

食品安全モニターからの報告（平成22年4月分）について

食品安全モニターから4月中に、23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	3件
・ BSE関係	2件
・ 化学物質・汚染物質関係	3件
・ 食品衛生管理関係	5件
・ 食品表示関係	3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. リスクコミュニケーション関係

○ セミナー「IARCにおける化学物質の評価の最新情報」に参加して

食品安全委員会主催の「IARC[※]における化学物質の評価の最新情報」のセミナーに参加した。セミナーでは整理された情報と最新の知見が報告され、配布された資料、講演者の説明もわかりやすかった。難しい内容と敬遠されたのか、一般消費者らしき参加者が少なかったようだが、今後とも今回のように、ぜひわかりやすいセミナー開催をお願いしたい。

(埼玉県 男性 63歳 食品関係研究職経験者)

※WHO 国際がん研究機構

【食品安全委員会からのコメント】

このたびは食品安全委員会セミナーにご参加いただきありがとうございました。

食品安全委員会では、国民の皆様にも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。今後も、時宜を得た事柄をテーマとして、意見交換会や有識者を招聘してのセミナー等の開催を検討しており、分かりやすく正確な情報の提供に努め、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んでまいります。

食品安全モニターの皆様も、お近くで意見交換会等が開催される折には、是非御参加いただきたいと思いますと考えております。またその際には、御家族や御友人にもお声掛けいただければ幸いです。

また、セミナー等に参加できなかった方々への情報提供として、食品安全委員会のホームページに資料や議事録を掲載していますので、こちらもご利用下さい。

[参考]

○食品安全委員会

「意見交換会、指導者育成講座及び関係団体等との懇談会の開催案内及び実績」

http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html

○ 「のうやくって何だろう？」を読んで

農水省消費者の部屋でのイベント「安心して食生活を送るために～皆で参加して意見を交換するリスクコミュニケーション～」の展示物のなかで、農薬の安全性を説明した「のうやくって何だろう？」が目にとまった。農薬が必要であること、安全性が確認され適正に使用されれば、食料生産に大いに貢献できることなどについては、十分に子どもが理解できるような内容である。これを機会に子どもたちがさらさらからの食料生産と農業を正しく理解することが望まれる。

(埼玉県 男性 63歳 食品関係研究職経験者)

【農林水産省からのコメント】

このたびは、農林水産省消費者の部屋にご来場いただきありがとうございました。

「のうやくって何だろう？」の紙芝居は、食に関する情報提供の取組の一つとして、農林水産省職員が手書きで作成したものです。農薬について分かりやすく説明するとともに、農薬が適正に使用されていれば、食品の安全のみならず環境にも影

響がないことも説明しています。

農林水産省では、今後とも食品の安全について分かりやすい情報提供に努めてまいります。

なお、農林水産省消費者の部屋は、週ごとに、食料、農林水産業・食品産業、農山漁村などに関する幅広いテーマを取り上げて展示を行っていますので、農林水産省近くにお越しの節は、ぜひお立ち寄りください。

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。

○ 最近の「食」の安全・安心に対する消費者側の意見

悪徳業者の出現により、消費者は、最終的に何を信じて安全としていいのか疑いが高まるのみです。そういう状況を作らないよう、担当当局の業者に対する管理、監督体制をより強化し、消費者自らが「食」に対する関心をより深められるように、自治体ならびに国を挙げて、食の安全・安心について、もっと積極的にアピールすべきであると思います。

(宮崎県 男性 47歳 食品関係業務経験者)

2. BSE関係

○ 米国産牛肉の輸入条件について

米国政府が、米国産牛肉の輸入条件について、再度、交渉を要求してきていると報道されている。国産牛肉に関しては自治体レベルでの全頭検査の見直し、米国・カナダ産牛肉に関しては輸入条件の見直しを図る時期にきていると考える。リスク管理機関は、輸入条件の見直しについて食品安全委員会へのリスクの再評価を要請する予定はないようであるが、輸入障壁となってくるのではないかと。

(神奈川県 男性 51歳 食品関係業務経験者)

