

食品安全モニターからの報告（15年11月分）について

食品安全モニターから11月中に、51件の報告がありました。

報告内容	
<意見等（一般報告）>	
・ 食品安全委員会活動一般関係	4件
・ 食品健康影響評価関係	1件
・ リスク管理等関係	43件
[BSE関係 7件、残留農薬 1件、 食品添加物 1件、容器・包装 1件、 輸入食品 3件、食品衛生管理 11件、 食品表示 6件、トータルティ 3件、その他 10件]	
<情報提供等>	3件
(注) 複数の分野にまたがる報告については、便宜上いずれかの分野に分類した。	

報告された意見等については、以下のとおりです。

リスク管理機関に関わる意見等につきましては、関係行政機関に送付し、広く食品の安全性の確保に関する施策の参考に供することとしています。

なお、以下では、食品安全委員会に関する意見等についてコメントを掲載しております。リスク管理機関に関わる意見等についても、関係行政機関からコメントがありましたので、併せて掲載しております。

1. 食品安全委員会活動一般関係

モニターアンケートの結果のこと

食品安全モニターアンケート「食の安全性に関する意識調査」の結果によると、回答者の職務経験によりその数値に差異が出ている。項目別にその原因と問題解決策を掘り下げる必要がある。

(東京都 男性)

【食品安全委員会からのコメント】

平成15年9月に実施しました食品安全モニター・アンケート調査「食の安全性に関する意識調査」の結果につきましては、当委員会のホームページにその概要を掲載しているところです。

ご指摘いただいております「職務経験による差異」につきましては、例えば、

「発がん性の可能性が高いと感じる要因」についての回答において、「食品関係の「食品添加物」と「遺伝子組換え食品」について職務経験区別に選択割合をみると、いずれも『食品関係研究職経験者』の選択割合が他の者の選

択割合と比べて低く、職務経験の間で認識に差があることも窺われた。」

「食品の安全性の観点からより不安を感じているもの」についての回答において、「『その他消費者一般』では、「微生物」、「ウイルス」を選択した者の割合は、その他の者と比べて低かった。」

等、分析しているところです。

いずれにしましても、今後同様のアンケート調査を行っていく際には、ご指摘の点も十分に踏まえた分析を行うとともに、その適切な活用に努めていきたいと考えております。

<その他>

その他、食品安全委員会に対して、以下の意見がありました。食品安全委員会においては、今後とも適正なリスク評価を実施していくよう引き続き努めていくこととしております。

また、関係行政機関に対しても、リスク管理の適切な実施に資するため、これらの意見を回付しております。

なお、政府全体として、消費者に信頼される食の安全の確保に一層の努力をしてまいります。

科学的な分析・評価機関の設置

自分では行うことが不可能な科学的評価を行う、消費者側に立った食品の分析・評価機関の設置は、消費者だけでなく、消費者に身近でかつ信頼された食品安全委員会であるためにも必要なものである。

(福岡県 男性)

食品の表示について

よい食品を選択するための判断基準は食品の表示と店頭に表示にある。これらは生産者販売業者の信用度にかかる。食品安全委員会は、厳しくリスク管理を実施して消費者の「知る権利」に応えるべきである。

(兵庫県 女性)

安全基準と業界保護について

特別栽培作物の認証制度や、まぐろの残留水銀問題など安全基準が業界保護の立場から曖昧なものになっているのではないかという不信感を食品安全委員会が払拭すべきではないか。

(岐阜県 男性)

2. 食品健康影響評価関係

新規添加物の指定延期の要請

ナイシンはすでに巧妙に違法使用されており、このような状況を解消しないまま添加物指定すべきでない。仮に、現状のまま添加物指定されたなら、市場の混乱・食への信頼崩壊を招くことは必至で、食品安全委員会の信用も失墜する。

(福岡県 男性)

【厚生労働省からのコメント】

ナイシンについては、チーズやその他の乳製品、缶詰等の保存料として欧米等で広く使用が認められている食品添加物であり、本年10月20日に食品安全委員会に対して食品健康影響評価（リスク評価）を依頼しております。今後、食品安全委員会の意見を聴いた後に、薬事・食品衛生審議会において指定の可否について検討することとしています。

