

## 食品化学等に関する情報収集作業から見えてくるもの

来待幹夫

### 1. はじめに

平成18年度の組織改正により保健環境科学研究所生活科学グループが廃止となり、2007（平成19）年4月に食品化学スタッフが設置され、業務のひとつとしてインターネット上に掲載されている食の安全、自主回収、自然毒食中毒、健康食品等に関する情報を「食品化学情報」として収集し発信している。

今や食の安全安心は社会問題となっており、新聞、テレビ、インターネット上で食品に関する記事を見ないことはない。これらの記事の中には本県での参考にするべき点も多く、また緊急対応を要する事例に関する記事も含まれている。

今回、2007（平成19）年4月に「食品化学情報」の収集発信をはじめて1年10ヶ月が経過したので、情報収集作業を通して気が付いたことについて報告する。

### 2. 材料および方法

#### 2.1 情報収集及び発信期間

2007（平成19）年4月4日～2009（平成21）年3月31日（705日間）毎日約3時間（8:30～10:00、16:00～）情報収集し、夕方（17:00頃）配信する。

#### 2.2 収集する情報の種類

(a) 自主回収等、(b) 食の安全、(c) 自然毒関連、(d) 健康食品等関連、(e) 化学物質等関連、(f) 薬物・医薬品等関連、(g) 鳥インフルエンザ関連、(h) ノロウイルス関連、(i) 感染症関連、(j) 環境関連、(k) 中国関連、(l) 韓国関連、(m) その他及び (n) 社会問題となっている記事など

#### 2.3 情報収集方法

インターネット上の以下のニュースサイトをチェックし「食品化学情報」を目視にて検索する。

(a) 都道府県、(b) 共同通信、(c) 時事通信、(d) 朝日新聞、(e) 読売新聞、(f) 毎日新聞、(g) 産経新聞、(h) 日本経済新聞、(i) 東京新聞、(j) 日本農業新聞、

(k) 食品安全委員会、(l) 厚生労働省、(m) 農林水産省、(n) 農林水産消費安全技術センター、(o) 国立健康・栄養研究所、(p) 日本中毒情報センター、(q) 国民生活センター、(r) yahoo HP など

#### 2.4 情報発信内容

(a) 収集した情報の目次、(b) 情報を掲載しているサイトのURL、(c) 掲載記事の内容、(d) 記事の出典、(e) 東京都健康安全研究センター「疫学情報室」からの配信情報（理化学部門）、(f) 情報収集者のコメント（2008年10月1日から）

#### 2.5 情報配信先

(a) 薬事衛生課職員、(b) 各保健所（所長、環境衛生部長、食品担当）職員、(c) 保健環境科学研究所職員（77名）

### 3. 結果

#### 3.1 情報数

(a) 2007（平成19）年度 6,016件  
(b) 2008（平成20）年度 7,817件

#### 3.2 配信している情報の内容

(a) 自主回収等、(b) 食の安全（食中毒、食品偽装、異物混入など）、(c) 自然毒関連、(d) 健康食品等関連、(e) 化学物質等関連、(f) 薬物・医薬品等関連、(g) 鳥インフルエンザ関連、(h) ノロウイルス関連、(i) 感染症関連、(j) 環境関連、(k) 中国関連、(l) 韓国関連、(m) その他（動物行政関連、最新技術、健康・保健関連）、(n) 社会問題となっている記事など

### 4. 考察

4.1 情報収集業務から見えるもの（得られた情報を参考に行政活動に役立てる）

#### 4.1.1 報道により事件件数が増加する傾向があること

食品への縫い針等の混入事例、硫化水素自殺など以前は報道件数が少なかったにもかかわらず、ひとつの

表1. 食品化学情報発信件数

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
2007 (H19)	150	281	457	560	579	465	601	513	541	535	871	463	6,016
2008 (H20)	737	693	636	426	504	773	1,028	423	604	739	646	608	7,817

(件)

報道をきっかけに同様の事件が全国各地で報道されるようになる。事件件数の増加の原因は不明であるが、事件報道に刺激されて模倣する例が少ないと考える。

全国各地で同種の事件に関する報道が増える傾向にある場合は、食品販売業者などに対する衛生管理の徹底など注意喚起が必要と考える。

#### 4.1.2 学校給食に係る異物混入などの事例が意外に多いこと

学校給食への異物混入、食品偽装、調理実習に伴う食中毒の発生など教育機関に係る食の安全に関する報道も少なくない。教育機関が関係する健康被害などの発生は社会的にも注目される事件であるので、素早い対応が必要である。学校給食などが関係する報道があった場合は、管内の学校給食納入業者に対する監視や注意喚起、ならびに学校給食センターなど集団給食施設に対する食品衛生に関する啓発が必要と考える。

#### 4.1.3 食品偽装事件には地域的偏りがあること

食品偽装事件は全国各地で発生しているが、地域の特産食品、ブランド食品、有名お土産食品、老舗料亭の食事、自治体が推奨する食品などに多く見られ、全国的に有名な食品に多く見られるのが特徴である。また、食品偽装事件がひとつ報道されると全国各地で発覚し報道件数も急激に増える傾向がある。

件数が増加する原因は不明であるが、内部告発や消費者からの通報の増加もその要因のひとつと考える。

さらに、食品偽造事件が報道されると消費者の食品や企業に対する不信が一気に高まり、自主回収に関する報道の増加や保健所に対する苦情相談ならびに食品検査の依頼件数の増加が見られる。

