

食品安全モニターからの報告（平成20年11月分）について

食品安全モニターから11月中に、22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	5件
・ 食品添加物関係	1件
・ 農薬関係	1件
・ 化学物質・汚染物質関係	1件
・ 食品衛生管理関係	3件
・ 食品表示関係	1件
・ その他	7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

○ 食品安全行政の枠組について

食の不正事件発覚のたびに気付くことは、関係行政機関の対応が遅いことである。利害関係のある機関が対応することに無理があるのではないか。食品安全委員会が機能を拡大して、独立の機関としてすばやく中立の立場で対応できることが「食の安全」につながるのではないか。

(愛知県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

○ 新たなリスク管理対応組織について

食品の安全を確保し、安心という信頼感を高めるためには、食品安全基本法を主管する、国民に対して直接権限を行使できる一元化されたリスク管理組織が中央に是非必要である。また、食品安全行政の地方分権を進め、生産から消費まで各段階に踏み込んだ監督行政を推進、強化する事が肝要である。

(山形県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

○ 偽装表示について

中国産などの輸入冷凍野菜を国産と偽って販売したとして、農林水産省は、食品加工会社に対して、JAS法に基づき改善を指示したと報道された。私たちは何を信じて食材を購入すればいいのか、不安は募るばかりである。「食品安全」の冠を被っている委員会として奮起してほしい。

(北海道 男性 68歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

昨年1月の中国産の冷凍ギョウザによる薬物中毒事案などの反省に基づき、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対しては、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」を核として政府一体となって対応する体制を整備しています。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おります。

特に、食品安全委員会はリスク評価機関として、科学に基づいて客観的かつ中立公正な立場から、緊急事等における危害要因についての科学的な情報を迅速にホームページで提供するほか、消費者団体等との意見交換会を実施しております。これらを通じて、自治体や企業など、関係機関においても食品安全委員会が提供した情報を活用していただく機会が増えてきていると思っておりますが、さらに分かりやすい情報の提供に努めてまいります。また、中国における牛乳へのメラミン混入事案に関連し、メラミン等による健康影響について最新の科学的知見を取りまとめ、ホームページで公表するとともに臨時のメールマガジンを発行するなど情報提供を行っています。さらに、中国産冷凍いんげん及び非食用の事故米穀から検出された農薬・かび毒等の概要についての情報提供や食べ物による窒息事故への注意喚起につきましても、ホームページを通じ速やかな情報提供に努めているところです。

また、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、消費者庁設置法案を始めとする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とともに、食品衛生法やJAS法、健康増進法等の表示に係る法律を所管することとされています。

このような中、食品安全委員会は、科学に基づいて、客観的かつ中立公正な立場から、これまでどおりその機能・役割をしっかりと発揮していくことが重要であると考えています。

なお、食品安全委員会においては、昨年7月に設立5周年という節目を迎えたことから、これまでの5年間の実績を総括し、リスク評価やリスクコミュニケーションを始めとする委員会の業務の改善に向けた検討を行っているところです。

[参考]

○ 食品安全委員会

「食品安全委員会の改善に向けた検討について」

第269回食品安全委員会 <http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai269/index.html>

2. リスクコミュニケーション関係

○ 食料の安全性に対する認識のギャップについて

リスク評価では、食品には「絶対安全」という評価はない、との概念からスタートしているのに対し、消費者が食品に対して絶対的安全を望む心理との間にはかなりのギャップがあると思われます。食品のリスク評価にゼロはなくても、ゼロリスクへの行政のアプローチを明確にすることにより、「安心」の概念が生まれるのではないのでしょうか。

(山形県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

○ 食品の「絶対安全」という評価について

季刊誌「食品安全」特別編集号に、「絶対安全」という評価はない、と書かれていた。一方、消費者は、店に出ているものは全て安全だと思っている。機会があれば、「絶対安全」という評価はないことを知ってもらいたいと思う。

(宮城県 女性 27歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

このたびは、貴重な御意見をいただき、ありがとうございます。

「リスク」は、健康への悪影響が発生する確率と影響の程度をいいます。つまりリスクが大きければ健康に被害を及ぼしますので、そのリスクを許容することはできませんが、リスクがあるレベルまで下がると健康に被害を及ぼす可能性が無くなり、そのリスクは許容できるようになります。

このことから、食品の安全性を考える上では、どんな食品も完全に安全とは言えない、つまりゼロリスクは無いという前提で、リスク評価に基づき、健康への悪影響を未然に防ぐ、または、許容できる程度に抑えるために、リスクの妥当な管理を行なうことが大切であるというリスク分析の考え方を理解していただくことが重要と考えています。

