

## 食品安全モニターからの報告（平成22年2月分）について

食品安全モニターから2月中に、20件の報告がありました。

### 報告内容

#### <意見等>

|              |    |
|--------------|----|
| ・ 農薬関係       | 2件 |
| ・ かび毒・自然毒等関係 | 1件 |
| ・ 新開発食品関係    | 1件 |
| ・ 食品衛生管理関係   | 4件 |
| ・ 食品表示関係     | 6件 |
| ・ その他        | 6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. 農薬関係

### ○ 農薬の安全性について

日本ベジタブル&マイスター協会会員を対象に農薬の勉強会を実施した。農薬を摂取する量と残留基準の観点からの農薬の安全性の考え方について解説した。参加者は一生摂取しても影響のない量から残留農薬の基準値が設定されていることがなかなか理解し難いようだった。

(埼玉県 男性 45歳 食品関係業務経験者)

### ○ 家庭菜園と農薬について

ここ最近、家庭菜園が人気を博しているが、無農薬にこだわる人が多い上に、家庭菜園向けの農薬に関しての情報は少ないため、害のない程度の農薬の使用でも必要以上に恐れたりすることが多く見受けられる。家庭菜園向けの情報をもう少し細かく、より分かりやすく提供してはどうだろうか。

(栃木県 女性 30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、国民の皆様にご食品健康影響評価（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、消費者を含む国民の皆様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。

具体的には、リスク分析の考え方や農薬、食品添加物、食中毒など、食品の安全性に関わるリスク評価を中心課題とした意見交換会を地方公共団体との共催により開催しているほか、地方公共団体主催の意見交換会へ食品安全委員会の委員や事務局職員を講師として派遣するなど、丁寧で分かりやすい情報発信に努めているところです。

また、食品安全委員会では、農薬が「一生摂取しても影響のない量から残留農薬の基準値が設定されていること」について、ホームページやメールマガジンをはじめ、パンフレットや季刊誌の発行、食品の安全性を分かりやすく説明したDVDソフトなどの作成を通じた情報提供に積極的に取り組んでいます。

具体的には、季刊誌「食品安全」vol.1.4 やDVDソフト「気になる農薬～安心して食べられる?～」において、農薬を例にリスク評価を理解しやすく説明しています。これらについては、食品安全委員会のホームページからご覧いただけます。

このように様々な機会を通じて、分かりやすく正確な情報の提供に努めているところですが、今後ともより効果的なリスクコミュニケーションとなるよう、取り組んでいきたいと考えます。

[参考]

○食品安全委員会

「食品安全委員会季刊誌『食品安全』」

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

「映像配信」

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

### 【農林水産省からのコメント】

ご意見を頂きありがとうございます。

農林水産省では、農薬に関する正しい知識とその適正な使用を広く周知するため、ホームページ等により農薬に関する情報を提供するとともに、都道府県が行う講習会の開催、広報手段を活用した啓発活動等への支援を行っているところです。

また近年、家庭菜園の流行に伴い、一般の方が農薬を使う機会が増えており、農薬に関する正しい知識を有しないまま農薬を使用することも考えられます。

今後とも、農林水産省は都道府県や関係団体とともに、一般の方に対しても農薬についての正しい知識や農薬の安全使用に関する情報を、さらにわかりやすく提供できるよう努めてまいります。

[参考]

○農林水産省

「農薬について知りたい方へ」

[http://www.maff.go.jp/j/fs/f\\_nouyaku/index.html](http://www.maff.go.jp/j/fs/f_nouyaku/index.html)

## 2. かび毒・自然毒等関係

### ○ 毒キノコに関する情報について

昨年秋、新潟県から、急性脳症との因果関係が否定できないスギヒラタケの摂食について注意喚起がありました。スギヒラタケだけでなく、キノコの種類別に、毒性成分・既往症との関連・生食等の摂取方法など、一般の人にもわかりやすい明確な情報を期待します。

(鳥取県 男性 69歳 食品関係研究職経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

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

キノコを原因食品とする食中毒対策としては、地域の状況を踏まえ、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ので各機関にお問い合わせ下さい。

なお、昨年、スギヒラタケと急性脳症の関連を示唆する事例があり、安全性について確認されていない状況にあることから、昨年10月にも念のため摂取を控えるよう、各都道府県等に注意喚起をお願いしたところです。

