

## 食品安全モニターからの報告（平成19年6月分）について

食品安全モニターから6月中に、41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	6件
・ リスクコミュニケーション関係	2件
・ BSE関係	5件
・ 農薬関係	3件
・ 化学物質関係	1件
・ 遺伝子組換え食品等関係	1件
・ 新開発食品等関係	2件
・ 食品衛生管理関係	7件
・ 食品表示関係	8件
・ その他	6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

### 食品安全モニター会議に出席して

食品安全モニター会議に出席した。今年の食品安全モニター会議は、質疑応答の時間が多くとられ、モニターの取組事例の報告があり、よかったと思う。こういう対話が一歩リスクコミュニケーションの拡大へつながるのではないかと思った。

(香川県 女性 42歳 その他消費者一般)

### モニター会議のあり方と運営について

食品安全モニター会議に参加しました。会議の趣旨・目的を明確にし、参加者が漫然とではなく、目的を持って参加できるようにすることが大切だと感じました。そのためには、対象地域を狭め、20名程度までの参加者とし、全員が発言しやすい環境を整えることがモニター制度の有効性につながると思います。

(福岡県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

### 食品安全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、食品安全委員会から業務の説明とリスク評価の実際について講義をいただきました。モニター会議においては、モニターの発言方法に工夫をしていただいて、短い時間を有効に活用していただくよう、希望します。

(愛媛県 女性 56歳 その他消費者一般)

### 食品安全モニター会議に出席して

平成19年度の食品安全モニター会議に出席しましたが、事務局とモニターの意見交換会だけでなく、モニター同士の意見交換の場がほしいと思いました。検討をお願いします。

(静岡県 男性 69歳 医療・教育職経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニター会議の運営やあり方等について御意見ありがとうございます。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。

なお、平成19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、メチル水銀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。

また、新たな内容として、平成18年度から継続して活動していただいている数名のモニターの方から、食の安全の確保に向けた地域における取組について発表していただきました。

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の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お願いしているところで

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-dai200/index.html>

### **ホームページでの相談受付（メール窓口）について**

食品安全委員会のホームページの「食の安全ダイアル」の「相談受付（メール窓口）」を開いてみると、「食品安全委員会の活動についての意見と感想・・・」とあります。明確に「相談・質問」を受け付けるとすべきと思います。

（福岡県 男性 57歳 食品関係業務経験者）

### **【食品安全委員会からのコメント】**

このたびは、貴重な御指摘をいただき、ありがとうございます。

食品安全委員会では、みなさまから食品の安全性に関する情報提供、お問い合わせ、御意見等をいただくとともに、食品の安全性に関する知識や御理解を深めていただくため、「食の安全ダイアル」を設置するとともに、メールによる窓口も設置しています。

この設置趣旨と今回いただきました御指摘を踏まえ、ホームページの記載を改めました。

なお、食の安全ダイアルにお寄せいただいた主な質問については、Q&Aの形でホームページに掲載し、また随時更新して、みなさまへの情報提供にも役立てております。

## 食の安全ダイヤル(メール窓口)

食品の安全性に関する情報提供、お問い合わせ、ご意見等がありましたら、下記の事項に記載の上、[送信]ボタンをクリックして下さい。また、記載した内容を修正する時は、[クリア]ボタンをクリックして下さい。いただいたご意見等については、分類、整理した上で取りまとめ、ホームページ等において適宜情報提供をしていく予定です。

## [注意事項]

- ・ 文字化けを防ぐため、半角カタカナ、丸数字、特殊文字は使用しないで下さい。
- ・ 国民各層のご意見・ご感想等を的確に把握し、当委員会の今後の活動に役立てるため、FAX番号以外の項目を必ずご記入いただいております。
- ・ 氏名、電話番号、FAX番号やメールアドレスについては、頂いたご意見・ご感想の趣旨が不明な場合などに問い合わせをさせていただくためにご記入いただくものです。ご記入いただいた個人情報は他の用途には使用いたしません。

氏名	<input type="text"/>
住所	<input type="text"/> (都道府県単位で記入して下さい。)
年齢	<input type="text"/> 歳
性別	<input type="radio"/> 男性 <input type="radio"/> 女性
職業	(該当する項目を選択して下さい。) <input type="radio"/> 一般消費者 <input type="radio"/> 食品関連事業者 <input type="radio"/> 研究者 <input type="radio"/> 病院関係者 <input type="radio"/> 学生・教員等学校関係者 <input type="radio"/> 公務員 <input type="radio"/> その他
電話番号	<input type="text"/> 例 000-000-0000(半角英数で入力)
FAX番号	<input type="text"/> 例 000-000-0000(半角英数で入力)
メールアドレス[半角]	<input type="text"/>
標題	<input type="text"/>
内容 (全角1,000文字以内)	<div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>

## 「食品の安全性に関する用語集」での放射線に係る記述について

用語集の放射線に係る記述に適切でないと思われる箇所がある。誤解を生じないような表現に改める必要があるのではないかと。たとえば、「ハザード」の項の解説文にある「放射線」は「放射性物質」のほうが適切であると思われる。新聞等でも表現が曖昧なので、正確に表現してほしい。

(群馬県 男性 64歳 食品関係研究職経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会が作成いたしました「食品の安全性に関する用語集」(改訂版追補、平成18年3月作成)の1-1のハザード(危害要因)の項では、物理的な要因の具体的な例として放射線を上げております。

この用語集は、リスク評価の内容などに関する意見交換会等の際に、消費者をはじめとする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基本的な用語などについて解説した「食品の安全性に関する用語集」を平成16年3月に作成しました。その後、実際に御活用いただいた方などからいただいた御意見や、用語の追加、表現の適正化などの充実を図るために実施した食品安全モニターに対する課題報告(平成16年9月)の結果なども踏まえ、平成17年3月に改訂版を作成し、更に平成18年3月に改訂版追補を作成したところで

す。本用語集は、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、今後も平成19年2月に実施した食品安全モニターに対する課題報告の結果なども踏まえ、必要に応じて見直していきたいと考えております。

## 2. リスクコミュニケーション関係

### BSEとジャガイモの芽

食品安全モニター会議に出席した。委員会の事務局がBSEのリスクを説明されるときに、ジャガイモのソラニンの毒性と比較して説明をされた。リスクについて既知なるものと未知のものとを毒性や確率で比較するのは、余計に不安をあおることにならないだろうか。

(愛媛県 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】

食品安全の分野では、危害要因を取り入れた結果生じる健康への悪影響が起こる可能性とその程度を「リスク」と呼びます。

リスクの程度は、危害要因を口から取り入れた人のうち、どのくらいの人に症状が現れ、その症状がどのようなものかによって決まります。

現在の食品安全行政は食品や食品中の危害要因は完全に排除することはできない、「ゼロリスクはない」という考え方を前提とし、リスク分析の手法により食品の安全性が確保されるようになっていきます。

モニター会議における説明では、既存の食品中にも有害物質が含まれる場合があることを説明するためにジャガイモのソラニンを具体的な例として説明し、リ

スクの程度の方の考え方の具体的な例として BSE の説明させていただき、これら二つを直接比較することは意図しておりませんでした。

食品安全委員会では、リスク分析の考え方について、より多くの皆様方に御理解していただくために、リスク分析の考え方について、わかりやすく解説した DVD ソフトを作成するなどの取組を実施しております。

今回御指摘の御意見も踏まえ、今後とも、誤解を受けることのないよう、わかりやすい情報提供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。

#### **リスクコミュニケーションについて**

モニター会議に参加して、リスクコミュニケーションのあり方について考えました。消費者が科学と価値判断の区別をすることは大事だと思いますが、リスク評価は理解しにくい点があるのが実状です。リスク評価の意味を理解し、それを消費者の目と言葉で伝える人材が必要だと思いました。そして、講義の中で「情報をまず疑ってみましょう」と話されたように、多種多様に飛び込んでくる情報に対して受け身でなく考えて判断することが大切だと思いました。

(広島県 女性 36 歳 その他消費者一般)

### **3 . B S E 関係**

#### **米国産牛肉の輸入緩和について**

米国は、現在実施されている米国産牛肉 20 ヶ月齢以下の輸入制限を緩和するよう要求している。日本政府は毅然とした態度で米国産牛肉のチェックを厳格に行い、安全・安心な牛肉を国民に提供していただきたい。

(群馬県 男性 70 歳 食品関係業務経験者)

#### **米国産牛肉月齢条件の緩和は大丈夫なのか**

BSE と判定された 23 ヶ月と 21 ヶ月の牛の脳を使ったマウス実験で「感染性が確認されない」との報告が出されたが、100% 人体に影響がないとは言い切れないとのことだ。言い切れないのであれば、まだ月齢緩和は早いと思う。慎重な審議検討の程、よろしくお願いします。

(神奈川県 女性 39 歳 食品関係業務経験者)

#### **米国産牛肉 30 ヶ月齢以下の輸入について**

OIE は、米国を BSE 感染リスクが管理されている国に設定し、牛月齢に関係なく輸出を認めることを決めた。vCJD は、BSE 感染牛の肉を食したら必ず感染するわけではなく、牛肉を全く摂取しなくても感染することもある。20 ヶ月齢と 30 ヶ月齢との BSE リスクの差は小さいとみられるので、米国産牛肉の 30 ヶ月齢以下の輸入を前向きに検討すべきだと思う。

(福岡県 男性 77 歳 その他消費者一般)

## 米国における特定危険部位の除去方法の把握について

米国における特定危険部位の除去方法について、日本は正しく認識していないという文章を読んだが、本当か。特定危険部位の除去は必要最低限の条件として考えているが、その除去方法が確認されていないのであれば、意味がないのではないか。

(大阪府 女性 28歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

米国産牛肉等の輸入条件は、日米両国政府のリスク管理機関における協議に基づいたリスク管理措置について、平成 17 年 12 月 8 日に厚生労働省及び農林水産省に通知した、「現在の米国の国内規制及び日本向け輸出プログラムにより管理された米国から輸入される牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合と、我が国でとさつ解体して流通している牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合の牛海綿状脳症（BSE）に関するリスクの同等性に係る食品健康影響評価」の結果を踏まえ、正式に合意されたものです。

輸入条件の見直しについては、まずは厚生労働省及び農林水産省で検討すべき問題であり、今後、米国側から条件緩和についての働きかけがある場合には、厚生労働省及び農林水産省において適切に対応することになります。

仮に、リスク管理機関から食品安全委員会に対して評価依頼が行われた場合には、国民の健康の保護の観点から、中立公正な立場で、科学的な知見に基づき、調査・審議を行っていきたいと考えております。

### 【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、昨年 11 月～12 月及び本年 5 月に厚生労働省及び農林水産省が実施した米国の対日輸出認定施設等の現地査察等を通じ、米国の対日輸出プログラム（全頭からの特定危険部位の除去等）の遵守について、検証してきたところです。現地査察においては、現場の作業状況についても確認しており、その結果として、対日輸出条件に影響するものはなかったところです。厚生労働省及び農林水産省としては、今後も連携して、輸入時検査の実施や現地査察等を行い、引き続き、米国側の対日輸出プログラムの遵守を検証することとしています。

なお、米国側は、OIE（国際獣疫事務局）による BSE ステータス認定を踏まえ、対日輸出条件における月齢条件の撤廃を要請してきていますが、厚生労働省及び農林水産省は、国民の食の安全と消費者の信頼確保を大前提に、科学的知見に基づき対応することが重要と考えており、適切に対応していくこととしています。現在の対象月齢などの輸入条件を見直す場合には、改めて食品安全委員会の評価が必要であると考えています。

## **BSE 全頭検査の補助打ち切りについて**

厚生労働省は、期限付きで行ってきた生後 20 ヶ月以下の国産牛の BSE 検査費用の補助を 2008 年 7 月で打ち切る。しかし、牛肉の BSE 問題は十分に不安を解消されるまでには至っていないようである。生産者や消費者に対する不安解消の努力をお願いしたい。

(静岡県 男性 69 歳 医療・教育職経験者)

### **【食品安全委員会からのコメント】**

BSE 検査については、食品安全委員会が、平成 17 年 5 月 6 日に厚生労働省及び農林水産省に通知した、「我が国における牛海綿状脳症 (BSE) 対策の見直しに係る食品健康影響評価」において、BSE 検査対象月齢を全年齢から、21 ヶ月齢以上の牛に変更した場合、食肉の汚染度は、全頭検査した場合と 21 ヶ月齢以上を検査した場合、いずれにおいても、「無視できる」～「非常に低い」と推定され、この結果から、検査対象月齢の変更がもたらすヒトに対するリスクは、非常に低いレベルの増加にとどまるものと判断されました。

これについて食品安全委員会では、審議の段階での国民との意見交換会の開催や、評価書案が取りまとめられた段階での国民からの意見・情報の募集等、リスクコミュニケーションに努めると共に、評価のポイントについて、ホームページ及び季刊誌等を通じて積極的に情報提供をしてまいりました。今後ともコミュニケーション技術の向上や改善を図るなどの工夫を重ねながら、関係者間でのより深い情報の共有と相互理解が図れるよう、リスクコミュニケーションに取り組んでまいります。

### **【厚生労働省からのコメント】**

BSE 全頭検査については、平成 13 年 10 月当時、牛の月齢が必ずしも確認できなかったこと、国内で BSE 感染牛が初めて発見され、国民の間に強い不安があったこと、等の状況を踏まえて開始したものです。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判断すべき問題と考えており、平成 16 年 9 月に食品安全委員会においてとりまとめられた、BSE 国内対策に関する評価・検証に沿って、平成 16 年 10 月 15 日に全頭検査を含む国内対策の見直しについて食品安全委員会に諮問し、平成 17 年 5 月 6 日に食品安全委員会から答申を受けたところです。

厚生労働省としては、検査対象月齢の見直しに当たっては、食品安全委員会の科学的な評価結果を踏まえて対応しているところであり、これまでにリスクコミュニケーション等を通じて国民への説明を行ってきたところですが、今後とも、必要な情報提供を行うなど国民の理解の促進に努めてまいります。



## 4. 農薬関係

### 残留農薬の検査について

残留農薬の検出には数日から数週間も必要だから、生鮮品だと結果が出る前に消費されるケースが多い。どうにかして検出期間を短縮すべきだ。

(神奈川県 女性 39歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

食品中に残留する農薬等の試験法については、国立医薬品食品衛生研究所を中心に自治体、登録検査機関等の協力を得ながら整備をしているところであり、今後も引き続きより迅速かつ効率的な検査技術について開発を進めることとしています

また、検疫所においても、検査員の増員や検査機器の増設、一斉分析法の活用等により、効率化に努めているところです。

なお、違反の蓋然性が高いと判断される食品については、検査命令（輸入の都度、検査を行い、検査結果に問題ないことが確認されなければ輸入できない制度）による検査が実施され、生鮮品であっても検査結果が判明するまで、輸入することはできません。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

### 冷凍の野菜の農薬・添加物について

冷凍用の中国産ピーマンから基準値を超える農薬が検出された。栽培される段階で規定に反した農薬を使用していたとしても全く判断がつかない。また、冷凍の野菜はきれいなものが多く、色、形状等も揃っていて不自然さを感じる。製品化するとき何らかの処理をしているのか、もしくは野菜の状態になる過程で何らかの添加物を注入しているのか、どちらかではないか。

(長野県 女性 46歳 その他消費者一般)

### モニター会議に参加して考えたこと

食品安全モニター会議に参加した。食品安全モニターの調査において「食の安全性から見た不安要因」の第2位に農薬が挙げられたことが紹介されていたが、農薬の安全性確保対策については、消費者を守るために厳しい制度のもと、目こぼれのないような実行を期待する。

