

食品安全モニターからの報告（平成18年6月分）について

食品安全モニターから6月中に、57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	10件
・ リスクコミュニケーション関係	5件
・ BSE関係	13件
・ 食品添加物関係	2件
・ 農薬関係	8件
・ かび毒・自然毒関係	1件
・ 遺伝子組換え食品等関係	1件
・ 新開発食品関係	1件
・ 食品衛生管理関係	5件
・ 食品表示関係	3件
・ その他	8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

○ 「食品に関するリスクコミュニケーション」に参加して

「食品に関するリスクコミュニケーション」に参加して、食品安全委員会は食品のリスクの評価機関であり、管理機関ではない点が明確に理解されていないように感じた。「リスク管理機関」と「リスク評価機関」の違いをもっと積極的に説明し、広く国民に知ってもらう必要があるのではないのでしょうか。

(埼玉県 男性 43 歳 食品関係業務経験者)

○ 「食品はすべてリスクがある」との発言について

食品安全委員会から発信される言葉に、「食品はすべてにリスクがあり、食の安全に絶対はない」との発言が随所に見られる。このことは全く正論であるが、不用意に発言されると、一般の人に誤解されるおそれがある。食品の多品目摂取や代謝機能等を併せ説明して、リスク部分だけが増幅され不安感を与えないよう、発表に当たり、慎重な配慮をいただきたい。

(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】

我が国では、食品安全基本法の下、「食品にゼロリスクはない」ことを前提として、食品のリスク（健康への悪影響が生ずる確率と影響の程度）を最小限に抑えることを目的としたリスク分析手法を導入し、食品安全行政の推進に努めております。リスク分析は、①リスク評価、②リスク管理、③リスクコミュニケーションの三つの要素から成り立っており、この中で、食品安全委員会は、厚生労働省や農林水産省などのリスク管理を行う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」を行う機関としての役割を担っています。

こうした役割分担やリスク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（リスクコミュニケーション）を積極的に実施し、国民の皆様の理解が深まるとともに、食品の安全に対する不安感が解消されますよう、適切でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

○ 今後のメールマガジンに期待します

メールマガジンも第3号が発行され、しだいに中身が充実して食品安全委員会の皆さんの考えや活動が見えるようになりました。「専門用語を使った説明は消費者一般の方では理解するのは難しいこともある」旨の記述がメールマガジンのコラムにありました。確かにそのように感じる部分もありますが、食品安全に限らず全ての分野に専門用語は存在しますので、専門用語を分かりやすく説明する必要はないと思います。専門用語を無理して解説するより、活動内容の最終結果が消費者にとっていかに有効かを説明すれば十分伝わると思います。

(埼玉県 男性 47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、6月初旬よりメールマガジンを配信しております。このメールマガジンの配信については、その週に行われた食品安全委員会会合結果や各専門調査会の概要、意見交換会の概要、今後の開催案内等の情報をタイムリーに提供するとともに委員のコラムや豆知識のコーナーを設け、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知識と理解を深めていただけるよう努めているところです。

現在メールマガジンに御登録いただいている方は、年齢層が10代の方から70歳以上の方まで幅広く、また職種も食品関連事業者をはじめ、主婦、学生等多様な構成になっております。今後もより適切な情報発信を心がけるとともに、その内容を広く周知するよう努力してまいりますので、引き続きメールマガジンの御愛読をお願いいたします。

また、当委員会が行ったリスク評価結果については、そのポイントやQ&Aをホームページに作成し掲載するとともに、季刊誌の発行や意見交換会の開催を通じてわかりやすい解説を心がけています。専門的な用語につきましても、「食品の安全性に関する用語集」を作成し、ホームページに掲載するなど、できるだけ御理解いただけますよう努めているところです。今後とも様々な媒体や機会を通じて正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

○ モニター会議に出席して

食品安全モニター会議に出席しました。食品安全委員会の活動や評価チームの調査内容などについて、委員や専門委員の方から直接、その内容を聞く事ができる貴重な機会でした。リスクコミュニケーションや遺伝子組換え食品等について、詳しい説明があり、中身の濃い会議でした。また、全国各地で開催されているモニター会議で出された主な意見等をホームページで公開してくだされば、全国のモニターの考え方の概要がわかるのではないのでしょうか。

(秋田県 女性 54 歳 その他消費者一般)

○ 食品安全モニター会議に参加して

初めて食品安全モニター会議に参加した。食品の安全性について、まだまだ不透明な部分が多い中、信憑性の高い情報を得た。また、参加された方々の現場での取組や苦勞など、様々な意見を通して、現状を知ることができた。より理解を深め、食品安全モニターの活動を推進する上で、モニター会議の回数を増して頂きたい。

(北海道 女性 37 歳 医療・教育職経験者)

○ 食品のリスク分析の重要性と委員会の取組について

食品安全モニター会議に出席し、科学的知見に基づいたリスク評価はとても重要だということを理解できました。また、食の安全性に関する理解も深まり勉強になりました。これからも知識を高めるために勉強し、身近な方々に情報発信していきたいです。

(滋賀県 女性 55 歳 その他消費者一般)

○ 食品安全モニター会議に出席して ～リスクコミュニケーションの運営について

食品安全モニター会議に出席しました。会議の運営に関して工夫してほしい点は
①いつ、どのような発言を求めているのかを明確にすること ②一問一答にしないこと ③時間厳守 ④運営する側のビジョンを明確にすること の4点である。

(京都府 女性 44 歳 その他消費者一般)

○ モニター会議に出席して

食品安全モニター会議に出席した。委員の講演を聞き、日本の食品は専門家により守られているので、まず心配はいらないとの感想を持った。それよりも子どもたちの中に朝食抜きが多いと聞いているので、食事の大切さについて政府をあげて啓蒙してほしいと思った。

(奈良県 女性 68 歳 医療・教育職経験者)

○ 食品安全モニター会議に参加して

食品安全モニター会議に参加した。科学的知見に基づき客観的かつ中立公正がうたい文句の食品安全委員会ですが、政府の米国産牛肉輸入再開へ世論をリードする尖兵らしく感じたのは私ばかりでしょうか。国民の願いに応えて欲しいのが私の願いです。

(徳島県 男性 68 歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

平成 18 年度の食品安全モニター会議は、5 月から 6 月にかけて全国 7 都市において計 10 回開催し、多くのモニターの方々に御出席いただきました。会議では当委員会の役割や取組、また BSE や農薬、ウイルスなどの具体的なテーマを取り上げ、そのリスク評価の実際などについて、知識や理解を深めていただくとともに、当委員会委員や専門調査会委員をはじめ、リスク管理機関の担当者も加わった形で意見交換を行ったところです。

