

食品安全モニターからの報告（平成21年2月分）について

食品安全モニターから2月中に、32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	9件
・ BSE関係	1件
・ 農薬関係	1件
・ 微生物・ウイルス関係	1件
・ 遺伝子組換え食品等関係	1件
・ 食品衛生管理関係	6件
・ 食品表示関係	4件
・ その他	9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

○ 食品安全委員会の活動等のPRについて

1年間モニターをして、一般消費者には、食品安全委員会の活動等について分かっていらっしゃる方はほとんどいないのではないかと感じました。食の安全性に対して関心の高い方は多いので、食品のリスクや食品安全委員会の活躍についてもっとPRしてください。

(富山県 女性 59歳 食品関係業務経験者)

○ 食の安全に関わるマスコミ報道について

食の安全をめぐる、社会全体の過剰反応が取りざたされています。消費者へのマスコミへの影響力を考えると、まずはリスクアナリシスの視点からの冷静な報道が望まれるところです。報道機関との「リスクコミュニケーション」(リスクの正しい認識へいたるための情報提供)など、食品安全委員会からの継続的な働きかけを期待いたします。

(愛知県 男性 50歳 その他消費者一般)

○ 食品の安全に関する情報提供(広報戦略)のあり方について

食品安全委員会は、リスク分析を通じて、一般消費者に向けて食品の安全性を確保していること及びその活動内容や出版物等を周知するために、委員長自ら、マスコミを通じて、一般消費者に直接語り続けることが必要ではないかと思えます。そのために、いかにして情報を発信していくのかということについて、戦略的な方法が求められているものと思えます。

(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。

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、積極的に情報を提供するとともに、マスメディア関係者との定期的な懇談会を継続実施することなどを通じて、今後とも、食品安全行政に関するマスメディアの理解の増進や、透明性のある適切な相互協力関係の構築に努めてまいります。

なお、食品安全委員会では、モニターの皆様の地域における活動を支えるため、引き続き情報提供に努めます。

○ 「食品の安全性に関する育成講座（インタープリター型）」に参加して

福岡で開催された育成講座に参加しました。具体的なリスクミの事例や科学用語の翻訳の事例の紹介に時間をかけたほうがよかったですと思いました。当日、食品安全委員会や行政の方々が使われた資料をHPで公開してはどうでしょうか。インタープリターとして、講座で使われた資料を自分なりに使いやすいように加工して使っていいこととすれば助かります。

(福岡県 男性 59歳 食品関係業務経験者)

【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（インタープリター*型）育成講座」に御参加いただきまして、ありがとうございます。食品安全委員会では、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、食品のリスク評価結果などの科学情報を分かりやすく説明できる人材を育成し、受講後は地域で得られた意見などを当委員会にフィードバックしていただきたいと考え、本講座を実施しております。現在、受講者の方の要望に応じて、受講者の方が地域活動において使用できるように食品安全委員会の講演資料等を精査しているところですが、おつて、受講者に対して講演資料等を配布する予定です。また、食品安全委員会が使用したDVD「よくわかる！食品安全委員会」については、ホームページを通じて希望者に配布しているところです。

平成21年度においても本講座を引き続き実施していく予定ですが、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、よりよい講座となるよう工夫してまいります。

※ インタープリター

原意は「通訳者」、「解説者」ですが、科学コミュニケーションの分野では、科学の重要性やおもしろさ等を理解し、聴衆にわかりやすく伝え、同時に、科学に対する聴衆の思いや感じ方を専門家にフィードバックする人のことです。

○ 「食品の安全性に関する地域の指導者育成講座」に参加して

高知県での地域の指導者育成講座に参加した。その中で、ゲーミングシュミレーション「クロスロード」を初めて体験したが、参加者の意見を聞き、討論し、勉強になったし、とても有意義であった。毎年開催されるモニター会議でも取り入れてはいいかがでしょうか。

(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】

このたびは、「食品の安全性に関する地域の指導者育成講座」に御参加いただきまして、ありがとうございます。

食品安全モニター会議は、食品安全モニターの皆様に食品安全委員会の取組や食品健康影響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、意見交換等を行うことを目的に開催しています。具体的には、全国7カ所で開催しており、参加者の移動時間等を考慮して、限られた時間の中で開催しております。

