

## 食品安全モニターからの報告（平成21年9月分）について

食品安全モニターから9月中に、32件の報告がありました。

### 報告内容

#### <意見等>

・ リスクコミュニケーション関係	6件
・ かび毒・自然毒関係	1件
・ 新開発食品関係	7件
・ 食品衛生管理関係	7件
・ 食品表示関係	3件
・ その他	8件

(注) 複数の分野に関係する報告については、便宜上いずれかの分野に分類した。

報告された意見等については、以下のとおりです。

リスク管理機関に関わる意見等につきましては、関係行政機関に送付し、広く食品の安全性の確保に関する施策の参考に供することとしています。

なお、以下では、食品安全委員会に関する意見等についてコメントを掲載するとともに、併せて、リスク管理機関に関わる意見等についても、関係行政機関からコメントがありましたので掲載しております。

凡例) 食品安全モニターの職務経験区分：

#### ○食品関係業務経験者

- ・ 現在もしくは過去において、食品の生産、加工、流通、販売等に関する職業（飲食物調理従事者、会社・団体等役員などを含む）に就いた経験を5年以上有している方
- ・ 過去に食品の安全に関する行政に従事した経験を5年以上有している方

#### ○食品関係研究職経験者

- ・ 現在もしくは過去において、試験研究機関（民間の試験研究機関を含む）、大学等で食品の研究に関する専門的な職業に就いた経験を5年以上有している方

#### ○医療・教育職経験者

- ・ 現在もしくは過去において、医療・教育に関する職業（医師、獣医師、薬剤師、看護師、小中高校教師等）に就いた経験を5年以上有している方

#### ○その他消費者一般

- ・ 上記の項目に該当しない方

## 1. リスクコミュニケーション関係

### ○ 紙面における食の安全に関する意識調査について

9月の新聞に「食の安全志向、急低下」との記事が掲載された。全国20代～60代の男女2000人を対象とし、7月に実施したアンケートの結果である。その主旨は、食品に対する消費者の安全志向が低下している、それは、食品各社の安全・安心を取り戻す施策が効果を生んだ、というものである。新型インフルエンザと豚肉の関連性における適切な開示や様々なリスクコミュニケーション等、食品安全委員会の活動の成果でもあると思う。

(福岡県 男性 47歳 食品関係業務経験者)

### ○ 食品安全委員会の活動について

食品安全委員会は、もっと消費者に近い存在であり、消費者と政府との架け橋のようなポジションであってほしいと思います。消費者が持っている食品の知識には限りがあります。食品安全委員会は、消費者がもっと身近に感じることができるよう、地域に密着した存在になってもらえると、より多くの人がいろいろな視点で情報提供ができると思います。

(大阪府 女性 27歳 食品関係業務経験者)

### ○ リスクコミュニケーションに関わる情報発信手法の重要性について

情報発信は正確、迅速を原則とするが、その社会的影響を十分考慮する必要がある。過去の事例を研究し、国民にとってプラスになる情報発信手法を確立、実施、さらに手法の継続的な改善をしていただきたい。

(神奈川県 男性 62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、国民の皆様へ食品の安全性確保に関する知識や理解を深めさせていただくため、リスクコミュニケーションが重要であるという認識のもと、委員長談話など食品安全委員会から発信する重要な情報については、速やかに当委員会ホームページに掲載するとともに、メールマガジン（食品安全e-マガジン）臨時号を配信するなどし、国民の皆様への情報提供に努めています。さらに、都道府県や保健所設置市等へ速やかに情報提供するとともに、併せて都道府県から管内の市町村への情報提供を依頼するなど、地域住民への情報発信に資するよう努めています。

また、消費者も含めた関係者との意見交換会、サイエンスカフェやジュニア食品安全委員会等の開催、ホームページや毎週配信しているメールマガジンなどによる情報提供をはじめ、パンフレットや季刊誌の発行、食品の安全性をわかりやすく解説したDVDソフトなどの作成を通じて、国民の皆様への理解の一助となるわかりやすい情報提供に積極的に取り組んでいます。

