

食品安全モニターからの報告（平成22年6月分）について

■ 食品安全モニターから6月中に、32件の報告がありました。

■ 報告内容の内訳

- | | |
|---------------------|----------|
| ◇【食品による窒息事故】2件 | ◇【口蹄疫】7件 |
| ◇【トランス脂肪酸】2件 | |
| ◇【リスクコミュニケーション関係】4件 | |
| ◇【衛生管理関係】2件 | |
| ◇【食品表示関係】8件 | |
| ◇【モニター活動】4件 | |
| ◇【その他】3件 | |

（食物アレルギー、サプリメント、梅）

（注）複数の分野に係る報告については、便宜上いずれかの分野に分類した。

食品安全モニターの皆様からは、食品健康影響評価の結果に基づいてリスク管理機関において講じられた施策の実施状況、食品安全に関する意見・要望等の報告を頂いております。この報告については、食品の安全性の確保に関する施策の推進に供するため、食品安全委員会において調査審議しています。

なお、報告された意見等については、以下のとおりです。

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

6月のピックアップ

【食品による窒息事故評価】

6月10日、食品安全委員会は「こんにやく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について」の評価結果を通知しました。

○ 食品による窒息事故に関する食品健康影響評価に対する政務官の会見について

食品安全委員会は、消費者庁に「食品による窒息事故に関するワーキンググループの評価」の結果を通知した。それに対して、消費者庁の政務官は記者会見で、期待していたものとは少し違い、安全性を評価する内容にはなっていない、と話したそうだ。さらに、消費者庁は、独自に行う調査の結果を踏まえ、来月に判断すると言われたとのこと。このことは、食品安全委員会の中立的・科学的な食品健康影響評価を暗に否定したものではないかと危惧する。リスク分析の考え方が理解されていないのかと、残念で仕方がない。

(神奈川県 男性 51歳 食品関係業務経験者)

○ 食品による窒息事故に係る食品健康影響評価について

今回の「食品による窒息事故に係る食品健康影響評価」は、これまで食品安全委員会が審議してきた約900件と明らかに分析方法が異なり、食品の形状や物性を危害要因としている画期的な試みを賞賛したい。私は試算された数値によって、ハイリスク食品を特定し、事故発生の可能性が食品別に把握できたことが重要だと考える。今後、事故防止に向けたリスク管理の取組を期待する。また、消費者は食品特有のストレートな危険性を理解し、もっと注意と関心を払うべきであると思った。

(香川県 女性 60歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

こんにやく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品に関しては、平成21年4月に内閣府国民生活局（現消費者庁）から要請を受け、様々な要因により生じると考えられる食品による窒息事故を科学的視点から検討するため、幅広い分野の専門家から構成される「食品による窒息事故に関するワーキンググループ」を設置し、食品健康影響評価を6月に取りまとめ、消費者庁に評価結果（評価書「窒息による食品事故」）を通知したところです。

食品安全委員会は、食品安全基本法に基づき、食品健康影響評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況を監視し、必要があると認められるときは、内閣総理大臣を通じて関係各大臣に勧告できることとされています。

食品安全委員会としては、通知した評価結果が食品の安全性の確保に関する施策に適切に反映されるか、消費者庁の動向を注視しており、平成22年8月19日の第344回食品安全委員会において、消費者庁から評価結果を受けた対応について説明を受けたところです。今後も引き続き、消費者庁において本評価結果に基づき講じられる施策の実施状況を監視していくこととしております。

なお、どんな食品にも窒息につながる可能性があるということを踏まえ、食品に

よる窒息事故という痛ましい事故を少しでも減らすために、今後も国民の皆様への情報提供に努めてまいります。

また、食品安全モニターの皆様にも、地域における窒息事故の発生状況や、消費者庁が施策を講じた場合における当該施策の実施状況について、御報告いただくとともに、痛ましい事故を少しでも減らすために、地域への情報提供についても御協力いただければと考えています。

[参考]

