

食品安全モニターからの報告（平成23年9・10月分）について

- 食品安全モニターから 9月中に26件、10月中に10件の報告がありました。
- 報告内容の内訳

ハザード等	9月	10月
放射性物質	10	2
食品添加物	3	0
リスクコミュニケーション	3	0
微生物/ウイルス	2	0
健康食品	2	0
表示	1	1
アレルギー	1	1
その他	4	6
合計	26	10

※その他（1件ずつの分野）

9月(4件)…アルミニウム、窒息事故、フグ毒、トランス脂肪酸

10月(6件)…遺伝子組換え食品、食中毒、賞味期限、TPP、放射線照射、BSE

（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・要望等について報告していただいております。それらに対する回答については、食品の安全性の確保に関する施策の推進に役立てるため、食品安全委員会において調査審議されています。

平成23年9月及び10月に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

《放射性物質》

○放射性セシウムに汚染された稲ワラを給与された牛等の取扱いについて

東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故後に福島県・宮城県などで屋外に置いてあった稲ワラが飼料として給与された牛に由来する暫定規制値を超える肉の流通が判明し、流通は禁止されました。全国の家畜を全頭検査することにより国民は安心できると思います。

（三重県 男性 40歳 食品関係業務経験者）

○コメの放射性物質検査について

コメの放射性物質の検査が実施されていますが、消費者の不安を取り払うためには、国が全部のコメを検査する必要があります。その結果を消費者に対して全て公表するようにしてほしいと思います。検査結果によるリスクの判断は消費者の自己責任で良いと思います。

（長野県 女性 50歳 その他消費者一般）

○暫定基準値の見直しを

米の暫定基準値は500ベクレルで、肉や野菜と同じ数値です。主食である米が同じ数値でいいのか疑問に感じますし、そもそもいつまでも「暫定」でいいのか不安になります。福島に住む消費者は放射性物質との長い共存を選択せざるを得ません。科学的根拠に基づく基準値を早急に設定し、基準値内でも数値の公表を要望します。その情報を基に消費者として自分で選択し判断をしていきたいと思っています。

（福島県 女性 51歳 その他消費者一般）

○福島県産のシイタケの出荷停止について

福島県産の原木椎茸が出荷停止となりました。基準値を超えているので当然ですが、今後、基準値を下回るようであれば、すぐに出荷を再開する体制にするべきであると思います。また、消費者の不安をなくし、風評被害を防ぐ意味でも、福島県だけでなく広範囲にわたって椎茸を検査する必要があると思います。

（長野県 女性 50歳 その他消費者一般）

○放射性物質に関する食品の安全性について

暫定基準値に対し批判が多いなか、食品安全委員会は評価と情報を平易な言葉で判りやすく発信し、リスク管理機関はモニタリング調査をきめ細かく実施し、随時公表することで消費者の信頼を取り戻してもらいたい。

(香川県 女性 62歳 食品関係業務経験者)

○放射性物質の情報に対する注意喚起について

原発事故以降、放射性物質に関する相談が、全国の消費生活相談窓口に2千件以上寄せられている。中には、放射性物質への不安を抱く消費者に対して、「体内被曝に効果がある」「放射性物質を完全除去可能」等と謳う広告や勧誘によるトラブルもあるようだ。行政側も将来起こりうると予測されるトラブルに対し、規制と対策を整備し注意喚起を進めるべきと感じた。

(愛知県 女性 40歳 食品関係研究職経験者)

○放射性セシウムの被害について

放射性セシウムの被害が食材の安全性の問題になって、連日のようにマスメディアで報道されている。風評被害が出ないようにするには公的なデータの発表に加えて放射性物質のわかりやすい、公平な解説が必要である。これを機会に各行政はホームページの紹介を積極的に行ってマスメディア以外の情報入手の方法を消費者が習得できるようになるように望む。

(埼玉県 男性 65歳 食品関係研究職経験者)

○“食の安全”は監視と説明で守ろう

暫定基準値を超える農産物等が市場に出回らないようにするため検査を行っているが、県ごとの検査品目数や検査頻度に差があるため、消費者として安心できない。「食の安全」を守るためにも各県の検査体制を統一、強化するとともに、消費者に対しては放射性物質を含む食品がどの程度健康に影響するのか、よりわかりやすい説明が必要である。

(神奈川県 男性 62歳 その他消費者一般)

○給食への安全意識について

放射能汚染を受け、特に学校給食の安全性への懸念が保護者等の間で継続している。食品安全委員会が数値上での「安全」を、意識の中に「安心」として取り込めるような具体的な啓発をされるよう期待する。

(愛知県 女性 51歳 その他消費者一般)

○米の放射性物質について

米の収穫時期になりました。原発事故から半年たちますが、放射能の食品汚染が生産者を不安にさせています。食品安全委員会には食品被ばくによる健康影響の研究と、情報提供をお願いしたいと思います。

(静岡県 女性 23歳 その他消費者一般)

○しいたけから検出された放射性物質について

伊豆産乾しいたけから放射性物質が検出されました。食品安全委員会には、乾しいたけの安全性の再評価をしていただきたく、正しい情報の発信をしていただきたく思います。

(静岡県 女性 23歳 その他消費者一般)

○魚介類の放射性物質汚染の不安をなくして

東京電力株式会社福島第一原子力発電所から空気中に排出された放射性物質の一部は、その後湖水や河川に流れ込み、そこに生息する魚介類を汚染した。行政としてもっと安全面での情報などを、マスコミや広報を通して国民に分かりやすく伝える必要があるのではないだろうか。

(宮崎県 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】

食品安全委員会では、厚生労働省から諮問を受け、「放射性物質の食品健康影響評価に関するワーキンググループ」を設置し、人体の低線量被ばくに関する疫学データ等を含む最新の科学的な知見をもとに食品からの追加的な被ばくによる健康への影響について調査審議を行ってきました。

その結果、昨年7月26日の第9回同ワーキンググループにおいて、評価(案)をとりまとめた後、国民の皆様からの御意見・情報の募集を経て、10月27日に食品安全委員会において評価書を取りまとめ、厚生労働省に評価結果を通知しました。

評価の内容は、食品健康影響評価として、

- ・ 放射線による影響が見いだされるのは、通常の一般生活において受ける放射線量を除いた生涯における追加の累積の実効線量として、おおよそ100 mSv以上
- ・ そのうち、小児の期間については、感受性が成人より高い可能性（甲状腺がんや白血病）がある
- ・ 100 mSv未満の健康影響について言及することは、現在得られている知見からは困難

