

食品安全モニターからの報告（平成21年10月分）について

食品安全モニターから10月中に、32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	4件
・ 化学物質・汚染物質関係	3件
・ 新開発食品関係	11件
・ 食品衛生管理関係	6件
・ 食品表示関係	6件
・ その他	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

○ 食品安全委員会の任命対応について

食品安全委員会委員の人事案が否決されたことに驚いた。食品安全委員会と事務局は、①日本学術会議と連携のもと委員の任命判断基準書を作成して、国会と与野党に対して説明すること ②事務局に任命対応の権限を与えるとともに委員に同意権を説明させること を提案する。

(宮城県 男性 65歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

先般の食品安全委員会委員の人事案が参議院で不同意となったことに関しては、ご指摘のように、本年6月30日に日本学術会議会長がリスク評価について国民の皆様へ正しいご理解をいただきたいという立場から「「食品安全のための科学」に関する談話」を、7月1日に食品安全委員会が科学的にリスク評価する立場から「リスク評価の独立性と中立性に関する食品安全委員会委員長談話」を、それぞれ発表しました。

食品安全委員会が「科学」に基づきリスク評価を実施するためには、委員会の「独立性と中立性」が守られなければなりません。委員長談話でも述べているとおり、今後とも、「科学に基づく新しい食品安全を守るしくみ」について、一人でも多くの皆様にご理解していただけるよう、努力をしていきたいと考えています。

なお、食品安全委員会委員の任命は、食品安全基本法において、衆・参両議院の同意を得て、内閣総理大臣が行うことが定められており、食品安全委員会や同委員会事務局に任命や推薦の権限はございません。

[参考]

○食品安全委員会

「リスク評価の独立性と中立性に関する食品安全委員会委員長談話」

http://www.fsc.go.jp/sonota/iinchodanwa_210701.pdf

2. リスクコミュニケーション関係

○ 季刊誌「食品安全」vol. 19 を読んで

季刊誌「食品安全」のかび毒のリスク評価の記事を読み、アフラトキシンのリスク評価の内容についても知ることができ、とても勉強になった。また、リスク評価の流れについて知ることができた。食への関心が高まっている今だからこそ、リスク評価について、もっと多くの人に知ってもらうことが大切だと思います。

(福島県 女性 28歳 食品関係業務経験者)

○ 食品に係るリスク認知ギャップの解消のために

消費者と生産者・科学者・行政関係者等との間にはリスク認知ギャップがあると言われる。例えば、生産者・科学者・行政関係者等が大丈夫だと感じていることでも、消費者は噂などに惑わされて誤解をしている場合があるようだ。マスコミの報道も原因の一つと考えられるので、食品安全モニターとして、食品の安心安全の報道に、もっと注意を払うようにしていきたい。

(秋田県 女性 35歳 医療・教育職経験者)

○ 評価結果の理解を進めるリスクコミュニケーションの充実について

BSEに係るリスク評価結果との関係から、食品安全委員会の委員への同意人事案が否決された件に関して、その一因が世論の影響であるならば、評価結果の理解を高めるためにも、消費者と行政、委員会の間をつなぐリスクコミュニケーションの充実を望みます。

(愛媛県 女性 60歳 食品関係研究職経験者)

○ 「食品の安全」に関するセミナーに参加して

福岡農政事務所と食品安全委員会主催のセミナーに参加した。従来の生産者や事業者の保護育成重視の体制から、消費者重視の姿勢に変わってほしいと国民は強く願っている。また、国民の健康を守るために科学的な評価をする食品安全委員会の役割を広く知ってもらうためにも、今後もこのようなセミナーの開催に力を入れて取り組んでほしいと思う。

(福岡県 男性 58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、中立公正な立場で科学的なデータに基づき、食品中に含まれる危害要因が人の健康に及ぼす悪影響の程度を評価するリスク評価機関であるとともに、国民の皆様へ食品の安全性確保に関する知識や理解を深めていただき、リスクに対して社会全体として適切な対応が取れるよう、リスクコミュニケーションに取り組んでいます。