他方、一部の乳酸菌を用いると最終食品の中にナイシンが微量含有することが知られていますが、明らかに食品として認識されているものについてこのような形でナイシンが含まれていたとしても食品添加物として取り扱っておりません。

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、科学的根拠に基づき厚生労働省から依頼されているナイシンの食品健康影響評価を行う予定です。

管理機関（厚生労働省）においては、本委員会の食品健康影響評価に基づき、適切な対応を行うこととなります。

3. リスク管理等関係

< B S E 関係 >

福山で B S E 牛確認について

テレビ・新聞で広島県で9頭目の B S E 牛を確認したと報じられた。私は、10月下旬に福山市にある牛肉等を生産している牧場と工場を見学したばかりでした。

政府関係者に、消費者が安心して食するための早急な調査対策を望む。

(広島県 女性)

B S E 感染牛、9頭目認定

福山市内の食肉処理場で解体された雄の食用牛が、牛海綿状脳症と認定されました。現在の畜産は現在の自然な飼育とはかけ離れた方法が採用されていることも知り、えさだけでなく自然環境の変化、人為的な面も考慮していただき感染ルートの解明を願っています。

(秋田県 女性)

B S E 報道を見ての感想

海外ではこんな早いペースでは見つからないというのに短い期間でまた B S E の感染を知り怖いと思います。国民の不安を早く取り除くためにもさらにいろんな角度からの原因を追究し、その結果を細かく伝えてほしいです。

(愛知県 女性)

B S E の原因とトレーサビリティーの推進について

B S E の原因が特定できないうちに、また新しいプリオンによって、発生。原因も不明な現在、トレーサビリティーによる、安全と安心を消費者が手にすることができるよう、努力を望みます。

(岡山県 女性)

【農林水産省からのコメント】

本年 10、11 月に相次いで 24 か月齢未満の若齢牛に B S E の発生がありました。これは、年齢にかかわらずと畜された牛全頭の B S E 検査が確実に行われているからこそ発見できたものと考えています。

B S E については、一般に 1 歳未満の幼若期に B S E 病原体を摂取することによって感染するというのが定説になっております。この病原体は異常プリオンという微少なたん白質で、肉骨粉等に含まれている可能性が高いことが分かっております。しかしながら、これまで日本の発生農家で肉骨粉等が与えられた事実は確認されていません。このため、飼料工場などで肉骨粉等が誤って牛用飼料に混入してしまい、これが発生農家で与えられた可能性があるのではないかと考えられています。

今回発生した B S E 感染牛についても、現在、感染源、感染経路の究明を進めています。数年前にさかのぼってどんな飼料が与えられたかを精緻に調査することは、想像以上に大変な作業ですが、与えられた可能性のある飼料に関する徹底的な調査と収集した情報の分析を鋭意進められているところです。

2001 年、我が国でと畜された牛全頭の B S E 検査が開始されて以来、これまで約 264 万頭余の検査が行われており、その結果約 2 年 3 か月の間に 8 頭の B S E 感染牛が確認されています。一方、ヨーロッパでの 2002 年の検査成績をみると、B S E 感染牛は英国 1125 頭、アイルランド 333 頭、フランス 240 頭、スペイン 134 頭、

ドイツ 106 頭などとなっており、決して日本で頻発しているわけではありません。

現在も、と畜されるすべての牛についての B S E 検査の確実な実施と特定部位の除去などによって、関係者が一丸となって安全な牛肉を供給するために、取り組んでおります。どうか安心して牛肉をお買い求め下さい。

「B S E 対策、牛の背骨を使用禁止」の報道について

B S E 対策、牛の背骨を食品/添加物に使用禁止、来年 2 月に施行の報道を読んだが、企業に遵守するよう指導し、紛らわしい表示をなくしてほしい。

(茨城県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

今回の牛の背骨(せき柱)の食品等への使用禁止措置については、牛のせき柱に付随する背根神経節のリスクはせき髄と同程度であると考えられるとする食品安全委員会の評価結果に基づき、B S E 発生国の牛肉であって消費者に販売されるものについてはせき柱を除去しなければならないこと、B S E 発生国の牛のせき柱を原材料として食品、添加物の製造等をしてはならないことなどを定めるものです。なお、B S E 発生国の牛肉及び牛肉加工品の輸入については、既に輸入禁止の措置が講じられています。