等としています。

〔参考〕

○放射性物質の食品健康影響評価の状況について

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/radio_hyoka.html

また、食品安全委員会としては、「食品中に含まれる放射性物質の食品健康影響評価」のとりまとめに際し、昨年 10 月 27 日に改めて「放射性物質を含む食品による健康影響に関する Q&A」を改訂し、ホームページに公表しています。この中では放射線が人の健康に影響を与える仕組みや発がん影響などについて詳しく解説していますので、どうぞ御活用下さい。

○「放射性物質を含む食品による健康影響に関する Q&A」

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/radio_hyoka_qa.pdf

以上のほか、ホームページを通じて「放射性セシウムが検出された粉ミルクについて」、「米に関する情報（関係省庁の報道発表資料）について」、「毒キノコによる食中毒防止等について」、「放射性物質を含む稲わらを給与された可能性がある牛の肉の調査結果（関係省庁の報道発表資料）等について」により、放射性物質に係る情報を提供しています。

○「放射性セシウムが検出された粉ミルクについて」

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/cesium_powdered_milk.pdf

○「米に関する情報（関係省庁の報道発表資料）について」

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

○「毒キノコによる食中毒防止等について」

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

○「放射性物質を含む稲わらを給与された可能性がある牛の肉の調査結果（関係省庁の報道発表資料）等について」

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

また、ビジュアル版「食品の安全性に関する用語集」にも放射性物質に関する用語を掲載しているほか、食品安全委員会季刊誌「食品安全」第 28 号でも食品中の放射性物質の食品健康影響評価について特集しておりますので、こちらも併せて御活用下さい。

○「ビジュアル版『食品の安全性に関する用語集』」

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

○「季刊誌『食品安全』第 28 号

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

引き続き、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】

現在の暫定規制値は、食品からの許容することのできる線量を、放射性セシウムでは、年間5ミリシーベルトとした上で設定しています。

この暫定規制値に適合している食品は、健康への影響はないと一般的に評価され、安全は確保されています。

しかしながら、厚生労働省としては、より一層、食品の安全と安心を確保するため、本年4月を目途に、一定の経過措置を設けた上で、許容できる線量を年間1ミリシーベルトに引き下げる方向で、薬事・食品衛生審議会放射性物質対策部会において新たな基準値案がとりまとめられ、現在、パブリックコメントを実施しております。

食品中の放射性物質のモニタリング検査結果について、暫定規制値を超えなかったものも含め、厚生労働省で集約し、ホームページで公表しているところです。また、厚生労働省としても、流通食品の買い上げ調査を実施しており、必要に応じ関係自治体に検査の強化をお願いしています。

なお、実際に流通している食品を購入し検査した結果を踏まえ、平均的な食生活における放射性ヨウ素、セシウム及びカリウムによる年間の被曝線量を推定したところ、

- (1) 自然放射性物質である放射性カリウムの摂取による被ばく線量が0.2mSv程度であるのに対し、
- (2) 放射性ヨウ素及びセシウムによる被ばく線量は0.02mSv程度になるとの結果が得られたことから、

原発事故による食品からの被ばく線量は、相当程度小さいものに留まると考えられます。

今後、新たな基準値の設定に合わせて、国民への説明会を開催するなど、引き続き、国民に正確な情報を分かりやすく伝えられるようにしてまいります。

〔参考〕

○東日本大震災関連情報【食品中の放射性物質の検査について】

http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html

【農林水産省からのコメント】

○「放射性セシウムに汚染された稲わらを給与された牛等の取り扱いについて」に対するコメント

農林水産省は、食品衛生法上問題のない畜産物の生産を確保するため、飼料について放射性セシウム濃度の許容値を設定し、飼料の暫定許容値を超える飼料が生産、流通又は使用されないよう、周知・指導を図ってきたところです。

なお、各都県が発表した飼料中の放射性物質の調査結果をまとめ、ホームページで公表しています。

- ・飼料作物中の放射性物質の調査結果

<http://www.maff.go.jp/j/chikusan/sinko/jukyu/natusaku.html>

- ・牧草中の放射性物質の調査結果

http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/syouhi/bokusou_kensa.html

○「コメの放射性物質検査について」に対するコメント

- 1 米の特質としては、最も消費量が多い国民の主食であるとともに、零細かつ多数の農家によって生産されていること等があります。

これらを踏まえ、平成 23 年産米については、昨年 4 月に「避難区域」、「計画的避難区域」、「緊急時避難準備区域」において作付制限を行った上で、

- ① 土壌中の放射性物質濃度の高い市町村等において、収穫前の予備調査と収穫後の本調査の 2 段階で玄米の放射性物質検査を実施し、
- ② 食品衛生法上の暫定規制値(500 Bq/kg)を超える米が確認されれば、当該地域を出荷制限区域とし、収穫された米は確実に廃棄する仕組みを整備しました。

この結果、収穫後の本調査（昨年 8 月 10 日～11 月 17 日）においては、検査点数の 99%が 50 Bq/kg 以下となっています。

- 2 今般、福島県の一部地域で生産された玄米から暫定規制値を超える放射性セシウムが検出されたことを受け、原子力災害対策本部長（内閣総理大臣）が福島県知事に対して出荷制限の指示を行い、当該地域の米は流通しないよう措置しました。

福島県では、収穫後の本調査で玄米から放射性セシウムが検出された全ての地域を対象に緊急調査を実施しています。（福島市大波地区においては 30kg 米袋毎の全袋検査、それ以外の地域では農家毎の全戸検査）

- 3 農林水産省としては、福島県に協力し、緊急調査結果を玄米の放射性セシウム濃度が暫定規制値を超えた原因の究明に活用するとともに、平成 24 年産の米の作付制限や検査のあり方にも反映させることとしています。
- 4 なお、これまでの検査結果（予備調査、本調査）や福島県による緊急調査の結果については、各県のホームページ、厚生労働省のホームページに掲載されており、農林水産省においてもホームページにおいて速やかに公表を行っています。今後とも迅速かつ丁寧な情報提供に努めてまいります。

