

食品安全モニターからの報告（１７年８月分）について

食品安全モニターから８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
・ リスクコミュニケーション関係	１件
・ B S E 関係	８件
・ 鳥インフルエンザ	１件
・ 食品添加物関係	３件
・ 農薬関係	６件
・ 化学物質関係	２件
・ 汚染物質関係	３件
・ 自然毒・かび毒関係	１件
・ 遺伝子組換え食品関係	１件
・ 新開発食品関係	１件
・ 食品衛生管理関係	４件
・ 食品表示関係	５件
・ その他	８件

< 情報提供 >

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

○ 専門調査会の役割と存在について

食品安全委員会と各々の専門調査会との位置関係はどうなっているのか。専門調査会の開催や審議内容は独自で決定することができるのか。また、人選や任命はどのようになっているのか。食品安全委員会や専門調査会が健全な組織であり続けるためには、もっと公募を含めて様々な人の力を集めて、より信頼性の高いものにしていく必要があるのではないだろうか。

(愛知県 男性 34歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会の下には、企画専門調査会、リスクコミュニケーション専門調査会、緊急時対応専門調査会に加え、添加物、農薬、微生物といった危害要因ごとに13の専門調査会が設置されています。

この専門調査会は食品安全委員会決定に基づいて設置されており、統廃合や新設も食品安全委員会（本委員会）が決定します。科学的知見は危害要因ごとに異なることから、食品健康影響評価に関する専門調査会は、危害要因ごとに、専門の科学的知見を有する者によって構成されています。

食品健康影響評価を行う権限を有するのは本委員会であり、専門調査会は、本委員会が食品健康影響評価を行うに当たって、専門の事項について意見を聴くために設置されているものであることから、専門調査会が自らの判断によって食品健康影響評価を行うことはできません。

専門調査会での調査審議をお願いする専門委員については、専門調査会ごとに、専門委員としてふさわしい学識経験を有する者を選定することとしています。任命は内閣総理大臣が行います。また、国民からの御意見を食品安全委員会の運営計画やリスクコミュニケーションの実施などにも反映するため、企画専門調査会及びリスクコミュニケーション専門調査会での調査審議をお願いする専門委員の一部については、公募を行っています。

○ 貴重な資料をわかりやすく市民に提供すること

食品安全委員会のホームページや事務局から送られてくる資料に目は通しているが、食の安全に関する資料・説明会の開催案内等のほか、各地で開催されるリスクコミュニケーションや新しい制度や基準に関する説明会における「質疑・応答」のうち、参考になるものもとまとめ、後日周知していただきたい。

(東京都 男性 69歳 その他消費者一般)

○ 食品安全に関するPRについて

先日、栃木県県民カレッジにおいて、食品安全委員会より講師が招かれ、セミナーが開催され好評であった。また、事務局から送付された意見交換会の開催案内について、特に食の安全等に関心のある身近な人々に周知できたことはよかったと思う。今後も同様に案内等、お願いしたい。

(栃木県 女性 44歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニターの皆様方には、食品安全委員会から随時提供させていただいております、リスク評価の内容など食品の安全性に関する情報や各地で開催される意見交換会の案内について、広く地域の皆様への情報提供に御協力いただき、感謝いたします。

委員会が主催する意見交換会については、当日の配布資料や質疑・応答なども含めた議事録などについて、当委員会のホームページ

http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html

に掲載しております。また、特に国民の皆様方の関心の高いテーマ（ＢＳＥやメチル水銀など）に関しては、意見交換会などの模様や、会場より出された代表的な質問と回答などについて食品安全委員会季刊誌を通じて紹介させていただくとともに、ホームページのＱ＆Ａでも取り上げるなど、その情報提供に努めているところですが、今後とも適時適切な情報の発信に努めてまいります。

○ 携帯電話による情報提供及び相談窓口の設置について

「食の安全」について興味を持つ方が増えていると思われる。現在携帯電話は広く普及しており、携帯電話を利用した（モバイルサイトやメールなど）情報提供及び相談窓口の設置を行えば効率よく、大きな効果が期待できるのではないかと。

（岩手県 女性 29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、食品に関するリスク評価の内容等について、広く国民の皆様にお伝えするため、ホームページを開設し情報提供しているところです。また、幅広く消費者等の皆様から食品の安全性に関する情報提供、問い合わせ、御意見等をいただくため、

「食の安全ダイヤル」

電 話：03-5251-9220・9221

E-mail：<http://www.iijnet.or.jp/cao/shokuhin/opinion-shokuhin.html>

を設置しております。

御提案のありました携帯電話を利用した情報提供等につきましては、それに伴う体制の整備等も必要であることから、現状では速やかに対応することは困難であると考えておりますが、食品安全委員会の情報提供については、その手法も含め、今後とも検討させていただきたいと思っております。

2. リスクコミュニケーション関係

○ リスクコミュニケーションの重要性について

リスクコミュニケーションはとても重要です。従来の方法にさらに踏み込んでほしいと思います。リスク評価や管理を正しく行ったとしてもリスクコミュニケーションが不備になれば正しく機能しないと思います。

(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】

食品安全委員会では、リスク分析手法の3要素の一つであるリスクコミュニケーションをリスク評価、リスク管理と並び重要なものであるとの認識の下、平成15年7月の発足以来、全国各地で実施するリスク管理機関や地方公共団体等と連携した意見交換会の開催、食の安全ダイヤルでの質問受付、ホームページや季刊誌を通じた情報提供など、様々な方法でその実施に取り組んでいます。

しかし、食品安全の分野でのリスクコミュニケーションは、我が国では未だ歴史も浅く、その手法や今後の方向性などについては必ずしも明確になっていないため、現在、食品安全委員会の下に設置されているリスクコミュニケーション専門調査会において議論を重ねているところです。より効果的なリスクコミュニケーションの実施を目指して、皆様からいただきました御意見も踏まえながら、今後とも一層努力してまいりたいと考えております。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

厚生労働省・農林水産省では、国民とのリスクコミュニケーションを積極的に推進していく必要があると考えており、意見交換会の開催やホームページ、パンフレット等を通じた情報提供に努めてきているところです。

意見交換会における行政からの説明資料、ホームページ等に掲載するプレスリリース資料やQ & A等の資料については、食品の安全性に対する理解を深めていただくため、正しい情報を消費者等の関係者にわかりやすくするよう心がけているところです。

