新型コロナ感染の後遺症における疲労症状等について

大阪公立大学客員教授、大阪大学招へい教授 倉恒弘彦



2019年末より急速に広がった新型コロナウイルス感染症 (COVID-19) は、世界を揺るがす大事件となりました。 アメリカ、インド、ブラジル、フランス、 スペインなど欧米や中南米の各国に瞬く間に広がり、極めて多くの感染者と死者が報告されています。

幸い、2020年末頃より漸くCOVID-19に対するワクチンが開発され、ワクチン接種により感染とともに重症化を予防できるようになってきました。 しかし、未だ感染拡大がみられた国や地域では都市封鎖や移動制限、在宅勤務などの社会生活の制限が行われています。それにより、疲労やメンタル ヘルス障害の発生頻度が増えて、産業医がその対応に追われているとの報告もあります。

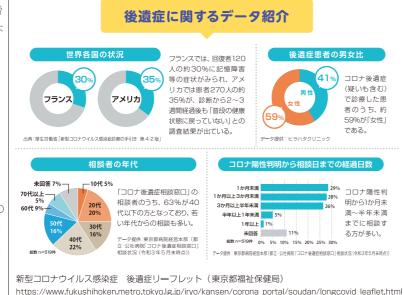
最近、COVID-19 感染後に呼吸器症状は改善しても、長期間にわたってブレインフォグと呼ばれるような思考力や集中力の低下、記銘力の低下がみ られる疲労病態が続く症例が多くみられることがわかってきました。新型コロナウイルス感染後後遺症として、テレビや新聞などでも大きく取り上げ られています。

2020年11月8日(日)総合午後9時~ NHKスペシャル

https://www3.nhk.or.jp/news/special/coronavirus/nhkspecial_1108/

国際医学雑誌に報告されたCOVID-19に罹患した120名の予 後調査 (フランス) では、入院後110.9日経過した時点でも、疲労 55.0%、記憶力低下34.2%、睡眠障害30.8%、注意力低下 26.7%などがみられることが報告されています。日本でも、岡 山大学医学部総合診療科にコロナウイルス感染 (COVID-19)後 遺症外来が設置され、200名近くのCOVID-19 感染後患者のケ アが行われていますが、感染後3か月経過した時点でも約1割の 患者に原因の明らかでない疲労・倦怠感がみられています。

ウイルス感染後にこのような疲労がみられる報告は古くから あり、イギリスでは1980年頃にはコクサッキーBウイルス感染後 に慢性的な疲労がみられる患者が、ウイルス感染後疲労症候群 として報告されていました。アメリカでもヘルペスウイルス属の EBウイルス感染症と慢性的な疲労病態との関係についての臨床 研究報告が多くみられます。しかし、このような患者では、通 常の保険診療でみとめられてる血液検査や生理学的検査、画像 検査にはほとんど異常がみられないため、有効な治療法も確立 していません。



私たちは、2021年12月「COVID-19後遺症の診療体制の構築を急げ―ME/CFSの診療経験から学ぶ」と題して、COVID-19後遺症診療の現状と課 題について日本医事新報に論文掲載を致しました。

医師新報: https://www.jmedj.co.jp/journal/paper/detail.php?id=18368

COVID-19後遺症患者の診療窓口になり、かつ罹患後時間が経過した外来でのCOVID-19後遺症患者の病態についての臨床研究も可能とするような 「総合診療医を中心とした集学的診療体制」の全国的なネットワークの構築が喫緊の課題となっています。

編集後記

市中は桜色から青葉あざやかな色になってまいりましたが、世界はCOVID-19の要因だけでなく異常気象によって農作物の収穫量への影響、急激な脱炭素 の動き、またロシアのウクライナ侵攻・・・今、春の嵐に見舞われているような状況です。サブライチェーンによる微妙なバランスの拮抗により世界は廻って いることを思い知らされます。図らずも4月22日はアースデー。気候変動だけでなく人間の営みを真剣に考えないと地球の命は重症化しそうです。

SFSS理事 牧 美弥子

当NPO法人の事業活動は会員の皆様の会費および寄付金で運営されております。 食に関する研究に従事する方には正会員を、食に関する企業様には賛助会員をお願いしております。 寄付金も随時受け付けておりますので、ご興味のある方は下記までお問い合わせください。

キユーピー株式会社 旭松食品株式会社 カルビー株式会社

替助会員リスト (順不同)