○食品安全委員会

「食べ物による窒息事故を防ぐために」

http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou_syoku_jiko2005.pdf

「お母さんになるあなたへ」

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

◇【口蹄疫】

○口蹄疫について

宮崎県において口蹄疫が発生しました。感染拡大を防ぐ為に殺処分が行われています。万が一、ウイルスに感染した家畜の肉を食べても人には感染しないと言われてますが、その根拠について明確な説明がなく不安です。

(三重県 男性 38歳 食品関係業務経験者)

○口蹄疫伝染病の影響について

牛や豚が感染するという口蹄疫の対策に当たって、宮崎県内では牛や豚を処分するという対策が取られました。人間には感染しないということですが、その根拠となる説明がなく、不安です。今後はっきりした原因を究明して、これ以上広い範囲に感染が広がらないことを願っています。

(長野県 女性 49歳 その他消費者一般)

○口蹄疫の報道と危機管理意識について

口蹄疫の発生後、食品安全委員会の食肉の安全性に関する情報提供等の対応は早く、多くの人々に理解され、風評被害にならずに今日まで至っているようだ。しかし、ワクチン接種に関する説明が報道ではあまりなされていないために、一般の人々にはわかりにくいのだと思う。国の危機管理意識の甘かったのではないかと残念である。国からの情報に対する信頼感の低下につながることを懸念する。

(茨城県 女性 51歳 その他消費者一般)

○口蹄疫の安全性についてのリスクコミュニケーション

口蹄疫について家畜の処分、消毒作業などについては、感染拡大防止のための国、自治体総がかりの対策の報道はあっても、「食品としては安全である」との情報は取り上げられることは極めて少ない。食品としての安全性については、風評被害を防止するために、政府からは関連省庁合同でのアピールが必要ではないだろうか。

(埼玉県 男性 63歳 食品関係研究職経験者)

○ 口蹄疫について

宮崎県で家畜伝染病「口蹄疫」が爆発的に広がっているとの新聞報道に接し、口蹄疫に関する国内外の情報・報道などについて関心を持って見ております。口蹄疫対策に従事されている関係者の皆様には大変なご苦労がある事を知り、また、我が子のよ
うに育ててきた家畜所有者の皆様の胸の内はいかばかりかと胸が痛みますが、現在行
われている対策の実施などにより、速やかに収束することを願っております。

(香川県 女性 64歳 食品関係業務経験者)

○ 宮崎ブランド牛の行方

平成22年4月に宮崎県川南町で発生した口蹄疫は、6月になってもまだ発症が続い
ている。宮崎牛を誇りに思っているが、今後の宮崎ブランド牛の行方が懸念される。
今回の口蹄疫の発症を含め、行政・畜産家による危機管理体制の確立が必要だったの
ではないだろうか。知事の「ピンチをチャンスに変える」の名言を信じ、畜産家を応
援したい。

(宮崎県 女性 52歳 その他消費者一般)

○ 口蹄疫の消毒について

口蹄疫が拡大して、消毒の徹底がなされています。消毒は必要ですが、報道で見ら
れる消毒方法によると、野菜へも消毒液がかかっている可能性があつて、食品汚染に
つながるのではないかと心配です。

(長野県 女性 61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、宮崎における口蹄疫の発生直後から、ホームページに情報
を掲載し、口蹄疫は、感染した家畜の肉を食べたり牛乳を飲んだりすることで人に
感染する病気ではないことを、お知らせしてきました。

ウイルスにはそれぞれ感染しやすい動物があり、口蹄疫ウイルスは、牛や豚など
偶蹄類の動物に感染しやすいウイルスです。インフルエンザウイルスのように、も
ともと幅広い動物種に感染しやすい性質を持っているウイルスもありますが、口蹄
疫ウイルスは異なります。

口蹄疫ウイルスは、主に動物の呼吸器から体内に入って感染を起こします。また、
口蹄疫ウイルスは酸にもアルカリにも弱いので、感染した家畜の肉等を食べても胃
酸で容易に壊され、感染は起きません。

