

食品安全モニターからの報告（平成22年8月分）について

■ 食品安全モニターから8月中に、36件の報告がありました。

■ 報告内容の内訳

- ◇【食中毒についての情報提供】 1件
- ◇【食品による窒息事故】 4件
- ◇【トランス脂肪酸】 1件
- ◇【自然毒】 1件
- ◇【農薬】 2件
- ◇【リスクコミュニケーション関係】 5件
- ◇【輸入食品】 1件
- ◇【衛生管理関係】 2件
- ◇【その他】 4件（食品トラブルの情報提供、ビタミンC、アルコール飲料表示）
- ◇【放射線照射】 1件
- ◇【メチル水銀】 1件
- ◇【食品添加物】 4件
- ◇【口蹄疫】 2件
- ◇【事故米】 1件
- ◇【健康食品】 1件
- ◇【食品表示関係】 5件

（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

8月のトピックス

【食中毒についての情報提供】

今年の夏もカンピロバクターなどによる食中毒が頻発しました。今後は冬に向けてノロウイルスによる食中毒の発生件数が多くなります。食品安全委員会では、国民の皆様にぜひ知っていただきたい食中毒の情報をお知らせしています。

○ 季刊誌「食品安全」vol.23 を読んで

季刊誌「食品安全」vol.23には、食中毒関連の記事が多く掲載され、タイムリーだと感じました。とりわけ「委員の視点」の細菌を寒天培養した写真は、大変わかりやすく、説得力がありました。大人だけでなく、子どもたちへの食中毒の予防の啓発に効果的だと思われます。

(高知県 女性 51歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

季刊誌「食品安全」について御意見いただきありがとうございます。

季刊誌「食品安全」では、難しく捉えがちな「リスク評価」等の内容について、図表やイラストなどを交えられるだけ分かりやすく丁寧に解説することとしており、専門知識を持たない方々にも、科学に基づく食品安全を守るしくみやリスク評価結果を御理解いただき、食品の安全性について一緒に考えていただくきっかけとなるようなものを目標とし編集・刊行しております。

紙面内容につきましては、今度とも分かりやすい解説を心がけますとともに広く周知してまいりますので、食品安全委員会と地域との架け橋的な役割をお願いしております。食品安全モニターの皆様には、食品の安全性に関する情報について、季刊誌等委員会から送付する資料等を活用するなどによって、地域において機会をとらえて一人でも多くの方にお知らせいただく先導的な役割をお願いできればと考えております。

また、食中毒について、食品安全委員会が行った食品健康影響評価の結果に基づきリスク管理機関が講じている施策の実施状況等に関する報告もお待ちしています。

なお、食品安全委員会は、今後も食中毒原因微生物に関する新たな知見・データ等の収集とわ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

「食品安全委員会季刊誌「食品安全」」

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

「食中毒予防のポイント」（平成22年10月7日更新）

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

◇【食品による窒息事故評価】

○ こんにゃく入りゼリー事故防止について

平成7年7月からの13年間で全国でのこんにゃく入りゼリーによる死亡事故は17件発生している。事故防止は注意喚起では絶対に防止することができないのである。基本的には物理的な対策を実施しない限り事故を根絶することは不可能である。具体策としては、こんにゃくゼリーを発売中止か、喉に詰まらない大きさに極小化することが喫緊の課題である。

(栃木県 男性 65歳 食品関係業務経験者)

○ こんにゃくゼリーの安全評価について

新聞記事に、食品安全委員会が窒息事故発生頻度について「もちより低く、あめと同程度」とする評価をまとめたとありました。食品安全委員会として、評価の提示をするだけでなく、形状や物性、摂取の方法、窒息事故発生の危険性について委員会名で独自で提言し、もっと踏み込む姿勢であることを表明してもよいのではと思いました。

(愛知県 女性 50歳 その他消費者一般)

○ こんにゃくゼリーの問題と食品安全委員会の姿勢について

食品安全委員会が提出したこんにゃくゼリーのリスク評価に対する消費者庁の対応は非科学的であると感じた。食品安全委員会は科学的な評価結果に基づいて、消費者庁に対して問題点の指摘、意見をすべきである。

(群馬県 男性 48歳 食品関係研究職経験者)

○ 食品の窒息事故リスクに関する詳細検討

食品の窒息事故に関するリスク評価について、「こんにゃく入りゼリーはアメとほぼ同程度」との食品安全委員会の見解であったが、窒息については「食品群」ではなく、市場に出回る商品を踏まえたより詳細な種類に区分して、比較検討する必要があると思う。

(東京都 男性 40歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品に関しては、幅広い分野の専門家から構成される「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、食品健康影響評価を平成22年6月に取りまとめ、消費者庁に評価結果(評価書「食品による窒息事故」)を通知したところです。

食品安全委員会としては、通知した食品健康影響評価の結果が食品の安全性の確保に関する施策に適切に反映されるかという観点から、消費者庁の動向を注視しており、平成22年8月19日の第344回食品安全委員会において、消費者庁から評価結果を受けた対応について説明を受けたところです。今後も引き続き、消費者庁において本評価結果に基づき講じられる施策の実施状況を注視していくこととしておりますので、当該施策の実施状況等について、御報告いただければと思います。

