

## 食品安全モニターからの報告（平成18年11月分）について

食品安全モニターから11月中に、30件の報告がありました。

報告内容	
<意見等>	
・ リスクコミュニケーション関係	3件
・ BSE関係	4件
・ 鳥インフルエンザ関係	1件
・ 食品添加物関係	3件
・ 農薬関係	1件
・ 食品表示関係	7件
・ その他	10件
<情報提供>	1件

（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. リスクコミュニケーション関係

### 地域指導者育成講座について

公募により東京における地域の指導者育成講座に参加させていただきました。大変よい試みと考え、趣旨に賛同いたしますが、以下の点について疑問を強く感じました。

- ・ 構成メンバーについて（食品に詳しい公正な立場にある人とすべき）
- ・ 講演テーマについて（食品表示のテーマはふさわしい課題であったか）
- ・ 演習の課題について（ゲーミングシミュレーションの手法がリスク分析にどう関連するか）

今後もこの講座が各地で行われると思いますが、善処を希望します。

（東京都 男性 73歳 食品関係業務経験者）

### 【食品安全委員会からのコメント】

本講座は、食品安全委員会が食品の安全性に関して、地域におけるリスクコミュニケーションの積極的な実施を推進するため、行政、消費者団体、事業者など地域の集まりで食の安全に関して話をする機会のある方を対象に、リスク分析や食品安全委員会の役割、コミュニケーションについての理解を深めていただくことを目的に、今年度から開始した事業です。

今年度においては、午前中に当委員会委員から食品の安全性確保のためのリスク分析の考え方や食品安全委員会の取組等についての講演を行い、午後からはコミュニケーション能力を高めいただくため、ゲーミングシミュレーションの演習を行うこととしています。

今回いただきました御意見も踏まえ 2 回目以降で、講座の冒頭に行うオリエンテーションでは、講座の趣旨をより丁寧に説明するとともに、講演の構成も見直しました。また、ゲーミングシミュレーションの演習は、ゲームの参加者が、与えられた立場に立って参加者間で意見を交換しながら、問題の解決策を考える手法で、立場によって多様な考え方があることを実感することにより、コミュニケーション能力を高めることを目的としているもので、参加された多くの方からも高い評価をいただいておりますので、御理解いただきたいと思います。

今後とも御参加いただいた方のアンケート調査の結果等を踏まえ、よりよい講座となるよう工夫してまいります。

### 市民対象のリスクコミュニケーションについて

食の安全に関する自治体主催の意見交換会に参加した。食品工場見学の後、工場関係者を交えて、活発な意見・情報の交換を行った。従来の意見交換会では、行政、専門家、業者と一般消費者が相互に理解や議論を深めることに限界がある。今後は、食品安全委員会と自治体が協力して、市民対象のリスクコミュニケーションを推進されることを望む。

(福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

### 「食品に関するリスクコミュニケーション(東京)」に参加して

10月13日に行われた「食品に関するリスクコミュニケーション」に参加して、ダグマー・ハイム博士が、消費者組織への十分な働きかけなど、消費者の信頼を得る努力が必要と力説していたのが印象的でした。我が国においても、食品の安全性に関して、「食品に関するリスクコミュニケーション」では消費者への説明が不十分と思われるので、消費者が納得できる方法を是非検討してほしいと思います。

(茨城県 男性 69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、リスクコミュニケーションの推進が重要であるとの認識の下、国民の関心が高いリスク評価の内容等について、全国各地で意見交換会を開催するほか、審議結果案に対する情報・意見の募集、食の安全ダイアルによる問合せ対応、ホームページによる情報発信、季刊誌の発行などに取り組んでおります。

御指摘のような自治体との連携による意見交換会の開催については、自治体と共催で意見交換会を開催するほか、自治体に講師を派遣するなどして実施しております。

また、リスクコミュニケーションの効果的な手法等について本年11月に取りまとめた「食の安全に関するリスクコミュニケーションの改善に向けて」

([http://www.fsc.go.jp/senmon/risk/riskcom\\_kaizen.pdf](http://www.fsc.go.jp/senmon/risk/riskcom_kaizen.pdf))において、今後さらに検討すべき内容として自治体との協力を挙げ、「自治体が行うリスクコミュニケーションへの支援方法について、地方公共団体の要望や国からの情報の周知など、有効な方法、仕組みを、地方公共団体と共に検討する必要がある。」としております。さらに、報告書では、直ちに取り組むべき課題として、関係者の関心などに合わせて、内容、対象、参加人数を絞ったきめの細かい意見交換会やフォーカスグループインタビューの実施等を提言しています。

