

食品安全モニターからの報告（平成22年12月分）について

■ 食品安全モニターから12月中に、22件の報告がありました。

■ 報告内容の内訳

- ◇【食品による窒息事故】 3 件
- ◇【トランス脂肪酸】 2 件
- ◇【遺伝子組換え食品】 1 件
- ◇【食品添加物】 2 件
- ◇【リスクコミュニケーション関係】 6 件
- ◇【食中毒対策】 1 件
- ◇【食品表示関係】 4 件
- ◇【口蹄疫】 1 件
- ◇【その他】 2 件 (牛乳、工場野菜)

(注) 複数の分野に關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。

食品安全モニターの皆様からは、食品健康影響評価の結果に基づいてリスク管理機関において講じられた施策の実施状況、食品安全に関する意見・要望等の報告を頂いております。この報告については、食品の安全性の確保に関する施策の推進に供するため、食品安全委員会において調査審議しています。

食品安全委員会では、食品安全モニターの皆様からのリスク管理機関において講じられた管理措置等についても、積極的な報告をお待ちしています。

なお、報告された意見等については、以下のとおりです。

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

12月のトピック

【食品による窒息事故】

平成22年12月、最終の食品安全委員会は、委員長の「食品による窒息事故」を注意喚起するメッセージで締めくくられました。これからも食品安全委員会は、食品による窒息による痛ましい事故を少しでも減らせるよう、注意喚起の輪を広げていきたいと考えています。

○ 食品による窒息事故について思うこと

食べ物をのどに詰まらせて命を落とす事故が後を絶たない。年寄りがもちを詰まらせたり、幼児がゼリーを詰まらせたり、ちょっと自分や周囲が注意したら防げる事故だ。食品安全委員会が作成したリスク評価の概要を説明したチラシにも「窒息しにくい食べ方を知ること、見守ることも大切です」と書かれている。商品を消費する主体は千差万別であり、表示や規格は目安でしかない。

(東京都 男性 59歳 食品関係業務経験者)

○ 食品による窒息事故に思うこと

食品による窒息事故が増加している。今後市場に出回るであろう新食品の窒息事故に関するリスクの検討や乳幼児から高齢者までの窒息予防策も研究すべきである。一生、命の源である食事が安全にできるように地域社会で指導を行う時であると強く考える。

(福岡県 女性 74歳 医療・教育職経験者)

○ 賢く、自立した消費者教育の必要性について

食品の製造販売者にとって食品事故の危険性を予測し、消費者に分かりやすい表示や説明は重要であるが、過度の消費者保護は不要である。それよりも、消費者側が食品事故について学び、自己責任で食品を選択できるよう、賢く、自立した消費者になる手助けが必要である。

(愛知県 女性 39歳 食品関係研究職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会のホームページでは、平成20年5月から「食べ物による窒息事故を防ぐために」と題して、窒息事故を防ぐための情報提供を行っています。

具体的には、

- ・ 食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べる。
- ・ 食事の際は、なるべく誰かがそばにいて注意して見ている。

といったこんにゃく入りゼリーを含む食べ物による窒息事故を防ぐために必要な情報と応急措置等を掲載しています。

また、食品安全委員会では、「食品による窒息事故についてのリスク評価」を特集した季刊誌「食品安全」vol.24や「チラシ」を作成し、食品による窒息による痛ましい事故を少しでも減らせるよう注意喚起を行っています。

食品安全モニターの皆様にも、痛ましい事故を少しでも減らすために、地域への情報提供についてご協力いただければと考えています。

〔参考〕

○食品安全委員会

「食べ物による窒息事故を防ぐために」（平成 20 年 5 月 2 日作成、平成 21 年 12 月 17 日更新）

http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou_syoku_jiko2005.pdf

「食品による窒息事故のリスク評価結果（チラシ）」

http://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/chirashi_chissoku_jiko.pdf

