

食品安全モニターからの報告（16年10月分）について

食品安全モニターから10月中に、42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	2件
・ BSE関係	12件
・ 鳥インフルエンザ関係	5件
・ 農薬関係	2件
・ 遺伝子組換え食品関係	1件
・ 食品衛生管理関係	3件
・ 汚染物質関係	3件
・ 食品表示関係	4件
・ その他	9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。

1. 食品安全委員会活動一般関係

BSE問題に寄せて

モニター会議に出席したが、BSE問題であれば、病気の原因の完全消滅のための研究や危険部位以外の部位はなぜ安全なのかなどの具体的で詳細な研究結果の発表などを議題とした方が良いのではないかと。BSEの場合に限らず、まず私たちモニターがよく勉強し、安全と信じていることができれば、そのことを周りの人に伝えていけます。

（広島県 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】

平成16年度食品安全モニター会議については、平成16年6月から7月にかけて、全国8都市において計10回開催いたしました。会議は2部構成で行い、第一部では、「リスク分析の枠組みと食品安全委員会の取組について」、また第二部では、添加物や農薬などの個別分野を取り上げ、「リスク評価の考え方と実際につ

いて、委員会から説明を行い、これらをもとに意見交換を行ったところです。

会議の議題や運営等については、モニターの方々から御指摘のような種々の御意見・御要望をいただいておりますので、このことを十分踏まえ、モニターの方々に必要な情報を適切に伝え、食品の安全性に関する個々の具体的なテーマについても、十分理解と知識を深めていただけるよう、今後のモニター会議の運営に努めてまいります。

なお、モニターの方々に対しては、季刊誌をはじめとして、随時各種の情報を提供させていただいており、こうした情報についても地域において伝えていただくなど、リスクコミュニケーションの一翼を適切に担っていただくことも期待しているところです。

また、リスクコミュニケーションを推進するため、全国各地で様々な意見交換会等を開催しておりますので、これらの機会も是非御利用いただきたいと思っております。

2. リスクコミュニケーション関係

食品毒性の安全度に関する広報について

一部の学識者が、食品添加物の毒性をとりあげ、危険食品と決めつけた記事を書物に掲載しているので、食品安全委員会として、この説に反論する広報を出し、消費者の不安感を解消していただきたい。

(福岡県 男性 74歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品添加物は、厚生労働大臣が人の健康を損なうおそれがない場合として定めるもの以外は使用が禁止されており、安全性が確認され、かつ有用性があるものが指定されています。

また、食品添加物の品質の確保や不適切な使用を防ぐため、必要に応じ個別に、一定の品質を確保するための成分規格や使用目的、対象食品や使用量といった使用基準などが設定されています。

具体的には、食品健康影響評価において、単回投与毒性試験、反復投与毒性試験、繁殖毒性試験、発がん性試験、遺伝毒性試験などの動物実験等の結果を踏まえて、人が生涯にわたり毎日摂取し続けたとしても、健康上の問題を生じないとされる一日当たり、体重1kgあたりの摂取量、すなわち一日摂取許容量（ADI）を設定します。このADIに基づき、リスク管理機関である厚生労働省において、添加物としての指定及び規格基準の改正が行われます。

今後とも、食品添加物をはじめとした食品の安全性について、ホームページや季刊誌をはじめとした多様な媒体を通じて、正確な情報の提供に努めてまいります。

食品中に含まれるアクリルアミドについて

食品安全委員会からの資料を見て、冷蔵庫内で保存した生のジャガイモを高温過熱（揚げ物）すると、アクリルアミドが生成することを知りました。現在、どのくらいの人知っているのでしょうか。是非もっと広く一般消費者に情報提供が必要だと思われる。

(山口県 女性 58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】

食品安全委員会では、食品の摂取と健康影響に関することなどを広く国民に情報提供する一環として、ファクトシートの作成に取り組んでいます。

ファクトシートとは、対象となる物質や事柄について、科学的な知見に基づいて分かりやすく整理したものです。今回作成したアクリルアミドについては、世界各国で調査研究が進められていることから、最近の状況について整理し公表することとしたものです。

加工食品中のアクリルアミドは遺伝毒性や発がん性が懸念される物質であり、デンプンを多く含む食材を高温で加熱した食品に生成されるということを、2002年4月にスウェーデン政府が発表して以降、我が国を含め世界各国で研究が進められています。

また、その各国の研究からアクリルアミドの生成の仕組みとしては、高温により食品中のアミノ酸の一種であるアスパラギンとブドウ糖、果糖などの還元糖とが反応してアクリルアミドが生成されることが明らかになっています。

アクリルアミドについては、極めて高用量を投与した動物実験では、その影響が確認されていますが、ヒトが食品中に含まれる極めて微量のアクリルアミドを摂取した際の影響については、未だ明らかになっていません。食品中に含まれる微量のアクリルアミドが、ヒトに対して影響を示すのかどうかについて調査研究が進められています。

また、2004年3月に開催された第36回コーデックス委員会食品添加物汚染物質部会（CCFAC）では様々な食品中のアクリルアミド含有量が示されました。

この中では、多くの食品にアクリルアミドが確認されておりますが、ジャガイモをゆでたり蒸したりしても生成は確認されておらず、フライドポテトやポテトチップスなどの素揚げ調理したものに生成が見られます。

