

食品安全モニターからの報告（平成 18 年 10 月分）について

食品安全モニターから 10 月中に、19 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	5 件
・ B S E 関係	2 件
・ 食品添加物関係	1 件
・ 農薬関係	1 件
・ 化学物質関係	1 件
・ 食品衛生管理関係	1 件
・ 食品表示関係	6 件
・ その他	2 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

○ 地域の指導者育成講座の全国展開を望む

食品安全委員会等が主催する「食品の安全性に関する地域の指導者育成講座（東京）」の開催の参加者の募集について拝見いたしました。非常に期待されるリスクコミュニケーションの一環であると思われます。ただ、東京ばかりでなく、全国で開催していただき、また、参加者も複数回に分けてもいいと思うので、多数の人が受講できるようにお願いします。

（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】

本講座は、食品安全委員会が食品の安全性に関して、地域におけるリスクコミュニケーションの積極的な実施を推進するため、行政、消費者団体、事業者など地域の集まりで食の安全に関して話をする機会のある方を対象に、リスク分析や食品安全委員会の役割、コミュニケーションについての理解を深めていただくことを目的に、今年度から開始した事業です。1 回目は 10 月 18 日に東京で、2 回目は 11 月 21 日に福岡市で開催したところですが、御指摘のとおり、今年度はさらに各回 50 名から 100 名程度の規模で、全国各地で実施することとしており、多数の方に御参加いただきたいと考えております。

本講座は、午前中に当委員会委員から食品の安全性確保のためのリスク分析の考え方や食品安全委員会の取組等についての講演を行い、午後からはコミュニケーション能力を高めいただくため、ゲーミングシミュレーションの演習を行います。講座の内容は今後も基本的には同じですが、開催する地域のニーズに合わせて柔軟に対応したいと考えています。

本講座に御参加いただいた皆様には、その成果をできる限り活かし、地域で活動していただけることを期待しています。

なお、本講座の開催及び参加者の募集については、当委員会のホームページに随時掲載してまいります。

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

ゲーミングシミュレーション：

ゲームの参加者が、与えられた立場に立って参加者間で意見を交換しながら、問題の解決策を考える手法。立場によって多様な考え方があることを実感することにより、コミュニケーション能力を高めることができる。

○ 国民への啓蒙普及活動について

食品安全委員会は、季刊誌やポスターなどを用いたリスク評価に関する国民への啓蒙活動をきめ細やかに行う必要がある。たとえば、学校栄養士宛に送付し、給食便りの資料にしてもらったり、子ども向けのものは、モニターの協力をもって、児童館や図書館に配布するなど、関係省庁との連絡を密にし、末端まで行き渡るよう配慮すべきである。

(東京都 女性 56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、国民の皆様へ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。

これら広報刊行物につきましては、都道府県などの地方自治体の保健所などに送付し、一般の方の目のつきやすい場所に置いていただくよう御協力をお願いしているほか、都道府県立図書館、全国の公立高校や全国の消費生活センター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。また、当委員会のホームページに電子媒体を掲載し、自由に御利用いただけるようにもしておりますので、御活用ください。さらに、季刊誌をはじめ部数に限りがある中ではありますが、その内容をより広く周知するため、食品安全モニターの方に地域への情報提供のツールとして活用していただいたり、地域の食の安全についての勉強会などで利用したりできるよう、その配布についても工夫してまいります。

(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>

○ 「BSEに関するリスクコミュニケーション（東京）」に参加して

10月13日のBSEに関するリスクコミュニケーションに参加した。業界の代表として選ばれたパネリストは、自らの企業の宣伝をするのではなく、あくまで業界全体の代表であるという自覚のもと発言していただきたい。会議を運営する国側にも、公平性をよりきちんと保つための配慮が必要だと思う。

（埼玉県 男性 43歳 食品関係業務経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

本年10月13日に開催しました「食品に関するリスクコミュニケーション（東京）- 世界におけるBSEリスクとその評価について -」に御参加いただき、ありがとうございました。当日は、御講演いただいたスイス連邦獣医局のダグマー・ハイム博士のほか、消費者、食品関連事業者、科学者のお立場のパネリストをお迎えしてパネルディスカッションを行い、それぞれの立場で御発言をいただきました。

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、今後とも一層の工夫に努めてまいります。

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」と「安心」の違い

食品安全委員会のメールマガジン第20号の委員随想の「大切なことは、安全と安心を区別して考えること」という意見を読み、果たして一般消費者はそういう区別ができているのだろうかと思った。意味のないことに無駄な費用を使わなくてすむよう、安全と安心の違いを啓発していく必要があると思う。

