

食品安全モニターからの報告（平成20年1月分）について

食品安全モニターから1月中に、43件の報告がありました。

報告内容

<意見等>

・ 食品安全委員会活動一般	1 件
・ リスクコミュニケーション関係	2 件
・ B S E 関係	4 件
・ 鳥インフルエンザ関係	1 件
・ 食品添加物関係	4 件
・ 化学物質・汚染物質関係	1 件
・ かび毒・自然毒等関係	1 件
・ 肥料・飼料等関係	1 件
・ 食品衛生管理関係	11 件
・ 食品表示関係	10 件
・ その他	7 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. 食品安全委員会活動一般関係

○ 多くの人が目にする媒体での詳しい積極的な情報提供を

平成 19 年 6 月実施の食品安全モニターの課題報告で、ホームページを閲覧できない環境にある方が 8.7%との結果を見た。パソコンの有無に関わらず、マスコミ・国・地方自治体の機関からの食品の安全に関する情報提供を、多くの人が目にする機会の多い新聞・テレビで、できる限り詳しく積極的に行っていただきたい。

(高知県 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、ホームページなどの情報提供以外に、食品の安全性や当委員会の取組などについて、国民の皆様には知識と理解を深めていただくため、パンフレットや季刊誌を発行しています。

季刊誌は、食品安全委員会が最近行った評価結果の概要や意見交換会の概要、食の安全に関する Q&A、そして子供向けのトピックなどをわかりやすく解説したものです。

この季刊誌は、全国の消費生活センター、地方自治体、図書館、学校等にも配布しており、また、ホームページ上でも閲覧できるようになっております。

このように様々な媒体や機会を通じて、正確な情報の提供に努めているところですが、今後ともより効果的な広報活動を行うよう努めてまいります。

2. リスクコミュニケーション関係

○ リスクコミュニケーター育成講座に参加して

福岡市でのリスクコミュニケーター育成講座に参加した。前回の地域の指導者育成講座が、リスクコミュニケーション改善のためのガイダンス的なものであったのに対して、今回の講座は、具体的に、中立の立場での進行役の基本スキルを研修するという、一歩踏み込んだ濃い内容のものであった。今後催される意見交換会に是非反映させたいものだ。

(福岡県 男性 56 歳 食品関係業務経験者)

【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。

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。

○ 「泉大臣と語る食品の安全」に参加して

平成 20 年 1 月に、群馬県庁で開かれた「泉大臣と語る食品の安全」に参加しました。その中の意見交換会において ①マスコミの報道はバランスを欠いたものが多いので、啓発が必要ではないか ②期限表示の設定について、その妥当性の評価や監視システムに欠陥があるのではないか ③食品安全委員会が独自に行う調査研究を充実させていただきたい、との感想を持ちました。

(群馬県 男性 65 歳 食品関係研究職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

このたびは、「泉大臣と語る食品の安全」に御参加いただきまして、ありがとうございます。

消費者・生活者を始めとする関係者の生の声を聴き、食品安全行政がより国民の目線に立ったものとなるよう、大臣と国民の皆様との対話をする意見交換会を群馬県で開催いたしました。

新たな食品安全行政と食品安全委員会の取組について、食品安全委員会から講演した後、消費者、生産者、事業者、群馬県の関係者をお迎えし、泉大臣、食品安全委員会委員長も交え、食品安全行政に係る課題と期待することについてパネルディスカッションを行い、その後、会場の皆様と意見交換を行いました。

パネルディスカッション及び意見交換では、関係者における継続的な取組やバランスの良い報道の必要性、食品の安全性に関する知識や施策を伝える重要性、リスクコミュニケーションの重要性について、泉大臣と活発な意見交換が行われました。

<http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-gunma200126/risk-gunma200126.html>

なお、食品安全委員会では定期的に報道機関の記者、論説委員との懇談会を開催し、情報の提供・共有を図っています。また、危害要因に応じた評価方法を開発するために食品健康影響評価技術研究を実施し、リスク評価の円滑かつ効率的な実施に努めているところです。

3. BSE関係

○ BSE全頭検査の継続について

平成 20 年 7 月末以降も、独自に全頭検査を継続することを決めている自治体が半数を占めていると報道されていた。しかし、厚生労働省は、国内で BSE と判定された生後 2 歳未満の牛について、動物実験で感染性を確認できないとする報告をまとめている。関係機関は、自治体に対して、無駄な出費を避けるべく全頭検査終了について協力が得られるよう、繰り返し十分な説明が必要なのではないだろうか。

(茨城県 男性 70 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、評価書案が取りまとめられた段階で意見・情報の募集や意見交換会等、リスクコミュニケーションに努めるとともに、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まいります。

【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、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。

○ 米国産牛肉の輸入条件違反について

新聞で、日本向けに処理した米国産牛肉に、輸入条件に違反した 21 ヶ月の牛の肉が混入し、国は輸入業者に対し販売中止と回収を指示したと報道されていた。米国産牛肉は工程管理が的確に実行されていないのではないか。現地工場の査察を行っても処理工程におけるミスは発見が難しいと思われる。

