

食品安全モニターからの報告（17年3月分）について

食品安全モニターから3月中に、78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	6件
・ BSE関係	18件
・ 鳥インフルエンザ関係	1件
・ 食品添加物関係	2件
・ 動物用医薬品関係	1件
・ 肥料・飼料関係	2件
・ 農薬関係	4件
・ かび毒・自然毒関係	2件
・ 汚染物質関係	2件
・ 器具・容器包装関係	3件
・ 食品衛生管理関係	5件
・ 食品表示関係	14件
・ その他	12件

<情報提供> 6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

○ 食品安全委員会の重要性周知について

ライス米国務長官が来日し、日本政府に対し米国産牛肉の早期輸入再開を強く要請しましたが、日本政府は「食品安全委員会の結論に委ねている」との回答を出していました。

私はこの報道に接し、食品安全委員会の重要性を再認識した。このような食の安全行政に係わる食品安全委員会の存在、取組、活動を一般国民にも認識してもらうことが、非常に大切だと思う。

(宮城県 男性 62 歳 食品関係業務経験者)

○ 2 年間の食品安全モニターとしての感想

食品安全委員会は厚生労働省、農林水産省とは独立した機関であるにもかかわらず、企業重視の姿勢を示す両省の下請け的な存在で、両省へのお墨付きを出しているに過ぎない現状に失望させられた。このままでは国民から忘れ去られるであろう。

(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】

食品安全委員会は、国民の健康の保護を最優先に、科学に基づく食品安全行政を推進するため、厚生労働省や農林水産省などのリスク管理機関から独立して、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に食品健康影響評価（リスク評価）を実施する機関として平成 15 年 7 月に新たに設置された組織です。

当委員会では発足以来、リスク管理機関からの評価要請に対し、精力的に取り組み、16 年度末までに 146 品目について食品健康影響評価の結果を取りまとめ、各省に通知してまいりました。

これらについては、客観的かつ中立公正な立場から科学的議論を尽くして取りまとめたものです。委員会等の開催については原則公開で行うなど、審議過程の透明性の確保も図っているところです。

今後とも、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、当委員会の役割を十分に果たしていくとともに、こうした委員会の役割や取組につきましては、ホームページ、季刊誌、意見交換会等を通じて積極的に情報提供を行い、引き続き、国民の皆様に理解していただけるよう努めてまいります。

○ 一年間の食品安全モニターを通して

アンケートや季刊誌、モニター会議などで、食品安全委員会の取り組みを知り、学ぶことができました。さらに、これらのことが幅広く消費者に周知される必要があると考えています。

(神奈川県 女性 44 歳 食品関係業務経験者)

○ 鳥インフルエンザ等報道の継続、そして食品安全委員会の情報の活用と普及

食の安全に関する報道は一過性でなく、継続することにより、認識効果が高まる。

食品安全委員会発信の情報を広く一般の人々へ普及するための手段として、例えば、月に一度、新聞紙上に「一口情報」「トピックス」等で掲載することを提案したい。

(大阪府 女性 58 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】

食品安全委員会は、広く国民の皆様に対して、食品の安全性についての知識や理解の促進を図るため、科学的知見に基づく情報の提供に努めております。例えば、国民の関心の高いＢＳＥやｖＣＪＤ、鳥インフルエンザ、食中毒などに関する情報についてはトピックスとして整理し、ホームページを通じて積極的に提供しております。また、できるだけわかりやすい情報提供に努める一環として、季刊誌を発行するとともに、食品の安全性に関して、その時点における研究成果等を整理したファクトシートの作成などにも取り組んでおります。

また、御指摘の鳥インフルエンザにつきましては、発生後の昨年３月に「鶏肉、鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」等についてホームページを通じて情報提供するとともに、その後も多様な媒体、機会を通じて継続的な情報提供に努めました。インフルエンザシーズンの到来に伴い、昨年１２月に発行した季刊誌においても、鳥インフルエンザに関する科学的知見について取り上げたところです。

さらに、御指摘のとおり、食品の安全性に関する情報が広く国民の皆様にも正確に周知される上で、報道の果たす役割は大きいことから、マスメディア関係者との間で情報や意見の交換を行う懇談会の定期的な実施などにも努めています。

今後とも引き続き、こうした取組を通じて食品の安全性についての情報の普及に努めてまいります。

○ 食品安全モニターの任期終了において

食品安全モニターの任期を二年とし、それ以上の連続任期を認めず二年ごとに新規募集し、モニター会議も、専門的な方と一般の方に区別し、もっと時間を有効に使えるような配分にしてはどうか。そして一人でも多くの人に参加いただき、出来る限り安全と安心を委員会から発信してもらいたい。

(熊本県 女性 41 歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター活動をふりかえって

モニター報告に対するコメントがわかりやすくよかった。モニター活動で得た情報を周りにも伝えて、食に対する意識を高めていきたい。

(佐賀県 女性 35 歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

平成１７年度の食品安全モニターにつきましては、応募者１，１００名の中から全国各地の４７０名の方に、本年４月に依頼を行ったところです。モニターの任期につきましては１年としているところですが、継続を希望する御意見なども踏まえ、これまでのモニター経験者も応募できることとして募集を行いました。ただし、御指摘のとおり、新たに多くの人に御参加いただくことも重要であり、

食品安全モニター経験者は原則として、地域において半数を超えないこととさせていただきます。

また、食品安全モニター会議については、モニターの方々に、食品安全委員会の取組や食品健康影響評価の実際などについて、知識や理解を深めていただくとともに意見交換を行うことを目的として全国各地域において開催しております。モニターの方々の御意見も踏まえ、円滑な会議の運営に取り組んできたところですが、今後も有意義なものとなるよう、その運営に努めてまいります。

また、モニターの活動で得た情報を周りにも伝えて食に対する意識を高めたいとの御意見もいただきました。委員会としても、食品安全モニターの方々に、地域での日常生活を通じて食品の安全性に関する情報提供にご協力いただけることを期待しているところです。今後ともできるだけわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

2. BSE関係

○ リスク分析とBSE対策について

リスク分析とBSE対策を進めていく中で、水面下のvCJD患者及び死亡者が今後も続発することが懸念されます。リスク評価と安全対策には困難を伴うでしょうが、早急に再検討することが必要であると思います。

(宮崎県 男性 70歳 その他消費者一般)

○ vCJDリスク低減のために望むこと

BSE対策が進み、vCJDのリスクは確実に減少していると思うが、と畜時のピッシングによる汚染に不安がある。行政による積極的な支援により、ピッシングを中止し、さらなるリスク低減化をはかっていただきたい。

(大阪府 女性 49歳 医療・教育職経験者)

○ BSEの全頭検査緩和容認後に望まれること

BSE問題で、全頭検査の緩和が容認され、米国産の牛肉の解禁が見通しのついた形になったが、引き続きBSEそのものについての研究や、消費者が安全について常に忘れない工夫が必要なのではないかと思います。

