

# 食品安全モニターからの報告（15年12月分）について

食品安全モニターから12月中に、37件の報告がありました。

## 報告内容

### <意見等（一般報告）>

- ・ 食品安全委員会活動一般関係 1件
  - ・ リスクコミュニケーション関係 5件
  - ・ リスク管理等関係 31件
- |   |
|---|
| BSE関係 3件、食品添加物関係 1件、<br>輸入食品関係 2件、抗生物質関係 1件、<br>遺伝子組換え関係 2件、食品衛生管理関係 8件、<br>食品表示関係 4件、アレルギー関係 2件、<br>その他 8件 |
|---|

（注）複数の分野にまたがる報告については、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しております。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、併せて掲載しております。

## 1. 食品安全委員会活動一般関係

### 食品安全モニター会議に参加して

質問するモニターが悪いのか、事務局側の担当者が不適なのか分からないが、なんとなくチグハグな感じがした。

（神奈川県 男性）

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニター会議は、モニターの皆様方に新たな食品安全行政の仕組みや食品安全委員会の活動内容などについて御理解をいただくとともに、モニターの皆様方から地域における取り組みについて御報告いただき、これらを基に意見交換を行うため、平成15年12月から16年1月にかけて全国各地で7回開催いたしました。

御指摘をいただきました食品安全モニター会議の運営等につきましては、今後の参考にするため会議終了後に御提出いただいたアンケートにおいても、「論点を絞って進めるべきである」、「質問のポイントのずれも少々感じた」など同趣旨の御意見をいただいた一方、「食の安全の確保に向けた様々な取組を知る良い機会に

なった」、「会議のテーマについてよく理解できた」など一定の評価もいただいております。

いずれにいたしましても、会議をより良いものとしていくため、前述のアンケートなどで皆様方からいただきました御意見・御要望を十分に踏まえながら改善していきたいと考えておりますので、引き続きまして御協力をお願いいたします。

## 2. リスクコミュニケーション関係

### 食品の安全に対する広報と相談窓口の有様

食品の安全に対する行政指導は、実を結びつつあるが、まだまだ消費者に対する広報が遅れている。これらを通じて、生産者、流通業者に対する意識改革を図るべきである。

(和歌山県 女性)

### 健康以前に食品の安全

健康は当然大切な問題であるが、その一步手前が食の安全であります。今後は食品安全について、討論、発表、研究、検査等を行った結果等を広く国民に知らせることが大切ではないでしょうか。

(島根県 男性)

### リスクコミュニケーションと食育の必要性

食の安全・安心を築くための第一歩は、生産者と消費者との信頼関係を構築する事だと思います。そのためには、両者と専門家を交えたリスクコミュニケーションを開いたり、正しい食育をする必要があると思います。

(京都府 女性)

### 消費者の安全に対する目を育てよう

食品の安全に対する目を一般消費者にも、もっと持ってもらうために実際に消費されている現場を使った広報活動(フェアやキャンペーン等)の必要性を感じます。その結果、生産者や食品関連事業者においても責任をもっと強く意識させることになるのではと思います。

(青森県 女性)

### 「地産地消で食品の安全を」について

食品の安全と地域の経済発展は、地産地消により地域社会が育てていくことが重要であり、そのことで消費者と生産者とのコミュニケーションが図れるし食の安全につながると思う。

また、学校教育の中で、食に対して子供たちに関心を持たせる食育も非常に重要である。

(徳島県 男性)

### 【食品安全委員会からのコメント】

御指摘いただいた「消費者に対する広報」の推進については、食品安全委員会といたしましても、大変重要なことと考えており、多くの方が容易に情報を入手できるインターネットを活用して、委員会の議事録や食品健康影響評価の内容等をホームページ上に掲載し、広く情報提供を行っております。

また、こうした情報の積極的な提供とともに、リスクコミュニケーションを十分に行うことが重要であることから、全国各地で消費者や生産者など幅広い関係者が参加する意見交換会(関係省等とも連携して昨年12月末までに全国で20回開催)や食品安全モニター会議(平成15年度は全国で7回開催)を開催するとともに、食品の安全性についてお問い合わせいただく「食の安全ダイヤル」(03-5251-9220/9221)も設置しています。