(福岡県 女性 71歳 医療・教育職経験者)

## 5 . 化学物質関係

### トランス脂肪酸の安全性についての報道を受けて感じたこと

TV ニュースでトランス脂肪酸の安全性についての報道を聞き、単に「悪い」という情報としてメディアで一人歩きしないように熟考してもらいたいと感じた。食生活全体のバランスを見て食べるのが一番大切なのである。また、今後「トランス脂肪酸ゼロ」というような訴求の商品が出回り、消費者の不安を増大させることになるのではと心配である。

(千葉県 女性 42歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では平成 18 年度に食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査を行い、トランス脂肪酸の含有が予想される食品 386 検体（パン類等の穀類、乳類、マーガリン等の油脂類、菓子類等）を分析した結果から、平均的な日本人のトランス脂肪酸の摂取量は、0.7～1.3g/人/日（摂取エネルギー換算：0.3～0.6%）と推計されました。この推計値は、食事、栄養及び慢性疾患予防に関する WHO/FAO 合同専門家会合の報告書で目標とされている「最大でも 1 日当たりの総エネルギー摂取量の 1%未満」を満たす結果となっています。

脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合は、平均を大きく上回る摂取量となる可能性があるため、注意が必要ですが、日本人の一般的な食生活の中ではトランス脂肪酸の摂取量は少ないと考えられます。

また、含有量の記載等の規制に関することは、リスク管理機関により判断され、必要に応じてリスク管理機関から食品安全委員会へ意見が求められることとなります。

現在、食品安全委員会では、食品中に含まれるトランス脂肪酸について、ファクトシートを作成し、その基本的な科学的知見を取りまとめて公表していますので、参考としてください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/54kai-factsheets-trans.pdf>

### 【厚生労働省からのコメント】

脂肪は三大栄養素の中で単位当たり最も大きなエネルギー供給源で、脂溶性ビタミンの溶媒になる大切な栄養素であります。脂肪の中にはいろんな脂肪酸が含まれていますが、おっしゃるとおり、トランス脂肪酸や飽和脂肪酸の含有量等にこだわるのではなく、日本の「食生活指針」で謳っているように、脂肪全体量のとりすぎに注意し、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとることが大切です。

## 6 . 遺伝子組換え食品等関係

### バイオエタノールと遺伝子組換え作物について

昨今のエネルギー事情により、アメリカを中心として農産物を利用したバイオエタノールの製造が活発化しています。遺伝子組換え作物は、用途がバイオエタノール向けとなれば規制も緩和されることが想定されますが、その使用においては十分な管理、監視が求められるものと考えます。今後起こりうる事象を検討の上、食用穀物と工業用穀物の管理方法を確立する必要があるのではないのでしょうか。

( 栃木県 男性 44 歳 食品関係業務経験者 )

#### 【農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え技術は、これまでの技術では実現できない、複数の病気に強い作物や、乾燥などの環境ストレスに強い作物、さらには新たな機能性を付加した作物などの開発を可能とする大きな可能性を秘めた新しい技術です。他方、遺伝子組換え農作物に対する国民の皆様の関心が高いのも事実です。そのため、遺伝子組換え作物の開発などの、対応のあり方等については、皆様の理解を得ながら検討することが重要であると考えております。

我が国で遺伝子組換え農作物を栽培・販売するに当たっては、人の健康や生態系への影響等の観点から、安全性確保のための関係法に基づき、科学的評価による審査を受けることが義務付けられています。また、農家が遺伝子組換え農作物を栽培する場合には、生産、流通上の混乱を生じないように、周辺農家等の理解を得ることや交雑防止等の措置を徹底するよう要請してきたところです。

今後とも、科学的な知見の蓄積を図るとともに、消費者・生産者など広く国民の皆様に的確な情報提供を行い、関係者等と十分に意見を交換して皆様の理解を得られるよう努めてまいります。

#### 【環境省からのコメント】

我が国では、生物の多様性の確保を図ることを目的として、遺伝子組換え生物の使用等（栽培、運搬、保管、廃棄等）が「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（以下「カルタヘナ法）」で規制されています。カルタヘナ法の対象となる遺伝子組換え作物を使用等する場合は、用途がバイオエタノールの製造であるかどうかに関わらず、法に基づく手続が必要となります。

## 7. 新開発食品関係

### 「特定保健用食品個別製品ごとの安全性評価等の考え方について」に関して

食品安全委員会がとりまとめた「特定保健用食品個別製品ごとの安全性評価等の考え方」は、時宜を得た、非常に重要な見解である。食品の中で特定の成分、物質が従来のものより過度に多かったり、少なかったりすることは、偏食が起きる可能性が高いと考えなければならない。食物中の特定成分の量の安全性評価は、食生活全体でのバランスの考慮を必要とする。

(神奈川県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

### 「トクホ」制度は廃止すべきではないか

食品安全委員会による特定保健用食品のリスク評価は、効果の程度評価ではなく、安全性のリスクの評価です。少しの効果証明があれば、「トクホ」と認定されるのではないのでしょうか。今の「トクホ」制度は、食品メーカーに思うように使われ、消費者の健康を逆に脅かしているように思います。「トクホ」制度は廃止すべきではないのでしょうか。

(福岡県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

特定保健用食品の安全性につきましては、食品安全基本法に基づく厚生労働省からの評価依頼を受け、食品安全委員会新開発食品専門調査会において、「特定保健用食品の安全性評価に関する基本的考え方」及び「特定保健用食品個別製品ごとの安全性評価等の考え方について」に基づき、評価を行っています。今後とも、これらの考え方に基づいて安全性の評価を行って参りたいと考えております。

なお、当該専門調査会の審議内容については、調査会終了後、議事録を公開しております。

#### 【厚生労働省からのコメント】

特定保健用食品は、個別に国の許可等を受けた上で、特定の保健の用途に適する旨の表示を行うことができる食品の表示の制度です。

特定保健用食品の有効性については、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会で審査を行った上で表示の許可等を行っているものです。また、安全性については、厚生労働省から食品安全委員会に健康影響評価を依頼しています。

## 8. 食品衛生管理関係

### 中国製食品の安全性について

新聞記事を読んで、中国より輸入される食品が怖く感じられました。農薬や食品添加物は大丈夫なのでしょうか。私たちが安心して口にできるよう、行政には今以上に厳しい取締りをしてほしいと感じました。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

### 中国製食品等の安全性や衛生は大丈夫か

中国製食品の安全性や衛生について問題があるとの報道が相次いでいる。中国からの輸入された食品や日用品の安全性や衛生面は大丈夫なのだろうか。行政の見解を聞きたい。

(群馬県 男性 41歳 医療・教育職経験者)

### 中国製食品への厳しい監視と規制及び原産国表示の明確化が必要

最近の中国製品の有害物質混入に関する摘発は、食品に限らず医薬品等の広い範囲に拡大している。今や国際問題にまで発展しつつある「中国製品の問題」に厳しい目を向けながら、事業者に対する法的規制を含め、さらに厳しい監視体制を望みたい。

(北海道 男性 64歳 食品関係業務経験者)

### 中国からの輸入製品の危険性について

中国からの輸入食品から相次いで毒性物質が検出されています。検査で発見されずに私たちが口にしている有害食品も実際には多数あるような気がしてなりません。信頼できるメーカー以外からは輸入できないような仕組みにはならないのでしょうか。

(三重県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

### 輸入食品の検査体制の充実について

食糧自給率の低下に伴い、中国よりの輸入が急増している。検査体制は十分なのか、とりわけ中国からの輸出品は違法なものが各国で報告されている。特にモニタリング検査については、検査の件数から現在の食品衛生監視員の人員では心もとないのではないだろうか。大幅な増加が必要なのではないでしょうか。

(熊本県 男性 69歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

輸入食品の安全性確保については、輸入者が第一義的責任を有していることから、原材料や添加物、製造方法等を確認し、自主検査の実施により安全性確保に努めるよう指導しています。また、厚生労働省においては、輸入食品の安全性の監視のため、輸入時における書類審査、検査命令（輸入の都度、検査を行い、検査結果に問題がないことが確認されなければ輸入できない制度）、モニタリング検査の実施を行っているところです。これらの輸入食品の監視指導を行うため、厚生労働省では全国の検疫所に334名の食品衛生監視員を配置しています。また、検査機器の整備や一斉分析法の活用等により業務の効率化に努めているところです。

残留農薬等に関しては、昨年施行されたポジティブリスト制度（原則、全ての農薬等について、残留基準（一律基準）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売・輸入等を禁止する制度）の導入を踏まえ、海外での農薬等の使用の情報や検出情報も参考に、モニタリング検査項目の拡充を行っており、問題が確認された食品については、検査命令を実施し、輸入の都度検査を実施しています。

また、厚生労働省では従来から、違反が発生した場合には、再発防止の観点から、輸出国政府に対して安全対策を求め、必要に応じて、職員を派遣して現地調査を行うなどの対策をとっているところです。

なお、中国産食品の安全問題については、輸入者に対して、中国において違法に製造されたものではないこと、原材料や検査データ等が我が国の食品衛生法に適合すること等について改めて確認を行うよう指導し、輸入時検査の強化や中国政府に対し事実関係の確認などを行っています。

輸入食品の検疫のしくみや検査体制、モニタリング検査結果や検査命令など、輸入食品監視業務に関することについて、下記ホームページに掲載しています。

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

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

#### **食品の安全性確保と食料確保のバランスについて**

食品の不備（規則違反、基準外、表示不備等）による回収あるいは破棄が多くなっているように感じられる。もちろん、食品の安全を確保するために基準は必要であるし、厳しいに超したことはないと思うが、実際問題、食料自給率が40%という国に住む私たちが今後も厳しい基準を守り続けていけるのかどうか疑問に思う。

（大阪府 女性 39歳 医療・教育職経験者）

#### **食品の無店舗販売について**

店舗を保有しないで食材を各家庭に提供する宅配業者があるが、その配送過程の温度管理等に問題はないのか。生産者と販売者が連携して、生産から販売まで一貫した管理のもとで運営にあたってほしい。

（熊本県 男性 67歳 食品関係業務経験者）

## 9. 食品表示関係

### 冷凍の牛肉コロッケの表示偽装について

北海道産牛肉コロッケが、実は豚ミンチを使用していたとの報道があった。消費者としては、また裏切られたと思っている人も多いのではないか。食品事業者には、もう一度、初心に返ってもらいたいと思っている消費者も多いと思う。

(長崎県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

### 食肉偽装事件について

食肉の原料偽装事件は、消費者が知りうるできない原料の段階での不正事件であり、あまりにもずさんな管理体制と、業者のモラルの低さに驚きます。早急な管理体制の確立と、関係業者への徹底した教育をお願いします。

(静岡県 女性 57歳 その他消費者一般)

### 【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、6月22日から24日まで関係業者に対し、JAS法に基づく立入検査を実施したところであり、検査の結果JAS法違反の事実が確認できれば、指示・公表等の措置を講ずることとしています。

また、当省としては、これまで食品企業・団体を広く会員とする(財)食品産業センター等に対し、関係法令の遵守や倫理の維持等について各企業の取組を強化するよう指導を行ってきたところであり、本年1月にも、「食品企業に対する法令遵守及び社会倫理に適合した行動の徹底について」の通知を発出したところです。今般の事案を受けて、6月28日に食肉流通関係団体に対し「コンプライアンスの徹底について」の指導文書を発出したほか、食肉を原料として使用する企業等の51団体に対し、会員企業におけるコンプライアンスの取組の徹底について要請文書を発出しております。さらに、(社)日本冷凍食品協会及び(株)加ト吉に対して、コンプライアンスの観点から、事実関係の把握及び情報開示の徹底を図るよう要請したところです。いずれにしても、国民の生命・健康に直接かかわる食品を扱う企業においては、コンプライアンス体制を確立し、関係法令等を遵守した行動をとることが極めて重要であり、今後とも事態の推移を見ながら適切に対応してまいりたいと考えております。

### 食品加工・製造工場査察チームの編成について

先日発覚した苫小牧の食肉加工会社の牛肉・豚肉偽装事件で、市民が市販の食品に対し感じる安全・安心度は再び大きく揺らいでいる。各企業のモラルに期待しても同様の事件を事前に防ぐことは難しいと思われる。国の行政機関が「食品加工・製造工場査察チーム」を編成し、国内の食品工場に順次抜き打ち検査を行い、原材料偽装やずさんな衛生管理に対する抑止力とすべきである。

(北海道 男性 38歳 食品関係業務経験者)

### **偽牛ミンチについて**

豚肉を牛肉に混ぜ、販売業者に卸していた業者について大きく取り上げられている。企業利益ばかり考えず、人としてきちんとした対応をとってほしい。また、行政にも厳しい対応を望む。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

### **ミンチ事件について**

ミンチの偽装事件について報道されているが、食品事業者が悪いことをしていないかどうか調べる査察のようなものを国の機関が定期的に行ってはいないのでしょうか。定期的に査察を行えば、このような事件はなくなるのではないのでしょうか。

(神奈川県 女性 39歳 食品関係業務経験者)

### **【農林水産省からのコメント】**

農林水産省は、JAS 法に基づく食品表示の適正化のため、全国の地方農政局、地方農政事務所等に配置された職員により、37,000 軒の小売店舗及び 5,000 軒の中間流通業者（卸売問屋、中卸業者等）に対し、常時、監視・指導を行っております。

なお、今般の「牛ミンチ」事案に関しては、

ミートホープに類似するような事例がないかどうかチェックするため、市場に出回っている牛挽肉を使用して製造した加工食品についての DNA 分析、ミートホープの牛挽肉の販売先に対する追跡調査について、緊急に実施しております。

### **偽ひき肉事件による疑惑と危機感の一日も早い払拭を**

偽牛ひき肉製造事件により、加工食品の食の安全に疑惑と危機感を持った。この事件によって、ひき肉を使った加工食品が適正かどうかの調査が実施されるとのニュースを目にした。一日も早い結果公表と再発の防止を望む。

(高知県 女性 48歳 その他消費者一般)

### **【農林水産省からのコメント】**

今回の事案に関連して、6月26日から、全国で流通している牛挽肉加工品について、独立行政法人農林水産消費安全技術センターにおいて、原材料名に牛肉のみが表示されているハンバーグ、コロッケ等を買って、遺伝子分析を行うことにより牛肉以外の食肉が使用されていないかどうかを確認する緊急調査を実施し、8月上旬を目途にその結果を公表することとしています。

なお、遺伝子分析の結果、原材料に使用している食肉の表示に疑義が生じた場合には、製造段階に遡及して調査を行い、JAS 法違反に当たる事案が確認されれば指示・公表等の措置を講じることとしています。



### **米の偽装表示について**

米の偽装表示を行った事業者があると報道されていた。表示を見て購入する消費者を裏切るような行為であり、腹立たしく思った。行政には厳しい取締りを行ってほしいし、偽装表示をした事業者には厳しい罰を課して欲しい。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

### **【農林水産省からのコメント】**

不適正表示を行った業者に対しては、事実関係を調査した上で、必要に応じて JAS 法に基づく指示を行うとともに、その旨を公表するなど、厳正に対処しているところです。

これは、一般的に、食品が生産されてから消費されるまでの期間が短いなどの事情により、食品表示の適正さを確保するためには、事実関係の公表などにより表示の改善の迅速性が優先されるべきと考えられることによるものです。

違反を行った業者名の公表は、社会的にきわめて厳しいペナルティであり、これを迅速に行うことによる抑止効果は大きいものと考えています。また、指示に従わなかった場合には、命令、さらにその違反には罰則を持って臨むこととなっています。