今後は本報告書を踏まえ、食品の安全性に関する国民の皆様の理解が得られるよう、工夫や改善をしながらリスクコミュニケーションの更なる推進に努めてまいります。

対象を限定し、10名前後の規模で意見交換を行い、対象の理解度や関心事項を聴取すること。

## 2. BSE関係

### 米国産牛肉の胸腺肉の輸入問題について

先日、テレビのニュース番組で、米国産牛肉の輸入された品物の中から、特定危険部位のリストには入っていなかった牛の胸腺肉が輸入されていた、との報道がされていた。国は詳細をきちんと調べて、国民に報告をした方がよいのではないのでしょうか。

(長崎県 男性 42歳 食品関係業務経験者)

### 米国産牛肉の輸入適格外の部位混入について

米国産牛肉輸入に係る再開、再々開は慎重に進められたものと思っていた。ところが、先月、輸入適格外の部位である「胸腺」が混入していたようである。なぜ、このような間違いが生じたのであろうか、理解できない。

(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】

米国産牛肉に胸腺が混載された事例につきましては、本年11月9日の第167回食品安全委員会において、厚生労働省及び農林水産省から報告を受けたところです。本件については、国民の健康に影響を与えるものではなく、食品の安全上問題となるものではありませんが、国民の関心の高い問題であり、不安を与えることのないよう、リスク管理機関を中心に関係者がさらに注意深く対応する必要があります。

なお、リスク管理機関において詳細な現地調査を行ったところであり、食品安全委員会は、リスク管理機関から報告を受けることなどにより、状況を把握してまいります。

### 【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

今回の事例は、特定危険部位であるせき柱を含む子牛肉が到着した本年1月20日の事例とは異なり、食品安全上問題がなく、12月7日に公表された米国農務省の調査報告書によれば、混載の原因は内臓製品の仕分けを行う内臓部門で発生し、当該施設のスキャンニング手順が、輸出適格品と不適格品の紛れ込みを防ぐため、十分に機能していなかったとされています。

厚生労働省及び農林水産省においては、米国側の対日輸出プログラムの実施状況を検証する期間(7月27日より6ヶ月間)であることを踏まえ、念のため、当該施設からの貨物については輸入手続を保留することとしました。

当該事案の取扱いについては、米国農務省の調査報告書の内容について、日本側の現地調査による検証の結果を踏まえて検討することとしています。

(参考)

「米国産牛肉の混載事例に関する米国農務省の調査報告書の提出について」

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/12/h1207-1.html>

「米国産牛肉の混載事例に関する米国農務省の調査報告書の仮訳の公表について」

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/12/h1208-4.html>

## ピッシングについて ～「食品に関するリスクコミュニケーション(東京)」 に参加して～

「食品におけるリスクコミュニケーション」に参加した。ダグマー・ハイム博士が指摘されたように、日本におけると畜の際のピッシングについて非常に疑問を感じました。と畜業界のピッシングの実態と国の今後の方針があれば、是非お聞きしたいと思います。

(茨城県 男性 69歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

ピッシングについては、その実施のために、と畜の際に頭部にできる穴(スタンピング孔)などから脳・せき髄組織が流出し、食肉及びと畜場の施設等が汚染される可能性や、脳・せき髄組織が血液を介して他の臓器に移行する可能性があるとの指摘がなされており、食品安全委員会が平成17年5月6日に取りまとめた「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」においても、食肉の安全性を確保する上で、「今後さらに廃止について具体的な目標を設定した実施計画を作成し、できる限り着実かつ速やかに実行する必要がある。」とされました。

厚生労働省では、この評価結果に基づきピッシング廃止に向けて取り組んでいるところであり、食品安全委員会としては、リスク評価結果に基づく施策の実施状況について調査を行うとともに、その対応状況について、平成18年1月12日及び7月27日の委員会会合で報告を受けるなど、適宜、報告を求めているところです。

と畜の際、スタンガン等で牛を失神させた後、牛の頭部にできる穴からワイヤ状の器具を挿入して脊髄神経組織を破壊する作業。と畜作業を安全に行うことができるよう、牛の反射運動を抑えるために行われる。

