

食品安全モニターからの報告（16年12月分）について

食品安全モニターから12月中に、45件の報告がありました。

報告内容	
<意見等（一般報告）>	
・ B S E 関係	10件
・ 鳥インフルエンザ関係	4件
・ 農薬関係	2件
・ 微生物・ウイルス関係	2件
・ かび毒・自然毒関係	2件
・ 遺伝子組換え食品関係	1件
・ 化学物質関係	1件
・ 食品衛生管理関係	4件
・ 食品表示関係	5件
・ その他	12件
<情報提供>	2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. B S E 関係

「食肉」部分に異常プリオン

B S E 感染牛の「食肉」部分から、異常プリオンが見つかりました。安全性が確認できるまで、牛肉の流通を止めてください。

（山口県 女性 44歳 医療・教育職経験者）

季刊誌「食品安全」創刊号の記事について

異常プリオンたん白質が食肉の部位から発見されました。非常に重要なことなので、季刊誌創刊号P10の「異常プリオンたん白質は特定の部位からしか検出されていません」とした記事を至急訂正し、正しい情報を一般消費者に伝えてください。

（山口県 女性 44歳 医療・教育職経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

BSE感染牛（死亡牛）の末梢神経組織の一部や副腎から微量の異常プリオンたん白質が検出されたとの報告については、食品安全委員会プリオン専門調査会において議論され、現在行われている感染性の試験結果等の結果を待って、引き続き専門家による科学的な議論を慎重に進めていくことが必要であるとされたところでは、

食品安全委員会としては、今後とも、中立・公正な立場から、最新の科学的知見に基づき、リスク評価を行ってまいります。

なお、御指摘の季刊誌の記述部分につきましては、発刊時点の知見に基づいたものですが、今後とも最新の科学的知見に基づき、正確な情報の提供に努めてまいります。季刊誌の掲載内容につきまして、御意見・御感想などございましたら、「食の安全ダイアル」（03-5251-9220/9221）までお寄せください。

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

我が国では、安全な牛肉を流通させるため、と畜場において特定危険部位（SRM）除去とBSE検査を行っており、BSE検査で陽性となった牛は焼却され、食肉として出回ることはありません。

現行のSRM以外の末梢神経組織から異常プリオンたん白質が検出されたとの研究発表結果は、農林水産省の動物衛生研究所により発表されたものでありますが、

この牛が94ヶ月齢の高齢牛で病勢が進行しており、延髄門部の検査によって確実に感染が検出できる状況であるとともに、検出された異常プリオンたん白質は微量であったこと

わが国ではBSE検査で陽性となった牛については焼却処分とし、食肉として流通させない仕組みとなっていること

欧州におけるBSE感染牛の末梢神経線維を使った動物試験では感染性が認められていないこと

等から、直ちに現在のBSE対策を変更する必要はないと考えています。

今後行われる感染性の試験結果や海外での知見を踏まえ、食品安全委員会のリスク評価に基づき対応することとしています。

詳しくは、厚生労働省と農林水産省としての考え方をホームページにQ&Aとして掲載しています。

http://www.maff.go.jp/www/press/cont2/20041101press_7.htm

高知県でのBSEに関する意見交換会について

12月20日の高知県でのBSEに関する意見交換会に出席しました。講演などの内容もわかりやすくまとまっており、現時点でのBSEについて今までより理解できたと思います。今後このようなことがもっと一般的になるよう各メディアを最大限に利用して事実の周知を行う必要性を感じました。

（高知県 女性 36歳 医療・教育職経験者）

意見交換会の広報について

食品に関するリスクコミュニケーション - 牛海綿状脳症等に関する意見交換会 - の現場や内容を、新聞(全国紙)やテレビで広く伝えることによって、食品安全に対する消費者の理解が得られると思う。

(宮崎県 男性 69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、今後のプリオン専門調査会などにおける議論の参考とするため、厚生労働省、農林水産省、都道府県などの協力を得て、全国各地で「食品に関するリスクコミュニケーション - 日本における牛海綿状脳症(BSE)対策に関する意見交換会 - 」を開催してまいりました。

各意見交換会では、国民の皆様の理解を深めるため、BSEのリスク、対策の効果などを検証した「日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について - 中間とりまとめ - 」の内容や厚生労働省及び農林水産省からの食品健康影響評価の諮問の考え方について説明を行うとともに、各地の参加者の皆様と意見・情報の交換をしてまいりました。また、こうした意見交換会の様子などにつきましては、複数の新聞やテレビでも紹介されています。

