



## 目次

【巻頭言】 二十世紀日本食品添加物史の出版	頁 1
【食科協の活動状況】	
1. 11月の主な活動	2
2. ワークショップの開催案内	
【行政情報】	
1. 食品衛生法に基づく表示基準に関する内閣府令の制定を諮問	3
2. 清涼飲料水の規格基準改正案を審議	4
3. 第1回漁港漁場の品質・衛生管理対策技術検討会が開催さる	7
4. 食品の安全性に関する意識等について	8
5. フランのファクトシートを作成	11
6. トランス脂肪酸のファクトシートを更新	14
【消費者情報】	
1. 食品の安全性について「不安がある」県民68.5%、20年度より17.3%低下 (平成22年度埼玉県県政世論調査報告書より)	17
【学術・海外行政情報】	
1. 米国FDA: 果汁製品の鉛含量検査結果	19
2. 2010年Eurobarometer(欧州消費者意識調査)の結果概要	20
【編集後記】	23

平成22年12月22日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2F TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-mail [8.shokkakyo@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp)

## 【巻頭言】

## 二十世紀日本食品添加物史の出版

財団法人日本食品化学研究振興財団

専務理事 さいとう いさお  
齊藤 勲

食品添加物にとって20世紀は激動の時代でした。化学物質の安全性評価科学の目覚ましい発展に伴って、サイクラミン酸塩類（チクロ）、サッカリン、AF-2、過酸化水素、臭素酸カリウムなどの添加物についても個々に安全性が見直され、マス・メディアの社会面には添加物の安全性に関するニュースがしきりに報道されました。毎日、口に運ぶ食品についての話題であるため社会の関心も高く、消費者は添加物に不安の眼差しを向け、いつしか「無添加」を表示した加工食品が、謂われなく安全性の高いイメージで流通するという奇妙な現象も見られました。

このような20世紀にあって、社会の注目を浴びてきた食品添加物をめぐるさまざまな出来事を、全体をトレンドとして俯瞰し、また、できるだけ根拠文献を明示して事実確認をした資料を刊行物として残しておきたいという思いは、行政・研究機関・産業の各分野でこれらの問題に携わった関係者の共通のものでした。この念願が実り、本年2010年3月に「二十世紀日本食品添加物史」と題してB5判、約500ページの書籍が日本食品衛生協会から出版されました。近年は、食品添加物の安全確保の仕組みが整備され、また、関係者の息の長い広報活動のおかげで、添加物の安全性が消費者に受け入れられてきました。このため、この書籍の出版は食品関係者の方々の間でも余り知られていない地味な話題だったのではないかと思います。今回、本誌に執筆できる機会をいただいたので、「二十世紀日本食品添加物史」の出版について経緯をご紹介しますことにしました。

二十世紀の食品添加物の歴史をまとめて出版するという企画が具体的な形として現れたのは、2002年8月に藤井正美氏（前神戸学院大学教授）と義平邦利氏（元東亜大学副学長）からこの時代の添加物問題に携わった方々に執筆依頼を始めたときからです。財団法人日本食品化学研究振興財団が、関係者の中で温められていたこの企画を財団のメセナ事業として採り上げ、編集作業と必要な資金を提供することを決定したことにより、事業が始動しました。藤井氏らが中心となり、添加物史の仮目次を決め執筆依頼を行ないましたが、原稿が集まりかけてきたところで、編集委員に体調を崩すアクシデントが発生し、一時中断を余儀なくされました。2007年11月、環境が整ったところで藤井氏を委員長とする新しい編纂委員会を立ち上げ、目次の確認、執筆者の追加要請を行い、再スタートを切りました。筆者はこの時点から編纂委員会の一員に加えていただきました。

編纂委員会では目次に従いテーマ・章の記事ごとにおおよその記載分量を決めて、全体のバランスに留意しました。また、委員会の開催に当たっては記事ごとに担当査読委員を決め、全委員は事前に配布された原稿を読んで来ることを前提としました。委員会では査読委員が主導して宿題報告のようにして問題点を指摘し、全委員の合議を経て事務担当編纂委員が査読結果をまとめます。研究室のセミナーのようなこの作業を「一読」と称していましたが、その後、議事録を整理確認し査読結果を執筆者に伝え、寄稿いただいた原稿に加筆・訂正・圧縮等の添削作業を要請します。やがて執筆者から返送されて来る修正原稿は「一読」と同じようにして「二読」を行ないます。7人で構成される編纂委員会は午前10時に開始し、意見交換しながら弁当を食べる短い昼休みを挟んで午後4時まで、原則として月に2回開催するというペースで行い、2007年11月の再スタートから出版社に印刷原稿を提出する2009年11月までの2年間に20回にわたり開催されました。編纂委員にとっては、委員会の結論のまとめ、執筆者への原稿添削要請、自ら執筆する部分の書下ろしと添削、会議資料の事前配布、委員会開催前の予習などの業務を、各委員の所属組織で行なっている本務の傍らこなしていかなければならないわけで、かなり詰めた作業をした2年間でした。

出版物の執筆者は49人にのぼり、カバーした内容は 食品添加物行政の変遷(明治時代の行政、厚生省食品化学課の発足など) 添加物の安全性の科学の変遷(A D I、変異原性試験など)、 添加物行政関連機関等(国立衛生試験所、地方衛生研究所、摂取量調査など)、 食品添加物業界の変遷(日本食品添加物協会の設立、食品添加物の利用と歴史など)、 食品添加物と社会(消費者運動、学校教育など)、 二十世紀の食品添加物をめぐる諸問題(赤色2号の発がん性問題、食品添加物裁判など)の6章に資料編(食品添加物関係年表など)を加えた7部構成としました。原典にあたりさらに深く調査研究しようとする方のために、記事ごとに参考文献リストを整備しました。また、ところどころに「コラム」や「トピックス」として、「食品添加物という用語の起源」、「赤色40号の指定経緯」、「食品添加物表示実施に至るまで」など、余話に類する記事を挟みましたが、読者の息抜きとしても役立っているかもしれません。

このような経緯で出版された「二十世紀日本食品添加物史」ですが、原稿執筆要請から出版まで、足掛け9年の歳月が経過したため、執筆者、編纂委員の中には残念なことに他界される方も出始めました。本書の出版に関与された方々には、ボランティア精神でお骨折りいただきましたが、皆様の活躍の足跡と出版への情熱がこのような書籍に形を変えて世に出ることになったものと考えています。これから食品添加物について研究しようとする人々や、特定の添加物や出来事に関心があって、調べてみたいと考えている方々が、最初に紐解く書籍として、研究機関、行政機関、食品企業、消費者などさまざまなところで長く活用いただければありがたいと思っています。

## 【食科協の活動状況】

### 1. 11月の主な活動

- 1日 銀座プロッサムでワークショップ(2/25)会場を予約。
- 5日 (財)日本健康・栄養食品協会理事長 下田智久氏を表敬訪問。食科協NL巻頭言のご執筆を依頼。
- 8日 農水省と東大・食の安全研究センター共催のFCP中間報告会に参加。
- 9日 理事長、専務理事、森田満樹氏とが午後の常任理事会について打ち合わせる。  
常任理事会を開催、議題は 平成23年度の食科協事務局の運営、平成22年度第2回理事会の議事録案、食の安全ナビ検定(関澤研究班事業)関係ワークショップの開催、第9回公開講演会の概要、ホームページの更新等。
- 15日 平成22年度関澤研究協力事業の見積書を食総研・高橋氏へ送付。
- 24日 食科協NL第88号を発行。

