

食品安全モニターからの報告（平成19年8月分）について

食品安全モニターから8月中に、46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	5件
・ BSE関係	5件
・ 農薬関係	4件
・ 食品添加物関係	2件
・ 汚染物質・化学物質関係	6件
・ 遺伝子組換え食品等関係	1件
・ 食品衛生管理関係	6件
・ 食品表示関係	11件
・ その他	6件

(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。

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

食品安全委員会の活動に関する情報の普及について

食品安全委員会の存在や活動内容を広く知ってもらうためには、インターネット閲覧だけでは、不十分だと思われます。ポスターやチラシ等を掲示したり、携帯電話でのサイトの開設を考えられてはいかがでしょうか。食の安全・安心に関する情報は、若い方こそ必要です。

(東京都 女性 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、食品の安全性や当委員会の取組などについて、国民の皆様へ知識と理解を深めていただくため、ホームページをはじめ、季刊誌やパンフレットを発行しています。

ホームページについては、最新の情報提供に努めるとともに、皆様へ理解しやすく、親しみやすいものにするため、掲載している内容を適宜更新しています。

また御登録頂いた読者に対し、週1回メールマガジンを配信し、その週に行われた食品安全委員会の活動内容や次週以降行事予定などをお知らせしています。

このように様々な媒体や機会を通じて、正確な情報の提供に努めているところですが、今後ともより効果的な広報活動を行うよう努めてまいります。

内部告発受理窓口の常設について

内部告発による食品偽装が次々に明らかになっているが、最初の内部告発が生かされていないのが実態だ。そこで、一元的に食品に関する内部告発を受理し、担当各局に調査を指示する部署を食品安全委員会内に設けて欲しい。専用のフリーダイヤルやメールアドレスを設けて、国民にPRし、より内部告発しやすい環境づくりをするべきだ。

(北海道 男性 38歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

内部告発に限らず、食品安全委員会としては、「食の安全ダイヤル」により御相談を受け付けており、寄せられた情報については、必要に応じ、関係する行政機関等に対し、速やかに情報提供を行うことにより、適切な措置がとられるように努めているところです。

なお、内部告発については、法令違反行為を労働者が通報した場合における解雇等の不利益な取扱いから保護し、事業者の法令遵守経営を強化することを目的に、平成18年4月から公益通報者保護制度が施行されており、現在、法律に則った処理が行われているところです。

食品安全委員会の役割について

食品安全委員会の設立趣旨から逸れるかもしれないが、消費者が身近に感じている問題（食育や偽装表示等）についてなんでも相談できる「お客様相談室」的な役割を、本来業務以外に併せ持つ必要を痛感している。

（福岡県 男性 77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、みなさまから食品の安全性に関する情報提供、お問い合わせ、御意見等をいただくとともに、食品の安全性に関する知識・理解を深めていただくことを目的に「食の安全ダイヤル」を設置しております。

「食の安全ダイヤル」では、食品安全委員会が行ったリスク評価の内容をはじめとして、食の安全全般の幅広いお問い合わせにお答えするように努めております。表示や輸入食品の検査体制など、リスク管理に関するお問い合わせをいただいた場合、厚生労働省や農林水産省等のホームページ等に公開されている情報により対応可能なものにつきましては説明し、それ以上の詳細な内容につきましては、所管行政機関を御紹介させていただいております。

「食の安全ダイヤル」 TEL：03-5251-9220/9221

受付時間：月曜～金曜の10：00～17：00

（祝祭日・年末年始を除く）

E-Mailでも受け付けております。

下記URLのホームページから、「食の安全ダイヤル」のページへお進み下さい。

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

モニター会議での質疑について

最近、中国産食品について、さまざまな問題が出てきている。モニター会議の時に中国産食品の安全性についての確認の質問が出たが、特に問題ないとの返答であった。モニター会議のあり方としてそのときに知り得た情報は知らせてほしかったと思う。

（東京都 女性 46歳 その他消費者一般）

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニター会議は、食品安全モニターの方々に対し、当委員会の役割や取組、リスク評価の実際等についての知識や理解を深めていただくことを目的として開催しているところであり、御指摘も踏まえ、今後、より効果的な運営を図ってまいります。

委員会として有している科学的知見につきましては、わかりやすく意見交換等の場で御説明するとともに、ホームページやメールマガジンの通信媒体や季刊誌、パンフレット等の刊行物を通じ、幅広く適切な情報の発信に努めてまいります。

なお、ホームページには、最近の中国産食品等に関する情報を掲載しておりますので、御参照下さい（http://www.fsc.go.jp/sonota/info_chinafood.html）。

【厚生労働省からのコメント】

食品安全モニター会議には、厚生労働省からも担当官が出席し、意見交換をさせていただきました。その際に我が国に輸入される中国産食品の安全性について御質問をいただき、会議の時点における厚生労働省の対応等について御説明させていただきました。

その後、中国産食品について問題事案が頻発する状況にはありませんが、中国産食品等に対する消費者の不安が高まっている状況に鑑み、7月20日には内閣官房長官により「輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議」が開催され、これを受けて7月30日より全国13ヶ所で食品の輸入者に対し「輸入食品の安全性確保に関する輸入者説明会」が、さらに8月6日には北京において「中国政府との専門家同士による意見交換」が開催されるなど、中国産食品の安全確保のための取組を行っています。

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

食の通説に関するデータの公表～メールマガジン60号を読んで

メールマガジン60号の畑江委員の「委員随想」を読んだ。「野菜は立てて保存した方が良い」と認識していたが、野菜の置き方によって、水分、ビタミンCの保存率等の変化に有意の差はなかったとの内容であった。広く消費者からも興味のある内容だったので、ぜひその実験データの公表をお願いしたい。また、同様に他の食にまつわる通説の検証実験も行っていただきたいと思う。

(埼玉県 男性 44歳 食品関係業務経験者)

