

食品安全モニターからの報告（平成21年7月分）について

食品安全モニターから7月中に、36件の報告がありました。

報告内容

<意見等>

・ 食品安全委員会活動一般関係	4件
・ リスクコミュニケーション関係	8件
・ 農薬関係	2件
・ かび毒・自然毒関係	1件
・ 新開発食品関係	1件
・ 食品衛生管理関係	5件
・ 食品表示関係	8件
・ その他	7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. 食品安全委員会活動一般関係

○ 食品安全委員会の委員人事について

米国産牛肉輸入再開容認の答申をまとめた立場を問われたプリオン専門調査会座長が、参院で食品安全委員会の委員の選任を否決された。食品安全委員会は、民意が反映されない評価結果に対する非難と真摯に受け止め、より国民に信頼される機関を目指して意識の改善に取り組んでほしい。

(福岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全委員会の積極的なマスコミ対応について

食品安全委員会の人事案が、参議院で野党4党に否決された。日本学術会議会長及び食品安全委員会委員長談話のとおり、日本の食の安全を確保する仕組みにおいて、大変重大な問題であるにも関わらず、新聞等では、委員長談話がほとんど取り上げられていないように思う。そのことこそ、根本的な問題だと考える。委員会のマスコミに対する情報提供のあり方、積極的な働きかけに一層の努力をお願いしたい。

(神奈川県 女性 56歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

今般の食品安全委員会委員の人事案が参議院で不同意となったことに関しては、食品安全委員会として、科学的にリスク評価する立場から、7月1日に「リスク評価の独立性と中立性に関する食品安全委員会委員長談話」を発表しました。

この委員長談話でも述べているとおり、今後とも、「科学に基づく新しい食品安全を守るしくみ」について、一人でも多くの皆様に理解していただけるよう、努力をしていきたいと考えています。

食品安全委員会では、食品の安全性や当委員会の取組などについて、国民の皆様には知識と理解を深めていただくため、ホームページをはじめとして、季刊誌やパンフレットなど、様々な媒体を通じて、分かりやすい情報の提供に努めるとともに、緊急事態等の発生時には、危害要因の化学的特性や健康への影響など、迅速かつ誤解のないような情報提供を行っているところです。また、マスメディア関係者へ積極的に情報を提供し、その内容についての問い合わせへの対応を行っています。

ご指摘の点は、食品安全委員会の認知度向上や食品の安全性に関する情報を伝える上で、マスメディアの果たす役割は大きいことから、当委員会が行う「科学的知見に基づくリスク評価」の意義やその方法について、積極的に情報提供を行うとともに、マスメディア関係者との懇談会や勉強会などを時宜に応じて実施することなどを通じて、今後とも、食品安全行政に関するマスメディアの理解の増進や、透明性のある適切な相互協力関係の構築に努めてまいります。

なお、本年の報道関係者との勉強会については、論説委員や解説委員などの皆様を対象として6月23日に実施しています。

[参考]

○食品安全委員会

「リスク評価の独立性と中立性に関する食品安全委員会委員長談話」

http://www.fsc.go.jp/sonota/iinchodanwa_210701.pdf

○ 食品安全モニターの地域への情報提供について

食品安全モニターの活動の一つに「食品の安全に関する情報の地域への普及についての協力」があります。具体的にどのような行動をすればいいのかわかりづらいので、地域活動分野を促進するためにも、何か活動マニュアルや事例集を作成してほしいです。

(徳島県 男性 34歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニターの皆様には、食品安全委員会が発信する情報を日常の生活を通じて可能な範囲で地域の方々（消費者・生産者・事業者等）に伝えていただくなど、食品安全委員会と地域との橋渡しの役割をお願いします。

具体的な活動の内容としては、例えば、食品安全委員会から食品の安全性に関する資料等を送付いたしますので、必要に応じそれらを活用しつつ、地域での日常生活を通じた情報の提供やその普及に御協力いただくことになります。

食品安全委員会では、食品安全モニターの皆様のお住まいの地域やお仕事の関係などにより様々な方法があると考えておりますので、食品安全モニターの皆様によるそれぞれの実情に合わせた活動となりますが、参考としていただくために、食品安全モニター会議において、食の安全の確保に向けた地域における取組等について発表していただきました。

また、食品安全委員会では、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、リスクコミュニケーションの担い手となる人材を育成するための講座「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」を実施していますので、食品安全モニターの皆様の積極的な参加をお待ちしています。

[参考]

○食品安全委員会

「各育成講座の開催案内及び開催実績」

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

○ 食品安全モニター会議に参加して

食品安全モニター会議に初めて参加したが、モニター間のさらなる活発なコミュニケーションを可能とする時間がもう少しほしい、また、モニター専用の掲示板設置等により、日常的に全国のモニターが交流できる場を用意することを希望する。

(静岡県 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21年度の食品安全モニター会議には、多くの食品安全モニターの方々に御出席いただき、ありがとうございました。