### 2. ワークショップ「リスクコミュニケーションの新たな展開方向を探る ~ 食の安全ナビ検定クイズの活用経験をベースにして~」の開催案内

食科協は食品衛生監視員を対象にした標記のワークショップを平成23年1月25日(火)、銀座プロッサム・マーガレットにおいて開催します。参加希望者は事前にお申し込みください。参加費は無料ですが、定員(120名)です。

## 【行政情報】

### 1. 食品衛生法に基づく表示基準に関する内閣府令の制定を諮問

消費者庁は、昨年9月の「消費者庁及び消費者委員会設置法」の施行に基づき創設され、同時に、同庁に食衛法第19条第1項の規定に基づく表示基準に関する権限などいくつかの権限が移管され、それぞれの所管業務をつかさどっています。

今般、消費者庁は、食衛法第19条第1項に基づく表示基準を規定する「同法施行規則第21条」(厚生省令)及び「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第7条」(厚生省令)を、内容を殆ど変更せずに、新たに、「食品衛生法第19条に基づく表示の基準に関する内閣府令(仮称)」及び「食品衛生法第19条に基づく乳及び乳製品の表示基準に関する内閣府令(仮称)」として制定することを決め、このことを12月13日、内閣総理大臣から消費者委員会委員長へ諮問しました。内閣総理大臣は消費者委員会委員長からの答申を受理した後、個別に手続中の表示基準改正案件の公布に併せて、これら2つの新内閣府令を制定する予定です。2つの厚生省令と新内閣府令の条文番号等は次

のとおり変更される予定です。詳しくは下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

食衛法施行規則第21条関係

第21条第1項の別表第3 府令第1条第1項第1号から第14号

同条第1項第1号 府令第1条第2項

同条第1項第2号から第5号 府令第1条第3項から同第6項

同条第2項から第19項 府令第2条から第19条

別表第4(第21条) 別表第1(第1条)

別表第5(第21条) 別表第2(第1条)

別表第6(第21条) 別表第3(第1条)

別表第7(第21条) 別表第4(第1条)

別表第8(第21条) 別表第5(第11条)

別表第9(第21条) 別表第6(第17条)

乳等省令関係

第2条第1項から同条第40項 府令第1条(定義)第1項から同条第40項

第7条第1項から同条第8項 府令第2条(表示)第1項から同条第8項

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin460.pdf>

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/101213/101213\\_shiryu1-2.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/101213/101213_shiryu1-2.pdf)

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/101213/101213\\_shiryu1-3.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/101213/101213_shiryu1-3.pdf)

[http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/101213/101213\\_shiryu1-4.pdf](http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/101213/101213_shiryu1-4.pdf)

## 2. 清涼飲料水の規格基準改正案を審議

厚労省は、12月14日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において審議された清涼飲料水の規格基準改正案(枠組、規制対象項目の見直し等)が了承されたことから、同改正案について食安委の食品健康影響評価等を依頼することにしました。改正案の概要は次のとおりです。詳しくは下記のURLをご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000000ypmm-att/2r9852000000yppa.pdf>

### 改正案の概要

#### 1. 清涼飲料水の規格基準の枠組の見直し

##### (1) 清涼飲料水の区分

ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)

水のみを原料とする清涼飲料水のうち、殺菌又は除菌を要するものをいう。

#### ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)

水のみを原料とする清涼飲料水のうち、泉源の衛生管理がなされ、殺菌又は除菌を要しないもの(コーデックスのナチュラルミネラルウォーター(NMW)規格に準拠するもの)をいう。

#### ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水

「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)」、「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)」以外の清涼飲料水をいい、冷凍果実飲料及び原料用果汁を含む。

### (2) 原水基準等の整理

#### ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)

水のみを原料とするものであり、化学物質等については成分規格において規制することとし、現行の「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の原水基準において規定している項目を成分規格に移行させる。

なお、微生物に係る原水基準及びその他の製造基準については、現行の「ミネラルウォーター類」の規定を維持する。

#### ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)

「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)」と同様、化学物質等については成分規格において規制することとし、現行の「ミネラルウォーター類」の原水基準において規定している項目を成分規格に移行させる。

また、原水は、NMW規格に準じ、自然に又は掘削によって地下の帯水層から直接源泉として得られるものであり、その泉源地及び採水地点において汚染防止措置が講じられ、かつ、その構成成分、湧出量及び温度が安定的なものでなければならない旨の規定を設ける。

なお、微生物に係る原水基準及びその他の製造基準については、現行の「容器包装内の二酸化炭素圧が20で98kPa未満であって、かつ、殺菌又は除菌を行わないミネラルウォーター類」の規定を維持する。

#### ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水

水以外の原料も使用して製造されることから、原水基準と成分規格の双方を規定する。なお、この場合の「原水」とは、水源から取水した時点の水ではなく、その製造において原料として用いる時点の水をいうことから、「原料として用いる水」に改めるとともに、これには水道水その他、「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)」又は「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)」の成分規格等に適合する水を使用するものとする。

また、その他の製造基準については、現行の「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の規定を維持する。

さらに、現行の「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の原水基準(「清涼飲料水の製造基準」の(1)の2)は、「飲用適の水」の

基準として、他の複数の個別食品(食肉製品等)の製造基準において、製造、加工等に用いられる水(食品製造用水)の基準に準用されているので、この機会に、「飲用適の水」の基準を「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の製造基準から削除し、「食品一般の製造、加工及び調理基準」において規定するよう法令上の整備を行う。

なお、分析技術の進歩に迅速に対応し適宜分析法の修正を行うことを可能とするため、化学物質等については分析法を告示から削除し通知により示す。

## 2. 清涼飲料水及び粉末清涼飲料における規制対象項目の見直し

「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)」、「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)」及び「ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水」の規格基準における規制対象項目については、我が国の水道法に基づく基準やコーデックスの飲料水に関する規格、WHOの飲料水水質ガイドライン等を踏まえ、以下の整理により見直しを行う。

### (1) 化学物質等(農薬を除く)

現行の「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」又は「ミネラルウォーター類」の原水に規定されている化学物質等については、食品安全委員会の食品健康影響評価及び水道法に基づく基準の検討状況等を踏まえて、以下の方針により逐次見直しを行っていく(別紙1 省略)。

#### 「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)」の成分規格

現行の「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の原水基準をもとに、水道法の水質基準及び水質管理目標の人の健康の保護に関する項目(健康関連項目)及びWHOの飲料水水質ガイドラインを参考として基準値設定項目の見直しを行う。ただし、水の性状の観点から基準値が設定されている物質であっても、健康の観点での指標値が存在する場合にあっては個別に考慮する。

なお、分析技術の進歩に迅速に対応し適宜分析法の修正を行うことを可能とするため、分析法を告示から削除し通知により示す。

#### 「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)」の成分規格

現行の「ミネラルウォーター類」の原水基準をもとに、原則としてNMW規格に準拠した規格に移行する。

なお、分析技術の進歩に迅速に対応し適宜分析法の修正を行うことを可能とするため、分析法を告示から削除し通知により示す。

#### 「ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水」の製造基準

原料として用いる水に由来する化学物質等については、水道法の水質基準又は「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)」あるいは「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)」の成分規格において規制される。