○ 牛肉輸入協議再開を例とした食品安全の仕組

牛肉の輸入規制撤廃を目指しての協議が再開される見通しと報道されているが、この事例にみるように、管理された結果として、リスクが確実に減っていくことを継続的に相互確認できる仕組が重要となる。そして、リスク管理の責任の明確化を提言したい。

(埼玉県 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】

米国産牛肉の輸入条件の見直しについては、食の安全と消費者の信頼確保を大前提に、科学的知見に基づいて対応することが重要と考えており、農林水産省と連携して、今後とも適切に対応していくこととしています。

食品安全委員会の食品健康影響評価結果に基づき、講じた施策の実施状況については、食品安全委員会へ報告等を行っています。ご意見にあります、米国からの牛肉の輸入についても、平成17年12月の食品安全委員会の評価結果に基づき、対日輸出プログラム等が適切に実施されているか、輸入時の検疫、現地査察等で確

認を行い、その結果について、食品安全委員会に適宜報告しております。

【農林水産省からのコメント】

リスク管理機関としては、厚生労働省と連携して毎年実施する対日牛肉輸出施設の定期査察や、水際における輸入時検査等により、米国の対日輸出条件の遵守状況について確認しているところです。

また、米国産牛肉の輸入条件に関しては、今後とも、食の安全と消費者の信頼確保を大前提に、科学的知見に基づいて慎重に対応することとしています。

3. 化学物質・汚染物質関係

○ トランス脂肪酸の表示について

現在、消費者庁においてトランス脂肪酸の含有量の表示について検討が行われています。しかしながら、一般消費者のトランス脂肪酸に対する理解が不十分だと思われ、この状況では、表示することで不安を招くおそれがあるのではないかと心配です。

(兵庫県 女性 50歳 食品関係業務経験者)

○ トランス脂肪酸の過剰摂取について

トランス脂肪酸を体内に多量に取り込むことによる悪影響を国民は知ることが大切である。日本の若者の一部は、手軽で腹持ちもよい加工食品・外食に引き寄せられている。トランス脂肪酸を過剰摂取している人の割合は、国民の16%に及んでいるとの報道もあった。国民に対して何らかの指導が必要ではないか。

(福岡県 女性 75歳 医療・教育職経験者)

【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いわれています。

食品安全委員会では、平成17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。

なお、食品安全委員会では、平成21年度の「食品安全委員会が自らの判断により食品健康影響評価を行うべき案件」の候補として議論した結果、若い世代の食生活がかなり変化しており、また、国民栄養調査において総カロリーが減っているにもかかわらず女性の脂質の消費が増え菓子などのショートニングの消費量が増えている可能性がある等の指摘があったことから、トランス脂肪酸を評価することを決定し、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、3月9日に、トランス脂肪酸の表示に向けた今後の取組方針を取りまとめたところです。

今後の取組のひとつとして、「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>

○ 食品中のアクリルアミドについて

JECFA が 2010 年に最新のデータに基づいて食品中のアクリルアミドに関してリスク評価を行った結果、毒性や摂取量に関する最新のデータから、食品中のアクリルアミドによって健康に悪影響を生じる可能性があることをあらためて示しました。フライドポテトなどの加熱調理食品を食べるときに不安にあります。

(三重県 男性 38 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、アクリルアミドについて、ファクトシート（科学的知見に基づく概要書）をホームページ等を通じて情報提供を行っているところです。

ファクトシートの中で、ヒトの健康への影響や生成のメカニズム等に加え、低減のための取組についても記載しています。食生活における具体的な低減方法としては、①十分な果実、野菜を含む様々な食品をバランスよく取り、揚げ物や脂肪が多い食品の過度な摂取を控える。②炭水化物の多い食品を焼いたり、揚げたりする場合には必要以上に長時間、高温で加熱しない。③生のジャガイモを低温で保存するとデンプンの一部が糖へと変化するため、冷蔵庫に保存した生のジャガイモは、揚げ物などの高温加熱を避ける。などを紹介しています。なお、従来から行われてきた高温加熱の料理方法でもアクリルアミドを食品とともに摂ってきたと考えられますので、これまでの食生活をただちに見直す必要はありません。

