

食品安全モニターからの報告（平成 18 年 9 月分）について

食品安全モニターから 9 月中に、48 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	1 件
・ リスクコミュニケーション関係	3 件
・ B S E 関係	5 件
・ 食品添加物関係	3 件
・ 農薬関係	1 件
・ 動物用医薬品関係	1 件
・ 化学物質関係	1 件
・ 汚染物質関係	1 件
・ 新開発食品等関係	1 件
・ 食品衛生管理関係	8 件
・ 食品表示関係	9 件
・ その他	14 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

食品安全委員会緊急時対応訓練へ

食品安全委員会が計3回にわたり、緊急時対応訓練を行うとの新聞記事を読んで、嬉しく感じました。消費者が安心して食べることができるよう、今後も訓練を続けてほしいと望みます。一般消費者として、行政が迅速に対応してくれることが一番ありがたいことなのです。

(和歌山県 女性 31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、発足以来緊急事態への対処等に関する体制の整備として、食品安全委員会及びリスク管理機関の相互間における緊急時の連絡体制を整備するとともに、相互に連携した対応を図るため、緊急時対応マニュアルを順次作成してきたところです。

平成18年度は、委員会内における緊急時対応能力の向上を図るため、緊急事態への対処体制の整備の一環として、緊急時対応訓練を試行的に実施することとし、手始めに9月20日に第1回訓練(机上シミュレーション)を実施いたしました。

この訓練では、食品が関与して大規模な健康被害が発生した場合を想定し、リスク管理機関と連携しつつ、食品安全委員会としてどのような対応を行うべきかについて、食品安全委員会委員及び事務局職員が机上でディスカッションを行いました。

また、今後も、第2回訓練(実動訓練)、第3回訓練(要素訓練;緊急時対応の一部分を取り出して行う訓練)の実施を予定しております。

今後も、緊急時に備えて平時からこうした訓練等を通じ、委員会における緊急時の対応能力の向上を図るとともに、リスク管理機関と連携し、迅速かつ適切な対応に努めてまいります。

2. リスクコミュニケーション関係

リスクコミュニケーションと義務教育について

平成 16 年 7 月に食品安全委員会が出した「食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題」の中に、「リスクコミュニケーションのあり方の基礎として、義務教育程度の知識があれば理解できる言葉と説明方法による情報提供が必要」とある。専門家・情報提供者は、具体的な語彙や知識のリストを明示する必要がある。

(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、国民の関心の高いテーマを中心に、リスク評価結果のポイントや Q&A を作成し、ホームページに掲載するなど、正確かつわかりやすい情報提供を迅速に行うよう努めるとともに、季刊誌を通してわかりやすい解説を心がけています。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、できるだけわかりやすく丁寧に説明を行うよう努めているところです。

さらに、食品安全委員会では、関係者の理解を助けるための基礎的な参考資料として、「食品の安全性に関する用語集」を作成し、意見交換会などの機会を通じて配布しているところです。

http://www.fsc.go.jp/yougoshu_fsc.pdf

この用語集は、現時点での一般的な理解や考え方などを整理したものであり、これまでも皆様からいただいた用語の追加、表現の適正化などの要望も踏まえその内容を見直してきたところですが、今後も必要に応じて、改訂していきたいと考えております。

また、本年 6 月から実施しているメールマガジンにおいても、食品の安全性に関する専門用語の解説を掲載し、よりわかりやすい平易な言葉で説明するよう努めております。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

厚生労働省・農林水産省においても、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、必要に応じた注釈や用語の説明などを通じて、内容をより理解しやすくするよう努めています。

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。

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。

米国産牛肉の輸入再開に対するマスコミの取り上げ方について

米国産牛肉輸入再開の時期に、マスコミの報道を大変興味深く見た。「食の安全」をメディアで取り上げるのならば、公正な視点、正しい認識を持って、しっかりとした情報収集をするべきであり、視聴者一人ひとりが考える判断材料を提供するのが本来のマスコミのあり方ではないか。単なる批判精神だけで報道したのでは無責任であると思う。

(愛媛県 女性 38歳 医療・教育職経験者)

札幌市「食の安全」市民フォーラムに参加して

「残留農薬とポジティブリスト制度について」がテーマの市民フォーラムに参加しました。国や生産者、消費者等の立場の方々から現場の生の声を聞くことができ、制度導入への理解と、食の安全について考えるよい機会になりました。

(北海道 女性 38歳 医療・教育職経験者)

3. BSE関係

米国産牛肉の輸入再開について

米国産牛肉の輸入が再開された。本年 10 月から義務付けられる牛肉加工品の原産地表示については、加工度の高いものでも、米国産牛肉使用のものはすべて表示すべきだと思います。

(岐阜県 女性 34 歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の原産地表示の徹底を

米国産牛肉が輸入再開以来、多くの国民は疑問と関心を持って見守っている。新潟県では、外食産業での牛肉の原産地表示について「にいがた食の安全・安心条例」の制定に基づいた県独自の対策を実施するという。原産地表示の取組を推進し、消費者の不安を払拭したい考えだ。BSE の恐ろしさを忘れることなく、対応してほしい。

(新潟県 男性 63 歳 医療・教育職経験者)

「米国産牛肉輸入問題（対日輸出認定施設の現地調査結果）に関する説明会」に参加して

札幌で、米国産牛肉の対日輸出認定施設の現地調査結果と米国の農場、飼料の調査結果の報告とそれに基づいた日本側の対応を報告する説明会に参加した。すでに輸入は再開されているが、未だに消費者は不安や不信感を抱いたままである。再開前に、この説明会を開くべきではないかと感じた。

(北海道 女性 38 歳 食品関係業務経験者)

米国産牛肉の輸入再開に向けて

先日の某外食産業での「一日限り」の米国産牛肉の使用に関して、消費者が待ち望んでいた様子がニュースになっていました。ただ、消費者が望んでいる事実があるからという理由で、日本の輸入基準を変更したり、緩くしたりすることがあるとすれば、考えものではないでしょうか。あくまでも慎重な対応を望みます。

(奈良県 女性 42 歳 その他消費者一般)

【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、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。

今後は、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。

引き続き、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。

【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、表示が義務づけられていないものも含め、原料原産地の表示をはじめとする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、本年 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料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

「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 プリオンの牛型トランスジェニックマウスへの接種試験状況

「日本における BSE 対策について - 中間とりまとめ - 」の中に、「BSE プリオンの性状解析のために牛型トランスジェニックマウスへ接種し、BSE プリオンを増幅する実験が現在行われており、その結果から、21 ヶ月齢、23 ヶ月齢の BSE 感染性についても明らかになるものと考えられる」との記載がある。この実験の目的を明らかにしてほしい。また、現在、実験開始からおおよそ 30 ヶ月以上になると思われるが、どのような状況になっているのか説明してほしい。

(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】

我が国で確認された 21 ヶ月齢及び 23 ヶ月齢の BSE 感染牛については、当該牛から得られた異常プリオンたん白質が極少量であり、現在、独立行政法人農業生物系特定産業技術研究機構動物衛生研究所において、性状解析などの研究に用いる材料を得るため、実験動物におけるプリオンの増幅が試みられていますが、これまでのところ、プリオンの増幅が認められたという報告は受けていません。

4. 食品添加物関係

人工甘味料の安全性について

シュガーレスタイプの製品で使用されている人工甘味料は、「一度に多量に食べると体質によりお腹がゆるくなることがあります」と注意書きがされていますが、文字が小さくて、消費者の大半は気づかないと思います。また、糖分の取り過ぎについての警告は消費者に浸透しているが、糖分に代わる人工甘味料の人体への影響はほとんど知られていません。消費者が正しく理解できるようにしてほしい。

(長野県 女性 45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、厚生労働省からの食品健康影響評価の要請を受け、御指摘の人工甘味料を含む食品添加物の安全性の評価を行っています。

具体的には、反復投与毒性試験、繁殖試験、催奇形性試験、発がん試験、変異原性試験などの動物試験等の結果を評価して、人が生涯にわたり毎日摂取し続けたとしても健康上の問題を生じないと推定される一日あたりの摂取量(例: mg/kg 体重/日)、すなわち一日摂取許容量(ADI)を設定します。リスク管理機関である厚生労働省は、このADIに基づき、食品添加物の指定及び規格基準の設定を行い、安全性の確保を図っています。

