

## 食品安全モニターからの報告（平成 23 年 11・12 月分）について

- 食品安全モニターから 11 月中に 16 件、12 月中に 13 件の報告がありました。

- 報告内容の内訳

	11 月	12 月
放射性物質	7	5
表示	3	2
腸管出血性大腸菌	0	3
リスコミ	2	0
その他	4	3
合計	16	13

※その他（1 件ずつの報告）

11 月…TPP、健康食品、ウィルス全般、食品添加物(チクロ)

12 月…遺伝子組換え微生物、食中毒、カフェイン

（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。

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 11 月及び 12 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
  - ・現在又は過去において、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
  - ・現在又は過去において、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
  - ・現在又は過去において、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》

### ○放射性物質と食の安全性について

食品安全委員会が、生涯の累積線量がおおよそ 100mSv 以上で健康影響が見いだされるとする評価をまとめたことを報道で知った。特に妊産婦や乳幼児は感受性が高いことが考えられることから、引き続き食品安全委員会には食品に含まれる放射性物質の健康影響の評価を続けてほしい。

(静岡県 女性 23 歳 その他消費者一般)

### ○ハウスシイタケからの基準超セシウム検出について

福島県の農家がハウスで栽培したシイタケから国の暫定基準値を超える放射性セシウムが検出された。国の政策として、食材、食品への影響も考慮して、県、市町村、農協、生産者に対しても、おがくずが原因というような、肥料、飼料といった分野におけるところまで指導が必要ではないでしょうか。

(長野県 女性 50 歳 その他消費者一般)

### ○食品ごとの消費量や汚染実態を勘案して基準づくりを急いで

厚生労働省の小宮山洋子大臣が年間被ばく量を 1 ミリシーベルトに引き下げる方針を表明されたが、食品ごとの消費量や汚染実態を早期に勘案した基準づくりを行い、内部被ばくも外部被ばくも 0 になるよう、国がリーダーシップを発揮して国民が安心して暮らせるように尽力してほしい。

(岡山県 男性 54 歳 その他消費者一般)

### ○地元産野菜の安全管理状況に関する情報提供について

地方に行くと地元産の野菜果物が買えるようになっているが、こうした産直販売コーナーで、野菜の農薬の使用状況、土壌の放射線量及び栽培地情報をタイムリーに提供していくような取組を国がサポートしていくことが望ましいと考える。

(東京都 女性 34 歳 医療・教育職経験者)

### ○放射能の正しい知識、検査結果の公開の仕方について

先日、食品と放射能について大学の先生による講演を聞く機会があり、また消費者庁のHPから“食品と放射能Q&A”を読んで正しい知識を得たことで、不安が少し解消されました。更に言うと、行政で検査している残留放射能の検査結果が店頭で確認できると安心して購入ができると思いますので、HPのみでなく店頭でも分かるようにして下さい。

(岐阜県 女性 35 歳 食品関係業務経験者)

### ○食品の放射線被ばく問題

放射性セシウムの検出が各地で話題になっているが、風評被害で大切な産地がつぶされることは食料供給全体から考えて問題である。行政からの迅速な情報発信とマスメディアの冷静な判断と正確な伝達が求められる。

(埼玉県 男性 65歳 食品関係研究職経験者)

### ○コメの安全性を取り戻して

福島県大波地区の農家から収穫されたコメから放射性セシウム(基準値超過)が検出され消費者の不安は頂点に達している。国が舵をとって不安解消に尽力して安心して主食のコメが食せるようにしてほしい。

(岡山県 男性 54歳 その他消費者一般)

### ○風評被害による生産物などの産地偽装の心配

放射性物質による風評被害は今もなお続いています。産地が東北(福島)以外なら購入するといった人の心理を利用して、産地偽装などの生産物が流通してしまうのではないかと心配しています。

(北海道 女性 44歳 食品関係業務経験者)

### ○放射性セシウムが規制値を超えた福島市の米について

福島県は福島市大波地区で生産された米から国の暫定規制値を超える放射性セシウムが検出されたと発表し、出荷停止命令が出されましたが、加工用や飼料用、工業用途名目で闇米として流通させる業者がまた出てくるのではないかと心配になります。

(三重県 男性 40歳 食品関係業務経験者)

