

食品安全モニターからの報告（17年2月分）について

食品安全モニターから2月中に、67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	3件
・ リスクコミュニケーション関係	3件
・ BSE関係	19件
・ 鳥インフルエンザ関係	2件
・ 食品添加物関係	1件
・ 農薬関係	4件
・ 汚染物質関係	3件
・ 器具・容器包装関係	1件
・ 食品衛生管理関係	12件
・ 食品表示関係	3件
・ その他	12件

<情報提供>

4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. 食品安全委員会関係

○ モニターの選考について

食品の安全性は国民全てに関係するものであり、モニターの選考に際して小論文を課する等の篩^{ふる}い掛けを行うべきでない。むしろ、国民的視野に立てば、今以上に門戸を広げ、法曹界等をはじめとする多くの人からモニターを募るべきである。

○ 偽装表示について

表示は消費者にとっての唯一の情報源であるが、その真偽を確かめることは不可能である。それ故、法律上、健康上に問題があるものを含んでいても表示偽装を行い販売する企業も存在する。食品安全モニターからの報告において、偽装表示は食品の安全性に関係ないとしている考えは危険である。

○ 報告書のテーマについて

偽装表示等、安全性に関係ない報告があるという旨の報告がモニターから出るのは食品安全委員会が報告範囲を明確にしていないことが原因であるので、それを明確にする必要がある。偽装表示については、消費者は重大と受け止めているが、食品安全委員会の所掌ではないと明言しているのだから、そのことをモニターにはっきりと知らしめればよい。

(福岡県 男性 45 歳 食品関係研究職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニターは、食品の安全性の確保に関する施策の的確な推進を図る上で、消費者の方々に日常の生活を通じて、食品安全委員会が行った食品健康影響評価（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などについて御意見等をいただくことを目的としています。このため、これらの報告をいただく食品安全モニターには、委員会が行うリスク評価や食品安全行政について一定の理解をいただく必要があり、平成17年度の食品安全モニターの募集に際しても、これまでと同様、食品に関してある程度の知識、資格、業務経験などをお持ちの方を対象として、応募理由、地域別、性別、年齢別のバランス等を考慮して、全国から470名に依頼することとしています。

また、報告の対象につきましては、先述のとおり、食品安全行政に関する意見や食品の安全に関し日常生活を通じて気付いた点等としており、あくまでも食品の安全性の確保を主旨としたものとしております。いずれにいたしましても、今後とも、食品安全モニター会議などにおいて、食品安全モニターの趣旨や報告等の活動内容について十分御説明させていただき、御理解をいただけるよう努めてまいります。

2. リスクコミュニケーション関係

○ 食品に関するリスクコミュニケーションに参加して

食品に関するリスクコミュニケーションの場には、生産者、流通業者、消費者など幅広い関係者が出席し、冷静な議論、意見交換を行って、相互理解を深めていくことが肝要である。

(東京都 男性 68 歳 その他消費者一般)

○ 食品の安全に対する意識について

食品の安全に対する消費者の意識は両極端化している気がする。全体的な意識の向上に向けてもっと広く広報する必要がある。

(佐賀県 女性 35 歳 その他消費者一般)

○ 若い世代の食の安全・安心の意識づくり

食材の安全・安心の意識が若い世代、すなわち、次に親になる人たちに浸透するような教育についても、食品安全委員会の活動を広げてほしい。

(千葉県 女性 47 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、リスク評価結果などについて、消費者、食品関連事業者、専門家などの関係者との間において、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」を関係行政機関と連携しつつ行っております。具体的には、意見交換会の開催、審議結果案に対する情報・意見の募集、食の安全ダイヤルによる問合せ対応、ホームページによる情報発信、季刊誌の発行などに取り組んでおります。

このような取組により、幅広く関係者が食品の安全性に関する知識の向上を図るとともに、お互いの立場や考え方を表明し、理解することが重要と考えております。

今後とも引き続き、幅広い世代の方々に食品の安全性について科学的知見に基づいた正しい情報を提供するとともに、意見交換ができる機会を作っていくよう努めてまいります。

3. BSE関係

○ 「食の安全・安心を語る会」に参加して

20ヶ月以下の牛では、検査してもしなくてもリスクは変わらない。検査をしても100%リスクのない牛肉はありえないという国の説明に、検査によって生まれている「安心」という最も重要なことが消えてしまうと思いました。

(山梨県 女性 68歳 その他消費者一般)

○ 牛乳や牛肉は安全な食品と表現すべき

食用牛は生後約3年間でと畜し、日本ではこの3年間で約370万頭全頭検査して13頭、死亡牛から1頭計14頭BSE感畜が見つかったが、最近は安心感が出てきた。食品の信頼を取り戻す意味でも、牛乳や牛肉については前向きに「安心な食品」と表現すべきです。

(宮城県 男性 62歳 食品関係業務経験者)

○ BSE対策について

BSE対策については、「消費者を納得させる」ことに視点が向きすぎています。もっと「消費者が納得できる」政策の推進が必要です。食品安全委員会は毅然として、本来の基本姿勢を貫き、消費者の確固たる信頼を得ていただきたいと切望します。

(神奈川県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

○ BSE対策について

vCJDがわが国に存在したことにより、BSEがより身近な問題として消費者定着、不安感は増大している。国内のBSE安全対策は問題点の居場所を含め、かなり消費者に浸透してきた。この延長線上で、効果的に消費者の不安を極力解消するため、早急に国内産牛肉の安全宣言をしてほしい。また、諸外国における対策の状況と安全性についての見解を発表していただきたい。

(神奈川県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

○ vCJDの発症について

国内最初のvCJDの発症ということで報道があり、「とうとうか」と思いました。しかし、英国渡航歴があった患者だったので、そこで感染したということになりつつありますが、今一度BSE検査の重要性を考えていただきたいと思います。