いずれにしましても、消費者、生産者、行政機関、科学者等の関係者がこうした取組に積極的に参加し、意見交換を一步一步積み重ねていくことによって、御意見にもありました「消費者の安全に対する目が育まれ」、「生産者と消費者などの関係者間の信頼関係を構築」できるものと考えております。

### 【厚生労働省からのコメント】

リスク分析の仕組みは、「可能な範囲で事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にすること」をその目的としていますが、これを実効のあるものとするためには、リスク評価からリスク管理に至る全ての過程における関係者（リスクの評価者、リスクの管理者、事業者、消費者、学識者、その他の関係者）間の情報や意見の双方向の交換、いわゆるリスクコミュニケーションが十分に行われることが重要と考えています。

厚生労働省では、関係者が食品の安全に関する知識を深め、リスクについてともに考え、協力し合う仕組みを推進するため、各地での意見交換会の実施や食品の安全性に関する情報の普及啓発などのリスクコミュニケーションに取り組んでいます。

### 【農林水産省からのコメント】

食品安全行政を的確に進め、国民の信頼を回復するためには、行政が消費者・生産者・事業者などの関係者に正確で分かりやすい情報を積極的に提供し、意見交換の場を持つなど、関係者の懸念や意見を施策に反映するようにする、いわゆるリスクコミュニケーションが重要であると考えています。

このため、農林水産省では、昨年7月に新設した消費・安全局にリスクコミュニケーションを行う「消費者情報官」を設けるとともに、地方段階においても、各地域におけるリスク管理情報の収集・提供業務等を行う部を新設するなど、本省・地方を通じた体制を整備しました。

この体制の下で、

「電子メール」を活用した消費者・生産者・事業者等との機動的な情報・意見交換の実施

ホームページを通じた関連情報の積極的な提供及びこれに対する意見の募集

「食」と「農」を語り合う会（農林水産省版タウンミーティング）、大臣と消費者等との懇談会、内閣府食品安全委員会や厚生労働省と連携した中央及び地方での意見交換会の開催

残留農薬や家畜に使用される抗菌性物質などの個別テーマについて、消費者・生産者・事業者などの関係者の懸念や意見を施策に反映するための「食品に関するリスクコミュニケーション」の実施

関係審議会への消費者代表の登用

など、様々な取組を行っているところです。

今後とも、これらの取組を通じ、より多くの方々の懸念や意見が施策に適切に反映できるよう努めてまいりたいと考えています。

### 3. リスク管理等関係

#### < B S E 関係 >

##### **米国における B S E 牛に対する日本の対応**

米国の牛の輸入再開に当たっては、日本のシステムと同じ全牛検査が必要と考える。米国が安全だといったからといって押し付けられてはならないと考える。

(茨城県 女性)

##### **【厚生労働省からのコメント】**

今後、米国からの要請を受けて、日本と米国の間で協議することになった場合には、米国における B S E 発生状況等について十分な情報を収集するとともに、米国産輸入牛肉に関する必要なリスク管理措置について、食品安全委員会等専門家の意見を求めるとともに、国民の理解を得ながら、協議を進めていく予定としています。

##### **【農林水産省からのコメント】**

国産牛肉は、B S E 検査の実施と特定危険部位の除去によって国民・消費者の安全・安心が確保されています。そのため、日本向けに輸出される牛肉等についても同等の食の安全・安心の確保措置が実施されることが基本であると考えています。

いずれにしても、この問題は食の安全・安心に関する問題であり、国民・消費者の安全・安心の確保を第一に考えて対応してまいります。

##### **食用加工油脂の安全性の確認を望みます**

B S E に関し、特定危険部位がショートニング等の食用加工油脂の原料として混入しているのではないかと心配です。子供たちの将来を考え、食用加工油脂の安全性の確認をすることを強く望みます。

(山口県 女性)

##### **【厚生労働省からのコメント】**

国内においては、食用として処理されるすべての牛について B S E 検査を実施するとともに、と畜・解体時にすべての牛の特定部位の除去・焼却及びこれらにより食肉等が汚染されることのないよう衛生的な処理が義務付けられています。食用牛脂については、特定部位以外の部位を原料として、食品衛生法に基づく食用油脂製造業の許可を得た施設において溶解、精製されており、問題はありません。

