

食品安全モニターからの報告（平成18年7月分）について

食品安全モニターから7月中に、45件の報告がありました。

報告内容

<意見等>

・ 食品安全委員会活動一般関係	7件
・ リスクコミュニケーション関係	2件
・ BSE関係	11件
・ 食品添加物関係	1件
・ 化学物質関係	1件
・ 微生物・ウイルス関係	3件
・ 新開発食品関係	2件
・ 食品衛生管理関係	5件
・ 食品表示関係	8件
・ その他	5件

（注）複数の分野に関係する報告については、便宜上いずれかの分野に分類した。

報告された意見等については、以下のとおりです。

リスク管理機関に関わる意見等につきましては、関係行政機関に送付し、広く食品の安全性の確保に関する施策の参考に供することとしています。

なお、以下では、食品安全委員会に関する意見等についてコメントを掲載するとともに、併せて、リスク管理機関に関わる意見等についても、関係行政機関からコメントがありましたので掲載しております。

凡例）食品安全モニターの職務経験区分：

- 食品関係業務経験者
 - ・現在もしくは過去において、食品の生産、加工、流通、販売等に関する職業（飲食物調理従事者、会社・団体等役員などを含む）に就いた経験を5年以上有している方
 - ・過去に食品の安全に関する行政に従事した経験を5年以上有している方
- 食品関係研究職経験者
 - ・現在もしくは過去において、試験研究機関（民間の試験研究機関を含む）大学等で食品の研究に関する専門的な職業に就いた経験を5年以上有している方
- 医療・教育職経験者
 - ・現在もしくは過去において、医療・教育に関する職業（医師、獣医師、薬剤師、看護師、小中高校教師等）に就いた経験を5年以上有している方
- その他消費者一般
 - ・上記の項目に該当しない方

1. 食品安全委員会活動一般関係

○ 平成18年度食品安全モニター会議に参加して

食品安全モニターとして初めて会議に参加し、得たものは大きかった。分かりやすくまとめられた数々の資料をもとに講演が行われ、非常に興味深く視聴することができた。自分の知識不足を痛感するとともに、より一層、モニターとして情報収集と情報提供に努めていきたいと思った。

(兵庫県 女性 44歳 その他消費者一般)

○ モニター会議に参加して

岡山で行われた食品安全モニター会議に参加しました。会議の参加は初めてではなかったが、同じ委員会の先生でも視点が違い、新たな発見もあり、楽しく学べました。今後も食の安全をわかりやすく伝えてもらうため、より良い意見交換の場であってほしいと願います。

(広島県 女性 35歳 その他消費者一般)

○ 食品安全モニター会議のあり方について

食品安全モニター会議においては、食品安全委員会の委員が一方的に、委員会にとって都合の良い話ばかりをするのではなく、パネルディスカッション形式あるいは中立的な先生の話も聞ける会にしてほしい。

(山口県 男性 62歳 食品関係研究職経験者)

○ 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、モニターは消費者との間の架け橋となり、正確な情報を伝達しなければならないことを再認識した。また、特定保健用食品に対する食品安全委員会の取組について、その熱心さに感銘を受け、同時に、消費者の一人として心強く思った。

(福岡県 男性 75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の出席は二度目であったが、前回よりもモニターとしての役割を明確に示していただいたように感じた。また、意見交換の時間も長めに設定されていて、内容も濃いものであった。私自身がもっと知識を増やして、多くの方々に対し、マスコミ等に左右されない正しい情報提供をしていかなければと強く感じた。

(鹿児島県 女性 33歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター会議の進行提案について

平成18年度の食品安全モニター会議は、有意義な会議内容であり、九州各地の遠方からのモニターの出席についても考慮された時間設定だったと思います。限られた時間内ですが、各モニターの自己紹介及び質疑応答の時間をもう少し長く設定されることを望んでいます。

(宮崎県 男性 71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、新開発食品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>

○ 「食育」に対する食品安全委員会の取組について

食育は大切です。しかし、食品安全委員会が食育推進計画のもと、直接取り組むことはせず、食育推進室をはじめ、各省に任せてはいかがか。食品安全委員会は食品のリスク評価と、それに基づくリスクコミュニケーションに専念していただきたい。

(沖縄県 女性 46 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食育につきましては、平成 17 年 7 月に施行された食育基本法に基づき、内閣府に食育推進会議（会長：内閣総理大臣）が設置され、当会議において食育を総合的かつ計画的に推進するための食育推進基本計画が本年 3 月に作成されたところです。食育推進基本計画の具体的な実施に当たっては、内閣府食育推進室及び食品安全委員会を含めた関係府省が連携しつつ取り組むこととしています。

食育基本法においては、食品の安全性の確保等における食育の役割等について規定されており、食育推進基本計画においても、食品の安全性等、食に関する幅広い情報を多様な手段で提供するとともに、国や地方公共団体、関係団体や関係事業者、消費者等の間の意見交換が積極的に行われるよう施策を講じるとされているところです。

食品安全委員会では、リスクコミュニケーション専門調査会において、食育の推進に貢献するための当委員会の役割、具体的には食品の安全性に係る情報提供のあり方や意見交換の推進方策について更に検討を進めることとしており、引き続き食品の安全性に関する国民の知識と理解を深めるため、関係省庁と連携して、正確でわかりやすい情報の提供及びこれについての意見交換を積極的に実施することにより、食育の推進に努めてまいります。

２．リスクコミュニケーション関係

○ メディアレスポンスについて

ニュージーランドの Food Safety Authority は、食の安全・安心に関するメディアの情報に対して、ホームページに「Response to Media」のコーナーを設け、あまり硬くない表現で軽く反論するなど、読んでいて納得できる形でメディアの話題にコメントをつけている。日本の報道や TV 番組等における「食の安全」に関する情報の氾濫に対し、政府の取組の一環として、特に食品安全委員会として、この取組を参考にしてみてはどうか。

（埼玉県 男性 43 歳 食品関係業務経験者）

○ TV 健康番組の事後検証報告について

最近、テレビで健康番組が盛んに放映されている。先日もダイエットで取り上げられたものを自分で試して健康を害し、社会問題になったケースが見られた。TV の健康番組について、放映後に番組内容を検証し、広く一般にその審査内容を報告することも必要なのではないか。

（福岡県 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、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、ホームページ、メールマガジンの通信媒体や、季刊誌等の刊行物を通し、幅広く適切な情報の発信に努めております。

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を開催しています。

このほか、平成 18 年度においては、食品の安全性に係るリスクコミュニケーションに関する調査において、諸外国におけるメディア対応、マスメディア報道とその影響分析に係る調査等を行うこととしております。

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 . B S E 関係

○ B S E の不安が残る輸入再開

米国産牛肉の輸入再開が正式決定され、食品安全委員会へ報告されたという。本年 1 月に BSE の特定危険部位である背骨が混入していたという前例があるだけに、消費者として安全性に対する不安は大きい。

(静岡県 女性 62 歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉再開に際して

政府は、7 月 27 日、米国産牛肉の輸入再開を正式に決定したが、消費者の多くに安全性に対する不信が広がっている。全国 10 か所で米国産牛肉輸入問題に関する説明会が開催されるが、消費者に安全・安心が浸透するか疑問である。

(北海道 男性 65 歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉の輸入再開

米国産牛肉の輸入再開について、政府は、食品安全委員会ならびに消費者の意見を聞いてから決定すべきではなかったのか。政府が再開を決定してから各地区で説明会を開催するのは、順序が違うのではないかと思う。

(鳥取県 女性 49 歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉輸出食肉施設の査察報告について

6 月 21 日に米国産牛肉の輸入再開が合意され、食肉施設の査察が行われています。まもなく、終了すると思われますが、その結果を、国民に正確に細かく報告して頂きたい。

(千葉県 女性 64 歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉の調査情報周知を

米国産牛肉の輸入再開をめぐって、消費者の間に不安と不信が漂っている現状にある。これらを払拭するため、国は米国での食肉施設調査の情報や、輸入品到着後の検査強化の模様を詳細に発信し、官民ともに情報を共有して理解を深め合うことが大切であると思われる。

(福岡県 男性 75 歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉の輸入再開について

平成 18 年 7 月 27 日に米国産の牛肉の輸入再開が決定され、8 月中旬頃には米国産牛肉が店頭に並ぶのではないかと報道された。政府は輸入再開にあたり、米国の食肉処理場等の検査をし、問題がないとの見解を出したが、果たして本当に問題はないのであろうか。もし、何かトラブルが発覚した場合、どのように対処するのであろうか。おそらく、日本国民は、輸入再開について多少の不安があるのではないか。輸入再開はもう少し慎重になるべきではないか。もしくは、中止にしたほうが良いと思う。

(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の不安

日本の査察団を受け入れた米国は、食肉処理施設の整備、点検、検査官の教育体制の改善等、努力をしたであろうが、日本側の条件を遵守し、安全性を保障することは

困難であると思われる。消費者の不安を払拭する手立てがほしい。

(兵庫県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

○ 食品安全委員会の方向性について

BSE問題により輸入停止が続いていた米国産牛肉の輸入再開が近づいてきた昨今、食品安全委員会の役割が改めて注目されているように思います。それぞれの分野の専門家が学問的知識を駆使して提言をしたり、これからの食の安全はどうあるべきかについて自信を持って示して欲しいと思います。

(秋田県 女性 54歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会の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(以下「牛肉等」という。)に関する評価結果は、平成17年12月8日に厚生労働省及び農林水産省(以下「リスク管理機関」という。)に通知され、これを受け、リスク管理機関は、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等の輸入再開を決定しました。

その後、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、当委員会では、リスク管理機関から米国における対日輸出施設等の現地調査結果について、7月27日の第154回委員会会合、8月10日の第37回プリオン専門調査会及び8月24日の第156回委員会会合において報告を受け、管理施策の実施状況の把握を行ったところです。

食品安全委員会としては、今後とも節目節目で、米国におけるリスク管理状況等について、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。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

米国産牛肉問題については、本年7月27日に現地調査結果を踏まえ、34施設について輸入手続き再開を決定し、8月15日にはフォローアップ調査の結果を踏まえ1施設を追加したところです。

この決定までの経緯等については、日米の協議の情報等について

2度にわたり全国10か所で開催された意見交換会で、消費者や事業者の方々との意見交換を実施する

米国側の報告書の和訳等をホームページに掲載する

等を通じて幅広い情報提供に努めてきたところです。

今回の現地調査結果についても、すみやかに報告書をホームページに掲載するとともに、全国10か所での説明会を開催いたしました。

今後とも、消費者等の信頼向上を図るため、査察の結果等をはじめとして情報提供に努めてまいります。

また、日本側としても通常の査察に加え、米国農務省が行う抜打ち査察に同行

し、対日輸出プログラムの遵守状況等を検証することとしております。

さらに、水際の検査においても

米国農務省から提供される対日輸出認定施設ごとの輸出適格品リストを活用して製品の適合性を確認する

当面、輸入業者の協力を得て全箱開梱し確認する

等の強化措置を講ずることといたしました。

いずれにしましても、米国産牛肉問題に関しては、食の安全・消費者の信頼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。

(参考)

農林水産省ホームページ：「米国・カナダ産牛肉等への対応」

http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/beef-taiou.html

厚生労働省ホームページ：「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>

○ 米国産牛肉の輸入再開について

食品安全委員会で審議された内容に基づき、米国産牛肉が基準を守って輸入されていくとは信じがたいと考える方が多いのが現状であると思う。輸入再開をするのであれば、米国産牛肉の使用について消費者が納得できる情報公開と、中食・外食での牛肉の原産地表示の義務化をしていただきたい。

(鹿児島県 女性 33 歳 食品関係業務経験者)

○ 外国産輸入肉の表示について

コンビニの弁当や冷凍食品、加工食品等で使用される牛肉を含む肉類は、ほとんどが輸入肉と思われるが、原産国の表示はなく、原材料の安全性については不安が大きい。今後、食品加工業者やレストランにおける使用肉の原産国表示がされることを望む。

(富山県 女性 36 歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

消費者の選択に資する観点から、牛肉や牛肉加工品の表示については、

生鮮食品については、全てに原産地表示を義務付け、

加工品についても生鮮食品に近い「味付けカルビ」等の原料原産地表示

について本年 10 月から義務化することとし、

外食産業については、昨年 7 月に策定した「外食における原産地表示に関するガイドライン」の普及、

などにより、原産地表示の推進に努めているところです。

また、牛肉加工品への原産地表示については、消費者の関心が高まっていることを踏まえ、牛肉に関連する事業者に対して、表示が義務付けられていないものも含め、牛肉加工品等について、原料原産地の表示をはじめ、原産地に関する情報提供を事業者積極的に働きかけるとともに、小売店等を対象に、牛肉や牛肉

