

食品安全モニターからの報告（平成19年3月分）について

食品安全モニターから3月中に、52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	3件
・ BSE関係	4件
・ 鳥インフルエンザ関係	1件
・ 食品添加物関係	1件
・ 器具・容器包装関係	2件
・ 化学物質関係	2件
・ 微生物・ウイルス関係	3件
・ 遺伝子組換え食品等関係	1件
・ 新開発食品関係	1件
・ 食品衛生管理関係	9件
・ 食品表示関係	6件
・ その他	16件
<情報提供>	1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

地域の指導者育成講座について

先日、地元で指導者育成講座が開催されたので参加させてもらったが、内容的にはもの足りなさを感じた。特に午後の演習は、もっと充実した内容を期待していたので、残念だった。今後の講座のレベルアップに期待したい。

(愛知県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

本講座は、食品安全委員会が食品の安全性に関して、地域におけるリスクコミュニケーションの積極的な実施を推進するため、平成18年度から開始した事業です。行政、消費者団体、事業者などのうち、地域の集まりで食の安全に関して話をする機会のある方を対象に、リスク分析や食品安全委員会の役割についての理解を深めていただき、コミュニケーション能力を高めていただくことを目的としています。

平成19年度に向けての改善策については、講座終了後に実施したアンケート調査の結果を分析し、平成19年3月20日に開催されたリスクコミュニケーション専門調査会において、審議を行いました。また、今後の具体的な運営方法については、ご指摘も踏まえ、地方公共団体等とも十分相談して改善を図ってまいります。

なお、平成19年度には、このほかに、消費者、事業者などさまざまな食品関係者の立場や主張を理解し、リスクコミュニケーションにおいて意見や論点を明確化し、地域において相互の意思疎通を円滑化する役割を担う「リスクコミュニケーター」を育成するための講座を実施することとしております。

このほか、以下の意見がありました。

公開されている情報の扱いについて

先日参加した講演会で、講師の方が「vCJDに感染しやすい遺伝子を日本人の90%が持っている。日本人がBSE対策を徹底する主な理由はこの事実に基づいている」という趣旨の発言をされた。私はそのことを知らなかったため非常に驚いたが、過去に食品安全委員会で主催した意見交換会の配布資料の中にも同様の掲載があった。少なくとも、食品安全モニターの皆さんには、公開されている資料を読む際の注意事項として、すべての資料を読むように心がけていただきたいと思います。

(大阪府 女性 35歳 食品関係業務経験者)

2. リスクコミュニケーション

「食品の安全性に関する用語集」等について

メディアから報じられている情報の中には、食品の安全に関して間違った専門用語が使用されていることがある。報道には用語を正確に使用する責任があるが、そのルールブックとなると思われる用語集の役割は大きい。

(神奈川県 男性 52歳 食品関係業務経験者)

食品安全委員会のホームページを見て

いつも食品安全委員会のホームページを興味深く拝見させていただいております。キッズボックスのさらなる充実をはじめ、ますます中身の濃い、専門家にも一般向けにも対応できる作りを期待します。

(愛知県 女性 41歳 その他消費者一般)

食品安全委員会メールマガジン「委員随想」について

食品安全委員会のメールマガジン第39号の「委員随想」の記事は、今までにない委員の本音が書かれ、なかなか読み応えのある内容でした。今後もこういった委員の本音をもっと記事として紹介していただきたいと思います。

(埼玉県 男性 43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、食品の安全性や当委員会の取組などについて、国民の皆様様に知識と理解を深めていただくため、ホームページにおいて迅速な情報提供を行っています。また、季刊誌やパンフレットの発行や、週1回メールマガジンを配信するなど様々な媒体や機会を通じて、正確な情報の提供に努めています。

さらに、関係者の理解を助けるための基礎的な資料として、食品の安全性に関する基本的な用語などを解説した「食品の安全性に関する用語集」を作成し、ホームページにも掲載しています。また、メールマガジンにおいても、農薬や添加物などの物質名や、リスク評価などに使用する用語について分かりやすい解説に努めています。

今後とも様々な媒体や機会を通じて正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

3 . B S E 関係

B S E のリスク情報を公開してほしい

米農務省は、米国産牛肉が、OIE が定める「BSE のリスクが管理され、月齢を問わず自由に貿易できる牛肉の区分」に認められることが内定したと発表したと新聞で読んだ。米国は、日本に対して月齢撤廃圧力を一段と強めてくるだろうが、消費者が納得できるよう情報の公開をお願いしたい。

(新潟県 男性 63 歳 医療・教育職経験者)

米国産牛肉の輸入制限について

米農務省が、米国産牛肉が国際獣疫事務局が定める「BSE のリスクが管理され、月齢を問わず自由に貿易ができる牛肉」の区分に内定したと発表した。これにより、日本へのさらなる圧力があると思われるので、冷静に対応してほしいと思う。