口蹄疫ウイルスに人が感染したという報告はありますが、極めて濃厚にウイルス
に接したごくまれな例に限られ、通常の生活の中で人が感染することはありません。
2001年のイギリスで、口蹄疫によって約650万頭の家畜が殺処分されたとき、
口に水疱ができるなどの症状が出たとして21名の人が検査を受けましたが、全員、
口蹄疫の感染は否定されました。

今後とも、皆様に冷静に対応していただくために、よりわかりやすい情報の提供
に努めてまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「宮崎県における口蹄疫の発生について」

【農林水産省からのコメント】

ご意見ありがとうございます。

宮崎県における口蹄疫の発生に伴い、感染拡大を防ぐために実施してきた疑似患者・ワクチン接種家畜のすべての処分を完了し、発生農場を中心とした半径 10km 以内の移動制限区域の指定を順次解除しています。このうち、すべての牛・豚を対象にワクチン接種を実施した川南町近辺の地域については、平成 22 年 7 月 18 日をもって移動制限区域の指定が解除されたところです。現在、口蹄疫疫学調査チームが、科学的な見地から感染経路について分析しており、その結果については公表を予定しております。今後とも口蹄疫の一日も早い清浄化や宮崎の地域再生に向け、関係省庁等とも協力しながら、引き続き全力を尽くして取り組んでまいります。

また、人への安全性についてですが、ウイルスにはそれぞれ感染しやすい動物があり、口蹄疫ウイルスには牛や豚などの偶蹄類が感染しやすく、人や馬、犬、猫などは極めて感染しにくい動物です。よって、万が一口蹄疫に感染した牛・豚の肉を食べたり、牛乳を飲んだりしても人が病気になることはありません。ただし、口蹄疫が発生した農場の家畜は、他の偶蹄類動物への感染を防ぐため、殺処分して埋却する（埋める）とともに、発生した農場周辺の牛や豚の移動を制限しているので、口蹄疫にかかった家畜の肉や乳が市場に出回ることはありません。

宮崎県産の農産物に対する風評被害の防止については、食品産業事業者に対し、安全性を理由とした販売停止等が行われることのないよう適切な対応を求めるとともに、各地方農政局・地方農政事務所等の食品表示Gメン等による小売店の巡回をいたしております。

また農場周辺の消毒時には、周辺農家や住民の方に迷惑がかからないよう留意して行っております。

今後、政府としては、宮崎県の畜産復興に向けて、国が保有している種牛の提供などできる限りの支援を行っていく考えです。

[参考]

○農林水産省

「口蹄疫について知りたい方へ」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_fmd/syh_siritai.html

◇【トランス脂肪酸】

○ トランス脂肪酸の表示の義務付けについて

消費者は、トランス脂肪酸の存在やリスクをあまり知らないので、早急に知らせるべきだと思う。脂肪の摂り過ぎに注意し、動物・植物・魚由来の脂肪のバランスや種々の食品をバランスよく食べるように心がけるべきでしょう。「食事バランスガイド」の配布やトランス脂肪酸の関係情報を普及することが急務ではないだろうか。

(福岡県 女性 74歳 医療・教育職経験者)

○ トランス脂肪酸について

トランス脂肪酸は健康に良くないものであると浸透しているようだが、その背景にあるものについての認識は低いのではないかと感じている。消費者がトランス脂肪酸を心配することを受け、食感重視と安価のためか、揚げ油をパーム油に換えている外食産業があるようだ。それに関連してパーム油の性質について誤って理解されていることが少なくないのではないかと感じている。

(茨城県 女性 51歳 その他消費者一般)

※アブラヤシの果実から得られる植物油の一つ。

【食品安全委員会からのコメント】

トランス脂肪酸とは、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。トランス脂肪酸を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の可能性があるといわれています。

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が、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。

食品安全委員会では、平成21年度の「食品安全委員会が自らの判断により食品健康影響評価を行うべき案件」の候補として議論した結果、若い世代の食生活がかなり変化しており、また、国民栄養調査において総カロリーが減っているにもかかわらず女性の脂質の消費が増え菓子などのショートニングの消費量が増えている可能性がある等の指摘があったことから、トランス脂肪酸を評価することを決定し、平成22年度から新開発食品専門調査会において審議が始まったところです。

