

食品安全モニターからの報告（平成22年5月分）について

食品安全モニターから5月中に、32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	5件
・ 動物用医薬品関係	1件
・ 化学物質・汚染物質関係	2件
・ かび毒・自然毒等関係	1件
・ 食品衛生管理関係	6件
・ 食品表示関係	4件
・ その他	13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。

食品安全モニターの皆様からは、食品健康影響評価の結果に基づいてリスク管理機関において講じられた施策の実施状況、食品安全に関する意見・要望等の報告を頂いております。この報告については、食品の安全性の確保に関する施策の推進に供するため、食品安全委員会において調査審議しています。

なお、報告された意見等については、以下のとおりです。

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

○ 中学生時代の「食の安心と安全」教育の大切さ

食品安全委員会で、中学生家庭科副読本「科学の目で見える食品安全」が作成された。中学生の時代に家庭科教育の一環として、「ハザード」や「リスク」食物アレルギーに対してまで、きちんとわかりやすく生徒に理解させておくことは、非常に良いことだと思う。積極的に家庭科授業で取り上げてもらい、正確な情報がどこからどのような形で得られるのかを広く知らせ、教育することが、食の安心と安全の基礎となると考える。

(静岡県 女性 57歳 その他消費者一般)

○ 食品安全委員会発行物のありかたについて

「科学の目で見える食品安全」は大変おもしろく感じましたが、配布先を中学生向けに限定しているのは実にもったいないと思います。現在、食品安全委員会が発行されている印刷物は、内容の重複しているものが多いと感じます。重複している内容は整理して一部のパンフレットに集約し、その分、掲載内容の充実した印刷物にしてはいかかでしょうか。

(大分県 女性 53歳 食品関係業務経験者)

○ 地域の市民グループに食品表示や食品安全委員会について情報提供したことについて

地域の市民グループに依頼され、食品表示や食品安全委員会についての情報を提供した。質問や意見が多く出され、食の安全について理解を深めていただく良い機会になった。その中で気になったのは、残留農薬等に関する検査を徹底してやるべきという意見や豆腐・納豆等遺伝子組換え食品についての表示についての質問があり、情報が消費者に正確に伝わっていないように感じた。

(茨城県 女性 51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、国民の皆様にはリスク評価や食品の安全性に関する理解を深めていただくため、情報の共有や意見交換を行うリスクコミュニケーションに積極的に取り組んでいます。

リスクコミュニケーションが効果的に行われるよう、リスク分析の考え方や農薬、食品添加物、食中毒など、消費者の関心の高いテーマを中心に、リスク評価や安全性についてのグループディスカッションを取り入れたワークショップを地方公共団体との共催により開催したり、ホームページやメールマガジンを始め、パンフレットや季刊誌の発行など丁寧で分かりやすい情報提供に努めています。

国民の皆様にはさらに理解を深めていただくため、引き続き、リスクコミュニケーションや情報提供に取り組んでいきます。

また、このたび、中学生向けの情報発信として、「科学の目で見える食品安全」という中学校の技術・家庭科用副読本を作成しました。食品添加物や農薬、食中毒といった身近な話題をもとに、食品の安全について分かりやすく解説しており、教育現場などでの活用を目指して都道府県の食品安全担当部局に配布しました。この副読

本については、予算の制約で印刷物としては各中学校にサンプルとして1部配布する分しか作成しておりませんが、食品安全委員会のホームページからも御利用いただけますので、教育関係者以外の方々も含め、是非ご活用ください。

なお、印刷物間での内容の重複についてですが、食品安全委員会が作成した印刷物は、いずれもA D I の考え方等食品の安全を守る仕組みの重要な項目を中心に説明していますが、副読本「科学の目で見える食品安全」は授業で使っていただくために中学校の学習指導要領に合わせた内容とし、小冊子「どうやって守るの？食べ物の安全性」では親子で食品の安全について考えていただくためにより簡単な表現とする等、使用される状況に合わせて情報や表現を変えています。今後は、より効果的な広報となるよう、努めてまいります。

食品の安全に関する意見や質問については、「食の安全ダイヤル」を設置しています。消費者を含む国民の皆様から食品の安全性に関する情報提供、お問い合わせ、ご意見等をいただくとともに、食品の安全性に関する知識・理解を深めていただくために設置していますので、是非ご活用ください。

〔参考〕

○食品安全委員会

「科学の目で見える食品安全（中学校技術家庭科副読本）」

http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/foodkagakume/kagakume_index.html

「どうやって守るの？食べ物の安全性（小冊子）」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/foodsafety/index.html>

「食の安全ダイヤル」

電話番号：03-6234-1177

受付時間は、平日の10時から17時。祝日及び年末年始を除く。

<http://www.fsc.go.jp/dial/index.html>

○ モニター会議でのリスクミ議論についての意見

リスクミは行政全体を通じて行うもので、食品安全委員会は科学的根拠を整備することが主務である。消費者庁が責任部署となり、計画、実行、評価、見直しを行い、目標を確実に達成すべく活動することが期待される。

（埼玉県 男性 66歳 食品関係業務経験者）

○ 食品安全行政における消費者庁の役割について

平成21年9月に消費者庁が発足いたしました。食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省との関連が不明確だ。食品安全委員会が評価したものを厚生労働省と農林水産省がリスク管理して、消費者に直接関係する内容のリスクコミュニケーションを消費者庁が担当するということであれば、理解しやすい。一般消費者にも分かるように食品安全行政における消費者庁の役割を明確にしていきたい。