2. BSE関係

米国産牛肉について

米国産牛肉の輸入規制を緩和して欲しい旨、米国から申し入れがあるようだが、人体への影響が疑わしいものは許可しないでほしい。安全面が確実に徹底しない限り、規制は緩めないでほしい。

(東京都 女性 46歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の輸入条件緩和について

アメリカ産の牛肉の輸入条件を緩和するための手続きを進める方針を政府が打ち出したと報道されていたが、これらに関しては慎重に事を進めていただきたいと思っています。また、今後、米国産牛肉に関しては一層の安全性の確保に努めていただきたいと思います。

(長野県 女性 46歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の不信について

平成18年7月の米国産牛肉の我が国への輸入再々開後も違反やミスが続いている。米国は、我が国の政府による食肉処理施設の査察を事実上拒んでいると新聞に報道されていた。米国産牛肉に対する消費者の不安はぬぐえないままである。

(宮崎県 男性 72歳 その他消費者一般)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

米国産牛肉については、昨年11月～12月及び本年5月に厚生労働省及び農林水産省が実施した米国の対日輸出認定施設等の現地査察等を通じ、米国の対日輸出プログラム(全頭からの特定危険部位の除去等)の遵守について、検証してきたところです。現地査察においては、現場の作業状況についても確認しており、その結果として、対日輸出条件に影響するものはなかったところです。厚生労働省及び農林水産省としては、今後も連携して、輸入時検査の実施や現地査察等を行い、引き続き、米国側の対日輸出プログラムの遵守を検証することとしています。

また、米国側は、OIE(国際獣疫事務局)によるBSEステータス認定を踏まえ、対日輸出条件における月齢条件の撤廃を要請してきていますが、厚生労働省及び農林水産省は、国民の食の安全と消費者の信頼確保を大前提に、科学的知見に基づき対応することが重要と考えており、適切に対応していくこととしています。

なお、現在、先般行われた日米間の技術会合において、米国側から提供されたデータについて、厚生労働省及び農林水産省において、分析・評価作業を行っているところであり、輸入条件を見直すかどうかについては、その結果を踏まえ対応することとしています。従って、報道にあるような輸入条件を緩和する手続を日本側が打ち出したという事実はございません。

また、現在の米国産牛肉に関する輸入条件は、食品安全委員会によるリスク評価結果を踏まえて合意されたものであり、仮にこの輸入条件を見直す場合にも、手続として消費者をはじめとした関係者からなるリスクコミュニケーションを実施した後、再び食品安全委員会に諮問を行い、科学的評価を受けます。最終的には、その評価結果に基づき輸入条件を決定していくこととしております。

ヤギ肉のTSE検査の必要性について

ヤギのTSE検査が実施されている。国内ではBSEに類似したヤギのTSEは出ていないし、スクレイピーは人に感染しないと考えられているが、特定危険部位は除去されている。予防原則は大事であり、これまでのデータをもとにリスク評価し、ヤギのTSE検査の継続について検討してもらいたい。

(沖縄県 女性 47歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

山羊肉の安全性については、リスク管理機関において、これまで、

- と畜場におけるめん羊及び山羊を対象としたサーベイランス検査を平成13年から実施（陽性事例なし）
- また、めん羊及び山羊の特定危険部位（扁桃、脾臓、小腸及び大腸（これに付属するリンパ節を含む。）並びに月齢が満12ヶ月以上の頭部（舌、頬肉及び扁桃を除く）せき髄及び胎盤）の除去・焼却についても、平成14年4月からと畜場に対し指導を行うとともに、平成16年2月には義務化
- BSE発生国からのめん羊及び山羊の肉等の輸入は、食品衛生法に基づき禁止

の対策が講じられ、平成17年10月から、と畜される（12ヶ月齢以上の）山羊について、エライザ法による検査が実施されています（陽性事例なし）。

一方、フランスにおいてBSEプリオンが山羊から検出された事例が、平成17年度に報告されています。

（参考）

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/bse/crl_statement_tse_goats_28-01-05_en.pdf

食品安全委員会としては、こうした状況を踏まえながら、今後とも必要な情報収集を行い、適切に対応していくこととしています。

【厚生労働省からのコメント】

スクレイピーは古くから知られているめん羊及び山羊のプリオン病ですが、現在まで国内外において、この疾患は人のクロイツフェルトヤコブ病（CJD）と疫学的に関連性はないとされています。しかしながら、BSE及びスクレイピー発生国において、山羊及びめん羊のスクレイピーと診断されているものの中に、BSEが含まれている可能性のあることが指摘されており、また、フランスで2002年に処理された山羊からBSEを確認したとの報告もあることから、厚生労働省としては、引き続き、山羊及びめん羊からの特定危険部位の除去及びTSE検査を実施することにより、食肉の安全確保に努めたいと考えます。

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

ヤギ肉未検査出荷について

沖縄県は、ヤギの TSE 未検査肉の出荷に関して、発覚から 1 ヶ月以上経ってから発表した。食品関連事業者の認識の甘さから、多くの事件が起きている中、行政機関が法令遵守をしなかったことは残念である。自らが手本となり、食への信頼を確立することを望む。

(沖縄県 女性 47 歳 食品関係業務経験者)

3 . 農薬関係

残留農薬検査の結果判明前の消費について

新聞の報道によると、ポジティブリスト制度導入 1 年後における野菜類の違反が実施前の約 10 倍近くになっているとのことだ。残留農薬の検出には、数日から数週間を要するので、結果が出る前に消費される危険性があるので、具体策を早急に検討することが大事であると思われる。

(宮崎県 男性 72 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

ポジティブリスト制度の施行に伴い、これまで残留基準が定められていなかったものに新たに残留基準が設定されたことや、残留基準が定められていない農薬等に対しては一律基準 (0.01ppm) が適用されることとなり、ポジティブリスト制度施行前に比較して食品衛生法の違反件数が増加したものであり、状況が急激に変化しているものではありませんが、いずれにせよ、できるだけ短時間で食品中の残留農薬の分析が行われ、違反品が発見された場合は速やかに対応する必要がありますと考えています。