食品安全モニター会議は、食品安全モニターの方々に食品安全委員会の活動状況やリスク評価の実際について理解を深めていただくとともに、食品安全モニターとしての役割などについて御理解をいただくため、開催しています。このため、会議では、食品安全委員会の役割や取組、食品添加物や農薬などのリスク評価についてなどの具体的テーマを取り上げ、リスク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、食品安全委員会の委員やリスク管理機関の担当者も加わった形で意見交換を行っています。

ご提案いただきましたモニター専用の掲示板設置については、掲載された情報の責任の所在や管理・運営を行っていく上で解決すべき課題も多いこと、また、食品安全モニターの皆様全員がインターネットを利用できるわけではないこと等を踏まえ、現時点で対応することは困難と考えています。

一方、食品安全委員会としては、食品安全モニターの皆様が地域で食品安全に関する活動等を行うにあたり、様々な経験や見識をお持ちの食品安全モニター同士の交流が図られ、互いに協力しつつ活動を行うことは、大変有意義であると考えており、平成21年度食品安全モニター会議において、「食品安全モニターのネットワーク作成等について」を配布して、御賛同いただける方を対象とした食品安全モニター名簿を作成し、配布したところです。まずは、この名簿を御活用いただき、電子メール等での情報交換や地域への情報提供活動など、食品安全モニターの皆様の積極的なモニター活動に役立てていただければと思います。

2. リスクコミュニケーション関係

○ 食品安全委員会のリスクコミュニケーションの改善について

リスクコミュニケーションとは食品の安全性について、消費者を含む関係者との間で情報の共有や意見交換を行うことですが、モニター会議に参加して、消費者と食品安全委員会との食の安全についての認識のギャップを感じました。情報の共有と意見交換の方法に問題があると思われま

(宮崎県 男性 46歳 食品関係業務経験者)

○ 食の安全・安心のPRについて

食の安全に対する不安や不信を払うためには、安全・安心のリスクコミュニケーションのさらなる推進が必要である。関係者相互の認識ギャップを解消するPR方法をもっと開発していく必要がある。

(三重県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

○ リスクコミュニケーションの重要性

リスクコミュニケーションの目的はステークホルダー*が集まり、それぞれの立場で話し合い、その結果として受け入れられる程度及びコストと効果のバランスに関わる合意を得ることと思う。食中毒等のリスク比較を含め、費用対効果について話し合い、合意の形成に努めてほしい。

(神奈川県 男性 62歳 食品関係業務経験者)

※利害関係者。

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、国民の皆様が食品の安全性確保に関する知識や理解を深めていただくため、リスクコミュニケーションが重要であるという認識のもと、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、教員免許状更新講習へ食品安全委員会委員を派遣する講師派遣を

はじめ、パンフレットや季刊誌の発行、食品の安全性をわかりやすく解説したDVDソフトの作成などを行っており、多様な手段による積極的な情報提供を進めています。

また、昨年、食品安全委員会設立5周年という節目を迎えたことから、リスクコミュニケーションを含めた委員会の業務全般について見直しを行い、平成21年3月に「食品安全委員会の改善に向けて」を取りまとめ、リスクコミュニケーションを行うに際しては、当該取りまとめを踏まえ、

- ① 意見交換会については、関係者のニーズを分析して目的・目標を明確にし、これにあった多様な場を設定（消費者団体との共催、小規模なものなど）していくとともに、対象に応じた分かりやすい資料を作成する
- ② 地方公共団体、リスク管理機関の地方組織、教育機関、関係団体等と連携したリスクコミュニケーションを推進する
- ③ 地域におけるリスクコミュニケーション推進のため、リスクコミュニケーションを担う人材を育成するとともに、活動に必要な情報や資材の提供を行うなど、地域での活動の支援に努める

など、効果的かつ効率的なリスクコミュニケーションをさらに推進していくこととしています。なお、リスクコミュニケーションに関する具体的な工夫や改善の方法などのご提案がありましたら、随時お知らせ下さい。

食品安全モニターの皆様には、食品安全委員会と地域との橋渡しの役割をお願いしていますので、食品安全委員会の役割、食品の安全性に関する施策や食品の安全性に関する情報について、委員会から送付する食品の安全性に関する資料等を活用するなどによって、地域において機会をとらえて一人でも多くの方にお知らせいただく先導的な役割を担っていただければと考えております。

〔参考〕

○食品安全委員会

「食品安全委員会の改善に向けて」

http://www.fsc.go.jp/iinkai/iinkai_kaizen.pdf

「講師派遣」

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

※ 平成20年度からは、科学者と市民が対等な立場でコミュニケーションを図る取組として、サイエンスカフェ形式による意見交換会も開催しています。

○ 子ども向けの食の安全情報について

食品安全委員会は、ジュニア食品安全委員会以外にも、子ども向けに食品安全の情報を発信していただきたいと思います。最近のこんにゃくゼリーの問題は、参考になる事例であり、子ども向けの情報が必要な時期になっていると思います。例えば、web上に食品安全についてのクイズの掲載をする等、子ども向けの常設した形での情報発信や教材の工夫をしてほしいです。

