

食品安全モニターからの報告（16年6月分）について

食品安全モニターから6月中に、58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	2件
・ リスクコミュニケーション関係	6件
・ BSE関係	7件
・ 鳥インフルエンザ関係	2件
・ 食品添加物関係	3件
・ 農薬関係	3件
・ 動物用医薬品等関係	1件
・ 遺伝子組換え食品関係	3件
・ かび毒・自然毒関係	2件
・ 食品衛生管理関係	10件
・ 食品表示関係	5件
・ 容器・包装関係	1件
・ その他	13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するとともに、併せて、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掲載しております。

1. 食品安全委員会活動一般関係

○ 食品安全行政に強い指導力を

所沢ダイオキシン問題は報道のあり方が問われたが、行政や国民に食品安全の認識が深まる好機ともなった。問題解決のための行政の強い指導力が欠けていた。食品安全委員会に食品安全行政の責任と強い指導力を求める。

（埼玉県 女性 52歳 食品関係業務経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会の発足以来、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に、食品安全委員会が科学的かつ中立公正に食品健康影響評価を実施し、その評価結果に基づき、厚生労働省や農林水産省等のリスク管理機関が規制や指

導などの施策を策定・実施しています。

他方、食品安全委員会とリスク管理機関の相互間における連携・政策調整の確保を図ることも重要であり、これらの各府省間で連携・政策調整の強化についての申合せを行ったり、連絡会議を定期的で開催するなどの取組を行っています。

また、食品安全委員会は、必要に応じ、関係各大臣に対する勧告等を行うことができることとされています。

これらを通じて、食品の安全性の確保に努めてまいりたいと考えています。

○ 今後の調査対象は

私たちモニターは、常日頃より一層の勉強と努力をいたし、日本国民の食の安全に注意深くあらねばと思っています。できれば、今後のモニター活動を行っていく上で注目点をいくつかお知らせください。

(島根県 男性 75歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニターの皆様方には既にご案内させていただいておりますとおり、

①委員会が行ったリスク評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況や食品の安全性に係る調査についての報告、②食品安全行政に関する意見等の随時報告、③食品の安全性に関する危害情報を入手した場合の情報提供（随時）、④地域で開催される食品安全モニター会議への出席等の活動をお願いしております。

これらの活動のうち、②及び③については、消費者の方々から日常生活を通じて、幅広い観点から食品の安全性について種々のご意見等を随時お寄せいただきたいと考えております。

また、上記①については、既にアンケート調査への報告を5月に依頼しましたが、今後もし必要に応じて個別の案件について報告をお願いする場合もございますので、その際は事務局から適宜ご連絡させていただくこととなります。

2. リスクコミュニケーション関係

○ 食品の安全性とは

一番大切なことは、「その食品が危険かどうか」ということではなく、「それをどのぐらい食べたら危険か」というリスク量の問題なのです。常に消費者は、行政に安全と安心を一体化させたゼロリスクを求めるのではなく、自己責任において冷静な立場で判断していく自助の精神を持つことが大切なのではないのでしょうか。国民一人一人が食の安全性についての認識を変えることにより、真の食品の安全性確保に繋がるのではないのでしょうか。

(栃木県 女性 36歳 食品関係業務経験者)

○ リスクコミュニケーションのあり方について

リスクコミュニケーションを円滑に推進するためには、食育(共通の食育概論)が必要不可欠になってくると思います。その上で、リスクコミュニケーションにおける具体的な手法を展開していくことで、初めて意見交換及び相互理解が成立するものと思われれます。

(栃木県 女性 36歳 食品関係業務経験者)

○ 食の安全に関するテキスト発行について

消費者が食品の安全性に不安を感じている現状です。そのため、食品安全に対して、理解しやすく、不安感が解消できるようなテキストの発行が必要と思われます。

(茨城県 女性 54歳 その他消費者一般)

○ 風評被害を防ぐために正しい情報をどのように伝えていくべきか

本当に大切な正しい科学的情報を、学校、地域の公民館、保健所、医療関係施設等に積極的に働きかけ、掲示し、保護者や子供向けのプリント配布などを義務付ければ、風評被害もある程度おさえられるのではないだろうか。

(埼玉県 女性 40歳 その他消費者一般)

○ 食品安全委員会が実施するリスクコミュニケーションについて

食品安全委員会は食のリスクコミュニケーションを全国各地で実施している。専門家と消費者が情報を共有し、意見を交換して双方が理解を深めるのが目的である。食の安全に関する施策に消費者の声を反映させるためには、あらゆる情報を開示し、消費者に理解・納得を図ることが大切である。

(福岡県 男性 53歳 食品関係業務経験者)

○ 「消費者フォーラム in 千葉」に出席して

千葉県でも食品安全行政への総合的な取り組みが始まり、「しっかり選ぼう消費者の知恵で」のテーマで消費者フォーラムが開催された。大切なのは、消費者がこのような会に積極的に参加して、相互理解に努め、よく知った上でしっかり選べる人になることであろう。

(千葉県 女性 46歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

我が国においても、食品安全基本法の制定により、「食品にゼロリスクはない」

ことを前提としてリスクを最小限に抑えることを目的としたリスク分析手法の導入が図られました。これは、①リスク評価、②リスク管理、③リスクコミュニケーションの三つの要素から成り立っています。

このうち、食品を食べることによりどのような危害が生じるのか、どの程度食べると危害が生じるのかを科学的に評価する「リスク評価」を食品安全委員会が担います。このリスク評価結果に基づき、具体的にリスクを低減する措置を講ずる「リスク管理」を厚生労働省、農林水産省、地方自治体等が実施することになります。こうしたリスク評価結果やリスク管理措置などについて、消費者、食品関連事業者、専門家などの関係者相互間において、情報を共有し、各々の立場から意見を交換する「リスクコミュニケーション」を食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、地方自治体等が連携しつつ、それぞれ行うこととしております。