## (2) 金属類及びかび毒

現行の清涼飲料水一般の成分規格及び粉末清涼飲料に規定されている金属類(ヒ素、鉛、カドミウム及びスズ)うち、ヒ素、鉛及びカドミウムについては、「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)」及び「ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)」にあつては、成分規格において化学物質等と同様の方針により基準値を設定する。一方、「ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水」及び粉末清涼飲料にあつては、これらの物質の毒性や食品からの摂取寄与を考慮して、適切な成分規格を設定する。スズについては、引き続き、清涼飲料水一般の成分規格及び粉末清涼飲料の成分規格とするが、規格の必要性に鑑み、缶入りのものに限って適用する。また、パツリンについては、引き続き、りんごの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とする清涼飲料水の成分規格とする(別紙2 省略)。

なお、分析技術の進歩に迅速に対応し適宜分析法の修正を行うことを可能とするため、基準値が設定されているものについては、分析法を告示から削除し通知により示す。

## (3) 微生物

コーデックスにおける微生物規格の改定作業の方向性、厚生労働科学研究の成果等を踏まえて、別途検討を行う。

なお、規格基準の枠組の見直しに伴い、微生物の規格基準に係る試験法又は測定法について所要の整理を行う(別紙3 省略)。

## (4) 農薬

食品中に残留する農薬等に係るポジティブリスト制度については、清涼飲料水に対しても適用されるものであることから、各条において農薬に関する規定は設けない(別紙4 省略)。

### 3. 第1回 漁港漁場の品質・衛生管理対策技術検討会が開催さる

水産庁は、安全で安心な水産物を求める消費者ニーズに応えるため、水産物の生産から陸揚げ、流通、加工に至る品質・衛生管理をより一層進めていく必要があることから、漁港漁場に求められる水産物の品質・衛生管理の対策等について、技術的な助言をいただくことを目的とした技術検討会を設置し、12月10日、第1回検討会を開催しました。

第1回検討会では、「漁港漁場に求められる水産物の品質・衛生管理の役割」「漁港における衛生管理基準の検証、改善項目」「品質・衛生管理に関する認定制度を含む事業実施体系」について、現状と課題、取組事例等が紹介され、実態の把握、今後の進め方などの検討が行われました。詳細は次のURLをご覧ください。(伊藤蓮



太郎)

[http://www.jfa.maff.go.jp/j/study/keikaku/hinshitsu\\_eiseikanri.html](http://www.jfa.maff.go.jp/j/study/keikaku/hinshitsu_eiseikanri.html)

#### 4. 食品の安全性に関する意識等について

食品安全委員会では、定点調査として、毎年、食品安全モニターの方を対象に、食品の安全性に関する意識等について調査を実施しています。今年度においても、平成22年8月6日から8月27日までを調査実施期間として、食品安全モニター470名を対象に調査を実施(有効回答数401名(85.3%))しました。また、平成20年度(平成20年10月)に、定点調査とは別に、一般の方々2,000人を対象にリスク認知の形成要因等に関するインターネット調査を行っており、その調査と今回調査との比較も行いました。

調査結果の要約は次のとおりです。詳しくは下記のURLです。(伊藤蓮太郎)

##### 調査結果の要約

##### 1. 食品の安全性に係る危害要因等について

###### (1) 日常生活を取り巻く分野別不安の程度(問1)

平成22年度調査(以下「今回調査」という。)では、食品安全について「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」とする回答割合は68.1%であり、環境問題(89.3%)や自然災害(80.8%)、重症感染症(新型インフルエンザなど)(76.0%)、犯罪(70.6%)に比べると低いものの、交通事故(63.1%)、戦争・テロ(55.1%)よりは高い。

今回調査では、食品の安全について「とても不安を感じる」「ある程度不安を感じる」とする回答割合は、平成21年度調査(76.8%)より低い。同様に、平成20年度に一般の方2,000人を対象に行ったインターネット調査(90.2%)よりも低い。

###### (2) 食品の安全性の観点から感じている不安の程度(問2)

今回調査で、「非常に不安である」「ある程度不安である」という回答割合の上位3事項は、有害微生物(細菌・ウイルス)による食中毒等(76.4%)、農薬(68.1%)、家畜用抗生物質(62.8%)であり、平成21年度調査の上位3事項から汚染物質(カドミウム、メチル水銀等)が外れて家畜用抗生物質が加わった。

今回調査では、平成21年度調査に比べて、新規事項である肥料・飼料等以外のすべての事項で「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合が減少。特に回答割合が減少したのは、遺伝子組換え食品(17.5%減少、64.6%→47.1%)、BSE(牛海綿状脳症)(17.4%減少、61.8%→44.4%)、汚染物質(カドミウム・メチル水銀等)(16.5%減少、78.1%→61.6%)、体細胞クローン家畜由来食品(13.2%減少、62.1%→48.9%)。

多くの事項については、食品安全モニターの調査より、一般の方々を対象とした平成20年度インターネット調査の方が「非常に不安である」「ある程度不安である」とする回答割合が高かった。しかしながら、いわゆる健康食品については、平成20年度

インターネット調査結果(26.1%)の方が割合は低く、今回調査結果(56.4%)との差も大きい。

(3)食品の安全性の観点から不安を感じている理由(問3)、食品の安全性の観点から不安を感じていない理由(問4)

食品の安全性の観点から不安を感じている理由

「安全性についての科学的な根拠に疑問」とする回答割合が高いのは、体細胞クローン家畜由来食品(52.0%)、遺伝子組換え食品(48.7%)、食品添加物(33.3%)、いわゆる健康食品(30.1%)、器具・容器包装からの溶出化学物質(21.7%)。

「事業者の法令遵守や衛生が不十分」とする回答割合が高いのは、有害微生物(細菌・ウイルス)による食中毒等(32.7%)、農薬(30.4%)、家畜用抗生物質(27.4%)、肥料・飼料等(26.6%)、食品添加物(20.4%)。

「過去に問題になった事例があるため不安」とする回答割合が高いのは、BSE(牛海綿状脳症)(38.2%)、汚染物質(カドミウム・メチル水銀等)(38.1%)、有害微生物(細菌・ウイルス)による食中毒等(21.2%)。

食品の安全性の観点から不安を感じていない理由

「安全性についての科学的な根拠に納得」とする回答割合が高いのは、食品添加物(51.9%)、遺伝子組換え食品(39.9%)、体細胞クローン家畜由来食品(35.8%)、農薬(33.1%)、BSE(牛海綿状脳症)(27.7%)、家畜用抗生物質(24.8%)、器具・容器包装からの溶出化学物質(23.7%)。

「行政による規制が十分」とする回答割合が高いのは、汚染物質(カドミウム・メチル水銀等)(46.3%)、農薬(44.9%)、家畜用抗生物質(38.0%)、BSE(牛海綿状脳症)(35.0%)、食品添加物(29.4%)、器具・容器包装からの溶出化学物質(27.0%)、肥料・飼料等(24.5%)、有害微生物(細菌・ウイルス)による食中毒等(23.4%)。

「漠然とした安心」とする回答割合が高いのは、いわゆる健康食品(35.2%)、肥料・飼料等(32.9%)、体細胞クローン家畜由来食品(20.4%)。

食品の安全性の観点から不安を感じている理由と不安を感じていない理由の比較

「安全性についての科学的な根拠に納得して不安を感じない」と回答した割合と、「安全性について科学的な根拠に疑問で不安を感じる」と回答した割合を比較すると、食品添加物、農薬、家畜用抗生物質、器具・容器包装からの溶出化学物質、汚染物質(カドミウム・メチル水銀等)、有害微生物(細菌・ウイルス)による食中毒等、BSE(牛海綿状脳症)の事項において、「安全性についての科学的な根拠に納得して不安でない」と回答した割合の方が高い。一方、遺伝子組換え食品、体細胞クローン家畜由来食品、いわゆる健康食品、肥料・飼料等では、「安全性についての科学的な根拠に疑問で不安である」と回答した割合の方が高い。

