや情報交換などの実践の積み上げに基づいて作り上げられるべきものである。リスクコミュニケーションという響きの良い言葉にとられることなく、リスク管理の原点に戻り、全ての分野の人が情報を共有し、積極的に意見交換を行い、合意点を見出すことが最も大切である。また、合意点を見出せない場合でも、問題点のポイントをつかむことが大切である。

本日の講演を快く引き受けて下さった先生方に感謝するとともに、会場の皆さんとの活発な意見交換をお願いする。

講演

「行政の立場から」

東京都健康局食品医薬品安全部
副参事（安全情報担当）
小川誠一

レジメ

1. 食品の安全確保をめざす施策の体系
2. リスクアナリシスについて
3. 食の安全に関するリスクコミュニケーションの体系
4. 東京都食品安全情報評価委員会
5. 食品安全ネットフォーラム
6. 食の安全都民フォーラム
7. 消費者団体情報交流集会
8. 東京都食品安全基本条例（仮称）の考え方について

講演要旨

本日参加されている方は、リスクコミュニケーションを実践されている方と聞いている。東京都が新たに実施している施策にも随所にリスクコミュニケーションというキーワードがちりばめられており、Codexの決めごと、やり方を理解されていることと思うが、今日は、都の事業を通じてリスクコミュニケーションについて考えたい。

国においては食品安全基本法を制定し、消費者の健康保護を前面に打ち出し、なおかつ食品安全委員会を設置し、リスク分析の考え方を取り入れた施策を始めた。東京都は大消費地であると同時に、大企業が集中し、物流の拠点でもある。そうした特性を踏まえ平成15年度の重点事業として食品安全情報評価委員会の設置、食品安全ネットフォーラム、食品安全都民フォーラム等の事業を実施している。

これまでの施策は取り締り行政であり、事件が起きてからの後追い行政

であると批判があったのに対し、新たな事業は未然防止型の行政を目指すためのものである。食品安全については取り締り行政が有効ではあるが、それだけでは消費者に受入れられる状況でなくなってきた。

都では、否決され実現に至らなかったが、過去にも条例の制定に動いたことがあった。そうしたなかでも、食品安全の普及啓発や、輸入食品等の情報公開を積極的に行っているが、リスクコミュニケーションとは何かについて、いつも自問自答を繰り返している。

東京都の食品の安全確保をめざす施策の体系は危害未然防止型行政・自主管理の推進・危機管理・リスクコミュニケーションの推進の4本の大きな柱からなっており、その実現のために食品安全基本条例を現在制定中である。

内閣府の食品安全委員会と都の食品安全情報評価委員会はどうかということについて、リスクマネジメントの4要素の一つにリスクエバリエーションという言葉がある。これはリスク管理部門に対するアドバイザーの役割を担うという意味であり、国の食品安全委員会がリスクアセスメントを行うのに対し、都の食品安全情報評価委員会はリスクエバリエーションを行うものである。

例えば、リスク管理が行われ、評価が決まり、基準がない物質が食品中に微量に検出されることがある。法的に問題ないこのような物質について、外部の人たちの客観的な評価を得るのが都の食品安全情報評価委員会の位置づけである。

都が行っているリスクコミュニケーションの体系を示すと リスク情

報の収集・評価 情報提供 意見交換の3つに分類される。

は食品安全情報評価委員会の設置であり はホームページの開設、情報誌の発行、講習会の開催である。はフォーラムの開催やパブリックコメントを求めるための各種交流会への参加である。

交流会への参加は重要で、鋭い意見が出され、真剣勝負のリスクコミュニケーションとなる。また、相談や苦情なども重要な情報である。

評価委員会では、都民情報、監視員が収集する情報、行政情報等を整理し、検討項目を選定する。選定にもれた項目についても、リスク情報を安全レポートとして都民に公開していくが、風評被害等が起こらないよう情報の出し方に気をつけなければならない。

現在は食中毒事件が増加しているカンピロバクターと魚介類の水銀について検討を行っている。カンピロバクターによる食中毒は、以前は問題にならないほど少なかったが、増加している。何か原因が考えられるということで選定した。

水銀についての国の発表は、データだけでなく食べ方にまで踏み込んだ画期的な例である。

都の評価委員会でも、いかに正確に情報を伝え、中毒の防止にいかに結び付けていくか、専門家の意見を聞きながら情報を発信していく。

食品安全ネットフォーラムについては、テーマの設定が重要であり、設定したテーマについて公開している。月に20件ほどの投稿があるが、半分以上が都民以外からの投稿である。辛口な意見がストレートに出る。

食の安全都民フォーラムについては、以前から食品安全懇話会を開催し

ており、行政・事業者・消費者が一堂に会し論議を行ってきたが、限られた人の意見でしかなかった。さらに広く意見を求めるため、フォーラムを開催している。フォーラムでは、結論を導き出すのではなく、何が論議されたかを議事録として公開している。

都が行っている食の安全施策への理解が不十分なことから、2月に担当係長が質問に直接回答し、意見交換をするフォーラムを予定している。同時に監視指導計画のパブリックコメントを聞いていく予定である。

消費者団体との情報交流会をパネルディスカッション方式で開催した。今ほど消費者の力が強い時はない。消費者の意見を無視していると企業の存亡に関わる。厳しい意見をいただくが、大変参考になる。こうした交流会に積極的に参加できる職員の育成も仕事の一つである。

現在の都民のみならず、次世代の都民を含め健康を守ることを目的として、東京都食品安全基本条例（仮称）を制定していく。

これまでの取り締り行政から、都民・事業者・行政が対等の立場で食の安全対策に取り組んでいく。

化学物質のリスクコミュニケーション手法ガイドブックが日本化学会から出ているが、受け答えの参考にしている。その中に消費者の50の質問と不適切な回答例及び適切な回答例が示されている。不適切例に、行政がこれまで行ってきた回答例が見られる。

参加者からの質問・意見等：

情報の発信は誤解の無いようにしなければならない。どんなに説明しても誤った受取り方をする人がいる。

小川先生

質問を受取る人がまっとうに受取り、真意をデータをもって正しく答える。安全をわかっても、安心と受け取れない人もいるが、リスクコミュニケーションの手法を活用して理解を求めていく。科学的なデータだけでは納得してもらえない。安心の部分をごどのようなスタンスでやっていくか、皆さんと考えたい。

「流通業の立場から」

日本生活協同組合連合会

常務スタッフ品質管理担当

佐藤邦裕

レジメ

- 1 .生協連に寄せられた商品クレーム、組合員の声
安全・安心の崩壊 言い知れぬ不安
- 2 .この間、世の中で起こった食を取り巻く事故、事件
事故事件の内容はもとより、消費者を無視した対応に国民は怒った
- 3 .リスクコミュニケーションとは言えないが
生協への組合員の加入動機、正しい商品知識や安全・安心情報

講演要旨

日生協は、従来から消費者のクレームに丁寧に対応してきた。

生協は不特定多数に販売するのではなく、組合員に販売するという点で他と異なる。消費者が生協に加入する動機として、食品の安全性、鮮度や質の向上など一定の考え方がある。生協は、基本方針として安全・安心な食品を追求し事業活動を行っている。

食品の安全に関する消費者から受けるプレッシャーは並大抵ではない。

2000年に起きた大手乳業メーカーにおける食中毒事件で、消費者の食品

の安全性に対する意識が一気に高まった。2000年のクレームの異常な増加は収まったが、1999年と比べ現在は件数が3割増加している。

クレームは本来あるものであり、増加していることは問題とは考えていないが、クレームの質が食品の安全に係わるものになってきている。

クレームの原因別では、設計通りに製造されている商品に関するもの、設計通りに製造されていない不良品に関するものがある。その他、組合員に原因があるもの、原因不明のクレームは大幅に増加している。いつもとどこか味が違うなど、つかみ所のないクレームが増えている。これは消費者の食品に対する安心が揺らいでいることの現れである。クレームは原因を特定しないと再発防止にならない。