【消費者庁からのコメント】

こんにゃく入りゼリー等による窒息事故への対応については、昨年 7 月の食品 S O S 対応プロジェクト取りまとめに基づいて、関係者・関係機関等の御協力を得て、昨年 9 月にこんにゃく入りゼリー等の物性・形状等改善に関する研究会を発足させ、具体的な物性・形状等の改善に資する参照指標の作成等に向けた検討を進め、昨年 1 2 月に報告書が取りまとめられました。

報告書では、こんにゃく入りゼリー等のゲル化剤に由来する食品の物性・形状等について、具体的な改善に資する参照指標を提示いただくとともに、販売方法や消費者意識の改善の必要性についても指摘いただきました。

消費者庁としては、報告書に基づいて、製造・輸入事業者や販売・流通事業者等に対して、昨年末に改善要請等を実施しました。

また、消費者の皆様に対しても、特に子どもや高齢者には食べさせないようにすることなど、こうした食品を食するに際して注意すべきことについて、周知徹底していくことが重要と考えており、適宜注意喚起を行っていくことを考えています。

◇【トランス脂肪酸】

○ トランス脂肪酸の表示について

トランス脂肪酸の表示指針案が示され、食品 100 グラム当たりのトランス脂肪酸が 0.3 グラム未満であれば「ゼログラム」と表示できるとされた。「ゼロ」は消費者に誤解を与える表現なのではないかと危惧する。「～グラム未満」または「～キロカロリー未満」が望ましくはないだろうか。

（愛知県 女性 51 歳 その他消費者一般）

○ トランス脂肪酸全廃報道と流通業者への指導について

大手流通業者がトランス脂肪酸を含んだ商品を「全廃」する方針であると、新聞で大きく報道されました。そもそも日本人はトランス脂肪酸の摂取量は、アメリカ人の数分の 1 と格段に少ないにもかかわらず、流通業界はセンセーショナルな動きを加速させています。トランス脂肪酸は「危険」、よって「排除」では短絡的過ぎます。政府は、食品の安全性を流通業界に正しく再指導できないものなのでしょうか。

（愛知県 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】

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乳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。

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。

食品安全委員会では、平成21年度の「食品安全委員会が自らの判断により食品健康影響評価を行うべき案件」の候補として議論した結果、若い世代の食生活がかなり変化しており、また、国民栄養調査において総カロリーが減っているのにもかかわらず女性の脂質や菓子などの消費量が増えている可能性がある等の指摘があったことから、トランス脂肪酸を評価することを決定し、平成22年度から新開発食品専門調査会において審議が始まったところです。

トランス脂肪酸は、特に関心の高い事案であるので、情報の更新や食品健康影響評価がなされた際には、ホームページ、メールマガジン等での迅速な情報提供に努めているところであり、今般、国際機関におけるリスクに関する科学的知見、諸外国における対応、国内の対応など、新たな情報が蓄積されたことから、ファクトシートを更新（平成22年12月16日）しております。

なお、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。

〔参考〕

○食品安全委員会

「新開発食品専門調査会」

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

【消費者庁からのコメント】

〈トランス脂肪酸の表示について〉

栄養成分の含有量の0（ゼロ）表示制度については、当該栄養成分の分析限界や健康影響等を踏まえ設定されており、当該基準値未満の場合、0（ゼロ）と表示することができる旨、栄養表示基準（平成15年厚生労働省告示第176号）に規定されており、当該制度は国際的にもコーデックスにおいて認められております。

2月21日に公表した「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」において、食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては100ml当たり）のトランス脂肪酸の含有量が0.3g未満である場合、0（ゼロ）gと表示することは差し支えないとしております。

指針におけるトランス脂肪酸の0（ゼロ）g表示については、栄養表示基準において0（ゼロ）表示が認められていることを踏まえ、トランス脂肪酸においても0（ゼロ）

表示を設定したものです。

〈トランス脂肪酸全廃報道と流通業者への指導について〉

消費者庁としては、消費者や事業者に対してトランス脂肪酸等に関する情報が正しく伝わるよう、バランスのとれた食生活の大切さやトランス脂肪酸など脂質に関する情報について、今後とも、普及啓発に努めてまいります。