（静岡県 男性 61歳 食品関係研究職経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

リスクコミュニケーションは、リスク評価、リスク管理の各過程において、関係

者が情報を共有し情報、意見の交換を行い、国民の意見の反映とその過程の公正性や透明性を確保するものであり、リスク評価機関である食品安全委員会とリスク管理機関の各省庁がそれぞれの役割に即して行う必要があります。

食品安全委員会では引き続き、関係省庁と連携しつつ、リスク評価についてのリスクコミュニケーションに取り組んでいきます。

【消費者庁からのコメント】

リスクコミュニケーションにおける消費者庁のあり方に関するご意見をありがとうございます。

消費者庁では、リスクコミュニケーションに関して自ら事業を行うとともに、司令塔・エンジン役として、関係行政機関の事務の調整を行っております。

今後も関係行政機関と情報共有を図りつつ、リスクコミュニケーション等に適切に取り組んでまいります。

2. 動物用医薬品関係

○ 養殖魚の安全性について

養殖の魚に使用されている抗生物質は、現在何種類くらいが許可されているのか、また、その使用量等は決められているのか、安全性はどうかと日々心配しているところです。また、抗生物質の開発につれて、それを克服する新しい耐性菌が次々に生まれてくるとも聞いたことがあり、不安です。

(鹿児島県 女性 61歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会はリスク管理機関の要請に応じて、動物用医薬品の評価を最新の科学的知見に基づき中立公正に実施しています。

なお、本意見について関係行政機関に確認したところ、以下のようなコメントが寄せられました。食品安全委員会としては、引き続き、本件について問題意識をもってまいります。

【厚生労働省からのコメント】

食品中に残留する農薬、抗生物質等の動物用医薬品の安全性確保については、いわゆるポジティブリスト制度（一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する制度）が施行されているところであり、残留基準の設定されていない抗生物質及び合成抗菌剤については、含有してはならないこととされています。

また、これらの残留基準については、食品安全委員会へ食品健康影響評価を依頼し、その評価結果をもとに順次、残留基準の見直しを行っているところです。

なお、残留基準に違反する食品が流通することが無いよう都道府県等及び検疫所においてモニタリング検査が実施されております。

【農林水産省からのコメント】

養殖魚の生産過程で使用されている抗生物質・合成抗菌剤（以下「抗生物質等」とします。）は、薬事法に基づき他の動物用医薬品と同じく、薬事・食品衛生審議会で、その有効性、安全性及び残留性が慎重に審議され承認されており、保健衛生上の懸念がある医薬品は承認されておりません。

現在、養殖魚に使用できる抗生物質等は2種類が承認されており、適正な使用を確保するため、それぞれ使用できる魚の種類、使用方法、使用量及び使用禁止期間が定められております。

これら薬事法に基づく承認制度及び使用規制制度により、養殖魚の安全性を確保するとともに、抗生物質等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。

3. 化学物質・汚染物質関係

○ 水銀汚染の実態について

和歌山県太地町住民の健康調査を行ったところ、毛髪に含まれる水銀濃度が、危険とされている50ppmを超えていた住民が43人もいた。栄養摂取に占める魚介類の割合が多い日本人はメチル水銀の摂取量が諸外国に比べ多い状況にあるので、妊婦への注意喚起にとどまらず、魚介類海洋動物摂取の基準と予防原則の研究をお願いしたい。

（静岡県 女性 62歳 その他消費者一般）

【食品安全委員会からのコメント】

魚介類のメチル水銀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が、一部の魚介類については、食物連鎖を通じた濃縮を経てメチル水銀濃度が比較的高いものも見受けられます。

食品安全委員会がとりまとめた「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」では、胎児をハイリスクグループとし、妊婦が1週間に摂取しても胎児に影響を及ぼさない量（耐容週間摂取量）を、妊婦の体重1kg当たり水銀として2.0μgとしました。

食品安全委員会のホームページでは、メチル水銀の摂取量を耐容週間摂取量以下に抑えた1週間の魚料理の献立も紹介していますので、是非参考にしてください。

魚介類は、良質なタンパク質や、生活習慣病の予防、脳の発育に効果があると言われているEPA、DHA等の不飽和脂肪酸を多く含み、また、カルシウムを始めとする各種の微量栄養素の摂取源として健康的な食生活に不可欠な食品です。メチル水銀濃度が高い魚ばかりを多量に食べることを避け、魚食のメリットを活かしましょう。

〔参考〕

○食品安全委員会

「ママ。メチル水銀って知ってる？～おなかの赤ちゃんからのメッセージ～」

<http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-gunma210526/risk-gunma210526-lecture.pdf>

「お母さんになるあなたへ（魚介類に含まれるメチル水銀について）」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/maternity/maternity.pdf>

【厚生労働省からのコメント】

今回の「太地町における水銀と住民の健康影響に関する調査」の公表を受け、本年5月18日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において、一部の鯨・イルカなど水銀濃度の高い魚介類の多食者に対する注意喚起を目的としたQ&Aの見直しを行いました。