また、より効果的なリスクコミュニケーションが実施できるよう、国や都道府県等のリスクコミュニケーション担当者に対する研修等も実施してきております。

今後も、皆様からの御意見を参考にし、更なる工夫に努めていきたいと思っております。

3 . B S E 関係

○ 米国産牛の3頭目のB S E 感染疑いの記事を見て

米国でのB S E 感染の疑いのある3頭目の牛と国内20頭目のB S E 感染牛の記事を見比べて、米国産牛肉の検査体制への不安と不信を感じた。輸入再開についても検討して安全を確保してほしいです。

(熊本県 54歳 女性 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉の輸入解禁について

今秋にも輸入再開されると言われている米国産牛肉について、米国のB S E 対策にはずさんな部分があるので、日本産牛肉の輸入再開を理由に圧力をかけられても、安全が万全に確立されるまで輸入を解禁しないでほしい。

(埼玉県 女性 53歳 その他消費者一般)

○ 米国のB S E 特定危険部位除去規制違反について

米国政府は「食肉の安全性は特定危険部位を除去すれば十分」だと主張してきたが、わずか1年半の間に、1036件もの規制違反があったとの新聞記事を読みました。米国産牛肉の安全性について非常に強い不安を覚えます。食品安全委員会のプリオン専門調査会での慎重な論議をお願いします。

(広島県 女性 32歳 その他消費者一般)

○ 最近のB S E 問題についてのテレビ番組報道について

B S E 問題について米国の現状を伝えるテレビ番組を見ました。未だ一部畜産農家や加工工場では、B S E 対策を怠っているという内容の報道であったため、輸入再開にますます疑問をもっていました。

(愛知県 女性 39歳 その他消費者一般)

○ 食品安全委員会は科学的見地で判断を

日本の消費者向けの米国食肉輸出連合会の新聞広告は、米国の食肉があたかも米政府によって安全が保障されたかのような錯覚を与える意見だ。米農務省の検査体制は不備が多いと見聞きする。食肉の輸入を早まってはいけない。

(熊本県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、厚生労働省及び農林水産省から、本年5月24日に米国及びカナダ産の牛肉及び牛の内臓について、食品健康影響評価(リスク評価)の要請を受け、現在、食品安全委員会の下に設置されているプリオン専門調査会において審議を行っているところです。

リスク評価に際しては、と畜場等の衛生管理に関する規則の遵守状況等も含め、米国及びカナダのB S E 対策を十分に踏まえ、中立公正な立場から、科学的な検討を行っております。

【厚生労働省からのコメント】

米国産牛肉の輸入再開については、現在の米国の国内規制及び日本向け輸出

プログラム（注）により管理された米国から輸入される牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合と、我が国でとさつ解体して流通している牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合、のBSEに関するリスクの同等性について、本年5月24日、厚生労働省・農林水産省より食品安全委員会へ諮問したところです。現在、食品安全委員会において、国民の健康保護の観点から、科学的知見に基づき審議いただいているところであり、同委員会での審議結果を踏まえ対応してまいります。

（注）日本向け輸出プログラム：

牛肉は、20か月齢以下の牛由来であること

全ての月齢の牛から特定危険部位（SRM）の除去

【農林水産省からのコメント】

米国産牛肉の輸入再開問題については、消費者の皆様等との意見交換会の結果も踏まえ、我が国に一定の条件下で輸入される米国産牛肉が国産牛肉と同等の安全性が確保されるかどうかについて、本年5月24日に厚生労働省とともに食品安全委員会に諮問し、現在、同委員会において科学的知見に基づき審議されているところです。

また、本年8月に米国農務省食品安全検査局が、米国の食肉処理施設において特定危険部位（SRM）除去に関する規制が遵守されていない事例が1,036件あったと発表した件については、米国側から該当事例の牛肉は食肉として流通されていないこと、これらの事例については、既にその都度改善措置がとられたとの報告があったところです。今後とも、食品安全委員会により詳細な情報提供を求められた場合には、当省としても厚生労働省と連携しつつ、審議に必要な資料の提供など最大限の協力をしてまいります。

BSE問題については、これまでと同様、科学的知見に基づき、食品の安全と消費者の皆様の新頼の確保を大前提として、手順を踏んで適切に対応してまいります。

○ **米国での B S E 感染 2 例目発症に関する報道について**

米国での B S E 感染 2 例目発症に関していくつかの新聞記事を読んだ。ひとつのできごとに関してどのように報道されているのか、ということを消費者もいくつかの報道を受け止めて、考えてみる必要があるのではないのでしょうか。食品安全委員会としての受け止め方やとらえ方を、機会あるごとにもっと知らせてほしいと思います。

(秋田県 女性 54 歳 その他消費者一般)

○ **最新の B S E 問題の進展状況について**

米国産牛の輸入再開が近づきつつあると思われますが、リスク評価に基づく安全性が国民の安心に結びつくようにするためには、従来のリスクコミュニケーションでは足りないと思います。理解しやすく、楽しい説明や、地域の回覧板を利用するなど、あらゆる手を使う時期に来ていると思います。

(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】

食品安全委員会では、B S E など国民の関心が高いテーマを中心に、正確かつわかりやすい情報提供に努めているところです。

具体的には Q & A の作成とその食品安全委員会のホームページへの掲載、食品の安全性に関する季刊誌や用語集の作成・配布等を行っています。

また、消費者、生産者等幅広い関係者が参加する意見交換会を開催し、質疑応答の時間を設け、そこで出た質問等については、できるだけわかりやすく丁寧に説明することに心がけています。

さらに、マスメディアに対する正確な情報の提供にも努めており、関係府省が連携して全国各地で開催している各種意見交換会等にも、多くのマスメディア関係者に参加いただいているところです。

今後とも、様々な機会を利用しながら、国民の皆様に食品の安全性に関する科学的知見に基づいた情報を正確かつわかりやすく提供するよう努めるとともに、多くの方々に興味を持っていただけるよう、説明や情報提供の方法などを工夫してまいります。

○ 山羊肉の安全性について

沖縄では山羊肉を食べる習慣がある。欧州で山羊へのBSE感染が確認されたことから、安全性への不安を覚える。10月より牛同様、山羊肉もエライザ法による検査が実施されるが、食品安全委員会に山羊肉のリスク評価をお願いしたい。

(沖縄県 女性 45歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

本年、フランスにおいてBSEプリオンが初めて山羊から検出された事例が報告されました。

(参考)

