

食品安全モニターからの報告（平成19年7月分）について

食品安全モニターから7月中に、55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	6件
・ リスクコミュニケーション関係	3件
・ BSE関係	1件
・ 農薬関係	2件
・ 食品添加物関係	1件
・ 化学物質関係	2件
・ 微生物・ウイルス関係	2件
・ 遺伝子組換え食品等関係	1件
・ 食品衛生管理関係	9件
・ 食品表示関係	22件
・ その他	6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

食品安全モニター活動の意義について

食品安全モニター会議に参加した。モニターから地域での活動について報告があり、モニターの生の声を直接聞くことができとても参考になった。是非、次回も発表の場を設けてほしい。モニターへの活動要請は多岐にわたるが、食品安全への取組にやりがいを感じている。

(福岡県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

食品安全モニター会議に参加して

食品安全モニター会議に参加しました。今回の食品安全モニター会議から、新たに活動報告の時間がとられました。今回の報告もひとつのリスクコミュニケーションと考えると新しい第一歩を踏み出したのだなと感じました。せっかく参加したのだから、意見でも質問でも積極的に発言していきたいと思いました。

(大阪府 女性 34歳 食品関係業務経験者)

モニター会議に出席して

初めてモニター会議に出席しましたが、具体的な話し合いがないまま、ごく一部の方々の発言に終始し、何の目的で集まったのかよく分かりませんでした。今後は、例えば、少人数の分科会のような形で意見をまとめるなり、何年かモニターをされている方への質問ができるようにする等を提案します。

(宮城県 男性 51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。

今回御指摘いただいた御意見を含め、会議後のアンケートでいただいた種々の御意見・御要望も参考にしながら、よりよいものとなるよう努めてまいります。

なお、平成19年度の食品安全モニター会議は、5月から6月にかけて全国7都市において計10回開催し、多くのモニターの方々に御出席いただきました。会議では当委員会の役割や取組、またBSEや農薬、メチル水銀などの具体的なテーマを取り上げ、その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、当委員会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ったところです。

また、新たな内容として、平成18年度から継続して活動していただいている数名のモニターの方から、食の安全の確保に向けた地域における取組について発表していただきました。

食品安全モニターの皆様方には、当委員会が発信する情報を日常の生活を通じて可能な範囲で地域の方々に伝えていただいたり、また一方、それらに対する地域での反応、声を踏まえた意見・情報などを寄せていただくなど、委員会と地域との間で意見・情報の交換を促進する橋渡しの役割もお願いしているところです。

食の安全性に関する地域指導者育成講座について

リスクコミュニケーションの一環として、食品の安全性に関する地域指導者育成講座が始まっています。目的・対象・講座内容等、もう少し詳しく知りたいと思います。今後の指導者育成講座にとっても興味があり、期待もしています。

(愛知県 女性 41歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

本講座は、地域におけるリスクコミュニケーションを積極的に推進するため、食品のリスク分析の考え方や食品安全委員会の活動等を自ら理解し、分かりやすく説明できる人材を育成することを目的に、食品安全委員会が平成18年度から開催している事業です。

行政、消費者団体、事業者などのうち、地域の集まりで食の安全に関して話をする機会のある方を対象に、リスク分析や食品安全委員会の役割についての理解を深めていただき、コミュニケーション能力を高めさせていただく内容としています。

具体的には、食品の安全性確保のためのリスク分析の考え方や食品安全委員会の取組について講義を行った後、グループに分かれてコミュニケーション能力を高め、地域での活動につながる演習を行います。

本講座に御参加いただいた皆様には、本講座で得た知識・経験を踏まえ、主体的な活動を通じて地域におけるリスクコミュニケーションの指導者として、情報・理解の裾野を広げていただけることを期待しています。

今年度は、自治体等と協力して、全国11カ所(神奈川県、石川県、愛知県、滋賀県、兵庫県、和歌山県、鳥取県、岡山県、山口県、香川県、福岡県)で、各回50名から100名程度の規模で実施する予定です*。

なお、本講座の開催及び参加者の募集については、当委員会のホームページに随時掲載してまいりますのでご参照下さい。

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

* 鳥取県については、8月31日に実施済

季刊誌「食品安全」から得た大きな情報

「食品安全」vol.12の「家庭料理での食中毒防止のために～電子レンジ調理の注意点」を読み、家電を過信していたことに気づかされた。電子レンジには加熱ムラがあるため、殺菌効果は不十分であるということである。このように、理解しているつもりで誤りに気付いていないような身近な食中毒の危険などの継続的な情報提供をお願いする。また、HP以外からの季刊誌の入手方法を教えてほしい。

(沖縄県 女性 47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、国民の皆様にご々の食品の持つ性質や安全性について理解を深めていただくため、ホームページやメールマガジンの通信媒体や、季刊誌、パンフレット等の刊行物をとおり、幅広く適切な情報の発信に努めており、今後も科学的知見に基づいた最新の情報提供を発信してまいります。

また、季刊誌は、食品安全委員会のホームページに掲載しており、御自由にダウンロードいただけますが、ホームページからのダウンロードによる入手が困難な場合は、「食の安全ダイヤル」(03-5251-9220・9221)までお問い合わせいただければ、可能な限り御要望にお応えしたいと考えております。