「安全性についての科学的な根拠に納得して不安を感じない」と回答した割合と「安全性について科学的な根拠に疑問で不安を感じる」と回答した割合が共に30%以

上で高い事項は、食品添加物、遺伝子組換え食品、体細胞クローン家畜由来食品。

「行政による規制が十分で不安を感じない」と回答した割合と、「行政による規制が不十分で不安を感じる」と回答した割合を比較すると、すべての事項において、「行政による規制が十分で不安を感じない」と回答した割合の方が高く、特に農薬、家畜用抗生物質、汚染物質(カドミウム・メチル水銀等)で大きな差が見られた。

「事業者の法令遵守や衛生管理が十分で不安を感じない」と回答した割合と、「事業者の法令遵守や衛生管理が不十分で不安を感じる」と回答した割合を比較すると、食品添加物、農薬、家畜用抗生物質、BSE(牛海綿状脳症)、いわゆる健康食品、肥料・飼料等では、「事業者の法令遵守や衛生管理が不十分で不安を感じる」の回答割合が「事業者の法令遵守や衛生管理が十分で不安を感じない」の回答割合より2倍以上の差があり、その差が特に大きい。

2．食品の安全性に関する情報について(省略)

3．食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価について(省略)

4．食中毒について(省略)

5．食品の安全を守る仕組みについて

(1)食品の安全を守る仕組みの理解度(問12)

食品の安全を守る仕組み(食品安全委員会が行うADI(一日摂取許容量)の設定等による食品の安全性の科学的評価(リスク評価)、厚生労働省や農林水産省等が行う基準の設定や監視等の措置(リスク管理)及び消費者、事業者、リスク管理機関等の関係機関による意見交換(リスクコミュニケーション)から成り立っていること)については、「理解している」「ほぼ理解している」とする回答割合が95.2%であり、「あまり理解していない」とする回答割合は4.2%。

年代が低い方が、「理解している」とする回答割合が低く、30歳以上では20%以上が「理解している」と回答しているのに対し、20~29歳では4.3%。

(2)食品安全モニターになってからの食品の安全を守る仕組みの理解度の変化(問13)

問12において、食品の安全を守る仕組み(食品安全委員会が行うADI(一日摂取許容量)の設定等による食品の安全性の科学的評価(リスク評価)、厚生労働省や農林水産省等が行う基準の設定や監視等の措置(リスク管理)及び消費者、事業者、リスク管理機関等の関係機関による意見交換(リスクコミュニケーション)から成り立っていること)について「理解している」「ほぼ理解している」と答えた382名に対して、食品安全モニターになってからの食品を守る仕組みの理解度の変化をきいたところ、「食品安全モニターになり理解が深まった」とする回答割合は84.6%。

(3)食品の安全を守る仕組みを理解してからの食品に対する安心感の変化(問14)

問12において、食品の安全を守る仕組み(食品安全委員会が行うADI(一日摂取許容量)の設定等による食品の安全性の科学的評価(リスク評価)、厚生労働省や農林水産省等が行う基準の設定や監視等の措置(リスク管理)及び消費者、事業者、リスク管

理機関等の関係機関による意見交換(リスクコミュニケーション)から成り立っていること)について「理解している」。「ほぼ理解している」と答えた382名に対して、食品の安全を守る仕組みを理解してからの食品に対する安心感の変化をきいたところ、「食品の安全を守る仕組みを理解したことにより食品に対する安心感が高まった」とする回答割合は53.1%、「食品の安全を守る仕組みを理解しても食品に対する安心感、不安感に変化はなかった」は40.6%、「食品の安全を守る仕組みを理解したことにより、食品に対する不安感が高まった」は3.4%。

#### (4)食品の安全を守る仕組みの存在と食品に対する不安(問15)

食品の安全を守る仕組みの存在があったとしても、食品に対する不安として回答割合の高かった順は、「科学には限界があり、未知の問題が生じ得るから」(61.1%)、「複数の物質が互いに作用して生じる影響(複合影響)が不安だから」(52.1%)、「食品の衛生管理の不備から発生する食中毒などが不安だから」(51.4%)、「ルールの設定や監視などの措置(リスク管理)がきちんと行われているか不安だから」(51.1%)。

## 5. フランのファクトシートを作成

食安委は、平成19年3月の第182回会合において有害化学物質の一つであるフラン(Furan、 $C_4H_4O$ )については、自らが行う食品健康影響評価案件とはせず、ファクトシートを作成して情報提供をすることと決定し、現時点でのファクトシートを11月18日に公表しました。同ファクトシートの概略は次のとおりです。詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

### フランのファクトシートの概略

#### 1. フランとは

フランは、炭素4つ、酸素1つを含む5員環の芳香族化合物で、特徴的な臭気のある揮発性の液体です。

米国食品医薬品庁(FDA)の報告によると、焙煎コーヒー、ベビーフードを含む缶詰・瓶詰食品や、肉や野菜等を加熱加工した食品中に広範囲に含まれていることが確認されています。

##### (1)性状(省略)

##### (2)食品中のフランの生成

広範囲の食品からフランが検出されており、フランの生成経路は、炭水化物の熱分解といった単一の生成経路ではなく、複数の生成経路があると考えられています。生成に関与している物質としては、アスコルビン酸とその誘導体、多価不飽和脂肪酸、糖類、アミノ酸などが候補としてあげられています。

#### 2. リスクに関する科学的知見

##### (1)体内動態

食品及び調理による気化などにより摂取されたフランは、肺、腸から吸収されて体内に取り込まれ、肝臓で速やかに代謝されるため、24時間以内にその80%が肺、尿、糞便を通じて体外へ排出され、残りも7日後にはほとんど体内で検出されないと考えられています。(以下、省略)

(2)毒性(省略)

3. 国際機関・諸外国における対応(省略)

4. わが国における対応

(1)リスク管理機関の取組

農林水産省では、フランについて、「食品安全に関するリスクプロファイルシート」を作成し、優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質(平成18年4月20日現在)に選定するとともに、「サーベイランス・モニタリング中期計画」(平成18~22年度)では、加工食品のフランを優先度B(期間内に可能な範囲で実施)として、平成19年度と平成20年度に加工食品中の含有実態調査を実施しています。

また、「先端技術を活用した農林水産研究高度化事業(リスク管理型研究)」(平成17~19年度)においてトータルダイエツトスタディによる食事由来のフラン摂取量を明らかにする調査研究を実施しました。

厚生労働省では、「乳幼児食品中の有害物質及び病原微生物の暴露調査に関する研究」(平成19年度)の中で、乳幼児食品中のフラン濃度の実態を把握するため、分析法の検討と食品についての実態調査を実施しました。当調査では、乳幼児向けインスタント食品及び飲料60製品を分析し、乾燥ベビーフードで最高49 ppb(49  $\mu\text{g}/\text{kg}$ )、カップ麺(乾燥)では最高40ppb(40  $\mu\text{g}/\text{kg}$ )、麦茶(飲料)で21ppb(21  $\mu\text{g}/\text{kg}$ )のフランが検出され、牛乳では全て検出限界(0.2ppb(0.2  $\mu\text{g}/\text{kg}$ ))以下と報告されています。

(2)食品安全委員会の取組

食品安全委員会では、平成17年度に文献、リスク評価書等を収集・整理する調査を実施しました。この調査の結果、フランはコーヒーなどに比較的多く含まれることが確認できました。

