

## 食品安全モニターからの報告(16年7月分)について

食品安全モニターから7月中に、62件の報告がありました。

### 報告内容

#### <意見等(一般報告)>

・ 食品安全委員会活動一般関係	4件
・ リスクコミュニケーション関係	2件
・ BSE関係	11件
・ 鳥インフルエンザ関係	3件
・ 食品添加物関係	3件
・ 農薬関係	4件
・ 動物用医薬品等関係	1件
・ 遺伝子組換え食品関係	1件
・ かび毒・自然毒関係	3件
・ ウイルス関係	2件
・ 食品衛生管理関係	6件
・ 食品表示関係	7件
・ 容器・包装関係	1件
・ その他	14件

(注)複数の分野にまたがる報告については、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。

### 1. 食品安全委員会活動一般関係

#### モニター会議に出席して

今回、食品安全モニター会議に出席した。先生方の言葉がとてもはっきりしていて、私のような高齢者にも十分理解できた。大変勉強になり、今後のモニター活動に役立てるつもりである。

(島根県 男性 75歳 食品関係業務経験者)

### モニター会議に出席して

7月21日、岡山で開催された平成16年度食品安全モニター会議に出席させていただきました。貴重な基調講演と豊富な資料は、これからのモニター1年生としての取り組みに生かしていきたいと思います。

(鳥取県 女性 70歳 その他消費者一般)

### モニター会議に出席して

初めてモニター会議に出席したが、一番痛感したことは、時間不足ということである。専門的な方々と消費者的な方々に分けての意見交換会や、会議の開催回数を増やすことを提案したい。

(熊本県 女性 40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16年度食品安全モニター会議については、モニターの方々に、食品安全委員会の取組や食品健康影響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意見交換を行うことを目的として、平成16年6月から7月にかけて、全国8都市において計10回開催いたしました。

今後の会議等の運営に当たっての参考とするために、併せてアンケート調査も行い、モニターの皆様から種々の御意見・御要望をいただいております。これらの御意見なども十分踏まえながら、今後のモニター会議をより有意義なものとするべく、その運営に努めてまいります。

### 食品の安全性に関する用語集の件

「食品の安全性に関する用語集」の中に英訳のスペルミス(P5 -5 「用量 反応評価」 誤：Dose-Resyponse Assessment 正：Dose-Response Assessment)があった。誤解をなくすためにも、せっかくの資料を生かすためにも、是非、誤植の再チェックをお願いいたします。

(大阪府 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】

「食品の安全性に関する用語集」は、消費者をはじめとする関係者の理解を助けるため、基礎的な参考資料として、食品の安全性に関する基本的な用語等について解説したものです。

本用語集については、今後必要に応じて見直していきたいと考えております。

御指摘のような点も確認していきたいと思っておりますが、そのほかお気づきの点などありましたら、事務局(「食の安全ダイヤル」(03-5251-9220・9221))まで御連絡下さい。

## 2. リスクコミュニケーション関係

### 食品に関する事件とマスメディア対応について

食品事件が起きるとマスメディアは、インパクトのある報道をするが、人体への安全について正しい報道を欠く面がある。食品安全委員会はメディアを指導して、正しい報道をするように、積極的に動いて欲しい。

(東京都 男性 72歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品の安全性に関する正確な情報を、迅速に国民の皆様提供していく上で、マスメディアの役割は重要なものと考えております。

このため、食品安全委員会としても、例えば、鳥インフルエンザの発生に際し、マスメディア関係者との懇談を実施するなど、鶏肉・鶏卵の食品としての安全性について正確な情報の提供に取り組んできたところです。また、関係府省が連携して全国各地で開催している各種意見交換会等にも、多くのマスメディア関係者に参加いただいているところです。日頃の情報提供とともに、これらの機会を通じて、マスメディア関係者に正確な情報が伝わるよう、今後とも努めてまいりたいと考えています。

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

### 食品に関するリスクコミュニケーション(東京)講演会に出席した感想

食品に関するリスクコミュニケーション講演会に出席して、日本の食品安全委員会と欧州食品安全庁はシステム、科学的業務、リスク評価等同様であり、今後はマスコミ対策も含めた食の安心が大切であることがわかった。

(東京都 男性 78歳 食品関係研究職経験者)

### 3. BSE関係

#### BSEについて

BSE問題の報道に接していると、私たちの願いの食品の安全・安心とは程遠いところで物事が決まってしまうようで不安だ。食品安全委員会の専門調査会自らの立場でがんばってほしい。

(神奈川県 女性 66歳 その他消費者一般)

#### BSE対策の見直しについて

BSE対策再検討について「安全面」から考えると、高精度検査技術も確立されていない中で、説得力のある科学的根拠が明確ではないと思います。リスク分析だけに頼ることなく、慎重に取り組んでほしいと思います。

(神奈川県 女性 53歳 食品関係研究職経験者)

#### BSE問題に対して食品安全委員会への期待

BSE対策として国内で実施している全頭検査について、各府省や食品安全委員会の動きが活発化しているが、食品安全委員会は科学的に中立に対応してもらいたい。ただ、BSEについてはまだ不明な点が多いといわれる中で、検査の具体的な線引きを行う根拠に注目し、予防原則との間に矛盾のないことを願う。

(沖縄県 女性 44歳 食品関係業務経験者)

#### どのようなBSE検査が安全であるのか、食品安全委員会の見解を示して欲しい

食品安全委員会は消費者に 科学的データとリスクから見た安全対策(具体的に何ヶ月以上の牛の検査でいいのか)、トレーサビリティ等の管理体制の指針、安心と安全の違いを分かりやすく示す必要がある。

(福井県 女性 49歳 その他消費者一般)

