

## 食品安全モニターからの報告（平成20年12月分）について

食品安全モニターから12月中に、17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関係	3件
・ リスクコミュニケーション関係	3件
・ BSE関係	1件
・ 食品添加物関係	1件
・ かび毒・自然毒関係	1件
・ 食品表示関係	6件
・ その他	2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

### ○ 食の安全について

事故米問題で、農水省は食品衛生法の所管は厚労省にあると繰り返し、厚労省は事故米の処理には関知せずと反論。問題への対応や責任を押し付けあう状況の中、食品安全委員会は健康の影響評価のみに固執していて良いのだろうか。

(福岡県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

### ○ 食品安全委員会の活動について

昨今、輸入食品からの禁止農薬の検出、食品偽装等の問題が起きている。国民は違反品と知らずに食べていたことが考えられる。食品安全委員会は、リスク評価、リスク管理を積極的に実施してほしい。また、マスメディアへの効果的な訴求法として、DVD「気になる農薬」を使用しての中学生相手の出前講座の開催等、多頻度に露出し、目立ってほしい。

(熊本県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

### ○ 食の安全確保について

消費者の食の安全確保のためには、正しい情報を迅速に伝え、機動的な再発防止策の策定が重要です。現在の縦割り体制を抜本から見直し、緊急な事案にも迅速に対応できるよう法の整備と新組織づくりが求められます。

(福島県 女性 49歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

大規模又は広域にわたる食中毒が発生した場合には、政府全体として危害の拡大や再発防止に迅速かつ適切に対応することが必要であることから、食品安全委員会は、国の内外からの情報収集・整理を行って事態を把握し、国民に分かりやすく情報を提供するほか、必要に応じてリスク評価を行う役割を担っています。

また、事故米穀の不正規流通問題や薬物混入事案のように関係府省庁が幅広く連携して対応すべき事案に関しては、消費者の安全確保に政府一体として取り組む必要があることから、内閣府国民生活局が事務局となり、消費者行政推進担当大臣の下、各府省庁に置かれた「消費者安全情報総括官」を核として対応しております。食品安全委員会もその一員として、関係府省庁と連携を取りながら対応しております。食品安全委員会としても、関係省庁との効果的な連携に努めながら、その役割・機能をしっかり発揮してまいりたいと考えております。

さらに、食品安全委員会では、食品の安全性をわかりやすく解説したDVDソフトを制作し季刊誌やホームページを利用して御案内してきましたが、今後も様々な媒体や機会を通じて、より効果的な広報活動を行うよう努めてまいります。

なお、政府においては、消費者・生活者が主役となる社会を実現する国民本位の行政に大きく転換し、消費者行政を強化するため、設置法案等の消費者庁関連三法案を国会に提出しています。消費者庁創設後は、消費者庁が食品の安全を守る司令塔となり、緊急時における政府一体となった対応等の食品安全に関する総合調整機能を担うこととされております。

[参考]

○食品安全委員会

「事故米穀の不正規流通事案に関する情報について」

<http://www.fsc.go.jp/emerg/jikomai.html>

## 2. リスクコミュニケーション関係

### ○ 食品安全委員会の役割について

新聞記事で「食品安全委員会の役割」を読んだ。中立的立場にある委員会について更に理解される為に、また科学者である委員の的確な意見を広く知ってもらう為に、新聞等に対し、積極的に情報発信をすべきであると思う。

(静岡県 女性 43歳 その他消費者一般)

### ○ 食育講演会で食品安全委員会の紹介をしたことについて

つくば市主催の食育講演会で、食品安全委員会やリスク分析等について、パンフレットをもとに紹介した。参加者は熱心に聴いてくださったと感じ、有意義であったと思う。

(茨城県 女性 50歳 その他消費者一般)

### ○ 食品の安全性に関する認識のギャップについて

12月に、つくば市食生活改善普及員の研修会があり、消費者と行政関係者、科学者との間での食品の安全性に関する認識のギャップについて質問したところ、遺伝子組換え食品をテーマにさまざまな意見が出された。食の安全に関して多くの方が関心を持ち、話して下さるようになったと感じている。また、昨年からの食品安全委員会から提供されていた情報が、少しずつリスクコミュニケーションにつながっているようで、意味があった。

