

食品安全モニターからの報告（平成23年5・6月分）について

■ 食品安全モニターから5月中に32件、6月中に28件の報告がありました。

報告内容の内訳	5月	6月
◇【放射性物質】	7件	8件
◇【腸管出血性大腸菌】	17件	5件
◇【農薬・添加物】	1件	2件
◇【容器包装】	2件	0件
◇【健康食品】	2件	0件
◇【遺伝子組換え食品】	0件	1件
◇【食物アレルギー】	0件	2件
◇【その他の食品衛生】	0件	3件
◇【リスクコミュニケーション関係】	0件	3件
◇【食品安全モニター活動関連】	0件	1件
◇【トレーサビリティ】	0件	1件
◇【表示】	3件	1件
◇【その他】	0件	1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。

【放射性物質の内訳（5・6月分合計15件中）】

全般	4件
リスク管理	8件
リスクコミュニケーション	2件
表示	1件

【腸管出血性大腸菌の内訳（5・6月分合計22件中）】

全般	3件
リスク管理	12件
リスクコミュニケーション	6件
表示	1件

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・要望等について報告していただいております。それらに対する回答については、食品の安全性の確保に関する施策の推進に役立てるため、食品安全委員会において調査審議されています。

平成23年5月及び6月に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
 - ・現在又は過去において、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（5年以上）を有している方
 - ・過去に食品の安全に関する行政に従事した経験（5年以上）を有している方
- 食品関係研究職経験者

- ・現在又は過去において、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経験（5年以上）を有している方
- 医療・教育職経験者
 - ・現在又は過去において、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（5年以上）を有している方
- その他消費者一般
 - ・上記の項目に該当しない方

◇【放射性物質】

《放射性物質…全般》

○原発事故と食の安全

原発事故に係る原子力安全・保安院、原子力安全委員会の発表に対し、食の安全に関する不安と恐怖を感じる。食品安全委員会の評価が重要だ。魚介類での蓄積、野菜果物のハウス栽培、ウインドレス飼育の鶏卵鶏肉豚肉についての見解をお示し願いたい。

（埼玉県 男性 67歳 食品関係業務経験者）

○食品安全委員会に期待すること

原発事故において「想定外」、「前例がない」という言葉が、責任回避を匂わせ批判を浴びている。食品安全については、想定外に対しても準備しておくことが信頼関係を築く。食品安全委員会がその先頭に立って科学の信頼性を向上させ問題解決を図ることを期待する。

（兵庫県 男性 52歳 食品関係研究職経験者）

○放射性物質等の食品健康影響評価等の推進について

原子力発電所の事故に伴って環境中に放射性物質が放出された。このため農産物、食品が汚染される状況が続き、健康への影響が危惧されている。放射性物質の食品健康影響評価の実施や検査技術等の進展を図ることで、生産から消費までの安全性の向上が期待される。

（広島県 男性 63歳 その他消費者一般）

○お茶の放射性物質について

今回の福島原発事故を契機にして、食品安全委員会で生茶葉と荒茶のリスク評価をし、リスク管理機関で生茶葉と荒茶の暫定規制値を設け、国民に対しわかり易く説明すべきであると考えます。

（宮城県 男性 67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、厚生労働省から諮問を受け、「放射性物質の食品健康影響評価に関するワーキンググループ」を設置し、人体の低線量被ばくに関する疫学データ等を含む最新の科学的な知見をもとに健康への影響について調査審議を行ってまいりました。

その結果、7月26日の第9回同ワーキンググループにおいて、評価（案）がとりまとめられました。

評価（案）の内容は、

- ・ 放射線による影響が見いだされるのは、通常の一般生活において受ける放射線量を除いた生涯における累積の実効線量として、おおよそ 100 mSv 以上
- ・ 小児に関しては、より影響を受けやすい可能性（甲状腺がんや白血病）がある
- ・ 100 mSv 未満の健康影響について言及することは、現在得られている知見からは困難等の見解をとりまとめております。

〔参考〕

○放射性物質の食品健康影響評価の状況について

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/radio_hyoka.html

（なお、上記の「おおよそ 100mSv」は、緊急とりまとめの対象とした放射性ヨウ素や放射性セシウムに限らず、放射性物質合計の実効線量を示しています。また、茶を含め、食品全般を対象としています。）

この評価（案）については、現在、国民の皆様の御意見・情報の募集(30 日間のパブリックコメント)を行ったところであり、今後、食品安全委員会において評価書の内容を最終的に取りまとめ、厚生労働省へ評価結果を通知する予定です。

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法上の暫定規制値や試験法に関連する情報については、厚生労働省ホームページを通じて幅広く情報提供しています。報道発表資料や関係通知については厚生労働省ホームページを御確認下さい。

〔参考〕

○東日本大震災関連情報【食品中の放射性物質の検査について】

http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html

《放射性物質…リスク管理》

○東日本沿岸の魚介類の放射性ヨウ素の基準値について

2011 年 4 月 5 日付けで発出された、厚生労働省の「魚介類中の放射性ヨウ素に関する暫定基準値の取り扱いについて」の基準値 2,000Bq/kg については、野菜類と同じ値となっています。野菜類は表面についた放射性物質を除去できるが、魚介類は表面ではないので除去できない。基準値は、もっと低い数値が妥当ではないか。

（宮崎県 男性 57 歳 食品関係業務経験者）

○魚介類の放射性物質の影響について

放射性物質が海底の土から検出され、魚介類や海藻類への影響が懸念されます。より厳しいチェックをすることを希望します。

（長野県 女性 50 歳 その他消費者一般）

○食品等に含まれる放射性物質の基準値と検査体制について

食品、大気、土壌、地下水、海水に放射性物質の基準値を設定するとともに、福島と原発設置自治体に放射能検査の定点を設け、検査体制を強化する必要がある。国はそのための財政措置をすべきである。

（宮城県 男性 67 歳 食品関係業務経験者）

○農作物の放射性物質の検査方法について

神奈川県産の茶葉から基準値を超える放射性物質が検出されたことの報道を見て、放射性物質の検査方法についての疑問を持ち、摂取することに不安を感じた。消費者が安心できる検査法の確立とそれをわかりやすく報道してほしい。

(千葉県 女性 55歳 その他消費者一般)

○茶葉の放射性物質含有量検査について

放射性物質含有量をお茶のどの段階で検査するのが適切かという議論の論点で、基準を置くべき段階そのものと、消費者の食品に対する安全意識への配慮という二つあるように感じられる。客観的な議論を期待する。

