

## 食品安全モニターからの報告（平成19年1月分）について

食品安全モニターから1月中に、39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	1件
・ リスクコミュニケーション関係	2件
・ 鳥インフルエンザ関係	3件
・ 食品添加物関係	2件
・ 農薬関係	1件
・ 化学物質関係	2件
・ 微生物・ウイルス関係	4件
・ 食品衛生管理関係	17件
・ 食品表示関係	5件
・ その他	2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. 食品安全委員会活動一般関係

### 食品安全モニターの重要な役割について

沖縄県内各所で「ノロウイルスによる感染性胃腸炎予防の緊急対策講習会」が開かれた。行政の素早い対応は、リスクコミュニケーションの質の向上につながる。しかし、参加者全員に正確な情報が伝わっていない場合もあり、限界を感じた。そこで、委員会からもらったノロウイルスに関する資料を衛生指導員に配布するなど情報提供を行った。このように、地域への情報提供をモニターに働きかけることにより、全国のモニターひとりひとりが小規模でも委員会からの情報を正しく伝えることができるなら、社会全体でリスクに対して適切な対応をとれるようになると思う。

(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】

この度は、当委員会が食品安全モニターの皆様にお送りいたしましたノロウイルスに関する情報を地域の方々に伝えていただき、また地域への情報提供についての御意見をいただき、ありがとうございます。食品安全モニターの皆様方には、このように日常生活を通じて当委員会と地域との橋渡しの役割もお願いしているところですので、今後とも御協力よろしくお願いたします。

また、食品安全委員会では、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、食品安全モニターも含め、地域の集まり等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についての理解を深めていただき、コミュニケーション能力を高めていただくことを目的とした「地域の指導者育成講座」を今年度から全国各地で開催いたしました。

本講座につきましては、今年度はすでに応募が終了いたしました。平成19年度においては本講座を引き続き実施するとともに、新たにリスクコミュニケーター養成講座を行うこととしております。開催が決まり次第、随時ホームページに掲載いたしますので、積極的に御応募いただきたいと思います。

[http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)

## 2. リスクコミュニケーション関係

### テレビ報道に振り回されない知識の啓蒙を

テレビで納豆によるダイエット法が報道されてから、スーパーなどで納豆が売り切れ状態となったが、後日、ダイエット効果については何の科学的根拠もないことがわかった。そのようないい加減な報道に振り回される国民もどうかと思うが、国も、国民に対して正しい知識の啓蒙に努めてほしい。

(群馬県 男性 41歳 医療・教育職経験者)

### 納豆のダイエット効果を取り上げたテレビ番組について

先日、テレビで納豆によるダイエット効果について放送されました。健康ブームに乗った番組は多くあり、その多くは食品の特定成分を紹介するものですが、スーパー等で販売される食品に表示されている成分と異なる可能性があります。その場合、消費者が戸惑うだけでなく、食品安全上の問題が生じることはありませんか。

(北海道 男性 62歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

最近では、テレビ番組に限らず食に関する情報が大量に発信されており、国民の皆様が食を自らの判断で正しく選択していただくことの必要性が高まっています。そして、そのためには、食品の安全性をはじめとする食の知識と理解を深めることが重要です。このため、食品安全委員会では、食育推進の観点からもホームページ、メールマガジンや、季刊誌等の刊行物を通じ、幅広く適切な情報の発信に努めているほか、関係者間で情報や意見の交換を行うリスクコミュニケーションも積極的に実施しているところです。

また、食品の安全性に関する情報を伝える上で、マスメディアの果たす役割は大きいことから、当委員会では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、マスメディアとの懇談会を定期的で開催しています。さらに、食に関する情報で安全性の面から問題のある事例については、その都度ホームページのトピックスに「健康被害事例」として掲載しております。

なお、納豆は大豆由来食品として、植物性たんぱく質、カルシウム等の栄養素に富む食品です。特定の成分に着目して摂取するよりも、バランスのよい食事の中で摂ることが重要です。

### 3. 鳥インフルエンザ関係

#### 宮崎県における鳥インフルエンザ発生について

宮崎県における鳥インフルエンザ発生に関して、毎年のように鳥インフルエンザが発生しているにも関わらず、過去の経験が活かされず、また発生してしまった。関係各機関は、早急に原因究明と再発防止策を打ち出し、指導を徹底してほしいと強く望む。

(奈良県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

#### 鳥インフルエンザ

鳥インフルエンザが各地で発生していますが、鳥から人への感染のないことを願っています。現在、鶏肉・鶏卵が安全であるということについて、国の関係各機関の安全対策は公示されているが、県や市町村による啓蒙が今一步、不足と思われます。

