

食品安全モニターからの報告（平成 18 年 7 月分）について

食品安全モニターから 7 月中に、45 件の報告がありました。

報告内容	
< 意見等 >	
・ 食品安全委員会活動一般関係	7 8 件
・ リスクコミュニケーション関係	2 件
・ B S E 関係	11 14 件
・ 食品添加物関係	1 件
・ 化学物質関係	1 件
・ 微生物・ウイルス関係	3 件
・ 新開発食品関係	2 件
・ 食品衛生管理関係	5 件
・ 食品表示関係	8 件
・ その他	5 件

誤植による訂正

（注）複数の分野に関係する報告については、便宜上いずれかの分野に分類した。

報告された意見等については、以下のとおりです。

リスク管理機関に関わる意見等につきましては、関係行政機関に送付し、広く食品の安全性の確保に関する施策の参考に供することとしています。

なお、以下では、食品安全委員会に関する意見等についてコメントを掲載するとともに、併せて、リスク管理機関に関わる意見等についても、関係行政機関からコメントがありましたので掲載しております。

凡例）食品安全モニターの職務経験区分：

- 食品関係業務経験者
 - ・ 現在もしくは過去において、食品の生産、加工、流通、販売等に関する職業（飲食物調理従事者、会社・団体等役員などを含む）に就いた経験を 5 年以上有している方
 - ・ 過去に食品の安全に関する行政に従事した経験を 5 年以上有している方
- 食品関係研究職経験者
 - ・ 現在もしくは過去において、試験研究機関（民間の試験研究機関を含む）、大学等で食品の研究に関する専門的な職業に就いた経験を 5 年以上有している方
- 医療・教育職経験者
 - ・ 現在もしくは過去において、医療・教育に関する職業（医師、獣医師、薬剤師、看護師、小中高校教師等）に就いた経験を 5 年以上有している方
- その他消費者一般
 - ・ 上記の項目に該当しない方

1. 食品安全委員会活動一般関係

○ 平成18年度食品安全モニター会議に参加して

食品安全モニターとして初めて会議に参加し、得たものは大きかった。分かりやすくまとめられた数々の資料をもとに講演が行われ、非常に興味深く視聴することができた。自分の知識不足を痛感するとともに、より一層、モニターとして情報収集と情報提供に努めていきたいと思った。

(兵庫県 女性 44歳 その他消費者一般)

○ モニター会議に参加して

岡山で行われた食品安全モニター会議に参加しました。会議の参加は初めてではなかったが、同じ委員会の先生でも視点が違い、新たな発見もあり、楽しく学べました。今後も食の安全をわかりやすく伝えてもらうため、より良い意見交換の場であってほしいと願います。

(広島県 女性 35歳 その他消費者一般)

○ 食品安全モニター会議のあり方について

食品安全モニター会議においては、食品安全委員会の委員が一方的に、委員会にとって都合の良い話ばかりをするのではなく、パネルディスカッション形式あるいは中立的な先生の話も聞ける会にしてほしい。

(山口県 男性 62歳 食品関係研究職経験者)

○ モニター会議に出席して

食品安全モニター会議に出席し、モニターは消費者との間の架け橋となり、正確な情報を伝達しなければならないことを再認識した。また、特定保健用食品に対する食品安全委員会の取組について、その熱心さに感銘を受け、同時に、消費者の一人として心強く思った。

(福岡県 男性 75歳 その他消費者一般)

○ モニター会議に出席して

食品安全モニター会議の出席は二度目であったが、前回よりもモニターとしての役割を明確に示していただいたように感じた。また、意見交換の時間も長めに設定されていて、内容も濃いものであった。私自身がもっと知識を増やして、多くの方々に対し、マスコミ等に左右されない正しい情報提供をしていかなければと強く感じた。

(鹿児島県 女性 33歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター会議の進行提案について

平成18年度の食品安全モニター会議は、有意義な会議内容であり、九州各地の遠方からのモニターの出席についても考慮された時間設定だったと思います。限られた時間内ですが、各モニターの自己紹介及び質疑応答の時間をもう少し長く設定されることを望んでいます。

(宮崎県 男性 71歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

平成18年度の食品安全モニター会議は、5月から6月にかけて全国7都市にお

いて計 10 回開催し、多くのモニターの方々に御出席いただきました。会議では当委員会の役割や取組、また BSE や農薬、新開発食品などの具体的なテーマを取り上げ、そのリスク評価の実際などについて、知識や理解を深めていただくとともに、当委員会委員や専門委員をはじめ、リスク管理機関の担当者も加わった形で意見交換を行ったところです。

会議の運営やあり方等については、今回御指摘いただいた御意見を含め、会議後のアンケートでいただいた種々の御意見・御要望も参考にしながら、よりよいものとなるよう努めてまいります。

また、食品安全モニターの皆様方には、当委員会が発信する情報を日常生活を通じて可能な範囲で地域の方々に伝えていただいたり、また一方、それらに対する地域での反応、声を踏まえた意見・情報などを寄せていただくなど、委員会と地域との間で意見・情報の交換を促進する橋渡しの役割も期待しているところです。

なお、会議で出された主な意見やアンケート等などの概要については、当委員会のホームページに掲載しておりますので、御覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai153/index.html>