(愛知県 女性 41 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

現在、米国から日本へ輸入される牛肉の輸入条件は、食品安全委員会のリスク評価の結果を受け、日米間で合意されたものです。従って、仮に国際獣疫事務局（OIE）による米国のリスク評価が決定したとしても、輸入条件の見直しについては、食品安全委員会のリスク評価が必要であり、直ちに米国産牛肉の輸入条件が変更されることはないと考えております。

いずれにしましても、消費者の皆様の食の安全を大前提に、関係省庁と連携して適切に対応しつつ、国民の皆様には、報道機関やホームページ等を通じて正確かつ迅速な情報の提供を心がけてまいります。

米国産牛肉の輸入条件違反について

新聞などの報道によると、米国産牛肉の輸入が再々開後、2 例目の輸入条件違反が発生したようである。米国政府発行の衛生証明書が添付されていないバラ肉を誤って日本に出荷していた。BSE のリスク認識が完全でないと思う。

(宮崎県 男性 71 歳 その他消費者一般)

米国産輸入牛肉の胸腺混入について

米国産牛肉の混載事例に際して特定危険部位ではないにもかかわらず、胸腺の輸入が認められなかった理由はなぜなのでしょう。「輸入が認められない=危険性がある」と、一般消費者は理解してしまいがちです。そして、他にも、特定危険部位には当たらないが輸入が認められていない部位というものがあるのか、疑問に思うと思います。こうした誤解が生じないよう、丁寧な説明が必要です。あるならその理由が知りたいです。

(大阪府 女性 38 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

米国産牛肉については、昨年7月の輸入手続再開以降、米国側の輸出プログラムの遵守状況を検証するため、

日本側による定期的な現地査察の実施、
米国側の抜き打ち査察への同行、
輸入業者の協力を得て、全箱開梱し特定危険部位が含まれていないこと等の輸入時の検査の強化
を実施しています。

なお、昨年11月8日に公表した胸腺の混載事例については、胸腺は特定危険部位ではありませんが、当該施設から日本向けに輸出が認められている品目でなかったことから、輸入が認められなかったものです。

また、これまでの輸入条件違反事例の牛肉等は国内で流通していません。

今後とも、米国産牛肉問題を含めたBSE対策については、米国政府に対して対日輸出条件の遵守を求めるとともに、国民の皆様に対して、今後ともホームページ等を通じた情報提供を行い、食の安全・消費者の信頼を確保する観点から適切に対応してまいりたいと考えております。

4. 鳥インフルエンザ関係

熊本県で発見されたクマタカの鳥インフルエンザウイルスについて

熊本県にて野生のクマタカより H5N1 型の鳥インフルエンザウイルスが検出された。捕食した鳥の他、ネズミなどの身近な小動物からも感染した疑いがあるそうなので、心配だ。

(愛知県 女性 41歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

鳥インフルエンザの発生及びまん延を防ぐため、現在、環境省とともに感染経路の早期究明を進め、都道府県を通じ、感染経路と疑われる野鳥やネズミなどの侵入対策や衛生管理の点検を指導しております。

19年1月の岡山・宮崎の例では、養鶏業者からの早期通報がなされ、両県関係者による防疫措置が迅速かつ的確に実施されたことから、国内のまん延を防ぐことができました。

今後とも鳥インフルエンザの発生及びまん延を防ぐため、対策、指導を行うとともに、養鶏業者に対して早期発見、早期通報を徹底してまいります。

【環境省からのコメント】

環境省では、当該クマタカの発見地周辺において、カモ類の糞を採取するとともに小型哺乳類を捕獲し、ウイルスの保有状況を検査しました。その結果、全ての検体において高病原性鳥インフルエンザウイルスは確認されませんでした。

引き続き、本年度も全国を対象に渡り鳥の高病原性鳥インフルエンザウイルス保有状況のモニタリングを実施することとしています。

なお、鳥インフルエンザのウイルスは、感染した鳥との濃密な接触等の特殊な場合を除いて、通常では人には感染しないと考えられています。

日常生活においては、鳥の排泄物等に触れた後には手洗いとうがいをしていた

できれば、過度に心配する必要はありませんので、冷静な行動をお願いいたします。

5. 食品添加物関係

輸入レモンの安全性について

輸入レモンを購入してから5ヶ月近く冷蔵庫で保管しているが、全く変わりがない。防かび剤の影響ではないだろうか。このようなレモンを消費しても大丈夫なのだろうか。安全性は確保されているのだろうか。

(奈良県 女性 43歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

防かび剤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。

また、輸入時において、定められた基準値が遵守されていることを確認するため、モニタリング検査を実施しており、平成18年には、輸入生鮮レモンの2.4%に当たる131件の検査を実施し、違反は見つかっていません。

