

食品安全モニターからの報告（平成20年8月分）について

食品安全モニターから8月中に、21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	2件
・ リスクコミュニケーション関係	3件
・ B S E 関係	1件
・ 農薬関係	1件
・ 化学物質・汚染物質関係	1件
・ 食品衛生管理関係	4件
・ 食品表示関係	6件
・ その他	3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

○ 食品安全委員会の独立性について

消費者庁への移管が検討されていた食品安全委員会は、現状通り内閣府に留まることが決まった。内閣府に留まることで消費者感情にゆがめられず、独立性が保たれると主張する食品安全委員会に対し、様々な批判も報じられている。中立公正に安全性を評価するための対応が望まれる。

(福岡県 男性 57 歳 食品関係業務関係者)

○ 食品安全委員会の今後について

近年、食に関する不安は増加する一方だと思います。5 周年という節目を通して、今後の食品安全委員会が、より多くの人々にその名前と実績を知られていくことを願っています。そして、この大きくなり過ぎた不安の解消を優先的に考えてほしいと思います。

(大阪府 女性 25 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会の今後のあり方等について、貴重な御意見をいただきありがとうございます。

政府においては、消費者行政の充実・強化に向けた取組として、来年度からの消費者庁（仮称）設置の準備を進めていますが、食品安全委員会の位置付けについては、今までどおり、内閣府に存置することとされました。食品安全委員会としては、科学に基づいて、客観的かつ中立公正な立場から、これまでどおりその役割をしっかりと発揮していくとともに、そのことを国民の皆様にはきちんと理解していただくことが重要であると考えています。

また、本年 7 月に設立 5 周年という節目を迎えたこと等を踏まえ、これまでの 5 年間の実績を総括し、委員会の業務のあり方について見直しを行っていくため、委員会の改善に向けた検討を開始しました。モニターの皆様におかれましても、今後とも率直な御意見、御提案等をいただければ幸いです。

2. リスクコミュニケーション関係

○ ジュニア食品安全委員会の開催について

食品安全委員会のメールマガジンでジュニア食品安全委員会の開催の記事を読み、子どものうちからの食育活動として、とても素晴らしい取り組みだと思いました。ただ、できれば東京会場だけでなく、地方会場での開催を検討して欲しいと思いました。また、開催結果等もメールマガジンや HP 等で是非教えていただきたいと思います。

(鹿児島県 女性 45 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、昨年に引き続き、楽しみながら食の安全を学習していただくための試みとして、ホームページ等で公募した小学生などを招き、「ジュニア食品安全委員会」を 8 月 5 日と 26 日に合計 3 回開催いたしました。

このジュニア食品安全委員会は食育に関する取組の一環として、子どもと保護者

が食品安全委員会委員との意見交換会やクイズ大会などを通して楽しく食の安全について学び、理解を深めていただくことを目的に開催しており、次代を担う青少年に対する分かりやすいリスクコミュニケーションの実施という観点からも、継続的に取り組んでまいりたいと考えております。

開催結果の概要につきましては、ホームページやメールマガジン等で随時御紹介しておりますので、是非御覧ください。

なお、地方での開催につきましては、効果的な実施方法等も含め、検討してまいります。

(参考)

食品安全委員会

「意見交換会、指導者育成講座及び関係団体等との懇談会の開催案内及び実績」

http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html

○ 食のリスクと付き合うということについて

食に対する不安が増す現代社会において、食とリスクの関係の周知は、一見消費者の期待に反するように思えるが、消費者自身に考えてもらう好機である。広く消費者に理解してもらう努力が行政には必要である。

(福井県 女性 45歳 その他消費者一般)

○ リスクの考え方

食品安全モニターをして、食品にはリスクがあることがわかり始めたが、将来の食糧事情を考えると、一般の消費者にも食品にはリスクがあるという考え方を広めないといけなかったと感じた。また、マスコミ報道に一喜一憂する国民性も問題である。

(青森県 女性 53歳 その他一般消費者)

