

## 食品安全モニターからの報告（平成19年5月分）について

食品安全モニターから5月中に、33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	1件
・ BSE関係	5件
・ 農薬関係	1件
・ 器具・容器包装関係	1件
・ 化学物質関係	1件
・ 遺伝子組換え食品等関係	2件
・ 食品衛生管理関係	8件
・ 食品表示関係	5件
・ その他	7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

### 新たなリスクコミュニケーター育成講座に望むこと

昨年度まで行われた地域指導者育成講座に加えて、リスクコミュニケーター育成講座が予定されている。今後の課題は、受講生の選考、受講終了後の名称使用、活動支援、受講後の定時意見交換、活動成果のとりまとめと課題の整理などではないかと思う。

(広島県 男性 72歳 医療・教育職経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

平成19年度に新たに実施する「リスクコミュニケーター」育成講座は、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える方を育成することを目的としております。

実施にあたっては、ご指摘いただきました点についても、今後、検討して参りたいと考えております。

### DVDソフトを拝見して

「気になる農薬」と「遺伝子組換え食品ってなんだろう」のDVDソフトを拝見し、子どもたちにもわかりやすく、見やすい内容で、食育の教材として活用できると思いました。このようなよい教材を最大限に利用する方法を考えていくべきだと思えます。

(鹿児島県 女性 34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、これまで、「気になるメチル水銀」、「気になる農薬」、「遺伝子組換え食品ってなんだろう? ~そのしくみと安全性~」、「21世紀の食の安全~リスク分析手法の導入~」の4本のDVDソフトを制作しました。いずれも、一般の方に無料で配布するほか、「21世紀の食の安全~リスク分析手法の導入~」以外のDVDについては、予定枚数に達したため配布を終了しました)意見交換会等で上映するなど活用しております。活用方法につきましては、今後とも工夫してまいります。

## 2. リスクコミュニケーション関係

### マスコミに対する働きかけについて

リスクコミュニケーションの活動は必要だと考えます。ただし、マスメディア等が根拠の乏しい情報を流せば、一般消費者はたやすく誤認してしまうと考えます。根拠が不明確な報道に対し、根拠を明確にしたり、関係者に十分な科学的教育を実施する等、防止のためのシステム作り等も必要と考えます。

(東京都 男性 49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、リスクコミュニケーションを活発に行っていますが、報道関係の方々には、適宜プレスリリースを行い、積極的に情報を提供するとともに、昨年6月より登録いただいた報道関係者に対し、プレスリリースの内容を電子メールにて配信しております。

また、重要な案件については、会議等の終了後報道関係者に対して事後に要旨の説明を行い、正確な情報の提供に努めています。

さらに、食品の安全性に関する情報が広く国民の皆様に正確に周知される上で、報道の果たす役割は大きいことから、報道関係者との間で情報や意見の交換を行う懇談会を定期的を開催しています。

この他、当委員会の取組などについて、国民の皆様に知識と理解を深めていただくため、ホームページをはじめ、季刊誌やパンフレット、昨年6月からはメールマガジンを発行するなどの他、様々な媒体や機会を通じて、適切な情報の提供に努めているところです。

今後とも引き続き、御指摘いただいた御意見を参考にしながら、適切な情報の発信が行われるよう、報道関係者との意思疎通に努めてまいります。

### 3 . B S E 関係

#### 国産牛の全頭検査について

全頭検査で牛肉の安全は確保されるわけではない、と言われていますが、「全頭検査だから安心」と一度刷り込まれた意識をどう変えていくのか、消費者、生産者の不安に寄り添った形の説明が必要だと思います。

(京都 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】

BSE検査については、食品安全委員会が、平成17年5月6日に厚生労働省及び農林水産省に通知した、「我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに係る食品健康影響評価」において、BSE検査対象月齢を全年齢から、21ヶ月齢以上の牛に変更した場合、食肉の汚染度は、全頭検査した場合と21ヶ月齢以上検査した場合、いずれにおいても、「無視できる」～「非常に低い」と推定され、この結果から、検査対象月齢の変更がもたらす人に対するリスクは、非常に低いレベルの増加にとどまるものと判断されました。

これについて食品安全委員会では、審議の段階での国民との意見交換会や、評価書案が取りまとめられた段階での意見・情報の募集等、リスクコミュニケーションに努めると共に、評価のポイントについて、ホームページ及び季刊誌等を通じて積極的に情報提供をしまいいりましたが、今後ともコミュニケーション技術の向上や改善を図るなどの工夫を重ねながら、関係者間でのより深い情報の共有と相互理解が図れるよう、リスクコミュニケーション等に取り組んでまいります。