(石川県 男性 68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、以下の点を総合的に勘案し、現在のところ、わが国において、鶏肉や鶏卵を食べることによってヒトに感染することは考えられないことから、鶏肉・鶏卵は安全であると考えています。このため、本年1月13日に鳥インフルエンザの発生に関する委員長談話を公表し、国民の皆様には、冷静に対応していただきますようお願いしたところです。

- (1) 日本においては、現在のところ家きん類へ鳥インフルエンザの感染が蔓延している状況にはなく、また、鳥インフルエンザが発生した場合には、直ちに感染鶏等の殺処分や移動禁止といった措置が取られ、当該ウイルスに汚染された鶏肉・鶏卵が市場に流通することはない。
- (2) これまで、鶏肉や鶏卵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、世界的に報告がない。
- (3) 鳥インフルエンザウイルスは酸に弱く、胃酸で不活化されると考えられる。
- (4) 当該ウイルスがヒトの細胞に入り込むための受容体が鳥のものとは異なる。
- (5) 国産の鶏卵は、卵選別包装施設(GPセンター)で、通常、150ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等以上の効果を有する殺菌剤を用いて洗卵されている。
- (6) 国産の鶏肉は、食鳥処理場において、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、鳥インフルエンザ等の疾病にかかった鶏を排除する食鳥検査が行われ、この検査に合格した鶏肉が市場に流通している。また、鶏肉は、食鳥処理場で、通常、約60分のもとで脱羽され、最終的に次亜塩素酸ナトリウムを含む冷水で洗浄されている。

なお、鳥インフルエンザウイルスは通常の加熱調理で容易に死滅しますので、加熱すればさらに安全です。

鳥インフルエンザにつきましては、当委員会ホームページにおいて、随時、情報提供をしておりますので御覧ください。

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

## 【農林水産省からのコメント】

平成 16 年の山口県、大分県、京都府における発生をうけて、農林水産省は、家畜伝染病予防法の改正、高病原性鳥インフルエンザ防疫指針の公表、サーベイランスの強化等を行い、万が一の発生に備え、早期発見・早期通報の徹底と迅速かつ的確な防疫措置を行うための体制を整備してきたところです。

本年 1 月に、宮崎県、岡山県で高病原性鳥インフルエンザが発生しましたが、早期の通報、発生農場における殺処分等の防疫措置が適切に実施され、ウイルスの封じ込めに成功していると考えております。

なお、今回の発生を受けて設置された感染経路究明チームからの報告によれば、発生農場の鶏から分離されたウイルスは、中国、モンゴル、韓国等で分離されたウイルスと同じ系統であり、インドネシア、ベトナム等で発生している系統とは別のものであるとされています。

国民の皆様には、御心配をおかけしますが、今後とも、国内におけるまん延防止、消費者の皆様への正確な情報の提供、生産者への支援等の対応に関し、都道府県及び関係府省とも十分連携しつつ万全を期するとともに、感染経路の早期究明に努めてまいります。

「鳥インフルエンザに関する情報」

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

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。

### 野禽類の安全性について

先日、宮崎に続き、岡山でも鳥インフルエンザが出たとの報道があった。2 月下旬までは、鴨などの野鳥獣狩猟の解禁シーズンでもある。鴨や鶉・雉・鳩等の野生の鳥を食する場合の安全性はどうなのだろうか。感染経路が明確にならないと、野禽類の肉や卵を安心して食べることができないのではないか。

(長崎県 男性 43 歳 食品関係業務経験者)

## 4. 食品添加物関係

### 食品添加物と食生活

食品添加物に関する本がたくさん出版され、消費者の間では不安が広がっている。食品添加物に対しては、複合的蓄積的な人体への影響を含め様々な角度からの安全性の確認をお願いしたい。また、食品添加物や食べ物全般、食生活について、どのように選択し、どのように摂取し、どのように生活するかを含めたライフスタイルの提案も必要な時期ではないかと思う。

(香川県 女性 42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、厚生労働省からの要請を受け、個々の食品添加物の安全性の評価を行っています。

具体的には、動物試験等の結果を評価して、人が生涯にわたり毎日摂取し続けたとしても健康上の問題を生じないと推定される一日あたりの摂取量、すなわち一日摂取許容量（ADI：mg/kg 体重/日）を設定します。このADIに基づき、リスク管理機関である厚生労働省において、添加物の指定及び規格基準を設定し、安全性の確保を図っています。

複数の化学物質を同時に摂取した場合のリスク評価の検討は行われていませんが、ADIの設定の際には適切な安全係数をとっていること、また実際の摂取量は、厚生労働省が毎年品目を決めて行っている「食品添加物1日摂取量調査」によると、設定された一日摂取許容量をかなり下回っているとされており、現在のところ特に問題はないものと考えられます。

また、食品安全委員会では、食品添加物の複合影響についてこれまで検討が行われた知見を収集・整理するため、平成18年度の食品安全確保総合調査において、「食品添加物の複合影響に関する情報収集調査」を実施しています。

