

食品安全モニターからの報告（17年6月分）について

食品安全モニターから6月中に、48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	6件
・ リスクコミュニケーション関係	3件
・ BSE関係	11件
・ 食品添加物関係	2件
・ 農薬関係	3件
・ 動物用医薬品関係	1件
・ 器具・容器包装関係	1件
・ 汚染物質関係	1件
・ 新開発食品関係	1件
・ 食品衛生管理関係	4件
・ 食品表示関係	3件
・ その他	12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

食中毒原因微生物リスク評価にカンピロバクターの鶏肉汚染を

平成16年12月に、食品安全委員会は自らの判断により行う評価対象として、食中毒の原因となる微生物に関する評価に取り組むことを決定したが、その評価対象にカンピロバクターの鶏肉汚染をいれていただきたい。フードチェーンにおけるカンピロバクターの増減についてリスク評価し、公表することによって、関係行政機関、業者、消費者に当該細菌による食中毒対策について啓発を促したい。

（東京都 男性 62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、食中毒により毎年数万人の患者が発生し、数名の死者も出している状況の中、リスク評価を行い、正確な科学的知見を皆様に提供することが重要と考え、平成16年12月、自らの判断により行う評価として、食中毒の原因となる微生物に関する評価に取り組むことを決定しました。微生物・ウイルス合同専門調査会において審議をはじめ、今後、食中毒原因微生物のリスク評価指針を策定することとしています。その上で、対象とする微生物および食品については、御指摘の鶏肉のカンピロバクターによる汚染も含め、様々なものの中から、優先順位を決めた上で具体的なリスク評価を行うこととしております。

季刊誌「食品安全」の記事「キッズボックス」を読んで

「食品安全」第4号にペットボトル飲料についての記事がある。食品安全委員会から、このように身近な食品の安全性について国民に忠告することも重要な役割であると思う。

(茨城県 女性 46歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

季刊誌「食品安全」のキッズボックスにつきましては、これまで「冬の食中毒、ノロウイルスに注意して！」(第3号掲載)、「ペットボトル、飲み残しに気をつけよう！」(第4号掲載)、「食物アレルギーを知っていますか？」(第5号掲載)を取り上げてまいりました。御指摘にもありますとおり、これらは、家族の方が子供と一緒に学んだり、考えたりする機会を提供するものとして、身近な食品の安全性に関する話題について、特にわかりやすさに重点をおいて作成しているものです。

食品安全モニターの皆様をはじめ、読者の方々から御家族や御友人などにも御紹介いただけるような内容となりますように、今後ともテーマ、わかりやすさ、見やすさなどに留意しつつ、季刊誌の誌面で引き続きとりあげてまいりたいと考えております。

食品安全委員会と食品の「安全・安心」

食品安全モニター会議に出席して感じたのは、質疑の重点が安心にあったことです。食品安全委員会は、委員会の業務が食品の安全性確保であることを説明するだけでなく、安全と安心は違うことも説明したほうがよかったですと思います。

(神奈川県 男性 66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17年度食品安全モニター会議については、モニターの方々に、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を行うことを目的として、平成17年6月から7月にかけて、全国7都市において計10回開催したところです。

会議での説明内容などについては、できる限りわかりやすく必要な情報を伝え

られるよう努めてまいりましたが、より良い会議の運営を図るため会議後アンケート調査を実施し様々な御意見をお寄せいただいております。

御指摘の御意見も含め、会議などでお寄せいただいた御意見については、今後の食品安全モニター会議の運営やリスクコミュニケーションを始めとした食品安全委員会の取組の参考とさせていただくこととしております。

モニター制度の活用と資料提供について

モニターは、モニター活動を通して得た資料や知識を単に自分だけの知識として留めておくだけでなく、広く国民に提供していく役割も担ってほしいと思います。

(山形県 男性 43歳 医療・教育職経験者)

地方における「食の安全」行政(国から地方へ)

昨年、秋田市食品安全推進懇談会が発足し、食品安全モニターの経験を、いくらかでも活かせるかと思い、一般公募の委員に応募しました。モニター会議での意見交換や、食品安全委員会の取組等について市の会合で報告した。

(秋田県 女性 54歳 その他消費者一般)

ビール工場を見学して

最近、近くのビール工場を見学したが、私たち食品安全モニターを対象に、このような食品工場の見学を、食品安全委員会で課外活動として実施することをお願いする。モニターの食品安全の知識が向上し、その活動がより充実すると思うからである。

(大阪府 男性 76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】

食品安全モニターの皆様方には、先に開催いたしました食品安全モニター会議での説明や「食品安全モニターの手引」などで御案内させていただいておりますとおり、食品の安全性に係る調査についての報告、食品安全行政などに関する意見等の随時報告、食品の安全性に関する危害情報を入手した場合の情報提供、地域で開催される食品安全モニター会議への出席、その他、委員会が行う食品の安全性に関する情報提供への協力等の活動をお願いしております。

その中で、今回御意見をお寄せいただいております委員会が発信する食品の安全性に関する情報提供については、可能な範囲で、また日常の生活を通じて広く地域の方々に伝えていただく一方、それらに対する地域での反応、声を踏まえた意見・情報なども必要に応じて、上記の随時報告として寄せていただくなど、委員会と地域との間で意見・情報の交換を促進する橋渡しの役割も期待しているところです。

なお、御指摘いただいております食品工場への見学などについては、自主的に様々な機会を捉えていただき、食品の安全性について知識と理解を深めていただくとともに食品安全モニターの活動にも生かしていただければ幸いです。また、各地で食品安全委員会の主催する意見交換会などの御案内をさせていただきますので、積極的な御参加をお願いします。

2. リスクコミュニケーション関係

消費者の不安を取り除くためのリスコミのありかたについて

食品についてよくわからないが何となく危うそうな言葉があふれている。そのどんな初歩的な疑問、馬鹿馬鹿しい誤解にもていねいに答える手立て、努力が必要である。マスコミで部分情報が流され、怪しげな健康番組で誇張される。権威のある科学者等がわかりやすい言葉で説明した、子供向けでないQ & Aの充実が求められる。マスコミに対しても丁寧な解説をすることが求められる。

