

H10.6.1	シー・アール・シー 食品環境情報
第4号	偶数月1日発行 発行所 シー・アール・シー食品環境衛生研究所 〒813-0062 福岡市東区松島3丁目29-18 電話(092)623-2211

化学物質排出量 企業に報告義務

通産省、二〇〇〇年度めど

環境ホルモンや 発がん性物質 データを公表

通産省は二十九日までに、工場や事業所などから出る化学物質の量の報告を企業に義務づける「化学物質排出・移動登録制度」を二〇〇〇年をめどに導入する方針を決めた。内分泌かく乱物質（環境ホルモン）など多種多様な化学物質による環境汚染を防ぐのが目的。ダイオキシンなどの環境ホルモンの発がん性が指摘されているベンゼン、トリクロロエチレンなど届け出の対象になる化学物質を国が指定。企業は対象物質を一定量以上扱う工場や事業所ごとに排水や大気中、土壌への排出量と、廃棄物に含まれる排出量と、廃棄物に含まれる処理される量を国に報告する。国は地域別の集計を地方自治体に通知する。将来は工場ごとのデータを公表する。全製造業のほかサービス業も対象にする見通し。
 通産省は五月半ばにもまとめる化学製品審議会（通産相の諮問機関）の分科会の報告書に沿って法案づくりを始め、九九年初め通常国会へ提出したい考えだ。（一部略）
 （四ノ三〇 日経新聞）

用語解説

環境ホルモン

環境ホルモンは、「内分泌かく乱化学物質」とも呼ばれる環境ホルモンは、体の中に入るとホルモンに似た働きをする化学物質。生物のホルモン作用を乱すメカニズムについては、左記の図を参照。

通産省は二十九日までに、工場や事業所などから出る化学物質の量の報告を企業に義務づける「化学物質排出・移動登録制度」を二〇〇〇年をめどに導入する方針を決めた。内分泌かく乱物質（環境ホルモン）など多種多様な化学物質による環境汚染を防ぐのが目的。ダイオキシンなどの環境ホルモンの発がん性が指摘されているベンゼン、トリクロロエチレンなど届け出の対象になる化学物質を国が指定。企業は対象物質を一定量以上扱う工場や事業所ごとに排水や大気中、土壌への排出量と、廃棄物に含まれる排出量と、廃棄物に含まれる処理される量を国に報告する。国は地域別の集計を地方自治体に通知する。将来は工場ごとのデータを公表する。全製造業のほかサービス業も対象にする見通し。
 通産省は五月半ばにもまとめる化学製品審議会（通産相の諮問機関）の分科会の報告書に沿って法案づくりを始め、九九年初め通常国会へ提出したい考えだ。（一部略）
 （四ノ三〇 日経新聞）