また、食品安全委員会においては、人工甘味料も含め、食品添加物の安全性評価がどのように行われているかについて、ホームページ、意見交換会、季刊誌等を通じ、情報提供を行ってきておりますが、今後も引き続き、消費者の正しい理解のために努力していきたいと考えています。

【厚生労働省からのコメント】

人工甘味料などの食品添加物は、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、薬事・食品衛生審議会において審議を行い必要な規格基準を定め、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。

菓子類の原材料の不安について

市販されている外国製の菓子類やキャンディの原材料名に、香料、着色料、漂白剤、酸化防止剤など多くの添加物が表示されている。食味はおいしく感じられるだろうが、長期間の累積が人体に及ぼすリスクは、甚大と思われる。

(宮崎県 男性 71歳 その他消費者一般)

食品添加物について

安全性が確認されているとはいえ、長年にわたり、化学的に作られている多種多様の食品添加物を知らず知らずのうちに口にすることにより、病気の原因のひとつになるのではないかと不安になる。できるだけ食品添加物を使用しなくてもいいような対策を検討していただきたい。

(大阪府 女性 48歳 その他消費者一般)

5. 農業関係

北海道産カボチャから基準超す残留農薬検出

北海道産のカボチャから、基準を越す残留農薬が検出されたとの新聞報道があった。一部は自主回収により焼却処分にされたが、大部分は一般消費者に渡ったとのことだ。今後も起こり得ることが考えられるので、行政はあらゆる事態を想定し、対応を考えておく必要がある。

(北海道 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】

食品の監視指導にあたっては、地域の実情や過去の違反の発生状況等を勘案し、各都道府県が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います。

また、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は、都道府県等においてその違反原因が究明され、再発防止策を講じられるよう対応しています。

【農林水産省からのコメント】

基準値を超える残留農薬が検出されるというリスクをできるだけ低くしていくためには、早急に原因を究明し、栽培方法や農産物の管理を改善することが重要です。このため、農林水産省としては、行政、生産者団体、関係団体等の専門家が参加した技術対策支援チームを設置し、国内産地での原因究明や改善方策に必要となる情報の提供、技術指導等を行うことにしています。

6. 動物用医薬品関係

海外からの未承認ワクチンの危険性について

沖縄県で豚の伝染病である豚オーエスキー病の抗体陽性豚が確認された。感染の原因はまだ明らかになっていないが、海外からの未承認ワクチンによることも否定できないのではないだろうか。海外からの未承認ワクチンの食品に対する危険性について教えてほしい。

(沖縄県 女性 46歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

我が国で、薬事法に基づき承認されているワクチンについては、海外から輸入されたものであろうと国内で製造されたものであろうと、安全性の確認が行われているため、食品に対する危険性はありません。

未承認ワクチンについては、我が国における安全性の確認が行われていないため、以下のとおりその使用等が規制されています。

薬事法の規定により、

我が国で承認を受けていない未承認ワクチン等の動物用医薬品を豚等の家畜飼養者が使用すること

試験研究の目的で使用するために輸入する場合等を除いて、製造販売業の許可を受けていない者がワクチン等の動物用医薬品を輸入することが禁止されています。

また、家畜伝染病予防法の規定により、

未承認のワクチンは都道府県知事の許可を受けなければ使用してはならないとされています。

なお、今回、沖縄県で確認されたオーエスキー病抗体陽性豚の感染原因については、これまでの検査の結果、我が国で使用されているワクチン(gI 欠損株)による抗体ではなく、野外株に感染した豚である可能性が高いと考えられます。

7. 化学物質関係

アクリルアミドについて

ジャガイモを揚げると「アクリルアミド」という発がん性が疑われる物質ができるという聞き、不安が募りました。早急に、アクリルアミドの発生のメカニズムや摂取量、食生活のあり方等について、適切な情報を発信してください。

(神奈川県 女性 56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、食品の摂取と健康影響に関する情報などを広く国民に提供する一環として、対象となる物質や事柄について、科学的な知見に基づいてわかりやすく整理したファクトシートの作成に取り組んでいます。御指摘のアクリルアミドについても、世界各国で調査研究が進められていることから、平成17年6月にファクトシートを作成し、ホームページ等を通じて情報提供を行っているところです。

加工食品中のアクリルアミドは遺伝毒性や発がん性が懸念される物質であり、デンプンを多く含む食材を高温で加熱した食品に生成されるということ、2002年4月にスウェーデン政府が発表して以降、我が国を含め世界各国で研究が進められました。その結果、高温により食品中のアミノ酸の一種であるアスパラギンとブドウ糖、果糖などの還元糖とが反応してアクリルアミドが生成されることが明らかになっています。

アクリルアミドについては、極めて高用量を投与した動物実験では、発がん性が報告されていますが、炭水化物を多く含む食材を高温で過熱した際に生成される程度の極めて微量のアクリルアミドをヒトが摂取した際の影響については、未だ明らかにおらず、調査研究が進められています。

また、2004年3月及び2006年4月に開催された第36回及び第38回コーデックス委員会食品添加物汚染物質部会（CCFAC）では、様々な食品中のアクリルアミド含有量が示されました。この中では、多くの食品にアクリルアミドが確認されておりますが、ジャガイモをゆでたり蒸したりしても生成は確認されておらず、フライドポテトやポテトチップスなどの素揚げ調理したものに生成が見られます。

アクリルアミドは高温で加熱した様々な加工食品に含有することが分かっていますが、大切なことは、

十分な果実、野菜を含む様々な食品をバランスよく取り、揚げ物や脂肪が多い食品の過度な摂取は控える。

炭水化物の多い食品は、必要以上に長時間高温で焼いたり、揚げたりしない。生のジャガイモを低温で保存するとデンプンの一部が糖へと変化するため、冷蔵庫に保存した生のジャガイモは、揚げ物などの高温加熱を避ける。

ことです。

詳細はホームページに掲載しておりますので御参照ください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/acrylamide-food170620.pdf>

食品安全委員会は、アクリルアミドについて引き続き国内外の研究結果等の情報を収集し、必要に応じファクトシートを改訂していくこととしております。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省は、わが国に流通する加工食品中のアクリルアミド濃度の実態調査を行い、その結果を公表しています。また、食事における留意点などを取りまとめています。詳しくは、以下のサイトを御参照下さい。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2002/11/tp1101-1.html>

8. 汚染物質関係

近海魚のダイオキシン類検出について

本年6月の新聞記事によると、近海魚から軽視できない濃度の臭素系ダイオキシンが検出されたという。健康に良いとされる鯖などからダイオキシン類が検出されたことに少なからずショックを受けている。早急の実態調査をし、結果を公表するなどの対応をしていただきたい。

(大阪府 女性 38歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、WHO(世界保健機関)において毒性評価がなされている塩素化ダイオキシン類について、食品からの摂取量調査を毎年実施しており、日本人の摂取量が耐容一日摂取量(4pgTEQ/kg 体重/日)を超えていないことを確認しております。

また、一部の臭素系ダイオキシン類についても調査を行っており、厚生労働省ホームページ等において公表しています。詳細については、以下のホームページを御参照下さい。

(参考)

平成17年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査結果について：

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dioxin/sessyu05>

【農林水産省からのコメント】

平成18年6月20日付けの新聞報道は当省も承知しており、関係機関、関係省庁との連携の下、事実確認や情報収集に努めてきました。

新聞報道にあった物質は、ダイオキシンの一種であるコプラナーPCBと構造が類似した「塩素・臭素化ピフェニール(PXB)」です。多くのサンプルから得られたデータではなく、大学の研究の一環として実験的に分析した結果が発表されています。

今回発表のあったPXBについては、PXBとコプラナーPCBの毒性が同程度と仮定して算出したものであり、分析した魚介類中のPXBの含有量は、農林水産省がこれまで調査を実施してきたダイオキシン類の含有量と同程度またはそれ以下のレベルとなっています。

農林水産省では、懸念のある重金属や化学物質について必要に応じて調査を実施しており、平成11年度以降、国民的関心の高いダイオキシン類について、魚介類を対象とした調査を実施し、結果を公表しています。調査結果については、当省ホームページでも御確認いただけます。

PXBについても、関係省庁と連携のうえ、適切に対応してまいりたいと考えております。

御意見のとおり、魚介類には人の健康に有益な栄養成分や機能成分が豊富に含まれています。一部の食品を過度に摂取するのではなく、魚介類を含めバランスの良い食生活を送られることが重要だと考えられます。

