

食品安全モニターからの報告（平成 18 年 5 月分）について

食品安全モニターから 5 月中に、66 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	12 件
・ BSE 関係	6 件
・ 食品添加物関係	3 件
・ 農薬関係	10 件
・ 汚染物質関係	3 件
・ 微生物・ウイルス関係	1 件
・ かび毒・自然毒関係	1 件
・ 新開発食品関係	2 件
・ 肥料・飼料等関係	1 件
・ 食品衛生管理関係	8 件
・ 食品表示関係	7 件
・ その他	11 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。

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

○ 食品安全委員会とリスク管理部門との役割分担について

今般、米国産牛肉輸入をめぐる、食品安全委員会は外圧に屈して輸入容認の答申をしたかのような声が消費者から出た。このような誤解が生じたのは、リスク管理部門と食品安全委員会との役割の違いについて明確に消費者に周知徹底がなされていなかったために生じたものと思われる。今後は、食品安全委員会の設立趣旨と独立性について消費者に周知をはかり、理解を得るように努める必要がある。

(福岡県 男性 75歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、食品の安全性について、リスク管理を行う厚生労働省や農林水産省などの関係行政機関から独立し、最新の科学的知見に基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関です。リスク評価は、食品のリスクを最小限に抑えるリスク分析の重要な要素の一つとして位置づけられています。

こうした役割分担の考え方等については、これまでも全国各地での意見交換会やホームページ、パンフレット、季刊誌等の多様な媒体を通じて国民の皆様にお伝えしてきたところです。さらに6月からはメールマガジンの配信を始めるなど、新たな取組も行っております。今後もこうした活動を通じて、国民の皆様にはリスク分析における当委員会の役割について理解が深まるよう、わかりやすい説明に努めてまいります。

２．リスクコミュニケーション関係

○ 「農業等のポジティブリスト制についてのリスクコミュニケーション」にパネリストとして参加して

５月に京都で開催されたポジティブリストについてのリスクコミュニケーションに消費者側の立場でパネリストとして参加した。消費者の立場からの発言であることを明らかにし、ポジティブリスト制とその対象が加工品にまで広がったことへの評価についてはしっかり話すことができた。しかし、一方で消費者がとんでもない制度を作ったという雰囲気を払拭できなかったことに不満が残った。

（京都府 女性 44 歳 食品関係研究職経験者）

○ 残留農業等のポジティブリスト制度の導入に関する意見交換会（東京都）に参加して

ポジティブリストに関する意見交換会に参加した。講演と討議で各層の取組等がよく分かり、非常に参考になった。民間の担当者の話は、法の要求をどのようにして解釈して自社の企業活動に落とし込んでいるかがわかり、展開のヒントも多い。一方、パネラーは適切な方が選ばれるようにもう工夫してほしい。

（東京都 男性 48 歳 食品関係業務経験者）

○ 食品に関するリスクコミュニケーション（ＢＳＥ問題に関する意見交換会）に参加して

４月に広島で開催された「食品に関するリスクコミュニケーション（ＢＳＥに関する意見交換会）」に参加した。従来の意見交換会とは一変して、出席者の意見を聴く時間を長時間取り、説明の時間を短くした進行に、参加者一同共鳴した。今後もこのような会議運営に努めてもらいたい。

（広島県 男性 70 歳 医療・教育職経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

意見交換会の進め方等については、いろいろ難しい点がありますが、今回御指摘の点を含め、皆様の御意見を踏まえながら、よりよいものとなるよう、工夫に努めてまいります。

また、意見交換会をはじめ、リスクコミュニケーションの効果的な手法については、当委員会リスクコミュニケーション専門調査会において調査審議し、検討を進めております。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

意見交換会の進め方等については、皆様の御意見や食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会における審議結果等を踏まえながら、今後とも改善を図りつつ、関係者間でのより一層の情報の共有及び理解の促進に資するよう努めていきたいと考えております。

○ **報道機関への啓蒙活動について**

報道機関の記者は、文系出身者が多いせいか、報道内容がおかしかったりする例が見受けられます。普段からある程度、基礎的知識や旬な話題の啓蒙活動を、新聞社・TV 局等報道機関向けに行うことも必要なのではないだろうか。

(福岡県 男性 46 歳 食品関係業務経験者)

○ **資料配布の周知について**

5 月の新聞に、「米国産牛肉の輸入条件を知らない」と答えた人は 65%、との結果が報道された。これは、行政側の PR 不足であり、その一つに必要な資料の配布周知の不十分があると思われる。作成した資料の要約版を作り、一般に配布すること等によって、この数字はかなり低下するのではないかと思われる。

(広島県 男性 70 歳 医療・教育職経験者)

【**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、季刊誌やパンフレット、6 月からはメールマガジンを発行するなどの他、様々な媒体や機会を通じて、正確な情報の提供に努めているところです。

とくに、国民に関心の高いリスク評価結果については、そのポイントや Q&A をホームページに掲載するとともに意見交換会を開催するなど、わかりやすい解説を心がけているところです。

また、報道関係者に対しては、適宜プレスリリースを行い、積極的に情報を提供するとともに、食品の安全性に関する情報が広く国民の皆様には正確に周知される上で、報道の果たす役割は大きいことから、情報や意見の交換を行う懇談会を定期的を開催しています。

今後とも引き続き、御指摘いただいた御意見を参考にしながら、適切な情報の発信が行われるよう、報道関係者との意思疎通に努めてまいります。

○ **テレビ番組による食品の情報について**

健康情報番組などで単一の食品や成分についてその効果ばかりを提供する番組があるが、その情報を消費者が自ら判断できるような基本知識を広めることがもっと必要なのではないかと思う。

(大阪府 女性 38 歳 その他消費者一般)

○ **迅速でわかりやすい健康被害情報の必要性について**

「白インゲン豆ダイエット」による健康被害が起きたところであるが、このような場合の生活者の情報収集に資するため、健康被害情報を分かりやすく迅速に提供するホームページを作ってほしい。

(京都府 女性 33 歳 食品関係研究職経験者)

○ **ダイエット法の安全性について**

テレビの健康情報番組で紹介された、白インゲン豆ダイエット法を実践した人が、数百人も下痢や嘔吐の健康被害を訴えたという。番組内容などに対して何らかの食品安全上の行政指導ができないものであろうか。また、健康情報の安全性に対しては、行政も常に情報収集し、国民に啓蒙してほしい。

(群馬県 男性 40 歳 医療・教育職経験者)

○ **テレビ番組の健康安全リスクについて**

テレビの健康番組で紹介されたダイエット法を試した視聴者が健康被害を受けたとのニュースがあった。もし、市販の食品において、これだけの被害があれば大問題になっているであろう。テレビの健康情報が、国民の健康に与える影響について評価することも必要だと思う。

(神奈川県 男性 65 歳 その他消費者一般)

○ **白インゲン豆騒動に思うこと**

健康情報番組で紹介された方法を試した視聴者が健康被害を起こした件について、放送局の責任と視聴者のリテラシーを問う。

(京都府 女性 44 歳 食品関係研究職経験者)

○ **リスク軽視の情報番組の先走りについて**

テレビ番組のダイエットの情報において、視聴者の中に健康被害の症状を訴える人が出たという事件が起こった。食品の情報に一つの学説をテーマにして取り上げる場合、複数の学会や学者の認定を要する仕組みを設けてはどうか。

(京都府 女性 34 歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

白インゲン豆に関する健康被害事例については、本年 5 月 26 日に当委員会のホームページに掲載し、インゲン豆は生もしくは加熱不足の状態で摂取すると嘔吐や下痢等の消化器症状を起こすこと、及び通常の調理法（水に十分浸し、柔らかくなるまで煮る）で調理すれば、食品安全上問題はないことを周知するとともに、厚生労働省ホームページの該当ページとリンクするようにしています。

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

今後とも、トピックスページに「健康被害事例」として掲示し、同様の事件が起きないように周知を続けるとともに、「健康被害情報」について、正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

食品による健康被害に関しては、食中毒の原因物質に関する科学的知見についての Q&A や、いわゆる健康食品の摂取による健康被害事例等について、都道府県等への通知、厚生労働省のホームページ上（「食品安全情報」）等を通じて情報提供を行っています。

今般の、テレビ番組を起因とする白インゲン豆の摂取による健康被害事例につ

いては、都道府県等に寄せられた健康被害事例の調査結果を公表するとともに、本件が加熱不足のインゲン豆の摂取によるものと推定されたことから、インゲン豆の摂取に関する Q&A を作成し、注意喚起を行っているところです。また、本件について、厚生労働省は当該テレビ番組を作成した報道機関に対し、文書による注意を行っております。

