

食品安全モニターからの随時報告（平成24年8月～10月分）

－報告に対する関係省庁等からの回答－

1 テーマ別の報告件数

■ 平成24年8月中に21件、9月中に33件及び10月中に17件の報告がありました。

■ 今回の集計期間中のテーマ別報告件数は以下のとおりです。

テーマ	8月	9月	10月
放射性物質	3	5	4
表示	3	6	2
食中毒	7	7	1
生レバー	0	1	1
自然毒	0	1	1
BSE	0	2	1
モニター活動	1	1	0
その他	7	10	7
合計	21	33	17

（注）複数の分野に係る報告を含む場合については、その報告において主たる報告と考えられる分野に分類しています。

◎報告いただいた食品安全モニターの方へ

1 受け付けた随時報告は、次の①～③に該当するものを関係省庁等に回答を求めています。（本資料6-1に掲載している報告）

- ① これまでにない新たな指摘
- ② 重篤で広範囲にわたる健康影響に発展する可能性が含まれるもの
- ③ その他具体的で実現可能性が高いと考えられるものが特に含まれるもの

※ なお、過去に報告いただいた内容等については、全て食品安全委員会ホームページの「食品安全モニターからの報告」に掲載しています。

また、「食品安全総合情報システム」の「Q&A」では、キーワードから過去の回答も検索することもできます。

2 1以外の報告についても、要旨をとりまとめて報告（資料6-2）するとともに、要旨・本文を関係省庁等に対し行政施策の参考とするよう回付しています。

2 リスク管理機関又は食品委員会事務局に回答を求めた報告

■ 今回の集計期間中の報告のうち、その内容に関し、リスク管理機関又は食品安全委員会事務局に対して回答を求めたものは、以下の9件です。

<食中毒>

(1) 浅漬け工場と同様に、カット野菜の製造工場や弁当・総菜の加工場に対し、殺菌工程の強化など一定の基準・指導を行うことを求めるもの。(124)【厚・農】

今回の浅漬けの食中毒では、製造業者が「大量調理施設マニュアル」に基づき野菜の消毒方法を遵守していれば防止できたようであると認識。行政側も同マニュアルの設定だけでなく、そのマニュアルが守られているかの実施検査を行うように求めるもの。(133)【厚】

<生レバー>

(2) 牛レバーの生食が禁止されてから規制対象外の豚レバーを生食用として提供する店が出てきていると聞いていることを背景に、危険性を周知徹底するとともに、場合によっては法規制の検討も求めるもの。(161)【食安(情・勸)・厚】

<表示>

(3) 食品の表示は記載事項が多いため文字が小さくなってしまっているとし、表示項目を必要最低限に整理し、高齢者にも読みやすい活字サイズとなるよう求めるもの。(113)、統一した記載位置、文字の大きさや色等を見直すことを求めるもの。(135)、栄養表示の義務化だけではなく、原料原産地表示も併せて表示義務化を求めるもの。(136)【消】

<BSE>

(4) これまで輸入牛肉は月齢20か月以下とされてきたが、今回の見直しで30か月齢以下とするのは時期尚早とするもの。(131)【食安(勸・評)】

(5) 牛海綿状脳症(BSE)対策の月齢見直しについて、国民の理解を得るには、意見交換会で専門家による情報を押し付けるのではなく、一般消費者の意見も聞き入れ小さな不安も解消することが重要とするもの。(141)【食安(勸・評)】

<その他>

(6) シリコンゴム製品から化学物質ホルムアルデヒドが検出されたと一部報道があったことを踏まえ、早急に実態把握を求めるもの。(139・167)【食安(情)・厚】

(7) 家庭菜園用として販売されている農薬が適切に使用されていない事例を挙げ、対象農作物、注意事項など、一般消費者にも十分理解できるように表示することを求めるもの。(165)【農】

(8) 米のトレーサビリティに関して消費者が購入時に追跡番号によって産地確認できるような仕組みとするように求めるもの。(114)【農】

(9) 加熱工程で発生する多環芳香族炭化水素は避けることができないため、消費者に対し調理の工夫等を求めるもの。(134)【食安(情)】

■ 以下、それぞれについて、報告の全文とリスク管理機関(又は食品安全委員会事務局)からの回答を掲載します。

<食中毒>

(1) 浅漬け工場と同様に、カット野菜の製造工場や弁当・総菜の加工場に対し、殺菌工程の強化など一定の基準・指導を行うことを求めるもの。(124)【厚・農】

今回の浅漬けの食中毒では、製造業者が「大量調理施設マニュアル」に基づき野菜の消毒方法を遵守していれば防止できたようであると認識。行政側も同マニュアルの設定だけでなく、そのマニュアルが守られているかの実施検査を行うように求めるもの。(133)【厚】

(広島県 女性 39歳 食品関係業務経験者)

(広島県 男性 54歳 食品関係業務経験者)