### ○粉ミルクにセシウムが検出されたことについて

大気中に飛散したセシウムが混入した可能性があると、食品大手メーカーの粉ミルクから最大1キログラム当たり30.8ベクレルの放射性セシウムが検出されました。特に粉ミルクは赤ちゃんの成長期における重要な食ということもあり、国がセシウムの検査については徹底して行ってほしいと思います。

(長野県 女性 50歳 その他消費者一般)

### ○放射性物質と食品

放射線のリスクより、普段の生活の中に潜んでいるリスクの方が大きいので、国は数値をもって、万遍なくいろいろな食品から栄養を摂取した方が賢明であることを広く知らせるべきではないか。

(岐阜県 女性 50歳 その他消費者一般)

### ○新しい基準値の厳守と国民の不安の払しょくを

厚生労働省から放射性物質の新しい基準値が示された。しかし、基準値が厳守されるように監視の目を光らせていくことが必要です。そして、国民の放射性物質への不安が払しょくされるよう、各省庁と手を取り合って尽力してほしい。

(岡山県 男性 54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、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。

食品健康影響評価の結果は、

- ・ 放射線による影響が見いだされるのは、通常的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未滿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](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](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](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](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」（放射性物質関連情報を含まれています）

[http://www.fsc.go.jp/sonota/syokutyudoku\\_dokukinoko.pdf](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](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については、関係省庁と連携して推進してまいります。

### 【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1日から、許容できる線量を年間1ミリシーベルトに引き上げた新たな基準値を施行することとしています。新たな基準値では、子どもの摂取量が多い「牛乳」や「乳児用食品」を独立して区分し、厳しい基準値を設定するなど、子どもへの影響に特に配慮して基準を設定しています。

また、都道府県等が実施する食品中の放射性物質のモニタリング検査結果については、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ほか、厚生労働省としても、粉ミルクや水産物など市場に流通している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。

さらに、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ばく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。

引き続き、新たな基準値の設定に合わせて、国民への説明会の開催や様々な媒体を活用した積極的な広報により、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](http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html)

### 【農林水産省からのコメント】

#### ○「ハウスシイタケからの基準超セシウム検出について」に対するコメント

食品としてのきのこについては、現在、食品の暫定規制値（500ベクレル/kg）を基準とした食品モニタリングが実施されていますが、4月1日より新たな基準（100ベクレル/kg）が適用され、この基準値を超えた場合は出荷制限等の措置により、市場に流通しないこととなります。

このため、農林水産省としては、都道府県や関係団体に対し、昨年10月6日にきのこ原木及び菌床用培地への当面の指標値150ベクレル/kgをお示しし、この指標値を超えるきのこ原木等が、生産、流通、使用されないよう、都道府

県や関係団体に周知・指導を要請してきたところです。

その後、きのこ原木等からきのこへの放射性物質の移行に関する知見を引き続き収集・分析しているところであり、食品の新たな基準値に即するようきのこ原木等の当面の指標値も見直して参ります。

今後とも、このような取組を通じて、安全なきのこの供給に取り組んでまいります。

〔参考〕

「きのこ原木及び菌床用培地の当面の指標値の設定について」

<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/shiitake/sihyouti.html>

また、放射性セシウムによる農地土壌の汚染拡大を防ぐとともに、食品衛生法上問題のない農畜産物の生産を確保するため、農林水産省は、肥料や土壌改良資材、培土、そして飼料に含まれる放射性セシウムの暫定許容値を設定し、都道府県や関係団体に周知・指導を要請しているところです。それらの原料となるものについても、関連通知を下記ホームページで情報提供しています。

〔参考〕

放射性セシウムを含む肥料・土壌改良資材・培土及び飼料の暫定許容値の設定について

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/soumu/saigai/supply.html>

## ○「風評被害による生産物などの産地偽装の心配」及び「米など食物の表示を偽装しないで」に対するコメント

食品表示の適正化に向けて、食品表示監視担当職員（食品表示 G メン）による監視を行うとともに、食品表示 110 番への通報等を通じた情報収集を行っています。

今後とも、適正な食品表示が行われるよう、都道府県、消費者庁、警察等の関係機関と連携しながら、厳しく監視・取締りを行なってまいりたいと考えております。

### 【消費者庁からのコメント】

産地偽装などの食品の表示違反については、関係法令に基づき、厳正に対処し、消費者の食に対する信頼を確保していく必要があると考えています。消費者庁としては、消費者が正しい情報に基づき商品の選択ができるよう、制度の普及啓発を含め、引き続き表示の適正化に向けた取組を行ってまいります。

