

食品等の安全性に関する情報（平成 17 年 9 月 21 日）

1 都食品関連事業所での調査・情報提供等

(1) 健康食品に混入する化学物質に関する調査	2
(2) 生食用食品における寄生虫実態調査	2
(3) インターネット販売食品の衛生学的実態調査	3
(4) ミネラル補給用健康食品の流通実態調査及び含有量調査	4
(5) 既存添加物等における有害物質の含有量実態調査	5
(6) 加工食品のリストeria菌汚染に関する衛生学的実態調査	6
(7) そう菜等のフリーチョイス販売に係る実態調査	7
(8) ノロウイルス関連情報	8
① 手洗いによるウイルス除去効果の検討	8
② 発症者と非発症者糞便中に排出される Norovirus 遺伝子量の比較	9
④ 1991～2000 年、米国におけるノロウイルスと食品媒介感染症	9
④ 水道水中の腸管系ウイルスの濃縮法の開発と水道水からのノロウイルスの検出	10

2 国内外の食品安全情報

(1) 飼料や食用植物中の過塩素酸塩の蓄積について	11
(2) 果物や野菜中の天然毒素	12
(3) ハーブサプリメントに明記されない放射線照射	13
(4) 手洗い励行のキャンペーン活動により食中毒が大幅に減少	14

注) この資料は、食品若しくは食生活について、公表されている様々なリスク情報の中から「東京都食品安全情報評価委員会」の検討課題を選定するために、情報選定専門委員会における検討資料として、事務局が収集したものです。

これらの情報は、現時点ではリスクの評価が定まっていないレベルの情報であり、今後調査や検討を必要とするものです。従って、直ちに健康に影響を及ぼすような危害情報とは考えておりませんので、この点を十分にご理解いただきますようお願いいたします。

平成 17 年 9 月当時の情報であり、その後、新たな知見が得られている場合がありますので、取り扱いにはご注意ください。

1 都食品関連事業所での調査・情報提供等

(1) 健康食品に混入する化学物質に関する調査

[年月日] 平成12年度～平成14年度

[出典] 健康安全研究センター医薬品部（調査研究）

[概要]

アガリスク及びウコンについて、化学物質の含有量調査を行い衛生学的な検証を行った。

[結果]

- アガリスクでは、残留農薬、カビ毒、放射能についてはすべての試料に問題がなかったが、Cdを一部の試料で検出し、摂取量に注意が必要であった。（4試料で10 μ g/g）また、臭素が検出されたものもあり、一部で臭化メチルによる薫蒸が示唆された。
- ウコンでは、インド、中国及びベトナム産の13試料について、カビ毒（AFB₁）が規制値以下であるが検出された。また、臭素についても検出があった。

(2) 生食用食品における寄生虫実態調査

[年月日] ～平成14年度

[出典] 健康安全研究センター広域監視部（先行調査）
市場衛生検査所検査課

[概要]

食生活の多様化により、生食される食品が増える一方で、生食または加熱不十分が原因と思われる寄生虫感染の報告が散見されている。そのため、寄生虫の汚染実態調査等を行った。

[結果]

1 汚染実態調査（食品ごとの寄生虫検出率）〈広域監視部〉

サケ・マス類（日本海裂頭条虫のプレロセルコイド） 22%（38/171）、

アニサキス幼虫 75%（129/171）

シラウオ（横川吸虫メタセルカリア 63%（69/109））

輸入キムチ（縮小条虫の卵 2%（1/54））

アジ・イワシ・サンマ等（アニサキス幼虫 4%（113/3037））

2 アニサキス幼虫の挙動調査〈市場衛生検査所〉

- 水がたまっているまな板の上に内臓を置いたり、まな板の使用区分をせずに刺身を調整した際は、アニサキス幼虫は短時間で移動し、刺身に付着する可能性があることが推察された。
- 6℃以下の水温では、全く動かなくなった。

[考察]

「生食の嗜好」という食習慣が定着している我が国において、寄生虫による食中毒を確実に予防するため、今後も加熱により寄生虫感染を防ぐことの困難な生食用食品について、継続的にモニタリング検査していく必要がある。また、事業者に対しては、調理の際の目視や、流水による寄生虫除去、まな板や手指の洗浄による寄生虫の二次汚染の防止、十分な加熱調理や冷凍による殺虫等、寄生虫感染予防方の普及啓発を図る必要がある。