##### **広島県での B S E 発生について**

先日、広島県でも B S E 感染牛が発見された。西日本でははじめてであることなど、驚きを隠せないのが実情である。しかし、対応の速さや的確な情報提供で消費者は冷静に受け止めることができたのではないかと思います。

(広島県 女性)

##### **【厚生労働省からのコメント】**

厚生労働省では、最新の公表資料を厚生労働省ホームページ「食品安全情報」にて情報提供しています。今後も随時最新のものを公表していくこととしておりますので、「食品安全情報」を是非ご利用ください。

## < 食品添加物関係 >

### 菓子に含まれる食品添加物に対する不安

子どもたちが口にする市販のお菓子には、多くの添加物が含まれている。安全と言われていても将来何の影響も出ないと言い切れるのだろうか。食品添加物を使うとき、本当にそれが必要なかどうか、よく考えてほしい。

(広島県 女性)

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品添加物については、食品安全委員会や薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が指定することにより、その使用を認めています。

食品添加物は、人の健康を損なうおそれがなく、かつ、その使用が消費者に何らかの利点を与えるものでなければならないことから、新たに食品添加物を指定するに当たっては、

安全性

食品添加物の安全性が、要請された使用方法において、実証又は確認されること

有効性

食品添加物の使用について食品の栄養価を保持する等の有効性が実証又は確認されること

の条件を満たすものについて、国際的な動きを参考にするとともに、我が国の食品摂取の状況等を勘案し、公衆衛生の観点から、薬事・食品衛生審議会において、審議が行われます。

具体的には、慢性毒性試験、発がん性試験、変異原性試験、繁殖毒性試験、催奇形性試験、抗原性試験等の動物試験の成績を基に食品安全委員会が行った安全性についての評価に基づき、必要に応じて使える食品や使用量の限度について基準（使用基準）を決め、食品添加物の安全性を確保しています。

## < 輸入食品関係 >

### 輸入加工食品に規格不適合食品添加物使用の可能性

中国等で販売されている紅麴色素は、日本の規格に不適合のものが多くあり、輸入加工食品に規格不適合の食品が使用される可能性がある。黄変米の原因物質であるシトリニンが日本の限度規格を大幅に超えていた。

(大阪府 男性)

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法第7条では、公衆衛生の見地から食品添加物の成分について規格基準を定めることができることになっており、規格基準が設定された場合は、規格基準に合わない添加物を製造したり、使用したり、輸入することはできません。

紅麴色素については、規格基準として、ご質問のシトリニンが純度試験で0.2ug/g以下であると定められており、これに適合しない食品添加物としての紅麴色素の製造や販売、輸入することはできません。また、規格基準に適合しない食品添加物を使用した加

工食品の輸入等は、禁止されています。

今後とも輸入食品の安全確保を図るために、輸出国で加工食品に使用する食品添加物についても、我が国の基準に適合した食品添加物を使用するように輸入者を指導していきます。

### < 抗生物質関係 >

#### 肉豚に対する抗生物質投与改善について

肉豚中での抗生物質耐性菌の常在を防止するため、抗生物質の投薬を減量させる必要があるが、そのためには、養豚飼育環境の改善と代替薬品の開発が大切である。

(福岡県 男性)

#### 【農林水産省からのコメント】

家畜に対して使用する抗生物質については、科学的な観点からの安全性の評価及び薬事法や飼料安全法に基づいた適正使用等の徹底を図る一方、その使用を減らすため、飼養環境の改善や代替物の開発についても進めることが重要と考えています。

農林水産省では、畜産農家へのHACCP（危害分析重要管理点）方式の考え方に基づいた衛生管理方式を円滑に導入するため、平成14年9月に「家畜の生産段階における衛生管理ガイドライン（[http://www.maff.go.jp/eisei\\_guideline/mokuji.htm](http://www.maff.go.jp/eisei_guideline/mokuji.htm)）」を策定したところです。現在、農家に対して当該ガイドラインに基づいたHACCP方式の普及・定着を図り、健康な豚から安全・安心な豚肉の生産が行えるよう推進しているところです。

また、畜産分野での感染症対策としても罹患してからの治療よりもワクチンによる予防に重点が移ってきており、動物用医薬品に占める抗生物質等の比率は低下傾向にあります。

さらに、農林水産省ではプロバイオテックス（生菌剤）や有機酸の効果及び安全性を検証するための事業を実施し、抗生物質の代替となる飼料添加物の開発を推進しているところです。