クレーム処理は改善活動であり、プラスの面もマイナスの面も消費者と双方向で意見交換をするのは生協の原点である。

配送は、従来は班ごとに行ってきたが、現在はプライバシーの問題で班が作りにくい時代になっており、個別配送をしている。班があった時代は、班ごとにテーマに関するディスカッションがあった。

また、分析機器の発達で微量分析が可能となり、従来は不検出であったものが今では数字として出る。それを消費者に正しく理解してもらうために説明するのは、相当な時間を必要とする。微量に含まれる物質について国が態度を決めかねていると、マスコミが独自の情報を流す。今ほどリスクコミュニケーションが大事な時代はかつて無かった。

無認可香料が使われた商品の回収騒ぎがあった。人体への影響はないと

考えられる微量物質についても今は大きな問題となる。香料は特許が利かない世界であり、香料会社は商品メーカーにも成分を明らかにしていない。大手の食品メーカーが副原料の中身を知らないで商品を製造していることに消費者は怒っている。

次々と消費者にとってわからない事件が発生すると、消費者には何か隠しているなどの不信感が生じる。

表示に関しては、消費者の商品選択の参考となるもので、それ以上でもそれ以下でもない。産地を付けることが商品のブランドとなるなど、商業目的の意味のない表示もある。同じ商品でありながら、産地を付けない商品が劣って見えてしまう。

データを示せば示すほど消費者が不信感を抱くこともあるが、如何にまじめにやり続け、それを消費者に見てもらい、信頼を得ることが重要である。

組合員の電話相談を受け付けるため、サービスセンターを設置しているが、相談内容を材料に双方向の意見交換をして、また、それだけでは終わらずに、埋もれている大事なことを実行に移していく。

安全・安心が無ければ生協には何も残らない。皆さんの意見を聞いて安全・安心に近づいて行きたい。

「消費者の立場から」

東京消費者団体連絡センター
事務局長 池山恭子

レジメ

1. 消費者がリスクコミュニケーションという言葉を知ったのは BSE の発生が契機
2. 食品安全基本法にリスクコミュニケーションが明確に位置付けられた

3. 行政、企業はリスクコミュニケーションに取り組みはじめた
4. 「リスクコミュニケーションの7原則」に沿って検証してみるとどうなのか
5. リスクコミュニケーションの場にはコミュニケーター、ファシリテーターが必要
6. 日常的に消費者の要望に応えて情報提供をしてくれる専門家が必要

講演要旨

自分が生協に加入するきっかけとなったのは、自分の子供を如何に安全に育てるか考えたことであった。生協は自己完結型の組織であり、かつては入っていれば安全・安心と思ってきた。だがいろいろなことを勉強するうち、生協には期待するが、安全・安心は簡単なことではないと考え、消費者運動にも関わるようになった。

消費者運動は何にでも取り組むデパートのようなものである。その中でも、食は大きなメイン活動である。

BSEの発生以来、EUやイギリスで食の安全行政が変わってきた。その時からリスクコミュニケーションという概念に消費者団体は飛びつき、日本での実施を目指した。

消費者と行政・企業の情報格差が大きい中で、情報の公開を含めリスクコミュニケーションを行政に強く求めた。

「食品のリスクがゼロということはあり得ない」ことは理解している。ところが行政や企業の言い訳としてその言葉を使うと受取る消費者もいる。

食品安全基本法にリスコミュニケーションが盛り込まれ、厚労省や農水省から消費者の参加がいろいろな場で

求められ、とまどっている。そうした場には団体のリーダーが参加しているが、こちらからリスクコミュニケーションを行政に求めた以上、参加しない訳にはいかないし、食品安全行政が劇的に変化している中で、そうした場に参加していきたい。

東京都のリスクコミュニケーションへの取り組みについて、当初、我々にとって健康局は保守的であり、縦割り行政という意識があった。健康局が食の安全を担当することに疑問があったが、現在では、積極的に事業を工夫して展開していると思うようになった。

リスクコミュニケーションについて、身近な自治体の果たす役割は大きい。都の食品安全情報評価委員会を傍聴した。水銀を含有する魚介類については国が発表し、良いことだが、わかりづらい。都もこの件に関して取り上げ、分かり易く説明し、リスクコミュニケーションを提言している。

こうしたことを自治体がやることは重要であるが、こちらからの質問に対し、行政はデータで説明するが、消費者は実際の生活上への影響が知りたい。すれ違いがある。

本来は消費者にとって行政・企業はパートナーであるべきだが、未だ不信感があり、意見交換の場ではテーマとかけ離れた話になり混乱してしまう。消費者はリスクコミュニケーションに不慣れであり訓練が必要である。消費者は、行政や企業を長い目で見て、まじめに取り組んでいるとわかってくると信頼が生まれる。

全国の団体の会議に食品安全委員会から来ていただいているが、難しく、分かりづらかったが、来ていただけることで真剣に取り組んでいることが伝

わる。

米国環境保護庁のリスクコミュニケーションの7原則は分かり易い。行政がこの原則に基づいて対策をとっていると思う。人々の意見に消費者団体も耳を傾けなければならないが、一般の人が行政の情報を見ることは少ない。

メディアの情報は分かり易く、消費者はそれで動いてしまう。メディアも不勉強なところがあり、行政・企業は日常的にメディアとのコミュニケーションを図り、消費者に正確な情報を伝えるようお願いしたい。

会議やフォーラムなどのコミュニケーションの場では、意見を引き出すためのコミュニケーター、ファシリテーターの役割が重要であり、そうしたスキルを行政、企業、学識経験者が学習し身につけることが大事である。

NPOにもそうした役割を期待したい。

メディエーションという言葉があり、調停と訳されるが、最近、メディエーターが重要と思うようになった。役割は、両当事者の交通整理を行い、それぞれが成長していくようにすることである。

意見交換

座長 北村忠夫(NPO法人食科協監事、千葉県健康福祉部理事) :

それぞれの講師が説明したことについて、会場と意見交換をお願いする。

言葉としてのリスクコミュニケーションはリスクアナリシスの中にあって、概念図で見ると、これまではリスクアナリシスの枠の中にリスクアセスメント、リスクマネジメント、リスクコミュニケーションの3つの輪が入って、それぞれが繋がって

るという考え方をされてきたが、最近のリスクアナリシスの考え方では、大きなリスクコミュニケーションの輪の中にリスクアセスメント、リスクマネジメントの2つの輪が入っている、というような考え方をされるようになってきている。まだ、これらの言葉の意味は定まったものではないと思われる。

最近のあるアンケートで、食品におけるリスクコミュニケーションは、地震などの災害のそれより不十分であるという結果があった。被害の状況が食中毒を除いて見えにくい。見えない部分について状況を説明し、理解しなければならない。

リスクコミュニケーションを成功させるためには、講演の中にもあったように、コミュニケーターが必要になり、リスクアナリシス全体を把握していなければならないが、そうした人材が足りないのも事実である。

そうしたことを踏まえ、各講師から補足的な説明をいただきたい。

小川先生 :

食は人間の本能に根ざしており、安全といわれても躊躇するのはヒトの防衛本能である。我々行政からのメッセージはマイナスのイメージを伝えてしまうことがある。行政の立場上無責任なことは言えない、一定の成果を求められる、消費者の反応に不安がある、と考えるからそうになってしまう。

安心の部分にまで行政が踏み込んで、かえって不安を与えてしまうのではないかと考えてしまう。

佐藤先生 :

デメリット表示を含めて表示をする中で、消費者に真意が伝わらないことがある。

例えば、無着色たらこの場合、色が

均一にならずクレームとなる。当り前のことを消費者に伝えることがなかなかできない。

リスクコミュニケーションを図るには、参加者が自分の結論を持たず、柔軟な考えで望むことが大切である。

池山先生：

行政との交流会等に参加する場合は柔軟な考えで望み、自分の考えが到達点であってはならない。今までの行政に対する不信感をゼロにすることは無理であるが、消費者も冷静に考え、真摯に話し合えるようにしなければならない。