食の安全と安心通信 Vol.45 2022年 春号/編集長:山崎 毅 編集委員:芦内裕実、miruhana

SFSS science of food safety and seci 食の安全と安心を科学する会

特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会

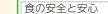
本部・研究室

TEL • FAX : 03-6886-4894 〒113-8657 東京都文京区弥生1-1-1 東京大学農学部フードサイエンス棟405-1号室 E-mailアドレス

info@nposfss.com

ホームページURL

http://www.nposfss.com







食の安全と安心通信

NPO法人 食の安全と安心を科学する会 季刊誌



第45号

■企業や市民団体の食への取組み キューピー株式会社

■ファクトチェックとは何か



INDEX

■新型コロナ感染の後遺症における 疲労症状等について







~FIJファクトチェック・ガイドラインの解説~ ■セブン-イレブンにおける惣菜の安全管理

ファクトチェックとは何か ~FIJファクトチェック・ガイドラインの解説~

楊井人文



ファクトチェックとは、社会に広まった言説・情報が事実に基づいているかどうかを調べる、いわば「真偽検証 | 活動を指す。何が事実で何がそうでな いのか、情報の(不)正確性を可視化し、一般の人々に注意喚起をする機能がある。

インターネット黎明期の 1990年代から米国の市民メディアが始め (Snopes.com)、2000年代には大学に付属した専門機関 (factcheck.org) や、大 手メディアの専門部署 (politifact.com) などが立ち上がった。SNSが普及した2010年代は、ネット情報を検証するファクトチェック専門団体が急増。科 学分野の専門家を中心とした団体 (sciencefeedback.co) なども現れ、現在、欧州、中南米、アジアなど世界各地で350以上の団体が活動している。独 立性が重視されるため大半が非営利団体で、財団の援助などで活動している。

今から5年前の2017年ごろ、私は大手メディアの誤報を検証するサイトを運営していたが、ネット情報の検証も含め、業界横断的な取組みが必要と感 じていた。いわゆる「フェイクニュース」が流行語となって社会的関心が高まったことから、ニュースアプリ運営会社 Smartnews の支援を受ける形で、 科学記者で早稲田大学の瀬川至朗教授、SFSSの山﨑毅理事長らとともに立ち上げたのが、ファクトチェック・イニシアティブ (FIJ) である。

ガイドラインを策定した理由

FIJはファクトチェックそのものを実施する団体ではなく、担い手拡大のための啓発や環境整備、各団体への情報提供を中心とした支援を行う、ファク トチェック推進団体である。2018年、ファクトチェック・ガイドラインを策定した。その理由は主に3つある。

第一に、日本では当時、メディア関係者を含めてファクトチェックがほとんど知られていなかったため、具体的なルールを示し、理解を深めてもらう必 要があった。第二に、ファクトチェックの国際団体 (IFCN) が綱領 (Code of Principles) で定めた5つの原則があったが、実務的に活用できるより具体 的な指針を提供する必要があった。第三に、ファクトチェックへの信頼を得るためには、活動が依拠している原則や基準を社会に向けて明らかにするこ

現在、約10のメディア・団体が FIJ のガイドラインを活用してファクトチェックに取り組むようになっている。

ガイドラインのポイント

ガイドライン全文はFIJのサイトで公開しているので一度ご覧いただきたいが、紙幅の関係で重要な点に絞って解説したい。

最も重要な原則は、「特定の主義主張や党派・集団等に対する擁護や批判を目的とせず、公正な基準と証拠に基づいて、事実に関する真実性・正確性 の検証に徹する」というものだ。これを踏まえ、ファクトチェック対象は「客観的な証拠によって事実の存否や正確性を検証しうる『事実言明』とし、何ら 事実言明を含まない意見表明や主張は対象としない」との原則を示した。ファクトチェックの目的は、ある意見や立場が正しいか間違っているかではなく、 事実誤認を生じさせる言説が前提としている事実関係の真偽を明らかにすることにあるからだ。

事実と意見の峻別は検証対象を特定するプロセスだけでなく、記事化する上でも必要である。ガイドラインでは「読者の理解を深めるために、ファク トチェック記事の中において解説等を盛り込むときは、私見はできるだけ抑え、必要以上に批判的、攻撃的、侮辱的な表現を用いない」としている。誤情 報に対してついつい強く批判したくなるものだが、あくまで冷静沈着な検証態度が求められるということだ。

IFCN綱領の5つの原則のうち4つが「透明性」に関するもので、ファクトチェックの世界で非常に重視される。FIJのガイドラインでは、このうち「情報 源の透明性」(Transparency of Sources) に関して、「事実認定や結論・判定に至った理由について第三者が検証できるよう、客観的な証拠 (エビデンス)・ 出典や情報源(ソース)をできるだけ具体的かつ詳細に記載する」としている。ファクトチェックは署名記事でなければならず、運営団体にも財源を含め、 詳細な情報開示を求めている。

