

食品安全モニターからの報告（平成19年9月分）について

食品安全モニターから9月中に、37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	1件
・ リスクコミュニケーション関係	3件
・ BSE関係	4件
・ 農薬関係	1件
・ 汚染物質・化学物質関係	5件
・ 微生物・ウイルス関係	1件
・ 遺伝子組換え食品等関係	2件
・ 食品衛生管理関係	5件
・ 食品表示関係	7件
・ その他	8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

食品安全モニターの活動について

食品安全モニターとなり、半年ほどが過ぎましたが、課題報告*の回数あまりに少なく感じます。せっかくのモニター制度を活用してもらいたいし、モニター自身も実になると思います。また、モニター会議についても、地方都市で開催する等、より参加しやすい体制をとっていただきたいです。

(三重県 女性 34歳 医療・教育職経験者)

* 委員会事務局から依頼するアンケート等の調査に対する報告。

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会からお願いする課題報告につきましては、課題の設定、調査方法の選定等に加え、回収後の集計・分析等にも一定の時間がかかるため、毎年度2回程の実施としております。今年度内にもう1回課題報告をお願いしたいと考えておりますが、日常生活を通じて感じる食品の安全性などについての御意見は、随時報告の仕組みを活用し、随時お寄せいただきたいと思いますと考えております。

また、食品安全モニター会議の開催につきましては、本年度は7か所(札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、岡山及び福岡)で10回開催しましたが、その運営については、参加者全般の利便性等も勘案しながら、今後検討してまいります。

2. リスクコミュニケーション関係

農薬や添加物の安全性の広報について

安価な食品や輸入食品が必ずしも危険だとは思わないが、農薬や添加物を多く摂取する可能性が高いと考える。季刊誌「食品安全」vol.13に、農薬や添加等に関しては、評価に基づき使用基準・残留基準などが設定され、十分に管理されているため、ヒトに対する安全性は担保されている、と記載されていた。その安全基準はどのように設定されているか等についてわかりやすく消費者に知らせてほしい。

(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、食品の安全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。当委員会のホームページのトップページにある「相談受付(食の安全ダイヤル)」中のFAQ*の項では、各分野毎にリスク評価の手法や安全性の考え方等について解説しています。

<http://www.fsc.go.jp/koukan/qa1508.html>

今後とも皆様からいただいた御質問については、食品安全委員会のホームページに情報を順次掲載していきますので御活用下さい。

* FAQ：よくある御質問

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物及び食品中に残留する農薬等については、食品衛生法に基づき残留基準等が設定されており、この基準に適合しない食品等の販売等が禁止されています。これらの基準は、内閣府食品安全委員会の食品健康影響評価の結果を踏まえ、専門家による科学的な検討を経て設定されるもので、推定される一日あたりの摂取量が ADI（一日摂取許容量）を超えることがないよう、各食品の摂取量を勘案し、設定しています。

これまでも食品添加物や食品中の残留農薬等の安全確保に関して、意見交換会やホームページ等を通じて情報提供に努めてきたところですが、今後とも分かりやすく正確な情報提供に努めてまいります。

（参考）

厚生労働省食品安全情報ホームページ

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

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、農薬取締法に基づき、農薬登録申請の際に提出された作物残留試験成績を厳正に検査し、残留基準値を超えない範囲で農薬の使用基準（使用量、使用時期、使用回数等）を定め、使用者に対して使用基準を遵守するよう義務付けているところです。

このため、生産者が農薬使用基準を守って適切に使用すれば、食品衛生法で定められた残留基準を超えることはなく安全な野菜や果物を生産することができます。

いずれにいたしましても、今後とも分かりやすく正確な情報提供に努めてまいります。

中国産食品の安全性に関する意見交換会の開催要望について

世界レベルで中国産食品への安全性が問題になっている。国内でも、中国産輸入食品の安全性に対する消費者の不安が高まっている。食品安全委員会は現状の中国産食品に関する資料を公開し、安全性の分析と評価を消費者に説明するために、全国規模での意見交換会を速やかに開催することを強く望む。

