

食品安全モニターからの報告（平成24年1－3月分）について

■ 食品安全モニターから 1 月中に 20 件、2 月中に 15 件、3 月中に 25 件の報告がありました。

■ 報告内容の内訳

ハザード等	1 月	2 月	3 月
放射性物質	4	5	10
リスクコミュニケーション	2	3	3
腸管出血性大腸菌	2	1	3
食中毒	3	3	3
自然毒	1	0	1
健康食品	0	2	1
表示	5	0	1
その他	3	1	3
合計	20	15	25

※その他（1 件ずつの報告）

1 月…農薬、トランス脂肪酸、容器包装

2 月…臭化メチル

3 月…化学物質・汚染物質、鳥インフルエンザ、アルミニウム

（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。

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・要望等について報告していただいております。それらに対する回答については、食品の安全性の確保に関する施策の推進に役立てるため、食品安全委員会において調査審議されています。

平成24年1月～3月に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

- ・現在又は過去において、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

- ・現在又は過去において、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

- ・現在又は過去において、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

《放射性物質》

○大手スーパーの放射性物質への取り組みについて

大手スーパーは放射性物質に対する自主検査を行っており、国の基準とは別に自主基準を設け公開しています。消費者にとっては安心できてありがたいことですが、国の放射線基準値内であれば一生食べ続けても心配する必要はないというような宣言を行い、このような2重基準や国民の不安を可能な限りなくすべきではないでしょうか。スーパーが提供しているのは「安全」ではなくて「安心」のように思えます。

（三重県 男性 40歳 食品関係業務経験者）

○食品の放射性物質の新基準について

放射性物質が含まれる食品が安全とされる新基準に、本当に大丈夫なのか不安に思います。誰が責任をとるのか、実に曖昧な、基準値に思えて心配です。あくまでも確固たる根拠を示すべきと希望します。

（長野県 女性 50歳 その他一般消費者）

○「放射性物質の排出を促す食生活」の疫学的調査を

農産物の放射性物質量を調べ、「安全」とされても「安心」しない人が多いのは、取り込んだ放射性物質を排出する方法が分からないからではないか。医療機関を連携し、良い方法がないか疫学的調査をお願いしたい。

（大阪府 男性 44歳 その他一般消費者）

○牛肉の食品表示について

先日牛肉を購入したところ、食品表示に「放射性物質検査済み」、「茨城県産」と表示されていました。このような表示がされていると安心できます。広く普及するよう指導してほしいです。

（愛知県 女性 51歳 その他消費者一般）

○乳業すべての団体に検査を公表して

牛乳に含まれる放射性物質への影響を心配する声が高まっています。子どもや障害者、高齢者が安心して牛乳や乳製品を摂取できるように厚生労働省が中心になって乳業団体に牛乳の検査結果を公表するように働きかけてほしい。

(岡山県 男性 54歳 その他一般消費者)

○放射性物質と学校給食

近隣の小中学校で食品の放射性物質汚染を心配する保護者が給食拒否を起こしているようです。食品安全委員会には、消費者への分かりやすい情報提供をお願いしたいです。

(静岡県 女性 24歳 その他一般消費者)

○放射性セシウム汚染疑い牛と情報発信

放射性セシウム汚染疑い牛の流通先が不明になっているとの報道があった。その際、不安を煽り立てるだけの報道ではなく、有識者の冷静な判断もあわせて紹介していることは評価できる。規制値についても、消費者が単純に数値だけで判断しないように、規制値設定の根拠および判断材料を消費者が理解できるような情報を行政から発信するとともに、その情報を消費者に伝えるメディアの姿勢が重要であると考えます。

(埼玉県 男性 65歳 食品関係研究職経験者)

○食品の放射性物質測定と公表について

震災による食品の放射性物質汚染と食物連鎖の状況について、農作物、加工食品、水産物それぞれ基準値以下でもその数値を公表し、詳細な情報提供をすることが、消費者の信頼回復、風評被害防止につながると考える。

(静岡県 女性 64歳 食品関係業務経験者)

○福島産食材について

食品業界では放射能汚染を懸念して、福島産食材を使用した商品を倦厭する傾向があります。福島産の食材(原料)を使用しているだけで取り扱いを拒否され、福島産でないことを証明する事を求める等、福島産食材を使用することを拒否する差別化を無くすことが必要と思います。

(新潟県 男性 50歳 食品関係業務経験者)

○魚の漁獲水域表示について

水産物の漁獲水域又は水揚げ港の表示が却って消費者の不安や買い控えをあおることにならないように放射性物質の規制値とともに食品表示の方法について行政と、流通業者が共同して消費者への正しい情報の提供が必要ではないだろうか。消費者はゼロリスクを求めることのないように、放射性物質の存在について正しく怖がり、理解することが必要であると考えている。

(埼玉県 男性 65 歳 食品関係研究職経験者)

○放射能問題での食品安全委員会の役割

東京電力(株)福島第一原子力発電所事故を受け、食品汚染のリスク評価を正しく伝え、国民がしっかり判断できるブレない情報が必要であり、食品安全委員会がリスク評価とともに正しい情報発信を積極的に行うべきである。

(宮城県 男性 47 歳 食品関係業務経験者)

○事故から一年、地元の野菜や魚介類について感じる事

これから問題が出てくるのが、魚介類、特にヒラメやエイなどの海底にいる魚類だと思います。魚介類をはじめ、食品に「この食品には放射性物質がこのくらい含まれている」と表示すれば安心できると思います。

(千葉県 女性 39 歳 医療・教育職経験者)

○食品中の放射性物質

食品中の放射性物質の新たな規制値が定められるが、人の口に入るすべての食品を基準の上限量で食品を食べ続けても国民の健康を守れるようにという基本的な考え方に賛成である。また、消費者の不安を解消するには、科学的根拠に基づいてリスクの大きさを分析し、効果的な管理を考え、その中身をきちんと伝える「リスクコミュニケーション」は重要であると考えている。

(富山県 男性 64 歳 食品関係業務経験者)

○放射線量測定検査体制の構築

住民が、自分で、食べ物を持ち込み、食品に含まれる放射性物質を迅速、高精度に計測できる測定器で手軽に放射線を測定できるシステムの構築が必要である。

(富山県 男性 64 歳 食品関係業務経験者)

○放射性セシウムの陰膳調査について

いくつかの団体等において食の安全調査のために放射性セシウムの陰膳調査が実施されています。生産者や食品メーカー、消費者との連携した活動として、地道ながら食の安全につながる陰膳調査の実施を評価したいです。

(長野県 女性 51歳 その他一般消費者)

○放射性物質の魚介類に対する影響に関する情報について

東京電力(株)福島第一原子力発電所事故に関する魚介類への影響に関する情報は少ない。インターネット利用により情報入手は可能だが、国民の何割がこれらの情報を目にしているかわからない。国民が安心して自国食品を消費するためには、関係府省庁による普遍的情報の周知が望ましい。

(山口県 男性 52歳 医療・教育職経験者)

○食品中の放射性物質と情報提供について

今までに経験のなかった食品の放射性物質の諸問題について、正しい教育を消費者にしていだきたい。厚生労働省、農林水産省との絡みもあると思うが、食品安全委員会として、リスクコミュニケーションの観点から検査結果等も含め国民に分かりやすい内容での情報提供(連載シリーズでも)をしてはどうでしょうか。