食品中に残留する農薬等の試験法については、国立医薬品食品衛生研究所を中心に自治体、登録検査機関等の協力を得ながら整備をしているところであり、今後も引き続きより迅速かつ効率的な検査技術について開発を進めることとしています。

なお、輸入食品については、モニタリング検査の結果や海外情報等に基づき、違反の蓋然性が高いと判断された食品については、検査命令 (輸入者に対し、輸入の都度全ロット検査を命じ、結果が判明し適法であることが確認されなければ輸入できない制度) の措置を講じており、検査命令の場合には、生鮮品であっても検査結果が適法であることが確認されなければ輸入を認めていません

また、国内に流通する食品については、生産段階における農薬の適正使用や生産者等による出荷前の残留農薬の自主検査等の取組を通じて安全性の確保に努めているほか、各都道府県等において、地域の実情や過去の違反の発生状況等を勘案してそれぞれ策定する食品衛生監視指導計画に従って検査を行っており、農薬等が基準値を超えて残留する食品が見つかった場合、速やかに当該食品の販売等を禁止し、その違反原因の究明、再発防止策を講じるよう対応しています。

米の着色粒検査と農薬散布の関係

「虫食い」「斑点」「着色粒」の有無により米の等級が決まるので、カメムシ被害等による米の着色粒を検査項目にすると、防除のために殺虫剤を散布せざるをえないとのことである。農薬散布をできるだけ減らし、米の安全・安心や有機農法を進めるうえでも、農産物検査から着色粒項目を削除する見直しをしてみてもよいのではないだろうか。

(兵庫県 女性 38歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

農産物検査は、一般の米など大量流通する農産物の効率的な流通を可能とする規格取引の根拠となっています。国内産米の主要用途である主食用米については、カメムシの被害による斑点米などの着色粒の斑点が精米しても残り、消費者、流通業者などからのクレームの主要な原因となっています。

着色粒が混入した精米を嫌う消費者が多くおられ、流通業者が多くの労力、コストをかけて着色粒を除去している現状から、着色粒の規格の緩和については関係者の合意が得られる状況にはないと考えています。

なお、カメムシによる着色粒は、畦畔や休耕田などのカメムシ類の生息場所の草刈りを徹底して行う等の取組を行うことにより殺虫剤を散布しなくても軽減は可能であり、農産物検査規格の着色粒混入限度が農薬の使用を助長しているとはいえません。

きゅうりの残留農薬のデータ公表について

今後の食の安全・安心のために、きゅうりの農薬散布をした場合の翌日の残留について、どのような散布の仕方でも残留基準値内になることのデータを確認し、公表すべきである。

(鹿児島県 男性 75歳 食品関係研究職経験者)

【農林水産省からのコメント】

「どのような散布をしても残留農薬基準値内になることのデータ」とのことですが、農薬登録の申請にあたって提出されるデータには、様々なものがあり、また、その一部には企業秘密に該当するものもあります。このため、まずは農林水産省消費・安全局農産安全管理課農薬対策室(電話:03-3502-5969)に御相談いただきますようお願いいたします。

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

減農薬と残留農薬について

「減農薬栽培」は、普通栽培に比べて農薬の散布回数が半分以下のものをさすが、回数を少なくするために残効の長い農薬を使うこともあるというので、「減農薬=減残留農薬」ではないと思われる。消費者は言葉のニュアンスで農薬の安全性を計るべきではない。

(大阪府 女性 35歳 その他消費者一般)

4. 食品添加物関係

複数の食品添加物摂取が人体に及ぼす影響について

個々の食品添加物の安全性は確認されていることがわかったが、複数の食品添加物を同時にとったときに、それらの相互作用によってハザードがおきる可能性はないのだろうか。この点についても科学的に分析し、消費者にその結果をわかりやすく伝えていただきたいと思う。

(宮城県 女性 46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、厚生労働省からの要請を受け、個々の食品添加物の安全性の評価を行っています。

現在、複数の化学物質を同時に摂取した場合のリスク評価は行われていませんが、一日摂取許容量 (ADI : mg/kg 体重/日) の設定の際には適切な安全係数がとられていること、また実際の摂取量は、厚生労働省が毎年品目を決めて行っている「食品添加物一日摂取量調査」によると、設定された一日摂取許容量をかなり下回っているとされており、現在のところ、食品添加物による複合影響が生じる可能性はほとんどないと考えられます。

また、食品安全委員会では、食品添加物の複合影響についてこれまで検討が行われた知見を収集・整理するため、平成18年度の食品安全確保総合調査において、「食品添加物の複合影響に関する情報収集調査」を実施しており、今後、当委員会ホームページ等により結果を公表する予定にしています。

【厚生労働省からのコメント】

複数の食品添加物を使用した場合の安全性については、研究情報の収集に努める他、添加物の摂取量調査など国立研究機関等において試験研究を行っています。また、実際の摂取量は、食品添加物一日摂取量調査によると、設定された一日摂取許容量 (ADI) をかなり下回っており、現在のところ特に問題はないものと考えております。

今後とも科学技術の進歩等を踏まえて試験研究を実施し、その結果を公表するなど適切に対応してまいります。

既存添加物の安全性確認スケジュール

既存添加物名簿登録の既存添加物について順次安全性確認が進められている。平成16年に「発がん性が否定できない」との理由でアカネ色素が既存添加物名簿から削除されたが、安全性について未確認のものが大量に残されているのが現状である。今後、スケジュールを明確にしたうえで、メーカーの協力の下、早期に既存添加物の安全性確認を完了されたい。