タイトル	食中毒予防の視点から見た情報公開について (124)	
提言の種類	リスク評価 (食品安全委員会)	
(○をつける)	○	リスク管理 (機関名: 厚生労働省、農林水産省)
		リスクコミュニケーション (機関名:)
		その他 ()
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実) 【300字以内】	
	<ul style="list-style-type: none"> ・8月中旬、北海道、栃木等で食中毒が発生。それに伴い、8月27日厚生労働省より浅漬け工場への立ち入り調査についてのお願いが出ている。同時にカット野菜(未加熱で喫食)についても、指導徹底の願いが出ている。 ・カット野菜については、サラダ類も含めるとかなりの商品が流通されており、販売数も増加している。また、青果物以外の加工肉や卵などを組み合わせた商品もある。このようなサラダ類については、現在まで食中毒予防を主とする指導があまりなされておらず新規参入の業者も多く、年々需要が増加している。 	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	<ul style="list-style-type: none"> ・浅漬け食中毒でも指摘されていた、青果物の微生物汚染については、加工現場、生産現場でも行政からの指導はほとんどない、今回の指導で浅漬け工場については指導がなされるが、生野菜を使用している加工現場(弁当・惣菜など)や生野菜処理工場については指導についての計画はない。 ・青果物の微生物汚染が主たる原因でなくても要因としてあげられる以上、加工工場はその認識をし、それに対応する処理工程を実施する必要がある。 	
	3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】	
	<ul style="list-style-type: none"> ・生野菜の処理に対する、殺菌工程などの一定の基準・指導案の作成をする。 ・基準に基づき事業者への周知徹底を行い、加工工場への立ち入り指導を実施する。 ・川上のコントロールとして生鮮野菜の生産工程について、微生物汚染などが極力減るよう生産管理指導やGAPなどへの取り組みも合わせて行う。 	

タイトル	漬物による食中毒に関して (133)	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 (食品安全委員会)
	○	リスク管理 (機関名: 厚生労働省)
		リスクコミュニケーション (機関名:)
		その他 ()
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実) 【300字以内】	
	先月、北海道で7人が死亡するという食中毒事件の原因は、一般の消費者が思いもよらなかった漬物「白菜の浅漬け」であった。一般消費者では、「食中毒＝生肉や生魚」などのいわゆる「生もの」が食中毒の原因となると思込んでいる人が多い。食に関するリスク (食中毒) について、製造者 (一部と思われるが) や消費者の知識は十分とは言えない状況にある。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	今回の「白菜の浅漬け」による食中毒の原因菌は、病原性大腸菌O-157であった。近年は、高血圧などの防止のため、「減塩タイプ」の漬物や梅干しなどが多く販売されている。しかし、元々は「保存食」として、ある程度含まれる塩分が食中毒を防いでいたものと思われる。 「食」は、ヒトが生きていくうえでの絶対条件である。その安全性を確保するためには、それに合致した「マニュアル」 (製造方法に関する注意事項、守るべき事項など) が必要である。これまでは、食中毒の発生事実に基づいて設定された国 (厚生労働省) のマニュアルや各製造会社での独自マニュアルがあると思われるが、それが本当に守られているかどうか重要である。	
3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】		
食品の流通がグローバルになった現在では、食中毒発生時のリスクが大きいことから、より細かなマニュアル (製造時における守るべき事項など) が必須であると感している。今回の事例では、以前設定された「大量調理施設マニュアル」でのカット野菜の消毒方法を守れば防止できたようであるが、マニュアルの設定だけではなく、「それが守られているか」を実地検査することが必要と考える。(消防法に基づく、宿泊施設における消火設備の検査のように) これから増えていくことが考えられる老人介護施設などでの食事提供のように、食中毒が死につながることもあり、検査体制の充実を図るべきであると考えます。		

124 及び 133 の報告に対する厚生労働省の考え方、今後の見通し等

<厚生労働省>

加熱せずに食べるカット野菜及びカット果実を加工する施設については、厚生労働省において平成9年に野菜の殺菌等を定めた「大量調理施設衛生管理マニュアル」を作成し、都道府県等から遵守するよう指導してきたところです。

また、今般の食中毒事件においては、「食中毒調査マニュアル」に基づいた調査を行っているところです。さらに、浅漬製造施設に対しては、改正した漬物の衛生規範についてリーフレット等を使用し、周知徹底を図るよう、都道府県等にお願いしたところであり、引き続き改善状況の確認を行う予定としています。

大量調理施設衛生管理マニュアル

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/manual.pdf>

漬物の衛生規範の改正等について

(平成24年10月12日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知)

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/121012_1.pdf

リーフレット

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/dl/leaf.pdf

124 の報告に対する農林水産省の考え方、今後の見通し等

<農林水産省>

農林水産省では、生鮮野菜を原因とする食中毒を防ぐために、平成23年6月、「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」を策定しました。野菜生産者が衛生管理の取組みを圃場で確認できるよう丈夫な冊子を作成し、野菜生産者に普及しています。

栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針

(平成23年6月24日付け農林水産省消費・安全局農産安全管理課長通知)

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/pdf/sisin.pdf

<生レバー>

(2) 牛レバーの生食が禁止されてから規制対象外の豚レバーを生食用として提供する店が出てきていると聞いていることを背景に、危険性を周知徹底するとともに、場合によっては法規制の検討も求めるもの。(161)【食安(情・勸)・厚】
(岡山県 男性 55歳 その他一般消費者)