リスクコミュニケーションの取組については、我が国においては始まったばかりの段階で、その具体化を巡っては種々の意見や考え方がありますが、その現状や課題をなるべくわかりやすく示すことを目的に、広く国民の皆様からいただいた御意見も踏まえ、「食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題」を食品安全委員会において、この7月1日にとりまとめたところです。ホームページに掲載しておりますので、是非御覧ください。

これまで食品安全委員会としては、リスク分析手法の考え方をはじめ、鳥インフルエンザ、BSEなどの国民の関心の高いテーマについて、ホームページを通じた情報発信とともに、全国各地での意見交換会の開催などを通じて、わかりやすく説明を行うことを心がけるとともに、皆様から様々な御意見をいただいております。

また、パンフレットやリーフレット、食品の安全性に関する用語集を作成し、意見交換会などを通じた配布も行い、国民の皆様に食品の安全性に関する知識と理解を深めてもらえるよう努めてきました。加えて、食品の安全性について皆様と共に考える広報誌（季刊）を近々発行することとしております。今後とも、多様な媒体を通じて、科学的に正しい情報をわかりやすく提供するとともに、皆様からも御意見をいただきながら、有意義なリスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。

消費者の方々にも、意見交換会などを通じて、食品の安全性の確保に関する知識と理解の増進や意見の表明に努めていただくことを期待しています。

3. BSE関係

○ BSEのリスクコミュニケーションについて

リスクコミュニケーションにおいて「BSE問題」ほど難しいテーマはないのではないかと考える。全頭検査を見直すにしても後退は許されない。安くて安全な牛肉を食べられるように、食品安全委員会は国際的解決に向けて努力して欲しい。

(神奈川県 男性 64歳 食品関係業務経験者)

○ リスクコミュニケーションについて

リスクコミュニケーションは科学的な食の安全を安心に変える、重要な作業と考えます。消費者の多くが関心を持っているBSE問題でこの作業のモデルが作れないか。科学者と消費者の対話ももっと必要と考えます。

(東京都 女性 55歳 食品関係業務経験者)

○ BSEをめぐる話題（新聞報道について）

BSE問題について、いろいろな立場の人が意見を述べている新聞の特集記事があった。丹念に取材して、何が問題なのか、それぞれの関わり方で微妙に違う意見など、一般消費者にとってもとても参考になった。

(秋田県 女性 52歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、日本のBSE問題全般について科学的な議論を進めています。具体的には、プリオン専門調査会において、収集した様々な情報に基づき、日本におけるBSEの浸潤状況、日本人にとっての変異型クロイツフェルト・ヤコブ病(vCJD)のリスク、特定危険部位の除去などのリスク管理措置などについて議論を行っているところです。

また、米国のBSE発生に伴う問題については、厚生労働省、農林水産省が中心となって行っている日米BSE協議の推移を注視しながら、情報収集等に努めております。

こうした食品安全委員会における科学的な議論などについて、適宜ホームページを通じて情報提供を行うとともに、引き続き意見交換会を開催するなどして、皆様と情報や意見の交換を行ってまいりたいと考えております。

○ BSE問題について

米国に要求しているBSEの全頭検査は、日本国民の安全性に対して科学的に根拠がないと思います。それよりも、飼育および肉処理の工程管理を徹底し、トレーサビリティ（記録）を要求してください。

(高知県 男性 58歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

米国でのBSE発生後、米国政府とは数次に渡り輸入再開に向けた協議を行ってきております。ワーキンググループを設置し、専門的、技術的事項等について協議を進めることとして、6月に第2回目の協議がアメリカで行われ、7月に3

回目の協議が東京で開催されました。

引き続き、消費者の食の安全・安心の確保を大前提として、出来る限り早期に問題の解決が図られるよう協議を進めていきたいと考えています。

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。

○ **BSE対策について**

BSE問題は、病理的な対策に止まることなく、業界全体の食品意識とモラル高揚の好機にしたいものだ。世界一の安全な牛肉生産を支える「痛み」は、安い牛丼にありつけない「痛み」の比ではない。国民全員が肝に銘じ、BSE対策を直接、間接に支援し、成功を見つめたい。

(神奈川県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

○ **牛海綿状脳症の名称について**

平成13年9月10日以降、国内初のBSE患畜について報道がされた。当初、「いわゆる狂牛病」との表現がされていたが、このような誇大表現が一層不安をまおり、理解を困難にしていたのである。この問題を個人で報道機関に提起した。その後、正式な名称が使われるようになってきている。

(宮城県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

○ **牛肉処理技術員に特定資格を**

牛を食用にするまでの過程には、と畜場や処理場などあるが、特定危険部位を除去する責任者に特別資格を与え、肉の処理・加工に責任と義務・誇りを与えてはどうか。資格を付与することにより、消費者に信頼や安心を与えられれば、産業の振興にもつながり、一石二鳥ではないか、と思う。

(宮城県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

4. 鳥インフルエンザ関係

○ 鶏肉輸入停止措置の理由の普及について

鳥インフルエンザ発生国産鶏肉の輸入停止措置がとられた理由が理解されておらず、「食べても安全といわれる鶏肉が、なぜ輸入禁止なのか」と言う者が多く見られる。さらなる正しい知識の普及活動を望む。

(沖縄県 女性 43歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

高病原性鳥インフルエンザについては、これまで、鶏肉や鶏卵を食べることによって、人に感染したという事例の報告はありません。しかし、高病原性鳥インフルエンザの発生国から輸入される鶏肉には、本病のウイルスが付着しているおそれがあり、我が国の鶏はこれに感染するおそれがあります。このため、食品衛生の観点からではなく、家畜の伝染性疾病の我が国への侵入を防止することを目指す家畜伝染病予防法によって、本病の発生国からの鶏肉の輸入を停止して我が国の鶏を本病から守っています。

昨年末から今年にかけての我が国を含むアジア地域における本病の発生を踏まえ、消費者の皆様には様々な形で情報提供を行って参りましたが、ご指摘を踏まえ、今後も正確で分かりやすい情報提供に努めたいと思います。