(山形県 女性 40歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

我が国におけるBSE対策の見直しについては、昨年10月15日に厚生労働省・農林水産省から要請を受け、プリオン専門調査会を8回にわたり開催し、中立公正な立場から科学的な議論を尽くし、我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策に係る食品健康影響評価(案)がとりまとめられ、第88回食品安全委員会において報告されました。これについては、3月31日より(4月27日締め切り)広く国民の皆様から御意見・情報を募ったところであり、今後最終的には委員会において評価結果を取りまとめることとしています。

【厚生労働省からのコメント】

ピッシングについては、従来から食肉の安全性の確保と従事者の安全確保の両立に配慮しつつ、廃止に向けて取り組んでいるところです。厚生労働省としては、食品安全委員会の結論を踏まえて、ピッシングの廃止を含めたSRM管理の徹底について、適切に対応します。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、食品安全委員会による我が国のBSE対策についての検証結果である「中間とりまとめ」を踏まえ、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たところです。現在、食品安全委員会においてこの諮問に対し、審議がされているところです。

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いくことが重要と考えています。

○ **米国産牛肉輸入再開は慎重に望む**

米国でBSEの感染牛が確認されてから、1年余りが経過した。政府は米国産牛肉の輸入再開を前提に、新しい月齢基準を検討している。食品安全委員会の議論や審査では、拙速な結論だけは避けてもらいたい。

(宮崎県 男性 69歳 その他消費者一般)

○ **最近の新聞報道などから米国産の牛肉の輸入を考える**

近頃、牛肉の輸入再開を迫る米国の態度が強くなってきていると感じます。国は、あくまでも科学的見地に基づいた食品安全委員会の意見を尊重し、国民の健康と安全を第一に考えた対応をしていただきたいと思います。

(東京都 女性 68歳 その他消費者一般)

○ **米国産牛肉輸入再開について**

輸入再開について、食品安全委員会は科学的見解のもと、冷静公正な判断と日本の消費者を第一に考えてください。食品安全委員会は、私たちにとってなくてはならない存在なのですから、発足当時の信条・信念を今一度思い出してください。

(愛知県 女性 39歳 その他消費者一般)

○ **食品安全委員会の正念場 - 背後に国民の厚い熱い支持が**

米国産牛肉の輸入再開は政治的圧力によるものではなく、科学的判断によるものであること、それと米国や外食産業の利益のためだけではなく、国民の食の安全のためということを根本に認識すべきである。

(富山県 男性 74歳 医療・教育職経験者)

○ **米国産牛肉の輸入再開問題について**

米国産牛肉の輸入再開問題について食品安全委員会の役割が重要になってきている。日本の将来のためにも安全で安心できる判断基準を示してほしいと思う。

(熊本県 女性 54歳 その他消費者一般)

○ **米国からの牛肉輸入再開について**

日本は米国から牛肉輸入の再開について、かなり圧力をかけられていることが新聞などで連日報道される。断固強い姿勢で、政治的ではなく科学的に対抗していただきたい。

(茨城県 女性 39歳 その他消費者一般)

○ **米国産牛肉輸入再開に向けての不安**

米国産牛肉の輸入再開に向けての政治的圧力が強まっている。2004年に中間取りまとめにおいて食品安全委員会が示したBSE対策に変容が見られるように感ずる。国民の健康・安全を守るために安易な妥協は避けるべきだと思う。

(兵庫県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

○ **米国産牛肉は安全か**

牛海綿状脳症(BSE)の問題で日本政府が停止している、米国産牛肉の輸入再開

は安全とは思いません。日本と米国との安全対策には大きな差があり、消費者の懸念上からも輸入再開は慎重に取り組むべきと思います。

(宮崎県 男性 70 歳 その他消費者一般)

○ **米国の対日牛肉輸出再開は安全か**

先に日米両政府による生後 20 ヶ月以下に相当する牛肉の輸出再開を確認している。この状況下で肉質を 17 ヶ月以下相当の等級基準にすることが報じられたのはなぜだろうか。消費者の不安は募るばかりである。

(宮崎県 男性 69 歳 その他消費者一般)

○ **米国産牛肉の輸入解禁について**

米国産牛肉の輸入は、米国の BSE 発生以来輸入されていないが、米国大統領から小泉総理に対して輸入解禁を要請された。わが国は、米国産牛肉の安全性を確認して、安全で安価な牛肉の輸入を解禁すべきである。

(群馬県 男性 68 歳 食品関係業務経験者)

○ **BSE 問題と外国産牛肉輸入について**

BSE の影響により牛肉の安全性を高めるために日本国内では多くの施策が導入された。外国産牛肉にも外国産が安全に食用している牛肉を日本国内の基準でないという理由で輸入禁止を続けている。そこで、外国産牛肉は、その国が安全としている基準に適応しているものは輸入して、最終的な評価は国内市場に任せてよいのではないか。もちろん産地の偽装表示には、十分な監視強化が必要です。また、正しい情報提供を公の機関・民間の食品業者・報道機関が行うことが重要です。

(兵庫県 男性 46 歳 医療・教育職経験者)

○ **米国牛肉輸入再開交渉報道の中での学習会について**

昨年 8 月末、「今、改めて BSE 問題を問う」のテーマで学習会が開催された。この学習会により、国内の BSE 対策の見直しは米国輸入再開問題とは別であること、丁寧なリスクコミュニケーションが行われるべきであることを認識した。

(愛知県 女性 39 歳 その他消費者一般)

○ **米国牛肉輸入再開交渉報道の中での学習会について**

広大な米国とは BSE 問題について情報の伝わり方や認識に違いがあること、政府と消費者団体との主張には隔たりがあること等報告があった。一般消費者の立場からすると、米国における全頭検査の完全実施、完全に大丈夫だとの結論に達しない限り、米国産牛肉の輸入解禁はやめた方が良く考える。

(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】

現在、食品安全委員会においては、我が国における BSE 対策の見直しについて、昨年 10 月 15 日に厚生労働省・農林水産省から要請を受け、プリオン専門調査会を 8 回にわたり開催し、中立公正な立場から科学的な議論を尽くし、我が国における牛海綿状脳症 (BSE) 対策に係る食品健康影響評価 (案) がとりまとめられ、第 88 回食品安全委員会において報告を受け、3 月 31 日より (4 月

27日締め切り) 広く国民の皆様から御意見・情報を募ったところです。

米国産牛肉の輸入再開に関しては、現在審議を行っておりませんが、今後リスク評価の要請があれば、中立公正な立場から、科学的な議論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問題については、他の食品安全問題と同様、科学的知見に基づき対処することが基本です。米国産牛肉の輸入再開に当たっては、我が国と同等の安全性が確保されていることが必要と考えており、米国側措置の詳細を検討の上、我が国に輸出される牛肉の安全性について、食品安全委員会に諮問し、科学的に評価を行って頂く予定です。