（福岡県 男性 56歳 食品関係業務経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

中国産食品を始めとする輸入食品については、厚生労働省において対策が講じられるとともに、輸入食品に関する意見交換会も全国数か所で開催されているところです。

食品安全委員会では、輸入食品を含め個別の食品についてではなく、食品中のハザード（危害要因）^{*1}毎に食品健康影響評価（リスク^{*2}を化学物質や微生物等の要因ごとに科学的知見に基づいて客観的かつ中立公正に評価すること）を行っており、リスク分析の考え方や食品健康影響評価のうち、特に国民の関心が高い案件をテーマに意見交換会を開催しております。

なお、食品安全委員会としても中国産食品に関する情報をとりまとめてホームページに掲載し、みなさまへ情報提供しております。

(参考)

食品安全委員会 中国産食品関係情報ホームページ

http://www.fsc.go.jp/sonota/info_chinafood.html

厚生労働省 輸入食品監視業務ホームページ

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

- * 1 リスク：食品を食べることによって有害な要因が健康に及ぼす悪影響の発生確率と程度
- * 2 ハザード(危害要因)：ヒトの健康に悪影響をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態。例えば、有害な微生物、農薬、添加物や食品自体に含まれる化学物質などの生物学的、化学的または物理的な要因

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。

リスクについての理解

管理栄養士を目指す学生を教える先生に話を聞いたが、学生たちは授業の前後で、遺伝子組換え食品、農薬などに対する抵抗感が変化するという。リスクの考え方を理解した学生たちが社会に出ていけば、その考え方はもっと広がっていくのではないだろうか。

(愛知県 女性 46歳 その他消費者一般)

3. BSE関係

生後20ヶ月以下の牛の全頭検査について

厚生労働省が都道府県に20ヶ月以下の牛のBSE全頭検査中止を要請したと新聞に報道されていたが、時期尚早である。全頭検査の継続を要望する。また「厚生労働省は食品安全委員会のリスク評価に基づき要請した」とも伝えられているが、そうしたリスク評価が実際にあるのなら、食品安全委員会は国民に対し、科学的見地に基づいてきちんと説明するべきだ。

(北海道 男性 38歳 食品関係業務経験者)

生後20ヶ月以下の牛の全頭検査について

厚生労働省が月齢20ヶ月以下の牛のBSE検査の全額補助を2008年に打ち切ると新聞に報道されていた。これに対して一部の自治体は独自に継続する方針を示しているようである。消費者の不安を解消したうえで、納得できる補助金の打ち切りを実施することが肝要である。

(宮崎県 男性 72歳 その他消費者一般)

生後20ヶ月以下の牛の全頭検査について

厚生労働省は、月齢20ヶ月以下の牛のBSE検査に対する全額補助を2008年7月末に打ち切る方針を決めたと新聞に報道されていた。欧州と同様、牛のBSE検査を24ヶ月あるいは30ヶ月齢以上の牛の検査に切り替えることが望ましい。また、全頭検査の費用と安心は、消費者の判断に任せるシステムを作れば良い。

(熊本県 男性 69歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

BSE検査については、食品安全委員会が平成17年5月6日に厚生労働省及び農林水産省に通知した、「我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに係る食品健康影響評価」において、BSE検査対象月齢を全年齢から21ヶ月齢以上の牛に変更した場合、食肉の汚染度は、全頭検査した場合と21ヶ月齢以上を検査した場合のいずれにおいても、「無視できる～非常に低い」と推定され、この結果から、検査対象月齢の変更がもたらす人に対するリスクは、非常に低いレベルの増加にとどまるものと評価しています。

これについて食品安全委員会では、審議の段階での国民との意見交換会や、評価書案が取りまとめられた段階での意見・情報の募集等、リスクコミュニケーションに努めると共に、評価のポイントについて、ホームページ、季刊誌等を通じて積極的に情報提供をしてまいりました。

20ヶ月齢以下の牛のBSE検査費用に対する補助の打ち切りについては、リスク評価結果を踏まえて所要の措置を講じてきた厚生労働省が一義的に対応すべきであると考えていますが、食品安全委員会としても、今後ともリスクコミュニケーション等に取り組んでまいります。

【厚生労働省からのコメント】

BSE 検査の対象については、平成 17 年 8 月に食品安全委員会による答申（平成 17 年 5 月）を受け、全頭検査から 21 ヶ月齢以上とする見直しを行いました。その際、消費者の不安感を払拭し、生産・流通の現場の混乱を回避する観点から、3 年間（平成 20 年 7 月まで）の経過措置として、20 ヶ月齢以下の牛の検査についても、国庫補助を継続することとしたものです。

