

食品安全モニターからの報告（平成18年9月分）について

食品安全モニターから9月中に、48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	1件
・ リスクコミュニケーション関係	3件
・ BSE関係	5件
・ 食品添加物関係	3件
・ 農薬関係	1件
・ 動物用医薬品関係	1件
・ 化学物質関係	1件
・ 汚染物質関係	1件
・ 新開発食品等関係	1件
・ 食品衛生管理関係	8件
・ 食品表示関係	9件
・ その他	14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

食品安全委員会緊急時対応訓練へ

食品安全委員会が計3回にわたり、緊急時対応訓練を行うとの新聞記事を読んで、嬉しく感じました。消費者が安心して食べることができるよう、今後も訓練を続けてほしいと望みます。一般消費者として、行政が迅速に対応してくれることが一番ありがたいことなのです。

(和歌山県 女性 31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、発足以来緊急事態への対処等に関する体制の整備として、食品安全委員会及びリスク管理機関の相互間における緊急時の連絡体制を整備するとともに、相互に連携した対応を図るため、緊急時対応マニュアルを順次作成してきたところです。

平成18年度は、委員会内における緊急時対応能力の向上を図るため、緊急事態への対処体制の整備の一環として、緊急時対応訓練を試行的に実施することとし、手始めに9月20日に第1回訓練(机上シミュレーション)を実施いたしました。

この訓練では、食品が関与して大規模な健康被害が発生した場合を想定し、リスク管理機関と連携しつつ、食品安全委員会としてどのような対応を行うべきかについて、食品安全委員会委員及び事務局職員が机上でディスカッションを行いました。

また、今後も、第2回訓練(実動訓練)、第3回訓練(要素訓練;緊急時対応の一部分を取り出して行う訓練)の実施を予定しております。

今後も、緊急時に備えて平時からこうした訓練等を通じ、委員会における緊急時の対応能力の向上を図るとともに、リスク管理機関と連携し、迅速かつ適切な対応に努めてまいります。

2. リスクコミュニケーション関係

リスクコミュニケーションと義務教育について

平成 16 年 7 月に食品安全委員会が出した「食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題」の中に、「リスクコミュニケーションのあり方の基礎として、義務教育程度の知識があれば理解できる言葉と説明方法による情報提供が必要」とある。専門家・情報提供者は、具体的な語彙や知識のリストを明示する必要がある。

(神奈川県 男性 65 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、国民の関心の高いテーマを中心に、リスク評価結果のポイントや Q&A を作成し、ホームページに掲載するなど、正確かつわかりやすい情報提供を迅速に行うよう努めるとともに、季刊誌を通してわかりやすい解説を心がけています。また、消費者、生産者等幅広い関係者が参加する意見交換会を開催し、できるだけわかりやすく丁寧に説明を行うよう努めているところです。

さらに、食品安全委員会では、関係者の理解を助けるための基礎的な参考資料として、「食品の安全性に関する用語集」を作成し、意見交換会などの機会を通じて配布しているところです。

http://www.fsc.go.jp/yougoshu_fsc.pdf

この用語集は、現時点での一般的な理解や考え方などを整理したものであり、これまでも皆様からいただいた用語の追加、表現の適正化などの要望も踏まえその内容を見直してきたところですが、今後も必要に応じて、改訂していきたいと考えております。

また、本年 6 月から実施しているメールマガジンにおいても、食品の安全性に関する専門用語の解説を掲載し、よりわかりやすい平易な言葉で説明するよう努めております。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

厚生労働省・農林水産省においても、国民の皆様とのリスクコミュニケーションを積極的に推進していく必要があると考えています。

意見交換会における行政からの説明資料、ウェブサイト等に掲載するプレスリリース資料や Q&A 等の資料については、必要に応じた注釈や用語の説明などを通じて、内容をより理解しやすくするよう努めています。

今後とも改善を図りつつ、関係者間でのより一層の情報の共有及び理解の促進に資するよう努めていき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。

米国産牛肉の輸入再開に対するマスコミの取り上げ方について

米国産牛肉輸入再開の時期に、マスコミの報道を大変興味深く見た。「食の安全」をメディアで取り上げるのならば、公正な視点、正しい認識を持って、しっかりとした情報収集をするべきであり、視聴者一人ひとりが考える判断材料を提供するのが本来のマスコミのあり方ではないか。単なる批判精神だけで報道したのでは無責任であると思う。

(愛媛県 女性 38歳 医療・教育職経験者)

札幌市「食の安全」市民フォーラムに参加して

「残留農薬とポジティブリスト制度について」がテーマの市民フォーラムに参加しました。国や生産者、消費者等の立場の方々から現場の生の声を聞くことができ、制度導入への理解と、食の安全について考えるよい機会になりました。

(北海道 女性 38歳 医療・教育職経験者)

3. BSE関係

米国産牛肉の輸入再開について

米国産牛肉の輸入が再開された。本年 10 月から義務付けられる牛肉加工品の原産地表示については、加工度の高いものでも、米国産牛肉使用のものはすべて表示すべきだと思います。

(岐阜県 女性 34 歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の原産地表示の徹底を

米国産牛肉が輸入再開以来、多くの国民は疑問と関心を持って見守っている。新潟県では、外食産業での牛肉の原産地表示について「にいがた食の安全・安心条例」の制定に基づいた県独自の対策を実施するという。原産地表示の取組を推進し、消費者の不安を払拭したい考えだ。BSE の恐ろしさを忘れることなく、対応してほしい。

(新潟県 男性 63 歳 医療・教育職経験者)