今後、規制の施行に向けて所要の手続を進めてまいります。規制の実施前であってもこれら規制対象食品の製造、販売等は自粛することが望ましい旨、指導いたしております。

また、と畜場から搬出された牛の枝肉を処理する食肉処理業、食肉販売業等の施設に周知し、監視指導を行います。

アルカリ処理した液状の肉骨粉などを肥料として利用することについて

まだ、B S E (いわゆる狂牛病)が撲滅されていないのに、肥料として使用することには反対です。土壌汚染などが起きないのか心配です。

(福岡県 女性)

【農林水産省からのコメント】

今回、食品安全委員会において、肥料利用しても差し支えないとされたアルカリ処理をした液状の肉かす、ゼラチンについては、

異常プリオンが集中して蓄積するとされる特定危険部位が除かれていること
肉かすやゼラチンの製造段階で異常プリオンを不活性化するための十分な処理(国際基準以上の蒸製処理、酸・アルカリ処理等)がされていること

肉かすやゼラチンを液状化するためのアルカリ処理も、十分な異常プリオンの不活性化効果があることが試験により確認されていること

などの理由で、科学的な見地から安全であると評価されたものです。

従って、アルカリ処理をした液状の肉かす、ゼラチンを肥料利用しても、土壌中に異常プリオンが混入することはないものと考えています。

< 残留農薬関係 >

除草剤について

現代農業で必需品となっている除草剤について以前よりこのままの使い方でよいのかと疑問に思っている。抜いても退治できないほどの強い草も根ごと枯らしてしまう除草剤の乱用と思える使用状況には大きな疑問を感じる。

(静岡県 女性)

【農林水産省からのコメント】

人を含む動物と植物とでは、その生長メカニズムが異なっています。除草剤の植物への作用メカニズムは様々ですが、そもそも除草剤はこのような植物独特のメカニズムに作用することで植物を枯らすようになっています。

除草剤を含む全ての農薬は登録の申請に際し、薬効、作物への害、人畜に対する安全性、環境への安全性、作物への残留性等数多くの実験データの提出を義務付けており、そのチェックを行った上で登録が行われることとなります。

人畜に対する安全性では、動物実験により急性及び慢性的な影響や次世代への影響をチェックしています。また、環境への安全性として、水産動植物への安全性を確認し、残留性に関する試験では、作物への残留性とともな土壤への残留性等についても確認しています。

農林水産省では、今後とも農薬の安全性確保に万全を期するとともに、農薬の適正使用についての的確に指導していきたいと思います。

< 食品添加物関係 >

食品添加物の使用実態と総量表示の導入について

添加物の表示制度について、使用添加物名にあわせて使用量の表示と商品当量当たり(例 100g 当)の総量表示を導入されること。指定添加物についても最新科学技術の水準で再評価を行い、安全と有効性について継続した確認と、定期的な使用実態調査による基準の見直しを検討されたい。

(岐阜県 男性)

【厚生労働省からのコメント】

現在の食品の表示制度では、食品添加物については原則として使用されている添加物の名称を記載することとなっており、我が国だけでなく、欧米においても、使用量や総量は記載することとなっております。

なお、食品の表示制度については、現在、厚生労働省と農林水産省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」において議論されており、食品添加物の表示に関しても、必要な項目について議論することとしています。

また、既に指定した添加物については、安全性に関する新しい科学的知見があった場合に、食品安全委員会に対し、健康影響評価を依頼し、その評価結果に基づき、必要な措置について適切に対応していくこととしています。

厚生労働省においては、食品安全委員会と協力し、今後とも、添加物の使用が国民の健康の保護に支障となることがないように、適切に対応してまいります。

< 輸入食品関係 >

コメ及び穀類の安全性検査（特にアフラトキシン）について

コメはWTO関係で輸入せざるを得ないし、他の穀類も生活の多様化で輸入量も多い。これらの安全性検査は機器や技術の進歩はあるとはいえ、人手を要するので、検疫機関には合理化の波を被せず、むしろ強化してほしい。

（宮城県 男性）

輸入豆類とナッツ類の安全性について

輸入雑豆類の有害物質とピーナッツのカビ汚染などに危惧を抱いている。最近菓子類の材料などとして多く出回っているナッツ類は、ほとんどすべて輸入品でありアフラトキシン汚染の危惧を抱いている。