#### BSE対策のリスクコミュニケーションについて

先般、プリオン専門調査会で議論された「日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について(今までの議論を踏まえたたたき台)」は、科学的にも政策的にも現時点で世界最適の水準と理解しますが、消費者の認知と信頼を得るには不十分です。日常的な経験に照らしてリスクの在り様を正しく認識できる様に、図やグラフや科学的に正しい比喻などを用いて平易にする必要があると考えます。

(千葉県 男性 48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】

食品安全委員会においては、平成15年8月の第1回プリオン専門調査会において、「日本のBSE問題全般について議論することが重要である」とされ、本年2月からBSE問題全体について議論を深めるとともに、我が国において講じられたBSE対策について科学的な議論を進めてきております。7月16日の第12回及び8月6日の第13回専門調査会においては、「日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について」の報告書たたき台の審議がなされたところであり、引き続き、特定危険部位の除去やBSE検査に関する議論を含め、国民の健康保護

が最も重要であるとの認識の下、中立的、客観的に科学的な議論を進めてまいります。また、こうした食品安全委員会における科学的な議論などについて、適宜ホームページを通じた情報提供や、意見交換会等の開催などに取り組んでいます。さらに、国民に対して正確かつわかりやすい情報の発信及び意見交換等を行っていくことを心がけてまいります。

なお、ここでの審議は、我が国におけるBSEの発生からおおよそ3年が経過し、現在までに得られたデータや知見を踏まえ、変異型クロイツフェルト・ヤコブ病のリスクの低減効果の観点から、我が国におけるBSE対策（管理措置）を検証し、今後の対策に活用することが重要との観点から検証しているもので、見直しを前提とするものではありません。

### **BSE牛の全頭検査見直しについて**

若齢牛でも確実にBSEの感染を発見する検査法の確立を急いでほしい。その場合もやはり、全頭を検査しているという前提が必要です。

(青森県 女性 58歳 その他消費者一般)

### **【厚生労働省からのコメント】**

厚生労働省では、平成13年度以降、厚生労働科学研究事業において、BSEに関する研究を進めており、検査方法の開発にも取り組んでいるところです。今後も引き続き高感度・迅速診断法の研究開発を推進していきます。

### **牛の全頭検査について**

米国産牛肉を輸入再開するには、科学的根拠に基づき一定年数以上危険部位除去等を検討し、基準緩和を推進する必要がある。

(東京都 男性 41歳 食品関係業務経験者)

### **安全性の面からアメリカ産牛の輸入再開に反対します**

アメリカ産の30ヶ月未満の牛は、BSEの検査もせず、危険部位の食品化の禁止もされていません。このような状況での輸入再開はアメリカ産牛のみならず、国産牛に対する不安も増すため、輸入再開には反対します。

(山口県 女性 44歳 医療・教育職経験者)

### **米国産牛肉輸入再開への不安**

日米協議で米国産牛肉輸入が再開される見通しであるとの記事を読んだ。消費者として発病していない若齢牛は安全なのか。米国のBSE検査は信頼できるのか。危険部位を使用した製品は輸入されていないのか等、不安を感じる。

(熊本県 女性 53歳 その他消費者一般)

### **【厚生労働省・農林水産省からのコメント】**

米国でのBSE発生後、米国政府とは数次に渡り、輸入再開に関しての協議を行ってきております。また、専門的、技術的事項について協議を行ってきた日米専門家ワーキンググループは、7月に日米両国の共通認識や不一致点を整理した

報告書を取りまとめたところです。

今後の日米協議がどのように進められるかを見通すことは困難ですが、引き続き、消費者の食の安全・安心の確保を大前提として協議に臨むとともに、議論の経緯や結果については、国民の皆様にごできるだけ分かりやすく説明するよう努めていきたいと考えています。

#### **ＯＩＥが牛腸の全体をＢＳＥの特定危険部位に指定したことについて**

ＯＩＥが牛腸の全体をＢＳＥの特定危険部位に指定したことについて、５月２８日に農林水産大臣の考え方が示されました。日本は、牛肉のＢＳＥ問題について、国際的に見ても非常に厳しい基準を適用しているのですから、牛腸も厳しい基準の対象であるべきと理解しています。

(埼玉県 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】**

本年５月に開催されたＯＩＥ（国際獣疫事務局）総会において、牛の腸について、回腸遠位部のみでなく腸全体を特定危険部位とするＢＳＥ国際基準の改正が採択されました。改正の背景については、羊のスクレイピー（羊のプリオン病であり、人への感染性は認められていない。）において腸に感染性が確認されていることや腸を食べる習慣のない国では回腸遠位部のみの摘出を管理することが実際的でないことと理解しています。

一方、牛の回腸遠位部以外の腸にＢＳＥ感染性は認められておらず、また、我が国においては腸を食べる習慣があり、回腸遠位部の除去について適切に管理を行うことができることから、現時点で規制を見直すことは考えていません。

#### **【農林水産省からのコメント】**

５月に開催されたＯＩＥ総会において、ＢＳＥコードの改正議論が行われ、特定危険部位の見直しについては、腸全体を危険部位とするなどの改正案が採択されたところです。なお、この問題については、今後、特別会合（アドホック・グループ）において科学的検討が行われることになっています。

また、今後もＢＳＥコードの抜本的な改正が予定されていることから、これからも国民の皆様にご正確で分かりやすい情報提供に努め、食の安全・安心が確保できるように努めて参りたいと思います。

### **危険部位を原料とする食品等の情報公開について**

日本への輸入の有無にかかわらず、海外での栄養補助食品や各種食品・化粧品等に危険部位が使用されている場合、その情報を可能な限り公開していただきたいと思えます。

(山口県 女性 44歳 医療・教育職経験者)

