

# シー・アール・シー 食品環境情報



H15.8.1

第35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

URL <http://www.crc-group.co.jp/ESC/index.html>

食品安全基本法成立

## 食品安全委員会を新設

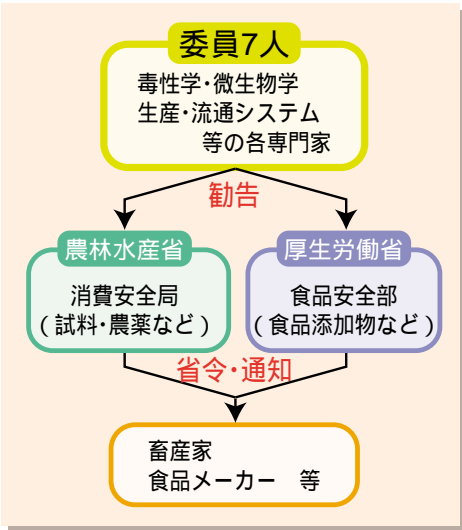
BSE牛海綿状脳症狂牛病(問題)、雪印事件をはじめ、食の安全をおびやかす数々の事件が発生してきたことを受けて、二〇〇三年五月に食品安全基本法が成立し、これにともなって七月一日、内閣府に「食品安全委員会」が新設された。

食品の安全は、総合的に監視・管理指導をしていく必要性が認識され、これが食品安全基本法と食品安全委員会の誕生につながった。食品安全委員会は、食品安全基本法の柱をなすもので、同委員会は食品が健康に与える影響を評価し、監督官庁に食の安全策を勧

告する権限を持つ。委員会は有識者七人で構成され、専門科学者や消費者行動に詳しい専門家が含まれる。評価の対象は多岐にわたり、こつした課題の分析には国内外の膨大な情報が必要になるため、それぞれの分野に詳しい非常勤の専門委員も約二百名参加する。この専門委員は、「専門調査会」を構成し、委員の判断に有効な情報を提供し、委員会は食品の安全性、危険性についての評価結果を農水省、厚生省に勧告を行う。

逆に、農水省や厚生省は食の安全性に関する判断の権限を失い、委員会の勧告

### 食品安全委員会概要



に従う形で、省令や通知を出し、畜産家や食品メーカーなどを監視・指導する。これにより、これまで生産者よりという批判の強かった官庁の監督・指導態勢が変わることが期待される。

また、緊急性の高い問題が発生した場合は、食の危機に即座に対応できるように、委員会が暫定的に対処方法を策定する権限をもつ。

食品安全基本法では、第三条に「食品の安全性の確保は国民の健康の保護が最も重要である」という基本的認識で行わなければならない」と規定されており、これにのじる形で、農水省、厚生省は、対応部局の新設や改組を進めている。農水省は、職員約三百人の「消費安全局」を新設し、検査結果を食品安全委員会に報告することになっている。また、企業や消費者などからの意見や相談を受け付け、政策に反映する「消費者情報官」という専門スタッフも新設する。

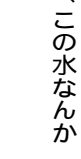
一方の厚生省は、食品保健部を「食品安全部」に改称し、「輸入食品安全対策室」を設け、輸入食品の安全性チェックに力を入れること

### 検査項目

**残留塩素**  
基準値: 1mg/l以下程度  
(快適項目)

### 「コアラ博士の解説

やさしい



「ねえ、ねえ、この水なんか臭いよ」  
「どれどれ？ ああ、これは残留塩素の臭いじゃよ」  
「ザンリユウエンソ？」  
「うん、この前うちの井戸水をCRCで調べてもらったんじゃ。その結果、大腸菌群が検出されたんじゃ。それで塩素で消毒をする機械をつけたんじゃよ」  
「へえ、そうなの？」  
「今日はちょっと入れる量が多過ぎたかもしれんな。その残留塩素というのは、次亜塩素酸エ(HOCl)と次亜塩素酸イオンが水中で平衡状態を保って存在する遊離残留塩素と水中のアンモニア化合物と反応してクロラミンの形で残留する結合残留塩素の二種類があるんじゃよ」  
「ふむふむ」

