

食品安全モニターからの報告（平成21年1月分）について

食品安全モニターから1月中に、47件の報告がありました。

報告内容

<意見等>

・ リスクコミュニケーション関係	6件
・ 食品添加物関係	1件
・ かび毒・自然毒関係	1件
・ 遺伝子組換え食品等関係	1件
・ 新開発食品関係	9件
・ 食品衛生管理関係	12件
・ 食品表示関係	6件
・ その他	11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. リスクコミュニケーション関係

○ 食の安全に関する啓発活動について

食に対する啓発活動は、消費者・企業等、様々な立場で行われることが必要である。責任ある消費者行動を求める以前に、消費者に対して的確な食の安全についての啓発活動を行うべきであり、そのことがより良い社会、そして、食の安全につながると期待できる。

(福井県 女性 45歳 その他消費者一般)

○ 消費者へのリスクコミュニケーションのシステムの再構築について

食品安全委員会は食品の安全性に係わるリスク評価とリスクコミュニケーションを担う中心的な組織である。その実績と貢献は、果たして一般消費者に理解されているであろうか。食品安全委員会の業務内容が一般消費者に広まり、科学的な食品の安全性が理解されるよう、リスクコミュニケーションのシステムの再構築を図られたい。

(東京都 男性 71歳 食品関係業務経験者)

○ 消費者の意識について

中学校 PTA 主催の食の安全の講座で、食品安全委員会の紹介をさせていただいた。そこで、簡単なアンケートを実施したのだが、食品安全委員会の知名度が予想以上に低いことが残念であった。マスコミが大きく取り上げたことだけが消費者に影響を与えるということだろうか。

(茨城県 女性 50歳 その他消費者一般)

○ 食の安全に関する消費者の認識のギャップについて

親子 30 組に食品安全委員会の紹介や食品の安全について。季刊誌「食品安全」の「キッズボックス」の記事を取り上げて説明した。食の安全に関して消費者の中にも意識の差があることを再認識した。有意義な時間であった。

(茨城県 女性 50歳 その他消費者一般)

○ 遺伝子組換え食品の安全性に関する消費者の認識について

遺伝子組換え食品の安全性に関して、消費者の持つ疑問は様々であると感じている。12月に遺伝子組換え体に関する講習会に参加した。GMOの現状、安全性評価の実際、流通の実態、管理等、幅広い内容を知ることができ、大変有意義であった。

(茨城県 女性 50歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、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くためには、リスクコミュニケーションが重要であるという認識のもと、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解説したDVDソフトなどを作成しています。

ホームページでは、リスク評価結果や意見交換会等の議事録、食の安全に関するQ&A、そして子供向けにキッズボックスなどを掲載しています。季刊誌では、食品安全委員会が最近行った評価結果の概要や意見交換会の概要、食の安全に関するQ

&A、そして子供向けのトピックなどをわかりやすく解説したもので、全国の消費生活センター、地方自治体、図書館、学校等にも配布しております。これらの資料は、ホームページからダウンロードすることもできますので、御活用ください。また、ホームページに掲載されているその他の広報資料についても、食品安全委員会事務局にお問い合わせをいただければ、印刷物でご提供できるものもありますので併せて地域の集まりや勉強会などで御活用ください。

さらに、中学生や高校生などの訪問学習受け入れや、小学生を対象に、食の安全を守る取組を楽しみながら学んでいただく「ジュニア食品安全委員会」の開催にも取り組んでいます。

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、食品安全委員会では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、幅広いマスメディア関係者との懇談会を定期的を開催するなどして、適時適切な情報の提供と食品安全に関する知識の共有化に努めております。

このように様々な媒体や機会を通じて、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。

[参考]

○食品安全委員会

「パンフレット」

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

「食品安全委員会季刊紙（食品安全）」

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

「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>

○ 遺伝子組換え作物の安全性審査により透明性を

遺伝子組換え作物（GM作物）についての議論が日本で始まって10年以上経つが、GM作物について慎重・否定的な世論は大きく変わっていない。食品安全委員会も消費者・生産者の代表を議論の場に加えたり、安全性審査の過程を広く一般に知らせるシステムを構築したりするなど、より透明性ある運営に向けた努力が必要ではないだろうか。

(北海道 男性 40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、委員会や遺伝子組換え食品等専門調査会を原則公開で開催し、議事録も原則公表しております。

遺伝子組換え食品につきましては、意見交換会を実施するほか、食品安全委員会が開催している育成講座において講義を行うとともに、季刊誌やDVDソフト「遺伝

子組換え食品って何だろう？～そのしくみと安全性～」を作成するなど、国民に対する正確で分かりやすい情報提供にも努めているところです。なお、DVDソフトにつきましては、食品安全委員会のホームページから閲覧することができます。無料で貸し出し（送料のみご負担）もしておりますので、身近な方々にご覧いただいたり、地域の集まりや勉強会などでご活用いただければと考えています。

〔映像配信〕

<http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd-ichiran.html>

〔DVD無料貸し出し（送料のみご負担）〕

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

また、ホームページの食の安全に関するQ&Aにおいても、遺伝子組換え食品の安全性について解説しています。

http://www.fsc.go.jp/koukan/qa1508_qa_2.html#8

今後も、より透明性のある運営ができるようリスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。

なお、食品安全委員会では、委員会、各種専門調査会、意見交換会等で使用した資料や議事録を「会議情報」としてデータベース化しており、遺伝子組換え食品に関する審議や意見交換会に関する情報をインターネット経由で検索することができます。

当該データベースへ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」からアクセスできます。

〔参考〕

○食品安全委員会

「食品安全総合情報システムへ」

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

2. 食品添加物関係

○ 亜硝酸ナトリウム（発色剤）について

食品添加物である発色剤の亜硝酸ナトリウムは、子どもたちが好きなハム・ソーセージ等の多くに添加されている。食肉や魚卵・魚肉等に含まれるアミンと結合し、強い発がん物質を生じると言われている。早急に禁止してもらいたい。