(福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

広報活動のさらなる強化を期待します

消費者の食品安全関連情報は、多くをマスコミ報道から入手しています。食品安全委員会の各種情報を、マスコミに正確かつ冷静に理解され報道してもらうため、対マスコミ広報活動の一層の強化を要望します。

(茨城県 男性 66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、BSEなど国民の関心が高いテーマを中心に、正確かつわかりやすい情報提供に努めているところです。

具体的には、できるだけ分かりやすいQ & Aの作成とその食品安全委員会のホームページへの掲載、食品の安全性に関する季刊誌や用語集の作成・配布等を精力的に行っています。

また、消費者、生産者等幅広い関係者が参加する意見交換会を開催し、質疑応答を設け、そこで出た質問等については、できるだけわかりやすく丁寧に説明することに心がけています。

さらに、マスメディア関係の方との懇談などを通じて、正確な情報の提供にも努めており、関係府省が連携して全国各地で開催している各種意見交換会等にも、多くのマスメディア関係者に参加いただいているところです。

今後とも、様々な機会を利用しながら、国民の皆様に食品の安全性に関する科学的に正しい情報を正確かつわかりやすく提供す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」に参加して

全国9箇所で開催された「食品に関するリスクコミュニケーション」(米国産牛肉等のリスク管理措置に関する意見交換会)に参加した。机も休憩時間もなく、主催者側だけお茶を飲んでいて、一事が万事。政府がいかにも国民を軽んじているかがわかった。米国産牛肉輸入再開に向けたシナリオの一節のようであり、残念だった。

(沖縄県 女性 45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、中立公正な立場から科学的知見に基づき食品の安全性について評価をしています。その評価結果などについて正しい情報を提供するとともに、消費者、食品関連事業者など幅広い関係者と情報を共有し、お互いの立場

や考え方を表明し、理解を深めることがリスクコミュニケーションを推進するうえで重要であると考えております。

今後とも、意見交換会の運営方法等については、御指摘の点を含め、皆様の御意見を踏まえながら改善を図りつつ、関係者間での情報の共有に資するようリスクコミュニケーションの実施に努めてまいりたいと考えております。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

意見交換会の開催の御案内から当日までの期間が短かったにもかかわらず、積極的な御参加をいただき、ありがとうございました。

リスクコミュニケーションの開催にあたりましては、多くの方が御参加いただけるような会場の広さや交通の便などを考慮した会場設定、皆様の御意見をより多く伺えるような時間配分など、できるだけ満足いただける意見交換会となるようその運営に努めてきているところです。

いただきました御意見は、今後の意見交換会の運営改善に役立たせていただき、より満足いただける会となるようにしたいと考えます。

3. BSE関係

全頭検査の見直し論について

米国産牛輸入問題にリンクして、全頭検査体制への見直し論が起こっているが、国内で変異型クロイツフェルト・ヤコブ病により死者が発生し、感染経路が確認されていない以上、全頭検査による監視体制を継続するべきではないだろうか。

(福岡県 男性 54歳 食品関係業務経験者)

BSE対策の見直しについて

BSE対策の見直しとして、全頭検査から生後20ヶ月以下の牛を検査対象から除外するという方針にまとまった。それについて、消費者の理解を得られるかが重要ではないかと考える。

(愛知県 男性 34歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しについては、平成16年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、プリオン専門調査会において、8回にわたって、中立公正な立場から科学的な議論を尽くし、去る5月6日に食品安全委員会において、最終的な評価結果がとりまとめられました。

この評価結果においては、と畜場におけるBSE検査対象月齢を見直す場合については、食肉の汚染度は全頭検査した場合と21ヶ月齢以上を検査した場合、いずれにおいても「無視できる」～「非常に低い」と推定され、この結果から、検査月齢の線引きがもたらす人に対するリスクは、非常に低いレベルの増加にとどまるものと判断される、とされたところです。

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

BSE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。

国内のBSE対策については、平成13年10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BSE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BSE全頭検査を含むものとして開始したものです。

その後、昨年9月には、食品安全委員会においてBSE国内対策に関する評価・検証がとりまとめられ、これに沿って、昨年10月15日全頭検査を含むBSE国内対策の見直しについて食品安全委員会に諮問し、本年5月6日、答申を受けたところです。

厚生労働省といたしましては、この食品安全委員会の答申を踏まえ、本年7月1日、検査対象月齢を従前の0ヵ月以上から21ヵ月以上に引き上げる見直しを行い、同年8月1日より施行することとしたところです。

ただし、今回の制度変更に伴い生じかねない消費者の不安な心理を払拭し、生産・流通の現場における混乱を回避する観点から、20ヵ月齢以下の牛について

地方自治体が自主検査を行う場合は、経過措置として引き続き国庫補助を行う予定です。

なお、農林水産省は、この答申に沿って、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律施行規則を改正し、8月から新制度へ移行する予定です。

BSE問題のリスクについて

消費者および消費者と直接接する流通現場に混乱のおきない対策が必要です。加工食品の原材料に使われた牛由来物質の原産地情報をトレースでき、消費者への開示ができるようにしてほしい。

(福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

牛肉については、牛肉トレーサビリティ法によってトレーサビリティシステムの導入が義務化され、個体識別番号を用いて、牛の出生年月日や飼養施設の所在地、と畜場の名称など、生産流通履歴情報を把握することができますが、加工品や調整品、挽肉、牛肉の整形に伴い副次的に得られたものは個体識別番号明記の対象外となっています。これは、対象外のものは非常に多数の牛から得られた端材であるために、仮に個体識別番号を表示しようとする、大幅なコストアップにつながり、商品の特徴が失われてしまうことによるものです。