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

DVDの著作権について

食品安全委員会が配布しているDVDは、内容としてはおもしろいが、著作権保護がうたっており、公開上映が禁止されている。著作権保護のままだと、DVD作成の趣旨に反するのではないかと。著作権解除を願いたい。

(愛知県 女性 46歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会が制作したDVDソフト(気になるメチル水銀、気になる農薬、遺伝子組換え食品って何だろう?)につきましては、「このビデオプログラムは、個人が家庭内で視聴することを目的に販売が許諾されており、そのすべての権利は著作権者に留保されています。無断でこれを複製すること、公衆送信(有線・無線の放送を含む)、公開上映、レンタル等に使用することは法律で禁じられています。」としており、この著作権は内閣府食品安全委員会事務局に属します。

本ソフトは、食品安全委員会がリスク評価の内容を分かりやすく説明し、国民の皆様幅広く知っていただくことを目的に制作したものですので、食品安全モニターの皆様方が、営利目的ではなく、各種会合や学校等において食品安全の啓発のため使用されることを妨げるものではありません。

今後とも、是非、DVDソフトを御活用いただき、リスクコミュニケーションの推進に御協力いただけると幸いです。

2. リスクコミュニケーション関係

「食に関わる健康影響報道」の科学的根拠の評価の必要性

食品の健康への影響を伝える番組、記事、広告があふれ、消費者の選択行動に大きく影響している。食品安全委員会は、それらの情報の科学的根拠を発信者に求め、その提出されたデータ及び報道内容との関連を評価し、提出の有無を含めその結果を公開する仕組みが必要なのではないか。

(神奈川県 男性 66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、トップページの「トピックス」の項目に最近の「健康被害事例」を掲示し、同様の事件が起きないように周知を続けるとともに、「健康被害情報」について、正確でわかりやすい情報の提供に努めております。

また、食品の安全性に関する情報が広く国民の皆様にも正確に周知される上で、報道の果たす役割は大きいことから、当委員会では、報道関係者に対し、適宜プレスリリースを行い、積極的に情報を提供するとともに、情報や意見の交換を行う懇談会を定期的を開催しています。

今後とも引き続き、適切な情報の発信が行われるよう、報道関係者への正確な情報提供にも努めてまいります。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

国・県・市町村の食品安全行政について

食品の安全に関して、どの情報が正しいのか不安になる状況があります。私たちが自ら学習することは必要ですが、国や県、市町村が、連携・役割分担を行い、わかりやすい情報を提供することが大切だと思います。

(三重県 女性 35歳 その他消費者一般)

「食の安心」を肌で感じ取ることができる企業見学のすすめ

食品の安全・安心に関わる部分で実際に取り組んでいる企業の見学会は、安全・安心の実践的現場や企業姿勢を知るきっかけになる。同時により一層「安全」というものに対して理解が深まる。そのような場の提供を行政サイドでできればよいが、NPO法人や団体等に委嘱して積極的に行うという方法もある。

(宮城県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

3. BSE関係

BSE関連の牛肉販売について

米国産牛肉が販売されていることについて、国民は不信感を持ったままだ。今後の販売については、月齢やBSE検査等、BSE関連についての表示を義務化すべきである。安全な牛肉を消費者に提供するとともに、消費者への判断材料が必要だ。

(愛媛県 男性 69歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

BSE対策については、科学的合理性を基本として判断すべき問題と考えています。

厚生労働省及び農林水産省としては、今後とも、食品安全委員会の答申を踏まえ、リスク管理機関として適切に対応し、消費者の信頼確保に努めてまいります。

4. 農薬関係

農薬類の分析方法について

ポジティブリストが施行され、検査件数は増大している。食品中に残留する農薬類を効率的に分析する一斉分析法の開発をさらに進めるとともに、現場での簡易かつ経済的なスクリーニング法の開発を是非、優先してほしい。さらに、One Stop Testing(一つの試験所で得られたデータが、世界中で受け入れられること)の制度を創設して、その普及を推進されたい。

(愛知県 男性 62歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品中に残留する農薬等の試験法については、国立医薬品食品衛生研究所を中心に農林水産省の関係機関、地方公共団体の衛生研究所、登録検査機関等の協力を得ながら一斉分析法を主体として整備を進めているところであり、今後も引き続きより迅速かつ効率的な検査技術についても開発を進めることとしています。

また、農薬等の検査は、一定の検査技術を要すること、検査結果の信頼性が確保されている必要があること、検体採取の方法等が検査結果に影響を与える場合があることから、検査命令(輸入者に対し、輸入の都度全ロット検査を命じ、結果が判明し適法であることが確認されなければ輸入できない制度)については、輸入時に登録検査機関の検査を受けることとしています。

【農林水産省からのコメント】

農薬については、残留農薬基準を超過しないことを確実にするために使用基準が設定されていますので、使用基準にしたがって適切に農薬を使用することが重要です。

農林水産省としては、生産現場において、農薬が適正に使用されるよう指導する一方、万一、分析検査により残留基準を超過した場合においても、原因の究明、問題となるロットの特定が可能となるよう、産地、生産者に対し、農薬使用状況の記帳を推進しているところです。

