

## 食品安全モニターからの報告（平成21年5月分）について

食品安全モニターから5月中に、31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	2件
・ リスクコミュニケーション関係	7件
・ 食品添加物関係	1件
・ 農薬関係	2件
・ 食品衛生管理関係	11件
・ 食品表示関係	3件
・ その他	5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

### ○ 「食品安全委員会の改善に向けて」について

消費者庁は年内にも発足の見通しがついた。産業保護育成から消費者重視へと行政が変わり始めている。食品安全委員会は改善に向けての方策の中で、諮問案件以外でも国民の健康を脅かす問題については消費者などの意見を反映させて、自ら評価に取り組む前向きな意向を示している。現在も膨大な諮問案件を抱える食品安全委員会だが、自ら評価にも力を注いでほしい。また、今後とも、緊急時には食品安全委員会としての見解等を各種広報媒体等を通じて発信していただきたい。

(福岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会への励ましの御意見をありがとうございます。皆様の御期待に応えられるように、職員及び予算に限られる中で、遅々とした歩みになるかもしれませんが、「食品安全委員会の改善に向けて」を踏まえ、着実に一步一步前進していきたいと考えています。

自ら評価については、国民の意見をより反映するため、自ら評価候補案件の募集方法や選定プロセスの見直し等の改善方策に取り組むこととしています。また、リスク評価機関として食品安全委員会が自ら評価を行う意義は極めて大きいと考えており、中長期的な取組の方向性としては、自ら評価に主体的かつ積極的に取り組むことができる事務局体制を整備していく必要があると考えています。

緊急時対応については、緊急時における司令塔機能が消費者庁に集約される予定となっておりますが、また、一方で委員会の役割をもっと明確にし、情報発信をもっと積極的にすべきとの意見等も寄せられていたところです。

今後、これらを踏まえ、委員会の役割を科学的知見の提供等に重点化し、消費者庁と効果的な連携を図りつつ、科学的知見や委員会としての見解等を各種広報媒体等を通じて、迅速に分かりやすく、かつタイムリーに発信してまいります。

今後とも、皆様の益々の御支援御協力をお願いいたします。

### ○ 食品安全モニターの情報交流手段の強化について

食品安全モニターが使命を遂行する上で、積極的な情報交流に基づくコミュニケーションの一層の充実が不可欠と考えます。そこで、食品安全委員会HP上に、モニター専用ページ(ID・パスワード付与)を開設し、フォーラム・掲示板等を活用したモニター間の情報交流の促進を提案いたします。

(静岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

御提案いただきました食品安全委員会のホームページ上の食品安全モニター専用のページの開設については、掲載された情報の責任の所在や管理・運営を行っていく上で解決すべき課題も多いこと、また、全ての食品安全モニターの皆様がインターネットを利用できる環境にないこと等を踏まえると、現時点で対応することは困難と考えています。

しかしながら、食品安全委員会としても、地域での食品安全に関する活動等を行

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、大変有意義であると考えており、平成21年度食品安全モニター会議において、「食品安全モニターのネットワーク作成等について」を配布して、御賛同いただける方を対象とした食品安全モニター名簿を作成することとしています。まずは、この名簿を御活用いただき、電子メール等で食品安全モニター間の情報交換等を行うなど、積極的にモニター活動に役立てていただければと思います。

今後とも、食品安全モニターの皆様の様々な御意見を参考にしながら、改善に向けて取組んでまいります。

## 2. リスクコミュニケーション関係

### ○ 報道関係者とのリスクコミュニケーションについて

近年の食に関する報道は、食に関する複雑な法律や大多数を占める中小食品事業者の実態、食品事業や業界の特殊性などが十分把握出来ていないように思います。これはその関係者と報道に携わる方達との情報交換不足が一因と考えます。報道の多方面への強い影響力をふまえると、生活者に正しく理解してもらうことや事業者に必要な改善を促すことなど、報道関係者とのリスクコミュニケーションこそ必須と考えます。

(大阪府 男性 55歳 食品関係研究職経験者)

### ○ 食の安全に関する情報の一般消費者への浸透について

食品安全モニターに送られてくる資料には、食の安全について関心が高い私も食品安全委員会の活動等、初めて知ることも多い。さらに情報を浸透させるためには、記事を市町村の広報等に随時載せる、地区の回覧板を利用する等、の工夫がほしい。

(徳島県 女性 58歳 医療・教育職経験者)

### ○ 食品安全モニターの啓発活動について

食品安全委員会の活動は、食の安全安心に関する多くの問題について国民のために取り組んでいると存じますが、多くの国民は、その存在すら知らない人がほとんどかと存じます。私たちモニターは、委員会から多くの情報をいただいておりますが、身近な人たちに開示し、理解を深めたいと考えています。