また、原料原産地に関する表示制度については、味付けカルビ、ゆでた牛もつ肉など、原料の品質が製品の品質に大きな影響を与えると考えられる生鮮食品に近い加工食品については、消費者が商品を選択するための情報提供という観点から、JAS法に基づく加工食品品質表示基準を平成16年9月に改正し、原料原産地表示の対象を20食品群に広げたところです。(約2年間の移行期間があり、平成18年10月以降に義務化されます。)今後、製造や流通の実態、消費者の関心や国際的な規格の検討の状況等を必要に応じて、適切に見直しを行ってまいります。

B S E (プリオン) 問題

先日、我が国で20頭目のB S E感染牛が発見されたと聞いた。平成13年10月に感染源と思われる肉骨粉の給与規制がされたが、今後B S Eが発見されなくなるのはいつ頃になるのだろうか。

(石川県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

我が国では今までに、20例のB S E感染牛が確認されており、うち18例については、平成13年10月の飼料規制以前に生まれた牛で、残り2例については飼料規制直後に生まれた若齢牛ですが、いずれの牛についても肉骨粉の給与は確認されていません。

また、平成15年9月に、国内7例目までの調査内容を踏まえ公表された、専門家からなるB S E疫学検討チームの報告書では、配合飼料工場における製造・配送段階において牛用配合飼料に肉骨粉が交差汚染した可能性があるとされたものの、2例の若齢牛については、調査の結果、交差汚染の可能性を示すような事実は得られませんでした。

本病の感染源・感染経路の特定は、世界的にも難しいとされていますが、我が国では、8例目以降の調査結果を含めたこれまでの感染牛に関する評価・分析を専門家からなる研究チームにより進めているところです。

いずれにしても、本病は、潜伏期の長い病気なので、短期間での清浄化は難しいという特性はありますが、我が国では新たな感染が起こらないよう万全の対策を講じてまいります。

全頭検査緩和及び米国産牛肉の輸入再開について

20ヶ月齢以下の牛はプリオンの蓄積量が少ない、また、現行の検査方法ではプリオンの検出が困難であるということで、全頭検査緩和が事実上容認された。国民の食の安全性が確保されているのか疑問が残る中での米国産牛肉の輸入再開については、慎重な対処を期待している。

(奈良県 男性 63歳 その他消費者一般)

BSE対策について

輸入牛肉の検査についていろいろ審議され、国産牛肉については各自治体が自主的に全頭検査をすることですので、安心しているところです。輸入牛についても、全頭検査を実施し、安全な食肉の流通をお願いしたいところです。

(秋田県 女性 46歳 食品関係業務経験者)

米国産牛肉の輸入再開について

日本は国際基準に合わせる方向として、20ヶ月齢以下の牛の肉については検査なしで輸入を再開することを検討している。米国で2頭目のBSE感染牛が発見され、消費者の牛肉に対する不安はぬぐいきれない状況である。

(埼玉県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

米国産の牛肉は不安でならない

1年半前から牛海綿状脳症問題で、日本政府は米国産牛肉の輸入を禁止している。新聞報道などによると、厚生労働省、農林水産省は輸入の再開に向けた条件の諮問を、食品安全委員会に行ったようだが、不安でならない。

(宮崎県 男性 70歳 その他消費者一般)

米国産牛肉輸入再開を考え直してほしい

米国で2頭目となるBSEに感染した牛が見つかった。今年9月ごろに米国産牛肉の輸入が再開されるが、考え直してほしい。我々消費者は不安だ。安全であると太鼓判を押せるまでもう少し時間をかけてはどうか。

(新潟県 女性 33歳 その他消費者一般)

求められるタイムリーな情報公開

食品安全委員会は国民に対して分かりやすく説明すべきで、米国産牛肉の輸入再開について実施する場合でも、判断しやすくするために、考えられる危険をも含め、タイムリーに情報を公開するべきである。

(徳島県 男性 42歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、厚生労働省及び農林水産省から、平成17年5月24日に米国産及びカナダ産の牛肉及び牛の内臓について、食品健康影響評価(リスク評価)の要請を受け、現在、プリオン専門調査会において審議を行っているところです。

食品安全委員会としては、今後とも中立公正な立場から、科学的な議論を十分

に行っていくこととしています。

なお、今回の評価に係る審議状況の概要をはじめBSE及びvCJDについて、関連情報を整理し、食品安全委員会ホームページのトピックス「BSE & vCJD」(<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>)に掲載し、情報の提供並びに理解の促進に努めているところです。

【厚生労働省からのコメント】

米国産牛肉の輸入再開については、現在の米国の国内規制及び日本向け輸出プログラムにより管理された米国から輸入される牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合と、我が国でとさつ解体して流通している牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合、のBSEに関するリスクの同等性について、5月24日、厚生労働省・農林水産省より食品安全委員会へ諮問したところです。

現在、食品安全委員会において、国民の健康保護の観点から、科学的知見に基づき審議いただいているところであり、厚生労働省といたしましては、その評価結果を踏まえて対応してまいります。

日本向け輸出プログラム：

牛肉は、20か月齢以下の牛由来であること
全ての月齢の牛から特定危険部位(SRM)の除去

【農林水産省からのコメント】

米国産牛肉の輸入再開問題については、消費者等との意見交換会も踏まえ、我が国に一定の条件の下で輸入される米国産牛肉が国産牛肉と同等の安全性が確保されるかどうかについて、5月24日に食品安全委員会に諮問したところです。また、飼料規制等両国のBSE対策の実情についても考慮すべき事柄として食品安全委員会に情報提供しているところであり、これを踏まえて、現在、食品安全委員会において科学的に評価が行われています。

BSE問題については、これまでと同様、科学的知見に基づき、食品の安全と消費者の信頼の確保を大前提として、手順を踏んで適切に対処してまいります。

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。

変異型クロイツフェルト・ヤコブ病による献血制限について

今回、指定期間に英国滞在歴がある方の献血が制限されました。過去に滞在した方のヤコブ病の発症する割合は低いと思いますが、滞在した方の献血は自己申告によるものであれば非常に心配です。

(石川県 女性 34歳 食品関係業務経験者)