### **【厚生労働省からのコメント】**

BSE発生国の牛由来成分を含む食品及び食品添加物の輸入を認めていないので国内に流通する食品にSRMを使用したものではありません。

なお、わが国に輸入されないものについては情報を入手していません。

#### 4. 鳥インフルエンザ関係

##### 鳥インフルエンザの安全宣言について

3月に出された安全情報で、おおむね鶏肉や卵は、すでに安全なものとして大多数の方の食卓に並んで食されているものと思っていたのですが、消費者の中には、まだ恐怖心があり未だに消費されていない方もいることを知りました。

(新潟県 女性 55歳 食品関係業務経験者)

##### 【食品安全委員会・厚生労働省・農林水産省からのコメント】

鳥インフルエンザの発生に際して、鶏肉、鶏卵の安全性に関するわかりやすいQ&Aをホームページに掲載するなどに対応を行うとともに、3月9日には、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、環境省の4府省の共同で「国民の皆様へ」を発表するなど、鶏肉、卵の安全性などについての情報の発信に努めてまいりました。

また、関係府省が連携して、消費者、食品関連事業者等幅広い関係者が参加する講演会や意見交換会を開催し、正確な情報提供を含め、リスクコミュニケーションの推進に努めるとともに、ホームページやメールマガジンの活用、ポスターの配布、相談窓口の設置などにも取り組んできたところです。

今後とも、関係府省が連携して、全国各地で開催する意見交換会なども通じて、食の安全に関する正確な情報の普及に努めてまいります。

##### 鶏の飼育数について

鳥インフルエンザのニュースの中で、狭い施設に何十万羽という鶏が飼育されていることを聞き、驚きました。こういう施設を巡回指導する役所はあるのですか。狭いケージの中で大量の鶏を飼っていること自体がこわいです。法の規制等について教えてください。

(新潟県 女性 57歳 その他消費者一般)

##### 【農林水産省からのコメント】

食品の安全性を確保する観点から、家畜の生産段階から消費の段階に至るまでの各段階での衛生的な管理が求められております。一方、家畜の伝染性疾病の中には、家畜の所有者が衛生管理を徹底することによって、発生を予防できるものもあります。このようなことから、平成14年の法改正で、家畜伝染病予防法に基づき農林水産大臣が、生産段階の衛生管理の方法に関して、家畜の所有者が遵守すべき基準（飼養衛生管理基準）を定め、遵守を義務つけることとなり、この基準の中に過密な状態で飼養しないことも盛り込むこととしております。

なお、この基準内容については、国民の皆様の御意見を伺った上で決定するため、本年8月にパブリックコメントを実施しました。



### **鳥インフルエンザの起きた環境について**

強制換羽のことにふれた記事は皆無でしたが、京都の養鶏場で、あの時期鶏が何羽も死んでも不思議に思わなかったのは、強制換羽中で何羽かは死ぬのが当たり前の時期であったため、発見が遅れたのではないのでしょうか。

(岡山県 女性 43歳 その他消費者一般)

### **【農林水産省からのコメント】**

雌鳥では通常、秋から冬にかけて2～4ヶ月休産し、その間に古い羽毛が抜け落ちて新しい羽毛に換わる「換羽」が行われます。強制換羽とは、鶏の老化に伴う産卵低下時に絶食等を行うことにより鶏の換羽を人工的に誘起し、その後の産卵性を改善することを目的としている飼養管理技術です。強制換羽を実施するに当たっては、鶏に過度のストレスがかからないように十分な配慮が必要であると言われ、絶食による体力の衰弱、消耗により通常より多く鶏が死亡する場合がありますが、京都府の事例では、強制換羽だけでは想定できないほどの死亡羽数の急激な増加がみられており、匿名での通報があったかなり前から鳥インフルエンザが疑われていたことが明らかになっております。

## 5 . 食品添加物関係

### 牛肉の鮮度を薬品でごまかすなんて

牛色固定にアスコルビン酸ナトリウムが使われるが、店頭やパックされた牛の鮮度をごまかすのにアスコルビン酸をふりかけるとはとんでもないことではないか。厳しい指導を業者にしてください。

(福岡県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

### 牛肉の鮮度偽装に関して

鮮度偽装のためにアスコルビン酸等の薬品が使用されていたと報じられていたが、たとえ少量だとしても、添加物として表示する義務があるのではないのでしょうか。

(奈良県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

以前から、野菜等生鮮の食品に対する品質、鮮度等について消費者の判断を誤らせるような食品添加物の使用は行わないように業者に対して指導を行ってきたところです。

ところが、最近になって変色した食肉にアスコルビン酸等の食品添加物を使用し、発色させて販売している事例があるとの報道があったため、再度、食肉の発色や変色防止等の（鮮度をごまかすような）目的で食品添加物を使用しないよう業者に対して指導するよう地方自治体に通知いたしました。

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

### 着色料について思う

先日、新聞で、発がん性のある着色料について報じられていた。日々の食品の中に、着色料はありとあらゆる食品に使用されているはずだ。どのように着色料を避けるべきなのかを考える。

(富山県 女性 36歳 医療・教育職経験者)

## 6 . 農薬関係

### 農薬利用について

大分県で、ピーマンには使用が認められていない農薬が使われていたとして、出荷停止になったと聞いた。この殺菌剤（アゾキシストロピン）はピーマンには使用が認められていないのに、トマトには認められているのはなぜか。

(熊本県 女性 55歳 食品関係業務経験者)

### ピーマン栽培に禁止農薬

先日、ピーマン栽培に「適用外農薬」を使用していたという記事が載っていました。検出された農薬は、食品衛生法上の暫定基準を下回り、人体への影響はないということですが、指導の徹底が必要なのではないでしょうか。

