

食品安全モニターからの報告（平成22年9月分）について

■ 食品安全モニターから9月中に、31件の報告がありました。

■ 報告内容の内訳

- ◇【一般食品のリスク】2件
- ◇【食中毒】4件
- ◇【容器包装】1件
- ◇【リスクコミュニケーション関係】3件
- ◇【健康食品】2件
- ◇【衛生管理関係】1件
- ◇【食品表示関係】12件
- ◇【その他】1件（ぶどう糖果糖液糖）
- ◇【トランス脂肪酸】1件
- ◇【口蹄疫】1件
- ◇【輸入食品】3件

（注）複数の分野に係る報告については、便宜上いずれかの分野に分類した。

食品安全モニターの皆様からは、食品健康影響評価の結果に基づいてリスク管理機関において講じられた施策の実施状況、食品安全に関する意見・要望等の報告を頂いております。この報告については、食品の安全性の確保に関する施策の推進に供するため、食品安全委員会において調査審議しています。

食品安全委員会では、食品安全モニターの皆様からのリスク管理機関において講じられた管理措置等についても、積極的な報告をお待ちしています。

なお、報告された意見等については、以下のとおりです。

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

9月のトピックス

【一般食品のリスク】

歴史的猛暑も一段落し、食べ物が美味しい季節がやってきました。ふつうの食べ物でも、調理のしかたなどを間違えたり、過剰な量を食べることにより、からだに害を与えるものがあります。食品安全委員会では、こうした情報も提供していきたいと考えています。

○ 情報の影響力について

季刊誌食品安全 vol.23 の「農薬や添加物よりも普通の食べ物の中の発がん物質のほうがリスクが高い」という文章は、今までの認識を覆すものであり、驚きでした。食品安全委員会は、危険性ばかりの情報を流すのではなく、希望の持てるような「薬」になるような情報を流していただきたいと思います。

(秋田県 女性 47歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全委員会 e-マガジン「委員長のつぶやき」について

食品安全委員会 e-マガジン第 196 号に掲載されていた「委員長のつぶやき」は大変良いと思います。「一般食品にも危険があること」「安全な量」「安全に食べられる加工方法」等をまとめたものがあると良いと感じました。「委員長のつぶやき」は今後とも続けていただき、モニターの豆知識的となり活動の幅が広がり、一般消費者の生きる知識になると思います。

(山形県 女性 33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、食品の安全性の問題等について知識と理解を深めることが大切であると考えており、各地での講演や意見交換会等の機会に、「食品にゼロリスクはない」ことを前提として、リスクをどのように考えていったらよいのかということ、リスクコミュニケーションの重要なメッセージの一つとしてお伝えしています。

また、中学校の技術・家庭科用副読本として作成した「科学の目で見える食品安全」では、リスクの考え方や化学物質が健康に影響を及ぼさない量など、食品の安全について分かりやすく解説してします。食品安全委員会のホームページから御覧いただけますので、是非御活用ください。

さらに、食品の安全性や当委員会の取組などについて、知識と理解を深めていただくため、季刊誌などを作成しています。メールマガジンについては、委員会等の開催結果、開催案内等だけでなく、食品安全委員、専門調査会専門委員によるコラムを掲載するなど、今後とも充実した情報提供に努めてまいります。一人でも多くの方に読んでいただきたく会員を募集しております。

食品安全モニターの皆様には、地域において「科学の目で見える食品安全」や「食

品安全 e-マガジン」を御紹介いただくとともに、その反応などをお知らせください。

[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

「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>

◇【食中毒】

○ 牛肉による食中毒について

牛レバーなどの内臓や牛肉の生食を控えることが大切と注意を呼びかけられています。牛肉における「普通の肉」と「成型肉」の場合について、もっと具体的な情報を提供してほしいです。

（成形肉：生肉、脂身等を人工的に決着し、形状を整えたもの）

（秋田県 女性 47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、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）などの国民の皆様ぜひ知っていただきたい食中毒の予防に役立つ情報をホームページでお知らせしています。また、食品安全委員会の畑江委員作成資料「食中毒を防ぐ加熱」により、ビーフステーキや合い挽き肉ハンバーグの中心部温度と断面の状態の写真や成型肉について解説していますので、これらを参考にさせていただき食肉を中心部までよく加熱するよう御注意いただきたいと思います。

また、食中毒について、食品安全委員会が行った食品健康影響評価の結果に基づきリスク管理機関が講じている施策の実施状況等に関する報告をお待ちしています。

[参考]

○食品安全委員会

「食中毒を防ぐ加熱」

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

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、成型肉を含む食肉の加熱不足及び生食に関して、本年5月に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」を広報するとともに、8月に政府広報新聞突き出し記事として「夏はO157など細菌による食中毒にご注意！」を広報して情報提供しています。