○ 「食育」に対する食品安全委員会の取組について

食育は大切です。しかし、食品安全委員会が食育推進計画のもと、直接取り組むことはせず、食育推進室をはじめ、各省に任せてはいかがか。食品安全委員会は食品のリスク評価と、それに基づくリスクコミュニケーションに専念していただきたい。

(沖縄県 女性 46 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食育につきましては、平成 17 年 7 月に施行された食育基本法に基づき、内閣府に食育推進会議（会長：内閣総理大臣）が設置され、当会議において食育を総合的かつ計画的に推進するための食育推進基本計画が本年 3 月に作成されたところです。食育推進基本計画の具体的な実施に当たっては、内閣府食育推進室及び食品安全委員会を含めた関係府省が連携しつつ取り組むこととしています。

食育基本法においては、食品の安全性の確保等における食育の役割等について規定されており、食育推進基本計画においても、食品の安全性等、食に関する幅広い情報を多様な手段で提供するとともに、国や地方公共団体、関係団体や関係事業者、消費者等の間の意見交換が積極的に行われるよう施策を講じるとされているところです。

食品安全委員会では、リスクコミュニケーション専門調査会において、食育の推進に貢献するための当委員会の役割、具体的には食品の安全性に係る情報提供のあり方や意見交換の推進方策について更に検証を進めることとしており、引き続き食品の安全性に関する国民の知識と理解を深めるため、関係省庁と連携して、正確でわかりやすい情報の提供及びこれについての意見交換を積極的に実施することにより、食育の推進に努めてまいります。

２．リスクコミュニケーション関係

○ メディアレスポンスについて

ニュージーランドの Food Safety Authority は、食の安全・安心に関するメディアの情報に対して、ホームページに「Response to Media」のコーナーを設け、あまり硬くない表現で軽く反論するなど、読んでいて納得できる形でメディアの話題にコメントをつけている。日本の報道や TV 番組等における「食の安全」に関する情報の氾濫に対し、政府の取組の一環として、特に食品安全委員会として、この取組を参考にしてみてはどうか。

(埼玉県 男性 43 歳 食品関係業務経験者)

○ TV 健康番組の事後検証報告について

最近、テレビで健康番組が盛んに放映されている。先日もダイエットで取り上げられたものを自分で試して健康を害し、社会問題になったケースが見られた。TV の健康番組について、放映後に番組内容を検証し、広く一般にその審査内容を報告することも必要なのではないか。

(福岡県 男性 47 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、国民の皆様へ食品の安全性について理解を深めていただくため、ホームページ、メールマガジンの通信媒体や、季刊誌等の刊行物を通し、幅広く適切な情報の発信に努めております。

また、食品の安全性に関する情報が広く国民の皆様へ正確に周知される上で、報道の果たす役割は大きいことから、当委員会では、報道関係者に対し、適宜プレスリリースを行い、積極的に情報を提供するとともに、情報や意見の交換を行う懇談会を定期的を開催しています。

このほか、平成 18 年度においては、食品の安全性に係るリスクコミュニケーションに係る調査において、諸外国におけるマスメディア報道とその影響分析に係る調査等を行うこととしております。

今後とも引き続き、適切な情報の発信が行われるよう、報道関係者への正確な情報提供にも努めてまいります。

3 . B S E 関係

○ B S E の不安が残る輸入再開

米国産牛肉の輸入再開が正式決定され、食品安全委員会へ報告されたという。本年 1 月に BSE の特定危険部位である背骨が混入していたという前例があるだけに、消費者として安全性に対する不安は大きい。

(静岡県 女性 62 歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉再開に際して

政府は、7 月 27 日、米国産牛肉の輸入再開を正式に決定したが、消費者の多くに安全性に対する不信が広がっている。全国 10 か所で米国産牛肉輸入問題に関する説明会が開催されるが、消費者に安全・安心が浸透するか疑問である。

(北海道 男性 65 歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉の輸入再開

米国産牛肉の輸入再開について、政府は、食品安全委員会ならびに消費者の意見を聞いてから決定すべきではなかったのか。政府が再開を決定してから各地区で説明会を開催するのは、順序が違うのではないかと思う。

(鳥取県 女性 49 歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉輸出食肉施設の査察報告について

6 月 21 日に米国産牛肉の輸入再開が合意され、食肉施設の査察が行われています。まもなく、終了すると思われますが、その結果を、国民に正確に細かく報告して頂きたい。

(千葉県 女性 64 歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉の調査情報周知を

米国産牛肉の輸入再開をめぐって、消費者の間に不安と不信が漂っている現状にある。これらを払拭するため、国は米国での食肉施設調査の情報や、輸入品到着後の検査強化の模様を詳細に発信し、官民ともに情報を共有して理解を深め合うことが大切であると思われる。

(福岡県 男性 75 歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉の輸入再開について

平成 18 年 7 月 27 日に米国産の牛肉の輸入再開が決定され、8 月中旬頃には米国産牛肉が店頭に並ぶのではないかと報道された。政府は輸入再開にあたり、米国の食肉処理場等の検査をし、問題がないとの見解を出したが、果たして本当に問題はないのであろうか。もし、何かトラブルが発覚した場合、どのように対処するのであろうか。おそらく、日本国民は、輸入再開について多少の不安があるのではないか。輸入再開はもう少し慎重になるべきではないか。もしくは、中止にしたほうが良いと思う。