### 【農林水産省からのコメント】

天然きのこを摂取する場合には、誤って毒きのこを摂取しないよう、食用か否かの判断に迷った場合等には、地域の研究機関やきのこ専門家、きのこアドバイザー等を活用していただくよう、林野庁のホームページにおいて情報提供をおこなっているほか、関係団体や都道府県等を通じて広く周知するよう努めているところです。

[参考]

○林野庁

『きのこ』のはなし」

<http://www.rinya.maff.go.jp/kouhousitu/kinoko/kinokotop.htm>

○日本特用林産振興会

<http://www.nittokusin.jp/>

### 3. 新開発食品関係

#### ○ エコナ問題について

環境意識の高い30-40代女性を対象とした、エコナ問題に関するアンケート結果が雑誌に掲載されていた。過去の食品スキャンダルと比較すると、混乱が非常に短期間で収束し、製造会社の対応をリスクコミュニケーションの成功例として評価しているように思われた。エコナは有用な食品ですので、リスク評価を迅速に進めていただきたい。また、国民の関心の高い評価ですので、審議経過をトップページから簡単に見られるよう website の構成を検討していただきたい。

(茨城県 男性 50歳 食品関係業務経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

「高濃度にジアシルグリセロール（DAG）を含む食品の安全性」に係る食品健康影響評価に関しては、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、速やかに審議を開始することとしています。

なお、これまでの検討の経過や審議状況については、食品安全委員会ホームページの「分野別情報」の項目でご覧いただけるほか、同ホームページのトップページの「お知らせ」の項目の中に「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）」として、リスク評価の進捗状況を含む概要を掲載し、随時更新を行っております。

また、食品安全委員会会合や各専門調査会会合等の開催案内及び会合結果については、随時食品安全委員会のホームページ上でお知らせしているほか、食品安全委員会が発行するメールマガジン（「食品安全e-マガジン」）でもお知らせしておりますので、併せてご活用下さい。

〔参考〕

○食品安全委員会

「新開発専門調査会」

<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)」

[http://www.fsc.go.jp/sonota/dag/diacylglycerol\\_dag6\\_qa\\_20091203.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/dag/diacylglycerol_dag6_qa_20091203.pdf)

「食品安全委員会メールマガジンの配信及び会員募集のお知らせ」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/e-mailmagazine.html>

#### 4. 食品衛生管理関係

##### ○ 食品から2-クロロエタノール検出の問題

昨年、串刺しした食品から2-クロロエタノール\*が検出され、自主回収するという問題がありました。早急に、行政主導で、原因の究明と再発防止策を講ずるべきであると考えます。また、確実な防止策として必要なら、食品・添加物等の規格基準の一部改正も行うべきと考えます。

(東京都 男性 62歳 食品関係業務経験者)

※エチレンと次亜塩素酸から製造されるもので、医薬、塗料、洗浄剤、農薬全般などに利用されている。

##### 【厚生労働省からのコメント】

食品等事業者に対する監視指導は、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が実施しております。食品の衛生確保のため、本件につきましても、厚生労働省は関係自治体と連携を取り、原因究明、再発防止対策等の指導を行っており、事業者において再発防止策が講じられているところです。

##### ○ ノロウイルス対策の確立

ノロウイルスによる感染症が多発している。ノロウイルスを一般の食中毒菌として考え、食前の手洗い、食品の加熱処理等を指導しているが、いっこうに解決されていない現状だ。食中毒対策の基本は、迅速に発生現場を検証して、その原因を明確にすることにある。

(大阪府 男性 65歳 食品関係業務経験者)

##### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、平成16年12月に、食中毒原因微生物の食品健康影響評価を自らの判断により行う食品健康影響評価案件として決定し、①食中毒原因微生物の評価指針の取りまとめ、②評価対象とすべき微生物の優先順位の検討及び③個別の微生物の食品健康影響評価の実施を行うことについて微生物・ウイルス専門調査会に付託しました。

ご指摘のノロウイルスについては、食品健康影響評価を行うべき優先順位の高いものの一つとして同専門調査会において審議が行われ、「原因別物質の食中毒患者数では依然最多の状況にあり、食品取扱者からの食品への二次汚染によると考えられる食中毒事例が増加していることが示唆されることから、今後、定量的リスク評価を行うために、更なる知見を得ていく必要がある」と結果が報告されたことから、引き続きデータ収集等に努めることとしたところです。

なお、食品安全委員会のホームページにおいて、ノロウイルス感染症の特徴や求められるリスク評価と今後の課題について取りまとめた「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル及び今後の課題～食品中のノロウイルス～」を公表しました。