また、本年9月には動画「お肉はよく焼いて食べよう」を作成し、食品安全部ホームページに掲載していますのでそちらも御参考にしてください。

[参考]

○政府広報オンライン

「ご注意下さい！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>

○政府広報オンライン

「夏は0157など細菌による食中毒にご注意！」

<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/tsukidashi/990.html>

○厚生労働省

「お肉はよく焼いて食べよう」(動画)

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/syuhisya/food_poison_meet/food_poison_meet.html

○ ノロウイルスによる食中毒発生メカニズムの究明について

ノロウイルスによる食中毒を防止するためにはその原因となった食品を科学的に解明することが必要です。専門家の知識を得て、その解明調査のための計画を立案し、現場での保健所などの機関が連携を密にして、迅速に対応できる体制が必要です。

(大阪府 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】

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。

御指摘のノロウイルスについては、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、「原因別物質の食中毒患者数では依然最多の状況にあり、食品取扱者からの食品への二次汚染によると考えられる食中毒事例が増加していることが示唆されることから、今後、定量的リスク評価を行うために、更なる知見を得ていく必要がある」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。

なお、食品安全委員会のホームページにおいて、ノロウイルス感染症の特徴や求められるリスク評価と今後の課題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及び今後の課題～食品中のノロウイルス～」を公表していますので、是非御活用ください。

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～食品中のノロウイルス～」

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

「ノロウイルス食中毒に注意しましょう」(平成20年8月19日更新)

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

【厚生労働省からのコメント】

ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、厚生労働省ではノロウイルス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ことを目的として、ノロウイルスに関するQ&Aを厚生労働省ホームページで公開し、情報提供を行っています。

また、各都道府県等に対して、関係者への指導及び食中毒調査の適切な実施等について通知しています。

さらに、「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」を作成し、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要望等については、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>

○ 液卵について

サルモネラ食中毒防止のためには、細菌を増やさないように、購入した卵は冷蔵保管、加熱調理する、割卵した状態で放置しない、二次汚染の徹底が重要である。また、採卵鶏自身がサルモネラ菌に感染している場合のインエッグ対策として、「液卵」とりわけ「殺菌液卵」を用いた卵加工品が増えている。食中毒防止の観点から殺菌卵（生卵タイプも含む）の流通と基本的な殺菌液卵の情報を案内することも必要かもしれない。

（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】

卵類及びその加工品によるサルモネラ食中毒の防止については、生産から消費に至るまでの各段階における対策の積み重ねが不可欠です。生産・流通・販売時の衛生管理が重要であるほか、家庭内での保存管理にも気配りが必要と考えられます。

現在、鶏卵（鶏の殻付き卵）については、流通・販売時における冷蔵保存を義務付けていませんが、安全性の確保を図るため、生産段階で食用不適卵を除外し、生産時の衛生管理の徹底、製造・加工又は調理の工程における加熱殺菌の実施（生食用を除く。）等を規定するとともに、消費期限又は賞味期限の表示を義務付けています。また、生食用のものに関しては、10℃以下で保存することが望ましい旨及び

賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨の表示を義務付けています。併せて、「家庭における卵の衛生的な取扱いについて」（平成10年11月25日付け生衛発第1674号の別添）により消費者に対する普及啓発を図ることにより、サルモネラ食中毒の発生防止に努めています。

〔参考〕

○（社）日本食品衛生協会

「家庭における卵の衛生的な取扱いについて」

http://www.n-shokuei.jp/food_safety_information_shokuei2/food_poisoning/information/egg_handling.html

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、生産段階における鶏卵のサルモネラ汚染を防止することを目的として、「鶏卵のサルモネラ総合対策指針」を作成し、種鶏場、ふ卵場及び採卵養鶏場における侵入防止対策、衛生管理等について具体的に示しています。

その中で、施設内の清浄度の保持と衛生管理の向上に努め、定期的にサルモネラ検査を実施すること、HACCPの考え方（生産段階等で発生する恐れのある微生物汚染などの危害を分析し、重点的に管理するポイントを設定することで安全性を担保する）を導入すること等を推奨しています。

○ 有毒キノコについての情報の周知を

秋は、松茸、なめこをはじめ多くのキノコ狩りが楽しめる季節である。しかし、毎年のように、有毒キノコを食べ命を落とす事例が報道されている。キノコや山野草の利用は伝承的要素が多い情報であるが、昨今はこの伝承が行われておらず、正しい情報が伝えられていない面がある。各県や大学等の研究機関と協力し、愛好家等を集めて研修会を行い、その地方の情報を周知し、有毒キノコによる事故の防止に努めていくのはどうだろうか。

