

食品安全モニターからの報告（平成23年1・2月分）について

■ 食品安全モニターから1月中に29件、2月中に29件の報告がありました。

■ 報告内容の内訳	1月	2月
◇【食品による窒息事故】	3件	1件
◇【トランス脂肪酸】	—	1件
◇【遺伝子組換え食品】	—	1件
◇【化学物質系の評価】	3件	3件
◇【化学物質・汚染物質】	—	1件
◇【リスクコミュニケーション関係】	7件	7件
◇【鳥インフルエンザ】	1件	—
◇【食中毒対策】	3件	2件
◇【家畜防疫体制】	—	1件
◇【カドミウム】	—	2件
◇【食品表示関係】	4件	5件
◇【HACCP】	1件	—
◇【健康食品】	2件	1件
◇【輸入食品】	1件	—
◇【その他】	4件	4件

（塩化コバルト、見切り品、チューブ状容器、外食産業、食品製造工場の管理、安全性の意識）

（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

◇【食品による窒息事故】

○ 食べ物による窒息事故のリスク評価とその周知について

食品安全委員会では昨年、食べ物による窒息事故のリスク評価の結果とそれにもとづく事故への対処法や予防策を発表しました。実にタイムリーな広報で、国民の意識向上に相当以上の効果を与えたものと思います。旧来から日常食べ物として摂取しているものが、食べ方によってもリスクが左右されることをきちんと伝えていたのも、現実に沿った予防策を促すものであると思います。

(大分県 女性 53歳 食品関係業務経験者)

○ 食べものによる窒息事故の注意・喚起の認知具合について

こんにゃくゼリーによる窒息事故により、食品による窒息事故予防に関心が高まっているように思えるが、一般の消費者に窒息事故予防の注意・喚起がどの程度届いているのか疑問が残る。窒息事故予防に関する情報を発するだけでなく、学校や企業と連携して、あらゆる年齢層の人に伝わるよう努力する必要がある。

(千葉県 女性 36歳 その他消費者一般)

○ お餅をのどに詰め思ったこと

先日、お餅をのどに詰め、息ができなくなりびっくりしました。こんにゃくゼリーだけではなく、食品全般による窒息事故の注意を呼びかけるべきです。

(兵庫県 女性 50歳 その他消費者一般)

○ 食品による窒息事故について

食品安全委員会の「食品による窒息事故についてのリスク評価を行いました」のパンフレットの内容を地域の講習会で伝えた。参加者から多くの意見が出たが、窒息事故を防ぐためには、食べ方の問題ではないかとよく思う。食べるということに対していい加減な人が増えているのではないだろうか。安易に多くの食べ物が手に入る便利な現代社会の弊害なのでは、とも考えた。

(茨城県 女性 52歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会のホームページでは、平成20年5月から「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ます。

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見ている。

といったこんにゃく入りゼリーを含む食べ物による窒息事故を防ぐために必要な情報と応急措置等を掲載しています。

また、食品安全委員会では、「食品による窒息事故についてのリスク評価」を特集した季刊誌「食品安全」vol. 24や「チラシ」を作成し、食品による窒息による痛ましい事故を少しでも減らせるよう注意喚起を行っています。

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引き続き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

「食べ物による窒息事故を防ぐために」 (平成 20 年 5 月 2 日作成、平成 21 年 12 月 17 日更新)

http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou_syoku_jiko2005.pdf

「食品による窒息事故のリスク評価結果 (チラシ)」

http://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/chirashi_chissoku_jiko.pdf

【消費者庁からのコメント】

こんにゃく入りゼリー等による窒息事故への対応については、昨年 7 月の食品 S O S 対応プロジェクト取りまとめに基づいて、関係者・関係機関等の御協力を得て、昨年 9 月にこんにゃく入りゼリー等の物性・形状等改善に関する研究会を発足させ、具体的な物性・形状等の改善に資する参照指標の作成等に向けた検討を進め、昨年 1 2 月に報告書が取りまとめられました。

報告書では、こんにゃく入りゼリー等のゲル化剤に由来する食品の物性・形状等について、具体的な改善に資する参照指標を提示いただくとともに、販売方法や消費者意識の改善の必要性についても指摘いただきました。

消費者庁としては、報告書に基づいて、製造・輸入事業者や販売・流通事業者等に対して、昨年末に改善要請等を実施しました。

また、消費者の皆様に対しても、特に子どもや高齢者には食べさせないようにすることなど、こうした食品を食するに際して注意すべきことについて、周知徹底していくことが重要と考えており、適宜注意喚起を行っていくことを考えています。

◇【トランス脂肪酸】

○ トランス脂肪酸について

大手小売業事業者のトランス脂肪酸削減に対する取り組みについて、消費者は食生活からトランス脂肪酸を完全除去することは困難であることを認識し、正しい知識を身につけ、自己責任で食品を選択する判断を養うことが重要である。

(愛知県 女性 39 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】

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乳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。

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のにもかかわらず女性の脂質や菓子など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、特に関心が高いため、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ているところであり、今般、国際機関におけるリスクに関する科学的知見、諸外国における対応、国内の対応など、新たな情報が蓄積されたことから、ファクトシートを更新（平成22年12月16日）しております。

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

「新開発食品専門調査会」

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

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、国内外の科学的知見等を踏まえ、消費者が食品を適切に選択し栄養バランスのとれた食生活を営む観点から、トランス脂肪酸などの脂質や栄養に関する情報提供、普及啓発を充実することが重要と考え、平成22年9月、「栄養成分及びトランス脂肪酸の表示規制をめぐる国際的な動向」及び「脂質と脂肪酸のはなし」を当庁のホームページに掲載したところです。

今後も引き続き、情報提供や普及啓発の充実を図っていく方針です。

◇【遺伝子組換え食品】

○ 遺伝子組換え食品の疑問

日常の食品に関する話題に「遺伝子組換え食品」という単語が登場することがあります。この「遺伝子組換え食品」とはどのような意味を持つものなのか 明確に理解されている人は少ないように思える。何故「安全性」を心配するのだろうか。

(兵庫県 男性 54歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

遺伝子組換え食品とは、遺伝子組換え技術（組換えDNA技術）によって得られた生物を応用した食品のことです。遺伝子組換え技術とは、ある生物の遺伝子（DNA）を人為的に、他の生物の染色体などに導入する技術のことです。その生物に新しい能力や性質を持たせたり、ある機能を喪失させることができる技術です。

食品安全委員会では、遺伝子組換え食品の食品健康影響評価を遺伝子組換え食品等専門調査会において、主に、遺伝子組換えによって新たに付け加えられたすべて

の性質と、遺伝子組換えによって他の悪影響が生じる可能性がないかという点について、これまでに食べられてきた食品（非遺伝子組換え食品）と比較して審議を実施しています。

