

## 食品安全モニターからの報告（平成22年11月分）について

■ 食品安全モニターから11月中に、18件の報告がありました。

### ■ 報告内容の内訳

- ◇【トランス脂肪酸】3件
- ◇【毒キノコ】2件
- ◇【食品による窒息事故】1件
- ◇【遺伝子組換え食品】1件
- ◇【リスクコミュニケーション関係】3件
- ◇【食品安全委員会ホームページ】1件
- ◇【食品表示関係】3件
- ◇【健康食品】1件
- ◇【その他】3件（モニター会議、グルテン、家畜伝染病）

（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。

食品安全モニターの皆様からは、食品健康影響評価の結果に基づいてリスク管理機関において講じられた施策の実施状況、食品安全に関する意見・要望等の報告を頂いております。この報告については、食品の安全性の確保に関する施策の推進に供するため、食品安全委員会において調査審議しています。

食品安全委員会では、食品安全モニターの皆様からのリスク管理機関において講じられた管理措置等についても、積極的な報告をお待ちしています。

なお、報告された意見等については、以下のとおりです。

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

## 11月のピックアップ

## 【トランス脂肪酸】

食品安全委員会は、各国の最新の科学的知見を踏まえ、トランス脂肪酸のファクトシートを更新しました。

### ○ トランス脂肪酸について

食品に含まれるトランス脂肪酸の健康への影響が懸念されることが発表されているが、どのような点に気をつけるべきか、含有量の表示だけでなく、具体的で誰にもわかりやすい情報の提供が望ましい。

(千葉県 女性 54歳 その他消費者一般)

### ○ トランス脂肪酸含有量表示の義務化について

国内の食品メーカーでは、トランス脂肪酸の含有量の削減や公表する動きがある。消費者庁は11月にも含有量表示を行うよう業界に求め、義務化についても来夏までに検討する。これまで海外では問題視されながらも、「日本人の摂取量は少ない」とされていたが、若者や女性に高摂取層があることが判明したためである。表示の義務化を早急に進めていただきたい。

(香川県 女性 65歳 食品関係業務経験者)

### ○ 消費者庁のトランス脂肪酸ファクトシートについて

平成22年9月に、消費者庁より「栄養成分及びトランス脂肪酸の表示規制をめぐる国際的な動向」及び「脂質と脂肪酸のはなし」のファクトシートが公表された。トランス脂肪酸は多量に摂取すると心臓病のリスクを高めると言われ、他国では使用規制をしている国もある。病院においては外来患者からの脂質に関する質問を受けた時に明確な返答ができるよう情報収集をしていきたい。

(兵庫県 男性 54歳 医療・教育職経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

トランス脂肪酸とは、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、自然界において牛などの反すう動物の乳や肉などに含まれる脂肪酸の一種です。トランス脂肪酸を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の可能性があるといわれています。

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が、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。

食品安全委員会では、平成21年度の「食品安全委員会が自らの判断により食品健康影響評価を行うべき案件」の候補として議論した結果、若い世代の食生活がかなり変化しており、また、国民栄養調査において総カロリーが減っているにもかかわらず女性の脂質や菓子などの消費量が増えている可能性がある等の指摘があったことから、トランス脂肪酸を評価することを決定し、平成22年度から新開発食

品専門調査会において審議が始まったところです。

トランス脂肪酸は、特に関心の高い事案であるので、情報の更新や食品健康影響評価がなされた際には、ホームページ、メールマガジン等での迅速な情報提供に努めているところであり、今般、国際機関におけるリスクに関する科学的知見、諸外国における対応、国内の対応など、新たな情報が蓄積されたことから、ファクトシートを更新（平成22年12月16日）しております。

なお、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、トランス脂肪酸のみならず、脂肪のとりすぎ、飽和脂肪酸や食事性コレステロールの多量の摂取も心疾患のリスクを高めるため、日頃から脂肪の摂取について注意し、バランスの良い食事をとることが大切です。

### 【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、昨年10月に食品事業者による自主的な情報開示の取組を促進するため、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針（案）」を取りまとめ、広く国民からの意見を聞くため、パブリックコメントを実施したところです。

また、同12月より開催している栄養成分表示検討会において、トランス脂肪酸の表示を含めた栄養成分表示の義務化に向けた検討を進め、来年夏頃を目途に、方向性を取りまとめたいと考えております。

[参考]