なお、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、トランス脂肪酸のみならず、脂肪のとりすぎ、飽和脂肪酸や食事性コレステロールの多量の摂取も心臓疾患のリスクを高めるため、日頃から脂肪の摂取について注意し、バランスの良い食事をとることが大切です。

[参考]

○食品安全委員会

「食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の決定について」

http://www.fsc.go.jp/iinkai/22_mizukara_anken.pdf

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、3月9日に、トランス脂肪酸の表示に向けた今後の取組方針を取りまとめたところです。

現在、①トランス脂肪酸などの脂質や栄養に関する情報についての普及啓発、②食品事業者による自主的な取組の促進のためのガイドラインの作成等について、作業を進めているところです。

[参考]

○消費者庁

「トランス脂肪酸の表示に向けた今後の取組について」

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin210.pdf>

◇【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について

週刊誌に日本の食品の危険性についての記事が載っていたが、その刺激的なタイトルは、多くの人の目に触れ、不安をかきたてたのではないだろうか。食品安全委員会からの正確な情報も、テレビや新聞などの誰もが見やすいメディアで報道することが、フードファディズム*や意味のない不安感を押さえるために、ぜひ必要だと思う。

(千葉県 女性 54歳 その他消費者一般)

※科学が立証した事実に関係なく何らかの食べものや栄養が与える影響を過大評価すること

○ 食品添加物のリスクミに参加して

生協が主催する食品添加物に関するリスクミに参加して、開催前後での消費者の意識に変化を感じることができた。食の安全というものの担保の取り方が、以前と現在で違ってきている。一方的にリスクアナリシスの考えを説明するだけでなく、この間の社会的背景や食品行政等の変化と食の安全に対する消費者の考え方の変化を丁寧に説明していくことが重要と感じた。

(福岡県 男性 49歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全委員会の知名度を上げる

社会的にこれほど重要な仕事をしている食品安全委員会であるが、知名度が低いように思う。JIS や JAS のようにアルファベット3文字の略称を作ったり、新聞各社から「社説」のような毎日のコーナーをもらい、食の安心・安全への社会的協力を依頼してはどうだろうか。

(茨城県 女性 55歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

マスメディアの報道については、報道各社の判断となりますが、食品安全委員会では、国民の皆様にはリスク評価や食品の安全性に関する理解を深めていただくため、情報の共有や意見交換に積極的に取り組んできたところです。

また、国民の皆様向けには、リスクコミュニケーションが効果的に行われるよう、リスク分析の考え方のほか農薬、食品添加物、食中毒等、消費者の関心の高いテーマを中心として、リスク評価や安全性についてのグループディスカッションを取り入れたワークショップを地方公共団体と共催して開催しているほか、ホームページの更新、メールマガジンの配信、パンフレットや季刊誌の発行、DVDの作成等、様々な方法により丁寧で分かりやすい情報発信に努めています。

特に、食品添加物についての理解のため、「気になる食品添加物」や「考えてみよう!! 食べ物の安全性～食品添加物や残留農薬～」といったDVDを作成していますので、是非、ご覧ください。

今後も、頂いたご意見を参考にしながら、より効果的なリスクコミュニケーションとなるよう取り組みたいと考えています。

なお、食品安全委員会では略称として「F S C」(Food Safety Commission の頭文字から)を使用しています。

[参考]

○食品安全委員会

「映像配信」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd-ichiran.html>

○ 食品安全委員会のHPの改善について

食品安全委員会のHPは、充実した情報でサイト内検索も工夫されていて良いが、トップページの内容や項目の配置がわかりにくく、初めて見た人には利用しにくいので、改善してほしい。例えば、全体にもう少し見る人の立場で、リンクを丁寧に張っていただければと思います。