また、遺伝子組換え食品については、DVD「遺伝子組換え食品って何だろう？」を作成する等、国民の皆様に対する正確な情報提供に努めているところです。なお、DVDソフトにつきましては、食品安全委員会のホームページから閲覧することができます。無料で貸し出し（送料のみご負担）もしておりますので、御活用いただければと考えています。

[参考]

○食品安全委員会

「遺伝子組換え食品って何だろう？」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/1903dvd-idensi.html>

「食品安全委員会DVDライブラリー」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/2010dvd-kashidashi.pdf>

【厚生労働省からのコメント】

遺伝子組換え食品は、内閣府食品安全委員会による安全性審査が義務づけられており、審査を経て安全性が確認されたものは、厚生労働省が公表しています。

遺伝子組換え食品の安全性確保についての情報提供として、厚生労働省の「遺伝子組換え食品ホームページ」において、安全性審査に関する具体的内容等を紹介したQ&Aやその他関連資料を掲載しているほか、より分かりやすい情報の提供を目指して、パンフレット「遺伝子組換え食品の安全性について」を作成しています。今後ともリスクコミュニケーションの機会等を通じて、国民に対する正確な情報提供に努めてまいります。

[参考]

○厚生労働省

「遺伝子組換え食品ホームページ」

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

◇【化学物質系の評価】

○ 豆腐の添加物について

豆腐は、毎日の食事の献立において、使用される頻度の高い食品です。日持ちをよくするために添加物を加えたり、味をよくするために添加物を加えたりしている商品は、行政がチェックして、健康への影響をきちんと調査してから販売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)

○ 農薬の安全性について

人間が化学的に作り出した農薬ではあるが、一步間違えば毒になる。しかし、今の

日本の農業では、無農薬はありえないのではないかと。農薬について間違ったイメージを持つ消費者が増えないよう、農薬を使った作物の安全性についてきちんとしたデータに裏付けされた説明をしてもらいたい。

(鹿児島県 女性 56歳 その他消費者一般)

○ ノンカロリーの飲料水の添加物について

ノンカロリーの飲料水は、ダイエット中の消費者には人気がありますが、カロリーを控えることができても、甘味料や保存料、香料などの食品添加物が含まれているようなので、安全性が気になります。

(長野県 女性 49歳 その他消費者一般)

○ 食品添加物の安全性について

食品添加物の役割やその安全性を消費者に認識させるためには、どのような方法があるだろうか。消費者はマスメディアを通じて情報を入手するので、科学的に正確でありかつわかりやすい説明を食品安全委員会や厚生労働省等が行うことが大切と思う。そして、今の食生活で欠かすことのできない食品添加物を成人・老人学級等でわかりやすく科学的に認識させるべきと考える。

(福岡県 女性 75歳 医療・教育職経験者)

○ 着色料の使用について

他の国では、人体への危険により、使用が規制されているアズ系、タール系の色素などが日本国内では流通しており、危険を感じます。今後の使用規制を徹底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)

○ 残留農薬に対するイメージについて

食品のリスクを考えるサイエンスカフェ「農産物に残留する農薬のリスクはどのくらい？ 残留農薬は安全なの？危険なの？ 農産物の安全性を考える---農薬が基準の2倍検出された食品は危険か安全か？」を食品安全委員会のホームページで閲覧し、農薬が社会に貢献していること、国の安全基準が健康影響評価によって設定されていること、国などの行政による安全の管理が確立されていることが理解でき、残留農薬に対するイメージが変わりました。

(香川県 女性 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】

食品添加物は、厚生労働大臣が人の健康を損なうおそれがない場合として定めるもの以外は使用が禁止されており、安全性が確認され、かつ有用性があるものが指定されています。食品安全委員会は、厚生労働大臣が新たに食品添加物を指定する際に、食品安全基本法第24条に基づき、体内動態試験及び毒性試験の成績等から食品健康影響評価を行うなど、関係行政機関と連携して食品添加物の安全性を確保しています。

また、農薬の食品健康影響評価では、種々の安全性試験の成績を評価してADIを設定しています。さらに、食品衛生法では、一日あたりの農薬摂取量がADIを超えないよう作物ごとに残留農薬基準が設定されています。この残留農薬基準は、国産・輸入を問わず我が国で流通する食品を対象としており、いずれもが食品衛生

法に基づく規制を受けることとなります。

なお、危害要因ごと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、その情報について収集を行い、リスク管理機関と共有することとしている。また、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、わかりやすく整理して情報提供するほか、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。

【厚生労働省からのコメント】

〈残留農薬について〉

食品中に残留する農薬については、食品衛生法に基づき残留基準が設定されており、この基準を超えて残留するものの販売等が禁止されています。農薬の残留基準は、毒性試験等をもとに専門家による科学的な評価を経て設定されるもので、推定される一日あたりの摂取量が農薬成分のADI（一日摂取許容量）を超えることがないように、各食品の摂取量を勘案し、設定しています。

また、市場に流通している食品の監視については都道府県等が、輸入時には国が計画的に検査を実施し、食品衛生法に違反するものが流通していないか確認しています。

〈食品添加物について〉

食品添加物は、食品の製造の過程において、又は、食品の加工若しくは保存の目的で、食品に意図的に加えられ、食品とともに人が摂取するものであり、安全性が十分確認されたものであることが必要です。このため、食品衛生法第10条により、食品添加物については、天然香料等を除き、人の健康を損なうおそれがないものとして厚生労働大臣が定める場合を除いては製造及び使用等が禁止されています。

各国で使用が認められている食品添加物は食文化の違いなど、社会的・歴史的要因により異なっていますが、国内で色素を含めた食品添加物の使用を新たに認めるに当たっては、食品安全委員会において食品健康影響評価を行い、その評価を踏まえ、必要に応じて使用できる食品や使用量の限度についての基準（使用基準）等を定め、食品添加物の安全性を確保するとともに、古くから使用が認められているものについても、最新の科学的知見に基づき、必要に応じて順次安全性の確認を行っています。

さらに、これらの食品添加物が普段の食生活の中で、実際にどの位の添加物を摂取しているかを把握するため、食品添加物一日摂取量実態調査（マーケットバスケット方式）を行っています。本調査結果から、実際の添加物摂取量は概ねADI（一日摂取許容量）の1～2%以下と大きく下回っていることが明らかとなっています。

厚生労働省では、残留農薬及び食品添加物を含め食品安全の問題に関し、国民とのリスクコミュニケーションを積極的に推進していく必要があると考えており、意見交換会の開催やホームページ等を通じた情報提供に努めてきています。

今後も、ご指摘いただきましたことも参考にし、リスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。

一日摂取許容量(ADI):ヒトがある物質を毎日一生涯にわたって摂取し続けても、現在の化学的知見からみて健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量
〔参考〕