(佐賀県 男性 72歳 食品関係業務経験者)

○食品中の放射性セシウムに関する啓発活動の重要性について

東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故発生後、放射線の影響については科学的根拠に基づいた啓発が続けられたが、今でも食品中の放射能汚染に関して多くの消費者が大変神経質になっている。食品安全委員会では、「食品中の放射線のリスク」について粘り強い啓発活動を続けて欲しい。

(鹿児島県 男性 63歳 医療・教育職経験者)

○食品中の放射性物質による健康影響について

食品中の放射性物質による健康影響を判断する資料の内容が、十分に一般消費者に理解されていないように感じる。数字の意味する所を丁寧に解説し、健康への影響をより分かりやすく伝える活動を展開してほしい。

(愛知県 男性 54歳 医療・教育職経験者)

○コメが消費者に安全でイネが生産者に安心を与える食品安全委員会に

今年作付する被災地を含めた米について、明確な基準値とそのための検査方法やそれを超えた場合の処分方法そして費用負担や廃棄物の恒久的管理を一元的に国が示さない限り消費者はむろん生産者にも不安をあおるだけ。

(秋田県 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】

食品安全委員会では、昨年3月20日に厚生労働省から諮問を受け、「放射性物質の食品健康影響評価に関するワーキンググループ」を設置し、人体の低線量被ばくに関する疫学データ等を含む最新の科学的な知見をもとに、食品からの追加的な被ばくによる健康への影響について調査審議を行い、同年7月26日の第9回同ワーキンググループにおいて、評価（案）をとりまとめた後、国民の皆様からの御意見・情報の募集を経て、同年10月27日に食品安全委員会において評価書を取りまとめ、厚生労働省に評価結果を通知しました。

食品健康影響評価の結果は、

- ・ 放射線による影響が見いだされるのは、通常の一般生活において受ける放射線量を除いた生涯における追加の累積の実効線量として、おおよそ100 mSv以上
- ・ そのうち、小児の期間については、感受性が成人より高い可能性（甲状腺がんや白血病）がある
- ・ 100 mSv未満の健康影響について言及することは、現在得られている知見からは困難

等としています。

〔参考〕

○放射性物質の食品健康影響評価の状況について

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/radio_hyoka.html

また、食品安全委員会では、食品中の放射性物質による健康影響や基準値、検査、生産現場での取組などについて理解を深めていただくため、消費者庁、厚生労働省、農林水産省及び地方公共団体との共催で、「食品中の放射性物質対策に関する説明会」を全国各地で開催しています。説明会で用いた資料や議事録は、広く情報提供するためホームページに掲載しています。

○「意見交換会開催結果」

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

また、「放射性物質を含む食品による健康影響に関する Q&A」を改訂し、ホームページに公表しています。この中ではBq（ベクレル）やSv（シーベルト）といった放射性物質に関する単位の意味や放射線が人の健康に影響を与える仕組みや発がん影響、生物学的半減期（排泄等により体内の放射性物質が減っていく仕組み）などについて詳しく解説しています。ほかにも、ビジュアル版「食品の安全性に関する用語集」にも放射性物質に関する用語を掲載しているほか、食品安全委員会季刊誌「食品安全」第28号でも食品中の放射性物質の食品健康影響評価について特集しておりますので、こちらも併せて御活用下さい。

- 「放射性物質を含む食品による健康影響に関する Q&A」

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/radio_hyoka_qa.pdf

- 「ビジュアル版『食品の安全性に関する用語集』」

<http://www.fsc.go.jp/yougoshu/yougoshu.html>

- 「季刊誌『食品安全』第28号

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

リスクコミュニケーションについては、引き続き、関係省庁と連携して推進してまいります。

【厚生労働省からのコメント】

食品中の放射性物質については、より一層、食品の安全と安心を確保するために長期的な観点から、これまでの暫定規制値に代わる新たな基準値が本年4月1日から施行されました。放射性物質を含む食品からの被ばく線量の上限をこれまでの年間5ミリシーベルトから国際的な指標に沿った1ミリシーベルトに引き下げ、これをもとに食品区分の見直しと食品中の放射性セシウムの基準値を新たに設定したものです。

新たな基準値では、特別な配慮が必要な「飲料水」「牛乳」「乳児用食品」のみを独立した食品区分し、それ以外は個人の食事の内容や好みによる差が出ないように一律で「一般食品」の区分としました。また、一般食品の基準値は、年代別・性別ごとの上限値を算出し、すべての年代の中で最も上限値が厳しくなる値を下回る基準値を設定しています。

昨年9月・11月、東京都、福島県、宮城県で流通している食品を調査し放射性セシウムによる被ばく線量を推計したところ、年間に換算して0.003～0.02ミ

リシーベルト程度であり、原発事故による食品からの被ばく線量は相当程度小さいものに留まると考えられます。

新基準値の施行と同時に検査のガイドラインもより厳密なものに見直されました。これまでの検査結果を元に、検査対象の食品や地域を重点化し、実施しています。ガイドラインに基づいて都道府県等が行った検査の結果は厚生労働省に報告され、基準値の超過の有無に関わらずホームページで公表しています。

また、厚生労働省においても流通食品の検査を実施する他、社会的関心が高い牛乳や乳児用粉ミルクを製造している企業に対し、自主的な検査と結果の公表について求めています。

国民の皆様理解を深めていただくために、関係省庁と連携しながら各地で説明会を開催しています。それらの資料はホームページに掲載していますので、ご参考にして下さい。また、新聞、雑誌、ラジオ、インターネット等により幅広い広報により、引き続き国民の皆様は正確な情報を分かりやすく伝えられるようにしてまいります。

〔参考〕

○東日本大震災関連情報【食品中の放射性物質への対応】

http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html

○放射性物質の検査結果

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001m9tl.html>

○食品中の放射性物質対策に関する説明会

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/iken/120420-1.html>

【農林水産省からのコメント】

○「福島産食材について」の報告に関するコメント

- 1 御指摘のとおり被災県の農林水産物を敬遠するなど広範囲にわたる風評被害が発生しております。これに対しては、食品産業事業者に対して、正確な情報を提供するとともに、東京電力福島原子力発電所事故に係る生鮮食料品等の取り扱いについて、科学的・客観的な根拠に基づいて対応するよう要請をしております。
- 2 また、新たな基準値の考え方や出荷制限の状況等の正確な情報を国民に幅広く発信するとともに、国民一人ひとりが被災地の復興を支援するため、「食

べて応援しよう！」をキャッチフレーズとした取組を政府を挙げて展開中です。

- 3 引き続き、厚生労働省と連携し、食品産業事業者や消費者に対して新たな基準値の考え方や根拠等を丁寧に説明し、その理解の促進に努めるとともに、被災地を支援する活動に積極的に取り組んでまいります。

○「放射性物質の魚介類に対する影響に関する情報について」の報告に関するコメント

農林水産省は、東京電力福島第一原子力発電所からの放射性物質の放出を受け、平成23年3月24日から関係自治体等と連携して水産物の放射性物質調査を実施しており、調査結果等については、水産庁のホームページに掲載するとともに、基準値を超過した結果についてはマスコミ関係者にも速やかにお知らせしています。また、関係省庁等と連携して開催しているリスクコミュニケーションの機会においても、水産物の生産現場での対応をご説明するなど、正確な情報提供に努めているところです。

