

## 食品安全モニターからの報告（平成18年12月分）について

食品安全モニターから12月中に、58件の報告がありました。

報告内容	
<意見等>	
・ 食品安全委員会活動一般関係	6件
・ BSE関係	2件
・ 鳥インフルエンザ関係	1件
・ 農薬関係	3件
・ 化学物質関係	10件
・ 汚染物質関係	2件
・ 微生物・ウイルス関係	9件
・ 遺伝子組換え食品等関係	1件
・ 肥料・飼料等関係	2件
・ 食品衛生管理関係	6件
・ 食品表示関係	11件
・ その他	5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. 食品安全委員会活動一般関係

### 地域の指導者育成講習会について

食の安全情報の共有化を目指した「地域の指導者育成講習会」に参加しました。リスク評価についての効果的な意見交換会を展開させるためにもリスクコミュニケーターの育成は必要かつ重要な課題です。育成講座の継続的な開催を望みます。

(福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

### 地域の指導者育成講習会(秋田)に参加して

平成18年12月22日に秋田で開催された「地域の指導者育成講習会」に参加しました。その中で行われた演習は全員参加型の企画であり、様々な見地から意識の向上にもつながる内容だと思われました。

(秋田県 男性 53歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

本講座は、食品安全委員会が食品の安全性に関して、地域におけるリスクコミュニケーションの積極的な実施を推進するため、行政、消費者団体、事業者など地域の集まりで食の安全に関して話をする機会のある方を対象に、リスク分析や食品安全委員会の役割についての理解を深めていただき、コミュニケーション能力を高めたいことを目的に、今年度から開始した事業です。自治体等と協力して、これまで東京都、福岡市、秋田県、栃木県、大分県、三重県で開催したところです。御指摘のとおり、今年度はあと7カ所で、各回50名から100名程度の規模で実施する予定です。また、19年度においては、実施を希望する自治体を中心に地域バランスを考慮し実施することとしていますので、多数の方に御参加いただきたいと考えております。

本講座は、午前中に当委員会委員から食品の安全性確保のためのリスク分析の考え方や食品安全委員会の取組等についての講演を行い、午後からはコミュニケーション能力を高めるため、ゲーミングシミュレーションの演習を行います。講座の内容は今後も基本的には同じですが、開催する地域のニーズに合わせて柔軟に対応したいと考えています。

本講座に御参加いただいた皆様には、その成果をできる限り活かし、地域で活動していただけることを期待しています。

なお、本講座の開催及び参加者の募集については、当委員会のホームページに随時掲載してまいります。

[http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)

ゲーミングシミュレーション：

ゲームの参加者が、与えられた立場に立って参加者間で意見を交換しながら、問題の解決策を考える手法。立場によって多様な考え方があることを実感することにより、コミュニケーション能力を高めることができる。

### 食品安全モニター制度について

食品安全モニターとして依頼されてから食品に対する見方が厳しくなりました。モニターの応募者資格は、現状より緩和して広く一般から募集し、消費者からの生の声を聞くべきです。モニターの報告についても、随時報告の形では書きにくい人もいると思うので、アンケート型の報告の回数をもっと増やしてほしいと思います。

(新潟県 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。

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。

平成19年度の食品安全モニターについては、本年1月20日より2月16日まで募集を行っております。詳しくはホームページを御覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/monitor/190120monitor-boshu.html>

一方、当委員会では、消費者の方が食品の安全性について気軽に相談したり、意見を述べることができる窓口として『食の安全ダイヤル』を設置し、電話(03-5251-9220/9221)やホームページ(<http://www.fsc.go.jp/dial/index.html>)で御相談や御意見を受け付けております。『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。

### 食品安全モニター会議開催方法についての要望

平成18年6月、岡山での食品安全モニター会議に参加した。以下の点について要望したい。当日の配布資料は、会議前に各自に送付していただきたい。BSE関連事項は多くの参加モニターの最大関心事項なのに説明時間が不足していた。専門委員による講演テーマは各地区で別々であるのに、モニター側には参加したいテーマの選択権がないのが残念である。年に2回程度の開催を希望する。

(愛媛県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

平成18年度の食品安全モニター会議は、5月から6月にかけて全国7都市において計10回開催し、多くのモニターの方々に御出席いただきました。会議では当委員会の役割や取組、またBSEや農薬、新開発食品などの具体的なテーマを取り上げ、そのリスク評価の実際などについて、知識や理解を深めていただくとともに、当委

員会委員や専門委員をはじめ、リスク管理機関の担当者も加わった形で意見交換を行ったところです。

会議の開催回数については予算等の制約があるところですが、その運営やあり方等については、今回御指摘いただいた御意見を含め、会議後のアンケートでいただいた種々の御意見・御要望も参考にしながら、よりよいものとなるよう努めてまいります。

### 季刊誌「食品安全」vol.10 を読んで

季刊誌「食品安全」vol.10 のキッズボックス「食材は自然のままなら安全なの？」はわかりやすく、親しみをもちました。でも、その中で気になったことは、食中毒の原因物質として、豚の生肉やレバーについては「ウイルス」、貝類については「ノロウイルス」との記載があったのに対して、ジャガイモやワラビ等についての説明が不十分だと感じました。もう一言書き加えることで、内容がより多くの人に伝わるのではと思いました。

(山梨県 女性 70歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会が発行する季刊誌「食品安全」は、国民の皆様の関心の高いリスク評価結果の紹介などに加え、食品に関する基本的な情報などをお子さんと一緒に考えてもらえるよう、「キッズボックス」のコーナーを設け、わかりやすく解説しています。

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

季刊誌 vol.10 のキッズボックスでは、ジャガイモ、青梅、ワラビ、豚の生肉やレバー、白インゲン豆などの乾燥豆、貝類（二枚貝）について、食中毒等の危険があることを注意喚起し、健康被害を防ぐための一般的な調理法などについて簡単に解説しております。

[http://www.fsc.go.jp/sonota/10gou\\_1\\_8.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/10gou_1_8.pdf)

これは、このコーナーがお子さんにも読んでいただけるレベルの内容とするためであり、食材ごとの解説は必ずしも詳細なものとはなっておりませんが、今後とも引き続きできるだけわかりやすい解説を心がけてまいります。

季刊誌やキッズボックスの内容について、御不明な点などがありましたら、当委員会までお問い合わせください。

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。

### 「とちぎ食品安全フォーラム」に参加して

平成 18 年 12 月 19 日に開催された「とちぎ食品安全フォーラム」に参加した。パネルディスカッションでは、コーディネーターの方が参加者それぞれの意見をうまく引き出して、有意義なリスクコミュニケーションの場であった。

