

アーゼロンフードトピックスNo.3

～表示の問題 ②～

<目次>

1. 食品安全基本法.....	1
2. 食品の安全表示とは？.....	2
3. 食品衛生法.....	2
4. アレルギー表示.....	3
5. 添加物表示.....	3
6. 農薬表示.....	4
7. 遺伝子組換え表示.....	5

1. 食品安全基本法

「食品安全委員会」をスタート（平成15年7月1日）させるにあたって、国は「食品安全基本法」を平成15年5月23日に制定。

<骨子>

「食品安全委員会」（以下委員会とする）を内閣に設置して、国民の健康保護の為、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的としている

<食品安全委員会>

内閣総理大臣が両議院の同意を得て7人の委員を任命する。（内3名は非常勤）任期は3年、別途専門委員会を選出できる。（任命は内閣総理大臣）

<食品安全基本法の項目>

- ①食品供給行程の各段階における適切な措置
- ②国民の健康への悪影響の未然防止
- ③国の責務
- ④地方公共団体の責務
- ⑤食品関連事業者の責務
- ⑥消費者の役割
- ⑦法制上の措置等

<施策の基本方針>（基本事項一覧）

- ①食品健康影響評価の実施
- ②情報及び意見の交換の促進
- ③緊急の事態への対処等に関する体制の整備等
- ④関係行政機関の相互の密接な連携
- ⑤試験研究の体制の整備等
- ⑥国内、国外の情報収集と整備及び活用等
- ⑦表示制度の適切な運用の確保等
- ⑧食品の安全性の確保に関する教育、学習等
- ⑨環境に及ぼす影響の配慮

以上の基本的事項を決定するのは閣議決定であり、決定された際には、内閣総理大臣は速やかに基本的事項を公表しなければならない

<「食品安全委員会」の役割>

- ①内閣総理大臣に意見を述べること
- ②食品健康影響評価を行う
- ③評価を関係各大臣に勧告する
- ④評価結果の施策の実地状況の監視と関係大臣への勧告
- ⑤施策に関する重要事項の調査審議し、関係行政機関の長に意見を述べること
- ⑥事務遂行の為の科学調査及び研究を行う
- ⑦関係者相互間の意見交換や情報交換の場を企画・実施する
- ⑧関係行政機関の意見交換や情報交換を調整する
- ⑨食品健康影響評価の結果を関係各大臣に通知・勧告する
- ⑩勧告内容を公表する
- ⑪勧告された各大臣は講じた施策について委員会に報告する
- ⑫関係各大臣が以下の法律を改正する場合は委員会の意見を聞かなければならない
 - ・食品衛生法 ・農薬取締法 ・肥料取締法 ・家畜伝染病予防法・・と畜場法・水道法・薬事法
 - ・飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律・・農用地の土壌の汚染防止等に関する法律
 - ・食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律・・ダイオキシン類対策特別措置法
 - ・牛海綿状脳症対策特別措置法
- ⑬関係行政機関の長に対して資料の提出、意見の表明・説明、その他必要な協力を求めることができる
- ⑭必要に応じて外部機関に調査委託ができる
- ⑮必要に応じて国の試験研究機関に対して食品健康影響評価の調査・分析・検査を要請できる
- ⑯緊急事態に対応して関係各大臣に対して以下の要請ができる
 - ・独立行政法人国立健康・栄養研究所法 ・独立行政法人農林水産消費技術センター法
 - ・独立行政法人農学技術研究機構法 ・独立行政法人農業環境技術研究所法
 - ・独立行政法人食品総合研究所法 ・独立行政法人水産総合研究センター法

2. 食品の安全表示とは？

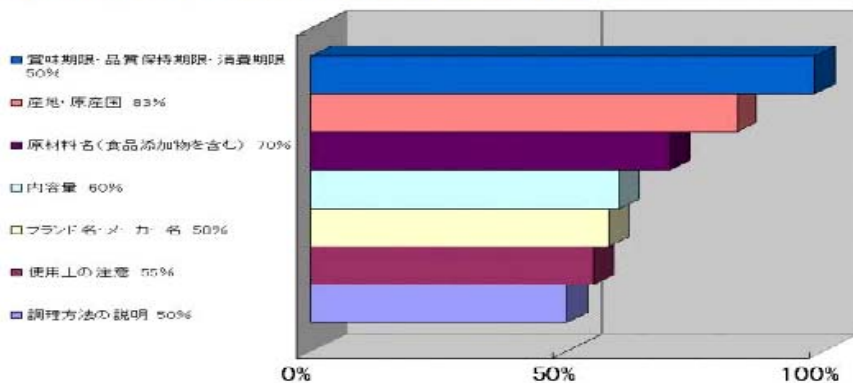
消費者が食品を選ぶ際、どのような点を重視しているのだろうか？

<内閣府が2002年5月に行った消費者の意識調査>

- 第1位 賞味期限・品質保持期限・消費期限
- 第2位 産地・原産国
- 第3位 添加物・アレルギーを含む原材料名 ※詳細 下図参照

2003年5月の表示改正で賞味期限の表示のみでOKとなったが主婦連では、賞味期限だけでなく、製造日表示も強く希望している。

内閣府「食品表示に関する消費者の意識調査」



3. 食品衛生法

<目的>

食品衛生法の制定は、一般消費者を保護するものであり、その表示義務とは、飲食に起因する健康上の危害を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与する事を目的としている。