(徳島県 男性 34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、夏休み期間を利用して楽しみながら食の安全を学習していただくため、小学生とその保護者を対象とした「ジュニア食品安全委員会」を平成19年度から東京で開催しているとともに、平成21年度からは、地方公共団体と協力して、東京以外の地域でも開催しています。

結果概要等について、当委員会ホームページに掲載していますので、御覧下さい。

このほか、季刊誌「食品安全」では、国民の皆様の関心の高いリスク評価結果の紹介などに加え、食品に関する基本的な情報などをお子さんと一緒に考えてもらえるよう、「キッズボックス」のコーナーを設けています。同コーナーでは、大人の方もお子さんも楽しく分かりやすく学んでいただけるよう、理解の一助となるイラストなどを用いた情報発信に努めていますので、是非、御覧下さい。なお、平成21年1月発行の季刊誌「食品安全」17号の「キッズボックス」のコーナーでは、食べ物による窒息事故をテーマとしており、バックナンバーも含めホームページにも掲載 [<http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi.html>] しています。

[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

○ リスクコミュニケーター育成講座について

委員会開催の現在のリスクコミュニケーターの人材育成のための講座は、開催地と回数が極めて限られ、受講時間も比較的長いので、大変参加しづらいです。例えば、可能な限りの部分については通信講座を取り入れ、一定条件を満たした受講生に対しては、スクーリングの必要な部分を別途各開催地での参加を促すようにしてははいかがでしょうか。

(大分県 女性 52歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品の安全性に関するリスクコミュニケーター育成講座についてご意見いただき、ありがとうございます。

食品安全委員会では、地域におけるリスクコミュニケーションを積極的に推進するため、地方公共団体と協力して、食品の安全性に関する講習や意見交換を円滑に行う役割を担うリスクコミュニケーターを育成する講座を全国各地で開催していますが、交通の利便を考慮した会場で開催するなど、できるだけ多くの方に参加して

いただけるよう配慮しています。また、講座で使用した資料につきましても、多くの方に見ていただけるようホームページに掲載していますので、是非、御覧下さい。

なお、本講座は、単に知識やスキルを座学として学ぶだけでなく、グループワークや実習などを通してリスクコミュニケーターとしての能力を実践的に身に付けていただくことを目的としており、今後とも、受講された方の御意見やアンケート調査の結果等を参考にしながら、より良い講座となるよう工夫してまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「各種育成講座の開催案内及び開催実績」

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

○ 季刊誌「食品安全」について

季刊誌「食品安全」vol.18 を読みました。大きなテーマに分かれていて、一般向けの分野と専門分野があるように思いました。今後も一般の方から専門家までが読める季刊誌を期待しています。

(徳島県 男性 34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』についてご意見いただき、ありがとうございます。

ご指摘いただいたように、季刊誌「食品安全」では、ともすれば難しくなりがちな「リスク評価」等の内容について、図表やイラストなどを交えできるだけ分かりやすく丁寧に解説することとしており、専門家の方はもとより、必ずしも専門的な知識を持たない方々にも、科学に基づく食品安全を守るしくみやリスク評価結果をご理解いただき、食品の安全性について一緒に考えていただくきっかけとなることを期待しつつ、編集・刊行しています。

例えば、当委員会が行ったリスク評価結果の中でも、国民の皆様の関心が高いものの紹介及び解説などに加え、食品に関する基本的な情報などをお子さんと一緒に考えていただけますよう、「キッズボックス」コーナーを設けるなど、食品の安全性についての知識を幅広い国民の皆様にご理解いただきたくことを念頭に、総合的な誌面作りに努めてまいります。

誌面内容につきましては、今後ともより分かりやすい解説を心掛けますとともに、広く周知してまいりますので、食品安全モニターの皆様には、過去の掲載内容も含め、機会あるごとに是非ご覧いただき、食品の安全性に関する理解をより深めていただく一助としていただければと考えております。

また、食品安全モニターの皆様には、食品安全委員会と地域との橋渡しの役割をお願いしているところですので、食品安全委員会の役割、食品の安全性に関する施策や食品の安全性に関する情報について、委員会から送付する食品の安全性に関する資料等を活用するなどによって、地域において機会をとらえて一人でも多くの方にお知らせいただく先導的な役割を担っていただければと考えております。

なお、季刊誌「食品安全」については、地方自治体や図書館などへ送付すると

もに、全国各地で開催致します意見交換会等で配布させていただくなど、様々な機会を捉えて紹介するとともに、より多くの皆様にご覧いただけますよう、当委員会ホームページにバックナンバーを掲載し、印刷するなどしてご活用いただけるようにしておりますが、単に食品安全委員会の活動内容をお知らせするのではなく、過去の既刊号も含めて機会あるごとに手にとりいただき、繰り返しお読みいただける、いわば学習の素材としても役立つよう、今後とも質の高い編集・記事構成とするよう工夫してまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「食品安全委員会季刊誌「食品安全」」