#### 【厚生労働省からのコメント】

BSE全頭検査については、平成13年10月当時、牛の月齢が必ずしも確認できなかったこと、国内でBSE感染牛が初めて発見され、国民の間に強い不安があったこと、等の状況を踏まえて開始したものです。BSE対策については、他の食品安全対策と同様、科学的合理性を基本として判断すべき問題と考えており、平成16年9月に食品安全委員会においてとりまとめられた、BSE国内対策に関する評価・検証に沿って、平成16年10月15日に全頭検査を含む国内対策の見直しについて食品安全委員会に諮問し、平成17年5月6日に食品安全委員会から答申を受けたところです。

厚生労働省としては、検査対象月齢の見直しに当たっては、食品安全委員会の科学的な評価結果を踏まえて対応しているところであり、これまでにリスクコミュニケーション等を通じて国民への説明を行ってきたところですが、今後とも、必要な情報提供を行うなど国民の理解の促進に努めてまいります。

### **米国産牛肉の輸入条件の緩和について**

米国処理施設への査察の合意により、日本政府は全箱検査を終了し、条件緩和の是非を食品安全委員会に諮問する方針と報道されていた。また、OIEによる「準安全国」認定を根拠とした月齢制限撤廃への流れを危惧する。BSE 検査に最も厳しい国として、毅然たる結論を食品安全委員会に望む。

(福岡県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

### **OIEによる米国のBSE準安全国認定について**

OIEにより、米国が「BSE 準安全国」と認定されました。今後、米国からの輸入条件緩和の圧力が高まるのは必須ですが、国内事情、科学的根拠に基づき、的確に判断いただきたいと思います。

(大阪府 女性 39歳 医療・教育職経験者)

### **「食品に関するリスクコミュニケーション - 我が国に輸入される牛肉等に係る食品健康影響評価の実施について」に参加して**

我が国に輸入される牛肉等に係る食品健康影響評価の実施に関する意見交換会に参加した。BSE 発生時のことや異常プリオンの怖さを再確認し、米国産牛肉等の輸入条件緩和等の対応は政治的思惑に囚われず科学的評価に基づくべきである。国民の安全を守ることを第一に考えてもらうことを切に願う。

(福岡県 女性 71歳 医療・教育職経験者)

### **【食品安全委員会からのコメント】**

米国産牛肉等の輸入条件は、日米両国政府のリスク管理機関における協議に基づいたリスク管理措置について、食品安全委員会が平成17年12月8日に厚生労働省及び農林水産省に通知した、「現在の米国の国内規制及び日本向け輸出プログラムにより管理された米国から輸入される牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合と、我が国でとさつ解体して流通している牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合の牛海綿状脳症(BSE)に関するリスクの同等性に係る食品健康影響評価」の結果を踏まえ、日米両国政府により正式に合意されたものです。

この輸入条件の見直しについては、まずは厚生労働省及び農林水産省で検討すべき問題であり、今後、米国側から条件緩和についての働きかけがある場合には、厚生労働省及び農林水産省において適切に対応することになります。

仮に、リスク管理機関から食品安全委員会に対して評価依頼が行われた場合には、国民の健康の保護の観点から、中立公正な立場で、科学的な知見に基づき、調査・審議を行っていきたいと考えております。

### **【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】**

米国産牛肉の輸入に関しては、5月13日から28日まで対日輸出認定施設の28施設(新規予定施設1施設を含む)の現地査察を行い、その査察結果について、6月13日に公表したところです。査察の結果、一部の施設に適格品リストに関する指摘事例(対日輸出が行われておらず、その予定もない内臓が適格品リ

ストに掲載されている等)があったものの、いずれも対日輸出条件に影響するようなものではなく、米国の対日輸出プログラム遵守に関して、システムとしての問題はないことを確認いたしました。なお、昨年末と今回の査察と合わせて全ての対日輸出施設(35施設)において現地査察を行いました。この査察結果も踏まえて、米国の対日輸出プログラムの遵守についての検証期間を終了し、6月13日から輸入業者の協力を得て当面の措置として行っていた全箱確認は行わないこととしたところですが、厚生労働省検疫所及び農林水産省動物検疫所の輸入時の検査においては、適格品の対日輸出実績や不適格事例の有無等を考慮して抽出検査を実施する等適切に対応することとしております。

さらに、厚生労働省においては、検疫所を通じて、輸入者に対し、輸出元への対日輸出プログラム遵守の確認、倉庫への搬入時のラベル確認、国内流通段階での検品の徹底、問題確認時の行政機関への通報を指導しています。