○厚生労働省

「残留農薬等」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/index.html>

「食品添加物」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/>

【農林水産省からのコメント】

〈農薬の安全性について〉

高温多湿で病害虫の発生が多い我が国において、農薬は、農産物の安定生産のために不可欠な資材です。しかし、病害虫防除の目的を達成しても、人の健康や環境へ悪影響があっては意味がありません。かといって、防除効果がないような使い方をしても農業生産にプラスにはなりません。それゆえ、農薬の登録に当たっては、農薬の効果や人畜への安全性、農作物等への残留に関する様々な試験結果に基づき、安全性を検証した上で、防除効果が得られるよう、使用量や使用回数、使用時期などの使用基準を設定しています。加えて、農薬使用者が使用基準を遵守して、農作物等を生産するよう指導しています。

今回、農薬の役割について、ご理解いただけたことをうれしく思っております。今後とも、ていねいな情報提供に努めてまいりたいと思っております。

◇【化学物質・汚染物質】

《アスベスト》

○ 食品中のアスベスト混入について

中小企業の多い食品業界では、加工機械、特に加熱するものは古い機械を使用している事が多くあります。アスベストは加熱機械の断熱材として多用されており、加工機械中に使用されています。食品加工中に食品にアスベストが混入した場合の影響が心配です。

(和歌山県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

食品中のアスベスト混入に関して、農林水産省では、平成17～18年にかけて、食品製造関係団体の協力を得て、石綿等が使用されているオーブン等に関する調査を実施し、平成18年3月31日に公表しております。

この調査は、食品製造等事業者を対象にして、その所有に係る調理・製造加工用オーブン等におけるアスベストの使用実態を把握したもので、具体的には、①オーブン等の使用機器、②オーブン等設備に関連した耐熱用壁及び③オーブン等設備に関連した石綿手袋の3つに区分して、それぞれ、アスベスト使用機器数等、部品交換、封じ込め等の対策の有無、飛散のおそれの有無等について調査を実施したもの

です。

また、この調査では、アスベストの飛散のおそれのあるオープン等は報告されていません。

[参考]

○農林水産省

「石綿等が使用されているオープン等に関する調査について」(プレスリリース)

http://www.maff.go.jp/j/press/cont2/20060331press_20.html

◇【リスクコミュニケーション関係】

○ 食の安全を科学する「サイエンスカフェ 第5話・第6話」を読んで

「誰でもなる！？食中毒を防ぐ調理を考える」を食品安全委員会のホームページで読んで、食中毒に関する正しい知識がわかりやすく説明されており、その中でも家庭でできる食中毒の予防6つのポイントの解説が大変参考になりました。サイエンスカフェのような解説記事をHPに多く掲載していただけるよう要望します。

(香川県 女性 65歳 食品関係業務経験者)

○ サイエンスカフェ(長野市)「それって大丈夫? お肉の生食」を読んで

平成22年10月に長野市で開催された意見交換会「食品のリスクを考えるサイエンスカフェ～それって大丈夫? お肉の生食～」を食品安全委員会のホームページで閲覧し、お肉の生食には食中毒のリスクが高いこと、中心部まで十分な加熱調理(75℃、1分以上)すること、二次汚染防止をおこなうことで食中毒を防止できることがよく理解できました。今後の食生活に生かしてゆきたいと思います。

(香川県 女性 65歳 食品関係業務経験者)

○ 子連れのサイエンスカフェ

私が在住する県でサイエンスカフェが開催されますが、参加希望をしたいものの、子供の一時預かりなど懸念材料は多く、気軽に参加できるものとは到底言えません。今後、子育て世代向けに子連れ可能な食品安全について学べる場を提供して頂きたいです。

(栃木県 女性 31歳 その他消費者一般)

○ 授業を通じたリスクコミュニケーションの実施

勤務先である高校の家庭科の授業において、食品安全委員会作成のDVD「気になる食品添加物」を視聴させた。その際、DVDを元にした自作のワークシートを視聴しながら、書き込ませた。定期考査において、食品添加物の設問は正答率が高かった。

(大阪府 女性 43歳 その他消費者一般)

○ 小学生と給食をともにして

給食時間を楽しくするには、食環境の衛生管理や窒息事故を起こさない食事マナー等の安全が守られるべきである。給食のマナーや食中毒の予防等の冊子を作り、生徒に注意を促したり、イラスト入ポスターを校内や児童館に貼り、啓発すべきと考える。

(福岡県 女性 74歳 医療・教育職経験者)

○ 食品安全白書の起草と公開

人が健康を維持する上での食の健康への安全性に関し、現在の状況と課題、リスク評価の推移等について科学的立証に基づく情報を、食品安全委員会はまとめて毎年発表されることを希望する。

(東京都 男性 72歳 食品関係業務経験者)

○ 「水銀の毒性を正しく理解する」を読んで

食品安全委員会 e-マガジン第224号での委員長のつぶやき「水銀の毒性を正しく理解する」を興味深く読んだ。もっとも重要なことである暴露量と健康被害との関係の紹介で食品の安全を考える基本を教えていただいた。

(埼玉県 男性 64歳 食品関係研究職経験者)

○ 消費者向け情報の活用について

食品安全委員会のホームページに掲載されている冊子やリーフレットは一般向けにとっても分かりやすく作られており、食育資料としてもっと広く活用していただきたいと思います。「食の安全ダイアル」の有効活用もできればと思います。

(三重県 男性 39歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全委員会から一般消費者への情報発信について

パソコンが急激に普及している昨今だが、食品安全委員会のホームページ、メールマガジンの存在を知らない方、パソコンが使えない方もいる。そういった方々の食品の安全性についての関心や不安に対応するために、マスメディアを通じた情報提供や印刷物による情報発信も重要だと思います。

(高知県 女性 51歳 その他消費者一般)

○ 季刊誌「食品安全」のキッズボックスについて

季刊誌のキッズボックスは、イラストの工夫や分かり易い端的な言葉で、大人にも楽しく読め知識が増します。今までのキッズボックスを綴って絵本にしたり、拡大してポスター化もできそうです。より多くのキッズが親しみ実践できる様更なる活用法を期待します。

(徳島県 女性 60歳 医療・教育職経験者)

○ 食品のリスクを考えるワークショップ（福岡県）～お肉の生食と食中毒～に参加して

福岡県でのリスクコミュニケーションワークショップ～お肉の生食と食中毒～を体験して、食中毒のリスクについての理解が深まりました。食中毒は、一般市民の啓発が大切だと感じました。

(福岡県 女性 76歳 医療・教育職経験者)

○ サイエンスカフェ～お茶の機能性と安全性を科学する～を読んで

“濃い茶 目の毒 気の薬”ということわざについて非常に興味を持ち、講演スライドと講演録を何度も読み返しました。濃いお茶を飲むと目がさえて眠れなくなるが、気持ちはずっきりして引き締まるという意味であることが分かりました。できることなら、

講演者の映像をストリーミングで閲覧できれば、より一層の理解促進になるものと確信します。

(香川県 女性 65歳 食品関係業務経験者)