参加者からの質問・意見等：

米国でBSE感染牛が発見されたが、国民はパニックにならず牛肉を食べている。これの原因は国とのリスクコミュニケーションがうまくいっているからか。あるいは国民性によるものか。

小川先生：

全頭検査すなわちゼロリスクであることを前提として日本では混乱がないとされていることと比較して、米国民の反応が報道されているが、これは一面的な見方である。FAO/WHOが示している検査の基準等を米国民が理解すれば違ってくる。米国でも心配する人はいる。

参加者からの質問・意見等：

東京都の食の安全都民フォーラムでは、担当者が直接回答するということが、何人かで対応するのか。それともそういうことに慣れたエキスパートが対応するのか。

小川先生：

係長が5、6名いるが、司会者が指名して回答する。その補佐役として自分と事務局が対応する。

参加者からの質問・意見等：

意見交換の手法としてフォーラムやインターネット等があるが、消費者にとっては、どういう方法がよいか。

池山先生：

消費者としてはベストなものはない。これでよいということではなく、いろいろな手法でやらなければいけない。ネットの便利さは感じているが、

パブリックコメントは大事であるが、それがどのように施策に反映したのか、行政から答えがある場合と無い場合がある。意見に対する説明が必要である。

自分たちは意見交換の場に、どんどん参加していくことが責任と考えている。

参加者からの質問・意見等：

東京都は、意見交換の場のコーディネーターの訓練はしているか。

小川先生：

今のところそうしたシステムはないが、消費者団体との交流会や他局へもどんどん行って交渉するようにしている。最初は交渉相手とぶつかるが、交渉するうちにコミュニケーションのスタンスが育つものである。

参加者からの質問・意見等：

意見交換会に参加する人の年齢構成が高い。若い人、特に子供を持つ親に参加をしてもらうためにはどう呼びかけたらよいか。

池山先生：

消費者運動も若い人に参加してもらえない。消費者団体の活動は専門性が無く、広く浅いためではないか。若い人はやりたいことを深くやりたがり、団体の押しつけの活動は受けたがらない。消費者団体は出前講座を開いているが、こちらから積極的に出て行って、若い人が共鳴するような話をしていきたい。

参加者からの質問・意見等：

自分が勤める地域は、生産現場が多い。From farm to table の考え方が、今始まったばかりであるが、BSE やコイヘルペス、鳥インフルエンザなどで全頭処分が行われる。こうしたことは産業をつぶすことになる。ゼロに近いリスクを考えなければならない時代の中で、産業へ与える影響を消費者も考えなければならないのではないか。

池山先生：

日本の食品自給率を高める上で生産現場は大事であり、消費者も考えていかなければならないが、生産者も食べ物を作っているという自覚を持って欲しい。食品安全基本法ができる時の意見交換でも、生産現場の意見がなかった。

ゼロリスクを求めることは大事だが、限界がある。生産者の中にも勉強している人はいる。そういう人は誇りを持って生産している。そういう人と交流し、消費者が選択して行ければよい。生産者と話すと、生産者が置かれた厳しい現実、消費者は生産者の立場でものを考えてしまう。しっかりと消費者としての意見を言わなければならない。

佐藤先生：

かつての生協の活動に若い人が参加しなくなっている。若い人にリスク情報を伝え、埋もれているすばらしい意見を引き出さなければならない。

産直は、生産者の顔の見える関係が

信頼につながることをベースにしているが、安全に関しては別の問題である。生産者との話し合いの機会は多く持っており、特定の生産物については話し合っているが、生産現場全体については出来ていない。

参加者からの質問・意見等：

東京都の食の安全に関するリスクコミュニケーションの体系は、消費者、行政、事業者がそれぞれ対話をする形となっており、対話形式となっているが、いろいろな埋もれた意見を掘り起こすためにはどうしたらよいか。

小川先生：

体系は形式上は対面形式であるが、消費者、事業者、行政がそれぞれ、何処でも声を掛け合う概念図であり、誰もが参加できることを想定している。

北村座長：

行政サイドからの質問が集中し、行政が一番悩んでいる様子が伺える。消費者、事業者、行政が双方向に意見交換し、情報を共有する。意見の相違があっても良い。違いは違いとして認め合うこともリスクコミュニケーションである。

時間がまいりましたので、これもちまして、ワークショップの閉会とさせていただきます。講演いただいた先生方、また、参加いただいた皆様に感謝申し上げます。(伊藤 蓮太郎)

(注：講演要旨等すべての発言内容の文責は編集者にあります。)

2. 第7回食品マネジメントシステム部会報告

三原 翠

去る2月13日に、ほぼ5ヶ月振りの食品マネジメントシステム部会を開きました。

いつものように全麵会館4階で、テーマは今最も新しい話題の「CSR (Corporate Social Responsibility、企業の社会的責任)の必要性とマネジメント」についてでした。CSRについては、まだまだこれからの内容のため、今までの経過や現在進行中の動きを、日本と世界とあわせて勉強しました。

社会的責任とはわかっているようで、わからない言葉ですが、企業が今までの遵法や経済的側面だけを全うすればよいというのではなく、これからは倫理、人権、環境、社会等にも配慮して企業活動を行っていくべきという事です。これは、食品の産地偽表示や食中毒、或いは総会屋への利益供与やリコール隠し等により企業への信頼感が崩れた事などがその誘因になっています。世界的にも同じように、ナイキの低年齢労働者問題やエンロンの問題等倫理的に正しくあることが世界的に求められています。これは、冷戦後の世界情勢が、フリー・フェア・グローバルと言われたのに、フェア公正であることだけが、まだ達成されていないからです。まだまだ問題の多い現状を確実に改善していくためのツールとして、倫理遵守マネジメントシステムも公表されています。ISO化の動きもあり、誠実に生きていくのは、人ばかりでなく企業にも求められています。

1時間の現状説明の後、参加者同士

での話し合いが次の1時間行われました。

主な内容としては

ISOの仕組みを入れても表面だけの活動で、真に役立つものになっていない。

ISOが専門家(担当者)だけの活動で終わっているところが多い。

1つの方策を説明するには、ISOの考え方は役立つ。すべてを1つのシステムでカバーするのは困難ではないか。

消費者保護基本法が、昔に(1968年)制定されたが、ほとんど機能していない。消費者自身の責任についても、もっと議論されるべきではないか。

消費者自身もっと勉強してほしい、このNPOはそれを支援するような役割も持ってほしいが。

消費者の不信感を起こさせるのは簡単であるが、それを拭うのは難しい。消費者の質問に対し、誠意を持って答えるのが一番。消費者の質問をつまらない質問だ、時間の無駄だと思うと、それが相手に伝わり、消費者が不信に陥る。消費者は行政も企業も信頼していない。NPOがその間で、信頼できる関係を築く役割を果たせるのではないか。

コーデックスにも Food Trading Ethics という規定がある。改訂を重ね分厚いものになっている。英文のみなのであまり知られていないが。

違反食品を回収することと告知(社告)をすることとはそもそも区別し

で考えるべきではないか。
 トラブルに対しては正直ベースでいく事が結局一番解決が早い。行政や企業も謝るべき時はさっさと謝った方がよい。
 等々の意見が出されました。

結局は、個人も企業・行政も誠実であること integrity が大事という事であり、また、これは CSR の結論でもあると思いました。

次回は4月頃を予定しています。

【行政情報】

1 米国における BSE 発生について

厚生労働省と農林水産省が2月4日に共催した「米国の BSE 対策に関する有識者懇談会」において、BSE 発生に伴う米国政府の対応、BSE の定義、診断に関する国際的動向、米国における BSE リスク管理の妥当性等の議題が協議されました。その際、配布された資料の中から、米国における BSE 感染牛の発生に伴うこれまでの経過等を取りまとめた資料「米国における BSE 発生について」の内容を、以下で紹介します。なお、この有識者懇談会は、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会伝達性海綿状脳症対策部会及び牛海綿状脳症の検査に係る専門家会議並びに農林水産省の食料・農業・農村政策審議会プリオン病小委員会の各委員が構成員となっています。