### 【厚生労働省からのコメント】

ピッシングについては、従来から食肉の安全性の確保と従事者の安全確保の両立に配慮しつつ、廃止に向けて取り組んでいるところです。

平成17年4月には、ピッシングが未だ中止されていないと畜場に対して、今後3年間のと畜場ごとの対応方針の作成を要請しました。本年2月末時点において、牛を処理すると畜場161施設中、79施設(49%)においてピッシングが中止されており、残り82施設についても、平成20年度中に中止される予定です。

厚生労働省としては、食品安全委員会の審議の経過も踏まえて、ピッシングの廃止を含めた特定危険部位(SRM)管理の徹底について、今後も、都道府県等と連携して適切に対応してまいります。

## 牛海綿状脳症（BSE）対策の情報について

検査や危険部位を取り除くことも食の安全・安心の上で必要ですが、牛海綿状脳症（BSE）に感染させないことが重要と思います。アメリカ・カナダにおいて、牛海綿状脳症（BSE）の原因とされている肉骨粉が、未だ飼料として用いられているということはないのでしょうか。これらの問題について畜産農家の対応はどうなっていますか。これらの情報をもっと消費者に開示することも、食の安心・安全を守ることになると思います。

（埼玉県 男性 47歳 食品関係業務経験者）

### 【農林水産省からのコメント】

アメリカ・カナダでは、反すう動物（牛、めん羊、山羊、しかなど）に牛などに由来する肉骨粉を与えることが禁止されています。反すう動物に豚や鶏に由来する肉骨粉を給与することや、豚や鶏に牛などに由来する肉骨粉を給与することは禁止されていませんが、反すう動物用飼料は専用の工程で製造するか、工程をクリーニングすることで、交差汚染を防止することが義務づけられています。

アメリカでは平成17年10月に、全ての飼料に30ヶ月齢以上の牛の脳やせき髄などの高リスク原料を使用することを禁止する飼料規制強化案について、パブリックコメントを募集しました。現在、本強化案は検討中であり、実行に移されてはいません。一方、カナダにおいては、平成19年7月に、全ての飼料に特定危険部位（SRM）を使用することを禁止する飼料規制強化の実施を決定しております。

なお、肉用牛は、たん白質含量の高い飼料を必要とせず、植物性の原料でたん白質の要求量を満たすことができることなどから、肉骨粉などの動物性たん白質を給与することは一般的ではありません。

食品安全委員会では、日本とアメリカ・カナダ間の飼料規制の違いを含め総合的に評価した上で、「輸出プログラムが遵守されたと仮定した場合、米国産牛肉等と国内産牛肉等のリスクの差は非常に小さい」との結論を示しています。

農林水産省では、これらの事柄を含めて、米国の現地調査結果を意見交換会において報告するとともに、関連情報を当省のウェブサイト

（[http://www.maff.go.jp/syohi\\_anzen/beef-taiou.html](http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/beef-taiou.html)）に掲載して、情報の提供に努めているところです。

### 3. 鳥インフルエンザ関係

#### 鳥インフルエンザについて

先日、韓国で鳥インフルエンザの疑いのある鶏が発見されたという報道があった。政府は、韓国からの鶏肉の輸入を一時的に止めると発表していたが、鳥インフルエンザは鶏肉を食べても感染しないと聞く。では、なぜ政府は、韓国からの鶏肉の輸入を一時的にストップしたのであろうかと疑問に思う。鶏肉の安全性について、国民は心配になるのではないか。

(長崎県 男性 42歳 食品関係業務経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

現在、H5N1 亜型を始めとする鳥インフルエンザウイルスが世界的に広がりを見せていますが、これまで、食品として流通している鶏肉や鶏卵を食べることによって、ヒトが感染した例は、世界的に報告はありません。また、現在のところ、日本国内においては H5N1 亜型の流行はなく、食品として国内に流通している鶏肉や鶏卵を食べることによってヒトが感染することは考えられず、鶏肉・鶏卵は「安全」と考えられます。なお、WHO（世界保健機関）は、鶏などの家きん類に H5N1 亜型が集団発生している地域（東南アジア等）では、鶏肉や鶏卵を含む、家きん類の肉及び家きん類由来製品については、食中毒予防の観点からも、十分な加熱調理（全ての部分が 70℃ に到達すること）及び適切な取扱いを行うことが必要であるとしています。

