

## 生活協同組合コープこうべ様

この度は、平成 25 年度「インターネットを活用した健康調査」に御協力いただき誠にありがとうございます。また、日々の健康状態を入力いただいた組合員様にも深く感謝いたします。

つきましては、調査概要の速報について御報告いたします。

### ▽日々健康調査の概要

- 調査主体 生活協同組合コープこうべ
  
- モニター募集対象 生活協同組合コープこうべの組合員のうち  
募集定員 1,000 名
  
- 調査機構 奈良県立医科大学健康政策医学講座  
今村知明、赤羽学、杉浦弘明
  
- 調査期間
  - ・モニター登録の申込み期間  
平成 25 年 4 月 18 日～平成 25 年 5 月 13 日  
健康調査アンケートの実施と登録募集に関するメールマガジンを配信
  
  - ・本調査の期間  
平成 25 年 5 月 16 日 ～ 9 月 20 日
  
  - ・最終アンケートの回答期間  
平成 25 年 9 月 27 日 ～ 10 月 10 日
  
- モニター登録された組合員様への謝礼
  - ・登録時に 300 ポイントを付加する。
  - ・調査終了後に 200 ポイントを付加する。(ただし途中でモニターをやめた方には調査終了後の 200 ポイント付与はなし)

## ■調査ご協力数

- ・モニター登録いただいた組合員数  
1,000名 (家族を含めて計 2,997名)  
Aグループ (健康調査のみ)  
: 19名 (家族を含めて計 46名)  
Bグループ (健康調査および市販後調査)  
: 981名 (家族を含めて計 2,951名)
  
- ・日々健康調査の回答組合員数  
941名 (家族を含めて計 2,815名)
  
- ・日々健康調査の回答のべ数 (家族を含めて)  
303,711名  
Aグループ (健康調査のみ)  
: 4,836名  
Bグループ (健康調査および市販後調査)  
: 298,875名
  
- ・最終アンケートの回答組合員数  
846名 (家族を含めて計 2,513名)

## ■調査項目

## 1) モニター登録

- ・グループAまたはグループBを選択し同意していただく。  
グループA: 日々の健康状態・症状等に関するアンケート調査に御協力いただける方  
グループB: グループAの健康調査に関するアンケートに加え、食品市販後調査(PMM)に使用する商品購入情報の提供に御協力いただける方
  
- ・本人および家族の年齢、性別等の登録

## 2) 本調査

- ・日々の症状等の入力  
下痢・嘔吐などの症状で病院を受診したまたは薬を服用した  
インフルエンザと診断された  
熱中症と診断された  
各症状(17項目)の有無  
(微熱、高熱、鼻水、咳、下痢、嘔吐、胃痛または腹の痛み、けいれん、目のかゆみ、発疹、熱中症症状、頭痛、のどの痛み、くしゃみ、皮膚のかゆみ、めまい、不眠)

## 3) 最終アンケート

- ・ 日常の環境に関して  
    オール電化、浄水器、食洗機、加湿器、空気清浄機の使用状況等
- ・ 症状や健康面に関して  
    黄砂の飛来による体調の変化等
- ・ 健康調査の感想 など

## ▽PMM調査の概要

2週おきに、グループBに登録された組合員の商品購入リストをコープこうべより提供いただき、賞味期限に基づき喫食可能食品を割り出す。

その商品と各組合員が日々入力された健康状態とを組み合わせ、健康被害が出ていないかを解析し、健康被害を起こしている可能性が高い商品がないかを詳細検討する。

検討結果は、随時奈良医大より日本生協連に報告する。

## ■コープこうべ

|     | 調査対象期間          | 解析終了  | EARS 検出日数<br>(回) |          |          | Odds(-) 最大値 |          |          | 日本生協連<br>へ報告                           |
|-----|-----------------|-------|------------------|----------|----------|-------------|----------|----------|--|
|     |                 |       | 下痢<br>Gp         | 下痢<br>Al | 嘔吐<br>Al | 下痢<br>Gp    | 下痢<br>Al | 嘔吐<br>Al |  |
| 第1報 | 5月16日～<br>6月8日  | 6月13日 | 4                | 6        | 5        | 2.<br>50    | 2.<br>82 | なし       | 6月17日<br>問題なし                          |
| 第2報 | 5月16日～<br>6月22日 | 6月27日 | 6                | 10       | 7        | 2.<br>45    | 3.<br>35 | なし       | 7月1日<br>問題なし                           |
| 第3報 | 5月16日～<br>7月5日  | 7月11日 | 11               | 12       | 11       | 2.<br>45    | 4.<br>1  | なし       | 7月12日<br>問題なし                          |
| 第4報 | 5月16日～<br>7月19日 | 7月25日 | 15               | 18       | 15       | 2.<br>45    | 4.<br>1  | なし       | 7月26日<br>問題なし                          |
| 第5報 | 5月16日～<br>8月2日  | 8月7日  | 16               | 17       | 15       | 3.<br>20    | 3.<br>20 | なし       | 8月12日<br>問題なし                          |
| 第6報 | 5月16日～<br>8月16日 | 8月22日 | 19               | 20       | 16       | 3.<br>20    | 3.<br>20 | なし       | 8月26日<br>問題なし                          |
| 第7報 | 5月16日～<br>8月30日 | 9月5日  | 24               | 21       | 19       | 3.<br>20    | 3.<br>20 | なし       | 9月10日<br>問題なし                          |
| 第8報 | 5月16日～<br>9月13日 | 9月19日 | 25               | 28       | 28       | 3.<br>20    | 3.<br>20 | なし       | パル8報と<br>同時進行だっ<br>たため報告な<br>し<br>問題なし |
| 第9報 | 5月16日～<br>9月20日 | 10月3日 | 25               | 28       | 31       | 3.<br>20    | 3.<br>20 | なし       | 10/7(月)<br>問題なし                        |

## 【結果報告】

第1報～第9報の5月16日から9月20日までの期間に関しては、健康被害を起こしている可能性の高い商品は発生していない。

## ※用語について

- Odds (-) 最大値：調査対象期間における分析対象商品リスト中のオッズ比（95%信頼区間の下限値）の中で、最大だった値。
- EARS 検出日数：EARS システムによって直近に対して症状の報告が急増したと判断された日数（アラートが出された日数）。
- Gp：分割グループ別
- A1：対象者全体

## 【到達点と課題】

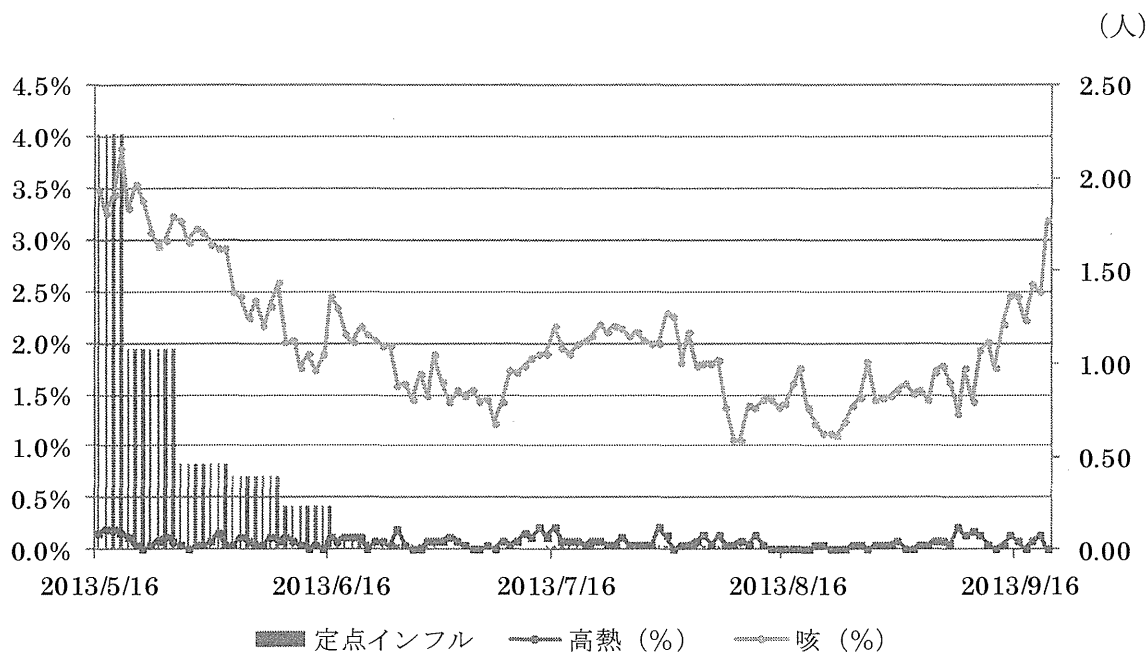
昨年度までは冬季を中心として健康調査および食品市販後調査（PMM調査）を実施してきました。