米国における BSE 発生について(平成16年2月3日厚生労働省食品安全部)

1 BSE 感染牛の概要

(1) 感染牛の概要

種：ホルスタイン種(雌)
 年齢：6歳8ヶ月(1997年4月出生)

飼育農場：ワシントン州マブトン(2001年9月カナダから導入)
 生産農場：カナダ・アルバータ州カルマー

(2) 検査の概要(日付は現地時間)

12月9日、と畜場で歩行困難な牛としてとさつされ、BSE サーベイランスの対象として検体採取

12月23日、米国農務省における BSE 検査(病理組織検査及び免疫組織化学検査)の結果、BSE の感染が推定されると判断された旨(初回検査12月22日、再検査12月23日)発表。同日、確定診断のため、検体を英国の国際リファレンス研究所に送付

12月25日、英国の研究所での検査結果が米国農務省の検査結果と一致した旨発表

2 米国の調査状況等(日付は現地時間)

(1) 12月23日、飼育農場について隔離措置がとられた。

(2) 12月24日、加工処理場(ワシン

トン州の2工場)は感染牛の肉が混入した可能性のある12月9日に処理された牛肉約4.7トンの自主回収を開始する旨発表

- (3) 12月27日、BSE感染牛が、2001年9月にカナダ(アルバータ州)から米国に輸出された81頭の乳牛群のうちの1頭である可能性がある旨発表
- (4) 12月28日、回収対象が9州・地域に流通している旨発表(1月6日発表により6州に変更)
- (5) 12月30日、米国農務省より追加的なBSE対策について発表
- (6) 1月6日、米国及びカナダの研究所におけるDNA検査の結果から、当該牛がカナダ産である旨発表

3 米国の追加的なBSE対策(現地時間12月30日発表、1月12日一部施行)

- (1) 米国内におけるBSE対策の主な追加的措置
 - 歩行困難な牛の食用禁止、サーベイランスの強化
 - BSE検査中の牛肉はBSE陰性が確認されるまで流通禁止
 - すべての月齢の牛について小腸を除去し、30ヶ月齢以上の牛について頭蓋、脳、三叉神経節、眼、せき柱、せき髄及び背根神経節を除去
 - AMR(编者注: Advanced Meat Recoveryの略)(高压で骨を破壊することなく肉を採取する方法)の規制強化
 - 牛の固体識別制度の導入を検討
- (2) 米国の対策について検証するため、BSEに係る国際的な専門家(スイス2名、米国1名、ニューシー

ランド1名の計4名)を米国に招聘

4 我が国の対応状況(下線は厚生労働省における対応)

- (1) 12月24日、米国農務省におけるBSE検査結果が陽性であった旨を米国農務省が発表したことを受け、米国産牛肉等の日本への輸入保留
米国から既に輸入された特定部位が含まれる又はそのおそれがあるものについての回収等の調査開始
農林水産省において米国産反すう動物及び肉等について輸入を一時停止(輸入検疫証明書の発行停止)
農林水産省において各国に対し、米国から輸入された反すう動物由来の肉を我が国に輸出することのないよう要請
- (2) 12月26日、英国の研究所での検査結果が米国農務省の検査結果と一致した旨を同省が発表したことを受け、米国産牛肉等の日本への輸入禁止
米国からすでに輸入された特定部位が含まれる又はそのおそれがあるものについての回収等の指導開始(1月30日までに特定部位である子牛の脳約40キログラムについて回収を、せき柱の混入のおそれのあるTボーンステーキ約66トン、スープ原料及び牛脂(一次加工品)約153トン、カプセルに入れられた食品(二次加工品)約603トンについて販売自粛を指導)

農林水産省において米国からの反すう動物及びその肉等について引き続き輸入停止措置を講じることを発表

- (3) 12月29日、米国で発生したBSEに関し米国側の説明を聴取する等のため、「BSEに関する日米会合」開催。概要は以下のとおり。

(日本側：厚生労働省、内閣府食品安全委員会事務局、外務省、農林水産省、米国側：ヘグウッド農務長官特別顧問他)

米国側からのBSE発生をめぐる事実関係についての説明に対し、更なる詳しい情報及び米国におけるBSE対策の現状について説明を要求

米国側から、米国政府は今回のBSEの発生を受けBSE対策の見直し内容を近く公表する予定であり、近い将来牛肉の通常の貿易を再開するための条件について話し合う必要があるとの発言があったが、我が国からは、現時点では再開条件を議論するのは時期尚早であるとの考えを示し、具体的な議論は行わず。

我が国から、米国の状況を確認するため調査団を1月5日の週にも派遣したいと要請したことに対し、米国から受入れ可能との回答

- (4) 1月8日、米国の現状を調査するため、厚生労働省、内閣府食品安全委員会事務局、農林水産省の職員を米国へ派遣し、1月18日調査団が帰国した。
- (5) 1月23日、米国におけるBSEに関し米国側の説明を聴取する等のため、「BSEに関する日米会合」開催。

概要は以下のとおり。

(日本側：厚生労働省、内閣府食品安全委員会事務局、外務省及び農林水産省、米国側：ペン農務次官他)と会合。

現地調査団の調査結果(編者注：別添のもの)について質疑・意見交換

米国の追加的なBSE対策について質疑・意見交換

本件につき引き続き協議をしていくこと、次回の期日については後日調整することで合意
なお、具体的な輸入再開の協議は行われず。

- (6) 2月4日、米国のBSE対策等について専門家による意見交換を行うため、「米国のBSE対策に関する有識者懇談会」を開催予定

(別添)

米国でのBSE発生に伴う海外調査について

1 BSE感染牛及びそれに由来する牛肉等について

(1) BSE感染牛

当該感染牛は、耳標、発生農場(ワシントン州マプトン)の記録、DNA鑑定等から、カナダ・アルバータ州で1997年4月9日に生産されたホルスタイン種雌牛(と畜時年齢6歳8ヶ月)であることが確認された。

2001年8月に、カナダ・アルバータ州カルマーの生産農場で飼育されていた112頭が売却され、うち81頭が2001年9月米国に輸入されたが、当該牛はこのうちの1頭である。

- (2) BSE感染牛由来の食肉等の回収状況

当該感染牛の牛肉が混入した可能性のある牛肉約 4.7 トンは、米国内の 6 州（ワシントン州、オレゴン州、カリフォルニア州、ネバダ州、アイダホ州、モンタナ州）に流通しており、現在自主回収が行われている。

当該感染牛の特定危険部位 (SRM) (编者注: Specified Risk Material の略) は自主的に除去されレンダリング処理された。当該レンダリング製品は特定され、現在流通は停止されており、今後処分する予定である。

2 同居牛及び産子について

(1) 同居牛

当該感染牛の出生農場でその出生の 1 年前から 1 年後の 2 年間（1996 年 4 月から 1998 年 4 月）に生まれた牛を同居牛（いわゆる「コホート牛」）と見なして追跡調査中。

同居牛については、個体が特定された場合には当該個体を、特定できない場合にはそれが含まれる可能性がある牛群全体をそれぞれ殺処分し、BSE 検査を実施する予定。

同居牛は 57 頭であり、うち 27 頭は既にと畜又は死亡、25 頭は出生農場から米国へ輸出された 81 頭に含まれていることを確認、4 頭はアルバータ州の農場に生存、1 頭については調査中（アルバータ州内に生存している可能性）。

米国に輸出された 81 頭は、発生農場に 9 頭（当該感染牛 1 頭を除く）、他の 2 農場に 4 頭（その後の 1 月 16 日米政府公表で

は 3 農場 9 頭であることが判明）生存することを確認、その他 67 頭（その後 1 月 16 日米政府公表では 62 頭）については現在調査中（相当数が発生農場に生存する可能性）。

