

民間検査機関だより

No.37

平成21年1月5日発行

新潟県民間環境
検査機関協議会
(略称「民環協」)



富士山

江戸時代「初富士」は正月三が日に日本橋から富士山を眺める習わしがあり、縁起のよい初夢として「一富士 二鷹 三なすび」の言い伝えがある。現在、山梨県では富士山を世界文化遺産に登録する動きがあるようである。

昨年11月に静岡方面へ旅行した折に山梨県側で撮影した富士山であるが、日々「弥彦山」を眺めている私にとっても「富士山」は大きな偉大な山であり、まさに「霊峰富士」を実感したしだいである。

写真 松浦光芳
(財)新潟県環境衛生研究所

平成20年度 新潟県民間環境検査機関協議会(民環協)事業報告

- 通常総会 平成20年 6月10日
平成19年度収支決算
平成19年度事業報告
平成20年度事業計画
平成20年度収支予算
- 甲信越環境測定機関協議会への参加
平成20年10月10日
- 理事会 平成20年 6月10日
平成20年 9月25日
- 部会理事会 平成20年 9月 1日

会員が行っている主な業務

- 健康で安心できる生活のために
 - ・ 飲料水、簡易専用水道の検査
 - ・ 食品の成分分析や添加物検査
 - ・ 病原性細菌検査などの衛生検査
 - ・ レジオネラ検査
 - ・ 残留農薬の検査
- 自然環境を守るために
 - ・ 大規模開発に伴う環境アセスメント
 - ・ 各種環境調査、解析
 - 水質、底質、土壌等の調査
 - 動物、植物等の生態系調査
 - 騒音、振動、交通量調査
 - 環境大気等の調査
 - 日照、景観等の調査
 - 酸性雨・雪等の調査
 - 廃棄物関連の調査
- 快適な生活環境を守るために
 - ・ 公共用水域、工場排水などの水質分析
 - ・ 浄化槽の法定検査、放流水検査
 - ・ 焼却場、ボイラー等の排ガス測定
 - ・ 土壌中の有害金属等の分析
 - ・ 作業環境測定
 - ・ 焼却場、工場などの悪臭物質の測定
 - ・ 工場や生活環境中の騒音、振動測定
 - ・ シックハウス濃度調査
- 新たな環境問題に即応するために
 - ・ 排ガスや環境中のダイオキシン類測定
 - ・ 遺伝子組み換え食品分析
 - ・ 空気中や建材中のアスベスト測定
- 環境保全型社会づくりの支援
 - ・ ISO14000s 認証取得の支援とコンサルティング
 - ・ 環境保全、復元、創造のためのコンサルティング

精度管理部会活動報告

精度管理部会長 島 山 宏

精度管理部会は、我々検査機関が重要視しなければならない分析精度の向上を目指す部会として外部精度管理、内部精度管理をつうじて会員機関同士の技術交流・情報交換を行っています。

本年度は、平成20年度7月に開催された全体会議の計画に基づき以下の活動を行っております。

1. 会 議

精度管理部会 全体会議

開 催 日：平成20年7月24日

場 所：(財)新潟県環境衛生中央研究所

参 加 者：精度管理部会所属10機関中、9機関出席 (10名)

内 容：平成20年度部会計画として具体的な内容の討議を行いました。

また、会議終了後開催場所である(財)新潟県環境衛生中央研究所様の事業所を見学させていただきました。

2. 部会活動

(1)外部精度管理 (農薬3項目、金属3項目)

農薬試料：水質 (2試料)

(シマジン、チオベンカルブ、フェニトロチオン)

金属試料：水質 (1試料)

(亜鉛、鉄、マンガン)