○消費者庁

「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針（案）」

<http://www.caa.go.jp/foods/index5.html>

「栄養成分表示検討会」

<http://www.caa.go.jp/foods/index9.html>

### 【毒キノコ】

#### ○ 毒キノコについて

毒キノコが誤って販売される事例や、毒キノコによる食中毒事例が発生しています。知識のない消費者は、店頭で販売されているキノコは全て安全に食べられると思って購入していますが、このような事例が頻発すると、とても不安になります。

(三重県 男性 39歳 食品関係研究職経験者)

#### ○ 毒きのこ事故から学ぶリスクコミュニケーション

毒きのこの中毒が問題になった。中毒の警鐘についてはインターネット利用者でない国民のことも考慮してホームページ情報だけではなく、マスメディアを利用した情報発信も充実するべきではなかろうか。

(埼玉県 男性 64歳 食品関係研究職経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

平成22年10月2日、東京都墨田区において、毒キノコ（ニガクリタケ）が販売されたことを発端に、これまで毒キノコが誤って販売される事例のほか、毒キノ

コによる食中毒事例が相次いで発生していることから、食品安全委員会では、ホームページにおいて誤って毒キノコを採取しないように注意喚起するとともに、きのこ毒の概要及び関係機関からの情報提供について取りまとめ、お知らせしています。

[参考]

○食品安全委員会

「毒キノコ（ニガクリタケ等）による食中毒防止について」（平成22年10月4日作成、平成22年10月7日更新）

[http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/shokutyudoku\\_nigakuritake.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/shokutyudoku_nigakuritake.pdf)

### 【厚生労働省からのコメント】

昨年は毒キノコによる食中毒事件が多発しました。毒キノコを含む植物性食中毒については、通常食用としない園芸植物を食べたり、食用植物に似ている有毒植物を誤って摂取することにより発生しています。有毒植物の鑑別には専門的な知識が必要ですので、素人判断による喫食は非常に危険です。

なお、厚生労働省においては、各都道府県等に対し、食用と確実に判断できないキノコ類の採取、販売、摂取について消費者及び食品等関係事業者に対する注意喚起又は監視指導の実施を要請したところです。また、厚生労働省ホームページにおいても、有毒植物に関する特徴や有毒成分等の情報について掲載するとともに、11月には食品関係団体等が開催する会合において情報提供を行いました。

また、各都道府県等や各保健所等においても、摂食が可能なキノコ等についての普及啓発や情報提供を行っていますので各機関にお問い合わせ下さい。

[参考]

○厚生労働省

「毒キノコによる食中毒に注意しましょう。」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/syouhisya/101022.html>

「自然毒のリスクプロファイル」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/index.html>

### 【農林水産省からのコメント】

野生きのこを採取・摂取する際に、誤って毒きのこを採取・摂取しないよう、食べられるかを安易に自己判断せず、きのこアドバイザーや地域の専門機関など専門家の判断を仰ぐよう、林野庁のホームページにおいて情報提供を行っています。

スギヒラタケについては、平成16年以降、摂取と急性脳症の関連が疑われるケースが発生しているため、摂取を控えるよう、関係団体や都道府県等に毎年注意喚起をお願いしているほか、スギヒラタケの特徴や主な関係機関の連絡先等を林野庁のホームページに掲載して情報提供を行っています。

ホームページを通じた情報提供に加えて、農産物直売所の管理者や出荷者に対しては、野生きのこを販売する際は、専門家等の判断を求めながら、その安全性を十分確認するよう指導を徹底しています。さらに2010年10月に、農林水産省内にあります「消費者の部屋」において、きのこについて展示をした際に、一般の消

費者の方を対象にした毒きのこに関する注意喚起パネルの掲示やチラシの配布を行いました。

関係団体や都道府県等からも、地域の状況に応じて、摂取できるきのこや毒きのこについての情報提供を行っています。詳細は各機関にお問い合わせ下さい。

[参考]

○林野庁

『きのこ』のはなし」

<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinoko/index.html>

「毒きのこに注意」

<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinoko/pdf/doku.pdf>

「スギヒラタケ」(主な関係機関の連絡先も掲載されています)

<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/sugihira/index.html>

## ◇【食品による窒息事故】

### ○ こんにゃくゼリーによる窒息事故について

こんにゃくゼリーの損害賠償訴訟では、商品には設計上の欠陥はなかったとしてメーカー責任は認められなかった。こんにゃくゼリーの特性から窒息しにくい食べ方を知らせていくことが大切だと思う。