また、OIE(国際獣疫事務局)による米国のBSEステータスに関しては、5月20日から25日に開催されたOIE総会において、米国のBSEステータスが、3つの区分(「無視できるリスクの国」、「管理されたリスクの国」及び「不明なリスクの国」)のうち、「管理されたリスクの国」に分類されましたが、この米国のBSEステータスの決定が直ちに米国産牛肉の輸入条件の変更をもたらすものではないと考えております。

いずれにしましても、本件につきましては、国民の食の安全と消費者の信頼確保を大前提に、科学に基づいたステップをきちんと踏んで対応することが重要と考えており、今後も説明会、意見交換会を通じて、リスク管理機関として情報提供等に努めてまいります。

### 牛肉等の販売業者の原産国の表示の義務化

米国は「生後20ヶ月以下の牛肉」に限定している月齢制限を「30ヶ月以下」に緩和するよう求めていると報道されている。このような報道を見聞するたびに、米国産牛肉の安全・安心の判断は、消費者個人にあるのではと思う。不安を払拭するためにも、牛肉・牛肉の加工品について、原産国表示の義務化と表示違反の法規制の強化を希望したい。

(熊本県 男性 69歳 食品関係業務経験者)

### 【農林水産省からのコメント】

牛肉の原産地表示については、JAS法に基づき、  
生鮮品については、平成12年7月から義務付け、  
加工品についても、平成18年10月から生鮮食品に近い「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、平成17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。  
牛肉加工品については、他の加工品同様、いくつかの原産地の原料を混合して

使用する場合や、中間加工品を使用する場合などがあり、原料の原産地を大本までさかのぼって正確に把握することは現実的には困難な商品も存在しています。

したがって、全ての牛肉加工品に原料の原産地表示を義務付けることは難しいと考えています。

一方、牛肉加工品等への消費者の関心の高まりを踏まえ、食肉加工、販売、外食等の団体に対して、義務化されていないものも含め、原産地に関する情報提供を事業者が積極的に行うよう、働きかけを行ったところです。こうした中で、表示やホームページ等により原料原産地に関する情報を自主的に発信する取組も見られており、今後、こうした事業者の前向きな取組を促してまいりたいと考えています。

加えて、牛肉・牛肉加工品について、平成18年8月1日から各地方農政事務所等により、原産地等の表示状況の調査を行っています。

調査の結果、牛肉の原産地や牛肉加工品の原料原産地を誤認させるような不正表示が確認されれば、JAS法に基づき、表示を是正する指示をするとともに業者名の公表を行う等の厳正な措置を講じており、これらの取組を通じ、牛肉の原産地表示に対する消費者の信頼確保に努めています。

## 4. 農業関係

### 汽水域産貝類の残留農薬基準について

山陰特産のシジミにポジティブリスト制度による残留基準以上の農薬が検出され、出荷自粛が長期にわたっている。これに伴い密漁が横行した。今後は産地偽装も想定されることから、犯罪防止と日本の伝統産業や食文化を守るためにも、安全基準の見直しを緊急に行うことが必要と考えます。

(鳥取県 男性 66歳 食品関係研究職経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

平成15年5月、食品の安全性を確保し、国民の健康の保護を図るため、食品衛生法の抜本的な改正が行われ、農薬、飼料添加物及び動物用医薬品(農薬等)の規制について、いわゆるポジティブリスト制度が導入することとされ、平成18年5月29日から施行されています。

本制度では、全ての農薬等について残留基準(いわゆる一律基準を含む)を設定し、その基準を超えて農薬等が残留する食品の販売を禁止することとされました。

本制度の施行により、これまで残留基準が設定されておらず規制の対象とならなかった農薬及び食品についても新たに規制の対象とされることとなり、個別に残留基準の設定されていないものについてはいわゆる一律基準(0.01ppm)で規制されています。

この制度の導入の過程において、これまで残留基準が設定されていなかった農薬及び食品については、国際基準等を参考に新たな基準を設定しましたが、農薬は、通常、農作物に病害虫の防除等のために使用されるものであるため、直接農

薬が使用されることがない魚介類に対しては、参考となる国際基準や海外基準も設定されていない多くの農薬に関して新たな残留基準は設定されていません。

昨年、滋賀県、島根県及び鳥取県が行った県産シジミの残留農薬検査で、一律基準（0.01ppm）を超えて農薬が検出されました。原因についてはまだ明確にされていませんが、水田等に使用した農薬が何らかの理由で河川等に流出し、河口、湖沼に生息するシジミ等に残留したものと考えられています。

厚生労働省としましては、このような事例については、一義的には、農家等の農薬の使用現場において止水管理等が適切に行われることが重要であり、不適切な農薬の管理による河川等への流出を前提に魚介類の残留基準等を策定することは適切ではないと考えています。