(2)内部精度管理

試薬・標準の管理および機器の点検管理についてアンケートを行い、研修会で発表します。

(3)精度管理に関する研修会

外部精度管理、内部精度管理の結果をとりまとめ、計量証明部会と合同の研修会を平成21年2月頃に開催する予定です。

計量証明部会活動報告

計量証明部会長 桑 原 豊

計量証明部会は、環境計量証明事業に係る分析・測定技術の向上を目的とし発足した部会で、現在、民環協に加入する全14機関が加入をしています。

今年度の部会活動は、総会で承認された事業計画に従い実施する事となっております。

以下に今年度の活動を報告いたします。

1. 第1回技術研修会

開催日：平成20年10月3日～10月4日

場所：岩室温泉富士屋

内容：11機関20名が参加し、「分析業務に係る教育訓練について」というテーマで実施しました。機関毎に工夫した教育訓練方法について発表しあい、討議しました。

2. 第2回技術研修会

平成21年2月頃、精度管理部会と合同で実施する予定です。

3. 県外視察研修会

開催日：平成20年11月7日～11月8日

場所：関東化学株式会社草加工場（埼玉県草加市）

内容：8機関10名の参加で、草加工場での試薬・標準溶液の生産工程を見学しました。また、関東化学における品質管理について研修を受けた後、意見交換会を行いました。

4. 第20回日環協関東支部環境セミナー

平成20年7月3日～4日、宇都宮ポートホテル（栃木県宇都宮市）で開催されました。新潟県からは、(財)下越総合健康開発センターの廣井雅代さんが「過塩素酸を用いて水蒸気蒸留を行ったフッ素の比色操作において脱色される検体の事例検討」と題して発表をされました。

また、「計量証明事業所を取り巻く諸問題」に関するパネルディスカッションに、(財)上越環境科学センターの横田清士さんが、パネリストとして参加されました。

5. 日環協関東支部役員会

以下の役員会に担当理事として、(財)新潟県環境分析センターが出席しました。

- (1) 平成20年2月21日～22日（千葉）
- (2) 平成20年5月21日（東京）
- (3) 平成20年7月3日～4日（宇都宮）
- (4) 平成20年9月22日（東京）
- (5) 平成21年2月6日（山梨予定）

水道・食品部会活動報告

水道・食品部会長 小島 幸夫

水道・食品部会は、水道水及び食品に係る検査技術の向上を目的に2つのグループを設け、グループごとに検査技術に関する研修、広報活動及び情報交換を行っています。本年度の事業活動は、部会全体会議において審議された事業計画に沿って行っています。本年度の活動内容について報告します。

1. 会 議

部会全体会議

開催日：平成20年5月16日
場 所：新潟東映ホテル
出席者：水道食品部会7機関（8名）
平成19年度事業決算報告
平成20年度事業計画等について

全国給水衛生検査協会 関東甲信越支部理事会

開催日：平成20年6月5日
場 所：ラフレさいたま
出席者：松浦団体専任理事
平成19年度事業決算報告
平成20年度事業計画等について

2. 部会活動

(1)20条グループ

水道関係技術研修会

開催日：平成20年11月7日
場 所：新潟東映ホテル
内 容：演題1 クリプトスポリジウム検査について
講師 新潟市水道局技術部水質課
吉井 道直氏
演題2 光学顕微鏡の各種観察法について
講師 オリンパス株式会社 MIS営業1部 教育研修グループ
田中 隆明氏

クリプトスポリジウム検査に係わる工夫と観察方法の知見を深めるとともに、光学顕微鏡の取り扱いに係わる基礎基本を再確認する機会となる研修会であった。

参加者：7機関 16名

(2)食品グループ

食品関係技術研修会

食品検査をテーマに研修会を開催（平成21年2月 開催予定）

(財)新潟県環境分析センター

財団法人新潟県環境分析センターは昭和54年に設立致しました。その後検査体制及び人員の拡充を行い、魚沼支部及び小千谷支部を設けました。また平成20年には、更なる検査体制の拡充を図るべく、同じ新潟市江南区祖父興野地内に新しく分館を設けました。

当センターの、経営理念は「環境を見つめ生命を守る」であり、この社会貢献を達成すべく、各種検査業務を基盤とした総合コンサルタント活動を実施してまいりました。

近年では、ダイオキシン類、R o H S 指令、危険物判定試験など新たな検査業務も実施しております。

今後も多様化する社会問題に対応すべく、最新機器設備の導入、分析技術の向上を図り、確かな経験と知識を基に、精度の高い分析結果を皆様にご提供できる分析機関として豊かな社会環境づくりに貢献できるよう、体制を整えてまいりたいと考えています。

所在地

〒950-1144 新潟市江南区祖父興野53番地 1

T E L 025-284-6500

F A X 025-284-0022

各種計量証明事業

- ・環境調査及びアセスメント
- ・ダイオキシン類、環境ホルモン
- ・水質、大気、土壌、悪臭
- ・飲料水、食品、各種農薬
- ・浄化槽、簡易専用水道
- ・作業環境測定



本館



分館

－ 精度管理の必要性和精度管理部会について －

新潟県民間環境検査機関協議会
精度管理部会

最近、多くの環境問題が注目され、様々な環境測定（分析）が行われるようになってきております。

また、近年では、法律の改正等により検査分析業務もこれまでの指定から登録制度へ変更された分野もあり、分析経験の乏しい異業種でも容易に参入できるようになりました。

このような背景から、測定値の信頼性を確保する一つ的手段として、精度管理の重要性が、発注する側と受注する側の双方に広く認識されるようになってきました。

そこで、今回は精度管理について、その必要性和新潟県民間環境検査機関協議会の精度管理部会における活動についてご紹介いたします。

1. 精度管理の必要性

分析を行うにあたってまず一番大切なことは、正しい結果を出すことであり、その品質は管理しなければなりません。品質が正しく管理されていることを確認する手段が、「精度管理」になります。