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

#### 【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っております。

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」を改正し、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予防対策等については、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>

#### ○ お弁当の路上販売について

お昼時になるとオフィス街で、昼食弁当の路上販売があちらこちらで見受けられます。炎天下で売り切るまで簡易テーブルの上に乗せて置くのは衛生上問題はないのでしょうか。一定のルールを作って、食品衛生上の危害・品質確保などについての指導をしていただけるよう働きかけてもらいたい。

（三重県 男性 38歳 食品関係研究職経験者）

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品関係事業者の衛生管理に係る基準については、食品衛生法第50条第3項に基づき各都道府県等が条例で定める「管理運営基準」があり、食品関係事業者は本基準を遵守することが義務づけられています。

また、この基準に基づき都道府県等の保健所の食品衛生監視員が食品関係事業者に対し食品衛生に関する監視指導を行っているところです。

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。

### ○ 中国製冷凍ギョウザ事件について

中国製冷凍餃子に農薬が混入されていた事件から2年経ったが、いまだ未解決である。何も解決していないことに強い憤りを感じるとともに、今後の食品安全委員会には積極的に食の安全を守るべく勤めを果たして欲しい。

(栃木県 女性 30歳 その他消費者一般)

## 5. 食品表示関係

### ○ トランス脂肪酸の食品表示について

トランス脂肪酸は、多量に摂取すると血液中の悪玉コレステロールが増えて善玉コレステロールが減り、動脈硬化や心臓疾患などの発症リスクを高めるとされており、欧米などでは食品への含有量の規制や表示の義務化が進んでいる。国内でも、消費者団体から、規制の必要があると要望が挙がっており、自然界に存在しないトランス脂肪酸の食品表示を早急に実施されることを要望します。

(香川県 女性 64歳 食品関係業務経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

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などに含まれるほか、自然界において牛などの反すう動物の胃内で生成されることが知られている脂肪酸の一種です。

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。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と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。

食品安全委員会では、若い世代の食生活がかなり変化しており、また、国民栄養調査において、総カロリーが減っているにもかかわらず女性の脂質の消費が増え、菓子などのショートニングの消費量が増えている可能性がある等の指摘があったことを踏まえ、平成22年3月18日の第324回食品安全委員会において、平成21年度に採択する食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の一つとして、「トランス脂肪酸」を決定しました。

今後、国民の健康保護が最も重要であるとの認識の下、科学的知見に基づき、客観的かつ中立公正に審議を行っていくこととしています。

[参考]

○食品安全委員会

「第324回食品安全委員会」

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai324/index.html>

「食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の決定について」

[http://www.fsc.go.jp/iinkai/22\\_mizukara\\_anken.pdf](http://www.fsc.go.jp/iinkai/22_mizukara_anken.pdf)

「ファクトシート：トランス脂肪酸」

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

### 【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、昨年12月以来、「トランス脂肪酸に係る情報の収集・提供に関する関係省庁等担当課長会議」を開催し、トランス脂肪酸の摂取量や健康への影響等に関する情報収集を行ってきたところであり、本年3月9日に、今後の取組方針を取りまとめたところです。今度の取組のひとつとして、事業者が情報開示を行う際の指針となる「トランス脂肪酸の情報開示に関するガイドライン」（仮称）の策定に向けて、①油脂関係の技術者などの協力を得て「技術作業チーム」を構成し、トランス脂肪酸の定義や分析法などの技術的な課題を整理した上で、本年夏を目途に、事業者が情報開示を行う際の指針となるガイドラインを取りまとめ、②これと並行して、食品事業者が、トランス脂肪酸に関する情報を容器包装に表示することや、ホームページなどを通じて開示する取組を進めるよう、関係省庁と協力して要請を行ってまいります。

[参考]

○消費者庁

「トランス脂肪酸の表示に向けた今後の取組について」

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin210.pdf>

### ○ 産直市場での食品表示について

いまや全国各地にある産直市場ですが、スーパー等で売られている食品と比較すると、食品表示が簡易的で小さく確認しづらいケースがあります。ラベルのサイズや記載内容・記載場所について、統一化を図る必要があるのではないのでしょうか。

(徳島県 男性 35歳 その他消費者一般)

### 【消費者庁からのコメント】

JAS法に基づいて定められた品質表示基準では、食品の種類ごとに表示すべき事項が規定されています。その義務表示に使用する文字のサイズは概ねJIS規格に規定された8ポイント以上の活字(容器包装の表面積が150cm<sup>2</sup>以下の場合には5.5ポイント以上、一部例外有り)と規定されています。これは食品衛生法に規定された義務表示事項や、義務ではありませんが健康増進法に基づいて定められた栄養表示基準に規定された表示事項でも同様です。

