

食品安全モニターからの報告（平成21年6月分）について

食品安全モニターから6月中に、40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	5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
・ 農薬関係	2件
・ 化学物質・汚染物質関係	1件
・ 微生物・ウイルス関係	1件
・ 食品衛生管理関係	7件
・ 食品表示関係	7件
・ その他	12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

○ 食品安全委員会の委員改選について

新聞の報道で、食品安全委員会の委員選任に関して、リスク評価したその結果が政治的思惑に添っていないとの理由で、プリオン専門調査会の座長が食品安全委員会の委員に選任されることを不同意とされ、座長を辞任することを知り、衝撃を感じた。食の安全確保のために、関係者全員で究明すべき問題である。

(神奈川県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

今般の食品安全委員会委員の人事案が参議院で不同意となったことは、大変残念に思っています。

この出来事に関しては、食品安全委員会として、科学的にリスク評価する立場から、7月1日に「リスク評価の独立性と中立性に関する食品安全委員会委員長談話」を発表しましたので、ホームページをご覧くださいと思います。

食品安全委員会としては、この委員長談話で述べているとおり、今後とも、「科学に基づく新しい食品安全を守るしくみ」について、一人でも多くの皆様に理解していただけるよう、努力をしていきたいと考えています。

[参考]

○食品安全委員会

「リスク評価の独立性と中立性に関する食品安全委員会委員長談話」

http://www.fsc.go.jp/sonota/iinchodanwa_210701.pdf

○ 人材育成講座開催後の情報提供について

食品安全委員会で行っている人材育成講座が開催後、どのような職種の人がどの地区で育成され存在するのかについて、情報を得ることはできないのでしょうか。例えば、食育に取り組む団体、サークルへの情報提供などを提案したい。

(秋田県 女性 34歳 医療・教育職経験者)

【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」(人材育成講座)に御意見いただきありがとうございます。

育成講座受講者の情報は個人情報を含んでいることから、公表には馴染まないと考えています。なお、お住まい又はお勤めの地域ごとに育成講座を開催しており、昨年度に人材育成講座を受講された方の内訳(行政、事業者、消費者等)につきましては、第44回リスクコミュニケーション専門調査会資料において報告を行っておりますのでご覧ください(参考1-6:食品の安全性に関する人材育成講座について)。

<http://www.fsc.go.jp/senmon/risk/r-dai44/index.html>

また、人材育成講座開催後の受講者が活躍される場として、グループワークを取入れた意見交換会の開催にも取り組んでいるところです(上記ホームページの、参考1-3:食品の安全性に関する人材育成講座を活用した意見交換会結果報告)。

平成21年度においても、人材育成のための講座を引き続き実施しているところであり、今後とも、受講された方の御意見やアンケート調査の結果等を参考にしながら

ら、より良い講座となるよう工夫してまいります。

食品安全委員会では、食品安全モニターの皆様の積極的な参加をお待ちしています。

○ 食品安全モニターと食品安全委員会の役割について

食品安全モニターの役割は「行政と一般消費者との架け橋」と考えているが、「誰が誰に何を啓発するのか」との点を明確にするべきだと考える。「モニターが消費者に食品の安全を伝える」のか、「モニターが消費者の感じている安心・安全に対する考えや要望を生産者や食品関連者に知ってもらう」のか、私は後者に力を入れるべきだと考えている。

(茨城県 女性 55歳 その他消費者一般)

○ 長崎市で開催された「食の安全・安心リスクコミュニケーション」に参加して

長崎市で開催された「食の安全・安心リスクコミュニケーション」に参加した。説明が具体的であり、いろいろな角度から食品添加物について考えることができ、とても勉強になりました。知ったことをひとりでも多くの方に伝えていくことも食品安全モニターの大切な仕事と考えますので、積極的に参加していきたいです。

(長崎県 女性 53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リスク評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況やリスク評価、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ことを目的として食品安全委員会が依頼するものです。具体的な食品安全モニターの活動内容は、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、となっております。

お尋ねの「誰が誰に何を啓発するのか」については、本年4月に配布している食品安全モニターの手引（平成21年度版）P3「その他、委員会の活動などについての地域への情報提供」に「委員会から、食品の安全性に関する資料等を送付いたしますので、必要に応じ、それらを活用することなどで、地域での日常生活を通じた情報の提供やその普及に御協力いただきます」とありますように、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生活を通じて可能な範囲で地域の方々（消費者・生産者・事業者等）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るところです。また、地域での反応、声を踏まえた意見・情報なども寄せていただきたいと思います。

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とするとともに、より効果的な方法などがありましたら、御提案いただきたいと思います。

○ モニター会議について

先日、仙台市で開催されたモニター会議に出席して、リスクコミュニケーションという言葉が非常に印象に残りました。食品安全委員会の活動、取組を一般の方たちに理解していただくためにも、モニター同士のコミュニケーションが必要と感じました。モニター同士が話し合える場をもっと作って欲しいです。

(福島県 女性 43歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニター会議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。

平成21年度の食品安全モニター会議には、多くのモニターの方々に御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、農薬のリスク評価についてなどの具体的テーマを取り上げ、リスク評価の実際などについて知識や理解を深めていただくとともに、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、平成20年度から実施しているモニターの方々が交流していただく場の設定については、会議アンケートを参考に設定時間を長く設けることやファシリテーターを配置することにより、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たと考えています。

