

食品安全モニターからの報告（17年9月分）について

食品安全モニターから9月中に、64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	3件
・ BSE関係	7件
・ 鳥インフルエンザ	4件
・ 食品添加物関係	3件
・ 農薬関係	4件
・ 動物用医薬品関係	1件
・ 化学物質関係	1件
・ 汚染物質関係	6件
・ 自然毒・かび毒関係	1件
・ 遺伝子組換え食品関係	5件
・ 食品衛生管理関係	6件
・ 食品表示関係	4件
・ その他	5件
<情報提供>	10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。

凡例) 食品安全モニターの職務経験区分別：

食品関係業務経験者

- ・ 現在もしくは過去において、食品の生産、加工、流通、販売等に関する職業（飲食物調理従事者、会社・団体等役員などを含む）に就いた経験を5年以上有している方
- ・ 過去に食品の安全に関する行政に従事した経験を5年以上有している方

食品関係研究職経験者

- ・ 現在もしくは過去において、試験研究機関（民間の試験研究機関を含む）、大学等で食品の研究に関する専門的な職業に就いた経験を5年以上有している方

医療・教育職経験者

- ・ 現在もしくは過去において、医療・教育に関する職業（医師、獣医師、薬剤師、看護師、小中高校教師等）に就いた経験を5年以上有している方

その他消費者一般

- ・ 上記の項目に該当しない方

1. 食品安全委員会活動一般関係

季刊誌「食品安全 vol. 6 - 食品安全委員会の三年目に向けて - 」を読んで

食品に関して、テレビ・ラジオで報道されると、食品安全委員会ではどのように対応されるのかとても気になります。また、委員会からの情報は一番信頼できると思っております。それは科学的な研究調査や意見交換等を重ねているからです。今後も食品に関する安全性に関する情報などを公表していただき、消費者が安心して食すことができるよう食品安全委員会のますますの活躍を期待しています。

(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、食品の安全性について、規制や指導等のリスク管理を行う関係行政機関から独立して、最新の科学的知見に基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関です。食品安全委員会では、審議の透明性を高めるため、委員会及び専門調査会の会合を原則として公開で開催し、議事録をホームページ上で公表するとともに、全国各地での意見交換会の開催、「季刊誌」の発行、評価結果のポイントやQ&Aのホームページ掲載など、食品の安全性について正確な情報の提供に取り組んでいるところです。

今後とも食品安全委員会の取組について、より多くの国民の皆様方の理解が得られるよう、その透明性を確保し、中立公正な委員会の運営に努めてまいります。

食品安全モニターの方々の十分な活用について

食品安全モニターは、元々、食品に関する知識のある方ばかりなので、それを活かせるよう、食品安全委員会で、ある程度道しるべを作ってはいかがでしょうか。随時報告について言えば、「食品安全行政に関する意見」「食品の安全に関して気づいた点」と言っても非常に多岐にわたり、何をどう報告すべきか悩まれる方もいらっしゃるようです。

(岩手県 女性 29歳 その他消費者一般)

委員会の活動について

毎年一回食品安全モニター会議に出席し、実際に委員会の取組みや他の食品安全モニターの意見を聞くことができ、貴重な体験をさせてもらっています。しかし、やむを得ず欠席する事もあるので、ぜひ年二回で一回は土・日にして欲しい。

(三重県 女性 32歳 医療・教育職経験者)

食品安全モニター活動について

食品安全モニターには、法律に基づく立ち入り検査や調査の権限は与えられていないことになっています。しかし、日常のモニター活動の中で、スーパーマーケットで気づいたことがらなどをメモしたりします。その際に、なんとなくこそこそと悪いことをしているような気分になることもありますので、モニターの身分証明書を発行していただければと思います。

(山形県 男性 43歳 医療・教育職経験者)

【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。

御指摘いただいております随時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、リスク評価に直接関連するもののみならず、広く食品の安全性の確保を主旨としたものとしております。いずれにしましても、御報告に当たって、迷われたり御不明な点等がございましたら、事務局担当までお問い合わせ下さい。

なお、当委員会では、消費者、食品関連業者、専門家などの関係者とリスクコミュニケーションを推進するために全国各地で様々な意見交換会を開催しており、食品安全モニターの皆様方に御案内させていただいております。今後もこうした機会を積極的に御活用いただき、食の安全性に関する知識や理解を深めていただければと考えています。

また、食品安全モニター活動やモニター会議の運営については、今回御指摘いただきました御意見を含め、これまでいただいた様々な御意見も参考にしながら、より良いものとするため、その運営に努めてまいります。

2. リスクコミュニケーション

食品安全モニター会議並びに意見交換会について

食の安全に関するリスクコミュニケーションの取組みとして、食品安全モニター会議や意見交換会が全国で開催されているが、講演の内容が専門的すぎて、部外者には難解である。一般消費者対応のシンポジウムの企画実施を望む。

(福岡県 男性 54歳 食品関係業務経験者)

ホームページなどでの食品に関する情報公開について

食品安全委員会のホームページには、いろいろ専門分野の報告が掲載されて食品の情報収集にはたいへん役立ちます。しかし、例えば、どのような重金属、農薬などがあり、どのように使用されているのか、もっと危険因子を知りたい反面、専門的に説明されてもどれだけリスクがあるのか理解しがたい。その不安を解消してくれるような幅広い情報公開を望む。

(大阪府 男性 55歳 食品関係業務経験者)

リスクコミュニケーションからリスクアンダースタンディングへ

BSEも含めて、食にまつわる不安要因に対して、平素から関係者が情報を共有すると同時に、それぞれの危機発生時に具体的に各不安要因の特徴を理解した上、対処していく必要がある。

(新潟県 女性 52歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会が発信する情報の内容については、国民の皆様から「もっと詳しく」という御意見とともに、「もっと端的に、分かりやすく」という御意見もいただきます。このような多様なニーズに応えられるよう、食品安全委員会では、食品健康影響評価(リスク評価)のポイントやQ&Aを作成したり、季刊誌で特集を組むなど、その内容の周知に努めているところです。また、食品の安全性に関する用語集の作成、食の安全ダイヤルによる問い合わせへの対応、ホームページによる情報発信、全国各地での意見交換会の開催などを通じてリスクコミュニケーションに積極的に取り組んでおります。

しかしながら、科学的かつ専門的な内容を、正確性を失わずに分かりやすく伝えることは非常に難しく、また、リスクコミュニケーションは我が国では未だ端緒の段階であり、今後も試行錯誤を重ねつつ改善を加えていかなければならないことも事実です。引き続き、より効果的で分かりやすいリスクコミュニケーション手法の開発に取り組むとともに、様々な媒体を通じ多様なニーズに応じた情報の提供に努めてまいります。

3. BSE関係

米国産牛肉の輸入再開は慎重を期していただきたい

米国産牛肉の輸入再開は、「危険部位の除去」と「月齢20ヶ月以下」の2条件が、十分に保証されてからにしていただきたいと思います。

(神奈川県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

米国のBSE対策は不信でならない

米国は以前から「BSE対策は十分であり、安全性に問題はない」と、繰り返し強調している。これに反し、平成17年8月半ば、米国農務省は、特定危険部位の除去手続をめぐり、これまで1千件を越す違反があったことを明らかにした。農林水産省、厚生労働省などにおいては、これらの実情を十分踏まえて議論を重ねることが大事だと考える。

(宮崎県 男性 70歳 その他消費者一般)

米国牛の安全性と輸入再開について

米国アイダホ州でクロイツフェルトヤコブ病が6件発生した。その原因については「自然発生によるもので、BSE牛を食べたためではない」と説明されているが、詳細は不明であると新聞記事で報じられていた。米国の食肉加工処理会社の除去義務違反やBSE検査の実態、トレーサビリティの不備等も考え合わせると、輸入再開には反対である。

(千葉県 女性 48歳 その他消費者一般)

米国産牛の輸入に関するBSE対策

米国産牛の輸入にあたっては、我が国と同様の検査システムが適用されてしかるべきである。必要があれば、我が国より検査員を送ってでも、検査を実施することを望む。

(静岡県 男性 69歳 食品関係研究職経験者)

米国産牛の輸入再開に当たって配慮していただきたいこと

輸入牛肉は、牛トレーサビリティ法では対象外となっていること、食習慣の違いなどにより、用いられている牛肉の部位は同一ではないと思われること等から、牛肉の検査方法だけでなく、と場における食肉処理の方式についても安全性確認の検証を行うべきである。

(東京都 男性 69歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の安全性について

日本政府が米国産牛肉の輸入再開を迫られている状況は理解できない事もないが、安全性が完全なものとなっていない状況のまま再開する事は賛成できません。両国間で納得いくまで話し合い、日本の主張を貫くべきです。

(三重県 女性 32歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、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、御指摘の点も含め、想定されるリスク要因につき、様々な観点から科学的な検討を行っているところです。

【厚生労働省からのコメント】

米国産牛肉の輸入再開問題については、一定の条件（牛肉は20ヶ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）を除去すること等）を満たす米国産牛肉に関し、国産牛肉と同等の安全性が確保されているかについて、本年5月に食品安全委員会にリスク評価を依頼したところです。

厚生労働省としては、食品安全委員会における科学的な審議の結果を踏まえて対応していくこととなります。

【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、『我が国に一定の条件下で輸入される米国産牛肉と国産牛肉とでBSEリスクにおいて同等かどうか』について、厚生労働省とともに食品安全委員会に諮問し、現在、同委員会において中立公正な立場で、科学に基づき、十分な審議をいただいています。

この科学に基づいた同委員会の審議が尽くされ、この結果出された答申を踏まえ、輸入再開条件について取り決めていくこととしています。

米国の食肉処理施設については、日本側政府による定期的な査察を実施することとしています。

いずれにせよ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信頼の確保を大前提として、適切に対応してまいります。

飼料の共通規制（BSE対策）を望む

米国では飼料規制が甘く、我が国のBSE発生防止対策の飼料規制とは大いに異なる。消費者の不安を払拭するために、新たに国際間で共通規制を設けて飼料規制の強化と実効性の確保に努めていただきたい。

（兵庫県 女性 69歳 医療・教育職経験者）

【農林水産省からのコメント】

日本における飼料規制と米国における飼料規制は規制範囲が異なるところがありますが、米国におけるBSE発生に伴い、米国内においても2004年以降米食品医薬品局（FDA）がBSEの人間への伝達と動物への伝播を防ぐための措置として、飼料規制を強化しようとしております。2005年10月上旬には、新たなBSE対策の見直しとして、30ヶ月齢をこえる牛の脳や脊髄を含む肉骨粉等を牛だけでなく、鶏や豚などのえさとして与えることを規制することについて提案しました。

また、飼料規制は、それ自体が牛肉の安全性を直接保証するための措置ではありませんが、BSEのまん延を防止する措置の基礎となることやBSE病原体の牛から牛への伝播を防止する上で重要なものです。

米国産牛肉の安全性について評価する上で考慮に入れるべき事柄でありますので、今後も注視していくこととしています。

4. 鳥インフルエンザ関係

鶏卵についての安全性

鳥インフルエンザが発生し、周囲にずいぶん広がっているようです。大手会社の卵は販売されていますが、食品としての安全性を調べた上のことでしょうか。それに伴い、不足分として、卵が外国から輸入されているようですが、安全性はどのようなのでしょうか。

(東京都 女性 44歳 その他消費者一般)

鳥インフルエンザについてもっと詳しく一般消費者へ知らせてほしい

続々と発生している鳥インフルエンザについて、大量の鶏はどのような形で処分されているのでしょうか。また、簡単に「安全」ということだけでなく、なぜそうなのかを詳しく消費者に知らせてほしいと感じています。

(埼玉県 女性 53歳 その他消費者一般)

鳥インフルエンザ発生の際の情報公開について

茨城県内で次々と鳥インフルエンザが発生している。シェアの大きい大手生産者こそ、安全性についての詳しい正確な情報を消費者に早く公開してほしい。発生直後も販売されており、説明がほしいと思う。

(茨城県 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】

食品安全委員会では、現在のところ、鳥インフルエンザについて、鶏肉や鶏卵は安全と考える委員長談話を発表しています。この談話は、これまで鶏肉や鶏卵を食べることによって鳥インフルエンザがヒトに感染した例について世界的に報告がないこと、このウイルスのヒトへの感染性がトリに比べて低いこと、などに基づいています。なお、海外でのヒトの感染例は、感染した鳥と密接に接触したヒトが、呼吸器を通じて感染したものと考えられています。詳細につきましてはホームページ(<http://www.fsc.go.jp/>)で公開しておりますので御覧ください。今後とも、新しい知見について情報を得た際は、正確かつ迅速な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】

鳥インフルエンザについては、これまで、諸外国において、まれに生きた鶏とヒトが密接に接触したヒトへの感染事例は確認されていますが、鶏肉及び鶏卵を食べることによって、ヒトが感染をした事例の報告はなされていません。従いまして、食品衛生上の問題は生じないものと考えられています。

【農林水産省からのコメント】

本年6月26日に茨城県において本病が確認されて以降、関係県、関係機関と連携をとりながら、本病のまん延防止のために防疫活動を行っています。発生農場では、殺処分を基本としたまん延防止策を講じ、殺処分した鶏は主として焼却処

分を行っています。また、発生農場周辺では移動制限区域を設定し、鶏等の移動を制限しています。周辺農場からの卵の出荷については、家きん卵出荷監視検査（遺伝子検出検査）で陰性のものに限り、出荷を認めています。さらに、本病の我が国への侵入防止のため、本病発生国からの生きている鶏や鶏生肉、卵等の輸入は停止されています。

なお、これらの防疫措置は鶏への本病のまん延を防ぐためのものであり、防疫対応状況については、随時プレスリリース等を通じて情報提供を行うとともに、プレスリリースや記者会見に当たっては、鳥インフルエンザが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ないことを繰り返し説明しています。今回の発生に際しても、正確な情報伝達について各都道府県、スーパー等の小売り関係団体等に通知するとともに、農政局等による流通業者の巡回調査を実施しているところです。本病に関する情報につきましては、当省のホームページ（<http://www.maff.go.jp/tori/index.html>）にも掲載していますので、ご参考にしてください。

鳥インフルエンザ二転三転の対処について

鳥インフルエンザの対処は消費者の安全を第一に考えなければならないはずです。しかし、埼玉県の場合は全部焼却処分を出した一方、茨城県の一部の鶏舎の鶏には抗体陽性でも検査態勢を強化すれば処分しなくてもよい、と方針を転換したように報道されています。対処の違いがあるのはどうしてなのか、消費者にわかりやすく説明してもらいたい。

（秋田県 女性 64歳 その他消費者一般）

【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措置は、殺処分を原則としています。一方、窓やドアを最少限にし、外界と鶏舎内をほぼ完全に遮断できる鶏舎であって、ウイルスが分離されないウインドレス鶏舎における抗体陽性鶏に係る防疫措置については、今回のウイルスが弱毒タイプであり、専門家の意見もいただいた上で、ウインドレス鶏舎等の構造上の特徴を踏まえ、厳格な飼養管理の徹底がなされることを条件に、直ちに殺処分せず厳格な監視を続け計画的に淘汰していくという、ウイルスの拡散リスクを高めない範囲内での合理的な措置を行うことができるものとして決定したものです。ウインドレス鶏舎であっても、厳格な飼養管理の実施が困難と判断された場合は殺処分となります。

5. 食品添加物関係

国民に食品添加物に関する正しい知識を広めて

「食品添加物」と聞くと、その目的・使用量に関わらず「身体に悪いもの」ととらえている方が多いと思います。日本での実態は必ずしもそうではないということ、国民に広く伝えていただきたいです。

(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】

食品添加物の指定等にあたっては、食品安全委員会が安全性について、食品健康影響評価を行い、単回投与毒性試験、反復投与毒性試験、繁殖毒性試験、発がん性試験、遺伝毒性試験などの動物実験等の結果を踏まえて、人が生涯にわたり毎日摂取し続けたとしても、健康上の問題を生じないとされる一日当たり、体重1kgあたり摂取量、すなわち一日摂取許容量(ADI)を設定します。

このADIに基づき、リスク管理機関である厚生労働省において、添加物としての指定及び規格基準の設定が行われます。

こうした食品添加物の食品健康影響評価等については、昨年12月に発行した季刊誌「食品安全」vol.3において解説するなどしており、今後も引き続き、皆様に理解を深めていただけるよう、正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物は、食品の製造、加工、若しくは保存の目的で食品に意図的に加えられ、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、食品衛生法第10条により、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定める場合を除いては製造及び使用等が禁止されております。

食品添加物の使用を認めるにあたっては、食品安全委員会が安全性を評価し、薬事・食品衛生審議会が審議の上、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、食品添加物の安全性を確保しています。

食品添加物に関する種々の情報については、厚生労働省のホームページで公開しているほか、今後とも、意見交換会などのリスクコミュニケーションを通じて、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まいります。

添加物の表示について

新聞記事で、食品添加物の表示として、「ビタミンC」や「アミノ酸」等のように、栄養強化を目的とする場合は、成分名の表示を省略できることを知った。食品添加物の表示をもっと詳しく私たち消費者にわかるようにしてほしい。

(愛媛県 女性 42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、原則として量の大小に関わらず使用されている添加物の名称を

表示することとなっており、添加物の主な用途である甘味料、着色料、保存料、糊料（増粘剤、安定剤、ゲル化剤）、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤の8用途に該当して使用する場合には、名称に加えて用途名の表示（例：甘味料（キシリトール））を義務付けています。

一方、加工助剤（1）キャリアオーバー（2）又は範囲の定められたビタミン、ミネラル、アミノ酸等を栄養強化の目的で使用する場合には、食品添加物の表示を省略することができることとなっています。

なお、ビタミン、ミネラル、アミノ酸等であっても、栄養強化以外の目的で使用した場合には、その使用方法に沿った表示が必要になります。

食品添加物の表示については、農林水産省と厚生労働省が共同で開催し、表示制度全般について御議論いただいている「食品の表示に関する共同会議」においても、検討していただいているところです。詳細については、第22回食品の表示に関する共同会議資料3「食品添加物の表示について」を御覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2005/03/s0323-3e.html>

- 1 加工助剤の例：プロセスチーズ製造時に炭酸水素ナトリウム（重曹）を用いたとしても、加熱融解の工程で大部分が分解してしまい最終食品への残存はごく微量になる場合
- 2 キャリーオーバーの例：せんべいの味付け用に、安息香酸（保存料）を使用したしょうゆを用いたとしても、当該添加物たる安息香酸が最終食品であるせんべいの保存料として効果を持たない場合

コンビニ等の弁当の防腐剤について

スーパーやコンビニで販売されている弁当がとてもよく売れています。消費期限を過ぎても品質の劣化が見受けられない弁当に不安を感じています。夏には、特に防腐剤を多くしていると言っている製造者もいるとのこと。更なる指導の徹底をお願いします。

（鹿児島県 女性 65歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省からのコメント】

設定された使用基準に違反する添加物使用がなされた食品については、取締りの対象となります。

通常の見視指導については、都道府県等において食品衛生監視員による製造施設及び加工施設等での使用添加物の確認並びに食品についての添加物検査を行っています。

また、夏期には全国一斉取締りを実施し、監視指導を重点的に行っています。

6. 農薬関係

残留農薬等のポジティブリスト制について

食品衛生法が改正され、残留農薬等がポジティブリスト制となることは非常にありがたい。しかし、他国で安全性が評価されている成分を含めて、全てをリスト化しても実効性に欠けるのではないか。「残留しても良い」値を決めるのがポジティブリスト制であるが、その分析方法が確立されていない成分まで、対象に含むのはいかがなものか。検証不能なものは検証不能な成分として公開して欲しい。一般的には「ポジティブリスト制が導入されれば、安全性が確保された食品だけが流通する」という誤解も多い。