リスクコミュニケーションとは、食品の安全性について消費者を含む関係者との間で情報の共有や意見交換を行うことです。食品安全委員会では、消費者も含めた関係者との意見交換会等の開催やホームページ、メールマガジンなどによる情報提供をはじめ、パンフレットや季刊誌の発行、食品の安全性をわかりやすく説明したDVDソフトなどを作成し、情報提供を行っています。

また、地域におけるリスクコミュニケーションを推進するために、リスク分析の考え方や農薬、食品添加物、食中毒等の科学的知見について、地方公共団体と共催で意見交換会を開催したり、地方公共団体主催の意見交換会へ講師を派遣するなど、地域における分かりやすい情報発信に努めるとともに、地方公共団体と効果的なリスクコミュニケーションの手法の共有を図っています。

なお、食品の安全性に関する情報を伝える上で、マスメディアの果たす役割は大きいことから、プレスリリースなどの報道発表を通じて、積極的にマスメディア関係者へ情報を提供するとともに、その内容等に関する問い合わせへの対応を行うほか、マスメディア関係者との懇談会や勉強会などを時機に応じて実施しております。

今後ともリスクコミュニケーションを積極的に推進していきたいと考えておりますので、食品安全モニターの皆様にも、地域への情報提供についてご協力いただければと考えています。

3. 化学物質・汚染物質

○ 食品中のトランス脂肪酸について

トランス脂肪酸をたくさん摂ってしまう若い世代にも、また、生活習慣病の予防指導においても、トランス脂肪酸という名称すら周知されていないのが現状です。トランス脂肪酸のリスクについての広報をお願いします。

(岐阜県 女性 54歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会及び厚生労働省からのコメント】

食品安全委員会では、食品に含まれるトランス脂肪酸について、科学的知見に基づき分かりやすく整理したファクトシートを公表しており、今後とも国内外の新たな知見等について情報を提供していきたいと考えています。

また、諸外国等におけるトランス脂肪酸に関する最新の情報は、食品安全総合情報システムに掲載していますので、ご覧下さい。

なお、トランス脂肪酸とは、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、自然界において牛などの反すう動物の脂肪や肉などに含まれる脂肪酸の一種です。トランス脂肪酸を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や、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の可能性があるとされています。

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）などを分析しました。この結果によれば、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、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」となっています。

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が、脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合は、平均を大きく上回る摂取量となる可能性があるため、注意が必要です。

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、トランス脂肪酸のみならず、脂肪のとりすぎ、飽和脂肪酸や食事性コレステロールの多量の摂取も心臓疾患のリスクを高めるため、食生活において脂肪全体の摂取について注意する必要がありますので、日頃からバランスの良い食事が大切です。また、平成12年3月、当時の厚生省・文部省・農林水産省が共同で策定した日本の「食生活指針」において動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよく摂ることが大切と謳っています。

〔参考〕

○食品安全委員会

「ファクトシート：トランス脂肪酸」

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

「諸外国等におけるトランス脂肪酸に関する最新の情報」

<http://www.ifsis.fsc.go.jp/fsilv1/do/FSILogon>（「食品安全関連情報」を参照）

○厚生労働省

「『食生活指針』の策定について」

http://www1.mhlw.go.jp/houdou/1203/h0323-1_11.html

【消費者庁からのコメント】

トランス脂肪酸の含有量の表示は義務づけていないところですが、消費者庁として今後、トランス脂肪酸を含む栄養成分表示のあり方については、国際的な動向を注視しつつ、国民の健康の増進を図る観点から検討を続けてまいりたいと考えております。

○ ハマチ養殖業者の環境ホルモン剤使用について

ハマチの養殖業者が防虫用に環境ホルモンを使用していたことが報道されていたが、国は、使用を禁じている防虫剤を回収するべきではないか。業者に対する教育等で再発防止に努めていただきたい。