発生農場の飼育牛のうち由来の分からないもの（当該感染牛の同居牛である可能性を否定できないもの）129 頭を 1 月 10 日から順次殺処分し BSE 検査を実施しているところ。

(2) 産子

感染牛は、カナダ国内で 2 頭を出産した後、米国内で 3 頭を出産。

カナダ国内での第 1 子は既に死亡。第 2 子については調査中（カナダ国内又は米国内で生存の可能性）。

米国内で出産した第 1 子は 2001 年 10 月に死産、第 2 子は発生農場で監視下におかれており、第 3 子はワシントン州内の発生農場とは別の農場で同居牛 449 頭とともにすでに殺処分済み（BSE 検査は実施せず）。

3 感染原因・感染経路について

(1) カナダにおける調査

当該感染牛が出生した 1997 年当時、当該農場では肉骨粉を含む配合飼料が使用されていた。この肉骨粉を製造したアルバータ州のレンダリング施設を特定したが、その原料として使用された牛の追跡は困難。

当該レンダリング施設で製造された肉骨粉の販売先について調査中であるが、米国への輸出も含めかなり広範に流通し

ていた模様。

(2) 米国における調査

当該感染牛は4歳4ヶ月で米国に輸出され、ワシントン州マタワの農場(約1.5ヶ月)を経由し、2001年10月から発生農場で2年余飼育。

発生農場では、少なくとも1997年8月の肉骨粉給与禁止前には肉骨粉を給与していたことが、また2001年4月までは血粉を蛋白飼料として給与していたことが確認されている。

4 米国のBSE対策について

(1) BSEサーベイランス体制

米国では1990年から24ヶ月齢以上の歩行困難な牛、死亡牛、中枢神経症状牛等のいわゆる高リスク牛を中心にサーベイランスを実施している。

検査頭数は段階的に拡大してきており、2003年は2万頭強であるが、今回の発生を受けて4万頭程度(と畜頭数の約0.1%)に増やすことを検討中。

検査手法としては、免疫組織化学的検査により実施。今後の問題として、スクリーニングとして迅速検査の実施について検討中。

(2) 飼料給与禁止措置(フィード・バン)

1997年8月以降、反すう動物由来蛋白等を反すう動物用飼料に用いることを禁止。

その遵守状況は、検査結果によれば、禁止措置導入直後は75%程度と低く、最近では99%以上とされているものの、以下のような問題点がある。

ア 飼料の自家配合を行っている数多くの小規模農家は検査対象から漏れており、その遵守状況は不明であること。

イ 反すう動物以外の動物への給与は禁止されていないため、レンダリング工場、飼料工場等の各段階で交差汚染のおそれがあること。

このため、今後の問題として、給与禁止措置の拡大、交差汚染防止措置の強化について検討中。

(3) 追加的なBSE措置

昨年12月30日(現地時間)に米国農務省が発表したBSEに関する追加措置について、1月12日付けで暫定規則が公表された。これらの措置は、いずれも同日から施行されているが、を除いて3ヶ月間のパブリックコメントを求めており、その結果により改正されることがある。

歩行困難な牛の食用禁止

全ての月齢の歩行困難な牛のと畜場への搬入を禁止する。

BSE検査中の牛肉についてBSE陰性が確認されるまで流通停止

空気注入気絶法の禁止

特定危険部位(SRM)の除去の義務付け

30ヶ月齢以上の牛の頭蓋、脳、眼、三叉神経節、脊髄、脊柱及び脊根神経節並びに全ての月齢の回腸遠位部及び扁桃をSRMとするが、回腸遠位部の除去を確実に行う観点から、小腸全体を除去の対象とする。

AMR(高圧で骨を破壊することなく肉を採取する方法)肉の規

制強化

30ヶ月齢以上の牛の脊柱及び頭蓋をAMRの対象とすることを禁止する。

5 まとめ

- (1) 今回の BSE 感染牛のカナダでの同居牛が米国に輸出されており、また、当該牛にカナダで給与された肉骨粉が米国へも輸出されていた可能性がある。
- (2) 米国とカナダでは、肉骨粉を含む飼料・飼料原料、家畜・畜産物等が相互に流通してきており、牛肉関連産業が強く統合されている。

- また、BSE 対策についても従来から同様の措置が講じられてきている。
- (3) 米国の肉骨粉等の牛への給与禁止措置の実効性については、交差汚染等の可能性を否定できない。
- (4) 以上から、米国とカナダで BSE に関する汚染状況に大きな差があるとみなすことは困難であり、今後、米国において BSE が発生しないという保証はない。
- (5) なお、今回の調査で明確にならなかった点については、米国・カナダに更なる情報提供を求めているところである。

(伊藤 蓮太郎)

BSE検査の日米比較

項目	日本		米国
BSE 検査対象 (サベ インス)	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜場における全頭検査 ・24ヶ月齢以上の死亡牛 		24ヶ月齢以上の歩行困難牛、高齢牛など高リスク牛から抽出
BSE 検査法	スクリーニング検査	ELISA(サド イチ法) ・CEAテスト ・インファテスト	<ul style="list-style-type: none"> ・免疫組織化学検査 ・病理組織学検査
	確認検査	<ul style="list-style-type: none"> ・ウイスタンブロット法 ・免疫組織化学検査 ・病理組織学検査 	

2 既存添加物の消除について

平成7年の食品衛生法一部改正により、同改正法の附則第2条に基づき平成8年4月に既存添加物名簿が告示されました。しかし、既存添加物の安全性を確保するため早急に見直す必要がある等の観点から、平成15年5月の同法大改正において上記附則第2条に加え、第2条の2及び3が新設され、安全性に問題があると判明したとき又は既に使用実態のないことが判

明したときは、既存添加物名簿からその名称を消除し、使用を禁止することが出来るようになりました。厚生労働省は、平成15年10月に行った「消除予定添加物名簿の作成に係る既存添加物の販売等調査について(お願い)」(食安発第100201号)の調査結果を踏まえ、平成16年2月を目途に、消除予定添加物名簿の公示を予定しています。

2月に公示された場合、申し出は平成16年8月までの「訂正申し出期間」（6ヶ月間）内に行わなければなりません。この期間内にWTOへの通報も行われず。その後の6ヶ月以内の期間に、厚生労働省が申し出で内容の確認、

再調査、申し出者への通知、消除予定添加物名簿の確定、既存添加物名簿の改正を行うこととなります。厚生労働省が2月に公示する予定の消除予定添加物名簿（案）は次のとおりです。
（伊藤 蓮太郎）

消除予定添加物名簿（案）

	既存添加物 名簿番号	名称	主な用途
1	002	アエロモナスガム	増粘安定剤
2	008	アクロモペプチダーゼ	酵素
3	040	イチジク葉抽出物	製造用剤
4	058	エルウィニアミツエンシスガム	増粘安定剤
5	060	エンジュサポニン	乳化剤
6	062	エンテロバクターガム	増粘安定剤
7	063	エンテロバクターシマナスガム	増粘安定剤
8	064	エンドマルトヘキサオヒドロラーゼ	酵素
9	065	エンドマルトペンタオヒドロラーゼ	酵素
10	066	オウリキュウリロウ	ガムベース・光沢剤
11	067	オオムギ穀皮抽出物	乳化剤
12	079	カウリガム	ガムベース
13	133	クサギ色素	着色料
14	137	グッタカチュウ	ガムベース
15	162	ゲイロウ	ガムベース・光沢剤
16	163	- ケトグルタル酸（抽出物）	酸味料
17	166	コウジ酸	製造用剤
18	222	食用カンナ抽出物	酸化防止剤
19	284	テンリョウチャ抽出物	甘味料
20	306	ナイゼリアベリー抽出物	甘味料
21	319	ニトリラーゼ	酵素
22	323	ノイラミニダーゼ	酵素
23	324	ノルジヒドログアヤレチック酸	酸化防止剤
24	328	ハチク抽出物	製造用剤
25	335	バラタ	ガムベース
26	343	ビートサポニン	乳化剤
27	346	ピーナッツ色素	着色料
28	350	氷核菌細胞質液	製造用剤
29	352	ビンロウジュ抽出物	製造用剤