(栃木県 女性 42歳 その他消費者一般)

## 2 . B S E 関係

### 米国産牛肉の輸入に一層の留意を

米国産牛肉を輸入した韓国で、骨混入の肉が発見された。我が国は、この事例を重く受け止め、米国施設 35 か所に対し、今以上に査察を強化して、輸出適格品としての適合性を監視指導する必要性を痛感する。

(福岡県 男性 76歳 その他消費者一般)

### 【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

米国産牛肉については、平成 18 年 7 月の輸入手続再開以降、米国側の輸出プログラムの遵守状況を検証するため、

日本側による定期的な現地査察の実施、

米国側の抜き打ち査察への同行、

輸入時検査の強化、

輸入業者の協力を得て、全箱開梱し特定危険部位が含まれていないこと等の確認、を実施しています。

今後とも、米国産牛肉問題を含めた BSE 対策については、国民の皆様に対して、ホームページ等を通じた情報提供を行い、食の安全と消費者の信頼を確保する観点から適切に対応してまいります。

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。

### 米国産牛肉由来のブイヨン等に対する不安

食肉の場合、表示により米国産であることを知ることができるが、コンソメ、ゼラチン粉末、カレールー等の加工食品に、米国産牛由来のものはないのだろうか。例えば、カレールーの箱の裏側に「牛脂」とあると、米国産ではないかと心配になる。

(青森県 女性 57歳 食品関係業務経験者)

### 3. 鳥インフルエンザ関係

#### 鳥インフルエンザ対策について

現在、我が国では、鳥インフルエンザ発生地域からの家きん類の輸入禁止措置をとっている。発生地域が拡大する中、安定供給を行うためには、輸入禁止以外の措置を検討すべきではないか。輸入禁止措置の目的は、H5N1 型のウイルスを国内に持ち込まないためだと思うので、加工工場への立入調査や加工業者の原料管理が適切であるかを判断して輸入を認めてはどうか。

(北海道 男性 31 歳 食品関係研究職経験者)

#### 【農林水産省からのコメント】

現在、農林水産省は、高病原性鳥インフルエンザの我が国への侵入防止のため、病原性が強い高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されている国からの家きん・家きん肉等の輸入を停止しています。しかしながら、発生国であっても、加熱処理肉の家畜衛生条件を取り決めた国との間では、我が国が指定する加熱処理施設で適切に加熱処理された家きん肉の輸入を認めています。

## 4. 農薬関係

### 農薬のポジティブリスト制度移行に思うこと

ポジティブリスト制度で残留基準が決められていない農薬に、一律基準 0.01ppm が採用されていることは、安全・安心のために良いことかもしれないが、非常に大雑把で、弊害も大きい。全ての農薬の残留基準を早期に設定し、一律基準の適用範囲を小さくすることが望まれる。

(京都府 男性 65歳 食品関係業務経験者)

### 「過剰に反応する必要はない」残留農薬基準値について

ポジティブリスト制度による都道府県の農薬検査で、国内農産物では、基準値を上回る残留農薬が検出された例として7件が報告されていると新聞で読んだ。この検査で検出された残留農薬濃度は、いずれも「健康に影響のない値」であり、「過剰に反応する必要はない」とのことであるが、それでは基準値の妥当性が問題となる。基準値の検証など一日も早く実情にあった制度の改善が望まれる。

(北海道 男性 65歳 食品関係業務経験者)

### 農薬のポジティブリスト制度について

残留農薬等のポジティブリスト制度が導入されているが、日本と異なる基準の外国産品を輸入する際には、とりわけ細心の注意を払って検査してほしい。残留農薬についての国際的な基準作りと、日本の輸入規制がきちんと守られるための制度の厳格化をお願いしたい。

(東京都 女性 46歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

日本ではこれまで 283 の農薬、動物用医薬品及び飼料添加物（以下「農薬等」と略）について残留基準値を定めていました。ポジティブリスト制度導入では、現在、世界的に使用されている 799 の農薬等についても残留基準値が設定されることとなりました。（その中の 758 農薬等については、国内外の基準に基づく暫定的な基準を含んでいます。）

本来、農薬等の残留基準は、まず食品安全委員会が「食品健康影響評価（リスク評価）」を実施して一日摂取許容量を設定します。これに基づいて厚生労働省が残留基準値を設定する、という順序になっています。

しかし今回は、あらかじめリスク評価を行ういとまがなかったことから、先に厚生労働省がポジティブリスト制度を導入し、事後に食品安全委員会がリスク評価を行うこととなり、厚生労働省はその評価に基づき改めて残留基準値を設定することとなりました。通常の評価の手順とは異なりますが、国民の健康保護と制度の迅速な導入を図る目的での措置ですので、御理解いただきたいと思えます。

なお、ポジティブリスト制度の施行に伴い、食品安全委員会では、農薬専門調査会に所属する専門委員を増員し、専門調査会の下に5つの評価部会を設置するなど体制を強化するとともに、「暫定基準が設定された農薬等の食品健康影響評価の実施手順」を策定し、これに基づいて個別の物質ごとに調査審議を行っているところです。また、一律基準についても別途リスク評価を行うこととしています。

## 【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法に基づく食品中の農薬の残留基準等は内外無差別の規制であり、国産品、輸入品の区別なく適用されます。また、基準の設定にあたっては、国際的な基準等も参考にしています。

食品衛生法に基づく食品中の農薬の残留基準については、動物試験等の毒性試験から得られた許容一日摂取量（ADI）を踏まえ、国民の食品摂取量や農薬の用途等から使用対象とされた農作物に適正に農薬を使用した場合に残留する量等に基づき、十分な安全率を見込んで設定しています。その際、各農薬について国内外で使用されることがない農作物等に対しては原則基準を設定せず、一律基準（0.01ppm）を適用することとしています。

この残留基準の設定方法は、国際的にも行われている方法であり、厚生労働省としては、このような方法で設定した残留基準は、食品の安全確保のみならず農薬の適正使用の遵守の観点からも妥当性のあるものと考えています。

なお、ポジティブリスト制度導入にあたって新たに基準を設定した 758 農薬等については、順次、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、その結果を踏まえ必要に応じ残留基準の見直しを行うこととしています。

輸入食品の監視指導については、我が国への食品の主要な輸出国の残留農薬基準の設定状況についての調査<sup>注)</sup>を踏まえ、物質ごとの毒性や諸外国における検出事例なども考慮して、輸入時のモニタリング検査項目を決定し、実施しています。また、我が国の規制が遵守されるように、輸入者に対し自主的な衛生管理の実施について指導を行うと伴に、輸出国政府に対し我が国の規制の周知や遵守について要請を行うほか、必要に応じて二国間協議や現地調査を実施しています。