今回は食中毒発生のリスクが高い夏季を含めて従来よりも期間を長くして調査を実施致しました。

本研究で開発を試みているPMM調査システムの長期の運用は可能であることが今回の実施にて検証することができました。しかし、調査期間が長くなるにつれ、あるいは今回初めて実施した夏季調査という特徴のためか、ノイズ（食中毒以外による体調不良）の影響が大きくなることも判明し、今後の課題としてとらえることができました。

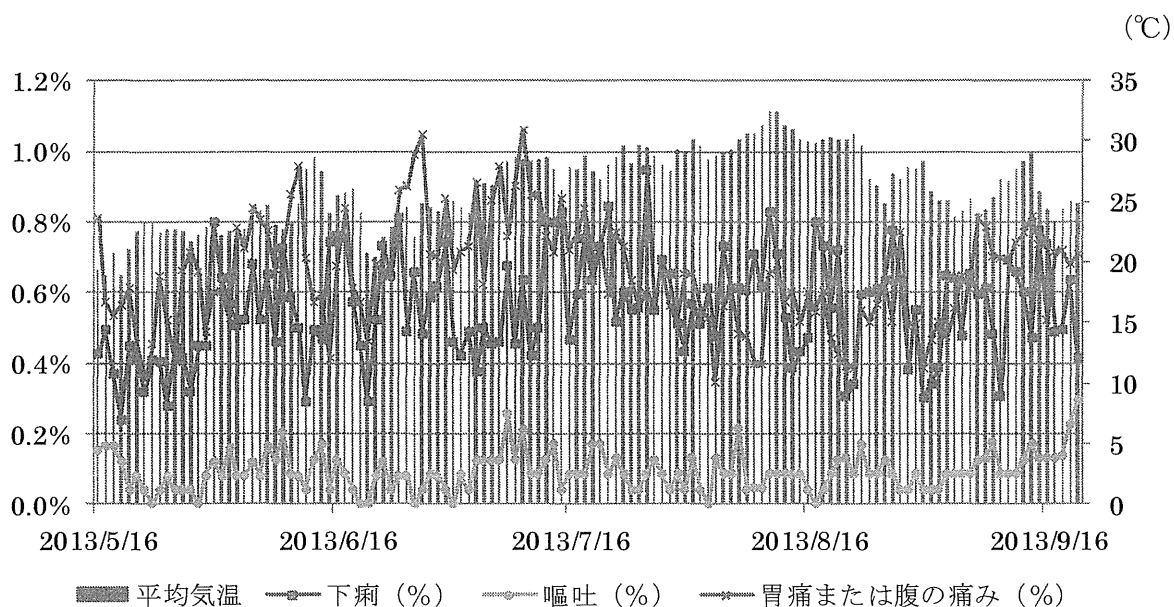
## ■ データ集計速報

## 1) 定点あたりインフルエンザ報告数と各症状（高熱・咳）



5～6月上旬にインフルエンザ報告はみられたもののその後は少なく、他の症状との関連もなかった。

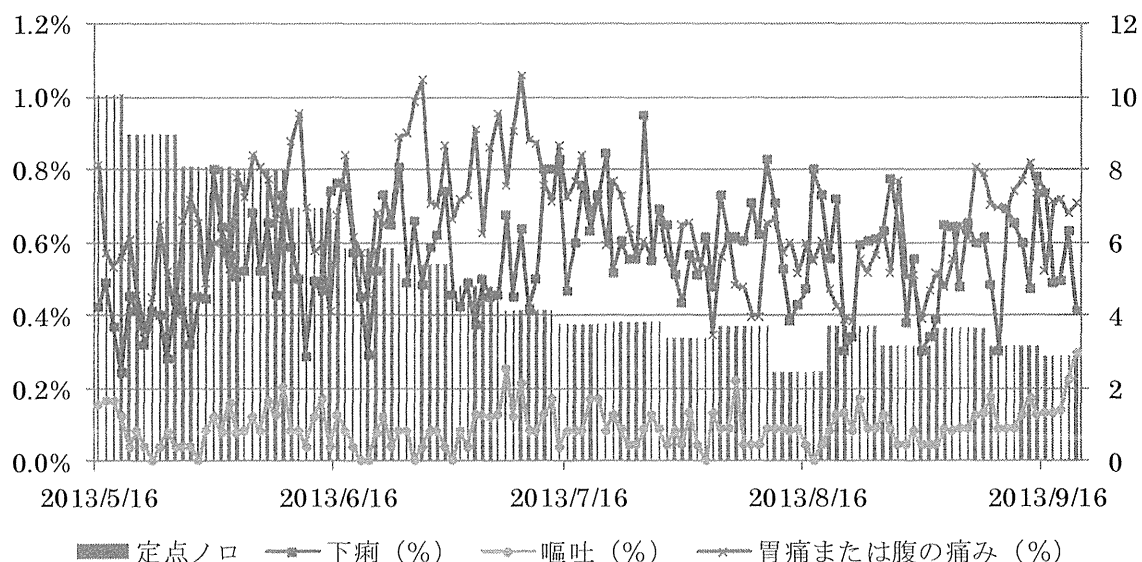
## 2) 平均気温と各症状（下痢・嘔吐・胃痛または腹痛）



平均気温と下痢、嘔吐、胃痛または腹の痛みの中に明らかな関連は見られなかった。

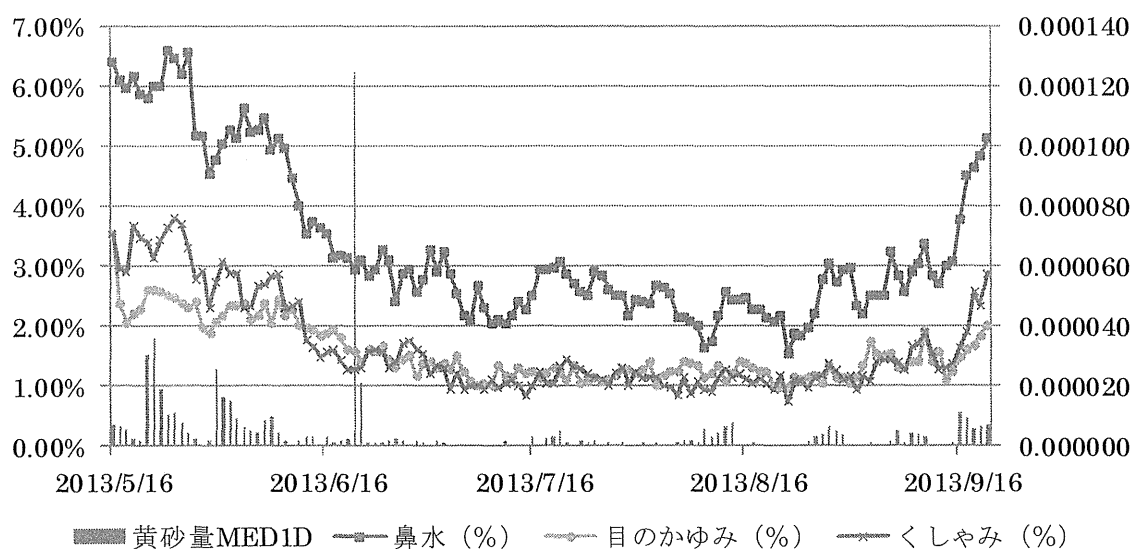
## 3) 定点あたりノロ報告数と各症状（下痢・嘔吐・胃痛または腹痛）

(人)