(愛知県 女性 51歳 その他消費者一般)

○安心して飲める茶葉

千葉県や群馬県では生の茶葉から放射性セシウムが検出された。千葉県成田市では40kgの製茶が出荷されているため回収を県が命じているという。消費者が安心して茶葉を飲めるように内閣府が関係各省と連携をとってほしい。

(岡山県 男性 53歳 その他消費者一般)

○放射能汚染の影響予測について

震災後、食品の放射能汚染が起これば問題となっています。それに伴い、陳列されている「食品」への信頼が揺らいでいます。土壌から放射性物質の農作物への移行係数は発表されましたが、海洋汚染に関する情報が不明確です。風評被害を出さないよう、事前に影響予測による生産制限をかけるなど、科学の視点から行う事が求められていると考えます。

(山形県 女性 33歳 食品関係業務経験者)

○食品に含まれる放射性物質の基準値について

食品に含まれる放射性物質の基準値の決定については、被ばくの影響がより高いと思われる小児や飛散量の多かった地域の人々の安全を守る観点から、ICRPの定めた平常時の基準「年間1ミリシーベルト」を基礎として決定していただきたいと提言いたします。

(神奈川県 女性 38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、厚生労働省から諮問を受け、「放射性物質の食品健康影響評価に関するワーキンググループ」を設置し、人体の低線量被ばくに関する疫学データ等を含む最新の科学的な知見をもとに健康への影響について評価、審議を行ってまいりました。その結果、7月26日の第9回同ワーキンググループにおいて、評価(案)がとりまとめられ、現在、国民の皆様の御意見・情報の募集(30日間のパブリックコメント)を行ったところであり、今後、食品安全委員会において評価書を最終的にとりまとめ、厚生労働省へ評価結果を通知する予定です。(評価(案)の詳細については、P.3をご覧ください。)

なお、国際放射線防護委員会(ICRP)では、放射線による健康への影響について、平常時の一般公衆の線量限度として、「1mSv/年」と示していますが、これは、

- ・ 「低線量」での健康影響に対するICRPの仮説に基づくモデル計算によれば、誕生から一生涯にわたって毎年1mSv被ばくすると、各年齢別死亡率が75歳まで10000人

に1人以下となる点に加え、

- ・自然界からの放射線による被ばく（ラドン以外※）が1mSvであることを考慮して、リスク管理のために定められたとされています。

※）ラドンによる被ばく量は、住居等により異なり個人差が大きいと除外されたとされています

※）【参考文献：ATOMICA「ICRP 勧告(1990年)による個人の線量限度の考え」、ICRP(国際放射線防護委員会)「1990年勧告」附属書C(表C-5)】

今回の「放射性物質の食品健康影響評価（案）」では、こうしたモデルに関しては、

- ・ある疫学データに基づき直線仮説の適用を検討している論文もあるが、モデルの検証は難しく、そのデータだけに依存することはできない
- ・国際機関において、閾値がない直線関係であるとの考え方に基づいてモデルを適用してリスク管理上の数値が示されているが、仮説から得られた結果の適用については慎重であるべきである

と判断され、仮説に基づくモデルによるのではなく、放射線を被ばくした人々の実際の疫学データで言及できる範囲で結論をまとめ、生涯の追加の累積線量でおおよそ100mSv以上で健康影響が見い出されているが、100mSv未満については現在の知見では健康影響についての言及は困難とされています。

【厚生労働省からのコメント】

食品の放射性物質の試験法や、地方自治体における検査計画及びその検査結果に関連する情報については、厚生労働省ホームページを通じて幅広く情報提供しています。報道発表資料や関係通知については厚生労働省ホームページを御確認下さい。

[参考]

- 東日本大震災関連情報【食品中の放射性物質の検査について】

http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html

【農林水産省からのコメント】

○魚介類の放射性物質の影響について

福島第一原子力発電所の事故を受け、3月24日から水産物中の放射性物質の調査を実施し、調査結果を公表しています。

農林水産省としては、5月2日付けで策定した「水産物の放射性物質検査に関する基本方針」及び原子力災害対策本部が策定した「検査計画、出荷計画等の品目・区域の設定・解除の考え方」に基づいて、関係県や関係業界と連携して、水産物の放射性物質調査の強化を図っているところです。

このほか、平成23年度の第2次補正予算において5億円の予算を計上し、水産物中の放射性物質の調査や、分析機器・分析体制の強化を図ることとしています。

被災地で漁業を再開・継続していくためには、水産物の放射性物質調査を実施して安全を確認することが重要です。今後とも関係県と連携し、水産物の放射性物質調査を推進していきます。

[参考]

- 放射性物質の水産物への影響等に関するQ&A

http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/Q_A/index.html

《放射性物質…リスクコミュニケーション》

○東北地方太平洋沖地震に伴う原子力発電所事故の影響と食品の安全性についてのQ&Aについて

食品安全委員会のホームページに食品の安全性についてのQ&Aが掲載され、消費者に分かりやすく説明されており、とてもよいと思います。さらにQ&Aを充実させていっていただきたいと思います。

(三重県 男性 39歳 食品関係研究職経験者)

○放射性物質による農産物への影響について

放射性物質の検出された農産物に対して、消費者の目が厳しくなっている。食品を安全に購入・消費できるように、科学的根拠に基づいた情報開示が求められていると考える。

(愛知県 女性 56歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会としては、「食品中に含まれる放射性物質の食品健康影響評価」(案)のとりまとめに際し、7月29日に「放射性物質を含む食品による健康影響に関するQ&A」をあらためて作成し、ホームページに公表しておりますので、こちらも併せて御活用下さい。

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/radio_hyoka_qa.pdf

引き続き、リスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

食品の放射性物質の検査については、各自治体が主体となり実施されており、その検査結果については、厚生労働省において毎日集約し公表しています。集約した検査結果の公表に当たっては、食品の暫定規制値を超えなかったものを含め、毎日の報道発表や厚生労働省ホームページを通じて迅速に、幅広く情報提供しています。

報道発表及び検査結果などにつきましては、厚生労働省ホームページを御確認下さい。

[参考]