なお、今秋発行予定の季刊誌「食品安全」vol.24において、「食品による窒息事故についてのリスク評価」を扱うこととしております。痛ましい事故を少しでも減ら

すために、食品安全モニターの皆様にお配りする季刊誌を利用した地域への情報提供についても御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

「お母さんになるあなたへ」(平成21年11月26日作成、平成22年6月21日更新)

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

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、こんにやく入りゼリーについては、食品SOS対応プロジェクトにおいて、食品安全委員会の評価書を踏まえながら、様々な食品の物性の比較や年齢階層・食品(群)別の窒息事故死亡症例数に関する調査研究等について、知見の収集を進めてきたところです。今後は、試行的な調査を行い、その知見をさらに具体化するため、年内目途に研究を進めることとしております。

◇ **【放射線照射】**

○ **食品の放射線照射について**

ジャガイモの発芽抑制にコバルト照射をしていると知り驚いている。流通過程の都合で、ジャガイモにコバルト照射をすることは、遺伝子学的にも安全性に問題があるのではと懸念する。また、放射線照射をした場合、流通時の段ボール箱には照射マークが付けられていても、店頭で並ぶビニール袋にはその表示はないようだ。

(静岡県 女性 62歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

発芽防止の目的であればいしょ(じゃがいも)に放射線を照射することは、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第11条第1項の規定に基づく食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)において、原則として禁止されていますが、お尋ねのジャガイモ(ばれいしょ)に対する放射線照射については、食品照射研究開発基本計画(昭和42年9月21日原子力委員会決定)に基づく研究結果を踏まえ、当時、食品衛生調査会において安全性が確認されたことなどから、昭和47年に、発芽防止を目的とするものに限り認められたものです。

食品安全委員会では食品の安全性関係の情報を収集していますが、これまでに我が国でばれいしょに放射線を照射したことを原因とする健康被害の情報や安全性に懸念があるといった情報は、入手していません。

なお、我が国の食品衛生法に基づく規格基準で認められている吸収線量は150 Gy*(=0.15 kGy)であり、世界保健機関(WHO)が食品に照射しても安全性に問題がないとしている吸収線量10 kGyより低いレベルに抑えられています。

放射線を照射された食品に対する情報については以下を御参照ください。

今後も放射線照射食品に関しては、情報収集を継続するとともに、その情報を広く提供したいと考えておりますので、お近くの方々の放射線照射食品に関する意識等について、特段の情報があれば、御報告をお願いします。

[参考]

○食品安全委員会

「放射線照射食品に関する情報」（平成 22 年 6 月 16 日作成）

http://www.fsc.go.jp/sonota/hoshasen/hosha_index.html

* Gy（グレイ）：放射線が物質に当たったときに、その物質にどのくらいのエネルギーを与えたのかを表す単位

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく「食品、添加物等の規格基準」において、原則、食品に放射線を照射してはならないと定められています。ただし、発芽防止の目的でのばれいしょへの放射線照射については、昭和 47 年に食品衛生調査会で安全性について審議を行い、放射線の線源（コバルト 60）、種類（ガンマ線）、吸収線量（150 グレイを超えてはならない）や再照射防止を規定した上で、認められています。現時点において、この取扱いの変更が必要となるような安全性に関する知見は把握しておりません。

食品の安全性確保のための取組等については、厚生労働省ホームページの活用等により情報公開に努めており、食品への放射線照射についても、現在までの検討状況等について、ホームページにおいて公開しているところです。また、当省の委託事業として行った「食品への放射線照射についての科学的知見のとりまとめ業務」報告書をホームページに掲載していますので、御参照ください。

[参考]

○厚生労働省

「食品への放射線照射について」

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

【消費者庁からのコメント】

放射線照射ばれいしょについては、食品衛生法に基づき放射線を照射した旨を表示することが義務づけられており、容器包装されて販売される場合であれば、流通時に限らず店頭で販売する際にも当然その表示義務があります。

◇【トランス脂肪酸】

○ トランス脂肪酸の健康影響について

マーガリン・ショートニングを使用した食品には、トランス脂肪酸が含まれている。このトランス脂肪酸が血液中のLDLコレステロールの増加に寄与している疑いが報告されている。そこで、外食や食品を購入する際に、関連食品におけるトランス脂肪酸の含有量が安全域に収まっているのか実態が知りたい。また、この分析法の公定方法が確立され、トランス脂肪酸の食品表示の義務化の検討もお願いしたい。

(福井県 男性 68歳 医療・教育職経験者)

【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脂肪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。

トランス脂肪酸の食品健康影響評価がなされた際には、適宜情報提供を行っていく予定です。

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臓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

「トランス脂肪酸（ファクトシート）」（平成16年12月17日作成、平成21年6月1日更新）

<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、3月9日に、「トランス脂肪酸の表示に向けた今後の取組方針」に基づき、①食品事業者による自主的な情報開示の取組を促進するため、「トランス脂

