

食品安全モニターからの報告（平成22年1月分）について

食品安全モニターから1月中に、20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
・ BSE関係	1件
・ 化学物質・汚染物質関係	2件
・ 食品衛生管理関係	5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. リスクコミュニケーション関係

○ 食の消費者教育の必要性について

消費者が食に対する正しい知識と情報を得るための、消費者教育の必要性を感じます。食品添加物はすべて危険だとか冷凍食品は悪いものと思い込んでいる人も多くいます。食育は始まっても、それ以前の年代に対して食の消費者教育の場が必要だと思います。食品を選択するための意思決定ができる人間を養っていく「食の消費者教育」が今後ますます重要になってくると考えます。

(福島県 女性 49歳 その他消費者一般)

○ 食育について

家庭科の教師をしているが、「リスクコミュニケーション」「食品安全委員会」の文字が見当たらない教科書が多く、全国の小中学生、高校生に対しての周知があまりできていないのではないかと思う。食品安全に関するコンクール等を開催して子どもの意識を高めていく方法や、検定を設ける方法も良いか考える。

(熊本県 女性 51歳 医療・教育職経験者)

○ 食の安全・安心と一般消費者の地域学習

食品安全モニターとして、食品安全委員会の用語集や季刊誌により、クローン家畜、カンピロバクター、食品添加物、食品中の化学物質の複合的な影響等、学んだことが多かった。地域でも科学的知見に基づいた学習会をしてもらいたい。

(福岡県 女性 75歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、中立公正な立場で科学的なデータに基づき、食品中に含まれる危害要因が人の健康に及ぼす悪影響の程度を評価するリスク評価機関であるとともに、国民の皆様へ食品健康影響評価や食品の安全性に関する理解を深めていただくため、消費者を含む国民の皆様との間で情報の共有や意見交換を行うリスクコミュニケーション活動に積極的に取り組んでいます。

この一環として実施している「食品の安全性に関する効果的な教育啓発素材の開発に関する調査」において、中学校の技術・家庭科で使える副読本を作成しており、3月末に出来上がり次第、食品安全モニターの皆様にもお配りする予定にしています。また、食品の安全性について多くの皆様にご理解をいただくため、リスク評価結果等の内容をわかりやすく解説したDVDソフトも制作しています。平成21年度には次の2つのDVDソフトを新たに作成しました。

○ 気になる食品の安全性～みんなで学ぼうリスク分析～

○ 食品安全の基礎知識 クイズで学ぶリスク評価

これらのDVDについては、食品安全委員会のホームページでご覧いただけるほか、貸し出しも行っておりますので、勉強会などでご活用いただければと思います。

また、本年は、子供とその保護者等を対象として、基礎的な食品安全に関する知識を、クイズを用いて説明する「ジュニア食品安全委員会」を、昨年度までの東京での開催に加え、地方公共団体と連携しながら地方都市において展開しました。

さらに、地域や学校など身近な場で国民の皆様と接する機会として、食品安全行政の枠組み、食品安全委員会の取組み、食品の安全性に関するリスクの考え方等に

ついて、地方公共団体や教育機関等からの依頼を受けて、食品安全委員会の委員や同委員会事務局職員を講師として派遣し情報提供を行うとともに、参加者の皆様の御意見等に耳を傾ける活動を行っています。

このように様々な機会を通じて、分かりやすく正確な情報の提供に努めているところであり、今後ともより効果的なリスクコミュニケーションとなるよう取り組みたいと考えます。

[参考]

○食品安全委員会

「映像配信」

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

○ リスクコミュニケーター育成講座（インタープリター型）に参加して

関東ブロックのリスクコミュニケーター育成講座に参加した。参加の動機は、いかにして消費者に正確な情報を伝えるかということであったが、消費者側から情報を汲み取る双方向の情報伝達が重要であることがわかった。

(埼玉県 男性 63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、「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（インタープリター※型）」にご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、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、各地域において、消費者や事業者などの関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換するリスクコミュニケーションの推進にご尽力いただくとともに、地域で得られた御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、本講座を実施しています。

今後は、本講座の受講者の協力をいただきながら、参加者が相互に意見・情報の交換がしやすいワークショップ形式での意見交換会の開催等を通じ、地域におけるリスクコミュニケーションの推進に努めていきます。また、リスクコミュニケーションが地域においても自立的に展開されるよう、受講者に対する情報提供の充実を図っていきます。

