



目次

【巻頭言】 無添加表示	1
【食科協の活動状況】	
1. 第2回通常総会及び会員研修講演会の概要	2
2. 食安委リスクコミュニケーション専門調査会への意見提出	4
3. 第9回食品マネジメント部会の概要及び第10回同部会の開催	6
【行政情報】	
1. 日米 BSE 協議に係る第2回専門家及び実務者会合の概要	6
2. アカネ色素の製造、販売、使用等の自粛について	9
3. 消費者基本法及び内部通報者保護法の成立	11
【消費者情報】 消費者基本法の成立にあたって	12
【企業情報】 安全・安心への取り組み (カゴメ株式会社のホームページ www.kagome.co.jp/hinshitsu/anshin.html から)	14
【学術・海外行政情報】	
1. 組換え食品の安全性評価、検出、トレーサビリティ及び社会受容性. 組換え農産物の 安全性評価欧州ネットワーク、結語	25
2. 生産者市場における食品衛生の評価	26
【会員のひろば】 雑感	27

平成 16 年 6 月 30 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】

無添加表示

日本食品添加物協会

専務理事 ふくえ のりひこ 福江 紀彦

平成16年5月12日、「みその表示に関する公正競争規約」が公正取引委員会より官報告示され、その「施行規則」も承認されました。前日、公取委は報道発表資料によって規約設定の理由、規約の概要を紹介し、3月に催された公聴会における公述意見を踏まえて、当初案に対して修正を行った経過を明らかにしました。
(<http://www2.jftc.go.jp/pressrelease/04.may/040511.pdf>)

規約設定の理由は、容器包装されたみその取引について、「原材料、製造方法、商品の特徴等に関する様々な表示が行われている状況から、特定事項の表示基準、特定用語の使用基準、不当表示事項を定めることにより、一般消費者の適正な商品選択に資するとともに、・・・公正な競争を確保する」ことを目的としているものです。

3月29日に開催された公聴会においては、消費者団体、関連事業者、学識経験者等12名が意見を公述しました。この結果を踏まえ、当初案のうち特定用語の使用基準から「無添加」を削除し、不当表示の禁止に「無添加」に関する規定を加えるなど所要の修正が行われました。

公聴会では「無添加」の用語の使用基準についての意見として：

・・・使っている原材料を表示し、使っていないものは表示しないというのが表示の基本であり、「無添加」表示は認めるべきではない

・・・「無添加」表示が認められると、添加物を使っていないものが安全であるとの誤認を助長することとなる

等、消費者団体及び関連事業者団体（日本食品添加物協会を含む）から意見が述べられ、これが「規約」、「施行規則」に反映されたのです。

加工食品は季節、天候変動、あるいは地域性による食糧の供給と価格の変動を平準化させ、世界的な調達を可能とし、多様・多彩な食生活を創る重要な役割を果たしています。様々な食品添加物は食品を加工する時に使用される技術の重要な一角を占めています。それだけに、食品添加物を通じた食の安全確保と安心の訴求は私達の永遠の課題であります。

食品事業者は食品添加物を使用する意義をしっかりと認識し、ルールに従って使用し、わかりやすく表示することが求められています。一般消費者から求められれば、以上のことを説明する必要があります。

「使っていない」ものではなく、「使っている」ものを表示することが基本であることを確認した今回の公正取引委員会の判断は重ねて玩味すべきことと思われま

【食科協の活動状況】

1. 第2回通常総会及び会員研修講演会の概要

(1) 第2回通常総会

第2回通常総会が6月3日午後1時から日本橋社会教育会館8階ホールにおいて、委任状を含め過半数以上の正会員が出席して開催されました。林裕造理事長の挨拶に続き、田口忠男氏（（社）新潟県環境衛生中央研究所専務理事）が議長に選出され、田口議長の議事進行の下で第1号議案 平成15年度事業報告、第2号議案 平成15年度決算報告書、第3号議案 平成16年度事業計画、第4号議案 平成16年度予算、第5号議案 第6号議案 が慎重に審議され、いずれも原案通り承認されました。

各議案が承認されたことを受け、理事長をはじめ各役員は会員各位の厚い信任に応えるべく着実に各事業活動を推進し、当協議会の発展、組織の強化に努めていく所存です。会員各位のご協力をお願いいたします。既にお送りしていますが、平成15年度の事業計画は次の通りです。

『

平成16年度事業計画書

基本方針

BSE発生に伴う米国産牛肉の輸入禁止やわが国における高病原性鳥インフルエンザの発生は、食品の安全安心確保に対する消費者の関心を更に高めるとともに、食の安全安心に関するリスクコミュニケーションの必要性も一層高まっている。

この現況を念頭に、NPO法人食科協の関係者への周知、組織の強化、及びリスクコミュニケーションの推進等、食の安全安心に関する諸事業の積極的な実施に努める。

NPO法人食科協の運営

1 組織の強化

いろいろな機会や場を活用して、入会案内や食科協ニュースレター等を配布しかつ食科協の活動状況等を説明し、食科協への参加及び支援を呼びかけ、正会員及び賛助会員の増員を図る。

2 通常総会等の開催

- (1) 第2回通常総会は、平成16年6月3日（木）午後1時から中央区日本橋社会教育会館ホールにおいて開催し、前年度の事業報告及び決算、今年度の事業計画及び予算等を審議する。
- (2) 理事会は、6月3日通常総会開催日の午前と翌年1月以降の日との2回開催し、総会に付すべき事項、総会決議事項の執行に関する事項等を審議する。
- (3) 常任理事会は毎月開催を原則とし、食科協の運営、並びに情報提供、技術指導、学術交流会等の業務の執行や運営などを協議する。

事業計画

1 概要

情報提供、技術指導関係事業をはじめ、どの事業も食の安全・安心の確保の推進を意識した事業活動が展開できるように努める。

2 学術交流会事業

- (1) 食品の安全・安心に関する最新情報をテーマにした公開講演会を秋頃を開催する。
- (2) ワークショップ(シンポジウム)については時宜を得た話題について1、2回ほど開催する。

(3) 研修講演会の開催

6月3日(木)14時から、中央区日本橋社会教育会館ホールにおいて、横浜検疫所輸入食品・検疫検査センター長 加地祥文氏からは「新興感染症と食品安全」について、国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第二室長 春日文子氏からは「食品微生物のリスクアナリシスに関わる国際動向」についてご講演をしていただく。

3 情報提供、技術指導関係事業

(1) 食科協ニュースレターの発行

これまでと同じ構成(巻頭言、食科協の活動状況、行政情報、消費者情報、企業情報、学術・海外行政情報、会員のひろば、何でもQA)及び編集を基本とし、毎月、25日から月末までに発送する。発送の方法は原則としてEメール送信によることとする。

(2) 食品マネジメントシステム部会

種々のマネジメントシステムを学びつつ、食品企業としてのあるべき総合マネジメントシステムの姿を描き出すことを目的に、引き続き、2、3ヶ月に1回をめぐりに開催し、協議する。