(茨城県 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】

食品安全委員会では、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、ホームページをはじめとして、季刊誌やパンフレットの他、様々な媒体や機会を通じて、分かりやすい情報の提供に努めるとともに、緊急事態等の発生時には、危害要因について、化学的特性や健康の影響など、迅速に、かつ、誤解のないような情報提供を行っているところです。また、プレスリリースを行い、マスメディア関係者へ積極的に情報を提供し、その内容等についての問い合わせへの対応を行っています。

また、食品の安全性に関する情報を伝える上で、マスメディアの果たす役割は大きいことから、積極的に情報を提供するとともに、マスメディア関係者との定期的な懇談会を継続実施することなどを通じて、今後とも、食品安全行政に関するマスメディアの理解の増進や、透明性のある適切な相互協力関係の構築に努めてまいります。

なお、食品安全委員会では、モニターの皆様が、地域における活動を支えるため、引き続き情報提供に努めます。

### 3. BSE関係

#### ○ BSE・プリオン関係の情報提供について

最近、メディアにおいて、「BSE」「プリオン」という言葉を見聞きすることが他の事件の陰に隠れてまれになって来た。また、BSE問題について、食品安全委員会の各地でのリスクコミュニケーションの試みは評価するが、私たち国民により近い形で情報提供がもっと欲しいと思う。研究が進展していてもいなくても、情報があれば私たちはより安心である。

(北海道 男性 40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、評価書案が取りまとめられた段階で国民からの御意見・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、リスク評価のポイントについて、ホームページ、季刊誌等を通じて分かりやすく情報提供を行っているところです。

BSEについてはホームページ「トピックス」内の『BSE及びvCJDについて』  
[<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>]において、とりまとめた評価書やこれまでの会議資料、よくあるお問い合わせなどをQ&A形式でわかりやすく掲載するとともに、関係府省の解説コーナーへのリンクを掲載するなど、総合的な御理解に資するよう努めております。

なお、会議資料については、食品安全委員会やプリオン専門調査会における公開資料を時系列で掲載し、審議経過の推移も含めて御理解いただけるよう努めております。

また、昨年7月には、改めてBSE対策について考える参考にしていただきたいという趣旨から、「我が国における牛海綿状脳症(BSE)の現状に関する食品安全委員会委員長談話」[[http://www.fsc.go.jp/sonota/bse\\_iinchodanwa\\_200731.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/bse_iinchodanwa_200731.html)]をマスメディア等を通じて公表したところです。

#### 【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

BSEに関しては、国民の皆様の関心が高いため、今後とも随時、説明会や意見交換会を開催してまいりたいと考えております。

なお、ホームページにおいて、BSEに関する情報や意見交換会・説明会の実施に関する情報を掲載しておりますので御参照ください。

[参考]

○厚生労働省及び農林水産省

「食品の安全性に関する意見交換会（食品に関するリスクコミュニケーション）」

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

[http://www.maff.go.jp/syoku\\_anzen/kekka\\_bse.html](http://www.maff.go.jp/syoku_anzen/kekka_bse.html)

「BSEに関する情報」

<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/bse.html>

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/beef\\_taiou/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/beef_taiou/index.html)

## 4. 食品添加物関係

### ○ 合成添加物について

「合成保存料・合成着色料不使用」と書かれてあるものが増えていますが、保存料・着色料以外で合成添加物が使用されていることがあります。安全性に疑問が残る食品添加物は本当に使用されていないのでしょうか。

(山形県 女性 30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、国民の健康の保護が最も重要であるという認識の下、食品を食べることにより健康にどのような影響が生じるのかということの中立公正な立場で科学的に評価を行う機関です。新しい食品添加物の使用を認めるに当たっては、動物を用いた毒性試験の結果等をもとに、人が一生にわたって毎日摂取し続けたとしても健康への悪影響がないと推定される量の設定などを行う食品健康影響評価を、食品安全委員会が実施し、その評価結果に基づき、厚生労働省や農林水産省等のリスク管理機関が具体的にリスクを低減する措置や規制・指導などの施策を策定・実施するという役割分担となっており、引き続き関係機関と適切に連携しながら、今後ともその役割をしっかりと果たすことにより、食品の安全性の確保に努めてまいります。

なお、食品安全委員会では、食品健康影響評価に関するガイドラインの作成を進めており、添加物専門調査会においても、食品健康影響評価の科学的妥当性、公平性の確保のため、添加物のガイドライン作成の審議を進めております。