食品安全モニターの皆様には、これらの媒体もご活用いただき、地域において食品の安全性に関わる情報をわかりやすく発信するなど、先導的な役割を担っていただければと考えております。

さらに、食品安全委員会では、地域におけるリスクコミュニケーションを推進するため、リスクコミュニケーションの担い手となる人材を育成するための講座「食品の安全性に関するリスクコミュニケーター育成講座」を実施していますので、食

品安全モニターの皆様の積極的な参加をお待ちしています。

## ○ 食品安全委員会における食育の取組について

リスクコミュニケーション専門調査会での「食育に係るとりまとめ結果」を読み、今後、食の安全が食育現場で確実に扱われるテーマになるためには、教える人の人材育成が必要不可欠だと思いました。食品安全委員会が今まで実施してきたリスクコミュニケーションの育成講座に期待される分野であると考えます。また、より多くの自治体で育成講座が開かれるよう、食品安全委員会から自治体へ向けてだけでなく、教育現場へも宣伝をしていただきたいと思います。

(栃木県 女性 29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、昨年、設立5周年という節目を迎えたことから、リスクコミュニケーションを含めた委員会の業務全般について見直しを行い、平成21年3月に「食品安全委員会の改善に向けて」を取りまとめました。この中で、地方公共団体、リスク管理機関の地方組織、関係団体のほか、教育機関等とも連携したリスクコミュニケーションを推進することとしています。本年度は、教員免許状の更新講習へ食品安全委員会委員が講師として参加しています。

また、平成19年度から、夏休み期間を利用して楽しみながら食の安全を学習していただくため、小学生とその保護者を対象とした「ジュニア食品安全委員会」を東京で開催しています。平成21年度からは、地方公共団体と協力して、東京以外の地域でも「ジュニア食品安全委員会」を開催しています。結果概要等については、当委員会ホームページに掲載していますので、ご覧下さい。

このほか、食品安全委員会が発行する季刊誌「食品安全」では、国民の皆様の関心が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いただけるよう、「キッズボックス」のコーナーを設けています。同コーナーでは、大人の方もお子さんも楽しく分かりやすく学んでいただけるよう、理解の一助となるイラストなどを用いた情報発信に努めているので、是非、ご覧下さい。

[参考]

#### ○食品安全委員会

「(夏休みことも企画)平成21年度ジュニア食品安全委員会会合結果」

<http://www.fsc.go.jp/koukan/junior2108/junior-tokyo2108.html>

「意見交換会、指導者育成講座及び関係団体等との懇談会の開催案内及び実績」

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

「食品安全委員会季刊誌『食品安全』」

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

「キッズボックスについて」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box.html>

以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております。

### ○ 消費者の食の安全に関する情報源について

食品安全委員会の情報を消費者に提供していくうちに、一般の消費者が食の安全に関する情報をどのようなところから得ているのか、また、消費者のイメージに大きな影響を与えるものは何かを考えるようになった。その中で、生活協同組合からの情報を最も信用できる情報源として、受け入れている消費者も少なくないと感じている。

(茨城県 女性 50歳 その他消費者一般)

### ○ 食品についての情報提供について

ある団体のチラシに、照射食品を悪いものと決めつける表現が数回あった。1980年のFAO/IAEA/WHOによる10kGy以下の照射は問題がないとの結論をないがしろにしている。正しい知識を普及して欲しい。

(東京都 女性 52歳 医療・教育職経験者)

## 2. かび毒・自然毒関係

これについては、関係行政機関に回付しております。

### ○ 規格外のジャガイモの販売について

最近、地産地消や不況による高騰を払拭するために規格外の作物等が低価格で販売され、話題を呼んでいます。しかし、ジャガイモの小ぶりの規格外品は、未成熟なものについては芽以外の外皮にもソラニンを含んでいることもあるため、安全面に疑問が残ります。販売時にチェックしていくような対応が必要ではないでしょうか。

(三重県 女性 51歳 その他消費者一般)