アクリルアミドは高温で加熱した様々な加工食品に含有することが分かっていますが、現在の食生活を直ちに直視する必要はないと考えられます。大切なことは、

十分な果実、野菜を含む様々な食品をバランスよく取る

炭水化物の多い食品は、ブドウ糖、果糖などの還元糖を含むことが考えられるため、その様な食品を必要以上に長時間、高温で焼いたり、揚げたりしない

生のジャガイモを低温で保存するとデンプンの一部が糖へと変化するため、冷蔵庫に保存した生のジャガイモは、揚げ物などの高温加熱を避ける

ことです。

詳細はホームページに掲載しておりますので御参照ください。

(<http://www.fsc.go.jp/sonota/acrylamide-food160930.pdf>)

また、今後も、食品の安全性に関する情報を、随時ファクトシートとして作成するなど、情報提供に努めてまいります。

3. BSE関係

BSE対策の件

「全頭検査」から「20ヶ月以下若齢牛の検査除外」の諮問に関しては、科学的根拠を公開するとともに、安心という言葉がいかにも無駄や誤った風評をもたらし、国家的損失を招いているかを世論に理解させるような広範囲かつ高次元の答申を期待します。

(大阪府 男性 64歳 食品関係業務経験者)

全頭検査の緩和について思うこと

全頭検査の緩和について、消費者が科学的に理解でき、自治体での全頭検査を続けなくても安全な国産牛であると納得するまで、多角的に研究を進めるべきと考える。あわてず時間をかけ、不安点をなくして緩和に踏み切って欲しい。

(福岡県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

BSE検査の検出限界改善に期待

BSE検査の検出限界の改善を大いに期待している。全頭検査見直し後、国の3年間の全額助成によって、自治体による検査の継続が可能になったことを歓迎し、この間に研究が進み、検査法の改良がなされることを期待している。

(大阪府 女性 49歳 医療・教育職経験者)

日本におけるBSE対策の検証に関する意見交換会に参加して

月齢20ヶ月未満の牛を全頭検査から除外するのは、米国産牛肉を輸入するために取る措置なのではないのかと、消費者は考えています。皆の不信感と不安を取り除くことは、全頭検査で安全確実な牛肉を市場へ出していきたいものです。

(福岡県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

BSE「中間とりまとめ」について

山口県では、消費者の強い要望で独自の安全確保に踏み切って、全頭検査が継続される方針が決まりました。国の20ヶ月以下の牛を除外する対策には、まだ消費者の理解は得られていないのではないのでしょうか。山口県での独自の対策を高く評価したい。

(山口県 女性 58歳 食品関係研究職経験者)

熊本県内BSE感染牛確認後の報道を見て

熊本県内にBSE感染牛が確認されて、県産牛の安全性等いろいろ報道がなされた。消費者はわりと落ち着いていたと思う。国内産牛肉の安全性を高めるためにも、今後も全頭検査を続け、米国産牛肉の輸入に関して再検討をしてほしい。

(熊本県 女性 53歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

我が国におけるBSE対策の見直しについて、10月15日に厚生労働省・農林水産省から食品健康影響評価(リスク評価)の要請を受け、これまでにプリオン専門調査会を2回開催し、審議を進めているところです。

具体的には、評価を要請された以下の項目

と畜場における B S E 検査
特定危険部位 (S R M) の除去・交差汚染防止
飼料規制の実効性確保の強化

B S E に関する調査研究の一層の推進

に関して、厚生労働省、農林水産省から資料の提出を受けるとともに、最新の科学的知見に基づき、中立・公正な立場から科学的な議論を進めることとしています。

また、専門調査会での配布資料や審議の議事録を食品安全委員会のホームページで公開するとともに、全国各地で B S E に関する意見交換会を開催するなど、引き続きリスクコミュニケーションを積極的に行うこととしています。今後とも国民の皆様の意見を踏まえて審議を行ってまいります。

【厚生労働省からのコメント】

B S E 対策については、他の食品安全対策と同様、科学的合理性を基本として判断すべき問題と考えています。

B S E 全頭検査については、平成 1 3 年 1 0 月当時、

牛の月齢が必ずしも確認できなかったこと

国内で B S E 感染牛が初めて発見され、国民の間に強い不安があったこと

等の状況を踏まえて開始したものです。

先般、食品安全委員会においてとりまとめられた、最新の科学的知見に基づく B S E 国内対策に関する評価・検証においては、

検出限界以下の牛を検査対象から除外するとしても、v C J D リスクが増加することはないこと

2 1 ヶ月齢以上の牛については、B S E プリオンの存在が確認される可能性があること

等の結論が示されたことから、2 0 ヶ月齢以下の牛を検査対象から除外してもリスクが増加することはないと考え、食品安全委員会に諮問したものであり、今後、同委員会の科学的な審議の結果に基づき、対応して行きます。また、見直しに当たっては、広く消費者、生産者、流通業者、地方公共団体をはじめとする関係者の理解を得られるよう努力してまいります。

B S E 検査法については、現在使用されている方法と比較して感度が高いとされる方法が確立され早期に実用化される見通しであるという情報は、現在持ち合わせていませんが、引き続き情報を収集するとともに、高感度・迅速診断法の研究開発を進めていきます。

なお、B S E 高感度検査法が開発された場合には、生体牛での検査の可能性、その時点でのリスク評価の状況等も踏まえ、食品安全委員会や農林水産省と連携して、必要な対応をとりたいと考えています。