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。

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>

健康被害情報・無承認無許可医薬品情報

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

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。

○ 「食」への安心を与えるために

「食」に対する不安というのは、そのほとんどが心理的な部分であり、私たちの手元に届くまで、あるいは口に入るまでの生産から流通および加工処理段階の様子が、なんとなくわかっているようで現状どうなっているのかわからない。つまり、「不透明」であるところに、「不安」の根本原因があるのではないのでしょうか。リスクコミュニケーションをはじめ、マスメディアの協力のもと、消費者に対して正確かつ適切な食の生産から消費に関わる積極的な情報の提供をお願いしたい。

(宮城県 男性 41 歳 食品関係業務経験者)

3. BSE関係

○ 米国産牛肉輸入再開の動きに対する意見

昨今の報道によれば、米国産牛肉の輸入再開について6月にも合意がなされることが予想されているが、1月の事故原因が米国側から明確に示されないのであれば、日本から対応策を提示すべきである。

(茨城県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

○ 食に関するリスクコミュニケーションに参加して

香川での米国産牛肉輸入問題に関する意見交換会に参加した。米国産牛肉輸入に関しては、妥協することなく、慎重の上に慎重な決断を重ねてお願いしたいと思う。

(香川県 女性 61歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉輸入問題に関する意見交換会に参加して

米国産牛肉の輸入が再び停止となった経緯を詳しく知りたいと思い、意見交換会に出席した。米国の報告書などから対日輸出条件である安全基準の遵守への意欲が感じられた。輸入再開に向けて日本側管理機関の監視体制の強化を望む。

(福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉輸入再開にあたって望むこと

米国産牛肉輸入再開にあたって、「米国産」ではないかと思われる外国産牛肉や、表示の義務がない加工食品における、米国産牛肉の使用により、消費者は知らないうちに購入する可能性があるのではないかとと思われるので、何らかの手を打っていただきたい。

(埼玉県 女性 53歳 その他消費者一般)

○ BSEについて

BSE感染牛については、輸入牛肉が表に出て議論されていますが、国内でも26頭感染牛が確認された。数の違いはあれど、国内産でもリスクを伴うはずです。改めて食の大切さ、むつかしさを感じます。

(高知県 女性 48歳 医療・教育職経験者)

○ 食品安全委員会へのお願い

本年4月のプリオン専門調査会専門委員改選について、さまざまな報道がされた。ゴシップまがいの記事をうのみにするわけではないが、不安を感じている。国民の不信感を払拭するためにも内部調査を行い、事実確認の上で報告していただきたい。

(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】

食品安全委員会が、平成17年12月8日に厚生労働省及び農林水産省に通知した、日本向け輸出プログラムにより管理された米国・カナダ産牛肉及び内臓に関する評価結果を踏まえ、厚生労働省及び農林水産省は、同年12月12日に日本向け輸出プログラムにより管理された牛肉及び内臓の輸入再開を決定しましたが、平成18年1月20日、米国から到着した子牛肉にせき柱の混入が確認されたことから、現在、全ての米国産牛肉等の輸入手続きが停止されています。

これは、評価の前提となった日本向け輸出プログラムが守られなかったというリスク管理上の問題であり、現在、リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省が、輸出プログラムの遵守が確保されるよう、消費者等とのリスクコミュニケーションを行いつつ、米国と協議を重ね、調整を行っているところです。

食品安全委員会としては、節目節目で、リスク管理機関から報告を受けることなどにより、状況の把握に努め、適切に対応してまいります。

また、今回のプリオン専門調査会の専門委員の改選については、専門委員にも任期を設けるという内閣府の方針に従い、2年の任期を付すために行われました。

これを受けて、本年3月9日の食品安全委員会会合において、4月1日付けでプリオン専門調査会の専門委員を改選する方針が了承されました。

そして、年齢や辞任したいという本人の意向を踏まえ、4月1日付けで再任及び新任の専門委員を含めて任命が行われました。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

米国産牛肉の輸入問題については、国民の皆様の理解を得ながら対処していくことが重要であると考えています。

このため、米国側に対し徹底した原因究明と再発防止策を求めるとともに、2度にわたり消費者等との意見交換会を開催するなど、消費者の理解を求めつつ、予断を持たずに実務的な作業を一つ一つ進めてきたところです。

次のステップとしては、現在行われている日本側の現地調査をしっかりと行った上で、その結果を踏まえて輸入手続再開の最終判断をしてまいりたいと考えています。

4. 食品添加物関係

○ 食品添加物の総量規制について

今や避けて通れない食品添加物であるが、個別の基準はあっても、複数の食品添加物が組み合わされる場合（むしろそういうケースのほうが多い）に、一般消費者が安全性を判断する基準を持っていない。消費者としては、総量規制的な枠が安全な範囲内の目安がほしい。

（兵庫県 男性 60 歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

現在、食品添加物は、指定を受けたもののみが製造・使用を許可されています。この食品添加物の指定にあたっては、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、食品安全委員会が安全性について評価を行い、人が一生涯食べ続けても問題がない量とされる「一日摂取許容量」（ADI）を設定します。具体的には、動物に対する試験においてなんら毒性影響を及ぼさない量を求め、さらにその量に安全係数（通常は 1 / 100）をかけた量を ADI としています。そして、その添加物の摂取量が ADI の範囲に収まるように、使用できる食品の範囲、使用量の上限を厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定め、人の健康を損なうことがないようにしています。

さらに、食品添加物を実際にどの程度摂取しているかについての情報として、マーケットバスケット方式を用いた食品添加物一日摂取量調査があります。マーケットバスケット方式とは、スーパー等で売られている食品を購入し、その中に含まれている食品添加物を分析し、その結果に国民栄養調査に基づく食品の喫食量を乗じて摂取量を求めるものです。この調査により実際の食品添加物の摂取量は ADI を大きく下回り、安全上問題ないことが確認されています。

○ 食品添加物の安全性について

加工したものにさらに加工した食品を、最後に人が口にする今の複雑な食生活に、食品添加物は欠かすことのできないものです。厳しいくらいのチェックをしてほしいと心より願います。

（高知県 女性 48 歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物は、食品の製造の過程において、加工又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おります。

食品添加物の使用を認めるに当たっては、食品安全委員会において食品健康影響評価を行い、その評価を踏まえ、必要に応じて使える食品や使用量の限度についての基準（使用基準）等を定め、食品添加物の安全性を確保しています。

使用基準を含めた食品添加物の規制については、厚生労働省の下記のホームページで御覧いただけますので、御参照ください。

「分野別施策」の「食品添加物」のページ：

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/index.html>

○ 漬物に使用される「漬け原材料」の不安

市販の野菜の漬物には「漬け原材料」として、調味料以外に様々な食品添加物が含まれているものが多い。食品添加物の利点もよく理解しているが、安全性を疑問視されるものもある。製造業者に情報公開するように指導していただきたい。

(兵庫県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

食品添加物は、食品の製造の過程において、加工又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、天然香料や一般飲食物添加物を除き、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。そして、食品添加物の使用を認めるに当たっては、食品安全委員会において食品健康影響評価を行い、その評価を踏まえ、必要に応じて使える食品や使用量の限度についての基準（使用基準）等を定め、食品添加物の安全性を確保するとともに、食品添加物を使用した場合には、食品衛生法施行規則21条に基づいて表示することとし、使用された添加物が消費者にわかるよう規制がなされています。

なお、漬物に使用された原材料については、JAS法に基づく「農産物漬物品質表示基準」(平成12年12月28日農林水産省告示第1747号)により食品添加物以外の原材料と食品添加物を分けて記載するよう定められており、食品添加物については、食品衛生法施行規則の規定に従って表示することとなっています。

詳細につきましては、下記のホームページを御覧ください。

厚生労働省ホームページ：

「分野別施策[食品添加物]」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/index.html>

農林水産省ホームページ：

「農産物漬物品質表示基準（H12.12.28 農林水産省告示第1747号）」

http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyahinpyou_tukemono.pdf

5. 農薬関係

○ 残留農薬等のポジティブリスト制度の導入に関する意見交換会（東京都）に参加して

ポジティブリスト制度に係る意見交換会に参加しました。残留農薬等のポジティブリスト制度が消費者の健康保持のために、重要な制度であることがよく理解でき、有意義でした。消費者の健康を保持するため、食品の残留農薬等が基準を超えて流通しないように、監視・指導体制を強化することが重要である。消費者が安心して健全な食生活を送るには食品を提供する立場にある者が、安全性の確保に万全を期することを望みます。