(参考)

農林水産省ウェブサイト

「平成 16 年度農畜水産物に係るダイオキシン類の実態調査の結果について」

http://www.maff.go.jp/www/press/cont2/20050912press_7.html

9 . 新開発食品等関係

コエンザイム Q10 について

本年 8 月に行われた食品安全委員会において、コエンザイム Q10 に係る食品健康影響評価では、データ不足により安全な上限摂取量を決めることは困難であるという審議結果が出されておりましたが、今後も継続してデータの収集等を行っていただき、安全な摂取基準が出されることを期待しています。

(福井県 女性 45 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>

10. 食品衛生管理関係

ポジティブリスト制度について

ポジティブリスト制度が導入されて3ヶ月が経過しました。新聞によると、中国産農産物で基準値を超える農薬が検出され、日本国内への輸入が急減しているとのことでした。輸入農産物に対する消費者の不安が現実のものとなりました。この制度が十分機能するためには、検査体制の整備と充実が不可欠です。充実した検査体制の下で国内産のみならず、輸入農産物に対して十分な検査をお願いしたいです。

(静岡県 男性 68歳 医療・教育職経験者)

中国産にんにくの茎から残留農薬が検出されたことについて

中国産にんにくの茎から基準を超える残留農薬が検出され、回収が行われたとの新聞記事を見た。行政には今後も同様に厳しい対応を望むとともに、中国側にも残留農薬が基準を上回るような食品を輸出しないよう、働きかけて欲しい。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

中国における農産物栽培状況について

中国から農産物を輸入する場合、日本向けに農薬管理された専用農場で栽培されたものであるかどうかを確認し、それ以外(非専用農場)の農場で栽培された農産物は厳重に農薬のチェックを行う必要があります。

(山口県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

輸入食品の安全性について

諸外国からさまざまな食品が日本に入ってきますが、安全性の確保に関して、現状で問題はないのでしょうか。検体数の増加や検査項目の追加、日本での使用が認められていない食品添加物の検査等、さらなる規制強化、監視強化が必要だと思う。

(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】

厚生労働省では、輸入食品の安全確保対策として、全国の検疫所に314名の食品衛生監視員を配置し、食品等の輸入時の審査、検査等を実施しているところです。この食品衛生監視員については、これまでも順次増員を図っています。

また、残留農薬、動物用医薬品及び遺伝子組換え食品等の高度な分析業務を集中的に行う検査センターを横浜及び神戸検疫所に設置するとともに、検疫所の試験業務の一部を民間の検査機関へ委託できる体制を整備するなど、検査体制の充実・強化を図ってきたところです。本年5月に施行された残留農薬等のポジティブリスト制度の施行を受けて、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っています。

さらに、食品衛生法に基づく輸入食品監視指導計画を毎年度策定し、これに基づき重点的、効果的、効率的な検査の実施を図るとともに、輸入者への指導の充実強化等を行っています。このほか、輸出国政府との二国間協議等により、我が国の残留基準等に違反する食品を輸出しないよう要請するとともに、輸出国における農薬等の適切な使用や残留管理の体制を構築するよう要請するなど、輸出国における衛生対策の推進を図っているところです。また、必要に応じ我が国の専

門家による現地調査を行い、輸出国における食品安全体制の確認などを行っています。

また、国内に流通している輸入食品については、国内産品と同様に各都道府県等において監視指導計画を策定し監視指導を実施しており、違反食品を発見した際には厚生労働省と連携を図り、適切な違反品の措置や検疫所での水際検査の強化、輸出国での対策の要請を行っています。

今後とも検疫所における検査設備の充実や検査項目の拡充等により輸入時検査体制の強化を図るとともに、輸出国における衛生対策の推進、輸入者への指導の強化を行っていくこととしています。

輸入食品の検査に思う

中国産ウナギを輸入する際の検査で、厚生労働省の検査機関が、サンプルを無作為抽出せずに検査していたことが新聞記事に取り上げられていた。関係機関に対して、検査予算、人員の確保に全力を注ぐこと、並びに検査のあり方の再検討を望む。

(香川県 男性 64歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

輸入食品の検査を実施する登録検査機関においては、従来から無作為に検体を採取するよう指導及び監督してきたところです。

今回の件では、登録検査機関のサンプリングに不適切な事例は認められませんが、登録検査機関のサンプリング方法が悪用されることがないように、改めて、無作為に採取するよう登録検査機関に対し指導したものです。厚生労働省では、登録検査機関における検査の信頼性確保のため、地方厚生局による査察や外部精度管理の実施などに努めているところです。

エゾシカ肉の安全性について

北海道ではエゾシカ肉料理を提供する飲食店が増えている。中には、加熱をしない料理を提供するところもあるようだ。過去にシカ肉刺身の摂食によるE型肝炎の発症事例があったが、エゾシカ肉の安全性は確認されているのか。特に、生あるいは生に近い調理法で提供される料理については、どのような指導がなされているのか。

(北海道 男性 41歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

野生で捕獲されたシカは都道府県知事等の許可を受けた食肉処理施設において解体処理され、食肉として流通していますが、野生動物の肉等を生で食べることは、E型肝炎ウイルス以外にも、腸管出血性大腸菌感染症、トリヒナ症の原因となることから、都道府県等を通じて野生動物の生食は望ましくない旨、事業者に対して指導するとともに、消費者に対して情報提供を行っています。

E型肝炎ウイルス対策を中心としたシカなど野生動物の生食に関する情報は、「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>

を御参照下さい。

サルモネラ菌が採卵養鶏場の26%で検出された件について

サルモネラ菌感染についての全国調査において、採卵養鶏場の26%でサルモネラ菌が検出されたが、その結果を公表していなかったとの報道があった。担当機関は消費者への誤解を恐れずに調査結果の公表をするべきだ。

(福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

平成16年度に(社)日本養鶏協会が実施しました調査結果につきましては、報告書の配布、関係紙への掲載などを通じて、鶏卵生産等に係る関係者に周知されており、特に非公表扱いとしていたものではありません。

また、調査結果は、採卵養鶏場において安全・安心な鶏卵生産に既に活用されています。

農林水産省としては、今後も鶏卵生産現場のより一層の衛生管理の向上について指導してまいります。

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。

非常用浄水器について

先日、広島で送水トンネル事故による断水があり、水の衛生について不安になった。最近、川や池の水を用いる非常用浄水器が多種販売されているが、重金属類や有機溶剤、ウイルスや微生物、原虫などの水の危害物質を十分に除去できるものばかりではないように思われる。このような非常用浄水器について、安全性の確認や規制が必要なのではないだろうか。

(広島県 男性 39歳 食品関係業務経験者)

11. 食品表示関係

加工食品の原産国表示について

缶詰、瓶詰め、レトルト食品などの加工食品の表示制度では、最終的な加工を施した国が原産国として表示されることになっています。たとえ、海外から輸入した食品を使用したものであっても、国内で加工された場合、原産国表示は「日本」ということになるとするのは、おかしいのではないのでしょうか。加工を行った国と、それとは別に食品の生産国を表示する制度を設けることを求めます。

(大阪府 女性 27歳 その他消費者一般)

ベビーフードの食材の原産国表示について

中国産野菜への不信感、米国産牛肉の輸入再開など消費者の食の安全に対する欲求は高まっている。加工品の食材の原産国についても記載してほしい。特に母親にとって、市販のベビーフードの安全性は大変気になると思うので、原産国表示を改善してほしい。

(愛知県 女性 31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食品群を対象を大幅に拡大し、本年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み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。

アレルギー物質を含む原材料の表示

加工食品において、アレルギーを起こす可能性のある原材料の表示は義務づけられているが、外食産業でも義務づけてほしい。小麦、そば、卵、乳、落花生以外の、特定原材料に準ずる 20 品目についても表示の義務化を検討していただきたい。

(和歌山県 女性 31 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法に基づく表示義務は、容器包装に入った食品を対象として課せられたものであり、飲食店等で提供される食品には、アレルギー物質を含む食品衛生法に規定する表示の義務はありません。

しかしながら、健康被害防止のために、アレルギーを引き起こす可能性のある原材料に関して、外食産業が自主的に利用者に対する情報提供の充実に取り組むことは好ましいことと考えております。

