

食品安全モニターからの報告（平成21年11月分）について

食品安全モニターから11月中に、14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	1件
・ 器具・容器包装	1件
・ 新開発食品関係	2件
・ 食品表示関係	2件
・ その他	4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

○ 「21年度の食品の安全性等に関する意識調査結果」について

今回報告された調査結果は「食の安全性と安心・不安の関係」を捉えようとした非常に刺激的で示唆に富むものである。これらのデータが今後どう活用されていくのであろうか。非常に興味と期待がある。自分としても、もっと掘り下げたデータを見たい。食の安全・安心の関係を研究している方々には非常に興味引くデータである。

(神奈川県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

「食品安全モニター課題報告『食品の安全性に関する意識等について（平成21年7月実施）』の結果」にご意見ありがとうございます。

食品安全委員会では、食品安全モニターの皆様にご協力いただき、食品の安全性に係る調査（課題報告）を行っています。今回の調査では、遺伝子組換え食品や食品添加物などの要因毎に「科学的な根拠に疑問」や「規格基準や表示等の規制が不十分」といった不安を感じている理由と「事業者の法令遵守や衛生管理が十分なされている」や「食品の安全性に関する情報が十分にある」といった不安を感じていない理由の比較を行うなど、新しい試みも採り入れた問を設けて興味深い調査結果となっており、一人でも多くの皆様にご覧いただければと考えております。

調査結果の利用については、食品安全委員会が行う広報やリスクコミュニケーション活動における参考として利用することとしているほか、食品安全に関する活動を行っている多くの皆様にご活用していただけるよう、集計結果も併せてホームページに掲載しています。その他、必要なデータを求められた際には、積極的に提供していくこととしています。

なお、食品安全モニターの皆様には、食品安全委員会と地域との橋渡しの役割もお願いしていることから、食品の安全性に関する資料等を送付しています。地域での日常生活を通じた情報提供活動において、今回の調査結果を含めて必要な資料等がございましたら、ご要望をお寄せください。

[参考]

○食品安全委員会

「食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」（平成21年7月実施）の結果（要約）」

<http://www.fsc.go.jp/monitor/2107moni-kadaihoukoku-gaiyou.pdf>

「食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」（平成21年7月実施）の結果」

<http://www.fsc.go.jp/monitor/2107moni-kadaihoukoku-kekka.pdf>

2. リスクコミュニケーション関係

○ 食品安全委員会のプロモーション活動について

事故米穀、中国産冷凍ギョウザ事件当時のヒステリックな報道を踏まえ、費用対効果やリスク分析の考え方を理解しやすくなったのではないかと思える。今こそ、食品安全委員会の存在と役割を知ってもらう活動を積極的にお願いしたい。例えば、食品安全基礎知識クイズのようなとっつきやすく知識を学べるサイトを作るなど、地道なPRを続ける必要があると思う。

(神奈川県 女性 56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、ホームページやメールマガジンなどによる情報提供以外に、食品の安全性や当委員会の取組などについて、国民の皆様には知識と理解を深めていただくため、パンフレットや季刊誌を発行しているほか、食品の安全性をわかりやすく解説したDVDソフトなどを作成しています。

季刊誌は、食品安全委員会が最近行った評価結果の概要や意見交換会の概要、食の安全に関するQ&A、そして子供向けのトピックなどをわかりやすく解説したもので、全国の消費生活センター、地方自治体、図書館、学校等への配布のほか、ホームページ上でも閲覧できるようになっております。

さらに、学生の訪問学習受け入れや、小学生を対象に、食の安全を守る取組を楽しみながら学んでいただくため、基礎的な食品安全に関する知識を、クイズを用いて説明する「ジュニア食品安全委員会」を、昨年度までの東京での開催に加え、今年度から地方自治体と連携しながら地方都市において展開するなど、今後も積極的取り組んでいくこととしております。

また、母体と生まれてくる赤ちゃんの健康のために、食生活を考える上で知っておいていただきたいトピックを分かりやすく整理した妊婦の方向けのコンテンツ「お母さんになるあなたへ」を、11月、ホームページに掲載しました。

