

食品安全モニターからの報告（平成 21 年 12 月分）について

食品安全モニターから 12 月中に、31 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	7 件
・ B S E 関係	1 件
・ 器具・容器包装関係	1 件
・ 新開発食品関係	3 件
・ 食品衛生管理関係	2 件
・ 食品表示関係	9 件
・ その他	6 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

○ 食品の安全・安心は危機管理から

一時、消費者の間で食品に対する不信感が高まりましたが、今日、消費者がもっとも求めているものは、食品関係事業者と行政の適正な危機管理です。メールマガジンで、緊急時対応マニュアルの見直しが行われることを知りました。過去の食品による事故の原因を明らかにし、このマニュアルが有効に機能するのか検証することは、消費者の食に対する安全・安心を確保するためにきわめて重要であることを痛感します。

(大阪府 男性 65 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

昨年 9 月に設置された消費者庁において、食品安全行政に関する司令塔機能を担うこととなり、緊急対策本部設置の業務についても食品安全委員会から消費者庁に移管されました。

このため、食品安全委員会では、緊急時に科学的知見などを国民の皆様へより迅速に情報提供できるよう、緊急時対応専門調査会において関係する規定を見直す検討を行いました。

今後とも、食品安全委員会の的確な緊急時対応ができるよう、必要に応じてマニュアルの検証を行ってまいります。

〔参考〕

○食品安全委員会

「緊急時対応専門調査会」

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

○ 食品安全モニターのシステムについて

メールマガジンにリンクが張られている「食品安全モニターからの報告（○月分）」の部分は大変参考になる。リンクという形の情報提供では、「今は忙しいから後で見よう」と飛ばしてしまう傾向があると思う。せめて、他のモニターさんが書いた報告書は、リンクを張る形の情報提供ではなく、直接、貼り付けの読みやすい情報提供になることを期待する。

(秋田県 女性 35 歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニターの皆様には、日頃より食品安全委員会が発行するメールマガジン「食品安全 e マガジン」を御愛読下さり、ありがとうございます。

当該メールマガジンは、食品安全委員会ホームページに掲載した情報の項目や概要を、週単位を基本として簡易的にとりまとめ、平成 18 年 6 月から発行しております。

情報の詳細につきましては、ホームページとの適切な役割分担の観点から、リンクを張った形で記事を掲載しております。御指摘のように直接詳細な情報を掲載しますと、メールマガジンとしては情報量が過多となり、本来の性格を損ねることにもなるため、現在の形で今後も継続してまいりたいと考えております。ご理解をお

願いたいします。

なお、当該メールマガジンにつきましては、更に読みやすく、かつ分かりやすいものにするべく改善を図ってまいりますので、今後とも引き続き御愛読のほど、宜しくお願いいたします。

〔参考〕

○食品安全委員会

「食品安全委員会メールマガジンの配信及び会員募集のお知らせ」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/e-mailmagazine.html>

2. リスクコミュニケーション関係

○ 食品安全委員会と大分県主催によるワークショップに参加して

食品安全委員会と大分県共催によるワークショップ「食品添加物の安全性について考える」に参加しました。大変有意義な手法と感じましたが、進行技術にもう少し向上の努力が欲しいと思いました。ワークショップ※における言葉遣いや資料はわかりやすかったのですが、肝心の課題を参加者にどう投げかけていくかに、もう少し工夫がほしかったと思います。

(大分県 女性 52歳 食品関係業務経験者)

※比較的小規模で開催されることが多い講習会や研究会。参加者が共同で作業や討議を行いながら、技術等の向上を図る場。

○ リスクコミュニケーションのあり方について

徳島県で開催された「食品のリスクを考えるワークショップ（徳島）ーどう思う？食品添加物ー」に参加し、楽しく食品添加物の勉強ができました。ただ、出席者の意見は消費者サイドに片寄っていたので、生産者や事業者の意見もしっかり出してもらい、意見交換したうえで、必要な情報を共有したいと思った。

(徳島県 女性 58歳 医療・教育職経験者)

○ リスクコミュニケーションにおける消費者の役割と事業者・生産者の責務について

「日本に輸入される牛肉及び牛内臓肉に係る食品健康影響評価のリスクコミュニケーション」に参加した。リスクコミュニケーションにおける消費者の役割を果たすためには、事業者や生産者は適切に理解してもらえるような表現力を身につけ、消費者はこのような機会に参加し、発言することが大切であると実感しています。