○ 鳥インフルエンザに対する遺伝子組換え型ワクチンについて

沖縄県の天然記念物であるチャーンを、鳥インフルエンザから守るために、遺伝子組換え型ワクチンを使用してはどうかという意見は、一般国民にとって大きな関心事であり、各省庁の調査・研究と結果・結論の発表を待っている。

(沖縄県 女性 44歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

高病原性鳥インフルエンザの防疫につきましては、疾病の摘発・とう汰を基本としており、遺伝子組換えワクチンを含め、原則としてワクチンを使用しないこととしています。食品安全委員会からもワクチンの使用は、早期摘発及びとう汰による根絶を図ることが困難となった場合に限定されるべきであり、国の家畜衛生当局の指導のもとに十分な管理措置を講じた上で使用すべきであるとの意見を頂いております。

しかしながら、希少動物へのワクチン接種につきましては、海外でも例外的に接種を認めているケースもあり、状況や必要に応じ、その動物の感染の可能性等を考慮して、決定すべきであると考えております。

引き続き鳥インフルエンザワクチンに関して、厚生労働省や食品安全委員会と協力して意見交換会を開催し専門家や、消費者等のご意見を伺って参りたいと考えております。

5. 食品添加物関係

○ 「アカネ色素に発がん性」の記事を読んで

食品添加物「アカネ色素」に発がん性が認められ、製造販売の自粛要請、消費者へ飲食を控えるようにと厚労省よりの呼びかけの記事を見て、くわしい経過を知りたいし、今一度食品添加物の安全性を再検討してほしい。

(熊本県 女性 53歳 その他消費者一般)

○ 天然着色料の問題について

アカネ色素の問題が新聞に載っていましたが、今さら何を言っているのだろうと疑問に思い、恐怖を感じました。大人よりも子どもに対しての害が心配です。きちんと検査をし直し、全体的に見直しを強化してほしい。

(愛知県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

「アカネ色素」については、動物試験において腎臓に対し発がん性が認められたとの中間報告を受けて、厚生労働省から食品安全委員会に対し6月18日付けで食品健康影響評価の依頼がなされました。

食品安全委員会では、第10回添加物専門調査会（7月2日（金））において審議を行い、審議結果を取りまとめ、同日に食品安全委員会（臨時）を開催して評価結果を厚生労働大臣に通知したところです。

なお、食品安全委員会としては、既存添加物の安全性に関する新たな科学的知見等について、その収集に努め、必要に応じ安全性の評価を進めていくこととしています。

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物については、食品衛生法第10条により、人の健康を損なうおそれがないものとして、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める場合を除いては、使用が禁止されております。

また、平成7年の食品衛生法の改正により、食品添加物の指定制の範囲が従来の化学的合成品から原則としてすべての添加物に拡大されました。この改正に伴い従来から使用等がなされてきたいわゆる天然添加物については、その範囲を「既存添加物名簿」として確定した上で引き続き販売等が認められております。これら「既存添加物」の安全性については、新しい科学的知見等に基づいて再確認することとし、計画的に調査・試験し、国民の健康の確保に努めております。

「アカネ色素」については、国立医薬品食品衛生研究所において、発がん性試験を実施したところ、6月18日に同研究所から、食品添加物であるアカネ色素について実施しているねずみ（ラット）を用いた発がん性試験等において、未だ全ての試験結果は得られていないものの、腎臓に対し発がん性が認められたとの中間報告を受けました。

これを受け、これまでの試験結果と合わせ、厚生労働大臣は食品安全委員会委員長に対し、食品安全基本法第24条第1項第11項の規定に基づき、「アカネ

色素」に係る食品健康影響評価を依頼したところ、7月2日に「腎臓以外の臓器の所見等について、今後とも情報収集が必要であるが、提出された資料からは、遺伝毒性及び腎臓への発がん性が認められており、アカネ色素についてADIを設定できない。」との評価結果が出されました。

厚生労働省としては食品安全委員会の評価結果を踏まえ、7月5日に薬事・食品衛生審議会の意見を聴いた上で、7月9日付けで「アカネ色素」を「既存添加物名簿」から削除しました。

なお、現在までのところ、「アカネ色素」及びそれを含む食品によるヒトの健康被害は報告されていません。

○ **食品添加物にもトレーサビリティの考え方は必要ではないか**

主食として継続摂取する可能性があるコンビニの冷麺弁当等の食品添加物は、微量添加でも表示義務を課することが望ましい。規定量以下の添加により、表示義務のないプロピレングリコール等についても製造量と流通経路、麺製造元使用量の把握が必要だと考える。

(栃木県 女性 67歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物の表示については、量の大小に関わらず、使用された食品添加物の名称を記載することとなっております。

ただし、栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤（食品の加工の際に添加される物であって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつその成分の量を明らかに増加させないものをいう）、及びキャリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう）のいずれかに該当する場合には表示を省略することができるとされています。

また、いわゆるトレーサビリティについてですが、食品等事業者は、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、自主検査の実施のほか、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、仕入れ元の名称などの情報を記録・保存するよう努めなければならないとする規定が食品衛生法に設けております。

この規定は、食品衛生法に違反する食品を発見した場合や食中毒が発生した場合に、その記録を遡っていくことにより、原因究明調査や問題食品の特定・回収等の被害拡大防止対策を迅速、効果的かつ円滑に実施するために導入されたものです。

厚生労働省では、この記録の作成及び保存についてガイドラインを示しており、その中で、製造者に対しては、製品の製造・加工の状況を確認した場合の記録や法で規定する規格基準への適合に係る検査を実施した場合の記録等の作成・保存に、可能な限り努めるよう求めているところです。

6. 農薬関係

○ 果物狩りの消毒に思う

これからの観光シーズンに向け、皮ごと食べる果物の消毒後の期間はどのようになっているのか、安全な期間は保たれているのか、その期間を消費者が容易に知ることができるのか、いつも疑問に思っています。

(山梨県 女性 67歳 その他消費者一般)

○ 蛙の減少と米の安全性

農家は、除草剤のおかげで農作業が軽減したが、その反面、蛙やフナ・ドジョウなどの小動物が、絶滅する環境になっています。そのような環境で育成した水稲は安全なのでしょうか。また、輸入外米の検査体制とその安全性は大丈夫でしょうか。