厚生労働省としては、20 ヶ月齢以下の牛の BSE 検査をやめたとしても、リスクは変わらないという食品安全委員会の科学的知見に基づくリスク評価結果が国民に十分に理解されるよう、引き続き、リスクコミュニケーションに努めてまいります。

牛の B S E 特定危険部位について

三重県の食肉センターから、BSE の特定危険部位として規定されている牛の頭部の「こめかみ」が業者によって継続的に持ち出され、また、センター内での切り取りの作業にセンター職員の立ち会いはないと報じられていた。それが事実であるのなら、私たちが焼肉を食する際にはやはり不安を感じる。

（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】

と畜場における特定危険部位の管理、BSE 検査等の BSE 対策に必要な基準、検査、行政処分、罰則等については、と畜場法において規定されており、各都道府県等において従来より厳正に施行されているところですが、厚生労働省としては、三重県の事例の判明後、念のため、各都道府県等に対し、各と畜場における特定危険部位の管理に対する監視の徹底を通知したところです。

三重県の事例については、これまでの調査では、持ち出しの事実は確認されていないと承知しておりますが、と畜場における監視体制の強化等が指摘されていること等を踏まえ、自治体において必要な対応がとられるものと承知しております。厚生労働省としても必要に応じて技術的な指導助言を行うこととしております。

4. 農業関係

野菜の残留農薬について

野菜は健康な食生活には必要なものですが、残留農薬がどれくらいあるのかという点で不安があります。検査を頻繁に行い、安全な基準を確実にクリアしているものが流通するよう徹底し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)

【厚生労働省からのコメント】

野菜等の残留農薬等の検査については、国内に流通する食品に関しては、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い監視指導の実施を図っています。本計画では、野菜類を含めた食品群毎に、当該地域及び全国的な違反状況、問題発生状況等を踏まえ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品及び検査項目に重点を置いて、年間の検査予定数が定められています。

また、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、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。

なお、輸入食品に関しては、厚生労働省において策定する輸入食品監視指導計画に基づき、統計学的に一定の信頼度で法違反を検出することが可能な検査数を基本に、食品群ごとに、違反率や輸入量、可能性のある危害の健康に及ぼす影響の程度などを考慮して作成した年間計画に基づくモニタリング検査を行っています。さらにモニタリング検査の結果や海外情報等により、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）措置を講じており、検査命令が適用された食品については、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られないこととなっています。違反を発見した場合には、必要に応じて関係都道府県等と連携を図りながら、廃棄、回収等により、食品衛生法に違反した食品が流通することのないよう関係事業者に対する措置を講じています。

5 . 化学物質・汚染物質関係

アクリルアミドについて

食品中のアクリルアミドの生成についてまだ広く知られていないのが実情だと思います。すべての消費者に対して、早期に正しい知識と情報が提供されること、食品関連事業者へのアクリルアミド低減化の自主的取組への指導等を期待します。

(福井県 女性 46歳 医療・教育職経験者)

アクリルアミドについて

近年、じゃがいもなどの高温加熱調理で生成されるアクリルアミドの発がん性について、食に関する機関からの情報をよく目にするが、世間一般への情報浸透がまだ行き渡っていないと思うので、何とか策を考えてもらいたい。

(三重県 女性 34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・機関の研究結果や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ており、ホームページ上でも御覧いただけます。

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

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。

水道水の安全性について

日本の水は水道法により安全性が保たれている。しかし、水道管の70%は鉛管で中にアスベストが使われ、亀裂が生じるとアスベストが溶け出し流れると聞く。安全性は保たれているのだろうか。

(長野県 女性 45歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

アスベストは、水道管では、アスベストセメント管でのみで使用されています。アスベストセメント管は昭和 60 年に国内生産が中止され、平成 17 年度末時点で残存しているものは、全体の管路のうち 2.5%程度となっています。

飲料水中のアスベストについて、世界保健機構（WHO）は、人にがんを起こしている証拠はないとする疫学調査等の結果を踏まえ、「健康影響の観点から飲料水中のアスベストのガイドライン値を定める必要はない」としています。また、日本においても、有識者による検討結果として、アスベストに関する水質基準の設定の必要がないと判断されています。こうしたことから、空気中のアスベストの呼吸による吸入と異なり、アスベストセメント管を通して供給される水道水は飲んでも問題はないと考えています。