6. 器具・容器包装関係

包装用アルミ箔の安全性について

ひと口サイズのチーズ等の包装に使用されているアルミ箔は古くなると穴が開いた状態になる。アルミが食品に溶け出して、体に悪影響を及ぼすのではないかと心配である。

(大阪府 女性 48歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

極端な酸性またはアルカリ性の条件下では、アルミニウムが溶出する可能性があります。チーズ製品についてアルミニウムが溶出することを示唆する知見は承知しておりません。仮に、アルミニウム箔が溶出したとしても、その量は、国際的な評価機関が設定した許容摂取量に比べて、直ちに問題となる量ではないと考えられます。

PETボトル容器での牛乳販売について

PET ボトルでの牛乳販売がされると、牛乳を清涼飲料水同様に持ち歩き、口をつけて飲むことが考えられるが、微生物増加、食中毒の観点から危険なことだと思う。それらの危険性を考慮し、流通業者・消費者にきちんと情報提供する必要があると思う。

(東京都 女性 28歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

ポリエチレンテレフタレート(以下「PET」という。)を牛乳等の容器包装として用いることについては、当委員会の器具・容器包装専門調査会において、PETから重金属、触媒などが牛乳中に溶け出してこないか、長期保存試験を含めたさまざまな試験結果に基づいて評価を行い、当委員会において「容器に入った牛乳等が適切な条件下で管理される限りにおいて、今回申請されたPETは牛乳等に使用しても十分な安全性を確保している」と判断しました。

従って「適切な条件下で管理される限りにおいて」との記載は、PETを牛乳等に使用した場合においても、既存の条件である「保存の方法の基準」(殺菌後直ちに摂氏10以下に冷却して保存すること。)が遵守されることを想定しております。

また、御指摘の点については、国民からの意見・情報の募集においても同様の指摘があったことから、評価書において「なお、牛乳等にPET容器を使用する場合においては、食中毒防止の観点による、微生物学的リスクなどを踏まえ、注意喚起の表示等、適切な指導が必要であると考え。」旨を、追加して記載したところです。

消費者の皆様におかれましては、開封後の牛乳入りペットボトルについて、衛生的観点からしっかりと自己管理が必要です。

【厚生労働省からのコメント】

御指摘のとおり、購入後の牛乳を衛生的に取扱うためには、冷蔵保管を行うことや開封後は速やかに消費すること等、適切な条件下で管理されることが重要です。厚生労働省としては、食品安全委員会によるリスク評価の結果を受け、薬事・食品衛生審議会でも御議論いただいた結果、牛乳等にポリエチレンテレフタレート容器を使用する場合には、開栓後の再密栓が可能であることを想定し、再密栓された牛乳の携行等に伴う微生物学的リスクを未然に防止するため、消費者に対し、開栓後は携行せず又速やかに飲み切る等の適切な衛生的取扱いに関する情報提供を行うことが重要であると考えています。

7. 化学物質関係

トランス脂肪酸の摂りすぎに注意。バランスの良い食生活を

トランス脂肪酸の摂りすぎは、血中の善玉コレステロールを減少させ、動脈硬化などの心臓疾患の危険性を高める可能性がある。食生活の欧米化が進み、トランス脂肪酸の摂取量が多くなることが否定できない。バランスの良い食生活を心がけることが大切である。

(茨城県 女性 51歳 その他消費者一般)

トランス脂肪酸の任意表示について

トランス脂肪酸を含む加工食品については「トランス脂肪酸量の表示」あるいは「トランス脂肪酸の摂りすぎに注意しましょう」との任意表示を推奨し、心臓血管系の健康増進と消費者の安全・安心な食品選択に資することが望まれます。

(東京都 男性 70歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

現在、食品安全委員会では、食品中に含まれるトランス脂肪酸について、ファクトシートを作成して、その基本的な科学的知見を取りまとめて公表しています。

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

その中で、

トランス脂肪酸は、マーガリンやショートニングなど加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか反すう動物の肉や脂肪中などに含まれる脂肪酸の一種であり、その摂取量が増えると悪玉コレステロール濃度の上昇、善玉コレステロール濃度の低下など動脈硬化症の危機性が増加すると報告されています。

食事、栄養およ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は、心臓血管系の健康増進のため、食事からのトランス脂肪酸の摂取を極めて低く抑えるべきであり、実際にはトランス脂肪酸の摂取量は、最大でも一日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満とするよう勧告しています。

日本では、硬化油、乳、乳製品、肉、バター、精製植物油の摂取量を考慮して推計したものによると、トランス脂肪酸の摂取量は、一日当たり平均1.56gとなっており、摂取エネルギーの0.7%に相当するとみられています。

したがって、トランス脂肪酸の摂取による健康への影響は小さいと考えられる、と整理しているところです。

しかしながら、トランス脂肪酸の食品中の含有量及び摂取量の把握といった基礎的な調査が少ないことから、現在の日本人のトランス脂肪酸の摂取量を把握するため、マーガリン類及びショートニング等の食品におけるトランス脂肪酸含有量に関するデータ収集調査を行ったところです。今後とも、健康リスクの情報も含めた科学的知見を収集し、必要に応じてファクトシートを改訂し公表するなど、情報提供に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