【食品安全委員会からのコメント】

このたびは、貴重な御意見をいただき、ありがとうございます。

御指摘のとおり、食品の安全性を考える上で、どんな食品にもリスクがあるという前提で食品の安全性を確保しようというリスク分析の考え方を理解していただくことは大切なことと考えております。

食品安全委員会では、以下のとおり様々な手段を通じ、リスク分析の考え方の理解促進に努めております。

まず、リスク分析の考え方を効果的に広めるため、地域のリスクコミュニケーションの中核的な人材となる方々を育成する事業(「食品の安全性に関する地域の指導者育成講座」及び「食品の安全性に関するリスクコミュニケーター育成講座」)を実施し、地域においてリスク分析の考え方や食品安全委員会の役割について分かりやすく説明できる人材の育成に努めております。また、リスク分析を分かりやすく解説したDVD(「遺伝子組換え食品って何だろう?」、「何を食べたら良いか?考えるためのヒント」、「気になる添加物」、「21世紀の食の安全～リスク分析手法の導入～」)、季刊誌及びリーフレットを作成し、ホームページ等において情報の提供を行っているところですが、今後もより一層、理解促進に努めます。

3. BSE関係

○ BSE全頭検査見直しについて

BSEの全頭検査を継続する自治体は、7月末の食品安全委員会委員長の談話が見直しの機会となると思います。今、住民が被る様々なリスクを比較検討し、その上で「無視できる～非常に低い」評価のリスクに財源を使うとの判断なら、全頭検査によってBSEが今まで以上に改善できることを説明すべき責任があると思います。

(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】

我が国では平成13(2001)年9月にBSE感染牛が確認されて以降、公衆衛生及び家畜衛生の観点から各種対策が強化されてきました。その後3年が経過した平成16(2004)年10月に厚生労働大臣及び農林水産大臣からの要請を受け、平成17(2005)年5月に食品安全委員会は科学的で中立公正な食品健康影響評価を実施し、と畜場におけるBSE検査対象月齢を全月齢から21ヶ月齢以上に変更した場合、人に対するリスクは、あったとしても非常に低いレベルの増加にとどまると判断いたしました。

上記の評価結果を受け、牛海綿状脳症対策特別措置法で規定されている、と畜場でのBSE検査対象月齢を21ヶ月齢以上に変更してから3年になりますが、法的に飼料規制が開始された直後に生まれた1頭の牛(平成14(2002)年1月生まれ)を除き、平成13(2001)年10月の飼料規制以降に生まれた牛には、現在までのところ20ヶ月齢以下も含めてBSE検査陽性牛は確認されていません。

以上の経緯を踏まえ、先般、我が国における牛海綿状脳症(BSE)の現状に関する食品安全委員会委員長談話を公表しましたので、改めてBSE対策について考える参考にしていただければと思います。

今後とも引き続き、関係府省とともに、リスクコミュニケーションに努めてまいります。

(参考)

食品安全委員会

「我が国における牛海綿状脳症(BSE)の現状に関する食品安全委員会委員長談話について」

http://www.fsc.go.jp/sonota/bse_iinchodanwa_200731.html

4. 農薬関係

○ 農薬等の分析法の開発について

食品の安心安全の確立には、ポジティブリスト制度を支える検査法の確立が極めて重要である。分析精度の高い検査法のみならず、簡易にモニタリングできる簡易分析法の開発も重要と思われる。国は農薬の検査法の研究開発を大いに急ぐ必要がある。

(愛知県 男性 63歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品中に残留する農薬等の試験法については、国立医薬品食品衛生研究所を中心に農林水産省の関係機関、地方公共団体の衛生研究所、登録検査機関等の協力を得

ながら一斉分析法を主体として整備を進めているところです。また、中国産冷凍ギョウザを原因とする薬物中毒事案の発生を受け、加工食品中の残留農薬等に関する分析法の開発を進めているところであり、この中で、迅速性や簡便性を優先した方法についても検討することとしています。

