

食品安全モニターからの報告（平成23年3、4月分）について

■ 食品安全モニターから3月中に24件、4月中に30件の報告がありました。

■ 報告内容の内訳	3月	4月
◇【放射性物質】	—	14件
◇【トランス脂肪酸】	2件	1件
◇【遺伝子組換え食品】	1件	—
◇【農薬・添加物】	3件	—
◇【化学物質・汚染物質】	1件	1件
◇【リスクコミュニケーション関係】	4件	10件
◇【食品安全モニター活動関係】	4件	—
◇【窒息事故】	1件	—
◇【食中毒対策】	2件	—
◇【特定保健用食品】	1件	—
◇【食品表示関係】	3件	4件
◇【クローン家畜】	1件	—
◇【輸入食品】	1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が講じた施策の実施状況、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。

食品安全委員会では、リスク管理機関が講じた管理措置等についても、食品安全モニターの皆様からの積極的な報告を受け付けています。

なお、平成23年3月及び4月に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

◇【放射性物質】

○ 山陰地方にも「セシウム」が確認

大気中のちりから福島第一発電所事故の影響とみられる、健康には影響のない程度の微量のセシウムが確認された。風評をなくすることはできないが、葉物野菜を作っている者にとっては注意をしたいものだ。

(鳥取県 男性 60 歳 食品関係業務経験者)

○ 放射能被災による乳幼児に対する摂水制限について

東日本太平洋沖地震による放射能被災により、乳児にミルク等を飲ませる場合に水道水を使用しないほうがよいとの報道がされたが、同時に、乳幼児の離乳食に対する配慮もされるべきなのではなかったかと思う。浄水場でのろ過方法の改善もできないものだろうか。

(愛知県 女性 51 歳 その他消費者一般)

○ 福島原発事故の影響について

今回の原発事故による放射能汚染に大きな関心を持っている。安全の基準値を将来を見こして科学的に判断し、再考してほしい。正しい情報を、わかりやすく、マスコミ等に積極的に発信してほしい。

(岡山県 女性 63 歳 医療・教育職経験者)

○ 安心を望む国民、安全を言い張る行政

今回の大災害では、食品に対する安全と安心が混在した議論で、国民が「安心」して食べられなくなっているために多くのものを捨てている。国民が冷静・賢明になって、放射能の影響や被害を適切な方法でしっかり避けながら、偏りなく何でも食べることで危機は乗り切れると思う。

(兵庫県 男性 64 歳 食品関係業務経験者)

○ 放射性物質について

未曾有の被害から 1 か月過ぎ私達の生活にかかすことのできない食に影響がでている。福島、茨城、栃木、群馬で基準を超える放射性物質が検出された。日本は農業大国です。政府には手厚い保護を望みます。

(新潟県 女性 38 歳 その他消費者一般)

○ 放射性物質年間積算の安全性評価指針

現在の政府発表内容は、多くの国民に食品や環境の安全性を納得できるものではない。原発事故の長期化に伴い、年単位の累積汚染を基準とした安全性評価指針を示し、食品をはじめ汚染への自覚と行動を促したい。

(埼玉県 男性 67 歳 食品関係業務経験者)

○ 福島原発事故によって放出された放射性物質の食品への影響

震災による福島原子力発電所の事故によって放出され続けている放射性物質が、広範囲に飛散しているとの情報があり、既に農産物への影響も出ており、出荷停止命令が出ていない地域から出荷された農産物でも、食べることによる将来的な健康被害がとても不安です。

(三重県 男性 39 歳 食品関係研究職経験者)

○ 放射能の土壌汚染による稲作制限について

放射性セシウムが土壌 1kg 当たり 5000 ベクレルを超えた場合、米の作付を制限するとの発表がありました。作付時期が近いからといって基準を簡単に決めるのではなく、食品安全委員会が放射性物質に関して何回も会議を行ったように、専門家を交え、総合的にデータ収集、分析、検討をするべきではないでしょうか。

(群馬県 男性 35 歳 食品関係業務経験者)

○ 農作物放射能汚染に関する国の管理体制について

福島原発に係る農作物放射能汚染問題について、科学的根拠と長期的視野に基づいて、安定した食の安全性確保のための供給ラインを早急に策定し、管理していく体制を構築する必要がある。

(東京都 女性 33 歳 医療・教育職経験者)

○ 放射性物質のヒトへの影響

東京電力のプレスリリースの記事によると、原発内で、ヨウ素、セシウム以外の多数の核種が検出されている。これらのヒトへの影響等が心配される。また、将来のリスクについて食品安全委員会には示してほしい。

(神奈川県 女性 40 歳 その他消費者一般)

○ 水産物の安全性を知らせて

福島原発からの汚染水が大量に海へ流出したことにより日本近海に生息する水産資源が被害を受けました。早期に水質調査をして安心して安全な水産物を消費者が口にできるようにしてほしいと思います。

(岡山県 男性 53 歳 その他消費者一般)

○ 土壌調査と米の安全性を

原発事故でコメの作付を制限されたり条件付けで出荷を許可された地区がある。コメの安全性を消費者に知らせるとともに出荷ができない農家への補償をお願いします。また、風評被害での米価の値下がりがないようにして下さい。

(岡山県 男性 53 歳 その他消費者一般)

○ 食品健康影響評価事業の新たな展開について

原発事故による食品健康影響評価事業として、食品中の放射性物質に関する基準値を設定し、全国に定点を設けて食品毎の検査体制の整備を図り、食品安全基本法の見直しや放射性物質研究者を委員に入れる必要がある。

(宮城県 男性 67 歳 食品関係業務経験者)

○ 放射性物質の健康への影響について

食品健康影響評価に関するワーキンググループ設置に期待する。安全性基準は大きな安全率をもって考えてほしい。またいろいろな場面で細かく検討して廃棄する食品ができるだけ少なくなればと思う。