(3) リスクコミュニケーション部会の開催

食の安全安心確保に役立つリスクコミュニケーションのあり方を目標に、種々の観点から協議するため2、3ヶ月に1回をめぐりに開催する。

(4) Eメール、FAX、電話等による質問、意見等

会員、消費者、食品企業等からのEメール、FAX、電話等による質問、意見等に対応する。

(5) 食品衛生管理専門家の登録と講演・指導等の受託

食品製造過程の安全管理、施設設備の衛生管理、食品の適正表示、輸入食品の安全管理対策有害物質、病原微生物等の専門家を登録し、消費者団体、食品企業等からの要請に応じて受託できるようなシステムを構築して実施する。

(6) 食科協ホームページの充実

食品の安全・安心に関する情報提供の充実に努める。

4 調査研究事業

食品企業又は政府・都道府県等の委託を受け、食品の安全・安心・高品質の確保に関する調査研究を行う。

5 その他関連事業

食品の安全確保を主な事業とする他の NPO 法人等と連携して関連の事業を行う。

』

(2) 会員研修講演会

第2回通常総会が閉会した後、引き続き開催された研修講演会（午後2時から4時30分）においては、横浜検疫所輸入食品・検疫検査センター長の加地祥文氏からは「新興感染症と食品衛生」について、国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第二室長の春日文子氏からは「食品微生物のリスクアナリシスに関わる国際動向」についてご講演をしていただきました。加地先生の資料をご希望の会員は事務局へご連絡ください。春日先生の資料は食科協ホームページに掲載しています。

（伊藤 蓮太郎）

2. 食安委リスクコミュニケーション専門調査会への意見提出

食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会は、5月14日、去る4月27日の第9回専門調査会において取りまとめられた「我が国における食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題（案）」について、6月10日までを期限に意見募集をしました。

当食科協は、6月10日、定められた事項を記載し、次のような意見を提出しました。

課題 「食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題（案）」
について
意見 下記のとおり。

食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会のご熱心な審議に敬意を表します。また、「食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題（案）」（以下、同案という。）も、食の安全確保に関心を持つすべての方々にとって大いに参考になる構成及び内容のものであると評価いたします。それだけに、同案は、食の安全確保に関心を持つすべての方々に対し大きな影響を与えるものと考えます。

そこで、次のことについてもご検討いただきたく、意見を申し上げます。

1. 「 基本的な考え方 1. 食のリスクコミュニケーションのリスク分析手法
 中での位置づけ」の中の「(1) 食の安全におけるリスク分析について」の項
 にある、「リスク分析では、・・・」から始まる段落中の終わり部分「わが国にお
 いても、平成15年7月に施行された食品安全基本法などにより、」を「わが国に
 おいても、消費者の健康の保護を最優先に考え、平成15年7月に施行された食
 品安全基本法などにより、」と修文する。この修文は一つの例示である。次の2
 以降の修文も例示である。

理由：「 現状 1. 食のリスクコミュニケーションのリスク分析手法の中
 での位置づけ」の中の「(1) 食の安全におけるリスク分析について」の項にあ
 る「食品の安全性の確保に関する基本原則として「BSE問題に関する調査検討
 委員会報告書(平成14年4月2日)」は、**第一に消費者の健康保護を最優先
 すべきとし、次いでリスク分析手法の導入を掲げています。**」が生かされていな
 いからである。次の2以降の「理由」においても同じ理由を基本としているので
 その理由の記載を省略する。

2. 「 基本的な考え方 1. 食のリスクコミュニケーションのリスク分析手法
 中での位置づけ」の中の「(1) 食の安全におけるリスク分析について」の項
 にある、「食品の安全性確保は、・・・」から始まる段落中の「生産者、流通業者、
 行政や消費者などの関係者が」を「消費者、専門家、生産者、流通業者や行政な
 どの関係者が」に修文する。

理由：関係者の中に専門家又は科学者が入ることを明らかにするためである。

3. 「 . 課題 1. リスクコミュニケーション実施の考え方」の中の「(1) 関
 係者の役割と取組み、連携の方向」と「 国」の間に、次の文章を入れる。

『(1) リスクコミュニケーションの実施に関しては、誰でもが、課題、パネラー、
 参加者、日時、会場等を定め開催することができます。しかし、食品安全基本
 法第13条(情報及び意見の交換の促進)及び食品衛生法第64、65条(国民等の
 意見の聴取)において、リスクコミュニケーションの実施が行政の責務とされ
 ていること、参加者の主体が消費者である場合は行政側がその場を設定する者
 として相応しいこと等もあり、次の「 国」から「 専門家」の順に、関
 係者の役割、取組み等を記載しました。

(2) リスク評価に関するリスクコミュニケーションの実施については、専門家
 側の開催によって実施する場合も、消費者からの意見、問い合わせ等が契機とな
 って行政機関の開催によって実施する場合があります。

(3) リスク管理に関するリスクコミュニケーションの実施については、通常、
 消費者や食品等事業者等の意見、専門家の研究結果、行政機関の情報収集の結
 果などが契機となって、行政機関の開催によって実施します。しかし、同様の

事柄が契機となって、食品等事業者又は関係団体の開催によって実施する場合もあります。』

理由：リスク評価及びリスク管理の各段階におけるリスクコミュニケーションの実施について、関係者の役割と取組み、連携の方向等を検討するに当たって、誰が開催しても差し支えないが、食品安全法及び食品衛生法の規定もあることから、行政機関が開催者となることが多くなるかもしれないが、消費者、食品等事業者、専門家等が開催者となって積極的に実施することを明確にしておく必要があると考えるからである。(了)

なお、この「我が国における食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題(案)」は食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会ホームページ<http://www.fsc.go.jp/senmon/risk/r-dai9/risk9-siryoku1.pdf>に掲載されています。(伊藤 蓮太郎)

3. 第9回食品マネジメント部会の概要及び第10回同部会の開催

三原 翠

応用編に進む予定だった第9回食品マネジメントシステム部会は、参加者は7名と少なかったのですが、予想に反した話の展開で盛り上がり、それが次回のテーマになりました。

それは6月に正式にドラフトが出たISO22000 食品安全マネジメントシステムについてです。参加者の一人である元横浜市泉区福祉保健センターの渡辺さんが、5日間の審査員コースを受講し(但し正式発足でないので、正式なコースではないが、正式発足後は遡って認証される見通し。)、その内容の良さ(丸総に比べ)が紹介されたからです。実用的な観点からもなかなかよさそうとの事で、詳細を次回の部会で紹介してもらうことになりました。従って、応用編は秋から始まることとなりました。

次回第10回食品マネジメントシステム部会は、7月30日金曜日1時半から5時半まで、渡辺さんによるISO22000の解釈と実施です。

いつもより長く資料も貴重なものを提供しますので、会費は会員1000円、非会員は3000円の予定です。場所はいつものとおりの全麵連会館会議室です。

【行政情報】

1. 日米 BSE 協議に係る第2回専門家及び実務者会合の概要

去る6月28日から30日までの3日間、標記の会合が米国コロラド州フォートコリンズにおいて開催され、その概要が6月30日に厚生労働省から次のとおり発表されました。(伊藤 蓮太郎)