また、食品安全委員会では、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したところです。まずは、この名簿を御活用いただき、電子メール等での情報交換や地域への情報提供活動など、食品安全モニターの皆様の積極的なモニター活動に役立てていただければと思います。

さらに、食品安全委員会のホームページ、メールマガジン、パンフレット、季刊誌、食品の安全性をわかりやすく説明したDVDソフトなど、食品安全委員会が作成する食品の安全性に関する資料等を活用することなどによって、食品安全モニターの皆様が地域において機会をとらえて一人でも多くの方に食品安全委員会の活用内容等をお知らせいただく先導的な役割を担っていただければと考えております。食品安全委員会からの送付資料のほか、ホームページに掲載されている広報資料についても印刷物でご提供できるものもありますので、必要に応じて事務局までお問い合わせください。

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、食品安全モニター会議の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

○ リスクコミュニケーションについて

食品安全委員会ホームページで配信されている映像は難しい知識がなくてもリスクの考え方を理解できる大変良い資料であるので、多くの方に見て頂きたい。テレビで流す事が出来ればよいが、できずともせめて食品安全委員会のホームページに来てもらえる様、パンフレットを各家庭に配布するのはどうか。

(宮城県 女性 34歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全委員会のホームページについて

食品安全委員会のホームページは、一般消費者には分かりづらいため、改善が必要だと思われる。事実を羅列することは最も大切なことだが、消費者に広く支持されるためには、キッズボックスのような大人向けのわかりやすいページも必要ではないだろうか。また、委員会が信頼できる協会・団体などのホームページをリンクさせることで事実を明確かつ正確に伝える委員会と、広く食の安全を広める団体・協会というような役割分担をすることも一つの案だと思う。

(栃木県 女性 29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、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、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リスクコミュニケーション活動に積極的に取り組んでいます。

消費者も含めた関係者との意見交換会、サイエンスカフェやジュニア食品安全委員会等の開催、ホームページや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解説したDVDソフトなどを作成し、多様な関係者の参加を促すとともに、理解の助けとなるわかりやすい情報提供に積極的に取り組んでいるところです。

一部のDVDソフトにつきましては、当委員会ホームページ上で「政府広報オンライン」とリンクし、広く国民の皆様にご覧いただいているほか、勉強会への貸出し等を通じて有効活用いただいております。季刊誌や様々な機会を通じたチラシの配布、メールマガジンでのご紹介を通じて一人でも多くの皆様に御覧いただけるよう、今後も努力してまいりたいと思います。

食品安全委員会のホームページについては、原則リンクフリーとしており、多くの団体等のホームページにおいてリンクしていただいているほか、食品安全委員会のホームページにおいて、リスク管理機関（厚生労働省、農林水産省）、研究機関（国立医薬品食品衛生研究所、独立行政法人国立健康・栄養研究所）、諸外国や国際的な関係機関（EFSA（欧州食品安全機関）、FDA（米国食品医薬品庁））を含めた公的な機関のリンクを張り、多角的、有機的に御理解いただけるよう工夫しております。

また、本年3月26日に決定された「食品安全委員会の改善に向けて」において、

システムの更新（平成 21 年度末予定）に合わせ、掲載情報の階層化により、一般的情報から専門的情報に必要な応じてリンクできるような構成への見直しを行うこととしております。頂戴したご意見も踏まえ、更にわかりやすく利活用しやすいホームページとなるよう、検討を進めたいと考えています。

さらに、地方公共団体等に対して、食品安全委員会季刊誌「食品安全」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っています。

今後とも、様々な機会を利用しながら、国民の皆様の疑問や不安がどこにあるかを踏まえつつ、食品の安全性に関する科学的に正しい情報を正確かつ分かりやすく提供するよう努めてまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「食品安全委員会ホームページについて」

http://www.fsc.go.jp/sonota/homepage_link.html

○ DVDの活用について

食品安全委員会から紹介された DVD をより多くの方に知っていただきたいと思い、地域の子育て講座で利用したり、保健所の方に DVD の紹介をした。今後も活用を広げるお手伝いをしていきたい。また、DVD をさらに活用できるようマニュアルを作成し、視聴のあと補足説明を行えばさらに理解が深められるように思う。

(鹿児島県 女性 36 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会が作成するDVDをご活用いただきありがとうございます。

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～
- ④ 21 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、より多くの方々にご周知いただけるよう、閲覧できるDVDをホームページで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。上記の②、③、⑤、⑥の4本については、現在、そこから閲覧頂けます。また、勉強会などでご活用いただけるよう、各DVDの貸出も行っています。ホームページにある申込用紙に御記入のうえ、FAXで送信い

ただければ、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>

これらのDVDについては、子ども向け小冊子「どうやって守るの？食べ物の安全性」（<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/foodsafety/index.html>）など他媒体と組み合わせて補足説明していただくなどにより、一層効果的に視聴していただけるものと考えています。

DVDを始めとして各種の広報媒体については、読者や視聴者の御意見を参考にして、より見やすく、分かりやすいものとなるよう努めてまいります。さらに、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の促進などに積極的に取り組んでまいりたいと考えています。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. BSE関係