記載場所については様々な形の容器包装があり、商品によって義務表示に必要な文字数が異なるため、具体的に規定することは困難ですが、事業者に対しては見やすい箇所に表示するよう指導に努めているところです。

※8ポイント=2.811mm(文字の高さ)



## ○ 食の安全と添加物表示について

スーパーなどで販売されている惣菜や弁当の表示を見ると、様々な食品添加物が列挙されています。この添加物表示を見て、消費者はどのような判断ができるのでしょうか。食品の安全性の目安としても見られている食品添加物ですが、表示に際しては、何のための表示なのかを見つめ直し、消費者にとって有用な表示であることが重要と思います。

(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】

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

消費者庁としては、食品添加物の表示は、消費者にとって有用な表示であると考えており、消費者へどのように普及・啓発することが重要であるか、また運用すればいいか等について、必要に応じて検討してまいりたいと考えています。

## ○ 食品の不正表示や偽装表示について

ここ数年来、食品の不正表示や偽装表示などの不祥事が続発しており、食品の安全性や食品表示に対する消費者の信頼が揺らいでいると思います。企業が不正をした時の罰則が弱く、犯罪抑止効果が弱いのではないかと思います。いわば「やり得」となっていることが問題の1つであると思います。お詫び広告のHPへの記載を1年間義務付けるとか、10年間は農水省のHPで閲覧可能にするとか、虚偽表示への罰則強化を行い、不正表示をすれば損をするということが必要と思います。

(香川県 女性 64歳 食品関係業務経験者)

## ○ 有機JAS規格と偽装問題

有機JAS規格の農産物は安全であると認識されているが、高価格で販売できるために偽装問題が発生し、生産者あるいは認定事業者が消費者を欺くこともある。偽装については厳しく監視しなければならないと考える。

(埼玉県 男性 63歳 食品関係研究職経験者)

### 【農林水産省からのコメント】

食品の表示違反に対しては、農林水産副大臣を本部長とした「食品の信頼確保・向上対策推進本部」で議論し、平成21年1月29日に決定・公表した「指示及び指導並びに公表の指針」に基づき対応しているところです。

具体的には、違反内容が過失による一時的なものであり、直ちに改善されるケースについては、指導とし、それ以外のケースについては、指示を行い、その全てについて公表することとしています。これにより、食品の表示が適正化されるという表示の監視活動としての目的は達成しており、指示を行った場合には全て公表していることから事業者への影響を配慮したものではありません。なお、この指示を行う場合における公表については、昨年(平成20年)の第171回通常国会でJAS法が改正され、法律上明確化されたところです(平成21年5月30日施行)。

農林水産省では、全国に配置した「食品表示Gメン」が、日常から小売事業者の

店舗等における巡回点検を始めとして、食品表示の適正化に努めています。

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。

[参考]

○農林水産省

「指示及び公表の指針」

[http://www.maff.go.jp/j/jas/kansi/pdf/siji\\_kohyo2.pdf](http://www.maff.go.jp/j/jas/kansi/pdf/siji_kohyo2.pdf)

### 【消費者庁からのコメント】

食品の表示違反としてJAS法に基づいて措置を行った案件のうち、違反内容が軽微で、過失による一時的なものであり、直ちに改善されるケースについては、行政指導に留め、それ以外のケースについては、指示を行い、その全てについて公表することとしています。

さらに、指示を受けた事業者がその指示に従わなかった場合は、当該事業者に対して指示に従うよう命令することとなります。

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

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

### ○ 消費期限改ざん後の企業の取組について

スーパーで消費期限切れの商品を販売した件で、その再発防止策として、消費者の立場で意見を述べる人材の募集を行ったところがあり、他社にも参考にしてほしい良い取組だと思う。しかし、消費期限の決め方が各企業に任されている点は問題提起したい。

(静岡県 女性 45歳 食品関係業務経験者)

### 【消費者庁からのコメント】

期限表示の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態等を考慮することが重要であると考えております。このため、これらに関する知見や情報を一番多く有している食品等事業者が、客観的な期限を設定する必要があり、当該設定に当たっては、それぞれ個別に微生物試験、理化学試験及び官能試験等を行い、また、安全係数を考慮して、科学的・合理的に行なう必要があります。また、市場に出回る食品等は多岐にわたり、消費期限又は賞味期限の設定に必要な検査もそれぞれの品目ごとに多様であると考えられることから、品目横断的な設定ルールのようなものは定めることは困難です。