(3) インターネット販売食品の衛生学的実態調査

〔年月日〕 平成13年度～平成16年度

〔出典〕 健康安全研究センター広域監視部（先行調査）

〔概要〕

インターネットで販売されている食品について、Web上において食品衛生法等の規定する表示に該当する情報が存在するか（若しくは存在しないか）を確認するとともに、実際に購入して衛生学的な調査を行った。

〔結果〕

1 web上の表示事項調査

1185品目について、食品衛生法等に該当する事項等について調査したところ、内容量については、高率で表示されていたものの、保存方法や期限表示、原材料名等については、表示率は半分にも満たなかった。

2 購入した製品の検査結果

細菌検査では、16年度非加熱食肉製品1品目からリステリアモノサイトゲネスを検出し、関係自治体に情報提供を行った。また、添加物検査及び表示検査では、平成13年度～平成16年度までに購入した152品目中、27品目（18%）で違反が発見され、関係自治体に通報した。

以上のことから、web上では、食品衛生法等に規定する表示の情報が十分でない実態が明らかになった。また製品の違反率も通常監視と比較して極めて高い状態であることが分かった。

(4) ミネラル補給用健康食品の流通実態調査及び含有量調査

〔年月日〕 平成15年度～平成16年度

〔出典〕 健康安全研究センター広域監視部（先行調査）

〔概要〕

栄養機能食品としての含有量基準がある、鉄、カルシウム、マグネシウム、銅、亜鉛、並びに海外で健康被害のあるクロム、セレンの計7元素について、市販ミネラル補給用健康食品の含有量調査、当該品の表示検査、並びにミネラル原体中の含有量調査を行った。

〔結果〕

1 含有量調査（99検体）

- クロム含有製品では、一日当たり摂取量で836 μ g/日（許容上限摂取量の3倍以上）となる製品が1検体あった。
- 亜鉛含有製品では、1日当たり摂取量が150mg/日（許容上限摂取量5倍値に相当）の個人輸入代行品が1検体あった。
- 健康増進法の誤差の許容範囲外の成分を含むマルチミネラル製品が1検体あった。

2 表示検査

- 1検体から表示にない着色料を検出し、違反通報した。
- 薬事法に抵触する製品が4件あった。

3 ミネラル原体中の含有量調査

- ミネラル原体製造者は、製造ロットごとのミネラル濃度測定値を添付して販売するなど、販売先の安全性確保を図っていることが明らかになったが、メーカーが自主的に規定している濃度範囲を超えて、ミネラルを過剰含有する検体があった。
- ミネラル原体には、①微生物を利用して製造するため、ロットごとにミネラル濃度の差が大きい、②食品衛生法で使用が許可されていない物質を使用して製造されることがある、③培養後の菌体に単にミネラルを追加していても、原体のミネラル濃度の測定からでは把握することができない、等の問題点が考えられる。

(5) 既存添加物等における有害物質の含有量実態調査

〔年月日〕 ～平成14年度

〔出典〕 健康安全研究センター広域監視部（先行調査）

〔概要〕

既存添加物の中には、有機溶媒で抽出して製造されるものがある一方で、これが健康食品素材として、利用されることもある。健康食品素材については、あくまで食品であるため、水、エタノール以外の溶媒による抽出は認められていない。そこで、これら既存添加物と併用される健康食品素材等について、有機溶媒や農薬、重金属の含有実態調査等を行った。

〔結果〕

1 ヒメマツタケ抽出物

過去の調査で $4.3 \mu\text{g/g}$ を検出したものがあつたが、平成14年度の調査では1検体を検査したところ、Cdは検出限界以下であつた。

2 ラカンカ抽出物

過去の調査で総臭素が $567 \mu\text{g/g}$ 検出したものがあつたが、平成14年度の調査では、6検体中3検体から $2\sim 4 \mu\text{g/g}$ を検出した。なお、これは天然由来と考えられる。