「どっちの方が消毒力があるかという点、遊離残留塩素の方なんじゃ。じゃから水道水でも保持すべき残留塩素は両者を区別して基準が決められているんじゃ」  
「へえ」  
「水道法施行規則では給水栓における水が、遊離残留塩素を0.1mg/l以上結合残留塩素の場合は0.4mg/l以上保持するよう塩素消毒をすること」とあるんじゃよ」  
「ふーん」  
「それにじゃなあまり塩素の量が多いと臭いが強いので、快適項目の臭気に関する項目として、遊離残留塩素は、消毒の確実な実施を前提として1mg/l程度以下」とされているんじゃ」  
「ほほお」  
「それに塩素消毒は、トリハロメタンという発ガン性物質を発生させる原因になっていることも、以前勉強したよね(第二八号に記載)」  
「うん。そういえば、そつたね」  
「夏場は菌が繁殖しやすい時期でもあるから、消毒にはとくに注意しなければいけないね。入れる量にも注意が必要じゃ」  
「ところで、エス君、今回は話を聞けばかりで、質問はないのかな？」  
「さっき飲んだ水のせいで僕のオンヤペリ菌が殺菌されたみたい」  
「・・・」

食品安全行政が消費者の信頼を回復するには、食品安全基本法のもとで食品安全委員会が、実際にどれだけの機能を発揮できるかがポイントとなる。委員会が、十分な情報を確保し、正確な判断ができるか、そしてその判断に基づいて、農水・厚生両省の事情や企業の事情などに関わりなく、厳しい勧告ができるかがもともと重要である。

これまで厚生省と農水省が行っていた食品の安全性に関する判断が、食品安全委員会の設置により一元化されることで、食品に関する様々な問題への迅速な対応が期待されます。(技術部より)

# 残留農薬基準値の新規設定と見直し

二〇〇三年五月七日に行われた薬事食品衛生審議会食品衛生分科会毒性部会残留農薬部会合同部会の審議において、新しく十一農薬に設定される農産物中の残留農薬基準値案が決められ、また、四農薬については現行の基準値の見直しが行なわれた。これらの基準値案については、今後パブリックコメント、WTO通報など所定の手続きを経て、薬事食品衛生審議会食品衛生分科会で審議された上で正式な基準値として告示されることになる。

新しく残留基準値が設定される十一農薬  
新しく残留基準値が設定される農薬は、エチクロゼート、オキサジクロメホン、ジクロシメット、テブラロキシジム、トリネキサバツクエチル、ファミキサドン、フェノキサニル、フェノキサプロップエチル、フェントラザミド、フルアジナム、フルミオキサジンの十一農薬。

これらの農薬についてレモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライムなどについて、エチクロゼートは五ppm、フルミオキサジンは〇・五ppm、フルアジナムは五ppmといった基準値案が取りまとめられた。

基準値の見直しが行われた四農薬  
現行の基準値の見直しが行われた農薬は、EPN、クローピルホス、フェンピロキシメート、マレイン酸ヒドラジドの四農薬。

このうちEPNでは、リンゴ、オウトウ、イチゴ、ブドウなどの二十品目の農作物について、国内外でEPNの使用が確認されていないことから、残留基準値が削除されることとなった。

クローピルホスでは、パイナップル、グアバ、マンゴ、パッションフルーツで現行の〇・五ppmから〇・〇五ppm、パイヤで現行の〇・五ppmから〇・〇一ppmの基準値案となっているが、バナナにおいては現行の〇・五ppmから三ppm、レモン、オレンジ、グレープフルーツでは、現行の〇・三ppmから一ppmの基準値案となっている。

また、マレイン酸ヒドラジドでは、農作物全般について広く基準値の修正が行なわれ、バナナやリンゴなどでは現行の四〇ppmから〇・二ppmと二百分の一になる厳しい基準値案が決められた。

なお、厚生労働省では食品、添加物等の規格基準の一部改正（農産物に係る残留農薬基準設定）について、意見情報を募集している。

今後、本案については、八月七日までに提出された意見・情報を考慮した上、決定される。

社会の状況に即した残留農薬基準値の新設や見直しができることは、非常に現実的なことです。これからは社会の変化に応じた素早い見直しに期待が持たれます。

（技術部より）

## Q&A食品検査 「食中毒」撃退法

Q・食中毒を防止する為に消費者ができることは？  
食中毒菌に対してバリアを張ったり、浸入を防いだりするので。

A・高温多湿な日本の夏は食中毒菌の繁殖に最も好条件が揃う時期です。  
「腸内細菌」の中には、善玉菌と悪玉菌があり、そのバランスが重要とされています。最近の日本人の食生活は肉食が多くなり、腸内環境がアルカリ性に傾き、悪玉菌が優勢になっています。

