

食品安全モニターからの報告（平成19年12月分）について

食品安全モニターから12月中に、20件の報告がありました。

報告内容	
＜意見等＞	
・ リスクコミュニケーション関係	1 件
・ B S E 関係	2 件
・ 食品衛生管理関係	5 件
・ 食品表示関係	8 件
・ その他	4 件
(注) 複数の分野に関係する報告については、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. リスクコミュニケーション関係

○ リスクコミュニケーター育成講座で得た知識の活用

平成 19 年 10 月、広島市で開催されたリスクコミュニケーター育成講座を受講し、その後、別の 4 グループにおいて、受講内容の一部を使い、応用した講座を実施した。これらの講座において、育成講座で受講したファシリテーターとしての知識や実技が非常に役に立った。今後もこのような研修を実施されることを強く希望する。

(広島県 男性 73 歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

このたびは、「食品の安全性に関するリスクコミュニケーター育成講座」に御参加いただきまして、ありがとうございます。

食品安全委員会では、各地域におけるリスクコミュニケーションを積極的に推進するため、消費者、事業者など様々な食品関係者の立場や主張を理解し、また、意見や論点を明確にし、相互の意思疎通を円滑にする役割を担う人材を育成したいと考えております。

その第一歩は、指導者育成講座として、さらに平成 19 年度からは、ファシリテーション（会議やワークショップ等で参加者の意見を引き出し、活発な意見交換を行い、コミュニケーションを活性化させ、成果に結びつけていくことを支援する）に関するリスクコミュニケーター育成講座を実施しております。

講座を受講された方には、その成果をできる限り活かし、地域で活動していただき、また、地方公共団体が開催する意見交換会等において、進行役を務め、円滑に進めることなども期待しています。

今後も引き続き、講座を実施していく予定ですが、受講された方の御意見を参考にしながら、より良い講座となるよう工夫して参ります。

2. BSE 関係

○ 北海道で BSE 全頭検査継続へ

北海道知事は「消費者の十分な理解が得られていない」として、20 ヶ月齢以下の牛についての BSE 全頭検査継続を表明した。北海道民の安全・安心に対する声が後押しした結果となった。国も消費者の安心を優先させるカジ取りはできないものだろうか。

(北海道 男性 66 歳 食品関係業務経験者)

○ 若齢牛の BSE 検査について

「我が国における BSE 国内対策を考える」のリスクコミュニケーションに参加しました。日本の BSE 対策が着実に実施されていること及び若齢牛の BSE 検査を中止してもほとんど問題がないことが理解できました。その検査費用を安全確保の基本である飼料規制並びに SRM 除去と汚染防止の徹底とその検証に振り向けることが望ましいと考えます。

(神奈川県 男性 49 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

BSE 検査については、食品安全委員会が平成 17 年 5 月 6 日に厚生労働省及び農林水産省に通知した、「我が国における牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに係る食品健康影響評価」において、BSE 検査対象月齢を全年齢から 21 ヶ月齢以上の牛に変更した場合、食肉の汚染度は、全頭検査した場合と 21 ヶ月齢以上を検査した場合のいずれにおいても、「無視できる ～ 非常に低い」と推定され、この結果から、検査対象月齢の変更がもたらす人に対するリスクは、非常に低いレベルの増加にとどまるものと評価しています。

これについて食品安全委員会では、審議の段階での国民との意見交換会や、評価書案が取りまとめられた段階での意見・情報の募集等、リスクコミュニケーションに努めると共に、評価のポイントについて、ホームページ、季刊誌等を通じて積極的に情報提供をして参りました。

（参照：食品安全委員会ホームページ「トピックス」内『BSE 及び vCJD について』）

<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>

食品安全委員会としても、今後ともリスクコミュニケーション等に取り組んで参ります。

【厚生労働省からのコメント】

BSE 全頭検査については、平成 13 年 10 月当時、①牛の月齢が必ずしも確認できなかったこと、②国内で BSE 感染牛が初めて発見され、国民の間に強い不安があったこと、等の状況を踏まえて開始したものです。BSE 対策については、他の食品安全対策と同様、科学的合理性を基本として判断すべき問題と考えており、厚生労働省としては、検査対象月齢の見直しにあたって、食品安全委員会に諮問を行い、食品安全委員会の答申において、BSE 対象月齢を 21 ヶ月齢以上とした場合であってもリスクは変わらないとされたことを受け、平成 17 年 8 月、BSE 検査の対象月齢を 21 ヶ月齢以上とすることとしました。また、最近、管理措置について消費者等関係者の皆様の関心が高いことから、リスク評価や管理措置の現状について改めて認識を共有したいと考え、食品安全委員会、厚生労働省及び農林水産省の 3 府省の共催により、平成 19 年 11 月に全国 6 箇所において意見交換会を開催し、BSE の国内対策について、食品安全委員会からリスク評価結果の内容を、厚生労働省及び農林水産省からリスク管理措置の現状等を御説明し、会場の皆様との意見交換を行いました。このように、これまでリスクコミュニケーション等を通じて国民への説明を行ってきたところです。また、平成 19 年 8 月の通知において、各自治体においても関係者の理解を深めていただけるように依頼しており、今後とも国においても食品安全委員会の科学的知見に基づくリスク評価結果について国民に十分理解されるよう、リスクコミュニケーション等に努めて参ります。