（三重県 女性 62歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

亜硝酸ナトリウムは、安定した食肉の色を保持する効果のほか、ボツリヌス菌をはじめとして多種類の細菌の生育を抑え、食肉製品の腐敗を防止する働きを持つなど様々な効果のある添加物として知られています。

本物質に関してはFAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）において評価が行われており、発がん性については1995年及び2002年の評価において、ヒトの摂取と発がんリスクとの間に関連があるという証拠はないとされております。

また、1995年の評価において、「硝酸塩の摂取量は主に野菜に寄与している。

しかしながら、野菜を摂取することの利点はよく知られており、硝酸塩の生物学的利用能[※]において野菜がどのような作用をもっているかは明らかではなく、野菜から摂取する硝酸塩の量を一日摂取許容量と直接比較することや、野菜中の硝酸塩量を限定することは適切でない」と評価されています。

食品由来の亜硝酸イオンによって、ヒトの健康に悪影響を及ぼしているという科学的知見がないことから、添加物として使用される亜硝酸ナトリウムが人の健康に悪影響を与えているという知見は得られていません。

※生物学的利用能：摂取された物質が吸収や代謝などの過程を経て実際に血流に入る割合

3. かび毒・自然毒関係

○ 無毒フグの健康影響評価について

佐賀県提案の独自の養殖法による「養殖トラフグの肝」が「処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの部位」に認められなかったと聞く。毒化機構が未解明で被験数が少ないとの理由のようだが、はなはだ疑問である。

(大分県 男性 65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】

食品安全委員会は、平成17年1月11日に厚生労働省から、特定の方法により養殖されるトラフグの肝の可食化に関する安全性について、食品健康影響評価（リスク評価）の要請を受けました。

提案者の主張は、「テトロドトキシンはトラフグ自らが体内で産生するのではなく、*Vibrio alginolyticus* 等の海中の細菌が産生し、食物連鎖によりフグの体内に蓄積するとしている。それに基づき、長崎大学により研究されてきた、毒性のないトラフグの養殖技術とされる囲い養殖法を応用し、トラフグの餌となる有毒生物を遮断して養殖されたトラフグの肝は無毒である。」というものでした。

これに対して、かび毒・自然毒等専門調査会において審議を行った結果、フグの毒化機構については、食物連鎖説が唱えられているものの、フグ毒産生菌からどのようにフグに毒が移行するのか不明であること、また、食物連鎖だけでは説明できないと考えられるほどの多量の毒を持つフグが存在することなど、現時点では、十分に解明されているとは言い難いと判断されました。また、フグの毒化機構が十分に解明されていない以上、恒常的に安全なフグを生産する上で、有効な養殖方法を設定することが不可能であるとされ、提出された毒性試験結果について、実験の量や回数等が評価に十分であるとは判断できないという結論に達しました。これらの理由により、「現時点においては、本養殖方法によるフグ肝について食品としての安全性が確保されていることを確認することはできない」との評価結果をとりまとめました。

[参考]

○ 食品安全委員会

「佐賀県及び佐賀県嬉野待が構造改革特別区域法に基づき提案した方法により養殖されるトラフグの肝」に係る食品健康影響評価について」

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-torafugu170805.pdf>

4. 遺伝子組換え食品等関係

○ 遺伝子組換えトウモロコシの安全性について

ウイーン大学の教授が、マウスによる実験で、遺伝子組換えトウモロコシが生殖機能に悪影響をもたらすことが明らかになったと発表したと雑誌で読んだ。遺伝子組換えトウモロコシの安全性を再度確認し、危険性があるなら認可を取り消す必要があると思う。

(福岡県 女性 29歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

本動物試験に用いられた遺伝子組換えトウモロコシは、除草剤耐性及び害虫抵抗性が付与されたトウモロコシであり、我が国では2003年に安全性が確認されています。

平成20年11月にオーストリア政府により公表された本動物試験結果は、当該遺伝子組換えトウモロコシの安全性に疑問を呈する内容であったことから、食品安全委員会では、平成20年12月3日に開催された第66回遺伝子組換え食品等専門調査会において、本動物試験結果の内容について検討を行いました。その結果、現時点では明確な毒性が認められないと判断されました。また、引き続き関連情報を収集することとされています。審議の詳細については、以下のURLから御覧いただけます。

<http://www.fsc.go.jp/senmon/idensi/i-dai66/index.html>

なお、海外のリスク評価機関（欧州食品安全機関(EFSA)及び豪州・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ))においても、本動物試験結果について検討が行われており、本動物試験における計算誤りや統計解析における欠陥があり、本動物試験結果からはいかなる結論も導き出すことはできないとされています。

【厚生労働省からのコメント】

遺伝子組換え食品については、我が国においては、食品として流通するためには、安全性審査を経る必要がありますが、御指摘の遺伝子組換えトウモロコシについては、2003年6月30日に安全性が確認されています。

御指摘の動物試験については、食品安全委員会の第66回遺伝子組換え食品専門調査会（平成20年12月3日開催）で検討され、現時点では明確な毒性が認められないと結論付けられ、引き続き情報を収集をするよう食品安全委員会事務局に指示されているところです。

厚生労働省しましても、関係府省と連携しながら、情報を収集し、科学的知見に基づいて対応することとしています。

【農林水産省からのコメント】

当該試験については、欧州食品安全機関(EFSA)が「計算誤りや統計解析における欠陥があり、いかなる結論も導けない」との見解を示しており、また、我が国の食品安全委員会も「動物試験結果について検討を行った結果、現時点では明確な毒性が認められない。」との見解を示しております。