(岐阜県 女性 49歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会のホームページでは、平成20年5月から「食べ物による窒息事故を防ぐために」と題して、窒息事故を防ぐための情報提供を行っています。

具体的には、

- ・ 食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べる。
- ・ 食事の際は、なるべく誰かがそばにいて注意している。

といったこんにゃく入りゼリーを含む食べ物による窒息事故を防ぐために必要な情報と応急措置等を掲載しています。

食品安全モニターの皆様にも、痛ましい事故を少しでも減らすために、地域への情報提供についてご協力いただければと考えています。

[参考]

○食品安全委員会

「食べ物による窒息事故を防ぐために」(平成20年5月2日作成、平成21年12月17日更新)

[http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou\\_syoku\\_jiko2005.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou_syoku_jiko2005.pdf)

「お母さんになるあなたへ」(平成21年11月26日作成、平成22年6月21日更新)

<http://www.fsc.go.jp/sonota/maternity/maternity.pdf>

## 【消費者庁からのコメント】

こんにゃく入りゼリー等による窒息事故への対応については、昨年7月の食品SOS対応プロジェクト取りまとめに基づいて、関係者・関係機関等の御協力を得て、昨年9月にこんにゃく入りゼリー等の物性・形状等改善に関する研究会を発足させ、具体的な物性・形状等の改善に資する参照指標の作成等に向けた検討を進め、昨年12月に報告書が取りまとめられました。

報告書では、こんにゃく入りゼリー等のゲル化剤に由来する食品の物性・形状等について、具体的な改善に資する参照指標を提示いただくとともに、販売方法や消費者意識の改善の必要性についても指摘いただきました。

消費者庁としては、報告書に基づいて、製造・輸入事業者や販売・流通事業者等に対して、昨年末に改善要請等を実施しました。

また、消費者の皆様に対しても、特に子どもや高齢者には食べさせないようにすることなど、こうした食品を食するに際して注意すべきことについて、周知徹底していくことが重要と考えており、適宜注意喚起を行っていくことを考えています。

## ◇【遺伝子組換え食品】

### ○ 遺伝子組換え作物について

先月名古屋市においてCOP10が開催され、遺伝子組換え作物について議論がなされた。日本の自給率を向上する上で遺伝子組換え作物は重要である。食品安全委員会がこのタイミングに国民の理解を得る活動をおこなうことが重要であるとおもう。

(東京都 男性 41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、リスク管理機関からの要請により、遺伝子組換え食品の食品健康影響評価を実施しており、遺伝子組換え食品等専門調査会において、主に、遺伝子組換えによって新たに付け加えられた全ての性質と、遺伝子組換えによって他の悪影響が生じる可能性がないかという点について、これまでに食べられてきた食品（非遺伝子組換え食品）と比較して審議を実施しています。

また、遺伝子組換え食品については、DVD「遺伝子組換え食品って何だろう？」を作成する等、国民の皆様に対する正確な情報提供に努めているところです。なお、DVDソフトにつきましては、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。無料で貸し出し（送料のみご負担）もしておりますので、御活用いただければと考えています。

[参考]

○食品安全委員会

「遺伝子組換え食品って何だろう？」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/1903dvd-idensi.html>

「食品安全委員会DVDライブラリー」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/2010dvd-kashidashi.pdf>

## 【農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え作物に関するご意見をいただき、ありがとうございます。

我が国では、飼料用のトウモロコシ、油糧用のダイズ、ナタネなど、海外で生産された遺伝子組換え農作物が輸入され利用されるとともに、国内での研究開発も行われています。

このような状況の中で、遺伝子組換え作物に関する科学的・客観的な情報の発信につきましては、農林水産省としても重要と考えており、これまでも情報提供に努めてきたところです。

現在、遺伝子組換え作物に関する一般向け説明資料を作成し、ホームページによる情報提供を行っているところで、農林水産技術会議ホームページの中にあります、「遺伝子組換え技術の情報サイト」から閲覧することができます。同時に、生産者グループ、消費者団体、生協、保健所、栄養士・管理栄養士、大学生等からの要望に応じて現地に赴き、遺伝子組換え作物に関する情報提供も行っているところです。

今後も、国民の要望に応じて、継続的に遺伝子組換え作物に関する科学的・客観的な情報を提供していく予定です。

[参考]