（宮崎県 男性 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】

10月2日、東京都墨田区において、毒キノコ（ニガクリタケ）が販売されたことを発端に、これまで毒キノコが誤って販売される事例のほか、毒キノコによる食中毒事例が相次いで発生していることから、食品安全委員会では、ホームページにおいて誤って毒キノコを採取しないように注意喚起するとともに、きのこ毒の概要及び関係機関からの情報提供について取りまとめ、お知らせしています。

〔参考〕

○食品安全委員会

「毒キノコ（ニガクリタケ等）による食中毒防止について」（平成22年10月4日作成、平成22年10月7日更新）

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

【厚生労働省からのコメント】

キノコを原因食品とする食中毒は、平成21年で事件数が40件、患者数が126名であり、近年における発生状況の変化は事件数、患者数ともにほぼ横ばいとなっています。

毒キノコを含む植物性食中毒については、通常食用としない園芸植物を食べたり、食用植物に似ている有毒植物を誤って摂取することにより発生しています。有毒植物の鑑別には専門的な知識が必要ですので、素人判断による喫食は非常に危険です。

なお、厚生労働省においては、各都道府県等に対し、食用と確実に判断できないキノコ類の採取、販売、摂取について消費者及び食品等関係事業者に対する注意喚起又は監視指導の実施を要請するとともに、厚生労働省ホームページにおいて、有毒植物に関する特徴や有毒成分等の情報について掲載し、注意喚起を行っています。

また、各都道府県等や各保健所等においても、摂食が可能なキノコ等についての普及啓発や情報提供を行っていますので各機関にお問い合わせ下さい。

[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>

【農林水産省からのコメント】

野生きのこを採取・摂取する際に、誤って毒きのこを採取・摂取しないよう、食べられるかどうかを安易に自己判断せずに、きのこアドバイザーや地域の専門機関など専門家の判断を仰ぐよう林野庁のホームページにおいて情報提供をおこなっているほか、関係団体や都道府県等を通じて広く周知するよう努めています。

また、スギヒラタケについては、平成16年以降、スギヒラタケの摂取と急性脳症の関連が疑われるケースが発生しているため、摂取を控えるよう、関係団体や都道府県等に毎年注意喚起をお願いしているほか、スギヒラタケの特徴や主な関係機関の連絡先等を林野庁のホームページに掲載して情報提供をおこなっています。

[参考]

○林野庁

「『きのこ』のはなし」

<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinoko/index.html>

「毒きのこに注意」

<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinoko/pdf/doku.pdf>

「スギヒラタケ」

<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/sugihira/index.html>

◇【トランス脂肪酸】

○ トランス脂肪酸の人体への影響について

マーガリンやショートニングなどを使った食品には、人体に悪影響を及ぼすトランス脂肪酸が多く含まれている実態について、いまだに意識が薄い消費者が多いと思います。食品を製造する段階でトランス脂肪酸を制限することをぜひ考慮してほしいと思います。

(長野県 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】

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。

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。

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、平成22年度から新開発食品専門調査会において審議が始まったところです。

トランス脂肪酸は、特に関心の高い事案であるので、情報の更新や食品健康影響評価がなされた際には、ホームページ、メールマガジン等での迅速な情報提供に努めます。

なお、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、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

「トランス脂肪酸（ファクトシート）」（平成16年12月17日作成、平成21年6月1日更新）

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

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、10月8日に、食品事業者による自主的な情報開示の取組を促進するため「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針（案）」を取りまとめ、意見募集

を開始したところです。

今後、いただいた御意見を取りまとめ、近日中に指針を策定したいと考えております。

[参考]

○消費者庁

「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針（案）」

<http://www.caa.go.jp/foods/index5.html>

◇【容器包装】

○ 食品の容器包装の安全性について

惣菜、弁当などの調理済み食品はそのほとんどが見栄えの良い容器に包装されて販売されていますが、各家庭で電子レンジなどで加熱調理して食べた場合、有害物質が溶出して容器内の食品へ移行した場合の人体への悪影響などが心配です。

(三重県 男性 39歳 食品関係業務経験者)

【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ます。この規格基準のうち、溶出試験等の規格試験は使用時の温度、用途等を考慮して条件等が設定されており、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います。

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。

◇【口蹄疫】

○ 今回の口蹄疫問題から学んだこと

口蹄疫への対応には危機管理の甘さを感じた。私が今回疑問に思ったのは、人に移らないのであれば、どうしてまだ感染していない牛・豚の肉を食用とすることができなかったのか、また、食品安全委員会ではなぜ、緊急に対応しなかったのか、ということである。そして、今回の貴重な体験を活かして、今後、二度と口蹄疫問題が起らないよう各省庁に予防対策をお願いしたい。