（宮城県 男性）

【厚生労働省からのコメント】

輸入米については、輸入時について、厚生労働省の検疫所において、輸入の都度、残留農薬の他、アフラトキシンの汚染についても検査を実施しています。輸入時の米の検査においてアフラトキシンの汚染が確認された事例は現在のところありません。

また、アフラトキシンの汚染による食品衛生法違反の蓋然性の高いピスタチオナッツ、ブラジルナッツ、ジャイアントコーン、アーモンド、クルミ、落花生が輸入された場合には、輸入の都度、アフラトキシンの検査を実施するよう輸入者に対して厚生労働大臣が命令（検査命令）し、アフラトキシンに汚染したこれらのナッツ類の輸入を防止しています。その結果、一部の国から輸入されたピスタチオナッツ、落花生、アーモンドから、アフラトキシンの汚染が確認されています。さらに、穀類や落花生加工品については、年度計画に基づき厚生労働省の検疫所において、モニタリング検査を実施しており、この検査でアフラトキシンの汚染が確認された一部の国で製造された落花生加工品について、検査命令を実施するなど、輸入時の検査を強化しています。

< 食品衛生管理 >

食品衛生監視員の増員について

国、地方自治体に配置されている食品衛生監視員の少なさに驚きます。これだけの増加する輸入食品、その他の多様化する食品に対して監視体制をつくらなければいけないわけですから、増員は急務であると考えます。

(福岡県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法に基づく国内の食品等事業者への監視指導は、都道府県等の食品衛生監視員が行っており、約 3,300 人がその業務に当たっています。

今回の食品衛生法の改正により、厚生労働大臣が示す「監視指導指針」に基づき、都道府県等がその地域の実情に応じた「監視指導計画」を策定し、効率的かつ効果的な監視指導が実施できるような仕組みを導入したところです。

厚生労働省としては、今後も監視指導が的確に行えるよう適切な人員配置について都道府県等に協力を要請しています。

ハム・ソーセージ・煉製品の安全性

忘年会、そして新年会と食品にかかわる季節が来た中で、特に注意したいものに、ハム・ソーセージ、煉製品があると思います。利便性の高い食材のため、管理加工に充分なる監察指導が非常に大切な食材でもあります。

(島根県 男性)

【厚生労働省からのコメント】

特に食品の流通量が増加する年末は、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が全国で「年末一斉取締り」を実施し、食品関係施設への監視指導を一層強化しているところです。

魚介類特にカキの生産レベルでの衛生管理について

最近、カキが原因となる S R S V による食中毒が増加傾向にあるが、販売店レベルでの安全に関するデータ不足と感ずる。生産者レベルでの自主検査データを公表するなどしてカキ貝の安全、安心に気配り願いたい。

(北海道 男性)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法において、生食用カキには微生物の基準（細菌、大腸菌、腸炎ビブリオ）加工時の衛生管理に関する基準等が設けられており、生産者や加工業者等による衛生管理が行われております。これらの事業者が行った自主検査結果について、その検査データ等を公表するか否かは事業者の判断となりますが、事業者にはこれらのデータについて、食品衛生法に基づく記録の保管の責務があります。

また、各自治体が行った検査結果等のデータについては、各自治体が定める監視指導計画に基づき公表されることとなります。

ノロウイルスを含むウイルス性食中毒については、その発症ウイルス量、高感度な検出法等、不明な部分も多いことから、厚生労働省としても引き続き情報収集等に努めてまいります。

なお、ノロウイルスはヒトからヒトへの二次感染も考えられることから、日頃の衛生管理も重要です。

加工肉の移送、販売における温度管理について

室内温度が季節に関係なく一定となった店内ではかえって商品の品質の管理がしにくい。購入して食すまで加工肉は目で鮮度もわかりにくいので販売者は、きちんと温度管理をし、また、それを義務付けてもらいたい。

(鳥取県 女性)

スーパーでの店頭販売の安全性

大型スーパーで、消費者がほしい分だけパックに詰める方法をとっているところがありますが、店の人は近くにいないので、衛生面・安全面は大丈夫だろうかと疑問を持ちます。必ず、店員を置くべきだと思います。

(愛知県 女性)

鶏卵の陳列場所について

鶏卵にはサルモネラ菌が付着されている懸念があり、子供が卵に触った手で生鮮食料品に触れないとも限りません。そこで、両者の陳列コーナーを離すように、国において消費者や販売業者に啓発して欲しい。

