



目 次

【巻頭言】	頁
新たな食品安全行政への更なる期待	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. アカネ色素の食品健康影響評価審議結果についての意見提出	2
2. 第10回食品マネジメントシステム部会のご報告	3
3. 理事長が東京都食品安全情報評価委員会及び大分県の食の安全安心意見交換会に出席	4
4. 平成16年度食品保健公開講演会の開催予定	5
<hr/>	
【行政情報】	
1. BSEに関する専門家及び実務担当者会合(WG)報告書について	6
2. 魚介類等に含まれるメチル水銀の食品健康影響評価依頼について	7
3. ヒジキ中のヒ素に関するQ & A	8
4. 食品安全に関するリスクコミュニケーションの事例検討 ～国が公表した「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」について～	10
<hr/>	
【消費者情報】	
食品産業の消費者重視経営の評価に関するアンケート調査報告	13
<hr/>	
【企業情報】	
おいしさと安全への取り組み(日本マクドナルド株式会社のホームページ www.mcdonalds.co.jp/quality/quality_f.html から)	26
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. ヒト培養リンパ球、腸Caco-2細胞、Salmonella typhimurium TA98及びTA102株における グルコ-ス-グリシン焼成物モデル由来メラノイジンの遺伝毒性、変異原性	29
2. キムチ中におけるE. coli O157:H7、S. enteritidis、Sta.aureus及びL. monocytogenesの 生残性	29
<hr/>	
【会員のひろば】	
東京都食品安全条例に基づく自主回収報告制度	30

平成16年7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】

新たな食品安全行政への更なる期待

社団法人 大日本水産会

常務理事 さいとう としのり 齋藤 壽典

わが国の食品安全行政が抜本的に改められ、国民の健康保護を最優先とした新たな舵取りが行われるようになり、既に1年余りを経過致しました。

食品安全行政にリスク分析という新たな考え方が導入され、食品安全基本法に則り、内閣府に設置された食品安全委員会が客観的・科学的立場から食品のリスク評価を行い、これに基づいて関係主務官庁（厚生労働省、農林水産省など）が連携して、食品のリスク管理を行うこととし、その間、利害関係者と情報・意見交換し、決定に反映させるというプロセスが構築されたことは、誠に意義深いものがあります。

水産業界においては、昨今、こうしたプロセスによる施策効果が試される一つの大きな局面を迎えており、新たな枠組みによる食品安全行政の動向に対し、大きな期待と関心を寄せております。

と申しますのも、既にご承知のとおり、現行枠組みへの移行直前の昨年6月3日に厚生労働省が公表した「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」が引き金となり、公表直後からキンメダイの買い控え等の風評被害が発生し、産地を中心とした関係者に深刻な事態をもたらした事が記憶に新しいからであります。

その後、東京都食品安全情報評価委員会（委員長：林裕造・元国立衛生試験所安全性生物試験研究センター長、本食科協理事長）が当該問題を食品安全に関するリスクコミュニケーションをより効果的に行うための検討課題として取り上げ、今後の対応策として必要とされる情報提供のあり方、検証の必要性など前記「注意事項」の内容や影響等を分析・検討する過程で得られた知見を報告書にとりまとめ、このほど公表が行われたことは、高く評価すべきことで、国レベルにおいても是非とも一考すべき、誠に示唆に富んだ内容が盛り込まれております。

また、農林水産省によるホームページにおいても、「魚食と健康」が立ち上がり（H16.7.9より）、我が国の魚介類の摂食の特徴と魚食による利益とリスクについての情報提供が常時行われるようになったことに関しても、施策評価の一つと思われる。

こうした中で、厚生労働省は平成15年6月中旬にFAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)が行ったメチル水銀の再評価(PTWIを3.3→1.6 µg/体重kg/週と引下げ)等を根拠に、公表後1年を経過した前記「注意事項」の見直しの検討を行うこととし、去る7月23日、食品安全委員会に対し食品健康影響評価の依頼を行いました。

今後、当局においては JECFA 評価結果の詳細や新たなデータ公表等が行われ、パブリックコメントの受け付け等とともに、リスクコミュニケーションの開催も当然、実施されてまいりましょうが、東京都の風評被害防止のための検討結果にも示されておりますように、「リスク情報の積極的な提供によりリスク情報を社会全体で共有することがリスク制御の前提である。」との考え方を尊重するならば、時間的制約に縛られず、欧米の疫学調査データのみを根拠に評価されることなく、我が国伝統の食文化をも十分考慮に入れ、誰しもが納得のいく明確な根拠や状況説明が付与された分かりやすい情報提供に心がけていただくことを切に望むものであります。

そのためにも、林理事長を中心としたNPO食科協の今後益々の発展を心より祈念致します。

【食科協の活動状況】

1. アカネ色素の食品健康影響評価審議結果についての意見提出

内閣府食品安全委員会は、6月18日に厚生労働省から依頼された食品安全基本法第24条第1項第11号に基づく「アカネ色素に係る食品健康影響評価」について、7月2日に開催された同委員会添加物専門調査会（第10回）において審議されとりまとめられましたので、同日開催された同委員会第52回会合にける審議の結果を速やかに厚生労働省へ通知しました。また、同時に、その審議結果については、7月5日から7月30日までを期限に、広く国民からの意見・情報を募集しました。

当食科協としましては、7月27日、定められた事項を記載し、次のような意見を食品安全委員会事務局評価課あてに提出しました。（伊藤 蓮太郎）

課題 「アカネ色素の食品健康影響評価に関する審議結果について」の御意見・情報の募集

意見 下記のとおり。

記

食品安全委員会及び同委員会添加物専門調査会における熱心なご審議に衷心より敬意を表します。

また、7月5日に同委員会から発表された「アカネ色素に係る食品健康影響評価に関する審議結果」は科学的根拠に基づきその要点が簡明に記述され、「ADI を設定できない」という結論に至った背景が容易に理解できるものでした。

食品安全委員会の審議結果に基づいて、厚生労働省は、直ちに「アカネ色素を既存

添加物名簿から消除する」という措置をとりましたが、この色素が遺伝子障害性発がん物質である可能性が高いことを考えると、今回の措置は消費者の健康の保護を最優先とする食品安全基本法及び食品衛生法に即した適切な対応と思います。

一方、今回の行政措置が予告なしに突然実施されたために、アカネ色素の科学的知見を極端に解釈し、当該物質を食用色素として過去に少量を摂取しただけでも重大な健康障害を招くのではないかと不安と動揺が消費者及び食品事業者の間に起きていることも否定できません。

国民の不安を少しでも静めるための対応として、食品安全委員会は「アカネ色素にADIを設定できない」との判断と共に、この色素の摂取に伴う発がんリスクについて科学的に許される範囲での考察を述べる必要があります。勿論、遺伝子障害性発がん性の程度をヒトに対する発がんリスクの観点から厳密に考察するには困難な面が多いと思います。しかし、国民の健康の保護を優先させるという基本原則の中には、「安全確保の施策を講ずる」だけでなく、国民の不安をできる限り取り除くための対応も含まれるべきであります。その意味で、食品安全委員会は、今後、遺伝子障害性発がん物質など、重大な不安要素を伴った事例を扱われる際には、審議結果として「ADIを設定できない」などの形式的な判断の他に、ヒトに対する健康影響若しくはその懸念について理解し易い考察を加えられることを切に希望します。

(了)