○ リスクコミュニケーションの推進について

市民大学で「食の安全・安心」の話をする機会を得て、リスク分析手法、BSE および食中毒について話した。講義終了後のアンケート調査から、リスクコミュニケーションに参加する機会を増やすことが、食の安全に対する信頼を強めることにつながると感じた。

(埼玉県 男性 63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、リスク評価や食品の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や気軽な雰囲気の中で専門家と意見交換を行うサイエンスカフェを地方公共団体と共催したり、ホームページ、メールマガジン、パンフレット、季刊誌など丁寧で分かりやすい情報提供に努めています。サイエンスカフェ等で用いた資料や説明・意見交換の概要については、広く情報提供を行うためホームページに掲載していますので、御活用ください。

また、子ども向けの情報提供にも力を入れており、中学生向けには、中学校の技術・家庭科用副読本として「科学の目で見える食品安全」を作成したほか、食品安全について学ぶ「ジュニア食品安全ゼミナール」を地方公共団体と共催しています。小学生向けには、小冊子「どうやって守るの？食べ物の安全性」を作成したほか、食品安全委員会ホームページの「キッズボックス」のコーナーで食中毒や食品による窒息事故をはじめとした各種の情報を子どもにも分かりやすいように解説しています。

さらに、国民の皆様には理解を深めていただくため、御意見も参考にしながら、今後も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るとともに、食品安全モニターの皆様が地域における御活躍を大変心強く感じておりますので、引き続きリスクコミュニケーションの推進に御協力いただければと考えております。

現在、食品安全委員会では、毎年度、企画専門調査会における調査審議を踏まえ、食品安全委員会運営計画及び同計画に基づく食品安全委員会運営状況報告書を作成し、公表しているところであり、それらの中において、委員会運営の重点事項、食品健康影響評価の実施状況等について記載して広く公表しているところです。

[参考]

○食品安全委員会

「意見交換会開催結果」

http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html
「科学の目で見る食品安全（中学校技術家庭科副読本）」
http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/foodkagakume/kagakume_index.html
「どうやって守るの？食べ物の安全性」
<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/foodsafety/index.html>
「キッズボックス」
<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids-box.html>

この意見についても、関係行政機関に回付しております。

○ 過去の食品事故の総括をHP上で紹介してほしい

厚労省HPで冷凍餃子事件を総括したページを見た。年末年始の中連絡不備があった事、行政・メーカーは最大限努力されていたが、のちに多くの反省点が明らかになった事など大変興味深かった。過去の事例を振り返り、行政・食品業界・消費者が学ぶべき事は大きい。ゼロリスクはないという視点にたったリスクミに繋がる事例もあると思う。

(宮城県 女性 36歳 食品関係業務経験者)

◇【鳥インフルエンザ】

○ 鳥インフルエンザに対する抜本的な対策の必要性について

日本人にとって、最も安価で、食卓に乗りやすい動物性蛋白質は鶏肉である。近年、各地において鳥インフルエンザが確認されている。今こそ全国の養鶏場・養鶏場を監査し、鳥インフルエンザの発生防止に真剣に取り組んでいるか確認する対策を打つべきである。

(千葉県 男性 67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、宮城県において鳥インフルエンザの発生が確認された平成23年1月2日以降、ホームページにより『鶏卵・鶏肉の安全性について、食品安全委員会では、我が国の現状においては、鶏肉や鶏卵を食べることにより、高病原性鳥インフルエンザがヒトに感染する可能性はない』という認識を、「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」(平成19年10月4日)として情報提供しています。

今後も関係府省が連携して、今回の事案のような場合に国民の皆様が過度に心配されたり、無用な風評被害等が生じないように、適時適切な情報提供に努めてまいります。

食品安全モニターの皆様におかれましては、食品安全委員会等の情報を活用して、地域への情報提供等をお願いします。

[参考]

○食品安全委員会

「鳥インフルエンザについて」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/tori20110122.pdf>

【農林水産省からのコメント】

この度は貴重なご意見をありがとうございました。

高病原性鳥インフルエンザのまん延を防止するためには、家きんと野鳥との直接・間接の接触の遮断による感染予防、飼養している家きんの状況の継続的な観察による早期通報が何より重要だと考えております。

今回の一連の高病原性鳥インフルエンザの発生に際しては、直ちに専門家からなる疫学調査チームを現地に派遣し、発生農場等の立入調査を実施しました。その結果、発生農場には、

- ① 防鳥ネットに隙間・穴がある
- ② ネズミ等の野生生物が鶏舎内に侵入している
- ③ 農場内外で靴を履きかえていない、消毒していない
- ④ 未消毒の地表水を飲用水として使用している

といった衛生管理上の問題が確認されたところ です。

(疫学調査の概要につきましては、下記のアドレスをご参考ください。)

このため、農林水産大臣は、平成 23 年 1 月 29 日、「緊急都道府県農務部長会議」を開催し、都道府県に対して、

- ① 都道府県内の家きん飼養者が、1 人残らず、家畜伝染病予防法に基づく飼養衛生管理基準及び飼養衛生管理チェック表を遵守するよう、都道府県が責任を持って点検・指導する
- ② 都道府県は、当分の間、管内の家きん飼養者に対し、死亡羽数が通常の 2 倍以上になった場合、異常がある場合等に、都道府県に必ず報告するよう、指導する

ことを、強く要請いたしました。

農林水産省としては、各県と連携し、早期の封じ込めに全力をあげるとともに、全都道府県において、感染予防と早期通報を徹底していく考えです。

今後とも、家畜衛生の推進にご理解とご協力の程よろしく願います。

[参考]

○農林水産省

「第 38 回 家きん疾病小委員会」及び「高病原性鳥インフルエンザ疫学調査チーム 第 1 回 検討会概要」

<http://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/eisei/index.html>

◇【食中毒対策】

○ フグ中毒について

今年もフグ調理師無免許者による中毒死が発生した。微量でも致死率が高いフグ毒テトロドトキシン。無免許調理者に対する罰則規定を強化するなど、フグ調理師免許制度を周知徹底させるべきではないか。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省においては、フグを原因とする食中毒の発生を防止するため、昭和58年より、都道府県等に対し、有毒・有害食品の販売を禁止する食品衛生法第6条第2号の規定の解釈のための指針として、食用可能なフグの種類や部位、処理方法等の全国一律の処理基準を示しており、フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限って行う等の基準が規定されています。

これを踏まえ、各都道府県等は、営業者が有毒なフグの部位を提供し、食品衛生法に違反することがないように、条例や指導要綱等において、フグを取り扱う者の講習会の受講や保健所長に対する施設の届出等を規定し、フグに係る監視指導を実施しているところです。