○東日本大震災関連情報【食品中の放射性物質の検査について】

http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html

《放射性物質…表示》

○一番茶の乾燥茶からの放射性セシウム検出について

最近よく一番茶の荒茶から放射性セシウムが、国の基準値を超えたというニュースを聞きます。安全なお茶だと、販売する時に表示をしたり、お茶をつみ取った月日を表示してはどうかと思います。

(愛知県 女性 50歳 その他消費者一般)

【消費者庁からのコメント】

事業者が放射性物質の検査結果が基準値以下であったことや採取月日等を情報提供することは、事実であれば問題ありません。

また、暫定規制値を超えるものは、原子力災害対策特別措置法の規定に基づく出荷制限等により、そもそも市場に流通しない仕組みとなっていることから、このことを徹底させることが重要と考えます。消費者庁としても、消費者に対し食の安全に関する情報を積極的に提供していく考えです。

◇【腸管出血性大腸菌】

《腸管出血性大腸菌…全般》

○生食用食肉の安全基準

牛肉の生食による集団食中毒を受けて、厚生労働省の「衛生基準」を厳しくするとともに、食品安全委員会として「生食用食肉の安全性について」厳しい提言をするべきと考えます。生食禁止の方向も含めて検討すべきです。

(長野県 女性 61歳 医療・教育職経験者)

○と畜場における生肉のリスク評価について

腸管出血性大腸菌 O-111 等に対応した生食用食肉の新基準の設定にあたっては、食品安全委員会委員がと畜場を実態調査して、と畜検査の作業別にリスク評価をすること、海外の最新情報をリスク評価に反映することが重要である。

(宮城県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

○自主検査の励行と衛生管理の徹底を

長野県や長野市が、生肉を提供している飲食店や取り扱っている施設に立ち入り調査をしたら、国の衛生基準を満たさなかったそうです。貴府が厚労省や関係各所と連携をとり、衛生基準を厳守するようお願いしたい。

(岡山県 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】

食品安全委員会では、7月8日に厚生労働大臣からの評価要請を受け、微生物・ウイルス専門調査会において「生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」に関する評価（案）をとりまとめた後、国民の皆様からの御意見・情報の募集を経て、8月25日に厚生労働省に評価結果を通知いたしました。

評価の内容は、厚生労働省の諮問に関して、

- ・ 腸管出血性大腸菌又はサルモネラ属菌としての「摂食時安全目標値」(FSO)は、我が国の既知の食中毒の最小発症菌数から推測すると、0.04 cfu/g よりも小さな値であることが必要であるが、厚生労働省から提案された「摂食時安全目標値」(FSO)の 0.014 cfu/g は、0.04 cfu/g とした場合より 3 倍程度安全側に立ったものであること
- ・ 加工時の「達成目標値」(PO)について「摂食時安全目標値」(FSO)の 1/10 とすることは、流通・調理時の適正な衛生管理下では相当の安全性を見込んだものであること
- ・ 生食部分は、直接は加熱処理されない部分であり、「加工基準」はリスク低減効果はあるものの、それのみでは加工時の「達成目標値」(PO)の担保はできず、微生物検査を組み合わせる(※)ことが必要であること
- ・ 加熱方法の決定等の加工工程システムの設定の際は、こうした検査等により、あらかじめ食品衛生管理の妥当性の確認(バリデーション)が不可欠であることに留意する必要があること

等としています。

※ 25 検体(1 検体当たり 25 g)以上が陰性であれば、高い確率 (97.7%の製品につき 95%の確率) で、「達成目標値(PO)」(0.0014cfu/g)の達成が確認できると評価

なお、評価書の作成に際しては、海外の文献を含め、多数の文献を活用して検討が進められました。

【厚生労働省からのコメント】

本年4月に発生した飲食チェーン店における集団食中毒事件については、関係自治体で調査中ですが、患者が全員ユッケを食していること、多数の重症者がおり死者が4人も発生していることから、現状の指導通知では不十分と判断したものです。

そこで、厚生労働省では、生食用食肉について、今般の食中毒事件を受けて、強制力のある法律に基づく規制の策定が必要と考え、10月の施行を目標に規格基準の策定に向けた所要の手続きを進めているところです。

○自主検査の励行と衛生管理の徹底を

本食中毒事件を受け、全国的に、生食用食肉を取り扱う施設に緊急的に立入を実施しました。不備のある施設は、夏期一斉の取り締まりにおいても指導をお願いしています。

《腸管出血性大腸菌…リスク管理》

○食肉調理管理制度の検討

危惧していたとおり食肉の生食で事故が発生しました。生食を好む日本人ですから今後も発生するのではないかと心配です。早急に食肉の管理技術者制度を確立し、知識の向上を図る必要があります。食肉の取り扱いを許可制にすべきと考えます。

(兵庫県 男性 64歳 食品関係業務経験者)

○焼肉屋チェーン店の集団食中毒について

ユッケ用として提供する生肉は、飲食店から卸業者に生食用食肉と注文すれば、加熱用食肉であっても、暗黙の了解で生食用食肉として納品されたと報道されていました。焼肉業界では、以前もロースではない部分を以前からの慣習によってロースと呼んでいたことについて指導を受けた例もあるように、以前からの慣習を今一度見直す必要があると思います。

(岐阜県 女性 34歳 食品関係業務経験者)

○富山県の焼き肉チェーン「焼肉酒家」食中毒事件から

肉には生食用と加熱用があります。加熱用と知りながら生食用として消費者に提供し死者が発生した。食品は安全に消費者に提供されなければならない。よって行政は単に営業権を与えるだけでなく経営資質も判断すべきである。

(宮城県 女性 42歳 その他消費者一般)

○富山県「焼き肉店食中毒」事件について

食品の衛生管理において「異物の混入」、「生産ラインの管理」、「保管不良」など原因は沢山あるが、今回の食中毒事件は目視で確認できない「細菌による食中毒」である。死者も出たことで、衛生管理の制度や仕組みの見直しが求められると思う。

(愛媛県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

○生肉の食用について

「この食肉は必ず加熱してお召し上がりください」という文面をパッケージに掲載することを法律で義務づけた方がよいと思います。焼肉店でユッケを食した男児が死亡したり10代の女性が重症になったりしています。事故が二度と起

こらないようにするため、法律に違反する食肉を取り扱う業者には厳罰に処してほしいと思います。

(岡山県 男性 53歳 その他消費者一般)

