

食品安全モニターからの報告（平成 20 年 6 月分）について

食品安全モニターから 6 月中に、43 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	9 件
・ リスクコミュニケーション関係	3 件
・ 鳥インフルエンザ関係	1 件
・ 食品添加物関係	1 件
・ 化学物質・汚染物質関係	1 件
・ 食品衛生管理関係	8 件
・ 食品表示関係	13 件
・ その他	7 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

○ 食品安全モニター会議に参加して

食品安全モニター会議では、様々な立場の方の意見が聞け、勉強になりました。モニター側の立場を認識し、本年度は積極的に意見しようと思います。初の試みの少人数の意見交換は、とても有意義な時間だったと思います。

(大阪府 女性 33歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター会議に参加して

岡山でのモニター会議に参加した。モニター報告書作成の体験談の披露やモニター交流の時間もあり、有意義だった。初めてモニターになられた方にも、活動内容がよりわかりやすく理解できたのではないかと思う。

(高知県 女性 49歳 その他消費者一般)

○ 食品モニター会議に参加して

モニター会議では、学ぶことも多く、一年ごとに内容も充実しているように思います。しかし、モニターは、会議に出席する場合、もっと、食品安全委員会について理解し、会議に臨むべきではないかと思います。

(鹿児島県 女性 35歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター会議に参加して

モニターが地域への橋渡しをするときの情報として、季刊誌、ホームページ、DVDソフト、「地域の指導者育成講座」等があるが、食品安全モニター会議において、事務局・委員から直接、説明を聞き講義を受けることは、知識と理解を一層深めることになる。モニター会議を年2回開催していただくとモニター活動に自信と弾みがつくと思う。

(埼玉県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター会議に参加して

今年の食品安全モニター会議では、最後にモニター同士の交流の時間がとられた。今までにはなかった取り組みで、新鮮に感じた。委員の講演を聞いて、食品添加物や農薬は人が管理して、人が使用するものであるから、適切な使い方をしている限りにおいては、高いレベルで安全性が確保されていると改めて感じた。

(大阪府 女性 36歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター会議に参加して

会議での資料に、前年度のモニターの半数以上が、年間1度も随時報告の提出をしていないとあった。食品安全委員会は、モニターへの期待度が大変高いことを強く実感している。多数の応募者より選ばれた責任を自覚し、与えられた役割をもっと理解する努力が必要と思われる。

(福岡県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター会議に参加して

食品安全モニター会議に出席した。その中の委員の講演「残留農薬の安全性確保の取組について」は、農薬のイメージが払拭される思いで、聞き惚れる内容でした。食品安全委員会の業務の重要性はわかりましたが、専門性が消費者にどのように伝えら

れるか少し不安でした。

(熊本県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター会議に参加して

食品安全モニター会議に参加し、農薬についての話を聞いた。農薬に対して、①ポジティブリスト制度についての消費者の認知が低い。②消費者は極端な情報に惑わされないよう、正しい情報源を選択することが大切である。と感じた。

(広島県 女性 37歳 その他消費者一般)

○ 食品安全モニターの資格要件を緩やかにして多様な人材の参加を

現在の食品安全モニターの資格要件は、①食に関する学問を終了、②食に関する資格の保有、③食に関する行政・業務経験と専門性を求めています。食の安全に直接関わる一般消費者はその意思があっても気軽に参加できません。①②③の要件は止め、多様な人材が参加できるようにすべきです。

(福岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニター会議の運営やあり方等について御意見有難うございます。

会議後のアンケートでいただいた御意見・御要望を参考にしながら、よりよいものとなるよう努めてまいります。

なお、平成20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、有害物質や残留農薬などの具体的テーマを取り上げ、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、当委員会委員やリスク管理機関の担当者も加わった形で意見交換を行いました。さらに、モニターの皆様からの御要望にお応えする形で、今年度からモニターの方々が交流できる時間を設けて改善を図りました。

食品安全モニターの皆様方には、日常の生活を通じ、食品安全委員会が行った食品健康影響評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況や食品に関する安全性などについて御意見をいただくこととともに、食品の安全性の確保に関しても御意見などをお寄せいただくことから、食品に関する一定の知識や業務経験、資格などをお持ちの方を対象としています。また、当委員会が発信する情報を日常の生活を通じて可能な範囲で地域の方々に伝えていただき、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願っています。