(埼玉県 女性)

食品安全管理の意識について

大手スーパーで買い物をした食品が腐っていた。店側の管理意識と、広告の仕方について、また、消費者側の意識の向上ももっと願う。

(宮崎県 女性)

食肉の中の異物(骨)混入について

食肉店にて「豚最上肩ロース切り落とし」を購入し、調理後食べたところ、異物(骨)7mm x 3mm に楔形をした骨が混入していた。

(茨城県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

販売店等における食品の取扱いで、食品衛生上の問題があると思われる事例があった場合には、最寄りの保健所に御相談ください。

1. 加工肉の移送、販売における温度管理について

食肉については、食品衛生法に基づく保存基準が定められており、販売者は遵守を義務付けられています。

また、ハムやソーセージの様な食肉製品の中にも、同様に法令で必要な保存基準が定められています。

2. スーパーでの店頭販売の安全性

販売店等における食品の取扱いで、食品衛生上の問題があると思われる事例があった場合には、最寄りの保健所に御相談ください。

3. 鶏卵の陳列場所について、食品安全管理の意識について

今回の食品衛生法改正により、国及び都道府県等は、教育活動等を通じた正しい知識の普及、情報の収集・整理・分析・提供等を講じなければならない旨の規定が設けられ、国や都道府県等においては、これらの施策を推進すること

としており、具体的には厚生労働省では、各都道府県における事業者や消費者に対する衛生教育に資するため、食中毒、HACCP等、各種食品安全情報をホームページを通じて提供するほか、(社)日本食品衛生協会等団体の活動を支援しています。

また、食品等事業者についても、販売食品等の安全性に係る知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、記録の作成及び保管等に努めなければならない旨の責務規定を設け、その的確な実施を求めているところです。

販売店等における食品の取扱いで、食品衛生上の問題があると思われる事例があった場合には、最寄りの保健所に御相談ください。

茨城県のコイヘルペスについて

茨城県でコイヘルペスによる食用鯉の大量死というニュースがありました。新種ウイルスという報道で、感染した鯉を食べても影響ないということですが、一刻も早い経過報告を希望します。

(福岡県 女性)

【農林水産省からのコメント】

コイヘルペスウイルス病は、コイヘルペスウイルスが原因でマゴイとニシキゴイに発生するコイ特有の病気です。

コイヘルペスウイルスは、人に感染することはありませんので、仮にコイヘルペスウイルスに感染したコイの肉を食べたとしても人体に影響はありません。

なお、農林水産省では、都道府県と協力して、まん延防止等の的確な実施に努めているところです。

コイヘルペスウイルス病に関する情報は農林水産省のホームページ(<http://www.maff.go.jp/>)に順次、掲載しておりますので、参考としてください。

手作りヨーグルトの安全性について

手作りヨーグルトによると思われる食中毒(疑)を知りました。素人が牛乳に乳酸菌を継代培養して作る食品ですから、食中毒汚染も懸念されます。安全な作り方とその伝達方法を確定することが必要です。

(長崎県 男性)

【厚生労働省からのコメント】

一般に、ヨーグルトを調製する際は、食品衛生等に関する十分な知識が必要であると考えており、そういった知識が無いまま家庭で調製することはおすすめできません。

<食品表示>

食品の賞味期限の表示について

食品などについている賞味期限の表示は、商品名に比べて、小さく見えにくいところにあるので不便に感じている。メーカーが商品の正面にでも大きく表示してくれれば、お年寄りや視力の弱い方も助かるのではないかな。

(新潟県 女性)

飲食店などにおける産地表示・添加物表示などについて

現在、飲食店などでは産地、添加物などを表示しない場合が多い。そのため従業員から直接確認するしかないが、正確な情報が得られるとは限らない。消費者が正しい情報を得るためのシステムが望まれる。

(岐阜県 女性)

養殖魚類について

水産地は生産地(水揚げしたところか?)の記載がなされていますが、天然品か養殖品かの記載がない場合が多い。できればさらに、海洋品かの記載が望ましいと思います。

生簀などで給飼料してないものはよいが、安全性の点で1回でも餌を与えたものは養殖品にすべきだと思う。

(東京都 男性)