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

○ リスクコミュニケーションの方法について

リスクコミュニケーションをより身近に活用しやすくするために、双方向コミュニケーションを強化するのはいかがだろうか。SNS*によるコミュニティでは活発な意見交換がなされているのを参考に、食品安全委員会のHP上にそういった誰でも参加できるコミュニティを立ち上げることを提案したい。

(香川県 女性 30歳 食品関係業務経験者)

※social networking service 個人間のコミュニケーションを促進し、社会的なネットワークの構築を支援するインターネットを利用したサービスのこと。趣味、職業、居住地域などを同じくする個人同士のコミュニティを容易に構築できる場を提供している。

【食品安全委員会からのコメント】

リスクコミュニケーションの方法についてご意見いただき、ありがとうございます。

食品安全委員会では、国民の皆様にご食品の安全性確保に関する知識や理解を深めていただくため、リスクコミュニケーションが重要であるという認識のもと、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、食品の安全性をわかりやすく解説したDVDソフトの作成などを行っており、多様な手段による積極的な情報提供を進めています。

また、昨年、食品安全委員会設立5周年という節目を迎えたことから、リスクコミュニケーションを含めた委員会の業務全般について見直しを行い、平成21年3月に「食品安全委員会の改善に向けて」を取りまとめ、意見交換会については、関係者のニーズを分析して目的・目標を明確にし、これにあつた多様な場を設定していくこととしていることを踏まえ、小規模な意見交換会など双方向性を高めた意見交換会の開催を進めています。

ご提案いただきましたホームページでのSNSの活用につきましては、予算や要員、システム等の面からの制約に加え、SNSが、本来、興味や関心と同じくする個人同士のコミュニティであることを考えると、公的機関が管理運営を行うことについては慎重であるべきと考えますが、今後とも、効果的かつ効率的なリスクコミ

ユニケーションの推進に努めていきたいと考えております。

○ DVD「気になる農薬」を見て

農産物の残留農薬についてはこれまで過敏すぎるくらいに怖がっていましたが、DVD「気になる農薬」を閲覧して、ほとんどの農作物からは農薬は検出されていないことを知り、輸入食品のポストハーベットの残留農薬の現状等も含めた内容にしていたら、今後はより一層の広報施策の推進に資する（正しく怖がれる）ものと思います。

(香川県 女性 63歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

DVDの内容についてご意見いただき、ありがとうございます。

DVDなどの情報提供媒体については、読者・視聴者等からのご意見等を参考に、必要に応じて改善を図っていくとともに、今後とも、分かりやすく、理解が深まる情報発信のための手法や内容の改善に取り組んでいきたいと考えていますので、今回いただいたご意見は、今後の情報提供媒体の作成の際に参考とさせていただきます。

食品安全モニターの皆様には、食品安全委員会と地域との橋渡しの役割をお願いしているところですので、食品安全委員会の役割、食品の安全性に関する施策や食品の安全性に関する情報について、委員会から送付する食品の安全性に関する資料等を活用するなどによって、地域において機会をとらえて一人でも多くの方にお知らせいただく先導的な役割を担っていただければと考えております。

3. 農薬関係

○ 有機野菜の安全性について

有機野菜を作るとき使用される植物保護液に、農薬登録のないアバメクチン※が検出され、同時期にこの植物保護液が散布されたと思われる野菜を回収・廃棄処分にしたとのことでした。農薬や成長促進剤のようなものは、長期的摂取、多数混合摂取して世代を重ねていっても本当に大丈夫でしょうか。

(鹿児島県 女性 40歳 食品関係業務経験者)

※殺虫剤。防虫・殺ダニ活性を有する天然物質。

【食品安全委員会からのコメント】

アバメクチンについては、農林水産省に対する農薬取締法に基づく新規農薬登録申請（なす、すいか等）に伴い、厚生労働省から食品安全委員会に対して食品中の残留基準に係る評価依頼を受けているところであり、現在、農薬専門調査会において、食品健康影響評価が進められています。

これらに関する議事録等の情報については、食品安全委員会ホームページの「食品安全総合情報システム」で公表しておりますので、ご覧いただければと思います。

[参考]

○食品安全委員会

「食品安全総合情報システム」

<http://www.ifsis.fsc.go.jp/fsilv1/do/FSILogon>

【農林水産省からのコメント】

農薬の登録にあたっては、農薬登録の申請者に対し、毒性や残留性など、さまざまな試験成績の提出を求め、提出された試験成績に基づき検査を行い、その安全性を確認しています。

この検査の中で、発がん性、繁殖毒性（農薬を2世代にわたって暴露した場合の生殖機能や出生児の生育への影響を調べる試験）、催奇形性（妊娠中の動物が農薬に暴露した場合、胎児に奇形が起こるかどうかを調べる試験）などの長期毒性試験により、農薬が残留した食品を長期にわたって摂取した場合の影響についても確認を行っており、安全性が確認された農薬のみ登録を認めています。

