

食品安全モニターからの報告（平成22年3月分）について

食品安全モニターから3月中に、37件の報告がありました。

報告内容

<意見等>

・ リスクコミュニケーション関係	9件
・ BSE関係	1件
・ 器具・容器包装関係	1件
・ 化学物質・汚染物質関係	2件
・ かび毒・自然毒等関係	2件
・ 食品衛生管理関係	6件
・ 食品表示関係	8件
・ その他	8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. 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の必要性について

消費者視点に立った現状のリスクは、食品のリスク分析を有効にするためのリスクであり、その科学的根拠とする100%安全な食品はありえない、どんなものにもリスクがあるとする考え方について、もっと理解しやすい説明や教育・啓発が必要と思われる。日常生活でより安全・安心な商品を選択するための情報や基準を求めている消費者意識に対し、まず食品リスクの認知を違和感なく納得できるような状態にさせた上で、どのような方法で安全な食品を選択し、健全な食生活を確保して行くべきか、という消費者視点に立ったリスクの必要性を感じる。

(山形県 男性 63歳 食品関係業務経験者)

○ リスクコミュニケーション講座に参加して

高知市で開催されたリスクコミュニケーション育成講座に参加した。新しい知識も増え、いろいろな立場の参加者の方と意見交換ができ、勉強になることが多く、自分自身の狭い視野を少し広げることができた。育成講座がまだ開催されていない地域での今後の開催を期待する。

(高知県 女性 51歳 その他消費者一般)

○ 食品安全の考え方を学校教育から

「100%安全な食品は存在しない」ということを是非とも学校教育から教えていただきたい。リスクとハザードは難しい概念なので、義務教育での一定水準以上の理解が最も大切であると考えられる。

(京都府 男性 50歳 食品関係業務経験者)

○ 農薬と化学肥料のリスクコミュニケーションについて

世の中のほとんどの消費者は、農薬や化学肥料を“悪者”で不必要なものと考えているようですが、リスクコミュニケーションの観点から、一般消費者にも生産の現実を目を向けさせて生産者を保護するような告知の仕方を検討してもらい、積極的にメリット・デメリットの両面の公表を期待します。

(秋田県 男性 48歳 食品関係業務経験者)

○ DVD「気になるメチル水銀」について

DVD「気になるメチル水銀」を大学の講義で学生に見せたところ、映像がテーマの理解を助けたこと、受講目的や学力差が理解に影響していることがわかった。映像で見せることは効果的で、安全性を理解させる一助になったのは確かであった。

(千葉県 男性 47歳 医療・教育職経験者)

○ DVD「気になる農薬」について

DVD「気になる農薬」を大学の講義で学生に見せた。意見・感想としては、農薬の安全性がよく理解できた、農薬の悪い例も挙げて比較すべき、などがあった。DVDは、農薬に対する悪いイメージの改善と安全性の理解に有効であった。

(千葉県 男性 47歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

リスクコミュニケーションに関するご意見をありがとうございます。

食品安全委員会では、国民の皆様にはリスク評価や食品の安全性に関する理解を深めていただくため、情報の共有や意見交換を行うリスクコミュニケーションに積極的に取り組んでいます。

リスクコミュニケーションが効果的に行われるよう、リスク分析の考え方や農薬、食品添加物、食中毒など、消費者の関心の高いテーマを中心に、リスク評価や安全性についてのグループディスカッションを取り入れたワークショップを地方公共団体との共催により開催したり、ホームページやメールマガジンを始め、パンフレットや季刊誌の発行など丁寧で分かりやすい情報発信に努めています。

また、このたび、小中学生向けの情報発信として、「科学の目で見える食品安全」という中学校の技術・家庭科用副読本や「考えてみよう！食べ物の安全性 ～食品添加物や残留農薬について～」という小学生向けのDVDを作成しました。どちらも食品添加物や農薬といった身近な話題をもとに、食品安全について分かりやすく解説しており、教育現場などでの活用を目指して都道府県の食品安全担当に対して配布しました。これらは、食品安全委員会のホームページからもご利用いただけるほか、DVDの貸出しも行っていますので、ぜひご活用ください。