○農林水産省

「遺伝子組換え技術の情報サイト」

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

## ◇【リスクコミュニケーション関係】

### ○ 食品のリスクを考えるサイエンスカフェ\*に参加して

11月にさいたま市で開催されたサイエンスカフェ「残留農薬は安全なの？危険なの？」に参加した。流通食品の農薬残留実態調査報告、農薬の安全性についての話題提供があり、質疑応答がおこなわれた。和やかな雰囲気での意見交換で、市民の理解はすすんだと考える。市民に近い自治体と、情報量が豊富な食品安全委員会との共催で行われたことには意義があると思う。

(埼玉県 男性 64歳 食品関係研究職経験者)

※いわゆる講演会のようなフォーマルなスタイルではなく、気軽な雰囲気の中で、食品の安全性について、主催者・参加者相互間で意見交換を行う場

### ○ サイエンスカフェに参加して

滋賀県で開催されたサイエンスカフェ「農産物の残留する農薬のリスクはどれくらい？」に参加した。サイエンスカフェには始めて参加したのだが、質問をメモに書いて出す、という方法が新鮮に思われた。気軽に知識を吸収する機会として、これからもさまざまなテーマで多くのサイエンスカフェが頻繁に開かれるとよいな、と思った。

(京都府 女性 54歳 食品関係業務経験者)

## ○ 義務教育における食の安全に関する知識の普及について

中学生を対象に「農薬は本当に危険なものか」という題名で講演をした。中学生に農薬に対するイメージを聞いたところ、ほとんどの生徒が「危険、恐ろしい」という回答だったが、終了後のアンケートでは「農薬に対するイメージが変わった」という感想が多く寄せられた。消費者に対して農薬や食品添加物についての正しい知識と選択肢を与えるには若い世代からの教育が不可欠であると考え、義務教育における食の安全に関する知識を身につける機会の導入を実現されるよう要望する。

(千葉県 男性 48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、国民の皆様にもリスク評価や食品の安全性に関する理解を深めていただくため、情報の共有や意見交換を行うリスクコミュニケーションに積極的に取り組んでいます。

リスクコミュニケーションが効果的に行われるよう、リスク分析の考え方や農薬、食品添加物、食中毒など、消費者の関心の高いテーマを中心に、リスク評価や安全性についてのグループディスカッションを取り入れたワークショップや気軽な雰囲気の中で専門家と意見交換を行うサイエンスカフェを地方公共団体との共催により開催したり、ホームページやメールマガジンを始め、パンフレットや季刊誌の発行など丁寧で分かりやすい情報提供に努めています。

また、中学生向けの情報提供にも力を入れており、中学校の技術・家庭科用副読本として「科学の目で見る食品安全」を作成し、教育現場などでの活用を目指して全国の中学校へ都道府県の食品安全担当部局を介して1部ずつ見本を配布したほか、中学生を対象として食品安全について学ぶ「ジュニア食品安全ゼミナール」を地方公共団体との共催により開催しています。

国民の皆様にもさらに理解を深めていただくため、今後もより効果的なリスクコミュニケーションとなるよう取り組みたいと考えています。

また、食品安全モニターの皆様への御活躍を大変心強く感じておりますので、引き続きリスクコミュニケーションの推進に御協力いただければと考えております。

[参考]

#### ○食品安全委員会

「意見交換会開催結果」

[http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)

「科学の目で見る食品安全（中学校技術家庭科副読本）」

[http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/foodkagakume/kagakume\\_index.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/foodkagakume/kagakume_index.html)

## ◇【食品安全委員会ホームページ】

### ○ 食品安全委員会ホームページの改善について

今年の7月にホームページのリニューアルが行われた後、色々の形で利用させて頂いています。今回「食品安全総合情報システム」の検索機能について、改善を求めます。食品安全モニター制度が開始されてから相当の件数の報告が上がってきているように思いますが、随時報告については、キーワードを入力してもなかなかヒットしてきません。

(福井県 男性 68歳 医療・教育職経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会のホームページを御覧いただきありがとうございます。

ホームページ上の「食品安全総合情報システム」とは、食品安全委員会、専門調査会などの配布資料・議事録、Q&A、海外情報などを掲載している総合データベースです。

食品安全委員会では、「食品安全総合情報システム」を通じて、常に最新の情報を御覧いただけるように管理しているところですが、いただいた御意見等を踏まえ、これからもホームページの改善を進めます。