E F S A (欧州食品安全機関) ホームページより

http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/bse/crl_statement_tse_goats_28-01-05_en.pdf

山羊肉の安全性については、リスク管理機関において、これまで、

- ・と畜場におけるめん羊及び山羊を対象としたサーベイランス検査を2001年から実施(陽性事例なし)
- ・また、めん羊及び山羊の特定危険部位(扁桃、脾臓、小腸及び大腸(これに付属するリンパ節を含む。))並びに月齢が満12月以上の頭部(舌、頬肉及び扁桃を除く)、せき髄及び胎盤)の除去・焼却についても、平成14年4月からと畜場に対し指導を行うとともに、平成16年2月には義務化
- ・BSE発生国からのめん羊及び山羊の肉等の輸入は、食品衛生法に基づき禁止の対策が講じられ、本年10月からはと畜される(12ヶ月齢以上の)山羊についてもエライザ法による検査が実施されることになっています。食品安全委員会としては、こうした状況を踏まえながら、今後とも必要な情報収集を行い、適切に対応していくこととしています。

【厚生労働省からのコメント】

今般、都道府県において迅速検査用キット(エライザ法)の導入が可能となったため、と畜場法施行規則を改正し、都道府県知事が簡易な検査を実施する疾病として伝達性海綿状脳症(TSE: Transmissible Spongiform Encephalopathy)のうち牛に係るものにめん羊及び山羊を加えることによって、牛同様、エライザ法によるスクリーニング検査を本年10月1日から実施いたします。

なお、めん羊及び山羊のTSE対策については、平成16年2月にと畜場法施行規則を改正し、TSEの原因物質である異常プリオンたん白質が蓄積する部位である特定危険部位(12ヶ月齢以上の頭部(舌、頬肉を除く。))、せき髄及び胎盤並びにすべての月齢の扁桃、脾臓及び小・大腸(付属するリンパ節を含む。))の除去及び焼却を義務化しています。

4．鳥インフルエンザ関係

○ 鳥インフルエンザ抗体陽性鶏の処分緩和

今回、農林水産省は、従来の方針を緩和し、ウインドレス鶏舎では、抗体陽性でもウイルスが検出されない場合は、鶏の処分を保留するとのことですが、ウイルス検査はどの程度の検体数で実施しているのでしょうか。また、その判定が鶏の安全性と人への影響を十分に説明するものであることを希望します。

(神奈川県 男性 66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、弱毒タイプであっても鶏で感染を繰り返すうちに強毒タイプに変異する可能性があることから、原則として殺処分によりそのまん延を防止しています。

一方、鶏舎構造及び飼養管理の状況からウインドレス鶏舎については、万一ウイルスが存在していたとしても、ウイルスが拡散するリスクが低いと考えられることから、厳格な飼養管理と継続的な検査によって監視を強化することを条件に、鶏の処分を保留することにしました。しかし、現時点でウインドレス鶏舎以外の鶏舎については、ウイルスを拡散するリスクが低いと判断できないことから、殺処分を行うこととしました。

また、今回のウインドレス鶏舎に係るウイルス検査については、統計的手法に基づき、2週間ごとに継続して実施することにより、鶏舎内でのウイルスの存在を把握できるものと考えています。

なお、現在とられている防疫措置はいずれも鶏への本病のまん延を防ぐためのものであり、鳥インフルエンザが鶏卵、鶏肉等、食品を介して人に感染した例は世界的にも報告されていません。

5. 食品添加物関係

○ 過去に摂取した添加物の影響について

過去には使用されていたが、現在では禁止されている添加物が一要因となり、現在の健康に多少なりとも影響を及ぼしていることはないのでしょうか。過去に摂取して現在使用禁止となっている添加物が及ぼす健康への影響が分かるような評価はありますか。

(広島県 男性 37 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会及び厚生労働省からのコメント】

過去に使用され、現在では禁止されている添加物は、動物実験の結果により、安全性に懸念を示す新たな科学的知見が得られたことから、ヒトの健康被害を未然に防ぐためその使用が禁止されたものです。御指摘の過去に摂取して現在使用禁止となっている添加物の健康への影響については、添加物以外の他の要因（食品以外のものも含む）との因果関係などもあり、直接評価することは困難と考えます。

なお、最近の事例では、平成 16 年、既存添加物名簿から消除された既存添加物「アカネ色素」があります。

「アカネ色素」については、ラットでの発がん性試験において、腎臓と肝臓に腫瘍の発生がみられたとの報告が発表されたことから、厚生労働省は、国立医薬品食品衛生研究所において、ラットを用いた発がん性試験を実施することといたしました。平成 16 年 6 月、同研究所から、発がん性試験において、腎臓に対し発がん性が認められたとの中間報告を受け、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いたしました。

食品安全委員会では、この食品健康影響評価の依頼を受け、「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 A D I を設定できない。」と評価したところです。

厚生労働省は、この食品健康影響評価結果を踏まえ、同年 7 月 5 日に薬事・食品衛生審議会の意見を聴いた上で、同年 7 月 9 日付けで「アカネ色素」を「既存添加物名簿」から消除しました。

「アカネ色素」については、動物の試験結果を踏まえ、ヒトの健康被害を未然に防ぐため、必要な措置を執ったものであり、これまでアカネ色素及びこれを含む食品による人への健康被害は報告されていません。

A D I (Acceptable Daily Intake) : 一日摂取許容量。人がある物質の一定量を一生にわたって摂取し続けても、現時点でのあらゆる知見からみて、認むべき健康への悪影響がないと推定される一日あたりの摂取量。通常、体重 1 kg 当たりの物質質量で示される。(例 : mg / kg 体重 / 日)

○ **輸入果物等の防かび剤について**

グレープフルーツ等の輸入果物に使用される防かび剤を、次亜塩素酸ナトリウムにて消毒し、流水にて洗い流している。この方法で防かび剤等の除去はできるのでしょうか。皮ごと摂取することも考えられるため不安である。

(栃木県 女性 37 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

次亜塩素酸ナトリウムは、殺菌消毒剤として飲料水の消毒、果実・野菜の消毒、食品の製造装置、器具の殺菌消毒に、また、プール水などの消毒に用いられています。

次亜塩素酸ナトリウムの防かび剤の除去に対する効果の情報については確認できません。

なお、防かび剤等を食品添加物として使用すること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、催奇形性試験等の動物試験の成績を基に安全性について評価を行い、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、安全性を確保しています。さらに、実際にどのくらいの食品添加物を摂取しているのかを確認するため、平成 11 年度にはマーケットバスケット方式による年齢層別食品添加物の 1 日摂取量の調査を実施しています。防かび剤について果皮も含んだ検体を用いて分析を行った結果、一日摂取許容量に比べ 1 日摂取量が十分低いことが確認されたことから、安全上の懸念はないと考えております。