定点あたりのノロ報告数と下痢、嘔吐、胃痛または腹の痛みの間に明らかな関連は見られなかった。

## 4) 黄砂量と各症状（鼻水・目のかゆみ・くしゃみ）



黄砂の量と鼻水の症状との間には関連がありそうである。より詳しい分析が必要である。

※黄砂MED1Dとは：国立環境研究所が計測している黄砂のデータより算出。その日の黄砂測定値の中央値。

## ■参考資料 (次ページ以降を参照)

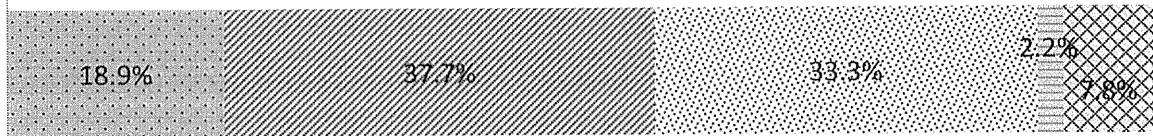
- ・最終アンケートでの組合員様のアンケート調査に対する感想
  - ③ 集計
  - ④ 自由回答
  
- ・健康コラム「今日の一言」
  
- ・入力画面
  - ④ モニター登録画面
  - ⑤ 日々の症状入力画面
  - ⑥ 最終アンケート画面

以 上



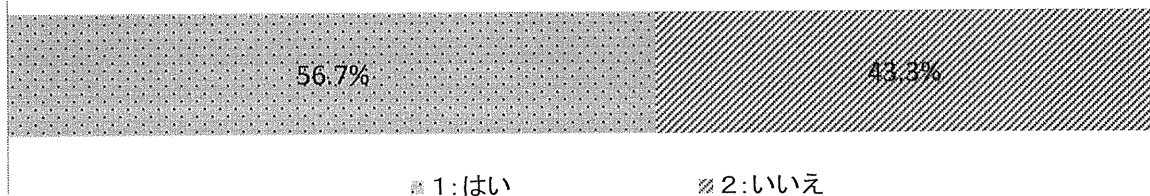
参考資料（コープこうべの組合員様より）  
最終アンケートでの組合員様のアンケート調査に対する感想（集計）

Q. 今回の調査結果は、地図に反映されるしくみになっていました。  
これについてどう思われましたか？

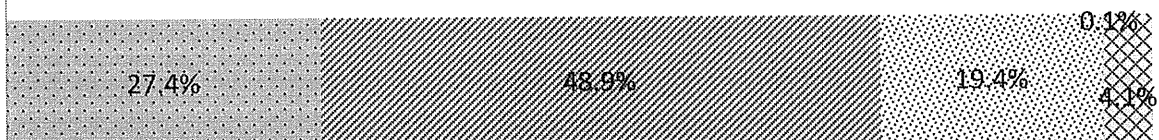


- 1: 自分の回答が反映され、面白かった
- 2: 自分の住んでいる地域の健康状態が分かり役に立った
- 3: 「過去の結果」ではなく「現在の状況」をリアルタイムで確認できるのは良いと思った
- 4: 地図に表示された情報は信じられないと思った
- 5: このような地図は不要である

Q. ポイントがつかなくても今後このような調査に協力したいと思いますか？

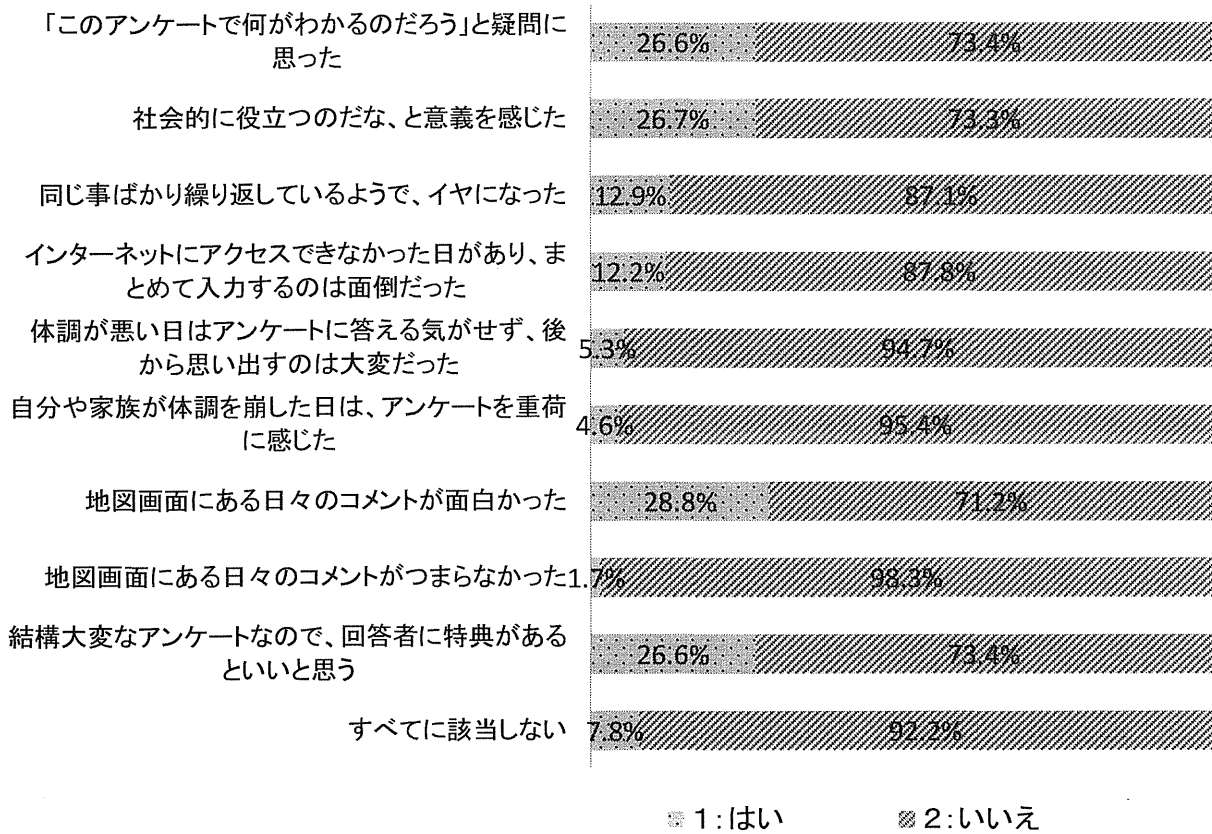


Q. 今後このようなアンケートを実施するとき、またご協力をお願いしますか？



- 1: ぜひ協力したい
- 2: 内容によってはやってもいい
- 3: ポイントがもらえるなら、やってもいい
- 4: もう二度とやりたくない
- 5: その時にならないと、わからない

Q. この健康調査のご感想をお聞かせください。(複数回答可)



## 参考資料 健康コラム「今日の一言」

毎日健康状態を答える、という単純で飽きてしまいやすい作業を組合員の方々に続けていただきやすいよう、週替わりでテーマを決めて、日替わりで健康に関する情報を健康コラム「今日の一言」でご提供させていただきました。