しかし、データの蓄積も少ないため、食品中での生成経路、食品別の含有量、暴露量といった詳細については、引き続き新たな知見などの情報収集を行うこととしました。

その後、平成18年度に、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フランについて検討し、自ら評価の案件とはしないものの、ファクトシートを作成し広く情報を提供することを決定しました。

このため、平成19年度に、日本人のフランの摂取量、フランを含む食品のフラン含有量、フランの体内動態、フラン及びその代謝物の毒性等に関するデータを収集・整理して、ファクトシート作成のための基礎データとすることを目的とした調査を実施しました。

食品(小分類)	調査検体数	フラン分析値(μg/kg)	
		最大値	平均値
野菜類(野菜ジュース)	5	15	6.4
果実類(果実ジュース)	7	19	5.1
魚介類(魚介缶詰)	5	150	33
菓子類(和菓子類)	5	49	37
菓子類(ビスケット類)	1	17	17
菓子類(その他菓子類)	4	24	19
嗜好飲料(茶)	15	11	2.1
嗜好飲料(コーヒー)	16	150	59
嗜好飲料(その他嗜好飲料)	3	36	16
調味料(ソース)	5	58	43
調味料(しょうゆ)	5	85	57
調味料(みそ)	5	28	20
調味料(その他調味料)	10	95	38

調査により得られた上記分析値、国民健康・栄養調査の各食品分類の摂取量、及び農林水産研究高度化事業の調査結果をもとにフランの1日摂取量を推定した結果、下表に示したとおり、一般の日本人におけるフランの摂取量は、平均で0.29μg/kg体重/日、高摂取群で0.57μg/kg体重/日に相当すると推定しました。

また、乳幼児のフランの摂取量は、平均で0.46~0.65μg/kg体重/日、高摂取群で0.87~1.50μg/kg体重/日と推定されましたが、調査検体数が少ないことなどから、今後の情報収集によっては、推定値に変動があると考えられました。

フランの推定1日摂取量		総摂取量 (μg/日)	体重当たり摂取量 (μg/kg体重/日)
一般 (注1)	平均	15.4	0.29
	高摂取群(注3)	30.7	0.57
乳幼児 (注2)	平均(注4)	4.79~6.74	0.46~0.65
	高摂取群(注5)	9.03~15.5	0.87~1.50

注1 乳幼児以外の者。平均体重は53.3kgで推計。

注2 1~2歳の乳幼児食を摂取する者。ベビーフードの調査検体数が少なかったため(10検体)、摂取量の算出は分析値の平均値及び95パーセントイル値を使用。平均体重は1歳児の10.4kgで推計。

注3 菓子類、嗜好飲料、調味料・香辛料の摂取量が多い者。

注4 乳幼児食30%、一般食70%を摂取している者。

注5 乳幼児食100%摂取している者。

一般の日本人における推定摂取量 $0.29 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日は、JECFAが2010(H22)年2月に公表した食事を介したフランの平均摂取量 $1 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日( $0.001\text{mg}/\text{kg}$ 体重/日)と比較すると1/3以下の値となり、高摂取群においても、JECFAが公表した高摂取群の推定摂取量( $2 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日( $0.002\text{mg}/\text{kg}$ 体重/日))のおよそ1/3~1/4に相当することがわかりました。ただし、その際の調査では、全ての食品群が網羅されておらず、さらに調査が必要とされており、今後の情報収集によっては推定摂取量の変動があると考えられました。

フランについては、前述のとおり、米国を始めとした各国より懸念を示唆する報告が出されていますが、評価を行うために必要な毒性に関する情報などが十分に入手できていないことから、引き続き国内外の情報収集を継続していきます。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/factsheets-furan.pdf>

## 6. トランス脂肪酸のファクトシートを更新 食安委12/16

食安委は、平成19年6月以後におけるトランス脂肪酸についての国際機関においてリスクに関する知見、諸外国における対応、国内の動きなど、新たな情報が蓄積されたことから、今回それらの情報を追加してファクトシートを更新し、12月16日に公表しました。その概略は次のとおりです。詳しくは下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

### トランス脂肪酸のファクトシートの概略

#### 1. トランス脂肪酸とは

トランス脂肪酸は、トランス型の二重結合を有する不飽和脂肪酸であって、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、乳、乳製品、反すう動物の肉や精製植物油などに含まれることが知られています。脂肪酸とは、油脂などの構成成分で、炭素(C)、水素(H)、酸素(O)で構成され、水素原子の結合した炭素原子が鎖状につながった一方の端がカルボキシル基(-COOH)になっているものです。脂肪酸は飽和脂肪酸(図A 省略)と不飽和脂肪酸(図B~D 省略)に分類され、炭素と炭素が2つの手で結び付いた二重結合(不飽和)を一つ以上有するものが不飽和脂肪酸と呼ばれます。さらに、不飽和脂肪酸は、二重結合の炭素に結び付く水素の向きでトランス型(図B 省略)とシス型(図C 省略)の2種類に分かれます。水素の結び付き方が互い違いになっている方をトランス型といい、同じ向きになっている方をシス型といいます。天然ではほとんどの場合、不飽和脂肪酸はシス型で存在します。なお、トランス型の二重結合であってもそれが共役二重結合(図D 省略)のみとなっている脂肪酸は、国際食品規格を作成しているコーデックス委員会においてはトランス脂肪

酸には含めないと定義されています。(以下省略)

2. リスクに関する科学的知見(省略)

3. 諸外国及び我が国における最近の対応

(1) 国際機関の対応(省略)

(2) 諸外国での対応(省略)

(3) わが国での対応

厚生労働省では、平成21年に策定された「日本人の食事摂取基準(2010年版)」で、「日本人のトランス脂肪酸摂取量(欧米に比較し少ない摂取量)の範囲で疾病罹患のリスクになるかどうかは明らかでない。」しかし、「日本人の中にも欧米人のトランス脂肪酸摂取量に近い人もいる。このため日本でも工業的に生産されるトランス脂肪酸は、全ての年齢層で、少なく摂取することが望まれる。」と記述しています。

農林水産省では、トランス脂肪酸に関する文献調査や国内外の情報の収集・解析を行い、リスクプロファイル(食品の安全性に関する問題とその内容の説明をまとめた文書)を作成・公表しています。さらに、平成17年度から日本人のトランス脂肪酸の摂取量を推定するための調査研究を進めています。これらの情報は農林水産省のホームページで「トランス脂肪酸に関する情報」として公表しています。

その他、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所では、トランス脂肪酸ワーキンググループを設置し、食品の中のトランス脂肪酸だけでなく脂質全般についても解説することを目的としてホームページを開設しています。

消費者庁では、平成21年12月から、関係省庁とともに「トランス脂肪酸に係る情報の収集・提供に関する関係省庁等担当課長会議」を開催し、トランス脂肪酸の摂取量や健康への影響等に関する情報収集等を行ってきました。さらに今後、これらの状況を踏まえて、消費者に対する情報提供の充実と、表示の制度化に向けた検討に取り組むこととし、平成22年9月にトランス脂肪酸に関するファクトシートとして、「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」と「脂質と脂肪酸のはなし」を公表しました。また、食品事業者に対し、トランス脂肪酸を含む脂質に関する情報を自主的に開示する取組を進めるよう要請するため、10月8日には、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針について(案)」を公表しパブリックコメントを募集しました。

食品安全委員会では、平成16年度に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され、平成16年12月にファクトシート(科学的知見に基づく概要書)を公表し、その後、必要に応じて更新しています。