（宮崎県 女性 49歳 その他消費者一般）

○ 食品の「安全」と「安心」について

食品の「安全」と「安心」は全く別の話であるが、「安全でない（危険）」と「安心できない（不安）」の議論がすり替えられているように思う。「安心、不安」は個々人の問題であるので政府が関与するものではない。政府は食品の安全確保に万全を期せばよく、議論は「安全」に絞るべきである。

（千葉県 男性 64歳 食品関係研究職経験者）

2 . B S E 関係

○ 米国産牛肉 30 か月齢以下の輸入について

米国は、我が国に対し、米国産牛肉の輸入許可条件「20 か月齢以下」を、「30 か月齢以下」にするよう要望している。BSE は未解明の部分が多く、感染牛事例等から 20 か月齢で線引きがなされているが、今後、研究を重ね、生体内で年齢とともにプリオンが増幅するメカニズムを解明し、科学的知見による 20 か月齢以下という基準の正当性を発信していただきたい。

(福岡県 男性 76 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、平成 17 年 5 月にリスク管理機関（厚生労働省及び農林水産省）から、米国政府及びリスク管理機関が、日本向け輸出プログラム（全頭からの SRM 除去、20 ヶ月齢以下の牛等）を遵守することを前提とした、米国の牛に由来する牛肉等と我が国の全年齢の牛に由来する牛肉等を食品として摂取する場合のリスクの同等性について諮問を受け、科学的な知見を基に、中立・公正な立場から審議を行い、平成 17 年 12 月 8 日に評価結果

(http://www.fsc.go.jp/sonota/bse_hyouka_kekka_171208.pdf) をとりまとめ、「リスクの差は非常に小さい」としました。リスク管理機関は、それを踏まえ、平成 17 年 12 月 12 日に米国産牛肉及び内臓の輸入再開を決定しました。

今後とも、食品安全委員会は、御指摘いただいた生体内におけるプリオンの増幅に関するメカニズム等も含めた科学的知見について、引き続き収集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】

米国産牛肉については、食品安全委員会の答申に基づき、全月齢からの SRM の除去、20 ヶ月齢以下と証明された牛由来の牛肉という平成 17 年 12 月に日米間で合意した条件の下で輸入を認めているところです。

日本の消費者の信頼を回復するためにも、現在の条件が遵守されるよう日米双方で努力することが重要であり、現在の輸入条件の見直しについて直ちに日米間で検討を開始する状況にはないと考えております。

また、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であり、国民の皆様に対して、今後ともホームページ等を通じた情報提供を行い、食の安全・安心を確保する観点から適切に対応してまいりたいと考えております。

○ **vCJD感染者と患者数について**

英国の医学誌に、vCJD や BSE と同様に異常プリオンが原因で起こるクールー病の潜伏期間が 50 年以上の例があったとの報告がある。すでに BSE 感染牛を食べて異常プリオンに感染した人が大勢いたとすると、この先 50 年の間に、vCJD 患者が増加していく危険性は考えられないだろうか。

(北海道 男性 41 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 16 年 9 月にとりまとめた、「日本における牛海綿状脳症 (BSE) 対策について (中間とりまとめ)」では、vCJD (変異型クロイツフェルトヤコブ病) の潜伏期間の長さについては分かっておらず、仮説では、数年から 25 年と幅広いとされています。

厚生労働省のホームページによれば、vCJD の潜伏期については、現在のところ、正確には判っていない、英国では、vCJD 患者を初めて確認した 1996 年当時は、1985 年から爆発的に発生している BSE との関連から、ヒトがその伝達性のある危険部位を食べてから発症するまでの期間 (潜伏期間) として、8 年から 10 年と考えられていますが、この期間より長い方、短い方もいるとのこと。また、体質や遺伝子の違いによって潜伏期間や感受性がかなり異なるのではないかと考える研究者もいるとされています。

なお、御指摘のように、ヒトの潜伏期間は 50 年におよぶ可能性があるとの報告もあり、食品安全委員会としても、引き続きプリオンに関する最新の知見を収集してまいります。

3．食品添加物関係

○ 甘味料ステビアの安全性について

ステビアは、甘味料として身近な食品に多用されているが、その使用基準や安全性はどうか。海外には、発がん性や生殖への影響があるとして認可していない国もあるという。これが事実だとすれば、なぜ日本では使用が許可されているのか不安である。

(宮崎県 女性 39歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

平成 7 年の食品衛生法の改正により、食品添加物の指定の範囲が化学的合成品のみから天然物を含むすべての添加物に拡大されました。従来から使用されていたいわゆる天然添加物については、我が国において広く使用されており、長い食経験があることから、法改正以降も既存添加物として使用が認められております。これら既存添加物の安全性については、新しい科学的知見等に基づいて再確認することとし、計画的に調査・試験し、検討を行っております。