今後、結果が取りまとめられた段階で、当委員会ホームページ等により公表することとしています。

#### 【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、薬事・食品衛生審議会において審議を行い必要な規格基準を定め、食品添加物の安全性を確保しています。

複数の食品添加物を使用した場合の安全性については、研究情報の収集に努める他、添加物の摂取量調査、動物での安全性試験など国立研究機関等において試験研究を行っています。なお、多くの添加物では、実際の摂取量は一日摂取許容量（ADI）と比較してかなり少なくなっております。また、現時点では複数の添加

物による相乗的な悪影響は確認されていません。今後とも科学技術の進歩等を踏まえて試験研究を実施するなど適切に対応していきたいと考えております。また、バランスの良い食事をするのが、栄養面だけでなく安全の面でも重要です。

### **食品添加物公定書の改訂について**

食品添加物公定書がまもなく改訂されると聞きました。新たに規格基準が設けられる食品添加物もあるようですが、一般消費者が購入する食材についても、実際に表示等に影響が出るものなのでしょうか。

(三重県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

### **【厚生労働省からのコメント】**

食品添加物公定書の改正に伴う、添加物の規格基準の改正は、添加物の成分規格や試験法の改正を行うものです。この改正は、食品添加物の品質確保を目的として規格基準の改正を行うものです。表示に影響を及ぼすような添加物の名称の改正は行っておりません。

## 5 . 農薬関係

### ポジティブリスト制度導入と食品安全委員会の対応について

ポジティブリスト制度の導入に伴い、食品安全委員会は従来の農薬のリスク評価の手順を変更してまで、制度実施の迅速化を図る措置を講じた。その結果、残留農薬等に違反する輸入農産物を従来以上に摘出でき、リスクを水際で防止できた。これは、食品安全委員会が、厚生労働省の制度導入に迅速に対応する措置を決めたおかげだと思う。今後とも一層ポジティブリスト制度の徹底を図っていただきたい。

(福岡県 男性 76歳 その他消費者一般)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

農薬等の残留基準は、まず食品安全委員会が「食品健康影響評価(リスク評価)」を実施して一日摂取許容量を設定します。これに基づいて厚生労働省が残留基準値を設定する、という順序になっています。

しかし、本制度に導入にあたっては、あらかじめリスク評価を行ういとまがなく、また国民の健康保護と制度の迅速な導入を図る必要もあったことから、御指摘のように、通常の評価の手順とは異なりますが、先に厚生労働省がポジティブリスト制度を導入し、事後に食品安全委員会がリスク評価を行うこととなり、厚生労働省はその評価に基づき改めて残留基準値を設定することとなりました。

なお、食品安全委員会では、ポジティブリスト制度の施行に伴い、農薬専門調査会に所属する専門委員を増員し、専門調査会の下に5つの評価部会を設置するなど体制を強化するとともに、「暫定基準が設定された農薬等の食品健康影響評価の実施手順」を策定し、これに基づいて個別の物質ごとに計画的に調査審議を行っているところです。

#### 【厚生労働省からのコメント】

本制度の導入にあたり新たに残留基準を設定した農薬等について、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、必要に応じ残留基準の見直しを行うとともに、試験法についても開発を進めることとしています。

輸入食品の監視については、ポジティブリスト制度の施行を踏まえ、検査員の増員や検査設備の増設を図り、検査項目の拡充を行ってきたところあり、引き続き、輸入時の検査体制の拡充を図るとともに、輸出国での適正な農薬使用等の要請や輸入者への自主管理の推進に努めていくこととしています。

国内に流通する食品については、都道府県等において監視指導が計画的に行われているところですが、今後とも本制度の円滑な実施に努めてまいります。

また、本制度に関しては、これまでも意見交換会の開催や関係団体等の講習会や勉強会等への積極的な参加により、周知を図ってきたところですが、今後も引き続きこれらの機会を活用し、本制度に関し正確かつ適切な情報の提供に努めていくこととしています。

## 6. 化学物質関係

### アクリルアミドについて 日本の取組とは

アクリルアミドについて、業界では話題になっているものの、消費者にはその問題点、取組が十分に説明されていない現状があると思う。何をどうするか等の今後の取組を結果だけではなく、経過も重大な問題として十分に説明してほしい。

(東京都 女性 26歳 その他消費者一般)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、食品の摂取と健康影響に関する情報などを広く国民に提供する一環として、対象となる物質や事柄について、科学的な知見に基づいてわかりやすく整理したファクトシートの作成に取り組んでいます。御指摘のアクリルアミドについても、平成17年6月にファクトシートを作成し、ホームページ等を通じて情報提供を行っているところです。