なお、中間とりまとめにつきましては、その内容をわかりやすく解説した季刊誌「食品安全・特別号」(BSE特集)を発刊し、情報提供に努めてきたところです。

今後とも、国民の皆様の理解を深めるため、多様な媒体を通じて、BSEをはじめとした食の安全に関する適切な情報提供に努めてまいります。

BSE検査法について

食品に関するリスクコミュニケーションに参加し、EUでは、二つのBSE検査を行った後一つが疑陽性でも一つが陰性であれば食肉とされ、日本の場合は疑陽性のもものはさらに検査し、陰性になってはじめて食肉として許可されると聞いた。外国と日本のBSE検査法(判定法)を統一したものにする必要があると思う。

(青森県 女性 59歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

日本とEUのBSE検査法の原理、検査手法や判断の考え方は基本的に同じです。

米国産牛肉の輸入再開について

アメリカ産牛肉の輸入再開に向けての日米交渉においては、月齢判断の基準、異常プリオンの蓄積されやすい部分の除去等基本的なことはきちんとおさえ、米国の言いなりにならないようにしてほしい。

(鳥取県 男性 70歳 医療・教育職経験者)

福岡でのBSEに対する意見交換会に参加して

米国産牛の輸入問題については、我が国と同等の安全性を米国が担保しない限り再開

されることはなく、食品安全委員会のリスク評価に従って、輸入牛肉の安全確保に努めることに、今後期待している。

(福岡県 男性 53歳 食品関係業務経験者)

なぜ急ぐ、意見交換会も終わらないのに

いくら食品安全委員会で適切なリスク評価をしても、受け入れ先の厚生労働省が米国産牛の輸入再開をめぐって政治的配慮を含む動きをしては、全く意味がない。完全な食の安全には、リスク管理機能をも含めた独立機関の設立しかないのか。

(富山県 男性 73歳 医療・教育職経験者)

BSE問題と食用肉について

生焼けの豚の内臓を食したことによる感染例が報道された。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が、BSE検査とSRM除去により人への感染リスクは殆どなくなるとされています。米国産牛肉輸入禁止処置によりかえって食用肉全体への危険性が増しているのです。元々安全性の高い米国産牛肉の輸入再開に向けていくコンセンサスが必要だと思います。

(兵庫県 男性 46歳 その他消費者一般)

牛肉について

BSE問題で購入に不安を感じていた牛肉だが、国内ではトレーサビリティ法ができたため、安心して購入できるようになってきた。反面、米国産牛肉の輸入再開については問題が多い。何よりも食の安全性を考えて欲しいです。

(三重県 女性 31歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省・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、昨年10月に厚生労働省及び農林水産省が食品安全委員会に諮問を行いました。現在食品安全委員会において、国内対策の見直しの科学的評価が行われており、その結果に基づき、必要な見直しを行っていきます。今後見直しに当たっては、消費者、生産者、流通業者など関係者の理解が得られるように努力してまいります。

なお、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であると考えております。現在、米国側から提案されている牛の月齢確認方法については、日米両国の専門家間で技術的な検討を行っています。これを踏まえ、米国側から我が国と同等の安全性が確保されている具体的な措置の提案があった場合には、食品安全委員会に諮問することになると考えています。

2. 鳥インフルエンザ関係

鳥インフルエンザについて

鳥インフルエンザの「人への感染」の特集記事を読み、不安に感じています。鶏肉は高温高圧処理されているので、安全であるとのことでしたが、鶏肉を食べなくても鳥インフルエンザに感染するという事を知り、心配になっています。

(愛知県 男性 42歳 食品関係研究職経験者)

鳥インフルエンザについて

人間のインフルエンザ流行とともに、鳥インフルエンザのことが気にかかります。消毒に携わっていた方が感染をしたと聞き、この件で消費者が鶏肉や卵を避けるようになると、生産者も守られなくなるため、早めの対策をお願いします。

(愛知県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

鳥インフルエンザについて

鳥インフルエンザ問題発生から約1年が過ぎ、騒ぎは落ち着いたかと思っていたが、消毒作業をされていた方に感染したらしいと新聞で見ました。鶏卵などのトレーサビリティの義務化なども含め、私たちが正しい情報を迅速に認知できるよう望む。

(三重県 女性 31歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

これまでのところ、高病原性鳥インフルエンザへのヒトへの感染事例については、香港では店頭での生きた鶏の小売りに携わった例、ベトナムやタイでは家庭の裏庭で鶏が飼われているなど日常的な鳥との接触があった例、オランダでは病鳥の防疫業務に携わった例であり、いずれも日常的あるいは密接な感染鳥への接触が感染の原因と考えられています。

