

## 食品安全モニターからの報告（平成 18 年 5 月分）について

食品安全モニターから 5 月中に、66 件の報告がありました。

### 報告内容

#### < 意見等（一般報告） >

・ 食品安全委員会活動一般関係	1 件
・ リスクコミュニケーション関係	12 件
・ BSE 関係	6 件
・ 食品添加物関係	3 件
・ 農薬関係	10 件
・ 汚染物質関係	3 件
・ 微生物・ウイルス関係	1 件
・ かび毒・自然毒関係	1 件
・ 新開発食品関係	2 件
・ 肥料・飼料等関係	1 件
・ 食品衛生管理関係	8 件
・ 食品表示関係	7 件
・ その他	11 件

（注）複数の分野にまたがる報告については、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

### 食品安全委員会とリスク管理部門との役割分担について

今般、米国産牛肉輸入をめぐって、食品安全委員会は外圧に屈して輸入容認の答申をしたかのような声が消費者から出た。このような誤解が生じたのは、リスク管理部門と食品安全委員会との役割の違いについて明確に消費者に周知徹底がなされていなかったために生じたものと思われる。今後は、食品安全委員会の設立趣旨と独立性について消費者に周知をはかり、理解を得るように努める必要がある。

(福岡県 男性 75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、食品の安全性について、リスク管理を行う厚生労働省や農林水産省などの関係行政機関から独立し、最新の科学的知見に基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関です。リスク評価は、食品のリスクを最小限に抑えるリスク分析の重要な要素の一つとして位置づけられています。

こうした役割分担の考え方等については、これまでも全国各地での意見交換会やホームページ、パンフレット、季刊誌等の多様な媒体を通じて国民の皆様にお伝えしてきたところです。さらに6月からはメールマガジンの配信を始めるなど、新たな取組も行っております。今後もこうした活動を通じて、国民の皆様にはリスク分析における当委員会の役割について理解が深まるよう、わかりやすい説明に努めてまいります。

## 2. リスクコミュニケーション関係

### **「農薬等のポジティブリスト制についてのリスクコミュニケーション」に パネリストとして参加して**

5月に京都で開催されたポジティブリストについてのリスクコミュニケーションに消費者側の立場でパネリストとして参加した。消費者の立場からの発言であることを明らかにし、ポジティブリスト制とその対象が加工品にまで広がったことへの評価についてはしっかり話すことができた。しかし、一方で消費者がとんでもない制度を作ったという雰囲気は払拭できなかったことに不満が残った。

(京都府 女性 44歳 食品関係研究職経験者)

### **残留農薬等のポジティブリスト制度の導入に関する意見交換会(東京都) に参加して**

ポジティブリストに関する意見交換会に参加した。講演と討議で各層の取組等がよく分かり、非常に参考になった。民間の担当者の話は、法の要求をどのようにして解釈して自社の企業活動に落とし込んでいるかがわかり、展開のヒントも多い。一方、パネラーは適切な方が選ばれるようにもう工夫してほしい。

(東京都 男性 48歳 食品関係業務経験者)

### **食品に関するリスクコミュニケーション(BSE問題に関する意見交換会) に参加して**

4月に広島で開催された「食品に関するリスクコミュニケーション(BSEに関する意見交換会)」に参加した。従来の意見交換会とは一変して、出席者の意見を聴く時間を長時間取り、説明の時間を短くした進行に、参加者一同共鳴した。今後もこのような会議運営に努めてもらいたい。

(広島県 男性 70歳 医療・教育職経験者)

#### **【食品安全委員会からのコメント】**

意見交換会の進め方等については、いろいろ難しい点がありますが、今回御指摘の点を含め、皆様の御意見を踏まえながら、よりよいものとなるよう、工夫に努めてまいります。

また、意見交換会をはじめ、リスクコミュニケーションの効果的な手法については、当委員会リスクコミュニケーション専門調査会において調査審議し、検討を進めております。

#### **【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】**

意見交換会の進め方等については、皆様の御意見や食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会における審議結果等を踏まえながら、今後とも改善を図りつつ、関係者間でのより一層の情報の共有及び理解の促進に資するよう努めていきたいと考えております。

### **報道機関への啓蒙活動について**

報道機関の記者は、文系出身者が多いせいか、報道内容がおかしかったりする例が見受けられます。普段からある程度、基礎的知識や旬な話題の啓蒙活動を、新聞社・TV局等報道機関向けに行うことも必要なのではないだろうか。

(福岡県 男性 46歳 食品関係業務経験者)

### **資料配布の周知について**

5月の新聞に、「米国産牛肉の輸入条件を知らない」と答えた人は65%、との結果が報道された。これは、行政側のPR不足であり、その一つに必要な資料の配布周知の不十分があると思われる。作成した資料の要約版を作り、一般に配布すること等によって、この数字はかなり低下するのではないかと思われる。

(広島県 男性 70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、食品の安全性や当委員会の取組などについて、国民の皆様には知識と理解を深めていただくため、ホームページをはじめ、季刊誌やパンフレット、6月からはメールマガジンを発行するなどの他、様々な媒体や機会を通じて、正確な情報の提供に努めているところです。

とくに、国民に関心の高いリスク評価結果については、そのポイントやQ&Aをホームページに掲載するとともに意見交換会を開催するなど、わかりやすい解説を心がけているところです。

また、報道関係者に対しては、適宜プレスリリースを行い、積極的に情報を提供するとともに、食品の安全性に関する情報が広く国民の皆様には正確に周知される上で、報道の果たす役割は大きいことから、情報や意見の交換を行う懇談会を定期的で開催しています。

今後とも引き続き、御指摘いただいた御意見を参考にしながら、適切な情報の発信が行われるよう、報道関係者との意思疎通に努めてまいります。

### **テレビ番組による食品の情報について**

健康情報番組などで単一の食品や成分についてその効果ばかりを提供する番組があるが、その情報を消費者が自ら判断できるような基本知識を広めることがもっと必要なのではないかと思う。

(大阪府 女性 38歳 その他消費者一般)

### **迅速でわかりやすい健康被害情報の必要性について**

「白インゲン豆ダイエット」による健康被害が起きたところであるが、このような場合の生活者の情報収集に資するため、健康被害情報を分かりやすく迅速に提供するホームページを作ってほしい。

(京都府 女性 33歳 食品関係研究職経験者)

### **ダイエット法の安全性について**

テレビの健康情報番組で紹介された、白インゲン豆ダイエット法を実践した人が、数百人も下痢や嘔吐の健康被害を訴えたという。番組内容などに対して何らかの食品安全上の行政指導ができないものであろうか。また、健康情報の安全性に対しては、行政も常に情報収集し、国民に啓蒙してほしい。

(群馬県 男性 40歳 医療・教育職経験者)

### **テレビ番組の健康安全リスクについて**

テレビの健康番組で紹介されたダイエット法を試した視聴者が健康被害を受けたとのニュースがあった。もし、市販の食品において、これだけの被害があれば大問題になっているであろう。テレビの健康情報が、国民の健康に与える影響について評価することも必要だと思う。

(神奈川県 男性 65歳 その他消費者一般)