(東京都 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】

食品安全委員会は、中立公正な立場で科学的なデータに基づき、食品中に含まれる危害要因が人の健康に及ぼす悪影響の程度を評価するリスク評価機関であるとともに、国民の皆様へ食品の安全性確保に関する知識や理解を深めていただき、リスクに対して社会全体として適切な対応が取れるよう、リスクコミュニケーションに取り組んでいます。

リスクコミュニケーションとは、食品の安全性について消費者を含む関係者との間で情報の共有や意見交換を行うことです。食品安全委員会では、消費者も含めた関係者との意見交換会等の開催やホームページ、メールマガジンなどによる情報提

供をはじめ、パンフレットや季刊誌の発行、食品の安全性をわかりやすく説明したDVDソフトなどを作成しており、精力的に情報提供を行っているところです。

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、プレスリリースを行い、積極的にマスメディア関係者へ情報を提供し、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。さらに、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。

委員長談話など食品安全委員会から発信する重要な情報については、都道府県や保健所設置市等へ速やかに情報提供するとともに、併せて都道府県から管内の市町村への情報提供を依頼するなど、地域住民への情報発信に資するよう努めています。

また、リスクコミュニケーションの基礎づくりのために、リスク分析の考え方やリスク評価の基本となる科学的知見等について、地方公共団体等に対して今後とも分かりやすい啓発資料等の提供に努めるとともに、効果的なリスクコミュニケーションの方法等の最新の情報等を提供することとしています。具体的には、地方公共団体等関係団体に対し、季刊誌の発行時をとらえ、季刊誌掲載記事を電子データ等の利用しやすい形で定期的に送付するなど、これらの団体が広報誌等に掲載しやすい形で提供し、記事掲載の働きかけを行うこととしています。

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御協力を御願いたいと考えています。

### ○ **新型インフルエンザの食品への影響について**

メキシコ及び米国等において新型インフルエンザが発生しました。流通や消費者による豚肉や豚肉を使用した加工食品への風評被害による影響が懸念されましたが、行政による迅速な情報発信のおかげで、今回は大きな混乱を回避できたのだと思います。

(三重県 男性 37歳 食品関係研究職経験者)

### ○ **「新型インフルエンザに関する食品安全委員会委員長見解」の表現について**

食品安全委員会HP及び農林水産省のHPにおいて、委員長見解を拝見しました。このたび公表された表記見解において、「豚肉・豚肉加工品は安全と考えます。」という表現は、「安全です」とするか、「安全だと言えます」等、もっと明確にアピールしていただきたい。

(神奈川県 女性 56歳 食品関係業務経験者)

### ○ **新型インフルエンザ報道について**

一連の新型インフルエンザ報道に関し、テレビ・ラジオ各局の報道内容に、勉強不足と、説明不十分な箇所が多く見受けられ、かえって不安を募らせています。緊急事態の場合、厚生労働省をヘッドとした統一報道を求めます。

(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】

本年4月に発生が確認された新型インフルエンザ（インフルエンザA/H1N1）の発生事案を受けて、当初、豚由来のインフルエンザとして報道され、豚肉・豚肉加工品に対して国民の皆様の間で不安が高まっていたことから、本委員会からは、科学的知見に基づいた委員長の見解を4月27日付けで公表するとともに、ホームページやメールマガジンを通じて、冷静に対応していただくよう広く国民の皆様呼びかけを行ったところです。

今後も食品の安全性の確保のため、関係機関と連携し、今回の事案のような場合に国民の皆様が過度に心配しないよう、迅速でより一層わかりやすい情報の提供に努めてまいります。

なお、食品安全委員会は、その時点の水準の科学的知見に基づいて、客観的かつ中立公正に評価を実施する機関であり、この度の委員長見解において「豚肉・豚肉加工品は安全と考えます。」と公表したところです。また、新型インフルエンザに関する報道等については、事案の性質上、厚生労働省において、一元的に情報の提供が行われています。

〔参考〕

○食品安全委員会

「新型インフルエンザに関する食品安全委員会委員長の見解」

[http://www.fsc.go.jp/sonota/butainflu\\_iinchokenkai\\_210427.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/butainflu_iinchokenkai_210427.pdf)

「新型インフルエンザ（インフルエンザA/H1N1）に関する情報」

（平成21年4月27日）

[http://www.fsc.go.jp/sonota/mexicous\\_butainflu\\_210427.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/mexicous_butainflu_210427.html)