このように食用可能なフグの種類や部位等を定める食品衛生法上の処理基準は、あくまで全国一律に適用され、地域によって差が生じるものではありません。また、講習会等や施設の届出等、当該基準を営業者に遵守させるための具体的な取組みについては、食習慣やフグを取り扱う施設の数、食中毒の発生状況等の地域の実情を踏まえて、各都道府県等が地域の食品衛生を確保する上で最も効果的と考える取組を定めているものであり、こうした制度によりフグの安全性が確保されています。

フグの取扱いに関する規制を適切に実施し、フグによる食中毒の発生を未然に防止するために、都道府県等を通じてフグの適切な取扱いについて関係業者に対する監視指導を行うとともに、営業施設による有毒部位の販売等悪質な違反事例については告発を含め厳正な措置をとるよう都道府県等に要請しています。

また、一般消費者がフグを自家調理し喫食することによる、食中毒事例が発生していることから、フグの自家調理は危険なので決して行わないよう一般消費者に対して注意喚起しています。

○ きのご販売者資格制度の導入について

平成22年9月以降、毒きのごによる食中毒が発生しており、その中で販売事例が2件あった。食中毒を未然に防止する方法の一つとして、「きのご販売者資格制度」の導入を検討して欲しい。

(福井県 男性 69歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

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ので、有毒植物の鑑別には専門的な知識が必要です。

厚生労働省では現在のところ、きのごを販売するにあたって特別な資格を設ける予定はありませんが、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や監視指導の実施を要請しています。

また、厚生労働省ホームページにおいても、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するとともに、昨年11月には食品関係団体等が開催する会合において情報提供を行いました。

[参考]

○厚生労働省

「毒キノコによる食中毒に注意しましょう。」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/syouhisya/101022.html>

「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】

農林水産省では、農産物直売所の管理者や出荷者に対して、野生きのこを販売する際は専門家等の判断を求めながら、その安全性を十分確認するよう指導を徹底しています。

また併せて、きのこの専門家である、きのこアドバイザーの養成を支援することで、広くきのこ類全般についての知識や様々な利用方法が普及するよう努めており、販売されているきのこだけでなく、自ら採取したきのこを原因とする場合も含めて、食中毒を未然に防止する取組を行っています。

○ ノロウイルス感染予防に関する要望

近年、最も多数の食中毒感染者を出す原因のノロウイルスについては、厚生労働省ホームページなどで予防法や対処法が示されているが、食品衛生の現場で従事している当事者として十分でないと感じられる点があります。私が特に気を付けていることは、①次亜塩素酸ナトリウムで消毒する際は最低10分は水拭きせずに放置すること ②処置に当たる人の靴の消毒を忘れないこと の2点です。

(大阪府 男性 46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、食中毒原因微生物を委員会が食品健康影響評価を行う案件として決定し、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」との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今後求められるリスク評価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22年12月1日更新）

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

【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うとともに、各都道府県等に対しても、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。

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>

○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>

○ 即売所での農水産物について

観光者に地元の農水産物を安全・安心に食していただくために、生産者・加工業者はイベント会場で販売するとき、食品の知識を身につけて対応することが必要かと思えます。

(福島県 男性 63歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

従来より、国内に流通する食品については、各都道府県等が食品事業者の施設の設置状況等を勘案して作成した食品衛生監視指導計画に基づき、検査を実施しております。検査により、定められた残留基準を超える農薬等を検出した場合は、速や

かに当該食品の販売等を禁止し、その違反原因の究明、再発防止策を講じるよう、事業者に対し指導を行っております。また、各都道府県等においては、食品衛生監視指導計画に基づき、事業者に対し、自主的な衛生管理の実施のための助言、指導を行っております。

なお、厚生労働省では、ポジティブリスト制度の導入後、食品の収去検査等の実施、残留基準を超える農薬等を検出した場合の対応等において考慮すべき事項について、各都道府県等に対し、通知によりあらためて示しているところです。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では直売所の管理者や直売所に出荷する生産者に対し、直売所の農産物が適切に取り扱われるよう、保健所を始めとする関係機関と連携して周知・指導しております。

具体的な指導内容といたしまして、生産者が農薬を使用する際は、直売所の管理者が生産者に対して、農薬のラベルに記載されている使い方を守るなど、農薬の適正使用に関する注意喚起を行うとともに、必要に応じて定期的に記録を提示させ農薬の使用状況について確認するよう指導しています。

また、野生のキノコの採取・販売を販売する際は、きのこアドバイザー等の専門家の判断を求めながら、販売する前にその安全性について十分な確認をするよう指導しております。

今後も引き続き、みなさまが安心して直売所を利用して頂けるよう、取り組んでいきたいと考えております。

[参考]

○農林水産省

「農産物直売所で販売される農産物の適切な取扱いについて」(通知)

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/pdf/7.pdf

○ 食肉の生食と食中毒を考えて

食肉の生食嗜好の消費者が多くいるが、「生食用食肉の衛生基準」の周知や菌数がわずかでも食中毒が発症することを認識し、予防策をポスター・チラシで知らせ、店頭で「肉を生で食べないで」のポップを立て注意を促すべきだ。

(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】

食品安全委員会は、平成16年12月に、食中毒原因微生物を委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件として決定し、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」との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。「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】

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0157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ご参考にしてください。

今後とも、分かりやすい情報提供に努めてまいります。

[参考]

○政府広報

「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>

「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」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/syohisya/index.html>

◇【家畜防疫体制】

○ 畜産における安全な生産体制と防疫について

口蹄疫や鳥インフルエンザ等の家畜の感染症の発生・拡大は 現在の畜産体制が大規模効率化のもと、極端な過密環境での飼育が原因となっています。食品安全委員会から畜産体制の見直しを勧めてもいいのではないだろうか。

(大分県 女性 53歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会のコメント】

食品安全委員会では、宮崎県における口蹄疫の発生に際して、ホームページ上での情報提供を行い、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ヒトに感染する病気ではないことをお知らせしてきました。

また、宮崎県、鹿児島県の農場で飼養されている鶏について、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜等が確認されたとの発表が農林水産省からありましたが、鶏肉・鶏卵の安全性について、食品安全委員会では、我が国の現状においては、鶏肉や鶏卵を食べることにより、高病原性鳥インフルエンザがヒトに感染する可能性はないとの認識を示しています。

国内で高病原性鳥インフルエンザが発生した場合は、国内の家きん等への感染拡大を防止するため、関係都道府県及び農林水産省は初動防疫措置として発生農場への部外者の立入制限、鶏舎の消毒等を実施します。また、発生農場の飼養鶏の殺処分、消毒、周辺農場における鶏や卵等の移動の制限、疫学調査を実施します。

なお、家畜伝染病ではありませんが、「食中毒原因微生物」の食品健康影響評価を進めており、これまで「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」の評価を終了し、「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」など3つの微生物と食品の組合せについて、食品健康影響評価のためのリスクプロファイルを作成しました。