トランス脂肪酸は、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、自然界においての牛などの反芻動物の脂肪や肉などに含まれる脂肪酸の一種であり、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があり、また、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がある可能性が指摘されています。しかし、現在の日本人の食生活では、トランス脂肪酸の摂取量は少なく、平成16年7月に食品安全委員会において健康への影響は小さい旨、評価されております。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、偏った食生活、特に脂肪については、「食生活指針」や「健康日本21」で謳っているように、トランス脂肪酸のみでなく、脂肪全体量のとりすぎに注意が必要で、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとることが大切です。

8. 微生物・ウイルス関係

二次感染を防ぐためのノロウイルス対策

ノロウイルスの中毒は、二枚貝が原因となることもあるが、現在は人からの二次感染が増加しているという情報がある。二次感染を防ぐために、感染の有無を確認する検査体制の合理化、生活に即した感染防止策のさらなる具体化が求められる。

(宮城県 女性 45歳 その他消費者一般)

ノロウイルスについて

ノロウイルスが各地で広がっているが、最近、ホテル、食堂、スーパー等のトイレの台に、石鹼とか液状のハンドソープが置かれているのが目に付き、大変よい傾向だと思います。正しい情報を今後とも、流してほしいと思います。

(秋田県 女性 67歳 その他消費者一般)

ノロウイルスについて

ノロウイルスは、最近は下火になってきていますが、1年を通して発症しています。しかし、原因があまりはっきりしていないような気がします。ノロウイルスにかかるると下痢と発熱が激しく、高齢者や体力のない方は大変辛い食中毒です。ノロウイルスは二次感染をいかに防ぐかがこれからの課題のような気がします。

(北海道 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】

ノロウイルスによる食中毒は、冬場に多く発生するのが特徴です。二枚貝の生食や調理従事者からの二次感染による様々な食品が原因となり、人から人への二次感染もあります。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、以下のような取組が有効です。

- (1) 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱する。(ノロウイルスは85・1分以上で不活化されます。)
- (2) 野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。

- (3) 手指をよく洗浄する。
- (4) 感染者の便、嘔吐物に直接接触しない。
- (5) 器具や床の消毒には高濃度の次亜塩素酸ナトリウムを用いる。(逆性石鹼やエタノールはあまり効果がない。)

また、食品安全委員会では、ノロウイルスによる食中毒の発生が多いことから、本ウイルスの食中毒に関する情報をわかりやすく提供し、注意を喚起するため、当委員会のホームページ上のトピックスに、ノロウイルス食中毒に関する専用のページを作成しております。

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

さらに、当委員会では食品により媒介される食中毒の防止に向け、厚生労働省などのリスク管理機関からの依頼のみならず、自らの判断で食品健康影響評価を実施することとしております。現在、カンピロバクターなどの食中毒原因微生物のうちどの微生物について優先的に実施していくべきか、関係専門調査会で検討を進めているところです。カキを主とする二枚貝中のノロウイルスについてもその検討対象となっており、当委員会の食品健康影響評価技術研究等を活用して、リスク評価に必要なデータ収集を行っているところです。

今後とも、ノロウイルス等の食中毒について、正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

ノロウイルスによる感染性胃腸炎及び食中毒については、今シーズンの発生状況に鑑み、「ノロウイルスに関する Q&A」を改定し、手洗いの励行、調理従事者の健康管理、食品の十分な加熱等について周知を行ったところです。ノロウイルスの特徴や予防法、殺菌の方法等の詳細については、Q&A に記載しておりますのでご参照下さい。

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

厚生労働省では、ノロウイルスによる感染症や食中毒の予防対策等について、最新の科学的知見を踏まえた、正確で幅広い情報を国民に提供するよう努めているところです。

9 . 遺伝子組換え食品等関係

遺伝子組換え食品について

最近の地球環境の問題や燃料問題などにより、米国ではバイオ技術を使って遺伝子を操作して、どうもろこしや大豆などを作っているとの報道があった。では、この遺伝子組換え食品は、人間の身体にどのような影響があるのだろうか。

(長崎県 男性 43 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

遺伝子組換え食品のヒトへの安全性評価については、食品安全委員会において評価基準を定め、これに基づきこれまでに食べられてきた従来品種との比較により行っております。

ヒトに対する具体的な評価項目は

挿入された遺伝子やそれによって生産されるタンパク質の有害性
新たに生産されるタンパク質が、アレルギーを誘発する可能性はないか
従来の食品と比較して、含有成分が大きく変化したり、新たな有害物質を作る可能性はないか