(長崎県 男性 42 歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉輸入再開の不安

日本の査察団を受け入れた米国は、食肉処理施設の整備、点検、検査官の教育体制の改善等、努力をしたであろうが、日本側の条件を遵守し、安全性を保障することは

困難であると思われる。消費者の不安を払拭する手立てがほしい。

(兵庫県 女性 69 歳 医療・教育職経験者)

○ 食品安全委員会の方向性について

BSE 問題により輸入停止が続いていた米国産牛肉の輸入再開が近づいてきた昨今、食品安全委員会の役割が改めて注目されているように思います。それぞれの分野の専門家が学問的知識を駆使して提言をしたり、これからの食の安全はどうあるべきかについて自信を持って示して欲しいと思います。

(秋田県 女性 54 歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会の日本向け輸出プログラムにより管理された米国・カナダ産牛肉及び内臓(以下「牛肉等」という。)に関する評価結果は、平成 17 年 12 月 8 日に厚生労働省及び農林水産省(以下「リスク管理機関」という。)に通知され、これを受け、リスク管理機関は、同年 12 月 12 日に日本向け輸出プログラムにより管理された牛肉等の輸入再開を決定しました。

その後、本年 1 月 20 日、米国から到着した子牛肉にせき柱の混入が確認されたことから、全ての米国産牛肉等の輸入手続きが停止されました。これは、評価の前提となった日本向け輸出プログラムが守られなかったというリスク管理上の問題であり、当委員会では、リスク管理機関から米国における対日輸出施設等の現地調査結果について、7 月 27 日の第 154 回委員会会合、8 月 10 日の第 37 回プリオン専門調査会及び 8 月 24 日の第 156 回委員会会合において報告を受け、管理施策の実施状況の把握を行ったところです。

食品安全委員会としては、今後とも節目節目で、米国におけるリスク管理状況等について、リスク管理機関から報告を受けることなどにより、状況の把握に努め、適切に対応してまいります。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

米国産牛肉問題については、本年 7 月 27 日に現地調査結果を踏まえ、34 施設について輸入手続き再開を決定し、8 月 15 日にはフォローアップ調査の結果を踏まえ 1 施設を追加したところです。

この決定までの経緯等については、日米の協議の情報等について

2 度にわたり全国 10 か所で開催された意見交換会で、消費者や事業者の方々との意見交換を実施する

米国側の報告書の和訳等をホームページに掲載する

等を通じて幅広い情報提供に努めてきたところです。

今回の現地調査結果についても、すみやかに報告書をホームページに掲載するとともに、全国 10 か所での説明会を開催いたしました。

今後とも、消費者等の信頼向上を図るため、査察の結果等をはじめとして情報提供に努めてまいります。

また、日本側としても通常の査察に加え、米国農務省が行う抜打ち査察に同行

し、対日輸出プログラムの遵守状況等を検証することとしております。

さらに、水際の検査においても

米国農務省から提供される対日輸出認定施設ごとの輸出適格品リストを活用して製品の適合性を確認する

当面、輸入業者の協力を得て全箱開梱し確認する

等の強化措置を講ずることといたしました。

いずれにしましても、米国産牛肉問題に関しては、食の安全・消費者の信頼の確保を大前提に適切に対応してまいりたいと考えています。

(参考)

農林水産省ホームページ：「米国・カナダ産牛肉等への対応」

http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/beef-taiou.html

厚生労働省ホームページ：「牛海綿状脳症（BSE）関係ホームページ（Q&A など）」

<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/bse.html>

○ 米国産牛肉の輸入再開について

食品安全委員会で審議された内容に基づき、米国産牛肉が基準を守って輸入されていくとは信じがたいと考える方が多いのが現状であると思う。輸入再開をするのであれば、米国産牛肉の使用について消費者が納得できる情報公開と、中食・外食での牛肉の原産地表示の義務化をしていただきたい。

(鹿児島県 女性 33 歳 食品関係業務経験者)

○ 外国産輸入肉の表示について

コンビニの弁当や冷凍食品、加工食品等で使用される牛肉を含む肉類は、ほとんどが輸入肉と思われるが、原産国の表示はなく、原材料の安全性については不安が大きい。今後、食品加工業者やレストランにおける使用肉の原産国表示がされることを望む。

(富山県 女性 36 歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

消費者の選択に資する観点から、牛肉や牛肉加工品の表示については、

生鮮食品については、全てに原産地表示を義務付け、

加工品についても生鮮食品に近い「味付けカルビ」等の原料原産地表示

について本年 10 月から義務化することとし、

外食産業については、昨年 7 月に策定した「外食における原産地表示に関するガイドライン」の普及、

などにより、原産地表示の推進に努めているところです。

また、牛肉加工品への原産地表示については、消費者の関心が高まっていることを踏まえ、牛肉に関連する事業者に対して、表示が義務付けられていないものも含め、牛肉加工品等について、原料原産地の表示をはじめ、原産地に関する情報提供を事業者積極的に働きかけるとともに、小売店等を対象に、牛肉や牛肉