なお、食品衛生法に基づくポジティブリスト制度は、残留農薬分析を義務付ける制度ではありません。また、分析だけで残留農薬基準を超えていないことを証明することは多額の費用がかかり、経済的にも現実的な対応ではないことから、このような取組が重要であることを御理解願います。

このほか、以下の意見があり、これについても、関係行政機関にも回付しております。

特別栽培農産物について

特別栽培農産物は、化学肥料・化学農薬を半分以上減らして栽培されたものであることを知った。特別栽培農産物について知っている人が少ないので宣伝等をして、もっと多くの人に知ってほしいと思う。

(神奈川県 女性 59歳 その他消費者一般)

5. 食品添加物関係

果物に使用する防カビ剤について 厚

輸入品のグレープフルーツ、オレンジ等の果物には、防かび剤が使用されていることが多い。これらの果物に使用する防かび剤の規制を検討して消費者が安全な食生活を送れるように配慮してほしいです。

(長野県 女性 46歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

防かび剤などの食品添加物は、食品衛生法に基づき、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た食品添加物以外は、天然香料等を除き使用することができません。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、薬事・食品衛生審議会において審議を行い必要な規格基準を定め、食品添加物の安全性を確保しています。

6. 化学物質関係

トランス脂肪酸のヒトへの影響について

トランス脂肪酸のファクトシートの中では、トランス脂肪酸のヒトへの影響に関する用量反応関係があまり明確に記載されていません。科学的に議論するためにも、どのぐらいの用量になると危険なのかを明記していただけないでしょうか。

(群馬県 男性 64歳 食品関係研究職経験者)

トランス脂肪酸のファクトシートについて

食品安全委員会作成のファクトシートによると、トランス脂肪酸の摂取量は、生産量からの推定値と積み上げ方式の計算値では大差がある。生産量が全て食品として摂取されているならば、積み上げ方式の基礎となった調査対象食品以外の食品にトランス脂肪酸を高く含有した食品が存在するということになるのではないかと心配である。

(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】

食品安全委員会では、食品中に含まれるトランス脂肪酸について、ファクトシートを作成し、その基本的な科学的知見を取りまとめて公表しています。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/54kai-factsheets-trans.pdf>

トランス脂肪酸の作用としては、悪玉コレステロールといわれている LDL コレステロールを増加させ、善玉コレステロールといわれている HDL コレステロールを減少させる働きがあるといわれています。また、多量に摂取を続けた場合には、動脈硬化などによる虚血性心疾患のリスクを高めるとの報告もあります。

2003年の食事、栄養及び慢性疾患予防に関するWHO/FAO合同専門家会合の報告書では、一日の総エネルギー摂取量に対する総脂肪・飽和脂肪酸・一価不飽和脂肪酸・多価不飽和脂肪酸等からの摂取エネルギーの比率の目標が設定されています。その中で、トランス脂肪酸については、心血管系を健康に保つため、食事からの摂取を極めて低く抑えるべきであり、実際にはトランス脂肪酸の摂取量は、最大でも一日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満とするよう記載されています。

摂取量の推定については、食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査報告書の中で、「脂質が肉類，乳類，魚介類など様々な形で供給されているにも関わらず、0.654という一律の損耗率的な数値を水素添加油脂の供給量にかけることは、場合によっては大きな誤差を生じる可能性を内包していると考えられます。例えば、外食で使用される水素添加油脂がフライ用に使用される場合、フライによる揚げ物への移行量と油が古くなり廃棄される油の比率も0.654を適用することになり、このような損耗率的なデータを使って摂取量を推計することは過大に見積もられる可能性があるため、これが適切かの判断は難しいです。一方、各食品群の摂取量から積上げる方式では、対象とすべき食品が積上げから漏れる危険性が伴うため、過少の数値を与える危険性があるものと考えられます。

詳しくは下記ホームページを御覧下さい。

<http://www.fsc.go.jp/senmon/kagakubusshitu/k-dai4/kagaku4-toujitusiryoku.pdf>

なお、現在、農林水産省において、トータルダイエツトスタディーの調査事業を実施しており、この調査結果を踏まえた上で、積み上げ方式の基礎となった調査対象食品以外の食品等の調査も検討していきたいと考えています。

いずれにいたしましても、脂肪は三大栄養素の中で単位当たり最も大きなエネルギー供給源で、脂溶性ビタミンの溶媒になる大切な栄養素であります。トランス脂肪酸や飽和脂肪酸の含有量等にこだわるのではなく、日本の「食生活指針」で謳っているように、脂肪全体量のとりにすぎに注意し、動物、植物及び魚由来の脂肪をバランスよくとることが大切です。

7. 微生物・ウイルス関係

カンピロバクター菌に対するリスクの評価について

食品安全委員会は、健康被害が多発しているカンピロバクター食中毒に対するリスクの評価を行い、生産から消費までの工程のどの部分のリスクが高いのか、またリスクを低減できる箇所を明らかにして、リスク管理を行う農林水産省や厚生労働省に勧告してください。

