

## 食品安全モニターからの報告（18年3月分）について

食品安全モニターから3月中に、43件の報告がありました。

### 報告内容

#### <意見等（一般報告）>

・ 食品安全委員会活動一般関係	3件
・ リスクコミュニケーション関係	4件
・ B S E 関係	7件
・ 鳥インフルエンザ関係	2件
・ 食品添加物関係	2件
・ 農薬関係	1件
・ かび毒・自然毒関係	1件
・ 新開発食品関係	5件
・ 食品衛生管理関係	4件
・ 食品表示関係	7件
・ その他	7件

（注）複数の分野にまたがる報告については、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

### 食品安全モニターについて

食品安全モニター制度について、平成 19 年度から少し改善すべきではないかと思  
います。現状では、専門的知識を持つ人や食に非常に関心が高い人でなければ参加し  
にくい状況になっていますが、応募条件を緩和して、消費者一般からの声をもっと大  
切にしてほしいと思います。また、アンケート型の報告の機会を増やして、より多く  
の声を集めるべきだと思います。

(三重県 女性 33 歳 医療・教育職経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニターは、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、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食品の安全性などについて御意見をいただくとともに、  
食品の安全性に関する危害情報を入手した場合に、速やかに事務局に詳細な情報  
を提供していただく必要があることから、食品に関する一定の知識や業務経験、  
資格などをお持ちの方を対象としています。平成 18 年度の食品安全モニターにつ  
いては、全国各地から約 1,500 人の方の御応募をいただき、470 名の方にモニター  
として依頼したところです。

食品安全モニターの皆様には、食品の安全性の確保に関しての御意見などをお  
寄せいただくほか、可能な範囲で、当委員会と地域との間で意見・情報の交換を  
促進する橋渡しの役割も期待しているところです。

また、食品の安全性に関する随時報告や当委員会からお願いする課題報告につ  
きましては、皆様からいただいた御意見も踏まえながら、その内容の充実に努め  
てまいりますので、今後とも御協力お願いいたします。

一方、当委員会では、食品の安全性についてお問い合わせいただく「相談を気  
軽にできるような機会」として『食の安全ダイヤル』（03-5251-9220/9221）を設  
置しています。『食の安全ダイヤル』をより多くの方に御利用いただけるよう様々  
な機会を利用し、その広報にも努めてまいります。

### インターネット上で発信される食品安全に関する情報の活用について

食品安全委員会ホームページには、リンク集として国内外の食品に係る諸機  
関・団体の URL が掲載されていますが、更に充実させ、特に国内については、食品  
安全情報など更に詳細まで踏み込んだ情報を掲載するのが良いと考えます。

(大阪府 女性 32 歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

現在、食品安全委員会ホームページでは、リンク集として官公庁、国際機関、  
国立又は独立行政法人の研究所等のホームページを掲載しております。

このほか、食の安全に関する情報として、食の安全ダイヤル

(<http://www.fsc.go.jp/dial/index.html>) において、厚生労働省「食品安全情

報」、農林水産省「消費者の部屋」等のホームページを掲載しているところですが、いただいた御意見も踏まえ、リンク先として国立医薬品食品衛生研究所「食に関する情報」(<http://www.nihs.go.jp/hsc/food-info/index.html>)を追加したところです。

また、国内外の食品の安全性に関する情報については、平成 16 年度から平成 18 年度までに構築する「食品安全総合情報システム」(平成 17 年 6 月より一部運用開始)に関連情報を蓄積・整理するとともに、ホームページを通じた情報提供、関係機関との情報の共有化に努めているところであり、今後とも同システムを通じた情報発信に努めてまいります。

このほか、以下の意見がありました。

### **食品安全委員会のリスク評価の重要性について**

BSE 問題からも、食品安全委員会のリスク評価が日本国民の食の安全性確保に重要な意味を持つことがわかった。今後も、さらにその役割を果たしていただけるよう、強く期待している。

(茨城県 女性 47 歳 その他消費者一般)

## **2. リスクコミュニケーション関係**

### **「食品に関するリスクコミュニケーション～輸入食品の安全確保及び残留農薬等のポジティブリスト制度の導入についての意見交換会～」に参加して**

平成 18 年 2 月に鹿児島で開催された食品に関するリスクコミュニケーション(輸入食品の安全確保及び残留農薬等のポジティブリスト制度の導入についての意見交換会)に参加しました。ポジティブリスト制度の導入などについて、とてもよく理解することができました。このような催しが今後も地方都市で、年に何度か開催されることを望みます。

(鹿児島県 女性 33 歳 食品関係業務経験者)

### **「食品に関するリスクコミュニケーション～かび毒に関する意見交換会～」に参加して**

「かび毒に関する意見交換会」に参加して、ナッツ類、穀類、りんご加工品等のかび毒汚染についての講演、報告等を聞いた。地球規模で多大な研究が行われ、土壌から出荷までの各過程でリスク管理が多方面から行われることにより、一つの食品の安全が確保できることが理解できた。意見交換会で得た知識・情報を身近な人たち、そして地域へと広げていくよう努めたい。

(大阪府 女性 59 歳 食品関係研究職経験者)