加工品に関する原産地表示の緊急特別調査を実施するなど、JAS 法に基づく監視や指導を徹底することとしたところです。

多様な加工食品がある中で、全てを一律に義務付けることは困難であると考えますが、このような取組を通じ、原産地表示の一層の進展に努めてまいります。

（参考）

「牛肉を原材料とする加工食品等に係る原産地表示等の推進について」：

http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/new_jas/beef_hyouji.pdf

○ 20 ヶ月齢未満の牛肉のリスクについて

食品安全モニター会議に出席し、リスク分析や食品安全委員会についての理解が深まり、有意義でした。ただ、質問する時間がなく、20 ヶ月齢未満の BSE に感染していても検出されなかった牛の特定危険部位以外の部位を食べたときのリスクは、本当に問題にならない程度なのかということがわからなかったのが残念でした。

（香川県 女性 41 歳 その他消費者一般）

【食品安全委員会からのコメント】

我が国における牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに係る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」と推定される。」とされたところです。

（参考）

「我が国における牛海綿状脳症（BSE）対策に係る食品健康影響評価」のポイントについて：

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/point_measures_bse170513.pdf

4．食品添加物関係

○ 食品添加物の量は適正か

みずみずしいふきのとうの色に魅了され、ふきのとうの味噌漬け購入した。表示を見ると、黄色4号、銅葉緑素が添加されている。別の製造者のふきのとう味噌の色は手作りに近い色であったが、同じ着色料だった。どちらが適正な使用量なのか。使用量表記を義務付けることはできないのか。

（新潟県 女性 55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。

食品事業者は、この使用基準に従って指定添加物を使用することが義務づけられていることから、指定添加物が使用基準に従って使用されているのであれば、安全性の上で問題はなく、適正な使用と言えると考えます。このようなことから、安全性確保の観点から使用量表示を義務づける必要はないと考えられます。

5．化学物質関係

○ 缶入り飲み物及び食物の容器に関する不安について

一時期、アルミニウムはアルツハイマー病の発症原因とも言われていたが、アルミニウム缶のプルトップを引いて開缶する際、缶が削れ、缶に入っている飲料にアルミニウムの粉が混入するのではないかと不安になる。

（栃木県 女性 57歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省からのコメント】

アルミ缶の開口時に生じるアルミニウム粉は極めて微小なものであり、生じたとしても1缶あたり2μg程度であるという報告があります。その量はごくわずかであり、国際機関による評価を踏まえると、アルミ缶の開口時に生じる粉について、安全性を懸念する必要はないと考えられます。

6. 微生物・ウイルス関係

○ セレウス菌に関する取り扱いに関して

セレウス菌は食中毒の原因菌ではあるが、国の指針では、検査基準として示されていない。この菌は土壌菌として自然界に広く分布し、また耐熱性があるため、ある程度検出される可能性は大きいと考える。今のようにあいまいな分類とするのではなく、食品ごとに基準を設定するのが良いのではないのだろうか。

(福岡県 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】

セレウスは、土壌などの自然界に広く生息しておりますが、セレウスによる食中毒の症状は、一般に重症化することはほとんどありません。本菌による食中毒は、米飯類や麺類に起因するケースが多いので、これらの食品を作り置きせず、調理後すぐに食べることが重要です。詳しくは、当委員会ホームページの「食中毒について」を御覧ください。

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

また、当委員会では、厚生労働省からの諮問を受けて、「調製粉乳にセレウスの規格基準を設定することに係る食品健康影響評価」を行い、平成 17 年 5 月 19 日に答申しました。

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-cereus170520.pdf>

厚生労働省は、この答申を踏まえて調製粉乳にセレウスの規格基準を設定しないことを決定し、関係機関に調乳後の適切な取扱いについての指導を行っています。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省の調査によると、食中毒は平成 15 年から 17 年の 3 年間で毎年 1,600 件前後発生し、そのうちセレウスによるものは毎年 20 件前後です。セレウスによる食中毒の症状は一般に重症化することはほとんどなく、この 3 年間についても死者は出ていません。

これらの状況から、食品毎のセレウスの規格基準については、今後も食中毒の発生状況等の推移を見ながら、その必要性について検討してまいりたいと考えています。

なお、セレウスによる食中毒の原因は、弁当やカレー等の米飯類調理品を大量調理後に長時間放置していたなど、食品の取扱い不備によるものが多く見受けられるため、都道府県等の食品衛生監視員が、飲食店や大量調理施設に対し食品の取扱いに係る衛生指導を実施し、食中毒の発生予防に努めているところです。

○ **サルモネラ、生卵で感染**

サルモネラ菌が原因となった食中毒で死亡者が出たとの報道を耳にした。家庭でも十分な食中毒の知識が必要だとあらためて実感した。行政には、これからの時期の家庭での調理における注意点等の情報を伝えて欲しいと思った。

(和歌山県 女性 30歳 食品関係業務経験者)

○ **生卵の摂取による安全性は如何に**

サルモネラ菌を原因とする食中毒で、4月初めから入院していた大阪府に住む女児が、7月に同菌による急性脳症になり、死亡したと報道された。家庭で食べた生卵で感染した疑いが強いとみられている。生卵は料理に不可欠だと思うのだが、その安全性はいかなもののでしょうか。

(石川県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、食中毒に関する情報をホームページに掲載しています。

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

サルモネラについては、動物の腸管や自然界に広く分布しており、本菌による食中毒は鶏肉や鶏卵に起因する場合が多いので、これらの食品の保存や調理に注意が必要です。卵の生食は新鮮なものに限ります。低温保存に心がけ、早めに食べ切るようにしてください。

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

また、現在、微生物・ウイルス合同専門調査会において、リスク評価を行う食中毒原因微生物と食品の組合せの優先順位付けのための検討を行っており、鶏卵中のサルモネラについてもリスク評価を行う候補の1つとしています。

詳しくは、当委員会のホームページを御覧ください。

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

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

【厚生労働省からのコメント】

鶏の殻付き卵については、食品衛生法で使用基準が定められており、卵を生食に供する場合は、「生食用」と表示された、賞味期限（品質表示期限）を過ぎていない正常卵を使用しなければならないと決められています。

また、食中毒による健康被害の未然防止には、飲食店等の事業者のみならず、各家庭における取組も重要です。サルモネラは、食肉や卵から検出されることがありますが、75℃1分以上の加熱によって死滅させることができます。

厚生労働省では従来より、次のホームページにおいて、家庭内での食中毒防止について情報提供を行っているところです。

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

なお、今年7月に報道発表のあったサルモネラによる女児の死亡事例は、原因食品について、生卵である可能性も含め、現在調査中です。

7. 新開発食品関係

○ 大豆イソフラボン摂取量に関する説明の必要性

食品安全モニター会議に出席し、大豆イソフラボンについての説明を聞き、とても参考になった。そして、大豆イソフラボンを普段の食事以外に特定保健用食品からも摂取することは、妊婦や乳幼児、小児には推奨できないとされる理由をきちんと明確に説明すべきだと思われる。

(福島県 女性 30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、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、本年5月11日付けで、評価結果を当委員会から厚生労働省に通知したところです。

この中で、「妊婦、胎児、乳幼児、小児について、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」とした理由は、妊婦、胎児（妊婦が対象）については、動物実験における有害作用の報告等、乳幼児、小児については、生殖機能が未発達であることをそれぞれ考慮したためです。

なお、食品安全委員会では、妊婦等への推奨ができない理由等を含め、評価のポイントやQ&Aを作成し、意見交換会やホームページを通じて適宜情報提供を行ってきております。

(参考)

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

○ コエンザイムQ10に係る食品健康影響評価に関する審議結果について

審議結果を拝読し、論理的な結論であると思っている。コエンザイムQ10は、本来吸収性の悪い物質ですが、乳化等により吸収性を高めた製品も市販されており、製品によって吸収性、体内動態に差が出ることが予想される。それ故、安全な摂取上限値を決めるために、個々の製品ごとに、これらのデータを事業者に求めるのは当然と思われる。

(静岡県 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】

食品安全委員会では、厚生労働省から、「コエンザイムQ10の安全性について」の評価依頼を受け、これまで調査審議を行ってきましたが、本年8月10日の第155回委員会会合において、「本食品の安全性については、提出された資料では、データが不足しており、安全な摂取上限量を決めることは困難である。」との結論を決定し、厚生労働省に通知したところです。

この評価結果の中には、御指摘いただいた製品別の体内吸収性の差についても言及し、「体内動態も製品によって異なると考えられることから、当該物質の安全性は、物質としてではなく個別の製品について評価することが適当であると考えられる。」としています。

(参考)

評価書 コエンザイム Q10 :

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai155/dai155kai-siryou1.pdf>

8. 食品衛生管理関係

○ 食品小売店の衛生管理等について

惣菜類やパン類等の陳列ケースや保冷ケースを使用せず、むき出しで食品が販売されていることがあるが、これらの衛生管理はどのようになっているのか。もし、実態調査などのレポートがあるようでしたら、積極的に公開していただきたい。また、小売店内の空中浮遊菌の種類や量なども、調査していただければと思います。

(埼玉県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

○ デパート食品売り場等における惣菜等の販売方法について

デパートやスーパー等の食品売り場では、様々な惣菜やカット野菜等を大皿等の器に入れ、客の自由に取りらせて販売しています。細菌や異物混入の恐れがあると思いますし、心ない客のいたずらも心配ですが、いかがでしょうか。

(山口県 男性 62歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

デパートやスーパーでの対面販売やパン類の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、施設の環境衛生、食品等取扱者の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。

○ **缶飲料の飲み口の安全性について**

ビールや清涼飲料水の缶飲料を飲む場合、多くの人が直接「飲み口」に口を付けます。通常、ペットボトルなどは飲み口がキャップの下にあるし、牛乳などの瓶製品は薄いビニールで飲み口が保護されていますが、缶飲料は外装と上蓋の飲み口は外にさらされており、保護はされていません。例えばスーパーマーケットのバックヤードや倉庫などで缶飲料の上をゴキブリなどの衛生害虫やネズミなどが徘徊し、飲み口を汚染したと想定したら、はたして缶飲料の飲み口は安全なのでしょうか。

(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】

飲料缶の外側の衛生については、飲料缶を取り扱う施設や運搬・陳列等を行う食品等取扱者が衛生的であることが重要になります。缶飲料を含めた食品の保管、陳列等における衛生管理については、食品等事業者に対し、都道府県等が行う監視指導において、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」に基づき保管施設の衛生管理、昆虫やねずみの施設への侵入防止、食品等取扱者の衛生管理、食品の運搬に係る衛生管理等について指導を行っています。

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。

○ **中国からの輸入食品の安全性について**

「中国農地の10%以上が汚水・廃棄物に汚染されている」との記事を読みました。中国の急速な経済発展に比べて、食品の安全性に対する配慮が追いついていないように感じます。中国からの輸入食品による事故が心配です。

(三重県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

○ **消費者の食品安全に関する不安について**

日本の食料自給率がだんだん減るにつれ、輸入食品がどんどん増えていきます。国内では許可されていない食品添加物が、時々、輸入食品の中に入っていると報道されています。輸入食品に不安があっても、口にしないと生きていけません。輸入食品の安全性について、国のほうでよく審査をしていただきたい。

(愛知県 女性 57歳 その他消費者一般)

9. 食品表示関係

○ 加工食品の原料原産地表示について

加工食品の原料原産地表示は義務でないため、消費者の知らないところで、原料調達の手段も規模も複雑になる一方だ。国民一人ひとりが自立した食品選択能力を持てるよう、加工食品の原料原産地表示を義務付けてほしい。

(三重県 女性 41歳 その他消費者一般)

○ 外食産業のメニューの産地名の表示について

外食産業(特にファミリーレストラン)においては、安価なだけにどのような食材が使われているのか心配である。メニュー表にも産地名が表示されれば提供される側も安心して食べることができる。

(岐阜県 女性 34歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

消費者に食品の情報を正確に伝える観点から、原産地など品質に関する情報を提供することは重要であると考えています。

加工食品の原料の原産地表示については、原産地に由来する原材料の品質が製品の品質に大きな影響を与えると考えられる品目として、加工度が低く、生鮮食品に近い20食品群を対象を大幅に拡大し、本年10月から義務化することとしています。

しかし、全ての加工食品において原料原産地表示を一律に義務化することは、同一の原料でも、気候、市場動向、気象災害などにより複数の原産地のものを組み合わせて使用しているなど、現実的には困難であると考えています。