### < 遺伝子組換え関係 >

#### 遺伝子組み換え納豆販売の記事を読んで

11月29日付の新聞記事を見てびっくりしました。まだ、遺伝子組み換え物質の安全性の確認が100%されていないのに、一般販売する方々も何を考えているのだろうと思いつつ、どうしてここまで使用しようとしたのか不安が残っています。

(愛知県 女性)

#### 【厚生労働省からのコメント】

納豆の原料となっている大豆については、既に安全性の評価を受けているものです。

### **遺伝子組み換え作物と自然種との交雑への対策について**

遺伝子組換え食品を栽培するにあたって、一般品種との交配や自然界への流出をさせないことが最初に求められると思う。人工的につくられた生産性の高い、病害虫に強い種によって自然界の一般種が駆逐される可能性が高く、生態を乱しかねないからである。

(神奈川県 男性)

#### **【農林水産省からのコメント】**

遺伝子組換え生物の取扱いに係る国際的な取り決めに対応して、昨年6月に遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（通称「カルタヘナ法」）が成立しました。この法律により、遺伝子組換え作物の栽培等を行うためには、事前に野生動植物の種や個体群の維持に支障がないかなど生物の多様性を損なうおそれがないかどうかを科学的に評価し、問題がないものとして、農林水産省及び環境省の承認を得ることが必要になりました。（法律の施行は本年2月からです。）

また、遺伝子組換え作物の栽培等により生物の多様性を損なうおそれがないかどうかの評価に際しては、導入した形質の特性や遺伝子発現の安定性といった基本的な情報と共に、

競合における優位性（野生植物と栄養分、日照、生育場所等の資源を巡って競合し、それらの生育に支障を及ぼす性質）

有害物質の産生性（野生動植物又は微生物の生息又は生育に支障を及ぼす物質を産生する性質）

交雑性（近縁の野生植物と交雑し、導入したDNAをそれらに伝達する性質）

その他の生物多様性影響の評価を行うことが適切であると考えられる性質などの評価項目の試験データ等科学的な情報を基に、学識経験者による意見も踏まえながら、生物多様性への影響の有無を評価することとしています。

農林水産省及び環境省では、こうした法に基づく仕組みの厳格な運用を通じて、遺伝子組換え作物による生物多様性への影響の未然防止に努めてまいりたいと考えています。

#### **< 食品衛生管理関係 >**

### **食中毒事件報道について**

食中毒は同様な事故が続けて起こるケースがたくさんあります。食中毒予防に効果的な情報をタイムリーに出していただきたい。

(福岡県 男性)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

厚生労働省では、食中毒の発生動向を分析し、主要な食中毒の原因となっている食品や原因物質について、厚生労働科学研究費補助金による研究結果等を踏まえ、規格基準の設定のほか、行政指導、国民への情報提供等による安全対策を講じています。

今後も、食中毒対策を含めた各種食品安全情報をホームページ等を通じて的確に情報提供していくこととしています。

### **ノロウイルスによる食中毒防止について**

近年、ノロウイルス食中毒が増加している。生カキ等（2枚貝）の関与が強く指摘されているが原因不明の場合が多い。ノロウイルスの環境汚染状況の調査と生カキ生産における衛生規範等の作成と検査体制の確立を望む。

（茨城県 男性）

### **長野市、小諸市で発生したノロウイルス食中毒と集団感染**

長野市で11月末に開かれた剣道大会参加者らがノロウイルスに感染した。ノロウイルスは集団かぜと区別しにくく感染力も強いという認識が、各方面へ周知徹底されることが急務であると思われる。

（長野県 女性）

### **長崎市で発生した集団食中毒について**

平成15年11月18・19の両日、修学旅行生ら約1,500人が長崎市内で食事し、766人の集団食中毒が発生しました。原因はノロウイルスで、食材のアサリを調理する際に加熱が不十分であったことが関係していたと推定します。

（長崎県 男性）

#### **【厚生労働省からのコメント】**

ノロウイルスによる食中毒や集団感染事例については、報告事例は年々増加しており、事故への対策が重要となっています。

しかし、ノロウイルスについては、遺伝子型が多数存在し、培養系も確立していないこと等から食中毒の原因究明や感染経路の特定が困難となることが多いなどの問題点も残されています。