21年度の食品安全モニター会議については、いただいた御意見や前年度の食品安

全モニター会議後のアンケート等を参考に、限られた時間の中でより有意義な会議となるよう努めてまいります。

○ 「食品に関するリスクコミュニケーション（大分）～みんなで話そう、食の安全～」に参加して

1月に大分で開催された意見交換会に参加した。参加者が申し込み時に食の安全について気になるテーマを書き、多い順に3点をテーマとし、分かれてグループ討議をするものだった。小グループで積極的な話し合いができ、充実感があった。また、各々のグループがテーマごとに意見をまとめたのだが、共感することが多かった。

(大分県 女性 70歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

今回の意見交換会は、大分県との共催で実施し、新たな試みとして、グループディスカッションにより参加者同士が身近なところから食の安全について話し合うことで、情報や意見の交換及び共有を図り、理解を深めていくことを主眼に置いたものです。また、当委員会が実施している人材育成講座の受講修了者が話し合いの場に加わることで効果的な意見交換となるよう工夫を行ったところです。

参加者の皆さんにおかれましては、テーマとなった「輸入食品」、「食品偽装表示」、「農薬」に関して、多様な意見があることを知り、相互に理解しあうことで、食品の安全性を確保するために必要であることを改めて考える場であったかと思えます。

話し合われた内容については、当委員会のリスク評価業務やリスクコミュニケーションのテーマに反映し、大分県においては、食の安全に関するファシリテーターの育成など、今後の食品安全行政に役立ててまいります。

○ 食品安全講座の開催について

東京には、食品安全に関し大学や企業等の情報提供者が多く、交通も便利で多くの参加者が見込まれるため、食品安全に関する講座の東京での開催を望みます。また、東京と地方の交流により、地方の実情把握や共通認識を得ることも必要だと考えます。

(東京都 女性 52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、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、地方公共団体と協力して、食品の安全性に関する講習や意見交換を円滑に行う役割を担うリスクコミュニケーターを育成する講座を全国各地で開催しています。東京での開催については、18年度に実施しておりますが、今後も地方公共団体と協力しつつ、開催していきたいと思えます。なお、リスクコミュニケーションの一つである意見交換会等については、対象、規模、内容、開催場所等について十分に検討し、多様な場の設定を行うなど工夫してまいります。さらに全国各地で活動いただいております食品安全モニターの方々や講師派遣等を通して、東京以外の方々の実情把握に努めてまいります。

また、地方公共団体との共催による人材育成講座、地方公共団体及び関係省庁と

の共催による意見交換会、地方公共団体等が主催する意見交換会等への講師の派遣に積極的に取り組んでいるところです。さらに、毎年1回、地方公共団体の食品安全担当者に御参加いただき、全国食品安全連絡会議を開催しており、地方公共団体との連携の強化に努めています。平成21年3月26日に食品安全委員会で決定した「食品安全委員会の改善に向けて」において、地方公共団体と連携したモデル的なリスクコミュニケーションを推進するとともに、食品安全委員会から発信する重要な情報の速やかな提供等を行うこととしており、今後とも関係機関と連携し、国民への情報提供に積極的に努めていきたいと考えています。

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。

○ 消費者への情報提供について

つくば市主催の講演会で食品安全委員会の紹介をした。講演会で話したことが参加者だけでなく、その周囲の方にもどれほどの影響があったのかを実感した。消費者への情報提供には、そのような機会を大切にすべきだと感じた。

(茨城県 女性 50歳 その他消費者一般)

○ 静岡市主催の「食の安全・安心意見交換会」について

1月に静岡市主催で、「食の安全・安心意見交換会」を開催しました。そこで、アンケートをしたところ、行政（国、県、市）の機能、役割の明確化、食についての相談窓口の一本化、多様な場所でのリスクコミュニケーションの開催要望等の意見がありました。行政は、迅速に、正確な情報が上手く消費者の身近に伝達できるような工夫をしていただきたいと思いました。

(静岡県 女性 60歳 食品関係業務経験者)

2. BSE関係

○ BSE問題について

アメリカ産牛肉についての消費者の不信感が続いています。国として、アメリカ産牛について安全宣言するなら、国民が理解できるような仔細な広報を期待します。国民は現在も十分に納得していません。

(愛媛県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会、厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