外食における表示については、昨年7月、「外食における原産地表示に関するガイドライン」を策定したところであり、これまで、ガイドラインの普及に向けて、パンフレットの作成、政府公報、ホームページ等での情報提供、都道府県や関係事業者団体への説明会の開催等を行ってきたところです。大手のファミリーレストランやファーストフード店等を中心に原産地表示の実施や検討が行われてきていると聞いており、徐々にガイドライン普及の効果が現れてきていると考えています。今後もガイドラインの更なる普及に向けて、積極的な取組を推進してまいります。

加工食品の原料原産地表示をはじめとして、食品の表示制度については、厚生労働省と共同で設置している「食品の表示に関する共同会議」において継続的に検討を行っており、今後とも、消費者、食品事業者等の関係者から御意見を伺いながら、必要な見直しに努めてまいりたいと考えています。

(参考)

食品表示とJAS規格

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyaj/index.htm>

外食における原産地表示ガイドライン

<http://www.maff.go.jp/gaisyoku/index.html>

食品の表示制度に関する共同会議

http://www.maff.go.jp/www/council/council_cont/sougou_syokuryou/kyodo_kaigi.htm

○ 消費期限について

パンや惣菜などのお店で作って売っているものについても、明確に消費期限を表示すべきではないだろうか。当たり前だから記載しなくてもいいのではなく、食品を販売する以上、明確にしないといけないと思います。

(三重県 女性 33歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

食品を同一施設内、敷地内で製造販売する場合であっても、容器包装に入れられた食品については、原則として賞味期限や消費期限の表示を行う必要があります。

しかしながら、消費者の求めに応じて量り売りする食品などについては、その場で製造者等に対して、当該食品の情報提供を求めることができるため、表示を義務づけておりません。

なお、食品の表示を義務づけていないものについても、食品等事業者は、消費者に対し、積極的な情報提供を行うことが望ましいと考えています。

○ たらこ（明太子）の無着色表示について

無着色と表示されているたらこに発色剤（亜硝酸 Na）が使用されていることが多い。無着色であっても、発色剤を使用している場合は「無着色・発色剤使用」のような消費者にわかりやすい表示にすることが望まれる。

(兵庫県 女性 61歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物の表示について、「無着色」、「〇〇を使用しておりません」など、添加物を使用していない旨（使用している旨）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す。しかしながら、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とされており、誤解のない表示を製造業者等が心がけることが望まれております。

なお、「無着色」等の表示だけに惑わされることなく、どのような添加物が使用されているのか、原材料表示などを御覧いただき、食品選択の一助としていただければと考えております。

○ アイスクリーム等の表示について

アイスクリームや氷菓子などには、賞味期限がありません。しかし、昨年分や一度溶けたものを食べても本当に問題はないのでしょうか。また、冷蔵庫で保管する時、箱を捨ててしまうことがあるので、小袋などにも製造年月日を記載すべきではないでしょうか。

(三重県 女性 33歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品の表示は、容器包装の見やすいところに記載することが定められており、外箱に表示することが義務づけられております。

また、アイスクリームや氷菓などについては、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）において、定められた保存方法により保存した場合、品質の劣化が極めて少ないものとして、賞味期限などの期限表示が省略できることになっております。

しかしながら、賞味期限などの期限表示は消費者にとって有用な情報であることから、食品等事業者が外箱に表示をした上で小袋に表示することは差し支えないと考えています。

○ 輸入大豆を使った豆腐・納豆類は正当な表示を

豆腐や納豆などの大豆加工品を販売している303業者を農林水産省が抽出調査した結果、約9%に当たる27業者が国産大豆を使っていないのに「国産大豆使用」と表示するなど不適正な表示をしていると、新聞で報道されていた。また、遺伝子組換え大豆の混入が5%以内ならば、選別困難を理由に「遺伝子組換え大豆は使用しておりません」という表示を認めていることが分かった。現行の表示では、一般の消費者をだましていることにならないか。情報は玉虫色ではなく、赤裸々に公開したほうがよい。

(富山県 男性 75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】

食品の表示については、適切な表示が行われるように、報道された様な調査のほか、全国の農政局、農政事務所及び消費技術センターが、店舗などにおいて日常的に調査を行い、不適正な表示が認められた場合には、指導しているところです。今後とも適正な表示が行われるよう監視・指導などを行っていくこととしています。

JAS法に基づく加工食品品質表示基準では、特色ある原材料として、国産大豆が使用されている旨の表示をする場合は、その使用割合を明記する旨が定められています。

なお、こうした中で、豆腐・納豆の原料大豆の原産地表示については、本年6月に「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン」が策定され、これに基づき製造業者等が自主的に原産地の表示を行う取組を促進しています。また、このガイドラインに基づき「国産大豆使用」と強調表示を行うためには、国産大豆100%使用の場合以外は表示できず、「100%」の表示を当該表示に近接し

た個所等に行うこととしています。

一方、遺伝子組換え農産物の表示制度については、消費者団体、学識経験者等を委員とする「食品表示問題懇談会遺伝子組換え食品部会」等において、表示の合理性、信頼性及び実行可能性等の検討を経て、定められたものです。遺伝子組換えでない農産物を生産・流通等の過程で分別して管理（分別生産流通管理）したものを使用した場合に限り遺伝子組換えに関する表示は不要ですが、任意で「遺伝子組換えでない」旨の表示を認めています。しかし、分別生産流通管理を適切に行った場合でも、現実的には、遺伝子組換えでない農産物と、遺伝子組換え農産物を生産段階、流通段階等において完全に分別することは困難であるため、5%以下の意図せざる混入をやむを得ないものとしています。

遺伝子組換え食品の表示を含め、食品表示制度については、現在ホームページやパンフレット等を通じ、消費者及び事業者に対して普及啓発を行っているところであり、引き続き、啓発に努めてまいりたいと考えております。

（参考）

農林水産省ホームページ：

加工食品品質表示基準 Q&A（わかりやすい表示等）

http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyah/new_jas/q_and_a/wakariyasuihyouji.pdf

豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン

http://www.maff.go.jp/sogo_shokuryo/toufu_nattou/index.html

食品に関する共通 Q&A（第三集・遺伝子組換え食品に関する表示について）

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyah/idennsiga.pdf>

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。

○ 食品の安全性からの雑感

食の安全性から一步進めて、農作物では無農薬・減農薬栽培について、魚・肉では与えられた飼料の内容・使用薬品の内容・頻度までが表示される時代が到来することを期待しています。食品表示の真偽については、実際に自分で確認できないことが残念に思います。

（新潟県 男性 63 歳 医療・教育職経験者）

○ 魚介類の加工品の地産地消はどこへ

魚の干物の表示について、購入の際、疑問に思うことがある。包装用袋には「沼津手づくりアジの干物」と大きく書かれているが、裏の食品表示には、材料のアジはオランダ産と書かれている。近海でとれた魚をその地特有の加工方法で干物にしていると誤解しないか。地産地消が大切だと言われて久しいが、この精神はどこへ行ってしまったのか。

（石川県 女性 69 歳 医療・教育職経験者）

10. その他

○ 放射線照射食品について

香辛料に放射線照射が認められるかもしれないと報道されているが、「ばれいしょ」以外の食品への照射は食品衛生法で禁止されているのに、香辛料に限ってなぜ許可しようとするのか。もっと安全な殺菌方法が本当はないのか。慎重な検討をお願いします。

(静岡県 女性 56歳 その他消費者一般)

【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では、食品照射に関する現状等について調査審議を行うとともに、わが国における食品照射に関する今後の取組に関する考え方を検討しており、現在、食品照射専門部会報告書「食品への放射線照射について（案）」（以下、「専門部会報告書案」という。）をとりまとめ、今月25日まで国民の皆様からの意見募集等を実施し、現在、頂いた御意見の整理を行っているところです。食品照射専門部会としては、今後、上述しました意見募集にて頂いた御意見も参考にしつつ、調査審議を進めることとしております。また、お尋ねの点について、現時点での食品照射専門部会の考え方を以下に示します。

専門部会報告書案においては、「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に、食品衛生法及び食品安全基本法に基づく検討・評価が進められることが適切と考える。」としており、香辛料に限らず、有用性が認められる食品への放射線照射について検討・評価を進めることが適切としています。また、香辛料については、熱に対して高い感受性を有すること、気流式過熱蒸気殺菌の場合、香辛料の種類によっては、色調、香味等の変化が生じること、世界各国で要求される殺菌レベルを満たすことが可能な非加熱処理技術として放射線照射技術が確立し、世界で幅広く用いられていることなどの理由で有用性があることから、まず香辛料への放射線照射について検討・評価すべきとしています。

さらに、食品照射専門部会としては、食品照射技術を殺菌等のための技術の選択肢の一つにできるようにする観点から必要な取組を進めることが有意義であると考えております。また、食品照射は複数ある殺菌技術の一つとして、他の技術と比較して優位性がある場合などに各事業者が選択されるものと考えています。

(参考)

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>

専門部会報告書案についての意見募集等：

<http://aec.jst.go.jp/jicst/NC/senmon/syokuhin/yotei/kikukai060800.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、食品衛生法の規格基準の改正を行う場合には、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。

○ **健康食品の誇大広告について**

いわゆる健康食品が薬局やスーパーマーケット、インターネット上にあふれていて、購入をする際に迷う人も多いと思います。それらの中には明らかに効果効能をパッケージに表示していると考えられる商品があります。消費者に誤解を与えるような誇大広告は厳しく規制していただきたい。

(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】

健康増進法においては、食品として販売される物について、健康の保持増進の効果等に関し、著しく事実と相違する、又は、著しく人を誤認させるような広告等の表示をしてはならないとされています。

厚生労働省においては、「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）」について、等を都道府県等に通知するとともに、「虚偽誇大広告等違反事例集」を作成し、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、(独)国立健康・栄養研究所のホームページにおいては、「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し(<http://hfnet.nih.go.jp/>)、個々の健康食品素材の安全性・有効性などの正確で客観的な情報を集約して提供しておりますので、御参考にしてください。

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。

○ **ダイエット情報の読み方**

インターネットで、「9 日間でマイナス 4kg、体重の減少がなければ全額返金」などというダイエット食品の広告を見かけるが、このような情報を正しく読む知識が、消費者に欠けているのではと感じている。消費者のリテラシーの喚起も「食育」を進める中で大切である。

(京都府 女性 44 歳 その他消費者一般)

○ **無糖炭酸飲料について**

今年、いろいろなメーカーから無糖炭酸飲料が新しく発表されています。喉にも甘さが残らずいいのですが、本当にカロリーゼロなののでしょうか。大量に摂取しても問題はないのでしょうか。

(三重県 女性 33 歳 食品関係研究職経験者)

○ **安心・安全へ農産物自給を**

米国産牛肉の輸入再開へ向け、日米両政府が合意したが、今回もまた同じ結果になるのではないかと心配している。そもそも日本の食料自給率が 40%しかないところに問題があると思う。本当の意味での安心・安全は、自給率の上昇にかかっているのではないだろうか。

(熊本県 男性 45 歳 食品関係業務経験者)

食品安全モニターからの報告（平成18年8月分）について

食品安全モニターから8月中に、70件の報告がありました。

報告内容

<意見等>

・ リスクコミュニケーション関係	2件
・ BSE関係	21件
・ 鳥インフルエンザ関係	1件
・ 食品添加物関係	3件
・ 農薬関係	4件
・ 器具・容器包装関係	3件
・ 化学物質関係	3件
・ 汚染物質関係	1件
・ かび毒・自然毒関係	1件
・ 遺伝子組換え食品等関係	2件
・ 新開発食品等関係	1件
・ 食品衛生管理関係	4件
・ 食品表示関係	8件
・ その他	16件

（注）複数の分野に関係する報告については、便宜上いずれかの分野に分類した。

報告された意見等については、以下のとおりです。

リスク管理機関に関わる意見等につきましては、関係行政機関に送付し、広く食品の安全性の確保に関する施策の参考に供することとしています。

なお、以下では、食品安全委員会に関する意見等についてコメントを掲載するとともに、併せて、リスク管理機関に関わる意見等についても、関係行政機関からコメントがありましたので掲載しております。

凡例）食品安全モニターの職務経験区分：

- 食品関係業務経験者
 - ・現在もしくは過去において、食品の生産、加工、流通、販売等に関する職業（飲食物調理従事者、会社・団体等役員などを含む）に就いた経験を5年以上有している方
 - ・過去に食品の安全に関する行政に従事した経験を5年以上有している方
- 食品関係研究職経験者
 - ・現在もしくは過去において、試験研究機関（民間の試験研究機関を含む）大学等で食品の研究に関する専門的な職業に就いた経験を5年以上有している方
- 医療・教育職経験者
 - ・現在もしくは過去において、医療・教育に関する職業（医師、獣医師、薬剤師、看護師、小中高校教師等）に就いた経験を5年以上有している方
- その他消費者一般
 - ・上記の項目に該当しない方