○ OIEによるBSE監視基準について

国際獣疫事務局はBSEに関連して、輸出入できる牛肉の条件から月齢条件を撤廃し「全月齢の骨なし牛肉」とする内容を決議した。OIEの採択に至った科学的根拠を精査したうえで委員会としての見解をなるべく早く公表し、日本の方向性を示して欲しい。

(神奈川県 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5月24日から29日に開催されたOIE（国際獣疫事務局）総会において、BSEステータスにかかわらず輸出入できる牛肉の月齢条件が撤廃され、「全月齢の骨なし牛肉」とするOIEコードの改正が決定されたことについては、平成21年6月4日開催の食品安全委員会第288回会合において、リスク管理機関（農林水産省及び厚生労働省）から報告を受け、さらに情報収集を行い適切に対応するようリスク管理機関に要請しております。

BSEは重要な事案であるため、国民の食の安全を確保する観点から今後ともOIEの動向を注視してまいります。仮に、今後、OIE基準を踏まえた牛肉の輸入条件の見直しに関し、リスク管理機関から食品安全委員会に評価要請されることとなれば、最新の科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に審議を行うこととしております。

【農林水産省からのコメント】

本年5月27日、パリで開催された国際獣疫事務局（OIE）総会において、BS

Eに関するO I Eコードについて採決が行われ、B S Eステータスに関わらず貿易できる牛肉の月齢条件の撤廃等が決定されました。

しかし、我が国への牛肉の輸入条件については、2国間の技術的な協議に基づき設定されるものであり、今回の決定が直ちに輸入条件の変更につながるものではありません。

牛肉の輸入条件の設定等に当たっては、農林水産省としては、厚生労働省、食品安全委員会等と連携し、食の安全と消費者の信頼の確保を大前提に、科学的知見に基づいて対応してまいります。

4. 食品添加物関係

○ 「食品添加物チェック票」の作成について

食品安全委員会が「危険な食品添加物チェック票」を作成し、国民に配布することを提案する。チェック票の項目は、添加物名、名称分類、表示、使用商品、使用目的、危険度、医学情報の構成とする。国民は、チェック票を活用して、危険な加工食品を選別することができ、健康の保護に役立つ。

(宮城県 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。

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ます。今後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、食品安全委員会においてこれまでに実施した食品健康影響評価の詳細については、以下のURLからご覧いただけます。

http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy_tenkabutu.html

また、添加物について御理解をいただくため、食品の加工や保存などの目的で使用されている食品添加物をわかりやすく解説したDVD「気になる食品添加物」を作成しています。食品安全委員会のホームページにDVD映像配信の見出しを掲載していますので、そこから閲覧頂けます。また、貸出しも行っています。ホームページにある申込用紙に御記入のうえ、FAXで送信いただければ、どなたにでもお貸しすることができます。

5. 農薬関係

○ 農薬の適正使用について

平成 21 年 5 月、宮崎県において、基準を上回る農薬トルクロホスメチルが残留したハウレンソウが販売され、それを購入した消費者が体調不良を訴えた事件があった。この農薬は、ハウレンソウに対しては、通常、種をまいた後の土壌にかけるところを、収穫前、直接散布してしまったと報道されている。今回の事件から、農薬の使用方法については、もっと徹底した指導ならびに研修を関係各位にお願いするとともに、使用者が誤解を招くことのないよう、使用方法の文面の改善に努めていただきたいと思う。

(宮崎県 男性 46 歳 食品関係業務経験者)

【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、使用上の注意事項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、農薬の適正な使用、販売及び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。

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。

○ 農薬の残留データの公表について

平成 21 年度 3 月分の食品安全モニターからの報告に「農林水産省や農薬メーカーに問い合わせたが、前日使用の農薬の残留データはないとの回答であった」と記載されていました。しかし、データは食品安全委員会のホームページで農薬抄録が公表されておりますので確認できます。すでに 80 以上の農薬について公開され、そのうち 7 割程度に前日散布のデータがあります。http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy_nouyaku.html

(茨城県 男性 50 歳 食品関係業務経験者)

6. 化学物質・汚染物質関係

○ 重金属について

食品については、米のカドミウムのみ重金属の基準がありますが、重金属の毒性から、他の食品についても基準を作るべきであると考えます。また、動物の飼料については、一律、鉛、カドミウム、ヒ素、水銀の基準があります。これについては有機ヒ素等の害を与えないとされている重金属も含まれており、基準の見直しが必要です。食品と飼料の重金属の基準については整合性のとれた基準にすべきです。

(神奈川県 男性 60 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会がこれまでにリスク評価を行った重金属としては、メチル水銀、銅、カドミウムがあります。また、現在審議中のものとしては鉛があり、今年度から審議しているものとしては総水銀及び六価クロム等があります。

食品安全委員会が科学的な根拠に基づき中立公平にリスク評価して導き出された耐容摂取量（一生涯摂取しても健康への悪影響がないと推定される量）を基に、リスク管理機関により重金属の基準の設定や見直しが行われます。

食品安全委員会としては、今後とも、諸外国、国際機関、関係省・研究機関等のリスク評価や研究結果、取組等について情報収集を行うとともに、分かりやすく整理して情報提供に努めてまいります。