30	354	ファールサム	ガムベース
31	363	L - フコース	甘味料
32	410	ホオノキ抽出物	保存料
33	416	ボラペット	苦味料等
34	422	マダケ抽出物	製造用剤
35	429	ミカン種子抽出物	製造用剤
36	432	ミラクルフルーツ抽出物	甘味料
37	458	油糧種子ロウ	ガムベース・光沢剤
38	482	レンギョウ抽出物	保存料

【消費者情報】

1. 米国をはじめBSE発生国からの牛肉等の輸入再開に関する要請書（日本生協連ホームページから）

日本生協連(本部：渋谷区、小倉修悟会長)では、BSE牛の発生以降、コープ商品の使用状況の点検、情報提供などに努めていますが、本日(1月22日)米国をはじめBSE発生国からの牛肉等の輸入再開に関する要請書を坂口力・厚生労働大臣、亀井善之・農林水産大臣、寺田雅昭・食品安全委員会委員長に提出しましたのでご案内します。以下は厚生労働省大臣に提出したものです。

米国をはじめBSE発生国からの牛肉等の輸入再開に関する要請書

平素よりのご指導に対し、厚く感謝申し上げます。

さて、昨年末に米国でBSE陽性の牛が確認され、米国産の牛肉及び牛由来の原料を使用した食品は輸入が停止されていますが、輸入を再開するよう、米国政府から強い働き掛けがあり、また米国から輸入される牛肉に依存した産業構造が出来上がっており、豪州産牛肉等の輸入増などでも間に合

わないため、国内関連業界からも要望が出ているように聞いております。

米国では「追加安全対策」が発表されていますが、それでも、日本の対策レベルと比較すると遅れている点が多々あります。BSE対策が不十分なまま輸入が再開されれば、牛肉に対してこれまで培われてきた消費者の信頼が失われかねません。

米国政府との交渉に当たって、輸入再開の条件として十分な安全対策を要請し、国民の健康を守るために御尽力いただきますよう、要望します。

記

1. 米国政府に十分な安全対策を要請してください

米国政府に対して、日本の消費者が安心して輸入牛肉・牛関連食品を消費できるように、日本で実施されている対策に近い十分な安全対策を要請してください。特に、米国政府は特定危険部位除去などを30ヵ月齢以上の牛について実施する計画であり、また牛の検査も30ヵ月齢以上で実施す

る案が出ているとも伝えられていますが、日本で21ヵ月齢のBSE牛が発見されていることを考慮すれば、30ヵ月齢以上の牛だけを対象とする対策は大変不十分なものと考えられます。これを踏まえて、以下の点について、十分な安全対策を要望します。

(1)全頭検査を実施すること

BSEは緩慢に進行し、症状が出るのは末期に相当するため、食用に供せられる牛の安全性を確保するためには、全頭検査を要望します。

(2)全月齢について特定危険部位を除去すること

米国政府が「追加安全対策」として発表している特定危険部位の除去範囲は以下の通りです。

全月齢...回腸遠位部、扁桃腺

30ヵ月齢以上...頭蓋骨、脳、三叉神経節、眼、脊柱、脊髄、背根神経節

日本で21ヵ月齢の牛に検出可能な量のプリオンが蓄積していた牛が発見されていることを考慮して、30ヵ月齢未満の牛でも、全ての特定危険部位を除去するよう、要望します。

(3)全月齢について頭蓋骨・脊柱のAMRへの使用を禁止すること

「追加安全対策」では、先進的食肉回収システム(AMR)に30ヵ月齢以上の牛の頭蓋骨・脊柱の使用を禁止することとしていますが、30ヵ月齢未満の牛も含めて全頭の頭蓋骨・脊柱の使用禁止を要望します。

(4)背割り前の脊髄除去、枝肉の洗浄等の汚染防止対策の実施

食肉の汚染対策として、空気スタンニングの禁止だけが伝えられていますが、背割りをする前に脊髄を

除去すること、枝肉を清浄な水で高圧洗浄する等の汚染防止対策が必要と考えます。

2.十分な安全対策が行われるまでは輸入を解禁しないでください

以上のような対策が行われなければ、十分な安全性が確保されたとはいえません。したがって、十分な安全対策が行なわれるようになるまで、輸入を解禁しないでください。特にAMR肉、ビーフエキスなど、特定危険部位が混入する可能性のある製品の輸入は認めないでください。

(www.co-op.or.jp/jccu/news/syoku/syo_040122_01.htmlより)

なお、下記の消費者団体が厚生労働省大臣、農林水産省大臣、食品安全委員会委員長あて同趣旨の要望等を提出しています。

平成15年12月26日 主婦連合会
《アメリカにおけるBSE発生に関して厳重な対処を要望します》

(www.shufuren.gr.jp/01news_top.html)

平成15年12月26日 長野県消費者団体連絡協議会
《米国に対して国内同様のトレーサビリティ - を行うとともに、BSEの全頭検査をすることを要請します》

(www.shodanren.gr.jp/database/word/095_01.html)

平成16年1月14日、同月23日 全国消費者団体連絡会
《米国BSE発生に対し、安全・安心のため万全の措置をとるよう要請します。米国BSE問題について、万全の安全対策をあらためて求めます》

(www.shodanren.gr.jp/database/089.html、同アドレスの/093.html)

平成16年1月19日 特定非営利活動法人東京都地域婦人団体連盟
《米国でのBSE対策に対する要請書》

(www.chifuren.gr.jp/tokyo/kathudou/bse.htm)

平成16年2月2日 神奈川県消費者団体連絡会《米国をはじめBSE発生源からの牛肉輸入再開について

の要請

(www.shodanren.gr.jp/database/wor/d/095_02.html) (伊藤 蓮太郎)

2. 食の安全・安心に係る県民アンケート調査結果について (和歌山県情報誌「物価とくらし」237号(2004年2月)から)

1 調査の目的

食の安全局では、今後総合的に食の安全行政を展開するにあたって、県民の皆さんの「食」に対する意識を調査し、それを反映させていくことを目的としてアンケート調査を実施しました。

2 調査時期

平成15年10月2日～11月4日

3 調査対象

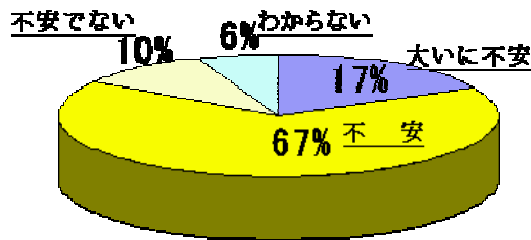
日常的に食品を購入されている県内の消費者

4 回答者数

861名(女性77%、男性23%)

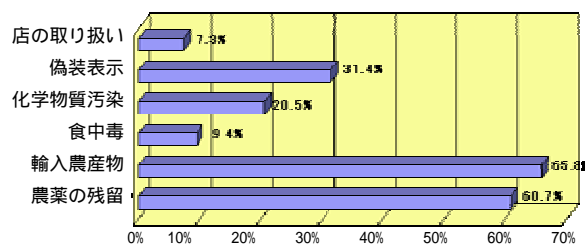
5 調査結果

食品に対する不安とその要因
食品に対する不安感



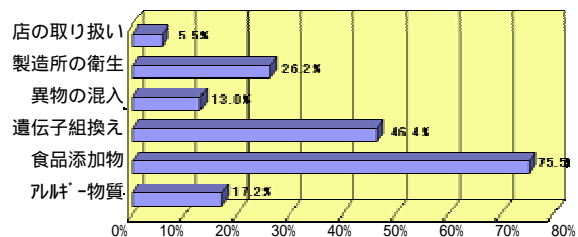
日常の食生活の中で、食品に対して不安を感じている方が全体の84%で、その中でも17%の方が「大いに不安を感じている」と回答しています。

農産物における不安要因(複数回答)