食品安全委員会では、以下のとおり様々な手段を通じ、リスク分析の考え方の理

解促進に努めております。

まず、リスク分析の考え方を効果的に広めるため、地域のリスクコミュニケーションの中核的な人材となる方々を育成する事業（「食品の安全性に関する地域の指導者育成講座」及び「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」）を実施し、地域においてリスク分析の考え方や食品安全委員会の役割について分かりやすく説明できる人材の育成に努めております。また、リスク分析を分かりやすく解説したDVD（「遺伝子組換え食品って何だろう？」、「何を食べたら良いか？考えるためのヒント」、「気になる添加物」、「21世紀の食の安全～リスク分析手法の導入～」）、季刊誌及びリーフレットを作成し、ホームページ等において情報の提供を行っているところですが、今後もより一層、理解促進に努めます。

○ 消費者向けの情報提供とマスコミへの周知について

最近のマスコミ報道は、「基準値の260倍検出」と消費者を脅す一方で、「健康影響の可能性は低い」と消費者を不安にさせるものが目立ちます。冷凍ギョウザ事件の時に、食品安全委員会で作成されたQ&Aは、妊娠中・授乳中のお母さんの不安に答える具体的でわかりやすいものでした。食品安全委員会からの消費者への情報提供は、具体的でわかりやすいものをお願いします。それを適宜、マスコミに伝えることで、曖昧な「不安まきちらし報道」を減らしていくことができると思います。

（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。

さらに、食品の安全性に関する情報を広く国民の皆様に正しく理解していただく上で、報道の果たす役割は大きいことから、必要に応じ、マスメディア関係者との間で情報や意見の交換を行う懇談会を開催しています。

今後とも、御指摘いただいた御意見を参考にしながら、分かりやすく丁寧な情報の発信に努めるとともに、マスメディア関係者との意思疎通に努めてまいります。

○ 「科学的知見に基づく評価」について

新聞報道や意見交換会等では、「科学的知見」「それに基づく評価」の意義や方法について、一般的に理解不足であることがよく見られます。これらは、食品の安全性確保を理解するために重要であるので、ホームページの中に、「食品安全基本法の解説」と共に、これらの説明があればよいと存じます。

(神奈川県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会が行う「科学的知見に基づくリスク評価」の意義やその方法につきましては、意見交換会や当委員会が主催し開催している各育成講座等、様々な機会を通じ、理解の促進に努めているところです。また、パンフレットやリーフレット、季刊誌、DVDソフトを作成し、様々な機会に活用することで、国民の皆様の理解促進に努めております。さらに、リスク評価に用いられる専門的な用語を平易に解説した「食品の安全性に関する用語集」を作成し、理解の一助とさせていただいております。

この他、食の安全ダイヤルに寄せられる御質問等のうち、代表的なものについて、その回答とともに「Q&A」としてホームページに掲載するなど、御指摘の点に関する広範な理解の促進に努めているところです。

これらの作成物等は当委員会ホームページ上でも閲覧することができますので、是非御覧下さい。

○ 食品安全委員会からの送付資料について

「食品の安全性に関する用語集（第4版）」は、コンパクトな大きさと、最新の一般的な理解や考え方がプラスされ、使い勝手が良くなった。食品安全委員会から送付される資料をフルに活用し、食品安全に関する情報を少しでも多くの身近な方々に伝えていきたいと改めて思った。

(高知県 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】

日頃から、食品安全行政への御理解・御協力賜り有難うございます。食品安全委員会では、先般、リスク評価に用いられる専門的な用語を平易に解説した「食品の安全性に関する用語集」を「第4版」として改訂し、食品安全モニターの皆様を始め、関係機関に配布し、併せてホームページにも掲載するとともに、意見交換会や当委員会が主催し開催している各育成講座等において、理解の一助として御活用いただいているところです。

お寄せいただいた御報告にもありますように、この度の改訂印刷分から、装丁をA4判からA5判としました。常に携帯し、折に触れて参照していただけるよう、工夫を行ったところです。今後も御意見等を参考とさせていただき、表現も含め、より分かりやすく、使いやすい用語集とするよう努めてまいります。

なお、当該用語集のほか、当委員会の役割や活動内容を解説したパンフレットやリーフレット、当委員会が行うリスク評価の内容を平易に解説するなどした季刊誌「食品安全」、食品安全に関するDVDソフト等を作成しております。ホームページ

上でも閲覧することができますので、是非御活用下さい。

[参考]