2. 精度管理とは

精度管理は、一般的に内部精度管理と外部精度管理に大別されます。

内部精度管理は、自施設内で測定値の再現性の向上をはかり、測定における技能の確保を目的として行うものです。一方外部精度管理は、自施設と他施設との測定値を比較し、主に正確性の向上を目的としています。

信頼性の確保の観点からは、内部精度管理及び外部精度管理双方の評価が良好であることが求められています。

3. 精度管理部会の取り組み

新潟県民間環境検査機関協議会の精度管理部会では毎年外部精度管理について取り組むことにより、会員機関における分析技術の向上を図っております。

過去5年間の外部精度管理の実施状況は以下のとおりです。

表1 精度管理部会における外部精度管理の実施

実施年度	実施試料	項目
平成15年	水質	①全リン
	土壌	①カドミウム ②鉛 ③ヒ素
平成16年	排ガス試料	①塩化水素 ②硫黄酸化物
	水質	①亜鉛
平成17年	プラスチック	①カドミウム ②鉛 ③クロム
	排ガス吸収液	①塩化水素 ②硫黄酸化物
平成18年	水質	①生物化学的酸素要求量（BOD）
	水質	②ジクロロメタン ③テトラクロロエチレン
平成19年	水質	①農薬（シマジン、チオベンカルブ、フェントロチオン）
	水質	②化学的酸素要求量（COD）

また、精度管理部会では、毎年2月に技術研修会を行っています。

研修会では、外部精度管理結果の検討および内部精度管理に関する各機関の取り組み状況について発表し合うことにより、会員機関における分析技術の向上に役立っています。

■ 官能検査について思うこと ■

財団法人 環境地質科学研究所 藤本 隆 則

ご存知の方もいらっしゃるかと思いますが、私はこの業界に入る前は新潟県内の某酒造会社に勤めておりました。精米→洗米→蒸し→麴づくり→甑立→仕込→上槽→火入れ→ろ過調整→割水→瓶詰→製品の品質管理・・・思い出しただけでもこれだけの作業に携わりました。この他に排水処理を担当した時期もあります。

それはさておき、清酒の品質管理では、利酒という官能検査が重要です。最近「新潟清酒達人検定」が立ち上がり、清酒に詳しい方が増えていると思いますが、念のため利酒の模様をご紹介します。

利酒には蛇の目猪口を用います。白磁の猪口の底に青い蛇の目模様が入ったものです。なお、品評会や鑑評会などコンクールでは、色覚による幻惑を避けるため、アンバーグラス（褐色のグラス）を用いて利酒を行います。

清酒は、室温にしてから蛇の目猪口に7分目ほど注ぎます。そして、まず色、てり、濁りの有無を見ます。次に、猪口を緩やかに回し、香り（上立ち香）をかぎます。最後に、5ml程度の清酒を口に含み、唇をすぼめて空気をすすり込み、舌の上で清酒を転がすように攪拌し味をみます。息を吐くときは、鼻から抜いて、口中香をかぎ分けます。口中の清酒は飲まずに吐き出します。何度も繰り返すと、舌や鼻が麻痺するので注意が必要です。

清酒の採点では、一般的には1～5点をつけ、1点が優・・・3点が可・・・5点は問題外という格付けになります。採点方法は減点法です。色があるので減点・・・渋みが強いので減点・・・という具合です。清酒で忌避される香りの代表格が「老香（ひねか）」と「つわり香」です。老香については紹興酒を思い出してください。つわり香は火落ちという乳酸菌の作用で、いわば清酒が腐った状態なので、ヨーグルトのような臭いがします。

さて、減点法の良し悪しに対する議論は別の機会に譲ることにして、利酒の上手な人になると、一瞬にして複数の味と香りを利き分けます。これは、現在の技術は分かりませんが、10年前の分析機器ではできない芸当でした。当時の匂いセンサーは、1つのモジュールが1種類の香気成分に対応するので、複雑な香りを判別するためには、膨大な数のモジュールが必要ということでした。また、ガスクロマトグラフ-質量分析計で香気成分を分析したところ、検出されたピークの何割かが未知物質であったという話もありました。