また、食品安全委員会（各種専門調査会を含む。）や意見交換会等で使用した資料や議事録についても、「会議情報」として情報提供しているところです。

これらの情報については、食品安全委員会ホームページの「食品安全総合情報システム」で公表しておりますので、参考としてください。

[参考]

○食品安全委員会

『食品健康影響評価の結果「魚介類等に含まれるメチル水銀について」』

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

『食品健康影響評価の結果「食品からのカドミウム摂取の現状に係る安全性確保について」』

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-cadmium200703.pdf>

『食品健康影響評価の結果「銅」』

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-cu200427.pdf>

「食品安全総合情報システム」

<http://www.ifsis.fsc.go.jp/fsilv1/do/FSIILogon>

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、重金属をはじめとする汚染物質について、我が国に流通する食品中の汚染実態及び食品別の国民の摂取状況の調査を行っており、食品安全委員会の評価の結果等も踏まえ必要と考えられる食品について、基準値の設定や見直しを検討しているところです。今後も引き続き、食品中の汚染物質の汚染実態及び摂取状況の調査を行い、適切なリスク管理を講じてまいります。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、重金属をはじめとする汚染物質について、我が国に流通する飼料中の汚染実態調査を行っており、食品安全委員会の評価の結果等も踏まえ、基準値の設定や見直しを検討しているところです。今後も引き続き、飼料中の汚染物質調査等を行い、適切なリスク管理を講じてまいります。

7. 微生物・ウイルス関係

○ 生肉を食べることについて

食品安全委員会がカンピロバクターの安全性評価をしました。カンピロバクターは一般的にはあまり知られていないように思います。また、カンピロバクターに限らず、生肉には生きた菌が存在していることを理解した上で、食べるが必要だと思います。飲食店などで知らずに提供することのないようにしていただきたいです。

(大阪府 女性 36歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

カンピロバクターは、この10年間において発生したことが確認された食中毒原因物質として上位を占めているものの一つであり、平成20年においても食中毒のうち当該原因物質によるものが最も多い現状となっています。

食品安全委員会では、平成16年度の食品安全基本法に基づき自らの判断により食品健康影響評価を行う案件として、鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリを選定して評価審議を行ってきたところ、平成21年6月に、鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリの食品健康影響評価結果をとりまとめ、リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省に対して、当該評価結果を踏まえて適切なリスク管理措置を検討するよう通知したところです。

当該評価書をまとめる際に実施した御意見・情報の募集期間中には、疑問点や御意見を述べていただくため、6月3日に福岡、6月5日に東京において意見交換会を実施いたしました。今後とも情報提供に努めていきたいと考えております。

また、食肉（特に鶏肉）等を介したカンピロバクター等による細菌性食中毒をはじめ、国民の皆様にはぜひ知っておいていただきたい食中毒の予防に役立つ情報について、ホームページでお知らせしています。

今後もホームページ等を通じ、食中毒予防のための情報を国民の皆様にお伝えしてまいります。

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

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

食中毒を予防するためには、6つのポイントを確実に実行することが大切です。

- ①「食品の購入」新鮮な物、消費期限を確認して購入する等
- ②「家庭での保存」持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫で保存する等
- ③「下準備」手を洗う、きれいな調理器具を使う等
- ④「調理」手を洗う、十分に加熱する等
- ⑤「食事」手を洗う、室温に長く放置しない等
- ⑥「残った食品」きれいな器具容器で保存する、再加熱する等

【厚生労働省からのコメント】

家畜は、健康な状態において、腸管内などにカンピロバクター、腸管出血性大腸菌などの食中毒菌を持っていることが知られています。一方、今日の食肉処理の技術で、これらの食中毒菌を100%除去することは困難とされています。

このため、厚生労働省としては、

①加熱調理用の食肉等を生食用として提供しないこと。

②牛レバーは、生食用食肉の衛生基準に適合するものであっても、他の食中毒菌に汚染されているおそれがあるため、生食用としての提供はなるべく控えること。

等について、営業者等の関係者を適切に指導するよう自治体に通知をしてきているほか、厚生労働省ホームページ等において、

③高齢者、若齢者のほか抵抗力の弱い者は生肉等を食べたり食べさせたりしないこと。

について情報発信を行っています。今後とも、ホームページや意見交換会等を通じ、食肉の生食による食中毒予防について、普及啓発に努めてまいります。

【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」において、手の洗い方や調理時に注意すべきポイントなど食中毒を予防するために役立つ情報を提供しています。

7月には、食品安全委員会の評価を受け、カンピロバクターを原因とする食中毒を予防するために、鶏肉を食べる時に気をつけることについて、ホームページやメールマガジン「食品安全エクスプレス」などを通じてお知らせしています。

また、食品事業者団体、消費者団体に対し、カンピロバクターを原因とする食中毒の予防について情報提供を行ったところです。

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

「食中毒から身を守るには」

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

8. 食品衛生管理関係

○ 新型インフルエンザの呼び名について

メキシコなどで、新型インフルエンザの感染が報道された。食肉の豚肉及び加工食品の安全性に影響がどのようにあるか懸念されたが、その後の対応で名称が新型インフルエンザと変わり、豚肉等を食することへの不安が薄らいだ。