(大阪府 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】

ポジティブリスト制度は、すべての残留農薬について、「人の健康を損なうおそれのない量」(一律基準)を超えて残留する場合、その食品の流通禁止を行うこととし、別に残留基準が設定される場合には、その基準を超えて農薬が残留する食品の流通禁止を行うものです。このことにより、現行の残留基準違反のケースに加えて、ポジティブリストにおいて使用が認められていない農薬や、使用が認められていない農作物に使用された農薬が食品に残留した場合についても、今後は食品衛生法に基づき、輸入や販売等を禁止することができるようになります。

また、基準値については、国際基準等を基に設定するものがありますが、これらについては、今後、食品安全委員会で科学的な評価を受けることになっています。

本制度の導入に伴う分析法については、平成15年以降、その開発を行っているところであり、本年8月、平成16年度までの検討状況等について厚生労働省ホームページに公表したところです。今後も、引き続き分析法の開発を進めるとともに、開発した分析法についてはとりまとめ次第、順次公表していくこととしています。

農産物の残留農薬検査に望むこと

テレビニュースで、厚生労働省が全国18都道府県で販売されている農産物の残留農薬の測定検査を実施するとの報道があった。少しでも早い結果の報告と合わせて、残量農薬を家庭で除去する方法も指導いただけることを望んでいる。

(高知県 女性 46歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

農作物等に残留する農薬の検査を含めた食品衛生監視は輸入食品の輸入時(水際)においては国の機関である検疫所が、輸入食品監視指導計画を策定し、この計画に従って行い、また、国内に流通する食品については、地域の実情に応じ、各都道府県がそれぞれ都道府県等食品衛生監視指導計画を策定し、この計画に従って行っており、これらの計画、結果については厚生労働省ホームページ、各都道府県等のホームページ等で公表されています。

御意見にある国が 18 都道府県の協力を得て行う調査は、国民が日常の食事を介してどの程度の農薬を摂取しているかを把握し、残留基準を検討する際の基礎資料とするもので、これらの結果についてもとりまとめ次第公表しています。

なお、農薬の残留基準は、推定される一日あたりの摂取量が農薬成分の ADI（一日摂取許容量）を超えることがないよう、各食品の摂取量を勘案して各食品毎に基準値を設定しています。通常、この残留基準に適合した農作物が流通していることから、特に家庭で一般の調理の他に農薬を除去するための特別な処理を行う必要は特になくとも考えています。

学校給食のパンと残留農薬について

米国・カナダ産の小麦が使われている学校給食のパンから、有機リン系の残留農薬が検出されたという報告があります。学校給食は子供たちへの影響を考え、国内産小麦の使用に目を向けていただきたい。

（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】

食品衛生法に基づく食品中の残留農薬基準は、推定される一日あたりの摂取量が農薬成分の ADI（一日摂取許容量）を超えることがないよう、各食品の摂取量を勘案して設定していますが、この際、一般的な国民だけではなく、幼小児、高齢者、妊婦の方々の摂取量についても考慮しています。また、食品衛生法に基づく残留農薬基準は国産の農産物だけではなく、輸入される農産物についても適用されており、食品衛生法に違反する食品が流通しないよう、国の検疫所における輸入時の監視、都道府県等の保健所等における国内流通品の監視が行われています。

中国産しいたけの安全性について

先日、中国産しいたけを購入し冷蔵庫に入れたまま 3 週間ほど忘れていました。しかし、全く腐ることなく、購入時と変わらない状態でした。何か強い農薬などが使われているのかとても気になります。残留農薬量を調べていただきたいです。

（埼玉県 女性 33 歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

輸入野菜等の残留農薬の検査については、毎年度策定するモニタリング計画に基づき検査を実施しているところです。

中国産しいたけについても当該計画に基づき残留農薬の検査を実施しており、平成 16 年度には、中国産しいたけの届出の約 1 割について、残留農薬のモニタリング検査を実施しましたが、基準値を超える農薬を検出した事例はありませんでした。

7. 動物用医薬品関係

家畜向け抗菌剤について

農協が家畜向け抗菌剤を無許可で販売したとの新聞記事が掲載されていた。食品安全委員会は、現在、エンロフロキサシンの一日摂取許容量を設定する作業を進めているそうだが、他の各種抗菌剤についても厳正な審議を望む。また、農林水産省においては、違反を許さない体制を整えていただきたい。

(和歌山県 女性 38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、現在、エンロフロキサシンを含め、リスク管理機関から評価の要請を受けた種々の動物用医薬品について、一日摂取許容量(ADI)の設定もしくはその可否についての評価に着手しています。また、薬剤耐性菌に係る問題については、すでに「家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針」を作成しており、これに従い、最新の科学的知見に基づいて順次評価を実施しているところです。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、家畜及び水産養殖動物に使用される抗菌性物質など、適切に使用しない場合には畜水産物への残留性が問題となる動物用医薬品について、その医薬品の使用対象となる動物、使用方法・用量及び使用禁止期間(使用後出荷することを禁止する期間)を農林水産省令により使用基準として定め、使用者に遵守を求めており、この使用基準の違反者には薬事法に基づく罰則が定められています。御質問のエンロフロキサシンは、現在もこの使用基準に収載されていますが、今後食品安全委員会で一日摂取許容量が設定され、厚生労働省で残留基準が設定された場合にはこの新たに設定される残留基準と現行の使用基準の整合性をはかり必要な使用基準の改正を行うこととなります。

また、他の各種抗菌剤についても、必要に応じて同様の改正を行う予定です。

なお、一部の農協が動物用医薬品を無許可で販売したとの報道については、現在事実関係を確認するための実態調査を実施しており、そのような事実が報告された場合には関係都道府県と連携し立入検査を実施した上で厳正に対応を行うことにしています。

8 . 化学物質関係

宮崎市と延岡市で行われたリスクコミュニケーションに参加して

宮崎市と延岡市で行われたリスクコミュニケーションに参加した。その中で、消費者からトランス脂肪酸の質問がありました。現在多くの食品にマーガリン・ショートニングが使用されていると思われます。これらに含まれるトランス脂肪酸が健康被害につながる恐れはないのでしょうか。

(宮崎県 女性 46歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では「トランス脂肪酸」について、ファクトシート（科学的知見に基づく概要書）を作成し、「トランス脂肪酸とは何か」、「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、

日本では、硬化油、乳、乳製品、肉、バター、精製植物油の摂取量を考慮して推計したものとすると、トランス脂肪酸の摂取量は一日あたり平均 1.56g となっており、摂取エネルギーの 0.7%に相当するとみられていること

トランス脂肪酸の一人あたりの摂取量

	一日あたり摂取量 (g)	摂取エネルギーに 占める割合(%)
日 本	1.56	0.7
米 国(成人平均)	約 5.8	約 2.6
E U(男性平均)	1.2~6.7	0.5~2.1
(女性平均)	1.7~4.1	0.8~1.9

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、直ちに食生活を見直す必要はないものと考えられること

より健康的な生活のための取組として、バランスの良い食事を摂りながら、トランス脂肪酸の摂取を減らしていくことが挙げられること

などについて、情報提供しているところです。

食品安全委員会としては、引き続きトランス脂肪酸について、国内外から新たな科学的知見の情報収集を行うとともに、ファクトシートの改訂も含めて国民の皆様への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 月に食品安全委員会が作成したトランス脂肪酸についてのファクトシート（科学的知見に基づく概要書）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」に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。

9. 汚染物質関係

妊婦のメチル水銀摂取量について

魚介類に微量に含まれるメチル水銀が胎児に影響を与える恐れがあるとして、妊婦が魚介類を食べる目安が厚生労働省から提示された。しかし、もう少し日本の食生活に合わせて、ハマチやサケなどの情報についても示した方がよかったのではないだろうか。また、魚介類は海に囲まれた日本の国民にとって有益な食品であることも、周知することが必要であろう。

(愛知県 男性 34歳 食品関係業務経験者)

魚介類等に含まれるメチル水銀について

季刊誌「食品安全 vol.6」の中にあるトピックス「魚介類等に含まれるメチル水銀を考える」は非常にわかりやすかった。この内容に具体的対策を加え、母子手帳交付の際に手渡したら、妊婦の方に注意を喚起するのに良いのではないかと思う。

(和歌山県 女性 38歳 その他消費者一般)

メチル水銀について

季刊誌「食品安全 vol.6」のトピックスにもあった「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」についてですが、ハイリスクグループに胎児があげられている事をどれだけの妊婦が知っているか不安に思う。ぜひ、一人でも多くの女性にこの評価結果を広く知らせるようにしていただき、皆健康な胎児が育つよう願います。

(三重県 女性 32歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、「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」についての意見交換会を開催するとともに、季刊誌「食品安全 vol.6」において、メチル水銀評価の概要についてトピックスとして取り上げるなど、その情報提供に努めているところです。

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-hyouka-methylmercury.pdf>

食品としての魚介類の有用性については、この評価の中でも述べています。

食品安全委員会では、引き続き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について、適時適切な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】

今回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は、食品安全委員会の食品健康影響評価を踏まえ、厚生労働省の審議会において内容の検討を行ったものです。審議会における内容の検討は、魚介類が含有する水銀濃度や日々の食生活からの水銀摂取量等の資料を基に行われており、これらの資料は全て、厚生労働省ホームページに掲載しています。御指摘のハマチやサケについても、含有する水銀濃度の情報を掲載していますが、そのレベルは低いことから上記注意事項の対象となっておりません。参考として、注意事項(案)と併せて掲載され

ている Q&A の問 5、問 7 も確認願います。

また、魚介類は有益な食品であることから、今回の注意事項の見直し（案）では、まず第 1 に魚介類の有益性を説明しています。さらに、Q&A においても問 1、問 2、問 3、問 4、問 6、問 7 及び別添の参考資料で魚介類の有益性についても説明しているところです。

妊婦の方に対しては、パンフレットを作成するとともに、インターネット上を含め今回の注意喚起を幅広く周知してまいります。

（参考）厚生労働省ホームページ：「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について Q&A（平成 17 年 8 月現在）（案）」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-azen/suigin/dl/050812-3.pdf>

ひじきについて

昨年くらいから報道されている、ヒジキに含有されているヒ素についてですが、どの程度含まれているのか、人体への影響はいかがなのかの調査をお願いします。

（東京都 女性 44 歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

昨年、英国食品規格庁の調査で乾燥品を水戻ししたヒジキ中の無機ヒ素濃度が最大で 22.7mg/kg との結果が公表されました。しかし、仮にこのヒジキを体重 50kg の人が摂取した場合、毎日 4.7g 以上を継続的に摂取しない限り、WHO が定めた安全基準（PTWI（暫定的耐容週間摂取量））を超えることはなく、無機ヒ素による健康影響が生じることはないと考えます。

平成 14 年度国民栄養調査に基づく日本人の一日あたりのヒジキの摂取量は約 0.9g と推定されています。

また、海藻中に含まれるヒ素による健康被害が起きたとの報告はこれまでありません。

ヒジキを偏食せず、バランスのよい食生活を心がければ健康上のリスクが高まることはないと考えます。

（参考）ヒジキ中のヒ素に関する Q&A

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/07/tp0730-1.html>

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、平成 17 年度から平成 19 年度まで、ヒジキを含む水産動植物の有機や無機などの形態別ヒ素の含有実態、水産動植物に存在する主要なヒ素化合物の安全性及び摂取された食品中のヒ素の体内における吸収及び利用特性（体内における変化）の調査や、ヒ素の有効な除去法や調理法の検討を行い、ヒジキ等の安全性について研究しています。この研究で得られた成果は安全対策に反映させたいと考えています。

食とアスベストの因果関係への問題提起

貯水槽の壁にアスベストが使われていることがあると思うが、水道水がアスベストに汚染されて流れてはこないでしょうか。その水を飲んだ場合、身体に影響があるのではないのでしょうか。また、アスベストが使われている畜舎で飼育されたトリ、ブタ、牛、アヒル、羊を食べた場合、人間に大きな影響があるのではないのでしょうか。

(北海道 女性 50歳 その他消費者一般)

アスベストの食品混入リスクについて

新聞の記事で、小学校の給食用釜にアスベスト(石綿)が使われていたので、釜の使用を中止したとあったが、食品にアスベストが混入した場合、人体に影響があるのでしょうか。

(広島県 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】

一般に、石綿(アスベスト)は、天然にできた鉱物繊維で、吸い込んで肺の中に入ると組織に刺さり、肺がん、中皮腫などの病気を引き起こすおそれがあるといわれています。

飲料水中のアスベストについては、国際癌研究機関(IARC)の1987年の報告によると、幾つかの研究から、飲料水中のアスベストと癌の発生に関連があるかどうかについては、明らかではないとされています。

また、世界保健機関(WHO)の飲料水水質ガイドライン(2004年)によると、消化器系での発がん性を裏付ける証拠はほとんどなく、動物実験でも胃腸管での腫瘍発生が増えるわけではないとされています。

食品安全委員会は、アスベストも含め食品や飲料水の安全性に関して今後も情報収集に努めてまいります。

10. 自然毒・かび毒関係

食品に微量に含まれる青酸についての情報の公表を

新聞記事で、腎機能障害のある人が食べて急性脳症になり死者も出たスギヒラタケから、シアン化水素(青酸)を検出したとする研究結果が出たことを知りました。他にも青酸を微量に含む食用キノコが存在していることを初めて知り、不安を感じました。青酸を微量に含む食品の摂取、汚染に関する情報の公表をどうぞよろしく願います。

(高知県 女性 46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、スギヒラタケと本事例の関連について、専門的視点から検討する研究班を設置するなど、原因究明に取り組んできました。当該研究においても、一部の検体からシアン化水素を検出していますが、急性脳症の原因は明確になっていません。

今後も調査研究を継続し、その結果等により情報提供など必要な措置を講じていきます。

11. 遺伝子組換え食品関係

遺伝子組換えの表示について

「遺伝子組換え大豆を使用しています」の表示を見たことがないが、売り上げに悪影響を及ぼす恐れがあるため、偽っているのではないかと思い、とても不安である。虚偽表示をした場合は、もっと厳しい罰則があってもいいと思う。

(新潟県 女性 33歳 その他消費者一般)

遺伝子組換え食品はすべて表示を

ほとんどの食品の表示には、「遺伝子組換えをしていません」と明記していますが、不安である。現在、表示義務がない醤油、油なども表示させるべきです。

(北海道 女性 50歳 その他消費者一般)

遺伝子組換え食品の表示について

遺伝子組換え食品の表示は、「遺伝子組換え不使用」が任意表示である。また、醤油、油は表示義務がない。また、飼料に使用されていたり、素材に使用されている場合も判別できない。もっと、透明感のある表示の対策を強く希望する。

(千葉県 女性 48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】

遺伝子組換え食品は、平成13年4月より食品衛生法に基づき食品としての安全審査が義務付けられており、この安全性審査を経ていないものは国内での流通・販売ができないことになっています。

遺伝子組換え食品に関する表示については、JAS法の品質表示基準及び食品衛生法施行規則に基づき表示制度が定められています。この制度では、安全性が確認された遺伝子組換え農産物及びこれらを原材料とした加工食品のうち組み換えられたDNAやこれによって生じたたん白質が残存するものには、遺伝子組換えに関する表示が義務付けられており、現在、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファの6作物、およびこれらを原材料とした加工食品31食品群等に関して、その表示を義務付けています。

表示の方法については、以下の通りとなっています。

分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換え」などの表示が義務付けられています。

遺伝子組換え農産物と遺伝子組換えでない農産物が分別されていない農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換え不分別」などの表示が義務付けられています。

分別生産流通管理が行われた遺伝子組換えでない農産物を原材料とする場合は、表示義務はありませんが、「遺伝子組換えでない」などの表示を任意で行うことができます。

分別生産流通管理とは、原料農産物や加工品が原産地の農場、集荷場、港、加工場、卸売業者倉庫など生産・流通段階において、可能な限り、遺伝子組換え農産物が混ざらないように管理し、その旨を事業者が証明する書類により明確にすることです。

なお、油やしょうゆなどの加工食品は、組み換えられた DNA 及びこれによって生じたたん白質が加工工程で除去、分解され、広く認められた最新の検知技術によってもその検出が不可能とされていることから、表示義務はありません。

また、遺伝子組換え飼料等についても、組換えられた DNA 等は家畜の体内で消化酵素により分解されてしまい、牛乳や卵等には残らないため、遺伝子組換えに関する表示を義務付けることは難しいと考えています。しかし、これらに関し、任意で表示することは可能ですし、「遺伝子組み換えでない」と表示する場合には、表示が義務付けられている作物と同様の表示の方法で表示する必要があることとなっています。

表示違反に対しては、JAS 法に基づき指示、公表、改善措置命令、罰則等、及び食品衛生法に基づき営業の禁停止、当該食品の廃棄命令、罰則等所要の措置を講ずることとなります。

なお、これら遺伝子組換え食品の表示については、市販品の買上げ調査等を通じて表示内容が適正であるかの確認を行っているところです。

有機食品について

遺伝子組換え技術は従来の品種改良技術の考え方の延長線上にあるもので、品種改良された農産物が有機農産物としての認定を受けることができるのなら、遺伝子組換え農産物も有機農産物であると認定されるべきです。なぜ、遺伝子組換え技術を使用した食品が有機食品として認定されないのか、教えてください。

(広島県 女性 32 歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

一般的に有機農産物は、生態系をも含めた環境に負荷を与えない方法により生産される農産物を指しています。FAO(国連食糧農業機関)とWHO(世界保健機関)が合同で設立した国際食品規格委員会(コーデックス委員会)において採択された国際的な有機農産物の生産や表示の基準である「有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン」では、生態系に悪影響を与える恐れを完全に排除することができない組換え DNA 技術を用いて生産された遺伝子組換え作物は有機農産物の対象としていません。このため、アメリカ、ヨーロッパ、オーストラリア等の諸外国においても、遺伝子組換え作物を有機農産物の生産に使用することは認められていません。

我が国の有機農産物の日本農林規格(JAS規格)は、消費者や学識経験者等からなる日本農林物資規格調査会における公開の場での議論を踏まえ、コーデックスガイドラインに準拠して制定されることとなったところであり、諸外国と同様に遺伝子組換え作物を有機農産物の生産に使用することは認められていません。

なお、本規格は遺伝子組換えでない食品を志向する消費者が商品を選択する際の、重要な判断基準の一つとして定着しているところです。

GMナタネについて

輸入したGMナタネの種子が日本でこぼれ、自生していることが判明した。西洋ナタネがアブラナ科の植物と交雑すると思ってもよらない広がりが見られる。食品安全委員会をはじめ各関係機関には、生産者と消費者の安全・安心を守ることができる取組みを強く望む。

(千葉県 女性 48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、遺伝子組換え食品の安全性の評価を、これまでに食べられてきた従来品種との比較により行っています。