タイトル	豚レバーの危険性を調査して法律で規制して	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価(食品安全委員会)
	○	リスク管理(機関名:厚生労働省)
	○	リスクコミュニケーション(機関名:食品安全委員会)
		その他()
提 言 内 容	1) 現状・実態(事実) 【300字以内】	
	牛レバー刺しの提供が禁止されて3か月余りが経ちましたが、規制対象外の豚のレバー刺しやユッケがひそかに人気を呼んでいます。生で出す店は東京を中心に100軒を超えています。専門家は豚の肝臓内から重い食中毒を起こす腸管出血性大腸菌O157などの病原性の細菌やウイルスを懸念する方が多いと聞いています。大阪市内の居酒屋では豚のユッケが看板メニューになっていると聞いています。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	レバー刺しの提供は細菌やウイルスが人体に侵入して食中毒を起こす危険性が高いと思います。もつ焼きや焼きトンと呼ばれるホルモン焼き店や居酒屋などでは牛レバーの禁止で客足が減少した分を豚レバーの提供で取り戻そうとしているように感じます。豚レバーの安全性が保たれていないときに野放しで提供を黙認することは危険性が大きいように感じます。	
提 言 内 容	3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】	
	100パーセント安全な食品はないと思いますが、できる限りの方法で豚レバーの安全性を調査研究して各店でメニューとして提供して良いかどうか通知することが大切だと思います。もし、危険性が高いなら牛レバー同様に法で規制して店頭に出さないようにしてほしいです。	

161 の報告に対する食品安全委員会事務局及び厚生労働省における考え方、今後の見通し等

<食品安全委員会事務局>

食品安全委員会では、豚肉や豚レバーを生食用として提供している飲食店があるとの一部報道を受け、平成 24 年 10 月 5 日、ホームページにおいて豚肉や豚の内臓の食中毒の危険性について再度注意喚起を行ったところです。

次のホームページにおいて豚肉や豚の内臓（レバーなど）の生食について注意喚起しておりますので御覧ください。

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

豚肉や豚の内臓（レバーなど）には、寄生虫（トキソプラズマ、条虫等）やウイルス（E 型肝炎ウイルス）、細菌（サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ等）などが付着している可能性があります。

このため、豚肉や豚の内臓などの生食（レバ刺し等）は、食中毒等を起こす危険があります。中心部まで十分に加熱して食べましょう。

抵抗力の弱い乳幼児や妊婦、お年寄り等は、特に注意してください。

<厚生労働省>

厚生労働省では、生食用牛レバーの販売を禁止し、牛を含めた獣畜及び家きんの内臓についても、食中毒の原因となる菌等が付着している可能性があるため、食中毒の発生防止の観点から、必要な加熱をして喫食するよう情報提供することを従来より都道府県等に対して要請してきました。

一部の報道等において、豚レバーを生食用として提供している飲食店があるとされていますが、豚レバーを加熱せず喫食すると、E 型肝炎のほか、サルモネラ属菌及びカンピロバクター・ジェジュニ／コリ等の食中毒のリスクがあります。

このため、平成 24 年 10 月 4 日、都道府県等に対し、豚レバーを生食することの危険性について周知し、関係事業者に必要な加熱を行うよう指導するとともに、消費者に対しても加熱して喫食するよう注意喚起するよう要請しました。

豚レバーの提供に関する指導等について

（平成 24 年 10 月 4 日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部監視課長通知）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r985200000217y7-att/2r9852000002181y.pdf>

＜表示＞

<p>(3) 食品の表示は記載事項が多いため文字が小さくなってしまっているとし、表示項目を必要最低限に整理し、高齢者にも読みやすい活字サイズとなるよう求めるもの。 (113)、統一した記載位置、文字の大きさや色等を見直すことを求めるもの。(135)、栄養表示の義務化だけではなく、原料原産地表示も併せて表示義務化を求めるもの。 (136) 【消】</p>	<p>(佐賀県 男性 72歳 食品関係業務経験者) (大阪府 女性 59歳 食品関係業務経験者) (埼玉県 男性 66歳 食品関係研究職経験者)</p>
---	--

タイトル	見やすい食品表示のあり方について (113)	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 (食品安全委員会)
	○	リスク管理 (機関名: 消費者庁)
		リスクコミュニケーション (機関名:)
		その他 ()
提	1) 現状・実態 (事実)	【300字以内】
言	食品の表示は、食品衛生法、健康増進法、日本農林物資規格法などで定められ、衛生・品質等の観点から義務付けられている。各法律によって表示項目が定められ多項目となっている。表示スペースに余裕のあるものは問題ないが、文字サイズが小さく、また文字間隔が詰められた表示もあり、購入時に読みづらい。消費者庁の意向等調査によると①消費者が店頭で食品を購入する際に主に見る事項は「価格」(81.5%)、「消費期限・賞味期限」(71.0%)、「商品名」(52.8%)、「一括表示」(原産国など)(43.5%)の順となっている。②分かりにくい理由は、4割～6割の方が「文字が小さいため」、次いで多いのは「商品によって表示の仕方が違うので分かりにくい」で、「消費期限・賞味期限」では51.0%、「栄養成分の強調表示」では41.8%の方が分かりにくいとなっている。	
内	2) 課題・問題点	【300字以内】
容	前記した3法律にそれぞれの法律目的により表示項目が定められている。問題点として①アレルギー原因(アレルゲン)となる危険性が高い食品を義務表示7品目、推奨表示品目18品目がある。メーカーによっては、これら25品目を一覧表で示し、製造食品種別によって該当するところのみにマークを付けた表示をしている。不必要な項目まで記載され表示面積を狭めている。②販売する食品に栄養成分・熱量について何らかの表示を行う場合、国が定める基準に従って表示しなくてはならないとされている。表示する時には決められた栄養成分・熱量の順に表示することとなっている。 (栄養表示基準第3条第1項第4号) また、表示の例外として表示面積が30cm ² 以下の場合は、表示することが免除されるものもある。(厚生労働省通知)	
	3) 1・2を踏まえた意見・提言	【300字以内】