なお、今回の太地町における調査においては、神経症状の出現する可能性のある下限値とされる毛髪水銀濃度 50ppm（WHO）を超えている住民は43名（3.8%）みられましたが、メチル水銀中毒の可能性を疑わせる方は認められなかったとされています。また、同調査では毛髪水銀濃度の非常に高い方が認められていることから、今後も健康影響調査を継続することを検討するとされており、厚生労働省でも今後の調査結果に注目するなど、魚介類からの水銀の摂取とその健康影響に関する知見の収集に今後とも努めていくこととしています。

〔参考〕

○厚生労働省

「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項について【Q&A】」

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

【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、例えば、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、農林水産省の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ることが重要だと考えられます。

〔参考〕

○農林水産省

「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/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard_chem.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/j/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu

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。

○ 小児疾病と化学物質との関連について

小児疾病と化学物質の関連調査（子どもの健康と環境に関する全国調査「エコチル調査」※）で、特に食に関わる因果関係の究明を期待する。子どもの健康改善の一助に、食の安全性・栄養と食事のバランス等の知識と理解を正しく深める消費者教育を今広く行うべきと思う。

※ 環境省において実施している疫学調査。詳しくは、

<http://www.env.go.jp/chemi/ceh/connection/index.html>

（福岡県 女性 74 歳 医療・教育職経験者）

4. かび毒・自然毒関係

○ スイセンの葉による食中毒の発生で思ったこと

スイセンの葉を食べたことによる食中毒の報道があった。消費者は動物性と植物性の自然毒の存在を認識し、食べ物として安全か否かを確認する必要がある。周知されているフグやジャガイモ以外の自然毒はポスターや広報誌や公民館活動で、中毒予防を消費者に促す必要があると考える。

（福岡県 女性 74 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、食品の安全性の問題等について知識と理解を深めることが大切であると考えており、各地での講演等の機会に、じゃがいもに含まれる危害要因であるソラニンなどを例として、「食品にゼロリスクはない」ことを前提として、リスクをどのように考えていったらよいのかということ、リスクコミュニケーションの重要なメッセージの一つとしてお伝えしています。

このほか、食品安全委員会のホームページの「キッズボックス」のコーナーでは、食品に関する基本的な情報などをお子さんと一緒に考えてもらえるよう、イラストなどを用いて説明していますが、「食材は、自然のままなら安全なの？」では、じゃがいもや青梅等の身近な食材について、調理法によっては害になることを説明しています。

ご意見を受け、食品安全委員会のホームページにおいて、スイセンを含めた自然毒に関する情報提供について工夫することとします。

〔参考〕

○食品安全委員会

「食材は、自然のままなら安全なの？」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids8.pdf>

【厚生労働省からのコメント】

植物性食中毒については、通常食用としない園芸植物を食べることや食用植物に似ている有毒植物を誤って摂取することにより発生しています。有毒植物の鑑定には専門的な知識が必要ですので、素人判断による喫食は非常に危険です。

なお、厚生労働省ホームページにおいて、食中毒に関する有毒植物の特徴や有毒成分等の情報について掲載し、植物性自然毒注意喚起を行っています。

また、各都道府県等や各保健所等においても、有毒植物に関する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。

〔参考〕

○厚生労働省

「自然毒のリスクプロファイル」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/index.html>

【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、ホームページ「安全で健やかな食生活を送るために 知識があればこわくない！天然毒素」において、ジャガイモ、アジサイ等の天然毒素による中毒を予防するために役立つ情報提供を行っています。

ご意見を受け、上記ホームページにスイセンやその他の天然毒素を持つ動植物に関する情報も追加いたしました。

今後も、引き続き、安全で健やかな食生活を送るために役立つ情報を、ホームページなどを通じて提供してまいります。

〔参考〕

○農林水産省

「安全で健やかな食生活を送るために 知識があればこわくない！天然毒素」

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin.html>

5. 食品衛生管理関係

○ バーベキューによる食中毒防止キャンペーンについて

食品安全委員会の「バーベキューによる食中毒を防ぐために」を読んだ。O-157 を死滅させるには、「75℃・1分以上」となっているが、温度条件に加えて、例えば「肉の切り口が茶色に変色するまで」というような温度計がなくても目安になるような記述をしたらどうか。また、高齢者等の目にも触れやすい市の広報誌を活用したらどうか。

（長野県 男性 63 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、行楽シーズンを迎え戸外でバーベキューや焼き肉をする機会が増える季節となったことから、食肉を調理する場合は、食肉の中心部までよく加熱する（75℃、1分以上）などの国民の皆様にはぜひ知っていただきたい食中毒の予防に役立つ情報をホームページでお知らせしています。また、食品安全委員会の畑江委員作成資料「食中毒を防ぐ加熱」により、ビーフステーキや合い挽き肉ハンバーグの中心部温度と断面の状態を写真により解説していますので、この写真を参考に食肉を中心部までよく加熱するようご注意くださいと思います。

また、市の広報誌の活用については、食品安全委員会が直接広報誌等に記事を掲

載することは困難ですが、地方公共団体に対して、食中毒等に関する情報を住民の皆様提供していく際に必要な情報を適宜提供してまいります。

〔参考〕

○食品安全委員会

「バーベキューによる食中毒を防ぐために」

http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue_chudoku.pdf

「食中毒を防ぐ加熱」

http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku_kanetu.pdf

「食中毒予防について」

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

○ HACCPシステムの推進について

食の安全を確保するには、HACCP という手法があるにもかかわらず、国の認証制度はいまだ5業種にとどまっている。全業種の食の安心・安全を確保するためにも業種を超え認証出来るよう、また、地方自治体単位でも積極的に認証制度を取り入れるべきだ。