．全体日程（28日～30日）

28日及び30日：終日討議

29日：フォートコリンズ近郊の食肉処理場、飼養場、飼料工場、BSE
検査施設の視察

．会合での議論の概要

会合では、以下の議題事項について、質疑応答を含む活発な議論が行われた。各議題事項での議論のポイントは以下のとおり。

1. BSEの定義・検査方法、及びSRMの定義と除去方法

主としてBSEの検査方法について議論した。また、BSE感染防止のためのSRM除去の重要性について認識を共有した。

- (1) 日本側専門家より、世界的に見てBSEの発生頻度が低い日米両国では、発生頻度の高い国で用いられている検査方法よりもより感度の高い検査方法(ウエスタン・プロット検査を免疫組織化学的検査と並行して用いること)が用いられるべきではないかと指摘した。

これに対し、米側より、米国の検査方法は、これまで多くのBSE検査の実績のある国の専門家の意見を参考に導入した国際的にも評価されたものである旨の説明があった。

- (2) 米側より、日本が実施している全頭検査は最も深刻な状況にあった英国でも採用されていない国際的に例を見ない日本独自のものであり、全頭検査を行うことで安心という印象を国民に与えている様であるが、どのような検査にも技術的限界があるのではないかと指摘があった。

これに対し、日本側専門家より、一定の月齢以下の感染牛については、現在の検査方法では検出できないとの認識が示された。

- (3) 日本側専門家より、SRMの除去は人の健康を確保する上で非常に重要な点であり、潜伏期間中における検出が困難な場合があることを踏まえて、日本においては全頭からSRMを除去することで検査の技術的制約をカバーするダブル・チェック(Fail Safe)をしているとし、米側の対策強化の必要性を指摘した。

米側より、SRM除去については、SRMを輸出しないので、汚染の問題が重要ではないかとの発言があった。これに関連して、米国政府がすでに行っている農業販売促進サービス(AMS; Agricultural Marketing Service)のプログラムの下で、米国の民間業者が日本の要求する条件を満たしているかについて認証する(例:月齢、汚染防止措置を認証する制度を導入すること)ことは可能であるとの説明があった。

2. 米国における規則制定のプロセス

- (1) 米側より、日本産牛肉の米国への輸出再開に関連の深い、米国における動植物の輸入規制の見直しについて説明があった。具体的には、(1)一般的な輸入再開に係る規則の制定、(2)米国政府が最小リスクであるとの評価に基づくBSE発生国の地域からの輸入解禁にかかる規則改正、(3)個別許可制の運用状況、の三点につき説明があった。また、科学的見地からは、日本の牛肉に基本的にBSEリスクの問題はないと考えている旨説明があった。
- (2) 日本側より、本協議は、日米牛肉貿易の双方向の再開につき本年夏を目途に結論を得るとの目的をもって行われており、米側の説明はこの目的との関連で問題を生ぜしめる可能性を指摘した上で、米側がこの点に十分配慮することを求めた。

3. 牛の月齢鑑別方法

米側より、歯列により牛の月齢を鑑別する方法について説明があった。また、AMSプログラムにおいては、米国企業が行う歯列及びその他の鑑別方法につき、その適否を認証することが可能である旨説明があった。

4. 米国におけるフィード・バンの現状

- (1) 米側より、米国のフィード・バンの現状について説明があり、米国としては国際パネルの勧告について、その対応を検討しているとの説明があった。
- (2) 日本側より、米国では肉骨粉がいまだに反芻動物以外の家畜(家禽や豚など)に給餌されていること、米国から輸入した魚粉に動物性たんぱくが検出されたこともあることから、交差汚染の可能性が否定できず、米国における交差汚染対策強化の必要性を指摘した。

5. 米国におけるサーベイランスの現状

- (1) 米側より、米国のサーベイランスの現状について説明があり、本年6月1日から開始された強化されたサーベイランスにおいては、ハイ・リスクに区分される推定約45万頭の牛の内、仮に1千万頭の内1頭のBSE感染牛がいたとしてもそれを検出できるだけの統計上の確実性でサーベイランスを行うべく、最終的には20~27万頭のサーベイランスを行う考えであるとの説明があった。
- (2) 日本側より、本年6月までのサーベイランスにおいては、対象がダウナー牛になっており、OIEが示しているBSE様症状牛等の内訳が示されていないため、サーベイランスとしての評価には議論の余地があることを指摘した他、ワシントン州のダウナー牛問題、カナダからの挽肉輸入問題について事実確認を行うとともに、テキサス州における神経症状牛未検査問題について情報提供を求めた。

6. 米国のBSEリスク区分

- (1) 米側より、米国はOIEの基準に従えば、暫定清浄国に区分されるのが適当であるとの説明があった。
- (2) 日本側より、米国のリスク区分については現在米国政府が実施している強化されたサーベイランスの結果を待つ必要がある上、OIE等で行われているリスク区分の基準に関する国際的な議論の行方も考慮しながら今後両国で理解を深めていくべきである旨指摘した。

III. BSE感染が疑われる新たな牛の事案

30日、米側より、25日(現地時間)に米国農務省から発表のあった、BSE迅速検査において陰性と判定されなかった事案について、アイオワ州の農務省の国立獣医局研究所における免疫組織化学的検査の結果、陰性であることが判明した旨の説明があった。

なお、厚生労働省は、6月18日、同日朝刊の朝日新聞(1,2面)と日本経済新聞(7面)にある「米国産牛肉の輸入再開に関する報道」について、「本日の一部朝刊報道にあったような米国産牛肉について段階的輸入再開の具体的条件を検討している」という事実はない。」と発表しました。

2. アカネ色素の製造、販売、使用等の自粛について

厚生労働省は6月18日、国立医薬品食品衛生研究所(以下、「国衛研」という)から「アカネ色素の慢性毒素・発がん性併合試験(中間報告)」の報告があったことを受けて、厚生労働大臣から食品安全委員会委員長に対しアカネ色素に係る食品健康影響評価(食品安全基本法第24条第1項第11号の規定に基づくもの)を依頼しました。食品安全委員会による食品健康影響評価の結果、「人の健康を損なうおそれがある」旨の評価がなされた場合、厚生労働大臣は、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いた上で、既存添加物名簿からアカネ色素を削除し、その使用等を禁止することになります(食品衛生法及び栄養改善法の一部を改正する法律(平成15年)附則第2条の2第1項)。

国衛研の中間報告は、「食品添加物であるアカネ色素について実施しているラットを用いた発がん性試験等において、未だ全ての試験結果は得られていないものの、腎臓に対し発がん性が認められた」というものであり、現時点でアカネ色素及びこれを含む食品によるヒトの健康被害は報告されておらず、今回の食品健康評価の依頼は動物試験結果に基づくものですが、「国衛研の報告等の安全性試験の結果にかんがみ、厚生労働省は、食品安全委員会及び薬事・食品衛生審議会の検討が終了するまでの間、一時的に、アカネ色素の製造・販売・摂取等の各段階における注意事項」として、次

のことを情報提供し、自粛を求めています。なお、これらの注意事項については、厚生労働省から地方公共団体及び関係事業者・消費者団体に対し通知していますし、厚生労働省のHPにはQ & Aが掲載されています。（伊藤 蓮太郎）