(福岡県 男性 63歳 食品関係業務経験者)

微生物のリスク評価について

「食中毒原因微生物のリスク評価案件の選定に関する意見交換会」に参加しました。食品安全委員会が自ら評価するものとして、食品と微生物の関係を調査され、評価が必要と判断された過程が良く理解できる内容でした。身近なテーマですので、評価が終了したものは地域で学習する場合に活用させていただきたいと思います。

(大阪府 女性 34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、健康への悪影響の発生状況や症状の重篤さ及び評価に必要な科学的知見の蓄積程度等による実行可能性を勘案し、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/コリについて、自らの判断により食品健康影響評価を進めることを決定しました。

当該食品健康影響評価においては、評価指針(案)に沿って、現在のリスクの推定や、食品製造工程などの各種要因がリスクに及ぼす影響の比較等を示していくこととしております。

当該評価結果については、農林水産省や厚生労働省に通知することとしており、当該リスク管理機関においては、当該評価結果を踏まえて、必要な管理措置が検討されるものと考えております。

また、食品健康影響評価の実施及び評価結果の公表に当たっては、引き続き、適切なリスクコミュニケーションに努めていきたいと考えています。

なお、合同専門調査会での審議状況や配布資料等については、食品安全委員会のホームページに掲載しておりますので、御活用ください。

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

8 . 遺伝子組換え食品等関係

遺伝子組換え食品について思うこと

赤や黄色のパプリカ、糖度の高いイチゴ、ウイルスフリー（病気にかかっていない）苗等を店頭で見かけますが、品種改良という名目のもとで、こっそりと遺伝子組換えがなされているのではないのでしょうか。

（和歌山県 女性 52歳 その他消費者一般）

【農林水産省からのコメント】

現在私たちが食べているバラエティに富んでおいしく栄養のある農作物は、野生の植物から品種改良（植物どうしのかげ合わせ）を重ねた、人間の努力と知恵の賜物です。年間を通して様々なものが食べられる私たちの生活に、品種改良はなくてはならないものと言えます。

最近では品種改良の一つの手段として遺伝子組換え技術が注目されています。遺伝子組換え技術による品種改良とは、目的とする形や性質に関わる遺伝子を、改良したい農作物の細胞に組み込むことによって、病気に強い、乾燥などの環境ストレスに強いなどの性質を持たせることのできる技術です。

一方で、遺伝子組換え技術は新しい技術であることから、人の健康や生態系への影響等の安全性について、国際ルールに従って科学的知見に基づく評価を行い、安全が確認された農作物だけが商品化され、販売される仕組みとなっています。

9 . 食品衛生管理関係

中国産の輸入食品の安全性について

中国産の輸入食品の安全性について不安を感じます。中国産の輸入食品の検査体制強化とともに、輸入元による契約農家への教育や指導、また加工食品や外食の際にも原材料の産地がどこかなど、様々な情報の提供を求めます。

（大阪府 女性 29歳 その他消費者一般）

リスクの高い中国産食品について

中国産食品のリスクが高いと情報が流れています。メディアでも取り上げられていますが、どのような項目を輸入時にチェックしているかについて、メディアを通じて明示してはいかがでしょうか。

（高知県 女性 49歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

中国産食品を含め、輸入食品の監視・指導に当たっては、統計学的に一定の信頼度で法違反を発見することが可能な検査数を基本に、食品毎に違反率や輸入量を考慮して策定した年間計画及び海外情報等に基づきモニタリング検査を実施しています。モニタリング検査での違反又は海外情報等に基づく健康に及ぼす影響の程度などを踏まえ、検査命令（輸入者に対し、輸入の都度全ロット検査を命じ、結果が判明し適法であることが確認されなければ輸入できない制度）の措置を講じており、食品衛生法に違反する食品は廃棄等の措置をとり輸入を防止しています。中国産食品については、8月14日現在、59品目が検査命令の対象となってお

り、全ロット検査を実施し、規制を強化しています。

また、輸入者による確認として、中国産食品の安全性問題を踏まえ、中国において違法に製造されたものではないこと、原材料や検査データ等が我が国の食品衛生法に適合すること等について改めて確認を行うよう指導しています。

さらに、厚生労働省では、違反食品の輸入を未然に防止する観点から、輸出国政府に対して我が国の規制の周知や、検査方法などの情報提供を行うとともに、違反が発生した場合には、再発防止の観点から、輸出国政府に対して安全対策を求め、必要に応じて職員を派遣して現地調査を行うなどの対策をとっているところです。

また、検疫所における検査体制の強化として、検査員の増員、検査設備の増設、検査の一部の外部委託などを行っています。

今般、中国産食品に対する消費者の不安が高まっている状況に鑑み、7月20日には「輸入品の安全確保に関する緊急官民合同会議」が開催されました。この会議を受けて、7月30日より、全国13ヶ所で食品の輸入者に対し「輸入食品の安全性確保に関する輸入者説明会」を開催しました。さらに8月6日には、北京において「中国政府との専門家同士による意見交換」が開催され、中国における輸出食品の安全性確保体制について、両国の専門家による緊密な意見交換を行ったところです。