<p>食品表示の文字が小さく、記載内容量も多く、各社各商品によって記載か所が違っており分かりにくい表示となっている。また、他に新たな表示義務が生ずる食品（遺伝子組み換え食品、特定保健用食品、栄養機能食品等）に該当することになればそれなりの表示面積が必要となり、ますます表示面積を狭めることとなる。</p> <p>改善点を例示すれば、①アレルギー発症品目の表示は、その食品に該当するものだけの発症品目だけの記入に限定したら（紛らわしさが減る）どうでしょうか。</p> <p>②栄養成分・熱量の表示がぜひ必要であれば義務化する、どちらでもよければ任意表示の方法はない方が表示面積も広まり見やすくなると思います。</p> <p>分かりやすい表示にするため、表示項目数を必要最小限に整理し、年寄りにも読みやすい活字サイズとなるよう表示面の有効利用を望むものです。</p>

タイトル	食品期限表示について（135）	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価（食品安全委員会）
	○	リスク管理（機関名：消費者庁）
		リスクコミュニケーション（機関名：）
		その他（）
提	1) 現状・実態（事実）	【300字以内】
言	私の勤務する大手スーパーでも高年齢化が進み、毎日何人もの方が賞味期限、消費期限の記入箇所、文字の細かさに困られておられます。	
内	消費者の疑問例	
容	① 賞味期限、消費期限について文字が読みづらい	
	② 農産物（産地の確認、安全な生産地かどうか・・・）	
	2) 課題・問題点	【300字以内】
	期限表示は、規定8ポイント以上活字使用の規定ですので正しい印字はされているのですが、分かりづらい商品が多い。	
	① 商品パッケージ上に印字されている（例・・・ブルー絵柄パッケージ上に黒での印字）	
	② 袋の外枠ぎりぎりに淡い印字などで見づらい	
	③ 文字記入も縦書き、横書きとばらばら	
	3) 1・2を踏まえた意見・提言	【300字以内】
	① 記入箇所の徹底（パッケージ裏の右下などの定位置に記入）	
	② 縦書き、横書きの徹底	
	③ 白無地上に黒での表示	
	④ 高年齢化に伴い字体のポイント見直し	
	当店では、農産物については、震災地隣接5県については、企業マニュアルとして市町村表示義務付けを行っています。	

タイトル	食品表示制度の見直し (136)	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 (食品安全委員会)
	○	リスク管理 (機関名: 消費者庁)
		リスクコミュニケーション (機関名:)
		その他 ()
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実) 【300字以内】	
	<p>消費者庁では食品表示制度を見直して、新法を来年の国会に提出することになった。現行の食品表示については、複数の法律が関与しており、用語の使い方に問題があるとされている。表示は商品のPRが主体とならざるを得ない狭い商品ラベルのなかに記載されるために判読が難しい小さな文字になっている。原料原産地表示についてはこれまで、高価格品で販売したい業者の意識が働き、偽装事故が発生していた。</p>	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	<p>現行の食品表示制度はJAS法、食品衛生法、健康増進法が関与しており、消費者には表示内容がわかりにくく、製造者の記載は統一されていない傾向にある。原料原産地表示もすべての原材料で記載が義務付けられているわけではない。記載方法については項目の割にはスペースがせまく、文字が見づらく、判断しにくい場合がある。</p> <p>今回の新法制定では消費者庁管轄で消費者保護が全面に出されることは当然かもしれないが、これまで偽装事故が発生していた背景には表示法の重要性が製造業者に認識されず、その結果、消費者も詳細には判読できる内容でなかったのではないだろうか。</p>	
3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】		
<p>加工食品の栄養表示義務化だけが表面に出てくるようであるが、原産地表示が先送りにならないように、今回の新法で表示義務化を明確にすべきである。</p> <p>消費者が加工食品表示で期待することは「食の安全」である。偽装があってはならないし、正確に記載されたとしても判断困難であれば意味がない。食品の安全情報を発信できる記載内容が明確にする新法であってほしい。今回の新しい法律では消費者にわかりやすく、製造業者も記載しやすい表示になることを望む。</p>		

113、135、136 の報告に対する消費者庁における考え方、今後の見通し等

<消費者庁>

消費者庁では、JAS 法や食品衛生法など、複数の法律により規定されている食品表示制度の一元化に向けて、食品表示一元化検討会報告書を取りまとめました（平成24年8月9日）。当該報告書では、新制度の目的の定め方や用語の統一・整理、表示の見やすさなどについて、新しい食品表示制度のあり方を示しております。

具体的には、新制度の目的の定め方として、食品の安全性の確保に係る情報が消費者に確実に提供されることを最優先とし、これと併せて、消費者の商品選択上の判断に影響を及ぼす重要な情報が提供されることと位置付けることが適当とされました。

また、文字の大きさについては、高齢化が進行する中で、高齢者の方々がきちんと読み取れる文字のサイズにする必要性が高いと考えられており、現行の一括表示による記載方法を緩和して、原則よりも大きいポイントで記載するなど、食品表示の文字を大きくするための検討が提案されております。