〔参考〕

○消費者庁

「トランス脂肪酸に関する情報」

<http://www.caa.go.jp/foods/index5.html>

◇【遺伝子組換え食品】

○ 遺伝子組換え動物（サケ）の輸入について

米国で、遺伝子組換えにより成長を早めたサケが開発され、承認の動きが進んでいるそうです。拙速な輸入はしないで、日本独自でもきちんと安全性を確認し、食品表示を消費者が理解できる形で行い、情報を丁寧に伝えてほしいと希望します。

（愛知県 女性 48歳 医療・教育職経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

遺伝子組換え食品については、品目ごとに安全性の審査を受けることが法律（食品衛生法）で定められており、遺伝子が組換えられたサケについて、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ります。

なお、食品安全委員会では、遺伝子組換え食品の食品健康影響評価を遺伝子組換え食品等専門調査会において、主に、遺伝子組換えによって新たに付け加えられた全ての性質と、遺伝子組換えによって他の悪影響が生じる可能性がないかという点について、これまでに食べられてきた食品（非遺伝子組換え食品）と比較して審議を実施しています。

また、遺伝子組換え食品については、DVD「遺伝子組換え食品って何だろう？」を作成する等、国民の皆様に対する正確な情報提供に努めているところです。なお、DVDソフトにつきましては、食品安全委員会のホームページから閲覧することができます。無料で貸し出し（送料のみご負担）もしておりますので、御活用いただければと考えています。

〔参考〕

○食品安全委員会

「遺伝子組換え食品って何だろう？」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/1903dvd-idensi.html>

「食品安全委員会DVDライブラリー」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/2010dvd-kashidashi.pdf>

【厚生労働省からのコメント】

輸入・販売等を行うとする遺伝子組換え食品について、食品衛生法に基づく安全性の審査を経ることが義務化されており、専門家により構成された食品安全委員会において最新の科学的知見に基づいて評価がなされます。遺伝子組換えサケについても同様の審査が必要となります。

〔参考〕

○厚生労働省

「遺伝子組換え食品の安全性について」（パンフレット）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/idsenshi/qa/pamph06.html>

【農林水産省からのコメント】

我が国では、カルタヘナ法に基づき、遺伝子組換え作物等が我が国の野生動植物等に影響を与えないよう管理しています。

当該遺伝子組換えサケを国内で養殖するためには、他の遺伝子組換え生物と同様に、養殖を開始する前に審査を受ける必要があります。

事業者等から当該サケを養殖したいと申請があれば、環境への安全性（生物多様性への影響がないこと）を確保する観点から、①組み込まれた遺伝子が野生動物の間に広まらないか。②当該動物の非組換え体と比べて、繁殖能力が高い等、野生動物に与える影響が大きくないか。③当該動物の非組換え体と比べて、有害な物質を生産する可能性が大きくないかの3点について審査します。その結果、生物多様性に影響を与えないと認められる場合のみ、養殖が認められます。

なお、この審査を経て、国内で承認された遺伝子組換え体以外は生きたままでの輸入は禁止されています。

◇【食品添加物】

○ 食品添加物の安全性について

化学物質のリスクは量でコントロールできると言われます。しかし、複数の食品添加物が胃の中で結合すると、発がん物質になる食べ合わせがあると聞いたこともあります。量だけと安易に考えず、自分の健康状態や習慣から食とのかかわり方を考える必要があると思います。

（三重県 女性 32歳 その他消費者一般）

○ チーズに含まれる添加物について

今市場に出回っているチーズの多くには、添加物が使用されている可能性が高いようです。常用することによる身体への影響が懸念されます。

（長野県 女性 49歳 その他消費者一般）

【食品安全委員会からのコメント】

食品添加物の安全性については、厚生労働省からの評価依頼を受けて、食品安全委員会が慢性毒性試験、変異原性試験等の成績を基に評価を行っており、その評価結果を踏

まえ、厚生労働省において必要に応じて使える食品や使用量の限度について使用基準を決めているほか、健康被害を引き起こす原因となる有害な不純物等が添加物そのものに含まれることがないよう個別に成分規格を定めて、食品添加物の安全性及び品質を確保しています。