○「放射性セシウムの被害について」に対するコメント

農畜水産物等に含まれる放射性物質の検査結果をわかりやすくまとめ、ホームページで公表しています。また、各省庁等の情報へのリンクをまとめたポータルサイトの設置や、放射性物質に関する基礎知識をまとめた資料をホームページに掲載するなどして、消費者の皆様への情報提供に努めています。

- ・ 農畜水産物等に含まれる放射性物質の検査結果
<http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/index.html>
- ・ 関係省庁等へのポータルサイト
http://www.maff.go.jp/noutiku_eikyo/index.html
- ・ 放射性物質の基礎知識
http://www.maff.go.jp/j/syouan/soumu/saigai/kiso_chishiki.html

○「魚介類の放射性物質汚染の不安をなくして」に対するコメント

魚種や採取地等を明らかにした放射性物質調査の結果や、水産物への影響等に関する Q & A を水産庁のホームページに掲載しています。

また、要請により、水産庁から職員を派遣し、放射性物質における水産物への影響について説明会を行っております。

今後も正確な情報提供に努めてまいります。

- ・ 水産物の放射性物質調査の結果について
<http://www.jfa.maff.go.jp/j/sigen/housyaseibussitutyousakekka/index.html>
- ・ 水産物についてのご質問と回答（放射性物質調査）
http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/Q_A/index.html

《食品添加物》

○着色料について

生鮮食料品に対しては、消費者の判断を誤らせるため、着色料の添加が禁止されている。また、加工食品に対しても、自主検査、モニタリング検査が行われており、今後も検査の継続が望まれる。

(愛知県 女性 56歳 医療・教育職経験者)

○人工甘味料アスパルテームの安全性について

ダイエットブームも影響してか、カロリーゼロと表示された商品を見かける機会が増えました。一方でアスパルテームの健康被害も危惧されます。食品安全委員会には、安全性の評価と周知をして頂きたいと思えます。

(静岡県 女性 23歳 その他消費者一般)

○食品添加物（保存料）の印象について

食品添加物（保存料）は わが国において、とても大事な食品添加物であるにもかかわらず国民意識は必ずしも有効とは思われていない印象を受ける。保存料の有効性と経済効果の存在、それと使用量に関してはADI（摂取許容量）にて厳格な規制と使用基準があるため身体不具合は発生しないことを知らしめる行動が必要であると思う。

(兵庫県 男性 54歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品添加物の安全性については、厚生労働省からの評価依頼を受けて、食品安全委員会が慢性毒性試験、変異原性試験、繁殖毒性試験、催奇形性試験、抗原性試験等の成績を基に評価を行っています。その評価結果を踏まえ、厚生労働省において必要に応じて使える食品や使用量の限度について使用基準を決めているほか、健康被害を引き起こす原因となる有害な不純物等が添加物そのものに含まれることがないように個別に成分規格を定めて、食品添加物の安全性及び品質を確保しています。また、食品安全委員会では、リスク評価の結果が適切に管理され、施策に反映されているかモニタリングも実施しています。

食品安全委員会ではリスク評価等の内容をわかりやすく解説したDVDを作成しています。食品添加物については、DVD「気になる食品添加物」において、食品添加物はどんなものか、どのように安全性を評価しているのかをドラマ形式でわかりやすく解説しています。映像は食品安全委員会のホームページから御覧いただけるほか、送料のみの負担でDVDの貸出も行っておりますので、是非御利用ください。

また、食品添加物の健康への影響に関しては、国際機関や諸外国においても、

新たな知見をもとに再評価を実施していることから、食品安全委員会としては、国際機関、各国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、引き続きわかりやすく整理して情報提供に努めてまいります。

なお、食品安全委員会では、国内外の食品安全関係情報を収集しており、アスパルテームに関する海外情報（食品添加物として安全であるとの情報）については、第347回食品安全委員会会合において紹介しています。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20100909sfc>

〔参考〕

○食品安全委員会

「映像配信」

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

【厚生労働省からのコメント】

生鮮食品等に対して発色や変色防止等の目的で食品添加物を使用することは、品質、鮮度等について消費者の判断を誤らせるおそれがあるため、使用が禁止されております。このような使用がなされないことがないように今後も指導等に努めてまいります。

食品添加物摂取量調査（平成18年度）において、食品からの添加物摂取量は0.05mg/人/日でした。50kgの成人で換算したADI（一日摂取許容量）は、2000mg/人（50kg）/日であり、摂取量はこの値を大きく下回るものです（許容摂取量に対して0.0025%）。

引き続き、食品中の甘味料等の摂取状況の調査を行い、必要に応じて適切なリスク管理を講じてまいります。

添加物を含む食品の安全性に関する情報提供については、審議会における審議を公開し、審議状況や資料をホームページに掲載しているほか、リスクの評価者、管理者と消費者、事業者、専門家等の間で情報や意見の交換（リスクコミュニケーション）を行うなど関係者の相互理解を図る取組みを行っています。

ご指摘いただきましたことを参考にし、リスクコミュニケーションの推進にも努めてまいります。

《リスクコミュニケーション》

○「食品のリスクについてのサイエンスカフェ」等の開催について

現在食品安全委員会主催で「食品のリスクについてのサイエンスカフェ」ないし「同フォーラム」が各地で開催されている。しかし、わが宮崎近辺では行われていない。また、定員が20～30名と少ない。できれば、南九州でも行ってもらいたいし、定員も増やしてもらいたい。可能なら、県の機関に開催を呼びかけたらよいのではないだろうか。

(宮崎県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

○放射性物質の情報に対する注意喚起について

食品安全委員会のHPでは、一般消費者が抱える食品の放射能汚染に対する不安について丁寧に回答しており良いページだと思いました。残念なのは、文字数が多かったり、馴染みの無い言葉が多く、一見したところ難しく感じられるところです。専門知識が無くても十分理解できる内容なので、取っ付き難さがあるのはもったいないです。これからは正確な知識を養い、放射能汚染と上手に付き合っていく指針となるようなコーナーが出来ればよいと思います。

(千葉県 女性 36歳 その他消費者一般)

○食品安全委員会の取り組みについて思うこと

食品の安全性は、特に小さい子供を持った母親や妊婦は興味をもっているので、都内だけでなく地方でも催し物を開催していただきたい。開催していたとしても周知不足だと思われます。

(秋田県 女性 48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を行うリスクコミュニケーションに積極的に取り組んでいます。

