

食品安全委員会 委員長 小泉直子様

ファクトシート「放射線照射食品」について改善を求める要望書

食のコミュニケーション円卓会議 代表 市川まりこ

2012/06/20

私たちは、食の問題についてより良いコミュニケーションを育みたい!との思いから、主婦、事業者、研究者、教育者、メディアや行政関係者など多彩な立場のメンバーが、互いに学びあうという精神で集い、様々な活動の中から得られた成果を社会へ情報発信している消費者団体「食のコミュニケーション円卓会議」<http://food-entaku.no.coocan.jp/>です。

私たちは、食品照射について、これまで2006年から継続して学習テーマに掲げ、科学的根拠に基づく学びや、色々な照射食品の官能テストを積み重ねてきています。※1

<要望>

【要望1】 先日公開されたファクトシート放射線照射食品には、国民が一番知りたいと思うことが記載されていません。ファクトシート(概要)の各項目で、以下の事柄について分かりやすい追記を要望します。

1. 放射線照射食品とは

放射線照射食品はどのような必要があつて開発されてきたのか、どんな場面で役に立っているのかを分かりやすく説明してください。その説明抜きでいきなりフリーラジカル云々では理解しづらく違和感があります。

2. ヒトに対する影響

現在国内で流通している唯一の照射食品である照射芽止めジャガイモの安全性はどうか、どのような評価がなされてきたのか、科学的知見に基づいて説明してください。

3. 海外の状況

海外の多くの国で利用されている照射食品は何か、今後の見通しはどうか、特に日本に多く輸入されているスパイス・ハーブ類や果実類、冷凍肉・魚介類などについて、分かりやすく説明してください。

4. 国内の状況

海外ではさまざまな食品への照射が行われているのに、なぜ日本では芽止めジャガイモ以外の照射食品は禁止されているのか、分かりやすく説明してください。

【要望2】 案件候補の選定基準について、現状の課題を洗い出し、国民の利益に資すると思われるものは、自ら評価できるように選定基準の見直しを要望します。

《意見》

「放射線照射食品」について、安全性と栄養適性が国際的に確認されていて、香辛料とハーブ類の照射殺菌は世界標準になっている状況にもかかわらず、日本ではジャガイモの芽止め以外は許可されていません。私たちは食品（特に香辛料とハーブ類）の品質の保持や、病原菌制御における消費者メリットが阻害されているとの理由から、自ら評価の案件として取り上げるべきと考え、2011年に「自ら評価の対象案件候補」として提案しました。*2

私たちは、加熱殺菌または照射殺菌した香辛料の風味の比較などを実際に体験実験し、非加熱の照射殺菌による食味や風味の良さを確かめてきました。従って、そのような有用性ととも、適切なリスク評価によってその安全性が認知されれば、日本の消費者も「放射線照射食品」を受容しそのメリットを享受する見通しが充分にあると考えます。

しかし、食品安全委員会独自に評価対象となる案件を選定する基準*に照らしてみると、日本で禁止されている「放射線照射食品」が仮に違法に流通し消費されたとしても、その安全性はすでに世界的に確認されているため国民の健康への影響が大きいとは考えられない、という理由で選定基準に当てはまらないのではないかと危惧しています。もし、選定基準に合わないから取り上げないとしたら、その選定基準の在り方に、問題があるのではと考えます。

食品への放射線照射の適切な利用により、香辛料などの非加熱殺菌処理による品質の向上やコスト削減、病原菌制御による食中毒の防止、検疫害虫殺虫におけるオゾン層破壊物質の使用量の削減などの明確なメリットがあるにもかかわらず、「放射線照射食品」の安全性に関する諸外国や国際機関の評価を否定も肯定もせず、日本国のリスク評価機関としての科学的評価を敢えて行わないまま放置することを続けるならば、日本の消費者利益をみすみす見逃し、社会的不利益になっていると言わざるをえません。

基準*: 基準(1)案件候補の選定基準について

① 国民の健康への影響が大きいと考えられるもの

現在健康被害が生じていないが、今後被害が生じるおそれのあるもの、

又は現在健康被害が顕在化していないが、今後被害の拡大が想定されるものを含む。

⇒照射食品の健全性は世界的に認められているため、国民の健康への影響が大きいとは言えないから非該当か？

② 危害要因等の把握の必要性が高いもの

健康被害が生じているが、科学的知見が不十分であり、危害要因等の把握の必要性が高いもの。

⇒健康被害は生じていないので非該当か？

※1<http://food-entaku.no.coocan.jp/>

*2<http://food-entaku.no.coocan.jp/iken/food-entaku20110815pubcom11-fsc.pdf>