なお、輸入食品の検疫のしくみや検査体制、モニタリング検査の項目や結果、検査命令や違反事例についてなど、輸入食品監視業務に関する情報については、従来よりホームページに掲載し、情報提供しています。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>

抗菌加工の生活用品の安全性について

季刊誌「食品安全」を読んで、食品安全委員会で飲料水や容器のリスク評価も行っていることを知りました。まな板や包丁など、食品にふれることの多い生活用品に使われている抗菌剤についても、調査をしていただきたいと思います。

(愛媛県 女性 56歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品用の器具又は容器包装については、公衆衛生の見地から、食品衛生法に基づき必要な規格基準を定めており、この規格基準に合わないものは、販売や営業上の使用等が禁止されています。

こうした規格基準については、新たな科学的知見が得られた場合には、必要な検討を行った上で、適切な対応を図っていくこととしています。

病院のフロア内の飲料店経営の安全管理について

病院のフロアに、囲いのない飲食店が営業されていることがある。食品衛生及び保健衛生の観点から、不特定多数の人たちが出入りする病院フロアでのこのような飲食店の食品の安全管理について疑問を感じる。

(東京都 女性 53歳 医療・教育職経験者)

【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なければなりません。また、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や食品の衛生に関する監視指導を行っていますので、御指摘のような飲食店において、施設や食品の衛生に御懸念の点がありましたら、お近くの保健所に御相談ください。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

中国産の輸入食品について

工場からの有毒物質による土壌汚染、水質汚染や高濃度農薬によって、中国産食品の有害性が問題になっており、一昔前の日本のようです。長い目で見て、日本だけでなく中国も原点に戻り、有機農法や環境を見直す時だと思われま。

(兵庫県 女性 37歳 その他消費者一般)

店内で加工される食品の安全性について

スーパーなどの店内で加工される食品に不安を感じます。スーパーが多く出店し、経費を削減するために店内加工が増えているのではないかと思います。二次汚染対策や消費期限データなどの管理ができるような法律や衛生的な指導が適切に実施されるように希望します。

(大阪府 女性 34歳 食品関係業務経験者)

輸入マンゴーの安全性について

空前のマンゴーブームで、国産高級マンゴーの人气がひととき目立ち、価格が高くなってきている。一方、輸入マンゴーは安価で手軽だが、農薬の残存の問題等、安全性について疑問が残る。日本への輸出用として生産されるマンゴーは、日本の基準を十分知っていただいた上で生産管理していただきたい。そうすれば、輸入マンゴーを安心して食べる人が増えるのではないかと。

(三重県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

カビの生えた食品を販売する店への行政指導について

カビの生えた食品を購入し食べてしまうという経験をした。行政は、食品衛生法に違反する行為を販売店が行わないよう、指導・監督を徹底すべきである。

(愛媛県 女性 56歳 その他消費者一般)

肉加工の処理方法に対する疑問

偽装ミンチ肉事件が問題になったが、偽装表示しにくくすることはもちろんですが、食の安全面で言うと、雨水による解凍処理など、業者がコストダウンをはかるために食品加工の過程で日常的にとられている処理方法のほうがより問題ではないでしょうか。加工食品の安全に対する再検証をお願いします。

(愛媛県 女性 57歳 食品関係研究職経験者)

10. 食品表示関係

食品偽装事件を教訓にした行政・企業・消費者のそれぞれの役割

牛肉偽装事件から行政・企業・消費者はそれぞれに果たす役割があると改めて考える。消費者は安いものを求めすぎるあまり、それをかなえるべく企業側の偽装表示を招く可能性があるということも考えた上で適切な消費行動を取らなければならない。企業側には「安全安心を食卓に」の考えのもと、消費者を裏切らない良心的でまじめな態度で生産活動をお願いしたい。行政には、関係機関との連携を強化し、企業の監視および指導を行い、偽装根絶と消費者からの信頼回復に尽力しなければならない。

(宮城県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

牛ミンチ肉偽装事件について

北海道苫小牧市の食肉加工卸会社で牛ミンチ肉の偽装事件が発生した。この事件では、内部告発があったにもかかわらず、その告発が十分生かされず、行政に対する消費者の信頼をも裏切ってしまう結果となった。行政のしっかりした対応をお願いしたい。

(静岡県 男性 69歳 医療・教育職経験者)

北海道の食肉加工販売業社の偽装に関する公的機関の対応について

最近連日のように報道されている北海道の食肉加工販売業者の偽装を始め、多くの違反事項について、公的機関の対応のまずさが露呈している。責任について真摯に受け止め、再発を防いでほしいと思います。

(愛知県 女性 41歳 その他消費者一般)

牛ミンチ偽装問題について

またもや一般消費者を裏切る事件が起きた。今回は、農水省でその情報提供が1年以上も放置され、信頼を低下させた。今後は国と都道府県が定期的に意見交換し、改善策に取り組むということなので、一般消費者の1日も早い信頼獲得を望む。

(北海道 男性 66歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

今般の「牛ミンチ」事案については、行政上の不手際があり、消費者の信頼を損ねたことを率直に反省し、今後、消費者の立場を最優先とした取組を真摯に進めることによって、消費者の信頼回復に努めてまいりたいと考えています。