<表示方法>

- 販売用に供する食品や添加物、規格基準が定められた器具や容器包装
 - ・マーガリン・酒清飲料・清涼飲料水・食肉製品・魚肉ハム、魚肉ソーゼージ及び鯨肉ベーコン類
 - ・シアン化合物を含有する豆類・冷凍食品 ・放射線照射食品
- 容器包装詰加工加熱殺菌食品 ・鶏卵

- 容器包装に入れた食品（前各号に掲げるものを除く）であって次に掲げるもの
 - ①食肉、生かき、生めん類（ゆでめん類を含む）、即席めん類、弁当、調理パン、惣菜、魚肉練り製品、生菓子類、切り身、又は、むき身にした鮮魚介類（生かきを除く）であって生食用のもの、ゆでかに
 - ②加工食品であって、①に掲げるもの以外のもの
 - ③柑橘類、バナナ
- 遺伝子組換え食品・保健機能食品・添加物
- 乳、乳製品及びこれらを主原料とする食品

<表示事項>

- 名称
- 消費期限、品質保持期限
- 製造所または、加工所の所在地及び製造者または、加入者の氏名
（法人の場合は、名称）
（輸入品の場合は、輸入業者の所在地、氏名、名称）
- 添加物を使用する場合は、当該添加物を含む旨
- 保存方法
- アレルギー物質を含む食品については、その旨
- 遺伝子組換え食品及び、遺伝子組換え食品を原材料とする加工食品の場合はその旨

<表示方法>

- 容器包装を開けなくても、見ることができるように、容器包装の見やすい場所に記載すること。
- 邦文で、その商品を購入し使用する者が、読みやすく理解しやすい用語により、正確に記載すること。

<任意表示>

- 任意表示は消費者の為の情報提供
- 食品衛生法上は、表示を義務付けられていない、アレルギー物資の表示
 <<勧奨表示：19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・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン
（平成13.3.15付 食発第79号厚生労働省医薬局食品保健部長通知）
 - 遺伝子組換え食品
 - 保健機能食品は「特定保健用食品」と「栄養機能食品」との総称

4. アレルギー表示

<表示対象> 2002年4月1日以降に、製造、加工、輸入された加工食品及び添加物

<設定> アレルギーの発症数や重症度を勘案し、厚生労働省が設定

<設定内容>

- 強制表示義務食品：5品目（小麦・そば・卵・乳・落花生）
 - 表示推奨品：19品目（可能な限り表示するのが望ましいとするもの）
 - ・あわび・いか・いくら・えび・かに・オレンジ・キウイフルーツ・くるみ・まつたけ・もも・やまいも・りんご・大豆・ゼラチン・牛肉・鶏肉・豚肉・さけ・さば
- しかし、表示の最後に「原材料の一部に小麦を含む」の“一括表記”を認める。

5. 添加物表示

<消費者の関心>

「食品表示に関する消費者の意識調査」 <内閣府、2002年5月に実施>
 （参照図：表示の問題No.2 2. 食品の安全表示とは？）
 83%・・・「添加物表示を見て食品を選ぶ」と回答

<認可添加物>

- 国が毒性試験によって使用を認めているもの<<約1500種類>>
- (内訳)
- 指定添加物・・・339種類
 - 既存添加物（伝統的に使用されているもの）・・・489種類
 - 天然添加物（天然の動植物から採取したもの）・・・約600種類
 - 一般飲食添加物（食べ物を添加物として使うもの）・・・約100種類
- (現状) 天然添加物・・・昔から使われてきたというイメージが強く、その安全性は、確保されていない

<現在の状況>

民間の事業者や市民グループではその安全性を独自評価している。
 (例) 日本生活協同組合連合会では、独自の調査に基づき添加物を評価

【認定内容】

- 管理添加物・・・合成49種類+天然14種類
- 保留添加物(安全性が確認できていない為使用を控える)・・・74種類

【表示基準】

- 使用した添加物の物資名をすべて表示
- 保存料や甘味料などの用途で使用したものは、その用途も併記
 ただし、香料や調味料などに含まれる物資名は不要で用途だけにかまわない。

【添加物・素材の需要量】

- 甘味料が、全体の4分の3以上を占めている。

≪添加物・素材≫市場規模(310万トン食品化学新聞社調べ:2001年)

①	酸味料	1.7%	⑧	調味料	7.7%
②	甘味料	77.3%	⑨	品質改良剤	2.6%
③	殺菌防腐剤	3.3%	⑩	強化剤	0.8%
④	酸化防止剤	0.1%	⑪	食品香料	1.5%
⑤	食用色素	0.7%	⑫	香辛料	1.3%
⑥	乳化剤	0.8%	⑬	その他	1.5%
⑦	増粘安定剤	0.7%	計		100%