3 キダチアロエ抽出物

過去の調査でメタノール $740 \mu\text{g/g}$ を検出したものがあつたが、平成14年度の調査では、検査した3検体いずれからも $23\sim 650 \mu\text{g/g}$ のメタノールが検出された。過去の調査結果等から天然由来の可能性がある。

4 プロポリス抽出物

過去の調査で酢酸エチル $220 \mu\text{g/g}$ を検出したものがあつたが、平成14年度の調査では、酢酸エチル $1980 \mu\text{g/g}$ を検出したものがあつた。

5 そのほかにもキチン、キトサン、サメ軟骨抽出物、ウコン色素等について検査を実施したところ、「キチン」から総臭素を $718 \mu\text{g/g}$ 、「ガルシニアエキス」から Cr を $72 \mu\text{g/g}$ 検出するなど、問題が見られたものがあつた。

本調査では、問題の見られたものについて、原因追求を行うとともに、改善指導を行い、一定の成果を得た。今後も原因不明のもの、未だ改善を見ていないものについて、引き続き確認調査を行う必要がある。

(6) 加工食品のリステリア菌汚染に関する衛生学的実態調査

[年 月 日] 平成 13 年度～平成 15 年度

[出 典] 健康安全研究センター広域監視部 (先行調査)

[概 要]

一般流通食品における *Listeria monocytogenes* (L. m) の汚染実態調査を行い、製造工程中の汚染経路の検証、流通及び購入後のリスク推定の基礎資料として、冷蔵庫保存、常温放置時の消長試験を実施した。

[結 果]

- カット野菜、漬物、魚介生珍味、魚介乾性品、魚肉ねり製品等の一部から L. m が検出された。
- 漬物の製造工場付近の土壌やぬかペーストからからリステリア族菌が検出された。
- 従事者からは大腸菌が検出されたが、リステリア族菌は検出されなかった。
- リステリア属菌を魚介類加工品に接種し、消長試験を行ったところ、4℃保存時には減少、10℃保存時にはゆるやかな増加、25℃保存時には1～3日にかけて増加した。

<参考>

日本の小売店の生魚介類における *Listeria monocytogenes* の検出頻度

[年 月 日] February, 2005

[出 典] Journal of Food Protection, 68(2):411-415, Feb, 2005

[題名 (原文)] Incidence of *Listeria monocytogenes* in raw seafood products in Japanese retail stores

[著 者] 半田 (東京海洋大学) ほか

[情報源] 食品安全情報 No. 6 / 2005 (2005. 03. 16)

[概 要]

東京近辺の小売店から無作為に集められた生魚、貝、魚卵において、*Listeria monocytogenes* の汚染率調査を行った。その結果、Mini-VIDASLMO 法により 208 検体中 10 検体において *L. monocytogenes* が分離され、そのうち 7 検体は魚卵 (鮭と鱈) で、3 検体はミンチにされたマグロ肉であった。陽性検体からは 3 種の血清型 (1/2a、1/2b、3b) が分離され、1/2a がほとんどであった (10 検体中 8 検体)。

参考：リステリア (食中毒の科学 裳華房 本田 武司著 2001 年 8 月)

リステリア属のうち、ヒトに病気を起こす菌は、リステリア モノサイトゲネスのみと言われている。主に羊や牛、豚などの家畜が保菌しており、これが肉やミルク、およびそれらの加工食品 (チーズや汚染野菜など) を介してヒトの口に入り、リステリア症と呼ばれる病気を引き起こす。

リステリア症は、カンピロバクターやサルモネラ菌と同様、人畜共通感染症の一つと言われている。

健康者の発症は稀であり、ことに幼児や高齢者、肝硬変や糖尿病を患っているような易感染者 (感染抵抗性の落ちた人) に発症しやすい傾向にある病気である。

発症した場合、髄膜炎や敗血症になり、死に至るケースも少なくない。死亡率としては 15%～30%。

細菌学的特徴としては、5～10℃の低温でも増殖できる点がある。よって、一般の冷蔵庫でも増える可能性があるため、低温保存法の過信にも注意する必要がある。

(7) そう菜等のフリーチョイス販売に係る実態調査

〔年月日〕 平成14年度～平成16年度

〔出典〕 都保健所

〔概要〕

スーパー等でそう菜等を購入者が自ら選び、トング等で持ち帰り容器等に入れる販売形態(以下、フリーチョイス販売という)が多く見受けられ、異物混入や二次汚染等が危惧される。そこで、平成14年度から平成16年度にかけて都保健所では「そう菜等のフリーチョイス販売に係る実態調査」を実施した。