人に対する具体的な評価項目は、

挿入された遺伝子やそれによって生産されるタンパク質の有害性

新たに生産されるタンパク質が、アレルギーを誘発する可能性はないか

従来の食品と比較して、含有成分が大きく変化したり、新たな有害物質を作る可能性はないか

等についてであり、その可能性を含めた予測を行い、それが人の健康に与える影響についての評価を行っています。

【農林水産省からのコメント】

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」

日本に輸入され使用されている遺伝子組換えナタネについては、食品としての安全性が確認されています。さらに、他の植物との交雑による影響等他の野生生物への影響についても科学的に評価し、安全性が確認されており、その結果、例えば、遺伝子組換えでないナタネと比べて、花粉が飛びやすくなったり、花粉の量が多くなったりしていないことが確認されています。

また、一般にセイヨウナタネは、カブ、コマツナ、ハクサイなどと交雑する可能性があります。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。さらに、これらの野菜は、花が咲く前に収穫され、出荷されます。

このため、こぼれ落ちて生育したとしても、御心配されているような事態となるおそれはありません。

12. 食品衛生管理関係

スーパーなどで売られているお惣菜について

スーパーやコンビニなどでお惣菜作りに携わっている人たちに、最低限度の食品衛生の知識を学んでもらう必要があるのではないかと。衛生管理についての知識があるのとないのとでは、雲泥の差がある。

(愛媛県 女性 42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などに努めなければならないと規定されています。

各都道府県等では、食品衛生法に基づく施設への立ち入り検査などの一方で、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進に資する食品衛生に関する講習会や研修会を実施しています。

輸入食品について

日本では、多くの食品を輸入に頼っているが、その食品の安全性を確保するための取組みは、輸入検疫や行政のモニタリング検査に委ねられている。輸入食品への包括的な規制が必要ではないだろうか。例えば、食品に使用が許可されていない工業用の着色料の検出など、「食品を製造する」ことに対する製造者の認識の低さが原因ではないかと考える。検査に頼るのではなく、製造者への指導を強化するような取組みが求められている。

(大阪府 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】

輸入食品の監視指導については、食品安全基本法第4条(食品の安全性確保は、国の内外における食品供給行程の各段階において適切な措置を講じることによりおこなわなければならない)の観点から、国が毎年度策定する輸入食品監視指導計画において、輸出国における衛生対策、水際(輸入時)での対策、国内での対策の3段階での対応を図ることとしています。

輸出国の個別の製造者への指導については、国内での対策の一つとして、輸入者を通じて生産地での安全性確保を図るよう指導しているところです。また、平成17年度の輸入食品監視指導計画においては、特に必要に応じ輸出国に専門家を派遣し、輸出国の衛生対策の確認を行うこととしています。

ノロウイルスについて

毎年これからの時期、生カキのノロウイルス食中毒のニュースを耳にしますが、減少するどころか増加しているように感じます。対策を至急整えて頂き、衛生管理、調理等に携わる人々への検査などの体制も確立させて欲しい。

(三重県 女性 32歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

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が残されています。

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の防止を目的として、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、リスクコミュニケーションの機会等を通じて、国民に対する正確な情報提供に努めてまいります。

なお、ノロウイルス食中毒は、感染した調理従事者を介して食品を汚染したことが原因と考えられる事例も多くみられることから、日頃からの調理従事者の健康管理が重要であり、事業者が自主衛生管理の中で責任を持って実施すべきものであると考えています。

生野菜サラダの食中毒について

最近、宮城県の老人介護施設の給食で生野菜サラダが原因の食中毒があった。どの野菜が汚染されていたかは特定できていないが、自然界から持ってきた野菜を水洗いしただけでは、滅菌処理が不十分ではないでしょうか。

(宮城県 男性 63歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、老人介護施設等の集団給食施設での食中毒発生防止を防ぐ観点から「大量調理施設衛生管理マニュアル」を策定し、集団給食施設での、原材料の取扱い、調理作業、施設設備の管理等の衛生管理に関し本マニュアルに基づく監視指導の徹底及び各施設における衛生知識の普及啓発について、各自治体に要請しているところです。

本マニュアルでは、野菜・果物の保管管理については、清潔な容器で10前後で保存することや、水洗いについては、流水で水洗いするほかに必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いすることを規定しています。

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。

2 リットルのペットボトル入りお茶について

最近、2 リットルのペットボトル入りお茶の家庭での消費が急増している。清涼飲料水として表示は現状でよいと思われるが、各社の PR 用パンフレット等での製造工程の説明等は、殺菌は何度何分か、殺菌後の冷却温度、充填温度等について記載されておらず、物足りなく感じた。各社の PR 用パンフレットは、差し支えない範囲でこれらの疑問に答えられる程度のものであってほしい。

(大阪府 男性 76 歳 食品関係研究職経験者)

値引き表示の食品について

食品は安全で、おいしく食べられるということが消費者にとっては一番です。販売店は、翌日に残っている分については消費期限まで売りつくすのではなく、返品してはいかがでしょうか。

(岡山県 男性 62 歳 その他消費者一般)

1 3 . 食品表示関係

食品の表示方法の啓発・指導について

食品を購入する時に、品名や原材料名、保存方法、製造者、栄養成分表などの説明が、包装の形態や図絵の関係で判読しにくい商品がある。食材によるアレルギーの問題もある。食品安全上、表示方法について適切な啓発・指導が必要である。

(宮崎県 男性 70 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】

JAS 法では、加工食品について義務表示事項を枠内に一括して表示する一括表示が原則となっています。また、農林水産省と厚生労働省が共同で開催し、表示制度全般について御議論いただいている「食品の表示に関する共同会議」において、平成 16 年 12 月 14 日に「わかりやすい表示方法について報告書」がまとめられ、多様な加工食品が存在し、容器包装形態も様々である中で、一律の表示形態ではかえって分かりにくい場合があることなどから、義務表示事項が分かりやすく一括して表示してあれば、加工食品品質表示基準に定められた様式以外の表示も可能とすること、消費者にとって有益な情報について、別記様式内に記載することも可能とすることなど、より見やすく分かりやすい表示ができるよう、加工食品品質表示基準の改正を行うこととしてあります。

また、食品衛生法に基づくアレルギー物質を含む食品の表示に関しても、「食品の表示に関する共同会議」から出されました「アレルギー物質を含む食品の表示について 検討報告書」を踏まえ、アレルギー疾患を有する方が適切に判断できるように、アレルギー物質に関する表示の文字の色や大きさを変えたり、いわゆる一括表示枠外に別途強調表示する等の取組を可能にしているところです。

今後とも消費者にとってより分かりやすい表示となるよう、パンフレットの配布等を通じ、適切な表示方法の普及、啓発に努めていきたいと思いをします。

なお、製造者・販売者等の営業者に対する監視指導については、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。また、食品表示に関しても、食品衛生法の表示基準に違反する食品の流通を防止するため、食品衛生監視員が、一斉取締りや通常時の監視の一環として食品表示に関する監視を実施するほか、アレルギー表示やいわゆる健康食品の表示など事案に応じた監視指導の強化を実施しているところです。

「見切り品」として販売されている野菜などにも産地表示を

「見切り品」として値引きして販売されている野菜などに産地表示がされていない量販店があります。産地表示は最低限必要な安全基準だと思います。「見切り品」にも産地表示を必ずしていただけたらと思います。

(高知県 女性 46歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)では、一般消費者向けに販売されているすべての生鮮食品に、名称と原産地の表示を義務付けています。

見切り品として販売されている野菜などについても、当然ながら、名称と原産地を表示しなければなりません。

農林水産省においては、食品表示の適正化を図るため、地方農政局、地方農政事務所等に食品全般の表示の監視業務を専門的に担当する職員を配置し、これらの職員により量販店を含む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。

本件のように、産地表示などがされていないものがあれば、最寄りの地方農政局、地方農政事務所等の「食品表示 110番」

(http://www.maff.go.jp/sogo_shokuryo/110index.htm)へ情報をお寄せ下さい。

漬物等の開封後の賞味期限表示を

集団給食の現場で、漬物の業務用 1kg 入りや 2kg 入りを使用中です。未開封の賞味期限については表示されていますが、開封後の管理温度と賞味期限の表示を検討していただけないか。

(福井県 女性 55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】

消費期限又は賞味期限は、未開封で、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、JAS法及び食品衛生法でその表示が義務付けられております。しかし、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、開封後の期限等の表示は義務付けておりません。

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、自主的に、個々の食品の特性に従って開封後の期限等の表示を行うことは差し支えないと考えております。

いずれにしましても、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、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農林水産省と厚生労働省が共同で開催し、表示制度全般について御議論いただいている「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た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。

「果汁100%ジュース」表示について

「果汁100%ジュース」の表示が消費者にはわかりづらい。「濃縮還元」「ストレート」などで明記されているが、本来の意味が伝わっているか疑問である。国として、わかりやすい表示に対しての何らかの対策を望む。

(奈良県 女性 41歳 その他消費者一般)

14. その他

「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」について

「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」は、わかりやすい文章で書かれており、さらにフローチャートでも示されていて、理解しやすかった。今後もリスク管理の推進と、わかりやすい形での情報の公開をお願いしたい。

(大阪府 女性 50歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

リスク管理の進め方について、御理解をいただきありがとうございます。

「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」は、農林水産省及び厚生労働省が行う食品の安全に関するリスク管理(危害要因に関する情報の収集・分析、データの作成、リスク評価の諮問、施策の検討・決定に当たり考慮すべき事項等)の標準的な作業手順を明確にした手順書です。今後、両省が個別の危害要因のリスク管理を行う際は、原則として、この手順書に基づいて取り組むこととなります。今後とも、食品の安全の確保に努めるとともに、皆様の理解が得られるよう、関連する情報をわかりやすくお知らせしたいと考えています。

妊娠授乳中の飲酒について

妊娠授乳中の飲酒が時期や量にかかわらず、胎児に影響を与えることをもっと広く知らせる必要を感じます。母子手帳に飲酒の危険性の記載をすることや、母親教室のような場で危険性を説明し、同時にパンフレットを配るなどしてほしいです。

(埼玉県 女性 33歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では「妊婦のアルコール飲料の摂取による胎児への影響」について、ファクトシート(科学的知見に基づく概要書)を作成し、公表しております。

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

その中で、

妊婦が摂取したアルコールは胎盤を通じて胎児の体に入りますが、胎児(又は胎児となる前の胎芽の段階)にそのアルコールがどのように作用してFASを引き起すのかについては胎児の発育過程そのものに不明な点が多いことや妊娠中に飲酒した時期、飲酒の頻度や飲酒量、母親と胎児の健康状態や遺伝的素因など様々な要因が関係することから十分に解明されていないこと

しかし、最近の研究から、アルコールの代謝に伴って発生する物質が胎児の細胞を傷つけたり、神経細胞の正常な発育に必要ないくつかの物質の作用をアルコールが阻害してしまう可能性など、様々な原因が複雑に絡み合いながらFASの発生に関与しているものと考えられること

アルコールによる胎児の障害は妊娠中であれば何時でも起きる可能性があります。また妊娠中に飲酒しても安全なアルコールの量は明らかにされておらず、妊娠中の飲酒はその量や時期に関わらず胎児に悪影響を与える恐れがあるとされていること

について情報提供しているところです。

食品安全委員会としては、引き続き、妊婦のアルコール飲料の摂取による胎児の影響について、国内外から新たな科学的知見の情報収集を行うとともに、国民の皆様への情報提供に努めてまいります。

FAS（胎児性アルコール症候群）：妊娠中にアルコールを摂取した女性から生まれた子供に 特徴的な顔貌（小さな目、薄い唇など） 発育の遅れ、 中枢神経系の障害（学習、記憶、注意力の持続、コミュニケーション、視覚・聴覚の障害など）などの先天異常が見られる場合があります、これを「胎児性アルコール症候群（FAS）」と呼んでいます。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省においては、平成 13 年度に設置した「母子健康手帳改正に関する検討会」の報告をもとに、母子健康手帳の様式の作成例として示している省令様式以外の部分について、各市区町村において、適宜、以下の妊娠中及び育児期間中の飲酒等に関する内容を反映させるよう通知する等、妊娠中及び育児期間中の飲酒に関する情報提供に向けて取り組んでいるところです。

厚生労働省では、市町村等において妊産婦に対する適切な情報提供がなされるよう都道府県等を通じた指導、情報提供に今後とも努めてまいります。

（参考）妊娠中及び育児期間中の喫煙・飲酒について

近年における妊産婦の喫煙率の増加等を踏まえ、任意記載事項の作成例の「すこやかな妊娠と出産のために」の欄に、妊娠中及び育児期間中の妊産婦や父親など周囲の人の禁煙並びに妊産婦の飲酒についての記載を充実する。

いわゆる健康食品をこのまま放置していてよいのか

最近、新聞の折込みチラシを利用したいわゆる健康食品があまりにもはびこっている。安全性と品質を確保する明確な製造基準が今まで業界になかったが、平成 17 年 5 月に適正製造基準（GMP）を認証する協会が設立されたと聞き、驚きを禁じえなかった。病人は医師の説明不足等からワラでもつかみたい気持ちなので、あとで泣きを見ることのないよう、ずさんな業界に行政の早急の指導をお願いしたい。

（富山県 男性 74 歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

いわゆる健康食品を含む販売食品等の安全性の確保は、食品等事業者が第一義的責任を有していますが、厚生労働省としては、事業者による自主的な管理を促進するために、本年 2 月に「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的

考え方について」及び「錠剤・カプセル状等食品の原材料に係る安全性ガイドライン」の2つのガイドラインを通知したところであり、今後とも上記ガイドラインの普及啓発等により、健康食品の安全性確保に努めて参ります。

また、食品として販売するものに関して広告その他の表示を行う場合、健康の保持増進の効果等について、著しく事実に相違する又は人を誤認させる表示（虚偽誇大広告）をすることは、健康増進法第32条の2により禁止されているところであり、厚生労働省では、健康食品の虚偽誇大表示について、都道府県等に対して「ガイドライン」等を通知するとともに、「虚偽誇大広告違反事例集」を作成して示しています。

虚偽誇大広告については、これを信じた方が適切な診療機会を逸してしまうおそれ等があるため、都道府県等と連携の上、監視指導に努めているところです。

（参考）

「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤・カプセル状等食品の原材料に係る安全性ガイドライン」について

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/2005/050203/050203-9.pdf>

「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）に係る留意事項」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/dl/7d-1.pdf>

栄養機能食品制度について

リポ酸、Lカルニチン、コエンザイム Q10、香醋といった流行の成分を売り物にしたサプリメントにビタミンを配合し、栄養機能食品と表示したいいわゆる健康食品が氾濫している。栄養機能食品の制度が利用されている。この制度はやめたほうがいいと思う。

（福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省からのコメント】

栄養機能食品については、平成17年2月に制度の見直しが行われ、栄養機能食品としての基準が設定された栄養成分（ミネラル5種類とビタミン12種類）以外の成分の機能の表示をしてはならず、また、消費者に一目でわかるような場所に、栄養機能食品である旨の表示と併せて機能を表示しようとする栄養成分の名称を表示するよう、表示基準を改正したところです。（ただし、平成18年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入される栄養機能食品の表示については経過措置があり、従前の例によることができるとされています。）

厚生労働省としては、薬事・食品衛生審議会による科学的な審議をいただいた上で適正な表示がなされるよう、こうした基準改正の周知や指導等に努めてまいります。

コイヘルペスの他の淡水魚への感染等最新の情報を知りたい

高知県でコイヘルペスで死亡したニシキゴイ 5 匹が発見されるというニュースをテレビで見た。死亡したコイ等からの他の淡水魚への感染は大丈夫だろうか。最新のコイヘルペス情報を知りたいと思う。

(高知県 女性 46 歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

コイヘルペスウイルス病は、マゴイ、ニシキゴイのみに感染が確認されている疾病です。コイヘルペスウイルス病に関するQ&Aや検査結果など最新の情報は、当省のホームページ (<http://www.maff.go.jp/koi/index.html>) を御覧ください。

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」について

平成 17 年 7 月 15 日に食育基本法が施行されましたが、広く一般の方に知られているのだろうか。食育を広めていくには、やはり家庭が出发点と考えられるので、今以上に広く国民に関心を持たせるようにすべきではないか。

(三重県 女性 32 歳 医療・教育職経験者)

食材に触れて、子どもに食育を

平成 17 年 6 月に「食育基本法」が成立した。食育の取組みの中で、「野菜作り」を通じて、大きく育ったことへの感謝と、食物を育てる喜びを知った。食育を広め、安心・安全な食材を口に運べる毎日を願ってやまない。

(熊本県 男性 44 歳 食品関係業務経験者)

学校給食の食育について

子供の生活習慣病が増加している中で、学校給食に携わる栄養士や調理師などは、子供の将来や健康について危惧して欲しい。子供にとって必要なもの unnecessaryなものを見直すべきだと思う。防腐剤や添加物の少ない国産の出来るならば地元の食材を提供すべきだと思う。政府にも学校給食の安全性を働きかけて欲しい。食育に携わる人材の確保を望みたい。

(長野県 女性 43 歳 食品関係業務経験者)

生活を見直し、「食」生かそう

食品添加物、農薬や遺伝子組換え食物など、食が豊かになるにつれ、ますます食への不安は募っていくばかりだ。「食は人を良くする」という言葉がテレビCMで流れていたが、私たち自身が自らの食を含めた生活全体を見直し改善して、はじめて、「食は人を良くする力」を発揮できるのではないかと思います。

(熊本県 男性 44 歳 食品関係業務経験者)

安全で安価な食材の供給を

今の食卓には、私たちが子どもの時代にはあまり食べなかった食材も多く、輸入品の量的な問題に加え、特に安全性に不安が付きまとう。政府は、安全な食材が安く供給できるシステムを考えてほしい。

(熊本県 男性 44歳 食品関係業務経験者)

食物アレルギーの知識を特に教育現場に広めてほしい

食物アレルギーの症状は、ひどい場合は命にかかわる場合もあると言う。しかし、食物アレルギーそのものについて、まだ完全に認知されているとは言えない。特に、教育現場向けに、国からの知識の提供を望む。

(岩手県 女性 29歳 その他消費者一般)

安全と安心

人がなんとなく納得し、安心しているものに自然物、天然物がある。自然物、天然物であれば安全・安心という風潮が危険と思うのです。自然・天然だから安全・安心ですという間違いを是正し、国民に注意を喚起することが必要ではないだろうか。

(京都府 男性 64歳 食品関係業務経験者)

塩分の量の身体への安全性について

我々が何気なく料理において使用している塩分は、量が過ぎると身体に害を与え、高血圧や脳卒中を引き起こします。身体への安全のため、塩分の一日の適量を知ることが大切です。

(大阪府 女性 33歳 その他消費者一般)

密閉不良による食品もれの場合の周知について

数年前、ある業者が、宅配食品の回収とそれに伴う代替配達を行った。原因は、密閉不良による食品もれが一部の商品にあったことであるが、残念ながら、その情報はすべての加入者に周知されてはいなかった。大事には至らなかったことは幸いであるが、やはり食品の安全に対する取組みを怠らず、信頼回復に努めていただきたい。

(栃木県 女性 44歳 その他消費者一般)

農薬減らせば協力金を支給する制度について

環境にやさしい農業を実践する農家に「環境保全協力金」を支払う滋賀県の試みが、水田にミミズやモグラがもどってきている等の成果をあげていると新聞記事で報じられていた。農薬や化学肥料を減らすことによる農産物の安全確保のほか、琵琶湖の水質保全も目的のひとつになっているということである。他の自治体でも押し進めていってほしい。

(静岡県 女性 56歳 食品関係業務経験者)