先般（平成16年12月）に検査結果が公表された京都の鳥インフルエンザ事例は、養鶏場での集団発生開始後、長期にわたり組織的な感染防御なしに病鳥との接触や汚染環境との接触など高リスク行為が一部の人で行われており、これらの無防備に作業に従事した者の場合に感染が起ったと考えられているものです。

これを受け、国では、これらの作業に従事する際には専用のマスク、ゴーグルの着用等の十分な个人防护の徹底を図るよう再度周知しているところです。

一般的には、ヒトが鳥インフルエンザウイルスの感染を受けるのは、病鳥と近距離で接触した場合、またはそれらの内臓や排泄物に接触するなどした場合が多いと考えられます。

また、これまでのところ、鶏肉や鶏卵からの感染の報告はありません。

【農林水産省からのコメント】

鳥インフルエンザについては、鶏卵や鶏肉を食べることによって、人に感染したという事例の報告はありませんので、今後とも冷静に対応していただきますようお願いいたします。

我が国において、昨年4月以降、本病の発生は確認されていませんが、アジアでは今もなお発生が続いていることから、昨年の経験も踏まえ、

- ・ 異常な症状を示した鶏の早期発見・早期通報
- ・ 発生時の迅速な防疫対応
- ・ 水際検疫の強化による海外からの侵入防止

等についてよりの確な対応を実施してきたところであり、今後とも、関係機関と連携して、本病の対策に万全を期することとしています。

また、昨年3月の京都府における高病原性鳥インフルエンザ発生事例において、発生農場の従業員及び京都府の職員の計5名が鳥インフルエンザ抗体陽性であったとの発表を厚生労働省が行いましたが、これは、長期にわたり組織的な感染防御なしに病鳥との接触や汚染環境との接触などが行われており、個人防護具の着用なしに作業に従事していたことによって高率に汚染が起こったと考えられています。これまでも、本病が発生した時の防疫作業に当たっては、人に感染する可能性があることから、防護服、マスク等の着用を行うなど感染防御に努めるよう指導しているほか、高病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針（平成16年11月18日農林水産大臣公表）においても、適切に感染防御措置を講じるよう規定しています。

鳥インフルエンザに関する情報については、意見交換会、ホームページ、メールマガジンを活用し、関係者の方々にお届けしています。例えば、農林水産省ホームページの「トピックス」には「鳥インフルエンザに関する情報」として関連情報を掲載しています。（<http://www.maff.go.jp/tori/index.html>）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。

なお、牛肉以外の食品のトレーサビリティシステムについては、生産者・流通業者の自主的な導入の取組を基本としつつ、食品の特性や流通の実態に応じたシステムの開発・導入に対する助成を実施してきたところであり、また平成16年11月には品目別の導入ガイドラインとして鶏卵のガイドラインを作成・公表いたしました。今後も食品事故の原因究明や生産者と消費者の間の顔の見える関係づくりに資する重要な取組として、その実施・導入を支援したいと考えております。

鳥インフルエンザワクチン接種について

今冬もH5N1型ウイルスによる鳥インフルエンザの流行が懸念されている。政府としては、ワクチンの接種に関するリスク分析を早急に進め、国民に正しい情報を提供すべきだ。

(和歌山県 女性 37歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

本病の現在のワクチンは、症状を抑えることはできますが、ウイルスの感染そのものを完全に防御することはできないとされています。このため、無計画にワクチンを使用した場合、ウイルスに感染したとしても症状が確認されないため、感染や流行を見逃すおそれがあることに加え、清浄性確認のための検査も必要となってきます。

このため、我が国の本病の対策は、症状による早期発見と感染した鶏の迅速なとう汰により、短時間のうちにまん延を防止することは最も効果的な方法と判断しております。

一方、同一の移動制限区域内の複数の農場で本病が相次いで発生し、迅速なとう汰が困難となったなどの場合には、まん延防止の一つの手段として、ワクチンの使用を検討することとしており、このため、昨年よりワクチンを備蓄しています。

3. 農薬関係

米作りを通して感じたこと

年間を通しての米作りの中で気になったことが二つある。一つは、病害虫の航空防除です。しかし、それ以上に気になっているのは、何度となくあぜ等に使われている除草剤の散布です。稲(米)への影響が気になります。

(茨城県 女性 48歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、農薬の使用に当たっては、使用者が遵守すべき規準を定めて、適用作物、使用回数、使用量、使用時期等の遵守を義務づけているところです。さらに、航空防除は、その性格上、一時に広範囲に農薬の散布を行うものであり、適切な安全対策を講じる必要があることから、農林水産省は「農林水産航空事業の実施について」、「農林水産航空事業実施ガイドライン」等に基づき、各都道府県を通じ、事前の広報の徹底、誘導員・監視員を適切に配慮する等により航空防除実施地区周辺の住民の方に健康被害等が生じないように、指導しています。