従って、登録されている農薬は、適切に使用されていれば、長期摂取しても、健康被害がなく、また、次世代への影響のないことが確認されています。

一方、ご意見にあるアバメクチンを含んだ植物保護液は、農薬登録がなされていなかったことから、その製造者・販売者に対し、当該資材の自主回収を行わせました。なお、アバメクチンについては、国際的なリスク評価機関でADI（一日摂取許容量）が設定されており、問題となった資材の使用方法からみて、食品衛生法上の基準値を超過して残留するとは考えにくいと判断したところです。

○ 農薬の安全・安心を

農薬は、使用する量や摂取する量によって、人への健康被害をもたらすことがある。消費者に安全・安心を提供する上からも、生産されるすべての農薬について、科学的根拠に基づく安全性の評価のための調査、研究の蓄積とその情報開示や農薬の取り扱いの講習会、使用記録の保存の義務化が重要である。

（大阪府 男性 64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、リスク管理機関から諮問があった農薬について、まず食品安全委員会の下に設置されている農薬専門調査会で審議を行います。提出された試験成績に疑問があった場合は追加資料を請求するなどして、数度の審議の後、評価書（案）を作成します。これをさらに食品安全委員会で検討を行った後、国民からの御意見・情報の募集を行い、それらを踏まえた上で評価書を確定させ、リスク管理機関へ通知します。また、平成18年5月に導入された残留農薬等に係るポジティブリスト制度^{*}への対応のため、暫定残留基準が設定された758物質について、現在、食品健康影響評価を実施しています。

また、諸外国、国際機関、関係省・研究機関等において実施されたリスク評価や研究結果、取組等について情報収集し、分かりやすく整理するとともに、食品安全委員会で開催している委員会、各種専門調査会、意見交換会等で使用した資料や議事録についても、食品安全委員会ホームページの「食品安全総合情報システム」で公表していますので、ご覧いただければと思います。

[参考]

○食品安全委員会

「食品安全総合情報システム」

<http://www.ifsis.fsc.go.jp/fsilvl/do/FSILogon>

※ 食品中に残留する農薬、動物用医薬品及び飼料添加物が一定の量（人の健康を損なうおそれがない量）を超えて残留する食品の流通を原則禁止とする制度。

【農林水産省からのコメント】

農薬の登録にあたっては、農薬登録の申請者に対し、発がん性や環境中に生息する生物に対する影響、農作物や土壌中での残留性など、さまざまな試験成績の提出を求め、これら試験成績に基づき検査を行い、その安全性を確認しています。

登録申請時に提出されたデータは申請者の知的財産であるため、その保護の観点から公表はしておりません。ただし、食品安全委員会において食品健康影響評価の審議にかけられた農薬の評価書は、同委員会のホームページで公表されており、このうち、評価が終了した農薬については、評価書の基となるデータの概要（これを農薬抄録といいます。）が、（独）農林水産消費安全技術センターのホームページで公表されています（<http://www.acis.famic.go.jp/syouroku/index.htm>）。また、農薬メーカー等が、学会誌等に公表したデータについては、農薬工業会のホームページで閲覧することができます（<http://www.jcpa.or.jp/safe/index.html>）。

また、農薬を使用する方に対し、農薬の適正な使用についての周知を行うため、都道府県は、農薬の性質に関する正しい知識の普及や農薬による危害防止に関する講習会等を行っています。

加えて、農薬を使用した時には、農薬の種類、使用した日等を記録するよう指導しています。

このような取組は、農薬の使用状況の確認だけでなく、農作物への信頼確保にもつながることから、引き続きこの取組を徹底していく必要があると考えています。

4. かび毒・自然毒等関係

○ じゃがいも食中毒の発生について

じゃがいもによる食中毒の報道がありました。知識を持っている人たちは回避でき、持っていない人たちはリスクを知らずに摂取するというのは、問題であると思います。モニター会議で示されたアンケートで、医者・科学者等は「一般食品」が危険と判断しているのに対し、一般の人は、危機感がないことが示されています。知見の溝を埋め、食品安全委員会の活動の重要性の理解の為にも、「一般食品の危険性」のリーフレット等の作成をして欲しいです。

（山形県 女性 32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」を選択する力を育成するためには、栄養面でのバランスや、食品の安全性の問題等について知識と理解を深めることが大切であると考えております。

食品安全委員会では、各地で講演を行う際に、じゃがいもに含まれる危害要因であるソラニンなどを例として、「食の安全に絶対はない」ことを前提として、リスクをどのように考えていったらよいのかということ、リスクコミュニケーションの重要なメッセージの一つとして、お伝えするようにしています。食の安全ダイヤルに寄せられたご意見を整理して掲載しているQ&Aでも、じゃがいものソラニンについて取り上げています。

このほか、季刊誌「食品安全」では、国民の皆様の関心の高いリスク評価結果の紹介などに加え、食品に関する基本的な情報などをお子さんと一緒に考えてもらえるよう、「キッズボックス」のコーナーを設けています。同コーナーでは、大人の方もお子さんも、楽しく分かりやすく学んでいただけるよう、理解の一助となるイラストなどを用いた情報発信に努めています。平成18年10月発行の季刊誌「食品安全」第10号の「キッズボックス」のコーナーでは、「食材は、自然のままなら安全なの？」をテーマとしており、バックナンバーも含めホームページにも掲載しています。