(岡山県 女性 63 歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品に含まれる放射性物質の健康に与える影響に関して、食品安全委員会としては、3月29日の「放射性物質に関する緊急とりまとめ」において、

- ・ 放射性ヨウ素について、年間50ミリシーベルトとする甲状腺等価線量（実効線量として2ミリシーベルトに相当）は、食品由来の放射線曝露を防ぐ上で相当な安全性を見込んだものである
- ・ 放射性セシウムについて、国際放射線防護委員会（ICRP）の実効線量として年間10ミリシーベルトという値について、緊急時にこれに基づきリスク管理を行うことが不適切とまで言える根拠も見いだせておらず、これらのことから、少なくとも実効線量として年間5ミリシーベルトは、食品由来の放射線曝露を防ぐ上でかなり安全側に立ったものである

としたところです。

〔参考〕

○食品安全委員会

放射性物質に関する食品の安全性について

「放射性物質に関する緊急とりまとめ」へのリンク

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/emerg_torimatome_bunki.html

一方、この「放射性物質に関する緊急とりまとめ」は、東北地方太平洋沖地震に伴い発生した東京電力福島第一原子力発電所における事故直後の事態の緊迫性にかんがみ緊急にとりまとめたものであり、御指摘の乳幼児や妊産婦（胎児）に与える影響や、発がん性、ウラン・プルトニウム等についての検討などの課題が残されていることから、「放射性物質の食品健康影響評価に関するワーキンググループ」を設置し、詳細な検討を続けているところです。

〔参考〕

○食品安全委員会

「放射性物質の食品健康影響評価に関するワーキンググループ」へのリンク

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

また、食品に関する不安や、放射線の基礎的事項等について「放射性物質と食品に関するQ&A」も作成しておりますので、御活用下さい。

「放射性物質と食品に関するQ&A」へのリンク

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/emerg_QA.pdf

【厚生労働省からのコメント】

○ 放射能被災による乳幼児に対する摂水制限について

乳児の摂取に関する指標等については、甲状腺の発達が特に活発であり、専ら乳児用調整粉乳を摂取する乳児を対象として設定されたものです。離乳食への利用を含め、乳児以外が水道水を摂取する場合には、長期にわたり摂取した場合の健康影響を考慮して原子力安全委員会が定めた飲食物摂取制限に関する指標値（放射性ヨウ素は300 Bq/kg、放射性セシウムは200 Bq/kg）が適用されます。

また、浄水処理工程における放射性物質の除去効果等、水道水中の放射性物質の低減方策についての検討を行い、各水道事業者等に対して、降雨後の取水の抑制・停止や浄水場の覆蓋、粉末活性炭の使用等、水道水中の放射性物質のレベルを抑えられる可能性のある取組について周知を行うとともに、各水道事業者等で対処可能な方策の実施を検討するよう要請を行っております。

○ 福島原発事故によって放出された放射性物質の食品への影響

食品衛生法上の暫定規制値は、今般の原子力発電所事故を受け、食品の安全性を確保するために、速やかに規制を実施することが重要であると判断して、原子力安全委員会により示された飲食物摂取制限に関する指標値を暫定規制値としています。

原子力安全委員会が定める指標値は、国際放射線防護委員会（ICRP）が勧告した放射線防護の基準をもとに、原子力安全委員会が1年間に許容できる線量及びわが国における食品の摂取量等を考慮して、食品カテゴリーごとに定めています。

なお、本規制値については、内閣府の食品安全委員会の緊急とりまとめにおいて、安全側に立ったものであるとされていますが、その後も食品安全委員会で評価が継続されており、評価結果を踏まえて再検討することとしています。

○ 食品健康影響評価事業の新たな展開について

食品中の放射性物質については、現在、食品安全委員会においてリスク評価が行われており、厚生労働省としては、その評価結果に基づき、規制値の再検討をすすめることとしています。

また、食品中の放射性物質に係る検査については、厚生労働省において定めたガイドラインや最新の情報に基づく追加的な指示に基づき、自治体が主体となって実施されています。関係自治体は区域を設定した上で、検査計画を策定して検査を実施することで、暫定規制値を超える食品の流通を防止するよう努めています。

また、関係自治体が行う検査の体制確保については、厚生労働省において、国の研究所等を紹介するなどし、検査の速やかな実施に協力しています。

【農林水産省からのコメント】

○ 放射能の土壤汚染による稲作制限について

福島第一原子力発電所の事故発生後、稲の作付けの時期が迫っていたことから、生産した米が食品衛生法上の暫定規制値を超える可能性が高いところについて早急に稲の作付制限を行う必要がありました。

4月8日の「稲の作付に関する考え方」は原子力安全委員会の意見を聞いた上で、政府が決定したものです。作付制限については、最終的には土壤調査の結果などを踏まえて、4月22日、原子力災害対策本部長である首相が福島県に対して指示しました。

○ 水産物の安全性を知らせて

農林水産省では、福島第一原子力発電所からの放射性物質の放出を受け、3月

24日から水産物の放射性物質調査を実施しています。

さらに、5月2日付けで「水産物の放射性物質検査に関する基本方針」を策定し、調査対象を沿岸性の魚種（スズキ、カレイ等）から広域回遊性魚種（カツオ、イワシ等）にも広げ、原則週1回調査を実施するなど、関係県や関係業界と連携し、水産物の放射性物質調査の強化を図っています。

水産物の放射性物質調査結果や水産物への影響については、当省のホームページにて公表しており、今後とも、消費者の皆様への正確で分かりやすい情報提供に努めてまいります。

○水産庁ホームページ

「水産物についてのご質問と回答（放射性物質調査）」

http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/Q_A/index.html

◇【トランス脂肪酸】

○ トランス脂肪酸について

マーガリンやショートニングなどの化学的に合成された油脂には、トランス脂肪酸が多く含まれていて、恒常的に摂取すると悪玉コレステロールを増やしたり、認知症になるリスクが高いと言われているので心配です。