加工品に関する原産地表示の緊急特別調査を実施するなど、JAS 法に基づく監視や指導を徹底することとしたところです。

多様な加工食品がある中で、全てを一律に義務付けることは困難であると考えますが、このような取組を通じ、原産地表示の一層の進展に努めてまいります。

（参考）

「牛肉を原材料とする加工食品等に係る原産地表示等の推進について」：

http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/new_jas/beef_hyouji.pdf

○ 20 ヶ月齢未満の牛肉のリスクについて

食品安全モニター会議に出席し、リスク分析や食品安全委員会についての理解が深まり、有意義でした。ただ、質問する時間がなく、20 ヶ月齢未満の BSE に感染していても検出されなかった牛の特定危険部位以外の部位を食べたときのリスクは、本当に問題にならない程度なのかということがわからなかったのが残念でした。

（香川県 女性 41 歳 その他消費者一般）

【食品安全委員会からのコメント】

我が国における牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに係る評価結果においては、「と畜場における BSE 検査対象月齢を見直す場合については、食肉の汚染度は全頭検査した場合と 21 ヶ月齢以上を検査した場合、いずれにおいても「無視できる」～「非常に低い」と推定される。」とされたところです。

（参考）

「我が国における牛海綿状脳症（BSE）対策に係る食品健康影響評価」のポイントについて：

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/point_measures_bse170513.pdf

4．食品添加物関係

○ 食品添加物の量は適正か

みずみずしいふきのとうの色に魅了され、ふきのとうの味噌漬け購入した。表示を見ると、黄色4号、銅葉緑素が添加されている。別の製造者のふきのとう味噌の色は手作りに近い色であったが、同じ着色料だった。どちらが適正な使用量なのか。使用量表記を義務付けることはできないのか。

（新潟県 女性 55歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物は、食品の製造の過程において、加工又は保存の目的で食品に意図的に加えられ、食品とともに人が摂取するものであり、安全性が十分確認されたものであることが必要です。このため、食品衛生法に基づき、人の健康を損なうおそれがないものとして厚生労働大臣が定めた食品添加物以外は、原則として使用することができません。食品添加物の使用を認めるに当たっては、食品安全委員会において食品健康影響評価を行い、その評価を踏まえ、必要に応じて使える食品や使用量の限度についての基準（使用基準）等を定め、食品添加物の安全性を確保しています。

食品事業者は、この使用基準に従って指定添加物を使用することが義務づけられていることから、指定添加物が使用基準に従って使用されているのであれば、安全性の上で問題はなく、適正な使用と言えると考えます。このようなことから、安全性確保の観点から使用量表示を義務づける必要はないと考えられます。

5．化学物質関係

○ 缶入り飲み物及び食物の容器に関する不安について

一時期、アルミニウムはアルツハイマー病の発症原因とも言われていたが、アルミニウム缶のプルトップを引いて開缶する際、缶が削れ、缶に入っている飲料にアルミニウムの粉が混入するのではないかと不安になる。

（栃木県 女性 57歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省からのコメント】

アルミ缶の開口時に生じるアルミニウム粉は極めて微小なものであり、生じたとしても1缶あたり2μg程度であるという報告があります。その量はごくわずかであり、国際機関による評価を踏まえると、アルミ缶の開口時に生じる粉について、安全性を懸念する必要はないと考えられます。

6. 微生物・ウイルス関係

○ セレウス菌に関する取り扱いに関して

セレウス菌は食中毒の原因菌ではあるが、国の指針では、検査基準として示されていない。この菌は土壌菌として自然界に広く分布し、また耐熱性があるため、ある程度検出される可能性は大きいと考える。今のようにあいまいな分類とするのではなく、食品ごとに基準を設定するのが良いのではないのだろうか。

(福岡県 男性 47歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

セレウスは、土壌などの自然界に広く生息しておりますが、セレウスによる食中毒の症状は、一般に重症化することはほとんどありません。本菌による食中毒は、米飯類や麺類に起因するケースが多いので、これらの食品を作り置きせず、調理後すぐに食べることが重要です。詳しくは、当委員会ホームページの「食中毒について」を御覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/b.cereus.pdf>

また、当委員会では、厚生労働省からの諮問を受けて、「調製粉乳にセレウスの規格基準を設定することに係る食品健康影響評価」を行い、平成17年5月19日に答申しました。

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-cereus170520.pdf>

厚生労働省は、この答申を踏まえて調製粉乳にセレウスの規格基準を設定しないことを決定し、関係機関に調乳後の適切な取扱いについての指導を行っています。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省の調査によると、食中毒は平成15年から17年の3年間で毎年1,600件前後発生し、そのうちセレウスによるものは毎年20件前後です。セレウスによる食中毒の症状は一般に重症化することはほとんどなく、この3年間についても死者は出ていません。

これらの状況から、食品毎のセレウスの規格基準については、今後も食中毒の発生状況等の推移を見ながら、その必要性について検討してまいりたいと考えています。

なお、セレウスによる食中毒の原因は、弁当やカレー等の米飯類調理品を大量調理後に長時間放置していたなど、食品の取扱い不備によるものが多く見受けられるため、都道府県等の食品衛生監視員が、飲食店や大量調理施設に対し食品の取扱いに係る衛生指導を実施し、食中毒の発生予防に努めているところです。