(宮崎県 男性 47歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会コメント】

食品安全委員会では、本年4月20日に宮崎県において口蹄疫の疑似患畜が確認された日から、口蹄疫が人の健康に影響を与えるものではないものの、食肉の安全性に懸念を持たれる方いらっしゃることから、口蹄疫に関する情報をホームページに掲載し、「口蹄疫は、感染した家畜の肉を食べたり牛乳を飲んだりすることで人に感染する病気ではない」ことを、お知らせしてきました。

今後とも、迅速かつわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

【農林水産省からのコメント】

口蹄疫は偶蹄類の家畜や野生動物がかかる病気であり、口蹄疫にかかった牛や豚の肉を食べて人が病気になることはありません。

しかし、ウイルスに汚染された可能性のある肉が流通すれば、他の地域の家畜に口蹄疫を拡げてしまう恐れがあります。そのため、口蹄疫が発生した農家の家畜は、殺処分および埋却する（埋める）とともに、発生した農場周辺の牛や豚の移動を制限することが家畜伝染病予防法で定められており、口蹄疫にかかった家畜の肉や乳が市場に出回ることはありません。

◇【リスクコミュニケーション関係】

○ 「科学の目でみる食品安全」について

食品安全委員会が発行している「科学の目でみる食品安全」の内容は簡略に伝えたいことが選択されていてわかりやすく、正確な知識が習得できるようにうまく工夫されているように思いました。学校教育の場で、科学的視点を浸透させるベストのツールだと思います。

（兵庫県 男性 61歳 食品関係業務経験者）

○ さまざまな人たちへの情報提供について

食の安全性に関する情報が、若い人たちに向けて発信されているように感じる。パソコンを使える人が回りに少ないというのも現状だし、お年寄りや障害者も多い。食品安全委員会の情報提供への尽力が無駄にならないように、そうした部分を工夫されてはいかがか。

（秋田県 女性 47歳 食品関係業務経験者）

○ ジュニア食品安全委員会のPRについて

ジュニア食品安全委員会の参加者を増やすための宣伝活動の一つとして、国立科学博物館で行われる夏休みイベントへの参加を提案したい。科学や社会問題に興味を持つ子どもたちへ効果的に情報を提供できると思う。

（千葉県 女性 54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、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。

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による情報提供のほかにも、DVDの作成、パンフレットや季刊誌の発行など多様な手段で、分かりやすい情報提供に努めています。

中学校の技術・家庭科用副読本として作成した「科学の目で見える食品安全」は、食品添加物や農薬、食中毒といった身近な話題をもとに、食品の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部局に配布しました。食品安全委員会のホームページからも御利用いただけますので、是非御活用ください。

国民の皆様さらに理解を深めていただくため、引き続き、リスクコミュニケーションや情報提供に取り組んでいきます。

ジュニア食品安全委員会のPRに関する御提案については、次年度開催に向けた参考とし、より多くの方に御参加いただけるような広報を工夫してまいります。

[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

◇【健康食品】

○ 健康食品と食の安全

近年、特にテレビなどのメディアで、いわゆる健康食品やサプリメントの商業ジャンルが頻繁に流されている。薬事法上の審査を受けないサプリメントは、効果だけではなく、その副作用なども心配である。健康食品やサプリメントの効用基準や安全性基準について、見直す時期が来ているのではないだろうか。

(広島県 男性 52歳 食品関係業務経験者)

○ コラーゲンを主成分とした健康食品について

コラーゲンを摂取しても、それがアミノ酸に分解され再び人間のコラーゲンになるかは摂取量とは比例関係にならない。公的機関が消費者にコラーゲンに関する栄養補助食品の選択にも役立てられるような正しい情報を発信していくことが重要であると思う。

(香川県 女性 64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、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だ。

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】

〈健康食品と食の安全〉

現在、健康増進法及び食品衛生法において、特定保健用食品及び栄養機能食品以外の食品については、特定の保健の目的が期待できる旨や栄養成分の機能を表示してはならないことと定められておりますが、広告等の表示については、健康増進法第32条の2に基づき虚偽誇大広告等が禁止されています。

近年、消費者の「いわゆる健康食品」に対する関心の高まりに伴い、これらの行き過ぎた広告等が問題となっており、本年8月に取りまとめられた「『健康食品の表示に関する検討会』論点整理」においても、表示や広告の規制を強化すべきとされたところです。

消費者庁では、当該論点整理に基づき、虚偽誇大な表示・広告規制の効果的な執行のために広告ガイドラインの作成や、新たな機能性表示を認めるための研究を順次進めていくこととしております。