（埼玉県 男性 65 歳 その他消費者一般）

○ 残留農薬等のポジティブリスト制度導入に関する意見交換会に参加して

残留農薬基準がネガティブリストからポジティブリストへ変更されたことについての基本的考え方は、食品の安全性にとって、重要で必要なものであると感じた。旧来の考えに基づく仕組みや施行を大きく改革することを期待します。

（神奈川県 男性 64 歳 その他消費者一般）

○ 残留農薬ポジティブリスト

ポジティブリスト制が 5 月 29 日から施行されるが、そのことはどれだけ消費者に伝わっているのでしょうか。また、この制度が施行されると、食品自体がどれだけ単価が上がるかなど、わからないことだらけです。是非、早急に詳しい説明をお願いしたいと思います。

（北海道 女性 46 歳 医療・教育職経験者）

○ ポジティブリスト制度について

食の安全を確保する新しい制度（ポジティブリスト制度）が 5 月 29 日から始まります。家庭菜園や庭木でも、農薬散布の際は注意しなければならないことを、もっとわかりやすく新聞等で知らせる必要がある。

（岩手県 女性 60 歳 その他消費者一般）

○ ポジティブリストについて

農家の農薬使用状況がわからない限り、トレーサビリティが行われていても、意味がありません。現在、農家の努力規定である、農薬の使用記録を義務化し、それを開示して初めて「安全な食品」が提供できます。

（和歌山県 男性 51 歳 食品関係業務経験者）

○ 食品の安全性について

ポジティブリスト制度が導入されることは賛成なのですが、「食材が検査される前にすでに販売されている」というシステムはおかしいと思います。残留農薬検査に 2 週間ぐらいかかるそうですが、もう少し早くならないのでしょうか。何か問題があったときには、回収することになっているようですが、他に何か対策はないのでしょうか。

（北海道 男性 61 歳 食品関係業務経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

農薬等のポジティブリスト制度の導入に際し、食品安全委員会としてはリスク評価を円滑に進めるために、評価体制・手順の充実を図っており、「暫定基準が設定された農薬等の食品健康影響評価の実施手順」を策定し、国民の皆様から御意見・情報の募集を経て、6月29日にリスク管理機関へ通知したところです。

また、リスクコミュニケーションの充実を図るため、本年4月27日から5月23日にかけて、全国10カ所において意見交換会を実施したところです。

今後は、上記の実施手順に基づき個別農薬等のリスク評価を行ってまいります。

残留基準が制定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の流通を原則禁止する制度

【厚生労働省からのコメント】

食品中の残留農薬は極微量であり、それらの検査には一定の時間が必要となります。検査は輸入時（水際）においては国の機関である検疫所が、輸入食品監視指導計画に従って行い、また、国内に流通する食品については、地域の実情に応じ、各都道府県がそれぞれ策定した食品衛生監視指導計画に従って行っています。これらの監視指導計画の策定とともに、違反の可能性に応じた重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施することとしており、輸入時の検査では、過去の違反状況や海外の情報に基づき違反の可能性が高い食品については貨物を留め置いて輸入の都度検査を実施しています。違反の可能性が低いものについては、流通を認めながら、スクリーニングの目的で検査を実施しています。これらの結果、農薬等が基準値を超えて残留する食品については流通が禁止され、その違反原因を究明し、農薬の使用管理等、関係部局と連携しつつ、違反食品が流通されることのないよう対策指導等を行っています。

農薬等のポジティブリスト制度に関しては、食品安全委員会及び農林水産省と協力し、昨年度は制度の内容を中心として、また、本年4月から5月にかけては、関係者における農薬等のポジティブリスト制度への取組みを中心として、全国で意見交換会等を実施しました。

その際の資料等は厚生労働省及び農林水産省のホームページに掲載しており、また、さらに詳細な情報については、分野別施策の食品中の残留農薬・動物用医薬品・飼料添加物（ポジティブリスト制度など）に掲載しておりますので、御参考にしてください。

厚生労働省ホームページ：

「意見交換会開催状況」

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

「食品中の残留農薬・動物用医薬品・飼料添加物」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/zanryu2/index.html>

農林水産省ホームページ：

「リスクコミュニケーション」

http://www.maff.go.jp/syoku_anzen/index6.htm

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、厚生労働省、都道府県、関係団体等と連携し、ポジティブリスト制度に関する説明会の開催、生産現場への巡回指導、相談窓口の設置など、制度の周知と対策の徹底を図ってきたところです。この中で、国内生産者に向けては、農薬の使用基準（農薬のラベルに表示されている使用方法）に基づいて、的確な防除に努めるとともに、隣接する農作物への飛散の低減に心がけること、

また、農薬の使用状況を記帳しておくことが重要であることを説明してきたところです。加えて、販売先などに様々な情報を示すことは、産地に対する販売先や消費者の信頼を確保するために極めて重要であることも説明しているところです。

また、家庭菜園や庭木への農薬の使用に関しては、これまでも、周辺住民や子供に健康被害が起こらないように指導してきたところですが、周辺農作物への影響をできるだけ少なくするよう、農薬適正使用と飛散による周辺農作物への影響の低減などに関する通知を出し、周知徹底を図っています。この通知は農林水産省のホームページに掲載していますので御覧ください。

なお、農薬については、農薬取締法により、安全性が確認され、農薬として登録されたもののみが製造、輸入、販売、使用されることになります。こうした登録農薬を農薬使用基準を守って使用すれば、その安全性は確保されていますし、残留農薬基準を超過することはありません。これらを確認するため、農薬の使用状況に関して、地方農政事務所職員等による巡回点検・指導を行っています。

（参考）

農薬コーナー：

<http://www.maff.go.jp/nouyaku/>

○ 国内農産物の残留農薬の検査体制について

地元の農産物は鮮度が高く、比較的安く買うことができる。しかしながら、生産過程等の情報を得ることは難しい。残留農薬の検査を実施した農産物が流通していると思われるが、実際はどうか。検査体制が知りたい。

（兵庫県 女性 43歳 その他消費者一般）

○ 対面販売の野菜の農薬について

業者を介することなく、農家の方々が市場や路地にて直接販売されている農作物がよくありますが、農家がこれらの野菜に対する農薬残存等の安全性の認識はどの程度なのか不安に思うことがあります。

（三重県 男性 34歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省からのコメント】

国内に流通する食品の検査は、残留農薬の検査を含めて各都道府県等において、その地域の実情を勘案して策定される監視指導計画のもとに実施されています。都道府県が作成する監視指導計画には、食肉、野菜、水産食品等の食品群毎に残留農薬、添加物等ごとの年間の検査予定数を含む検査の実施計画を記載しています。

○ お茶の残留農薬の不安

「殺菌作用」「抗がん作用」など、さまざまな効果が期待できるお茶だが、栽培過程における農薬の使用により、湯を注いだときに残留している農薬がそのまま溶け出してくるのではないかと不安が大いにある。

(静岡県 女性 62歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

お茶を含め、食品中に残留する農薬については、食品衛生法に基づき残留基準が設定されており、この基準を超えて残留するものの販売等が禁止されています。農薬の残留基準は、毒性試験等をもとに専門家による科学的な評価を経て設定されるもので、推定される一日あたりの摂取量が農薬成分のADI(許容一日摂取量)を超えることがないよう、各食品の摂取量を勘案し、設定しています。

また、市場に流通している食品の監視については都道府県等が、輸入時には国が計画的に検査を実施し、食品衛生法に違反するものが流通していないか確認しています。

こうしたことから、お茶を飲用することで安全性上の問題が生じることはないと考えています。

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

○ 農薬について思うこと

農薬使用について厳しく発言する一方で、他のリスクについては考えていない人がいる。「食の安全」については、個別の課題ばかり考えるのではなく、生活全般からの「安全」という、もう少し大きな視野で見ることが必要なのではないでしょうか。

(京都府 女性 44歳 食品関係研究職経験者)

6. 汚染物質関係

○ ヒジキに含まれるヒ素について

ヒジキに含まれるヒ素の毒性は、他の海藻に比べて強い。これは、30 分以上の水戻しでほとんど除けるというが、ヒジキの水戻しの時間の重要性や摂取における適量、回数等の表示を徹底し、安全に摂取できるようにして頂きたいです。