(佐賀県 女性 44歳 その他消費者一般)

### 【農林水産省からのコメント】

農薬は、農薬取締法に基づき農林水産大臣の登録がなければ、その製造、輸入、販売、使用ができないことになっています。また、この登録に先立ち、農薬の薬効・薬害、毒性及び残留性に関する各種の試験を行い、登録時にこれら試験成績に基づき、その安全性等を十分に確認しています。

さらに、登録の際には人の健康に影響を及ぼすことのない使用方法を確認し、その方法を農薬のラベルに表示させるとともに、使用者は、表示された適用農作物、使用方法の遵守が義務付けられます。したがって、登録農薬について、その使用方法や使用回数を守って使用する限り、人の健康に悪影響を及ぼすことはありません。

一方、御質問のように、農薬によってそれぞれ適用農作物の種類が異なりますが、これは、上述の試験によって、

農作物によって病害虫の種類が異なっており、薬効が期待できないことが確認された場合

薬害を生じるおそれがあることが明らかとなった場合等には適用農作物とならないからです。また、薬効や薬害の点で問題がない場合であっても、申請者の経営的な判断等から、適用農作物にならないこともあります。

御指摘の農薬の適用作物にピーマンが含まれていなかったのは、農薬登録時、ピーマンについて適用作物としての申請が製造者から出されなかったためであり、その農薬の成分自体が即人体に影響があるということではありません。

しかしながら、十分に安全性が確認されていない適用外の農作物への農薬の使用は農薬取締法で禁止されているところであり、農林水産省としては、こうした不適正な農薬使用が行われないよう、一層の指導の徹底に努めてまいりたいと考えています。

### **認可前の農薬の使用について**

認可前の農薬が、一定の条件の下、一般農家に使用され販売されるという話を耳にしたことがあります。消費者との信頼関係を大切に考える農家なら、疑問を持つやり方ですし、消費者にとってはリスクコミュニケーションの権利を侵害されています。  
(埼玉県 女性 52歳 食品関係業務経験者)

### **【農林水産省からのコメント】**

農薬取締法では、農林水産大臣に登録する前に製造者等が農薬を販売することは禁止されています。ただし、農薬の登録に当たっては、薬効、薬害、残留性等の各種試験成績の提出が必要であるため、例外として登録前であっても試験研究の目的に限っては、その使用が認められており、製造者が農家に委託して試験を行うこともあります。そうした場合であっても、試験終了後に、当該農薬及び使用対象の農作物は製造者が責任を持って廃棄処分し、一般に出回らないよう措置することを厳しく指導しているところです。

なお、登録のない農薬の販売や使用の情報をお聞きになった場合には、県庁の担当者か、もしくは、農林水産省の農薬対策室（電話：03-3501-3965）まで御一報願います。

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

### **中国野菜の消毒について**

中国輸入野菜における食の安全性の観点から、消毒に関する正しい知識と情報の提供・開示について積極的にアピールすることが消費者の不安を払拭させることにつながると思います。

(徳島県 女性 39歳 食品関係業務経験者)

## 7. 動物用医薬品等関係

### 牛乳と性ホルモン

「牛等の成長促進剤として使用される性ホルモン」が、今年度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なっているとの説明があったが、牛肉への残留が心配されるということであれば、牛乳については、心配ないのであろうか。牛乳と性ホルモンについての見解はどうか。

(宮城県 女性 46歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

7月15日に行われた第54回食品安全委員会において、「牛等の成長促進剤として使用される性ホルモン(プロゲステロン、安息香酸エストラジオール)」について、自ら食品健康影響評価を行う案件の候補の一つとして、情報の収集等を行い、引き続き検討することとしました。

今後、評価案件と決定した場合には、プロゲステロン、安息香酸エストラジオール等、個別の成分毎にその健康影響評価を実施することになります。

## 8 . 遺伝子組換え食品関係

### スギ花粉症対策のための遺伝子組換えによる米の栽培

スギ花粉症の人のために、遺伝子組換えをした「米」の研究開発が進んでいるという記事をしばらく前に読みました。その後、いろいろな問題が出てきて、急きょ中止になったという記事を読みました。中止ではなく、より安全に患者の負担を軽くするために、いろいろな方向から考えて、研究を続けていくべきなのではないかと思う。

(東京都 女性 45歳 その他消費者一般)

#### 【農林水産省からのコメント】

スギ花粉症の症状を緩和するお米は、遺伝子組換え技術を用い、お米の中にスギ花粉症の症状緩和効果を有する物質（ペプチド）を蓄積させたものであり、食事という日常行為の中で、スギ花粉症の症状緩和・予防を図ろうとするものです。このお米が実用化されれば、患者の生活の質を損なうことなしにスギ花粉症の症状緩和が期待できます。

この遺伝子組換え米の実用化までには、有効性・安全性の確認など、まだまだ越えなければならないハードルがあります。また、食品として取り扱えるものなのか、医薬品とすべきものなのかについての議論も不可欠であることから、これらを明らかにするために必要となる各種データの収集をはじめ、実用化に向けた研究開発は、（独）農業生物資源研究所を中心に、現在も着実に進められています。

この遺伝子組換えイネの生物多様性への影響を評価するために必要な隔離ほ場試験については、本年度、全国農業協同組合連合会の営農・技術センター内にある隔離ほ場において実施する予定でしたが、周辺の農産物の販売への影響等を懸念する声があったことから、この試験は中止となりました。