5. 化学物質・汚染物質関係

○ トランス脂肪酸の規制をお願いします

トランス脂肪酸の知識を広く消費者に知らせるとともに、ニューヨークやカリフォルニアのように規制に踏み出していただきたい。また、トランス脂肪酸の含有についての表示を義務化してほしい。

(和歌山県 女性 53歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会及び厚生労働省からのコメント】

トランス脂肪酸は、マーガリンやショートニングなどの加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか、自然界においての牛などの反すう動物の脂肪や肉などに含まれる脂肪酸の一種です。トランス脂肪酸は大量に摂取することで、動脈硬化などによる心臓疾患のリスクを高めるとの報告や、飽和脂肪酸と同じように、トランス脂肪酸の摂取と心臓疾患のリスク増大には相関関係の可能性があるといわれています。

食品安全委員会では平成18年度に「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査」を行い、トランス脂肪酸の含有が予想される食品386検体（パン類等の穀類、乳類、マーガリン等の油脂類、菓子類等）などを分析した結果から、平均的な日本人のトランス脂肪酸の摂取量は、0.7～1.3g/人/日（摂取エネルギー換算：0.3～0.6%）と推計されました。この推計値は、食事、栄養及び慢性疾患予防に関するWHO/FAO 合同専門家会合の報告書で目標とされている「最大でも1日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満」を満たす結果となっています。

脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合は、平均を大きく上回る摂取量となる可能性があるため、注意が必要ですが、日本人の一般的な食生活の中ではトランス脂肪酸の摂取量は少ないと考えられます。

なお、食品安全委員会では、食品中に含まれるトランス脂肪酸について、科学的知見に基づいて分かりやすく整理したファクトシートを公表していますので、参考としてください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/54kai-factsheets-trans.pdf>

また、最新の諸外国等におけるトランス脂肪酸に関する情報は、食品安全総合情報システムに掲載してありますので、参考としてください。

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

詳細は上記サイトの「食品安全関連情報」を参照。

いずれにいたしましても、脂肪は三大栄養素の中で単位当たり最も大きなエネルギー供給源で、脂溶性ビタミンの溶媒になる大切な栄養素ですが、トランス脂肪酸

や飽和脂肪酸の含有量等にこだわるのではなく、日本の「食生活指針」で謳っているように、脂肪全体量の摂り過ぎに注意し、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよく摂ることが大切と認識しています。食品安全委員会及び厚生労働省では、今後、脂肪等に関する研究、コーデックス等の動向について注視していきたいと考えています。

(参考)

厚生労働省 「食生活指針」

http://www1.mhlw.go.jp/houdou/1203/h0323-1_11.html

6. 食品衛生管理関係

○ 食品事業者への衛生状態立ち入り検査について

事業者が自主的に食品衛生基準を取得するのは、費用と長い時間がかかるので、第三者機関や民間会社に食品事業者の立ち入り検査を行わせ、衛生状態をレベルに分けて発表し、不合格事業者や検査を忌避する事業者名は発表しないというのはどうだろう。消費者はどの事業者の衛生状態が良くないかを間接的に知ることが出来るし、事業者にとっては簡便な安全性証明の手段になり得る。

(北海道 男性 39 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

国内に流通する食品や飲食店等の営業施設の監視指導は、各都道府県等の食品流通等の実態や食中毒の発生状況等の地域実情を踏まえ、住民の意見も聞きつつ策定した監視指導計画に従って、保健所の食品衛生監視員が施設への立ち入り検査、製品の収去検査により、厳正に実施しています。

また、都道府県等において、食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を促進するため、食品衛生推進員などによる食品等事業者に対する指導・助言などの活動を推進しています。

販売店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や各地域における食品衛生に関する取組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。

○ 冷凍食品による食中毒から考えたこと

平成 20 年におきた農薬が原因で発生した冷凍食品による食中毒は、「冷凍食品＝安全」という固定観念を大きく変えるきっかけになりました。国内で使用禁止でも、国外だと使用されている農薬もあるので、いろいろな可能性を踏まえたリスク評価と情報提供に期待します。