○生食用肉について

生食用肉（ユッケ）による食中毒が発生し、信じられないと驚くとともに怖さを思い知らされている。特に、生食用肉を扱う者に対する簡単な衛生基準だけで明確な規則及び罰則がないという。びっくりしたというか唖然とした。これで本当に国民に安全安心な食べ物を提供していると言えるのか当事者は勿論、国の監督官庁も県にまる投げするのでなく、真剣に現状を現場に出掛け調査し、しっかりとした体制整備の見直しを緊急に行っていただきたい。

(茨城県 男性 67歳 食品関係研究職経験者)

○焼き肉食中毒について

富山県の焼き肉チェーン店で加熱用肉を生食用（ユッケ）として提供された人達が腸管出血性大腸菌「O-111」に感染した事件から、肉を生そのまま提供する実態を知りました。食生活の変化に合う強固な基準で食中毒を防ぐべきと思う。

(山口県 女性 67歳 食品関係業務経験者)

○「生食用」をめぐる国民不安

「ユッケ」集団食中毒の発生にあたり、監督官庁の厚生労働省が「加熱用肉」を「生食用」に転用している実態をどれだけ認識していたか甚だ疑問である。衛生基準を運用する自治体は強制力を持って店舗・業者の実態把握、適正化を推進することが必要である。その結果の開示は、一般国民・消費者が「食の安全」について自ら判断するための糧となる。

(高知県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

○ユッケ食中毒について

食肉の衛生に関する規制において、環境・用具の衛生状態や作業者に条件を付けなければ、「トリミング」作業で生食を許すことには反対です。また、営業許可施設や給食施設などへの保健所による定期的又は抜き打ちの立ち入り検査・指導が必要だと考えます。

(青森県 男性 51歳 食品関係業務経験者)

○生食用食肉における成分規格策定の必要性について

今年4月に発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受けて、早急に「生食用食肉」に対する「成分規格」策定の食品衛生法の改正が必要であると考えます。

(奈良県 男性 53歳 食品関係業務経験者)

○生肉の流通過程における衛生対策について

食品行政の関係機関は、生肉の流通過程における衛生対策として、①牛肉内臓肉の流通経路等の究明を急ぐこと ②強制力のある新しい基準を設定すること ③実効性のある食品衛生指導を行うことが必要である。

(宮城県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

○生食肉での集団食中毒で行政、業者及び消費者にのぞむこと

生食肉での集団食中毒事件を受けて、厚生労働省の調査では飲食店等で衛生基準が守られていないことが判明した。行政には厳しい監視と指導、業者には「安全な食の提供者」である自覚と責任、消費者には自ら食の安全管理を望む。

(埼玉県 男性 64歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

本年4月に発生した飲食チェーン店における集団食中毒事件については、関係自治体で調査中ですが、患者が全員ユッケを食していること、多数の重症者がおり死者が4人も発生していることから、現状の指導通知では不十分と判断し、強制力のある法律に基づく規制の策定が必要と考え、10月の施行を目標に規格基準の策定に向けた所要の手続きを進めているところできたところであり、9月12日付けで公布したところです。

また、本規格基準案においては、微生物の成分規格、殺菌の基準等の他、事業者において適切な運用が図られるよう生食用食肉を取り扱う者の要件、検査及び加工方法に係る記録の義務づけ等の規定を検討しています。

厚生労働省では関係自治体を通じ、生食用食肉を取り扱う飲食店、食肉処理業者などに対する緊急監視を行い、衛生基準通知の周知徹底を図るとともに、衛生基準通知に適合しなかった施設については生食用食肉の取扱いを中止するよう指導しています。緊急監視の結果等については、厚生労働省ホームページをご確認下さい。

〔参考〕

○腸管出血性大腸菌食中毒の予防について

<http://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r9852000001bbdz.html>

○報道発表資料「生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の結果について」(平成23年6月14日)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001fje8.html>

【消費者庁からのコメント】

結着及び漬け込み肉等、病原微生物が内部に拡大するおそれのある処理を行った食肉については、食品衛生法で「飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨」の表示が義務づけられています。

先般富山県等で発生した食肉の生食による集団食中毒事件を受けて、現在、厚生労働省では、生食用食肉の規格基準を検討しています。これと併せて消費者庁では、「生食用である旨」、「子ども、お年寄り、抵抗力の弱い方は食肉を生食することは控えるべき旨」等を表示事項とする生食用食肉の表示基準を検討しています。

消費者庁では、今後とも、食肉の生食にはリスクがある旨及び、子どもや高齢者、抵抗力の弱い方は食肉を生食することは控えるべき旨の注意喚起を行ってまいります。

《腸管出血性大腸菌…リスクコミュニケーション》

○焼き肉チェーン集団食中毒事件について

生肉のユッケが原因の集団食中毒の再発防止のためには、行政が衛生基準を見直して、生食用と加熱用と区別して流通させることと同時に、消費者が正しい知識を持ち、自己責任で食品を選択する眼を養うことが必要である。

(愛知県 女性 39歳 食品関係研究職経験者)

○牛肉の生食による食中毒事件について

牛肉の生食による食中毒事件の再発防止のためには、事業者に対しての衛生基準の周知徹底や教育、指導方法の改善、事業者から消費者への提供の際の注意喚起・情報提供のあり方を見直すべきではないだろうか。

(神奈川県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

○ユッケによる食中毒について

ユッケによる食中毒で死亡者が出ている。生肉の衛生基準や取り締まり方法の見直しには、食品安全委員会の役割が大きく、消費者とのリスクコミュニケーションが重要なカギを握ると思われ、消費者へのわかりやすい生肉のリスクの周知が必要。

(三重県 男性 51歳 食品関係業務経験者)

○生肉の食中毒事故について

焼肉店で提供された生肉での中毒事故が発生した。食品を扱う業者には、従来どおり衛生管理や安全教育の徹底を、客である消費者には「食の安全」に関する啓蒙普及活動を行政に期待する。モニターとしてもその一端を担いたい。

(埼玉県 男性 64歳 食品関係業務経験者)

○生肉を扱った調理器具の取扱いについて

0-157による食中毒事件では、直接口に運ぶハシを使って、生肉を網の上でひっくり返したりする作業をしたためではないかと言われている。生肉を扱う用具と口に運ぶハシを区別するように各家庭に周知する必要があると思う。

(大阪府 女性 61歳 医療・教育職経験者)