◇【輸入食品関係】

○ 食品添加物関連の製品回収記事を読んで思うこと

添加物表示違反の調味料や未指定添加物入りの輸入菓子の回収の記事を読み、食品業者は食品衛生法を良く理解する必要性を認識し、当局は表示違反一律回収の是非を検討いただきたい。また、科学的安全性、国際汎用性の面から見て、回収廃棄が妥当であるか疑問である。速やかに、欧米で使用されている添加物で明らかに安全性に問題のないものは添加物に指定していく必要があると思う。

(神奈川県 男性 63歳 食品関係業務経験者)

○ 国の食品安全に対する取組について

国の食品の安全に対する取組が年々強まってきていると思います。輸入に頼る日本だからこそ、外国で使用している農薬や添加物などについてのリスク評価を行わなければならないということを聞き、食品安全委員会は重要な役割を果たしているのだと思いました。今以上に国の食に関わる機関が十分に機能し、互いの連携をとり、食の安全をしっかりと守って頂きたいです。

(福島県 女性 29歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品添加物の安全性については、厚生労働省からの評価依頼を受けて、食品安全委員会が慢性毒性試験、変異原性試験、繁殖毒性試験、催奇形性試験、抗原性試験等の成績を基に評価を行っており、その評価結果を踏まえ、厚生労働省において必要に応じて使える食品や使用量の限度について使用基準を決めているほか、健康被害を引き起こす原因となる有害な不純物等が添加物そのものに含まれることがない

よう個別に成分規格を定めて、食品添加物の安全性及び品質を確保しています。

また、評価結果に基づき講じられるリスク管理措置の実施状況について、食品安全委員会が監視（モニタリング）しています。

なお、食品添加物の健康への影響に関しては、国際機関や諸外国においても、新たな知見をもとに再評価を実施していることから、食品安全委員会としては、国際機関、各国のリスク評価や研究結果、取組等について情報収集を行い、リスク管理機関と共有するとともに、わかりやすく整理して情報提供しています。

食品安全モニターの皆様には、これらの情報を地域に紹介するほか、リスク管理措置に関する情報を食品安全委員会へ報告いただけるよう御協力をお願いします。

【厚生労働省からのコメント】

国際的に安全性が評価されている添加物であっても、最新の科学的知見も踏まえたうえで食生活の違い等による影響がないか評価が必要です。

厚生労働省では国際的に安全性評価が終了し、欧米等で広く使用が認められている添加物として、香料54品目、その他の添加物46品目を選定し、指定を進めております。これまでに香料30品目、それ以外の添加物30品目を指定しており、残る品目についても可能かぎり迅速に手続きを進めてまいります。

○ 中国産食品について

中国製冷凍ギョウザ事件も記憶に新しい。中国のものすべてが悪いとは言わないが、中国の食用油が今、中国で社会問題化されていると知り、より一層、日本の行政も中国の食品についてチェックしてほしい。

(鹿児島県 女性 55歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

我が国に輸入される食品等の安全性を確保するため、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。

本年5月、日中両国で輸出入される食品等の安全性向上を目的とした新たな協議・協力の枠組みの創設のため、「日中食品安全推進イニシアチブ覚書」が締結されました。この覚書により①担当閣僚間の定期協議開催と行動計画の策定、②食品等安全分野における情報共有、③相手国関係施設への立入調査の実施、④問題発生時の対応及び協力等のより一層の相互協力が促進されることとなり、日中双方の食品の安全性の向上に取り組んでいるところです。

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。

なお、本年8月に平成21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21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

「日中食品安全推進イニシアチブ」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/exporter/index.html>

「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21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/kekka/dl/h21b.pdf>

「平成21年度輸入食品監視統計」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/07toukei.pdf>

◇【衛生管理関係】

○ とろけるチーズ大量回収

とろけるチーズで、メーカー側による回収が相次いでいる。金属片が混じったおそれのある同一の添加物を複数のメーカーが使っていたため、回収対象の商品数は、100万個を超えている。なぜ、金属探知器で発見されなかったのか。徹底した安全管理を願う。

(神奈川県 女性 42歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品の異物混入については、食品等事業者による適切な異物混入防止対策が図られることが重要です。

また、食品等事業者に対する立入調査、食品の収去検査、施設や食品の取扱いに係る衛生指導等については、各都道府県等の保健所が実施しております。

なお、御指摘にある金属片が混入した乳製品の回収事例については、関係自治体において食品メーカーに対し、原因究明や再発防止対策等について調査が行われたところです。

◇【食品表示関係】

《期限表示》

○ 温度帯変更業者による期限表示の件

加工製造業者から冷凍保存で出荷されている商品が、店舗で陳列される時点で冷蔵で販売される場合、温度帯変更シールで期限表示を変更して販売されることがあります。温度帯を変更してから後の賞味期限、消費期限の科学的な実証がなされているのか不安です。