食品安全委員会は、平成17年5月にリスク管理機関（厚生労働省及び農林水産省）から、米国政府及びリスク管理機関が、日本向け輸出プログラム（全頭からのSRM除去、20ヶ月齢以下の牛等）を遵守することを前提とした、米国の牛に由来する牛肉等と我が国の全月齢の牛に由来する牛肉等を食品として摂取する場合のリスクの同等性について諮問を受け、科学的な知見を基に中立・公正な立場から審議を行い、平成17年12月8日に評価結果を取りまとめ、「リスクの差は非常に小さい」としました。

[http://www.fsc.go.jp/sonota/bse_hyouka_kekka_171208.pdf]

なお、評価書案が取りまとめられた段階から国民からの意見・情報の募集や意見

交換会の開催等、リスクコミュニケーションに努めるとともに、評価のポイントについて、ホームページ、季刊誌等を通じて積極的に情報提供をまいりました。また、ホームページ「トピックス」内『BSE及びvCJDについて』において、審議経過と取りまとめた評価書を始め、これまでの会議資料等を時系列で掲載し、審議状況がわかるようまとめて掲載しております。

[<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>]

さらに昨年7月には、改めてBSE対策について考える参考にしていただきたいという趣旨から、「我が国における牛海綿状脳症(BSE)の現状に関する食品安全委員会委員長談話」 [http://www.fsc.go.jp/sonota/bse_iinchodanwa_200731.html] をマスメディア等を通じて公表したところです。

また、BSE問題は、国民の皆様の関心が高いため、厚生労働省及び農林水産省では、今後とも説明会や意見交換会を開催を通じて、分かりやすい情報提供に努めてまいりたいと考えております。

なお、ホームページにおいて、BSEに関する情報や意見交換会・説明会の実施に関する情報を掲載し、随時更新しておりますので、御参照ください。

[参考]

○厚生労働省及び農林水産省

「食品の安全性に関する意見交換会(食品に関するリスクコミュニケーション)」

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

http://www.maff.go.jp/syoku_anzen/kekka_bse.html

「BSEに関する情報」

<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/bse.html>

http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/beef-taiou.html

3. 農薬関係

○ 農薬の必要性について

2月に秋田市で開催された食品安全セミナーに参加した。食品安全委員会の委員から、食品委員会の取組や農薬を例にしたリスク評価の方法について説明があり、我が国の食品の安全性が確保されていることがわかった。その中で、参加者から、農薬や化学肥料は不要との意見があったが、現在の農作物は農薬や化学肥料がなければ作物がとれないことを説明する必要があると思った。

(秋田県 男性 73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】

このたびは、秋田県と共催しました「食品安全セミナー」に御参加いただきまして、ありがとうございます。

食品安全委員会では、農薬をテーマにして地方公共団体及び関係省庁との共催による意見交換会や地方公共団体等が主催する意見交換会等への講師の派遣に積極的に取り組んでいます。昨年開催した意見交換会「食品に関するリスクコミュニケーション—こんなこと聞いてみたかった、農薬のこと—」では、農薬に関する皆様の質

問や疑問にお答えすることに主眼を置き、新たな試みとして、消費者団体の代表者の方に、消費者の視点から議論等を整理いただくために進行役として御登壇いただきました。専門的な説明を分かりやすい言葉に置き換えていただくなど、意見交換会に参加された方が農薬について日頃感じておられる疑問を解消し、しっかり理解いただける場となるよう工夫を行ったところです。

また、農薬の安全に関するDVDソフト「気になる農薬～安心して食べられる？」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、その他のDVDソフトについても、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し、無料で貸し出し（送料のみご負担）もしておりますので、身近な方々と御覧いただいたり、地域の集まりや勉強会などで御活用いただければと考えています。

[参考]

○食品安全委員会

「DVD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>

【農林水産省からのコメント】

農薬や肥料は、農産物の品質や生産量を確保するために必要な資材であると考えています。今後とも、あらゆる機会を通して農薬や肥料について正しく御理解いただけるよう説明をしていきたいと思っております。

4. 微生物・ウイルス関係

○ リステリアについて

リステリアのように、日本では事例がない感染症や中毒症状についての情報が極端に少ないと思う。妊婦さんはリステリア症にかかると、おなかの中の胎児に感染し流産や早産の原因になることもあると聞く。もっと周知をしたほうがいい。

(秋田県 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】

食品安全委員会では、ホームページにおいて、国民の皆様に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や食中毒菌の概要等をお知らせしています。

[参考]

○食品安全委員会「食中毒について」

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

リステリアについても、我が国では、食中毒統計上、本菌が食中毒の原因として報告された事例はありませんが、その概要等について情報提供しているところです。

[参考]