## 「食品に関するリスクコミュニケーション～農薬のリスクアナリシスに関する意見交換会～」に参加して

高松で開催された農薬のリスクアナリシスに関する意見交換会に出席した。当日、会場に出席していた参加者の顔ぶれは、生産者、事業者、行政関係の方々が多く、一般の消費者は少なかったように思う。一般消費者に理解してもらうための場がもっとあるべきではないかと感じた。

(香川県 女性 61歳 その他消費者一般)

## 身近な場でのリスクコミュニケーションを

新潟市における食品に関するリスクコミュニケーション(輸入食品の安全確保及び残留農薬等のポジティブリスト制度の導入についての意見交換会)に参加した。このような取組を今後も積極的に行い、一般消費者の食の安全についての理解を深めるきっかけとなってほしいと願う。また、わざわざ足を運んで出かけるのではなく、もっと身近な場で、自然に情報が得られるということが重要と考えます。

(新潟県 女性 53歳 医療・教育職経験者)

## 【食品安全委員会からのコメント】

平成18年度においては、当委員会と関係省が連携して行う意見交換会を全国各地で開催する予定です。今回いただいた御意見も踏まえながら、参加者の方々に満足していただける意見交換会づくりに努めてまいります。

また、平成18年度においては、これまでの委員会が直接行う意見交換会では、開催回数や参加人数に限界があり、地域においてより幅広い消費者等にリスク分析の考え方等の浸透を図るとともに、食育の推進にも資する観点から、新たに、地域における食品安全セミナーを積極的に推進するため、関連団体やNPO等が行うセミナーの指導者の育成や教材の提供を行うこととしております。

## 【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

厚生労働省及び農林水産省では、国民の皆様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ウェブサイト、パンフレット等を通じた情報提供に努めています。

意見交換会における行政からの説明資料、ウェブサイト等に掲載するプレスリリース資料やQ&A等の資料については、食品の安全性に対する理解を深めていただくため、正しい情報を消費者等の関係者にわかりやすくするよう心がけているところです。

また、より効果的なリスクコミュニケーションが実施できるよう、国や都道府県等のリスクコミュニケーション担当者に対する研修等も実施しています。

今後も、皆様からの御意見を参考にし、更なる工夫に努めていきたいと思っております。

### 3 . B S E 関係

#### 米国産牛肉輸入の件について

米国産牛肉の輸入再開について論議されているが、食品安全委員会としては政治的圧力に屈していくことなく、消費者の食の安全を第一と考え、信念を通していただきたく、強く要請いたします。

(三重県 男性 71歳 食品関係業務経験者)

#### 米国産牛肉輸入の再々開は慎重に

米国産牛肉の再開までの検討・議論・事務の処理など、どのように実行をされたのか、消費者の一人として不安でならない。再々開に当たっては、再度の混入がないよう、慎重にならなくてはならない。

(宮崎県 男性 71歳 その他消費者一般)

#### B S E 問題について

米国でまた BSE 感染牛が見つかり、米国・カナダ産牛肉の輸入再開が停止されていて、本当に良かったと感じています。日本側が求める輸出プログラムが確実に遵守され、一刻も早く米国、カナダ産牛肉を口にする日が来るのを待ちたいと思います。

(三重県 女性 33歳 医療・教育職経験者)

#### B S E 問題に寄せられる声より

米国産牛肉の安全性について、特定危険部位を取り除いていない食肉処理施設や歩行困難な牛の食肉流通等問題の多い現状において、食品安全委員会に再度、リスク評価をしてほしいとの要望も多く、日本の求める安全ラインを守る一貫した姿勢を望みます。

(千葉県 女性 48歳 その他消費者一般)

#### B S E 等について

輸入が停止されている米国産牛肉について一般消費者が不安を増してきた今、輸入再開の条件や時期や表示の内容などについて、消費者として知りたい点がある。わが国として、行政指導や安全確保の強化が必要になるのか、世論調査の必要性が求められると思います。

(岡山県 男性 59歳 食品関係業務経験者)

#### 日本航空機内食の米国産牛肉使用について

JAL グラム便での機内食に米国産牛肉が使用されていた。米国産牛肉は未だ見落としているところで使用されているのではないかと疑問を持ってしまう。企業内で BSE 問題を周知徹底するとともに、今回の件の原因を追及し、その内容を詳しく知りたいと思います。

(愛知県 女性 40歳 その他消費者一般)

#### 米国の B S E 対策の問題点

米国からの牛肉は背骨混入が発覚し、輸入は一時停止となっている。米国のニュース番組で、病原体であるプリオンたんぱくも良く焼けば大丈夫だとの報道をしていた。米国の消費者も食品安全上問題のある報道にさらされていると思う。

(埼玉県 女性 40歳 医療・教育職経験者)

## 【食品安全委員会からのコメント】

リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省では、米国・カナダ産牛肉及び内臓に関する食品健康影響評価結果を踏まえ、平成 17 年 12 月 12 日に日本向け輸出プログラムにより管理された牛肉等の輸入再開を決定しましたが、平成 18 年 1 月 20 日、米国から到着した子牛肉にせき柱の混入が確認されたことから、一旦、全ての米国産牛肉等の輸入手続が停止されています。