本文の執筆は、奈良県立医科大学健康政策医学講座の教員や大学院生（社会人院生を含む）、博士研究員で担当し、つなぎの文や季節のあいさつや Web へのアップは事務で分担して行いました。

|        | 期 間       | ハンドルネー     | テーマ                  |
|--------|-----------|------------|----------------------|
| 第 1 週  | 5 月 16 日～ | 医師 A       | はじめの挨拶・ダイエット         |
| 第 2 週  | 5 月 20 日～ | 医師 S       | 在宅医療                 |
| 第 3 週  | 5 月 27 日～ | 看護師 K      | マラソンでダイエットはできるのか？    |
| 第 4 週  | 6 月 3 日～  | 看護師 K      | マラソンは不健康になる！         |
| 第 5 週  | 6 月 10 日～ | 大学教員 M     | 学校検尿                 |
| 第 6 週  | 6 月 17 日～ | 保健師 M      | 健康日本 21（第 2 次）       |
| 第 7 週  | 6 月 24 日～ | 保健師 W      | 紫外線                  |
| 第 8 週  | 7 月 1 日～  | 放射線技師<br>I | 放射線                  |
| 第 9 週  | 7 月 8 日～  | 医師 T       | 検疫所ってどんなところ          |
| 第 10 週 | 7 月 15 日～ | 保健師 K      | 更年期                  |
| 第 11 週 | 7 月 22 日～ | 看護師 T      | 看護職のワーク・ライフ・バランス（前半） |
| 第 12 週 | 7 月 29 日～ | 看護師 F      | 入院患者さんの一日            |
| 第 13 週 | 8 月 5 日～  | 放射線技師<br>I | 医療被曝                 |
| 第 14 週 | 8 月 12 日～ | 歯科医師 T     | 歯と口腔の健康              |
| 第 15 週 | 8 月 19 日～ | 医療管理 Y     | 事務で行うベットコントロール       |
| 第 16 週 | 8 月 26 日～ | 保健師 K      | 保健師の業務               |
| 第 17 週 | 9 月 2 日～  | 看護師 T      | 看護職のワーク・ライフ・バランス（後半） |
| 第 18 週 | 9 月 9 日～  | 看護師 F      | 入院患者さんの一週間           |
| 第 19 週 | 9 月 16 日～ | 医師 A       | 健康づくりのための 3 つのポイント   |
| 最終日    | 9 月 20 日  | 医師 A       | 最後のお礼                |

8. 研究成果の刊行に関する一覧表

書籍

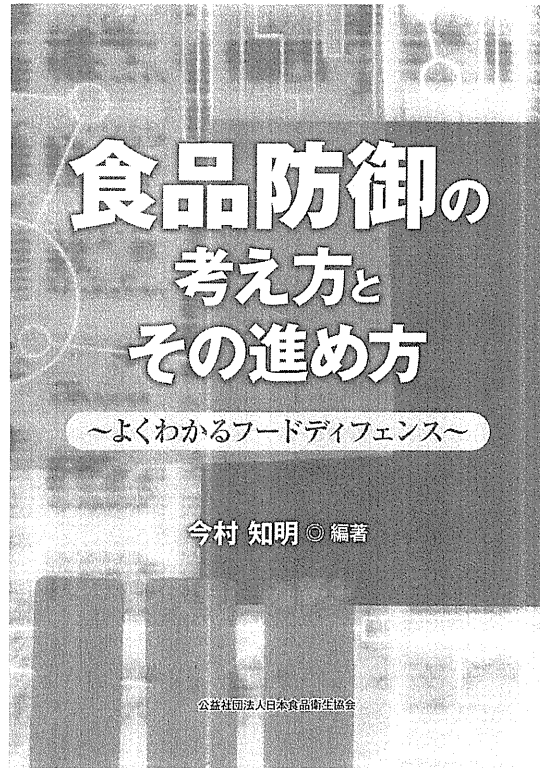
| 著者氏名   | タイトル  | 書籍全体の編集者名     | 出版社名                  | 発行日            | ページ      |
|--|---|---------------|-----------------------|----------------|----------|
| 今村知明、高谷幸、赤羽学、神奈川芳行、鬼武一夫、森川恵介、長谷川専、山口健太郎、池田佳代子. | 食品防御の考え方と進め方<br>～よくわかるフードディフェンス～.   | 今村知明 編著.      | 太平社                   | 2015年          | 1-270.   |
| 今村知明.  | 【第2版】食品の安全とはなにか<br>-食品安全の基礎知識と食品防御  | なし            | 日本生活協働組合連合会出版部        | 2015年<br>3月10日 | 1-237    |
| 今村知明、<br>神奈川芳行 他.                              | 【第2版】<br>食物アレルギー AtoZ 医学的基礎知識から代替食献立まで.<br>第5章 社会における対応の現状と対策 1. アレルギーの表示の現状と対策.      | 中村 丁次<br>他    | 第一出版株式会社              | 2014年3月        | 151-159. |
| 今村知明 他.  | 保健・医療・福祉・介護スタッフの<br>共通テキスト 公衆衛生がみえる.  | 医療情報<br>科学研究所 | 株式会社<br>メディック<br>メディア | 2014年3月        | 302-319. |
| 神奈川芳之、赤羽学、今村知明.                                | 微生物コントロールによる食品衛生管理 -食品の安全・危機管理から予測微生物の活用まで-.<br>第1編 食品衛生管理と食の安全<br>第6章 フードディフェンスという概念 | 美研クリエイティブセンター | 株式会社<br>エヌ・ティ<br>ー・エス | 2013年1月        | 91-108.  |
| 今村知明、神奈川芳行 他.                                  | 【第2刷増刷】<br>食物アレルギー AtoZ 医学的基礎知識から代替食献立まで.<br>第4章 社会における対応の現状と対策 1. アレルギーの法事の現状と対策.    | 中村 丁次 他       | 第一出版株式会社              | 2012年9月        | 129-137. |

雑誌

| 発表者氏名  | 論文タイトル名   | 発表誌名  | 巻号     | ページ     | 出版年  |
|--|---|---|--------|---------|------|
| Harumi Bando, Hiroaki Sugiura, Yasushi Ohkusa, Manabu Akahane, Tomomi Sano, Noriko Jojima, Nobuhiko Okabe, Tomoaki Imamura.                | Association between first airborne cedar pollen level peak and pollinosis symptom onset: a web-based survey.  | International Journal Of Environmental Health Research. | 25(1)  | 104-113 | 2014 |
| Yoshiyuki Kanagawa, Manabu Akabane, Atsushi Hasegawa, Kentaro Yamaguchi, Kazuo Onitake, Satoshi Takaya, Shigeki Yamamoto, Tomoaki Imamura. | Developing a national food defense guideline based on a vulnerability assessment of intentional food contamination in Japanese food factories using the CARVER+Shock Vulnerability Assessment Tool. | Foodborne Pathogens and Disease.                        | 11(12) | 953-959 | 2014 |
| 神奈川芳行、赤羽学、今村知明、長谷川専、山口健太郎、鬼武一夫、高谷幸、山本茂貴.   | 食品汚染防止に関するチェックリストを基礎とした食品防御対策のためのガイドラインの検討.   | 日本公衆衛生雑誌.   | 61(2)  | 100-109 | 2014 |
| Tomomi Sano, Manabu Akahane, Hiroaki Sugiura, Yasushi Ohkusa, Nobuhiko Okabe, Tomoaki Imamura.   | Internet survey of the influence of environmental factors on human health: environmental epidemiologic investigation using the Web-based Daily Questionnaire for Health.                            | International Journal Of Environmental Health Research. | 23(3)  | 247-257 | 2013 |
| Hiroaki Sugiura, Manabu Akahane, Yasushi Ohkusa, Nobuhiko Okabe, Tomomi Sano, Noriko Jojima, Harumi Bando, Tomoaki Imamura.                | Prevalence of Insomnia Among Residents of Tokyo and Osaka After the Great East Japan Earthquake: A Prospective Study.   | interactive Journal of Medical Research.                | 2(1)   | e2      | 2013 |
| 今村知明.  | 食品防御から見たバイオリスク認知・バイオリスク評価・バイオリスクマネジメントの考え方と食品バイオテロに対する食品防御による対応.  | JBSA ニュースレター  | 3(1)   | 21-28   | 2013 |
| 前屋敷明江、赤羽学、杉浦弘明、鬼武一夫、大日康史、岡部信彦、長谷川専、山口健太郎、牛島由美子、鈴木智之、今村知明.  | 食品市販後調査の実行可能性の検証とシグナル検出方法の検討.   | 医療情報学   | 31(1)  | 13-24   | 2012 |
| 今村知明.  | 国内ニュース 焼き肉店のユッケによる集団食中毒事件発生～牛肉の生食に伴うリスク～.   | ナーシングビジネス.  | 6(1)   | 60      | 2012 |