〔結果〕

1 細菌検査

- 食品の検査では、煮物、焼き物、揚げ物、惣菜の冷凍品、パン類を対象に行ったところ、概ね良好な結果であった。
- トング類では、10施設、36検体について検査を行ったところ、2施設7検体から大腸菌群、1検体から黄色ブドウ球菌を検出した。

2 販売実態調査

- 販売状況の管理では、スーパー等18施設中、常時監視していた施設は1施設、監視カメラでの監視が1施設で、他の施設では品だし時に点検を行っていた。(平成14年度調査)
- 凍結品を解凍して販売している施設において、元箱に加熱の必要性や推奨する表示があっても、店頭表示していない場合があった。
- パン類を販売する施設への聞き取り調査の結果、多くの施設で客用手洗いが設置されていないことやばら売りということで消費期限の表示がされていないことが明らかになった。

3年間の調査を通じ、フリーチョイス販売に対しては、販売スペースは会計など店員が常時監視できる位置に設置するのが望ましいこと、トング類など購入者が直接接触のものに対しては、購入者に手洗いを周知すると共にこまめに取替え、洗浄、殺菌を確実にを行う必要があることが非常に重要であると考えられた。

(8) ノロウイルス関連情報

① 手洗いによるウイルス除去効果の検討

〔年月日〕 2004/9/28

〔出典〕 第25回日本食品微生物学会学術総会（東京）抄録

〔著者等〕 健康安全研究センター微生物部

〔概要〕

手洗いによるウイルスの除去は、食中毒の発生や施設内の流行の拡大防止に寄与すると考えられる。しかし、ノロウイルスは現在のところ培養法が確立されていない。そこで、不活化の条件などを検討するためノロウイルスと同じカリシウイルス科に属し、培養可能なネコカリシウイルス (Feline Calici Virus (FCV)) を用い、CDC ガイドラインに示されている薬剤による手洗の効果について検討した。また、「手洗い無し」および「流水によるすすぎ」についても同様の処理を行い、対照とした。

〔結果〕

- 流水によるすすぎのみの場合は手洗いなしの場合に比べ、ウイルス感染価は $0.64 \pm 0.5\%$ 、FCV 遺伝子量は $1.1 \pm 0.6\%$ にそれぞれ減少した。
- クロルヘキシジン、第四級アンモニウム化合物および消毒用アルコールによる手洗いでは、流水によるすすぎのみの場合と比較して、ウイルス感染価および FCV 遺伝子量ともに減少傾向はみられなかった。
- トリクロサン、フェノール誘導体による手洗いでは、ウイルス感染価が流水のみによるすすぎのそれぞれ $14.6 \pm 10.9\%$ 、 $11.8 \pm 5.5\%$ 、FCV 遺伝子量はそれぞれ $1.7 \pm 1.6\%$ 、 $10.3 \pm 9.3\%$ に減少した。
- ヨードではウイルス感染価は流水によるすすぎの $8.8 \pm 2.3\%$ に減少したが、FCV 遺伝子量には減少効果がみられなかった。この結果からヨードには本ウイルス不活化作用のある可能性も考えられた。

② 発症者と非発症者糞便中に排出される Norovirus 遺伝子量の比較

③ 〔年月日〕 2004/4/7

〔出典〕 第78回日本感染症学会 東京

〔著者等〕

〔概要〕

近年では、調理従事者を介して汚染された食品に由来すると考えられる Norovirus (NV) 食中毒事例が多くみられ、NV 陽性であるが胃腸炎症状を発症していない調理従事者の関与が考えられる例も散見される。2002年11月から2003年7月までの1シーズンに、食品を介したと考えられる中毒事例のうち原因食を喫食した非発症者からNVが検出された9事例を対象として、非発症者12名、発症者22名、調理従事者18名より採取した糞便についてNVの遺伝子量を測定した。また、施設内で人から人への伝播が考えられ食中毒事例のうち、非発症の施設職員からもNVが検出された4事例を対象として、非発症者9名、発症者14名についても同様に検討した。