このように様々な方法により、分かりやすく正確な情報の提供に努めているところですが、今後もいただいたご意見を参考にしながら、より効果的なリスクコミュニケーションとなるよう取り組みたいと考えています。

なお、事業によるリスクコミュニケーター育成講座は平成21年度で終了いたしました。地域からの要請に応じて、講師派遣により対応することとしています。また、本講座の受講者の協力をいただきながら、地方公共団体との共催により、ワークショップ形式での意見交換会などを開催したり、受講者に対する情報提供を通じて地域におけるリスクコミュニケーションの推進に努めます。

〔参考〕

○食品安全委員会

「科学の目で見える食品安全（中学校技術家庭科副読本）」

http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/foodkagakume/kagakume_index.html

「映像配信」

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

○ e-マガジンの更なる活用法について

毎週金曜日発行の食品安全委員会のe-マガジンについて、いつも楽しみながら十分読んで、啓発活動に役立てていますが、e-マガジンに今ある生の声を取り入れる試みとして、食品安全モニターの方の考えや活動内容をミニコラム形式で掲載できないでしょうか。

(徳島県 男性 35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メールマガジン”e-マガジン”を読者の皆様にとって、より読みやすく、より分かりやすいものとするため、掲載項目の調整や内容の改善などを進めており、4月30日に配信した第189号から順次改善しているところです。今回いただきましたご意見については、まもなく改善させていただく予定です。

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。

○ 食の安全フォーラムについて

昨年、「食の安全フォーラム in いわき」（主催：いわき市保健所）に参加した。食の安全に対する考え方については、各地での講演、ディスカッションを多く取り入れていくことが大切であり、このような機会によって、食の安全に関する正しい情報と考え方が提供され、消費者、生産者とのギャップの解消につながっていくと思った。

(福島県 男性 62歳 食品関係業務経験者)

○ 親子料理教室で食品安全委員会の紹介をしたことについて

つくば市内の母子家庭の親子を対象として料理教室で、昨年に引き続き、食品安全委員会の紹介をした。冊子「どうやって守るの？食べ物の安全性」を参考にした。食の安全について、参加者とともに考える時間を持つことが出来たことは有意義であったと思う。

(茨城県 女性 51歳 その他消費者一般)

2. BSE関係

○ BSEに関する分かりやすい広報について

新聞報道によれば、「BSE検査緩和へ、国産牛は月齢31ヶ月以上に、政府検討」と記載されていましたが、消費者にとっては、緩和する理由が納得できないし、なぜ検査しなくても大丈夫なのかについて、しっかり報道されていなかったのは残念です。BSE検査を緩和しても安全性には問題ないことを分かりやすく説明した新聞広告が公的機関から掲載されることを要望します。

(香川県 女性 64歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

BSE検査の月齢見直しについては、リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省において対応するものと考えていますが、仮に今後、食品安全委員会に条件見直しを念頭に置いたリスク評価が要請された場合には、これまでと同様に、公開

原則の下、最新の科学的知見に基づき、客観的かつ中立公正に評価を行うことを考えております。

なお、これまでの評価結果等については、「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（平成20年7月31日）」などを、食品安全委員会のホームページ「トピックス」内の『BSE及びvCJDについて』にて、ご覧いただけます。

今後も、国民の食の安全を確保する観点から、様々な機会を通じて、分かりやすく正確な情報の提供に努め、国民の皆様のご理解に資するよう努めていく所存です。

[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）

「BSE及びvCJDについて」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>

3. 器具・容器包装関係

○ビスフェノールAの低濃度曝露による生殖系などへの影響報告を受けて

ビスフェノールAの低濃度曝露において動物胎児の生殖発生に影響がみられたとの報告は、今までの濃度依存性に基づいたリスク評価に対する考え方と全く異なるものであり、リスク評価方法の検討などこの報告に対する十分な検証をお願いします。

（愛媛県 女性 60歳 食品関係研究職経験者）

【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、厚生労働省からのリスク評価の要請を受けて、ビスフェノールA（BPA）のヒトへの低用量曝露の影響等について調査審議を行っております。本件については、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て、これまでに9回の会合を行いました。