食品に含まれるアクリルアミドを摂取した場合の健康への影響に関しては、我が国、欧米等も調査研究中であることから、食品安全委員会としては、国際機関、各国や関係省・機関のリスク評価や研究結果、取組等について情報収集を行うとともに、分かりやすく整理して情報提供に努めてまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「加工食品中のアクリルアミドについて」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/acrylamide-food170620.pdf>

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省は、アクリルアミドの毒性やわが国に流通する加工食品中のアクリルアミド濃度の実態調査等の取組、ご指摘の 2010 年の JECFA の報告内容等を Q & A としてまとめ、公表しており、消費者の方に対し、十分な果実、野菜を含む様々な食品をバランス良く取り、揚げ物や脂肪食の過度な摂取を控えること、また、炭水化物の多い食品を焼いたり、揚げたりする場合にはあまり長時間、高温で調理しないよう、呼びかけております。

[参考]

○厚生労働省

「加工食品中のアクリルアミドに関する Q & A」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2002/11/tp1101-1.html>

【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、消費者の視点を大切にして、国民の健康を守ることが何よりも重要であるという考え方のもとに、食品に含まれているアクリルアミドを優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質として位置づけています。

これに基づき、加工食品中のアクリルアミド含有実態に関する調査やアクリルアミドの生成要因や低減技術などに関する調査研究を行ってきており、その結果や国際機関が公表している情報などを踏まえ、具体的な対策を検討・実施しています。

食品事業者の方々に対しては、アクリルアミドに関するこれまでの経過、JECFAの新たな評価結果、コーデックス委員会等の国際的な動向及び低減技術に関する情報等について説明会を実施するなど、アクリルアミド低減に積極的に取り組んで頂けるよう働きかけています。

今回の JECFA の評価を受けて、コーデックス委員会食品汚染物質部会は、食品中のアクリルアミド低減のための実施規範（2009年採択）の使用を促進し、また、アクリルアミドの低減方法及びその効果に関する研究を推進するよう勧告しました。これを受けて、農林水産省では各食品事業者におけるアクリルアミド低減に関する取組がより一層進むよう引き続き取り組んでいきます。

また、消費者の方々におかれては、脂肪のとり過ぎを避け野菜や果物を多く含むバランスの良い食生活を送り、食品を焦がしすぎないようにするなど家庭での料理の仕方を工夫して頂くことで、食品から摂取するアクリルアミドの量を減らすことができる可能性がありますので、心がけて頂ければ幸いです。

なお、皆様に食品中のアクリルアミドに関する理解や知識を深めて頂けるよう、ホームページを公表しておりますのでぜひご覧下さい。

[参考]

○農林水産省

「食品中のアクリルアミドに関する情報」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/acryl_amide/index.html

4. 食品衛生管理関係

○ 牛肉と腸管出血性大腸菌による食中毒について

「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」のリスクプロファイルを読んだ。牛肉は多少の生焼け部分も安全というイメージを持っていた。今後のリスク評価を消費者へのPRや飲食店への情報提供などにつなげ、食中毒を減らしてほしい。

(愛知県 女性 47歳 医療・教育職経験者)

○ 牛肉及び牛内臓の生食が原因の食中毒防止について

腸管出血性大腸菌による食中毒防止についての注意が喚起されたが、事故の減少に歯止めがかからない現状では、消費者に対する更なる効果的な周知啓発、教育分野の連携、食肉業界の協力要請等の取組を強力に推進して事故防止に努める必要がある。

(香川県 女性 60歳 食品関係業務経験者)

○ 腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について

腸管出血性大腸菌による食中毒は、未熟処理による寄与が多いとなっている。我が国では、魚介類をはじめ卵や肉などについても、生食の習慣が定着している。生食については、肉・卵・カキ等で法律で規制するか、これらの食材の細菌数を実施することが必要だと思う。