## 《表示》

### ○有機栽培原料の表記について

「有機栽培トマト使用」と大きな文字で表書きされたケチャップを買ったが、有機栽培を証明する認定機関のマークがないので問い合わせたところ、有機食品ではないので不要であるという。この表示規則は分かりにくい。

(島根県 女性 62歳 その他消費者一般)

### ○水産養殖品販売の表示について

消費市場に出回る大多数は、産地都道府県や国名表示をした水産品が徹底されてきている。しかし養殖か天然かの表示はきわめて少ない。養殖時に利用される抗生物質、添加物の安全論議もあり、表示を義務化する時代と考える。

(千葉県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

### ○輸入食品の栄養表示について

韓国海苔の包装表面の商品名称あるいは成分表示に韓国語しか書かれていなかった。輸入食品では、栄養表示は「任意表示」で表示義務はないとのことだが、栄養表示は必要と感じた。現在、栄養表示の義務化を進めているとのことだが、早急に実現すべきである。

(愛知県 女性 52歳 その他消費者一般)

### ○食品包装の栄養素表示について

栄養素表示が食品包装に記載されているが「日本食品成分表」に記載されている食品成分以外の成分の記載が見受けられる。このような事例の場合、我々はどうのような基準にて食品摂取をすればよいのか何か法的な規制などを設け、一般消費者が混乱しないように食品表示整備をすることが必要だと思えます。

(兵庫県 男性 55歳 医療・教育職経験者)

### ○米など食物の表示を偽装しないで

福島産の米を宮城産と偽ったり、無農薬と偽ったりする偽装表示が宮城県内の業者で行われていた。食物を安心して購入できるように関係機関が消費者と連携をとっていくことが大切だと思えます。

(岡山県 男性 54歳 その他消費者一般)

## 【消費者庁・農林水産省のコメント】

### ○「有機栽培原料の表記について」に対するコメント

JASマークを付けることが認められている事業者が、有機JASマークの付けられたトマト、砂糖、食酢などの原料を95%以上使用していれば、有機



加工食品の日本農林規格に基づき有機 J A S マークを付すことができます。

ご報告いただいた「有機トマト使用」の表示は、製品（加工食品）ではなく、原材料に関するものです。加工食品品質表示基準第 5 条（特色のある原材料等の表示）に基き「有機〇〇使用」等の表示については、その原材料の中で有機 J A S マークの付された有機農産物の占める割合を表示した上で、表示をすることができることとされています（ただし 1 0 0 % である場合は省略可能）。

今後とも、J A S 制度の趣旨を周知徹底してまいりますので、ご理解のほどよろしくお願いいたします。

### 【消費者庁からのコメント】

#### ○「水産養殖品販売の表示について」に対するコメント

JAS 法に基づく水産物品質表示基準では、養殖を「養魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成すること」と定義しており、この定義に該当するものについては養殖の表示が義務付けられています。

#### ○「輸入食品の栄養表示について」に対するコメント

消費者庁では、国民の健康意識の高まりや、国際機関や諸外国における栄養表示の義務化に向けた取り組み等の現状等を踏まえ、平成 22 年 12 月から平成 23 年 7 月にかけて「栄養成分表示検討会」を開催し、栄養表示制度のあり方、適用範囲や表示方法、実効性の確保等について検討を行いました。引き続き、平成 23 年 9 月から開催されている「食品表示一元化検討会」では、栄養表示の義務化に向けた適用範囲等の課題についても、消費者や事業者等の意見を聞きつつ検討しているところです。

### 〔参考〕

#### ○消費者庁

栄養成分表示検討会報告書

<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>

栄養表示の義務化に向けた検討

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120119shiryo2\\_1.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/120119shiryo2_1.pdf)

## ○「食品包装の栄養素表示について」に対するコメント

我が国においては、栄養成分の含有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、栄養表示基準を定めており、当該基準に従い表示をすることされております。