また、表示対象品目は、食品種目ごとに起こるアレルギーの頻度やその重症度を基に検討されており、現在の 25 品目が定められているところですが、その見直しについては、今後の調査・研究を踏まえ、実状に即した制度となるよう適切に対応したいと考えております。

野菜ジュース（野菜飲料）の表示や誇大表現について

国民生活センターの調べによると、野菜ジュースの栄養成分表示に、栄養表示基準に定める許容範囲の誤差を大きく超えるものがあったということです。また、これらの商品パッケージには「1日に必要な栄養素の %が摂取できます」といったような、過度な期待をさせる可能性のある表示が多く目につきます。これらの商品や製造会社に対してどのように対処したのか教えていただきたいです。

(大阪府 女性 27 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働大臣は、栄養表示基準に従った表示をしない者があるとき、その者に対して、栄養表示基準に従い必要な表示をすべき旨を勧告できるとされており、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、含有する成分の量等について、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、当該表示に関し必要な措置を執るべき旨の勧告することができるとされています。栄養表示基準に適合しない食品があるかどうかは、国・都道府県・政令市・特別区の衛生主管部局や保健所が収去検査などにより随時チェックすることとなっております。

御質問の内容については、国民生活センターが実施したものであり、詳細については国民生活センターへ御確認下さい。

日本産キノコの有機栽培表示について

新聞記事で、中国産シイタケの現状と国内の原木栽培シイタケ生産者の苦勞、そして国産キノコ類は「有機栽培」の認定対象農作物でないことを初めて知った。キノコ類の自給率を高め、国産品が安心・安全でおいしいということを多くの方に理解していただくためにも、キノコ類が「有機栽培」として認定されるよう是非お願いしたい。

(愛知県 女性 34歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

御指摘のとおり、シイタケのような木材腐朽菌きのこ類については、これまで有機農産物の日本農林規格の対象外となっていました。

しかしながら、このようなきのこ類についても、有機農産物の日本農林規格の対象として欲しいとの消費者や生産者等の関係者から要望があったことから、有機きのこの生産基準について検討を重ねてまいりました。その結果、本年8月24日に開催されたJAS調査会総会において、有機きのこの生産基準を追加する、有機農産物の日本農林規格改正案が議決されました。今後所要の手続きを経て、本年18年10月27日に告示する予定です。

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。

食品の期限表示について

食品に記載されている「賞味期限」はその食品の安全性を示す一つの目安として大変有効なものであると思いますが、その他に食品の状態を示す情報（「賞味期限後冷蔵庫で 日まで食べられます」、「開封後 日以内にお召し上がりください」等）の記載があると、無駄に捨てずにかつ安全に食することができると思います。

(福井県 女性 45歳 医療・教育職経験者)

米の産地偽装

米卸売会社が銘柄を偽って米を販売したとして強制捜査が行われたと報道で知りました。消費者は業者が提示する産地等の情報を頼りに購入を決めます。偽装表示は許すことのできない行為だと思うので、行政には厳しい対応を望みます。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

ソーセージなどのケーシング表示について

可食ケーシング詰めのソーセージにおいては、原材料表示欄にケーシング材料が表記されていないものがほとんどである。ケーシングは一般にコラーゲン繊維でできていることから、何かしらの栄養学的な効果を保有しているとも考えられます。原材料表示欄に表記する必要はないのでしょうか。

(北海道 男性 41歳 食品関係業務経験者)

「成型肉」に関して

以前、ニュースで「成型肉」について報道していたが、実際にどういうものが消費者がどれだけ知っているのでしょうか。表示方法や規定など成型肉について、もう少し広く知らせてほしい。

(奈良県 女性 42歳 その他消費者一般)

12. その他

放射線照射の是非を問う

放射線照射の対象を香辛料にまで拡大することにはどのようなメリットがあるのだろうか。消費者にとっては、安全が第一であり、味や香りは二の次である。関係諸機関は慎重に検討し、消費者に納得のいく見解を示していただきたい。

(兵庫県 女性 70歳 医療・教育職経験者)

食品への放射線照射について

原子力委員会が、厚生労働省や食品安全委員会に、食品の放射線処理技術の利用拡大についての検討するように求めたと新聞記事にあった。日本では、放射線に対する不安感が非常に大きい、これを機に各国の状況を調査した上で、利害を科学的にしっかり検討してほしい。

(大阪府 女性 38歳 その他消費者一般)

香辛料への放射線照射について

殺菌等を目的とした香辛料への放射線照射を検討するとの新聞記事を読んだが、不安や疑問は多い。行政は、消費者にとって安全な食品を購入できることを第一に考え、もっと正確な情報を発信していただきたい。

(北海道 女性 38歳 医療・教育職経験者)

食品への放射線照射について

じゃがいもに行われている放射線照射を、他の食品にも対象を広げるような動きがあるという。安全性を証明する実験を重ね、慎重にすすめてほしい。また、放射線照射についてのメリットやデメリットについて議論されているが、あらゆるメディアを通じてその経過を消費者に知らせてほしい。

(広島県 女性 67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では、食品への放射線照射（食品照射）に関する国内外の現状や有用性、放射線照射された食品（照射食品）の健全性など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、国民からの意見募集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）をとりまとめました。これを受けて原子力委員会は、本報告書の考え方は尊重すべきものと評価した上で、関係行政機関において本報告書を踏まえた取組が

進められることが必要であると考え、内容を内容とする決定を行い、関係行政機関に周知しました。以下に本報告書及び原子力委員会決定における考え方についてお答えします。

香辛料には有害なカビ毒を産生するカビなどが付着している場合があり、安全性の確保のために殺菌を行う必要があります。現在、わが国においては、香辛料の殺菌方法としては高温の蒸気による殺菌が唯一の選択肢となっており、事業者の努力により衛生的な香辛料が供給されています。しかし、香辛料はそもそも熱に対して高い感受性を有しており、高温の蒸気による殺菌で高い殺菌効果を得ようとする、色調、香味等に変化が生じ、天然価値が減じることがあります。そこで、世界各国で香辛料に対する非加熱処理が模索され、放射線照射技術が世界で幅広く用いられる状況となっています。

照射食品の安全性については、わが国や各国、国際的な機関で行われた大規模な調査・研究により知見が蓄積され、複数の学術的な報告書が公開されています。本報告書では、国内外において、適正な照射線量等を守り照射を行った場合には安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、照射食品の安全性について一定の見通しがあると結論しています。その上で、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検討等が進められることが適切としています。

さらに、本報告書では、食品照射の社会受容性向上のための、情報公開及び広聴・広報活動の推進などの取組を進めることが有意義であるともしています。原子力委員会は、関係行政機関等において上記取組が進められることが必要であるとしており、また自らも、本報告書の内容に関する国民との相互理解の充実等に努めることとしています。

なお、食品照射専門部会は、全て公開の場で審議を行い、以下のウェブサイト、これまでの部会における配布資料及び議事録を公開しています。また、報告書及び報告書を受けた原子力委員会決定等も公開しています。

<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、とりまとめられた報告書及び原子力委員会決定が、厚生労働省にも通知されました。

厚生労働省としては、まずは、報告書の内容を精査するとともに、食品の安全性を図る観点から今後の対応を検討していくこととしています。

(参考)

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あれば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。

健康食品について

テレビ、雑誌等で多種多様な健康食品が紹介されています。それを見た人は効果を期待して摂取し始め、食品であるという安心感も手伝って、効果が現れなければ量を増し、効果があればさらなる効果を期待して大量に摂取するという事態も生じるものと思われます。特に、テレビの効果は絶大であるので、情報発信者に対しても適切な指導が必要と思います。

(福井県 女性 45歳 医療・教育職経験者)

サプリメントの上手な利用法

サプリメントは、食生活で不足しがちな栄養素の補給や健康の保持増進、疾病の予防などの目的で手軽に利用されているようだが、消費者はその成分や特徴などきちんと理解して利用しているのか不安に思う。健康被害を受けることなく、サプリメントを疾病予防や健康づくりに有効に活用するために、消費者への教育とメーカーや販売店への指導強化、サプリメントアドバイザー等の早急の設置を望む。

(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】

厚生労働省では、「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、また、一日当たりの摂取目安量については、当該食品が含有する成分に応じ、科学的根拠に基づき設定するよう促す等、都道府県及び関係業界に対し適切な運用がなされるよう周知徹底を図っているところです。