(愛媛県 女性 35 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、ヒ素に関する科学的な知見の収集等に努めております。干しヒジキは 60 分間水戻しすると、ヒ素が芽ヒジキで 75～95%、長ヒジキで 55～90%除去され、水温が高いほどより多く除去されることがわかっています。

ヒジキ以外の海藻も含め、我が国の食文化に基づく通常の摂取の範囲では、これまでにヒ素中毒を起こすなど健康に悪影響が生じたとの報告はありません。ヒジキ等の海藻を含め、バランスよく食品を食べて健康の維持に努めることが重要です。

【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う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。

また、海藻中に含まれるヒ素による健康被害が起きたとの報告はこれまでありません。

偏食せず、バランスのよい食生活を心がけることをお勧めしています。

(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>

○ 妊婦に対する栄養指導について

妊婦はその必要性から食品の安全性に関する意識が強くなる傾向があるように思うが、誤った情報も伝わりやすい。「妊娠中は生の魚を一切食べてはいけない」との認識を持つ妊婦が身近にあり、情報の発信元が病院であることを聞いて驚いた。有識者は正しい知識を広める義務があると思う。

(神奈川県 女性 39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、平成17年8月4日に「魚介類等に含まれるメチル水銀に係る食品健康影響評価」を公表し、妊婦がメチル水銀を摂取しても胎児に影響を及ぼさない量(耐容摂取量)を、一週間当たり $2.0\mu\text{g/kg}$ 体重/週としました。この評価結果については、当委員会の季刊誌「食品安全 vol.6」やホームページ等において掲載していますので、御参照下さい。

また、魚は栄養面において非常に有効な食材であることから、バランスよく食べて健康の維持に努めることが肝要です。

(参考)

魚介類等に含まれるメチル水銀に関する食品健康影響評価についてのQ&A:

http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy_methylmercury_qa.html

DVDソフト「気になるメチル水銀」の追加配布について:

<http://www.fsc.go.jp/osirase/180428dvd-osirase.html>

【厚生労働省からのコメント】

魚介類は、健康な食生活を営む上で重要な食材です。このため、「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」の作成に当たっては、本注意事項が正確に理解され、不必要な魚介類の摂食低下が起こることのないよう、注意事項の公表にあわせてQ&Aも同時に公表するなどの配慮を行うとともに、わかりやすいパンフレットを作成し、各都道府県等の衛生主管部局や母子保健主管部局をはじめ、関係医療機関等にも配布し、リスクコミュニケーションも通じて普及啓発を図ってきたところです。

厚生労働省としては、引き続きホームページやパンフレット等を通じた情報提供を行い、正しい理解の普及に努めたいと考えています。

妊婦におかれては、特定の魚介類を偏って多量に食べることを避け、バランスの良い食生活を維持することで、魚食のメリットを活かしていただけるようお願いします。

(参考)

妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項の見直しについて(Q&A)(平成17年11月2日)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/051102-1.html#02>

○ **身近で獲れる海産物の安全性の確保について**

近年、八重山周辺では、海の水質汚染が言われ、漁獲量が減ってきている。世界的には妊婦の魚の摂取量について定められている国もあるそうだが、身近で獲れる海産物の安全性は、一体どのように確保されているのか。また、それらの安全性を確保するために、海や土壌の汚染を防ぐという取組も、食の安全には必要なのではないだろうか。

(沖縄県 女性 37歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

我が国周辺水域の水質については、昭和期の高度経済成長時代には相当程度の汚染が発生し、大きな問題になっていましたが、工場等からの排水規制や下水道の整備により沿岸域に流出する重金属や化学物質は減少していると考えています。しかしながら、下水道の整備が遅れている地域や増加するゴミ等による陸上からの汚染について、御指摘の心配も多いと認識しています。

農林水産省としても、懸念のある重金属や化学物質について必要に応じて調査を実施しており、平成11年度以降、国民的関心の高いダイオキシン類について、魚介類も対象とした調査を行っており結果の公表も実施しています。

なお、妊婦の魚介類の摂食については、昨年11月に厚生労働省が「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」を公表しているところです。

(参考)

健康に悪影響を与える可能性のある魚介類中に含まれる物質などについて：

<http://www.maff.go.jp/fisheat/fish-2nd2.htm>

【環境省からのコメント】

御指摘のとおり、食品の安全性を確保するには、海や土壌といった環境の汚染を防ぎ、守ることも重要です。そのため、海や河川に流入する汚濁物質を削減することや土壌の汚染を防ぐことを目的に、工場・事業場からの排水や浸透水に対する規制や、農薬の安全性に関する検査等各種の取組を行っています。

7. 微生物・ウイルス関係

○ 酵母及びそのエキスの含有成分について

酵母はその培養過程において、培養液に含まれる成分を体内に取り込みながら増殖する特徴があるため、あらかじめその培養液に特徴付けしたい物質を添加しておくことで、最終的な酵母エキス等に大量に含有させることができる。食の安全と正しい添加物表記に鑑みても、培地への添加物についても何らかの規制又は表記義務が必要ではないか。

(埼玉県 男性 42歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

販売食品等の安全性の確保は、食品等事業者が第一義的責任を有していますが、厚生労働省としては、事業者による自主的な管理を促進するために、昨年2月に「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・カプセル状等食品の原材料に係る安全性ガイドライン」の2つのガイドライン(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/050203/050203-9.pdf>)を通知したところであり、今後とも上記ガイドラインの普及啓発等により、特定の栄養成分等を含む酵母を利用したものを含め、健康食品の安全性確保に努めてまいります。

8. かび毒・自然毒関係

○ マンゴーに含まれるウルシオール危険性について

近年、知名度も人気も高くなってきたマンゴーという果実は、ウルシ科の植物であり、熟していない果実には皮膚炎を発症する原因物質が含まれるということを消費者に正しく伝える必要があると考える。

(愛媛県 女性 38歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

マンゴーに接触することによる皮膚炎発症については、食品の摂取に起因する健康被害とは異なるものですが、御指摘を踏まえ対応を検討してまいります。

9. 新開発食品関係

○ 大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価について

大豆の良さは昔より実生活で証明されてきた。その理由も科学的に解き明かされつつある。ひとつの成分だけが大豆の素晴らしさを支えているのではない。今般の「大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価の基本的な考え方」の「上乗せ摂取量」基準の考え方は、重要な指標として、製品開発や消費者の安全で健康的な食の選択にも活用すべきと考えます。

(神奈川県 男性 65 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、平成 16 年 1 月及び 5 月に厚生労働省から、大豆イソフラボン等を関与成分（主に有効と考えられる成分）とする特定保健用食品 3 品目の健康影響評価について意見を求められ、新開発食品専門調査会において、調査審議を行いました。評価結果については、本年 5 月 11 日付けで当委員会から、厚生労働省に通知しました。

なお、大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価の基本的な考え方のポイントは以下のとおりです。

○大豆イソフラボンの一日摂取目安量の上限値を 70～75 mg/日（大豆イソフラボンアグリコン換算）と設定

国民の大豆由来食品からの大豆イソフラボン摂取量 70 mg/日（平成 14 年国民栄養調査のデータを基に算出。）及び ヒト臨床研究に基づく安全な上限摂取目安量 75 mg/日（閉経後女性を対象にした大豆イソフラボン錠剤（150 mg/日）を投与した試験により算出。）から一日摂取目安量の上限値を 70～75 mg/日と算出。

○特定保健用食品としての大豆イソフラボンの安全な一日上乗せ摂取量の上限値を 30 mg/日（大豆イソフラボンアグリコン換算）と設定

閉経前女性が特定保健用食品として、日常の食生活に上乗せして摂取する量を摂取試験の結果から 30 mg/日と設定。

また、閉経後女性及び男性の日常の食生活に上乗せして摂取する量の上限値については、閉経前女性の結果を外挿して 30 mg/日と設定。

○胎児、乳幼児、小児、妊婦について

妊婦、胎児については、動物実験における有害作用の報告等を鑑み、また、乳幼児、小児については生殖機能が未発達であることを考慮し、特定保健用食品として日常的な食生活に上乗せして摂取することは推奨できない。

なお、今回の評価は、長い食経験を有する大豆あるいは大豆食品そのものの安全性を問題としたものではなく、また、大豆由来食品からの摂取量が、大豆イソフラボンアグリコンの一日摂取目安量の上限値、70～75 mg/日を超えることにより、直ちに健康被害に結びつくというものではありません。