○ 食品安全委員会

「用語集」

<http://www.fsc.go.jp/yougoshu.html>

3. 食品添加物関係

○ 加工デンプンの添加物扱いについて

加工デンプン 11 品目が食品添加物になりましたが、なぜ、食品添加物扱いとなったのか、疑問です。食品添加物は、一般の消費者には悪者扱いされており、食品安全委員会でも、安全性を確かめていると思いますが、加工デンプンの安全性・危険性はどうかっているのでしょうか。国際的整合性を考慮して日本でも添加物として扱うというのは、納得がいきません。

(山形県 女性 30 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

各種化学物質を用いて化学的加工を行った加工デンプンは、米国及び EU においては食品添加物として取り扱われています。我が国においては、化学的加工を行ったもののうち 2 品目が昭和 30 年代に食品添加物として指定されており、その他の化学的加工を行ったものについては、昭和 54 年以降、JECFA (FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議) において安全性評価の終了したものに限り、食品として取り扱われてきておりました。その後、国際的な整合性を考慮するとともに、安全性及び品質確保の観点から、日本でも添加物とすることが必要とされたことから、食品健康影響評価を求められたものです。

そこで、化学的加工を行った 11 品目の加工デンプンについて、食品安全委員会として調査審議を行い、添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADI を特定する必要はないと評価しました。詳細は評価書を御覧ください。

[参考]

○ 食品安全委員会

「添加物評価書 加工デンプン」

http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-modified_starch191129.pdf

【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。

化学的処理による加工デンプンは、国際基準 (Codex 規格)、米国、欧州で添加

物として取り扱われておりましたが、日本では食品として取り扱われていたため、国際的な整合性を考慮するとともに、安全性及び品質確保の観点から、日本でも添加物とすることが必要とされたことから、平成 20 年 10 月 1 日に、加工デンプン 11 品目を新たに添加物として指定しました。

加工デンプン 11 品目の指定に当たっては、食品安全委員会における食品健康影響評価が行われており、「添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられる」と評価されています。

4. 農薬関係

○ ホウレンソウから基準値の 260 倍の農薬検出について

国産のホウレンソウから国の基準値の 260 倍の農薬トクチオンが検出されたと報道されていた。トクチオンは特別な農薬ではないようだが、国のポジティブリスト制度では、ホウレンソウへの使用は認められていないということだ。農薬を販売する際、注意事項をわかりやすく記述するとか、指導をしっかりとしてほしい。また、日本と中国で情報を共有、協力して、安全な野菜を供給してほしい。

(岡山県 女性 61 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. 化学物質・汚染物質関係

○ カドミウム汚染米の対策について

我が国の「カドミウム汚染米」について、安全基準が国際基準より低く甘いこと、現状についての情報が十分開示されていないことなどの問題がある。食品衛生法の規格基準と、「汚染米」「準汚染米」「食用米」の区分には矛盾がある。このままでは消費者の信頼は確保できない。客土などにより水田の土壌の復元を図ること等、抜本的対策を望む。

(秋田県 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、食品衛生法の規格基準（玄米として 1.0 ppm 未満）を超えるようなコメが生産される水田においては、何らかのカドミウム汚染があったと考えており、汚染原因者による水田土壌の現状復帰が基本として、農用地土壌汚染防止法に

基づく客土対策を実施しているところです。

なお、薬事食品衛生審議会において規格基準の厳格化に向けた議論が進められる中、農林水産省は、カドミウム高吸収稲を用いた新たな土壤浄化技術の確立を目指し、来年度に全国段階での実証事業を開始する予定です。

これ以外にも、稲がカドミウムを吸収しやすい時期（穂が出る時期の3週間前後）に湛水管理を実施し、稲のカドミウム吸収を抑制するような栽培技術の導入を促進し、水稻に含まれるカドミウムの全体的な低減に取り組んでいるところです。

これらの低減対策を的確に推進するため、全国のコメのカドミウム実態調査を実施しております。平成19年度調査では37都道府県で実施しました。調査内容及び結果について下記ホームページで公表してまいりますので御覧いただきたいと思っております。

[参考]

○農林水産省

「食品中のカドミウムに関する情報」

<http://www.maff.go.jp/cd/index.html>

「カドミウムの実態調査結果」

<http://www.maff.go.jp/cd/C-page.htm>

「農産物中のカドミウム低減化に向けた対策」

<http://www.maff.go.jp/cd/D-page.htm>

「米流通安心確保対策事業」

<http://www.maff.go.jp/cd/html/D5.htm>

○環境省

「農用地土壤汚染防止法にかかる対策の概要」

<http://www.env.go.jp/water/dojo/nouyo/index.html>

6. 食品衛生管理関係

○ 事故米転売について

マスコミに大きく取り上げられた事故米事件であるが、各府省として、終止符を打ったようであるが、果たして逃げ得した業者はいなかったのでしょうか。流通ルート
の解明は、これで終わりなのか。一部報道で出ていた「くず米」の流通も気になるところである。