脂肪酸の情報開示に関するガイドライン」(仮称)を取りまとめ、②トランス脂肪酸の表示の制度化に向けて、引き続き検討するとしたところです。

今後、引き続きガイドラインの策定作業を進め、近日中にガイドラインの原案を公表して、パブリック・コメントを開始することとしたいと考えています。

[参考]

○消費者庁

「トランス脂肪酸に関する情報」

<http://www.caa.go.jp/foods/index5.html>

◇【メチル水銀】

○ 魚介類の摂取と水銀について

平成 22 年 6 月、厚生労働省から「魚介類摂取に伴う水銀に関する注意事項」が発せられた。魚の摂取は我が国の食文化の根源であるので驚いた。正確な情報を提供するために栄養士のとるべき態度はいかようだろうか。

(兵庫県 男性 53 歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

魚介類のメチル水銀の含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではありませんが、一部の魚介類については、食物連鎖を通じた濃縮を経てメチル水銀濃度が比較的高いものも見受けられます。

食品安全委員会がとりまとめた「魚介類等に含まれるメチル水銀についての食品健康影響評価」では、胎児をハイリスクグループとし、妊婦が1週間に摂取しても胎児に影響を及ぼさない量(耐容週間摂取量)を、妊婦の体重1kg当たり水銀として2.0μgとしました。

食品安全委員会のホームページでは、メチル水銀の摂取量を耐容週間摂取量以下に抑えた1週間の魚料理の献立も紹介していますので、是非参考にしてください。

魚介類には、良質なタンパク質や、生活習慣病の予防、脳の発育に効果があると言われているEPA、DHA等の不飽和脂肪酸を多く含み、また、カルシウムを始めとする各種の微量栄養素の摂取源として健康的な食生活に不可欠な食品です。メチル水銀濃度が高い魚ばかりを多量に食べることを避け、魚食のメリットを活かしていただけるよう情報発信してください。

また、メチル水銀についての理解のため、DVD「気になるメチル水銀～妊娠中の魚の食べ方～」を作成していますので、是非、御覧ください。

また、メチル水銀に関連する施策の実施状況についても、御報告をお願いします。

[参考]

○食品安全委員会

「ママ。メチル水銀って知ってる?～おなかの赤ちゃんからのメッセージ～」

<http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-gunma210526/risk-gunma210526-lecture.pdf>
「お母さんになるあなたへ（魚介類に含まれるメチル水銀について）」
<http://www.fsc.go.jp/sonota/maternity/maternity.pdf>
「映像配信」
<http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd-ichiran.html>

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、平成17年11月2日に食品安全委員会による食品健康影響評価の結果を踏まえ「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」の公表を行いました。

本年6月には、平成17年度以降に各地方公共団体において実施された「魚介類に含まれる水銀の調査」の結果を踏まえ、本注意事項の見直し（対象魚介類の追加）を行ったところです。

食品健康影響評価においては、特に水銀の悪影響を受けやすいと考えられる対象者（ハイリスクグループ）は胎児とされ、注意事項の対象は妊娠している方または妊娠している可能性のある方とされていることから、乳児、小児や妊婦以外の成人は、注意事項の対象とする必要はないと考えています。

また、妊婦についても、現在の平均的な暴露量は、耐容量（懸念される胎児に与える影響を十分保護できる量）を下回っていることから、平均的な食生活をしている限り、健康への影響について懸念されるようなレベルではないものと考えています。

魚介類は良質なたんぱく質及びカルシウム、鉄などの栄養素を多く含み、EPA、DHA等の高度不飽和脂肪酸がその他の食品に比べ一般に多く含まれる等重要な食材です。特に水銀含有量の高い魚介類を偏って多量に食べることを避けて水銀摂取量を減らしつつ、魚食のメリットを活かしていくことが望まれます。

なお、注意事項を公表するにあたり検討に用いた魚介類のメチル水銀量のデータについては、厚生労働省ホームページに掲載しています。

[参考]

○厚生労働省

「魚介類に含まれる水銀の調査結果」

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/05/dl/s0518-8g.pdf>

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、魚介類を含む食品中の水銀やダイオキシン類等の含有実態調査を実施しております。これまでの調査結果によれば、例えば、クロマグロのメチル水銀濃度は0.21～1.3ppm、その他のマグロ類についてはさらに低濃度です。これは通常の食生活をしている限り、健康への影響について懸念されるレベルではないと認識しています。これらについては、農林水産省の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

活を送ることが重要だと考えられます。

[参考]

○農林水産省

「食品安全：個別危害要因への対応（有害化学物質）」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard_chem.html

「健康に悪影響を与える可能性のある魚介類中に含まれる物質などについて」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu

◇【自然毒】

○ 毒のある植物について

秋は山野を歩くのに良い季節であるが、きちんとした知識を身につけ、キノコや山野草をむやみに口にしないよう、各人が気をつけなければならない。また、国の機関は、毒のある植物を誤って食した場合、嘔吐・発熱・けいれんなどの緒症状が出る摂取量と発生症状の相関を調べて欲しい。