（静岡県 女性 63歳 その他消費者一般）

○ トランス型脂肪酸の摂取量の目安と分かりやすい解説について

日本人は摂取量が少ないので問題がないとされている「トランス型脂肪酸」の含有食品を分かりやすく解説・表示することで若者などが知らずに多食することのないよう注意をするために、まず、含まれている食品を知る・知らせることの必要性があると考えます。

（静岡県 女性 63歳 食品関係業務経験者）

○ トランス脂肪酸について

流通業界では、トランス脂肪酸を排除し、すべて値の表示を行う動きがあるようだ。もともと少ない食品まですべて表示することは無駄ではないか？通常人が食べる量で簡単に基準値をオーバーしてしまう食品を公開し、表示を義務付ければいい。私たちは、トランス脂肪酸を多く含む食品の種類を知り、それを食べる量に気をつけることが大切だと思う。

（宮城県 女性 42歳 その他消費者一般）

【食品安全委員会からのコメント】

トランス脂肪酸とは、マーガリンやショートニングなどの加工油脂及びこれらを原料として製造される食品並びに牛等の反すう動物の乳、肉等に含まれる脂肪酸の一種です。トランス脂肪酸を大量に摂取することで、動脈硬化などによる心臓疾患のリスクを高めるとの報告などがあります。

日本人の一般的な食生活の中ではトランス脂肪酸の摂取量は少ないと考えられますが、脂肪を多く含む菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合は、平均を大きく上回る摂取量となる可能性があるため、注意が必要です。

食品安全委員会では、平成21年度の「食品安全委員会が自らの判断により食品

健康影響評価を行うべき案件」の候補として議論した結果、若い世代の食生活がかなり変化しており、また、国民栄養調査において総カロリーが減っているのにもかかわらず菓子などに含まれる脂肪の摂取量が増えている可能性がある等の指摘があったことから、トランス脂肪酸を評価することを決定し、平成22年度から新開発食品専門調査会において審議が始まったところです。

トランス脂肪酸は、特に関心の高い事案であるので、ホームページ、メールマガジン等での迅速な情報提供に努めているところであり、今般、国際機関におけるリスクに関する科学的知見、諸外国の対応状況、国内の対応状況等の新たな情報が蓄積されたことから、ファクトシートを更新（平成22年12月16日）しております。

なお、脂肪は三大栄養素の中で単位当たりで最も大きなエネルギー供給源であって、脂溶性ビタミンの溶媒になる大切な栄養素ですが、トランス脂肪酸を含めた脂肪、飽和脂肪酸及び食事性コレステロールの多量の摂取も心疾患のリスクを高めるため、日頃から脂肪の摂取について注意し、バランスの良い食事をとることが大切です。

〔参考〕

○食品安全委員会

「新開発食品専門調査会」

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

「トランス脂肪酸について」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/transfattyacids1902.html>

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、国内外の科学的知見等を踏まえ、消費者が食品を適切に選択し栄養バランスのとれた食生活を営む観点から、トランス脂肪酸などの脂質や栄養に関する情報提供、普及啓発を充実することが重要と考え、平成22年9月、「栄養成分及びトランス脂肪酸の表示規制をめぐる国際的な動向」及び「脂質と脂肪酸のはなし」を当庁のホームページに掲載しております。

また、消費者庁では、食品事業者による自主的な情報開示の取組を促進するため、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」を取りまとめ、平成23年2月21日に公表したところです。

今後も引き続き、情報提供や普及啓発の充実を図ってまいります。

〔参考〕

○消費者庁

「栄養成分及びトランス脂肪酸の表示規制をめぐる国際的な動向」

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/100910_2.pdf

「脂質と脂肪酸のはなし」

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/100910_3.pdf

「トランス脂肪酸に関する情報」

<http://www.caa.go.jp/foods/index5.html>

◇【遺伝子組換え食品】

○ 遺伝子組み換え食品について

遺伝子組み換え食品の表示のベースになる判断基準について、日本や米国の「科学的に判断し、有害とわかるまで対策を立てない」という方法は危険で、ヨーロッパの「まず予防的に警戒して、動物実験等の様子を見て判断する」という考え方によるべきである。

(静岡県 女性 63歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

遺伝子組換え食品の評価については、

遺伝子組換え食品の安全性評価は、食品安全委員会において評価基準を定め、これに基づき、これまで食経験のある従来品種との比較により行っております。

主な評価項目は、

- ①導入された遺伝子及びそれによって生産されるタンパク質の有害性
- ②遺伝子を導入することによる意図しない有害性
- ③食品中の含有成分が従来品種と比較して大きく変化したり、新たな成分が生産されていないか

などがあります。

これらの詳細な評価により安全性が十分に確認できない場合には、実験動物を用いた慢性毒性試験や生殖毒性試験などの試験を行うことが評価基準に規定されています。

このように、遺伝子組換え食品の安全性評価は、科学的知見に基づき適切に評価を行っております。

◇【農薬・添加物】

○ 食品添加物や残留農薬の複合毒性について

食品安全モニターとして、一般消費者の方々から食品添加物や残留農薬の安全性について質問されることが度々ある。その際に、それぞれの物質の安全性については、食品安全委員会でリスク評価が行われ、その評価に基づいてそれぞれの摂取量が一日摂取許容量

(ADI) 以下になるように規制されていることで安全性が確保されているということで理解されやすい。しかし、それらの複合毒性については、ADIの設定の際には適切な安全係数をとっていること、食品添加物や残留農薬の実際の摂取量は、設定された一日摂取許容量をかなり下回っているということではなかなか理解が得られない。何かもっとよい理論的根拠があればよいと考える。