農林水産省としては、今後も食品安全委員会及び厚生労働省と連携しながら、科学的知見に基づき、必要な対応を取ってまいります。

5. 新開発食品関係

○ クローン牛・豚は食品として安全か

食品安全委員会の専門家作業部会が体細胞クローン技術でつくられた牛と豚について、食品として通常の牛や豚と同等に安全との報告書をまとめたが、消費者としては、本当に安心できる情報が不足しているために不安である。

(岐阜県 女性 47歳 その他消費者一般)

○ 体細胞クローン家畜について

外国ではクローン牛について安全性が報告されているので、今回、食品安全委員会により、クローンの牛・豚の安全性の報告がされたのはよかったと思う。しかし、今はまだ知られていない危険性があるかもしれないので、これで結論づけてしまうのではなく、引き続き安全性を調べてほしいと思う。

(岡山県 女性 61歳 医療・教育職経験者)

○ クローン牛・豚の安全性について

クローン牛・豚の安全性を認める報告書をまとめたとの報道がありましたが、マスメディア等を利用し、もっと詳しく消費者に説明をすべきことだと思います。また、県・市町村単位での食品の安全性に関する意見交換会を開催してほしいと思います。

(福島県 女性 46歳 その他消費者一般)

○ 体細胞クローン牛・豚について

遺伝子組換えにより生産された牛・豚の安全性が確認されたとの報道があるが、生体細胞由来の人工生産個体の安全性にも疑問があり、科学的な安全性のみを誇張することなく、国民大衆が納得でき、精神的に安全・安心が得られるような配慮ある報道を望む。

(広島県 男性 66歳 食品関係研究職経験者)

○ 体細胞クローン牛・豚の安全性について

体細胞クローン技術でつくられた牛と豚について、食品として安全であるという報告書がまとめられたと報道されているが、クローンの子孫を食べた場合の生体への影響についてもしっかりと検証していただきたい。また、原料にクローン牛・豚を使っている場合は、必ず表示するというルール作りも絶対をお願いします。

(福岡県 女性 29歳 医療・教育職経験者)

○ クローン動物食品の表示について

「クローン牛・豚・食肉解禁を認める方針」は、なぜ今なのでしょう。体細胞クローン牛はまだ、開発は一年余りということですが、リスク評価の基準や、今後の食品表示の義務化は明確になっているのでしょうか。知らずにクローン牛を口にすることの無いように願います。

(和歌山県 女性 54歳 食品関係業務経験者)

○ クローン食品を安全とする評価書案について

厚労省の諮問を受けていた食品安全委員会が、体細胞クローン技術によって生まれた家畜を安全とする評価書案をまとめた。バイオ技術への安全に対する消費者の不安心理を考慮して、解禁の際はクローン表示の義務づけを強く望みます。

(福岡県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

○ クローン牛やクローン豚の市場流通について

国が最終的に認めれば、クローン牛や豚が市場に流通される見通しとの記事を新聞で見ました。安全性が認められても、食するのはまだ抵抗があります。クローン有無の表示を明確にし、消費者が選択して購入できるように指導をお願いしたいです。

(岐阜県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

○ 体細胞クローン牛と豚の安全性について

食品安全委員会がクローン動物食品の安全性を認めたことにより、クローン動物食品が市場に出回る可能性が出てきた。消費者が選択できるようにクローン動物食品の表示の義務化や偽装対策などが十分整った状態で食材として流通させてほしい。

(愛媛県 女性 59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】

体細胞クローン技術を用いて産出された牛及び豚並びにそれらの後代に由来する食品の安全性については、平成20年4月1日に厚生労働省から食品健康影響評価の依頼を受け、食品安全委員会において審議が行われてきました。

具体的には、食品安全委員会の新開発食品専門調査会にワーキンググループが設置され、最新の科学的知見に基づき審議が行われており、これまでに、小グループでの会合を含め、計7回開催されました。

平成21年2月24日に開催された新開発食品専門調査会において、「現時点における科学的知見に基づき、従来の牛や豚に由来する食品と比較して、同等の安全性を有する」とする評価結果(案)が取りまとめられ、平成21年3月12日の食品安全委員会の審議の結果、了承されたところです。

現在、審議結果について広く国民の皆様から御意見・情報の募集(意見募集期間：3月12日～4月10日)を行うとともに、以下の日程で意見交換会を行うこととしています。

その後、御意見・情報の募集等を踏まえ、必要に応じてさらに審議を行った上で、最終的に評価結果が取りまとめられる予定です。

[参考]

○ 食品安全委員会『意見交換会』

「食品に関するリスクコミュニケーション—体細胞クローン家畜由来食品のリスク評価について—」

http://www.fsc.go.jp/koukan/clone_risk_annai210312.html

東京会場 平成21年3月24日(火) 14:00~16:30

新宿文化センター 小ホール

大阪会場 平成21年3月27日(金) 14:00~16:30

大阪科学技術センター 中・小ホール

【厚生労働省からのコメント】

欧米では、体細胞クローン家畜由来食品に関する健康影響評価の結果が取りまとめられています。体細胞クローン家畜由来食品の安全性は、従来の家畜に由来する食品と同等と考えられる旨の結論が得られています。

このような状況の下、厚生労働省においては、慎重を期するため、平成20年4月、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼したところです。

厚生労働省としては、食品健康影響評価の結果を踏まえ、必要に応じて対応を検討することとしています。

【農林水産省からのコメント】

今回、モニターの皆様からは、体細胞クローン家畜由来食品の表示に係る御意見もいただいておりますが、食品安全委員会の審議中である現時点では、まだ、流通を前提とした表示について検討がなされる段階にはないと考えております。農林水産省といたしましては、今後とも食品安全委員会における議論等の内容を注視してまいります。