【農林水産省からのコメント】

BSEの国内対策の見直しについては、10月15日に厚生労働省とともに食品安全委員会に諮問を行ったところです。今後、食品安全委員会において、対策の見直しの科学的評価が行われる予定であり、その結果に基づき、必要な見直しを行っていきます。

また、見直しについては、消費者、生産者、流通業者など、関係者の理解を得られるよう努力してまいります。

BSE対策の真実性について

米国食肉輸出連合会発行の冊子によると、アメリカにおけるBSE対策は法律により定められているとあった。日本では全頭検査がBSE対策にとって一番有効であると信じている消費者が多い中、もう一度原点に戻ってBSEの正しい知識等をテレビを通して国民に伝えてほしい。

(広島県 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、これまでも牛海綿状脳症(BSE)について、分かりやすいQ&Aをはじめとする各種情報のホームページへの掲載、委員や海外専門家による講演会・意見交換会、マスメディア関係者との懇談などを通じて、科学的知見の正確な情報の提供に取り組んできたところです。

また、プリオン専門調査会において、日本におけるBSE対策についての全体的な検証を進め、本年9月に、「中間とりまとめ」を公表しました。その内容についてわかりやすく解説した食品安全委員会季刊誌特別号を作成し、配布しているところです。

さらに、「中間とりまとめ」の内容について理解を深めていただくとともに、厚生労働省・農林水産省から要請のあった我が国におけるBSE対策の見直しについての食品健康影響評価に関する今後のプリオン専門調査会での議論の参考とするため、現在、皆様と直接対話する意見交換会を全国各地で精力的に開催しています。これまで消費者をはじめ生産者や事業者、マスコミ関係者など幅広く参加をいただいているところです。最寄りの会場で開催する際には、皆様もぜひ御参加ください(意見交換会の詳細は、ホームページに掲載)。

(http://www.fsc.go.jp/koukan/zenkoku_riskcom161028.html)

今後とも、多様な媒体や機会を通じて、BSEについての正確な情報提供に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

BSE国内対策の見直しに当たっては、広く消費者、生産者、流通業者、地方公共団体をはじめとする関係者の理解を得られるよう努力してまいります。

なお、BSEに関する情報につきましては、適宜、プレスリリースや記者発表を通じた提供を行うとともに、現時点での最新の情報を厚生労働省ホームページ「食品安全情報」にて公開しているところです。

厚生労働省ホームページ

「食品安全情報」

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

「牛海綿状脳症（BSE）関係」ホームページ（Q&Aなど）

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

【農林水産省からのコメント】

食品の安全性などについて、正確な情報を提供していくことは非常に重要であると考えています。このため、マスコミに対しては正確な報道をしていただくために、プレスリリースや記者会見を通じて、正確な情報の提供に努めています。

また、本省、地方機関の各段階において、消費者、生産者、食品事業者等の方々との意見交換、ホームページ、メールマガジンを活用した正確でわかりやすい情報の提供により、関係者の方々に直接情報をお届けしています。特に、ホームページの「トピックス」には「牛海綿状脳症（BSE）関係」として、審議会情報、プレスリリース、Q&A、リーフレット、関連リンク等の関連情報を掲載しています。（http://www.maff.go.jp/soshiki/seisan/eisei/bse/bse_j.htm）

今後とも、様々な手段を用いて、正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

米国産牛肉輸入にあたって

米国産牛肉の輸入を再開するにあたっては、米国農場と畜場の指定を行い、期限を限定して、我が国から監視員を駐在させ、監視をクリアした牛肉だけを輸入、制約的輸入再開後に本格的輸入に移るほうがよい。

（福岡県 男性 74歳 その他消費者一般）

牛の正確な月齢判別法確立を

わが国は、米国牛のBSE検査について、20ヶ月齢以下の牛を検査対象から除外することを認めた。そこで、牛の骨や肉質等から、正確に月齢判別ができる手法を、早急に確立する必要がある。

（福岡県 男性 74歳 その他消費者一般）

BSE全頭検査見直し問題について

米国産牛の輸入再開に向けての科学的な安全の評価を求めるとともに、消費者に対する食育の検討を考えてほしい。

（長野県 女性 42歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

米国産牛肉の輸入再開に当たっては、我が国と同等の安全性が確保されていることが必要と考えており、科学的見地から検証を行っていきたいと考えています。

その一環として、11月12日には、厚生労働省と農林水産省による第1回牛の月齢判別に関する検討会を開催し、引き続き米国の牛の月齢判別に関する研究について検証を行うこととしています。

BSE問題と中国産牛肉(加熱処理)輸入について

現在、BSEの危険性ということで、米国からの牛肉が輸入禁止になっています。このことにより、今回ある牛丼チェーン店が中国産牛肉を使用した牛丼の販売をはじめると発表しました。中国産牛肉は生肉の輸入が禁止されていますので、加熱処理をして輸入するようです。しかし、BSEの原因である異常プリオンたん白質は、加熱処理では除去できません。今回の中国産牛肉の輸入は、牛肉への危険性を増していくように思います。元々安全性の高い米国産牛肉の輸入再開に向けて、コミュニケーションを広げていくことが重要と思います。