（岐阜県 女性 47歳 その他消費者一般）

○ 養殖場で使用禁止の環境ホルモンが使用された件

国内のハマチ養殖場において、環境ホルモンである有機スズ化合物の一種トリブチルスズ（TBT）が故意に使用された件に関して、行政は、各機関へ通達後の確認、検証並びに定期的な検査を行い、もし残っている有害物質があれば、それを回収するところまでしなければ、国の機関としての役割を果たしているとは言えないと思う。

（宮崎県 男性 46歳 食品関係業務経験者）

【農林水産省からのコメント】

有機スズ化合物は、長期間水域環境に残留し、環境汚染の問題が懸念されることから、「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律（化審法）」により平成2年から有機スズ化合物の製造・輸入が制限されています。加えて、農林水産省では、有機スズ化合物を含有する漁網防汚剤及び船底塗料の使用自粛について昭和60年代から繰り返し指導してきたところです。

ご指摘の件については、改めて全都道府県及び関係団体に対し有機スズ化合物を含む漁網防汚剤等を使用しないよう指導を徹底するとともに、もし使用されたとの報告があった場合は、都道府県を通じて使用した漁業者等に対して適正な回収・処理等の指導を行うよう徹底したところであります。

今後ともこのような事件の再発防止のため、生産者への教育を含め、適切に漁網防汚剤の使用と管理が行われるよう努力してまいります。

4. 新開発食品関係

○ エコナオイルの安全性について

安全で健康に良い製品であることを認めた特定保健用食品のマーク付のエコナ関連商品の安全性が問題になっている。消費者は何を信じて良いのか大変不安である。特定保健用食品のマークを取り消し、安全性に対する精密な科学調査を望む。

(山口県 女性 66歳 食品関係業務経験者)

○ エコナの販売自粛、出荷停止について

エコナに含まれるグリシドール脂肪酸エステルが体内で消化されると、グリシドールという物質が遺伝子や染色体に影響をもたらす可能性が指摘されている。エコナを出荷停止にしても、その油を使用した加工製品はどうなのか。また、対面販売の惣菜の揚げ物等も気にかかる。

(福岡県 女性 74歳 医療・教育職経験者)

○ グリシドール脂肪酸エステルについて

特定保健用食品であるエコナから、発がん性物質の可能性のある成分が検出され、販売・出荷が自粛されました。これは事業者が6月に自主検査をしたところ、グリシドール脂肪酸エステルが通常の食用油の最大18倍含まれていることが判明したためです。この時点で安全性の確認がなされなかったのでしょうか。また、行政への情報提供はされていないのでしょうか。

(静岡県 女性 61歳 食品関係業務経験者)

○ DAG油の安全性と製造の許認可について

食用油エコナの販売自粛についての事業者による理由説明は、欧州の安全基準が変わってきたために安全性再確認ができるまでの措置ということでした。そもそも、エコナは特定保健用食品だったはずですが。製造販売の許認可に関する監督官庁の体制はどうだったのでしょうか。

(大分県 女性 52歳 食品関係業務経験者)

○ エコナクッキングオイルについて

エコナクッキングオイルが出荷停止となり、回収にも応じるということだ。食品安全委員会は、時間がかかるかもしれないが、いろんな方向から公正で科学的なデータが得られるように、グリシドール脂肪酸とジアシルグリセロールの安全性をしっかりと調べてほしい。

(岡山県 女性 62歳 医療・教育職経験者)

○ エコナ関連製品の健康影響評価について

消費者はエコナ関連製品の安全性について大きな不安や不信を抱いている。健康影響評価の結論を早急に出すか、特定保健用食品の許可の一時停止をすべきと私は考える。

(東京都 男性 62歳 食品関係業務経験者)