等についてであり、その可能性を含めた予測を行い、それがヒトの健康に与える影響についての評価を行っています。

なお、安全性評価を担当している遺伝子組換え食品等専門調査会の審議内容については、調査会終了後、議事録を公開しております。

【厚生労働省からのコメント】

遺伝子組換え食品は、挿入遺伝子により産生される蛋白質の有害性、アレルギー誘発性等により、人体に影響を及ぼす可能性があるといわれています。

したがって、輸入・販売等を行お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、食品安全委員会において、食品安全委員会が定める安全性評価基準に基づいて評価がなされているところです。

10. 新開発食品関係

ACE阻害活性を有する特定保健用食品の安全性について

「血圧が気になる方に」と称した特定保健用食品がいくつか承認されていますが、このうちいくつかの関与成分のひとつである、アンジオテンシン変換酵素阻害薬を妊娠初期に服用していた場合、胎児に障害が生じるリスクが有意に高くなることが報告された。同様の効果を有する特定保健用食品の安全性には問題がないのか。

(徳島県 男性 37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、特定保健用食品の安全性評価に当たっては、食品という性質上、摂取対象者が制限されるものではないことから、患者、乳幼児、高齢者、妊婦等を含めた全てのヒトが摂食することを考慮し、安全性の評価を行うことが重要としております。これは、「特定保健用食品の安全性評価の基本的考え方」に基づいており、ホームページなどで公開しております。

なお、御指摘の関与成分がACE阻害作用を有する特定保健用食品については、妊娠または妊娠の可能性のある方に対し、摂取上の注意が表示されること及びトリペプチドなど食品由来成分を関与成分としているものであり、アンジオテンシン変換酵素阻害薬の医薬品成分は含まれていないことを確認しております。

【厚生労働省からのコメント】

特定保健用食品は、有効性及び安全性について厚生労働省の薬事・食品衛生審議会で審査を行った上で表示の許可を行っているものです。特に安全性については、厚生労働省から食品安全委員会に安全性の評価を依頼しています。

また、これらの審査の過程において、作用機序や関与成分に応じて注意喚起表示が必要と判断される場合もあり、関与成分がACE阻害作用を有する特定保健用食品には、「妊娠又は妊娠の可能性のある方は医師に相談の上摂取する」旨の注意喚起表示が行われています。

なお、アンジオテンシン変換酵素阻害薬の医薬品成分は含まれていないことを確認しております。

11. 食品衛生管理関係

消費期限切れ原料の使用について

食品会社が消費期限切れあるいは賞味期限切れの食品原料を使用して製造したとすることで、保健所の査察が行われましたが、ただ期限内に使用すればよいということではないと思います。同じ原料でも保管状態が悪ければ、期限内でも悪くなっているでしょうし、逆に期限が切れていても全く問題のない場合もあると思います。使用時の判定基準のようなものは行政からどのように指導されていますでしょうか。

(三重県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

食品メーカーの相次ぐ不祥事に思うこと

大手菓子メーカーの商品安全管理に対する不祥事が起きて以来、他のメーカーでもいろいろな問題が起きている。関係機関による指導、チェック体制の強化、罰則の強化をお願いしたい。消費者は安全・安心を求めている。

(千葉県 女性 64歳 その他消費者一般)

大手菓子メーカーの今回の事件に関して

今年に入って発覚した大手菓子メーカーの賞味期限切れ食材の使用等の問題は、たまたまや我々の食生活の安全を脅かす出来事でした。行政のチェック、また企業自身の衛生管理体制を今一度見直していただきたいと思います。

(奈良県 女性 43歳 その他消費者一般)

消費期限切れ等の企業の「お詫びとお知らせ」記事について思うこと

先日の大手菓子メーカーの消費期限切れ商品販売事件後、企業からの「お詫びとお知らせ」として、消費期限切れ製品に関する新聞記事が相次いでいる。企業はもっと自己管理を徹底し、行政は絶えず管理してほしいと思う。

(愛知県 女性 31歳 その他消費者一般)

食品衛生責任者の自覚と権限強化について

食品衛生法では、多くの食品関係事業者者に食品衛生責任者の設置が義務づけられている。今回の大手菓子メーカーの事件に関しても、食品衛生責任者の制度は十分機能したのだろうか。食品衛生責任者の権限の強化、制度の整備と充実が望まれる。

(富山県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品等事業者に対する立入調査、食品の収去検査、施設や食品の取扱いに係る衛生指導等については、各都道府県等の保健所が実施しています。

今回、大手菓子メーカーにおいて、不適切な衛生管理が継続的に行われていた件については、関係自治体による調査の結果、消費期限表示の不備等について食品衛生法違反として改善等の行政指導が行われたところです。

厚生労働省では、関係業界団体に対し、同様の事例の再発防止のため、食品等事業者の責務を再度周知徹底するとともに、都道府県等に対し、今回の事例を踏まえた広域流通食品の製造・販売等を行う食品等事業者に対する指導事項及び監視指導の際の重点監視事項等について通知したところです。

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

(「13. 広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」をご覧ください。)