また、競争上有利となることを目的として、意図的に偽装表示を行った場合などにおいては、JAS 法に基づく指示・公表が行われるのみならず、別途、不正競争防止法による直罰を受ける場合もあります。

直罰：基準を遵守しないものに対して、行政による改善命令などを経ることなく、直ちに罰則をかけること。

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。

### **米の偽装表示に抗議した小売店主に感謝**

米の偽装表示がまた起きた。腹立たしいことである。小売店主の勇氣ある抗議と警察の DNA 鑑定がなかったならば、容易に発覚しなかったであろう。消費者として感謝の気持ちでいっぱいである。今後も情報を把握できるすべての関係諸機関の迅速で適切な対応をお願いしたい。

(兵庫県 女性 70歳 医療・教育職経験者)

## 10. その他

### こんにゃく入りゼリーについて

国民生活センターは、こんにゃく入りゼリーをのどに詰まらせ、窒息死した人の数が1995年以來、計13人に上ると発表した。すでに海外では、販売が禁止されており、国内でもこれ以上、幼児や高齢者が犠牲にならないよう、関係機関の迅速な対応を望みます。

(福岡県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

### こんにゃくゼリー死亡事故について

米国はこんにゃくゼリーを見かけたら報告するよう呼びかけていて、EUでは販売中止になっていると聞いた。日本ではなぜ販売中止にならないのか。他国の対応を見習っての、日本の対応を伺いたい。

(神奈川県 女性 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】

「こんにゃく入りゼリー」を原因とした窒息事故が子どもや高齢者を中心に発生していることから、事故を防止するためには、子どもや高齢者の摂食に関する注意喚起を行うことが重要です。

このため、食品安全委員会としても、委員会ホームページにおいて、「こんにゃく入りゼリー」による死亡事故に関する注意喚起を行っており、今後とも食品の安全、消費者の信頼確保の観点から情報収集を進め、委員会の広報媒体（ホームページ、季刊誌等）を通じ、国民や業界に向けて科学的な知見に基づく情報提供に努めることとしています。

### 【農林水産省からのコメント】

平成7年にこんにゃく入りゼリーで初めて窒息事故が発生して以来、農林水産省としては、関係団体に対して、製品への注意表示の記載、製品設計の変更（かたさをやわらかくする）など事故防止のための指導に努めてきました。

本年3月、4月と2件の死亡事故が発生し、7月に関係業者に対する事故防止のためのより一層の指導について国民生活センターから要望があったことを受け、関係団体を所管する農林水産省としては、改めて事故の再発防止を徹底する観点から、7月5日付けで関係団体に対して、

効果的でわかりやすい注意表示の徹底

こんにゃく入りゼリーの物性（かたさや弾力性）や形状などの改善などについて業界全体として早急に取組を行うよう指導しました。

なお、すでに、関係団体である全国菓子協会及び全国こんにゃく協同組合連合会においては、緊急の対策会議を設置し、対応を検討しているところであると承知しています。

今後とも、事故の再発防止に向けた業界全体の取組の徹底などについて、農林水産省として積極的に指導に当たって参ります。

## 健康食品に対するガンマ線照射の有害性について

健康食品の素材に放射線のガンマ線が照射されていたものがあつたと報道されておりました。ガンマ線照射により、どの程度の有害性が懸念されるのでしょうか。また、照射による健康食品へのメリットはどのようなものであるのでしょうか。ガンマ線照射についての確かな情報を国民にいち早く知らせることが肝要です。

(石川県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

### 【原子力政策担当室からのコメント】

食品への放射線照射（食品照射）については、原子力委員会食品照射専門部会（以下、専門部会という）において、検討が行われ、報告書として取りまとめられていますので、その内容に沿ってご質問に回答いたします。専門部会では、食品照射に関する国内外の動向、有用性、安全性に関する内外の評価の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、昨年9月食品照射専門部会報告書「食品への放射線照射について」をとりまとめました。

ガンマ線照射による有害性については、1980年に、FAO（国連食料農業機関）WHO（世界保健機関）及びIAEA（国際原子力機関）の合同会議は「いかなる種類の食品でも、総平均線量が10kGy(グレイ)\*以下で照射された食品には毒性学的な危険性は全く認められない」と結論しています。比較的高い線量の照射が必要な殺菌による衛生化でも、10kGy以下の照射でその目的を果たすことができます。

食品への放射線照射のメリットは、一般的には、食品の温度をほとんど上昇させずに殺菌・殺虫などが可能ということです。加熱による変質や香気成分の揮散を起こさずに殺菌することが可能ですし、また、化学薬剤処理の問題点である残留といった問題もありません。

このため、世界では52ヶ国及び台湾において、食品への放射線照射が許可されています（2003年現在）。我が国では、食品衛生法に基づき、ジャガイモへの芽止め目的での放射線照射のみが許可されていますが、今後、原子力委員会での検討結果を踏まえ、香辛料といった有用性が認められる食品について、食品安全行政の観点から妥当性を判断するための検討・評価等が行われることが期待されます。

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://www.aec.go.jp/jicst/NC/senmon/syokuhin/index.htm>

\* Gy(グレイ)：放射線の量に関する単位

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。

### **特別栽培農産物における有機肥料使用について**

特別栽培農産物において使用される有機肥料は特に制約がないが、動物への薬剤やホルモン剤使用のケースなどを想定すると、それらの安全性確認や使用ガイドラインの設定が必要ではないか。

(栃木県 男性 44歳 食品関係業務経験者)

### **食品安全GAPの取組について**

農産物生産過程において、GAPという取組が進められていることを新聞によって初めて知りました。農水産物の生産過程のひとつひとつが基準化され、その認証を受けることで、消費者にとっても具体的な判断基準が与えられることを期待しています。一人でも多くの人がこの取組について知り、関心を持ち、選ぶ目を持つことができたらいいなと思います。

(大阪府 女性 39歳 医療・教育職経験者)

### **野菜果汁摂取に関するコマーシャルの件**

生活習慣病予防において「健康日本21」では、成人の1日あたりの野菜摂取の目標値は350g以上としている。最近、これを1本飲めば1日分の野菜が摂れるとばかりの野菜ジュースの宣伝が多くなっているが、野菜離れに拍車をかけているのではないか。

(東京都 女性 57歳 医療・教育職経験者)

## 食品安全モニターからの報告（平成19年7月分）について

食品安全モニターから7月中に、55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	6件
・ リスクコミュニケーション関係	3件
・ BSE関係	1件
・ 農薬関係	2件
・ 食品添加物関係	1件
・ 化学物質関係	2件
・ 微生物・ウイルス関係	2件
・ 遺伝子組換え食品等関係	1件
・ 食品衛生管理関係	9件
・ 食品表示関係	22件
・ その他	6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

### 食品安全モニター活動の意義について

食品安全モニター会議に参加した。モニターから地域での活動について報告があり、モニターの生の声を直接聞くことができとても参考になった。是非、次回も発表の場を設けてほしい。モニターへの活動要請は多岐にわたるが、食品安全への取組にやりがいを感じている。

(福岡県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

### 食品安全モニター会議に参加して

食品安全モニター会議に参加しました。今回の食品安全モニター会議から、新たに活動報告の時間がとられました。今回の報告もひとつのリスクコミュニケーションと考えると新しい第一歩を踏み出したのだなと感じました。せっかく参加したのだから、意見でも質問でも積極的に発言していきたいと思いました。

(大阪府 女性 34歳 食品関係業務経験者)

### モニター会議に出席して

初めてモニター会議に出席しましたが、具体的な話し合いがないまま、ごく一部の方々の発言に終始し、何の目的で集まったのかよく分かりませんでした。今後は、例えば、少人数の分科会のような形で意見をまとめるなり、何年かモニターをされている方への質問ができるようにする等を提案します。

(宮城県 男性 51歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニター会議の運営やあり方等について御意見ありがとうございます。

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。

なお、平成19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、メチル水銀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。

また、新たな内容として、平成18年度から継続して活動していただいている数名のモニターの方から、食の安全の確保に向けた地域における取組について発表していただきました。

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の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お願いしているところです。

## 食の安全性に関する地域指導者育成講座について

リスクコミュニケーションの一環として、食品の安全性に関する地域指導者育成講座が始まっています。目的・対象・講座内容等、もう少し詳しく知りたいと思います。今後の指導者育成講座にとっても興味があり、期待もしています。

(愛知県 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】

本講座は、地域におけるリスクコミュニケーションを積極的に推進するため、食品のリスク分析の考え方や食品安全委員会の活動等を自ら理解し、分かりやすく説明できる人材を育成することを目的に、食品安全委員会が平成18年度から開催している事業です。

行政、消費者団体、事業者などのうち、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についての理解を深めていただき、コミュニケーション能力を高めていただく内容としています。

具体的には、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について講義を行った後、グループに分かれてコミュニケーション能力を高め、地域での活動につながる演習を行います。

本講座に御参加いただいた皆様には、本講座で得た知識・経験を踏まえ、主体的な活動を通じて地域におけるリスクコミュニケーションの指導者として、情報・理解の裾野を広げていただけることを期待しています。

今年度は、自治体等と協力して、全国11カ所(神奈川県、石川県、愛知県、滋賀県、兵庫県、和歌山県、鳥取県、岡山県、山口県、香川県、福岡県)で、各回50名から100名程度の規模で実施する予定です\*。

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のでご参照下さい。

[http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)

\* 鳥取県については、8月31日に実施済

## 季刊誌「食品安全」から得た大きな情報

「食品安全」vol.12の「家庭料理での食中毒防止のために～電子レンジ調理の注意点」を読み、家電を過信していたことに気づかされた。電子レンジには加熱ムラがあるため、殺菌効果は不十分であるということである。このように、理解しているつもりで誤りに気付いていないような身近な食中毒の危険などの継続的な情報提供をお願いする。また、HP以外からの季刊誌の入手方法を教えてほしい。

(沖縄県 女性 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、国民の皆様にも個々の食品の持つ性質や安全性について理解を深めていただくため、ホームページやメールマガジンの通信媒体や、季刊誌、パンフレット等の刊行物をとおり、幅広く適切な情報の発信に努めており、今後も科学的知見に基づいた最新の情報提供を発信してまいります。

また、季刊誌は、食品安全委員会のホームページに掲載しており、御自由にダウンロードいただけますが、ホームページからのダウンロードによる入手が困難な場合は、「食の安全ダイヤル」(03-5251-9220・9221)までお問い合わせいただければ、可能な限り御要望にお応えしたいと考えております。

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

### **DVDの著作権について**

食品安全委員会が配布しているDVDは、内容としてはおもしろいが、著作権保護がうたっており、公開上映が禁止されている。著作権保護のままだと、DVD作成の趣旨に反するのではないかと。著作権解除を願いたい。

(愛知県 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】**

食品安全委員会が制作したDVDソフト(気になるメチル水銀、気になる農薬、遺伝子組換え食品って何だろう?)につきましては、「このビデオプログラムは、個人が家庭内で視聴することを目的に販売が許諾されており、そのすべての権利は著作権者に留保されています。無断でこれを複製すること、公衆送信(有線・無線の放送を含む)公開上映、レンタル等に使用することは法律で禁じられています。」としており、この著作権は内閣府食品安全委員会事務局に属します。

本ソフトは、食品安全委員会がリスク評価の内容を分かりやすく説明し、国民の皆様幅広く知っていただくことを目的に制作したものですので、食品安全モニターの皆様方が、営利目的ではなく、各種会合や学校等において食品安全の啓発のため使用されることを妨げるものではありません。

今後とも、是非、DVDソフトを御活用いただき、リスクコミュニケーションの推進に御協力いただけると幸いです。

## **2. リスクコミュニケーション関係**

### **「食に関わる健康影響報道」の科学的根拠の評価の必要性**

食品の健康への影響を伝える番組、記事、広告があふれ、消費者の選択行動に大きく影響している。食品安全委員会は、それらの情報の科学的根拠を発信者に求め、その提出されたデータ及び報道内容との関連を評価し、提出の有無を含めその結果を公開する仕組みが必要なのではないか。

(神奈川県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

### **【食品安全委員会からのコメント】**

食品安全委員会のホームページでは、トップページの「トピックス」の項目に最近の「健康被害事例」を掲示し、同様の事件が起きないように周知を続けるとともに、「健康被害情報」について、正確でわかりやすい情報の提供に努めております。



また、食品の安全性に関する情報が広く国民の皆様にも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。

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。

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。

#### **国・県・市町村の食品安全行政について**

食品の安全に関して、どの情報が正しいのか不安になる状況があります。私たちが自ら学習することは必要ですが、国や県、市町村が、連携・役割分担を行い、わかりやすい情報を提供することが大切だと思います。

(三重県 女性 35歳 その他消費者一般)

#### **「食の安心」を肌で感じ取ることができる企業見学のすすめ**

食品の安全・安心に関わる部分で実際に取り組んでいる企業の見学会は、安全・安心の実践的現場や企業姿勢を知るきっかけになる。同時により一層「安全」というものに対して理解が深まる。そのような場の提供を行政サイドでできればよいが、NPO法人や団体等に委嘱して積極的に行うという方法もある。

(宮城県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

### **3. BSE関係**

#### **BSE関連の牛肉販売について**

米国産牛肉が販売されていることについて、国民は不信感を持ったままだ。今後の販売については、月齢やBSE検査等、BSE関連についての表示を義務化すべきである。安全な牛肉を消費者に提供するとともに、消費者への判断材料が必要だ。

(愛媛県 男性 69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】**

BSE対策については、科学的合理性を基本として判断すべき問題と考えています。

厚生労働省及び農林水産省としては、今後とも、食品安全委員会の答申を踏まえ、リスク管理機関として適切に対応し、消費者の信頼確保に努めてまいります。

## 4. 農薬関係

### 農薬類の分析方法について

ポジティブリストが施行され、検査件数は増大している。食品中に残留する農薬類を効率的に分析する一斉分析法の開発をさらに進めるとともに、現場での簡易かつ経済的なスクリーニング法の開発を是非、優先してほしい。さらに、One Stop Testing(一つの試験所で得られたデータが、世界中で受け入れられること)の制度を創設して、その普及を推進されたい。

(愛知県 男性 62歳 その他消費者一般)

### 【厚生労働省からのコメント】

食品中に残留する農薬等の試験法については、国立医薬品食品衛生研究所を中心に農林水産省の関係機関、地方公共団体の衛生研究所、登録検査機関等の協力を得ながら一斉分析法を主体として整備を進めているところであり、今後も引き続きより迅速かつ効率的な検査技術についても開発を進めることとしています。

また、農薬等の検査は、一定の検査技術を要すること、検査結果の信頼性が確保されている必要があること、検体採取の方法等が検査結果に影響を与える場合があることから、検査命令(輸入者に対し、輸入の都度全ロット検査を命じ、結果が判明し適法であることが確認されなければ輸入できない制度)については、輸入時に登録検査機関の検査を受けることとしています。

### 【農林水産省からのコメント】

農薬については、残留農薬基準を超過しないことを確実にするために使用基準が設定されていますので、使用基準にしたがって適切に農薬を使用することが重要です。

農林水産省としては、生産現場において、農薬が適正に使用されるよう指導する一方、万一、分析検査により残留基準を超過した場合においても、原因の究明、問題となるロットの特定が可能となるよう、産地、生産者に対し、農薬使用状況の記帳を推進しているところです。

なお、食品衛生法に基づくポジティブリスト制度は、残留農薬分析を義務付ける制度ではありません。また、分析だけで残留農薬基準を超えていないことを証明することは多額の費用がかかり、経済的にも現実的な対応ではないことから、このような取組が重要であることを御理解願います。