このように、全国農業協同組合連合会での隔離ほ場試験は中止したところですが、遺伝子組換え技術は、これまでの品種の改良、栽培技術の改良等では実現できない画期的な新品種の開発を可能とする技術であり、豊かな国民生活の実現に大きく寄与する可能性を有していることから、農林水産省としては、遺伝子組換え技術の有する可能性について国民の皆さんに十分伝えるとともに、その理解を得ながら、今後とも遺伝子組換え作物に関する研究開発を進めていきたいと考えています。

なお、スギ花粉症の症状を緩和する遺伝子組換え米の研究開発に関する情報は開発の中心となる（独）農業生物資源研究所のHPに公開されています。

詳しくは、<http://www.nias.affrc.go.jp/gmo/> を御覧ください。

## 9 . かび毒・自然毒関係

### 植物の毒性について（コンフリー）

先日のニュースでコンフリーに毒性があることを知りました。以前、家族で青汁を作って飲んでいました。コンフリーのどこに毒性があるのかなど、詳しい情報についても周知したほうがよいと思う。

(新潟県 女性 57歳 その他消費者一般)

### コンフリーの健康被害の報告について

コンフリーが、毎年庭に芽を出している。健康に良いと聞いていたので、友達にも株分けしていた。昔から身体に良いと言われて食べていたものでも、取り過ぎると毒になるということが多々あると思う。

(石川県 女性 57歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

「シンフィツム（いわゆるコンフリー）及びこれを含む食品」について厚生労働大臣から求められた食品健康影響評価については、6月17日の食品安全委員会において評価結果を取りまとめ、「コンフリーの自生状況やコンフリーを利用した商品の流通状況について正確に把握されていないものの、それらを食べることによるリスクが否定できないことから、広く国民一般に対し、コンフリーを摂食することのリスクについて注意喚起するなど適切なリスク管理措置を講じるべき」旨を同日付で厚生労働大臣に通知しました。

食品健康影響評価の結果を踏まえ、厚生労働省は、コンフリー及びこれを含む食品について販売等を禁止するとともに、地方自治体、消費者団体等に対してこれを含む食品や、自生し又は自家栽培したコンフリーの摂取を控えること等を通知しています。

食品安全委員会としましても、ホームページに評価書とともに、その解説を掲載しており、引き続き情報提供に努めてまいります。

なお、コンフリーによる健康被害の原因は、それに含まれるピロリジジナルカロイド（PAS）の作用によるものと考えられており、文献によれば、PASはコンフリーの根及び葉のいずれにも含まれるとされています。ただし、コンフリー又はPASをどの程度摂取すると健康被害が生じるか等については現時点において十分な情報が得られておりません。

### 植物の毒性について（モロヘイヤ）

モロヘイヤを食べた牛が死んだというニュースを聞いたことがあります。毒は種の部分にあるのですか。新しい野菜ゆえに、正しい使い方を教えてください。

(新潟県 女性 57歳 その他消費者一般)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

モロヘイヤ (*Corchorus olitorius*) は、シナノキ科の植物で、エジプトを中心に中東、アフリカ、インド、東南アジア地域などで広く栽培され、その葉は我が国でも野菜として利用されるようになり、また健康食品として注目されています。

一方、モロヘイヤの種子には、強心配糖体（強心作用のある成分）が含まれることが知られ、誤った摂取は、めまいや嘔吐などの中毒を起こします。なお、長崎県の農家で、実のついたモロヘイヤを食べた牛が死亡するという事例が報告されています。

モロヘイヤに含まれる強心配糖体については、成熟した種子で最も多く含まれるほか、成熟中の種子、成熟種子の莢（さや）、発芽からしばらくまでの若葉などにも含まれますが、収穫期の葉、茎、根の各部位並びに蕾（つぼみ）発生期の葉、茎、根、蕾の各部位には含まれず、野菜としての“モロヘイヤ”、モロヘイヤ健康食品、モロヘイヤ茶などからも検出されないことが報告されています。

従って、家庭菜園などでモロヘイヤを栽培し、食されている場合には、収穫時期に十分留意し、種子やその莢が混入しないよう、また、市販のタネには、強心配糖体が含まれていますので、小児等が誤って口に入れない等の注意が必要です。

しかしながら、野菜として流通しているモロヘイヤを摂食することによって健康被害が起きることはないと考えられます。

#### （参考文献）

大熊和行ほか、「モロヘイヤ (*Corchorus olitorius*) の生育過程におけるストロファンチジン配糖体及びジギトキシゲニン配糖体の消長」、日本食品化学学会誌、Vol.8(2)、128-131(2001)。

合田幸広ほか、「HPLCによるモロヘイヤ (*Corchorus olitorius*) 及びその加工品中の Digitoxigenin 配糖体の分析」、食品衛生学雑誌 第39巻 第6号(1998)。

合田幸広ほか、「モロヘイヤ種子中の主強心配糖体の同定、分析及び、マウスに対する経口毒性について」、食品衛生学雑誌 第39巻 第4号(1998)。

近藤一成ほか、「HPLCによるモロヘイヤ及びその加工品中の強心作用成分の分析」、食品衛生学雑誌 第39巻 第6号(1998)。



## 10．ウイルス関係

### 鹿肉・野生猪肉の食用禁止について

近年、鹿肉や野生猪肉を生で食べたり、生焼けで食べることによってE型肝炎に感染する人が出ている。今後を考えると、感染者の増加が予想されることから、食用禁止にすべきではないかと提案したい。

(埼玉県 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】

野生動物の肉の生食により、E型肝炎ウイルスは妊婦や高齢者に感染すると劇症肝炎を発症し、死亡する率が高いという研究結果があることから、厚生労働省のホームページ等を通じて、一般に、野生動物の肉等を生で食べることは避けることが望ましいことや、妊婦及び高齢者は特に野生動物の肉を生で食べることを控えるべきであること、さらに、E型肝炎ウイルスは通常の加熱によって死滅することが知られていることから、野生動物の肉等を食べる際には加熱を十分に行うことにより感染を避けることができること等について普及啓発を行っています。