厚生労働省では、これまでノロウイルス食中毒対策に資するため、厚生労働科学研究費補助金による研究事業において、食品やカキの養殖海域等における汚染実態調査、食品等からの高感度検出法の確立等を実施してきたところです。

今後も引き続き、調査研究を行い、リスク管理の方法について検討するとともに、研究結果等についても広く情報提供することとしています。

また、長崎市で発生した集団食中毒については、現在、長崎市において専門家等による原因究明委員会を設置し、事故原因の究明、再発防止対策の検討等が行われています。その検討結果については、公表されるとともに、厚生労働省に報告されることとなっています。

### **食のプロとしての人材育成強化について**

食の安全が重要な今、食のプロとなるべき人たちの教育面で問題点がある。よりしっかりと知識等を身につけるための試験制度の導入など、より充実した教育制度の改善を図っていただきたいこと。

（北海道 男性）

#### **【厚生労働省からのコメント】**

食に関わる人材の育成は重要であると考えています。今後とも関係団体との連携を図りながら、調理師等の資質の向上に取り組んでいきたいと考えております。

### **輸入割り箸の安全性について**

数年前、輸入竹製割り箸の薬品処理についてテレビ報道されたが、その安全性について、調査をお願いします。

(東京都 男性)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

輸入割り箸の安全性については、薬品処理の報道がなされたことを踏まえて、昨年1月から検疫所においてモニタリング検査を実施しております。これまでの検査で、これらの製品について、安全性に係る問題は確認されていません。

### **< 食品表示関係 >**

#### **食肉の保存温度の統一について**

食肉の安全に対する、家庭での食肉保存温度を、正確に消費者に伝えるために、スーパーでのパック表示シールの食肉保存温度、シールの大きさ、文字は読みやすく、国内で統一し、安全に努める必要があります。

(愛媛県 女性)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

食肉の保存温度についての基準においては、食肉は10℃以下、また、冷凍食肉はマイナス15℃以下となっています。

また、シールや文字の大きさについては、厚生労働省と農林水産省が共同で設立した「食品の表示に関する共同会議」において食品の表示を全般的に見直しており、表示方法についても検討することとしています。

#### **「めかぶ」の表示について**

茨城県のスーパーで購入した商品「めかぶ」は製造者の住所が記されているだけで、産地も加工地も記されていなかった。生物なので産地の情報を求めている消費者はいると考えられる。

(茨城県 女性)

#### **【農林水産省からのコメント】**

食品の表示制度については、厚生労働省と農林水産省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」において議論されております。

ご指摘のパック入りのメカブは加工食品なので、生鮮食品とは異なり現状では原料であるメカブの原産地表示は義務付けられておりませんが、メカブを含め加工食品の原料原産地表示についての議論は共同会議において、現在行われているところです。

### **パック入り刺身魚の産地表示について**

スーパーにて、パック入り刺身用の魚「トロかつお」「バチマグロ」の表示がそれぞれ「太平洋産」となっていた。産地表示を明確にしてほしい。

(茨城県 女性)

#### **【農林水産省からのコメント】**

水産物の産地表示については、生鮮食品品質表示基準（平成 12 年 3 月 31 日農林水産省告示第 514 号）において「国産品にあつては水域名又は地域名を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、水域名の記載が困難な場合にあつては、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の記載に代えることができる。」と規定しています。

水域名の記載の仕方については、魚種毎の特性、取引の形態及び消費者への情報提供を踏まえ適切な水域名を実態に即して表示することが適当であり、今回の事例のようにマグロやカツオであれば広範囲に回遊することから太平洋、インド洋の表示であっても問題ないと考えます。なお、近海、遠洋等の抽象的な表示は場所が特定できないので水域名としては不適切です。