また、今後、5月に米国産牛肉のリスク管理措置についてのリスクコミュニケーションを実施する予定です。BSEに関する情報については、プレスリリースや記者発表を通じた提供を行うとともに、現時点での最新の情報を厚生労働省ホームページで公開していますので、ご参考にしてください。

厚生労働省ホームページ：

「食品安全情報」

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

「牛海綿状脳症(BSE)関係」ホームページ(Q&Aなど)

<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/bse.html>

農林水産省ホームページ：

http://www.maff.go.jp/soshiki/seisan/eisei/bse/bse_j.htm

○ 牛丼復活

1日限定で、輸入禁止前の米国産の牛肉を使用した牛丼が復活し、多くの消費者が輸入再開を訴える企業のプロパガンダ行為を歓迎した。科学的な評価を柱とする食品安全委員会にとっては関心のないことかもしれないが、この件に関する見解を聞かせて欲しい。

(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】

「リスク分析」という手法が、平成15年7月の食品安全基本法の施行により、食品安全行政の枠組みに新たに導入されました。これは、食品を食べることによってどのような危害が生じるのか、また、どの程度食べると危害が生じるのかを明らかにする「リスク評価」と、人々の心配の程度や、費用と効果の関係、食品がもたらす健康への恩恵、社会的な影響などを考慮しながら、リスクを低減する措置を講ずる「リスク管理」、そしてリスク評価やリスク管理について、情報を共有し、各々の立場からの意見を交換する「リスクコミュニケーション」の3つの要素から構成されています。食品安全委員会は、このリスク分析のうちの食品健康影響評価(リスク評価)及び食品健康影響評価についてのリスクコミュニケー

ションを実施する機関です。

いずれにしても、客観的かつ中立公正な立場から、科学的知見に基づき食品健康影響評価に取り組むことが委員会の責務であると認識しております。

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。

○ **B S E 判定の新装置の研究について**

北海道大学のグループで、生きている牛の血液を採ってB S Eであるかどうか判定することができる装置の研究が進められているのだということだが、導入されることも望ましいが、牛肉の値段が高騰しなければいいと思う。

(山形県 女性 40歳 その他消費者一般)

3. 鳥インフルエンザ関係

○ 保菌鶏、危険部位肉の輸入規制、禁止について

鎮静化したと思っところ、東南アジア地区の鳥インフルエンザによる「ヒトの死」が報道された。同地区はじめ、輸入に当たっての鶏肉類、卵などの安全チェック、規制、禁止の対応システムを確立し、PRをお願いしたい。

(京都府 男性 72 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

これまでのところ、鶏肉や鶏卵からの人への感染の報告はありません。

一般的には、ヒトが鳥インフルエンザウイルスの感染を受けるのは、病鳥と近距離で接触した場合、またはそれらの内臓や排泄物に接触するなどした場合が多いと考えられます。香港においては店頭での生きた鶏の小売り、ベトナムやタイでは家庭の裏庭で鶏が飼われているなど、日常的あるいは密接な感染鳥への接触が感染の原因と考えられています。

なお、WHO（世界保健機関）によると、ウイルスは適切な加熱により死滅するとされており、一般的な方法として、食品の中心温度を70℃に達するように加熱することを推奨しています。

鳥インフルエンザについての情報、Q & A等は、随時、当省ホームページにて公開しておりますので、ご参考にしてください。

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/0111/h1112-1f.html>

【農林水産省からのコメント】

現在、高病原性鳥インフルエンザが発生している国からは、家きん等がウイルスに感染することを防止するために、鶏肉などの肉類等や生きた鶏等の輸入を停止しています。しかしながら、タイや中国からは、我が国が指定した施設で加熱処理された鶏肉が輸入することが認められています。

また、鳥インフルエンザ発生国で養鶏関連施設に立ち行った者等に対しては、入国時に靴底消毒を実施しています。

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

等についてより的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。

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て、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参ります。

ホームページからは、農林水産省トップページの「消費」の中にある「鳥インフルエンザに関する情報」をご覧ください。

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

4. 食品添加物関係

○ 食品添加物について

食品における添加物の安全性に対し不安を感じる。重複使用の危険性はないのだろうか。最低限必要な種類と量の添加物を使用するよう、企業側への指導と消費者への選択の知識をつけてほしいと考える。

(長野県 女性 42歳 食品関係業務経験者)

○ 他国に比べ多い食品添加物

安全な食生活を送るためにも、日本も他国並みに食品添加物を少なくすることはできないものでしょうか。

(兵庫県 女性 38歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物は、食品とともに人が摂取するものであり、安全性が十分確認されたものであることが必要です。このため、食品衛生法により、食品添加物については、原則として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認める場合を除いては使用等が禁止されています。

食品添加物の使用等を認めるに当たっては、慢性毒性試験、変異原性試験、発がん性試験、催奇形性試験などの動物試験の成績を基に安全性についての評価を行い、必要に応じて使える食品や使用量の限度について基準（使用基準）を設定して安全性を確保しています。また、使用が認められている食品添加物について、新たな毒性学的知見が得られた場合には、必要に応じて見直しを行うとともに、流通実態が確認されなかったものについても削除することとしています。

こうした食品添加物に関する種々の情報について、厚生労働省ホームページで公開（<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/index.html>）しているほか、意見交換会などのリスクコミュニケーションに関する取組み等を通じて、事業者や消費者等の関係者の知識や理解を深めていただけるよう努めているところです。

5．動物用医薬品関係

○ 鶏ふんからも強力な耐性菌が広がっている危険性について

鶏を飼育する時に多くの抗生物質が使用されているため、鶏ふんにも耐性菌や抗生物質がいっしょに排出されていることは大きな問題である。鶏肉や卵・肥料に使われる鶏ふんを安全なものにするために、抗生物質を使わない鶏の飼育を早急に取り組むことが必要ではないか。

(愛知県 女性 39歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

鶏は集団で飼育しているため、幼い時には特に病気にかかりやすく、病気にかかった場合には、抗生物質などの動物用医薬品を使って適切に治療しないと病気が広がり、品質のよい畜産物を生産することができなくなってしまう。そのため、幼齢の一時期に限って飼料添加物として抗生物質を使用することは、健康な鶏を育てるために有効な飼育方法です。

そこで、農林水産大臣が飼料添加物の指定又は動物用医薬品の承認をする前には、専門家で構成される審議会により、有効性、安全性及び鶏肉等への残留性について十分に評価及び確認をしています。また、薬剤耐性菌についてはモニタリング調査を継続的に実施して監視しています。さらに、抗生物質の使用を適切かつ必要最小限とするために、獣医師の診察なしでは抗生物質を治療に使用できないよう制度を設けて規制しています。

なお、家畜に使用された抗生物質により耐性菌が生じ、人の健康に影響を及ぼすかどうかを評価することは非常に重要な問題であると認識しており、食品安全委員会に評価を依頼しているところです。