4. 食品添加物関係

輸入果物ポストハーベスト剤の果物浸透リスクについて

輸入レモン等には、白カビ発生防止剤として、オルトフェニルフェノール(OPP)が使用されているが、この薬剤が果肉に浸透する危険性の有無を、科学的知見に基づき評価いただきたい。

(福岡県 男性 74歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物は、食品の製造、加工、若しくは保存の目的で食品に意図的に加えられ、食品とともに人が摂取するものであり、安全性が十分確認されたものであることが必要です。このため、食品衛生法第10条により、食品添加物については、天然香料等を除き、人の健康を損なうおそれがないものとして厚生労働大臣が定める場合を除いては製造及び使用等が禁止されています。

食品添加物の使用を認めるに当たっては、慢性毒性試験、変異原性試験、発がん性試験、催奇形性試験等の動物試験の成績を基に安全性について評価を行い、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)を設定し、食品添加物の安全性を確保しています。さらに、食品添加物の安全性の担保の一環として、実際にどのくらいの食品添加物を摂取しているのかを確認するため、食品添加物の一日摂取量調査を実施し、実際に摂取している食品添加物が許容量の範囲内であって、安全上問題のないことを確認しています。

御指摘のオルトフェニルフェノールについても平成11年度に実施されたマーケットバスケット方式による年齢層別食品添加物の1日摂取量の調査において、果肉も含んだ検体を用いて分析を行い、安全上問題ないことを確認しています。

鶏肉等への殺菌剤次亜塩素酸ナトリウムの使用について

食品安全委員会のホームページで、鶏卵鶏肉への殺菌剤として次亜塩素酸ナトリウムで洗浄されているとの記事を見ました。また、学校給食でも生野菜等に使われているようで、体内での影響や耐性菌等を考えた時、安全性に不安を感じます。

(熊本県 女性 54歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物は、食品の製造、加工、若しくは保存の目的で食品に意図的に加えられ、食品とともに人が摂取するものであり、安全性が十分確認されたものであることが必要です。このため、食品衛生法第10条により、食品添加物については、天然香料等を除き、人の健康を損なうおそれがないものとして厚生労働大臣が定める場合を除いては製造及び使用等が禁止されています。

食品添加物の使用を認めるに当たっては、慢性毒性試験、変異原性試験、発がん性試験、催奇形性試験等の動物試験の成績を基に安全性について評価を行い、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)を設定し、食品添加物の安全性を確保しています。

御指摘の次亜塩素酸ナトリウムは、健康危害を予防するため、食中毒菌を殺菌

することを目的とした殺菌剤として、使用が認められています。食品に使用した場合、ごく微量でも（食品の百万分の一程度以上）残存すれば感知でき、塩素臭のため食品としての価値が低下することから、實際上、残存上限を定める必要がないとして使用量の基準は設定されておりません。

なお、現時点で次亜塩素酸ナトリウムの安全性上の懸念は報告されていませんが、安全性に関する新しい科学的知見があった場合は、必要に応じ、食品安全委員会に対し健康影響評価を依頼し、その結果を踏まえ、食品衛生法に基づく必要な措置をとることとしています。

5. 農薬関係

農薬の安全性に関してもっと情報公開を

季刊誌の説明では、農薬のリスク管理に関するプロセスは、厳しく保たれているように思います。しかし、実際のところ、生産農家が自家消費用と販売用を別に栽培している現実を見る。このことは生産農家が農薬の危険性を認識しているからではないか。この矛盾に対する食品安全委員会の意見を伺いたい。

（青森県 男性 66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、動物・植物代謝試験、急性毒性、亜急性毒性、慢性毒性、発がん性、遺伝子・染色体への影響、催奇形性、繁殖への影響などの試験データを用いて科学的に中立公正に食品健康影響評価を実施し、その結果についてはホームページ等を通じて公表しております。

この評価結果に基づき、農薬の残留基準や使用基準が厚生労働省や農林水産省において策定され、食品の安全性の確保が図られています。

なお、農薬の使用に関しては、農林水産省において農薬取締法によって適切に管理されるべきものと考えます。

【農林水産省からのコメント】

農薬取締法に基づく農薬の登録に当たっては、適用作物ごとに、残留農薬基準を超えないよう、使用量や使用時期といった使用基準が定められており、食用農作物を生産するすべての農薬使用者に対し、販売する、しないにかかわらず、使用基準の遵守を義務付けています。この使用基準は、生産される農産物が残留農薬基準値を超えないように定められていますので、使用基準を守る限り、残留農薬基準値を超えることはなく、安全性は確保されます。

農林水産省では、今後とも都道府県等と連携して、農薬使用基準の遵守の徹底指導に努めてまいります。

農薬のポジティブリスト化に思う

従来のネガティブリスト制からポジティブリスト制になるということは喜ばしい。農薬登録料は不要となると思うが、過大な負担を農薬メーカーに掛けないようすっきりしたシステムにし、安全で安価な農薬が農家に提供される環境にしてもらいたい。

(京都府 男性 64歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

残留農薬基準のポジティブリスト制とは、食品衛生法により残留基準値が設定された農薬については、その範囲内において食品中への残留が認められ、それ以外の残留基準が設定されていない農薬については、原則として食品中への残留を認めないという仕組みのことです。残留農薬基準のポジティブリスト制が導入された場合であっても、登録制度など農薬取締法に基づく規制措置は変わりませんので、農薬の登録料が不要になることもありません。

有毒農薬の地下保管を知って

現在の農薬の安全性を信用している。ところが既に販売禁止となった残留性の高い有毒農薬が埋設保管されていることを知り驚いている。早急に無毒化处理などを開発実施されることを切に期待する。環境や人への汚染が及ぶ前に適正処理をすべきと思う。

(福岡県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省及び環境省からのコメント】

昭和40年代半ばに、残留性等が問題となって販売を禁止した農薬(DDT、BHC、ドリソ剤等)について、当時、適正な処理技術がなかったことから、農林水産省では、環境を汚染しないようコンクリート槽を設けるなどにより、土中に埋設処理するよう指導しました。また、その後、周辺環境の調査を定期的に行うなど、安全管理に努めてきたところです。