## 3. 新開発食品関係

### ○ 体細胞クローン牛・豚由来食品について

以前は「クローン」という言葉だけしか知らなかったのですが、季刊誌を通して、クローン技術や食用とした場合のリスク評価の結果を知り、勉強になりました。クローン牛・豚が販売される時には、食品安全委員会が安全性を広めてほしいです。数年後、数十年後のクローン牛・豚のデビューを楽しみにしています。

(大阪府 女性 27歳 食品関係業務経験者)

#### 【農林水産省からのコメント】

体細胞クローン牛及び豚に由来する食品は、食品安全委員会によって、その安全性が評価されたところですが、体細胞クローン技術は、技術的に改善の余地が多く、今後も研究開発が必要であり、現行の技術水準では商業生産への利用が見込まれる状況ではありません。このため、体細胞クローン家畜は研究機関で飼養することとし、その生産物については、試験研究目的に使用した後に、クローン研究機関において焼却、埋却等適切に処分することをお願いしています（平成21年8月26日付け農林水産省農林水産技術会議事務局長、生産局長通知）。

体細胞クローン研究の現状については、これまでも公開に努めてきたところですが、体細胞クローン技術は新しい技術であり、未だに十分な理解が得られていない状況にあることから、今後も継続してわかりやすい情報提供を行ってまいります。

## ○ 特定保健用食品の安全性評価について

特定保健用食品の安全性評価は、「原則として、当該食品中の関与成分について安全性の評価を行うものとする。」としている。古くはトリプトファンの超過剰摂取事故、今回の DAG におけるグリシドール等不純物の問題も踏まえ、食品の安全性評価では不純物も考慮した評価が必要ではないだろうか。特定保健用食品の安全性評価の考え方の再評価をお願いしたい。

(神奈川県 男性 62 歳 食品関係業務経験者)

## 【食品安全委員会からのコメント】

特定保健用食品の安全性評価は、原則として関与成分について行うとしていますが、*in vitro*<sup>注1</sup>及び動物を用いた *in vivo*<sup>注2</sup>試験を行うにあたっては、製品に配合又は添加される原材料や製剤（関与成分のほか、不純物等その他の成分が含まれている。）について行っています。さらに、ヒト試験として製品そのものを検体とした安全性試験を行い、食品健康影響評価を実施しています。

また、「特定保健用食品の安全性評価に関する基本的考え方」（平成16年7月21日新開発食品専門調査会決定）では「当該食品又は関与成分の製造・加工方法等についても確認し、評価対象物質の特定（推定）、濃縮、抽出等による当該食品又は関与成分の組成等の変化や、製造・加工過程中的の危害要因の混入等の可能性等について検討することも重要である。」としており、その時点での科学的知見に基づいて評価を実施しています。

なお、特定保健用食品に関する評価を実施した後に新たな科学的知見が得られた場合は、健康増進法に基づき、再評価を実施することとしています。

注1 ラテン語で、「試験管内で」という意味。*in vivo*の対義語で、生体内で営まれている機能や反応を試験管内など生体外に取り出して、各種の実験条件が人為的にコントロールされた環境で起きている反応・状態という意味で使われます。

注2 ラテン語で、「生体内で」という意味。生化学や分子生物学などの分野で、*in vitro*とは異なって各種の条件が人為的にコントロールされていない生体内で起きている反応・状態という意味で使われます。

## ○ グリシドール脂肪酸エステルに関する情報について

高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するグリシドール混入問題について、食用油におけるグリシドール脂肪酸エステルの含有量を低減することが全てであり、最優先のように理解できるが、正しく怖がれるよう、全ての情報をわかりやすく早急に公開していただきたい。

(香川県 女性 64 歳 食品関係業務経験者)

### ○ 高濃度にジアシルグリセロールを含む食品について

新聞等の情報では、「グリシドール脂肪酸エステル」が分解されると発がん性を持つ可能性があるとのことでしたが、そのメカニズムや症例報告がありません。一般の食用油にも含まれているということでしたが、問題になるのはその量だと思います。グリシドール脂肪酸エステルの作用について明らかにし、海外での報告例も含めて、わかりやすい説明がほしいと思います。