(福岡県 女性 50歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会コメント】

食品安全委員会では、食品の安全性の問題等について知識と理解を深めることが大切であると考えており、各地での講演等の機会に、じゃがいもに含まれる危害要因であるソラニンなどを例として、「食品にゼロリスクはない」ことを前提として、リスクをどのように考えていったらよいのかということ、リスクコミュニケーションの重要なメッセージの一つとしてお伝えしています。

このほか、食品安全委員会のホームページの「キッズボックス」のコーナーでは、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、イラストなどを用いて説明していますが、「食材は、自然のままなら安全なの？」では、じゃがいもや青梅等の身近な食材について、調理法によっては害になることを説明しています。

最近では、毒キノコに関する報道が特に多くなっていますので、注意していただきますようお願いいたします。

[参考]

○食品安全委員会

「食材は、自然のままなら安全なの？」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids8.pdf>

「毒キノコ（ニガクリタケ等）による食中毒防止について」

http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/shokutyudoku_nigakuritake.pdf

「スギヒラタケの摂取について（注意喚起）」

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

【厚生労働省からのコメント】

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ることや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。有毒植物の鑑定には専門的な知識が必要ですので、素人判断による喫食は非常に危険です。

なお、厚生労働省ホームページにおいて、食中毒に関与する有毒植物の特徴や有毒成分等の情報について掲載し、植物性自然毒注意喚起を行っています。

また、各都道府県等や各保健所等においても、有毒植物に関する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。

[参考]

○厚生労働省

「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】

農林水産省は、ホームページ「安全で健やかな食生活を送るために 知識があればこわくない！天然毒素」において、ジャガイモ、アジサイ、スイセン等の天然毒素による中毒を予防するために役立つ情報提供を行っています。

今後も、引き続き、安全で健やかな食生活を送るために役立つ情報を、ホームページなどを通じて提供してまいります。

[参考]

○農林水産省

「安全で健やかな食生活を送るために 知識があればこわくない！天然毒素」

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin.html>

◇【食品添加物】

○ タール系色素の安全について

現在食品添加物・着色料の中に、食用赤色3号などタール系色素と呼ばれる着色料があります。厚生労働省の使用基準には量的な設定はありません。一方、消費者団体の一部では発がん性や変異性の理由で使用を禁止しています。量的な基準が必要ではないでしょうか。

(宮崎県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

○ 子どもが口にする食品添加物について

子どもが口にする駄菓子等をみると、様々な食品添加物が含まれていることに驚く。ある本によれば「青色1号」などには、発がん性が認められるとあった。食品安全委員会やメーカーは、多方面から正しい情報を開示することにより、消費者の食品添加物に対する不安や誤解を取り除いていただきたい。

(東京都 男性 40歳 食品関係業務経験者)

○ 栄養ドリンクの安全性について

栄養ドリンクには、多くの添加物が入っているそうです。常用したり過剰摂取することによる健康への影響を懸念します。健康によいといわれる成分であっても、長期に継続して飲み続けることによって身体に害となるというものは、多くあるのではないかと思います。

(長野県 女性 49歳 その他消費者一般)

○ サラダ油の安全性の確保について

特定保健用食品という名のついたサラダ油において、かつては出荷停止という事態が起こったが、現在も健康油というキャッチフレーズの食用油が市場で販売されている。ヘルシーなイメージが先行するが、数々の添加物が使われていると思うが、流通しているさまざまなサラダ油の安全性について、再度調査をしてほしい。

(長野県 女性 49歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品添加物の安全性については、厚生労働省からの評価依頼を受けて、食品安全委員会が慢性毒性試験、変異原性試験、繁殖毒性試験、催奇形性試験、抗原性試験等の成績を基に評価を行っており、その評価結果を踏まえ、厚生労働省において必要に応じて使える食品や使用量の限度について使用基準を決めているほか、健康被害を引き起こす原因となる有害な不純物等が添加物そのものに含まれることがないよう個別に成分規格を定めて、食品添加物の安全性及び品質を確保しています。また、食品安全委員会では、リスク評価の結果が適切に管理施策に反映されているかモニタリングも実施しています。

食品安全委員会ではリスク評価等の内容をわかりやすく解説したDVDを作成しています。食品添加物については、DVD「気になる食品添加物」において、食品添加物はどんなものか、どのように安全性を評価しているのかをドラマ形式で分かりやすく解説しています。映像は食品安全委員会のホームページから御覧いただけるほか、送料のみの負担でDVDの貸出も行っておりますので、是非御利用ください。

なお、食品添加物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、国際機関、各国のリスク評価や研究結果、取組等について情報収集を行うとともに、わかりやすく整理して情報提供に努めてまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「映像配信」

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

「各種DVD貸出し申込み」

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

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物は、食品の製造の過程において、加工又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おります。

食品添加物の使用を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、添加物としての検討を行い、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しています。また、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、必要に応じて安全性を確認しています。

また、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の値（一日摂取許容量）を大きく下回っていることが明らかとなっております。

食品添加物の規制については、厚生労働省の下記のホームページで御覧いただけますので、御参照下さい。

〔参考〕

○厚生労働省

「食品添加物の規制について」

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

◇【農薬】

○ ポジティブリスト制度について

ポジティブリスト制度が施行されて4年になるが、消費者や生産者は、安全性向上のために制度はあるものの実状が把握できていないように思います。消費者や生産者の理解を促進し、実効性のあるものにしていく必要があると思います。