(群馬県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

果物や稲などの食用農作物に用いる農薬については、農薬取締法により、農林水産大臣及び環境大臣が農薬毎に「収穫〇〇日前まで」といった使用期間や使用回数などの使用方法についての基準を定めることとされています。皮ごと食べる作物は、そうした食べ方を前提に基準を定めています。この使用基準を守って農薬を使用する限り、食品衛生法に基づく残留農薬基準を超えることがないことが、作物残留試験成績等を基に確認されています。観光農園も含めて農薬の使用者は、こうした農薬の使用の基準を守ることが法によって義務付けられています。

このように、果物をはじめとする食用農作物に使用する農薬の安全性は、その使用の面からも厳しくチェックされており、安心して利用していただくことができます。

なお、こうした農薬の使用方法等に関する情報は、農林水産省のホームページの中の「農薬コーナー」(<http://www.maff.go.jp/nouyaku/>)に掲載していますので、ご覧下さい。

また、食用農作物に用いる農薬については、農薬登録の際に、コイ、ミジンコ及び藻類を用いた水産動植物に対する影響を評価するための試験等を実施し、安全性が確認されたものだけが登録されています。近年、各農薬メーカーは、魚類に対する毒性の低い農薬の開発に力を入れており、魚への影響が小さく効果の高い優れた農薬も数多く登録されています。

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法においては、公衆衛生の見地から、食品中の農薬の残留基準を設定しており、お米等の安全性の確保を図っております。昨年5月の食品衛生法改正により、基準の設定されていない農薬の残留を原則禁止するいわゆるポジティブリスト制を導入することとしております。

また、輸入米については、輸入の都度、検疫所において検査を実施し、合格したもののみ輸入を認めており、輸出国の農薬使用実態を踏まえた残留農薬の検査の他、水濡れ等によるカビ等の発生、有害植物の混入、カビ毒についても検査を

行っています。

○ **輸入野菜,果物の残留農薬問題について**

輸入野菜・果物の残留農薬は不安が大きいですが、皮をむくことによりかなりの部分除去できるとの話を聞いた。政府はこういった情報を広く伝えるべきである。

(和歌山県 女性 37歳 その他消費者一般)

【厚生労働省、農林水産省からのコメント】

一般的に水洗いやゆでる、皮をむくといった調理をすることにより、残留農薬を減らせることが知られています。野菜や果物は、調理前や食べる前に水洗いをしますが、水洗いによって残留している農薬の3～4割近くを減らすことができるとする研究報告もあります。さらに、皮をむく、揚げる等の調理を行うことによっても、残留する農薬は著しく減らすことができると考えられます。

農林水産省においては農薬に対する消費者の不安や疑問にお答えできるよう、農林水産省のホームページ「農薬コーナー」(<http://www.maff.go.jp/nouyaku/>)を設け、農薬に関連する制度の解説や農薬の適正な使用方法等に関する情報提供を行うとともに、消費者の代表の方々等との意見交換会の開催等リスクコミュニケーションの推進に努めているところです。

洗浄・調理による農薬の減少効果についての情報は、農薬の関係団体である農薬工業会のホームページの「くらしと農薬」というコーナー

(<http://www.jcpa.or.jp/column/lifa/index.htm>)に掲載されていますので、ご覧下さい。

7. 動物用医薬品関係

○ ポジティブリスト制への期待

現在の私の食生活全般において、残念ながら、抗生物質等の動物用医薬品の影響を皆無にすることは不可能と言っても過言ではない状況である。ポジティブリスト制により安全性が確保されるものと期待している。

(大阪府 女性 49 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

動物用医薬品等のポジティブリスト制の導入については、昨年5月の食品衛生法改正によって、国民の健康保護の観点から、基準の設定されていないものについて食品中への残留を原則禁止とすることとしております。

なお、現行の食品衛生法に基づく規制においても、リスク評価に基づき基準が設定されたものを除き、抗生物質についてはすべての食品に、合成抗菌剤については食肉、食鳥卵及び魚介類にそれぞれ含有してはならないこととされています。

8. 遺伝子組換え食品関係

○ 遺伝子組換え作物のリスクについて

遺伝子組換えイネの試験ほ場での作付けや遺伝子組換え体同士の交配が認可されているが、環境や健康への影響、リスクがどう評価されたのか知りたい。また、健康に及ぼす影響に不安が強く反対も多いので食品安全委員会で審議の上、阻止して欲しい。

(千葉県 女性 46歳 その他消費者一般)

【農林水産省・環境省からのコメント】

遺伝子組換え作物の環境への影響については、本年2月より、「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（カルタヘナ法）」に基づき、海外から輸入する場合や国内で栽培する場合には、事前に我が国における野生動植物の種や個体群の維持に支障がないかなど、生物の多様性への影響を科学的に評価しています。

生物の多様性への影響の評価に際しては、具体的には、除草剤への耐性等導入した形質の特性やその発現の安定性といった基本的な情報とともに、

- ① 競合における優位性（野生植物と栄養分、日照、生育場所等の資源を巡って競合し、それらの生育に支障を及ぼす性質）、
- ② 有害物質の産生性（野生動植物又は微生物の生息又は生育に支障を及ぼす物質を産生する性質）
- ③ 交雑性（近縁の野生植物と交雑し、導入した DNA をそれらに伝達する性質）
- ④ その他の生物多様性影響の評価を行うことが適切であると考えられる性質

などの項目について、当該作物に関するこれまでの使用経験に基づく知見や、遺伝子を導入した元の作物と遺伝子組換え作物との形質の相違を比較できる試験データ等を基にして、科学的な評価を行っています。その評価の審査に際しては、生物多様性への影響を生ずるおそれがないかどうかについて学識経験者の意見を伺っています。隔離ほ場での栽培については、さらにほ場の施設や作業要領も踏まえ評価しています。