(愛知県 女性 66歳 その他消費者一般)

【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）については、当初、『豚由来のインフルエンザ』として報道されたことから、国民の皆様の間で、豚肉・豚肉加工品に対する不安が高まりました。このため、食品安全委員会においては、豚由来のインフルエンザに関して「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、ないものと考えてい

ます。」という委員長見解をホームページ等において4月27日付けで公表して、広く国民の皆様に冷静に対応していただくよう呼びかけを行いました。

その後、4月30日に同ホームページを更新する際には『新型インフルエンザ』と表記を改めるとともに、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。

今後も国民の皆様が過度に心配することがないように、正確なわかりやすい情報を迅速に提供できるよう努めてまいります。

【農林水産省からのコメント】

4月28日、厚生労働省は、WHO事務局のフェーズ4宣言を受け、メキシコ等で新型インフルエンザ等感染症が発生したことを宣言いたしました。

豚肉の安全性については、食品安全委員会でも見解が示されたように、食べることによる人への感染はないと考えています。

また、5月2日、FAO、OIE、WHO及びWTOは衛生規範に従って取り扱われる豚肉や豚肉製品は感染源にならないという共同声明を出しています。

農林水産省といたしましても、関係情報についてホームページに掲載していくほか、豚肉の安全性に関する消費者及び流通業者への情報提供を含め、正確な情報の提供に努めることとしております。

○ 牛の生食に関する衛生基準の見直しについて

北九州市は、レバ刺しが原因食品となったO-157による食中毒を発生させたとして、3軒の焼肉店を営業停止処分にした。厚生労働省は98年に生食用食肉の衛生基準を定めているが強制力がない。幼児や高齢者が感染すると重症化する危険性が高いだけに、牛の生食に関する衛生基準の見直しが必要ではないか。

(福岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

家畜は、健康な状態において、腸管内などにカンピロバクター、腸管出血性大腸菌などの食中毒菌を持っていることが知られています。一方、今日の食肉処理の技術で、これらの食中毒菌を100%除去することは困難とされています。

このため、厚生労働省としては、

- ①加熱調理用の食肉等を生食用として提供しないこと。
- ②牛レバーは、生食用食肉の衛生基準に適合するものであっても、他の食中毒菌に汚染されているおそれがあるため、生食用としての提供はなるべく控えること。

等について、営業者等の関係者を適切に指導するよう自治体に通知をしてくれているほか、厚生労働省ホームページ等において、

- ③高齢者、若齢者のほか抵抗力の弱い者は生肉等を食べたり食べさせたりしないこと。

について情報発信を行っています。今後とも、ホームページや意見交換会等を通じ、

食肉の生食による食中毒予防について、普及啓発に努めてまいります。

また、厚生労働省としては、と畜場の衛生管理の状況を把握するため、各自治体においてと畜場における枝肉の微生物汚染実態調査を毎年2回実施し、その結果を参考に適切に指導等を行っているところです。なお、腸管出血性大腸菌による食中毒等に関するその他の情報についても、厚生労働省のホームページで情報提供を行っていますので、御覧下さい。

[参考]

○厚生労働省

「腸管出血性大腸菌による食中毒の対策について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/0105/tp0502-1.html>

「若齢者等の腸管出血性大腸菌食中毒の予防について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/taisaku/dl/040525-1.pdf>

○ 小売店の商品保管温度について

小売店で「要冷蔵」とラベルに記入してある商品が、常温で販売されているのをいくつか発見しました。常温でも腐敗しないだろうと思える商品でしたが、メーカーの設定した保管温度に従うべきではないでしょうか。食品表示も大切ですが、適切な保管温度で販売されているかのチェックも必要だと思います。

(岐阜県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

○ 販売店における保管方法について

要冷蔵の製品を常温で山積みにしておくなど、逸脱した保管方法で製品を販売している店舗に対しては、巡回数を増やしたり、勉強会などへの参加を義務づけるなど、安全への意識向上や知識修得のための取り組みが必要なのではないでしょうか。

(福岡県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

○ テイクアウトの弁当販売について

オフィス街や公園周辺では、昼食時になると、弁当や惣菜のテイクアウトの販売が乱立し、食品衛生上、容認できない場面が散見される。食中毒防止の観点から、行政や関係者のさらなる意識改革と食の安全・安心に、より細微な衛生管理と指導の徹底を希望します。

(福岡県 男性 64歳 食品関係研究職経験者)

○ 飲食店の衛生指導について

最近、店舗の演出として、調理スペースを開放し、お客から見えるように調理している店舗が増えていますが、見えるだけに、従業員の衛生指導が行き届いていない場合は逆に不快感を覚えることがあります。飲食店の衛生管理は家庭のものと違うことを認識させる指導を徹底してもらいたいと思います。

(埼玉県 女性 38歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

飲食店営業の施設については、食品衛生法に基づき、都道府県等が条例で、必要に応じた施設の区画などの施設基準を定めており、営業施設はこれらの基準に適合している必要があります。

また、衛生管理に係る基準については、食品衛生法第50条第3項に基づき各都道府県等が条例で定める「管理運営基準」があり、この基準に基づき都道府県等の保健所の食品衛生監視員が飲食店等の食品関係営業施設に対し食品の衛生に関する監視指導を行っているところです。