(神奈川県 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】

食品安全委員会のホームページについては、コンテンツを整理・集約し、ページ全体が見渡しやすく、知りたい情報を見つけやすくを目標に更新作業を進めてきた結果、7月12日から暖かい色の親しみやすいデザインとなったホームページをご覧いただいているところです。

今後も、より多くの皆様にご覧いただけるように工夫したページ作りに努めてまいりますので、食品安全モニターの皆様からのご意見をお待ちしています。

◇【衛生管理関係】

○ 食中毒のリスクについて

食中毒が起きやすい季節に注意すべきは、手洗いや加熱以外にも注意すべきポイントがあると新聞で読んだ。また、食品安全委員会のHP「食中毒の予防について」やWHOが発表した「食品をより安全にするための5つの鍵」についても、食品の取扱いや調理準備中における安全性向上意識を浸透させるための簡単なルールであることを知り、正しい知識が予防につながるようになることなど大変参考になった。

(香川県 女性 64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、「食中毒予防のポイント」として食中毒の予防に役立つ情報をお知らせしています。

特に、バーベキュー等をする機会が増える季節を迎えるため、ホームページに「バーベキューによる食中毒を防ぐために」を掲載し、食肉やレバーなどの内臓の生食を避け、中心部まで75℃1分以上の加熱調理をするよう注意喚起を行っています。バーベキューなどでは、食肉は購入後、低温保存に努めて細菌の増殖を防ぐこと、調理の際は中心部まで十分加熱することが大切です。また、生肉を扱ったトングや箸をサラダなどの調理に用いないようにしましょう。

夏は戸外でのバーベキューなど楽しい機会が増える季節である一方、気温の上昇にともない食中毒菌が増えやすい環境になります。食中毒を予防し、楽しい季節をお過ごし下さい。

食品安全委員会では、今後もホームページ等を通じ、食中毒予防のための情報を国民の皆様にお伝えしてまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「食中毒予防のポイント」

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

「バーベキューによる食中毒を防ぐために」

http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue_chudoku.pdf

○ 食中毒処分中に発生した食中毒について

大阪府内の飲食店で、食中毒の処分期間中に、食品を販売して再度食中毒事件が発生した。飲食店に対する行政の具体的な指摘はどうだったのか。再び発生させないための厳しい対応と具体的な指摘が必要だと思う。

(奈良県 男性 52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、食中毒について、食中毒原因微生物の食品健康影響評価や注意喚起を実施しています。

こうした施策に関連すると思われる情報などがあれば、食品安全モニターの皆様から報告していただきたいと考えています。

【厚生労働省からのコメント】

食中毒発生時などに行う食品製造者・販売者等に対する監視指導は、各都道府県の食品衛生監視員が実施しており、問題となった食品の製造、流通、販売等の各段階において調査を行い、その調査結果を踏まえ原因施設等に対し、食品衛生法に基づく営業の禁・停止や告発等の厳正な行政処分を講じています。

ご指摘の飲食店に対する食品衛生法上の行政処分内容等について、御不明な点がございましたら最寄りの保健所にお問い合わせください。

◇【食品表示関係】

○ 食品添加物の安全性と表示について

科学的にリスク評価された食品添加物について業者が使用基準をきちんと守り、正確に表示することで、消費者は「添加物使用」を恐れることはないと考えます。誤解を招く「無添加」表示は不必要ではないでしょうか。

(埼玉県 男性 63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】

食品安全委員会は、食品添加物の食品健康影響評価を実施しています。

また、リスク管理機関では、その評価結果に基づき、残留基準等を定めて、添加物として指定しています。

こうした科学に基づく食品安全を守るしくみについて、ご理解いただけるようにリスクコミュニケーションにも力を入れてまいりますので、食品安全モニターの皆様もリスク管理機関における実施状況について、御報告いただくとともに、地域への情報提供についても御協力いただければと考えています。

【消費者庁からのコメント】

食品添加物の表示は、食品衛生法によりルールが定められ、原則として量の多少に関わらず使用されている全ての食品添加物の名称を表示することとされております。

「無添加」である旨の表示については、それが事実であれば、任意で表示することが可能ですが、食品添加物の安全性や有用性について消費者に誤解を与えないようにする必要があります。