一般的に言われているのは、菌を付けない・増やさない・殺すという食品衛生の三原則です。  
腸内の善玉菌、具体的には乳酸菌、ビフィズス菌、ユバクテリウムを増やし、食中毒に強い体づくりを目指しましょう。これらを多く含む食品として、ヨーグルトが挙げられます。また、ビフィズス菌を増やす為には、大豆製品などにも有効とされています。

調理の前には必ず手を洗う。調理器具はきちんと洗浄したものを使う。  
食中毒を防止する為に製造者側がより安心して食べられる食品を提供することはもちろんですが、消費者側も食中毒を起こさないように注意をする事が大切です。

意見情報を募集している。今後、本案については、八月七日までに提出された意見・情報を考慮した上、決定される。

社会の状況に即した残留農薬基準値の新設や見直しができることは、非常に現実的なことです。これからは社会の変化に応じた素早い見直しに期待が持たれます。

（技術部より）

この健康管理措置の徹底について周知を図ってきました。この度、さらに、働く人それぞれが疲労蓄積度を自分で判定するためのチェックリストを試作しましたので、活用していただきたいと思います。

なお、このチェックリストは、今後、さらに、チェックの方式、項目、判定方法などについてチェックリスト作成委員会において、引き続き検討を続ける予定です。

厚生労働省では、平成十四年二月に、過重労働による健康障害防止のための総合対策を策定し、時間外労働の削減と一定時間以上の時間外労働を行わせた場合

今回ご紹介するサイトは、開設当初からアクセスが集中しているサイトです。

今回ご紹介するサイトは、開設当初からアクセスが集中しているサイトです。

今回ご紹介するサイトは、開設当初からアクセスが集中しているサイトです。

今回ご紹介するサイトは、開設当初からアクセスが集中しているサイトです。

今回ご紹介するサイトは、開設当初からアクセスが集中しているサイトです。

ちょっと気になるインターネット

## 労働者の疲労蓄積度自己診断

http://www.jaish.gr.jp/td\_chk/



今回ご紹介するサイトは、開設当初からアクセスが集中しているサイトです。

# 環境検査のABC

# HACCP 10

今回は、HACCPシステムの12手順の中から手順12(原則7)について説明します。

モニタリング、改善措置、一般的衛生管理プログラム及び検証等の実施結果記録を正確に作成し、それを保存することにより、HACCPプランを適切に実施したことの証拠を作成することができ。

またこの記録は、営業者がHACCPプランが適切であることの検証等に有効に活用できるだけでなく、食品衛生監視員による監視の際の有効な情報となる。

- (1)モニタリング記録様式
  - 記録様式の種類 記録日時
  - 製品名ロット、測定観察結果
  - 管理基準、測定者のサインなどを記載できる様式とする。
- (2)文書化すべき事項
  - 一般的衛生管理事項
  - HACCPチームの構成と役割分担
  - 製品の性状についての事

実原材料、製品製造工程一覧表(フロダダイアグラム)各種作業マニュアル、施設内見取り図

重要管理点(CCP)管理基準(C)決定時の討議内容、根拠となる資料

CCPにおける措置及び効果に関する資料

HACCP計画一覧表 改善措置の具体的内容 HACCP計画のための文書保存規定

(2)記録方法などについての約束事

修正できない方法で記入する。(エンピツは不可) 修正する場合は一本線で消し、訂正する。修正者年月日を必ず記載する。記録は当該事実発生直後に実施(予測や記憶による記載は不可) 記録担当者及び点検者を決める。

記録に不備を発見した場合は所要の措置を実施し、その内容を記録し保存する。

記録の保存は品質保持期限内以上とし、最低一年以上とする。

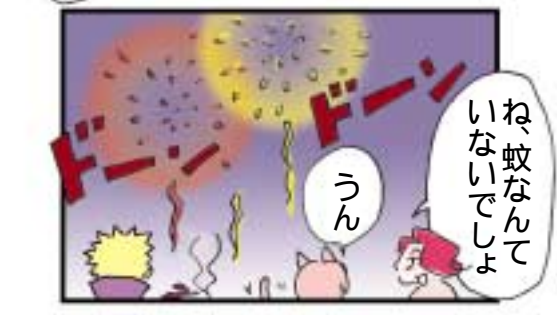
保存文書についても責任者を決め、HACCPシステムに変更があった場合は、その都度様式の改善を図り、変更年月日、変更者を明記する。

今回で全十二手順の解説は終了しました。次号(36号)では、第一回から最終回までの総まとめを行いたいと思います。食品の安全管理衛生管理を効果的に実施するためにご活用下さい。