○ スーパー等で提供される水について

スーパー等の店頭で無料もしくは安価で提供されている水は、加熱したほうが良いと聞いたことがあります。消費者はスーパーでの水を信頼し過ぎているのではないのでしょうか。水は安心という神話を危惧しています。

(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】

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。

9. 食品表示関係

○ 食品偽装事業者への対処について

福岡県の食品加工業者が、大量の中国産タケノコの水煮を国産と偽り販売したとして改善指示を受けた。多額の利益を得ようと悪質な偽装を行う業者に対し、国民が納得できるような罰則規定の強化を行政に望みます。

(福岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

○ 食品表示違反の公表について

2008年、国が把握した食品表示違反の約9割が非公表という。企業優先ではないのかという思いもあるが、食品表示違反などの負の情報に対して、消費者が過剰に反応する場合も多い。様々な情報に対して、冷静に判断し行動することが現代の消費者に求められている。消費者啓発が適切な行動の指針になると考えられる。

(福井県 女性 46歳 その他消費者一般)

○ 食品表示違反非公表と消費者庁への期待について

農林水産省の 2008 年度の食品表示違反を公表は約 1 割である、と新聞で読んだ。それでは、いつまでたっても偽装問題はあとを絶たない。原因の一つには、関係省庁ごとの考え方の相違が考えられる。統一した行政指導を行う消費者庁を期待する。

(愛知県 女性 66 歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、日常から、小売事業者の店舗等において、全国に配置した「食品表示Gメン」による巡回点検をはじめとして食品表示の適正化に努めています。

食品の表示違反については、輸入食品を国産と見せかけるなど、消費者を欺く許し難い行為であるため、違反事業者に対し、J A S 法に基づき迅速に指示・公表を行っており、これがマスコミ等に大きく報道され、場合によっては当該事業者が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おります。

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係る偽装表示事案対策に関する申し合わせを行い、連携を強化しています。

J A S 法に基づく指示・公表の対象となった事業者に対して、不正競争防止法違反で警察が捜査を行った結果、刑罰が科されている事案もあります。

また、第 171 回国会において J A S 法が改正され、本年 5 月から、産地表示の偽装をした飲食物品を販売した事業者に対しては、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。これにより産地表示の偽装に対する抑止力が高まるものと期待しております。

食品の表示違反として農林水産省が措置を行った案件のうち、その約 9 割が非公表であると報道があったことについては承知しておりますが、食品の表示違反に対しては、「食品の信頼確保・向上対策推進本部」で議論し、本年 1 月 29 日に決定・公表した「指示及び指導並びに公表の指針」に基づき対応しているところです。

具体的には、違反内容が過失による一時的なものであり、直ちに改善されるケースについては、指導とし、それ以外のケースについては、指示を行い、その全てについて公表することとしています。これは、食品の表示が適正化されるという表示の監視活動としての目的を達成しているからであり、指示を行った場合には全て公表していることから事業者への影響を配慮したものではありません。なお、この指示を行う場合における公表については、第 171 回国会で J A S 法が改正され、法律上明確化されたところです（5 月 30 日施行）。

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、J A S 法に基づき厳しく監視・取締りを行い、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。

○ 大豆のアレルギー表示について

食物アレルギー食品の表示は、食品衛生法によって、発症件数の多いものや、発症した際の症状が重いものについて表示が義務づけられている。しかし、1992年にスウェーデンで起きた大豆アナフィラキシーの死亡例があるのに、大豆についての表示は義務づけられていない。どのように説明したらいいのか。

(神奈川県 男性 42歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

アレルギー物質の表示対象品目は、食品種目ごとにアレルギーの起こる頻度やその重篤度を基に検討されており、現在、表示を義務化している特定原材料7品目及び特定原材料に準ずるものとして可能な限り表示するよう推奨している18品目が定められているところです。

ご指摘の大豆につきましては、表示を推奨しているところですが、アレルギーの発生頻度等から表示を義務化しておりません。現在、継続的に実態調査・科学研究を実施しているところであり、今後、新たな知見や報告に基づき再検討を行う等、適切に対応したいと考えております。

○ 「賞味期限」「消費期限」表示について

「賞味期限」と「消費期限」は言葉が似ているため、区別が難しい上に内容を正しく理解している人も少ないと思われる。例えば、「美味しく食べられる推奨期間」や「安心して食べられる推奨期間」に統一したほうが、内容の誤解を防ぎ理解されやすいと考える。

(茨城県 女性 55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】

期限表示に関する用語をより皆様に理解していただくため、昨年11月に「加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集:消費期限又は賞味期限について)」を改訂したほか、期限表示に関するパンフレット等も作成・配布するなど、期限表示に関する考え方を周知しているところです。

例えば、改訂したQ&Aにおいて、消費者に意味を正しく理解してもらうため、消費期限又は賞味期限の用語の意味について、事業者が任意で付加的に表示することが可能であることを示しております。

例:「消費期限(期限を過ぎたら食べないようにしてください。)」

「賞味期限(美味しく食べることのできる期限です。)」 など

今後とも食品表示に関する普及・啓発に努めてまいりたいと考えています。

[参考]