(愛媛県 男性 69 歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉の輸入条件違反について

新聞によると、平成 20 年 1 月、米国産牛肉輸入において、再度の輸入条件違反が発覚したと報じられていました。相次ぐ条件違反に消費者の不安は払拭できないようです。安全な食品需給のための再考をお願いします。

(宮崎県 男性 72 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】

本件に関しては、1 月 12 日、米国政府から、米国農務省による査察の結果、対日輸出施設であるスミスフィールド社モイヤーパッキング工場において、昨年 11 月 14 日以降に処理され、対日輸出された牛肉等（牛肉及び舌）に対日輸出条件に適合しない、21 ヶ月齢の牛に由来する牛肉が混入していたことが判明したことから、当該施設による当該貨物の回収・積戻し措置をとるとの通報があったところです。

厚生労働省及び農林水産省においては、同日（1 月 12 日）付けで、当該施設からの輸入手続きを停止するとともに、厚生労働省においては、関係自治体を通じて、輸入業者に対し、当該牛肉等の販売を中止し、回収するよう指示したところです。

なお、米国農務省からは本件の原因は、当該工場の月齢計算ソフトウェアの設定ミス（本来、「20 ヶ月齢以下」とすべきものを「21 ヶ月齢以下」と設定していた）によるものであり、同社の他の工場では同様の問題がない旨報告を受けています。

厚生労働省及び農林水産省としては、同日（1 月 12 日）、米国農務省に対して、対日輸出条件の遵守の徹底について、改めて申し入れるとともに、詳細な調査結果を報告すること及び他社の施設についても同様の問題がないことを確認することを要請したところです。

○ BSE 情報の共有化について

食品安全委員会の BSE 評価に対して誤解をしているマスコミが一部あるようだ。食品安全委員会としては、これを払拭するため、日ごろから BSE に関する審議の進捗状況や文献その他諸外国の情報等、できるだけ多くの情報を一般消費者、オピニオンリーダー、マスコミに発信して、国民各層が情報を共有できるよう努め、ある日突然結論が出たような印象だけは避けなければならない。

(福岡県 男性 77 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、評価書案が取りまとめられた段階で国民からの意見・情報の募集や意見交換会の開催等、リスクコミュニケーションに努めるとともに、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まいりました。

BSE についてはホームページ「トピックス」内『BSE 及び vCJD について』
[<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>] において、審議経過ととりまとめた評価書を始め、これまでの会議資料等をまとめて掲載しております。なお、会議資料については、時系列で掲載し、審議状況がわかるよう努めております。

また、BSE に関して、よくあるお問い合わせなどを Q&A 形式でわかりやすく解説するよう努めるとともに、関係府省の解説コーナーにもリンクを貼り、情報提供しております。

4. 鳥インフルエンザ関係

○ 鳥インフルエンザについて

鳥インフルエンザについて、一昨年前は、鶏肉や鶏卵を食べることによってヒトが感染する可能性はないと言われていたが、今は「人から人へ」感染したとマスコミで報じられている。例えば、鳥インフルエンザに感染した人が生肉をさわり、加工した場合はどうなるのか、不安は尽きない。今後、消費者はどのように対応すればよいのか教えてほしい。

(愛知県 女性 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】

現在、H5N1 亜型を始めとする鳥インフルエンザウイルスが世界的に広がりを見せていますが、現在のところ日本国内においては H5N1 亜型のヒトにおける発生・流行はなく、食品として国内に流通している鶏肉や鶏卵を食べることによって、ヒトが感染する可能性はないものと考えていますので、冷静な対応をお願いしているところです。

海外ではヒトへの感染事例が報告されていますが、感染機会としては、鳥インフルエンザの病鶏の羽をむしる・解体するといった作業、感染した闘鶏の世話、特に症状を示さないが感染しているアヒルとの接触、感染したアヒルの生の血液を使用した料理の喫食、汚染された家きん肉の加熱調理不十分な状態での喫食などが考えられると報告されています。WHO（世界保健機関）は、鶏などの家きん類に H5N1 亜型が集団発生している地域（東南アジア等）では、鶏肉や鶏卵を含む、家きん類の肉及び家きん類由来製品については、食中毒予防の観点からも、十分な加熱調理（全ての部分が 70℃に到達すること）及び適切な取扱いを行うことが必要であるとしています。

(参照：食品安全委員会ホームページ「トピックス」内『鳥インフルエンザ（安全性について、Q&A、情報提供など）』

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

5. 食品添加物関係

○ 食品添加物の安全性について

レトルト食品は、便利な半面、食品添加物が多いものが多いことが問題であると思います。便利な製品を日々使っていると相当な食品添加物を摂取することになるが、これらの中にどの程度の食品添加物が含まれているか、そしてその安全性はどうかを調査することが必要なのではないかと思います。

(長野県 女性 40 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物は、食品の製造の過程において、加工又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、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。