(技術部より)

コアラ博士とゆかいな仲間たち

## 「花火大会に行こう」の巻



## シリーズ 蚊 No.10

蚊に刺されると一般的に弱い痛み、後、激しい痒み

があり、赤く腫れ数時間で治る事が多い。アカイエカ

やヤブカ、シナハマダラカ

によるものが多く、メスの成虫のみが吸血する。吸血

する前に蚊のヒスタミン様物質を含む唾液が皮膚のな

かに入ることによって特有の痒みが生じる。

症状・発症時期

蚊に対するアレルギーの強い人は、さされた後、高熱

がでて局所が腫み、潰瘍になることがある。蚊に刺されたときの症状には個人差

が多く、人によって即時反応と遅延反応の組み合わせが異なるため、個人差とな

って現れる。

刺された回数、中毒の濃度、刺された場所などが、その

組み合わせに影響する。刺された回数の少ない時には、遅延

反応により症状が発現すると、しばらくしてから遅延

反応により症状が発現。さらに刺されると即時反応のみとなり、遅延

反応による症状の発現はなくなり、もつと刺されると、免疫

が成立して無反応になるといわれている。

蚊に刺された回数の少ない

い乳幼児のほつが遅延反応による強い皮膚反応が現れる。また、青年期になると即時

反応のみしか出ない人が多くなり、高齢者では無反

応の人が多くなってくる。

蚊よけ対策

蚊は人の皮膚面や呼吸から発生する炭酸ガスを感じ

し、それを発生する皮膚からの暖かく湿った気流に沿

って接近して皮膚に止まり、血を吸う。この吸血行動を

阻害することによって蚊よけ効果が発現すると言われている。

蚊よけ剤として最も一般的な薬物は、ディート(ジエチルトルアミド)である。さ

さまざまな方法で皮膚面に塗布されたディート分子は、皮膚からの暖かく湿った気

流といっしょになって気散し、蚊の触覚上の感覚毛表

皮の穴に入り込み、吸血行動を麻痺させ、虫よけ剤としての効果を発現する。

処置・薬物療法

虫刺されにみられる皮膚の炎症や痒みに適応される

外用には、主に消炎鎮痛成分として副腎皮質ステロ

イド剤、非ステロイド性消炎鎮痛剤、抗ヒスタミン

剤など、鎮痒成分としてクロタミトン、局所麻酔剤などが配合されている。

# 農林水産省・環境省 特定農薬の指定作業が本格化

通常の農薬登録を必要とされていない低リスク農薬である特定農薬、特定防除資材については、農林水産省と環境省は指定作業を本格的に行う。特定農薬は三月十日に施行された農薬取締法で新たに創設された。農水大臣と環境大臣が、安全性が極めて高い農薬としての薬効がある原材料を指定し、農薬登録は不要とする(これまでにも重曹、食酢、都道府県レベルの周辺地域で採取された天敵が指定)

しかし、昨年末に収集したデータでは、候補原材料の大半は安全性、薬効のレベルに関して情報が不足しており、判断が保留されている。このため両省は客観的で科学的な見解により、候補原材料の指定作業を行うため、ガイドラインを策定。ここでは特定農薬の条件を満たす薬効、安全性の試験項目、判断基準を定める。これに基づき、これまでに寄せられている原材料情報などを対象に必要なデータの

優先順位を付け、農水省などが予算措置を講じて収集する予定。また企業などにおいて、両省が行う指針判断に必要な独自のデータ収集の実施を可能にする見通し。更に、ガイドラインに基づくデータ取得試験を行

えば、同省で行う指針での判断データとして活用できる予定である。薬効は病害虫の防除効果データ、安全性は農作物への薬害、ヒトの健康や水産動物被害について、試験方法などを定める方針にな

っており、試験は公的な試験研究機関によるものとしている。ヒトへの健康被害に係る原材料については、原材料により試験項目を省略することを検討している。

## 特定農薬の候補一覧

天敵生物以外のもの	A. 植物、カビ、細菌 木酢液、薬草、米ぬか、植物油、果実酢など
	B. 動物由来のもの 牛乳、粉ミルク、発酵乳、キチン、キトサンなど
	C. 化学製品 硫黄、消毒液、石灰、ナフタリン、木工用ボンド、洗剤など
	D. 鉱物質・金属 ケイソウ土、銅、銀など
	E. その他食品産業で製造される食品 酒類、食酢、重曹、砂糖など
	F. 電解水、機能水 酸性・アルカリ性電解水、海水、海洋深層水など
天敵生物など	A. 昆虫・ダニ類 てんとう虫等の捕食性昆虫、ダニ、寄生バチ等の寄生性昆虫
	B. 脊椎動物 アイガモ、アヒル、スズメ、コイ、カエルなど
	C. 甲殻類 カブトエビ、ホウネンエビ
	D. 細菌・カビ・ウイルス等 昆虫病原糸状菌、細菌、ウイルス、植物ウイルスなど