2. 第10回食品マネジメントシステム部会のご報告

三原 翠

第10回食品マネジメントシステム部会は、7月30日に会員の渡邊清孝(前横浜市)さんにISO22000(食品安全マネジメントシステム)についての詳しい解釈と実際のお話を伺いました。通常とは異なり、広く非会員にも呼びかけたこともあり、また、何より、今、食品関連企業の最大の関心事であることもあり、全麵会館4階を埋め尽くす40人近い参加者がありました。

渡辺さんには無理をお願いして4時間近い長丁場で詳しくお話して頂きましたが、わかりやすい現場経験を交えたお話、或いは規格だけでなく付属文書Aも含めてのご説明で、最後まで誰も眠くなることもなく、飽きることもなく、充実した時間を過ごして頂きました。

講演の内容の要点は次のようなものです。

規格の構成：基本的にQMSであるISO9000・2000から引用。しかし、適用範囲をフードチェーンに属する組織に限定していることから食品安全を確実なものとするため次のキーとなる要素を組み合わせた要求事項に特定している。

相互コミュニケーション

システムマネジメント
プロセス管理
HACCP原則
前提条件プログラム（PRP）

特にコミュニケーションについては重要視している。

また、フードチェーン内の組織の大小等を考慮して規格導入を補助するため参考的な解釈とこの規格の使用のためのガイドが付属書Aとして提供されている。

規格導入のメリット：

適用範囲が広く汎用性がある
フードチェーン全体で食品安全を確保するシステムであること
アウトソーシングや既存の食品安全規格の適用が可能で小規模な組織や発展途上の組織で認証取得が可能である
フードチェーン内に波及効果がある
消費者に与えるイメージが良い
リスクマネジメント機能が強化される
企業コンプライアンス・マネジメントにも活用できる

渡邊さんのお話を伺い、ISO22000 は今までの ISO 規格とは異なり、この規格の審査に当たる人間は、民間会社で品質管理を長年やってこられた方ばかりでなく、食品衛生監視員の経験のある方が最も的確ではないかと思いました。

食科協はこのようなお経験が深い方が多いので、ISO22000 については単なる部会活動としてではなく食科協として本格的に取り組んでよい課題ではないかと痛感しました。

なお、当日の資料は、会員参加費でお分けしていますので、ご希望の方は事務局までご連絡ください。

3. 理事長が東京都食品安全情報評価委員会及び大分県の食の安全安心意見交換会に出席

(1) 林 裕造理事長は7月16日、平成16年度東京都食品安全情報評価委員会(委員長：林 裕造)に出席し、2つの課題、「食品安全に関するリスクコミュニケーションの事例検討 ～国が公表した「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」について～」と「カンピロバクター食中毒の発生を低減させるために ～正しい理解でおいしく食べる～」の検討結果を知事に報告しました。この2つの課題は、昨年7月、同委員会において検討課題として選定され、理化学専門委員会(水銀部会)及び微生物専門委員会(カンピロバクター部会)でそれぞれ3から4回検討され、取

りまとめられたものです。 の概要は【行政情報】に掲載しています。詳しくは東京都のホームページ「食薬インフォベース 2004年度報道発表資料 健康安全課」に掲載されています。

(2) 林理事長は7月27日、大分県食の安全確保推進本部、佐伯保健所及び臼杵保健所が主催した、食の安全安心意見交換会「佐伯&臼杵の海・山の幸を食卓から語ろう！」に参加し、「食品の安全・安心とリスクコミュニケーション」について話題提供(講演)するとともに、コーディネーターとして意見交換の進行、まとめ等を務めました。参加者は、次の4グループ、生産関係から水産及び農林関係の生産者等、流通関係からスーパー代表者・市場関係者・食品衛生指導員等、消費関係から県南地域の食品安全県民会議委員・食品表示ウォッチャー・アドバイザー、消費者団体等、行政関係から大分県佐伯南郡/臼津関地方振興局・農業振興普及センター・海洋水産研究センター・保健所・県南各市町村等の関係者約200名が集うほどの盛況でした。特に、意見交換では、12名のパネリストと会場からの参加者がアカネ色素のこと、輸入食品検査のこと、水産養殖の安全対策のこと、農産物の安全安心確保に必要な生産者と消費者の協力関係などの話題について忌憚りの無い熱心な意見交換が行われました。(伊藤 蓮太郎)

4. 平成16年度食品保健公開講演会の開催予定

新規格「食品安全マネジメントシステム」 ISO22000 への取組み

今年末には発効すると言われている ISO の新規格 ISO22000 食品安全マネジメントシステムは、これまでの食品衛生、食品安全のすべてを網羅する意図で作成された規格で、食品関連企業 製造・流通・卸・小売・給食産業・外食産業 には、これから必須のものとなる可能性が大です。

この度、NPO 法人食科協は、秋の公開講演会としてこのテーマを取上げました。

食に関連する方々の一層のご理解を広める為、ISO22000 をさまざまな観点から解説します。

内容は ISO22000 の規格作成に日本代表で出られた方にその誕生から今後の事を、2番目は ISO や HACCP のコンサルを長年なさっておられる方に規格の解釈と実際、そして最後は長年、現場で HACCP を監視しておられた方から、それぞれの立場からこの規格を語っていただきます。また、当食科協はコミュニケーションを重要視していますので、直接、各々のテーマに携わっている方々からお話を聞けるばかりでなく、質問も出来るだけ受けてお答え頂ける様に下記の様に企画しております。

多くの方々のご参加をお待ちしております。

記

日 時：2004年10月5日(火曜日) 午後1時半～5時
 場 所：中央区日本橋教育会館(地下鉄人形町駅徒歩5分)
 申 込：9月20日までにメール(shokkakyo@ccfhs.or.jp)またはFAX(03-5669-8601)
 (先着順200名様)
 費 用：会員2000円 非会員5000円(当日入会可、年会費5000円)

プログラム

司会：伊藤連太郎(NPO法人食科協理事)

1. 開会挨拶(1時30分～1時40分) 林 裕造(NPO法人食科協理事長)

座長：三原 翠(NPO法人食科協理事)

2. ISO22000の成立の経緯と今後の展望(1時40分～2時20分)
 ISO/TC34/WG8 専門分科会日本代表委員 荒木恵美子(食品分析センター)

3. ISO22000の内容とその実際(2時25分～3時15分)
 ISO/HACCP コンサルタント 向井征二(オビス環境マシナリヤ研究所)

4. 現場から見たISO22000(3時20分～3時50分)
 元横浜市保健センター食品衛生監視員 渡辺清孝(フード・セーフティ・コンサルティング)

休憩(10分)

5. Q&A シンポジウム(4時00分～4時50分)
 講演者の皆様にご感想を述べて頂いた後、会場から頂いた質問にお答え頂きます。

6. 閉会挨拶(4時50分～5時) 榎 孝雄(NPO法人食科協理事)

以上

【行政情報】

1. BSEに関する専門家及び実務担当者会合(WG)報告書について

日米BSE協議に係る第3回専門家及び実務担当者会合(WG)が、7月21日及び22日の両日、東京(外務省)において開催され、同会合において取りまとめられた報告書が23日厚生労働省等から公表されました。その主要なポイントは以下のとおりです。なお、報告書本文(和文及び英文)は厚労省、農水省及び外務省www.mofa.go.jp/mofaj/area/usa/keizai/bse_wg_pt.htmlの各ホームページに標記の見出しで掲載されています。(伊藤 蓮太郎)