一方、当該基準に定められていない成分については、科学的根拠に基づいたものである限り、事業者の責任において任意に表示してもさしつかえないとし、栄養表示基準に定められた栄養成分とは区分して表示することとされております。

なお、栄養表示基準に定められていない成分について、著しく事実と相違する表示や、著しく人を誤認させるような表示を行うことは、同法第32条の2により禁止されています。

### 〔参考〕

#### ○消費者庁

栄養表示基準

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin344.pdf>

栄養表示基準の取扱いについて

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

栄養表示基準に定められていない成分の表示に関する取扱いについて

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin346.pdf>

## ○「米など食物の表示を偽装しないで」に対するコメント

食品の表示違反については、関係法令に基づき厳正に対処し、これらの違反事実を公表することで、消費者への情報共有を図っております。

消費者庁としては、今後とも、表示違反に対しては、厳正な執行に努めるとともに、消費者等に対する食品表示制度の普及啓発を図ってまいります。

## 《腸管出血性大腸菌》

### ○生牛肉及び牛レバー等から国民の食の安全確保のため、提供禁止を強制すべき

平成8年にレバーの生食によるO157の食中毒が発生した。今回、北陸・横浜で発生したO111の被害者が最近死亡したが、厚労省は自粛を要請するのみ。12月14日牛レバー肉にO157が初確認されたという。牛生肉・レバーの提供禁止を強制すべき。

(千葉県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

### ○肉の焼き方と食あたり

外食チェーンにおいては、体調や肉の焼き方で食あたりが起こるものであるという注意を促すことが必要と考えます。店内においても消費者が分かりやすいように、各テーブル毎に肉の焼き方に関する注意書きを提示することを提案します。

(岡山県 女性 36歳 その他消費者一般)

### ○生肉の喫食に関する高校生の意識

勤務先の高校で生徒を対象にアンケート調査を行った。4月の事件を知っていても生肉の喫食習慣を今後も続けると答えた生徒が12%いた。習慣づいてしまう前の低年齢からの教育が必要だと感じた。

(大阪府 女性 44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、昨年7月8日に厚生労働大臣からの評価要請を受け、微生物・ウイルス専門調査会において「生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」に関する評価（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、8月25日に厚生労働省に評価結果を通知いたしました。

評価の内容は、

- ・ 腸管出血性大腸菌又はサルモネラ属菌としての「摂食時安全目標値」(FS0)は、我が国の既知の食中毒の最小発症菌数から推測すると、0.04 cfu/gよりも小さな値であることが必要であるが、厚生労働省から提案された「摂食時安全目標値」(FS0)の0.014 cfu/gは、0.04 cfu/gとした場合より3倍程度安全側に立ったものであること

(注：「cfu」(colony forming unit) / 菌数の測定単位で、培地上で培養された菌がつくるコロニー(集まり)の数を数えたもの)

- ・ 加工時の「達成目標値」(P0)について「摂食時安全目標値」(FS0)の1/10とすることは、流通・調理時の適正な衛生管理下では相当の安全性を見込んだものであること
- ・ 生食部分は、直接は加熱処理されない部分であり、「加工基準」はリスク低減効果はあるものの、それのみでは加工時の「達成目標値」(P0)の担保はできず、微生物検査を組み合わせる(※)ことが必要であること
- ・ 加熱方法の決定等の加工工程システムの設定の際は、こうした検査等により、あらかじめ食品衛生管理の妥当性の確認(バリデーション)が不可欠であることに留意する必要があること

等としています。

※ 25 検体(1 検体当たり 25 g)以上が陰性であれば、高い確率(97.7%の製品につき95%の確率)で、「達成目標値(P0)」(0.0014cfu/g)の達成が確認できると評価

なお、評価書の作成に際しては、海外の文献を含め、多数の文献を活用して検討が進められました。

一方、食品安全委員会としては、従来より、肉の生食等に関して注意喚起を行ってきたところですが、特に子どもや高齢者をはじめとした抵抗力の弱い方は、引き続き、生や加熱不十分な食肉や内臓肉を食べないように、周りの方も含めて注意することが必要と考えています。また、生肉を扱ったトングや箸などの取扱いについても、注意喚起を行ってきたところであり、食中毒全般につきましても、食中毒予防のポイントとして情報提供を行ってきたところです。御意見も参考としながら、今後とも、引き続き一般消費者を対象とする意見交換会や中学生などを対象としたジュニア食品安全委員会などで普及啓発を進めていきたいと考えております。