○集団食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌や寄生虫について

国内では腸管出血性大腸菌による食中毒事件や、従来国内にはなかったアジア条虫の感染が多発している。ドイツにおいても0-104が流行している。関係省庁による発生源・原因の究明、衛生対策が急がれる。人々の食生活に、基本的な食の安全に対する意識・知識が不足しているのではないか。基本的な情報の伝達が必要である。

(宮崎県 男性 48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、7月8日に厚生労働大臣からの評価要請を受け、微生物・ウイルス専門調査会において「生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」に関する評価（案）とりまとめた後、国民の皆様からの御意見・情報の募集を経て、8月25日に厚生労働省に評価結果を通知いたしました。（評価の詳細については、P.7を御参考下さい。）

一方、食品安全委員会としては、従来より、肉の生食等に関して注意喚起を行ってきたところですが、特に子どもや高齢者をはじめとした抵抗力の弱い方は、引き続き、生や加熱不十分な食肉や内臓肉を食べないよう、周りの方も含めて注意することが必要と考えています。また、生肉を扱った tong や箸などの取扱いについても、注意喚起を行ってきたところであり、食中毒全般につきましても、食中毒予防のポイントとして情報提供を行ってきたところです。御意見も参考としながら、今後とも、こうした普及啓発を進めてまいります。

[参考]

- 腸管出血性大腸菌による食中毒に関する情報
<http://www.fsc.go.jp/sonota/tyoukan-shokuchu.html>
http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue_chudoku.pdf
- 腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について
http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_profile.pdf
- 食中毒予防のポイント
<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>
- 食の安全を科学する「サイエンスカフェ」第5話
動画「誰でもなる！？食中毒を防ぐ調理を考える」
http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie_science_cafe5.html
- 食の安全を科学する「サイエンスカフェ」第6話
動画「科学の目で見る食中毒 どうしてなるの？なったらどうなるの？」
http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie_science_cafe6.html

【厚生労働省からのコメント】

本年4月に発生した飲食チェーン店における集団食中毒事件については、関係自治体で調査中ですが、患者が全員ユッケを食していること、多数の重症者がおり死者が4人も発生していることから、現状の指導通知では不十分と判断し、法に基づく規格基準策定の準備をしているところです。

なお、厚生労働省では、食肉の加熱不足及び生食に関して、内閣府の運営する政府広報オンラインのお役立ち記事として昨年5月に「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」を広報するとともに、政府広報新聞突き出し記事として昨年8月に「夏は0157など細菌による食中毒にご注意！」、本年6月に「0157や0111などによる食中毒に注意！」を広報して情報提供しています。また、動画「お肉はよく焼いて食べよう」を作成し、食品安全部ホームページに掲載していますのでそちらもご参考にしてください。今後とも、分かりやすい情報提供に努めてまいります。

[参考]

- 政府広報オンライン
「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」
<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>
- 政府広報
「夏は0157など細菌による食中毒にご注意！」
<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/tsukidashi/990.html>
- 政府広報
「0157や0111などによる食中毒に注意！」
<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/tsukidashi/1042.html>
- 動画「お肉はよく焼いて食べよう」
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/syohisya/index.html>

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、今後とも、食肉の生食にはリスクがある旨及び、子どもや高齢者、抵抗力の弱い方は食肉を生食することは控えるべき旨の注意喚起を行ってまいります。

《腸管出血性大腸菌…表示》

○生食用の表示について

「生食用」と表示してある食品については、生で食べても安心と思っていましたが、数年前、生ガキが原因で家族が食中毒になったことがあります。消費者が自分で安全かどうか判断する力を身に付けることも大切ですが、「生食用」という表示はやめるべきだと思います。

(愛知県 女性 50歳 その他消費者一般)

【消費者庁からのコメント】

かきの生食による食中毒のリスクを低減するため、生食用かきについては、食品衛生法に基づいて、成分規格、加工基準及び保存基準が設定されており、これらの規格基準を満たすものについて生食用として販売することが認められています。

この規格基準を満たすことによりノロウイルス等による食中毒のリスクが完全に無くなるわけではありませんが、消費者がかきを購入する際に、それが生食用の規格基準を満たす生食に適したものなのか、それとも加熱加工すべきものなのかを判別するためには、「生食用」や「加工用」の表示は必要であると考えます。

◇【食品添加物】

○食品添加物について

いろいろな食品添加物が使用されています。現代の食生活において、保存、製造になくはならないもので、研究や検査の結果、使用が認められているようですが、1か月以上の賞味期限となっているパンやあまりにも色鮮やかな食品には不安を覚えます。添加物使用の安全性がどのように確保されているか、もっと世間に情報を公開してほしいです。

(愛知県 女性 50歳 その他消費者一般)

○食品添加物審査プロセスの公開の重要性

食品添加物の承認や削除のプロセスを今以上に明確にすることで、国民の信頼性は向上するのでは。諸外国で危険性が指摘される添加物の研究はどのように行われているのか。

(兵庫県 男性 52歳 食品関係研究職経験者)

○TPP 参加の場合の食品添加物の安全確保について

政府の2010年11月9日の「包括的経済連携に関する基本方針」で、環太平洋連携協定(通称TPP)に参加の方針が出された。その際、食品添加物の規制緩和がアメリカの要望に含まれる可能性があるという。その状況を広く知らせる必要があると思う。

(宮崎県 男性 57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に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、食品添加物はどうなものか、どのように安全性を評価しているのかをドラマ形式でわ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>

○政府広報「気になる食品添加物」

<http://nettv.gov-online.go.jp/prg/prg1997.html>

【厚生労働省からのコメント】

○食品添加物について

食品添加物は、食品の製造の過程において、又は、食品の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。

国内で色素を含めた食品添加物の使用を新たに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、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するとともに、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、必要に応じて順次安全性の確認を行っています。

また、食品添加物の安全性の情報については、厚生労働省のホームページ及びリスクコミュニケーションなどを介して情報の公開に努めております。

○食品添加物審査プロセスの公開の重要性

食品添加物の指定や削除に係る手続きについてはパブリックコメントを実施するほか、食品安全委員会への評価依頼状況や薬事・食品衛生審議会の審議内容などを厚生労働省のホームページを通じて公開するなどして、透明性の向上に努めております。また、添加物の安全性確保についてリスクコミュニケーションを実施し、国民の皆様との双方向の情報、意見交換にも努めております。