新しい食品添加物の使用を認めるに当たっては、食品安全委員会において食品健康影響評価を行い、その評価を踏まえ、添加物としての検討を行い、必要に応じて使用できる食品や使用量の限度についての基準（使用基準）等を定め、食品添加物の安全性を確保しています。また、古くから使用が認められているものについても、最新の科学的知見に基づき、必要に応じて安全性を確認しています。

また、普段の食生活の中で、実際にどの位の添加物を摂取しているかを把握するため、食品添加物一日摂取量実態調査（マーケットバスケット方式）を行っています。本調査結果から、実際の添加物摂取量は概ね ADI の値（一日摂取許容量）を大きく下回っていることが明らかとなっています。

食品添加物の規制については、厚生労働省の下記のホームページで御覧いただけますので、御参照下さい。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/index.html>

○ 食品添加物の複合影響について

市販のウインナーの 3 分の 1 は食品添加物からできている、と生協のチラシにあった。一つ一つの食品添加物は国で認められているが、たくさんの添加物を一緒に食べたときの影響がわからないので、調査し、データを公表していただきたい。消費者として不安に思う。

(北海道 女性 35 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、厚生労働省からの要請を受け、個々の食品添加物の安全性の評価を行っています。

現在、複数の化学物質を同時に摂取した場合のリスク評価は行われていませんが、一日摂取許容量（ADI：mg/kg 体重/日で表示）設定の際には適切な安全係数がとられていること、また、厚生労働省が行っている「食品添加物一日摂取量調

査」によると、実際の摂取量は設定された一日摂取許容量を下回っているとされていることから、現在のところ、食品添加物による複合影響が生じる可能性はほとんどないと考えられます。

また、食品安全委員会では、食品添加物の複合影響について、これまでの国際機関での検討状況や最新の研究成果などの知見を収集・整理するため、平成 18 年度の食品安全確保総合調査として「食品添加物の複合影響に関する情報収集調査」を実施し、その報告書を当委員会ホームページに公表しています。この調査においては、個々の添加物として評価されている影響を超えた複合的な影響が出ている事例は見出されておらず、日常摂取している範囲内においては、添加物を複合して摂取することによる健康影響が実際に起こる可能性は極めて低いとされています。

(平成 18 年度における食品安全確保総合調査実施状況)

<http://www.fsc.go.jp/senmon/anzenchousa/anzenchousa18keikaku.html>

【厚生労働省からのコメント】

複数の食品添加物を使用した場合の安全性については、研究情報の収集に努める他、添加物の摂取量調査など国立研究機関等において試験研究を行っています。また、実際の摂取量は、食品添加物一日摂取量調査によると、設定された一日摂取許容量（ADI）をかなり下回っており、現在のところ特に問題はないものと考えております。

今後とも科学技術の進歩等を踏まえて試験研究を実施し、その結果を公表するなど適切に対応してまいります。

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

○ 食品添加物の安全性について

市販のおせち料理を買ってきて食べる消費者が増えていますが、おせち料理の表示を確認すると、相当の食品添加物の存在を感じます。おせち料理関係をはじめとして、食品添加物を今後なるべく使わないような対策を検討し、安全な商品管理をお願いいたします。

(長野県 女性 40 歳 その他消費者一般)

○ 生協の食品添加物評価について

日本生協連は独自の添加物基準を設けています。専門の研究者を含んだ独自の評価組織を持ち、消費者運動に与えるその影響は大きいものがあります。このような組織が法基準と矛盾する独自の基準を持つ場合には、行政が評価のすりあわせを行うわけにはいかないでしょうか。

(福岡県 男性 58 歳 食品関係業務経験者)

6. 化学物質・汚染物質関係

○ 魚介類の有害物質調査について

ニューヨークの寿司店 20 軒中 5 軒のマグロから、人体に有害なレベルの水銀が検出されたという報道があった。日本は世界一のマグロ消費国だが、日本近海で捕れたマグロも、近隣諸国が大量に排出する有害物質の影響を受けている可能性があると思う。速やかに日本で水揚げ、市販される魚介類の有害物質調査を行い、問題ある品目が見つければ国民に公表することを望む。

(北海道 男性 39 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

魚介類に含まれる水銀に関する安全確保については、平成 17 年 11 月 2 日に公表された「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」の中で、妊婦が注意すべき魚介類の種類とその摂食量の目安を示しています。この注意事項は、胎児の保護を第一に食品安全委員会の評価を踏まえ、魚介類の調査結果等からの試算を基に作成されたものであり、注意事項の対象となった魚介類を偏って多量に食べることを避け、水銀摂取量を減らすことによって魚食のメリットを活かすこととの両立を期待しています。この試算に用いられた水銀含有量データについては、公表されています。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/051102-2.html>

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、人の健康への影響が懸念される重金属や化学物質について、魚介類を含む食品中の含有実態調査を優先度に応じて実施しており、魚介類については国民的関心の高い水銀やダイオキシン類等の調査を実施し、天然・養殖別等の調査結果を公表しています。これまでの調査結果によれば、クロマグロのメチル水銀濃度は 0.21～1.3ppm、その他のマグロ類についてはさらに低濃度であり、これは通常の食生活をしている限り、健康への影響について懸念されるレベルではないと認識しています。これらについては、下記の当省ホームページでご確認いただけます。