【農林水産省からのコメント】

大手菓子メーカーが期限切れ原料を使用し販売していたこと等を公表したことを受け、農林水産省では、情報公開の推進、法令遵守等について要請を行うとともに、関係団体を通じて、会員食品企業に対して、法令遵守及び社会倫理に適合した行動のより一層の徹底等について要請を行いました。

また、社内基準を1~2日越える消費期限を表示していたことについては、嚴重注意を行い、全食品についての不適正な表示の点検・是正、全役員及び従業員に対する品質表示制度の啓発などを求めました。

農林水産省としては、今後も、消費者の信頼確保に向け、業界団体等に対し、適切な指導を行ってまいります。

飲料水としての水道水について

水道水は飲料水としては使わないのが常識と聞き、不安になった。一般消費者は、飲料水は、水道水ではなく買い求めたほうが安全で健康に良いと考え、購入している人が多いのだろう。飲料水としての水道水について、消費者への正確な情報の提供を期待する。

(埼玉県 女性 71歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

私たちが毎日飲んでいる水道水は、水道法によって、衛生的に安全な基準(水質基準)を満たすように規制されており、その取組みについては厚生労働省が情報提供をしています。

食品安全委員会では、厚生労働省が水質基準を見直す際に、食品安全基本法第24条に基づき厚生労働省の諮問を受け、科学的な見地に立って水質基準に関する化学物質のリスク評価を実施することとなっています。最近では、平成18年8月、水質基準に「塩素酸」を追加するにあたり、厚生労働省から意見を求められました。これに対し、食品安全委員会では化学物質専門調査会と汚染物質専門調査会

が合同でリスク評価を行い、塩素酸のTDI（耐容一日摂取量）を設定しました。
水道水の安全性（塩素酸）のリスク評価については、季刊誌「食品安全」vol. 12でも紹介していますので、ご覧下さい。

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

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。

食品包装材製造の防塵対策基準について

板蒲鋒の板は製材所で製材されただけで、食品工場では洗浄や消毒がされていないまま保水分調整に使用されていると思われるが、衛生上問題はないのか。

（宮城県 男性 64歳 食品関係業務経験者）

生食用かきの加工基準について

生食用かきは、原料のかきが採取される海域やかきの加工水などの大腸菌群の最確数で規制されている。この基準はノロウイルスに対応するものではないので、新たに化学物質、汚染指標生物（プランクトンなど）を加えた総合的な基準に見直ししてほしい。

（埼玉県 男性 69歳 食品関係業務経験者）

お惣菜の安全性

各スーパー等で販売されているお惣菜は手軽で、利用する機会も増えているが、安全性という観点では不安がある。スーパーやお惣菜屋さんでも手軽に検査できる基準を設けていただきたい。

（大阪府 女性 48歳 その他消費者一般）

12. 食品表示関係

お茶の原産地表示について

緑茶はブレンド品が多いため、消費者にとって原料原産地の表示が重要である。緑茶の原料原産地の表示方法がよく分からないので、説明してほしい。

（愛媛県 男性 68歳 食品関係業務経験者）

【農林水産省からのコメント】

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材料の品質が製品の品質に大きな影響を与えられられる品目として、緑茶のように加工度が低く、生鮮食品に近い20食品群を対象を大幅に拡大し、昨年10月に義務化されました。

これら、20食品群については、その主たる原材料(加工食品の原材料のうち、重量の割合が50%以上を占める原材料)の原産地を使用割合が多い順に表示することが定められています。

このため、お尋ねのような複数の原産地をブレンドして作られた緑茶の場合、「原材料名 緑茶(A国、B国)」などと表示することとなります。

例えば、国産の荒茶（生葉を蒸してもみ乾したままの茶（「大辞林 第2版」より））を60%、A国産の荒茶を40%混合して国内で仕上げた緑茶には、荒茶の重量順に「国産、A国産」のように原産地を表示します。

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。

食品の表示について

製造所固有番号は、我々消費者にとってわかりづらいものです。自社工場で製造しているのか、他の会社かがわからないからです。また、この記号等は、見やすいところに表示してほしいと思います。

（奈良県 男性 46歳 医療・教育職経験者）

加工食材成分の曖昧な表示について

合挽き肉のパッケージに「（豪州産・茨城産）牛肉、（米国産・千葉産）豚肉」など表示されているものがあるが、せめて最多成分だけでも、%実値を示してもらえないかと思う。米国産牛肉が日本国内で、どのような形で消費されているのかについて、不安を感じるとの声を耳にしたことがある。

（神奈川県 女性 73歳 医療・教育職経験者）

賞味期限の表示について

消費者は、まだ、消費期限と賞味期限の違いについての理解が乏しいように思います。今一度、周知徹底していただきたいと思います。また、賞味期限を「最も美味しい期間」「多少味は落ちるが食品として問題のない期間」の2種類に分けて表示できないもののでしょうか。より食品の安全性と無駄を省くことができると思います。