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や農薬、食品添加物、食中毒など、消費者の関心の高いテーマを中心に、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形式（ワークショップ形式）や質問しやすい雰囲気の中で専門家と意見交換を行う形式（サイエンスカフェ）でも意見交換会を行っています。また、こうした意見交換会などは地方公共団体と共催で行う場合もあります。

意見交換会等で用いた資料や説明・意見交換の概要は、広く情報提供するためホームページに掲載しているほか、平成22年度に開催したサイエンスカフェの様子を動画で配信していますので、御活用ください。

また、食品の安全性に関する用語集について、イラストやアニメーションを加えてより分かりやすくしたものをホームページに掲載しておりますので、こちらも御活用ください。

さらに、リスク評価等についてホームページやメールマガジンを始め、パンフレットや季刊誌の発行など丁寧で分かりやすい情報提供に努めるとともに、意見交換会等で用いた資料や説明・意見交換の概要についてもホームページに掲載しています。

国民の皆様さらに理解を深めていただくため、御意見も参考にしながら、今後も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おります。また、食品安全モニターの皆様地域における御活躍を大変心強く感じておりますので、引き続きリスクコミュニケーションの推進に御協力いただければと考えております。

[参考]

○食品安全委員会

「消費者の方向け情報」

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

「意見交換会開催結果」

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

「映像配信」

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

「ビジュアル版『食品の安全性に関する用語集』」

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

《微生物/ウイルス》

○卵の安全性について

卵を生食する習慣のある日本において、卵から検出されるサルモネラ菌が原因の食中毒について考察を試みた。WHOにおいても「生食に安全なものはない」とされていることから、卵の取り扱い（食べ方、調理方法、ハイリスク集団への対応等）について、情報共有、啓発、注意勧告が必要であると考えます。

(兵庫県 男性 54歳 医療・教育職経験者)

○鳥インフルエンザ対策について

鳥インフルエンザ対策は、食料問題とも関係する重要施策です。隣国との連携強化などの防疫対策を再点検するとともに、国内養鶏業者等に対して感染予防対策の周知徹底を行うべきと考えます。

(神奈川県 男性 62歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

○卵の安全性；サルモネラについて

食品安全委員会では、食中毒に関する情報をホームページに掲載しています。

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

過去に厚生省（現厚生労働省）の食品衛生調査会においては、「いったん割卵した卵については、保管の温度条件が劣悪であれば、すみやかにサルモネラが増殖するとの知見も得られている。」としています。食べる直前に殻を割るようにご留意ください。

また、食品安全委員会では、「食中毒原因微生物」の食品健康影響評価を進めており、鶏卵中のサルモネラについては、食品健康影響評価のためのリスクプロファイルを作成しました。

このリスクプロファイルについては、食品安全委員会のホームページで公開するとともに、食品安全委員会が各地で開催する意見交換会などでもテーマの一つとして取り上げています。意見交換会の資料や概要についてはホームページに掲載していますので、是非御覧下さい。

なお、食品安全委員会では、平成22年度食品健康影響評価技術研究において「市販鶏卵における *Salmonella* Enteritidis (SE) 汚染の実態解明とリスク評価法への活用について」の調査を行いました。

平成22年6月から平成23年1月にかけて購入した総数105,033個の市販鶏卵について、同一銘柄卵20個をプールして1検体とし、米国のペンシルバニアパイロットプロジェクトで採用された方法に準じてSE検査を行った結果、総検査検体5,400検体のうち、3検体からSEが分離されました。卵内容がSEに汚染された市販鶏卵の割合（SE汚染率）は0.0029%程度と予想されます。

[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>

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

「リスクプロファイル ～鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス～」

http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_salmonella.pdf

「意見交換会開催結果」

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

「平成22年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果『市販鶏卵における *Salmonella* Enteritidis 汚染の実態解明とリスク評価法への活用について』」

http://www.fsc.go.jp/senmon/gijyutu/22_jigo_hyouka.pdf

○鳥インフルエンザ対策

食品安全委員会では、我が国の家畜防疫体制、食品衛生対策、輸入検疫体制を踏まえると、我が国の現状においては、鶏肉や鶏卵を食べることにより鳥インフルエンザウイルスがヒトに感染する可能性はなく、「安全である」と考えています。また、①ウイルスは酸に弱く、胃酸で不活化されると考えられること、②ウイルスがヒトの細胞に入り込むための受容体は鳥の受容体とは異なることから、ヒトに感染する可能性はないと考えます。なお、食中毒の観点からも、鶏肉を食べる場合は、生で食べることは控え、中心部までよく加熱する等十分注意してください。また、海外（主に東南アジア等の鳥インフルエンザ発生地域）への渡航の場合は注意が必要です。

詳細につきましてはホームページで公表しておりますので、御覧下さい。今後とも、新しい知見について情報を得た際は、正確かつ迅速な情報提供に努めてまいります。

〔参考〕

○食品安全委員会

「鳥インフルエンザについて」

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

「ファクトシート：鳥インフルエンザ（H5N1）」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets.html> （←ファクトシート総合ページ）

【厚生労働省からのコメント】

卵類及びその加工品によるサルモネラ食中毒の防止については、生産から消費に至るまでの各段階における対策の積み重ねが不可欠です。生産・流通・販売時の衛生管理が重要であるほか、家庭内での保存管理にも気配りが必要と考えます。

現在、鶏卵（鶏の殻付き卵）については、流通・販売時における冷蔵保存を義務付けていませんが、安全性の確保を図るため、生産段階で食用不適卵を除外するとともに、生産時の衛生管理の徹底、製造・加工又は調理の工程におけ

る加熱殺菌の実施（生食用を除く。）等を規定しています。併せて、「家庭における卵の衛生的な取扱いについて」（平成10年11月25日付け生衛発第1674号の別添）により消費者に対する普及啓発を図ることにより、サルモネラ食中毒の発生防止に努めています。

〔参考〕

○（社）日本食品衛生協会「家庭における卵の衛生的な取扱いについて」

http://www.n-shokuei.jp/food_safety_information_shokuei2/food_poisoning/information/egg_handling.html