これは、日本向け輸出プログラムの遵守違反というリスク管理上の問題であり、現在、リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省が米国政府と協議するなどし、原因究明と再発防止策に向けた対応を行っているところです。

食品安全委員会としては、引き続きこうしたリスク管理機関の対応状況の把握に努め、適切に対応してまいります。

### （これまでの経緯）

食品安全委員会では、平成 17 年 5 月 24 日、リスク管理機関から、米国・カナダ産牛肉及び内臓に関する食品健康影響評価について意見を求められ、同年 12 月 8 日付けでリスク管理機関に通知しました。

評価結果の結論は、「リスク管理機関から提示された日本向け輸出プログラム（全頭からの SRM 除去、20 ヶ月齢以下の牛等）が遵守されるものと仮定した上で、米国の牛に由来する牛肉等と我が国の全年齢の牛に由来する牛肉等のリスクレベルについて、そのリスクは非常に小さいと考えられる」とされました。

## 【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

米国産牛肉の安全確保については、日米間で合意した対日輸出プログラムの遵守が必要であり、このプログラムは輸出国である米国政府の責任で遵守されるべきものです。

厚生労働省及び農林水産省としては、適切に米国による管理措置が実施されるよう対応してきたところであり、具体的には、米国における対日輸出プログラムが確実に機能しているかを確認するため、担当官を派遣し査察を行うとともに、検疫所における水際での検査体制の強化等の措置を講じてきたところです。

米国からせき柱付きの子牛肉が我が国に到着した事案については、米国側の報告書の内容について、引き続き精査しているところです。また、米国産牛肉の輸入問題のこれまでの経緯に関して意見交換会を開催し、今後については、意見交換会の結果や米国側における対日輸出認定施設の再調査の結果を踏まえて、今後の措置のあり方を検討したいと考えております。

なお、米国、カナダ産牛肉への対応については、

農林水産省ホームページ：

「米国・カナダ産牛肉等への対応」

[http://www.maff.go.jp/syohi\\_anzen/beef-taiou.html](http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/beef-taiou.html)

厚生労働省ホームページ：

「牛海綿状脳症（BSE）関係ホームページ」＜輸入牛肉等対策＞

<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/bse.html>

を御覧ください。

#### 4．鳥インフルエンザ関係

##### 鳥インフルエンザについて

世界中で拡大の兆しを見せている鳥インフルエンザは、私たちの生活の身近な問題であり、決して他人事ではないと思います。また、各機関はこれからも随時、繰り返し、消費者に対して、鳥インフルエンザについていろいろな報告や情報を示してほしいと思います。

（愛知県 女性 40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、鳥インフルエンザに関する各種の情報をわかりやすく提供するため、当委員会ホームページ上のトピックスに、専用のページを作成し、最新の情報や関係資料等を掲載しているところです。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/tori1603.html>

今後とも、鳥インフルエンザについて、正確で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】

農林水産省では、ウェブサイト等に掲載するプレスリリース資料やQ&A等の資料、意見交換会における行政からの説明資料について、正しい情報を消費者等の関係者にわかりやすくするよう心がけているところです。

鳥インフルエンザについての情報、Q&A等については、当省ウェブサイトに公開しておりますので、御活用ください。なお、情報は、最新の状況に基づき、随時見直しを行うこととしております。

今後とも、皆様からの御意見を参考にし、リスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。

農林水産省ウェブサイト：

「鳥インフルエンザに関する情報」

<http://www.maff.go.jp/tori/index.html>

### **鳥インフルエンザ等ウイルス性細菌による感染拡大の予防措置について**

養鶏業者の業界団体の会議開催時に、もし微生物・ウイルスが養鶏業者の履物・衣服等に付着していたとすれば、業界関係者が同じ場所に集合する事で菌を拡散する事になりかねず、その場合如何なる対策を取っているのか、或いはそのような心配は無用なのか、教えて頂きたい。

(茨城県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

#### **【農林水産省からのコメント】**

家畜の伝染性疾病については、一般的な予防対策として、法に基づく飼養衛生管理基準が定められており、鶏の飼養者が畜舎に出入りする際には、手指、作業衣、作業靴等を消毒すること等を遵守するよう平時から指導しています。

高病原性鳥インフルエンザについては、法に基づく特定家畜伝染病防疫指針が定められ、本病の発生予防及びまん延防止に努めているところです。本病が発生した場合には、当該農場の感染鶏や鶏糞等の汚染物品を迅速に処分することによって本病のまん延を防止しています。また、防疫作業従事者に対しては、作業に当たっては防疫服、マスク、ゴーグル等を着用し、感染防止に留意するとともに、発生農場から退場する際には、長靴を含めた作業着等を十分消毒すること、防疫作業に従事した後7日間は原則として他の農場の家きんに接触しないこと等を防疫指針で規定しており、ウイルス等の病原体を農場外に持ち出さない措置を徹底しています。



## 5. 食品添加物関係

### インターネット販売の食肉製品について

現在、インターネットにおいて販売されている食肉製品において、原材料表示に「野菜パウダー」が使用されている食品がありました。野菜には硝酸塩を比較的多く含むものがあることは知られており、「野菜パウダー」は、野菜中の硝酸塩による発色剤としての効果を意図して添加されている可能性があります。食品衛生法または景表法上の違反ではないか。