今後は、来年の通常国会への法案提出を目指して、検討会で取りまとめられた報告書の内容を踏まえつつ、新しい食品表示法の立案作業を進めていくこととしております。

<BSE>

(4) これまで輸入牛肉は月齢 20 か月以下とされてきたが、今回の見直しで 30 か月齢以下とするのは時期尚早とするもの。(131)【食安(勸・評)】

(5) 牛海綿状脳症(BSE)対策の月齢見直しについて、国民の理解を得るには、意見交換会で専門家による情報を押し付けるのではなく、一般消費者の意見も聞き入れ小さな不安も解消することが重要とするもの。(141)【食安(勸・評)】

(千葉県 男性 69歳 食品関係業務経験者)

(兵庫県 男性 54歳 その他一般消費者)

タイトル	BSE問題 (131)	
提言の種類 (○をつける)	○	リスク評価 (食品安全委員会)
		リスク管理 (機関名:)
		リスクコミュニケーション (機関名:)
		その他 ()
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実) 【300字以内】	
	輸入牛肉につき、BSEの世界的発生以後、輸入牛肉は、月齢20か月以下とされてきた。今回の見直しで、30か月以下もリスクの差が小さく、健康被害は無視できるとのこと。最近、世界的にBSEの発生が少ないことが、評価変更要因のようですが、根拠の具体性が少なく、説得力に乏しいと考えます。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	1、 BSE発生の根本原因が明確にされていないこと。 2、 発生率が下がっていることが、問題解決に近づいているとの説得材料にはならないこと。 3、 危険部位の取り扱いが正常に処置されていることで、危険回避と考える証明が明確にされていないこと。 4、 飼料に対する管理が明確にされていないこと。 5、 全頭検査の必要性の考え方も否定されていく可能性が強いこと。 6、 政治的配慮や、一部の需要者の外食、小売店の営業上の意思で進められていることも考えられていること。 7、 貿易問題や、行政の力学、政治の判断、食品安全委員会のメンバー変更など、タイミング的に疑問を感じる。	
3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】		
1、原因と対策が正しいのであれば、基本的に発生は0になっているはずで、現状では時期尚早と考えます。 2、1年なり2年、発生が0になって、評価すべき重要課題と考えます。 3、食品安全委員会は、政治だとか、行政の力学で動いているような時期に判断は避けるべきで、純粋に食品の安全と、リスクの最小の具体的データを消費者に説明できる時に、判断、公表すべきと考えます。		

タイトル	牛海綿状脳症(BSE)対策の月齢見直しに係る食品健康影響評価について - (141)		
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 ()	
		リスク管理 (機関名:)	
	○	リスクコミュニケーション (機関名: 食品安全委員会)	
		その他 ()	
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実)		【300字以内】
	<p>私が平成16年に食品安全モニターになったのもBSE問題がきっかけでした。 当初のBSE問題は、初期のマスコミ報道により、事実確認よりもBSEの恐怖感を煽ったと思いました。</p> <p>当時からもBSE検査とSRM除去により人に感染するリスクは殆どありません。また、牛から人への感染も科学的には証明できていません。</p> <p>しかし、現在も米国からの牛肉が月齢20か月以下に輸入制限になっています。今回 輸入制限を月齢30か月以下に緩和されると聞きました。</p>		
	2) 課題・問題点		【300字以内】
	<p>BSE問題は、初期のマスコミ報道により、事実確認よりもBSEの恐怖感を煽った事により、国民に過度の警戒心を植え付けた。</p> <p>その認識を解く事は、多くの意見交換会などのリスクコミュニケーションを繰り返しても難しかった。その為に現在でも、米国産牛肉輸入は月齢20か月以下に制限されている。</p> <p>今回、食品安全委員会から月齢30か月以下に緩和する事を容認したが、国民の理解はまだ得られていない。輸入緩和には、国民の理解を取る事が不可欠である。</p>		
	3) 1・2を踏まえた意見・提言		【300字以内】
<p>まずは、国民に初期の誤解を解き、輸入緩和の理解を得る事が一番である。その為に意見交換会を開催するに当たり、専門家による情報提供を押し付けるのではなく、一般消費者の意見も聞き入れて、小さな不安も解消していく。</p> <p>国民の食の安全を守る当初の目的を忘れない事が肝心である。</p>			

131 及び 141 の報告に対する食品安全委員会事務局における考え方、今後の見通し等 <食品安全委員会事務局>

【131 の報告について】

食品安全委員会は、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関であり、今回の B S E に関するリスク評価も科学的な事実に基づき中立公正に実施されました。

リスク評価に関してはこれまでの BSE に係るリスク評価で得られた科学的知見に加え、その後に得られた最新の数多くの国内外の科学的知見をもとに、合計 230 の文献等を精査し、平成 23 年 12 月から平成 24 年 9 月までの間に専門委員による慎重な審議を経て取りまとめられたものです。

定型 BSE の感染は子牛の時に飼料を介して生じると考えられています。その発生の制御には、飼料規制が大きく関与しており、各国の飼料規制とその状況及び効果について審議が行われました。飼料規制の効果を判断するために、BSE 発生事例については、当該牛の出生年を用いています。