（1）営業者に求める事項

- ・アカネ色素の製造・販売・輸入等の自粛
- ・アカネ色素を使用した食品の製造・販売・輸入等の自粛

（2）一般消費者に求める事項

- ・アカネ色素を使用した食品の摂取を控えること（アカネ色素を使用した食品の表示欄には、「着色料（アカネ）」や「アカネ色素」など、添加物としてアカネ色素を使用した旨の表示が義務づけられています。）

参考 「アカネ色素」等について

（1）アカネ色素の特徴について

- ・アカネ科の植物であるセイヨウアカネの根から得られる。
- ・アリザリン及びルベリトリン酸を主成分とする色素であり、黄色～赤紫色を呈する。

（2）アカネ色素の流通実態等について

- ・生産量は、平成14年度に約5トン、平成15年度に約3トンと報告有。
- ・アカネ色素を使用した食品の国内生産量については、数値を把握していない。
- ・アカネ色素を使用した食品の輸入は、平成14年に約40トン、平成15年に約23トン（アカネ色素そのものの輸入報告はない）。
- ・韓国においては使用が認められているが、米国及びEUにおいて使用は認められていない。その他の国の情報は、把握していない。
- ・ハム・ソーセージ等の畜肉加工品、かまぼこ等の水産加工品、菓子類、清涼飲料水、めん類及びジャム等に使用されているとの報告がある。

（3）食品衛生法及び栄養改善法の一部を改正する法律附則第2条の2について

- ・既存添加物名簿に登載された天然添加物（以下「既存添加物」という。）は、平成7年の食品衛生法改正により、食品衛生法第10条に基づく指定を受けなくとも引き続き使用等することが可能とされた。
- ・平成15年の食品衛生法改正により、人の健康を損なうおそれがあると認められた既存添加物について、食品安全委員会及び薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、同名簿からその名称を削除し、使用等を禁止することができることとされた。

3. 消費者基本法及び内部通報者保護法の成立

(1) 消費者基本法

先の通常国会(第159回国会)において、与野党で起草された「消費者保護基本法の一部を改正する法律案」が成立し、6月2日に公布され、同日施行されました。同改正案の趣旨及び内容は次のとおりです。議事録から引用しました。(伊藤 蓮太郎)

『消費者保護基本法は、昭和四十三年、消費者利益を侵害する各種の問題の発生を背景に、消費者政策の基本的方向を明らかにし、もって国民の消費生活の安定及び向上を確保することを目的として、議員立法により制定されたものであります。

しかし、近年、消費者が商品及びサービスに関し事業者との間でトラブルに遭うケースが急増し、その内容も多様化、複雑化している等、消費者を取り巻く社会経済情勢は大きく変化しております。消費者政策を充実強化し、消費者が安全で安心できる消費生活を送ることができる環境を整備するため、本基本法を今日の経済社会にふさわしいものに見直すことを内容とする本起草案を提案することとした次第であります。

次に、本起草案の主な内容について御説明申し上げます。

第一に、消費者と事業者との間の情報の質及び量並びに交渉力等の格差にかんがみ、消費者の権利の尊重及びその自立の支援その他の基本理念を定めるとともに、国、地方公共団体及び事業者の責務等を明らかにすることとしております。

第二に、消費者契約の適正化を新たに規定する等、基本的な施策を充実強化することとしております。

第三に、消費者政策を計画的、一体的に推進するため、消費者基本計画を策定するとともに、現行の消費者保護会議を消費者政策会議とし、その機能を充実強化することとしております。

第四に、これらの改正に伴い、法律の題名を消費者基本法に改めることとしております。

なお、この法律は、公布の日から施行することとしております。』

この消費者基本法の全条文、要綱、新旧対照条文等は、内閣府国民生活政策消費者の窓ホームページ<http://www.consumer.go.jp/>に掲載されています。

(2) 公益通報者保護法

先の通常国会(第159回国会)において、政府提案の新法律案「公益通報者保護法」が成立し、6月18日に公布されました。施行は公布後2年以内の政令で定める日からなっています。同法案の提案理由及び要旨は次のとおりです。議事録から引用しました。同法の条文、概要及び両院の付帯決議は内閣府国民生活政策消費者の窓ホームページ<http://www.consumer.go.jp/>に掲載されています。(伊藤 蓮太郎)

『近年、食品の偽装表示事件を初め、国民の生命や身体の保護、消費者の利益の擁護等にかかわる事業者の犯罪行為や法令違反行為が相次いで発生しております。また、これら事業者の犯罪行為や法令違反行為は、その多くが、事業者内部の関係者からの通報を契機として明らかにされたところであります。

このような状況を踏まえ、事業者による法令遵守を確保して国民生活の安定等を図っていく上で、公益のために通報を行ったことを理由として労働者が解雇等の不利益な取り扱いを受けることのないよう公益通報に関する制度を整備していくことが緊要な課題となっております。

政府といたしましては、以上の認識のもと、公益通報者の保護を図るとともに、国民の生命、身体、財産その他の利益の保護にかかわる法令の規定の遵守を図るため、本法律案を提出した次第であります。

次に、本法律案の要旨を御説明申し上げます。

この法律案は、公益通報者の解雇の無効等並びに公益通報に関し事業者及び行政機関がとるべき措置について定めております。

第一に、一定の要件に該当する公益通報をしたことを理由とする労働者の解雇を無効とし、労働者派遣契約の解除を無効とするとともに、降格、減給その他の不利益な取り扱いをしてはならないこととしております。

第二に、公益通報を受けた事業者は、是正措置を講じたときは、遅滞なく、通報者に通知するよう努めなければならないこととするとともに、公益通報を受けた行政機関は、必要な調査及び適切な措置をとらなければならない旨等を定めております。

その他、公益通報の範囲、一般職の国家公務員等に対する取り扱い、施行後五年を目途とする法律の施行状況についての検討等を規定しております。

以上が、この法律案の提案理由及びその要旨であります。』

【消費者情報】

消費者基本法の成立にあたって

消費者基本法の成立を受けて、日本生活協同組合連合会及び全国消費者団体連絡会は、それぞれ、次のような発表を行いました。(伊藤 蓮太郎)

(1) 日本生活協同組合連合会 (2004年5月26日)

消費者基本法(改正消費者保護基本法)の成立にあたって

日本生活協同組合連合会
専務理事 品川 尚志

本日5月26日の第159回通常国会で、「消費者基本法(改正消費者保護基本法)」が成立しました。

この法律は、消費者と事業者の構造的な格差を是正して国民のくらしの安全・安心をつくるために抜本改正されたもので、議員立法によって準備され、全会派の賛成による衆議院内閣委員会提案として立法化されたものです。

この「消費者基本法」には、私たち消費者が「消費者保護基本法改正試案(全国消費者団体連絡会)」で提言した、消費者の権利の法目的や基本理念への明記、行政・事業者・消費者の責務・役割の見直し、基本計画に関する規定の新設、苦情処理・紛争解決の促進、国の推進体制の強化、国民生活センターの役割等の諸点について、消費者の主張が大きく反映されたものとなっています。

さらに、この間地方議会では「消費者保護基本法の抜本改正を求める意見書」が24都道府県議会をはじめとして多くの市町村議会で採択され、国及び衆参両院に送付されていますが、この意見書の内容を反映したものとなっています。