○食品安全委員会「リステリアによる食中毒について」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/listeria.pdf>

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はわかりやすくお伝えしてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

リステリア菌については、昨年4月、世界保健機関（WHO）の国際食品安全当局ネットワークが公表した「妊娠中および授乳期の食品安全と栄養」において、リステリア菌、水銀等の妊婦や胎児等に影響を与える化学物質や微生物等の病因物質に関する注意喚起が行われたことを踏まえ、本資料をホームページに掲載するとともに、昨年12月、妊婦を対象とした「これからママになるあなたへ」というパンフレットを作成し公表しているところです。

詳しくは次のホームページを御覧下さい。

〔参考〕

○厚生労働省

「妊婦の方への情報提供」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/06.html>

「妊娠中及び授乳期の食品安全と栄養」

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_03_nutrition_Apr08_jp.pdf

5. 遺伝子組換え食品等関係

○ 遺伝子組換えの解説と消費者の考え方について

食品の安全に関するセミナーなどに参加すると、多くの消費者は遺伝子組換えについて拒否反応が強いことがわかる。そこで、交配や突然変異においても遺伝子が組換えられていることを説明し、自然に起きる組換えと人手による組換えの違いであることを説明し、理解を求めてはいかがであろうか。

（秋田県 男性 73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】

我々の食べているほとんどの農産物は、人間の手により改良されたものです。その多くは、従来から行われてきた交配育種や品種改良により作出されたものですが、近年は、分子レベルでの育種方法として遺伝子組換え技術も使われています。

食品安全委員会では、リスク管理機関からの要請により、これら遺伝子組換え食品の食品健康影響評価を実施しており、遺伝子組換え食品等専門調査会において、安全性の審議を実施しております。その審議内容については、調査会終了後、議事録等を公開しています。

また、遺伝子組換え食品につきましては、これまで厚生労働省及び農林水産省と連携して意見交換会を実施するほか、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、国民に対する正確な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、身近な方々と御覧いただいたり、地域の集まりや勉強会などで御活用いただければと考えています。

[参考]

○食品安全委員会

「DVD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。

6. 食品衛生管理関係

○ 汚染米について

汚染米事件は、米に関わるすべての企業を巻き込んで、日本中を騒がせました。そして、多くの人々を不安にし、米離れにも拍車をかけたと思われます。輸出、輸入の実態、倉庫に眠ったままの輸入米等、この事件は多くの問題を持っています。この大きなピンチをどう乗り越えて、チャンスへと変えていくのでしょうか。

(大阪府 女性 26歳 食品関係業務経験者)

【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。

農林水産省としては、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きたところです。

また、農林水産省が食品の販売業者であることを深く自覚し、MA米の販売直前に食品衛生上問題がないことを確認してから販売するため、全ての袋を開けてカビの有無を目視確認し、更に、カビ毒のチェックも行うこととしたところです。

今後とも食品の販売業者として、より適切な品質管理・衛生管理を行えるよう、見直し・改善を着実に進めていきたいと考えております。

農林水産省が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、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、今後とも、スピード感と国民の皆様になんげいただくことを旨としながら、農林水産省の改革を実行してまいります。

○ 中国における冷凍ギョウザ事件について

中国産冷凍ギョウザ事件発覚から1年が過ぎた。しかし、日本側の捜査はほぼ終了しているそうだが、中国側の動きが見えない。これでは中国産食品への不安は拭えず、購入意欲も湧かない。途中報告でも良いので、何かしら公表できる態勢を整えてほしい。

(神奈川県 女性 38歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

中国製輸入食品等に係る事案が続発し、消費者の食の安全性に対する懸念が著しく高まったことから、昨年11月には、食品による薬物中毒事案など関係府省庁が幅広く連携して対応する体制構築のために設置された消費者安全情報総括官会議において、「輸入食品等の安全・安心の確保策について」の申合せを行い、対応を強化しております。

[<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/kenkouhigai/kenkouhigai.html>]

なお、中国産の冷凍ギョウザによる薬物中毒事案については、未だ原因が究明されていないところですが、引き続き、政府一体となって、原因究明、再発防止等に取組むとともに、中国側に対して首脳会談をはじめ様々な機会に、一刻も早い真相究明のための捜査と協力を働きかけているところです。

[参考]

○内閣府

「輸入食品等の安全・安心の確保策について」

(平成20年11月6日消費者安全情報総括官会議申合せ)