※ 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、聴衆に分かりやすく伝え、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。

○ 食の安全で問題になった食品のその後の情報について

食の安全の問題について、問題が起こった時点では大騒ぎをするが、いつも喉元を過ぎればうやむやになり、その後の調査や結果の情報が一般の人に伝わりにくい。ホームページ以外の手段でも、簡単に情報が伝わるように、食品安全委員会からもメディアに働きかけをお願いしたい。

(徳島県 女性 59歳 医療・教育職経験者)

○ 残留農薬、その報道のあり方について

分析技術の発展のおかげで、残留農薬の分析精度は格段に高まってきた。しかし、単なる分析結果の報告では消費者の誤解を招くおそれがあるので、安全性の解説をおこない、数値だけが一人歩きしないような情報提供と報道が望まれる。

(埼玉県 男性 63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、食品の安全性に関する情報をより多くの方に伝える上で、マスメディアの果たす役割は大きいと考えています。食品安全委員会が公表するプレスリリースなどの報道発表を通じて、積極的にマスメディア関係者へ情報を提供するとともに、その内容等に関する問い合わせに対して丁寧に対応を行うほか、マスメディア関係者との勉強会などを時機に応じて実施しております。

また、消費者も含めた関係者との意見交換会等の開催、ホームページや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、食品の安全性を分かりやすく説明したDVDソフトなどの作成を通じた情報提供を行っています。

さらに、地域におけるリスクコミュニケーションを推進するために、リスク分析の考え方や農薬、食品添加物、食中毒など、食品の安全性に関わるリスク評価を中心課題とした意見交換会を地方公共団体との共催により開催したり、地方公共団体主催の意見交換会へ講師を派遣するなど、丁寧で分かりやすい情報発信に努めております。また、地方公共団体との共催により、より濃密で双方向の意見交換を可能とするワークショップ形式による意見交換会を開催するなど、工夫を重ねながらより効果的なリスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「意見交換会、指導者育成講座及び関係団体等との懇談会の開催案内及び実績」

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

2. BSE関係

○ OIEによる牛肉の輸出入の月齢撤廃について

OIEは、BSEに関連し、輸出入できる牛肉の条件を「全月齢の骨なし牛肉」と決定したが、日本はこの決定を承認しているのだろうか。違反事例が続く限り、輸入条件を変更するべきではないと思う。日本は、科学的根拠に基づき、消費者の安心・安全が確保されるよう最善を尽くして欲しい。

(福岡県 女性 74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5月24日から同月29日に開催されたOIE（国際獣疫事務局）総会において、BSEステータスにかかわらず輸出入できる牛肉の月齢条件が撤廃され、「全月齢の骨なし牛肉」とするOIEコードの改正が決定されたことについては、平成21年6月4日開催の食品安全委員会第288回会合において、リスク管理機関（農林水産省及び厚生労働省）から報告を受け、さらに情報収集を行い適切に対応するようリスク管理機関に要請しております。

BSEは重要な事案であるため、国民の食の安全を確保する観点から今後ともOIEの動向を注視してまいります。仮に、今後、OIE基準を踏まえた牛肉の輸入条件の見直しに関し、リスク管理機関から食品安全委員会に評価要請されることとなれば、最新の科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に審議を行うこととしております。

[参考]

○食品安全委員会

「第288回食品安全委員会」

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai288/index.html>

【厚生労働省からのコメント】

我が国への牛肉の輸入条件については、輸出国との二国間の技術的な協議に基づき設定されるものであり、今回のOIEの決定が直ちに輸入条件の変更につながるものではありません。

牛肉の輸入条件の設定等に当たっては、厚生労働省としては、農林水産省、食品安全委員会等と連携し、食の安全と消費者の信頼の確保を大前提に、科学的知見に基づいて対応してまいります。

【農林水産省からのコメント】

昨年5月27日、パリで開催された国際獣疫事務局（OIE）総会において、BSEに関するOIEコードについて採決が行われ、BSEステータスに関わらず貿易できる牛肉の月齢条件の撤廃等が決定されました。