個々の健康食品素材の情報については、(独)国立健康・栄養研究所のホームページに、「健康食品」の安全性・有効性データベースが開設され、安全性・有効性など健康食品等に関する正確で客観的な情報を一元的に集め、消費者、事業者、専門家及び関係機関に提供されており、事業者の方にもこれらのデータベースを活用し、適切な表示をしていただくよう通知しています。

また、マスメディアに対しては、消費者への影響力も強いいため、定期的に健康増進法の虚偽・誇大広告の禁止についての説明会を実施しているところです。

牛乳のリスク論について

牛乳を飲み過ぎると骨粗しょう症になる等の理由で、牛乳の摂取を全面的に否定している本を読んだ。これまで健康講座や学校給食などの現場で、牛乳奨励を図ってきたが、間違っていたのだろうか。牛乳の加工過程や飲み方をどのようにすべきか、関係機関の取組を検討すべきではないか。

(宮崎県 男性 71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、適切な摂取量で、バランスのとれた食生活を送っていただくことが重要です。バランスのとれた食生活を実践していただくため、食事の望ましい組み合わせや、おおよその必要量をわかりやすく示した「食事バランスガイド」を作成しておりますので、御参考下さい。

<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りますが、お読みになった本の内容は学界で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。

農林水産省としては、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、バランスの良い摂取を推奨しているところです。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に努めていくことが重要と考えております。

食育とリスクコミュニケーション

家庭で家族の健康をつくる食事を提供できないのも、食品危害情報に関する必要以上の過剰な反応も、全て消費者の知識不足によるところが大きい。このような状況を改善するためには、子どもの頃からの「食育」が必要だと思う。「食育」が普及すれば賢い消費者が増え、リスクコミュニケーションも円滑に進むようになると思う。

(宮城県 女性 45歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品の安全性をはじめとする食に関する知識と理解を深めることについては、本年3月に作成された食育推進基本計画においても必要であるとされております。

食品安全委員会では関係府省と連携し、食品の安全性に関する正確でわかりやすい情報の提供等を積極的に実施することで、食育の推進に努めているところですが、御指摘のとおり、食育の推進により、消費者等関係者相互間において双方向に情報及び意見の交換を行うリスクコミュニケーションについても、その円滑化が図られるものと考えております。

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。

学校（小学校）現場における食育の取組について

学校給食は、衛生・栄養・マナー・話題の選択・感謝を常に考えさせることができる食育の生きた教材であるが、指導の効果が期待される分、学級担任の食に対する意識や資質が問われることになる。手本となるのは教師であり、子供の食育の前に教師の食育が必要である。そして、家庭における食育の推進と保護者の自覚が不可欠である。

（愛媛県 女性 38歳 医療・教育職経験者）

食育と地産地消について

日本の食生活を見直し、食料の自給率を向上させ、食品の安全を確保するためには、地域において食育と食品の地産地消を積極的に行うことが必要になるのではないだろうか。

（愛知県 男性 35歳 食品関係業務経験者）

報道を見ていて思ったこと

ここ数ヶ月の新聞等の報道を見て、大人のメタボリック症候群だけでなく、子どもの肥満・糖尿病が増加していることが気になっている。日本人は和食を見直し、企業には素材の味を生かした製品作りをお願いしたいと思う。

（愛知県 女性 34歳 食品関係業務経験者）

ファーストフードの安全性について

ファーストフードは原材料や食品添加物の表示に関して曖昧なものもあります。ファーストフードは簡便で利用しやすいこともあり、安全を考える上でこうした表示は大変重要だと思います。企業が原材料等の情報をきちんと提示するよう、行政からもはたらきかけてほしい。

（長野県 女性 45歳 その他消費者一般）

国内産原料の使用について

あるハムメーカーが、国内大手メーカーとしては初めて、国内で生産した鶏肉・豚肉を原料にした肉加工食品を最終製品まで一貫して生産するという新聞記事を読みました。食品メーカーが消費者の立場に立ち、国内産原料を使った安全な食品が普及することを望みます。

（大阪府 女性 48歳 その他消費者一般）

市町村の遺伝子組換え作物規制について

今治市は、遺伝子組換え作物を市内で栽培する場合に、市の許可を得るよう義務づける条例案を出したとのこと。こうした規制は、逆に遺伝子組換え作物の危険をおおることにもなりかねず、また、違反者を取り締まることが不可能であると考えられることから、名目だけのものとなってしまうがちであり、必要ないと思う。

（愛媛県 女性 55歳 その他消費者一般）

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
・ BSE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お願いいたします。

（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、子ども向けの場合は、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、国民の皆様は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、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います。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. 農薬関係

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は高まっている。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 食品群を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、キャリア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、キャリア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、キャリア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、キャリア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。

キャリアオーバーの定義

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み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/heyahyoji_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/heyahyoji/index.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やすく、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ない。

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。

食品安全モニターからの報告（平成18年11月分）について

食品安全モニターから11月中に、30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	3件
・ BSE関係	4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	1件
・ 食品表示関係	7件
・ その他	10件
<情報提供>	1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

地域指導者育成講座について

公募により東京における地域の指導者育成講座に参加させていただきました。大変よい試みと考え、趣旨に賛同いたしますが、以下の点について疑問を強く感じました。

- ・ 構成メンバーについて（食品に詳しい公正な立場にある人とすべき）
- ・ 講演テーマについて（食品表示のテーマはふさわしい課題であったか）
- ・ 演習の課題について（ゲーミングシミュレーションの手法がリスク分析にどう関連するか）

今後もこの講座が各地で行われると思いますが、善処を希望します。

（東京都 男性 73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。

今年度においては、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うこととしています。

今回いただきました御意見も踏まえ 2 回目以降で、講座の冒頭に行うオリエンテーションでは、講座の趣旨をより丁寧に説明するとともに、講演の構成も見直しました。また、ゲーミングシミュレーションの演習は、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で、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を目的としているもので、参加された多くの方からも高い評価をいただいておりますので、御理解いただきたいと思います。

今後とも御参加いただいた方のアンケート調査の結果等を踏まえ、よりよい講座となるよう工夫してまいります。

市民対象のリスクコミュニケーションについて

食の安全に関する自治体主催の意見交換会に参加した。食品工場見学の後、工場関係者を交えて、活発な意見・情報の交換を行った。従来の意見交換会では、行政、専門家、業者と一般消費者が相互に理解や議論を深めることに限界がある。今後は、食品安全委員会と自治体が協力して、市民対象のリスクコミュニケーションを推進されることを望む。

(福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

「食品に関するリスクコミュニケーション(東京)」に参加して

10月13日に行われた「食品に関するリスクコミュニケーション」に参加して、ダグマー・ハイム博士が、消費者組織への十分な働きかけなど、消費者の信頼を得る努力が必要と力説していたのが印象的でした。我が国においても、食品の安全性に関して、「食品に関するリスクコミュニケーション」では消費者への説明が不十分と思われるので、消費者が納得できる方法を是非検討してほしいと思います。

(茨城県 男性 69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、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するほか、審議結果案に対する情報・意見の募集、食の安全ダイアルによる問合せ対応、ホームページによる情報発信、季刊誌の発行などに取り組んでおります。

御指摘のような自治体との連携による意見交換会の開催については、自治体と共催で意見交換会を開催するほか、自治体に講師を派遣するなどして実施しております。

また、リスクコミュニケーションの効果的な手法等について本年11月に取りまとめた「食の安全に関するリスクコミュニケーションの改善に向けて」

(http://www.fsc.go.jp/senmon/risk/riskcom_kaizen.pdf)において、今後さらに検討すべき内容として自治体との協力を挙げ、「自治体が行うリスクコミュニケーションへの支援方法について、地方公共団体の要望や国からの情報の周知など、有効な方法、仕組みを、地方公共団体と共に検討する必要がある。」としております。さらに、報告書では、直ちに取り組むべき課題として、関係者の関心などに合わせて、内容、対象、参加人数を絞ったきめの細かい意見交換会やフォーカスグループインタビューの実施等を提言しています。

今後は本報告書を踏まえ、食品の安全性に関する国民の皆様の理解が得られるよう、工夫や改善をしながらリスクコミュニケーションの更なる推進に努めてまいります。

対象を限定し、10名前後の規模で意見交換を行い、対象の理解度や関心事項を聴取すること。

2. BSE関係

米国産牛肉の胸腺肉の輸入問題について

先日、テレビのニュース番組で、米国産牛肉の輸入された品物の中から、特定危険部位のリストには入っていなかった牛の胸腺肉が輸入されていた、との報道がされていた。国は詳細をきちんと調べて、国民に報告をした方がよいのではないのでしょうか。