なお、食品安全モニターの皆様からのいただいた随時報告は、一部の意見等を「食品安全総合システム」の「Q&A」として掲載しています。

## ◇【食品表示関係】

### 《期限表示》

### ○ 賞味期限の見直しは慎重に

消費者庁が「賞味期限表示の見直し」を検討しており、2011年3月末までに指針策定を目指していると報道されていた。賞味期限表示の変更は、一歩間違えれば健康被害に及ぶことなので、食品安全委員会も含めて検討し、慎重に進めてほしい。

(宮崎県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

### ○ 賞味期限の表示見直しについて

消費者庁が賞味期限の表示方法について見直しを検討することになりました。我々メーカー側では元々賞味期限内では十分に食べられる範囲として設定をしていますが、流通側の1/3ルールによる返品という実態も合わせて見直すことで、廃棄ロスの無駄を省き、消費者により安い価格で提供することが望ましいと思います。

(東京都 男性 37歳 食品関係業務経験者)

### 【消費者庁からのコメント】

昨年3月に閣議決定された消費者基本計画において、消費者庁は食品の期限表示の更なる周知徹底を図るとともに、設定根拠の明確化などの制度改善等について検討することとしております。

消費者庁では、消費者にわかりやすい期限表示の工夫を促進する方策等について、幅広い検討を行っているところであり、同9月に実施した意見交換会やこれに先立

つパブリックコメントにおいても、様々なアイデアをいただいたところです。

いただいたご意見を踏まえ、制度改善の検討を進めるとともに、制度の周知徹底に努めてまいります。

この意見についても、関係行政機関に回付しております。

### ○ 食品表示制度に関する陳情書について

食べ物の安全性について考えているグループによる、現行の食品表示制度の抜本改正を願う市議会に対する陳情書を読んだ。食の安全については、食品安全基本法に基づいて、国の機関が役割分担し、国レベルの対応が必要だと感じた。

(東京都 女性 56歳 医療・教育職経験者)

## ◇【健康食品】

### ○ サプリメントと広告

毎日、テレビや新聞でサプリメントの広告を見かける。消費者の大半は、サプリメントを医薬品と同様に考えているのではないか。サプリメントが国民に普及している今、識別をしっかりと行い、効果があるものとならないものを把握し、消費者に公表すべきではないか。

(神奈川県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

### 【消費者庁からのコメント】

サプリメントを含む健康食品の表示等に関する課題については、平成21年11月より開催された「健康食品の表示に関する検討会」において、消費者・事業者の代表や学識経験者にご議論いただき、昨年8月に論点整理を消費者委員会へ報告したところです。

当該論点整理において、今後対応すべき方向性が明らかになった課題については、消費者庁に、早急に対応すべき方策として整理されております。

健康食品の表示・広告規制に関しては、虚偽・誇大な表示や広告の具体例を示したガイドラインの作成、インターネットにおける虚偽・誇大広告等の監視の強化等の提言が盛り込まれたことから、消費者庁としては、当該論点性に基づき、健康食品の表示・広告規制について、効果的な執行を実施していくこととしております。

[参考]

#### ○消費者庁

「健康食品の表示に関する検討会」論点整理

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin388.pdf>

「健康食品の表示に関する検討会」論点整理の概要

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin389.pdf>

## ◇ 【その他】

### 《モニター会議》

#### ○ 食品安全モニターの地元での交流について

「モニター会議はモニターの方々が地域ごとに集まって知識を深めたり、意見を交換したりする会議です。」とありますが、会議中、同県の方々と話をする時間がありません。第三部の「交流」の時間は、居住の近い方々が集まり、後日地元で集まる打ち合わせなど本当の意味での「交流」ができることを、モニター会議の充実の為に提案いたします。

(茨城県 女性 57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の運営について御意見いただき、ありがとうございます。

食品安全モニターの皆様には、地域においてリスク評価の結果に基づき講じられた施策の実施状況などについて、食品安全委員会へ報告するといった活動をお願いしています。

このような活動を行う上で、様々な経験や見識をお持ちの皆様が交流を図られ、互いに協力しつつ活動を行うことは大変有意義と考えています。

今後開催する食品安全モニター会議については、食品安全モニターの皆様の交流がより深められるよう、限られた会議時間を有効に活用する改善を進めます。

### 《グルテン》

#### ○ グルテンを含有する食品について

米国ではグルテンが健康に及ぼす影響について消費者が敏感になっている様子がうかがえます。「グルテン・フリー(グルテンが含まれていない)」の食品が多く販売されています。日本ではグルテンをめぐる問題が何か指摘されているのでしょうか。