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。

○ **ホルムアルデヒド使用禁止へのお願い**

発がん性が指摘され日本では使用禁止の食品添加物である「ホルムアルデヒド」を中国産ビールが含んでいることを新聞の報道で知った。関係諸機関は、世界保健機関へ呼びかけて使用を禁止するように勧めていただきたい。

(兵庫県 女性 68 歳 医療・教育職経験者)

6. 農薬関係

○ キュウリ等の残留農薬について

農薬の散布の出荷前の日数は問題がある。キュウリ等では、散布翌日に出荷して、1日で残留基準以下に分解しているとは考えられない。少なくとも、2～3日以上が必要と思う。基準以下に低下するというデータを教えてほしい。

(鹿児島県 男性 73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】

食品安全委員会では、各種の試験成績を用いて農薬のリスク評価を実施しています。作物残留試験成績についても評価されており、その評価結果は各農薬毎に「農薬評価書」に記載されています。例えば、きゅうりに農薬を散布した後1、3、7日後の残留量などのデータが記載されています。詳しくは、食品安全委員会のホームページ(<http://www.fsc.go.jp/hyouka/iken.html#02>)で御確認下さい。

【農林水産省からのコメント】

農薬の登録に際しては、作物への残留量を把握するために、「作物残留試験成績」の提出を義務づけています。きゅうりについては、農薬散布1日後の残留量が残留農薬基準を超えることがないことを確認して、登録しています。

例えば、最近登録された「ボスカリド水和剤」という農薬の「作物残留試験成績」によれば、収穫1日前のきゅうりに散布した場合の残留量が、0.9～2.1ppmであり、残留農薬基準5ppmを超えるおそれがないと判断して登録しています。

○ 輸入食品の農薬残留について

先日、果物の収穫後の処理など、輸入食品の農薬に関するスライドを見て、輸入食品の農薬残留に不安を持ちました。受け入れ側での厳しいチェック体制を要望します。

(山梨県 女性 68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、輸入食品の水際の安全確保対策として、全国の検疫所に300名の食品衛生監視員を配置し、食品等の輸入時の審査、検査等を実施しているところです。この食品衛生監視員については、これまでも順次増員を図っています。

また、残留農薬、動物用医薬品及び遺伝子組換え食品等の高度な分析業務を集中的に行う検査センターを横浜及び神戸検疫所に設置するとともに、検疫所の試験業務の一部を民間の検査機関へ委託できる体制を整備するなど、検査体制の充実・強化を図ってきたところです。

さらに、食品衛生法に基づく輸入食品監視指導計画を毎年度策定し、これに基づき重点的、効果的、効率的な検査の実施を図るとともに、輸入者への指導の充

実強化等を図っています。このほか、輸出国政府との二国間協議及び必要に応じ我が国の専門家による現地調査の実施等、輸出国側における衛生対策の推進を図っているところです。

また、国内に流通している輸入食品については、国内産品と同様に各都道府県等において監視指導計画を策定し監視指導を実施しており、違反食品を発見した際には厚生労働省と連携を図り、適切な違反品の措置や検疫所での水際検査の強化、輸出国への対策の要請を行っています。

今後とも農薬等のポジティブリスト制の導入を踏まえ、検疫所における検査設備の充実や検査項目の拡充等により輸入時検査体制の強化を図るとともに、輸出国側における衛生対策の推進、輸入者への指導の強化を行っていくこととしています。

○ 無添加食品と無農薬野菜

天然添加物も食品添加物であるとの定義がはっきりしてから無添加食品表示が著しく減少した。しかし無農薬栽培、有機栽培の文字は市場で踊っている。生物農薬も農薬である。完全に行うことは難しい「無農薬栽培」という表示を原則禁止し、無農薬野菜というなら分析証明を添付して販売させるべきである。

(京都府 男性 64歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

「有機栽培」の表示については、JAS法により表示規制が課されており、国が登録した登録認定機関から、有機の規格に合致した栽培方法である旨の認定を受けた有機JASマークが付されていない限り、「有機○○」、「オーガニック○○」(○○は、農産物や加工食品の名称)等の名称表示やこれと紛らわしい表示はできません。

また、「無農薬栽培」との表示は、栽培期間中に農薬を使用していないことを表すものであるにもかかわらず、当該農産物に農薬を全く含まないとの誤認を招くという消費者の方々からの御指摘を踏まえ、平成16年4月から、特別栽培農産物に係る表示ガイドラインにより「無農薬栽培」の表示は表示禁止事項としたところ です。

今後とも、これらの取組を通じて、表示の適正化を図ってまいります。

○ モニター会議に出席しての感想

先日仙台市において開催されたモニター会議での意見交換の中で、生産農家が農薬に対する危機感の現れから、市場用と自家消費で農薬使用を区別して栽培をしていること 「無農薬栽培」として、どんなにその栽培区域を囲っても、農薬使用農家の栽培畑が隣接していれば影響を受けるのではないかとということ、の2点がとても印象に残った。

(宮城県 女性 52歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

農薬は毒性や残留性など60以上のさまざまな項目についての試験成績をもとに安全性を評価し、登録されたもののみ、製造、販売、使用できることとなっています。登録に際しては、食品安全委員会が一日摂取許容量を定め、厚生労働省が残留農薬基準を定め、農林水産省及び環境省が農薬使用基準を定め、全ての農薬使用者に農薬使用基準の遵守を義務付けることで、安全性を確保しています。

農薬の飛散防止については、生産者対象の講習会等を開催し、飛散防止のための技術指導等を行うとともに、「農薬散布時のドリフト（飛散）防止対策ガイダンス」(<http://www.jppn.ne.jp/jpp/public/sanp.html>)を（社）日本植物防疫協会のウェブサイト上に公開して農家への周知に努めています。

○ 野菜等の残留農薬の管理体制に疑問

一部の直売所で販売される農産物には、農薬の使用基準に違反したり、不適正な使用が行われているものがあるのではないかと。加工食品等の表示に比べて、野菜果実等の栽培、生産過程の表示方法は不透明で消費者には不安材料が多い。この点について明確にする手立てはないか。