しかしながら、止水管理等の適切な管理がなされても、ドリフト（水路等への直接飛散）降雨、畦畔浸透等により一定程度の農薬が水系へ流出し、環境由来で非意図的に農薬が魚介類に残留する可能性も否定できないことから、このような場合の魚介類中の残留基準設定方法について、専門家による検討を行ってきたところ です。

今般その検討結果がとりまとめられたことから、厚生労働省としましては、今後、農林水産省から魚介類に対し農薬の残留基準を設定するよう、必要な資料と共に要請があったものについては、順次、内閣府食品安全委員会に健康影響評価を依頼し、その結果を踏まえ残留基準の設定に関する検討を行うこととしています。

いずれにしましても、本件については、国民の食の安全を前提にしつつ、関係府省庁、関係自治体等と連携して迅速かつ、適切に対応することとしています。

また、ご指摘の密漁や産地偽装の問題については、本制度による規制の有無によらず、本来あってはならないものであり、他の法規制の下で適切に取締を行うべきものと考えています。

## 5 . 器具・容器包装関係

### 食品容器の安全性について

食品用器具、容器包装の安全性については、消費者の認知度は低く、取り扱い方法について迷うことが多い。特に、スーパーの惣菜容器等に使用されているポリスチレン・ポリエチレンは、加熱により変形し、異臭が発生する可能性がある。食品の容器にも取り扱う際の注意書きを明記してほしい。

（秋田県 女性 28歳 その他消費者一般）

### 【厚生労働省からのコメント】

合成樹脂製の食品用の容器包装については、公衆衛生の見地から、食品衛生法に基づき必要な規格基準を定めており、この規格基準に合わないものは、販売や営業上の使用等が禁止されております。

個々の製品に耐熱温度や使用上の注意が記載されている場合は、それを遵守し

て適切に御利用ください。

## 6 . 化学物質関係

### トランス脂肪酸を含む食品の摂取について（マーガリンについて）

昨年以來、トランス脂肪酸を含む食品の話題が問題になっているが、新たにマーガリンが身体に影響が出るという雑誌の記事を見た。原料の植物油を固形化する時にトランス脂肪酸が生成されるためだという。ではどれくらいトランス脂肪酸を摂取していいのだろうか。塩分のように、1日何グラム以下にしないとか、明確に基準を決めてみてはいかがであろうか。ポテトチップスなどの加工食品もトランス脂肪酸の含有量を記載したほうがよいのではないか。

（長崎県 男性 43歳 食品関係業務経験者）

#### 【食品安全委員会・厚生労働省からのコメント】

食品安全委員会では平成18年度に食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査を行い、トランス脂肪酸の含有が予想される食品386検体（パン類等の穀類、乳類、マーガリン等の油脂類、菓子類等）を分析した結果から、平均的な日本人のトランス脂肪酸の摂取量は、0.7～1.3g/人/日（摂取エネルギー換算：0.3～0.6%）と推計されました。この推計値は、食事、栄養及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目標とされている「最大でも1日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満」を満たす結果となっています。

脂肪の多い食品や菓子類の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合は、平均を上回る摂取量となる可能性があるため、注意が必要ですが、日本人の一般的な食生活の中ではトランス脂肪酸の摂取量は少ないと考えられます。

また、含有量の記載等の規制に関することは、リスク管理機関により判断され、必要に応じてリスク管理機関から食品安全委員会へ意見が求められることとなります。

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、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ので、参考としてください。

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

いずれにいたしましても、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あります。トランス脂肪酸や飽和脂肪酸の含有量等にこだわるのではなく、日本の「食生活指針」で謳っているように、脂肪全体量のとりすぎに注意し、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。

## 7 . 遺伝子組換え食品等関係

## GM作物に関する情報開示・議論の活発化について

GM作物に関する消費者および生産者の不安を払拭し、GM食品について冷静かつ客観的に判断する材料を提供するため、PR活動や議論の場の設定を国が中心となり、より積極的に推進するべきです。

(北海道 男性 38歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、これまでも国民の関心が高いテーマや関係者相互間の考え方に大きな開きがあるものをテーマとして取り上げ、意見交換会を開催しております。

遺伝子組換え食品につきましては、遺伝子組換え食品の安全性を審査していく際の基準について、国民のみなさまのご意見を聴く必要があると判断し、「遺伝子組換え食品についてご意見を聴く会」(平成15年10月24日開催)の実施や「遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性評価基準案等に関する意見交換会」(同年12月19日開催)等、厚生労働省、農林水産省と連携しての意見交換会を実施するなど、関係者間の理解を深めるためリスクコミュニケーションに努めているところです。