注) 主要輸出国での残留農薬基準の設定状況

「国立医薬品食品衛生研究所のホームページ」

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/chemical/pest/positivelist-link.html>



## 5. 化学物質関係

### トランス脂肪酸について

トランス脂肪酸が体に悪いと報道されていますが、この物質は自然界にもあり、一般的な食品にも含まれていると言われます。我々は何に気をつければよいのでしょうか。また、国はトランス脂肪酸含有量の表示義務化や使用の規制について実施する予定はあるのでしょうか。

(三重県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

### トランス脂肪酸を含む油脂類の摂取について

テレビのニュースで、トランス脂肪酸を摂り過ぎると心臓などの循環器に支障が現れるとの報道があった。バターやマーガリンや植物油などの油脂類をどのくらい摂取したら身体に影響が出るのか等について、国やメーカーの意見を聞きたいと思っている国民は多いと思う。

(長崎県 男性 42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

外食産業やファストフードの普及とともに、知らず知らずのうちにトランス脂肪酸を摂取する量が多くなっている。トランス脂肪酸の過剰な摂取は、心臓病等のリスクを高めるので、摂取量について特段の留意をするよう警鐘を鳴らす必要がある。

(福岡県 男性 76歳 その他消費者一般)

### トランス脂肪酸を含む食品について

トランス脂肪酸を含む食品を多く摂取することは、健康を損ねる危険性がある。今日の欧米化した食生活においては、今後も増える傾向にあると思うので、何らかの対策を立てていくことを希望する。

(長野県 女性 45歳 その他消費者一般)

### トランス脂肪酸について

トランス脂肪酸が心筋梗塞のリスクを高めることがわかり、米国では対策に乗り出した。厚生労働省は、日本と米国では食文化や食生活が違うため、特に対策を講じないと言うが、食品表示や外食産業への規制などの対策をとってほしい。

(愛知県 女性 32歳 医療・教育職経験者)

### トランス脂肪酸を含む食材について

外食や出来合いの食品に依存する人が増加している現状を考えると、トランス脂肪酸を含む加工食品や食材については、原料原産地表示云々よりも、完成された加工製品のリスク評価が安全上大切なのではないかと。

(高知県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

### トランス脂肪酸の安全性について

ニューヨーク市で、市内のレストランやファストフード店で、トランス脂肪酸を含む油脂の使用禁止が発表された。我が国での摂取量は諸外国と比較して低いと言われているが、本当に大丈夫か。

(埼玉県 男性 31歳 食品関係研究職経験者)

## 米国のトランス脂肪酸の規制

ニューヨーク市がトランス脂肪酸に関して厳しい使用規制策を発表したが、日本では何の規制もない。表示もないので、一般消費者は知らない人が多いのではないかと。どのような食品にトランス脂肪酸が含まれているのか等の正しい情報を早い段階で発信してほしい。

(鹿児島県 女性 39歳 その他消費者一般)

## トランス脂肪酸の表示義務について

平成18年1月より米国FDAは、マーガリンやショートニングなどに含まれるトランス脂肪酸の含有量表示を義務付けた。我が国においても、脂肪の摂り過ぎに警鐘を鳴らす上で、トランス脂肪酸の表示を義務付けてほしい。

(宮城県 女性 57歳 医療・教育職経験者)

## トランス脂肪酸の報道に対する食品安全委員会の対応について

ニューヨーク市でのトランス脂肪酸規制に関する報道があり、翌日「国内では脂肪摂取量が米国人より少ないので、健康への心配はない」という食品安全委員会の見解が新聞に掲載された。混乱を避けるための早期対応は高く評価したい。しかし、報道された内容はファクトシートの科学的な部分がなく、かえって不安や反感を持たれる恐れがある。報道内容には十分な配慮をしていただきたい。

(沖縄県 女性 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】

現在、食品安全委員会では、食品中に含まれるトランス脂肪酸について、ファクトシートを作成して、その基本的な科学的知見を取りまとめて公表しています。

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

その中で、

トランス脂肪酸は、マーガリンやショートニングなど加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか反すう動物の肉や脂肪中などに含まれる脂肪酸の一種であり、その摂取量が増えると悪玉コレステロール濃度の上昇、善玉コレステロール濃度の低下など動脈硬化症の危機性が増加すると報告されています。

食事、栄養およ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は、心臓血管系の健康増進のため、食事からのトランス脂肪酸の摂取を極めて低く抑えるべきであり、実際にはトランス脂肪酸の摂取量は、最大でも一日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満とするよう勧告しています。

日本では、硬化油、乳、乳製品、肉、バター、精製植物油の摂取量を考慮して推計したものとすると、トランス脂肪酸の摂取量は、一日あたり平均1.56gとなっており、摂取エネルギーの0.7%に相当するとみられています。

したがって、トランス脂肪酸の摂取による健康への影響は小さいと考えられる、と整理しているところです。

しかしながら、トランス脂肪酸の食品中の含有量及び摂取量の把握といった基礎的な調査が少ないことから、現在の日本人のトランス脂肪酸の摂取量を把握するため、マーガリン類及びショートニング等の食品におけるトランス脂肪酸含有量に関するデータ収集調査を行っているところです。今後とも、健康リスクの情報も含め

た科学的知見を収集し、必要に応じてファクトシートを改訂し公表するなど、情報提供に努めてまいります。

### 【厚生労働省からのコメント】

トランス脂肪酸は、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、自然界においての牛などの反芻動物の脂肪<sup>注1)</sup>や肉などに含まれる脂肪酸の一種であり、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があり、また、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がある可能性が指摘されています。

しかし、現在の日本人の食生活では、トランス脂肪酸の摂取量は少なく、平成16年7月に食品安全委員会において、健康への影響は小さいことが報告されております。

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あり、脂溶性ビタミンの溶媒になる大切な栄養素ですが、偏った食生活、特に脂肪については、日本の食生活指針で謳っているように、脂肪全体量のとりすぎに注意が必要で、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとることが大切です。今後とも、新たな研究結果や食品安全委員会、コーデックス委員会<sup>注2)</sup>等の動向について注視してまいります。

注1) 脂肪は、脂肪酸とグリセリンからできています。

注2) 国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機構（WHO）によって1962年に設立された国際政府間組織。主目的は、消費者の健康の保護と公正な食品貿易の保証であり、食品の国際規格などを作成。

## 6. 汚染物質関係

### メチル水銀を含有する魚介類について

和食中心の日本において、魚介類の摂取は欠かせないものです。その魚介類の中で、特にマグロにメチル水銀等が含まれているという報告を聞きました。その他の魚介類についてはどうなのか、不安を感じています。現時点で、どこまで安全性の調査が進展しているのかを公にしてもらえればと思います。そして、安心して安全な魚介類を食べられるようになることを望みます。