(福岡県 女性 34歳 食品関係業務経験者)

○ BSE(牛海綿状脳症)について

国内初の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病による死亡報道について、関係各省と食品安全委員会の努力に感謝するとともに、今後の再発防止対策の徹底をお願いしたい。

(群馬県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

○ BSE問題について

BSE問題等の食品の安全に対して危険だと思われる事態が起きたときには、絶対安全と判断されるまでは、規制を緩めてはいけないと思う。

(埼玉県 女性 40歳 その他消費者一般)

○ 変異型ヤコブ病日本人死亡者の経歴が物語ること

日本人が体質的に B S E に感染しやすいという科学的知見は真実であったということが、今回の変異型ヤコブ病日本人死亡者の経歴で明らかになった。日本では、国際基準以上に、食品安全委員会の慎重な論議による答申をお願いしたい。

(岡山県 女性 45 歳 食品関係業務経験者)

○ B S E ・ヤコブ病

B S E やヤコブ病についてテレビ等で報道されると、勤務先で「牛肉を食べていて大丈夫か」と聞かれます。もう少しわかりやすい説明があればうれしく思います。

(和歌山県 女性 29 歳 食品関係業務経験者)

○ v C J D 患者の感染経路について

感染経路について、英国滞在時が有力としている理由があまりにも乏しく思えます。その当時の日本の状況を考えますとどうしても疑問が残ります。この件に関して、調査内容結果を随時、情報提供してください。

(愛知県 女性 39 歳 その他消費者一般)

○ 変異型ヤコブ病(v C J D)について思うこと

B S E が原因とされる国内初の v C J D が確認された。今回の感染源とされる英国に B S E ・ v C J D とともに最も発症が多いが、前世紀末陸続きとなったフランスの動向も要注意。献血での感染については、厳重な対策が必要とされる。

(大阪府 男性 76 歳 食品関係研究職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

我が国における B S E 対策の見直しについては、昨年 10 月 15 日に厚生労働省、農林水産省から以下の項目

- ① と畜場における B S E 対策対象月齢の見直し及び検査技術に関する研究開発の推進
- ② 特定危険部位 (S R M) の除去の徹底
- ③ 飼料規制の実効性確保の強化
- ④ B S E に関する調査研究の一層の推進

について、食品健康影響評価 (リスク評価) の要請を受け、以降、プリオン専門調査会を 7 回にわたり開催し、最新の科学的な知見を基に、中立公正な立場から慎重に審議を進めているところです。なお、プリオン専門調査会の配布資料、議事録等については、当委員会のホームページに情報を掲載しておりますので、御覧ください。<http://www.fsc.go.jp/senmon/prion/index.html>

また、本年 2 月の厚生労働省による我が国初の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 (v C J D) 患者の確認を受けて、食品安全委員会では、2 月 4 日、以下のとおり委員長談話を発表したところです。

- 1、今回、厚生労働省により我が国初の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 (v C J D) と確認された患者は、英国滞在時に感染した可能性が現時点では有力と考えられていると承知しています。
- 2、当委員会が昨年 9 月に発表した「日本における牛海綿状脳症 (B S E) 対

策について-中間とりまとめ-」にあるように、現在の我が国のBSE対策によって、「vCJDが発生するリスクは、そのほとんどが排除されている」と考えております。

- 3、国民の皆様には、現在の対策のもと流通している牛肉等を食べてもリスクは高まらないと考えておりますので、冷静に対応していただきますようお願いいたします。

【厚生労働省からのコメント】

国内で初めてvCJD患者が確認されたことについて、厚生科学審議会疾病対策部会クロイツフェルト・ヤコブ病等委員会では、原因については、

- ・ 1990年当時のフランスにおける曝露の可能性、日本における曝露の可能性は否定できないが、vCJD患者発生時の曝露リスクの一つの目安として、BSE牛の頭数が最も多い1990年当時の英国における曝露リスクは他国より相対的に高いと判断される。
- ・ BSE牛の経口摂取の可能性の検討については、vCJDの発症閾値の存在が考えられるものの、限られた情報の下で検討するため、BSE牛を経口摂取しうる蓋然性の検討となり、「牛由来食品の食事回数とその量」並びにその牛由来食品がBSE牛由来であるかは供給元である「BSE牛の頭数」と関係すると思料される。

このようなことから、限られた情報の下、他の可能性を完全に否定するものではないものの英国滞在時の曝露の可能性が最も高い説明力を有するとしています。

厚生労働省では、国民の不安解消の観点からvCJDに関する正しい知識の普及を進めてまいります。また、現在の我が国のBSE対策については、食品安全委員会においても、「vCJD発生リスクはそのほとんどが排除されている」と評価されており、引き続き、食の安全・安心を基本に、国民の健康の保護の観点から取り組むとともに、BSE国内対策の見直しや米国産牛肉の輸入再開への対応についてもこれまで同様、食品安全委員会の評価を基本として、科学に基づき対応いたします。

【農林水産省からのコメント】

食品安全委員会は、我が国のBSE対策について最新の科学的知見に基づいた検証を行い、昨年9月に「中間とりまとめ」の中で、「飼料規制については、その実効性が担保されるよう行政当局によるチェックを引き続き行うことが重要である」とされたところです。

農林水産省は、この「中間とりまとめ」を尊重し、昨年10月にBSEに係る国内措置の見直しについて、飼料規制の強化などを食品安全委員会に諮問しているところです。

BSEの国内措置の見直しについては、これからも、食の安全・安心を確保する上で、消費者の方々との意見交換を十分に行いながら進めてゆくことが重要と考えています。

○ **米国産牛肉の輸入再開について**

BSEの問題に関しては、安易な妥協を排し、国民の納得がいくよう慎重に対処されんことを望む。

(広島県 男性 67 歳 食品関係業務経験者)