また、季刊誌やDVDソフト「遺伝子組換え食品って何だろう? ~そのしくみと安全性~」を作成するなど、国民に対する正確な情報提供にも努めているところです。なお、DVDソフトにつきましては、既に配布は終了しておりますが、食品安全委員会のホームページから閲覧することができますので、是非ご覧下さい。

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

### 【厚生労働省からのコメント】

遺伝子組換え食品の安全性確保についての情報提供として、厚生労働省の「遺伝子組換え食品ホームページ」(<http://www.mhlw.go.jp/topics/idsenshi/index.html>)

において、安全性審査に関する具体的内容等を紹介したQ&Aやその他関連資料を掲載しているほか、より分かりやすい情報の提供を目指して、パンフレット「遺伝子組換え食品の安全性について」を作成しています。今後ともリスクコミュニケーションの機会等を通じて、国民に対する正確な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】

農林水産省では、これまでも、消費者や生産者等の皆様に対し、遺伝子組換え技術に関する正確な情報提供を行うとともに、意見交換の場等を通じ、遺伝子組換え技術に対する正しい理解の促進、遺伝子組換え技術の利用について共通の認識を得るべく活動を進めてきたところです。

今後とも、こうしたコミュニケーション活動等について、一層効果的な成果が得られるよう工夫や改良を加えながら、取り組み内容を強化するとともに、印刷物やホームページ等の広報媒体も積極的に活用しながら、広く情報提供に努めてまいります。

### **花粉症緩和米について**

遺伝子組換え操作によって、スギ花粉症に対する緩和米が開発されていると知りました。健康に対する安全性、次代につながる影響等について、十分な審議を尽くし、知らせてほしいと願います。

(神奈川県 女性 58歳 その他消費者一般)

### **【農林水産省からのコメント】**

花粉症緩和米については、スギ花粉症でお困りの方が多数おられることを踏まえ、遺伝子組換え技術を用いてスギ花粉症の緩和に有効と考えられる成分をコメに蓄積する技術を開発するとともに、動物を対象とした安全性に関する試験などの研究開発を行ってきています。

なお、花粉症緩和米については、先頃、医薬品として取り扱うべきとの見解が厚生労働省から示されており、食品としてではなく医薬品としての実用化を見据えた研究を進めることとしています。

このため、花粉症緩和米の実用化に向けては、健康に対する安全性を含め、医薬品の開発において求められる安全性・有効性等に関する科学的データの蓄積が必要と考えています。

## **8. 食品衛生管理関係**

### **中国産輸入農産物の検査強化を**

最近、中国産農産物で基準値を超えた農薬等が検出され、改めて安全性が内外で問われている実情に鑑み、中国産農産物については、検査強化密度を高めて、その安全性確保に努めていただきたい。

(福岡県 男性 76歳 その他消費者一般)

### **中国産食品の安全性について**

中国産食品の安全性について、管理体制が非常に不安であると感じています。中国産の食材はかなり多岐にわたって食品に使用されているので、一つ一つを調査していくことは時間もかかることだと思いますが、もう一度安全性のチェックをする必要性を感じます。

(長野県 女性 46歳 その他消費者一般)

### **中国食品に募る不信**

中国産の野菜、加工食品の輸入に際し、残留農薬検査を強化すべきだ。シイタケ・キクラゲ等は抜き取り検査を多くしているとのことだが、検査対象をもっと増やすべきだ。そのためには検査官を増やし、国民の健康を守るために予算を惜しまないで欲しいと思う。

(石川県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

### **不安が高まる中国産食品**

農薬や抗生物質の使用過多により、中国産食品への不安が高まっています。中国は、各国の懸念を受けて、「食の安全」を含めた消費者保護に関する国際会議を北京で開催しました。今回、世界の目が中国に注がれることにより、中国の生産体制が改善されることを望みます。

(高知県 女性 49歳 医療・教育職経験者)

### **食品だけでなく、私たちが口にするものの安全性のチェックを**

最近、外国で起こった中国製咳止めシロップなど、有害物質検出、中国製土鍋からの鉛検出のニュースに不安を持った。食品だけでなく、私たちが口にする食品に近いものの安全性の厳しいチェック、検査を希望する。

(高知県 女性 48歳 その他消費者一般)