（愛媛県 女性 51歳 食品関係業務経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

ポジティブリスト制度とは、食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（農薬等）について、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する制度で、すべての農薬等について、残留基準等を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等の禁止を行うものです。

食品安全委員会では、厚生労働省からの要請に基づき、ポジティブリスト制度導入時に暫定的な残留基準の設定された農薬等のリスク評価を行い、厚生労働省においてリスク評価結果を踏まえ、改めて残留基準値を設定することとなります。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、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、パンフレット等を通じた情報提供に努めてきているところです。

意見交換会における行政からの説明資料、ホームページ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。

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ひます。

○ 家庭菜園における農薬の使用頻度について

近年、家庭菜園が人気で、個人で農薬を使用することも多いと思ひますが、その使用方法が本当に適切で、安全な収穫物を獲られているのか心配になります。個人で農薬を使用している人がどのように農薬を使用しているのかという調査をするとともに、農薬に記載されている使用方法を守るよう消費者に呼びかける必要がある。

(千葉県 女性 35歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

御意見をいただきありがとうございます。

農林水産省では、家庭菜園で農薬を使用する方に対して、農薬の使用方法が守られるよう、(社)日本家庭園芸普及協会などを通じて周知を図っているところです。また、農林水産省ホームページでも、家庭菜園で農薬を安全に使うための情報提供をしています。

今後とも、農薬が正しく使用されるよう、農業者だけでなく、家庭菜園で農薬を使う方への周知の徹底に努めてまいります。

[参考]

○農林水産省

「安全で健やかな食生活を送るために 家庭菜園などで農薬を安全に使うには？」

http://www.maff.go.jp/j/fs/f_nouyaku/010.html

◇【口蹄疫】

○ 輸入加工食品の安全性について

日本では口蹄疫にかかった家畜は全て殺処分しているので安全であることは理解した。しかし、中国や韓国が加工品としている可能性があるのであれば、加工品のチェックの方法が知りたい。また、そのような加工品が輸入されている事実を知らされていないことも大きな問題ではないか。

(山口県 女性 43歳 食品関係業務経験者)

○ 畜産物の安全性について

畜産物の安全性についての原則は、食品生産履歴の全てのプロセスが正常であることだ。食べても安全だからといって、一般流通を急ぐことは原則をないがしろにすることにならないか。食べて問題ない食品であれば、生産過程が異常であっても流通していいとすれば、潜在的リスクは確実に高まる。予防措置こそが食の安全確保作業である事実を決してゆるがせにはできない。

(埼玉県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

口蹄疫ウイルスは人や馬、犬、猫などは極めて感染しにくい動物であり、万が一、人が口蹄疫に感染した牛や豚の肉を食べたり、牛乳を飲んだりしても人が口蹄疫にかかることはありません。また、口蹄疫が発生した農家の家畜は、殺処分および埋却する(埋める)とともに、発生した農場周辺の牛や豚の移動を制限しているので、口蹄疫にかかった家畜の肉や乳が市場に出回ることはありません。

今回の宮崎県における発生については、7月27日に全ての移動制限・搬出制限地域においてウイルスがないことが確認され、制限が解除されました。8月27日には全ての防疫措置が終了し、現在は「観察牛」により念には念を入れてウイルスがないことを確認しています。また、国、県の防疫対応の検証を行っているところであり、得られた教訓や課題を踏まえ、今後の口蹄疫の防疫対応の強化につなげてまいります。

中国や韓国等の口蹄疫発生地域からの偶蹄類の肉や臓器およびハムやソーセージ等の加工品の輸入は原則禁止されており、加熱処理基準に従って加熱処理されたものに限り一部輸入可能となっています。

◇【リスクコミュニケーション関係】

○ 食品安全モニターの役割について

食に関して何か生じたときに、どこで情報を得るかは大事な問題だ。そのような時、食品安全委員会を案内するのが食品安全モニターの役割であるのかもしれない。モニターとして、食品安全委員会の定着を地域の活動の中で広げていかなければいけないと思う。

(東京都 女性 56歳 医療・教育職経験者)

○ DVD「クイズで学ぶリスク評価」について

DVD「クイズで学ぶリスク評価」を学生に見せたところ、リスク評価についてほとんど知識のない学生に対しても、楽しく分かりやすく理解させることが出来た。なお、もう少し詳細なデータを掲載した解説編があるとより有効なツールになると感じた。

(群馬県 男性 48歳 食品関係研究職経験者)

○ 「食の安全・安心」にかかわるリスクコミュニケーションに携わって

最近、JAファーマーズマーケット出荷者研修会や、地域住民を対象としたNPO主催の研修会・講演会にて、「食の安全・安心」に関してのテーマで話をさせて頂く機会が多いが、手ごたえはあり、食の安全・安心に関わるリスクコミュニケーションの大切さを改めて感じている。

(静岡県 男性 59歳 食品関係業務経験者)