大豆は植物性たん白質、カルシウム等の栄養素に富む食品であり、健康のため

には、特定の成分のみを摂取することよりも、バランスの良い食事の中で摂ることが重要です。

当委員会では、評価のポイントやQ&Aを作成し、ホームページに掲載しておりますので、御覧ください。

大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性評価の基本的な考え方

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc_isoflavone180309_4.pdf

大豆及び大豆イソフラボンに関するQ&A

http://www.fsc.go.jp/sonota/daizu_isoflavone.html

大豆イソフラボンを含む特定保健用食品(3品目)の食品健康影響評価のポイントについて

http://www.fsc.go.jp/hyouka/isoflavone/hy_isoflavone_hyouka_point.pdf

【厚生労働省からのコメント】

大豆及び大豆由来食品は、良質のたんぱく質源であるだけでなく、カルシウム等にも富む重要な栄養源ですので、食生活の中で他の食品とともにバランスよく食べることをお勧めします。なお、厚生労働省では、現在、大豆イソフラボンを含む食品に対するリスク管理措置のあり方について検討を行っているところです。

○ 特定保健用食品の身体への影響について

特定保健用食品として販売されているものの中には、どのように身体に良いのか等、具体的な事例が記載されていないものがある。特定保健用食品を推奨するのであれば、はっきりとした効果を表示すべきなのではないでしょうか。

(長崎県 男性 42歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

特定保健用食品は、特定の保健の目的に資する旨を表示しようとする者の申請に基づき、安全性・有効性の審査を行い、その表示について許可等しているものですが、医薬品ではありませんので、医薬品のような効果効果を表示することはできません。

10．肥料・飼料等関係

○ 大量調理施設で発生する各種食材の残渣物の取り扱いについて

レストランチェーン、コンビニエンスストア店頭等へ供給される弁当等の食品は、ほとんどが大量施設にて調理されている。そこで発生する食材残渣（くず・不良品）は産業廃棄物である。将来、これらを「飼料として商品化」した場合の安全性について、行政はどのように検討しているのか。

（茨城県 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】

レストランチェーン、コンビニエンスストア等で発生する食材残さを原料として飼料を製造する場合は、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（以下「飼料安全法」という。）を遵守して製造を行わなければなりません。

現在、食材品残さを利用した飼料の製造が増加している実態があり、これらの製造業者の中には他業種から新規に参入する者も多く認められます。このため、飼料の安全性を確保するための具体的な対応等を示したガイドラインを定める必要があり、昨年から有識者に意見を聞きながら検討しているところです。ガイドラインの素案についてはパブリックコメントを募集するなどを行った後、関係者に通知する予定です。

また、(社)配合飼料供給安定機構では、食品残さ由来の飼料について、「エコフィード」、「ECOFEED」の名称で商標登録されるよう申請しているところです。国としても、このエコフィードを畜産農家に安心して利用していただくため、エコフィードの認証制度の創設に向け検討を行っているところであり、引き続き安全性等の確保に努めてまいります。

1 1 . 食品衛生管理関係

○ 食中毒の防止対策について

食中毒の発生状況を見ますと、大幅に減少しているとは言えません。そこで、食中毒の原因者や、監視・指導する自治体への罰則の強化・適用を行う必要があるのではないのでしょうか。

(奈良県 男性 46 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食中毒の原因となった施設に対しては、各都道府県等において、営業の禁停止等の処分が課されるとともに、その事実の公表が行われているところです。また、食品等に起因する健康被害の発生を防止するため、日頃から、各都道府県等の保健所等は、各地域の特性、実情等に応じて各都道府県等が定めた監視指導計画に基づき、最新の知見に基づいた営業者への衛生教育、監視指導を実施しています。罰則を強化するよりも、むしろ、このような取り組みの一層の充実が必要であり、今後とも食中毒の発生防止対策に努めてまいります。

○ 食中毒警報発令要領について

食中毒警報の発令基準が各自治体によって様々になっております。食品の安全を注意喚起することにより、食品事故を未然に防止することは重要であります。その警報の発令は速やかに行われ、周知されることが望ましく、基準はある程度の妥当性を示すことが必要なのではないのでしょうか。

(広島県 男性 38 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

地域によっては、食中毒の未然防止を図る観点から、各都道府県等独自に、「食中毒警報」を発令する自治体があると聞いています。この警報を発令するタイミングは各地域の特性、実情等を踏まえて適切に設定され、かつ、内容についても、正確・迅速に伝達されることが適当であると考えます。

○ 食の安全のしくみについて

地方自治体が取り組んでいる「食品衛生自主管理認証制度」ですが、足並みが揃っていないような気がします。この認証制度の最大の欠点は、重要な箇所を各都道府県でバラバラに制定していることではないのでしょうか。都道府県独自とはいえ、ある程度は統一性を持たせたほうが良いと思います。国としてのガイドラインが必要ではないのでしょうか。

(埼玉県 男性 47 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

各都道府県等が行っている食品衛生の自主管理に関する認証制度については、食品等事業者の自主管理を推進することを目的として、各都道府県等が独自に取り組んでいるものです。それぞれの制度については、その実効性をより高めるために、地域特性に応じて業種、認証基準等が設定されることが重要であると考えます。

○ **スーパー等での要冷蔵品の温度管理について**

スーパーの特売品で、要冷蔵品にもかかわらず、冷蔵ショーケースの前に常温で箱に入れられて販売されているのを見かけた。最近、メーカーサイドは特に温度管理を厳しく守るようにしているが、販売サイドの温度管理はまだまだ問題があると思われる。販売サイドへの温度管理指導が必要ではないか。

(福岡県 男性 46歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

スーパー等の食品営業施設における食品の取扱いについては、都道府県等の食品衛生監視員が、営業施設への立ち入り検査の際に、衛生的な取扱いが行われるよう監視指導を行っています。

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。

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。

○ **冷凍果実の安全性について**

加熱処理を行わずに冷凍して出荷される果実を食することが一般的になってきたが、解凍後のドリップの腐敗の進行が懸念される。保存・摂取方法について、メーカー側から消費者へ向けて注意の喚起が必要であると考えます。

(愛媛県 女性 38歳 医療・教育職経験者)

○ **保健所のHP及びメール受付について**

情報化社会の中、保健所も食品の安全性に関する事柄や最近話題の事柄を、HPを通じて発信したり、メールにて問い合わせを気軽に受け付けたりするような身近な機関であってほしい。

(福岡県 男性 46歳 食品関係業務経験者)

○ **生鶏について**

以前、生鶏を食べて食中毒を起こした経験がある。これから食中毒の時期に入ります。飲食店に食中毒の警告のポスターの義務付け等の対応をお願いします。

(岡山県 女性 30歳 その他消費者一般)

○ **不衛生な中国産筍(加工品)の販売方法**

「中国産」とだけ看板に表示され、ゆでられた後の筍が、水の張られたトレイの中に売られていました。誰でも勝手に取り出す仕組みは不衛生です。さらに、中国から、どんな処理をしてきたのか一切表示がありませんでした。表示をきちんとして衛生的な販売をしてほしいです。

(石川県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

12. 食品表示関係

○ 食品表示問い合わせ窓口について

表示の問い合わせ窓口の一元化を望みます。どんなに消費者の立場で考えられた法律であっても、適切に問い合わせに対応できる窓口がなければ、不安や不信が増すばかりです。問い合わせ窓口や食品の表示は、ひとつのリスクコミュニケーションだと考え、行政の担当者の人材育成と製造者による適切な表示を望みます。

(大阪府 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】

食品の表示制度については、食品衛生法や農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)など複数の法律により規定されていることから、それぞれの担当する窓口への相談が必要であることなど、その利便性の問題等が指摘されておりました。このため、平成14年12月より、厚生労働省及び農林水産省の連携のもと、相互に担当者を派遣し、消費者や事業者に分かりやすい相談窓口として、食品の表示に関する一元的な相談窓口を新設し、現在までに全国6ヶ所において、消費者、事業者の方からの相談に対応してきているところです。

今後とも、担当者の人材育成等相談業務の充実を図っていきたいと考えております。

食品の表示に関する一元的な相談窓口一覧：

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

○ 食品の消費期限設定について

消費期限の設定は、メーカーが独自に決定して良いことになっており、そのメーカーの商品が本当にその消費期限で良いという根拠は曖昧です。商品の衛生状態や商品の仕様はメーカーごとに違うはずですが、売り上げのために、他社と同じかそれより長い消費期限を設定するとなると、商品の安全性にも影響してくるのではないのでしょうか。