### **【厚生労働省からのコメント】**

輸入農産物の残留農薬検査については、昨年施行された残留農薬等のポジティブリスト制度(原則、すべての農薬等について、残留基準(一律基準)を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売・輸入等を禁止する制度)の導入を踏まえ、海外での農薬等の使用等の情報や検出情報も参考に、輸入時のモニタリング検査項目の拡充を行ってきたところです。モニタリング検査の結果、継続して違反が確認された場合には、検査命令(輸入の都度、検査を行い、検査結果に問題がないことが確認されなければ輸入できない検査)を実施しています。

平成18年の速報値では、中国産生鮮野菜のうち、約20%にあたる約7,700件の残留農薬の検査を実施し、58件の違反を確認しており、35品目の農産品が検査命令の対象となっています。

また、厚生労働省では従来から、違反や海外で問題が発生した場合には、輸出国政府に対して安全対策を求めるとともに、必要に応じて、職員を派遣して現地調査を行っており、中国政府側においても、対日輸出野菜の輸出検査や生産段階での農薬使用管理の強化を進めていると承知しております。

報道にあるような中国産の飼料や医薬品については、関連する食品や食品添加物の輸入は確認されていませんが、念のため、輸入時検査の強化や中国政府に対し事実関係の確認などを行っているところです。

更に、中国産食品の安全性の再確認等を目的として、輸入業者に対しても、中国において違法に製造されたものではないこと、原材料や検査データ等が我が国の食品衛生法に適合すること等について改めて確認を行うよう指導したところです。

なお、食品衛生法では食品や添加物だけでなく、食品用の器具や容器包装につ

いても、公衆衛生の見地から規格や基準を定めており、規格や基準に合わないものは販売や輸入が禁止されます。

これらの輸入食品の監視指導を行うため厚生労働省では、全国の検疫所に 334 名の食品衛生監視員を配置しており、これまでも順次増員を図っているところです。

### **中国製の土鍋から検出された鉛・カドミウムについて**

札幌市で販売された中国製の土鍋から調理中に鉛やカドミウムが漏れ出した問題について、食品安全委員会は、厚生労働省に対し販売された分に関する調査、原因の究明や、場合によっては回収の要請を行う必要がある。

(東京都 男性 43 歳 その他消費者一般)

#### **【食品安全委員会からのコメント】**

食品安全委員会はリスク管理機関からの諮問を受けて、食品の安全性について、科学的なデータに基づき客観的かつ中立公正に食品健康影響評価を行うリスク評価機関です。

輸入食品の安全性確保については、従来からリスク管理機関である厚生労働省において、輸入時検査等の監視指導、輸出国政府との協議等を通じ、適切に対応しているところであり、食品安全委員会としても、引き続き状況の把握に努めてまいります。

### **中国での豚の奇病による死亡報道について**

ニュースで、中国で原因不明の奇病により、数十頭の豚が死亡したとの報道があった。人への感染はないということであるが、国民への詳細をはっきりとさせていただきたい。今後は行政に中国産の豚肉を使用した加工食品・豚肉を輸入する際は、きちんと検査をしていただきたい。

(長崎県 男性 43 歳 食品関係業務経験者)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

外国から豚肉や豚肉を原料とした食肉製品が輸入される際には、検疫所において、厚生労働省が定める疾病にかかり、またはその疑いがない等の旨が記載された輸出国政府機関発行の衛生証明書を確認した上で、問題がないものについてその輸入を認めています。

#### **【農林水産省からのコメント】**

農林水産省は、海外で発生した家畜の伝染性疾病について、主に国際獣疫事務局(OIE)等の国際機関、大使館を通じて情報を得ております。その情報をもとに水際防疫を強化する等、海外で発生している伝染病が我が国へ侵入することを防止しています。

また、豚肉等の日本への輸出入に関しては、農林水産省では、動物検疫所にお

いて家畜の病気の侵入を防止する観点から動物検疫を行っております。中国から輸入される豚肉等は、中国国内のと畜場における検査を受けて、家畜の伝染性疾病に罹っていないことが確認された豚であること、我が国が指定する施設で加熱処理を行うこと等の条件を満たすものに限り輸入が認められております。実際の輸入時には、動物検疫所において、条件を満たしているかどうかを中国政府機関発行の衛生証明書及び現物を見て確認しております。この2国間で取り決めた条件は、「中華人民共和国（香港・マカオを除く）から日本向けに輸出される加熱処理された偶蹄類の動物の肉及び臓器並びにそれらを原料としたソーセージ、ハム及びベーコンの家畜衛生条件」といい、詳細は下記 URL からご覧になれます。

