

中間評価書

作成日	平成 18 年 12 月 27 日
-----	-------------------

1. 研究課題名	塩の安全性評価およびそれに係る分析技術の構築に関する研究				
2. 開発実施期間	平成 17 年度～平成 19 年度				
3. 研究概要	<p>1) 目的</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生活用塩の安全性をより一層確かなものとするため、平成 17 年度に策定した製造基準を平成 18 年度において本格実施し、製品だけでなく製造工程の安全性を適切に検証する。また、検証にあたって対象となる検査項目については、それに係る分析技術を構築する。 ・平成 18 年に施行された「食品に残留する農薬等のポジティブリスト制度」(以降、ポジティブリスト制度と略記)に対応するため、塩および塩製造の特殊性を考慮した検査対象項目の選定、選定した項目の分析技術を開発するとともに、生活用塩を対象に検査を実施してこれら製品に農薬が残留していないことを明らかにする。 <p>2) 結果の概要</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製造基準については、平成 17 年度においてイオン交換膜法製塩 6 工場に仮適用を実施したが、工程改善等を要するような問題点は認められなかった。これより、平成 18 年度において同基準をイオン交換膜法製塩 6 工場および再製加工 1 工場に本格適用し、生活用塩が安全に製造されていることを検証した。また、製造基準で選定した検査対象項目として、原料である海水では「人の健康の保護に関する環境基準」に規定された物質、製造工程および製品では食品衛生法で規定されている装置材料や包装容器からの溶出物質および食品添加物を対象に分析技術を構築した。 ・ポジティブリスト制度への対応については、まず、生活用塩の原料である海水や製造・流通過程における環境中からの混入の可能性に着目し、環境基本法より「水質汚濁環境基準」および「公共用水域における農薬の水質評価指標」を適用して 42 項目を選定した。また、主要農作物や塩が使用される主な加工食品の原料に関連する 93 項目を選定し、前述の選定項目との重複分を差し引いた 116 項目を検査対象項目とした。検査対象項目のうち、104 項目については一斉分析、その他の項目については個別分析を実施することとし、これらの分析方法を構築した。これより、生活用塩 11 種類を検査したところ、全ての製品において農薬が残留しないことが明らかとなった。 <p>3) 今後の方針</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製造基準およびポジティブリスト制度を適切に運用するため、天日塩田を含め、生活用塩の製造・流通過程に関する調査を実施するとともに、検査対象項目についても適宜見直しを行う。 ・微生物検査など検査対象項目の中で検討が不十分な分析方法について、検討を行い、塩製造環境に応じた適切な分析方法を構築する。また、これまでに開発した分析方法については、学会などへの情報発信を行い、塩の安全性評価技術として社会的な評価を得る。 <p>4) 特記事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特になし 				
4. 評価項目	1) 研究の進捗度	2) 目標達成の可能性	3) 期待される効果		合計
評価点数*	5	4	5		14/15
5. 評価コメント	<p>1) 研究の進捗度</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食の安全・安心に対する消費者の関心が高まる中、HACCP の考え方を中心とした食品安全マネジメントシステムの構築および改善を意図した ISO22000 の活用に向けた動き、食品に残留する農薬等のポジティブリスト制度の施行へのすばやい対応を含め、各部において、科学的根拠に基づく検証を的確かつ着実に実施しているものと考ええる。 ・また、限られた期間内であったにもかかわらず、塩および塩製造という特殊性を考慮した上で、検査対象項目の選定や分析技術の確立を行っていること、さらに、生活用塩を対象に選定項目の検査を実施していることなども評価できる。 <p>2) 目標達成の可能性</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現在実施中の製造基準の明確な運用に加え、ポジティブリスト制度の適切な運営を続けていくことによって、原料から流通に至るまでの生活用塩の安全性を検証することができ、その結果として、消費者に安全・安心を届けることが出来るものと期待される。なお、このような取組みは、 				

	<p>近い将来、生活用塩のみでなく食用塩全体に向けて行われることが望ましい。また、業界全体への取組み拡充にむけて、本来の方向性・主旨を見失うことなく、そのリーダー的存在として当該取組みを進展させてほしい。ただし、この先、現状システムを食用塩全体に適用する場合、検査対象物や検査項目の多品種化・多様化のため、安全性の検証に要するコストと労力は膨大なものとなると考えられることに加え、その負担は小規模の製塩業者や消費者にも及ぶことから、理に適った効率的運用にむけて、検証方法や同作業の簡素化などに向けたさらなる取組みを期待する。</p> <p>3) 期待される成果</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全所員の共通認識のもと、現在実施中の製造基準の明確な運用に加え、ポジティブリスト制度の適切な運営を続けていくことによって、原料から流通に至るまでの生活用塩の安全性を検証することができ、その結果として、消費者の安全・安心を求める声に誠意を持って応えることができると思われる。現時点においては、国内で ISO22000 の認証制度が完全に機能しているとは言い難い。しかし、食の安全・安心を求める消費者の声に応えるためには、安全な製品づくりを実現するための強固なシステムづくりが急務であり、組織全体で食品の安全性を追求・確保するシステムである ISO22000 の導入は不可欠なものとなろう。従って、今後、同制度への対応を含め、現在は生活用塩にのみ向いている取組を、なるべく近い将来、食用塩全体に向けて実施することが望ましい。このような取組みの拡充により、塩業界全体に対する消費者の安心感が高まると共に、業界全体の安全に対する意識の向上も図ることができると考える。是非とも、本取組みを業界全体へと拡充させていくために、リーダー的存在として重要な責務を担い続けて頂きたい。 ・ただし、現状のシステムを生活用塩のみでなく食用塩等に広く適用する場合、検査対象物や検査項目の多品種化・多様化のため、安全性の検証に要するコストと労力は膨大なものとなると考えられる。また、それに要するコストなどの負担は小規模の製塩業者や消費者にも及ぶことから、合理的かつ漏れのないシステム運用にむけて、今後、独自および他所との協力関係のもと、様々な視点からの調査や解析を進め、検査の時期、場所、対象物、方法、項目等の絞り込みや同作業の適正化などに向けたさらなる取組みがなされることを望む。これらが、うまくかみ合い、機能すれば、“塩”の安全・安心が確固としたものとなると確信する。 <p>4) その他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特になし
--	---

*評価点数の基準：5(適切)・4・3(妥当)・2・1(不適切)