(大阪府 女性 32歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

加工食品に使用した原材料は、JAS法に基づく「加工食品品質表示基準」に基づき、使用割合の多い順にその一般的名称をすべて表示する必要があります。また、発色剤として添加されている場合は、添加物として表示することになります。

### 野菜ふりかけの着色料について

お弁当に使用した野菜ふりかけで、お弁当のふたに色がつき、何度漂白してもとれなかった。野菜ふりかけの着色料が身体にとっても悪いのではと疑問に思いました。

(岩手県 女性 48歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

着色料をはじめとして、食品添加物は、食品の製造、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おります。

食品添加物の使用を認めるに当たっては、慢性毒性試験、変異原性試験、発がん性試験、催奇形性試験等の動物試験の成績を基に安全性について評価を行い、必要に応じて使える食品や使用量の限度について基準（使用基準）を設定し、食品添加物の安全性を確保しています。

## 6. 農薬関係

### 農薬のポジティブリスト制度 について

農薬のポジティブリスト制導入により、検査費用を商品に上乗せして販売できないがゆえに経営不能に陥る農家がありうることは、消費者にとっても残念なことである。栽培過程などから、およその残留農薬濃度が検討され、公表されればと思う。

(新潟県 女性 53歳 医療・教育職経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品に残留する農薬等のポジティブリスト制度は、農薬等の試験を生産者や食品等事業者に義務づけるものではありません。

残留試験のみにより食品の安全を確保しようとするならば、実際に販売に供される食品全ての試験を実施しなければならず、現実的に不可能です。また、試験対象となる農薬等が不特定多数となり、この点からも試験のみにより管理することは困難です。

このことから、ポジティブリスト制度を遵守するためには、農薬等の使用にあたっての適正な管理が大切です。

なお、国内で生産される農作物に使用される農薬については、農薬取締法に基づく使用基準が設定されており、この使用基準を遵守して適正に農薬が使用されれば、本制度の残留基準を超えることはないと考えています。

#### 【農林水産省からのコメント】

農薬取締法に基づく農薬登録の際に、残留農薬基準を超過させないための使用の方法として、農薬ごとに「農薬使用基準」が定められます。また、同法により、農薬使用者は「農薬使用基準」を守って使用することが義務づけられています。この仕組みは、残留農薬基準のポジティブリスト制度の施行後も変わりません。

したがって、ポジティブリスト制度の施行後においても、「農薬使用基準」を守って農薬を適正に使用することが極めて重要であり、またそれを守っていれば問題を生じることもありません。

加えて、各産地において、消費者や流通業者、食品事業者からの農薬使用に関する問い合わせ等に的確に答えられるよう、それぞれの農家が農薬の使用状況を記帳することも重要です。

農林水産省では、ポジティブリスト制度の施行を目前に控え、都道府県や生産者団体等とも連携しながら、各産地において、こうした農薬の適正使用等の一層の徹底を図っているところです。

また、消費者や流通業者、食品事業者に対しても、意見交換会等の場を通じて、ポジティブリスト制度は残留農薬検査を義務づけるものではないこと、適正な農薬の使用が重要であること、さらには必要以上に残留農薬を分析することは合理的でないこと等を説明し、その理解を求めているところです。

農林水産省では、厚生労働省等と協力しながら、ポジティブリスト制度の導入によって消費者や農家をはじめ関係者が混乱しないよう、これらの取組の強化を

図っていくこととしています。

残留基準が制定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の流通を原則禁止する制度

## 7. かび毒・自然毒関係

### 毒性アサリ採取

大阪湾で採取したアサリから、国の規制値を超える貝毒が検出されたとの報道を耳にした。大阪府は、安全性が確認されるまで大阪湾において潮干狩りなどでアサリの採取を行わないよう呼びかけている。今後も行政には、安全性を何よりも優先する今回のような早い対応を望みます。

(和歌山県 女性 30歳 食品関係業務経験者)

### 【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。

農林水産省ウェブサイト：

「魚食と健康について」

<http://www.maff.go.jp/fisheat/fish-top.htm>

## 8. 新開発食品関係

### 大豆イソフラボンの摂取量について

大豆イソフラボンの摂取量の目安について、1日70mg～75mgとする基本的な考え方が発表され、健康志向から大豆製品の摂取が多くなっている今の食生活を不安に感じた。

(北海道 女性 53歳 医療・教育職経験者)

### 大豆イソフラボンの摂取について

ダイエットや健康に良いと言われている大豆イソフラボンですが、多量摂取したり偏ると弊害が生じる可能性があるということなので、バランス良く食することが必要であることがわかりました。

(大阪府 女性 34歳 その他消費者一般)

### 大豆イソフラボンを含む特定保健用食品について

最近話題になっている大豆イソフラボンには女性の心をひきつける成分が含まれているので、大豆イソフラボンを含む特定保健用食品等を食す人が増えているようだ。長い期間、大豆イソフラボンを食し続けた場合のリスク評価、リスク管理の実施を早急に望む。