食品安全委員会では、鶏肉・鶏卵の安全性に関する考え方や鳥インフルエンザの Q&A 等を取りまとめて、当委員会のホームページで公表していますので、あわせて御覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/tori1603.html>

#### 【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、高病原性鳥インフルエンザの発生国、地域から家きん等の輸入を一時停止しておりますが、これは国内の家きん等が鳥インフルエンザウイルスに感染することを防止するための措置であり、食品衛生のために行われているものではありません。

なお、鶏肉を食べることによって鳥インフルエンザウイルスがヒトに感染した例は世界的に報告がなく、安全と考えられております。

## 4. 食品添加物関係

### pH 調整剤の使用について

コンビニ等で販売されている弁当などに、「保存料、着色料無添加」と記載された商品が増えている。ある雑誌に、それらの商品には保存料を使用しない代用として、pH 調整剤を通常の数十倍使用している、と書かれていた。pH 調整剤を高濃度に摂取した場合、体への影響はないのか。

(愛知県 女性 34 歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

保存料は、微生物の増殖を抑える食品添加物であり、一方、pH 調整剤は、食品を適切な pH 領域に保つ食品添加物です。微生物の増殖は、pH により影響を受けることから、食品の pH を調整することにより、結果的に食品の保存性を高めることがあります。ただし、味に影響する可能性があることなどから、pH 調整剤の使用量には、現実には限度があります。pH 調整剤等の食品添加物は、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もの以外は、原則として使用することができません。また、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。pH 調整剤の多くは使用基準を定めていませんが、一部の品目には、必要に応じて設定しています。

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。

### 食品添加物について

先日、15～20 歳の男性を対象とした家庭科の授業で食品添加物について取り上げたところ、食品添加物についての質問が相次ぎ、若い人たちの間で関心が高いことがわかりました。食品添加物の中で、不必要なもの、嗜好に流れて添加するものは除去してほしいと痛感しました。

(高知県 女性 49 歳 医療・教育職経験者)

### 無着色の食品添加物について

スーパーなどで売られているたらこ・めんたいこには、無着色のものも増えているが、着色のものとは比べたらまだまだ数が少ない。また、製品の表示をよく読むと、無着色のものであっても、発色剤として亜硝酸 Na が使用されていることが多い。今後、現在における着色の問題から改善し、次に根本的に安全なものとなるように国が努めてもらいたい。

(長野県 女性 45 歳 その他消費者一般)

## 5 . 農薬関係

### 過去に製造・販売が禁止された農薬が南瓜から検出

「カボチャに亡霊農薬 自主回収」との新聞記事を読んだ。新潟県に出荷された北海道産のカボチャから、30年前に製造・販売が禁止された農薬がポジティブリスト制度導入に伴う検査の実施により検出されたとのことだ。今後、広域調査や土壌の入れ替えなどの対策が必要となってくると思われる。

(宮城県 女性 57歳 医療・教育職経験者)

### 【農林水産省からのコメント】

今回、カボチャから検出された農薬の量は、人が一生涯摂取しても影響のない量(ADI)に照らしても、直ちに健康に影響を及ぼすものではありません。北海道では、今回の検出を受け、カボチャを生産している主な産地において自主検査を行い、問題のあるものは出荷しないようにしています。また、北海道では来年からは産地での自主検査を強化するとともに、行政による検査も行います。

また、残留農薬が検出された場合には、単に検査を行うだけではなく、まず、原因を究明し、その結果に応じて、栽培方法や農産物の管理を改善することが重要です。このため、北海道、生産者団体、関係団体、農林水産省が連携して、産地での原因究明や改善方策に必要となる情報を提供するとともに、必要となる対策について検討しています。

## 6. 食品表示関係

### 食品添加物としての調味料（アミノ酸等）の表示について

食品添加物としての化学調味料は、例えば「調味料（アミノ酸等）」のような一括表示が認められていますが、「アミノ酸入り飲料」などもあり、「アミノ酸」は化学調味料の表示としてはふさわしくないと考えます。誤認を招く表示は見直す必要があるのではないかと考えます。

（神奈川県 女性 57歳 その他消費者一般）

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品添加物の表示について、アミノ酸等の食品中にも常在成分として存在するものは、成分の機能・効果等を一括する名称で表示しても、食品への食品添加物の目的を果たすことができるため、一括名表示しても良いこととされています。