また、農薬取締法に基づき、農薬の登録の際に、農作物や土壌における残留農薬による人畜への被害の発生の防止のみならず、水産動植物への被害防止、水質汚濁の防止等も考慮して検査をしています。

なお、水田のあぜに散布できる農薬は、イネに対する安全性を確認したうえで登録をしておりますので、使用基準を守って使用すれば、あぜに散布することにより残留農薬基準を超える農薬が残留することはありません。

お茶の葉を食べることについて

現在の健康ブームにあやかっただけか、お茶製品が多くなってきている。特に葉を混ぜてあるお菓子等もかなり浸透しているが、葉の部分には農薬の残留があると聞いた。私たちが食べているお茶の葉は本当に安全なのだろうか。

(三重県 女性 31歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

国内で茶の生産時に使用される農薬については、農薬取締法に基づく登録と、生産段階における適正な使用方法を規制しています。登録にあたっては、人の健康や環境保護の観点から定められた登録保留基準に適合する使用方法であるか検査を行っています。

また、茶(荒茶)に残留する農薬に対しては、食品衛生法第11条第1項の規程に基づき、食品衛生上の観点から残留基準が設定されています。食品の製造加工にあたっては、定められた基準に適合した茶を使用しなければなりません。

4. 微生物・ウイルス関係

食品安全委員会にお願い

豚肉の内臓を食してE型肝炎集団感染を発症したとの情報があります。外食産業は、牛肉に対しては神経質になっているが、豚肉は加熱の問題、賞味期限等もっと周知徹底しなければならないと思います。

(静岡県 女性 70歳 食品関係業務経験者)

豚肉でも感染

牛肉に注意を払っている間に、豚の内臓を食べてのE型肝炎の感染が報じられた。原因等の解明には豚肉もトレーサビリティが必要だと思われる。

(大阪府 女性 41歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省ではホームページに「E型肝炎に関するQ&A」を掲載し、正しい知識の普及に努めるとともに、食中毒が疑われるような場合には、食中毒調査を実施し、原因究明等を行っています。

5 . かび毒・自然毒関係

スギヒラタケと急性脳症

目新しいキノコが店頭に並ぶ昨今、スギヒラタケで急性脳症を発症した記事はショックでした。消費者のなじみの薄い菌類には店頭表示等の啓蒙活動が不可欠です。原因解明とともに、こうした活動もご一考ください。

(三重県 女性 52歳 医療・教育職経験者)

スギヒラタケによる急性脳症が及ぼす波紋について

今年の秋、東北地方を中心にスギヒラタケが原因と疑われる急性脳症の発症が数例みられた。このことは各方面で波紋を呼んでいる。スギヒラタケは東北の食文化に根ざした食品なので、早く原因を解明してほしいと思う。

(山形県 女性 40歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

本年9月以降、新潟県、秋田県等の東北・北陸地方を中心に、急性の脳症を疑う症例が発生し、これまでに59例(うち死亡19例)が報告されています(平成16年11月30日現在)。

厚生労働省では、患者が発生した地域に専門家を派遣し、各自治体が行う原因究明のための調査を支援したほか、本事例について様々な分野の専門的視点から総合的に検討を行うため関係分野の専門家による研究班を設置しました。

現在のところ、本事例の原因については明らかになっていませんが、発症者の多くは腎機能の低下の状態を有し、スギヒラタケの摂取があるとされています。

スギヒラタケは従前から食用キノコとして摂取されており、これまで健康被害の報告もないところですが、厚生労働省としては、10月22日、腎機能が低下している方への安全性が確認されるまでの間、これらの方々に対しスギヒラタケの摂取を控えるよう注意喚起を行い、その後、腎機能の低下の状態の有無が不明である方の死亡事例が発生したため、11月19日、原因が究明されるまでの間、念のため、腎機能の低下していない方も含めた一般の方に対してもスギヒラタケの摂取を見合わせるよう注意喚起を行ったところです。

本事例については、研究班において疫学調査、スギヒラタケに関する分析等の原因究明にかかる調査研究を行っており、これらの結果を踏まえ、今後も適切な情報提供及び必要な措置を講じていくこととしています。

6. 遺伝子組換え食品関係

遺伝子組換え作物を考える

遺伝子組換え大豆を大量に輸入して食料油や醤油として食べているという新聞記事を読んで不安が広がった。遺伝子組換えの新しい技術とその食品について、関係諸機関は消費者により一層PRすることを望みたい。

(兵庫県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

御指摘の食料油や醤油は、最新の技術をもって組換えられたDNAまたはこれによって生じたタンパク質が検出できないことから、遺伝子組換え食品の表示の対象外とされていますが、あくまでその原材料として使用できるのは、食品としての安全性審査を経たもののみです。