### **白インゲン豆騒動に思うこと**

健康情報番組で紹介された方法を試した視聴者が健康被害を起こした件について、放送局の責任と視聴者のリテラシーを問う。

(京都府 女性 44歳 食品関係研究職経験者)

### **リスク軽視の情報番組の先走りについて**

テレビ番組のダイエットの情報において、視聴者の中に健康被害の症状を訴える人が出たという事件が起こった。食品の情報に一つの学説をテーマにして取り上げる場合、複数の学会や学者の認定を要する仕組みを設けてはどうか。

(京都府 女性 34歳 医療・教育職経験者)

### **【食品安全委員会からのコメント】**

白インゲン豆に関する健康被害事例については、本年5月26日に当委員会のホームページに掲載し、インゲン豆は生もしくは加熱不足の状態で摂取すると嘔吐や下痢等の消化器症状を起こすこと、及び通常の調理法(水に十分浸し、柔らかくなるまで煮る)で調理すれば、食品安全上問題はないことを周知するとともに、厚生労働省ホームページの該当ページとリンクするようになっています。

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

今後とも、トピックスページに「健康被害事例」として掲示し、同様の事件が起きないように周知を続けるとともに、「健康被害情報」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】**

食品による健康被害に関しては、食中毒の原因物質に関する科学的知見についてのQ&Aや、いわゆる健康食品の摂取による健康被害事例等について、都道府県等への通知、厚生労働省のホームページ上(「食品安全情報」)等を通じて情報提供を行っています。

今般の、テレビ番組を起因とする白インゲン豆の摂取による健康被害事例につ

いては、都道府県等に寄せられた健康被害事例の調査結果を公表するとともに、本件が加熱不足のインゲン豆の摂取によるものと推定されたことから、インゲン豆の摂取に関する Q&A を作成し、注意喚起を行っているところです。また、本件について、厚生労働省は当該テレビ番組を作成した報道機関に対し、文書による注意を行っております。

今後も、食中毒対策を含めた各種食品安全情報をホームページ等を通じて的確に情報提供していくこととしています。

#### 食品安全情報

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

#### 食中毒・食品監視関連情報

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>

#### 健康被害情報・無承認無許可医薬品情報

<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/diet.html>

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」への安心を与えるために**

「食」に対する不安というのは、そのほとんどが心理的な部分であり、私たちの手元に届くまで、あるいは口に入るまでの生産から流通および加工処理段階の様子が、なんとなくわかっているようで現状どうなっているのかわからない。つまり、「不透明」であるところに、「不安」の根本原因があるのではないのでしょうか。リスクコミュニケーションをはじめ、マスメディアの協力のもと、消費者に対して正確かつ適切な食の生産から消費に関わる積極的な情報の提供をお願いしたい。

(宮城県 男性 41歳 食品関係業務経験者)

### 3. BSE関係

#### 米国産牛肉輸入再開の動きに対する意見

昨今の報道によれば、米国産牛肉の輸入再開について6月にも合意がなされることが予想されているが、1月の事故原因が米国側から明確に示されないのであれば、日本から対応策を提示すべきである。

(茨城県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

#### 食に関するリスクコミュニケーションに参加して

香川での米国産牛肉輸入問題に関する意見交換会に参加した。米国産牛肉輸入に関しては、妥協することなく、慎重の上に慎重なる決断を重ねてお願いしたいと思う。

(香川県 女性 61歳 その他消費者一般)

#### 米国産牛肉輸入問題に関する意見交換会に参加して

米国産牛肉の輸入が再び停止となった経緯を詳しく知りたいと思い、意見交換会に出席した。米国の報告書などから対日輸出条件である安全基準の遵守への意欲が感じられた。輸入再開に向けて日本側管理機関の監視体制の強化を望む。

(福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

#### 米国産牛肉輸入再開にあたって望むこと

米国産牛肉輸入再開にあたって、「米国産」ではないかと思われる外国産牛肉や、表示の義務がない加工食品における、米国産牛肉の使用により、消費者は知らないうちに購入する可能性があるのではないかと思われるので、何らかの手を打っていただきたい。

(埼玉県 女性 53歳 その他消費者一般)

#### BSEについて

BSE感染牛については、輸入牛肉が表に出て議論されていますが、国内でも26頭感染牛が確認された。数の違いはあれど、国内産でもリスクを伴うはずです。改めて食の大切さ、むつかしさを感じます。

(高知県 女性 48歳 医療・教育職経験者)

#### 食品安全委員会へのお願い

本年4月のプリオン専門調査会専門委員改選について、さまざまな報道がされた。ゴシップまがいの記事をうのみにするわけではないが、不安を感じている。国民の不信感を払拭するためにも内部調査を行い、事実確認の上で報告していただきたい。

(沖縄県 女性 45歳 食品関係業務経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会が、平成17年12月8日に厚生労働省及び農林水産省に通知した、日本向け輸出プログラムにより管理された米国・カナダ産牛肉及び内臓に関する評価結果を踏まえ、厚生労働省及び農林水産省は、同年12月12日に日本向け輸出プログラムにより管理された牛肉及び内臓の輸入再開を決定しましたが、平成18年1月20日、米国から到着した子牛肉にせき柱の混入が確認されたことから、現在、全ての米国産牛肉等の輸入手続きが停止されています。

これは、評価の前提となった日本向け輸出プログラムが守られなかったというリスク管理上の問題であり、現在、リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省が、輸出プログラムの遵守が確保されるよう、消費者等とのリスコミュニケーションを行いつつ、米国と協議を重ね、調整を行っているところです。

食品安全委員会としては、節目節目で、リスク管理機関から報告を受けることなどにより、状況の把握に努め、適切に対応してまいります。

また、今回のプリオン専門調査会の専門委員の改選については、専門委員にも任期を設けるという内閣府の方針に従い、2年の任期を付すために行われました。

これを受けて、本年3月9日の食品安全委員会会合において、4月1日付けでプリオン専門調査会の専門委員を改選する方針が了承されました。

そして、年齢や辞任したいという本人の意向を踏まえ、4月1日付けで再任及び新任の専門委員を含めて任命が行われました。

### 【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

米国産牛肉の輸入問題については、国民の皆様の理解を得ながら対処していくことが重要であると考えています。

このため、米国側に対し徹底した原因究明と再発防止策を求めるとともに、2度にわたり消費者等との意見交換会を開催するなど、消費者の理解を求めつつ、予断を持たずに実務的な作業を一つ一つ進めてきたところです。

次のステップとしては、現在行われている日本側の現地調査をしっかりと行った上で、その結果を踏まえて輸入手続再開の最終判断をしてまいりたいと考えています。

## 4. 食品添加物関係

### 食品添加物の総量規制について

今や避けて通れない食品添加物であるが、個別の基準はあっても、複数の食品添加物が組み合わされる場合（むしろそういうケースのほうが多い）に、一般消費者が安全性を判断する基準を持っていない。消費者としては、総量規制的な枠が安全な範囲内の目安がほしい。