(兵庫県 男性 46歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

BSE発生国から輸入される牛肉及び牛肉等の加工品については、安全性確保に万全を期すため、輸入を認めないこととしています。

一方、現在BSE未発生である国については、万が一BSEが発生した際の混乱を未然に防止するため、輸入業者に対し、脳、せき髄などのSRM(特定危険部位)*の輸入を中止するよう指導しているところです。

* SRM：頭部(舌及び頬肉を除く。) せき髄、回腸遠位部、せき柱

【農林水産省からのコメント】

中国産牛肉は、中国と日本の間で取り決められている家畜衛生条件をもとに、我が国の農林水産大臣が指定する加熱処理施設で、規定の基準を満たして加熱処理されたものが輸入されます。中国からは牛肉は検疫証明書を添付して輸出され、日本への輸入時には動物検疫所において輸入検査が行われます。検査の過程において、家畜衛生条件を満たしていないことが明らかになったものは輸入を停止します。また、場合によっては、加熱処理施設の改善等を要求したり、加熱処理施設の指定を取り消すこともあります。

日本における牛海綿状脳症罹患牛13頭目発現に関して

9月22日に奈良県内で北海道産ホルスタイン雌牛がBSEと判定された。この牛と同時期に同じ親牛から数頭が出生している由、これからの牛の追跡調査はなされているのでしょうか。状況を知りたいと思います。

(東京都 女性 68歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

BSEの13例目は、9月21日に奈良県のと畜場でと畜された103ヶ月齢のホルスタイン種の雌牛(平成8年2月、北海道士幌町産)で、23日にBSEの患畜と診断されました。

その後の北海道による調査の結果、生産農場の飼養中の牛2頭、道内の他の農場に移動した牛2頭、生産農場から道外に移動していた牛4頭が疑似患畜として

特定され、B S E 検査で陰性を確認後、すべて焼却処分されています。

なお、B S E に関する情報につきましては、農林水産省ホームページも参考にしてください。(http://www.maff.go.jp/soshiki/seisan/eisei/bse/bse_j.htm)

4. 鳥インフルエンザ関係

『鳥インフルエンザに感染した鶏を食べた猫も感染』を読んで

新聞記事に、鳥インフルエンザに感染した鶏を食べた猫も感染したとあった。人が鳥インフルエンザに感染した鶏を食べても感染する可能性はあるのだろうか。

(愛知県 女性 43歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

鳥インフルエンザが、これまでに鶏肉や鶏卵を食べることによって、ヒトに感染した報告例は、世界的にありません。

鳥インフルエンザウイルスに感染したヒヨコを食べさせることにより、ネコが鳥インフルエンザに感染することを実験で確認したという報告がありますが、我が国では鳥インフルエンザが発生した場合には、他の鶏への病気の拡大を防止するために鶏を処分するなど防疫措置がとられ、通常、ヒトが鶏インフルエンザに汚染された鶏肉や鶏卵を食べることは考えにくいと思われま

す。また、万が一、食品に鳥インフルエンザウイルスが付いていたとしても、現在のところ、以下の理由から、鶏肉や鶏卵を食べることによってヒトが感染することは考えられません。

インフルエンザウイルスは酸に弱く、胃の中に入れば胃酸で不活化されます。

ウイルスが細胞に入り込むためには鍵と鍵穴の関係にある受容体の存在が必要ですが、動物のインフルエンザウイルスの受容体は種の特異性があり、ヒトと鶏の間では容易に感染が成立しません。

ウイルスは通常の調理温度で容易に死滅します。加熱をすれば、さらに安全です。

タイの鳥インフルエンザ感染から思うこと

タイで母子間での人から人への鳥インフルエンザの感染が発表された。日本でも輸入鶏肉や養鶏業者などでは、安全対策を早めにして、鶏肉の安全の確保を守ってほしいと思う。

(山形県 女性 40歳 その他消費者一般)

鳥インフルエンザの流行時期を前にして

昨冬、大きな被害のあった鳥インフルエンザですが、今年もまた、流行する可能性があると思う。その時期を前にして、どのような対応などがなされているのでしょうか。

(兵庫県 女性 37歳 その他消費者一般)

狩猟野鳥の適切な管理について

これから狩猟シーズンを控え、鳥インフルエンザウイルス感染及び蔓延防止のためにも渡り鳥の屠体処理、調理方法、保存管理の適切な処置方法について、広く注意を促していただきたい。

【厚生労働省からのコメント】

食品としての鳥類（鶏肉や鶏卵）を食べることによってヒトが感染をした例はありません。

我が国では、これらの病原性の高い鳥インフルエンザは、家畜伝染病予防法上、家畜伝染病（法定伝染病）として位置づけられており、発生した場合は、鳥の間での拡大を防ぐために発生の届出、隔離、殺処分、焼却又は埋却、消毒等のまん延防止措置が実施されることとなります。また、感染鳥やその卵が万が一食品として市場に出回ったとしても、食品としての鶏肉、鶏卵などからの感染はないと考えられます。

なお、WHOによると、ウイルスは適切な加熱により死滅するとされており、一般的な方法として、食品の中心温度を70℃に達するよう加熱することを推奨しています。厚生労働省が行う食用に供する鶏肉についての鳥インフルエンザ対策としては、昨年度と同様に、