(兵庫県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

○ 親子食品衛生教室に参加して

下関市で、食品衛生の親子講習会が行われ、グループディスカッションに参加した。食品の表示についての注視度が高く、製造年月日は記載されたほうがいいのではないかとの意見が多く出された。食品を自分の目で見て確認して購入する時代が来ているので、製造年月日は記載されていても邪魔にならないのではないかという気がしている。

(山口県 女性 43歳 医療・教育職経験者)

【消費者庁からのコメント】

〈温度帯変更業者による期限表示の件〉

消費期限又は賞味期限の設定は、食品等事業者が、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、容器包装の形態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的、合理的に行う必要があります。

流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、消費期限又は賞味期限の表示の変更が必要となる場合は、適正な表示を確保する観点から、変更された保存方法及びこれに基づく新たな期限を改めて設定し、適切に表示し直さなければなりません。

当然この場合も、科学的、合理的に基づいて期限の再設定を行うこととしています。

〈親子食品衛生教室に参加して〉

厚生労働省及び農林水産省において、食品等の日付表示のあり方について検討した結果、

- ① 保存技術の進歩により、製造年月日を見ただけではいつまで日持ちするか分からなくなっていたこと
- ② 製造年月日表示が返品や廃棄を増大させていたこと
- ③ 国際規格（包装食品の表示に関するコーデックス一般規格）との調和が求められたこと

等の理由から、平成7年に、製造年月日を表示することとされていた制度が、期限表示をするように変更され、2年の移行期間を経て平成9年4月から完全に転換されたところです。

このため、製造年月日のみを表示することは認められなくなりましたが、事業者が消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、必要に応じて、消費者への情報提供として、任意で製造年月日を表示することは可能としています。

《「無〇〇」「～でない」表示》

○ 無着色・無添加・不使用等の表示について

「無着色」「無添加」「不使用」等のことばが蔓延していますが、これは着色することは悪いこと、添加物の使用は「体に悪いこと」と連呼しているように思います。そのような表示は消費者の正しい選択を妨げます。放置していいのでしょうか。

(兵庫県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

○ 遺伝子組換え食品の表示について

任意表示であるはずの「遺伝子組換えでない」という表示が、遺伝子組換え作物は良くないもので、安全でないから使っていないと表示している、と多くの消費者に対して遺伝子組換え食品に対して、更なる誤解を生むことになってはいないかと感じています。表示一つについても、多くの消費者に誤解のないよう、十分慎重に取り扱われなければならないのではないかと思います。

(茨城県 女性 51歳 その他消費者一般)

○ 食品のゼロ表示について

「ノンシュガー」「カロリーゼロ」「無脂肪乳」「遺伝子組換えでない」といった表示をみて食品を買う人は多い。「ノン、ゼロ、無、～でない」の表示を文字通り受け止める消費者も多く、法令と消費者の認識にはギャップがある。これを埋めるための改善が必要である。

(愛知県 女性 39歳 食品関係研究職経験者)

【消費者庁からのコメント】

〈無着色・無添加・不使用等の表示について〉

食品添加物は、安全性審査を経ていない未承認の食品添加物が国内で流通しないよう法的に措置しているところであり、表示についてはこれらの規制を着実に推進すること等を目的として食品衛生法で義務づけているところです。

「無添加」である旨等の表示については、それが事実であれば、任意で表示することが可能ですが、食品添加物の安全性や有用性について消費者に誤解を与えないようにする必要があります。今後とも、これらの趣旨を周知徹底してまいります。

〈遺伝子組換え食品の表示について〉

遺伝子組換え食品は、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。

〈食品のゼロ表示について〉

我が国においては、栄養成分の量に関する表示について、健康増進法第31条第1項の規定に基づき、表示方法等を定めているところであり、規定された熱量及び栄

養素において一定量に満たない場合には、0（ゼロ）と表記できます。

また、国民の摂取状況からみて、過剰摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えている熱量や栄養成分（脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム）について、「～フリー」「～ゼロ」など、「含まない旨」を強調する場合には、国際動向も踏まえ、それぞれの成分量が定められた基準値以下でなければならないこととしています。

なお、「～ゼロ」という強調表示を行う場合には、一般表示事項及び該当成分の含有量表記も行うこととなっていることから、栄養成分等の表示内容もあわせて確認いただくことで、商品選択の一助となると考えられます。

《アレルギー表示》

○ アレルギー食品の表示の必要性

今、アレルギーの人が増えていて、社会問題になっています。これからも増えていくことを考えて、外食や店頭販売品にも表示が必要だと思います。そして、表示が推奨されている18品目についても、表示を義務づけることも必要だと考えます。