なお、魚介類には人の健康に有益な栄養成分や機能成分が豊富に含まれています。一部の食品を過度に摂取したりするのではなく、魚介類を含めバランスの良い食生活を送られることが重要だと考えられます。

(参考)

農林水産省ウェブサイト

「食品安全：個別危害要因への対応（有害化学物質）」

http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/kobetsu.html

「健康に悪影響を与える可能性のある魚介類中に含まれる物質などについて」

<http://www.maff.go.jp/fisheat/fish-2nd2.htm>

食品安全委員会ウェブサイト

「魚介類に含まれるメチル水銀に係る食品影響評価の結果」

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

7. かび毒・自然毒等関係

○ 無毒フグはなぜ認められないか

フグ食中毒による被害者は、毎年後を絶たない。無毒フグの開発は、漁業・飲食関係者の永年の夢である。先般、無毒フグのリスク評価申請があつたが、認められなかった。何を改善すれば認められるか、食品安全委員会の見解を伺いたい。

(新潟県 男性 70 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、平成 17 年 1 月 11 日に厚生労働省から、特定の方法により養殖されるトラフグの肝の可食化に関する安全性について、食品健康影響評価（リスク評価）の要請を受けました。これについては「現在までの知見において、テトロドトキシンによるトラフグの毒化機構は十分に明らかとは言えない」等の理由により、現時点において、食品としての安全性が確保されていることを確認することはできない旨、平成 17 年 8 月 5 日に厚生労働省に食品健康影響評価の結果を通知しており、更なる科学的知見の集積が必要と考えます。

(<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-torafugu170805.pdf>)

8. 肥料・飼料等関係

○ 畜産動物・養殖魚介類への抗菌性物質使用の規制について

種々の抗菌性物質（抗生物質、合成抗菌剤）が畜産や水産に大量に使用されている。その結果、耐性菌が出現し、畜肉・魚等を食べることで人に感染し、抗生物質が効かなくなっていると聞いた。日本でも抗菌性物質の飼料への使用を規制する必要があると考える。

(三重県 女性 61 歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

畜産食品由来の薬剤耐性菌については、国際獣疫事務所（OIE）、国連食糧農業機関／世界保健機関（FAO/WHO）、欧州連合（EU）、米国等が、リスク分析のための調査及び指針作成を行い、実際にリスク分析に取り組んでいます。

このような中で食品安全委員会は、平成 15 年 12 月に農林水産省からの要請を受け、飼料添加物又は動物用医薬品として抗菌性物質を家畜に与えることにより生じる薬剤耐性菌について、食品健康影響評価（リスク評価）に着手しました。食品安全委員会では、このような薬剤耐性菌の評価を行うために、どのような科学的情報が必要になるのか、どのような手順で進めるかなどを検討し、意見交換会や意見・情報の募集等を行った上で、OIE の「抗菌剤耐性に関する国際基準（OIE International Standards on Antimicrobial Resistance, 2003）」を参考として、平成 16 年 9 月に「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」をとりまとめました。

これまでに、この指針に基づき、家畜等に給与される飼料添加物モネンシンナトリウムによる薬剤耐性菌については、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度と考えられるが、引続き、農林水産省において耐性菌に

かかる情報の収集に努めるべきであると評価されています。

現在は、動物用医薬品フルオロキノロン系抗菌剤による薬剤耐性菌のリスク評価について調査審議中です。

【農林水産省からのコメント】

飼料に用いられる抗菌性物質には、飼料安全法に基づき家畜用飼料に用いられる「飼料添加物」と薬事法に基づき動物用医薬品として家畜用及び養魚用飼料に用いられる「飼料添加剤」があります。

飼料添加物については、飼料安全法によって、製造に当たっての基準、規格が定められ、かつ、適正に使用していく観点から、給与できる動物種、使用量、使用時期についてルールを定めております。

飼料添加剤については、薬事法に基づく要指示医薬品制度（獣医師の指示に基づく販売）、使用規制制度（使用方法の基準の遵守）、獣医師法に基づく要診察医薬品制度（獣医師が指示する場合、獣医師自ら診察する義務）などの規制によって、適正使用を進めております。

また、これらの抗菌性物質が適正に使用されるよう国や都道府県の担当職員による監視指導を行っております。

さらに、抗菌性物質の使用が耐性菌の出現を通じて人の健康に及ぼす影響について、食品安全委員会へ科学的知見に基づく評価を要請しているところです。

9. 食品衛生管理関係

○ 中国産の冷凍餃子による食中毒について

テレビのニュースなどの報道によると、冷凍の中国産の餃子を食べて、十数人が食中毒になったとの報道があった。日本国民が安心して食べられる食品を輸入してもらいたいと思う。

（長崎県 男性 44 歳 食品関係業務経験者）

○ 中国産の冷凍餃子による食中毒について

冷凍食品を食べて、商品の中の農薬により、命に関わるような事態が起きたことを知り、大変驚いています。今後、冷凍食品ひとつひとつの安全性（原材料や処理・加工作業の工程での安全性など）について、チェックを厳しくしていくことが必要であると考えます。