#### 【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）を行っております。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おります。

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。

[参考]

○厚生労働省

「分野別施策 [食品添加物]」

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

## 5. かび毒・自然毒等関係

### ○ 事故米及びアフラトキシン汚染について

穀物のかび毒であるアフラトキシンによる食品汚染は、肝臓がんのリスクとして危惧される。事故米に限らず、アフラトキシン汚染について、調査・報告をお願いしたい。

(長野県 女性 44歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

アフラトキシンは、1960年に英国で発生した七面鳥大量死事件の原因物質として発見され、主な産生菌である *Aspergillus* 属菌の *A. flavus* にちなんで、「アフラトキシン」（トキシンは「毒素」の意）と名付けられました。

分子構造の違いによりいくつかの種類が存在し、食品への含有が問題となるのは、アフラトキシン B1、B2、G1、G2（B2 と G2 はそれぞれ B1 と G1 の代謝物）です。このうち、B1 と G1 はウシ等の反芻動物の体内で、それぞれ M1 と M2 に代謝されて乳汁に移行することが知られています。また、JECFA（1997）において、B1 は強い発がん性を有するとされており、また、遺伝毒性発がん物質であることから摂取量を可能な限り低減すべきとされています（耐容摂取量（摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される摂取量）は設定されていません）。

アフラトキシン B1 は、ナッツ類、穀類、香辛料等での汚染が知られており、現在、食品衛生法において全食品を対象とし、検出されてはならないとされています。

また、食品安全委員会では、平成 18 年度食品安全確保総合調査として「食品中に含まれるカビ毒（オクラトキシン、アフラトキシン、ゼアラレノン）の汚染実態調査」を実施し、公表しています。

なお、食品中の総アフラトキシン（アフラトキシン B1、B2、G1 及び G2）については、厚生労働省の要請に基づき、食品健康影響評価を進めており、現在、かび毒・自然毒等専門調査会において審議され、審議結果について広く国民の皆様から御意見・情報を募集（意見募集期間：2月5日～3月6日）しております。

[参考]

○食品安全委員会

「アフラトキシン B1 の概要について」

<http://www.fsc.go.jp/emerg/af.pdf>

「食品中に含まれるカビ毒（オクラトキシン、アフラトキシン、ゼアラレノン）の汚染実態調査」

<http://www.ifsis.fsc.go.jp/fsilv1/do/FSILogon>（研究・調査情報一覧）

「総アフラトキシン（アフラトキシン B1、B2、G1 及び G2）に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての御意見・情報の募集について」

[http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc3\\_kabi\\_shizen\\_afla\\_210205.html](http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc3_kabi_shizen_afla_210205.html)

### 【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、厚生労働科学研究（食品中のカビ毒の毒性および暴露評価に関する研究）において、我が国に流通する食品中のアフラトキシンの汚染実態調査を実施してきたところです。調査研究結果については、以下のホームページにて公表されています。

厚生労働科学研究成果データベース <http://mhlw-grants.niph.go.jp/>

なお、汚染実態調査を含め、アフラトキシンに関する調査研究結果が取りまとめられたことから、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会での審議を経て、平成20年9月3日付けで食品中の総アフラトキシンに関する食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼しているところです。

[参考]

○厚生労働省

「食品規格部会資料及び議事録」

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2008/07/s0708-3.html>

### 【農林水産省からのコメント】

政府が保有する国産米のうち、カビが発生したものについては、その都度、カビ毒分析を行っておりますが、これまでのところアフラトキシンが検出されたものはありません。また、保管期間が長期になった国産米について、平成16年度にカビ着生等検査を実施しましたが、アフラトキシンが検出されたものではありませんでした。

なお、昨年10月以降、カビ等が発生し、食品衛生法上の問題が生じた米については、全て焼却処分することとしており、市場に出回ることはありません。

## 6. 食品表示関係

### ○ 食品の産地・表示偽装について

相次いで食品偽装が続いている。営業者には営利追求を優先させているものがある。国民は何を信じてよいか全くわからなくなっている。営業者のモラルアップをはかる必要性を感じている。営業者・従業員が誠意をもって安全な食品の供給に携わってほしい。