3. 食品衛生管理関係

○ ヨーネ病への対応について

平成 19 年 10 月に大量の牛乳が神奈川県などで回収・廃棄された。牛が家畜伝染病のヨーネ病に感染した疑いがあったためだが、最終結果は「感染なし」であった。ヨーネ病は牛がかかりやすい病気だが、人体に感染例はない。回収は、食品衛生法に基づく措置だが、リスクの評価がなく、ハザード*であるというだけで、食品として安全なのに廃棄することになったのなら残念なことである。

(神奈川県 男性 66 歳 食品関係業務経験者)

* 健康に悪影響をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態。

○ ヨーネ病への対応について

ヨーネ病の疑似患者による乳製品回収のニュースがあった。監視伝染病等と食品への影響について、科学的に見直していただきたい。リスク評価することで、安全・安心へとつながり、無駄な廃棄をしなくてすむようになってもらいたい。

(沖縄県 女性 47 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

家畜伝染病等の疾病にかかり、又はその疑いのある獣畜の肉、乳等については、一般に食品として不適なものであるばかりでなく、人の健康を害するおそれもあることから、食品衛生法第 9 条第 1 項において、その販売等が禁止されており、これに基づいて、営業者の自主的な回収措置がとられたことにより適切なリスク管理がなされたものと考えています。

○ 国レベルでの食品監視ガイドラインの策定と食品衛生監視員の適正配置

施設の業種・規模に応じた監視回数・内容等のきめ細やかな食品監視ガイドラインを各自治体に任せることなく、国レベルで、策定することを要望する。また、それに伴って、食品衛生監視員の増員を含む適正な人員配置を行うことが適切と思われる。

(埼玉県 男性 70 歳 食品関係業務経験者)

○ 衛生規範の強制力について

洋生菓子等に定められている衛生規範は、あくまでもガイドラインであるので、「食品衛生法違反」にはならないと聞いたことがあります。個人的には、衛生規範は、食品衛生法と同等の強制力のある規格として取り扱ってほしいと思っています。

(茨城県 男性 65 歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品等の監視指導については、従来、都道府県等が営業施設の類型ごとに年間に立ち入るべき回数を定めていましたが、同一類型の施設であっても施設の管理状況や規模等により監視指導すべき回数等は異なりうるものであり、一律に監視回数等を規定することは現実的でないことから、平成 15 年に食品衛生法を改正し、食品の流通等の実態や食中毒の発生状況等を踏まえて、国が監視指導についての統一的な考え方を指針として示すとともに、施設ごとの監視回数等の具体的な監

視指導計画は、当該指針に基づき、地域の実情等も踏まえて、毎年度都道府県等が設定することとしたところです。

なお、これらの監視指導を行う食品衛生監視員については、全て都道府県等の職員であるため、その増員について厚生労働省が直接関与することはできませんが、計画的・効果的な食品の監視指導を行うため、都道府県等に対し、食品等事業者に対する指導事項及び監視指導の際の重点監視事項等について通知しているところです。

洋生菓子等の衛生規範については、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を目的として示しているものであり、公衆衛生上の見地から具体的な規格基準を定めることにより食品の衛生を確保するべきかどうかについては、必要に応じ判断しているところです。

○ 食品メーカーの食品安全推進のための制度について

消費者の食品メーカーに対する不信感の広がりを受け、食品メーカーでは「食の安全」に関する国際認証の取得を加速させているが、食品安全の分野に積極的な食品メーカーを行政がサポートするシステムを確立することが重要だと考える。

例えば、資金力の乏しい企業に対して、国際認証の取得に必要な経費の一部を助成する制度などが考えられる。食品メーカーとして食品安全を推進することが、利益追求につながるような制度の整備を期待する。