化学調味料名の記載について

スーパーにある加工食品の多くに含まれる化学調味料。しかし、いつもアミノ酸等と他に何が含まれているのかわからない状態です。不安の多い化学調味料については、使ったものをきちんと記載してほしいと思っています。

(愛知県 女性)

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

食品の表示基準については、現在厚生労働省と農林水産省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」が議論を行っており、ご指摘の賞味期限を含めた表示の方法、対面販売における表示、そして食品添加物の表示についても議論の対象となり得るものと考えています。

なお、現在の表示基準でも、養殖された水産物については、「養殖」の表示を行うことが義務付けられています。

食品表示に対する検査・調査の推進について

食品業界の不祥事が相次ぐ中、行政機関が私たち消費者に安心・安全を提供するために、食品加工会社に対し、無作為に抜き打ち調査を行うのもひとつの方法ではないかと考えています。また、流通の段階からの追跡調査をすることも考えてみてはいかがでしょうか。
(埼玉県 女性)

輸入黒豚を産地を偽って販売

鹿児島県鹿屋市の食肉卸業者が、カナダ産黒豚の冷蔵肉 14.3 トンを「かごしま黒豚」などと産地を偽って販売。偽装表示の豚肉を東京や大阪、神戸、福岡などに出荷していました。JAS法が改正され、事件を起こした企業名の公表と罰則が新たに規程されたのは、それだけ企業に責任の重大さを知ってほしいからだと思います。

(秋田県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法の表示基準に違反する食品の流通を防止するため、都道府県等の保健所に配置された食品衛生監視員が、一斉取締や通常時の監視の一環として食品表示に関する監視を実施するほか、アレルギー表示やいわゆる健康食品の表示など事案に応じた監視指導の強化を実施しているところです。

また、食品表示を含め、食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を促進するため、食品衛生推進員その他の者による食品等事業者に対する助言・指導などの活動を推進しています。

厚生労働省としては、今後とも食品表示に関する監視・指導の充実、関係機関との連携の強化を図っていくこととしています。

【農林水産省からのコメント】

食品表示に対する国民の信頼を回復することは重要な課題であると認識しています。このため、農林水産省においては、昨年改正により公表の迅速化と罰則の大幅な強化の措置が講じられたJAS法の的確な運用を図っているところです。

具体的には、地方農政局・地方農政事務所に食品表示の監視を行う約 2,000 名の職員を配置し、日常的に小売店舗等を巡回し、表示について監視・指導を行うとともに、社会的なニーズを踏まえて選定した特定の品目を対象に、小売店舗、流通業者、加工業者等を無作為に選定して、表示の根拠の確認追跡調査を含む集中的な監視・指導を行っています。これらの監視において、不正が確認されれば、JAS法に基づく指示や公表を含む厳正な対応を行うこととしています。

<トレーサビリティ関係>

農畜産物の履歴管理について

商品の一つ一つに流通に関する膨大な情報を記載するのは事実上困難であるが、関係する情報を入出力できるＩＣタグなるものも開発されているようです。商品のケース単位でそのような情報が分かるような取り組みを国に置いて推奨して欲しい。

(埼玉県 女性)

カキ(貝)の産地偽装防止について

昨年、宮城県産と偽った韓国産カキが出回り話題になった。この偽装防止対策として今年度はバーコードによるトレーサビリティシステムを導入し信頼回復を図っている。

(宮城県 男性)

果実の履歴追跡システムについて

昨年度、リンゴへの違反農薬使用事件があり、自殺者が出る事態にまでなった。この事件にかんがみ、山形県の一部で果実の履歴追跡システムの導入を始めた。

(宮城県 男性)

【厚生労働省からのコメント】

生食用カキにつきましては、平成14年度より農林水産省、厚生労働省、都道府県等食品衛生部局・食品表示部局・水産部局等と連携し、生食用カキの採取海域等表示の適正化及び衛生的な取扱いについて、仲買業者、包装業者及び加工業者に対する調査・監視指導や輸入カキの追跡監視等を行っております。今年度においても引き続き関係業者等に対して監視指導等を行ってまいります。