(大阪府 女性 37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、中立公正な立場で科学的なデータに基づき、食品中に含まれる危害要因が人の健康に及ぼす悪影響の程度を評価するリスク評価機関であるとともに、国民の皆様へ食品健康影響評価や食品の安全性に関する理解を深めていただくため、消費者を含む国民の皆様との間で情報の共有や意見交換を行うリスクコミュニケーション活動に積極的に取り組んでいます。

意見交換会については、今後ともワークショップ形式の導入やこれまで人材育成講座を受講された皆様に進行役としてご協力いただくとともに、より分かりやすい資料の作成、開催形式や進行等の運営全般などについて、そのテーマや対象毎に工夫してきめ細かに対応し、より効果的なリスクコミュニケーションとなるよう取り組みたいと考えます。

○ 小中学生に対する出前講座の実施について

小中学生を対象とした「食品安全に関する情報提供」や「食品安全委員会の仕事内容」についての出前講座を行い、子どもたちに対して食品の安全についての関心を高める機会を与える活動をする必要があります。

(長崎県 女性 50 歳 医療・教育職経験者)

○ 高齢者へ向けてのリスクコミュニケーション情報発信について

少子高齢化社会を感じるようになってきています。地方であれば、なおさらです。高齢者は、十分にパソコンを生かすことが困難なケースもあるので、例えば、老人会の会長等にリスクコミュニケーションの講座等を学んでいただく等、食品安全委員会でも高齢者向けの情報提供手法について、積極的に取り組んでほしいです。

(徳島県 男性 34 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、食品安全行政の枠組み、食品安全委員会の取組み、食品の安全性に関するリスクの考え方等について、地方公共団体や教育機関等からの依頼を受けて、国民の皆様と直に接する講師を派遣し、情報提供を行っています。

本年は、子供とその保護者等を対象として、基礎的な食品安全に関する知識を、クイズを用いて説明する「ジュニア食品安全委員会」を、昨年度までの東京での開催に加え、地方公共団体と連携しながら地方都市において展開しました。

様々な世代の皆様に食品安全委員会の存在と食の安全について正しい知識をご理解していただくよう取り組んでいます。食品安全モニターの皆様には、食品安全委員会と地域との橋渡しの役割をお願いしており、地域の行事にも活用いただけるツールを用意しております。

例えば、食品の安全性について皆様に御理解をいただくため、リスク評価結果等の内容をわかりやすく解説した以下のようなDVDソフトを制作しており、勉強会などでご活用のために貸出も行っています。

①気になるメチル水銀～妊娠中の魚の食べ方～

②気になる農薬～安心して食べられる？～

③遺伝子組換え食品って何だろう？～そのしくみと安全性～

④21世紀の食の安全～リスク分析手法の導入～

⑤リスクコミュニケーションツール 何をどれだけ食べたらよいか？考えるためのヒント～一緒に考えよう！食の安全～

⑥気になる食品添加物

⑦よくわかる！食品安全委員会～食品の安全性をどう守るの？～

さらに、平成21年度において、次の2つのDVDを新たに作成したところです。

⑧気になる食品の安全性～みんなで学ぼうリスク分析～

⑨食品安全の基礎知識 クイズで学ぶリスク評価

これらについては、より多くの方々にご周知いただけるよう、トップページに「映像配信」の見出しを掲載しています。なお、上記の②、③、⑤、⑥、⑧、⑨の6本については、現在、ホームページで閲覧頂けます。

食品安全モニターの皆様におかれては、地域における食品の安全性に関する情報の普及等に一層のご協力をいただくため、必要な資料等の具体的なご要望をお寄せ下さい。

〔参考〕

○食品安全委員会

「講師派遣」

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

「映像配信」

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

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。

○ 食品の安全・安心に対する消費者の変化

違反食品の発見時、行政当局が「食べても大きな健康被害のおそれはない」と正直にマスコミや消費者にコメントでき、これに対して消費者も受け入れるようになった背景には、食品安全委員会が食品の安全性に係る業務を公開し、透明化したことであり、消費者からの意見を積極的に聴取しているに他ならない。その結果として、消費者に安心をもたらしていると考ええる。

