

食品安全モニターからの報告（平成19年2月分）について

食品安全モニターから2月中に、34件の報告がありました。

報告内容	
<意見等>	
・ 食品安全委員会活動一般関係	2件
・ リスクコミュニケーション関係	7件
・ BSE関係	1件
・ 鳥インフルエンザ関係	1件
・ 器具・容器包装関係	1件
・ 化学物質関係	1件
・ 食品衛生管理関係	11件
・ 食品表示関係	3件
・ その他	7件

（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。

報告された意見等については、以下のとおりです。

リスク管理機関に関わる意見等につきましては、関係行政機関に送付し、広く食品の安全性の確保に関する施策の参考に供することとしています。

なお、以下では、食品安全委員会に関する意見等についてコメントを掲載するとともに、併せて、リスク管理機関に関わる意見等についても、関係行政機関からコメントがありましたので掲載しております。

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

1. 食品安全委員会活動一般関係

地域の指導者育成講習会（埼玉）に参加して

食の安全に関する知識を幅広く得るため、埼玉で開催された地域の指導者育成講習会に参加した。講演2題は分かりやすくよく理解できたが、グループ別に行う演習に関しては、1グループの人数は多くても5名位がよいと思った。この講習会を全国各地で実施することは大変有意義なことと思う。私はここで得た知識を地域で活用したいと考えている。

（埼玉県 男性 66歳 その他消費者一般）

地域の指導者育成講習会（埼玉）に参加して

講演2題は質疑応答もあり、より正確に内容を理解できた。午後の演習は少人数に分かれ、ゲーム感覚で知らず知らずにお互いに学びあうことができた。印象に残るものでした。

（埼玉県 女性 71歳 その他消費者一般）

【食品安全委員会からのコメント】

本講座は、食品安全委員会が食品の安全性に関して、地域におけるリスクコミュニケーションの積極的な実施を推進するため、行政、消費者団体、事業者などのうち、地域の集まりで食の安全に関して話をする機会のある方を対象に、リスク分析や食品安全委員会の役割についての理解を深めていただき、コミュニケーション能力を高めていただくことを目的に、今年度から開始した事業です。

本講座では、午前中に当委員会から食品の安全性確保のためのリスク分析の考え方や食品安全委員会の取組等についての講演を行い、午後からはコミュニケーション能力を高めていただくため、ゲーミングシミュレーションの演習を行いました。

本講座に御参加いただいた皆様には、その成果をできる限り活かし、地域で活動していただけることを期待しています。

また、平成19年度においても本講座を引き続き実施するとともに、消費者、事業者などさまざまな食品関係者の立場や主張を理解し、リスクコミュニケーションにおいて意見や論点を明確化し、地域において相互の意思疎通を円滑化する役割を担う「リスクコミュニケーター」を育成するための講座を実施することとしております。今回いただいた御意見や参加された方のアンケート調査の結果等を踏まえ、よりよい講座となるよう工夫してまいります。

ゲーミングシミュレーション：

ゲームの参加者が、与えられた立場に立って参加者間で意見を交換しながら、問題の解決策を考える手法。立場によって多様な考え方があることを実感することにより、コミュニケーション能力を高めることができる。

2. リスクコミュニケーション関係

食品違反事故の報道について

大手菓子メーカーの違反事例等に関連した報道が数多くされているが、いたずらに消費者の不安を煽るものであり、報道によって消費者の選択に誤りや誤解が生じているように感じる。国は、テレビ・ラジオ報道がリスクコミュニケーションのツールの一つになるよう、公正な内容になるよう指導をしてもらいたい。

(広島県 女性 33歳 食品関係業務経験者)

メディア情報検証システムについて

消費者や視聴者を守るために、メディアなどから一方的に発信される食に関する情報に含まれるリスクを無作為に抽出し、情報の真偽や危険度に関する検証を行うシステムを、食品安全委員会に構築してはどうでしょうか。

(埼玉県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

食品安全のテレビ番組を手がけてみては

食品と健康、美容を組み合わせたテレビ番組があふれているが、内容の信憑性は万全とは言いがたい。食品安全委員会が中心となり、食品の効果やリスクなどについて正確で分かりやすい番組を制作してはどうでしょうか。