### ○ DVD「気になる農薬～安心して食べられる？」について

広報用DVD「気になる農薬～安心して食べられる？」の内容は、農産物を食べ物として摂取する消費者の疑問に答えるだけでなく、生産者農家の立場をも代弁するものとして大変評価できるものでした。しかしながら、農家が農薬を使うことの必然性と整合性の説明にもう少し工夫を望むところです。

（大分県 女性 52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、食品の安全性について皆様に御理解をいただくため、リスク評価結果等の内容をわかりやすく解説した以下のようなDVDソフトを制作しております。

- ①気になるメチル水銀～妊娠中の魚の食べ方～
- ②気になる農薬～安心して食べられる？～
- ③遺伝子組換え食品って何だろう？～そのしくみと安全性～
- ④21世紀の食の安全～リスク分析手法の導入～
- ⑤リスクコミュニケーションツール 何をどれだけ食べたらよいか？考えるためのヒント～一緒に考えよう！食の安全～
- ⑥気になる食品添加物

### ⑦よくわかる！食品安全委員会～食品の安全性をどう守るの？～

これらについては、ホームページで閲覧できるDVDを分かりやすくお知らせするために、トップページに各種DVD映像配信の見出しを掲載しています。現在上記の②、③、⑤、⑥の4本については、そこから閲覧頂けます。また、各種DVDの貸出申込みの見出しも掲載しています。申込用紙に御記入のうえ、FAXで送信頂ければ、どなたにでもお貸しすることができます。

「配信映像」、「貸し出しのご案内」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/2010dvd-sashidashi.pdf>

このように正確な情報の提供に努めているところですが、各種の広報媒体についてより見やすく、分かりやすいものとするとともに、読者や視聴者の御意見を参考にして改善を進めることとしているほか、効果的な周知方法の検討や、学校教育において食品の安全性について基礎的な知識を学習できるよう、教育機関・関係団体等との連携を促進するなどの改善に、積極的に取り組んでまいりたいと考えております。具体的な工夫や改善の方法などの御提案がありましたら、随時お知らせ下さい。

食品安全モニターの皆様には、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ることから、食品の安全性に関する資料等を送付しています。地域での日常生活を通じた情報提供に必要な資料等がございましたら、具体的な御要望をお寄せ下さい。

## 3. 食品添加物関係

### ○ 食品添加物の安全性について

新聞の投稿欄で、食品のアレルギーはないのに体に反応が出てしまったのは、使用されていた食品添加物に反応してしまったのではないかという記事を読んだ。食品添加物については、ADIを設定するなどのリスク評価が行われ、厚生労働省が指定し、食品の安全性を確保するために規格基準が設定されている。消費者が、食品添加物に対して不安を持つことがないことを願う。また、一般消費者に対して、専門家が理解しやすい説明を十分して、不安のない食生活ができることを望む。

(福岡県 女性 73歳 医療・教育職経験者)

### 【食品安全委員会及び厚生労働省からのコメント】

食品添加物の安全性については、厚生労働省からの評価依頼を受けて、食品安全委員会が慢性毒性試験、変異原性試験、繁殖毒性試験、催奇形性試験、抗原性試験等の成績を基に評価を行っており、その評価結果を踏まえ、厚生労働省において必要に応じて使える食品や使用量の限度について使用基準を決めているほか、健康被害を引き起こす原因となる有害な不純物等が添加物そのものに含まれることがないよう個別に成分規格を定めて、食品添加物の安全性及び品質を確保しています。

また、食品安全委員会では、リスク評価結果等の内容をわかりやすく解説したDVDを作成しており、食品添加物については「気になる食品添加物」において、食品添加物はどうなものなのか、どのように安全性を評価しているのかをドラマ

形式で楽しく解説したDVDとなっています。食品安全委員会のホームページのトップページにおいて、閲覧頂けます。また、貸出申込みの見出しも掲載しています。申込用紙に御記入のうえ、FAXで送信頂ければ、どなたにでもお貸しすることができます。

「配信映像」、「貸し出しのご案内」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/2010dvd-sashidashi.pdf>

このように正確な情報の提供に努めているところですが、各種の広報媒体についてより見やすく、分かりやすいものとするとともに、読者や視聴者の御意見を参考にして改善を進めることとしているほか、効果的な周知方法の検討や、学校教育において食品の安全性について基礎的な知識を学習できるよう、教育機関・関係団体等との連携を促進するなどの改善に、積極的に取り組んでまいりたいと考えております。

#### 4. 農薬関係

##### ○ アジンホスメチルに係る食品健康影響評価に関する審議（案）について

アジンホスメチルに係る食品健康影響評価に関する審議（案）を拝見し、このたび初めて知ることが多く勉強になりました。直接口にする食品ではなく、間接的に摂取される物質についても、多岐にわたる様々な評価内容をもとに審議されていることに関して、国民として少し安心しております。なお、アジンホスメチルの評価書P6の動物体内運命試験のラット①②において「匹数不明」のデータからは何も得られず、極端に言えば、掲載不要と考えます。