また、評価結果に基づき講じられるリスク管理措置の実施状況について、食品安全委員会が監視（モニタリング）しています。

なお、複数の化学物質を同時に摂取した場合のリスクについては、一日摂取許容量の設定の際には適切な安全係数をとっていること、添加物や残留農薬の実際の摂取量は、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いることを考慮すると現在のところ特に問題はないものと考えられます。

なお、食品添加物の健康への影響に関しては、国際機関や諸外国においても、新たな知見をもとに再評価を実施していることから、食品安全委員会としては、国際機関、各国のリスク評価や研究結果、取組等について情報収集を行い、リスク管理機関と共有するとともに、わかりやすく整理して情報提供しています。

食品安全モニターの皆様には、これらの情報を地域に紹介するほか、リスク管理措置に関する情報を食品安全委員会へ報告いただけるよう御協力をお願いします。

【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、食品衛生法第10条により、食品添加物については、天然香料等を除き、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る場合を除いては製造及び使用等が禁止されております。

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、必要に応じて使用でき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。また、古くから使用が認められているものについても、最新の科学的知見に基づき、必要に応じて安全性を確認しています。

また、食品添加物は指定を行うにあたり、安全性評価を実施しADI（一日摂取許容量*）を定めるだけでなく、指定後、普段の食生活の中で、実際にどの位の添加物を摂取しているかを把握するため、食品添加物一日摂取量実態調査（マーケットバスケット方式）を行っています。本調査結果から、実際の添加物摂取量は概ねADIの1～2%以下と大きく下回っていることが明らかとなっています。

*一日摂取許容量（ADI）：ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の科学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量

◇【リスクコミュニケーション関係】

○ サイエンスカフェに参加して

徳島で開催されたサイエンスカフェに参加した。話題提供者もわかりやすい言葉と説明で良かった。また、お茶を飲みながら、科学に思いを巡らせている雰囲気であった。しかし、時間と人数の関係からか、情報の双方の交換という点は不十分だった。一つの事項を取り上げて、さまざまな角度から意見を募り、意見交換できる時間がほしかった。

(徳島県 女性 60歳 医療・教育職経験者)

○ 食品安全委員会の季刊誌の利用について

食品安全委員会の季刊誌は、話題性の高い分野についての記事を初めに記しており、その問題の背景や結果をうまく紹介していると思います。表紙も毎回楽しく、構成も読みやすいと思います。一般消費者以外にも、テーマによっては、専門職への研修資料として利用する等、活用できると思います。

(徳島県 男性 35歳 その他消費者一般)

○ 生協組合員を対象にした「食の安全」学習会の報告について

生協の活動を行うリーダーさんを対象に学習会をおこないました。ツールとして食品安全委員会作成のDVD「考えてみよう!!食べ物の安全性」を利用したところ、参加者の8割から「わかりやすい」との評価がありました。「ADIについて知ってよかった」という声が多く、残留農薬も食品添加物も使用基準を守っていれば「安全」だということや「量」についても意識していただけたように思います。これからわかりやすい資料の提供をお願いいたします。

(兵庫県 女性 50歳 食品関係業務経験者)

○ 遺伝子組換えDVDの活用

食品安全委員会作成の「遺伝子組換え食品って何だろう？」のDVDを見る勉強会を開きました。地域活動を通して食生活の安全等を図る人たちのグループです。DVDを見て正確な遺伝子組換えの仕組み、現状や安全性等が理解できました。

(山口県 女性 67歳 食品関係業務経験者)

○ 食育と食の安全について

「食育」という言葉が一般的になり、栄養素やカロリーの摂取の基礎知識がよく取り上げられている。しかし、実際の調理方法や食品の安全な取り扱い方を子どもの頃から身につけさせる指導がもっと必要ではないかと考える。

(広島県 男性 52歳 食品関係業務経験者)

○ マスコミの報道について

テレビ番組の中で、食の安全に関する気になる報道、出演者のコメントがありました。食の安全に関するマスコミの報道が消費者に与える影響は計り知れないと思います。マスコミは消費者の受け取り方も考えた上で、十分責任のある報道に努めていただきたいと思います。