2. リスクコミュニケーション関係

○ 食品安全委員会のメールマガジン及びホームページについて

いつも配信していただくメールマガジンが少々読みにくいです。また、ホームページも少し専門的なので、もっとわかりやすい表現にしてほしいです。早急の改善を求めます。

(青森県 女性 53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、原則毎週金曜日にメールマガジン「食品安全委員会 e マガジン」を配信しております。その週に行われた食品安全委員会の会合結果、各専門調査会や意見交換会の概要、今後の開催案内等の情報をタイムリーに提供するとともに、委員のコラムなどのコーナーを設け、食品の安全性や当委員会の取組などについて、国民の皆様には知識と理解を深めていただけるよう努めているところです。

現在メールマガジンに御登録いただいている方は、年齢層が 10 歳代の方から 70 歳以上の方までと幅広く、また食品関連事業者をはじめ、主婦、学生等多様な構成になっております。こうした幅広い読者層の方々に御満足いただけるよう、より適切でわかりやすい情報発信に心がけるとともに、レイアウトの工夫等により読みやすい誌面づくりに努めてまいりたいと考えておりますので、引き続きメールマガジンの御愛読をお願いいたします。

なお、食品安全委員会では、リスクコミュニケーション（広報）改善 P T を設置し、当委員会から発信するプレスリリース、ホームページ及びメールマガジン等の改善に着手しており、いただいた御意見も踏まえて具体的な改善を進めてまいります。

○ 食品に関するリスクコミュニケーションー食品からのカドミウム摂取に関するリスク評価についてーに参加して

従来、カドミウムと言えば、イタイイタイ病という概念しかありませんでしたが、食品安全委員会主催の意見交換会に参加して、新たな知見が得られ、大変有意義だった。カドミウムの安全確保対策は一般消費者に十分知られていないと思う。また、国には、カドミウム含量分析の公表を要望する。

(埼玉県 男性 64 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、「食品に関するリスクコミュニケーションー食品からのカドミウム摂取に関するリスク評価についてー」をテーマとした意見交換会を 6 月 13 日に大阪で、18 日に東京で開催いたしました。食品安全委員会の化学物質・汚染物質専門調査会がまとめた「食品からのカドミウム摂取の現状に係る安全性確保について」に関する評価内容について、香山不二雄専門委員から講演の後、遠山千春専門委員及び小泉直子委員を交え、会場参加者との意見交換を実施いたしました。カドミウムに係るリスク評価結果案に関して理解を深めていただき、御意見や情報を関係者間で相互に交換することを目的として開催したものです。今後も意見交換会が皆様の食品の安全性に関する正しい理解の促進にとって有意義なものとなるよう努めてまいります。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、食品の安全に関わる有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画等に基づき、食品や飼料に含まれるカドミウムの

実態調査を実施しているところです。これらの調査結果は、国民の皆様には知識と理解を深めていただくため、食品中カドミウムの解説、低減対策等の情報とともにホームページで公表していますので、御覧いただければ幸いです。

(参考) <食品中のカドミウムに関する情報>

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

<水産物に含まれるカドミウムの実態調査結果について>

<http://www.maff.go.jp/fisheat/fish-2nd2.htm>

<食品安全に関するリスクプロファイルシート>

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/pdf/chem_cd.pdf

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

○ 季刊誌「食品安全」vol.16 を読んで

季刊誌「食品安全」vol.16 に掲載されていた「もったいないと食の安全」に興味を持った。期限表示を偽らずに表示し、計画的に生産することで作り過ぎを防ぐことにより「食の安全」と「もったいない」は両立できるとの内容であった。多くの方に伝えられたらいいなと思った。

(宮城県 女性 27歳 その他消費者一般)

3. 鳥インフルエンザ関係

○ 鳥インフルエンザの防疫体制の強化について

韓国の鳥インフルエンザ対策の甘さを踏まえ、我が国は、今後、養鶏業者から鳥インフルエンザが発生しないよう綿密周到な防疫体制を徹底していただきたい。そのために、関係各省庁間であらゆる施策を実施していただきたい。