このほか、以下の意見があり、これについても、関係行政機関にも回付しております。

### 特別栽培農産物について

特別栽培農産物は、化学肥料・化学農薬を半分以上減らして栽培されたものであることを知った。特別栽培農産物について知っている人が少ないので宣伝等をして、もっと多くの人に知ってほしいと思う。

(神奈川県 女性 59歳 その他消費者一般)

## 5．食品添加物関係

### 果物に使用する防カビ剤について 厚

輸入品のグレープフルーツ、オレンジ等の果物には、防かび剤が使用されていることが多い。これらの果物に使用する防かび剤の規制を検討して消費者が安全な食生活を送れるように配慮してほしいです。

(長野県 女性 46歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

防かび剤などの食品添加物は、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食品添加物以外は、天然香料等を除き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。

## 6．化学物質関係

### トランス脂肪酸のヒトへの影響について

トランス脂肪酸のファクトシートの中では、トランス脂肪酸のヒトへの影響に関する用量反応関係があまり明確に記載されていません。科学的に議論するためにも、どのぐらいの用量になると危険なのかを明記していただけないでしょうか。

(群馬県 男性 64歳 食品関係研究職経験者)

### トランス脂肪酸のファクトシートについて

食品安全委員会作成のファクトシートによると、トランス脂肪酸の摂取量は、生産量からの推定値と積み上げ方式の計算値では大差がある。生産量が全て食品として摂取されているならば、積み上げ方式の基礎となった調査対象食品以外の食品にトランス脂肪酸を高く含有した食品が存在するということになるのではないかと心配である。

(神奈川県 男性 68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、食品中に含まれるトランス脂肪酸について、ファクトシートを作成し、その基本的な科学的知見を取りまとめて公表しています。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/54kai-factsheets-trans.pdf>

トランス脂肪酸の作用としては、悪玉コレステロールといわれている LDL コレステロールを増加させ、善玉コレステロールといわれている HDL コレステロールを減少させる働きがあるといわれています。また、多量に摂取を続けた場合には、動脈硬化などによる虚血性心疾患のリスクを高めるとの報告もあります。

2003年の食事、栄養及び慢性疾患予防に関するWHO/FAO合同専門家会合の報告書では、一日の総エネルギー摂取量に対する総脂肪・飽和脂肪酸・一価不飽和脂肪酸・多価不飽和脂肪酸等からの摂取エネルギーの比率の目標が設定されています。その中で、トランス脂肪酸については、心血管系を健康に保つため、食事からの摂取を極めて低く抑えるべきであり、実際にはトランス脂肪酸の摂取量は、最大でも一日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満とするよう記載されています。

摂取量の推定については、食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査報告書の中で、「脂質が肉類，乳類，魚介類など様々な形で供給されているにも関わらず、0.654という一律の損耗率的な数値を水素添加油脂の供給量にかけることは、場合によっては大きな誤差を生じる可能性を内包していると考えられます。例えば、外食で使用される水素添加油脂がフライ用に使用される場合、フライによる揚げ物への移行量と油が古くなり廃棄される油の比率も0.654を適用することになり、このような損耗率的なデータを使って摂取量を推計することは過大に見積もられる可能性があるため、これが適切かの判断は難しいです。一方、各食品群の摂取量から積上げる方式では、対象とすべき食品が積上げから漏れる危険性が伴うため、過少の数値を与える危険性があるものと考えられます。

詳しくは下記ホームページを御覧下さい。

<http://www.fsc.go.jp/senmon/kagakubusshitu/k-dai4/kagaku4-toujitusiryoku.pdf>

なお、現在、農林水産省において、トータルダイエツトスタディーの調査事業を実施しており、この調査結果を踏まえた上で、積み上げ方式の基礎となった調査対象食品以外の食品等の調査も検討していきたいと考えています。

いずれにいたしましても、脂肪は三大栄養素の中で単位当たり最も大きなエネルギー供給源で、脂溶性ビタミンの溶媒になる大切な栄養素であります。トランス脂肪酸や飽和脂肪酸の含有量等にこだわるのではなく、日本の「食生活指針」で謳っているように、脂肪全体量のとりにすぎに注意し、動物、植物及び魚由来の脂肪をバランスよくとることが大切です。

## 7. 微生物・ウイルス関係

### カンピロバクター菌に対するリスクの評価について

食品安全委員会は、健康被害が多発しているカンピロバクター食中毒に対するリスクの評価を行い、生産から消費までの工程のどの部分のリスクが高いのか、またリスクを低減できる箇所を明らかにして、リスク管理を行う農林水産省や厚生労働省に勧告してください。

(福岡県 男性 63歳 食品関係業務経験者)

### 微生物のリスク評価について

「食中毒原因微生物のリスク評価案件の選定に関する意見交換会」に参加しました。食品安全委員会が自ら評価するものとして、食品と微生物の関係を調査され、評価が必要と判断された過程が良く理解できる内容でした。身近なテーマですので、評価が終了したものは地域で学習する場合に活用させていただきたいと思います。

(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】

食品安全委員会では、健康への悪影響の発生状況や症状の重篤さ及び評価に必要な科学的知見の蓄積程度等による実行可能性を勘案し、鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリについて、自らの判断により食品健康影響評価を進めることを決定しました。

当該食品健康影響評価においては、評価指針(案)に沿って、現在のリスクの推定や、食品製造工程などの各種要因がリスクに及ぼす影響の比較等を示していくこととしております。

当該評価結果については、農林水産省や厚生労働省に通知することとしており、当該リスク管理機関においては、当該評価結果を踏まえて、必要な管理措置が検討されるものと考えております。

また、食品健康影響評価の実施及び評価結果の公表に当たっては、引き続き、適切なリスクコミュニケーションに努めていきたいと考えています。

なお、合同専門調査会での審議状況や配布資料等については、食品安全委員会のホームページに掲載しておりますので、御活用ください。

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

## 8 . 遺伝子組換え食品等関係

### 遺伝子組換え食品について思うこと

赤や黄色のパプリカ、糖度の高いイチゴ、ウイルスフリー（病気にかかっていない）苗等を店頭で見かけますが、品種改良という名目のもとで、こっそりと遺伝子組換えがなされているのではないのでしょうか。

（和歌山県 女性 52歳 その他消費者一般）

#### 【農林水産省からのコメント】

現在私たちが食べているバラエティに富んでおいしく栄養のある農作物は、野生の植物から品種改良（植物どうしのかげ合わせ）を重ねた、人間の努力と知恵の賜物です。年間を通して様々なものが食べられる私たちの生活に、品種改良はなくてはならないものと言えます。

最近では品種改良の一つの手段として遺伝子組換え技術が注目されています。遺伝子組換え技術による品種改良とは、目的とする形や性質に関わる遺伝子を、改良したい農作物の細胞に組み込むことによって、病気に強い、乾燥などの環境ストレスに強いなどの性質を持たせることのできる技術です。

一方で、遺伝子組換え技術は新しい技術であることから、人の健康や生態系への影響等の安全性について、国際ルールに従って科学的知見に基づく評価を行い、安全が確認された農作物だけが商品化され、販売される仕組みとなっています。

## 9 . 食品衛生管理関係

### 中国産の輸入食品の安全性について

中国産の輸入食品の安全性について不安を感じます。中国産の輸入食品の検査体制強化とともに、輸入元による契約農家への教育や指導、また加工食品や外食の際にも原材料の産地がどこかなど、様々な情報の提供を求めます。

（大阪府 女性 29歳 その他消費者一般）

### リスクの高い中国産食品について

中国産食品のリスクが高いと情報が流れています。メディアでも取り上げられていますが、どのような項目を輸入時にチェックしているかについて、メディアを通じて明示してはいかがでしょうか。

（高知県 女性 49歳 医療・教育職経験者）

#### 【厚生労働省からのコメント】

中国産食品を含め、輸入食品の監視・指導に当たっては、統計学的に一定の信頼度で法違反を発見することが可能な検査数を基本に、食品毎に違反率や輸入量を考慮して策定した年間計画及び海外情報等に基づきモニタリング検査を実施しています。モニタリング検査での違反又は海外情報等に基づく健康に及ぼす影響の程度などを踏まえ、検査命令（輸入者に対し、輸入の都度全ロット検査を命じ、結果が判明し適法であることが確認されなければ輸入できない制度）の措置を講じており、食品衛生法に違反する食品は廃棄等の措置をとり輸入を防止しています。中国産食品については、8月14日現在、59品目が検査命令の対象となっております。

り、全ロット検査を実施し、規制を強化しています。

また、輸入者による確認として、中国産食品の安全性問題を踏まえ、中国において違法に製造されたものではないこと、原材料や検査データ等が我が国の食品衛生法に適合すること等について改めて確認を行うよう指導しています。

さらに、厚生労働省では、違反食品の輸入を未然に防止する観点から、輸出国政府に対して我が国の規制の周知や、検査方法などの情報提供を行うとともに、違反が発生した場合には、再発防止の観点から、輸出国政府に対して安全対策を求め、必要に応じて職員を派遣して現地調査を行うなどの対策をとっているところです。

また、検疫所における検査体制の強化として、検査員の増員、検査設備の増設、検査の一部の外部委託などを行っています。

今般、中国産食品に対する消費者の不安が高まっている状況に鑑み、7月20日には「輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議」が開催されました。この会議を受けて、7月30日より、全国13ヶ所で食品の輸入者に対し「輸入食品の安全性確保に関する輸入者説明会」を開催しました。さらに8月6日には、北京において「中国政府との専門家同士による意見交換」が開催され、中国における輸出食品の安全性確保体制について、両国の専門家による緊密な意見交換を行ったところです。

なお、輸入食品の検疫のしくみや検査体制、モニタリング検査の項目や結果、検査命令や違反事例についてなど、輸入食品監視業務に関する情報については、従来よりホームページに掲載し、情報提供しています。

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

### **抗菌加工の生活用品の安全性について**

季刊誌「食品安全」を読んで、食品安全委員会で飲料水や容器のリスク評価も行っていることを知りました。まな板や包丁など、食品にふれることの多い生活用品に使われている抗菌剤についても、調査をしていただきたいと思います。

(愛媛県 女性 56歳 その他消費者一般)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

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。

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。

### **病院のフロア内の飲料店経営の安全管理について**

病院のフロアに、囲いのない飲食店が営業されていることがある。食品衛生及び保健衛生の観点から、不特定多数の人たちが出入りする病院フロアでのこのような飲食店の食品の安全管理について疑問を感じる。

(東京都 女性 53歳 医療・教育職経験者)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

飲食店営業の施設については、食品衛生法に基づき都道府県等が条例で、必要に応じた施設の区画などの施設基準を定めており、営業施設はこれらの基準に適合しなければなりません。また、都道府県等の保健所の食品衛生監視員が飲食店等の食品関係営業施設や食品の衛生に関する監視指導を行っていますので、御指摘のような飲食店において、施設や食品の衛生に御懸念の点がありましたら、お近くの保健所に御相談ください。

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。

### **中国産の輸入食品について**

工場からの有毒物質による土壌汚染、水質汚染や高濃度農薬によって、中国産食品の有害性が問題になっており、一昔前の日本のようです。長い目で見ても、日本だけでなく中国も原点に戻り、有機農法や環境を見直す時だと思われれます。

(兵庫県 女性 37歳 その他消費者一般)

### **店内で加工される食品の安全性について**

スーパーなどの店内で加工される食品に不安を感じます。スーパーが多く出店し、経費を削減するために店内加工が増えているのではないかと思います。二次汚染対策や消費期限データなどの管理ができるような法律や衛生的な指導が適切に実施されるように希望します。

(大阪府 女性 34歳 食品関係業務経験者)

### **輸入マンゴーの安全性について**

空前のマンゴーブームで、国産高級マンゴーの人気のひととき目立ち、価格が高くなってきている。一方、輸入マンゴーは安価で手軽だが、農薬の残存の問題等、安全性について疑問が残る。日本への輸出用として生産されるマンゴーは、日本の基準を十分知っていただいた上で生産管理していただきたい。そうすれば、輸入マンゴーを安心して食べる人が増えるのではないかと。

(三重県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

### **カビの生えた食品を販売する店への行政指導について**

カビの生えた食品を購入し食べてしまうという経験をした。行政は、食品衛生法に違反する行為を販売店が行わないよう、指導・監督を徹底すべきである。

(愛媛県 女性 56歳 その他消費者一般)



## 肉加工の処理方法に対する疑問

偽装ミンチ肉事件が問題になったが、偽装表示しにくくすることはもちろんですが、食の安全面で言うと、雨水による解凍処理など、業者がコストダウンをはかるために食品加工の過程で日常的にとられている処理方法のほうがより問題ではないでしょうか。加工食品の安全に対する再検証をお願いします。

(愛媛県 女性 57歳 食品関係研究職経験者)

## 10. 食品表示関係

### 食品偽装事件を教訓にした行政・企業・消費者のそれぞれの役割

牛肉偽装事件から行政・企業・消費者はそれぞれに果たす役割があると改めて考える。消費者は安いものを求めすぎるあまり、それをかなえるべく企業側の偽装表示を招く可能性があるということも考えた上で適切な消費行動を取らなければならない。企業側には「安全安心を食卓に」の考えのもと、消費者を裏切らない良心的でまじめな態度で生産活動をお願いしたい。行政には、関係機関との連携を強化し、企業の監視および指導を行い、偽装根絶と消費者からの信頼回復に尽力しなければならない。

(宮城県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

### 牛ミンチ肉偽装事件について

北海道苫小牧市の食肉加工卸会社で牛ミンチ肉の偽装事件が発生した。この事件では、内部告発があったにもかかわらず、その告発が十分生かされず、行政に対する消費者の信頼をも裏切ってしまう結果となった。行政のしっかりした対応をお願いしたい。

(静岡県 男性 69歳 医療・教育職経験者)

### 北海道の食肉加工販売業社の偽装に関する公的機関の対応について

最近連日のように報道されている北海道の食肉加工販売業者の偽装を始め、多くの違反事項について、公的機関の対応のまずさが露呈している。責任について真摯に受け止め、再発を防いでほしいと思います。

(愛知県 女性 41歳 その他消費者一般)

### 牛ミンチ偽装問題について

またもや一般消費者を裏切る事件が起きた。今回は、農水省でその情報提供が1年以上も放置され、信頼を低下させた。今後は国と都道府県が定期的に意見交換し、改善策に取り組むということなので、一般消費者の1日も早い信頼獲得を望む。

(北海道 男性 66歳 食品関係業務経験者)

### 【農林水産省からのコメント】

今般の「牛ミンチ」事案については、行政上の不手際があり、消費者の信頼を損ねたことを率直に反省し、今後、消費者の立場を最優先とした取組を真摯に進めることによって、消費者の信頼回復に努めてまいりたいと考えています。

### **「安全保証」のために表示は大切**

食肉加工販売会社の偽装事件での消費者への裏切りや行政の監視能力の低さに腹立さを感じる。今後、行政の監視機能を発揮し、もう二度とこのようなことのないようにしてほしい。

(鳥取県 女性 50歳 食品関係業務経験者)

### **食品の偽装表示への罰則強化を**

食品の偽装表示問題が続発しているが、単なる詐欺的行為ではなく、国民の生命を脅かす不法行為といってもよい。防止策として、業務停止命令や業務改善命令などの罰則の強化が必要なのではないか。

(京都府 女性 35歳 食品関係業務経験者)

### **牛肉の偽装防止について**

牛肉偽装の事件は加工食品業界、取り扱い業者、消費者それぞれに大きな衝撃を与えた。今日まで事件が発覚しなかったことも不思議であるが、食品業界の中でも特異な生産・加工・流通がこの騒動の中身ではないか。それに加え、検査体制の不備を今回の教訓にしたい。