（山口県 男性 68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、都道府県や生産者団体と協力して、農薬使用基準に基づいた適切な防除、記帳運動の推進等に取り組んでいます。

また、消費者の「食」に対する関心が高まっている中で、食品の生産履歴情報を消費者に提供する仕組みとして、生産情報公表ＪＡＳ規格の導入を進めており、牛肉及び豚肉に引き続き、本年6月に農産物についての生産情報公表ＪＡＳ規格が制定されたところです。

生産情報公表農産物のＪＡＳマークが付された農産物は、誰が、どこで、どのように生産したかわかるように、生産者の氏名、ほ場の所在地、使用された農薬の用途別分類、種類及び使用回数、施用された肥料の種類などの生産情報がウェブサイト、ファックスなどで公表されます。

なお、生産情報公表ＪＡＳ規格について、農林水産省のウェブサイトに掲載していますので、参考にしてください。

（参考）

食品表示とＪＡＳ規格

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

【農薬の空中散布】

○ 農薬による健康被害への懸念

農薬については、安全性のみならずむしろ特に危険性について広く知ってもらうことと、農産物栽培段階における現在の使用状況からみた農薬使用者および近隣住民へのリスク評価が必要と考えます。また、農薬の使用に当たっての指導の徹底と使用状況の監視強化を求めます。

(宮城県 男性 41歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

農薬は適切に使用しないと人の健康や環境に悪い影響を及ぼすおそれがあります。このため、毒性や残留性など60以上のさまざまな項目についての試験成績をもとに安全性を評価し、登録されたもののみ、製造、販売、使用できるようになっています。登録に際しては、食品安全委員会が一日摂取許容量を、厚生労働省が残留農薬基準を、農林水産省及び環境省が農薬使用基準を定め、全ての農薬使用者に農薬使用基準の遵守を義務付けることで、安全性を確保しています。

農林水産省では、消費者、生産者、食品事業者等が安全性を確保するための制度、仕組みやリスク等、農薬に関する情報を共有し意見交換できるよう、農薬に関するリスクコミュニケーションを進めています。また、農林水産省ホームページに「農薬コーナー」(<http://www.maff.go.jp/nouyaku/>)を設置する等、積極的に農薬についての情報提供に取り組んでいます。

また、都道府県や生産者団体と協力して、基準に基づいた適切な防除、記帳運動の推進等に取り組んでいます。さらに、住宅地周辺においては、できるだけ農薬を使用しないこととし、やむを得ず散布する場合には具体的な注意事項を示すとともに、周辺住民への相談・周知等を適切に行うよう指導しています。今後もこうした取組の一層の推進により、農薬の安全な使用の確保に努めてまいります。

7. 化学物質関係

○ マーガリン等に含まれるトランス脂肪酸について

マーガリン等に含まれるトランス脂肪酸について、外国では規制されているところもあるが、摂取量が少ないという理由で、我が国では規制をしていないのはいかなるものか。トランス脂肪酸についての情報開示を望む。

(奈良県 男性 63歳 その他消費者一般)

○ トランス脂肪酸の摂取量について

米国で発表された、心臓病のリスクを高めるというトランス脂肪酸の含有食品とその含有量、摂りすぎてはいけない理由を、一般消費者にも広く理解してもらう必要があるのではないのでしょうか。

(千葉県 女性 32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トランス脂肪酸について、科学的知見に基づくファクトシートを作成して公表し、「トランス脂肪酸とは」、「リスクに関する科学的知見」、「諸外国及び我が国における最近の状況等」について説明しています。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/54kai-factsheets-trans.pdf>

その中で、「我が国の状況」として、

トランス脂肪酸は、脂肪の水素添加時に生成し、また、反芻胃の微生物により合成され吸収されることから、反芻動物の肉や乳脂肪中にも存在する。トランス脂肪酸の摂取量が増えると、血漿コレステロール濃度の上昇、善玉、コレステロール濃度の低下など動脈硬化症の危険性が増加すると報告されていること、日本の油脂製造業においては、特殊な用途の油脂を除いて、一般的には、出来るだけトランス脂肪酸が生成されないように製造されており、特に、マーガリン類及びショートニングについては、未硬化植物油に軽度硬化した油脂を配合して融点の低い油脂類が製造され、トランス脂肪酸の割合は米国産のものより低いとされていること、

このように、諸外国と比較して日本人のトランス脂肪酸の摂取量が少ない食生活からみて、トランス脂肪酸の摂取による健康への影響は小さいと考えられること、

について整理しているところです。

食品安全委員会としては、トランス脂肪酸の摂取量と健康リスクの情報も含め、引き続きトランス脂肪酸に関する科学的知見を収集し、必要に応じてファクトシートを改訂し公表するなど、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】

昨年7月に内閣府食品安全委員会が作成したトランス脂肪酸についての科学的知見に基づく概要書(ファクトシート)によれば、諸外国と比較して日本人のトランス脂肪酸の摂取量が少ない食生活からみて、トランス脂肪酸の摂取による健康への影響は小さいと考えられるとされています。

脂肪は三大栄養素の中で単位当たり最も大きなエネルギー供給源で、脂溶性ビタミンの溶媒になる大切な栄養素ですが、平成12年に文部科学省・厚生労働省・農林水産省が作成し閣議決定された「食生活指針」で記載されているように、脂肪全体量のとりすぎをやめ、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとることが重要であると考えます。

8. 汚染物質関係

○ 食に関するリスクコミュニケーション（大阪）に出席して

メチル水銀は食物連鎖により濃縮されて大型の魚介類等に蓄積される。特に、それを食した妊婦の胎盤等を通して胎児へ移行しやすいそう。我が国は、胎児性水俣病の発生を経験していることから、一層研究を進めてわかりやすい情報を提供してほしい。

（兵庫県 女性 68歳 医療・教育職経験者）

○ 魚介類における水銀の含有量の安全性基準について

厚生労働省発表の魚介類におけるメチル水銀の安全性の基準の見直しは、各国で懸念されていた問題であり、消費者にとっては良いことだが、提示の基準など微妙な点も多く早急な注意事項の検討を願いたい。

（奈良県 女性 41歳 その他消費者一般）

○ 魚介類等に含まれるメチル水銀に関して

食品の安全に関して、消費者は不安や不信を持っています。私たちは、輸入によって、自然環境が大きく異なっている世界各国の魚介類等を食します。メチル水銀に関して、我が国独自の食品安全健康影響評価データを作り、消費者にわかりやすく告知すべきと思います。