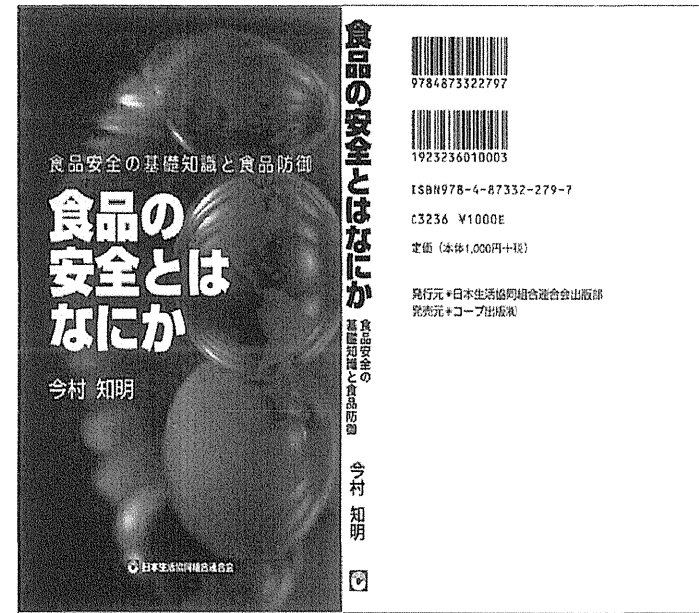
9. 研究成果の刊行物・別刷

添付資料参照

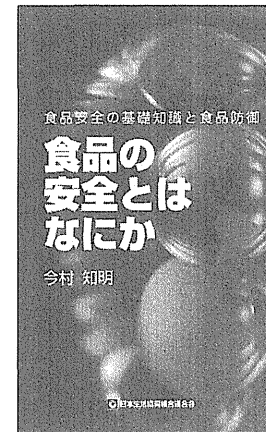


2015 年発刊

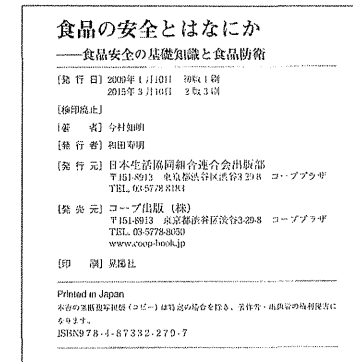
【書籍「食品防御の考え方とその進め方 ～よくわかるフードディフェンス～」】



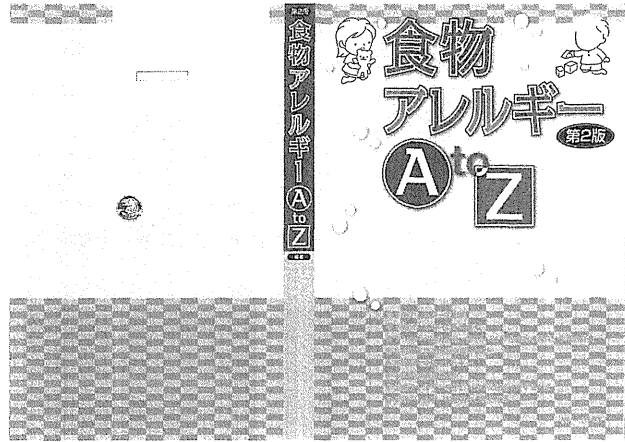
【書籍「食品の安全とはなにか ―食品安全の基礎知識と食品防御」第2版】



【表紙】



【奥付】



【書籍「食物アレルギーAtoZ」第2版】

## 第 5 章 社会における対応の現状と対策 (編者:手嶋玲子・中村丁次・鈴木志保子・杉山久仁子) 151

- 1 アレルギー表示の現状と対策 ..... (神楽川芳行・今村知明) 151
- 1 1 1 制度化の背景 151 ■ 1 1 2 食品表示の法的根拠と役割 151
- 1 1 3 アレルギー表示制度の概要 152 ■ 1 1 4 具体的な表示の見方 155
- 1 1 5 アレルギー表示制度の制度開始後の動き 155
- 1 1 6 最近のアレルギー表示に関する実態調査 156
- 1 1 7 今後の課題 158 ■ 1 1 8 まとめ 159

【目次】

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 食物アレルギーA to Z<br>アレルギー表示の法的根拠と役割<br>医学的根拠から代替食品まで   |                                      |
| 平成22(2010)年11月0日  | 初版第1刷発行                              |
| 平成26(2014)年3月26日  | 第2版第1刷発行                             |
| 編集者   | 鈴木志保子 杉山久仁子 手嶋玲子 中村丁次 高橋尚子 湯浅麗子 池田幸子 |
| 監修者   | 山崎和子 渡辺真由美 高橋尚子 池田幸子                 |
| 発行所   | 第一出版株式会社                             |
| 〒103-0051   | 東京都中央区銀座1-39                         |
|   | 日本橋区本町2-2-1                          |
| 電話  | 03(3291)4576                         |
| FAX   | 03(3291)4577                         |
| 印刷  | 野田印刷                                 |
| 製本  | 松島製本                                 |
| © Takamura T., Higashi R., Suyama K., Suzuki S., Yoshida K., Yoshida K., Takamatsu N., Suzuki S., Sugiyama K., Doiuchi K., Yamamoto Y., 2014. |                                      |
| ISBN978-4-8041-1298-5 C1047   |                                      |

【奥付】

# 第 5 章 社会における対応の現状と対策

## 1 アレルギー表示の現状と対策

私たちが普段食べている食品には、生鮮食品、海産物、菓子、総菜、弁当など、様々な種類があるが、それぞれの食品の販売形態や表示のルールにしたいがい、ラベルや立て札、ポップ等による「表示」がされている。

2001（平成13）年4月に食品衛生法関係法令が改正され、アレルギー物質を含む食品の表示（以下「アレルギー表示」という）制度が開始された<sup>1,2)</sup>。ここでは、この制度が作られた背景、食品表示の役割、食品衛生法とJAS法の考え方の違い、表示の見方などについて解説する。

### 1 1 制度化の背景

私たちは、家庭以外にも弁当、学校給食、ファーストフード、外出など、様々な場所や機会 で食事している。その一方、近年、食物アレルギー患者が増えており、軽症な人も含めると日本人の1～3%程度と推定されている。

こうしたことから、1999（平成11）年3月、旧厚生省食品衛生調査会表示特別部会の「食品の表示のあり方に関する検討報告書」により、「食品中のアレルギー物質については、健康危害の発生防止の観点から、これを有する食品に対し、表示を義務づける必要がある」と報告が出された。これを受け、2000（平成12）年12月に、食品衛生調査会常任委員会が、「アレルギー物質を含む食品の表示」を決定し、2001（平成13）年4月、食品衛生法施行規則（省令等）が改正され、1年間の経過措置期間を経て、本格的にアレルギー表示が行われている<sup>1-3)</sup>。