(長野県 女性 60歳 医療・教育職経験者)

### ○ DAG\*油に関する企業からの報告を読んで

最近、企業が出荷停止を決定したDAG油について、安全性の確証がない以上、行政から企業に対し、商品回収の指示を行うとともに、その安全性についての行政の見解を示してほしいと思います。

(大阪府 男性 44歳 食品関係業務経験者)

※ジアシルグリセロール

### ○ グリシドール脂肪酸エステルについて

体内で分解されると発がん性をもつことが懸念されているグリシドール脂肪酸エステルが高濃度で含まれている食用油に不安を持ちました。食品安全委員会の早急の安全性についての検討、見解の発表を望みます。

(高知県 女性 50歳 その他消費者一般)

### ○ 特定保健用食品として許可された食用油に含まれる発がん性物質の報道について

特定保健用食品として許可された食用油に含まれる発がん性物質の危険性についての報道は、特定保健用食品そのものの信頼を落とすものになる可能性もあるのではと懸念している。食品安全委員会は、今後、リスク評価の結果を明確にお示しいただきたいと考える。場合によっては、特定保健用食品の許可についての更新制度を取り入れることも、消費者の信頼の維持や特定保健用食品制度の形骸化の防止のためにも必要な投資になるのではないかと考えます。

(千葉県 女性 33歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

グリシドール脂肪酸エステルとは、ジアシルグリセロール(DAG)を高濃度に含む食用油の脱臭工程において生成される物質で、グリシドールという物質に脂肪酸が1個結合したものです。

グリシドール脂肪酸エステルが遺伝毒性を持つ発がん物質であるかどうかの毒性的なデータは得られていませんが、消化されると分解されて国際癌研究機関(IARC)によって「人に対し発がんの危険性あり」と分類されているグリシドールを遊離する可能性が否定できないとの指摘があることから、食品安全委員会において「高濃度にDAGを含む食品の安全性」について審議を行う中で、グリシドール脂肪酸エステルの発がん性についても検討を進めています。

現在、食品安全委員会から厚生労働省に対して、グリシドール脂肪酸エステルに関する追加資料をできるだけ早く提出するよう要請しており、追加資料が提出され

次第、これまでに得られている科学的知見と併せて、速やかに食品健康影響評価を取りまとめていくこととしています。

なお、これまでの審議資料や議事録、最新の情報（Q&A等）をホームページに掲載していますので、ご覧下さい。また、最新情報の収集や分析に努め、適時適切に情報提供を進めていくこととしています。

〔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>

「高濃度にジアシルグリセロール (DAG) を含む食用油等に関連する情報 (Q&A)」

(平成21年10月15日現在)

[http://www.fsc.go.jp/sonota/diacylglycerol\\_dag5\\_qa\\_20091015.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/diacylglycerol_dag5_qa_20091015.pdf)

### 【消費者庁からのコメント】

今回のエコナ関連製品への対応等については、「食品SOS対応プロジェクト」において、10月8日に報告を取りまとめたところです。

その後、花王株式会社より、失効届が提出され、消費者庁で進めていた再審査手続きは止まることとなりましたが、エコナ関連製品の食品としての安全性については、引き続きホームページ等を通じ、消費者への情報提供を進めてまいります。

### 【厚生労働省からのコメント】

花王(株)が製造したエコナ関連製品に不純物として含まれていた、グリシドール脂肪酸エステル自体の毒性については、明らかになっていませんが、体内で消化・分解されてグリシドールになる可能性が指摘されています。グリシドールは、国際癌研究機関(IARC)によって「人に対し発がんの危険性あり」と分類されていることから、グリシドール脂肪酸エステルの発がん性について評価が必要になっています。

グリシドール脂肪酸エステルについて、体内でどのように消化・吸収・分解・排泄されるかといったことははっきり分かっていませんので、グリシドールに変化するのか、どのくらい変化するのか等、グリシドール脂肪酸エステルの安全性の評価に必要なデータを得るための試験が行われているところです。