しかし、アスベストセメント管は、強度に問題があり、漏水防止や震災対策の観点から、アスベストを使用していない管への取り替えを進めているところです。

日本人の母乳中のコプラナーPXBについて

毒性の強い塩素・臭素化コプラナーPCB（コプラナーPXB）が、日本人の母乳中に蓄積していると新聞で読んだ。安心して母乳育児ができるように、一日も早い発生源の解明、ガイドラインの策定を望みます。

（高知県 女性 48歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、母乳中のダイオキシン類濃度や乳幼児への影響などについての調査研究を実施していますが、今後、塩素・臭素化コプラナーPCBも含めて分析を行うこととしています。

【環境省からのコメント】

御指摘の塩素及び臭素混合化合物については、発生源等に関する基礎的な知見の収集に努めてまいります。

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。

放射性物質による食料の汚染について

青森県六ヶ所村の再処理工場が稼動した場合の農産物・海産物の安全性が心配です。放射性物質に汚染された食品を食べても健康な体を維持できるのでしょうか。人体・遺伝子等に対する影響が懸念され、再調査を望みます。

（長野県 女性 45歳 その他消費者一般）

6. 微生物・ウイルス関係

ノロウイルスについて

ノロウイルスは、以前は、生カキが原因であることが多かったけれど、最近は、調理に従事している人からの二次感染が多くなってきているようです。自分では防げない二次感染をなくすには、やはりこまめに徹底された検査が不可欠であると思います。また、ノロウイルスについての詳しい情報は、食品安全委員会の HP で見ることができるので、冬に向けてメディアを使って皆に知らせていくべきだと思います。

(三重県 女性 34 歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

ノロウイルスによる食中毒は、冬場に多く発生するのが特徴です。二枚貝の生食や調理従事者からの二次汚染による様々な食品が原因となり、人から人への二次感染もあります。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、以下のような取組が有効です。

- (1) 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱する。(ノロウイルスは 85 ・ 1 分以上で不活化されます。)
- (2) 野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。
- (3) 手指をよく洗浄する。
- (4) 感染者の便、嘔吐物に直接接触しない。
- (5) 器具や床の消毒には高濃度の次亜塩素酸ナトリウムを用いる。(逆性石鹼やエタノールはあまり効果がない。)

また、食品安全委員会では、ノロウイルスによる食中毒の発生が多いことから、本ウイルスの食中毒に関する情報をわかりやすく提供し、注意を喚起するため、先般、当委員会のホームページ上のトピックスに、ノロウイルス食中毒に関する専用のページ (<http://www.fsc.go.jp/sonota/norovirus.html>) を作成したほか、季刊誌等でもとりあげております。

今後とも、ノロウイルス等の食中毒について、正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

なお、食品の安全性に関する情報が広く国民の皆様にも正確に周知される上で、報道の果たす役割は大きいことから、当委員会では、報道関係者に対し、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、情報や意見の交換を行う懇談会を定期的で開催しており、引き続き、適切な情報の発信が行われるよう、報道関係者への正確な情報提供にも努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、ノロウイルスによる感染症や食中毒の予防対策等について、最新の科学的知見を踏まえた、正確で幅広い情報を国民に提供できるよう努めているところであり、「ノロウイルスに関する Q&A」を作成し手洗いの励行、調理従事者の健康管理、食品の十分な加熱等について周知を行っております。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html#16>

また、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、昨シーズン

の発生状況について分析、検討が行われ、今シーズンに向けて「ノロウイルス食中毒対策(提言)」が取りまとめられました。本提言につきましては、各都道府県等に通知するとともに厚生労働省のホームページに掲載するなど周知を図っております。

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/s1012-5.html>

7. 遺伝子組換え食品等関係

遺伝子組換え食品のリスク

アメリカの大規模農業では、コスト削減のため、遺伝子組換え農作物の栽培が増加しているという。しかし、ロシアの科学者による実験で、ラットに遺伝子組換え大豆を摂取させたところ、死亡率が高まったとのデータもある。日本人は昔から大豆中心の食生活をしてきたので、遺伝子組換えでない種で自給できることを望む。

(兵庫県 女性 38歳 その他消費者一般)