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

### ブタのE型肝炎ウイルスの検査について

近年、イノシシ肉を介してヒトがE型肝炎ウイルスに感染した事例が散発的に発生した。ブタ肉も疑われるので、と殺解体時に全頭検査し汚染肉を排除する事が望ましい。それには確実な簡易検査の開発が必要である。

(長崎県 男性 76歳 食品関係業務経験者)

## 11. 食品衛生管理関係

### リステリアの指導基準設置を

加熱しないで摂取できる調理済食品や加工済食品について、L.monocytogenes(リステリア)による食中毒の大規模な発生が懸念される。早急に指導基準を設定し、食品検査を充実させる必要がある。

(石川県 男性 71歳 食品関係研究職経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

現在のところ、我が国においてはリステリア菌による食中毒発生の報告はありませんが、海外のリステリアによる食中毒の発生状況も踏まえ、平成13年度から厚生労働科学研究費補助金食品・化学物質安全総合研究事業「食品由来のリステリア菌の健康被害に関する研究」において、リステリア症の発生状況を把握するためのアクティブ・サーベランス（病院等に出向いての本症の発生状況調査）、食品の汚染実態調査、検査法の検討、等を行っているところです。

また、輸入食品対策としては、従来、都道府県や検疫所において、海外で食中毒の発生原因となっている食品の検査を強化しているところであり、具体的には、海外で食中毒の原因にもなっている特定のチーズに対する検査命令及びモニタリング検査を検疫所において実施しています。国産食品対策としては、乳及び乳製品の殺菌基準や衛生的取り扱いを徹底するよう指導してきているところです。

今後も継続して研究を行い、これらの研究結果や国際的な知見も踏まえ、必要な対策を講じていくこととしています。

### 増えている農産物直売所

いわゆる「農産物直売所」が増えています。自家製の農産物や食品加工物を販売するにあたって、規制や法的手続きはどのくらい必要なのでしょうか。製造から販売にかけての食品及び従業員の衛生管理はどのようになっているのでしょうか。

(長崎県 女性 30歳 その他消費者一般)

### 小売店の衛生管理

冷蔵設備のない小売店で、カビが付着したライチが売られていた。店主は「食べても大丈夫。」と言うが、地域の食品衛生担当者によると「カビの摂取は避けるべき。」とのこと。猛暑が続く中、生鮮食品を扱う小規模小売店での衛生管理の向上を望む。

(北海道 女性 37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、人の健康に与える影響が著しく、公衆衛生に及ぼす影響の大きい営業（飲食店営業、乳処理業等の34業種）については、許可制度をとることとされており、これらの営業を行おうとする場合、都道府県等から営業の許可を受ける必要があります。この際、施設は食品衛生法に基づき都道府県等が条例で業種ごとに定めた許可の基準に適合していなければなりません。その他、各都

道府県において地域の実情も勘案した上で、条例で許可や届出を必要としている業種もあります。

また、食品の取扱いや従業員の衛生管理についても、食品衛生法に基づき都道府県などが管理運営の基準を条例で定めており、営業者はその基準を遵守しなければなりません。

国内で流通する食品に関する営業者に対する監視指導は、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が実施しており、食品衛生法に基づき、施設への立ち入り検査の他、必要に応じて食品の収去検査を行っています。販売店等における食品の取扱いについての御懸念の点がございましたら、お近くの保健所にご相談ください。

### 乳業会社食中毒事件を回顧して

本年4月、表記題名で意見具申し、本件に対する厚生労働省からのコメントを拝見し、国の法規上での対処の適切性了解しました。ただ、私としましては、本中毒事件を顧みて、今後の天災による長時間停電に備え、乳業工場での自家発電装置の必要性とその普及推進の必要性を記述したつもりですが、この件についての国のご意見伺いたく、次の二点につき質問させていただきます。現在我が国乳業会社は全国でいくつあり、うち自家発電装置を保有している工場は何工場あるのでしょうか。国はこの普及推進につき、いかが考慮しておられるのでしょうか。

(大阪府 男性 75歳 食品関係研究職経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

国内の乳業会社（乳処理業の許可施設）は全国で748施設（平成14年度）ありますが、自家発電装置を保有している施設数は厚生労働省では把握しておりません。御指摘の事例では、原因食品の汚染源となった脱脂粉乳の製造工程での黄色ブドウ球菌の増殖に係る要因が調査結果においても推定されていることから、類似の食中毒事件の再発を防止するための対策として、脱脂粉乳の製造基準の設定、総合衛生管理製造過程（HACCP）の導入を推進しているところです。

### 集団給食と食中毒

日本の夏季は高温多湿ということで、毎年、食中毒事件が起きています。個人の食事では、食中毒の予防は個人の安全管理として注意することはできます。ところが、学校・職場等の集団給食では、個人として食中毒の危険から安全を守ることは難しくなります。集団給食そのもののあり方を考え直してもいい時期にきていると思います。

(兵庫県 男性 45歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

社会福祉施設や学校、職場、病院等の給食施設や仕出屋などの大量調理施設（同一メニューを1回300食以上または1日750食以上を提供する施設）については、都道府県等が行う監視指導の際に、平成9年に厚生労働省が作成した「大

量調理施設衛生管理マニュアル」によるH A C C Pの概念に基づく衛生管理の実施に努めるよう指導しています。

また、厚生労働省では平成10年度より毎年、乳幼児や高齢者などの食中毒の危険性の高い人々が多く利用している社会福祉施設等（社会福祉施設及び老人保健施設）の給食施設の一斉点検を実施してきました。現在では、ほとんどの施設において改善されていることが確認されていますが、引き続き重点的に監視指導を行うよう都道府県等に対して要請しています。