(大阪府 男性 65歳 食品関係業務経験者)

○ つくば市主催食育講演会において

9月につくば市の依頼により、食育講演会で食品安全委員会についての紹介等をした。食品安全委員会のリスク評価やリスクコミュニケーションの重要性を理解してもらおう一歩として、現在の日本の食の現状、世界の食糧事情、日本の農業の抱える問題等を話し、いろいろな人のことも考えた上で、食の安全について考えてほしいと話した。

(茨城県 女性 51歳 その他消費者一般)

3. BSE関係

○ BSEの全頭検査について

BSEに関して、なぜ牛の全頭検査が継続して行われているのか。全頭検査の継続は、消費者が説明しても理解しないからなのか、行政が消費者とリスクコミュニケーションをしようとしていないからなのか、疑問である。食品安全委員会の科学的な評価が生かされていない。現状に矛盾を感じている。

(茨城県 女性 51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大臣及び農林水産大臣からの要請を受け、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4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年1月生まれ)を除き、平成13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、平成20年7月31日に我が国における牛海綿状脳症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。

なお、BSEについては重要な事案であるので、国民の食の安全を確保する観点から今後ともその動向を注視してまいります。仮に、今後、リスク管理機関から食品安全委員会に評価要請されることとなれば、最新の科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に審議を行うこととなると考えております。

〔参考〕

○食品安全委員会

「『米国・カナダの輸出プログラムにより管理された牛肉・内臓を摂取する場合と、我が国の牛に由来する牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性』に係る食品健康影響評価について」

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

「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

http://www.fsc.go.jp/sonota/bse_iinchodanwa_200731.pdf（平成21年7月31日更新資料）

4. 器具・容器包装関係

○ ガラス製、陶磁器製またはホウロウ引きの食器の安全性について

日本食の美味しさを担う器について、安全基準はどうなっているのだろうかという疑問に思います。ガラス製、陶磁器製またはホウロウ引きの食器について、食品衛生法では、鉛・カドミウムの溶出量が決められているが、その他に有害物質はないのか、また検査と表示はされているのか。毎日の食材同様、器にも安心したいものです。

(和歌山県 女性 55歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会がこれまでにリスク評価を行った器具・容器包装に係る化学物質としては、ポリエチレンテレフタレート（PET）、ビス-2-ヒドロキシエチルテレフタレート、ポリ乳酸があります。現在審議中のものとしては、鉛、ビスフェノールA、これから審議に入るものとしては、フタル酸エステルがあります。

食品安全委員会が科学的な根拠に基づき中立公正にリスク評価して導き出された耐容摂取量（一生摂取しても健康への悪影響がないと推定される量）を基に、リスク管理機関により器具・容器包装の規格基準の設定や見直しが行われます。

[参考]

○食品安全委員会

「器具・容器包装（評価書）」

http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy_kiguyouki.html

「器具・容器包装専門調査会」

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

【厚生労働省からのコメント】

ガラス製、陶磁器製またはホウロウ引きの飲食器、割ぼう具等については、これまでも健康に影響を及ぼすおそれのある物質の溶出実態や海外の規制等について調査研究を行い、それを踏まえて規格基準の整備を行ってきました。今後も情報の収集や実態の把握を継続し、それらを踏まえて規格基準を整備して参ります。

検査については、国や都道府県等において毎年度定める監視指導計画に基づいて実施しており、また、厚生労働大臣や都道府県知事等が必要があると認めるときにも実施することができることとなっています。

【消費者庁からのコメント】

食品衛生法では、食器類の表示基準は定められていません。

今後、表示に関しての国際的動向・科学的知見等を踏まえつつ、必要に応じて検討を行ってまいりたいと考えています。

5. 新開発食品関係

○ 特定保健用食品「エコナ」について

特定保健用食品の食用油「エコナ」に含まれるグリシドール脂肪酸エステルが分解し、発がん性物質に変わる成分が含まれているとの報道に驚いた。食の安全・健康志向を求める消費者は、国に対し、厳しい指導・対応を期待する。

(福岡県 女性 73歳 医療・教育職経験者)