なお、体細胞クローン技術については、新しい技術であること等を踏まえ、これまで関係研究機関等に体細胞クローン牛の出荷の自粛を要請（平成11年11月11日畜産局長・技術会議事務局長通知）してきたところであり、現在まで、体細胞クローン牛が出荷されたという報告はありません。

6. 食品衛生管理関係

○ 事故米について

昨年の事故米の対応について、行政の対応はお粗末であったが、酒造業者は、事故米を使用したことを自ら公表し、自主的に製品の回収を行った。外国から輸入される米であっても、「常に安全である米」を消費者の前に出してほしい。

(熊本県 女性 50歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

事故米の問題については、皆様に大変御心配・御迷惑をおかけし、改めて深くお詫び申し上げます。

これまで「工程表」により、スケジュールを明確にして取り組んでまいりました。昨年10月には取組の中間的総括を行い、また、翌11月には、米の流通システムに関する新たな制度の骨格を公表するなど、国民の皆様に進捗状況をお示ししてきました。

流通ルートについて解明できるものはすべて解明を終えており、消費者の方々に御心配をおかけする状況はなくなっております。

また、事故米穀を今後二度と流通させないようにするため、

- ① 輸入検疫で食品衛生法上問題があるとされた米麦については、輸出国等へ返送するか又は廃棄する
- ② 国の在庫保有中に問題が生じた場合は、これを廃棄する

③ 米流通に関する厳格な検査マニュアルを整備する

ことなどを措置してまいりましたが、こうした再発防止策については、今後も徹底して取り組んでまいりたいと考えています。

また、今般の事故米穀の問題を契機として、米の流通に係わる制度を見直し、システムを整備することとしております。

具体的には、米のトレーサビリティ、米関連商品の原料米原産地情報の伝達を含めた新たな米流通システム関連法案を取りまとめ、今通常国会に提出したところです。

他方、内閣府に設置された「事故米穀の不正規流通問題に関する有識者会議」において、本件の原因究明及び責任の所在の明確化について徹底した検証が行われて、「調査報告書（第一次取りまとめ）」が取りまとめられ、これを踏まえて、昨年11月、関係職員に対する厳正な処分を行いました。

更に、若手課長クラスを中心とする農林水産省改革チームを立ち上げ、農林水産省の業務・組織のあり方について検討しました。

昨年11月、その成果が緊急提言として取りまとめられ、これを受けて、12月24日に「農林水産省改革の工程表」を策定したところです。

農林水産省としては、BSE問題の経験を生かせなかったことを職員の一人一人が重く受け止め、その反省の上に立って、農林水産省の職員の意識や組織の体質を根本から改革していく必要があるものと考えております。

今後とも、スピード感と国民の皆様に納得いただくことを旨としながら、全力をあげて農林水産省の改革を実行してまいります。

なお、政府が輸入米を引き渡した後にカビが発見される事態を極力なくすため、昨年12月から引渡し前に解袋・詰替え等を行ってカビの有無を目視で確認するようにしています。

【厚生労働省からのコメント】

事故米穀の不正規流通事案については、広域性、社会的影響の大きさ等を踏まえ、政府一体となって対応しているところです。

厚生労働省では、関係地方自治体に対して食品衛生法に基づく回収命令等の実施を要請するなど、農林水産省等と連携して対応しています。

○ 輸入食品の安全性

食の安全に対する消費者の不安を少しでもなくすために、①検疫を行う食品衛生監視員を増やす ②輸入に関わる企業のモラルの向上 ③各自治体が今まで以上に安全確保のために対策をとることを希望します。また、国として、どのように輸入食品が消費者に届くのかなどを知らせることが大切だと思います。

(山形県 女性 30歳 その他消費者一般)

○ 中国からの食品輸入について

メタミドホス混入に端を発した毒入り餃子事件やうなぎ養殖におけるマラカイトグリーン混入等の事件が発生している。日本としては、食の安全性を脅かされている

のだから強く抗議し、原因究明を求めるとともに、もっと中国と理解し合える制度を整えることが必要だ。

(京都府 男性 62歳 食品関係業務経験者)

○ ベトナム輸入食材の不安

ベトナム輸入食材については、ベトナム戦争に使用された枯葉剤の残存が気になります。残存量等の安全確認はどの程度されているのでしょうか。検査内容の公表を期待します。

(愛媛県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

我が国は、カロリーベースで約6割を輸入食品に依存しているため、輸入食品の安全の確保は、国民の健康を保護する上で、極めて重要な課題です。

輸入食品の安全性の確保については、食品安全基本法や食品衛生法の規定に基づき、輸入者が第一義的責任を負うため、輸入者に対し、検疫所の輸入食品相談指導室、定期的な講習会等を通じて、法令の遵守、輸出前の検査等を指導しているところ です。

輸入時の水際段階では、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検出等に照らして違反の可能性の高いものと見込まれる輸入食品について、輸入の都度、輸入者に対して検査命令を実施しています。また、検疫所における人員の大幅な拡充や高度検査機器の整備等をはじめとする輸入食品の監視体制の強化を図っているところ です。

輸出国段階では、輸入者に対する検査命令の実施等に照らして違反の蓋然性が高いものと認められる輸入食品については、輸出国政府との間で二国間協議を実施するとともに、必要に応じて担当官を輸出国に派遣することにより、輸出国段階の衛生対策を検証しています。また、問題の未然防止を図るため、輸出国段階の衛生管理体制に関する調査等を実施しています。

今後とも、厚生労働省としては、国内で流通する輸入食品の監視指導を実施する都道府県等とも連携を図りつつ、輸入食品の安全確保に努めてまいります。

輸入食品の検査体制や検査結果についてなど、輸入食品監視業務に関する情報については、以下のホームページに掲載し、情報提供しておりますので御参考願います。

[参考]