遺伝子組換え食品の安全性確保についての情報提供としては、安全性審査に関する具体的内容等を紹介したQ&Aやその他関連資料をホームページにおいて掲載しているほか、より分かり易い情報の提供を目指して、パンフレット「遺伝子組換え食品の安全性について」を作製しています。今後ともリスクコミュニケーションの機会等を通じて、国民に対する正確な情報提供に努めてまいります。

【農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え技術については、高品質・高収量の実現等の大きな可能性を有していますが、一方で、国民の皆様の御理解が十分に得られているとは言い難く、消費者の不安に対応しつつ、実用化を行うことが重要であると考えています。

このため、消費者の関心を踏まえつつ、

これら技術の可能性と研究の必要性に対する理解の促進、

科学的知見による十分な安全性評価に基づき試験研究が行われていることの理解浸透

に重点をおき、国民理解の促進を図っていくこととしています。

具体的には、パンフレット、インターネット等を通じた情報提供や研修会、シンポジウム及び農林水産省所管の独立行政法人によるほ場試験実施の際の説明会等を実施してきたところです。

さらに、平成16年12月に農林水産省のホームページに遺伝子組換え技術の情報サイト (<http://www.s.affrc.go.jp/docs/anzenka/index.htm>) を開設いたしました。

今後とも、より積極的に透明性の高い情報提供に努めてまいります。

7. 化学物質関係

じゃがいもの発がん性について

ポテトチップスやフライドポテト等の加工食品に発がん性が懸念される化学物質「アクリルアミド」の含有が多いようだが、日常的に若者たちもよく口にするものなので、どの程度摂取すると良くないのか、明確な情報を流してほしい。

(三重県 女性 31歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

加工食品中のアクリルアミドについては、原料や調理方法によって食品個々の含有量の幅が大きいことから、食品ごとに一定の数値を示すことが困難です。さらに、食品中で生成される極めて微量のアクリルアミドのリスクを、より正確に評価するためには、食品に含まれるのと同程度の微量の暴露条件下での毒性に関する情報が必要です。

このため、食品中に含まれるアクリルアミドに関しては、現在、我が国をはじめ世界各国において含有量や健康影響評価などの調査、試験研究が行われているところです。

また、2005年2月中旬には、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）においてアクリルアミドの評価が行われる予定となっており、アクリルアミドに関する様々なデータを各国に要請しています。

なお、食品安全委員会では、「加工食品中のアクリルアミド」について科学的知見を整理したファクトシート作成し、公表

(<http://www.fsc.go.jp/sonota/acrylamide-food160930.pdf>) しておりますが、上記会議において議論された内容等を整理して、ファクトシートの更新を図っていくことを予定しています。

【厚生労働省からのコメント】

アクリルアミドの許容摂取量については、国際的な評価は定まっていません。現在、アクリルアミドのヒトへの影響を評価するために、世界中で研究や情報収集されているところです。

現在、日本では国立医薬品食品衛生研究所が中心となり、アクリルアミドの毒性調査のほか、調理条件の工夫で食品中に生成するアクリルアミドの濃度を減らす方法を探る研究を実施しています。

8. 食品衛生管理関係

賞味期限切れの商品を売る店

何ヶ月も前に賞味期限が切れた商品を置いている店があります。安売りのスーパーだから賞味期限切れ商品を置いても良いということはありませんと思うのですが、どうなのでしょう。

(兵庫県 女性 37歳 その他消費者一般)

食品を販売ということ

あるスーパーでは、チルドのうどんの消費期限のない製品までも並べて販売されていた。食品を扱う者として、あいさつより単純な当たり前のルールを指導してほしいと思うし、勉強してほしいと思います。

(愛知県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

販売者等の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ほか、必要に応じ製品の収去検査を行っています。また、食品衛生法の表示基準に違反する食品の流通を防止するため、一斉取締りや通常時の監視の一環として食品表示に関する監視も実施しています。

販売店での食品の取扱いや表示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。

生鮮品に行われているガス置換の安全性などについて

鮮魚の一酸化炭素ガスの充填（置換）による処理は法律で禁止されていますが、それと似たもので、最近、酸素と二酸化炭素でガス充填（置換）している生鮮品を見かけます。これについては安全性について問題はないか、どういう効果があって使っているのか知りたいです。

(兵庫県 男性 41歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品の酸化を防止するために窒素で置換したり、酸素を必要とする微生物の繁殖を抑制するためにパッケージの中に脱酸素剤を入れる方法がありますが、これらの方法は食品の保存性を高めています。

