

内閣府食品安全委員会事務局勧告広報課

「自ら評価の対象案件候補」募集担当 御中

食のコミュニケーション円卓会議

代表 市川まりこ

2011/08/15

食品安全委員会が自ら行う食品の安全性に関するリスク評価の対象案件候補として「食品への放射線照射」を提案します。

案件候補とする理由

- 【1】 放射線照射は、食品（特に香辛料とハーブ類）の品質保持や、病原菌制御における食中毒防止などの有用性がある。しかし、現状は、ジャガイモの芽止め以外は法律で禁止されているため、本来消費者が享受できるはずのメリットが阻害されている。
- 【2】 食料の多くを輸入に頼る日本の現状に照らし、検疫における規格基準を世界的な基準に合わせていくことは避けて通れない。香辛料や熱帯果実について、放射線照射は世界各国で使われ、世界の標準となっている。加えて、安全性に問題のない規格や基準違反による回収や廃棄の削減は、資源の浪費を減らし持続可能な社会を目指すためにも必須である。
- 【3】 牛肉の腸管出血性大腸菌の殺菌手段として、アメリカでは放射線照射が広く使用され、食中毒の低減に大きく寄与している。日本においても生食用牛肉の腸管出血性大腸菌の殺菌手段として有用性が期待できる。
- 【4】 原子力委員会は、平成 18 年 10 月 3 日、「食品への放射線照射について」の報告書に示す今後の取り組みに関する考え方を踏まえ、リスク管理機関等において、食品安全行政の観点からの判断等の取り組みが進められることが必要であるとしている。（まずは、有用性のある香辛料への照射について検討・評価を実施。その他の食品については、有用性が認められる場合に、適宜、検討・評価を実施）

《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ます。さらに、国際植物防疫条約における国際基準など、国際的ハーモナイゼーションや社会的必要性が高いものについては、積極的に取り上げていくべきと考えます。

私たち消費者団体では、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に見做す一方で、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（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？