(秋田県 女性 65歳 その他消費者一般)

### 健康食品として販売されている大豆イソフラボンについて

大豆イソフラボンの1日の摂取目安量が30mgを超える量のサプリメントが販売されているが、食品安全委員会新開発食品専門調査会での話し合いが終わるまでは、発売元・製造元に、一時、発売・製造を見合わせる等、食品安全委員会として徹底させるべきである。

(埼玉県 女性 41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、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品目の健康影響評価について意見を求められました。

本年2月までに、新開発食品専門調査会において、調査審議を行ない、審議結果（案）を取りまとめました。その結果、国民の皆様からの意見・情報の募集を行った上で、新開発食品専門調査会で検討を行っているところです。

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（案）のポイントは、以下のとおりです。

大豆イソフラボンの一日摂取目安量の上限値を70～75 mg/日（大豆イソフラボンアグリコン換算）と設定

国民の大豆由来食品からの大豆イソフラボン摂取量70 mg/日（平成14年国民栄養調査のデータを基に算出。）及び ヒト臨床研究に基づく安全な上限摂取目安量75 mg/日（閉経後女性を対象にした大豆イソフラボン錠剤（150 mg/日）を投与した試験により算出。）から一日摂取目安量の上限値を70～75 mg/日と算出。

特定保健用食品として的大豆イソフラボンの安全な一日上乗せ摂取量の上限値を 30 mg/日（大豆イソフラボンアグリコン換算）と設定

閉経前女性が特定保健用食品として、日常の食生活に上乗せして摂取する量を摂取試験の結果から 30 mg/日と設定。

また、閉経後女性及び男性の日常の食生活に上乗せして摂取する量の上限値については、閉経前女性の結果を外挿して 30 mg/日と設定。

胎児、乳幼児、小児、妊婦について

妊婦、胎児については、動物実験における有害作用の報告等を鑑み、また、乳幼児、小児については生殖機能が未発達であることを考慮し、特定保健用食品として日常的な食生活に上乗せして摂取することは推奨できない。

なお、今回の評価は、長い食経験を有する大豆あるいは大豆食品そのものの安全性を問題としたものではなく、また、大豆由来食品からの摂取量が、大豆イソフラボンアグリコンの一日摂取目安量の上限値、70～75 mg/日を超えることにより、直ちに健康被害に結びつくというものではありません。

大豆は植物性たん白質、カルシウム等の栄養素に富む食品であり、健康のためには、特定の成分のみを摂取することよりも、バランスの良い食事の中で摂ることが重要です。また、当委員会では、評価（案）のポイントや Q&A を作成しておりますので、御覧ください。（サイトは以下のとおり）

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（案）

[http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc\\_isoflavone180309\\_4.pdf](http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc_isoflavone180309_4.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](http://www.fsc.go.jp/sonota/daizu_isoflavone.html)

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（案）のポイントについて

[http://www.fsc.go.jp/hyouka/isoflavone/hy\\_isoflavone\\_hyouka\\_point.pdf](http://www.fsc.go.jp/hyouka/isoflavone/hy_isoflavone_hyouka_point.pdf)

#### 【厚生労働省からのコメント】

今回、食品安全委員会における大豆イソフラボンの安全性評価は、これまでの長い食経験を有する大豆あるいは、大豆由来食品を問題とするのでは無く、特定保健用食品として大豆イソフラボンのみを通常の食生活に上乗せして摂取する場合の安全性について検討がされたものです。

厚生労働省では、成人に対してカルシウムに富む食品の摂取量の増加を目標に掲げ、豆類、牛乳・乳製品、緑黄色野菜に該当する食品の摂取量を増やすように勧めています。

特に大豆及び大豆由来食品は、良質のたんぱく質源であるだけでなく、カルシウム等にも富む重要な栄養源ですので、食生活の中で他の食品とともにバランスよく食べることをお勧めします。

## アガリクスについて

アガリクスは、日本人の病死原因のトップであるガンに効果があると、新聞、雑誌等で幅広く広告されているが、最近、発がんを促進する作用が発見された製品もあり、今後、患者等弱い立場にある者が正しい判断ができるように広告にもっと制限を付けてもらいたい。また、食品としての効力についてもきちんと発表してもらいたい。

(三重県 女性 33歳 医療・教育職経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

アガリクスを含む食品に関しては、国立医薬品食品衛生研究所より、「キリン細胞壁破砕アガリクス顆粒」について、ラットを用いた中期多臓器発がん試験の結果、発がんを促進する作用が認められたとの中間報告があったことから、本年2月13日に厚生労働大臣から、食品衛生法に基づき、本製品の販売を禁止するため、食品安全委員会に対し食品健康影響評価の要請があり、新開発食品専門調査会ワーキンググループにおいて調査審議を行っているところです。

また、同年2月13日付けでその安全性について食品健康影響評価の依頼があった「仙生露顆粒ゴールド」及び「アガリクス K<sub>2</sub>ABPC 顆粒」のアガリクスを含む2製品については、国立医薬品食品衛生研究所における遺伝毒性試験及び中期多臓器発がん試験結果について、厚生労働省から報告がなされたところですが、更に不足しているデータがあり、その試験結果について、再度追加説明を受けることとしています。