また、組換え体同士の掛け合わせ作物についても、カルタヘナ法に基づく評価を行っているところです。

【食品安全委員会からのコメント】

遺伝子組換え作物の環境への影響についての評価は、環境省、農林水産省において行われていますが、遺伝子組換え食品としての安全性の評価については、厚生労働省などから食品健康影響評価の要請を受け食品安全委員会において行うこととなります。

その際には、国民からの意見、情報の募集などを行った上で食品安全委員会において決定した安全性評価基準に基づき、科学的にかつ中立・公正な立場で評価

を行ってまいります。

○ **最新の遺伝子組換え食品の現状が知りたい**

日本は遺伝子組換えの取り組みを促進、開発していくとの話を聞いたことがありますが、促進の必要性、開発、申請の現状をわかりやすく説明してください。

(愛知県 女性 38歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え技術は、これまでの品種の改良、栽培技術の改良等の取り組みでは実現できない、高品質・高機能、低コストでの食料の生産を可能にすることにより、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ます。また、世界に目を転じれば、人口増加により、今後、食料需要が大幅に増加することが確実である一方、砂漠化の進展等により耕作適地は減少していることから、世界的な食料問題の解決に向け、これまで耕作不適と考えられてきた土地でも安定生産が可能な画期的作物の開発が求められています。

このため、我が国では、公的研究機関を中心に、

- ① 病害虫に強く、農薬散布の要らない作物
- ② 健康機能性成分の含有量を高めた作物
- ③ 乾燥・冷害などのストレスに強く、安定的に収量の上がる作物
- ④ 重金属等の汚染物質を吸収し、土壌を浄化する作物

などの開発が進められているところです。

遺伝子組換え作物については今年2月に施行された「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（カルタヘナ法）」に基づき、野生動植物の種や個体群の維持に支障を及ぼさないかどうかを科学的に評価し、問題がないものとして国が承認しなければ、栽培や輸入などとはできないこととされています。平成16年7月12日現在、同法に基づく承認の申請は約30件あり、そのうちすでに10件が承認され、その他は現在審査中です。

承認された10件を作物別にみると、イネ4件、トウモロコシ4件、ワタ1件及びカーネーション1件となっています。このうち、イネ4件、トウモロコシ1件及びワタ1件については、試験データを得るために隔離ほ場において試験的な栽培のみを行うことが認められたものです。

○ **遺伝子組換え作物の屋外栽培**

ネガティブな印象がついてまわる遺伝子組換え作物。消費者にとって、効用の価値よりもリスクへの懸念が大きい今現在、屋外栽培が十分な管理下で行われているとの確信が欲しい。

(北海道 女性 37歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え作物については、今年2月に施行された「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（カルタヘナ法）」に基づき、野生動植物の種や個体群の維持に支障を及ぼさないかどうかを科学的に評価

し、問題がないものとして国が承認しなければ、栽培や輸入などにはできないこととされています。我が国では、現在のところ遺伝子組換え作物の商業栽培はみられません。試験データを得るための隔離ほ場における試験栽培などが行われています。

こうした試験栽培等の承認に当たり、申請者の栽培の条件等を個別に評価し、また申請者に対し、管理体制の整備や使用の実施状況の報告を求めるとともに、必要に応じて国自らも栽培の状況等进行检查し、十分な管理が行われていることを確認することとしています。

また、農林水産省ではカルタヘナ法に基づく第1種使用規程の承認を受けた遺伝子組換え作物の栽培実験については、栽培実験が国民の理解の下で円滑に行えるよう、本年2月、「第1種使用規程承認組換え作物栽培実験指針」を策定したところです。本指針に基づき、一定の隔離距離の確保等による交雑の防止や栽培実験に用いる機械施設等の洗浄、収穫物の分別管理・処理等を行うことによって、一般農作物への交雑・混入は防止できるものと考えています。本指針については、農林水産省所管の独立行政法人に通知するとともに、関係する行政機関、団体等にも広く参考に通知しています。

9. かび毒・自然毒関係

○ コンフリー及びこれを含む食品の食品健康影響評価について

コンフリーを実際目にしたことはないのですが、諸外国において耐容摂取量が設定される現状を踏まえると、我が国においても何らかの情報を添付するべきと思います。ただ、大量摂取や乳幼児の摂取等への懸念は常識の範囲ではないか、と考えるので、栽培、自生しているコンフリーの状況や商品の流通を把握した上で国民に大きなパニックが起こらないよう、リスクについて注意するなど措置が必要と考えます。

(高知県 女性 35歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

「シンフィツム（いわゆるコンフリー）及びこれを含む食品」について厚生労働大臣から求められた食品健康影響評価については、6月17日の食品安全委員会において評価結果を取りまとめ、「コンフリーの自生状況やコンフリーを利用した商品の流通状況について正確に把握されていないものの、それらを食べることによるリスクが否定できないことから、広く国民一般に対し、コンフリーを摂取することのリスクについて注意喚起するなど適切なリスク管理措置を講じるべき」旨を同日付で厚生労働大臣に通知しました。

食品健康影響評価の結果を踏まえ、厚生労働省は、コンフリー及びこれを含む食品について販売等を禁止するとともに、地方自治体、消費者、団体等に対してこれを含む食品や、自生し又は自家栽培したコンフリーの摂取を控えること等を通知しています。

これらについては、当委員会のホームページに評価書等を掲載しており、今後ともわかりやすい情報提供に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

コンフリー及びコンフリーを含む製品がどのように流通しているか正確には把握されていません。

コンフリーを摂取した場合に起こりうるリスクについては、食品安全委員会の健康影響評価結果も含め、厚生労働省ホームページ等で情報提供しているところです。

○ カビ毒について（アフラトキシン）

カビ毒、その中でアフラトキシンはピーナッツ製品を中心に梅雨時に入り発生の危険性がある。発ガン性を持っているため特に注意が必要です。検査体制の強化と共に、安全な国内生産の奨励をお願いしたい。

(香川県 男性 62歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

輸入品は輸入時に検疫所で、国内流通品については地方自治体でそれぞれ必要に応じてアフラトキシンの検査を実施しています。アフラトキシンが検出されたピーナッツ製品については、輸入、流通が禁止され、回収・廃棄などの措置がとられます。