（北海道 女性 56歳 その他消費者一般）

加工食品等の添加物表示について

食品添加物を摂取しない食生活を目指しているが、宅配のカタログやHP上の商品の説明には、原材料名の表示がないこともあるので困っている。商品の購入方法が多様化する今、新しい形態への表示の対応も必要となるのではないか。

（香川県 女性 42歳 その他消費者一般）

複雑すぎる食品表示について

食品の表示が複雑すぎる。例えば、甘みに関するものでも、「無糖」「微糖」「低糖」「シュガーレス」「ノンシュガー」「甘さ控えめ」「甘さすっきり」等がある。もっとすっきりとした、誰が見てもわかりやすい表示になるよう、考えてほしい。

（鳥取県 女性 49歳 食品関係業務経験者）

13. その他

クローン食肉を米国が認可した件について

FDA が「クローン食肉や乳は食品として安全だ」とする報告書案を発表しましたが、認可されれば日本へ輸出される可能性もあると思われます。早急に日本の態度を検討すべきだと思います。

(大阪府 女性 38歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

米国食品医薬品庁は、平成 18 年 12 月 28 日、体細胞クローン技術を使用した牛等の肉や生乳は食用として安全との暫定報告書を取りまとめ、一般からの意見聴取を行った上で、食品として販売を許可するか否かについて決定することを公表しています。(意見募集期間は、当初 90 日間であったが、5 月 3 日まで延長。)

一方、我が国においては、体細胞クローン牛の肉や生乳については、農林水産省からの通知により、現在、出荷の自粛が行われているところです。

また、体細胞クローン牛の肉や生乳の安全性については、平成 15 年に厚生労働省の研究班が「安全性が損なわれていることは考えがたいが、新しい技術であることを踏まえ、慎重な配慮が必要」と報告されています。現在、農林水産省等の試験研究機関において体細胞クローン牛から生まれた産子の安全性に関する研究調査が行われているところです。

今後とも、米国での動向やリスク管理機関等によるクローン技術を使用した食品の安全性に関する研究の結果を注視したいと考えております。

【厚生労働省からのコメント】

当該報告書案については、米国においても未だ検討段階であると認識しております。厚生労働省としては米国の状況を引き続き注視しつつ、必要な対応を検討していきたいと考えています。

条件付き特定保健用食品について

平成 17 年より、「条件付き特定保健用食品」という新しい分類が加わりました。条件付きにし、表示規定を設けることで、紛らわしい表示を防止しようというのがねらいであると認識しておりますが、根拠が必ずしも確立されていない商品に対し、表示規定を設けること自体が、たいへん紛らわしいように思われてしかたありません。

(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】

「条件付き特定保健用食品」は、従前の表示制度では、身体の構造又は機能に影響を及ぼすことを目的とする表示が保健機能食品(特定保健用食品及び栄養機能食品)を除いては認められておらず、かえって曖昧な表示を増加させているおそれがあることから、国民に対する正確な情報提供を推進するため、平成 17 年 2 月より導入されたものです。それまでは、有効性が認められるにもかかわらず、有効性を発現するまでのメカニズムが明確でないもの、有効性を発現する

までのメカニズムは明確だが、審査で要求している有効性の科学的根拠のレベルに届かないものは、特定保健用食品として認められませんでした。このように、一定の有効性が確認される食品についても、限定的な科学的根拠である旨の表示をすることを条件として認めることにより、国民の選択肢の幅が広がることにつながると考えます。

健康食品に含まれる成分の安全性について

先日、杉エキス入りの健康食品を摂取して呼吸困難になった事例が報道されました。健康食品に入っている成分について何も規制がない野放し状態に、非常に危険性を感じます。新たな把握、監視、規制の仕組みが必要だと思います。

(大阪府 女性 38歳 その他消費者一般)

サプリメントの過剰摂取について

健康に良いという食品さえ摂れば、それでOKとの間違っただ情報が浸透しているようだ。多種のサプリメントを同時摂取した場合の過剰摂取の害についての警鐘が必要ではないだろうか。

(京都府 女性 67歳 医療・教育職経験者)

健康補助食品の安全性

次々と新しい健康補助食品が出てくるが、本当に健康の補助に役立つのか疑問である。せめて、害がなく安全であるかどうかについて、検査していただきたい。

(大阪府 女性 48歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

特定保健用食品は国が有効性・安全性を審査し表示を許可したものです。それ以外のいわゆる健康食品は、国により個別の審査を受けたものではありません。

いわゆる健康食品を含む販売食品等の安全性の確保は、食品等事業者が第一義的責任を有しています。厚生労働省では、事業者による安全性確保のための自主的な取組を推進する観点から、平成17年2月、「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・カプセル状食品の原材料の安全性に関する自己点検ガイドライン」を示し、その普及啓発を図るとともに、「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、その食品が含有する成分に応じ、科学的根拠に基づき一日当たりの摂取目安量を設定すること等について適切な運用がなされるよう、都道府県及び関係業界を通じて周知徹底を図っています。