(大阪府 女性 49歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、10月31日に、事故米の流通ルートの解明状況の全体像を取りまとめ、流通ルートについては、解明できるものはすべて解明を終えたところであり、消費者の方々に御心配をおかけする状況はなくなったものと考えています。

また、「くず米」についてですが、いわゆる「くず米」とは玄米が生産段階や流通段階で調製された後、ふるいの下に残ったもの（ふるい下米）を言い、一般的にはふるいの上の大きい粒の米が主食用として、ふるいの下小さい粒の米が加工用

として流通しているものであり、安全性に差があるものではありません。このように今回問題となった食品衛生法上問題がある事故米とは異なります。

なお、今般の事故米の問題では、流通ルートの解明に時間がかかりましたが、迅速に流通ルートを解明できるようにするためにトレーサビリティシステムの確立を行うとともに、消費者が原料米原産地を認識した上で米関連商品を購入できるようにするための原料米原産地情報伝達を行うなど、米流通に関する制度を見直し、関係法案を今通常国会に提出することとしております。

○ 食品中の有害物質の混入について

最近の食品に関する事件として、食品中の有害物質の混入が増加しています。それらを未然に防止するために、食品の包装容器の基準を厳しくしたり、食品衛生法を改正する必要があると思います。

(奈良県 男性 48歳 医療・教育職経験者)

○ 食品事故に対する国の対応について

食品に農薬が混入されていたことや地下水にシアン化合物が検出されていたことなど、食の安全をゆるがす事件が、ほとんど毎日のように起きています。このような事態を国はどう受け止めているのでしょうか。国の対応をぜひお聞きしたいです。

(神奈川県 女性 41歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品製造者・販売者等の営業者に対する監視指導は、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が実施しており、食品の衛生管理に重大な問題があると判断された場合には、必要に応じて営業の禁停止などの行政処分を行っています。

なお、中国産冷凍ギョウザによる薬物中毒事案など、犯罪性が疑われる事案については、捜査機関において捜査が行われています。

【農林水産省からのコメント〈食品事故に対する国の対応について〉】

食品の安全に関する問題は、不適切な資材の使用など生産段階に原因があったもの、加工に使用した水の管理など加工段階での管理が不十分であったもの、輸入食品において原料調達段階に問題があったもの、異物混入のように流通段階に問題があったと考えられるものなど、生産から食卓に至る各段階での様々な原因により発生することが考えられます。

このような問題を少なくしていくためには、農林水産省と、食品衛生法を所管する厚生労働省が連携して、食品衛生法に基づく規制を的確に行うことはもとより、農畜水産物の生産から食卓までの各段階において、農畜水産物や食品に起因する健康リスクをできるだけ低減するための取組を推進することが重要であると考えております。

また、食品業界全体がコンプライアンス（関係法令の遵守や倫理の保持等）の確立について真剣に取り組み、衛生管理の強化等を図ることが何よりも大切であると考えております。

7. 食品表示関係

○ スーパーの惣菜コーナーの原材料表示について

スーパー店内で作られ、パック詰め販売されているお惣菜には、原材料表示の必要はないのでしょうか。食品添加物、アレルギー物質については表示されているものの、原材料は販売店によって表示の有無がバラバラです。見た目では何が入っているかは分かりそうですが、入っている具材すべてについて、表示をした方が分かりやすいです。

(岐阜県 女性 32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】

スーパーなどの店内で製造した惣菜等を販売する場合は、消費者が販売者に売場で原材料を確認できることから、JAS法に基づく表示の義務は課しておりません。ただし、単なる小分けなどは、商品を製造したとはみなされず、JAS法に基づく表示は必要です。

一方、食品衛生法においては、スーパーなどの店内で製造されたものであっても、容器包装に入れられたものは、食品添加物、アレルギー物質等の表示が必要となります。

なお、法令上食品の表示が義務付けられていないものについても、食品等事業者が、消費者に対して積極的な情報提供を行うことを推奨しています。

8. その他

○ デパートの食品売り場の残飯の安全性について

デパートの食品売り場などから出る食品廃棄物を食べて育つ豚がいる、と新聞で読みました。しかし、数年前、コンビニの売れ残り弁当を豚に毎日与えたら、妊娠した豚の全頭が死産だったという話を聞きました。デパート食品売り場の残飯は再利用しても安全なのでしょうか。