(群馬県 男性 71歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

本年4月に韓国において発生した高病原性鳥インフルエンザに対する防疫措置は6月29日に全地域で解除されました。

農林水産省は今回の韓国における高病原性鳥インフルエンザ発生の報告を受け、直ちに動物検疫所及び各都道府県に通知を發出し、輸入動畜産物の検査、空海港における靴底消毒・車両消毒等の水際における防疫措置の徹底、国内の養鶏農家における防鳥ネットの整備、飼料・水の汚染防止、鶏舎の清掃・消毒等の飼養衛生管理の徹底、および異常鶏の早期発見・早期通報の徹底等の危機管理体制の再点検を行いました。

なお、秋田県、青森県及び北海道において、オオハクチョウに高病原性鳥インフルエンザが確認された際も緊急に近隣の養鶏農家に立ち入り指導と石灰散布等の消毒を実施しました。また、他の希望する都道府県の養鶏農家においても同様に石灰散布等の消毒を行っております。

今後とも、国内における発生予防、早期通報の徹底、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て対応していきます。

4. 食品添加物関係

○ 食用炭の安全性について

食用の炭というものの宣伝をよく目にするようになりました。食品添加物としては、既存添加物として製造用と着色目的で認められているようですが、食品添加物の範疇を超えて炭を使用した食品があるように思えます。安全な摂取量の目安が必要と感じています。

(茨城県 男性 49歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

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、「「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、また、一日当たりの摂取目安量については、当該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よう促す等、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。

なお、平成8年度の「既存天然添加物の安全性評価に関する調査研究」において、既存添加物である活性炭はJECFAによる、植物炭末色素はEUによる安全性評価がなされていることから、基本的な安全性が確保されていると評価されています。また、木炭やカカオ炭末色素についても、安全性が確保されていると評価されている活性炭や植物炭末色素との基原、製法及び本質の類似性から、これらの評価結果を参考に安全性を評価できるとされています。

5. 化学物質・汚染物質関係

○ アクリルアミドについて

炭水化物を多く含むイモ等を焼いたり、揚げたりするとアクリルアミドが生成されると雑誌で読んだ。子どものおやつに人気のポテトチップスに多く含まれているとのことで心配だ。リスク評価や情報提供をお願いしたい。

(山形県 女性 30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分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。アクリルアミドについても、ファクトシートを作成し、ホームページや季刊誌「食品安全」vol.14等を通じて情報提供しています。

ファクトシートの中で、ヒトの健康への影響や生成のメカニズム等に加え、低

減のための取組についても記載しています。

食品に含まれるアクリルアミドを摂取した場合の健康への影響に関しては、我が国、欧米等も調査研究中であることから、食品安全委員会としては、国際機関、各国、関係省及び研究機関のリスク評価や研究結果、取組等について情報収集を行うとともに、分かりやすく整理して情報提供に努めてまいります。

詳細は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>

また、厚生労働省及び農林水産省においても、食品中のアクリルアミドに関して情報提供していますので、御覧下さい。

<加工食品中アクリルアミドに関するQ&A：厚生労働省>

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

<食品中のアクリルアミドに関する情報：農林水産省>

http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/acrylamide/index.html

6. 食品衛生管理関係

○ 「かじき」から発生したヒスタミンによるアレルギー性食中毒について

先日、かじきの加工食品で、ヒスタミンによるアレルギー性の食中毒が1件報告された。事業者側でも、調査・検査を進めているようだが、他の魚への影響や、消費者が取るべき対策、予防策を明確にするべきだと思う。

(神奈川県 女性 33歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

アレルギー様食中毒は、主にマグロ、サバ、イワシ、カツオ、アジといった赤身魚などの食品の加工・貯蔵中にヒスタミン生成菌が増殖し、食品中にヒスタミンが異常に蓄積されることにより起こります。また、ヒスタミンは熱に強く、通常の加熱調理では分解されません。

このため、ヒスタミンによる食中毒を予防するためには、病原微生物による食中毒予防と同様に、低温管理などにより菌の増殖を防ぐことが最も効果的な手段となります。

厚生労働省では、これらの点を踏まえ、消費者の方を対象に、ホームページなどを通じて「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」の啓発に努めています。