○ **牛肉の安全性について**

米国産牛肉の輸入再開が目前になっているが、その安全性には、まださまざまな不安がある。単なる経済面でなく、国民の利益を考えた輸入再開を期待している。

(北海道 女性 39 歳 食品関係業務経験者)

○ **輸入牛肉の取り扱いをさらに慎重に**

変異型クロイツフェルト・ヤコブ病の、日本国内では、1996年以来発症例が見られなかったが、今回の発症で取り扱いにつき、さらに慎重に考える必要がある。絶対に安易に結論を出すべきではない。

(東京都 男性 68 歳 食品関係業務経験者)

○ **BSE問題(輸入牛肉について)**

米国産牛肉の輸入再開については、日本の基準で安全であるという検査をしたものについて実行してほしい。食品安全委員会でのリスク評価を切に希望しています。疑わしきは輸入せずの姿勢を貫いていただきたい。

(千葉県 女性 47 歳 その他消費者一般)

○ **米国産牛肉の月齢確認法容認について**

米国産の牛の月齢確認法を、わが国が容認するという報道があった。月齢確認法について、疑問を感じるので、納得できるよう説明していただきたい。

(大阪府 女性 49 歳 医療・教育職経験者)

○ **生後20ヶ月齢未満の輸入牛肉について**

全頭検査に限界があると言われている生後20ヶ月齢未満の輸入牛肉について、生後21ヶ月齢以上の輸入牛肉が紛れ込む事態が発生した場合、排除が可能ですか。その対策はどのようなになっているのか。

(奈良県 男性 63 歳 その他消費者一般)

○ **色だけで牛肉の老若の見分けをさせないで下さい**

政府は、20ヶ月以下の牛肉を輸入するとき、肉色の薄い肉を選ぶと言っています。見た目だけの判断は危険です。食品安全委員会の力で阻止してください。

(千葉県 女性 59 歳 その他消費者一般)

○ **アメリカには毅然とした態度で全頭検査の要請を**

英国滞在経験者が、vCJDで亡くなっていたことが判明した。治療法も開発されていない今、発生リスクがあると思われる無検査牛肉が混入される恐れのある米国産20ヶ月以下の牛肉の輸入阻止を希望します。

(千葉県 女性 59 歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

現在、食品安全委員会では、厚生労働省及び農林水産省から食品健康影響評価（リスク評価）の要請を受け、我が国におけるBSE対策の見直しについて、審議を行っているところであり、米国産牛肉の輸入再開に関しては、評価要請を受けておらず、審議を行っておりません。今後評価要請があった場合には、科学的な審議を尽くしてまいります。

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

BSEの国内対策の見直しについては、昨年10月に厚生労働省及び農林水産省が食品安全委員会に諮問を行いました。現在、食品安全委員会において、国内対策の見直しの科学的評価が行われており、その結果に基づき、必要な見直しを行っていきます。

また、米国産牛肉の輸入再開については、我が国と同等の安全性が確保されていることが必要であると考えています。このような中、月齢判別を行う方法の一つとして米国から提案のあった「牛枝肉の生理学的成熟度に関する研究」について、2月8日に専門家による「牛の月齢判別に関する検討会」の第3回会合を開催したところです。検討会では、米国側が実施した「牛枝肉の生理学的成熟度に関する研究」の最終報告書について、科学的な観点から検討がなされ、最終的な検討結果が報告書として取りまとめられたところです。今後この報告書を踏まえ、日米両国で実務的な協議を進めることとしています。

なお、米国産牛肉の輸入再開に当たっては、輸入再開の条件等について、新たに食品安全委員会に諮問し、科学的な評価を行っていただく予定です。

4. 鳥インフルエンザ関係

○ 鳥インフルエンザの危険性の説明について

T V等で鳥インフルエンザの人間への感染の可能性等についてのわかりやすい説明がなされていないように思います。正しい情報を発信してもらうことにより、不必要な混乱は回避できると思います。

(千葉県 男性 50 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

鳥インフルエンザについては、鶏卵や鶏肉を食べることによって、人に感染したという報告はありませんので、今後とも冷静に対応していただきますようお願いします。

我が国においては、昨年4月以降、本病の発生は確認されていませんが、アジアでは今もなお発生が続いていることから、昨年の経験も踏まえ、

- ・ 異常な症状を示した鶏の早期発見・早期通報
- ・ 発生時の迅速な防疫対応
- ・ 水際検疫の強化による海外からの侵入防止

等についてよりの確な対応に努めてきたところであり、今後とも、関係機関と連携して、本病の対策に万全を期することとしています。

また、昨年3月の京都府における高病原性鳥インフルエンザ発生事例において、発生農場の従業員及び京都府の職員の計5名が鳥インフルエンザ抗体陽性であったとの発表を厚生労働省が行いましたが、これは、長期にわたり防護具の着用なしに病鳥との接触などが行われたことによって感染したものと考えられています。これまでも、本病が発生した時の防疫作業に当たっては、人に感染する可能性があることから、防護服、マスク等の着用を行うなど感染防御に努めるよう指導しているほか、高病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針（平成16年11月18日農林水産大臣公表）においても、適切に感染防御措置を講じるよう規定しています。

鳥インフルエンザに関する情報については、意見交換会、ホームページ、メールマガジンを活用し、関係者の方々にお届けしています。今後とも、様々な手段を用いて、正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

農林水産省ホームページ「トピックス」「鳥インフルエンザに関する情報」

(<http://www.maff.go.jp/tori/index.html>)