マグロを一酸化炭素処理すると、筋肉中のミオグロビンという色素タンパクが一酸化炭素と結合して鮮やかな赤色となりますが、保存性を高める効果はありません。鮮度が悪くなっても赤みが保たれるので、消費者の判断を誤らせるおそれがあります。

マグロの一酸化炭素処理については、食品衛生法違反となります。

御指摘の生鮮品へのガス充填について、実際に鮮度が保たれているのかどうか、科学的に明らかにならないと何ともいえません。

なお、空気中には酸素が約20%、二酸化炭素が0.03%含まれており、これらのガスが食品に微量残留していても食品のリスクが高まることはありません。

冷凍食品の基準緩和について

冷凍パン生地の大腸菌基準は特例として、除外してはどうかと思います。なぜなら、他の冷凍食品とは違い、パン生地には大量のイースト菌が投入されており、冷凍中および発酵時もほとんど増菌しないからです。

(愛知県 男性 42歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

冷凍パン生地など、摂食時に加熱する食品であって、凍結させる直前に加熱操作が行われていない冷凍食品については、食品衛生法に基づく規格基準において、大腸菌（E. coli）陰性という規格が定められています。これは、例えば黄色ブドウ球菌やサルモネラなどの病原菌を直接検出する代わりに、ヒト及び動物の糞便中に存在する確率の高い E. coli を検索することによって、食品の不衛生な取り扱いや、消化器系伝染病菌による汚染の可能性をより簡便に示すことを目的にしています。いずれにしても、今後、新たな知見等が得られた場合には、必要に応じて適切な措置を講じて参りたいと考えております。

9. 食品表示関係

野菜の表示の取り締まりの強化

「有機野菜」、「特別栽培」、「減農薬」、「無農薬」などの表示が不適切に使われていることがあります。それらのことばを用いた広告や販売についての取締りの強化をお願いします。

(愛知県 女性 57歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

有機農産物については、JAS法により、有機JASマークが表示されている場合に限り「有機」等の表示ができることとされています。このため、全国の小売店舗で販売されている有機農産物の「有機」等の表示が適切に行われているかを、農政事務所等の職員により恒常的に調査しています。

また、「無農薬」の表示についても、仮に、その農産物に農薬が使用されていれば、消費者に誤認を与えるものであり、JAS法に基づき定められた「生鮮食品品質表示基準」違反となることから、平成16年度の特別調査として、農産物に付された「無農薬」「減農薬」等の表示について真正性の調査を実施しています。

さらに、有機農産物や「無農薬」等の表示に係る疑義情報が提供されれば、速やかに疑義業者を調査しています。

これらを通じて、不適正な表示が明らかになった場合にはJAS法に基づく指示・公表等厳正な措置を行うこととしています。

以上の取組を通じ、農林水産省としては、今後とも、有機農産物や「無農薬」等の表示の監視に努めてまいります。

なお、「無農薬」「無化学肥料」の表示は一切の残留農薬等を含まないとの誤認を与えること、「減農薬」「減化学肥料」の表示は削減の比較基準、割合及び対象が不明確でわかりにくい表示であることから、平成16年4月に施行された特別栽培農産物新表示ガイドラインにおいて表示禁止事項とし、化学合成農薬や化学肥料を使用せず、または節減して生産した旨を表示する場合は、「栽培期間中化学合成農薬不使用」、「化学合成農薬節減(使用回数：当地比5割減)」といった表示により、特別な栽培方法を正確に消費者に伝えるよう事業者等に周知を行っております。

輸入かんきつ類等にかかる添加物表示について

輸入フルーツ等は年々、量及び種類ともに増加しておりますが、鮮度保持などのための防ばい(防かび)剤の使用について、末端量販店等における販売段階では、ほとんど表示がされておらず、食品衛生法の盲点となっております。残留農薬とともに、チェックを強化する必要があります。

(宮崎県 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】

食品衛生法では、かんきつ類、バナナについて、それらに防かび剤または防ばい剤として食品添加物を使用した場合には、それらを含む旨を義務付けていると

ころです。

製造者・販売者等の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ほか、必要に応じ製品の収去検査を行っています。また、食品衛生法の表示基準に違反する食品の流通を防止するため、一斉取締や通常時の監視の一環として食品表示に関する監視も実施しています。

販売店での食品の取扱いや表示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。

うまみ調味料やアイスクリーム類の賞味期限表示について

現在、食品衛生法では、うまみ調味料やアイスクリーム等の賞味期限の表示は省略できるとなっていますが、口に入る全ての食品の期限表示を希望します。

(山梨県 女性 68歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

アイスクリーム類やうまみ調味料等の食品添加物については、期限の表示が必要とされている弁当や生菓子と異なり、適切に保存されている場合には経時的に安定していること等から、期限表示は省略できることとなっております。