なお、厚生労働省では、Q&Aを作成し、ホームページ上に公開しておりますので、ご参考までにお知らせします。

〔参考〕

○厚生労働省

「高濃度にジアシルグリセロール (DAG) を含む食用油等に関するQ&A」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/090930-1.html>

#### 4. 食品衛生管理関係

##### ○ 食品販売店における「出来立て食品」の裸陳列について

最近店舗内で調理した「出来立て食品」を販売する店舗をよく見かけます。いかにもおいしそうなお印象を持つのですが、販売方法としては衛生管理が不十分なケースが見られます。それは購入後すぐ食べるものでありながら、外部からの汚染に十分なガードがされていないからです。特に大型店舗にその懸念があり、リスクを最小限にする陳列方法や監視方法を具体的な通知等により、強く指導すべきと思います。

(大阪府 男性 55歳 食品関係研究職経験者)

##### ○ 百貨店催事コーナーにおける食中毒防止について

百貨店催事コーナーで購入したお弁当などからの食中毒が報道されています。百貨店側として、重みのある老舗の看板を貸しているのに、単なる場所貸しと勘違いし、イベント責任者としての心構えが不足しているのではないかと考えます。催事に関する主催者・出店者双方への指導、法規制の強化を希望します。

(京都府 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】

デパートやスーパー対面販売やパン類の陳列販売などで販売される食品については、都道府県等が行う食品等事業者に対する監視指導において、衛生的な取扱いが行われるよう、施設的环境衛生管理や食品等取扱者が実施すべき衛生管理等について指導を行っています。

施設の衛生状態の確認については、食品等事業者の自主的な取組のほか、都道府県等の監視指導においても、必要に応じて、施設・設備のふき取り検査や、落下細菌の検査等が実施されます。

ご質問の形態のような販売店等における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、ご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。

##### ○ 特売の卵の販売についての不安

情報番組で、量販店等の特売の卵は、複数の採卵日の卵を冷蔵保存しているところを見た。量販店等の特売卵は、室温で販売されていることが多い。この番組のレポートのように、いったん冷蔵した卵が室温で販売されているとしたら、温度変化による品質の劣化が激しいのでは、と気になった。

(高知県 女性 50歳 その他消費者一般)

##### 【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心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するとともに、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-shokuei2.jp/food\\_hygienic/information/egg\\_handling.shtml](http://www.n-shokuei2.jp/food_hygienic/information/egg_handling.shtml)

### ○ ステーキチェーン店の角切りステーキ食中毒問題について

ステーキチェーン店の角切りステーキ食中毒問題で、病原性大腸菌 O157 が検出された。成形肉は、複数の工程を経て細かくした肉と混ぜ合わせるため、O157 等の食中毒菌が内部に入り込み易く、成形肉をレアで食べると食中毒を起こす危険性が高いと言われていた。これを怠った企業並びに監督機関に対して、再度、食品の安全性に対する意識向上を周知徹底していただきたい。

（宮崎県 男性 46 歳 食品関係業務経験者）

### ○ O157 食中毒について

ステーキチェーン店での O157 食中毒の原因が究明されたと新聞で読んだ。原因となった肉に菌が付着していたことによるらしい。肉の中身まで十分に火が通っていなかったのが、大きな事故となった原因であった。消費者は気をつけるべきだ。

（滋賀県 女性 44 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、腸管出血性大腸菌 O157 食中毒に関する情報として、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）などの食中毒予防の注意についてお知らせしています。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/o157-kanren.html>

また、腸管出血性大腸菌 O157 等による細菌性食中毒をはじめ、国民の皆様ぜひ知っておいていただきたい食中毒の予防に役立つ情報をお知らせしています。

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

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

食中毒を予防するためには、6つのポイントを確実に実行することが大切です。

- ①【食品の購入】新鮮な物、消費期限を確認して購入する等
- ②【家庭での保存】持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫で保存する等
- ③【下準備】手を洗う、きれいな調理器具を使う等
- ④【調理】手を洗う、十分に加熱する等
- ⑤【食事】手を洗う、室温に長く放置しない等
- ⑥【残った食品】きれいな器具容器で保存する、再加熱する等