会議の運営やあり方等については、今回御指摘いただいた御意見を含め、会議後のアンケートでいただいた種々の御意見・御要望も参考にしながら、よりよいものとなるよう努めてまいります。

また、食品安全モニターの皆様方には、当委員会が発信する情報を日常生活を通じて可能な範囲で地域の方々に伝えていただいたり、また一方、それらに対する地域での反応、声を踏まえた意見・情報などを寄せていただくなど、委員会と地域との間で意見・情報の交換を促進する橋渡しの役割も期待しているところです。

なお、会議で出された主な意見やアンケート等などの概要については、当委員会のホームページに掲載しておりますので、御覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai153/index.html>

○ 食品安全委員会の評価の信頼性について

テレビ番組で、元食品安全委員会専門委員が BSE 問題について発言していたのを聞き、再任を辞退した委員の代表としての発言という印象を受けました。また、BSE の発生原因としてウイルス説などのあらたな見解もあり、その場合、今までの評価の根底が覆されるのだというニュアンスの内容を出演者が話し、これに対して、元専門委員は訂正されませんでした。こうしたことは、食品安全委員会の行うリスク評価への信頼性を揺るがすのではないのでしょうか。

(兵庫県 女性 58 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、国民の健康保護を最優先とし、科学的な最新の知見に基づき、中立公正な立場から食品健康影響評価を行っております。また、委員会や専門調査会の審議は原則として公開し、議事録もホームページに掲載しているところです。なお、専門委員に対しては、専門調査会以外の場において、専門委員としての立場からでなく、一専門家としての見解を公表する場合には、食品安全委員会の見解であるとの誤解を招かないように留意していただきたい旨、お話ししております。

２．リスクコミュニケーション関係

○ 良識ある消費者育成のためのリスクコミュニケーションの重要性

リスクを正しく判断するには、私たち消費者自身が努力すること、食品に関わる知識の積極的な習得、正しい情報の収集等が必要である。そのひとつが、各地で開催されているリスクコミュニケーションであると考えます。ホームページとは違い、生の声で聞くことができ、説得力があり、大変参考になるので継続開催と開催回数をもっと増やそうをお願いしたい。

(宮城県 男性 42 歳 食品関係業務経験者)

○ 食の安全に関する広報について

最近の消費者の関心事である米国産牛肉の輸入再開やポジティブリスト制度導入について、報道を通じてずいぶん誤ったとらえ方をしている人が多いと思う。行政側は、情報を開示するだけでなく、一般消費者が誤解を抱いているような事柄については、何らかの方法で正確な情報を広報する必要があると思う。

(北海道 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】

食品安全委員会では、平成 18 年度においても当委員会と関係者が連携して行う意見交換会を全国各地で開催する予定です。

また、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。

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、意見交換会の進め方等については、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。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

厚生労働省・農林水産省では、国民の皆様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ウェブサイト、パンフレット等を通じた情報提供に努めています。

意見交換会における行政からの説明資料、ウェブサイト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。

また、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います。

○ 啓発資料の作成について

自治体の食育事業に関わっているが、食の安全について科学的根拠を基に子どもでも理解できるように説明することは、大変難しいことである。専門的な内容を理解しやすくする啓発資料や現場で使える教材を作っていただきたい。

(宮城県 女性 48 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、国民の皆様に食品の安全性について理解を深めていただくため、季刊誌やパンフレット等の発行物、ホームページやメールマガジン等を通じて、適切な情報の発信に努めております。

年 4 回発行している季刊誌「食品安全」については、国民の皆様の関心の高いリスク評価結果の紹介などに加え、食品に関する基本的な情報などをお子さんと一緒に考えてもらえるよう、「キッズボックス」のコーナーを設け、わかりやすく解説しています。

さらに 6 月には、当委員会の役割をわかりやすく説明した子供向けリーフレット「科学の目で食品の安全を守ろう!」を発行しました。

これら広報発行物につきましては、当委員会のホームページに掲載し、都道府県などの地方自治体や図書館などへ送付するとともに、全国各地で開催する意見交換会などで配布するなど、様々な機会を捉えて紹介しているところです。今後とも引き続きよりわかりやすい解説を心がけるとともに、その内容を広く周知してまいります。

また、平成 18 年度は、地域においてより幅広いリスク分析の考え方等の浸透を図るとともに、食育の推進にも資する観点から、新たに地域における食品安全セミナーを積極的に推進するための教材の提供を行うこととしております。

(参考)

季刊誌「食品安全」:

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

キッズボックス:

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

子供向けリーフレット:

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

【厚生労働省からのコメント】

平成 18 年度リスクコミュニケーション事業運営計画では、学校などで利用できるように食品の安全確保に関する資料の作成に取り組むこととしており、現在検討中です。

○ **安易なテレビ番組への規制について**

今年5月、テレビ番組で紹介された「白インゲン豆パウダー」を食べた人が、嘔吐や下痢等をおこしたという健康被害報告を見た。原因はあまりにも基本的認識不足によるものと思う。番組への規制・基準を設けてもらいたい。

(沖縄県 女性 46歳 食品関係業務経験者)

○ **食に対するマスコミの影響について**

最近、マスコミによって健康食品や食生活について解説する情報番組が増えている。それらを食の安全性という面で、もっと充実させるための仕組みを食品安全委員会で作っていくことはできないだろうか。

(愛知県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

【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しています。

<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。

また、食品の安全性に関する情報が広く国民の皆様に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、当委員会では、報道関係者に対し、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、情報や意見の交換を行う懇談会を定期的に開催しています。

今後とも引き続き、適切な情報の発信が行われるよう、報道関係者への正確な情報提供にも努めてまいります。

3. BSE関係

○ 米国産牛肉の輸入問題について

7月にも、米国産の牛肉が輸入されようとしている。まだアメリカ産の牛肉に対して不安を抱いている日本国民が多いと思う。日本国民の信頼を回復していない以上、米国産の牛肉の輸入は再開しないほうがよいのではないか。なぜ、そうまでして、米国産の牛肉の輸入に合意したのか、日本国民は理解に苦しむのではないのでしょうか。米国側は、日本への輸出に関して安全面では問題なしとしているが、疑問である。

(長崎県 男性 42歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉輸入再開に不安

米国の都合で日本政府は米国産牛肉の輸入再開を決めた。しかし、国民の食の安全を第一に考えてほしい。もし、米国産牛肉を食べたことにより何かがあったならば、それは行政が責任をとってしかるべきである。

(長野県 女性 45歳 その他消費者一般)