(山口県 女性 45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】

アジンホスメチルは、平成18年度に施行されたポジティブリスト制度において、暫定基準が設定された農薬の1つであり、過去に国内で評価が行われていないことから、海外の評価機関による評価書等を参照し、評価を行いました。

そのため、一部の動物体内運命試験ではラットの匹数が不明であるなど、試験の詳細なデータが確認できないものがありました。

しかし、これらの試験も本農薬の特性を判断する上で、有益な情報を含んでいると判断し、評価書に記載しております。

##### ○ 農薬の適正使用について

スズメバチの駆除に使った農薬（トルクロホスメチル）を、濃度を誤ってそのままハウレンソウに使用したために、ハウレンソウから残留農薬の基準値の倍が検出されたと新聞に報道されていた。野菜の生産者のモラルが欠如しているのではないか。国の厳しい指導が必要だと思う。

(福岡県 女性 73歳 医療・教育職経験者)

##### 【農林水産省からのコメント】

農薬を販売する際は、農薬取締法に基づき、容器のラベルに適用作物、使用量、

使用時期、使用回数等を表示することになっており、農薬の使用者は、農薬を使用する際、このラベルの表示を遵守することが義務付けられています。また毎年、農林水産省では、厚生労働省、都道府県と連携して「農薬危害防止運動」を実施しており、農薬使用者、販売者に対する講習会等を通じて、農薬の適正な販売及び使用、保管管理の徹底等を図るよう指導しています。

今回御意見いただいたような農薬の不適正使用の防止のため、今後とも都道府県や農業者団体と連携しながら、指導の徹底に努めてまいります。

## 5. 食品衛生管理関係

### ○ 豚肉の安全性について

新型インフルエンザの豚肉全体への風評被害を防ぐために、過日、農林水産大臣が輸入豚肉は出荷時の滅菌と調理時の加熱によって安全であると発表していたが、「豚肉の滅菌」に対して若干の疑念を感じた。

(北海道 男性 63歳 食品関係研究職経験者)

### ○ 豚インフルエンザの名称について

平成21年4月に発生した新型インフルエンザが「ブタインフルエンザ」という名称でマスコミや行政が説明しているために、現在でも豚がインフルエンザの原因と誤解され、養豚業界が不必要な被害を受けている。行政はこの様な誤解を生じるような名称を大至急訂正して、更なる誤解を防ぐ必要がある。

(兵庫県 男性 44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月に発生が確認されました、新型インフルエンザ（インフルエンザA/H1N1）の発生事案を受けて、当初、豚由来のインフルエンザとして報道され、豚肉・豚肉加工品に対して国民の皆様の間で不安が高まっていたことから、「豚肉・豚肉加工品を食べることにより、新型インフルエンザがヒトに感染する可能性は、豚肉は、従来から食中毒防止の観点から十分加熱するよう言われていることや、万一、ウイルスが付着していたとしても、インフルエンザウイルスは熱に弱く、加熱調理で容易に死滅すること等の理由からないものと考えている」旨の委員長見解を、4月27日付けで公表するとともに、ホームページや臨時のメールマガジンを通じて、冷静に対応していただくよう広く国民の皆様呼びかけを行ったところです。併せて、同ホームページの4月30日更新では、調理の際には、食中毒予防の観点からの一般的な食品の調理の際の注意と同様に、生肉は十分に加熱することなどの衛生的な取扱いに留意していただくよう呼びかけを行いました。

今後も食品の安全性の確保のため、今回の事案のような場合に国民の皆様が過度に心配しないよう、迅速にわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

食品安全モニターの皆様におかれましては、これらの情報を活用して、地域への情報提供等をお願いします。

[参考]

○食品安全委員会



「新型インフルエンザに関する食品安全委員会委員長の見解」

[http://www.fsc.go.jp/sonota/butainflu\\_iinchokenkai\\_210427.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/butainflu_iinchokenkai_210427.pdf)

「新型インフルエンザ（インフルエンザA/H1N1）に関する情報」

（平成21年4月27日）

[http://www.fsc.go.jp/sonota/mexicous\\_butainflu\\_210427.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/mexicous_butainflu_210427.html)