アクリルアミドはデンプンを多く含む食材を高温で加熱した食品に生成されることがわかっています。食品に含まれるアクリルアミドを摂取した場合の健康影響に関しては、欧米を中心に我が国を含め調査研究の段階にあり、食品安全委員会としては、国際機関のリスク評価、各国や関係省・機関の取組や研究結果等の情報収集を行うとともに、それらについてわかりやすく整理し、可能な範囲でその内容や経過も含めて情報提供に努めてまいります。

詳細は当委員会ホームページに掲載しておりますので御参照ください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/acrylamide-food170620.pdf>

#### 【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省は、アクリルアミドの毒性やわが国に流通する加工食品中のアクリルアミド濃度の実態調査等の取組をQ&Aとしてまとめ、公表しています。詳しくは、以下のサイトを御参照下さい。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2002/11/tp1101-1.html>

#### 【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、消費者の視点を大切にして、国民の健康を守ることが何よりも重要であるという考え方のもとに、食品に含まれているアクリルアミドを優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質として位置づけています。

農林水産省は、平成15年に加工食品中のアクリルアミド含有実態調査などの取組を開始しました。現在、含有実態調査を継続して実施しているほか、日本人がどのような食品からどのくらいのアクリルアミドを摂取しているのかを明らかにするための研究を実施しています。これらの調査研究により、アクリルアミドの摂取量が多い食品を明らかにした上で、具体的な対策の必要性を検討していく予定です。

また、アクリルアミドに関するこれまでの経過や国際的な動向、農林水産省の取組等について説明し、国内の食品事業者の自主的な低減努力を促すため、昨年度から食品事業者の方々を対象とした説明会を開催しております。

国民の皆様への情報提供についても、食品中のアクリルアミドに関する理解や知識を深めることができるように、充実した内容のホームページを現在作成中です。

### **安息香酸（塩）とアスコルビン酸の化学反応により生成されるベンゼンの危険**

食品添加物である安息香酸（塩）とアスコルビン酸が清涼飲料水の中で化学反応をすることにより、ベンゼンが生成されると報道されていた。食品製造に関して使用しても問題のない成分であっても、複数混じることによって、害のある物質に変わるということは重く受け止めて調査をしていく問題であると思う。

（長野県 女性 45歳 その他消費者一般）

#### **【食品安全委員会からのコメント】**

清涼飲料水中のベンゼンについては、現在、厚生労働省において、清涼飲料水製造業者等へ指導や関連知見の収集に努めているところですが、食品安全委員会においても、平成18年度食品安全確保総合調査の中で、食品添加物の複合影響に関する情報収集調査を行っています。今後、調査結果が取りまとめられた段階で、当委員会ホームページ等により公表することとしています。

また、ベンゼンそのものの食品健康影響評価については、厚生労働省から清涼飲料水の基準の改正に関し、ベンゼンを含む48物質について意見を求められており、現在、審議の準備を進めているところです。

なお、当委員会ホームページの食品安全総合情報システムから海外の当該情報についても検索が可能です。

（参考）

食品安全委員会ホームページ「食品安全総合情報システム」

<http://www.ifsis.fsc.go.jp/fsilv1/do/FSILogon>

「食品安全総合情報システム」画面の中から「食品安全委員会が保有する文献情報および危害情報」の対象データとして「食品安全関係情報」を選択  
「ベンゼン」「清涼飲料」をキーワードにして検索

#### **【厚生労働省からのコメント】**

厚生労働省は、清涼飲料水中のベンゼンに関して、平成18年7月28日付けで都道府県等及び業界団体を通じて、全国の清涼飲料水製造業者に対し、必要に応じ自社製品の実態を把握するなど所要の措置を講じるよう要請を行いました。詳しくは、厚生労働省のホームページを御参照ください。

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/07/h0728-4.html>

## 7. 微生物・ウイルス関係

### ノロウイルス感染症の原因究明と対応策を願う

ノロウイルスによる感染症胃腸炎が猛威をふるっている。関係諸機関は原因究明を急ぐとともに、消費者や調理に携わる業者等に対して現時点での具体的な対応策を示していただきたい。

(兵庫県 女性 70歳 医療・教育職経験者)

### 牡蠣のノロウイルス対策に適正なPRを

食品安全委員会から送られてきたノロウイルス食中毒についての情報提供資料(「ノロウイルス食中毒に注意しましょう」他)は分かりやすく、参考になりました。今、日本中でマスコミを通じ、ノロウイルス対策が叫ばれていますが、牡蠣を食べる際、必ず85℃で1分間加熱すれば安全であることを認識しました。

(新潟県 男性 63歳 医療・教育職経験者)

### ノロウイルスによる牡蠣への風評被害について

ノロウイルスによる感染性胃腸炎の大流行は「牡蠣が原因」という印象が強く、全国的に風評被害が広がっている。今期のノロウイルスの流行は、人から人への感染が主とされている。来期以降の流行も予測されるため、本腰を入れて風評被害の対策を講じるべきだ。