日本生協連では、今後も消費者のくらしの安全・安心をつくり上げていくために、「消費者基本法」の実効性を確保していくことが重要であると考えます。このために、引き続き消費者基本計画の策定や消費者団体訴訟制度(団体訴権)の法制化を進めるとともに、「消費者基本法」の主旨にそって消費者関連法制の見直しを進め、国・地方行政における消費者行政の充実強化をめざす取り組みを強めていきます。

(2) 全国消費者団体連絡会のアピール(2004年6月3日)

消費者基本法(改正消費者保護基本法)が5月26日の参議院本会議で可決されたことを受けて、6月3日、全国消団連第2回運営委員会において、以下のアピールを採択しました。

消費者基本法(改正消費者保護基本法)成立に当たってのアピール

消費者保護基本法改正案が、2004年5月26日に第159回国会において成立しました。これは、議員立法で準備され、全会派一致で衆議院内閣委員会の提案で立法されました。この法律は、成立以来36年ぶりの大改正をするもので、私たち消費者が長年求めていました「消費者の権利」を正面から取り上げられた法律改正であり、感慨もひとしおのものがああります。

今回の法改正に向けて、全国消団連では、「消費者保護基本法改正試案」を昨年10月に作成し、提言してきました。その中では、消費者の権利を法目的や基本理念に明記すること、行政・事業者・消費者の責務や役割の見直し、基本計画に関する規定、苦情処理や紛争処理の促進、国の推進体制の強化、国民生活センターの役割などを提言しましたが、こうした消費者の要望が今回の消費者基本法では大きく盛り込まれたものとなりました。

今回の消費者基本法の成立により、行政・事業者が改正法に基づいた対応を求められると同時に、消費者団体としても、その役割発揮が求められます。今後、消費者基

本計画の策定や消費者団体訴訟制度の実現、各種消費者関連法の全体的な見直しに向け、積極的に参画していく所存です。また、地方自治体での消費者行政についても、消費者基本法を踏まえた消費生活条例等の抜本的見直しをはじめ、各種施策の充実・強化が求められます。こうした課題の推進が全国的なものになるよう、消費者団体として取組みを強化していきます。

2004年6月3日

全国消団連 2004年度第2回運営委員会

【企業情報】

安全・安心への取り組み（カゴメ株式会社のホームページ

www.kagome.co.jp/hinshitsu/anshin.htmlから）

「カゴメ商品は安全だね」お客様のそんな言葉が聞きたくて、カゴメは安全性への取り組みを重ねています。

トピックス

畑だより

トマトの定植調査&実がつき始めました。

栃木県石橋町の所さんの畑では、先月中旬ごろから大豆ほどのトマトの実が着き始めました。

5月上旬から約1ヶ月間、国内で契約栽培しているすべてのジュース用トマト畑で定植調査が行われています。定植調査とは、畑の面積とそこに植えられている苗の数、成長具合の確認をすることで、カゴメの原料担当者、契約先の農協担当者、栽培してる生産者が行います。



定植調査の様子



定植調査の様子

調査は、契約しているトマト畑だけでなく、その周辺の畑で何が栽培されているのかについても行い、記録しておきます。これには、周辺からの農薬の飛散を防止するという目的もあります。

栃木県石橋町の所さんの畑では、先月中旬ごろから大豆ほどのトマトの実が着き始めました。収穫は7月中旬頃になりそうです。

「去年に比べ、植付けが遅れた分、1週間ほど生育が遅れていますが、順調に育っています。6月の着果具合をしっかりと見守り、肥料管理などをしっかり行っていきたい」と、所さん。トマトが赤く色づくのが楽しみです。



トマトの果実

2004年6月7日

関東地方は6月6日に梅雨入りしました。病気の発生しやすいこの時期、今まで以上にこまめに畑を見て歩き、しっかりと苗を見守ってあげることが大切になります。

畑での取り組み

カゴメの原料調達の基本は契約栽培です。

食品メーカーが安全な原料を得るためには、農家の方々のご協力が欠かせません。カゴメがそのために、100年にわたって培ってきた調達方式が、「契約栽培」です。

契約栽培とは、(1)あらかじめ、作物の品種や栽培面積、出荷規格などを決めて栽培を依頼し、(2)栽培中は、カゴメの担当者が畑一枚まで自分の目で確認して、農薬使用などその畑に適した栽培方法を指導し、(3)収穫された分は、全量、カゴメが買い取る - - という調達方式です。

契約栽培によって、カゴメは、どのように栽培されたか、その履歴が明確で、安全な原料を得ることができます。契約農家から出荷された原料は、いわばカゴメの特注品。トマト、にんじん、ビート、クレソン、ほうれん草、プチヴェールなどでは、国産原料の大部分が契約栽培になっています。

こうした指導を通じて、農家とのコミュニケーションも深まり、そこから生まれる信頼関係が安心して結びつきます。年に何度かは、社長も農家との交流の場を持ち、関係を深めています。



農家との交流を深める喜岡社長
(2003年8月2日、茨城県にて)

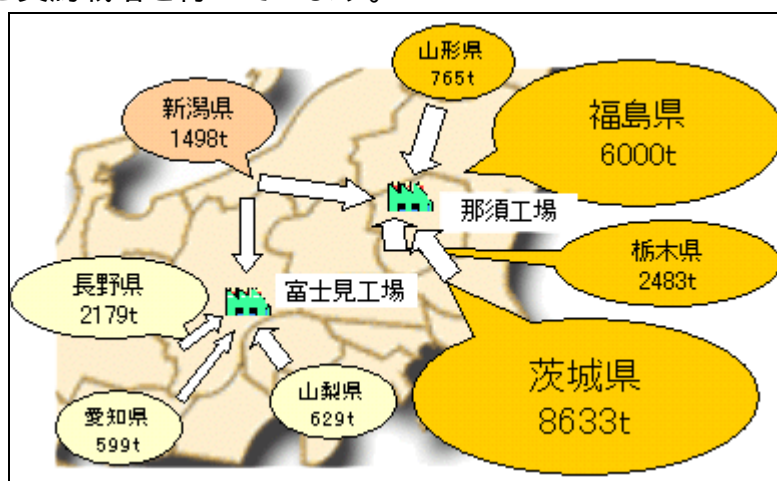
いい産地を選びます。

契約栽培の例として、トマトジュース用の国産トマトのケースをご紹介します。

作物によって適した気象条件や環境は異なります。トマト農家との契約栽培は、まずトマトを栽培するのに適した産地を選ぶところから始まります。

カゴメでトマトを受け入れて加工する工場は、那須（栃木県）と富士見（長野県）にあります。

トマトの旬は夏ですが、トマトジュースの生産が一時期に集中しすぎないようにしなければなりません。そのため、工場の近隣を中心に、標高差などを利用してさまざまな産地の農家と契約栽培を行っています。



カゴメの国産トマト産地（03年実績）

安心は一粒の種から始まります。

契約農家に供給されるのは、カゴメが独自に開発した、ジュース専用トマト「凜々子」（りりこ）です。凜々子の種（たね）は、病気の持ち込みがないように、すべてのロットを診断します（発芽検定）。