ここでは、まず試験のため投与したBPAによる影響なのか、それとも試験環境に含まれているBPAに由来する影響なのかを正確に評価するため、低用量における影響をどのような点に注意して評価すべきかについて考え方をとりまとめました。現在、この考え方にに基づき、詳細に検討を行っているところであり、今後は可能な限り速やかに評価結果をとりまとめることとしています。

BPAの審議状況等については、ホームページに掲載しておりますのでご参照下

さい。

なお、本年11月には、WHO/FAOにおいて、BPAの安全性評価を行うための臨時的専門家会合が開催される予定であることから、食品安全委員会では、今後とも諸外国の動向について、注視してまいります。

[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

4. 化学物質・汚染物質関係

○ トランス脂肪酸について

トランス脂肪酸については、多くの人が無知であると思うが、食品安全委員会のファクトシートによって、よく理解できた。日本人の摂取量は今はまだ少ないが、先を見越した早めの対応をとることで、健康が守られることになると思う。

(静岡県 女性 46歳 食品関係業務経験者)

○ トランス脂肪酸の自ら評価について

食品安全委員会の自ら評価の中に、トランス脂肪酸が入っていることを聞いて、大変嬉しく思った。評価に当たっては、トランス脂肪酸の摂取量は、日本の医学会が発表、推奨している値を重視してほしい。また、季刊誌や小冊子に、トランス脂肪酸の摂取が高くなる食べ合わせや含有率の高い食品を載せてほしい。

(和歌山県 女性 55歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

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われています。

食品安全委員会では、平成17年度に食品中のトランス脂肪酸に関する情報を収集する調査を実施し、さらに平成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。

これらの情報については、食品安全委員会が発行する季刊誌「食品安全」vol.12やvol.13に掲載しています。また、ホームページでも公開しています。

なお、食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件として、「トランス脂肪酸」が選定され、新開発食品専門調査会において審議が進められています。

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、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疾患のリスクを高めるため、日頃から脂肪の摂取について注意し、バランスの良い食事をとることが大切です。

[参考]

○食品安全委員会

「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/survey/show/cho20070330002>

「ファクトシート：トランス脂肪酸」

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

「食品安全委員会季刊誌「食品安全」」

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

「食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の決定について」

http://www.fsc.go.jp/iinkai/22_mizukara_anken.pdf

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、昨年12月以来、「トランス脂肪酸に係る情報の収集・提供に関する関係省庁等担当課長会議」を開催し、トランス脂肪酸の摂取量や健康への影響等に関する情報収集を行ってきたところであり、3月9日に、今後の取組方針を取りまとめたところです。

今度の取組のひとつとして、事業者が情報開示を行う際の指針となる「トランス脂肪酸の情報開示に関するガイドライン」(仮称)の策定に向けて、①油脂関係の技術者などの協力を得て、トランス脂肪酸の定義や分析法などの技術的な課題を整理した上で、本年夏を目途に、事業者が情報開示を行う際の指針となるガイドラインを取りまとめ、②これと並行して、食品事業者が、トランス脂肪酸に関する情報を容器包装に表示することや、ホームページなどを通じて開示する取組を進めるよう、関係省庁と協力して要請を行ってまいります。

[参考]

○消費者庁

「トランス脂肪酸の表示に向けた今後の取組について」

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin210.pdf>

5. かび毒・自然毒等関係

○ 貝に蓄積する自然毒に関して

季刊誌「食品安全」vol.21でも取り上げられていた「貝に蓄積する自然毒」に関して、世の中にもっと周知するべきだと思います。「麻痺性貝毒」は非常に危険ですので、多すぎるぐらいのリスクの情報提供が必要ではないでしょうか。

(秋田県 女性 35歳 医療・教育職経験者)

○ 「食品安全」vol.21 「自然毒」魚介類の毒の記述について

季刊誌「食品安全」vol.21の内容として、貝毒では主に二枚貝が説明されていました。しかし、昨年暮れに赤バイによる食中毒も発生しており、事例の少ないものについても、平時から一般の人に対する情報提供が必要であると思いました。

(鳥取県 男性 69歳 食品関係研究職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、栄養面でのバランスや食品の安全性の問題等について、知識と理解を深めるとともに、自然界に生育する動植物を食する際の知識を普及することも大切であると考えております。また、かび毒・自然毒等専門調査会での講演及び食品安全確保総合調査において、貝毒等を含む自然毒に係る情報収集を行い、ホームページに掲載しておりますので、ご参照下さい。