(新潟県 男性 49歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

事業者がHACCP手法による衛生管理を導入する際には、食品衛生に関する専門的な知識が求められることから、厚生労働省では従来より、HACCP手法導入に必要な科学的な知見の収集や整理を行い関係事業者へ情報提供を実施するとともに、食品の種類に応じた技術的、専門的な助言等を実施しております。

また、HACCP手法を取り入れた総合衛生管理製造過程承認制度の対象食品の見直しについては、諸外国におけるHACCP手法の導入状況、食品ごとのリスク及び食品関連業界における取組み状況等を踏まえ、今後とも必要に応じて検討して参ります。

なお、地方自治体が地域の特性に応じて食の安全の確保に係る事業者の自主的な取組を推奨する制度を設けることは、望ましいものと考えております。

【農林水産省からのコメント】

ご意見ありがとうございます。

厚生労働省と農林水産省では、HACCP手法の導入を促進するため、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」に基づき食品の製造過程の高度化に関する基本方針を定め、厚生労働大臣と農林水産大臣が指定する法人（指定認定機関）が、基本方針に沿った製造過程の管理の高度化に関する基準を作成し、食品事業者は、その高度化基準に適合する認定を受けることにより、施設、設備の整備についての長期低利融資が受けられるなど、HACCP手法の導入を推進しています（現在の指定認定機関は、6品目を対象とする機関を含め22機関）。

また、農林水産省では、食品産業の多くを占める中小規模層の食品事業者のHACCP手法の導入を進めるため、平成22年度予算で①低コスト導入手法の構築・普

及②HACCP責任者・指導者養成研修等を行うこととしています。

〔参考〕

○農林水産省

「HACCP法ホームページ」

<http://www.maff.go.jp/j/soushoku/sanki/haccp/index.html>

○ 蒸しダコへの酸化防止剤使用について

先日、近くの量販店魚売り場で購入した蒸しダコを食したところ、特異な苦味のよ
うな味が感じられた。酸化防止剤として使用されている亜硫酸ナトリウムの過剰な残
留によるものなのではないかと思われたが、販売店側の説明は使用調理器具の消毒剤
の残留ではないかというものであり詳細は不明である。暑くなる時期であり、酸化防
止剤や器具の消毒剤等について注意喚起が必要と思われる。

(愛知県 女性 50歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

本意見について関係行政機関に確認したところ、以下のようなコメントが寄せら
れました。食品安全委員会としては、引き続き、本件について問題意識をもってま
いります。

【厚生労働省からのコメント】

販売する食品の調理等については、清潔で衛生的に行われるよう求めており、魚
介類販売店舗に対しても、魚介類調理等に使用する器具類について、使用の都度又
は作業終了後十分洗浄すると共に適宜殺菌処置を行い、一定の場所に保管格納し、
常に清潔に使用するよう、各都道府県等により指導しているところです。

厚生労働省としましては、今後も、食品衛生上の危害の発生の防止のため、食品
等が適切に取り扱われるよう、都道府県等と連携し、販売店舗等に対し注意喚起し
てまいります。

○ 輸入食品に使用される農薬・食品添加物について

輸入食品の安全性は重要課題であり、国や公的機関の規制の整備もなされている
が、消費者の輸入食品に対する負のイメージも根強い。輸入食品について消費者の理
解を深めるため、店舗において輸入食品の検査項目や方法を明記し、日本国内の規制
に合致しており問題ないことを記載してはどうか。

(愛知県 女性 39歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省検疫所で実施している輸入食品の検査項目や方法および違反事例につ
いてなど、輸入食品監視業務に関する情報については、従来よりホームページに掲
載し、国民に情報提供しています。

具体的には、平成20年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び平成
20年度輸入食品監視統計をとりまとめて公表するとともに、今年度の輸入食品監
視指導計画についても併せてホームページに掲載しています。

〔参考〕

○厚生労働省

「輸入食品の安全を守るために」

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

「平成20年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-lap.html>

「平成20年度輸入食品監視統計」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/06toukei.pdf>

「平成22年度輸入食品監視指導計画」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/keikaku/10.html>

これらのホームページによる情報提供と併せて、輸入食品等の監視指導の状況等について、意見交換会や動画の作成を実施しており、輸入食品の安全性について適切な理解が得られるよう努めております。

「輸入食品に関するリスクコミュニケーションー輸入食品の安全性確保に関する意見交換会ー開催結果」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/iken/100128-1.htm>

1（東京）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/iken/100125-1.htm>

1（大阪）

「輸入食品の安全確保を目指して～検疫所の仕事～」

<http://www.youtube.com/watch?v=W-x0412xBXU>

○ 持ち込み販売される農産物の安全性について

農家から直接持ち込まれ、道の駅や野菜直売マーケット等で販売されている野菜の農薬に対する安全性評価はどうなっているのでしょうか。行政によって定期的に抜取り検査が行われ、農薬の残留基準に適合しているか確認されているのでしょうか。関係省庁より適切なご指導を期待します。