特に「生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。」「生鮮食品などのように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品の購入は、買い物物の最後にし、購入したら寄り道せず、まっすぐ持ち帰るようにしましょう。」「冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。」などは、消費者の方がヒスタミンによる食中毒を予防するための重要なポイントになると考えます。

(参考) 消費者向け情報「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」

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

○ 輸入食品の検査が不適切なことについて

輸入した肉や加工食品の安全性を確認するために、農林水産省と厚生労働省が実施している検査が不適切な形で行われていたことが、総務省の行政評価で明らかになりました。早急に改善策をお願いします。

(神奈川県 女性 40歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

今般の総務省の指摘は、平成16・17年度に厚生労働省検疫所が行った輸入食品のモニタリング検査計画について、予定されている計画件数を達成できていない事例があることから、その原因分析及び改善策の実施を求められたものです。

モニタリング検査の計画数については、官報で公示している9食品群ごとの計画数及び検疫所ごとの計画数の総数で見ただけの場合には、平成16・17年度ともにほぼ予定数を達成しています。一方、詳細品目(約120食品群)で見ただけの場合には、品目ごと、検査項目ごと、検疫所ごとで、実施率が100%に達していないものも見られました。なお、100%を超えるものもあるため、全体的な実施率としては100%を確保しています。その原因としては、モニタリング計画が前々年度の輸入実績等を基に策定されるため、その後の市場動向の変化等により、実施年度における輸入実態と整合しない場合があること等が考えられました。

これを受けて、検疫所に対して適正なモニタリング検査の実施を改めて周知・徹底するとともに、現状の輸入実態等を踏まえて個別品目・項目における計画数の見直しを行ったところです。今後とも、モニタリング検査計画の実施状況の把握に努め、必要に応じて見直しを行い、適正な検査が実施できるよう努めてまいります。

【農林水産省からのコメント】

本年5月23日に総務省より、輸入農畜産物の安全性の確保に関する行政評価・監視結果について公表と勧告が行われ、一部の農林水産省動物検疫所において、検査要領に則していない、また検査の確認の仕組みを改善する必要がある旨、勧告を受けております。

この勧告を真摯に受け止め、農林水産省動物検疫所においては、直ちに必要な改善措置を講ずることにより輸入検査の一層の適正化を図るとともに、農林水産省においては、検査が適正に実施されていることを検証できる仕組みの構築に向けて作業を進めています。

○ 中国から輸入される食品について

中国産の野菜、食品には農薬や毒性があるなどと思い込んでいる人がいます。行政は膨大なお金をかけ、安全性を確認していますが、その割に消費者に情報が徹底していないと思います。国は、日本に流通している輸入食品は十分に安全であるということ国民に向かって情報発信したほうがいいと思います。

(山形県 女性 30歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省としては、「輸入食品監視業務ホームページ」を設け、輸入食品の監視等に関する情報提供を行っているほか、輸入食品の安全確保に関する意見交換会を開催し、これらを通じて情報提供を行ってきたところです。また、食品安全に関する情報を的確かつ効果的に国民に提供することが必要と考えており、今後とも御指摘の点を踏まえて対応していきたいと考えています。

○ 食中毒について

これからの時期、6月～10月にかけて、特に食中毒の発生が多くなりますので、各家庭においても、衛生面に注意をしていただきたいと思います。一般家庭でできる食中毒の予防法として、手洗いの励行、香辛料の使用、蒸す・焼く・煮る・電子レンジによる加熱・冷蔵庫での保存等がありますが、過信は禁物です。

(京都府 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】

夏場は、魚介類等を介した腸炎ビブリオ、食肉等を介したカンピロバクターや鶏卵・鶏肉等を介したサルモネラ属菌等による細菌性食中毒の多い季節です。

食品安全委員会では、国民の皆様にはぜひ知っておいていただきたい食中毒の予防に役立つ情報をお知らせしています。

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

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

食中毒を予防するためには、6つのポイントを確実に実行することが大切です。

- ①「食品の購入」新鮮な物、消費期限を確認して購入する等
- ②「家庭での保存」持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫で保存する等
- ③「下準備」手を洗う、きれいな調理器具を使う等
- ④「調理」手を洗う、十分に加熱する等
- ⑤「食事」手を洗う、室温に長く放置しない等
- ⑥「残った食品」きれいな器具容器で保存する、再加熱する等