○ 青果市場の勉強会で食品安全委員会の紹介をしたことについて

青果市場の社員を対象にした勉強会で、食品安全委員会の紹介、農薬のリスク評価等の話をした。勉強会の中で、残っている農薬によって体の調子が悪くなったという実際の被害は出ているのだろうか、消費者は農薬に関して過敏に反応しすぎているのではないかというような意見が出た。

(茨城県 女性 51歳 その他消費者一般)

○ 食品の残留農薬に関する情報提供について

食品安全モニターとして、消費者に、食品の残留農薬について科学的な中立公正なリスク評価等を伝えている。最近、消費者から、農薬の使用について理解のある意見が聞かれるようになってきたことと感じている。これもリスクコミュニケーションの成果だろうか。

(茨城県 女性 51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、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の共催により開催したり、ホームページやメールマガジンを始め、パンフレットや季刊誌の発行など丁寧で分かりやすい情報提供に努めています。

国民の皆様にはさらに理解を深めていただくため、今後も頂いた御意見を参考にしながら、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ます。

また、食品安全モニターの皆様の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。

[参考]

○食品安全委員会

「映像配信」

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

「各種DVD貸出し申込み」

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

◇【事故米】

○ 非食用米穀の不適正流通について

平成 20 年の事故米事件は不正を働いた業者が倒産に追い込まれ、完全終息したかのように思っていたのですが、事故米扱いとなったもののうち、未だに使用途不明なものが大量にあると公表されました。米菓子などに使用されて現在も流通されているのかと思うととても不安です。

(三重県 男性 39 歳 食品関係研究職経験者)

【農林水産省からのコメント】

本年 7 月に公表した「平成 19 年に輸入された非食用米穀の不適正事案」については、流通状況及び用途が判明していない 63 トン及び本件に関与していた業者が飼料用として処理したと報告された非食用米穀（約 3, 000 トン）があることから、引き続き調査を行っております。

これら米穀については、輸入検疫の際に、カビ又は塗料以外の問題は指摘されておりません。また、農林水産省も、これらの米穀について輸出国における船積み段階で検査を行っており、基準値を超える残留農薬やカドミウム、アフラトキシン（カビ毒）は検出されておりません。

なお、農林水産省では、事故米問題を契機に、平成 20 年 11 月に国と輸入業者の契約条項を改定しました。輸入時に食品衛生法違反となった米穀については、輸出国等への返送又は廃棄をさせており、現在は今回問題となったような非食用としての輸入はありません。

加えて、主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律を改正（平成 22 年 4 月施行）し、輸入に限らず食用不適米穀等については、定められた用途に確実に使用すると確認できた事業者が直接販売しなければならないこととしました。このことにより、今回問題となったような事業者間の転売はできなくなっています。

この他、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレーサビリティ法）が平成 22 年 10 月に施行されることとなっており、新たな米穀の流通監視体制の構築を図っています。今後とも、米穀の適正流通の確保に努めていくこととしております。

〔参考〕

○農林水産省

「食糧法「遵守事項」関連政省令」

<http://www.maff.go.jp/j/soushoku/keikaku/zyunshu/index.html>

「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律及び関連政省

令等」

http://www.maff.go.jp/j/soushoku/keikaku/kome_toresa/index.html

◇【輸入食品】

○ 輸入食品の抗生物質検査について

輸入食品の抗生物質検査は、入荷ごとにロット単位で分析を行う必要はないのでしょうか。問題がない場合、ある一定の輸入の回数以上は、書類審査のみで、国内に入荷され流通していると耳にしたのですが、何か制度があるのでしょうか。

(愛媛県 女性 51歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

輸入食品に関しては、厚生労働省において策定する輸入食品監視指導計画に基づき、統計学的に一定の信頼度で法違反を検出することが可能な検査数を基本に、食品群ごとに、違反率や輸入量、可能性のある危害の健康に及ぼす影響の程度などを考慮して作成した年間計画に基づくモニタリング検査を行っています。さらにモニタリング検査の結果や海外情報等により、違反の蓋然性が高いと判断された食品については、検査命令（輸入者に対し、輸入の都度全ロット検査を命じ、結果が判明し適法であることが確認されなければ輸入できない制度）措置を講じており、検査命令が適用された食品については、生鮮品であっても検査結果が適法であることが確認されなければ輸入を認められないこととなっています。

このような体制で輸入食品の監視は行われており、御指摘にある一定の輸入回数をもって書類審査のみで輸入を認める制度はありません。

[参考]

○厚生労働省

「輸入食品の安全を守るために」

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

「平成21年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kekka/h21.html>

「平成21年度輸入食品監視統計」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/07toukei.pdf>

「平成22年度輸入食品監視指導計画」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/keikaku/10.html>

◇【健康食品】

○ 健康食品の情報提供について

昨今の TVCM や新聞紙上の広告には、誇大な文言で消費者心理をあおる健康食品群がある。これらの中には科学的根拠を持たないものも多く、消費者の知識不足による過剰摂取や飲み合わせによってアレルギーや健康被害が心配だ。行政からのきめ細かい情報提供を切に望む。

(静岡県 女性 62歳 その他消費者一般)