○ 米国産輸入牛肉に関する声

米国産輸入牛肉に関して「心配だったら買わなければいいのよ。食べなければいいのよ。」との主婦の声を聞いた。輸入牛肉に限らず、消費者が選択できるものに関しては、やはり最終的には個人の自己責任において管理するしかないのかもしれない。国内での厳重なチェック、およびチェック機関の信頼性等にも重きを置き、不安の残らない食生活を送りたいものである。

(栃木県 女性 57歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉の輸入再開に思う

BSEのリスクは飼料規制、全頭検査で回避可能と考える。私は日本のBSE対策に賛辞を送りたい。政府は米国の35施設の十分な点検を実施し、その他の諸問題を解決後にゴーサインを出しても良かったのではないかと。食の安全は慎重に事を進めて当然である。また、今後、安全な日本産の牛肉増産を願う。

(香川県 男性 64歳 医療・教育職経験者)

○ 米国産牛肉輸入再々開後の抜き打ち調査について

米国産牛肉輸入再々開後において、米国側が実施する処理施設の抜き打ち調査に、日本側も立ち会うという合意条件は理解できません。輸入国の日本側が先に抜き打ち検査を実施し、それに輸出国の米国が立ち会うのが正しいあり方だと思います。

(宮崎県 男性 71歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉輸入再開について

輸入再開報道に、まだ安全が確認されていないのにと、新たな不安でいっぱいです。新聞に牛丼チェーン社長が米国の食肉処理工場を視察した記事が載っていましたが、危険部位の洗浄が数秒とあった。輸入国日本と輸出国米国の意識の隔たりがまだまだ大きいのではないのでしょうか。

(静岡県 女性 56歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉の輸入再開について

米国産牛肉の輸入再開にあたり、米国生産者団体に対する適切かつ十分な監視の実施と、外食を含むすべての販売される食品に原産地表示を義務づける法整備を実施し、情報の提供と選択の機会が十分確保できる環境整備が整ったところで輸入再開とすべきではないか。

(徳島県 男性 36 歳 医療・教育職経験者)

○ 米国産牛肉の原料原産地表示について

6 月の広島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。そこで、「米国産牛肉について加工食品や外食の原産地表示を徹底すべきである」との意見が出ましたが、その通りであり、個別の品質表示基準を設けてでも表示義務とするべきであると思います。

(広島県 女性 33 歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉輸入再開における飼料規制について

米国では、BSE 検査で陽性とされた牛も、牛肉骨粉となり、鶏や豚の飼料に混ぜて食べさせ、その鶏の糞を牛に食べさせているという発言を聞きました。輸入再開前に食品安全委員会からも飼料規制に対する早急な対応を願う。

(北海道 女性 37 歳 医療・教育職経験者)

○ 米国における飼料工場のリコールについて

米国食品医薬品庁（FDA）は、本年 6 月 16 日、乳牛用飼料も含む三種の家畜飼料を製造した H.J. Baker & Bro 社が、FDA との協力の下、これら飼料について、非意図的な反芻動物由来のタンパク質混入が判明したことから、リコールを開始したと発表した。本情報の事実確認を、これから米国内の農場での生産記録を査察する農水省調査団等と協力して実施し、事実経過や調査結果についての説明をプリオン専門調査会及び国民に対し、実施していただくことが必要と考える。

(埼玉県 男性 36 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、本年 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、全ての米国産牛肉等の輸入手続きが停止されました。

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、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、消費者等とのリスクコミュニケーションを行いつつ、米国と協議を重ね、6 月 24 日から 7 月 23 日にかけて、リスク管理機関は日本向け認定施設 35 カ所に対する現地調査等を実施したところです。

食品安全委員会としては、今後とも節目節目で、米国における飼料規制に係る

実態も含め、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。

【厚生労働省からのコメント】

米国産牛肉の輸入問題については、せき柱付き子牛肉の到着が確認された本年 1 月 20 日以降、国民の食の安全・安心を確保する観点から、輸入手続き再開に向けて、両国の間で原因の究明及び再発の防止措置について米国と協議を重ねてきたところです。

具体的には、米国産牛肉の安全確保のため、日米間で合意した対日輸出プログラムの遵守が必要であり、このプログラムは基本的に輸出国である米国政府の責任で遵守されるべきものですが、6 月 20、21 日の日米局長級会合の結果を受けて、米国における対日輸出プログラムの遵守状況について、厚生労働省及び農林水産省の担当者を米国に派遣し、35 か所全ての対日輸出認定施設について確認を行いました。この調査結果を踏まえて輸入手続きの再開について判断し、また、調査結果についての説明会を開催することとしております。

米国産牛肉輸入問題については、今後ともホームページ等を通じた情報提供を行い、適切に対応してまいります。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省は厚生労働省とともに、6 月 24 日から 7 月 23 日までの日程で、米国の対日輸出認定施設の現地調査を実施したところです。

政府としましては、先般の局長級テレビ会合で認識が共有された手続きに従い、この現地調査の結果も踏まえ、国民の食の安全・安心の確保を大前提に適切に対応してまいりたいと考えています。

加工食品の表示については、平成 18 年 10 月から「味付けカルビ」などを含む生鮮食品に近い 20 食品群について原料原産地表示を義務化することとしています。また、これらの表示が適正に行われるよう、牛肉の原産地表示等に関する監視・指導を徹底するとともに、牛肉加工品においては、義務化されていないものも含めて、事業者自らが原料原産地表示に前向きに取り組むよう、啓発を行っています。一方、外食産業における原料原産地の表示については、平成 17 年 7 月に「外食産業における原産地表示に関するガイドライン」を策定し、広くガイドラインの普及に努めているところであり、こうした取組を通じ、原産地表示が一層進むものと考えています。

飼料規制については、BSE を根絶する上で重要なものであると考えており、米国産牛肉の輸入再開の現地調査とあわせて、鶏糞の使用を含む米国の飼料規制の状況やその実態について、情報収集のための調査チームを米国に派遣したところです。得られた情報につきましては、適切に公表していく予定です。なお、BSE 検査で陽性と判定された牛については、飼料への利用は禁止されています。

○ BSE対策について

日本の BSE 検査体制は過剰に慎重で、多額の税金を使って必要以上の検査をしている。高齢の牛だけを検査する方法で、十分に安全は確保されるはずである。もう一度、国民全体に BSE の詳しい説明をすべきだ。

(福岡県 女性 32 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

我が国における牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについては、平成 16 年 10 月 15 日に厚生労働省、農林水産省から、と畜場における BSE 検査対象月齢の見直しなどの 4 項目について、食品健康影響評価（リスク評価）の要請を受け、プリオン専門調査会において、8 回にわたって、中立公正な立場から科学的な議論を尽くし、平成 17 年 5 月 6 日に食品安全委員会において、最終的な評価結果をとりまとめました。