10. 食品衛生管理関係

○ 厨房環境の実際について

食品衛生上、厨房の室温25℃以下湿度80%以下が望ましい。という事項は今日厨房従事者のほとんどの方々をご存知ではありますが、私が知る限り、ほとんどの現場でこの25℃以下が守られていない。適切な環境を作るための的確な指導・情報提供が必要であると考えます。

(愛知県 男性 30歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

飲食店や仕出し店等、国内で流通する食品に関する営業者に対する監視指導は、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が実施しています。大規模な給食施設(同一メニューを1回300食以上または1日750食以上を提供する施設)については、平成9年に厚生労働省作成した「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、HACCPの概念に基づく高度な衛生管理の実施を求めています。また、飲食店や仕出し店等についても、その業態や規模に応じ、本マニュアルに準じた衛生管理の実施について指導が行われています。

さらに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、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おり、今後もご指摘の内容も含め食品衛生に関する的確な情報提供に努めてまいります。

○ 食品衛生行政の管轄について

現在、都道府県ごとに違う食品衛生(主に外食産業に対する営業許可申請、食中毒の情報公開など)のルールをある程度統一してもらいたい。地域により細かい違いがあり、把握しきれず戸惑う。

(東京都 女性 31歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法に基づく事務のうち飲食店営業等の営業許可、処分者の公表などの事務については、地方自治法において自治事務として規定され、地方公共団体が処理することとされています。したがってこれらについて国が全国统一したルールを規定するのは困難ですが、営業許可に関する標準的な申請様式の提示、処分者の公表規定の運用に関する通知等によりそれぞれ適切な実施を図るよう対応しています。

○ **清涼飲料水の管理について**

自動販売機で清涼飲料水を求めたら賞味期限が去年のものであった。今後衛生面からも自動販売機の管理徹底を希望する。

(福井県 女性 67 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

国内で流通する食品に関する営業者に対する監視指導は、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が実施しており、食品衛生法に基づき、施設への立ち入り検査の他、必要に応じ食品等の収去検査を行っています。自動販売機や販売店等における食品の取り扱いについてご懸念の点がありましたら、お近くの保健所にご相談ください。

○ **韓国産餃子について**

先日から報道されている、異物の混入した韓国産の餃子。あまりにも内容がひどいと思います。日本に輸入されているとも報道されました。輸入を行う業者は年1回ぐらい内容の確認をするべきだと思います。輸入業者の名前を公表し処罰の対象とするべきではないかと考えます。

(福岡県 女性 34 歳 食品関係業務経験者)

○ **最近の輸入食品に関する安全性について**

今回、韓国で製造されたきわめて不衛生なギョーザについて、国としてその安全性に関する対応を明確に消費者に知らせていただきたい。食品は経済性より安全が第一であることを輸入業者等に厳しく徹底すべきではないか。

(北海道 男性 70 歳 食品関係業務経験者)

○ **食品業界への管理について**

国産メーカーの名でも輸入物が増えています。コスト削減はわかりますが、腐ったものを使用するといった基本から外れたことが多いと思います。輸入時の検査の強化、生産時のチェックを強化してほしいと思います。

(愛知県 女性 32 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

韓国産餃子の問題については、6月8日に、韓国において廃棄用又は腐敗した大根が含まれる材料を使用したとされる餃子が流通し、一部が対日輸出されたとの報道がなされたことを受け、厚生労働省において韓国産餃子の輸入手続を一時保留するなどの対応をとりました。

その後の調査の結果、6月10日までに韓国政府が公表した、廃棄用大根が含まれる材料を購入・使用した韓国の12餃子製造者のうち、平成15年1月以降、1製造者（チョニル食品製造）が日本に餃子を輸出していたことが判明しましたが、当該製造者から輸入した日本の2事業者の製品には、いずれも大根は使用されていなかったことが、日韓両国の政府機関の調査で確認されました。

なお、韓国政府が公表した12餃子製造者の餃子の今後の輸入についても、原材料に大根が使用されていた場合には、輸入手続を保留し、問題の有無を確認す

ることとしています。

今回の情報は、食品の安全性についての総合的な情報を掲載した下記の厚生労働省のホームページから入手できますのでご参照ください。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>

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。

○ **食品の安全流通におけるHACCP方式の導入について**

HACCP方式の導入は、食品の安全管理において重要ですが、原材料から製造出荷までが主体であり、それ以降の消費者に届く流通過程で、むしろHACCP方式の導入が検討されてもよいのではないかと。「温度管理」が食品の安全にとって重要な要件であることを、生産者も、流通業者も消費者もともに考えてほしい。

(東京都 男性 72歳 食品関係業務経験者)

○ **安全性への疑問**

近頃、他国でのギョーザ事件や食中毒の報道や、外食産業等の不安がある中で、正しい情報をもっと消費者に提供することが大切だと思います。

(島根県 女性 34歳 食品関係業務経験者)

○ **山形県産イワガキウイルス問題について**

山形県産イワガキから食中毒の原因となるノロウイルス（NV）が5月13日検出され一部出荷を停止していたが県漁協の自主検査の結果、すべて陰性と判明し6月2日から出荷を全面開始した。

(山形県 女性 61歳 食品関係業務経験者)

○ **牛乳パックについて**

牛乳を買ったが、帰ったら底の部分がべたべたしていたので、電話をして、商品を取り替えてもらった。底面の一部分から細菌等がしみこんでしまう可能性もあり不安です。箱の底面はもっとしっかりとした、こぼれないものを望む。

(福井県 女性 65歳 その他消費者一般)

11. 食品表示関係

○ 消費期限ラベルの表示について

生鮮食料品（魚介類、精肉、加工食品等）の消費期限は、表示ラベルにきちんと表示されています。しかし、それらの加工品・冷凍保存解凍品は、その魚介類の元々の漁獲日・冷凍保存開始日がわかりません。生産販売する上で、加工品・冷凍保存解凍品の漁獲日の表示をしていく方向にならないでしょうか。