食品や食品添加物の規格や基準の設定にあたっては、JECFA 等国际的な動向を踏まえた最新の科学的知見を考慮しています。

○TPP 参加の場合の食品添加物の安全確保について

環太平洋パートナーシップ（TPP）協定については、現在ご指摘の基本方針を示した上で、政府として総合的に検討を行っているところです。検討における関係国との協議の中で食品添加物の規制緩和が議論されていることは、「包括的経済連携に関する基本方針」

の策定の際には認識していませんが、TPPに参加するかどうかに関わらず、厚生労働省としましては引き続き食品添加物の安全性を確保してまいりたいと考えています。

◇【容器包装】

○エコバックの衛生的な使用について

去年、エコバックにはたくさんの菌が付いているというニュースがありました。エコバック推進をしている店舗もたくさんありますが、エコバックを衛生的に使うための方法や、バックに入れる際の食品の分別方法などを目立ったところに掲示し、消費者に訴えていかなければいけないと思います。

(香川県 男性 30歳 食品関係業務経験者)

○食品包装について

あるスーパーで食品の包装をしておらず、むき出しになってうなぎが売られていました。そのうなぎは、焼かれており、お客が好きなだけ持っていくことができるようになっていました。不衛生だと思うのですが。

(愛知県 女性 50歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省としては、都道府県に対し、食品、添加物等の夏期・年末一斉取締りの実施等を通じ、各施設に対する監視指導の徹底を依頼しており、不衛生な管理がなされている施設に対しては、保健所からの適切な指導がなされていると解しています。

○御意見について、関係省庁へ回付しております。

◇【健康食品】

○健康に良いとされる食物の過剰摂取量の危険性について

近年、疾患リスクを下げるためにどのような食品が有効かメディアを通じて論じられることが多いが、その食物の過剰摂取の危険性も同時に報告していくことが重要であり、どのような施策が有益か議論する必要があります。

(東京都 女性 33歳 医療・教育職経験者)

○特定保健用食品（トクホ）の注意点について

トクホに関する問題の背景には、適切かつ効果的に利用できる環境が不十分であることも一因である。効果的な利用のために、正しい認識を持ち、状況に応じて必要な商品を選ぶことが重要だ。相談できる管理栄養士やNRなど専門家の増員も不可欠である。

(愛知県 女性 40歳 食品関係研究職経験者)

【消費者庁からのコメント】

特定保健用食品の許可にあたっては、消費者が食生活において適切に利用できるようにするため、一日摂取目安量、摂取方法、摂取する上での注意事項等の表記を義務付けているところです。

消費者庁としては、これらの表示を含め、今後も引き続き、特定保健用食品を含む健康食品に関する消費者への適切な情報提供を積極的に行ってまいります。

〔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>

◇【遺伝子組換え食品】

○遺伝子組換え農産物、食品の調査把握の推進

遺伝子組換え食品に関する情報は、国が積極的に収集し国民に開示すべきである。海外情報は、実務担当者を派遣して在外公館を拠点に計画的に収集する必要がある。

(兵庫県 男性 52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】

遺伝子組換え食品については、安全性審査（リスク評価）の手続が食品安全基本法において義務化されており、安全性に問題がないと判断されたもののみが国内で流通可能となっています。

食品安全委員会では、リスク管理機関からの要請により、遺伝子組換え食品の食品健康影響評価を実施しており、遺伝子組換え食品等専門調査会において、主に、遺伝子組換えによって新たに付け加えられたすべての性質と、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、これまでに食べられてきた食品（非遺伝子組換え食品）と比較して審議を実施しており、委員会や遺伝子組換え食品等専門調査会を原則公開で開催し、議事録も原則公表しております。

なお、遺伝子組換え食品については、DVD「遺伝子組換え食品って何だろう？」を作成する等、国民の皆様に対する正確な情報提供に努めているところです。なお、DVDソフトにつきましては、食品安全委員会のホームページから閲覧することができます。無料で貸出（送料のみご負担）もしておりますので、御活用いただければと考えています。

また、食品安全委員会では、遺伝子組換え食品に限らず、食品の安全性の確保等に関する国内外の情報を日々収集してデータベース化して食品安全総合システムに登録しており、委員会のホームページでご覧いただけます。

〔参考〕

○食品安全委員会

「遺伝子組換え食品って何だろう？」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/1903dvd-idensi.html>

「動画配信などビジュアル資料」

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

「食品安全総合情報システム」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>

◇【食物アレルギー】

○乳幼児食物アレルギー、離乳食作りと父母への食育

乳幼児食物アレルギーの増加に対応する必要がある。共稼ぎや核家族化が進み、加工食品の利用が増加しているため、若い父母に乳幼児の離乳食の作り方等、「食育」を利用して知識や技能を教育することは重要である。

(兵庫県 男性 52歳 食品関係研究職経験者)

○離乳食と食物アレルギーの研究の重要性

乳幼児に与えるベビーフードの進歩は著しく、今や必需品となっています。これらのアレルギー対策については、乳児に対する影響の程度と大人の影響の程度は異なると考えられるので、一般の食品より、詳しい表示や品質管理が必要です。

(兵庫県 男性 52歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、「授乳・離乳の支援ガイド」を作成し、産科医療機関、小児科医療機関、保健所、市町村保健センター等における保健医療従事者が、子どもの父母に対する適切な支援を行えるよう、離乳食の開始時期、食品の種類を増やし方等離乳食の進め方や、乳幼児の食物アレルギーへの対応等についての普及啓発を進めています。

【消費者庁からのコメント】

食物アレルギーによる健康危害を防止する観点から、食品衛生法では原則全ての加工食品に対してアレルギー表示を義務づけています。

アレルギー症状は、人によってはごく微量のアレルギー物質によっても発症することから、アレルギー表示は、アレルギー物質の含有量がごく微量な場合でも義務づけられています(含有量が数ppm未満の場合は省略可能)。

アレルギーの表示に際しては、表示の視認性を高め、アレルギー患者が適切に判断できるように、表示の文字の色や大きさ等を変えたり、一括表示枠外に別途強調表示する等の任意的な取組が認められています。

また、消費者庁では、アレルギー表示の欠落を防止する観点から、原材料の仕入れ時に原材料に含まれるアレルギー物質について、販売元の事業者から製造記録を求めて確認する等、適切に表示するための措置を講じるよう食品事業者を指導しており、さらに、食品の製造過程でアレルギー物質が意図せず食品に混入(コンタミネーション)する場合もあることから、食品事業者に混入防止策の徹底を促すとともに、それでも混入の可能性を排除できない場合には、注意喚起表示を推奨しています。