各国において飼料規制の強化の後に生まれた BSE 感染牛は、飼料規制強化以後そう遠くない時期に生まれたごく僅かな牛を除き確認されておらず、これまでの 8 年間（2004 年 9 月以降）に生まれた牛には BSE の発生は確認されていません。

また、若齢牛については、プリオンが十分に蓄積されず、検査を実施しても確認されないことがわかっています。

【141 の報告について】

食品安全委員会の審議は、原則として公開で行っており、今回の評価においても審議は全て公開で行いました。その際に配付された資料についても著作権等の関係から非公開とされるものを除き公開としており、議事録とともにホームページに掲載しています。また、報道発表やホームページへの掲載のほか、意見交換会を開催し、可能な限り国民の皆様の理解を促進するよう努めています。

また、今回の評価結果については、パブリックコメントにおいてリスク管理措置に関する意見が多く寄せられました。今後、リスク管理機関がリスク管理措置を変更する際に実施するリスクコミュニケーションや食品安全委員会が行うリスクコミュニケーション等において、リスク管理機関とともにわかりやすく説明していく等、国民の皆様の不安の払しょくに少しでも貢献できるよう、丁寧なリスクコミュニケーションに努めてまいります。

なお、牛海綿状脳症（B S E）対策の見直しに係る食品健康影響評価に関する資料等は食品安全委員会ホームページにおいても公表しておりますので御覧下さい。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>

<その他>

(6) シリコンゴム製品から化学物質ホルムアルデヒドが検出されたと一部報道があったことを踏まえ、早急に実態把握を求めるもの(139・167)【食安(情)・厚】
 (栃木県 男性 67歳 食品関係業務経験者)
 (北海道 女性 70歳 食品関係研究職経験者)

タイトル	100円ショップのシリコンゴム商品のホルムアルデヒド含有の危険性について (139)	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 (食品安全委員会)
	○	リスク管理 (機関名: 厚生労働省)
		リスクコミュニケーション (機関名:)
	○	その他 (食品安全委員会)
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実) 【300字以内】	
	一部報道によると、東京豊島消費者センターが昨年5月と9月に行った商品テストで、区内の100円ショップで販売された電子レンジ用蒸し器やオーブン用ケーキ型、乳児用おしゃぶりなどのシリコンゴム製24点中、22点から発ガン性があると指摘されている化学物質・ホルムアルデヒドが検出された。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	この報道を受けて、豊島区議会・細川議員は自身のブログで、100円ショップで販売されているシリコンゴム商品の全てが危険であるというわけではないが、少なくとも成人よりは影響を受けやすい乳幼児が使用する商品に関しては「5分程度煮沸してから使用するのが無難である。さらに言えば、乳幼児用品はメーカーで安全性の確認をとっているものの方が安心である」と言っている。	
3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】		
今回の問題については、単に豊島区内だけの実態・対応にとどめずに食品安全委員会としては早急に全国的な実態把握と調査・対応が求められると考えますが。		

タイトル	シリコーン製品のホルムアルデヒド溶出について（167）	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価（食品安全委員会）
	○	リスク管理（機関名：厚生労働省）
		リスクコミュニケーション（機関名： ）
	○	その他（食品安全委員会 ）
提 言 内 容	1) 現状・実態（事実） 【300字以内】	
	東京都豊島区の調査によると、100円ショップなどで売られているシリコーンゴム製の調理用品や乳児用おしゃぶりの一部から、化学物質のホルムアルデヒドが溶け出していることが明らかになった。電子レンジ用蒸し器、オーブン用ケーキ型、乳児用おしゃぶりなど22点から、ホルムアルデヒドが溶出した。低価格の100円ショップの商品は、消費者が手軽に購入する可能性が高い。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	ホルムアルデヒドは発がん性が指摘され、調理用品や食器から検出してはならないと食品衛生法で定められている。今回は豊島区が問題提起しているが、100円ショップは全国にあり、豊島区だけの問題ではない。蒸し器、ケーキ型などを通じて、ホルムアルデヒドの健康被害を受けることが考えられる。特に乳児用おしゃぶりは、子どもが直接口に入れるものなので、ホルムアルデヒドの害が著しい。シリコーンゴム製の調理用品や乳児用おしゃぶりなどのホルムアルデヒド溶出濃度の調査が必要である。	
	3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】	
100円ショップ以外についても、市販されているシリコーン製品のホルムアルデヒド溶出について調査するべきと思う。調査の結果、ホルムアルデヒドが溶出された商品は、販売を中止するよう求めてほしい。 また、結果を公表し、消費者が購入しないようにすることも必要と考える。		

139 及び 167 の報告に対する食品安全委員会事務局及び厚生労働省における考え方、今後の見通し等

<食品安全委員会事務局>

【139 及び 167 の報告について】

食品安全委員会では、関係省庁と連携をとりながら評価に必要な毒性等の所見、知見及びデータについての情報収集を行っているところです。

<厚生労働省>

【139 及び 167 の報告について】

食品衛生法では、シリコンゴムについてはゴム製品としてホルムアルデヒドが検出された場合には、衛生法違反として取り扱われます。

今回、豊島区の消費生活センターが行った試験については、食品衛生法に定める試験法とは異なる試験方法で実施されていたことから、その結果をもって食品衛生法違反と判断することはできませんでしたが、輸入時の検疫所による審査において当該規格に関する問題が認められておらず、また、豊島区のその後の調査により当該製品に問題はなかったこ