(福井県 男性 68歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、平成16年12月に、食中毒原因微生物の食品健康影響評価を自らの判断により行う食品健康影響評価案件として決定し、①食中毒原因微生物の評価指針の取りまとめ、②評価対象とすべき微生物の優先順位の検討及び③個別の微生物の食品健康影響評価の実施を行うことについて微生物・ウイルス専門調査会に付託しました。

牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌については、食品健康影響評価を行うべき優先順位の高いものの一つとして同専門調査会において審議が行われ、「腸管出血性大腸菌感染症は暫増傾向にあり、牛肉及び牛内臓肉を生又は加熱不十分な状態で喫食する事例で食中毒が多く、重症例及び死亡例もみられることから、速やかなリスク評価及びリスクコミュニケーションが必要な案件と考える。現在実施中の牛内臓肉の汚染率・汚染濃度等に関する研究結果等によってデータ収集等が行われれば、一定の定量的リスク評価が実施可能と考える」と結果が報告されたことから、引き続きデータ収集等に努めることとしたところです。

また、食品安全委員会のホームページにおいて、公衆衛生上に影響を及ぼす重要な特性や対象微生物・食品に対する規制状況等について取りまとめた「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌～(改訂版)」を公表するとともに、「腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について」を「重要なお知らせ」に掲載しました。

なお、「重要なお知らせ」には「バーベキューによる食中毒を防ぐために」という文書も掲載して、食中毒に関する注意喚起を行っていますので、是非ご覧ください。

今後とも、食中毒原因微生物に係る新たな知見・データの収集と分かりやすい情報提供に努めてまいります。

[参考]

○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～牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌～（改訂版）」

http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_ushi_o157.pdf

「腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について」

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

「バーベキューによる食中毒を防ぐために」

http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue_chudoku.pdf

【厚生労働省からのコメント】

家畜は、健康な状態において、腸管内などにカンピロバクター、腸管出血性大腸菌などの食中毒菌を持っていることが知られています。

そのため、厚生労働省では、食中毒菌による食肉汚染の防止等の観点から、「と畜場法」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」において、施設の構造設備基準や衛生管理基準を定め、食肉処理段階における微生物汚染の防止を図っています。

一方、今日の食肉処理の技術で、これらの食中毒菌を100%除去することは困難とされています。

このため、厚生労働省としては、

- ① 加熱調理用の食肉等を生食用として提供しないこと。
- ② 牛レバーは、生食用食肉の衛生基準に適合するものであっても、他の食中毒菌に汚染されているおそれがあるため、生食用としての提供はなるべく控えること。
- ③ 結着等の加工処理を行った食肉を提供する場合には、中心部を75℃で1分間以上加熱調理を行うこと。また、飲食店等において、当該処理を行った食肉を客が自ら加熱調理を行う場合には、客に対し、飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を口頭による説明のみではなく、掲示等により確実に情報提供すること。
- ④ 利用者に対し、肉を焼くための取り箸、トング等は専用のものを提供すること。

等について、営業者等の関係者を適切に指導するよう自治体に通知をしています。また、厚生労働省ホームページ等において、

- ⑤ 高齢者、乳幼児のほか抵抗力の弱い者は生肉等を食べたり食べさせたりしないこと。

について情報発信を行っています。

なお、通常の加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）を行えばカンピロバクターや腸管出血性大腸菌などは死滅するため、牛レバーや鶏肉を食べることによる感染の危険性はありません。

今後とも、ホームページや意見交換会等を通じ、食肉の生食による食中毒予防について、普及啓発に努めてまいります。

なお、今5月には内閣府の運営する政府広報オンラインのお役立ち記事として、「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」という記事を掲載が行われました。

[参考]

○政府広報オンライン

「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

○ 輸入食品の安全対策について

厚生労働省の「食品衛生法に違反する食品の回収情報」に輸入食品の容器包装不適合による回収が掲載されている。市場に輸入食品が出回る前に、事前にリスク管理が出来る体制の法制化を構築すべきである。

(栃木県 男性 65歳 食品関係業務経験者)