(東京都 男性 57歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

既存添加物名簿に掲げられた添加物(平成19年9月現在418品目)については、国会の附帯決議において、安全性の見直しを行うことを求めるとされています。これを受けて、厚生労働省では、研究班を立ち上げ、計画的に毒性試験の実施等を行い、科学的データに基づく安全性の確認を実施しており、これまでに評価が終了した品目については、その結果が順次公表されています。また、平成15年の食品衛生法改正において、既存添加物のうち、流通実態の品目及び安全性に問題があると認められる品目については名簿からの削除が可能とされ、これまでに安全性に問題があると認められたアカネ色素の1品目及び流通実態がないとされた70品目の計71品目が削除されました。

今後も、引き続き既存添加物の安全性の見直しを適切に実施してまいります。

なお、安全性評価に関する調査研究に関する報告については以下のホームページに掲載されております。

<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/MHWinfo.nsf/0f9d5ee834a5bcff492565a10020b585/01ec065c06a3601f49257328000c3afa?OpenDocument>

平成8年度「既存天然添加物の安全性評価に関する調査研究」(主任研究者 林裕造)

平成11年度「既存添加物の安全性評価に関する調査研究」(主任研究者 黒川雄二)

平成15年度「既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究」(主任研究者 井上達)

平成16年度「既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究」(主任研究者 井上達)

平成18年度「既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究」(主任研究者 井上達)

5. 汚染物質・化学物質関係

食品安全委員会におけるトランス脂肪酸の分析調査の意義について

食生活の欧米化が進んだ日本においても、脂肪の取りすぎが成人病などを引き起こす要因になることが注目されてきている。このような中、食品安全委員会がトランス脂肪酸の分析調査を行い、ファクトシートを公表していることの意義は大きい。

(宮城県 女性 46歳 その他消費者一般)

トランス脂肪酸について

食事の欧米化に伴い、トランス脂肪酸の危険性が高まってきている。トランス脂肪酸の恐さについてもっと知れば、食卓は日本古来の型に戻っていくのではないだろうか。

(大阪府 女性 35歳 その他消費者一般)

肥満につながると報道された脂肪酸について

先頃、米国で、トランス脂肪酸が肥満につながるとして、規制されたとの報道があった。日本ではどのような食品に含まれ、今後どのような対応がされるのか等について詳しく知りたい。

(島根県 女性 48歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会及び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、自然界においての牛などの反すう動物の脂肪や肉などに含まれる脂肪酸の一種です。トランス脂肪酸は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や、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あるとされています。

食品安全委員会では平成18年度に「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査」を行い、トランス脂肪酸の含有が予想される食品386検体(パン類等の穀類、乳類、マーガリン等の油脂類、菓子類等)などを分析した結果から、平均的な日本人のトランス脂肪酸の摂取量は、0.7~1.3g/人/日(摂取エネルギー換算:0.3~0.6%)と推計されました。この推計値は、食事、栄養及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目標とされている「最大でも1日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満」を満たす結果となっています。

脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合は、平均を大きく上回る摂取量となる可能性があるため、注意が必要ですが、日本人の一般的な食生活の中ではトランス脂肪酸の摂取量は少ないと考えられます。

なお、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、科学的知見に基づいて分かりやすく整理したファクトシートを公表していますので、参考としてください。

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

いずれにいたしましても、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、トランス脂

脂肪酸や飽和脂肪酸の含有量等にこだわるのではなく、日本の「食生活指針」で謳っているように、脂肪全体量の摂り過ぎに注意し、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよく摂ることが大切と認識しています。食品安全委員会及び厚生労働省では、今後、脂肪等に関する研究、コーデックス等の動向について注視していきたいと考えています。

食品中に存在する発がん物質について

季刊誌「食品安全 vol.13」の「食品中に存在する発がん物質について」を興味深く読み、加熱調理の過程で食品中の成分が反応して生成する発がん物質について、その存在を広く知らせていただきたいと思います。また、発がん物質の生成を軽減させるための家庭での調理方法などをより詳しく知らせていくべきだと考えます。

(広島県 女性 38歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、食品の摂取と健康影響に関する情報などを広く国民に提供する一環として、対象となる物質や事柄について、科学的な知見に基づいて分かりやすく整理したファクトシートの作成に取り組んでいます。加熱過程で生成するアクリルアミドについても、ファクトシートを今年8月に更新しホームページ等を通じて情報提供を行っているところです。

ファクトシートの中で、ヒトの健康への影響や生成のメカニズム等に加え、低減のための取組についても記載しています。

食品に含まれるアクリルアミドを摂取した場合の健康への影響に関しては、我が国、欧米等も調査研究中であることから、食品安全委員会としては、国際機関、各国や関係省・機関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、分かりやすく整理して情報提供に努めてまいります。

詳細はホームページに掲載しておりますので御参照ください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/acrylamide-food170620.pdf>

なお、アクリルアミドについては、季刊誌「食品安全 vol.14」においても取り上げる予定(平成19年10月下旬発行予定)としております。

加熱調理により食品中に生成する発がん物質につきましては、食品中の含有量や低減方法等に関する知見が少ないため、今後とも情報収集に努めてまいります。

有害化学物質が体内から 12 種検出された件について

環境省の調査によると「残留性有機汚染物質に関するストックホルム条約」(POPs 条約)の対象になっている 12 種類の化学物質すべてが人体汚染調査で検出された、と報道されていました。日本で使用実績のない農薬も検出されているのは、輸入食品が原因ではないでしょうか。

(兵庫県 女性 37 歳 その他消費者一般)

【環境省からのコメント】

環境省では、POPs 条約の対象物質について、環境中の濃度レベルを調べるため、大気、水、底質及び生物のモニタリング調査を行っており、御指摘のとおり、人体からも POPs 条約対象物質が検出されるという結果を得ております。詳しくは、参考 URL の報道発表資料を御覧ください。

(参考)