食品安全モニターからの報告（17年10月分）について

食品安全モニターから10月中に、46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 | 1件 |
| ・ BSE関係 | 17件 |
| ・ 鳥インフルエンザ | 1件 |
| ・ 食品添加物関係 | 1件 |
| ・ 農薬関係 | 8件 |
| ・ 微生物・ウイルス関係 | 1件 |
| ・ かび毒・自然毒関係 | 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 | 3件 |
| ・ 食品表示関係 | 2件 |
| ・ その他 | 7件 |

<情報提供> 2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。

凡例) 食品安全モニターの職務経験区分：

食品関係業務経験者

- ・ 現在もしくは過去において、食品の生産、加工、流通、販売等に関する職業（飲食物調理従事者、会社・団体等役員などを含む）に就いた経験を5年以上有している方
- ・ 過去に食品の安全に関する行政に従事した経験を5年以上有している方

食品関係研究職経験者

- ・ 現在もしくは過去において、試験研究機関（民間の試験研究機関を含む）、大学等で食品の研究に関する専門的な職業に就いた経験を5年以上有している方

医療・教育職経験者

- ・ 現在もしくは過去において、医療・教育に関する職業（医師、獣医師、薬剤師、看護師、小中高校教師等）に就いた経験を5年以上有している方

その他消費者一般

- ・ 上記の項目に該当しない方

1. 食品安全委員会活動一般関係

食品安全委員会のメンバーについて

食品安全委員会に消費者代表を加入させよとの声がある。しかし、評価系の専門調査会において、一般消費者が専門家以上の知識を有しているとは考えにくい。したがって、化学系、生物系、新食品系の各専門調査会に一般消費者を加えることは不必要であり、現状のメンバーでいいと思う。

(福岡県 男性 75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食品健康影響評価(リスク評価)を行う13の専門調査会が設置されています。

御指摘のとおり、これら13の専門調査会は、科学的知見に基づきリスク評価を行う必要があるため、科学者によって構成されています。

他方、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については、国民の幅広い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観点から、科学者の他、食品関連事業者、農業者、消費者団体の代表、マスコミ関係者など様々な立場の専門委員で構成されているほか、専門委員の一部について公募を行っています。

2. BSE関係

BSE問題(米国産・カナダ産牛肉輸入再開に関して)

「米国産・カナダ産の牛肉」の食品安全委員会のプリオン専門調査会の評価について、曖昧さが残る。食品安全委員会としての役割の難しさがあるが、独立した機関としてのあり方を期待したい。

(神奈川県 女性 54歳 食品関係研究職経験者)

BSEの食品安全委員会の対応について

米国産牛輸入再開に向けて、月齢20ヶ月以下の牛については、検査の必要なしに輸入されることになりそうだと聞き、驚いた。この「20ヶ月」という数字を明示した食品安全委員会の対応にとっても不安を感じる。

(鹿児島県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

米国産牛肉輸入再開について

生後20ヶ月以下の牛肉を検査なしで輸入すると聞き、本当に20ヶ月以下なのか特定危険部位は適切に処理されているのか、の2点について疑問を持った。この疑問をわかりやすく説明してほしい。

(愛媛県 女性 42歳 その他消費者一般)

米国産牛肉輸入再開について

食品安全委員会プリオン専門調査会の議論が進み、12月にも米国産牛肉の輸入が再開される見通しとの報道がありました。米国産牛肉の安全性に疑問があるので、米国産牛肉の輸入は時期尚早と考える。

(秋田県 男性 48歳 食品関係業務経験者)

米国産牛肉の輸入再開

プリオン専門調査会の見解は「日本向け輸出プログラムが遵守されれば、BSEの汚染の可能性は非常に低い」として、米国産牛肉は年内にも輸入再開との報道であるが、本当に安全なのだろうか。拙速が将来の子供たちに取り返しのつかない健康不安を与えないか、恐れ憂うものである。

(徳島県 男性 67歳 その他消費者一般)

米国産牛肉輸入再開は可能か

「米国産牛肉の輸入再開が年内に、牛丼などは平成18年2月に復活する。」と報じられている。米国はSRMの除去に関して1,000件以上の違反があったことを公表した。消費者は科学的根拠による安全性を望み「早く再開を」とは考えていない。

(福岡県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

米国産牛肉について

米国産牛肉の全面輸入は消費者に不安を与えるので反対です。一部条件付でテスト販売し、条件をクリアした牛肉処理施設から順次輸入するべきと思います。納得いく再開をお願いします。

(愛知県 男性 43歳 食品関係研究職経験者)

米国産牛肉輸入再開について

「米国産牛肉が年内にも輸入再開」と報道されていますが、現状の米国内の検査状況がなんら変わることなく、輸入再開にあたっては、米国からの圧力がありと報道されている。また、日本向け輸出プログラムに対しての対応についても何ら国民が納得するようなことが全く知らされていない状態である。食品の安全性を考慮し、安全性が確認された上での輸入再開が望ましいと思います。

(石川県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

BSE問題について

あるテレビ番組で、米国のBSE対策について知り、管理のずさんさに不安を感じました。牛の月齢を肉質で判断したり、トレーサビリティ制度のない米国産牛肉をこのままの状態ですべて輸入再開すべきでないと思う。

(愛知県 女性 29歳 食品関係業務経験者)

米国のBSE対策への不安について

2003年12月以降、我が国が米国産牛肉の輸入を停止して、約2年が経過した。先に、厚生労働省と農林水産省は、米国産牛肉の輸入のための条件を提示し、食品安全委員会に諮問したが、対策が守られなかった場合の危険性が含まれないのはなぜか。

(宮崎県 男性 70歳 その他消費者一般)

BSE に関して

10月24日のプリオン専門調査会の審議についての報道を見た。日本では、BSE対策について安全性が明確にならないと輸入しないということを、米国の生産者に認識してもらうよい機会と思われます。

(東京都 女性 66歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の輸入再開問題について

平成17年10月に新聞に世論調査の結果が掲載されていた。それによると「日米合意に基づき生後20ヶ月以下の牛については牛海綿状脳症検査なしで輸入を再開することの是非について」反対が67%、賛成が21%と、不安を感じる人が多いという結果であった。輸入再開に賛成している人は、災難は他人にのみ降りかかるであろうと思っている人だけなのではないでしょうか。

(茨城県 女性 39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

米国のBSE対策は、日本に比べ不十分と確認されながらも、年内には米国産牛肉が輸入再開される見通し。食品安全委員会のBSE対策の議論に消費者代表も参加できる仕組みにして、パブリックコメントがより反映されることを望む。

(福岡県 男性 54歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

< リスク評価の概要 >

食品安全委員会は、リスク管理機関(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)の要請を受けました。

これを受けて、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、10回にわたって、公正中立な立場から科学的な議論が行われた後、評価結果案が取りまとめられ、本年11月2日に食品安全委員会に報告されました。

両省からの諮問内容は、現在の米国及びカナダの国内規制及び日本向け輸出プログラムにより管理され、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、我が国でと畜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牛海綿状脳症(BSE)に関するリスクの同等性です。

日本向け輸出プログラム

牛肉及び牛の内臓は、20ヶ月齢以下であると確認できる牛に由来するものであること。

全ての月齢の牛から特定危険部位(SRM)を除去すること。

プリオン専門調査会では、米国及びカナダ政府からリスク管理機関(厚生労働省及び農林水産省)を通じて提出された資料等を基に、我が国と米国及びカナダのBSE対策及びそれらの遵守状況について、以下の評価項目ごとに比較、検討を行いました。

1. 生体牛のリスク

(1) 侵入リスクの比較

- (2) 曝露・増幅リスクの比較
 - (3) サーベイランスによる検証
- 2 . 牛肉及び牛の内臓のリスク

- (1) と畜対象の比較
- (2) と畜処理の各プロセスの比較
- (3) 食肉等のリスクの比較

その結果、米国・カナダ産牛肉等のリスク評価について、「米国・カナダに関するデータの質・量ともに不明な点が多いこと、管理措置の遵守を前提に評価せざるを得なかったことから、米国・カナダの BSE リスクの科学的同等性を評価することは困難と言わざるを得ない。他方、リスク管理機関から提示された輸出プログラム（全頭からの SRM 除去、20 ヶ月齢以下の牛等）が遵守されるものと仮定した上で、米国・カナダの牛に由来する牛肉等と我が国の全年齢の牛に由来する牛肉等のリスクレベルについて、そのリスクの差は非常に小さいと考えられる」とされたところです。

現在この評価結果案については、広く国民から意見・情報の募集（平成 17 年 11 月 29 日まで）を行っているところですが、今後、頂いた意見・情報については、新たな科学的知見かどうか確認した後、食品安全委員会において審議し、その結果をリスク管理機関に対し答申することとなります。

< 輸出プログラムについて >

米国・カナダ産牛肉等の輸入再開の是非については、前記のとおり、リスク管理機関に通知される答申内容によることとなりますが、輸入が再開される場合には、監視体制の整備等を含め、日本向け輸出プログラムの遵守状況について、リスク管理機関が責任を持つものと考えており、プリオン専門調査会においても、必要に応じ、報告を受けることとしています。

< リスクコミュニケーション >

今回の意見・情報の募集に併せて、この評価結果案についてのポイントの解説を作成し、ホームページに掲載するとともに、消費者、生産者及び事業者等の関係者の皆様に理解を深めていただき、様々な立場から相互に意見交換を行うため、本年 11 月 14 日から 22 日まで全国 7 ヶ所において意見交換会を開催したところです。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

厚生労働省・農林水産省としては、米国産牛肉の輸入再開問題については、科学的知見に基づき対応するべきと考えており、食品安全委員会からの最終的な答申を踏まえて、両省で連携しながらリスク管理機関として適切に対応します。

なお、仮に米国産牛肉が輸入再開された場合には、リスク管理機関として我が国から担当官を派遣し、米国側の輸出証明プログラムが確実に機能しているか否か等を確認することとしています。

国内 BSE と代用乳の関与について

第 33 回プリオン専門調査会では、日本獣医畜産大学木村教授より代用乳のリスクの検討について提言があったとの記事を見ました。また、04 年 2 月には広島大学三谷教授の「『代用乳使用と BSE 発生は関係があるとはいえない』のは本当か？」においても代用乳の問題点が指摘されています。これらの指摘を踏まえて、国内 BSE と代用乳についてさらに調査することは考えられるのでしょうか。

(広島県 男性 37 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

御指摘の代用乳をはじめとした牛由来の肉骨粉や動物性油脂の BSE リスクについては、これまでのプリオン専門調査会において調査審議が行われ、その結果、現在、意見・情報の募集を行っている米国・カナダ産牛肉等の食品健康影響評価結果案が取りまとめられました。

食品安全委員会としては、今後、新たな科学的な知見等がある場合に、必要に応じて調査審議を行うこととなると考えます。

【農林水産省からのコメント】

我が国の BSE 感染牛の 7 例目までの原因究明を行った BSE 疫学検討チームの平成 15 年 9 月の報告書では、感染源として英国からの輸入生体牛を原料とする肉骨粉またはイタリアから輸入された肉骨粉が想定されました。また、感染経路については、これらの肉骨粉が牛用配合飼料に混入した可能性があるとしてとされています。代用乳については、この報告書によれば、代用乳の原料として添加されている動物性油脂は精度が高く、特定部位 (SRM) 由来の動物性たん白質の混入していた可能性が低いとの理由から、感染経路として結びつけることは難しい面があるとされているところです。その後、現在までに新たに 13 例の感染牛が確認されており、それぞれ与えられた飼料の調査・分析を行っているところです。これらの新しい事例のデータも含めて、代用乳を含んだ BSE の感染源及び感染経路について、平成 17 年度先端技術を活用した農林水産高度化事業におけるリスク管理型研究において専門家による調査研究を実施することとしています。

「BSE に関する技術検討会」のもとに、BSE の感染源・感染経路の究明を図るため、平成 14 年 11 月に結成された組織

米国産牛肉輸入再開について

米国産牛肉輸入再開について、とても危険を感じている。特に、外食には気を使うと思う。スーパー等では、原産地表示はされるだろうが、外食 (レストラン等) でも、肉の原産地の表示をお願いしたい。

(岡山県 女性 29 歳 その他消費者一般)

米国・カナダ産牛肉の輸入再開のニュースを受け、産地表示徹底を

加工品に含まれる食肉は産地不明なので、一目で米国・カナダ産牛肉だとわかるよう食品表示の徹底を希望します。輸入が再開された際、消費者が手にするか否か判断できるよう、食肉においては、産地を明記する義務付けができたらと考えます。

(山梨県 女性 42歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

消費者に食品の情報を正確に伝える観点から、原産地など品質に関する情報を提供することは重要です。このため、平成12年7月から、牛肉を含む全ての生鮮食品に原産地の表示を義務づけるとともに、平成13年4月から、外国で生産された加工食品に製造国名を表示することを義務づけています。国内で製造される加工食品については、平成16年9月に、原料の品質が製品の品質に大きな影響を与えるものとして、生鮮食品に近い20食品群を原料原産地表示の対象としたところ（平成18年10月に完全義務化）。この中で、「調味した食肉（味付けカルビなど）」、「合挽肉」、「成形肉（サイコロステーキ）」などの牛肉加工食品もその対象となっています。

なお、加工度が高い加工品（例えば、ハンバーグやレトルトビーフカレー）については、その製造の過程で原産地の異なる部分肉が混合して使用される場合があり、このような原産地を把握することが困難であるものも含め、産地に関する表示を義務づけることは困難であると考えています。

農林水産省では、牛肉やその加工食品を含む食品の表示の適正化を図るため、地方農政局、地方農政事務所等に食品表示の監視業務を専門的に担当する職員を配置し、これらの職員が、小売店舗等を巡回し、食品の表示について監視・指導を行っています。この監視において、原産地表示等の不正表示が行われていることを確認した場合には、JAS法に基づく指示・公表等の厳正な措置を実施しているところです。

また、外食が身近な食の場として一層安心して利用されるために、消費者に原材料の原産地情報を提供し、外食の信頼を確保することは重要です。

このため、平成17年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」に基づき、本年7月に「外食における原産地表示に関するガイドライン」を策定し、外食事業者が自主的に原産地表示に取り組むための指針を示したところです。

本ガイドラインの普及推進に向けて、政府公報、ウェブサイト等を活用した情報発信に努めているほか、ガイドラインをわかりやすく解説したパンフレット、Q&Aを作成して配布し、併せて、外食事業者、関係団体等に対して説明会を積極的に行い、広くガイドラインの普及に努めているところです。

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。

BSE対策、個人にできることは

米国産牛肉の輸入再開に対し、消費者の不安は消えない。「万一、感染牛であっても、こういう食べ方をすればリスクを低くすることができる」等、消費者の不安に沿った説明が必要だと思う。

(三重県 女性 40歳 その他消費者一般)

3. 鳥インフルエンザ関係

鳥インフルエンザの予防対策を望む

全国所々で鳥インフルエンザが発生し、その都度、たくさんの鶏が焼却され、鶏卵も出荷停止になっている。農林水産省は備蓄しているワクチンを予防対策として使用し、感染や発症を防止することができないのだろうか。

(兵庫県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

ワクチンの使用については、発生農場周辺の調査及び全国一斉サーベイランスの結果を踏まえ、専門家からなる家きん疾病小委員会において、今回の発生は、茨城県に限られていること、農場での衛生管理の徹底がなされれば、まん延防止が可能と考えられることから、緊急にワクチンを使用する必要はないとされています。

本病のワクチンは、鶏に対して発症を防ぐことができても、感染を完全に防ぐことはできません。つまり、ワクチンを接種しても、鶏はウイルスに感染し、ウイルスを排泄します。

また、ワクチンを使用すると、早期発見のための検査に支障を来すこと、本病の清浄化に長期間を要することといったデメリットもあることから、早期発見及び殺処分による根絶を図ることが困難な場合に限りワクチンを使用することとしており、現時点で、この方針に変更はありません。

4. 食品添加物関係

亜硝酸ナトリウムについて

亜硝酸ナトリウムは、食べ物の変色を防ぎ、長時間きれいな色を保つことのできる物質ですが、毒性も多く発がん物質を作り出すと言われていています。なぜ、亜硝酸ナトリウムの使用を認めているのでしょうか。不思議でなりません。

(新潟県 女性 33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、食品の製造、加工、若しくは保存の目的で食品に意図的に加えられ、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、食品衛生法第10条により、食品添加物は、天然香料等を除き、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定める場合を除いては製造及び使用等が禁止されております。

食品添加物の指定にあたっては、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、食品安全委員会が安全性について評価を行い、人が一生涯食べ続けても問題がない量とされる「一日摂取許容量」(ADI)を設定します。具体的には、動物に対する試験においてなんら毒性影響を及ぼさない量を求め、さらにその量に安全係数(通常は1/100)をかけた量をADIとしています。そして、その添加物の摂取量がADIの範囲に収まるように、使用できる食品の範囲、使用量の上限を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ています。

亜硝酸ナトリウムは、安定した食肉の色を保持する効果のほか、ボツリヌス菌をはじめとして多種類の細菌の生育を抑え、食肉製品の腐敗を防止する働きをもつなど様々な効果のある添加物として知られています。亜硝酸ナトリウムは、亜硝酸イオンとして作用することから、亜硝酸イオンの量としてADIが設定されており、人間が一日に摂取する亜硝酸イオンの量がこのADIの範囲に収まるように使用基準が定められ、人の健康を損なうことがないようにしています。

また、亜硝酸イオンは、穀類、海藻類及び漬け物類等、広い食品に天然に含まれることや、野菜に含まれる硝酸塩由来の硝酸イオンが還元されることによって亜硝酸イオンを生じるため、亜硝酸ナトリウムによる亜硝酸イオンの摂取量は、食品自体の成分に由来する亜硝酸イオンの摂取量に比べてとても少ないと考えられています。

なお、亜硝酸イオンと食品中のアミン類が反応すると、「ニトロソアミン」と呼ばれる発ガン性物質が生じることが知られています。しかし、前述の通り、通常の食品に含まれる亜硝酸イオンの摂取量に比べて、添加物である亜硝酸ナトリウムに由来する亜硝酸イオンの摂取量はとても少ないこと、食品由来の亜硝酸イオンによって、人の健康に悪影響を及ぼしているという科学的知見がないことから、添加物として使用される亜硝酸ナトリウムが人の健康に悪影響を与えているという知見は得られていません。

5. 農薬関係

残留農薬の暫定基準施行を6ヶ月後に控え、条件整備は万全か

今回の農薬等の残留基準にポジティブリスト制を導入することは、食品衛生法上、大きな改正であり、農林水産省にも直接関係のある改革である。3年間の準備期間があったが、関係者が多岐に渉る為、6ヵ月後、この制度が混乱もなく円滑に実施されるよう願う。

(東京都 男性 62歳 食品関係業務経験者)

残留農薬のポジティブリスト制度導入について

平成18年5月から実施されるポジティブリスト制度の一律基準(0.01ppm)をめぐるっては多くの問題をかかえている。生産者への勉強会、意見交換会を徹底し、食の安全が目的であることを周知することが最も大切であると思う。

(山口県 女性 59歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度は、平成15年5月、国会における審議を経て食品衛生法が改正され、改正法成立後3年以内に施行することとされました。厚生労働省では本制度の導入にあたって、平成15年10月、平成16年8月、平成17年6月の3回にわたり、本制度の内容や暫定基準等の案を公表し、生産者等を含め国民の皆様から御意見の募集を行うとともに、リスクコミュニケーションの機会を通じて、制度の周知に努めてきました。