(長野県 女性 45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17年8月4日に「魚介類等に含まれるメチル水銀に係る食品健康影響評価」を公表しました。

その中で、メチル水銀は胎盤を通して容易に胎児へ移行し、その中枢神経系へ影響を及ぼすことから、妊婦がメチル水銀を摂取してもどのくらいまでならば胎児に影響を及ぼさないか(耐容摂取量)を検討したところ、結論として、一週間当たりの耐容摂取量は2.0µg/kg体重/週とされました。この評価結果は、当委員会のホームページに掲載していますので御覧ください。

このほか、評価結果をわかりやすく紹介したQ&Aコーナーや評価結果を特集した季刊誌「食品安全 vol.6」、DVDソフトの配布などについても、ホームページで紹介していますので御覧ください。

季刊誌「食品安全 vol.6」:

[http://www.fsc.go.jp/sonota/6gou\\_1\\_6.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/6gou_1_6.pdf)

魚介類等に含まれるメチル水銀に関する食品健康影響評価についてのQ&A:

[http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy\\_methylmercury\\_qa.html](http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy_methylmercury_qa.html)

DVDソフト「気になるメチル水銀」の追加配布について:

<http://www.fsc.go.jp/osirase/180428dvd-osirase.html>

また、魚は栄養面において非常に有効な食材であることから、バランスよく食べて健康の維持に努めることが肝要です。どんな魚をどのくらいまで食べてよいかといった具体的な魚介類の情報等については、厚生労働省が「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項」を提供していますので、御参照ください。

#### 【厚生労働省からのコメント】

魚介類は、健康な食生活を営む上で重要な食材です。多くの魚介類は、特定の地域に関わりなく微量の水銀を含有していますが、一般に含有量は低く健康に害を及ぼすものではありません。しかしながら、一部の魚介類については、自然界の食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して、水銀濃度が高くなるものも見受けられます。

また、近年、魚介類を通じた水銀摂取が胎児に影響を与える可能性を懸念する報告がなされており、食品安全委員会における水銀の評価結果、国内において流通している魚介類の調査結果(約400種、約9,700検体)や摂食量をもとに、「妊婦の魚介類の摂食に関する注意事項」を作成し、公表しました。これらの内容につきまし

ては、以下の厚生労働省ホームページで御参照いただけます。

妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項の見直しについて

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/051102-1.html>

魚介類の調査結果

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/dl/050812-1-05.pdf>

この注意事項は、胎児の健康保護を目的に妊婦のみを対象としたものであり、子供や一般の方々については、通常食べる魚介類によって、水銀による健康への悪影響が懸念されるような状況ではありません。健康的な食生活の維持に有益な魚介類をバランス良く摂取していただけるようお願いいたします。

なお、厚生労働省としましては、引き続き魚介類の水銀濃度の調査を実施しており、今後、必要に応じて本注意事項の見直しを行うこととしています。

#### **サケに含まれる有害物質について**

養殖サケには PCB やダイオキシンなどの含有量が多いと聞いた。サケだけの問題ではないと思うので、魚介類に蓄積しやすい有害物質や世界の海域や漁港による含有量の違いなどを消費者がきちんと把握し、選択できるよう情報提供してほしい。

(東京都 女性 46歳 その他消費者一般)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

ダイオキシン類につきましては、食品からの一日摂取量調査等を実施しており、平成 17 年度の調査結果がとりまとめられています。

平成 17 年度における平均的な食事からのダイオキシン類の一日摂取量は、 $1.20 \pm 0.66 \text{pgTEQ/kgbw/日}$  ( $0.47 \sim 3.56 \text{pgTEQ/kgbw/日}$ ) と推定され、ダイオキシン類対策特別措置法に規定する耐容一日摂取量 ( $4 \text{pgTEQ/kgbw/日}$ ) より低く、日本人の平均的な食生活において、耐容一日摂取量を超えていません。

また、個別食品の調査も行っており、輸入品及び国産品での検査の別がわかるように結果を示しています。

なお、一部の食品を過度に摂取するのではなく、バランスのとれた食生活が重要であると考えます。

注) pgTEQ : ダイオキシン類は、同族体と呼ばれる複数の化合物で存在し、それらの毒性が異なっているため、最も毒性の強いとされる 2,3,7,8 - TCDD という化合物を 1 とした係数を用いて同族体の重さ (pg : ピコグラム) を換算し、それらを足し合わせて表したものです。

詳しくは、<http://www.env.go.jp/chemi/dioxin/pamph/2003.pdf> を御覧ください。

(参考)

厚生労働省ホームページ：

「平成 17 年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査結果について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dioxin/sessyu05>

#### 【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、懸念のある重金属や化学物質について調査を実施しており、平成 11 年度以降、国民的関心の高い、コプラナーPCB を含むダイオキシン類について、魚介類等を対象とした調査を実施し、国産・輸入別、天然・養殖別及び水域別の調査結果を公表しています。これらについては、当省ホームページで御確認いただけます。

なお、魚介類には人の健康に有益な栄養成分や機能成分が豊富に含まれています。一部の食品を過度に摂取したりするのではなく、魚介類を含めバランスの良い食生活を送られることが重要だと考えられます。

(参考)

農林水産省ウェブサイト

「平成 17 年度農畜水産物に係るダイオキシン類の実態調査の結果について」

[http://www.maff.go.jp/www/press/2006/20061027press\\_2.html](http://www.maff.go.jp/www/press/2006/20061027press_2.html)

## 7. 微生物・ウイルス関係

### 冬場の食中毒予防とノロウイルスについて

今年の冬は例年になくノロウイルスの感染が広がっていることが大変心配されます。とくに、二次感染の恐ろしさを感じています。国民に対して、ノロウイルスを予防するための知識の提供を早期に実施していただきたいと思います。

(長野県 女性 45歳 その他消費者一般)

### ノロウイルスによる食中毒に対する効果的な予防対策のお願い

牡蠣のおいしい季節になると、ノロウイルスによる食中毒の記事をよく目にするようになります。近年、ノロウイルスによる食中毒の発生が急激に増加しているようですが、ぜひとも効果的な対策をお願いします。

(愛媛県 女性 57歳 食品関係研究職経験者)

### 冬のノロウイルス食中毒について

冬に発生するノロウイルス食中毒は、貝類の加熱と食事や調理の前の手洗い、そして牡蠣を調理する際の十分な熱湯消毒を行うことにより、感染は予防できると考える。11月から2月までの牡蠣のおいしいシーズンに感染を防いで、食中毒から家族を守りたいものである。