なお、食品の表示については、食品衛生法を所管する厚生労働省とJAS法を所管する農林水産省が共同で「食品の表示に関する共同会議」を平成14年12月に設置し、2つの法律に関連する表示制度につき御議論いただいているところです。

今後も、食の安全に資するため、消費者にとって一層分かりやすい表示になるよう、「食品の表示に関する共同会議」での御議論を踏まえた施策を行って参りたいと考えています。

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。

有機素材を使用した食品について

私の働いていた会社では、有機素材を使用した身体に優しいお菓子が作られていますが、「有機 〇〇を使用しています」とコピーにあっても、有機JASマークがありません。消費者としてはマークのあるほうが安心して購入できます。

(愛知県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

使用上の注意事項について

食品を安全に食べるために、包装紙にはいろいろな注意事項が印刷されています。しかし、食品包装紙の大きさには大小があり、表示内容は字数を制限されます。表示できなかった食品の使用上の注意事項をテレビ等でPRしてはどうでしょうか。

(愛知県 男性 42歳 食品関係研究職経験者)

10. その他

トレーサビリティ法

トレーサビリティ法は、より安心な生活を送る上で高く評価し、その施行を嬉しく感じています。今は正しい情報が流れていると思いますが、誤った情報が流れないかのチェック機能が求められるような気がします。

(大阪府 女性 41歳 医療・教育職経験者)

牛肉トレーサビリティ法を誰でも平等に利用できるために

12月1日から牛肉トレーサビリティ法が施行され、消費者にとって安心、安全な牛肉が供給されることを高く評価します。しかし、ホームページにアクセスできる国民ばかりではないので、是非、24時間テレフォンサービスをお願いします。

(栃木県 女性 40歳 その他消費者一般)

牛肉の個体識別番号の確認方法について

牛肉トレーサビリティ法の施行により個体識別番号がつけられるようになったが、店頭で簡単に情報が得られるように、小売店への情報提供を義務付けることが急務であると思う。

(宮城県 女性 47歳 その他消費者一般)

牛肉トレーサビリティ法の本格施行について

2003年12月に牛肉トレーサビリティ法が一部施行され、2004年12月から本格施行されて国産牛の安全確保への法的措置は整ったが、国内消費の6割を占める輸入牛が対象外のままでは消費者の牛肉に対する不安は去らないのではないだろうか。

(福岡県 男性 53歳 食品関係業務経験者)

トレーサビリティ法違反の記事を読んだ疑問

牛肉のトレーサビリティ法が流通段階でも施行されたが、すでに子牛の耳標付け替えの偽装違反で逮捕者が出た。簡単に偽装ができたことへの不信を感じ、今後二度と事件が起きないような対策を考えて欲しいと思う。

(熊本県 女性 54歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（牛肉トレーサビリティ法）は、平成15年12月に管理者による耳標の装着、出生等の届出、と畜者によるとさつの届出などの生産・と畜段階の措置が施行され、昨年12月にはと畜者、販売業者、特定料理提供業者による個体識別番号の表示と取引の記録・保存のための帳簿の備付けなど流通段階の措置が施行されたところです。今後も対象者への指導と監視等を行い、消費者に信頼される制度となるよう努めて参ります。

栄養補助食品の対応について

栄養補助食品における一般消費者の知識の習得と製造・販売者への規制の強化を望みたい。また、これらに対応できる専門家の育成も必要と思われる。

(長野県 女性 42歳 食品関係業務経験者)

沖縄産健康茶等の安全性について

薬草の安全性については情報が少なく、適量を決めることは難しいと聞く。沖縄の健康茶類は複数の薬草をブレンドしているものが多いが、組み合わせ・割合・摂取量等に問題はないか、調査研究していただきたい。

(沖縄県 女性 44歳 食品関係業務経験者)

健康食品の有様と健康志向について

健康増進法施行後も、摂取した健康食品で被害の問題が起きている。各行政機関が一体となって改善策を講じるべきでしょう。

(福岡県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、保健機能食品やいわゆる健康食品の安全性確保を目的として、「錠剤・カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤・カプセル状食品の原材料の安全性に係るガイドライン」を作成し、年度内に通知する予定です。

また、これらの食品について正しく情報を提供できる身近な助言者の役割が重要であることから、平成14年2月にアドバイザースタッフ（健康や栄養に関する正確な情報・知識を有し、消費者に対して適切な情報提供ができる者）の養成に関する考え方を示しております。

さらに、ハーブ等を含めて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、消費者の方々や専門家及び関係機関に提供しているところです。