(福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

### 食中毒についての冷静な分析・報告を望む

ノロウイルスの集団感染など、新聞やTV等での報道において、食中毒に対する不安が消費者の間で広がっている。食中毒についての総体的な分析をして、冷静な報告をしてもらいたい。

(香川県 女性 42歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

ノロウイルスによる食中毒は、冬場に多く発生するのが特徴です。二枚貝の生食や調理従事者からの二次汚染による様々な食品が原因となり、人から人への二次感染もあります。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、以下のような取組が有効です。

- (1) 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱する。(ノロウイルスは85℃・1分以上で不活化されます。)
- (2) 野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。
- (3) 手指をよく洗浄する。
- (4) 感染者の便、嘔吐物に直接接触しない。
- (5) 器具や床の消毒には高濃度の次亜塩素酸ナトリウムを用いる。(逆性石鹼やエタノールはあまり効果がない。)

また、食品安全委員会では、ノロウイルスによる食中毒の発生が多いことから、本ウイルスの食中毒に関する情報をわかりやすく提供し、注意を喚起するため、先般、当委員会のホームページ上のトピックスに、ノロウイルス食中毒に関する専用のページを作成しました。

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

今後とも、ノロウイルス等の食中毒について、正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

#### 【厚生労働省からのコメント】

ノロウイルスによる感染性胃腸炎及び食中毒については、今シーズンの発生状況に鑑み、「ノロウイルスに関するQ&A」を改定し、手洗いの励行、調理従事者の健康管理、食品の十分な加熱等について周知を行ったところです。ノロウイルスの特徴や予防法、殺菌の方法等の詳細については、Q&Aに記載しておりますので御参照下さい。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html#16>

また、ノロウイルスについては食中毒でも様々な感染経路があり、平成18年11月1日から12月18日までのノロウイルス食中毒の発生状況（速報値）をとりまとめ、原因は食品取扱い時の汚染が疑われる事例が多く、調査期間中にカキと特定された事例の報告は無かった旨の公表を行っています。

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/12/h1225-1.html>

厚生労働省では、ノロウイルスによる感染症や食中毒の予防対策等について、最新の科学的知見を踏まえた正確で幅広い情報を国民に提供できるよう努めているところです。

#### 【農林水産省からのコメント】

農林水産省としては、生産者団体によるカキの安全管理のPRの取組を支援するとともに、ホームページによるカキの生産・加工における安全管理の取組の紹介等消費者へのわかりやすい情報提供に努め、カキの消費の回復・安定に取組んでまいります。

「カキとノロウイルスについて」

<http://www.maff.go.jp/soshiki/suisan/norovirus/index.html>

## 8. 食品衛生管理関係

### 消費期限切れの牛乳使用の洋菓子（シュークリーム）販売について

ニュースなどで、大手菓子メーカーが、消費期限の切れた牛乳を使用して、シュークリームを販売していたとの報道があった。なぜ、消費期限が切れた牛乳を使用したのかとても疑問に思う。安心して菓子を購入できるよう、菓子メーカーはきちんと原因を調べて、詳しい調査結果を国民に伝えてほしいと思う。

（長崎県 男性 43歳 食品関係業務経験者）

### 菓子類の原料の安全性について

最近、ニュースで、大手菓子メーカーの原料の不適切なことによる商品の安全性の問題が注目されています。原料が不衛生であったり、管理がずさんであったりしたことについては、多くの不安を感じています。原料の安全性をもう一度徹底して見直す時期が来たのではないのでしょうか。

（長野県 女性 45歳 その他消費者一般）

### 大手菓子メーカーの消費期限切れ材料使用問題について

今回の大手菓子メーカーの事件は、消費者の信頼を完全に裏切った行為で、断じて許すことは出来ない。以前の乳業メーカーの事件や今回の事件を対岸の火事とせず、安全・安心を第一にしてほしい。

（北海道 男性 65歳 食品関係業務経験者）

### 安全性を無視した企業への怒り

消費期限切れの原材料を使用し、製造・出荷していた大手菓子メーカーの企業体質に怒りを覚える。消費者の信頼をとりもどすためには、安全な食品を提供するという意識とコンプライアンスの共有が不可欠である。

（静岡県 女性 63歳 その他消費者一般）

### 大手菓子メーカーのずさんな品質管理問題について

大手菓子メーカーのずさんな品質管理問題が発生し、何も知らない消費者に憤りを与えた。国は、他の食品製造に係わる全てのメーカーについてもしっかり調査・指導してほしい。