(佐賀県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

### ○ 食品偽装に関する処分について

今年、国内で、うなぎ・事故米・タケノコ等の食品偽装が発生しました。特に、タケノコ偽装は悪質だと思うので、憤りを感じるとともに、もっと厳しい処分を課すべきであると思います。

(京都府 男性 62歳 食品関係業務経験者)

### ○ 食品偽装・不正に関わる事件について

2008年、偽装や消費期限改ざん等が後を絶ちませんでした。消費者の疑心暗鬼は募るばかりです。事件が発覚する以前の行政の厳しい検査、チェック体制のイノベーションを要望します。

(静岡県 女性 60歳 食品関係業務経験者)

## ○ 偽装表示について

2008年も種々様々な食品関係の偽装が続いた。いったい食に関する法律への認識はどうなっているのか。食品関係業者の一人ひとりに厳しい指導が浸透するようにと期待する。それとともに、偽装防止のためには、罰則の強化が必要ではないかと考える。

(福岡県 女性 72歳 医療・教育職経験者)

## ○ 食品偽装と食品の安全について

食品偽装は、消費者の食に対する信頼を失わせ、生産する農家への大きな影響が懸念されるだけに、偽装防止への徹底した対応が必要であると思います。2009年は、もっと断固たる対応を国にお願いしたいとともに、食品業界との連携ももう少し深めていてもらおうとよいのではないかと思います。

(山形県 女性 30歳 その他消費者一般)

### 【厚生労働省からのコメント】

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、懲役刑又は罰金刑が適用されます。

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に掲載しております。

[参考]

#### ○厚生労働省

「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】

食品偽装事件が相次いだことを受け、

- ① 消費者の加工食品の表示に対する信頼向上を図るため、JAS法の品質表示基準の適用を原料供給者に拡大
- ② 不正表示の監視取締体制強化のため、農林水産省においては、平成20年4月から東京、大阪及び福岡の各農政事務所に、広域で重大な違反事案に対応するための食品表示特別Gメンを配置(20名)
- ③ 関係する都道府県の機関と国の出先機関との間で、「食品表示監視協議会」

を設置し、監視強化のための情報共有化及び迅速な対応を図ることとし、さらにこうした対応が円滑に実施されるよう、関係省庁（内閣府、公正取引委員会、警察庁、厚生労働省、農林水産省）の間で「食品表示連絡会議」を設置し、関連情報の共有化を推進しています。

また、農林水産省では、食品表示 110 番や、一般消費者の方に委嘱して日頃の買い物を通じて食品表示の状況を点検していただく「食品表示ウォッチャー制度」を設けており、多くの方々から不適正な食品表示に関する情報提供をいただいております。

これらの取組により、食品事業者が JAS 法に違反する事実が判明した場合には、早期に適正化が図られるよう迅速に指示・公表を行っているところであり、これにより、大きく報道され、場合によっては倒産に追い込まれるなど、社会的に極めて厳しいペナルティとなっているため、偽装表示の抑止効果が大きいものと考えております。今後とも、適正な食品表示が行われるよう、警察等の関係機関と連携しながら、JAS 法に基づき厳しく監視・取締りを行ってまいりたいと思います。

なお、罰則強化については、司法手続を踏むことから罰則の適用には時間がかかることなども踏まえるとともに、他法令における罰則の体系との整合性を考慮する必要があります。故意に原産地を偽装するなど悪質な事案については、不正競争防止法や刑法（詐欺罪）の罰則の対象になることから、平成 19 年 11 月に、警察庁との間で食品に関する偽装表示事案対策に関する申し合せを行い、連携を強化しているところです。このようなことから、既に、産地偽装などについて JAS 法に基づく指示・公表の対象となった業者に対して、不正競争防止法違反で警察が捜査に入っており、刑罰が科されている事案もあります。

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、食品業界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、食品業界が「道しるべ」として利用するための「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き～5つの基本原則～」を決定し、信頼性向上のための自主的取組を推進していきます。これらの取組を通じて、食品表示の監視体制の強化を図るとともに、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させ、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。

## ○ 卵焼きを焼く際に使用する油の表示について

玉子焼きを焼く際に焦げないように油をひくと思いますが、表示に油の記載がない。どのように焼くのかメーカーに聞いたところ、機械に油を塗っているため、食品扱いとせず表示はしていないとの回答でした。焼かれた玉子焼きの中には、油は混入していると思われまます。使用している原料はすべて記載する旨の徹底と統一をお願いします。