なお、(独)国立健康・栄養研究所のホームページにおいては、「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し(<http://hfnet.nih.go.jp/>)、個々の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を集約し、広く関係機関に提供しておりますので、御参考にしてください。

また、厚生労働省では、平成19年度より「健康食品」の安全性確保に関する

検討会を開催し、錠剤・カプセル状等特殊な形態のものがあることから一般の食品とは異なる対応が求められる場合がある、いわゆる「健康食品」の安全性確保について検討することとしています。この検討結果を踏まえて、所要の措置を講ずることとしています。

(参考)

「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に係る安全性ガイドライン」について

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/2005/050203/050203-9.pdf>

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。

マスコミの力を借りて消費者教育をしよう

情報化社会において、消費者はメディアに振り回され過ぎていないだろうか。賢い消費者を育てるために、食品安全委員会が、メディアやマスコミの協力のもと、消費者教育を行うとよいのではないだろうか。

(福岡県 女性 65歳 その他消費者一般)

食育基本法を実践するためのモニター活動

食育を実践するために、今、学校の教師に求められていることは、子どもたちの発達段階に応じて具体的な体験学習ができる教材の開発である。今後も、私は、モニター活動を通して得る最新の資料や情報を学校現場へ提供していきたい。

(兵庫県 女性 70歳 医療・教育職経験者)

大手菓子メーカー問題の報道に思う

大手菓子メーカーの事件が連日、報道されていたが、マスコミは、この問題について、法の遵守の欠落なのか、企業モラルの問題なのかを見誤ることなく報道していただろうか。その点で、厚生労働省の対処を望む。

(神奈川県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

食育基本法施行による今後の食文化に対する期待感

食育基本法の制定によりいろいろな施策が計画されているようですが、国民の健康志向が高いにもかかわらず、まだ食育に関する推進運動が十分浸透していないように思えます。テレビなどの情報にふりまわされ、食品に対して健康や痩身効果の過剰な期待は異常とも感じられます。国民の食に対する意識改善も含めた今後の施策に期待をしています。

(愛媛県 女性 57歳 食品関係研究職経験者)

食育推進計画について

食育推進計画は、食育基本法に基づく市町村推進計画として、食育を具体的に推進するために計画されています。地域の自治体は、その地域で作成している食育推進計画に積極的に参加し、生産段階での食品の安全・安心を徹底するよう、指導をお願いします。

(北海道 男性 62歳 食品関係業務経験者)

食の安全への取組

消費者が安心感を持って、加工食品やファーストフード等を食べられるよう、食品業界における各企業の食の安全に対する取組をホームページ等で公表するよう、指導してほしい。

(大阪府 女性 48歳 その他消費者一般)

消費者としての目

テレビの健康番組での納豆に関する報道で、消費者の側の問題点、発信者の側の問題点が浮き彫りになった。消費者として、情報を判断する目や与えられた情報をうのみにせず、自ら情報を収集する気持ちが必要であることを痛感した。

(香川県 女性 42歳 その他消費者一般)

食材そのものが持つリスクの再認識

じゃがいもの芽が食中毒をおこす危険性があることなど、食材そのものに潜むリスクを再認識することが必要なのではないかと。核家族化が進む現在、行政が積極的に基本情報を提供していくことが求められている。

(宮城県 女性 45歳 その他消費者一般)

野菜系飲料の残留農薬への不安

「野菜系飲料」の売り上げが伸びているが、その健康へのリスクについて、残留農薬などを第三者が分析し、情報提供すれば、消費者として「野菜系飲料」が果たして健康に良いものなのか判断する材料になると思う。

(宮城県 女性 45歳 その他消費者一般)

戦後の食品とリスクについて

戦中、戦後の食糧難時代が過ぎ、現在ではあらゆる食材が豊富になっています。反面、これらの生産過程での農薬や食品添加物の使用は増加していると考えられます。戦後から長い年月にわたって蓄蔵された目に見えない有害物質によるリスクが、年間30兆円を超える医療費に現れていると思います。

(宮城県 男性 71歳 その他消費者一般)

温暖化による季節野菜の保存問題等について

今年は暖冬傾向だったため、日本各地で季節野菜の取れ過ぎが聞かれた。野菜の保存問題について、研究開発するためのプロジェクトチームを国として立ち上げることで、日本の食糧自給率を少しでも向上させることができるのではないかと。

(福岡県 女性 65歳 その他消費者一般)

< 情報提供 >

宮城全県で平成21年までに環境保全米（特別栽培米）に切り替え

宮城県のJAは、県産米の栽培方法を化学肥料や農薬の使用を抑えて、環境保全米に切り替える方針を決め、県内全域の農家に呼びかけることとし、平成21年まで作付面積の7割以上を目標とした。

(宮城県 女性 57歳 医療・教育職経験者)