

食品安全委員会 in 豊田市 食の安全・安心を考えるフォーラム

参加者の皆さんとの意見交換の主なやり取りは以下のとおりです。

○：食品安全委員会

△：豊田市

【豊田市の食品監視体制について】

Q 1：豊田市の監視指導計画の「見はります」、「見ていただきます」はだれがやっているのですか。消費者センターですか。豊田市にモニター制度はないのですか。

△：豊田市は保健所がありますので「見はります」等は（市の職員と保健所の職員を兼ねた）保健衛生課の職員がやっています。保健所職員が食品衛生監視員証を持って営業施設や食品関係施設に立ち入り監視に入ります。モニター制度はなく、豊田市はすべて職員が監視している状態です。

Q 2：豊田市食品自主衛生管理優秀施設の認定事業の場所がわからないのですが、優秀施設はどこにあるのですか？

△：自主衛生管理やハサップの認定施設はホームページで公表しています。自主衛生管理の認定施設では、お菓子屋さんやレストランが取得しています。ハサップは学校給食施設が認定施設になっています。

【食品中のハザードについて】

Q 3：豆を生で食べてはいけないということでしたが、どんなものでも毒があるのですか。他にもたくさんあると思うので情報提供してほしい。書いたものはありますか？

○：今までの食経験で、普段生で食べないものを生で食べる場合はいろいろ調べた方がいいと思います。食品は基本的に加熱することによって食中毒のウイルスもなくなりますし、安全性という意味では加熱は大事なので基本は加熱とっていただければと思います。

また、調理学、栄養学のジャンルで生で食べてはいけない食材などがまとめられた本があるかもしれません。

Q 4：そういう毒がいっぱいある食品を心配しなくていいように店頭表示しておいてもらいたい。

○：一つ一つ分析で分かればそれも一つの手法かもしれませんが、それは難しいですね。アレルギーのない人にとってはお蕎麦もおいしくいただけますが、アレルギーの人に

としてはアナフィラキシーショックをおこしてしまう。人によって違うので毒性が何かを決めて表示することは難しいです。

Q 5 : じゃがいもは皮をむいても緑色の場合はどうしたらよいでしょうか？先ほど皮にはアルカロイドがあるというお話でしたが皮つきポテトのリスクはどうでしょう？

○：皮は基本的に剥いてもらうにこしたことはありませんが、個人差がありますので、皮つきの芋を食べたらすぐおなかを壊すというわけではありません。子供と大人も違うので気を付けてください。それから学校の理科等の実験で皮むきが足りなくて緑色の部分を食べて、何件か食中毒がでたという報道がありますので緑の部分には気を付けていただきたい。

【安全係数について】

Q 6 : 動物実験では大丈夫でも人間の健康への影響はどうなのですか。

○：確かに動物と人間で代謝の機構などが違うので一概に同じとは言えないので、動物実験で得られた数値に安全係数を加味して評価をしているのが実態です。スライドでは、安全係数は、種差で 10、大人と子供とかの個人差の 10 をかけて、100 としているものが多いですが、これはあくまでも事例で、短期の実験データしか得られないものはさらに 10 分の 1 かけて 1000 分の 1 という安全係数をかけるものもありますので一律 100 分の 1 というわけではありません。

Q 7 : 基準値は低くなっていますが本当に大丈夫なのでしょう。

○大丈夫というのはあくまでも現在の科学レベルでという意味です。将来科学が進歩すれば違う結果が出るかもしれません。例えば、科学が進歩すれば食品の中に含まれる成分について今よりもっと微量まで測れるようになるなど、今まで分からなかったことが分かるようになるかもしれません。

【放射性物質について】

Q 8 : 検出限界の話が出たので放射性物質について、私は産地で判断して買っているのですがどう判断すればいいですか。

○自然界にはカリウム 40 という放射性物質が存在し、これを私達は日常的に食べていて、カリウム 40 だけで約 4,000 ベクレル程度体の中に取り込んでいます。これと比較して、食品中に含まれる放射性セシウムが 100 ベクレル以下という基準がどのくらいのレベルのものかという事をお考えいただけたらと思います。また、色々なところで陰膳調査とか、マーケットバスケット調査とかで、どの程度放射性セシウムを食べているかを測りますと、オーダー的にも 0.00 いくつで、非常に低いレベルです。このような実態と照らし合わせてお考えいただけたらと思います。

なお、各都道府県で行っている食品中の放射性物質の残留検査をまとめて厚生労働省のホームページで公表していますが、それをみると一般に流通している食品からはほとんど検出されていないようです。

Q 9 : その結果からすると食品中の放射性物質については心配しなくてもよいと考えていいでしょうか？

○ : はい。そう考えていただいで結構です。

【遺伝子組換え食品について】

Q 10 : 遺伝子組換え食品は本当にブロックされるのですか？交配は大丈夫？

○ : まず遺伝子組み換え作物についてですが、食品安全委員会でも安全性の確認を行っています。組み入れた遺伝子に変な物質を生成しないか等遺伝子レベルでチェックします。