この診断に合格したものだけが、担当者の手で大事に袋詰めされて、種として、または小さな苗として契約農家のもとへ届けられ、契約栽培がスタートします。



カゴメ原料事務所での発芽検定

すべての畑を確認します。

トマトの苗が10cmを超えた5月ごろから、各産地でトマトの植付け(定植)が行われます。定植が終わると、カゴメの担当者がすべての畑の確認をします。これを定植調査といいます。

定植調査では、栽培農家の氏名、面積、品種、本数、植付け月日、畑の地番と地図、周辺環境などが確認され、畑には確認された印として立て札が立てられます。

調査結果はカゴメにて保管されます。**すべての畑を把握することで、なにか問題が発生したときは迅速な対応が可能です。**



定植直前の苗



定植されたトマトの苗



トマトの本数や周辺作物の確認



畑に立てられた確認の立て札

栽培指導をし、農薬使用記録も確認します。

カゴメの担当者は、直接農家の指導もします。「畑は第1の工場」と考えるカゴメにとって、実際にその生産活動を担う農家の顔が見えていることは、大変重要なことだと考えています。

実際の畑を前にして、どのようにしたらたくさんの高品質なトマトがとれるか、丁寧に指導します。

2003年は、適切な農薬使用をとくに重点的に指導しています。契約農家は、農薬の使用違反があったり、警告にもかかわらず改善がみられない場合、出荷を停止することを承諾して、栽培を申し込みます。また、農薬使用記録の記帳と提出も義務づけています。

出荷禁止にならないためにも、繰り返し指導会、巡回個別指導を実施し、農家にとっても安心な契約栽培を目指します。

収穫前にカゴメの担当者が農薬使用記録をチェックし、不適切な農薬使用がないかを確認します。サンプルを抜き取って、自社で残留農薬検査も実施します。2003年は全契約農家の約7%から、抜き取り検査を行い、問題がないかどうかを確認しました。



ジュース用トマトの栽培指針を配布



畑での指導会



集会所での指導会



真っ赤に熟れたトマトを収穫

いよいよ出荷です。

すべての出荷用コンテナには、農家の氏名が記入された出荷責任票が添付されます。産地の集荷所に集められたトマトは、農協などの検査員による品質検査を受け、合格したものだけが出荷されます。

トマトが積まれたトラックごとに、出荷伝票と検査記録票が添付され、産地名、集荷所名、出荷した農家の明細がわかるようになっているため、工場に入荷したトマトがどの産地で収穫されたか、誰によって栽培されたものかが、わかるような仕組みになっています。

工場入荷時にも、カゴメによる品質検査を行います。



工場入荷時の品質検査

安全性の検査・分析

原材料と商品の両面で、安全性をチェックしています。

カゴメは、原材料と商品の両面で厳しい検査を行い、商品の安全性を科学的に分析しています。

自社で行っているさまざまな検査の中から、ここでは、残留農薬検査、パツリン検査、微生物の分析、容器の密封性検査について、ご紹介しましょう。

【カゴメが行っている検査・分析】

原材料	一般分析 (糖分・酸分他)	香味	残留農薬	動物用 医薬品	遺伝子組み 換え作物	パツリン	微生物
商品	栄養成分	残留農薬	化学物質				
	一般分析 (糖分・酸分他)	香味	重金属	容器の密封性 他			

原材料や商品の種類によって、これらの中から選択して検査しています。
新商品の試作品や初回生産品は、検査項目を増やし、詳しく検査します。

残留農薬検査

残留農薬検査にはとくに力を入れており、2004年1月の段階では、食品衛生法で基準値が設定されている農薬を中心に、約150農薬の分析が可能になっています。

残留農薬検査は、原材料でのチェックに重点をおいています。入口の段階できちんと検査しておくことが、重要だと考えるからです。

2003年4～9月は約600の原材料サンプルを検査し、残留農薬に問題がないことを確認しました。



残留農薬検査は、検体の重量を測定したのち、細かく破碎し、抽出・精製した分析サンプルを、ガスクロマトグラフ / 質量分析計にセットして、パソコンで解析します。

パツリン検査

食品の国際規格を決める機関「コーデックス委員会」から、りんごジュースにパツリン(カビ毒)の規格を設けることが提唱され、厚生労働省は2003年11月、りんご果汁にパツリンの規格基準(50ppb以下 / ppbは10億分の1)を設定しました。

カゴメでのパツリン検査は、1992年から定期的に行っており、安全性に問題のないことを確認しています。

カゴメでは、すでに2000年から、より厳しい30ppb未満を社内規格にし、りんご果汁メーカーと契約しています。果汁メーカーは規格を満足させるものだけを出荷し、カゴメは入荷した果汁を再度独自に検査することによって、安全確保に努めています。



パツリン検査では、前処理ののち、液体クロマトグラフを使います。

微生物の分析

微生物とは細菌やカビ、酵母などの小さい生き物のことで、発酵食品の製造には欠かせませんが、一方で食品の腐敗や食中毒の原因となることがあります。

カゴメでは、まず新商品の開発段階で、使用原材料と微生物の性質を分析し、結果をもとに製造工程を決めます。その工程条件を忠実に守って製造することにより、商品の安全性確保に努めています。



微生物の評価は、クリーンベンチ（クリーンな作業空間をつくる装置）を使って、無菌状態で行います。

容器の密封性検査

容器の密封性に問題があると、内容物の腐敗につながります。密封性検査の方法は、容器によって異なります。

- トマトケチャップ（チューブ）：すべての商品のチューブに、装置で圧力をかけ、アルミ箔の密封強度を確かめます。
- 飲料（缶）：すべての商品の缶底を、音波で軽くたたき、真空度を検査することによって、密封性を確認します。
- 飲料（PET ボトル）：すべての商品のキャップ部分を装置でチェックし、ボトルとキャップとのあいだにすき間がないことを確かめます。
- 飲料（紙パック）：20分ごとに、検査員が商品を抜き取って、開封します。色のついた浸透液を使って、貼り付けた部分に漏れがないかを検査します。



トマトケチャップのチューブの密封性検査ライン



検査員による飲料用紙パックの密封性検査

遺伝子組み換え作物について

遺伝子組み換えトマトは使っていません。

「カゴメは、遺伝子組み換えトマトも使っているんですか？」

カゴメのお客さま相談センターでは、このようなお問い合わせをよくいただきます。

たしかに、遺伝子組み換え作物（GMO）が世界に登場したのは、トマトが最初でした。1994年に米国で発売されたフレーバー・セーバー・トマト（日もちをよくしたトマト）です。

結局、遺伝子組み換えトマトはお客さまの支持を得られず、栽培は中止されました。2004年1月現在、遺伝子組み換えトマトの商業栽培は全世界を通じて行われていません。

カゴメが使っているトマトも遺伝子組み換えではありません。

カゴメは、念のために、海外の加工メーカーとの契約で、「遺伝子組み換えではないトマトの品種のみの使用」を確認しています。国内のトマト栽培では、契約栽培農家に品種を指定しています。

主原料としての遺伝子組み換え作物の使用はありません。

2004年1月現在、国内で商業栽培（*）されている遺伝子組み換え作物はありません。海外で商業栽培されている遺伝子組み換え作物には、大豆、とうもろこし、わた、なたねなどがあります。