（奈良県 女性 69歳 医療・教育職経験者）

### 大手菓子メーカーの不祥事から考えること

今回の大手菓子メーカーの不祥事に際し、大手乳業メーカーの教訓が全く生かされていないようで、非常に残念である。今回のことに際し、洋菓子中の細菌残存など菌学的な情報を一般消費者が知ることになり、風評被害が起こらないよう消費者への説明を行政に求めたい。また、品質等に係わる国際基準（ISO や HACCP）を取得している企業ですら、このような事件を起こしてしまうことを考えると、システムが適正に運用されるようなシステムの見直しや強化が必要なのではないか。一方では、良識ある経営を営む企業があることから、こういった類の食品衛生法違反企業への罰則規定を強化する必要があると考える。

（宮城県 男性 42歳 食品関係業務経験者）

### **大手菓子メーカーの不祥事問題を契機に食品衛生法の見直しを**

大手菓子メーカーで、期限切れ原料使用、消費期限表示の偽り、細菌検査の基準値超過の不祥事が判明した。食品業界でたびたびこうした不祥事が繰り返される背景には、食品業界の体質の問題もさることながら、食品衛生法の不備も考えられる。これを契機に食品衛生法の見直しと改正が必要ではないだろうか。

(静岡県 男性 69歳 医療・教育職経験者)

### **「食品衛生管理」監視・検査体制の強化について**

老舗の大手菓子メーカーが、期限切れ原材料を使用して商品を製造し、消費期限は基準より長く虚偽表示をしており、衛生管理では、細菌検査で基準値以上の細菌数が検出されたにもかかわらず、製品を出荷・販売した旨の報道もあり、消費者への健康への影響が一番心配である。社内規則はおろか法令も無視するとは信じられない問題である。守れないなら、消費者自らが、企業内で直接監視できるよう法律を改正する等、厳重な監視・検査体制を強化して、食品に対する安心・安全の信頼を確立することを望みます。

(埼玉県 男性 66歳 その他消費者一般)

### **大手菓子メーカー問題**

大手菓子メーカーの原料の期限切れ使用が問題視されているが、他のメーカーのものは本当に安心して食して良いのだろうか。期限内のものを使用することの徹底と期限の記載時の第三者機関の立会いをお願いしたい。

(愛媛県 女性 36歳 その他消費者一般)

### **大手菓子メーカー期限切れ商品出荷問題について**

大手菓子メーカーによって消費期限や賞味期限が切れた商品が出荷されたとのことを聞き、昔の大手乳業メーカーのことを思い出しました。洋菓子は子供からお年寄りまで幅広く食べられる商品です。安全性が何よりも守られなければなりません。そして、行政には、今後同じことが起こらないよう、厳しい対応を望みます。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

### **大手菓子メーカーの事件について**

大手菓子メーカーの件については、人の口に入るものを製造しているはずなのに、製造にかかわる人たちに安全管理という気持ちがあったかどうか疑問である。ここまで長い間、立入検査をすり抜けて通っていたことも疑問である。国としても、こんな事件が二度とないように、検査を強化してほしい。

(愛知県 女性 35歳 食品関係業務経験者)

### **大手菓子メーカーの消費期限切れ原材料使用**

大手菓子メーカーが消費期限切れの牛乳を使用した問題が報道されていますが、このような事件が起こると食品メーカーへの不信感が増します。また、社会の信用も失うことになり、二度とあってはならないことです。

(岐阜県 女性 34歳 その他消費者一般)

### **大手菓子メーカーの不祥事に怒り**

大手菓子メーカーが消費・賞味期限切れの原材料を使用し、さらに製品の不正表示をしたとマスコミで報道されている。今回の不祥事は、当該メーカーのファンの子どもたちや女性の心を大きく傷つけ、消費者の信頼を欺いた。関係諸機関には適切な罰則と指導をお願いしたい。

(兵庫県 女性 70歳 医療・教育職経験者)

### **大手菓子メーカーの食品管理について**

大手菓子メーカーの食品管理が大きな問題になっていますが、現在の流通経路では、商品が店頭に並び、消費者がそれを購入し、食するまでその食品の良し悪しが分からない状態です。また、食中毒菌検出等、国の規則を無視した食品が販売された場合、消費者はどうすればいいのでしょうか。

(北海道 男性 62歳 食品関係業務経験者)

### **食品の消費期限、賞味期限問題について**

先日も大手菓子メーカーの消費期限切れ原料の問題があったばかりであるが、また、和菓子の有名なメーカーで消費期限を一日過ぎた商品が販売されていたことが新聞に掲載されていた。行政には、徹底的に指導をしていただきたい。

(長崎県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

### **ドーナツに異物混入**

全国展開しているドーナツ販売店のドーナツに小石が入っていたとして、原因がわかるまで販売を中止するとの記事を読んだ。消費者が安心して安全な食品を食べられるよう、行政は厳しい立場で企業に指導をしてほしい。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