○厚生労働省

「パンフレット(知っていますか食品の期限表示?)」

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

「加工食品に関する共通Q&A(第2集:消費期限又は賞味期限について)」

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/dl/0811.pdf>

○農林水産省

「パンフレット（知っていますか食品の期限表示?）」

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：消費期限又は賞味期限について）」

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

○ コンビニの見切り販売についての一考察

コンビニの弁当の値引き販売の報道があった。公衆衛生学上、最も危惧されることは、時間経過により、食中毒を起こす可能性がある細菌数にまで達していないかということだ。調理済食品は、外見上の変化がなくてもその中身は時間経過とともに変化していることをあらためて一般消費者に認識させ、かつその食品の安全性を科学的に立証する必要があるのではないだろうか。

（大阪府 女性 46歳 食品関係研究職経験者）

○ 食品の表示について

鶏卵を購入した際、原産地、卵重計量責任者名等とともに、保存方法、使用方法も親切に記載されていた。現代のように輸送と保存方法が発達してくると、使用者の感覚が鈍くなってきたのか、冷蔵庫で保存すれば大丈夫と過信し、使う前の確認はせず、記載されている注意事項もないがしろにはしていないだろうか。最終利用者である消費者みずからが保存、利用について工夫し、安全性の確認を行う必要があると考える。

（埼玉県 男性 62歳 食品関係研究職経験者）

10. その他

○ 食品の放射線照射について

日本ではジャガイモの発芽防止のための放射線照射のみ認められているが、世界的に見ると、52カ国、230品目の食品が許可されています。（2003年4月現在）年間1千万人を超える海外渡航者が日本では禁止されている照射食品を摂取していると思うと日本は遅れているのではと思います。食品安全委員会は、食の安全や健康にも良く、薬剤による環境汚染や残留の心配のない照射食品の種類を増やしていくよう積極的に情報発信することを強く希望します。

（香川県 女性 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】

食品への放射線照射については、食品安全基本法に基づき自らの判断により行う食品健康影響評価の案件とすかどうかについて、平成19年3月15日開催の食品安全委員会第182回会合において検討し、情報収集等を継続することとしています。

この情報収集・発信の一環として、同年9月3日に「放射線照射食品をめぐる国際的な状況」について外国人有識者を招へいし、意見交換会（<http://www.fsc.go.jp/koukan/risk190903/risk-tokyo190903.html>）を実施しており、今後とも引き続き情報収集やホームページ等による情報提供に努めてまいります。

○ 清涼飲料水として販売されているお茶の安全性について

ペットボトルや缶で販売されているお茶の類には、原材料や栄養成分の表示はあるものの添加物の表示が見られません。酸化防止剤等を加えずに、長期間、全く変質しないままの状態にいることは非常に考えにくいと思います。また、食品安全委員会では、清涼飲料水に係る化学物質に関する健康影響評価が報告されているが、包括的な評価の提示はできないのでしょうか。

(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】

食品安全委員会は、リスク管理機関から清涼飲料水の規格基準の改正に係る48の化学物質や農薬について食品健康影響評価の依頼を受け、現在、科学的な根拠に基づき中立公平にリスク評価を行っているところです。これらの評価結果に基づき、リスク管理機関による適切な管理が行われることにより、個別製品の安全性が担保されるものと考えます。

○ 「植物工場」について

「植物工場」は、天候に左右されずに野菜や果物を一年中収穫できる。閉鎖系の環境で水耕栽培を行い、完全無農薬のため残量農薬やドリフトの可能性を限りなくゼロにでき、栄養価の高い作物を安定的に生産できる。また、洗わずに食べられ、農作業の簡素化などのメリットがあり、注目されているが、「植物工場」においてのリスク、露地栽培との栄養価の比較などについて情報を提供していただきたい。

(静岡県 女性 60歳 食品関係業務経験者)

○ 工場生産される農産物の安全性について

近未来には、米・麦も工場生産され、最終的には食肉類・魚介類・農産物に至る全ての食品が養殖栽培され消費されることとなります。農作物について考えてみると、工場野菜には、予期せぬ病原菌の発生から伝染予防対策までの情報共有等が必要であると考えます。

(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】

植物工場は、生育環境を高度に制御することにより農作物の周年安定供給が可能な施設であり、①温室等の半閉鎖環境で太陽光の利用を基本として、雨天・曇天時の補光や夏季の高温抑制技術等により周年・計画生産を行う「太陽光利用型」と、②閉鎖環境で太陽光を使わずに環境を制御して周年・計画生産を行う「完全人工光型」の2つのタイプがあります。

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。

植物工場は、季節や天候、土地に左右されずに農産物の安定生産が可能といった利点を有しており、植物工場で生産された野菜の栄養成分についても、通常の栽培方法に比べて大きく異なることはないという試験結果や、環境制御によってビタミン等の栄養成分を高めることができるという研究データもあります。

その一方で、莫大な運営コストがかかるため、経済的に見合った栽培可能品目が少ないといった課題もあり、その普及は一部に留まっています。農林水産省では、今後とも植物工場の普及・拡大に向け、低コスト技術等の研究開発・実証、人材育成、施設の導入等を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