○ **サルモネラ、生卵で感染**

サルモネラ菌が原因となった食中毒で死亡者が出たとの報道を耳にした。家庭でも十分な食中毒の知識が必要だとあらためて実感した。行政には、これからの時期の家庭での調理における注意点等の情報を伝えて欲しいと思った。

(和歌山県 女性 30歳 食品関係業務経験者)

○ **生卵の摂取による安全性は如何に**

サルモネラ菌を原因とする食中毒で、4月初めから入院していた大阪府に住む女児が、7月に同菌による急性脳症になり、死亡したと報道された。家庭で食べた生卵で感染した疑いが強いとみられている。生卵は料理に不可欠だと思うのだが、その安全性はいかなものなのでしょうか。

(石川県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、食中毒に関する情報をホームページに掲載しています。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>

サルモネラについては、動物の腸管や自然界に広く分布しており、本菌による食中毒は鶏肉や鶏卵に起因する場合が多いので、これらの食品の保存や調理に注意が必要です。卵の生食は新鮮なものに限ります。低温保存に心がけ、早めに食べ切るようにしてください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/salmonella.pdf>

また、現在、微生物・ウイルス合同専門調査会において、リスク評価を行う食中毒原因微生物と食品の組合せの優先順位付けのための検討を行っており、鶏卵中のサルモネラについてもリスク評価を行う候補の1つとしています。

詳しくは、当委員会のホームページを御覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/senmon/biseibutu/index.html>

<http://www.fsc.go.jp/senmon/virus/index.html>

【厚生労働省からのコメント】

鶏の殻付き卵については、食品衛生法で使用基準が定められており、卵を生食に供する場合は、「生食用」と表示された、賞味期限（品質表示期限）を過ぎていない正常卵を使用しなければならないと決められています。

また、食中毒による健康被害の未然防止には、飲食店等の事業者のみならず、各家庭における取組も重要です。サルモネラは、食肉や卵から検出されることがありますが、75℃1分以上の加熱によって死滅させることができます。

厚生労働省では従来より、次のホームページにおいて、家庭内での食中毒防止について情報提供を行っているところです。

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

なお、今年7月に報道発表のあったサルモネラによる女児の死亡事例は、原因食品について、生卵である可能性も含め、現在調査中です。

7. 新開発食品関係

○ 大豆イソフラボン摂取量に関する説明の必要性

食品安全モニター会議に出席し、大豆イソフラボンについての説明を聞き、とても参考になった。そして、大豆イソフラボンを普段の食事以外に特定保健用食品からも摂取することは、妊婦や乳幼児、小児には推奨できないとされる理由をきちんと明確に説明すべきだと思われる。

(福島県 女性 30歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、大豆イソフラボン等を関与成分（主に有効と考えられる成分）とする特定保健用食品3品目の健康影響評価について意見を求められ、本年5月11日付けで、評価結果を当委員会から厚生労働省に通知したところです。

この中で、「妊婦、胎児、乳幼児、小児について、特定保健用食品として日常的な食生活に上乗せして摂取することは推奨できない」とした理由は、妊婦、胎児（妊婦が対象）については、動物実験における有害作用の報告等、乳幼児、小児については、生殖機能が未発達であることをそれぞれ考慮したためです。

なお、食品安全委員会では、妊婦等への推奨ができない理由等を含め、評価のポイントやQ&Aを作成し、意見交換会やホームページを通じて適宜情報提供を行ってきております。

(参考)

大豆及び大豆イソフラボンに関するQ&A:

http://www.fsc.go.jp/sonota/daizu_isoflavone.html

○ コエンザイムQ10に係る食品健康影響評価に関する審議結果について

審議結果を拝読し、論理的な結論であると思っている。コエンザイムQ10は、本来吸収性の悪い物質ですが、乳化等により吸収性を高めた製品も市販されており、製品によって吸収性、体内動態に差が出ることが予想される。それ故、安全な摂取上限値を決めるために、個々の製品ごとに、これらのデータを事業者に求めるのは当然と思われる。

(静岡県 男性 68歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、厚生労働省から、「コエンザイムQ10の安全性について」の評価依頼を受け、これまで調査審議を行ってきましたが、本年8月10日の第155回委員会会合において、「本食品の安全性については、提出された資料では、データが不足しており、安全な摂取上限量を決めることは困難である。」との結論を決定し、厚生労働省に通知したところです。

この評価結果の中には、御指摘いただいた製品別の体内吸収性の差についても言及し、「体内動態も製品によって異なると考えられることから、当該物質の安全性は、物質としてではなく個別の製品について評価することが適当であると考えられる。」としています。

(参考)

評価書 コエンザイム Q10 :

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai155/dai155kai-siryoku1.pdf>

8. 食品衛生管理関係

○ 食品小売店の衛生管理等について

惣菜類やパン類等の陳列ケースや保冷ケースを使用せず、むき出しで食品が販売されていることがあるが、これらの衛生管理はどのようになっているのか。もし、実態調査などのレポートがあるようでしたら、積極的に公開していただきたい。また、小売店内の空中浮遊菌の種類や量なども、調査していただければと思います。

(埼玉県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

○ デパート食品売り場等における惣菜等の販売方法について

デパートやスーパー等の食品売り場では、様々な惣菜やカット野菜等を大皿等の器に入れ、客の自由に取りらせて販売しています。細菌や異物混入の恐れがあると思いますし、心ない客のいたずらも心配ですが、いかがでしょうか。