遺伝子組換え食品の安全性確保について

遺伝子組換え食品をできる限り作らないよう、また、原料の安全性を強化するよう、生産者に促す施策を打ち出していきたいと思っております。また、全ての食品に遺伝子組換えの有無を表示してもらいたいと思っております。

(長野県 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】

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をしたり、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。

なお、安全性評価を担当している遺伝子組換え食品等専門調査会の審議内容については、調査会終了後、議事録を公開しております。

【厚生労働省からのコメント】

個々の遺伝子組換え食品については、食品衛生法に基づく安全性の審査を経ることが義務化されており、食品安全委員会において、食品安全委員会が定める安全性評価基準に基づいて評価がなされており、安全性が確認されたもののみが輸入・流通・販売されています。

また、営業を目的として輸入される食品等については、組換えDNA技術応用食品(分別生産流通管理を含む)であるか否かについて、厚生労働大臣に対し食品

衛生法第 27 条に基づく輸入届出を行うことが輸入者に義務づけられており、輸入の都度、全国 31 カ所に配置された検疫所の食品衛生監視員が審査・確認を行い、厚生労働大臣が定める安全性審査の手順を経て公表された食品であるか確認を行っています。また、輸入時検査に関しては、横浜及び神戸に高度な検査機器を備えた輸入食品・検疫検査センターを設置し、DNA 組換え技術応用食品に係る検査を実施しています。平成 19 年度輸入食品等モニタリング計画における品目分類別・検査項目別検体採取計画数としては、米穀及び米加工品、大豆、トウモロコシなど 1,760 件を実施することとしています。

なお、御指摘の実験についてですが、英国食品基準庁が声明を出しており、『結果を説明できる理由は遺伝子組換え大豆か否か以外にも多数想定され、報告の中で多くの重要な情報がない以上、この実験からいかなる結論も引き出すことはできない』としています。

【農林水産省からのコメント】

日本国内に輸入・流通・販売されている遺伝子組換え農作物は全て、人の健康や生態系への影響等の安全性の確認を国際ルールに従って科学的知見に基づく安全性の評価を行い、安全が確認された農作物だけが商品化され、販売される仕組みとなっています。

なお、ロシア科学アカデミー高次機能・神経行動学研究所所属のイリーナ・エルマコヴァ博士が、2005 年 10 月にロシア遺伝子組換えシンポジウムにおいて、『除草剤耐性遺伝子組換え大豆を食べたラットから生まれたラットの死亡率が高く成長も遅かった（予備実験）』と発表しましたが、同年 12 月、英国食品基準庁新規食品と製造工程に関する諮問委員会（ACNFP）は、この研究に関して『結果を説明できる理由は遺伝子組換え大豆か否か以外にも多数想定され、この実験から結論を引き出すことはできない』とする声明を出しています。

（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>

8. 食品衛生管理関係

輸入食品の検査について

厚生労働省が公表した「輸入食品等の食品衛生法違反事例」によると、平成 19 年 4 月～7 月に輸入された食品中、32 ヶ国 463 品目に食品衛生法違反が発覚したと週刊誌に報道されていた。このことは、我が国の厚生労働省の日夜たゆまない努力の結果、国民の食生活を安全に確保した証左であり、関係者に感謝と敬意を表したい。

(群馬県 男性 71 歳 食品関係業務経験者)

輸入食品の検査体制について

危険性のある輸入食品が出回らないよう、輸入会社に指導、徹底するとともに、検査項目を随時見直し、検査結果が判明するまでに流通してしまわないよう、速く、正確に、安く検査できる方法を検討し、消費者が安心して食べられるよう、検査機関にガイドしていただきたい。

(大阪府 女性 49 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

輸入食品の監視指導に関しては、食品衛生法に基づき、海外情報や検出事例を踏まえた輸入食品監視指導計画を毎年度策定し、重点的、効果的、効率的な検査の実施を図っているところです。また、輸入食品の安全性確保は、食品安全基本法や食品衛生法に明記されているように輸入者が第一義的責任を有しており、輸入者自らがその責務を適切に履行できるよう、法令の遵守や輸出前の検査等の実施について講習会や検疫所の輸入食品相談指導室等を通じた指導を行っているところです。