(静岡県 男性 62歳 食品関係研究職経験者)

○ 回収食品のこと

輸入食品の不適切成分混入品の回収について行政機関より公表された内容の多くは「食品成分としては承認されていない添加物が混入していたが健康被害はないと思われる」という民間人から見ると不思議な報道がなされている。栄養相談などで類似の質問時返答に窮しないようその内容について詳細を学べるサイトを紹介できるとありがたい。

(兵庫県 男性 54歳 医療・教育職経験者)

○ 添加物の少ない食パンの製造

やわらかくて、安い食パンが販売されていますが、添加物の存在は大変懸念されます。なるべく添加物を使わずに、食パンが作られるように希望します。

(長野県 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】

○ 食品添加物や残留農薬の複合毒性について

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。

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。

また、農薬の複合影響についても、平成18年度食品安全確保総合調査「農薬の複合影響評価法に関する文献調査」を委託事業として実施しています。本調査の結果、総合的な知見及び各国の評価の事例を考慮すると、食品を通じてヒトが曝露する農薬の用量は、一般的にNOAEL（無毒性量）よりもずっと低いため、『我々の実生活において農薬の複合影響が起こり、ヒトの健康に害を及ぼす可能性は小さいものと考えられる。』と報告されています。

複合影響については、不安の声が寄せられやすいテーマでもありますので、引き続き御指摘も参考にしながらわかりやすいリスクコミュニケーションに努力していきたいと思います。

[参考]

○ 食品安全委員会

「食品中の化学物質の複合的な影響について（季刊誌「食品安全」vol.20）」

http://www.fsc.go.jp/sonota/20gou_7.pdf

「食品添加物の複合影響に関する情報収集調査」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/survey/show/cho20070330001>

「農薬の複合影響評価法に関する文献調査」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/survey/show/cho20070330004>

○ 御意見について、関係省庁に回付しております。

◇【化学物質・汚染物質】

《アクリルアミド》

○ アクリルアミドの生成とリスク

アクリルアミドの生成とリスク（発ガン性、遺伝毒性）をファクトシートを通して知り、私たちが日頃の食品の選択と調理方法に注意を払うことが大切だと、ジャガイモ料理ポテトチップスで考えました。

（福岡県 女性 76 歳 医療・教育職経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

食品中のアクリルアミドは、ばれいしょのようなデンプンなどの炭水化物を多く含む食材を高温で加熱した場合に生成される可能性があり、発がん性が懸念される物質です。

食品安全委員会では、アクリルアミドについて、ファクトシート（科学的知見に基づく概要書）や Q&A を作成し、ホームページ等を通じて情報提供を行っているところです。また、第 376 回食品安全委員会（平成 23 年 3 月 31 日）において、「加熱時に生じるアクリルアミド」を食品安全委員会が自らの判断により食品健康影響評価を行うべき案件としたところであり、今後、平成 23 年秋までにこれまでに収集したアクリルアミドに関する情報・科学的知見の再整理・提供を行い、年内に食品安全委員会において担当する専門調査会を決定し、年度内に食品健康影響評価を開始していくこととしています。

これまでのところ、健康被害報告はないものの、子供をはじめとした国民にとって、食品からアクリルアミドを摂取する機会があると考えられます。

〔参考〕

○食品安全委員会

「加工食品中のアクリルアミド」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/acrylamide-food170620.pdf>

《地震による地下水への化学物質混入》

○ 東日本大震災発生における地下水の危害について

原発事故で放射能汚染された飲用水のリスクは高い関心事である。今回の地震で液状化現象、地盤沈下等が広範囲に起きている。このことから、特に個人、零細企業等で使用する井戸水の水質汚染のリスクが高まっていることが考えられるが、化学物質混入のリスクは認知されている可能性が低く、行政が臨時の水質検査若しくは注意喚起を行う必要がある。

（鳥取県 男性 40 歳 食品関係業務経験者）

【環境省からのコメント】

東日本大震災に伴い、環境省では、甚大な被害を受けた 5 県（青森県、岩手県、宮城県、福島県及び茨城県）において、有害物質の地下水モニタリング調査を実施いたします。また、福島県内の調査に当たっては、上記の調査と併せて、地下水の放射性物質濃度（放射性ヨウ素及び放射性セシウム）についても測定いたします。これらにより、工場・事業場の被災等に伴う有害物質の地下水への漏出等による二

次被害の未然防止、住民の方々の不安の解消を図りたいと考えております。

◇【リスクコミュニケーション関係】

《放射性物質》

○ 食品中の放射性物質に関する各省の対応について一考

食品中の放射性物質に関する各省の対応は後手後手であり、報道内容はわかりにくい。国民には食べられるのか否かをはっきり伝え、報道機関に協力を求めて報道内容の統一化を図ることが、国民の安心、全世界の信頼感につながるのではないかと。

(宮崎県 男性 48 歳 食品関係業務経験者)

○ 2011. 3. 11 東日本大震災に伴う福島第一原子力発電所事故による放射性物質対策と課題

東日本大震災による福島第一原子力発電所事故は、今後の生活に重大な影響をもたらす。しかし、食品安全委員会や放射線医学総合研究所の Q&A は、安心して生活するためのヒントとしては不十分である。科学的な数字の解説ではなく、日常生活で「どうしたら少しでも放射性物質を防ぎ、健康維持できるのか？」について判断できるよう、食品の正しい処理の仕方などを説明してほしい。

(宮城県 女性 42 歳 その他消費者一般)

○ 原発と食品安全と風評被害

「東日本大震災」での原発事故に於いて、食品への関心が高まるなか独り歩きする風評被害に対し、的確な判断基準となる事案について、消費関係者に分かり易く簡潔な表現の必要性が求められているのではないかと。

(高知県 男性 58 歳 食品関係業務経験者)