(山口県 男性 62歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

デパートやスーパーでの対面販売やパン類の陳列販売などで販売される食品については、都道府県等が行う、食品等事業者に対する監視指導において、衛生的な取扱いが行われるよう、施設の環境衛生、食品等取扱者の衛生管理等について指導を行っています。

施設の衛生状態の確認については、食品等事業者の自主的な取組のほか、都道府県等の監視指導においても、必要に応じて、施設・設備のふき取り検査や、落下細菌の検査等が実施されます。

御質問の形態のような販売店等における食品の取扱いや製品に関する食品衛生上の問題が懸念される事例について、御不明な点がございましたら最寄りの保健所にお問い合わせ下さい。

○ **缶飲料の飲み口の安全性について**

ビールや清涼飲料水の缶飲料を飲む場合、多くの人が直接「飲み口」に口を付けます。通常、ペットボトルなどは飲み口がキャップの下にあるし、牛乳などの瓶製品は薄いビニールで飲み口が保護されていますが、缶飲料は外装と上蓋の飲み口は外にさらされており、保護はされていません。例えばスーパーマーケットのバックヤードや倉庫などで缶飲料の上をゴキブリなどの衛生害虫やネズミなどが徘徊し、飲み口を汚染したと想定したら、はたして缶飲料の飲み口は安全なのでしょうか。

(埼玉県 男性 47歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

飲料缶の外側の衛生については、飲料缶を取り扱う施設や運搬・陳列等を行う食品等取扱者が衛生的であることが重要になります。缶飲料を含めた食品の保管、陳列等における衛生管理については、食品等事業者に対し、都道府県等が行う監視指導において、「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）」に基づき保管施設の衛生管理、昆虫やねずみの施設への侵入防止、食品等取扱者の衛生管理、食品の運搬に係る衛生管理等について指導を行っています。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

○ **中国からの輸入食品の安全性について**

「中国農地の10%以上が汚水・廃棄物に汚染されている」との記事を読みました。中国の急速な経済発展に比べて、食品の安全性に対する配慮が追いついていないように感じます。中国からの輸入食品による事故が心配です。

(三重県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

○ **消費者の食品安全に関する不安について**

日本の食料自給率がだんだん減るにつれ、輸入食品がどんどん増えていきます。国内では許可されていない食品添加物が、時々、輸入食品の中に入っていると報道されています。輸入食品に不安があっても、口にしないと生きていけません。輸入食品の安全性について、国のほうでよく審査をしていただきたい。

(愛知県 女性 57歳 その他消費者一般)

9. 食品表示関係

○ 加工食品の原料原産地表示について

加工食品の原料原産地表示は義務でないため、消費者の知らないところで、原料調達の手段も規模も複雑になる一方だ。国民一人ひとりが自立した食品選択能力を持てるよう、加工食品の原料原産地表示を義務付けてほしい。

(三重県 女性 41歳 その他消費者一般)

○ 外食産業のメニューの産地名の表示について

外食産業(特にファミリーレストラン)においては、安価なだけにどのような食材が使われているのか心配である。メニュー表にも産地名が表示されれば提供される側も安心して食べることができる。

(岐阜県 女性 34歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

消費者に食品の情報を正確に伝える観点から、原産地など品質に関する情報を提供することは重要であると考えています。

加工食品の原料の原産地表示については、原産地に由来する原材料の品質が製品の品質に大きな影響を与えられ品目として、加工度が低く、生鮮食品に近い20食品群を対象を大幅に拡大し、本年10月から義務化することとしています。

しかし、全ての加工食品において原料原産地表示を一律に義務化することは、同一の原料でも、気候、市場動向、気象災害などにより複数の原産地のものを組み合わせて使用しているなど、現実的には困難であると考えています。

外食における表示については、昨年7月、「外食における原産地表示に関するガイドライン」を策定したところであり、これまで、ガイドラインの普及に向けて、パンフレットの作成、政府公報、ホームページ等での情報提供、都道府県や関係事業者団体への説明会の開催等を行ってきたところです。大手のファミリーレストランやファーストフード店等を中心に原産地表示の実施や検討が行われてきていると聞いており、徐々にガイドライン普及の効果が現れてきていると考えています。今後もガイドラインの更なる普及に向けて、積極的な取組を推進してまいります。

加工食品の原料原産地表示をはじめとして、食品の表示制度については、厚生労働省と共同で設置している「食品の表示に関する共同会議」において継続的に検討を行っており、今後とも、消費者、食品事業者等の関係者から御意見を伺いながら、必要な見直しに努めてまいりたいと考えています。

(参考)

食品表示とJAS規格

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyaj/index.htm>

外食における原産地表示ガイドライン

<http://www.maff.go.jp/gaisyoku/index.html>

○ **消費期限について**

パンや惣菜などのお店で作って売っているものについても、明確に消費期限を表示すべきではないだろうか。当たり前だから記載しなくてもいいのではなく、食品を販売する以上、明確にしないといけないと思います。

(三重県 女性 33歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

食品を同一施設内、敷地内で製造販売する場合であっても、容器包装に入れられた食品については、原則として賞味期限や消費期限の表示を行う必要があります。

しかしながら、消費者の求めに応じて量り売りする食品などについては、その場で製造者等に対して、当該食品の情報提供を求めることができるため、表示を義務づけておりません。