○ 食品の期限表示の一元化について

ほとんど全ての加工食品には、賞味期限または消費期限のどちらかの期限表示がされているが、これらを正しく理解していない消費者も多く、無駄に食品が廃棄され環境問題にもつながる可能性がある。そこで、期限表示の一元化を提案する。

(愛知県 39歳 女性 食品関係研究職経験者)

○ 食の安全と新しい食品表示を望む

食の問題が続発する中、消費者としてどうあるべきか。より安全なものを求めて、国産品を買い求めようとするが、食品表示がわかりにくい。わかりやすい食品表示法の成立を望みたい。

(鹿児島県 女性 55歳 その他消費者一般)

○ 食品の賞味期限や消費期限に対する意識について

賞味期限や消費期限に対して、消費者とメーカーでは意識に温度差が感じられる。期限表示は余裕をもって設定されている。そのことを消費者にも理解してもらい、「期限日＝廃棄日」という意識を改めてもらいたい。

(三重県 女性 43歳 食品関係業務経験者)

○ 安全率などの見直しによる食品ロス減について

賞味期限の安全率は70%ほどで設定されているようですが、まだ、十分食べられるのに廃棄されてしまう食料が多い。「食」に関する技術などのレベルが向上している中、安全率を見直し、廃棄食品の減少につとめても良いのではないのでしょうか。

(福岡県 男性 53歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

食品の期限表示（賞味期限・消費期限）は、食品表示の中で消費者が最も重視する情報のひとつとなっています。

消費者庁では、7月9日に期限表示に関する意見募集の結果を公表したところです。その中では、期限表示の設定根拠や起算日、消費期限と賞味期限の違い等について、様々な意見が寄せられました。

今後は、頂いた意見を分析・整理して、運用の改善や効果的な周知方法の検討に活かすこととしています。

[参考]

○消費者庁

「食品の期限表示に関する御意見の募集結果について」

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin337.pdf>

○ インストア販売におけるアレルギー表示の徹底について

惣菜売り場では、例えば、裸陳列の揚げ物等で、アレルギー表示がなされていないものが見受けられる。アレルギー疾患に悩む方々にとって、表示なき食品は脅威であり、購入意欲を妨げるものである。裸陳列の惣菜についても、アレルギー表示を徹底すべきであると考えます。

(東京都 男性 63歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

対面販売や店頭での量り売り、飲食店等で提供される食品には、アレルギー表示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、対面販売等を行う場合や飲食店等においても食物アレルギー疾患を有する方に対する情報提供の充実を図っていくことが重要であると考えています。

そこで、消費者庁では、食物アレルギー疾患を有する方が必要とする情報を正確に提示できるように記録等を整備するとともに、品書きやメニュー等を通じた情報提供の充実などの自主的な取組を促しております。

○ 魚の表示について

切り身などに加工されている魚がどのような過程で、またどのような添加物が使われて、その売り場にきているかという情報が少ないように感じます。魚を安全でおいしく食べるために、正確で、きちんとした情報を知ることができれば良いと思います。

(福島県 女性 29歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

生鮮食品については、JAS法に基づき、名称や原産地の表示が義務づけられています。また、生鮮食品のうち、容器包装に入れられた切り身又はむき身にした鮮魚貝類であって生食用のもの等については、食品衛生法に基づき、期限表示、加工者の氏名や加工所の所在地、使用されている食品添加物の名称、保存方法等の表示が義務づけられています。

なお、都道府県等においては、これらの表示が適切に行われるよう、監視指導が行われています。

○ ペットボトルの飲料表示について

「——ゼロ」、「——フリー」を名称に含む商品がよく宣伝されているが、その宣伝を鵜呑みにしてよいか心配である。「ゼロ」の真意が読み取れないからだ。消費者の選択の迷いにもなるのではないか。もっと分かりやすい表示を望む。

(東京都 女性 56歳 医療・教育職経験者)