○ エコナ問題で揺らぐ特定保健用食品の安全性

エコナクッキングオイルに、体内で発がん性物質に変化する可能性のあるグリシドール脂肪酸エステルが混入していたとの報道があった。そもそも、脂肪がつきにくく

する主成分 DAG は発がん促進作用のある物質と構造が似ており、エコナに高濃度で含まれるということだ。なぜそのような食品に特保が許可されたのか、疑問である。

(岐阜県 女性 47 歳 その他消費者一般)

○ 特定保健用食品「エコナ」の販売自粛について

特定保健用食品は安全と信じ、家族で愛用してきた「エコナ」に発がん性物質が含まれているおそれがあるとして突然出荷が停止された。特定保健用食品の信頼回復のためにも、懸念を募らす消費者に対して、関係機関には責任ある対応を望む。

(福岡県 男性 58 歳 食品関係業務経験者)

○ 「念のための試験」という用語について

日本の BSE の問題は、英国等からの科学的知見や警告に対し、謙虚なる「万が一を考え、念のための対処」が足りないために大きく広がったことを考えると、今回の対応はその教訓が食品安全委員会の「考え方」や「仕組み」に生かされているといえる。

ところが、「念のため」の用語の常識的な意味や使用法を誤解や曲解して、評価の見直しを前提と考え、発言する者を見かける。それがオピニオンリーダーと言われている人の中にいるから心配である。「念のため」なのに、強い相関性や因果関係を想定して問題の大きさに合わないリスクの管理を求めることも見受けられる。常識的な言葉であるので誤解、曲解されないよう啓発することは重要な課題である。

(神奈川県 男性 68 歳 食品関係業務経験者)

○ 特定保健用食品の許可制度の見直しについて

特定保健用食品は、本来の目的として、疑わしい健康食品の氾濫を防ぐため、特定の健康食品として設けた許可制度であり、国民の信頼度は高いものがあります。しかし、飽食の時代、エコナ問題を機に、特定保健用食品の許可及び取り消し基準の変更・小売価格への特保料分上乗せ禁止・特保の制度の見直しを要望します。

(京都市 男性 63 歳 食品関係業務経験者)

○ 特定保健用食品の販売自粛・停止について

特定保健用食品の表示を付けた食品の販売自粛・停止という記事が報道されましたが、特定保健用食品の許可申請に際しては、原料由来・工程由来を含めた有害成分調査データを提出させるとともに、安全性をより厳しくチェックすることが重要かと思えます。

(宮崎県 男性 65 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

グリシドール脂肪酸エステルとは、ジアシルグリセロール (DAG) を高濃度に含む食用油の脱臭工程において生成される物質で、グリシドールという物質に脂肪酸が 1 個結合したものです。

グリシドール脂肪酸エステルが遺伝毒性を持つ発がん物質であるかどうかの毒性的なデータは得られていませんが、消化されると分解されて国際癌研究機関 (IARC) によって「人に対し発がんの危険性あり」と分類されているグリシドールを遊離する可能性が否定できないとの指摘があることから、食品安全委員会において「高濃度に DAG を含む食品の安全性」について審議を行う中で、グリシドール脂肪酸エステルの発がん性についても検討を進めています。

現在、食品安全委員会から厚生労働省に対して、グリシドール脂肪酸エステルに関する追加資料をできるだけ早く提出するよう要請しており、追加資料が提出され次第、これまでに得られている科学的知見と併せて、速やかに食品健康影響評価を進めていくこととしています。

なお、厚生労働省から平成21年12月1日付け文書で以下の報告があり、第312回食品安全委員会（平成21年12月3日）において、説明を受けましたが、審議開始に必要な試験のデータがそろっていないことから、同日の食品安全委員会において、委員長から厚生労働省に対し、資料の速やかな提出に最大限協力してほしい旨、強く要請しました。（<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai312/index.html>）

- ① グリシドール脂肪酸エステル及びグリシドールの毒性に関する情報収集
- ② グリシドール脂肪酸エステルを経口摂取した場合の体内動態試験
- ③ グリシドール脂肪酸エステル及びグリシドールの遺伝毒性試験