### 2 食品表示の法的根拠と役割

食品の表示制度は、食品衛生法（厚生労働省所管）、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法、農林水産省所管）、不当景品類及び不当表示防止法（景表法、公正取引委員会所管）等、複数の法律により規定されていた<sup>4)</sup>。2009（平成21）年9月1日の消費者庁発足に伴い、これらの法律のうち、食品表示に関する事柄はすべて消費者庁所管となった。消費者庁では、これらの法律の表示規制にかかる事務を一元的に所掌し、執行業務は関係省庁と連携して実施としている<sup>5)</sup>。さらに、2013（平成25）年6月には、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合した包括的・一元的な制度として、食品表示法が新たに制定されている（消費者庁：食品表示法要綱、平成25年6月 [http://www.caa.go.jp/foods/pdf/130621\\_youkou.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/130621_youkou.pdf)）。

食品衛生法は、その第1条に、「食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制を



他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。」と規定されており、食品を摂取することによる健康危害を予防することを目的とした法律である。

一方 JAS 法は、食品等の品質に関する適正な表示により、「一般消費者の適切な商品選択に資する」ことを目的としており、一般消費者向けの全ての飲食料品が表示の対象となる。食品表示法は、「食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保する」ことを目的としている（消費者庁：食品表示法要綱、平成 25 年 6 月 [http://www.caa.go.jp/foods/pdf/130621\\_youkou.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/130621_youkou.pdf)）。

食品衛生法と JAS 法による義務表示項目を、表 5-1 に示した。

加工食品の原材料に関する表示は、従来から JAS 法で規定されていたが、食品中に占める割合が少ない原材料の表示が不要であったり、何を原材料として使用しているのかが分かりにくい名称が記載されているなど、食品中にアレルギ―物質が含まれるか否かを知るには不十分だった。しかし、2000（平成 12）年の JAS 法の改正により、加工食品の原材料表示が詳しく記載されることとなり、さらに、食品衛生法によるアレルギ―表示の制度化により、食品中に含まれるアレルギ―物質を見分けることが可能となった。その結果、アレルギ―物質を含む食品の摂取を避けることが可能となり、さらに、食物アレルギ―の誘発を防ぐことが可能になる。

また、食品の表示には、以下の 3 つの機能があると考えられている<sup>6)</sup>。

- ①基準遵守促進機能
- ②消費者への情報伝達機能
- ③流通事業者等への情報伝達機能

食品の表示は、食品による健康危害発生時の行政機関による迅速かつ効果的な調査・指導のためだけでなく、食物アレルギ―患者が食物アレルギ―による症状の発現を回避するためにも不可欠なものである。

### 3 アレルギ―表示制度の概要

#### ◆◆ 1 表示対象品目

アレルギ―表示が必要な食品は、旧厚生省の食物アレルギ―対策検討委員会による近年の食物アレルギ―の発生状況の調査結果から、アレルギ―症状の発症数、重篤度等を考慮して選定されている。なお、表示対象となる特定原材料等の範囲は、日本標準商品分類をもとに設定されている<sup>6)</sup>（表 5-2）<sup>6)</sup>。

1 ◆ 特定原材料（表示が義務化された原材料） 食物アレルギ―の原因物質のなかでも、発生頻度の高いもの（卵・牛乳・小麦）や、発症した際の症状が重篤なもの（そば・落花生）が計 5 品目、「特定原材料」として、キャリーオーバーや加工助剤も含め、すべての生産・流通段階でアレルギ―表示が義務化されている。

なお、2008（平成 20）年 6 月には、えびとかにかが特定原材料に追加され、2 年間の猶予期間が設けられていたが<sup>7)</sup>、2010（平成 22）年 6 月より表示義務が完全施行された。

表 5-1 食品表示法と食品衛生法・JAS 法による義務表示項目

|                                    | 食品表示法 | 食品衛生法 | JAS 法           |                 |
|------------------------------------|-------|-------|-----------------|-----------------|
|                                    |       |       | 加工食品            | 生鮮食品            |
| 名称                                 | ○     | ○     | ○               | ○               |
| 原材料名                               | ○     |       | ○               |                 |
| アレルゲン                              | ○     | ○     |                 |                 |
| 遺伝子組換え表示                           | ○     | ○     | ○               | ○               |
| 添加物                                | ○     | ○     | ○ <sup>*3</sup> |                 |
| 内容量                                | ○     |       | ○               | △ <sup>*6</sup> |
| 保存方法                               | ○     | ○     | ○               |                 |
| 消費期限 <sup>*1</sup>                 | ○     | ○     | ○               |                 |
| 賞味期限 <sup>*2</sup>                 | ○     | ○     | ○               |                 |
| 原産地                                | ○     |       |                 | ○               |
| 原産国（輸入品）                           |       |       | △ <sup>*4</sup> |                 |
| 原料原産地（対象品目）                        |       |       | △ <sup>*5</sup> |                 |
| 製造者等（輸入業者）の氏名または名称及び製造所等（輸入業者）の所在地 | ○     | ○     | ○               | *7              |
| 栄養成分・熱量                            | ○     |       |                 |                 |

注) ○印：義務表示項目 △印：一定の条件がつく場合のみ義務表示項目

\*1 消費期限は、期限が製造または加工日を含めておおむね 5 日以内のもの。

\*2 賞味期限または品質保持期限は、消費期限を規定する食品以外の食品へ表示するもの。

\*3 原材料の一環として、添加物の表示を求めている。

\*4 輸入品に限る。

\*5 主な原材料（原材料に占める重量の割合が最も多く、かつその割合が 50% 以上の生鮮食品）。

\*6 特定商品（食肉、野菜及び果実等）であって容器に入れ、または包装されたものに限る。

\*7 特定商品（食肉、野菜及び果実等）であって容器に入れ、または包装されたものについては、販売業者の氏名または名称及び住所を表示する。

※平成 25 年 6 月に制定された食品表示法では、アレルギ―物質を示す「アレルゲン」が条文中に明記された。

表 5-2 特定原材料等について

| 規 定 | 特定原材料名  | 理 由  |
|-----|---|--|
| 省 令 | 卵、乳、小麦、えび <sup>*1</sup> 、かに <sup>*1</sup>   | ・症例数が多いもの<br>・なお、牛乳及びチーズは、「乳」を原料とする食品（乳及び乳製品等）を一くくりとした分類に含まれるものとする。  |
|     | そば、落花生  | ・症状が重篤であり生命に関わるため、特に留意が必要なもの。  |
| 通 知 | あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、バナナ <sup>*2</sup> 、カシューナッツ <sup>*3</sup> 、ごま <sup>*3</sup> 、ゼラチン | ・症例数が少なく、省令で定めるには今後の調査を必要とするもの。<br>・牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、既に牛肉、豚肉としての表示が必要であるが、パブリックコメントにおいて「ゼラチン」としての単独の表示を行うことへの要望が多く、専門家からの指摘も多いため、独立の項目を立てることとする。 |

\*1 平成 20 年 6 月より、表示が推奨されるものから、義務表示に変更された。 \*2 平成 16 年 11 月に、新たに追加された。

\*3 平成 25 年 9 月に、特定原材料に準ずるものとして新たに追加された（消費表第 257 号通知）。

# 食品保健

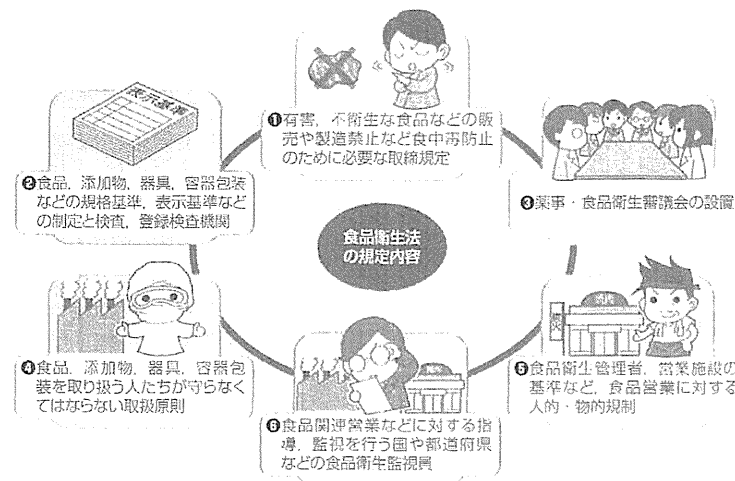
食品の安全性に対して消費者に疑問を与える事件が続いたことを契機に、食品の安全性を確保するための『食品安全基本法』が制定された。食品に関する法律としてはほかに、食品の衛生上の問題を扱う『食品衛生法』、食品の規格について定めた『JAS法』、表示について定めた『食品表示法』などがある。