本年度においては、リスクコミュニケーション事業計画において、「輸入食品の安全対策と残留農薬等のポジティブリスト制度の導入」を基本テーマとして全国8ヶ所で意見交換会の開催を予定し、これまでに福島県、愛知県、千葉県、山口県、北海道において開催しています。意見交換会の際に使用した資料や議事録については、ホームページを通じて情報発信しています。また、関係業界等が開催する講習会等に厚生労働省からも担当官が積極的に参加し、本制度の周知に努めているところです。

今後も、これら意見交換会等の機会を通じ、国民の皆様方に本制度について正しい理解が得られるよう周知を図っていくとともに、本制度の適切かつ円滑な実施を推進していくこととしています。

残留農薬の問題点と不安

ポジティブリスト制が導入されれば、安全・安心度は高まると思われませんが、肝心の生産者が基準を守らなければ、安全・安心レベルは上がりません。行政当局の有効な指導を望みます。

(神奈川県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

生産者向けにもっとリスクコミュニケーションを

適用外農薬の使用が続けて発覚したとの報道があった。生産者に安全・安心な農産物の生産をよりいっそう自覚していただくために、生産者向けのリスクコミュニケーションの開催を求めたい。

(秋田県 男性 48歳 食品関係業務経験者)

【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する際に、残留農薬基準を超えない使用の方法を農薬使用基準として定め、農薬のラベルに表示することになっています。また、農薬の使用者は、農薬を使用する時には、このラベルの表示（農薬使用基準）の遵守が義務付けられています。

残留農薬基準のポジティブリスト化が施行された後も、登録農薬をラベルの表示にしたがって使用すれば、農産物に残留基準値を超える農薬が残留することはないと考えています。

農林水産省では、農薬の適正使用の徹底のため都道府県や農業者団体と連携しながら、地方農政局職員による巡回点検・指導を行うとともに、都道府県等が行う農薬安全使用のための研修会への支援なども行っています。

なお、周辺の他の作物に散布された農薬が飛散（ドリフト）することで問題が生じることも考えられますので、ドリフトを防止するため、関係機関の協力の下に、「農薬散布時のドリフト防止対策ガイダンス」を策定し、現在、その普及を進めるとともに、リーフレットマニュアルの作成についても検討しているところです。

今後とも、農薬の安全使用の確保に向けた取組の充実強化を行うとともに、生産者を含む関係者の方々に正確で分かりやすい情報を提供するよう努めてまいります。

低・無農薬のレベルについて

近郊の産直市では低・無農薬野菜が販売されており、入手しやすい環境にある。しかしながら、低農薬の表示にはそのレベル（基準）が不明確である。

(香川県 女性 35歳 その他消費者一般)

直売所で販売される野菜の安全性について

最近、地場野菜の活性化・家庭菜園のブームに伴い、作って販売する個人が増えてきた。公の立ち入り検査のない商品を「無農薬・有機野菜」とうたい売る店には、有料で検査をし、合格証などを発行してはどうか。

(千葉県 女性 42歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、化学合成農薬や化学肥料を節減して栽培した農産物について、消費者が購入する際の目安となるよう、これら農産物の生産、流通及び販売に携

わる人たちが守るべき一定のルールである「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」を定め、ガイドラインに従った表示が行われるよう普及・啓発に努めているところです。

このガイドラインでは、その農産物が生産された地域の慣行レベル（慣行的に行われている化学合成農薬及び化学肥料の使用状況）に比べて、化学合成農薬の使用回数と化学肥料に含まれる窒素分量がどちらも 50%以上節減して栽培された農産物を「特別栽培農産物」と表示できます。

この節減割合の比較の基準となる慣行レベルについては、客観性を高め、設定にはばらつきが生じないよう地方公共団体が策定又は確認し、公開しているところです。

なお、このガイドラインでは、「無農薬」「無化学肥料」との表示は消費者が一切の残留農薬等を含まないとの誤認を抱きやすいことから、また、「減農薬」「減化学肥料」との表示は、比較の基準や割合などが不明確であり、消費者にとって曖昧で分かりにくいいため、表示禁止事項としています。

また、食品表示の適正化を図るため、地方農政局、地方農政事務所等に食品表示の監視業務を専門的に担当する職員を配置し、これらの職員が、個人の直売所を含む小売店舗等を巡回し、食品の表示について監視・指導を行っています。

この監視・指導業務では、「有機野菜」等の表示が根拠に基づき行われているものかを確認するため、伝票類の点検のほか、必要に応じ、卸売業者、生産者等への遡及調査や残留農薬分析を実施しています。これらの調査で、有機 JAS マークがない農産物に「有機」「オーガニック」と不適正な表示をしていることが確認された場合は、その表示実施者に対し、不適正表示の是正や販売の禁止等の JAS 法に基づく指示や命令を行うこととしています。

毎日多飲しているお茶は安全なのでしょうか

毎日多飲しているお茶の成分カテキンが注目されています。お茶にも農薬が使用されていると聞いたことがあります。身体には大丈夫なのでしょうか。日本人に長く親しまれているお茶だからこそ、安全面を知りたいです。

（大阪府 女性 33 歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

お茶を含め、食品中に残留する農薬については、食品衛生法に基づき残留基準が設定されており、この基準に適合しないものの販売等が禁止されています。

農薬の残留基準は、専門家による科学的な評価を経て設定されるもので、推定される一日あたりの摂取量が農薬成分の ADI（一日摂取許容量）を超えることがないよう、各食品の摂取量を勘案し、設定しています。

また、市場に流通している食品の監視については都道府県等が、輸入時については国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。

例えば、緑茶等の不発酵茶で最も輸入量が多い中国産のものについて平成 16 年には、輸入件数の約 3% について残留農薬のモニタリング検査を実施しましたが、基準値を超える農薬を検出した事例はありませんでした。

こうしたことから、お茶を飲用することで安全性上の問題が生じることはほとんどないだろうと考えられています。

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。

残留農薬の検査機器の開発について

適用外農薬の使用が続けて発覚したとの報道があった。例えば塩分濃度計のような簡便な残留農薬の検出機器があったら、今回のような事態にならずにすんだと思う。農産物売り場や家庭で簡単に使用できる残留農薬の検査機器の開発を求めたい。

(秋田県 男性 48 歳 食品関係業務経験者)

6 . 微生物・ウイルス関係

養殖場由来の薬剤耐性菌と人の健康への不安

薬剤耐性菌には、人間界から河川を通じ海水環境に入るものと、海洋環境中に残留する抗生物質により選択されたものが存在するという。養殖魚に対する抗生物質等の残留性や耐性菌にとられている対策同様、養殖魚介類に付着した食品媒介性の薬剤耐性菌が、人の健康を害するリスクにも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】

食品安全委員会では、農林水産省から、抗生物質等を養殖魚及び家畜に用いることにより選択される薬剤耐性菌に関する食品健康影響評価の要請を受けて、「家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針」(平成 16 年 9 月)を取りまとめました。

http://www.fsc.go.jp/senmon/hisiryou/taiseikin_hyoukasisin.pdf

今後は、農林水産省から提出される資料等に基づき、指針に従って食品健康影響評価を実施する予定です。

7. 自然毒・かび毒関係

毒キノコについて

毎年、毒キノコによる中毒事件の報道があるが、今年は昨年よりも発生件数が多いという。なぜ、安易に「知らないキノコ」を食べてしまうのか疑問に感じている。食べてはいけないキノコについての啓蒙をできないものだろうか。

(宮城県 男性 63歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

平成16年のキノコを原因食品とする食中毒は、事件数が81件、患者数が238名であり、近年における発生状況の変化は事件数、患者数ともにほぼ横ばいにあります。

キノコを原因食品とする食中毒対策としては、各都道府県等や各保健所等において、摂食が可能なキノコ等についての普及啓発や情報提供を行っていますので各機関にお問い合わせ下さい。

なお、昨年スギヒラタケと急性脳症の関連を示唆する事例があり、安全性について確認されていない状況にあることから、本年8月にも念のため摂取を控えるよう、都道府県などに注意喚起をお願いしたところです。

【農林水産省からのコメント】

毎年、秋のキノコ狩りシーズンになると、毒キノコによる中毒が各地で起きています。しかし、実際に起こっているキノコ中毒事故の内容を調べてみると、ツキヨタケ、カキシメジ、ドクツルタケなどのテングタケ類、クサウラベニタケなどのイッポンシメジ類など食用キノコと類似している限られた種類が原因となっており、まずこれらの種の特徴を確実に覚えることによって、そのほとんどが防ぐことができます。

また、食毒の簡便な判別法あるいは毒抜き調理法として「色合いが派手」や「柄が縦にさける」、「ナスと煮れば毒消し」・・・等々、多くの迷信がいまだに根強く信じられていますが、それらはいずれも科学的根拠のない誤りで、このような俗説に惑わされることのないように自己防衛が必要であり、知らないものや疑わしいものは食べないか、専門家の意見を仰ぐことをきちんと認識したうえで「キノコ狩り」を楽しんで頂きたいと考えています。

農林水産省では、近年レジャーの一つとして「キノコ狩り」の人気の高まる中で、キノコに関心のある一般の方々に対して、キノコに関する正確な知識の提供や指導・助言等を行う専門家を全国に数多く輩出するため、日本特用林産振興会で実施している「きのこアドバイザー」養成研修制度に対して支援を行っているところであり、現在では全国に235名が「きのこアドバイザー」として登録されています。

「きのこアドバイザー」の登録者については、日本特用林産振興会のウェブサイトで公開しており、各地で開催されるイベントへの参加や個別の問い合わせへの対応など、キノコ全般に関する振興・普及の一翼を担っていただいているとこ

るです。

今後とも、より多くの一般の方々に対してキノコに関する知識と理解を深めていただけるよう、「きのこアドバイザー」の活動を振興するとともに、キノコ関係研究機関等と連携しつつ、農林水産省としても適時適切な情報提供に努めてまいります。

日本特用林産振興会ウェブサイト（きのこアドバイザー）:

http://www.nittokusin.jp/2_adviser/html/adviser_towa_f.html

8 . 遺伝子組換え食品関係

遺伝子組換え大豆を使っていることが疑われる納豆

週刊誌に、空前の納豆ブームから国内産の大豆が不足し、米国産のものが使われているものもあること、また、遺伝子組換え大豆の混入や遺伝子組換え食品の表示に関する問題も指摘されていた。食品の安全に関しては、厳しすぎるということはないと思う。

（茨城県 女性 39歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え食品は、平成 13 年 4 月より食品衛生法に基づき食品としての安全性審査が義務づけられており、この安全性審査を経ていないものは国内での流通・販売ができないことになっています。

また、遺伝子組換え食品に関する表示については、JAS 法及び食品衛生法に基づき表示制度が定められています。

この表示制度では、安全性が確認された遺伝子組換え農産物及びこれらを原材料とした加工食品のうち組み換えられた DNA やこれによって生じたたん白質が残存するものについて、その食品に用いた原材料が遺伝子組換えであるか等の表示を義務付けており、現在、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファの 6 作物、及びこれらを原材料とした加工食品 31 食品群がその対象品目となっています。

表示方法については以下ようになります。

遺伝子組換え農産物やこれを原料とした食品については、遺伝子組換えである農産物を生産から流通、加工に至る段階で分別して流通管理している（「分別生産流通管理」）のものについては、「遺伝子組換えのものを分別」、「遺伝子組換え」等の表示が義務づけられています。

遺伝子組換え農産物と遺伝子組換えでない農産物を特に分別して流通管理していないような農産物やこれを原料とした食品については、「遺伝子組換え不分別」等の表示が義務づけられています。

遺伝子組換えでない農産物やこれを原料とする食品については、遺伝子組換え

でない農産物を分別生産流通しているものを使っていれば、特に表示義務を課してはいませんが、任意で「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」等の表示を行うことができます。

しかし、上記 のケースにおいて、この分別生産流通管理を適切に行った場合においても、その完全な分別は現実的には困難であり、最大 5%程度の遺伝子組換え農産物等の混入を否定することはできません。

このため、5%程度の意図せざる混入はやむを得ないものとして認めています。

この混入率 5%以下というのは、「分別生産流通管理」が適切に行われたという前提の上での意図せざる混入を示しているもので、たとえ 5%以下であったとしても、分別生産流通管理を行っていないものや、意図的に混入したような場合には適用されません。

遺伝子組換え食品を含め、食品に関する表示については、都道府県等が市販品の買上げ調査等を通じて表示内容が適正であるかの確認を行っており、表示違反に対しては、JAS 法に基づき指示、公表、改善措置命令、罰則等、及び食品衛生法に基づき営業の禁停止、罰則等所要の措置を講ずることとなっています。

9 . 新開発食品関係

大豆たん白食品は安全か

伝統的な日本食である大豆は、心臓病や癌の予防の働きがあると言われているが、イソフラボンの過剰摂取が懸念される。体内の消化吸収の解明と安全性の確認が望まれる。

(京都府 女性 66 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 16 年 1 月及び 5 月に厚生労働大臣から、大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の許可申請に係る食品健康影響評価の要請があり、現在、大豆に含まれるイソフラボンの安全性について、食品安全委員会新開発食品専門調査会で調査審議を行っているところです。

当該審議においては、現時点で入手できる科学的知見等から、大豆イソフラボンの摂取(量)とヒトの健康影響の関係について、最も低用量で作用が認められるエストロゲン様作用 の評価を中心に検討が進められており、この中で安全性の確認がなされる予定です。なお、検討状況については、食品安全委員会のホームページ等を御参照ください。

大豆イソフラボンの分子構造がヒトのエストロゲン(女性ホルモンの一種)に類似していることによる内分泌機能の影響

10. 食品衛生管理関係

監視指導の店頭表示

保健所などは食品営業施設の監視指導を実施しているが、一般消費者にはその情報が届きにくい。そこで、監視年月日、監視を行った機関、監視内容などを客の見やすいところに表示してもらうことによって消費者は安心できると思う。

(埼玉県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

飲食店等の営業施設の監視指導は、各都道府県等における食品流通等の実態や食中毒の発生状況等の地域実情を踏まえ、住民の意見も聞きつつ策定した監視指導計画に従って、保健所の食品衛生監視員が施設への立ち入り検査を実施しています。

各施設における監視指導の結果については、食品衛生監視員が食品衛生監視票により施設内の衛生管理状況を記録し、必要に応じその写しを当該施設内に貼り付けさせるよう努めています。

中国産キムチから寄生虫の卵が発見された件について

韓国で、中国産キムチから寄生虫の卵が発見された。日本にも中国産キムチは多数輸入されている。もちろん輸入に際しては厳しいチェックがされていることと思うが、キムチに限らず輸入食品についてどのような衛生検査が行われているかを定期的に公表してほしい。

(愛媛県 女性 42歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

韓国産及び中国産キムチについては、韓国及び中国において寄生虫卵が検出されたという報道を受け、本年10月26日以降、問題があったとされるメーカーが製造したキムチについて、輸入時に寄生虫の検査を実施するよう全国の検疫所に指示しています。

また、両国政府に詳細を確認するとともに、既に輸入されたキムチのうち、問題があったとされるメーカーが製造したものについても、都道府県等を通じて流通状況の調査を実施しています。

厚生労働省としては、引き続き検査や情報収集に努め、食品衛生上の問題が発見された場合には、ホームページなどを通じて公表していく予定です。また、その他の輸入食品の検査状況や違反事例等についても厚生労働省ホームページに掲載していますので御参照ください。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.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。

牡蠣をおいしく食する際の注意点を知りましょう

牡蠣を食する際に、安全面においては、真水につけない、温かい場所に保存しない、乾燥させない、食べる直前に殻をはぐ等の注意が必要ですが、それらについて、きちんと明記されていれば、安全に食べられるのではないのでしょうか。

(大阪府 女性 33歳 その他消費者一般)

11. 食品表示関係

食品を小分けした場合の表示義務者のあり方について

食品衛生上における小分け食品の表示義務者のあり方については、業者間等に混乱を生じていると思われる。飲食による危害防止の立場から、厚生労働省の見解を明確にしていきたい。特に、裸の食品を小分けするのか、包装されている食品を小分けするのかによる表示義務者を明確にしていきたい。

(東京都 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】

食品衛生法に基づく表示では、「製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名(法人にあつてはその名称。)」を記載することとなっています。

実際に食品を製造している工場と小分け包装を行う工場が異なる場合は、食品の小分け包装を行った工場を、公衆衛生の見地から表示していただくことになっています。

この小分け包装とは、例えば、醤油販売店が製造所から樽入の製品を購入して、1升瓶など別の容器に詰め換える事等を指します。従って、醤油販売店が製造所から既に瓶詰めされた製品を500本購入して、化粧箱に3本ずつ箱詰めする場合等は小分け包装には該当しません。

実際に食品に表示する際に疑問が生じましたら、最寄りの保健所の食品衛生担当課や「食品の表示に関する一元的な相談窓口」等にお問い合わせ下さい。

全国の保健所一覧(国立感染症研究所 感染症情報センターより)

<http://idsc.nih.go.jp/hcl/index.html>

食品の表示に関する一元的な相談窓口一覧

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyouji/madoguchi.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。

食品の表示について

適用外農薬の使用が発覚、商品も既に回収不能とのこと。私たちはいったい何を目安に安全な農産物を食べたらいいかわからない。最低限の目安となる食品の表示ラベルは見にくく、理解困難である。農産物には農薬の使用履歴を表示してほしい。また、加工食品等の添加物の表示がわかりにくいので、見やすくわかりやすい表示を望む。

(秋田県 男性 48歳 食品関係業務経験者)

12. その他

いわゆる健康食品の新たな規制が必要

現在、摂取方法によっては健康を害する恐れのある健康食品がほとんど無規制で製造、販売されています。薬との飲み合わせや摂取量によって問題となる食品は、一般の食品と区別して新たに「機能性食品」(仮称)と分類し、製造と摂取方法についての規制が必要であると思います。

(岐阜県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

「健康食品」から保健機能食品を除いた「いわゆる健康食品」の制度上の位置づけについては、平成15年4月より「健康食品」に係る制度のあり方に関する検討会において検討が行われました。この検討会においては、「いわゆる健康食品」についても健康の保持増進の効果の表示が全く根拠無く認められるということではないという観点から、保健機能食品に準じた科学的根拠を持つ第3カテゴリーを新たに設ける方策、現行の保健機能食品を拡げて「いわゆる健康食品」を取り込んでいく方策を検討した結果、消費者の混乱を招かないようにするためには、新たに第3カテゴリーを設けるよりは、現行の保健機能食品制度を拡げるとともに表示の適正化を図ることが適当である等とする提言が平成16年6月にとりまとめられました。

厚生労働省では、この提言を踏まえて制度の見直しを行ったところですが、いわゆる健康食品の安全性確保に関しては、事業者による安全性確保のための自主的な取組を推進する観点から、平成17年2月、「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤・カプセル状食品の原材料の安全性に関する自己点検ガイドライン」を示し、その普及啓発を図るとともに、「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について(平成17年2月28日付け医薬食品局食品安全部長通知)により、過剰摂取等による健康被害の発生が知られているもの又はそのおそれがあるものについてはその旨を表示

すること、その食品が含有する成分に応じ、科学的根拠に基づき一日当たりの摂取目安量を設定すること等について適切な運用がなされるよう、都道府県及び関係業界を通じて周知徹底を図っています。