この評価結果においては、と畜場における BSE 検査対象月齢を見直す場合については、食肉の汚染度は全頭検査した場合と 21 ヶ月齢以上を検査した場合、いずれにおいても「無視できる」～「非常に低い」と推定され、この結果から、検査月齢の線引きがもたらす人に対するリスクは、非常に低いレベルの増加にとどまるものと判断される、とされたところです。

なお、この評価結果については、食品安全委員会ホームページのトピックス「BSE & vCJD」(<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>) の中に評価結果のポイントや、関連情報を掲載しているほか、季刊誌「食品安全」でも取り上げるなど、理解の促進に努めているところです。

【厚生労働省からのコメント】

BSE 全頭検査については、平成 13 年 10 月当時、①牛の月齢が必ずしも確認できなかったこと、②国内で BSE 感染牛が初めて発見され、国民の間に強い不安があったこと、等の状況を踏まえて開始したものであり、その後、食品安全委員会における審議の結果を踏まえて、昨年 7 月 1 日、検査対象月齢を従前の 0 ヶ月以上から 21 ヶ月以上に引き上げる見直しを行ったところです。

しかしながら、この制度変更に伴い生じかねない消費者の不安な心理を払拭し、生産・流通の現場における混乱を回避する観点から、20 ヶ月齢以下の牛について地方自治体が自主検査を行う場合には、経過措置として最大 3 年、国庫補助を行うこととしています。

この見直しに際しては、意見交換会の開催やパブリックコメントへの回答等を通じて厚生労働省としての考え方を説明してまいりましたが、今後とも、科学的評価に基づく安全が消費者の安心に結びつくようリスクコミュニケーション等を通じて国民の理解が得られるよう努めてまいります

○ BSE問題における情報提供について

米国産牛肉の輸入再開が開始されようとしています。未だに BSE に関して、正しく理解している人が少ないように感じます。これは、国の情報提供が不十分であるからではないかと感じています。主要国における基本的な BSE 対策や、安全性への考え方の違いがわかる資料などを作成し、多くの国民に積極的に情報提供するべきであると思います。

(大阪府 女性 27 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、BSE など国民の関心が高いテーマを中心に、正確かつわかりやすい情報提供に努めているところです。

具体的には Q&A の作成と当委員会のホームページへの掲載、食品の安全性に関する季刊誌や用語集の作成・配布等を行っています。

また、消費者、生産者等幅広い関係者が参加する意見交換会を開催し、質疑応答の時間を設け、そこで出た質問等については、できるだけわかりやすく丁寧に説明することに心がけています。

さらに、マスメディアに対する正確な情報の提供にも努めており、関係府省が連携して全国各地で開催している各種意見交換会等にも、多くのマスメディア関係者に参加いただいているところです。

今後とも、様々な機会を利用しながら、国民の皆様に関心する科学的知見に基づいた情報を正確かつわかりやすく提供するとともに、多くの方々に興味を持っていただけるよう、説明や情報提供の方法などを工夫してまいります。

BSE についての情報は当委員会ホームページのトピックスに掲載しておりますので、御活用ください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>

【厚生労働省からのコメント】

BSE に関する情報については、意見交換会等の開催、プレスリリースや記者発表を通じた提供を行うとともに、これらの情報を含めて、最新の情報をホームページで公開しています。今後とも、積極的な情報提供に努めてまいります。

厚生労働省ホームページ：

「食品安全情報」

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

「牛海綿状脳症（BSE）関係」ホームページ（Q&A など）

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

「意見交換会開催状況」

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

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、ウェブサイト等に掲載するプレスリリース資料や意見交換会における行政からの説明資料等について、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。

BSE についての情報は、当省ウェブサイトに掲載しておりますので、御活用ください。なお、情報は最新の状況に基づき、随時見直しを行うこととしています。

今後とも、皆様からの御意見を参考にし、リスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。

農林水産省ウェブサイト：

「牛海綿状脳症（BSE）に関する情報」

http://www.maff.go.jp/soshiki/seisan/eisei/bse/bse_j.htm

○ 特定危険部位（SRM）の処理状況について

解体処理場で発生した SRM はその後、誰がどのように処理し、最終的にどこへ行くのか、また一連の過程をチェックする中立公正な機関は存在しているのかどうか、教えてほしい。

（三重県 女性 41 歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

と畜場法及び牛海綿状脳症特別措置法においては、牛の特定部位（頭部（舌及び頬肉を除く）、せき随、回腸（盲腸との接続部から 2 メートルまでの部分に限る））の焼却が義務づけられており、と畜場内の焼却炉、産業廃棄物処理施設、専用の化製場等で焼却され、これは都道府県の監視下で行われています。これらの部位が市場に流通することはありません。

4. 食品添加物関係

○ 食品の添加物について

テレビや新聞等で報道されているように、食品添加物を使用している食品は、全て安全だと言えるのでしょうか。また、店頭に並べてある食品を良く調べてみると、原材料の表示が明示されているものと表示が分かりにくい食品があります。消費者に分かりやすい表示にならないでしょうか。

(北海道 男性 61 歳 食品関係業務経験者)

【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、食品衛生法に基づき、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た食品添加物以外は、原則として使用することができません。

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。

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。

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

表示については、食品衛生法において、使用した食品添加物を、原則としてすべて表示するよう義務づけております。また、原材料の表示方法等については、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）により規定されており、食品添加物は食品添加物以外の原材料と区別して、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載することとされております。

食品の表示については、消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、適切に使用する上で重要な情報源となっていることから、消費者にとってより分かりやすい表示となるよう農林水産省と厚生労働省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」での議論等を踏まえ施策を行うとともに、その普及啓発にも努めていきたいと考えております。

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。

○ 安全で安心できる商品開発を願う

伝統的な製法を守って作られたしょうゆが存在すると同時に、脱脂加工大豆を再利用し、ぶどう糖、アルコール等の添加物を加えることによって、短期間で、味や香りのあまり劣らない安価なしょうゆが生み出されている。消費者として、味や香り、価格の問題だけでなく、どこまでも安全で安心できる商品開発を願う。

(兵庫県 女性 69 歳 医療・教育職経験者)

5. 農業関係

○ ポジティブリスト制度と事業者のレベルについて

国が定めたポジティブリスト制度のために、各事業者はコストや労力をかけて対応しているが、その対応は各事業者のレベルによりさまざまである。品質管理を追及すればきりがなく、国全体の制度でありながら、管理の具体的指導がないことに違和感がある。

(東京都 女性 27 歳 食品関係業務経験者)