（*）研究用ではなく、販売する目的での栽培を指します。

カゴメは、これらの遺伝子組み換え作物をできるだけ使わないための取り組みを進めています。

たとえば、カゴメが使用しているじゃがいもは国産とイタリア産、「野菜スープ とうもろこしのスープ」の主原料であるとうもろこしはニュージーランド産というように、遺伝子組み換え作物の商業栽培が行われていない地域のものを使っています。

一方、米国では2003年の作付面積で、大豆の81%、とうもろこしの40%が遺伝子組み換え品種になっています。日本には米国などから、大豆やとうもろこしなどが輸入され、コーンスターチ、食用油、しょう油などの原材料に加工されています。カゴメもこれらの原材料を使用しています。

JAS法（**）では、大豆、とうもろこし、じゃがいもの加工食品が、商品の総重量の5%以上配合され、かつ上位3品目を占め、それらが遺伝子組み換え作物であるか、または不分別の場合、表示義務があります。

（）JAS法 = 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律**

カゴメでは表示義務のある遺伝子組み換え作物の使用はありません。

添加物について

自然の素材のおいしさや色を大切にした商品づくりを進めています。

カゴメが添加物について、どのように取り組んできたのか、年代を追ってご紹介します。

1960年代

カゴメは、トマトケチャップに使われる加工用トマトの品種改良に長年努めてきました。品種改良によって、リコピン（*）を生食用の3倍くらい含む加工用トマトを開発し、着色料を使わなくても真っ赤なケチャップができるようになりました。



（*）トマトやスイカに含まれる赤い色素。抗酸化作用をもつ。

トマト加工品JAS規格では、ケチャップを含むトマト加工品に着色料は一切使用できないことを定めています。

1988年

高度な無菌管理技術によって、乳化剤や保存料を使わない麦茶を開発しました。



1999年

原料メーカーと共同で、化学調味料を使わない肉エキス、野菜エキスを開発し、まずミートソースの化学調味料無添加を実現しました。この年に発売したリゾットをはじめとする「カゴメデリ」シリーズも、化学調味料無添加で、自然の旨みをいかした調理食品になっています。



2000年

「醸熟ソースこいくち」「お好みソース」「焼きそばソース」で使用していたグルタミン酸ソーダを酵母エキスに置き換えました。これによって、家庭用ソースでの化学調味料の使用はなくなりました。



カゴメは、このように、自然の素材がもつおいしさや色を大切にした商品づくりを重視しています。

主なカゴメ商品と添加物（2004年1月現在）

商品名	原材料に含まれる添加物	内容
カゴメトマトジュース	なし	-

カゴメ野菜ジュース	香辛料抽出物	セロリから抽出した香り成分を使っています。
オールベジ	なし	- -
野菜生活100	香料	果実のフレーバー(天然香料)を使用しています。
野菜生活100 きれいに赤野菜	香料	果実のフレーバー(天然香料)を使用しています。
野菜生活100緑王	香料	果実のフレーバー(天然香料)を使用しています。
	着色料(ベニバナ黄色素、クチナシ青色素)	ベニバナの花、クチナシの果実からとった天然色素です。
はぐはぐ	なし	- -
六条麦茶	なし	- -
トマトケチャップ	なし	- -
醸熟ソース(ウスター)	カラメル色素	糖類などを焦がしてつくります。黒色～褐色をしており、甘く香ばしい風味をもっています。
	香辛料抽出物	トウガラシエキスなどを使用しています。
	甘味料(甘草)	漢方でもよく使われる甘草から抽出して作られます。
きのこのチーズクリームリゾット(カゴメデリ)	酸味料	はちみつ、大豆、しいたけなどの天然食品や、酢、みそなどの発酵食品に広く存在する有機酸であるグルコン酸を使用しています。

原材料の産地

カゴメの主要原材料の産地をご紹介します。

カゴメでは、安心・安全な原料を調達するため、担当者が国内外の調達先まで足を運び、畑や工場を自分たちの目で確かめています。国内はもちろん、海外での栽培実態も把握し、現地指導、農家との対話を図っています。カゴメの担当者が収穫シーズン中、現地工場に常駐して、カゴメの加工技術を指導する場合があります。

産地をみると、トマト、にんじんなど、国産の生(なま)原料は、茨城、栃木、長野、静岡などが中心です。トマトペースト、にんじん果汁、りんご果汁などの加工原料は、

国内のほか、トルコ、米国、オーストラリア、チリ、中国などの、**安全性への価値観を共有できる加工メーカーから調達しています。**

カゴメは、産地の見える商品づくりで、お客様に安心・安全をお届けします。

葉を食べる

ほうれん草	レタス	パセリ	キャベツ
プチヴェール	クレソン	白菜	

果を食べる

トマト	ピーマン	かぼちゃ	とうもろこし
-----	------	------	--------

茎を食べる

たまねぎ	セロリ	じゃがいも	
------	-----	-------	--

根を食べる

にんじん	ビート		
------	-----	--	--

果実を食べる

りんご	みかん・オレンジ	ぶどう	レモン
-----	----------	-----	-----

六条大麦ほか

マッシュルーム	牛肉	うるち米	六条大麦
---------	----	------	------

【学術・海外行政情報】

1. 組換え食品の安全性評価、検出、トレーサビリティ及び社会受容性. 組換え農産物の安全性評価欧州ネットワーク、結語

Kuiper H.A., Konig A., Kleter G. A., Hammes W.P., Knudsen, I. (RIKILT 食品安全研究所、ワーゲニンゲン大学・研究センター、ワーゲニンゲン、オランダ), Food Chem. and Toxicol., 42(7): 1195-202, 2004

最新の科学的知見にもとづく遺伝子組換え農産物の段階的なリスク評価法、リスク評価に係る今日の問題の考察、リスク管理の改善策、リスク分析の過程における一般人の参画の改善策、を含めて欧州連合後援による「遺伝子組換え食品安全性評価欧州ネットワーク (ENTRANSFOOD)」の主要な成果をまとめた。(石井 健二)
(注: 上記号には関連の6報告が掲載されている。その中の1つを以下に抄録する。)

組換え食品の社会受容性

Frewer L., Lassen J., Kettlitz, B., Scholderer, J., Beekman, V., Berdal, K.G. (マーケティング・消費者行動検討グループ、ワーゲニンゲン大学・研究センター、ワーゲニンゲン、オランダ), Food Chem. and Toxicol., 42(7): 1181-93, 2004

本報告の目的は欧州に於いて 1990 年代、遺伝子組み換え食品の導入について論争が起きた理由を考察することである。状況理解のため論争の歴史的背景を述べた。リスクの認識およびリスクに対する感情的な傾向の観点、規制機関・科学者・企業に対する世間の信頼の観点、さらに、世間の不安を無視するのではなくむしろ明確に含めるとのコミュニケーション戦略を構築することが必要、との観点から、遺伝子組換え食品、より一般的には新たな生物科学の世間の受容の問題を論じた。生物科学 (Bioscience) 関連での規制機関の施策への世間の信頼を得る方策として消費者参画の強化が図られてきたが、かような結果を施策の策定にどのように反映させるのが良いかについては課題が未だある。意思決定システムの透明性や、世間の監視がより深まることから、この課題の重要性は高まるものと思われる。消費者参画強化の結果を、リスク評価、リスク管理の観点から論じ今後の検討すべき課題を提案した。特に、生物科学と実用化技術全般に特定したリスク分析の諸過程に消費者の価値判断を効果的に取り込む新たな方法の開発が望まれる。(石井 健二)

2. 生産者市場における食品衛生の評価

Worsfold D, Worsfold PM, Griffith CJ. (Food Research and Consultancy Unit, University of Wales Institute, Cardiff, UK.) Int J Environ Health Res.14(2):109 - 19, 2004 Apr.