農産物における不安要因として1番目に65.8%で「輸入農産物の安全性」をあげ、また2番目に60.7%で「農薬の残留」をあげています。

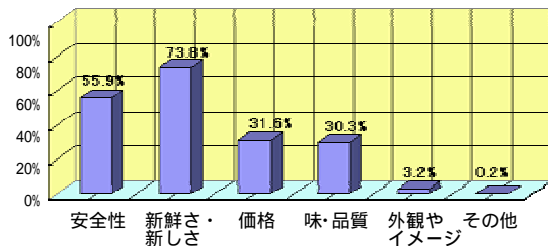
加工食品における不安要因(複数回答)



加工食品においては、「食品添加物」が75.5%と他の項目に比べ飛び抜けており、最大の不安要因となっています。

次に46.4%で「遺伝子組換え食品」があげられており、未知の技術に対する不安の大きさがうかがえます。

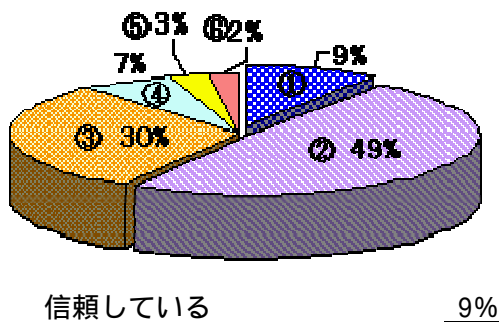
食品購入時に重視する点 食品購入時に重視する点(複数回答)



食品を購入する際に、重視する点として「新鮮さ・新しさ」が73.8%と1番にあげられ、2番目に「安全性」が55.9%で重視しているとの回答でした。

「安全性」が価格や味・品質などを大きく引き離して購入時の選択肢として回答されており、安全性への意識の高さがうかがわれます。

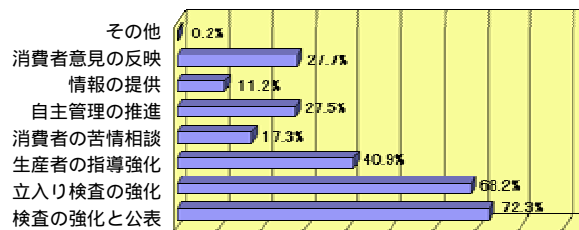
食品表示について
表示は信頼できるか？



- どちらかと言うと信頼できる 49%
- どちらかと言うと信頼できない 30%
- 信頼できない 7%
- 関心がない(ほとんど見ない) 3%
- 無回答 2%

食品表示については、58%が信頼できる、37%が信頼できないとの回答でした。

重要と思われる行政施策について
重要と思われる行政施策とは(複数回答)



行政施策として何が重要であるかとの問に対し、「食品の分析による検査の強化と公表」72.3%及び「製造所・販売所への立ち入り検査の強化」68.2%を両方もしくはどちらか一方でもあげている方が88.3%で、多くの方がこの二つの項目を重要だと考えています。

【企業情報】

中小企業におけるお客様相談室

- これからつくる時の手順・目標・準備など - (3)

社団法人 消費者関連専門家会議 (A C A P)
エイキャップ
 専務理事 小田 稔
おだ みのる

～食科協NL第12号の続き～

5. お客様相談室の位置付けと権限

物事に取り組むときは、「道」と「構え」が必要である。「道」は目的・目標であり、その目的・目標を達成するための「構え」は組織・体

制である。

復習すると、本稿の第1回では、お客様相談室開設の目的は、“お客様の相談・苦情を組織全体で真摯に受け止め、お客様と対話し、公平且つ透明性の高い対応を通して、お客

様の不満を解消し、問題を解決し、高い顧客満足を獲得することである。言葉を変えて言えば、「消費者信頼の構築・維持・拡大」である。」と述べた。

また、第2回では、お客様相談室の役割・機能は、“消費者との信頼関係づくり”の他に、“トップマネジメントを支える情報スタッフ”とした。

近年、お客様相談室では、商品・サービスに関すること以外に、企業それ自体に関するいろいろな情報、広告宣伝や環境対策に関する情報、企業姿勢など、広範囲にわたる問い合わせや苦情に対応することが求められるようになり、幅広い対応能力と知識が求められる。また、お客様相談室がお客様に対して迅速且つ正確で適切な対応をするためには、企業内の関連部門との連携が、とりわけ、苦情への対応・対策にあたっては、経営トップとの連携が必要となり、お客様相談室の位置付けがますます重要になってきているのである。

前出のJIS Z 9920「苦情対応マネジメントシステムの指針」の中で、“苦情は、組織全体の問題であり、その対応の最高責任者はトップである”と規定されている。従って、お客様相談室と経営トップとの距離は、可能な限り短かく、その位置付けは、営業やマーケティング部門とは一線を画し、トップと直結するのが望ましいと思われる。

お客様相談室は、「企業と消費者の掛け橋」的存在である。従って、お客様相談室は、消費者からの相談・苦情などに対し、社内の各部門及び企業を代表する権限をもって

対応することが必要である。また、お客様相談室は、社内・外の関連情報を収集・常備・蓄積するにあたり、社内の関連部門へ、各種情報の提供を要請できる権限を有することが望ましい。

さらには、リスクマネジメントの観点から、欠陥製品等により消費者の健康被害が重大且つ拡大の可能性が想定される場合などは、お客様相談室に当該製品の製造・出荷停止等の権限を付与する企業も増えている。

6. お客様対応の姿勢

お客様対応の姿勢の基本は、組織全体で真摯に対応することであり、公正・公平性、透明性、迅速性と消費者の権利の保護である。

企業のお客様対応部門は、トップから委譲され、企業の代表として消費者に接し、消費者の相談・苦情に耳を傾けながら、企業の考え方を消費者に理解してもらう場であり、企業の広聴・広報活動や消費者教育・啓発活動の一端を担う重要な部門である。お客様対応に際しては、個々のお客様が企業や商品・サービスに対して何を期待し、求めているのかを十分把握する必要がある。消費者の価値観の多様化と技術の進歩に伴う、製品・サービスの多様化に伴って、お客様対応部門に入ってくるお客様の声は、単なる相談・問い合わせでも幅広くなり、また問い合わせの形をとってはいるが実際は苦情であるものもあり、常に豊かな感受性と慎重な対応が求められている。

幅広い対応を的確に行うためには、トップを含めた組織全体であた

るという姿勢が必要である。お客様からの相談・苦情は出来れば無いにこしたことはない。「後ろ向き」に捉えるのではなく、積極的にサービスや企業からのメッセージを提供する絶好のチャンスと「前向き」に捉え、結果として、消費者の企業に

対するロイヤリティーを高めることを目指すべきである。

なお、公平性、透明性、消費者の権利保護等については、紙面の都合で詳細は割愛するが、JIS Z 9920「苦情対応マネジメントシステムの指針」規格を参照願いたい。(完)

【学術・海外行政情報】

1. 塩化錫及び容器から溶出する錫のヒトの胃腸系過敏症誘発能の比較研究

Boogaard PJ, Boisset M, Blunden S, Davies S, Ong TJ, Taverne JP
(Shell Health Service, Shell International BV, ハーグ、オランダ)
Food and Chemical Toxicology, 41(12): 1663-70, 2003

錫は殆どの缶詰食品、飲料缶に微量存在し、特に内面塗装がされていないか部分的にしか内面塗装がされていない錫メッキ缶に詰められた製品では高濃度で検出される。錫汚染食品の摂取による急性の胃腸障害の症例報告が少々あるが、これら報告にはいろいろ不備がある。容器からの錫溶出による急性的な影響にかかる対照群付きの臨床研究では有害影響の閾値(AEs)は730 mg/kg以上であった。無作為二重盲検クロスオーバー法を用いて(randomized, single-centre, double-blind, crossover studies) 志願者20人にトマトジュース250mlに塩化錫(II)として0.5以下、161,264,529 mg/kgの錫を加えた第1の試験、及び、志願者2人にトマトスープ250mlに容器からの溶出錫を0.5以下、201,267,529mg/kgを加えた第2の試験、の2つの独立した試験を実施し錫の耐受性の比較を行った。また、急性健康障害の発症にかかる食品の可溶性画分中の低分子錫化合物(100ダルトン以下)の検討のため、缶内の錫化合物の