これまでの審議資料や議事録、最新の情報（Q&A等）をホームページに掲載していますので、ご覧下さい。また、最新情報の収集や分析に努め、適時適切に情報提供を進めていくこととしています。

[参考]

○食品安全委員会

「新開発食品専門調査会」

<http://www.fsc.go.jp/senmon/sinkaihatu/index.html>

「高濃度にジアシルグリセロールを含む食用油等に関連する情報(Q&A)」

http://www.fsc.go.jp/sonota/dag/diacylglycerol_dag6_qa_20091203.pdf

<「念のための試験」という用語について>

DAGを高濃度に含む油を用いた製品に対し、平成10年5月に厚生労働省から特定保健用食品の表示許可が出されました。

DAGを高濃度に含むマヨネーズタイプの製品についても、平成15年に、「発がん性を示す所見は認められず、(発がん)促進作用を引き起こすとの報告もない」として特定保健用食品として表示許可されました。

その際、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会において、フォルボールエステル(TPA)という化学物質とDAGとの比較が議論され、

- ① TPAは、プロテインカイネースC(PKC)という酵素を活性化することにより、皮膚に対する発がん促進作用をもつことが知られている。
- ② DAGは、PKCの活性化に関与することが判明している。

これらから、TPAがPKC活性作用をもち、発がん促進作用をもつのであれば、DAGも同様の促進作用もつのではないかと類推して、「念のために、(発がん)促進作用を観察するため、より感度の高い試験を行う」こととされ、短期間で結果の分かる、より発がんしやすいラットを用いて、皮膚と類似の組織である口腔等に対する発がん促進作用の試験を行うこととなりました。

この追加試験の過程において、DAGに関する新たな知見を入手する等の情勢の変化があったことから、厚生労働省からの諮問を受け、食品安全委員会では、平成17年より、「高濃度にDAGを含む食品の安全性」について審議を行っています。

※ DAGを高濃度に含む油を用いた製品に対する特定保健用食品の表示許可については、その製品の製造事業者から平成21年10月8日付けで、失効届が提出されています。

【厚生労働省からのコメント】

花王(株)が製造したエコナ関連製品については、不純物として一般の食用油より多く含まれていたことが判明したグリシドール脂肪酸エステル安全性も含めて、科学的なデータに基づく対応が必要であり、現在、食品安全委員会で評価が行われています。

厚生労働省においては、これまでも、食品安全委員会や薬事・食品衛生審議会での審議を踏まえながら、必要な安全性試験の実施や、花王(株)に対する指導を実施してきました。現在、食品安全委員会より、安全性の評価に必要な補足資料の提出を要請されており、花王(株)に対し対応を指示しているところです。

今後、食品安全委員会において、グリシドール脂肪酸エステル評価も含め、高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性についての評価が速やかに実施されるよう、厚生労働省としても、引き続き補足試験データの速やかな提出に向け、適切な対応をとっていくこととしています。

なお、厚生労働省では、Q&Aを作成し、ホームページ上に公開しておりますので、ご参考までにお知らせします。

[参考]

○厚生労働省

「高濃度にジアシルグリセロール(DAG)を含む食用油等に関するQ&A」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/090930-1.html>

【消費者庁からのコメント】

エコナ問題に関しては、食品SOSプロジェクトにおいて議論を重ね、10月8日に再審査手続きを早急に開始するとの報告をまとめたところです(なお、花王株式会社より失効届が提出されたため、消費者庁で進めていた再審査手続は中止しております)。

また、特定保健用食品(特保)の表示制度を含め、いわゆる健康食品に関する表示の課題等については、11月25日に消費者庁内に設置した検討会の初会合を開催したところであり、今後、自由討議及び関係者からのヒアリング等を中心に検討を進め、年度内に論点整理を行い、検討会における論点整理については、消費者委員会へ報告し、さらなるご議論をいただくこととなっております。