いずれにしても食品安全委員会としては、今後とも国民の健康の保護を最優先とし、科学的な最新の知見に基づき、中立・公正に食品健康影響評価を行ってまいります。

### 【厚生労働省からのコメント】

食品として販売するものに関して広告その他の表示を行う場合、健康の保持増進の効果等について、著しく事実に相違する又は人を誤認させる表示（虚偽誇大広告）をすることは、健康増進法第32条の2により禁止されているところであり、厚生労働省では、健康食品の虚偽誇大表示について、都道府県等に対して「ガイドライン」等を通知するとともに、「虚偽誇大広告違反事例集」を作成して示しています。また、都道府県等と連携の上、監視指導に努めているところです。

また、アガリクスは、「抗がん効果がある」、「免疫力を高める」などといわれていますが、一般の食品として販売されており、医薬品等とは異なり効能効果を標榜することはできず、また、国が事前に審査を行う仕組みではないことから、厚生労働省では、ヒトに対する有効性について確認しておりません。

なお、独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページにおいて、アガリクスを含めたいわゆる健康食品といわれているものについての安全性や効果等の情報を提供しているところですので、御活用ください。

<http://www.nih.go.jp/eiken/>

## 9. 食品衛生管理関係

### ノロウイルスの食中毒について

近年、検査法の確立等により、ノロウイルスによる食中毒の発生件数が増加している。特に冬場に多発している。生食用の二枚貝や野菜サラダ等の食品加工工場や調理人等は、取り扱いの注意が必要である。

(宮城県 男性 63歳 食品関係業務経験者)

### ノロウイルス食中毒について

やはり今年もノロウイルスによる集団食中毒のニュースを耳にしました。食品安全委員会にも冬になる前にHP以外でも広い情報提供をお願いするとともに、原因を少しでも突き止め、更なる研究を続けていただき、ノロウイルス食中毒の撲滅を目指していけたら良いなと思います。

(三重県 女性 33歳 医療・教育職経験者)

### 冬の食中毒発生について

この冬、沖縄県内で食中毒発生の報道をよく目にした。保健所を中心に監視指導が実施されていることと思うが、厚労省だけの活動ではなく、食品安全委員会からもHPでの情報提供以外の積極的な「冬期における食中毒についての国民への普及啓発」をお願いする。

(沖縄県 女性 45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、食中毒の情報をわかりやすく提供するため、当委員会のホームページ上のトピックスに、専用のページを作成し、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌(0157:H7)等の食中毒等に関する解説を掲載しているところです。

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

特に、ノロウイルスについては、「キッズボックス 冬の食中毒、ノロウイルスに注意して!」を掲載しています。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-norovirus.pdf>

今後とも、ノロウイルス等の食中毒について、正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

### 【厚生労働省からのコメント】

ノロウイルスによる食中毒については、報告事例が年々増加しており、厚生労働省では、これまでノロウイルス食中毒対策に資するため、厚生労働科学研究費補助金による研究事業において、食品やカキの養殖海域等における汚染実態調査、食品等からの高感度検出法の開発等を実施しているところです。

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を作成し、厚生労働省ホームページで公開しています。

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

また、各都道府県等においても、従来からの原材料の衛生対策や近年増加傾向にある、調理従事者を介して食品を汚染したことが原因と考えられる食中毒防止のための事業者への衛生教育の実施等、最新の知見に基づいた監視指導を実施しています。

### **天然水飲料の安全性について**

数多くの天然水飲料が市場に出回っています。天然水飲料は、水道水のように法的安全性が保たれているのでしょうか。殺菌や保存方法、賞味期限等には、何らかの基準があるのですか。

(静岡県 男性 52歳 その他消費者一般)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

御指摘の天然水飲料とは、ミネラルウォーター類を指すと思われます。

ミネラルウォーター類は、食品衛生法において清涼飲料水に分類され、成分規格及び製造基準に関する規格基準が定められています。

製造基準の具体的な内容については、原水が水道法の水質基準に適合するか、食品衛生法に定める一般細菌等の微生物及びカドミウム等の化学物質に関する基準に適合することを定めている他、殺菌の温度及び時間等についても定めています。

また、賞味期限については、表示を行うことを義務づけています。

なお、成分規格については、大腸菌群が陰性であること等について定めており、国内で販売等されるミネラルウォーター類については、これらの規格基準を遵守することにより、安全性が確保されています。



## 10. 食品表示関係

### パック牛肉の表示とトレーサビリティについて

昨年末頃からスーパーの牛肉売り場で表示等が微妙に変化している気がする。国産牛の銘柄名の表示法が変わったり、外国産と国内産の牛小間切れを一つのパックに混ぜて販売したり、生産履歴確認番号として13桁が書かれているものもあった。違法ではないのだろうが、外国生まれ、国内飼育の国産牛もあった。制度が出来て一年以上過ぎた今、何のためのトレーサビリティ制度なのかも再度考えて、消費者がもっと身近に活用し安心して牛肉を食べることができるように、正確に表示されているかを全国的に調査してもらえたらと思う。

(熊本県 女性 55歳 その他消費者一般)