(愛媛県 女性 39歳 医療・教育職経験者)

消費者や視聴者の信頼回復に向けて

食品関連事業者の不祥事や遺伝子組換え米の混入疑い事例など次々と新事実が発覚している。また、確かな情報を伝達するという重要な役目を担っているはずのテレビ番組の食品健康情報のねつ造も大問題である。消費者や視聴者の信頼回復に向けて、関係諸機関は広域にわたって連携を密にし、企業やマスメディアへの指導を徹底していただきたい。

(兵庫県 女性 70歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品の安全性に関する情報を伝える上で、マスメディアの果たす役割は大きいことから、当委員会では適宜プレスリリースを行い、積極的に情報を提供するとともに、マスメディアとの懇談会を定期的を開催するなどして、今後ともマスメディア等に対し適切な情報発信等に努めてまいります。

食の安全情報の周知について

食の安全に関する情報はインターネット上に数多く存在するが、一般の消費者がその情報を探すことは難しい。もっと様々な情報発信の手段を検討することはできないのだろうか。

(愛知県 男性 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、以下のとおり、様々な手段を通じ、幅広く適切な情報の発信に努めております。

まず、ホームページにおいて、委員会の取組やリスク評価結果、Q&A など食品の安全性に関する情報を随時掲載するとともに、これらの情報等をデータベース（食品安全総合情報システム：<http://www.ifsis.fsc.go.jp/fsilv1/do/FSILogon>）化し検索できるよう取り組んでおります。また、食品の安全性に関する他機関の情報についてもリンクを掲載しております。

さらに、週刊のメールマガジンによる委員会の活動などの情報の配信、食品の安全性をわかりやすく解説したDVD（「気になるメチル水銀」等）や「季刊誌」、「用語集」などを作成し、意見交換会などの様々な機会を通じて配布しているところです。

このほか、相談窓口として、「食の安全ダイヤル」（03-5251-9220・9221）を設置し、国民の皆様からの安全性に関する相談や問い合わせを受付けております。

また、厚生労働省、農林水産省でも、食の安全に関する各種の情報を、ホームページやパンフレット、メールマガジン、意見交換会などを通じて提供しております。

（厚生労働省「食品安全情報」のページ）

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

（農林水産省「消費・安全」のページ）

<http://www.maff.go.jp/syohi.html>

（農林水産省メールマガジン「食品安全エクスプレス」登録ページ）

<http://www.maff.go.jp/mail/touroku.htm>

今後とも、これらの取組を通じて、食品安全委員会、厚生労働省及び農林水産省が連携して、国民の皆様に必要な情報を発信できるよう引き続き努力してまいります。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

大手菓子メーカーの不祥事で考えたこと

大手菓子メーカーの杜撰な衛生管理が明らかにされるとともに、他の食品メーカーについても問題が続々報告されている。食品メーカーに何か問題が起こった場合、食品安全委員会として、ホームページや携帯電話のサイトに一覧にして随時報告してもらえたら、多くの消費者が安心できると思います。

（岡山県 女性 31歳 その他消費者一般）

「病気になるない生き方」を読んで

「病気になるない生き方」という本を読んだ。医学的な知識や、栄養学的な知識が不足している私たち消費者から見れば、本書に登場する食事や食べ物の選び方が最善のように見えるのではないかと思う。消費者は、こうした書籍や新聞報道、TV 報道に惑わされないようにしたいものである。結局はバランスが一番であることを消費者が理解できるような報道や書籍が増えることを望む。

（大阪府 女性 35歳 食品関係業務経験者）

3 . B S E 関係

B S E とピッシングと畜について

脊髄神経組織を破壊するピッシングを行うと畜は、異常プリオンたんぱく質集積の可能性が高い危険部位を破壊し、牛体を汚染させるリスクを高める心配がある。可及的速やかにピッシング方式を廃止するよう指導をお願いする。