(茨城県 女性 51歳 その他消費者一般)

### 今、流行のノロウイルスについて

今、猛威をふるうノロウイルス。なぜ、ここまで全国に広まったのでしょうか。テレビでも特集が組まれ、手洗いと食材の加熱処理などの対策を放送しています。昨年と何が違って、ここまでの流行となったのでしょうか。

(高知県 女性 49歳 医療・教育職経験者)

### ノロウイルスの多量発生について

最近、ノロウイルスによる健康被害が多量に発生しています。これだけ発生することを考えれば、従来の手洗い等の予防では、不十分であるように思います。発生原因の究明と、より効果的な予防を教えてください。

(奈良県 男性 46歳 医療・教育職経験者)

### 猛威が止まらないノロウイルス感染

ノロウイルスの感染者が急増している。空気中感染による感染者も多数出たと報じられているが、早急に正しい予防法と対処法を伝え、これ以上感染者を増やさないよう対応していただきたい。

(北海道 女性 38歳 医療・教育職経験者)

### ノロウイルス感染症の対策を

ノロウイルス感染症が大流行し、感染者が調理したものによる二次感染が大量感染者の原因として多いとの報道がされています。自覚症状も嘔吐や発熱など風邪の症状に似ているため、感染者としての判断は経験的な方法に頼る結果となっており、さらに大量感染者を生む原因になっています。初期対応での対策が被害拡大を阻止する重要な要因と思います。早急なガイドラインの構築とワクチンなどの開発を求めます。

(埼玉県 男性 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】

ノロウイルスによる食中毒は、冬場に多く発生するのが特徴です。二枚貝の生食や調理従事者からの二次感染による様々な食品が原因となり、人から人への二次感染もあります。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、以下のような取組が有効です。

- ( 1 ) 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱する。( ノロウイルスは 85 ・1 分以上で不活化されます。)
- ( 2 ) 野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。
- ( 3 ) 手指をよく洗浄する。
- ( 4 ) 感染者の便、嘔吐物に直接接触しない。
- ( 5 ) 器具や床の消毒には高濃度の次亜塩素酸ナトリウムを用いる。( 逆性石鹼やエタノールはあまり効果がない。)

また、食品安全委員会では、ノロウイルスによる食中毒の発生が多いことから、本ウイルスの食中毒に関する情報をわかりやすく提供し、注意を喚起するため、先般、当委員会のホームページ上のトピックスに、ノロウイルス食中毒に関する専用のページを作成しました。

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

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感染性胃腸炎及び食中毒については、今シーズンの発生状況に鑑み、「ノロウイルスに関する Q&A」を改定し、手洗いの励行、調理従事者の健康管理、食品の十分な加熱等について周知を行ったところです。ノロウイルスの特徴や予防法、殺菌の方法等の詳細については、Q&A に記載しておりますので御参照下さい。

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

ノロウイルス対策については、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。



### 生卵の取り扱いについて

一時期、サルモネラ菌対策の呼びかけにより、卵の洗浄や加熱の徹底が見受けられたが、最近では外食先で卵かけご飯のメニューをよく見かけ、テレビでも料理法について「卵は半熟仕上げが良い」との紹介があった。以前よりサルモネラ菌に対する意識が薄まってきているように思われる。

(京都府 女性 34歳 医療・教育職経験者)

### 生卵のサルモネラ菌について

生卵のサルモネラ菌による子どもの死亡例が報告されてしばらくたつが、その後、詳しい報告がなく、生卵への不安は拭えない。いたずらに恐れることなく、生卵の利用ができるよう、消費者がとるべき対策を教えてください。

(三重県 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、食中毒に関する情報をホームページに掲載しています。

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

サルモネラについては、動物の腸管や自然界に広く分布しており、本菌による食中毒は鶏肉や鶏卵に起因するケースが多いので、これらの食品の保存や調理に注意が必要です。卵の生食は新鮮なものに限ります。低温保存に心がけ、早めに食べ切るようにしてください。

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

また、現在、微生物・ウイルス合同専門調査会において、リスク評価を行う食中毒原因微生物と食品の組合せの優先順位付けのための検討を行っており、鶏卵中のサルモネラについてもリスク評価を行う候補の1つとしています。

詳しくは、当委員会のホームページを御覧ください。

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

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

### 【厚生労働省からのコメント】

鶏の殻付き卵については、食品衛生法で消費期限又は賞味期限を表示するとともに、生食用の場合には生食用である旨、賞味期限経過後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨、保存方法（10℃以下で保存することが望ましい旨）を表示することと定められています。また、鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に供する場合には、賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならないと定められています。

食中毒による健康被害の未然防止には、飲食店等の事業者のみならず、各家庭における取組も重要です。家庭における卵の取扱いについては、「家庭における卵の衛生的な取扱いについて」により、卵の表示を確認すること、期限内に消費すること、殻を割ったらすぐ使うこと、調理後は速やかに食べること等の注意喚起を行っています。

なお、厚生労働省では、従来よりホームページにおいて家庭内での食中毒防止について情報提供を行っています。

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

## 8 . 遺伝子組換え食品等関係

### 遺伝子組換え作物について

米国から輸入された農作物に遺伝子組換え品が混入していたとの報道があった。今後、このようなことが二度とないようきちんと管理して欲しい。また、遺伝子組換えが行われることによって、直接的に異常たんぱく質が発現しないことを確かめているようだが、それ以外の影響の可能性の有無をもっとしっかり確認していただかないと、非常に不安である。

(東京都 女性 46歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

遺伝子組換え食品の安全性については、主に、遺伝子組換えによって新たに付け加えられた全ての性質と、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、これまで食べられてきた食品（非遺伝子組換え食品）と比較し、評価を行っています。

例えば、遺伝子組換えとうもろこしの安全性評価を行う場合は、遺伝子組換えではない、従来品種のとうもろこしと同じように食しても問題がないかについて、食品安全委員会が策定した安全性評価基準に基づき、様々な観点から、安全性を確認しています。

具体的な安全性評価のポイントは、

- ・組み込まれた遺伝子が作り出すたんぱく質に有害性はないか
- ・組み込まれた遺伝子が間接的に作用し、他の有害物質を作る可能性はないか
- ・栄養素、栄養阻害物質などの構成成分や量が大きく変化していないか