今後もホームページ等を通じ、食中毒予防のための情報を国民の皆様にお伝えしてまいります。

### 【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、腸管出血性大腸菌O157（以下、O157 という。）による食中毒の発生を防止するため、とちく場・食肉処理場における衛生管理の徹底、大量調理施設等に対する監視・指導の強化等を実施してきました。

また、今般発生した食中毒事例を踏まえ、同様の事例の再発防止のため、都道府県等を通じて、結着等特定の加工処理を行った食肉等の提供を行う飲食店等に対し、加熱調理の徹底等について、再度、指導を行っているところです。

なお、厚生労働省においては、従来より、乳幼児、高齢者、抵抗力が弱い者については、重症事例の発生を防止する観点から生肉又は加熱不十分な食肉等を食べさせないよう販売者、消費者等に注意喚起を行うとともに、O157 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ため、O157 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。

[参考]

○厚生労働省

「腸管出血性大腸菌Q&A」

[http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q\\_a/index.html](http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html)

### ○輸入冷凍食品の残留農薬について

中国産アスパラガスから基準値の9倍以上のイソカルボホス<sup>\*</sup>の薬剤が検出されたとの新聞報道があったが、すでに流通しており、検出されるまでの期間が半年以上も経っており、被害を最小限に抑えるための予防対策をお願いします。

(愛媛県 女性 60歳 食品関係研究職経験者)

※中国で使用されている殺虫剤

### 【厚生労働省からのコメント】

我が国に輸入される食品等の安全性を確保するために、年度毎に「輸入食品監視指導計画」を定め、①輸出国段階、②輸入時の水際段階、③国内流通段階の3段階で対策を実施しています。

輸出国における衛生対策の推進としては、輸出国政府等に対し、違反原因の究明及び再発防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議を通じて生産等の段階における衛生管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等を推進するほか、必要に応じて担当官を派遣して輸出国の衛生対策の確認を実施しています。また、輸入時における衛生対策としては、多種多様な輸入食品を幅広く監視するため、年間計画に基づいてモニタリング検査を実施するとともに、モニタリング検査における違反の内容等に照らして違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品について、輸入の都度の検査命令を実施しています。

さらに、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も、その更なる推進のため、昨年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。

[参考]

○厚生労働省

「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1ah.html>

### ○ きのこと毒への対応について

産地直売所で毒きのこが、毒きのここと知らないで売られていて、それを買って食べた人が中毒を起こすことがあった。直売所などで売る山菜にある程度の基準または規則を定めたほうが良いと思う。

(福島県 女性 28歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品キノコを原因食品とする食中毒対策としては、各都道府県等や各保健所等において、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。

また、食品等事業者が販売したキノコによる食中毒が発生した場合、保健所において原因食品の回収・廃棄命令、食品等事業者への衛生指導等を行うとともに、当該食中毒事例の公表を行うことにより注意喚起を行っているところです。

## 5. 食品表示関係

### ○ パック販売される野菜の残留薬品について

コンビニで野菜サラダが多く販売されていますが、殺菌や細菌繁殖の防止のため、カット野菜が次亜塩素酸を希釈した水で洗浄されているのをテレビ番組で見ました。食品表示については、「いかに消費者によく分かるか」が重要と考えています。成分表示だけで、用途が併記されていないものがあるが、何のために添加しているのがわからなければ意味がないのでは、と感じました。

(広島県 男性 51歳 食品関係業務経験者)

#### 【消費者庁からのコメント】

公衆衛生の見地から、添加物を使用した場合には、原則として、その物質名を表示する必要がありますが、重要度に応じて、用途名も併記すべきもの、物質名を表示せず一括名のみでの表示でよいもの、また、一部の添加物は表示を省略できるものもあります。