(茨城県 女性 52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、国民の皆様にリスク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、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に積極的に取り組んでいます。

リスクコミュニケーションが効果的に行われるよう、リスク分析の考え方や農薬、食品添加物、食中毒など、消費者の関心の高いテーマを中心に、リスク評価や安全性についてのグループディスカッションを取り入れたワークショップや気軽な雰囲気の中で専門家と意見交換を行うサイエンスカフェを地方公共団体との共催により開催したり、ホームページやメールマガジンを始め、パンフレットや季刊誌の発行など丁寧で分かりやすい情報提供に努めています。

また、中学生向けの情報提供にも力を入れており、中学校の技術・家庭科用副読本として「科学の目で見える食品安全」を作成し、教育現場などでの活用を目指して全国の中学校へ都道府県の食品安全担当部局を介して1部ずつ見本を配布したほか、中学生を対象として食品安全について学ぶ「ジュニア食品安全ゼミナール」を地方公共団体との共催により開催しています。

国民の皆様にさらに理解を深めていただくため、今後も頂いた御意見を参考にしながら、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ています。

また、食品安全モニターの皆様への御活躍を大変心強く感じておりますので、引き続きリスクコミュニケーションの推進に御協力いただければと考えております。

〔参考〕

○食品安全委員会

「意見交換会開催結果」

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

「季刊誌『食品安全』」

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

「映像配信」

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

「各種DVD貸出し申込み」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/2010dvd-kashidashi.pdf>

「科学の目で見える食品安全（中学校技術家庭科副読本）」

http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/foodkagakume/kagakume_index.html

◇【食中毒対策】

○ 外食産業調理従事者への衛生管理の徹底

近年ノロウイルスやO-157による食中毒が多発しています。食材そのものが原因となるものの他に、調理従業者の衛生管理が起因している場合も多々あるように感じます。担当官公庁では、関係事業主を通して調理従事者への衛生に関する意識の教育を徹底されているのでしょうか。

(大分県 女性 53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、食中毒について、「食中毒予防のポイント」として食中毒の予防に役立つ情報をお知らせしたり、食品安全委員会が主催する意見交換会でも食中毒を取り上げたりするなど、情報提供等に努めています。特に、ノロウイルスやO157について、平成22年4月に取りまとめた「食品中のノロウイルス」及び「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」のリスクプロファイルを基に積極的に情報提供等を行っています。

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。

[参考]

○食品安全委員会

「食中毒予防のポイント」

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

「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル『食品中のノロウイルス』」

http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_norovirus.pdf

「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル『牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌』」

http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_ushi_o157.pdf

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、食中毒を防止するため、食品等の衛生的な取扱いや調理従事者等の衛生管理に関する様々な情報提供を行っています。

特にノロウイルスやO157については、「ノロウイルスに関するQ&A」、「ノロウイルス食中毒対策（提言）」「O157に関するQ&A」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等を通じ、感染経路や食中毒発生状況に関する正しい知識の普及、感染予防対策等について情報提供を行っております。

「ノロウイルスに関するQ&A」

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

「ノロウイルス食中毒対策（提言）」

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/s1012-5.html>

「O157に関するQ&A」

http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html

「大量調理施設衛生管理マニュアル」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/manual.doc>

また、各都道府県等においても、従来からの原材料の衛生対策や近年増加傾向にある調理従事者を介して食品を汚染したことが原因と考えられる食中毒防止のための事業者への衛生教育の実施等、最新の知見に基づいた監視指導を実施しています。

◇【食品表示関係】

《アレルギー表示》

○ アレルギー表示の欠落について

消費者庁のホームページには、アレルギー表示が欠落した食品の回収情報が掲載されていますが、実際にはもっとたくさんの食品が漏れたままの状態で販売されているのではないのでしょうか。18品目のアレルギー物質については、症状が出ても重篤でないとして推奨表示になっていると考えられますが、表示がしてあったり、なかったりというのが、あいまいで、かえってわかりにくいと思います。

(三重県 男性 39歳 食品関係研究職経験者)