### 【農林水産省からのコメント】

新型インフルエンザに関する豚肉・豚肉加工品の安全性の考え方については、食品安全委員会委員長より、豚肉は従来から食中毒防止の観点から十分加熱するよう言われていること、万一ウイルスが付着していたとしてもインフルエンザウイルスは熱に弱く加熱調理で容易に死滅すること、インフルエンザウイルスは酸に弱く胃酸で不活化される可能性が高いことから、豚肉・豚肉加工品を食べることにより新型インフルエンザがヒトに感染する可能性はないとの見解が示されているところ

です。  
農林水産省としても、この見解により各方面でご説明をさせていただいております。国民の皆様におかれましては、今後とも冷静な対応をよろしく申し上げます。

なお、豚肉の処理過程における安全性の説明は、と畜場における処理過程では高压洗浄を行い、と畜過程で付着した肉片等を取り除く工程があり、次亜塩素酸やオゾン水等を使用していると畜場もあることから、この工程の安全性を説明する様々な根拠の中の一つの例として殺菌等といった表現をしたものです。

豚肉の安全性については、引き続き正確な情報の提供に努めるとともに、輸入品を含めた豚肉の取扱いについては、今回の感染事例の発生により豚肉の安全性に問題があるかのような告知や、安全性を理由とした豚肉商品の販売停止等が行われることのないよう、本病に関する正確な知識の普及について関係団体に通知したところ

です。  
また、本病の名称については、WHO（世界保健機構）が「新型インフルエンザ」と名称を変更しており、農林水産省としても「新型インフルエンザ」として各方面で説明を行っております。

#### ○ 中国産冷凍ギョウザや中国でのメラミンミルク事件について

中国産冷凍ギョウザや中国でのメラミンミルク事件に係る輸入食品の検査・監視体制の強化と輸出国段階における衛生対策の強化を望みたい。各監督庁の早急な対応並びに行動を期待する。

（宮崎県 男性 46歳 食品関係業務経験者）

#### ○ 輸入食品の安全性確保について

近年、輸入食品の事故が多発している。中国等の輸入先の生産者サイドの事情をモニタリングするとともに、行政サイドが行う輸入業者向け講習会の回数を増やし、欠席する業者の社名を公表すべきである。

（東京都 男性 43歳 食品関係業務経験者）

## ○ 豚への動物成長促進薬使用報道について

中国の養豚場で、動物成長促進薬が違法に使用されていると報道されていたが、真実であれば昨年のメラミン混入と同様の問題であり、その真偽と過去の使用の有無等について、調査していただきたいと思えます。

(鳥取県 男性 68歳 食品関係研究職経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

我が国に輸入される食品等の安全性を確保するために、年度毎に「輸入食品監視指導計画」を定め、①輸出国段階、②輸入時の水際段階、③国内流通段階の3段階で対策を実施しています。

輸出国における衛生対策の推進としては、輸出国政府等に対し、違反原因の究明及び再発防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議を通じて生産等の段階における衛生管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等を推進するほか、必要に応じて担当官を派遣して輸出国の衛生対策の確認を実施しています。また、輸入時における衛生対策としては、多種多様な輸入食品を幅広く監視するため、年間計画に基づいてモニタリング検査を実施するとともに、モニタリング検査における違反の内容等に照らして違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品について、輸入の都度の検査命令を実施しています。

輸入者の自主的な衛生管理についても、その更なる推進のため、昨年6月に「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」を公表しました。

## ○ RO浄水器の水の安全性について

スーパーマーケット等に設置されているRO<sup>\*</sup>浄水器の水を多くの消費者が飲用しているが、衛生面等から果たして本当に安全なのか。行政等公正な第三者機関の調査を早急に望みたい。

(東京都 男性 43歳 食品関係業務経験者)

※「Reverse Osmosis Membrane」「逆浸透」濃度の高い液体に、ある一定の圧力をかけ、水の分子だけを半透膜を通して浸透させること

### 【厚生労働省からのコメント】

水の自動販売機（機内において原水にろ過、電気分解等の処理をし、直接飲用に供する水として、購入者が持参した容器等に量り売り（販売以外の授与を含む。）を行う自動販売機をいう。以下同じ。）に関しては、食品衛生法により、機械装置の構造及び機能、調理方法、提供される水等について基準が定められているほか、厚生労働省において、販売される水に係る衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品衛生法の適用に関する留意事項及び指導事項等を示した衛生管理要領を策定し、これらに基づいて各都道府県等の食品衛生監視員による監視指導が行われています。

水の自動販売機に関する取扱いで、食品衛生上の問題があると思われる事例があった場合には、最寄りの保健所に御相談ください。

## ○ 車輛などによる移動弁当販売店の安全管理に関して

最近、オフィス街で車輛による移動弁当店の数が増え、激安弁当が人気になっている。品質と製造販売に至る流通経路での安全対策を、販売者に再確認する必要があると思う。また、手抜きにならないよう、検査、指導を強化してほしい。