食品安全委員会では、今後もホームページ等を通じ、食中毒予防のための情報を国民の皆様にお伝えしてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、家庭内での食中毒防止のため、食品の取扱い、調理、食事等において気を付けるべき事項に関する情報提供を行っています。詳しくは、次のホームページを御覧ください。

食中毒に関する情報 <http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>

(「2 家庭でできる食中毒予防」を参照)

○ 大学の文化祭での模擬店の食中毒被害について

6月に大学の文化祭の模擬店で、黄色ブドウ球菌が原因の集団食中毒が発生しました。保健所の許可を厳しくし、今まで以上に現場での衛生管理を徹底することが必要だと思われます。

(岐阜県 女性 46歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

文化祭等に出店される模擬店については、保健所において、地域の実情に応じ、主催者等に対して届出を求めたり、実施内容に応じた衛生指導などを行っています。

食品の取扱いについて、食品衛生上の問題が懸念される事例等がございましたら、最寄りの保健所にお問い合わせ下さい。

○ 食品関連事業者の営業許可証について

事業主に対し発行される営業許可証を事業所や店内に掲示せず、消費者に商品を提供している事業主がある。事業主は多くの時間と労力やお金を費やして、営業許可証を受領している。安心・安全と正しい営業のために許可証の店舗掲示を義務付けてもらいたい。

(静岡県 女性 59歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

営業許可証の事務所や店内への掲示については、都道府県等において規定が設けられておりますが、問題が懸念される事由等がございましたら、最寄りの保健所にお問い合わせ下さい。

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

○ 老舗料亭の廃業に思うこと

牛肉の偽装や料理の使いまわしの不祥事により、老舗料亭が廃業しました。最後には、お客様の立場に立ち、信頼を裏切らないお店が生き残るのだと思いました。そして、口に入れるものの信用は不透明であると思い、皆で「食の安全」を浸透させなければならないと思いました。それには今の時代、外食産業のモラルも必要だと思います。

(大阪府 女性 36歳 その他消費者一般)

○ プロの食品衛生監視員の育成について

食品安全モニターから、食品安全に対し保健所に期待と信頼を寄せる意見がありますが、実際、それに応えていくのは、自治体に配属された現場の食品衛生監視員です。監視員が職責を果たし、食の安全を守るには、例えば食品監視学のような体系化されたものを構築し、それを基にした教育・訓練が必要と思います。

(長野県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

7. 食品表示関係

○ 遺伝子組換え表示について

「遺伝子組換え」あるいは「遺伝子組換え不分別」と表示されている食品をほとんど見かけることがない。遺伝子組換えの食品表示が、正確なのか疑問を感じている。世の中の技術も進歩し、遺伝子組換え穀物が一般的になってきている時代に、この表示の法律は不必要であると感じる。

(神奈川県 男性 59歳 食品関係業務経験者)

○ 遺伝子組換え食品について

米国では遺伝子組換え作物が急増していると、TV番組で報じられていた。大豆やトウモロコシは、米国・カナダからの輸入が大半を占めているとのことだが、日本で売られている大豆・トウモロコシを原料とした製品には、「遺伝子組換え原料は使用していません」と表示されているものが多い。疑問が残る。

(岩手県 女性 63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】

遺伝子組換え食品については、公衆衛生の見地から、また消費者の選択に資するため、食品衛生法とJAS法において、それぞれ表示を義務付けています。

厚生労働省と農林水産省では、適正な表示を促すために食品の監視活動に努めており、引き続き、これらの取組みを行ってまいります。

○ 食品添加物のキャリーオーバーの判断基準について

包材に記載してある食品添加物の他に、キャリーオーバー扱いで表示が免除になっている添加物もあります。キャリーオーバーの定義は「最終食品中に微量で、効果が発揮されない場合」とありますが、キャリーオーバー扱いとするか否かは、食品会社の判断によるので、曖昧さがあります。もっと判断基準を明確にする必要があるのではないのでしょうか。