5. 食品衛生管理関係

○ インフルエンザウイルスに感染した食用ブタについて

ウイルスに感染したブタを喫食する可能性は、現状の人の感染実態や人→ブタ感染の可能性を考えれば否定できない。調理後の器具や手の洗浄、加熱後に食べる分には調理豚肉からの人感染は心配する必要はないだろうが、基本は健康な豚肉を供給することが食の基本である。インフルエンザウイルスに感染した豚肉が市場に出ないよう、養豚場での国のインフルエンザウイルス防御施策を明らかにし、養豚農家が健康な豚肉を生産し、国民が無用な風評に動揺しないよう適正なご指導をお願いしたい。

(神奈川県 男性 62歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

家畜衛生施策の推進にご理解・ご協力頂きありがとうございます。

ご指摘のとおり、健康な豚の飼養が基本と考えており、農林水産省では、

- ① 我が国への豚を介したインフルエンザウイルスの侵入防止のため、動物検疫所において、全ての輸入豚を対象としてウイルス検査を実施するとともに
- ② 国内での発生を防止するため、都道府県を通じて、新型インフルエンザ症状を呈した従業員・関係者等は農場への立ち入り禁止を指導しています。

また、養豚場において呼吸器症状を示した豚を対象としたインフルエンザウイルスの検査を全都道府県で実施しており、検査で陽性が確認された場合には、当該農場の清浄性が確認されるまで出荷の自粛を要請しており、健康な豚が出荷されるよう対策を実施しております。

これらの対策等については下記アドレスにて公表しております。

[参考]

○農林水産省

「豚インフルエンザ」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/buta_influ/index.html

○ 常温保存菓子製品の温度管理について

市販されている菓子製品は常温で陳列されるが、冷蔵を必要としない基準や常温の範囲はどのように規制されているのだろうか。賞味期限内にも関わらず品質に疑問を感じる時がある。賞味期限の見直しが必要なのではないか。また、店内陳列以前の保管場所や運搬時の温度管理に問題があるのではないか。運搬や保管への指導を検討していただきたい。

(茨城県 女性 55歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法では、食品の性質やその製造方法に応じて、微生物管理の観点から特に低温での保存を要する食品について保存基準を設けて規制しており、それ以外の食品は基本的に常温での流通が可能です。なお、食品流通における「常温」の範囲は、一般的には外気温を超えない温度を言います。

また、スーパー等の食品営業施設における食品の取扱については、都道府県等の食品衛生監視員が、営業施設への立ち入り検査の際に、衛生的な取扱が行われるよ

う監視指導を行っています。ご質問の形態のような販売店等における食品の取扱いや製品に関する食品衛生上の問題が懸念される事例について、ご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。

【消費者庁からのコメント】

期限表示の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、想定される保存状態等を考慮しなければなりません。このため、これらの知見や情報を有している食品等事業者が、客観的な期限を設定する必要がありますが、当該設定に当たっては、微生物試験、理化学試験、官能試験等の結果に基づき、また、安全係数を考慮して、科学的・合理的に行なう必要があります。

このような根拠をもって適切に期限表示の設定を行うよう、保健所等の行政機関より食品等事業者に対して指導しております。

○ 腸管出血性大腸菌 O157 事案について

9月に複数の飲食店で発生した角切りステーキによる O157 事案は、重篤な健康危害であり、国は、飲食店に対する肉の加熱調理に関する注意喚起のみならず、加工施設、輸出国等への対処も国民に報告すべきと考えます。また、食品中の大腸菌の検査方法も精度を重視して見直し、かつ諸外国とも整合性を図っていく必要性があると考えます。

(静岡県 男性 44歳 食品関係業務経験者)

○ 成型肉による食中毒について

見た感じは普通の生肉と変わらない成型肉により、O-157の食中毒が発生した。見た目の判断が難しいので、スーパーの店頭などに、成型肉とわかるような表示をしてもらいたい。