○ 特定保健用食品の安全性の見直しについて

エコナの安全性について問題となったが、これを機会に、特定保健用食品の安全性評価及び許可の基準、さらには特定保健用食品制度について見直しを行うべきではないか。

(埼玉県 男性 63歳 食品関係研究職経験者)

○ 特定保健用食品制度の見直しについて

エコナの問題をきっかけに、消費者庁で、特定保健用制度の見直しの議論が始まった。特定保健用食品のあり方に強い疑問を持つ消費者にも納得のできる対応を望むとともに、エコナの安全性についての検証結果を食品安全委員会に公表してほしい。

(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】

グリシドール脂肪酸エステルは、グリシドールという物質に脂肪酸が1個結合したもので、ジアシルグリセロール(DAG)を高濃度に含む食用油の脱臭工程において生成されることがわかっています。

グリシドール脂肪酸エステルが遺伝毒性を持つ発がん物質であるかどうかの毒性学的なデータは得られていませんが、消化されると分解されて国際癌研究機関(IARC)によって「人に対し発がんの危険性あり」と分類されているグリシドールを遊離する可能性が否定できないとの指摘があることから、食品安全委員会において「高濃度にDAGを含む食品の安全性」について審議を行う中で、グリシドール脂肪酸エステルの発がん性についても検討を進めています。

現在、食品安全委員会から厚生労働省に対して、グリシドール脂肪酸エステルに関する追加資料をできるだけ早く提出するよう要請しており、追加資料が提出され次第、これまでに得られている科学的知見と併せて、速やかに審議を開始することとしています。

[参考]

○食品安全委員会

「高濃度にジアシルグリセロール(DAG)を含む食用油等に関する情報(Q&A)」

http://www.fsc.go.jp/sonota/dag/diacylglycerol_dag6_qa_20091203.pdf

【消費者庁からのコメント】

エコナ問題を取り扱った「食品SOS対応プロジェクト」では、昨年10月8日に取りまとめた報告において、特定保健用食品(特保)制度の今後のあり方について、検討を進めるとしたところです。

これを受け、消費者庁では、特保の表示制度を含め、いわゆる健康食品に関する表示の課題に関する論点を整理して検討を進めるため、「健康食品の表示に関する検討会」を開催し、年度内に論点整理を行うこととしており、検討会における論点整理については、消費者委員会へ報告し、さらにご議論いただく予定としております。

6. 食品衛生管理関係

○ 食肉の生食による食中毒に関して

東京都の「食品安全情報評価委員会報告概要～食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発の検討～」が出され、食肉の生食による食中毒の実態が明らかになった。その中で、カンピロバクターによる食中毒がトップとなっているが、事業者にしても消費者にしても、食中毒に対する知識が十分とは言えないようである。

(東京都 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】

カンピロバクターは、この10年間に於いて発生したことが確認された食中毒原因物質として上位を占めているものの一つであり、平成20年においても食中毒のうち当該原因物質によるものが最も多い現状となっています。

食品安全委員会では、食品安全基本法に基づき自らの判断により食品健康影響評価を行う平成16年度の案件として、鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリを選定して評価審議を行ってきたところ、平成21年6月に、鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリの食品健康影響評価結果をとりまとめ、リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省に対して、当該評価結果を踏まえて適切なリスク管理措置を検討されるよう通知しました。

当該評価書をまとめる際に実施した御意見・情報の募集期間中には、疑問点や御意見を述べていただくため、平成21年6月3日に福岡、同6月5日に東京において意見交換会を実施いたしました。今後とも情報提供に努めていきたいと考えております。

また、食肉（特に鶏肉）等を介したカンピロバクター等による細菌性食中毒をはじめ、国民の皆様にご覧いただきたくたい食中毒の予防に役立つ情報について、ホームページでお知らせしています。

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。

《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

さらに、季刊誌「食品安全」においても食中毒を取り上げ、特に第20号においては、カンピロバクターのリスク評価の内容や結果について特集として掲載し、わかりやすく解説しております。さらに、第7、18、19号においては、お子さんへの周知と注意喚起を目的に、「キッズボックス」コーナーにて食中毒予防をテーマとしておりますので、ご参照下さい。