「安全保証」のために表示は大切

食肉加工販売会社の偽装事件での消費者への裏切りや行政の監視能力の低さに腹立さを感じる。今後、行政の監視機能を発揮し、もう二度とこのようなことのないようにしてほしい。

(鳥取県 女性 50歳 食品関係業務経験者)

食品の偽装表示への罰則強化を

食品の偽装表示問題が続発しているが、単なる詐欺的行為ではなく、国民の生命を脅かす不法行為といってもよい。防止策として、業務停止命令や業務改善命令などの罰則の強化が必要なのではないか。

(京都府 女性 35歳 食品関係業務経験者)

牛肉の偽装防止について

牛肉偽装の事件は加工食品業界、取り扱い業者、消費者それぞれに大きな衝撃を与えた。今日まで事件が発覚しなかったことも不思議であるが、食品業界の中でも特異な生産・加工・流通がこの騒動の中身ではないか。それに加え、検査体制の不備を今回の教訓にしたい。

(熊本県 男性 69歳 食品関係業務経験者)

食肉偽装事件について

北海道の食肉加工会社が、長年にわたり牛肉に豚肉等を混入させ、消費者及び物流業者を騙した事件があったが、今後この種の事件の再発防止について、関係省庁の厳格な立ち入り検査と適時的確な指導を徹底していただきたい。

(群馬県 男性 71歳 医療・教育職経験者)

あまりにもひどすぎる肉の偽装加工

北海道の会社で肉の偽装加工事件が起こったが、「だまされた」というだけの話ではなく、食品アレルギーの方にとっては、重大な問題である。今回、命に関わるケースが出ていないのが不幸中の幸いである。利潤追求にのみ固執しないよう、チェック体制の強化を望む。

(高知県 女性 49歳 医療・教育職経験者)

食肉加工販売会社の偽装事件について

6月に発覚した食肉加工販売会社の食肉偽装事件により、業者やメーカーへの不信任が生まれました。農林水産省は牛肉の加工品を対象に全国で緊急調査を実施することですが、加工品だけでなく、食品分野全体で調査を実施していただきたいと思えます。

(大阪府 女性 29歳 その他消費者一般)

JASマークの信頼性確保について

運転免許証の更新制度のように、JASマークについても有効期限を定め、定期的に更新する制度が必要なのではないか。また、国家資格を与えられた者が、現場への抜き打ち査察等を実施できるようなシステムを構築し、食品の安全確保を図る必要があ

と思う。

(香川県 女性 61歳 食品関係業務経験者)

消費者は食の安全・安心を何に求めようか

消費者は健康に生活することを期待し、食品の選択に当たり、食品表示を食の安全のよりどころにしている。21世紀の食品事業者らしい良心を期待する。行政は生産者・消費者のために、どう対応せねばならないかについて先手を取るべきだと思う。

(福岡県 女性 71歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

食品の表示は、消費者が商品を選択する際の重要な情報であり、表示の偽装など不適正な表示は、消費者の信頼を損なうものです。

農林水産省は、JAS法に基づく食品表示の適正化のため、全国の地方農政局、地方農政事務所等に配置された職員により、37,000軒の小売店舗および5,000軒の中間流通業者(卸問屋、中卸業者等)に対し、常時、監視・指導を行っております。

特に消費者の関心の高い品目については、仕入れ伝票などにより表示の根拠を確認し、また、必要に応じ、納入業者へ遡及について調査を行うなど、徹底した調査を実施しております。

こうした調査の結果、原産地などに不適正表示が確認された場合には、JAS法に基づき、是正の指示を行うとともに、事業者名を公表するなど厳正な措置を講じているところであり、こうした取組により引き続き食品表示の監視を徹底していく考えです。

食品業界の基本的構造改革が必要と考える

牛肉偽装事件だけでなく、マグロすきみの賞味期限切れの事件等が次々に勃発している。食品業界は、他の業界と比較し構造的な面で遅れがみられ、表面的な措置に終始し続けていると思う。真の食品安全に向けて積極的な改善に着手することが急務と考える。

(北海道 男性 64歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、6月22日から24日まで関係業者に対し、JAS法に基づく立入検査を実施したところであり、検査の結果JAS法違反の事実が確認できれば、指示・公表等の措置を講じることとしています。

また、当省としては、これまで食品企業・団体を広く会員とする(財)食品産業センター等に対し、関係法令の遵守や倫理の保持等について各企業の取組を強化するよう指導を行ってきたところであり、本年1月にも、「食品企業に対する法令遵守及び社会倫理に適合した行動の徹底について」の通知を発出したところです。今般の事案を受けて、6月28日に食肉流通関係団体に対し「コンプライアンスの徹底について」の指導文書を発出したほか、食肉を原料として使用する企業等の51団体に対し、会員企業におけるコンプライアンスの取組の徹底について要

請文書を発出しております。いずれにしても、国民の生命・健康に直接かかわる食品を扱う企業においては、コンプライアンス体制を確立し、関係法令等を遵守した行動をとることが極めて重要であり、今後とも適切に対応してまいりたいと考えております。