○ 原発の事故後、基準値を上回る放射性物質が検出された野菜や原乳について

原発の事故後、暫定基準値を上回る放射性物質が野菜や原乳から検出されている。消費者として、野菜を食することを避けたいところだが、震災の苦悩と風評被害もあることに胸が痛む。行政には、正確な情報公開を求めたい。

(岐阜県 女性 34 歳 食品関係業務経験者)

○ 放射能による食品汚染について

福島原発事故による食物の放射能汚染の影響を不安視する声がある状況の中、九州・沖縄の生協では、風評被害につながりかねない表現を避けた対応とした。また、食品安全委員会の“放射性物質に関する緊急取りまとめ”はもう少し分かりやすい内容としてほしい。今後、ADI や ARfD のような値を設定する評価を期待する。

(福岡県 男性 50 歳 食品関係業務経験者)

○ 食品の放射線影響についての DVD 作成

原発事故による農産物への風評被害は、消費者の無知によるところが大きいと思います。放射線に対する正しい知識を持つことにより風評被害は防げます。そのことを伝えるための DVD 教材が必要ですので、作成をご検討ください。

(福島県 女性 51 歳 その他消費者一般)

○ 委員長からのメッセージについて

実生活者・消費者へ発出する文書は、結論を明確にし、かつ簡潔であること。「役人型文書」とであると伝わりにくく、これから離れることが必要と考える。

(東京都 男性 63歳 食品関係業務経験者)

○ 「委員長からのメッセージ（緊急とりまとめを終えて）」について

委員長のメッセージは「リスクのトレードオフ」が常に発生することの認識をあえて喚起した重要な内容である。リスク管理上の問題であっても、リスク分析上「リスクゼロはない」と同様に大切な考え方である。食品安全委員会でも大きく扱うべきテーマである。

(神奈川県 男性 69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、3月16日からホームページで食品中の放射性物質に関する情報提供を行っており、「放射性物質と食品に関するQ&A」や「放射性物質に関する緊急とりまとめ」とその関連資料等、順次情報を更新しています。

また、緊急とりまとめに関する記者会見や取材への対応等、報道関係者への情報提供も行っています。

御意見も参考にしながら、引き続き分かりやすい情報提供となるよう取り組みたいと考えております。

[参考]

○食品安全委員会

「東北地方太平洋沖地震の原子力発電所への影響と食品の安全性について」

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/emerg_genshiro_20110316.pdf

「放射性物質と食品に関するQ&A」

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/emerg_QA.pdf

「放射性物質に関する食品の安全性について」

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/emerg_torimatome_bunki.html

○ 委員長からのメッセージについて

本メッセージは、食品安全委員会委員長が、東日本大震災でさまざまな苦労をされている方々にできるだけ具体的な言葉で状況をお伝えし、必要な対応を呼びかけるものとして、緊急とりまとめの発出に際し、速やかに発信したものです。

いただいた御意見や御指摘を踏まえ、今後ともより分かりやすい食品の安全性に係る情報の発信に努めて参ります。

[参考]

○食品安全委員会

「委員長からのメッセージ（緊急とりまとめを終えて）」

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/iicho_danwa_20110408.pdf

【厚生労働省からのコメント】

食品の放射性物質の検査については、各自治体が主体となり実施されており、その検査結果については、厚生労働省において毎日集約し公表しています。集約した

検査結果の公表に当たっては、食品の暫定規制値を超えなかったものを含め、毎日の報道発表や厚生労働省ホームページを通じて迅速に、幅広く情報提供しています。

報道発表及び検査結果などにつきましては、厚生労働省ホームページを御確認下さい。

〔参考〕

東日本大震災関連情報【水道・食品関係】

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r98520000016378.html>

《情報提供》

○ 食品安全委員会の取り組む業務内容について

リスク評価以外にも、消費者にとって身近な問題の改善にも取り組みの域を広げ、消費者教育、および行政への進言・助言をもっと強めたほうが良いと思います。

（福岡県 男性 54 歳 食品関係業務経験者）

○ 中学校教育カリキュラムの食物栄養学の充実を望む

生命を維持し、健康を保つ上で、最も大切な食事、食物と栄養についての科学的な教育を中学校過程で更に充実し、青少年の健康増進に資することを期待します。

（神奈川県 男性 64 歳 食品関係業務経験者）

○ 食品安全にかかる施策についての所感

消費者庁の事故調査機関の新設とその権限の報に接し、消費者庁ならびに県の食品安全に対する消費者への施策を考慮して、より科学的な食品安全論議に地方在住者が接する機会を持てるよう提案します。

（鳥取県 男性 70 歳 食品関係研究職経験者）

○ 食の安心を定着させる説得力のある方法について

食の安全安心を消費者に広げるよう努力している人達の発信が謙虚すぎるように思います。個々の改善研究努力をもって今の成果がある事を過去と数字で比較し、現況の食生活の安全安心が確保されていることをもっと強調する事が説得力のある方法だと思います。

（兵庫県 男性 61 歳 食品関係業務経験者）

○ 「食品添加物のリスク評価」意見交換会に参加して

3 月 2 日に行われた食品添加物のリスク評価の意見交換会に参加した。このようなわかりやすい意見交換会が継続的におこなわれることが食品の安全性を理解するために必要だと感じた。広く知らしめるためのマスメディアの活用もあっていいと考える。

（埼玉県 男性 64 歳 食品関係研究職経験者）

○ 食品安全委員会の HP の「食中毒予防のポイント」の活用について

食品安全委員会の HP の「食中毒予防のポイント」を読み、食中毒に関する知識の中でも加熱調理の大切さと食中毒防止に重要な温度と時間が、丁寧に解説されており社員教育に活用できた。今後も実践活用できる資料の提供を要望いたします。