なお、本制度を皆様により深く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）」を改訂した他、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。消費者庁として、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

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin23.pdf>

「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）」

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

○農林水産省

「パンフレット（食品の表示をすっきり、わかりやすく（期限表示）」

[http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/pamph\\_g.pdf](http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/pamph_g.pdf)

## 6. その他

### ○ こんにゃく入りゼリー等食品による窒息事故に係るリスク評価に関連する情報（Q&A）について

食品安全委員会のホームページの「こんにゃく入りゼリー等食品による窒息事故に係るリスク評価に関連する情報（Q&A）について」は、大変わかりやすかった。もっと幅広く、消費者はもちろん、各食品団体や高齢者方と接する医療・福祉分野の方々へもこの資料を提供して、広く役立ててほしい。

（徳島県 男性 35歳 その他消費者一般）

### ○ 消費者庁によるこんにゃくゼリーの規制検討に関して

こんにゃくゼリーの窒息リスクはアメと同程度、と報道されていた。消費者庁では、評価結果を踏まえ、法的規制を検討するという動きがありますが、食品の形状や硬さなどが法律で規制される可能性があり、疑問を感じます。ゼロリスクを目指すことは大事ですが、食の安全の原点に戻って検討して欲しいと思っています。

（愛媛県 女性 60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】

こんにゃく入りゼリーに関するご意見をいただき、ありがとうございます。今後とも分かりやすい情報提供に努めていきたいと思っておりますので、引き続き「こんにゃく入りゼリー等食品による窒息事故に係るリスク評価に関する情報（Q&A）」について、地域への情報提供にご協力をよろしくお願ひします。

食品安全委員会は、平成21年4月に内閣府国民生活局（現消費者庁）から「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について」の食品健康影響評価の諮問を受け、同年5月に食品安全委員会の下に「食品による窒息事故に関するワーキンググループ」を設置しました。

同ワーキンググループの第7回会合において、評価書案が取りまとめられ、平成22年3月25日に評価書案を食品安全委員会に報告し、同委員会は同評価書案を審議の上、国民からの意見・情報の募集（3月25日から4月23日まで）の開始を決定しました。

今後は、国民からの意見・情報の募集を経て、食品安全委員会として評価結果を取りまとめた上で、消費者庁に答申することとしています。

なお、これまでの検討の経過や内容については、個人の秘密、企業の知的財産等が開示され特定の者に不当な利益又は不利益をもたらすおそれがあるものを除き、すべて食品安全委員会のホームページで公表していますので、ご覧いただければと思います。

[参考]

○食品安全委員会

「こんにゃく入りゼリー等食品による窒息事故に係るリスク評価に関する情報（Q&A）」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/konjak-jelly/qa-konjak-jelly.pdf>

「食品の窒息事故に関するワーキンググループ」

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

「食品による窒息事故に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての御意見・情報の募集について」

[http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc4\\_sonota\\_chisokujiko\\_220325.html](http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc4_sonota_chisokujiko_220325.html)

**【消費者庁からのコメント】**

こんにゃく入りゼリーに起因する窒息事故については、一昨年秋以降、関係府省庁の連携により再発防止策が推進され、さらに昨年春には内閣府より食品安全委員会に対して、「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性」に係る食品健康影響評価の諮問を行いました。食品安全委員会においては、この諮問に関する専門的なワーキンググループを設置して審議を進め、去る3月10日には評価書案が提示されたところです。

消費者庁としては、こうした専門的な審議の進捗等を踏まえながら、「食品SOS対応プロジェクト」において、こんにゃく入りゼリーをはじめとする食品等による窒息事故の防止に資する対策の検討を進めて参ります。

**○ 健康食品について**

健康食品は医薬品と比べて規制がゆるいと思われるが、長期大量使用の可能性があり、専門家の関与がない、過大な表示のおそれがある、新規物質や不純物のチェックがどの程度行われているのかわからないなど、かえって問題もあると思えます。省庁を越えての、健康食品の安全性がきちんと確保される表示基準や運用を期待します。また、消費者庁の「健康食品の表示に関する検討会」の議論に期待する。