(HPアドレス：<http://hfnet.nih.go.jp/main.php>)

なお、健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領を策定し、自治体等と連携して健康被害の未然・拡大防止に取り組んでおります。

食物アレルギー対策の拡充について

食物アレルギーに罹っている人が多数いることからみて、2001年改正食品衛生法による施策では不十分であると考えられる。そこで、行政に、加工業者に対する指導の徹底、きめ細かな表示の徹底、アレルギーを含む食品の販売は法律違反であることを食品衛生法に追加、社会的認知度を高めることをお願いしたい。

(埼玉県 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】

近年、アレルギー物質を含む食品に起因する健康危害が多く見られるようになり、こうした健康危害を未然に防ぐため、表示を通じた消費者への情報提供の必要性が高まってきました。

このような背景の下、平成13年4月に、アレルギー物質を含む食品に関する表示制度がスタートしました。この制度では、卵、乳、小麦、そば、落花生の5品目を含む場合には、特定原材料（食品に含まれている場合はその旨表示する義務がある原材料）と位置づけ、それらを含む旨の表示を義務とし、表示がない場合には販売することができないこととなっています。また、えび、大豆等の19品目を含む場合には、特定原材料に準ずるもの（食品に含まれている場合はその旨表示することが推奨されている原材料）と位置づけ、それらを含む旨の表示を奨励してきました。

今般、制度開始より約3年が経過したため、平成16年2月から食品表示制度全般を御議論いただいている「食品の表示に関する共同会議」（薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会食品表示調査会と農林物質規格調査会表示小委員会の共催）及び薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会において、食物アレルギーの実態調査を踏まえ、アレルギー表示制度全般の見直しを検討いただきました。

この議論を踏まえ、現在の特定原材料及び特定原材料に準ずるものについては引き続き維持することとし、新たに特定原材料に準ずるものとしてバナナを加え計20品目とすること、特定原材料等を使用していない旨を新規に促進すること、特定原材料等について文字の色や大きさ等を変えることが可能になること、対面販売や外食産業に係る事業者においても特定原材料の表示義務を課すものではないが品書き、メニュー等を通じた情報提供を充実させるための自主的な取組が望ましいこと等のアレルギー表示制度の見直しを行い、平成16年12月24日に各都道府県等に通知したところです。

今後も、食物アレルギーの実態調査等による新たな知見、共同会議における議論を踏まえながら必要な見直しを行っていくとともに、アレルギー表示制度の普及啓発に努めていきたいと考えております。

製造者・販売者等の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ほか、必要に応じ製品の収去検査を行っています。また、食品表示に関しても、食品衛生法の表示基準に違反する食品の流通を防止するため、食品衛生監視員が、一斉取締や通常時の監視の一環として食品表示に関する監視を実施するほか、アレルギー表示やいわゆる健康食品の表示など事案に応じた監視指導の強化を実施しているところです。

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。

食糧の大切さ大人が模範に

今年は、相次ぐ台風の日本上陸や地震などにより、主食の米をはじめいろいろな作物が不作となることは確実である。これからの子どもたちに、食糧の大切さを教えるには今一度日ごろの生活を見直し、私たち大人が率先して模範を示し実行することが先決かもしれません。

(熊本県 男性 44歳 食品関係業務経験者)

食育の重要性について

食をとりまく環境が変わってきた現在、安全性や環境問題を考えずに食べることが増え、食文化が消えつつある。真の健康の意味や、それを作る食事についての正しい食育について、取り組む必要性があると思う。

(長野県 女性 42歳 食品関係業務経験者)

「食育」の普及

「食育」の大切さをよく耳にするようになったが、実際、子どもたちに伝わり身についているかは確実とは言えない状況だ。私たち大人も学びながらこれからを支えていく子どもたちにもっと身近に「食育」を浸透させていくべきだと思う。

(三重県 女性 31歳 医療・教育職経験者)

< 情報提供 >

東京都保健所の食品衛生講演会に参加して

東京都立川保健所で「食の安全と安心の違いとは」のテーマで講演会が開催された。講演内容は、科学的見地と実社会の受け入れ方の相違などや、BSE問題との関連からハザードの質、量の見極めの重要性などで、聴講者からは大変わかりやすく、よく理解できたとの感想が述べられていた。

(東京都 女性 68歳 その他消費者一般)

山形市で行われた「食の安全」のパネル展示について

山形市は、食の安全に対する関心を高めるため、市役所のロビーを使ってパネル展示を行った。思ったより関心を持つ人が少ないようにも思われたので、別の形で展示や情報提供をする必要があるのではないかとも思われた。

(山形県 女性 40歳 その他消費者一般)