(大阪府 女性 25 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

平成 18 年度から施行されているポジティブリスト制度においては、日本国内で登録されている農薬のみならず、原則的に輸入食品や農産物に使用される可能性のあるすべての農薬についてリスク評価を行うこととしています。評価結果については、ホームページに掲載するとともに、季刊誌等にわかりやすい解説を掲載しています。

また、DVD 映像ソフト「気になる農薬」を作成し、農薬のリスク評価についてわかりやすく紹介する等、情報提供に努めています（本映像ソフトは、食品安全委員会ホームページにて御覧いただけます）。

<http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd-ichiran.html>

さらに、緊急時においては、国民の混乱を防ぎ、正しい理解を促すため、危害要因を整理し迅速に公表する等の対応を行っています。

【厚生労働省からのコメント】

食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」）は、現在、いわゆるポジティブリスト制度により規制されており、すべての農薬等について、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止しています。

御指摘のとおり、国内では登録がなく使用できない農薬等でも、海外では使用可能な場合がありますが、そのような農薬等についても、ポジティブリスト制度導入時に、国際基準や、科学的根拠に基づき基準を設定している 5 カ国・地域（米国、豪州、カナダ、EU、ニュージーランド）の基準を参考として暫定基準を設定しているところです。これらの暫定基準を設定した農薬等については、計画的に食品安全委員会にリスク評価を依頼し、その評価結果に基づいて基準値の見直しを進めているところです。

また、新たに国内での登録申請、適用拡大申請及び海外からの要請を受け、個別の残留基準を設定する必要がある場合も同様に、食品安全委員会にリスク評価を依頼しております。

○ 露天商への衛生指導について

露店での食品販売の中には、衛生面で不安を感じるものが少なくない。衛生教育、検便の実施、衛生講習受講者の証明書を身につける、製造者の連絡先の貼付などを義務づけてはどうか。

（新潟県 女性 47 歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法では、飲食店営業等の公衆衛生に及ぼす影響の大きい営業については、都道府県等からの営業の許可が必要とされています。また、御指摘のような臨時の露店等についても、施設や調理される食品の衛生管理状況について、販売される食品の種類や調理の有無等により、必要に応じて保健所の食品衛生監視員による監視指導を受けていただくことになります。

食品取扱い施設等における衛生管理や食品の取扱いについて、御懸念の点がありましたら、お近くの保健所に御相談ください。

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

○ 食中毒予防の講座の開催について

所属する市民団体の主催により食中毒予防の講座を開催しました。食中毒の基本は「手洗いから始まって手洗いに終わる」と言います。この講座を通して、子どもと保

護者が一緒に手洗いの体験をしていただくことができ、食中毒防止の上での手洗いの重要性を再認識していただけたと思います。

(静岡県 女性 59 歳 食品関係業務経験者)

7. 食品表示関係

○ 消費期限と賞味期限の一本化について

消費期限と賞味期限の一本化の動きが政府の中にあるようです。企業や食品従事者、関係機関は、一本化するならば「正しくわかりやすい表示」に真剣に取り組んでほしい。

(神奈川県 女性 60 歳 その他消費者一般)

【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、現行の食品の期限表示（賞味期限や消費期限）制度を変更するのではなく、消費者の皆様に食品の期限表示制度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普及啓発活動を行っていくことが重要と考えております。例えば、ホームページにおいても分かり易く解説しておりますので、御参考にして下さい。

(参考)

○農林水産省 「もったいないことしていない？」

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

○厚生労働省 「知っていますか 食品の期限表示？」

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

○ 野菜や茸・果物などの採取日の表示を希望

賞味期限・消費期限が問題となっている現在、野菜や茸・果物などの生鮮食品については、採取日が期限表示の代わりにならないでしょうか。値段を安くして販売されているものは古いのではないかと不安になります。産地と同様に採取日も知りたいものです。