(京都府 男性 62歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法の規定に基づき、人の健康に与える影響が著しく、公衆衛生に及ぼす影響の大きい営業（飲食店営業、乳処理業等の34業種）については、都道府県等から営業の許可を受ける必要があります。この場合においては、営業施設は、都道府県等が条例で業種ごとに定めた許可の基準に適合していなければなりません。そのほか、各都道府県等において、地域の実情を勘案した上で、条例で許可や届出を必要としている業種もあります。

食品の取扱いや従業員の衛生管理については、食品衛生法の規定に基づき、都道府県等が管理運営基準を条例で定めており、営業者は当該管理運営基準を遵守しなければなりません。

御指摘のような移動車両等により販売される弁当についても、弁当を製造する施設が、飲食店営業等の許可を受けて管理運営基準を遵守する必要があります。また、都道府県等が行う食品等事業者に対する監視指導において、施設の環境衛生、食品等取扱者の衛生管理等を指導しています。移動車両等における食品の取扱いについて、食品衛生上の問題が懸念される事案がございましたら、最寄りの保健所にお問い合わせください。

## ○ 酒造用のお米について

日本のお米は200種以上の種類があるが、主食用の種類は少なく、残りは日本酒の原料用とのことである。事故米事件のこともあり、主食用のお米のトレーサビリティには関心が高いが、酒造用のお米に無関心ではいけないと思う。また、企業倫理の徹底は、不正な原料の流通を防ぐ大切なことだと思う。

(秋田県 女性 34歳 医療・教育職経験者)

### 【農林水産省からのコメント】

問題が起きた場合の流通ルート of 迅速な特定、問題製品の迅速な回収、食品事故の原因究明や産地等の偽装表示の解明の促進、適切な流通の確保を図るため、米穀等については、米穀等を取り扱う事業者に対し、米穀や米加工品の入荷・出荷等の記録の作成・保存（トレーサビリティ）及び産地情報の伝達を義務づける「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレーサビリティ法）」が、平成21年4月24日に公布され、トレーサビリティ部分は公布後1年6月を超えない範囲内で政令で定める日、産地情報の伝達については公布後2年6月を超えない範囲内で政令で定める日に施行される予定です。

この法律でいう米穀等には、酒造用のお米も含まれており、主食用のお米と同様の規制がかかることになっております。

また、食糧法の改正により、米穀の適正かつ円滑な流通を確保するため、主食用

以外に用途を限定された米穀については、当該用途以外に使用・販売してはならないことなどを事業者の遵守すべき事項として新たに定めることとしています。(食糧法改正法は、平成21年4月24日に公布され、遵守すべき事項に関する規定は、公布の日から起算して1年を超えない範囲内において政令で定める日から施行。)

なお、農林水産省では、食品産業の各業界に対し、当省が示す信頼性向上のための手引きに沿った自主行動計画の策定を促すとともに、関係法令の遵守や企業倫理の保持等、コンプライアンス意識の確立に向けた普及啓発を図っているところです。

## ○ 非常食について

グルメの非常食が商業ベースに乗ってきたように思われます。手軽で、加熱できたり、便利になってきていますが、非常食には、安心安全を守るルールや規定はあるのでしょうか。非常食として発売できる食品の明確な安全ルールを周知されると、より安心できると思います。

(秋田県 女性 34歳 医療・教育職経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

いわゆる「非常食」に関する食品衛生法上の定義はありませんが、缶詰食品、瓶詰食品、レトルトパウチ食品など、常温下での長期間の保存を目的として製造される食品については、その製造方法や物性に応じ、同法の規定に基づき原材料の衛生的な取扱やボツリヌス食中毒防止の観点から加圧加熱殺菌条件等必要な規格基準を定めるなど、その安全性の確保を図っています。

## ○ マスク・アルコール消毒剤等の衛生資材の安定供給について

世界的に蔓延する新型インフルエンザの影響により、食品事業者が衛生管理を維持するにさせない、アルコール消毒剤及びマスク等の安定供給が困難な状態にある。食品の安全性のために日常的に継続して使用されている、食品事業者に対して安定供給がされるよう調整していただきたい。

(東京都 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】

マスクについては、新型インフルエンザの海外発生に伴い、業界団体を通じ、加盟のマスク製造・輸入業者に対し増産要請を行うとともに、大手メーカー数社に対しては、直接増産を依頼し、国内発生後においては、マスクの増産、安定供給地域への円滑な流通について、再度要請を行っています。