(福岡県 男性 76歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

ピッシングについては、その実施のために、と畜の際に頭部にできる穴(スタンニング孔)などから脳・せき髄組織が流出し、食肉及びと畜場の施設等が汚染される可能性や、脳・せき髄組織が血液を介して他の臓器に移行する可能性があるとの指摘がなされており、食品安全委員会が平成17年5月6日に取りまとめた「我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策に係る食品健康影響評価」においても、食肉の安全性を確保する上で、「ピッシングの中止に向けて具体的な目標を設定し、できる限り速やかに進める必要がある。」とされました。

厚生労働省では、この評価結果に基づきピッシング廃止に向けて取り組んでいるところであり、食品安全委員会としては、リスク評価結果に基づく施策の実施状況について調査を行うとともに、その対応状況について、平成18年1月12日及び7月27日、本年1月11日の委員会会合で報告を受けるなど、適宜、報告を求めているところです。

と畜の際、スタンガン等で牛を失神させた後、牛の頭部にできる穴からワイヤ状の器具を挿入してせき髄神経組織を破壊する作業。と畜作業を安全に行うことができるよう、牛の反射運動を抑えるために行われる。

【厚生労働省からのコメント】

ピッシングについては、従来から食肉の安全性の確保と従事者の安全確保の両立に配慮しつつ、廃止に向けて計画的に取り組んでいるところです。

平成17年4月には、ピッシングが未だ中止されていないと畜場に対して、今後3年間のと畜場ごとの対応方針の作成を要請しました。平成18年10月末時点において、牛を処理すると畜場159施設中、95施設(60%)でピッシングが中止されており、残り64施設についても、平成20年度までに中止される予定です。

厚生労働省としては、食品安全委員会の審議の経過も踏まえて、ピッシングの廃止を含めた特定危険部位(SRM)管理の徹底について、今後も、都道府県等と連携して適切に対応してまいります。

4. 鳥インフルエンザ関係

鳥インフルエンザの防止策について

鳥インフルエンザが日本で発生してから様々な防止策が実施されてきたはずであるが、いまだに発生している。現在の防止策は本当に十分なのだろうか。そして、国や県などは、全ての鶏舎において確実に防止策がとられているか状況を調査し、結果を公開しているのだろうか。

(愛知県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

平成16年の山口県、大分県、京都府における発生をうけて農林水産省は、家畜伝染病予防法の改正、高病原性鳥インフルエンザ防疫指針の公表、サーベイランスの強化等を行い、万が一の発生に備え、早期発見・早期通報の徹底と迅速かつ的確な防疫措置を行うための体制を整備してきたところです。

本年1月に、宮崎県、岡山県で高病原性鳥インフルエンザが発生しましたが、早期の通報、発生農場における殺処分等の防疫措置が適切に実施され、3月1日をもって全ての防疫措置が終了いたしました。

なお、鳥インフルエンザ防止策としての養鶏農場の衛生管理については、各農場において適切に行われていると考えておりますが、感染経路究明に関する議論の中では、高病原性鳥インフルエンザ発生への防疫対策として発生農場における消毒対策に加え、養鶏農場における野鳥・野ネズミ等の侵入防止対策 飼料・飲水の汚染防止対策等が重要と指摘されており、今後ともこれらの点にも留意しつつ適確な防疫対応、発生予防が図られるよう指導してまいります。

また、今回の発生に当たっては1月14日から16日までの間、全国の養鶏場の緊急立入検査を行い、異常が無いことを確認し、その結果は農林水産省のホームページを通して公表されており、消費者の皆様への正確な情報の提供を図っているところです。

国民の皆様には、御心配をおかけしますが、今後とも、国内における発生予防、早期通報の徹底、消費者の皆様への正確な情報の提供、生産者への支援等の対応に関し、都道府県及び関係府省とも十分連携しつつ万全を期するとともに、感染経路の早期究明に努めてまいります。

<緊急立入調査等による飼養家さんの異常の有無の確認状況等について>

http://www.maff.go.jp/www/press/2007/20070116press_6.html

5. 器具・容器包装関係

ペットボトル入り牛乳について

牛乳の消費回復を目指すため、ペットボトル化した商品を流通させるという報告がありました。しかし、適切な条件下で管理されない限り十分に安全性が確保できない牛乳を持ち運びが容易なペットボトルに入れることは、間接的に食中毒などの原因を多く作る気がしてなりません。安全面で大丈夫なのか疑問に思います。