[参考]

○食品安全委員会

「第8回食品安全委員会かび毒・自然毒等専門調査会」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20071219ks1>

「食品などに係るかび毒・自然毒のリスク評価に関する情報収集調査」

食品安全確保総合調査（食品安全総合情報システムから検索して下さい。）

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

貝毒はその食中毒の主症状にちなんで、麻痺性貝毒と下痢性貝毒等が知られており、麻痺性貝毒及び下痢性貝毒の規制値を超えるものの販売等を行うことは、食品衛生法第6条（不衛生食品等の販売等の禁止）の規定に違反するものとして取扱っているところです。

また、食中毒防止のためには生産地又は出荷地における対策が最も重要なことから、生産地又は出荷地の都道府県等は、貝類の毒化の推移の把握に努め、毒化の傾向が認められた場合には関係者に対し適切な指導を行うとともに、監視及び検査の体制を強化するなど違反品が出荷されることのないよう必要な対策を講じているところです。

一方、漁業者以外の市民の方々による採捕や摂食等による事故の発生を防止するために、ウェブサイト等を通じて貝毒の発生に関し速やかな情報の提供及び危害の周知に努めているところです。

今後とも適切に対応してまいります。

[参考]

○厚生労働省

「自然毒のリスクプロファイル」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/index.html>

○農林水産省

「健康に悪影響を与える可能性のある魚介類中に含まれる物質などについて」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu/index.html

6. 食品衛生管理関係

○ アニサキス寄生虫による食中毒について

アニサキスは加熱や冷凍することによって、死滅させることができる。遠くノルウェー産の鯖等は長期間冷凍されて国内に輸入されるので安心だが、日本人は「近海物」を有難がるので「美味しさ」には「危害」も伴うことを自覚すべきだ。また、刺身には、「薬味」として生姜・山葵・大蒜の殺虫効果を期待し使用するが、薬味程度の濃度に殺虫効果はないと自覚すべきだ。

(千葉県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品からの寄生虫感染予防については、これまでに厚生労働省が「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」を通知し、各都道府県等を通じて寄生虫に対する正しい知識及び現在知られている寄生虫疾患と食品との関係について普及啓発を行うとともに、各都道府県等の保健所等において魚介類加工場及び販売店への指導等が行われています。魚介類中のアニサキス幼虫は、冷凍（-20℃以下で24時間以上）又は必要な加熱を行うことで死滅しますので、ヒトへの感染の予防が可能です。販売店等の食品について御懸念の点がありましたら、お近くの保健所に御相談下さい。

[参考]

○厚生労働省

「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」

http://www.hourei.mhlw.go.jp/cgi-bin/t_docframe2.cgi?MODE=tsuchi&DMODE=SEARCH&SMODE=NORMAL&KEYWORD=%90%48%95%69%94%7d%89%ee%82%cc%8a%f1%90%b6%92%8e%8e%be%8a%b3%91%ce%8d%f4%93%99%82%c9%82%c2%82%a2%82%c4&EFSNO=6012&FILE=FIRST&POS=0&HITSU=1

○ ノロウイルスの感染予防対策について

今季はこの 10 年間で最もノロウイルスが猛威をふるっています。昨秋の新型インフルエンザ流行中は、うがいや手洗いの励行の効果により、発生件数が少なくなったとのことです。弱者には危険な病原体であり、国に徹底した予防対策の指導強化を望みます。

(福岡県 男性 59 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、「ノロウイルスに関する Q & A」、「ノロウイルス食中毒対策（提言）」等を通じ、ノロウイルスの感染経路や食中毒発生状況に関する正しい知識の普及、感染予防対策等について情報提供を行っております。

また、「ノロウイルス食中毒対策（提言）」を踏まえ「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改正し、集団給食施設におけるノロウイルス食中毒対策を図っています。

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は、今後とも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まいります。

[参考]

○厚生労働省

「ノロウイルスに関する Q & A」

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

「ノロウイルス食中毒対策（提言）」

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/s1012-5.html>

「大量調理施設衛生管理マニュアル」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/manual.doc>