これからも農林水産省はこれらのリスクについての科学的な評価に基づいて必要な対策をとって参ります。

6．肥料・飼料関係

○ 生鮮魚介類の安全性（鮮度）について

鮮度を見誤らないために生鮮魚介類に着色料は禁止されているが、餌に着色料を混ぜて身の色を維持する行為が違法とはならないのは、魚介類を安心・安全に食べる上で問題ではないのでしょうか。

(兵庫県 男性 41歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

飼料添加物については、食品安全委員会の食品健康影響評価に基づき、厚生労働省で食品衛生の観点から、必要に応じ食品における残留基準値を設定しています。現時点では、カンタキサンチンについて食品健康影響評価に基づき残留基準値を設定しています。なお、アスタキサンチンについては食品健康影響評価の結果、摂取許容量の設定は不要とされたことから、残留基準は設定していません。

【農林水産省からのコメント】

飼料安全法に基づいて、魚介類の色調強化を目的とした飼料添加物であるアスタキサンチン及びカンタキサンチンの使用が認められていますが、これらには添加量が定められており、これを遵守して使用する場合には、食品衛生上問題となる濃度のアスタキサンチン及びカンタキサンチンを含む魚介類が生産されることはありません。

○ 有機栽培の野菜の安全性について

食の安全や健康への関心の高まりと共に、有機栽培の野菜への関心も高まっている。購入する人も増えている。有機栽培の野菜は、本当に安全なのだろうか。

(愛知県 女性 43歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

市場に流通している野菜は、都道府県等が計画的に検査を実施し、食品衛生法に違反するものが流通していないか確認しています。また、その結果については、法に基づきそれぞれの都道府県等が公表しています。

【農林水産省からのコメント】

食品の安全性を確保するため、農産物の生産段階においては、農薬等生産資材等の使用基準を設けているところです。

一方、有機野菜等の生産の方法を定めた有機農産物の日本農林規格においては、このような食品としての安全性が確保されていることを前提に、国際的な基準に基づき、農業の自然循環機能の維持増進を図るため、農薬や化学的に合成された肥料を原則使用せず、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培管理方法により生産された農産物を有機農産物として規定し、有機JASマークを付けることが認められています。

なお、有機JASマークがない農産物に「有機」や「オーガニック」等の名称の表示を行うことは、法律で禁止されています。

7. 農業関係

○ 輸入果物のポストハーベスト問題について

最近、輸入果物をスーパーでよく見かけますが、昔、問題になったポストハーベストについて、少しは改善されているのでしょうか。もし、改善されているなら、どう改善されたのか教えてください。

(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】

食品衛生法では、収穫後に食品の保存の目的で使用されるものについては、食品添加物としての取扱いとなることから、かんきつ類等に収穫後に使用される農薬については、残留農薬及び食品添加物の両方の観点から、オルトフェニルフェノール、チアベンダゾール、ジフェニル、イマザリルについて基準が定められています。

これらの監視に当たっては、年度ごとに策定する輸入食品監視指導計画に基づき、輸入時検査を実施しており、平成16年においては、米国産のレモンより、3件の違反を発見し、廃棄・積戻し等の措置を取ったところです。

○ 国産の野菜の農薬について

一昨年より輸入野菜の残留農薬が大きな問題となっていました。輸入野菜については、通関時に残留農薬の検査が義務付けられています。それに対して、国産野菜は安全といわれていますが、輸入野菜のようなチェック体制はあるのでしょうか。管理体制の差が新たな貿易障壁になるかもしれません。

(千葉県 男性 50歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

市場に流通している野菜は、都道府県等が計画的に検査を実施し、食品衛生法に違反するものが流通していないか確認しています。また、その結果については、法に基づきそれぞれの都道府県等が公表しています。

○ 根菜の皮の部分の残留農薬について

根菜の皮に残留農薬があるので、皮をむいて食べたほうがよいと聞き、エコクッキングで皮も食べるような生涯学習の講座企画を実施すべきか迷っている。この情報は正しいのだろうか。

(宮城県 女性 47歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品に残留する農薬については、国民の健康保護の観点から、食品衛生法において残留農薬基準を定めており、基準を超える農薬が残留する食品の販売は禁止されています。

残留基準の設定においては、農産物ごとに「検体採取部位」を定めています。根菜については「泥を水で軽く洗い落としたもの」としており、検査でも皮をむかない状態で行っています。従って、根菜類は皮をむかなくても残留農薬につい

て安全性が確保されています。

○ **ワインから検出される残留農薬について**

ワインから検出される残留農薬があることを知り、果実とは違い消費者が洗ったりして除く方法がないため、表示方法や「検出済」認証等、安心できる供給方法を義務付けしていただきたい。

(鳥取県 女性 46 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法では、基準や規格に合わない食品を販売したり製造に用いることは禁止されています。農薬の残留基準を設定する際には、ワインなど加工食品から摂取される量も考慮し定めています。基準値を超える農薬が残留するぶどうをワイン製造に用いてはなりません。このようにワイン等の加工食品に用いられるものを含めて安全確保に努めています。

8 . かび毒・自然毒関係

○ フグ肝特区について

研究機関等では、フグ肝について安全を強調して、特区の申請をされていますが、果たして、商品の販売流通過程等で他のよく似た商品が紛れ込む事態が発生したときの対策はどのようになっているのでしょうか。

(奈良県 男性 63 歳 その他消費者一般)

○ フグ肝特区について

佐賀県嬉野町がフグ肝特区を申請したとのことで地元の方でも話題になっている。この無毒フグによって調理にかかる人件費なども押さえられ、安全でおいしいフグが流通することを期待する。

(佐賀県 女性 35 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

フグの肝を可食部位と認めるに当たっては、無毒であるとの科学的知見が得られていることが前提であり、その上で生産・流通方法を含めて特区が実現可能かどうかを慎重に検討する必要があると考えています。

このため、佐賀県及び佐賀県嬉野町が提案した方法により養殖されたトラフグの肝の安全性について、本年 1 月に食品安全委員会に評価を依頼したところであり、現在、食品安全委員会かび毒・自然毒等専門調査会において審議中です。

9. 汚染物質関係

○ 農作物とカドミウム等の汚染土壌

宮城県で、お米が大工場排水でカドミウム等に汚染されたことが30年前にあった。その田圃から剥ぎ取った土が今でも汚染残土として丘に野積みされている。土壌と作物の検査体制は自主検査ではなく、公的機関の証明が必要ではないだろうか。

(宮城県 男性 62歳 食品関係業務経験者)

【環境省からのコメント】

農用地土壌汚染防止法に基づき農用地土壌汚染対策計画を策定して対策事業を行った宮城県に確認したところ、対策事業で汚染田から除去した土壌の「丘に野積み」はなく、二次汚染がないように地中に封じ込めてあるとのこと。なお、農用地の汚染状況の監視については法に基づき県が行っております。