厚生労働省ホームページ「鳥インフルエンザに関する情報」

(<http://www.mhlw.go.jp/houdou/0111/h1112-1f.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。

○ 鳥インフルエンザ対策としての鶏卵の取り扱いについて

鳥インフルエンザ対策の一環として、鶏卵取り扱いの生産従業員への防疫教育、販売員への衛生教育を、経営者が経営のノウハウとして行うことは、社会的貢献にもなると再認識することが望まれる。

(宮城県 女性 55 歳 医療・教育職経験者)

5. 食品添加物関係

○ 日本で使用されている合成着色料について

先日読んだ本の中に、主に使用されている合成着色料の表がありました。その表で気になったのは、他国で禁止されているのに、日本で使われている合成着色料があるという現実でした。その理由を教えてくださいと思います。

(愛知県 女性 33歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物については、我が国では食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が人の健康を害するおそれがないものと定める場合を除いては、使用等が禁止されています。新たな食品添加物の使用を希望する企業等は、必要な資料を添えて、厚生労働大臣あてに要請することとしています。このような手続きは、EU、米国等においても同様であると認識しております。

食品は日本の国内でも地域によって少しずつ異なっているように、国によって食品や食習慣が異なることが考えられます。そのようなことから、例えば、使用の許可の申請が行われず、結果的に使用が認められないことなどによって、国によって使用が許されている食品添加物に違いが出ているものと考えています。

6. 農薬関係

○ 農産物の不当表示について

農産物の表示に関する特別調査結果が公表された。あまりにたくさんの不適正表示に愕然とした。特に農薬や化学肥料を使用したにもかかわらず、「無農薬」と表示していた業者には今後このようなことがないように指導すべきである。

(石川県 女性 34歳 食品関係業務経験者)

○ 農薬や化学肥料に係る農産物の表示違反について

農薬や化学肥料に係る農産物の表示違反は、より高い安全性を願って購入している消費者の信頼を失墜させるものであり、許しがたい。表示の信頼性確保のため、今後も監視の継続・強化をお願いしたい。

(大阪府 女性 49歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、地方農政局等の食品表示の監視業務の担当職員が日常的に小売店舗等を巡回し、表示について監視・指導を行っています。

また、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、その表示の根拠を含めて徹底的な監視・指導を行う特別調査（年4回予定）を実施しており、例えば、平成16年7月から平成17年1月にかけては、農産物の「農薬不使用」「化学肥料不使用」等の表示についての特別調査を実施したところです。

この特別調査において判明した不適正な表示の実施者に対しては、その発生原因や背景等について事実確認を行った後、その内容に応じてJAS法に基づく指示（表示の総点検や再発防止対策の徹底などの業務改善を求める指示）をするなど厳正な処分を行うとともに、その後の改善状況の確認を実施しています。

本特別調査の終了後においても、引き続き、日常的に行う小売店舗等の巡回調査や独立行政法人農林水産消費技術センターが実施する残留農薬分析などを通じ、農産物の「農薬不使用」「化学肥料不使用」等の表示の監視・指導に努めてまいります。

○ 肥料や消毒薬の使用基準

野菜の生産者が農薬や肥料を規定の濃度や分量を守らずに使用しているのを見て、食品の安全性に疑問を感じています。規定の分量を守らねば肥料や消毒薬が何か別の化学反応が起きて食品の安全性をより悪くするのではという疑問もわきます。

(大分県 女性 58歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

農薬については、平成14年に農薬取締法が改正され、その安全性を確保するために守るべき使用方法（希釈倍率や使用回数など）を農薬使用基準として国が定め、農薬使用者はこれを守らなければ法により罰せられる仕組みとなっています。現在、農林水産省では、こうした法律改正の内容が広く周知され、農薬の安全な使用が確保されるよう都道府県等を通じて指導の徹底を図っているところです。

また、肥料については、原則として肥料取締法において含有を許される有害成分の最大量等を定めるなど公定規格を定め、これに適合しなければ生産できない仕組みを設けるとともに、施用上の注意等が必要なものについては、表示しなければならない内容を告示しています。さらに、有害物質が農作物に残留するなど、施用方法によっては人畜に被害を生じるおそれがある肥料については施用の基準を設け、その遵守を義務づけています。

○ 農薬について

川から魚がいなくなったり、散歩中の犬が草を食べて死んだり、便所にウジ虫もわかなくなったりしているという事を考える時、農薬の長年の使用による地上汚染や人体汚染についても、考えていくべきだと思う。

(山口県 女性 41歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

農薬については、農薬取締法に基づき、農林水産大臣が登録しなければ製造、輸入、販売及び使用することができないこととされています。また、農薬の登録にあたっては、実験動物を使った様々な毒性試験等の結果を基に、農薬摂取による人や家畜への影響のみならず、水産動植物への影響や、水質汚濁等の観点からの厳格な検査を行い、安全性の確認されたものだけを登録しています。さらに、農薬の安全性を確保するために、国が農薬使用基準を定め、農薬使用者はこれを守ることが義務づけられています。

農林水産省では、このことを踏まえ、農薬の安全使用が確保されるよう、都道府県等を通じて農薬使用者への指導の徹底を図っているところです。

【環境省からのコメント】

農薬は、農薬取締法に基づき、作物残留性、土壌残留性、水質汚濁性、水産動植物への影響のように、人の健康や環境に対する影響の観点から検査がなされ、問題のないものが登録され、製造や使用が出来ることになっています。

魚に対しても、悪影響が生じないように登録に当たって使用方法などが規制されてきました。本年（平成17年）4月からは、さらに魚だけでなく、ミジンコなどの甲殻類や緑藻などの藻類に対しても悪影響が生じないように規制を一層厳しくすることにしました。これにより、農薬が生態系に対して悪影響を及ぼすことを未然に防止することがこれまで以上に徹底されることになっています。