(埼玉県 男性 47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】

期限の設定は、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的・合理的に行う必要があります。このため、その食品を一番よく知っている者、すなわち、原則として、製造又は加工を行う者(販売業者がこれらの者との合意等により、これらの者に代わって表示をする場合には、当該販売業者)が責任を持って期限表示を設定し、表示することとなります。

具体的な期限表示の設定にあたっては、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、安全係数を考慮して、科学的・合理的に食品等事業者によって適正に定められることになります。

なお、平成17年2月に厚生労働省及び農林水産省で、「食品期限表示の設定の

ためのガイドライン」をとりまとめ、各食品業界団体等にも通知しているところであり、各食品等事業者においては、ガイドラインを踏まえ、適切な期限を設定していただくよう周知しているところです。

厚生労働省ホームページ：

加工食品に関する共通 Q&A（第 2 集：期限表示について）

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/index.html>

農林水産省ホームページ：

Q&A 食品表示（関係府省共通 Q&A）第 2 集：期限表示

http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyas/new_jas/q_and_a.html

○ 食品のナトリウム成分の表示について

近頃、食品の成分表示で「ナトリウム〇.〇g」との表示をよく目にするようになりました。ナトリウム表示は消費者に理解されているのでしょうか。塩分表示のほうが分かりやすいと思うのですが。

（高知県 女性 48 歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

医学・栄養学的に疾病の予防や健康保持増進に影響を及ぼしているのはナトリウムであり、また、ナトリウムは食塩以外のものにも含まれていることから、栄養表示基準においては食塩ではなく、ナトリウムを表示すべき栄養成分としています。

○ 豆腐・納豆等の大豆製品の産地名の義務付けについて

大豆を使った加工食品はたくさんありますが、豆腐、納豆に限らず、他の大豆製品についても、国産 100%なのか、また外国産との割合等、産地に関する記載を義務付けることが大切だと思います。

（岐阜県 女性 33 歳 その他消費者一般）

【農林水産省からのコメント】

国内で製造される加工食品については、平成 16 年 9 月に、原料の品質が製品の品質に大きな影響を与えるものとして、品目横断的に生鮮食品に近い 20 食品群を原料原産地の対象としたところです。御質問の大豆製品の豆腐、納豆、みそ、しょうゆ等については、加工度が高く、原料の切り替えが頻繁に起こること等から、この 20 食品群に含まれておりません。

なお、豆腐、納豆については、現在、「豆腐・納豆の原料原産地表示に関するガイドライン」の作成を検討しており、製造業者等の自主的な取組を推進しているところです。

○ **食品生産地の表示について**

最近の食品（生鮮食品）の生産地の表示は、消費者にもっとわかりやすく表示されるべきであると思います。フランスのように日本も A.O.C（原産地統制名称）を義務づけてはどうでしょうか。そのほうが安心して食べられるのではないのでしょうか。

（長崎県 男性 42 歳 食品関係業務経験者）

【農林水産省からのコメント】

全ての生鮮食品については、「名称」と「原産地名」を表示することが義務づけられており、国産品の農産物にあっては都道府県名、畜産物にあっては国産である旨、水産物にあっては生産した水域名または地域名を、輸入品にあっては、原産国名を記載することになっております。

○ **品種変更した新潟コシヒカリの表示について**

新潟県が、病害に弱いコシヒカリの欠点を克服しようと開発した米の新品種「コシヒカリ BL」の表示を従来と同じ「コシヒカリ」とする申請を国が承認したことには問題があるのではないのでしょうか。国はすみやかに消費者が従来の米と BL 米を区別、選択できるような何らかの手だてを実施すべきです。

（茨城県 男性 64 歳 食品関係研究職経験者）

【農林水産省からのコメント】

玄米や精米の表示は、JAS 法における「玄米及び精米の品質表示基準」に基づき、名称、原料玄米、内容量、精米年月日、販売者等の氏名または名称、住所及び電話番号について表示を行うことが義務づけられています。このうち原料玄米の産地、品種、産年については、農産物検査法による証明を受けた産地品種銘柄に基づき表示するものとされています。

新潟県産コシヒカリについては、平成 17 年産米からその多くがいもち病抵抗性を有するコシヒカリ BL（Blast resistance Lines）に切り替えられ、市場出荷されたところです。

このコシヒカリ BL は、コシヒカリといもち病抵抗性遺伝子をもつ品種とを交配し、以後、コシヒカリと戻し交配（交配に用いた片親あるいはこれと同じ系統に属し同じ遺伝子型を持つものを再度交配すること）を 5～6 回行って育成開発されたいもち病抵抗性を持つ品種です。コシヒカリとの違いはいもち病抵抗性のみであり、食味等他の特性は同じであることから、平成 12 年に、親品種名を冠して「コシヒカリ新潟 BL1～3 号」として種苗法の品種登録がされています。

平成 14 年、新潟県では、生産、流通、消費、学識経験者等関係者でコシヒカリ BL を従来のコシヒカリと同一商品として生産・流通することが合意されたこと、また、コシヒカリ BL 玄米の外観は従来のコシヒカリと同じであり、目視による品種判別が困難であることから、農産物検査において、平成 14 年 9 月に同一の産地品種銘柄としたところです。

なお、他にも、平成 7 年の宮城県の「ササニシキ BL」や、平成 12 年の愛知県の「あいちのかおり SBL」のように、いもち病抵抗性品種が農産物検査上、従来型の親品種と同じ産地品種銘柄とされている例があります。

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

○ **無添加表示について**

行政からの指導が行われているにもかかわらず、現在もなお、消費者にあたかも誤解を生じさせているような「無添加」を強調した食品がたくさんあります。何が無添加なのかははっきり表示させるべきです。

(三重県 男性 34 歳 食品関係業務経験者)

13. その他

○ **食品への放射線照射のこと**

放射線照射にかかる食品のリスク評価との関係で、過去の研究結果・許可事案・原子力委員会食品照射専門部会での審議内容について、食品安全委員会はどのように対応されるのか、その方向性を明らかにされたい。

(東京都 男性 70 歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

放射線照射食品は、食品衛生法において認可された食品のみが流通、販売等ができることとなっており、また、これを認可するにあたっては、個々に食品安全委員会の評価を受ける必要があります。

食品安全委員会での評価は、食品個々の事情に応じて行われており、放射線照射食品の安全性の評価についても、厚生労働省から評価要請があった場合において、食品の種類、放射線照射の用途等を考慮した上で、必要な科学的情報に基づいて評価がなされることとなります。

現在、原子力委員会食品照射専門部会で食品照射の審議がなされていますが、食品安全委員会での評価については、当該審議結果を受けて開始するものではなく、厚生労働省からの個別の食品の評価要請に基づき行うこととなります。

○ **養殖魚の安全性を解説する**

改正された JAS 法の施行によって、消費者は魚を安心して買うことができるようになった。その一方で、養殖物は表示が義務付けられ、TBTO（有機スズ系）の漁網防汚剤や抗生物質の問題のイメージから、養殖魚への消費者の厳しい見方は今も続いている。水産資源は世界的に枯渇傾向で、養殖漁業に頼らざるをえない。養殖魚の安全性を解説すべきである。

(新潟県 男性 63 歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、安全で持続可能な養殖生産の確保を図るため、持続的養殖生産確保法に基づく基本方針において、漁網防汚剤等の選定・使用にあたっては環境や生産物の健全性への配慮を求めています。この基本方針に基づき、関係漁協

では、漁場改善計画を策定し、県知事の認定を受ける等により、安全で持続可能な養殖生産の推進に努めているところです。

また、水産用医薬品については、他の動物用医薬品と同じく、薬事・食品衛生審議会で、その有効性、安全性及び残留性が慎重に審議され承認されており、保健衛生上の懸念がある医薬品は承認されておりません。

御懸念の薬剤使用は、主に抗生物質・合成抗菌剤の使用のことかと思われますが、これらの医薬品については、薬事法により薬を使用できる動物の種類、用法・用量、休薬期間が定められており、医薬品が魚の体内に残留している間は食用に供する目的で水揚げすることが禁止されております。

現在では、水産用ワクチンの開発、実用化が進んでおり、抗生物質等の使用量は激減しています。ワクチンとは、本来、動物が備えている防御能（たとえ細菌が体内に侵入しても、増殖する前に殺してしまう能力）を利用し、疾病の発生を防ぐもので、抗生物質等で問題になっている残留の心配がないものです。ワクチンの普及により「養殖魚は薬漬け」のイメージが払拭されることが期待されています。