「米国産牛肉輸入問題（対日輸出認定施設の現地調査結果）に関する説明会」に参加して

札幌で、米国産牛肉の対日輸出認定施設の現地調査結果と米国の農場、飼料の調査結果の報告とそれに基づいた日本側の対応を報告する説明会に参加した。すでに輸入は再開されているが、未だに消費者は不安や不信感を抱いたままである。再開前に、この説明会を開くべきではないかと感じた。

(北海道 女性 38 歳 食品関係業務経験者)

米国産牛肉の輸入再開に向けて

先日の某外食産業での「一日限り」の米国産牛肉の使用に関して、消費者が待ち望んでいた様子がニュースになっていました。ただ、消費者が望んでいる事実があるからという理由で、日本の輸入基準を変更したり、緩くしたりすることがあるとすれば、考えものではないでしょうか。あくまでも慎重な対応を望みます。

(奈良県 女性 42 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

米国産牛肉問題については、本年 7 月 27 日に現地調査結果を踏まえ、34 施設について輸入手続き再開を決定し、8 月 15 日にはフォローアップ調査の結果を踏まえ 1 施設を追加したところです。

今後は、日本側としても通常の査察に加え、米国農務省が行う抜打ち査察に同行し、対日輸出プログラムの遵守状況等を検証することとしております。

さらに、水際の検査においても

米国農務省から提供される対日輸出認定施設ごとの輸出適格品リストを活用して製品の適合性を確認する

当面、輸入業者の協力を得て全箱開梱し確認する

等の強化措置を講じているところです。

引き続き、消費者等の信頼向上を図るため、査察の結果等をはじめとして情報提供に努めてまいります。

【農林水産省からのコメント】

消費者の選択に資する観点から、牛肉や牛肉加工品の表示については、生鮮食品については、全てに原産地表示を義務づけ、加工品についても生鮮食品に近い「味付けカルビ」等は原料原産地表示の対象とし、
外食産業については、昨年 7 月に策定した「外食における原産地表示に関するガイドライン」の普及、
などにより、原産地表示の推進に努めているところです。

また、牛肉加工品への原産地表示については、消費者の関心が高まっていることを踏まえ、牛肉に関連する事業者に対して、表示が義務づけられていないものも含め、原料原産地の表示をはじめとする原産地に関する情報の提供を積極的に働きかけるとともに、小売店等を対象に、牛肉や牛肉加工品に関する原産地表示の緊急特別調査を実施するなど、JAS 法に基づく監視や指導を徹底しているところです。なお、本年 8 月末までの取組状況の調査結果については、以下のウェブサイトに掲載していますので御覧ください。

多様な加工食品がある中で、全ての加工食品への原料原産地表示を一律に義務づけることは困難であると考えますが、このような取組を通じ、原産地表示の一層の進展に努めてまいります。

(参考)

農林水産省ウェブサイト

「牛肉加工品等の原料原産地情報の積極的な提供について」

http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/beef_search/

BSE プリオンの牛型トランスジェニックマウスへの接種試験状況

「日本における BSE 対策について - 中間とりまとめ - 」の中に、「BSE プリオンの性状解析のために牛型トランスジェニックマウスへ接種し、BSE プリオンを増幅する実験が現在行われており、その結果から、21 ヶ月齢、23 ヶ月齢の BSE 感染性についても明らかになるものと考えられる」との記載がある。この実験の目的を明らかにしてほしい。また、現在、実験開始からおおよそ 30 ヶ月以上になると思われるが、どのような状況になっているのか説明してほしい。

(広島県 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】

我が国で確認された 21 ヶ月齢及び 23 ヶ月齢の BSE 感染牛については、当該牛から得られた異常プリオンたん白質が極少量であり、現在、独立行政法人農業生物系特定産業技術研究機構動物衛生研究所において、性状解析などの研究に用いる材料を得るため、実験動物におけるプリオンの増幅が試みられていますが、これまでのところ、プリオンの増幅が認められたという報告は受けていません。

4. 食品添加物関係

人工甘味料の安全性について

シュガーレスタイプの製品で使用されている人工甘味料は、「一度に多量に食べると体質によりお腹がゆるくなることがあります」と注意書きがされていますが、文字が小さくて、消費者の大半は気づかないと思います。また、糖分の取り過ぎについての警告は消費者に浸透しているが、糖分に代わる人工甘味料の人体への影響はほとんど知られていません。消費者が正しく理解できるようにしてほしい。

(長野県 女性 45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、厚生労働省からの食品健康影響評価の要請を受け、御指摘の人工甘味料を含む食品添加物の安全性の評価を行っています。

具体的には、反復投与毒性試験、繁殖試験、催奇形性試験、発がん試験、変異原性試験などの動物試験等の結果を評価して、人が生涯にわたり毎日摂取し続けたとしても健康上の問題を生じないと推定される一日あたりの摂取量(例：mg/kg体重/日)、すなわち一日摂取許容量(ADI)を設定します。リスク管理機関である厚生労働省は、このADIに基づき、食品添加物の指定及び規格基準の設定を行い、安全性の確保を図っています。

また、食品安全委員会においては、人工甘味料も含め、食品添加物の安全性評価がどのように行われているかについて、ホームページ、意見交換会、季刊誌等を通じ、情報提供を行ってきておりますが、今後も引き続き、消費者の正しい理解のために努力していきたいと考えています。

【厚生労働省からのコメント】

人工甘味料などの食品添加物は、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、食品衛生法に基づき、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た食品添加物以外は、原則として使用することができません。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、薬事・食品衛生審議会において審議を行い必要な規格基準を定め、食品添加物の安全性を確保しています。