<http://www.env.go.jp/press/press.php?serial=7896>

飲料水の硝酸態窒素汚染について

農薬中の窒素が地下水を汚染し、人体に入った後、亜硝酸態窒素となって、発がん促進、血中の酸素濃度低下などを招くと記事で読みました。詳しい調査と、その結果によっては、多方面からの対策が必要かと思えます。

(三重県 女性 42 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

容器包装詰の飲料水については、食品衛生法において、清涼飲料水として規格基準が定められています。

当該規格基準においては、清涼飲料水に使用する原料の水について、水道法第 3 条に規定する水道水又は食品衛生法の規定に適合する水を使用することとされており、食品衛生法の規定としては、硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素は、10mg/L 以下であることと定められています。

なお、水道水は水道法第 4 条に基づき水質基準が定められています。水質基準において、硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素については、WHO の評価等を踏まえ、その合計量として 10mg/L 以下であることが定められており、水道事業者等は水質基準に適合することを確認することが義務づけられています。また、亜硝酸態窒素については、水質管理上留意すべき項目として、水質管理目標設定項目にも位置づけられており、その目標値は、WHO の評価等を踏まえ、暫定値として 0.05mg/L 以下であることとされています。

また、水道法の適用を受けない井戸水等については、「飲用井戸等衛生対策要領」(昭和 62 年衛水第 12 号)に基づき、都道府県等が飲用井戸等の設置者等に対して、定期及び臨時の検査を受けることなどについて指導を行っています。なお、硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素は定期検査の検査項目の 1 つとして挙げられています。

【環境省からのコメント】

「硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素」については、平成 11 年に地下水の環境基準項目に追加され、都道府県等による調査が行われています。地域の全体的な状況を把握する調査では、環境基準超過率が 5%前後で推移しており（平成 17 年度は 4.2%）、全環境基準項目の中で最も高い状況です。主な汚染原因は、過剰施肥、家畜排せつ物の不適正処理、生活排水の地下浸透とされています。

環境省では、硝酸性窒素汚染対策として、調査や対策に関するマニュアルや指針を策定しました。また、硝酸性窒素による地下水汚染を浄化する技術の確立・普及を目的とした調査や、地域の実情に応じた総合的な対策を講じる手法を支援するモデル事業を実施しています。

環境省では今後とも関係機関と連携を図りつつ硝酸性窒素対策を推進してまいります。

（参考）

http://www.env.go.jp/water/chikasui_jiban.html

6. 遺伝子組換え食品等関係

遺伝子組換え食品（GM食品）の安全性に関する知識の普及についての提言

GM 食品についての国民への理解度は異常に低く、平成 17 年度に農林水産先端技術産業振興センターが実施した意識調査によると、GM 食品に不安を感じる人が約 60%とのことであり、憂慮すべき事態である。今後、日本の農業の根幹を支えていくと思われる GM 食品の安全性についての知識を広く国民に普及させることが重要と考える。

（三重県 男性 63 歳 食品関係業務経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

遺伝子組換え食品のヒトへの安全性評価については、食品安全委員会において評価基準を定め、これに基づき、これまでに食べられてきた従来品種との比較により行っております。

ヒトに対する具体的な評価項目は、

挿入された遺伝子やそれによって生産されるタンパク質の有害性

新たに生産されるタンパク質が、アレルギーを誘発する可能性はないか

従来の食品と比較して、含有成分が大きく変化したり、新たな有害物質を作る可能性はないか

等についてであり、その可能性を含めた予測を行い、それがヒトの健康に与える影響についての評価を行っています。

遺伝子組換え食品につきましては、これまで厚生労働省及び農林水産省と連携して意見交換会を実施するほか、季刊誌や DVD ソフト「遺伝子組換え食品って何だろう？～そのしくみと安全性～」を作成するなど、国民に対する正確な情報提供にも努めているところです。なお、DVD ソフトにつきましては、既に配布は終

了しておりますが、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。
<http://www.fsc.go.jp/osirase/1903dvd-idensi.html>

また、今後も、海外から有識者を招聘して意見交換会を開催するなど、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】

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」(<http://www.mhlw.go.jp/topics/idenishi/index.html>)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。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、これまでも、消費者や生産者等の皆様に対し、遺伝子組換え技術に関する正確な情報提供を行うとともに、対話による意見交換の場等を通じ、遺伝子組換え技術に対する正しい理解の促進、不安感の解消を図り、遺伝子組換え技術の利用について共通の認識を得るべく活動を進めてきたところです。

今後とも、こうしたコミュニケーション活動等について、一層効果的な成果が得られるよう工夫や改良を加えながら、取組内容を強化するとともに、印刷物やホームページ等の広報媒体も積極的に活用しながら、広く情報提供に努めてまいります。

(参考)

農林水産省ウェブサイト「遺伝子組換え技術の情報サイト」

<http://www.s.affrc.go.jp/docs/anzenka/index.htm>

7. 食品衛生管理関係

中国の食品をめぐる

消費者の中国産食品に対する不信は一層深くなっていると思われる。中国政府は中国産食品の安全対策強化をアピールしているが、今以上に監視を強化し、食の安全意識や制度が中国に本当に浸透することを期待する。

(福岡県 女性 71歳 医療・教育職経験者)

中国産食品の検査の強化を要望する

政府は、中国に対して食品の安全管理の徹底と品質管理の強化を要望し、検疫所に対しては品質検査をもっと強めるよう要望すべきである。食品安全委員会としても指摘していくべきではないか。安心して食品を口に運べる環境を作ることが急務と考えられる。

(鳥取県 女性 50歳 食品関係業務経験者)

安全性が危ぶまれる中国産食品への対応について

中国産食品から次々と有害物質が検出され、輸入禁止や自主回収が行われ、消費者の不安が広がっている。BSE 対策での全頭検査に習い、輸入された中国産全食品に対して徹底的に再検査を実施してその情報を公表し、すべての食品について原産国表示の義務化を求めたい。