（兵庫県 男性 60歳 その他消費者一般）

#### 【厚生労働省からのコメント】

現在、食品添加物は、指定を受けたもののみが製造・使用を許可されています。この食品添加物の指定にあたっては、慢性毒性試験、変異原性試験、発がん性試験、催奇形性試験等の動物試験の成績を基に、食品安全委員会が安全性について評価を行い、人が一生涯食べ続けても問題がない量とされる「一日摂取許容量」（ADI）を設定します。具体的には、動物に対する試験においてなんら毒性影響を及ぼさない量を求め、さらにその量に安全係数（通常は1/100）をかけた量をADIとしています。そして、その添加物の摂取量がADIの範囲に収まるように、使用できる食品の範囲、使用量の上限を厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定め、人の健康を損なうことがないようにしています。

さらに、食品添加物を実際にどの程度摂取しているかについての情報として、マーケットバスケット方式を用いた食品添加物一日摂取量調査があります。マーケットバスケット方式とは、スーパー等で売られている食品を購入し、その中に含まれている食品添加物を分析し、その結果に国民栄養調査に基づく食品の喫食量を乗じて摂取量を求めるものです。この調査により実際の食品添加物の摂取量はADIを大きく下回り、安全上問題ないことが確認されています。

### 食品添加物の安全性について

加工したものにさらに加工した食品を、最後に人が口にする今の複雑な食生活に、食品添加物は欠かすことのできないものです。厳しいくらいのチェックをしてほしいと心より願います。

（高知県 女性 48歳 医療・教育職経験者）

#### 【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います。

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、必要に応じて使え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。

使用基準を含めた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、御参照ください。

「分野別施策」の「食品添加物」のページ：

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

### **漬物に使用される「漬け原材料」の不安**

市販の野菜の漬物には「漬け原材料」として、調味料以外に様々な食品添加物が含まれているものが多い。食品添加物の利点もよく理解しているが、安全性を疑問視されるものもある。製造業者に情報公開するように指導していただきたい。

(兵庫県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

### **【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】**

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、天然香料や一般飲食物添加物を除き、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います。そして、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、必要に応じて使え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、食品添加物を使用した場合には、食品衛生法施行規則21条に基づいて表示することとし、使用された添加物が消費者にわかるよう規制がなされています。

なお、漬物に使用された原材料については、JAS法に基づく「農産物漬物品質表示基準」(平成12年12月28日農林水産省告示第1747号)により食品添加物以外の原材料と食品添加物を分けて記載するよう定められており、食品添加物については、食品衛生法施行規則の規定に従って表示することとなっています。

詳細につきましては、下記のホームページを御覧ください。

厚生労働省ホームページ：

「分野別施策[食品添加物]」

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

農林水産省ホームページ：

「農産物漬物品質表示基準（H12.12.28 農林水産省告示第1747号）」

[http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyahinpyou\\_tukemono.pdf](http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyahinpyou_tukemono.pdf)

## 5. 農薬関係

### **残留農薬等のポジティブリスト制度の導入に関する意見交換会（東京都）に参加して**

ポジティブリスト制度に係る意見交換会に参加しました。残留農薬等のポジティブリスト制度が消費者の健康保持のために、重要な制度であることがよく理解でき、有意義でした。消費者の健康を保持するため、食品の残留農薬等が基準を超えて流通しないように、監視・指導体制を強化することが重要である。消費者が安心して健全な食生活を送るには食品を提供する立場にある者が、安全性の確保に万全を期することを望みます。

（埼玉県 男性 65歳 その他消費者一般）

### **残留農薬等のポジティブリスト制度導入に関する意見交換会に参加して**

残留農薬基準がネガティブリストからポジティブリストへ変更されたことについての基本的考え方は、食品の安全性にとって、重要で必要なものであると感じた。旧来の考えに基づく仕組みや施行を大きく改革することを期待します。

（神奈川県 男性 64歳 その他消費者一般）

### **残留農薬ポジティブリスト**

ポジティブリスト制が5月29日から施行されるが、そのことはどれだけ消費者に伝わっているのでしょうか。また、この制度が施行されると、食品自体がどれだけ単価が上がるかなど、わからないことだらけです。是非、早急に詳しい説明をお願いしたいと思います。

（北海道 女性 46歳 医療・教育職経験者）

### **ポジティブリスト制度について**

食の安全を確保する新しい制度（ポジティブリスト制度）が5月29日から始まります。家庭菜園や庭木でも、農薬散布の際は注意しなければならないことを、もっとわかりやすく新聞等で知らせる必要がある。

（岩手県 女性 60歳 その他消費者一般）

### **ポジティブリストについて**

農家の農薬使用状況がわからない限り、トレーサビリティが行われていても、意味がありません。現在、農家の努力規定である、農薬の使用記録を義務化し、それを開示して初めて「安全な食品」が提供できます。

（和歌山県 男性 51歳 食品関係業務経験者）

### **食品の安全性について**

ポジティブリスト制度が導入されることは賛成なのですが、「食材が検査される前にすでに販売されている」というシステムはおかしいと思います。残留農薬検査に2週間ぐらいかかるそうですが、もう少し早くならないのでしょうか。何か問題があったときには、回収することになっているようですが、他に何か対策はないのでしょうか。

（北海道 男性 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】

農薬等のポジティブリスト制度の導入に際し、食品安全委員会としてはリスク評価を円滑に進めるために、評価体制・手順の充実を図っており、「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、国民の皆様から御意見・情報の募集を経て、6月29日にリスク管理機関へ通知したところです。

また、リスクコミュニケーションの充実を図るため、本年4月27日から5月23日にかけて、全国10カ所において意見交換会を実施したところです。

今後は、上記の実施手順に基づき個別農薬等のリスク評価を行ってまいります。

残留基準が制定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の流通を原則禁止する制度

### 【厚生労働省からのコメント】

食品中の残留農薬は極微量であり、それらの検査には一定の時間が必要となります。検査は輸入時（水際）においては国の機関である検疫所が、輸入食品監視指導計画に従って行い、また、国内に流通する食品については、地域の実情に応じ、各都道府県がそれぞれ策定した食品衛生監視指導計画に従って行っています。これらの監視指導計画の策定とともに、違反の可能性に応じた重点的、効果的かつ効果的な監視指導を実施することとしており、輸入時の検査では、過去の違反状況や海外の情報に基づき違反の可能性が高い食品については貨物を留め置いて輸入の都度検査を実施しています。違反の可能性が低いものについては、流通を認めながら、スクリーニングの目的で検査を実施しています。これらの結果、農薬等が基準値を超えて残留する食品については流通が禁止され、その違反原因を究明し、農薬の使用管理等、関係部局と連携しつつ、違反食品が流通されることのないよう対策指導等を行っています。

農薬等のポジティブリスト制度に関しては、食品安全委員会及び農林水産省と協力し、昨年度は制度の内容を中心として、また、本年4月から5月にかけては、関係者における農薬等のポジティブリスト制度への取組みを中心として、全国で意見交換会等を実施しました。

その際の資料等は厚生労働省及び農林水産省のホームページに掲載しており、また、さらに詳細な情報については、分野別施策の食品中の残留農薬・動物用医薬品・飼料添加物（ポジティブリスト制度など）に掲載しておりますので、御参考にしてください。