○厚生労働省

「輸入食品監視業務ホームページ」

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

○ フグによる食中毒について

平成 21 年 1 月、飲食店においてフグの食中毒が発生したとの報告があった。フグの調理は、フグ処理師の免許が必要であるが、この免許の取得は、都道府県により異なる。国としての許可基準を設定すべきではないか。

(三重県 女性 51 歳 その他消費者一般)

○ フグ調理師免許に関して

山形県の料理店にて、フグ毒による食中毒事件が発生した。驚いたのは、フグ取り扱い登録者の資格がなく、毎年のフグ調理者講習にも参加していなかった人が調理していたことである。違反の罰則を厳しくし、また、フグ調理師免許は各自治体の資格制度なので、全国統一の免許制度とするなどの対応を望む。

(京都府 男性 62 歳 食品関係業務経験者)

○ フグの調理取り扱いについて

山形県でのフグの食中毒が新聞等で大きく取り上げられていた。フグの調理取り扱いに関する指導要綱などが、47 都道府県でバラバラであるということを知り、驚いた。行政できちんと資格や法律や罰則を決め、全国統一の制度を作してほしい。

(山形県 女性 30 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省においては、フグを原因とする食中毒の発生を防止するため、昭和 58 年より、都道府県等に対し、有毒・有害食品の販売を禁止する食品衛生法第 6 条第 2 号の規定の解釈のための指針として、食用可能なフグの種類や部位、処理方法等の全国一律の処理基準を示しており、フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限って行う等の基準が規定されています。

これを踏まえ、各都道府県等は、営業者が有毒なフグの部位を提供し、食品衛生法に違反することがないように、条例や指導要綱等において、フグを取り扱う者の講習会の受講や保健所長に対する施設の届出等を規定し、フグに係る監視指導を実施しているところです。

このように食用可能なフグの種類や部位等を定める食品衛生法上の処理基準は、あくまで全国一律に適用され、地域によって差が生じるものではありません。また、御質問の講習会等や施設の届出等、当該基準を営業者に遵守されるための具体的な取組みについては、食習慣やフグを取り扱う施設の数、食中毒の発生状況等の地域の実情を踏まえて、各都道府県等が地域の食品衛生を確保する上で最も効果的と考えられる取組を定めているものであり、こうした制度によりフグの安全性が確保されています。

今年に入り発生した山形県や大分県におけるフグによる食中毒事案は、関係事業者が各県の基準を承知していたにも関わらず、これに違反してフグを一般消費者に提供したことによるものであって、基準が都道府県等によって異なることによるものではありませんが、念のため、都道府県等に対し、関係事業者等に対する周知徹底を改めて要請したところです。また、保健所が交付する届出済票を掲示しないでフグを処理する飲食店、鮮魚店等におけるフグの喫食や購入を避けるよう、一般消

費者に対する呼び掛けを併せて要請しています。

なお、昨今のフグを原因とする食中毒の大半が家庭で発生していること等を踏まえ、素人によるフグの調理が極めて危険であることについて、一層の普及啓発を図っているところです。

○ 食品の回収情報について

食品に関する回収情報が企業から発信されるが、それらの情報発信は一過性のものが多い。後からでもその回収情報を検索して、問題を回避するシステムの構築が必要である。

(兵庫県 男性 44歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法違反に該当する食品の回収に関する情報については、各都道府県等が公表しているほか、都道府県等からの報告を厚生労働省のホームページに掲載しています。これらの情報は、回収が実施されている一定の期間にわたり掲載されます。詳しくは、次に掲げるホームページを御覧ください。

[参考]

○厚生労働省

「食品衛生法に違反する食品の回収情報」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/kaisyu/index.html>

○ 店頭の商品裸売りの規制について

スーパー・百貨店で、商品の裸売りが盛んである。裸陳列が主流なので、人ごみの中で埃が舞い降り、客に接触し、極めて不衛生である。食品テロの犯罪場所にもなりかねない。法改正し、規制を設定すべきと考える。

(埼玉県 男性 71歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

デパートやスーパー対面販売やパン類の陳列販売などで販売される食品については、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、衛生的な取扱いが行われるよう、施設的环境衛生管理や食品等取扱者が実施すべき衛生管理等について指導を行っています。

施設の衛生状態の確認については、食品等事業者の自主的な取組のほか、都道府県等の監視指導においても、必要に応じて、施設・設備のふき取り検査や、落下細菌の検査等が実施されます。

御質問の形態のような販売店等における商品の取扱いや製品に関する食品衛生上の問題が懸念される事例について、御不明な点がございましたら最寄りの保健所にお問い合わせ下さい。

○ 生食用・加熱調理用牡蠣について

「生食用」と「加熱（調理）用」の2種類の牡蠣が店頭に出ているが、その区別の基準は何か。海水温、養殖筏の設置水域などで区分されているようであるが、大雑把な感じがする。「加熱用」を「生食用」として転用している飲食店が皆無とは考え難い。よりタイムリーな判断基準で分類する必要があるのではないか。また、識別方法の開発も期待したい。

（広島県 男性 66歳 食品関係研究職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

生食用かきについては、食品衛生法の規定に基づき、微生物の基準（細菌数、大腸菌最確数、腸炎ビブリオ最確数）、加工時の衛生管理に関する基準（原料用かきの採取海域を定めるもの等）、保存基準、都道府県等が生産海域の環境等を考慮して決定する採取海域等を表示するものとされており、これらの規格基準をすべて満たすものが生食用として販売可能となります。

また、生産者・加工業者等による自主検査等の衛生管理が行われています。（参考：水産庁ホームページ「カキの養殖と生産出荷における安全管理について」http://www.jfa.maff.go.jp/j/saibai/b_kaki/index.html）