（千葉県 男性 61 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や気軽な雰囲気の中で専門家と意見交換を行うサイエンスカフェを地方公共団体と共催したり、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。サイエンスカフェ等で用いた資料や説明・意見交換の概要は、広く情報提供するためホームページに掲載していますので、御活用ください。

国民の皆様にはさらに理解を深めていただくため、御意見も参考にしながら、今後もより効果的なリスクコミュニケーションとなるよう取り組みたいと考えております。また、食品安全モニターの皆様への地域における御活躍を大変心強く感じておりますので、引き続きリスクコミュニケーションの推進に御協力いただければと考えております。

〔参考〕

○ 食品安全委員会

「消費者の方向け情報」

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

「意見交換会開催結果」

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

「意見・情報の交換(リスクコミュニケーション)」

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

○ 食の安心を定着させる説得力のある方法について

食品安全委員会では、食品健康影響評価(リスク評価)のほか、現時点における科学的知見等の情報を整理して取りまとめ、「お知らせ」やファクトシート等として各種危害要因(ハザード)の情報提供を行っています。ファクトシートについては、今後、表形式で簡潔に国内外の科学的知見やリスク管理状況を取りまとめること等により、国民の皆様にはわかりやすく、かつ、情報の充実したものとする 것을検討しています。

こういった取り組みを通じて、我が国の食の安全に関する施策をより正しく理解いただけるような情報提供に努めてまいりたいと考えています。

○ 御意見について、関係省庁へ回付しております。

◇【食品安全モニター活動関係】

○ 食品安全モニターを体験して

平成 21 年度から 22 年度の 2 年間食品安全モニターを引き受けさせていただいた。その貴重な体験を通しての感想や、拙いながら私なりの意見を申し述べます。（事務局注； 報告本文には、報告内容を要旨に省略することで、報告の真意と委員会の回答の間に齟齬が生じることがないようにすべきという提言。）

（大分県 女性 53 歳 食品関係業務経験者）

○ 県内の食品安全モニター同士の情報交換の場について

食品安全モニターとして、食品安全の情報を安全委員会に報告したり、安全委員会からの情報をできる限り身近な人たちに伝えているが、もっと有効な情報広報活動や身近な食品安全情報には何があるか等、同じ県内の他のモニターとの情報交換の場がほしい。

（宮崎県 男性 57 歳 食品関係業務経験者）

○ つくば市食育講演会で食品安全委員会の紹介、情報提供をしたことについて

2 月 28 日、つくば市食育講演会において、食品安全委員会の紹介、食中毒、窒息事故等についての情報提供したことについて報告いたします。（事務局注； 消費者の中には、電子レンジ加熱の際の電磁波のムラ、食塩等の影響を全く意識していないケースが多く、このことが食中毒の一因となっている可能性があるとの提言あり。）

（茨城県 女性 52 歳 その他消費者一般）

○ モニター研修後の連絡方法について

昨年のモニター研修会で配布されたプロフィールは、研修会で有効活用できた。個人情報保護の問題もあり難しいかもしれないが、来年度は賛同者の連絡方法一覧表もあるとモニター相互の交流も続けられるのでは？

（高知県 女性 52 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運営やあり方等について御意見ありがとうございます。

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の結果に基づき講じられる施策の実施状況や食品安全委員会が行うリスクコミュニケーションの取組などについて御意見・御報告等をいただくとともに、食品安全委員会の活動などについて地域へ情報提供していただくために食品安全委員会が依頼しているものです。

また、モニター会議の実施方法やモニター同士の交流の在り方については、今後の課題として検討してまいりたいと考えています。

引き続き、食品安全モニターの皆様からいただいた御意見も踏まえながら、食品安全モニター制度の充実に努めてまいりますので、今後とも御協力お願いいたします。

◇【窒息事故】

○ 食品による窒息事故について

一方的に食品会社ばかり責めていても、食べるという行為が無くならない限り、問

題は解決しないと思います。子供も高齢者も窒息事故を起こさない食べ方をする事が一番大切だと感じました。

(福島県 女性 30 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会のホームページでは、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見ている。

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等を掲載しています。

また、食品安全委員会では、「食品による窒息事故についてのリスク評価」を特集した季刊誌「食品安全」vol. 24やチラシを作成し、食品による窒息による痛ましい事故を少しでも減らせるよう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引き続き御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」(平成20年5月2日作成、平成21年12月17日更新)

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

「食品による窒息事故のリスク評価結果 (A4 版両面チラシ)」

http://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/chirashi_chissoku_jiko.pdf

【消費者庁からのコメント】

こんにゃく入りゼリー等による窒息事故への対応については、昨年7月の食品SOS対応プロジェクト取りまとめに基づいて、関係者・関係機関等の御協力を得て、昨年9月にこんにゃく入りゼリー等の物性・形状等改善に関する研究会を発足させ、具体的な物性・形状等の改善に資する参照指標の作成等に向けた検討を進め、昨年12月に報告書が取りまとめられました。

報告書では、こんにゃく入りゼリー等のゲル化剤に由来する食品の物性・形状等について、具体的な改善に資する参照指標を提示いただくとともに、販売方法や消費者意識の改善の必要性についても指摘いただきました。

消費者庁としては、報告書に基づいて、製造・輸入事業者や販売・流通事業者等に対して、昨年末に改善要請等を実施しました。

また、消費者の皆様に対しても、特に子どもや高齢者には食べさせないようにすることなど、こうした食品を食するに際して注意すべきことについて、周知徹底していくことが重要と考えており、適宜注意喚起を行っていくことを考えています。

◇【食中毒対策】

○ 給食での食中毒発生源について

北海道の小学校でサラダに付着したサルモネラ菌が原因と考えられる集団食中毒が発生した。調理器具の衛生管理に問題があったとされ、冬季であっても調理環境を整えることに慢心があってはならないと思った。また、本件について給食事業体に周知・徹底するシステムがあると良いと思う。