（長野県 女性 47 歳 その他消費者一般）

○ 中国産の冷凍餃子による食中毒について

中国産ギョウザの中毒事件が詳細に報道されているが、食品の安全に関する報道や製品の回収が1ヶ月も遅れたことは非常に残念に思います。また、有機リン酸系殺虫剤「メタミドホス」などの残留農薬についても基準を設けて、冷凍食品など加工食品の表示基準に反映できないのか等について、再度見直していただき、消費者が安心できる仕組みを構築してほしいと思います。

（香川県 女性 62 歳 食品関係業務経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

今回の中国産の冷凍ギョウザによる薬物中毒事案については、政府一体となつて、①被害拡大の防止、②原因の究明、③再発防止等の検討、に努めているところです。食品安全委員会としても、関係機関との連携を密にし、情報収集するとともに、ホームページ等を通じ、随時情報提供を実施しているところです。

メタミドホスについては、現在、ポジティブリスト制度の導入に伴う暫定基準が設けられているところですが、平成 20 年 2 月 12 日に厚生労働省からその毒性の程度等を科学的に評価する食品健康影響評価の依頼を受け、調査審議を開始しました。国民の皆様の食の安全を確保する観点から、科学的知見に基づき中立公正なリスク評価を実施していくとともに、評価結果についてわかりやすくお伝えしていきたいと考えています。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省としては、本事案の発覚後、可及的速やかに関係機関と連携し、以下のような措置を講じました。

- ① 国民に対し、本製品を絶対に食べないように呼びかけ、製品情報等をホームページに掲載するとともに、本件に係る相談窓口を設置
- ② 今般問題となった製造者からの全ての製品の輸入及び販売を自粛するとともに、輸入食品への有害有毒物質の混入を防止するよう、関係機関を通じて事業者を指導
- ③ 社団法人日本医師会に対し、食品による有機リン中毒の疑いのある患者を診断した場合の保健所への速やかな通報について協力を依頼
- ④ 各自治体に対し、輸入食品に起因すると疑われる事例を探知した場合には、事件性の有無にかかわらず、速やかに国への報告を行うよう通知

併せて、中国に対しては、本事案に係る調査を求めるとともに、訪日団との協議を行った他、現地製造工場の調査等のため、担当者の派遣を行いました。

また、今後の再発防止策として、食品に由来する健康被害等に関する情報収集システムの改善を図るとともに、輸入加工食品に関する安全確保に努めてまいります。

○ 食品衛生監視員の数について

フードシステムの拡大や食生活の外部依存度の高まりにより、食品リスクは拡大している。大量の輸入品に対して、「検疫所」の食品衛生監視員の数はあまりにも少ない現実がある。安全性を確保するために必要性を訴えたい。

(千葉県 女性 44 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

検疫所における検査体制の強化については、現在全国に 334 名の食品衛生監視員を配置し、食品等の輸入時の審査、検査等を実施するとともに、残留農薬等の高度な分析業務を集中的に行う検査センターを横浜及び神戸検疫所に設置し、さ

らに検疫所の試験業務の一部を民間の検査機関へ委託できる体制を整備するなど、検査体制の充実、強化及び効率化を図っているところです。なお、来年度には、検疫所の食品衛生監視員の増員を図るなど、輸入食品の監視体制の充実に努めて参りたいと考えています。

○ 食品の管理に油断がないだろうか

低温貯蔵されていたものが外気や日光にさらされると、微生物の爆発的増殖が懸念されることを、食品の製造・運搬・販売に携わるすべてのスタッフは正しく認識してほしい。消費者の手に届く前の商品の管理のわずかな油断や認識の甘さが、食品の安全を脅かすことになると思う。

(神奈川県 女性 74 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）を策定し、食品の衛生的な取扱や施設管理等について示しています。また都道府県等においても条例等において必要な規定を定めており、食品等事業者に対してこれらの指針や条例等について遵守を求めています。

○ 牛ボツリヌス菌集団発生に関して

2008 年 1 月の新聞に「牛ボツリヌス症、集団発生相次ぐ」との記載があった。人体に対して安全だと言い切れない以上、国民の不安を取り除くために、早急な調査、報告を実施し、安全性について発表してほしい。

(福井県 女性 58 歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

牛ボツリヌス症は、土壌等に常在するボツリヌス菌が、まれに、不適切に管理された飼料中でボツリヌス毒素を産生することにより、それらの飼料を食べた牛群が中毒症状を示すものであり、農林水産省の調査では、2004 年以降、8 件（7 県）で確認されています。

このボツリヌス菌は、サイレージの適切な調整や堆肥の十分な発酵により、ボツリヌス菌の増殖を防止することが可能であり、都道府県の家畜保健衛生所が、牛の飼養者に対し、適切な飼養衛生管理の徹底や家畜の保健衛生指導等を行っています。