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。

菓子類の原材料の不安について

市販されている外国製の菓子類やキャンディの原材料名に、香料、着色料、漂白剤、酸化防止剤など多くの添加物が表示されている。食味はおいしく感じられるだろうが、長期間の累積が人体に及ぼすリスクは、甚大と思われる。

(宮崎県 男性 71歳 その他消費者一般)

食品添加物について

安全性が確認されているとはいえ、長年にわたり、化学的に作られている多種多様の食品添加物を知らず知らずのうちに口にすることにより、病気の原因のひとつになるのではないかと不安になる。できるだけ食品添加物を使用しなくてもいいような対策を検討していただきたい。

(大阪府 女性 48歳 その他消費者一般)

5. 農業関係

北海道産カボチャから基準超す残留農薬検出

北海道産のカボチャから、基準を越す残留農薬が検出されたとの新聞報道があった。一部は自主回収により焼却処分にされたが、大部分は一般消費者に渡ったとのことだ。今後も起こり得ることが考えられるので、行政はあらゆる事態を想定し、対応を考えておく必要がある。

(北海道 男性 65歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品の監視指導にあたっては、地域の実情や過去の違反の発生状況等を勘案し、各都道府県がそれぞれ策定する食品衛生監視指導計画に従って検査を行っています。

また、農薬等が基準値を超えて残留する食品が見つかった場合は、都道府県等においてその違反原因が究明され、再発防止策を講じられるよう対応しています。

【農林水産省からのコメント】

基準値を超える残留農薬が検出されるというリスクをできるだけ低くしていくためには、早急に原因を究明し、栽培方法や農産物の管理を改善することが重要です。このため、農林水産省としては、行政、生産者団体、関係団体等の専門家が参加した技術対策支援チームを設置し、国内産地での原因究明や改善方策に必要となる情報の提供、技術指導等をすることにしています。

6. 動物用医薬品関係

海外からの未承認ワクチンの危険性について

沖縄県で豚の伝染病である豚オーエスキー病の抗体陽性豚が確認された。感染の原因はまだ明らかになっていないが、海外からの未承認ワクチンによることも否定できないのではないだろうか。海外からの未承認ワクチンの食品に対する危険性について教えてほしい。

(沖縄県 女性 46歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

我が国で、薬事法に基づき承認されているワクチンについては、海外から輸入されたものであろうと国内で製造されたものであろうと、安全性の確認が行われているため、食品に対する危険性はありません。

未承認ワクチンについては、我が国における安全性の確認が行われていないため、以下のとおりその使用等が規制されています。

薬事法の規定により、

我が国で承認を受けていない未承認ワクチン等の動物用医薬品を豚等の家畜飼養者が使用すること

試験研究の目的で使用するために輸入する場合等を除いて、製造販売業の許可を受けていない者がワクチン等の動物用医薬品を輸入することが禁止されています。

また、家畜伝染病予防法の規定により、

未承認のワクチンは都道府県知事の許可を受けなければ使用してはならないとされています。

なお、今回、沖縄県で確認されたオーエスキー病抗体陽性豚の感染原因については、これまでの検査の結果、我が国で使用されているワクチン（gl 欠損株）による抗体ではなく、野外株に感染した豚である可能性が高いと考えられます。

7. 化学物質関係

アクリルアミドについて

ジャガイモを揚げると「アクリルアミド」という発がん性が疑われる物質ができるという聞き、不安が募りました。早急に、アクリルアミドの発生のメカニズムや摂取量、食生活のあり方等について、適切な情報を発信してください。

(神奈川県 女性 56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、食品の摂取と健康影響に関する情報などを広く国民に提供する一環として、対象となる物質や事柄について、科学的な知見に基づいてわかりやすく整理したファクトシートの作成に取り組んでいます。御指摘のアクリルアミドについても、世界各国で調査研究が進められていることから、平成17年6月にファクトシートを作成し、ホームページ等を通じて情報提供を行っているところです。

加工食品中のアクリルアミドは遺伝毒性や発がん性が懸念される物質であり、デンプンを多く含む食材を高温で加熱した食品に生成されるということを、2002年4月にスウェーデン政府が発表して以降、我が国を含め世界各国で研究が進められました。その結果、高温により食品中のアミノ酸の一種であるアスパラギンとブドウ糖、果糖などの還元糖とが反応してアクリルアミドが生成されることが明らかになっています。

アクリルアミドについては、極めて高用量を投与した動物実験では、発がん性が報告されていますが、炭水化物を多く含む食材を高温で過熱した際に生成される程度の極めて微量のアクリルアミドをヒトが摂取した際の影響については、未だ明らかにおらず、調査研究が進められています。

また、2004年3月及び2006年4月に開催された第36回及び第38回コーデックス委員会食品添加物汚染物質部会（CCFAC）では、様々な食品中のアクリルアミド含有量が示されました。この中では、多くの食品にアクリルアミドが確認されておりますが、ジャガイモをゆでたり蒸したりしても生成は確認されておらず、フライドポテトやポテトチップスなどの素揚げ調理したものに生成が見られます。

アクリルアミドは高温で加熱した様々な加工食品に含有することが分かっていますが、大切なことは、

十分な果実、野菜を含む様々な食品をバランスよく取り、揚げ物や脂肪が多い食品の過度な摂取は控える。

炭水化物の多い食品は、必要以上に長時間高温で焼いたり、揚げたりしない。生のジャガイモを低温で保存するとデンプンの一部が糖へと変化するため、冷蔵庫に保存した生のジャガイモは、揚げ物などの高温加熱を避ける。

ことです。

詳細はホームページに掲載しておりますので御参照ください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/acrylamide-food170620.pdf>