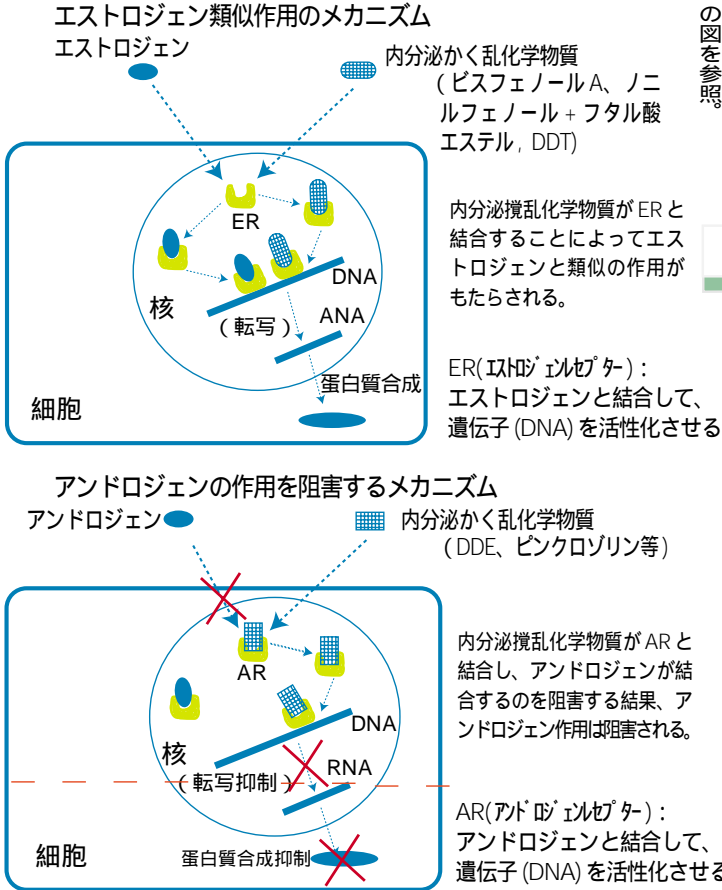


図 内分泌かく乱化学物質の作用メカニズム

野菜加工品の利用実態

農林水産省食品流通局消費生活課が行った平成九年度食料品消費モニター調査の中で、最近の野菜加工品の利用実態が報告された。

同調査は平成九年七月、全国主要都市に在住する主婦一、二一人（回収率九・九%）を対象に行われたもの。
 今回野菜加工品として調査の対象とされたのは、冷凍野菜、野菜水煮袋詰め、カット野菜、乾燥野菜の四種。
 これについて購入経験があったところ、購入している人がもっとも多いのは、冷凍野菜で六一%、次いで、乾燥野菜一五・二%、野菜水煮詰め一四・六%、カット野菜一三・二%となつていゝ。

表 野菜加工品の購入品目(上位6品目) (単位: %)

順位	野菜加工品の種類			
	冷凍野菜	野菜水煮の袋詰め	カット野菜	乾燥野菜
1位	ミックスベジタブル 74.9	たけのこ 90.1	ごぼう 53.0	切り干し大根 90.8
2位	枝豆 52.2	ぜんまい・わらび 59.2	なべ物用 詰め合わせ32.0	かんぴょう 63.2
3位	さといも 38.2	れんこん 28.4	煮物炒め物用 詰め合わせ 31.0	にんにく 31.4
4位	かぼちゃ 38.0	さといも 20.5	キャベツ 30.2	パセリ 19.1
5位	さやいんげん 24.0	とうもろこし 16.5	サラダ用 詰め合わせ24.0	その他 10.7
6位	グリーンピース 22.0	ふき 14.5	さといも 12.7	ねぎ 9.2



農林水産省食品流通局消費生活課

食品メーカー各社

環境ホルモン不安解消へ調査

乳業 ダイオキシシン検査 カップ容器の安全性報告

食品業界が、生物の生殖機能に影響を与えると考えられる内分泌かく乱物質（環境ホルモン）の美態調査に乗り出す。乳業各社は農水省と共同で、牛乳に含まれるダイオキシシン濃度の調査を近く開始。カップめんを年間三十億食売る即席めんメーカーも、独自調査を進めている。環境ホルモンの作用、悪影響との因果関係に不透明な点が残っているものの、早めの調査、対策により消費者の不安を打ち消すのがわらう。

乳業メーカーで構成する 日本乳業協議会（会長・正野勝也雪印乳業会長）は農水省と共同で、六月にも牛乳に含まれるダイオキシシン濃度を全国規模で調査する。四月の日本農芸化学会で、

ごみ焼却場から五キロ以内の牧場でとれた生乳（搾りたての乳）に高濃度のダイオキシシンが含まれるという調査が発表され、消費者の間で乳製品全般に対する不安感が広まっているためだ。

同調査では全国の約九百工場から約二十の工場を選ぶ見通し。

即席めんメーカーで構成する日本即席食品工業協会（会長・安藤百福日清食品会長）も、環境ホルモンに

ちょっと気になるインターネット

横浜市 衛生研究所

http://www.eiken.city.yokohama.jp/



今回ご紹介するのは、横浜市衛生研究所のホームページです。食品衛生情報から感染症情報・生活環境情報など盛りだくさん。検査データのダウンロードや電子パンフレットなどもみることが出来ます。