○食品安全委員会

「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル及び今後の課題～食品中のノロウイルス～」

<http://www.fsc.go.jp/monitor/2202moni-saisyuhokoku.pdf>

○ 食肉センターにおける衛生管理について

職場の近くに家畜を食用の肉に加工する施設がある。毎日多数の牛豚が運びこまれている。日中に近くを通るとおびただしい数のカラスが敷地の上を飛び交っている。おそらく廃棄される部位を目当てに集まっているとは思いますが、食肉の衛生管理に影響がないか心配する声も聞かれる。食肉センターにおける衛生管理に関する対策について伺いたい。

(茨城県 男性 50 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食肉センターの衛生管理については、食品衛生法及びと畜場法で規定しており、その規定内容が遵守されているか、食肉センターを所管する都道府県等が監視・指導を行っています。食肉センターの衛生管理について御懸念の点がありましたら、お近くの保健所に御相談下さい。

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。

○ HACCPについて

兵庫県において、第1回 HACCP 施設見学ツアーが開催されました。最近、食品の安全・安心について消費者もすごく敏感になり、いろいろな手段を使って情報入手しています。食品衛生に関わる工場見学などの啓発事業がさらに各県でも増えることを希望します。

(兵庫県 女性 40歳 その他消費者一般)

○ 料理番組での生肉・生魚の取扱いについて

料理番組で、生肉・生魚を直接手で触れた後、きちんとした手洗いをしないで、タオルで軽く拭いて次の作業に移るのをよく見ますが、衛生的に良くないと思います。テレビ番組は、多くの人が見るものです。だからこそ、一般の人たちの手本になるようにしなければならないのではないのでしょうか。

(福島県 女性 29歳 食品関係業務経験者)

○ 調理現場での正しい塩素の使い方について

インフルエンザやノロウイルスの流行により、様々な場面で消毒が行われている。調理現場で使われている塩素は、決められたことを守らないで使うと、ウイルスからは守れても使った塩素が体の害になってしまう。それを防ぐためにも、正しい塩素の使い方（消毒の仕方）を徹底すべきだと思う。

(福島県 女性 29歳 食品関係業務経験者)

7. 食品表示関係

○ 小売店内で製造された惣菜の品質表示について

小売店内で弁当・惣菜を製造・販売する場合、同一敷地内で製造されたものは食品表示が必要ないことになっているようです。表示不要の理由は、製造または加工者が直接販売しており説明できると考えられるため、とあるのですが、大型スーパーのような大人数が製造・販売に携わる施設では無理があるのでは、と思いました。規模の大きな店舗などでは表示した方が良いのではないのでしょうか。

(神奈川県 女性 39歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

JAS法に基づく加工食品品質表示基準第三条第一項において、飲食料品を製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合は表示の義務がないことが定められています。これは、製造又は加工したものをその場で一般消費者に販売する場合は、その商品の品質を把握し、かつ、消費者から求められればその商品についてのすべての情報を答えられる立場にあることを理由としています。

今後とも、事業者に対して、これらの趣旨の周知徹底を図ってまいります。

○ 遺伝子組換え食品の表示について

遺伝子組換え食品は、ヒトの健康、環境へ悪い影響を及ぼすのだろうか。科学的に評価された技術で安全性は確保されてくる。「遺伝子組み換えでない」と表示することにより、遺伝子組み換えでないことが安全であると消費者に誤解を与えることにならないだろうか。

(埼玉県 男性 63歳 食品関係研究職経験者)

【消費者庁からのコメント】

遺伝子組換え食品は、食品衛生法に基づいて科学的に安全性が確認されたものだけが、輸入・流通される仕組みとなっており、現在、このような安全性が確認された大豆、とうもろこしなど7種類の遺伝子組換え農産物及びその加工品について、JAS法及び食品衛生法に基づき、表示を義務付けているところです。

JAS法に基づく表示制度は消費者の商品選択に資することを目的として表示を義務付けており、また、食品衛生法においては公衆衛生の見地から食品等の内容を明らかにすることを目的に表示を義務付けているところであり、今後とも、これら表示制度の趣旨を周知徹底してまいります。