（秋田県 女性 64歳 その他消費者一般）

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、厚生労働省から平成16年7月23日に「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項」の見直しに伴う「魚介類等に含まれるメチル水銀について」の食品健康影響評価の要請を受け、本年8月4日に評価結果を回答しました。

今回の審議では、メチル水銀が胎盤を通して容易に胎児へ移行し、その中枢神経系へ影響を及ぼすことから、妊婦のメチル水銀摂取量がどれくらいならば胎児に影響を及ぼさないかを検討しました。

結論として、耐容週間摂取量は $2.0\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週、ハイリスクグループは胎児であり、耐容摂取量の対象者は「妊娠している方もしくは妊娠している可能性のある方」としたところです。

食品安全委員会では、意見交換会を開催するとともに、ホームページや季刊誌などを通じて、今回の評価結果の情報提供に努めています。

なお、この審議は主としてフェロー諸島とセイシェル諸島の疫学研究を基に行いましたが、現在日本人集団を対象とした疫学研究が環境省において進められており、新たな知見が発見されれば、再評価が検討されるものと考えられます。

【厚生労働省からのコメント】

今般の「魚介類の摂食と水銀に関する妊婦への注意事項」の見直しは、内閣府食品安全委員会の食品健康影響評価結果に基づき、厚生労働省の審議会において審議を行っているところであり、今後、リスクコミュニケーションや意見募集の結果を踏まえ、再度、審議会を開催した上で注意事項を発出する予定としています。なお、検討に当たっては、厚生労働省として収集したデータをお示しし、公開で行っているところです。

情報提供に関しては、リスクコミュニケーションに関する研究班を立ち上げ、調査・研究を行っており、今回の注意事項の検討に当たっても御意見をいただいているところです。今後とも、注意事項の公表に当たっては、正確でわかりやすい情報提供に努めるとともに、パンフレットについても作成する予定としています。

9. 自然毒・かび毒関係

○ スギヒラタケ摂食への注意喚起について

昨秋、問題になったスギヒラタケは、既存の食品であるため、大きな衝撃を受けた。気がかりに思っていた折、今年も厚生労働省から注意喚起の通知が出された。被害者を出さないよう報道機関にも呼びかけ、正しい情報の周知徹底に努めていただきたい。

(大阪府 女性 50歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、本事例については、スギヒラタケの摂食との関係が疑われたことから、昨年の事例発生以降、関係部局と連携して腎機能の低下していない方も含めた一般の方に対し、スギヒラタケの摂取を控えるよう注意喚起を行っています。一方、本事例についての様々の分野の専門的視点から総合的に検討する研究班を設置するなどして、本事例の原因究明に対して取り組んでいるところです。

しかしながら、これまでのところ、その原因について明確になっていないことから、本年においても、スギヒラタケの採取シーズンを前に、昨年に引き続き、スギヒラタケの安全性が確認されるまでの間、その摂取を控えるよう注意喚起を行ったものです。

今後も調査研究の結果等を踏まえて、適切な情報提供及び必要な措置を講じていきます。

10．遺伝子組換え食品関係

○ 遺伝子組換えナタネの自生報道について

遺伝子組換えナタネが、ナタネの輸入港や運搬経路の周辺で自生しているという報道があった。意図しない自生で、周辺農家に不安が広がり、消費者にとっても遺伝子組換えでないものを選ぶ権利がおびやかされている。有効な対策を望む。

(千葉県 女性 47歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

1 遺伝子組換え農作物については、品種ごとに、食品としての安全性、飼料としての安全性、野生動植物への影響について、それぞれの法律に基づき科学的に評価し、安全性に問題のないものだけが、輸入、流通、栽培できる仕組みとなっています。

この安全性等の評価は、コーデックス等の国際機関等で検討された国際的な考え方にも沿って行われています。

(参考) 遺伝子組換え農作物に関する法令

食品としての安全性は「食品衛生法」

飼料としての安全性は「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」

野生動植物の種の保存への影響は「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」

2 遺伝子組換えナタネが野生動植物に与える影響については、雑草化、有害な物質の生産、野生植物との交雑による他の野生生物への影響を科学的に評価し、安全性を確認しています。その結果、例えば、遺伝子組換えでないナタネと比べて、花粉が飛散しやすくなったり、花粉の量が多くなったりしていないことが確認されており、他の植物の間に簡単に広まるおそれはありません。

3 一般に遺伝子組換えナタネは、カブ、コマツナ、ハクサイなどと交雑する可能性はありますが、通常、これらの野菜は、花が咲く前に収穫されて出荷されますので、そもそも交雑する心配はありません。たとえ交雑したとしても、種子を稔らせる能力が低下したり、種子が発芽しにくくなったりします。

1 1 . 新開発食品関係

○ 特定保健用食品について

「特定保健用食品」を無条件で安心して購入したが、食品安全モニター報告にあるコメントを読んで、特定保健用食品は、一日の摂取目安量や注意事項等が決められた上で、評価、許可等がされているということを知った。このことを知らない人が多いと思われるので、消費者に周知するような対策を望む。

(大阪府 女性 66 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、現在健康食品に係る制度の普及・啓発を図っているところですが、御指摘を踏まえ、今後ともパンフレットの作成やホームページの改訂等により、特定保健用食品等の制度をわかりやすく広報し、周知を図ってまいります。

1 2 . 食品衛生管理関係

○ 海産魚介類に寄生するアニサキス対策について

食卓に並ぶ回数の多い魚類に、アニサキスの幼虫の寄生が頻繁に見られるので、予防法について、販売店等への正しい知識の普及、指導、消費者への販売の方法についての助言が必要かと思います。

(長野県 女性 44 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品からの寄生虫感染予防については、これまでに厚生労働省が「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」を通知し、各都道府県等を通じて寄生虫に対する正しい知識及び現在知られている寄生虫疾患と食品との関係について普及啓発を行うとともに、各都道府県等の保健所等において魚介類加工場及び販売店への指導等が行われています。魚介類中のアニサキス幼虫は、冷凍（- 20℃以下で24時間以上）又は必要な加熱を行うことで死滅しますので、ヒトへの感染の予防が可能です。販売店等の食品について御懸念の点がありましたら、お近くの保健所に御相談下さい。