BSEに関するWG報告書の主要ポイント

22日、BSEに関するWGが予定された3回の会合を終了し、議論の結果を報告書にまとめたところ、そのポイントは以下のとおり。今後、本報告書はBSE局長級協議に報告され、局長級協議において報告書の内容を基に日米牛肉貿易再開につき夏を目途に結論を出すことになる。

1. BSEの検査方法

- (1) BSE検査の目的は、日本側は食品供給行程から感染牛を排除し、食肉の安全性を確保することであるとしたが、米側はサーベイランスであるとした。
- (2) 若齢牛については、現在の検査方法では、蓄積された異常プリオンタンパクの検出はありそうにないとの見解で一致。

2. 特定危険部位(SRM)の除去

- (1) SRMの除去が、人の健康を確保する上で、非常に重要であることにつき見解が一致。
- (2) と畜、解体及び加工の過程において食用部位との交差汚染が生じないような方法でSRMを除去すべきことにつき見解が一致。
- (3) 米側は、農務省農業販売促進局(AMS)の品質制度証明プログラムの下で、日本向け牛肉について、当該牛肉が日本の要求する条件を満たしていることを証明することができることを説明した。

3. 牛の月齢鑑別方法

米側は、AMSの品質制度証明プログラムの下で、日本向け牛肉について、当該牛肉が日本の要求する条件を満たしていることを証明することができることを説明した。

4. 日本産牛肉の対米輸出

日本産牛肉の貿易再開につき夏を目途に結論を得るため、米側は、関連する規則及び制度の運用に当たって最大限の努力をすることとした。

5. フィードバン/サーベイランスのあり方

日米双方はフィードバンの有効性を引き続き検討していくとともに適切なサーベイランスのあり方等について協議を継続。(了)

2. 魚介類等に含まれるメチル水銀の食品健康影響評価依頼について

厚生労働省は、平成15年6月3日に公表した「魚介類等に含まれるメチル水銀に係る妊婦等を対象とした摂食に関する注意事項」の見直しを検討するに当たり、7月23日、食品安全基本法第24条3項に基づき食品安全委員会に対し「魚介類等に含まれるメチル水銀の食品健康影響評価」を依頼しました。

今般、上記の食品健康影響評価を依頼するに至った背景等の概略は以下のとおりで

す。詳細は厚生労働省ホームページ

www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/040723/040723-2.pdf及び農水省ホームページwww.maff.go.jp/fisheat/fish-2nd2.htm#水銀をご覧ください。

我が国における魚介類中に含まれる水銀の規制については、昭和48年に、総水銀として0.4ppm、メチル水銀は0.3ppm(水銀として)の暫定的規制値が定められました。ただ、マグロ類(マグロ、カジキ及びカツオ)や深海性魚介類(メヌケ類、キンメダイ、ギンダラ、ベニズワイガニ、エッチュウバイガイ及びサメ類)、内水面水域の河川産の魚介類(湖沼産の魚介類は含まない)については、当時の摂食実態などから適用対象外とされました。

その後、厚生労働省は、平成15年6月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会の意見を聴いて、サメ、メカジキ、キンメダイ、クジラ類の一部について、妊婦等を対象とした摂食に関する注意事項を公表しました(厚生労働省ホームページwww.mhlw.go.jp/shingi/2003/06/s0603-4.htmlを参照)。

また、平成16年6月に開催されたFAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)においては、一般集団に対しては、従来の評価を適用することを再確認した上で、胎児や乳児がより大きなリスクを受けるのではないかとの懸念から、メチル水銀の再評価を実施しました。

米国、英国、カナダ、豪州等においても一定の魚類について、妊婦等を対象とした摂食の注意事項を公表しました。これらの注意事項における対象者の範囲は必ずしも一致していません。

以上のような背景等から、今般、魚介類に含まれるメチル水銀に係る摂食に関する注意事項の見直しを行うにあたり、食品安全委員会に対しメチル水銀の耐容摂取量の設定を依頼するものです。あわせて、ハイリスクグループについても議論を要望しています。

厚生労働省としては、食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受け、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において魚介類等に含まれるメチル水銀に係る妊婦等を対象とした摂食に関する注意事項の見直しについて検討することとしています。

また、報道機関に対しては、以上のような状況について正確なご理解をお願いするとともに、報道等に当たっては、風評被害が生じることのないようご配慮方をお願いしています。

3. ヒジキ中のヒ素に関するQ & A

厚生労働省は、「英国食品規格庁(Food Standards Agency、FSA)が7月28日英国国民にヒジキには無機ヒ素が含まれているのでこれを食べないようにと勧告した。」とい

うニュースが29日報道されたことに対して、早速、30日に「ヒジキ中のヒ素に関するQ & A」を公表し、「ヒジキを極端に多く摂取するのではなく、バランスのよい食生活を心がければ健康上のリスクが高まることはないと思われます。」と冷静な対応を呼びかけました。厚労省ホームページ

www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/040730/040730a.pdfのQ&Aは次の通りです。（伊藤 蓮太郎）

Q . 1 ヒジキについて、英国が発表した内容はどのようなものですか。

A . 1 英国食品規格庁（Food Standards Agency、FSA）は、7月28日にヒジキを食べないように英国国民に対して勧告を出しました。その理由は、FSAの調査で、ヒジキに発ガンリスクの指摘されている無機ヒ素が多く含有しているとの結果が得られたためとしています。

Q . 2 ヒジキを食べることで、健康上のリスク（危険性）は高まりますか。

A . 2 平成14年度の国民栄養調査によれば、日本人の一日あたりの海藻摂取量は、14.6gですが、これは、海苔や昆布といった他の海藻類を含んだ量です。

海藻類の国内生産量、輸入量及び輸出量から、海藻類のうちのヒジキの占める割合を試算したところ、6.1%であり、摂取量の割合もこれと大きな差はないと推定すれば、ヒジキの一日あたりの摂取量は約0.9gとなります。

一方、WHOが1988年に定めた無機ヒ素のRTWI（暫定的耐容週間摂取量）は15 μ g/kg 体重/週であり、体重50kgの人の場合、107 μ g/人/日に相当します。FSAが調査した乾燥品を水戻ししたヒジキ中の無機ヒ素濃度は最大で22.7mg/kg でしたが、仮にこのヒジキを摂食するとしても、毎日4.7g以上を継続的に摂取しない限り、ヒ素のPTWIを超えることはありません。

海藻中に含まれるヒ素によるヒ素中毒の健康被害が起きたとの報告はありません。

また、ヒジキは食物繊維を豊富に含み、必須ミネラルも含んでいます。

以上から、ヒジキを極端に多く摂取するのではなく、バランスのよい食生活を心がければ健康上のリスクが高まることはないと思われます。

Q . 3 ヒジキ以外にヒ素を含む食品はありますか。

A . 3 ヒ素は自然界に存在するため、他の海藻中にも含まれていますが、ヒジキとは異なり、毒性の低い有機ヒ素として存在しているとされています。

Q . 4 ヒジキ中ヒ素の国際的な基準はありますか。

A . 4 現在、ヒジキ中ヒ素に関する国際的な基準は設定されていません。

Q . 5 今後、厚生労働省ではどのような対応をとりますか。

A . 5 食品安全委員会、農林水産省など関係府省と連携し、国際的な状況も踏まえた上で、必要な対応をとっていきたいと考えております。（了）

4. 食品安全に関するリスクコミュニケーションの事例検討 ～国が公表した「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」 について～

東京都食品安全情報評価委員会報告概要

(www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/anzen/hyouka/houkoku/report1.html) から引用しました。