〔参考〕

○農林水産省

「水産物の放射性物質調査の結果について」

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/sigen/housyaseibussitutyousakekka/index.html>

「水産物についてのご質問と回答（放射性物質調査）」

http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/Q_A/index.html

「水産関連の情報」

http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/s_suisan.html

○「コメが消費者に安全でイネが生産者に安心を与える食品安全委員会に」の報告に関するコメント

- 1 平成24年4月1日より、食品中の放射性物質の新たな基準値（100 Bq/kg）が施行されていますが、米などの農産物に関しては、新基準値を4月から適用した場合に生じる流通の混乱を回避するため、所要の経過措置を設けています（米については、10月1日から新基準値を適用）。

〔参考〕

○厚生労働省

「食品中の放射性物質の新たな基準値」

http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/dl/leaflet_120329.pdf

ただし、100 Bq/kg を超える平成 23 年米については、生産された地域の米を市場に流通させないことにより消費者の不安解消を図るため、一般社団法人米穀特別隔離対策推進協会が、これらの米を買い上げて市場隔離を行う特別隔離対策を実施しています。なお、隔離された米については、一般廃棄物として焼却することとなりますが、処分等に必要な費用については、最終的には東京電力によって賠償されることとなります。

〔参考〕

○農林水産省

「100 Bq/kg を超える 23 年産米の特別隔離対策について」

http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/pdf/240329_taisaku.pdf

2 平成 24 年米については、平成 24 年 2 月 28 日に作付に関する方針を公表し、その後、関係する県及び市町村の検討結果の回答を踏まえ、3 月 9 日に

(ア) 作付制限を行う区域

(イ) 事前出荷制限の下、管理計画に基づき米の全量管理と全袋調査を行うことにより、作付を行うことができる区域

(ウ) 23 年産米の調査において 100 Bq/kg を超過した数値が検出された農家の生産を適切に管理することにより、作付を行うことができる地域を設定し、公表しました（下記の URL 参照）。

また、原子力災害対策特別措置法（平成 11 年法律第 156 号）第 20 条第 3 項の規定に基づき、4 月 5 日に原子力災害対策本部長（内閣総理大臣）から、福島県知事に対して、福島県の一部地域の 24 年産稲について、作付制限及び事前出荷制限を指示したところです。

〔参考〕

○農林水産省

「24 年産稲の作付制限及び事前出荷制限の指示について」

<http://www.maff.go.jp/j/press/seisan/kokumotu/120405.html>

上記（ア）～（ウ）以外の地域の検査計画については、23 年産米の放射性

セシウム調査結果等を基に調査を行う予定ですが、対象区域や点数等の詳細は現在検討中であり、遅くとも 24 年産米が収穫される頃までには決定し、新基準値を上回る米が市場に流通しないよう対応していく考えです。

〔参考〕

○厚生労働省

「食品中の放射性物質に関する「検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」の改正について」

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r98520000024vrg.html>

【消費者庁からのコメント】

○「牛肉の食品表示について」、「魚の漁獲水域表示について」、「事故から一年、地元の野菜や魚介類について感じること」の報告に関するコメント

消費者庁では、食品の安全と放射能に関し、消費者が疑問や不安に思われていることを分かりやすく説明するものとして、「食品と放射能 Q & A」を作成しており、これに合わせて、農産物、畜産物などの産地に関する表示について普及啓発しているところです。

食品中の放射性物質の検査結果を表示させる場合には、消費者の表示に対する信頼性を確保するためには、食品ごとに正確な数値を記載しなければならず、かえって混乱を招くものと考えられます。しかし、正確な放射性物質の検査結果を表示させるためには、販売される食品ごとに検査することが必要ですが、事業者はその検査を義務付けることは現実的ではありません。

なお、現状において、事業者自身が放射性物質の分析を行い、分析検査日、分析機関名を明記の上、具体的な分析結果を表示することは問題ありません。

○「放射線量測定検査体制の構築」の報告に関するコメント

消費者の安全・安心の確保に向け、地方自治体における住民が消費する食品等の放射性物質検査体制整備を支援するため、放射性物質検査機器の貸与及び自治体へのサポート体制の構築を行っています。具体的には、278 自治体に計 393 台の検査機器の配備を進めているほか、検査を担当する自治体職員等を対象とした研修を行っています。

今後とも、消費者の安心・安全の確保に向け、着実に配備を進め、自治体へのサポートを行ってまいります。

《リスクコミュニケーション》

○食品安全委員会情報について

食品安全委員会の認知度は非常に低い。せっかくの大切な情報もごく限られた人しか見ないのでは大変もったいない。食品安全委員会の活動内容を広く多くの国民に知ってもらうため、テレビ・ラジオ・インターネット(ホームページ以外でのスポット的情報)などで随時流すような工夫が必要ではないか。

(栃木県 男性 67 歳 食品関係業務経験者)

○調理する際の消毒等衛生管理について

大量調理の現場において衛生管理は重要なものである。先日の食品のリスクを考えるフォーラムでは、衛生管理については「適切な手洗いと消毒」という言葉が用いられたが、もっと具体的であったほうが啓発しやすいのではないかと思った。

(愛知県 女性 52 歳 その他一般消費者)

○食品安全委員会と報道関係者との意見交換会について

2月15日に食品安全委員会と報道関係者との意見交換会が開催されると発表されました。現状、消費者の最大の情報源はマスコミであり、まさに、報道関係者にこそ本当に正しい知識を身につけてもらうべきであると思います。

(三重県 男性 40 歳 食品関係業務経験者)

○原発事故後の消費者の動向について

近年、ある食品に放射性物質に対する効能があるとの情報に惑わされ、一時的に店頭から特定の食品がなくなるという事例が多く見られる。そのようなことがないよう、食品安全モニターが日頃からマスコミ・ネットの情報を迅速に収集し、監視する仕組みを構築するべきと考えます。

(大阪府 男性 37 歳 医療・教育職経験者)

○リスクコミュニケーションのアンケートについて

リスクコミュニケーションに参加する方で、消費者団体、食品関連事業、行政の方については、その組織の中で、その内容をどのように活用したかのアンケートを取ってはいかがでしょうか。

(東京都 男性 63 歳 食品関係業務経験者)

○小学生を対象にした食育講座へのリーフレット利用

小学校5、6年生を対象とした食育講座に大学生と共にスタッフ参加している。調理実施においては肉の加熱調理など食品安全委員会 Kids 用の資料を参考にしました。今回の講座では親の参加も一部で行われ、小学生だけでなく、その家族に対して食の安全性について啓発するのに有効ではないかと思います。

(北海道 女性 46 歳 医療・教育職経験者)

○リスクコミュニケーション講座の参加

北海道札幌市において内閣府食品安全委員会による一般消費者を対象としたリスクコミュニケーション講座に参加した。科学的根拠に基づいたリスク分析や関係者間の幅広い情報や意見交換の大切さに気づかされたと思います。さらにこのような講座が継続して開催されることを期待します。

(北海道 女性 47 歳 食品関係研究職経験者)