甘味料として使用される「ステビア抽出物」は上記の既存添加物の一つであり、安全性に関する調査研究（平成 8 年度厚生科学研究報告）において、発がん性試験や催奇形性試験・繁殖試験などの安全性試験成績から、「現時点において、直ちにヒトへの健康影響を示唆するような試験結果は認められていない」と評価しております。

4．農業関係

○ ポジティブリスト制に情報開示の整備促進を

安全基準に違反した食品を口にすることは、国民の健康に少なからず影響を与える可能性があるものであり、たとえ水際でも国民が喫食する前に排除することが重要であると思います。ポジティブリスト制に違反していないかを優先的に検査し、違反がある場合は、違反者に対し迅速に是正対策を求め、国民に情報公開していくことが必要と思います。国民が求める「食品の安全確保と健康保護」への信頼度を上げるためにも、分析法の研究開発や情報開示の整備促進を望みます。

(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】

輸入される食品の安全性の確保については、全国の検疫所において、輸入時の検査等を実施しています。本年5月の残留農薬等のポジティブリスト制度の施行の際に、検疫所で行なう農薬等の検査項目を拡大するとともに、検査設備の拡充を行なっています。違反が確認された場合には、当該食品の販売等が行われないよう措置を講じるとともに、輸入者に対する改善の指導を行い、輸出国政府に対しても情報提供を行い、再発防止対策を要請しています。

また、検疫所における違反事例については、違反原因、違反貨物の措置状況を含め、厚生労働省のホームページに掲載しています。

一方、国内に流通する食品については、各都道府県等において、地域の実情や過去の違反の発生状況等を勘案してそれぞれ策定する食品衛生監視指導計画に従って検査を行っており、農薬等が基準値を超えて残留する食品が見つかった場合、当該食品の販売等を禁止し、その違反原因の究明、再発防止策を講じるよう対応しています。違反による処分者等の情報については、各都道府県等のホームページ等を通じて公表を行うこととなっています。

また、分析法の研究開発は関係機関等の協力を得ながら進めています。ポジティブリスト制度の導入にあたっては、効率的に分析が行えるよう多数の物質を同時に分析できる一斉分析法の開発を進め、これまでに642物質についての試験法を、厚生労働省のホームページに掲載しています。

(参考)

違反関係：

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

分析法関係：

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

5．化学物質関係

○ 清涼飲料水中のベンゼンについて

清涼飲料水に含まれる「アスコルビン酸」と「安息香酸」が一定条件で反応することにより、ベンゼンが生成されることが公表された。この両方が使われている商品として多いのは、凍らせて食べるチューブ入りドリンクではないかと思うが、安価な商品が揃う店には子どもだけで買い物に来ることが多く、このことを知らずに購入してしまう可能性が高い。製造メーカーは厚生労働省などの発表を受け、自社製品すべてのチェックを行い、安全性を確認し、結果を公表するように願う。

(大阪府 女性 34 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

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、平成 18 年度食品安全確保総合調査の中で、食品添加物の複合影響に関する情報収集調査を行っています。

今後、調査結果が取りまとめられた段階で、当委員会ホームページを通じて公表することとしています。

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】

厚生労働省は、本年 7 月 28 日付けで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に対し、必要に応じ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を行いました。詳しくは、厚生労働省のホームページ (<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/07/h0728-4.html>) を御参照ください。

6．食品衛生管理関係

○ 「食の安全」についての意見

北海道の男女4人が今年の2～3月に豚の内臓を食べてE型肝炎になったが、厚生労働省や北海道は公表せず、地元の保健所は疑わしい養豚場の検査もしなかったという新聞記事を読みました。もし事実ならば、「食の安全」について、関係当局のしっかりした対応をお願いしたいと思います。

(静岡県 男性 68歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

E型肝炎の患者が発生した場合は、医師から感染症法に基づく届出が義務づけられており、届出を受けた自治体において感染原因（食品等）の調査を行います。御指摘の新聞記事の件については、関係自治体による調査が行われましたが、感染源の特定には至らず感染経路は不明であったと報告されています。

なお、厚生労働省では、従来から、E型肝炎の予防の観点から、豚レバーなどの豚由来食品やシカ、イノシシなどの野生動物の肉について十分に加熱調理を行うようホームページ等で注意を促していますので、豚レバーや野生動物の肉などを食べる際には、中心まで火が通るよう加熱調理をするように心がけてください。詳しくは、「食肉を介するE型肝炎ウイルス感染事例について（E型肝炎Q&A）」（<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>）を御覧ください。