【農林水産省からのコメント】

1. トレーサビリティシステムとは、消費者の皆さんが、スーパー等に並んでいる食品がいつ・どこで・どのように生産・流通されたかについて、いつでも把握できる仕組みであり、万一、食品事故が発生した場合にも、その原因の究明を容易にすることが可能な仕組みです。
2. 農林水産省では、食品の特性に応じたトレーサビリティシステムのモデルシステムを確立するため、先進性、実用可能性等を考慮しながら実証試験を行っています。この中では、画面に触れただけで必要な情報を見ることができるタッチパネルの導入やITだけでなく店頭でのパネル表示等、利用者が使いやすいモデルシステムの提示も行いたいと考えています。

<その他>

クローン牛の安全性について

FDAによりクローン牛由来の食品は安全であると報告されたが、安全であるとしても食材の生態系に影響を及ぼすのではないかと不安を感じる。日本で流通させる場合は多方面から十分な議論をしてほしい。

(北海道 女性)

体細胞クローン牛肉の表示について

消費者は、体細胞クローン牛肉の安全性に不安を持っている。今後、流通を認可するのであれば、選択できるよう、店頭でのクローン牛表示を義務付ける必要がある。

(福岡県 男性)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会としては、関係省庁から体細胞クローン牛の安全性について評価の要請があった場合は、科学的根拠に基づき食品健康影響評価を行うこととなります。

【農林水産省からのコメント】

本年5月12日に厚生労働省の研究班により、クローン牛の安全性に関する最終報告が公表されました。その中で、クローン技術を利用した動物肉等の安全性については「従来技術によって産生された牛にはないクローン牛特有の要因によって食品としての安全性が損なわれることは考えがたいが、新しい技術であることを踏まえ、慎重な対応が必要」とされています。また、本年11月、米国食品医薬品局(FDA)により、体細胞クローン家畜から生産される畜産物の安全性については問題がない旨の報告書が取りまとめられております。

いずれにしても、体細胞クローン技術については、食品としての安全性のみならず、技術としての有用性、課題を含め、多くの問題を含むものであり、まず、国民とのリスクコミュニケーションを図り、関係業界や消費者の方々の意見を踏まえながら、慎重に対応してまいりたいと考えております。

遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術への反対意見が、世論となりつつある現在、政府関係機関は、先端農業技術の開発こそが、将来の日本農業を活性化する方策であるとする世論づくり努力すべきである。

(愛知県 男性)

【農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え技術は、従来と異なる高品質・高機能、低コストでの食料生産を通じ、豊かな国民生活の実現に大きく寄与する可能性を有しているものであると認識しており、遺伝子組換え技術を利用し、

消費者ニーズに対応した機能性、安全性の高い食品、農作物の作出

土壌・大気浄化等の環境修復能力を高めた植物の作出

食事を通じた疾病の予防や諸症状の緩和等を可能にする、新たな食品の開発

等の研究開発を戦略的に展開しているところです。また、その推進に当たっては、国民の理解を得ながら進めていくことが重要であると考えております。

これまで、国民理解を得るための取り組みとして、研修・ホームページ (<http://www.biotech-house.jp/> , <http://www.s.affrc.go.jp/docs/genome/genome.htm>)・パンフレット等による情報提供や、シンポジウム等を開催しております。

今後はさらに、消費者の関心に応じた適時適切な情報提供に努めるとともに、関係行政機関との連携を強化し、遺伝子組換え技術についてのより一層の理解を得られるよう努力してまいりたいと考えております。

天然毒素について

アマメシバによる健康被害報道は大きく取り上げられたが、ジャガイモの青い皮に含まれるソラニン、夾竹桃のアルカロイドなどの身近な植物に含まれる毒素についても広く国民に広報すべきと考える。

(岐阜県 男性)

【厚生労働省からのコメント】

意見交換会等の機会を通じ、食品に関する正しい知識の普及に努めていきたいと考えております。

妊婦摂食の呼びかけについて

6月に新聞で読んだ(水銀の含まれる魚についての摂食に係る)記事について、ニュース番組が取り上げていましたが、記事以上に不安がつのりました。他国で出されているマグロについての呼びかけにはストップがかかったことが疑問です。早く政府の呼びかけの変更があるよう望みます。

(愛知県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」については、魚介類等に含まれる水銀の量の調査結果、我が国における魚介類等の摂食状況等に基づき、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会(会議、会議資料及び議事録すべてが公開)において審議された結果、妊娠している方又はその可能性のある方のみを対象に魚介類等の摂食について注意すべき事項を取りまとめたものです。