○ 「食塩相当量の表示」について

現在のナトリウム量表示だけでは不十分で、この表示に加え「食塩相当量の表示」を併記することの必要性についてリスクコミュニケーションを実施し、その必要性和技術的な困難性を議論して、表示に反映されることが必要ではないか。消費者は、ナトリウム量と食塩相当量の関係が理解できず混乱しているし、たとえ理解していたとしても、店頭で食品を選択する際、直ちに食塩相当量(ナトリウム量×2.54)を計算するのは困難である。

(愛知県 男性 63歳 食品関係研究職経験者)

【消費者庁からのコメント】

栄養表示については、健康増進法(平成十四年法律第百三号)第三十一条の二の規定に基づき、栄養表示基準(平成十五年厚生労働省告示第百七十六号)に従い、栄養表示をしようとする者及び栄養表示食品を輸入する者は、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量並びに熱量を表示しなければならないこととされています。

ナトリウムの表示については、その過剰な摂取が高血圧等の要因となるためであり、また国際規格であるコーデックス委員会で策定されたガイドライン等により、①国際的にも食塩ではなくナトリウムの表示が求められていること、②食塩はナトリウムを多く含む代表的な食材であるが、食品中に含まれるすべてのナトリウムが食塩由来ではないこと、などから、食塩ではなくナトリウムの量としております。

○ 食品表示の真正検査について

食品表示の真正性について、国民は行政をはじめとした第三者機関による客観的な検証に期待している。そこで、もっと幅広く多くの検体を真正検査に供すべきで、その結果については、広く国民に積極的に公表することが肝要と思います。

(愛知県 男性 63歳 食品関係研究職経験者)

【消費者庁からのコメント】

消費者庁としては、消費者等から頂いた食品表示に関する疑義情報等を基に、食品表示の真正性について客観的な検証を行っております。

また、農林水産省等関係機関と密に連携することにより、疑義情報の効率的な実態解明に努めております。

食品の表示の偽装については、消費者の信頼を揺るがす重要な問題であり、今後ともこれらの取り組みを進めることにより、食品表示の適正化に努めてまいります。

【農林水産省からのコメント】

食品の真正性の確認は、食品表示の適正化にとって重要な位置を占めるものと考えています。

農林水産省は、食品表示Gメン（農林水産省の食品表示監視担当職員）が行う小売店舗等を対象にした食品表示に関する日常的な監視・指導業務の中で、

- ① 店舗における調査において、名称や産地に関する表示の根拠を仕入伝票その他の帳票類により確認する真正性確認
 - ② 消費者の関心の高まりや社会情勢等を踏まえて特定した品目について、独立行政法人農林水産消費安全技術センター（FAMIC）と連携し、DNA分析などにより科学的に検証する真正性確認
- を行い、その結果を公表しています。

さらに、FAMICは、自らもJAS法に基づく品質表示基準に規定する表示が適切に行われているかどうか等についてDNA分析などの科学的手法を用いて調査を実施し、その結果を公表しています。なお、FAMICにおいては、真正性確認のもととなる科学的な手法にかかる分析法のマニュアルを作成し、その都度公表しています。

[参考]

○農林水産省

「そば加工品の表示に関する特別調査の実施結果について」

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/100310.html>

○独立行政法人農林水産消費安全技術センター/報道・発表

http://www.famic.go.jp/hiroba/press/press_release1/21press/press-current.html

○ 精米日の表記について

精米日がおコメには書かれています。しかし、この精米日は、食するに当たって、消費期限や賞味期限と同じような考え方として受け止めていいものでしょうか。どのような情報を提供したくて精米日を提示しているのかをまずは知る必要があるのではないかと考えます。

(秋田県 女性 35歳 医療・教育職経験者)

【消費者庁からのコメント】

精米年月日については、品質に関する適正な表示により消費者の選択に資することを目的として、JAS法に基づく「玄米及び精米品質表示基準」により表示事項としているところです。

○ トランス脂肪酸の含有量の表示について

トランス脂肪酸の含有量を表示する際のガイドラインを夏頃までに作ると消費者庁が発表した。トランス脂肪酸への不安を持つ消費者は多い。トランス脂肪酸が含有されている食品を安心して摂取できるよう、表示義務化の早急の実施を望む。