【農林水産省からのコメント】

○「卵の安全性について」に対するコメント

農林水産省では、卵を購入する際に気をつけることや、保存の仕方から食べるときまでの取り扱い方についてホームページやメールマガジンで注意喚起を行っています。

また、食中毒を予防するために役立つ情報をわかりやすくまとめてホームページに掲載しています。

- ・卵による食中毒に注意しましょう！

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/egg.html>

- ・食中毒から身を守るには

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/index.html>

○「鳥インフルエンザ対策について」に対するコメント

平成22年11月以来の高病原性鳥インフルエンザの発生状況を踏まえ、昨年4月に家畜伝染病予防法（以下「家伝法」という。）が改正され、「発生予防」、「早期通報」及び「迅速な初動対応」に重点を置いて防疫対策を強化しました。

また、家伝法改正に伴い、高病原性鳥インフルエンザの発生時の対応について規定した防疫指針を見直したほか、畜産農家の方々に日頃から守っていただくべき家畜の飼養衛生管理に関する基準を見直し、農場段階での侵入防止対策についても強化したところです。

これらの対策を確実に遵守していただけるよう、農林水産省では各地で関係団体や都道府県を対象とした説明会を開催し、普及啓発に努めてまいりました。また、アジアにおける鳥インフルエンザ防疫体制を強化する観点から、国際獣

疫事務局（O I E）が実施するアジアにおける高病原性鳥インフルエンザ早期通報体制の整備や本病の伝播ルートの解明等の事業を支援しているところです。

今後とも、国内外の畜産関係者及び家畜衛生担当者と連携し、鳥インフルエンザ対策を行ってまいりますので、引き続き、御理解・御協力の程よろしくお願いいたします。

《健康食品》

○健康食品の在り方に対する疑問

多種多様な健康食品が出回っている。健康食品の「効果」を過大にうたうテレビCMや新聞広告など、それらの表示を信じて何種類もの健康食品を服用している人達がいる。健康食品の「効果」について、消費者が誤認しないように、また、わかりやすい表示・適切な説明が行われるよう何らかの規制をお願いしたい。

(神奈川県 男性 62歳 その他消費者一般)

○健康食品の販売に規制を

健康食品の販売に関しては野放し状態なのでもっと国の方で規制をかけることを望みます。業者も言葉巧みに消費者に売りつけ、それで被害の出ている者も多いと現場の者から聞きます。

(秋田県 48歳 女性 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

食品の広告等において、健康の保持増進効果等について著しく虚偽または誇大な表示をすることは、健康増進法により禁止されております。

消費者庁では、健康食品の表示に関する課題について、「健康食品の表示に関する検討会」において消費者・事業者の代表や学識経験者にご議論いただき、その結果を平成22年8月に「論点整理」として取りまとめたところです。この「論点整理」を踏まえ、虚偽・誇大な広告の監視業務を強化するなど、効果的な執行の実施に取り組んでいるところです。

[参考]

○消費者庁

「健康食品の表示に関する検討会」論点整理

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin388.pdf>

「健康食品の表示に関する検討会」論点整理の概要

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin389.pdf>

インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する要請について
<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin734.pdf>

《表示》

○加工食品の原材料表示を分かりやすいものに

加工食品の一部において、原材料表示を見ただけでは、何が使われているか分かりにくいものがある。今回はパンに使われている原材料で「リンゴプレザーブ」とあるが、複合原料の表示も無く、原材料名からは「何か」が分からず不安であった。もっと一般的な表示にするように業界等に指導してもらいたい。

(宮崎県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

○栄養成分表示の義務化について

消費者庁のHPより、「栄養成分表示検討会報告書(案)」を読みました。栄養成分表示の義務化、表示の順番を変更する旨を理解しました。自分が食べる物の栄養成分を知ることは必要なので、とても賛成しています。栄養成分値は、分析値で出しているメーカーと、計算値で出しているメーカーとあるようですが、値はどちらも正確なのでしょうか。表示を義務付けるのであれば、抜き取り検査をして、正確性を確認してみてもいいです。

(岐阜県 女性 35歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

○「加工食品の原材料表示を分かりやすいものに」に対するコメント

パンの原材料表示については、JAS法に基づくパン類品質表示基準第3条第1項第2号アにより、「食品添加物以外の原材料は、『小麦粉』、『食塩』、『砂糖』、『ショートニング』、『シナモン』等とその最も一般的な名称をもって記載すること。」と規定しております。

JAS法に基づく品質表示基準は、一般消費者が飲食料品を購入する際の選択に資することを目的としており、今後とも、事業者に対して、これらの趣旨の周知徹底を図ってまいります。

○「栄養成分表示の義務化について」に対するコメント

栄養成分の含有量の表示に際しては、必ず分析を行わなければならないものではないため、計算による値を表示している場合もあります。しかし、実際に分析して得られた値と比較して、表示された含有量が正確な値(栄養表示基準に示す許容誤差範囲内の値)でなければなりません。

また、栄養表示がなされている食品について、健康増進法に基づき、国又は

都道府県において、当該食品の検査又は試験をするために必要な限度における収去をすることができることとされており、表示の監視強化に努めてまいります。

[参考]

○消費者庁

栄養成分表示検討会報告書の公表

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin683.pdf>

栄養成分表示検討会の取りまとめについて

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin684.pdf>

栄養表示基準の取扱いについて

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin345.pdf>

《アレルギー》

○食物アレルギー防止対策について

食物アレルギーについて、厚生労働省が表示義務と表示推奨品目として掲げる、25品目のアレルギー物質品の妥当性と、食物アレルギーについての認知度の向上及び予防対策の強化が必要と感じる。

(新潟県 男性 50歳 食品関係業務経験者)

○アレルギー食品と対処法について

わが国の小学校では、学校給食の食材により学童が食物アレルギーを発症したときに救急対処として「アドレナリン」の自己注射が共通認識されています。しかし、外食店を含めた産業給食においてはその対処が完成されてはいないようです。アレルギー対処の難しさを考える。

(兵庫県 男性 54歳 医療・教育職経験者)

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、消費者向けパンフレット「加工食品のアレルギー表示」、事業者向けパンフレット「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」、「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A」等を自治体等に配布するとともにホームページに掲載し、消費者や事業者に対するアレルギー表示制度の普及啓発に努めております。

また、食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があると考えられるので、消費者庁では、実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、特定原材料等※の見直しを行っていくこととしています。

※ アレルギーを引き起こすことが明らかにされた原材料で、省令による表示義務のある品目（特定原材料）、通知により表示を推奨される品目（特定原材料に準ずるもの）のことをいう。