（愛知県 女性 47歳 医療・教育職経験者）

**【消費者庁からのコメント】**

特定保健用食品を含め、いわゆる健康食品については、多くの消費者に利用され、

その市場規模も大きい一方で、健康食品をめぐるトラブルも多く、消費者に安心して利用していただくためには、適切な表示が付されることが望まれていると理解しております。

現在、消費者庁では、「健康食品の表示に関する検討会」を開催し、健康食品の表示制度のあり方等について検討しているところであり、当初のスケジュールを延長し、今年夏頃まで議論した上で、論点を取りまとめることとしています。検討会では、いわゆる健康食品について、消費者にわかりやすい表示ができる仕組みが必要といった意見も挙がっているところであり、これらの議論を踏まえつつ、検討を進めてまいりたいと考えております。

### 【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、平成17年に「『いわゆる健康食品』の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針」を示すとともに、「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドライン」を示し、過剰摂取等の防止並びに原材料の安全性確保、製造工程管理による安全性の確保の推進を図っているところです。

また、平成20年7月に公表した「『健康食品』の安全性確保に関する検討会報告書」において、「製造段階における具体的な方策」、「健康被害情報の収集及び処理体制の強化」、「消費者に対する普及啓発」がとりまとめられたことを受け、前述の安全性確保をさらに推進するとともに、平成14年に発出した「保健機能食品等に係るアドバイザースタッフの養成に関する基本的考え方について」に基づき、消費者に適切に情報を提供し、消費者が気軽に相談できる者（アドバイザースタッフ）の養成手法等の検討を行っているところです。

厚生労働省においては、引き続き関係省庁との連携を図りつつ健康被害発生の未然防止に取り組んでいきたいと考えています。

### ○ 食品安全モニターを終了するにあたり

平成20年4月から食品安全モニターとなり、食品安全委員会の組織、役割、活動内容等を知ることができた。2年間でのモニター活動で終了するのではなく、これからも食の安全について考えていきたい。また、食品安全委員会は、少人数で気軽に自由な雰囲気意見交換や質問、話し合いができるリスクコミュニケーションの開催に近年力を入れていくのであるならば、モニターを活用し、多くの国民の意見を吸収すべきだと考える。

(静岡県 女性 61歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニターの活動にご協力いただき、ありがとうございました。

食品安全モニターの皆様からいただいた多くのご意見・情報などについては、食品安全委員会が行う食品安全行政の推進の参考とさせていただいているところです。また、食品安全に関わる行政機関に対しても回付させていただいているところです。

食品安全委員会は、ホームページやメールマガジンをはじめ、パンフレットや季

刊誌の発行、食品の安全性を分かりやすく説明したDVDソフトなどの作成を通じた情報提供のほか、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に、リスク分析の考え方や農薬、食品添加物、食中毒など、食品の安全性に関わるリスク評価を中心課題とした意見交換会を地方公共団体との共催により開催するとともに、地方公共団体主催の意見交換会へ食品安全委員会の委員や事務局職員を講師として派遣するなど、丁寧で分かりやすい情報発信に努めているところです。

また、消費者を含む国民の皆様から食品の安全性に関する情報提供、お問い合わせ、ご意見等をいただくとともに、食品の安全性に関する知識・理解を深めていただくため、食品安全委員会においては「食の安全ダイヤル」を設置していますので、食品安全モニターの活動の終了後も、ご活用いただきたいと思います。

なお、ご要望に応じて食品安全委員会が発行する冊子等を提供することができますので、食品の安全性に関する積極的な取り組みについて、今後ともよろしくお願ひします。

[参考]

○食品安全委員会

「食の安全ダイヤル」

電話番号：03-6234-1177

受付時間は、平日の10時から17時。祝日及び年末年始を除く。

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

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。

### ○ 自給率の向上と食の安全

食料自給率は、テレビや新聞、雑誌などでとり上げられていますが、指標として3種類あることを知らない人が多いと思います。この3種類の数値を混同した記事も見受けられ、誤解を生まない方策が必要と考えます。国内自給率の向上は、日々の食材という生命にかかわるものを安全に国内生産で賄えることにつながり、つまり、より安全で安心な国産食材を手に入れる機会が増えることになると思います。そのためにも、国民の正しい「食料自給率」の理解は重要であると考えます。

(広島県 男性 51歳 食品関係業務経験者)

### ○ 給食用の米からカドミウムが検出された件について

兵庫県の給食用の米から、基準値以下ではあるが、カドミウムが検出されたと報道された。健康被害はないとしても、土壌汚染に関してもっと慎重な調査そして規制条項の設定等が必要なのではないでしょうか。

(愛媛県 女性 60歳 食品関係研究職経験者)