(岡山県 女性 36歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

食品の製造過程における衛生上の危害の発生防止と適正な品質の確保を図るためには、HACCP手法の導入が有効であり、このHACCP手法の推進については、国においては、平成10年に制定した通称HACCP法（正式名称「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」）に基づいて、HACCP施設導入のための長期・低利の資金を農林漁業金融公庫が融資する等の支援措置を講じております。

また、平成15年度からは、HACCP手法の導入を推進するために、人材育成のための研修や技術情報に係るデータベースの構築などの取り組みを行っております。

なお、こうしたHACCP手法の導入の取り組みは、大企業では相当程度進んでいるものの、中小企業においては十分に進んでいるとは言い難い状況にあることから、今後ともHACCP手法の一層の普及・定着の推進を図っていくこととしております。

4. 食品表示関係

○ 食品偽装問題を考える

昨今の食品表示に関する偽装事件は、日本の食事情が贅沢になったことに伴い、厳しい規制がされたことによるのではないのでしょうか。規制は厳しくするものではなく、人命尊重の原則の範囲で十分であると考えています。今後、行政は、それぞれの食品関連事業者に対して、手分け分担して指導徹底をすることを望みます。

(佐賀県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

○ 食品に関する不正事件から学ぶ

27都道府県で食品偽装が発覚した。消費者は誤ったブランド志向を捨て、偽装を見抜く力を身につける必要がある。関係諸機関は業者が不正のできない対策を、消費者にはそれを見抜く情報の提供をお願いしたい。

(兵庫県 女性 71歳 医療・教育職経験者)

○ 大手ハンバーガーチェーン店の賞味期限切れ食材使用について

大手ハンバーガーチェーン店で賞味期限切れ食材が使用された疑いがあることがわかりました。このような事件が後を絶たない理由の一つに、食品衛生法違反の罰則のゆるさがあげられると思います。早急に国での検討をお願いします。

(神奈川県 女性 40歳 食品関係業務経験者)

○ 中華料理店での22品誤表示について

シューマイで有名な老舗中華料理店で原材料表示に誤りがあったと発表されました。日本農林規格法の疑いで調査するとのことですが、この罰則がゆるいのではないのでしょうか。もっと厳しくしていただきたいと思います。すぐ販売ができる体制もおかしいと思いますので、検討をお願いします。

(神奈川県 女性 40歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品等事業者に対する立入調査、食品の収去検査、施設や食品の取扱いに係る衛生指導等については、各都道府県等の保健所が実施しており、食品等事業者が食品衛生法上の表示基準に違反した場合は、営業停止等の行政処分を行うことができるほか、懲役刑又は罰金刑を適用することができると定められています。

厚生労働省では、食品メーカーによる期限表示の延長等の事案を踏まえ、食品衛生の観点から、関係業界団体に対し、同様の事例の再発防止のため、食品等事業者の責務を再度周知徹底するとともに、都道府県等に対し、食品等事業者に対する指導事項及び監視指導の際の重点監視事項等について通知しており、引き続き、本件について重点的な監視指導を行っているところです。

なお、通知については、下記のホームページで掲載しております。

「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」

(自治体向け)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/0201-1a.pdf>

(関係団体向け)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/0201-1b.pdf>

「食品等事業者に対する監視指導の強化について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/dl/071221-1.pdf>

【農林水産省からのコメント】

食品表示の監視については、農林水産省の職員が日常的な小売店舗等の巡回監視・指導を行うとともに、国民の皆さんから寄せられた「食品表示 110 番」への情報に基づいて立入検査等を実施し、JAS 法に違反する事実が判明した場合には、厳正に対処することとしています。

農林水産省としては、消費者の信頼を揺るがす案件が続いている最近の状況に対応するため、こうした監視体制について一層の強化を図ることとしており、

- ① 東京、大阪および福岡農政事務所に、食品表示に関して広域で重大な違反事案が発生した際に、機動的に調査を実施する食品表示と区別Gメンを配置(20名振り替え要求)すること
- ② 各地方農政局に、関係機関と連携調査を統括する専門官を配置(7名振替要求)すること
- ③ 本省に業者間取引に関して効率的な調査を行うための専門官などを増員(6名増員、17名→23名)すること

が認められたところです。

また、食品業者間取引の表示について、食品表示に対する信頼の向上を図るため、すべての食品の業者間取引を品質表示義務の対象とすることとしており、平成20年4月1日からの施行のため、作業を進めているところです。

こうした取組により、食品表示の適正化に向けた働きかけを一層強化してまいります。

さらに、食品企業の不祥事が相次いで発生している現状を踏まえ、食品企業のコンプライアンス(関係法令の遵守や倫理の保持等)の更なる徹底を図るため、業界団体を対象とした「食品企業の信頼性向上自主行動計画(仮称)の策定支援ガイドライン」の策定の検討等を行っているところです。