なお、ホームページについては、来年度よりデータベースシステムとの統合を予定しており、食品の安全性に関する様々な情報へ、それぞれのニーズに応じて行政や事業者の方のもとより、専門的な知識を持たない国民の方々が容易にアクセスでき、ご理解いただけるように、検索機能やコンテンツの整理、階層化の工夫等について現在検討を進めております。

食品安全委員会としては、このような取組を通じて、様々な分野や世代の皆様には食品安全委員会の存在と食の安全についての正しい知識をご理解いただきたいと思いますと考えています。今後とも工夫しながら地道な努力を積み重ねて参りたいと考えていますが、食品安全モニターの皆様にも地域における情報の普及等、一層のご協力をお願いいたします。

[参考]

○食品安全委員会

「平成21年度ジュニア食品安全委員会会合結果」

<http://www.fsc.go.jp/koukan/junior2108/junior-tokyo2108.html>

「食品安全委員会メールマガジンの配信及び会員募集のお知らせ」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/e-mailmagazine.html>

「お母さんになるあなたへ」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/maternity/maternity.pdf>

○ DVD「気になる農薬」でリスクコミュニケーション

農薬の適正使用に関する啓発普及活動を行っている。研修会でDVD「気になる農薬」で説明したところ、参加者からの反応は「わかりやすい」と好評であった。正確な情報をわかりやすく伝えることは消費者の不安を取り除くために重要であると考えられる。

(埼玉県 男性 63歳 食品関係研究職経験者)

○ DVD「よくわかる！食品安全委員会」の活用について

「食を通じて生きる力を育てるまち～春日井の食育を考える」での講師に、食品安全モニターとして、チャレンジを決意し、実行しました。食品安全委員会作成のDVD「よくわかる！食品安全委員会」の活用もでき、食品安全委員会の仕事に感心していただきました。

(愛知県 男性 69歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会が作成するDVDをご活用いただきありがとうございます。

食品安全委員会では、食品の安全性について皆様に御理解をいただくため、リスク評価結果等の内容をわかりやすく解説した以下のようなDVDソフトを制作しております。

- ①気になるメチル水銀～妊娠中の魚の食べ方～
- ②気になる農薬～安心して食べられる？～
- ③遺伝子組換え食品って何だろう？～そのしくみと安全性～
- ④21世紀の食の安全～リスク分析手法の導入～
- ⑤リスクコミュニケーションツール 何をどれだけ食べたらよいか？考えるためのヒント～一緒に考えよう！食の安全～
- ⑥気になる食品添加物
- ⑦よくわかる！食品安全委員会～食品の安全性をどう守るの？～

これらについては、より多くの方々にご周知いただけるよう、トップページに「映像配信」の見出しを掲載しています。上記の②、③、⑤、⑥の4本については、現在、ホームページで閲覧頂けます。また、勉強会などでご活用いただけるよう、各DVDの貸出も行っています。ホームページにある申込用紙に御記入のうえ、FAXで送信いただければ、どなたにでもお貸しすることができます。

DVDを始めとして各種の広報媒体については、読者や視聴者の御意見を参考にし、より見やすく、分かりやすいものとなるよう努めてまいります。

食品安全モニターの皆様には、食品安全委員会と地域との橋渡しの役割もお願いしていることから、食品の安全性に関する資料等を送付しています。地域での日常生活を通じた情報提供に必要な資料等がございましたら、具体的な御要望をお寄せ下さい。

[参考]

○食品安全委員会

「映像配信」

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

3. BSE関係

○ BSEスクリーニング検査の見直しについて

地方自治体は科学的根拠のない無駄な BSE スクリーニング検査を継続実施している。行政の無駄排除の一環からも、消費者庁、厚労省、農水省、地方自治体等が科学的根拠に基づく合理的な BSE 対応が出来るよう、食品安全委員会が BSE 対応の在り方を再検証し、指導していただきたい。

(神奈川県 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】

食品安全委員会は厚生労働大臣及び農林水産大臣からの要請を受け、食品健康影響評価を実施し、「と畜場における BSE 検査対象月齢を全月齢から 21ヶ月齢以上に変更した場合、人に対するリスクは、あったとしても非常に低いレベルの増加にとどまる」と判断しました。