厚生労働省ホームページ：

「意見交換会開催状況」

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

「食品中の残留農薬・動物用医薬品・飼料添加物」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/index.html>

農林水産省ホームページ：

「リスクコミュニケーション」

[http://www.maff.go.jp/syoku\\_anzen/index6.htm](http://www.maff.go.jp/syoku_anzen/index6.htm)

### 【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、厚生労働省、都道府県、関係団体等と連携し、ポジティブリスト制度に関する説明会の開催、生産現場への巡回指導、相談窓口の設置など、制度の周知と対策の徹底を図ってきたところです。この中で、国内生産者に向けては、農薬の使用基準(農薬のラベルに表示されている使用方法)に基づいて、的確な防除に努めるとともに、隣接する農作物への飛散の低減に心がけること、

また、農薬の使用状況を記帳しておくことが重要であることを説明してきたところです。加えて、販売先などに様々な情報を示すことは、産地に対する販売先や消費者の信頼を確保するために極めて重要であることも説明しているところです。

また、家庭菜園や庭木への農薬の使用に関しては、これまでも、周辺住民や子供に健康被害が起こらないように指導してきたところですが、周辺農作物への影響をできるだけ少なくするよう、農薬適正使用と飛散による周辺農作物への影響の低減などに関する通知を出し、周知徹底を図っています。この通知は農林水産省のホームページに掲載していますので御覧ください。

なお、農薬については、農薬取締法により、安全性が確認され、農薬として登録されたもののみが製造、輸入、販売、使用されることとなります。こうした登録農薬を農薬使用基準を守って使用すれば、その安全性は確保されていますし、残留農薬基準を超過することはありません。これらを確認するため、農薬の使用状況に関して、地方農政事務所職員等による巡回点検・指導を行っています。

(参考)

農薬コーナー：

<http://www.maff.go.jp/nouyaku/>

### 国内農産物の残留農薬の検査体制について

地元の農産物は鮮度が高く、比較的安く買うことができる。しかしながら、生産過程等の情報を得ることは難しい。残留農薬の検査を実施した農産物が流通していると思われるが、実際はどうか。検査体制が知りたい。

(兵庫県 女性 43歳 その他消費者一般)

### 対面販売の野菜の農薬について

業者を介することなく、農家の方々が市場や路地にて直接販売されている農作物がよくありますが、農家がこれらの野菜に対する農薬残存等の安全性の認識はどの程度なのか不安に思うことがあります。

(三重県 男性 34歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

国内に流通する食品の検査は、残留農薬の検査を含めて各都道府県等において、その地域の実情を勘案して策定される監視指導計画のもとに実施されています。都道府県が作成する監視指導計画には、食肉、野菜、水産食品等の食品群毎に残留農薬、添加物等ごとの年間の検査予定数を含む検査の実施計画を記載しています。

#### お茶の残留農薬の不安

「殺菌作用」「抗がん作用」など、さまざまな効果が期待できるお茶だが、栽培過程における農薬の使用により、湯を注いだときに残留している農薬がそのまま溶け出してくるのではないかと不安が大いにある。

(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】

お茶を含め、食品中に残留する農薬については、食品衛生法に基づき残留基準が設定されており、この基準を超えて残留するものの販売等が禁止されています。農薬の残留基準は、毒性試験等をもとに専門家による科学的な評価を経て設定されるもので、推定される一日あたりの摂取量が農薬成分のADI(許容一日摂取量)を超えることがないように、各食品の摂取量を勘案し、設定しています。

また、市場に流通している食品の監視については都道府県等が、輸入時には国が計画的に検査を実施し、食品衛生法に違反するものが流通していないか確認しています。

こうしたことから、お茶を飲用することで安全性上の問題が生じることはないと考えています。

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。

#### 農薬について思うこと

農薬使用について厳しく発言する一方で、他のリスクについては考えていない人がいる。「食の安全」については、個別の課題ばかり考えるのではなく、生活全般からの「安全」という、もう少し大きな視野で見ることが必要なのではないのでしょうか。

(京都府 女性 44歳 食品関係研究職経験者)

## 6. 汚染物質関係

### ヒジキに含まれるヒ素について

ヒジキに含まれるヒ素の毒性は、他の海藻に比べて強い。これは、30分以上の水戻しでほとんど除けるというが、ヒジキの水戻しの時間の重要性や摂取における適量、回数等の表示を徹底し、安全に摂取できるようにして頂きたいです。

(愛媛県 女性 35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、ヒ素に関する科学的な知見の収集等に努めております。干しヒジキは60分間水戻しすると、ヒ素が芽ヒジキで75～95%、長ヒジキで55～90%除去され、水温が高いほどより多く除去されることがわかっています。なお、市販されている干しヒジキでは、製品化の過程で煮沸処理が施されていますので、ヒ素はかなり除去されているものと思われます。

ヒジキ以外の海藻も含め、我が国の食文化に基づく通常の摂取の範囲では、これまでにヒ素中毒を起こすなど健康に悪影響が生じたとの報告はありません。ヒジキ等の海藻を含め、バランスよく食品を食べて健康の維持に努めることが重要です。

#### 【厚生労働省からのコメント】

ヒジキ中のヒ素に関するQ&Aにもあるとおり、ヒジキを多量に食べ続けるというような極端に偏りのある食生活をしない限り、リスクが高まることはないと考えており、警告は必要ないと考えております。

また、海藻中に含まれるヒ素による健康被害が起きたとの報告はこれまでありません。

偏食せず、バランスのよい食生活を心がけることをお勧めしています。

(参考)

ヒジキ中のヒ素に関するQ&A:

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/07/tp0730-1.html>

## 妊婦に対する栄養指導について

妊婦はその必要性から食品の安全性に関する意識が強くなる傾向があるように思うが、誤った情報も伝わりやすい。「妊娠中は生の魚を一切食べてはいけない」との認識を持つ妊婦が身近にあり、情報の発信元が病院であることを聞いて驚いた。有識者は正しい知識を広める義務があると思う。

(神奈川県 女性 39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、妊婦がメチル水銀を摂取しても胎児に影響を及ぼさない量(耐容摂取量)を、一週間当たり2.0μg/kg体重/週としました。この評価結果については、当委員会の季刊誌「食品安全 vol.6」やホームページ等において掲載していますので、御参照下さい。

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。

(参考)

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>

### 【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。このため、「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」の作成に当たっては、本注意事項が正確に理解され、不必要な魚介類の摂食低下が起こることのないよう、注意事項の公表にあわせてQ&Aも同時に公表するなどの配慮を行うとともに、わかりやすいパンフレットを作成し、各都道府県等の衛生主管部局や母子保健主管部局をはじめ、関係医療機関等にも配布し、リスクコミュニケーションも通じて普及啓発を図ってきたところです。

厚生労働省としては、引き続きホームページやパンフレット等を通じた情報提供を行い、正しい理解の普及に努めたいと考えています。

妊婦におかれては、特定の魚介類を偏って多量に食べることを避け、バランスの良い食生活を維持することで、魚食のメリットを活かしていただけるようお願いいたします。

(参考)