（三重県 男性 38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】

本意見について関係行政機関に確認したところ、以下のようなコメントが寄せられました。食品安全委員会としては、引き続き、本件について問題意識をもってまいります。

【厚生労働省からのコメント】

従来より、国内に流通する食品については、各都道府県等が食品事業者の施設の設置状況等を勘案して作成した食品衛生監視指導計画に基づき、検査を実施しております。検査により、定められた残留基準を超える農薬等を検出した場合は、必要に応じて関係自治体等と連携し、事業者への指導を行っております。

また、厚生労働省では、ポジティブリスト制度の導入後、食品の収去検査等の実施、残留基準を超える農薬等を検出した場合の対応等において考慮すべき事項つ

て、各都道府県等に対し、通知によりあらためて示しているところです。

【農林水産省からのコメント】

農薬は、作物に残留して人畜に被害を及ぼさないように残留基準値が定められています。この残留基準値を超えることがないように、適用作物や使用回数などの使用基準を定めています。農薬を農作物に使用する場合には、登録された農薬を用い、定められた使用基準を遵守することが大前提です。農林水産省では、農薬を使用する方々に対して、農薬の適正使用の観点から、①使用基準や使用上の注意事項をよく確認すること、②農薬の使用履歴を記帳することについて指導しております。

使用履歴を記帳することは、どのような種類の農薬をどれくらい使用したのかがすぐに確認できるとともに、使用基準を遵守して農薬を使用したことの証明にもなります。引き続き、農薬の適正使用について推進を図ってまいります。

○ エコバックの普及による食中毒の心配

エコバックの普及が急速に広がりました。しかし、エコバックを毎日洗って使用している方が多いとは思えません。生鮮食品を入れるバックをそのまま使用し続けることでこれからの季節、食中毒が心配です。エコバックを清潔にしておくということもエコバックの普及とともに広まっていかなければと思います。

(広島県 女性 41歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

再利用可能な買い物バッグを使用する際の食品の交差汚染については、カナダ保健省において、頻繁に洗濯することや生あるいは冷凍の肉等は生鮮食品や非加熱喫食用食品とは別のバッグに入れるといったことについて注意喚起を行っていることを把握しています。

食品安全委員会のホームページにおいても情報提供を行う予定です。

[参考]

○食品安全委員会

「カナダ保健省 (Health Canada)、再利用可能な買い物バッグの使用に関する注意喚起」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03141100110>

5. 食品表示関係

○ 食品の賞味期限の設定について

食品加工は、そのままでは保存性が低い食品を、加工することで保存性を高くするのも目的の一つと思われるが、加工に使用する原料の賞味期限とそれを加工した場合の賞味期限に矛盾が生じることが多々ある。加工後の賞味期限の設定について、原料の賞味期限や加工方法も加味した設定方法など明確なルールが必要だと思う。

(愛媛県 女性 50 歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

食品の賞味期限の設定は、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、容器包装の形態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的・合理的に行う必要があり、その食品に関する情報を最もよく把握する立場にある製造業者等が責任をもって期限を設定することが適当であると考えております。

○ アレルギー表記のとりえ方について

アレルギー物質の表記において「コンタミネーションへの対応」「微量の取り扱いについて」等、すべての食品業者がこれを正確に遵守することは不可能に近い。予防的に行う過剰な可能性表示はアレルギーを持つ人の食品選択の幅を過剰に狭める危険性があるのではないのでしょうか。

(福岡県 男性 53 歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

食品を製造する際に、十分な防止策を図ってもなお、特定原材料等が混入する可能性を否定できない場合については、注意喚起表示を推奨しています。一方、食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が数 $\mu\text{g/ml}$ 濃度レベル、又は数 $\mu\text{g/g}$ 含有レベルに満たない場合は、アレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表意を省略することができるとされています。

よって、消費者庁としては、各事業者が十分な混入防止策をとっているかどうか、混入する可能性等、混入する量について十分な検討を行った上で、注意喚起の表示の必要性を判断するものと考えております。

なお、ご指摘の「可能性表示（入っているかもしれません。）」は、認められておりません。

○ 加工食品に関する共通Q & A（第1集）の改正について

先般改正された「加工食品に関する共通Q&A(第1集)」の中で、「うなぎの蒲焼き」に関する「製造者」と「販売者」の表示例が挙げられているが、表示に示された製造者と消費者の考える製造者のイメージにギャップが生じ、食品表示に対する不安につながらないかと心配だ。製造と加工の定義を整理し、製造者と小分け加工が明確に判別できるような表示制度の検討を実施いただきたい。

(兵庫県 女性 50歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

食品衛生法では、食品に事故が生じた場合に、その責任の所在の追及あるいは製品回収等を迅速かつ的確に行うために、製造者又は加工者の氏名を表示することとしています。

その際、加工食品の小分け包装を行った者が当該食品の最終的な衛生状態に責任を負うため、その者を製造者として表示することとしています。

○ 食品表示拡大について

現在の食品表示制度を抜本的に見直す必要があると思います。すべての遺伝子組み換え食品・飼料の表示を義務化し、トレーサビリティを確立して食用油や醤油にも表示すべきです。また外食、中食にも表示は必要です。更に健康食品の表示見直しは急務だと考えます。

(福島県 女性 50歳 その他消費者一般)