これらの結果については、食品安全委員会のホームページで公開するとともに、食品安全委員会が各地で開催する意見交換会などでもテーマの一つとして取り上げています。意見交換会の資料や概要については順次ホームページに掲載していきますので、是非御覧下さい。

[参考]

○食品安全委員会

「鳥インフルエンザについて」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/tori20110122.pdf>

「意見交換会開催結果」

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

◇【カドミウム】

○ 米穀中のカドミウム含有量調査について

お米のカドミウム含有量調査結果が発表された。自然条件下と公害問題レベルとの含有は混同されてはならない。消費者は安全性についての正しく理解する努力が必要であるとする。今後も含有量についてのモニタリングは必要である。

(埼玉県 男性 63歳 食品関係研究職経験者)

○ TPP導入における農産物特にコメのカドミウム含有調査の徹底について

TPPの導入により輸入される農業生産物、とりわけ日本の主食である「米」についての安全管理は、国内生産物並みに確保されるのだろうか。安全が不安視されるコメが国内に単独であるいは国内産との混合米として流通することになる。カドミウム検査を義務化し、安全が確保されるまで輸入を停止することをTPP交渉で具体的に文書化することを願う。

(秋田県 男性 61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、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。

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（カドミウムを含む）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。

TPP交渉に関しては、食品安全と経済問題は区分されるものと考えており、引き続き安全確保に努めることとします。

【農林水産省からのコメント】

ご意見ありがとうございます。

本年2月28日、食品衛生法に基づく米のカドミウム基準は「1.0 mg/kg 未満」から「0.4 mg/kg 以下」に改正されました。食品衛生法では、食品を製造、販売等する食品事業者が、同法の基準を満たす食品を市場に供給するために、自らの責任において自主検査の実施等必要な措置を講ずべきことを規定しています。したがって、各産地は新たな基準を遵守するために必要な低減対策を講じ、自らその効果を確認した上で米穀を出荷することとなります。

農林水産省では、生産者が必要な低減対策を実施して頂けるよう、普及指導員等の営農指導者を対象に、「コメ中のカドミウム濃度低減のための実施指針」を作成し

て低減対策が産地で行われるよう取り組んでいます。また、その効果を確認するために、これからも定期的に国内産米穀に含まれるカドミウム量の全国実態を把握していく予定です。

農林水産省ホームページにもカドミウムに関する情報をまとめていますので、併せてご覧頂けると幸いです。

[参考]

「食品中のカドミウムに関する情報」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_cd/index.html

◇【食品表示関係】

《偽装表示》

○ 食品の偽装問題について

食品の賞味期限の改ざんや表示の偽装が後を絶たない。行政機関、消費者、製造・販売者それぞれが適切な対策を採ることが必要であるが、消費者が食品表示に注意を向け、自己責任で食品を選択し、行政機関が監督や法整備を行うことなどで消費者を支援・保護することが最重要と考える。

(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】

食品の表示違反に対しては、関係法令に基づき、厳正に対処し、消費者の食に対する信頼を確保していく必要があると考えております。

一方、食品表示については、消費者が商品を選択する際に重要な役割を果たしており、消費者が、食品表示についての正しい知識を持ち、自らの判断により商品を選択していくことは重要なことと考えておりますので、消費者庁としては、今後とも、消費者等に対する食品表示制度の普及啓発に努めてまいります。

【農林水産省からのコメント】

ご意見ありがとうございました。参考に農林水産省で行っている取組をご紹介します。

食品表示の適正化に向けて、食品表示監視担当職員（食品表示Gメン）による監視を行うとともに、消費者からなる食品表示ウォッチャーによる日常の買い物中での表示のモニタリング、食品表示110番への通報を通じた情報収集を行っています。また、食品事業者向けの講座の開催等により、食品事業者の自主的な適正表示の取組を促進しています。

JAS法に違反する不適正表示については、指示・公表を行うことが基本です。常習性がなく過失による一時的なものであり、かつ、直ちに改善方策を講じているときには、指導となりますが、この場合、表示の修正や商品の撤去をしていることに加え、事実と異なる表示があった旨を速やかに情報提供していることが必要となります。

今後とも、適正な食品表示が行われるよう、消費者庁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・取締りを行ない、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。

《原料原産地表示》

○ 加工食品の原料原産地表示の拡大について

JAS法に基づき原料原産地表示が義務づけられている加工食品については、その対象が拡大され、消費者が購入する際に参考にすることができるのはありがたいことですが、事件があったら義務化されるという五月雨式のパターンになっていないでしょうか。何に表示義務があっても何にないのかが分かりにくいです。

(三重県 男性 39歳 食品関係研究職経験者)

○ 表示義務のない食品の原産地および安全性について

表示義務のある食品表示には注意を払う消費者も、店頭での量り売りなどの表示義務のない食品については、原材料や食品添加物など特に気にかけていないケースが多いと思われる。表示義務のない食品については、販売者のモラルが問われるのは当然だが、販売者が消費者に正直に情報を伝達できるよう、消費者が過度に国産にこだわるなど、販売者に無理を求めず、正しい知識を持つことが必要なのではないだろうか。

(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】

加工食品の原料原産地の義務対象食品については、原産地に由来する原料の品質の差異が、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、製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品を要件として、20の加工食品群を対象品目としています（平成23年3月1日現在）。対象加工食品については、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格の検討状況等を踏まえて、対象品目の追加等必要な見直しを行うこととしています。

また、義務づけの対象でない加工食品において、消費者の原料原産地表示に対する関心の高まりを踏まえ原料原産地を把握できるものについて、事業者が自主的に表示することは、消費者が商品を選択する際に役立つものであり、消費者と事業者の良好な信頼関係構築のためにも望ましいと考えます。

なお、JAS法に基づく加工食品品質表示基準第3条第1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おり、今後とも、これらの趣旨の周知徹底を図ってまいります。

《食品表示のネット活用》

○ 個々の食品情報をバーコードとネットで得られる仕組みの構築について

食の安全が声高に叫ばれ始め、食品包装には細かい文字の情報が所狭しと書かれていて、本当に欲しい情報を瞬時に読み取ることが至難の業であるように思う。各食品固有

のバーコード等とネットを使い、個々の食品について全ての情報が閲覧出来る施策を行政から押し薦めて欲しい。

(鹿児島県 女性 47歳 医療・教育職経験者)

【消費者庁からのコメント】

食品に関する情報が消費者に正確に提供されることにより、消費者の商品選択に資するという観点から、食品表示に関する適切な情報提供の在り方について検討を行うことを予定しております。いただいた御意見はこれら検討の際の参考とさせていただきます。

《遺伝子組換え食品》

○ 大豆加工食品における遺伝子組換え技術利用の実態調査について

遺伝子組換え作物の育種原理を講義し、実際にDNA鑑定を行わせて学生の食品安全への意識を喚起することを試みた。結果は市販の凍豆腐、豆腐、豆乳からは、組み換え遺伝子は検出されず、食品表示に偽りはなかった。