これらの取組を通じて、食品表示の適正化に努めるとともに、中小食品事業者のコンプライアンスの徹底に向けた自主的な取組を促進し、食に対する消費者の信頼を確保してまいりたいと考えております。

○ 科学に基づく消費期限の設定及び運営の厳格化について

最近頻発している食品の消費期限等の偽装表示は、期限表示が科学的根拠に基づく食品衛生上重大な情報提供であるとの認識不足に起因していることから、食品関係業者は期限設定を科学的に適正に行うとともに期限表示の厳格な運用を行うべきである。

(東京都 男性 64 歳 食品関係業務経験者)

○ 期限設定に係るガイドラインの作成について

消費期限や賞味期限は、消費者の商品選択や安全のための重要な表示項目と思われます。その期限設定は、各企業が科学的根拠で設定することとなっていますが、なかなか難しいことだと思われます。どんな小さな食品事業者でも、適正に食品の期限設定ができるように、食品としての安全を最重要視し、不要に廃棄されるなど期限設定がもたらす様々な問題を十分に検討して各種食品の期限設定に関するガイドラインを作成していただきたいものだと強く希望します。

(広島県 男性 40 歳 食品関係業務経験者)

○ 偽装表示の防止について

食品の偽装表示を防止するためには、製造年月日表示を再度義務づけるようにすれば偽装表示が少なくなるのではないのか。また、原材料の産地表示についても明確な基準が必要なのではないか、と思う。

(香川県 女性 62 歳 食品関係業務経験者)

○ クリスマスケーキの先作りについて

クリスマスケーキについて製造が終了したものを、冷凍保存して、販売にあわせて解凍し、その日を製造日として賞味期限をつけることは食品衛生法上問題ないのだろうか。消費者として、何か割り切れないものが残る。

(茨城県 男性 65 歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

期限表示の設定を適切に行うためには、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、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、原則として、食品等事業者がこれらの情報を加味したうえで、微生物試験等の結果に基づき、安全係数を考慮して、科学的・合理的に期限を設定する必要があります。

したがって、販売にあわせて解凍したものであっても、これらを考慮して期限が適切に設定されているのであれば、食品衛生法上問題とはなりません。

厚生労働省及び農林水産省においては、平成 17 年 2 月に「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、各食品業界団体等に通知しており、各食品等事業者においては、このガイドラインを踏まえ、期限の設定がなされているところです。

また、製造年月日表示については、食品衛生法及び JAS 法においては、当初、製造年月日表示を義務付けていましたが、

- ① 技術の進歩により消費者にとっては、製造年月日からどの程度日持ちするか適切に判断することが困難であること
- ② 過度に厳しい日付管理による事業者の深夜・早朝操業や返品・廃棄等の原因となっていたこと
- ③ 国際的な食品規格（コーデックス）においても期限表示が採用されており、これとの調和が求められていたこと

等から、製造年月日表示から期限表示（賞味期限・消費期限）に転換することが適当とされ、平成 7 年 4 月から期限表示を義務付けているところです。

ただし、必要な期限表示を適切に行った上で、消費者への情報提供として事業者が自主的に製造年月日を表示することまでを妨げるものではありません。

今後とも、国民の皆様到我が国の食品表示制度について、理解を深めていただけるよう努めて参ります。

【農林水産省からのコメント】

期限表示の設定を適切に行うためには、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、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、原則として、食品等事業者が期限の設定を行うこととなります。

このため、食品等事業者においては、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等の結果に基づき、安全係数を考慮して、科学的・合理的に期限を設定する必要があります。

厚生労働省及び農林水産省においては、平成 17 年 2 月に「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、各食品業界団体等に通知しており、各食品等事業者においては、このガイドラインを踏まえ、期限の設定がなされているところです。

なお、当該ガイドラインでは、食品等事業者に対して、期限設定の根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等から求められたときには、情報提供に努めるよう周知しているところです。

この他、期限表示に関するパンフレット及び加工食品の表示に関する共通 Q&A（第 2 集：期限表示について）を公表しており、今後とも食品表示に関する普及・啓発に努めて参りたいと考えています。

（参考）

- 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

厚生労働省ホームページ:

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/hyouji/dl/02.pdf>

農林水産省ホームページ:

http://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/pdf/guideline_a.pdf

- 「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）」

農林水産省ホームページ:

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/pamph_g.pdf

○「加工食品に関する共通 Q&A（第 2 集：期限表示について）」

厚生労働省ホームページ:

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/index.html>

農林水産省ホームページ:

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_i.pdf

製造年月日表示については、JAS 法及び食品衛生法においては、当初、製造年月日表示を義務付けていましたが、

- ① 技術の進歩により消費者にとっては、製造年月日からどの程度日持ちするのか適切に判断することが困難であること
- ② 過度に厳しい日付管理による事業者の深夜・早朝操業や返品・廃棄等の原因となっていたこと
- ③ 国際的な食品規格（コーデックス）においても期限表示が採用されており、これとの調和が求められていたこと

等から、製造年月日表示から期限表示（賞味期限・消費期限）に転換することが適当とされ、平成 7 年 4 月から期限表示を義務付けているところです。

期限表示に加え、製造年月日の表示を義務付けることについては、

- ① 消費者にとっては、期限表示があれば商品の日持ちを判断することが可能と考えられること
- ② EU や米国においても、双方の表示の義務付けは行われていないことから適当でないと考えます。

なお、事業者自らが製造年月日を任意に表示することについて妨げるものではなく、こうした任意の表示も含め、食品表示の指導・監視活動を強化し、適正化を図って参ります。

食品の原産地表示については、JAS 法に基づき、

- ① 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付け、
- ② 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付けるとともに、
- ③ 平成 18 年 10 月から、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。

加工食品については、いくつかの原産地の原料を混合して使用する場合や、中間加工品を使用する場合などがあり、原料の原産地を大元までさかのぼって正確に把握することは現実的には困難である商品も存在しています。

このため、全ての加工食品について、原料の原産地表示を義務付けることは難しいと考えています。

なお、義務付けの対象でない加工品においても原料原産地が把握できるものについては、事業者が原料原産地の情報を自主的に発信する取組も見られており、今後、こうした事業者の前向きな取組を促してまいりたいと考えております。

5. その他

○ 国際的食品の安全に関する規格作成の要望

我が国は、食料自給率が低下し、輸入に依存せざるをえない。世界中が市場になる時、安全安心な食を得るために世界中の誰もが理解できる食に関する規格・法律が早く作られることが必要だと思う。

(福岡県 女性 71 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】

食品に関する国際的な規格については、FAO（国連食糧農業機関）及び WHO（世界保健機関）が 1962 年に設置したコーデックス委員会が、消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、国際食品規格（コーデックス規格）を作成しています（コーデックス委員会は、現在 175 カ国及び 1 機関（EC）が加盟しており、日本も 1966 年に加盟しています。）。

コーデックス委員会では、動物用医薬品及び残留農薬の基準値、食品表示規格等の数多くの規格の検討、作成が行われており、各国は基本的にこのコーデックス規格に基づき国内の措置をとることとされています。

我が国も、コーデックス連絡協議会の開催を通じ、消費者をはじめとする関係者に対して情報提供するとともに、意見を聴取しながらコーデックス委員会の活動に参画し、規格の作成に貢献しているところです。

(参考)

コーデックス委員会についての農林水産省ホームページ

http://www.maff.go.jp/sogo_shokuryo/codex/

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。

○ 「トランス・サイエンス」と食品安全のリスクについて

最近、小林傳司氏の本を読んで「トランス・サイエンス」という言葉を知った。「科学と政治の交わる領域」であり「科学によって問うことはできるが、科学によって答えることのできない問題群からなる領域」を表す言葉である。食品安全委員会が行う BSE 他リスク評価は、まさにトランス（科学的問いの領域を超え始める）していることになるのではと考える。

(広島県 男性 73 歳 医療・教育職経験者)

○ 安全・安心の追求に係る矛盾

我が国には食品の安全性を確保するためのさまざまな法律があり、日本における食品の安全性はますます向上していくと考えます。しかし、各種法律の適合を保証するためのコストは、食品の販売価格に転嫁されてくると思います。貧困により、栄養のある食物を食べることすらできない子どもたちが世界中にいることを報道で見るたびに、食の安全・安心を求め続けている自分自身に大きな矛盾を感じています。

(三重県 男性 36 歳 食品関係業務経験者)

○ 食に関する一元的な指導・監督システムの構築を要望

現在の国・地方の食品業界への指導・監督のシステムは細分化されすぎていて、効率的とはいいがたい。FDA(米国食品医薬品庁)の日本版を設置し、一元的な指導監督と市民へのPR・啓発活動、そして不正・偽装の通報の受付を行うべきだ。食品の不正・偽装は今後さらに増えることが予想され、より強力な指導監督のシステムを早く整えることが急務である。

(北海道 男性 39歳 食品関係業務経験者)