食品安全委員会では、今後とも、機会をとらえて、食品のリスクをどのように考えていくべきなのか、情報発信していきたいと考えています。

食品安全モニターの皆様には、食品安全委員会と地域との橋渡しの役割をお願いしているところですので、食品安全委員会の役割、食品の安全性に関する施策や食品の安全性に関する情報について、委員会から送付する食品の安全性に関する資料等を活用するなどによって、地域において機会をとらえて一人でも多くの方にお知らせいただく先導的な役割を担っていただければと考えております。

[参考]

○ 食品安全委員会

「ジャガイモに含まれるソラニンの中毒の発現量について教えてください」

http://www.fsc.go.jp/koukan/qa1508_qa_2.html#7

【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、ホームページ「安全で健やかな食生活を送るために 知識があればこわくない！天然毒素」において、ジャガイモ、アジサイ等の天然毒素による中毒を予防するために役立つ情報提供を行っています。ジャガイモについては、買い物、保存、調理の際、また、家庭菜園などでの栽培の際に注意すべきポイントを紹介しています。

平成21年7月には、ジャガイモによる食中毒の報道を受け、ホームページやメールマガジン「食品安全エクスプレス」を通じてお知らせしています。

今後も、引き続き、安全で健やかな食生活を送るために役立つ情報を、ホームページなどを通じて提供してまいります。

[参考]

○農林水産省ホームページ

「安全で健やかな食生活を送るために 知識があればこわくない！天然毒素」

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin.html>

5. 新開発食品関係

○ 体細胞クローン食品についての答申と当面の対応について

食品安全委員会が体細胞クローン食品についての答申を出し、それに対しての農林水産省と厚生労働省の当面の対応を読みましたが、個人的には体細胞クローン動物が食品として流通するのは時期尚早と思います。寄せられた意見にリスク管理の段階でどう答えていくかということは今後も注目し、考えていきたいと思いました。

(愛知県 女性 47歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省が所管する食品衛生法は、食品の安全性の確保を通じた国民の健康の保護を目的とする公衆衛生法規です。体細胞クローン技術を用いて産出された牛及び豚並びにそれらの後代に由来する食品の安全性については、食品安全委員会の評価の結果、従来の繁殖方法で生まれた家畜に由来する食品と同等の安全性を有すると評価されましたので、同法に基づくリスク管理措置は困難と考えておりますが、今後も引き続き国民に対する情報提供及び必要な知見の収集を行ってまいります。

今後とも関連省庁間で十分な連携を図りながら対応をしてまいります。

【農林水産省からのコメント】

体細胞クローン家畜由来の食品は安全ではありますが、体細胞クローン家畜の生産率が低い等、技術的に改善の余地が多く、今後も研究が必要であり、現行の技術水準では商業生産が見込める状況ではありません。このような現状を踏まえ、農林水産省では、8月26日付けでクローン研究機関に対し、体細胞クローン家畜由来の生産物を、試験研究目的に使用した後に、クローン研究機関において焼却、埋却等適切に処分するよう要請する通知を行っております。また、パブリックコメントで寄せられたご意見とそれに対する回答についても、8月26日付けで公表しております。

なお、体細胞クローン技術の現状に関しては、今後とも新たな知見の収集に努めるとともに継続して情報提供を行ってまいります。

[参考]

○農林水産省ホームページ

「体細胞クローン家畜等の取扱いについて」の通知について

<http://www.s.affrc.go.jp/docs/press/090826.htm>

6. 食品衛生管理関係

○ 食品衛生に関する教育について

食品衛生法やJAS法で賞味期限の表示が定められていますので、販売者は責任を持って、消費者が安心して購入できるように、賞味期限内の販売、従業員教育を徹底して欲しい。衛生的な取り扱いが出来ているかを確認すると同時に、教育訓練の方法・時期についても、食品衛生の監視業務の際には確認するようにして欲しい。

(大阪府 女性 37歳 食品関係業務経験者)

○ 食品の販売方法について

販売者の「食の安全」を確実にするために、販売方法を改善すべきと思う。食品の冷凍・冷蔵保存や流通販売網が広域化している今、食品の裸陳列はきわめて不衛生であり、食犯罪の場になりかねないと思う。法改正で安全推進を望む。

(福岡県 女性 73歳 医療・教育職経験者)

【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、衛生的な取扱いや適正な表示が行われるよう、施設的环境衛生管理や食品等取扱者が実施すべき管理運営基準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。

○ 外国産食品の安全性について

外国産食品は国内産の半値位になっているものが多いが、安全性は大丈夫なのだろうか。特にしいたけは国産に比べて形も大きく色も濃く、匂いも強い。例えば、農薬とは異なる成長促進剤のような、自然でないものの長期的摂取は安全なのかの調査をしてほしい

(鹿児島県 女性 40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等については、その安全性を確保するため、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段階で衛生対策を実施しています。

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、年間計画に基づき農薬を含むモニタリング検査を実施するとともに、モニタリング検査の結果、違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品については、輸入の都度の検査命令を実施しています。