なお、食品の表示を義務づけていないものについても、食品等事業者は、消費者に対し、積極的な情報提供を行うことが望ましいと考えています。

○ **たらこ（明太子）の無着色表示について**

無着色と表示されているたらこに発色剤（亜硝酸 Na）が使用されていることが多い。無着色であっても、発色剤を使用している場合は「無着色・発色剤使用」のような消費者にわかりやすい表示にすることが望まれる。

(兵庫県 女性 61歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物の表示について、「無着色」、「〇〇を使用しておりません」など、添加物を使用していない旨（使用している旨）の表示については、食品衛生法、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）上、特段の規定はなく、製造業者等が事実関係に基づき、任意で表示しているものです。しかしながら、消費者が誤認を生ずることのない適切な表示をすることが必要とされており、誤解のない表示を製造業者等が心がけることが望まれております。

なお、「無着色」等の表示だけに惑わされることなく、どのような添加物が使用されているのか、原材料表示などを御覧いただき、食品選択の一助としていただければと考えております。

○ **アイスクリーム等の表示について**

アイスクリームや氷菓子などには、賞味期限がありません。しかし、昨年分や一度溶けたものを食べても本当に問題はないのでしょうか。また、冷蔵庫で保管する時、箱を捨ててしまうことがあるので、小袋などにも製造年月日を記載すべきではないでしょうか。

(三重県 女性 33 歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品の表示は、容器包装の見やすいところに記載することが定められており、外箱に表示することが義務づけられております。

また、アイスクリームや氷菓などについては、食品衛生法、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）において、定められた保存方法により保存した場合、品質の劣化が極めて少ないものとして、賞味期限などの期限表示が省略できることになっております。

しかしながら、賞味期限などの期限表示は消費者にとって有用な情報であることから、食品等事業者が外箱に表示をした上で小袋に表示することは差し支えないと考えています。

○ **輸入大豆を使った豆腐・納豆類は正当な表示を**

豆腐や納豆などの大豆加工品を販売している 303 業者を農林水産省が抽出調査した結果、約 9%に当たる 27 業者が国産大豆を使っていないのに「国産大豆使用」と表示するなど不適正な表示をしていると、新聞で報道されていた。また、遺伝子組換え大豆の混入が 5%以内ならば、選別困難を理由に「遺伝子組換え大豆は使用しておりません」という表示を認めていることが分かった。現行の表示では、一般の消費者をだましていることにならないか。情報は玉虫色ではなく、赤裸々に公開したほうがよい。

(富山県 男性 75 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

食品の表示については、適切な表示が行われるように、報道された様な調査のほか、全国の農政局、農政事務所及び消費技術センターが、店舗などにおいて日常的に調査を行い、不適正な表示が認められた場合には、指導しているところです。今後とも適正な表示が行われるよう監視・指導などを行っていくこととしています。

JAS 法に基づく加工食品品質表示基準では、特色ある原材料として、国産大豆が使用されている旨の表示をする場合は、その使用割合を明記する旨が定められています。

なお、こうした中で、豆腐・納豆の原料大豆の原産地表示については、本年 6 月に「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン」が策定され、これに基づき製造業者等が自主的に原産地の表示を行う取組を促進しています。また、このガイドラインに基づき「国産大豆使用」と強調表示を行うためには、国産大豆 100%使用の場合以外は表示できず、「100%」の表示を当該表示に近接し

た個所等に行うこととしています。

一方、遺伝子組換え農産物の表示制度については、消費者団体、学識経験者等を委員とする「食品表示問題懇談会遺伝子組換え食品部会」等において、表示の合理性、信頼性及び実行可能性等の検討を経て、定められたものです。遺伝子組換えでない農産物を生産・流通等の過程で分別して管理（分別生産流通管理）したものを使用した場合に限り遺伝子組換えに関する表示は不要ですが、任意で「遺伝子組換えでない」旨の表示を認めています。しかし、分別生産流通管理を適切に行った場合でも、現実的には、遺伝子組換えでない農産物と、遺伝子組換え農産物を生産段階、流通段階等において完全に分別することは困難であるため、5%以下の意図せざる混入をやむを得ないものとしています。

遺伝子組換え食品の表示を含め、食品表示制度については、現在ホームページやパンフレット等を通じ、消費者及び事業者に対して普及啓発を行っているところであり、引き続き、啓発に努めてまいりたいと考えております。

（参考）

農林水産省ホームページ：

加工食品品質表示基準 Q&A（わかりやすい表示等）

http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyu/new_jas/q_and_a/wakariyasuihyouji.pdf

豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン

http://www.maff.go.jp/sogo_shokuryo/toufu_nattou/index.html

食品に関する共通 Q&A（第三集・遺伝子組換え食品に関する表示について）

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyu/idennsiqa.pdf>

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

○ 食品の安全性からの雑感

食の安全性から一步進めて、農作物では無農薬・減農薬栽培について、魚・肉では与えられた飼料の内容・使用薬品の内容・頻度までが表示される時代が到来することを期待しています。食品表示の真偽については、実際に自分で確認できないことが残念に思います。