食品安全に関するリスクコミュニケーション手法については未だ確立したものはなく、国も自治体も試行錯誤で実施している状況である。

東京都食品安全情報評価委員会（以下「評価委員会」とする。）は、様々な食品安全に関わる課題を検討し、その結果を食品安全施策に反映させるとともに、その課題について都民とのより良いリスクコミュニケーションを行うための手法についても、助言する役割を担っている。

そのため評価委員会では、国が平成15年6月3日に公表した「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」（以下「注意事項」という。）について、食品安全に関するリスクコミュニケーションをより効果的に行うための検討課題として取り上げた。

本報告書は、今後、都が適切にリスクコミュニケーションを推進するために必要な、情報提供のあり方、検証の必要性など、「注意事項」の内容や影響等を分析・検討する過程で得られた知見を取りまとめたものである。

1 「注意事項」の理解に向けて

今回の「注意事項」の理解を深めるために、次の事項を整理し、検討の素材とした。

メチル水銀についての基礎的な知識

- ・魚介類等に蓄積するメチル水銀の由来
- ・メチル水銀が胎児に及ぼす影響

食品の安全性の考え方

- ・所要一日摂取量の決め方
- ・化学物質の安全性の考え方

国の審議会の検討プロセス

- ・注意事項が出された経緯
- ・これまでの水銀の規制
- ・日本人の水銀の摂取量と魚介類等から摂取する水銀の目安量

科学的な根拠となった数値の持つ意味

- ・国民栄養調査方法
- ・魚介類等の平均摂取量算出の補足説明

2 「注意事項」の効果・影響

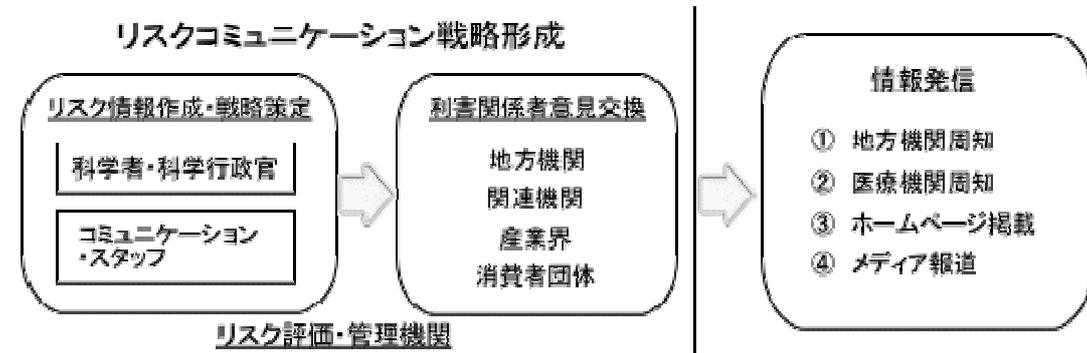
都民や行政現場での反応、的確に情報が伝わるための課題を得るため、区市町村の母子保健担当者や都民のアンケート調査結果を基に分析したところ、以下のことが明らかになった。



市場影響については、消費者が購入を控えた結果なのか否かとは別に、報道等が引き金となって問題となりそうな食品について一部の流通業者があらかじめ店頭から撤去してしまうなど、予想される販売リスクへの過剰な反応が見られたことも一因と考えられた。

3 食品に関するリスクコミュニケーションの国外事例の調査・研究

今回、調査対象とした6ヶ国では、国によって異なる部分はあるが、ほとんどの国がリスクコミュニケーション担当組織を編成していた。また、カナダとオーストラリアでは、リスク情報等の発信の際にはその内容から影響を受ける利害関係者を事前に分析し、情報発信後に混乱を生じることなく理解してもらうための戦略を十分に検討し、消費者、産業界、マスメディア等への情報発信及びその反応に至るまでの対応を考えてから、リスク情報等を公表するなどの方策を講じていた（次図参照）。



リスクコミュニケーション戦略形成と情報伝達プロセス

4 本事例を通じて得られた都のリスクコミュニケーションのあり方

都は食品の安全確保を推進していくためには、「リスク情報の積極的な提供によりリスク情報を社会全体で共有することがリスク制御の前提である。」というリスクコミュニケーションの考え方を常に念頭に置いて実施していく必要がある。

その際、公表に際して相応の準備が可能と思われる今回のような事例においては、次の点に考慮した適切なリスクコミュニケーションを実施すべきである。

日常生活に活(い)かせる意義情報の重視

都民により身近な自治体として、科学的事実の「形式情報」を提供するだけでなく、都民の日常生活との関わりまで踏み込んで、リスクがどのように生活に関係してくるかという「意義情報」を、個人の食生活やライフスタイルについても考慮しながら分かりやすく提供すべきである。

対象ごとの対応や配慮

消費者向けのメッセージの他に、直接消費者と対応する行政担当者のために必要な情報、流通関係者向けの情報など、対象者別に情報提供していくことが必要であったと考えられる。また、今回のような理解しにくい内容を含む事例の場合には、消費者等の相談窓口での対応などの様々な情報伝達手段を準備した上で、報道機関へ発表するなどの配慮が必要と考える。

情報提供の効果を検証

マスメディアによる報道内容の分析、都民や事業者への情報の伝わり方について評価を行い、都民にどのように伝わったか、理解されたか等を把握し、必要に応じて追加情報の提供や提供情報の見直しを検討するなど、フォローアップ的な対応が必要である。

国が公表した「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」

平成15年6月3日

水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
乳肉水産食品・毒性合同部会

多くの魚介類等が微量の水銀を含有しているが、一般に低レベルで人の健康に危害を及ぼすレベルではない。魚介類等は、良質なたんぱく質を多く含み、飽和脂肪酸が少なく、不飽和脂肪酸が多く含まれ、また、微量栄養素の摂取源である等、重要な食材である。

しかし、一部の魚介類等では食物連鎖により蓄積することにより、人の健康、特に胎児に影響を及ぼす恐れがある高いレベルの水銀を含有している。

このため、妊娠している方又はその可能性のある方については、魚介類等の摂食について、次のことに注意することが望ましい。

これまで収集されたデータから、バンドウイルカについては、1回 60～80gとして2ヶ月に1回以下、ツチクジラ、コビレゴンドウ、マッコウクジラ及びサメ（筋肉）については、1回 60～80gとして週に1回以下にすることが望ましい。

また、メカジキ、キンメダイについては、1回 60～80gとして週に2回以下にすることが望ましい。

なお、妊娠している方等を除く方々はすべての魚種等について、妊娠している方等

にあっても上記の魚種等を除き、現段階では水銀による健康への悪影響が一般に懸念されるようなデータはない。魚介類等は一般に人の健康に有益であり、本日の注意事項が魚介類等の摂食の減少につながらないように正確に理解されることを期待したい。

今後とも、魚介類等の中の水銀濃度及び摂取状況等を把握するとともに、胎児への影響に関する研究等を行い、その結果を踏まえ、今回の摂食に係る注意事項の内容を見直すものとする。

【消費者情報】

食品産業の消費者重視経営の評価に関するアンケート調査報告

主婦連合会が平成15年6月に公表した「消費者重視経営の評価基準」(www.shufuren.gr.jp/01news_top.htm)(食科協ニュースレター第6号参照)は、多くの企業の関心を集めました。食品企業の消費者重視経営へ向けての取り組みを一層促す観点から、その取り組みの第一歩として、主婦連合会、全国消費生活相談員協会、日本消費者連盟、全国消費者団体連絡会の4団体が上記の評価基準に基づいたアンケート調査を行いました。その概要は以下のとおりです。報告書は主婦連合会で購入できます(実費525円)。(伊藤 蓮太郎)