## 食品保健に関する法律

(衛-294)

### 食品衛生法

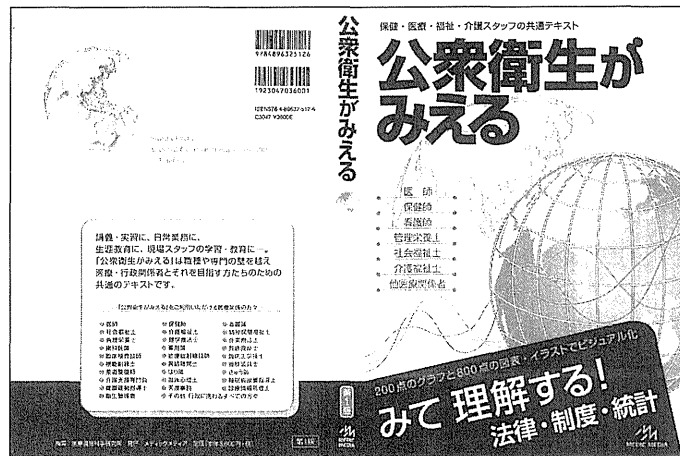
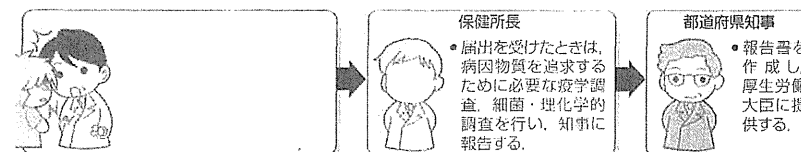
『食品衛生法』では、飲食に関連する衛生上の危害発生の防止を目的として、食品および添加物、器具および容器包装の表示、検査、営業、食中毒患者の届出などについて規定している。



#### 法の対象

| 食品                    | 添加物                       | 器具               | 容器包装       |
|-----------------------|---------------------------|------------------|------------|
|                       |                           |                  |            |
| すべての飲食物(医薬品、医薬部外品を除く) | 指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物 | 食品と接触するすべての機械、器具 | 販売のための容器包装 |

#### 食中毒の届出



【書籍】公衆衛生がみえる

|            |     |
|------------|-----|
| ● 食品保健     | 302 |
| 食品保健に関する法律 | 302 |
| 食品の表示      | 304 |
| 食品の種類と機能   | 306 |
| ● 食中毒      | 308 |
| 食中毒の統計     | 309 |
| 細菌性食中毒     | 312 |
| ウイルス性食中毒   | 317 |
| 自然毒による食中毒  | 317 |
| その他の食中毒    | 318 |

#### 【目次】

### 公衆衛生がみえる 第1版

平成26年 3月14日 第1版 第1刷 発行

編集 医療情報科学研究所  
発行所 岡庭 豊  
発行所 株式会社 メディックメディア  
〒107-0062 東京都港区南青山3-1-31  
NBF南青山ビル  
(営業) TEL 03-3746-0294  
FAX 03-5772-8875  
(編集) TEL 03-3746-0282  
FAX 03-5772-8873  
http://www.medicmedia.com/  
印刷 大日本印刷株式会社

Printed in Japan ©2014 MEDIC MEDIA  
ISBN978-4-89632-512-6

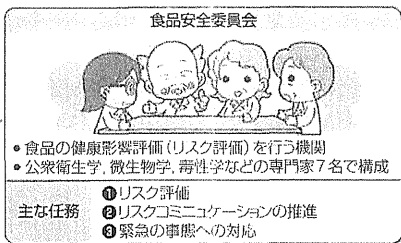
#### 【奥付】

## 食品安全基本法

●牛海綿状脳症 (BSE)、国内では使用が許可されていない食品添加物の使用など、食品の安全性を揺るがす事件が相次ぎ、消費者の不安が高まってきたことから、食品の安全性の確保により、国民の健康を保護することを目的とした『食品安全基本法』が2003年7月に施行された。

### 食品安全基本法の規定

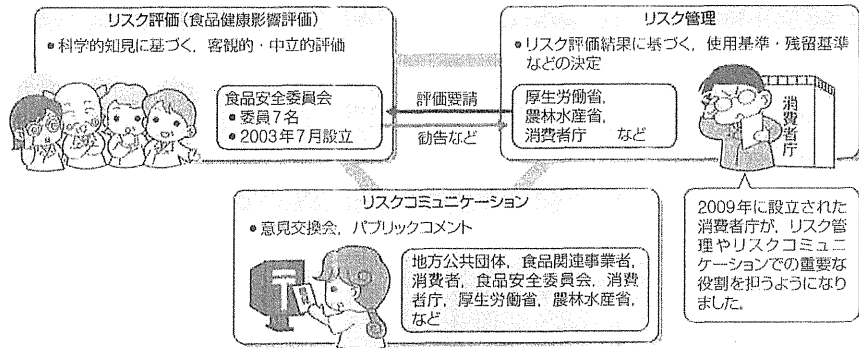
- ① 目的：食品の安全性の確保により、国民の健康を保護すること
- ② 国・地方公共団体・事業者・消費者の責務と役割
- ③ 施策の策定に係る基本的な方針
- ④ 食品安全委員会の設置



## 食品のリスク分析

●リスク分析とは、どんな食品にもリスクがあるとの前提で、リスクを科学的に評価し、適切な管理を行い、リスクを最小限にすることを重視する考え方をいう。リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの3要素からなる。

### リスク分析の3つの要素



## 食品中の放射性物質

2011年の東日本大震災に伴う原子力発電所事故により、厚生労働省は同年3月より食品中の放射性物質の基準値を設定しました。当初の基準値は「飲食物摂取制限に関する指標」に基づいて緊急的に設定された値でしたが、その後、より一層の安全確保の観点から見直しが行われ、2012年4月に新たな基準値が設定されました。新たな基準では、年間被曝線量の上限を従来の5mSvから1mSvに引き下げたほか、食品を「一般食品」および

### 放射性セシウムの基準値

| 食品群   | 基準値 (Bq/kg) |
|-------|-------------|
| 一般食品  | 100         |
| 乳児用食品 | 50          |
| 牛乳    | 50          |
| 飲料水   | 10          |

## 牛海綿状脳症 (BSE)

BSEは感染性プリオン蛋白質によって起こる牛の病気です。感染した牛の肉骨粉を別の牛の飼料に用いることで感染が拡大します。1986年にイギリスで初めて確認され、その後世界中に広がっていきました。また1994年頃から若年者においてvCJD (変異型クロイツフェルト・ヤコブ病) が多発するようになり、これはBSEからの感染とされています。

日本では、2001年2月にBSE発生国からの牛肉の輸入が禁止されました。しかし同年9月にBSEに罹患した牛が初めて発見されたことから、食用として処理されるすべての牛を対象としたBSE検査が全国一斉に開始されました。翌年には牛の肉骨粉の飼料への使用の禁止などを定めた『牛海綿状脳症対策特別措置法』が制定され、BSEに罹患した牛肉を流通させないシステムが確立されました。