(滋賀県 女性 44歳 その他消費者一般)

○ O-157 食中毒の報道について

O-157の食中毒のニュースをよく目にしています。この報道の中で、O-157という菌の性質を説明する報道が少なすぎる。O157に限らず、病原性のある食中毒の原因となる微生物の特性を、もっと消費者に知ってもらえるような内容の報道が必要ではないか。

(大阪府 女性 27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では、腸管出血性大腸菌 O157 食中毒に関する情報として、食肉を調理する場合は、食肉の中心部までよく加熱する（75℃、1分以上）などの食中毒予防の注意喚起のほか、腸管出血性大腸菌 O157 等による細菌性食中毒をはじめとした、国民の皆様にごひ知っておいていただきたい食中毒の予防に役立つ情報をお知らせしています。

「腸管出血性大腸菌 O157 食中毒に関する情報」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/o157-kanren.html>

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

食中毒を予防するためには、6つのポイントを確実に実行することが大切です。

- ①【食品の購入】新鮮な物、消費期限を確認して購入する等
- ②【家庭での保存】持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫で保存する等
- ③【下準備】手を洗う、きれいな調理器具を使う等
- ④【調理】手を洗う、十分に加熱する等
- ⑤【食事】手を洗う、室温に長く放置しない等
- ⑥【残った食品】きれいな器具容器で保存する、再加熱する等

今後もホームページ等を通じ、食中毒予防のための情報を国民の皆様にお伝えしてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、腸管出血性大腸菌O157（以下、O157という。）による食中毒の発生を防止するため、とちく場・食肉処理場における衛生管理の徹底、大量調理施設等に対する監視・指導の強化等を実施してきました。

また、今般発生した食中毒事例を踏まえ、同様事例の再発防止のため、都道府県等を通じて、結着等特定の加工処理を行った食肉の提供を行う飲食店等に対し、加熱調理の徹底等について、再度、指導を行っているところです。

なお、厚生労働省においては、従来より、乳幼児、高齢者、抵抗力が弱い者については、重症事例の発生を防止する観点から生肉又は加熱不十分な食肉等を食べさせないよう販売者、消費者等に注意喚起を行うとともに、O157に関する正しい知識と予防対策等について理解を深めていただくため、O157に関するQ&Aを作成し、厚生労働省ホームページで公開しています。

〔参考〕

○厚生労働省

「腸管出血性大腸菌」

http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html

【消費者庁からのコメント】

成型肉など病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものについては、処理を行った旨と十分な加熱が必要である旨を表示する必要があります。購入時には、上述の表示によりご確認ください。

以下の意見があり、これについても、関係行政機関に回付しております。

○ 食中毒情報により考えたこと

食関係の多様化の変化も一層進み、例えば、電子レンジの便利さと食中毒防止のための加熱との両立の困難さは消費者全体に浸透しているのだろうか。消費者は食の安全に注目するようになったが、その社会環境の変動に、より広く目を向けることへの国の指導が必須と考える。

(福岡県 女性 73歳 医療・教育職経験者)

[参考情報]

「季刊誌『食品安全』第12号8頁(裏表紙)：〈家庭料理での食中毒防止のために〉」

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

6. 食品表示関係

○ アレルギーの表示方法について

アレルギーの表示は義務と任意があり、例えば大豆は任意だから表示をしていないのか、使用していないのか分かりづらい点があります。すべて表示を義務付ける必要もないと思いますが、25品目の表示が当たり前の雰囲気の中で、任意だからと表示していない商品がたまにあるのでは、という不安につながるのではないかと思います。

(岐阜県 女性 33歳 食品関係業務経験者)

○ 乳のアレルギーの表示方法について

食品のアレルギーの表記方法で、「原材料の一部に乳を含む」もしくは「原材料の一部に乳成分を含む」もしくは「原材料の一部に乳製品を含む」とありますが、何がどう違うのか分かりづらいと思います。いずれかに統一されてはいかがでしょうか。