7. 食品表示関係

○ 原料原産地表示を消費者が望むものに

生鮮食品に近い加工食品 20 食品群中を対象に原料原産地表示の義務化がスタートしたが、消費者が望むものとはほど遠い。消費者にとって、今最も必要な原産国表示は、牛肉であり、野菜である。そして、20 食品群ではなく、全品目である。

(神奈川県 男性 66 歳 食品関係業務経験者)

○ 原産地表示改正と不正表示について

生鮮食品に近い加工食品の原材料にも原産地表示が義務付けられることになった。産地偽装や不正表示など、JAS 法違反が後を絶たず、消費者の食品表示への関心が高まっている。適正表示の厳守に向け、監視の強化を望む。

(福岡県 男性 55 歳 食品関係業務経験者)

○ 産地表示の偽装について

多くの食品について産地表示の偽装が指摘されています。先日も新聞に、中国産と表示をして日本に輸入されたアサリに北朝鮮でとれたものが混入している疑惑があるという記事がありました。関係当局には、偽装に対する調査と原産地表示の監視徹底をお願いしたいと思います。

(静岡県 男性 68 歳 医療・教育職経験者)

【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料の品質の差異が加工食品として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 食品群に対象を大幅に拡大し、この 10 月より義務化されました。

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。

食品の品質表示については、全国の地方農政事務所等が、常時、小売店舗等を巡回調査し、必要に応じて納入業者まで遡って調査を行うなど徹底した監視・指導を実施しています。

特に、牛肉加工品や、北朝鮮からの輸入量が多いアサリやシジミなどについては、原産地の表示根拠の確認を徹底して行っているところです。

この結果、原産地などに不正表示が確認された場合には、JAS 法に基づいて、是正の指示を行うとともに業者名を公表するなど厳正な措置を講じているところであり、こうした取組により引き続き食品表示の監視を徹底してまいります。

○ 食品添加物リン酸塩のねり製品における表示

ねり製品の製造工程で、リン酸塩がすり身に使用されることがあるが、キャリーオーバーの多いため、表記されていないことが多いとのことである。リンの摂取制限を行う透析患者にとっては、表示だけが頼りなので、キャリーオーバーであってもリン酸塩の表示をしてほしい。

(京都府 女性 34 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物の表示については、使用した食品添加物を原則として表示することになっていますが、キャリーオーバー については表示を免除しています。これは、最終食品に残っている食品添加物の量が食品添加物としての効果を発揮しないことからです。

しかしながら、最終食品にまで持ち越された食品添加物の量が、最終食品で効果を発揮するのに必要な量を残している場合には、キャリーオーバーとは見なされず適正な表示をする必要があります。

一方、リンの摂取制限が必要な方々にとっては、添加物に由来するのみならず食品自体にもリンが含まれていることから、食事全体に含まれるリンの量を管理していくことが重要になると考えられます。

このため、そのような方々は、一般的に、どのような食品にどの程度のリンが含有しているかなどを含め、通院中の医療機関において定期的に栄養指導を受けつつ、食事療法を実施されているものと考えますので、必要に応じて、医療機関に御相談ください。

キャリーオーバーの定義

食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。

○ **食品購入時の賞味期限と消費期限の啓蒙について**

食品の安全面から「賞味期限」が表示されているが、未だ「消費期限」ととらえられがちである。国は食育の一つとして、メーカーとコミュニケーションを図りながら、「賞味期限」と「消費期限」の違いについて国民に啓蒙すべきではないか。

(福岡県 女性 35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】

従前の期限表示については、厚生労働省の所管する「食品衛生法」及び農林水産省の所管する「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」に基づき、同じ表示項目に「品質保持期限」、「賞味期限」という2つの異なる用語を使用することが可能となっている等、消費者等からわかりにくいとの指摘を受けて、平成15年7月に用語と定義を統一してわかりやすくしたところです。

両省は、食品等事業者に対し「消費期限」と「賞味期限」の設定について「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を通知し指導を行うなど、期限表示の適正な運用に努めてきたところです。

また、期限表示の違いを含め、食品表示についてわかりやすくまとめたパンフレット「知っておきたい食品の表示」や加工食品に関する共通Q&A(第2集：期限表示について)」を作成するとともに、ホームページを通じた情報発信をしております。

今後とも、こうしたパンフレットの作成等を通じ、国民の皆様到我が国の食品表示制度について理解を深めていただけるよう努めてまいります。

「消費期限」と「賞味期限」の定義

消費期限：定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。

賞味期限：定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限であり、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていること。