(高知県 女性 51歳 その他消費者一般)

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、まず、事業者が自主的に情報開示を進められる環境づくりを急いで進めた上で、トランス脂肪酸の表示の制度化に向けて、関係省庁の協力を得つつ、引き続き検討を進めることとしております。

その際には、同じく心血管系疾病などのリスクを高める飽和脂肪酸、コレステロールなどについても、一体的に検討を進める必要があると考えております。また、現在の制度では、熱量、たんぱく質、脂質などの栄養成分を表示するかどうかは、事業者の任意によるものとなっており、これを義務表示とすべきとの意見もあることから、これらの問題も含め、消費者にとってわかりやすい食品表示のあり方について検討を進めてまいります。

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。

○ 賞味期限の表示

賞味期限にこだわる人の多くが表示期限を過ぎた時点で廃棄しているようです。目安として表示されているものが、絶対的な指標になっていることに違和感を抱きます。いっそうのこと、『製造年月日と日持ちの目安』という表示にしてみてもはどうだろうか。

(栃木県 女性 30歳 その他消費者一般)

○ 学校給食用肉の偽装表示について

青森県で学校給食食材納入業者が偽装表示をしたということが報道された。消費者にとって食品の表示は、何よりの安心と安全であることは言うまでもない。学校現場では、食の安全・安心が食育として位置づけられているのに、偽装表示が学校給食納入業者で行われた。子供たちのからだづくり故、安心と安全を確保していくべきである。

(青森県 女性 62歳 医療・教育職経験者)

8. その他

○ こんにゃく入りミニカップゼリーの対応について

窒息事故防止に向けた取組みが始まったことは、とても意義のあることと思います。ただし、こんにゃく入りミニカップゼリーにのみ、特化し過ぎていないか、疑問です。もっと、窒息事故全体に対する注意喚起をすべきではないでしょうか。

(神奈川県 女性 39歳 食品関係業務経験者)

○ 再販売が開始された食品に関して

こんにゃく入りゼリーのように、以前リスクを取り上げられて再度販売が開始された食品に関しては、きっと改善されただろうからもう安心というのではなく、今後も注意して見続けていくという姿勢であってほしいものです。

(秋田県 女性 35歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

内閣府国民生活局（現・消費者庁）は、こんにゃく入りゼリーについて関係府省庁において関係団体に対し安全確保の要請が繰り返し実施されているが、更なる対応の要否等を検討するため、平成21年4月に「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について」の評価を食品安全委員会に要請しました。

これを受け、食品安全委員会は、同年5月に「食品による窒息事故に関するワーキンググループ」を設置し、これまでに7回、公開で審議を行いました。本年3月には評価書（案）が取りまとめられ、4月23日までの間、国民の皆さまからご意見・情報をお寄せいただいたところです。

このワーキンググループでは、食品による窒息事故の実態等を把握するとともに、窒息事故の多かった食品（餅、飴類、パン、肉類、魚介類、果実類、米飯類）やこんにゃく入りゼリーの一口あたり窒息事故頻度から窒息事故リスクの比較を行うな

ど、さまざまな食品による窒息事故の要因の分析を行いました。

今後は、皆さまからお寄せ頂いたご意見・情報も参考に、食品による窒息事故について食品健康影響評価が取りまとめられることとなります。

なお、これまでの「食品による窒息事故に関するワーキンググループ」での審議については、食品安全委員会のホームページで公表していますので御覧ください。

これまでも食品安全委員会の委員会ホームページにおいて、「食べ物による窒息事故を防ぐために」と題して、窒息事故を防ぐための情報提供を行っているところです。具体的には、

- ・ 食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べる。
- ・ 食事の際は、なるべく誰かがそばにいて注意している。

といった食べ物による窒息事故を防ぐために必要な情報・応急措置等を掲載しています。

食品安全モニターの皆様にも、痛ましい事故を少しでも減らすために、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。

[参考]

○食品安全委員会

「食品安全委員会ホームページ」

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

「こんにゃく入りゼリー等食品による窒息事故に係るリスク評価に関連する情報 (Q&A) 」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/konjak-jelly/qa-konjak-jelly.pdf>