(岐阜県 女性 33歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

アレルギー物質の表示対象品目は、食品種目ごとに起こるアレルギーの頻度やその重篤度を基に検討されており、現在、表示を義務化している特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)及び特定原材料に準ずるものとして、可能な限り表示するよう推奨している18品目が定められています。

これらの特定原材料等に準ずるものの品目については、継続的に実態調査・科学的研究を実施し、新たな知見や報告により再検討を行う等、適切に対応したいと考えております。

今後とも皆様からの御意見を踏まえつつ、必要に応じた改善をしていきたいと考えております。

○ 賞味期限の表示について

ペットボトル飲料に書かれている賞味期限の表示は、小さくて見づらいです。食品を安全に食べる上で、賞味期限は大切な情報です。誰が見てもわかるような期限表示を目指していただきたいです。

(福島県 女性 28歳 食品関係業務経験者)

○ 弁当や惣菜類の表示について

スーパーの惣菜売り場で容器にパッケージングされたお弁当や惣菜をよく購入しますが、原材料表示等のラベルが裏面に貼り付けられており、購入時に使用原材料名やアレルギー物質名や原産国、使用添加物名をじっくりと確認することができない商品が多くて困ることが多々あります。

(三重県 男性 38歳 食品関係研究職経験者)

【消費者庁からのコメント】

食品の表示に関しては、公衆衛生の観点から、また、消費者が十分な情報を得た上で的確に食品を選択するためにも、消費者にとってわかりやすい表示を実施していくことが重要であると考えています。

食品衛生法施行規則では、容器包装あるいは外装の見やすい場所に記載することとしておりますので、商品の内容と表示が見やすくなるよう工夫することが重要です。

今後とも、適正な食品表示が行われるよう、関係機関と連携を取りながら、よりよい食品表示制度の推進をしてまいりたいと考えております。

なお、表示に用いる文字の大きさは、JIS規格で定める8ポイント以上（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものでは、5.5ポイント以上）とするよう指導しているところです。

以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております。

○ 期限表示のパンフレットの活用について

賞味期限と消費期限の違いをはじめ、食品表示に関する正しい知識を消費者に理解してもらうために、行政が作ったパンフレットを、見切り品などを置いているスペースや賞味期限や消費期限が近い食品の近くに掲示するのもいいと思います。

(大阪府 女性 27歳 食品関係業務経験者)

○ 食の偽装表示問題について

食の偽装表示は、食品安全委員会の本来の役割と異なるのかもしれないが、消費者が食に対する不安・不信を抱き、食の安全に関する信頼を一気に損なう身近な問題だ。委員会の人員の増員をし、新分野を設け、農林水産省と共同でこの問題の活動を行ってほしい。

(埼玉県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

7. その他

以下について、関係行政機関に回付しております。

○ 米国産牛肉脊柱混入事例に対するリスク管理機関の対応について

ISO 品質管理システムでは、「製品・材料等の購入に関わる購買者管理の原則」※を明確化し、品質保証体勢を維持することの重要性を説いているが、米国産牛肉の脊柱混入の事案は、まさに、ISOにおける「購買者管理」の実態が問われていると言える。品質の保証の視点で、輸出元の米国の供給体制を的確に把握管理していくことが、正に求められていると思う。委員会において、委員長はじめ他の委員からも声があがった様に、リスク管理機関としての両省の迅速かつ的確な対応を切に要望したい。

(静岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

※ISO9001 (品質マネジメントシステム) では、製品や原材料、委託などアウトソースプロセスの供給を受ける際にその供給者の管理に関する要求事項を規定している。供給者の管理にあたり、「購買製品に対する要求事項 (製品、手順、プロセス、設備の承認、要因等) に関する情報を明確化すること」や「購買製品の検証 (規程した要求事項を満たしているかどうか、必要な検査・活動が定められているか等) を行うこと」が求められている。