○リスクコミュニケーションの難しさ

リスクコミュニケーションの機会が増えてきているが、食に関する仕事に従事する人でさえも十分な理解は得られていない現状から、まだまだやり方に問題があると思われる。

(群馬県 男性 49 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】

このたびは食品安全委員会主催の意見交換会に御参加いただきありがとうございました。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形式（ワークショップ）や質問しやすい雰囲気の中で専門家と意見交換を行う形式（サイエンスカフェ）でも意見交換会を行っています。また、こうした意見交換会などは地方公共団体と共催で行う場合もあります。意見交換会等で用いた資料や説明・意見交換の概要は、広く情報提供するためホームページに掲載しているほか、平成22年度に開催したサイエンスカフェの様子を動画で配信していますので、御活用ください。

なお、アンケートについては、回収率等の観点から、ある程度、問数を絞って実施しているところですが、引き続き、いただいた御意見も参考により良い運用に向け検討していきます。

食品安全モニターの皆様も、お近くで意見交換会等が開催される折には、是非御参加いただきたいと考えております。またその際には、御家族や御友人にもお声掛けいただければ幸いです。

また、セミナー等に参加できなかった方々への情報提供として、食品安全委員会のホームページに資料や議事録を掲載していますので、こちらも御利用下さい。

さらに、リスク評価等について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るとともに、意見交換会等で用いた資料や説明・意見交換の概要についてもホームページに掲載しています。

このほか、食品安全モニターの皆様からの情報収集については、これまでもリスク管理措置の課題・問題点の提言等の食品の安全性に関する報告を「随時報告」としていただいているところです。是非、食品安全モニターの皆様におかれましては引き続き御協力いただければと思っています。

また、食品安全委員会の活動を国民の方々へより良く知っていただくためには、御指摘のとおり、報道関係者の理解を深めてもらうことが重要であり、引き続き、報道関係者との意見交換会等を通じ努力していくことが必要と考えています。なお、テレビ等を通じた広報は効果が大変高い一方で、費用も相当かかることから、現実的にはなかなか難しいのも実情です。予算制約の厳しい中で、幅広い層への効果的に情報発信できるより良い手法について、皆さんの御提言を引き続きお待ちしております。

国民の皆様さらに理解を深めていただくため、御意見も参考にしながら、今後も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おります。また、食品安全モニターの皆様地域の御活躍を大変心強く感じております。引き続き、身近な方々や、地域や職場等を活用した広報活動など、食品安全モニターの皆様方も、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

「消費者の方向け情報」

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

「意見交換会開催結果」

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

「映像配信」

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

「ビジュアル版『食品の安全性に関する用語集』」

<http://www.fsc.go.jp/yougoshu/yougoshu.html>

《腸管出血性大腸菌》

○生食用牛肉を販売・提供している業者の監視について

生食用牛肉の加工基準や検査基準が発表されたが、内容は非常に厳しいものであるため、検査済みで販売しているものを見かけると、本当に適合しているか監視を強化する必要があると感じる。

(埼玉県 男性 36歳 食品関係研究職経験者)

○日本の生食文化とリスクについて

昨年5月に発生した「ユッケ」によるO-111食中毒事件では死者も出て、牛肉の生食に関する新たな基準が作成された。しかし、店によって仕入れの肉の品質等に格差があり、一律の基準による指導でよいのか疑問を感じる人の意見が多い。生食提供の基本は、「食材の鮮度」と「調理の衛生管理」に尽きる。国は幼児や高齢者には提供しないなど注意事項や衛生管理方法などについて基準を示し、それを基に調理師等が責任を持って料理を提供するのが自然であると考える。

(広島県 男性 53歳 食品関係業務経験者)

○牛内臓（レバー）の生食の提供を禁止して食中毒防止を図る

腸管出血性大腸菌0157が牛レバー内部から検出されたという調査結果が発表され、厚生労働省で規制強化の検討が進められているが、私は牛レバーの生食の提供を禁止すべきであると思う。牛レバーは0157だけでなくサルモネラ、カンピロバクターの汚染率も高く、食中毒の発生リスクが高い食品と言える。現在の畜産加工技術で除染できないのなら法規制で禁止して事故防止を図るべき。

(香川県 女性 62歳 食品関係業務経験者)

○肉の生食と食中毒予防について

食肉の生食に食中毒のリスクがあることは、腸管出血性大腸菌による食中毒の発生で一般消費者にも知られるようになったが、加熱用の肉も家庭での調理上の扱い方次第で生食と同じようなリスクを伴うことなど注意喚起が必要。

(静岡県 女性 64歳 食品関係業務経験者)

○焼肉店でのトングや箸の取り扱いについて

焼肉店で、肉を焼く為のトングや箸はなく、食事用の箸一膳だけでした。つまりその一膳の箸で焼いて食べることになります。生肉を扱ったトングや箸の取扱いについての喚起注意は冬場といえども必要かと思います。

(大阪府 女性 62歳 医療・教育職経験者)

○厚生労働省通達の遵守を確実に実行させるべき

生食用の牛肉を取り扱う事業者に対する「厚生労働省医薬食品局食品安全部長」の通達を都道府県知事・保健所設置市長・特別区長宛てに発出したが、各首長毎にこの通達の取扱い・認識度合に温度差があるのではないか。通達を出した以上、確実にその主旨を実行させるべきだと思う。

(千葉県 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、昨年7月8日に厚生労働大臣からの評価要請を受け、微生物・ウイルス専門調査会において「生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」に関する評価（案）をとりまとめた後、国民の皆様からの御意見・情報の募集を経て、同年8月25日に食品安全委員会において評価書を取りまとめ、厚生労働省に評価結果を通知いたしました。

評価の内容は、

- ・ 腸管出血性大腸菌又はサルモネラ属菌としての「摂食時安全目標値」(FS0)は、我が国の既知の食中毒の最小発症菌数から推測すると、0.04 cfu/g よりも小さな値であることが必要であるが、厚生労働省から提案された「摂食時安全目標値」(FS0)の0.014 cfu/gは、0.04 cfu/gとした場合より3倍程度安全側に立ったものであること
(注：「cfu」(colony forming unit)／菌数の測定単位で、培地上で培養された菌がつくるコロニー（集まり）の数を数えたもの)
- ・ 加工時の「達成目標値」(P0)について「摂食時安全目標値」(FS0)の1/10とすることは、流通・調理時の適正な衛生管理下では相当の安全性を見込んだものであること
- ・ 生食部分は、直接は加熱処理されない部分であり、「加工基準」はリスク低減効果はあるものの、そのみでは加工時の「達成目標値」(P0)の担保はできず、微生物検査を組み合わせる(※)ことが必要であること
- ・ 加熱方法の決定等の加工工程システムの設定の際は、こうした検査等により、あらかじめ食品衛生管理の妥当性の確認(バリデーション)が不可欠であることに留意する必要があること

等としています。

※ 25 検体(1 検体当たり 25 g)以上が陰性であれば、高い確率 (97.7%の製品につき 95%の確率) で、「達成目標値(P0)」(0.0014cfu/g)の達成が確認できると評価

