

## 食品に関するリスクコミュニケーション

## 放射線照射食品についての意見交換会

HP <http://www.fsc.go.jp/koukan/risk190903/risk-tokyo190903.html>

9月3日(月)、東京において「放射線照射食品をめぐる国際的状況」をテーマとした意見交換会が行われました。これは放射線照射食品が、食品安全委員会が自らの判断で行う評価の対象候補として挙げられたことがあることなどを踏まえ、国際的な知見をもとに、消費者をはじめとする関係者とともを考えるために開催したものです。

意見交換会は、WHO(世界保健機関)のジェラルド・G・モイ博士による「食品照射／放射線照射食品」と題した基調講演と、参加者とモイ博士の意見交換による二部構成でした。

博士からは食品照射に関する国際協力の状況や、食品照射の有用性、安全性、栄養学的特性に関する見解が説明され

ました。

その後の意見交換会では、食品照射による特有の生成物であるシクロブタノン類についての評価や食品照射の検知法、電子線が放射線に代替する可能性、リスクコミュニケーションなどについて話し合われました。

食品への放射線照射は、国際的には野菜や果実、穀類、豆類、食肉、香辛料などに対して、発芽防止、害虫駆除、微生物汚染の低減、滅菌などに応用されている技術であり、日本では現在、ジャガイモの発芽防止に限って認められています。

食品安全委員会としては、こうした皆さんの関心が高い案件について、情報提供や意見交換の場の提供を行っていきたいと考えています。



■ジェラルド・G・モイ博士  
Dr. Gerald G. Moy

WHO(世界保健機関) 食品安全・人獣共通感染症及び食品由来疾患局 GEMS(※) 食品プログラム課長。物理有機化学博士。FDA(米国食品医薬品庁)、WHO西太平洋地域事務局環境計画推進応用研究センターを経て1991年からWHO本部に勤務。化学物質の暴露評価及びリスク評価の責任者。数々の国際プロジェクトに参加し重要な役割を務めるほか「開発途上国における食品安全」など、食品安全に関する多くの論文を執筆している。

※GEMS:地球規模の食品化学物質データベースである「地球環境モニタリングシステム」。

## 食の安全Q&amp;A

皆様からの質問にお答えします。今回のテーマは「食品表示」です。

## 表示される賞味期限や消費期限は、誰が決めているのですか？

製造した食品についての情報を一番把握している製造業者や加工業者、輸入食品は輸入業者が表示の責任者となります。販売業者が代わって表示の責任者となることもあります。賞味期限や消費期限の設定には、理化学試験、微生物試験などの客観的な指標、または結果が数値化された官能検査に基づいた合理的根拠が必要です。期限表示が適切に設定されていない場合や、期限表示自体が不適切な場合(表示がない等)は、責任を問われることとなります。

なお、記載された期限は、未開封の状態、定められた保存方法により保存した場合の期限です。食品の保存は表示された保存方法を守り、開封後はできる限り早く消費することが大切です。

## 保存方法が表示されている食品と、されていない食品がありますか？

生鮮食品や一部の加工食品など、食品衛生法で保存基準が定められている食品にはその方法が表示されます。その他の食品でも、品質を保つための保存方法が具体的に表示されますが、常温保存の場合は、保存方法を省略することができるため、表示のないものもあります。この「常温」については、特に定義はありませんが、一般に、熱したり冷やしたりしない自然な温度(20℃前後)を指すと考えられます。

消費期限や賞味期限は、表示された方法で食品を保存することが前提になっているので、保存方法を守らなかった場合は、期限前であっても品質が劣化していたり、食べられなくなっていることがあります。

## 原材料名の欄にある「○○由来」や、「～を含む」という表示の意味は？

アレルギー表示が義務づけられている原材料についての表記です。容器に入れたり包装して販売される食品(業務用も含む)については、アレルギーを引き起こすことが明らかになっている原材料5品目(卵、乳、小麦、そば、落花生)に表示義務があり、20品目(あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)については表示が奨励されています。

これらを原材料や食品添加物などに使用している場合、それがわかるように「しょうゆ(大豆、小麦を含む)」「カゼインCa(乳由来)」などと表示することになっています。