さらに、消費者の皆様には養殖魚の生産についての正しい知識を持っていただくため、水産庁では、(社)全国海水養魚協会や各地の漁協等が消費者の皆様を対象として行う養殖生産現場の見学会、学習会、シンポジウムやホームページを通じた情報提供に対して支援を行っているところです。

今後も、消費者の方々に養殖についての正しい知識を持っていただけるよう、これらの取組に対して積極的に支援を行ってまいります。

○ 健康補助食品に対する情報提供の拡充と法的規制を

健康食品を上手に利用するために、厚労省がアガリクスやプロポリスなどの抗がん効果の検証結果を一般向け手引きとして公開していましたが、今後もこのような手引書の継続的な発行と補完代替医療としての健康補助食品の法的規制を望みます。

（愛媛県 女性 56歳 食品関係研究職経験者）

○ いわゆる健康食品について

いわゆる健康食品は、健康ブームに乗って、テレビ・雑誌・インターネット等で宣伝され、薬局だけでなく、さまざまなお店や訪問販売・通信販売・インターネットから購入できます。安全性、効能、成分表示に偽りはないのか、調査していただけるよう望みます。

（北海道 女性 55歳 その他消費者一般）

○ サプリメントの安全性について

多種多様のサプリメントが流通しているが、その安全性や効果は非常にわかりにくいものとなっている。早急になんらかのガイドラインをまとめて消費者に知らせてほしい。

（宮崎県 女性 38歳 その他消費者一般）

○ サプリメント食品について

私の周りには、サプリメントを摂取して、あまり野菜や肉・果物をとらない人がいます。最近のサプリメント食品の氾濫について、もう少し慎重になるべきなのではないかと思います。

(長崎県 男性 42 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

販売食品等の安全性の確保は、食品等事業者が第一義的責任を有していますが、厚生労働省としては、事業者による自主的な管理を促進するために、昨年 2 月に「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・カプセル状等食品の原材料に係る安全性ガイドライン」の 2 つのガイドライン(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/050203/050203-9.pdf>)を通知したところであり、今後とも上記ガイドラインの普及啓発等により、健康食品の安全性確保に努めてまいります。

また、「健康食品」の虚偽・誇大広告については、都道府県等に対して監視指導のガイドラインや虚偽誇大広告等違反事例集を示し、都道府県等と連携して、監視指導に努めているところです。

なお、いわゆる健康食品の素材等については、平成 16 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が開設(<http://hfnet.nih.go.jp/main.php>)され、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されていますので、必要に応じて御覧ください。

○ 調理師の必置義務を望む

現在の調理師法では、調理施設に免許を持っている調理師を置くことは努力義務とされている。国家資格でありながら、無免許でも飲食店が出せるのはどんなものか。食の安全・安心が求められている昨今、飲食店の各店舗に 1 人以上、調理師を置くことが重要だと思う。

(新潟県 男性 54 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

調理師法では、調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより調理技術の合理的な発達を図り、もって国民の食生活の向上に資することを目的として、調理師の資格が定められています。一方、食品衛生法では、食品衛生の観点から飲食店営業等の営業に対する許可制度を設けており、これらの営業にあたり主に調理に係る専門知識及び技術を有する調理師の設置を必ずしも求めているものではありませんが、食品等事業者の責務として、販売食品等の安全性に係る知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、記録の作成及び保管等に努めなければならない旨規定しており、その的確な実施を求めているところです。なお、調理師法第 8 条の 2 では、多数人に対して飲食物を調理して供与する

施設又は営業で、厚生労働省令の定めるものの設置者又は営業者は、当該施設又は営業における調理の業務を行わせるため、当該施設又は営業の施設ごとに、調理師を置くように努めなければならないと定められています。

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

○ **食育とリスクコミュニケーションについて**

食育とリスクコミュニケーションについては、関心度によって対象者別に PR すると良いと思われる。子どもとお年寄りについては別枠にし、慎重に行うべきであると思われる。また、食品選択と調理を行う者の多くが、多忙な主婦であることも念頭に入れて PR してほしい。

(京都府 女性 34 歳 医療・教育職経験者)

○ **過疎地住民の意識不足**

過疎地において、食品安全に対する意識や知識が乏しいように感じる。各省庁等は「ホームページを見てください」と PR しているが、インターネットが普及していないと無意味である。食品安全に関するセミナーが開催されても会場は遠方であり、都市部に比べて、表示等のチェック体制も甘いように思われる。

(京都府 女性 34 歳 医療・教育職経験者)

○ **子どもの炭酸飲料多飲に警告を**

糖分の多いコーラ・ジュース類を多飲する子どもに自覚症状のない糖尿病患者が増加しつつあるとの報告がある。子どもは、糖尿病に対する知識がないため、知らず知らずのうちにコーラ類を飲用しているものと思われる。そこで、食品安全委員会は、コーラ類の飲用と糖尿病との相関を科学的知見に基づき評価のうえ、警告の報道を発信していただきたい。

(福岡県 男性 75 歳 その他消費者一般)

○ **食べ物と薬の飲み合わせ**

近年は高齢者及び生活習慣病患者が多くなっており、食べ物と薬の飲み合わせにより健康障害を引き起こす場合もある。しかし、消費者や飲食店の方は知らない人も多い。われわれ調理師も情報の入手に努め、安全で栄養がある食事を、安心して召し上がっていただくための努力を惜しまないようにしたい。

(愛知県 男性 57 歳 食品関係業務経験者)

食品安全モニターからの報告（平成18年6月分）について

食品安全モニターから6月中に、57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	10件
・ リスクコミュニケーション関係	5件
・ BSE関係	13件
・ 食品添加物関係	2件
・ 農薬関係	8件
・ かび毒・自然毒関係	1件
・ 遺伝子組換え食品等関係	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	3件
・ 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

○ 「食品に関するリスクコミュニケーション」に参加して

「食品に関するリスクコミュニケーション」に参加して、食品安全委員会は食品のリスクの評価機関であり、管理機関ではない点が明確に理解されていないように感じた。「リスク管理機関」と「リスク評価機関」の違いをもっと積極的に説明し、広く国民に知ってもらう必要があるのではないのでしょうか。

(埼玉県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

○ 「食品はすべてリスクがある」との発言について

食品安全委員会から発信される言葉に、「食品はすべてにリスクがあり、食の安全に絶対はない」との発言が随所に見られる。このことは全く正論であるが、不用意に発言されると、一般の人に誤解されるおそれがある。食品の多品目摂取や代謝機能等を併せ説明して、リスク部分だけが増幅され不安感を与えないよう、発表に当たり、慎重な配慮をいただきたい。

(福岡県 男性 75歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

我が国では、食品安全基本法の下、「食品にゼロリスクはない」ことを前提として、食品のリスク（健康への悪影響が生ずる確率と影響の程度）を最小限に抑えることを目的としたリスク分析手法を導入し、食品安全行政の推進に努めております。リスク分析は、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの三つの要素から成り立っており、この中で、食品安全委員会は、厚生労働省や農林水産省などのリスク管理を行う行政機関から独立し、最新の科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に「リスク評価」を行う機関としての役割を担っています。

こうした役割分担やリスクの考え方等については、これまでも全国各地での意見交換会やホームページ、パンフレット、季刊誌等の多様な媒体を通じて国民の皆様にお伝えしてきたところです。さらに6月からはメールマガジンの配信を始めるなど、新たな取組も行っております。今後もこうした活動（リスクコミュニケーション）を積極的に実施し、国民の皆様の理解が深まるとともに、食品の安全に対する不安感が解消されますよう、適切でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

○ **今後のメールマガジンに期待します**

メールマガジンも第3号が発行され、しだいに中身が充実して食品安全委員会の皆さんの考えや活動が見えるようになりました。「専門用語を使った説明は消費者一般の方では理解するのは難しいこともある」旨の記述がメールマガジンのコラムにありました。確かにそのように感じる部分もありますが、食品安全に限らず全ての分野に専門用語は存在しますので、専門用語を分かりやすく説明する必要はないと思います。専門用語を無理して解説するより、活動内容の最終結果が消費者にとっていかに有効かを説明すれば十分伝わると思います。

(埼玉県 男性 47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、6月初旬よりメールマガジンを配信しております。このメールマガジンの配信については、その週に行われた食品安全委員会会合結果や各専門調査会の概要、意見交換会の概要、今後の開催案内等の情報をタイムリーに提供するとともに委員のコラムや豆知識のコーナーを設け、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けるよう努めているところです。