(山梨県 女性 71 歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

JAS 法に基づき、野菜や果物などの青果物については、「名称」と「原産地」の表示が義務付けられているところですが、採取日については、

① 商品を手にとり、外観等から商品を確認することができる

② 販売店に尋ねることによって確認することができる

等といった理由から、表示義務を課す必要性は薄いと考えております。

また、国際的に見ても、採取日の表示は義務づけられておりません。

○ 食品偽装への対応強化を望む

食品の偽装事件が相次いでいる。国産ブランド信仰がある限り、偽物はあとを絶たないと思うが、新たに食品の安全行政を担う消費者庁発足を控え、法の整備と監視体制の強化を望む。

(秋田県 男性 64 歳 食品関係業務経験者)

○ 飛騨牛偽装表示事件について

飛騨牛偽装表示事件で、農水省と岐阜県は事業者に対し、是正勧告や営業自粛を含む行政指導をしたが、処分が甘く、偽装の抑止力にならないのではないかと。また、全国の表示ウォッチャーに固体識別番号の検索を義務付けてはどうか。

(岐阜県 女性 46 歳 その他消費者一般)

○ 輸入うなぎ偽装事件について

輸入うなぎ偽装事件は、輸入食品の検疫体制の不備と表示監視体制の不備を突いているのではないだろうか。体制の不備から事件は起こるべくして起こったと言えよう。ただ、この事件の怖さは、氷山の一角でしかないということだ。世界中から食糧がなだれ込んでいる現状に対応できる監視体制や法体系を早急に整備すべきではないか。

(群馬県 男性 65 歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント〈輸入うなぎ偽装事件について〉】

中国産ウナギの残留抗菌性物質の問題については、平成 15 年 7 月からエンロフロキサシンについて、平成 17 年 8 月からマラカイトグリーンについて、平成 18 年 5 月からニトロフラン類（フラゾリドン）について、それぞれ食品衛生法第 26 条第 3 項に基づく検査命令（輸入者に対し、輸入の都度、検査の実施を命じ、検査に合格しない限り輸入が認められない制度）を適用しているところです。

引き続き、検疫所における食品衛生監視員の増員、輸入時検査の件数や検査項目の拡充のために検査機器の導入などにより、輸入食品の監視体制の強化を図り、違反食品が我が国に輸入されないよう取組んで参りたいと考えています。

【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、食品事業者が JAS 法に違反する事実が判明した場合には、早期に適正化が

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。

○ 2種類以上の盛り合わせ刺身の食品表示について

JAS 法では、1 種類の刺身は生鮮食品で、2 種類以上の盛り合わせ刺身は加工食品扱いとなるため、2 種類以上の盛り合わせ刺身には、産地や種類が表示されていないものが多い。原産地表示の義務化等の対応を強く望む。

（香川県 女性 62 歳 食品関係業務経験者）

【農林水産省からのコメント】

刺身盛り合わせについては、多種類の魚介類が使用され、同一日でも入荷状況等によってその種類、産地、組み合わせが変動するなど、個々の原材料の原産地の表示を行うには課題があります。

しかしながら、刺身盛り合わせの原料原産地を知りたいという消費者からの要望が多数あることを受けまして、農林水産省では、平成 15 年 6 月に「刺身盛り合わせの原料原産地等表示自主指針」を定め、加工・販売事業者による自主的な原料原産地の表示の取組を推進しております。

また、消費者にとってわかりやすい表示となるよう、農林水産省と厚生労働省が連携して、「食品の表示に関する共同会議」を設置し、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、今後とも努力していきたいと考えております。

8. その他

○ グルコサミン・コンドロイチン・コラーゲン等を含んだ食品の広告について

新聞広告や通販のカタログで、グルコサミン、コンドロイチンやコラーゲン等は、軟骨成分に効くとか補給するとの表現を見かけるが、誇大広告なのではないだろうか。食品安全委員会は、正しい知識を国民に広く行き渡らせる努力をしてほしいと思う。