上記の評価結果を受け、牛海綿状脳症対策特別措置法で規定されている、と畜場での BSE 検査対象月齢を 21ヶ月齢以上に変更してから 4年になりますが、法的に飼料規制が開始された直後に生まれた 1頭の牛(平成 14年 1月生まれ)を除き、平成 13年 10月の飼料規制以降に生まれた牛には、現在までのところ 20ヶ月齢以下も含めて BSE 検査陽性牛は確認されていません。

以上の経緯を踏まえ、平成 20年 7月 31日に我が国における牛海綿状脳症の現状に関する食品安全委員会委員長談話を公表しました。

なお、BSE については重要な事案であるので、国民の食の安全を確保する観点から今後ともその動向を注視してまいります。仮に、今後、リスク管理機関から食品安全委員会に評価要請されることとなれば、最新の科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に審議を行うこととなると考えております。

[参考]

○食品安全委員会

「『米国・カナダの輸出プログラムにより管理された牛肉・内臓を摂取する場合と、我が国の牛に由来する牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性』に係る食品健康影響評価について」

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-canadianbeef.pdf>

「我が国における牛海綿状脳症 (BSE) の現状に関する食品安全委員会委員長談話について」

http://www.fsc.go.jp/sonota/bse_iinchodanwa_200731.html

http://www.fsc.go.jp/sonota/bse_iinchodanwa_200731.pdf (平成 21年 7月 31日更新資料)

4. 器具・容器包装関係

○ ビスフェノールAの健康影響について

ビスフェノールAの健康影響評価について諮問されているが、近年の研究では、もっと低容量の暴露でも乳幼児や胎児の神経・行動に影響を与えるという指摘や、特に胎児・乳幼児に暴露すると成長後に影響するとの指摘がある。また、海外では、食器に使うことを禁止する法律が成立する等の動きがある。現段階での消費者への情報提供が必要なのでないか。

(福島県 女性 49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、厚生労働省からの評価の依頼に基づき、現在器具・容器包装専門調査会の下に生殖発生毒性等に関するワーキンググループを設置しビスフェノールAについて調査審議を行っております。

また、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、対象となる物質についてQ&A等の作成に取り組んでおり、器具・容器包装から溶出するビスフェノールAについてのQ&Aもホームページ等に掲載し、情報提供しています。

なお、WHO/FAOにおいて、ビスフェノールAの安全性評価を行うための臨時の専門家会合が2010年10月に開催される予定もあることから、食品安全委員会では、今後とも諸外国の動向について注視していきたいと考えています。

[参考]

○食品安全委員会

「器具・容器包装専門調査会」

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

「食器などのプラスチック製品に含まれるビスフェノールAについて」

http://www.fsc.go.jp/sonota/bisphenol/qa1_bisphenola.pdf

【厚生労働省からのコメント】

一部の食品用容器等に使用されるビスフェノールAについては、食品衛生法においてポリカーボネート製品に対して溶出等を規制しています。一方、近年、国内外から、動物の胎児や子供に対して、これまでの毒性試験では有害な影響が認められないとされた量よりきわめて低用量の曝露により影響が観察されたという実験結果の報告があったことから、厚生労働省では、現在、ビスフェノールAが人の健康に与える影響に関する評価を食品安全委員会に依頼しています。今後、食品安全委員会の評価結果が得られれば、それを踏まえて、必要な対応を検討していくこととしています。

また、消費者の方々に対してはビスフェノールAについての御理解を深めていただくためのQ&Aをホームページ上にて公開しておりますのでご参照下さい。

今後とも、ビスフェノールAに関する新たな情報を入手する都度、遅滞なくQ&Aを更新するなど、常に最新の正しい情報を提供できるようにいたします。

[参考]

○厚生労働省

「ビスフェノールAについてのQ&A」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/kigu/topics/080707-1.html>

5. 新開発食品関係

○ エコナについて

エコナは発がん性の疑いがゼロではないため、グリシドール脂肪酸エステル含量が普通の植物油程度に下がったということが確認されるまでは使用しないほうが賢明だと書かれているものを読んだ。消費者も、新聞・マスコミが中立ではないことを認識した上で情報を収集し、食品を選ぶ際の基準としたい。

(岐阜県 女性 48歳 その他消費者一般)