厚生労働省ホームページ

「知っておきたい食品の表示(パンフレット)」

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

「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

「知っておきたい食品の表示(パンフレット)」

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

「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.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/jasindex.htm>

○ **食品の表示要領について**

食品の賞味（消費）期限の表示位置が、食品によりまた会社によりバラバラであり、消費者が確認するのにやや手間取っております。これを商品の最も目立つところに表示するように規制してもらいたい。

（青森県 男性 74 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】

加工食品については、名称、原材料名、消費期限または賞味期限等の表示事項を一括表示することとしております。

しかし、消費期限又は賞味期限の記載については、他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、一括表示部分に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができるとしております。これは、あらかじめ印刷して表示することが困難な事項であること、印字する場合に枠内の決められた箇所に正確に表示することが技術的に困難なことがあると考えられることから認めているものですので、可能な場合は他の表示事項と一括して表示するようにしなければいけません。

また、別途記載にあたっては、「枠外に記載」や「別途記載」では記載箇所を正しく示しているとは言えず、「この面の上部に記載」等と具体的な記載箇所を明示することとしております。

8. その他

○ 放射線の食品照射は適正か

じゃがいもや玉ねぎの発芽阻止には、放射線照射が有効だと聞いています。人体への放射線の直接照射は有害ですが、食物を介しての人体への影響はどんなものでしょうか。不安に感じています。

(石川県 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】

現在、放射線照射食品は、じゃがいものみが一定の条件の下で認可されていますが、今後他の食品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】

じゃがいもや玉ねぎなどに放射線を照射した際に、食品の中に生成される物質等についての専門部会の検討結果について説明します。

食品照射は、放射線により生成するフリーラジカルがDNAに対して作用することにより細胞死が起こることなどを利用しています。フリーラジカルは、一般の加熱処理の際にも食品の中で生成され、放射線照射の際よりも生成量が多いとされています。放射線照射と加熱調理のいずれにおいても、生成されるフリーラジカルの性質は基本的に同じで区別できないとされています。フリーラジカルは、非常に不安定で化学反応を起こし易く、ほとんど瞬間的にその反応が起きます。フリーラジカルとの反応で食品中にできる生成物は、加熱調理で生成されるものとほとんど同じものです。

また、放射線との核反応により物質が放射能を持つようになる場合、この放射能を誘導放射能と呼びますが、適切に照射された食品中には、感度が高い測定装置で測っても検知できるほどの誘導放射能は生成されません。

以上の知見も踏まえ、原子力委員会食品照射専門部会報告書「食品への放射線照射について」では、「照射食品の健全性については、国内外において、適正な線量等を守り照射を行った場合には健全であるという研究成果が蓄積されていることなどから、一定の見通しがある。」と結論しています。

なお、以下のウェブサイトにおいて、食品専門部会報告書及び報告書を受けた原子力委員会決定、部会における配布資料や議事録等が公開されています。

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

フリーラジカル

自由な電子を持つ原子または分子のことで、非常に不安定で化学反応を起こしやすい。放射線化学では一般に遊離基と同じ意味で用いる。

【厚生労働省からのコメント】

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ょ(じゃがいも)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、ばれいしょ(じゃがいも)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、ばれいしょ(じゃがいも)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。玉ねぎに対する放射線の照射は禁止されています。

○ 「食べ合わせ」に対する科学的な見解を

科学的根拠の曖昧な説として、例えば「天ぷらとスイカ」等の「食べ合わせ」がある。昔ながらの語り伝えや科学的根拠の曖昧な説に対し、科学的知見に基づいた正しい見解を発信してほしい。

(福岡県 男性 76 歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

いわゆる「食べ合わせ」については、様々な食品の組合せがあるようです。「食べ合わせ」の起源や由来は判然としていませんが、我々の長年にわたる食習慣の中で、経験的に身につけた知恵だったのではないのでしょうか。科学的な根拠は乏しいと思いますが、現在のような食物の保存技術や流通手段を持たなかった時代の生活には役立つ知識であったのかもしれません。

例えば、御指摘の「天ぷらとすいか」はそれぞれ油分と水分の多い食品の食べ合わせです。胃腸の弱い人が油分と水分を同時に多量に摂って消化不良を起こすことは十分に考えられます。

健全な食生活を送っていくために大切なことは、特定の食材の組合せより、バランスの良い食事を適度な量摂取すること、また、昔からの言い伝えを含め、食に関する様々な情報があふれる中で、科学的に正しいと思う情報を自ら選択し、判断していくことではないかと考えます。