１．リスクコミュニケーション関係

○ 説明会・意見交換会について

全国各地の会場で、一般消費者向けに食の安全に関する説明会や意見交換会が何度か行われているが、いずれも平日の昼間で、一部の人しか参加しにくい日程となっている。土日、夜など、平日には参加できない消費者層が参加しやすい日程を考えていただけないか。

(宮城県 女性 49歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会及び厚生労働省、農林水産省からのコメント】

食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省では、リスクコミュニケーションの推進が重要であるとの認識の下、国民の関心が高いリスク評価の内容等について、全国各地で意見交換会を開催してきたところです。

今回御指摘の点につきましては、過去に土日や平日の夜に開催したこともありましたが、出席者数等に大きな変化は見られず、また、意見交換会会場におけるアンケート調査においてもこうした要望は多くありませんでした。

しかしながら、3府省が主催する意見交換会だけでなく、地方自治体が開催する意見交換会等にも自治体からの要請を受けて講師を派遣するなど、幅広い消費者の方々と接し、意見交換が図れるよう努めているところであり、今回御指摘の点を含め、これまでいただいた様々な御意見を踏まえながら、意見交換会がよりよいものとなるよう、一層の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、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いて調査審議し、検討を進めております。

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。

○ リスクコミュニケーションのあり方について

リスク管理機関から出される情報は、安全であるということが前提となっていて、安全のみが情報発信されています。「ゼロリスクの食品はない」と言われますが、是非リスクを知らせることにより、消費者が食品を選択し、安全に使いこなせるよう、リスクコミュニケーションを推進してください。

(神奈川県 女性 56歳 その他消費者一般)

2. BSE関係

○ 米国産牛肉輸入再開について

食品安全委員会の評価にもあったように、米国が日本向け輸出プログラムを適切に守るなら、牛肉の安全性は日本と同等と考えられる。自国、他国を問わず、月齢が確認され、危険部位が除去された牛肉を提供することが米国の責務ではないかと思う。

(大阪府 女性 34歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉の輸入再開正式決定について

半年ぶりに米国産牛肉が日本に入ってくることになった。米国産牛肉が国産牛肉と同等の安全性が担保されたと判断しての輸入再開だが、米国産牛肉への消費者の不安感は根強い。危険部位混入などの問題が再発した場合は、断固として全面輸入停止を望む。

(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ついて

米国と日本では食に対する安全基準の認識に差がある以上、米国産牛肉の輸入再開に関しては、徹底した安全管理体制を望みます。BSEに関するしっかりしたデータがない限り、日本としては輸入再開を慎重に進めてもいいのではないのでしょうか。

(奈良県 女性 42歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉輸入再開について

米国産牛肉が輸入再開されたが、安全を持続させるためには、その後の管理が重要だと思います。米国側に対して日本の側も、諸々の手違いを起こさないよう管理の徹底をお願いしたいと思います。

(福島県 女性 55歳 食品関係業務経験者)

○ 牛肉輸入再開やはり不安に

今月8月中旬には米国産牛肉が店頭に並ぶという。昨年12月の輸入再開後、わずか1ヶ月で輸入牛肉に特定危険部位が混入していたことがわかったことをふまえ、政府は、国民が安心して牛肉を食べることができるよう、より充実した対策を早急にお願いしたい。

(熊本県 男性 45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

米国産牛肉の輸入再開にあたって、農水省による小売店の肉類原産地表示の徹底と、マスメディアを通して米国産牛肉の安全性について情報公開することによって、信頼回復に努めてもらいたいと思います。

(石川県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

○ 米国のBSE対策は不安である

米国産牛肉の輸入が再々開された。米国はBSEの検査頭数を大幅に減少する方針のようだが、食肉の安全性を全く無視していると思われる。市井の消費者などから聞かれる不安は、さらに高まってくるような雰囲気である。

(宮崎県 男性 71歳 その他消費者一般)

○ **米国産牛肉の輸入再開にあたって**

米国産牛肉の輸入が再開されたが、食品安全委員会が答申した「米国・カナダの輸出プログラムにより管理された牛肉・内臓を摂取する場合と、我が国の牛に由来する牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性に係る食品健康影響評価について」はとて読みやすく、あまり専門知識がなくても理解することができた。今一度、冷静に対処するためにも、読み直すことが必要であると思う。

(愛知県 女性 40歳 その他消費者一般)

○ **BSEに関する消費者への教育について**

米国産牛肉輸入再開にあたって日本各地でリスクコミュニケーションが開催され、消費者の理解が進んだものと思っていた。しかし、勉強しているはずの参加者でも理解が不十分なところもあるようなので、ゼロリスクの食品はない BSEの安全性は全頭検査ではなく、特定危険部位の除去によって保証される 特定危険部位の除去およびそれらを反芻動物に再利用しないことは合理的である等について、行政は何度も説明する必要があると思った。

(東京都 男性 48歳 食品関係業務経験者)

○ **BSEのリスクコミュニケーションについて**

米国産輸入牛肉が再開された。科学的には安全なのだろうが、国民の多くが米国産牛肉に対して不安を感じているのも事実である。政府として、もう少し国民と輸入再開に関してリスクコミュニケーションを取るべきではないだろうか。

(埼玉県 男性 30歳 その他消費者一般)

○ **米国産牛肉輸入に関するリスクコミュニケーションについて**

米国産牛肉輸入再開決定後に輸出認定施設の調査結果についての説明会があった。2度の輸入停止で国民は米国産牛肉の安全に不信感を強めている。リスクコミュニケーションの開催後に輸入再開決定の発表をするべきだったのではないか。

(福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

○ **米国産輸入牛肉について**

米国産牛肉の輸入が再開され、知らないうちに私たち消費者の口に入っているかもしれないことに関する不安を解消するための方策として、輸入時における検査体制の充実を図っていただきたい。

(大阪府 女性 48歳 その他消費者一般)

○ **米国産牛肉の全箱検査は安心の源**

米国産牛肉の輸入が再開し、全箱検査が行われています。また、査察でOKになった事業所だけからの輸入は、安心と同時に安全でもあります。全箱検査が長く行われることを希望します。

(山梨県 女性 69歳 その他消費者一般)

○ **米国産牛肉の輸入再開**

米国産牛肉輸入の第一便は全箱検査とのことですが、それに問題がなかった場合、以後の検査体制と船便(飛行機便と比べ量が多くなると思います)の検査体制はどうなっているのでしょうか。第一便にのみ目が向き、後に届く船便の方がないがしろに

なるのではないかと気になります。

(京都府 女性 65 歳 医療・教育職経験者)

○ **米国産牛肉の購買の判断は消費者にある**

米国産牛肉が輸入再々開となるが、買うか買わないかは、消費者が判断することである。安全性を強調することもよいが、消費者が購入する決め手となる正確な情報の提供と、産地偽装を行わないよう業者への指導監督を望む。

(群馬県 男性 40 歳 医療・教育職経験者)

○ **米国産牛肉の輸入再開について**

安全性に対する消費者の不安感が根強い米国産牛肉が輸入再開される。消費者の不安感は取り除かれるのだろうか。原産地表示制度には抜け穴も多いようだが、消費者の食の安全は守らなければならないと思う。

(茨城県 女性 50 歳 その他消費者一般)

○ **牛肉を原材料とする加工食品に係わる原料原産地情報の提供について**

牛肉を原材料とする加工食品等に係わる原料原産地の表示が義務化される。情報提供の仕方によっては、かえって消費者の不安を煽るものになってしまうのではないかと危惧している。牛肉に限らず、いろいろな原料を世界各国から調達している現実を消費者に知ってもらうことも忘れないでほしい。

(東京都 女性 26 歳 その他消費者一般)

○ **牛肉の産地表示に関して**

米国産牛肉が輸入再開され、厳しいチェックをしている状況をテレビで見ました。また、産地表示が牛肉加工品にも拡大されるとのことですが、表示だけで本当の問題解決になるのだろうか。これは日本だけの問題ではなく、世界中で検討すべき問題だと思う。

(大阪府 女性 48 歳 その他消費者一般)

○ **BSEを通して食を考える**

米国産牛肉の輸入が再開されました。この問題には多くの食の問題が含まれています。現在の食の問題の象徴のようです。数々の情報や食品安全委員会の資料を冷静に判断できる消費者でありたいと思います。

(愛知県 女性 40 歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会が行った対日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(以下「牛肉等」という。)に関するリスク評価結果は、平成 17 年 12 月 8 日に厚生労働省及び農林水産省(以下「リスク管理機関」という。)に通知され、これを踏まえ、リスク管理機関は、同年 12 月 12 日に対日輸出プログラムにより管理された牛肉等の輸入再開を決定しました。

その後、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が停止されました。これは、評価の前提となった対日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、リスク管理機関は、米国政府に対して、対日輸出プログラムの遵守のための措置が確

実に講じられることを要請し、米国政府による対日輸出認定施設の調査結果の報告を受け、また、日本政府による現地調査結果等を踏まえ、対日輸出プログラムの遵守に関する対応状況について検証を行い、輸入再開を決定しました。

食品安全委員会は、これまでリスク管理機関から米国との協議内容や現地調査の結果等について適宜報告を受けてきました。今後とも、対日輸出プログラムが遵守されるよう、日米双方で努力していくことが重要であると考えており、リスク管理機関から報告を受けること等により、状況の把握に努め、適切に対応してまいります。

また、BSE に関するリスクコミュニケーションについては、意見交換会、ホームページ、季刊誌等を通じて、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。

今後とも、様々な機会を利用しながら、国民の皆様に食品の安全性に関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。

【厚生労働省からのコメント】

米国産牛肉問題については、本年 7 月 27 日に現地調査結果を踏まえ、34 施設について輸入手続き再開を決定し、同年 8 月 15 日にはフォローアップ調査の結果を踏まえ 1 施設を追加したところです。

この決定までの経緯等については、日米協議の情報等について

2 度にわたり全国 10 ヶ所で開催された意見交換会で、消費者や事業者の方々との意見交換を実施する

米国側の報告書の和訳等をホームページに掲載する

等を通じて幅広い情報提供に努めてきたところです。

今回の現地調査結果についても、すみやかに報告書をホームページに掲載するとともに、全国 10 ヶ所での説明会を開催いたしました。

今後とも、消費者等の信頼向上を図るため、査察の結果等をはじめとして情報提供に努めてまいります。

また、日本側としても通常の査察に加え、米国農務省が行う抜打ち査察に同行し、対日輸出プログラムの遵守状況等を検証することとしております。

さらに、水際の検査においても

米国農務省から提供される対日輸出認定施設ごとの輸出適格品リストを活用して製品の適合性を確認する

当面、輸入業者の協力を得て全箱開梱し確認する

等の強化措置を講じているところです。

いずれにしましても、米国産牛肉問題に関しては、食の安全、消費者の信頼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。

【農林水産省からのコメント】

米国産牛肉輸入問題については、米国政府に徹底した原因究明と再発防止策を求めるとともに、食の安全と消費者の信頼確保を大前提に、

消費者等との意見交換会の実施

35ヶ所の対日輸出認定施設の現地調査の実施

等、ひとつひとつステップを踏みながら、必要な改善措置を講じつつ、本年7月27日に輸入手続を再開したところです。

この問題について農林水産省としては、今後とも厚生労働省と連携しながら、

今回の再発防止策を含む対日輸出プログラムが米国において遵守されるようしっかりと検証するとともに、

その検証結果については、引き続き消費者等への情報提供を行う

ことを通じて、国民の食の安全と消費者の信頼確保に努めてまいりたいと考えております。

牛肉や牛肉加工品の表示については、消費者の選択に資する観点から、

生鮮食品については、全てに原産地表示を義務づけ、

加工品についても生鮮食品に近い「味付けカルビ」等は原料原産地表示の対象とし、

外食産業については、昨年7月に策定した「外食における原産地表示に関するガイドライン」の普及、

などにより、原産地表示の推進に努めているところです。

また、牛肉加工品への原産地表示に関する消費者の関心が高まっていることを踏まえ、牛肉に関連する事業者に対して、表示が義務づけられていないものも含めた原料原産地の表示、原産地に関する情報の提供を積極的に働きかけるとともに、小売店等を対象に、牛肉や牛肉加工品に関する原産地表示の緊急特別調査を実施するなど、JAS法に基づく監視や指導を徹底しているところです。なお、8月末までの取組状況の調査結果については、以下のウェブサイトに掲載していますので御覧ください。

多様な加工食品がある中で、全ての加工食品への原産地表示を一律に義務づけることは困難であると考えますが、このような取組を通じ、原産地表示の一層の進展に努めてまいります。

(参考)