なお、評価書の作成に際しては、海外の文献を含め、多数の文献を活用して検討が進められました。

一方、食品安全委員会としては、従来から、肉の生食等に関して注意喚起を行ってきたところですが、特に子どもや高齢者をはじめとした抵抗力の弱い方は、引き続き、生や加熱不十分な食肉や内臓肉を食べないように、周りの方も含めて注意することが必要と考えています。また、生肉を扱ったトングや箸などの取扱いについても、注意喚起を行ってきたところであり、食中毒全般につきましても、食中毒予防のポイントとして情報提供を行ってきたところです。御意見も参考としながら、今後とも、普及啓発を進めていきたいと考えております。

〔参考〕

○腸管出血性大腸菌による食中毒に関する情報

<http://www.fsc.go.jp/sonota/tyoukan-shokuchu.html>

○腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について

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

○食肉の生食について

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/namaniku_hyoka.html

○食中毒予防のポイント

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

【厚生労働省からのコメント】

腸管出血性大腸菌は、2～9 個の菌の摂取で食中毒が発生した事例が報告されています。溶血性尿毒症症候群や脳症などの重篤な疾患を併発し、死に至ることもあるとされています。

生食用食肉の規格基準は、腸管出血性大腸菌により、死亡者や多くの重症者が報告されたことを受けて設定されたものです。それを踏まえて、厚生労働省は都道府県等に対して、規格基準の遵守について関係業者への監視指導の徹底や夜間営業の飲食店についても営業時間内の監視・指導を実施することをお願いしています。

牛肝臓については、その内部に腸管出血性大腸菌が存在することが認められ、現時点では牛肝臓を安全に生食するための有効な予防対策は見出せていないことから、事業者が衛生管理を適切に行っているにもかかわらず、食中毒が発生するおそれがあります。このため、厚生労働省では国民の健康保護の観点から、牛肝臓を安全に生食するための有効な殺菌方法等の予防対策について新たな知見が得られるまでの当面の間、食品衛生法に基づく規格基準を設定し、牛肝臓の生食を禁止する方向で手続きを進めています。

また、食肉の生食については、厚生労働省ホームページや政府広報等を通じて、その危険性を周知するとともに、重症事例の発生を防止する観点から、若齢者、高齢者のほか、抵抗力が弱い方に食べさせないように、事業者、消費者等に注意喚起を行うよう都道府県等に依頼しています。

〔参考〕

○政府広報オンライン「ご注意下さい！お肉の生食・加熱不足による食中毒」

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

○政府広報「食中毒の発生しやすい季節です。ご注意を！」

<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/tsukidashi/1097.html>

○厚生労働省ホームページ 動画「食中毒予防 お肉はよく焼いて食べよう」

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

【消費者庁からのコメント】

○「生食用牛肉を販売・提供している業者の監視について」の報告に関するコメント

消費者庁では、厚生労働省が食品衛生法に基づく生食用食肉（牛肉）の規格基準を設定したことに併せて、表示基準府令の一部を改正し、生食用食肉（牛肉）の表示基準を設ける措置を講じました。

本表示基準においては、容器包装に入れられた「牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用のもの」を販売する場合は、「生食用」である旨等の事項を容器包装又は包装の見やすい場所に記載することとしました。

また、食肉の生食については、その食中毒の発生頻度のみならず、腸管出血性大腸菌による食中毒が発生した際の健康への影響の重篤さにも鑑み、消費者に対して、広く、確実に注意喚起を行うという観点から、容器包装への表示のみならず、いままで表示基準のなかった飲食店等の店舗においてもその表示義務を課すため、「牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用のもの（容器包装

に入れられたものを除く。)」を追加し、これらを販売する場合は、以下の事項を店舗の見やすい箇所に表示することとしました。

- ① 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ② 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

なお、昨年 10 月 1 日以降には本表示基準が遵守されるよう、生食用食肉（牛肉）を取り扱う全ての営業施設に対する本表示基準に係る監視指導の徹底について、都道府県等に要請しています。

《食中毒》

○露店等で販売の食品の安全性監視について

神社、寺院、祭事等の露店で販売されている食品の安全性について、指導、監視等が十分行われていないように見受けられるが、再確認をお願いしたい。生のソーセージをその場で焼いて売られていた。

（大阪府 男性 71 歳 食品関係研究職経験者）

○小売店の調理場、包装場、売場、通路、区分の法規制について

スーパーといわれている小売店の調理場、パック包装場、売場、通路の配置につき、生食の喫食の多い水産品と、加熱喫食の多い畜産品とは、食中毒防止の視点で隔離管理を法規制すべきと考えます。

（千葉県 男性 68 歳 食品関係業務経験者）

○コンビニエンスストアの商品の取り扱いについて

ある女子高校生が、言うには、コンビニエンスストアで、消費期限が、切れたものは、無償で、もらうと、言いました。こんなことは、やるべきではないです。食品安全の立場から注意してほしいです。

（愛知県 女性 51 歳 その他消費者一般）

○総合衛生管理製造過程認証について

食品の安全管理に有効である HACCP 管理手法の認証制度が始まってから、当初の業種から依然と認証対象業種が増えないのが疑問に思える。安全確保のためにも食品業界全体に認証制度を国の監視下の基で、地方自治体への委託または委譲業務として広げるべきだと考えます。

（新潟県 男性 50 歳 食品関係業務経験者）

○包装していない食品の店頭での取り扱いについて

量り売りの縮緬雑魚や包装していない鰻の蒲焼きを店頭に並べて売っている店の食品の取り扱いですが、素手で掴んでいる業者があり、あまりにも不衛生です。衛生的な取り扱いをするべきだと思います。

(大阪府 女性 62 歳 医療・教育職経験者)

○用便時の処置にこそ手袋を使うべき

ノロウイルス食中毒では調理施設のトイレのドアノブが汚染されている場合がよくあるが、これは用便時の処置で糞便が手指に付着していたことを示唆している。この時の手の汚染防止には使い捨て手袋の使用が有効である。

(広島県 男性 76 歳 食品関係業務経験者)

○卵パックの再利用にかかる安全性について

「幼稚園児のお弁当」といったレシピ本が数多く出版されている。その中で鶏卵パックを使用しておにぎりを作るものがあるが、「鶏卵パックの汚れはしっかり洗浄して」等の注意記述がないものも多く見られる。食中毒を起こさないように注意喚起の記述は必要だと思う。

(愛知県 女性 57 歳 医療・教育職経験者)

○仕出し弁当のノロウイルスの集団感染の防止について

長野県岡谷市は3月8日、市役所と市立岡谷病院の職員ら30人が3月7～8日に下痢や嘔吐の症状を訴え、うち2人からノロウイルスが検出されたと発表しました。仕出し弁当によるノロウイルスによる集団感染にはより注意を要する必要性を感じます。

(長野県 女性 51 歳 その他消費者一般)

○ふぐの食中毒の発生状況について

過去のふぐ食中毒発生状況を分析したところ、原因施設として家庭が大きな比率を占めていました。事業者に向けての規制が効果をあげてきたことから、今後は家庭でのふぐ食中毒防止の施策をもっと進めてはどうかと考えます。

(東京都 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】

食品安全委員会のホームページにおいて、公衆衛生上に影響を及ぼす重要な特性や対象微生物・食品に対する規制状況等について取りまとめた「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～（改訂版）」や「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル及び今後の課題～食品中のノロウイルス～」を公表するとともに、「食中毒予防のポイント」を掲載しています。