などです。

これらについては、科学的なデータを基に、総合的に判断されます。

また、遺伝子組換え食品等専門調査会の審議内容については、調査会終了後、議事録を公開するなどし、審議の透明性の確保に努めているところです。

### 【厚生労働省からのコメント】

平成 18 年 8 月に、米国政府において安全性未審査である遺伝子組換え米（LLRICE601）が米国国内の商業用の米から微量検出され、市場に流通している可能性がある旨を公表したことから、米国政府に対し厳重な管理の徹底を要請するとともに、輸入時検査の強化を行ったところです。現在までのところ、LLRICE601 の混入事例は確認されていません。

厚生労働省では、改めて輸入者に対し、使用原材料に遺伝子組換え食品の混入がないことの確認を行うよう指導するとともに、必要に応じて輸出国政府に対し、混入防止について管理の徹底を求めています。

## 9 . 肥料・飼料等関係

### 硝酸態窒素について

以前読んだ漫画や最近見たテレビ番組で、多肥栽培による葉物野菜には硝酸態窒素が多く残留するというのを知りました。もし、硝酸態窒素が残留した野菜をサラダで生食すれば、健康被害につながるのではないのでしょうか。国も硝酸態窒素についての研究や情報提供、基準作りを進めてほしいと思います。

( 鹿児島県 女性 46 歳 その他消費者一般 )

### 生鮮野菜の硝酸塩について

野菜に含まれる硝酸塩を検査した結果、蒸す・煮る・茹でる・炒める・漬ける等の調理の工夫によって、硝酸塩が減ることがわかりました。電子レンジによる調理では硝酸塩は減らないと言われていますが、本当でしょうか。

( 北海道 女性 64 歳 その他消費者一般 )

### 【厚生労働省からのコメント】

硝酸塩はそもそも野菜中の成分として含まれており、通常の食生活において野菜中の硝酸塩が人体に有害な作用を引き起こすことはないと考えられます。

また、国際的には、FAO 及び WHO の専門家会議 ( JECFA ) の報告書において、野菜が食品として有用であることはよく知られていること及び硝酸塩が野菜の基質の中にあることにより人における硝酸塩の吸収や代謝が影響を受ける可能性があることを考慮すると、野菜の硝酸塩の含有量の限界値を設けることは適当でない旨指摘されています。

厚生労働省においては、厚生労働科学研究等において、野菜その他の生鮮食品に含まれる硝酸塩の摂取量の調査等を行っています。今後も引き続き我が国における硝酸塩の摂取状況や国際的な動向等を把握するよう努めてまいります。

なお、野菜中の硝酸塩は、茹でるなどの調理により減少することが知られています。

JECFA ( FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 ) :

FAO と WHO が合同で運営する専門家の会合として、1956 年から活動開始。

FAO 、 WHO 、 それらの加盟国およびコーデックス委員会に対する科学的な助言機関として、添加物、汚染物質、動物用医薬品などの安全性評価を行う。

( 食品安全委員会 : 「食品の安全性に関する用語集」から抜粋 )

### 【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、野菜中の硝酸塩等についての研究を行い、その成果として、野菜中の硝酸測定簡易マニュアルを策定したほか、野菜中の硝酸塩濃度を下げることのできる様々な栽培技術の効果を確認しました。

平成 18 年からは、食の安全・安心確保交付金により、農産物中の硝酸塩含有量等の実態把握、収量や品質を損なうことなく地域の条件に適した硝酸塩低減化技術の検討、農業者の硝酸塩のリスク管理に対する意識を高めるための有識者等との情報交換会等を行っています。

詳細はホームページで紹介していますので、御参照ください。

[http://www.maff.go.jp/syoku\\_anzen/syosan/index.htm](http://www.maff.go.jp/syoku_anzen/syosan/index.htm)

また、野菜に含まれる硝酸塩については、茹でる・漬ける・炒める等の調理方法により低減化が可能であるとの研究結果が報告されており、上記ホームページにおいても紹介しております。なお、現在のところ上記の調理方法と電子レンジによる調理とを比較した研究に関する報告は承知しておりません。

## 10. 食品衛生管理関係

### ノロウイルス対策における調理機器の洗浄について

ノロウイルス対策には、85℃、1分間以上の熱湯消毒と塩素系洗剤のみが有効とされている。しかし、調理現場には電動配膳カートのような分解できない金属性の機器が多く、熱湯や塩素系洗剤に浸すことができないため混乱した。どうすればよいのだろうかと思った。

(京都府 女性 34歳 医療・教育職経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

直接食品に接する調理機器等については、従来から食中毒対策のため、洗浄や殺菌・消毒が可能な構造をしており、ノロウイルス対策においても有効なものと考えています。電動配膳カートなど直接食品に接しない機器については、清掃の定期的な実施など清潔を心がけるようお願いいたします。なお、殺菌を行う場合には、機器メーカーに材質の耐久性等を確認してください。

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。

### 食品衛生管理について

近年、スーパーや大手チェーン飲食店における食品衛生管理の重要性がとてよく浸透しており、感心しています。その一方で、飲食店やコンビニエンスストアの店内調理においては、今一步の感じがする店舗もありますので、これからも「わかりやすい食品衛生管理指導」の徹底を是非ともお願いいたします。

(三重県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

### 輸入食品に対する輸入者の認識

輸入食品を通関する場合、通関業者が検疫所への届出業務を代行することが一般的である。食品を扱う輸入者は、食品の安全性について通関業者以上に学習するべきである。港湾での検疫強化、コンプライアンスの徹底は、輸入食品の安全性確保の第一歩ではないだろうか。

(神奈川県 男性 36歳 その他消費者一般)

### **期限表示について食品販売業者教育を**

地元の手スーパーで、消費期限の過ぎた食品をうっかり購入してしまったことがある。消費期限の過ぎた食品を販売しないよう、業者への教育に努めてほしい。

(愛媛県 女性 55歳 その他消費者一般)

### **粉ミルクの異臭について**

粉ミルクを開封すると異臭があり、メーカーに調べてもらおうとパラジクロロベンゼン(防虫剤)が混入しているとわかった。保健所の調査では、工場内に異常はなく、混入経路は不明だった。しかし、粉ミルクの開封時に吸着する可能性が考えられるため、パラジクロロベンゼンが通常使用で混入するか否か等原因をきちんと確認するとともに、日常使用する化学薬品についてはメーカーも十分理解して使用方法や保存方法などを明記するようにしてほしい。

(東京都 女性 46歳 その他消費者一般)

### **米に金属片混入の恐れ**

奈良県で販売された米にステンレス片が混入している恐れがあるとして、自主回収をしたとの報道を耳にした。私たちが安心して食材を購入できるよう、行政は業者に対して厳しく指導を行ってほしいと思う。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