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/yunyushokuhin.pdf>

【厚生労働省からのコメント】

中国産冷凍餃子による薬物中毒事案については、現在でも捜査機関による捜査が継続され、原因究明には至っておりません。

なお、厚生労働省としては、今後とも

- ① 検疫所における人員の増員や検査機器の整備
- ② 従来の問題発生時における二国間協議や現地調査のほか、問題発生の未然防止を図るための輸出国における対日輸出食品の安全対策の検証などにより、輸入食品の安全対策を強化することとしています。

○ 離乳食事故と食品法規の不備について

12月に、大手の離乳食メーカーで、製品中に大腸菌群が検出される食品事故が発生したと報道された。離乳食は安全・安心・完璧な食品でなければなりません。離乳食メーカーについては、特別に厳しい法規制を確立すべきと思います。

(愛媛県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

○ 中国でのメラミンミルク事件について

人間の成長の中で、一番大切な乳幼児期の子どもを相手に起こったメラミンミルク事件は、大きな被害をうみました。ミルクだけでなく、ベビーフードなどの子ども用の食品への安全性を再確認するべきではないでしょうか。

(大阪府 女性 26歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

<離乳食事故と食品法規の不備について>

食品衛生法においては、食品の安全性の確保を図るため、公衆衛生の見地から必要な食品の規格基準を定めており、例えば、清涼飲料水や容器包装詰加圧加熱殺菌食品について、大腸菌群陰性等の成分規格や加熱殺菌等の製造基準が定められています。規格基準の対象となるベビーフードは、これらの規格基準に適合する必要があります。

また、業界団体においては、ベビーフードの特殊性にかんがみ、大腸菌群陰性等の微生物、重金属等に関する自主規格が設定されています。

今後とも、業界団体へ自主規格の適切な実施を助言するとともに、規格基準の設定が必要なものについては、食品衛生法の規定に基づく規格基準を整備することとしています。

<中国でのメラミンミルク事件について>

わが国は、カロリーベースで約6割を輸入食品に依存しており、このため、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あると認識しています。今般の中国における牛乳へのメラミン混入問題に対しては、現在、中国から輸入される乳及び乳製品並びにこれらを含む加工食品について、検査命令を適用し、輸入の都度、メラミンの検査を実施することを輸入者に対して義務付けるとともに、既に輸入された食品についても、輸入者等にメラミンの自主検査を実施するよう指導しているところです。

【農林水産省からのコメント】

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の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、生産から食卓までの各段階において、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。

○ 流通過程での鶏卵の温度管理について

日本で発生する食中毒の原因のトップはサルモネラ菌中毒だということを知りました。鶏卵を通じての感染も多いらしいのですが、温度管理がきちんと行われていないような気がします。消費者に届くまでのチルド保管の徹底をすれば少しでも菌の増殖を減らせると思います。

(山形県 女性 31歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

卵類及びその加工品によるサルモネラ食中毒の防止については、生産から消費に至るまでの各段階における対策の積み重ねが不可欠です。生産・流通・販売時の衛生管理が重要であるほか、家庭内での保存管理にも気配りが必要と考えられます。

現在、鶏卵（鶏の殻付き卵）については、流通・販売時における冷蔵保存を義務付けていませんが、安全性の確保を図るため、生産段階で食用不適卵を除外するとともに、生産時の衛生管理の徹底、製造・加工又は調理の工程における加熱殺菌の実施（生食用を除く。）等を規定するとともに、消費期限又は賞味期限の表示を義務付けています。また、生食用のものに関しては、10℃以下で保存することが望ましい旨及び賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨の表示を義務付けています。併せて、「家庭における卵の衛生的な取扱いについて」（平成10年11月25日付け生衛発第1674号の別添）により消費者に対する普及啓発を図ることにより、サルモネラ食中毒の発生防止に努めています。

[参考]

○（社）日本食品衛生協会「家庭における卵の衛生的な取扱いについて」

http://www.n-shokuei2.jp/food_hygienic/information/egg_handling.shtml

○ フグの食中毒について

最近、フグ料理による食中毒が全国で相次いで報告されています。フグの調理についての免許や資格の基準は都道府県によって異なるようで、大変不安を感じました。是非、今後、フグ料理や免許制度等のあり方を考えていただきたいと思います。

(京都府 男性 69歳 食品関係業務経験者)

【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、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る取組み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。