(長崎県 男性 42歳 食品関係業務経験者)

米国産牛肉の輸入適格外の部位混入について

米国産牛肉輸入に係る再開、再々開は慎重に進められたものと思っていた。ところが、先月、輸入適格外の部位である「胸腺」が混入していたようである。なぜ、このような間違いが生じたのであろうか、理解できない。

(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】

米国産牛肉に胸腺が混載された事例につきましては、本年11月9日の第167回食品安全委員会において、厚生労働省及び農林水産省から報告を受けたところです。本件については、国民の健康に影響を与えるものではなく、食品の安全上問題となるものではありませんが、国民の関心の高い問題であり、不安を与えることのないよう、リスク管理機関を中心に関係者がさらに注意深く対応する必要があります。

なお、リスク管理機関において詳細な現地調査を行ったところであり、食品安全委員会は、リスク管理機関から報告を受けることなどにより、状況を把握してまいります。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

今回の事例は、特定危険部位であるせき柱を含む子牛肉が到着した本年1月20日の事例とは異なり、食品安全上問題がなく、12月7日に公表された米国農務省の調査報告書によれば、混載の原因は内臓製品の仕分けを行う内臓部門で発生し、当該施設のスキャンニング手順が、輸出適格品と不適格品の紛れ込みを防ぐため、十分に機能していなかったとされています。

厚生労働省及び農林水産省においては、米国側の対日輸出プログラムの実施状況を検証する期間(7月27日より6ヶ月間)であることを踏まえ、念のため、当該施設からの貨物については輸入手続を保留することとしました。

当該事案の取扱いについては、米国農務省の調査報告書の内容について、日本側の現地調査による検証の結果を踏まえて検討することとしています。

(参考)

「米国産牛肉の混載事例に関する米国農務省の調査報告書の提出について」

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/12/h1207-1.html>

「米国産牛肉の混載事例に関する米国農務省の調査報告書の仮訳の公表について」

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2006/12/h1208-4.html>

ピッシングについて ～「食品に関するリスクコミュニケーション(東京)」に参加して～

「食品におけるリスクコミュニケーション」に参加した。ダグマー・ハイム博士が指摘されたように、日本におけると畜の際のピッシングについて非常に疑問を感じました。と畜業界のピッシングの実態と国の今後の方針があれば、是非お聞きしたいと思います。

(茨城県 男性 69歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

ピッシングについては、その実施のために、と畜の際に頭部にできる穴(スタンピング孔)などから脳・せき髄組織が流出し、食肉及びと畜場の施設等が汚染される可能性や、脳・せき髄組織が血液を介して他の臓器に移行する可能性があるとの指摘がなされており、食品安全委員会が平成17年5月6日に取りまとめた「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」においても、食肉の安全性を確保する上で、「今後さらに廃止について具体的な目標を設定した実施計画を作成し、できる限り着実かつ速やかに実行する必要がある。」とされました。

厚生労働省では、この評価結果に基づきピッシング廃止に向けて取り組んでいるところであり、食品安全委員会としては、リスク評価結果に基づく施策の実施状況について調査を行うとともに、その対応状況について、平成18年1月12日及び7月27日の委員会会合で報告を受けるなど、適宜、報告を求めているところです。

と畜の際、スタンガン等で牛を失神させた後、牛の頭部にできる穴からワイヤ状の器具を挿入して脊髄神経組織を破壊する作業。と畜作業を安全に行うことができるよう、牛の反射運動を抑えるために行われる。

【厚生労働省からのコメント】

ピッシングについては、従来から食肉の安全性の確保と従事者の安全確保の両立に配慮しつつ、廃止に向けて取り組んでいるところです。

平成17年4月には、ピッシングが未だ中止されていないと畜場に対して、今後3年間のと畜場ごとの対応方針の作成を要請しました。本年2月末時点において、牛を処理すると畜場161施設中、79施設(49%)においてピッシングが中止されており、残り82施設についても、平成20年度中に中止される予定です。

厚生労働省としては、食品安全委員会の審議の経過も踏まえて、ピッシングの廃止を含めた特定危険部位(SRM)管理の徹底について、今後も、都道府県等と連携して適切に対応してまいります。

牛海綿状脳症（BSE）対策の情報について

検査や危険部位を取り除くことも食の安全・安心の上で必要ですが、牛海綿状脳症（BSE）に感染させないことが重要と思います。アメリカ・カナダにおいて、牛海綿状脳症（BSE）の原因とされている肉骨粉が、未だ飼料として用いられているということはないのでしょうか。これらの問題について畜産農家の対応はどうなっていますか。これらの情報をもっと消費者に開示することも、食の安心・安全を守ることになると思います。

（埼玉県 男性 47歳 食品関係業務経験者）

【農林水産省からのコメント】

アメリカ・カナダでは、反すう動物（牛、めん羊、山羊、しかなど）に牛などに由来する肉骨粉を与えることが禁止されています。反すう動物に豚や鶏に由来する肉骨粉を給与することや、豚や鶏に牛などに由来する肉骨粉を給与することは禁止されていませんが、反すう動物用飼料は専用の工程で製造するか、工程をクリーニングすることで、交差汚染を防止することが義務づけられています。

アメリカでは平成17年10月に、全ての飼料に30ヶ月齢以上の牛の脳やせき髄などの高リスク原料を使用することを禁止する飼料規制強化案について、パブリックコメントを募集しました。現在、本強化案は検討中であり、実行に移されてはいません。一方、カナダにおいては、平成19年7月に、全ての飼料に特定危険部位（SRM）を使用することを禁止する飼料規制強化の実施を決定しております。

なお、肉用牛は、たん白質含量の高い飼料を必要とせず、植物性の原料でたん白質の要求量を満たすことができることなどから、肉骨粉などの動物性たん白質を給与することは一般的ではありません。

食品安全委員会では、日本とアメリカ・カナダ間の飼料規制の違いを含め総合的に評価した上で、「輸出プログラムが遵守されたと仮定した場合、米国産牛肉等と国内産牛肉等のリスクの差は非常に小さい」との結論を示しています。

農林水産省では、これらの事柄を含めて、米国の現地調査結果を意見交換会において報告するとともに、関連情報を当省のウェブサイト

（http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/beef-taiou.html）に掲載して、情報の提供に努めているところです。

3. 鳥インフルエンザ関係

鳥インフルエンザについて

先日、韓国で鳥インフルエンザの疑いのある鶏が発見されたという報道があった。政府は、韓国からの鶏肉の輸入を一時的に止めると発表していたが、鳥インフルエンザは鶏肉を食べても感染しないと聞く。では、なぜ政府は、韓国からの鶏肉の輸入を一時的にストップしたのであろうかと疑問に思う。鶏肉の安全性について、国民は心配になるのではないか。

(長崎県 男性 42歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

現在、H5N1 亜型を始めとする鳥インフルエンザウイルスが世界的に広がりを見せていますが、これまで、食品として流通している鶏肉や鶏卵を食べることによって、ヒトが感染した例は、世界的に報告はありません。また、現在のところ、日本国内においては H5N1 亜型の流行はなく、食品として国内に流通している鶏肉や鶏卵を食べることによってヒトが感染することは考えられず、鶏肉・鶏卵は「安全」と考えられます。なお、WHO（世界保健機関）は、鶏などの家きん類に H5N1 亜型が集団発生している地域（東南アジア等）では、鶏肉や鶏卵を含む、家きん類の肉及び家きん類由来製品については、食中毒予防の観点からも、十分な加熱調理（全ての部分が 70℃ に到達すること）及び適切な取扱いを行うことが必要であるとしています。

食品安全委員会では、鶏肉・鶏卵の安全性に関する考え方や鳥インフルエンザの Q&A 等を取りまとめて、当委員会のホームページで公表していますので、あわせて御覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/tori1603.html>

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、高病原性鳥インフルエンザの発生国、地域から家きん等の輸入を一時停止しておりますが、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の措置であり、食品衛生のために行われているものではありません。

なお、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例は世界的に報告がなく、安全と考えられております。

4. 食品添加物関係

pH 調整剤の使用について

コンビニ等で販売されている弁当などに、「保存料、着色料無添加」と記載された商品が増えている。ある雑誌に、それらの商品には保存料を使用しない代用として、pH 調整剤を通常の数十倍使用している、と書かれていた。pH 調整剤を高濃度に摂取した場合、体への影響はないのか。