農林水産省ウェブサイト

「米国・カナダ産牛肉等への対応」

http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/beef-taiou.html

「牛肉加工品等の原料原産地情報の積極的な提供について」

http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/beef_search/

○ **BSE 全頭検査が生んだ安心への誤解を解く必要**

食品安全委員会の評価では、20 ヶ月齢以下の牛の BSE 検査はしなくても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ているが、国内では全頭検査を続けている。行政は、牛に動物性たんぱく質を与えることを規制した上、危険部位を除去し、また衛生的に生産加工している牛肉だから安全であることを十分に説明し、全頭検査が安心であるという誤解を解くことが必要である。これは全頭検査対策に係わる各機関の責務であると考える。

(広島県 男性 39 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、我が国における牛海綿状脳症 (BSE) 対策の見直しに係る評価結果について、平成 17 年 5 月 6 日に「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」と推定される。」として、厚生労働省及び農林水産省に通知しました。

この評価のポイントは、意見交換会やホームページ、季刊誌等を通じて提供しております。

(参考)

「我が国における牛海綿状脳症 (BSE) 対策に係る食品健康影響評価」のポイントについて

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/point_measures_bse170513.pdf

【厚生労働省からのコメント】

国内のと畜場における BSE 検査の対象となる牛の月齢については、食品安全委員会の答申を踏まえ関係法令を改正し、昨年 8 月 1 日より 21 ヶ月齢以上としたところです。一方、20 ヶ月齢以下の牛については地方自治体による自主的な検査が行われています。

BSE 対策については、他の食品安全対策と同様、科学的合理性を基本として対応すべき問題と考えており、「BSE 検査対象牛を全月齢から 21 ヶ月齢以上とした場合について、リスクは非常に低いレベルの増加にとどまる」という食品安全委員会のリスク評価結果が国民に十分理解されるよう、リスクコミュニケーションに努めてまいります。

○ **Tボーンステーキの販売について**

国産牛肉のTボーンステーキを販売していると思われる店舗が雑誌やインターネット上で紹介されています。特定危険部位の除去がきちんと出来ていないのではないかという消費者への不信感につながりかねないと思われます。

(広島県 男性 39 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

BSE の発生国又は発生地域において飼養された牛の肉を一般消費者に販売する場合は、食品衛生法により、せき柱を除去することが義務づけられているため、国産牛肉のせき柱を含む T ボーンステーキを販売することはできません。都道府県等の保健所においても、国産牛肉のせき柱を含む T ボーンステーキが一般消費者に販売されないよう監視・指導しています。

4. 鳥インフルエンザ関係

○ 米国産鶏肉をロシアが一部輸入停止

ロシア政府は、鳥インフルエンザが発生したことへの措置として、米国産鶏肉の一部に輸入停止措置を発動したとの新聞記事を読んだ。同時に、日本に入ってきている鶏肉は大丈夫なのかと疑問に思った。我が国ももっと食肉に関する厳しいチェックが必要なのではと感じた。

(大阪府 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】

食品安全委員会は、鳥インフルエンザに関して、従来どおり、現時点において、わが国における鶏肉・鶏卵は「安全」と考えます。

インフルエンザウイルスは酸に弱く、胃酸で不活化されと考えられていること、鳥インフルエンザウイルスが細胞に入り込むための受容体が鳥のものとは異なること、熱に弱く十分な加熱調理で容易に死滅すること、また、鶏肉・鶏卵を食べることによって鳥インフルエンザが人に感染した例は、これまで世界的にも報告されていないことから、現在のところ鶏肉や鶏卵は安全と考えています。海外におけるヒトへの感染事例は、感染した家きんと密接に接触することにより、呼吸器を通じてウイルスが入り込んで感染したものと考えられています。

鳥インフルエンザに関する情報については、当委員会のホームページ上に、WHO（世界保健機関）の勧告など最新の情報とあわせて掲載していますので御覧ください。

http://www.fsc.go.jp/osirase/tori/tori_161215_iinkai.pdf

今後とも、鳥インフルエンザに関する鶏肉・鶏卵等の安全性について、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】

厚生労働省では、輸入される家畜及び家きんの肉や内臓等については、食品衛生法に基づき、輸出国政府機関が発行した疾病にかかっている又は疑いがあるものではない旨を記載した衛生証明書の添付を義務づけ、輸入食肉の安全確保を図っています。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、鳥インフルエンザの発生国、地域から家きん、家きん肉等の輸入を一時停止していますが、これは国内の家きん等が鳥インフルエンザウイルスに感染することを防止するためであり、食品衛生のためではありません。

なお、世界的にみても、鶏肉を食べることによって鳥インフルエンザウイルスがヒトに感染したという報告はありません。

(参考)

農林水産省ウェブサイト「鳥インフルエンザに関する情報」

<http://www.maff.go.jp/tori/index.html>

5. 食品添加物関係

○ 外国からの輸入菓子（キャンディー等を含む）の安全性について

最近、テレビのCMや、スーパー等の店頭で、輸入食品が販売されているのをよく見かける。その中で、私が気になるのは、外国から輸入されているキャンディーなどである。日本の大手メーカーのキャンディーには、あまり多くの食品添加物等は含まれていないように感じるが、外国産のものは、日本の製品に比べて多いような気がする。実際のところ、日本の製品と外国産の製品とでは、安全性について違いがある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）

○ 魚肉の加工食品の安全性について

魚肉ソーセージやちくわ、かまぼこ等の魚肉の加工食品の表示を見ると、原材料は外国産のものが多く、聞いたことのない添加物名が記され、読んでいても頭が痛くなります。はたして、これらは安全なのでしょうか。

（福岡県 女性 60歳 その他消費者一般）

【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。

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。

○ 高齢者の食の安全のために必要な食品添加物

高齢者は視力の衰えでカビの発生に気がつきにくく、食品にカビが生えていても気付かず食べてしまうことが多いのではないかと心配です。高齢者の食の安全を守るためにも、食品添加物の必要性を感じるようになりました。

（愛媛県 女性 55歳 その他消費者一般）

6．農薬関係

○ ポジティブリスト制度施行後の問題点

ポジティブリスト制度の導入は食の安全対策の前進ではありますが、より良い制度にするために問題点を是正しながら、再検討してほしいと思います。具体的には、国内での農作物における飛散農薬に対する防止対策、また汚染された場合の損害に対するの補償や、残留農薬の一律基準値では害虫防除できない作物に対しての細分化した基準値の設定をお願いいたします。

(愛媛県 女性 57歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法に基づく農薬等のポジティブリスト制度において、いわゆる一律基準の適用は残留基準が個別に設定されていないものが対象となります。農薬の残留基準は、農作物ごとに農薬として使用が認められていることを前提に設定していることから、一律基準の適用の対象は、おおよそ国内外において各農作物について農薬として使用が認められていないものとなります。

国内では農薬取締法で農薬の使用が規制されており、農薬取締法で登録され使用が認められている農薬については、その登録内容に応じて農作物ごとに残留基準を設定していますので、御意見にあるように「一律基準値内で害虫防除ができない作物」というような状況はないものと考えられます。

現時点で残留基準がなく一律基準の適用の対象となる農薬について、新たに残留基準を設定する場合には、国内で使用される農薬に関しては農薬取締法に基づく新規登録申請や適用拡大申請、また国外で使用される農薬に関しては残留基準設定に関する要請等それぞれ所要の手続を行っていただく必要があります。

【農林水産省からのコメント】

ポジティブリストに対する具体的な御指摘の点について、農林水産省では以下のように対応、把握しています。

ドリフト（飛散）の未然防止対策として、昨年12月及び本年3月に飛散防止のための取組とその措置について、通知を発出し、生産現場への指導を行っているところです。

これに加え、都道府県、生産者団体等を通じてのパンフレットの配布や農林水産省ウェブサイトでのQ&Aの掲載等により、

隣接する農作物にも共通して残留農薬基準が設定されている農薬を使用すること

風の弱いときに風向きに気をつけて散布すること

圃場の周辺部では外側から内側に向けて散布すること

などの指導をしています。

さらに、こうした生産現場における取組を一層推進するため、産地における

飛散低減のための実証圃の設置

飛散低減技術に係る研修・指導の実施等、飛散をできるだけ少なくする技術の確立・普及

などの取組に対して、「食の安全・安心確保交付金」等による支援をしています。

なお、農薬飛散に関する損害については、全農と共栄火災により JA 向けの保険が提供されています。また、(財)食品産業センターにより法人向けの保険も提供されています。

(参考)

農林水産省ウェブサイト

「残留農薬のポジティブリスト制度と農薬のドリフト対策について」

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

○ 輸入小麦の安全性保証について

輸入小麦については、リスク管理機関が輸入時に食品衛生法や国際基準 (FAO/WHO) に基づいた検査を行い、安全性を確認後、メーカーに供給している。しかし、もし農薬の残留などが発覚した場合の責任の所在はどのようなのであろうか。安全性の保証は政府ということになるのだろうか。それとも、最終製品で安全性をよく確認しなかったメーカーになるのだろうか。国とメーカーの間で責任のなすりあいになるような気がする。

(三重県 男性 35 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法第 3 条第 1 項に「食品等事業者は、販売食品等について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。」と規定されており、また、食品安全基本法第 8 条では「肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材、食品若しくは添加物又は器具若しくは容器包装の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。」と規定されています。

一方、食品安全基本法第 6 条に「国は、食品の安全確保の基本理念にのっとり、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に策定し、及び実施する責務を有する。」とされています。

このように、食品の安全性確保は、食品供給工程の各段階において、国や事業者がそれぞれの責務を果たすことにより図られるものと考えています。

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。

○ **農産物への農薬使用について**

農業試験場を見学し、農薬散布について意見交換をする機会があった。規則を守らずに農薬散布する農家が多いのではと疑っている消費者もいるが、研究員の説明によると、農薬は高価であり、たくさん使えば使うほど生産コストがかかり、検査で残留しているのがわかれば全品が出荷停止になるので、必要以上に使い過ぎることは考えにくいとのことだった。研究員の説明により、農薬使用についての疑問が解けたので、このような中立的立場である研究機関は消費者と対話を続けて欲しい。

(愛媛県 女性 55歳 その他消費者一般)

○ **しいたけに残留農薬**

中国産しいたけから基準値を超える残留農薬が検出されたことにより、全輸入業者に検査命令を出し、基準値を満たさなければ流通させないよう業者に求めたとの報道を見ました。今後とも安全を第一に考えた行政の対応を望みます。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

7. 器具・容器包装関係

○ 環境ホルモンについて

市販のカップめんや弁当に使用されているポリスチレン容器から溶け出すと報告されているスチレントリマーという物質を妊娠中のラットに投与したところ、その母から生まれた雄に精巣重量の減少などさまざまな影響が出ているとの実験結果が新聞に載っていた。今後、どんな異常が出るのか不明なため、早めの指導、措置をお願いします。

(愛知県 女性 34歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品用の器具又は容器包装については、公衆衛生の見地から、食品衛生法に基づき必要な規格基準を定めており、この規格基準に合わないものは、販売や営業上の使用等が禁止されています。

ポリスチレンを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装については、材質試験での揮発性物質及び溶出試験での蒸発残留物の試験に適合しなければならないとされているところです。

こうした規格基準については、新たな科学的知見が得られた場合には、必要な検討を行った上で、適切な対応を図っていくこととしています。

○ ビスフェノールAについて

食器などのプラスチック製品に含まれるビスフェノールAが、胎児の脳の形成に影響を与えるとの新聞記事を読みました。以前からビスフェノールAに生殖機能を乱す疑いがあることは知っていましたが、子どもに増えている発達障害の原因の一つとなっている可能性があると言われていました。詳しい情報を教えて欲しいです。

(愛知県 女性 34歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品用の器具又は容器包装については、公衆衛生の見地から、食品衛生法に基づき必要な規格基準を定めており、この規格基準に合わないものは、販売や営業上の使用等が禁止されています。ビスフェノールAについては、ポリカーボネート樹脂の規格の中で、溶出試験での限度値を定めております。

【環境省からのコメント】

米科学誌へ掲載の範囲内で知る限り、今回の研究は、通常摂取するとは考えられない投与方法（皮下投与）の研究であり、一般環境中ばく露を想定したものと異なると考えられます。また、分子・細胞レベルの研究結果であるので、今回の研究成果をもって直ちに、人への影響については言えないと認識しています。

ビスフェノールAについては、環境省が実施したメダカを用いた試験結果より、魚類に対して内分泌かく乱作用を有することが推察されましたが、ラットを用いた試験結果より、哺乳類に対して有意な反応は認められませんでした。この結果は、平成16年7月27日「平成16年度第1回内分泌かく乱化学物質問題検討会」におい

て公表したところです。

<http://www.env.go.jp/press/press.php?serial=5171>

今後とも、いわゆる環境ホルモン作用（内分泌かく乱作用）について、「化学物質の内分泌かく乱作用に関する環境省の今後の対応方針について-EXTEND2005」に基づき、調査・研究・情報提供などに努めてまいります。