○ 野菜の残留農薬基準の制定について考えること

野菜の残留農薬基準が制定されたが、かかる費用や実施方法に、地域の格差・負担の大小がないようにしてほしい。また、この基準値は全国一律であるが、気候の違いなどによる考慮はなされないのか。幅広い農業従事者を守りつつ、安全な食生活を営むことに役立つような制度にしてもらいたい。

(沖縄県 女性 37 歳 その他消費者一般)

○ ポジティブリスト制で「不検出」とされる農薬等の成分とは

ポジティブリスト制で食品において「不検出」とされる農薬等の成分である物質が決められているのに、そのすべてを分析できる民間の機関がない。抗生物質が食品に残留してはならないとされているのに、それを分析できる機関は限られており、費用も高い。すばらしい法律かもしれませんが、実際に運用できないのなら意味がないのではないか。

(和歌山県 男性 51 歳 食品関係業務経験者)

○ 農薬使用作物に対する安全性の管理

食品安全モニター会議にて農薬について説明を受けたが、国産に限らず外国産のものについても、残留量検査以外にそれ以前の段階の流通業者や農家のレベルでのチェックが必要なのではないか。輸入農産物に関しては、最低限のラインを国としても把握し、危険と感じる食品に対しては徹底した態度を取ってほしい。

(福島県 女性 30 歳 医療・教育職経験者)

○ 残留農薬規制のポジティブリスト制について

残留農薬規制のポジティブリスト制において、基準をオーバーした農作物の取り扱いが問題になると思います。すべて回収、廃棄では、国内農業に重大な影響を及ぼす可能性があります。中でも一律基準の設定された作物が問題です。

(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】

食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度*は、食品に残留する農薬等の分析を食品事業者等に義務づける制度ではありません。本制度の施行にかかわらず、食品中に残留する農薬等については原材料の生産時における農薬等の適正な使用管理が重要ですので、これまでも行われている取組と同様に、信頼できる事業者と取引をする、生産段階における農薬等の使用情報等の情報収集に努める、収集された情報に基づき必要に応じて検査等を実施するなどの取組が原材料

の安全性確保のために大切であると考えられます。従いまして、必要な体制等についても個々の食品事業者等により自ずと異なると思われます。

なお、このような基本的な考え方については、これまでも厚生労働省のホームページをはじめ各地の意見交換会等でも御説明しているところですが、今後も機会を捉えて周知に努めたいと考えています。

また、農薬の残留基準は科学的毒性評価、国民の食物摂取量、適切な管理下で農薬を使用した場合の作物残留試験等に基づいて設定されます。この作物残留試験は農薬取締法に基づく農薬の登録に必要な資料であり、各地の気候の違いなどが考慮されているものです。

食品中に残留する農薬等の試験法については、国立医薬品食品衛生研究所を中心として地方衛生研究所、農林水産省の関係機関、食品衛生法に基づく登録検査機関の協力を得て、開発しており順次公表しているところです。特に「不検出」の基準の試験法については、厚生労働省告示により規定しています。これらの試験法の内容については関係機関に通知し、その周知を図っているところです。

※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

【農林水産省からのコメント】

国内で農作物を生産する際に使用されている農薬は、全て毒性や農作物への残留性など 60 種類以上の様々な試験データをもとに安全性を確認し、登録されたものです。さらに、このような試験データをもとに農薬の種類ごとに、使用できる作物、使用回数・時期、散布量といった農薬使用基準を定めています。農薬使用基準を守って農薬を使用する限り残留基準を超えることはありません。農林水産省では、都道府県等と協力して、農薬使用基準に基づいた適正な使用が徹底されるよう指導しています。また、最近では、産地・農家において農薬の使用状況を記録するという取組も進められています。このような農薬の適正使用について、引き続き生産現場での徹底に努めてまいります。

○ 残留農薬などのポジティブリスト制について

消費者の願いが実現し、ポジティブリスト制が施行された。報道は残留農薬に限定されており、動物用医薬品などについてはほとんど報道されていない。今回の制度は「食品に残留する化学物質などのポジティブリスト制」という表現をしたほうが理解しやすかったのではないか。また、「すべて検査済の食品が流通する」という誤解が消費者の間に生じている。販売業者は生産者に農薬が残留していないことを証明する書類を求めている。行政の責任、生産者の責任、消費者の役割をきちんと果たすことのできる社会に変化するときがきているように感じる。

(大阪府 女性 34 歳 食品関係業務経験者)

○ ポジティブリスト制度の導入に関して

5 月末から、ポジティブリスト制度が始まりましたが、「ポジティブリスト」という横文字のせいか、その内容についての浸透度が今ひとつのように思います。テレビのスポット放送や新聞等のマスコミを利用して、広く伝えてほしいものです。また、「ポジティブリスト」を何かわかりやすい日本語で表記できないものかと考えます。

(秋田県 女性 54 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

本制度は、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）についての制度であり、「化学物質など」という表現は対象物質の範囲について誤解を招くおそれがあるため使用していません。なお、本制度を説明する際には、御指摘のように対象物質が農薬に限定されているような誤解が生じないよう「農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（農薬等）」という表現を用いています。また、本制度は、食品に残留する農薬等の分析や証明を食品事業者に義務づけるものではありません。

制度の名称については、「ポジティブリスト」という横文字表記に代わるより端的に制度の趣旨を反映する適切な日本語表記がなかったため、平成 15 年の食品衛生法の改正により本制度の導入が決定されて以来、「食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度」という表現を用いて、説明会や政府広報、パンフレット等を通じてその内容等について普及啓発に努めてきたところです。

今後とも農林水産省と連携し、意見交換会や関係団体の勉強会等への参加、厚生労働省ホームページの充実化等により、本制度に関する正確な情報提供を行い、本制度の適切かつ円滑な実施を推進していくこととしています。

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。

○ 輸入食品から基準以上の農薬が検出された件

中国産のエンドウから基準を超える農薬が検出され、回収と販売禁止が命じられた。大量の農産物等が輸入される中での抜き取り検査は、並大抵のことではないだろうが、非常に有効で必要不可欠なことだと思う。政府の迅速な処置に、我々国民の食の安全が保たれていることを実感した。

(神奈川県 女性 72 歳 医療・教育職経験者)

6. かび毒・自然毒関係

○ フグ毒に関する疑問

フグの毒性について、①養殖のトラフグは無毒である。②ゴマフグの卵巣を2年以上塩蔵することによって無害になる。③フグの卵巣を糠漬けにすることによって無毒になる、等について聞いたことがあるが真偽の程を知りたい。また、養殖フグの寄生虫駆除にホルマリンの使用が認められているのかを知りたい。