○ 特定保健用食品について

特定保健用食品については、消費者庁が発足したこともあり、行政の毅然とした対応が問われている。食品安全委員会はメーカーからのデータを待って評価を速やかに実施すること、消費者庁は消費者に安全な特定保健用食品を提供するために、許認可の有効期限の設定、また、科学の進歩に伴い安全性が疑わしいデータが発表された商品の一時停止や再評価できる法的整備を早急に図ることが求められる。

(茨城県 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】

私たちが口にする食品には豊かな栄養成分とともに、わずかながら健康に悪影響を与える要因（危害要因）が含まれており、どんな食品でも食べれば何らかのリスクがあります。食の安全に「絶対」はありません。このため食品安全委員会では、食品を食べることによって、現実には人の健康へ悪影響を及ぼす確率とその深刻さの程度を科学的に評価しています。

グリシドール脂肪酸エステルは、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、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ことがわかっています。

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、速やかに審議を開始することとしています。

なお、「高濃度にジアシルグリセロール（DAG）を含む食用油等に関連する情報」

につきましては、当委員会ホームページ上にQ&A形式で掲載し、新たな情報が入り次第速やかに更新しておりますので、ご参照下さい。

[参考]

○食品安全委員会

「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情報(Q&A)」

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

【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、再審査手続きを早急に開始するとの報告を10月8日にまとめたところです(消費者庁で進めていた再審査手続は、花王株式会社より失効届が提出されたため、中止しております)。

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、消費者庁内に設置した検討会を11月25日に第1回、12月22日に第2回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、その論点整理を行うこととなっています。また、検討会における論点整理は、消費者委員会へ報告し、さらなるご議論をしていただくこととなっております。

6. 食品表示関係

○ 遺伝子組換え食品の表示について

遺伝子組換え食品が安全であるなら、食用油やしょう油なども含めた全ての食品について遺伝子組換え表示の対象にしていただきたい。知らないうちに食べてしまうことがないように、消費者の知る権利と選択する権利の保障を求めて遺伝子組み換え食品に表示を義務づけるとともに、意図せざる混入の許容率をEU並みに引き下げることも強く要望します。

(香川県 女性 64歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

我が国の遺伝子組換え食品に関する品質表示基準では、豆腐やみそなど、組換えられたDNAやタンパク質が検出できる食品については表示を義務付けていますが、食用油や醤油など、組換えられたDNAやタンパク質が加工工程で除去・分解される食品については、組換えられたDNAやタンパク質が検出できないため、表示を義務付けていません。これは、遺伝子が組換えられた農産物を原料としてもDNAやタンパク質が残存していない加工食品では、これらの食品と一般の食品とを判別する技術や仕組みが我が国で確立されておらず、制度の執行に困難を伴うなどの課題があるためです。

また、非遺伝子組換え農産物と遺伝子組換え農産物の分別生産流通管理については、表示の信頼性、実行可能性の観点から科学的検証及び社会的検証の検討結果を踏まえ、分別生産流通管理を適切に行った場合においても、現実的にはその完全な

分別は困難であり、遺伝子組換えのものが最大で5%程度混入する可能性は否定できないことから、5%以下の意図せざる混入をやむを得ないものとして認めています。

一方、主要な諸外国においては、様々な対応が見られるところであり、国際的な統一規格の議論も進んでいない状況にあることから、コーデックスなどの国際的な規格の検討状況等を注視してまいりたいと考えています。

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。

○ 食品表示への関心の高まり

食品表示検定協会による「食品表示検定」※が始まりました。食品の表示への関心の高まりが広がっている中、専門的な知識を持つ人たちが増えてくることが期待されます。

(三重県 男性 38歳 食品関係研究職経験者)

※日本国内に流通している飲食料品の食品ラベルの表示に関する「表示する力」「読み取る力」に関する検定。

7. その他

○ 様々な危害要因の複合摂取による健康への影響とその評価について

私達現代人は、実に多種類の危害要因となる有害物質を毎日の食生活の中で摂取しています。農水産物そのものにある自然毒、その生産過程に施される薬品類、そして食品加工工程での添加物等の複合摂取による実態を把握し、具体的な影響と包括的な評価がなされても良いのではないのでしょうか。