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。

○ 中国の食の安全レベル向上に期待して

中国産食品の安全性を信頼していない消費者は多い。中国は、今後5年間で農産物に関する国内の安全基準を国際的な水準まで引き上げる方針を明らかにしているが、農産物に限らず全食品について迅速に改善し、安全な生産物を世界に輸出してほしいと考える。

(福岡県 女性 71歳 医療・教育職経験者)

○ 偽食品について

TV番組で、中国において薬品で作られた偽卵や果物などが紹介されていました。中国からの輸入食材に頼っている今、このような偽食品が、わからないまま使用された場合の体の影響が心配です。安全性について知りたい。

(愛知県 女性 35歳 食品関係業務経験者)

○ 電子レンジ調理による食中毒対策について

電子レンジで調理をするとき、本当に食材の中心まできちんと火が通っているかどうか、不安になります。食中毒の危険性の面からも心配です。電子レンジでの調理に関する情報や注意について、取り上げてほしいと思います。

(愛知県 女性 35歳 食品関係業務経験者)

○ 食品の回収ルール

2007年は食品回収が頻発したが、首をかしげる回収があったことも確かである。問題なく食べられる食品を回収し廃棄することの社会的な損失はきわめて大きい。回収ルールの社会的コンセンサスを築く必要を感じる。回収するのは、安全性に問題があるときに限ってはどうか。

(東京都 男性 58歳 食品関係研究職経験者)

○ 食の安全の線引きはどこにおくか

昨年、食品の製造業者が、賞味期限などの表示ミスにより自主回収した事例が過去最多となった。この中には、健康への影響がなくても廃棄している食品も多数あるとみられる。食料自給率の低いわが国は、本当の意味での「食の安全」を目指す時期に来ていると考える。

(北海道 男性 66歳 食品関係業務経験者)

10. 食品表示関係

○ 食品に関する偽装について

食品関連業者による一連の偽装は利益優先の経営が招いたものであり、消費者の食品関連業者への不信を増幅させた責任は重い。偽装の抑止・防止には、罰金と課徴金の強化と対処のスピードが必要ではないか。

(熊本県 男性 69 歳 食品関係業務経験者)

○ 食品に関する偽装について

有名店の偽装表示が相次いで発覚しています。主に内部告発が多く、モラルが問われています。たくさんのファンを大切にさせていただきたく、安全面の重大さを再認識していただければと思います。

(大阪府 女性 36 歳 その他消費者一般)

○ 食品に関する偽装について

平成 19 年度は食品偽装に終始した 1 年でした。原料、産地、製造方法の偽装や老舗のブランドの表示偽装、日付の書き換え等、目の離せない一年でした。マスコミや一部の裕福な人たちに振り回されないよう、食品や食材を大切に、無駄のない食生活を心して実行していきたいです。

(福井県 女性 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ます。

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。

○ 偽装表示の根絶には消費者教育の充実が必要である

産地名や新しい日付を喜ぶ消費者が存在する限り、偽装表示は根絶できない。自分の感覚で味や鮮度を見分ける能力を消費者に身につけさせることが必要である。国がこの問題に取り組んでくれることを期待する。

（新潟県 男性 70 歳 食品関係業務経験者）

【農林水産省からのコメント】

消費者が的確に食品を選択するための十分な情報を得ることができるよう、消費者の立場に立ったわかりやすい食品表示を実現していくことは、極めて重要であると考えています。

食品表示については、食品衛生法に基づく食品衛生法施行規則及び JAS 法に基づく品質表示基準により規定されています。

このため、厚生労働省と連携して、「食品の表示に関する共同会議」を設置して、食品の表示基準全般についての調査審議をお願いしているところです。

この共同会議は、JAS 法に関する調査会の表示小委員会と食品衛生法に関する審議会の食品表示調査会の共同で開催されるものであり、わかりやすい食品表示の実現に向けた活発な御議論をいただいているところです。

さらに、共同会議における検討のほか、両省共通の表示に関する相談窓口の設置、共通のパンフレットの作成・配布等の取組を進めているところであり、今後とも、厚生労働省と農林水産省が連携し、消費者にとって一層わかりやすい表示となるよう努力していきたいと考えています。

○ JAS法の業者間取引への拡大について

JAS 法による加工食品に対する原材料等の表示義務が業者間取引の製品にまで拡大されるとのことです。食品業界及び表示に対する不安感・不信感に対する一般消費者の信頼回復が最大の目的だと思いますが、一連の偽装は製造担当者レベルではどうにもならない会社上層部からの指示である場合がほとんどであり、効果はあまり期待できないと考えています。それより外食産業やその場で調理する加工食品にも JAS 法上の表示を義務化していただきたいと思います。

(三重県 男性 36 歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

外食産業に原料原産地の表示を義務づけることについては、

- ① 提供されるメニューの種類が多く、かつ、日替わりメニュー等、頻繁にメニューが変わること
 - ② 1つのメニューで使用される原料も多いこと(原料の産地が変更される場合や中間加工された原料を使用する場合があること。)
 - ③ 調理された料理がその場で消費され、事後的な検証が難しいこと
- などから、その実施には難しい課題があると考えています。

このため、外食産業については、平成 17 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、その普及・啓発進めているところです。