【消費者庁からのコメント】

我が国においては、栄養成分の量に関する表示について、健康増進法第31条第1項の規定に基づき、表示方法等を定めているところです。

「——ゼロ」、「——フリー」というように、「含まない旨」を強調する場合、国民の摂取状況からみて、過剰摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えている栄養成分である、熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウムについて、国際食品規格の作成等を取りまとめるコーデックス委員会等の国際動向や、分析下限等測定誤差も参考にし、それぞれの成分量が定められた基準値以下でなければならないこととしています。

たとえば、糖類を含まない旨を表示できるのは、当該食品に含まれる糖類の含有量が100g当たり0.5gに満たない場合に限られています。

なお、「——ゼロ」、「——フリー」という強調表示については、一般表示事項及び該当成分の含有量表記も行うこととなっていることから、栄養成分等の表示内容もあわせて確認いただくことで、商品選択の一助となると考えられます。

◇【モニター活動】

○ モニター会議に参加して

東北地区のモニター会議に参加しました。モニターの方々の実際の声にふれて、とても良い勉強の機会でした。それぞれの方が高い問題意識をお持ちで、各自の立場でこのモニターの経験を生かそうとしている意欲に大いに刺激を受けました。

(秋田県 女性 58歳 その他消費者一般)

○ 食品安全モニター会議に参加しての感想と意見

福岡で行われた食品安全モニター会議に参加した。せっかくの1年に1度の集合の機会なので、質疑や意見交換の時間配分に重点を置いてはいかがでしょうか。参加者がもっと積極的に関わられるような会議になる工夫がほしかったと思います。

(大分県 女性 53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

出席者のプロフィール一覧が配布された。経験年数、職務経験区分に片寄りを感じた。立場の異なる人の質疑応答、意見交換が十分行えるぐらいの時間の確保が必要である。多くの出席者が年1回の会で交流することの大切さを感じた。

(福岡県 女性 74歳 医療・教育職経験者)

○ モニター活動に係る書類送付に関する提案

私はモニターとして本年度で2年目です。今年度のモニター対象に書類が送られて来ましたが、昨年、全ての報告をインターネットで行っていた私にも、原稿用紙・送付時の封筒が送られて来ました。希望者のみの送付にし、経費を削減出来ないでしょうか。その削減された経費を、モニターの横のつながりを強化することに使えないだろうか。

(栃木県 女性 30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の運営や報告のあり方等についてご意見いただき、ありがとうございます。

平成22年度の食品安全モニター会議には、多くの食品モニターの皆様にご出席いただきました。会議では食品安全委員会の役割や取組、食品健康影響評価（リスク評価）の実際についてなどの具体的テーマを取り上げ、食品の安全性について知識や理解を深めていただくとともに、食品安全委員会の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いました。

食品安全モニターの皆様による交流や意見交換・質疑等の時間配分については、前年度のアンケート等を参考に限られた会議時間を有効に活用できるよう努めたところです。

食品安全モニターの皆様が、地域においてリスク評価の結果に基づき講じられた施策の実施状況や食品安全に関する活動を行うにあたり、様々な経験や見識をお持ちの皆様が交流を図られ、互いに協力しつつ活動を行うことは大変有意義と考えており、今後も食品安全モニターの皆様同士の交流がより深められるよう、運営の改善を進めます。

食品安全モニターの皆様に送付している原稿用紙等については、報告を提出しや

すいという趣旨で配布しているところですが、食品安全モニターの募集時に電子メールの活用を条件としていなかったこと、全ての食品安全モニターの皆様がインターネットを利用できる環境にないこと等を踏まえると、現時点で対応することは困難と考えます。なお、報告を提出するにあたり、原稿用紙等を使用するかについて事前に伺うなどの対応を検討します。

◇【その他】

○ 梅（食材、食品等）に対する安心等の啓発等について

梅は季節性の食材（農産物）として、その時期、消費者の関心が高まります。そこで消費者がより安心して梅を購入し、加工等できるような啓発・広報等があれば、食品全体のイメージアップにも繋がるものと考えます。その際、未熟な青梅は中毒成分（アミダグリン）を含有するので、大量に摂取しないこと等についても配慮すべきである。