御指摘のマグロについても、厚生労働省のホームページ「食品安全情報」等で御案内しておりますように、この審議会において調査結果のデータに基づき検討された結果、マグロの摂食を通じた水銀による健康影響は想定しがたいことから、注意事項の対象とはならなかったものです。

厚生労働省においては、今後とも、魚介類等に含まれる水銀濃度等の科学的知見に基づき、必要に応じて注意事項の内容を見直すこととしています。

規格外商品の公表のあり方について

食料品で食するのにふさわしくない物を製造、出荷した際に、企業が消費者に公表する手段をもう一度見直すべきだと思います。

被害が出た後の対策も大事ですが、もっと重要なことは、未然に防ぐ対策をどう強化していくのか、ということだと思います。

(兵庫県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法では、国、都道府県等は、食品衛生法に違反する食品の製造、販売等により法に基づく処分を行った場合には、食品衛生上の危害の発生を防止するため、違反した者の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにすることとされています。

また、今回の食品衛生法改正により、食品等事業者は、

自らの責任において製品の安全性を確保するため、販売食品等の安全性に係る知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施

食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、仕入れ元の名称などの情報の記録の作成・保存

販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、の記録の国、都道府県等への提出、問題食品等の廃棄その他の措置の的確かつ迅速な実施

について努めなければならないとする規定を設けました。

厚生労働省としては、食品等事業者に対し、これらの責務規定の的確な実施による自主衛生管理を推進し、食品の安全性の確保を図っていくこととしています。

食物アレルギー問題の指導促進について

豊かな食生活が、日常の人々の暮らしの中で営まれている今日、「食物アレルギー」の問題が、時々報道されて暗い影を落としています。これを防ぐための実情、対応、あり方など有識者、関係者の指導・促進を望みたい。

(東京都 男性)

【厚生労働省からのコメント】

食物アレルギーの表示制度に関しましては、平成 13 年 4 月からその制度が施行されたところであり、現在、厚生労働省では、平成 15 年度厚生労働科学研究により食物アレルギーの研究を行っているところであり、その報告を踏まえ厚生労働省と農林水産省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」においてその制度の見直し、具体的には表示させるべき特定原材料の見直しや表示方法について平成 16 年より検討を行うこととしております。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関に回付しております。
また、新聞に掲載された事案（BSE関係等）についての情報提供等がありました。

岐阜県における食品安全基本条例の動き

昨今地方分権が論議されている中で、この12月に開催される岐阜県議会に、県食品安全基本条例案が議員提出される。報道によれば初めての議員政策条例であるとのことで、県民の目線に立った食の安全安心対策の充実強化が期待される。

（岐阜県 男性）

米国産牛肉の輸入は慎重に

米農務省は、BSE汚染国カナダから若齢生体牛を輸入する方針を発表した。カナダ産生体牛が、米国に流入すると、日本向け牛肉に混入する恐れがあるので、生産過程での安全対策を強く求める必要がある。

（福岡県 男性）

流通禁止食材の選定拡大について

最近、海外諸地域との往来や貿易が増大してきており、珍味の愛好者や移入が食生活・食文化に、鳥獣類、植物類の毒性食材、食品の害をもたらす危険性が心配されます。禁止食材、食品は厳しく選定し、範囲拡大してほしい。

（東京都 男性）

学校給食の食材について

ポストハーベストの心配な粉で作られたパンや産地不明な食材が使用されているのは、これからの社会に大きな影響を及ぼすことでしょうか。そうなる前にも子供たちのことを考え、いい食材にしてほしいと思います。

（愛知県 女性）

生野菜及び弁当に使用される薬剤の有無について

レストラン及び弁当に添えられているレタス、キャベツの薬害について、及び弁当作成時に噴きつけられる薬品の人体に及ぼす害について安全性について、今一度お調べいただきたいと思います。

（北海道 女性）

使い捨て容器の表示について

プラスチック製品を高温で使用するによりビスフェノールAが発生することの因果関係の注意を促すためには、わかりやすく具体的な表示が必要と考えます。

（山梨県 女性）

輸入食品のラベルについて

輸入食品のラベルはシンプルすぎて他の情報がわからないことが多いため、ラベルでの情報をもっと詳しく、安全性ランクもあるとわかりやすくしてほしいと思います。

（愛知県 女性）