(岐阜県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

最近のように、加工食品が多様化し、様々な原材料や添加物が使用される場合に、その原材料に含まれている全ての原料、添加物を表示させることは不可能なことも多く、また、公衆衛生のための食品表示という観点からも、その全てを表示させる必要性に乏しいと考えています。そのため、キャリーオーバーの定義として、

- ①原材料に対して、食品添加物の使用が認められていて、
- ②その量が許可されている最大量を超えておらず、
- ③食品が、原材料から持ち越される量より多量の当該食品添加物を含有せず、
- ④持ち越された食品添加物の量が食品中で効果を発揮するのに必要な量より有意に少ない場合

とし、これら全てに該当する場合には表示の省略を認めているところです。

○ 賞味期限について

昨今、賞味期限についての問題が発生しているが、賞味期限の意味について、かなりの消費者が誤解していると考えます。賞味期限の真の意味を一般消費者に入手しやすい情報手段で広報すべきと考えます。

(神奈川県 男性 59歳 食品関係業務経験者)

○ 統一した期限表示の必要性について

期限表示は、食品の安全性確保と環境問題への重要な対策の一つであると期待している。一方、期限を表示することは、日付を新しくすることを販促の手段にすることを正当化することになっている。何より、2つの期限の提示はわかり辛いので、この際、消費と賞味の期限表示を統一してはどうか。

(神奈川県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

○ そうめんの賞味期限について

最近、そうめんの賞味期限の改ざんが報じられた。そうめんは、性質上、時間が経過することで風味が向上すると、昔から言われている。昔の人の知恵と現代の科学性をもって決められる期限が一致していないのではないか。

(福岡県 女性 72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】

厚生労働省及び農林水産省では、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、消費者の皆様は食品の期限表示を正しく理解していただき、食品を無駄にせず、環境のことも考えた食生活を送っていただくための情報をホームページ等を通じて情報発信をしております。

今後とも、こうした取組みを通じ、国民の皆様は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。

(参考)「消費期限」と「賞味期限」

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。

(パンフレット)

http://www.maff.go.jp/j/jas/bakabon_mama/index.html

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyouji/dl/pamph10.pdf>

(期限表示に関するQ&A)

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_i.pdf

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

○ 食品表示作成方法の講習会の開催希望について

表示偽装事件がありました。食品表示に関する認識が低いと感じました。食品表示の作成は、いろいろな法律が絡むため複雑です。行政が、表示作成方法の講習会を頻繁に開催して、知識を得る機会を食品会社に与えるべきだと思います。

(岐阜県 女性 31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】

厚生労働省及び農林水産省では、ホームページを通じて食品表示制度に関する情報を発信するなどの取組みを実施しております。また、昨年度には、「食品表示」をテーマに広く国民の皆様を対象とした「食の安全・安心キャラバン」と称するシンポジウムを全国で開催し、理解を深めていただいております。

いただいた御意見を踏まえ、今後とも食品表示制度の普及啓発に力を入れてまいります。

○ 「塩分1/2」の表示について

塩味はそのまま、塩分を半分にカットした商品が、健康に良いということで発売されているが、この「塩分」という基準がどのように設定されているか不思議である。例えば、食塩は「塩化ナトリウム99%以上」と定義されているが、塩分そのものではない。表示を含めて考えていただきたい。

(東京都 女性 54歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

健康増進法に基づく栄養表示基準においては、ナトリウムの量を表示することとされていますが、これは、①コーデックス委員会で策定されたガイドライン等、国際的にも食塩ではなくナトリウムの表示が求められていること、②食塩はナトリウムを多く含む代表的な食材であるが、食品中に含まれるすべてのナトリウムが食塩由来ではないこと、等から、食塩ではなく、ナトリウムの量としております。

ちなみに、ナトリウム量×2.54により食塩量が算出できます。

○ 食品偽装問題について

ここ最近だけでも数件の産地偽装事件が発覚しました。国の対応の甘さが要因の一つだと思いますので、二度とこのようなことをしないよう、もっと厳しい対応への検討をお願いします。

(神奈川県 女性 40歳 食品関係業務経験者)

○ 食品偽装問題について

愛知県の漁業協同組合が産地を誤って表示していたと発表した。消費者は、抗菌剤や抗生物質がウナギに含まれることへの不安から産地偽装に怒りを持つのではないだろうか。ブランド名に頼るしかなかった消費者に、安価でも安全なウナギの食べ方を伝えることで、産地偽装の怒りや不安が解消するのではないかと考える。