【農林水産省からのコメント】

カドミウムによる農用地の汚染については、農用地土壌汚染防止法に基づき、都道府県が、土壌並びにそこで生産される米等農作物のカドミウムの含有量などの状況を常に監視することになっています。また、その際に、食品衛生法の基準値（米の場合1.0ppm）を超える農作物が検出されている場合には、都道府県等が適切に処理することとなっており、この基準値を超えるカドミウムを含有する米等農作物が市場に流通することはありません。御指摘のあった地域については、汚染されたほ場から取り除いた土壌は適切に地中に封じ込められており、その周辺の農用地を汚染する懸念はないとの報告を受けております。さらに詳細な情報が必要な場合には、宮城県の産業経済部に御確認下さい。

○ アクリルアミドについて

健康に有害とされるアクリルアミドについては、ジャガイモ等の高温加熱食品に含まれているとの認識だったのですが、その他にもコーヒー・パンにも含有されていると知り、アクリルアミドの生成過程や含有原因等を知る必要性を感じます。

(新潟県 女性 33歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品中でアクリルアミドが生成されるメカニズムについて、スウェーデン政府の当初の報告によると、アクリルアミドは糖質とアミノ酸が加熱により生成するものと考えられていました。

その後、各国での研究の結果、数機関からほぼ同時期に、アミノ酸の一種であるアスパラギンとブドウ糖などの還元糖が高温加熱により反応して、アクリルアミドが生成することが報告されています。

現在、我が国（厚生労働省、農林水産省等）、米国、欧州等で生成メカニズム、生成抑制を含め調査研究が進行中です。

なお、食品安全委員会では、「加工食品中のアクリルアミド」について科学的知見を整理したファクトシートを作成し下記ホームページで公開しておりますが、

国内外の様々な最新情報を参考にしてこのファクトシートの見直しを図っていく予定です。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/acrylamide-food160930.pdf>

【厚生労働省からのコメント】

食品中に存在するアクリルアミドの生成原因は、日本も含め、世界各国で研究が進められているところですが、アスパラギン酸と果糖のような還元糖が共存する食品を高温で加熱すると生成するとされています。

アクリルアミドに関する情報については、Q & A等を厚生労働省ホームページで公開しておりますので、ご参考にしてください。

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

10. 器具・容器包装関係

○ 食品用容器の安全性について

昨今、フッ素樹脂加工の鍋が、取り扱いが簡単なこと等から、使用している人が増えています。一方、最近の海外の消費者団体の調査によると一般的な使い方でも過加熱となり、有害物質が発生すると発表されていますが、使用続けても問題はないのでしょうか。

(兵庫県 男性 41歳 食品関係業務経験者)

○ 生分解プラスチックについて

最近よく耳にする生分解プラスチック。食器に利用する例もきく。食器として利用する際の安全基準などあるのか、それはどのような基準か、食品を入れた状態での安全性も考慮されているのか等教えてほしい。

(愛知県 女性 その他消費者一般)

○ ラップの安全性について

塩素系ラップは、燃やすとダイオキシンの発生原因となり、環境に悪影響を与える。温めることによりラップが溶け出すこともあり、人体に有害ではないか不安である。消費者の立場に立った商品づくりを希望する。

(長野県 女性 42歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品に用いられる器具・容器包装については、「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)の「第3 器具及び容器包装」によりその規格基準が定められております。その規格基準では、まず、金属、合成樹脂などすべてを対象とした規格基準があり、合成樹脂等には、さらに材質別の基準があります。

合成樹脂の材質別基準には、すべての種類の樹脂が満たすべき一般規格と、汎用されている樹脂の種類に応じて定めた個別規格があります。これらの規格では、樹脂に含まれる不純物や、樹脂から溶出する化学物質等の限度値を定めており、これらの合成樹脂が器具・容器包装に用いられた場合の安全性の確保に努めています。

ご質問の生分解性プラスチック(ポリ乳酸)については、現在、前記の一般規格に基づき安全性を確保しているところです。なお、ポリ乳酸については、今後、汎用されていくことが予想されることから、現在、個別規格作成に向けて食品安全委員会での食品健康影響評価が行われているところであり、厚生労働省としては今後、その結果を踏まえて、個別規格を作成していきたいと考えています。

なお、フライパンやラップなどの器具・容器包装について、製造業者が製品の使用方法に応じて、溶出物などについての安定性試験結果に基づき、耐熱温度や使用上の注意を記載しているものもありますので、それを遵守して適切にご使用ください。

1 1 . 食品衛生管理関係

○ 乳および乳製品のリステリア菌の検査方法について

乳および乳製品についてのリステリアの検査法に問題があるような指摘があるが、この検査で食中毒の問題は生じないのか。

(兵庫県 男性 41 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

乳及び乳製品中のリステリア菌の検査方法については、「乳及び乳製品のリステリアの汚染防止等について」(平成5年8月2日付け衛乳第169号)で示しているところです。

これまでに、通知に示した方法による検査では問題があるという報告はありませんが、専門家の意見も聴いて、必要に応じ見直しを検討することとしています。

○ 生鮮卵の安全性(鮮度)について

農林水産省の「消費者の部屋」で卵の鮮度を保持するために、炭酸ガスを満たした倉庫で保存する場合もあるというコメントがあった。このような場合、生鮮食品に添加物を使用しているということにはならないのか。また鮮度を勘違いするということにはならないのか。

(兵庫県 男性 41 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

関係団体からの聞き取りによれば、平成10年当時、このような方法で炭酸ガス(二酸化炭素)を使用した事例がありましたが、現在はあまり用いられていないようです。なお、生鮮卵については、原則として賞味期限を記載する必要があることから、御指摘のような懸念はないものと考えております。

【農林水産省からのコメント】

関係団体からの聞き取りによれば、卵を炭酸ガス中で保存するという方法は、大規模な施設が必要になること等から、日本では殆ど行われていないようです。

○ 食中毒防止のための搬送温度管理について

食品製造でのHACCP導入は、食品の品質管理で多大な効果をあげつつありますが、工場から小売市場への搬送の際、温度管理がずさんで商品の劣化、食中毒の原因となる状況が散見されます。指導と検討が必要です。

(東京都 男性 73 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

製造、運搬、販売等の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、必要に応じ製品の収去検査を行っています。この際、生鮮食品や食品衛生法で保存温度が定められた食品についての温度管理等の取扱いに関しても確認されます。

また、平成15年の食品衛生法の改正で、食品等事業者の自主管理を促進する

観点から、事業者の自らの責任において販売食品等の安全性を確保するため、様々な取り組みを行うよう努めなければならないという責務を法律に明確に規定し、その的確な実施について都道府県等を通じ事業者に対し指導しているところです。

食品の搬送時の温度管理等で不適切な事例等がございましたら、最寄りの保健所にお知らせ下さい。

○ **キャッサバ澱粉の安全性について**

フィリピンのボール島で発生したキャッサバの揚げ菓子による食中毒事故のニュースを聞き、輸入のキャッサバ澱粉を菓子等の原料に使用しても安全か、安全確保策はどのようなものか疑問を持った。