今後とも、食中毒原因微生物に係る新たな知見・データの収集と分かりやすい情報提供に努めてまいります。

〔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>

- ・食中毒原因微生物に関する食品健康影響評価のためのリスクプロファイル

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

- ・食品健康影響評価のためのリスクプロファイル及び今後の課題～食品中のノロウイルス～

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

- ・ノロウイルス食中毒に注意しましょう（平成 22 年 12 月 1 日更新）

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

- ・食の安全を科学する「サイエンスカフェ」第 5 話

動画「誰でもなる！？食中毒を防ぐ調理を考える」

http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie_science_cafe5.html

- ・食の安全を科学する「サイエンスカフェ」第 6 話

動画「科学の目で見る食中毒 どうしてなるの？なったらどうなるの？」

http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie_science_cafe6.html

【厚生労働省からのコメント】

食品の販売にあたっては、食品衛生法第 50 条第 3 項に基づき、都道府県等が条例において、食品等取扱者が実施すべき衛生管理、従業員の衛生管理、施設的环境衛生管理等の衛生管理に係る基準を定めており、食品関係営業者は本基準を遵守することが義務づけられています。

また、この基準等に基づき、都道府県等が毎年度定める監視指導計画において、保健所の食品衛生監視員が食品関係営業者に対し食品衛生に関する監視指導を行っているところです。特に、近年、食中毒の発生が多いノロウイルス等については重点的に監視指導が行われています。

販売店等における食品の取扱いや食品衛生上の問題が懸念される事例について、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。

また、事業者が HACCP 手法による衛生管理を導入する際には、食品衛生に関する専門的な知識が求められることから、厚生労働省では従来より、HACCP 手法導

入に必要な科学的な知見の収集や整理を行い、関係事業者へ情報提供を実施するとともに、食品の種類に応じた技術的、専門的な助言等を実施しております。推進に当たっては、農林水産省と協力し、HACCP 支援法に基づく低金利融資なども行っております。

地域主権の推進の観点から、総合衛生管理製造過程の承認制度の地方自治体への移譲も検討されています。

フグを原因とする食中毒については、厚生労働省において、昭和 58 年より、都道府県等に対し、有毒・有害食品の販売を禁止する食品衛生法第 6 条第 2 号の規定の解釈のための指針として、食用可能なフグの種類や部位、処理方法等の全国一律の処理基準を示しており、フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限って行う等の基準が規定されています。

これを踏まえ、各都道府県等は、営業者が有毒なフグの部位を提供し、食品衛生法に違反することがないように、条例や指導要綱等において、フグを取り扱う者の講習会の受講や保健所長に対する施設の届出等を規定し、フグの調理に係る監視指導を実施しているところです。

また、一般消費者については、釣り人等がフグを自家調理し喫食することによる食中毒事例が発生していることから、フグの自家調理は危険なので決して行わないよう一般消費者に対してホームページにて注意喚起を行うなど、水産庁とも連携を図りながら対策を講じています。

今後も引き続き、都道府県等を通じてフグの適切な取扱いについて関係業者に監視指導を行うとともに、関係省庁と連携を図りながらフグによる食中毒の発生防止に努めてまいります。

《自然毒》

○各家庭で安全な鯖の酢じめを作る時の注意について

鯖にはアニサキスが寄生していることがあります。家庭で安全な酢じめの調理法やその鯖が酢じめに適しているか否かの判断の基準など、取扱い業者から消費者への情報提供を正確に行う必要があると思います。

(大阪府 女性 62 歳 医療・教育職経験者)

○ヒラメに寄生虫か？ 10 人が食中毒症状

3 月 7 日の朝日・読売・毎日各紙の地域版（千葉版・京葉版等）には、「ヒラメに寄生虫？ 10 人が食中毒症状」という表題で、記事が掲載された。クドア・セブテンブクタータは実験の結果病原性があることがわかり、一過性の嘔吐

や下痢を引き起こす原因となっている可能性が高いという。広く注意を呼びかけるべきと考える。

(千葉県 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】

食品からの寄生虫感染予防については、これまでに厚生労働省が「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」を通知し、各都道府県等を通じて寄生虫に対する正しい知識及び現在知られている寄生虫疾患と食品との関係について普及啓発を行うとともに、各都道府県等の保健所等において魚介類加工場及び販売店への指導等が行われています。

なお、魚介類中のアニサキス幼虫は、冷凍（－20℃以下で 24 時間以上）又は必要な加熱を行うことで死滅します（その他の方法では不十分な可能性があります）ので、ヒトへの感染の予防が可能です。

クドアセプトンクタータ食中毒については、平成23年4月25日の薬事食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会で、病原性があり、食中毒の原因となっている可能性が高いとの提言がなされました。このことを受けて、厚生労働省では、全国の自治体に対して、クドアセプトンクタータを起因とすると考えられる有症事例が報告された際には、食中毒事例として取り扱うとともに、関係事業者等に対し食中毒の発生防止に努めるよう通知しました。さらに、厚生労働省では、ホームページ上に「生食用生鮮食品による原因不明有症事例について」を掲載し広く注意喚起をしております。今後も引き続きクドアセプトンクタータ食中毒の発生防止対策に努めてまいります。

〔参考〕

- 「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0909/h0917-1.html>

- 重要なお知らせ「生食用生鮮食品による原因不明有症事例について」

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/nama_genin/index.html

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、クドア・セプトンクタータ（以下クドア）による食中毒に関する正しい知識についてホームページ「ヒラメを介したクドアの一種による食中毒 Q&A」を通じ、情報提供を行っています。

今後とも最新の科学的知見を踏まえ、正確でわかりやすい情報を提供するように努めてまいります。

〔参考〕

○農林水産省

「ヒラメを介したクドアの一種による食中毒Q & A」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/kudoa_qa.html

《健康食品》

○健康食品の有効性について

いわゆる健康食品は、特定保健用食品ではないので、厚生労働省の厳格な審査を経ずに販売されている。中には消費者を信頼させる様な広告・宣伝をしている高額商品もあり、少しでも効果があればと飲用している方々がいる。効果の真実を消費者に提供してほしい。

(岐阜県 女性 70 歳 医療・教育職経験者)

○いわゆる健康食品の一般消費者の認識について

いわゆる健康食品の一般消費者のニーズ拡大により市場規模が大きくなる中、認識が医薬品と同じであるかのような勘違い・誤認が増加している。一般消費者に対して、医薬品と同等に考えてはいけないとアピールするとともに、法整備や所管の明確化など前向きに議論・検討していくべきです。

(大阪府 男性 37 歳 医療・教育職経験者)

○市場に出回る健康食品は慎重に選びたい

高齢社会を迎え、健康食品を利用する人が増加しています。利用する側が選択力を養うとともに、行政側は高齢者にわかり易い手段で、手助けしてほしいです。でもあくまで自己責任です。

(神奈川県 男性 62 歳 その他一般消費者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、健康食品について、平成 17 年に「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の安全性に関する自主点検ガイドライン」を示し、原材料の安全性確保、製造工程管理による安全性の確保の推進を図っているところです。