(熊本県 男性 69歳 食品関係業務経験者)

### **食肉偽装事件について**

北海道の食肉加工会社が、長年にわたり牛肉に豚肉等を混入させ、消費者及び物流業者を騙した事件があったが、今後この種の事件の再発防止について、関係省庁の厳格な立ち入り検査と適時的確な指導を徹底していただきたい。

(群馬県 男性 71歳 医療・教育職経験者)

### **あまりにもひどすぎる肉の偽装加工**

北海道の会社で肉の偽装加工事件が起こったが、「だまされた」というだけの話ではなく、食品アレルギーの方にとっては、重大な問題である。今回、命に関わるケースが出ていないのが不幸中の幸いである。利潤追求にのみ固執しないよう、チェック体制の強化を望む。

(高知県 女性 49歳 医療・教育職経験者)

### **食肉加工販売会社の偽装事件について**

6月に発覚した食肉加工販売会社の食肉偽装事件により、業者やメーカーへの不信任が生まれました。農林水産省は牛肉の加工品を対象に全国で緊急調査を実施することですが、加工品だけでなく、食品分野全体で調査を実施していただきたいと思えます。

(大阪府 女性 29歳 その他消費者一般)

### **JASマークの信頼性確保について**

運転免許証の更新制度のように、JASマークについても有効期限を定め、定期的に更新する制度が必要なのではないか。また、国家資格を与えられた者が、現場への抜き打ち査察等を実施できるようなシステムを構築し、食品の安全確保を図る必要があ

と思う。

(香川県 女性 61歳 食品関係業務経験者)

### 消費者は食の安全・安心を何に求めようか

消費者は健康に生活することを期待し、食品の選択に当たり、食品表示を食の安全のよりどころにしている。21世紀の食品事業者らしい良心を期待する。行政は生産者・消費者のために、どう対応せねばならないかについて先手を取るべきだと思う。

(福岡県 女性 71歳 医療・教育職経験者)

#### 【農林水産省からのコメント】

食品の表示は、消費者が商品を選択する際の重要な情報であり、表示の偽装など不適正な表示は、消費者の信頼を損なうものです。

農林水産省は、JAS法に基づく食品表示の適正化のため、全国の地方農政局、地方農政事務所等に配置された職員により、37,000軒の小売店舗および5,000軒の中間流通業者(卸問屋、中卸業者等)に対し、常時、監視・指導を行っております。

特に消費者の関心の高い品目については、仕入れ伝票などにより表示の根拠を確認し、また、必要に応じ、納入業者へ遡及について調査を行うなど、徹底した調査を実施しております。

こうした調査の結果、原産地などに不適正表示が確認された場合には、JAS法に基づき、是正の指示を行うとともに、事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いく考えです。

### 食品業界の基本的構造改革が必要と考える

牛肉偽装事件だけでなく、マグロすきみの賞味期限切れの事件等が次々に勃発している。食品業界は、他の業界と比較し構造的な面で遅れがみられ、表面的な措置に終始し続けていると思う。真の食品安全に向けて積極的な改善に着手することが急務と考える。

(北海道 男性 64歳 食品関係業務経験者)

#### 【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、6月22日から24日まで関係業者に対し、JAS法に基づく立入検査を実施したところであり、検査の結果JAS法違反の事実が確認できれば、指示・公表等の措置を講じることとしています。

また、当省としては、これまで食品企業・団体を広く会員とする(財)食品産業センター等に対し、関係法令の遵守や倫理の保持等について各企業の取組を強化するよう指導を行ってきたところであり、本年1月にも、「食品企業に対する法令遵守及び社会倫理に適合した行動の徹底について」の通知を発出したところです。今般の事案を受けて、6月28日に食肉流通関係団体に対し「コンプライアンスの徹底について」の指導文書を発出したほか、食肉を原料として使用する企業等の51団体に対し、会員企業におけるコンプライアンスの取組の徹底について要

請文書を発出しております。いずれにしても、国民の生命・健康に直接かかわる食品を扱う企業においては、コンプライアンス体制を確立し、関係法令等を遵守した行動をとることが極めて重要であり、今後とも適切に対応してまいりたいと考えております。

### **賞味期限について**

現在の賞味期限は、未開封の状態美味しく食べられる期間を定めていますが、開封後何日程度許容されるのかの表示も必要だと思います。特に、1回で使い切ることの少ない調味料には必要です。

(岡山県 女性 59歳 その他消費者一般)

### **業務用食品等の大袋食品の賞味期限**

業務用食品は、開封後に一部を使用し、封をして再度使用することが多い。しかし、ほとんどの食品は開封後の賞味期限の記載がない。開封すれば、雑菌が入る可能性は高く、腐敗も案じられる。食中毒の問題があるのではないか。

(福井県 女性 57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】**

賞味期限とは、「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を示す年月日」であり、食品の開封前の期限表示として義務付けられているものです。

食品の開封後は、細菌の増加、風味の劣化等がみられるため、食品を購入した場合には、開封後早めに消費していただく必要があります。開封後の賞味期限を表示することについては、開封後の食品の管理状況が各家庭により異なること等から困難と考えます。

また、期限表示の設定を行う食品等事業者に対して、「賞味期限」を過ぎた食品等の取り扱い等について消費者からの問い合わせがあった場合には、可能な限り情報提供に努め、適切に対応するよう、加工食品の表示に関するQ&A(第2集:期限表示について)を整理、公表しており、今後とも、食品表示に関する普及啓発に努めてまいりたいと考えています。

(参考)

「加工食品の表示に関する共通Q&A」

農林水産省ウェブサイト

[http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyakako\\_kyotukigen.pdf](http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyakako_kyotukigen.pdf)

厚生労働省ウェブサイト

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

### **アレルギー表示について**

アレルギー表示は、よりシンプルにすべきである。紛らわしいと思うのは、代替表記\*です。また、推奨品目の記載の判断をメーカーに任せることにより、義務表示のみの商品が出回るのではないかと不安があります。

(東京都 女性 27歳 その他消費者一般)

\* 特定原材料等と同じものと理解できる表記。例えば「乳」は「加工乳」「チーズ」でも可

### **アレルゲン表示の曖昧さ**

食物アレルギーが以前よりは身近な問題と認識されつつありますが、アレルゲン表示には販売側と購入者側との間にギャップが存在するようです。相互を理解し、共通認識を持つにはどのようにしていけばいいのでしょうか。

(京都府 女性 43歳 その他消費者一般)

### **【厚生労働省からのコメント】**

アレルギー表示を義務化している食品(以下「特定原材料」)を原材料とする加工食品であって、その名称から特定原材料を原材料として使用していることが容易に判別できる場合は、当該記載をもって特定原材料の表示に代えることを認めています。

ただし、すべての加工食品に代替表記を認めているわけではなく、これらの代替表記ができる加工食品の名称の範囲については、実際に食品を購入するアレルギー患者、保護者等を主な対象としてアンケート調査を行った上で、代替表記ができる加工食品の名称を限定しています。

また、アレルギー表示を推奨している食品については、可能な限り表示に努めるよう通知しており、食品等事業者の自主的な取組を推進しています。

今後とも適宜、実態調査等を実施し、アレルギー表示の義務・推奨品目の見直しについて、適切に対応したいと考えています。

(厚生労働省ホームページ)

「加工食品に含まれるアレルギー表示(パンフレット)」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyouji/dl/pamph8.pdf>

### **遺伝子組換え原料の表示義務について**

遺伝子組換え原料が「不使用」と表示された加工食品でも、実際には意図しない混入が避けられないことを理由に、5%までの含有は違法とはされない。遺伝子組換え食品に対する不安を払拭するため、5%という数値の検討、見直しの必要があるのではないかと考える。

(岡山県 女性 36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】**

遺伝子組換え農作物については、品種ごとに、

食品としての安全性は「食品安全基本法」及び「食品衛生法」

我が国の野生動植物への影響は「カルタヘナ法」

に基づいて、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが輸入、流通、生産される仕組みとなっています。

こうした安全性が確認された大豆、とうもろこしなど7種類の遺伝子組換え農産物及びその加工品について、食品衛生法及びJAS法に基づき、遺伝子組換えのもの及びこれが不分別のものに対して表示を義務付けています。

遺伝子組換え食品の表示制度は、農産物の流通の実情を踏まえ、総合的に検討した上で定められており、直ちに制度を見直す状況にあるとは考えていませんが、遺伝子組換え表示の実態を把握するためのモニタリング調査を引き続き行うとともに、コーデックスなどの国際的な規格の検討状況等を注視してまいり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。

### **期限表示について**

食品の期限表示について「消費期限」と「賞味期限」の理解と認識が混乱していることが考えられます。特に「賞味期限」については、もっとわかりやすい表示、例えば「いついつまでが食べごろである期限です」という意味の言葉に替えてはいかがでしょうか。

(埼玉県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

### **さまざまな飲料の実情について**

最近、清涼飲料水の多種化が進み、表示を通じての消費者の選択に難しさ、混乱が生じている。その一例として、同じメーカーの製品名が類似している清涼飲料水を比較したところ、成分表示が【糖類など】となっているものと【甘味料】と表示されているものがあつた。砂糖と甘味料の違いについて消費者は納得して購入しているのだろうかと不安に感じた。

(東京都 女性 53歳 医療・教育職経験者)

### **練り物にも定期的な検査を希望**

牛肉偽装コロツケは様々な波紋を広げ、多くの人々にショックを与えました。コロツケだけでなく、中身の見えない練り物などに対しても、消費者が安心して食することができるような定期的な検査はあるのでしょうか。

(山梨県 女性 70歳 その他消費者一般)

### **あらためて、食品の期限表示を問う**

水産会社の表示期限切れマグロのすき身を使った食品の出荷が問題になった。消費期限を設定する上で偽装したり、改ざんがあつたならば、消費者は見破ることができるだけに、その行為を絶対に許すことができない。食品加工業者のコンプライアンスの向上について、種々の検査を担当し、処分権限を持つ関係各省庁、各機関の厳しい対応を切に期待する。

(兵庫県 女性 70歳 医療・教育職経験者)

## 11. その他

### 放射能汚染水流出事故による水産物の風評被害について

7月16日に発生した中越沖地震による柏崎刈羽原発の放射能汚染水流出事故に対しての水産物の風評被害が心配です。対象水産物の検査とその結果の公表により、一日も早い風評被害の終結を望みます。

(高知県 女性 48歳 その他消費者一般)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

中越沖地震による柏崎刈羽原子力発電所からの放射性物質の漏えいに対しては、新潟県が周辺の農林水産物について、以下のとおり放射能測定を実施し、結果を公表しています。

第1報:平成19年7月21日(水産物6点、農産物8点、畜産物1点)

第2報:平成19年7月26日(水産物16点)

第3報:平成19年7月27日(水産物8点)

第4報:平成19年8月10日(水産物6点、農産物8点、畜産物1点)

第5報:平成19年8月20日(水産物6点、農産物3点、畜産物1点)

<http://bosai.pref.niigata.jp/bosaiportal/0716jishin/genshiryoku/index.html>

検査の結果では、水産物(海洋深層水含む)、農産物、畜産物、いずれも放射性物質は検出されておりません。また、周辺の海域においても発電所由来の人工放射性物質は検出されていないとのことです。

また、新潟県においては新潟県産の魚や野菜の安全性について周知を行い、風評被害の発生防止に努めているようですので、参考までにお知らせします。

<http://bosai.pref.niigata.jp/bosaiportal/0716jishin/genshiryoku/hosyanokanshi190725.html>

### ベビーフードに関する規制について

ベビーフードに関して、外国産原材料に由来する農薬が検出した事例があることを踏まえ、輸入食品を使用した場合は表示を義務付けたり、第三者機関の検査義務を設けるなど、もっと国の厳しい基準が必要なのではないだろうか。

(秋田県 女性 28歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法においては、ベビーフードとしての規定はありませんが、原材料について残留農薬基準が適用されていることから、基準に適合しない原材料を使用して加工食品を製造することは、食品衛生法違反となります。

以上のことから、輸入食品を使用した場合の表示義務や、第三者機関による検査を受ける義務を新たに設ける必要はないと考えています。

### **離乳食について**

離乳食を進める際、食品アレルギー表示の義務化だけでは、不安に感じることもある。「はちみつ」に関して、1歳未満の乳幼児の飲食禁止の表示義務が必要ではないか。市販のパンには卵が含まれているものが多いのに、「パンがゆ」として離乳食初期から進めることについて注意喚起がほしい。

(山形県 女性 30歳 食品関係業務経験者)

### **【厚生労働省からのコメント】**

「乳児ボツリヌス症の予防対策について」の通知(昭和62年発出)及び「授乳・離乳の支援ガイド」(平成19年3月策定)に基づき、母子健康手帳への記載などを通じ、乳児ボツリヌス症予防のため、満1歳未満の者に、はちみつを与えないよう、保護者や保健関係者等に対する周知・啓発に努めているところです。

また、「授乳・離乳の支援ガイド」において、離乳食について、離乳の開始では、アレルギーの心配の少ないおかゆ(米)からはじめること、新しい食品を始める時には一さじずつ与え、乳児の様子をみながら量を増やしていくことなどが盛り込まれています。

(参考)

「授乳・離乳の支援ガイド」

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/03/s0314-17.html>

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

### **肉食弊害説の誤解について**

肉を中心とした欧米型食事は、生活習慣病発症率(動脈硬化、虚血性心疾患等)が高くなるとの説があるが、菜食主義者と比較してその発生率に差がなく、科学的に全く根拠がない誤解である。このことを科学的知見に基づき評価をしていただき、食肉価値の正しい知識を広く伝達していただきたい。

(福岡県 男性 77歳 その他消費者一般)

### **サプリメントの知識**

サプリメントを手軽に買える今こそ、安全に摂取するためには、きちんとした知識が必要だと思います。また、販売する側でもきちんと説明をするべきではないでしょうか。商品のパッケージも注意書きを大きくして、誰でも安全に摂取できるようになってほしいものです。

(宮城県 女性 26歳 その他消費者一般)

### **外国産の粗悪な食品包装**

外国原産のワインボトルの栓を抜こうとしたところ、栓がゴム製だったせいか、なかなか抜けず、ガラスの口部分を破損してしまった。輸入食品の包装には、粗悪なものが多々あると思う。コストダウン第一ではいけない。私たち消費者も買うときにもっと見なければならぬ。

(高知県 女性 49歳 医療・教育職経験者)



## 食品安全モニターからの報告（平成19年8月分）について

食品安全モニターから8月中に、46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	5件
・ BSE関係	5件
・ 農薬関係	4件
・ 食品添加物関係	2件
・ 汚染物質・化学物質関係	6件
・ 遺伝子組換え食品等関係	1件
・ 食品衛生管理関係	6件
・ 食品表示関係	11件
・ その他	6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

### 食品安全委員会の活動に関する情報の普及について

食品安全委員会の存在や活動内容を広く知ってもらうためには、インターネット閲覧だけでは、不十分だと思われます。ポスターやチラシ等を掲示したり、携帯電話でのサイトの開設を考えられてはいかがでしょうか。食の安全・安心に関する情報は、若い方こそ必要です。

(東京都 女性 57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、食品の安全性や当委員会の取組などについて、国民の皆様へ知識と理解を深めていただくため、ホームページをはじめ、季刊誌やパンフレットを発行しています。