さらに、都道府県等が重点的な監視指導を実施しており、その検査結果等は、各都道府県等が毎年度策定する監視指導計画に基づき、公表されています。

なお、飲食店等で取り扱われるかきについて、食品衛生上の問題が懸念されるなど、御不明な点がございましたら、最寄りの保健所にお問い合わせください。

○ 病院等に対する食品衛生の指導について

現在、保健所の指導・監査は、病院・施設のみで、受託業者、本社そのものへは行われておりません。厨房業務を受託する病院等が増えているのに対し、危機管理の責任において、この体制は問題があると考えます。

（静岡県 女性 28歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法の規定に基づき、保健所は、病院等の給食施設に対する監視指導において、必要があると認めるときは、給食施設のほか、事務所、倉庫等に対してもその他の場所の立入検査等を実施することができるとされています。また、給食施設を原因とする食品衛生上の問題が発生した場合には、直営か委託かに関わらず、当該施設の責任者に対し、営業の禁停止等の行政処分等が実施されます。

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。

○ 年末のおせちなどについて

年末は、おせちに限らず、普段はあまり売れない商品が急に売れる時期です。日常的に衛生面での指導が行き届いていること、非日常の製造になったときにも変わらない品質管理が可能であるかどうかを点検の際に確認していけるといいと思います。

（大阪府 女性 36歳 食品関係業務経験者）

7. 食品表示関係

○ 食品表示について

食品の表示は消費者にとって一番身近な情報です。消費者に正確な情報を提供することが「食の安心・安全」と信頼を得る重要なポイントです。また、行政は表示の是正や原因究明、再発防止を徹底し、食品事業者に適正な表示の仕方を指導していただくことをお願いしたいと思います。

(静岡県 女性 60歳 食品関係業務経験者)

○ 食品偽装が起こる原因と偽装防止について

加工食品や菓子類が店頭にあふれ、おいしいものをきちんと作るという生産者の意識が弱まっていることが、一連の食品偽装を生み出した原因ではないか。食品に対する安全意識を高めるために、食品を扱う企業自身が何よりも安全性を重視し、消費者を裏切らないというモラルを構築すべき仕組みを造ることを提言したい。

(香川県 女性 63歳 食品関係業務経験者)

○ タケノコの産地偽装について

中国産タケノコを国産と偽り、取り引き先の納入業者を生産者と偽り顔写真入りで販売していた業者が報道されていきました。私たち消費者は、何を信じて商品を選んだら良いのでしょうか。顔写真まで入った商品が偽装とは、悪質すぎると思います。再発防止のためにも、このような業者への刑事責任を重くすべきと思います。

(広島県 女性 39歳 医療・教育職経験者)

○ 食品の安全性管理について

事業者のモラルの低下やさまざまな偽装事件の発覚などにより、消費者は多くの影響を受けた。モラルを事業者に頼るのではなく、誰もが信頼できる第三者が安全性を管理し、消費者に提示する必要がある。その信頼できる第三者が行政の役割ではないだろうか。

(熊本県 女性 50歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品等事業者に対する立入調査、食品の収去検査、施設や食品の取扱いに係る衛生指導等については、各都道府県等の保健所が実施しており、食品等事業者が食品衛生法上の表示基準に違反した場合は、営業停止等の行政処分を行うことができるほか、懲役刑又は罰金刑が適用されます。

厚生労働省では、食品メーカーによる期限表示の延長等の事案を踏まえ、食品衛生の観点から、関係業界団体に対し、同様の事例の再発防止のため、食品等事業者の責務を再度周知徹底するとともに、都道府県等に対し、食品等事業者に対する指導事項及び監視指導の際の重点監視事項等について通知しており、引き続き、本件について重点的な監視指導を行っているところです。

なお、通知については、下記のホームページで掲載しております。

[参考]

○厚生労働省

「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について（自治体向け）」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/0201-1a.pdf>
「食品等事業者に対する監視指導の強化について（関係団体向け）」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/0201-1b.pdf>

【農林水産省からのコメント】

食品偽装事件が相次いだことを受け、

- ① 消費者の加工食品の表示に対する信頼向上を図るため、JAS法の品質表示基準の適用を原料供給者に拡大
- ② 不正表示の監視取締体制強化のため、農林水産省においては、平成20年4月から東京、大阪及び福岡の各農政事務所に、広域で重大な違反事案に対応するための食品表示特別Gメンを配置（20名）
- ③ 関係する都道府県の機関と国の出先機関との間で、「食品表示監視協議会」を設置し、監視強化のための情報共有化及び迅速な対応を図ることとし、さらにこうした対応が円滑に実施されるよう、関係省庁（内閣府、公正取引委員会、警察庁、厚生労働省、農林水産省）の間で「食品表示連絡会議」を設置し、関連情報の共有化を推進しています。

また、農林水産省では、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制度」を設けており、多くの方々から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。

これらの取組により、食品事業者がJAS法に違反する事実が判明した場合には、早期に適正化が図られるよう迅速に指示・公表を行っているところであり、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ため、偽装表示の抑止効果が大きいものと考えております。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・取締りを行ってまいりたいと思います。

なお、罰則強化については、司法手続を踏むことから罰則の適用には時間がかかることなども踏まえるとともに、他法令における罰則の体系との整合性を考慮する必要があります。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す。このようなことから、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に入っており、刑罰が科されている事案もあります。

さらに、食品企業の不祥事が相次いで発生している現状を踏まえ、食品業界のコンプライアンス（関係法令の遵守や倫理の保持等）の更なる徹底を図るため、食品業界が「道しるべ」として利用するための「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き～5つの基本原則～」を決定し、信頼性向上のための自主的取組を推進していきます。これらの取組を通じて、食品表示の監視体制の強化を図るとともに、食品事業者のコンプライアンスの徹底に向けた自主的な取組を促進させ、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。