【消費者庁からのコメント】

＜遺伝子組換え食品の表示について＞

遺伝子組換え食品に関する食品衛生法及びJAS法に基づく表示制度において、食用油や醤油など、組換えられたDNAやタンパク質が加工工程で除去・分解される食品については、組換えられたDNAやタンパク質が検出できないため、表示を義務付けていません。これは、遺伝子が組換えられた農産物を原料としてもDNAやタンパク質が残存していない加工食品では、これらの食品と一般の食品とを判別する技術や仕組みが確立されておらず、制度の執行に困難を伴うなどの課題があるためです。遺伝子組換え食品の表示義務の拡大について、諸外国とも情報交換し、十分な研究を行い、検討します。

＜中食の表示について＞

容器・包装に入っている惣菜や弁当などについては、JAS法や食品衛生法により、表示を義務付けているところです。

一方で、店内加工して直接販売する場合など、飲食料品を製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合は、表示を義務付けておりません。これは、その商品の品質を把握し、かつ、消費者から求められればその商品についてのすべての情報を答えられる立場にあることを理由としています。

健康食品の表示に関する問題については、現在、「健康食品の表示に関する検討会」にてご議論いただいております。今年夏に、論点整理を行うこととしています。

6. その他

○ 「口蹄疫」に関する状況について

口蹄疫発生後、国や宮崎県、JA 宮崎、マスコミ等で、口蹄疫の特徴と人体への影響、さらに市場にある肉は安全であることをしっかり報道しています。その結果、落ち着いた対応が見られるのだと思います。ただ、生産農家や牛・豚肉加工業者が大きな打撃を受けており、今後の供給への影響が懸念されます。今後の対策として、家畜のウイルス疾患に対してワクチンの使用が有効と考えます。

(宮崎県 男性 56 歳 食品関係業務経験者)

○ 猛威ふるう口蹄疫

口蹄疫の感染問題では、宮崎牛の貴重な種牛が処分対象となり、各地への仔ウシ供給にも影響が懸念される事態になった。4 月 20 日の発覚から約 1 ヶ月経過したが、政府の対応が遅れから、沈静化の兆しは見えない。なぜ、早く、種牛の管理に厳しい対応をしなかったのか。

(山形県 女性 51 歳 医療・教育職経験者)

○ 口蹄疫について

口蹄疫は大きく広がってしまいました。人体への影響が無いとはいえ、牛肉や豚肉に症状が出ていなかったら、感染していないと言い切れるのでしょうか。ウイルス感染した潜伏期間のものが市場に出ている可能性が心配です。食肉処理場の検査体制を強化し、ウイルス検査を実施してもらいたいと思います。

(長野県 女性 61 歳 医療・教育職経験者)

○ 宮崎県における口蹄疫発生の情報発信について

4 月 20 日に宮崎県で口蹄疫 1 例目が発見されるとともに、食品安全委員会、農林水産省はHPに【2010.04.20 宮崎県における口蹄疫の発生について（平成 22 年 4 月 28 日更新）】(食品安全委員会)、【口蹄疫の疑似患畜の確認及び口蹄疫防疫対策本部の設置について】(平成 22 年 4 月 20 日 農林水産省)を即座に掲載しました。消費者庁HPに【口蹄疫に関する情報について】が掲載されたのは 5 月 10 日でした。情報の発信に著しい時間差があると、国民はかえって動揺するのではないのでしょうか。

(神奈川県 男性 51 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

本年 4 月の宮崎県における口蹄疫の発生を受けて、食品安全委員会としては、口蹄疫にかかった家畜の肉や牛乳に対して国民の皆様の間で不安が高まることのないよう、①口蹄疫にかかった家畜の肉や牛乳が市場に出回ることはないこと、②口蹄疫は、偶蹄類の家畜（牛、豚など）や野生動物（シカなど）が感染する病気であり、人が感染することはないこと、仮に口蹄疫にかかった家畜の肉を食べたり牛乳を飲んだりしても人体には影響はないことをお知らせし、冷静に対応していただくよう、4 月 20 日にホームページを通じて、広く国民の皆様へ情報提供を行いました。

今後とも、迅速でわかりやすい情報の提供に努めるとともに、関係省庁間の連携に努めてまいります。

また、食品安全モニターの皆様には、食品安全委員会が発信する情報を日常の生活を通じて可能な範囲で地域の方々に伝えていただくなど、食品安全委員会と地域との橋渡しの役割もお願いしています。今後とも、地域への情報提供について、食品安全モニターの皆様にもご協力をお願いするとともに、より効果的な方法などがありましたら、ご提案いただきたいと思います。

〔参考〕

○食品安全委員会

「宮崎県における口蹄疫の発生について」

http://www.fsc.go.jp/sonota/kouteieki_220420.pdf

【農林水産省からのコメント】

ご意見ありがとうございます。

口蹄疫への対応については、政府は、専門家の意見を踏まえた防疫措置とともに、発生農家の経営再開支援などを実施しています。

また、宮崎県下における口蹄疫の発生により、疑似患畜の処分などを行っていますが、生産量や国内在庫は十分確保されていることから、現時点では、国民の方々への食肉供給が滞ることはないものと考えています。

しかしながら、宮崎県は畜産の一大産地でもあり、食肉供給への影響を与えないため、宮崎県下の早期の清浄化と畜産農家の経営再建に引き続き全力を尽くしてまいります。

なお、口蹄疫は、牛、豚等の偶蹄類の動物がかかる病気ですが、他の地域に口蹄疫を拡げないよう、発生農場の家畜は殺処分するとともに、周辺地域の牛や豚の移動を制限しており、口蹄疫にかかった家畜の肉や乳が市場に出回ることはありません。