【消費者庁からのコメント】

食品衛生法では、食物アレルギー患者の健康被害防止を目的として、平成13年4月より加工食品にアレルギー表示を義務付けており、監視指導については、主に自治体の保健所において立入検査や収去検査等を通じて適切な表示がなされているかの確認が行われています。

一方、消費者庁では、健康危害の発生を防止するため、自治体から報告されたアレルギー表示欠落食品に係る自主回収情報をホームページに掲載し、注意喚起を行っております。

更に、食品事業者向けに「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」を作成、配布し、アレルギー表示制度の周知徹底を図っています。

また、食物アレルギーの症例数が少ないか、あるいは、多くても重篤な例が少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分ではない18品目に関しては、特定原材料に準ずるものとして表示を行うことを奨励しています。

これらについては、表示が無い場合、当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することができず、食品選択の可能性が狭められているとの指摘がなされています。

このため、「特定原材料に準ずるものを含むであろう」とアレルギー疾患を有する方が社会通念に照らし認識する食品については、当該特定原材料に準ずるものを使用せずに当該食品を製造等した場合、当該特定原材料に準ずるものを使用していない旨を表示することが制度の本旨から望ましいことから、特定原材料に準ずるものの使用状況に関する情報提供のより一層の促進に努めているところです。

具体的には、ある特定原材料等を使用しているだろうと消費者が一般に認識する食品を、その該当する特定原材料等を使用せずに製造等した場合であって、それが製造

記録などにより適切に確認された場合には、該当する特定原材料等を使用していない旨の表示を一括表示枠外に表示することを推奨しています。

また、一括表示枠外にどのアレルギー物質を表示対象としているか明示することも、アレルギー疾患を有する方の食品の選択を助ける非常に有用な方法であると考えており、例えば、「本品は食品衛生法で規定されている特定原材料に準ずるものについても表示対象にしています」等の表示を行うことや、ホームページ等を活用して消費者等へ情報提供を行うことも推奨しております。

《有機農産物表示》

○ 有機農産物の表示と安全性について

「有機 JAS」マークの表示違反が後を絶たない。農薬は、適正に使用されれば、安全性は確保されている。適正な農薬使用を前提として、有機農産物の定義とその表示の目的を見直すべきであるとする。

(埼玉県 男性 64 歳 食品関係研究職経験者)

【農林水産省からのコメント】

食品の安全を確保するため、農産物の生産段階においては、農薬等の生産資材の使用基準を設けています。

一方、有機野菜等の生産の方法を定めた有機農産物の日本農林規格は、このように食品としての安全が確保されていることを前提に、農業の自然循環機能の維持増進を図るため、化学的に合成された肥料及び農薬を原則使用せず、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培管理方法により生産された農産物を有機農産物として規定したもので、この基準は有機農産物等の国際的な基準に基づいて作成されたものです。

《個体識別番号表示》

○ 個体識別番号の表示について

日本国内で飼育された牛肉については、個体識別番号を表示する義務があるが、パソコンや携帯電話を使用できない人にも、容易にいち早くその情報を知ることができるように、改善をお願いしたいと思う。

(山口県 女性 43 歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

個体識別情報検索は、お電話またはFAXでの照会も可能です。

購入された牛肉に表示されている個体識別番号を、独立行政法人家畜改良センター（電話0248-48-0596、FAX0248-48-0581）にお問い合わせいただければ、当該番号に係る情報をお伝えすることができますのでご利用下さい。

《栄養表示》

○ 栄養表示基準等の取り扱いについて

現在の日本人栄養摂取において、過去に類をみないほどの「ダイエット嗜好」が我が国全体を闊歩している印象を昨今の病院における栄養相談にて体験するのである。かたや一方では 飽食の限りにおいて「糖代謝異常」「脂質異常」を抱える人が病院の門をたたいている。人が食べる食品に誰もが関心を持たないのか あるいは食品情報の偏りがあるのか 栄養表示について改めて考える必要がある。

(兵庫県 男性 54 歳 医療・教育職経験者)