[参考]

○腸管出血性大腸菌による食中毒に関する情報

<http://www.fsc.go.jp/sonota/tyoukan-shokuchu.html>

[http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue\\_chudoku.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue_chudoku.pdf)

○腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について

[http://www.fsc.go.jp/sonota/risk\\_profile/risk\\_profile.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_profile.pdf)

○食中毒予防のポイント

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

○食の安全を科学する「サイエンスカフェ」第5話

動画「誰でもなる！？食中毒を防ぐ調理を考える」

[http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie\\_science\\_cafe5.html](http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie_science_cafe5.html)

○食の安全を科学する「サイエンスカフェ」第6話

動画「科学の目で見ると食中毒 どうしてなるの？なったらどうなるの？」

[http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie\\_science\\_cafe6.html](http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie_science_cafe6.html)

### 【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、生食用食肉（牛肉）に係る衛生基準を定め、関係事業者における適切な衛生管理を指導してきたところですが、衛生基準に強制力がなく、事業者において十分に遵守されていなかったこともあり、昨年4月に飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生したことを受け、食品衛生法に基づく生食用食肉（牛肉）の規格基準を設定することとし、昨年10月1日に施行しました。

本規格基準においては、微生物の成分規格、加熱殺菌の基準等の他、事業者において適切な運用が図られるよう生食用食肉（牛肉）を取り扱う者の要件、検査及び加熱殺菌条件に係る記録の義務づけ等が規定されています。

また、生食用牛レバーについては、昨年12月に開催された薬事・食品衛生審議会の部会において、牛レバー内部からの腸管出血性大腸菌0157の検出が報告され、生食用牛レバーの制度上の取扱いについて引き続き審議することとされました。厚生労働省は、都道府県等を通じ、関係事業者に対して生食用（中心部まで加熱されていないものを含む。）として提供しないよう指導の徹底、及び消費者に対して牛レバーを生で喫食せず、中心部まで十分に加熱をして喫食するよう注意喚起を実施しています。

その他、厚生労働省では、食肉の加熱不足及び生食に関して、内閣府の運営する政府広報オンラインのお役立ち記事として平成22年5月に「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」を広報するとともに、政府広報新聞突き出し記事として同年8月に「夏は0157など細菌による食中毒にご注意！」、昨年6月には「0157や0111などによる食中毒に注意！」を広報して情報提供しています。

また、動画「お肉はよく焼いて食べよう」を作成し、食品安全部ホームページの「消費者向け情報」および「子ども向け情報」に掲載していますのでそちらもご参考にしてください。今後とも、幅広い年齢層へ向けて分かりやすい情報提供に努めてまいります。

[参考]

○政府広報オンライン「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

○政府広報「夏は 0157 など細菌による食中毒にご注意！」

<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/tsukidashi/990.html>

○政府広報「0157 や 0111 などによる食中毒に注意！」

<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/tsukidashi/1042.html>

○動画「お肉はよく焼いて食べよう」

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

○こども向け情報

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

## 《リスクコミュニケーション》

### ○食品安全委員会のホームページの活用

食品安全委員会のホームページには国民が知っておくべき食品リスクに関する情報が満載されており、もっとたくさんの方がこのホームページを利用しやすいように工夫して行ってほしいと思います。

(三重県 男性 40歳 食品関係業務職経験者)

### ○食品のリスクを考えるフォーラム（山形）に参加して

内容も充実しており、裏付けとなる資料や専門用語も噛み砕かれて説明され、解かりやすかったと思います。しかし、他の出席者の中には、放射線の説明の中で「不検出」は「ゼロ」ではない等に少し疑問が残った印象を受けました。「リスクゼロは無い」こと、科学的に食品を評価する機関が食品安全委員会であることを広く知ってもらえるよう、今後もモニター活動を続けていきたいと思えます。

(山形県 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】

このたびは食品安全委員会主催の意見交換会に御参加いただきありがとうございました。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）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。

食品安全モニターの皆様も、お近くで意見交換会等が開催される折には、是非御参加いただきたいと考えております。またその際には、御家族や御友人にもお声掛けいただければ幸いです。