しかし、我が国への牛肉の輸入条件については、2国間の技術的な協議に基づき設定されるものであり、今回の決定が直ちに輸入条件の変更につながるものではありません。

牛肉の輸入条件の設定等に当たっては、農林水産省としては、厚生労働省、食品

安全委員会等と連携し、食の安全と消費者の信頼の確保を大前提に、科学的知見に基づいて対応してまいります。

3. 化学物質・汚染物質関係

○ トランス脂肪酸について

日本でのトランス脂肪酸についての対応が外国よりも劣っているように感じる。国内での基準を整備して、多くの人たちがトランス脂肪酸を理解し、食生活の見直しができるようにしてほしい。

(福島県 女性 28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、食品に含まれるトランス脂肪酸について、科学的知見に基づき分かりやすく整理したファクトシートを公表しており、今後とも国内外の新たな知見等について情報を提供していきたいと考えています。

トランス脂肪酸とは、マーガリンやショートニングなどの加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか、自然界において牛などの反すう動物の脂肪や肉などに含まれる脂肪酸の一種です。トランス脂肪酸を大量に摂取することで、動脈硬化などによる心臓疾患のリスクを高めるとの報告や、飽和脂肪酸と同じように、トランス脂肪酸の摂取と心臓疾患のリスク増大には相関関係の可能性があるといわれています。

食品安全委員会では、平成17年度に食品中のトランス脂肪酸に関する情報を収集する調査を実施し、さらに平成18年度に「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査」を行い、トランス脂肪酸の含有が予想される食品386検体（パン類等の穀類、乳類、マーガリン等の油脂類、菓子類等）などを分析しました。この結果によれば、平均的な日本人のトランス脂肪酸の摂取量は、0.7～1.3g/人/日（摂取エネルギー換算：0.3～0.6%）と推計され、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目標とされている「最大でも1日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満」となっています。

日本人の一般的な食生活の中では、トランス脂肪酸の摂取量は少ないと考えられますが、脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合は、平均を大きく上回る摂取量となる可能性があるため、注意が必要です。

なお、食品安全委員会では、第32回企画専門調査会（平成21年12月17日）において、平成21年度の自ら評価の案件候補の選定について調査審議が行われましたが、その中で、若い世代の食生活がかなり変化しており、また、国民栄養調査において総カロリーが減っているにもかかわらず、女性の脂質の消費が増え、菓子などのショートニングの消費量が増えている可能性がある等の指摘があったことから、自ら評価の案件候補の一つとしてトランス脂肪酸が選定され、国民からの意見・情報の募集を行いました。食品安全委員会では、意見・情報の募集結果を踏まえ、自ら評価の実施を決定することとしています。

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すが、トランス脂肪酸のみならず、脂肪のとりすぎ、飽和脂肪酸や食事性コレステロールの多量の摂取も心疾患のリスクを高めるため、日頃から脂肪の摂取について注意し、バランスの良い食事をとることが大切です。

[参考]

○食品安全委員会

「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis>（「調査情報」を参照）

「ファクトシート：トランス脂肪酸」

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

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、昨年12月以来、「トランス脂肪酸に係る情報の収集・提供に関する関係省庁等担当課長会議」を開催し、トランス脂肪酸の摂取量や健康への影響等に関する情報収集を行ってきたところであり、3月9日に、今後の取組方針を取りまとめたところです。

今度の取組のひとつとして、事業者が情報開示を行う際の指針となる「トランス脂肪酸の情報開示に関するガイドライン」（仮称）の策定を検討し、本年夏を目途に取りまとめる予定としております。

[参考]

○消費者庁

「トランス脂肪酸の表示に向けた今後の取組について」

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin210.pdf>

○ 養殖場での環境ホルモン使用について

三重県のハマチ養殖場で、有機スズ化合物であるトリブチルスズ（TBT）という使用禁止の環境ホルモンが防虫剤として使われていたと報じられた。本来のホルモンによる生体調節がかく乱され、取り返しのつかない事態にならないよう、行政は厳しく調査・指導するようにと期待する。

（福岡県 女性 73歳 医療・教育職経験者）

【農林水産省からのコメント】

有機スズ化合物は、長期間水域環境に残留し、環境汚染の問題が懸念されることから、「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律（化審法）」により平成2年から有機スズ化合物の製造・輸入が制限されています。加えて、農林水産省では、有機スズ化合物を含有する漁網防汚剤及び船底塗料の使用自粛について昭和60年代から繰り返し指導してきたところです。