(参考) 厚生労働省ホームページ：「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」

http://www.whoarei.mhlw.go.jp/cgi-bin/t_docframe.cgi?MODE=tsuchi&DMODE=CONTENTS&SMODE=NORMAL&KEYWORD=&EFSNO=4888

○ 食中毒と炎天下での弁当販売を考える

真夏の炎天下、路上での弁当類販売は、食中毒や健康被害の原因となるのではないかと。関係省庁の厳しい指導管理が必要と考える。

(福岡県 女性 69 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品等に起因する健康被害の発生を防止するため、日頃から各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が製造者・販売者等の営業者に対する監視指導を実施しており、食品衛生法に基づき、路上での弁当類販売も含めた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。

また、とくに食中毒が多発する夏期については、積極的に食品衛生の確保を図る観点から、毎年、全国一斉の取締りを行っています。

○ 劣化食品の回収周知について

先日、ある大豆飲料の一部商品について、風味劣化が判明し回収するというお知らせが新聞に載った。こうした周知については、当然のことと考えるが、法律的决定めや、行政の指導を徹底していただきたい。

(栃木県 女性 44 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法に違反する食品が発見された場合には、食品等事業者の自らの責任において、販売食品等の安全性確保のため、自主回収や違反内容の公表等の様々な取組が行われますが、各都道府県等の保健所においても、問題となった食品の製造、流通、販売等の各段階において調査を行い、調査結果を踏まえ事故の原因に係る営業者に対し、食品衛生法に基づく営業の禁・停止、問題食品の回収・廃棄等の行政処分を講じます。この際、問題食品の回収・廃棄、違反内容の公表等は保健所の監視及び指導の下で実施されます。

○ レトルト・冷凍食品の栄養面と安全性について

手軽に利用でき、値段も手ごろなレトルト食品の栄養面や安全性について、消費者は情報が不足している。塩分の過剰摂取や冷凍食品の劣化の問題、使用される添加物や漂白剤やレトルト食品の包装材の安全性が心配だ。

(福井県 女性 64 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

容器包装詰加圧加熱殺菌食品（いわゆるレトルト食品等）及び冷凍食品については、食品衛生法に基づき、成分規格、製造基準等が定められています。また、前者に用いられる容器包装についても基準が定められています。

食品添加物（漂白剤を含む。）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指定するものを除いてはその使用等が禁止されています。また、必要に応じ、成分規格や使用基準が定められています。

これらの規格や基準は、食品衛生上の観点から、食品安全委員会及び薬事・食品衛生審議会の専門家による科学的知見に基づく評価を踏まえて定められています。これらに合致しないものは製造・販売等が禁じられており、いわゆるレトルト食品等及び冷凍食品の食品衛生上の安全性の確保を行っているところです。

また、栄養表示基準に基づいた熱量、タンパク質、脂質、糖質、ナトリウム等の栄養成分表示も必要に応じて行われておりますので、こうした情報も御参考にされるとよいと思います。

13. 食品表示関係

○ 食品表示についてあと一步の工夫を

食品表示については、賞味期限、品質保持期限の用語統一や、アレルギーを引き起こす物質などの表示義務など、とてもわかりやすくなりました。そこで、消費者側からもう一步望むとすれば「開封後は何日以内に」という表示を付け加え、工夫してもらえたらとても助かります。これからは事業者の創意工夫により適切な表示を望みます。

(山梨県 女性 42歳 その他消費者一般)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

食品の期限の設定については、厚生労働省と農林水産省で食品全般に共通した期限表示の設定に関する科学的なガイドライン「食品期限表示の設定のためのガイドライン」をとりまとめ、平成17年2月、食品業界団体等に通知したところです。このガイドラインでは、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、保存状態等所要を勘案し、科学的、合理的に行う必要があることから、一律に定めるのではなく、個々の食品について、食品を一番よく知る製造者等が、責任を持って期限を設定し、表示することとしています。

消費期限又は賞味期限は、未開封、かつ、定められた方法により保存されることを前提として設定されるもので、食品衛生法及びJAS法でその表示が義務付けられています。しかし、「開封後は何日以内に」等の表示を行うことについては、食品衛生法及びJAS法で義務付けていません。これは、食品がどのような条件下で開封され、開封後のどのように保存されるのか等については、購入した消費者ごとに様々であることから、開封後どのくらいの期間保存可能かについての基準を一律に示すことは難しいと考えられるためです。

しかし、製造業者等が食品の特性を踏まえ、期限表示とは別に、「開封後はお早めにお召し上がりください」などの表示を行うことは差し支えないと考えています。

また同様に、御提案のあった「開封後は何日以内に」等の表示についても、製造業者等が自主的に、個々の食品の特性に従って表示を行うことは差し支えないと考えています。

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、消費者にとってより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まいります。

(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ＪＡＳ規格

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/heyajasiindex.htm>

○ 「外食料理の栄養成分表示ガイドライン」の見直しについて

外食産業のメニューに記載されているカロリーの誤表示により、健康を害するケースが発生したのを機に、１５年も手付かずの「外食料理の栄養成分表示ガイドライン」を見直し、統一的なルールを確立していただきたい。

（埼玉県 女性 53 歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

ガイドラインの趣旨に基づき、各都道府県において実情に応じ普及啓発を行っていただいているところであり、今後とも健康づくりの観点から適切に運用されるように関係団体等を通じて周知してまいります。

○ 加工食品の表示に関する説明会の開催について

加工食品については、従来の複雑な表示に対して、理解が不十分な消費者が多い中で、さらにＪＡＳ法の改正が加わり、原産地表示についてますます複雑になった感じがします。農政事務所など出先機関の職員が中心となって、例えば、市町村の社会教育団体に所属する婦人団体の研修会などでも表示について説明していくことも考えられると思います。

（山形県 男性 43 歳 医療・教育職経験者）

【農林水産省からのコメント】

全国の地方農政局、地方農政事務所等では、食品表示制度を正しく理解していただくため、消費者や事業者の皆様を対象に食品表示制度の説明会を開催しています。

また、消費者団体や婦人団体等のセミナーなどで、地方農政局、地方農政事務所等の職員が食品表示制度の説明を行う取組も実施しています。

説明会の開催予定や講師派遣の要請については、最寄りの地方農政局、地方農政事務所等にお問い合わせ下さい。

なお、食品表示に関する相談を受け付ける、「食品表示 110 番」に問合せをしていただく方法もありますので、こちらも御活用下さい。

（参考）

食品表示 110 番

http://www.maff.go.jp/sogo_shokuryo/110index.htm

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。

○ **外食産業の食材の原産地表示に関して**

消費者は食品の安全に対して不安や不信を持っています。食材の原産地表示をメニューに記載する場合でも、食材の栽培方法など適切なリスク管理が必要と考えます。消費者が安心して外食できるように望みます。