(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】

保存料は、微生物の増殖を抑える食品添加物であり、一方、pH 調整剤は、食品を適切な pH 領域に保つ食品添加物です。微生物の増殖は、pH により影響を受けることから、食品の pH を調整することにより、結果的に食品の保存性を高めることがあります。ただし、味に影響する可能性があることなどから、pH 調整剤の使用量には、現実には限度があります。pH 調整剤等の食品添加物は、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もの以外は、原則として使用することができません。また、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。pH 調整剤の多くは使用基準を定めていませんが、一部の品目には、必要に応じて設定しています。

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。

食品添加物について

先日、15～20 歳の男性を対象とした家庭科の授業で食品添加物について取り上げたところ、食品添加物についての質問が相次ぎ、若い人たちの間で関心が高いことがわかりました。食品添加物の中で、不必要なもの、嗜好に流れて添加するものは除去してほしいと痛感しました。

(高知県 女性 49 歳 医療・教育職経験者)

無着色の食品添加物について

スーパーなどで売られているたらこ・めんたいこには、無着色のものも増えているが、着色のものとは比べたらまだまだ数が少ない。また、製品の表示をよく読むと、無着色のものであっても、発色剤として亜硝酸 Na が使用されていることが多い。今後、現在における着色の問題から改善し、次に根本的に安全なものとなるように国が努めてもらいたい。

(長野県 女性 45 歳 その他消費者一般)

5 . 農薬関係

過去に製造・販売が禁止された農薬が南瓜から検出

「カボチャに亡霊農薬 自主回収」との新聞記事を読んだ。新潟県に出荷された北海道産のカボチャから、30年前に製造・販売が禁止された農薬がポジティブリスト制度導入に伴う検査の実施により検出されたとのことだ。今後、広域調査や土壌の入れ替えなどの対策が必要となってくると思われる。

(宮城県 女性 57歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

今回、カボチャから検出された農薬の量は、人が一生涯摂取しても影響のない量(ADI)に照らしても、直ちに健康に影響を及ぼすものではありません。北海道では、今回の検出を受け、カボチャを生産している主な産地において自主検査を行い、問題のあるものは出荷しないようにしています。また、北海道では来年からは産地での自主検査を強化するとともに、行政による検査も行います。

また、残留農薬が検出された場合には、単に検査を行うだけではなく、まず、原因を究明し、その結果に応じて、栽培方法や農産物の管理を改善することが重要です。このため、北海道、生産者団体、関係団体、農林水産省が連携して、産地での原因究明や改善方策に必要となる情報を提供するとともに、必要となる対策について検討しています。

6. 食品表示関係

食品添加物としての調味料（アミノ酸等）の表示について

食品添加物としての化学調味料は、例えば「調味料（アミノ酸等）」のような一括表示が認められていますが、「アミノ酸入り飲料」などもあり、「アミノ酸」は化学調味料の表示としてはふさわしくないと考えます。誤認を招く表示は見直す必要があるのではないかと考えます。

（神奈川県 女性 57歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物の表示について、アミノ酸等の食品中にも常在成分として存在するものは、成分の機能・効果等を一括する名称で表示しても、食品への食品添加物の目的を果たすことができるため、一括名表示しても良いこととされています。

そのため、通知で示しているアミノ酸を調味料の用途として使用した場合に限り、一括名「調味料」に（アミノ酸）を付記して「調味料（アミノ酸）」と表示をすることとしています。

なお、調味料以外の用途でアミノ酸を使用した場合には、このような表示はせずに、物質名を表示することとなります。

したがって、「調味料（アミノ酸）」という表示は、調味目的でアミノ酸が使用されていることを示していますので、誤認を招く可能性は低いと考えています。

「食品衛生法に基づく添加物の表示等について（平成8年5月23日付衛化第56号）」

食品表示の不正確なものについて

食品の表示は消費者に対する情報であり、JAS法に基づく正確な表示が大切です。本年10月から生鮮食品に近い加工食品も原料原産地表示が義務化されますが、その実態は特に魚介類は不相当だと感じました。業者の遵守に期待したいです。

（新潟県 男性 63歳 医療・教育職経験者）

加工食品（真空パック）の表示について

販売されている加工食品（特に真空パックの商品）の表示を見ると、原材料は明確にされているが、原産地が明確に表示されていない商品もある。これでは、消費者が不安になるのではないかと。すべての加工食品の原材料の原産地表示を義務づけた方が、消費者も安心するのではないかと。

（長崎県 男性 42歳 食品関係業務経験者）

【農林水産省からのコメント】

消費者に食品の情報を伝える観点から、原産地表示などにより品質に関する情報を提供することは重要と考えています。

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月に義務化されました。

しかし、加工食品は一般に多くの原材料を用い、最終製造するまでの工程や原

料のたどる経路が複雑であること、正確に原料の原産地をトレースするのは難しいことなどから、すべての加工食品に一律に義務づけることは困難であると考えています。

多様な加工食品がある中で、義務表示対象でない加工食品についても、表示やホームページ等により原料原産地に関する情報を自主的に発信するような前向きな取組を促してまいりたいと考えています。

また、食品の表示については、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、納入業者へ遡及して調査を行うなど徹底した監視・指導を実施しています。この結果、原産地などに不正表示が確認された場合には、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）に基づき、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。

食品パッケージの強調表示について

最近の食品表示は複雑になり過ぎたのではないかと思う。特に、お年寄りには表示が細かすぎて、見えにくかったり、わかりづらいように思う。また、「着色料・漂白剤不使用」のように、使用していない添加物について表記するのは、不必要ではないだろうか。表示についての規制や企業への教育等を実施してほしい。

（愛知県 女性 34歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

食品の表示については、厚生労働省、農林水産省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」の場で、消費者や事業者等の関係者を交えながら、分かりやすい表示について検討しているところです。

また、食品添加物の表示について、「着色料・漂白剤不使用」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。

但し、JAS法に基づく加工食品品質表示基準においては、消費者が誤認を生ずるような表示は禁止されており、製造者等は誤解のない表示を行なう必要があります。

なお、「着色料・漂白剤不使用」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。

両省においては、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」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、国民の皆様が我が国の食品表示制度について一層理解を深めていただけるよう努めてまいります。

（参考）

「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>（厚生労働省）

http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyahyoji_p.pdf（農林水産省）

地方農政事務所における表示指導の改善について

焼肉弁当の牛焼肉においては、法的には牛肉の原産地表示義務はないが、所轄の農政事務所からでも、電話か口頭で原産地について表示をするよう指導することはできないか。牛肉に対する消費者の関心度が高いことを考慮して、改善策を考えてほしい。

（広島県 男性 71歳 医療・教育職経験者）

【農林水産省からのコメント】

加工食品の原料の原産地表示については、加工度が低く生鮮食品に近い20食品群を対象を拡大しましたが、焼肉についての原産地表示の義務はありません。

しかしながら、農林水産省では、牛肉や牛由来の原材料を使用した加工食品や外食産業において提供される料理等については、原料の原産地について、消費者から高い関心が寄せられていることなどから、本年7月に流通小売業関係団体、食品製造業関係団体、中食産業関係団体及び外食産業関係団体に対して、「牛肉を原材料とする加工食品等に係る原料原産地情報の積極的な提供について」を通知し、牛肉加工食品等を消費者等に提供・販売等するに際し、原料の原産地表示について積極的に情報提供する取組等を促進していただくよう働きかけたところであります。

今後とも、表示の義務対象とされていない牛肉を原材料とする加工食品等について、事業者自らが原料の原産地に関する情報提供に積極的に取り組まれるよう啓発してまいります。

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。

産直所における農産物の表示について

近時、地産地消の波に乗って、産直所が増加している。産直所の中には、近隣農家から預かった生産物を販売者の名前で直売しているものがあるように思われる。生産者名の表示は消費者の安心のためだと思うが、これでは疑問を感じる。

（広島県 男性 71歳 医療・教育職経験者）

食についてのTV報道を見て

TV番組で、食の安全に関する映像を見た。主な内容は、輸入食品の賞味期限改ざんについての内部告発であるが、消費者をバカにしているとしか思えないような企業の実態だ。国からの指導を強化してほしい。