(愛知県 女性 51 歳 その他消費者一般)

○ 食品の回収について

食品の回収、特に自主回収では回収判断についての一般的な基準がありません。食品安全の立場で科学的所見を持って、公正な立場から、危害リスクを判断するガイドラインをつくるべきだと考えます。

(兵庫県 男性 61 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、都道府県等を通じて、学校などの大量調理施設に対して、HACCPの考えに基づいて策定された「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参考に、調理従事者、食品取扱者等に対し食品衛生に関する知識の習得に努めるよう指導しているところです。

また、本食中毒事件を踏まえ、都道府県等を通じて、大量調理施設の運営管理者等に対し、調理器具の洗浄・消毒及び調理環境における交差汚染防止等、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の徹底について、改めて通知しているところです。

(参考)

大量調理施設衛生管理マニュアル

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/manual.pdf>

○ 御意見について、関係省庁へ回付しております。

◇【特定保健用食品】

○ 特定保健用食品の形状と安全性について

特定成分の過剰摂取の影響を危惧する梅垣委員の御指摘に賛同するとともに、錠剤やカプセルにできない飲料の場合、トクホの認可申請のための長期の比較臨床試験にあたって嗜好に左右されず定量の摂取を確保しそれを担保することの不可能性を、追加的に指摘して報告する。

(大阪府 男性 64 歳 医療・教育職経験者)

【消費者庁からのコメント】

特定保健用食品の表示許可をするに当たっては、

- ① その安全性及び効果について、食品安全委員会(安全性に係るものに限る。)及び消費者委員会の意見を聴く
- ② 薬事法による表示規制の抵触の有無につき厚生労働省の意見を聴く

こととなっています。

また、飲料に係る臨床試験については、各申請品目において、通知に則った臨床試験結果の申請者からの提出が必要となります。

なお、特定保健用食品の形状は「食品形態」であることが求められており、平成13年の食薬区分の改正に伴い、御指摘のカプセル、錠剤等の形態についても食品形態の一つとして認められているところです。

◇【食品表示関係】

《原料原産地表示》

○ 水産物の原料原産地表示について

水産物の原料原産地の表示で、漁獲地や水揚げ港をあえて書くことは、食品の安全性を伝えることとは無関係であり、一括表示の枠内に記載する必要性を感じません。国内産という表示に限定した方がいいと思います。

(兵庫県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

○ 魚の産地の表示方法

東北関東大震災において、さまざまなかたちで風評被害の声が聞こえてくるが、その中で魚の産地というものについて安全性を示すために、魚がとれた場所と、水揚げされた場所と二つ示して下さると消費者として安心できる。

(岡山県 女性 36歳 その他消費者一般)

○ 肉類の産地表示（加工品含む）を明確に

牛肉はトレーサビリティが行われているので、販売店では産地がわかるはずである。店頭での産地表示を明確にすると、消費者の選択に資することができる。他の肉にも、産地などが追跡できるシステムの構築と店頭商品への表示を望む。また、加工品の原材料表示は食物アレルギーの方には大きな問題なので、畜産副産物まで含めて、何の肉が入っているか明示してほしい。

(宮城県 女性 42歳 その他消費者一般)

【消費者庁からのコメント】

○ 水産物の原料原産地表示について

○ 魚の産地の表示方法

JAS法に基づく品質表示基準制度は、品質に関する適正な表示により一般消費者の選択に資することを目的とした制度であり、消費者が購入する際に必要な情報を正確に記載することとしております。

このような考えに基づき、加工食品の原料原産地の義務対象食品については、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品を要件としており、その主たる水産物の場合にあつては、生産（採取及び採捕を含む。）した水域の名称、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名を記載することとしております。

一方、生鮮食品の原産地については、原則として農畜水産物が生産（採取及び採

捕を含む。)された場所としていることから、生産した水域の名称又は地域名を記載することとしておりますが、水域をまたがって漁をする場合等水域名の記載が困難な場合にあっては、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の記載に代えることができるとしております。なお、国産品にあっては水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を併記することができることとなっております。

○ 肉類の産地表示（加工品含む）を明確に

生鮮食品の畜産物について、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載することが義務づけられております。なお、国産品にあっては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として併記することが可能となっております。

加工食品の原料原産地の義務対象食品については、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品を要件として、22の加工食品群を対象品目としており、調味した食肉、表面をあぶった食肉等に義務づけられております。

また、義務づけの対象でない加工食品において、消費者の原料原産地表示に対する関心の高まりを踏まえ原料原産地を把握できるものについて、事業者が自主的に表示することは、消費者が商品を選択する際に役立つものであり、消費者と事業者の良好な信頼関係構築のためにも望ましいと考えております。

《一括表示》

○ 惣菜類販売品の表示について

農産物直営店などで、自宅で取れた農産物を使ったお弁当や惣菜の販売が盛んになっていますが、一括表示が非常にラフで、食品衛生責任者などの資格の修得の際、指導が行き届いていないのではと疑問に思います。

(愛媛県 女性 51歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

弁当や惣菜においてもJAS法及び食品衛生法に基づき、義務表示事項を容器又は包装の見やすい箇所に表示する必要があります。

ただし、惣菜の量り売り等容器に入れられた状態でないものはこれらの法の義務表示の対象外となります。また、その場で製造し直接販売される場合等についてもJAS法の義務表示事項は必要ありません。

消費者庁としては、パンフレット等を作成・配布するなど、食品表示制度について周知しているところですが、今後とも関係機関と連携しながら、適正な食品表示になるよう普及・啓発に努めてまいりたいと考えています。

《キャリーオーバー》

○ キャリーオーバーの考え方について

食品に使われる原料の規格書の確認を行った際、キャリーオーバーの考え方が、各管轄の保健所により異なるということに驚かされました。この状態は、各県によって食品表示の基準が異なってくることを意味し、消費者へ正しい情報が伝達されない等の問題が生じていると思います。食品の安全を示すためにも一元化されることが望ましいと考えます。