## 1 1. 食品表示関係

### 冷凍たらばがにの表示について

最近、スーパー等で、冷凍のたらばがにの表示を見てみると、「原材料タラバガニ（ロシア産）、原産国（中国）」とされている商品をよく目にする。表示の仕方が非常に紛らわしいと思う。

（長崎県 男性 43歳 食品関係業務経験者）

#### 【農林水産省からのコメント】

商品が具体的にどのようなものか不明ですが、原材料の表示が行なわれていることから、加工したたらばがにを冷凍したものと思われる。

加工食品には、原材料として何を使用したかについて表示する義務があり、また輸入された加工食品は当該食品を製造した国を原産国として表示する義務があります。

また、原料の原産地についても一部の食品については義務付けられていますが、御質問の冷凍のたらばがにのように、義務付けられていない食品にも任意で表示することができます。消費者の商品選択に資するという観点から、このような義務表示対象でない加工食品についても、表示などにより原料原産地に関する情報を自主的に発信するような前向きな取組は望ましいものと考えます。

御質問の場合、海外で製造された輸入加工食品と思われ、原材料のたらばがにが漁獲された国をロシアと表示し、当該食品を製造した国の原産地として中国と表示されているものと思われる。

### 店頭販売の惣菜の表示について

量り売りで包装されずに売られている惣菜は、その場で選んで袋詰めするため、いわゆるラベル表示がありません。インスタ加工でも食品添加物を使用している可能性があると考えられますし、アレルギー表示がないのも何が使用されているか不明で不安です。

（三重県 男性 35歳 食品関係業務経験者）

### 惣菜の表示について

スーパー等で売られている惣菜は、使われた食材の原産地表示がない。消費者が安心して購入できるよう、せめて売り場のみでもかまわないので、原産地表示をしてもらいたい。

（岐阜県 女性 34歳 その他消費者一般）

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品を同一施設内、敷地内で製造販売する場合であっても、容器包装に入れられた食品については、原則として表示を行う必要があります。

しかしながら、消費者の求めに応じて計り売りする食品などについては、その場で製造者等に対して、当該食品の情報提供を求めることができるため、表示を義務付けておりません。

なお、アレルギー表示については、食品の表示を義務付けていない対面販売、外

食産業において品書き等を通じ、アレルギー疾患を有する者に対する情報提供を充実させるための自主的な取組を講ずるよう指導しているところです。

### 【農林水産省からのコメント】

消費者に食品の情報を伝える観点から、原産地表示などにより品質に関する情報を提供することは重要と考えています。

惣菜などの加工食品の原料の原産地表示については、原産地に由来する原材料の品質が製品の品質に大きな影響を与えると考えられる品目として、加工度が低く、生鮮食品に近い20食品群を対象を大幅に拡大し、平成18年10月義務化されました。

しかし、すべての加工食品に原料の原産地表示を義務付けることについては、加工食品は一般に多くの原材料を用い、最終製造するまでの工程や原料のたどる経路が複雑であること、正確に原料の原産地をトレースするのは難しいことなどから、全ての食品に一律に義務付けることは困難であると考えています。

多様な加工食品がある中で、義務表示対象でない加工食品についても、ポップ表示なども含めて原料原産地に関する情報を自主的に発信するような前向きな取組を促してまいりたいと考えています。

(参考)

パンフレット：

[http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyane/new\\_jas/pamphlet/leaflet.pdf](http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyane/new_jas/pamphlet/leaflet.pdf)

加工食品品質表示基準 Q&A (第1集)：

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyane/hinnyou-kakousyokuhinnqa.pdf>

加工食品品質表示基準 Q&A (原料原産地表示)：

[http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyane/new\\_jas/kako\\_shokuhin\\_qa.pdf](http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyane/new_jas/kako_shokuhin_qa.pdf)

### 遺伝子組換えに関する表示について

例えば「丹波黒」大豆のような、遺伝子組換え作物がないと思われる品種を使用した食品について、「遺伝子組換えでない」という表示をすることは紛らわしく、誤認を誘導する。遺伝子組換え作物使用の場合のみ表示してほしい。

(愛媛県 女性 55歳 その他消費者一般)

### 「遺伝子組換えでない」と表示できる基準について

遺伝子組換え作物が混入していても、5%以下であれば「遺伝子組換えでない」という旨の表示をしても良いという記事を拝見しました。収穫や加工段階での混入の可能性はある事はわかりますが、この5%という数値はどのように割り出された数値であり、安全面でどの程度保証されているのでしょうか。また、意図的に遺伝子組換え作物を混入した場合などは、食品衛生法施行規則の「意図せざる組換え DNA 技術応用作物又は非組換え DNA 技術応用作物の一定の混入」の規定は適用されないと思いますが、どのような監視体制がとられているのでしょうか。

(大阪府 女性 27歳 その他消費者一般)

### 【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え農産物については、食品衛生法に基づいて食品としての安全性が確認されたものだけが市場に流通することが認められています。

遺伝子組換え食品の表示制度については、事業者、消費者、学識経験者等からなる「食品表示問題懇談会遺伝子組換え食品部会」において約2年半にわたり、技術的・科学的観点から表示の合理性、信頼性、実行可能性等を議論して、平成11年8月に取りまとめられた「遺伝子組換え食品の表示のあり方」を踏まえて定めたものです。

このことを踏まえ、表示方法については、遺伝子組換え農産物を原料としているものであって、加工工程後も組み換えられたDNAやそれによって生じたタンパク質が存在するものは義務表示とし、存在が検出できないものは義務表示の必要はないこととしています。また、分別生産流通管理が行われていることを確認した非遺伝子組換え農産物及びそれを原料とする加工食品については、任意で「遺伝子組換えでない」旨の表示ができることとしております。なお、現在、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ及びてん菜並びにそれらの加工食品以外の食品は、現時点で遺伝子組換え技術を用いて作られたものの流通が認められていないため、遺伝子組換えでないことを示す用語を表示することは禁止しています。

また、分別生産流通管理を行っても意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入の可能性は避けられないことから、分別生産流通管理が適切に行われている場合には、5%以下の一定率の意図せざる混入を認めています。なお、意図的に混入させた場合や、分別生産流通管理が行なわれていたとしても5%以上の混入が認められた場合は、分別生産流通管理が適切に行われなかったものとみなし、遺伝子組換えでないとの表示はできません。

#### ナトリウムの表示について

ナトリウムは他のミネラルと異なり、高血圧等の治療における実際の医学的な指導は「食塩」で行われます。それ故、食品の表示についても「ナトリウム」ではなく「食塩」で表記されるのが望ましいと考えます。よりわかりやすい表示となるよう、専門家が中心となって、国の方で十分検討していただきたいと思えます。

(広島県 男性 56歳 その他消費者一般)