(福岡県 女性 36歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

ポリエチレンテレフタレート(以下「PET」という。)を牛乳等の容器包装として用いることについては、当委員会の器具・容器包装専門調査会において、PETから重金属、触媒などが牛乳中に溶け出してこないか、長期保存試験を含めたさまざまな試験結果に基づいて評価を行い、当委員会において「容器に入った牛乳等が適切な条件下で管理される限りにおいて、今回申請されたPETは牛乳等に使用しても十分な安全性を確保している」と判断しました。

従って「適切な条件下で管理される限りにおいて」との記載は、PETを牛乳等に使用した場合においても、既存の条件である「保存の方法の基準」(殺菌後直ちに摂氏10以下に冷却して保存すること。)が遵守されることを想定しております。

また、御指摘の点については、国民からの意見・情報の募集においても同様の指摘があったことから、評価書において「なお、牛乳等にPET容器を使用する場合においては、食中毒防止の観点による、微生物学的リスクなどを踏まえ、注意喚起の表示等、適切な指導が必要であると考え。」旨を、追加して記載したところです。

消費者の皆様におかれましては、開封後の牛乳入りペットボトルについて、衛生的観点からしっかりと自己管理が必要です。

【厚生労働省からのコメント】

御指摘のとおり、購入後の牛乳を衛生的に取扱うためには、冷蔵保管を行うことや開封後は速やかに消費すること等、適切な条件下で管理されることが重要です。厚生労働省としては、食品安全委員会によるリスク評価の結果を受け、薬事・食品衛生審議会でも御議論いただいた結果、牛乳等にポリエチレンテレフタレート容器を使用する場合には、開栓後の再密栓が可能であることを想定し、再密栓された牛乳の携行等に伴う微生物学的リスクを未然に防止するため、消費者に対し、開栓後は携行せず又速やかに飲み切る等の適切な衛生的取扱いに関する情報提供を行うことが重要であると考えています。

6. 化学物質関係

トランス脂肪酸について

トランス脂肪酸について、マスコミの説明は誇張した表現となっているものが目立ち、消費者の不安を煽ることが多いと思われる。食品安全委員会ではファクトシートを作成して公表しているが、収集データに基づく事実の公表と、バランスよく食事をする大切さを訴える啓蒙活動を今後も継続していく必要がある。

(埼玉県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

現在、食品安全委員会では、食品中に含まれるトランス脂肪酸について、ファクトシートを作成して、その基本的な科学的知見を取りまとめて公表しています。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/54kai-factsheets-trans.pdf>

その中で、

トランス脂肪酸は、マーガリンやショートニングなど加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか反すう動物の肉や脂肪中などに含まれる脂肪酸の一種であり、その摂取量が増えると悪玉コレステロール濃度の上昇、善玉コレステロール濃度の低下など動脈硬化症の危機性が増加すると報告されています。

食事、栄養および慢性疾患予防に関するWHO/FAO合同専門家会合の報告書では、心臓血管系の健康増進のため、食事からのトランス脂肪酸の摂取を極めて低く抑えるべきであり、実際にはトランス脂肪酸の摂取量は、最大でも一日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満とするよう勧告しています。

日本では、硬化油、乳、乳製品、肉、バター、精製植物油の摂取量を考慮して推計したものとすると、トランス脂肪酸の摂取量は、一日当たり平均1.56gとなっており、摂取エネルギーの0.7%に相当するとみられています。

したがって、トランス脂肪酸の摂取による健康への影響は小さいと考えられる、と整理しているところです。

しかしながら、トランス脂肪酸の食品中の含有量及び摂取量の把握といった基礎的な調査が少ないことから、現在の日本人のトランス脂肪酸の摂取量を把握するため、マーガリン類及びショートニング等の食品におけるトランス脂肪酸含有量に関するデータ収集調査を行っているところです。今後とも、健康リスクの情報も含めた科学的知見を収集し、必要に応じてファクトシートを改訂し公表するなど、情報提供に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

トランス脂肪酸は、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、自然界では牛などの反芻動物の脂肪や肉などに含まれる脂肪酸の一種であり、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があり、また、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がある可能性が指摘され