バックヤードなど店内で製造したものを販売する場合は、JAS 法に基づく表示の必要はありません。一方、バックヤードなどの店内で製造されたものであっても、容器包装に入れられたものについては、食品衛生法に基づき原則として必要な表示をすることとなります。

なお、食品の表示が義務付けられていないものについても、食品等事業者は、消費者に対し、積極的な情報提供を行うことが望ましいと考えています。

○ 加工食品表示におけるコンタミネーション*に関する表示について

加工食品製造において、アレルギー表示が必要な場合がある。業界団体の表示関連のセミナーで、意図しないコンタミネーションの場合でもアレルゲンが 10ppm 以上ならば、注意喚起表示ではなく、原材料として表示しなければならないと聞いた。検出量に微量な制限をつけ規制された場合、製造者だけでなく、消費者にも混乱が生じるのではないか。

(山形県 女性 30 歳 食品関係業務経験者)

*原材料としては使用していないに関わらず、特定原材料が製造段階で微量混入してしまうこと

【厚生労働省からのコメント】

食物アレルギーは、数 ppm の微量のアレルギー物質によっても発症することがあることから、微量であってもアレルギー物質を含む旨の表示をする必要があります。

また、コンタミネーションにより最終製品にアレルギー物質が混入することがある場合には、注意喚起表示を行い消費者に対して情報提供するよう要請しているところです。

なお、原材料表示か注意喚起表示かの判断については、スクリーニング検査（定量検査法）、製造記録の確認、コンタミネーションの可能性の有無等を考慮する必要があり、10ppm 以上含まれているとの理由のみで、原材料表示をすることにはなりません。

今後とも、混乱が生じないように、適切なアレルギー表示の推進に努めてまいります。

○ 遺伝子組換え農産物の表示義務について

遺伝子組換え技術は、さらなる発展が期待されているが、消費者の懸念が強い。しかし、遺伝子組換え食品としての表示が義務化されているのは直接口に入るものに限られていて、業務用の油脂の材料や家畜の飼料として使われるときは任意表示である。ぜひ、例外を作らず、正しい表示を義務化していただきたい。

（千葉県 女性 44 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】

遺伝子組換え農作物については、品種ごとに、

- ① 食品としての安全性は「食品安全基本法」及び「食品衛生法」
- ② 我が国の野生動植物への影響は「カルタヘナ法」

に基づいて、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが輸入、流通、生産される仕組みとなっています。

こうした安全性が確認された大豆、とうもろこしなど 7 種類の遺伝子組換え農産物及びその加工品について、食品衛生法及び JAS 法に基づき、遺伝子組換えのもの及びこれが不分別のものに対して表示を義務付けています。

遺伝子組換え食品の表示制度は、農産物の流通の実情を踏まえ、総合的に検討した上で定められており、直ちに制度を見直す状況にあるとは考えていませんが、遺伝子組換え表示の実態を把握するためのモニタリング調査を引き続き行うとともに、コーデックスなどの国際的な規格の検討状況等を注視してまいります。

○ 調味梅干しの賞味期限表示について

調味梅干しの賞味期限に関して、約 1 トンの漬け込みタンクの梅を漬けあげておき、注文のたびに容器詰めし、容器詰めの日から数えて賞味期限を印字している事例がある。1 つのタンクの梅を全て使いきれのに 1 ヶ月かかるものもあるので、賞味期限の表示において問題があるのではないかと思う。

（和歌山県 男性 52 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】

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。

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、御相談の件に関しましては、いただいた情報だけでは判断しかねますが、考え方は以上ようになります。

(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（知っていますか食品の期限表示？）」

厚生労働省ホームページ：

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyouji/dl/pamph10.pdf>

農林水産省ホームページ：

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

○ 表示の仕方について

食品を安全に安心して食べるためには、表示をしっかり見ておく必要がありますが、すべての人に見やすいというわけではないような気がしています。例えば、お年よりは買い物をするために老眼をかけてはこないのではないのでしょうか。そこで、誰にでも見やすい表示の仕方の決まりがあってほしいと思います。

(宮城県 女性 27 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】

消費者が的確に食品を選択するための十分な情報を得ることができるよう、消費者の立場に立ったわかりやすい食品表示を実現していくことは、極めて重要であると考えています。

食品表示については、食品衛生法に基づく食品衛生法施行規則及び JAS 法に基づく品質表示基準により規定されています。

このため、厚生労働省と連携して、「食品の表示に関する共同会議」を設置して、食品の表示基準全般についての調査審議をお願いしているところです。

この共同会議は、JAS 法に関する調査会の表示小委員会と食品衛生法に関する審議会の食品表示調査会の共同で開催されるものであり、わかりやすい食品表示の実現に向けた活発な御議論をいただいているところです。

さらに、共同会議における検討のほか、両省共通の表示に関する相談窓口の設置、共通のパンフレットの作成・配布等の取組を進めているところであり、今後とも、厚生労働省と農林水産省が連携し、消費者にとって一層わかりやすい表示となるよう努力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、これについても、関係行政機関に回付しております。