#### **<その他>**

### **鮪・鯨等に含まれる水銀の摂取に対する許容量表示について**

鮪・鯨等に含まれる水銀の摂取による胎児の脳への影響に対する許容量が、今回 J E C F A により変更された。

妊婦のレクリエーション化した回転寿司等での外食によって生ずる鮪の摂取が、今後大きなリスクとして懸念される。

(宮城県 女性)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

平成 15 年 6 月に開催された J E C F A の詳細は未だ公表されていませんが、公表された概要によると、メチル水銀の暫定的耐容週間摂取量が従来体重 1 k g 当たり 3.3 μ g から 1.6 μ g に引き下げられています。我が国における平均的な食事での水銀の推定摂取量は、今回示された耐容週間摂取量 1.6 μ g / k g を下回っており、妊娠している方又は妊娠している可能性のある方であっても、バランスよく食事をしている限り、直ちに健康への影響は懸念されないものと考えています。

なお、厚生労働省では、昨年 6 月、審議会において検討し、魚介類等の摂食に関する注意事項をとりまとめるとともに、Q & A の作成等を通じて、その周知を図ってきたところです。今後、厚生労働省としては、J E C F A における評価結果の詳細や現在実施中の検査結果等を取りまとめ、食品安全委員会に対してメチル水銀の食品健康影響評価を依頼するとともに、鮪を含めた魚介類の摂食を通じてのメチル水銀による健康影響の防止も含め、必要なリスク管理のあり方について検討することとしています。

### ホルマリンふぐのこと

寄生虫駆除のためにホルマリンを使用したふぐが市場に出荷されることに対して、そのふぐの安全性について所管庁の見解をあらためて明らかにするとともに、安心して購入できるよう事後監視体制を強化すべきである。

(東京都 男性)

#### 【厚生労働省からのコメント】

平成9年に厚生労働省において、天然トラフグとホルマリン（ホルムアルデヒドを36.5～37.5%含有する水溶液）を使用した養殖トラフグの可食部のホルムアルデヒド濃度の調査を実施したところ、その濃度には差がなく、ともに安全性に問題のないレベルであったことを確認しています。

#### 【農林水産省からのコメント】

トラフグ養殖におけるホルマリンの使用に関しては、漁場環境を悪化させているとする真珠養殖業界や生產品である魚の安全性に懸念があるとする消費者側の批判を踏まえ、養殖業界の全国団体である全国かん水養魚協会が平成8年にホルマリンの使用禁止の決定を決議し、長崎を含む全国トラフグ養殖でホルマリンを使用しないよう業界をあげて取り組んでいるほか、熊本県、長崎県及び香川県においては、漁業法に基づく漁業調整委員会指示、愛媛県においては、県条例でホルマリンの使用を禁止しています。

また、昨年7月に施行された薬事法改正により、ホルマリンを含め未承認の水産用医薬品の使用が禁止され、これを使用した者に対しては、罰則（懲役3年以下又は罰金200万円以下）が課されることとなっており、薬事法に基づく水産用医薬品の適正使用に関する指導を適切に行っていく所存です。

なお、昨年9月下旬以降、改正薬事法の施行以前の長崎県のホルマリン使用トラフグが一部出荷されましたが、その際、県等の責任において、出荷前のホルマリン残留検査、使用履歴書の添付、個体識別のためのヒレカット等の措置が実施され、県による確認が行われた上で出荷していると承知しています。

農林水産省としては、長崎県のホルマリン使用トラフグについては、消費者の安心と信頼を損なわないよう、上記の措置の実施に万全を期すとともに、生産、流通段階の関係者が、自覚を持って適切な情報伝達等の措置を確実に実施していくことが必要であると考えているところです。

### **有機野菜の安全性について**

有機栽培は安全というイメージがあるが、実際の安全性については情報が十分ではない。有機肥料の原料に化学物質が含まれている場合もあるのではないかと。消費者が有機野菜の安全性をさらに知ることができたら良いと思う。

(岐阜県 女性)

#### **【農林水産省からのコメント】**

食品の安全性については、有機野菜を含む食品全般について、食品衛生法に基づく残留基準等による規制が行われています。

このような有機の制度を理解してもらうため、有機の規格や制度を解説したパンフレットやQ & Aを農林水産省のホームページに掲載しております

(<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyaj/index.htm>)。

また、トレーサビリティシステムの導入など「食卓から農場まで」顔の見える仕組みの整備の一環として、事業者が自主的に食品の生産情報を消費者に正確に伝えることを第三者機関が認定する、生産情報公表JAS規格が牛肉について平成15年12月に制定されたところであり、農産物についても現在検討が進められているところです。