〔参考〕

アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin560.pdf>

アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin12.pdf>

《金属》

○アルミニウムの危険性、表示について

新聞報道によると、膨張剤にはアルミニウムが多く含まれ、場合によってはWHOが定める許容量を超えるとあった。早急に食品安全委員会が評価することを望む。また、摂取量を減らすには表示の見直しが必要だ。

（大阪府 女性 37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、リスク管理機関からの要請により行うリスク評価のほか、対象案件を自ら選定して行う評価（自ら評価）も行っています。アルミニウムについては、平成22年3月に自ら評価の対象案件として選定しておりますが、評価に必要な毒性等の所見、知見及びデータが不足しているため、まずは情報収集を行っています。

アルミニウムは、土壌、水及び空気中に存在し、包装材料などに幅広く使用されています。国内での規制としては、水道法に基づく水道水質基準として、アルミニウム及びその化合物の量を0.2mg/l以下としているほか、食品添加物としても、硫酸アルミニウムアンモニウムなどについて食品衛生法に基づく規格基準が設定されています。

国際的には、平成18年にFAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）第67回会合において、従来より低い投与量でも繁殖や発達神経に関する健康影響がある可能性があるため、耐容週間摂取量（TWI）の暫定的な値を7mg/kgから1mg/kgに引き下げています。今後、各国が行っている追加試験のデータを基に、再度JECFAにおいて安全性評価が行われる予定です。

なお、TWIとは人が一生涯摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一週間あたりの摂取量のことであり、この値を超える物質を摂取しても直ちに健康への悪影響があるわけではありません。

また、アルミニウムがアルツハイマー病の原因ではないかという説もありましたが、現時点では、アルミニウムとアルツハイマー病の関連性についての明確な

科学的な根拠はないとされています。

食品安全委員会では、アルミニウムについて、リスク評価を行うために必要な情報収集を引き続き行ってまいります。

〔参考〕

○食品安全委員会

「アルミニウムに関する情報」

http://www.fsc.go.jp/sonota/alumi/alumi_201010.pdf

「第32回企画専門調査会「資料4」」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/attachedFile/download?retrievalId=kai20091217ki1&fileId=007>

○（独）国立健康・栄養研究所

「アルミニウムとアルツハイマー病の関連情報」

<http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail970.html>

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物である膨張剤としては、現在、硫酸アルミニウムアンモニウム及び硫酸アルミニウムカリウムの使用が認められています。

現在、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議において、アルミニウムの暫定耐容摂取量（PTWI）の再評価が行われていますが、食品添加物摂取量調査（1998-1999年）では、未加工食品及び加工食品由来のアルミニウムの摂取量調査は、5.23mg/人/日であり、成人の暫定耐容摂取量（PTWI）を下回るものでした。

ただし、幼児など特定の年代で摂取量が大きくなる可能性もあるため、厚生労働省としては摂取量の実態調査を改めて行っているところです。

これらの調査結果や FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議等の検討状況を踏まえつつ、今後とも、リスク管理の検討を行ってまいります。

《窒息事故》

○食品による重大事故の新たな情報提供の仕方

食品の重大事故（こんにやくゼリー等）が後を絶たない。重大事故がもっと周知されるため従来の情報提供の仕方では不十分である。購入層が立ち寄りところへの貼り紙、また貼り紙を送るためのネットワーク作り等、情報提供の仕方を考えてほしい。

（大阪府 女性 37歳 その他消費者一般）

【消費者庁からのコメント】

食品による窒息事故を防止するため、消費者庁では昨年8月9日に行った注

意喚起情報（こんにやく入りゼリーによる窒息事故防止のための情報提供について）をはじめ、これまで当庁ホームページを中心に、消費者の方へ情報提供を行ってきたところです。

情報提供の方法については、効果的な周知ができるよう、工夫してまいります。

【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、平成20年5月から「食べ物による窒息事故を防ぐために」と題して、窒息事故を防ぐための情報提供を行っています。

具体的には、

- ・ 食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べる。
- ・ 食事の際は、なるべく誰かがそばにいて注意して見ている。

といったこんにやく入りゼリーを含む食べ物による窒息事故を防ぐために必要な情報等を掲載しています。

また、食品安全委員会では、「食品による窒息事故についてのリスク評価」を特集した季刊誌「食品安全」第24号やチラシを作成し、窒息による痛ましい事故を少しでも減らせるよう注意喚起を行っています。

国民の皆様さらに理解を深めていただくため、御意見も参考にしながら、今後も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おります。

食品安全モニターの皆様からも、地域への情報提供について引き続き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

「食品による窒息事故のリスク評価結果（A4版両面チラシ）」

http://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/chirashi_chissoku_jiko.pdf

「季刊誌『食品安全』」第24号

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

《自然毒》

○フグ毒について

フグ毒で亡くなる方がいる。フグ取り扱い資格は国内統一ではなく都道府県ごとに定められており、資格名称や取得方法に違いがありますが、国内で統一し筆記と実技試験を行ってはどうかと考えます。

(新潟県 女性 38歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省においては、フグを原因とする食中毒の発生を防止するため、昭和58年より、都道府県等に対し、有毒・有害食品の販売を禁止する食品衛生法第6条第2号の規定の解釈指針として、食用可能なフグの種類や部位、処理方法等の全国一律の処理基準を示しています。この中で、フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限って行う等の基準が規定されています。

これを踏まえ、各都道府県等は、営業者が有毒なフグの部位を提供し、食品衛生法に違反することがないように、条例や要綱等において、フグを取り扱う者に対し講習会の受講や保健所長に対する施設の届出等を規定し、フグに係る監視指導を実施しているところです。

このように食用可能なフグの種類や部位等を定める食品衛生法上の処理基準は、あくまで全国一律に適用され、地域によって差が生じるものではありません。また、講習会等や施設の届出等、当該基準を営業者に遵守させるための具体的な取組については、食習慣やフグを取り扱う施設の数、食中毒の発生状況等の地域の実情を踏まえて、各都道府県等が地域の食品衛生を確保する上で最も効果的と考える取組を定めているものであり、こうした制度によりフグの安全性が確保されています。

フグの取扱いに関する規制を適切に実施し、フグによる食中毒の発生を未然に防止するために、都道府県等を通じてフグの適切な取扱いについて関係業者に対する監視指導を行うとともに、営業施設による有毒部位の販売等悪質な違反事例については告発を含め厳正な措置をとるよう都道府県等に要請しています。