### **食品メーカーの「お詫びとお知らせ」記事について**

大手菓子メーカーによる期限切れ食品の使用発覚後、食品メーカーの「お詫びとお知らせ」記事をあちこちの新聞紙上で目にする。あの事件がなければきっとこのような状態にはなっていなかったはずである。消費者は、食品メーカーが異物混入していても、期限切れの原料を使っている、ただ腹を立てるしかないのだろうか。

(高知県 女性 49歳 医療・教育職経験者)

### **【厚生労働省からのコメント】**

大手菓子メーカーにおいて、不適切な衛生管理が継続的に行われていた件については、関係自治体による調査の結果、消費期限表示の不備等について食品衛生法違反として改善等の行政指導が行われたところです。

厚生労働省では、関係業界団体に対し、同様の事例の再発防止のため、食品等事業者の責務を再度周知徹底するとともに、都道府県等に対し、今回の事例を踏まえた広域流通食品の製造・販売等を行う食品等事業者に対する指導事項及び監視指導の際の重点監視事項等について通知したところです。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/index.html>

(「13. 広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」を御覧下さい。)

### 【農林水産省からのコメント】

大手菓子メーカーが期限切れ原料を使用し販売していたこと等を公表したことを受け、農林水産省では、情報公開の推進、法令遵守等について要請を行うとともに、関係団体を通じて、会員食品企業に対して、法令遵守及び社会倫理に適合した行動のより一層の徹底等について要請を行ったところです。

また、社内基準を1~2日越える消費期限を表示していたことについては、嚴重注意を行い、全食品についての不適正な表示の点検・是正、全役員及び従業員に対する品質表示制度の啓発などを求めました。

農林水産省としては、今後も、消費者の信頼確保に向け、業界団体等に対し、適切な指導を行ってまいります。

## 9. 食品表示関係

### 消費期限と賞味期限について

大手菓子メーカーの問題において、消費期限切れと賞味期限切れの原料の使用が同じ扱いになっています。今一度、この二つの違いを消費者が正しく理解できるようにしてほしい。

(静岡県 女性 44歳 医療・教育職経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

期限表示については、厚生労働省の所管する「食品衛生法」及び農林水産省の所管する「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」に基づき、同じ表示項目に「品質保持期限」、「賞味期限」という2つの異なる用語を使用することが可能となっている等、消費者等からわかりにくいとの指摘を受けて、平成15年7月に用語と定義を統一してわかりやすくしたところです。

両省は、食品等事業者に対し「消費期限」と「賞味期限」の設定について「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を通知し指導を行うなど、期限表示の適正な運用に努めてきたところです。

また、期限表示の違いを含め、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」や加工食品に関する共通Q&A(第2集:期限表示について)」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理解を深めていただけるよう努めてまいります。

#### 「消費期限」と「賞味期限」の定義

消費期限：定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の

品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。

賞味期限：定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であるとみと認められる期限であり、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていること。

厚生労働省ホームページ

「知っておきたい食品の表示（パンフレット）」

<http://www.mhlw.go.jp/ga/syokuhin/hyouji/index.html>

「加工食品に関する共通Q&A（第2集：期限表示について）」

<http://www.mhlw.go.jp/ga/syokuhin/kakou2/index.html>

### お惣菜等の表示について

店頭で販売されるお惣菜や繁忙期に限定販売されるおせち料理等には品質表示基準に基づく表示は必要ないと言われるが、納得がいかない。繁忙期であろうと、店頭の対面販売であろうと、消費者にとって必要な表示は明示すべきではないか。関係諸機関の明確な回答を求めたい。

（兵庫県 女性 70歳 医療・教育職経験者）

### 【農林水産省からのコメント】

惣菜などの加工食品については、JAS法に基づく加工食品品質表示基準により、原材料や賞味期限等を表示する必要があります。

このため、お尋ねのような店頭で販売されるお惣菜、繁忙期に限定販売されるおせち料理などは店頭販売であっても、店内で製造されていない場合は、加工食品品質表示基準に従った表示が義務づけられています。

しかしながら、バックヤードなどでの店内で製造したものを販売する場合は、JAS法に基づく表示の必要はありません。

一方、バックヤードなどの店内で製造されたものであっても、容器包装に入れられたものについては、食品衛生法に基づき原則として必要な表示をすることとなります。

なお、食品の表示が義務付けられ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。

### 食物アレルギー物質の表示について

特定原材料5品目以外のアレルギー物質についても、できるだけ早く表示が義務付けられる必要があると考える。落花生は表示義務があるが、アーモンドは表示義務がない。アーモンドパウダーのような形で含まれると確認がしにくく、重症なアナフィラキシーを引き起こす可能性がある。食品の形態を考慮した表示を望む。