【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。

また、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、その更なる推進のため、平成20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、昨年8月に平成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/za/0817/a10/a10-02.pdf>

「平成20年度輸入食品監視統計」

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

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。

○ 食資源生産遠隔地における食品検査支援体制について

食資源の生産地に検査機関は少ない。農水産物や一次加工品の安全性に問題が生じた場合の迅速な追加検査が、食品事故を防ぐためと、生産者の損失を減らすために必要であると考えられる。支援体制の整備が望まれる。

(北海道 男性 58歳 医療・教育職経験者)

5. 食品表示関係

○ 食品表示の一元化について

食品表示が複数の法律にまたがっている現状を見直し、一元化した新法をまとめるとの報道がありましたが、縦割り行政を見直し一元化すべきだと思います。しかし食品安全庁の設置は行政の肥大化を招くと思われ、消費者庁に食品行政を一任すべきだと思います。

(福島県 女性 50歳 その他消費者一般)

【消費者庁からのコメント】

消費者庁が昨年9月に設置され、食品表示制度について、これまで厚生労働省と農林水産省がそれぞれ担当していた食品衛生法、健康増進法、JAS法を複数の行政機関にまたがることなく、一元的に所管することとなりました。

消費者庁では、本年4月に、食品表示に関する一元的な法律の制定など法体系のあり方について、JAS法、食品衛生法、健康増進法等の食品表示の関係法令を統一的に解釈・運用するとともに、現行制度の運用改善を行いつつ問題点等を把握し、検討を進めるため、消費者庁に「食品表示に関する一元的な法体系のあり方ワーキングチーム」を設置したところです。

○ 食品添加物の着色料の名称について

着色料の名称のうち既存添加物に総称の使用が認められているものがある(例フラボノイド、カロテノイド)。消費者としては、具体的な添加物の名称を知ることが安心につながるため、できる限り具体的な名称にしてもらいたい。

(宮城県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

容器包装された加工食品については、原則として使用した全ての食品添加物を物質名で表示することが義務付けられています。ただし、一般に広く使用されている名称を有する食品添加物については、類別名で表示することが可能となっています。

類別名は、一般に広く使用されている名称でもあるため、添加物の表示に類別名の使用を認めるのは、消費者に対する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から妥当な取扱いであると考えます。

○ 原産地表示について

原産地情報の不適切な農産物加工品は、消費者の食に対する安全志向や興味といったアンテナを妨げる作用があります。残留農薬検査を実施していれば、原産地の具体的表示は不要なのでしょうか。

(千葉県 女性 58歳 その他消費者一般)

【消費者庁からのコメント】

原料原産地表示については、消費者の選択に資するため、残留農薬検査の有無に関わらず、加工食品品質表示基準第4条第1項第8号において20の加工食品群に義務付けられています。義務表示対象品目の選定に当たっては、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、原産地に由来する原料の品質の差異が、製品の原材料に含まれる単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品であることを要件としています。

6. その他

○ 健康食品の安全性について

健康食品は各メーカーの自己責任によって製造・販売・輸入されているのが現状である。消費者に正確な情報が伝わっていないケースもあり、事故が後を絶たない。消費者に正確な情報を適切に伝えるように制度を構築し、また法令を整備すべきと考える。

(愛知県 女性 38歳 食品関係研究職経験者)

○ 健康食品の表示について

いわゆる「健康食品」のパッケージ表記に摂取目的が明確に書かれていると消費者としては摂取目的を理解して購入が出来る。規制緩和の処置がとられてはきているが、表示規制については今後の検討を残している。特に「栄養補助食品」といわれる食材は明確な表示がないために、誤解されることが多い。

(兵庫県 男性 53歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント<健康食品の安全性について>】

厚生労働省では、平成17年に『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を示すとともに、「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の安全性に関する自主点検ガイドライン」を示し、過剰摂取等の防止並びに原材料の安全性確保、製造工程管理による安全性の確保の推進を図っているところです。