とが判明しており、当該製品については食品衛生法の規格に適合しているものと考えています。

なお、輸入品については検疫所において、国内の流通品については自治体の保健所による抜き取り検査等による監視が行われており、検査の結果、ホルムアルデヒドが検出された場合には回収・廃棄等の措置がとられることとなります。

豊島区消費生活センターホームページ

(<http://www.city.toshima.lg.jp/shigoto/shouhiseikatsu/022076.html>)

<その他>

(7) 家庭菜園用として販売されている農薬が適切に使用されていない事例を挙げ、対象農作物、注意事項など、一般消費者にも十分理解できるように表示することを求めるもの。(165)【農】

(埼玉県 男性 66歳 食品関係研究職経験者)

タイトル	家庭菜園での農薬使用	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 ()
	○	リスク管理 (機関名: 農林水産省)
		リスクコミュニケーション ()
		その他 ()
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実) 【300字以内】	
	<p>非農家の農薬使用で気にかかることがある。家庭菜園ブームで病虫害防除に農薬が使われるケースが多い。これらの農薬はホームセンターなどで手軽に入手できる。また、一般消費者受けを狙ってか「野菜用」と大書してある。野菜すべてに使えるかといえはそうでそうではなくトマト、きゅうり、ナスにしか使えない商品もある。しかし、知識不足と便利さから、あらゆる野菜に使われている場合がある。自家消費だけでなく、家庭菜園仲間との物々交換、道の駅や無人販売所での販売もされている。これで食品の安全は確保できるのであろうか?以上、園芸電話相談を受けている現場からの実情報告である。</p>	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	<p>農薬は農薬取締法により使用できる野菜の種類、希釈濃度、使用時期など厳しく使用規制される。</p> <p>農薬に関する知識の少ない家庭菜園愛好家はこのような基準を知らない場合が多く、ハンドスプレータイプのもは便利に使えることから「野菜の病虫害に」との宣伝文句が書いてあれば、それだけを信用して、適用されない野菜にも使ってしまう。適正使用にはならない。</p> <p>たくさん収穫できてもつたいないから知人に分け、無人販売での安売り、道の駅での販売などもおこなわれている。食品の安全を第一と考え、自家消費分を栽培して楽しむのであれば、それは自己責任としても残留農薬が多い野菜を一般消費者に提供することは問題である。</p>	
3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】		
<p>家庭園芸農薬の製造業者はラベル記載事項について商品名あるいは宣伝文句だけを目立たせるのではなく、重要な適用内容、注意事項が、家庭菜園愛好家などの一般消費者にも十分理解できるようにわかりやすく、守るべき事項は太い文字などにしてはいかがだろうか。</p> <p>行政は専門の農家が使用する農薬とは区別して平易な表現でのラベル記載を業者に指導できないだろうか。</p>		

販売する園芸店、ホームセンターの店員教育も誤使用を防ぐ手段である。知識不足の消費者に店頭で説明できるよう、一般家庭薬と同じように有資格者を置いての、責任ある販売も必要である。家庭菜園愛好家は農薬を正しく理解して使用し、残留農薬の問題を起こしてはならない。

165の報告に対する農林水産省における考え方、今後の見通し等

<農林水産省>

【165の報告について】

農林水産省では、農薬製造業者から申請があった際に、使用方法や注意事項の記載について、誤解を生じない表現であるか、必要な内容が含まれているか等を検査しています。

商品の意匠については、製造業者からは購入者の意見を踏まえた改善をはかっていると聞いておりますが、お寄せいただいた意見を製造業者に伝え、本来見ていただくべき使用方法や注意事項等が見落とされる事が無いよう、さらなる意匠や表現の改善を求めてまいります。

また、農林水産省では、使用者の方に農薬に関する正しい知識とその適正な使用を広く周知するため、ホームページにより農薬に関する情報を提供するとともに、(社)DIY協会等の関係団体と連携し、普段あまり農薬を使用しない方が農薬を購入する可能性のあるホームセンター等においても適正使用の周知が徹底されるよう、農薬の販売店へ指導を行っています。一部の製造業者では、販売店に相談員を派遣し、使用者へ適正使用の周知を行っているとのことです。

さらに、農林水産省では、農薬の販売店への指導が効果的に行われるよう、都道府県が行う講習会の開催、広報手段を活用した啓発活動、農薬管理指導士や農薬適正使用アドバイザー等の資格認定への支援を行っています。一部のホームセンター等では、これらの資格認定を取得した相談員を販売店に設置したり、社内資格を設けて農薬の取り扱いに関する社員教育を行ったりしているとのことです。

今後とも、農林水産省は都道府県や関係団体とともに、農薬についての正しい知識や農薬の安全使用に関する情報の提供と指導の徹底を図ってまいります。

<その他>

(8) 米のトレーサビリティに関して消費者が購入時に追跡番号によって産地確認できるような仕組みとするように求めるもの。(114)【農】

(大阪府 女性 37歳 その他一般消費者)