ご指摘の件については、改めて全都道府県及び関係団体に対し有機スズ化合物を含む漁網防汚剤等を使用しないよう指導を徹底するとともに、もし使用されたとの報告があった場合は、都道府県を通じて使用した漁業者等に対して適正な回収・処理等の指導を行うよう徹底したところでもあります。

今後ともこのような事件の再発防止のため、生産者への教育を含め、適切に漁網防汚剤の使用と管理が行われるよう努力してまいります。

4. 食品衛生管理関係

○ ふぐ調理師免許について

日本国内において、現在もなお、ふぐ毒による食中毒の発生が報告されている。ふぐ調理師免許についての国民への周知と、今後、この免許を国内で統一した資格とする法律の整備が必要である。

(東京都 男性 47歳 医療・教育職経験者)

【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せ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。

昨年発生した山形県、大分県及び富山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。

○ 輸入食品の安全性について

最近、輸入食品の問題がニュースになっていないが、まだまだ不安があります。いろいろな食品がどのような状態で輸入されているのかを明確にしてほしいと思います。

(岩手県 女性 51歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

我が国に輸入される食品等の安全性を確保するために、年度毎に「輸入食品監視指導計画」を定め、①輸出国段階、②輸入時の水際段階、③国内流通段階の3段階で対策を実施しています。

輸出国における衛生対策の推進としては、輸出国政府等に対し、違反原因の究明及び再発防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議を通じて生産等の段階における衛生管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等を推進するほか、必要に応じて担当官を派遣して輸出国の衛生対策の確認を実施しています。また、輸入時における衛生対策としては、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内容等に照らして違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品について、輸入の都度の検査命令を実施しています。

さらに、検疫所における食品衛生監視員の増員、輸入時の検査件数・検査項目の拡充のための必要な検査機器の導入により、監視・検査体制の強化を行っています。

輸入者の自主的な衛生管理についても、その更なる推進のため、平成20年6月に「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」を公表しました。

また、昨年8月に平成20年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び平成20年度輸入食品監視統計をとりまとめ公表し、厚生労働省ホームページに掲載したので、お知らせします。

〔参考〕

○厚生労働省

「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」

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

「平成20年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」

<http://www.mhlw.go.jp/za/0817/a10/a10-02.pdf>

「平成20年度輸入食品監視統計」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/06toukei.pdf>

○ 食品の陳列方法

スーパーマーケットでは、パンや惣菜は身近な場所に覆いやカバーもなく、陳列されている。時には、洋服や持っている荷物から発生する塵埃や、咳やくしゃみの飛沫がかかることもあるように思う。衛生面での改善を望むところである。

(愛知県 男性 59歳 その他消費者一般)

【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食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。

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。

○ メラミン混入乳製品の再流通について

中国で、撤去されたはずのメラミン混入粉ミルクが流出し、再利用されて、再び乳製品に混入されたという報道が一部であった。輸入食品への影響が懸念される。無用な混乱を回避するためにも、速やかな情報提供を望む。

(大阪府 男性 40歳 食品関係業務経験者)

○ ノロウイルス感染症における早期診断の重要性について

ノロウイルス感染症の原因としてカキなどの貝類が有名であるが、実は食品取扱者による食品へのノロウイルスの付着が多い。医療機関において、現状の健康保険制度では迅速キットの保険適応が認められていないため、早期診断が困難な状況である。ノロウイルス感染症を早期に判断することは、食品取扱者による食品汚染及び周囲への二次感染の拡大を防ぐために重要であると思われる。

(東京都 男性 47歳 医療・教育職経験者)

5. その他

○ 食べ物による窒息事故及びその周知について

食べ物による窒息事故は、そのことのみならず、そのことによる誤嚥性肺炎※などの派生的な病状を引き起こすこともある。多角的な視点からの包括的な周知の仕方をお願いしたい。

(大分県 女性 52歳 食品関係業務経験者)