「食品産業の消費者重視経営の評価に関するアンケート調査報告書」 の公表について(概要)

2004年7月23日
主婦連合会

1. 経緯

国産牛肉偽装事件や食品の偽装表示、自動車のリコール隠し問題など、事業者による不祥事があとを絶たず、消費者の事業者に対する信頼が、根底から大きく揺るがされ続けている。

国は事業者の自主行動基準へ取り組みの必要性を認識し、2002年12月に国民生活審議会において「消費者に信頼される事業者となるために - 自主行動基準の指針 - 」をとりまとめた。その中で、自主行動基準を評価する役割を担う消費者団体NPO等の第三者評価機関が発展することが重要とされている。主婦連合会は、内閣府より事業を請け負い、「消費者重視経営の評価基準研究会」を組織して、2003年5月に「消費者重視経営の評価基準 - 食品産業を中心とした評価基準 - 」(以下、「評価基準」)を公表した。今回もこれに続き、内閣府より事業を請け負い、「評価基準」

に基づいたアンケート調査を実施し、企業の消費者重視経営の現状やその傾向、問題点等について調査した。

本評価結果を広く公表することで、企業の消費者重視経営に向けての取り組みをいっそう促し、健全な経済社会の発展に貢献することとしたい。

2. アンケート結果

(1) 食品産業 株式上場 154 社のうち、98 社が回答（回答率 63.6%）

アンケートは、上記「評価基準」に基づき作成した。アンケートは 10 項目で構成され、1 項目につき 10 点ずつ配点し、合計 100 点満点で採点した。さらに、「評価基準」に従い、採点結果を 5 段階で評価した。

(2) 評価の概要

<総合評価>

- ・「自主行動基準」の策定や、コンプライアンス経営については着手されているが、実質的な運用は今後の課題となっている。
- ・全体的に社会に対する「公開性」に弱さがみえる。特に、「自主行動基準」の社会に向けた公開では、低い評価となった。
- ・消費者の関心が最も高い「商品の安全確保」では、食品産業各社の取り組みは広がりを見せている。

<項目別評価>

1. 経営トップが、消費者重視経営の方針を明示し、リーダーシップを発揮しているか。

評価：(平均 7.0 点 / 10 点) ~ 殆どの企業の自主行動基準に、経営トップの方針が明示されていたことは評価できる。しかしその内容については「お客様第一主義」等の文言の表記のみの回答も多かったため、施策等の実施内容などを把握できなかった。具体的な内容表記を明示することを望む。また、取引先や株主などを「お客様」に含めて捉えている企業もあるようで、最終消費者を明確に意識して「消費者」と明記し、実質的な運用をするよう要望する。

2. 「自主行動基準」が策定され、組織内に周知徹底されているか。

評価：(平均 5.9 点 / 10 点) ~ 「自主行動基準」が約 8 割の企業で策定されており、「検討中・策定中」の企業を含めると 9 割の企業が自主行動基準を意識した取り組みとなっている。しかし、トップのコミットメント、消費者の声の反映、「自主行動基準」に盛り込まれる内容の点では不十分さを残しており、実質的な運用は今後の課題となっている。

3. 「自主行動基準」が、社会に向けて公開されているか。

評価：(平均 3.0 点 / 10 点) ~ 本アンケート 10 項目の中で最も低い評価とな

った。「自主行動基準」を策定している77社の中で、公開している企業は37社(48.1%)と半分以下であった。公開媒体の数や公開度合い(全文か概要か)でも、公開性が高いとは言えない。「自主行動基準」を部外秘と位置付けている企業もあり、公開の目的・意義についての理解が弱い。

4. 製品・商品の安全が確保されているか。

評価:(平均8.6点/10点)~本アンケート10項目の中で高い評価となった。「安全性確保」が具体的に取組まれていることがわかる。一方、自主行動基準を策定していたとしても、「安全性確保」を明記していない企業が散見される。「安全性確保」は食品産業の事業の根幹課題であり、その姿勢の明示を求めたい。また、保管・流通段階における安全性確保策について記述した回答が少なかった。これは、実施主体が問屋・小売店といった取引先になるため困難な点もあるためと思われるが、この点も同様に安全性確保に努めるよう求めたい。

5. 製品・商品は、地球環境保全に十分配慮したものとなっているか。

評価:(平均7.4点/10点)~容器包装対策や廃棄物削減・省エネ対策を具体的に展開している企業は多い。しかし、環境マネジメントシステム導入や環境報告書作成は、企業規模によって取組みに大きな格差がある。環境マネジメントシステムは簡易なものも開発されている。計画的に一年一年環境対応を前進させていくことが大切であり、簡易なものでもマネジメントシステムを導入し、環境報告書を社会的に公表することが必要である。

6. 製品・商品・サービスについて、的確な情報開示と十分な説明がなされているか。

評価:(平均7.5点/10点)~回答企業から提供された食品表示はおおむね適正と思われる。一般的に表示は、不正表示であっても消費者が見抜くのは困難であり、企業は自社の食品について、表示したくない情報も含めて明確に情報提供してほしい。また、法令の基準以上の情報提供にも努めてほしい。テレビのCMなどは、商品の表示以上に消費者の商品選択に影響を与えることが多い。広告等について法令遵守にとどまらず、消費者重視の立場で取組むよう求めたい。

7. 消費者が苦情・意見を述べる手段・方法が確立しているか。(平常時)

評価:(平均7.3点/10点)~相談窓口を開設している企業は9割を占め、消費者の声を受け止めようとする姿勢がうかがえた。独立した相談窓口の設置、相談対応日の増設、フリーダイヤル、Eメール対応などの更なる充実が望まれる。一方、消費者から寄せられた具体的な相談事例やその対応内容および改善事例などを公開している企業は37.8%と少なく、被害の拡大・未然防止のためにも必要な情報の公開が求められる。また、半数の企業が消費者との紛争解決のため第三者機関と連携していると回答している。

8. 製品・商品事故発生時に、被害拡大を防止するための体制が十分に整っているか。

評価：(平均 7.3 点 / 10 点) ~ 夜間・休日に相談窓口を開設している企業は 23 社 (36.7%) にすぎず、その充実が望まれる。また、事故発生時、98.9% の企業で経営トップの対応が可能なフローになっていると回答しているが、被害情報の早期公開の具体的方針 (61.2% が「ある」と回答) および製品・商品回収の発動基準 (78.6% が「ある」と回答) の策定についての取組みは進んでいない。こうした企業についてはルール策定および実施に向けた取組みの具体的方策の策定が急がれる。トレースバック(*)体制の仕組みの充実も望まれる。

(*) 「トレースバック」とは、「原材料名」「その原産国」「製造の時期・場所」「流通経路」等を逆にたどることを意味する。

9. コンプライアンス経営推進のための組織体制が整備されているか。

評価：(平均 6.7 点 / 10 点) ~ 推進体制は、担当部門・部署の設置が 77% に達し、取組みが進んでいることがうかがえる。しかし、教育・研修プログラムのある企業は半分で、パートやアルバイトを対象にしている企業はさらにその半分となり、98 社中の四分の一余りしかない。また、社内 (内部) 通報制度の設置もようやく半分で、自主行動基準違反や倫理違反の歯止めのためには、今後通報者の地位・権利が真に保護される倫理ヘルプラインの充実が重要な鍵であると考えられる。