平成17年度に食品中のトランス脂肪酸に関する情報を収集する調査を実施し、平成18年度には、国内で流通している食品中のトランス脂肪酸含有量について調査を実施し、国民健康・栄養調査における食品群別摂取量及び食用加工油脂の国内の生産量から日本人一日当たりのトランス脂肪酸摂取量を推計しました。



さらに、平成21年度に再度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、トランス脂肪酸について評価することを決定し、平成22年4月から新開発食品専門調査会で評価のための検討を開始したところです。

#### (4) 食生活における脂肪全体の摂取に関する注意

トランス脂肪酸のみならず、飽和脂肪酸も含めた脂肪のとりすぎ、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、食生活において脂肪全体の摂取について注意する必要があります。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あり、脂溶性ビタミンの溶媒となる大切な栄養素です。一方、厚生労働省の平成20年国民健康・栄養調査結果では、脂肪からのエネルギー摂取が30%以上の者は、成人の男性で17.4%、女性で25.0%です。平成12年、厚生省(当時)、農林水産省、文部省(当時)が協力して策定された「食生活指針」では、脂肪のとりすぎをやめ、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとることが大切とされています。また、「日本人の食事摂取基準(2010年版)」では、脂質について、脂肪エネルギー比率、飽和脂肪酸、コレステロール等について目標量が設定されています。食生活において、心疾患を含む生活習慣病予防の観点から、脂肪の摂取についてこれらを参考にすることができます。

#### (5) 今後の取組の必要性

平成18年度の食品安全委員会が実施した食品中のトランス脂肪酸含有量について調査結果に基づいて平成19年度国民健康・栄養調査の食品群別摂取量から推計(積み上げ方式)すると、日本人一日当たりのトランス脂肪酸摂取量は平均0.7g(摂取エネルギー換算では約0.3%)で、食用加工油脂の生産量から推計すると、平均1.4g(同約0.6%)でした。これらの値は、摂取エネルギー量の1%未満となりました。ただし、これらの推計は、国民健康・栄養調査の平均値を使用しているため、個人のばらつきを把握することは困難です。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では平均値を大きく上回る摂取量となる可能性はありますが、現時点では、その程度について予断できません。

したがって、消費者の健康保護の観点から、今後とも、日本人(又は日本で)の摂取量や各摂取レベルにおける健康への影響等に関する国内外の新たな知見を蓄積していくことが必要であると考えられます。

なお、前述のように、食品安全委員会では、平成22年4月から、新開発食品専門調査会で現時点での国内外の最新の知見に基づくトランス脂肪酸のリスク評価を開始しています。

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

【消費者情報】

食品の安全性について「不安がある」

県民は68.5%、20年度より17.3%低下

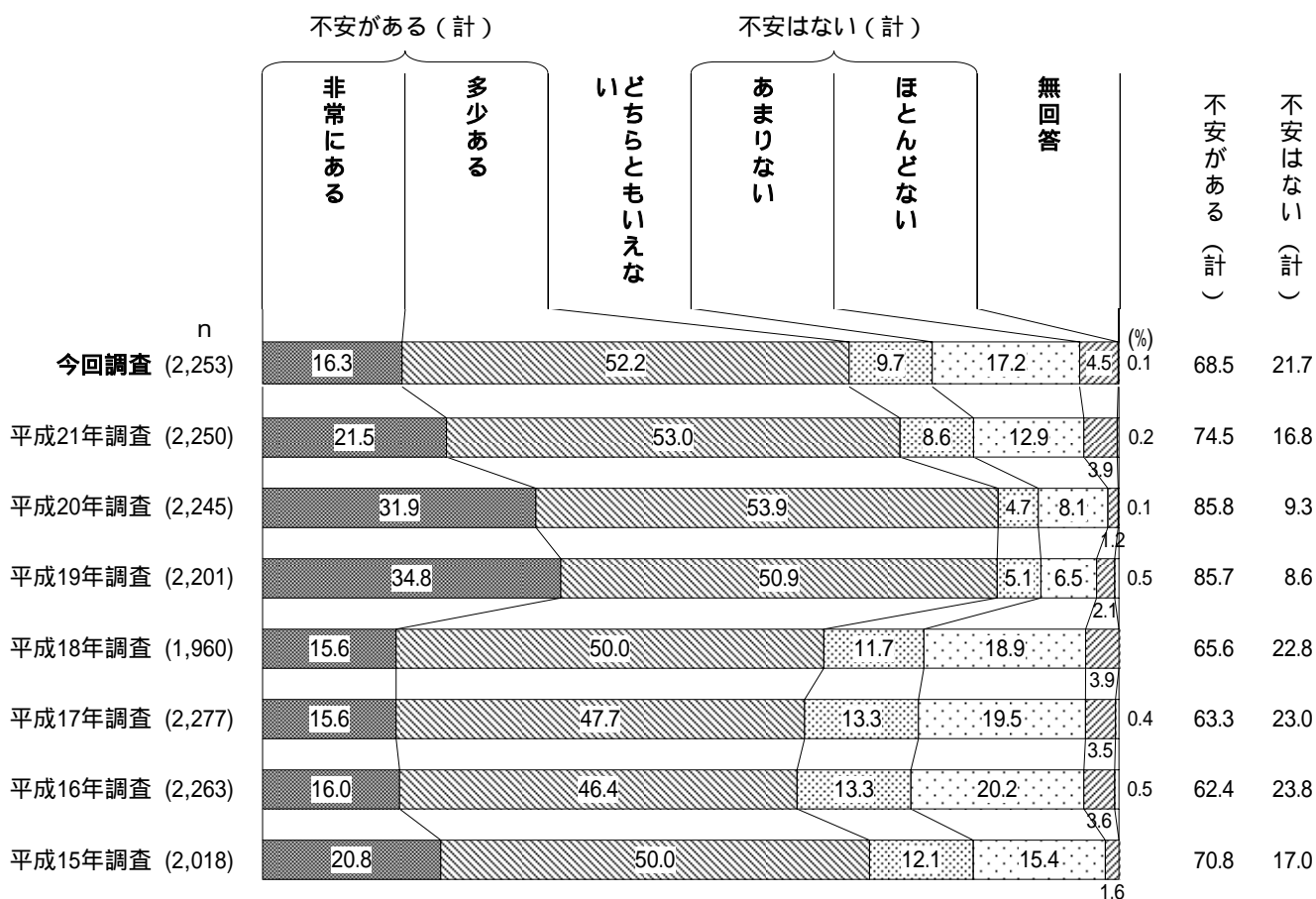
(平成22年度埼玉県県政世論調査報告書より引用)

<http://www.pref.saitama.lg.jp/site/yoron/yoron2010-houkoku.html>

埼玉県が平成22年度埼玉県県政世論調査報告書をこのほどまとめて発表しました。この調査は県が毎年7～8月、県内に住む20歳以上の男女計3000人を対象に個別面接聴取方式で行うもので、今年は2253人(回収率75.1%)から回答が得られています。質問内容は「消費生活」「生活意識」「日常生活」など5項目で、この中の質問項目で「食品の安全性に対する意識」について聞いたところ、食品の安全について「不安がある」と答えた人が68.5%となっています。

問 あなたは、食品の安全性に不安がありますか。

『不安がある(計)』が68.5%



食品の安全性に関して、不安が「多少ある」(52.2%)が5割を超えており、「非常にある」(16.3%)と合わせた『不安がある(計)』(68.5%)は7割弱を占めている。一方、不安が「ほとんどない」(4.5%)と「あまりない」(17.2%)を合わせた『不安はない(計)』(21.7%)は2割強となっています。不安度の推移をみると、中国餃子事件があった平成20年度が85.8%に比べると17.3%低くなっています。