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(Q&A)(平成17年11月2日)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/051102-1.html#02>

### 身近で獲れる海産物の安全性の確保について

近年、八重山周辺では、海の水質汚染が言われ、漁獲量が減ってきている。世界的には妊婦の魚の摂取量について定められている国もあるそうだが、身近で獲れる海産物の安全性は、一体どのように確保されているのか。また、それらの安全性を確保するために、海や土壌の汚染を防ぐという取組も、食の安全には必要なのではないだろうか。

(沖縄県 女性 37歳 その他消費者一般)

#### 【農林水産省からのコメント】

我が国周辺水域の水質については、昭和期の高度経済成長時代には相当程度の汚染が発生し、大きな問題になっていましたが、工場等からの排水規制や下水道の整備により沿岸域に流出する重金属や化学物質は減少していると考えています。しかしながら、下水道の整備が遅れている地域や増加するゴミ等による陸上からの汚染について、御指摘の心配も多いと認識しています。

農林水産省としても、懸念のある重金属や化学物質について必要に応じて調査を実施しており、平成11年度以降、国民的関心の高いダイオキシン類について、魚介類も対象とした調査を行っており結果の公表も実施しています。

なお、妊婦の魚介類の摂食については、昨年11月に厚生労働省が「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」を公表しているところです。

(参考)

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/fisheat/fish-2nd2.htm>

#### 【環境省からのコメント】

御指摘のとおり、食品の安全性を確保するには、海や土壌といった環境の汚染を防ぎ、守ることも重要です。そのため、海や河川に流入する汚濁物質を削減することや土壌の汚染を防ぐことを目的に、工場・事業場からの排水や浸透水に対する規制や、農薬の安全性に関する検査等各種の取組を行っています。

## 7. 微生物・ウイルス関係

### 酵母及びそのエキスの含有成分について

酵母はその培養過程において、培養液に含まれる成分を体内に取り込みながら増殖する特徴があるため、あらかじめその培養液に特徴付けしたい物質を添加しておくことで、最終的な酵母エキス等に大量に含有させることができる。食の安全と正しい添加物表記に鑑みても、培地への添加物についても何らかの規制又は表記義務が必要ではないか。

(埼玉県 男性 42歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

販売食品等の安全性の確保は、食品等事業者が第一義的責任を有していますが、厚生労働省としては、事業者による自主的な管理を促進するために、昨年2月に「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に係る安全性ガイドライン」の2つのガイドライン(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/050203/050203-9.pdf>)を通知したところであり、今後とも上記ガイドラインの普及啓発等により、特定の栄養成分等を含む酵母を利用したものを含め、健康食品の安全性確保に努めてまいります。

## 8. かび毒・自然毒関係

### マンゴーに含まれるウルシオール危険性について

近年、知名度も人気も高くなってきたマンゴーという果実は、ウルシ科の植物であり、熟していない果実には皮膚炎を発症する原因物質が含まれるということを消費者に正しく伝える必要があると考える。

(愛媛県 女性 38歳 医療・教育職経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

マンゴーに接触することによる皮膚炎発症については、食品の摂取に起因する健康被害とは異なるものですが、御指摘を踏まえ対応を検討してまいります。

## 9. 新開発食品関係

### 大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価について

大豆の良さは昔より実生活で証明されてきた。その理由も科学的に解き明かされつつある。ひとつの成分だけが大豆の素晴らしさを支えているのではない。今般の「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価の基本的な考え方」の「上乗せ摂取量」基準の考え方は、重要な指標として、製品開発や消費者の安全で健康的な食の選択にも活用すべきと考えます。

(神奈川県 男性 65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16年1月及び5月に厚生労働省から、大豆イソフラボン等を関与成分（主に有効と考えられる成分）とする特定保健用食品3品目の健康影響評価について意見を求められ、新開発食品専門調査会において、調査審議を行いました。評価結果については、本年5月11日付けで当委員会から、厚生労働省に通知しました。

なお、大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価の基本的な考え方のポイントは以下のとおりです。

大豆イソフラボンの一日摂取目安量の上限値を70～75 mg/日（大豆イソフラボンアグリコン換算）と設定

国民の大豆由来食品からの大豆イソフラボン摂取量70 mg/日（平成14年国民栄養調査のデータを基に算出。）及びヒト臨床研究に基づく安全な上限摂取目安量75 mg/日（閉経後女性を対象にした大豆イソフラボン錠剤（150 mg/日）を投与した試験により算出。）から一日摂取目安量の上限値を70～75 mg/日と算出。

特定保健用食品としての大豆イソフラボンの安全な一日上乗せ摂取量の上限値を30 mg/日（大豆イソフラボンアグリコン換算）と設定

閉経前女性が特定保健用食品として、日常の食生活に上乗せして摂取する量を摂取試験の結果から30 mg/日と設定。

また、閉経後女性及び男性の日常の食生活に上乗せして摂取する量の上限値については、閉経前女性の結果を外挿して30 mg/日と設定。

胎児、乳幼児、小児、妊婦について

妊婦、胎児については、動物実験における有害作用の報告等を鑑み、また、乳幼児、小児については生殖機能が未発達であることを考慮し、特定保健用食品として日常的な食生活に上乗せして摂取することは推奨できない。

なお、今回の評価は、長い食経験を有する大豆あるいは大豆食品そのものの安全性を問題としたものではなく、また、大豆由来食品からの摂取量が、大豆イソフラボンアグリコンの一日摂取目安量の上限値、70～75 mg/日を超えることにより、直ちに健康被害に結びつくというものではありません。

大豆は植物性たん白質、カルシウム等の栄養素に富む食品であり、健康のため

には、特定の成分のみを摂取することよりも、バランスの良い食事の中で摂ることが重要です。

当委員会では、評価のポイントやQ&Aを作成し、ホームページに掲載しておりますので、御覧ください。

大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価の基本的な考え方

[http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc\\_isoflavone180309\\_4.pdf](http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc_isoflavone180309_4.pdf)

大豆及び大豆イソフラボンに関するQ&A

[http://www.fsc.go.jp/sonota/daizu\\_isoflavone.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/daizu_isoflavone.html)

大豆イソフラボンを含む特定保健用食品(3品目)の食品健康影響評価のポイントについて

[http://www.fsc.go.jp/hyouka/isoflavone/hy\\_isoflavone\\_hyouka\\_point.pdf](http://www.fsc.go.jp/hyouka/isoflavone/hy_isoflavone_hyouka_point.pdf)

#### 【厚生労働省からのコメント】

大豆及び大豆由来食品は、良質のたんぱく質源であるだけでなく、カルシウム等にも富む重要な栄養源ですので、食生活の中で他の食品とともにバランスよく食べることをお勧めします。なお、厚生労働省では、現在、大豆イソフラボンを含む食品に対するリスク管理措置のあり方について検討を行っているところです。

#### 特定保健用食品の身体への影響について

特定保健用食品として販売されているものの中には、どのように身体に良いのか等、具体的な事例が記載されていないものがある。特定保健用食品を推奨するのであれば、はっきりとした効果を表示すべきなのではないでしょうか。