食鳥処理場において、都道府県等が行う食鳥検査の際、異状のない養鶏場から出荷された鶏である旨の確認を行うほか、

食鳥検査において高率の死亡や呼吸器症状などを呈する鳥インフルエンザに感染している疑いがある鶏に対し、スクリーニング検査を行う予定です。

狩猟した野鳥のとさつ、解体等については、食品衛生法に基づく食肉処理業の許可を有する施設において行うことが義務づけられており、食品を取り扱う営業者に対する都道府県等の保健所による定期的な衛生指導や、営業施設に対する監視指導が実施されているところです。

鳥インフルエンザについての情報、Q & A等は、随時、当省ホームページにて公開しておりますので、御参考にしてください。

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/0111/h1112-1f.html>

【農林水産省からのコメント】

我が国では79年ぶりとなる高病原性鳥インフルエンザの発生を踏まえ、

6月には、家畜伝染病予防法を改正し、届出義務違反に対するペナルティーの強化、移動制限命令に従った畜産農家に対する助成措置の制度化等を定めるとともに、

感染経路についても、6月30日に高病原性鳥インフルエンザ感染経路究明チームが報告書を公表しました。

さらに、現在、家畜防疫体制を総合的に整備していくため、家畜伝染病予防法に基づいて、

9月には家畜の所有者が遵守すべき基準として、飼養衛生管理基準を定め、家畜の所有者に当該基準の遵守を義務付けたところです。

また、11月中旬には、高病原性鳥インフルエンザについて特定家畜伝染病防疫指針を策定し、公表したところです。

今後とも、より一層、国、地方公共団体、関係機関等が連携して、円滑に防疫措置が講じられるよう、家畜防疫体制の充実を図ってまいります。

なお、諸外国からの鶏肉等の輸入については、現在、鳥インフルエンザ発生国からの鶏肉等の輸入を停止しており、我が国が指定した施設で加熱処理された鶏肉だけが輸入を認められています。

輸入鶏肉包装容器の二重消毒を

鳥インフルエンザ発生国からの加熱鶏肉を輸入するにあたっては、ウイルスが包装容器に付着している恐れがあるので、輸入時の国内消毒だけでなく、現地食鶏処理場においても、容器を消毒する必要がある。

(福岡県 男性 74歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

鳥インフルエンザ発生国から加熱処理された鶏肉を輸入するに当たっては、日本とそれぞれの国の間で家畜衛生条件を取り決め、それに基づいた輸出検査を行い、条件を満たしている旨の証明書を添付して輸出されます。加熱処理施設は、我が国の家畜衛生専門家が現地で実施した調査の結果を踏まえて指定されます。家畜衛生条件においては、清潔かつ衛生的な容器又は包装に保管すべきとするほか、伝染性疾病の病原体による汚染のない方法により保管すべきことが取り決められております。

5. 農業関係

「農薬残留」について

多くの方が農薬残留について不安を感じている。しかし、登録制度改正で安全な農薬と使用法が制定され、現在、不安はないので、この際間違った情報に対し徹底的に指導すべきである。不適切な報道に対し、注意を与えるべきだと思います。ご検討方お願いします。

(東京都 男性 78歳 食品関係研究職経験者)

もっとわかりやすくオープンな報告を

農林水産省発行のメールマガジンで、中国産冷凍えんどうから基準値を超える残留農薬が検出されたことを知りました。しかし、店頭や新聞などでこの情報を見たことはありません。この件に限らず、消費者や業者への意識付けのために、もっとわかりやすくオープンな報告がほしい。

(沖縄県 女性 43歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品の安全性に関し、国民の皆さんに正しい理解を深めていただくことは重要と考えており、消費者等との意見交換会やホームページによる情報発信などのリスクコミュニケーションの取組に努めています。

輸入食品の違反事例等については、輸入食品監視業務ホームページにおいて、順次公表しております。

(参照) 輸入食品監視業務ホームページ

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

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、広く国民の皆さんに農薬に関する正しい理解を深めていただくために、消費者の方々等との意見交換会(リスクコミュニケーション)を開催したり、農林水産省のホームページ上に「農薬コーナー」を開設する等情報の提供・交換を積極的に進めるとともに、農薬に関する新たな施策を実施する際には、必要に応じて報道関係の方々には資料を提供し、またわかりやすく説明を行うなど、農薬及び農薬行政に対する誤解を受けまいよう努力しているところです。特にホームページでは、農薬に関する制度等の詳しい解説を行うとともに、新たな施策をタイムリーに紹介する等、農薬に関する様々な情報を掲載しておりますので、ぜひ御利用ください。

農薬コーナーURL <http://www.maff.go.jp/nouyaku/>

6. 遺伝子組換え食品関係

以下の意見があり、関係行政機関にも回付しております。

遺伝子組換え大豆の栽培計画に思うこと

北海道空知管内長沼町の畑作農家が、来年、遺伝子組換え大豆を本格的に栽培するとのマスコミ報道を見て、食材生産者のいまだに安全性、安心に関する基本姿勢に甘さを感じて、大いに反省をしてほしいものとする。

(北海道 男性 71 歳 食品関係業務経験者)

7. 食品衛生管理関係

飲料水、水の問題について

人体の75%は水で構成されている。この毎日使っている「水」であるが、最近はどこに行っても、ペットボトルに入り、ショーケースで冷やされ、清涼飲料水と同等の価格で販売されている。10年前まではあまり普及していなかったため、安全性のチェック体制はどのようになっているのか知りたい。