最近の分析機器の精度は素晴らしいですが、私は今でも複数の情報について、一瞬にして総合的な判断を下す場面では官能検査に勝る術はないと信じています。ですから、現場で水や土壌等の色を見、臭いをかぐように努めています。しかし、加齢とともに嗅覚の衰えを自覚するようになり、部品交換のきく分析機器がうらやましい今日この頃です。

■ 何事も基本 ■

株式会社クラレ新潟事業所 物 江 宏 幸

最近のニュースを見ると、食の安全に関する事件が頻繁に報道され後を絶たない。産地偽造、賞味期限改ざん、違法な添加物の使用、高級料理店での料理の使い回し等、様々である。私は今まで冷凍食品やレトルト食品、出来合いのお惣菜やお弁当をよく購入していた。手軽でそこそこおいしいと思っていたが、安全性の高いのはやはり手作りだろうと考えた。もちろん今までも簡単に作れる焼肉や目玉焼きなど、ただ焼くだけのものは作ることはあったが、煮物、揚げ物、鍋など、より手の込んだ料理に挑戦してみようと思った。

何を作ろうと考えたが、「おふくろの味」の定番、肉じゃがにすることとした。作り方はわからなかったが、材料を柔らかく煮て味付けすれば何とかなるだろうと考え、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、肉を鍋に入れ柔らかく煮た。醤油、砂糖で味付けするのだが味が決まらない。醤油、砂糖を交互に入れていくうちにどんどん味が濃くなってしまった。しかも、じゃがいもが煮崩れし原型を留めず、果たして失敗に終わった。やはり、何でもそうだと思うが基本が大事と身にしみてわかり料理の本を参考にすることとした。

料理を作る楽しみはどこだろうと考えてみた。人それぞれだと思うが私の場合、一つ目は、創造的な作業であることだ。レシピ通りではなく、食材や調味料を変えることで幾通りにもアレンジでき料理は千変万化する。二つ目は、ひとつひとつの手順には理屈というか意味があるところである。例えば、調味料の基本は「さしすせそ」と言われるが、砂糖を塩より先に入れるのは分子構造が大きくなかなか浸透しにくいいためと素材を柔らかくする効果があるためである。塩を先に入れると分子構造が砂糖より小さいため先に浸透し、さらに素材の引き締め効果もあって砂糖の浸透を妨害してしまう。酢、醤油、味噌は風味を生かすため仕上げに入れるということのようである。三つ目は、そういった努力の結果が味としてすぐ出るということである。想定した味になっていない場合は、原因を追究、反省し次に生かすということが料理のおもしろいところである。

料理を始めてまもないが、見た目はともかく味はそこそこ作れるレシピも増えてきた。スーパーに行けば新鮮な野菜、果物、魚介類、肉などがずらりと並ぶ。つくづく新潟は食材の宝庫だと思う。それから、料理は結構頭を使う。まず、豊富な食材から何を作るか考える。食べたいもの、旬のもの、栄養バランスを考えて作りたいものを選んでいくが、食材の残りが出ないように考えるとなかなか難しく、パズルを解くようなものである。また、料理の本は通常、完成品の写真はあがるが作り方しか書かれておらず、その文章から操作をイメージしなければならない。調理中は五感を働かせ、微妙な変化に気付かなければならない。手際よく作るためには段取りよくしなくてはならない。このようなところは、分析業務にも共通することではないかと思える。例えば、作業手順書の無い初めての分析の場合、JISの文章から操作をイメージしなくてはならない、分析作業中は微妙な変化を見逃してはいけない、複数の仕事を段取りよくこなさなくてはならないといったような事である。他にもあると思うが一番の共通点は基本が大事ということだろう。料理も分析業務も基本を忘れず、さらなる向上を目指し邁進していきたいと思う次第である。

■ 我が、ちんたらマラソン人生 ■

株式会社上越テクノセンター 鹿ノ内 宏 巳

最近、趣味は？と聞かれると、「ちんたらマラソン」と答えることが多くなった。タイムなど気にせず、私を追い越そうとしている人に道を譲り、完走することを楽しみにしている。そんなことから、レース展開がゆっくりとした、アップダウンの多いハーフマラソンを中心に走っている。また、最近では力が付いてきたこともあってフルマラソンを走ることが増えた。

学生時代、バレーボールをやっており、幻のピンチサーバー（滅多に試合に出ないから）だった私が、ちんたらマラソンを始めたのは20代の半ば過ぎ。独身寮生活で外食が続いた私のお腹は、ぼっこりと膨れた。女性だったら「出来た？」と聞かれたかもしれない。

最近では、これをメタボと呼ぶ。カタカナに弱い日本人は、自分がメタボと呼ばれても、このオペラートで包まれた優しい表現は、何だか愛称で呼ばれるような気分になる。しかし、当時はデブか中年肥りと呼ばれ、心にブスリと突き刺さるものがあった。