そのため、通知で示しているアミノ酸を調味料の用途として使用した場合に限り、一括名「調味料」に（アミノ酸）を付記して「調味料（アミノ酸）」と表示をすることとしています。

なお、調味料以外の用途でアミノ酸を使用した場合には、このような表示はせずに、物質名を表示することとなります。

したがって、「調味料（アミノ酸）」という表示は、調味目的でアミノ酸が使用されていることを示していますので、誤認を招く可能性は低いと考えています。

「食品衛生法に基づく添加物の表示等について（平成8年5月23日付衛化第56号）」

### 食品表示の不正確なものについて

食品の表示は消費者に対する情報であり、JAS法に基づく正確な表示が大切です。本年10月から生鮮食品に近い加工食品も原料原産地表示が義務化されますが、その実態は特に魚介類は不相当だと感じました。業者の遵守に期待したいです。

（新潟県 男性 63歳 医療・教育職経験者）

### 加工食品（真空パック）の表示について

販売されている加工食品（特に真空パックの商品）の表示を見ると、原材料は明確にされているが、原産地が明確に表示されていない商品もある。これでは、消費者が不安になるのではないかと。すべての加工食品の原材料の原産地表示を義務づけた方が、消費者も安心するのではないかと。

（長崎県 男性 42歳 食品関係業務経験者）

#### 【農林水産省からのコメント】

消費者に食品の情報を伝える観点から、原産地表示などにより品質に関する情報を提供することは重要と考えています。

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ると考えられる品目として、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月に義務化されました。

しかし、加工食品は一般に多くの原材料を用い、最終製造するまでの工程や原

料のたどる経路が複雑であること、正確に原料の原産地をトレースするのは難しいことなどから、すべての加工食品に一律に義務づけることは困難であると考えています。

多様な加工食品がある中で、義務表示対象でない加工食品についても、表示やホームページ等により原料原産地に関する情報を自主的に発信するような前向きな取組を促してまいりたいと考えています。

また、食品の表示については、全国の地方農政事務所等が、常時小売店舗等を巡回調査し、必要に応じ、納入業者へ遡及して調査を行うなど徹底した監視・指導を実施しています。この結果、原産地などに不正表示が確認された場合には、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）に基づき、是正の指示を行うとともに業者名を公表するなど厳正な措置を講じているところであり、こうした取組により引き続き食品表示の監視を徹底してまいります。

### 食品パッケージの強調表示について

最近の食品表示は複雑になり過ぎたのではないかと思う。特に、お年寄りには表示が細かすぎて、見えにくかったり、わかりづらいように思う。また、「着色料・漂白剤不使用」のように、使用していない添加物について表記するのは、不必要ではないだろうか。表示についての規制や企業への教育等を実施してほしい。

（愛知県 女性 34歳 食品関係業務経験者）

### 【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、厚生労働省、農林水産省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」の場で、消費者や事業者等の関係者を交えながら、分かりやすい表示について検討しているところです。

また、食品添加物の表示について、「着色料・漂白剤不使用」など、添加物を使用していない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あります。

但し、JAS法に基づく加工食品品質表示基準においては、消費者が誤認を生ずるような表示は禁止されており、製造者等は誤解のない表示を行なう必要があります。

なお、「着色料・漂白剤不使用」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。

両省においては、食品表示についてわかりやすくまとめたパンフレット「知っておきたい食品の表示」を作成するとともに、ホームページを通じた情報発信をしております。

今後とも、こうしたパンフレットの作成等を通じ、国民の皆様到我が国の食品表示制度について一層理解を深めていただけるよう努めてまいります。

（参考）

「知っておきたい食品の表示（パンフレット）」

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/hyouji/index.html>（厚生労働省）

[http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyahyoji\\_p.pdf](http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyahyoji_p.pdf)（農林水産省）

### 地方農政事務所における表示指導の改善について

焼肉弁当の牛焼肉においては、法的には牛肉の原産地表示義務はないが、所轄の農政事務所からでも、電話か口頭で原産地について表示をするよう指導することはできないか。牛肉に対する消費者の関心度が高いことを考慮して、改善策を考えてほしい。