一方、国内発生後には、経済産業省からも流通関係団体に対しマスクが円滑に流通し、偏在が起らないよう要請を行っています。

消毒薬についても同様に、国内発生後において、業界団体を通じ、加盟の製造業者に対し増産要請を行うとともに、適正な流通を図るよう要請を行っています。

引き続き、増産体制を維持すること及び適正な流通を図ること等の要請を行っているところです。

[参考]

○厚生労働省

「新型インフルエンザの海外発生に伴うマスク等の安定供給について」  
<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/kenkou/influenza/dl/090502-02e.pdf>  
「新型インフルエンザの国内発生に伴うマスク等の安定供給について」  
<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/kenkou/influenza/hourei/2009/05/dl/info0528-02.pdf>  
「新型インフルエンザの海外発生に伴う速乾性擦式手指消毒薬等の安定供給について」  
<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/kenkou/influenza/090520-03.html>

○経済産業省

「新型インフルエンザの国内発生に伴うマスク等の安定供給について」  
<http://www.meti.go.jp/topic/downloadfiles/e90401dj.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。

**○ 食品の安全確保と自給率改善との整合性について**

畜産物を例にとると、米国・欧州・その他畜産物輸出国などで認可されて汎用されている動物用医薬品や飼料添加物の多くが日本では未だ承認されていない。国産品と輸入品の安全性確保に関する整合性と自給率改善に関連して、国内畜産物の増産を図る上で、世界で汎用されているテクノロジー利用を推進し、食の安全と農業競争力の増強を総合的に判断すべきである。

(京都府 男性 46歳 その他消費者一般)

**6. 食品表示関係**

**○ ハチミツ会社の偽装について**

原料の25%程度しかハチミツを使っていないにもかかわらず60%と表示したほか、多くの食品偽装の疑いのあるハチミツ会社に対し、農林水産省はJAS法に基づき、子会社を含め改善命令を行った。同社は、2006年にも改善指示されていたと新聞記事にあった。悪質な表示を繰り返していた事件に対して、製造中止命令等に匹敵するほどの処分を下すべきである。

(京都府 男性 62歳 食品関係業務経験者)

**【農林水産省からのコメント】**

ハチミツ会社の偽装については、JAS法に基づく改善命令を5月に発出し、販売しているすべての食品について、不適正な表示を速やかに適正な表示に是正するよう命令するとともに、経過や措置の内容について公表しているところであり、この改善命令に従わない場合には、罰則(1億円以下の罰金)を科すこととなります。

JAS法では製造中止命令等の規定は定められていませんが、食品事業者のJAS法に違反する事実が判明した場合には、早期に表示の適正化が図られるよう迅速に指示・公表を行っており、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ことから、偽装表示への抑止効果は大きいものと考えております。

また、食品偽装事案が、相次いでいることを受けて、全国に配置した「食品表示Gメン」が、日常から厳しく監視を行なうとともに、「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」を設け、多くの方々からの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。提供された情報に基づき、食品表示の適正化に向けた迅速かつ的確な対応を行なっているところです。

さらに、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あり、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を行なった結果、刑罰が科されている事案もあります。

なお、今国会でJAS法が改正され、食品の産地の偽装に対して、改善指示及び命令を経ないでも罰則を科せることとなりました。これにより、産地偽装に対する抑止力が高まるものと期待しております。

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・取締りを行ない、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。

## ○ 食品の塩分などの栄養表示について

食品の塩分や糖分・脂質等の栄養表示がされているものが増えてきている。特に健康を気にしている人にとっては、商品を選択するときに必要な項目になっている。しかし中には、実際に食べる時には、ゆでる等の加工するために成分が増減して、実質的には意味をなさないものもあり、ぜひとも改善すべきである。

(岩手県 女性 39歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

加工食品については、健康増進法の規定に基づき、栄養表示基準を定めており、栄養表示をしようとする者は、栄養表示基準に従って必要な表示をしなければなりません。この場合においては、栄養成分の含有量や熱量は、販売される状態の可食部分で表示されることとしており、これは、消費者の嗜好や調理の方法（例えば、ゆでる時間）により、摂食時の重量当たりの栄養成分の量が様々に変化するため、それに応じた栄養成分の量を特定することが困難であることによります。したがって、ゆでる等の調理をした後の状態でしか栄養成分を表示しないことは認めていませんが、販売される状態での栄養表示をした上で記載された調理法による栄養表示を併記することは差し支えないこととしています。

## ○ 食品表示について

現行の食品表示は、消費者が本当に知りたい情報を得ることができない弊害があると思う。例えば、かまぼこは、原材料である魚肉についての原産地の表示義務はないが、消費者は原料の生産地についても食品選びには必要で関心が高い。統一的な食品表示の検討が必要と思う。

(山口県 女性 65歳 食品関係業務経験者)