なお、(独)国立健康・栄養研究所のホームページにおいては、「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し、個々の健康食品素材の安全性・有効性などの正確で客観的な情報を集約し、広く関係機関に提供しておりますので、御参考にされるとよいと思います。

野菜の安全性の確保について

国民にとって身近な食品である野菜については、安全性を確保するためのトレーサビリティシステムについての具体的な議論が盛り上がっていないのではないかと。野菜のトレーサビリティシステムが整備されることにより、国内の農産物の安全性確保と品質向上が図られ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)

【農林水産省からのコメント】

御指摘のように、野菜は身近な食品であり、その安全の確保と品質向上に資することを目的としてトレーサビリティシステムを普及することが重要と考えています。

農林水産省としても、これまでに、トレーサビリティを導入しようとする方々の参考となるよう「青果物のトレーサビリティ導入ガイドライン」を作成・公表してきたほか、先駆的なシステムの開発や情報関連機器等の整備に対する助成を行うなど、生産者や事業者の自主的な取組を推進してきました。

今後とも、食の安全や消費者の信頼を確保し、産地の活性化を図るため、ユビキタス技術の活用などによりトレーサビリティシステムの普及を支援し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。

食農教育での地域連携について

食農教育に対する小学校教員の認知度はそれほど高くありません。農政事務所、農業改良普及センター、JA、農業高校が連携して総合学習の現場にかかわっていく必要性を感じています。

(山形県 男性 43歳 医療・教育職経験者)

「食育」に思うこと

食育基本法が施行された今、思い思いに行われる食に関する活動を、学校・地域社会において食の指導全体が体系的・計画的に行われるように、内閣府で早急にまとめる必要があると思う。

(福岡県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

食の安全について

残留農薬、食品添加物などについてできるだけ食の安全の知識を身につけて防御することが大切になってきています。国のほうでも、食の安全について真剣に考えてほしいと思います。

(岩手県 女性 48歳 その他消費者一般)

砂糖の摂取リスクについて

砂糖の摂り過ぎは、虫歯発生の原因となるほか、胃潰瘍、肝障害等、身体に悪影響を与えることが知られている。しかし、砂糖摂取のリスクについて未だ定説がないので評価していただき、無造作な摂取に警告を発していただきたい。

(福岡県 男性 75歳 その他消費者一般)

そば表示不適正について

そばの表示で、産地を偽るなどの不適正な表示をしている業者があったそうですが、業者名は公表されていません。偽装表示をした業者には厳しい対応を望みます。

(和歌山県 女性 29歳 食品関係業務経験者)

< 情報提供 >

山形県「食の安全県民会議」アピールについて

山形県「食の安全県民会議」では、食の安全・安心に関する県民の意識改革、生産者・業者・消費者への信頼関係の構築、食の安全・安心の県民運動への発展、を3本柱としたアピールを採択しました。

(山形県 男性 43歳 医療・教育職経験者)

「命は食にあり」(食の安全)

「命は食にあり」のテーマで自治会で話す機会があり、食品安全モニターの役割や、BSE、鳥インフルエンザなどについて説明した。質疑応答では、メチル水銀を多く含む食品や遺伝子組換え食品の表示などについての質問が出された。

(大阪府 男性 69歳 医療・教育職経験者)

食品安全モニターからの報告（17年11月分）について

食品安全モニターから11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	4件
・ BSE関係	17件
・ 鳥インフルエンザ	8件
・ 農薬関係	2件
・ 器具・容器包装関係	1件
・ 汚染物質関係	1件
・ 遺伝子組換え食品関係	3件
・ 新開発食品関係	1件
・ 食品衛生管理関係	9件
・ 食品表示関係	7件
・ その他	10件
<情報提供>	1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。

凡例) 食品安全モニターの職務経験区分：

食品関係業務経験者

- ・ 現在もしくは過去において、食品の生産、加工、流通、販売等に関する職業（飲食物調理従事者、会社・団体等役員などを含む）に就いた経験を5年以上有している方
- ・ 過去に食品の安全に関する行政に従事した経験を5年以上有している方

食品関係研究職経験者

- ・ 現在もしくは過去において、試験研究機関（民間の試験研究機関を含む）、大学等で食品の研究に関する専門的な職業に就いた経験を5年以上有している方

医療・教育職経験者

- ・ 現在もしくは過去において、医療・教育に関する職業（医師、獣医師、薬剤師、看護師、小中高校教師等）に就いた経験を5年以上有している方

その他消費者一般

- ・ 上記の項目に該当しない方

1. 食品安全委員会活動一般関係

食品安全モニター相互の情報・意見交換のあり方について

現在の食品安全モニター制度では、委員会とモニターの間での情報のやり取りが基本であるため、あるモニターが出した質問・回答のやり取りについて関心のあるモニターが参画し、継続した議論として発展していくことは難しい。食品安全モニター向けの専用掲示板をインターネット上に設置するなど、モニター相互の情報・意見交換の場についてご検討いただきたい。

(埼玉県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

御提案いただきました食品安全モニター専用の掲示板については、掲載された情報の責任の所在など、管理・運営を行っていく上で解決すべき課題も多いこと、また、食品安全モニターの方々の約半数はインターネットを利用していないなどを踏まえると、現状で対応することは困難と考えています。

食品安全委員会としても、様々な経験や見識をお持ちの食品安全モニター同士の交流が図られることは重要であると考えており、これまでいただいた様々な御意見も参考にしながら、今後可能な範囲で検討してまいります。

食品安全モニターの活動について

「食品安全モニターの手引」に記載されている「食品安全委員会が行う食品の安全性に関する情報提供への協力」がなかなか実行できずにいます。食品安全委員会の方から何らかのアドバイスをご教示いただけないかと思えます。

(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】

食品安全モニターの方々には、食品の安全性の確保に関する御意見などをお寄せいただくほか、委員会が発信する情報提供を可能な範囲で地域の方々に伝えていただき、また、その反応などを踏まえた意見・情報なども、必要に応じて報告として寄せていただくなど、委員会と地域との間での意見・情報の交換を促進する橋渡しの役割も期待しているところです。

これについては、御家族を含め、地域の方々に日常生活の中で可能な範囲で御協力いただければ幸いです。

また、平成16年5月に実施した「食の安全性に関する意識調査」(<http://www.fsc.go.jp/monitor/index.html>)の中では、同年3月の鳥インフルエンザに関する情報提供について、食品安全モニターの方に取り組んでいただいた具体的な事例なども紹介しておりますので御参照ください。

今後とも適時適切な情報の発信に努めてまいりますので、引き続き、御協力をお願いいたします。

食品安全委員会の予算枠増を

今回、BSE を巡る食品安全委員会のプリオン審議では、文献とデータ検討に膨大な労力と時間を費やしたと思われるので、予算増加をはかり、委員のほかに補助的人員を拡充し、協力（資料処理等）を得て、評価の短縮化を図る必要がある。

（福岡県 男性 75 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、米国・カナダ産牛肉及び牛の内臓に関する食品健康影響評価を行うため、プリオン専門調査会において、本年5月31日から10月31日まで、10回にわたり議論を重ねてまいりましたが、BSEには未だ科学的に不明な点も多いことから、慎重に議論を行ってまいりました。

その間、プリオン専門調査会では、この食品健康影響評価が最新の科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に行われるよう、必要な文献やデータを収集してきたところです。必要なデータは、米国等におけるリスク管理体制等に関するものでしたが、収集に当たっては、国外のデータという制約等から、多くの時間を要することになりました。

今後も、食品健康影響評価を行うに当たりましては、慎重かつすみやかな審議に努めてまいります。

2. リスクコミュニケーション関係

米国産牛肉等のリスク評価結果(案)に関する情報提供・意見交換に関して

第34回プリオン専門調査会以前に、この問題についての説明をする機会があったが、「専門調査会の結論は確定であり、この内容で輸入再開されると思っていた」との感想が出されており、リスク評価作業や今後の進め方についての情報がきちんと伝わっていないことを実感した。リスク評価作業に関する情報を正確に伝えていくことは、食品安全委員会への信頼を向上させるために必要と考える。併せて、今回の意見交換会に関しては、「日本海側の会場が1つもない」等の意見もあり、開催場所についても配慮いただきたかった。

（埼玉県 男性 36 歳 食品関係業務経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、日頃から食品健康影響評価の各段階でホームページ等を通じた情報提供に努めているところです。特に、今回の米国産牛肉等に関する評価については、国民の関心が高いことから、「米国及びカナダから輸入される牛肉等に関する委員会の議論の概要」を作成し、リスク評価作業の進捗状況や今後の予定について、随時ホームページで情報提供してまいりました。今後とも、情報を正確かつ迅速に伝え、国民の皆様方の御理解をより深めていただけるよう、努力してまいります。

なお、季刊誌「食品安全」の次号（平成 18 年 1 月発行予定）において、米国・カナダ産牛肉等のリスク評価について、答申までの経緯、評価の考え方、結論など、その主要なポイントを紹介した特集の掲載も予定しております。

また、リスクコミュニケーションの一環としての意見交換会の開催については、御指摘のとおり、全国の各地域で均衡のとれた開催が望ましいと考えております。今後食品安全委員会としても、可能な限りその実施に向けて努力してまいります。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

魚介類に含まれるメチル水銀のリスク報道に関して

「魚介類に含まれるメチル水銀問題」については、リスク評価に関するニュース・リリースがコアターゲット（妊婦）への確に届き、大きな混乱も過剰反応もなく正しく理解されたと思われることは、今後のリスク情報開示に関する良き参考例としていただきたい。

（茨城県 男性 67 歳 食品関係業務経験者）

食の安全と安心について

先日、石川県で開催された「食の安全・安心シンポジウム」に参加しました。食品安全委員会の専門委員の「なぜ不安なのか」の講演はわかりやすく、リスクに対する考えが自分なりに納得できました。今後も各地でセミナーを行ってください。

（石川県 女性 34 歳 食品関係業務経験者）

専門家の役割

今重要なことは、専門家が立場を自覚したわかりやすい説明を消費者に対して伝えることである。そのことにより、消費者は安寧に食生活を送ることができるのではないかと考える。

（徳島県 男性 42 歳 食品関係業務経験者）

3 . B S E 関係

米国産・カナダ産牛肉輸入再開への懸念

食品安全委員会プリオン専門調査会の答申案の前提条件である 月齢 20 ヶ月以下、危険部位の除去を守るよう、厚生労働省と農林水産省の両省は、現地の状況の詳細を深く調査した上で、前提条件が守られるのか、守らせるためにはどうするのか、監視体制をどうしていくのかなどの具体的なプログラムを、食品安全委員会をはじめ、広く国民に示すことを強く求めたい。

(宮城県 男性 41 歳 食品関係業務経験者)

米国産牛肉輸入再開への動き

米国産牛肉の輸入再開後もリスク管理を徹底し、消費者が安心して食し続けるようにしてほしい。今後、米国産牛肉は安全だからと消費者が安心して食する状況が整うよう、日米で合意した条件を見守り続けることが必要です。

(秋田県 女性 64 歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の輸入再開

米国産牛肉の輸入再開のポイントになる月齢確認と SRM の除去については、最高レベルの専門家チームを派遣し、作業の安全度を判定していただきたい。

(神奈川県 男性 66 歳 食品関係業務経験者)

米国産とカナダ産の牛肉輸入再開について

牛肉輸入再開となれば、消費者にとっては安全、安心が大前提です。日米で合意した条件について、日本政府による専門職員の現地施設への立ち入り調査など、検査の実効性を確認した上で輸入再開してもらいたい。

(岡山県 男性 62 歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の輸入再開容認について

輸入再開を容認しているプリオン専門調査会の審議結果案の内容は抽象的で、国民の理解を得ることは難しい。今後は国内外での特定危険部位除去の確認システムの確立とその情報の開示を進めて国民の理解、米国生産者の理解を得る努力が重要となる。

(北海道 男性 69 歳 食品関係研究職経験者)

米国・カナダ産牛肉等のリスク評価について

米国・カナダ産の牛肉の輸入再開の前に、輸出プログラム遵守の責任は誰がどのように負うのか国民にきちんと説明していただきたい。そうでないと、反対の声はいつまでも続くと思う。

(宮城県 女性 51 歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の輸入再開について

日本では、米国産の牛肉の輸入は約 2 年程前から禁止されていますが、米国から輸入再開をせまられ、今答えを求められています。再開するのであれば、絶対的な安全性を堅持するべきと思います。

(大阪府 女性 34 歳 その他消費者一般)

米国・カナダからの牛肉輸入再開について

牛肉の輸入再開に際しては、すべてにおいて日本と同等の条件を満たすべきであると考えてるので、自ら購入する時は国産牛肉を選びたいと思っているが、問題は、期せずして食さねばならない多くの場面があることである。輸入再開後の監視の万全を切望する。

(大阪府 女性 50歳 医療・教育職経験者)

米国産・カナダ産牛肉の輸入再開問題に関して

年内にも輸入再開と言われている米国産・カナダ産牛肉の輸入再開問題に対して、本当に大丈夫なのかと心配です。もう少し米国の体制が整ってからでも再開の時期は遅くないと考えます。

(奈良県 女性 41歳 その他消費者一般)

米国のBSE検査の安全性

年内には、米国産牛肉が輸入再開されると報道されているが、米国産牛肉に対しても全頭検査もしくは日本と同じ内容の安全性の追求をしてほしいものです。

(神奈川県 女性 52歳 食品関係業務経験者)

米国産牛肉の輸入再開は不安でならない

米国産牛肉の輸入再開の条件確保は十分とは考えられない。プリオン専門調査会で議論された「全頭から特定危険部位を除去し、20ヶ月以下の牛に限る」との条件云々は、消費者の立場からはリスクを無視しており、理解しがたい。

(宮崎県 男性 70歳 その他消費者一般)

米国産牛肉輸入再開に向けて勇気ある対応を望む

米国産牛肉輸入再開が米大統領の訪問により、一層政治的な圧力がかかり目前に迫ってきたように感ずる。消費者の不安を払拭するために関係諸機関の勇気ある対応をお願いしたい。

(兵庫県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

米国産牛肉輸入再開について

米国産牛肉の安全性が不透明である。大手牛丼チェーンの間でも意見が相違する。消費者が不安を抱くような輸入再開を見直していただきたい。輸入再開は、もう少し待ってもいいのではないかと。

(徳島県 女性 21歳 その他消費者一般)

BSEの答申について

米国・カナダからの牛肉等のBSEリスクを下げるための前提条件が考えられているが、両国が「SRMのすべての動物飼料への使用禁止」を決めることが、BSEをなくす根本対策と考える。

(兵庫県 女性 60歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、平成17年5月24日、厚生労働省及び農林水産省から、米国・カナダ産牛肉及び牛の内臓に関する食品健康影響評価について意見を求め

られました。これを受けて、プリオン専門調査会において中立公正な立場から、10回にわたり科学的な議論を行い、10月31日に同専門調査会において評価結果案を取りまとめました。

そこで、11月2日から11月29日まで、4週間にわたって評価結果案に対する意見・情報の募集を行い、また、11月14日から11月22日にかけて、全国7都市にて意見交換会を開催し、寄せられた御意見・情報をとりまとめた上で、12月8日の食品安全委員会会合において、評価結果案を審議した結果、了承され、同日付けで評価結果を厚生労働省及び農林水産省に通知しました。

米国・カナダ産牛肉等の輸入の再開に際し、本評価結果が成立するためには、今回の評価の前提となった「輸出プログラム（全頭からのSRM除去、20ヶ月齢以下の牛等）」の遵守が重要であり、厚生労働省及び農林水産省は、米国及びカナダの管理措置の確認・検証をしっかりと行うとともに、その結果について、国民に十分な説明を行う必要があると考えます。また、食品安全委員会としても、厚生労働省及び農林水産省から検証結果の報告を受けることとしています。

【厚生労働省からのコメント】

米国・カナダ産牛肉及び牛の内臓については、去る12月8日の食品安全委員会の答申において、

全月齢からの脳、せき髄等の特定危険部位（SRM）の除去

20ヶ月齢以下と証明される牛由来の牛肉

等の輸入条件が遵守されれば、国産牛肉とのBSEリスクの差は非常に小さいとされました。厚生労働省と農林水産省は米・カナダ両国内における輸入条件の確実な実施を担保してまいります。

輸入条件は米国政府等が責任を持って遵守することとなっておりますが、厚生労働省と農林水産省としても、このことを確保するため、速やかに担当官を米国及びカナダに派遣して査察を行い、直接確認いたします。

査察では農場での飼養管理やと畜場の処理工程をチェックします。できるだけ早期に全ての対日輸出施設を対象に査察を行い、順次、その結果を情報提供いたします。

また、米国等の飼料規制の遵守状況等について情報収集を行い、不適切な事例があった場合は米国政府等に改善を要求します。

さらに、輸入時には全ロット検査を行うこととしており、厚生労働省としては来年3月31日までの間を強化期間として集中的に検査を行うこととしています。

【農林水産省からのコメント】

米国・カナダ産牛肉及び牛の内臓の輸入再開については、食品安全委員会の答申を踏まえ、食品の安全と消費者の信頼の確保に万全を期してまいります。米国・カナダ産牛肉等の輸入再開に当たっては、輸出プログラムの遵守状況について輸出国政府が責任を持って確認することとなっておりますが、日本側としてもその遵守状況について直接確認していくことが重要なことと考えております。

このため農林水産省は厚生労働省と連携して米国等の関連施設に担当者を派遣して、輸出プログラムの遵守状況を確認する等の査察をしっかりと行っていくこととしており、順次、その結果を情報提供いたします。

牛由来ゼラチンの安全性について

BSE 危険部位がゼラチンの原料に紛れ込むことはないのか。危険部位廃棄ルートは透明か。輸入食品のゼラチンについてはどうか。輸入再開の米国産牛が加工食品の原料に使用されることはあるのか等、BSE への消費者の不安に対し、目に見える形での安心材料を提供してほしいと思います。

(三重県 女性 40歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

我が国では、特定危険部位をゼラチンの原料として使用することは法令上禁止されています。

また、BSE 発生国の牛由来原料を使用したゼラチンの輸入も認めていません。

米国産牛肉輸入再開について

米国産牛肉の輸入再開について、私の周辺の市民は、渋々納得している状況です。輸入再開後に以前のような肉の偽装表示問題が起こる可能性を心配する声が多くあります。食品安全委員会から表示の監督官庁に、より一層の注意喚起をお願いします。

(奈良県 男性 64歳 その他消費者一般)

成型肉の食品表示について

先日、ファミリーレストランが成型肉をステーキと称していた件がニュースで報じられていたが、成型肉は加工品扱いとなるため、産地の表示義務はないことを知った。私たち消費者は産地を選びたい。特に、米国産牛肉輸入再開のおり、産地表示をしてほしい。

(愛媛県 女性 42歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

消費者に食品の情報を正確に伝える観点から、原産地など品質に関する情報を提供することは重要です。

このため、平成12年7月から、牛肉を含む全ての生鮮食品に原産地の表示を義務づけるとともに、平成13年4月から、外国で製造された加工食品に製造国名を表示することを義務づけています。

また、国内で製造される加工食品については、平成16年9月に、原料の品質が製品の品質に大きな影響を与えるものとして、品目横断的に生鮮食品に近い20食品群を原料原産地表示の対象としたところであり、この中で、「味付けカルビ」、「合挽肉」、「成形肉」などの牛肉加工品もその対象となっています。(約2年間の移行期間があり、平成18年10月以降義務化)