(長崎県 男性 42歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

特定保健用食品は、特定の保健の目的に資する旨を表示しようとする者の申請に基づき、安全性・有効性の審査を行い、その表示について許可等しているものですが、医薬品ではありませんので、医薬品のような効果効果を表示することはできません。

## 10. 肥料・飼料等関係

### 大量調理施設で発生する各種食材の残渣物の取り扱いについて

レストランチェーン、コンビニエンスストア店頭等へ供給される弁当等の食品は、ほとんどが大量施設にて調理されている。そこで発生する食材残渣（くず・不良品）は産業廃棄物である。将来、これらを「飼料として商品化」した場合の安全性について、行政はどのように検討しているのか。

（茨城県 男性 68歳 食品関係業務経験者）

#### 【農林水産省からのコメント】

レストランチェーン、コンビニエンスストア等で発生する食材残さを原料として飼料を製造する場合は、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（以下「飼料安全法」という。）を遵守して製造を行わなければなりません。

現在、食材品残さを利用した飼料の製造が増加している実態があり、これらの製造業者の中には他業種から新規に参入する者も多く認められます。このため、飼料の安全性を確保するための具体的な対応等を示したガイドラインを定める必要があり、昨年から有識者に意見を聞きながら検討しているところです。ガイドラインの素案についてはパブリックコメントを募集するなどを行った後、関係者に通知する予定です。

また、(社)配合飼料供給安定機構では、食品残さ由来の飼料について、「エコフィード」、「ECOFEED」の名称で商標登録されるよう申請しているところです。国としても、このエコフィードを畜産農家に安心して利用していただくため、エコフィードの認証制度の創設に向け検討を行っているところであり、引き続き安全性等の確保に努めてまいります。

## 11. 食品衛生管理関係

### 食中毒の防止対策について

食中毒の発生状況を見ますと、大幅に減少しているとは言えません。そこで、食中毒の原因者や、監視・指導する自治体への罰則の強化・適用を行う必要があるのではないのでしょうか。

(奈良県 男性 46歳 医療・教育職経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

食中毒の原因となった施設に対しては、各都道府県等において、営業の禁停止等の処分が課されるとともに、その事実の公表が行われているところです。また、食品等に起因する健康被害の発生を防止するため、日頃から、各都道府県等の保健所等は、各地域の特性、実情等に応じて各都道府県等が定めた監視指導計画に基づき、最新の知見に基づいた営業者への衛生教育、監視指導を実施しています。罰則を強化するよりも、むしろ、このような取り組みの一層の充実が必要であり、今後とも食中毒の発生防止対策に努めてまいります。

### 食中毒警報発令要領について

食中毒警報の発令基準が各自治体によって様々になっております。食品の安全を注意喚起することにより、食品事故を未然に防止することは重要であります。その警報の発令は速やかに行われ、周知されることが望ましく、基準はある程度の妥当性を示すことが必要なのではないのでしょうか。

(広島県 男性 38歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

地域によっては、食中毒の未然防止を図る観点から、各都道府県等独自に、「食中毒警報」を発令する自治体があると聞いています。この警報を発令するタイミングは各地域の特性、実情等を踏まえて適切に設定され、かつ、内容についても、正確・迅速に伝達されることが適当であると考えます。

### 食の安全のしくみについて

地方自治体が取り組んでいる「食品衛生自主管理認証制度」ですが、足並みが揃っていないような気がします。この認証制度の最大の欠点は、重要な箇所を各都道府県でバラバラに制定していることではないのでしょうか。都道府県独自とはいえ、ある程度は統一性を持たせたほうが良いと思います。国としてのガイドラインが必要ではないのでしょうか。

(埼玉県 男性 47歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

各都道府県等が行っている食品衛生の自主管理に関する認証制度については、食品等事業者の自主管理を推進することを目的として、各都道府県等が独自に取り組んでいるものです。それぞれの制度については、その実効性をより高めるために、地域特性に応じて業種、認証基準等が設定されることが重要であると考えます。

### **スーパー等での要冷蔵品の温度管理について**

スーパーの特売品で、要冷蔵品にもかかわらず、冷蔵ショーケースの前に常温で箱に入れられて販売されているのを見かけた。最近、メーカーサイドは特に温度管理を厳しく守るようにしているが、販売サイドの温度管理はまだまだ問題があると思われる。販売サイドへの温度管理指導が必要ではないか。

(福岡県 男性 46歳 食品関係業務経験者)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

スーパー等の食品営業施設における食品の取扱いについては、都道府県等の食品衛生監視員が、営業施設への立ち入り検査の際に、衛生的な取扱いが行われるよう監視指導を行っています。

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。

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。

### **冷凍果実の安全性について**

加熱処理を行わずに冷凍して出荷される果実を食することが一般的になってきたが、解凍後のドリップの腐敗の進行が懸念される。保存・摂取方法について、メーカー側から消費者へ向けて注意の喚起が必要であると考えます。

(愛媛県 女性 38歳 医療・教育職経験者)

### **保健所のHP及びメール受付について**

情報化社会の中、保健所も食品の安全性に関する事柄や最近話題の事柄を、HPを通じて発信したり、メールにて問い合わせを気軽に受け付けたりするような身近な機関であってほしい。

(福岡県 男性 46歳 食品関係業務経験者)

### **生鶏について**

以前、生鶏を食べて食中毒を起こした経験がある。これから食中毒の時期に入ります。飲食店に食中毒の警告のポスターの義務付け等の対応を願います。

(岡山県 女性 30歳 その他消費者一般)

### **不衛生な中国産筍(加工品)の販売方法**

「中国産」とだけ看板に表示され、ゆでられた後の筍が、水の張られたトレイの中に売られていました。誰でも勝手に取り出す仕組みは不衛生です。さらに、中国から、どんな処理をしてきたのか一切表示がありませんでした。表示をきちんとして衛生的な販売をしてほしいです。

(石川県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

## 12. 食品表示関係

### 食品表示問い合わせ窓口について

表示の問い合わせ窓口の一元化を望みます。どんなに消費者の立場で考えられた法律であっても、適切に問い合わせに対応できる窓口がなければ、不安や不信が増すばかりです。問い合わせ窓口や食品の表示は、ひとつのリスクコミュニケーションだと考え、行政の担当者の人材育成と製造者による適切な表示を望みます。

(大阪府 女性 34歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

食品の表示制度については、食品衛生法や農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)など複数の法律により規定されていることから、それぞれの担当する窓口への相談が必要であることなど、その利便性の問題等が指摘されておりました。このため、平成14年12月より、厚生労働省及び農林水産省の連携のもと、相互に担当者を派遣し、消費者や事業者に分かりやすい相談窓口として、食品の表示に関する一元的な相談窓口を新設し、現在までに全国6ヶ所において、消費者、事業者の方からの相談に対応してきているところです。