(北海道 男性 58歳 医療・教育職経験者)

○ 食用油の表示について

食用油を製造している某社のHPには、名称：食用なたね油、原材料名：食用なたね油、と表示され、国が認めた植物油の原料を、海外から輸入している。遺伝子組み換え作物と、従来からの遺伝子組み換えではない作物とを区別せずに扱い、遺伝子組み換え不分別の作物を使用している。原料原産地については、なたねの主な原産国はカナダ、オーストラリアです、と掲載されています。名称と原材料名が同じなのは、消費者としてはなぜ？と思います。原産国名と遺伝子組み換え不分別とを記載して欲しいと思います。自分が口にするものがどんなものなのか、消費者は知りたいのです。

(香川県 女性 65歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

〈遺伝子組換え技術について〉

消費者庁では、DNA分析等科学的手法を活用した食品表示の真正性の確認を行うことにより、食品表示の監視を徹底しております。

今後も引き続き、食品事業者に対する表示指導の強化など、食品に対する消費者の信頼の確保のために、食品表示の適正化に努めてまいります。

〈食用油の表示について〉

食用植物油脂の表示方法は「食用植物油脂品質表示基準」に定められており、原材料名については「食用〇〇油」と記載するように規定されています。油脂の貿易は粗油で流通することが基本で、サラダ油等の最終消費製品は粗油を原料として精製し得られることから、このような表示方法となっています。

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。

《ゼロ表示》

○ 食品のゼロ表示について

最近、食品の栄養素や食品添加物のゼロ表示が多用されていると、ある記事で読みました。含まれているものの表示には規制がありますが、含まれていないものの表示の規制は不十分に感じます。

(滋賀県 女性 36歳 その他消費者一般)

【消費者庁からのコメント】

栄養成分の量に関する表示について、健康増進法第31条1項の規定に基づき、表示方法等を定めており、ゼロ表示に関しては、当該成分の分析限界や健康影響等を踏まえ、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）と表示できることとしております。

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」の表示をする場合には、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おります。

なお、「～ゼロ」等の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、商品選択の一助になると考えられます。

《期限表示》

○ 賞味期限表示見直しについて

賞味期限の表示を見直し、「期限を過ぎても食べられる」との説明を併記すると新聞で読んだ。この一言が今の状況に一番大切だと感じた。今回の賞味期限表示見直しによって、食品を安全にそして食材を無駄にしないで食べることができるようにするために、より良い方向に進めていただきたいと思います。

(福島県 女性 30歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

昨年3月に閣議決定された消費者基本計画において、消費者庁は食品の期限表示の更なる周知徹底を図るとともに、設定根拠の明確化などの制度改善等について検討することとされております。

そこで、消費者庁では、期限表示に関する問題点を整理し、運用の改善や効果的

な周知方法を検討するため、昨年3月から4月にかけてパブリックコメントを実施し、国民の皆様から広く御意見を募集しました。また、更に具体的な検討を進めるために、昨年9月には意見交換会を開催し、消費者、事業者、その他の方々から貴重な御意見を頂戴したところです。

今後は、これまで寄せられた御意見を参考にして、より望ましい期限表示制度に向けた運用改善を引き続き検討するとともに、制度の周知徹底に努めて参ります。

《アレルギー表示》

○ アレルギー表示の重要性の理解について

食物アレルギー症状を起こす人にとっては、生命に関する重大な問題なので、食品の製造加工業者が、アレルギー表示を通じてもっと積極的にアレルギーを理解するように、指導強化していただきたい。

(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】

消費者庁では、パンフレットやQ&A等を活用し、食品事業者に対して、アレルギー表示制度の周知を行っているところであり、今後とも、その徹底に努めて参ります。

<参考：消費者庁ホームページ>

「アレルギー表示に関する情報」

<http://www.caa.go.jp/foods/index8.html>

◇【HACCP】

○ 地方版HACCPに思う事

国のHACCP認定が5業種から進まない中、自治体毎の地方版HACCPの認証制度が広がって来ています。都道府県認証するHACCPには自治体により、格差があると思います。本来は国際的なものでHACCPの原則から逸脱していないか懸念されます。

(新潟県 男性 49歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法第13条に基づく総合衛生管理製造過程の承認を受けることができる食品の種類については、現時点においては適正なものであると考えておりますが、諸外国におけるHACCP手法の導入状況、食品ごとのリスク及び食品関連業界における取組状況等を踏まえ、必要に応じ検討して参ります。

また、各都道府県等が創設しているHACCP認証制度には様々なものがありますが、各都道府県等が地域の特性に応じて、HACCP手法の普及や食の安全の確保に係る事業者の自主的な取組みを推奨するための制度を設けることは、消費者の信頼の確保等に寄与するものであり、望ましいものと考えております。

◇【健康食品】

○ 大豆イソフラボンの過剰摂取について

大豆イソフラボンについての食品安全委員会の指針や安全評価の基本的な考え方を讀んだ。実際の大豆加工食品中の大豆イソフラボンの含有量もよくわかり、摂取した食品とその成分を正しく把握できる内容であった。今後ともわかりやすい事例を駆使して食の安全・安心を発信してほしい。

(徳島県 女性 60歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

大豆イソフラボンとは、主に大豆の胚芽に多く含まれるフラボノイドの一種であり、ゲニステイン、ダイゼイン、グリシテインの3種類の非配糖体(イソフラボンアグリコン)と、それぞれに3種類の配糖体(ゲニスチン、ダイジン、グリシチン)、配糖体のアセチル化体、及びマロニル化体が知られています。

味噌、納豆等の大豆発酵食品中には大豆イソフラボンアグリコンが多く含まれますが、ほとんどの場合、食品中では大豆イソフラボン配糖体として存在しています。

食品安全委員会では、平成16年1月及び5月に厚生労働省から、大豆イソフラボン等を関与成分(主に有効と考えられる成分)とする特定保健用食品3品目の食品健康影響評価について意見を求められ、新開発食品専門調査会において、調査審議を行いました。評価結果については、18年5月11日付けで当委員会から、厚生労働省に通知し、評価のポイントやQ&Aを作成し、ホームページに掲載しております。

今後とも、食品の安全に関する情報をわかりやすく発信するよう努めて参ります。

[参考]

大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価の基本的な考え方

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc_isoflavone180309_4.pdf

大豆イソフラボンを含む特定保健用食品(3品目)の食品健康影響評価のポイントについて

http://www.fsc.go.jp/hyouka/isoflavone/hy_isoflavone_hyouka_point.pdf

大豆及び大豆イソフラボンに関するQ&A

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

○ 健康食品の位置づけ

健康食品には規格基準や明確な定義がなく「食品」として扱うのには無理があり、明確な定義付けが必要です。医薬品と食品の中間に位置づけし「健康食品法」なるものがが必要です。食品関連法律も多数にまたがってわかりにくいため、整備する必要があると思います。