【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未然防止に取り組んでいきたいと考えています。

【消費者庁からのコメント】

健康食品の表示に関する課題については、消費者庁が開催した「健康食品の表示に関する検討会」において消費者・事業者の代表や学識経験者にご議論いただき、その結果を「論点整理」として8月27日の消費者委員会において報告したところです。

今後、消費者庁において健康食品の表示・広告規制の効果的な執行を実施していく他、科学的根拠が確認された成分については、一定の機能性表示を認める仕組みの研究を実施することとしております。

また、消費者からの相談を受け付ける体制や適切な情報提供を行う体制の整備については、消費者委員会においてさらに議論いただきたい事項として報告を行っております。

[参考]

○消費者庁

「健康食品の表示に関する検討会」論点整理

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin388.pdf>

「健康食品の表示に関する検討会」論点整理の概要

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin389.pdf>

◇【衛生管理関係】

○ 魚売り場の温度管理について

魚売り場の一角に、「とろ箱」に氷を敷き詰めて、産地直送のような形で魚が並べられているのによく見かけるが、保冷設備が整っていない状態では、氷も溶けてしまい、温度管理は難しい。魚の販売において、温度だけでなく、店頭に届いてからの衛生管理が不十分ではないかと思う。

(山口県 女性 42歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

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。

御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、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。

○ 地産農産物の販売方法について

地場産の農産物が、専門販売所だけでなく、スーパー等でコーナーを設けて販売されていることがある。行政や販売場所を提供する側は、衛生、トレーサビリティ、残留農薬などについての徹底した管理指導の関与をしていただき、安全な食材が提供されることを望む。

(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】

国内に流通する野菜等の残留農薬等の検査については、各都道府県等において、地域の実情や過去の違反の発生状況等を勘案してそれぞれ策定する食品衛生監視指導計画に従い監視指導の実施を図っています。本計画では、野菜類を含めた食品群毎に、当該地域及び全国的な違反状況、問題発生状況等を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品及び検査項目に重点を置いて、年間の検査予定数が定められています。検査の結果、農薬等が基準値を超えて残留する食品が見つかった場合、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、事業者に対し指導しています。

【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。

農薬は、病虫害防除のために用いる資材であり、食料の安定的な生産に必要なものです。国内において、適切な防除ができる方法で農薬を使用した場合に、収穫さ

れた農作物にこれ以上は残留してはならない濃度として、残留基準値が設定されています。農林水産省では、残留農薬基準を超えることのないよう農薬使用基準を定め、全ての農薬使用者に農薬使用基準の遵守を義務付けています。引き続き、農薬の適正使用の指導を徹底し、農作物等の安全の確保を図ってまいります。

◇【食品表示関係】

《期限表示》

○ 食品の期限表示と消費者の対応について

消費者は食の安全・安心を表示制度によって守られているが、期限表示の意味とその目的をよく理解していないのではないだろうか。消費者自身が五感を活用し、古くからの知恵を活用して、食品の無駄をなくし、健全な食生活ができることを期待する。

(福岡県 女性 74歳 医療・教育職経験者)

○ アイスクリームの賞味期限について

アイスクリームには賞味期限を設定しなくてもいいと規定されているが、例えば、オープンボックスで、常に外気にさらされている状態の保存方法で、アイスクリームの劣化は進まないだろうか。毎年猛暑が続いているので、アイスクリームにも賞味期限をつけてもいいのではないかと思う。

(宮崎県 男性 47歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

＜食品の期限表示について＞

近年の食品の製造・加工技術の進歩等を踏まえ、食品の安全性を確保する上で、品質保持に係る情報としては、製造年月日を表示することよりも、品質保持が可能な期限の表示を行うことの方が有用となってきたため、平成7年より、製造年月日等の表示に代えて期限表示を行うこととなりました。

本制度を皆様により深く理解していただくため、「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）」や期限表示に関するパンフレット等も作成し、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。

＜アイスクリームの賞味期限について＞

アイスクリームは、期限の表示が必要とされている弁当や生菓子とは異なり、低温下では品質が経時的に安定していること等から期限の表示が必要ないとされているところです。

しかしながら、アイスクリーム類及び氷菓の表示に関する公正競争規約において、具体的な保存方法として、「マイナス18度以下で保存して下さい。」等と、保存上の注意を食品に明記することとされています。

製造者、販売者においては、こうした規約等を踏まえ適切に保存していただきたいと考えております。

《「ゼロ」表示》

○ 清涼飲料水のカロリー表示を科学的表現で明瞭に

「カロリーフリー」「カロリーゼロ」等の言葉は曖昧で、それぞれ異なる基準に基づいていることが消費者に伝わっていない。摂取している人がその内容を明瞭に認識できることが重要と考える。正確な科学的表現を検討すべきと考える。

(茨城県 女性 57歳 その他消費者一般)

【消費者庁からのコメント】

我が国においては、栄養成分の量に関する表示について、健康増進法第31条第1項の規定に基づき、表示方法等を定めているところであり、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）と表記できます。

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」を強調する場合には、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います。

なお、「～ゼロ」という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、商品選択の一助となると考えられます。