（岐阜県 女性 32 歳 食品関係業務経験者）

## 【農林水産省からのコメント】

加工食品品質表示基準において、使用した原材料は全て記載することが規定されています。玉子焼きの場合でも、鶏卵等の玉子焼きの原材料として使用したものは

全て記載することとなります。

仮に、卵焼きの品質自体を向上させるために、油を混ぜ込んでいるような場合であれば、原材料として表示することが適切と考えますが、通常、焦げないように機械に塗った油は、玉子焼きの原材料として使用したものとは異なることから、玉子焼きの原材料の一つとして並列的に記載する性質ではないと考えられます。

## 7. その他

### ○ こんにゃくゼリーについて

こんにゃくゼリーに関し、『消費者主役の新行政組織実現全国会議』が、「公正中立な商品テストで安全性が確認されるまで製造・販売を見送るべき」との声明を発表した、と新聞で読んだ。スプーンで食べる方法に切り替えたり、ゼリー状か、液体に近い製品にして、チューブ入りで販売することを提案したい。

(京都府 男性 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】

こんにゃく入りゼリーによる窒息事故の再発防止については、平成20年10月16日の消費者安全情報総括官会議の申合せに基づき、現在、政府一体となった取組を進めており、食品安全委員会もこの枠組みにおいて、関係府省庁と連携を取りながら対応しているところです。

また、こんにゃく入りゼリーに限らず、パン等の様々な食品を原因とした窒息事故が子どもや高齢者を中心に発生していることから、事故を防止するためには、子どもや高齢者の摂食に関する注意喚起を行うことも重要です。

このため、食品安全委員会としても、委員会ホームページにおいて、「食べ物による窒息事故を防ぐために」により、窒息事故を防ぐための情報提供を行っているところです。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。

といった食べ物による窒息事故を防ぐために必要な情報・応急措置等を掲載し、注意喚起を続けています。

痛ましい事故を少しでも減らすために、是非一度御覧下さい。

[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](http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou_syoku_jiko2005.pdf)

#### ○内閣府：消費者安全情報統括会議申し合わせ（平成20年10月16日）

「こんにゃく入りゼリーによる窒息事故の再発防止について」

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/konnyaku/081016konnyaku.pdf>

## 【農林水産省からのコメント】

こんにゃく入りゼリーによる窒息事故の再発防止については、平成 20 年 10 月 16 日の消費者安全情報総括官会議の申合せに基づき、現在、政府一体となった取組が進められています。農林水産省としても、本申合せに基づき、平成 20 年 10 月 21 日、関係団体に対して、3 府省連名による窒息事故の再発防止の要請を行う等、窒息事故の再発防止に向けた取組を行っています。

これらを踏まえ、関係団体においては、

- ① 袋のおもて面に文字による新たな警告文を表示するとともに、警告マークを拡大する
- ② 個包装に警告マーク又は警告文を表示する

等の取組が進められています。

また、こんにゃく入りゼリーの物性等の改善についても、専門家による検討委員会を開催して検討が進められ、平成 20 年 12 月 26 日、中間取りまとめが行われたところであります。

なお、製造企業各社においては、こんにゃく粉の配合率を変えてゼリーを柔らかくしたり、クラッシュタイプの商品を開発する等の取組が進められています。

[参考]

○農林水産省

「ミニカップタイプのこんにゃくゼリーにご注意！」

[http://www.maff.go.jp/j/konjac\\_jelly/index.html](http://www.maff.go.jp/j/konjac_jelly/index.html)

○全国菓子工業組合連合会（全菓連）

「一口タイプのこんにゃく入りゼリーの事故防止強化策について」

[http://www.zenkaren.net/kon\\_nyaku\\_jikoboushi\\_kyokataisaku.pdf](http://www.zenkaren.net/kon_nyaku_jikoboushi_kyokataisaku.pdf)

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。

### ○ 食の安全安心に対する期待について

地産地消の推進に消費者は食の安全安心を期待する。消費者は国産品の安全性に期待している。国内の食に携わる企業を対象とする研修会を厳しく行い、不正の再発がないことを徹底する必要があると思う。

(福岡県 女性 72 歳 医療・教育職経験者)