我が身はすぐに太る体質のようで、糖尿病、高血圧症、高脂血症などを引き起こし易い内臓脂肪型。お腹だけがぼっこりと出る。

私の生まれは越前の奥、奥越と呼ばれる山間の処。きっと先祖は、昔むかし、飢饉に見舞われ飢えに耐え忍んだ貧しい農民か。飢えに耐えきれないDNAは排除され、ほんの少しの糧で生き延びるDNAを受け継いでいるのであろう。

幸い、我が社は広い敷地を持つ工場の一角にあり、昼休みにジョキングができる。食事や着替えの時間を差し引くと走れる間は30分。その時間で、毎日5kmのランニングを続けている。

これまで日頃の積み重ねで、お腹はなんとかへこみ、43歳になった今でも、その日の調子や天候に恵まれれば、コースの自己ベストを記録する。先日も、くびきの100kmマラソン（50kmの部）で、過去の記録を20分短縮した。まだまだ、上り調子の市民ランナーである。

走り始めた理由はどうであれ、どこかで走り始めていなかったら、4代になっても「こんな事がまだ出来るんだ」と気付くことはなかっただろう。この事は体力勝負だけでなく、色々な場面で、歳だからと理由付け、初めから手を付けずに、やり過ごしてしまう事が減った。

例えば、会社で自己啓発の一つとして推進している、資格の取得といった頭と根気の世界でも、大きな原動力の一つになっている。物理や化学の教科書、受験を控える高校生が使うような問題集なども手に取る気になった。晩酌をした後であろうが、2歳の息子が背中に乗ったり問題集に落書きをしに来たりしようが、40代のワンシーンとして、その中で頭をひねることができる。

ちんたらマラソンの効果がもうひとつ。10年くらい前になるが、人生観を大きく変えたシーンがある。先にも話した50kmのコース。ゴール2、3km手前の出来事。私の横を前傾姿勢で走る一人の女性、ゼッケンは7千番台（当時、千の位が年齢の年代を表していた）。ええ、70代。この時すでに私は、やっとの思いで走るといふか、歩くような状況。200m進んで立ち止まり休憩する。そんな横を7千台のゼッケンを付けたランナーは、すたすたと着実に進んでいく。私は、敬意を表し道をお譲りいたした。その時見た彼女の横顔はとても素敵で、本当にいい笑顔をしていた。

ゴールの後、この女性ランナーの歩いているところをお見掛けしたが、その姿は少し腰が曲がり前かがみに歩くお婆さんであり、改めてこの方の凄さを痛感し、私も、同じ70代になった時、同じような顔で、同じように元気で走っていたいと強く思った。

この出来事が印象的で、これ以来、自分の中で素敵なお顔をした爺さんになりたいと願うようになってしまった。人は、人生を重ねる裡に、その人生が顔に現れるという。いい顔の爺さんになるには、健康は必須であろう。女房と喧嘩ばかりしているとたぶんアウト。怠けてだらだらしているとダメで、一生懸命に会社のために働くサラリーマンの顔はどんな顔になるのか。積極的でなくとも前へ進む、このあたりが丁度のところか。

ちんたらマラソンを始めて人生が少しずつ変わっているようだ。人生を80歳とすれば、今、半ばを折り返したところ、80歳を迎えた時の我が顔は、さて、どうなっているのだろうか。80歳まで平和でありますように。

■ 記憶のち記録 ■

財団法人新潟県環境衛生研究所 小寺史浩

誰しもが経験することのひとつに物忘れがあります。なかには一度も物忘れはないという稀な人もおられるかと思いますが、エビングハウスの忘却曲線*に示されるように、普通、人には“忘れる”という大事な機能が備わっています。この機能がないと、ヒトは悲しさの蓄積で死んでしまうと謳われているほどです。私自身、この大事な機能のおかげで何度救われたことか。……。それはさて置き、そもそも、この情報過多の時代にすべてを記憶しておくことなど無理なこと。思い違いを防ぎ、物忘れを良とする方法として人類はいつからか“記録”を用いています。

日常のちょっとしたメモは、よく見慣れた記録風景です。また、科学技術に目を向けると、そこには枝分かれした膨大な記録があることに気が付きます。私は、時々、大学の付属図書館に行きますが、うずたかく積まれた文献の前に立つと記録の尊さを感じずにはいられませんし、記録がこの瞬間にもさらに増え続けていることに新鮮な驚きを覚えます。科学技術が飛躍的に進歩した現在、これら重厚な記録は一様に電子化されつつあります。また、日常生活に目を向けても望む望まざるに関係なく様々な生活シーンで記録媒体に遭遇します。記録媒体の浸透により自宅の電話番号すら記憶する必要はなくなり、各種家電に使用されるマイクロチップは、ユビキタス社会の到来を予感させます。