分布(distribution)研究も行った。結果：錫元素そのものではなく、トマトジュースに化学分子種である塩化錫を与えた第1試験でのみ障害の用量依存性が認められた。第2試験では臨床的に顕著な障害報告はなく、また、錫関連障害報告の頻度に用量相関は認められなかった。

トマトスープでは上澄みに低分子錫化合物がトマトスープ全体の錫の31-32%あったが、塩化錫を添加して直ぐのトマトジュースでは56-61%を占めていた。錫161,264mg/kgを含むトマトジュース摂取後と同201,267mg/kgを含むトマトスープ摂取後の障害頻度の差は低分子錫化合物濃度並びに生成錫複合物の性質の違いによる可能性がある。

本研究の結果は缶詰食品中の錫は267mg/kgまで健康成人では健康障害を与えないこと、缶飲料及び缶詰食品中の健康障害を与えない安全な現在の錫基準値案、それぞれ200mg/kg、250mg/kgを支持している。

(石井 健二)

2. 英国の調理施設及び小売店舗から採取した無加熱摂取用冷蔵スライス食肉製品及びパテの微生物検査

Elson R、Burgess F、Little CL、Mitchell RT、et al. (感染症調査センター・健康保護庁・環境調査課、ロンドン)

J Appl Microbiol 96(3):499-509、2004

目的：調理施設及び小売店舗において取り扱われる無加熱摂取用冷蔵スライス食肉製品及びパテの微生物学的品質規格を確立し、かつ、食品媒介カンピロバクター感染と冷蔵スライス食肉製品との間の関連性を調査する。
方法と結果：冷蔵食肉製品とパテ4,078検体が標準化された方式に従って収去・検査された。公表済みの微生物学ガイドラインとの比較では、大部分の無加熱摂取食肉製品とパテの検体75%は適合しているか又は許容範囲内の品質である一方、25%は不適合か又は許容範囲外の品質であった。2検体の冷蔵食肉製品（<1%）は、検体25g中カンピロバクターが陽性、またリステリア菌が1g中 3.4×10^4 個であり、許容外の微生物学的品質であった。

結論：許容範囲内の微生物学的品質の製品は、管理者が食品衛生について訓練されておりかつ危害分析を行なっている施設と関連していた。貧弱な微生物学的品質の製品は、8以上の保管、事前スライスの食肉製品、スライス機の洗浄消毒不足、及び交差汚染を惹起する恐れがあるくらい貧弱な食品取扱い作業と関連していた。

意義及び研究の影響：この研究は、無加熱摂取冷蔵食肉製品及びパテの微生物学的品質に関し重要な情報を提供している。また、食品安全管理作業の違いが如何に微生物学的品質に影響を及ぼすかを調理業者、小売業者、監視指導担当行政官及び政策作成担当行政官に理解させるのに役立つ。

(伊藤 蓮太郎)

会員のひろば

鶏卵の「偽装表示」に思うこと

今年1月、京都府の養鶏生産組合が半年前の鶏卵の採卵日を偽装し、賞味期限をつけて販売したとのマスコミ報道があった。従来鶏卵は生鮮食品並みの扱いで、賞味期間を確かめて購入し冷蔵庫で保管しできるだけ早く消費するよう指導されていたと思う。こ

堺市保健所食品衛生課

広域監視グループ主幹 山北 太郎

の感覚からすると、半年前の鶏卵を販売したこと、しかも行政の見解が鶏卵はチルド状態で5～6ヶ月保存でき、賞味期限の日数は業界の判断であり食品衛生法に抵触しないのであれば消費者にとっては到底受け入れがたいものであろう。行政、業界に

とっての「常識」が消費者にとっての「非常識」であってはならない。半世紀ぶりの食品衛生システムの大改正により「リスクアナリシス」の手法が導入された。その中に消費者、業界、行政、専門家が集まり食の安全について論議する「リスクコミュニケーション」がある。

いま食の安全と安心について行政と業界と消費者との間に相容れないものがあるとされている。「安全」は科学的要素であり、「安心」は心理的要素である。いかに専門家が「科学的」に説明してもそれが即消費者の「安心」にはつながらない。専門家の高度で豊富な知識をいかに判りやすく専門家でない消費者に説明するかではないか。少なくとも食品のリスクを交通事故のリスクと比較するような次元の説明は論外だと思う。また「完全に安全な食品」はない、だから安心(心配するな)というのも奇妙な論理だと思う。「完全に安全な食品」は存在しない、だからこそ安全な食品の提供にむけて最善の対応をとることが誠実に科学的な態度であり消費者に理解

を得られるものと思う。安全性はあくまで現在の科学的水準に基づいた知見であり、科学の進展に基づいて変化する性格のものである。「リスクコミュニケーション」は「合意形成」と訳されている。安全が安心となり合意の形成に至るには根底に相互の信頼関係が必須である。一方的な結論の押し付けやすれ違いの論議は消化不良をおこす。この新しいシステムが実効あるものに成るかどうかは、「リスクコミュニケーション」の成否にかかっていると思う。消費者も業界も行政もこの国の「食の安全」の確立にむけて、互いに虚心に腹をすえた議論を展開すべき時であると考えている。

今回の事件は「賞味期限」の問題点についても明らかになった。「賞味期限」は施設の衛生状況や技術水準による差があり、期限設定にはその裏付けとなる科学的根拠が必要である。今回は設定に科学的、合理的根拠無しとして営業停止処分された。「賞味期限」の表示が必要な食品には期限設定に関するガイドラインの整備が緊急に必要な課題である。

編集後記

食科協ワークショップ「食品の安全・安心に期待されるリスクコミュニケーションとは」はお蔭様で大変好評でした。ご意見・ご感想も沢山頂きましたが、殆どのものが、「それぞれの立場からのリスクコミュニケーションの話が聞けて参考になった。」「意見交換の場でも多くの意見が出て活気があったように思える」という趣旨のものでした。ただ、「それぞれの立場の方5名程度で討議した方が良いように思える。」「出席者の人数が少ないように思われる。」というご意見もあり、次回の開催に参考にさせていただきます。特に、参加者を増加させる努力がもっと必要と痛感しています。

第7回食品マネジメントシステム部会も14名の会合でしたが、時間が足りないくらい活発な意見交換があり、有意義な会合でした。お忙しいなか、参加くださった方々に感謝申し上げます。

米国におけるBSEの発生に関し行政情報と消費者情報を掲載しました。これまでのわが国政府の対応は、日本向け牛のBSEの全頭検査又はそれと同等の検査並びにすべての牛の特定危険部位の除去を求めており、消費者の要請はこの政府方針を堅持ですことから、このことについて両者の考えは一致しています。現時点では、この対策が最善と考えています。しかし、他のBSE発生国の対策と比較した場合、わが国だけが異なる対策を執っています。その最大の原因は、わが国での第1号BSE牛の発生後に明らかになったBSE侵入防止対策及び当該BSE感染牛の処分に対する行政不信に有ったと考えますが、欧米諸国のように牛肉の食経験が古代からであった国々と、わが国のように牛肉の食経験が100年足らずの国との文化の違いも無視できないのではないかと考えます。いずれにしても、各国がそれぞれの食料自給率を高める努力をしつつも、各種食品の国際交易が急速に進展している現代においては食品の安全性確保は地球規模で人類全体の問題として考える必要があるのではないのでしょうか。そのためにも、いろいろな課題、場、形式、規模等によるリスクコミュニケーションがますます必要となることは確かでしょう。

「会員のひろば」への投稿をお待ちしています。奮ってご応募くださるようお願いいたします。薄謝を申し上げます。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁止します。