(福岡県 男性 56 歳 食品関係業務経験者)

中国産食品残留抗菌剤への不安

中国産ウナギから検出された合成抗菌剤マラカイトグリーンの代謝物が、中国産のサバからも検出されたと新聞で読んだ。中国からの食品の輸入量は多いと思われるので、中国はもっとしっかり国としての検査体制を確立して欲しいと思う。

(北海道 女性 34 歳 医療・教育職経験者)

中国政府の輸出食品の検査検疫の導入について

中国政府は、9 月から検疫の際に食品の安全性を証するマークの貼付を義務付ける予定であると新聞に報道されていた。まだまだ情報不足なので、何らかのまとまった形で国民に公開し、混乱を予防すべきではないか。

(兵庫県 男性 51 歳 食品関係業務経験者)

中国産はちみつに人工甘味料

「全国はちみつ公正取引協議会」は、会員業者が販売していた中国産商品からトウモロコシ等から作った甘味料が検出されたと発表した。人工甘味料は、中国から輸入された時点ですでに混入していたとのことだ。甘味料以外にも残留農薬の基準値を超えたものが混入していないかが心配だ。

(熊本県 男性 69 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

中国産食品を含め、食品の輸入にあたっては、輸入時のモニタリング検査結果や海外情報等により、違反の可能性が高いと判断された食品について、検査命令（輸入者に対し、輸入の都度、検査を命じ、結果が判明し適法であることが確認されなければ輸入できない制度）を行い、輸入時に全ロット検査等を実施し、食品衛生法に違反する食品は廃棄等の措置をとり輸入を防止しています。中国産食品については、サバ等を含め、8 月末時点で、59 品目（注）について検査命令の対象となっており、全ロット検査を実施し、規制を強化しています。

中国産はちみつについても、蜂に使用される抗生物質や農薬の検査を実施していますが、これまで違反は確認されていません。

注：本年 5 月 1 日以降、中国産食品の検査命令 59 品目のうち、違反件数の多いものとしては大粒落花生、

うなぎ加工品、あさり、しょうがなど。

また、厚生労働省では、違反食品の輸入を未然に防止する観点から、輸出国政府に対して我が国の規制の周知や、検査方法などの情報提供を行うとともに、違反が発生した場合には、再発防止の観点から、輸出国政府に対して安全対策を求め、必要に応じて職員を派遣して現地調査を行うなどの対策をとっているところです。

最近では、7月20日に内閣官房長官により開催された「輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議」を受けて、8月6日に、北京において「中国政府との専門家同士による意見交換」を開催し、中国における輸出食品の安全性確保体制について、両国の専門家による緊密な意見交換を行ったところです。

なお、中国政府は、輸出食品の安全対策の一つとして、輸出検疫に合格した食品に検疫マークを貼付することとされていますが、厚生労働省としては、検疫マークの貼付にかかわらず、従来どおり、検査命令、モニタリング検査等を実施することとしています。

輸入食品の検疫のしくみや検査体制、モニタリング検査の項目や結果、検査命令や違反事例についてなど、輸入食品監視業務に関する情報については、従来より下記ホームページに掲載し、情報提供していますので御参照下さい。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>

8. 食品表示関係

賞味期限改ざんについて

北海道の菓子メーカーの賞味期限改ざんが見つかりました。期限表示は購入の目安になり、安全性を確認する重要なものです。私たちが安心して商品を選び、口にできるように、行政には企業に対し厳しい取締りを望みます。

(和歌山県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

食品加工卸会社の不祥事と食品安全

北海道の食品加工会社で偽装表示、混入、賞味期限の改ざん等の不祥事が発覚した。今のところ、これらの食品による食中毒などは発生していないようであるが、今後続発することのないよう、十分な指導の確立を強く望んでいる。

(宮崎県 男性 72歳 その他消費者一般)

賞味期限表示改ざん問題について

また賞味期限の表示改ざんが起きた。今回も内部告発が発端であるが、今の世の中は、消費者や社員等がモノを言う時代であることを企業経営者は肝に銘ずべきであろう。食の安全・安心に対する関心は高まる一方なのだから。

(北海道 男性 66歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品等事業者に対する立入調査、食品の収去検査、施設や食品の取扱いに係る衛生指導等については、各都道府県等の保健所が実施しています。

厚生労働省では、食品メーカーによる期限表示の延長等の事案を踏まえ、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、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ています。

<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」を御覧下さい。)

【農林水産省からのコメント】

今般の食品表示をめぐる不適切な事案が相次いでいることを踏まえて、食品の安全・信頼確保のため、食品事業者に対し、コンプライアンスの徹底を促すとともに、「食品の業者間取引の表示のあり方検討会」を開催し、表示制度を充実する方向で検討し、さらに抜き打ち検査の実施など、食品表示の監視・指導の充実・強化を図ること等により、消費者の信頼回復に努めてまいりたいと考えています。

賞味期限の設定についての疑問

賞味期限を改ざんした菓子メーカー社長が「品質は自信があったので、賞味期限を延ばしてしまった」と会見していたのを見て、何のための賞味期限なのか、まだ食べられるものを破棄する結果となるのではないだろうかと感じた。どのように賞味期限が設定されるのか、また根拠となる法律があるのか等、疑問を持った。

(京都府 女性 40歳 医療・教育職経験者)

期限表示違反事件の防止対策について

本来、賞味期限の設定は日持ち試験など科学的な根拠に基づいて期限を設定すべきものと考えますが、現実に製造者が行っている期限の設定は、それほど科学的根拠に基づいているとは思われません。賞味期限設定のためデータを事前に保健所へ報告することを義務付けるよう法律を改正すべきである。そのことが賞味期限の改ざん防止に役立つと考える。

(新潟県 男性 70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】

期限表示の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、原則として、食品等事業者が期限の設定を行うこととなります。