#### 【農林水産省からのコメント】

精肉の表示については、JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準に基づき原産地を表示することが義務づけられており、国産であれば国産である旨を表示することが義務づけられています(ただし、主な飼養地が属する都道府県、市町村その他一般に知られている地名を原産地として表示することができます)。外国で生まれ、国内で飼育された牛については、国内における飼養期間が外国における飼養期間(2カ国以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間)よりも長い家畜を国内でと畜して生産されたものの原産地は「国産」となります。特に、原産地の異なるものを混合した場合は、それぞれの原産地を表示する必要があります。

牛トレーサビリティ制度とは、BSEまん延防止措置を図る観点から作られた制度で、国内で飼育された牛については、販売されている精肉などから牛の出生までの遡及と、牛の出生から消費者に提供されるまでの間の追跡、すなわちトレーサビリティが可能となります。この対象には、生きたまま輸入され、国内で飼育された牛も含まれます。トレーサビリティの確保のため、国内で飼育された全ての牛には10桁の個体識別番号が印字された耳標が装着され、飼養地などがデータベースに記録されています。

13桁の「生産履歴確認番号」は、販売業者で管理しているロット番号の可能性がありますが(詳細は販売している業者に確認して下さい)。ロット番号とは、ある牛肉が複数の牛のいずれから得られたものかを識別するのが困難な場合に、表示することが認められた番号で、個体識別番号に対応するものです。なお、ロット番号を表示する場合には、問合せ先を併せて表示することとしています。

農林水産省では、全国にある地方農政事務所が食肉販売業者等に対し、立入検査による監視活動を実施し、制度の信頼性の確保に努めているところです。

### 一括表示について

食品の一括表示を見ると、一般的に使われている物質の名称とは違う、想像のできない物質の名称があります。例えば、「たんぱく加水分解物」「乳等を主原料とした食品」等は、全くイメージができません。消費者の多数が理解できるようなものであれば、商品名でもいいのではないのでしょうか。

(福岡県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

原材料名の表示については、最も一般的な名称を記載することとし、消費者に理解できるよう個々の事業者が工夫して行っています。

また、表示制度全般については、厚生労働省と農林水産省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」において検討を行っており、今後とも「食品の表示に関する共同会議」における議論を踏まえ、消費者等にとってよりわかりやすい表示となるよう施策を進めていきたいと考えています。

### 賞味期限表示の不思議

冷凍食品を製造するメーカーによる賞味期限設定の試験は、-18度の温度固定の試験BOXにおいて行われていると聞きます。開閉自由、詰め込み自由、霜取り放題等、現実の家庭用冷蔵庫の冷凍室の実態に沿って行い、その結果をわかりやすい表現で表示をするようにすべきではないでしょうか。

(福岡県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

賞味期限の設定は、食品の特性、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、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。このため、その食品を一番よく知っている者、すなわち、原則として、

- (1) 輸入食品等以外の食品等にあつては製造又は加工を行う者（販売業者がこれらの者との合意等により、これらの者に代わって表示をする場合には、当該販売業者）
- (2) 輸入食品等にあつては輸入業者が責任を持って期限表示を設定し、表示することとなります。

具体的な賞味期限の設定にあたっては、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、安全係数を考慮して、科学的・合理的に食品等事業者によって適正に定められることとなります。

厚生労働省ホームページ：

加工食品に関する共通Q&A（第2集：期限表示について）

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/index.html>

農林水産省ホームページ：

### 低アレルギー食材について

最近「低アレルギー米」、「低アレルギー小麦」、「低アレルギーミルク」といわれる食材を使用している加工食品が出ております。それぞれの食材は何らかの根拠があって、低アレルギーとうたっているようなのですが、その根拠が不明瞭です。低農薬などの特別栽培農産物や低カロリーなどの栄養表示の基準のような、明確な基準やガイドラインが低アレルギーについて出ているのでしょうか。ある一定の規制が必要だと感じます。

（広島県 男性 38歳 食品関係業務経験者）

#### 【厚生労働省からのコメント】

アレルギー物質を含む食品に対する取組として、アレルギー物質を含む食品については、特定のアレルギー体質を持つ方の健康危害の発生を防止する観点から、食物アレルギーを引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い原材料含む加工食品については、当該原材料を含む旨を記載しなければならないとしています。

また、特定の食品アレルギーの原因物質である特定のアレルゲンを除去して、特定の食品アレルギーの場合に適する旨の表示をする場合は、国の許可を受けなければならないとされています。

このように、国の許可を受けていない限りは、特定の食品アレルギーに適する旨の表示は禁止されていることから、当該表示が今後とも、消費者に誤解を招くおそれがあると判断されるケースについては、適切に指導してまいります。

### 産直市における農産物の販売について

農家が直接販売を行う産直市において「無農薬」、「減農薬」、「減化学肥料」等の表示が見られますが、特に「減」については生産者の主観によるものか、客観的なデータに基づくものか分からないので不安です。

（広島県 女性 33歳 その他消費者一般）

#### 【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、農薬や化学肥料を節減して栽培した農産物を購入する際の消費者の目安として、特別栽培農産物に係る表示ガイドライン（平成4年10月1日4食流第3889号）を定めています。