一方、最近になって、地球環境の保全の観点から、こうした残留性の高い化学物質の製造禁止、廃棄処理の促進等を地球規模で推進するための国際条約(ストックホルム条約:POPs条約とも呼ばれています。)が締結され、我が国もこの条約に批准しました。

このため、埋設処理した農薬においても、掘り出して処分する際には、ストックホルム条約に基づき、POPs廃農薬として適正な処分が求められ、環境省において、「埋設農薬調査・掘削等暫定マニュアル改定版」(環境省環境管理局水環境部)及び「POPs廃農薬の処理に関する技術的留意事項」(環境省大臣官房廃棄物・リサイクル対策部)を作成し、各都道府県へ適正に処理が実施されるよう通知しております。

また、農林水産省及び環境省において、平成12年度に埋設農薬の無害化技術の開発に着手するとともに、その実用化に概ねめどがついた平成16年度からは、農林水産省において、それらの処理技術を用いて、埋設された農薬を適正に処理するための事業を開始しました。現在、この事業により全国において過去に埋設処理した農薬を計画的に掘り出し、無害化处理を進めているところです。

6. 動物用医薬品関係

養殖魚などの薬漬けは安全か

魚介類内のメチル水銀の摂取基準が見直されるようである。同時に、養殖魚などの薬漬けの実態調査などは的確に実施されているのだろうか。ブリやマダイなどの高級魚を食べると危険だとの市井の声をよく聞く。

(宮崎県 男性 70歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食用に供される家畜、養殖魚介類等に対して、生産段階で使用される動物用医薬品及び飼料添加物等が食肉、魚介類等の畜水産食品に残留している実態を把握し、適切な行政対応を図るため、畜水産食品について都道府県等及び検疫所においてモニタリング検査を実施しております。厚生労働省では、畜水産食品の抗生物質等の残留防止の一環として、実施されたモニタリング検査の結果をとりまとめ、畜水産食品の残留物質モニタリング検査結果として公表しております。検査結果は、厚生労働省ホームページに掲載していますので御参照願います。

厚生労働省ホームページ：「畜水産食品の残留有害物質モニタリング検査結果」
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/monitorring/index.html>

【農林水産省からのコメント】

養殖魚に使用される抗生物質などの抗菌剤は、薬事法に基づいて、使用できる薬の種類、1回に使用できる薬の量及び使用できる期間が定められています。また薬を使用した場合にはその薬が養殖魚から消失するまでの期間（休薬期間）は水揚げできないことになっています。

このような薬事法の規定の遵守を確保し、安全な水産物を提供するため、都道府県や養殖生産者団体が中心となって、養殖業者向けの講習会の開催や巡回指導を定期的に行っております。水産用医薬品の使用実態については、都道府県が「魚病被害・水産用医薬品使用状況調査」を行っているほか、農林水産省も「水産物安全対策業務」の一環として調査点検を行っており、水産用医薬品の適正使用の徹底に努めています。

養殖魚の魚病対策はこれまでの抗生物質等による治療を中心とした対策から、水産用ワクチンを中心とする予防を中心とした対策へと変わってきています。水産用ワクチンは抗生物質等と異なり、残留性や耐性菌の問題がない医薬品です。ワクチンの普及により「養殖魚は薬漬け」とのイメージが払拭されることを期待します。

7. 器具・容器包装関係

フッ素樹脂加工調理器具は安全か

フッ素樹脂加工のフライパン、鍋等の使用による問題点が2年前、アメリカの環境団体で取り上げられていました。かなりの高温でフッ素樹脂が分解された場合、有害物質を生み出すという報告でした。日本でも、これらの調理器具は多く使われています。安全性について一考を要すると思います。

(香川県 男性 63歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品に用いられる器具・容器包装については、「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)の「第3 器具及び容器包装」によりその規格基準が定められております。この告示では、器具・容器包装に用いられる合成樹脂(プラスチック)の規格についても定めており、すべての種類の樹脂が満たすべき一般規格と、汎用されている樹脂の種類に応じて定めた個別規格が存在します。器具・容器包装に用いられるフッ素樹脂は、上記の一般規格を満たす必要があります。これらの規格では、樹脂に含まれる不純物や、樹脂から溶出する化学物質等の限度値を定めており、これらの合成樹脂が器具・容器包装に用いられた場合の安全性の確保に努めています。

なお、御質問中のフッ素樹脂を含む器具・容器包装等は、その器具・容器包装の製造業者が、製品の使用方法に応じ、溶出物などについて安定性試験結果に基づき個々の製品に耐熱温度や使用上の注意を記載しているものもありますので、その場合には当該注意事項を遵守して適切に御使用ください。

8. 汚染物質関係

メチル水銀について

メチル水銀に対する健康影響評価がなされたことは、非常に適切と考える。消費者の視点で見れば、「水銀」という言葉のつく物質であるだけで不安を感じ、日常的にどのように対処が必要かという関心があるものと推測されるからである。妊婦(胎児)への影響がもっとも繊細で、もっとも大きいことが取り上げられていた。女性として考えると、妊娠に気づいてからでは、すでに3ヶ月経過している可能性もあるので、妊娠の可能性の有無に関わらず、日常的に魚食が控えめになってしまうのではないかと危惧される。また、これまでの食生活の中で男女を問わず、体内に蓄えていたメチル水銀が胎児に影響することはないのだろうかかと心配している。

(大阪府 女性 33歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、厚生労働省から、平成16年7月23日に魚介類等に含まれるメチル水銀について、食品健康影響評価(リスク評価)の要請を受け、汚染物質専門調査会において6回にわたって審議され、審議結果については、広く国

民の皆様から御意見・情報を募った（平成17年7月22日、募集締め切り）上で、食品安全委員会に報告することとされています。

今回の食品健康影響評価では、メチル水銀は胎盤を通して容易に胎児へ移行し、その中枢神経系へ影響を及ぼすことから、どのくらいのメチル水銀摂取量ならば胎児に影響を及ぼさないかを検討しています。それ以外の人に対しては従来の評価（耐容週間摂取量 3.4 μg/kg 体重/週）が適用されることになります。