《食品表示全般》

○ 食品表示の簡略化について

食品事故の頻発からか、食品のパッケージにはところ狭しと、多くの情報が表示されているが、あまりに多い情報量のため、本当に知りたい物を探すのさえ難しい。肉類や農産物に番号入力によるパソコンで食品情報を知ることができるシステムがあるが、いろいろな食品での情報開示にもこの方法を是非導入して、簡単に詳しく知ることができる食品情報開示システムを作してほしい。

(鹿児島県 女性 47歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

食品の表示に関しては、公衆衛生の観点から、また、消費者が十分な情報を得た上で的確に食品を選択するためにも、消費者にとってわかりやすい表示を実施していくことが重要であると考えています。

食品衛生法施行規則では、容器包装あるいは外装の見やすい場所に記載することとしておりますので、商品の内容と表示が見やすくなるよう工夫することが重要です。

今後とも、適正な食品表示が行われるよう、関係機関と連携を取りながら、よりよい食品表示制度の推進をしてまいりたいと考えております。

なお、表示に用いる文字の大きさは、JIS規格で定める8ポイント以上（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものでは、5.5ポイント以上）とするよう指導しているところです。

○ 遺伝子組換えパパイヤ及びパパイヤ加工品の表示義務化について

消費者委員会食品表示部会の議事録（平成 22 年 5 月 24 日）によると、遺伝子組換えパパイヤ及びパパイヤ加工品の表示については、「パブリック・コメント、WTO 通報という手続を経て、その関係方面からの意見、異議がなかった場合には、原案の形での改正案を施行する」との結論であった。しかしながら、3ヶ月を経過しても、パブリック・コメントの募集等はなされず、一体どうなっているのか、どのリスク管理機関からの情報もなく、宙ぶらりんになっている感がしてならない。食品安全委員会は、健康影響評価結果が施策に反映されていない事実をリスク管理機関（厚生労働省、消費者庁）に確認すべきではないのか。

（神奈川県 男性 51 歳 食品関係業務経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55-1 系統については、「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」に基づき、ヒトの健康を損なうおそれがないと判断した評価結果を平成 21 年 7 月 9 日に評価要請機関の厚生労働省に対して通知しています。

食品安全委員会は、食品安全基本法に基づき食品健康影響評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況を監視し、必要があると認められるときは、内閣総理大臣を通じて関係各大臣に勧告できることとされており、現在、監視の一環として、食品健康影響評価が、食品の安全性の確保に関する施策に適切に反映されているかを把握するため、食品健康影響評価の結果に基づくリスク管理機関の施策の実施状況の調査中です。パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55-1 系統についても調査対象となっています。

◇ 【その他】

《食品トラブルの情報提供》

○ 商品の誤表記等のトラブルにおける告知法のルールについて

メーカーの商品に賞味期限の記載ミスや異物混入等の不具合があった場合、内容の程度によっては大々的にテレビで報道されたりしますが、大半は新聞の社会面に小さく社告掲載されるケースが多いと思います。官庁等が主導して情報を一括に集め、メール配信等を行うサービスを開始すれば、効率的に情報がきちんと消費者に伝わると思います。

（東京都 男性 37 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、アレルギー表示の欠落といった、特定の消費者にとって当該情報が伝達されないことにより著しく支障・不利益が生じることが懸念される場合にあっては、消費者への適切な情報提供の観点から、消費者庁ホームページにおいて広く公表することとしています。

《ビタミンC》

○ ビタミンCのサプリメントの摂取について

合成したビタミンCによる健康被害の話は聞いたことがありませんが、合成したビタミンCを長期にわたり飲用することの安全性についてはぜひ、調査及び研究をしていただきたいと思います。

(長野県 女性 49歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省としては、「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について(平成17年2月28日付け食安発第0228001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知。以下「指針」という。)において、科学的根拠に基づく1日摂取目安量を設定すること、「いわゆる健康食品」の成分が経口摂取の医薬品としても用いられるものについては、医薬品として用いられる量を超えないようにすること等を指導しているところです。

また、(独)国立健康・栄養研究所のホームページに「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し、個々の健康食品素材の安全性・有効性などの情報を提供しておりますので、御参考としてください。

[参考]

○ (独)国立健康・栄養研究所

「健康食品」の安全性・有効性情報

<http://hfnet.nih.go.jp/>

《アルコール飲料表示》これらの意見についても、関係行政機関に回付しております。

○ アルコール缶飲料の表示について

缶ビールや缶酎ハイの種類が多さには驚く。値段の安さから酒類も酒類でない飲料もラベルだけでは判別がとても難しい。飲酒運転撲滅や未成年者の飲酒禁止の観点からも酒類缶飲料へのアルコール含有表示をもっと目立ったものにする義務付けを徹底してほしい。

(鹿児島県 女性 47歳 食品関係業務経験者)

○ アルコール入り飲料の誤飲について

最近、果汁入りのアルコール飲料が発売されている。表示には果物の写真ないしイラストがプリントされており、文字の読めない幼児にとっては、アルコール飲料なのかジュースなのか判別しにくいものである。幼児が誤飲しないよう対策が必要と考える。

(宮崎県 男性 56歳 食品関係業務経験者)