〔結果〕

- 各群の RNA 量の相乗平均値は、食品の関与が考えられる事例では、発症者 1.82×10^6 copy、非発症者 2.69×10^5 copy、調理従事者 2.03×10^4 copy であった。各群間に有意差はみられず、非発症者においては発症者と同程度に多量にウイルスを排出していると思われる例もみられた。
- 人から人への伝播が考えられる事例でも発症者 1.58×10^5 copy、非発症者 2.93×10^4 copy と各群の間に有意差はみられなかった。以上の結果から、このような非発症者が食中毒の集団発生や施設内等における胃腸炎流行の拡大に関与している可能性が示唆された。

④ 1991～2000年，米国におけるノロウイルスと食品媒介感染症

⑤ 〔年月日〕 January, 2005

〔出典〕 米国疾病対策センター (<http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol11no01/04-0426.htm>)

〔概要〕

食品媒介感染症を防ぐために細菌性の病原体に力が注がれていた頃、ノロウイルスは胃腸炎の一般的な原因とは考えられていなかった。新しい分子生物学的な手法により、ノロウイルスの食品媒介感染症における役割が推定された。1991～2000年の間にCDCに報告された8,271例の食中毒事例と6州からの追加的なデータを解析した。

〔結果〕

- ノロウイルス感染と確定された集団例は1991年には1%で、2000年には12%
- 1998～2000年では76%のノロウイルス感染が11の州から報告
- 2000年、6州で食品媒介感染症の50%がノロウイルスに起因したことを推定
- ノロウイルス感染は細菌感染より患者数が多く（中央値は25:15）、感染者の10%が診療を求め、1%は入院した。
- 分子生物学的手法がより広範囲に使用されるようになれば、ノロウイルス感染症の役割がより明確に明らかにされるだろうし、食品媒介感染症の直接的な取り組みの助けになるであろう。

水道水中の腸管系ウイルスの濃縮法の開発と水道水からのノロウイルスの検出

〔年月日〕 2003年10月27日～29日

〔出典〕 日本ウイルス学会第51回学術集会(京都)
総会 プログラム・抄録集

〔著者等〕

〔概要〕

水道水中の腸管系ウイルスを濃縮する手法を開発し、水道水からノロウイルスの検出を試みた。

〔結果〕

- ウイルスの外套蛋白の等電点を利用した吸着法で濃縮し、RT-PCR法で検出した。
- 2002年1月～2003年2月に都内の水道水98試料について、100～500Lを濃縮して調査し、4.1%(4/98)からノロウイルスG1型、7.1%(7/98)からG2型を検出した。
- 疫学的状況と同様に、冬季を中心に検出される傾向が見られ、感染者から排出されたウイルスが環境中を循環し、水道水を介して再び感染している可能性を否定できない結果が得られた。
- 検出方法の原理から、検出されたウイルスは外套蛋白で保護された粒子であり、感染力を有している可能性が高いと考えられる。

2 国内外の食品安全情報

(1) 飼料や食用植物中の過塩素酸塩の蓄積について

[年 月 日] January, 2005

[出 典] J Agric Food Chem. 2005 Jan 26 53(2) 369-373

[題名 (原文)] Perchlorate Accumulation in Forage and Edible Vegetation

[著 者] W. Andrew Jackson, Preethi Joseph, Patil Laxman, Kui Tan, Philip N. Smith, Lu Yu, and Todd A. Anderson

[概 要]

この研究は、飲料水以外の過塩素酸塩の暴露源を探るため、様々な飼料及び食用植物中の潜在的な過塩素酸塩の存在について実態調査したものである。

- ・ 温室で育てられた大豆の葉の過塩素酸塩濃度は、大豆種子及びさやの濃度より著しく高かった。
- ・ 砂地栽培のアルファルファ中の過塩素酸塩濃度は、土栽培のアルファルファ中の濃度ものより著しく低かった。
- ・ トマト中の過塩素酸塩濃度は葉より実の方が低かった。
- ・ 商業用に栽培された小麦の過塩素酸塩濃度は 0.72~8.6 mg/kg of fresh weight (FW)、アルファルファの濃度は 0.71-4.4 mg/kg of fresh weight (FW)であった。
- ・ 過塩素酸塩に汚染された水で灌漑された農場で栽培された作物(キュウリ、カンタロープ及びトマトを含む。)の過塩素酸塩濃度は、0.040~1.65mg/kg であった。