(福島県 女性 51歳 その他消費者一般)

○ 食品への医薬品様の効能表示について

最近、ドラッグストアやスーパーで、健康食品・サプリメントだけでなく、野菜などの一般の食材にも、商品ポップに医薬品様の効能が記載されています。特に、スギ花粉症が気になるこれからの時期は、ドラッグストア等で商品ポップが目立つので、適切な表示等の講習等が必要ではないでしょうか。

(福島県 男性 40歳 医療・教育職経験者)

【消費者庁からのコメント】

「いわゆる健康食品」については、法的には明確な定義がなされておらず、あくまでも「食品」の一類型として位置づけられており、食品衛生法等の関連法令に基づいて、製造・販売されております。

また、健康増進法第32条の2により、健康の保持増進の効果等について、虚偽・誇大な表示をしてはならないと規定されており、当該規定に関連した指針が発出されている他、事業者団体の主催する講習会等において、随時説明を実施し、適切な表示を実施いただけるよう指導、助言を行っているところです。

なお、御指摘のあった、食品表示制度が複数の法律で規定されていることについては、現在、消費者庁において、食品表示に関する一元的な法体系の在り方について検討を行っているところであり、平成23年度以降、検討結果を踏まえ、法律の制定など必要な措置を講ずることとしております。

◇ 【輸入食品】

○ 輸入食品及び原材料の安全性について

今後、環太平洋連携協定(TPP)を結べば、協定加盟国同士では関税障壁が無くなり、食品やその原材料の輸入も大幅に増加することが予想される。一方、輸入の際の検査で残留農薬や有害物質が基準値以上検出され、廃棄や検査頻度の上昇が行われる事例も後を絶たない。このような状態で今後、食品の安全が保たれるのか不安である。

(宮崎県 男性 57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、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。

輸出国における安全対策の推進としては、法違反が発見された場合、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安全管理の実施、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安全対策の確認を実施しています。

平成22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。

輸入時における安全対策としては、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。

輸入者の自主的な安全管理については、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、平成22年12月には平成22年度輸入食品監視指導計画監視結果（中間報告）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22年度輸入食品監視指導計画監視結果（中間報告）」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tyukan/h22.html>

◇その他

《塩化コバルト》

○ 塩化コバルトの安全性について

昨今、食品の保存性を高めるために防湿剤としてシリカゲルが多く使用されている。シリカゲル自体の安全性は認められているが、除湿性の効力の指標として同封されている塩化コバルトについて、その安全性の見解を食品安全委員会として出してほしい。

(宮崎県 男性 57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、御指摘の塩化コバルトに関する食品健康影響評価を実施していないことから、科学的知見は有していないものの、国内外の食品の安全に関する情報収集を行っており、塩化コバルトについては、国外で公表された情報を把握しています。

詳しくは、食品安全委員会のホームページを御覧ください。

[参考]

○食品安全委員会

「カナダガゼット、化学物質スクリーニング評価 Batch10 に関する最終決定を公表」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03280070453>

「欧州食品安全機関（EFSA）、サプリメントにコバルト源として添加する塩化コ

バルト（Ⅱ）六水和物の安全等に関する科学的意見書を公表」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu02891040149>

《見切り品》

○ 明確な見切り品のルールを

見切り品は、お買い得で、環境問題のためにも廃棄する食材を減らしますし、経営面でも貢献できている売り方だと思います。しかし、腐ったものまで売っている場合、消費者はどのように対応すべきなのでしょう。

(秋田県 女性 36歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

国内に流通する食品や飲食店等の営業施設の監視指導は、各地域の実情を踏まえて策定された監視指導計画に従って、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が施設への立入調査、製品の収去検査を実施しています。

御質問のような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、御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。

《チューブ状容器》

○ 食品の包装形態と食べ方について

チューブ状の容器に入ったヨーグルトが市販されている。チューブ自体を口に入れて食べるものであるが、こういう食べ方の場合、チューブの素材についての記載・食べ方についての注意喚起の基準はどのようになっているのだろうか。

(愛知県 女性 51歳 その他消費者一般)

【消費者庁からのコメント】

食品衛生法第19条第1項により、内閣総理大臣は販売に供する食品、添加物、器具又は容器包装に関する表示について必要な基準を定めることができることとされています。

この規定を受けて、食品及び添加物に関して表示の基準が定められておりますが、器具及び容器包装に関しては、現在のところ表示の基準は定められておりません。

この意見については、関係行政機関に回付しております。

○ 外食産業の食材の表示について

最近是不況の影響もあり、手軽に色々なメニューを楽しめる全品均一価格の居酒屋等が流行ってきています。安くおいしいものを楽しめる反面、報道等をみる限り、食材の品質については、法律の範囲内とはいえ、着色料や保存料等の添加物を使って、新鮮であるかのような細工をしたり、賞味期限を延ばすことでロス率を下げたり、肉や魚についても質の悪いものを寄せ集めて再加工することでコストを下げているケースも多いということでした。外食産業から消費者へのきちんとした情報提供が必要と考えます。

(東京都 男性 38歳 食品関係業務経験者)

○ 食品製造工場の見学番組について

昨今、食品工場見学の番組がよくありますが、レポーターの非衛生的な服装や作業場内での試食など目に余るものがあります。食品の安全を重要なことと思う流れに逆行しているようで、是非規制指導するべきだと思います。

(兵庫県 男性 61 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品工場等の衛生管理に係る基準については、各都道府県等が条例で定める「管理運営基準」に基づき、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が施設への監視指導を行っています。この「管理運営基準」については、厚生労働省が策定している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」(以下「指針」という。)に基づき定められており、本指針内には食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合の衛生管理についても規定されています。

また、食品衛生法では、施設内の衛生管理を含め、食品等事業者が自らの責任において食品等の安全性に努めなければならないとされており、厚生労働省とは今後とも事業者による自主的な衛生管理の促進に努めてまいります。

この意見については、関係行政機関に回付しております。

○ 食料品の値上げと安全性について

農作物の収穫量低下等による主要食料品の値上げが予想されるが、消費者は価格重視でなく、安全性重視で食品を選択するようすべきである。また、家庭菜園や地場ものを利用する等して輸入品に依存しない食生活を心がけるべきである。

(愛知県 女性 39 歳 食品関係研究職経験者)

この意見については、関係行政機関に回付しております。

○ 食品の安全性に関する意識等について

表示と異なる通販おせち料理の偽装問題で、通常価格の表示が不適切であったとの謝罪があったが、消費者も激安品はなぜ安いのか考える必要がある。消費者は食品の価格や原材料表示に関心を払い、その理由をもっと学ぶ必要があると考えています。激安品には安全・安心のリスクを背負わなければならないことを消費者自身も考え、自分の判断で購入を決定するようにならなければならないと考える。

(兵庫県 男性 59 歳 食品関係業務経験者)