（新潟県 男性 63 歳 医療・教育職経験者）

○ 魚介類の加工品の地産地消はどこへ

魚の干物の表示について、購入の際、疑問に思うことがある。包装用袋には「沼津手づくりアジの干物」と大きく書かれているが、裏の食品表示には、材料のアジはオランダ産と書かれている。近海でとれた魚をその地特有の加工方法で干物にしていると誤解しないか。地産地消が大切だと言われて久しいが、この精神はどこへ行ってしまったのか。

（石川県 女性 69 歳 医療・教育職経験者）

10. その他

○ 放射線照射食品について

香辛料に放射線照射が認められるかもしれないと報道されているが、「ばれいしょ」以外の食品への照射は食品衛生法で禁止されているのに、香辛料に限ってなぜ許可しようとするのか。もっと安全な殺菌方法が本当はないのか。慎重な検討をお願いします。

(静岡県 女性 56歳 その他消費者一般)

【原子力政策担当室からのコメント】

原子力委員会食品照射専門部会では、食品照射に関する現状等について調査審議を行うとともに、わが国における食品照射に関する今後の取組に関する考え方を検討しており、現在、食品照射専門部会報告書「食品への放射線照射について（案）」（以下、「専門部会報告書案」という。）をとりまとめ、今月25日まで国民の皆様からの意見募集等を実施し、現在、頂いた御意見の整理を行っているところです。食品照射専門部会としては、今後、上述しました意見募集にて頂いた御意見も参考にしつつ、調査審議を進めることとしております。また、お尋ねの点について、現時点での食品照射専門部会の考え方を以下に示します。

専門部会報告書案においては、「有用性が認められる食品への照射について、食品安全行政の観点からの妥当性を判断するために、食品衛生法及び食品安全基本法に基づく検討・評価が進められることが適切と考える。」としており、香辛料に限らず、有用性が認められる食品への放射線照射について検討・評価を進めることが適切としています。また、香辛料については、熱に対して高い感受性を有すること、気流式過熱蒸気殺菌の場合、香辛料の種類によっては、色調、香味等の変化が生じること、世界各国で要求される殺菌レベルを満たすことが可能な非加熱処理技術として放射線照射技術が確立し、世界で幅広く用いられていることなどの理由で有用性があることから、まず香辛料への放射線照射について検討・評価すべきとしています。

さらに、食品照射専門部会としては、食品照射技術を殺菌等のための技術の選択肢の一つにできるようにする観点から必要な取組を進めることが有意義であると考えております。また、食品照射は複数ある殺菌技術の一つとして、他の技術と比較して優位性がある場合などに各事業者が選択されるものと考えています。

(参考)

食品照射専門部会について（これまでの配布資料、議事録等）：

<http://aec.jst.go.jp/jicst/NC/senmon/syokuhin/index.htm>

専門部会報告書案についての意見募集等：

<http://aec.jst.go.jp/jicst/NC/senmon/syokuhin/yotei/kikukai060800.htm>

【厚生労働省からのコメント】

食品照射については、放射線利用の観点から内閣府原子力委員会の食品照射専門部会で調査審議されていると承知しています。

なお、厚生労働省では、食品衛生法の規格基準の改正を行う場合には、パブリックコメントの募集を通じ広く国民から意見等を募集し、提出された意見を考慮することとしています。

○ **健康食品の誇大広告について**

いわゆる健康食品が薬局やスーパーマーケット、インターネット上にあふれていて、購入をする際に迷う人も多いと思います。それらの中には明らかに効果効能をパッケージに表示していると考えられる商品があります。消費者に誤解を与えるような誇大広告は厳しく規制していただきたい。

(三重県 男性 34 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

健康増進法においては、食品として販売される物について、健康の保持増進の効果等に関し、著しく事実と相違する、又は、著しく人を誤認させるような広告等の表示をしてはならないとされています。

厚生労働省においては、「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）」について、等を都道府県等に通知するとともに、「虚偽誇大広告等違反事例集」を作成し、都道府県等と連携して、監視指導に努めているところです。

なお、(独)国立健康・栄養研究所のホームページにおいては、「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し(<http://hfnet.nih.go.jp/>)、個々の健康食品素材の安全性・有効性などの正確で客観的な情報を集約して提供しておりますので、御参考にしてください。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

○ **ダイエット情報の読み方**

インターネットで、「9 日間でマイナス 4kg、体重の減少がなければ全額返金」などというダイエット食品の広告を見かけるが、このような情報を正しく読む知識が、消費者に欠けているのではと感じている。消費者のリテラシーの喚起も「食育」を進める中で大切である。

(京都府 女性 44 歳 その他消費者一般)

○ **無糖炭酸飲料について**

今年、いろいろなメーカーから無糖炭酸飲料が新しく発表されています。喉にも甘さが残らずいいのですが、本当にカロリーゼロなののでしょうか。大量に摂取しても問題はないのでしょうか。

(三重県 女性 33 歳 食品関係研究職経験者)

○ **安心・安全へ農産物自給を**

米国産牛肉の輸入再開へ向け、日米両政府が合意したが、今回もまた同じ結果になるのではないかと心配している。そもそも日本の食料自給率が 40%しかないところに問題があると思う。本当の意味での安心・安全は、自給率の上昇にかかっているのではないだろうか。

(熊本県 男性 45 歳 食品関係業務経験者)