賞味期限について

現在の賞味期限は、未開封の状態美味しく食べられる期間を定めていますが、開封後何日程度許容されるのかの表示も必要だと思います。特に、1回で使い切ることの少ない調味料には必要です。

(岡山県 女性 59歳 その他消費者一般)

業務用食品等の大袋食品の賞味期限

業務用食品は、開封後に一部を使用し、封をして再度使用することが多い。しかし、ほとんどの食品は開封後の賞味期限の記載がない。開封すれば、雑菌が入る可能性は高く、腐敗も案じられる。食中毒の問題があるのではないか。

(福井県 女性 57歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

賞味期限とは、「定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日」であり、食品の開封前の期限表示として義務付けられているものです。

食品の開封後は、細菌の増加、風味の劣化等がみられるため、食品を購入した場合には、開封後早めに消費していただく必要があります。開封後の賞味期限を表示することについては、開封後の食品の管理状況が各家庭により異なること等から困難と考えます。

また、期限表示の設定を行う食品等事業者に対して、「賞味期限」を過ぎた食品等の取り扱い等について消費者からの問い合わせがあった場合には、可能な限り情報提供に努め、適切に対応するよう、加工食品の表示に関するQ&A(第2集:期限表示について)を整理、公表しており、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)

「加工食品の表示に関する共通Q&A」

農林水産省ウェブサイト

http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyakako_kyotukigen.pdf

厚生労働省ウェブサイト

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/index.html>

アレルギー表示について

アレルギー表示は、よりシンプルにすべきである。紛らわしいと思うのは、代替表記*です。また、推奨品目の記載の判断をメーカーに任せることにより、義務表示のみの商品が出回るのではないかと不安があります。

(東京都 女性 27歳 その他消費者一般)

* 特定原材料等と同じものと理解できる表記。例えば「乳」は「加工乳」「チーズ」でも可

アレルゲン表示の曖昧さ

食物アレルギーが以前よりは身近な問題と認識されつつありますが、アレルゲン表示には販売側と購入者側との間にギャップが存在するようです。相互を理解し、共通認識を持つにはどのようにしていけばいいのでしょうか。

(京都府 女性 43歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

アレルギー表示を義務化している食品(以下「特定原材料」)を原材料とする加工食品であって、その名称から特定原材料を原材料として使用していることが容易に判別できる場合は、当該記載をもって特定原材料の表示に代えることを認めています。

ただし、すべての加工食品に代替表記を認めているわけではなく、これらの代替表記ができる加工食品の名称の範囲については、実際に食品を購入するアレルギー患者、保護者等を主な対象としてアンケート調査を行った上で、代替表記ができる加工食品の名称を限定しています。

また、アレルギー表示を推奨している食品については、可能な限り表示に努めるよう通知しており、食品等事業者の自主的な取組を推進しています。

今後とも適宜、実態調査等を実施し、アレルギー表示の義務・推奨品目の見直しについて、適切に対応したいと考えています。

(厚生労働省ホームページ)

「加工食品に含まれるアレルギー表示(パンフレット)」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyouji/dl/pamph8.pdf>

遺伝子組換え原料の表示義務について

遺伝子組換え原料が「不使用」と表示された加工食品でも、実際には意図しない混入が避けられないことを理由に、5%までの含有は違法とはされない。遺伝子組換え食品に対する不安を払拭するため、5%という数値の検討、見直しの必要があるのではないかと考える。

(岡山県 女性 36歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え農作物については、品種ごとに、

食品としての安全性は「食品安全基本法」及び「食品衛生法」

我が国の野生動植物への影響は「カルタヘナ法」

に基づいて、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが輸入、流通、生産される仕組みとなっています。

こうした安全性が確認された大豆、とうもろこしなど7種類の遺伝子組換え農産物及びその加工品について、食品衛生法及びJAS法に基づき、遺伝子組換えのもの及びこれが不分別のものに対して表示を義務付けています。

遺伝子組換え食品の表示制度は、農産物の流通の実情を踏まえ、総合的に検討した上で定められており、直ちに制度を見直す状況にあるとは考えていませんが、遺伝子組換え表示の実態を把握するためのモニタリング調査を引き続き行うとともに、コーデックスなどの国際的な規格の検討状況等を注視してまいりたいと考えています。

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

期限表示について

食品の期限表示について「消費期限」と「賞味期限」の理解と認識が混乱していることが考えられます。特に「賞味期限」については、もっとわかりやすい表示、例えば「いついつまでが食べごろである期限です」という意味の言葉に替えてはいかがでしょうか。

(埼玉県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

さまざまな飲料の実情について

最近、清涼飲料水の多種化が進み、表示を通じての消費者の選択に難しさ、混乱が生じている。その一例として、同じメーカーの製品名が類似している清涼飲料水を比較したところ、成分表示が【糖類など】となっているものと【甘味料】と表示されているものがあつた。砂糖と甘味料の違いについて消費者は納得して購入しているのだろうかと不安に感じた。

(東京都 女性 53歳 医療・教育職経験者)