農林水産省のホームページに「口蹄疫について知りたい方へ（口蹄疫Q&A）」を掲載していますのでご覧下さい。

〔参考〕

○農林水産省

「口蹄疫について知りたい方へ」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_fmd/syh_siritai.html

【消費者庁からのコメント】

今回の口蹄疫の件に限らず、消費者庁は、消費者に対して、正確な情報を的確にお伝えすることに努めています。御指摘の点については、今後、情報発信を行っていくにあたっての参考とさせていただきます。

○ リスク評価システムについて

現在、食品安全委員会においては、随時リスク評価を実施しているが、それぞれの事案の進捗状況が分かり難い場合があるように感じられます。誰がいつ見ても事案の進捗状況が分かるような一覧的書式にしたほうが、情報を受け取る方も理解しやすく、新たな提言も出やすくなると思う。

(栃木県 男性 65 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、リスク管理機関から食品健康影響評価が要請され、委員会合合において評価要請の趣旨について説明を受けた段階で、ホームページに評価品目毎の評価要請受理日や受付文書等を速やかに掲載しています。また、審議を終えリスク評価結果が通知された段階で、評価結果通知日や通知文書等についても速やかに掲載しています。

委員会から各専門調査会に付託し審議が行われている段階の情報については、公開資料を時系列で掲載し、審議経過の推移も含めてご理解いただけるようにしています。

さらに、平成22年4月からは、各専門調査会別、リスク評価分野別に「現在審議中の案件一覧」を掲載し、審議の進捗に応じて審議状況欄を更新していくことにより、審議中案件の最新情報が一見して分かるよう利用者の利便性向上に取り組んでいます。

また、企業申請案件については、審議状況や見通しの明確化を図るため、リスク管理機関と調整しつつ、タイムクロック制（標準的な事務処理期間）の導入を検討し、今後は「企業申請品目に係る食品健康影響評価の標準処理期間について」（平成21年7月16日委員会決定）に基づき、平成22年1月1日以降に委員会が評価要請事項の説明を受けた企業申請品目に係る評価案件を対象にタイムクロック制を実施しているところです。

今後とも、より分かりやすい情報を提供について取り組んでいきたいと考えております。

[参考]

○食品安全委員会

「リスク評価（評価書等）」

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/index.html>

「分野別情報（専門調査会の審議状況）」

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

○ こんにゃく入りゼリー窒息事故に関する注意喚起の方法について

こんにゃく入りゼリーの窒息事故に関する注意喚起の方法として、小児や高齢者に対して摂食禁止の表示をつけるという方法で行われているが、食品全般による窒息事故を減らすという観点からすると、窒息事故を回避する方法を周知させる方がいいのではないかと考えます。

(千葉県 女性 35歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会のホームページでは、平成20年5月から「食べ物による窒息事故を防ぐために」と題して、窒息事故を防ぐための情報提供を行っています。

具体的には、

- ・ 食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べる。
- ・ 食事の際は、なるべく誰かがそばにいて注意している。

といったこんにゃく入りゼリーを含む食べ物による窒息事故を防ぐために必要な情報と応急措置等を掲載しています。

また、食品安全委員会のメールマガジンにおいて時機に応じた注意喚起を行っています。

食品安全モニターの皆様にも、痛ましい事故を少しでも減らすために、地域への情報提供についてご協力いただければと考えています。

[参考]

○食品安全委員会

「食べ物による窒息事故を防ぐために」

http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou_syoku_jiko2005.pdf

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、年初来、食品SOS対応プロジェクトにおいて、こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品等に関して、事故発生のリスク低減につながり得る具体的な方策を見出すため、関係機関、関係者の協力を得ながら、鋭意検討を進めてまいりましたが、今般、7月16日にプロジェクト報告をとりまとめたところです。

今後は、同報告をふまえ、こんにゃく入りゼリー等の窒息のリスクが高いと考えられる食品について、形状・物性等の検討と併せて、消費者へのわかりやすい注意喚起・啓発の展開・徹底等についても実施することとしております。

○ 食品安全モニターについて

モニター会議に出席し、時間が少ないと感じました。モニター同士の連携の必要性を感じたので、地域でできることの検討時間を中心にしてはどうか。地元でできることをお互いに考えて実践できたらと思う。また、内閣府と地方自治体との連携も大切だと思う。

(長野県 女性 61歳 医療・教育職経験者)

○ 食品安全委員会のモニター活動について

食品安全モニターとして2年目だが、モニターの活動内容については不明なところが多い上に、定期的な活動報告や意見もいつも特定の人が多いようである。また、レポートについても、文字数が少ないとか、食の安全に直接触れていないとか、形式ばかりにとらわれているのではないだろうか。もっと自由な視点で意見が言えるような体制づくりが必要ではないのか。

(宮崎県 男性 47歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニター会議の運営や報告のあり方等についてご意見いただき、ありがとうございます。

平成22年度の食品安全モニター会議には、多くの食品モニターの皆様にご出席いただきました。会議では食品安全委員会の役割や取組、食品健康影響評価（リスク評価）の実際についてなどの具体的テーマを取り上げ、食品の安全性について知識や理解を深めていただくともに、食品安全委員会の委員やリスク管理機関の担当者も加わった形で意見交換を行いました。また、食品モニターの皆様が交流していただく場の設定については、アンケートを参考に平成21年度の会議と比較して設定時間を長く設け、食品安全モニターの皆様同士の交流を深めることができるよう工夫しました。食品安全モニターの皆様が地域で食品安全に関する活動を行うにあたり、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、互いに協力しつつ活動を行うことは大変有意義と考えており、今後も食品安全モニターの皆様同士の交流がより深められるような運営を行いたいと考えています。