10. コンプライアンス経営のモニタリングや、再発防止策が適正に運用されているか。

評価：(平均 6.5 点 / 10 点) ~ モニタリングについては、経営トップが関与した改善・見直しを 81 社が行い、監査部署による定期的なチェックは 76 社で実施。しかし、再発防止策や緊急対策は 65 社 (66.3%) の取組みであり、役員・社員の意識調査は 34 社 (34.7%) と少ない。組織体制が整備されても役員や全従業員の意識が高まらなければ、適正な運用はできないので意識を更に高めることが求められる。

(3) 全体評価は、5 段階 (ABCDE) における「C」(67.1 点 / 100 点)

「評価基準」を基に、アンケートの回答内容及び回答に添付された企業資料の評価・採点を行い、点数により 5 段階に分けて評価した。その結果、全体平均は 67.1 点となり「普通をやや上回っている」という評価となった。

3. 食品産業への改善要望及び提言

- 食品産業全体の消費者重視経営の前進を求める -

今回の調査は、企業の消費者重視経営の評価活動の第 1 歩として、アンケート調査により現状把握することをねらいとして実施した。アンケートのみによる調査と

Ⅱ. 【企業における自主行動基準の有無とその公開】

(注)「自主行動基準」：ここでは倫理綱領、行動基準・行動規範等を指しています。

1. 貴社の自主行動基準の策定状況、組織内での周知徹底等について伺います。

Q 1. 貴社では「自主行動基準」が策定されていますか。

- ①はい ②いいえ
 ③現在策定中、検討中 (____ヶ月以内策定 or ____年以内策定予定)

Q 2. Q 1で「① はい」、「③ 現在策定中、検討中」に○をつけた方に伺います。

「自主行動基準」に対しての経営トップのコミットメント(リーダーシップ・関与)について、以下の該当する番号に○をつけてください。(複数回答可)

- ① 自主行動基準を記したパンフレット等に、経営トップのメッセージが明確に記されている
 ② 直属の上司から、トップのコミットメントが常に伝えられている
 ③ 会社から配布された手帳や社内報等に経営トップのメッセージとして、明記されている
 ④ その他 (_____)
 ⑤ トップのコミットメントがない。
 ⑥ わからない。何とも言えない。

Q 3. 貴社の自主行動基準を策定する過程で、どなたに意見を聞きましたか。(複数回答可)

- ① 役員 ② 従業員 ③ 消費者
 ④ 弁護士・学識経験者など ⑤ 公的機関
 ⑥ 取引先 ⑦ その他 (_____)

Q 4. 貴社の自主行動基準やその他規則・マニュアルに、入っている事項はどれですか。(複数回答可)

- ① 経営姿勢や消費者対応に関するトップの方針を具体的に明記している
 ② 倫理綱領、行動規範などを具体的にわかりやすく明記している
 ③ 自主行動基準に関する、責任者、責任部署等が明記されている
 ④ 製品の安全に関する事項がわかりやすく明記されている
 ⑤ 製造段階から廃棄まで、環境への配慮が明記されている
 ⑥ 相談、苦情処理等についての対応方法をわかりやすく明記している
 ⑦ 倫理ヘルプライン・企業倫理ホットラインの存在と、利用方法を明記している
 ⑧ 食品関係の法制度を遵守するため、具体的事項をわかりやすく明記している
 ⑨ 自主行動基準に自分の行動が合致しているかどうか、判断に迷ったときの対処方法について説明している

Q3. 製造工程において、廃棄物削減や省エネなどの環境保全の取組みを行っていますか。

- ① はい ② いいえ

※「① はい」に○をつけた方は、具体的にはどのような取組みをされていますか。

[]

Q4. 環境報告書（社会環境報告書、サステナビリティレポート等を含む）を発行していますか。

- ① はい ② いいえ

3. 製品・商品・サービスについて、情報開示と対外説明について伺います。

Q1. 商品のパッケージ・容器等に記載されている表示や説明書きは、消費者が正確な商品情報を得る点から見て、消費者に分かり易くなっていると思いますか。

- ① はい ② いいえ

「① はい」に○をつけた方にうかがいます。

Q1-1 貴社で、消費者に最も分かり易くなっていると思われる表示の現物か、原寸大コピーを同封してください。

Q2. 商品のパッケージ・容器等に、消費者に正確に伝えるために、貴社にとって不利益な表示でも、消費者にとっては必要な表示をしているものがありますか。

- ① ある ② ない → その事由を記入ください。

↓

[]

「① ある」に○をつけた方に伺います。どのような基準ですか。

[]

Q3. 貴社は、法令等で定められた表示基準以上の独自の表示基準がありますか。

- ① はい ② いいえ

Q 4. 苦情・クレーム・意見等を、商品開発・商品仕入れ・マーケット戦略に的確に活用する仕組みはありますか。

- ① はい ② いいえ

「① はい」に○をつけた方に伺います。どのような仕組みですか。

()

Q 5. 消費者との紛争解決のために第三者機関と連携・協力していますか。

- ① はい ② いいえ

↓
機関名を記入ください。→ ()

5. 製品・商品の事故発生時に、被害拡大を防止するための体制について伺います。

Q 1. 夜間・休日の緊急時、消費者からの相談を受付ける窓口体制は整っていますか。該当するものに○をつけ、時間を記入してください。

- ①夜間・休日ともに開設 (時～ 時) ②夜間のみ開設 (時～ 時)
③休日のみ開設 (時～ 時) ④開設していない

Q 2. 製品・商品事故発生時に、受付から始まる対応フローが具体的にになっていますか。

- ① はい ② いいえ

「① はい」に○をつけた方に伺います。

Q2-1 経営トップの判断による緊急対応が、可能なフローでしょうか。

- ① はい ② いいえ

Q 3. 被害情報の早期公開について、具体的に決められていますか。

- ① はい ② いいえ

Q 4. 製品・商品の回収について、発動基準はありますか。

- ① はい ② いいえ

Q 5. トレースバック可能な仕組みが、整えられていますか。

- ① はい ② いいえ ③一部整備 or 構築中

※本設問の「トレースバック」とは「原材料名」「その原産国」「製造の時期・場所」「流通経路」等を逆にたどることを意味しています。

IV. コンプライアンス経営推進のための組織体制

1. コンプライアンス経営のための組織体制について伺います。

Q 1. 貴社には、企業倫理関係全体を統括する「コンプライアンス経営」担当の部門・部署、または独立した委員会などがありますか。

- ① ある ② ない ③準備中

「① ある」に○をつけた方に伺います。

Q1-1 部門・部署の名称は何でしょうか ()

Q1-2 その部門・部署の最高責任者の役職名は何でしょうか ()

Q 2. コンプライアンス経営を理解し浸透させるための教育・研修プログラムがありますか。

- ① ある ② ない ③準備中

「① ある」に○をつけた方に伺います。

Q2-1 プログラム内容について、該当項目全てに○つけてください。

- ①関係法令 ②コンプライアンス・企業倫理 ③消費者重視の視点
④その他 ()

Q2-2 対象者についてお聞きします。該当項目全てに○をつけてください。

- ①役員 ②社員 ③パート・アルバイト ④その他 ()