練り物にも定期的な検査を希望

牛肉偽装コロッケは様々な波紋を広げ、多くの人々にショックを与えました。コロッケだけでなく、中身の見えない練り物などに対しても、消費者が安心して食することができるような定期的な検査はあるのでしょうか。

(山梨県 女性 70歳 その他消費者一般)

あらためて、食品の期限表示を問う

水産会社の表示期限切れマグロのすき身を使った食品の出荷が問題になった。消費期限を設定する上で偽装したり、改ざんがあつたならば、消費者は見破ることができるだけに、その行為を絶対に許すことができない。食品加工業者のコンプライアンスの向上について、種々の検査を担当し、処分権限を持つ関係各省庁、各機関の厳しい対応を切に期待する。

(兵庫県 女性 70歳 医療・教育職経験者)

11. その他

放射能汚染水流出事故による水産物の風評被害について

7月16日に発生した中越沖地震による柏崎刈羽原発の放射能汚染水流出事故に対しての水産物の風評被害が心配です。対象水産物の検査とその結果の公表により、一日も早い風評被害の終結を望みます。

(高知県 女性 48歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

中越沖地震による柏崎刈羽原子力発電所からの放射性物質の漏えいに対しては、新潟県が周辺の農林水産物について、以下のとおり放射能測定を実施し、結果を公表しています。

第1報:平成19年7月21日(水産物6点、農産物8点、畜産物1点)

第2報:平成19年7月26日(水産物16点)

第3報:平成19年7月27日(水産物8点)

第4報:平成19年8月10日(水産物6点、農産物8点、畜産物1点)

第5報:平成19年8月20日(水産物6点、農産物3点、畜産物1点)

<http://bosai.pref.niigata.jp/bosaiportal/0716jishin/genshiryoku/index.html>

検査の結果では、水産物(海洋深層水含む)、農産物、畜産物、いずれも放射性物質は検出されておりません。また、周辺の海域においても発電所由来の人工放射性物質は検出されていないとのことです。

また、新潟県においては新潟県産の魚や野菜の安全性について周知を行い、風評被害の発生防止に努めているようですので、参考までにお知らせします。

<http://bosai.pref.niigata.jp/bosaiportal/0716jishin/genshiryoku/hosyanokanshi190725.html>

ベビーフードに関する規制について

ベビーフードに関して、外国産原材料に由来する農薬が検出した事例があることを踏まえ、輸入食品を使用した場合は表示を義務付けたり、第三者機関の検査義務を設けるなど、もっと国の厳しい基準が必要なのではないだろうか。

(秋田県 女性 28歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法においては、ベビーフードとしての規定はありませんが、原材料について残留農薬基準が適用されていることから、基準に適合しない原材料を使用して加工食品を製造することは、食品衛生法違反となります。

以上のことから、輸入食品を使用した場合の表示義務や、第三者機関による検査を受ける義務を新たに設ける必要はないと考えています。

離乳食について

離乳食を進める際、食品アレルギー表示の義務化だけでは、不安に感じることもある。「はちみつ」に関して、1歳未満の乳幼児の飲食禁止の表示義務が必要ではないか。市販のパンには卵が含まれているものが多いのに、「パンがゆ」として離乳食初期から進めることについて注意喚起がほしい。

(山形県 女性 30歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

「乳児ボツリヌス症の予防対策について」の通知(昭和62年発出)及び「授乳・離乳の支援ガイド」(平成19年3月策定)に基づき、母子健康手帳への記載などを通じ、乳児ボツリヌス症予防のため、満1歳未満の者に、はちみつを与えないよう、保護者や保健関係者等に対する周知・啓発に努めているところです。

また、「授乳・離乳の支援ガイド」において、離乳食について、離乳の開始では、アレルギーの心配の少ないおかゆ(米)からはじめること、新しい食品を始める時には一さじずつ与え、乳児の様子をみながら量を増やしていくことなどが盛り込まれています。

(参考)

「授乳・離乳の支援ガイド」

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/03/s0314-17.html>

このほか、以下の意見があり、これらについても、関係行政機関にも回付しております。

肉食弊害説の誤解について

肉を中心とした欧米型食事は、生活習慣病発症率(動脈硬化、虚血性心疾患等)が高くなるとの説があるが、菜食主義者と比較してその発生率に差がなく、科学的に全く根拠がない誤解である。このことを科学的知見に基づき評価をしていただき、食肉価値の正しい知識を広く伝達していただきたい。

(福岡県 男性 77歳 その他消費者一般)

サプリメントの知識

サプリメントを手軽に買える今こそ、安全に摂取するためには、きちんとした知識が必要だと思います。また、販売する側でもきちんと説明をするべきではないでしょうか。商品のパッケージも注意書きを大きくして、誰でも安全に摂取できるようになってほしいものです。

(宮城県 女性 26歳 その他消費者一般)

外国産の粗悪な食品包装

外国原産のワインボトルの栓を抜こうとしたところ、栓がゴム製だったせいか、なかなか抜けず、ガラスの口部分を破損してしまった。輸入食品の包装には、粗悪なものが多々あると思う。コストダウン第一ではいけない。私たち消費者も買うときにもっと見なければならぬ。

(高知県 女性 49歳 医療・教育職経験者)