(秋田県 女性 64歳 その他消費者一般)

○ **加工食肉販売表示について**

脂肪分添加、圧縮等の加工を施した「加工肉」の表示が不明瞭なケースが見られるため、一定以上の文字サイズ、トレイ下部表示禁止等、消費者が認識しやすくなるようメーカー側、小売業者に指導していただきたい。

(神奈川県 女性 40歳 その他消費者一般)

14. その他

○ **リスク管理について**

食品や食材は、常にリスクが伴うものであると思っています。例えば、一番安全である水にしても取水、配水管、残留塩素、トリハロメタン、カンピロバクター等、危険因子はいくらでもある。リスク管理はどのように実践されているのでしょうか。単にリスク排除でしかないのではないかと。各関係部署の具体例などを知る機会があればいいと思います。危険だけをあおっては、豊かな食生活が失われるのではないのでしょうか。

(大阪府 男性 54歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

我が国の食品安全行政においては、リスク分析の手法を取り入れています。

その概念は、国民の健康の保護を目的とし、国民がある食品を摂取することによって健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合、事後的な対応ではなく可能な範囲で食品事故を未然に防いだり、健康への悪影響の起こる確率や程度を最少にすることです。

リスク管理は、リスク評価結果を踏まえ、国民の健康への悪影響の発生を予防又は抑制するための措置の実施可能性等を考慮し、適切な政策・措置を決定、実施することです。リスク管理機関と位置付けられた厚生労働省及び農林水産省は、科学的根拠に基づき、食品の安全性の確保を前提に適切なリスク管理措置を講じていくこととしております。

例えば、厚生労働省では、本年8月12日の妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項の見直し(案)においては、科学的知見に基づく妊婦に対する特定の魚介類の摂取の注意だけでなく、同時に、魚介類を摂取することによる利点や、魚介類をバランスよく摂取し、健康の維持増進に努めることが大切であることを記載しております。

このように、リスク管理と併せて、適切なリスクコミュニケーションの実施が重要と考えており、リスク管理措置の詳細な内容等について、プレスリリースや関係府省の厚生労働省ホームページなどを通じて情報を発信しているほか、全国各地でテーマを定めた意見交換会を行っていますので、そうした情報、機会も御活用になり、理解を深めていただければと思います。

○ **食品メーカーが行う食育について**

子供への食育の重要性が言われていますが、教育現場だけでなく、食品メーカー等、食品を扱う人たちがもっと食育に関心を持ち、実践すれば良い方向に向うのではないのでしょうか。

（愛知県 女性 39 歳 その他消費者一般）

○ **菓子メーカー等が行う食育出前授業について**

菓子メーカー等が学校に食育の出前授業をしているという。子供たちの食の現状を考えれば、公の教育の場に一企業の宣伝ともいえる活動を取り入れてほしくない。出前授業の導入には、もっと慎重になるべきだ。

（三重県 女性 41 歳 その他消費者一般）

○ **食育について**

食育基本法が国会で承認されて、今後、行政も含めた食育活動が活発になっていくことは、非常に望ましいことである。最近では、「食育」という言葉が一人歩きしている現状を見かける。ただ単なるお題目的な使い方をされないように、事業者や団体の方々に徹底していただきたい。

（大阪府 女性 33 歳 食品関係業務経験者）

○ **「食育」の一貫性を食品安全委員会の主導で**

小、中学校の学校給食と食育に文部科学省や厚生労働省、県や市町村で様々な活動がなされています。この食への教育を、短、中、長期で計画して一本化を計り、食品安全委員会で取りまとめて指導していくことが大切だと思います。

（福井県 女性 55 歳 食品関係業務経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

食育につきましては、本年 7 月に施行された食育基本法に基づき、内閣府に食育推進会議（会長：内閣総理大臣）が設置されましたが、この食育推進会議が食育を総合的かつ計画的に推進するための食育推進基本計画を作成し、その実施を推進する役割を担っております。また、食育推進基本計画の具体的な実施に当たっては、内閣府食育推進室及び食品安全委員会を含めた関係府省が連携しつつ取り組むこととしています。

このため、食品安全委員会においても、引き続き食品の安全性の確保に関する情報の提供及びこれについての意見交換を積極的に実施することにより、食育の推進に努めてまいります。

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。

○ **過剰生産で再梱包し出荷した件に関する記事について**

過剰生産で売れ残った業務用マーガリン・ショートニング等の製造年月日や賞味期限を偽装し、梱包し直し再出荷していたという新聞記事を見た。消費者を裏切らないでほしい。2度とこのようなことが起きないように関係者に厳しい処分を願う。

(新潟県 女性 33歳 その他消費者一般)

○ **食品の偽装表示を科学的に判別することについて**

農林水産省が生鮮食品の偽装表示を科学的に見破る技術の実用化に乗り出す、との新聞記事を読み、この技術が広く一般的にスーパーや小売店に普及したら、やがて偽装表示もなくなるのではと思っています。

(茨城県 女性 50歳 食品関係業務経験者)

○ **食品の賞味期限の指導を**

この夏の猛暑で賞味期限切れ食品の廃棄が問題になっている。廃棄の削減に関してコンビニ等への行政指導をしていただき、ごみ減量に役立てていただきたい。

(三重県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

< 情報提供 >

○ **愛知県の取組みについて**

愛知県では食に関するさまざまな取組みが行われています。そのひとつに地産地消、食育の推進運動「いいともあいち運動」があります。また、愛知万博に合わせ、学校給食では、参加国の代表的な食べ物をメニューにしています。

(愛知県 女性 39歳 その他消費者一般)

○ **食の安全についての消費者への情報提供について**

仙台市消費生活センターが消費者啓発事業として、市の生涯学習機関と連携して小・中学校高学年に対して、「食」をテーマとした講座を開催する。企業もからめて、小学生とコミュニケーションしながら、食の安全性についても考える試みは参考となる。

(宮城県 女性 48歳 その他消費者一般)

○ **地産地消について**

私の住む山形県庄内地方では、地産地消サポーター交流会を開催する等、消費者の農業に対する相互理解を深めるための取組みを行っています。

(山形県 男性 43歳 医療・教育職経験者)