※細菌が唾液や胃液とともに肺に流れ込んで生じる肺炎。

【食品安全委員会からのコメント】

こんにゃく入りゼリーを含む食品による窒息事故に関して、食品安全委員会は、平成21年4月に内閣府国民生活局（現消費者庁）から諮問を受け、様々な要因により生じると考えられる食品による窒息事故を科学的視点から検討するため、小児科、耳鼻咽喉科、リハビリテーション科、食品の物性、救命救急などの幅広い分野の専門家から構成される「食品による窒息事故に関するワーキンググループ」を平成21年5月に設置し、食品による窒息事故に関する食品健康影響評価を進めています。

食品による窒息事故に関する審議は現在も継続中であり、国民からの意見・情報の募集を経て、食品安全委員会として評価結果を取りまとめた上で、消費者庁に答申することとしています。

こんにゃく入りゼリーに限らず、もち、パン、菓子類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ますが、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。

これまでも食品安全委員会の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」と題して、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ています。

食品安全モニターの皆様にも、痛ましい事故を少しでも減らすために、地域への情報提供についてご協力いただければと考えています。

[参考]

○食品安全委員会

「食品による窒息事故に関するワーキンググループ」

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

「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

「キッズボックス『食べ物での窒息事故に注意して』」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids15.pdf>

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、消費者安全法等に基づき消費者事故情報の一元化を行っております。それらを踏まえホームページ等で消費者の皆様への情報提供に努めているところですが、今後とも消費者の皆様にとって分かりやすい情報を提供できるよう取り組んでいきます。

○ 日本と中国の食品安全推進について

日本と中国の政府が協議していた「日中食品安全協力推進に関する覚書」が近く公式に発表されるとの報道があった。国際的な食品安全事故対応は、両国国民の生命に関する重要な部分である。食品安全委員会も覚書に参加し、リスク評価に基づいたチェックをして、日本と中国の食品安全を推進していただきたいと思う。

(宮城県 男性 65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の続発により、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を踏まえ、平成20年11月に、関係府省庁による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、この申合せの中で、食品安全委員会においては、輸入食品に関する危害要因についての科学的知見の収集・提供や輸入食品に含まれる可能性のある添加物、農薬等のリスク評価を実施することとされています。

引き続き、関係府省庁で密接な連携を図り、政府が一体となって対応していくことが重要と考えています。

食品安全委員会としても、食品の安全に関する情報の交換に協力していきたいと考えています。

なお、ご指摘の「日中食品安全協力推進に関する覚書」については、日中間で食品の安全についての協力関係を構築するために、政府間で協議が進められているところです。

[参考]

○消費者安全情報総括官会議申合せ

「輸入食品等の安全・安心の確保策について（概要）」

<http://www.caa.go.jp/seikatsu/yunyushokuhin.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。

○ 日本の農業について

有機農法は農業の多様化の中で今後も認知され、必要な技術の一つであろうが、日本農業の主流になる事はありません。高齢化を迎える農家にとって、省力化は最大の課題で、合理的な農薬、肥料の使用は不可欠であると思う。過剰な農薬、肥料は自然生態を乱し、残留の問題もある。農薬については個々の毒性を調べ、安全係数を掛けた残留基準を設定している。マイナス面も有るがそれを許容できる範囲で農薬等を使用するのが現代の農業ではないだろうか。

(神奈川県 男性 62歳 食品関係業務経験者)

○ 食肉と健康を考えるシンポジウムに参加して

「食肉と健康を考えるシンポジウム」に参加した。そこで、日本の「食」は、安全・安心を一番の前提として作られていること、そして消費者に美味しく食べてもらうために日々努力をしている生産者がいることを改めて実感した。

(福島県 女性 62歳 その他消費者一般)

○ 食品表示診断力について

食品安全モニターをさせていただくことになって、より一層食品表示への興味が強くなりました。更なる知識と自信をつけるために食品表示検定試験（中級）を受験し見事合格することができました。今後のモニター活動に役立てていきたいと思えます。

(三重県 男性 38歳 食品関係業務経験者)

○ 食品と医薬品との摂取時の相性について

かんきつ類等一部の食品については、医薬品と同時摂取による健康被害の可能性について懸念があると聞いた。一般に広く流通している食品について、飲み合わせの問題があるとすれば、伝える必要があると思う。

(千葉県 男性 48歳 食品関係業務経験者)