（宮城県 女性 35歳 その他消費者一般）

○ 食物アレルギーの表示について

食物アレルギーに関して、情報開示が進んでいる。委員会のHPでもキッズページにおいて分かりやすく掲載されており、加工食品には材料に含まれているかが事細かに表示されている。しかし、大手チェーンを除く外食産業・中食産業においては、表示はされていないのが現状です。自身で判断することには限界があるのではと感じています。

（栃木県 女性 30歳 その他消費者一般）

○ アレルギー物質を含む食品の表示について

アレルギー物質を含む食品の表示については数年前に較べて、一覧表を作って該当品目に○印などを付けているもの、赤字で表示しているものが増えてきておりますが、原材料名の中に小さな字で（ ）で表示されると高齢者にとっては判読しがたいので、一覧表に○印などを付けるか、赤字で強調するか、（ ）の中は太字で強調表示するなど表示方法を工夫することで消費者は安心して買い物ができるものと思います。行政側は、食品メーカーや販売店などに表示方法を工夫するよう強く働きかけていただけるよう希望します。

（香川県 女性 65歳 食品関係業務経験者）

○ 「えび・かに」のアレルギー表示について

ちりめんじゃこが含まれている製品で「かに」の表示が欠落していたために自主回収されたとの記事が公表されていきました。アレルギー表示について、業者はコンタミネーションへの対応や可能性表示禁止について理解不足で、表示の趣旨が浸透していないように思います。

(兵庫県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

〈アレルギー食品の表示の必要性、食物アレルギーの表示について〉

対面販売や店頭での量り売り、飲食店等で提供される食品には、アレルギー表示を含む食品衛生法に規定する表示の義務はありません。しかし、対面販売等を行う場合や飲食店等においても食物アレルギー疾患を有する方に対する情報提供の充実を図っていくことが重要であると考えています。

そこで、消費者庁では、食物アレルギー疾患を有する方が必要とする情報を正確に提示できるように記録等を整備するとともに、品書きやメニュー等を通じた情報提供の充実などの自主的な取組を推進してまいります。

また、18品目については、症例数が比較的少ないか、あるいは重篤な例が少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分でないため、通知により表示を推奨しています。

なお、食物アレルギーの原因物質は、科学技術の進歩等とともに変わっていく可能性があると考えられますので、実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、見直しを行ってまいります。

〈アレルギー物質を含む食品の表示について〉

アレルギー物質を含む食品の表示については、視認性を高め、アレルギー患者が適切に判断できるようにする方策として、優良誤認表示に当たらないよう配慮しつつ、製造者等がそれらの表示の文字の色や大きさ等を変えたり、いわゆる一括表示枠外に別途強調表示する等の任意的な取組が認められています。

ご指摘のとおりアレルギー表示の欠落による食品の自主回収事例が現在も度々報告されています。

そこで、消費者庁では、パンフレットやQ&A等を活用し、引き続きアレルギー表示制度の周知徹底に努めているところです。

《偽装表示》

○ ウナギの偽装について

ウナギの偽装が発覚したが、流通履歴記載の法的義務付が必要なのではないか。さらに、店頭商品の食品安全保障義務や卸やメーカーへの売れ残り返品禁止を並行して指導しなければならない。流通から消費までの各段階で各々が責任を持って食品安全の確保を担っていかなければならない。

(埼玉県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

○ 偽装ウナギ転売について

輸入業者を偽装し、その上、賞味期限切れのものを転売、という事件が起き、食の安全に対して厳しくなってきた世間で、なぜまたこのような事件が起きたのか。厳しい対策を講じていただきたく思います。

(神奈川県 女性 42歳 食品関係業務経験者)

○ 食品の偽装について

消費者が店で安全な食品かを確認するには店内の情報や表示だけです。その情報が嘘では、食品の安全が崩れてしまいます。業者、小売店での材料のチェック体制のあり方など対策をとるべきだと考えます。

(福島県 女性 29歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

食品偽装事件が相次いだことを受け、次のような措置を講じてまいりました。

- 1 消費者の加工食品の表示に対する信頼向上を図るため、JAS法の品質表示基準の適用を原料供給者に拡大
- 2 不正表示の監視取締体制強化のため、農林水産省においては、平成20年4月から東京、大阪及び福岡の各農政事務所に、広域で重大な違反事案に対応するための食品表示特別Gメンを配置(20名)
- 3 最近、飲食料品の原産地等についての悪質な偽装表示事件が多数発生している状況にかんがみ、平成21年5月にJAS法を改正(原産地について虚偽の表示をした飲食料品を販売した者に対する罰則の設置など(※【参考 主な改正の内容】))
- 4 平成23年1月1日より、JAS法に基づく指示・公表の指針の運用を改善し、従来のルールでは「指示・公表」でなく「指導」とどめていたものについても、事業者に対して、速やかに自主公表を求める