○ 食品表示上の行政指導に矛盾

食品表示上の行政指導には矛盾がいろいろあります。厚生労働省・農林水産省等の HP で公開されている表示に関する Q&A 等を見ても具体的な表示方法が判断できないのではないのでしょうか。それで処分をされる事業者の身になって考えることが重要です。事業者、そして広く国民に指導基準を公開し、理解を広げることが必要です。

(福岡県 男性 58 歳 食品関係業務経験者)

1 1. その他

○ 体細胞クローン家畜の安全性について

米国食品医薬品局により、クローン家畜の食品としての安全宣言が発表された。クローン食品を実際、販売するには時間がかかるとされているが、そうなった場合、日本に輸入される可能性もある。もし、輸入する際には、従来の食品と区別して取り扱うなど、消費者に不安を与えない体制を整える必要があると考える。

(山形県 女性 27 歳 その他消費者一般)

○ 体細胞クローン家畜の安全性について

先日、ニュースの報道によると、アメリカ合衆国がクローン技術を使用して、飼育された牛肉を近く販売するとの報道があった。安全性に問題はないのであろうか。

(長崎県 男性 44 歳 食品関係業務経験者)

○ 体細胞クローン家畜の安全性について

米国食品医薬品局 (FDA) がクローン技術で生産された肉や乳などの安全性を報告したという新聞報道を読みましたが、そうすると将来的に食品として国内に入る可能性があり、不安です。消費者が選択できるように表示の義務付けなどの対策を早急に検討してほしいです。

(愛媛県 女性 58 歳 食品関係研究職経験者)

○ 体細胞クローン家畜の安全性について

米国食品医薬品局（FDA）がクローン技術で生まれた家畜やその子孫の生産した肉類、乳製品販売の認可を表明する方向にあると知り不安になった。日本も早急にクローン食品に対するガイドラインの設定を望む。

（高知県 女性 48 歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

近年、国内外において体細胞クローン家畜由来の食品の安全性についての検討（安全性評価や研究など）が行われてきていますが、厚生労働省としては、これまでに「体細胞クローン家畜由来食品の安全性に懸念がある」という結論や科学的知見は得られていないと認識しております。

厚生労働省としては、引き続き、関係府省と連携し、諸外国の対応や新たな知見についての情報収集をしつつ、必要な対応を検討していきたいと考えています。

【農林水産省からのコメント】

我が国においては、体細胞クローン牛及びその生産物である肉や生乳については、農林水産省からの通知により、現在、出荷の自粛が行われているところです。

体細胞クローン牛の肉や生乳の安全性については、平成 15 年に厚生労働省の研究班が「安全性が損なわれていることは考えがたいが、新しい技術であることを踏まえ、慎重な配慮が必要」と報告しています。また、現在、農林水産省等の試験研究機関において体細胞クローン牛から生まれた産子の安全性に関する研究調査が行われているところです。

今後とも、諸外国における動向を注視しつつ、引き続き必要な対応を検討していきたいと考えています。

○ ミラクルフルーツについて

テレビ・雑誌を賑わしている西アフリカ原産のミラクルフルーツが出回っている状況を見て、成分や効用について非常に不安を覚えた。日本でどのような取り扱い基準で輸入をしているのか、甘味料としての規制があるかどうか等、食の安全性の観点から考えていきたい。

（東京都 女性 53 歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

販売の用に供し、又は営業上使用する食品等を輸入する場合は、食品衛生法第 27 条に基づき、輸入者は輸入のつど届出を行うことが求められています。届出を受けた検疫所では、食品衛生法に基づき適法な食品等であるかどうか食品衛生監視員が審査や検査を行います。

添加物については、食品衛生法第 10 条に基づき、厚生労働大臣が定めるもののほか、一般に食品として飲食に供される物であって添加物として使用されるものを除いて販売等が禁止されています。平成 7 年の食品衛生法の改正により、従前より販売等がされてきたミラクルフルーツ抽出物等の天然添加物については、既

存添加物名簿に収載し、引き続き、その販売等を認められたところですが、ミラクルフルーツ抽出物については、販売等の流通実態がないことから平成 16 年に既存添加物名簿から消除し、現在は使用、販売等が認められていません。

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

○ 地元の食材を通じて食環境を守る

平成 20 年 1 月、庄内地区の生産者・加工業者・外食関係者・消費者等により「地産地消サポーター交流会」が開かれ、地域全体で食環境を守っていこうと話し合われました。食の安全は根本であり、健康、食育、豊かさ、幸せ等、大きく人生を支えているものだと感じました。

(山形県 女性 65 歳 食品関係研究職経験者)

○ 食品の便乗値上げ等への危惧について

総務省が発表した 07 年 12 月の全国消費者物価は、生鮮食品を除いた総合指数が前年同月比で、0.8%上昇したが、値上げラッシュにまぎれた、品質の劣化や偽送品の増加を危惧する。食品に携わる製造業者が信頼の持てる商品を製造できるような指導が必要なのではないか。

(福井県 女性 58 歳 食品関係業務経験者)