### 【農林水産省からのコメント】

消費者の立場に立ったわかりやすい食品表示を実現するため、農林水産省と厚生労働省は「食品の表示に関する共同会議」を共同で開催し、食品衛生法及びJAS法に共通する表示項目、表示事項について検討しています。

また、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、産地に由来する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。

加工食品の原料原産地については、消費者から高い関心が寄せられており、

- ① 昨年3月に原料原産地表示を推奨する通知を发出し、事業者の積極的な取組を促しているところであり、
- ② また、昨年7月から、「食品の表示に関する共同会議」において原料原産地の表示方法のあり方について議論を行っており、今年度秋を目途に一定の方向付けをしたいと考えています。

## 7. その他

### ○ ベビー用おやつのお安全対策について

ベビー用おやつのお窒息事故は潜在化しやすい傾向にある中で、メーカーによる規格の統一化が遅れている。安全対策を行政・業界団体・消費者の協力で早急にすすめていくことが求められる。

(東京都 男性 43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限らず、もち、パン、菓子類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ますが、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が重要です。

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、「ベビー用のおやつ」についても、乳幼児の食べる機能の発達には個人差があることを踏まえて、具体的に、

- ・表示されている月齢のみを参考とするのではなく、子どもの様子を見て食べさせる。
- ・商品に表示されている注意にしたがって食べさせる。

など、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。

また、平成21年4月27日付けで内閣府から「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性」に係る食品健康影響評価の依頼があり、食品による窒息事故に関するワーキンググループにおいて、審議が開始されました。

その後、食品安全委員会では「食品による窒息事故に関するワーキンググループ」を設置し、小児科・耳鼻咽喉科・歯科・リハビリ・食品物性・救急救命などの幅広い分野の専門家を招聘し、これまでに2回会合を開催しました。

[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)

「キッズボックス『食べ物での窒息事故に注意して』」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids15.pdf>

## ○ 環境制御型水耕栽培野菜について

環境制御型水耕栽培野菜の施設、いわゆる「植物工場」が政府の施策により、大幅に増加することが予想される。農薬不使用、低細菌、消費者の安全志向に応える野菜ということではありますが、そこにも埋もれた衛生上の問題が潜んでいるのではないかと。行政等の検証とガイドラインの策定が消費者の安心と健全な業者を育成する上で必要と考える。

(長野県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

### 【農林水産省からのコメント】

植物工場は、生育環境を高度に制御することにより野菜等の植物の周年・計画生産が可能な施設であり、設置・運営コストが莫大といった課題がある一方、季節や天候、土地を選ばない安定生産が可能といった利点を有しています。

植物工場は、温室における水耕栽培等の延長線上にある農業の一形態であり、従来型の農業で生産される農産物・食品と同様に、農薬取締法、食品衛生法等の関係法令を遵守して生産する必要があります。農業生産においては、食品安全や環境保全等のため、農業生産工程管理（GAP）の取組を行うことが重要であり、農林水産省では、GAPの導入推進を図っています。水耕栽培を行う施設においては、特に培養液の適正管理に注意する必要があります。

農林水産省では、施設整備や研究開発の面でこれまでも植物工場の取組を支援してきたところです。平成21年補正予算では、植物工場の更なる普及・拡大に向け、



低コスト化技術の実証や施設の導入に対する支援策を措置したところであり、今後も農業の一形態として支援してまいります。

[参考]

○農林水産省

「植物工場の普及拡大に向けて」

[http://www.maff.go.jp/j/seisan/engei/plant\\_factory/index.html](http://www.maff.go.jp/j/seisan/engei/plant_factory/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。

### ○ 山菜の採取について

新緑の季節です。近年、山菜の採取人口が増えていますが、知識を持って安全に食することが大切だと思います。新芽の出る頃はわかりにくい場合があるので、山菜の深い味わいと香りを楽しんでいただきたいと思います。

(福島県 男性 60歳 食品関係業務経験者)

### ○ ダイエット食品使用による健康被害について

米国とカナダで、ダイエット食品の使用により、重度の肝機能障害などが多発したため、使用中止の警告を出し、製品の自主回収も行われています。この製品について日本でも幅広い層に届くような危害情報を出していただきたいと願います。

(東京都 女性 72歳 その他消費者一般)

### ○ 温泉旅館での賞味期限切れ商品について

関西の温泉旅館において、部屋に設置された冷蔵庫から缶ジュースを出したところ、賞味期限が切れていた。近年、食の安全・安心が問われている中で、お客様の食事には、安心・安全が気遣われているのだから、部屋の冷蔵庫の中身にも安全・安心を徹底させていただきたい。

(静岡県 女性 60歳 食品関係業務経験者)