

「食品安全フォーラム in とかち」における事前意見、質問について

食品の安全で興味のある事項

食品安全委員会の活動内容	4名	北海道の施策	4名
リスク（評価、管理）	3名	表示	3名
BSE	2名	健康食品	2名
食中毒	2名		
厚生労働省の施策	1名	農林水産省の施策	1名
遺伝子組換え食品	1名	鳥インフルエンザ	1名
残留農薬	1名	トレーサビリティ	1名

食品の安全に関するご意見

区分	ご意見
業者の意識改革	最近の食品の安全問題は、業者の意識に関わることが多く、その点の改革が大切だと感じますが、行政はその点、どう取り組んでいくのでしょうか？
添加物・農薬の基準	グローバルな食品の流通がある現時点では、他国の事情も考慮しての食品の安全行政も大切でしょうが、日本の気候風土で育った日本人の体質等も考え、添加物・農薬等についても規制基準を決定してほしい。
情報提供（食育）	食品安全基本法をはじめ、いろんな法律が制定・改正されていますが、なかなか情報が伝わっていないように思います。特に、食品安全に興味のない（重要と考えない）人達に全く伝わっていない（該当する食品メーカーでさえも）実態があります。今回のフォーラム以外にも様々な角度から（学校教育・業界団体への働きかけ等）情報提供をよろしくお願いします。
表示	市販の加工品の表示を一般消費者にわかりやすい方向で見直し、改善等をお願いします。また、それらの見方等へ一覧表を各家庭に配布して頂くなども検討してください。 例えば、原材料名（量の多い順に記載している。）、添加物名、アレルギー、賞味期限、品質保持期限等の説明 厚生労働省サイドと農林水産省サイドの基準の一本化（検討されているようですが）
JAS法	以前、NHKのTV番組で、自治体が任命した担当員が店頭で食品の誤表示を見つけ、お店に提示・改善を求める取り組みが紹介されていました。番組では、「この取り組みによって大きな成果が得られた」と報告していたように記憶しています。 同様に、流通末端での食品チェックが食品安全委員会の仕事の一部と理解していますが、ルールに従った安全性の高い商品が消費者に届けられているかというチェックは有効であると思います。
HACCP評価事業	製造者側としてのチェックでは、全国的に見て規制が緩いと言われがちな北海道ですが、製造者が食品の安全性向上に自主的に取り組むことを推進する事業（HACCP評価事業）などもあり、そうした食の安全性を確保するための実質的な方法を学ぶ機会が今後も増えていくことを希望します。