このように、生活の中でも大きな役割を果たしている記録ですが、現在、これらの価値に疑いの目が向けられています。記録媒体の故障による公共機関の麻痺、食品偽装表示、論文データ捏造、年金記録改ざんなど、次々と記録にまつわる問題がクローズアップされています。情報化社会と銘打つ現代が、まるで記録に翻弄されているかのようです。ただし、現代社会に記録が不可欠であることは疑いのない事実であり、これらの問題は、記録のあり方に関し今一度考える良いきっかけと捉えるべきなのでしょう。

データ捏造により世界に、特にその技術を心待ちにする患者に深い失望を与えた隣国での問題が記憶に新しいさなか、今年4人の日本出身者が独創的な発想のみならず科学倫理に則ったその記録によりノーベル賞を受賞しました。計量証明業に携わる我々も、忌々しき時代に同調することなく、モラルを大切に日々業務に邁進していきたいものです。

*人の記憶が1日後には70%程度忘却するという実験データ

「食の安全・安心を脅かす最近の事例と課題」

新潟県福祉保健部生活衛生課 牧 吉 範

このところの食の安全・安心を脅かす事案の発生で、食品衛生行政に携わる一人として、その問題や課題等について事例を通じ思ったことを雑感としてまとめてみました。

一昨年は食肉の産地偽装や賞味期限等の改ざんなど食品の偽装表示が横行した1年でした。昨年はウナギなど産地偽装表示等もありましたが、食べ物として絶対にあってはならない、毒物の混入など我々の生命すら脅かす事件・事故が相次ぎ、連日のようにテレビ、新聞で報道され、消費者の食品への不安が一挙に高まったと言っても過言ではありません。

このような食品業界では予期せぬ問題を考慮しなければならない時代となり、国防ならぬ食品防衛（フードディフェンス）の重要性が増しています。

さらには、我々の食卓にあがる加工食品の原材料の大半が諸外国に依存しているという現実を国民の多くの方々が知ったのも事実ではなかったでしょうか。自給率40%はよく耳にすることですが、飽食日本？においてはお金さえ出せば食べたいときに食べたいものが何不自由なく手に入り、世界各地の食品で溢れかえっており、食糧危機？など全く無縁であるかのような日本。地球のあちこちでは飢餓で苦しむ子供達が沢山いることも確かです。日本人が1年間で食べ残したものや廃棄される弁当などの食品はどのくらいの量かご存じでしょうか。それらの食品で飢餓を救えるという記事を見ましたが、現代の日本人は食べ物に関してどのように考えられているのか。改めて考えるときかも知れません。

1 食の安全を脅かす主な事件・事故

- 中国製冷凍餃子農薬混入（メタミドホス、ジクロロボス）
- 事故米の食用転用（アフラトキシン、カビ、残留農薬等）
- 中国製乳・乳製品のメラミン混入による加工食品からのメラミンの検出
- カップめんの防虫剤（パラジクロロベンゼン）からの移り香による異味異臭
- 汚染地下水を使用した食肉製品（シアン化合物等） 等々

2 事件別に見た問題点

中国製冷凍餃子事件では、全国的に健康被害が広がり、早い段階で事故の拡大防止が出来なかった。背景には、まさか高濃度の農薬（殺虫剤）が混入していると誰が想定できただろうか。食品事業者は食品危害という直感的に既知の病因物質を疑う。どうしても健康被害イコール細菌的な問題を疑ってしまう傾向が強い。

事実、健康被害相談を受けても細菌的な検査しか実施せず、特に異常が見あたらなかったことが結果としてその後の措置（対応）が遅れた一要因でもある。しかし、もたらされた情報をよく分析すれば、薬物中毒を疑わせる情報や臭いなどがあったという。とは言っても的を射た試験検査が出来たであろうか。衛生行政では限界？。このことも問題ではあるが、食品が輸入食品だと言う点と輸入業者が当該品で複数の健康被害が生じていることや異常を察知していたにも拘わらず、国や保健所等へ報告などを行っていないことが、潜在的に異常のある餃子を市場から排除できず被害の拡

大を防止できなかった責任が問われている。食品事業者としての責務を果たしていたのか。危機管理体制に問題はなかったのか。先に述べたようにフードディフェンスの考え方を食品企業として改めて見つめる必要があると感じています。