タイトル	米トレサビリティ制度について	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 (食品安全委員会)
	○	リスク管理 (機関名: 農林水産省)
		リスクコミュニケーション (機関名:)
		その他 ()
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実) 【300字以内】	
	米トレサビリティ制度が制定され、消費者にも産地情報が伝達できるようになりましたとなっておりますが、実際消費者が購入時にこの制度により十分な情報を得られず中途半端に思える。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	米トレサビリティで国産米であることは記載されても、現在流通しているお米・米加工品では国産のものであるのがほとんどであり、まして現在国産であってもどの地方のものなのかが重要であるのに、国産とだけ表示していても意味がない。また国産と表記されていても本当に国産であるのか購入時に確認するすべがない。	
3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】		
米トレサビリティ制度を制定するならせめて牛トレサビリティの追跡番号のように米にも番号を記して、消費者が商品を購入する時にもその産地情報を確認できるようにシステムを作らないと意味がない。 米トレサビリティ制度は業者の手間を増やさせただけで、実際消費者が商品を購入する時にはなんの役にもたない制度になっており、消費者が購入時にも産地確認がとれる制度となるよう今後は追跡番号やホームページ上で案内促進も制度の一環として推進していただきたいと思っております。		

114の報告に対する農林水産省における考え方、今後の見通し等

<農林水産省>

【114の報告について】

牛のトレーサビリティは、BSEのまん延防止措置の的確な実施などを目的として、牛の個体識別番号から生産流通履歴がわかる制度となっております。また、と畜された牛の個体識別番号と販売されている牛肉の表示が同一であることを調査するため、牛肉のDNA鑑定を実施しています。

一方、米穀等のトレーサビリティは、米穀等について問題が発生した際に流通ルートを手早く特定することを目的として、米穀事業者に対し「一歩前」及び「一歩後」の記録

の作成及び保存を義務付ける制度となっており、その記録をたどることによって、迅速かつ的確に流通ルートがわかるようになっています。

米穀については、生産段階では、一般的に複数の圃場で異なる品種が生産され、流通段階では、集荷されたものがブレンド（混合）されることが多いため、追跡番号を導入するには膨大な情報量进行处理の必要があり、相当のコストがかかると考えられます。また、現在の米のDNA鑑定技術では、生産地の特定まではできず、追跡番号の信頼性を担保することができません。

従って、現時点では米に追跡番号のようなものを付けることによって、消費者が産地を確認できるような制度を導入することは現実的ではないと考えています。（産地情報の真正性については、米トレーサビリティ法に基づき、国が米穀事業者に対して立入検査を実施し、確認を行っております。）

なお、同法附則第5条の規定により、平成23年の施行から5年を経過した後、施行状況について検討を行い、必要な見直しを行って参ります。

<その他>

(9) 加熱工程で発生する多環芳香族炭化水素は避けることができないため、消費者に対し調理の工夫等を求めるもの。(134)【食安(情)】

(兵庫県 男性 55歳 医療・教育職経験者)

タイトル	油を加熱すると発癌物質（多環芳香族炭化水素）ができる	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価（食品安全委員会）
		リスク管理（機関名： ）
		リスクコミュニケーション（機関名： ）
	○	その他（食品安全委員会 ）
提 言 内 容	1) 現状・実態（事実） 【300字以内】	
	食品中の脂質は加熱工程を経ることで多環芳香族炭化水素を生ずる。特に動物性食品（肉・魚介類）植物油・穀物に多く含まれる。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	多環芳香族炭化水素は、人に対して発がん性が疑われている。しかしながら日本では、多環芳香族炭化水素の食品中の基準値は設定されていないという。この成分は製造過程で生じてしまうものである為、避けることは不可能であること、食品中から生じた物質であることから排除不可ということ。いかように摂取を低減するかということが問題として残ってきた。	
	3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】	
	物質除去が避けられないのなら、直火調理の工夫をする事を国民に提言することが必要（マスコミへの公開）。 ①食品と炎の接触を避け、食品の上または横から加熱する。下から加熱する場合は、油が火に落ちないようにする。 ②焦げた食品は食べない、低い温度で長時間調理するなどを情報公開していくことにする。	

134の報告に対する食品安全委員会事務局における考え方、今後の見通し等

<食品安全委員会事務局>

【134の報告について】

食品安全委員会では、調理過程で生じる多環芳香族炭化水素については、ファクトシート（科学的知見に基づく概要書）を作成して情報提供をしているところです。

なお、御指摘の発がん性については、国際がん研究機関(IARC)は60種之多環芳香族炭化水素(PAHs: Polycyclic Aromatic Hydrocarbons)を評価し、PAHsに発がん性や遺伝毒性があること、又は、ヒトに対する発がん性が疑われることを報告しています。

食品に含まれるPAHsについては、国際連合食糧農業機関(FAO)/世界保健機関(WHO)合同食品添加物専門家会議(JECFA)がベンゾ[a]ピレン(BaP: benzo[a]pyrene)を指標として、ヒトが暴露される可能性の範囲と、食品を通じた推定摂取量等をもとに検討した結果、通常の食生活を行う中では多環芳香族炭化水素によるヒトへの健康への懸念は低いという結

論を出しています。こうしたことから、食品安全委員会では、いただいた御提言のような調理手法に関する情報の提供については現時点では検討していません。今後は新たな知見等の情報を収集しつつ、状況に応じて対応を検討していきたいと考えています。

詳細は、ファクトシートにおいて記載しておりますので、御参照ください。

http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/f05_pahs.pdf

また、当該ファクトシートの概要については、食品安全委員会季刊誌第 32 号で広く紹介しているところです。

http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/32gou/32gou_4.pdf

<参考>

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