7. 食品表示関係

○ 千枚漬けの偽装表示について

滋賀県の漬物会社が、いかにも京都の会社であるが如く偽って販売していた。インターネットでの通信販売が多かったものと推測されるが、消費者は現物を見ることができず、キャッチコピー等を信用して購入する。今後は、生産者だけでなく仲介会社への指導を含め、偽装表示が発生した場合、もっと厳しい処分を検討すべきだ。

(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】

インターネットやカタログ上の表示により、実際のものより著しく優良であるという誤認を消費者に与える場合は「不当景品類及び不当表示防止法」に違反するおそれがあります。なお、インターネットやカタログ等により販売される加工食品であっても、消費者に届いた商品の表示内容に偽り等がある場合にはJAS法に基づく品質表示基準に違反するおそれがあります。

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。

○ 製造者固有記号の使用について

食品の製造者名表示は必要であるが、それを記号化できる制度が製造所固有記号である。この記号化により、製造者名が不明となることがある。食品の製造者を表すことが強く求められている時代の趨勢に反する。

（埼玉県 男性 67歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省からのコメント】

製造所固有記号制度は、販売者が実質的に食品の安全性に責任を有する場合など、販売者を表示するのが適当な場合であっても、保健所等が食品に直接書かれている表示から製造者、製造所を特定できるようにするという制度です。これは、万が一、事故が発生した場合、行政側が速やかに製造所に立ち入り調査等を行うことを可能にする必要があるためです。

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作ることができるようになる）等が可能になっています。

今後とも、本制度がこのような主旨に基づいていることについて、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>

○ アレルギー物質を含む食品表示について

食物アレルギーを持った人が増加していることから、原材料表示とは別に、赤字や字体を大きくするなどの方法で、アレルギー表示をきちんとして欲しい。また、食品表示の文字が小さい食品もあるので、高齢者にも分かり易いような表示にして欲しい。更に、アレルギー食品表示の統一マークを容器包装に印刷することやシールを貼り付けることで、誰にでもよく認識できるように改善していくことが必要であると思います。

(香川県 女性 63歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

本来、食品表示の文字の大きさや色を変えることにより、特定のものを強調することは、優良誤認等の問題を招く恐れがあるため、不当景品類及び不当表示防止法に抵触する恐れがあり、認められておりません。

しかしながら、アレルギー表示については、その重要性にかんがみ、視認性を高めるための方策の一つとして、特定原材料等(アレルギー物質)の表示の文字の色、大きさ等を変えることを可能としています。

アレルギー表示は、発足してから間もない制度ですので、今後とも皆様からの御意見を踏まえつつ、分かりやすくするために改善していきたいと考えております。

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。

○ 食品偽装事件について

今、食品偽装問題がこれほどまでに明るみにどんどん出ているということは、最近の食品業界が以前よりもずっと正しい方向に向かっており、人々が食の安全にしっかり関心を示し始めている喜ばしい現象であると言えるのかもしれませんが、また、食品偽装事件の発覚は内部告発に寄ることが多いのですが、その会社の従業員の保護等も合わせて取り組んで欲しいと思う。

(鹿児島県 女性 45歳 医療・教育職経験者)

8. その他

○ こんにゃくゼリー対策について

販売が再開されたこんにゃくゼリーだが、国民生活センターの商品テストによると、警告表示がされていない業者や、弾力性があまり変わっていないことなどがわかった。改善は不十分で今後も窒息事故が起こる可能性があり、依然として危険性は残ったままである。消費者の安全を確保するために、監督官庁を決め、商品の基準を立法化する必要があるのではないか。

(福島県 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】

こんにゃ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るところです。

[参考]

○内閣府

「こんにゃく入りゼリーによる窒息事故の再発防止について」

(平成20年10月16日消費者安全情報総括官会議申合せ)

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/konnyaku/081016konnyaku.pdf>

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今国会に提出しています。消費者庁創設後においては、消費者庁が食品の安全を守る司令塔となり、食品安全行政が一体的に推進されるよう機能することにより、食品の安全の確保に努めることとしています。

なお、こんにゃ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】

こんにゃ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、こんにゃ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_kyokataisaku.pdf

○食品安全モニター随時報告制度の活性化について

現在、食品安全モニターは470名ですが、19年度・20年度を見ると、年間のモニター随時報告は総数で450件前後です。1名1件に満たないというのが現状です。この要因は、随時報告が出しにくいシステムにあるのだと思います。もっと報告の出しやすいシステムを考えてみませんか。例えば、モニターOBにも引き続き随時報告を解放してはどうでしょうか。