(埼玉県 男性 69 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

フィリピンの事例の原因は、詳細がまだ分かっていませんが、キャッサバにはシアン配糖体という物質が含まれるため、これが食中毒の原因になることがあります。

しかし、この物質は水に溶けやすいので、キャッサバからデンプンを採取する工程で多くは除かれ、デンプン中に残留する量は少なくなると考えられます。

国際的にはキャッサバ粉中のシアン配糖体由来のシアンが 10ppm を超えなければ健康上の問題はないとされています。我が国ではキャッサバデンプンに対して、シアンが 10ppm を超えていないかどうか検査で確認しています。

○ **ノロウイルス食中毒対策の牡蠣生産地検査について**

昨年末から全国的にノロウイルスによる食中毒が多発し、その原因の 1 つが牡蠣と疑われていた。このため消費者の牡蠣買い控え行動も現れており、北海道では独自のノロウイルス検査を検討している。安心感を与えるという点から、この検査を他の県でも行くと、より一層安心出来るのではないだろうか。

(北海道 女性 41 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

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を実施してきたところですが、これまでに得られた結果によると、ノロウイルス汚染量と食中毒の発生との関係が不明確であり、現状では、検査結果の評価が困難な状況です。

今後も引き続き、調査研究を行い、検査の実施等も含めたりスク管理の方法について検討していきたいと考えています。

12. 食品表示関係

○ 原産地についての意見

現在、水産物の原産地の表示がされるようになってきたが、原産地の考え方が、原料の原産地の場合と加工の原産地の場合があり、消費者が混乱する場合があるようです。原産地を原料原産地と最終加工地というように分けることを提案します。

(千葉県 男性 50 歳 食品関係業務経験者)

○ 水産物の表示について再考を望みたい

約 90 億円に相当する北朝鮮魚介類の表示が全く見当たらない。この問題も含めて、関係諸機関は生鮮食品、特に水産物に関する表示を消費者にもっとわかりやすいものに変える努力をすべきではないだろうか。

(兵庫県 女性 68 歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

例えば、「沼津産」と強調されたあじの開きがあった場合、「沼津」が加工地なのか原料原産地なのか不明確であり、消費者はその表示を見て「沼津」が原料原産地であると誤認する可能性があります。このため、農林水産省では、厚生労働省と共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」で検討し、平成 16 年 9 月に JAS 法の加工食品品質表示基準を改正し、あじを獲ったのが A 国であるならば、加工地：沼津、原料原産地 A 国と区別して明記する等により、産地名の意味を誤認させるような表示を禁止しました。

また、JAS 法に基づく生鮮食品品質表示基準では、平成 12 年から全ての生鮮食品に名称と原産地の表示を義務づけています。この中で、水産物については、原則として、国産品には漁獲した水域名か養殖場がある都道府県名、輸入品には原産国名を記載することとなっています。ただし、国産品で複数の水域をまたがって漁をする場合等、水域名の記載が困難なものには、水揚げ港またはその港がある都道府県名を記載できることとなっています。このように、水産物の原産地表示について、様々な表示方法があるのが現状です。

いずれにせよ、食品表示は消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、適正に使用する上で重要な情報源となっていることから、消費者にとって分かりやすい表示となるよう「食品の表示に関する共同会議」での御議論等を踏まえ施策を行って参りたいと考えております。

○ 食品の期限表示について

食品の期限表示の方法が統一されたが、その用語の意味が十分消費者に理解されていない場合が多い、周知徹底の希望と企業側への再指導を望みたい。

(長野県 女性 42 歳 食品関係業務経験者)

○ 賞味期限について

賞味期限について、もっとわかりやすい定義をしてほしい。そして、メーカー、販売店、消費者のあり方、役割を明確にして、より一層の普及、啓発を望む。

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

食品衛生法及び J A S 法において、同じ表示項目に「品質保持期限」、「賞味期限」という2つの異なる用語を使用することが可能となっている等、消費者等から分かりにくいとの指摘を受けていたことから、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」等で検討し、平成15年7月に期限表示の用語・定義を統一したところです。

また、これらの期限表示（「消費期限」と「賞味期限」）の定義等については、パンフレット等により普及啓発を行っているところです。

いずれにしても、食品表示は消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、適正に使用する上で重要な情報源となっていることから、消費者にとって分かりやすい表示となるよう「食品の表示に関する共同会議」での御議論等を踏まえ施策を行うとともに、その普及啓発に努めて参りたいと考えています。

（参考）

食品の表示に関する共同会議

「期限表示の用語・定義の統一について 報告書」

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2003/03/s0324-11.html>

食品の表示に関する情報提供

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

食品表示と J A S 規格

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyaj/index.htm>

パンフレット 「食品の表示をすっきり、わかりやすく。」（期限表示）

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyaj/index.htm>

○ 特殊卵の表示について

テレビ番組のドキュメンタリーで「卵の話」という番組があり、興味深く見た。何か宣伝文句になるものをえさに混せて鶏に与えて、それが少しでも卵に含有されれば、「移行」したとして卵の表示に記載してよいという話であった。私たち消費者は何を信じて安全で健康的な食品を手に入れればいいのか教えていただきたい。

(茨城県 女性 39 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

卵について、栄養成分等（熱量、たんぱく質、炭水化物、脂肪、ビタミン、ミネラル）に関して何らかの表示を行う場合は、栄養表示基準に基づき、一定の方法で栄養成分等の含有量を表示することが義務づけられています。

また、栄養表示基準では、栄養成分等を含む旨や高い旨等の強調表示を行う場合の基準も定めています。

都道府県等においては、栄養表示基準に従った表示がなされるよう監視指導がなされており、また、厚生労働省では、定期的に栄養表示基準に基づく栄養表示をした食品を分析し、適正な表示がなされていないものについて指導等を行っています。

○ **食品の原材料表示について**

現在の原材料表示は、基本的には使用量順とされているが、添加物は一般原料の後に記載されている。消費者はわかっているのだろうか。消費者が選択するに十分な表示をしてほしい。

(東京都 女性 43 歳 食品関係業務経験者)

○ **冷凍食品の材料明記を希望する**

冷凍食品の需要の拡大にともない、原材料、容器などの規制基準、表示明記を厳しく決めてもらいたい。

(鳥取県 女性 46 歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

JAS法に基づく加工食品品質表示基準では、消費者の方が一般の原材料と食品添加物が明確に区別できるよう、一般の原材料の後に食品添加物を表示することにしております。

いずれにしても、食品表示は消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、適正に使用する上で重要な情報源となっていることから、消費者にとって分かりやすい表示となるよう「食品の表示に関する共同会議」での御議論等を踏まえ施策を行って参りたいと考えております。

○ **バナナアレルギー表示の追加について**

今回、アレルギー表示の推奨品目にバナナが追加された。猶予期間が1年間あるが、記載されている日付が製造日でなく、賞味期限であるため、消費者から見るとバナナが対象となる前か後かが判断できない。また、推奨品目に猶予期間があるのも疑問である。