（広島県 男性 71歳 医療・教育職経験者）

### 【農林水産省からのコメント】

加工食品の原料の原産地表示については、加工度が低く生鮮食品に近い20食品群を対象を拡大しましたが、焼肉についての原産地表示の義務はありません。

しかしながら、農林水産省では、牛肉や牛由来の原材料を使用した加工食品や外食産業において提供される料理等については、原料の原産地について、消費者から高い関心が寄せられていることなどから、本年7月に流通小売業関係団体、食品製造業関係団体、中食産業関係団体及び外食産業関係団体に対して、「牛肉を原材料とする加工食品等に係る原料原産地情報の積極的な提供について」を通知し、牛肉加工食品等を消費者等に提供・販売等するに際し、原料の原産地表示について積極的に情報提供する取組等を促進していただくよう働きかけたところであります。

今後とも、表示の義務対象とされていない牛肉を原材料とする加工食品等について、事業者自らが原料の原産地に関する情報提供に積極的に取り組まれるよう啓発してまいります。

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。

### 産直所における農産物の表示について

近時、地産地消の波に乗って、産直所が増加している。産直所の中には、近隣農家から預かった生産物を販売者の名前で直売しているものがあるように思われる。生産者名の表示は消費者の安心のためだと思うが、これでは疑問を感じる。

（広島県 男性 71歳 医療・教育職経験者）

### 食についてのTV報道を見て

TV番組で、食の安全に関する映像を見た。主な内容は、輸入食品の賞味期限改ざんについての内部告発であるが、消費者をバカにしているとしか思えないような企業の実態だ。国からの指導を強化してほしい。

（愛知県 女性 34歳 食品関係業務経験者）

## 7. その他

### 「ビタミンAの過剰摂取による影響」の広報について

食品安全委員会のホームページにファクトシートとして掲載されている「ビタミンAの過剰摂取による影響」を読み、動物性ビタミンAの過剰摂取について注意を喚起しなくてよいのか心配になった。「うなぎの蒲焼」、「ニラレバ炒め」などを食している人が多いと思うので、もう少し具体的に日本人向けの摂取量について目安を示してもらいたい。

(宮城県 女性 59歳 その他消費者一般)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

ビタミンAは、ビタミンAそのものを含む動物性食品とカロテン含有量の多い緑黄色野菜が供給源とされており、動物性食品では、レバーやうなぎ、ほたるいかなどに多く含まれています。食品100g当たりのビタミンA含有量が多い食品は、植物性食品より動物性食品に多くみられますが、一方、国民健康・栄養調査報告(平成15年)では、日本人のビタミンA摂取は、動物性食品よりも植物性食品からの割合の方が多いとされています。

ビタミンAには、過剰症がある一方、欠乏症もあります。こうした過剰症や欠乏症を防止するため、バランスのよい食事をするのが大切です。御覧頂きました、当委員会のホームページ上のファクトシートでもお示ししておりますが、日本人の場合、極端に偏った食事をする事なく、通常の食生活をする限りにおいては、特段の御心配の必要はないものと考えられます。

ファクトシート「ビタミンAの過剰摂取による影響」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheet-vitamin-a.pdf>

#### 【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、国民の健康の維持・増進、生活習慣病の予防を目的とし、性・年齢階級別にエネルギー及び各栄養素の摂取量の基準を「日本人の食事摂取基準」として定めています。その中で、ビタミンAについては、過剰摂取による影響を考慮し上限量も設けています。習慣的に上限量以上を摂取している場合には、過剰摂取による健康障害のリスクが高くなりますが、通常の食品による食事で一時的にこの量を超えたからといって健康障害がもたらされるものではありません。

また、厚生労働省では、「何を」「どれだけ」食べたらよいか、望ましい食事のとり方やおおよその量をわかりやすく示した「食事バランスガイド」を農林水産省とともに作成したところであり、今後とも「日本人の食事摂取基準」や「食事バランスガイド」の普及啓発を行ってまいります。

(参考)

「食事バランスガイド」

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyousyokuji.html> (厚生労働省)

[http://www.maff.go.jp/food\\_guide/balance.html](http://www.maff.go.jp/food_guide/balance.html) (農林水産省)

## 野菜ジュース等を摂り過ぎることのリスクについて

野菜ジュースやサプリメントは、野菜の栄養がそのまま摂れるというイメージを与えているが、加工・濃縮の段階で繊維質等は失われ、硝酸塩等が高濃度に残留する場合があるという。野菜ジュースやサプリメントを習慣的に摂取すること、または、過剰摂取することに伴うリスクを調べ、周知して欲しい。