今後とも、担当者の人材育成等相談業務の充実を図っていきたいと考えております。

食品の表示に関する一元的な相談窓口一覧：

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

### 食品の消費期限設定について

消費期限の設定は、メーカーが独自に決定して良いことになっており、そのメーカーの商品が本当にその消費期限で良いという根拠は曖昧です。商品の衛生状態や商品の仕様はメーカーごとに違うはずですが、売り上げのために、他社と同じかそれより長い消費期限を設定するとなると、商品の安全性にも影響してくるのではないのでしょうか。

(埼玉県 男性 47歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

期限の設定は、食品の特性、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、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的・合理的に行う必要があります。このため、その食品を一番よく知っている者、すなわち、原則として、製造又は加工を行う者(販売業者がこれらの者との合意等により、これらの者に代わって表示をする場合には、当該販売業者)が責任を持って期限表示を設定し、表示することとなります。

具体的な期限表示の設定にあたっては、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、安全係数を考慮して、科学的・合理的に食品等事業者によって適正に定められることとなります。

なお、平成17年2月に厚生労働省及び農林水産省で、「食品期限表示の設定の

ためのガイドライン」をとりまとめ、各食品業界団体等にも通知しているところであり、各食品等事業者においては、ガイドラインを踏まえ、適切な期限を設定していただくよう周知しているところです。

厚生労働省ホームページ：

加工食品に関する共通Q&A（第2集：期限表示について）

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/index.html>

農林水産省ホームページ：

Q&A 食品表示（関係府省共通Q&A）第2集：期限表示

[http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyaneu\\_jas/q\\_and\\_a.html](http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyaneu_jas/q_and_a.html)

### 食品のナトリウム成分の表示について

近頃、食品の成分表示で「ナトリウム g」との表示をよく目にするようになりました。ナトリウム表示は消費者に理解されているのでしょうか。塩分表示のほうが分かりやすいと思うのですが。

（高知県 女性 48歳 医療・教育職経験者）

#### 【厚生労働省からのコメント】

医学・栄養学的に疾病の予防や健康保持増進に影響を及ぼしているのはナトリウムであり、また、ナトリウムは食塩以外のものにも含まれていることから、栄養表示基準においては食塩ではなく、ナトリウムを表示すべき栄養成分としています。

### 豆腐・納豆等の大豆製品の産地名の義務付けについて

大豆を使った加工食品はたくさんありますが、豆腐、納豆に限らず、他の大豆製品についても、国産100%なのか、また外国産との割合等、産地に関する記載を義務付けることが大切だと思います。

（岐阜県 女性 33歳 その他消費者一般）

#### 【農林水産省からのコメント】

国内で製造される加工食品については、平成16年9月に、原料の品質が製品の品質に大きな影響を与えるものとして、品目横断的に生鮮食品に近い20食品群を原料原産地の対象としたところです。御質問の大豆製品の豆腐、納豆、みそ、しょうゆ等については、加工度が高く、原料の切り替えが頻繁に起こること等から、この20食品群に含まれておりません。

なお、豆腐、納豆については、現在、「豆腐・納豆の原料原産地表示に関するガイドライン」の作成を検討しており、製造業者等の自主的な取組を推進しているところです。

### 食品生産地の表示について

最近の食品（生鮮食品）の生産地の表示は、消費者にもっとわかりやすく表示されるべきであると思います。フランスのように日本も A.O.C（原産地統制名称）を義務づけてはどうでしょうか。そのほうが安心して食べられるのではないのでしょうか。

（長崎県 男性 42 歳 食品関係業務経験者）

#### 【農林水産省からのコメント】

全ての生鮮食品については、「名称」と「原産地名」を表示することが義務づけられており、国産品の農産物にあつては都道府県名、畜産物にあつては国産である旨、水産物にあつては生産した水域名または地域名を、輸入品にあつては、原産国名を記載することになっております。

### 品種変更した新潟コシヒカリの表示について

新潟県が、病害に弱いコシヒカリの欠点を克服しようと開発した米の新品種「コシヒカリ BL」の表示を従来と同じ「コシヒカリ」とする申請を国が承認したことには問題があるのではないのでしょうか。国はすみやかに消費者が従来と BL 米を区別、選択できるような何らかの手だてを実施すべきです。

（茨城県 男性 64 歳 食品関係研究職経験者）

#### 【農林水産省からのコメント】

玄米や精米の表示は、JAS 法における「玄米及び精米の品質表示基準」に基づき、名称、原料玄米、内容量、精米年月日、販売者等の氏名または名称、住所及び電話番号について表示を行うことが義務づけられています。このうち原料玄米の産地、品種、産年については、農産物検査法による証明を受けた産地品種銘柄に基づき表示するものとされています。

新潟県産コシヒカリについては、平成 17 年産米からその多くがいもち病抵抗性を有するコシヒカリ BL (Blast resistance Lines) に切り替えられ、市場出荷されたところです。

このコシヒカリ BL は、コシヒカリといもち病抵抗性遺伝子をもつ品種とを交配し、以後、コシヒカリと戻し交配（交配に用いた片親あるいはこれと同じ系統に属し同じ 遺伝子型を持つものを再度交配すること）を 5~6 回行って育成開発されたいもち病抵抗性を持つ品種です。コシヒカリとの違いはいもち病抵抗性のみであり、食味等他の特性は同じであることから、平成 12 年に、親品種名を冠して「コシヒカリ新潟 BL1~3 号」として種苗法の品種登録がされています。

平成 14 年、新潟県では、生産、流通、消費、学識経験者等関係者でコシヒカリ BL を従来とコシヒカリと同一商品として生産・流通することが合意されたこと、また、コシヒカリ BL 玄米の外観は従来とコシヒカリと同じであり、目視による品種判別が困難であることから、農産物検査において、平成 14 年 9 月に同一の産地品種銘柄としたところです。

なお、他にも、平成 7 年の宮城県の「ササニシキ BL」や、平成 12 年の愛知県の「あいちのかおり SBL」のように、いもち病抵抗性品種が農産物検査上、従来型の親品種と同じ産地品種銘柄とされている例があります。

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。

### **無添加表示について**

行政からの指導が行われているにもかかわらず、現在もなお、消費者にあたかも誤解を生じさせているような「無添加」を強調した食品がたくさんあります。何が無添加なのかははっきり表示させるべきです。

(三重県 男性 34歳 食品関係業務経験者)

## **13. その他**

### **食品への放射線照射のこと**

放射線照射にかかる食品のリスク評価との関係で、過去の研究結果・許可事案・原子力委員会食品照射専門部会での審議内容について、食品安全委員会はどのように対応されるのか、その方向性を明らかにされたい。

(東京都 男性 70歳 その他消費者一般)

#### **【食品安全委員会からのコメント】**

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。

現在、原子力委員会食品照射専門部会で食品照射の審議がなされていますが、食品安全委員会での評価については、当該審議結果を受けて開始するものではなく、厚生労働省からの個別の食品の評価要請に基づき行うこととなります。

### **養殖魚の安全性を解説する**

改正されたJAS法の施行によって、消費者は魚を安心して買うことができることになった。その一方で、養殖物は表示が義務付けられ、TBTO(有機スズ系)の漁網防汚剤や抗生物質の問題のイメージから、養殖魚への消費者の厳しい見方は今も続いている。水産資源は世界的に枯渇傾向で、養殖漁業に頼らざるをえない。養殖魚の安全性を解説すべきである。