〔参考〕

○食品安全委員会

「食中毒予防について」

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

「食品の加熱調理について『食中毒を防ぐ加熱』」

http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku_kanetu.pdf

「微生物・ウイルス評価書 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」

http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-hyo2-campylobacter_k_n.pdf

「食品安全委員会季刊誌『食品安全』」

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

【厚生労働省からのコメント】

家畜は、健康な状態において、腸管内などにカンピロバクター、腸管出血性大腸菌などの食中毒菌を持っていることが知られています。

そのため、厚生労働省では、食中毒菌による食肉汚染の防止等の観点から、「と畜場法」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」において、施設の構造設備基準や衛生管理基準を定め、食肉処理段階における微生物汚染の防止を図っています。

一方、今日の食肉処理の技術で、これらの食中毒菌を100%除去することは困難とされています。

このため、厚生労働省としては、

① 加熱調理用の食肉等を生食用として提供しないこと。

② 牛レバーは、生食用食肉の衛生基準に適合するものであっても、他の食中毒菌に汚染されているおそれがあるため、生食用としての提供はなるべく控えること。

③ 利用者に対し、肉を焼くための取り箸、トング等は専用のものを提供すること。

等について、営業者等の関係者を適切に指導するよう自治体に通知をしています。

また、厚生労働省ホームページ等において、

④ 高齢者、乳幼児のほか抵抗力の弱い者は生肉等を食べたり食べさせたりしないこと。

について情報発信を行っています。なお、通常の加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）を行えばカンピロバクターや腸管出血性大腸菌などは死滅するため、牛レバーや鶏肉を食べることによる感染の危険性はありません。

今後とも、ホームページや意見交換会等を通じ、食肉の生食による食中毒予防について、普及啓発に努めてまいります。

○ 食品「むき出し」販売の安全性の確立について

消費者庁、消費者委員会が発足し、消費者の食の安全性が一段と重要視されていることは喜ばしいが、食品の「むき出し」販売、店内での「調理・加工」販売について、消費者が食品の安全性に納得できるような販売方法の規制を望みます。

(山口県 女性 66歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

デパートやスーパー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、施設的环境衛生管理や食品等取扱者が実施すべき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。

ご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、ご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。

7. 食品表示関係

○ トランス脂肪酸の表示について

トランス脂肪酸の表示の義務づけにより検討が始まった。しかし、ある本には、ファストフードの中には、多量にトランス脂肪酸が含まれているものもあると書かれており、表示義務への対応の遅さに不安を感じています。

(三重県 女性 31歳 その他消費者一般)

○ トランス脂肪酸含有量表示の義務化について

トランス脂肪酸の表示義務付けの検討が消費者庁で始まった。トランス脂肪酸は摂り過ぎると有害と知りながら、含有される加工食品に表示がないために、消費者は摂取量の把握ができない。速やかに含有量の規制と表示の義務付けの実施を望む。

(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】

トランス脂肪酸とは、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。トランス脂肪酸を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）などを分析しました。この結果によれば、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、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」となっています。

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が、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。

また、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、トランス脂肪酸のみならず、脂肪のとりすぎ、飽和脂肪酸や食事性コレステロールの多量の摂取も心疾患のリスクを高めるため、日頃から脂肪全体の摂取について注意し、バランスの良い食事をとることが大切です。

なお、トランス脂肪酸については、食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補としての必要性や実施する際の手法や考慮すべき点について、2月4日から3月5日までの間、意見・情報の募集を行っています。

〔参考〕

○食品安全委員会

「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査」

<http://www.ifsis.fsc.go.jp/fsilv1/do/FSILogon>（「研究・調査情報」を参照）

「ファクトシート：トランス脂肪酸」

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

「食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補に関する審議結果についての御意見・情報の募集について」

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc3_iinkai_mizukara_220204.html

【消費者庁からのコメント】

消費者庁としては、関係省庁等による連絡会議を開催し、トランス脂肪酸の日本人の摂取量や健康への影響等を把握するなど、トランス脂肪酸の表示のあり方等について検討を進めてまいりたいと考えております。

○牛肉のトレーサビリティについて

牛肉の個体識別情報検索サービスは、必ず利用しています。こうした情報の「見える化」は安心できますが、購入後にしか確認できないのは残念です。また、飼育された地域が複数ある場合は、最も長い地域をラベルに原産国として表示するのも疑問です。