（愛知県 女性 34歳 食品関係業務経験者）

7. その他

「ビタミンAの過剰摂取による影響」の広報について

食品安全委員会のホームページにファクトシートとして掲載されている「ビタミンAの過剰摂取による影響」を読み、動物性ビタミンAの過剰摂取について注意を喚起しなくてよいのか心配になった。「うなぎの蒲焼」、「ニラレバ炒め」などを食している人が多いと思うので、もう少し具体的に日本人向けの摂取量について目安を示してもらいたい。

(宮城県 女性 59歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

ビタミンAは、ビタミンAそのものを含む動物性食品とカロテン含有量の多い緑黄色野菜が供給源とされており、動物性食品では、レバーやうなぎ、ほたるいかなどに多く含まれています。食品100g当たりのビタミンA含有量が多い食品は、植物性食品より動物性食品に多くみられますが、一方、国民健康・栄養調査報告(平成15年)では、日本人のビタミンA摂取は、動物性食品よりも植物性食品からの割合の方が多いとされています。

ビタミンAには、過剰症がある一方、欠乏症もあります。こうした過剰症や欠乏症を防止するため、バランスのよい食事をするのが大切です。御覧頂きました、当委員会のホームページ上のファクトシートでもお示ししておりますが、日本人の場合、極端に偏った食事をする事なく、通常の食生活をする限りにおいては、特段の御心配の必要はないものと考えられます。

ファクトシート「ビタミンAの過剰摂取による影響」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheet-vitamin-a.pdf>

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、国民の健康の維持・増進、生活習慣病の予防を目的とし、性・年齢階級別にエネルギー及び各栄養素の摂取量の基準を「日本人の食事摂取基準」として定めています。その中で、ビタミンAについては、過剰摂取による影響を考慮し上限量も設けています。習慣的に上限量以上を摂取している場合には、過剰摂取による健康障害のリスクが高くなりますが、通常の食品による食事で一時的にこの量を超えたからといって健康障害がもたらされるものではありません。

また、厚生労働省では、「何を」「どれだけ」食べたらよいか、望ましい食事のとり方やおおよその量をわかりやすく示した「食事バランスガイド」を農林水産省とともに作成したところであり、今後とも「日本人の食事摂取基準」や「食事バランスガイド」の普及啓発を行ってまいります。

(参考)

「食事バランスガイド」

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyousyokuji.html> (厚生労働省)

http://www.maff.go.jp/food_guide/balance.html (農林水産省)

野菜ジュース等を摂り過ぎることのリスクについて

野菜ジュースやサプリメントは、野菜の栄養がそのまま摂れるというイメージを与えているが、加工・濃縮の段階で繊維質等は失われ、硝酸塩等が高濃度に残留する場合があるという。野菜ジュースやサプリメントを習慣的に摂取すること、または、過剰摂取することに伴うリスクを調べ、周知して欲しい。

(三重県 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】

食品安全委員会は、サプリメントなどを含む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。

また、健康のためには特定の成分のみを摂取することよりもバランスの良い食事を摂ることが重要です。野菜ジュースやサプリメントに依存することなく、日常の食生活で野菜を含む食品をバランスよく摂取することが食生活におけるリスクの軽減につながるものと考えます。

なお、ビタミン A の過剰摂取については、当委員会において最近の知見をファクトシートにまとめ公表していますので、御覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheet-vitamin-a.pdf>

【厚生労働省からのコメント】

食生活はバランスのよい食事が基本です。

厚生労働省では、平成 17 年 2 月より、バランスのとれた食生活について普及啓発するため、「食生活指針」で示している「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを。」の表示について、特定保健用食品及び栄養機能食品については記載を義務づけるとともに、その他のいわゆる健康食品については記載するよう指導しています。また、「「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や、一日当たりの摂取目安量について、その食品が含有する成分に応じ、科学的根拠に基づき設定すること等、都道府県及び関係業界に対し適切な運用がなされるよう周知徹底を図っているところです。

食物アレルギー誘発性物質のリスク評価について

食物アレルギーのリスク管理は、加工食品において表示制度があるものの、まだ不十分である。食品安全委員会で、食物アレルギー誘発性物質のリスク評価を行ったうえで、国民への周知とリスク管理を推進すべきである。

(山梨県 男性 48歳 食品関係業務経験者)

食物アレルギーについて

最近、食物アレルギーを持つ子どもが増えている。その原因が明確でなく、特別な食生活の指導もないので、子どもを生む立場としても不安である。何か対策や指導方針となるものはないのだろうか。

(東京都 女性 27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、食品の安全性について科学的データに基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行っております。リスク評価は、一般的な毒性、催奇形性、発がん性、変異原性などの各種試験を基に取りまとめられますが、必要と認められた場合は、アレルギー性についても評価の一項目として調べております。

コエンザイムQ10等の健康食品のこと

健康食品については、コエンザイムQ10のようにデータが不足していて安全な上限値を定めるのが困難なケースや医薬品として使用されている場合の上限値が定められている等のケースに配慮し、農薬のポジティブリストのようなリスク評価の一律基準を設け、原則規制の方向性を明らかにすることが望ましいのではないかと。

(東京都 男性 70歳 その他消費者一般)

マスコミで報道された食品による健康被害事例について

最近、TV等のマスコミで体によいと報道された食品を摂取することによる健康被害事例が発生しています。このような報道を法的に規制することはできないのでしょうか。事件が発生しないよう、何らかの対策を打っていただきたいと思います。

(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】

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一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」とされたこと

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。

また、健康増進法においては、特定保健用食品も含め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、著しく事実に相違する、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。

カテキンを含む飲料について

消費者の健康志向の高まりからか、カテキン由来成分を含む飲料をよく見かける。そんな中、新聞に妊婦や服薬中の人への飲用に注意が載っていたが、知らない人も多いと思われるので、もっと幅広く注意を呼びかけてほしい。

(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】

医薬品の中には、サプリメントも含め食品と相互作用をおこすものがあります。茶類等に含有するカフェインには、種々の薬剤との相互作用(医薬品の吸収、代謝、薬効の変化など)を起こすことが知られており、病院等で医薬品を水やお湯で摂取するように言われた経験がある方もいらっしゃるかと思います。

一方、健康食品に関しては、「「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、御参考にしてください。

特定保健用食品の宣伝広告のあり方について

テレビや新聞で「特定保健用食品」の宣伝、広告が目立つ。トクホのマークが付いた商品を過信して過剰な摂取をする危険がないように、宣伝、広告でも摂取量等についてきちんと説明し、正しく食べるようにと表現するべきではないだろうか。トクホのマークを商品宣伝に使用することに対し、何か規制をする必要があるのではないか。

(熊本県 女性 56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、安全性・有効性の評価を経た上で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。

特定保健用食品については、一日当たりの摂取目安量、摂取をする上での注意事項、バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言(「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」)等の表示を義務づけているところであり、また、「保健機能食品制度の見直しに伴う特定保健用食品の審査等取扱い及び指導要領の改正について」(平成17年2月1日付け医薬食品局食品安全部長通知)により、商品の保健の用途に係る表示及び広告について、全体として許可等を受けた表示範囲内とすることとし、虚偽又は誇大な記載をすることがないようにするよう指導しているところです。

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。

たんぱく質の適量摂取について(メタボリック予防として)

日本で昔から食べられてきた米、野菜中心の食生活に変えれば、太りにくい体質に変化していくのではないか。忙しいからといって、惣菜や冷凍食品など加工食品に頼るのではなく、旬のものを利用した手作りの食事や適量のたんぱく質を摂取することでメタボリックをはじめとした現代病も減るのではないか。

(愛知県 女性 34歳 食品関係業務経験者)

給食アレルギーについて

新聞の報道によると、小中学校の給食が原因の食物アレルギー事故が年300件以上起きていることが初の全国調査により明らかになった、とのことだ。時には命に関わることなので、調理現場での危険性の認識が重要である。

(静岡県 女性 63歳 その他消費者一般)

< 情報提供 >

農業等のポジティブリスト制度をテーマとした生産から消費過程までの意見交換会

食の安全・安心に関する正しい知識・情報を広く県民に提供するとともに、消費者から行政相互間意見交換を行うことを目的とした「備中 食と産を結ぶ地域の会」にコーディネーターとして参加した。その内容は、ポジティブリスト制度をメインにしたもので、安全確保対策のあり方について活発な論議がなされた。

(岡山県 男性 50歳 食品関係業務経験者)