（静岡県 女性 56歳 その他消費者一般）

### 【厚生労働省からのコメント】

アレルギー物質の表示対象品目は、食品種目ごとに起こるアレルギーの頻度やその重篤度を基に検討されており、現在、表示を義務化している特定原材料 5 品目及び特定原材料に準ずるものとして、可能な限り表示するよう推奨している 20 品目が定められているところです。

これらの特定原材料及び特定原材料に準ずるものの品目については、継続的に実態調査・科学研究を実施し、新たな知見や報告により再検討を行う等、適切に対応したいと考えております。

なお、特定原材料を食品の原材料として使用した場合には、食品の形態にかかわらず、これを含む旨の表示をすることになります。

### 消費者が困惑しない適正表示が必要

清涼飲料水の表示事項全般について、消費者が惑わされない適正な表示を行政指導していただきたい。例えば、「高果糖液糖」やカロリー表示の方法、ナトリウムと食塩含有量表示等、紛らわしい食品表示があり、改善すべきと思います。

(愛媛県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

栄養表示については、健康増進法においてその基準が定められています。厚生労働大臣は、栄養表示基準に従った表示をしない者があるとき、その者に対して、栄養表示基準に従い必要な表示をすべき旨を勧告できるとされており、また、食品として販売するものに関して広告その他の表示を行う場合、含有する成分の量等について、著しく人を誤認させる又は事実と相違する表示等をする場合は、健康増進法第 32 条の 2 により禁止されているところであり、当該表示に関し必要な措置を執るべき旨の勧告することができるとされています。栄養表示基準に適合しない食品があるかどうかは、国・都道府県・政令市・特別区の衛生主管部局や保健所が収去検査などにより随時チェックすることとなっております。

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。

### 魚介類の表示についてTV番組を見て気づいたこと

テレビ番組で福岡の魚屋の店舗が紹介されていた。並んでいる魚に和名、産地名の表示がなく、魚の一尾ごと、一山ごとの価格表示のみであった。そのような表示で問題ないのか、誰がどのように違反を是正し、指導するのか疑問だ。

(新潟県 男性 63歳 医療・教育職経験者)

## 10. その他

### クローン技術でつくった食品の安全性について

米国食品医薬品局が、クローン技術でつくった牛、豚、羊の肉や乳製品は食品として安全であるとの見解を発表した。米国は食品にクローン表示は必要ないとの考えであり、もし、販売が認められれば通常の食肉と同様に日本にも輸出される可能性がある。日本も独自の安全性判断が必要になるが、少なくとも知らぬ間にわれわれの食卓にクローン食品が上ることがないように配慮をお願いしたい。

(静岡県 男性 69歳 医療・教育職経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

米国食品医薬品庁は、平成 18 年 12 月 28 日、体細胞クローン技術を使用した牛等の肉やミルクは食用として安全との暫定報告書を取りまとめ、今後 90 日間、一般からの意見聴取を行った上で、食品として販売を許可するか否かについて決定することを公表しています。

一方、我が国においては、体細胞クローン牛の肉や生乳については、農林水産省からの通知により、現在、出荷の自粛が行われているところです。

また、クローン牛の肉や生乳の安全性については、平成 15 年に厚生労働省の研究班が「安全性が損なわれていることは考えがたいが、新しい技術であることを踏まえ、慎重な配慮が必要」と報告したことを受け、現在、農林水産省等において調査研究が行われているところです。

今後とも、米国での動向や厚生労働省及び農林水産省等によるクローン技術を使用した食品の安全性に関する研究の結果を注視したいと考えております。

#### 【厚生労働省からのコメント】

当該報告書案については、米国においても今後一般からの意見を募集する予定である等、未だ検討段階であると認識しております。厚生労働省としては米国の状況を引き続き注視しつつ、必要な対応を検討してまいりたいと考えております。

## 健康食品のリスクについて

最近、いわゆる健康食品が急増しているが、健康上のリスクは伴わないものだろうか。市販するに当たっては、関係諸機関の審査・議論等を経て、許可されるのだろうか。大変心配されてならない。

(宮崎県 男性 71歳 その他消費者一般)

### 【厚生労働省からのコメント】

特定保健用食品は国が有効性・安全性を審査し表示を許可したものです。それ以外のいわゆる健康食品は、国により個別の審査を受けたものではありません。いわゆる健康食品を含む販売食品等の安全性の確保は、食品等事業者が第一義的責任を有しています。厚生労働省では、事業者による安全性確保のための自主的な取組を推進する観点から、平成17年2月、「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤・カプセル状食品の原材料の安全性に関する自己点検ガイドライン」を示し、その普及啓発を図るとともに、「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。

### (参考)

「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤・カプセル状等食品の原材料に係る安全性ガイドライン」について

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/2005/050203/050203-9.pdf>