農林水産省では、食品表示の適正化を図るため、従前より、地方農政局、地方農政事務所等の職員による不正表示の監視を行っております。

特に、牛肉については、これまでも調査の際に原産地の表示根拠となる仕入伝票等の確認を徹底する等の取組を行ってまいりましたが、今般、消費者の関心が高いことを踏まえ、改めてその徹底を図ってまいりたいと考えています。

調査の結果、不正表示が確認された場合には、JAS法に基づく指示・公表等の措置を適切に講じることとしております。

また、外食における原材料の原産地情報については、平成17年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」に基づき、本年7月に「外食における原産地表示に関するガイドライン」を策定し、外食事業者が自主的に原産地表示に取り組むための指針を示したところです。

本ガイドラインの普及推進に向けて、政府広報、ウェブサイト等を活用した情報発信に努めているほか、ガイドラインをわかりやすく解説したパンフレット、Q&Aを作成して配布し、併せて、外食事業者、関係団体等に対して説明会を積極的に行い、広くガイドラインの普及に努めているところです。

今後とも、消費者の信頼を確保するため、牛肉の原産地表示が適切に行われるよう、しっかりと対応していきたいと考えています。

4. 鳥インフルエンザ関係

鳥インフルエンザ対策の強化を

鳥インフルエンザについて世界的に感染拡大が懸念されていますが、我が国においては消費者の意識が一時に比べ薄れているように感じます。消費者にはより詳しい情報を伝えるとともに、生産者には最新の感染情報を提供し安全な品を供給できるよう指導していただきたい。

(和歌山県 女性 61歳 その他消費者一般)

鳥インフルエンザについて

鳥インフルエンザの世界的感染予想や防疫対策が報じられているが、消費者の不安を煽ってはならない。誰にも分かりやすい正しい知識の提供と誰もができる予防対策を知らせることが必要と考える。

(福岡県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

鳥インフルエンザ、ヒトへの感染経路の報道について

中国や東南アジアの一部の国々で、鳥インフルエンザがヒトに感染したと発表されており、報道の一部には鶏肉を食すことの不安をかきたてるものもあります。日本で、もう一度対処の仕方と鶏肉の安全性の発表を希望いたします。

(大分県 女性 33歳 その他消費者一般)

鶏卵の鳥インフルエンザ汚染について

鳥インフルエンザによる感染死亡事例が東南アジア各国から多く報告されるようになってきた。日本では鶏卵を生食することが多いが大丈夫でしょうか。

(岐阜県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

鶏肉は食しても安全なのだろうか

冷凍食品に使われている鶏肉の安全性が心配である。鳥インフルエンザは、肉を高温処理したり、冷却することにより、滅菌効果があるのでしょうか。

(山形県 女性 44歳 その他消費者一般)

鳥インフルエンザ被害拡大の危機管理

インドネシアで、鳥インフルエンザに感染した女性が死亡した。続いて、中国でも死亡が発表された。アジア圏での被害拡大が日本に及ぼす影響及び、外国産鶏肉の産地表示や外食産業におけるトレーサビリティなどの検討を願う。

(神奈川県 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】

食品安全委員会は、鳥インフルエンザに関して、従来どおり、現時点において、わが国における鶏肉・鶏卵は、「安全」と考えます。

インフルエンザウイルスは酸に弱く、胃酸で不活化されると考えられていること、鳥インフルエンザウイルスが細胞に入り込むための受容体が鳥のものとは異なること、熱に弱く、十分な加熱調理で容易に死滅すること、また、鶏肉・鶏卵を食べることによって鳥インフルエンザが人に感染した例は、これまで世界的にも報告されていないことから、現在のところ鶏肉や鶏卵は安全と考えています。海

外におけるヒトへの感染事例は、感染した家きんと密接に接触することにより、呼吸器を通じてウイルスが入り込んで感染したものと考えられています。

鳥インフルエンザに関する情報については、本年 12 月 16 日に食品安全委員会のホームページ上の情報を更新し、WHO（世界保健機関）の勧告など最新の情報を掲載しています。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/tori1603.html>

今後とも、鳥インフルエンザに関する鶏肉・鶏卵等の安全性について、正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

鶏卵・鶏肉の安全性について

高病原性鳥インフルエンザが、鶏卵、鶏肉を介してヒトに感染する可能性は、現時点ではないものと考えられています。実際、鶏卵、鶏肉を食べることにより、ヒトに感染した例は、世界的にも報告されていません。

インフルエンザウイルスは熱に弱く、WHO 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います。このことからわかるように、万一食品中にウイルスが存在したとしても、食品を十分に加熱調理して食べれば感染の心配はありません。

予防対策について

鳥インフルエンザの予防対策としましては、流行している地域に渡航する場合には鳥との接触を避けることが一番です。また、鳥インフルエンザウイルスが人への感染性を獲得し、ヒトからヒトに流行するような新型インフルエンザウイルスとなる可能性が懸念されています。

正しい情報を分かりやすく提供することは、消費者の不要な不安をあおらないためにも重要であると考えており、厚生労働省ではホームページ上への Q&A の掲載や、関係省庁との情報共有、報道機関への適切な情報提供等により、広く国民の皆様への正しい知識の普及に努めているところです。

この新型インフルエンザの予防対策としては、通常のインフルエンザ対策と同様、外出後のうがいや手洗い、マスクの着用、流行地への渡航、人混みや繁華街への外出を控えることが重要です。また、十分に休養をとり、体力や抵抗力を高め、日頃からバランスよく栄養をとることも大切です。現状では新型インフルエンザは出現していませんが、出現した場合も通常のインフルエンザと同様に感染防御に努めることが重要です。

（詳しくは、厚生労働省の新型インフルエンザに関する Q&A

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou04/02.html#3-2>

を御覧ください。）

【農林水産省からのコメント】

高病原性鳥インフルエンザ対策に関しては、本年 11 月に関係省庁対策会議で了承された新型インフルエンザ対策行動計画に、農林水産省としても、本病の発生

予防及びまん延防止の徹底を図るための対策を位置づけ、関係機関と連携を図り、対応しています。我が国への本病の侵入防止を更に徹底するため、本病発生国・地域からの鶏肉等の輸入禁止のほか、発生国・地域からの入国者全てを対象とした主要空港における靴底消毒の実施や、サーベイランスの強化として、飼養羽数1,000羽以上のすべての採卵鶏農場を検査するなど、防疫対策のより一層の充実を図っています。

海外では高病原性鳥インフルエンザに人が感染した事例が確認されていますが、鶏肉や卵を食べたことにより感染することは世界的にも報告されていません。また、日本では本病が確認された場合、発生農場の鶏を殺処分し、焼却等の処理を行うため、流通されることはありません。臨床的に異常のない鶏の鶏肉や鶏卵にウイルスが含まれる可能性は非常に小さいこと、またインフルエンザウイルスは消毒や加熱により死滅しやすいことが知られています。

原産地など品質に関する情報の提供につきましては、平成12年7月から、鶏肉を含む全ての生鮮食品に原産地の表示を義務づけるとともに、平成13年4月から、外国で製造された加工食品に製造国名を表示することを義務づけています。

また、国内で製造される加工食品については、平成16年9月に、原料の品質が製品の品質に大きな影響を与えるものとして生鮮食品に近い20食品群を原料原産地表示の対象としたところであり、この中で、「蒸し鶏」、「鶏の唐揚げ用に衣をつけた鶏肉」などの鶏肉加工品もその対象となっています。(約2年間の移行期間があり、平成18年10月以降義務化)

また、外食における原材料の原産地情報については、平成17年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」に基づき、本年7月に「外食における原産地表示に関するガイドライン」を策定し、外食事業者が自主的に原産地表示に取り組むための指針を示したところです。

本ガイドラインの普及推進に向けて、政府広報、ウェブサイト等を活用した情報発信に努めているほか、ガイドラインをわかりやすく解説したパンフレット、Q&Aを作成して配布し、併せて、外食事業者、関係団体等に対して説明会を積極的に行い、広くガイドラインの普及に努めているところです。

(参考)

本病に関する情報：

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

鶏への鳥インフルエンザワクチン接種のリスクについて

今年の6月頃から茨城県内で鳥インフルエンザが発生し、と殺処分を行ったことに
対し、業界はワクチンを接種すべきと述べている。しかし、鳥インフルエンザウイル
スは、豚や人体の中で人のウイルスと組換えを起こし、新型ウイルスに変化するとも
考えられるので、ワクチンの接種により新型ウイルス出現のリスクになってしまうこ
とが懸念される。

(宮城県 女性 56歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

ワクチンの使用については、発生農場周辺の調査及びウイルスの全国的な浸潤
状況を把握するために実施した全国一斉サーベイランスの結果を踏まえ、専門家
からなる家きん疾病小委員会において、今回の発生は、茨城県と茨城県由来の埼
玉県に限られていること、農場での衛生管理の徹底がなされれば、まん延防止が
可能と考えられることから、緊急にワクチンを使用する必要はないとされていま
す。

本病のワクチンは、鶏に対して発症を防ぐことができても、感染を完全に防ぐ
ことはできません。つまり、ワクチンを接種しても、鶏はウイルスに感染し、ウ
イルスを排泄します。

また、ワクチンを使用すると、早期発見のための検査に支障を来すこと、本病
の清浄化に長期間を要することといったデメリットもあることから、早期発見及
び殺処分による根絶を図ることが困難な場合に限りワクチンを使用することと
しており、現時点で、この方針に変更はありません。

(参考)

全国一斉サーベイランス【Q&A】:

<http://www.maff.go.jp/tori/surveillance/qanda.pdf>

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。

鳥インフルエンザの不適切検査

今回、鳥インフルエンザの検査で、農林水産省の防疫指針に違反した不適切な検査
が発覚した。これは信頼と安全をゆるがす大問題であると思う。検査結果や相違原因
をよく調査し、厳正に対処していただきたい。

(神奈川県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

5 . 農薬関係

天敵等を用いた生物農薬栽培について

そこにいない虫等を天敵として用いた生物農薬栽培の作物をよく目にするが、生態系が乱れることを考えたことがあるだろうか。農薬を使わずして生態系を乱す農業ではなく、もう少し原点に立ち返って、少しの農薬で生育させる方法を考えなくてはならないのではないだろうか。

(岡山県 女性 30歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、農業による環境への負荷の低減等を目的として、病害虫抵抗性の強い品種の導入、天敵や性フェロモン剤の活用、太陽熱利用による土壌消毒等物理的手法の導入、高精度できめの細かい病害虫の発生予察情報に基づく必要最小限の農薬使用など、様々な病害虫管理の手段を組み合わせることにより、化学合成農薬のみに依存しないで病害虫の被害を最小限に抑制する総合的病害虫管理（IPM）の取組を進めているところです。

今後、こうした取組が広く普及することにより、少量の農薬の使用により、大きな病害虫防除の効果が期待されています。

一方、天敵（土着の天敵を除く）については、農薬取締法において農薬とみなされ、農林水産大臣の登録がなければ、製造・輸入・販売および使用のいずれも行うことが禁止されています。

また、その登録に当たっては、天敵昆虫等が捕食・寄生する範囲や、我が国の一般的な環境下における繁殖性・越冬性等の確認を行い、我が国の自然生態系への悪影響をおよぼすおそれが低いことを確認した上で登録しています。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

生産者の立場から

我が家は15年前まではかんきつ類の生産農家だったが、現在は自家用野菜だけを作っている。消費者はコストがかかっても見た目にきれいなものを求めるので農薬を使います。自家用野菜でも、虫を手でとって防ぎきれないので農薬を使用しています。そうしないと、食べるどころがなくなるほど虫害におかされます。

(福岡県 女性 68歳 食品関係業務経験者)

6. 器具・容器包装関係

食品箱発泡スチロールについて

食品を入れる発泡スチロールをコンクリートの上に約1年半置いておいたら、接していた部分のコンクリートに異常が見られた。この現象の因果関係はわからないが、食品の容器・包装に使われる発泡スチロールの食品に対する安全性が懸念される。

(宮城県 男性 63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、食品衛生法を踏まえて、「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。この規格基準では、器具・容器包装に用いられる合成樹脂(プラスチック)すべてが満たすべき一般規格と、樹脂の種類に応じて定めた個別規格が存在します。発泡スチロールはポリスチレンに発泡剤を加えたものであり、食品の器具・容器包装に用いる場合には、ポリスチレンを主成分とする合成樹脂製の器具・容器包装に要求される規格基準に適合する必要があります。これらの規格では、樹脂から溶出する化学物質等の限度値を定めています。

また、器具・容器包装についても、食品と同様、輸入時においては検疫所で、国内流通時には都道府県等において検査等を実施し、基準に違反するものが販売等されることのないよう監視指導に努めています。

7. 汚染物質関係

「魚食と健康に関する意見交換会」に参加して

福岡市で開催された「食に関するリスクコミュニケーションー魚食と健康に関する意見交換会」に参加した。そこで、魚の汚染について学んだが、サバ・アジ等の近海魚については報告されなかった。ダイオキシン・メチル水銀等の汚染は大丈夫なのでしょうか。

(福岡県 女性 68歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

ダイオキシン類につきましては、その摂取に関して、食品中の汚染実態の調査等を実施しており、平成15年度の調査結果がとりまとめられています。

平成15年度における魚介類を含む食品からのダイオキシン類の一日摂取量は、 $1.33 \pm 0.5 \text{ pg TEQ/kgbw/日}$ ($0.58 \sim 3.05 \text{ pg TEQ/kgbw/日}$) と推定され、体重1kgあたりのダイオキシン類対策特別措置法に規定する耐容一日摂取量(4 pg TEQ/kgbw/日)より低く、日本人の平均的な食生活における食品によって、同耐容一日摂取量

を超えていません。

一部の食品を過度に摂取するのではなく、バランスのとれた食生活が重要であると考えます。

また、メチル水銀に関しては、平成 15 年 6 月に妊婦を対象とした魚介類の摂食と水銀に関する注意事項を公表しました。また、平成 17 年 11 月には食品安全委員会の食品健康影響評価を踏まえ、注意事項の見直しを行ったところです。

注意事項の見直しにあたっては、国民の水銀摂取実態や魚介類の水銀濃度の調査結果等を基に検討を行いました。現在の国民の水銀摂取状況は、食品健康影響評価で示されました胎児を対象とした耐容量を用いても、その 6 割程度に維持されていますので、今後ともバランス良く魚介類を摂食することが大切です。魚介類は、自然界の食物連鎖を通じて、特定の地域に関わりなく微量の水銀を含有していますが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではありません。しかしながら、一部の魚介類については、食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものも見受けられ、このような魚介類を注意事項の対象としています。

なお、アジやサバについては、調査の結果において水銀含有量が低いことから、上記注意事項の対象となっておりません。詳細につきましては、以下のホームページを御確認ください。

(参考)

平成 15 年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査結果について
<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2004/12/h1227-2.html>

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会(平成 15 年 6 月 3 日開催)の検討結果概要等について
<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2003/06/s0603-3.html>

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について(平成 17 年 11 月 2 日)
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/051102-1.html>

pgTEQ：ダイオキシン類は、同族体と呼ばれる複数の化合物で存在し、それらの毒性が異なっているため、最も毒性の強いとされる 2,3,7,8-TCDD という化合物を 1 とした係数を用いて同族体の重さ (pg：ピコグラム) を換算し、それらを足し合わせて表したものです。詳しくは、
<http://www.env.go.jp/chemi/dioxin/pamph/2003.pdf>
を御覧ください。

8 . 遺伝子組換え食品関係

遺伝子組換え (GM) 食品の安全性

除草剤耐性や害虫抵抗性を目的とした遺伝子組換え食品は、他の生物に影響を与えるもので、当然、人間への安全性が憂慮される。遺伝子組換え DNA の在来種への移行や人体内への侵入による影響の究明が望まれる。

(京都府 女性 66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、遺伝子組換え食品の人への安全性の評価を、これまでに食べられてきた従来品種との比較により行っております。

人に対する具体的な評価項目は

挿入された遺伝子やそれによって生産されるタンパク質の有害性

新たに生産されるタンパク質が、アレルギーを誘発する可能性はないか

従来の食品と比較して、含有成分が大きく変化したり、新たな有害物質を

作る可能性はないか

等についてであり、その可能性を含めた予測を行い、それが人の健康に与える影響についての評価を行っています。

【農林水産省からのコメント】

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。

野生動植物への影響については、他の野生動植物に影響を与える有害な物質を作るか、近縁の野生動植物と交雑して影響を与えるかなど、様々な試験を行って科学的に評価しています。

例えば、遺伝子組換えナタネの交雑については、

遺伝子組換えでないナタネと比べて、花粉が飛びやすくなったり、花粉の量が多くなったりしていない

また、一般にセイヨウナタネは、カブ、コマツナ、ハクサイなどと交雑する可能性があるが、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する。さらに、これらの野菜は、花が咲く前に収穫され、出荷される

といったことを確認しています。

このように、品種ごとに評価を行い、安全性を確認しています。

(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（カルタヘナ法）」

遺伝子組換え任意表示の危険性について

「遺伝子組換えでない」という表示は、遺伝子組換え原料を使用した食品は危険・怪しいと不安を抱かせる「優良誤認」表示だと思ふ。また、遺伝子組換え原料を使用したことがわかっているにもかかわらず、検出できないから表示の対象外とするのは「虚偽表示」ではないか。遺伝子組換え食品の表示制度の抜本的改正をすべきです。

（福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者）

遺伝子組換え食品について

鶏卵の飼料となるトウモロコシの多くは輸入に頼っている。飼料であるトウモロコシに遺伝子組換えをされたものは使われているのでしょうか。鶏卵の「NON-GM」表示（遺伝子組換えによる飼料を使っていない）を普及させ、義務付けを行ってほしいと思ふ。

（佐賀県 女性 28歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え食品の表示については、平成9年から平成12年にかけて学識経験者、消費者、食品製造業者、流通関係者等による「食品表示問題懇談会遺伝子組換え食品部会」において検討を行い、その結果を踏まえて制度化したものです。

遺伝子組換え食品の表示については、食品としての安全性等が確認された遺伝子組換え食品について、現在6農産物（大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実及びアルファルファ）とその加工食品のうち、31加工食品に対して、

分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換えである」等の表示の義務づけ、

遺伝子組換え農産物と遺伝子組換え農産物でない農産物が分別されていない農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換え不分別」等の表示の義務づけ、分別生産流通管理が行われた遺伝子組換えでない農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換えでない」などの任意表示

を行うこととしています。

ただし、しょう油や食用油のように組換えられたDNAやこれによって生じたたんぱく質が、加工工程で除去、分解され、製品中に検出できないものは、非組換え農産物を使用した食品と製品レベルで科学的に差がないことから、表示の義務は必要ないとされたものです。

一方で、上記6農産物以外の農産物及びこれを原料とする加工食品については、遺伝子組換えの食品が流通していない状況であり「遺伝子組換えでない」との表示を行うと、当該表示を行った食品以外の食品が遺伝子組換えであるかのような

誤認を与えるおそれがあるため、そのような表示は認めていません。

なお、遺伝子組換え飼料等については、飼料としての安全性が科学的に確認されたトウモロコシ等 5 種類の農産物の使用が認められています。組換えられた DNA 等は家畜の体内で消化酵素により分解され、卵等には残らないため、遺伝子組換えに関する表示を義務づけることは難しいと考えていますが、任意で表示することは可能です。