(宮城県 男性 62 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

ペットボトル等の容器に容れ、飲食の用に供されるものとして販売されている水は、食品衛生法では清涼飲料水に分類され、その製造に当たっては、食品衛生法に基づく清涼飲料水製造業の許可が必要となるほか、成分規格や製造基準等の規格基準に適合しなければなりません。

これらの製品を含め、国内で流通する食品に関する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、食品衛生法に基づく施設への立入検査の他、必要に応じ食品等の収去検査を行っています。

各都道府県等が行うこのような監視指導については、国が示した指針に基づき、各都道府県等が各地域の食品流通等の実態や食中毒の発生状況等の地域実情を踏まえ、住民の意見も聞きつつ、毎年度監視指導計画を策定し、その計画に従って行われています。

販売店等における食品の取扱い等について御懸念や各地域での食品衛生に関する取組みについて御不明な点等がございましたら、最寄りの保健所にお問い合わせください。

と畜場の衛生管理について

牛肉のO157汚染などの食肉由来の細菌汚染のほとんどが、と畜場の洗浄不良にあると言える。正しく洗浄除菌できる設備と作業手順にまで踏み込んだ行政や専門家による指導が不可欠である。

(神奈川県 男性 57 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

腸管出血性大腸菌O157による食中毒が社会問題となった平成8年にと畜場法施行規則を改正し、先進諸国において導入されつつあるHACCP方式の考え方を導入したと畜場における衛生的な食肉の取扱いの規定を盛り込むとともに、平成9年に同法施行令を改正し、と畜場の衛生管理基準及び構造設備基準を規定しました。

これらの法令に基づき、設置者等がと畜場において行うべき衛生措置を適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した手順書の整備や、衛生管理の徹底のため汚染実態調査の実施などと畜場における衛生管理を推進してまいります。

多すぎる高価な不良野菜の販売(スーパー)

気候の異変及び台風の数多くの上陸などにより、不良品野菜が数多くスーパー等で販売されており、しかも高価です。品薄に乗じた不良野菜の便乗販売がされているのではないだろうか。消費者の食卓を守る良い方法を教えてほしい。

(広島県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

国内で流通する食品に関する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、食品衛生法に基づき、施設への立入検査の他、必要に応じ食品等の収去検査を行っています。販売店等における食品の取扱い等について御懸念の点がありましたら、お近くの保健所に御相談ください。

8. 汚染物質関係

ヒジキの中のヒ素に関するQ & Aへの不安

ヒジキの摂取量には、地域性、嗜好性によって差があり、ひとくくりに安全だとは言えないこともあろう。発がん性が高まる可能性があり、注意勧告を決めた国がある以上、日本でも警告は必要なのではないか。

(沖縄県 女性 44歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

ヒジキ中のヒ素に関するQ & Aにもあるとおり、ヒジキを多量に食べ続けるといような極端に偏りのある食生活をしない限り、リスクが高まることはないと考えており、警告は必要ないと考えております。

(参考) ヒジキ中のヒ素に関するQ & A

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/07/tp0730-1.html>

食品中の鉛規制について

日本には食品中の鉛についての規制はない。日本人の鉛摂取量は、現状で高い水準にあることから、日本人の食事内容を考慮に入れた、食品中の鉛規制を検討してもらいたい。

(埼玉県 男性 68歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

日本国内における鉛の一日摂取量については、トータルダイエツスタディ*によって毎年調査を実施しております。それによりますと、鉛の摂取量はこの20年間で約3分の1にまで低下しており、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)が定めた耐容週間摂取量(一生涯にわたって摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一週間当たりの摂取量)が体重1kgあたり25μgであるのに対して、2003年の調査では週間摂取量が体重1kgあたり約3.0μgと比較的低いことがわかっております。

今年度は、昨年までにまとめたこれらのデータやコーデックス基準等を参考に、特に鉛摂取量への寄与度が高い食品を選定し、汚染実態調査を実施することとしています。引き続き、このようなデータ収集に努めるとともに、得られた結果等を基に、各食品における鉛の基準の設定について、その必要性の有無も含めて検討してまいりたいと考えております。

* トータルダイエツスタディ：食品添加物や農薬、重金属等を平均的な食事から一日にどのくらい摂取しているかを把握するために行う調査。市場で購入した食品を国民栄養調査の食品群別の摂取量に基づいて調製し、各汚染物質の含有量を測定する。

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

ダイオキシンの恐怖

環境ホルモンのヒトへの影響は、未だに詳細がわかっていないことが多い。先日参加したりサイクルセンター見学で、母乳中のダイオキシン濃度は、自分が住んでいる島根県がトップであることを知った。母乳による子供への影響、体内に蓄積されたダイオキシンを除くための方法、また、最新情報を教えていただきたい。

(島根県 女性 40歳 その他消費者一般)

9. 食品表示関係

加工食品におけるアレルギー物質表示について

加工食品及び惣菜や弁当など調理済み食品のアレルギー物質の表示が抜けている事例が多発している。加工食品には全ての原料が識別できる製品仕様書等の添付を義務付けるべきである。

(神奈川県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

アレルギー物質を含む食品に関する表示については、平成13年より卵、乳、小麦、そば、落花生の5品目を含む場合には、それらを含む旨の表示を義務としています。この表示に当たっては、原材料を仕入れる際に納入業者に特定原材料の有無を問い合わせ、又は、送り状や納品書に併せて原材料に関する詳細を入手するなどして確認し、製造記録として残しておくことは、最終製品に正確な表示をするためにも有用です。そのため、このような様々な方法で情報収集を行い、アレルギー表示が正確に行われるよう指導しているところです。