（岐阜県 女性 33歳 食品関係業務経験者）

【農林水産省からのコメント】

牛肉の個体識別情報検索をご利用いただきありがとうございます。牛肉の個体識別情報検索については、

携帯電話用のアドレス (<http://www.id.nlb.go.jp/mobile/>) からもご利用いただけますので、よろしければ、ご購入前に検索を行っていただく等ご活用していただければと思います。

【消費者庁からのコメント】

生鮮食品の原産地は、原則として農畜水産物が生産（採取及び採捕を含む。）された場所となっていますが、畜産物については、と畜等を経て製品となる前に、生きたまま産地を移動し複数の産地で飼養（又は育成）されることがあるため、最も飼養（又は育成）期間の長い場所を原産地として表示することが、JAS法における原産地表示の基本的な考え方としております。

○ 格安弁当の表示について

不況の影響で、低価格の衣料品や食料品が重宝され、低価格弁当などがニュースで報じられています。弁当のおかずは「加工品」であることから原産地が表示されないのは、食品表示の原点からズレているのではないのでしょうか。見直しの時期に来ていると思います。

（広島県 男性 51 歳 食品関係業務経験者）

○ 弁当・惣菜の表示について

消費者は原材料の原産国は一生懸命注意を払うのに、惣菜や弁当のおかずなどには無頓着なのが現状ではないのでしょうか。加工食品の製造者は、「誰のための」、「何のための」、安心、安全な食なのかを、見つめ直していただきたいと感じています。

（広島県 男性 51 歳 食品関係業務経験者）

【消費者庁からのコメント】

原料原産地については、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品を要件として、20の加工食品群を義務表示対象品目としています。対象加工食品については、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格の検討状況等を踏まえて、対象品目の追加等必要な見直しを行うこととしています。

なお、消費者の原料原産地表示に対する関心の高まりを踏まえ義務づけの対象でない加工食品においても原料原産地を把握できるものについて、事業者が自主的に表示することは、消費者が商品を選択する際に役立つものであり、消費者と事業者の良好な信頼関係構築のためにも望ましいと考えます。

○ 「成型肉」の表示について

新聞記事を読んで、「成型肉」は中心部までよく焼かないと食中毒の危険性があること、調理法さえ守れば安全であることなどが良く理解できた。成型肉に関する表示が一層明確に表示されるよう（中心部まで75℃以上で1分間、十分に加熱すること等）強く要望する。

（香川県 女性 64歳 食品関係業務経験者）

【消費者庁からのコメント】

ご指摘の成型肉など、病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行った食肉には、処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の表示が義務づけられているところです。

引き続き、これらの周知に努めてまいりたいと考えております。

○ 生卵の賞味期限について

卵には賞味期限があり、それは生卵として食していい期間を掲載していると知りました。しかし、生卵として摂取する際には、その卵の中で菌が繁殖して食中毒になる可能性が高くなっていると耳にしたことがあります。「卵かけご飯」がひそかなブームになっているので、生卵の賞味期限に関してもっと情報提供をしてはいかがでしょうか。

（秋田県 女性 35歳 医療・教育職経験者）

【消費者庁からのコメント】

生食用の鶏の殻付き卵については、生食用である旨を表示し、賞味期限を経過した後は、飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を表示する必要があります。

したがって、生食用の鶏の殻付き卵に表示されている賞味期限は、生で飲食する場合の期限を表示しているものです。

生卵に関するものも含め、消費期限又は賞味期限の意味について、引き続き、周知に努めてまいりたいと考えています

○ 偽装告発への対応について

テレビで、食肉偽装事件を内部告発した元取締役の内部告発への努力と苦悩・心の葛藤を再現したテレビドラマが放映され、実際に衛生上の事故が起こらない限り、役所も警察も動きにくいということがわかりました。今後は、信憑性のある内容であれば、匿名の通報でも調査を開始していただけるようになればよいと思います。