(新潟県 男性 63歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

養殖のトラフグが無毒であるか否かについては、食品安全委員会かび毒・自然毒等専門調査会において、「佐賀県及び佐賀県嬉野町が構造改革特別区域法（平成14年法律第189号）に基づき提案した方法により養殖されるトラフグの肝」に係る食品健康影響評価が行いましたが、現時点において、「提案された方法により養殖されたトラフグの肝」について、食品としての安全性が確保されていることを確認することはできないとの結論に至っています。

なお、この審議結果等については、当委員会のホームページに掲載しておりますので、御覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-torafugu170805.pdf>

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号環境衛生局長通知）により、処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び可食部位（漁獲海域が限定されているものを含む）を示し（別表1及び別表1の2）、それ以外は販売等が認められないと定めています。従って、養殖されたトラフグであっても、筋肉、皮及び精巣以外は可食部位として認められていません。

また同通知の別表2に、長期間塩蔵という処理により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位は、別表1に記載されているフグの卵巣及び皮であってその毒力がおおむね10MU/g*以下となったものと定められています。この卵巣及び皮の塩蔵処理が、ア）原料であるフグの卵巣及び皮が未処理のまま処理施設以外へ搬送されることがないように管理を十分行うこと、イ）塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあっては2年以上、皮にあっては6か月以上行うこと、ウ）ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認することに留意し、適切に行われている場合を除き、販売等は認められていません。

※貝毒の強さを表す単位。1MU/gとは、組織1g当たりで体重20gのマウスを30分で死亡させる毒量のこと。

【農林水産省からのコメント】

平成15年7月30日に薬事法が改正され、ホルマリン等未承認医薬品の食用養

殖動物への使用は禁止されています。

罰則については、「3年以下の懲役若しくは300万円以下の罰金に処し、又はこれを併科する。」と規定されています。

7. 遺伝子組換え食品等関係

○ 養殖漁業における遺伝子組換え技術の利用状況についての質問

海外で生産されている養殖魚類には生産効率向上などの目的から遺伝子操作を施した種苗による生産品が多いと聞きます。海外からの輸入水産物のうち、養殖品と呼ばれているものの安全情報が、本当に妥当な内容として公開されているのかと疑問を持っています。これらの食品としての安全はどのように管理されているのでしょうか。

(東京都 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】

わが国においては、組換えDNA技術応用食品（遺伝子組換え食品）は、食品安全委員会の審査においてその安全性が確認されたものだけが流通・販売できることとなっています。現在のところ魚類についての安全性審査は行われておらず、従って遺伝子組換え魚類の国内での流通・販売は禁止されることになります。

なお、現在のところ、遺伝子組換え魚類が海外でも食品として流通・販売されているという情報は得ておりません。今後とも情報収集に努めてまいります。

8. 新開発食品関係

○ 大豆イソフラボン摂取に上限値

今年 5 月 31 日に開かれた厚生労働省薬事・食品衛生審議会の専門調査会において、大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性を確保するため、摂取目安になる量の設定や取りすぎを戒める注意書きの表示をメーカーに求める指針案が協議された。国はサプリメント全般における上限値の設定と、メーカーに対する大量摂取の注意書きの表示を求めるべきである。

(鳥取県 女性 49 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品安全委員会における食品健康影響評価は、特定保健用食品として大豆イソフラボンのみを通常の食生活に上乗せして摂取する場合の安全性について行ったものであり、いわゆる健康食品を含むものではありませんが、食品安全委員会のホームページに掲載されている Q&A において、「特定保健用食品以外の個別の「健康食品」については評価を行っていないが、この考え方を参考に過剰な摂取とならないようにご注意ください。」との考え方が示されていることと等を踏まえ、厚生労働省としては、いわゆる健康食品についても、錠剤、カプセル剤、粉末剤、液剤等の形状の食品（錠剤、カプセル状等食品）のうち、大豆イソフラボンを濃縮、強化した食品については、特定保健用食品と同様、一日当たりの摂取目安量について、大豆イソフラボンアグリコンとして 30mg を超えないように設定するとともに、含有量及び摂取をする上での注意事項を表示することとする指針案の検討を行っているところです。

この指針案については、現在、広く国民等から意見・情報を募集しているところであり、今後、提出していただいた意見・情報を考慮した上で、内容を決定することとしています。

9. 食品衛生管理関係

○ 加熱調理温度管理の改正が必要

現在、大量調理施設における加熱温度は、厚生労働省の大量調理施設管理マニュアルにより「中心部が 75℃で 1 分以上の加熱」で管理されているが、ノロウイルスが原因の食中毒が増加している状況から、二枚貝を原料とする料理・調理・冷食などに限定して、加熱条件をノロウイルス不活性化の条件である「85℃で 1 分以上」とする追加改正を提言したい。

(神奈川県 男性 65 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

都道府県等の食品衛生監視員による集団給食施設や仕出屋・弁当屋等の大量調理施設に対する衛生管理指導については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて実施しているところですが、その際にはノロウイルスやカンピロバクター等の食中毒原因物質に関する Q&A 等、各種資料・ガイドラインを用いて、食中毒原因物質に関する正しい知識と予防対策法についての情報提供をあわせて行っております。ノロウイルスの不活化条件である「85℃で 1 分以上」については、「ノロウイルスに関する Q&A」に掲載しており、食品関係営業者に対しては、この Q&A に基づきノロウイルスの食中毒予防のための条件等について、施設の衛生管理に反映されるよう助言等を行っているところですので、大量調理施設衛生管理マニュアルを直ちに改正することは考えておりませんが、今後もノロウイルスに関する最新の知見その他食中毒原因物質に関する情報が、食品関係営業者への指導に適切に反映されるよう、情報提供及び必要な措置を講じるよう努めてまいります。

○ 「名水」と呼ばれる水の安全性について

「名水百選」なるものが選定されてはや 20 年以上が過ぎた。そもそも「名水」自体が「そのまま飲めるおいしい水という意味ではない」と定められているのに、「安全でおいしくて健康にいい水」というイメージが先行しているのではないのでしょうか。各地で「名水」と呼ばれる水を、人々はその場で飲用したり、ポリタンクに汲んで持ち帰ったりしていますが、その水質の安全性は大丈夫なのかと心配です。行政では定期的に（大腸菌群などの）検査をしているのでしょうか。

(埼玉県 女性 53 歳 その他消費者一般)

【環境省からのコメント】

「名水百選」は、全国の清澄な水を広く国民に紹介し、水質保全意識の高揚を図ることを目的に昭和 60 年に選定されたものです。

「名水百選」の選定は、都道府県から環境庁（当時）に対し、候補地の報告があったものの中から

- ①水質・水量、周辺環境（景観）、親水性の観点からみて、保全状況が良好なこと
- ②地域住民等による保全活動があること

を必須条件とし、このほか

③規模 ④故事来歴 ⑤希少性、特異性、著名度等

を勘案して行ったものであり、「飲んでおいしい水」という基準で選定したものではありません。したがって、日頃より「そのまま飲めるおいしい水」という先入観の払拭に努めているところです。