Q 3. 社内（内部）通報制度として、倫理ヘルプラインなどが設置されていますか。

- ① はい ② いいえ ③準備中

「① はい」に○をつけた方に伺います。

Q3-1 それはどこですか名称も回答ください。

- ① 担当部署名 () ② 外部機関 ()

Q3-2 通報者の地位を保障・保護する規定はありますか。

- ① はい ② いいえ

【企業情報】

おいしさと安全への取り組み(日本マクドナルド株式会社のホームページ www.mcdonalds.co.jp/quality/quality_f.htmlから)

いつでもどこでも同じおいしさと安全をお届けするために「品質」と「食の安全」への取り組みをわかりやすくお伝えするコーナーの一部です。

《徹底した温度管理》

厳しい温度管理をクリアしたものだけをマクドナルド商品と言います

マクドナルドでは、「おいしさ」だけでなく、「安全」も味わっていただくために重要なポイントのひとつは、温度管理と考えます。食品は、わずかな温度変化でも、鮮度の劣化、品質の低下を招きます。そこでマクドナルドでは、加工、保管、配送など、あらゆる過程でいつも一定の温度を保ち作業をすすめることで、いつでもどこでも、おいしく安全な商品を提供できるシステムを構築しています。

温度履歴チェック

輸送コンテナは、日本に到着すると温度履歴をすべて確認します。



商品はいつも一定温度

保管倉庫から店舗への専用輸送車の運転席。荷の温度を常に表示しています。



温度システムは最新のデジタル管理

保管倉庫内と冷凍庫の温度は、常にデジタル表示され、記録されます。



搬入も一定温度で管理

配送トラックから保管倉庫への搬入。製品は外気にふれず、そのまま庫内へ。



外気遮断カーテン

保管倉庫搬入口のカーテン。外気を遮断して、庫内温度、製品温度の上昇を防ぐ。



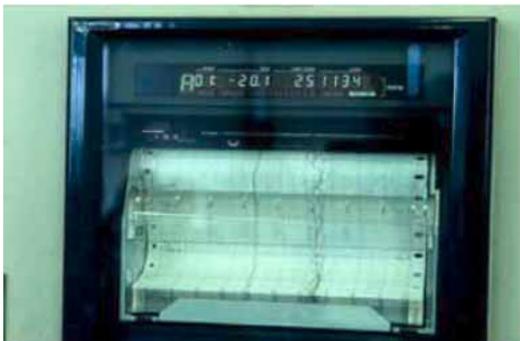
パティの検温

ビーフパティ以外の冷凍製品（テリヤキパティ・ソーセージパティ）もトラックから保管倉庫への搬入時に検温が行われます。



温度記録計は24時間体制

保管倉庫の管理センターでは保管倉庫の温度記録計が24時間稼働しています。



ドライバーによる温度管理

配送トラックの運転者用の記録装置。運転状況と温度履歴を管理・記録します。



《マクドナルドの衛生管理》

マクドナルド商品は、毎日数百項目の衛生基準をクリアしています。

マクドナルドのおいしい商品づくりに欠かせないもののひとつに、衛生管理があります。衛生に関するマニュアルは、何百もの項目にのぼり、スタッフ全員が日々、変わらずに実行しています。この地道な積み重ねが安全を保証してくれると、マクドナルドは確信しているからです。

キッチンの床はいつもドライ

清掃時の残り水や調理時の油でキッチンの床が汚れると、細菌が繁殖しやすいので、床はドライで清潔な状態を保っています。



HACCP (ハセップ)

マクドナルドでは、お客様に提供する食品の安全 (Food Safety) をより確実なものとする為に、原材料から最終製品に至るまでの衛生管理手法として HACCP (危害分析重要管理点) 方式を取り入れています。



厨房機器の足が長い理由

簡単に移動しやすく、スミからスミまで清掃をするためにマクドナルドの厨房機器は、足長のキャスター付です。



夏場には更に厳重な衛生管理を実施

6月～9月、通常の衛生管理に加え更に厳しい検査を行う「サニタリーキャンペーン」を実施しています。



分解できる機器は、毎日洗浄

大半の調理機器は組立式になっており、毎日閉店後に分解して洗浄・殺菌を行っています。



肘まで洗うため1年中“半袖”

クルー (従業員) には、1時間に1回の手洗いが義務付けられています。爪の先から肘までしっかり洗えるよう制服は半袖です。



2つのヘラを使って、「安心」を調理

生玉子と焼き上がった目玉焼きを調理するヘラが違うのは、万が一生卵に有害菌があった場合にも、加熱後の玉子に移さないためです。



【学術・海外行政情報】

1. ヒト培養リンパ球、腸 Caco-2 細胞、Salmonella typhimurium TA98 及び TA102 株におけるグルコ - ス-グリシン焼成物モデル由来メラノイジンの遺伝毒性、変異原性

Glosl S, Wagner KH, Draxler A, Kaniak M, Lichtennecker S, Sonnleitner A, Somoza V, Erbersdobler H, Elmadfa I (ウィーン大学栄養科学研究所、ウィーン、オーストリア) Food and Chemical Toxicology, 42(9): 1489-95, 2004

メラノイジンは家庭での調理の過程で生成し日常の食事に含まれているが毒性学的データは未だ少ない。そこで、グルコ - ス-グリシン 125 焼成物モデル系の水溶性全画分 (sol A)、水溶性高分子画分 (HMW: 分子量 12,400 Da 以上)、水溶性低分子画分 (LMW) の変異原性、細胞毒性、遺伝毒性を、ヒト培養リンパ球 (指標: 姉妹染色分体交換 (SCE))、Caco-2 細胞 (指標: SCE, 生残細胞数、細胞分裂) 及び Salmonella typhimurium TA98 及び TA102 (Ames 試験) を用いて総合的に検討した。試験は用量をかえ経時的に行った。

ヒト培養リンパ球試験では、メラノイジン各画分 0.05% 及び 0.10% への暴露により SEC の有意な増加が認められた。Caco-2 細胞試験では LMW 画分への暴露のみ、用量依存的に SEC が増加した。細胞分裂、生残細胞数はメラノイジン各画分暴露の後減少した。Ames 試験では TA98、TA102 何れでもメラノイジン各画分は変異原性を示さなかった。これらの結果は、グルコ - ス-グリシン混合物から分離されたメラノイジンは、ヒト培養リンパ球及び Caco-2 細胞 (メラノイジン LMW 画分の限る) に対して遺伝毒性を軽度ではあるが有意に示す一方、細菌に対しては低用量、高用量いずれでも変異原性がないことを示している。 (石井 健二)

2. キムチ中における E. coli O157:H7、S. enteritidis、Sta. aureus 及び L. monocytogenes の生残性

Inatsu Y, Bari ML, Kawasaki S, Issiki K. (National Food Research Institute, Research Planning and Coordination Division, Food Hygiene Team, 筑波、日本) J Food Prot. 67(7):1497-500, 2004 July.