メチル水銀は胎盤を通して容易に胎児へ移行し、その中枢神経系へ影響を及ぼすことから、胎児はハイリスクグループとされましたが、その一方、魚食による栄養のバランスのとれた食生活の重要性についても指摘されているところです。

参考：当委員会のホームページにおいても、評価案のポイント解説をしていますので、御参照ください。

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc_methylmercury170623_sankou1.pdf

【厚生労働省からのコメント】

メチル水銀と魚介類等の摂食に関しては、平成15年6月に注意事項を公表しましたが、その後、国際専門家会議で胎児の健康を十分に保護することを目的として、暫定的耐容週間摂取量に変更され、諸外国においても注意事項の改正や新たな公表が行われていること等を踏まえ、今回、平成15年6月に公表した注意事項の見直しの検討を行っているところです。この見直しの一環として、内閣府食品安全委員会に平成16年7月23日に食品健康影響評価を依頼しました。

厚生労働省としては、食品安全委員会の評価結果を待って、必要な注意事項を発出したいと考えています。

9. 新開発食品関係

特定保健用食品について

最近さまざまな店で特別保健用食品のマーク付の食品が多く見られる。CMでも盛んにPRしているが、いくら食べても脂肪が付きにくいなど、まぎらわしい表現がとて気になります。消費者の中には、勘違いをする人もいると考えられるので、注意書きを加えるなどの対策をお願いいたします。

（愛知県 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】

特定保健用食品については、特定の保健の目的に資する旨の表示だけでなく、1日摂取目安量や摂取上の注意等を含めて評価し、許可等を行っています。

CM等の広告につきましては、特定保健用食品として許可された表示内容を逸脱したものとならないよう、また、消費者に誤解を与えるような広告を行っている場合には適正な広告を行うよう指導等を行っているところです。

10. 食品衛生管理関係

食中毒発生統計について

日本における食中毒発生統計は、厚生労働省がとりまとめているが、地域の医師会や自治体によって大きく差が出ているのが現状である。食中毒患者数の実数を把握するため、自治体と地域医師会との連携が不可欠である。

(埼玉県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食中毒の患者又はその疑いのある方を診察した医師は食品衛生法第58条の規定に基づき、保健所長にその旨を届け出ることとされていますが、患者1名のような散発事例については、食中毒の探知が困難な場合もあるものと考えています。

このため、従来より制度や届出の励行について周知を図っているところでありますが、今後も御指摘のような関係機関との連携を図っていくこととしています。

野生生物の肉の安全

狩猟にて捕獲した野生生物の肉(クマ、シカ、イノシシ、キジ、カモ等)を食用とされているのですが、肝炎、インフルエンザなどが心配です。問題はないのでしょうか。

(茨城県 男性 45歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

2003年8月、生シカ肉の喫食によるE型肝炎ウイルス(HEV)の食中毒が発生しました。この事例は、E型急性肝炎発症と特定の食品の摂食との直接的な関係が確認された最初の事例とされていますが、本件を踏まえ、E型肝炎の感染防止の観点から、野生動物の肉等の生食は避けることが望ましいことや、HEVは妊婦に感染すると劇症肝炎を発症し、死亡する率が高いという報告もあるため、妊婦は特に野生動物の肉等を生で食べることは控えるべきであることについて、厚生労働省のホームページで広報しているところです。E型肝炎に関するその他の情報についても、Q&Aとして掲載しておりますので、ご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>

また、鳥インフルエンザについては、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が、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。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>

調理師の育成について

食の安全のためには、すべての調理師が安心して働ける職場の確立と、食品の安全性および食品衛生についての高度な知識を持った調理師の育成が必要ではないでしょうか。

(奈良県 男性 60歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

飲食物を調理する調理師にとって、食品の安全性や食品衛生に関する知識は重要なものであり、調理師養成課程においても「食品衛生学」の科目を設けて教育を行っているところです。引き続き、食品衛生の確保を図る観点から必要な知識の習得がなされ、調理師の資質の向上が図られるように努めてまいります。

食中毒について

梅雨となり、気温も30度を超す日も出てきて、店頭では除菌グッズコーナーが設置されはじめました。しかし、除菌スプレーやグッズを使用することによって安心してしまいうのも恐ろしいことだと思う。昔ながらの酢や熱湯、煮沸消毒などについてももっとPRすべきであるし、次世代にも伝えていかなければならないと思う。

(愛知県 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】

食中毒の発生を予防するためには、その原因となる細菌やウイルスを殺菌、不活化したり、食品中で増やさないことが重要ですが、そのためには、それぞれの細菌等に効果のある方法で行うことが必要です。

厚生労働省では腸管出血性大腸菌O157、ノロウイルスに関するQ&A、「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」などを作成し、御指摘にある加熱の重要性のほか、食品の購入時や家庭での保存時に注意すべき点なども示しています。

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。

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>

「食中毒・食品監視関連情報」

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

「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

11. 食品表示関係

食品の表示に関する一元的な相談窓口について

食品表示に関する相談窓口をよく利用します。しかし、食品衛生法、JAS法以外の食品の表示に関すること（景品表示法、計量法など）は、回答を得られません。食品表示に関するすべての相談窓口がほしいです。

（石川県 女性 34歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

厚生労働省と農林水産省では、平成14年12月より、食品衛生法やJAS法に規定された表示に関する一元的相談窓口を設置し、消費者、事業者の方からの相談などに対応しています。

不当景品類及び不当表示防止法や計量法などに係わる食品の表示の相談につきましては、それぞれの法律を所管する公正取引委員会や経済産業省の相談窓口をお伝えする等、適切な対応ができるよう連絡体制をとっています。今後とも関係機関と連携を密に図っていきたいと考えています。

[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

食品の通販カタログにおける表示義務について

通信販売の食品は実物を見られないので、カタログ等の表示が頼りだが、原料原産地等の記載が義務でないため、都合の悪い情報は隠れてしまう。カタログ等にも、店頭で購入する時と同じ条件で食品情報を記載してほしい。