また、海外情報に基づく監視強化も行っており、今後とも、輸入食品の安全性確保に努めてまいります。

○ ヒスタミン食中毒について

毎年のように、ヒスタミン食中毒が発生している。発生原因の多くは、食品の製造の加工時や輸送中、家庭での保存状態が悪かったことにより発生したものとされています。食材の水揚げ後の管理、調理後の運搬管理は業者まかせでいいのでしょうか。

(広島県 女性 40歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法において、都道府県知事等は、必要があると認めるときは営業者その

他の関係者から必要な報告を求め、営業上使用する食品等の検査を行うことが出来るとされており、国内に流通する食品や飲食店等の監視指導は、各都道府県等における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策定した監視指導計画に従って、保健所の食品衛生監視員が施設への立入調査、製品の収去検査等を実施しております。

また、食品等事業者は、自らの責任において営業上使用する食品等の安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならないとされています。

さらに、食中毒による健康被害の未然防止には、食品等事業者のみならず、各家庭における取り組みも重要です。

厚生労働省では従来より、次のホームページにおいて、家庭内の食中毒防止について情報提供を行っているところです。

[参考]

○ 厚生労働省

「食中毒に関する情報」

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

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。

○ コンビニ弁当の割引販売と安全管理に関して

コンビニエンスストアのフランチャイズ店オーナーからお弁当類の賞味期限近し商品を廃棄処分せずに値下げ販売したいとの提訴があり、本部もこれを認めたが、安いのが故の買い置き等による食中毒を警戒する必要があると思います。

(京都府 男性 62歳 食品関係業務経験者)

7. 食品表示関係

○ 食品偽装表示について

食品の表示が頼りの消費者は、食品偽装のニュースに関心を持っている。違反事例の全部の公開が望まれる。業者に対しては、表示違反の抑止効果があるのではないだろうか。行政・生産者・消費者が一体となって厳しく取り組み、より安全・安心な食生活ができるように願う。

(福岡県 女性 73歳 医療・教育職経験者)

○ 食品表示違反の非公表について

農林水産省は昨年の食品表示の違反件数 879 件のうち、110 件しか公表していなかったと新聞で報道されていた。一般消費者から見ると、かなり業者保護を意識しているように感じられる。違反者は原則すべて公表するよう改めてもらいたい。

(静岡県 女性 45歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

食品の表示違反として農林水産省が措置を行った案件のうち、その約9割が非公

表であると報道があったことについては承知しておりますが、食品の表示違反に対しては、農林水産副大臣を本部長とした「食品の信頼確保・向上対策推進本部」で議論し、本年1月29日に決定・公表した「指示及び指導並びに公表の指針」に基づき対応しているところです。

具体的には、違反内容が過失による一時的なものであり、直ちに改善されるケースについては、指導とし、それ以外のケースについては、指示を行い、その全てについて公表することとしています。これにより、食品の表示が適正化されるという表示の監視活動としての目的は達成しており、指示を行った場合には全て公表していることから事業者への影響を配慮したものではありません。なお、この指示を行う場合における公表については、本年の通常国会でJAS法が改正され、法律上明確化されたところです（5月30日施行）。

農林水産省では、全国に配置した「食品表示Gメン」が、日常から小売事業者の店舗等における巡回点検を始めとして、食品表示の適正化に努めています。

今後とも、適正な食品表示が行われるよう、消費者庁や警察等の関係機関と連携しながら、JAS法に基づき厳しく監視・取締りを行ない、食に対する消費者の信頼を確保してまいりたいと考えております。

○ コンタミネーションによるアレルギー表示について

アレルギー物質のコンタミネーション※による回収事例が増加していることもあり、企業防衛としか思えないアレルギー表示が見受けられます。患者の食品選択の幅を過度に狭める結果となること、表示制度そのものについて誤解をまねく恐れがあることから、異常な表示についての監視・指導を行ってほしいと考えます。

(兵庫県 女性 39歳 食品関係業務経験者)

※原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料が製造段階で微量混入してしまうこと

【厚生労働省からのコメント】

アレルギー物質（特定原材料等）が「入っているかもしれません」などと表示するいわゆる可能性表示は認められていません。これは、PL法（製造物責任法）対策としての企業防衛、あるいは製造者による原材料調査の負担回避のために、製造者によっては十分な調査を行わずに安易に可能性表示を実施することにつながる恐れがあるためです。

こうした可能性表示を含む食品の表示の監視・指導については、各都道府県等の保健所が一斉取締りや通常時の監視の一環として実施しているところです。

厚生労働省としては、今後とも食品表示に関する監視・指導の充実、関係機関との連携の強化を図っていくこととしています。

○ 調理済み食品の表示と安全性について

大手スーパーでは様々な調理済み惣菜が販売されていますが、消費者自らがパックに入れる商品（揚げ物の単品売りなど）では、消費者が安心・安全な原材料であるかを確認する手段がありません。店舗内加工品といえども、せめて加工原材料の原産国表示程度は義務化するべきではないかと考えます。