ホームページについては、最新の情報提供に努めるとともに、皆様に理解しやすく、親しみやすいものにするため、掲載している内容を適宜更新しています。

また御登録頂いた読者に対し、週1回メールマガジンを配信し、その週に行われた食品安全委員会の活動内容や次週以降行事予定などをお知らせしています。

このように様々な媒体や機会を通じて、正確な情報の提供に努めているところですが、今後ともより効果的な広報活動を行うよう努めてまいります。

### 内部告発受理窓口の常設について

内部告発による食品偽装が次々に明らかになっているが、最初の内部告発が生かされていないのが実態だ。そこで、一元的に食品に関する内部告発を受理し、担当各局に調査を指示する部署を食品安全委員会内に設けて欲しい。専用のフリーダイヤルやメールアドレスを設けて、国民にPRし、より内部告発しやすい環境づくりをするべきだ。

(北海道 男性 38歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

内部告発に限らず、食品安全委員会としては、「食の安全ダイヤル」により御相談を受け付けており、寄せられた情報については、必要に応じ、関係する行政機関等に対し、速やかに情報提供を行うことにより、適切な措置がとられるように努めているところです。

なお、内部告発については、法令違反行為を労働者が通報した場合における解雇等の不利益な取扱いから保護し、事業者の法令遵守経営を強化することを目的に、平成18年4月から公益通報者保護制度が施行されており、現在、法律に則った処理が行われているところです。

### 食品安全委員会の役割について

食品安全委員会の設立趣旨から逸れるかもしれないが、消費者が身近に感じている問題（食育や偽装表示等）についてなんでも相談できる「お客様相談室」的な役割を、本来業務以外に併せ持つ必要を痛感している。

（福岡県 男性 77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、みなさまから食品の安全性に関する情報提供、お問い合わせ、御意見等をいただくとともに、食品の安全性に関する知識・理解を深めていただくことを目的に「食の安全ダイヤル」を設置しております。

「食の安全ダイヤル」では、食品安全委員会が行ったリスク評価の内容をはじめとして、食の安全全般の幅広いお問い合わせにお答えするように努めております。表示や輸入食品の検査体制など、リスク管理に関するお問い合わせをいただいた場合、厚生労働省や農林水産省等のホームページ等に公開されている情報により対応可能なものにつきましては説明し、それ以上の詳細な内容につきましては、所管行政機関を御紹介させていただいております。

「食の安全ダイヤル」 TEL：03-5251-9220/9221

受付時間：月曜～金曜の10：00～17：00

（祝祭日・年末年始を除く）

E-Mailでも受け付けております。

下記URLのホームページから、「食の安全ダイヤル」のページへお進み下さい。

<http://www.fsc.go.jp/>

### モニター会議での質疑について

最近、中国産食品について、さまざまな問題が出てきている。モニター会議の時に中国産食品の安全性についての確認の質問が出たが、特に問題ないとの返答であった。モニター会議のあり方としてそのときに知り得た情報は知らせてほしかったと思う。

（東京都 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】

食品安全モニター会議は、食品安全モニターの方々に対し、当委員会の役割や取組、リスク評価の実際等についての知識や理解を深めていただくことを目的として開催しているところであり、御指摘も踏まえ、今後、より効果的な運営を図ってまいります。

委員会として有している科学的知見につきましては、わかりやすく意見交換等の場で御説明するとともに、ホームページやメールマガジンの通信媒体や季刊誌、パンフレット等の刊行物を通じ、幅広く適切な情報の発信に努めてまいります。

なお、ホームページには、最近の中国産食品等に関する情報を掲載しておりますので、御参照下さい（[http://www.fsc.go.jp/sonota/info\\_chinafood.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/info_chinafood.html)）。

### 【厚生労働省からのコメント】

食品安全モニター会議には、厚生労働省からも担当官が出席し、意見交換をさせていただきました。その際に我が国に輸入される中国産食品の安全性について御質問をいただき、会議の時点における厚生労働省の対応等について御説明させていただきました。

その後、中国産食品について問題事案が頻発する状況にはありませんが、中国産食品等に対する消費者の不安が高まっている状況に鑑み、7月20日には内閣官房長官により「輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議」が開催され、これを受けて7月30日より全国13ヶ所で食品の輸入者に対し「輸入食品の安全性確保に関する輸入者説明会」が、さらに8月6日には北京において「中国政府との専門家同士による意見交換」が開催されるなど、中国産食品の安全確保のための取組を行っています。

このほか、以下の意見があり、これについても、関係行政機関にも回付しております。

#### **食の通説に関するデータの公表～メールマガジン60号を読んで**

メールマガジン60号の畑江委員の「委員随想」を読んだ。「野菜は立てて保存した方が良い」と認識していたが、野菜の置き方によって、水分、ビタミンCの保存率等の変化に有意の差はなかったとの内容であった。広く消費者からも興味のある内容だったので、ぜひその実験データの公表をお願いしたい。また、同様に他の食にまつわる通説の検証実験も行っていただきたいと思う。

(埼玉県 男性 44歳 食品関係業務経験者)

## 2. BSE関係

### 米国産牛肉について

米国産牛肉の輸入規制を緩和して欲しい旨、米国から申し入れがあるようだが、人体への影響が疑わしいものは許可しないでほしい。安全面が確実に徹底しない限り、規制は緩めないでほしい。

(東京都 女性 46歳 その他消費者一般)

### 米国産牛肉の輸入条件緩和について

アメリカ産の牛肉の輸入条件を緩和するための手続きを進める方針を政府が打ち出したと報道されていたが、これらに関しては慎重に事を進めていただきたいと思っています。また、今後、米国産牛肉に関しては一層の安全性の確保に努めていただきたいと思います。

(長野県 女性 46歳 その他消費者一般)

### 米国産牛肉の不信について

平成18年7月の米国産牛肉の我が国への輸入再々開後も違反やミスが続いている。米国は、我が国の政府による食肉処理施設の査察を事実上拒んでいると新聞に報道されていた。米国産牛肉に対する消費者の不安はぬぐえないままである。

(宮崎県 男性 72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】

米国産牛肉については、昨年11月～12月及び本年5月に厚生労働省及び農林水産省が実施した米国の対日輸出認定施設等の現地査察等を通じ、米国の対日輸出プログラム(全頭からの特定危険部位の除去等)の遵守について、検証してきたところです。現地査察においては、現場の作業状況についても確認しており、その結果として、対日輸出条件に影響するものはなかったところです。厚生労働省及び農林水産省としては、今後も連携して、輸入時検査の実施や現地査察等を行い、引き続き、米国側の対日輸出プログラムの遵守を検証することとしています。

また、米国側は、OIE(国際獣疫事務局)によるBSEステータス認定を踏まえ、対日輸出条件における月齢条件の撤廃を要請してきていますが、厚生労働省及び農林水産省は、国民の食の安全と消費者の信頼確保を大前提に、科学的知見に基づき対応することが重要と考えており、適切に対応していくこととしています。

なお、現在、先般行われた日米間の技術会合において、米国側から提供されたデータについて、厚生労働省及び農林水産省において、分析・評価作業を行っているところであり、輸入条件を見直すかどうかについては、その結果を踏まえ対応することとしています。従って、報道にあるような輸入条件を緩和する手続を日本側が打ち出したという事実はございません。

また、現在の米国産牛肉に関する輸入条件は、食品安全委員会によるリスク評価結果を踏まえて合意されたものであり、仮にこの輸入条件を見直す場合にも、手続として消費者をはじめとした関係者からなるリスクコミュニケーションを実施した後、再び食品安全委員会に諮問を行い、科学的評価を受けます。最終的には、その評価結果に基づき輸入条件を決定していくこととしております。

## ヤギ肉の T S E 検査の必要性について

ヤギの TSE 検査が実施されている。国内では BSE に類似したヤギの TSE は出ていないし、スクレイピーは人に感染しないと考えられているが、特定危険部位は除去されている。予防原則は大事であり、これまでのデータをもとにリスク評価し、ヤギの TSE 検査の継続について検討してもらいたい。

( 沖縄県 女性 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】

山羊肉の安全性については、リスク管理機関において、これまで、

- と畜場におけるめん羊及び山羊を対象としたサーベイランス検査を平成 13 年から実施（陽性事例なし）
- また、めん羊及び山羊の特定危険部位（扁桃、脾臓、小腸及び大腸（これに付属するリンパ節を含む。）並びに月齢が満 12 ヶ月以上の頭部（舌、頬肉及び扁桃を除く）せき髄及び胎盤）の除去・焼却についても、平成 14 年 4 月からと畜場に対し指導を行うとともに、平成 16 年 2 月には義務化
- BSE 発生国からのめん羊及び山羊の肉等の輸入は、食品衛生法に基づき禁止

の対策が講じられ、平成 17 年 10 月から、と畜される（12 ヶ月齢以上の）山羊について、エライザ法による検査が実施されています（陽性事例なし）。

一方、フランスにおいて BSE プリオンが山羊から検出された事例が、平成 17 年度に報告されています。

（参考）

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/bse/crl\\_statement\\_tse\\_goats\\_28-01-05\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/bse/crl_statement_tse_goats_28-01-05_en.pdf)

食品安全委員会としては、こうした状況を踏まえながら、今後とも必要な情報収集を行い、適切に対応していくこととしています。

### 【厚生労働省からのコメント】

スクレイピーは古くから知られているめん羊及び山羊のプリオン病ですが、現在まで国内外において、この疾患は人のクロイツフェルトヤコブ病（CJD）と疫学的に関連性はないとされています。しかしながら、BSE 及びスクレイピー発生国において、山羊及びめん羊のスクレイピーと診断されているものの中に、BSE が含まれている可能性のあることが指摘されており、また、フランスで 2002 年に処理された山羊から BSE を確認したとの報告もあることから、厚生労働省としては、引き続き、山羊及びめん羊からの特定危険部位の除去及び TSE 検査を実施することにより、食肉の安全確保に努めたいと考えます。

このほか、以下の意見があり、これについても、関係行政機関にも回付しております。

#### **ヤギ肉未検査出荷について**

沖縄県は、ヤギの TSE 未検査肉の出荷に関して、発覚から 1 ヶ月以上経ってから発表した。食品関連事業者の認識の甘さから、多くの事件が起きている中、行政機関が法令遵守をしなかったことは残念である。自らが手本となり、食への信頼を確立することを望む。

(沖縄県 女性 47 歳 食品関係業務経験者)

### **3 . 農薬関係**

#### **残留農薬検査の結果判明前の消費について**

新聞の報道によると、ポジティブリスト制度導入 1 年後における野菜類の違反が実施前の約 10 倍近くになっているとのことだ。残留農薬の検出には、数日から数週間を要するので、結果が出る前に消費される危険性があるので、具体策を早急に検討することが大事であると思われる。

(宮崎県 男性 72 歳 その他消費者一般)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

ポジティブリスト制度の施行に伴い、これまで残留基準が定められていなかったものに新たに残留基準が設定されたことや、残留基準が定められていない農薬等に対しては一律基準 (0.01ppm) が適用されることとなり、ポジティブリスト制度施行前に比較して食品衛生法の違反件数が増加したものであり、状況が急激に変化しているものではありませんが、いずれにせよ、できるだけ短時間で食品中の残留農薬の分析が行われ、違反品が発見された場合は速やかに対応する必要がありますと考えています。

食品中に残留する農薬等の試験法については、国立医薬品食品衛生研究所を中心に自治体、登録検査機関等の協力を得ながら整備をしているところであり、今後も引き続きより迅速かつ効率的な検査技術について開発を進めることとしています。

なお、輸入食品については、モニタリング検査の結果や海外情報等に基づき、違反の蓋然性が高いと判断された食品については、検査命令 (輸入者に対し、輸入の都度全ロット検査を命じ、結果が判明し適法であることが確認されなければ輸入できない制度) の措置を講じており、検査命令の場合には、生鮮品であっても検査結果が適法であることが確認されなければ輸入を認めていません

また、国内に流通する食品については、生産段階における農薬の適正使用や生産者等による出荷前の残留農薬の自主検査等の取組を通じて安全性の確保に努めているほか、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、速やかに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。

### 米の着色粒検査と農薬散布の関係

「虫食い」「斑点」「着色粒」の有無により米の等級が決まるので、カメムシ被害等による米の着色粒を検査項目にすると、防除のために殺虫剤を散布せざるをえないとのことである。農薬散布をできるだけ減らし、米の安全・安心や有機農法を進めるうえでも、農産物検査から着色粒項目を削除する見直しをしてみてもよいのではないだろうか。

(兵庫県 女性 38歳 その他消費者一般)

#### 【農林水産省からのコメント】

農産物検査は、一般の米など大量流通する農産物の効率的な流通を可能とする規格取引の根拠となっています。国内産米の主要用途である主食用米については、カメムシの被害による斑点米などの着色粒の斑点が精米しても残り、消費者、流通業者などからのクレームの主要な原因となっています。

着色粒が混入した精米を嫌う消費者が多くおられ、流通業者が多くの労力、コストをかけて着色粒を除去している現状から、着色粒の規格の緩和については関係者の合意が得られる状況にはないと考えています。

なお、カメムシによる着色粒は、畦畔や休耕田などのカメムシ類の生息場所の草刈りを徹底して行う等の取組を行うことにより殺虫剤を散布しなくても軽減は可能であり、農産物検査規格の着色粒混入限度が農薬の使用を助長しているとはいえません。

### きゅうりの残留農薬のデータ公表について

今後の食の安全・安心のために、きゅうりの農薬散布をした場合の翌日の残留について、どのような散布の仕方でも残留基準値内になることのデータを確認し、公表すべきである。

(鹿児島県 男性 75歳 食品関係研究職経験者)

#### 【農林水産省からのコメント】

「どのような散布をしても残留農薬基準値内になることのデータ」とのことですが、農薬登録の申請にあたって提出されるデータには、様々なものがあり、また、その一部には企業秘密に該当するものもあります。このため、まずは農林水産省消費・安全局農産安全管理課農薬対策室(電話:03-3502-5969)に御相談いただきますようお願いいたします。

このほか、以下の意見があり、これについても、関係行政機関にも回付しております。

### 減農薬と残留農薬について

「減農薬栽培」は、普通栽培に比べて農薬の散布回数が半分以下のものをさすが、回数を少なくするために残効の長い農薬を使うこともあるというので、「減農薬=減残留農薬」ではないと思われる。消費者は言葉のニュアンスで農薬の安全性を計るべきではない。

(大阪府 女性 35歳 その他消費者一般)



## 4. 食品添加物関係

### 複数の食品添加物摂取が人体に及ぼす影響について

個々の食品添加物の安全性は確認されていることがわかったが、複数の食品添加物を同時にとったときに、それらの相互作用によってハザードがおきる可能性はないのだろうか。この点についても科学的に分析し、消費者にその結果をわかりやすく伝えていただきたいと思う。

(宮城県 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、厚生労働省からの要請を受け、個々の食品添加物の安全性の評価を行っています。

現在、複数の化学物質を同時に摂取した場合のリスク評価は行われていませんが、一日摂取許容量 (ADI : mg/kg 体重/日) の設定の際には適切な安全係数がとられていること、また実際の摂取量は、厚生労働省が毎年品目を決めて行っている「食品添加物一日摂取量調査」によると、設定された一日摂取許容量をかなり下回っているとされており、現在のところ、食品添加物による複合影響が生じる可能性はほとんどないと考えられます。

また、食品安全委員会では、食品添加物の複合影響についてこれまで検討が行われた知見を収集・整理するため、平成18年度の食品安全確保総合調査において、「食品添加物の複合影響に関する情報収集調査」を実施しており、今後、当委員会ホームページ等により結果を公表する予定にしています。