（兵庫県 女性 45歳 その他消費者一般）

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

従来、製造年月日の表示が規定されていましたが、

- ① 製造加工方法などの違いにより食品により日持ちが異なることから、「期限表示」の情報の方がより消費者にとって有益であること
- ② 「製造年月日」表示が、深夜・早朝操業や、食用とするのに問題のない食品が返品され無駄に捨てられることの原因となったこと
- ③ 国際的な食品規格であるコーデックス委員会においても、「期限表示」を採用していること

から平成7年に製造年月日に代えて期限表示が導入されました。

このような理由から、食品の表示においては期限の表示を行うことが適切であると考えています。但し、製造者等が法で定められた期限表示を適切に行った上で、自主的な取り組みとして、製造日、漁獲日、冷凍保存開始日等の表示を任意で行うことは可能です。

○ 牛肉加工品の表示内容について

地元スーパーで購入した、牛肉加工品（冷凍）は、表示ポイントが小さく、加工品か生鮮食品の牛肉かあいまいであった。和牛入り（原材料に対し、和牛肉1%使用）と小さく記載されているが、原材料の1%の混入率は果たして表示に値するのか、消費者を惑わすものであった。

（山形県 女性 61歳 食品関係業務経験者）

【農林水産省からのコメント】

加工食品の品質表示については、名称、原材料名、賞味期限などの一括表示として表示すべき事項にあっては原則として8ポイント以上の大きさの活字で表示することが規定されていますが、事業者の任意で表示する内容については、文字の大きさの規定はありません。しかし、一括表示事項の文字の大きさについては、規定を満たさない文字の大きさでの表示であることが確認できれば、指導等の対応を実施することとなります。また、「和牛入り」との表現は、原材料の一部に和牛が含まれているとの意であると考えられますし、1%との使用割合も表示されていることから「和牛入り」との表示だけをもって不適正な表示とは言えません。

なお、JAS法に基づく品質表示基準において、特定の原材料を特記する場合には規定以上の使用割合の場合にしか表示出来ないとしている品目もあります。

○ **牛肉を使用している加工食品の表示について**

牛肉使用の加工食品には、原材料の表示にメーカーによって対応が異なり、消費者には戸惑う事も多いので、可能なら全製品に詳細を表示したり、国産牛か輸入牛かも明記してあれば、消費者は安心出来るのではないのでしょうか。

(北海道 女性 40歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

現在、JAS法に基づく加工食品品質表示基準の改正により、加工度の低い加工食品を対象とする原料原産地表示の義務づけを実施することが検討されています。

その中で、調味した食肉、ゆで、又は蒸した食肉等、生鮮食品に近い加工食品を横断的に原料原産地の義務表示の対象として義務付けるよう検討が進められているところです。

○ **乳牛の飼料内容の表示について**

酪農家限定の産直牛乳表示に遺伝子組換え飼料不使用と書かれていました。他の牛乳には書いてありません。とても不安になりました。

(福島県 女性 62歳 その他一般消費者)

【農林水産省からのコメント】

牛乳を生産する乳牛に与えられた飼料について、遺伝子組換えに関する表示を牛乳に行う必要はありませんが、事実に基づく内容であれば記載することができます。

遺伝子組換え飼料については、その使用が原因となって有害畜産物が生産されたり、家畜等に被害が生じることにより畜産物の生産が阻害されることを防止する観点から、「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」に基づき、科学的見地から飼料の安全性の評価を行い、安全性確認がされたもののみ流通が可能になっています。さらに安全性未確認の遺伝子組換え飼料を含め、未承認の飼料が流通しないよう、独立行政法人肥飼料検査所等によるモニタリング検査が行われています。

○ **納豆の原料の表記について**

納豆を購入するとき、大豆の表記を見るのですが、北海道ではあえて遺伝子組換え大豆を使用した「ドクター納豆」を除き、「遺伝子組換え大豆は使用していません」と記されていますが、これは果して大豆の輸入割合から見ても正確な表記が為されているのか、気になっています。

(北海道 女性 45歳 食品関係研究職経験者)

【農林水産省からのコメント】

「遺伝子組換えでない」という表示は、例えば大豆など、食品としての安全性が確認され輸入され得る遺伝子組換え農産物について、農場から食品製造業者までの各段階で非遺伝子組換え農産物に遺伝子組換え農産物の混入が起こらない

よう管理（IP ハンドリングシステムといいます）し、そのことが書類等により証明できる場合においてのみ行えます。

これらの表示については、独立行政法人農林水産消費技術センターがモニタリング調査を行っており、証明書等により、その原材料農産物が遺伝子組換え農産物と分別して生産、流通、加工されていることの確認が行われています。

ご指摘のとおり、一部「ドクター納豆」のようにあえて意図的に遺伝子組換え大豆を使用した製品もありますが、一般的に納豆製造メーカーは、遺伝子組換えでない、納豆製造に適した大豆を、遺伝子組換え大豆が混入しないようにIP ハンドリングシステムによって輸入しています。

なお、大豆の用途は納豆に限らず多岐にわたっているため、輸入割合から納豆の表示について推測することはできません。

12. 容器包装関係

○ 燃やして害のある食品包装用ラップの人体における安全性について

食品包装用ラップで食品を包んで加熱する際に、人体に与える影響はどの程度なのでしょう。その安全性について証明できない製品については、店頭で売られるべきではないと思います。

(埼玉県 女性 40歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品包装用ラップのような合成樹脂製の食品用の容器包装については、公衆衛生の見地から、食品衛生法に基づき必要な規格基準を定めており、この規格基準に合わないものは、販売や営業上の使用等が禁止されております。

なお、個々の製品に耐熱温度や使用上の注意が記載されている場合は、それを遵守して適切にご利用ください。

13. その他

○ 食品用アルコールの品質問題

食品に使用されるアルコール製品に不純物として、1, 4-ジオキサンが検出され、出荷が停止された。食品用アルコールの幅広い使用実態を調査し、品質に関するリスク評価を実施するべきものと思われる。