○ 製造所固有記号制度について

これだけ表示の違反事例が多く、また食品の安全性について厳しく言われている時世に、食品の製造所固有記号制度の例外規定がある。この制度は、本来の製造者が誰か消費者にとっては分かりづらい表示方法と思われる。検討の余地はないのでしょうか。

(佐賀県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

製造所固有記号の制度は、販売者が実質的に食品の安全性の責任を有する場合など、販売業者を表示するのが適当な場合であっても、保健所等が食品の表示から製造者、製造所を特定することを可能にし、万が一、事故が発生した場合における迅速な立入検査等を確保するためのものです。

この制度により、販売者が安全に責任をもった上で、製造者を効率性、経済性の側面から選択すること、同一製造者が複数の工場で食品の生産を行っている場合に、容器包装印刷にかかるコストを削減すること（同一パッケージを複数の工場で利用できるようになる）等が可能になっています。

今後とも、本制度の趣旨について、消費者の方への周知に努めてまいります。

[参考]

○厚生労働省

「製造所固有記号について（第18回食品の表示に関する共同会議資料より）」

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/07/s0723-9c.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。

○ 国産化率の表示について

消費者は、食の安全基準のひとつとして、輸入食材の比率を重視しています。愛媛県の一部の飲食店では、製品の中の国産原料の比率のみを星の数で表示しています。食の安全を消費者に伝える手段としては、検討の余地があると思います。

(愛媛県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

8. その他

○ ミニカップタイプのこんにやく入りゼリーへの対応について

ミニカップタイプのこんにやく入りゼリーの誤飲による窒息死から製品のリコールまで発展しているが、これは問題をすり替えてしまっている。問題が誤飲にあることに立ち返り、誤飲防止の対策をとるべきである。

(兵庫県 男性 44歳 食品関係業務経験者)

○ こんにやくゼリー再販への規制について

警告表示や弾力性などの改善を理由に、こんにやくゼリーのメーカーが販売を再開したが、国民生活センターは依然、窒息死の危険があるとの調査結果を発表した。行政は安全確保に向けて、消費者の視点で規制対策に取り組むべきだ。

(福岡県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

○ 食品の安全について

食品の安全性という、期限表示や食品そのものの成分が人体へ及ぼす影響が主であるように感じますが、こんにやくゼリーを喉につまらすなどの事故もあるように、咀嚼や嚥下といった面からも注目していく必要があると思います。

(静岡県 女性 28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よる窒息事故の再発防止については、平成20年10月16日の消費者安全情報総括官会議の申合せに基づき、現在、政府一体となった取組を進めており、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いるところです。

また、こんにやく入りゼリーに限らず、もち、パン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も重要です。

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

【農林水産省からのコメント】

こんにやく入りゼリーによる窒息事故の再発防止については、平成20年10月16日の消費者安全情報総括官会議の申合せに基づき、現在、政府一体となった取組が進められています。農林水産省としても、本申合せに基づき、平成20年10月21日、関係団体に対して、3府省連名による窒息事故の再発防止の要請を行う等、窒息事故の再発防止に向けた取組を行っています。

これらを踏まえ、関係団体においては、

- ① 袋のおもて面に文字による新たな警告文を表示するとともに、警告マークを拡大する
 - ② 個包装に警告マーク又は警告文を表示する
- 等の取組が進められています。

また、こんにやく入りゼリーの物性等の改善についても、専門家による検討委員会を開催し、検討が進められています。

[参考]

○農林水産省ホームページ

「ミニカップタイプのこんにやくゼリーにご注意！」

http://www.maff.go.jp/j/konjac_jelly/index.html

○全国菓子工業組合連合会（全菓連）ホームページ

「一口タイプのこんにやく入りゼリーの事故防止強化策について」

http://www.zenkaren.net/kon_nyaku_jikoboushi_kyoukataisaku.pdf

○ 食品の複合影響について

消費者は単品ではなく複数の食品を毎日摂取しており、多くの食品の複合リスクについては、私も含め一般の主婦にとって、とても心配であり、専門家との間にギャップが存在するものと思います。個々の食品のリスクが複合した場合に人の健康に危害を及ぼさないのかどうかについても、何らかの説明があればより一層容易に理解できると思います。

(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】

食品安全委員会では、食品添加物における「複合影響」への漠然とした不安が消費者の間に根強く存在すること、また、そのような不安に同調するようなマスコミ報道も後を絶たないことから、平成18年度食品安全確保総合調査「食品添加物の複合影響に関する情報収集調査」を委託事業として実施しました。

本調査は、国内外における食品添加物の複合影響に関する研究事例等を文献調査することにより、複合暴露による健康影響の可能性について調べました。

本調査の結果、『食品添加物の複合暴露による健康影響については、多数の添加物が使用されていても、実際に起こりうる可能性は極めて低く、現実的な問題ではなく、倫理的な可能性の推定にとどまるものである。ただちにリスク評価を行う必要のある事例も現時点でなく、個々の添加物として評価されている影響を超えた複合的な影響が顕著に出ている事例は見出されなかった。』

現在、食品添加物はADI（一日摂取許容量）の考え方を基本として個別に安全性が審査されているが、複合影響の可能性を検討する際にもこのアプローチは有効であり、個々の食品添加物の評価を十分に行うことで、食品添加物の複合影響についても実質的な安全性を十分確保することが可能であると考えられた。』と報告されています。