一方、検疫所における検査体制の強化については、全国に 334 名の食品衛生監視員を配置し、食品等の輸入時の審査、検査等を実施するとともに、残留農薬等の高度な分析業務を集中的に行う検査センターを横浜及び神戸検疫所に設置し、さらに検疫所の試験業務の一部を民間の検査機関へ委託できる体制を整備するなど、検査体制の充実、強化及び効率化を図っているところです。

なお、食品衛生法違反の蓋然性が高いと判断される場合にあっては、食品衛生法第 26 条に基づく検査命令（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、これらについては結果が判明するまで輸入することはできないものとなっています。食品衛生法違反が確認された貨物については、廃棄、積み戻し等の措置がとられるとともに、輸入者への指導や輸出国政府への安全対策の要請など再発防止対策に取り組んでいます。

中国産食品について

日本の輸入食品の検査体制は、残留農薬基準値の設定がない農薬については0.01ppm以下と設定され、世界で最も厳しい基準となっているが、中国産食品に対する国民の不安はまだ大きい。日本政府と中国が協力して、安全な食を確立してほしい。

(秋田県 女性 28歳 その他消費者一般)

中国産食品について

中国の食品の生産現場について報道されたテレビ番組を見た。中国には、食の安全性に対して意識の低い生産者が多いと思われるが、輸出大国として責任ある姿勢を見せて欲しい。

(大阪府 女性 35歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

中国産食品を含め、輸入食品の監視・指導にあたっては、統計学的に一定の信頼度で法違反を発見することが可能な検査数を基本に、食品毎に違反率や輸入量を考慮して策定した年間計画等に基づき全国31カ所に配置された検疫所においてモニタリング検査を実施しています。また、モニタリング検査で違反が繰り返し確認された場合や、海外情報等に基づく健康影響の程度などを踏まえ、食品衛生法違反の蓋然性が高いと判断される場合には検査命令（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）を実施しており、食品衛生法に違反する食品については廃棄等の措置を行いその輸入を防止しています。中国産食品については、10月11日現在で61品目が検査命令の対象となっており、輸入時の監視強化を行っているところです。

さらに、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、検査方法等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応も図っているところです。

今般、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を鑑み、7月20日には「輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議」が開催されました。この会議を受けて、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」を開催しました。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、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。

また、中国国内においても、国内法に違反した食品の対日輸出防止、我が国の食品衛生法を遵守した食品の対日輸出の確保、輸出品に対するモニタリング検査の強化など、中国政府による輸出食品の安全性確保に取り組んでいるところです。

わが国に輸入される中国産食品について、現時点において問題事案が頻発する状況ではないと認識していますが、確認される問題事案については、二国間での

協議や協力を継続するとともに、中国政府の取り組みの有効性について、引き続き、違反発見時の原因究明・改善措置等の確認を通じて、検証を行っていく必要があると考えています。

輸入食品の監視体制や検査結果（違反事例を含む。）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、以下のホームページに掲載し、情報提供しておりますのでご参考願います。

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

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。

期限切れ商品販売事件について

仙台市の精肉処理業者が賞味期限切れの牛タンや牛肉を使った加工商品を販売していたことが明らかになった。食品関連事業者を定期的に国の機関が検査し、厳しくチェックしてほしい。

（神奈川県 女性 40歳 食品関係業務経験者）

9. 食品表示関係

賞味期限と消費期限の根拠について

賞味期限と消費期限の違いはよく論じられるが、設定の根拠そのものが論じられることは少ないと感じる。どのような基準までを安全だと認め、どの程度の余裕を持たせてそれらの期限を決めているかを知れば、「定められた方法」で保存しなかったときの目安になりやすいし、納得もできる。

（愛知県 女性 46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】

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おり、各食品等事業者においては、このガイドラインを踏まえ、適切な期限の設定がなされているところです。

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たいと考えています。

(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/heyakako_kyotu_kigen.pdf

食品スーパー等の店内で調理加工した食品の表示について

食品スーパー等の店内で調理加工されたパック詰め食品の品質表示については、加工年月日や消費期限、調味料や加工者の表示は記載されているが、消費者のために、産地表示についても義務付けしていただければ、消費者は安心してパック詰め食品を購入することができると思います。

(香川県 女性 61歳 食品関係業務経験者)