(島根県 女性 61歳 その他消費者一般)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

グルテンに関しては、カナダ保健省において「グルテンフリー食品のラベル表示規制改定方針の提案」が公表されていることを把握しています。

詳しくは、食品安全委員会のホームページを御覧ください。

[参考]

○食品安全委員会

「カナダ保健省、グルテンフリー食品のラベル表示規則改定方針の提案」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03121400110>

## 《家畜伝染病》

### ○ 家畜伝染病について

今年「口蹄疫」が流行し、全国民が知る伝染病のひとつとなった。口蹄疫については、発生源、感染拡大ルート、防疫体制の調査作業を行っているはずだが、その結果は広く国民に報告されていないのではないか。また、食用となる家畜の伝染病は、他にもあるのだろうか。家畜伝染病の諸症状とそれらの人体への影響など明記してほしい。

(福岡県 女性 50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、宮崎県における口蹄疫の発生に際しては、ホームページ上での情報提供を行い、口蹄疫は感染した家畜の肉を食べたり牛乳を飲んだりすることで人に感染する病気ではないことをお知らせしてきました。

また、宮崎県、鹿児島県の農場で飼養されている鶏について高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜等が確認されたとの発表が、農林水産省からありましたが、鶏肉・鶏卵の安全性について、食品安全委員会では、我が国の現状においては、鶏肉や鶏卵を食べることにより、高病原性鳥インフルエンザがヒトに感染する可能性はないとの考え方を示しています。

国内で高病原性鳥インフルエンザが発生した場合は、国内の家きん等への感染拡大を防止するため、関係都道府県及び農林水産省は初動防疫措置として発生農場への部外者の立入制限、鶏舎の消毒等を実施します。また、発生農場の飼養鶏の殺処分、消毒、周辺農場における鶏や卵等の移動の制限、疫学調査を実施します。

なお、家畜伝染病ではありませんが、「食中毒原因微生物」の食品健康影響評価を進めており、これまで「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」の評価を終了し、「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」など3つの微生物と食品の組合せについて、食品健康影響評価のためのリスクプロファイルを作成しました。

これらの結果については、食品安全委員会のホームページで公開するとともに、食品安全委員会が各地で開催する意見交換会などでもテーマの一つとして取り上げています。意見交換会の資料や概要については順次ホームページに掲載していきますので、是非御覧下さい。

[参考]

○食品安全委員会

「鳥インフルエンザについて」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/tori20110122.pdf>

「意見交換会開催結果」

[http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)

### 【農林水産省からのコメント】

この度の口蹄疫発生の原因や感染経路等については、専門家からなる口蹄疫疫学調査チームによる調査が行われ、平成22年11月24日には中間取りまとめを発表いたしました。また、口蹄疫発生前後の国および県の防疫対応につきましては、

第三者による口蹄疫対策検証委員会により検証が行われ、同じく11月24日に報告書を取りまとめていただきました。これらの結果は農林水産省のホームページにて公表し、広く国民の皆様へ情報提供しております。また、これらの結果を踏まえ、今後の防疫対応の強化につなげていく方針です。

また、ご質問頂きました家畜の伝染病についてですが、家畜伝染病予防法には、家畜伝染病として26疾病、届出伝染病として97疾病が指定されています。

1つの疾病につきましても、症状は様々であり、詳しい情報は動物衛生研究所のホームページをご参照頂ければと思います。また、農林水産省のホームページにも、動物衛生研究所のホームページへのリンクを張らせて頂き、情報を提供しております。

今後とも、家畜衛生の推進にご理解とご協力をお願いいたします。

[参考]

○農林水産省

「家畜の病気を防ぐために（家畜衛生及び家畜の感染症について）」

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku\\_yobo/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/index.html)

「口蹄疫対策検証委員会」

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku\\_yobo/k\\_fmd/kensyo.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_fmd/kensyo.html)

「口蹄疫疫学調査チーム」

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku\\_yobo/k\\_fmd/ekigaku\\_team.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_fmd/ekigaku_team.html)

○動物衛生研究所疾病情報

「疾病情報」

<http://niah.naro.affrc.go.jp/disease/diseaseindex.html>