(三重県 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】

食品安全委員会は、サプリメントなどを含むいわゆる健康食品についても、食品の安全性に関する情報収集及び提供や、必要に応じ、科学的知見に基づくリスク評価を行ってきたところです。今後も、リスク管理を担当する厚生労働省をはじめ関係省庁とも十分な連携協力を図りつつ、国民の健康の保護に努めてまいります。

また、健康のためには特定の成分のみを摂取することよりもバランスの良い食事を摂ることが重要です。野菜ジュースやサプリメントに依存することなく、日常の食生活で野菜を含む食品をバランスよく摂取することが食生活におけるリスクの軽減につながるものと考えます。

なお、ビタミン A の過剰摂取については、当委員会において最近の知見をファクトシートにまとめ公表していますので、御覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheet-vitamin-a.pdf>

### 【厚生労働省からのコメント】

食生活はバランスのよい食事が基本です。

厚生労働省では、平成 17 年 2 月より、バランスのとれた食生活について普及啓発するため、「食生活指針」で示している「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを。」の表示について、特定保健用食品及び栄養機能食品については記載を義務づけるとともに、その他のいわゆる健康食品については記載するよう指導しています。また、「「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について」（平成 17 年 2 月 28 日付け医薬食品局食品安全部長通知）により、過剰摂取等による健康被害の発生が知られているもの又はそのおそれがあるものについてはその旨を表示することや、一日当たりの摂取目安量について、その食品が含有する成分に応じ、科学的根拠に基づき設定すること等、都道府県及び関係業界に対し適切な運用がなされるよう周知徹底を図っているところです。

### **食物アレルギー誘発性物質のリスク評価について**

食物アレルギーのリスク管理は、加工食品において表示制度があるものの、まだ不十分である。食品安全委員会で、食物アレルギー誘発性物質のリスク評価を行ったうえで、国民への周知とリスク管理を推進すべきである。

(山梨県 男性 48歳 食品関係業務経験者)

### **食物アレルギーについて**

最近、食物アレルギーを持つ子どもが増えている。その原因が明確でなく、特別な食生活の指導もないので、子どもを生む立場としても不安である。何か対策や指導方針となるものはないのだろうか。

(東京都 女性 27歳 食品関係業務経験者)

### **【食品安全委員会からのコメント】**

食品安全委員会は、食品の安全性について科学的データに基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行っております。リスク評価は、一般的な毒性、催奇形性、発がん性、変異原性などの各種試験を基に取りまとめられますが、必要と認められた場合は、アレルギー性についても評価の一項目として調べております。

### **コエンザイムQ10等の健康食品のこと**

健康食品については、コエンザイムQ10のようにデータが不足していて安全な上限値を定めるのが困難なケースや医薬品として使用されている場合の上限値が定められている等のケースに配慮し、農薬のポジティブリストのようなリスク評価の一律基準を設け、原則規制の方向性を明らかにすることが望ましいのではないかと。

(東京都 男性 70歳 その他消費者一般)

### **マスコミで報道された食品による健康被害事例について**

最近、TV等のマスコミで体によいと報道された食品を摂取することによる健康被害事例が発生しています。このような報道を法的に規制することはできないのでしょうか。事件が発生しないよう、何らかの対策を打っていただきたいと思います。

(奈良県 男性 46歳 医療・教育職経験者)

### **【厚生労働省からのコメント】**

厚生労働省としては、「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について(平成17年2月28日付け食安発第0228001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知。以下「指針」という。)において、科学的根拠に基づく一日摂取目安量を設定すること、「いわゆる健康食品」の成分が経口摂取の医薬品としても用いられるものについては、医薬品として用いられる量を超えないようにすること等を指導しているところです。

コエンザイムQ10については、食品安全委員会の評価書において、「原則医薬品の一日用量を超えないというリスク管理のもとで、事業者の責任で、用量を考慮した長期摂取での安全性の確認、摂取上の注意事項の消費者への提供、消費者の健康被害事例を収集させるなどの指導を徹底するのが先決である」とされたこと