現行制度では、ベビーフードに特化したアレルギー表示や品質管理は規定されておきませんが、消費者庁では、アレルギー表示が分かりやすく且つ適切に行われるよう、今後も引き続きアレルギー表示制度について検討してまいります。

[参考]

○アレルギー表示に関する情報

<http://www.caa.go.jp/foods/index8.html>

◇【その他の食品衛生】

○遊戯施設に設置されているゲーム機内のお菓子等について

お金を投入して、お菓子や嗜好食品をクレーン機で掴み取る遊戯用ゲーム機の中にある加工食品は、賞味期限が切れているものや、袋から出して小袋単位で入れられているため、賞味期限が不明なものが多い。これらは食品衛生上問題ではないでしょうか？

(三重県 男性 39歳 食品関係研究職経験者)

○「モヤシ」、「カイワレ大根」の安全性について

日本の牛肉による 0-157 の食中毒に続いて、ドイツでは病原性大腸菌 0-104 による食中毒が発生し、20 人以上の方が亡くなりました。その原因として「モヤシ」が疑われています。6 月 7 日時点では、モヤシから 0-104 は検出されていないが、以前、カイワレ大根でも 0-157 が発見されており心配です。対策が必要ではないでしょうか。

(宮崎県 男性 57 歳 食品関係業務経験者)

○食中毒について

食中毒の報道には関心があり、いつも気にかけています。柏餅、団子の集団食中毒、主にドイツで広がっている腸管出血性大腸菌 0-104 など、いまだ感染源が特定されていないようです。感染源が特定されてこそ予防ができます。一日も早く、原因をつきとめてほしいものです。

(兵庫県 女性 50 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

欧州における腸管出血性大腸菌の感染症は、疫学的にスプラウトと呼ばれる植物、種が因果関係が深いとされたようです。

平成 8 年の堺市における集団食中毒事件においては、実験的にカイワレ大根が疑われています。

食中毒事件が発生すると、喫食調査等疫学的な調査、保存食、調理場の拭き取り等から原因菌の検出等原因究明の調査を自治体が開始します。

国としても、疫学専門家の派遣、保存菌株との比較等今後とも支援をしてまいります。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、「かいわれ大根生産衛生管理マニュアル（平成 8 年 10 月 14 日付け農林水産省農産園芸局長通知、平成 10 年一部改訂）」において、かいわれ大根の生産業者に対して、原料種子と使用水の殺菌や検査を行うよう指示し、生産段階の病原微生物による原料種子や使用水の汚染の防止に努めています。

また、今年度、スプラウト生産施設を対象に微生物リスク管理基礎調査を実施します（参考 URL：http://www.maff.go.jp/j/supply/itaku/syouan/110812_1.html）。この調査によって得られた知見等をもとに、引き続き、病原微生物による食中毒のリスクを低減するため、生産段階の管理を進めます。

【消費者庁からのコメント】

賞味期限が表示されている食品については、期限を過ぎたからといって直ちに食品衛生上問題が生じるものではありませんが、期限内に販売することが望まれます（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）Q29-1）。

また、食品衛生法では、景品や試供品等の不特定又は多数の者に授与される食品にも表示が義務づけられていますので、小袋単位で授与される場合は小袋に表示が必要と考えます（但し、表示可能面積が 30 cm² 以下の場合は表示の省略が認められています）。

[参考]

○食品の期限表示に関する情報

<http://www.caa.go.jp/foods/index6.html>

◇【リスクコミュニケーション】

○健康へ影響の表現について

食品添加物や農薬などについて、報道などで「残留基準以上の数値が検出されたが、健康には影響しない」という発表をよく聞くが、消費者には大変わかりにくいです。より分かりやすい表現が必要なのではないのでしょうか。

(兵庫県 女性 49歳 その他消費者一般)

○安全性の報告の仕方

生肉の取扱いの衛生基準を満たさない店舗が多いという新聞記事を読んだ。国などからの対策についての示唆はなかった。生肉や放射能などの報道では、記事があいまいで風評被害を招いたり、その後の改善の様子が報道されないため消費者の不安が解消しないことが多い。国やメディアは、事実をきちんと国民に知らせてほしい。

(長野県 女性 35歳 その他消費者一般)

○正しい手洗いの実践を通して食中毒予防

食中毒予防のために手洗いは重要である。手指衛生の重要性を一般の方に理解してもらうため、食品安全委員会作成の家庭での食中毒予防に関する資料に、流水による正しい手洗い方法を示すことと、短時間の手洗いの不十分さを可視的に理解してもらうために蛍光塗料とブラックライトを用いた実験を追加するよう提案する。

(福井県 男性 69歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、国民の皆様にもリスク評価を含む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、リスク評価を含む食品の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形式や気軽な雰囲気の中で専門家と意見交換を行う形式での意見交換会を地方公共団体と共催しております。また、ホームページ、メールマガジン、パンフレット、季刊誌等により丁寧で分かりやすい情報提供に努めています。サイエンスカフェ等で用いた資料や説明・意見交換の概要は、広く情報提供するため食品安全委員会ホームページに掲載していますので、御活用ください。

国民の皆様にも理解を更に深めていただくため、御意見も参考にしながら、今後もより効果的にリスクコミュニケーションを行いたいと考えております。また、食品安全モニターの皆様へ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

「消費者の方向け情報」

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

「意見交換会開催結果」

http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html

◇【食品安全モニター活動関連】

○食品安全モニターからの報告について

最近、「食品安全モニターからの報告」がHPより閲覧できる日程が遅くなった気がします。現在は6月ですが、まだ2月までしか閲覧できません。また、危害情報は一切公開されていませんが、守秘の内容などは考慮して、出来るだけ公開していただきたい。

(岐阜県 女性 34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報告等について御意見ありがとうございます。

現在の食品安全モニター報告の取りまとめについてですが、平成23年3月に発生した東日本大震災以降、震災関連業務を最優先とする等の事情により、当面2か月に一度の取りまとめに変更しており、今後は、可能な限り迅速に取りまとめるようにして努めてまいりたいと考えております。

また、危害情報（食品が原因で健康に被害を及ぼすような事案で、まだ新聞やインターネットで公知になっていない時点の情報をいいます。）は、まず、管轄の保健所等と連携をとりながら事実確認を行うこととしており、事実確認がなされた情報があれば、事案に応じ、食品安全委員会ホームページ等で必要な情報提供を速やかに行います。