（広島県 男性 62歳 その他消費者一般）

○ サプリメントの食べ方

最近の食生活は、基本的なバランス食を無視して嗜好のみに欲求を満たしている感がある。特に日本人は「ビタミン神話」を抱えているようで、ビタミンさえ食べていれば「健康被害」は受けないという相談者が多いのである。医薬品のようなエビデンスは食品には求められないため有効データの提示はされていない。このような状況で過大な効果を期待するあまり、不要ではないかと思われるサプリメントを食べている人がいる。しっかりとした情報があれば、問題のある食べ方はしないと思う。

（兵庫県 男性 53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、食品安全委員会のホームページの「キッズボックス」のコーナーで、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、イラストなどを用いて説明していますが、「食材は、自然のままなら安全なの？」では、じゃがいもや青梅等の身近な食材について、調理法によっては害になることを説明しています。

また、ビタミンAを含有する健康食品やビタミンAの含有量の多い食品を多量に食べることで、ビタミンA過剰症として、腹痛、めまい、嘔吐などの急性症状、関節痛や皮膚乾燥などの慢性症状、その他、催奇形成、骨粗鬆症なども知られています。これらについては、食品安全委員会において作成したファクトシート（科学的知見による概要書）において、公表しています。

いずれにしても、「食品にゼロリスクはない」ことを前提として、日常の食生活全体の栄養のバランスに配慮し摂取することが大切と考えられます。

〔参考〕

○食品安全委員会

「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>

「食材は、自然のままなら安全なの？」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids8.pdf>

【消費者庁からのコメント】 <サプリメントの食べ方>

消費者庁では、健康食品の表示規制に関する論点等について、「健康食品の表示に関する検討会」において、昨年11月以降、11回にわたって議論を重ねていただき、7月28日に論点整理を取りまとめていただいたところです。

今後は、消費者委員会に議論の場を移して、更なる検討をお願いするとともに、消費者庁においても、早急に対応すべき課題について、具体的な方策を検討していくこととなります。

消費者庁において、早急に検討すべきとされた課題については、早急に作業体制を整え、順次結論を得てまいります。

[参考]

○消費者庁

「健康食品の表示に関する検討会」

<http://www.caa.go.jp/foods/index1.html>

【農林水産省からのコメント】 <梅（食材、食品等）に対する安心等の啓発等について>

梅の未熟な果実や核（胚または仁とも言う）には、アミグダリンと呼ばれる物質が含まれており、多量に摂取すると中毒症状を起こす可能性があります。このため、生の青梅を摂取しないこと、誤って種をかみ砕いた場合には飲み込まないようにすることなどの注意が必要です。なお、梅を梅干しや梅酒などに加工すると、アミグダリンが減少することが知られているため、これらの食品を通常の範囲で摂取する場合には健康に悪影響を及ぼす可能性は低いと考えられます。

このことについては、農林水産省のホームページ「消費者の部屋」及び独立行政法人農林水産消費安全技術センターのホームページ「食のQ&A」において、消費者向けに情報を提供しています。

[参考]

○農林水産省

「梅には毒があると聞いていますが、梅干しや梅酒は大丈夫ですか。（消費者の部屋）」

<http://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/0906/04.html>

○独立行政法人農林水産消費安全技術センター

「食のQ&A（梅の中毒について）」

http://www.famic.go.jp/public_relations_magazine/kouhoushi/question_and_answer_of_food/qa71.html

この意見についても、関係行政機関に回付しております

○ 食物アレルギーについて

栃木県教育委員会が学校・給食調理場向けの「食物アレルギー対応の手引」を作成したと新聞記事で読んだ。学校給食における児童のアレルギー対応は食の多様化により年々その重要性が注目されているが。県独自での対応ではなく、政府・行政での一元管理が望まれる。

(栃木県 男性 65歳 食品関係業務経験者)