ついで消費者向けパンフレットを作成する。

パンフレット作りに先立ち、日清食品は民間研究機関の東レリサーチセンターに調査を依頼。「大気中にも存在するごく微量のストレンモノマーは、溶けだすが、他の食品に比べ多い量ではない。ストレンモノマーが結合した形のストレンダイマーは検出されなかった」という。同協会は今年度約二億円を投じ、カップめん

の安全性を訴える広報宣伝活動を始めます。

みそ大手のハナマルキは三月から、カップ入り即席みそ汁の容器を、発砲スチロール製から、紙製に切り替えた。

ビールや清涼飲料用缶の内面塗料から溶出するビスフェノールAも、弱いながら女性ホルモンの作用があるとされる。キリンビールでは自社の缶製品を研究所で緊急調査。「食品衛生法よりさらに厳格な社内基準値を越える量は検出されなかった」（品質保証部）アサヒビールも自社の研究所で分析した結果、キリンと同じ結論を得ている。（一部略）

（五ノ七 日経新聞）

知って納得！

食中毒菌

ブドウ球菌



ブドウ球菌とは？

化膿したころや、鼻の中心、皮膚などに存在し、手指などから食品を汚染します。

この菌が食品中で増えるのとエンテロトキシンという毒素を作り、この毒素が体内に入ることです食中毒をおこします。

潜伏時間は三分から六時間で、激しいおつ吐、腹痛、下痢などの症状をおこし、にぎりめし、折り詰め弁当、サンドイッチ、和菓子などが原因となる例が多く見られます。

予防には、化膿キズがある場合は必ず手袋を使う、手指の洗浄消毒の徹底、菌の増殖を防ぐことなどが重要です。

（二九九七・二 食品衛生参照）

汚い手で作ったおにぎりはキケンがいっぱい！

大腸菌群
(おにぎり1gあたり)

黄色ブドウ球菌
(おにぎり1gあたり)

8,900個…… 4時間後 …… 200個

670,000個… 8時間後… 21,000個



特徴

人や動物の化膿創や鼻咽喉などに広く分布



予防のポイント

清潔な作業衣とマスクの着用



作業前に手指の消毒と化膿創のチェック



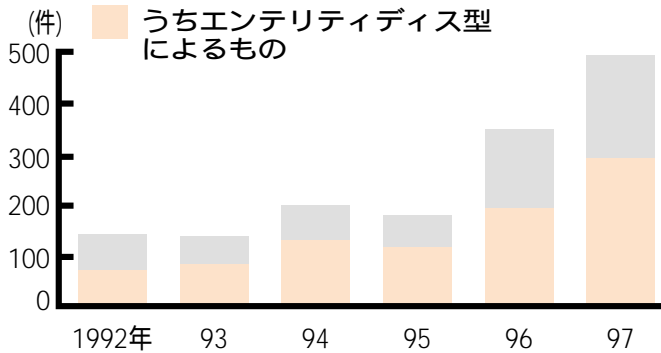
サルモネラ菌食中毒が急増

耐性菌も検出、発生大型化

鶏卵に賞味期限表示へ

サルモネラ菌による食中毒が急増している。三月半ばには東京、神奈川、岩手で計約千数百人の児童、生徒が発熱、下痢を訴えるなど、昨年を大きく上回るペースだ。鶏卵を主な汚染源とするエンテリティディスという菌（SE）が目立ち、複数の抗生物質が効かない耐性菌も数多く見つかった。食中毒シーズンを前に、農水省は四月、数種のサルモネラ菌を家畜の届け出伝染病に指定し、厚生省も鶏卵の賞味期限の表示を義務付ける方針を決めた。これを先取りする形で、全国農業共同組合連合会（全農）などは七月から試験的に鶏卵に賞味期限を表示する。