(山形県 女性 33 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、原則として使用した全ての添加物を表示することとされていますが、加工助剤、キャリーオーバー及び栄養強化目的に該当する場合には、当該添加物の表示を省略することが可能となっています。

また、キャリーオーバーは、「食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であつて、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの（食品衛生法施行規則第 21 条第 1 項第 1 号ホ）」と定義されており、使用した添加物がキャリーオーバーに該当するか否かは、各食品事業者が、当該定義を踏まえ、使用基準や使用実態に即して個別に判断することとされています。

《水分含有量表示》

○ 品質表示基準の考え方

我が国において流通している食品の多くはある一定の規則にのっとり消費者（生活者）の生命維持に利用されている。特に加工食品は食品素材を用いて構成されているためその含有割合はわれわれとしてどのくらい分量があるのか（特に水分）興味を惹かれるところである。しかし表示基準の規則が他国と比較して明確でない印象を受けるため整理を今後すべきではないかと考えるしだいである。

(兵庫県 男性 54 歳 医療・教育職経験者)

【消費者庁からのコメント】

加工食品に使われた食品素材の含有割合を表示する制度は、国内にはありませんが、JAS 法に基づく加工食品品質表示基準では、食品添加物以外の原材料を原材料の占める重量の割合の多いものから表示することになっています。また、食品に含まれる栄養成分については、健康増進法に基づき任意で表示する場合の方法が規定されています。

今後の施策の実施に際して、御指摘の内容も参考にさせていただきます。

《震災に際しての特別対応》

○ 東北地方太平洋沖地震の対応について

地震の影響で原料変更による包材の切替が、一時的に追いつかない加工食品において、消費者の誤認を招かない軽微な違いであるものに限り、JAS 法や食品衛生法の取締りの対象としないこととする内容が公表されました。やむを得ない迅速な決定だと思います。この

非常事態に食料を製造し、必要な方達に供給できるようにすることが最優先されるべきです。

(岐阜県 女性 34 歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

東日本大震災を受け、被災地域への食料の円滑な供給が最優先となっています。

このため、震災地域に相当量を供給している食品であって、消費者の誤認を招かない軽微な違いであり、製品に近接した POP や掲示により、本来表示すべき内容を消費者が知ることができるようにしているものについては行政による JAS 法、食品衛生法の取締りの対象としないこととしております。

このほか、ミネラルウォーター類についても製品に近接した POP や掲示により表示責任者や原産国等を表示しているものについては、行政による取締りの対象としないこととする等の措置を講じており、消費者庁としては、これらの表示規制の緩和が食料の安定供給につながるものと考えています。

《その他》 これらの意見について、関係行政機関に回付しております。

◇【クローン家畜】

○ クローン家畜の安全性について

食品安全委員会として、2009年2月に「クローン家畜の安全性」についての評価を行い、安全性に問題ないとの結論を出しているが、その後の知見において、まったく安全であるとの世界的評価が確定しているなら、もっと大々的に公表し畜産業には進展を図るべきと考える。

(宮崎県 男性 57 歳 食品関係業務経験者)

◇【輸入食品】

○ TPP と食品の安全について

日本が輸入に際しての農産物、加工食品などの検査体制の基準となるべきものをしっかりと決めるべきなのではないかと思います。食品の安全が守られた状態で輸入自由化が行われれば良いと考えます。

(福島県 女性 30 歳 食品関係業務経験者)

■ 1・2月分報告のうち、とりまとめまでに回答が未着だった2件について

◇【化学物質・汚染物質】

○ 「井戸水の汚染に注意！」について

近隣の井戸水から高濃度のトリクロロエチレンやテトラクロロエチレンなど、揮発性の有機塩素系溶剤類が検出され問題になっています。近隣には工場はなく、クリーニング会社があるのみで青天の霹靂です。

(千葉県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

トリクロロエチレンとテトラクロロエチレンについて、水道法に基づく水質基準は0.001mg/L以下であることとされています。井戸水が汚染し水質基準に適合しない場合、飲用に不適ですので、お近くの保健所へ連絡し指示を受けてください。

○ 畜産における安全な生産体制と防疫について

口蹄疫や鳥インフルエンザ等、家畜の感染被害拡大は現在の畜産体制が大規模効率化のもと、極端な過密環境での飼育が疫病の拡散を増幅させています。食品安全委員会から畜産体制の見直しを勧めてもいいのではないだろうか。

(大分県 女性 53歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

この度は、家畜衛生に関する貴重な御意見ありがとうございました。

昨年4月の宮崎県における口蹄疫対策を検証するために設置された第三者から成る口蹄疫対策検証委員会の報告書においては、①「密飼い」は、ひとたび家畜の伝染病が発生した場合におけるまん延の危険性を高くすること、②本来であれば、大規模化に伴って規模に見合う防疫体制がとられるべきだが、必ずしもそうした体制がとられていなかったところに問題があったこと等が指摘され、飼養規模・飼養密度などを含めて畜産経営のあり方について、国や都道府県は一定のルールを定めたり、コントロールしたりできるように法令整備も検討すべきとの提言がなされたところでした。

また、同報告書や昨年11月以降の高病原性鳥インフルエンザの発生状況等を踏まえて、家畜伝染病の発生の予防、早期の通報、迅速な初動等に重点を置いて家畜防疫体制の強化を図る「家畜伝染病予防法の一部を改正する法律案」が、本年3月29日に成立し、4月4日に公布されました。

今後、本法の本格施行に向けて、国民の皆様から御意見を丁寧に関心しながら、飼養衛生管理基準（家畜の所有者が遵守すべき衛生管理上の基準）等の見直しを行っていく予定ですので、引き続き御理解・御協力をお願いいたします。