<http://www.maff-aqs.go.jp/tetuzuki/eiseijoken/guteirui/asia/china/14-965.pdf>

今後とも、安全な食肉を輸入するため、家畜衛生の観点から動物検疫を適切に行ってまいりますので、ご理解及びご協力をよろしくお願い致します。

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。

#### **食材加熱の盲点とその伝達方法について**

食中毒予防のためには、食材を過熱殺菌することが大切であるが、例えば、ハンバーガーを調理する場合、表面が焼けていても内部に熱が十分浸透していないことが多い。そこで、内部の生焼けの様子をカラー映像で伝達し、消費者に注意を促す必要がある。内部温度 度といった文章表現では、注意喚起の効果をあげにくい。

（福岡県 男性 76歳 その他消費者一般）

## **9. 食品表示関係**

#### **「えび」「かに」のアレルギー表示の義務化について**

「えび」「かに」がアレルギー表示義務品目に追加されると聞きました。実際の商品への表示について影響はどれくらいあるのでしょうか。また、「えび」「かに」は高級な食材であると認識されているため、ごく微量でも表示しなくてはならないとしたら、アレルギー物質の表示を利用した優良誤認などに利用されるのではないかと心配だ。

（三重県 男性 35歳 食品関係業務経験者）

#### **【厚生労働省からのコメント】**

平成19年3月23日に開催された食品表示の共同会議において「えび」「かに」のアレルギー表示の義務化の方向性について了承されたところですが、実際の表示方法等については、細部を検討しているところです。ご指摘の点も踏まえ、今後更に検討を続けてまいります。

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。

### **純粋はちみつを表示報道について**

「純粋はちみつ」と表示されているものの中に、水あめや砂糖を加えている商品があると報道されていた。水あめ等を加えているのであれば、商品の表示をする際に加糖と表示するべきではないか。はちみつ業者には商品表示を明確にしてもらいたいものである。

(長崎県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

### **純粋はちみつについて**

「純粋はちみつ」と表示されたものの約2割に、人工甘味料などの含有の疑いが出ていたことが判明したと報道されていた。私たち消費者は表示を信頼し、より安全なものを選んで購入している。だからこそ、食品の成分表示に偽りがあってはならないし、許したくない。

(広島県 女性 37歳 医療・教育職経験者)

### **はちみつの品質表示問題について**

今般、はちみつの品質表示を調べる協議会が検査したところ、「純粋」と表示された約2割に、人工甘味料が混ぜられている疑いがあることがわかった。一般消費者は、表示が信用できないのであれば、一体何を信用すればいいのか戸惑いを覚える。

(北海道 男性 65歳 食品関係業務経験者)

### **「公正」マークの信頼回復を望む**

「純粋はちみつに甘味料含有」との新聞記事を読んだ。「公正」マークは、消費者に安心を与えていたと思う。食品の安全確保は、業界を含め製造者の自主的な取組が必要不可欠なので、公正取引協議会の制度を正しく有効に機能させるようにしていただきたい。

(神奈川県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

## **10. その他**

### **栄養機能食品制度について**

製薬会社が栄養機能食品として販売している一部の清涼飲料水について、CMでは、単なる栄養素の機能以上の何らかの効能効果を期待させているように思います。消費者の過度な期待に便乗した制度利用になっていないでしょうか。

(福岡県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

### **【厚生労働省からのコメント】**

栄養機能食品とは、高齢化や不規則な生活により、1日に必要な栄養成分をとれない場合に、栄養成分の補給・補完のために利用してもらうことを主旨とした食品です。

栄養機能食品は、同じ保健機能食品という制度の中にある特定保健用食品と違い、個別に厚生労働省の許可を受けている食品ではありません。あくまで国が定めた規格基準に合っていれば、製造業者等が自分たちの責任で国が定めた栄養成分に関する機能を表示することができるという制度です。(現在、ビタミン12種

類、ミネラル5種類の栄養成分に設定されています。) また、栄養機能食品は、あくまで国が定めた栄養成分の規格基準に一つでも適合していれば表示できるというものです。例えば、ダイエット補助食品に栄養機能食品という表示がしてあった場合、ダイエット補助食品そのものが国の定めている基準に合っているわけではありませんし、その効果を保障するものでもありません。その商品そのものが国の定めた基準に合っているような広告や表示をしている場合もありますが、あくまでそれに含まれている何らかの栄養成分が規格に合っているだけです。注意が必要です。栄養機能食品制度の見直しで、平成17年5月1日からは厚生労働大臣が定める基準に係る栄養成分以外の成分の機能の表示を禁止することとし、これによって、栄養機能食品制度を悪用して、当該栄養成分又は当該食品中に同時に含まれている他の成分について、ダイエット等の機能を表示することは禁止されております。

### **健康食品の認証マークについて**

厚生労働省では、平成19年度中に、健康食品に認証マークを導入すると発表されましたが、国が認定することにより、一般食品による日本人の食生活が軽視され、健康食品の摂取をおおる結果になるのではないかと考えます。