近年では、世界のBSE発生数は激減しており(1992年: 約37,000頭 → 2011年: 29頭)、日本においても検査体制や輸入条件の緩和が図られています。

食品保健

食品保健に関する法律

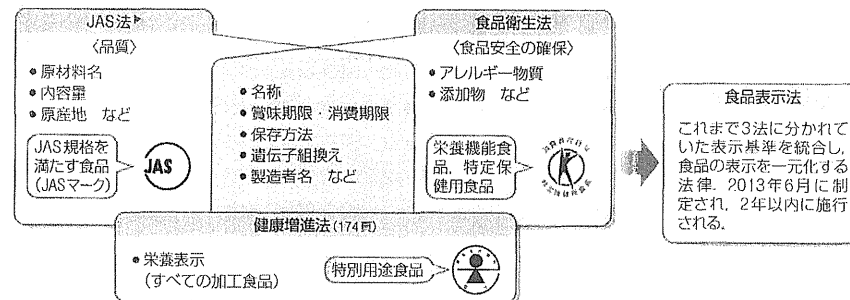
## 食品の表示

(第-304)

### 表示の種類

- 食品の表示は、消費者が食品を選ぶ際の基準となる重要なものである。食品包装には原材料名や賞味期限、保存方法などの基本事項をはじめ、栄養成分、遺伝子組換えやアレルギー物質含有の有無など、あらゆる表示がなされている。
- 主な法律に『食品衛生法』『JAS法』『健康増進法』などがある。さらに2013年『食品表示法』が制定された。
- 食品の表示制度に関しては、2009年度より消費者庁および消費者委員会が業務を担当している。

### 食品表示に関する法律とその規定内容



### 表示事項

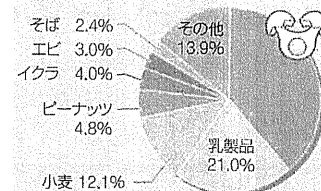
●表示のほとんどは『食品衛生法』および『JAS法』で定められている。また原材料名中のアレルギー物質を含む食品に関する表示は『食品衛生法』で定められている。

### 食品表示法・食品衛生法・JAS法の基本的表示事項に基づく加工食品の例

|      |   |
|------|---|
| 名称   | スナック菓子  |
| 原材料名 | じゃがいも(遺伝子組換え)、植物油、チーズ、食塩、乳化剤(大豆を含む)、調味料(アミノ酸等)、香料、パブリカ色素、酸化防止剤(エリトリン、リン酸Na)<br>食品添加物とそれ以外を区別し、重量の多いものから順に記す |
| 内容量  | 62g   |
| 賞味期限 | 2012.02.11  |
| 保存方法 | 直射日光の当たるところ、高温多湿のところでの保存は避けてください。<br>未開封の期間におけるもの   |
| 原産国  | アメリカ<br>国内で製造されたもの場合は不要   |
| 輸入者  | メデイック食品株式会社<br>東京都港区南青山××××<br>国内で製造されたもの場合は製造者または加工者   |

### アレルギー物質を含む食品の表示 (食品衛生法)

| 特定原材料の7品目 (表示を義務化するもの)                       | 特定原材料に準ずる20品目 (表示を推奨するもの)  |
|--|--|
| ●えび<br>●かに<br>●小麦<br>●そば<br>●卵<br>●乳<br>●落花生 | ●あわび<br>●大豆<br>●鶏肉<br>●バナナ<br>●豚肉<br>●牛肉<br>●もも<br>●やまいも<br>●さけ<br>●りんご<br>●そば<br>●ゼラチン<br>●カシューナッツ<br>●ごま |

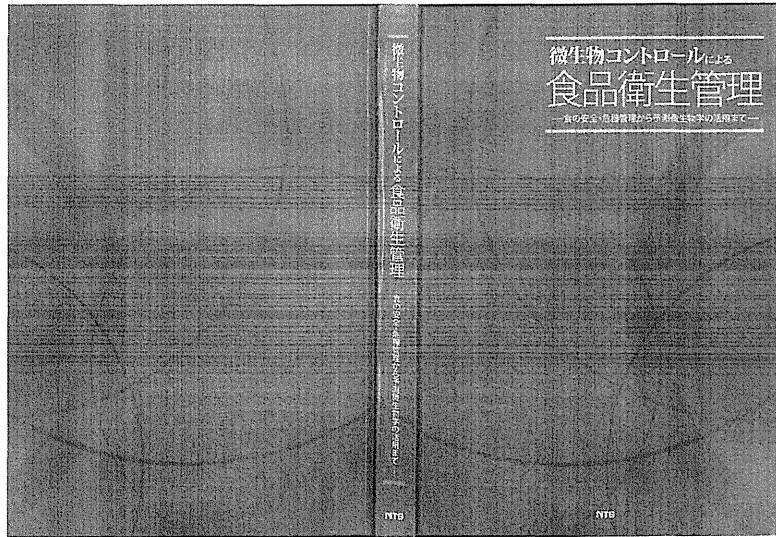


資料：食品アレルギーの発症・重症化予防に関する研究

## 第6章

# フードディフェンスという概念

東京大学大学院 神奈川芳行  
 奈良県立医科大学 赤羽 学  
 奈良県立医科大学 今村 知明



【書籍「微生物のコントロールによる食品衛生管理」】

|   |     |
|---|-----|
| 第6章 フードディフェンスという概念 (神奈川芳行, 赤羽学, 今村知明).....      | 91  |
| 1. はじめに.....                                    | 91  |
| 2. 「フードディフェンス (食品防御)」と食の三要素.....                | 91  |
| 3. 食品テロに対する国際的な取組み.....                         | 93  |
| 4. 日本における食品防御に関する研究.....                        | 94  |
| 5. 食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け) (案) とその解説! について..... | 95  |
| 6. HACCP における食品防御の観点からの留意事項.....                | 103 |
| 7. おわりに.....                                    | 107 |

### 【目次】

## 微生物コントロールによる 食品衛生管理

—食の安全・危機管理から予測微生物学の活用まで—

発行日 2013年1月18日 初版第一刷発行  
 発行者 吉田 隆  
 発行所 株式会社 エヌ・ティ・エス  
 〒112-8604 東京都足立区西新井2-16-10  
 TEL: 03-5826-0000 FAX: 03-5826-0001  
 編 集 筑前クリエイティブセンター  
 印刷・製本 英和グラフィック株式会社

ISBN978-4-86469-055-3

©2013 福井県立 山本建設 加藤光久 山崎雅利 田中裕文 堀内伸史  
 西原滋成子 石内幸典 神奈川芳行 赤羽学 今村知明 森田正志 藤村健夫  
 堀田隆 平野隆雄 志村哲也 赤羽学 西原滋成 堀内伸 今村知明  
 中村一弘 田中幸野 野中修子

### 【奥付】

### 1 はじめに

日本の食品工場などでは、従来から Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) 手法や、International Organization for Standardization (ISO) 22000 に則り、高度な衛生管理が実施されている。しかし、食品の期限表示の偽装問題や、中国産冷凍餃子による健康被害の発生、食品中への異物混入事件など、近年食品に関する事件の続発により、国民の「食品」の安全に対する関心が高まっている。

世界的には、2001年の9.11世界同時多発テロ以降、食品を用いたテロに対する関心が高まり、WHOでのワーキンググループやG8での専門家会合の開催、米国での多くの対策・方針案などの策定がなされているが、日本の食品企業の食品テロに対する認識は低く、「悪意」をもった食品への毒物の混入には、極めて脆弱であることが危惧されている。今後、食品テロに対する認識を高め、具体的な対策を検討することが喫緊の課題といわれている<sup>1-4)</sup>。

本稿では、食品の安全を構成する三要素の1つである「フードディフェンス (食品防御)」の考え方を解説する。さらに、食品テロに対する国際的な取組みや、「食品工場向けのチェックリスト」を紹介するとともに、日本の実情にあった食品工場の防御対策のガイドラインなどについて解説する。

### 2 「フードディフェンス (食品防御)」と食の三要素

「フードセキュリティ」、「フードセーフティ」、「フードディフェンス」の3つの要素が密接に機能することで、われわれの食の安全が確保されていると考えられている。

#### 2.1 フードセキュリティ (食の安全保障: Food Security)

安定的に食料を確保することは、従来から国家の最重要課題であったが、近年の世界人口の増