今回の事件は、輸入者自らが製造に拘わっていないことも問題点の一つであろうが、日本の食糧事情や人件費、労働事情を反映しており、増加する輸入加工食品に対する警鐘ともいえる。

事件に関しては、いろいろと取りざたされていますが、一刻も早い事件の解明が望まれるところです。原因が判明しない限り再発防止対策もとれないことは言うまでもないからです。

国は、本事案を契機に、食品衛生法第50条第2項に基づき、都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として「管理運営基準準則」を見直し、新に「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」を策定し、食品の安全を脅かす事案を早期に探知し、速やかに対策を講じ被害の拡大防止を図ることとしました。このことを受け、新潟県食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な基準等に関する条例（以下「新潟県食品衛生基準条例」という。）に規定する必要があると考えます。

法整備も必要ですが、食品安全に係る食品企業の社会的責任を果たすことがなによりも重要だということを改めて痛感しました。

他の事件を含め次の問題点が考えられると思います。

- 我が国の食糧自給率の低さ→食材の調達と海外への依存率
- 諸外国と国内の食品衛生規制や衛生事情の相違
- 検疫の甘さ → 企業にも責任はある
- 人件費、労働環境、経済的問題 → 海外進出
- 危害認識の甘さ → 消費者無視？
- 危機管理に関する認識の甘さ → 経営トップの責任
- 消費者の目線で食品造りをしているだろうか → 利益最優先
- 想定できない事案 → テロなどの犯罪性
- 企業倫理、コンプライアンスの欠如

3 事件の及ぼした影響

- 輸入品に限らず食への不安・食の現場が見えない。見えないものへの不安
- 食品企業への不信・一部の企業の不祥事 → 業界全体への波及
- 行政に対する不満・監視やチェックの甘さ、農業政策への批判
- 産地など必要表示の拡充・過度な負担、表示の複雑化、新たな偽装の基？
- 食品業界全体への影響（企業も被害者である）
- 信頼の失墜・なれの果てが企業倒産

4 食品企業としての今後の在り方

- 食の安全性をより高めるため何をすべきなのか
 - ・ 危害分析の必要性と最終食品からその危害を排除する方法の確立
 - 危害分析（生物的、化学的、物理的危険）を行い危害を認識する
 - 全ての原材料（国産輸入品問わず）

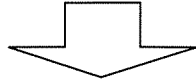
■ 使用水（食品加工用、洗浄用等問わず）

■ 従事者

■ 施設・設備（器具、機材も含む）

■ そ族、衛生害虫 等

- ・ 認識した危害が最終食品に残存した場合、人の健康を害する危害に関しては製造工程で取り除き（排除）たり、危害を及ぼさないレベルに低減する手段・方法を確立することで、製品の安全性が確保できる。



そのために、H A C C Pの導入あるいはH A C C P手法による衛生管理体制の確立が求められる。

○ 危機管理体制の確立

飲食物は人命を左右する。製造者、加工者、輸入者は、取り扱う食品に対して24時間体制で監視、管理し、有事に対処する必要がある。

余談ではあるが、食品に何か不都合があると自主回収をすることがお決まりのようになっていますが、そのことで企業責任を果たしたといえるのでしょうか。事象により回収すべきかどうかを検討する必要があるのではないのでしょうか（不謹慎な発言と非難は覚悟のうえあえて）。回収することによる資源の問題や環境負荷も大切な要素である。食べるものに溢れているからこそできる？ 食べ物が満足にない時代に育った私にとって、食べ物のありがたさや大切さを忘れてはならないと思うのですが。消費者から理解がなかなか得られないことも予想されますが、自主回収しない理由を説明したうえで、企業として判断しても良いのではと感じる。

5 国、県の取り組み

○ 県版H A C C P（自主衛生管理「一般衛生管理」の認証制など）の導入促進

・ 企業として取り組んでいることに対する評価方式の検討

結果として食品危害の未然防止 → 信頼性の確立 → 企業メリット

・ メリット、デメリットだけの問題ではない。ある意味義務化の必要性

○ 新潟県食品衛生基準条例の基となる国のガイドラインの改正

・ 食品による健康被害の拡大防止の迅速化と危害の未然防止の必要性

○ 新たな視点での食品衛生監視体制の確立

・ 現行の保健所機能で十分なのか。

・ 新たに食品監視検査等を一元的に行える専門機関の創設の必要性

○ 輸入食品の水際検査である検疫体制の強化

○ 食品の安全・安心を脅かす事件・事故の原因は何かの検証

・ 人為的な問題だけなのか

・ 利益優先とした経済的、社会的歪み

・ 制度や仕組みに問題はないのか

・ 食品衛生法など規制法に問題はないのか

新潟県民間環境検査機関協議会会員名簿

■正会員

(アイウエオ順)