（三重県 女性 40歳 その他消費者一般）

【農林水産省からのコメント】

御指摘のとおり、JAS法は飲食料品自体にまず着目し、それに直接結びつく表示を規制する制度であり、広告一般を直接規制する制度や取引の方法そのものを規制する制度ではありません。このため、インターネットやカタログ等の表示については規定しておりませんが、平成16年10月に公表された「JAS制度のあり方検討会 報告書」において、「品質表示基準による表示規制に含めることが可能かどうか法的な側面及び取締りの実行可能性の観点から検討すべき」とされたところです。同報告書の指摘も踏まえ、今後カタログ販売等の表示に対する規制の可能性について、検討していきたいと考えています。

食品の表示について

食品における品質表示制度はあるが、それに対する消費者の信頼度は必ずしも高いとはいえない。それは一部の心ない事業者のためであるが、表示等への信頼を回復するような仕組みづくりを是非考えていただきたい。

(宮城県 男性 41歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

農林水産省においては、地方農政局等に食品全般の表示の監視業務を専門的に担当する職員を配置(約2,000名)し、これらの職員により抜き打ち的に小売店舗等を巡回し、表示について監視・指導を行っているほか、社会的ニーズを踏まえて選定した特定の品目を対象に、表示の根拠の確認を含む徹底的な監視・指導を行っています。

また、広く国民の皆様から食品表示についての情報等を提供していただくためのホットライン「食品表示110番」を全国65ヶ所に設置しているほか、消費者から構成される「食品表示ウォッチャー」(日常の買い物の中で食品表示の状況をモニタリング)を配置し、これらを通じ情報が寄せられた個別の案件についても対応しております。

これらの監視においては、必要に応じ都道府県、厚生労働省等の関係行政機関とも連携するとともに、不正表示が行われていることを確認した場合には、JAS法に基づく指示・公表等の厳正な措置を実施しているところです。

なお、食品の表示制度の普及・啓発については、パンフレット、事業者向けのマニュアル等の作成・配布、雑誌等の紙面広告、事業者向けセミナーの開催等を行っているほか、消費者・生産者・販売者等が広く参加する食品表示に関する意見交換会(食品表示地域フォーラム)を開催し、食品表示の適正化の推進に向けて普及・啓発を行っているところです。

12. その他

危険なダイエット食品に注意を

中国製のダイエット食品を飲用した女性に健康被害が相次ぎ、死亡者も出た。ダイエット食品は栄養補助食品なのか、医薬品なのか。消費者の不安を払拭するため、関係諸機関は厳正な調査をし、報告してほしい。

(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】

ダイエット用食品として販売されているものであっても、医薬品的効能効果を標ぼうした場合や医薬品成分が含まれている場合は医薬品(無承認無許可医薬品)に該当し、その場合、薬事法により、その販売・授与、広告等は禁じられることとなります。

厚生労働省では、平成14年10月に「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。

また、健康食品の輸入に際しては、医薬品成分を含んでいないことを事前に確認するよう輸入者に指導してきているところです。

個人輸入に対しましても、パンフレット「健康食品や外国製医薬品、化粧品等と上手につきあうために」を作成し、外国製健康食品購入時の注意事項等について、普及啓発を図っているところです。

(パンフレット：<http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail.php?no=653>)

今後とも、御指摘のような製品による健康被害の未然・拡大防止に努めてまいります。

中国製ダイエット用健康食品による健康被害事例等の詳しい情報は、厚生労働省ホームページに掲載しておりますので、そちらもご覧下さい。

<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/diet/index.html#musyounin>

濃縮された食品の安全性について

濃縮された食物（ブルーベリー、レモン、緑茶、イチョウ葉、サメ肝油、ケールなど）を使用した、いわゆる健康食品やダイエット食品の安全性（残留農薬なども濃縮されるのか）の確認はできているのでしょうか。

（広島県 男性 37歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省からのコメント】

錠剤、カプセル剤、粉末剤、液剤等で濃縮・抽出等の工程を経た食品については、原材料中に微量に含まれる物質等が濃縮されているおそれがあり、その形状等から過剰摂取を招く可能性が考えられることから、厚生労働省では、こうした食品について、製造工程管理による品質の確保を図るとともに食品の原材料の安全性を確保するため、本年2月に、「錠剤・カプセル状等食品の原材料の安全性に係る自己点検ガイドライン」を策定し、関係者への周知等を行ったところです。

ガイドライン掲載HP：

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/050203/050203-9.pdf>

米国産生鮮パレイショ輸入解禁について

特定国から特定企業の食品用原料として輸入される生鮮パレイショについて、単に原料としてとらえるのではなく、食品（加工後、消費者が直接食するもの）として、農薬や放射線照射、遺伝子組換え品種などの問題についての監視体制を今から確立しておく必要がある。

（北海道 男性 69歳 食品関係研究職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

販売等の営業目的で我が国に輸入される食品は、輸入の都度厚生労働大臣に届け出なければならず、輸入時の監視指導の対象となります。

一般にパレイショ等の生鮮野菜については、原料用であっても、直接摂食するものであっても同様に必要に応じ農薬や遺伝子組換えの検査を実施しています。

また、放射線照射については、検知法が開発段階にあることから、製造者等へ照射の有無の確認により監視を行っています。

なお、輸入食品の監視指導については、毎年度策定する輸入食品監視指導計画に基づき実施しており、その詳細については厚生労働省ホームページに掲載していますので参照願います。

厚生労働省ホームページ：「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】

米国を含む一部の地域・国においては、じゃがいもがんしゅ病やジャガイモシストセンチュウなどが発生していることから、当該地域・国から我が国への生鮮じゃがいもの輸入は植物防疫法により禁止されています。

なお、昨年8月、米国より、ポテトチップス用じゃがいもに限定した輸入解禁に向けた具体的提案があり、現在、病害虫の我が国への侵入防止という観点から検討を行っているところです。