#### **カット野菜の安全性について**

最近人気のカット野菜についてですが、賞味期限は4日ないし5日、洗浄済みなので洗わず食べるようにと表示されており、添加物等の表示はいっさいされていません。真水による洗浄だけで品質保持は出来るのでしょうか。生食する物なので不安と疑問を感じます。

(山梨県 女性 55歳 食品関係業務経験者)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

食品に表示している方法により使用、保存した場合に食品衛生上の問題が発生した場合や添加物の使用の有無等流通する食品で御懸念の点があった場合には最寄りの保健所に御相談下さい。

## 12. 食品表示関係

### マスメディアの積極的活用を

消費者に誤認を与える表示がまかり通っている。これを規制するJAS法の運用を活性化させるために、ラジオ・テレビ・インターネットといったマスメディアを行政側も積極的に活用すべきではないでしょうか。

(三重県 女性 52歳 医療・教育職経験者)

#### 【農林水産省からのコメント】

御指摘のとおり、消費者に食品表示に関する情報を伝達するためには、マスメディアの活用は重要な手段の一つであると考えます。このため、農林水産省においては、不正表示を行った事業者に対しこれを改善する旨の指示・命令を行った場合、原則、この旨をプレスリリースにより公表しており、消費者に迅速な情報提供を行っているところです。

また、この他にも食品の表示制度の啓発のためのマスメディアの活用や、国等が実施した表示調査の結果などの食品表示の適正化に向けた行政の取組についてプレスリリースするなど、積極的にマスメディアの活用を図っているところです。

### 加工食品の添加物表示の件

京都の精肉販売業者が発色剤を使用していたにもかかわらず添加物表示をしていなかったとの報道を耳にし、意識的に精肉製品を見てみた。小ケースにてばら売りされる味付け肉・ソーセージ・焼き鳥等に添加物等の何の表示もないのは問題ではないか。

(北海道 男性 61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、容器包装された食品については、使用した食品添加物等の必要な情報を容器包装の見やすいところに記載することになっています。しかし、ショーウィンドウから客の求めに応じて販売する食品等については、店員からその食品についての必要な情報を得ることが可能であることから、表示義務がないとされています。

なお、食品の表示のあり方につきましては、食品衛生法を所管する厚生労働省とJAS法を所管する農林水産省が共同で「食品の表示に関する共同会議」を平成14年12月に設置し、2つの法律に関連する表示制度につき御議論いただいているところであり、今後表示義務の対象の問題などについても御議論いただくことになると考えています。今後も、食の安全に資するため、消費者にとって一層分かりやすい表示になるよう、会議での御議論を踏まえた施策を行って参りたいと考えています。

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

#### **新化(進化)するコンビニ弁当**

コンビニ弁当についての興味深い記事を読んだ。あるコンビニでは、研究開発、独自の食材流通システムにより、良質の原材料のみを使用し、安心・安全機能の追加、環境への配慮等、たくさんの基準を設けているとのことだった。また、アレルギー表示に関しても、従来義務の5品目から24品目にする等、積極的な努力が見える。

(神奈川県 女性 25歳 その他消費者一般)

#### **小規模経営の小売業者の食品表示の現状について**

小規模経営の小売業者のJAS法に対する取り組みが甘い現状があります。徹底を図るためには、今までの施策では無理な所、問題点があるように思われます。新しい施策を希望し、さらなる徹底をお願いしたい。

(愛知県 女性 38歳 その他消費者一般)

#### **外国産の野菜の採取日の表示がほしい**

外国産生野菜の採取日、たとえば原産国の表示の後に、「何月上旬採取」のような記載がほしい。

(島根県 女性 46歳 医療・教育職経験者)

#### **産地偽装問題について**

大阪で起きたブロッコリーの産地偽装問題が浮上したが、消費者の多くが食の安全に不安を抱えている今、関係機関は徹底的に調査し、偽装に手を貸したものを厳重に処分すべきである。

(和歌山県 女性 37歳 その他消費者一般)

#### **食品のラベル表示について**

消費者は、食品のラベル表示を信じるしかありませんが、偽って表示する販売者もいるようです。そのような不正なことがないよう、産地からの全てのデータを表示したり、もしくは店に責任者を置くなどの対策をすべきである。

(京都府 女性 30歳 その他消費者一般)

### 13 . 容器包装関係

#### 食器容器の安全と市民啓発

誤った使用法でありながら、実際の生活ではよく行われている行為と食器の安全性について、行政としては、消費者にどのように伝え、また、製造者にどのように指導していくのかを知りたい。

(兵庫県 男性 41歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法に基づく容器の基準等については、通常の使用法を前提に定められています。食器等の使用法や取り扱い上の注意については、家庭用品品質表示法に基づき必要な内容を表示することとなっているので、これらの必要な事項を守ってお使いください。

なお、食品衛生上問題と考えられる事例については、お近くの保健所に御相談下さい。

リスクコミュニケーション等を通じた消費者への情報提供、製造者への指導が必要なものについては対応していきたいと考えております。

## 14. その他

### トレーサビリティ(生産流通履歴の検証)の必要性

BSEや鳥インフルエンザ、養殖トラフグへのホルマリン使用など、食環境悪化の歯止め、官民一体となったトレーサビリティの体制作りの必要性を強く感じます。業者任せでなく、今、行政のリーダー性が問われています。

(三重県 女性 52歳 医療・教育職経験者)