さらに、平成 20 年 7 月に公表した「『健康食品』の安全性確保に関する検討会報告書」において、「製造段階における具体的な方策」、「健康被害情報の

収集及び処理体制の強化」、「消費者に対する普及啓発」がとりまとめられたことを受け、前述の安全性確保を一層推進しています。

また、健康食品についてわかりやすく理解してもらうために「健康食品の正しい利用法」及び「健康食品による健康被害の未然防止と拡大防止に向けて」のパンフレットを作成するとともに、製品が安全に作られ、一定の品質が保たれるようにするための製造工程管理基準を満たした製品の選択に関する「GMPマークを目印に健康食品を選びましょう」のリーフレットを作成しています。

厚生労働省のホームページにてこれらのパンフレット及びリーフレットを掲載するとともに、各省庁との所管についても説明しています。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については、(独)国立健康・栄養研究所のホームページに「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し情報を提供しております。

厚生労働省においては、引き続き関係省庁等との連携を図りつつ健康被害発生の未然防止に取り組んでいきたいと考えています。

〔参考〕

- パンフレット 「健康食品の正しい利用法」
「健康食品による健康被害の未然防止と拡大防止に向けて」
リーフレット 「GMPマークを目印に健康食品を選びましょう」
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/pamph.html>
- 厚生労働省HP 「健康食品」
http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/hokenkinou/index.html
- (独)国立健康・栄養研究所のホームページ
「健康食品」の安全性・有効性データベース
<https://hfnet.nih.go.jp/>

【消費者庁からのコメント】

○「健康食品の有効性について」の報告に関するコメント

いわゆる健康食品を含む食品の広告等において、健康保持増進効果等について著しく事実に相違するまたは著しく人を誤認させる虚偽または誇大な広告等をする行為は、健康増進法により禁止されております。

消費者庁では、通年的に、インターネット上の健康食品等についての虚偽・誇大な広告等に対する監視を行い、その結果について公表しており、引き続き、虚偽・誇大な広告等の監視業務を強化するなど、効果的な執行の実施に取り組

んでまいります。

また、（独）国立健康・栄養研究所のホームページには、「健康食品の安全性・有効性データベース」（<http://hfnet.nih.go.jp/>）があり、食品・食品成分に関する正しい情報の提供、健全な食生活の推進、健康食品が関連した健康被害の防止を目的とした情報提供が行われております。

〔参考〕

○インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する要請について
<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin734.pdf>

《表示》

○外食やお持ち帰り食品にもアレルギー表示の義務化を

加工食品には、原材料に使用したアレルギー物質の表示義務があるが、ファミリーレストランやファーストフードでの外食や持ち帰り食品については、義務化されていない。店員等に聞くのは聞きにくいので、加工食品のように、表示の義務化をすべきと考える。その際、外食はメニューに記載する、お持ち帰り食品は「商品または価格ラベル」に記載してはどうだろうか。早期の義務化を希望する。

（宮崎県 男性 58歳 食品関係業務経験者）

○栄養素摂取調整の必要な人の食品栄養素表示について

「ビタミン」は通常摂取しても何の問題も含まないが、「ビタミンK」という脂溶性ビタミンは一部の薬物治療において、摂取量に注意が必要である。特に市販食品の「納豆」「クロレラ」「青汁」などは摂取を避ける必要があるが、現段階ではその表示義務はない。義務化が必要ではないか。

（兵庫県 男性 55歳 医療・教育職経験者）

○食品の「賞味期限」の表現について

賞味期限の言葉の意味の浸透が未だ不十分であり、廃棄される食品が多い。賞味期限という表現を再検討したらどうか。また、表示されている賞味期限を、現実的な期間にする必要がある。

（新潟県 女性 54歳 医療・教育職経験者）

○食品表示について

食品表示制度は、各省庁の法律により構成されていますが、表示を作成する側は間違いがないかを精査し、各法に照らしながら苦勞して作成している。表示に関する法律の一本化が出来ないものか。省庁毎か、合同で総合的な食品表示作成技術研修会の開催の検討をお願いします。

(新潟県 男性 50 歳 食品関係業務経験者)

○魚介類の正式名称表示について

大手スーパーなどでは、多くの種類の魚介類が販売されている。これらの魚介類の「名称表示」が紛らわしいものがあり、消費者の購入時の適切な判断のためには、改善する必要があるのではないだろうか。

(広島県 男性 53 歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

○「外食やお持ち帰り食品にもアレルギー表示の義務化を」の報告に関するコメント

現行の食品表示制度では、対面販売、店頭での量り売りや、レストランなどの飲食店などには、アレルギー表示を含む食品衛生法に基づく表示義務は原則として課されていません。これらの販売形態は、対面で販売されることが多く予め店員に内容を確認した上で購入することが可能であることや、日替わりメニュー等の表示切替えに係る対応が困難であることなどの課題もあることから表示義務が課されていないところです。

一方で、アレルギー表示については、特定の食物アレルギーを有する消費者が、それを見ることによって、自らが喫食可能な食品であるか否かを判断し、当該アレルギー症状の発症の防止を可能とする貴重な情報です。

これら中食や外食に関して、現在、関係する事業者団体によりそれぞれの形態の特性を踏まえた上でアレルギー物質に係る自主的な情報提供の取り組みが進められているところです。消費者庁としてもこれらの自主的な取り組みを推進してまいります。

○「栄養素摂取調整の必要な人の食品栄養素表示について」の報告に関するコメント

薬物治療において、摂取に注意が必要な食品については、個別の食品に注意喚起等の表示を義務づけるのではなく、医薬品を服用している方は、医師、薬剤師、管理栄養士等医療従事者に食事面での注意等について御相談いただくことが重要だと考えております。

○「食品の『賞味期限』の表現について」の報告に関するコメント

食品の期限表示制度については、品質が急速に劣化する食品には、安全性を欠くこととなるおそれがない期限として「消費期限」を、比較的品質が劣化しにくい食品には、おいしく食べることができる期限として「賞味期限」を表示することとされています。

両者の違いを正しく消費者に伝えることは、食品の無駄な廃棄を減らす観点からも重要と考えています。このため、消費者庁では、平成23年4月に期限表示に関するQ&Aを改正し、消費期限と賞味期限の違いを明確化するとともに、消費者への情報提供の観点から、「消費期限」「賞味期限」の意味を分かりやすく表示することが適切である旨（賞味期限（美味しく食べることのできる期限です。）20××年〇〇月〇〇日など。）を示したところです。

さらに、当該Q&Aでは、食品ロスを削減する観点からも、過度に低い安全係数を設定することは望ましくない旨を示しているところです。

〔参考〕

○加工食品の表示に関する共通Q&A（第2集：消費期限又は賞味期限について）

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin377.pdf>

○「食品表示について」の報告に関するコメント

食品表示については、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）、食品衛生法等により、表示すべき事項が定められています。

消費者庁では、分かりやすい食品表示制度の一元化を目指して、現在、学識経験者、消費者団体、事業者団体等で構成される「食品表示一元化検討会」を開催し、検討を行っているところです。

〔参考〕

○食品表示一元化検討会

<http://www.caa.go.jp/foods/index12.html>

○「魚介類の正式名称表示について」の報告に関するコメント

水産物の名称については、JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準において「その内容を表す一般的な名称を記載すること。」と規定しております。また、