また、一般消費者がフグを自家調理し喫食することによる、食中毒事例が発生していることから、関係省庁と連携し、フグの自家調理は危険なので決して行わないよう一般消費者に対して注意喚起しています。

《トランス脂肪酸》

○マスコミの過熱節約情報に警告を

雑誌等では割高なバターの代用として割安なケーキ用マーガリンを紹介しているが、節約志向の高い読者獲得のためとはいえ、リスクの高いトランス脂肪酸を勧めてくるのは安全性の点からすると疑問だ。

(秋田県 女性 48歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

トランス脂肪酸とは、脂質の構成成分である脂肪酸の一種です。

大きく分けて、工業的に加工した植物油に由来するものと、牛などの反すう動物に由来し乳製品・肉に含まれるものの2種類があります。

諸外国等では、トランス脂肪酸の含有量の規制措置、含有量表示の義務付け、自主的な低減措置等の対策がとられている状況等を踏まえ、我が国においても食生活の変化により若年層のトランス脂肪酸の摂取が増えていると考えられることから、食品安全委員会において、トランス脂肪酸に関し自ら食品健康影響評価を行うことを決定し、このたび、昨年10月20日に評価結果（案）をとりまとめ、国民からの御意見・情報の募集を実施したところです。

評価（案）の内容は、

諸外国における研究結果によれば、トランス脂肪酸の過剰摂取は、

- ・冠動脈疾患（心筋梗塞、狭心症等）を増加させる可能性が高い
- ・肥満、アレルギー性疾患（喘息、アレルギー性鼻炎等）について、関連性が認められた
- ・妊産婦・胎児への影響（胎児の体重減少、流産等）について、報告があるとされています。

ただし、これらは平均的な日本人よりトランス脂肪酸の摂取量が多いケースの研究です。

日本人のトランス脂肪酸の摂取実態と健康影響については、

- ・日本人の大多数は世界保健機関（WHO）の目標（※）を下回っている。通常の食生活では、健康への影響は小さい

（※ WHOの目標：トランス脂肪酸摂取を総エネルギー摂取量の1%未満とする。）

- ・ただし、脂肪に偏った食事をしている人は、留意する必要あり
- ・脂質は重要な栄養素、バランスの良い食事を心がけることが必要等の見解をとりまとめております。

今後、正式に評価結果としてとりまとめ、リスク管理機関へ評価結果を通知する予定です。

[参考]

○ 第 404 回 食品安全委員会

資料 3 : 新開発食品専門調査会における審議結果について「食品に含まれるトランス脂肪酸」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20111020sfc>

《遺伝子組換え食品》

○遺伝子組換えパパイヤについて

遺伝子組み換え技術を使って栽培されたハワイ産パパイヤが、日本で認可されることになりましたが、他の既に認可されている遺伝子組み換え作物と異なり、生で食べる機会が多い作物なので、その安全性については相当の不安があります。

(三重県 男性 40 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】

パパイヤは、パパイヤリングスポットウイルス (PRSV) に感染すると果実に斑点を生じ、糖度を下げるなど、収穫できなくなるほどの深刻な被害をもたらすことがあります。

遺伝子組換えパパイヤである「パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55-1 系統」(パパイヤ 55-1) は、この PRSV の影響を受けないよう作製されました。パパイヤ 55-1 には、PRSV が持つリボ核酸をおおうタンパク質を作る遺伝子 (PRSV CP 遺伝子) が導入されることにより、PRSV が増殖できなくなります。

パパイヤ 55-1 の食品としての安全性は、食品安全委員会が策定した「遺伝子組換え食品 (種子植物) の安全性評価基準」に基づいて、導入された PRSV CP 遺伝子等が作るタンパク質のアレルギー誘発性や、導入された遺伝子による意図しない影響の確認などを中心として評価しました。

結果としては、

- ・ PRSV は、多くのパパイヤに自然感染しており、被害の少ない果実は食用とされるが、健康被害の報告はなく、また、ヒトに対して病原性を示す報告もないこと、
- ・ PRSV CP 遺伝子が作るタンパク質は、毒性やアレルギー誘発性を持つという報告はなく、胃液で容易に分解されること、

- ・仮に1日1個パパイヤを食べたとしても、PRSV CP遺伝子が作るタンパク質の摂取量は日本人の平均的なタンパク質の摂取量に比べ、ごく微量であること、
- ・パパイヤは元々、アレルギー物質などを持っているが、導入された遺伝子の影響で、その量が増えたり、新しい有害物質を作るおそれはないことなどから、パパイヤ55-1については、「ヒトの健康を損なうおそれはない」と判断しました。
詳しくは、食品安全委員会ホームページに掲載されていますのでご覧ください。
- ・パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55-1 系統の食品健康影響評価結果
http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-papaya_55-1.pdf
- ・季刊誌「食品安全」第21号
<http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi.html>
- ・遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準
http://www.fsc.go.jp/senmon/idensi/gm_kijun.pdf

《食中毒》

○アメリカで起きたメロンの食中毒について

アメリカにて、リステリア菌に汚染されたマスクメロンを食べて、リステリア感染症で13人が死亡するというニュースを聞きました。メロンで食中毒が起こるのか？と驚き、恐怖を感じました。外国の話だから他人事ではなく、これを教訓に気を付けることは大切です。もっと広く注意を呼び掛けてください。

(岐阜県 女性 35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、ホームページにおいて、国民の皆様にぜひ知っていただきたい食中毒の予防に役立つ情報や食中毒菌の概要等をお知らせしています。

御指摘の「アメリカで起きたメロンの食中毒」については、第407回食品安全委員会において報告しておりますので、御参照下さい。

○「第407回食品安全委員会」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20111117sfc>

[参考]

○食品安全委員会「食中毒について」

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

リステリアについても、我が国では、食中毒統計上、本菌が食中毒の原因として報告された事例はありませんが、その概要等について情報提供しているところではあります。

○食品安全委員会「リステリアによる食中毒について」

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

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はわかりやすくお伝えしてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

米国産カンタロープ（メロンの一種）については、本事例の発生時に厚生労働省で検疫所に届出された輸入実績を調査し、米国にて回収対象のカンタロープ（メロンの一種）と同一ブランド品の輸入がないことを確認するとともに、米国政府より回収対象品の米国からの輸出がないことも確認しています。