このガイドラインでは、「『無農薬』の表示は残留農薬がないとの優良誤認を与える」、「『減農薬』の表示は、節減の比較対象となる基準、節減割合、何が節減されたのかが不明確で、曖昧で分かりにくい」などの消費者の意見を踏まえ、「無農薬」、「減農薬」などの用語は表示禁止事項とし、「化学合成農薬：栽培

期間中不使用』、『化学合成農薬：当地比 5 割減（使用回数）』などの消費者に分かりやすい表示を求めています。

さらに、食品表示の適正化を図るため、地方農政局、地方農政事務所等の食品表示の監視業務の担当職員が、農家が直接販売を行う産直市を含む小売店舗等を巡回し、表示について監視・指導を行っており、『無農薬』、『減農薬』などのガイドラインにおける表示禁止事項となっている表示が確認されれば、その表示実施者に対して、ガイドラインの内容を説明し、消費者に分かりやすい表示の実施を求めています。

また、『無農薬』、『減農薬』等の表示の根拠の確認のため、伝票類の点検のほか、必要に応じ、卸売業者、生産者等への遡及調査や残留農薬分析を実施しており、これらにより、農薬を使用して生産した農産物に『無農薬』と表示したこと等が確認されれば、不適正な表示の実施者に対して、JAS 法に基づく指示(公表)等を行うこととしています。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

#### **食品行政について**

食品表示に関する行政の縦割りをやめるべきである。内容量については計量検定所、食品添加物については保健所、優良誤認については公正取引委員会に問い合わせるようにと指示された。総合的に、丁寧な、相談のしやすい行政対応をすべきである。

(福岡県 男性 56 歳 食品関係業務経験者)

#### **有機 J A S マークについて**

有機 JAS マークが付いている食品は安心して使用できるので、もっとその存在を広くみんなに知らせてほしい。そして、世の中の人たちみんなが、健康で明るい生活を送ってほしいと願っています。

(岩手県 女性 48 歳 その他消費者一般)

## 11. その他

### いわゆる健康食品について

健康食品と言われているものの健康被害が多いように思う。一般消費者は知識がないので判断が難しく、被害が出てからの調査では遅いと思う。消費行動をあおるテレビCMや報道を規制するなどの対策が欲しい。

(長野県 女性 43歳 食品関係業務経験者)

### 健康食品の広告に規制を

健康食品は今や、健康ブームもあってか、いささか過熱気味である。この原因は、野放し状態になっている新聞、テレビ等の広告にあるのではないだろうか。健康食品に限らず、医薬品にしても個人差があり、必ずしも万能ではないということを国はPRに努めるべきである。

(青森県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

御指摘の「健康食品」の虚偽・誇大広告については、都道府県等に対して監視指導の「ガイドライン」等を通知するとともに、「虚偽誇大広告等違反事例集」を作成し、厳正に対処しているところであります。「健康食品」の虚偽・誇大広告については、これを信じた国民が適切な診療機会を逸してしまうおそれ等があるため、今後とも都道府県等と連携の上、監視指導に努めていきます。なお、健康増進効果等について根拠が十分でない情報が氾濫している中、厚生労働省としては、消費者に対して「健康食品」の安全性、有効性等に関する正確で客観的な情報を提供し、消費者の啓発に併せて努めております。

なお、独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページにおいて、アガリクスを含めたいわゆる健康食品といわれているものについての安全性や効果等の情報を提供しているところですので、御活用ください。

<http://www.nih.go.jp/eiken/>

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

### 食品の安心・安全について

食品安全モニターを承って、モノの見方、手法等が大変勉強になった。高度化した現代社会はリスクという落とし穴が至るところに待ち受けている。食品の安心・安全に関しては、強力な監視体制が必要であり、根本的に取り組む必要がある。

(山口県 男性 69歳 医療・教育職経験者)

### 生産者、事業主のモラルについて

生産者、事業主は、品質表示、トレーサビリティ、農薬の使用回数などの情報公開について、消費者の信用を裏切らないよう、正確に厳正に誠意を持って行ってほしいと思います。また、消費者が根拠のない信用をしないよう、各機関のチェック体制を万全にしてほしい。

(愛知県 女性 40歳 その他消費者一般)

### **食の大切さと健康維持**

年々肥満の子供達が増加する今日、食育はもう子供だけのものではなくなった。出来る限り安全で健康を害さない食事を心がけていける様、今以上に食の大切さを伝えていける制度が必要だと強く感じます。

(三重県 女性 33歳 医療・教育職経験者)

### **消費者にとっての食の安全・安心について**

食の安全・安心について、消費者と生産者や企業との立場の違いは明確である。行政の働きかけにより、消費者の理解は深まり、不安や不信は少なくなった。しかしまだ、その隔たりは大きいと感じることがある。

(栃木県 女性 45歳 その他消費者一般)

### **日本の農業を考える**

この一年、食品安全モニター活動を通じて、食の安全・安心に興味を持った。農業生産者との交流会や大学付属農場のエコファームに参加していく中で、日本の農業について理解が深まった。食育推進に便乗した一過性の農業推進であってはならないと感じた。

(栃木県 女性 45歳 その他消費者一般)