（和歌山県 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】

独立行政法人 国立健康・栄養研究所では、これらの物質について、以下（抜粋）のとおり公表しています。

- ① グルコサミンは糖の一種で、グルコースにアミノ基が付いた代表的なアミノ糖であり、動物の皮膚や軟骨、甲骨類の殻に含まれている。俗に「関節の動きをなめらかにする」、「関節の痛みを改善する」などといわれ、ヒトでの有効性については、硫酸グルコサミンの摂取が骨関節炎におそらく有効とされている。ただし、重篤で慢性的な骨関節炎の痛みの緩和に対しては、その効果がないことが示唆されている。安全性については、硫酸グルコサミンは適切に摂取すればおそらく安全と思われており、塩酸グルコサミンは短期間、適切に摂取する場合は安全性が示唆されている。若い人が長期にわたって摂取すると、自然な軟骨再生力が低下する可能性がある。また、グルコサミン摂取による血糖値、血圧、血中コレステロールおよびトリグリセリド値の上昇などが報告されているので、糖尿病、高脂血症などの患者は注意して利用することが必要である。妊娠中・授乳中の安全性についてはデータが十分でないことから使用を避けるべきである。
- ② コンドロイチン硫酸は、軟骨、結合組織、粘液に含まれるムコ多糖類の一種で、動植物性の食品に少量存在する。俗に「骨の形成を助ける」、「動脈硬化や高血圧を予防する」などといわれている。ヒトでの有効性については、骨関節炎の緩和に対する検討が行われているが、見解が一致しておらず、まれに上腹部痛、吐き気、などの副作用がみられる。安全性については、適切に用いれば経口摂取でおそらく安全と思われるが、妊娠中・授乳中の安全性については十分なデータがないので使用は避ける。
- ③ コラーゲンは、皮膚、血管、腱、歯などの組織に存在する繊維状のタンパク質で、からだを構成する全タンパク質の約 30%を占めている。コラーゲンは健康食品として俗に「美容によい」、「骨・関節疾患に伴う症状の緩和によい」などといわれているが、ヒトでの有効性については信頼できるデータが見当たらない。安全性については、アレルギーを誘発する可能性が示唆され、妊娠中・授乳中の安全性についての十分なデータがないことから使用を避けるべきとされている。

(参考)

独立行政法人 国立健康・栄養研究所 「健康食品」の安全性・有効性情報

<http://hfnet.nih.go.jp/>

詳細は上記サイトの「素材情報データベース」を参照

○グルコサミン <http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail24.html>

○コンドロイチン <http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail580.html>

○コラーゲン <http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail23.html>

なお、食品安全委員会では、国の内外における食品の安全性の確保に関する情報をホームページ等で公表しておりますが、より一層充実した内容となるよう努力し

ていきたいと考えています。

(参考)

食品安全委員会「食品安全総合情報システム」

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

詳細は上記サイトの「食品安全関連情報」を参照。

【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）」について等々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。

(参考)

「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）」に係る留意事項」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/dl/7d-1.pdr>

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。

○ 中国産ギョウザ事件等について

中国産冷凍ギョウザ事件は本当に驚きました。昨年から国内でも産地偽装表示問題など、食の安全、安心に関する事件が多く、とても不安に思います。本当に消費者は怒っています。食の安全安心に国民が感心を持っている時期なのだから、政府も本腰を入れて色々と見直してほしいと思います。

(兵庫県 女性 38歳 その他消費者一般)

○ 情報放置された中国本土ギョウザ被害者ニュース

中国本土でもギョウザ中毒の被害者がいたということが報道された。しかし、このニュースが、日本の国民に知られるまで約1ヶ月放置されていたことが分かり、不信感を持った。きちんとした情報開示、敏速な対応が何よりの信頼につながると思う。

(愛知県 女性 65歳 その他消費者一般)