7. 汚染物質関係

○ 貝のメス化におけるリスクについて

ヨットや船の塗料に含まれる錫による貝のメス化は人体にどのようなリスクをもたらしているのか。少子化と関係はあるのか。安心して食する方法等、納得できる対策は進んでいるのか、ぜひ知りたい。

(山梨県 女性 68歳 その他消費者一般)

【厚生労働省・環境省からのコメント】

環境中の化学物質に起因する内分泌かく乱作用については、一部の野生生物における影響（例えばトリフェニルスズ化合物による巻き貝（イボニシ）の生殖器異常）が知られていますが、人へのリスクを調べるために行ったほ乳類のラットを用いた動物試験では、内分泌かく乱作用は認められていません。現在までの知見では、少子化とは関係がないと考えられています。

錫化合物のうち、難分解・高蓄積性で動物試験により人への長期毒性（発がん性や血液系への影響）が懸念されるビス（トリブチルスズ）＝オキシドについては、化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律の第一種特定化学物質に指定され、製造輸入・使用が禁止されています。

またトリフェニルスズ化合物及びトリブチルスズ化合物は同法の第二種特定化学物質に指定され、国が流通している数量を把握していますが、代替物質の開発等、関係工業会の取組により船底塗料用有機スズ系塗料の生産・使用が自粛され、現在はトリフェニルスズ化合物及びトリブチルスズ化合物は製造されていません。

○ ジャガイモ(冷蔵)の発がん性について

ジャガイモを冷蔵してから油で揚げると、発がん性が懸念されると聞いたことがある。本当だとしたら、一般消費者にもわかりやすく伝えてほしいし、一番気がかりなのは加工業者の認識です。

(新潟県 女性 55歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

ジャガイモを揚げるなど高温で加熱調理するとアクリルアミドが発生します。アクリルアミドは動物実験で発がん性が指摘されている物質ですが、ヒトに対する影響は明確ではありません。このため、各国でアクリルアミドの毒性評価をするための研究を進めており、日本でも同様に研究が行われています。日本の研究班には、ジャガイモ加工業者も含まれており、加工工程でアクリルアミドの発生を抑える研究をしています。

また、食品中のアクリルアミドの情報については、以下のウェブサイトでも入手できますのでご参照ください。

厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/topics/2002/11/tp1101-1.html>

食品安全委員会 <http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets.html>

○ メチル水銀対象魚の表示について

キンメダイ、マグロ、メカジキ等に含まれるメチル水銀の摂取量等については、メディア告知だけでなく、店頭での告知が消費者に安全性を浸透させ、効果を高める。

(東京都 男性 42 歳 食品関係業務経験者)

【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妊婦等への注意事項」については、現在、その見直しにあたり、食品安全委員会へ食品健康影響評価を依頼しているところであり、その結論を踏まえ、今後、審議会において検討を進めることとしています。

また、情報提供の方法につきましては、メディアのみならず様々な媒体を通じて行って参ります。

8. 器具・容器包装関係

○ 容器のリサイクル後の安全性について

容器のリサイクルの必要性、協力についての広告はよく目にしているだけに、理解できる。しかし、リサイクル後の安全性についてはよくわからない。もっと説明、報告をしてもらいたい。

(熊本県 女性 41 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

プラスチック製容器包装（清涼飲料用等のPET樹脂を除く）のリサイクル量について、（財）日本容器包装リサイクル協会の資料によると、食品用途を含むトレイ類にリサイクルされている割合は、全体の約1%です。

また、清涼飲料用等のPET樹脂に関しては、上記資料によると、約9%が食品用途を含むPET等としてリサイクルされています。

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。

リサイクルにより再商品化された容器についても食品用に用いる場合は、個々の樹脂ごとにこの規格基準に合致するものでなければなりません。

なお、化学分解法により再生したPETについては、清涼飲料用等の容器包装として商品化するに当たり、食品安全委員会では食品健康影響評価が行われ、「現在のPETと同じ用途内において、食品に直接接触する容器包装として使用することは可能である。」との結論が得られています。

9. 食品衛生管理関係

○ ノロウイルス

ノロウイルスが原因で死者が出ています。このウイルスは生食される貝から感染すると言われています。もう少しそのあたりを告知できないものでしょうか。

(福岡県 女性 34 歳 食品関係業務経験者)

○ ノロウイルスによる食中毒の発生

カキや二枚貝等にノロウイルスが付着している可能性や性質を知っていれば、十分な加熱調理で食中毒の発生は防ぐことができたはずです。家庭でも事業所でも調理をする人は、ある程度の知識を勉強してほしいものです。

(福岡県 男性 57 歳 食品関係業務経験者)

○ 冬季の食中毒について

今冬はノロウイルスによる食中毒が報道されている。その感染源として二枚貝、特に生牡蠣によるものが多い。貝類を生食する場合は、旬に新鮮なものが安全とされてきた。それ以外は加熱処理をして食することが常識であった。このような当たり前のことが一部の消費者に理解されていない。公の機関・民間の食品提供業者のリスク管理は第一だが、報道機関・消費者の食品安全の指導も必要である。

(兵庫県 男性 46 歳 医療・教育職経験者)

○ ノロウイルスによる食中毒・感染症の未然防止について

特に、昨年から今春にかけて、新しい病原体(ノロウイルス)による食への不安が増大しております。食品安全委員会として、ノロウイルスによる食中毒・感染症の未然防止に関する具体策を検討するなどして、その不安解消等に努めていただきたい。

(北海道 男性 71 歳 食品関係業務経験者)