(山梨県 女性 72歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

デパートの食品売り場等から排出される食品残さは、惣菜類や生鮮野菜など多種多様な食品が含まれており、栄養的に優れた資源であると考えられ、家畜の飼料として有用性が実証されています。

しかし、こうした食品残さを用いた飼料については、異物の混入や腐敗などの問題もあることから、平成18年8月に「食品残さ等利用飼料における安全性確保のためのガイドライン」により、原料収集、製造、保管、給与等の各過程における管理の基本的な指針を示し、食品残さを用いて製造される飼料の安全性確保を図っています。

ガイドラインでは、原料の保管、異物の除去、必要に応じた加熱処理等のほか、かび毒や病原微生物、食塩含有量など製品の特性に応じた分析も求めています。

環境への影響の低減の観点から、資源循環型社会の構築が求められている中、わが国畜産においては、家畜や畜産物の安全を確保しつつ、食品残さ等の未利用資源を有効に活用し、「資源循環型畜産」の確立に取り組んでいるところです。今後と

も、こうした取組により一層ご理解を深めていただければ幸いです。

[参考]

○ (独) 農林水産消費安全技術センター

「食品残さ等利用飼料における安全性確保のためのガイドライン」

http://www.famic.go.jp/ffis/feed/tuti/18_6074.html

○ 食料自給率を高める方策について

食料の輸入依存を可能な限り止め、自給率を高めることが、食料の安定供給の確保対策として、今後の日本のとるべき道であることは論を待たない。そのためには新規就農を促進することなどの施策が必要ではないか。

(北海道 男性 40歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

国民に食料を安定的に供給していくためには、国内農業生産の増大を図るとともに、輸入と備蓄を的確に組み合わせていくことが必要ですが、とりわけ、国内にある農地等の農業資源を最大限有効に活用することなどにより食料自給率の向上を図ることが極めて重要であると考えております。

また、新規就農の促進を図るため、

- ① 新規就農相談センターでの就農相談活動研修
- ② 道府県立農業大学校における技術・経営研修や、農業生産現場での実践的な研修の実施
- ③ 就農の際の経営開始に必要な無利子資金の貸付や、農地情報の提供、あっせん
- ④ 就農後の経営安定のための普及組織による技術指導

など、農業経験のない方でも就農できるよう、就農希望者の情報収集や就業相談の段階から、実際に就農し定着するまでの各段階に応じたきめ細な支援を行って参ります。

○ 食育と食事の正しい食べ方について

小学6年生が給食のパンをのどに詰まらせて窒息死したとのニュースがあった。子どもは成長するにつれ、食事のマナーを日々学習していく。食に関する情報があふれている中で、安全・安心な食生活のために、正しい食べ方を身につけてほしい。そのための「食育」も期待する。

(福岡県 女性 72歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

こんにやく入りゼリーに限らず、パン等の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、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

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。

○ 食品安全についてのアンケート報告について

栄養士の自主学習会で、食品安全について簡単なアンケートをとりました。行政に対しては、生産者・製造業者等に対する指導の強化と栄養士に対しての的確な情報の提供をお願いしたいとの意見があった。

(鹿児島県 女性 65歳 その他消費者一般)

○ 最近の食品安全について

近年、飽食の時代をむかえ、国内はともかく海外からも数多く市場に入ってきています。食の安全については、一般消費者は限られた知識しかなく、行政の発表や専門家などの情報を頼りにしています。食の安全に関与する各機関の奮闘をお願いするしかありません。

(京都府 男性 68歳 食品関係業務経験者)

○ 食品の品質保証活動を持続できる経済的優遇施策について

減速経済の中、企業による食の安全性確保のための活動をさらに支援・発展させてゆくためには、企業の負担にまかせておかず、国による経済的優遇制度と連動した、統一的な品質証明制度により、持続的に食の安全確保を図る必要がある。

(山形県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

○ テレビの料理番組での調理時の服装について

テレビで放映される食に関する番組は、大人子どもを問わず関心があり、受ける影響は大きい。調理の際は、帽子あるいは三角巾など、髪の毛が落ちないための対策が必要である。せっかく学校の食育で清潔について教えているのだから、無駄にならないように、テレビ放映に際しては、三角巾、マスクの着用を徹底してもらいたい。

(山梨県 女性 72歳 その他消費者一般)