【主な改善内容】

① 指針の運用改善

指針に規定されている指導の要件の一つである「直ちに改善方策を講じている場合」の「改善方策」について、「表示の是正(表示の修正・商品の撤去)を行っている」ことに加えて「事実と異なる表示があった旨を、社告、ウェブサイトへの掲示、店舗等内の告知等の方法を的確に選択し、速やかに情報提供している」こととして解釈・運用する。

② 指導件数等の公表

JAS法違反に係る指導の件数の集計等を行い、定期的に公表する。

- 5 関係する都道府県の機関と国の出先機関との間で、「食品表示監視協議会」を設置し、監視強化のための情報共有化及び迅速な対応を図ることとし、さらにこうした対応が円滑に実施されるよう、関係省庁(消費者庁、警察庁、農林水産省)の間で「食品表示連絡会議」を設置し、関連情報の共有化

また、農林水産省では、食品表示110番や、一般消費者の方に委嘱して日頃の買い物を通じて食品表示の状況を点検していただく「食品表示ウォッチャー制度」を設けており、多くの方々から不適正な食品表示に関する情報提供をいただいております。

ります。

これらの取組により、食品事業者がJAS法に違反する事実が判明した場合には、早期に適正化が図られるよう迅速に指示・公表等を行っているところであり、これらによる偽装表示の抑止効果は大きいものと考えております。今後とも、適正な食品表示が行われるよう、警察等の関係機関と連携しながら、JAS法に基づき厳しく監視・取締りを行ってまいりたいと思います。

故意に原産地を偽装するなど悪質な事案については、不正競争防止法や刑法（詐欺罪）の罰則の対象になることから、平成19年11月に、警察庁との間で食品に関する偽装表示事案対策に関する申し合せを行い、連携を強化しているところです。このようなことから、既に、産地偽装などについてJAS法に基づく指示・公表の対象となった業者に対して、不正競争防止法違反で警察が捜査に入っており、刑罰が科されている事案もあります。

さらに、食品企業の不祥事が相次いで発生している現状を踏まえ、食品業界のコンプライアンス（関係法令の遵守や倫理の保持等）の更なる徹底を図るため、食品業界が「道しるべ」として利用するための「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き～5つの基本原則～」を決定し、信頼性向上のための自主的取組を推進していきます。これらの取組を通じて、食品表示の監視体制の強化を図るとともに、食品事業者のコンプライアンスの徹底に向けた自主的な取組を促進させ、食に対する消費者の信頼を確保してまいりたいと考えております。

※【参考 主な改正の内容】

① 目的規定の改正（第1条）

法律の目的として、農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護を明示する。

② 品質表示基準の遵守に関する規定の新設（第19条の13の2）

直罰規定の導入に伴い、製造業者等が品質表示基準に従い、農林物資の品質表示をしなければならない旨を明文化する。

③ 品質表示基準違反に係る公表に関する規定の新設（第19条の14の2）

品質表示基準違反に係る指示又は命令が行われるときは、これと併せてその旨の公表を行う規定を設ける。

④ 原産地について虚偽の表示をした飲食料品を販売した者に対する罰則規定の新設（第23条の2）

品質表示基準において表示すべきこととされている原産地（原料又は材料の原産地を含む。）について虚偽の表示をした飲食料品を販売した者は、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金、法人は1億円以下の罰金に処するものとする。

【消費者庁からのコメント】

食品の偽装による表示違反としてJAS法に基づいて措置を行った案件については、指示を行い、その全てについて公表することとしています。さらに、指示を受けた事業者がその指示に従わなかった場合は、当該事業者に対して指示に従うよう命令することとなります。

従来はこの命令に従わなかった場合に初めて罰則が適用される制度となっていました。平成21年5月にJAS法が改正され、食品の産地偽装に対する直罰規定が創設され、罰則が強化されました。

今後とも、適正な食品表示が行われるよう、農林水産省や警察等の関係機関と連携しながら、JAS法に基づき厳しく監視・取締りを行い、食に対する消費者の信頼を確保してまいりたいと考えております。

◇ 【その他】

○ 甘味料の過剰摂取への注意

「ぶどう糖果糖液糖」は様々な飲料水や加工デザート等に使用されています。これらの飲料や菓子類の多量摂取は糖分の過剰摂取に繋がります。「ぶどう糖果糖液糖」食品の多量摂取による健康への影響をお知らせしたほうがよいのではないのでしょうか。

(大分県 女性 53歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

現在、健康増進法に基づく栄養表示基準においては、栄養成分の表示は任意となっています。消費者庁では、栄養成分表示の義務付けについて、今後、早急に委員の人選を進め、「栄養成分表示検討会」を立ち上げ、来年夏頃を目途に、方向性を取りまとめたいと考えております。