### 【厚生労働省からのコメント】

健康増進法に基づく栄養表示基準においては、ナトリウムの量を表示することとされていますが、これは、コーデックス委員会で策定されたガイドライン等、国際的にも食塩ではなくナトリウムの表示が求められていること、食塩はナトリウムを多く含む代表的な食材であるが、食品中に含まれるすべてのナトリウムが食塩由来ではないこと、等から、食塩ではなく、ナトリウムの量としております。

ちなみに、ナトリウム量×2.54により食塩量が算出できます。



### **卵を生で食する場合の消費期限表示の追加について**

最近、卵かけご飯が流行している。卵のそれ自体の消費期限は記載があるが、生で食する場合の安全性を示すために、生卵消費期限なるものをつけ加え、表示していただきたい。

(岡山県 女性 31歳 その他消費者一般)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

生食用の鶏の殻付き卵については、生食用である旨を表示し、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を表示する必要があります。

したがって、生食用の鶏の殻付き卵に表示されている賞味期限は、生で飲食する場合の期限を表示しているものです。

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。

### **ポストハーベットの明記について**

グレイプフルーツのポストハーベストについて、業者も一般の人あまり知識を持っていないように思います。果皮を食用にしたり、入浴剤に使用したりする人もいます。ポストハーベットの明記、洗浄方法の指導などが必要ではないでしょうか。

(千葉県 女性 73歳 食品関係研究職経験者)

### **弁当の原材料表示について**

出来合いの弁当には具材の内容と表示が異なっているものがある。そのようなことがあると、アレルギー表示も果たして正しいものなのかと不安になってしまう。弁当具材の詳細な表示は必要ないと思うが、信頼できるアレルギー表示はつけてほしい。また、表示に関する法律も厳しくするばかりでなく、要点を押さえたものであるべきだと思う。

(東京都 女性 27歳 食品関係業務経験者)

### **包装菓子ドーナツの内容量表示の改正を望む**

現在、菓子の内容量は個数で表示されているものが多いので、購入者はその内容分量を直ちに判断することは困難である。内臓脂肪症候群等の増加の折から、嗜好度高く脂肪量の多いドーナツ等は、重量表示に改正すべきと提案する。

(東京都 男性 84歳 食品関係研究職経験者)

### **食品のアレルギー表示について**

アレルギー物質は、食品衛生法により表示が義務づけられている。しかし、例えば、「くるみ」と「ピーカンナッツ」のように、同じ科に属する植物は同様の性質を持つ可能性が高いので、使用メーカーはそのアレルギー発現性を確認して、使用・表示するように努めるべきである。

(東京都 女性 46歳 その他消費者一般)

## 12. その他

### 香辛料（スパイス）の放射線照射の実用化について

香辛料（スパイス）の放射線照射の実用化に向けて、全日本スパイス協会が厚生労働省に要望書を提出しているとメディアが報じています。安全性については、時間をかけて多角的に慎重に審議していただきたいと思います。

（石川県 女性 69歳 医療・教育職経験者）

#### 【食品安全委員会からのコメント】

放射線照射食品は、食品衛生法において認可された食品のみが流通、販売等ができることとなっており、また、これを認可するにあたっては、個々に食品安全委員会の評価を受ける必要があります。

食品安全委員会での評価は、食品個々の事情に応じて行われており、放射線照射食品の安全性の評価についても、厚生労働省から評価要請があった場合において、食品の種類、放射線照射の用途等を考慮した上で、必要な科学的情報に基づいて評価がなされることとなります。

なお、食品への放射線照射に関する食品健康影響評価については、平成18年12月に開催された当委員会の企画専門調査会において、自ら評価の候補案件として当委員会に報告することとされ、委員会に報告された場合には、食品の安全性の観点からその取扱いについて委員会で検討することとなります。

#### 【原子力政策担当室からのコメント】

原子力委員会食品照射専門部会（以下、専門部会という）における議論等について御説明します。専門部会は、食品への放射線照射（食品照射）に関する国内外の動向、有用性、安全性に関する内外の評価の現状等について調査審議を行うとともに、わが国における食品照射に関する今後の取組に関する考え方を検討し、国民からの意見募集にて頂いた御意見も参考にして、関係者の今後の検討に資するため、食品照射専門部会報告書「食品への放射線照射について」（以下、「報告書」という）をとりまとめました。

報告書では、国内外において、適正な照射線量等を守り照射を行った場合には安全であるという研究成果が蓄積されていることなどから、照射食品の安全性について一定の見通しがあると結論し、有用性が認められる食品への照射について、食品安全行政の観点から検討等が進められることが適切としています。その上で、まず香辛料への照射について、諸外国において多くの許可・実用化の実績があること、

以前に日本スパイス協会からの具体的要請があったこと、安全性に関する検討や研究が行われて良好な結果があること、などから有用性があるため、検討・評価を行うことが妥当としています。

また、原子力委員会は、報告書の考え方は尊重すべきものと評価した上で、関係行政機関において報告書を踏まえた取組が進められることが必要であると考えること等を内容とする決定を行い、関係行政機関に周知しました。

なお、以下のウェブサイトにおいて、食品専門部会報告書及び報告書を受けた原子力委員会決定、部会における配布資料や議事録等が公開されています。

<http://aec.jst.go.jp/jicst/NC/senmon/syokuhin/index.htm>

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。

### **食育を通して食中毒・感染症を防ぐことは出来ないのでしょうか**

今年、ノロウイルスによる食中毒・感染症が猛威を振るっています。地球温暖化の影響なののでしょうか。食育の乱れによる免疫力の低下、調理や食事前の手洗いの不徹底等、基本的なことがおろそかになっているのではないのでしょうか。

(宮崎県 女性 48歳 食品関係業務経験者)

### **食育と子どもの健康について**

食育は子どもだけの問題ではなく、大人の問題でもあると思います。食育を通して、食の大切さを学ぶことにより、健康な食生活が送れるということを親子で学んでいけたらいいと思います。

(岐阜県 女性 34歳 その他消費者一般)

### **学校現場における食育の推進の現状**

学校現場から「食育」の言葉はなかなか聞かれない。現場の意識を高めるには、まず学校長の研修、そして率先して推し進めようという声をあげることである。そうすれば、学校における食育は一丸となって推進していけると考える。

(愛媛県 女性 39歳 医療・教育職経験者)

### **「健康食品」の名称変更を提案**

健康食品と称する食品が全ての人に同じ効果をもたらし、消化吸収されるとは思えない。「健康」という言葉は誇大表示だと思うので、「補助」「補填」程度の言葉に変更することを提案する。

(愛媛県 男性 68歳 食品関係業務経験者)