エキノコックス症について

北海道では、エキノコックス症が広がりを見せている。口から入り、ヒトに感染すると聞いたが、本州にエキノコックスが広がるのではないかと懸念している。

(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】

厚生労働省としては、平成11年にエキノコックス症を4類感染症に指定し、そのまん延の防止に努めることとし、ガイドラインの策定や、ホームページ、パンフレット等での啓発に努めているところです。

また、北海道庁等関係自治体とも連携の上、エキノコックス症の流行地域の減少、他地域への拡大防止に向け、今後とも人及び動物の両面から総合的な対策を進めていきたいと考えています。

厚生労働省ホームページ：

「北海道内の飼い犬におけるエキノコックス感染例及び北海道から移動する犬の感染実態調査結果と感染予防対策について（情報提供及び啓発依頼）」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/04/tp0402-1b.html>

「犬のエキノコックス症対策ガイドライン」（厚生労働科学研究費補助金「動物由来寄生虫の流行地拡大防止対策に関する研究」平成16年度報告書）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/10/dl/tp1001-4k1.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/10/dl/tp1001-4k2.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/10/dl/tp1001-4k3.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/10/dl/tp1001-4k4.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/10/dl/tp1001-4k5.pdf>

食育基本法成立

食育基本法が平成17年6月10日に成立した。食から始まる健康の大切さと社会倫理を守り、衛生と信用を重んじ、食生活に奉仕する仕事に精一杯精進するつもりである。

(宮城県 男性 62歳 食品関係業務経験者)

【内閣府（食育推進室）からのコメント】

食育基本法にご理解をいただき、ありがとうございます。

近年における国民の食生活をめぐっては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、食の安全性の問題など、様々な課題が生じています。

このような状況に対応して、食育に関する施策を国民運動として総合的かつ計画的に推進し、健康的な国民生活と活力ある社会を実現していく観点から、食育基本法が平成17年6月10日に成立し、同年7月15日に施行されました。

今後は、食育基本法に基づき、食育推進会議を発足させるとともに、食育推進基本計画の策定に向けた検討に着手するなど、関係行政機関と連携を図りつつ、各般の施策を進めてまいります。

今後とも、国民一人ひとりの明るい未来を築くためにも食育の必要性にご理解、ご協力をいただき、自ら健全な食生活を実践するとともに、家庭ぐるみや地域ぐるみで食育を推進してくださるようお願いいたします。

食農教育について

小中学校で総合的な学習がスタートしてから、食農教育を総合的に取り入れる学校が非常に増加しています。食農教育の充実のために、内閣府・農林水産省・文部科学省の援助を望みます。

(山形県 男性 43歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

食育の取組の一環として、農林漁業に関する体験活動や生産者と消費者との間の交流の促進などにより、生産者と消費者との信頼関係を構築し、国民の食に対する理解と関心を深め、食品の安全性の確保や食料資源の有効な利用を促進していくことは大変重要だと考えています。

農林水産省ではこのような考えを踏まえ、関係府省と連携して食育の取組を推進してまいります。

「近江牛偽装」に対する一消費者の怒り

近江牛の偽装は、食の安全・安心を守るために導入されたトレーサビリティ法に推進団体のリーダーが違反した事件である。関係諸機関は消費者の怒りを受け止め、管理体制の確認と強化を一層推進するようお願いしたい。

(兵庫県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

牛肉のトレーサビリティ法の罰則を強化してほしい

安全な牛肉を安心して食べたい。トレーサビリティで得られる安心は、生産・加工・流通小売の各段階で不正があってはならない。違反防止には罰則の強化も必要です。

(熊本県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

食品の偽装表示と流通管理

国としてトレーサビリティの推進、食品表示の徹底に努力されているが、偽装表示によって公的に信頼されるべき機関の信頼が崩壊したことは大変残念に思う。食品業界のその場しのぎの体質の改善と流通の透明性を明確にし、当局の偽装防止対策と業者の指導を望む。

(京都府 女性 65歳 その他消費者一般)

飼育履歴偽装事件について

先日、近江牛の飼育履歴偽装事件が発覚しました。本来なら、消費者の信頼を得るはずのトレーサビリティシステムが悪用されてしまったのです。今後、この類の事件に歯止めをかける対策はあるのでしょうか。

(奈良県 女性 41歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

今般、滋賀県において、牛肉トレーサビリティ法違反が疑われる事例が見受けられたことは、極めて遺憾なことであり、制度の信頼を確保するため、農林水産省としては監視・指導を一層強化するとともに、不正行為に対しては厳しく対処していく所存です。

食品表示については、地方農政局等に食品全般の表示の監視業務を専門的に担当する職員を配置(約2,000名)し、これらの職員により抜き打ち的に小売店舗等を巡回し、表示について監視・指導を行っているほか、社会的ニーズを踏まえて選定した特定の品目を対象に、表示の根拠の確認を含む徹底的な監視・指導を行っています。

また、小売店舗が適切な食品表示を行うためには、中間流通業者(仲卸業者、輸入業者など)による小売店舗に対する適切な表示が不可欠であり、平成16年度から中間流通業者が小売店舗に対して行っている表示状況についても調査を行っています。

これらの監視においては、必要に応じ都道府県、厚生労働省等の関係行政機関とも連携するとともに、不正表示が行われていることを確認した場合には、JAS法に基づく指示・公表等の厳正な措置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。

アユの冷水病について

7月1日からアユの解禁が始まる。1級河川に漁協で放流したアユが15cm位になって遡上して来る。ところが、川に数万匹位死んで浮き上がることがある。冷水病のような細菌性かコイヘルペスのようなウイルス病なのか知りたい。

(宮城県 男性 62歳 食品関係業務経験者)

「関アジ」「関サバ」の偽装表示について

先日、TVで「関アジ」「関サバ」の偽装表示問題の報道がされていました。今後は、正しい表示による食品の安全性を高めるためにも、行政による取締りを徹底してもらえば、と感じました。

(和歌山県 女性 29歳 食品関係業務経験者)