食品偽装の問題はJAS法の範疇と考えがちであるが、消費期限や賞味期限の捏造・改竄などの問題も関係しており食品衛生管理などにも問題があると考えべきである。

食品偽装の報道があった場合は、本県の特産食品、ブランド食品、有名お土産食品、老舗料亭の食事、自体が推奨する食品などを製造加工している施設に対する監視、注意喚起及び食品衛生に関する啓発が必要と考える。

#### 4.1.4 中国製食品による国内での健康被害等の発生には予兆があること

国内における中国製食品による健康被害の発生や食品苦情などの多発は突然やって来るものではない。中国における食中毒、毒物混入、食の安全を揺るがす事件、中国の輸出食品による世界的な自主回収及び健康被害の発生などについて連日報道されようになると日本国内でも該当の食品の流通や健康被害の発生が報道

されるようになる。

中国国内での事件がリアルタイムで国内で発生してはいないが、中国における食安全に関する報道は注視する必要がある。

今や国内の食生活や食品製造・加工は中国製食品抜きでは成立しないところもあるので、中国製食品や添加物及びそれらを使用した食品や添加物などについて実態を把握しておく必要があると考える。

#### 4.1.5 未承認医薬品を含む健康食品の流通や新開発食品に係る報道が多いこと

健康志向の高まりや地域の食材などの活用方法として様々ないわゆる健康食品やその素材が全国で研究されている。健康食品による健康被害の発生や中国製健康食品から未承認医薬品成分が検出されるなどの報道も多く見られる。

健康食品を取り扱う施設の実態把握や国立健康・栄養研究所HPの「健康食品」の安全性・有効性情報や厚生労働省HPなどを参考に情報を蓄積しておく必要があると考える。

#### 4.2 情報を参考に情報収集者が考えた対策の例

##### 4.2.1 メラミン事件

a) 中国製食品を取り扱っている食品販売業、食品卸業者、スーパーチェーン店などの把握

b) 乳成分を原材料とする食品製造業あるいは食品加工業における食品原材料、添加物などの仕入先、原材料名・成分などについての把握

##### 4.2.2 給食ちくわに卵白を誤使用したことにより児童13人が給食のちくわでアレルギー症状を発症

・県内の給食用食材・食品を製造している食品製造業者への注意喚起

##### 4.2.3 学校における賞味期限切れの油の使用、期限切れ豚肉の販売、学校で製造加工した食品の自主回収

・学校など教育機関での食品保存や調理実習の実態、食品を製造加工している高校などの実態把握や注意喚起

##### 4.2.4 伊藤ハムに係るウイナーからトルエンの検出、伊藤ハム東京工場（柏市）の塩化シアン問題

・食品製造施設、集団給食施設などにおける次亜塩素酸Naの管理の実態把握や食品関係施設の排水経路と井戸や貯水タンクの位置関係などの監視及び注意喚起

##### 4.2.5 カップめんに係る防虫剤成分による苦情

臭気成分の移染事例は今後様々な食品で発生することが予想されるため、同様の事件が発生した場合は食品の輸送、保管、陳列時の状況、消費者の保管、喫食時の状況の詳細な調査が必要と考える。

また、食品販売店における保管、陳列状況の把握も必要と考える。

## 5. 課題

### 5.1 情報収集者が1人であること

会議、出張など情報収集者が不在の場合、情報の配信が滞ってしまう。また、不在期間中の情報を後日収集する必要が出てくる。ただ、複数の担当者が共通の認識がないまま情報収集し、配信すると受信者側の混乱を招く恐れがある。

### 5.2 情報収集者の主観で集めていること

必要、不必要の判断が難しいため一つの事件に関する多数の記事を収集することになるため、送信する情報が膨大になってしまう。また収集者が興味を持った記事を集め配信することになる。

### 5.3 情報の一方的な提供であるため受信者の活用状況が不明であること

情報収集を義務のひとつとして行っており、配信した先で迷惑メールの如くコンピュータのゴミ箱送りになっていることは残念である。情報の活用は受信者の自由であるが、活用状況の把握は今後の課題である。

なお、配信している記事にはそれぞれニュースソース側に著作権があるため、刊行物などにそのまま掲載することはできない。

### 5.4 収集した情報の共有ができていないこと

現在収集した情報は情報収集者のコンピュータに接続されたハードディスクに保存されている。

過去の記事の検索などを可能にするため、HCSS（地域保健情報システム：保健環境科学研究所が管理しているデータベース）に掲載するなどにより情報の共有化に努めたい。

## 6. まとめ

2007（平成19）年4月から食品化学情報として情報の収集及び配信を行ってきた。新聞、テレビ、インターネットなど様々な媒体で情報が流れ、消費者はその情報により食品に対する不安や行政及び企業などに対する不信を抱いている。私たちはこれらの情報を収集し共有することにより、食の安全などに関する行政対応を行う必要があると考える。収集した情報をそのままにしておかず日々の食品衛生行政に生かしてもらいたいと考える。またこれまで集めた情報や今後集める情報の活かし方についてアンケートなどを行い受信者の意見を取り入れたものにしていきたいと考える。

本論文は2008（平成20）年度島根県食品衛生監視員研究発表会（松江市）において発表した。