食品安全委員会は、アクリルアミドについて引き続き国内外の研究結果等の情報を収集し、必要に応じファクトシートを改訂していくこととしております。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省は、わが国に流通する加工食品中のアクリルアミド濃度の実態調査を行い、その結果を公表しています。また、食事における留意点などを取りまとめています。詳しくは、以下のサイトを御参照下さい。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2002/11/tp1101-1.html>

8. 汚染物質関係

近海魚のダイオキシン類検出について

本年6月の新聞記事によると、近海魚から軽視できない濃度の臭素系ダイオキシンが検出されたという。健康に良いとされる鯖などからダイオキシン類が検出されたことに少なからずショックを受けている。早急の実態調査をし、結果を公表するなどの対応をしていただきたい。

(大阪府 女性 38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、WHO（世界保健機関）において毒性評価がなされている塩素化ダイオキシン類について、食品からの摂取量調査を毎年実施しており、日本人の摂取量が耐容一日摂取量（4pgTEQ/kg 体重/日）を超えていないことを確認しております。

また、一部の臭素系ダイオキシン類についても調査を行っており、厚生労働省ホームページ等において公表しています。詳細については、以下のホームページを御参照下さい。

(参考)

平成17年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査結果について：

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dioxin/sessyu05>

【農林水産省からのコメント】

平成18年6月20日付けの新聞報道は当省も承知しており、関係機関、関係省庁との連携の下、事実確認や情報収集に努めてきました。

新聞報道にあった物質は、ダイオキシンの一種であるコプラナーPCBと構造が類似した「塩素・臭素化ピフェニール（PXB）」です。多くのサンプルから得られたデータではなく、大学の研究の一環として実験的に分析した結果が発表されています。

今回発表のあったPXBについては、PXBとコプラナーPCBの毒性が同程度と仮定して算出したものであり、分析した魚介類中のPXBの含有量は、農林水産省がこれまで調査を実施してきたダイオキシン類の含有量と同程度またはそれ以下のレベルとなっています。

農林水産省では、懸念のある重金属や化学物質について必要に応じて調査を実施しており、平成11年度以降、国民的関心の高いダイオキシン類について、魚介類を対象とした調査を実施し、結果を公表しています。調査結果については、当省ホームページでも御確認いただけます。

PXBについても、関係省庁と連携のうえ、適切に対応してまいりたいと考えております。

御意見のとおり、魚介類には人の健康に有益な栄養成分や機能成分が豊富に含まれています。一部の食品を過度に摂取するのではなく、魚介類を含めバランスの良い食生活を送られることが重要だと考えられます。

(参考)

農林水産省ウェブサイト

「平成 16 年度農畜水産物に係るダイオキシン類の実態調査の結果について」

http://www.maff.go.jp/www/press/cont2/20050912press_7.html

9 . 新開発食品等関係

コエンザイムQ10について

本年 8 月に行われた食品安全委員会において、コエンザイム Q10 に係る食品健康影響評価では、データ不足により安全な上限摂取量を決めることは困難であるという審議結果が出されておりましたが、今後も継続してデータの収集等を行っていただき、安全な摂取基準が出されることを期待しています。

(福井県 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、厚生労働省から、「コエンザイム Q10 の安全性について」の評価依頼を受け、これまで調査審議を行ってきましたが、本年 8 月 10 日の第 155 回委員会会合において、「本食品の安全性については、提出された資料では、データが不足しており、安全な摂取上限量を決めることは困難である。」との結論を決定し、厚生労働省に通知したところです。

この評価結果では、「個別の製品の安全性については、事業者により適切に確保される必要があり、こうした観点からも、リスク管理措置を講じる際には、事業者の責任で、用量を考慮した長期摂取での安全性の確認、摂取上の注意事項の消費者への提供、消費者の健康被害事例を収集させるなどについての指導を徹底することについても考慮されるべきである。」としています。

(参考)

評価書 コエンザイム Q10 :

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai155/dai155kai-siryou1.pdf>

10. 食品衛生管理関係

ポジティブリスト制度について

ポジティブリスト制度が導入されて3ヶ月が経過しました。新聞によると、中国産農産物で基準値を超える農薬が検出され、日本国内への輸入が急減しているとのことでした。輸入農産物に対する消費者の不安が現実のものとなりました。この制度が十分機能するためには、検査体制の整備と充実が不可欠です。充実した検査体制の下で国内産のみならず、輸入農産物に対して十分な検査をお願いしたいです。

(静岡県 男性 68歳 医療・教育職経験者)

中国産にんにくの茎から残留農薬が検出されたことについて

中国産にんにくの茎から基準を超える残留農薬が検出され、回収が行われたとの新聞記事を見た。行政には今後も同様に厳しい対応を望むとともに、中国側にも残留農薬が基準を上回るような食品を輸出しないよう、働きかけて欲しい。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

中国における農産物栽培状況について

中国から農産物を輸入する場合、日本向けに農薬管理された専用農場で栽培されたものであるかどうかを確認し、それ以外(非専用農場)の農場で栽培された農産物は厳重に農薬のチェックを行う必要があります。

(山口県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

輸入食品の安全性について

諸外国からさまざまな食品が日本に入ってきますが、安全性の確保に関して、現状で問題はないのでしょうか。検体数の増加や検査項目の追加、日本での使用が認められていない食品添加物の検査等、さらなる規制強化、監視強化が必要だと思う。

(奈良県 男性 46歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、輸入食品の安全確保対策として、全国の検疫所に314名の食品衛生監視員を配置し、食品等の輸入時の審査、検査等を実施しているところです。この食品衛生監視員については、これまでも順次増員を図っています。