(石川県 女性 34 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品表示については、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」等において御議論していただき、必要に応じて制度の見直しを行っているところです。

この「食品の表示に関する共同会議」の検討を踏まえて、バナナについては表示が推奨される品目として平成16年12月に追加され、アレルギー表示制度が施行された際と同様に、1年間の猶予期間を設けたところです。

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。

○ **食品名の表示について**

安価で楽しめる回転寿司のネタが魚の種類が違うものやいくらが人造品であったりとメニューの表示と違うらしいと聞いたことがあるが、問題はないのでしょうか。また、そのような製品の安全管理はきちんとされているのでしょうか。

(兵庫県 女性 38 歳 その他消費者一般)

○ **食品業者の偽装表示の罪に対する時効について**

牛肉業者、野菜輸入業者の原産地の偽装表示が発覚した。時効が来ていたため、JAS法違反で刑事告発されることがなく業者はまだ事業を続けているのは理不尽である。法改正を望みたい。

(茨城県 女性 39 歳 その他消費者一般)

○ **豆腐の原料表示について**

あるスーパーで売られている豆腐が「有機栽培大豆」と大きく表示されているのにもかかわらず、裏面に中国産大豆とあった。私のように、「有機栽培=良いイメージ=国産」と考えた消費者がほかにもいると思われる。

(茨城県 女性 39 歳 その他消費者一般)

○ **魚の産地表示について**

昨年度は、魚の産地表示に不適切な点があったり、表示がないなどの不具合があったが、ここ半年ぐらいからだんだん表示されている商品が増え、消費者が安心して購入できるようになった。

(茨城県 女性 39 歳 その他消費者一般)

○ **食品表示法の制定を**

一部の不心得な食品事業者を除き、大多数の事業者はまじめに適正・適法な表示の実施に努めているにもかかわらず、不適切な表示が多々見られます。その背景には、複雑かつ毎年のように変わる法律等に、事業者がついていけないことがあげられます。まじめな事業者の熱意に応えるためにも、表示に係る各法を一元化した、事業者にとってわかりやすい「食品表示法」の制定を要望します。

(兵庫県 男性 58 歳 食品関係業務経験者)

○ **地方行政機関の食品表示知識レベルについて**

私は職業柄、よく表示について問い合わせをします。県や農政局に問い合わせることがありますが、あまりの知識のなさにこちらが振り回されてしまいます。もっと地方行政機関も知識を養わなければならないと思います。

(石川県 女性 34 歳 食品関係業務経験者)

13. その他

○ 新しい食品の子供たちの食生活に及ぼす影響について

特定保健用食品他種々な栄養機能食品が市販されている。スポーツ飲料、サプリメント等の新しい食品の流行が、子供たちの安全、健康であるべき食生活に及ぼす影響について疑問を持っている。

(茨城県 女性 46歳 その他消費者一般)

○ 自称「健康食品」の規制について

最近、高齢化社会を対象にした多数の健康食品、器具が作られ、高齢者を対象にしたつこい販売が展開されている。素人ではなかなか、それが真実であるかどうかを見抜くことは困難である。行政側でそれなりの規制が必要なのではないだろうか。

(鳥取県 男性 70歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

健康と食に関する情報については、健康食品の過剰摂取や過度の痩身行為等の偏った食生活を導く不適正な情報も増え、国民の混乱を招いているとの指摘もあること等から、厚生労働省では、下記の施策を通じて、健康食品の表示の適正化や国民がバランスの良い食生活を実現できるよう「食育」を推進するための普及啓発及び「健康食品」に過剰に頼らないといった普及啓発を行うこととしています。

保健機能食品制度を含めた健康食品に関する情報については、厚生労働省ホームページにおいても公開しておりますので、ご参考にしてください。

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

表示の適正化（保健機能食品（注１）における表示規制の強化）

- ・保健機能食品への「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」の表示の義務付け。
- ・「ダイエット用食品」と称する食品や、機能の表示が認められていない成分の機能の表示をする食品など、栄養機能食品の制度の趣旨に照らして不適切な食品について、栄養機能食品の表示を禁止する。
- ・栄養機能食品について、「栄養機能食品（栄養素○○）」のように栄養素の表示を義務づけ、食品中の他の成分・物質による機能表示ではないことを明らかにさせる。

保健機能食品制度に関する国民の認知及び理解が十分でないとの指摘があることから、保健機能食品制度の周知及び普及啓発をさらに進める。

「「健康食品」の安全性・有効性データベース」（注２）等による国民の食品の生活に資するための科学的かつ客観的な情報提供を推進する。

健康増進法第３２条の２により禁止されている、食品として販売するものに関して行う健康の保持増進効果に関する虚偽誇大広告の監視を強化する。

なお、関係団体等においては、食品の持つ成分の機能、その必要性、使用方法、活用方法等について理解し、正しく情報を提供できる管理栄養士、薬剤師等のア

ドバイザリースタッフの養成等が行われています。

(注1) 保健機能食品制度について

保健機能食品は、消費者に正しい情報を提供し、消費者自らの判断による食品の選択が適切に行えるようにすることを目的として平成13年に制度化されました。

保健機能食品は、健康食品のうち、国が安全性や有効性等を考慮して設定した規格基準等を満たす食品で、食品の目的や機能等の違いにより、「栄養機能食品」と「特定保健用食品」の2つに大別されます。

・「栄養機能食品」

厚生労働大臣が定めた基準に従えば、食品に含まれている栄養素の機能を表示することができる制度。

・「特定保健用食品」

身体の生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含み、食生活において利用されることで、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つことを助けたり、お腹の調子を整えるのに役立つなど、特定の保健の目的が期待できる旨の表示を行う食品。個別に国の審査を受けて許可を得なければなりません。

(注2) 「健康食品」の安全性・有効性データベース

<http://hfnet.nih.go.jp/main.php>

平成16年7月に独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設。安全性・有効性など健康食品等に関する正確で客観的な情報を一元的に集め、消費者や専門家、関係機関に提供しています。

○ **健康ブームの落とし穴について**

健康ブームで玄米・胚芽米などの消費が伸びている。今まで食べていなかったぬかの部分には、栄養分も多い。でも、化学物質が溜まりやすいところでもあるのではないかと案じる。

(愛知県 女性 43歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法において食品の安全確保のために設定する残留農薬等の基準は、ぬかとなる部分も含めて玄米として設定されています。

○ **トレーサビリティシステムについて**

個体識別番号がついている商品が非常に少ないので、もう少し多くなるように希望します。また、店頭で検索できるよう小売店などの協力が必要だと思う。

(岡山県 女性 33歳 その他消費者一般)