ころです。厚生労働省ではこの評価結果を受け、「コエンザイム Q10 を含む食品の取扱いについて」(平成 18 年 8 月 23 日付け食安新発第 08023001 号厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課新開発食品保健対策室長通知)を通知し、改めて指針に沿った適切な表示を行うこと及び特に一日摂取目安量が医薬品の一日摂取量を超える製品の安全性確保に留意するよう事業者への指導を徹底することとしています。

また、健康増進法においては、特定保健用食品も含め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、著しく事実に相違する、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。

### **カテキンを含む飲料について**

消費者の健康志向の高まりからか、カテキン由来成分を含む飲料をよく見かける。そんな中、新聞に妊婦や服薬中の人への飲用に関する注意が載っていたが、知らない人も多いと思われるので、もっと幅広く注意を呼びかけてほしい。

(愛知県 女性 34 歳 食品関係業務経験者)

### **【厚生労働省からのコメント】**

医薬品の中には、サプリメントも含め食品と相互作用をおこすものがあります。茶類等に含有するカフェインには、種々の薬剤との相互作用(医薬品の吸収、代謝、薬効の変化など)を起こすことが知られており、病院等で医薬品を水やお湯で摂取するように言われた経験がある方もいらっしゃるかと思います。

一方、健康食品に関しては、「「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について」(平成 17 年 2 月 28 日付け医薬食品局食品安全部長通知)により、過剰摂取等による健康被害の発生が知られているもの又はそのおそれがあるものについてはその旨を表示すること、その食品が含有する成分に応じ、科学的根拠に基づき一日当たりの摂取目安量を設定すること等について適切な運用がなされるよう、都道府県及び関係業界を通じて周知徹底を図っています。

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、広く関係機関に提供しておりますので、御参考にしてください。

### 特定保健用食品の宣伝広告のあり方について

テレビや新聞で「特定保健用食品」の宣伝、広告が目立つ。トクホのマークが付いた商品を過信して過剰な摂取をする危険がないように、宣伝、広告でも摂取量等についてきちんと説明し、正しく食べるようにと表現するべきではないだろうか。トクホのマークを商品宣伝に使用することに対し、何か規制をする必要があるのではないか。

(熊本県 女性 56歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

特定保健用食品は、食品分野における科学技術等の進歩に伴い、ある種の保健の効果が期待される食品が出現してきている中、このような食品が科学的な評価を受けることなく流通販売された場合、国民の食生活をゆがめ、健康上の弊害をもたらすことが考えられることから、特定の保健の目的に資する旨の表示を行おうとする者は、安全性・有効性の評価を経た上でその表示の許可を受けなくてはならないとして、平成3年に制度化されたものです。

特定保健用食品については、一日当たりの摂取目安量、摂取をする上での注意事項、バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言(「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」)等の表示を義務づけているところであり、また、「保健機能食品制度の見直しに伴う特定保健用食品の審査等取扱い及び指導要領の改正について」(平成17年2月1日付け医薬食品局食品安全部長通知)により、商品の保健の用途に係る表示及び広告について、全体として許可等を受けた表示範囲内とすることとし、虚偽又は誇大な記載をすることがないようにするよう指導しているところです。

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。

### たんぱく質の適量摂取について(メタボリック予防として)

日本で昔から食べられてきた米、野菜中心の食生活に変えれば、太りにくい体質に変化していくのではないか。忙しいからといって、惣菜や冷凍食品など加工食品に頼るのではなく、旬のものを利用した手作りの食事や適量のたんぱく質を摂取することでメタボリックをはじめとした現代病も減るのではないか。

(愛知県 女性 34歳 食品関係業務経験者)

### 給食アレルギーについて

新聞の報道によると、小中学校の給食が原因の食物アレルギー事故が年300件以上起きていることが初の全国調査により明らかになった、とのことだ。時には命に関わることなので、調理現場での危険性の認識が重要である。

(静岡県 女性 63歳 その他消費者一般)

< 情報提供 >

**農業等のポジティブリスト制度をテーマとした生産から消費過程までの意見交換会**

食の安全・安心に関する正しい知識・情報を広く県民に提供するとともに、消費者から行政相互間意見交換を行うことを目的とした「備中 食と産を結ぶ地域の会」にコーディネーターとして参加した。その内容は、ポジティブリスト制度をメインにしたもので、安全確保対策のあり方について活発な論議がなされた。

(岡山県 男性 50歳 食品関係業務経験者)