生産者市場は食品小売分野におけるより重要な意味のある場になってきている。食品の安全性・衛生面評価に関する生産者市場調査が実施された。生産者市場を利用する住民の意見も調査された。農産物の種類は広範で、耕作の仕方も多様であった。生産者市場は通常、簡易な施設設備の臨時的屋外市場である。営業者は、基本的な食品衛生トレーニングは受けており、自らの衛生基準を高く評価していた。半数以下の営業者は、適切にリスクマネジメント措置を行っていたが、大部分は生産物にリスクがあるとは認識していなかった。営業者たちは、消費者の主要な関心は食品の品質であり、食品安全問題を重要視していると考えていた。消費者は、販売されている生産物の品質が良い故に生産者市場で購入していた。消費者の生産者市場に対する全体的な満足感が高く、食品安全の懸念はなかった。生産者市場の施設設備が限定され、また、市場営業者の衛生管理マネジメントシステムの導入が未だ初期段階に留まる現状から、生産者市場における農産物の販売はリスクが少ない農産品に制限することは予防的なことであろう。(伊藤 蓮太郎)

会員のひろば

雑感

はらだ ふさえ
原田 房枝

「パブリックコメント（パブコメ）」はここ数年ですっかり日本でも定着した感があります。私とパブコメとの出会いは、入社して安全性評価の担当業務として渡された冊子、米国官報 Federal Register でした。米国では、先行告示 規則提案 最終規則という順番で規制が作成されていくわけですが、それぞれのステージの間には必ずパブコメ募集があります。次の規制策定ステージでは、パブコメに対する当局からの意見がその根拠と共に掲載されています。

当時（約20年前）の日本では政策決定過程が「密室」と言われることが多く、情報検索の世界では行政関連情報は「灰色情報」の代表例のひとつでした。そうしたなかで、米国官報は、成立した法規制の内容だけではなく、何故そうした判断がなされたのか、安全性評価の考え方とその科学的根拠を把握するための貴重な情報源であり、透明性が高い文書が存在することへの衝撃を覚えました。

米国官報の情報源として重要性は今でも変わりませんが、その入手方法は大きく変化しています。郵送されてきていた厚い冊子は、現在ではWEBで読むことができます、しかも無料で<http://www.gpoaccess.gov/fr/index.html>。米国だけでなく国内外の政府機関や国際機関の情報も同様です。問題提起された知見や疑念に関するリスク評価結果やそのリスクをなるべく小さくするためのリスク管理策がWEBを媒体のひとつとして情報公開されています。例えば、BSE関連だけでも次表のように様々なサイトがあります。厚生労働省やEU、米国FDAなどが実施している新着情報をE-mailで知らせるサービスは、プッシュ型で情報が得られ、非常に便利です。国立医薬品食品衛生研究所・安全情報部が発行している「食品安全情報」www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.htmlはお使いの方が多くかと思いますが、食品微生物や食品化学物質に関連する国外の規制や取組みが日本語で紹介されており、食品をめぐる最新情報とトピックスを簡単に俯瞰することができます。また、「個々の化学物質の情報検索（Webガイド）」

<http://www.nihs.go.jp/cheminfo/webguide.html>は個々の化学物質のハザードやリスク評価結果のリンク集。質が高いサイトだけを選定しており、さらに適宜サイトがアップデートされていることが素晴らしい。

以上、これらのWEB情報が皆様の情報収集のお役に立てば幸いです。

日本	食品・食品添加物	内閣府 食品安全委員会 プリオン専門委員会 http://www.fsc.go.jp/senmon/prion/index.html 厚生労働省 「牛海綿状脳症(BSE)関係」ホームページ http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/bse.html 農林水産省 「BSEに関するプレスリリース」 http://www.maff.go.jp/soshiki/seisan/eisei/bse/bse_j.htm
	薬事法	厚生労働省 「牛海綿状脳症(BSE)関係」ホームページ http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/bse.html
	その他	プリオン病研究センター 動物衛生高度研究施設 (独)農業技術研究機構 動物衛生研究所 http://ss.niah.affrc.go.jp/guide/shisetsu/prion/index.htm
欧州 ^{*1}	食品	欧州委員会 Food Safety のところにある BSE のページ http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/bse/index_en.htm
	医薬品	欧州医薬品庁 Transmissible Spongiform Encephalopathies (TSE) (Animal and Human) のページ http://www.emea.eu.int/hums/human/tse/tse.htm 欧州委員会 Scientific Committee on Medicinal Products and Medical Devices のオピニオン http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/scmp/scmp_opinions_en.htm
	化粧品	欧州委員会 化粧品および消費者製品に関する諮問委員会のオピニオン Scientific Committee on Cosmetic Products and Non-food products intended for Consumers http://europa.eu.int/comm/health/ph_risk/committees/sccp/sccp_en.htm
米国	食品医薬品局 FDA Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) のサイト http://www.fda.gov/oc/opacom/hottopics/bse.html 農務省 USDA BSE information and resources のサイト http://www.usda.gov/BSE/	
OIE	Bovine spongiform encephalopathy http://www.oie.int/eng/info/en_statesb.htm	
WHO	Bovine spongiform encephalopathy (BSE) のサイト http://www.who.int/csr/disease/bse/en/	

編集後記

事務局の事情で、16号、17号と続けては送信・郵送が大変遅れてしまい申し訳ありません。18号からは従来どおり月末に送信・郵送できるように努めます。

食品マネジメントシステム部会の記事でご紹介しましたとおり、7月30日午後に、ISO22000の勉強会を予定しています。食品安全確保のための自主管理と密接な関係があり、向上を図る観点からの期待がある一方、ISO9000やISO14000と異なり、現に実施されている食品衛生法に基づく安全確保体制との整合性など、検討を要する課題も幾つかありそうであり、関心をお持ちの方々が多いのではないかと思います。近く、開催案内をお送りしますが、多くの方々の出席をお待ちしています。

今般、施行された消費者基本法では、特に、消費者と事業者との間の情報の質及び量並びに交渉力等の格差にかんがみ、消費者の権利の尊重及びその自立の支援等の基本理念が定められました。このことによって、さらに、消費者と専門家、国、地方公共団体、食品事業者等とのリスクコミュニケーションの重要性が増すことになると考えます。

【会員のひろば】では、毎号、各執筆者が種々の興味ある話題をご紹介くださり、感謝申し上げます。本号でご紹介くださった原田様の「雑感」をお読みになって、インターネットによる情報収集が如何に役立つかを再認識された方々も多かったのではないのでしょうか。

【会員のひろば】では、趣味、所感、専門性の紹介、得意技、ノウハウなどの原稿をお待ちしております。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁止します。