加工食品の表示について

北海道の菓子メーカーが賞味期限を偽装していたことが報道されたばかりであるが、スベアリブなどの肉加工品の中には、消費期限、賞味期限、原産地などが表示されていない食品もあるようである。きちんと表示してもらわないと、消費者は安心することができない。

(長崎県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

加工食品については、JAS 法に基づく加工食品品質表示基準により、原材料や賞味期限等を表示する必要があります。

しかしながら、バックヤードなどでの店内で製造したものを販売する場合は、JAS 法に基づく表示の必要はありません。一方、バックヤードなどでの店内で製造されたものであっても、容器包装に入れられたものについては、食品衛生法に基づき原則として必要な表示をすることとなります。

なお、食品の表示が義務付けられていないものについても、食品等事業者は、消費者に対し、積極的な情報提供を行うことが望ましいと考えています。

野菜や果物の表示についての提案

袋詰めや包装された野菜や果物は、高価であるが、安全で安心であるものが多いと感じる。しかし、購入前に袋から出したり、包装を解くわけにはいかないため、消費者が購入する時に的確な判断をするためには、「収穫日時」を表示する必要があるのではないかと思う。

(兵庫県 女性 71歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

生鮮食品については、見た目から鮮度を判断できることや八百屋等の店員に必要な情報を確認できると考えられることから、「収穫日時」の表示は義務付けておりません。食品の表示については、消費者の立場に立ってわかりやすい表示を実現していくことは重要ですが、収穫から小売店まで多段階を経る流通実態がある中での実行可能性、検証可能性等、様々な観点からの検討・議論が必要であると認識しています。なお、果実や野菜の収穫日については、農産物直販施設等において生産者による自主的な取組として表示されている場合があります。

食品表示基本法の制定について

食品表示は、法令ごとに独自の原則で表示要件を義務付けている。各法令間の整合性はあまり行われておらず、総合的な監視は行われていないと感じる。食品表示基本法を制定することによって、関係法令の整合性、統一性を図り、関係法令間の調整をしていただきたい。

(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】

消費者が的確に食品を選択するための十分な情報を得ることができるよう、消費者の立場に立ったわかりやすい食品表示を実現していくことは極めて重要です。このため、食品衛生法を所管する厚生労働省とJAS法を所管する農林水産省が共同で「食品の表示に関する共同会議」を開催し、わかりやすい食品表示の実現に向けて、食品の表示基準全般について調査審議しているところです。さらに、食品衛生法及びJAS法に基づく表示についての相談を一元的に受けつける窓口の設置、食品の表示制度を一覧できるような共通パンフレットの作成・配布等を行っているところであり、今後とも、各種法令の横断的な理解促進のための取組を行ってまいりたいと考えています。なお、法律の一元化については、人への危害防止という公衆衛生の観点及び消費者の合理的な選択のための品質の確保の観点というように、法律の目的も異なることから、まずは双方の効率的・的確な運用に努めつつ、連携を強化することにより、わかりやすい表示の実現に努めてまいりたいと考えております。

(参考)

「知っておきたい食品の表示(パンフレット)」

厚生労働省ホームページ:

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

農林水産省ホームページ：

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

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。

食品容器の電子レンジ対応表記について

電子レンジが普及し、温めて食べることが当たり前になっていますが、惣菜等の容器はすべて電子レンジに対応されているのでしょうか。電子レンジで加熱して食べる可能性のある食品の容器には、安全性を考え、すべてに電子レンジでの加熱が可能か否か明記するよう義務付けが必要ではないかと思えます。

(広島県 女性 38歳 医療・教育職経験者)

相次ぐ食品の賞味期限改ざん等の不安

最近の相次ぐ食品の賞味期限改ざん等の不祥事続発に消費者の不安は募るばかりである。なぜこんなにも発覚するのだろうか。関係諸機関は、過去の不祥事発生を教訓として食品安全面の再考を図るとともに、慎重に議論をし、更なる強化策に取り組んでもらいたい。

(宮崎県 男性 72歳 その他消費者一般)

11. その他

いわゆる健康食品の摂取にあたり公的情報に目を通す必要性

いわゆる健康食品の健康被害が相次ぐ現状には、健康食品事業者が発信する情報に消費者が安易に踊らされている現状がある。そこで、公的機関が発信している科学的根拠に基づいた情報を読むことは、健康食品に飛びつく前にどのようなことに気をつけたらいいのかわかる手助けになる。