○ 輸入食品の安全性について

輸入食品についての安全性を主題としたセミナーに参加した。そして、安全性の進んだ国内に、輸入という抜け穴からリスクが入ってくる危惧を覚えた。食品のリスクは、自給率の低さや国際協調、経済流通とともに論じてはならないと思う。

(神奈川県 女性 59歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

我が国に輸入される食品等の安全性を確保するために、年度毎に「輸入食品監視指導計画」を定め、①輸出国段階、②輸入時の水際段階、③国内流通段階の3段階で対策を実施しています。

輸出国における衛生対策の推進としては、輸出国政府等に対し、違反原因の究明及び再発防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議を通じて生産等の段階における衛生管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等を推進するほか、必要に応じて担当官を派遣して輸出国の衛生対策の確認を実施しています。また、輸入時における衛生対策としては、多種多様な輸入食品を幅広く監視するため、年間計画に基づいてモニタリング検査を実施するとともに、モニタリング検査における違反の内容等に照らして違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品について、輸入の都度の検査命令を実施しています。

さらに、検疫所における食品衛生監視員の増員、輸入時の検査件数・検査項目の

拡充のための必要な検査機器の導入により、監視・検査体制の強化を行っています。

輸入者の自主的な衛生管理についても、その更なる推進のため、昨年6月に「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」を公表しました。

また、平成21年8月には平成20年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び平成20年度輸入食品監視統計をとりまとめ公表し、厚生労働省ホームページに掲載したので、お知らせします。

[参考]

○厚生労働省

「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1ah.html>

「平成20年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/tp0130-1ap02.pdf>

「平成20年度輸入食品監視統計」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/06toukei.pdf>

○ モニターの役割について

全国に470名のモニターの方々がいらっしゃいます。身近な人に、食品安全委員会からの情報を伝えることにより、大きな力となります。食品安全モニター活動に積極的に参加してほしいと思います。

(埼玉県 男性 66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、食品の安全性の確保に関する施策の的確な推進を図る上で、消費者の方々に日常生活を通じて、食品安全委員会が行ったリスク評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況やリスク評価、リスクコミュニケーションの取組などについてご意見・報告等をいただくとともに、食品安全委員会の活動などについて地域へ情報提供していただくことを目的として、全国に470名の食品安全モニターを依頼しています。

食品安全モニターの皆様には、食品安全委員会が発信する情報や発行する冊子等の情報を日常生活を通じて可能な範囲で地域の方々に伝えていただくなど、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ところです。また、地域での反応、声を踏まえた意見・情報などもお寄せいただきたいと思います。

今後とも、地域への情報提供について、食品安全モニターの皆様にもご協力をお願いするとともに、より効果的な方法などがありましたら、ご提案いただきたいと思います。

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。

○ **ビール風味飲料のデザインについて**

アルコール 4%のビールと 0.00%のビール風味飲料の缶のデザインが少し似ていることに気が付いた。うっかり間違えて購入し、飲酒運転等が起こると恐ろしい。類似しているデザインは避けるべきではないかと思う。

(高知県 女性 50歳 その他消費者一般)

○ **「食の安全・安心」について**

区の広報誌において「食品衛生監視指導計画(案)にご意見を」の見出しの次に「食の安全・安心を確保するために」とある。世の中一般では、食の「安全・安心」と、4文字熟語のように使うことが多いように感じる。安全と安心は違うのに、行政が4文字熟語のように使うのは控えるべきと考える。

(東京都 女性 52歳 医療・教育職経験者)

○ **農産物直売所における安全管理体制について**

農産物直売所は今や大ブームに乗って急成長を続ける中、その農産物の品質や安全性をチェックする機能がない店舗も見られる。店舗内における農産物の安全管理システムの構築を促す必要があると思う。

(大分県 女性 52歳 食品関係業務経験者)

○ **農産物直売場**

農産物直売場が消費者の支持を集めている。生産者の名前が地場の野菜に記された安心感、不揃いな形ではあるものの新鮮で安く購入できる割安感が理由である。しかし、実際、農薬の使用状況・土壌状態なども不明瞭だとのこと。何かしらの管理があれば、と思う。

(栃木県 女性 30歳 その他消費者一般)