また、農薬における「複合影響」についても、平成18年度食品安全確保総合調査「農薬の複合影響評価法に関する文献調査」を委託事業として実施しています。

本調査の結果、総合的な知見及び各国の評価の事例を考慮すると、ヒトが暴露される農薬の用量は、少なくとも食品を通じては、一般的にNOAEL（無毒性量）よりもずっと低いため、『我々の実生活において農薬の複合影響が起こり、ヒトの健康に害を及ぼす可能性は小さいものと考えられる。』と報告されています。

[参考]

○食品安全委員会

「食品添加物の複合影響に関する情報収集調査」

「農薬の複合影響評価法に関する文献調査」

<http://www.ifsis.fsc.go.jp/fsilv1/do/FSIILogon> (研究・調査情報一覧)

○ 食の偽装表示等から食品安全委員会に取り組んでいただきたいこと

食の偽装表示事件が目白押しの中、食品安全委員会の対応があまり見えてこないのが淋しい。食品安全委員会として、今までの事件を私たち消費者に残る形にして、忘れられない事実であるという認識や工夫を国民全体に浸透するようにして頂きたい。

(東京都 女性 54歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、食品を食べることによりどのような危害が生じるのか、どの程度の危害が生じるのかを科学的かつ中立公正な食品健康影響評価を実施し、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います。

「食品安全委員会として、今までの事件を私たち消費者に残る形にして、忘れられない事実であるという認識や工夫を国民全体に浸透するようにして頂きたい。」との御意見をいただきましたが、上記の役割分担の下、厚生労働省及び農林水産省等において食品衛生法やJAS法に基づく対応がなされているところです。また、食品表示等に関する情報については、厚生労働省及び農林水産省のホームページに掲載されております。

[厚生労働省]

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyouji/index.html>

[農林水産省]

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

今後とも食品安全委員会は、リスク評価機関としてリスク分析の枠組みの中で客観的かつ中立公正な立場から、その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。

○ 「工場野菜」の今後の取り扱いルールについて

最近、工場野菜と云う言葉をよく耳にします。わが国の食料事情と、農業人口の減少から工場野菜は避けては通れないと考えます。よって、出荷から販売に至るまでの追跡システム構築や味・ビタミン・栄養素等に関する通常製品との差、変化の検証など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す。植物工場には、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。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。

植物工場は、ハウス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、JAS法等の関係法令を遵守して生産や流通等を行う必要があります。

また、出荷から販売まで食品の移動を追跡できる仕組（トレーサビリティ）は、食品事故等の際の迅速な回収等に資するものであり、生産者、消費者等に大きなメリットをもたらすことから、通常の農産物・食品と同様に、個々の事業者が必要な記録保存に取り組むことが重要です。ビタミン等の栄養素の表示についても、通常の農産物・食品と同様に、個々の事業者の自主的な取組として行うことが可能です。

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が、平成21年1月より経済産業省と共同で植物工場ワーキンググループを開催し、植物工場の普及・拡大のための課題の整理や支援策の検討を行っており、今後も農業の一形態として植物工場の取組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

「トレーサビリティ関係」

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

「生鮮食品における栄養成分表示について」

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/gijutu/eiyoubu/index.html>

○ 食品検査機関の不正事件について

ある食品検査機関にて、検査を行っていないにもかかわらず検査証明書が発行されていたという事実が発覚した。厚生労働省は、強い権限を持って、登録検査機関の指導を行ってほしい。また、検査機関も無理な納期に追われるのではなく、正確に検査手順を踏んで、証明書が出せるような環境を作っていくことが大切だと思われる。

（兵庫県 男性 34歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省からのコメント】

御指摘いただきました食品検査機関については、食品衛生法第31条に基づく登録検査機関で、発行されて輸入の届出に自主的に添付された試験成績書が、試験を実施せずに、又は試験終了前に発行していたものと判明しました。

本件は、食品衛生法の規定に基づいて実施された試験ではなく、輸入者が自主的な衛生管理の一環として登録検査機関に委託した試験ではありましたが、このような試験が、輸入、流通等の可否を判断する手段として利用されることが少なくないことにかんがみ、厚生労働省においては、当該機関に対し、当該試験成績書の撤回、業務の自粛、管理体制の再点検等を指示したほか、地方厚生局を通じて当該機関の他の検査施設に対する立入検査を実施するとともに、他の登録検査機関に対しても、情報提供及び注意喚起を実施しました。

厚生労働省においては引き続き、登録検査機関に対する指導監督を適切に実施してまいります。

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。

○ 食育に対する考え方

食育という言葉が身近になっている。食育の考えの一つとして、食を大切にすることなどを挙げたい。自給率の低い日本の廃棄食料は、想像以上の量であり、矛盾の一言だ。無駄をなくし、食に敬意を表す姿勢が求められていると思う。

(福井県 女性 45歳 その他消費者一般)

○ 食の安全の認識について

食の安全という問題は幅が広いですが、やみくもに怖がるのではなく、100%の安全というのは無理だけれど、私たち消費者が知識を得て、気をつけることで「安心」を得ることはできる。そう思える社会になればと願います。

(滋賀県 女性 43歳 医療・教育職経験者)

○ 食品安全行政の改革について

現在、政府は消費者庁新設を掲げているが、食品表示に関する法律の一部が農水・厚労相から移管される程度で、安全管理全体については、基本的に縦割りの現行枠組みのままである。これでは国が良くなるのではないのでしょうか。

(神奈川県 女性 41歳 食品関係業務経験者)

○ メールマガジン「丑年に期待！見上委員長 年頭所感」に思う

子年は大変な年でした。アメリカを皮切りに世界的経済不況、株の暴落が国民生活を直撃しました。また、「中国産冷凍餃子」を皮切りに「事故米」を食べさせられる等、食の安全が根底から崩壊した「子年」でした。ノンビリながらも、じっくり大地に足を下ろす「牛歩」、丑年に期待しましょう。

(北海道 男性 68歳 医療・教育職経験者)