機 関 名	住 所	TEL/FAX
(株)アート環境設計	〒950-2053 新潟市西区寺尾前通1丁目15番1号	025-233-4333 / 025-233-4353
(財)下越総合健康開発センター	〒957-0054 新発田市本町4丁目16番83号	0254-23-8352 / 0254-22-0492
(財)環境地質科学研究所	〒950-0965 新潟市中央区新光町10番地2	025-281-1001 / 025-281-0003
(株)クラレ 新潟事業所	〒959-2691 胎内市倉敷町2-28	0254-43-2521 / 0254-43-2864
(社)県央研究所	〒955-0805 三条市吉田1411の甲	0256-34-7072 / 0256-35-6483
県都食品環境分析センター	〒950-0022 新潟市東区幸栄1丁目7番12号	025-270-8890 / 025-270-8132
コーペンエンジニアリング(株)新潟分析センター	〒950-3101 新潟市北区太郎代1448番地3	025-255-2166 / 025-257-4871
(財)上越環境科学センター	〒942-0063 上越市下門前1666番地	025-543-7664 / 025-543-7882
(株)上越テクノセンター	〒942-8611 上越市福田町1番地	025-545-6052 / 025-545-6152
東北緑化環境保全(株)東新潟支社	〒957-0101 北蒲原郡聖籠町東港1丁目1-155	025-256-2506 / 025-256-3134
(財)新潟県環境衛生研究所	〒959-0291 燕市吉田東栄町8番13号	0256-93-4509 / 0256-92-6899
(社)新潟県環境衛生中央研究所	〒940-2127 長岡市新産2丁目12番地7	0258-46-7151 / 0258-46-9851
(財)新潟県環境分析センター	〒950-1144 新潟市江南区祖父興野53番地1	025-284-6500 / 025-284-0022
(財)日本気象協会 新潟支店	〒950-0962 新潟市中央区出来島1丁目11番26号	025-281-5711 / 025-282-3272

■賛助会員

(アイウエオ順)

会 社 名	住 所	TEL/FAX
池田理化工業(株)新潟支店	〒950-0992 新潟市中央区上所上3丁目5-10	025-285-9277 / 025-284-1473
鐘通化学薬品(株)	〒951-8141 新潟市中央区関新1丁目7-22	025-231-7121 / 025-231-7123
島津サイエンス東日本(株)新潟支店	〒950-0926 新潟市中央区高志1丁目3-14 アクシス1-102	025-286-7191 / 025-286-7193
(株)タケショー	〒950-0965 新潟市中央区新光町23	025-283-6231 / 025-285-6004
寺井科学器械(株)	〒951-8116 新潟市中央区東中通1番町186-1	025-229-1198 / 025-224-7448
(株)新潟コンゴ	〒950-0831 新潟市東区下場25-1	025-279-2031 / 025-279-2032
(株)バイタルネット	〒950-2023 新潟市西区小新字大通3799番地1	025-234-1111 / 025-231-6797
北陸工機(株)	〒942-0001 上越市中央3丁目14-34	025-543-2434 / 025-544-5588
和光純薬工業(株)	〒103-0023 東京都中央区日本橋本町4-5-13	03-3270-8571 / 03-3242-6501

編集ノート

昨年は「悪いことばかりの年だった」と言われるように、食の安全安心の問題・無差別殺人・米国のサブプライム問題から派生した世界経済の混乱・年金問題・派遣労働者等の格差問題など、枚挙にいとまがないほど多くの社会・経済問題が噴出した年であった。

そんな中、佐渡ヶ島における「朱鷺の野生復帰を目指した放鳥」が、唯一、明るい話題であったような印象が残る。

今年は県内において、いくつかの「明るい話材」となりそうなものがあるが、その一つに「NHK大河ドラマで直江兼続が放映される」事が上げられる。ある講演会の講師の話しであるが、「直江兼続はナンバー2であり、周囲に色気がない」ので、過去の時代ではドラマ化されなかったが、今の時代こそ「謹厳実直で人間の生きていく基本のような人物」が取り上げられる時代であ

る。現在のような、情報過多・価値観が多様化した社会で生きていくためには、我々人間がこの辺であらためて「人が生きていく基本にもどる」必要があるのかも知れない。

また、今年は「新潟国体」が開催される年でもあり、年末には「いい年だった」と言えるような一年にしたいものである。

年末のお忙しい中、原稿をお寄せ頂いた皆様には深く感謝申し上げます。

編集委員 計量証明部会 桑 原
 精度管理部会 畠 山
 水道食品部会 小 島
 事務局 松 浦