○ ノロウイルスと食中毒

ノロウイルスという聞きなれない名前を聞いてから1ヶ月。ノロウイルスは食中毒ではなく、どこにでもある風邪のようなものだと、食品に携わる人々が口にしますが、そのどちらにしても、清潔で安全な食品を作ることを怠ることは危ないことなのではないのでしょうか。

(島根県 女性 34 歳 食品関係業務経験者)

○ ノロウイルス対策の強化について

生牡蠣等の食あたりの原因の多くは、ノロウイルスであることが判明して以来、対策がとられているが、このウイルスの特性や広がりから考えると十分とは言えない。このウイルスは、高齢者や免疫機能の低い人にリスクが高いことに注目している。食品の安全、安心を高めるため、ノロウイルス対策を強化すべきである。

(埼玉県 男性 69 歳 食品関係研究職経験者)

○ カキやスギヒラタケの安全性は

各種の調査結果や報告によると、一人も犠牲者がいないBSEに議論が集中しているが、食中毒や死亡被害が多く出ている問題に関心を持つべきであり、カキやスギヒラタケの安全性をはっきりするべきです。

(宮城県 男性 62 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

ノロウイルスによる食中毒については、報告事例は年々増加していますが、ノロウイルスには遺伝子型が多数存在し、培養系も確立していないこと等から食中毒の原因究明や感染経路の特定が困難となることが多いなどの問題点も残されています。

厚生労働省では、これまでノロウイルス食中毒対策に資するため、厚生労働科学研究費補助金による研究事業において、食品やカキの養殖海域等における汚染実態調査、食品等からの高感度検出法の開発等を実施しているところです。

また、ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、ノロウイルスに関する正しい知識と予防対策等について理解を深めていただくため、ノロウイルスに関するQ&Aを作成し、厚生労働省ホームページで公開しています。

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>)

今後も引き続き、調査研究を行い、リスク管理の方法について検討するとともに、研究結果等についても広く情報提供を行っていきます。

スギヒラタケについては、昨年11月、原因が究明されるまでの間、念のため、腎機能の低下していない方も含めた一般の方に対してもスギヒラタケの摂取を見合わせるよう注意喚起を行ったところです。また、様々な分野の専門的視点から総合的に検討を行うため関係分野の専門家による研究班を設置して、疫学調査、スギヒラタケに関する分析等の原因究明にかかる調査研究を行っており、これらの結果を踏まえ、今後も適切な情報提供及び必要な措置を講じていくこととしています。

○ レバ刺しの食中毒報道について

ネット上で「レバ刺し」の食中毒の情報を見た。「レバ刺し」だけの報道でいいのか。このほかにも生食する「馬刺し」や「鶏刺し」「生せんまい」などは大丈夫なのでしょうか。焼肉店への指導や加工業者への指導はどのようになっているのでしょうか。

(福岡県 女性 34歳 食品関係業務経験者)

○ 牛肉レバーからのカンピロバクターによる食中毒について

先日、ニュース番組にてカンピロバクターによる食中毒が報告されていました。従来の汚染とは異なる所見があるとの事。この件について詳しく教えて下さい。また、食品安全委員会の意見を聞かせてください。

(愛知県 女性 39歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

最近の厚生労働省の研究により、牛のレバー及び胆汁にもカンピロバクターが検出されることが確認されました。本菌は通常の加熱調理により死滅しますので、食中毒の予防には十分に加熱して食べることが重要です。食品安全委員会のホームページで食中毒に関する情報を提供しておりますので、御覧ください。

(<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、厚生労働科学研究事業において、健康な牛の肝臓及び胆汁中のカンピロバクター汚染調査の研究を実施し、先般、その調査結果が取りまとめられました。

それによると、カンピロバクターは、従来、胆汁には存在しないと考えられていましたが、胆のう内胆汁 236 検体中 60 検体（25.4%）、胆管内胆汁 142 検体中 31 検体（21.8%）、肝臓では 236 検体中 27 検体（11.4%）が陽性だったと報告されています。詳細につきましては、正しい知識と現状等について理解を深めていただくために作成した「牛レバーによるカンピロバクター食中毒予防Q&A」（<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/campylo/index.html>）を御覧ください。

なお、厚生労働省では、食中毒予防の観点から、若齢者、高齢者その他抵抗力の弱い方については、生肉等を食べないように、また食べさせないように、従来から注意喚起を行っています。

○ 無料サービスの飲用水について

最近、スーパーなどで無料で汲むことができる飲用水の機械がありますが、品質、衛生的に大丈夫なのでしょうか。

(茨城県 女性 43 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

水の自動販売機（機内において原水にろ過、電気分解等の処理をし、直接飲用に供する水として、購入者が持参した容器等に量り売り（販売以外の授与を含む。）を行う自動販売機をいう。以下同じ。）に関しては、食品衛生法により、機械装置の構造及び機能、調理方法、提供される水等について基準が定められているほか、厚生労働省において、販売される水に係る衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品衛生法の適用に関する留意事項及び指導事項等を示した衛生管理要領を策定し、これらに基づいて各都道府県等の食品衛生監視員による監視指導が行われています。

水の自動販売機に関する取扱いで、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。

○ 水道水の安全性について

現在、私たちが飲んでいる水ですが、安全のために入れている塩素が、実は健康を害するトリハロメタンをつくり、しかも発がん性があることを、国はもっとアピールしてほしいです。

(福井県 女性 38 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

御指摘のトリハロメタン等の消毒副生成物については、平成4年の水質基準改正により、水質基準項目に加えられ、現在、クロロホルム、ブロモジクロロメタ

ン、ジブロモクロロメタン、ブロモホルムの4物質及び総トリハロメタン（前述の4物質の合計）について、水質基準に関する省令（平成15年5月30日厚生労働省令第101号）でそれぞれ基準値が設定されております。この基準値は、毒性評価を行い、ヒトが一生飲み続けても健康影響が現れない量として設定されています。