(福岡県 男性 59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。

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食品健康影響評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況や食品安全委員会が行う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ために食品安全委員会が依頼しているものです。

この随時報告を積極的に行っていただくために、食品安全モニターの方々に対して、食品安全委員会の発行する広報資料の送付やリスクコミュニケーター育成講座の御案内等をするとともに、随時報告提出の働きかけの御案内をしているところです。

また、平成19年度からは、食品安全モニターの活動内容に「食品の安全に関する情報の地域への普及についての協力」を新たに加えたことにより、この活動についても活動報告として、食品安全委員会の認知状況や食品安全委員会の季刊誌「食品安全」を教材とした講座を開催したなどの御報告をいただいています。

さらに、平成21年度の食品安全モニターの選考に当たっては、引き続き活動的な食品安全モニターを維持・確保できるように、これまでの食品安全に関する活動実績や今後の活動目標等も判断基準に加えています。

引き続き、食品安全モニターの方々に、その使命や活動内容を御理解いただき、積極的に活動いただけるよう、随時報告提出の働きかけや情報提供を行ってまいりたいと考えています。

なお、モニターOBからの報告の御提案につきましては、食品安全委員会において、消費者等の皆様からの食品の安全性に関する情報提供、お問い合わせ、御意見等をいただく「食の安全ダイヤル」を設置しておりますので、こちらに情報提供等いただければと思います。

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。

○ 食の管理体制について

今、消費者も食に関する関心がとても大きくなっている。商品タグの情報だけでなく、それに付随する情報（生産者や生産地など）を求めるようになり、本当に安心した食材しか購入しなくなってきた。私は、もっと厳しい食の管理体制を敷いても良いと思う。もう、生産者や販売者のモラルに頼る時代は終わったと思う。

（秋田県 女性 29歳 その他消費者一般）

○ ポジティブリスト制について

ポジティブリスト制がスタートし、実害の無い多くの食品が廃棄処分されました。ポジティブリスト制は、本当に出荷停止・回収・廃棄が必要な「危険数値」と、出荷停止・回収・廃棄までは必要ないが何らかの軽減措置が必要な「警告値」に分けて規制すべきと考えます。

（広島県 男性 54歳 食品関係業務経験者）

○ 食品クレームで思うこと

最近の食品事故等で、消費者の食への疑いや関心が高まっています。一方で、そんな消費者優勢の立場を利用したクレームが多く、例えば魚の骨を「何か固い異物」と申し立てる消費者もいるなどの「食育」の知識のなさから挙げられるクレームも多く、考えさせられる事態となっている。

（静岡県 女性 33歳 食品関係研究職経験者）

○ 人間にとっての「食」について

「食」ということの大切さを見直さなければならないと感じます。自分たちが生きていくために口にしなければならぬ食べ物ですが、そのことについて国民全体がもっと知り、現状を理解して生きていかなければならないと感じています。

（大分県 女性 29歳 食品関係業務経験者）

○ 食の安全・安心の報道について

食の安全・安心の報道が連日繰り返されている。これらは事件の起こった折だけに頻りに報じられその後の処分や営業の再開等についてはほとんど報じられていない。食の偽装等を起こしたら、そう簡単には許されず営業を続けるのは困難だというように思えるように、その後の業者の処置や対応こそ盛んに報じてほしい。

（鹿児島県 女性 45歳 医療・教育職経験者）

○ 日本版「原産地呼称管理制度」の導入について

現在、ヨーロッパ各国で「原産地呼称管理制度」が実施され、日本でも一部の県が行なっているが、今後、全国的に導入されることを期待したい。原材料や流通過程などの正確な情報を公開することで品質や安全性を担保すると同時に、地域の特性を生かした子供の食育なども目的とすることが望ましい。食品の差別化・ブランド化にもつながり、付加価値の向上に貢献するのではないだろうか。

（北海道 男性 40歳 食品関係業務経験者）

○ 安全な食材生産のための農業法人の国営化について

食料の安全は、食材作りである土壌、肥料、農薬、飼料、栽培、飼育、加工等の段階から必要です。安全な食材の生産には、生産する農業法人の基盤の安定が必要なため、その方法として、農業法人の国営化が必要と考えます。

(東京都 女性 52歳 医療・教育職経験者)