(大分県 女性 52歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品添加物における「複合影響」への漠然とした不安が消費者の間に根強く存在すること、また、そのような不安に同調するようなマスコミ報道も後を絶たないことから、食品安全委員会では、平成18年度食品安全確保総合調査「食品添加物の複合影響に関する情報収集調査」を委託事業として実施し、国内外における食品添加物の複合影響に関する研究事例等を文献調査することにより、複合暴露による健康影響の可能性について調べました。

本調査の結果、『食品添加物の複合暴露による健康影響については、多数の添加物が使用されていても、実際に起こりうる可能性は極めて低く、現実的な問題ではなく、理論的な可能性の推定にとどまるものである。ただちにリスク評価を行う必要のある事例も現時点でなく、個々の添加物として評価されている影響を超えた複合的な影響が顕著に出ている事例は見出されなかった。』

現在、食品添加物はADI（一日摂取許容量）の考え方を基本として個別に安全性が審査されているが、複合影響の可能性を検討する際にもこのアプローチは有効であり、個々の食品添加物の評価を十分に行うことで、食品添加物の複合影響についても実質的な安全性を十分確保することが可能であると考えられた。』と報告され

ています。

また、農薬における「複合影響」についても、平成18年度食品安全確保総合調査「農薬の複合影響評価法に関する文献調査」を委託事業として実施しています。

本調査の結果、総合的な知見及び各国の評価の事例を考慮すると、ヒトが暴露される農薬の用量は、少なくとも食品を通じては、一般的にNOAEL（無毒性量）よりもずっと低いため、『我々の実生活において農薬の複合影響が起こり、ヒトの健康に害を及ぼす可能性は小さいものと考えられる。』と報告されています。

[参考]

○食品安全委員会

「食品中の化学物質の複合的な影響について（季刊誌「食品安全」vol.20）」

http://www.fsc.go.jp/sonota/20gou_7.pdf

「食品添加物の複合影響に関する情報収集調査」

「農薬の複合影響評価法に関する文献調査」

<http://www.ifsis.fsc.go.jp/fsilv1/do/FSIILogon>（研究・調査情報一覧）

○ 食育の大切さについて

輸入野菜の残留農薬の検査、BSE検査など、国は、様々な方法で食品の安全性を確保するための検査体制を強化しています。私たち消費者も、安全なものを選んで食することができる目を養う努力も必要だと感じます。食品安全委員会からも、食育の推進を強化してください。

（岐阜県 女性 33歳 食品関係業務経験者）

○ 幼児期の栄養摂取について

栄養摂取の基本は科学的に安全な食材を調理した食事によると信じているが、気軽に摂取できるサプリメントを幼児期に使うことのリスクを国は広く消費者に知らせるべきと考える。

（福岡県 女性 73歳 医療・教育職経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

食育については、国民の皆様が食に関する正しい知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践していただくための取組が重要と考えており、食育基本法に基づく食育推進基本計画においても、基本的な柱として食の安全が位置づけられ、リスクコミュニケーションの充実を図ることとしています。

食品安全委員会では、ホームページやメールマガジンなどの情報提供以外に、食品の安全性や当委員会の取組などについて、国民の皆様には知識と理解を深めていただくため、パンフレットや季刊誌を発行しているほか、食品の安全性をわかりやすく解説したDVDソフトなどを作成し、リスクコミュニケーションの推進に努めています。なお、食品の安全性に関する効果的な教育啓発素材の開発に関する調査において、中学校の家庭科で使える副読本を作成しています。3月末に出来上がる予定ですので、食品安全モニターの皆様にもご活用いただければと思います。

このように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るところですが、今後ともより効果的なリスクコミュニケーションの推進に向け努めていきます。

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。

○ 微生物を用いた洗浄剤について

食中毒対策として、各厨房ではアルコール製剤や塩素系製剤など、様々な洗浄・消毒剤が使用されている。近頃、微生物を用いた製品を見る機会があるが、実際にそのような製品を飲食店で使用して問題はないのか。使用されている微生物が特定されていないので、情報不足を含めて安全性が曖昧であることや、実際に取り扱う食材等にそれらの微生物製剤による二次汚染する可能性も否定できないと考える。

(静岡県 男性 36歳 食品関係研究職経験者)