（三重県 男性 38歳 食品関係研究職経験者）

【消費者庁からのコメント】

消費者庁等に寄せられた食品表示に係る疑義情報等については、匿名による情報かどうかに関わらず、適切に対応することとしております。

食品の表示の偽装については、消費者に身近な問題であり、消費者庁としては、国民の大きな期待に応えられるよう努めてまいります。

以下の意見があり、これについても、関係行政機関に回付しております。

○ 魚介類の名称について

外食店では、「白身魚のムニエル」などと魚の名称が明記されていないことも多く、加工されていると見た目で見えが付きません。安心して食べることができるように、表示の推奨をしてほしいです。テレビで、ねぎとろは赤まんぼう、穴子ほうみへびが多いと見ました。害はないと思いつつ、分からないことが不安を助長させると思います。

(岐阜県 女性 33 歳 食品関係業務経験者)

8. その他

○ 食品安全委員会と消費者庁の機能について

消費者庁は、集まってくるさまざまな食品安全に関する消費者からの苦情を受け入れるだけでなく、食品安全委員会に対しても情報を共有して、共同でリスクコミュニケーション策を講じるなどの、わかりやすい情報提供を望んでいきたいです。

(徳島県 男性 34 歳 その他消費者一般)

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、消費者の皆様の立場に立った消費者行政を推進するため、関係行政機関との総合的な調整を行っており、消費者政策担当課長会議や関係省庁等担当課長会議を開催するなど、食品安全委員会や関係行政機関との情報共有や意見交換を行っております。

また、当庁のホームページ等で消費者の皆様への情報提供に努めているところですが、今後とも食品安全委員会や関係行政機関との情報共有を図りつつ、共同でリスクコミュニケーションを行うなど、消費者の皆様にとって分かりやすい情報を提供できるよう取り組んでいきます。

○ 牛乳中のホルモンについて

講演会で話をしたとき、牛乳には女性ホルモンが多く含まれ、成長期の子どもが飲むと、早熟になったり、男性が女性化するとネットで見たことがあるが、どうなのか、と質問された。牛乳について風評被害になりかねない講演会もあり、消費者に向けて発信のしかたとしていかなものかと考えさせられた。

(茨城県 女性 51 歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、牛乳・乳製品に限らず、食物の効用についてはいろいろな見解があると考えておりますが、

- ① 牛乳・乳製品の有用性・機能性についての調査研究、
- ② 国内外の学術論文を収集し、牛乳・乳製品に関する機能性等の評価について科学的な視点から分析することによる科学的な知識・情報の整理等を行い、正確な情報提供に努めているところです。

また、(社)日本酪農乳業協会は、医学、栄養学などの学識経験者からなる「牛乳

乳製品健康科学会議」を設立し、科学的な視点からの助言、提言を受けながら情報発信を行っていく体制をとっています。

今後とも、これら関係機関との連携を図りながら、正確な情報が消費者に届くよう努めてまいります。

[参考]

○社団法人日本酪農乳業協会

<http://www.j-milk.jp/>

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。

○ 食品政策局（仮称）の新設について

日本の食品行政機関は、各省庁に分散しており、国民にはたいへんわかりにくい。また、事業の重複や経費の無駄が考えられる。国家戦略の観点から、食品行政機関を一元化して、内閣府に食品政策局を新設すべきである。

（宮城県 男性 65 歳 食品関係業務経験者）

○ 「食品チェック票」を使った地域活動について

食品の安全性について、地域の消費者自らが食品添加物や食品表示についてチェックできる「食品安全チェック票」があれば良いのではないのでしょうか。各消費者レベルでのチェック票があれば、より最終段階で食品安全の確認ができ、現場でリスクが回避できるのではないのでしょうか。

（徳島県 男性 34 歳 その他消費者一般）

○ 残飯廃棄の減少のために

レストラン等で残ってしまった料理を「ドギーバッグ※」を使って持って帰る運動があるが、欧米では外食で食べ残した料理を持ち帰るのは当たり前の習慣だと言います。安全に持ち帰るためのガイドラインの作成などを行い、ドギーバッグ運動がもっと普及するようにしてもらいたいと思います。

（兵庫県 男性 35 歳 食品関係業務経験者）

※レストラン等で客が食べきれなかった物を持ちかえるための入れ物。

○ 即席めんの表示義務違反について

岐阜県のめん製造会社の即席めんに表示義務違反があり、県が自主回収を指導した。表示義務違反があれば自主回収はやむを得ないと思うが、自給率の低い日本の消費者として危機感を覚える。

（岐阜県 女性 48 歳 その他消費者一般）