また、残留農薬、動物用医薬品及び遺伝子組換え食品等の高度な分析業務を集中的に行う検査センターを横浜及び神戸検疫所に設置するとともに、検疫所の試験業務の一部を民間の検査機関へ委託できる体制を整備するなど、検査体制の充実・強化を図ってきたところです。本年5月に施行された残留農薬等のポジティブリスト制度の施行を受けて、検疫所で行なう農薬等の検査項目を拡大するとともに、検査設備の拡充を行っています。

さらに、食品衛生法に基づく輸入食品監視指導計画を毎年度策定し、これに基づき重点的、効果的、効率的な検査の実施を図るとともに、輸入者への指導の充実強化等を行っています。このほか、輸出国政府との二国間協議等により、我が国の残留基準等に違反する食品を輸出しないよう要請するとともに、輸出国における農薬等の適切な使用や残留管理の体制を構築するよう要請するなど、輸出国における衛生対策の推進を図っているところです。また、必要に応じ我が国の専

門家による現地調査を行い、輸出国における食品安全体制の確認などを行っています。

また、国内に流通している輸入食品については、国内産品と同様に各都道府県等において監視指導計画を策定し監視指導を実施しており、違反食品を発見した際には厚生労働省と連携を図り、適切な違反品の措置や検疫所での水際検査の強化、輸出国での対策の要請を行っています。

今後とも検疫所における検査設備の充実や検査項目の拡充等により輸入時検査体制の強化を図るとともに、輸出国における衛生対策の推進、輸入者への指導の強化を行っていくこととしています。

輸入食品の検査に思う

中国産ウナギを輸入する際の検査で、厚生労働省の検査機関が、サンプルを無作為抽出せずに検査していたことが新聞記事に取り上げられていた。関係機関に対して、検査予算、人員の確保に全力を注ぐこと、並びに検査のあり方の再検討を望む。

(香川県 男性 64歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

輸入食品の検査を実施する登録検査機関においては、従来から無作為に検体を採取するよう指導及び監督してきたところです。

今回の件では、登録検査機関のサンプリングに不適切な事例は認められませんが、登録検査機関のサンプリング方法が悪用されることがないよう、改めて、無作為に採取するよう登録検査機関に対し指導したものです。厚生労働省では、登録検査機関における検査の信頼性確保のため、地方厚生局による査察や外部精度管理の実施などに努めているところです。

エゾシカ肉の安全性について

北海道ではエゾシカ肉料理を提供する飲食店が増えている。中には、加熱をしない料理を提供するところもあるようだ。過去にシカ肉刺身の摂食によるE型肝炎の発症事例があったが、エゾシカ肉の安全性は確認されているのか。特に、生あるいは生に近い調理法で提供される料理については、どのような指導がなされているのか。

(北海道 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】

野生で捕獲されたシカは都道府県知事等の許可を受けた食肉処理施設において解体処理され、食肉として流通していますが、野生動物の肉等を生で食べることは、E型肝炎ウイルス以外にも、腸管出血性大腸菌感染症、トリヒナ症の原因となることから、都道府県等を通じて野生動物の生食は望ましくない旨、事業者に対して指導するとともに、消費者に対して情報提供を行っています。

E型肝炎ウイルス対策を中心としたシカなど野生動物の生食に関する情報は、「食肉を介するE型肝炎ウイルス感染事例について(E型肝炎Q&A)」

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>

を御参照下さい。

サルモネラ菌が採卵養鶏場の26%で検出された件について

サルモネラ菌感染についての全国調査において、採卵養鶏場の26%でサルモネラ菌が検出されたが、その結果を公表していなかったとの報道があった。担当機関は消費者への誤解を恐れずに調査結果の公表をするべきだ。

(福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

平成16年度に(社)日本養鶏協会が実施しました調査結果につきましては、報告書の配布、関係紙への掲載などを通じて、鶏卵生産等に係る関係者に周知されており、特に非公表扱いとしていたものではありません。

また、調査結果は、採卵養鶏場において安全・安心な鶏卵生産に既に活用されています。

農林水産省としては、今後も鶏卵生産現場のより一層の衛生管理の向上について指導してまいります。

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。

非常用浄水器について

先日、広島で送水トンネル事故による断水があり、水の衛生について不安になった。最近、川や池の水を用いる非常用浄水器が多種販売されているが、重金属類や有機溶剤、ウイルスや微生物、原虫などの水の危害物質を十分に除去できるものばかりではないように思われる。このような非常用浄水器について、安全性の確認や規制が必要なのではないだろうか。

(広島県 男性 39歳 食品関係業務経験者)

11. 食品表示関係

加工食品の原産国表示について

缶詰、瓶詰め、レトルト食品などの加工食品の表示制度では、最終的な加工を施した国が原産国として表示されることになっています。たとえ、海外から輸入した食品を使用したものであっても、国内で加工された場合、原産国表示は「日本」ということになるとするのは、おかしいのではないのでしょうか。加工を行った国と、それとは別に食品の生産国を表示する制度を設けることを求めます。

(大阪府 女性 27歳 その他消費者一般)

ベビーフードの食材の原産国表示について

中国産野菜への不信感、米国産牛肉の輸入再開など消費者の食の安全に対する欲求は高まっている。加工品の食材の原産国についても記載してほしい。特に母親にとって、市販のベビーフードの安全性は大変気になると思うので、原産国表示を改善してほしい。