ています。しかし、現在の日本人の食生活では、トランス脂肪酸の摂取量は少なく、平成 16 年 7 月に食品安全委員会において健康への影響は小さい旨、評価されており。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、偏った食生活、特に脂肪については、「食生活指針」や「健康日本 21」で謳っているように、トランス脂肪酸のみでなく、脂肪全体量のとりすぎに注意が必要で、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとることが大切です。トランス脂肪酸については今後とも、食品安全委員会やコーデックス等の動向について注視してまいります。

国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機構（WHO）によって 1962 年に設立された国際政府間組織。主な目的は、消費者の健康の保護と公正な食品貿易の保証であり、食品の国際規格などを作成。

7. 食品衛生管理関係

大手菓子メーカーの食品衛生について

現在、大きな社会問題となっている大手菓子メーカーのずさんな衛生管理に、ショックを受けました。このような事件の再発防止のためにも、厳しい行政処分や監視強化が必要ではないでしょうか。

(奈良県 男性 46歳 医療・教育職経験者)

大手菓子メーカーの製品安全偽装問題について

大手菓子メーカーが組織ぐるみでプリン、シュークリームを1~2日消費期限を延ばして出荷するなど、製品の安全偽装を行っていたことを認めた。食品製造の基本である製品の衛生管理を軽視した大手菓子メーカーに対し、再発防止と消費者の安全確保のためにも、行政機関の厳正なる処分を望む。

(福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

消費期限切れ原料使用の菓子類製造の不安

食品関連事業者のリスク無視の実態が発覚した。大手菓子メーカーの消費期限切れの原料使用による菓子類はなぜ製造販売されたのだろうか、消費者にとって大きな不安材料になっている。国においては、各都道府県と食品製造事業者などに対し、食品安全のための関係法規などの遵守に厳しく取り組むべきである。

(宮崎県 男性 71歳 その他消費者一般)

食品を安心して食べることができる衛生管理・品質管理

大手菓子メーカーのずさんな製品管理が相次いで明らかになっている。大手乳業メーカーの時のような被害者を出さないためにも、メーカーは、消費者が食品を安心して食べることができるよう、衛生管理・品質管理を徹底してほしい。

(鳥取県 女性 49歳 食品関係業務経験者)

大手菓子メーカー消費期限切れ原料の使用について

大手菓子メーカーが消費期限切れ原料を使用していたことは、大変残念なことである。このようなことが起きてしまったのは、企業が成果主義になり過ぎて、経営者のモラルが低下したことが原因なのではないでしょうか。

(愛知県 女性 24歳 その他消費者一般)

食品の安全について

食品の安全とは何なのか。今、日本は根幹を揺るがす状態に陥っていると考える。今回の大手菓子メーカーの不祥事は、食の安全を無視している。真摯に信用を積み上げているメーカーが多数ある中、残念でならない。

(福岡県 女性 40歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

大手菓子メーカーにおいて、不適切な衛生管理が継続的に行われていた件については、関係自治体による調査の結果、消費期限表示の不備等について食品衛生法違反として改善等の行政指導が行われたところです。

厚生労働省では、関係業界団体に対し、同様の事例の再発防止のため、食品等事業者の責務を再度周知徹底するとともに、都道府県等に対し、今回の事例を踏

また広域流通食品の製造・販売等を行う食品等事業者に対する指導事項及び監視指導の際の重点監視事項等について通知したところです。

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

(「13. 広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」を御覧ください。)

【農林水産省からのコメント】

大手菓子メーカーが期限切れ原料を使用し販売していたこと等を公表したことを受け、農林水産省では、情報公開の推進、法令遵守等について要請を行うとともに、関係団体を通じて、会員食品企業に対して、法令遵守及び社会倫理に適合した行動のより一層の徹底等について要請を行ったところです。

また、社内基準を1~2日越える消費期限を表示していたことについては、嚴重注意を行い、全食品についての不適正な表示の点検・是正、全役員及び従業員に対する品質表示制度の啓発などを求めました。