この調査結果は、過塩素酸塩の暴露源として、飲料水よりも他の原因によることの方が大きい可能性を示している。

< 関連情報 >

過塩素酸塩(CIO₄)は、成人の代謝作用を司り小児の身体発育を促進する甲状腺に障害を及ぼす物質で、土壌・水中の沈殿が増加しつつある。ロケット用固体燃料や火薬としての用途があるが、硝酸塩を含むチリの土壌から肥料が作られてきたように自然界にも存在しているため、発生源の特定が困難である。

(出典: 独立行政法人新エネルギー産業技術開発機構ホームページ

<http://www.nedo.go.jp/kankobutsu/report/946/946-07.pdf>)

過塩素酸塩の参照用量 (RfD) : 0.0007mg/体重 kg/日 EPA(米国)

飲料水中の過塩素酸塩濃度の上限値 : 24.5ppb EPA(米国)

体重 70 キロの成人が毎日 2 リットルの水を飲んだ場合

(2) 果物や野菜中の天然毒素

[年 月 日] February, 2005

[出 典] カナダ食品検査局 (Canadian Food Inspection Agency) Web サイト

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/foodfacts/fruvegtoxe.shtml>

[題名 (原文)] Natural Toxins in Fresh Fruit and Vegetables

[情 報 源] 食品安全情報 No. 4 / 2005 (2005. 02.16)

[概 要]

果物や野菜は、健康的な食事にとって重要ではあるが、カナダで消費されている果物や野菜のいくつかには少量の天然毒素が含まれている。以下は、ヒトの健康に有害な影響を及ぼす可能性のあるこうした天然毒素等への暴露を減らすための助言である。

◇シアン化合物を産生する果物や野菜

- ・ Stone Fruits : アプリコット・チェリー・桃・梨・プラム・プルーンなどは仁に青酸配糖体を含む。果肉には毒性がないが、仁を食べると青酸配糖体から有害な青酸が生じる。シアン化合物の致死量は 0.5~3mg/kg 体重である。
- ・ キャッサバ根及びタケノコ : 青酸配糖体はキャッサバ根やタケノコにも含まれる。これらを食べる際には適切な調理が必要である。キャッサバには主にスイートとビターの2種類がある。スイートキャッサバは新鮮重量 1kg あたり 50mg 以下のシアン化合物を含むが、ビターキャッサバは 50mg 以上含む。ビターキャッサバを食べる際にはすりつぶして水につけるなどの処理が必要である。タケノコに含まれるシアン化合物は 98°C で 20 分ゆでれば 70% 近くが除去される。
- ◇ アキーフルーツ *Blinghia sapida* : 未熟なアキーフルーツは hypoglycin とよばれる毒素を含み、重大な健康被害をもたらす。この果物は自然に完熟したものでなければ有毒である。
- ◇ ジャガイモ : ジャガイモは天然にいくつかの糖アルカロイドを含み、最も多いのはソラニンとチャコニンである。少量の糖アルカロイドはジャガイモの香りのもとであるが、量が多いと苦みや口の中が焼けるような感じがする。糖アルカロイドは調理では壊れない(たとえ高温の油で揚げても)。天然毒素は主に皮又は皮の直下であり、ジャガイモが緑色になっていたら毒素があることを示す。皮が赤や茶色のジャガイモの場合、緑色がわからないことがある。緑になっていたり芽が出たり傷があつたりするジャガイモは食べないようにする。保存は湿気のない冷暗所で行う。
- ◇ Fiddleheads : 生又は調理の不十分な Fiddleheads (ゼンマイ) による中毒の報告がある。
- ◇ ニンジン : 生のニンジンを食べたとき、苦みがあつたり石油の臭いがする場合がある。これはエチレン存在下で保存された場合にみられる。エチレンは果物を熟させるホルモンであり、ニンジンに作用すると風味を損なうので、ニンジンは果物と一緒に保存すべきではない。