（広島県 男性 51歳 食品関係業務経験者）

【農林水産省からのコメント】

JAS法に基づく加工食品品質表示基準第3条第1項において、飲食料品を製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合は表示の義務がないことが定められています。これは、製造又は加工したものをその場で一般消費者に販売する場合は、その商品の品質を把握し、かつ、消費者から求められればその商品についてのすべての情報を確認できること等の理由からです。

しかし、原料原産地表示に高い関心が示されていることから、義務対象でない加工食品につきましても、昨年3月に原料原産地表示を推奨する通知を発出し、事業者の自主的な取組を促しているところです。

なお、原材料の原産国表示は安全を示すものではないと考えます。

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。

○ 野菜の収穫時期の表示について

スーパーで並んでいる野菜がしなびており、気になったことがありました。野菜の収穫時期は表示されていないので、古かったのか、保管状態が悪くなかったのか分かりませんが、だいたい〇月頃とアバウトでよいので、収穫時期の表示を推奨してもらえると安心して購入できると思います。

（岐阜県 女性 32歳 食品関係業務経験者）

○ 食品表示について

家庭で子どもがいると、お菓子を食べる機会が多くなります。お菓子の表示には外側パッケージの見えにくい部分に表示がある等、わかりにくいものもあるので、消費者がぱっと見て安心・安全を確認できる表示場所と表示項目を見直すべきだと考えています。

（徳島県 男性 34歳 その他消費者一般）

○ 加工食品の賞味期限表示について

加工食品の賞味期限表示をチェックしていると賞味期限とは開封前のおいしく食べられる期間であると明記されているものが増えてきました。やはり、賞味期限の定義を浸透させるより、「賞味期限は開封前のおいしく食べられる期間です。開封後は冷蔵庫に保管の上、賞味期限に関わらずお召し上がりください」というように、商品パッケージに詳しい説明書きがある方が消費者にとってはわかりやすいと感じます。

（三重県 男性 38歳 食品関係研究職経験者）

○ 卵の期限表示について

現在、食品の期限表示として「消費期限」と「賞味期限」の2種類がありますが、日本特有の生食文化がある「たまご」（鶏卵、鶉卵）については、「生食期限」表示としたほうがいいのではないのでしょうか。

(広島県 男性 51歳 食品関係業務経験者)

8. その他

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。

○ 幼児のサプリメントの摂取状況について

国立健康・栄養研究所の調査で、幼稚園や保育所に通わせている保護者の15%が、栄養補給が目的でサプリメントを与えているとの結果が報道され、大変驚きました。母親の愛情いっぱいの手作り離乳食があれば、十分な栄養は摂取できるのではないのでしょうか。

(静岡県 女性 60歳 食品関係業務経験者)

○ 乳幼児の食の安全性について

消化能力が低く、体重も少ない乳幼児の食の安全性に関する情報が少ない。妊娠中の食事に関しては、町の母親学級での講義や市販されている本などで新しい情報を得られるのに対し、育児で追われた生活の中では、最新の情報が得られないのが現実である。

(栃木県 女性 29歳 その他消費者一般)

○ 家庭菜園を通じて食品の安全に関心と理解を

家庭菜園での野菜栽培愛好家が増加しつつある。趣味の野菜づくりで病害虫防除などを通して農産物の生産現場を体験し、食品の安全性についての一般消費者の関心と理解が深まることを期待したい。

(埼玉県 男性 62歳 食品関係研究職経験者)

○ プライベートブランドと製品の安全性について

最近、値段が安く買えるプライベートブランド製品を多く見かけるが、消費者は原材料表示をチェックして、その商品が本当に良いものなのか、安全なものなのかを見極めて買うようにする必要があるのではないかと思います。

(福島県 女性 28歳 食品関係業務経験者)

○ 必須脂肪酸「アラキドン酸」について

EUや米国、カナダにおいては、乳幼児用ミルクにアラキドン酸を配合することが承認されていることを知り、日本の乳幼児用ミルクについて主な成分を調べたところ、配合された製品がありました。

「アラキドン酸」は必須脂肪酸とされ、加齢とともに通常の食事では取ることのできない分を補給するために利用することは良いことだと思いますが、以前は配合が認められていなかったと記憶しています。乳幼児用ミルクへの配合が必要なのか疑問に思います。

(静岡県 女性 60歳 食品関係業務経験者)

○ 食品の安全性と行政の指導について

食の安全に関しては、「絶対大丈夫」ということはありません。食の安全に係る行政などの指導方法については、「提供しないよう」指導するのか、「安全に提供する方法」を指導するか、によって大きく異なってきます。保健所などの行政機関との相互理解の必要性があると感じています。

(広島県 男性 51歳 食品関係業務経験者)

○ 中国よりの食品の輸入について

現在でも多くの食品が中国より輸入されていますが、中国製食品の安全性確保のためには中国や日本の企業に任せる、頼るのではなく、中国と日本政府間レベルでの対応が必要です。

(栃木県 男性 48歳 食品関係業務経験者)