このため、食品等事業者においては、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等の結果に基づき、安全係数を考慮して、科学的・合理的に期限を設定する必要があります。

厚生労働省及び農林水産省においては、平成17年2月に「食品期限表示の設定のためのガイドライン」をとりまとめ、各食品業界団体等に通知しているところであり、各食品等事業者においては、ガイドラインを踏まえ、適切な期限を設定するよう周知しています。

なお、当該ガイドラインでは、食品等事業者に対して、期限設定の根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等から求められたときには、情報提供に努めるよう周知しているところです。

この他、加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集：期限表示について)を公表しており、今後とも食品表示に関する普及啓発に努めてまいります

(参考)

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

厚生労働省ホームページ:

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/hyouji/dl/02.pdf>

農林水産省ホームページ:

http://www.maff.go.jp/www/council/council_cont/sougou_syokuryou/guideline.pdf

「加工食品に関する共通 Q&A (第2集: 期限表示について)」

厚生労働省ホームページ:

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/index.html>

農林水産省ホームページ:

http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/kako_kyotu_kigen.pdf

食品表示違反事例の公表について

食品衛生法違反の事例が大きく取り上げられるようになりましたが、牛肉の産地偽装、原料偽装のような明らかに故意の表示違反は論外ですが、一方では単純なミス及び知識不足による故意ではない表示違反事例が多々あります。こういった小さな違反や指導レベルですむような食品表示違反事例についても公開してはいかがでしょうか。

(三重県 男性 36歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

国内の食品等事業者に対する立入調査、食品の収去検査、施設や食品の取扱いに係る衛生指導等については、各都道府県等の保健所が実施しており、食品衛生法違反が認められた場合には、「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」(平成18年5月29日付け食安発第0529004号)及び各都道府県等の公表基準等を踏まえて公表が行われているところです。

(参考)

「食品衛生法第63条に基づく法違反者等の名称等の公表について」

http://www.hourei.mhlw.go.jp/cgi-bin/t_docframe.cgi?MODE=tsuchi&DMODE=CONTENTS&SMODE=NORMAL&KEYWORD=&EFSNO=5428

【農林水産省からのコメント】

JAS法に基づく指示・公表は、平成14年6月に定めた「指示及び公表の指針」に基づき運用しているところです。

しかしながら、違反を行った業者名の公表は、社会的に極めて厳しいペナルティであるため、この指針において、常習性がなく過失による一時的な混入であり、当該事業者が直ちに改善する意思を有している場合などについては、指示・公表の措置はとらず、指導によって表示の適正化を図ることとしております。

製造所固有番号の表示開示について

大手スーパーのプライベートブランドには、表示は販売者のみで、製造者については製造所固有番号で記載されているものがある。一般消費者は製造社名が具体的に表示されているほうが安心だと考えるのではないか。

(静岡県 男性 65歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

製造所固有の記号の制度は、販売者が実質的に食品の安全性の責任を有する場合など製造者ではなく販売業者を表示するのが適当な場合でも、食品に直接書かれている表示から製造者、製造所を特定できるようにするという制度です。

具体的には、厚生労働大臣に届け出た製造所固有の記号並びに販売者氏名及び住所を記載することにより製造所所在地及び製造者の氏名の表示に代えることができることになっています。

この制度により、販売者が安全に責任を持った上で、製造者を効率性、経済性の側面から選択できるようになったり、同一製造者が複数の工場での生産を行っている場合に、容器包装印刷にかかるコストを削減したりすること（同一パッケージを複数の工場で利用できるようになる）等が可能になっています。

今後とも、本制度がこのような主旨に基づいていることについて、消費者の方への周知に努めてまいります。

(参考)

製造所固有記号について（第18回食品の表示に関する共同会議資料より）

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/07/s0723-9c.html>

サバの缶詰の表示の件について

中国産の冷凍サバの切り身から国内使用禁止の合成抗菌剤が検出されたと新聞に報道されていました。スーパーで販売されているサバの缶詰の表示に原産国の記載がないものがあり、中国産ではないかと考えました。消費者は原産国名を見て商品を買いたい求めるのですから、輸入業者はしっかりと表示をしてほしいと思います。

(石川県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

食品の原産地表示については、JAS法に基づき、

平成12年7月から、全ての生鮮食品に原産地の表示を義務付け、

平成13年4月から、外国で製造された加工食品に製造国名を表示することを義務付けるとともに、

平成18年10月から、原料の品質が製品の品質に大きな影響を与えるものとして生鮮食品に近い20食品群を原料原産地表示の対象としたところです。

加工食品については、いくつかの原産地の原料を混合して使用する場合や、中間加工品を使用する場合などがあり、原料の原産地を大元までさかのぼって正確に把握することは現実的には困難である商品も存在しています。

このため、全ての加工食品について、原料の原産地表示を義務付けることは難しいと考えています。

なお、義務付けの対象でない加工品においても原料原産地が把握できるものについては、事業者が原料原産地の情報を自主的に発信する取組も見られており、今後、こうした事業者の前向きな取組を促してまいりたいと考えております。

また、農林水産省は、JAS 法に基づく食品表示の適正化のため、全国の地方農政局、地方農政事務所等に配置された職員により、37,000 軒の小売店舗及び 5,000 軒の中間流通業者（卸問屋、中卸業者等）に対し、常時、監視・指導を行っており、調査の結果、原産地などに不適正表示が確認された場合には、JAS 法に基づき、是正の指示を行うとともに、事業者名を公表するなど厳正な措置を講じているところであり、こうした取組により引き続き食品表示の監視を徹底してまいります。

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。

偽装ひき肉事件について

生協ブランドの偽装ひき肉事件が発覚し、消費者の信頼を失った。消費者が選択するための情報の信憑性が大事である。牛のトレーサビリティなどでしっかりした情報を確立した日本だからこそ、偽装表示はあってはならない。