サルモネラ食中毒の発生件数（厚生省による）



サルモネラ菌は約二千三百種あり、主に食肉、鶏卵などで感染する。一九九二年以降、腸炎ヒブリオに代わって食中毒の原因の一位

今年も三月末の厚生省の集計ですでに十七件、六百七十人の患者が出ている。九五、九七年の同時期の平均と比べ、患者数、件数とも約二倍となっている。三月半ばの約一千百人はこの数字には含まれていない。発生が大型化、広域化しているのも特徴だ。三重県桑名保健所（長坂裕一所長）が九六年度に過去十年間の全国のSE発生状況を調べたところ、四件に一件は患者数が百人を超え、潜伏

期間も平均二十九時間半と長いうえ、汚染源の特定が難しくなる傾向があることがわかった。また、北里大学獣医畜産学部（青森）の調査では鶏卵などから出たサルモネラ菌の六八割が、何らかの抗生物質が効かない耐性菌だった。愛知県衛生研究所は、人間から検出されたSEの七割が耐性菌であることを確認している。全農中央鶏卵センターは「安全な卵でも、常温で長期間保管して菌が増殖し集団食中毒につながる例がある。いま手を打たないと欧米のようにまん延しかねない」としている。

各省庁・団体の対応

- 厚生省（食品衛生法の省令改正） 実施日未定
 - 鶏卵の賞味期限の表示の義務づけ
 - 調理パン、菓子などの加工業者に1分間、70度以上の加熱を求める
- 農林水産省
 - 鶏用のワクチンの輸入を承認（H10.1）
 - SEなどを家畜予防法に基づき、届け出伝染病に指定（H10.4）
- 鶏卵関連10団体
 - 産卵日、包装日などが混在している現在の鮮度表示を試験的に賞味期限に一本化（H10.7）



遺伝子組み換え技術で、トマトもクローンが増える・・・？

食品トラブル Q&A

トマト

Q トマトが苦いが、農薬のせいではないか。

A トマトの苦さはトマトの微量成分であるアルカロイドによるものである。この成分は植物の成長の際の生理作用で、トマトの細胞中に蓄積する。さらに熟成と共に減少し通常は苦味を感じない。しかし、熟成中に温度低下や病気などの障害があると、通常の生理作用が阻害される。

枝豆

Q スーパーで買った枝豆を、塩ゆでにしたところゆで汁がピンク色に変色した。

A 枝豆中のアントシアンは水溶性であり、酸性になると紅色を呈し、アルカリ性では藍色となる。枝豆のアントシアンは、冷蔵された枝豆をゆでると溶出しやすくなる。

ウナギのかば焼 Q ウナギのかば焼に強いカビ臭があった。

A 魚にとどき臭の異臭は魚の餌と関係が深い。養殖魚の場合、餌の残りが分解し、水質・水温が変化し養殖池が富栄養化することがある。このため、カビ臭や汚臭の原因になる放線菌や藻類が繁殖し、餌としてこれらを食べた魚に臭いが移ってしまうといわれる。

昔から夏バテ防止には、これ！



夏 = 冷えたビール + 枝豆



イラスト：シー・アール・シー食品環境衛生研究所 野村真理

「食品の苦情Q&A」東京都参照

大気汚染など環境悪化で

年1100万人の子供死亡

米調査機関発表

【ワシントン二日安藤淳】
米民間調査機関の世界資源研究所(WRI)は一日、環境汚染などが原因の病気が世界中で増えているとの調査結果を発表した。発展途上国では子供の五人に一人が、環境と関連の深い病気で五歳未満で死亡している例もあり、世界中で毎年約一千万人の子供が死亡しているという。先進国でも、大気汚染によるぜんそくなどは減っていないと警告している。

調査はWRIが国連環境計画(UNEP)、国連開発計画(UNDP)、世界銀行と協力して実施した。途上国で環境に起因する病気で目立つのは急性の呼吸器感染症。調理の際に燃料から発生する煙や工場のばい煙が原因で、年間四百万人の子供が死亡する。先進国では欧米だけ一人が、健康に有害な濃度の