商業用及び研究室製造のキムチ中におけるグラム陽性及び陰性の食品媒介病原菌の生残性について研究された。キムチは日本で広く消費されている古くからの発酵食品である (訳者注: 元来は韓国産である)。商業用及び研究室製造の両キムチ中に E. coli O-157:H7、S. enteritidis、Sta. aureus 及び L. monocytogenes が接種し、10 で 7 日間培養したが、それら病原菌は生残できることが明らかとなった。しかしながら、培養期間を延長した場合、商業用キムチでは、Sta. aureus の菌数レベルが 12 日以内に最終接種菌数レベルから最小検出菌数レベルまで急速に減少したが、S. enteritidis 及び L. monocytogenes は同じレベルに達するまでに 16 日を要し、E. coli O157:H7 は培養期間中高レベルのままであった。研究室製造キムチについては、Sta.

aureus の菌数レベルが 12 日以内に最終接種菌数レベルから最小検出菌数レベルまで急速に減少したが、L. monocytogenes は同じレベルに達するまでに 20 日を要し、S. enteritidis は培養期間中高レベルのままであった。この研究結果は、製造又は流通の如何なる段階においても E. coli O157:H7、S. enteritidis、Sta.aureus 又は L. monocytogenes によるキムチへの汚染が一つの潜在的リスクとなりうることを示唆している。 (伊藤 蓮太郎)

会員のひろば

東京都食品安全条例に基づく自主回収報告制度

中央区保健衛生部生活衛生課

生活衛生係長 こぐれ 小暮 みのる 実

ここ数年、食品企業による自主回収が日常茶飯事となっており、しばしば新聞を賑わせている。これは消費者の「食品の安全・安心」に対する不信感から、ちょっとした違反であっても、消費者が過剰に反応しやすいためである。食品企業にとって一度付いた悪いイメージを払拭することは並大抵なことではない。このため、食品企業は自主回収が不必要かと思われるような事例についても、「法令順守(コンプライアンス)」の企業イメージの確保などから、公表して自主回収に努めているのが実情である。

このような状況から、東京都は、本年 4 月に施行された「東京都食品安全条例」の中で「自主回収報告」を義務づけ、11 月から実施する予定である。食品の安全を確保するためには、事業者が自主的かつ速やかに違反食品等を市場から排除することが重要である。このため、この制度では、事業者が行う自主回収のうち、健康への影響のおそれのある場合等に都への報告義務を課し、その情報を都民に対し提供することにより、事業者による回収の促進を図ることが趣旨である。この制度は、都内に流通する食品等を製造・販売している「特定事業者」に対して、自主回収を決定した場合に、都知事への報告を義務づける制度であり罰則は設けられていない。対象食品は、食品衛生法違反食品と健康への被害が想定される食品であるが、危害発生のおそれのない表示違反食品は対象外となっている。また、「特定事業者」の中には、食品の製造者・輸入者・加工者・販売者の他、農水産物の生産者やその団体も含まれている。つまり、食品衛生法に基づく表示義務者だけでなく、農協・生協・大手スーパーなどブランドで販売される食品も対象となっている。ただし、「特定事業者」は都内に工場・事業所・倉庫などを有する者と規定されており、東京都外で生産・製造・輸入さ

れた食品で都内に「特定事業者」の該当がない場合には、報告の義務はない。しかし、もとより東京都は食品流通の中心地であり、大消費地でもある。食品輸入業者や大手食品企業の事務所も都内に集中しており、一部地域限定の食品を除けば、日本の食品全体が対象となっていると言っても過言ではあるまい。

もちろん食品企業にとって、違反食品や健康被害が想定される食品を回収することは当然のことであるので、東京都が報告を義務付けしたことにより、迷うことなく保健所へ相談し易くなったといえよう。従来、食品企業が独自で処理していた苦情処理などについても、近年は地元保健所への報告や相談回数が増加している。この現状が義務化されたことになり、今後は、自主回収を決めた場合には、都内の事務所等を管轄する保健所へも事前相談して報告することが至極当然の行動又は手順ということになるだろう。

自主回収については、大手取引店や販売先に協力をお願いするケースが多い。新聞社告により自主回収する場合は、回収の成果を向上させるというより企業のイメージダウンを防ぐ意味合いが強く、事実その経費の割に一般消費者からの回収量は少量であることが多い。このため、中小の食品企業では、したくても新聞社告できない場合も多い。今後、自主回収を決定した場合は、都内保健所への相談や報告の際に社告等の指導も受けることとなるかもしれない。都知事への報告内容については、東京都のホームページに掲載されることになっている。東京都のホームページへの掲載により、どの程度自主回収の周知が促進されるかは未知数であるが、この制度を積極的に活用することにより、消費者にとっても食品企業にとってもメリットあるものとなることを期待したい。

都では、次の予定で事業者向けの説明会を行うので、詳細は東京都ホームページ「食品衛生の窓」www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.htmlをご覧ください。

< 日程及び会場 >

	日 程	場 所	開催時間	申込締切
第1回	7月21日(水)	大会議場(都庁第一本庁舎5階)	午後2時～ 午後4時30分	第一次:7月13日 第二次:8月13日 第三次:9月3日
第2回	8月25日(水)	大会議場(都庁第一本庁舎5階)		
第3回	9月1日(水)	大会議場(都庁第一本庁舎5階)		
第4回	9月3日(金)	都民ホール(都議会議事堂1階)		
第5回	9月13日(月)	二庁ホール(都庁第二本庁舎1階)		
第6回	9月15日(水)	二庁ホール(都庁第二本庁舎1階)		

編集後記

アカネ色素に係る食安委に対する意見も、前号でご紹介した食安委リスクコミュニケーション専門調査会の平成16年4月とりまとめ(案)に対する意見も、昨年7月からの新たな食品安全行政の代表的な基本指針である「消費者の健康の保護を最優先に考える」ことが、至極当然なことであるが故に、ややもすると、議論の中に埋もれてしまい、具現化されていることが一般消費者の方々に分かり難いということにならないようにしなければならないという趣旨からのものです。この解決方法としては、発表の文書が形式的にならないようにし、かつ分かり易くすることと、初歩的なことを含むリスクコミュニケーションを繰り返し行うことではないでしょうか。

本号では、厚労省が食安委に対し「魚介類等に含まれるメチル水銀の食品健康影響評価」を依頼したこともあって、メチル水銀の話題が巻頭言で言及されたほか、【食科協の活動状況】及び【行政情報】の欄でも取り上げました。如何なる評価結果が公表されるにしても、魚介類は日常の食生活に欠かせない食品ですので、多くの消費者が正しく理解し冷静に対応できるような公表の仕方やそのためのリスクコミュニケーションが必要でしょう。

上記のアカネ色素やメチル水銀の問題に限らず、リスクコミュニケーションは今後ますます重要となるでしょうし、さらに推進しなければならないでしょう。その方法等については、まだまだ試行錯誤を繰り返さなければならないかと思いますが、前号でご紹介した食安委の「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」をはじめ、本号の東京都食品安全情報評価委の「食品安全に関するリスクコミュニケーションの事例検討」も大いに参考になると考え掲載しました。

ISO/DIS 22000 食品安全マネジメントシステム - フードチェーン全体における組織に対する要求事項(ドラフトの段階のもの)が公表され、日本語訳版が(財)日本規格協会から発行されたこともあり、多くの関係者の注目を集めています。食科協の第10回食品マネジメントシステム部会では7月30日の午後半日をかけてISO/DIS 22000の勉強会をしました。その概要は掲載されているとおりです。来年にはISO規格になるとのことです。

講師をお願いした渡邊清孝氏((有)フード・セイフティ・コンサルティング代表取締役)は6月末にベテラン食品衛生監視員(課長職)からISO審査員を目指して転進したばかりの熱血漢でして、実力は既にISO22000の専門家であり、見事な説明・解説ぶりでした。引き続き、食科協の会員としてご協力くださるとのことでした。食科協としても応援させていただき、ますますのご活躍をご期待申し上げます。

この機関紙の記事を無断で転載することを禁止します。