また、平成20年7月に公表した『健康食品』の安全性確保に関する検討会報告書において、「製造段階における具体的な方策」、「健康被害情報の収集及び処理体制の強化」、「消費者に対する普及啓発」がとりまとめられたことを受け、前述の安全性確保をさらに推進するとともに、平成14年に発出した「保健機能食品等に係るアドバイザースタッフの養成に関する基本的考え方について」に基づき、消費者に適切に情報を提供し、消費者が気軽に相談できる者(アドバイザースタッフ)

の養成手法等の検討を行っているところです。

厚生労働省においては、引き続き関係省庁との連携を図りつつ健康被害発生の未然防止に取り組んでいきたいと考えています。

【消費者庁からのコメント】

健康食品の表示に関する課題については、消費者庁が「健康食品の表示に関する検討会」を開催し、消費者・事業者の代表や学識経験者にご議論いただいているところです（7月に論点整理の取りまとめを予定）。

5月18日の検討会で事務局が提出した「論点整理たたき台」では、特保以外の食品にも、一定の科学的根拠が確認された食品には、機能性の表示を認めてもよいのではないかという課題について、「消費者庁は、コーデックス委員会やEU等の国際的動向を踏まえ、また、薬事法との関係にも留意しつつ、要求される科学的根拠のレベルや認められる機能性表示の類型、含有成分量を国が客観的に確認できる仕組み等について、引き続き研究を進めるべき」とされているところです。

〔参考〕

○消費者庁

『健康食品の表示に関する検討会』論点整理（たたき台）

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin298.pdf>

○ 「食の安全」に関する地域での普及実践事例

食品安全モニターとして、トランス脂肪酸やこんにやく入りゼリーによる窒息事故等について、関連の記事のスクラップや委員会からのリーフレットを活用しながら、地域で主婦向けの勉強会を催した。さまざまな「食の安全」に関連した情報があふれる現代社会において、それらを正しく理解し、整理するために、生涯教育を切望している声も多いということ、地域でのモニター活動をとおして認識した。

（大阪府 女性 46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の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活動の一つです。

今後も、食品安全委員会の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などを活用した地域への情報提供をよろしく願います。

なお、地域への情報提供について、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。

○ 実演キットや工場見学の期待

幼稚園児にスナック菓子や無果汁ジュースを食べ過ぎたり、飲み過ぎないように伝えても、好きなものはやめられないです。恐い食品の製造工程の簡単キットを作り、各学校や幼稚園の栄養教諭へ教材として活用できるようになればと思います。

(三重県 女性 31歳 その他消費者一般)

○ 食の楽しみの獲得

アレルギーに対する情報の氾濫により、食事の過剰な制限をしている人が多いように感じます。成長期に必要な栄養素について正しい知識を持ち、食を楽しむことを支援していけるとよいと考えます。

(愛知県 女性 50歳 その他消費者一般)

○ ホウレンソウの生食について

普通のホウレンソウはゆでるのが常識と考えられていた。尿路結石の原因のひとつと言われているシュウ酸を減らすためである。しかし、かなり一般的にゆでずに、サラダや直接炒めて食べられていることを知った。たくさん食べなければ問題がないとする意見もある。食の常識がどんどん失われていく世の中で、ヒジキを水戻しすることなく調理する例があった。ホウレンソウの生食に特別びっくりしなくてもよいのかもしれない。

(東京都 男性 50歳 食品関係研究職経験者)

○ うまみ成分蛋白加水分解物について

加工食品の表示に、蛋白加水分解物^注と記入されたものを見かけます。食品添加物として指定されていないためか食品添加物協会のリストにも挙がっていません。天然のうま味と量産加工に使用されるうまみ成分の正体は明らかに異なるものの筈です。消費者にとって極めて紛らわしいそのような表現や用語の使用はいかかなものかと感じます。

(大分県 女性 53歳 食品関係業務経験者)

注：蛋白加水分解物：食品原材料として広く使用されている「たん白加水分解物」は、うま味やこく味の強い植物原料由来のたん白質を酸や酵素で加水分解した調味料の総称です。