食品安全モニターの皆様をお願いしている活動内容は、①食品の安全性に係る調査についての報告、②食品安全行政などに関する意見の随時報告、③食品によるヒトの健康への危害情報を入手した場合の情報提供、④食品安全モニター会議への出席、⑤委員会の活動などについての地域への情報提供となっています。地域での日常生活を通じた意見・情報などを寄せていただきたいと思います。なお、「文字数」などのご指摘については、食品安全モニターの皆様のご意見等を広く紹介し、有効に活用するためのお願いですので、ご理解のうえ、ご協力願います。

○ 農林水産省の「フード・コミュニケーションプロジェクト」について

農林水産省の「フード・コミュニケーションプロジェクト」は、食に対する消費者の信頼向上のため、意欲的な食品事業者の取り組みを活性化し、食品事業者の行動の「見える化」を図るというものである。行政の垣根を越えて普及してほしい。

(神奈川県 男性 63 歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

ご意見ありがとうございます。

ご指摘いただいたとおり、「フード・コミュニケーション・プロジェクト」は、意欲的な食品事業者の取組を活性化する観点から、農林水産省が推進しているものです。

本プロジェクトにおいては、お客様とのコミュニケーションのための体制整備など食に対する信頼確保のために重要な行動を、関係者が同じ目線で評価するためのポイントを取りまとめるとともに、食品事業者等の参画を募って、消費者とのコミュニケーション強化やアセスメントの効率化等の研究活動を実施しています。

今後、フード・コミュニケーション・プロジェクトのより一層の普及を図るため、必要に応じ関係機関とも情報を共有しつつ、これまでのプロジェクトの成果物の利用を広く呼びかけてまいります。

なお、これまでのプロジェクトの成果物は、以下のホームページで公開していますので、ご覧いただき、引き続き応援していただければと思います。

[参考]

○農林水産省

「フード・コミュニケーション・プロジェクト」

<http://www.maff.go.jp/j/jas/fcp.html>

○フード・コミュニケーション・プロジェクト

「平成21年度の活動の成果」

<http://www.food-communication-project.jp/result/index.html>

○ 食品の安全を担う人を教育する必要性について

食品の安全性に対して科学的根拠が受け入れられるためには、受け入れる側に対する教育が必要だと思います。消費者に対する働きかけも重要ですが、特に食品を提供する立場の層をもっと教育する必要があると思います。

(兵庫県 男性 31 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、食品の安全性に関する情報発信の一つとして、食品安全について分かりやすく解説したDVDを作成していますので、食品関連事業者の皆様にもご活用していただきたいと考えております。

[参考]

○食品安全委員会

「映像配信」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd-ichiran.html>

【農林水産省からのコメント】

ご意見ありがとうございます。

食に対する消費者の信頼を確保するためには、まずは食料の生産、供給に携わるすべての者が、消費者の生命・健康に直接かかわる重要な役割を担っているという認識のもと、食品事業者自らが果たすべき法令遵守、企業内・社会倫理遵守等のコンプライアンスを確立することが重要です。このため、農林水産省では、コンプライアンスの確立に関する研修会や、食品事業者における「企業行動規範」、「事故対応マニュアル」、「衛生管理・品質管理マニュアル」の策定のポイントを内容とする研修会の開催に重点的に取り組んでおります。

また、中小規模層の食品製造事業者については、HACCP責任者・指導者養成研修を行うとともに、零細規模層の食品製造事業者については、HACCP手法の前提となる一般的衛生管理を徹底するための基礎的な研修会の開催に取り組むなど、食品製造事業者の品質管理の向上に取り組んでおります。

〔参考〕

○農林水産省

「HACCP法ホームページ」

<http://www.maff.go.jp/j/soushoku/sanki/haccp/index.html>

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。

○ 水分補給ゼリーについて

水分補給ゼリーは、液体ではむせやすい方に便利なゼリー状飲料です。各種の栄養素を含んだ食品として、嚥下・咀嚼困難者には今後の情報提供と食品紹介が必要となってきました。しかし、現状は各種食品があるのですが、製造会社ごとにその規格にばらつきがみられ統一性がありません。食品を取り扱う側からしても正規の規格が整備されるよう望むばかりであると同時に、対象者への食品選択の啓発を進めていきたいと思っております。

（兵庫県 男性 53 歳 医療・教育職経験者）

○ 山形県における食と農の検定開始について

山形県では、2010 年、県産の豊かな農林水産物や食文化をテーマにした検定事業が始まる。名称は「んまい！山形農と食の検定」である。まずは農業県である山形から食の安全を発信し、自給率を上げてほしい。

（山形県 女性 51 歳 医療・教育職経験者）

○ 食生活が及ぼす領域

鬱という言葉聞いて久しいが、この 10 年間で 2 倍に患者が増加し、対策が迫っている現状と聞く。薬やカウンセリングによる治療と同時に、人間が健やかに生きるための原点、食の領域から見直すべきと考えます。

（静岡県 女性 62 歳 その他消費者一般）