(宮城県 女性 46歳 その他消費者一般)

サプリメントの安全性について

サプリメントの摂取量は年々増加傾向にあるが、その一方で、個人輸入サイト等では厚生労働省の許可を受けていない成分を含む商品を販売している業者もあるという。サプリメントについての一定の基準を明らかにし、見直すべきである。

(秋田県 女性 28歳 その他消費者一般)

いわゆる健康食品の広告について

キノコ類を原料とした新しい形態の食品の開発についての記事が新聞に掲載されていた。その記事には、当該食品の開発に県と大学が関与していながら「健康補助食品」という法で認められていない呼称が使われ、抗酸化力が直接老化防止に結び付くような印象を与える記載があった。あまり好ましいことではないと思った。

(鳥取県 男性 66歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

いわゆる健康食品を含む販売食品等の安全性の確保は、食品等事業者が第一義的責任を有していますが、厚生労働省では、事業者による安全性確保のための自主的な取組を推進する観点から、平成 17 年 2 月、「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤・カプセル状食品の原材料の安全性に関する自己点検ガイドライン」を示し、その普及啓発を図るとともに、「「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について」(平成 17 年 2 月 28 日付け医薬食品局食品安全部長通知)により、過剰摂取等による健康被害の発生が知られているもの又はそのおそれがあるものについてはその旨を表示すること、その食品が含有する成分に応じ、科学的根拠に基づき一日当たりの摂取目安量を設定すること等について適切な運用がなされるよう、都道府県及び関係業界を通じて周知徹底を図っています。

なお、(独)国立健康・栄養研究所のホームページにおいては、「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し(<http://hfnet.nih.go.jp/>)、個々の健康食品素材の安全性・有効性などの正確で客観的な情報を集約し、広く関係機関に提供しておりますので、御参考にしてください。

(参考)

「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤・カプセル状等食品の原材料に係る安全性ガイドライン」について

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/2005/050203/050203-9.pdf>

また、健康増進法においては、食品として販売される物について、健康の保持増進の効果等に関し、著しく事実と相違する、又は、著しく人を誤認させるような広告等の表示をしてはならないとされています。

厚生労働省においては、「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針(ガイドライン)について」等を都道府県等に通知するとともに、「虚偽誇大広告等違反事例集」を作成し、都道府県等と連携して、監視指導に努めているところです。

(参考)

「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針(ガイドライン)に係る留意事項」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/dl/7d-1.pdf>

こんにゃくゼリーの販売について

こんにゃくゼリーによる窒息事故について報道されていたが、同じ悲劇を繰り返さないためにも、子どもや高齢者への注意表示だけでなく、販売方法を今一度、考え直す必要があると思います。商品の安全性を高めることと同時に、販売規制も必要と考えます。

(広島県 女性 38歳 医療・教育職経験者)

【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(http://www.maff.go.jp/j/press/2007/20070808press_1.html)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(こんにゃく粉の配合量の減少、形状・容器の変更等)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。

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。

食品の安全に関する条例から「安心」の文字の削除を要望する

国民は、相次ぐ食品安全事業者の不祥事で、食の安全に対する不安感がますます増大している。地方自治体が制定している食の安全に関する条例に「安心」の文字が入っているものがあるが、安心を押し付けるイメージがあり、疑問を感じる。条例の表題から「安心」を削除することを要望したい。

(新潟県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

食品の安全性のためにも地産地消を

地球温暖化の影響なのか、年々暑さが厳しくなっていると感じます。食中毒の原因になる微生物は 30~35 で増殖しやすいと聞きます。食品の安全性のためにも、ストップ地球温暖化のためにも、輸送等による二酸化炭素の産出の少ない地産地消を一層推進していただきたいです。

(高知県 女性 48歳 その他消費者一般)

食育について

食育は、日本の食を見直すきっかけとなる重要なものであるが、政府や企業、消費者が協力して食育を推進していかないと、一過性のものに終わってしまう危険性がある。

(秋田県 女性 28歳 その他消費者一般)

食育について

家庭の中で、食を大切にしていない人もおり、親の都合で子どもの食のスタイルが壊れていくこともある。このような状況を打破するには、各都道府県から各学校及び保護者にしっかり食育を伝え、教えていかなければならないと思う。

(三重県 女性 34歳 医療・教育職経験者)