【消費者庁からのコメント】

近年、国民の健康意識の高まりを受け、自らの食生活の改善を図るため、食品を選択する際に栄養成分表示を確認したいという消費者の声が多く聞かれるようになっており、また、国際機関や諸外国においても、栄養成分表示の義務化に向けた取組が進んでいます。

そこで、消費者庁では、昨年 1 2 月より、栄養成分表示検討会を開催し、栄養成分表示の義務化に向けた検討を行い、来年夏頃を目途に、方向性を取りまとめることとしております。

◇【口蹄疫】

○ 口蹄疫対応についての一考

宮崎県での口蹄疫発症拡大の経緯やその対応についての評価、さらに今後の課題を纏めた調査報告書が公表されたが、韓国等口蹄疫発生の現状を鑑み、再発防止のための早急な対応を希望する。

(神奈川県 男性 63 歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

この度は、口蹄疫の発生予防、防疫対応等につきまして、貴重なご意見ありがとうございました。

4 月に宮崎県で発生しました口蹄疫に対する、国および県の発生前後の対応につきましては、第三者よりなる「口蹄疫対策検証委員会」において検証が行われ、昨年 1 1 月 2 4 日に報告書を取りまとめていただきました。その中で、国と県との連携不足、初動対応や水際防疫等についての課題をあげていただき、これらの課題を踏まえ、今期国会に家畜伝染病予防法改正法案を提出する等、抜本的な防疫強化に取り組んでまいります。さらに、都道府県と協力し防疫演習を行い、危機管理体制の強化に努めてまいります。

また、アジアの近隣諸国においては、口蹄疫や鳥インフルエンザ等の発生が継続しており、国際的な人や物の往来が増加していることから、日本へ口蹄疫等が侵入する危険性は依然として高い状態にあります。農林水産省は、我が国への口蹄疫等の家畜伝染病の侵入防止対策として、

- ① 口蹄疫等の発生国からの家畜・畜産物の輸入停止措置
- ② 発生国からの入国者・車両を対象とした靴底消毒・車両消毒

③ 稲わらや動畜産物の適切な輸入検疫

等を実施しております。

また、今般、韓国において口蹄疫の発生が継続していることを受け、

① 地方空港を含め出国エリアや航空機内等における旅客への注意喚起のための ア
ナウンス

② 検疫探知犬を活用した抜き打ち検査

③ 航空機内で発生した残飯の処理施設に対する全国的な立入検査

など、更に動物検疫の強化を進めています。

今後とも、家畜伝染病の発生予防およびまん延防止体制の強化に努めてまいりますので、家畜衛生の推進にご理解とご協力の程よろしくお願いいたします。

◇ 【その他】

《牛乳》

○ 牛乳に対する風評について

現在、「牛乳は体に良い」という意見が一般的ですが、「牛乳は体に悪い」という内容の書籍がベストセラーになっています。今一度、牛乳について正しい情報を消費者に伝える必要があるのではないのでしょうか。

(神奈川県 男性 35 歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

牛乳・乳製品に限らず、食物の効用については色々な見解があると考えられますが、(社)日本酪農乳業協会は、平成18年9月、医学、栄養学等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構築しています。

また、(社)日本乳業技術協会では、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をすることにより、科学的な知識・情報の整理を行っています。

農林水産省としては、今後とも、このような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。

《工場野菜》

○ 工場野菜について

日本の最先端技術を用い、自然天候に左右されず、完全無農薬が可能な安心野菜の安定供給源としての「工場野菜」の展開に期待しています。最も重要なコスト面での問題解決など、普及に向けての国の取り組みを教えてください。

(大阪府 男性 61 歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

植物工場等で用いられる環境制御等の先端技術は、今後、施設園芸を営む農業者によ

って幅広く利用されることが期待できますので、農林水産省では、

- ① 経済産業省と連携を図りつつ、民間が有する I T 技術等を利用し、植物工場など高度な施設園芸の低コスト化技術の開発・実用化を推進するとともに、
- ② 農業者が共同利用により施設導入を行う場合には、環境制御型の大型ハウスなどを支援対象としています。

今後も農林水産省としては、引き続き、経済産業省とも連携を図りつつ、こうした取組を推進していきたいと考えております。