ご指摘のとおり、「いかに消費者によく分かるか」という観点は、食品表示を作成する上で非常に重要だと考えておりますので、今後とも表示制度の普及啓発に努めるとともに、ご意見を業務の参考とさせていただきます。

## ○ 賞味期限と消費期限について

食品に記されている賞味期限や消費期限の正しい意味を消費者に理解してもらうためには、行政だけが動くのではなく、企業の協力を得て、地域に密着した方法で食品への安全対策を築けるようなきっかけが必要と思います。今のままでは、せっかく表示されているのに、きちんと利用されていない部分が多いと思います。

(大阪府 女性 27歳 食品関係業務経験者)

### 【消費者庁からのコメント】

期限表示に関する用語をより皆様に理解していただくため、昨年11月に「加工食品の表示に関する共通Q&A（第2集：消費期限又は賞味期限について）」を改訂したほか、期限表示に関するパンフレット等も作成・配布するなど、期限表示に関する考え方を周知しているところです。

例えば、改訂したQ&Aにおいて、消費者に意味を正しく理解してもらうため、消費期限又は賞味期限の用語の意味について、事業者が任意で付加的に表示することが可能であることを示しております。

例：「消費期限（期限を過ぎたら食べないようにしてください。）」

「賞味期限（美味しく食べることのできる期限です。）」 など

今後とも食品表示に関する普及・啓発に努めてまいりたいと考えています。

[参考]

#### ○消費者庁

「パンフレット（知っていますか食品の期限表示?）」

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin22.pdf>

「加工食品に関する共通Q&A（第2集：消費期限又は賞味期限について）」

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin15.pdf>

以下の意見があり、これについても、関係行政機関に回付しております。

## ○ 飲食店の食品表示について

最近、外食に不安を感じる消費者が増えている。良心的というより、自社アピールのためと思われる表示をしている飲食店もあると聞く。飲食店における産地・原材料等の表示を義務づけ、国民が安心して外食できる環境作りを臨む。

(岐阜県 女性 47歳 その他消費者一般)

## 6. その他

### ○ 食品安全委員会と消費者庁について

消費者庁という新たな省庁ができたことで、さらに、食の安全が高まることを期待しています。今後、他機関との役割分担についてはまだまだ不明瞭な点が多く、議論が必要かと思えます。消費者庁は、委員会のデータを消費者にわかりやすく提供することやサイエンスカフェなどのイベントの企画運営など、食品安全委員会と連携して機能することを期待します。

(栃木県 女性 29歳 その他消費者一般)

## ○ 食品安全委員会と消費者庁との関係

農薬の安全性については、食品安全委員会で公平なリスク評価が行われ、厚生労働省が管理しているが、消費者庁に苦情だけが持ち込まれることが予想される。食品安全委員会が行っているリスクコミュニケーションの精神が生かされるには、食品安全に関係する行政機関が消費者からの苦情を受け入れるだけでなく、消費者へ食品安全委員会からの正確な情報伝達が必要である。食品安全を担当する省府庁が多くなったことで、食の安全性について誤解が生じないよう各機関の緊密な連携が望まれる。

(埼玉県 男性 63歳 食品関係研究職経験者)

## ○ 消費者庁発足に際し新委員長への要望

消費者問題の窓口一元化を掲げて、消費者庁が発足した。食品安全委員会の新委員長には、食品安全行政の真の要の機関を目指して、また、消費者の声に十分に耳を傾け、手腕を発揮していただきたい。

(福岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

## ○ 消費者庁への期待

消費者庁が設立されました。食品表示に関し、生産者と消費者の両方に対して分かりやすい食品表示に関する情報提供がなされるものと思います。消費者の立場に立った施策がこれからますます提案されていくことを期待します。

(三重県 男性 38歳 食品関係研究職経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、中立公正な立場で科学的なデータに基づき、食品中に含まれる危害要因が人の健康に及ぼす悪影響の程度を評価するリスク評価機関であるとともに、国民の皆様へ食品の安全性確保に関する知識や理解を深めていただき、リスクに対して社会全体として適切な対応が取れるよう、食品の安全性について消費者を含む関係者との間で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活動に積極的に取り組んでいます。