いずれにしましても、アレルギー物質を含む食品に関する表示に関しては、健康被害防止の観点及び製造者等の実現可能性の観点から、今後も厚生労働省と農林水産省が共同で開催し、食品表示全般について調査・審議いただいている「食品の表示に関する共同会議」における議論等を踏まえながら必要な見直しを行っていきたいと考えております。

果物缶の開缶後の注意表示について

果物缶の開缶後は、金属の錫が酸化して身体に害があることから、別の容器に移すよう表示されていますが、高齢者では表示に気付かず守られていない現状を知りました。高齢者への周知と見やすい表示が必要だと感じました。

(兵庫県 女性 56歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

果物の缶詰の注意表示については、JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）に基づく農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準で、「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等の使用上の注意を一括表示事項として記載を義務づけるとともに、その文字の大きさについても、加工食品品質表示基準で「8ポイントの活字以上の大きさ」と定めているところです。

なお、いただいた御意見は缶詰の業界団体である（社）日本缶詰協会にも伝達したところです。

「濃縮トマト」の定義は何か

「濃縮トマト」はどんな定義があるのか。販売員は「味が濃いトマト」と言うが、安全な農産物なのか。新種農産物が市場に出るための関所となるところがあるのか。品質表示に生産者の住所など連絡できる表示がほしい。

(福岡県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

御指摘の「濃縮トマト」は生鮮食品のトマトの一種と思われますが、定まった定義はありません。

現在、生鮮食品の品質表示については、JAS法に基づく生鮮食品品質表示基準で名称及び原産地の表示を平成12年7月より義務づけています。原産地の表示は国内産のものであれば都道府県等、輸入品であれば原産国名を表示します。その他、御指摘いただいたような農産物の情報や生産者の住所等を任意で表示することは妨げておりません。

また、消費者の立場に立って、わかりやすい食品表示を実現していくことは、極めて重要であると認識しており、いただいた御意見については、厚生労働省と農林水産省が共同で開催し、食品表示全般について調査・審議いただいている「食品表示に関する共同会議」にも活かしていきたいと思っております。

食品表示の相談窓口について

春より厚生労働省、農林水産省合同の「食品表示に関する相談窓口」が増設されたが、計量法や景品表示法などについては、電話がたらい回しになったりする。同じ一括表示枠内の質問なのに、と不都合を感じる。

(石川県 女性 33歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

厚生労働省と農林水産省が共同で開催し、食品表示全般について調査・審議いただいている「食品の表示に関する共同会議」の前身である「食品の表示制度に関する懇談会」の中間取りまとめにおいて、消費者や事業者にわかりやすい相談窓口の一元化が提案されました。これを受け、食品衛生法とJAS法に基づく食品表示に関する相談窓口については、厚生労働省と農林水産省の連携のもと、平成14年12月から一元的な相談窓口が2カ所開設され、平成16年5月からさらに全国展開され計6カ所開設されたところです。

いずれにしましても、食品の表示制度は、厚生労働省の所管する食品衛生法や農林水産省の所管するJAS法など、様々な法律が関係していますので、上記を含め各窓口における他法令の知識の向上、関係部局との更なる連携などを図り、窓口対応の向上に努めてまいります。

参考： - 食品の表示に関する一元的な相談窓口の全国展開について - プレスリリース

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

http://www.maff.go.jp/www/press/cont/20040423press_2.htm

10. その他

放射線照射食品について

現在、食品への放射線照射は日本ではガンマ線照射によるジャガイモの発芽抑止以外では禁止されていますが、今後認可される可能性はあるのでしょうか。

(神奈川県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品への放射線照射は、食品衛生法においては原則として禁止し、必要なものについてのみ安全性を確認した上で個別に認めることとしています。現在、放射線照射は、ばれいしょの発芽防止を目的とするものについてのみ認めていますが、これは食品照射研究開発基本計画（昭和42年原子力委員会策定）に基づく研究結果を踏まえ、厚生省の食品衛生調査会（当時）において安全性が確認されたことによるものです。放射線照射の対象食品を広げることは、食品安全委員会によるリスク評価はもとより、放射線照射の必要性について十分に検討するとともに、消費者の方々の理解を得ることが重要であると考えております。

肥料のやりすぎの危険性について

窒素肥料のやりすぎは、ニトロソアミンという強力な発がん物質をつくるという事実を雑誌で知りました。国はその事実を、生産者である農家と、消費者である私たちにきちんと教えていただきたいと思います。

(福井県 女性 37歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

植物は、生長のために必要不可欠な窒素分を、堆肥や化学肥料等から主に硝酸塩という化合物の形で吸収します。農作物に吸収された硝酸の極く微量が、それを食べたヒトの体内で還元され亜硝酸塩に変化し、さらに、この亜硝酸塩の一部とアミンが化学反応を起こしてニトロソアミンが生成されることがあるといわれていますが、その詳細については解明されておられません。

硝酸塩は作物が生長するために必要な養分であるため、どのような作物にも一般に含まれています。特に、生長途中の植物体を食用とする葉もの野菜の場合（ホウレンソウやチンゲンサイなど）は、硝酸塩濃度が高い傾向があります。