(愛知県 女性 31歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

消費者に食品の情報を伝える観点から、食品製造業者等が消費者の要望に応じて、原産地など品質に関する情報を提供することは重要であると考えています。

加工食品の原料の原産地表示については、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な影響を与えると考えられる品目として、加工度が低く、生鮮食品に近い20食品群を対象を大幅に拡大し、本年10月より義務化されました。

しかし、同一の原料でも、気候、市場動向、気象災害などにより複数の原産地のものが組み合わされているものを使用する場合も多く、全ての加工食品において原料原産地表示を一律に義務化することは、現実的には困難であると考えています。

また、加工食品の原料原産地表示をはじめとして、食品の表示制度については、厚生労働省と共同で設置している「食品の表示に関する共同会議」において継続的に検討を行っており、今後とも、消費者、食品事業者等の関係者から御意見を伺いながら、必要な見直しに努めてまいりたいと考えています。

アレルギー物質を含む原材料の表示

加工食品において、アレルギーを起こす可能性のある原材料の表示は義務づけられているが、外食産業でも義務づけてほしい。小麦、そば、卵、乳、落花生以外の、特定原材料に準ずる 20 品目についても表示の義務化を検討していただきたい。

(和歌山県 女性 31 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表示義務は、容器包装に入った食品を対象として課せられたものであり、飲食店等で提供される食品には、アレルギー物質を含む食品衛生法に規定する表示の義務はありません。

しかしながら、健康被害防止のために、アレルギーを引き起こす可能性のある原材料に関して、外食産業が自主的に利用者に対する情報提供の充実に取り組むことは好ましいことと考えております。

また、表示対象品目は、食品種目ごとに起こるアレルギーの頻度やその重症度を基に検討されており、現在の 25 品目が定められているところですが、その見直しについては、今後の調査・研究を踏まえ、実状に即した制度となるよう適切に対応したいと考えております。

野菜ジュース（野菜飲料）の表示や誇大表現について

国民生活センターの調べによると、野菜ジュースの栄養成分表示に、栄養表示基準に定める許容範囲の誤差を大きく超えるものがあったということです。また、これらの商品パッケージには「1日に必要な栄養素の %が摂取できます」といったような、過度な期待をさせる可能性のある表示が多く目につきます。これらの商品や製造会社に対してどのように対処したのか教えていただきたいです。

(大阪府 女性 27 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働大臣は、栄養表示基準に従った表示をしない者がいるとき、その者に対して、栄養表示基準に従い必要な表示をすべき旨を勧告できるとされており、また、食品として販売するものに関して広告その他の表示を行う場合、含有する成分の量等について、著しく事実と相違する又は人を誤認させる表示（虚偽誇大広告）をすることは、健康増進法第 32 条の 2 により禁止されているところであり、当該表示に関し必要な措置を執るべき旨の勧告することができるとされています。栄養表示基準に適合しない食品があるかどうかは、国・都道府県・政令市・特別区の衛生主管部局や保健所が収去検査などにより随時チェックすることとなっております。

御質問の内容については、国民生活センターが実施したものであり、詳細については国民生活センターへ御確認下さい。

日本産キノコの有機栽培表示について

新聞記事で、中国産シイタケの現状と国内の原木栽培シイタケ生産者の苦勞、そして国産キノコ類は「有機栽培」の認定対象農作物でないことを初めて知った。キノコ類の自給率を高め、国産品が安心・安全でおいしいということを多くの方に理解していただくためにも、キノコ類が「有機栽培」として認定されるよう是非お願いしたい。

(愛知県 女性 34歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

御指摘のとおり、シイタケのような木材腐朽菌きのこ類については、これまで有機農産物の日本農林規格の対象外となっていました。

しかしながら、このようなきのこ類についても、有機農産物の日本農林規格の対象として欲しいとの消費者や生産者等の関係者から要望があったことから、有機きのこの生産基準について検討を重ねてまいりました。その結果、本年8月24日に開催されたJAS調査会総会において、有機きのこの生産基準を追加する、有機農産物の日本農林規格改正案が議決されました。今後所要の手続きを経て、本年18年10月27日に告示する予定です。

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。

食品の期限表示について

食品に記載されている「賞味期限」はその食品の安全性を示す一つの目安として大変有効なものであると思いますが、その他に食品の状態を示す情報（「賞味期限後冷蔵庫で 日まで食べられます」、「開封後 日以内にお召し上がりください」等）の記載があると、無駄に捨てずにかつ安全に食することができると思います。

(福井県 女性 45歳 医療・教育職経験者)

米の産地偽装

米卸売会社が銘柄を偽って米を販売したとして強制捜査が行われたと報道で知りました。消費者は業者が提示する産地等の情報を頼りに購入を決めます。偽装表示は許すことのできない行為だと思うので、行政には厳しい対応を望みます。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

ソーセージなどのケーシング表示について

可食ケーシング詰めのソーセージにおいては、原材料表示欄にケーシング材料が表記されていないものがほとんどである。ケーシングは一般にコラーゲン繊維でできていることから、何かしらの栄養学的な効果を保有しているとも考えられます。原材料表示欄に表記する必要はないのでしょうか。

(北海道 男性 41歳 食品関係業務経験者)

「成型肉」に関して

以前、ニュースで「成型肉」について報道していたが、実際にどういうものが消費者がどれだけ知っているのでしょうか。表示方法や規定など成型肉について、もう少し広く知らせてほしい。

(奈良県 女性 42歳 その他消費者一般)

12. その他

放射線照射の是非を問う

放射線照射の対象を香辛料にまで拡大することにはどのようなメリットがあるのだろうか。消費者にとっては、安全が第一であり、味や香りは二の次である。関係諸機関は慎重に検討し、消費者に納得のいく見解を示していただきたい。