なお、遺伝子組み換えについては今国内で、商業栽培されているものはないので、すべて輸入食品という形になります。

Q 11 : 種を販売する大手の会社が一代限りの種を世界的に流通させ、マーケットを独占していますが、2代目ができない種についてはどうでしょうか？

○ : これは F-1 のことを言っているのだと思いますが F-1 は遺伝子組換え食品ではありません。普通の交配で作られたものです。F-1 は非常にいい形質があるものの、その次の種をつくりません。一度この形質のものがいいと消費者が受け入れてしまうと農家としてはこの種子を永遠に買い続けなければならなくなる。おっしゃりたいのは日本の食の根幹が海外の種子メーカーに握られてしまっているのか？ということだと思うのですが、これは日本の種子産業が消費者の趣向をどれだけ先取りして品種を育成するか、という事だと思います。

【輸入食品に関するリスク管理の質問】

Q 12 : 輸入食品に対してもリスク分析を行っているのですか？

特に中国からの輸入品について、輸入された原料（野菜・穀物）の抜き打ちの検査が少ない問題があるのではないのでしょうか？あと添加物の関係でポストハーベストはどれだけ必要なのでしょうか。

○ : 基本的に輸入品も国内の食品も同じような検査をして基準は全て同じと考えていいです。輸入品は抜き取り検査なので全部検査をしないと不安だというご意見がありますが、すべてを検査すると食べるものがなくなってしまうということもあり、問題が起きたら回収できるようにトレースできる体制を整えつつ、リスクの高い国、食品を重点的に検査する体制をとっています。もっと厳しくしてほしいというご意見もある

と思いますが、ただそれをやるには、勿論コストもかかるし、抜き取りによって食べる品物も減ります。そういった点をどう考えるのかといったことは、まさしくリスクコミュニケーションの中で関係者のみなさんがどこまでならお互い折り合えるのかを探していくものだと思います。

なお、輸入食品に関しては毎年厚生労働省が、輸入監視計画を作って輸入品の検査を行っています。大体平均で輸入品の10パーセント位検査をしています、10%というのは、確率的にこれくらい検査をすれば全体がみえるという統計学上の数値です。中国に関していろいろ違反が多い様に感じるかもしれませんが、中国は輸入量が圧倒的に多いので、母数が多いからです。

【食品添加物について】

Q13：添加物の安全性について心配です。

○：添加物は先ほども言いましたように基本的にはどの程度であれば影響が出ないのかといった毒性量を求めて安全係数をかけて基準値を定めているという事ですので、今現在使われているものは基本的には大丈夫です。

さきほどスライドで、リスクのトレードオフという話をさせていただきました。確かに添加物は使わないにこしたことはない、というご意見もありますが、ここで考えたいのは、保存料を使わないとなると、その分早く腐り、そうすると食中毒のリスクが高まります。トレードオフの関係でどちらを選ぶか、ということです。また、保存料を使わないと、今みたいに広域体制で流通するような物は難しくなり、今みたいに大量加工で安く作りましょうという体制も難しくなってくるでしょう。そこら辺のトレードオフの関係とかも一緒に考えたいと思います。

ポストハーベストも、穀物を外国から持ってくるとその間に虫が発生するとか、日本にいない病害虫を侵入させないとかがありますので、使わざるをえない所があります。ただし、先ほどいいました残留農薬の基準がしっかり決まっており、それに基づいて管理されているので、科学的には大丈夫といったところです。

Q14：ラーメンばかり何年も食べていたら、体がおかしくなった。という話があるのですが。

○：そこは、安全というより、塩分の取りすぎなど栄養バランスの問題だと思います。やはり、偏った食生活というのは、ひずみが来ると思います。

Q15：魚を食べても大丈夫でしょうか。動物のエサの中に食物連鎖の影響やエサの中に有害な物質が含まれているのではないですか？

○：魚についての放射性物質関係での心配かと思いますが、魚の放射性物質については、どういう魚からはセシウムが検出されて、どういう魚では検出されないのかがわかっ

てきています。検出されてない魚に関しては出荷されていますし、たまに福島県沖の〇〇の魚から何ベクレルでした、といった報道がされますがそういった魚はいっさい流通しておりません。

また、水俣病の関係でメチル水銀は魚の中では体内濃縮されて、最後には人体に影響がありますが、それと比較してセシウムはどうなるかというと、セシウムは海の魚の体の中ではナトリウムと同じ動きをしています海水魚の場合、取り込まれても体外に出ていきますので、メチル水銀みたいに何万倍というような濃縮はないといわれております。逆に川魚は、塩分は取り込むので、川魚からはセシウムが検出されます。実際ニジマスとかで検出されますが、それはこういったメカニズムによるものです。

Ｑ１６：最後の最後にマーガリンが危険と聞きましたが、日本では出回っていますが大丈夫ですか？

○：マーガリンなどに含まれるトランス脂肪酸は、昨年秋頃にアメリカでは禁止方向と報道されましたが、日本の現状としては、そもそも日本人のトランス脂肪酸の摂取量は少ないので、普通の食生活を送っている方では全く問題ありません。但し、三食、油ものの多い食生活を送っている方は若干気を付けていただきたいです。また、メーカーさんの方でも努力されていて以前に比べ、マーガリンとかファットスプレッド、ショートニングなどに含まれるトランス脂肪酸の量は減ってきています。ただ、トランス脂肪酸が減った分、バターの関係で飽和脂肪酸が増えておりますので、その点はお気をつけください。

以上