農林水産省としては、今後も、消費者の信頼確保に向け、業界団体等に対し、適切な指導を行ってまいります。

輸入食品の検疫と国産食品安全確認の現実

輸入食品の食品衛生法違反事例がホームページに公表されるようになって久しい。しかし、輸入食品に比べて国産食品に対するチェック規制・安全確認体制は甘いと言わざるを得ない。国産品にももっとしっかりした規制を設け、国産品が本当に安全で安心だと一般消費者に周知徹底させることが急務と考える。

(兵庫県 男性 60歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

国産食品については、食品衛生法に基づき、各都道府県等において、毎年、地域の特性、実情等に応じて住民の意見を踏まえ、食品衛生監視指導計画を策定しており、これに基づいて、食品等事業者に対する監視指導、流通食品の収去検査等を実施しています。また、これらの結果については、各都道府県等においてホームページ等により公表されています。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

「食品加工衛生管理研修会」に参加して

「食品加工衛生管理研修会」に参加した。この研修会の参加者の大半は、地元の水産加工業者であったが、大手菓子メーカーの問題がある今、食品の安全や安心に関して一般消費者の関心は大きくなっており、このような地道な啓蒙活動が大事であると思われる。

(北海道 男性 65歳 食品関係業務経験者)

生レバ刺しを食べたいが

沖縄では牛の生レバ刺しは、食肉店でもインターネット上でも購入は難しく、外食店でのカンピロバクター食中毒の発生も見られる。ギランバレー症候群との関連も不安である。県内に供給できる食肉センターもない。安全に生レバ刺しを食べられるようをお願いしたい。

(沖縄県 女性 46歳 食品関係業務経験者)

粉乳混入

原材料に含まれていない粉乳が製品のアメに含まれていたとして自主回収を行ったとの報道を耳にし、アレルギー性のある原材料の扱いをもっと厳しく行ってほしいと感じた。行政にも指導を徹底して行ってほしい。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

スーパーで作られる惣菜について

スーパーで作られる惣菜は、消費期限ぎりぎりの野菜や肉を使って調理し、加工し直されるものが多いと聞く。食品は安心して安全であることが大切だと思う。第三者からの調査報告がされることが望ましく、問題があるものについては随時公表し、消費者に知らせる体制を作ってほしい。

(岡山県 女性 31歳 その他消費者一般)

8. 食品表示関係

外食での食品表示

飲食店で食事する際に、原材料の表示がなく不安になることがあります。特に食品添加物の使用は、表示を推奨するべきではないでしょうか。消費者としては外食時も表示を確認したいものです。

(徳島県 女性 23歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法に基づく食品の表示は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止する観点から、容器包装に入れられた食品を対象に義務付けているところです。

他方、飲食店において対面で提供される食品については、消費者の求めに応じ調理・販売され、その際に従業員による説明が可能であることから、表示を義務付けていないところです。

なお、健康危害の防止のために、アレルギー表示については、食品の表示を義務付けていない飲食店等において品書き等を通じ、アレルギー疾患を有する者に対する情報提供を充実させるための自主的な取組を講ずるよう指導しているところです。

わかりやすい加工食品の表示方法について

加工食品を中心とした食生活に変わりつつある現在、加工食品の表示について2つの提案をしたい。高齢者もわかるぐらいの字の大きさでの表示を検討してほしい。輸入品については、日本語による表示が義務化されるべきである。

(愛媛県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

加工食品の表示方法については、食品衛生法に基づく食品衛生法施行規則及び通知及びJAS法に基づく加工食品品質表示基準により定められています。

文字の大きさについては、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイント以上の文字を使用することになっており、食品容量の大きさや形状を踏まえて、消費者の方にわかりやすいように、大きな文字で表示する等の工夫をすることも可能です。

表示は、日本語で行うこととなっており、輸入品であっても、食品衛生法及びJAS法に基づき定められた表示事項である「名称」、「期限表示」等については、日本語で表示する必要があります。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

「乳」の表示義務

北海道の菓子メーカーで、洋菓子の中に、アレルギー物質として表示が義務付けられている「乳」が原料に微量混入している可能性があることが判明し、自主回収をすると新聞記事で読んだ。メーカーはアレルギー物質の表示にもっと慎重に対応してほしい。また、行政にも厳しく指導してほしいと思う。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