(兵庫県 女性 70歳 医療・教育職経験者)

食品への放射線照射について

原子力委員会が、厚生労働省や食品安全委員会に、食品の放射線処理技術の利用拡大についての検討するように求めたと新聞記事にあった。日本では、放射線に対する不安感が非常に大きい、これを機に各国の状況を調査した上で、利害を科学的にしっかり検討してほしい。

(大阪府 女性 38歳 その他消費者一般)

香辛料への放射線照射について

殺菌等を目的とした香辛料への放射線照射を検討するとの新聞記事を読んだが、不安や疑問は多い。行政は、消費者にとって安全な食品を購入できることを第一に考え、もっと正確な情報を発信していただきたい。

(北海道 女性 38歳 医療・教育職経験者)

食品への放射線照射について

じゃがいもに行われている放射線照射を、他の食品にも対象を広げるような動きがあるという。安全性を証明する実験を重ね、慎重にすすめてほしい。また、放射線照射についてのメリットやデメリットについて議論されているが、あらゆるメディアを通じてその経過を消費者に知らせてほしい。

(広島県 女性 67歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

放射線照射食品は、食品衛生法において認可された食品のみが流通、販売等ができることとなっており、また、これを認可するにあたっては、個々に食品安全委員会の評価を受ける必要があります。

食品安全委員会での評価は、食品個々の事情に応じて行われており、放射線照射食品の安全性の評価についても、厚生労働省から評価要請があった場合において、食品の種類、放射線照射の用途等を考慮した上で、必要な科学的情報に基づいて評価がなされることとなります。

【原子力政策担当室からのコメント】

原子力委員会食品照射専門部会では、食品への放射線照射（食品照射）に関する国内外の現状や有用性、放射線照射された食品（照射食品）の健全性などについて調査審議を行うとともに、わが国における食品照射に関する今後の取組に関する考え方を検討し、国民からの意見募集にて頂いた御意見も参考にして、食品照射専門部会報告書「食品への放射線照射について」（以下、「本報告書」という）をとりまとめました。これを受けて原子力委員会は、本報告書の考え方は尊重すべきものと評価した上で、関係行政機関において本報告書を踏まえた取組が

進められることが必要であると考え、内容を内容とする決定を行い、関係行政機関に周知しました。以下に本報告書及び原子力委員会決定における考え方についてお答えします。

香辛料には有害なカビ毒を産生するカビなどが付着している場合があり、安全性の確保のために殺菌を行う必要があります。現在、わが国においては、香辛料の殺菌方法としては高温の蒸気による殺菌が唯一の選択肢となっており、事業者の努力により衛生的な香辛料が供給されています。しかし、香辛料はそもそも熱に対して高い感受性を有しており、高温の蒸気による殺菌で高い殺菌効果を得ようとする、色調、香味等に変化が生じ、天然価値が減じることがあります。そこで、世界各国で香辛料に対する非加熱処理が模索され、放射線照射技術が世界で幅広く用いられる状況となっています。

照射食品の安全性については、わが国や各国、国際的な機関で行われた大規模な調査・研究により知見が蓄積され、複数の学術的な報告書が公開されています。本報告書では、国内外において、適正な照射線量等を守り照射を行った場合には安全であるという研究成果が蓄積されていることなどから、照射食品の安全性について一定の見通しがあると結論しています。その上で、有用性が認められる食品への照射について、食品安全行政の観点から検討等が進められることが適切としています。

さらに、本報告書では、食品照射の社会受容性向上のための、情報公開及び広聴・広報活動の推進などの取組を進めることが有意義であるともしています。原子力委員会は、関係行政機関等において上記取組が進められることが必要であるとしており、また自らも、本報告書の内容に関する国民との相互理解の充実等に努めることとしています。

なお、食品照射専門部会は、全て公開の場で審議を行い、以下のウェブサイト、これまでの部会における配布資料及び議事録を公開しています。また、報告書及び報告書を受けた原子力委員会決定等も公開しています。

<http://aec.jst.go.jp/jicst/NC/senmon/syokuhin/index.htm>

【厚生労働省からのコメント】

食品照射については、放射線利用の観点から内閣府原子力委員会の食品照射専門部会で調査審議され、とりまとめられた報告書及び原子力委員会決定が、厚生労働省にも通知されました。

厚生労働省としては、まずは、報告書の内容を精査するとともに、食品の安全性を図る観点から今後の対応を検討していくこととしています。

(参考)

食品衛生法においては、食品の製造工程又は加工工程の管理の為に照射する場合、又は発芽防止の目的であればいしよに照射する場合を除いては、食品への放射線の照射は禁止されています。

なお、ばれいしよの発芽防止の目的で放射線の照射を行う場合、その線源及び線種はコバルト 60 のガンマ線とし、ばれいしよの吸収線量が 150 グレイを超えてはならないと定められています。

健康食品について

テレビ、雑誌等で多種多様な健康食品が紹介されています。それを見た人は効果を期待して摂取し始め、食品であるという安心感も手伝って、効果が現れなければ量を増し、効果があればさらなる効果を期待して大量に摂取するという事態も生じるものと思われます。特に、テレビの効果は絶大であるので、情報発信者に対しても適切な指導が必要と思います。

(福井県 女性 45歳 医療・教育職経験者)

サプリメントの上手な利用法

サプリメントは、食生活で不足しがちな栄養素の補給や健康の保持増進、疾病の予防などの目的で手軽に利用されているようだが、消費者はその成分や特徴などきちんと理解して利用しているのか不安に思う。健康被害を受けることなく、サプリメントを疾病予防や健康づくりに有効に活用するために、消費者への教育とメーカーや販売店への指導強化、サプリメントアドバイザー等の早急の設置を望む。