（大阪府 女性 35 歳 その他消費者一般）

和牛コロッケ不正表示

高級食材の販売で知られるスーパーが 2005 年から 2 年半にわたり、ホルスタイン牛のミンチを使用しながら和牛肉と表示したり、「北海道産男爵芋」と表示しているが米国产マッシュポテトの混入があったことが発覚した。他の製品にも及んでいるのではないかと心配だ。

（福井県 女性 57 歳 食品関係業務経験者）

食の安全を脅かす事件発生時における消費者の対応について

食品安全に関する消費者の信頼を裏切る事件が相次いで起こっている。確かに賞味期限の偽造はあってはならないことであるが、賞味期限を改ざんしたことによって、当該食品がどの程度健康に悪影響を及ぼすものであるか等の科学的データを求める声がないのが気になるところである。我々消費者も科学的知識に基づいたリスク分析を求めていく態度を身につけるべきである。

（宮城県 女性 46 歳 その他消費者一般）

9. その他

こんにゃくゼリーについて

こんにゃくゼリーによる事故はこの10年間で、年平均1~2件発生しているにもかかわらず、食品関連事業者のリスク認識と対応は、ほかの事案と比較して鈍すぎるのではないかと懸念。リスクを消費者に広範かつ確実に伝えるため、小売店頭でそのリスクに対応した陳列・表示を強く求めたい。

(神奈川県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

「こんにゃく入りゼリー」を原因とした窒息事故が子どもや高齢者を中心に発生していることから、事故を防止するためには、子どもや高齢者の摂食に関する注意喚起を行うことが重要です。

このため、食品安全委員会としても、委員会ホームページにおいて、「こんにゃく入りゼリー」による死亡事故に関する注意喚起を行っており、(<http://www.fsc.go.jp/sonota/konnyakujellyjiko1907.html>)今後とも食品の安全、消費者の信頼確保の観点から情報収集を進め、委員会の広報媒体(ホームページ、季刊誌等)を通じ、国民や業界に向けて科学的な知見に基づく情報提供に努めることとしています。

【農林水産省からのコメント】

こんにゃく入りゼリーによる窒息事故については、これまでも、関係団体を所管する農林水産省として、こんにゃく入りゼリーに起因する窒息事故の再発防止に向けて、注意表示の徹底・改善、物性や形状等の改善等について業界全体として早急に取り組むよう関係団体に対して、指導してきたところです。

8月8日、こんにゃく入りゼリーの製造・販売等の実態、物性の測定及び注意表示等に関する調査の結果を公表したところですが、この調査により、

平成19年5月23日の国民生活センターの事故事例公表後、複数の食品事業者において窒息事故防止のための追加的措置がとられていること、

食品事業者がゼリーの物性及び注意表示の改善に向けて留意する点があること、等が明らかになったところです。

これを受けて、業界団体における窒息事故の再発防止に向けた取組を促進する観点から、業界団体の対策会議における説明、関係事業者団体への通知を行うとともに、8月8日に公表した調査結果を農林水産省のホームページへ掲載したところです。

また、9月20日に全国こんにゃく協同組合連合会、全国菓子工業組合連合会、全日本菓子協会が「一口タイプのこんにゃく入りゼリーの事故防止対策」を公表し、事故再発防止のための具体的対策の一つとして統一マーク等の警告表示等について自主的に行うこととしています。

統一警告マーク



農林水産省としては、今後とも、業界団体による自主的な取組を一層促進するため、

業界団体及び各事業者の取組に対する助言・指導、
業界団体の改善に向けた取組に関する情報提供、
改善状況等に関する情報収集、
等を行ってまいります。

離乳食と果汁について

数種の果物がアレルギー物質を含む食品として指定されているにもかかわらず、離乳食の最初のひとさじに今でも果汁をすすめる小児科医がいることが残念である。果汁は決して急ぐ必要がないと思われるので、指導を統一してほしい。

(愛知県 女性 35歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

保健医療従事者向けに策定した「授乳・離乳の支援ガイド」(平成19年3月策定)において、離乳の開始前に果汁を与えることについては、果汁の摂取によって、離乳の開始前の乳児にとって最適な栄養源である乳汁の摂取量が減少すること、たんぱく質、脂質、ビタミン類や鉄、カルシウム、亜鉛などのミネラル類の摂取量低下が危惧されること、また乳児期以降における果汁の過剰摂取傾向と低栄養や発育障害との関連が報告されており、栄養学的な意義は認められていないとされたところです。本ガイドについては、保健医療関係者等に対して周知・啓発に努めているところです。

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。

生活習慣病予防のための知識普及の重要性について

2008年春から開始される特定検診・特定保健指導制度は、生活習慣病予防に大きな役割を果たすと期待されるが、効果を上げるためにも、また偽りの健康食品等の被害を防ぐためにも、実施主体の各保険者は、正しい知識の普及に力を入れてほしい。

(京都府 女性 35歳 食品関係業務経験者)

女子中学生のカルシウム不足

女子中高生のカルシウム摂取量不足が問題になっています。骨密度は高校時代にピークが来て、この時期にカルシウムが不足すると、一生骨密度が低い体となり、早く骨粗しょう症になる危険性があります。カルシウムが多く含まれる日本食を見直す必要があります。

(兵庫県 女性 37歳 その他消費者一般)

食育について

子どもの食習慣の洋風化により、小児成人病が増加している。3歳までに味覚が発達し、7歳～9歳で食習慣が身につくので、親が正しい知識を持ち、子どもに良い食習慣を身につけさせることが大切です。

(兵庫県 女性 37歳 その他消費者一般)

生協での取組

食の事件が多発し、消費者の不安が増す中で、生協はトレーサビリティともいえるさまざまな食の安全情報を提供しており、その活動がすばらしいと思う。今後も企業と消費者が近くなるような取組を強化してほしい。

(愛知県 女性 35歳 食品関係業務経験者)