○ 斑点米について

カメムシに汁液を吸われた米粒には黒い斑点が残ることがあるが、食べても安全性に問題がなく、カメムシ防除の農薬が使われていないので、環境にも健康にも良いと聞きました。斑点米に対する厳しすぎる等級検査基準が、農家に農薬散布を強いているので、斑点米規格を米の検査から削除することで、斑点米を普及させるような施策を行政に強く求めます。

(香川県 女性 63歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

お米の等級規格(農産物検査規格)は、大量かつ広域的に流通するお米について、業者間(主として農協と卸売業者)において現物を確認することなく、品質の程度により等級区分し価格差を設けて取引することを可能とするために設けられています。

この1等、2等などの等級は、玄米を一定の精米にとう精したときに精米がどの程度きれいにそろっているかのいわゆる歩留に影響する項目に着目して差を設けているものであり、消費者が購入する精米については、品質がきちんとそろっており、このような等級による品質差はありません。

このため、農産物検査規格の設定や見直しについては、価格について利害関係を有する生産者及び卸、小売といった実需者等からの要望を踏まえ、当該関係者間で合意が得られたものについて行っているところです。

今回の米の着色粒の規格見直しの要望については、これまでも生産者及び卸、小売の実需者から意見を聴いておりますが、

① 実需者としては、規格の廃止又は緩和した場合、まず、斑点米の異物混入については消費者等からクレームがあることから、原料玄米の受入時に行っている品質確認をより濃密に行う必要があることや、とう精行程に今まで以上の色彩選別機の増設が必要になること

このため、これらのコスト増を消費者か生産者のいずれかに転嫁せざるをえないこと

② 生産者としては、カメムシの生息しやすい畦畔や雑草地の草刈を徹底したり、

カメムシ被害が多い水田の外周部を区別して収穫するなどにより農薬を極力使用しない努力や、産地でも色彩選別機を使用して着色粒を取り除いたりするなどカメムシなどの着色粒の混入しない米を出荷している生産者や地域が多数ある中で、規格の廃止又は緩和はこれらの努力が評価されなくなることで、以上を通じて、実需者、生産者ともに、米の全体評価を下げることにもなりかねないとして、規格の廃止や緩和をすることは反対との意見があります。

このような実態を踏まえ、現段階では、関係者が一定の方向を見い出せていない状況にあり、今後、引き続き関係者のご意見を伺いながら対応していくこととしています。

なお、カメムシ防除剤は、発生の状況に応じて水稻で年2回、多くて3回散布されますが、農薬を使用する際には、農薬登録の際に定められた使用基準を遵守すれば、健康被害や、環境への影響が生じることはありません。

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。

○ 新聞の謝罪広告について

食品に関わる謝罪広告が極端に減っていると感じます。厚生労働省や農林水産省は、クレームや異常内容の報告及び公表基準について明確に定め、メディアも用いて一般消費者にその内容を周知させてほしいと思います。

(福岡県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

○ 「啓発」の目的と働きかけについて

食品関係者は、自分自身も安心して毎日山ほど食べられる食品・食材を提供するという責任を果たし、消費者は、食生活の不安解消に余分な時間を使うことなく、自分の社会活動に専念し責任を果たすべきである。

(茨城県 女性 55歳 その他消費者一般)

○ 家庭や地域での食品安全の啓発活動について

家庭や地域での食品安全の啓発活動は、食品安全モニターが率先して実践すべきである。内閣府は、国民に対して「食品安全チェック票」を配布し、「食品安全月間」の設定、食品会社に対して「食品安全宣言」を奨励していただきたい。

(宮城県 男性 65歳 食品関係業務経験者)

○ 新型インフルエンザと食生活について

今回の新型インフルエンザに感染した年代は圧倒的に若年層が多い。幼少期にあまり添加物の混入のないものを食べていた年代とそうでない年代の違いが今回のウイルス感染の感染率に現れていたのではないかと思います。正しい食生活の習慣を啓発していかなければと思う。

(愛知県 女性 66歳 その他消費者一般)

○ 賞味期限切れ食品の販売について

スーパーやコンビニエンスストア等、ほとんどの食品小売店において賞味期限の切れた加工食品の販売は行われていません。一方で、野菜・果実等の賞味期限表示義務のない食品は傷んできたら安売りコーナーで販売されています。販売時点で安全性の確認された加工食品に関しては、賞味期限切れである旨を明示した上で、安売り販売を促進するべきではないだろうか。

(三重県 男性 37歳 食品関係研究職経験者)

○ 賞味期限のあり方について

現代の消費者は賞味期限の数字に頼りすぎているところがある。自分の五感で食べられるものとそうでないものを見極める力をつけることが自らの食の安全・安心を向上させる手段の一つだと考える。

(香川県 女性 30歳 食品関係業務経験者)

○ 食事摂取の方法とブームを考える

マクロビオテック*の講座を最近よく耳にする。女優さんが実践しているから安心だとか、実践した人のスタイルが素敵だからというような単なるかっこよさから実践しようとはしていないでしょうか。その食事療法が自分にあっているかどうかなど、柔軟な考え方を持って知識を得ていくことの大切さを消費者に伝えてほしい。

(秋田県 女性 34歳 医療・教育職経験者)

※穀菜食中心の長寿のための食事法。