### トレーサビリティシステムについて

我が国初のBSE発見当初、販売店で牛肉の産地が不明であるという流通経路の不備に直面した経験から、食品のトレーサビリティシステムの重要性を痛感している。牛以外の食品についても、早期実施を期待している。

(大阪府 女性 49歳 医療・教育職経験者)

### 【農林水産省からのコメント】

トレーサビリティシステムは、食品の生産、加工、流通等の各段階で原材料の出所や食品の製造元、販売先等を記録・保管し、食品とその情報とを追跡・遡及できるようにすることで、食品の安全性に関して、予期せぬ問題が生じた際の原因究明や、問題食品の追跡・回収を容易にするとともに、食品の安全性や品質、表示に対する消費者の信頼確保に資するものです。

牛肉については、本年12月から「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」に基づき流通・小売段階までのトレーサビリティシステムを導入することが義務化されますが、牛肉以外の食品全般については、生産者、流通業者の自主的な導入の取組を基本としつつ、先駆的なトレーサビリティシステムの開発や情報関連機器の整備への支援、生産者・事業者がトレーサビリティに取り組むためのガイドラインの作成、更にはセミナーの開催やパンフレットの作成等を推進しています。

なお、同法により提供される生産情報に加え、給餌情報、動物用医薬品の投与情報を牛肉の生産者・販売業者等が正確に記録・保管・公表していることを第三者機関(登録認定機関)が認定する任意の制度である生産情報公表JAS規格が、昨年12月より牛肉に関して施行されています。平成16年7月からは豚肉についても施行され、現在、農産物への導入についてJAS調査会において検討を行っています。



### インターネットで購入する食品の安全性について

最近、消費者が食品を購入するのは、商店などだけでなく、インターネット等で買う場合も増えました。インターネットで購入する食品(特に農産物)の安全性についてはどのような基準があるのでしょうか。

(山形県 女性 39歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

一般に販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与も含む。)される食品については、その安全性を確保するため、食品衛生法により様々な規制(規格基準、営業許可等)が規定されており、インターネット等を介して販売される食品についてもこれらの規定が適用されます。

インターネット等を介して食品を購入する際には、購入しようとする食品について、販売者に対しその食品が食品衛生法を遵守して製造・販売されているものであるか十分確認して下さい。

また、購入された食品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、関係行政機関にも回付しております。

#### 倫理のための法整備

重い責任がある者は、それなりの覚悟と順法に勤まなければならない。そのためには、関係法令も見直す必要がある。常に見直しの対象と捉え続けることで不正の温床になるのを防ぐことができる。

(徳島県 男性 41歳 食品関係業務経験者)

#### 食品の違反に対する罰則の強化

食品の製造や販売において、違反をしても軽い処罰ですむから、違反が後を絶たない。例えば、表示の違反については企業名を公表するという罰則があるが、公表されても動じないモラルの低い会社もある。悪質な違反食品を上市した業者には二度と立ち上げられないような厳しい処罰で望むべきである。

(京都府 男性 63歳 食品関係業務経験者)

#### 国産牛肉偽装事件に思う

本件発生に至らしめた根底に存在する処は、「親方日の丸」的姿勢を機軸に添えた企業姿勢にその要因が存在していると思う。

(北海道 男性 61歳 食品関係業務経験者)

#### 「機能性野菜」について

「機能性野菜」という栄養価値を高めた野菜が出回り始めているが、市場に氾濫する前にある程度の規制をかけ、粗悪品が出回らないようにしてもらいたい。

(東京都 女性 31歳 食品関係業務経験者)

### **抗菌消臭剤の信頼性について**

ある抗菌消臭剤を購入しました。表示をよく見ると、食品衛生法に基づく食品添加物の許可を受けた形跡がありません。この商品の安全性と有効性について知りたいと思います。

(岡山県 男性 78歳 医療・教育職経験者)

### **今の学校給食の様子をきいて**

国をあげて食育の推進を打ち出しているが、どんな食育プログラムをどんな人材でと考えているのか。栄養士や調理師等と協力して実のある作業がなされることを期待する。学校給食からすべての食生活の意識や技術を変える食育であることを期待する。

(福岡県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

### **外食の時に心がけていること**

栄養バランスからカロリーコントロールまで考えさせられる、外食の時の「たまたまばこ」という言葉があります。「【た】たくさんの人とゆっくり食べる」等です。これを理解して、心に留め、お店やメニューを選び、食べ方に気をつけながら、健康な食生活を続けていきたい。

(神奈川県 女性 25歳 その他消費者一般)

### **正しい食事で健康な生活を**

食は命と健康の源。人は生きていくために毎日食べ物を食べなければなりません。食生活のあり方は、正しい食事により健康と豊かな心を養い、健やかな生活を送りたいものです。

(熊本県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

### **薬も食品添加物のように**

血圧の薬のように長年常用し習慣となっている薬はなおさら、原料・成分・値段の違いを、新鮮な野菜・魚・肉を見分けて買うように選べたらと思います。薬も一種の添加物ととらえてもいいぐらい大切なものだということに気づかされました。

(神奈川県 女性 25歳 その他消費者一般)

### **日本人にとってなじみの薄い肉**

BSEによる牛肉輸入問題で、売れ行きが落ちた牛肉のかわりに、欧米で、高級食材として人気のマトン、羊の肉がお店に並んでいるのを発見する。日本人のなじみの食材になるにはまだまだ遠い気がするが、安全で衛生的かつおいしいことが消費者の願いだ。

(神奈川県 女性 25歳 その他消費者一般)

### **スーパーでの地元生産者の名前付きの売り場**

スーパーに生産者の名前入りの野菜が多く販売されている。地元産のおいしい野菜等があったら優先して買っていきたい。

(石川県 女性 57歳 食品関係業務経験者)