ファクトチェックで特徴的なのは、その言説・情報の正確性についての判定を行う点にある。これを「レーティング」という。ガイドラインでは、「誤り」「不 正確」「ミスリード」「根拠不明」といった用語と定義を定めたレーティング基準を作り、推奨している。

ファクトチェックの課題

ファクトチェックは、証拠に基づく論証を重視し、客観的な事実を探究する「科学」「学問」の精神に通じる面があると思う。ただ、曖昧さをもった日常 言語や社会的事実を扱うため、ファクトチェッカーの間でも認識や評価の食い違いはよくあり、万能ではない。「フェイクニュースと闘い、撲滅する」とい う正義感で行うと危険である。

大事なことは、何が事実かを一般の人々が見極めるための判断材料を淡々と提供することである。ファクトチェックは、事実を軽視しセンセーショナ ルに拡散されがちな情報社会において、人々の免疫力 (リテラシー) を高めるうえで非常に有用である。ただ、手間のかかる地道な実践でもあり、担い 手をいかに広げていくかが大きな課題だ。





セブン-イレブンにおける惣菜の安全管理

株式会社セブン-イレブン・ジャパン QC室 総括マネジャー

斉藤 俊二



フレッシュフードの商品開発

セブン-イレブンで販売している弁当・惣菜などのフレッシュフードは、つくりたての美味しさにこだわり、工場や配送センターなど、すべて独立 したお取引先の高度な技術を活かすことで高品質かつ安定的な製造を実現しています。

特に「豊かで便利な毎日」を暮らせるように、より良い商品をお届けする取り組みを進める中、社会構造の大きな変化に合わせ、惣菜の商品形態は大きく変化してきました。購入後すぐに食べる商品だけでなく、食べたい時に簡単に手間をかけず食べることができるパウチ惣菜や、冷凍食品、洗わずそのまま食べられるカット野菜など、豊富なメニューを品揃えしている他、食事の一品となる唐揚げやコロッケといった揚げ物は店内で調理し揚げたてを提供しております。

また、2009年には食品ロス問題解決のために、美味しさをそのままに鮮度を延長する取組みを開始しました。例えばおかずと野菜を合わせた「食事サラダ」は、低温かつ短時間で行うとともに、ガス置換包装を採用することで品位を向上させ、2018年に販売期限を1日延長いたしました。さらに、プラスチックの蓋をフィルムに変更することで廃プラ削減にもつながっております。今後もこのような商品を拡大し環境に配慮した取組みを進めてまいります。

安全を担保する組織

フレッシュフードの品質保証は、パートナーである食品メーカー様、フレッシュフード製造メーカー様が加盟している日本デリカフーズ協同組合(以下NDF)、セブン-イレブンQC室が相互に連携、協働することで成り立っています。

①食品メーカー様は、品質管理、品質保証を実践し、進化し続ける②NDFは、各社の共通課題を協働で解決③QC室は、品質方針の立案、推進、各社の連携・協働を推進、とそれぞれが役割を遂行することで、個社では実現できない強固な品質管理システムを実現しています。

NDFは工場の品質管理・衛生管理レベルの向上を目的として、1979年に設立された組織です。相互扶助の精神に基づき、衛生基準を整え、生産技術・品質管理レベルに高める取り組みを進めてきました。現在、品質管理については「食品安全推進部会」「検査部会」「システム化推進部会」など合計10部会が常時運営され、毎月開催の品質保証会議にて、品質方針の共有と部会活動の進捗確認を行い、一貫性のある取組みを継続的におこなっています。更に、2019年から品質保証従事者のモチベーション向上、取組みの活性化を目的にNDF品質保証アワードを開催し、この場で共有される素晴らしい取組み事例が、品質管理体制の進化に貢献しています。

安全対策

ご承知の通り弁当・惣菜などのフレッシュフードのように鮮度が短い食品は、一般的に食中毒リスクが高いと言われています。加工食品に比べ商品の改廃頻度が高く、使用する原材料の種類が多く、工場では多くの種類の商品を製造しているため、近年食の安全・安心を脅かすリスク要因が多様化している中、広範囲の食材に対する知見を有し、適切な対応がとれることが求められます。

優先リスクへの対応の一例として、食物アレルギー事故防止への対応をご紹介します。1つ目は、正しい知識の習得です。有識者を招いての集合研修、e ラーニングを活用し正しい知識の習得に努めています。2つ目に、製造現場でおきるヒューマンエラー起因によるラベル・包材の誤使用を防止するため、ラベル照合機の導入を推進しています。3つ目に、表示作成ミスを防止するため、表示作成業務のシステム化、食品表示検定受験を推進しています。併せてQC室では、これらの取組みを推進するとともに各製造工場について定期監査を実施しております。