6. 農薬表示

<現在の流れ>

(問題発覚)

中国産の冷凍ホウレン草や枝豆から「食品衛生法」の基準を超える残留農薬を検出 <※下図 参照>
 日本の食品衛生法では、中国産冷凍ホウレン草など下ゆでされた冷凍野菜は、「加工品」と見なされ、残留農薬問題が表面化した2002年3月まで、残留農薬基準が設定されておらず、検査を免れていたのを、たまたま、民間の検査機関で発見された。

(消費者の意識)

消費者は国産野菜、特に有機・無農薬野菜など比較的価格が高いが、『安全』を追求する方向にシフトしている。

図. 中国産の基準を超える残留農薬

02年 3月~6月	冷凍ホウレン草	クロルピリホス 2.5 p p m を最高に 30 回以上検出 (基準値 0.01 p p m) パラチオン 1.1 検出 (基準値 0.3 p p m) ディルドリン 0.01 p p m 検出 (禁止) ★「食品衛生法」の基準を超える残留農薬を 検出
3月	さやえんどう	シペルメトリン 0.08 p p m 検出 (基準値 0.05 p p m)
3月	しその葉	クロルピリホス 0.08 p p m 検出 (基準値 0.01 p p m)
3月	枝豆	フェンバレート 1.14 p p m 検出 (基準値 1.0 p p m) ★「食品衛生法」の基準を超える残留農薬を 検出
2月	スナックエンドウ	シペルメトリン 0.07 p p m 検出 (基準値 0.05 p p m)
1月	ニラ	クロルピリホス 0.02 p p m 検出 (基準値 0.01 p p m)

<中国産野菜の現状>

- 中国産の冷凍ホウレン草や枝豆から、「食品衛生法」の基準を超える残留農薬を検出
- 外食産業 J 社で使用されていた冷凍ホウレン草からは、基準値の3倍から12倍の「クロルピリホス」が検出(クロルピリホス)有機リン系の殺虫剤で、果物や葉たばこの害虫駆除に使用され、急性毒性としてはめまいや吐き気、嘔吐などがおきる。
 中国の基準値では1 p p mと日本の基準値の10倍の差がある

<中国政府の対応>

【調査の実施】

(調査期間) 2001年7月～9月の3ヶ月間

(調査内容) 北京や南京等の23都市にある卸売市場で採取した野菜10種類のサンプル検査

(調査結果) 全体の47.5%から基準値を上回る「ジメトール」や「カルボフラン」などの残留農薬が検出された。

(原因) 農民の農薬についての知識不足、その管理・貯蔵についての無知

【規制の整備】

○「農薬管理法」の施行(1997年)・・・農薬の製造や登録、使用、管理に関する体系的な法律

○「無公害食品行動計画」をスタート(2001年4月)・・・政府農業部が主導。

農産物の安全基準づくりや検査・有機農産物認証のシステム作りを進め、安全質の高い農産物の供給を目指したものであり、日本の食品安全行政を参考にしている。

<日本の対応>

(消費者の対応)

国産の加工野菜だからといって100%安全であるとは言い切れないという、不信感が生まれ、全国農家約4万件が加入する自主組織『農民運動全国連合会』の食品分析センターには残留農薬の検査依頼件数が昨年の2倍になった。

(政府の対応)

今後、厚生労働省は、国内外で使われている農薬、約700種類の残留農薬基準の設定ペースを毎年20種類早める。

(残留農薬基準があるのは229種類)

(出典：日本経済新聞2002.8.2 食が揺れる)

7. 遺伝子組換え表示

<遺伝子組換え食品とは？>

除草剤や害虫に耐性を与え、生産効率を飛躍的に増大させる目的で農産物のDNAを操作し、作られた食品をいう。

(安全審査を終了した農産物)

○トウモロコシ、大豆、馬鈴薯、菜種、綿実(5品目)

○上記を主原料とした加工食品(30品目)

<現在の状況>

(食卓でみかける遺伝子組換え食品)

○豆腐・コーンスナック・醤油・サラダ油等

人為的にDNAを操作しているので、何十年、何百年、何千年かけて変わってきたDNAとは確かに違うため、現段階では、どんなリスクがあるか完全に把握できない状態である。

(消費者の動向)

数十年後に、人体に影響があるのではないかなど、不安を抱く消費者は多く、市民団体が自衛に走っている。

遺伝子組換え食品の歴史

1973年	米国の研究者ら、大腸菌で世界初の組換えに成功
1980年代	植物の組換え技術開発が加速
1994年	米国で組換え農産物の販売を開始 害虫に強いじゃがいもや傷みにくいトマトなどが登場
1996年	厚生省が組換え大豆などの安全性を確認 販売開始
1997年	農林水産省が組換え食品の表示制度の検討を開始
2000年	日本国内で加工食品の中から組換えトウモロコシ 「スターリング」が検出
2001年	組換え大豆、とうもろこしなどで、品質表示を義務付け
2003年	表示義務づけ、ジャガイモ加工食品にも拡大

(出典：日本経済新聞2002.8.1 食が揺れる)