特定農薬「特定防除資材」とは 農林水産省より

### 1. 特定農薬の目的は？

改正農薬取締法では、新たに無登録農薬の製造や使用を禁止したため、農作物の防除に使う薬剤や天敵で、安全性が明らかなものにもまで農薬登録を義務付ける過剰規制とならないように、特定農薬という仕組みを作りました。無登録農薬を禁止するために必要な制度上の仕組みであり、新たな規制を持ち込むものではありません。

### 2. どのようなものが特定農薬になるのですか？

特定農薬とは、「その原材料に照らし農作物等、人畜及び水産動物に害を及ぼすおそれがないことが明らかなものとして農林水産大臣及び環境大臣が指定する農薬(改正農薬取締法第2条第1項)のことです。特定農薬の指定の検討に当たって、昨年11月から12月はじめにかけて、関連する資材の情報を求めたところ、2,900件の情報が寄せられました。重複を整理した740種類について、専門家による会合で検討を行い、1月30日の農業資材審議会農薬分科会に報告がされました。寄せられた情報のうち、雑草抑制剤・トヤアイガモ、アヒル、ウシ、コイなどはもともと農薬ではないので除外され、残ったものの検討が行われた結果、とりあえず、殺菌効果がある重曹と食酢、そして地場で生息する天敵について特定農薬にしてもよいと報告されて、農薬分科会で検討され、審議会としての答申となりました。

農薬とするからには、客観的な効果も確認すべきと多くの委員から意見があり、他の多くのものは、農薬かどうかという点で結論が保留されました。効果のないものを特定農薬としてしまえば、これを農薬として売る業者が現れて問題になるという認識です。

したがって、農薬かどうか判断が保留されたものは、農薬効果を謳って販売することは従来どおり取り締まりますが、効果は分からないものの、使用者が自分の判断と責任で使うことは可能です。

### 3. 保留されたものは、今後どうするのですか？

今後、客観的に効果を証明するデータを集め、安全性もチェックしながら、特定農薬にしてよいものがあれば、農業資材審議会の意見を聴いて指定します。また、こうした資材の安全性に問題があることが判明した場合、情報提供と対策を講じて行きます。なお、特定農薬を「特定防除資材」と呼ぶことにしました。

## 厚生労働省

### クリプトスポリジウム対策で 浄水施設の規制強化

厚生労働省は、来年の水道法改正に伴い、以前より対策が講じられている「クリプトスポリジウム」について汚染の可能性がある浄水処理施設を有する水道事業体に対し、ろ過施設の設置を義務付けしていく方針を示した。

実際に、検査でクリプトスポリジウムが検出されなかったとしても、水道の原水から指標菌の大腸菌と嫌気性芽胞菌のいずれかが検出されれば、クリプトスポリジウムによる汚染の恐れがあるものと判断される。厚生労働省の調査ではこれらの指標菌が検出された浄水処理施設は全国に三〇〇四施設あり、昨年の四月の時点では一四八八施設四十四％で予防対策がされていないかった。これらの現状をふまえてクリプトスポリジウムのような塩素への耐性を持った病原微生物対策を、衛生上の措置とし、省令の改正で汚染の可能性があると判断された浄水処理施設には、ろ過装置を設置するように法的な義務付けをしていくことになった。

しかし、今後はさらに新たな施設整備を要することでも予想されるので、施設の整備に要する期間を準備期間にするなどの円滑な規制などは考慮していくとのこと。また、新水質基準ではクリプトスポリジウムの設定はされなかったが、これは水道法において、病原微生物は含まれないものとされていることや、他の項目に比べて検査時間を要することからも、今回の省令改正では定められないことになっている。

クリプトスポリジウムは塩素に対し極めて強い抵抗力があり、通常の塩素処理では不活化できません。しかし熱に弱く、65〜70に加熱すれば死滅します。飲料水が汚染された場合には、一分間程度煮沸することで対応可能です。(技術部より)