9. その他

体細胞クローン牛をあなたは食べますか

米食品医療薬品局は、体細胞クローン技術を使って誕生した牛・豚・ヤギについて、その子孫を含めて肉や乳製品を飲食しても安全上の問題はないとする報告を発表した。人が食品として飲食した時、本当に安全なのかどうか疑問である。人体に及ぼす影響が判明するには時間がかかる。安全性の問題が子孫の代に持ち越されることはないのだろうか。

(新潟県 女性 56歳 医療・教育職経験者)

体細胞クローン動物について

米国で体細胞クローン牛等の安全宣言がなされ、表示の必要はないとした。今後、通常の食肉と同様に輸出される可能性もある。体細胞クローン牛の安全性について、科学的見地に基づく説明や紹介をお願いしたい。また、安心のために、体細胞クローン牛の表示について検討していただきたい。

(沖縄県 女性 46歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

米国食品医薬品庁は、平成 18 年 12 月 28 日、体細胞クローン技術を使用した牛等の肉や生乳は食用として安全との暫定報告書を取りまとめ、今後 90 日間、一般からの意見聴取を行った上で、食品として販売を許可するか否かについて決定することを公表しています。

一方、我が国においては、体細胞クローン牛の肉や生乳については、農林水産省からの通知により、現在、出荷の自粛が行われているところです。

また、体細胞クローン牛の肉や生乳の安全性については、平成 15 年に厚生労働省の研究班が「安全性が損なわれていることは考えがたいが、新しい技術であることを踏まえ、慎重な配慮が必要」と報告されています。現在、農林水産省等の試験研究機関において体細胞クローン牛から生まれた仔牛の安全性に関する研究調査が行われているところです。

今後とも、米国での動向や厚生労働省及び農林水産省等によるクローン技術を使用した食品の安全性に関する研究の結果を注視したいと考えております。

健康食品の安全性の確保の検討会（厚生労働省）の設置について

健康食品の安全性をどう確保するかについて検討を行う有識者会議が平成 19 年 4 月に設置されると聞いた。平成 20 年から生活習慣病の予防に着目した特定健診・保健指導が実施される。これまで以上に、健康食品がクローズアップされることと思われる。その際の健康食品の取扱いの指標となりうるためにも、確かな現状認識とリスク把握が望まれる。

(京都府 女性 35歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、平成 19 年度より「健康食品」の安全性確保に関する検討会を開催し、錠剤・カプセル状等特殊な形態のものがあることから一般の食品とは異

なる対応が求められる場合がある、いわゆる「健康食品」の安全性確保について検討することとしています。この検討結果を踏まえて、所要の措置を講ずることとしています。

「純金入り」食品の安全性について

高級感を出すために、食品の中に「金」を混入させているものを見かけるが、体内に取り込まれた金の成分は栄養となるのであろうか。また、老廃物として体内から出ることのできるものであろうか。

(愛媛県 女性 39歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品に使用される金箔や金粉は、体内に吸収されて栄養素として働くとは一般的に考えられておりません。金箔や金粉は古くから食品に使用されてきたものであり、その長い食経験から、既存添加物として使用が認められております。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

食の安全に関する消費者教育の必要性について

食の安全の実現のためには、行政・企業・報道・消費者などが協力しあうことが不可欠ですが、そのリーダーシップをとるのは誰なのかははっきり決まっています。食に関する消費者教育を行う独立した機関が必要ではないでしょうか。

(三重県 女性 42歳 その他消費者一般)

食育について

子どもへの食育は大切だが、今一度、考えなければならないのは大人の方だと思います。納豆に関するデータのねつ造はひどいことだと思いますが、もっと恐ろしいのはすぐに踊らされてしまう消費者のほうです。正しい食生活を見直して、健康情報に踊らされない目を養わなければならないと思います。

(群馬県 女性 31歳 その他消費者一般)

テレビ放送での食品の安全性について

納豆ダイエットに関するテレビ番組が問題になっているが、事前に国によって、チェックなどができないのでしょうか。また、食品のラベルに、賞味期限や食品添加物等といった、一日に必要な上限の量を表示していただけたらいいと思います。

(大阪府 女性 68歳 食品関係業務経験者)