#### 【厚生労働省からのコメント】

複数の食品添加物を使用した場合の安全性については、研究情報の収集に努める他、添加物の摂取量調査など国立研究機関等において試験研究を行っています。また、実際の摂取量は、食品添加物一日摂取量調査によると、設定された一日摂取許容量 (ADI) をかなり下回っており、現在のところ特に問題はないものと考えております。

今後とも科学技術の進歩等を踏まえて試験研究を実施し、その結果を公表するなど適切に対応してまいります。

### 既存添加物の安全性確認スケジュール

既存添加物名簿登録の既存添加物について順次安全性確認が進められている。平成16年に「発がん性が否定できない」との理由でアカネ色素が既存添加物名簿から削除されたが、安全性について未確認のものが大量に残されているのが現状である。今後、スケジュールを明確にしたうえで、メーカーの協力の下、早期に既存添加物の安全性確認を完了されたい。

(東京都 男性 57歳 食品関係研究職経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

既存添加物名簿に掲げられた添加物(平成19年9月現在418品目)については、国会の附帯決議において、安全性の見直しを行うことを求めるとされています。これを受けて、厚生労働省では、研究班を立ち上げ、計画的に毒性試験の実施等を行い、科学的データに基づく安全性の確認を実施しており、これまでに評価が終了した品目については、その結果が順次公表されています。また、平成15年の食品衛生法改正において、既存添加物のうち、流通実態の品目及び安全性に問題があると認められる品目については名簿からの削除が可能とされ、これまでに安全性に問題があると認められたアカネ色素の1品目及び流通実態がないとされた70品目の計71品目が削除されました。

今後も、引き続き既存添加物の安全性の見直しを適切に実施してまいります。

なお、安全性評価に関する調査研究に関する報告については以下のホームページに掲載されております。

<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/MHWinfo.nsf/0f9d5ee834a5bcff492565a10020b585/01ec065c06a3601f49257328000c3afa?OpenDocument>

平成8年度「既存天然添加物の安全性評価に関する調査研究」(主任研究者 林裕造)

平成11年度「既存添加物の安全性評価に関する調査研究」(主任研究者 黒川雄二)

平成15年度「既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究」(主任研究者 井上達)

平成16年度「既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究」(主任研究者 井上達)

平成18年度「既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究」(主任研究者 井上達)

## 5. 汚染物質・化学物質関係

### 食品安全委員会におけるトランス脂肪酸の分析調査の意義について

食生活の欧米化が進んだ日本においても、脂肪の取りすぎが成人病などを引き起こす要因になることが注目されてきている。このような中、食品安全委員会がトランス脂肪酸の分析調査を行い、ファクトシートを公表していることの意義は大きい。

(宮城県 女性 46歳 その他消費者一般)

### トランス脂肪酸について

食事の欧米化に伴い、トランス脂肪酸の危険性が高まってきている。トランス脂肪酸の恐さについてもっと知れば、食卓は日本古来の型に戻っていくのではないだろうか。

(大阪府 女性 35歳 その他消費者一般)

### 肥満につながると報道された脂肪酸について

先頃、米国で、トランス脂肪酸が肥満につながるとして、規制されたとの報道があった。日本ではどのような食品に含まれ、今後どのような対応がされるのか等について詳しく知りたい。

(島根県 女性 48歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会及び厚生労働省からのコメント】

トランス脂肪酸は、マーガリンやショートニングなどの加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか、自然界においての牛などの反すう動物の脂肪や肉などに含まれる脂肪酸の一種です。トランス脂肪酸は大量に摂取することで、動脈硬化などによる心臓疾患のリスクを高めるとの報告や、飽和脂肪酸と同じように、トランス脂肪酸の摂取と心臓疾患のリスク増大には相関関係がある可能性があるとされています。

食品安全委員会では平成18年度に「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査」を行い、トランス脂肪酸の含有が予想される食品386検体(パン類等の穀類、乳類、マーガリン等の油脂類、菓子類等)などを分析した結果から、平均的な日本人のトランス脂肪酸の摂取量は、0.7~1.3g/人/日(摂取エネルギー換算:0.3~0.6%)と推計されました。この推計値は、食事、栄養及び慢性疾患予防に関するWHO/FAO合同専門家会合の報告書で目標とされている「最大でも1日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満」を満たす結果となっています。

脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合は、平均を大きく上回る摂取量となる可能性があるため、注意が必要ですが、日本人の一般的な食生活の中ではトランス脂肪酸の摂取量は少ないと考えられます。

なお、食品安全委員会では、食品中に含まれるトランス脂肪酸について、科学的知見に基づいて分かりやすく整理したファクトシートを公表していますので、参考としてください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/54kai-factsheets-trans.pdf>

いずれにいたしましても、脂肪は三大栄養素の中で単位当たり最も大きなエネルギー供給源で、脂溶性ビタミンの溶媒になる大切な栄養素ですが、トランス脂

肪酸や飽和脂肪酸の含有量等にこだわるのではなく、日本の「食生活指針」で謳っているように、脂肪全体量の摂り過ぎに注意し、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよく摂ることが大切と認識しています。食品安全委員会及び厚生労働省では、今後、脂肪等に関する研究、コーデックス等の動向について注視していきたいと考えています。

### **食品中に存在する発がん物質について**

季刊誌「食品安全 vol.13」の「食品中に存在する発がん物質について」を興味深く読み、加熱調理の過程で食品中の成分が反応して生成する発がん物質について、その存在を広く知らせていただきたいと思います。また、発がん物質の生成を軽減させるための家庭での調理方法などをより詳しく知らせていくべきだと考えます。

(広島県 女性 38歳 医療・教育職経験者)

### **【食品安全委員会からのコメント】**

食品安全委員会では、食品の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分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。加熱過程で生成するアクリルアミドについても、ファクトシートを今年8月に更新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。

ファクトシートの中で、ヒトの健康への影響や生成のメカニズム等に加え、低減のための取組についても記載しています。

食品に含まれるアクリルアミドを摂取した場合の健康への影響に関しては、我が国、欧米等も調査研究中であることから、食品安全委員会としては、国際機関、各国や関係省・機関のリスク評価や研究結果、取組等について情報収集を行うとともに、分かりやすく整理して情報提供に努めてまいります。

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>

なお、アクリルアミドについては、季刊誌「食品安全 vol.14」においても取り上げる予定(平成19年10月下旬発行予定)としております。

加熱調理により食品中に生成する発がん物質につきましては、食品中の含有量や低減方法等に関する知見が少ないため、今後とも情報収集に努めてまいります。

### 有害化学物質が体内から 12 種検出された件について

環境省の調査によると「残留性有機汚染物質に関するストックホルム条約」(POPs 条約)の対象になっている 12 種類の化学物質すべてが人体汚染調査で検出された、と報道されていました。日本で使用実績のない農薬も検出されているのは、輸入食品が原因ではないでしょうか。

(兵庫県 女性 37 歳 その他消費者一般)

#### 【環境省からのコメント】

環境省では、POPs 条約の対象物質について、環境中の濃度レベルを調べるため、大気、水、底質及び生物のモニタリング調査を行っており、御指摘のとおり、人体からも POPs 条約対象物質が検出されるという結果を得ております。詳しくは、参考 URL の報道発表資料を御覧ください。

(参考)

<http://www.env.go.jp/press/press.php?serial=7896>

### 飲料水の硝酸態窒素汚染について

農薬中の窒素が地下水を汚染し、人体に入った後、亜硝酸態窒素となって、発がん促進、血中の酸素濃度低下などを招くと記事で読みました。詳しい調査と、その結果によっては、多方面からの対策が必要かと思えます。

(三重県 女性 42 歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

容器包装詰の飲料水については、食品衛生法において、清涼飲料水として規格基準が定められています。

当該規格基準においては、清涼飲料水に使用する原料の水について、水道法第 3 条に規定する水道水又は食品衛生法の規定に適合する水を使用することとされており、食品衛生法の規定としては、硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素は、10mg/L 以下であることと定められています。

なお、水道水は水道法第 4 条に基づき水質基準が定められています。水質基準において、硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素については、WHO の評価等を踏まえ、その合計量として 10mg/L 以下であることが定められており、水道事業者等は水質基準に適合することを確認することが義務づけられています。また、亜硝酸態窒素については、水質管理上留意すべき項目として、水質管理目標設定項目にも位置づけられており、その目標値は、WHO の評価等を踏まえ、暫定値として 0.05mg/L 以下であることとされています。

また、水道法の適用を受けない井戸水等については、「飲用井戸等衛生対策要領」(昭和 62 年衛水第 12 号)に基づき、都道府県等が飲用井戸等の設置者等に対して、定期及び臨時の検査を受けることなどについて指導を行っています。なお、硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素は定期検査の検査項目の 1 つとして挙げられています。

### 【環境省からのコメント】

「硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素」については、平成 11 年に地下水の環境基準項目に追加され、都道府県等による調査が行われています。地域の全体的な状況を把握する調査では、環境基準超過率が 5%前後で推移しており（平成 17 年度は 4.2%）、全環境基準項目の中で最も高い状況です。主な汚染原因は、過剰施肥、家畜排せつ物の不適正処理、生活排水の地下浸透とされています。

環境省では、硝酸性窒素汚染対策として、調査や対策に関するマニュアルや指針を策定しました。また、硝酸性窒素による地下水汚染を浄化する技術の確立・普及を目的とした調査や、地域の実情に応じた総合的な対策を講じる手法を支援するモデル事業を実施しています。

環境省では今後とも関係機関と連携を図りつつ硝酸性窒素対策を推進してまいります。

（参考）

[http://www.env.go.jp/water/chikasui\\_jiban.html](http://www.env.go.jp/water/chikasui_jiban.html)

## 6. 遺伝子組換え食品等関係

### 遺伝子組換え食品（GM食品）の安全性に関する知識の普及についての提言

GM 食品についての国民への理解度は異常に低く、平成 17 年度に農林水産先端技術産業振興センターが実施した意識調査によると、GM 食品に不安を感じる人が約 60%とのことであり、憂慮すべき事態である。今後、日本の農業の根幹を支えていくと思われる GM 食品の安全性についての知識を広く国民に普及させることが重要と考える。

（三重県 男性 63 歳 食品関係業務経験者）

### 【食品安全委員会からのコメント】

遺伝子組換え食品のヒトへの安全性評価については、食品安全委員会において評価基準を定め、これに基づき、これまでに食べられてきた従来品種との比較により行っております。

ヒトに対する具体的な評価項目は、

挿入された遺伝子やそれによって生産されるタンパク質の有害性

新たに生産されるタンパク質が、アレルギーを誘発する可能性はないか

従来の食品と比較して、含有成分が大きく変化したり、新たな有害物質を作る可能性はないか

等についてであり、その可能性を含めた予測を行い、それがヒトの健康に与える影響についての評価を行っています。

遺伝子組換え食品につきましては、これまで厚生労働省及び農林水産省と連携して意見交換会を実施するほか、季刊誌や DVD ソフト「遺伝子組換え食品って何だろう？～そのしくみと安全性～」を作成するなど、国民に対する正確な情報提供にも努めているところです。なお、DVD ソフトにつきましては、既に配布は終

了しておりますが、食品安全委員会のホームページから閲覧することができます。  
<http://www.fsc.go.jp/osirase/1903dvd-idensi.html>

また、今後も、海外から有識者を招聘して意見交換会を開催するなど、リスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。

#### 【厚生労働省からのコメント】

遺伝子組換え食品の安全性確保についての情報提供として、厚生労働省の「遺伝子組換え食品ホームページ」(<http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/index.html>)において、安全性審査に関する具体的内容等を紹介した Q&A やその他関連資料を掲載しているほか、より分かりやすい情報の提供を目指して、パンフレット「遺伝子組換え食品の安全性について」を作成しています。今後ともリスクコミュニケーションの機会等を通じて、国民に対する正確な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】

農林水産省では、これまでも、消費者や生産者等の皆様に対し、遺伝子組換え技術に関する正確な情報提供を行うとともに、対話による意見交換の場等を通じ、遺伝子組換え技術に対する正しい理解の促進、不安感の解消を図り、遺伝子組換え技術の利用について共通の認識を得るべく活動を進めてきたところです。

今後とも、こうしたコミュニケーション活動等について、一層効果的な成果が得られるよう工夫や改良を加えながら、取組内容を強化するとともに、印刷物やホームページ等の広報媒体も積極的に活用しながら、広く情報提供に努めてまいります。

(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>

## 7. 食品衛生管理関係

### 中国の食品をめぐる

消費者の中国産食品に対する不信は一層深くなっていると思われる。中国政府は中国産食品の安全対策強化をアピールしているが、今以上に監視を強化し、食の安全意識や制度が中国に本当に浸透することを期待する。

(福岡県 女性 71歳 医療・教育職経験者)

### 中国産食品の検査の強化を要望する

政府は、中国に対して食品の安全管理の徹底と品質管理の強化を要望し、検疫所に対しては品質検査をもっと強めるよう要望すべきである。食品安全委員会としても指摘していくべきではないか。安心して食品を口に運べる環境を作ることが急務と考えられる。

(鳥取県 女性 50歳 食品関係業務経験者)

### **安全性が危ぶまれる中国産食品への対応について**

中国産食品から次々と有害物質が検出され、輸入禁止や自主回収が行われ、消費者の不安が広がっている。BSE 対策での全頭検査に習い、輸入された中国産全食品に対して徹底的に再検査を実施してその情報を公表し、すべての食品について原産国表示の義務化を求めたい。

(福岡県 男性 56 歳 食品関係業務経験者)

### **中国産食品残留抗菌剤への不安**

中国産ウナギから検出された合成抗菌剤マラカイトグリーンの代謝物が、中国産のサバからも検出されたと新聞で読んだ。中国からの食品の輸入量は多いと思われるので、中国はもっとしっかり国としての検査体制を確立して欲しいと思う。

(北海道 女性 34 歳 医療・教育職経験者)

### **中国政府の輸出食品の検査検疫の導入について**

中国政府は、9 月から検疫の際に食品の安全性を証するマークの貼付を義務付ける予定であると新聞に報道されていた。まだまだ情報不足なので、何らかのまとまった形で国民に公開し、混乱を予防すべきではないか。

(兵庫県 男性 51 歳 食品関係業務経験者)

### **中国産はちみつに人工甘味料**

「全国はちみつ公正取引協議会」は、会員業者が販売していた中国産商品からトウモロコシ等から作った甘味料が検出されたと発表した。人工甘味料は、中国から輸入された時点ですでに混入していたとのことだ。甘味料以外にも残留農薬の基準値を超えたものが混入していないかが心配だ。

(熊本県 男性 69 歳 食品関係業務経験者)

### **【厚生労働省からのコメント】**

中国産食品を含め、食品の輸入にあたっては、輸入時のモニタリング検査結果や海外情報等により、違反の可能性が高いと判断された食品について、検査命令（輸入者に対し、輸入の都度、検査を命じ、結果が判明し適法であることが確認されなければ輸入できない制度）を行い、輸入時に全ロット検査等を実施し、食品衛生法に違反する食品は廃棄等の措置をとり輸入を防止しています。中国産食品については、サバ等を含め、8 月末時点で、59 品目（注）について検査命令の対象となっており、全ロット検査を実施し、規制を強化しています。

中国産はちみつについても、蜂に使用される抗生物質や農薬の検査を実施していますが、これまで違反は確認されていません。

注：本年 5 月 1 日以降、中国産食品の検査命令 59 品目のうち、違反件数の多いものとしては大粒落花生、

うなぎ加工品、あさり、しょうがなど。

また、厚生労働省では、違反食品の輸入を未然に防止する観点から、輸出国政府に対して我が国の規制の周知や、検査方法などの情報提供を行うとともに、違反が発生した場合には、再発防止の観点から、輸出国政府に対して安全対策を求め、必要に応じて職員を派遣して現地調査を行うなどの対策をとっているところです。