(新潟県 男性 63歳 医療・教育職経験者)

#### **【農林水産省からのコメント】**

農林水産省では、安全で持続可能な養殖生産の確保を図るため、持続的養殖生産確保法に基づく基本方針において、漁網防汚剤等の選定・使用にあたっては環境や生産物の健全性への配慮を求めています。この基本方針に基づき、関係漁協

では、漁場改善計画を策定し、県知事の認定を受ける等により、安全で持続可能な養殖生産の推進に努めているところです。

また、水産用医薬品については、他の動物用医薬品と同じく、薬事・食品衛生審議会で、その有効性、安全性及び残留性が慎重に審議され承認されており、保健衛生上の懸念がある医薬品は承認されておりません。

御懸念の薬剤使用は、主に抗生物質・合成抗菌剤の使用のことかと思われますが、これらの医薬品については、薬事法により薬を使用できる動物の種類、用法・用量、休薬期間が定められており、医薬品が魚の体内に残留している間は食用に供する目的で水揚げすることが禁止されております。

現在では、水産用ワクチンの開発、実用化が進んでおり、抗生物質等の使用量は激減しています。ワクチンとは、本来、動物が備えている防御能（たとえ細菌が体内に侵入しても、増殖する前に殺してしまう能力）を利用し、疾病の発生を防ぐもので、抗生物質等で問題になっている残留の心配がないものです。ワクチンの普及により「養殖魚は薬漬け」のイメージが払拭されることが期待されています。

さらに、消費者の皆様には養殖魚の生産についての正しい知識を持っていただくため、水産庁では、(社)全国海水養魚協会や各地の漁協等が消費者の皆様を対象として行う養殖生産現場の見学会、学習会、シンポジウムやホームページを通じた情報提供に対して支援を行っているところです。

今後も、消費者の方々に養殖についての正しい知識を持っていただけるよう、これらの取組に対して積極的に支援を行ってまいります。

### **健康補助食品に対する情報提供の拡充と法的規制を**

健康食品を上手に利用するために、厚労省がアガリクスやプロポリスなどの抗がん効果の検証結果を一般向け手引きとして公開していましたが、今後もこのような手引書の継続的な発行と補完代替医療としての健康補助食品の法的規制を望みます。

(愛媛県 女性 56歳 食品関係研究職経験者)

### **いわゆる健康食品について**

いわゆる健康食品は、健康ブームに乗って、テレビ・雑誌・インターネット等で宣伝され、薬局だけでなく、さまざまなお店や訪問販売・通信販売・インターネットから購入できます。安全性、効能、成分表示に偽りはないのか、調査していただけるよう望みます。

(北海道 女性 55歳 その他消費者一般)

### **サプリメントの安全性について**

多種多様のサプリメントが流通しているが、その安全性や効果は非常にわかりにくいものとなっている。早急になんらかのガイドラインをまとめて消費者に知らせてほしい。

(宮崎県 女性 38歳 その他消費者一般)

## サプリメント食品について

私の周りには、サプリメントを摂取して、あまり野菜や肉・果物をとらない人がいます。最近のサプリメント食品の氾濫について、もう少し慎重になるべきなのではないかと思います。

(長崎県 男性 42歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

販売食品等の安全性の確保は、食品等事業者が第一義的責任を有していますが、厚生労働省としては、事業者による自主的な管理を促進するために、昨年2月に「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に係る安全性ガイドライン」の2つのガイドライン(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/050203/050203-9.pdf>)を通知したところであり、今後とも上記ガイドラインの普及啓発等により、健康食品の安全性確保に努めてまいります。

また、「健康食品」の虚偽・誇大広告については、都道府県等に対して監視指導のガイドラインや虚偽誇大広告等違反事例集を示し、都道府県等と連携して、監視指導に努めているところです。

なお、いわゆる健康食品の素材等については、平成16年7月より、独立行政法人国立健康・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が開設(<http://hfnet.nih.go.jp/main.php>)され、安全性・有効性など健康食品等に関する正確で客観的な情報を一元的に集め、消費者の方々や専門家及び関係機関に提供されていますので、必要に応じて御覧ください。

## 調理師の必置義務を望む

現在の調理師法では、調理施設に免許を持っている調理師を置くことは努力義務とされている。国家資格でありながら、無免許でも飲食店が出せるのはどんなものか。食の安全・安心が求められている昨今、飲食店の各店舗に1人以上、調理師を置くことが重要だと思う。

(新潟県 男性 54歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

調理師法では、調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより調理技術の合理的な発達を図り、もって国民の食生活の向上に資することを目的として、調理師の資格が定められています。一方、食品衛生法では、食品衛生の観点から飲食店営業等の営業に対する許可制度を設けており、これらの営業にあたり主に調理に係る専門知識及び技術を有する調理師の設置を必ずしも求めているものではありませんが、食品等事業者の責務として、販売食品等の安全性に係る知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、記録の作成及び保管等に努めなければならない旨規定しており、その的確な実施を求めているところです。なお、調理師法第8条の2では、多数人に対して飲食物を調理して供与する

施設又は営業で、厚生労働省令の定めるものの設置者又は営業者は、当該施設又は営業における調理の業務を行わせるため、当該施設又は営業の施設ごとに、調理師を置くように努めなければならないと定められています。

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。

### **食育とリスクコミュニケーションについて**

食育とリスクコミュニケーションについては、関心度によって対象者別に PR すると良いと思われる。子どもとお年寄りについては別枠にし、慎重に行うべきであると思われる。また、食品選択と調理を行う者の多くが、多忙な主婦であることも念頭に入れて PR してほしい。

(京都府 女性 34 歳 医療・教育職経験者)

### **過疎地住民の意識不足**

過疎地において、食品安全に対する意識や知識が乏しいように感じる。各省庁等は「ホームページを見てください」と PR しているが、インターネットが普及していないと無意味である。食品安全に関するセミナーが開催されても会場は遠方であり、都市部に比べて、表示等のチェック体制も甘いように思われる。

(京都府 女性 34 歳 医療・教育職経験者)

### **子どもの炭酸飲料多飲に警告を**

糖分の多いコーラ・ジュース類を多飲する子どもに自覚症状のない糖尿病患者が増加しつつあるとの報告がある。子どもは、糖尿病に対する知識がないため、知らず知らずのうちにコーラ類を飲用しているものと思われる。そこで、食品安全委員会は、コーラ類の飲用と糖尿病との相関を科学的知見に基づき評価のうえ、警告の報道を発信していただきたい。

(福岡県 男性 75 歳 その他消費者一般)

### **食べ物と薬の飲み合わせ**

近年は高齢者及び生活習慣病患者が多くなっており、食べ物と薬の飲み合わせにより健康障害を引き起こす場合もある。しかし、消費者や飲食店の方は知らない人も多い。われわれ調理師も情報の入手に努め、安全で栄養がある食事を、安心して召し上がっていただくための努力を惜しまないようにしたい。

(愛知県 男性 57 歳 食品関係業務経験者)