○ 食品の包装容器について

スーパーなどで販売している惣菜や生鮮食品はトレーに載せてラップをかけた状態で販売されることが多く、最近の消費者はそのまま冷凍保存して、使用時にそのまま電子レンジにかけることが多い。電子レンジの加熱によって、容器包装の成分が溶出し、食品に付着する危険があるので、電子レンジ使用の可否についての表示の徹底が必要である。

（東京都 女性 45 歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

合成樹脂製の食品用の容器包装については、公衆衛生の見地から、食品衛生法に基づき必要な規格基準を定めており、この規格基準に合わないものは、販売や営業上の使用等が禁止されております。

個々の製品に耐熱温度や使用上の注意が記載されている場合は、それを遵守して適切に御利用ください。

8. 化学物質関係

○ 清涼飲料水中のベンゼンのこと

国内市場に流通する飲料において安息香酸とアスコルビン酸の両者が添加されている製品について、国立医薬品食品衛生研究所がベンゼンの含有量を分析したところ、基準値を超える量のベンゼンが検出されたものがあったと報道されていた。本件のように複数の添加物が何らかの条件下で反応して別のリスク因子が生成されるケース、あるいは食品中の天然のビタミンCと安息香酸が反応するケース、複合影響などの事案があるとすれば、その新たな危険因子の検出やリスク評価にも取り組んで欲しい。

(東京都 男性 70歳 その他消費者一般)

○ 飲料からベンゼンが検出された件について

国内で流通する飲料から発がん物質であるベンゼンが検出された件について、食品安全委員会は早急に今後の対策を検討するべきであると考えます。具体的には、安息香酸と還元性物質を添加した食品中のベンゼン量の点検、ベンゼン生成メカニズムの解明、食品中で反応によって生じる毒性物質の研究等である。

(東京都 男性 42歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

清涼飲料水中のベンゼンについては、現在、厚生労働省において、清涼飲料水製造業者等へ指導や関連知見の収集に努めているところですが、食品安全委員会においても、添加物の複合影響についての食品安全確保総合調査として、今年度行うこととしています。

また、ベンゼンそのものの食品健康影響評価については、厚生労働省から清涼飲料水の基準の改正に関し、ベンゼンを含む48物質について意見を求められており、現在、審議の準備を進めているところです。

なお、当委員会ホームページの食品安全総合情報システムから海外の当該情報についても検索が可能です。

(参考)

食品安全委員会ホームページ「食品安全総合情報システム」

<http://www.ifsis.fsc.go.jp/fsilv1/do/FSILogon>

「食品安全総合情報システム」画面の中から「食品安全委員会が保有する文献情報および危害情報」の対象データとして「食品安全関係情報」を選択

「ベンゼン」「清涼飲料」をキーワードにして検索

【厚生労働省からのコメント】

清涼飲料水中のベンゼンの検査結果の公表と同時に、都道府県等及び業界団体を通じて、全国の清涼飲料水製造業者等に対し、自社製品の実態を把握するなど所要の措置を講じるよう要請しました。

清涼飲料水中の安息香酸とアスコルビン酸が、ある条件下で反応しベンゼンが生成することは、本年春以降、諸外国においても検討が進められてきているところですが、生成の仕組みについて、その詳細は判明しておりません。今後とも国内外の

関連知見の収集に努めていきたいと考えております。

なお、厚生労働省では、食の安全確保の観点から試験研究を進め、リスク評価に資する科学的知見の収集に努めたいと考えております。

○ **有害化学物質調査について**

有害化学物質の影響を特に受けやすい子どもの安全と健康を守ろうと、子どもに着目した研究を環境省が本格化させるとの新聞記事があった。食品を介して化学物質を摂取することもあるので、関係機関が連携して取り組んでほしい。

(静岡県 女性 44歳 医療・教育職経験者)

【環境省からのコメント】

御指摘の新聞記事は「有害物質から子供を守れ 環境省、研究拠点整備へ」(平成18年8月7日共同通信)であると思われます。記事の概要は「国内に新たな研究拠点を設け、子供に着目した影響評価法や安全基準作りなどの研究を本格化させる」、「来年度予算の概算要求に研究費などを盛り込む。」となっています。

今般、「小児の環境保健に関する懇談会」において小児環境保健の取るべき対応策が取りまとめられ、研究基盤の整備、小児環境保健に関する研究の推進等が提言されたところであり、この提言内容が記事になったものと思われます。

<http://www.env.go.jp/chemi/report/h18-04/index.html>

提言の中では「小児の環境中の化学物質等に対するばく露評価のためのデータ整備」の項目で食物等の摂取を介したばく露評価のデータ整備をすることとなっています。

環境省としては、次世代育成に係る健やかな環境の実現を目指し、これらの提言の着実な実行に努めてまいります。

9. 汚染物質関係

○ ヒジキ消費の抑制検討の記事を読んで

英国食品基準局は、日本産のヒジキ製品から、発がん性が指摘される高濃度の無機ヒ素が見つかったために、同国内でヒジキの消費を抑えるよう勧告を出したという新聞の記事を読んで、とてもショックを受けた。消費者に安全・安心な情報を知らせてほしい。

(岩手県 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】

ヒジキについて、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。

近年、カナダや英国等では、発がん性のある無機ヒ素をできるだけ排除するという趣旨から、ヒジキを食べないよう勧告しています。

我が国においては、通常干しヒジキを水戻しして調理しますが、干しヒジキを60分間水戻しすると、芽ヒジキで75～95%、長ヒジキで55～90%のヒ素が除去され、特に水温が高いほどより多く除去されることが報告されています。こうしたことから、我が国の通常の調理方法に基づき料理されたヒジキを適度に食べる場合においては、ヒジキに含まれるヒ素について心配することはないと考えられます。また、ヒジキ等の海藻はミネラルに富む食品であり、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と考えています。

ただし、ヒジキ食品中のヒ素の含有量及び摂取量の定量的な把握といった基礎的なデータの精密な検討結果は少なく、また、ヒ素の体内動態、代謝物の毒性等の検討データ等も多くありません。

このようなことから、食品安全委員会では、今後の評価の基礎資料作成に資するため、食品安全総合調査事業において、ヒジキに含まれるヒ素に関しての情報収集調査を実施することとしています。

【厚生労働省からのコメント】

ヒジキ中ヒ素に関しては、厚生労働省ホームページに「ヒジキ中のヒ素に関するQ&A」を掲載しています。

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

英国において調査し、最も高濃度に無機ヒ素を含むものでも、毎日4.7g以上を継続的に摂取しない限り、WHOが定めたPTWI（暫定的耐容週間摂取量15μg/kg体重/週）を超えることはありません。また、国民栄養調査等によって算出したヒジキの一日あたりの摂取量は約0.9gと推計されています。なお、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。

さらに、ヒジキは食物繊維を豊富に含み、必須ミネラルも含んでいます。ヒジキを極端に多く摂取するのではなく、バランスのよい食生活を心がければ、健康上のリスクが高まることはないと思われます。

10．かび毒・自然毒等関係

○ 植物性食中毒の広報活動について

沖縄県内で、毒性のあるチョウセンアサガオに接ぎ木し、栽培したナスを食べた人が食中毒となった。チョウセンアサガオの一種である「エンジェルランペット」は園芸店で売られ、庭に植える人も多いが、その有毒性はあまり知られていない。細菌・ウイルス性食中毒への注意はよく見られるが、植物性食中毒等についても、広く情報をお願いしたい。

(沖縄県 女性 46歳 食品関係業務経験者)

【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たり、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。有毒植物を原因とする食中毒対策としては、各都道府県等や各保健所等において、食べられる植物との見分け方など、有毒植物についての普及啓発や情報提供を行っていますので各機関にお問い合わせください。

1 1 . 遺伝子組換え食品等関係

○ 遺伝子組換え食品について

遺伝子組換え食品として使用可能な作物は、表示が義務付けられているので、消費者は選択することができる。しかし、研究対象として栽培されているものが市場に出していないということは 100%信用できるのだろうか。また、遺伝子組換え作物を研究している地域の周りの環境への影響について、国は責任を持ってくれているのだろうか。クローン作物・家畜についても、遺伝子レベルで解明されている部分がある一方、不明な部分も多く、更なる研究をお願いしたい。

(東京都 女性 45 歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

市場に出回る遺伝子組換え農作物は、食品としての安全性、飼料としての安全性及び野生動植物への影響について法律に基づき科学的に評価されており、その安全性を確認しています。具体的には、野外で遺伝子組換え農作物を栽培する場合は、厳格な管理の下で、遺伝子組換え農作物によって野生動植物を駆逐してしまうような特性をもっていないか等の安全性を確認することが法律に基づき定められており、実験室内での栽培、フェンスなどで区分された隔離圃場での栽培、一般圃場での栽培へと段階的に試験を進め、各段階で評価を行い、安全性を確認した上で承認する仕組みとなっています。

このように、研究開発中の遺伝子組換え農作物が一般の農作物と混入したり、遺伝子組換え農作物自体が市場に出回ったりすることのない仕組みになっています。

農林水産省としては、「第一種使用規程承認遺伝子組換え作物栽培実験指針」というガイドラインを定め、所管の試験研究機関に対して、周辺の同種栽培作物との交雑を防止すること、周辺住民等への説明会の開催等により情報提供を行うこと等について指導しているところです。

植物のクローン技術は、古くから農業において使われてきており、例えばアジサイの挿し木、ジャガイモの塊茎、ヤマイモのむかご（種イモ）による増殖など、園芸作物などの生産技術として一般的なものです。

一方、動物のクローン技術は、畜産分野において、家畜の改良を進めるための有効な手段の一つとして主に牛についての研究が進められています。

クローン牛は、発生初期の受精卵の細胞を用いて自然界でも稀に発生する一卵性の双子や三つ子を人工的に再現した「受精卵クローン牛」と、牛の皮膚や筋肉から採取した細胞から牛を生産する「体細胞クローン牛」に分かれます。

これまでの調査結果から、従来技術によって生産された牛にはないクローン牛特有の要因によって食品としての安全性が損なわれることは考えがたいことがわかりましたが、特に体細胞クローン技術は新しい技術であるため、慎重な対応が必要とされており、現在、所管の試験研究機関において更なる研究調査を実施しているところです。

(参考)

農林水産省ウェブサイト「遺伝子組換え技術の情報サイト」

<http://www.s.affrc.go.jp/docs/anzenka/index.htm>

○ 米国産の長粒種のコメの輸入停止

米国内で安全性の審査が済んでいない遺伝子組換えの米が商業用の長粒米から微量検出されたことを受け、日本政府は米国産の長粒種のコメの輸入を停止したと新聞で読みました。米国から長粒種の米が輸入されていることを始めて知ったのですが、主流の中粒種と短粒種については、今までこのようなことはなかったのでしょうか。米国政府に対し、管理の徹底を求めるべきです。

(大阪府 女性 67歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

本年8月15日、米国政府の公表を受け、米国政府に対して、我が国で安全性審査が終了していない米が対日輸出されることのないよう管理の徹底を要請するとともに、検査が実施可能となるまでの間、米国産長粒種米及びその加工品については輸入しないよう輸入者へ指導し、また、既に輸入された米国産米及びその加工品については、長粒種であるか否かの確認と長粒種の場合には検査が実施可能となるまでの間、加工・販売を行わないよう都道府県等を通じて指導しています。

なお、米国産長粒種米及びそれを主要原料とする未加熱の加工品については、9月15日より検査が実施可能となったことから、検査の結果問題がないものについては流通を認めることとしています。

厚生労働省は、今回の事例のように、海外における違反食品等に関する情報を入手した場合、必要に応じて各検疫所に対して当該食品等に対する検査の強化を指示するとともに、輸出国政府に対して必要な食品安全対策の確立を要請しています。

12. 新開発食品等関係

○ コエンザイム Q10 の健康影響評価とリスク管理について

食品安全委員会はコエンザイム Q10 の評価をしていたが、データ不足のために、摂取上限値を設定することは困難との結論をまとめたことを受け、業界団体は 30mg/日以上を超える商品を対象に安全性情報を収集することを明らかにしたと新聞記事にあった。安全性に関するデータ不足を消費者からのアンケートだけで簡単に解決できるようにもとらえかねない報道である。リスク管理機関、業界団体は、科学的に整合性があり、安全性、有効性を裏付けるデータ作成に取り組むよう、各企業を指導する必要があるのではないかと。

(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、厚生労働省から、「コエンザイム Q10 の安全性について」の評価依頼を受け、これまで調査審議を行ってきましたが、本年 8 月 10 日の第 155 回委員会会合において、「本食品の安全性については、提出された資料では、データが不足しており、安全な摂取上限量を定めることは困難である。」との結論を決定し、厚生労働省に通知したところです。