最近では、7月20日に内閣官房長官により開催された「輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議」を受けて、8月6日に、北京において「中国政府との専門家同士による意見交換」を開催し、中国における輸出食品の安全性確保体制について、両国の専門家による緊密な意見交換を行ったところです。

なお、中国政府は、輸出食品の安全対策の一つとして、輸出検疫に合格した食品に検疫マークを貼付することとされていますが、厚生労働省としては、検疫マークの貼付にかかわらず、従来どおり、検査命令、モニタリング検査等を実施することとしています。

輸入食品の検疫のしくみや検査体制、モニタリング検査の項目や結果、検査命令や違反事例についてなど、輸入食品監視業務に関する情報については、従来より下記ホームページに掲載し、情報提供していますので御参照下さい。

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

## 8. 食品表示関係

### 賞味期限改ざんについて

北海道の菓子メーカーの賞味期限改ざんが見つかりました。期限表示は購入の目安になり、安全性を確認する重要なものです。私たちが安心して商品を選び、口にできるように、行政には企業に対し厳しい取締りを望みます。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

### 食品加工卸会社の不祥事と食品安全

北海道の食品加工会社で偽装表示、混入、賞味期限の改ざん等の不祥事が発覚した。今のところ、これらの食品による食中毒などは発生していないようであるが、今後続発することのないよう、十分な指導の確立を強く望んでいる。

(宮崎県 男性 72歳 その他消費者一般)

### 賞味期限表示改ざん問題について

また賞味期限の表示改ざんが起きた。今回も内部告発が発端であるが、今の世の中は、消費者や社員等がモノを言う時代であることを企業経営者は肝に銘ずべきであろう。食の安全・安心に対する関心は高まる一方なのだから。

(北海道 男性 66歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

食品等事業者に対する立入調査、食品の収去検査、施設や食品の取扱いに係る衛生指導等については、各都道府県等の保健所が実施しています。

厚生労働省では、食品メーカーによる期限表示の延長等の事案を踏まえ、関係業界団体に対し、同様の事例の再発防止のため、食品等事業者の責務を再度周知徹底するとともに、都道府県等に対し、広域流通食品の製造・販売等を行う食品等事業者に対する指導事項及び監視指導の際の重点監視事項等について通知しています。

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

(「13.広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」を御覧下さい。)

## 【農林水産省からのコメント】

今般の食品表示をめぐる不適切な事案が相次いでいることを踏まえて、食品の安全・信頼確保のため、食品事業者に対し、コンプライアンスの徹底を促すとともに、「食品の業者間取引の表示のあり方検討会」を開催し、表示制度を充実する方向で検討し、さらに抜き打ち検査の実施など、食品表示の監視・指導の充実・強化を図ること等により、消費者の信頼回復に努めてまいりたいと考えています。

### 賞味期限の設定についての疑問

賞味期限を改ざんした菓子メーカー社長が「品質は自信があったので、賞味期限を延ばしてしまった」と会見していたのを見て、何のための賞味期限なのか、まだ食べられるものを破棄する結果となるのではないだろうかと感じた。どのように賞味期限が設定されるのか、また根拠となる法律があるのか等、疑問を持った。

(京都府 女性 40歳 医療・教育職経験者)

### 期限表示違反事件の防止対策について

本来、賞味期限の設定は日持ち試験など科学的な根拠に基づいて期限を設定すべきものと考えますが、現実に製造者が行っている期限の設定は、それほど科学的根拠に基づいているとは思われません。賞味期限設定のためデータを事前に保健所へ報告することを義務付けるよう法律を改正すべきである。そのことが賞味期限の改ざん防止に役立つと考える。

(新潟県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

## 【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

期限表示の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、原則として、食品等事業者が期限の設定を行うこととなります。

このため、食品等事業者においては、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等の結果に基づき、安全係数を考慮して、科学的・合理的に期限を設定する必要があります。

厚生労働省及び農林水産省においては、平成17年2月に「食品期限表示の設定のためのガイドライン」をとりまとめ、各食品業界団体等に通知しているところであり、各食品等事業者においては、ガイドラインを踏まえ、適切な期限を設定するよう周知しています。

なお、当該ガイドラインでは、食品等事業者に対して、期限設定の根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等から求められたときには、情報提供に努めるよう周知しているところです。

この他、加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集：期限表示について)を公表しており、今後とも食品表示に関する普及啓発に努めてまいります

(参考)

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

厚生労働省ホームページ:

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/hyouji/dl/02.pdf>

農林水産省ホームページ:

[http://www.maff.go.jp/www/council/council\\_cont/sougou\\_syokuryou/guideline.pdf](http://www.maff.go.jp/www/council/council_cont/sougou_syokuryou/guideline.pdf)

「加工食品に関する共通 Q&A (第2集: 期限表示について)」

厚生労働省ホームページ:

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

農林水産省ホームページ:

[http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/kako\\_kyotu\\_kigen.pdf](http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/kako_kyotu_kigen.pdf)

### 食品表示違反事例の公表について

食品衛生法違反の事例が大きく取り上げられるようになりましたが、牛肉の産地偽装、原料偽装のような明らかに故意の表示違反は論外ですが、一方では単純なミス及び知識不足による故意ではない表示違反事例が多々あります。こういった小さな違反や指導レベルですむような食品表示違反事例についても公開してはいかがでしょうか。

(三重県 男性 36歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

国内の食品等事業者に対する立入調査、食品の収去検査、施設や食品の取扱いに係る衛生指導等については、各都道府県等の保健所が実施しており、食品衛生法違反が認められた場合には、「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」(平成18年5月29日付け食安発第0529004号)及び各都道府県等の公表基準等を踏まえて公表が行われているところです。

(参考)

「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」

[http://www.hourei.mhlw.go.jp/cgi-bin/t\\_docframe.cgi?MODE=tsuchi&DMODE=CONTENTS&SMODE=NORMAL&KEYWORD=&EFSNO=5428](http://www.hourei.mhlw.go.jp/cgi-bin/t_docframe.cgi?MODE=tsuchi&DMODE=CONTENTS&SMODE=NORMAL&KEYWORD=&EFSNO=5428)

#### 【農林水産省からのコメント】

JAS法に基づく指示・公表は、平成14年6月に定めた「指示及び公表の指針」に基づき運用しているところです。

しかしながら、違反を行った業者名の公表は、社会的に極めて厳しいペナルティであるため、この指針において、常習性がなく過失による一時的な混入であり、当該事業者が直ちに改善する意思を有している場合などについては、指示・公表の措置はとらず、指導によって表示の適正化を図ることとしております。

### 製造所固有番号の表示開示について

大手スーパーのプライベートブランドには、表示は販売者のみで、製造者については製造所固有番号で記載されているものがある。一般消費者は製造社名が具体的に表示されているほうが安心だと考えるのではないか。

(静岡県 男性 65歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

製造所固有の記号の制度は、販売者が実質的に食品の安全性の責任を有する場合など製造者ではなく販売業者を表示するのが適当な場合でも、食品に直接書かれている表示から製造者、製造所を特定できるようにするという制度です。

具体的には、厚生労働大臣に届け出た製造所固有の記号並びに販売者氏名及び住所を記載することにより製造所所在地及び製造者の氏名の表示に代えることができることになっています。

この制度により、販売者が安全に責任を持った上で、製造者を効率性、経済性の側面から選択できるようになったり、同一製造者が複数の工場での生産を行っている場合に、容器包装印刷にかかるコストを削減したりすること（同一パッケージを複数の工場で利用できるようになる）等が可能になっています。

今後とも、本制度がこのような主旨に基づいていることについて、消費者の方への周知に努めてまいります。

(参考)

製造所固有記号について（第18回食品の表示に関する共同会議資料より）

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/07/s0723-9c.html>

### サバの缶詰の表示の件について

中国産の冷凍サバの切り身から国内使用禁止の合成抗菌剤が検出されたと新聞に報道されていました。スーパーで販売されているサバの缶詰の表示に原産国の記載がないものがあり、中国産ではないかと考えました。消費者は原産国名を見て商品を買いたい求めるのですから、輸入業者はしっかりと表示をしてほしいと思います。

(石川県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

#### 【農林水産省からのコメント】

食品の原産地表示については、JAS法に基づき、

平成12年7月から、全ての生鮮食品に原産地の表示を義務付け、

平成13年4月から、外国で製造された加工食品に製造国名を表示することを義務付けるとともに、

平成18年10月から、原料の品質が製品の品質に大きな影響を与えるものとして生鮮食品に近い20食品群を原料原産地表示の対象としたところです。

加工食品については、いくつかの原産地の原料を混合して使用する場合や、中間加工品を使用する場合などがあり、原料の原産地を大元までさかのぼって正確に把握することは現実的には困難である商品も存在しています。

このため、全ての加工食品について、原料の原産地表示を義務付けることは難しいと考えています。

なお、義務付けの対象でない加工品においても原料原産地が把握できるものについては、事業者が原料原産地の情報を自主的に発信する取組も見られており、今後、こうした事業者の前向きな取組を促してまいりたいと考えております。

また、農林水産省は、JAS 法に基づく食品表示の適正化のため、全国の地方農政局、地方農政事務所等に配置された職員により、37,000 軒の小売店舗及び 5,000 軒の中間流通業者（卸問屋、中卸業者等）に対し、常時、監視・指導を行っており、調査の結果、原産地などに不適正表示が確認された場合には、JAS 法に基づき、是正の指示を行うとともに、事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。

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。

#### **偽装ひき肉事件について**

生協ブランドの偽装ひき肉事件が発覚し、消費者の信頼を失った。消費者が選択するための情報の信憑性が大事である。牛のトレーサビリティなどでしっかりした情報を確立した日本だからこそ、偽装表示はあってはならない。

（大阪府 女性 35 歳 その他消費者一般）

#### **和牛コロッケ不正表示**

高級食材の販売で知られるスーパーが 2005 年から 2 年半にわたり、ホルスタイン牛のミンチを使用しながら和牛肉と表示したり、「北海道産男爵芋」と表示しているが米国产マッシュポテトの混入があったことが発覚した。他の製品にも及んでいるのではないかと心配だ。

（福井県 女性 57 歳 食品関係業務経験者）

#### **食の安全を脅かす事件発生時における消費者の対応について**

食品安全に関する消費者の信頼を裏切る事件が相次いで起こっている。確かに賞味期限の偽造はあってはならないことであるが、賞味期限を改ざんしたことによって、当該食品がどの程度健康に悪影響を及ぼすものであるか等の科学的データを求める声がないのが気になるところである。我々消費者も科学的知識に基づいたリスク分析を求めていく態度を身につけるべきである。

（宮城県 女性 46 歳 その他消費者一般）

## 9. その他

### こんにゃくゼリーについて

こんにゃくゼリーによる事故はこの10年間で、年平均1~2件発生しているにもかかわらず、食品関連事業者のリスク認識と対応は、ほかの事案と比較して鈍すぎるのではないかと懸念。リスクを消費者に広範かつ確実に伝えるため、小売店頭でそのリスクに対応した陳列・表示を強く求めたい。

(神奈川県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

「こんにゃく入りゼリー」を原因とした窒息事故が子どもや高齢者を中心に発生していることから、事故を防止するためには、子どもや高齢者の摂食に関する注意喚起を行うことが重要です。

このため、食品安全委員会としても、委員会ホームページにおいて、「こんにゃく入りゼリー」による死亡事故に関する注意喚起を行っており、(<http://www.fsc.go.jp/sonota/konnyakujellyjiko1907.html>)今後とも食品の安全、消費者の信頼確保の観点から情報収集を進め、委員会の広報媒体(ホームページ、季刊誌等)を通じ、国民や業界に向けて科学的な知見に基づく情報提供に努めることとしています。

#### 【農林水産省からのコメント】

こんにゃく入りゼリーによる窒息事故については、これまでも、関係団体を所管する農林水産省として、こんにゃく入りゼリーに起因する窒息事故の再発防止に向けて、注意表示の徹底・改善、物性や形状等の改善等について業界全体として早急に取り組むよう関係団体に対して、指導してきたところです。

8月8日、こんにゃく入りゼリーの製造・販売等の実態、物性の測定及び注意表示等に関する調査の結果を公表したところですが、この調査により、

平成19年5月23日の国民生活センターの事故事例公表後、複数の食品事業者において窒息事故防止のための追加的措置がとられていること、

食品事業者がゼリーの物性及び注意表示の改善に向けて留意する点があること、等が明らかになったところです。

これを受けて、業界団体における窒息事故の再発防止に向けた取組を促進する観点から、業界団体の対策会議における説明、関係事業者団体への通知を行うとともに、8月8日に公表した調査結果を農林水産省のホームページへ掲載したところです。

また、9月20日に全国こんにゃく協同組合連合会、全国菓子工業組合連合会、全日本菓子協会が「一口タイプのこんにゃく入りゼリーの事故防止対策」を公表し、事故再発防止のための具体的対策の一つとして統一マーク等の警告表示等について自主的に行うこととしています。

## 統一警告マーク



農林水産省としては、今後とも、業界団体による自主的な取組を一層促進するため、

業界団体及び各事業者の取組に対する助言・指導、  
業界団体の改善に向けた取組に関する情報提供、  
改善状況等に関する情報収集、  
等を行ってまいります。

### 離乳食と果汁について

数種の果物がアレルギー物質を含む食品として指定されているにもかかわらず、離乳食の最初のひとさじに今でも果汁をすすめる小児科医がいることが残念である。果汁は決して急ぐ必要がないと思われるので、指導を統一してほしい。

(愛知県 女性 35歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

保健医療従事者向けに策定した「授乳・離乳の支援ガイド」(平成19年3月策定)において、離乳の開始前に果汁を与えることについては、果汁の摂取によって、離乳の開始前の乳児にとって最適な栄養源である乳汁の摂取量が減少すること、たんぱく質、脂質、ビタミン類や鉄、カルシウム、亜鉛などのミネラル類の摂取量低下が危惧されること、また乳児期以降における果汁の過剰摂取傾向と低栄養や発育障害との関連が報告されており、栄養学的な意義は認められていないとされたところです。本ガイドについては、保健医療関係者等に対して周知・啓発に努めているところです。

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。

### **生活習慣病予防のための知識普及の重要性について**

2008年春から開始される特定検診・特定保健指導制度は、生活習慣病予防に大きな役割を果たすと期待されるが、効果を上げるためにも、また偽りの健康食品等の被害を防ぐためにも、実施主体の各保険者は、正しい知識の普及に力を入れてほしい。

(京都府 女性 35歳 食品関係業務経験者)

### **女子中学生のカルシウム不足**

女子中高生のカルシウム摂取量不足が問題になっています。骨密度は高校時代にピークが来て、この時期にカルシウムが不足すると、一生骨密度が低い体となり、早く骨粗しょう症になる危険性があります。カルシウムが多く含まれる日本食を見直す必要があります。

(兵庫県 女性 37歳 その他消費者一般)

### **食育について**

子どもの食習慣の洋風化により、小児成人病が増加している。3歳までに味覚が発達し、7歳～9歳で食習慣が身につくので、親が正しい知識を持ち、子どもに良い食習慣を身につけさせることが大切です。

(兵庫県 女性 37歳 その他消費者一般)

### **生協での取組**

食の事件が多発し、消費者の不安が増す中で、生協はトレーサビリティともいえるさまざまな食の安全情報を提供しており、その活動がすばらしいと思う。今後も企業と消費者が近くなるような取組を強化してほしい。

(愛知県 女性 35歳 食品関係業務経験者)