「名水百選」の管理は、地元自治体で行われており、保全活動はもとより、必要に応じて水質検査等も行われています。環境省では、水質・水量、周辺環境、保全活動等に関するフォローアップ調査を各自治体に対して数年ごとに行い、「名水百選」の保全状況の把握に努めています。また、飲用されているところでは、飲用に適するか否かの検査を行い、その結果、大腸菌等が検出された場合には注意喚起に努めるよう、各自治体に指導しています。

(参考)

名水百選について：

<http://mizu.nies.go.jp/meisui/info/index.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。

○ 衛生管理意識の欠如

食品関連事業者の中には、食品の安全と安心に対する意識や、安全に対する価値観が欠如しているものがあるように感じられる。食の安全の取組は消費者の安全・安心を第一優先に有効な改善策を打ち出し、解決に向けて取り組むべきだ。

(熊本県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

○ 期限切れの食品の値引き販売

大幅に賞味期限を超えたものを半額、多少期限を過ぎたものには3割引、2割引のラベルを貼った商品を、正々堂々と店頭に出している店があった。食品衛生法の規定事項の指導・指示が徹底されていないのではないかと思った。

(神奈川県 女性 72歳 医療・教育職経験者)

○ 危険物混入の食品について

先月来、店頭の食品に針など危険物が混入されたとの報道が相次いだ。事件の解明に向けての情報は聞こえてこない。金属のみならず、毒劇物、微生物等の混入を防ぐ対策が早急に望まれる。

(神奈川県 女性 72歳 医療・教育職経験者)

10. 食品表示関係

○ 食品添加物の表示について

食品添加物を使用している食品の表示について「〇〇は使用しておりません」という表現がされているものがあるが、消費者に誇大に安全性を強調していることにならないかと気がかりです。食品を選択する上での誤解のない表記を望みます。

(埼玉県 女性 54歳 その他消費者一般)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

食品添加物の表示について、「〇〇は使用しておりません」など、添加物を使用していない旨の表示については、食品衛生法、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）上、特段の規定はなく、製造業者等が事実関係に基づき、任意で表示しているものであります。なお、一部の食品添加物を、事実在即して使用していない旨を表記する場合には、全ての食品添加物を使用していないとの誤認を消費者に与えないよう、表示方法に注意する必要があります。

また、通常同種の製品が一般的に食品添加物が使用されることがないもの（あるいは、使用が禁止されている品目）である場合、添加物を使用していない旨の表示をすることは適切ではなく、消費者が誤認を生ずることのない適切な表示をすることが必要です。

○ 原産地表示について

今年10月から原産地表示の新制度が実施される。小さなパッケージの中に全ての情報を記載することは不可能としても、ポップ等の別な手段で情報を伝えていくことが、より親切な表示となると考えます。

(千葉県 女性 39歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

生鮮食品については、容器又は包装の見やすい個所、製品に近接した掲示、その他見やすい場所に「名称」と「原産地」を表示することとしています。

加工食品については、名称、原材料名、賞味期限等の必要な表示事項を、容器又は包装に、記載することを義務づけています。また、生鮮食品に近い加工食品については、その原料原産地も表示することが、本年10月より義務づけられます。

一方、義務化されていない表示事項についても、事実に基づき表示する、あるいは店頭でのポップ表示や掲示板、インターネット等を活用して情報提供することは望ましいことであり、一部の商品については表示の自主的な取組が行われています。こうした前向きな取組について、引き続き、啓発に努めていくこととしています。

○ わかりにくい表示のペットボトル緑茶飲料

茶葉と緑茶飲料では、表示義務が異なる。茶葉には原料原産地表示が義務付けられているが、茶飲料には原料原産地の表示は不要である。また、ビタミンCの添加は、あくまで酸化防止のためであるが、消費者の中には健康に良いと誤解している人が多い。国民に分かりやすい表示を切望する。

(鳥取県 女性 49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】

加工食品の原料原産地の表示については、平成16年9月に、緑茶を含む生鮮食品に近い20食品群を表示の対象とし、平成18年10月から表示が義務づけられます。

緑茶飲料については、果汁飲料と同様に、一般に抽出、ブレンドなどの加工技術によって一定の品質を維持しており、加工度が低いといえないことから、原料原産地表示の対象でとはなりません。しかしながら、原料原産地表示の対象品目については、表示の実施状況、製造及び流通の実態、消費者の関心などを踏まえて、今後、必要な見直しを行うこととしております。

また、食品添加物の表示は、原則として使用されている添加物の名称を表示することとされておりますが、主な用途が酸化防止の目的で使用する場合には、名称に加えて用途名の表示が義務づけられています。(例：酸化防止剤(ビタミンC))

いずれにしましても、食品の表示は消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、適切に使用する上で重要な情報源となっていることから、消費者にとってより分かりやすい表示となるよう農林水産省と厚生労働省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」での議論等を踏まえ施策を行うとともに、その普及啓発にも努めていきたいと考えております。

11. その他

○ 食品照射について

食品照射について意見を聴く会に参加した。食品照射の必要性、有効性を強調するあまり、食品の対象範囲や許可品目が不明瞭だった。また、照射は食品の衛生保持の一方法であるが、その他の方法とその対象食品などの現状についての説明がほしい。また、今後のリスクコミュニケーションにおいては、消費者が理解し判断できるようなレベルでの情報提供と説明を希望します。

(埼玉県 女性 58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。

【原子力政策担当室からのコメント】

原子力委員会食品照射専門部会においては、食品照射に関する現状等について調査審議を行い、わが国における食品照射に関する今後の取組の考え方について検討し、現在、報告書案について国民からの意見募集を実施しているところです。

照射を行う食品の品目について、専門部会では、有用性が認められる食品への照射について、食品安全行政の観点からの妥当性を判断するための検討・評価が進められることが適切とした上で、諸外国の多くの実績などより有用性がある香辛料への照射について検討・評価が行われることが妥当であるとし、その他の食品についても、有用性が認められる場合には、適宜、検討・評価が進められることを期待しています。

また、その他の方法とその対象食品の比較等について、専門部会のこれまでの検討において、第2回会合で国際機関がまとめた食品照射と他の処理技術についての比較に関する資料が提出されているほか、香辛料の現状については第5回会合で全日本スパイス協会からヒアリングをしています。