引き続き、食品安全モニターの皆様からいただいた御意見も踏まえながら、食品安全モニター制度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。

◇【食品表示】

○栄養表示基準について

国内流通している食品の含有栄養素量の表示が分かりにくいという。カロリーゼロは「熱量が無いということではない」ということを国民に知らせないといけないのではないのか。

(兵庫県 男性 54歳 医療・教育職経験者)

○栄養表示（塩分相当量）について

生活習慣病の予防に減塩の効果が大きい。加工食品の利用頻度が高くなっている現在、塩分相当量の多い加工食品が多いことが気になります。塩分相当量の表示方法を検討することを要望します。

(鹿児島県 女性 59歳 医療・教育職経験者)

○消費期限、賞味期限等に関する正しい情報提供について

食の安全に関する消費者の意識が高まっている昨今において、消費期限、賞味期限さらには保存方法についても正しい情報を提供することが必要なのではないかと考える。

(静岡県 女性 23歳 その他消費者一般)

○食品表示について

食品表示は、安全な食品を求めるためには大切な情報である。食品には義務表示と任意表示があるが、消費者として気になる食物アレルギーについては、惣菜等加工食品でも一括表示や省略表示ではなく、詳細な表示を義務付けることが必要である。

(岡山県 男性 63歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

○栄養表示基準について

我が国では、健康増進法第31条第1項に基づく栄養表示基準において、栄養成分量に関する表示を定めております。

具体的には、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、①栄養学的に意味のない量（含まれていないと解釈しても差し支え無い量）であること、②試験法定量下限であること、③国際的な基準を勘案したものであること等から、規定された一定量に満たない場合には、「～フリー」「～ゼロ」など「含まない旨」を強調することができることとされております。

引き続き、消費者庁においては、消費者が栄養表示を理解し、商品選択や食生活の実践に役立てていただけるよう関係機関等と連携して、制度の内容について普及啓発を進めていきたいと考えています。

[参考]

○栄養成分表示検討会報告書の公表

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin683.pdf>

○栄養成分表示検討会の取りまとめについて

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin684.pdf>

○栄養表示（食塩相当量）について

消費者庁においては、昨年12月より「栄養成分表示検討会」を開催し、本年8月に報告書を取りまとめたところです。

当該検討会では、健康の保持増進を図る観点から、消費者の商品選択に資する栄養表示の義務化に向けた検討を行い、その中で、表示すべき栄養成分の優先度の見直しが行われました。

具体的には、ナトリウムについては、その過剰な摂取が高血圧等の要因となるため、高血圧予防の観点から、健康・栄養政策において具体的な目標が掲げられており、我が国では、ナトリウムの摂取量が諸外国に比べて多いことが積年の課題となってきたことから、表示すべき優先度の高い栄養成分として位置付けられました。

消費者庁においては、消費者の理解のしやすさという観点から、ナトリウムの表示方法を含め、表示内容に対する理解を促すわかりやすく活用しやすい表示方法について検討していきたいと考えています。

なお、食塩相当量については、次の計算式で計算することができます。

ナトリウム量(mg) × 2.54 ÷ 1000 ÷ 食塩相当量 (g)

[参考]

○消費者庁

栄養成分表示検討会報告書の公表

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin683.pdf>

栄養成分表示検討会の取りまとめについて

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin684.pdf>

○消費期限、賞味期限等に関する正しい情報提供について

食品の安全性を確保するため、食品衛生法では、ほとんどの加工食品と一部の生鮮食品に消費期限又は賞味期限、保存方法の表示を義務づけています。

消費（賞味）期限や保存方法は、その食品についての知見や情報をもっている食品事業者が、責任をもって適切に設定し、表示することとされています。その際、平成17年には、食品事業者が期限を設定する際の参考となるよう、厚生労働省と農林水産省から「食

品期限表示のためのガイドライン」が示されています。

消費者庁では、昨年9月に開催した消費者や事業者等との意見交換会やこれに先立つ意見募集の結果を踏まえ、本年4月、食品の期限表示制度の改善方策のための措置として、「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）」を公表し、期限表示制度の普及啓発や適切な運用を図っているところです。

消費者庁では、今後も引き続き必要な情報提供や普及啓発を続けてまいります。

〔参考〕

○食品の期限表示に関する情報

<http://www.caa.go.jp/foods/index6.html>

○食品表示について

食物アレルギーによる健康危害を防止する観点から、食品衛生法では原則全ての加工食品に対してアレルギー表示を義務づけています。

アレルギー表示は、原材料欄の個別の原材料の直後に表示する方法と、原材料欄の最後にまとめて表示する方法が認められています。また、表示スペースに限りがあることから、代替表記（アレルギー物質と表記方法や言葉が違うが、アレルギー物質と同じものであることが理解できる表記）や特定加工食品（一般的にアレルギー物質により製造されていることが知られているため、それらを表記しなくても、原材料としてアレルギー物質が含まれていることが理解できる加工食品）による表記が認められています。

一方、アレルギー表示は、視認性を高め、アレルギー患者が適切に判断できるよう、表示の文字の色や大きさ等を変えたり、一括表示枠外に別途強調表示する等の任意的な取組が認められています。

消費者庁では、今後も引き続き消費者にとって分かりやすいアレルギー表示制度を検討してまいります。

〔参考〕

○アレルギー表示に関する情報

<http://www.caa.go.jp/foods/index8.html>

◇【その他】 これらの意見について、関係行政機関に回付しております。

○飲用乳について

牛乳はカルシウムの摂取に重要な食品ですが、いろいろな問題が発生します。数年前、ある乳業会社のお客様相談室に電話した際、牛乳も輸入原料から作られていると聞いて驚きました。最近、入手した資料から、飲用の牛乳はすべて国産の原料から作られていることを確認し、以前聞いた話が間違いだったことがわかりました。消費者に対応する際は、間違った判断につながらないように、正確に情報提供しなければならないと思います。

（宮城県 女性 42歳 その他消費者一般）

◇【トレーサビリティ】

○米加工品に関する原産国表示の義務化

米トレーサビリティ法が7月から完全施行されることになる。今回のトレーサビリティ法を含めた原産地（国）の表示により、問題が発生したときに追跡できるので偽装の抑止になると考える。食の安全につながることを期待する。

（埼玉県 男性 64歳 食品関係研究職経験者）