(宮崎県 男性 73歳 食品関係業務経験者)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

健康食品の安全性確保のために必要な対策などについて、平成19年度中に、厚生労働省食品安全部に検討の場を設け、有識者にご検討いただくこととしています。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が、認証マークの導入等、いわゆる「健康食品」について国が認証する制度を創設することを決定したという事実はありません。

### **スギ花粉入り食品等について**

スギ花粉のカプセルを服用して意識不明になった事故が起きたとのこと。他にも同様のカプセルや飲料水がネット上で販売されているらしいが、早急に注意喚起をしていただきたい。対応が急がれるので、国は具体的危険性等を提示し、関係省と緊密な連携をとっていただきたい。

(東京都 女性 70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、本年4月、スギ花粉を含む製品の取扱いについて整理し、都道府県に対して事業者を指導するよう通知するとともに、厚生労働省及び(独)国立健康・栄養研究所のHPにおいて、スギ花粉を含む食品に対する注意喚起について公表しているところです。

通知及び注意喚起の概要は下記のとおりですが、詳細については、厚生労働省

のHPをご覧ください。

#### 通知の概要

##### (1) スギ花粉を含む製品の薬事法上の措置について

花粉症の治療又は予防のために使用されることを目的としている製品については、薬事法上の医薬品に該当するため、当該製品を発見した場合には、事業者等に対して、販売中止、回収等の必要な措置を行うよう指導すること。

##### (2) (1) に該当しないスギ花粉を含む食品の取扱いについて

スギ花粉を含む旨の表示 スギ花粉症の方は、重篤なアレルギー症状を引き起こす可能性があるため注意する旨の表示を行うよう事業者を指導すること。

#### 注意喚起の概要

スギ花粉症の方がスギ花粉を含む食品を摂取することは、安全と断言できないことから、次のことを念頭におき、アレルギー等の治療目的でこれらの食品を摂取することは避けること。

- ・ スギ花粉症の方が、スギ花粉を含む食品を摂取すると、花粉症の症状が悪化したり、重篤なアレルギー症状（血圧低下、呼吸困難、意識障害等）を起こす可能性があります。
- ・ アレルギーは、ごく微量のアレルギー物質によっても発症することがあります。以前、その食品を食べて特段の異常がみられなくても、体調不良など、条件により重篤なアレルギー症状を起こすこともありますので注意してください。

#### (参考)

スギ花粉を含む食品に関する注意喚起について：

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

スギ花粉を含む製品の薬事法上の措置等について：

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/dl/25.pdf>

### **体細胞クローン牛の肉と乳の安全性について**

クローン牛の育種や生産についての先進国である日本は、その肉や乳の食用としての安全性について十分な調査研究をした上で、その利用を認めるべきである。その場合、一般国民にも判断しやすいように説明するとともに、食品の表示のあり方についても考えるべきだと思う。

(静岡県 男性 80歳 食品関係業務経験者)

#### **【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」と報告しています。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牛由来の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】**

厚生労働省では、これまで体細胞クローンを含めたクローン牛の食品としての安全性に関する研究を行い「クローン牛特有な、食品としての安全性を懸念する科学的根拠はないが、更なるデータ収集や慎重な検討が必要である」との結論を得ているところです。

今後も、諸外国の状況を注視しつつ、引き続き必要な対応を検討し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。

### **妊婦への食品安全情報提供について**

自身の体験から妊婦への食品安全に関する情報があまり伝わってこないと感じた。妊婦に最新の食品安全情報を確実に伝えるためには、母子手帳に記載することや各市町村の保健センターでの情報提供が良いのではないかと考える。

(沖縄県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

### **通販会社と消費者の姿勢を問う**

通信販売会社が、脂肪を注入した加工肉を「霜降り極上肉」として、誤認させるような宣伝で販売していた。その事業者の販売姿勢とともに、食品・食材の選択・購入に際して、見栄え・低廉・風評等に左右され過ぎる消費者の姿勢を厳しく問いたい。

(兵庫県 女性 70歳 医療・教育職経験者)

### **粗探しだけでなく良いことの報告**

昨年1年間、鳥インフルエンザ、ノロウイルス、大手菓子メーカーの不祥事等について、不安なこと・不満なことについて報告をしてきました。先日、東京に行った際、大手菓子メーカーのキャラクターを形どった菓子のお店の行列ができて光景を見て、消費者は意外に冷静なのではないかと思い、ちょっと嬉しくなりましたので、報告します。

(高知県 女性 49歳 医療・教育職経験者)