(長崎県 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】

食品安全委員会は、いわゆる健康食品についても、食品の安全性に関する情報収集及び提供や、必要に応じ、科学的知見に基づくリスク評価を行ってきたところです。今後も、リスク管理を担当する厚生労働省をはじめ関係省庁とも十分な連携協力を図りつつ、国民の健康の保護に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について(平成17年2月28日付け医薬食品局食品安全部長通知)により、過剰摂取等による健康被害の発生が知られているもの又はそのおそれがあるものについてはその旨を表示すること、また、一日当たりの摂取目安量については、当該食品が含有する成分に応じ、科学的根拠に基づき設定するよう促す等、都道府県及び関係業界に対し適切な運用がなされるよう周知徹底を図っているところです。

個々の健康食品素材の情報については、(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が開設され、安全性・有効性など健康食品等に関する正確で客観的な情報を一元的に集め、消費者、事業者、専門家及び関係機関に提供されており、事業者の方にもこれらのデータベースを活用し、適切な表示をしていただくよう通知しています。

また、マスメディアに対しては、消費者への影響力も強いいため、定期的に健康増進法の虚偽・誇大広告の禁止についての説明会を実施しているところです。

牛乳のリスク論について

牛乳を飲み過ぎると骨粗しょう症になる等の理由で、牛乳の摂取を全面的に否定している本を読んだ。これまで健康講座や学校給食などの現場で、牛乳奨励を図ってきたが、間違っていたのだろうか。牛乳の加工過程や飲み方をどのようにすべきか、関係機関の取組を検討すべきではないか。

(宮崎県 男性 71歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

健康の維持・増進には、適切な摂取量で、バランスのとれた食生活を送っていただくことが重要です。バランスのとれた食生活を実践していただくため、食事の望ましい組み合わせや、おおよその必要量をわかりやすく示した「食事バランスガイド」を作成しておりますので、御参考下さい。

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou-syokuji.html>

【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様々な見解がありますが、お読みになった本の内容は学界で定説とされていることとは大きくかけ離れていると認識しています。

農林水産省としては、専門家の意見を踏まえながら食事バランスガイドにも牛乳乳製品を位置づけ、バランスの良い摂取を推奨しているところです。今後一層、その有用性について消費者の理解が深まるよう普及啓発に努めていくことが重要と考えております。

食育とリスクコミュニケーション

家庭で家族の健康をつくる食事を提供できないのも、食品危害情報に関する必要以上の過剰な反応も、全て消費者の知識不足によるところが大きい。このような状況を改善するためには、子どもの頃からの「食育」が必要だと思う。「食育」が普及すれば賢い消費者が増え、リスクコミュニケーションも円滑に進むようになると思う。

(宮城県 女性 45歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品の安全性をはじめとする食に関する知識と理解を深めることについては、本年3月に作成された食育推進基本計画においても必要であるとされております。

食品安全委員会では関係府省と連携し、食品の安全性に関する正確でわかりやすい情報の提供等を積極的に実施することで、食育の推進に努めているところですが、御指摘のとおり、食育の推進により、消費者等関係者相互間において双方向に情報及び意見の交換を行うリスクコミュニケーションについても、その円滑化が図られるものと考えております。

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。

学校（小学校）現場における食育の取組について

学校給食は、衛生・栄養・マナー・話題の選択・感謝を常に考えさせることができる食育の生きた教材であるが、指導の効果が期待される分、学級担任の食に対する意識や資質が問われることになる。手本となるのは教師であり、子供の食育の前に教師の食育が必要である。そして、家庭における食育の推進と保護者の自覚が不可欠である。

（愛媛県 女性 38歳 医療・教育職経験者）

食育と地産地消について

日本の食生活を見直し、食料の自給率を向上させ、食品の安全を確保するためには、地域において食育と食品の地産地消を積極的に行うことが必要になるのではないだろうか。

（愛知県 男性 35歳 食品関係業務経験者）

報道を見ていて思ったこと

ここ数ヶ月の新聞等の報道を見て、大人のメタボリック症候群だけでなく、子どもの肥満・糖尿病が増加していることが気になっている。日本人は和食を見直し、企業には素材の味を生かした製品作りをお願いしたいと思う。

（愛知県 女性 34歳 食品関係業務経験者）

ファーストフードの安全性について

ファーストフードは原材料や食品添加物の表示に関して曖昧なものもあります。ファーストフードは簡便で利用しやすいこともあり、安全を考える上でこうした表示は大変重要だと思います。企業が原材料等の情報をきちんと提示するよう、行政からもはたらきかけてほしい。

（長野県 女性 45歳 その他消費者一般）

国内産原料の使用について

あるハムメーカーが、国内大手メーカーとしては初めて、国内で生産した鶏肉・豚肉を原料にした肉加工食品を最終製品まで一貫して生産するという新聞記事を読みました。食品メーカーが消費者の立場に立ち、国内産原料を使った安全な食品が普及することを望みます。

（大阪府 女性 48歳 その他消費者一般）

市町村の遺伝子組換え作物規制について

今治市は、遺伝子組換え作物を市内で栽培する場合に、市の許可を得るよう義務づける条例案を出したとのこと。こうした規制は、逆に遺伝子組換え作物の危険をおおることにもなりかねず、また、違反者を取り締まることが不可能であると考えられることから、名目だけのものとなってしまいがちであり、必要ないと思う。

（愛媛県 女性 55歳 その他消費者一般）