なお、IARC（国際がん研究所）によると、クロロホルムとブロモジクロロメタンは「ヒトの発がん性の可能性あり」と分類されており、さらにジブロモクロロメタン及びブロモホルムについては、発がん性は確認されていません。

近年の水道水でのこれらの物質の検出状況をみると、水道水質基準の10%未満であることが大半を占めており、水質基準値を超過する例はごく稀です。水質基準を超過した場合でも、浄水場において臨時に活性炭処理等を行うことにより、速やかに水質基準に合致するように対応されております。したがって、トリハロメタンについて、水道水により健康を害することはないと考えておりますが、今後とも水質管理の徹底が図られるよう、安全な水道水の供給に向けた取組を進めてまいり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。

○ **生食用カキ貝の安全性について**

ノロウイルス食中毒が大量発生している。今の「生食用カキ貝」の成分規格を見直す必要があるのではないか。

（石川県 男性 72歳 食品関係研究職経験者）

10. 食品表示関係

○ 「和牛肉」と「国産牛肉」の表示について

「和牛肉」と「国産牛肉」は同じ意味だと思っていたが、海外で育った家畜を輸入して日本で3ヶ月以上育てると「国産」表示ができることを知った。こういった抜け穴表示や、勘違いをする表示は、見直すべきだと強く思う。

(山口県 女性 41歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

これまで、JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準においては、例えば、牛を外国から生きたまま輸入し、国内で3ヶ月以上飼育した後にと畜して生産した牛肉は「国産」と表示できる特例（いわゆる3ヶ月ルール）がありました。

しかしながら、御指摘のような点を踏まえこの特例を廃止することとし、平成16年9月に生鮮食品品質表示基準が改正され、今後は、「飼養した期間が最も長い場所を原産地」として表示することとなりました。これにより、「国産」と表示できるのは、国内での飼養期間が海外より長い場合に限られることとなりました（ただし、消費者及び生産者等への周知徹底、新しいルールへの適切な対応のため、約1年間の移行期間を設けており、平成17年10月1日以前に一般消費者へ販売されるものについては、改正前の品質表示基準の規定によることができるとされています）。

なお、「和牛」の表示については、肉専用種で、黒毛和種、褐毛和種、無角和種、日本短角種の4種のみが「和牛」と表示ができることとなっておりますが、これらの牛が外国で飼養される場合もありますので、「和牛」の表示だけでは産地が「国産」であるとは限りません。

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。

○ ニュージーランドを参考に

ニュージーランドでは、今回の法整備により、食品安全局が「食品としての適性」および「食品の安全性」を保証し、その結果、①消費者である全国民のために有益、②.遵守すべき規格が簡素化・一律化される事によって事業者にとっても有益となります。わが国でも、現在表示等の見直し作業が進められていますが、細目な検討と同時になされるべき基本の部分が欠如しているのではと危惧しています。消費者および事業者にとって、わかりやすい法規制の整備をお願い致します。

(兵庫県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

○ 地産地消の農産物の表示の安全基準について

最近多くなってきた地産地消の農産物の販売状況を見て、本当に安全、信頼できる農産物であるように、統一した表示の基準を設けて整備してほしいと思う。

(熊本県 女性 54歳 その他消費者一般)

11. その他

○ 環境省の環境ホルモンのリスト廃止について

環境省の環境ホルモンのリスト廃止方針が昨年12月に発表されましたが、リスト掲載の物質が含まれる容器や、農薬等についての厳しいチェックを続けていってほしいと思います。

(埼玉県 女性 40歳 その他消費者一般)

【環境省からのコメント】

環境省が「環境ホルモン戦略計画SPEED'98」で示してきた物質リストは、「環境ホルモン物質リスト」であるとの誤解を招いているようですが、あくまで優先して調査研究を進めていく物質を示したものです。

作成当時の限られた情報の中でリストを示したことは、焦点を絞って効率的な取組を始める上での大きな推進力となり、その結果、国際的にみてもわが国での影響評価が進みました。また、リストにはPOPs対象物質^(注)のように既に厳しく禁止され、監視することになっているものや、わが国では使用経験のない物質も含まれています。

そのため、環境省では、「環境ホルモン戦略計画SPEED'98」を改訂し、新たに「化学物質の内分泌かく乱作用に関する環境省の今後の取組方針について－EXTEND2005－」を策定し、化学物質のリストアップに代えて、試験対象として取り上げる物質を選定するための考え方、評価の流れをお示しました。今後もこの対策方針に基づき、調査研究等を行っていきます。

詳しくは、化学物質の内分泌かく乱作用に関して総合的な情報を記載した環境省のホームページ(<http://www.env.go.jp/chemi/end/index.html>)を御参照ください。

(注) 化学物質の中には、環境中で分解されにくく、生物体内に蓄積しやすく、地球上で長距離移動して、遠い国の環境に影響を及ぼすものがあります。このような性質を持つ化学物質は通称POPs（ポップス）と呼ばれています。POPsとは残留性有機汚染物質（Persistent Organic Pollutants）の頭文字をつないだ略称（語尾のsは複数を示しています。）です。わが国ではPOPsの製造・使用を既に法律で原則として禁止しています。

○ クローン牛の安全性について

沖縄県農林水産部が行った「体細胞クローン牛」の肉質検定実施の新聞報道と、その後催された関係者による試食会のTV映像を見た。改めて疑問と不安を感じた。クローン牛の安全性の現状と今後について教えてください。