この評価結果では、「個別の製品の安全性については、事業者により適切に確保される必要があり、こうした観点からも、リスク管理措置を講じる際には、事業者の責任で、用量を考慮した長期摂取での安全性の確認、摂取上の注意事項の消費者への提供、消費者の健康被害事例を収集させるなどについての指導を徹底することについても考慮されるべきである。」としています。

(参考) 評価書 コエンザイム Q10 :

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai155/dai155kai-siryou1.pdf>

【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。

コエンザイム Q10 については、食品安全委員会の評価書において、「原則医薬品の一日用量を超えないというリスク管理のもとで、事業者の責任で、用量を考慮した長期摂取での安全性の確認、摂取上の注意事項の消費者への提供、消費者の健康被害事例を収集させるなどの指導を徹底するのが先決である」とされたところです。厚生労働省ではこの評価結果を受け、「コエンザイム Q10 を含む食品の取扱いについて」(平成 18 年 8 月 23 日付け食安新発第 08023001 号厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課新開発食品保健対策室長通知)を通知し、改めて指針に沿った適切な表示を行うこと及び特に一日摂取目安量が医薬品の一日摂取量を超える製品の安全性確保に留意するよう事業者への指導を徹底することとしています。

13. 食品衛生管理関係

○ 食中毒のための適切な冷却方法について

食中毒防止に関して、季刊誌「食品安全」vol.9のキッズボックスに「保存するときには冷蔵庫、冷凍庫にすぐしまおう」とありますが、調理師の方々は、粗熱が取れるまでフタをせずに放冷しないと食べ物は傷みやすいと言います。適切な冷却方法をわかりやすく情報提供する必要があると思います。

(広島県 男性 39歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食中毒の防止には、ばい菌をつけない、増やさない、加熱してばい菌を死滅させることが重要です。このうち、「ばい菌を増やさない」ためには、調理した食品はすぐに食べたり、保存する際はさましてから冷蔵庫、冷凍庫にすぐしまうことが大切です。

粗熱を取るには、食品を水で冷やしたり、広げたりするなどの方法が考えられます。特に気温が高い時期には、食品を室温で放置しないよう十分注意することが必要です。

また、キッズボックスは、食品の安全に関することを子供に読み聞かせたり、子供と一緒に学ぶためのコーナーです。今後とも御指摘いただいた御意見等も参考にしながら工夫に努めてまいります。

(参考)

食品安全委員会季刊誌「食品安全」vol.9

http://www.fsc.go.jp/sonota/9gou_1_6.pdf

キッズボックス

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

○ 輸入食品から基準値を超える残留農薬が検出された件について

8月中旬、ガーナ産カカオ豆や中国産ウナギからは殺虫剤などの残留農薬が検出された。厚労省は基準遵守の命令を出しているものの、発覚以前の輸入分については、大丈夫なのでしょうか。健康には直ちに影響を与える恐れはないとされているものの、一日に数十種類の食品を摂っている現状ではやはり心配です。随時、検査状況を消費者に向けて発信していただけるとありがたい。

(東京都 女性 69歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

輸入時における輸入食品の検査については、違反の蓋然性が高いと判断された食品については、輸入の都度、検査に合格しなければ輸入・流通ができない検査命令を実施しています。

また、多種多様な輸入食品の衛生状態を把握する目的で、統計学的に一定の信頼度で違反を検出することが可能な検査数を基本として、食品群ごとに、違反率、輸入件数、輸入重量及び違反内容の健康に及ぼす影響の影響等を勘案し、年間計画を策定し、モニタリング検査を実施しており、食品群ごとに無作為に検査を実施しています。

ガーナ産カカオ豆についても、本年 1 月から検査命令を実施するまでの間、333 件の輸入に対し、約 11%に当たる 38 件の検査を実施しており、中国産ウナギのエンドスルファンについては、残留基準が設定された本年 5 月よりモニタリング検査を実施しています。

なお、厚生労働省は、食品の安全性の確保に関する情報をホームページを通じて広く周知しているところであり、輸入食品に対する検査命令、モニタリング検査の年度計画、輸入届出における食品衛生法違反事例等については、輸入食品監視業務ホームページ（<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>）にて公開しておりますので御参照ください。

ある事柄が起こる確実性や、ある事柄が真実として認められる確実性の度合い。確からしさ。

○ 食品衛生管理について

食品衛生管理の意識の欠如により、異物混入等、同じような食品事故を何度も起こしている業者がある。このような事例の再発防止のために、罰則の強化が必要ではないだろうか。

（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】

製造者・販売者等の営業者に対する監視指導は、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が実施しており、食品関係営業者が再三食品事故を発生させたり、営業施設の管理運営基準を遵守しないなど、食品の衛生管理に重大な問題があると判断された場合には、営業許可の取消、営業の禁停止などの行政処分を行うことができます。また、違反行為が故意に行われており悪質である場合には、罰則が適用されることもあります。

御指摘の業者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ください。

○ 水の自動販売機の安全性について

最近、水の自動販売機が多く見られるようになりました。利用者も多いようですが、機械の衛生面や家庭に持ち帰っての保管状況等を考えて、安全な水を提供できているのか心配です。

（宮崎県 女性 47 歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省からのコメント】

水の量り売りを行う自動販売機については、各都道府県等の保健所において、「水の量り売りを行う自動販売機の衛生確保について」（平成 15 年 11 月 19 日付け食安基発第 1119001 号及び食安監発第 1119001 号）の別添「水の自販機に関する衛生指導要領」に基づき、自動販売機の衛生管理の徹底を指導するとともに、購入後の保存・飲用方法についての注意喚起に努めるよう指導しています。

水の量り売りを行う自動販売機について、食品衛生上の問題が懸念される事例がありましたら、最寄りの保健所にお問い合わせください。

14. 食品表示関係

○ 加工品における産地表示

生鮮食品における産地表示はきちんと行われているようですが、加工品においては統一されていないように思います。消費者に対する情報公開を徹底する方向に早くもっていただきたい。

(大阪府 女性 41歳 その他消費者一般)

○ 加工食品における表示義務について

加工食品における生産地などの表示は、子どもたちの口に入るものだけでも、できるだけ義務付けてもらいたい。特に、イチゴがのったショートケーキに飾っているイチゴの産地名、農薬の有無が気になる。

(奈良県 女性 42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】

消費者に食品の情報を伝える観点から、食品製造業者等が消費者の要望に応じて、原産地など品質に関する情報を提供することは重要であると考えています。

加工食品の原料の原産地表示については、原産地に由来する原材料の品質が製品の品質に大きな影響を与えると考えられる品目として、加工度が低く、生鮮食品に近い20食品群を対象を大幅に拡大し、本年10月から義務化することとしています。

しかし、同一の原料でも、気候、市場動向、気象災害などにより複数の原産地のものが組合わされているものを使用する場合も多く、全ての加工食品において原料原産地表示を一律に義務化することは、現実的には困難であると考えています。

また、加工食品の原料原産地表示をはじめとして、食品の表示制度については、厚生労働省と農林水産省が共同で設置している「食品の表示に関する共同会議」において継続的に検討を行っており、今後とも、消費者、食品事業者等の関係者から御意見を伺いながら、必要な見直しに努めてまいりたいと考えています。

(参考)

農林水産省ウェブサイト

「原料の産地が表示される食品がぐ～んと広がります!!」(PDF)

http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/new_jas/pamphlet/leaflet.pdf

「食品の表示に関する共同会議」

http://www.maff.go.jp/www/council/council_cont/sougou_syokuryou/kyodo_kaigi.htm

○ 消費者にわかりやすい原材料表示を

近々、原材料表示は、加工食品の複雑化に伴い、中間原料や多様な形態の原材料が使われるため、表示されている用語に難解なものがあります。たとえば、原材料表示に半固体状ドレッシング、乳化液状ドレッシング、分離液状ドレッシングと記載されている食品がどんな食品であるかがすぐにわかる消費者がどれくらいいるでしょうか。原材料表示の規定は、使用した原材料についての情報を十分に提供し、かつ、表示が必要以上にわかりにくくならないとの観点から活用されるべきで、このため、一般に理解される用語で記載することを基本とすべきと思います。

(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】

加工食品の原材料は、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、一般的名称で記載することを基本としています。すなわち、中間加工原料を用いて製品を製造した場合には、当該中間加工原料を複合原材料として記載することを基本としています。

半固体状ドレッシング、乳化液状ドレッシング、分離液状ドレッシングについては、事業者、消費者、学識経験者等からなる JAS 調査会において審議され作成された「ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準」において、定義が決められているものであり、最終製品を製造する事業者が、ドレッシングを自ら製造しているのではなく、ドレッシングを購入し、それを原材料として使用する場合は、製品の原材料名欄に上記のように表示しているものです。

また、食品の表示制度については、厚生労働省と農林水産省が共同で設置している「食品の表示に関する共同会議」等において継続的に検討を行っており、今後とも、消費者、食品事業者等の関係者から御意見を伺いながら、必要な見直しに努めてまいりたいと考えています。

(参考)

農林水産省ウェブサイト「食品の表示に関する共同会議」

http://www.maff.go.jp/www/council/council_cont/sougou_syokuryou/kyodo_kaigi.htm

○ 特別栽培農産物に係る表示ガイドラインの法制化を願う

トレーサビリティシステムを導入した特別栽培農産物の表示は、農薬や化学肥料の使用について具体的な情報が明示され、消費者にわかりやすく安心できるものである。関係機関はこうした特別栽培農産物の表示制度をガイドラインと言わず、法制化してもよいのではないだろうか。

(兵庫県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

本ガイドラインは、自然環境への配慮から、化学合成農薬及び化学肥料の使用を、都道府県等が独自に定めた各地域の一般的な使用状況である慣行基準と比較してそれぞれ 5 割以上削減して栽培した農産物を対象とし、関係者が表示を行う際に混乱が生じないように定めたものです。

こうしたガイドラインの性格や制定の趣旨を踏まえ、特別栽培農産物の生産、流通、販売に携わる人たちが自主的に生産や表示のルールに従って確認・管理を行い、自発的な行動によって守られるべきものとして位置づけており、現在のところ法制化は考えておりません。

また、特別栽培農産物に係る表示ガイドラインに反した表示であって、当該農産物の品質（栽培方法など）と大きく内容が異なる表示を行い、実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させたり、品質を誤認させたものと解されるような場合は、JAS 法における表示禁止事項に該当し、指示・公表等の対応が行われます。

（参考）

農林水産省ウェブサイト

「特別栽培農産物新表示ガイドライン」[PDF]

[http://www.jasnet.or.jp/jigyuu/tokusai/tokusaipanf\(16.5\).pdf](http://www.jasnet.or.jp/jigyuu/tokusai/tokusaipanf(16.5).pdf)

○ 遺伝子組換え食品の表示

市販の大豆製品には「遺伝子組換え大豆でない」との表示が多いので、表示がない場合は遺伝子組換え大豆を使用しているのではないかと疑ってしまいます。遺伝子組換え食品の不表示は、いたずらに表示のない食品に対し、優良誤認をおこるものではないかと思えます。遺伝子組換え品種を使用している場合のみ、表示してほしいです。

（愛媛県 女性 55 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】

遺伝子組換え食品について、分別生産流通管理（IP ハンドリング）が行われたものは「遺伝子組換えのものを分別」等の表示を、遺伝子組換えのものと非遺伝子組換えのものが不分別のもの及びこれを原料とする食品は「遺伝子組換え不分別」等を表示することを義務づけています。

他方、分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換えのものとこれを原料とする食品は表示を義務づけていませんが、任意で「遺伝子組換えでないものを分別」等と表示することができるとしています。

この表示のルールは、平成 11 年 8 月 10 日に、事業者、消費者、学識経験者等からなる「食品表示問題懇談会遺伝子組換え食品部会」において、「遺伝子組換え食品の表示のあり方」として取りまとめられた内容を受けて定めたもので、この取りまとめ過程では、表示内容及び実施の方法について、小委員会を設置し、科学的検証及び社会的検証を行った結果なども踏まえて検討が行われ、分別生産流通管理に基づき表示を行うこととされました。具体的には、納入業者の書類・証明書等により、非遺伝子組換えの分別生産流通管理されていることを確認した場合には、任意表示として「遺伝子組換えでないものを分別」等と表示できるものとされました。

なお、現在、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実及びアルファルファ並びにそれらの加工食品以外の食品は、現時点で遺伝子組換え技術を用いて作られたものが流通していないため、遺伝子組換えでないことを示す用語を表示することは禁止しています。

(参考)