先般、消費者庁が発立されましたが、引き続き、食品の安全性に関して、消費者庁を含む関係省庁と連携しながら、リスクコミュニケーションに取り組んでいきます。

### 【消費者庁からのコメント】

食品の安全に関する消費者の関心は年々高まっており、消費者行政の中でも、食品安全の確保に向けた取り組みは最重要課題の一つでもあります。

消費者庁としては、消費者行政の司令塔として、リスク評価機関である食品安全委員会やリスク管理機関である厚生労働省など、食品安全行政に関係する行政機関との総合的な調整を行い、消費者の立場に立った食品安全行政を推進してまいります。

また、食品の安全に関する情報を関係行政機関で共有するとともに、共同でリスクコミュニケーションを行うなど、消費者にとって分かりやすい情報を提供できるよう取り組んでいきます。

## ○ 産直野菜・産地直売所について

消費者の多くは、エコ・有機・特別栽培・自然等の言葉のイメージに弱く、そのイメージに流されやすい傾向があるのではないだろうか。産直野菜の利用者が増加していることから、集荷業者や市場流通を経ない農産物についても、行政によるモニタリングが必要と考える。

(茨城県 女性 50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、化学合成農薬や化学肥料を節減して栽培した農産物について、消費者が購入する際の目安となるよう、これら農産物の生産、流通及び販売に携わる人たちが守るべき一定のルールである「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」を定め、ガイドラインに従った表示が行われるよう普及・啓発に努めているところです。

このガイドラインでは、その農産物が生産された地域の慣行レベル（慣行的に行われている化学合成農薬及び化学肥料の使用状況）に比べて、化学合成農薬の使用回数と化学肥料に含まれる窒素分量がどちらも50%以上節減して栽培された農産物を「特別栽培農産物」と表示できます。

この節減割合の比較の基準となる慣行レベルについては、客観性を高め、設定にばらつきが生じないように地方公共団体が策定又は確認し、公開しているところです。

なお、このガイドラインでは、「無農薬」「無化学肥料」との表示は消費者が一切の残留農薬等を含まないとの誤認を抱きやすいこと、また、「減農薬」「減化学肥料」との表示は、比較の基準や割合などが不明確であり、消費者にとって曖昧で分かりにくいことから、表示禁止事項としています。

また、食品表示の適正化を図るため、地方農政局、地方農政事務所等に食品表示の監視業務を専門的に担当する職員を配置し、これらの職員が、個人の直売所を含む小売店舗等を巡回し、食品の表示について監視・指導を行っています。

この監視・指導業務では、「有機野菜」等の表示が根拠に基づき行われているかを確認するため、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います。これらの調査で、有機JASマークがない農産物に「有機〇〇」「オーガニック〇〇」と不適正な表示をしていることが確認された場合は、その表示実施者に対し、JAS法に基づく除去抹消命令等を行うこととしています。

以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております。

## ○ 食品偽装問題と食品の安全性について

関西で有名な和菓子業者が売れ残った商品を再加工して、新たな商品を製造していた「再利用」問題が以前ありました。「もったいない」精神と「食品の安全性」は裏腹の関係にあるものではないでしょうか。

(広島県 男性 51歳 食品関係業務経験者)

**○ 低価格弁当の安全性について**

スーパーなどで「298 円弁当」など低価格の商品が売られるようになりました。お弁当のおかずや惣菜などの調理済み食材については、原産地表示が不要なため、本当に安全な食材が使われているのか不安です。

(広島県 男性 51 歳 食品関係業務経験者)

**○ 牧場の無防備な管理体制について**

兵庫県内の牧場で三田牛への襲撃事件の被害が二回発生した。牧場が無防備であり、食の安全に関する危機管理システムがどのように構築されているか不安だ。

(京都府 男性 63 歳 食品関係業務経験者)