(京都府 女性 58歳 その他消費者一般)

○ 最近の食品表示への信頼性を失墜させた偽装報道に思うこと

飛騨牛偽装事件に続き、中国産ウナギかば焼きの産地偽装事件の報道に接し、とても残念に思います。随時立ち入り検査の強化や厳罰化などの法整備による再発防止策が絶対に必要と思います。

(香川県 女性 62歳 食品関係業務経験者)

○ 消費者も食品情報に常に目を光らせて

食の偽装が後を絶たない。個々の食品の情報はとても大量でパッケージ表記だけでは限られている。食品情報がホームページで誰でも簡単に知ることができるよう食品業者に義務づけてほしい。消費者もより一層の賢い目を持つことがとても必要である。

(鹿児島県 女性 45歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

食品偽装事件が相次いだことを受け、昨年12月に決定された「生活安心プロジェクト 緊急に講ずる具体的な施策」に基づく、具体的な取組みとして、

- ① 消費者の加工食品の表示に対する信頼向上を図るため、JAS法の品質表示基準の適用を原料供給者に拡大
- ② 不正表示の監視取締体制強化のため、農林水産省においては、今年4月から東京、大阪及び福岡の各農政事務所に、広域で重大な違反事案に対応するための食品表示特別Gメンを配置(20名)
- ③ 関係する都道府県の機関と国の出先機関との間で、「食品表示監視協議会」を設置し、監視強化のための情報共有化及び迅速な対応を図ることとし、さらにこうした対応が円滑に実施されるよう、関係省庁(内閣府、公正取引委員会、警察庁、厚生労働省、農林水産省)の間で「食品表示連絡会議」を設置し、関連情報の共有化を推進しています。

また、食品事業者によるJAS法違反の事実が判明した場合には、早期に適正化を図られるよう迅速に指示・公表を行っているところであり、これは社会的に極めて厳しいペナルティであるため、偽装表示の抑止効果が大きいものと考えております。

さらに、食品企業の不祥事が相次いで発生している現状を踏まえ、食品業界のコンプライアンス(関係法令の遵守や倫理の保持等)の更なる徹底を図るため、食品業界が「道しるべ」として利用するための「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き～5つの基本原則～を決定し、信頼性向上のための自主的取組を推進していきます。

これらの取組を通じて、食品表示の監視体制の強化を図るとともに、食品事業者のコンプライアンスの徹底に向けた自主的な取組を促進させ、食に対する消費者の信頼を確保してまいりたいと考えております。

○ 食品表示について

食品表示は、生鮮食品・加工食品・農産物・水産物で、表示の仕方が違うが、もっとわかりやすくなれないか。例えば、刺身単品盛りは生鮮食品。鰹のタタキは加工食品などわかりにくい。その区分けをわかりやすく教えてほしい。

(兵庫県 女性 38歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

鰹のたたきについては、鰹の表面を火であぶるという加工を行っているため、加工食品と整理しているところです。また、一般的に生鮮食品とは、調理等がされていないものを指します。

消費者にとってわかりやすい表示となるよう、厚生労働省と農林水産省が連携して、「食品の表示に関する共同会議」を設置して、食品の表示基準全般についての調査審議をしているところであり、より一層わかりやすい表示となるよう努力していきたいと考えています。

8. その他

○ 牛トレーサビリティ法の罰則強化

飛騨牛偽装問題で、農林水産省は、牛肉の内容と個体識別番号が一致せず、流通経路を管理するトレーサビリティ法に違反すると指摘していたことがわかった。虚偽により金銭を得るものは金銭による償いが基本であると思うので、罰則の強化を望む。

(熊本県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

○ トレーサビリティシステムの再検証・再構築を望みます

食品の偽装表示がたて続けに発覚した。特に飛騨牛の件はトレーサビリティシステムをすりぬけてしまった点が深刻だ。関係機関は今回浮かんだ問題点を徹底的に検証し、より強固なシステムを構築してもらいたい。