消費者への情報提供等については、わが国において照射食品の流通が進められるにあたって、食品照射の社会受容性の向上が重要であるとの観点から、関係者と国民との相互理解を一層深める必要があります。そのために関係者は、情報公開を推進するとともに、広聴・広報活動に取り組んでいくことが必要であると考えています。また、食品照射専門部会では国民からの意見募集に加えて、専門部会報告書案の内容についてご説明し国民からのご意見を直接聴く会を開催する予定にしています。

(参考) 食品照射専門部会関係ホームページ

①報告書案及びそれに対する意見募集等について（報告書案、報告書案に対す

る意見募集、ご意見を聴く会の開催等)

<http://aec.jst.go.jp/jicst/NC/senmon/syokuhin/yotei/kikukai060800.htm>

②食品照射専門部会について（これまでの配布資料、議事録等）

<http://aec.jst.go.jp/jicst/NC/senmon/syokuhin/index.htm>

【厚生労働省からのコメント】

食品照射については、放射線利用の観点から内閣府原子力委員会の食品照射専門部会で調査審議されていると承知しています。

なお、厚生労働省では、食品照射を含め、食品衛生法の規格基準の改正を行う場合には、科学的な健康影響評価に併せて、パブリックコメントの募集を通じ広く国民から意見等を募集し、提出された意見を考慮することとしています。

(参考)

現在、食品衛生法においては、食品の製造工程又は加工工程の管理の為に照射する場合又は、発芽防止の目的でばれいしよに照射する場合を除いては、食品への放射線の照射は禁止されています。

なお、ばれいしよの発芽防止の目的で放射線の照射を行う場合、その線源及び線種はコバルト 60 のガンマ線とし、ばれいしよの吸収線量が 150 グレイを超えてはならないと定められています。

○ 茶カテキンの摂取について

最近、高濃度茶カテキン含有のお茶や水を 1 日何本も飲用するのが流行っている。カテキン自体に効果はあるのだろうが、それを多量摂取することによる健康への悪影響や特定保健用食品の認定基準、その目的について、国としての見解を一般の住民にわかりやすく説明し普及していただきたい。

(富山県 女性 36 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

特定保健用食品については、個々の食品について、申請者が提出する科学的な資料に基づいて、有効性や安全性等についての審査を行った上で、許可等がなされます。特定保健用食品には、特定の保健の用途、摂取をする上での注意事項、一日あたりの摂取目安量等の表示が義務づけられています。

なお、カテキンの安全性・有効性に関する情報は、独立行政法人国立健康・栄養研究所の「健康食品」の素材情報データベース」(<http://hfnet.nih.go.jp/>)にも記載がありますので御参考にしてください。

○ いわゆる健康食品の安全性について

健康志向が強い現代社会の中高年層をターゲットにした、いわゆる健康食品の効果と安全性に疑問を抱いています。いわゆる健康食品について、第三者による効能の信憑性の調査や価格の適正化の指導を望みます。

(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】

いわゆる健康食品を含む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、平成17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、食品として販売するものに関して広告その他の表示を行う場合、健康の保持増進の効果等について、著しく事実と相違する又は人を誤認させる表示（虚偽誇大広告）をすることは、健康増進法第32条の2により禁止されているところであり、厚生労働省では、健康食品の虚偽誇大表示について、都道府県等に対して「ガイドライン」等を通知するとともに、「虚偽誇大広告違反事例集」を作成して示しています。

虚偽誇大広告については、これを信じた方が適切な診療機会を逸してしまうおそれ等があるため、都道府県等と連携の上、監視指導に努めているところです。

（参考）

「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」について

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/2005/050203/050203-9.pdf>

「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）に係る留意事項」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/dl/7d-1.pdf>

独立行政法人国立健康・栄養研究所：「健康食品」の素材情報データベース

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

○ 牛乳と骨粗しょう症の関連について

骨粗しょう症の予防を期待して牛乳を飲むと、かえって骨粗しょう症を招くとする本がベストセラーになっている。その本では、どこの家庭にもあると思われる牛乳が百害あって一利なしと切り捨てています。テレビでも同様な内容で放映されています。一般消費者としては、何を信じればよいのかわからなくなり、動揺するのではないでしょうか。

（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】

健康の維持・増進には食事の内容と運動がとても大切です。一つの料理や食品だけでは健康的な食生活を送ることはできませんので、自分に合った食事のバランスを考えて健康的な食生活を心がけてください。

バランスのとれた食生活を実現していくため、食事の望ましい組み合わせや、

おおよその量をわかりやすくイラストで示した「食事バランスガイド」を御紹介いたしますので参考にしてみてください。

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou-syokuji.html>

【農林水産省からのコメント】

牛乳乳製品に限らず、食物の効用については様々な見解があると思いますが、その本の内容は学界の定説とされていることとは、大きくかけ離れていると認識しています。

例えば、牛乳乳製品を摂取することにより、小児期に骨密度を増加させることから、牛乳乳製品の摂取を推奨するといった内容等の研究結果が多数発表されており、その見解は医学界で一般的に支持されています。

農林水産省としても、専門家の意見を踏まえながら食事バランスガイドにも牛乳乳製品を位置づけ、その摂取を推奨しているところであり、今後一層、その有用性について消費者の理解が深まるよう、普及啓発を図っていくことが重要と考えております。

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。

○ 安全より安心

リスク管理もリスク評価も、消費者、国民のことを真に考え、それぞれの機関が相互協力し合って、食の安全性を高めるべきであると思う。消費者は「安全」という言葉よりも「安心」が欲しいのである。その先に、待ち構えた不安の芽を摘むチェックを厳重にして欲しいものである。

(栃木県 女性 57歳 食品関係業務経験者)

○ 子どもたちと楽しい食事を

先日、内閣府から食育推進基本計画が公表された。その計画には、朝食を抜く小学生をゼロにするというものもある。私を含め、飽食の時代に育った保護者自身が食の大切さを子どもに教え、家族そろって楽しく食事ができるよう努力すべきである。

(熊本県 男性 45歳 食品関係業務経験者)

○ タンポポ茶で吐き気を

食育の一環として、小学校の授業中、タンポポの根をせんじたお茶を飲んだ児童が嘔吐や吐き気を訴えたとの報道がありました。食育が重要視される中、十分に安全性を確認したうえで行われたのかと不安に思いました。

(和歌山県 女性 30歳 食品関係業務経験者)

○ 食育のスペシャリストの条件について

食育基本法施行以来、食育への取組が各地でなされているが、呼応して食育のスペシャリストの養成をめざし、食育インストラクターの資格認定講座が開講されている。受講資格は食関連の国家免許取得者に限定して発行するべきだ。

(福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者)