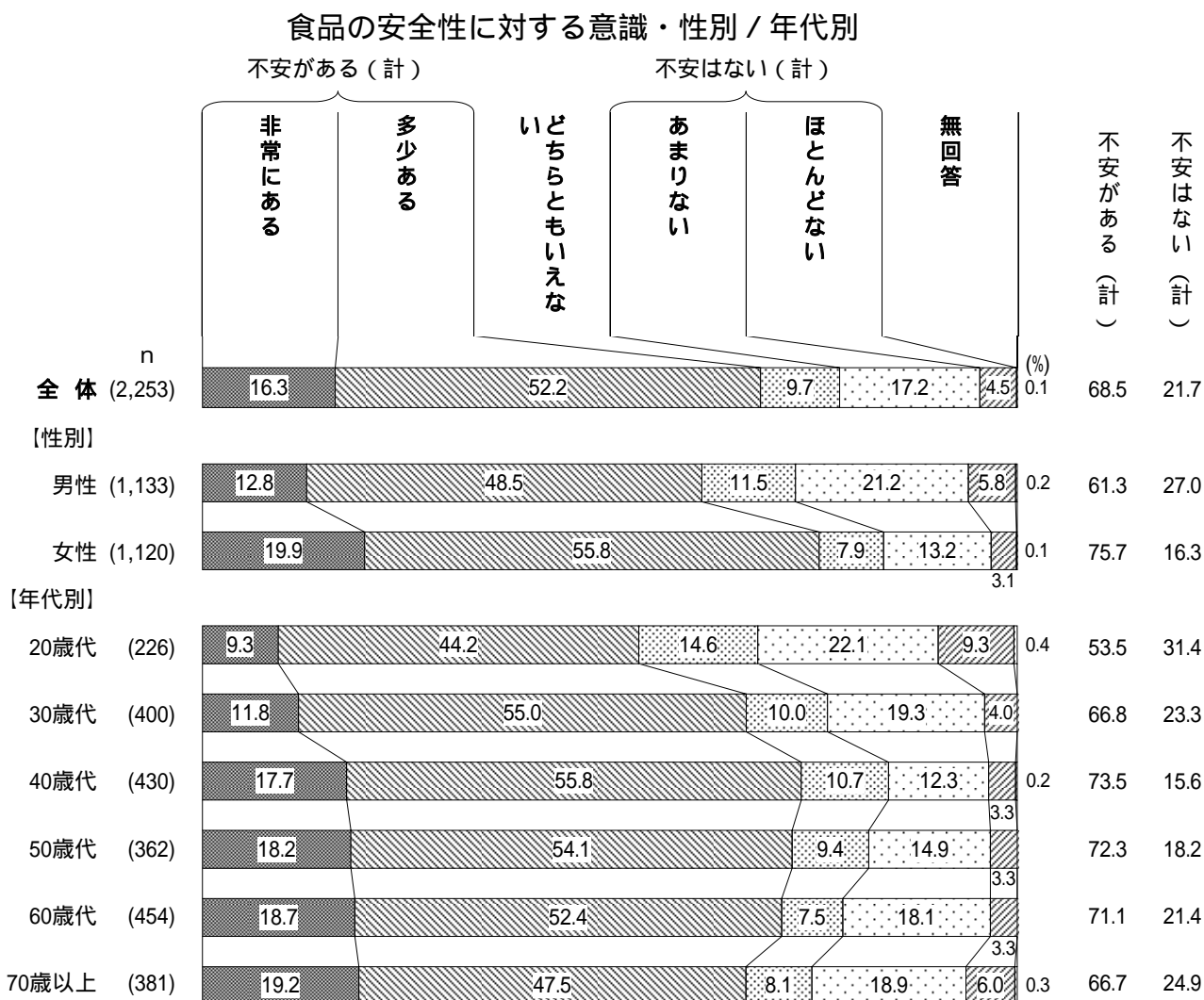
【属性別比較】

性別

『不安がある(計)』は女性(75.7%)のほうが男性(61.3%)よりも14.4ポイント高くなっている。

年代別

『不安がある(計)』は、40歳代までは年齢が高くなるほど割合が高くなり、それ以降は年齢が高くなるほど割合が低くなっている。



## 【学術・海外行政情報】

### 1. 米国FDA：果汁製品の鉛含量検査結果

(FDAホームページ発表、Nov 10, 2010, Dec 6, 2010 更新)

( <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetables> )

ヒトの鉛暴露の多くは土壌から鉛を吸収・蓄積した果実などの食物の摂取に由来することから、米国FDAは、果汁、缶入り果実製品等食品中の鉛含量を定期的に検査している(食品中の鉛含量は通常数 ppb 程度)。環境・健康問題の民間団体、Environmental Law Foundation(ELF)は本年6月、上記分野の多数の食品企業に、1986年 California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement 法(別名 California Proposition 65)が求める鉛含量の公表を怠っている、との書状を送りつけた。このこともあって、FDAは市販のリンゴ・ブドウジュース、モモ・梨などのカットフルーツ製品中の鉛含量検査を急遽行った。その結果、全ての検査試料で微量の鉛が検出されたが、安全性上懸念すべき量の鉛は検出されなかった(指針値は50ppb以下)。

食品の鉛規制についてFDAは、ボトル水、砂糖などの食品には基準値を、また、果汁、キャンディなどのメーカーには製造指針、指針値を示している。

鉛は、食物由来であれ、その他由来であれ、過剰摂取すると、中枢神経、腎臓、免疫系など多臓器に障害をもたらす。特に小児は感受性が高く、少量でも長期間摂取すると知能低下が知られている。

FDAは食品企業の協力を得て永年にわたり食品由来の鉛摂取低減につとめ(例えば幼児が食するキャンディの指針値は100ppb以下に設定)、Total Diet Studyにより鉛暴露量を調査して来た。その結果例えば2歳児の鉛暴露量は、1979年に比べ、90%以上低減している。

(注：我が国に於ける食品中の鉛の規制は、「食品、添加物等の規格基準」において馬鈴薯など一部の農産物に1.0-5.0 ppmの基準値、加工食品については清涼飲料水の成分規格として「検出されてはならない」とされている。鉛の健康影響については、食品安全委員会の化学物質・汚染物質専門調査会、鉛ワーキンググループ専門委員会において平成20年7月以来継続的に検討され、「評価書骨子」(案)が本年3月取りまとめられている。)

(石井 健二)

## 2 . 2010 年 Eurobarometer(欧州消費者意識調査)の結果概要

Special Eurobarometer 354, Food-related risks

Fieldwork: June 2010, Publication: November 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/factsheet/docs/reporten.pdf>

2010年のEurobarometer調査が6月に行われ、その結果が11月17日に発表されました。前回2005年の調査結果との比較も行われています。主な調査結果を以下にまとめました。

### 食品や食べる事とのかかわり

多くの欧州市民は大体において、味や新鮮な食品を選ぶ(58%)、また家族・友人との食事を楽しむ(54%)など、食や食品を楽しむ意識をもっており、安い値段であるか、飢えを満たせるかといった懸念を抱く人は半数以下(44%)であった。より少数の人々は、食品の安全性(37%)、カロリーや栄養素等の栄養問題(23%)などに懸念を感じている。

個人的に影響を被るかもしれないと感じるリスクとして食品による健康被害を挙げた人は11%で、経済危機(20%)、環境汚染(18%)に比べて低かった。

### 食品関連リスクに対する市民の懸念

特に強く懸念を抱く食品関連リスクとして、多くの回答者が自発的に発言したもののうち、突出して共通するものはなかった。19%が化学物質、農薬等などの物質を挙げたが、9%は食品に問題はないと回答した。