○ **食品のトレーサビリティについて**

食品メーカーによるトレーサビリティが進展している。食品に対する消費者の不信

を払拭するべく、正確な安全情報の発信を期待する。

(東京都 男性 42 歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

トレーサビリティシステムの導入について、牛肉については、牛肉トレーサビリティ法によって義務化され、牛肉以外の食品全般については、生産者・食品事業者の自主的な導入の取組を基本として、その導入を支援しています。また、トレーサビリティシステムに関連する取組としては、生産情報公表 J A S 制度等があります。

一般にトレーサビリティシステムは、農林水産物や食品について、

消費者が、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・流通されたかといったようなことについて、必要に応じて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などが可能な仕組みです。

牛トレーサビリティ制度については、加工品や調整品、挽肉、牛肉の整形に伴い副次的に得られたものは個体識別番号明記の対象外となっています。これは、対象外のものは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、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。

また、生産履歴を確認するために、小売店やレストラン（特定料理提供業者）がパソコンなどの端末を店頭で設置したり、販売しているすべての牛肉の個体識別番号（ロット番号）ごとに履歴を表示（掲示）すると、その手間や経費は極めて大きなものになると予想されます。その結果、コストアップの影響が履歴情報を特に必要とされない方々も含めた全ての牛肉の購入者に及ぶこととなります。そのため、牛トレーサビリティ制度における履歴情報は、利便性が高く、かつ、なるべくコストが少ない方法として、インターネット（パソコン）及び携帯電話サイト（i モードなど）を通じて公表しているところです。

また、食品の生産情報を消費者に正確に伝えていることを第三者機関が認証する「生産情報公表 J A S 規格」については、現在その導入を進めており、既に牛肉、豚肉の規格を施行しています。平成 17 年度には農産物についての生産情報公表 J A S 規格を制定するほか、新たに流通情報に関する J A S 規格を制定するための制度改正等に取り組んでいます。

農林水産省では、今後ともトレーサビリティシステムの実施・導入を支援したいと考えています。

○ 食品メーカーの植物防疫法違反容疑について

3 月 17 日のニュースである食品メーカーがジャガイモの植物防疫法違反容疑で家宅捜索を受けたことを知りました。子供が好きでよく食べるので心配である。問題のジャガイモが市場に出回っているか明らかにしたい。

【農林水産省からのコメント】

植物防疫法では、植物に有害な動植物のまん延及び駆除をはかるため、国内植物に対する防除の措置を定めています。

今回の件は、この植物防疫法で定められている検査を受けていない種ばれいしょを生産者に販売したことを問題としているものです。

なお、検査の対象としているジャガイモシストセンチュウという害虫は、植物の生育に悪影響を与えるものです。これまで人の健康に影響を及ぼした例はありませんので、問題の種ばれいしょを栽培して作られたばれいしょを原料にした製品を食べたとしても人の健康に問題があるとは考えていません。

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。

○ **日本の伝統食品の普及により努力を**

日本は豊かな山と海に囲まれた島国ですが、その中で独特な食文化をはぐくんできました。海外ではヘルシーな日本食がスローフードの流れの中で注目されています。日本食のよさをよりアピールしていただきたいものです。

(千葉県 男性 50 歳 食品関係業務経験者)

○ **産業廃棄物処分場が及ぼす住民への健康被害について**

宮城県村田町の産業廃棄物処分場における、産業廃棄物の不法投棄についての対策協議会が開かれ、対策への試算が報告された。有害ガス発生、地下水汚染が検出され、飲料水への影響はないということだが、今後、住民への健康被害の調査・実証は困難を極めると思う。

(宮城県 女性 55 歳 医療・教育職経験者)

○ **食料問題は消費者の問題**

今、日本の食糧自給率は 40 %。就農者の半数が 60 歳以上であることから、数十年後には就農者が激減し、安全な国産の農作物が供給されないことが予想される。食糧問題は、消費者の問題であり、今こそ消費者が日本農業の将来を憂慮し、国政を動かすべきであろう。

(熊本県 男性 44 歳 食品関係業務経験者)

○ **輸入ブロッコリーについていた虫とその製品のホームページについて**

先日、中国産のブロッコリーを買ったところ、虫のさなぎのようなものがついていました。ラベルについていたホームページにアクセスしたのですが、一方的なホームページのように思えた。消費者との相互関係を持てるホームページであってほしい。

(山形県 女性 40 歳 その他消費者一般)

○ **「食育」の正しい定義の決定と普及について**

東京都内の学校給食実施校を訪問した。栄養士の先生方と「食育」について話し合ってみました。定義がはっきりしていませんでした。食生活と健康と人間育成の見地から「食育」の正しい定義の決定と普及を希望します。

(東京都 男性 73 歳 食品関係業務経験者)

○ **万博への弁当持込について**

万博への弁当持込が許可されるかもしれないという。万博協会は、なぜ、今まで持込を許可していなかったのか、きちんと説明すべきだ。

(愛知県 女性 43 歳 その他消費者一般)

< 情報提供 >

○ つくば市主催の遺伝子組換え作物の作付けに関する意見交換会に出席して

つくば市主催のつくば市民のための遺伝子組み換え作物の作付けに関する意見交換会が開かれた。市民(消費者、生産者、研究者等)がともに知恵を出し合い、食の安全について考え、有意義な市民のための会へ発展することを願う。

(宮城県 女性 46 歳 その他消費者一般)

○ 北海道の「食の安全条例」に期待する

生産から消費まで、総合的な視点で信頼される道産商品づくりを目指して、北海道は、「食の安全条例」の 2005 年度施行に向けた動きを活発化させています。道産食品の信頼回復につながるこの条例制定には大いに期待できるものと注目しています。

(北海道 女性 52 歳 医療・教育職経験者)

○ 生産者と消費者を結ぶ生協の「産地公開確認会」

生協が実施している「公開確認会」は、加盟する組合員が参加し、農産物の生産内容を産地で実際に確認するものである。生協という組織の特色を生かしたこのような取り組みを継続発展させていただきたいものである。

(愛知県 女性 39 歳 その他消費者一般)

○ カキ識別技術開発が成功したことの報告について

宮城県で発生したカキの産地偽装問題に対処するための識別技術の開発が成功したとの報告は、費用等の面からも産地判別手段として広く普及することができるのではないかと、宮城県水産研究センターが発表を行った。

(宮城県 女性 55 歳 医療・教育職経験者)

○ 環境負担の少ないコメ作りフォーラムについて

先日、山形市で環境に負担の少ないコメ作りを普及拡大するフォーラムが開かれた。単なる販売戦略として有機栽培を行っているのではなく、生産者が主義主張を持って取り組んでいることが発表された。

(山形県 女性 40 歳 その他消費者一般)

○ 生産・流通・消費の各立場からの食の安全・安心を

「食の安全・安心と私たちの食生活」をテーマに意見を交換するフォーラムが、大阪市で開かれ、食は暮らしの基本であり、食を通じて生産や流通が見えてくる、消費者と業界が情報を共有し、事件やリスクをよい方向に向けていく必要があることと、食の安全・安心における消費者の役割が示された。

(愛知県 女性 39 歳 その他消費者一般)