(沖縄県 女性 44歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

体細胞クローン牛については、新しい技術であることから、現在、出荷の自粛を要請しており、市場には出回っていません。食品としての安全性については、厚生労働省の研究班が、平成15年5月にクローン牛の安全性に関する報告書を

公表しています。この中で、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、慎重な配慮が必要」とされています。

なお、体細胞クローン牛については、その低生産性や産子の健全性などについて、平成16年度から（独）農業・生物系特定産業研究機構畜産草地研究所を中心に、これらの課題に対する調査研究が開始されたところです

○ **BSE対策個体識別番号について**

BSEによる全頭検査実施後、国産牛の個体識別番号明記をされましたが、今一步、検討したほうが良いのではないのでしょうか。スライスされた「切り落とし」パックには個体識別番号が明記されていますが、「小間切れ」パックには明記されていません。これらの定義についても教えてほしい。

(石川県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

○ **違反業者に対して思うこと**

最近、牛肉に検査書の表示があり、安心して買える。反面、業者に違反があることを知った。現在の少額の罰金や指導では、この先も違反はなくならないと思うので、罰則を改定して厳しい処罰を課すべきだと思う。

(山口県 女性 41歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

牛肉トレーサビリティ法では、加工品や調理品、ひき肉、牛肉の整形に伴い副次的に得られたものは対象外となっています。

御指摘の小間切れ肉については、牛肉の整形に伴い副次的に得られたものに当たる端材を材料としているために、個体識別番号の表示義務はありません。これは、小間切れ肉がその低価格が大きな特徴である一方、その材料が非常に多数の牛から得られた端材であるために、仮に個体識別番号を表示しようとすると、大幅なコストアップにつながり商品の特徴が失われてしまうことによるものです。このような表示義務の対象外の肉についても、小売業者の自主的な取組として、個体識別番号を表示している例はあります。

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。

○ **輸出農・水・畜産物の安全基準設定について**

国内食品の生産や流通、輸入食品の全般についての品質・安全性のチェックは、かなり進展し、効果をあげています。今後自給率を上げるためにも、わが国食品の「輸出安全基準」を設定、強化し、輸出の促進を望みます。

(東京都 男性 72歳 食品関係業務経験者)

○ **輸入食品の安全性と継続性について**

わが国は、主食も副食も自給自足ができないため、安全で安心できる食品を継続的に輸入できるよう、施策を講じる必要がある。

(群馬県 男性 68 歳 食品関係業務経験者)

○ **食育の推進について**

学校給食の栄養士をしていました。子どもを取り巻く食の環境がずいぶん変化し、食育が大切になっていることは言うまでもありません。大人がお手本となれるように大人の教育も必要かと思います。関係機関への働きかけをお願いします。

(新潟県 女性 58 歳 その他消費者一般)

○ **食育について**

学校教育の中で食に対する正しい知識を習得するための指導には大きく期待しているが、これから生命を生み育てる若者のみならず、高齢化が進む中、健康で自立していかななくてはならない世代や学校教育を終えた年代等、広い層に向けた食育の必要性を感じます。

(山梨県 女性 56 歳 食品関係業務経験者)

○ **子供たちをとりまく食生活について**

野菜を家庭以外で多く摂ることで驚くほど変わった。食育が多くの方々から叫ばれている中で、親の知識のなさに将来の不安を感じます。給食の考え直しとともに、親への食育も必要と感じます。

(愛知県 女性 33 歳 食品関係業務経験者)

○ **食品の安全性、消費者側も**

発がん性の危険のあるさまざまな問題が、身近に起こっています。安全で安心なものをと願うなら、私たちも従来の思い込みを変えていく必要性を痛感します。大切なのは、「外見より中身」という認識を持つことではないでしょうか。

(新潟県 女性 55 歳 その他消費者一般)

○ **食の大切さと給食に感謝**

月の初めに長女が小学校からもらってくる給食の献立表を見ると、栄養満点のバラエティに富んでいるのに感心する。ありがたい限りだが、これを見て、我が家のおかずのレパートリーも増やせるよう日々精進したいと思います。

(熊本県 男性 44 歳 食品関係業務経験者)

○ **食の大切さと安全性を思う**

食生活は、私たちの生命や身体・心の健康に深い影響を及ぼします。このため食の大切さ、安全性についてそれぞれが関心を持って考えて、健康で豊かな食生活が進むことを期待します。

(熊本県 男性 44 歳 食品関係業務経験者)

<情報提供>

○ 水稲用種籾の温湯消毒についての報告

水稲用種籾の温湯消毒が、宮城県東部のＪＡで実施されている。これは減農薬対策及びトレーサビリティの一環としての消費者への安全、安心対策として、そして、米の消費拡大を図っていききたいことも含めた対策である。

(宮城県 女性 55 歳 医療・教育職経験者)

○ とちぎアグリプラザの取り組みについて

とちぎアグリプラザでは「食と農の理解促進カレッジ」としてさまざまな講座を主催しています。大変有意義な勉強ができますので、県民のたくさんの方々に参加してもらって正しい知識を得ていただきたいと思います。

(栃木県 女性 41 歳 その他消費者一般)

○ トレーサビリティ

地元テレビ局で食の安全を学ぶためのトレーサビリティのセミナーを開いたとの報道があり、素晴らしいと感じ、見入った。

(和歌山県 女性 29 歳 食品関係業務経験者)

○ 「やまぐち食彩店」について

県産米を１００％使用したり、「地産・地消料理」を一品以上提供するなどの取り組みをしている飲食店等を「やまぐち食彩店」として開設している。現在は、４７店舗だが、２００６年には、１００店舗を目指しているそうです。

(山口県 女性 41 歳 その他消費者一般)