生鮮食品品質表示基準Q & Aにおいては、「水産物の名称については、「魚介類の名称のガイドラインについて」（平成18年7月：水産庁）にならって表示することを基本とする。」旨規定しております。

〔参考〕

○生鮮食品品質表示基準Q & A

http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/pdf/qa_a.pdf

○魚介類の名称のガイドラインについて（水産庁HP）

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/hyouzi/meisyou.html>

《農薬》

○輸入エンドウに基準 20 倍の農薬

添付の新聞記事にあるように、スナップエンドウから、基準を超える農薬成分が検出され、府は回収命令を出したということですが市場に出回るまでに検査をすることができないのでしょうか。

（大阪府 女性 62 歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

御指摘の未成熟えんどうから検出されたジニコナゾールについては、大阪府から違反事例が報告されたため、直ちにジニコナゾールを検査項目に追加し、輸入時検査を強化しましたが、これまでに違反事例は認められておりません。

今回の事例を踏まえて、農薬等の毒性や汎用性、検出頻度等の国内外の情報収集に努め、適切な検査項目の設定に努めることとしています。

《臭化メチル》

○植物の消毒に臭化メチルを使用すること

発がん性のある臭化メチルが、輸入食品（バナナなど）の消毒に使われている。世界では禁止されているが、日本だけで今も使われており、何も規制がされていないことに疑問を感じる。

（神奈川県 男性 74 歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省からのコメント】

臭化メチルは、臭素として基準を設定し規制の対象としております。なお、基準を超えて臭素が認められた食品については、食品衛生法第 11 条の規定により、当該食品の販売等が禁止されることとなります。

各物質の食品ごとの基準値については、下記のホームページ等から検索して

ください。なお、基準値が設定されていない食品については、一律基準(0.01ppm)により規制されることになります。

〔参考〕

○厚生労働省ホームページ 「食品の残留農薬等」

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/zanryu/index.html

○財団法人 日本食品化学研究振興財団 基準値データベース

<http://m5.ws001.squarestart.ne.jp/zaidan/search.html>

《化学物質・汚染物質》

○天然素材使用食品の安全基準の設定が必要では

最近、食品等に含まれる放射性セシウムの基準値が改められたが、農産物や農産物加工品について、重金属や有害化学物質の基準値は無いのではないだろうか。昨今、特産品の開発が盛んに行われているが、安全面での確認が不十分だと思う。輸入農産物も増えている。農産物等の重金属や有害化学物質の安全基準を決めていく必要があるのではないだろうか。

(宮崎県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

重金属を始めとする汚染物質対策としては、国内で流通する食品中の汚染実態などを踏まえ、必要に応じて、食品衛生法第11条に基づく規格基準が設定されています。また、2004年度からは、食品中の汚染物質について、広範にわたる含有濃度の実態調査と季節ごとに3日間の食品別摂取量調査が実施されています。その結果は、汚染物質の摂取量を推定し、摂食指導や基準値の設定・見直しなどのリスク低減対策の必要性を検討するための基礎データとして活用しています。

規格基準設定に関して、コーデックス規格が定められている食品については、原則としてこの規格を採用しています。また、日本の食料生産の実態などからコーデックス規格の採用が困難な場合、関係者に汚染物質の低減対策にかかわる技術開発の推進などの要請を行うとともに、必要に応じて関係者と連携し、適切な基準値またはガイドライン値などを設定しています。一方、国内に流通する食品中の汚染物質の汚染実態および国民の食品摂取量などを踏まえ、直ちに規格基準の設定が必要でないと判断される場合は、将来にわたって、適宜見直しが行われます。

《トランス脂肪酸》

○トランス脂肪酸の情報開示に関する指針について

昨年２月に消費者庁が定めたトランス脂肪酸の情報開示に関する指針の内容について疑問を感じる。化学式等の定義はあるが具体的な対象食品等の記載がなく、一般消費者としても食品業界関係者としても分り難い内容である。

(福岡県 女性 57歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

○「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針について」の報告に関するコメント

本指針は、食品事業者がトランス脂肪酸に関する情報について、自主的に情報開示を行う際の考えを示したものです。

また、当庁ホームページには、本指針に関連して、トランス脂肪酸をはじめ、脂質についてまとめた「脂質と脂肪酸のはなし」を掲載しています。

なお、本指針について、より分かりやすくするためにQ&Aを作成することを検討しております。

〔参考〕

○トランス脂肪酸の情報開示に関する指針の概要

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin506.pdf>

○脂質と脂肪酸のはなし

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/100910_3.pdf

《アルミニウム》

○アルミホイルと食品

アルミの鍋を使用するとアルツハイマーになるとよく聞きます。ホイル焼きなどをすると魚や肉の油分によってアルミが溶け出すのではないのでしょうか。また、アルミは身体の健康に影響はないのでしょうか。

(静岡県 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、リスク管理機関からの要請により行うリスク評価のほか、対象案件を自ら選定して行う評価（自ら評価）も行っています。アルミニウムについては、平成22年3月に自ら評価の対象案件として選定しておりま

すが、評価に必要な毒性等の所見、知見及びデータが不足しているため、まずは情報収集を行うこととしています。

アルミニウムは、土壌、水及び空気中に存在し、包装材料などに幅広く使用されています。国内での規制としては、水道法に基づく水道水質基準として、アルミニウム及びその化合物の量を 0.2mg/l 以下としているほか、食品添加物としても、硫酸アルミニウムアンモニウムなどについて食品衛生法に基づく規格基準が設定されています。

国際的には、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）は平成 23 年の報告で、「耐容週間摂取量」の暫定的な値を 1 mg/kg から 2 mg/kg としています。今後、各国が行っている追加試験のデータを元に、再度 JECFA において安全性評価が行われる予定です。

なお、「耐容週間摂取量」とは人が一生涯摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一週間あたりの摂取量のことであり、この値を超える物質を摂取しても直ちに健康への悪影響があるわけではありません。

また、アルミニウムがアルツハイマー病の原因ではないかという説もありましたが、アルツハイマー病の発症とアルミニウムには、何らかの関係がある可能性は否定できないものの、今のところ、アルミニウムの摂取が原因でアルツハイマー病が発症するとは言えないとされています。

食品安全委員会では、アルミニウムについて、リスク評価を行うために必要な情報収集を引き続き行ってまいります。

〔参考〕

○食品安全委員会

「アルミニウムに関する情報」

http://www.fsc.go.jp/sonota/alumi/alumi_201010.pdf

○（独）国立健康・栄養研究所

「アルミニウムとアルツハイマー病の関連情報」

<http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail970.html>

《その他》 これらの意見について、関係行政機関に回付しております。

○乳幼児向け飲料の飲み口について

パック式の飲料はかなり以前よりある。それらはたいていストローを用いて飲むものであるが、ストローで口内などをつく事故は起こらないだろうか。やわらかいストロー、飲み口が小さくなった容器形態が安全性が高いのではないかと思う。

（愛知県 女性 52 歳 その他消費者一般）

○鳥インフルエンザ研究には適切な管理を

鳥インフルエンザ対策に、ワクチン開発を期待していましたが、それがバイオテロに悪用されることが懸念されています。研究陣だけでなく、政治家も含め考え、適切な判断を。現場には適正かつ厳格な管理を要望します。

(神奈川県 男性 62歳 その他一般消費者)