一方、作物の生長に応じて適切な量の窒素肥料をタイミングよく施用することにより、作物の健全な生長を促しつつ、作物中の硝酸塩濃度の過度の上昇を防ぐことが可能であることがわかってきました。このため、現在、野菜の産地等では、土壌診断に基づく施肥設計や適期施肥の励行、肥効調節型肥料の利用などの取組を進めています。

さらには、こうした産地の取組を支援するため、農林水産省では、野菜中の硝酸塩濃度を低減させる生産技術の研究開発を進めているところです。

なお、消費者や生産者の方々に野菜に含まれる硝酸塩について正しく理解していただくことも重要であることから、農林水産省ホームページに「野菜中の硝酸塩に関する情報」のコーナーを設けております。ぜひ御覧ください。

(http://www.maff.go.jp/syoku_anzen/syosan/index.htm)

新食品について

最近、食品安全新素材、新食品という言葉を目にしますが、私たち消費者にとってどのように理解すればよいのでしょうか。メリットばかりなのでしょうか。

(石川県 女性 33歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

いわゆる「健康食品」の素材等については、本年7月より、独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに、「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し、安全性・有効性など健康食品等に関する正確で客観的な情報を一元的に集め、消費者の方々や医師、薬剤師、管理栄養士等の専門家及び関係機関に提供しているところです。

独立行政法人国立健康・栄養研究所ホームページ

「健康食品」の安全性・有効性情報」

<http://hfnet.nih.go.jp/main.php>

コイヘルペスからの消費者信頼回復について

昨年末から国内でコイヘルペスの感染が話題になっている。コイを良く食べたりする地域では特に予防にも力を入れていると思うが、消費者や観光客にもわかるような安全マークやパンフレットがあるとわかりやすくしてほしいと思う。

(山形県 女性 40歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

コイヘルペスウイルス病は、コイ特有の病気でコイ以外の魚や人には感染しません。なお、コイヘルペスウイルス病については、農林水産省のホームページに掲載するとともに、パンフレットも各都道府県や関係団体を通して、広く配布しているところです。(<http://www.maff.go.jp/koi/index.html>)

輸入食品の検査について

国内生産と消費が見合っていないため、海外に食糧を頼っているのが現実。日本では国内の検査、規格は厳しく、安心して食べられるものを提供されていますが、日本に入ってくる食品の検査はどの程度、現地指導が行われているのか、どの程度安心できるものなのか、特に野菜について知りたいと思います。

(新潟県 女性 55歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

我が国に輸入される食品については、我が国の食品衛生法に基づき審査及び検査を実施しており、国産食品と輸入品は同じ規格基準が適用になります。

食品の検査については、食品の輸入時については国が、国産品及び輸入食品の国内流通時については都道府県等が、監視指導計画を策定し、食品の特性、過去の違反事例、国内外での食品衛生上の問題に関する情報等を踏まえ、重点的に監

視・指導する内容を定め、実施しています。

具体的には、様々な食品について調査するための「モニタリング検査」、違反の発見等、違反の可能性が高いと判断される食品に対して、輸入の都度検査を実施する「命令検査」等によって、輸入食品の安全確保を図っているところです。

平成15年には輸入食品の約10%について検査を実施しており、特に野菜の残留農薬については、現在6ヶ国52品目（平成16年10月1日現在）について命令検査を実施しています。

また、輸入食品監視指導計画では、生産国における安全対策についても重要事項として盛り込んでおり、輸出国政府との二国間協議や実際に厚生労働省職員が現地に赴いて行う現地調査等、輸出国における衛生対策の向上を図っているところです。

詳細については、厚生労働省ホームページにも掲載していますので参照願います。（<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>）

（参考）

検査命令

食品衛生法第26条に基づく検査であり、違反の蓋然性が高いものについて輸入の都度、検査を命令し、検査に合格しなければ輸入・流通が認められない検査。

モニタリング検査

食品の種類毎に輸入量、違反率等を勘案した統計学的な考え方に基づく計画的な検査。

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

衛生環境研究所の有効利用について

「食の安全」について1人でも多くの人に関心を持ってもらい、疑問に答え、安心してもらうためにも、公共機関である衛生環境研究所などを有効利用できるよう考えてもらいたい。

（鳥取県 女性 46歳 食品関係業務経験者）

食育の重要性について

今の消費者は、農薬をたっぷりかけて味も良くないのに形だけよければ満足し、逆に安全で自然に育てた本物でも、少しでも曲がっていたりすると嫌がる。子供だけでなく、大人にも正しい食育をしていただきたい。

（福井県 女性 37歳 その他消費者一般）

学校給食のパンについて

小学校の給食のパンの原料の小麦は、外国より輸入された2等級品だと聞きました。小麦の等級はともかくとして、輸入品ではなく、国産品にはしていただけないでしょうか。

(兵庫県 女性 37歳 その他消費者一般)

食の大切さを考えてほしい

親として、子どもたちにバランスのよい食事がなぜ必要かを教え、ひとりひとりがそのことについて考え、命の原点を知ってもらいたい。このことが、子どもたちのさわやかな挨拶と心の底からのはしゃぎ声や屈託のない笑顔を呼ぶのではないのでしょうか。

(熊本県 男性 44歳 食品関係業務経験者)