(3) ハーブサプリメントに明記されない放射線照射

[年 月 日] May 13, 2005

[出 典] FSAI (Food Safety Authority of Ireland)

http://www.fsai.ie/alerts/fa/fa_05/fa20050513.asp

[題名 (原文)] Undeclared Irradiation of Herbal Supplements

[概 要]

現在 EU では、乾燥芳香性ハーブ・スパイス・植物性調味料について、一定の基準のもとで放射線照射が認められている。また、放射線を照射した食品にはそのことを表示する必要がある。

近年、ドイツ、オランダ、英国、アイルランド等では毎年ハーブを用いたサプリメント等について、放射線照射の有無を調査している。

2005 年初め、FSAI (アイルランド) では、主に過去の調査で放射線の照射が確認された製品を対象として調査を実施した。その結果、20 製品中 18 製品で、放射線照射が行われている可能性があることがわかったが、いずれの製品にも放射線照射済みであることは表示されていなかった。FSAI は、これら 18 製品のうち、確実に放射線処理されたと判断した 5 製品について、事業者に製品を回収させた。

【関連情報】

日本において、食品への放射線照射はジャガイモの発芽防止の目的でのみ認められている。また、放射線が照射された食品を輸入することは食品衛生法違反となる。

<参考> 照射成分非表示のため麺スナックを回収

[年 月 日] June 15, 2005

[出 典] <http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2005/jun/nongshim>

[題名 (原文)] G. Costa & Company Ltd withdraw Nong Shim brand noodle based snacks due to the undeclared presence of irradiated ingredients

[概 要]

G. Costa & Company's 社は、韓国ソウルの Nong Shim 社が製造している製品を直接英国に輸入していた。この製品には照射成分が含まれており、照射した旨を表示していなかったことは食品表示規則 1996 に、また認可された照射工場で行った照射ではないため、食品(照射管理)規則 1990 に違反した。なお、これらの製品による食品安全上の問題はないとしている。

(4) 手洗い励行のキャンペーン活動により食中毒が大幅に減少

[年月日] 13 June 2005

[出典] Food and Drink Federation (<http://www.fdf.org.uk/home.aspx>)

[題名(原文)] Dramatic Drop in Food Poisoning Cases 18% Decrease Since Campaign Focused on Hand Washing

[情報源] 食品安全情報 No.13 / 2005 (2005.06.22)

[概要]

- 過去4年間に英国では食中毒患者は96,000人から78,921人へと約17,000人減少した。Food and Drink Federation はNational Food Safety Week(6月13~19日)を開始し、人々に手洗いの重要性について考えることを奨励している。
- Foodlink の調査によると、食中毒についての懸念が2001年の50%に比べて36%と少なくなっていることがわかった。また、88%の英国人が生肉、鶏肉、魚の取り扱い後に必ず手を洗っており(2001年から9%上昇)、これをしないことが食中毒の古典的原因の一つとなっている。
- 81%が調理前に手を洗っているが(2001年から2%上昇)、常に石鹸と湯を使っているのは71%で、29%は必ずしも石鹸を使っていない(2%上昇)。47%が職場で昼食前に必ずしも手を洗っていない。
- 細菌の数はトイレより職場が平均400倍多く、手で食べると危険は2倍である。冷蔵庫の正しい温度(0~5℃)を知っている人は48%(11%上昇)、生肉を冷蔵庫の最下段に置く理由がわかっている人は76%(6%上昇)、手洗い後に正しく乾かしている人は72%であった(77%からわずかに減少)。
- 湿った手と乾いた手のどちらが菌を拡散するかは、79%が正しく湿った手と答え、15%が乾いた手、6%がわからないと答えた。手の上での菌の生存期間に関する質問に、最長3時間と正解したのは23%であった。湿った手は乾いた手より1,000倍多くの菌を拡散するが、メッセージ”dry your hands”の普及は十分ではない。調理前に手を洗わない理由は、22%は面倒だから、21%は気にしないから、12%は忘れるから、8%は時間がないから、3%は手が清潔に見えるからと答えた。