さらに、米国産カンタロープについて、輸入時にリステリア菌のモニタリング検査を実施するよう各検疫所へ通知し、検疫所より輸入者等に対し周知しています。また、あわせて同通知をHPに掲載して輸入時の取扱いについてお知らせしているところです。

本事例に限らず、厚生労働省では、海外における食中毒情報を日々収集しており、必要に応じて、上記と同様の対応をとっています。また、これらの情報に該当する食品が輸入され、重篤な健康被害が発生するおそれがある場合は、報道発表にて広く周知することとしています。

《賞味期限切れ》

○食品の賞味期限に関して

岡山のスーパーで賞味期限が過ぎた「薄切りベーコンステーキ」を販売したとの記事を見た。このスーパーが問題の商品を自主回収していないことに疑問を持っている。被害が出なければ問題の商品をそのまま放置、利益重視の姿勢が見える。このような場合は真っ先に商品の回収を行うべきではないか。

(岡山県 男性 54歳 その他消費者一般)

【消費者庁からのコメント】

食品等の販売が禁止されるのは、当該食品等が食品衛生法上の問題がある場合、具体的には食品衛生法第6～10条、第19条等に違反している場合ですので、仮に表示された賞味期限を過ぎたとしても、当該食品が衛生上の危害を及ぼすおそれのないものであればこれを販売することが食品衛生法により一律に禁止さ

れているとはいえません。

しかしながら食品衛生を確保するためには、消費期限又は賞味期限のそれぞれの趣旨を踏まえた取扱いが必要です。

賞味期限については、期限を過ぎたからといって直ちに食品衛生上問題が生じるものではありませんが、期限内に販売することが望まれます。(加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集:消費期限又は賞味期限について)Q29-1より)

[参考]

食品の期限表示制度の改善のための措置について

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin563.pdf>

加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集:消費期限又は賞味期限について)

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin377.pdf>

《TPP》

○TPP と食の安全性について

TPP 参加により危惧されるポストハーベスト農薬問題など食の安全性について、食品安全委員会でも再度検討していただき、安全性の向上と強化に努めていただきたいです。

(静岡県 女性 23歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会はリスク評価機関であり、TPP等の施策について直接コメントする立場にはありませんが、関連施策の実施に伴って厚生労働省等から諮問があった場合は、引き続き、科学的知見に基づいたリスク評価を行うとともに、その結果をできるだけ分かりやすくお伝えしていきます。

【厚生労働省からのコメント】

TPP協定交渉では、現在、残留農薬基準や食品添加物などの個別の食品安全基準の緩和は議論されておられません。

今後、仮に日本が交渉に参加する場合であっても、議論の対象となった場合には、WTOのSPS協定で認められた食品安全に関する措置を実施する権利の行使を妨げる提案を受け入れることはありません。

厚生労働省としては、食品の安全・安心に対する国民の関心の高さを真摯に受け止めながら、食の安全が損なわれないことがないように、引き続き、科学的知見に基づいて対応していきたいと考えています。

注) SPS

衛生植物検疫措置のこと（正式には、Sanitary and Phytosanitary measures）。例えば、食品の安全性を確保するために安全基準を設定して検査を行うことや、動植物についての病害虫の侵入を防止するために実施する検疫措置など。

《放射線照射》

○じゃがいもの発芽防止の目的での放射線照射の件

テレビ報道で「日本では食品への放射線照射は認めていない」と放送されていたが、実際は食品衛生法ではじゃがいもの発芽防止の目的での放射線照射は認められている。このような放送は、いかにも放射線照射は危険であるとの風評が懸念される。関係機関と連携して国民への適切なる啓発を進めて頂きたい。

（愛知県 男性 65歳 食品関係業務経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

食品に放射線を照射することは、食品衛生法第11条第1項の規定に基づく食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）において、原則として禁止されていますが、お尋ねのばれいしょ（じゃがいも）に対する放射線照射については、食品照射研究開発基本計画（昭和42年9月21日原子力委員会決定）に基づく研究結果を踏まえ、当時、食品衛生調査会において安全性が確認されたことなどから、昭和47年に、発芽防止を目的とするものに限り認められたものです。

食品安全委員会では食品の安全性に関する情報を収集していますが、これまでに我が国でばれいしょに放射線を照射したことを原因とする健康被害の情報や安全性に懸念があるといった情報は、入手していません。

なお、我が国の食品衛生法に基づく規格基準で認められている吸収線量は150 Gy*（=0.15 kGy）であり、世界保健機関（WHO）が食品に照射しても安全性に問題がないとしている吸収線量10 kGy と比べ、相当低いレベルに抑えられています。

〔参考〕

○食品安全委員会

「放射線照射食品に関する情報」（平成22年6月16日作成）

http://www.fsc.go.jp/sonota/hoshasen/hosha_index.html

* Gy（グレイ）：放射線が物質に当たったときに、その物質にどのくらいのエネルギーを与えたのかを表す単位

【厚生労働省からのコメント】

食品への放射線の照射については、厚生労働省のホームページに掲載し、周知を図っているところですが、引き続き、食品の安全性を図る観点から、対応を検討していくこととしています。

○食品への放射線照射について

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

《BSE》

○牛海綿状脳症（BSE）全頭検査の見直し

牛海綿状脳症（BSE）の発生が確認され、全頭の検査が始まってから10年が経過した。消費者に対して「完全なる食の安全」を求めるのではなく「許容できる危険」を認められるような啓発普及活動をおこなうとともに、労力と経費のかかる全頭検査は、見直す時期にきていると考える。

（埼玉県 男性 65歳 食品関係研究職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

BSE対策については、開始から10年が経過したことから、最新の科学的知見に基づき、国内の検査体制、輸入条件といった対策全般の再評価を行うこととし、昨年12月19日に厚生労働省から食品安全委員会にBSE対策の再評価について諮問しました。

厚生労働省としては、食品安全委員会の食品健康影響評価を踏まえて、必要なリスク管理措置の見直しを行うこととしています。

【食品安全委員会からのコメント】

牛海綿状脳症（BSE）対策に関しては、昨年12月22日の食品安全委員会において、厚生労働省より検査対象となる牛の月齢の改正を含めた諮問内容の説明を受け、本年1月19日にプリオン専門調査会を開催したところであり、今後、同専門調査会において、調査審議を進めることとしております。

[参考]

○第413回食品安全委員会（平成23年12月22日開催）

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20111222sfc>

○第67回プリオン専門調査会（平成24年1月19日開催）

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20120119pr1>