また、セミナー等に参加できなかった方々への情報提供として、食品安全委員会のホームページに資料や議事録を掲載していますので、こちらも御利用下さい。

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の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](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>

## 《TPP》

### ○TPP への参加について

TPP(環太平洋経済連携協定)について日本が、参加するか否か、議論が行われています。食品安全の面から反対するべきだと思います。もし万が一、TPPに参加することになった場合は、輸入食品は厳しく検査してほしいと思います。

(愛知県 女性 50歳 その他消費者一般)

### 【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。

また、TPP 協定交渉のような複数国間の交渉では、ある国の食品安全に関する措置の変更が他国から一方的に求められることは想定しがたく、いずれにせよ、仮に日本が交渉に参加する場合であっても、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ることがないように、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虫害の侵入を防止するために実施する検疫措置など。

### 【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、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。

## 《健康食品》

### ○サプリメントの期待について

サプリメントの摂取が必ずしも健康につながるものではないという研究結果の記事を見た。サプリメントに対して過大な期待を持ちすぎないように注意喚起する表示を義務化してもよいのではないか。

(兵庫県 男性 55歳 医療・教育職経験者)

### 【消費者庁からのコメント】

我が国では、一定の条件を満たした食品について、「特定保健用食品」や「栄



養機能食品」と称する表示ができる保健機能食品制度があります。

特定保健用食品とは、特定の保健の目的が期待できる旨を表示することを、国が個別に許可している食品であり、栄養機能食品とは、ビタミンやミネラル等の規格基準を満たすものに、栄養成分の機能を表示することができる食品です。

これらの食品については、①注意喚起として「多量摂取により疾病が治癒したり、健康がより増進するものではない」旨の表示を行うこと、②バランスの取れた食生活の普及啓発を図るため、「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」の表示が義務付けられています。

引き続き、健康食品の表示制度に関する消費者等への普及啓発に努めてまいります。

## 《ウィルス全般》

### ○野菜におけるウイルス感染等に対する情報提供について

生鮮野菜の生産履歴から農薬、肥料等に関して一定の安心材料が提供されていますが、ウイルス、細菌、糸状菌により病害などに対する知識が少ないのが現実です。生理障害で奇形したものなどの食材を食した場合、健康に影響があるのか不安です。ウイルス等に対する安心できる資料の提供等を期待します。

(広島県 男性 64歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

植物の病害を引き起こすウイルスや細菌等は、一般にヒトを含む動物に感染することはないため、食品安全委員会では特段の情報収集等を行っておりません。

なお、食品安全委員会では食品安全に関する情報を広く収集しておりますので、ヒトに対する有害な影響が見られるという知見が得られた場合には、速やかに情報提供等の対応を行ってまいります。

## 《食品添加物(チクロ)》

### ○食品添加物について

以前、日本でも使用されていた”チクロ”という甘味料。発がん性がないのであれば今後日本でもまた認可されることがあるのでしょうか。また、そうならないのであれば、やはり何らかのリスクがあるのでしょうか。

(北海道 女性 44歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

食品添加物は、原則として、企業からの申請に基づき、内閣府の食品安全委員会による食品健康影響評価と、食品衛生法に基づく薬事・食品衛生審議会の答申を経て、厚生労働大臣が指定したもののみ使用が可能です。

ご質問のチクロについては、発がん性のおそれから、昭和44年に食品添加物の指定が取り消されています。このため、新たに指定されるためには、事業者等が収集した最新の毒性情報等に基づき、食品安全委員会でのリスク評価が必要になります。

### 《遺伝子組換え微生物》

#### ○未承認遺伝子組み換え微生物について

消費者が遺伝子組み換えの情報を知り得るのは、食品や農作物の表示義務のあるもののみで、今回のように遺伝子組換え微生物を利用した場合など、もう少し遺伝子組換えについての情報を発信する必要があると思います。

(愛媛県 女性 52歳 食品関係業務経験者)

### 【消費者庁からのコメント】

安全性審査の手続きを経た遺伝子組換え微生物を用いて製造された添加物については、①組換えられたDNAが製造工程で除去されていること、②組換えられたDNAによって生じたタンパク質は、既に安全性が確認されている他の方法（化学合成、抽出等）を用いて製造されている添加物と相違がないことから、遺伝子組換えで作られたものとそうでないものを区別することができないため、義務表示の対象外とされています。