(大阪府 男性 56歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

1, 4-ジオキサンが検出されたアルコールを用いた食品について調査したところ、原料アルコールの使用割合や実際の検出値からヒトへの健康影響があると思われるほどの濃度の混入は、認められないことがわかりました。

また、アルコール製造事業者の製造記録から、今回の混入は突発的な事例であると考えられ、食品から1, 4-ジオキサンが継続的に摂取されることは想定されないことから、リスク評価をする必要は無いと考えます。

○ 牛乳、乳製品について

タンパク質、カルシウムを含み、子どものころから飲み続けてきた、栄養の宝庫、食品きっての優等生の牛乳・乳製品が、身体に悪いという記事を読んで、牛乳・乳製品は本当に身体によいものなのか、不安になりました。

(神奈川県 女性 25歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

牛乳・乳製品は、日本人の食生活において、カルシウム、たんぱく質の供給源となっています。健康づくりのためには、特定の食品の摂取ではなく、多様な食品を組み合わせ、食事のバランスをとることが大切です。

【農林水産省からのコメント】

ご指摘の記事の詳細は不明ですが、あたかも牛乳と特定の疾病に因果関係があるとして牛乳飲料を疑問視する記事が雑誌に掲載された事例があることは承知しております。しかし、そのような記事の中には、疾病に対する他の要因の可能性を最初から排除していたり、現実的でない摂取量を前提としていたりするものがあり、消費者に無用の誤解を生じさせるものであると考えています。そのような記事に対しては、必要に応じ、出版社等に対して訂正記事の掲載等の申し入れなど適切な対応を行っています。

牛乳乳製品に限らずすべての食品には、摂取しすぎるとお腹を壊す等、一定のリスクがありますが、牛乳乳製品はタンパク質やカルシウムに富み安心して召し上がっていただける食品であり、体に悪いということはありません。

なお、牛乳と健康の関係については、(社)日本酪農乳業協会のホームページに詳しく掲載されていますので、参考にいただければと思います。

(社)日本酪農乳業協会 (J-milk) HP: <http://www.j-milk.jp/>

○ **食品関連企業の不祥事に関して**

食品関連企業の数々の不祥事に関して、行政側ではどう指導しているのか。自然に消費者が企業から離れていくのを静観するしかないのでしょうか。何か手立てがあるのではないのでしょうか。

(福島県 女性 40歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法違反の製品を販売した事業者に対しては、地方自治体による当該製品の回収の指導、食品衛生法に基づく回収・廃棄命令などの措置をとっており、そのような情報は適宜ホームページなどで一般に提供されているところです。

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。

○ **食育の重要性**

連日のように10代による犯罪が報じられているが、食生活の乱れもその要因のひとつとして考えられると思う。心と身体の成長期にある子供たちに、食事の楽しさと重要性を伝えていくのは大人の役割だと思う。

(神奈川県 女性 25歳 その他消費者一般)

○ **学校給食に安全な基準づくりを**

近年「食育」が知られるところとなったが、普及の現場である学校給食に、子どもたちが安全な食材を摂取できるよう基準をつくり、広めてすこやかな成長ができるよう体制を整えてほしい。

(千葉県 女性 46歳 その他消費者一般)

○ **豆の王様**

昔から、私達日本人に畑の肉として親しまれて、豆の王様である大豆が今、世界中で注目を浴びている。食の欧米化が進んでいる現代人は、大豆の健康効果を見習い、毎日の食事の中に取り入れて健康維持を図りたい。

(神奈川県 女性 25歳 その他消費者一般)

○ **食に関心を持ち、農業を考えよう**

食は命であり、農は国土そのものであるため、誰もが恩恵を受けるのであるから、グリーン税の導入も考えられるのかもしれない。「食料は自給自足が原則」の原点に返り、食品安全を全てに優先させて、農業を考えよう。

(熊本県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

○ **日ごろ感じること**

食品の安全性について、国が定めている基準そのものの信頼性もあまりよくわからないと感じる中で、安全性だけではなく、品質の良さを求める取り組みを国にももっとしてほしいと考えています。

(大分県 女性 33歳 医療・教育経験者)

○ **サプリメントブーム**

人間の手により作られた、栄養補助食品のサプリメントは、自然の食品と比べて、同じ栄養効果を発揮する事ができるのでしょうか。理想の栄養バランスを安全にとる方法は毎日の食生活を整えてからだだと思います。

(神奈川県 女性 25歳 その他消費者一般)

○ **行き過ぎたテレビ報道**

長生きできる食品を探るというテレビの人気番組がある。100歳近いお年寄りをつかまえ、何を食べて長生きできているのかを聞き、その食品の『良さ』を医者・栄養学者等の専門化が解説するもの。解説に欠けているのは『悪さ』の情報が全くないことである。人気番組だけに国民への影響は大きい。安全委員会として行過ぎ偏った

報道がなされないよう監視すると共に正しく啓発するよう指導すべきである。

(京都府 男性 63 歳 食品関係業務経験者)

○ **食品添加物ジアセチルのリスク評価**

食品添加物ジアセチル(香料、ケトン類)よりポップコーン等を使用されるバターフレーバーを製造している米国の工場において、30名近くの従業員が重い肺疾患になっているとの記事を読んだ。本件は、食品添加物の問題というより、むしろ労働衛生の問題かもしれませんが、ご検討いただければ幸いです。

(大阪府 男性 56 歳 食品関係研究職経験者)

○ **光栽培野菜は安全か**

最近、単色光を用いた野菜の栽培が盛んであるという。例として、「チンゲンサイ」が紹介されていた。単色光の使用による遺伝子の変異、有害成分の産生などが心配される。

(石川県 男性 71 歳 食品関係研究職経験者)

○ **各省のモニター募集業務について**

毎年年度の変わり目に各種モニターを募集するが、担当省庁が違うだけで同じような内容の募集を目にする。無駄なもの、無駄なモニターの募集は止めたほうがいいと思う。

(福島県 女性 40 歳 その他消費者一般)