### **井戸水の飲料水としての使用について**

飲用に井戸水を使用している背景はそれぞれあり一概に水道水への転換をとはいえないと思う。水質検査を個人で頼むには現状では高すぎる。

(茨城県 女性)

#### **【厚生労働省からのコメント】**

水道水は安全性の確保のため定期的に水質検査が行われる等厳しく管理されていることから、飲用井戸の水質がご心配な場合には水道への切り替えを検討していただくことを勧めています。

また、井戸水を使用している背景はそれぞれあるとのご指摘ですが、井戸水の衛生対策については、国が示した要領を踏まえつつ、地域の実情に応じて都道府県により実施されており、検査の方法等についても保健所等とご相談されることをお勧めします。

### **流通段階での食の安全管理について**

食の安全の遵守は、すべての消費者の下で完全に守られなければならない。生産者、メーカー、流通それぞれの段階で守られなければならないと考える。「安い、安全」は遵守されているのだろうか。

(福島県 女性)

### **食の安全を脅かす行為の未然防止について**

公益通報者保護法案を歓迎しますが、消費者の食の安全を守るためには、通報者の保護よりも、食の安全を脅かす行為自体を未然に防止する、より直接的な法規の制定を期待します。

(北海道 女性)

### **【厚生労働省からのコメント】**

近年、食品の安全に関する問題が頻発したことを背景に改正された食品衛生法においては、食品の安全性を確保するため、国及び地方自治体の責務を明確化するとともに、食品等事業者の責務として、原材料の安全性の確保や自主検査の実施、仕入元の名称等の記録の作成・保存等に努めることが定められています。

また、総合衛生管理製造過程（いわゆるHACCP）承認施設への食品衛生管理者の設置義務化、食品衛生管理者の責務の追加、罰則の強化など管理面での規制強化も図られています。

新たに導入されたリスク分析の考え方にに基づき、国や地方自治体、食品等事業者、消費者がそれぞれの役割をきちんと果たすことにより、食の安全が守られることとなるものと考えています。

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

#### **白菜漬けの汚染について**

白菜を自宅で漬けて食当たりを起こした。うす黒くぬめりも出ていた。原因は枯草菌？ 生なので葉先の入念な洗浄に留意されたい。自宅で漬ける人、料理記事を書く人、食品製造業者にも注意を喚起したい。塩気はきつかったが。

(神奈川県 女性)

#### **食品衛生検査未指定機関について**

食品衛生未指定機関に公定検査法講習会及び外部精度管理へ参加する機会を与えてほしい。

(石川県 男性)

#### **「消費期限・賞味期限」の定義について**

「賞味期限」の「定義」の中で最もわかりにくい用語『すべての品質』を、衛生上の品質 栄養成分上の品質 美味しさ(食味)上の品質の3要因に分解して考えることにより、わかりやすく説明することを提案する。

(長野県 男性)

#### **「栽培日誌」～トレーサビリティ制度**

生産履歴に相当する「栽培日誌」の記帳運動が農協主導で進められている。将来はこれを消費者への「安全」のPRとして情報開示したい考えだが、トレーサビリティ制度とあわせ、是非進行して欲しい。

(長野県 女性)

#### **トレーサビリティの導入**

秋田県では来年からトレーサビリティを取り入れます。トレーサビリティが生産者と消費者にどのような影響があるかを考えて今後の行方を見守っていきたいと思います。

(秋田県 女性)

#### **近頃のアミノ酸ブームについて**

アミノ酸ブームにより、多くの商品が販売されていますが、摂取しすぎたときの体への負担や、日ごろの食事で足りていることなど知らない人がほとんどだと思います。なのでもっと情報を発信して欲しいと思います。

(愛知県 女性)

#### **沖縄県下におけるISO9001 - HACCPの導入状況について**

県下ではISO9001 - HACCPの自主衛生管理システムを導入する食品業者が増えている。今では食品卸売業や小売業まで導入が進んでおり、地域に密着した連鎖する品質保証体制の構築事例として注目したい。

(沖縄県 女性)

#### **中国産「乾しいたけ」**

中国産椎茸が、形は日本のものと同じであるが、日本の使用目的に合った製品かどうか、ご検討願えればと思います。

(東京都 男性)