(五ノ二 日経新聞)

検査項目

窒素酸化物



通称NOx(ノックス)。燃料や物の燃焼に伴い発生する。主な発生源はボイラーや自動車である。

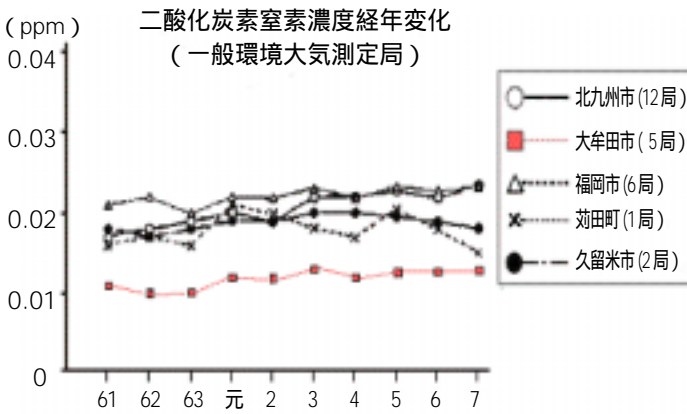
自動車からの排出については、メーカーの技術力向上により、特にガソリン車については低減してきている。

しかし、工場地帯や都市地域など発生源の多いところでは、環境基準をクリアできないところも多い。福岡市内では、天神地区、比恵地区(ともに大気汚染監視の自動車排出ガス測定局)で、環境基準をオーバーしている。

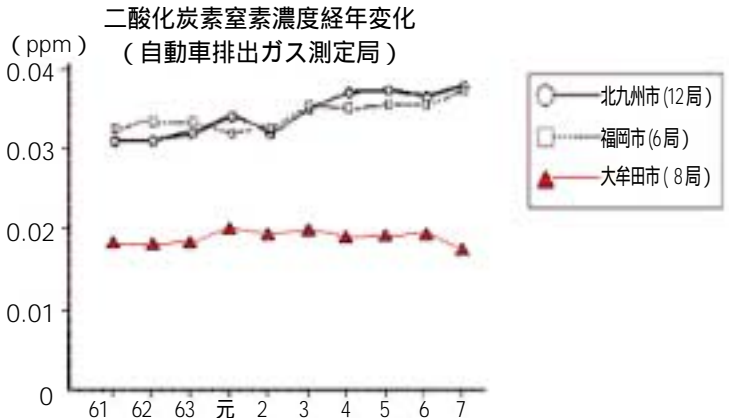
広域規模では、光化学スモッグの一因ともなる。また、SOxと同じく地球規模の酸性雨の一因となる物質である。

福岡の大気汚染状況

平成8年度版福岡県環境白書より引用。
大牟田市など福岡県内の主な測定局の過去10年間のデータ。



(注)過去10年、年間継続して測定している局の地域別年平均値



(注)過去10年、年間継続して測定している局の地域別年平均値

Q 環境問題に配慮した商品購入を心掛けているか?

Yes 69.3%	No 30.7%
-----------	----------

女性

Yes 75.6%	No 24.4%
-----------	----------

男性

Yes 61.8%	No 38.2%
-----------	----------



「環境に配慮」七割

商品・サービス購入、総理府が調査

総理府が九日発表した消費者問題に関する世論調査で、商品やサービスの購入時に環境・資源問題に配慮して選ぶよう心掛けている人が六九・三%に上ることが分かった。

環境問題に配慮した商品購入を心掛けている人を男女別にみると、女性が七五・六%で、男性は六一・八%。

特に三十歳代から五十歳代の女性の比率が高い。ただ、環境問題に配慮した商品を選ぶにあたって必要な情報が与えられていないとする人が四七・二%と、与えられていないとする人(四三・八%)を上回っており、環境問題に関する消費者の意識が高い反面、企業側の対応に不満を持っている人が多い。

調査は一月に全国の二十歳以上の三千人を対象に実施し、一千四百九十九人から有効回答を得た。
(五ノ一〇 日経新聞)