フレッシュフードに使用している食材は、日本のみならず多様な国から調達されています。世界の食品安全動向に目を光らせ、広い視野、高い視 座からリスクを把握することがなにより重要と考えています。

未来への取組み

製造現場の課題は、人に依存している業務を、設備や情報技術を積極的に活用し変化させることです。今、現場では、従業員の多様化が予想以上に進行しています。旧態依然の方法では、品質を管理することは困難であり、タブレット端末によるデジタル帳票の活用やラベル照合機の開発など情報技術を駆使し、働いている人々が、自らの仕事に誇りをもち、楽しく仕事ができ、人が協調する生産現場を目指していきます。

また、消費者と当社の情報格差を埋めるべく2021年から、HPに安全・安心への取組みの掲載を開始し、SNSでも積極的に情報を発信しています。 お客様の不安を解消し、少しでも安心に繋げられればと思っています。

最後に、社会課題解決は、競争領域ではなく、協調領域と考えております。私たちは、食の安全の確保・安心を創出するため、今後についても積極的にコミュニケーションを行ってまいります。

企業や市民団体の食への取組み

kewpie

キユーピー株式会社 執行役員 品質保証本部長 今村 嘉文

■品質は、守られたら"ありがとう"

■創業からの品質への拘り

キューピーは、1919年(大正8年)の創業以来今日まで、「<u>良い商品は良い原料からしか生まれない</u>」と言う原料・品質に対する強いこだわりを持ち続け、 食品にたずさわる者の心構えとして「正直」「誠実」を愚直に守り続けてきました。

■「美味にして栄養価の高いマヨネーズを日本の食文化に根付かせたい」

創始者 中島董一郎 (なかしま とういちろう) のこの品質への拘りと、<u>日本人の体格向上</u>への願いを込めた「キューピー マヨネーズ」を1925年に発売して以来、「<u>食を通じて社会に貢献する</u>」という精神を受け継ぎ、私たちキューピーグループは、事業活動にとどまらず、社会や地球環境への貢献に向けたさまざまな活動に取り組んでいます。

■持続的成長を実現する体質への転換にむけて

キューピーグループは、第10次中期経営計画 (2021年~2024年) の中で、「<u>持</u>続的成長を実現する体質への転換」を最重要テーマと掲げ、経済性と社会性の両立、そして何よりも未来を創造しつづける人材づくりこそ重要であるとコミットして取り組んでいます。

■全量保証体制の実現

「持続的成長を実現する体質転換」と言う会社の方針に向けて、私共生産及び品質に携わるメンバーのみならず営業や研究開発メンバー含めて全員で、経済性の取組として「全量保証体制の実現」と言うテーマにブレイクダウンし設計品質を研究しています。

この中計終了 (2024年) 時には、現場で発生する品質トラブルの本質を掴み、「事 故は起きない」 (未然防止型品質設計・管理体制とは?を理解し) また、変化点か ら異常が発生しても「解かる・気付ける」 体制にして、次工程には流れないマネジメントの仕組化に向けて取り組んでいます。

10次中計 グループ経営方針

めざす姿
2030ビジョン
10次中計テーマ
持続的成長を実現する体質への転換

<経済性>
利益体質の強化と
新たな食生活創造

<社会性>

べ社会性>

べ社会性>

べ社会性>

できる仕組みづくり

この活動を追求する中での私の学びの一つに、「<u>品質は守られたら"ありがとう</u>"を言葉と態度で感謝する」いわゆる「認める」事がとても重要である。

私自身も、よく「トラブルが起きた時には、ダメじゃないか?」と注意しますが、「問題が無い時に、ありがとう」とその仕事の「プロセスに感謝し、ほめているでしょうか?」

「品質が守られている事は当たり前と勘違いしている」管理者が多い。と言う事です。

「品質を守っているのは、ものつくりに携わっている現場のすべての方々であるということ」「品質が守られる為には、非常に多くの努力と知恵・ ノウハウが有ること」このことにどれだけ管理監督者が気付けるか? その事にあらためて気づかされ、全量保証体制の実現の肝の一つだと感じています。

また、<u>社会性の取組</u>としては生産・品質に従事する我々自身の「<u>顧客接点の在り方を変え</u>」お客様も気付いていない潜在的な要求をインサイトし設計開発に取り組み、バリューチェーンの質を高めて行きたいと挑戦しています。

VUCAの時代に最も重要な事は、「リスクを認識する力」と「全社的リスク管理(ERM:エンタープライズリスクメネジメント)」する事だと言われています。

このSFSSの活動もその物事を多角的に見てゆくという観点からERMそのものと私は考えています。

引き続きこの活動推進頂く過程で、より日本のものづくり の考え方並びに商品・サービスの提供付加価値の向上に結び 付くものと推進をお願い申し上げます。