農林水産省ウェブサイト

「正しく知ろう遺伝子組換え食品！」

http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/new_jas/pamphlet/identsi_kumikae.pdf

「食品の表示に関する共同会議」

http://www.maff.go.jp/www/council/council_cont/sougou_syokuryou/kyodo_kaigi.htm

○ 冷凍食品等の表示について

冷凍食品は食品衛生法により規格があり管理されていますが、いわゆる「凍結食品」には規格がありません。冷凍食品と、いわゆる「凍結食品」が流通販売されていることについて、自治体間で法の解釈に相違があるため、全国一律の表示基準の設定を求めます。

(愛知県 女性 44歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法では、いわゆる「凍結食品」のみを対象とする特別な表示基準は定められておりませんが、食品の品目に応じて表示の基準(名称、賞味期限又は消費期限、保存方法等を表示すること)が定められていますので、その基準に適合した表示をすることが必要です。

なお、食品の表示については、各都道府県等において、食品の流通実態を踏まえながら、その品目に応じた指導等を行っているところです。

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。

○ 成型肉の表示について

成型肉の表示について取り上げたテレビ番組を見た。ある外食産業のレストランは、成型肉を利用しているのにもかかわらず、メニューには何の表示もなかったことが指摘されていた。消費者の選択を奪わないためにも行政は表示義務の管理を厳しく行って欲しい。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

○ 食品表示の徹底

食品表示は消費者に対する情報提供としての重要な役割を果たしている。販売者は所轄行政からの指示を遵守し、一方、消費者は表示の真偽について見抜く力を養うことが必要なのではないだろうか。現段階の食品表示はまだ十分だとは言えないと思う。

(新潟県 男性 63歳 医療・教育職経験者)

15. その他

○ 食品への放射線照射について十分なリスクコミュニケーションの機会を

「『食品への放射線照射について（案）』に関するご意見を聴く会」に出席しました。食品照射専門部会報告会には、情報公開を推進し公聴活動が必要とありますが、その際、食品照射が安全かどうかということはもちろんですが、その前に、なぜその技術が有用なのか、生産者、流通業者、消費者、それぞれの立場にメリットがあること、特に消費者にとってのメリットをしっかりと伝えることが大切だと思います。

（京都府 女性 44 歳 その他消費者一般）

○ 食品照射について

食品照射については、まったく知識がなかったので、今回の意見を聴く会は非常に有意義な時間だった。ただ、リスクに関する考え方が、「照射された食品」に限定されているのも気になった。照射する設備をどこに設置するかによって、どのようなリスクが考えられるのかを追究してほしい。また、公定検査法の確立を急いでほしい。生産、輸出、輸入、流通、保管などすべての段階において、照射食品と照射されていない食品を同時に流通させた場合の影響なども含めて、全般的な食の安全についても評価されることを望む。

（大阪府 女性 34 歳 食品関係業務経験者）

○ 「『食品への放射線照射について（案）』に関するご意見を聴く会」に参加して

「『食品への放射線照射について（案）』に関するご意見を聴く会」に参加し、興味深く聞いた。食料自給率が 40%の我が国においては、諸外国からの輸入食品を毎日食していると思われるので、照射食品に関する表示を義務付けて欲しいと思った。

（奈良県 女性 69 歳 医療・教育職経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

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では、食品照射に関する現状等について調査審議を行うとともに、わが国における食品照射に関する今後の取組に関する考え方を検討し、本年 7 月に報告書の案をとりまとめ、国民からの意見募集等にて頂いた御意見も参考にして、食品照射専門部会報告書「食品への放射線照射について」（以下、「本報告書」という。）をとりまとめ、原子力委員会に報告することとしています。以下に、報告書における食品照射に関する考え方についてお答えします。

我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り、関係行政機関、研究者、事業者など関係者が国民との相互理解を一層深める必要があるとした上で、そのために情報公開や広聴広報活動に取り組むことが重要としています。

また、リスクに関係するものとして、照射食品の健全性のみならず、放射線照射を行う施設などについても調査審議を行っており、放射線障害防止法に基づく安全規制の遵守等が求められることなどから、周辺環境に影響を及ぼすおそれの極めて小さいものとして建設・運営しようとしています。また、有用性が認められる食品への照射については、今後、食品安全行政の観点から検討等が進められることが適切と考えております。

行政処分をするか否かを判断するために用いる公定検知法については、早期に確立し実用化するため、必要な取組を引き続き進めることが必要と考えており、リスク管理機関等で適切に取り組まれることを期待します。

照射食品の表示については、現行の食品衛生法及び JAS 法に基づく表示の義務づけが引き続き行われるとともに、その今後のあり方について、食品全体の表示に関する状況等も踏まえつつ、必要な検討が行われることを期待します。

(参考)

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>

○ 食の言い伝え ～食育～

季刊誌「食品安全」vol.9の「ちょっと食休み」に、TV番組での「白インゲンダイエット」について触れられていたが、「豆類は煮て食べる」等の日常生活の知恵である食の言い伝えを子どもたちに教えていくことが「食育」につながっていくのではないのでしょうか。

(奈良県 女性 42歳 その他消費者一般)

○ 食育について

最近、TVや雑誌などで「食事バランスガイド」を見かけるようになった。しかし、全く知らないという人も多く、また、図だけは見たことがあっても見方がわからないという人も多い。TV番組の中で、献立とともに説明をしたらどうか。

(石川県 女性 35歳 食品関係業務経験者)

○ 食育基本法の推進について

食育基本法を推進していくためには、まず子どもを持つ親の意識を変えることが大切だと思います。子どもと向き合い、食べものの本当の味や食の大切さ、安全な食べ物を選ぶ力を教えることが必要ではないのでしょうか。

(長崎県 女性 46歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食育につきましては、先に作成された食育推進基本計画の具体的な実施に当たり、食品安全委員会を含む関係府省が連携しつつ取り組むこととしています。

食品安全委員会においては、季刊誌やホームページ、パンフレット等を通じて、引き続き食品の安全性の確保に関する情報の提供等を積極的に実施することにより、食育の推進に努めてまいります。

なお、白インゲン豆に関する健康被害事例については、当委員会のホームページに掲載し、同様の事件が起きないように周知しているところではありますが、今後ともこのような健康被害情報については、正確かつわかりやすく提供するように努めてまいります。

（参考）

「白インゲン豆の摂取による健康被害事例について」

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

○ 「食の安全」情報開示について

大手食品メーカーが共同で、業務用商品の安全情報データベースを構築し、アレルギー物質や添加物、製造工程等の情報を外食産業やスーパー等、取引先に開示すると新聞に書かれていたのを見た。業務用に限らず、一般消費者にも商品の安全情報をいつでも無料で検索できるように支援していただきたい。

（大阪府 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、当委員会が収集した食品の安全性に関する情報を種類別に整理したデータベース「食品総合情報システム」を構築し、平成 17 年 6 月より運用しています。

今後も食品の安全性に関する国際機関、国内外の政府機関等の情報収集に努め、本データベースの充実を図ってまいります

（参考）

食品安全委員会ホームページ「食品安全総合情報システム」

<http://www.ifsis.fsc.go.jp/fsilv1/do/FSILogon>

○ 健康食品を安全に利用するために

健康食品は利用の仕方によっては安全でなくなる場合もあるが、食品扱いなので個人の判断に任されているのが現状だ。新しい機能をうたった健康食品が次々と登場していることを考えれば、安全に食べるための何らかの対策が必要ではないか。

（三重県 女性 41 歳 その他消費者一般）

○ 健康食品について

健康食品・ダイエット食品の成分には体に少なからず影響を及ぼすものも多いと思われるが、買って食べてみないとわからないものがほとんどである。本来、必要性があるのかも疑問ではあるが、どのような影響が出る成分なのかを消費者がわかるようにすべきである。

（東京都 女性 45 歳 その他消費者一般）

○ **コラーゲンについて**

最近、女性の健康・美容ブームの中で、コラーゲンが肌を美しくするものとして女性の人気である。摂取量の基準や身体へのリスク・注意等、正しい情報の提供及び製造者・マスコミへの指導を希望します。

(静岡県 女性 44歳 医療・教育職経験者)

○ **酸素強化水について**

最近、ミネラルウォーターの酸素強化水がブームになりつつある。酸素強化水の有効性がはっきりしない中、問題ではないのか。基準、有効性、安全性に対する指導及び正しい情報の提供を希望します。

(静岡県 女性 44歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、いわゆる健康食品についても、食品の安全性に関する情報収集及び提供や、必要に応じ、科学的知見に基づくリスク評価を行ってきたところです。今後も、リスク管理を担当する厚生労働省をはじめ関係省庁とも十分な連携協力を図りつつ、国民の健康の保護に努めてまいります。

【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、厚生労働省では、事業者による安全性確保のための自主的な取組を推進する観点から、平成17年2月、「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・カプセル状食品の原材料の安全性に関する自己点検ガイドライン」を示し、その普及啓発を図るとともに、「「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について」(平成17年2月28日付け医薬食品局食品安全部長通知)により、過剰摂取等による健康被害の発生が知られているもの又はそのおそれがあるものについてはその旨を表示すること、その食品が含有する成分に応じ、科学的根拠に基づき一日当たりの摂取目安量を設定すること等について適切な運用がなされるよう、都道府県及び関係業界を通じて周知徹底を図っています。

なお、(独)国立健康・栄養研究所のホームページにおいては、「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し(<http://hfnet.nih.go.jp/>)、個々の健康食品素材の安全性・有効性などの正確で客観的な情報を集約し、広く関係機関に提供しておりますので、御参考になしてください。

(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>

○ 特定保健用食品について

特定保健用食品の表示を消費者にわかりやすくしてほしいと思います。生活習慣病を予防するためにも特定保健用食品の知識をアピールする努力をしてもらいたいです。

(長野県 女性 45歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

特定保健用食品は、食品分野における科学技術等の進歩に伴い、ある種の保健の効果が期待される食品が出現してきている中、このような食品が科学的な評価を受けることなく流通販売された場合、国民の食生活をゆがめ、健康上の弊害をもたらすことが考えられることから、特定の保健の目的に資する旨の表示を行おうとする者は、その表示の許可を受けなくてはならないとして、平成3年に制度化されたものです。

その後、平成13年には保健機能食品制度の1つの類型として位置づけ、また、平成17年には保健機能食品制度の見直しの中で、表示内容の充実、適正化を図るなど、順次見直しを行ってきているところです。

特定保健用食品は、「食品」ですので、「医薬品」のような効能効果を表示等することはできませんが、今後とも、わかりやすい表示に留意をしつつ審査を行ってまいりたいと思います。

また、特定保健用食品を含む保健機能食品制度については、厚生労働省ホームページやパンフレットの作成・配布等を通じて、普及啓発に努めてまいります。

○ 健康食品のマスメディア広告について

健康食品のマスメディア広告に消費者の誤解を招くおそれのある表現が最近、多く見受けられる。国民の健康に影響を与える商品の広告に対して、今よりも国の監視を効かせることはできないのだろうか。

(埼玉県 男性 30歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

健康増進法においては、食品として販売される物について、健康の保持増進の効果等に関し、著しく事実と相違する、又は、著しく人を誤認させるような広告等の表示をしてはならないとされています。

厚生労働省においては、「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)」について等を都道府県等に通知するとともに、「虚偽誇大広告等違反事例集」を作成し、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、(独)国立健康・栄養研究所のホームページにおいては、「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し(<http://hfnet.nih.go.jp/>)、個々の健康食品素材の安全性・有効性などの正確で客観的な情報を集約して提供しておりますので、御参考になさってください。

(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>

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。

○ **養殖ウナギについて**

「背骨が縦に曲がる養殖ウナギが増えており、売値が下がるので生産業者が経済的打撃を受けている」という新聞記事を読んだ。背骨が曲がる原因は不明だが、安全性に問題はないとされている。消費者は養殖か天然かを選択する以前にそういった実態を知ることが重要だと思う。

(東京都 女性 27歳 食品関係業務経験者)

○ **醤油による身体への健康効果について**

醤油が、免疫力を高めアレルギーを抑制し食中毒を予防するということを聞いた。また、鉄分吸収促進効果もあるという。醤油が身体にどのような効果を及ぼすのか、国民に説明するほうが良いと思います。

(長崎県 男性 42歳 食品関係業務経験者)

○ **地産地消について**

日常生活の中で地元農家の生産した食材を購入することは、とても安心、安全につながると思います。大手スーパーでは、生産者の名前や住所がわかるようにしているところもあり、とても安心できるシステムとなっています。このようなシステムは、形は不ぞろいであっても、農薬を極力抑えて生産してあるものが安く手に入ることが多く、このような試みが今後いろいろな場所で増えていくことが予想されます。

(長野県 女性 45歳 その他消費者一般)