提示された食品関連リスクの選択肢からの回答では、果実・野菜・シリアル中の農薬からの残留物質を「とても心配」とする回答が31%(2005年調査から3ポイント上昇)、食肉中の抗生物質・ホルモン物質が30%(2005年調査から3ポイント上昇)、食用クローン動物が30%、魚の水銀、豚肉のダイオキシンが29%(2005年調査から3ポイント上昇)など。食品のバクテリア汚染(23%)や体重増加等の栄養リスク(15%)、健康でバランスのとれた食事の欠如(15%)への心配は、比較すると少ない。

### 食品関連リスクについて市民が信頼する情報源

調査では、情報源として医者や健康の専門家(84%)、家族・友人(82%)、消費者団体(76%)、科学者(73%)と環境保護団体(71%)の順に高い信頼をよせている。EFSAや国の食品安全管理局・欧州機関(64%)には各国政府(57%)よりも高い信頼が寄せられている。

メディアやインターネットでの食品関連問題にどう対応するかについては、約半数がメディアの話は無視する、あるいは不安を感じるが自分の食習慣は変えないと回答。食品に関する安全性リスク情報(24%)よりも食事や健康問題に関する情報(29%)が無視される傾向がみられた。

#### 欧州食品安全システムを消費者は評価

欧州市民の大筋の意見では、公的機関は欧州の食品の安全性確保に多くの取り組みを行っているとの評価が得られた。迅速な対応、科学的根拠に基づく施策決定、市民に対し望ましい情報伝達がされている等、前回 2005 年の調査時評価よりも改善されている。

公的機関の出す科学的な勧告が様々な利害から独立しているか、との問いに対しては回答が分かれた。46%の市民(2005年調査から7ポイント上昇)はEU公的機関は企業の利益よりも市民の健康を重視していると評価する一方で、42%はこれに同意せず、12%は判らないと回答。81%以上の回答者は、公的機関が食品の健全性を確保し、また健康な食事やライフスタイルに関する情報を市民に伝えるために更に多くの施策をとるべきと答えた。

#### 食品に対する最も多い懸念の国別リスト

##### ・残留農薬

Greece (91%); Lithuania (88%); Italy (85%); Luxembourg (85%); Bulgaria (84%); Hungary (84%); France (80%); Malta (77%); Slovenia (75%); Germany (75%); Belgium (72%); Austria (67%).

##### ・食品の品質と新鮮さ

Latvia (94%); Lithuania (88%); Portugal (86%); Spain (80%); Denmark (77%); Malta (77%); Estonia (74%); Ireland (66%).

##### ・家畜の福祉

Sweden (74%); Finland (66%); United Kingdom (67%).

##### ・食中毒

Bulgaria (84%); the Czech Republic (77%); Slovakia (72%).

##### ・食品添加物

Poland (79%); Romania (70%).

##### ・食肉中の残留抗生物質

Cyprus (99%); Netherlands (63%).

調査結果の詳細と過去のデータは以下 URL を参照ください。

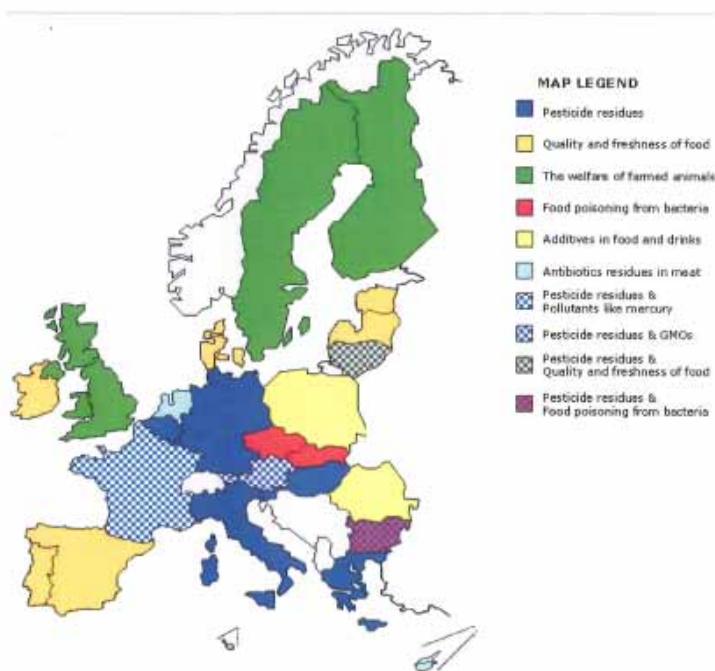
2010 年 Eurobarometer 結果

<http://www.efsa.europa.eu/en/riskcommunication/riskperception.htm>

2005 年 Eurobarometer 結果

<http://www.efsa.europa.eu/en/riskperception/docs/riskperceptionssummary.pdf>

Map: 1.1 – Top concerns in Member States



左地図中の各色の説明、上から：

残留農薬  
 食品の品質と新鮮さ  
 家畜の福祉  
 バクテリアによる食中毒  
 食品・飲料の添加物  
 食肉中の残留抗生物質  
 残留農薬と水銀等の汚染物質  
 残留農薬と遺伝子組み換え生物  
 残留農薬と食品の品質・新鮮  
 残留農薬とバクテリアによる食中毒

#### [ 背景 ]

2010Eurobarometer とは、EFSA が 2005 年から 5 年おきに民間企業に委託して行う消費者意識調査です。調査の目的は、消費者の食品に対して以下のような項目に関する意識調査を定期的実施することで経時的変化をモニタリングするものです。

食品やフードチェーンに伴うリスクに関する消費者の懸念や関心度  
 食品の安全性に対する市民の信頼度、公共機関の消費者保護機能への貢献度評価  
 食品や食品の安全性について、市民の情報源とその信頼度

欧州の消費者 5 億人の意見を代表するべく、EU 全加盟国から 15 歳以上の 26,691 名を抽出して面談を実施。統計結果における 1%の重みは 500 万人分の意見に相当する。この調査は TNS Opinion & Social Network により実施された。

( (財) 日本健康・栄養食品協会 西川敦子 )

## 編集後記

食衛法第19条第1項に基づく表示基準が、昨年9月施行の「消費者庁及び消費者委員会設置法」の制定及び食衛法大改正から10ヶ月遅れて、これまで厚生労働省令で規定していたものが内閣府令で規定することに変更されることになりました。その根拠は、両府省の設置法が制定及び改正され、それぞれの権限(所掌事務)が移行されたことでもあります。直接の根拠は改正後の現行食衛法第19条第1項が「内閣総理大臣は、一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、...表示につき、必要な基準を定めることができる。」と規定していることにあります。

元食品衛生監視員のノスタルジアはさておき、食衛法第30条第1項に基づく食品衛生上の監視・指導の職務を実施するにあたり、この法令上の現実をどのように理解し、監視・指導業務を効率よく実施していけば良いのか?大きな検討課題と考えます。

大きな課題の一つは、食衛法第11条第1項に基づき「公衆衛生の観点から」から定めた「食品、添加物等の規格基準」及び「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」(表示関連を除く)に適合しているか否かを監視・指導する業務が、同法第19条第1項に基づき「公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地」から定めた「内閣府令による表示基準」に適合しているか否かの監視・指導業務とは不可分関係にあるからです。

新たな状況を向かえ、食品衛生監視員による監視・指導業務を効率よく実施していくためにはどうすれば良いか。積極的に議論すべきことと考えます。(伊藤蓮太郎)

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。