今後、検証技術の向上なども勘案しつつ、必要に応じて、これらの表示についても検討してまいります。

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、遺伝子組換え微生物を利用して生産された添加物について、厚生労働省からの要請により、食品健康影響評価を実施しています。

遺伝子組換え食品については、DVD「遺伝子組換え食品って何だろう？」を作成する等、国民の皆様に対する正確な情報提供に努めているところです。なお、DVDソフトにつきましては、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。無料で貸出（送料のみ御負担していただきます。）もしておりますので、御活用いただければと考えています。

また、食品安全委員会では、遺伝子組換え食品に限らず、食品の安全性の確保等に関する国内外の情報を日々収集してデータベース化して食品安全総合シ

システムに登録しており、委員会のホームページで御覧いただけます。

[参考]

○食品安全委員会

「遺伝子組換え食品って何だろう？」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/1903dvd-idensi.html>

「動画配信などビジュアル資料」

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

「食品安全総合情報システム」

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

### 【厚生労働省からのコメント】

遺伝子組換え食品は、食品衛生法による安全性審査が義務づけられており、審査を経て安全性が確認されたものは、厚生労働省が公表しています。

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」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。

[参考]

○遺伝子組換え食品ホームページ

<http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/>

### 《食中毒》

○おもちつきについて

十二月になると、いろいろな場所でおもちつき大会が行なわれていますが、マスクをしない人、餅を素手で扱う人がいます。もう少し衛生面で気をつけるべきで、関係機関からもマスクや手袋の徹底を呼びかけてほしいと思います。

(愛知県 女性 50歳 その他消費者一般)

### 【厚生労働省からのコメント】

ご意見のとおり、例年、餅つき大会などでノロウイルス等による食中毒が発生しており、衛生管理に注意する必要があります。ノロウイルスによる食中毒

は、ノロウイルスが手指や食品などを介して、経口で感染し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。

これは、おもちに限らず、全ての食品に共通していることであり、食品を取扱う場合は、手洗いの徹底など基本的な衛生管理を行うことが大切です。

厚生労働省では、厚生労働省ホームページに掲載している「～食品の安全性確保を通じた国民の健康のために～」等により、食品衛生に関する情報提供を行っています。

また、都道府県等や関係団体において、食品等事業者及び消費者に対し、食品衛生の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進を行っているところです。

[参考]

○食品の安全性確保を通じた国民の健康のために

[http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/)

### 【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食中毒に関する情報を分かりやすくまとめた「食中毒予防のポイント」というコーナーを設けていますので、御活用ください。

[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>

### 《カフェイン》

#### ○食品中のカフェインについて

先日自宅に郵送された資料の中で、「食品中のカフェインについてのファクトシート」を読みました。世界の目安量はよく分かりましたが、日本では、まだ設定されていないので、これらの基準を参考にしながら、自分なりに基準を設けて飲むより策はありません。しかし、カフェインは珈琲のみでなく、お茶にも含まれているので実際はどの程度摂取しているか不明です。少しでも早く、目安量を公開していただくことを望みます。

(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】

食品からのカフェインの摂取については、これまで我が国でのリスク評価はなされておられません。

食品安全委員会においては、平成21年度に、食品から摂取されるカフェインについて、食品安全委員会が自ら行う評価の案件候補として検討し、その結果、カフェインについては、国内においてカフェインを含む食品による過剰摂取や妊産婦及び子供への影響を懸念する意見があることから、情報収集を行い、リスクに関する情報を提供することが重要であるとされました。このため、平成23年3月31日にファクトシートとしてとりまとめカフェインを多く含む主な食品の含有量やカフェイン摂取量と健康影響に関する国内外の情報を提供しているところです。

今後も情報収集を継続し、新たな科学的知見や情報が得られた場合には、随時ファクトシートの内容を更新してまいります。

なお、食品中のカフェインについては、食品安全委員会の季刊誌「食品安全」第27号でも取りあげています。今後評価等が行われた際は、随時情報提供を行ってまいります。

〔参考〕

○食品安全委員会

「食品安全」第27号

[http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/27gou/27gou\\_3.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/27gou/27gou_3.pdf)