(北海道 男性 39歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、牛トレーサビリティ法に基づき、個体識別番号の適正な表示・伝達が行われるよう販売業者等に対する指導や監視活動を行っており、不適正な事案が確認されれば、厳正に対処しているところです。

食肉等の偽装表示事案の発覚を契機に同種事案が全国的に相次いで問題化し、食品の表示に対する国民の信頼が大きく損なわれていることを踏まえ、平成19年11月には、これらの問題に的確に対処するため、警察庁と農林水産省相互の連携を強化してきました。

さらに、平成20年4月から、不適切な食品表示に関する監視を強化するため、都道府県ごとにJAS法、食品衛生法、景品表示法などの食品表示に関連する法律の担当部局をメンバーとする食品表示監視協議会を設置し、情報、意見の交換を密に行うなど関係各機関の連携を強化しています。

○ 食育の教材となる事例について

飲食店の料理に添えられた「アジサイ」を食べて食中毒を起こした事件があった。アジサイは本来、毒物質を含み、食材に使うものではない。「自然に生えた植物や花は口にしても安全」との思い込みがこの種の事件に結びついているとも考えられる。この機会に食育の一つとして、外食の機会の多い人や飲食店にも真剣に考えたい問題である。

(神奈川県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食育の一環である「食」を選択する力を育成するためには、栄養面でのバランスや、食品の安全性の問題等について知識と理解を深めると共に、自然界に生育する動植物を食する際の知識を普及することも大切であると考えております。食品安全委員会では、かび毒・自然毒等専門調査会での講演及び食品安全確保総合調査において有毒植物等に係る情報収集を行っておりますので、御参照ください。

○第7回かび毒・自然毒等専門調査会（平成18年11月27日開催）「植物と毒性分」

(http://www.fsc.go.jp/senmon/kabi_shizen/k-dai7/kabi7-siryoku2.pdf)。

○食品安全確保総合調査「食品などに係るかび毒・自然毒のリスク評価に関する情報収集調査」（食品安全委員会ホームページの食品安全総合情報システムから検索して御覧下さい。）

【厚生労働省からのコメント】

植物性食中毒については、通常食用としない園芸植物を食べることや食用植物に似ている有毒植物を誤って摂取することにより発生しています。アジサイの食中毒については、茨城県及び大阪府で発生したことを踏まえ、都道府県等に対しアジサイを食べたり食品に添えて提供したりしないよう通知するとともに、厚生労働省ホームページにおいて注意喚起を行っています。

食品安全情報

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

また、各都道府県等や各保健所等においても、食用植物との見分け方など、有毒植物に関する普及啓発や情報提供を行っていますので、各機関にお問い合わせ下さい。

○ いわゆる健康食品の安全性について

「食」のシーンが様変わりするなか、いわゆるサプリメントを使用する人が増えている。手軽に、不足した栄養成分を摂取できる一方、摂り過ぎ等の問題も懸念されるため、これらに対する工夫や方策が必要である。

(静岡県 女性 32歳 食品関係研究職経験者)

○ サプリメントの販売について

今、サプリメントはコンビニやネット等から簡単に入手できます。各栄養素に対してほとんど知識がないままに摂取することによる、過剰摂取や飲み合わせの弊害等に

についても、しっかりと消費者が理解できるように、きちんとした指導の下で販売の許可を出してほしいと思います。

(鹿児島県 女性 45歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、「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、また、一日当たりの摂取目安量については、当該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よう促す等、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。一方、消費者におかれても、正しい知識と情報に基づき、多種多様な食品の中から自らのライフスタイルや健康状態に合わせて食品の選択を行う必要があります。健康のためには、特定の食品や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。

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

○ 日本の食料自給率と廃棄率について

「地産地消」ということが叫ばれている。日本の食料自給率を上げるためにも良い取組だと思う。食品の安全面、栄養面からも考えて、利点の多いことなので、その良さをもっと広められたらと思う。

(神奈川県 女性 33歳 その他消費者一般)

○ 食に対する意識について

消費者は、目の前の情報や値段だけに振り回されることなく、食品を選択する力を持っておかなければならないと実感する。そして、政府や企業には、その食品が、しっかり管理された状況で、安心して提供されることをお願いしたい。

(滋賀県 女性 43歳 医療・教育職経験者)