(参考)

食品表示に関する共通 Q&A (第 3 集：遺伝子組換え食品に関する表示について)

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/idennsiqa.pdf>

9 . 新開発食品関係

イソフラボンのコマーシャルに疑問

イソフラボンを使った商品の CM がテレビで放映されています。新聞に「基準以上の摂取は明確に安全とは言えない」との記事が載りました。摂れば摂るほど、よい結果につながると勘違いされるような CM は、即刻止める措置が必要です。

(山梨県 女性 69 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品として販売するものに関して広告その他の表示を行う場合、健康の保持増進の効果等について、著しく事実に相違する又は人を誤認させる表示(虚偽誇大広告)をすることは、健康増進法第 32 条の 2 により禁止されています。厚生労働省では、健康食品の虚偽誇大表示について、都道府県等に対して「ガイドライン」等を通知するとともに、「虚偽誇大広告違反事例集」を作成して示し、都道府県等と連携の上、監視指導に努めているところです。

また、厚生労働省では、「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について(平成 17 年 2 月 28 日付け医薬食品局食品安全部長通知)により、過剰摂取等による健康被害の発生が知られているもの又はそのおそれがあるものについてはその旨を表示すること、また、一日当たりの摂取目安量については、当該食品が含有する成分に応じ、科学的根拠に基づき設定するよう促す等、適切な運用がなされるよう都道府県及び関係業界に対し周知徹底を図っているところです。

「健康食品」を摂取される方々においては、表示されている一日当たりの摂取目安量、摂取をする上での注意事項等を参考にし、適切な摂取に御留意いただきたいと思っております。

10. 食品衛生管理関係

ウエルシュ食中毒対策について

ウエルシュは、対策の難しさや知名度の低さ、重症となりにくいなどの点から、管理を軽視しがちなのではないだろうか。食品安全委員会のホームページのトピックスの「食中毒」の項に、残念ながらウエルシュの説明がありませんでした。ウエルシュの食中毒防止対策などの情報提供についても、食品安全委員会のホームページで行っていただきたくお願いいたします。

(広島県 男性 37歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、国民の皆様ぜひ知っていただきたい食中毒の予防に役立つ情報としてリステリアや腸管出血性大腸菌(0157:H7)等の食中毒等に関する解説をホームページに掲載しているところです。

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

御指摘いただきましたウエルシュについても、今後ホームページで情報提供を行う予定としています。なお、これまでも、「食品の安全性に関する用語集」には、ウエルシュの説明が掲載されていますので、参考にしてください。

<http://www.fsc.go.jp/yougoshu.html>

サルモネラ食中毒対策について

近年、サルモネラ食中毒が多発しているが、その原因の一つに鶏卵のサルモネラ汚染がある。食中毒防止には菌の増殖を抑えるため流通と販売での冷蔵保存が重要となる。卵の温度管理を規定した保存基準の制定が必要です。

(岐阜県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

卵類及びその加工品によるサルモネラ食中毒の防止については、生産から消費に至るまでの各段階における対策の積み重ねが不可欠であり、流通・販売時の低温保存管理もその一つと考えられます。

現在、鶏卵(鶏の殻付き卵)については、流通・販売時における冷蔵保存を法的に義務づけてはいませんが、生産段階で食用不適卵を除外するとともに、生産時の衛生管理の徹底や、製造、加工又は調理の工程における加熱殺菌の実施(生食用を除く。)等の規定に加え、消費期限又は賞味期限の表示を義務づけ、安全性の確保を図っています。特に生食用のものに関しては、10 以下で保存することが望ましい旨及び賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨の表示を義務づけることで、その安全確保を図っています。

一方、鶏の液卵については、割卵後の菌の汚染進行の可能性を考慮し、「殺菌液卵」と「未殺菌液卵」に分けてそれぞれサルモネラ属菌、細菌数(生菌数)による成分規格を設けるとともに、8 以下(冷凍した鶏の液卵にあっては-15 以下)での保存を義務づけています。また、「家庭における卵の衛生的な取扱いについて」により消費者への普及啓発を図ることで、併せてサルモネラ食中毒の発生防止に努めているところです。

バザーなどで食品を扱う際の保健所への報告の義務について

幼稚園や教会などのバザーで、焼きそば、カレー、焼き菓子などを売っているのを目にするが、保健所の許可や検便を行っている人がいないのに驚いた。お金をもらう以上、食品の衛生に気を配るのは当たり前だと思うのだが、保健所に報告する義務はないのであろうか。

(愛媛県 女性 42歳 その他消費者一般)

デパートの地下やスーパーなどのお惣菜について

デパートの地下やスーパーなどでは、湯気を立てながらお惣菜が販売されているが、人の往来の激しいところなので空気も汚れているでしょうし、対面販売なので、衛生面がとても気になります。そろそろこのような販売の仕方について、規制を作る時期ではないでしょうか。

(東京都 女性 66歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

御指摘のようなバザーなど営業以外で食品を調理・提供するような場合については、食品衛生法の規定による営業許可を求めています。しかしながら、都道府県等の保健所において、食中毒予防について広く住民に啓発を行っているほか、地域の実情を踏まえ、催し物などの際にはその主催者などに対して衛生指導などを行っています。

また、対面販売などにおける食品の取扱いについては、営業施設への立ち入り検査の際に、衛生的な取扱いが行われるよう都道府県等の食品衛生監視員が監視指導を行っています。

御質問の形態のような販売店等における食品の取扱いや製品に関する食品衛生上の問題が懸念される事例について、御不明な点がございましたら最寄りの保健所にお問い合わせ下さい。

食中毒患者統計を正確に

食中毒患者統計の自治体間での差は、地域医師会との連携の問題ではなく、自治体間での食中毒患者の取り扱いの不統一が原因ではないか。食中毒統計に計上すべき患者の定義を報告する自治体間で統一することが重要である。

(岐阜県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食中毒の患者又はその疑いのある方を診察した医師は食品衛生法第58条の規定に基づき、保健所長にその旨を届け出ることとされています。厚生労働省では、従来より食中毒調査手法のガイドラインや届出の励行について全国レベルで周知を図っているところであり、今後も全国的に統一された取扱いを図っていくこととしています。

韓国産キムチについて

韓国産キムチのファンは日本人に多いのではと思いますが、寄生虫の卵が入っているものは食べる気がしない。衛生状態が完全によくなってから流通してもらいたい。また、安全であることを立証してもらいたい。

(岡山県 女性 30歳 その他消費者一般)

野菜における寄生虫発生問題

先日、韓国産キムチの寄生虫発生のニュースがありました。我が国でも無農薬栽培に人気が集まる今、野菜における寄生虫発生は他人事とは言えません。残留農薬のチェックと合わせて寄生虫のチェックもできないものだろうか。

(奈良県 女性 41歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

韓国産及び中国産のキムチにつきましては、韓国及び中国において寄生虫卵が検出されたという報道を受け、両国政府に詳細な事実関係を確認するとともに、平成17年10月26日以降、問題があったとされるメーカーが製造したキムチについて輸入の都度、それ以外のメーカーについてはモニタリング検査において検査を実施しており、問題が確認されれば輸入を認めないこととしています。

現在のところ、人に健康被害を及ぼすおそれのあるキムチは確認されていません。今後も当分の間、検疫所等における検査を継続し、寄生虫卵に汚染された製品の輸入の防止と健康被害の防止を図ることとしています。

厚生労働省としては、引き続き検査や情報収集に努め、食品衛生上の問題が発見された場合には、ホームページなどを通じて公表していく予定です。

(参考)

輸入キムチ等の取扱いについて

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/hassiyutu/index.html>

厚生労働省の食品の安全に関する取り組みについては、「食品安全情報」を御参照ください。

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

骨なし魚について

骨なし魚は、利便性の面ではすぐれているが、果たして衛生の面ではどうなのか、そのあたりを伝えていただくと、安心して利用できると思います。人間の手で処理されているため、不安が残ります。

(岡山県 女性 30歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

いわゆる骨なし魚に限らず魚介類を加工する施設における衛生管理に対しては、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が監視指導を実施しており、食品衛生法に基づき施設への立入り検査の他、必要に応じ製品の収去検査を行っています。また、各検疫所においても、必要に応じて輸入品の収去検査を実施しています。

なお、魚介類加工品については、食中毒発生防止に資するため、食品衛生法の規定に基づき「生食用鮮魚介類」に対して、腸炎ビブリオ等の成分規格のほか、加工基準、保存基準が定められており、定められた規格基準に合わない食品の販売等は禁止されています。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

調理師の指導について

食を提供する調理師の、食品の安全と高度な食品衛生に関する知識の取得を目的として、奈良県内の保健所の協力により、毎年、食中毒防止講習会を開催している。調理師は、食品の安全を常に考え、より安全な食事を提供してほしいと考えている。

(奈良県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

11. 食品表示関係

JAS法と食品衛生法における用語の統一について

スーパー等で弁当などを購入すると、製造年月日や加工年月日の記載があります。

「製造」や「加工」は、JAS法と食品衛生法で定義が微妙に違った形で存在しています。細かいようですが、こうした食味に直接影響しない分野の表示についても、将来的にはJAS法と食品衛生法で用語を統一していくべきだと思います。

(山形県 男性 43歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

御指摘のように、食品の表示を定めている食品衛生法とJAS法において用語、定義が異なっている部分があり、それらを含めた表示制度全般について、厚生労働省と農林水産省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」において検討を行っているところです。

今後とも「食品の表示に関する共同会議」の御議論を踏まえ、消費者にとってよりわかりやすい表示となるよう施策をすすめていきたいと考えています。

なお、この「食品の表示に関する共同会議」においては、平成15年3月に「賞味期限」及び「品質表示期限」の食品衛生法とJAS法での用語、定義の統一についての報告書が取りまとめられ、これを踏まえて、平成15年7月に賞味期限への用語の統一を内容とした関係法令等の改正を行っています。

(参考)

期限表示の用語・定義の統一について報告書(食品の表示に関する共同会議)

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

製造所固有記号の記載による表示は廃止してほしい

食品衛生法では、食品には製造者の住所・氏名を表示することが義務付けられているが、例外規定として予め国に届け出た製造所固有記号と、販売者の住所・氏名を表示することにより、製造者の住所・氏名に代えることができます。これは、真の製造者を消費者に知らせないことになるので、必ず製造者の名称・住所が表示されるよう法改正すべきです。

(岐阜県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

製造所固有の記号の制度は、販売者が実質的に食品の安全性に責任を有する場合など製造者ではなく販売者を表示するのが適当な場合でも、食品に直接書かれている表示から製造者、製造所を特定できるようにするという制度です。

具体的には、厚生労働大臣に届け出た製造所固有の記号並びに販売者氏名及び住所を記載することにより製造所所在地及び製造者の氏名の表示に代えることができることになっています。

この制度により、販売者が安全に責任を持った上で、製造者を効率性、経済性の側面から選択できるようになったり、同一製造者が複数の工場で食品の生産を行っている場合に、容器包装印刷にかかるコストの削減すること（同一パッケージを複数の工場で利用できるようになる）等が可能になっています。

今後とも、本制度がこのような趣旨に基づいていることについて、消費者の方への周知に努めてまいります。

(参考)

製造所固有記号について（第18回食品の表示に関する共同会議資料より）

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/07/s0723-9c.html>

食物アレルギーのためにわかりやすい表示を

食物アレルギーの方のためにわかりやすい表示を望みます。特に、加工食品などは、見た目の外観ばかり強調せず、中身のわかりやすさも表に出して安全だと思って購入できるように工夫してもらいたい。

(岡山県 女性 29歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

平成13年からアレルギー物質を含む食品に関する表示制度が開始されました。この制度では、食品中に卵、乳、小麦、そば、落花生の5品目（特定原材料）を含む場合には、これらを含む旨の表示を義務づけているところです。

制度開始より約3年が経過したため、平成16年2月から厚生労働省と農林水産省が共同で開催し、食品表示制度全般を御議論いただいている「食品の表示に関する共同会議」及び薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会において、食物アレルギーの実態調査等を踏まえ、アレルギー表示制度全般の見直しを検討し

ていただきました。

この検討結果に基づき、アレルギー疾患を有する方が適切に判断できるように、これまでいわゆる一括表示内に他の表示事項と同様に行われていたアレルギー物質に関する表示について、文字の色や大きさを変えたり、一括表示枠外に別途強調表示する等の取組を可能にする等のアレルギー表示制度の見直しを行い、平成16年12月24日に各都道府県等に通知したところです。

今後とも、食物アレルギーの実態調査等による新たな知見、共同会議における議論を踏まえながら必要な見直しを行っていき、よりわかりやすい表示制度となるよう努めてまいります。

(参考)

アレルギー物質を含む食品に関する表示について 検討報告書

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/07/s0723-12.html>

加工食品の表示についての不安

多彩な冷凍食品は、加工食品であるために、生鮮食品のような表示が義務付けられておらず、消費者にとっては納得のいく食品、食材が使用されているかどうか不安である。加工食品の表示を見直す時期ではなかるうか。

(兵庫県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

消費者に食品の情報を正確に伝える観点から、原産地など品質に関する情報を提供することは重要です。このため、平成12年7月から、全ての生鮮食品に原産地の表示を義務づけるとともに、平成13年4月から、外国で製造された加工食品に製造国名を表示することを義務づけています。

また、国内で製造される加工食品については、平成15年3月から野菜冷凍食品について原料原産地の表示を義務づけており、平成17年9月には、原料の品質が製品の品質に大きな影響を与えるものとして生鮮食品に近い20食品群を原料原産地表示の対象としたところです。(約2年間の移行期間があり、平成18年10月以降義務化)

冷凍食品については、加工度の高い食品であり、原料原産地表示を義務づけるのは今のところ困難であると考えていますが、製造業者が自主的に原産地やその他の情報提供を行うことについては好ましいものと考えています。

加工食品の表示を含めた表示制度全般については、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」において検討を行っており、今後とも「食品の表示に関する共同会議」の議論を踏まえ、消費者にとってよりわかりやすい表示となるよう施策をすす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、関係行政機関にも回付しております。

農産物直売所での表示について

農産物直売所では、地元の農家が製造した、ふるさとのぬくもりが感じられるすぐれた農産加工品が多く販売されています。しかし、食品表示についての十分な知識がないために不備な表示も見られます。せっかくのすぐれた農産加工品ですので、直売所を開設する際に表示の講習会を行政が開催する必要があると思います。

(山形県 男性 43歳 医療・教育職経験者)

食パンの消費期限について

食パンの消費期限は常温品として、通常は2日です。しかし、「冷凍保存が可能」とあります。冷凍保存する場合は、その場合の安全保存期間を記載することが親切だと思われれます。

(福井県 女性 56歳 食品関係業務経験者)

食品の安全マークの件

韓国キムチの寄生虫混入により、市販のキムチが一気に売れなくなったようです。良心的な製造会社は巻き添いを食い、多大な痛手です。2~3ヶ月でも良製品を守るマーク等を貼付して、消費者と良企業を守ってほしいです。

(福井県 女性 56歳 食品関係業務経験者)

12. その他

栄養情報担当者(NR)について

独立行政法人・国立健康栄養研究所による栄養情報担当者(NR)の認定制度は、消費者に対して「健康食品」についての適切な情報を提供できる人材の育成が目的である。「健康食品」の専門家である栄養情報担当者は、販売側に寄ることなく、中立な立場で情報を提供することが求められる。

(愛知県 男性 34歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

栄養情報担当者(NR)の認定制度は、国民に対する「健康食品」等についての適切な情報を提供できる人材の育成を目的として、独立行政法人国立健康・栄養研究所が実施しているものであり、研究所において適切な運用が図られるものと考えます。

なお、栄養情報担当者に関する個別の御意見・御質問につきましては、研究所にお寄せ願います。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

「ヒ素ミルク中毒事件から 50 年」を読んで

「ヒ素ミルク中毒事件から 50 年」の新聞記事から関連図書を再読し、本事件が今日の食の安全の出発点となったことを再認識しました。歲月 50 年を経過、本事件を知る人も少なくなった今日、国としての簡潔で的確な本事件の記録を残されるようお願いします。

(大阪府 男性 76 歳 食品関係研究職経験者)

サプリメント(栄養補助食品)摂取の安全性について

現代の食生活ではビタミンやミネラルが不足しがちであるとのことで、サプリメントを飲む人は多い。しかし、以前、目の疲れを緩和する働きのあるサプリメントを摂取したところ、発疹があった。摂取を止めたら 1 週間で治りましたが、食品や医薬品との相性等、安全性を見極めたいものです。

(神奈川県 女性 52 歳 食品関係業務経験者)

栄養補助食品について

栄養補助食品は、栄養を補うものではありませんが、農薬をたくさん使っているものなどは怖くて飲めません。栄養補助食品に頼り過ぎてはならないけれど、なかなか 3 度の食事だけでは必要な栄養をまかなえきれないこともあるので、安全な食品を望みます。

(岡山県 女性 30 歳 その他消費者一般)

食への不安を一掃する万全の対策を

食については、安全・安心が第一です。トレーサビリティ(生産履歴)、食品表示などの対策が講じられていますが、BSE、鳥インフルエンザ問題など国民が抱く食への不安を一掃する万全の対策が必要だろう。

(熊本県 男性 45 歳 食品関係業務経験者)

とどまることのない食の安全を脅かすニュースについて

BSE から鳥インフルエンザと次々と広がる食の安全を脅かす問題は途切れることがないように思えます。これから先はどうなるものかという不安は捨てきれません。消費者が安心できるようにしてほしい。

(鳥根県 女性 47 歳 食品関係業務経験者)

食品の除毒

家族の食の安全を守るために、購入した食材の残留農薬やダイオキシンの影響を少なくするために、流水で洗う、肉の漬け汁は捨てて再度漬ける、魚は塩をふって出てきた水気をふき取ってから焼く等、除毒を心がけている。

(福井県 女性 64 歳 医療・教育職経験者)

奇形魚について

私は約 30 年にわたりスーパーで魚を担当してきたが、最近時折、奇形魚を目にすることがある。このような奇形の魚について消費者は知っているのでしょうか。各漁港の公的な機関において調査を行い、結果を公表してほしい。

(大阪府 男性 55 歳 食品関係業務経験者)

輸入冷凍野菜について

老人福祉施設で栄養士をしているが、毎日の食事にインゲン・ブロッコリー・アスパラガスなどの輸入冷凍野菜を使うことが多い。価格、使い勝手のよさ、保存のよさなど利点はあるが、農薬などの点で安全性に疑問を持っている。国産の野菜を施設の高齢者に食べてもらえるような優遇策を検討してもらいたい。

(福島県 女性 55 歳 医療・教育職経験者)

豆乳プリンの容器について

豆乳が入っているプリンのカップを冷蔵庫から取り出し、誤って 40cm の高さから木質板フロアに落としてしまった。ところが、つばさの部分が鋭利な破片に割れ、危険を感じた。食品を入れる容器としては不適當ではないか。

(宮城県 男性 63 歳 食品関係業務経験者)

< 情報提供 >

残留農薬問題、BSE 対策についてのリスクコミュニケーション

地域住民の方々に、中国産冷凍ホウレンソウの残留農薬問題と BSE に係る問題について講演をした。行政の不手際が共通したこの 2 つの問題の要因を細かく検証し、食品安全基本法や改正食品衛生法と照らし合わせながら、リスクコミュニケーションを図った。

(岡山県 男性 49 歳 食品関係業務経験者)