現在メールマガジンに御登録いただいている方は、年齢層が10代の方から70歳以上の方までと幅広く、また職種も食品関連事業者をはじめ、主婦、学生等多様な構成になっております。今後もより適切な情報発信を心がけるとともに、その内容を広く周知するよう努力してまいりますので、引き続きメールマガジンの御愛読をお願いいたします。

また、当委員会が行ったリスク評価結果については、そのポイントやQ&Aをホームページに作成し掲載するとともに、季刊誌の発行や意見交換会の開催を通じてわかりやすい解説を心がけています。専門的な用語につきましても、「食品の安全性に関する用語集」を作成し、ホームページに掲載するなど、できるだけ御理解いただけますよう努めているところです。今後とも様々な媒体や機会を通じて正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

○ **モニター会議に出席して**

食品安全モニター会議に出席しました。食品安全委員会の活動や評価チームの調査内容などについて、委員や専門委員の方から直接、その内容を聞く事ができる貴重な機会でした。リスクコミュニケーションや遺伝子組換え食品等について、詳しい説明があり、中身の濃い会議でした。また、全国各地で開催されているモニター会議で出された主な意見等をホームページで公開してくだされば、全国のモニターの考え方の概要がわかるのではないのでしょうか。

(秋田県 女性 54歳 その他消費者一般)

○ **食品安全モニター会議に参加して**

初めて食品安全モニター会議に参加した。食品の安全性について、まだまだ不透明な部分が多い中、信憑性の高い情報を得た。また、参加された方々の現場での取組や苦勞など、様々な意見を通して、現状を知ることでもできた。より理解を深め、食品安全モニターの活動を推進する上で、モニター会議の回数を増して頂きたい。

(北海道 女性 37歳 医療・教育職経験者)

○ **食品のリスク分析の重要性和委員会の取組について**

食品安全モニター会議に出席し、科学的知見に基づいたリスク評価はとても重要だということを理解できました。また、食の安全性に関する理解も深まり勉強になりました。これからも知識を高めるために勉強し、身近な方々に情報発信していきたいです。

(滋賀県 女性 55歳 その他消費者一般)

○ **食品安全モニター会議に出席して ～リスクコミュニケーションの運営について**

食品安全モニター会議に出席しました。会議の運営に関して工夫してほしい点はいつ、どのような発言を求めているのかを明確にすること 一問一答にしないこと 時間厳守 運営する側のビジョンを明確にすること の4点である。

(京都府 女性 44歳 その他消費者一般)

○ **モニター会議に出席して**

食品安全モニター会議に出席した。委員の講演を聞き、日本の食品は専門家により守られているので、まず心配はいらないとの感想を持った。それよりも子どもたちの中に朝食抜きが多いと聞いているので、食事の大切さについて政府をあげて啓蒙してほしいと思った。

(奈良県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

○ **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参加した。科学的知見に基づき客観的かつ中立公正がうたい文句の食品安全委員会ですが、政府の米国産牛肉輸入再開へ世論をリードする尖兵らしく感じたのは私ばかりでしょうか。国民の願いに応えて欲しいのが私の願いです。

(徳島県 男性 68歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

平成 18 年度の食品安全モニター会議は、5 月から 6 月にかけて全国 7 都市において計 10 回開催し、多くのモニターの方々に御出席いただきました。会議では当委員会の役割や取組、また BSE や農薬、ウイルスなどの具体的なテーマを取り上げ、その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、当委員会委員や専門調査会委員をはじめ、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たところです。

会議の運営やあり方等については、今回御指摘いただいた御意見を含め、会議後のアンケートでいただいた種々の御意見・御要望も参考にしながら、よりよいものとなるよう努めてまいります。

また、食品安全モニターの皆様方には、当委員会が発信する情報を日常生活を通じて可能な範囲で地域の方々に伝えていただいたり、また一方、それらに対する地域での反応、声を踏まえた意見・情報などを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、会議で出された主な意見やアンケート等などの概要については、当委員会のホームページに掲載しておりますので、御覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai153/index.html>

○ 食品安全委員会の評価の信頼性について

テレビ番組で、元食品安全委員会専門委員が BSE 問題について発言していたのを聞き、再任を辞退した委員の代表としての発言という印象を受けました。また、BSE の発生原因としてウイルス説などのあらたな見解もあり、その場合、今までの評価の根底が覆されるのだというニュアンスの内容を出演者が話し、これに対して、元専門委員は訂正されませんでした。こうしたことは、食品安全委員会の行うリスク評価への信頼性を揺るがすのではないのでしょうか。

(兵庫県 女性 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】

食品安全委員会では、国民の健康保護を最優先とし、科学的な最新の知見に基づき、中立公正な立場から食品健康影響評価を行っております。また、委員会や専門調査会の審議は原則として公開し、議事録もホームページに掲載しているところです。なお、専門委員に対しては、専門調査会以外の場において、専門委員としての立場からでなく、一専門家としての見解を公表する場合には、食品安全委員会の見解であるとの誤解を招かないように留意していただきたい旨、お話ししております。

２．リスクコミュニケーション関係

○ 良識ある消費者育成のためのリスクコミュニケーションの重要性

リスクを正しく判断するには、私たち消費者自身が努力すること、食品に関わる知識の積極的な習得、正しい情報の収集等が必要である。そのひとつが、各地で開催されているリスクコミュニケーションであると考え。ホームページとは違い、生の声で聞くことができ、説得力があり、大変参考になるので継続開催と開催回数をもっと増やすようお願いしたい。

（宮城県 男性 42 歳 食品関係業務経験者）

○ 食の安全に関する広報について

最近の消費者の関心事である米国産牛肉の輸入再開やポジティブリスト制度導入について、報道を通じてずいぶん誤ったとらえ方をしている人が多いと思う。行政側は、情報を開示するだけでなく、一般消費者が誤解を抱いているような事柄については、何らかの方法で正確な情報を広報する必要があると思う。

（北海道 男性 65 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、平成 18 年度においても当委員会と関係者が連携して行う意見交換会を全国各地で開催する予定です。

また、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、季刊誌やパンフレット、6 月からはメールマガジンを発行するなどの他、様々な媒体や機会を通じて、正確な情報の提供に努めているところです。

とくに、国民に関心の高いリスク評価結果については、そのポイントや Q&A をホームページに掲載するとともに意見交換会を開催するなど、わかりやすい解説を心がけているところです。

意見交換会をはじめ、リスクコミュニケーションの効果的な手法については、当委員会リスクコミュニケーション専門調査会において調査審議し、検討を進めており、意見交換会の進め方等については、皆様の御意見を踏まえながら、よりよいものとなるよう、工夫に努めてまいります。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

厚生労働省・農林水産省では、国民の皆様とのリスクコミュニケーションを積極的に推進していく必要があると考えており、意見交換会の開催やウェブサイト、パンフレット等を通じた情報提供に努めています。

意見交換会における行政からの説明資料、ウェブサイト等に掲載するプレスリリース資料や Q&A 等の資料については、食品の安全性に対する理解を深めていただくため、正しい情報を消費者等の関係者にわかりやすくするよう心がけているところです。

また、意見交換会の進め方等については、皆様の御意見や食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会における審議結果等を踏まえながら、今後とも

改善を図りつつ、関係者間でのより一層の情報の共有及び理解の促進に資するよう努めていきたいと考えています。

○ **啓発資料の作成について**

自治体の食育事業に関わっているが、食の安全について科学的根拠を基に子どもでも理解できるように説明することは、大変難しいことである。専門的な内容を理解しやすくする啓発資料や現場で使える教材を作っていただきたい。

(宮城県 女性 48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、国民の皆様に食品の安全性について理解を深めていただくため、季刊誌やパンフレット等の発行物、ホームページやメールマガジン等を通じて、適切な情報の発信に努めております。

年4回発行している季刊誌「食品安全」については、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、わかりやすく解説しています。

さらに6月には、当委員会の役割をわかりやすく説明した子供向けリーフレット「科学の目で食品の安全を守ろう!」を発行しました。

これら広報発行物につきましては、当委員会のホームページに掲載し、都道府県などの地方自治体や図書館などへ送付するとともに、全国各地で開催する意見交換会などで配布するなど、様々な機会を捉えて紹介しているところです。今後とも引き続きよりわかりやすい解説を心がけるとともに、その内容を広く周知してまいります。

また、平成18年度は、地域においてより幅広いリスク分析の考え方等の浸透を図るとともに、食育の推進にも資する観点から、新たに地域における食品安全セミナーを積極的に推進するための教材の提供を行うこととしております。

(参考)

季刊誌「食品安全」:

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

キッズボックス:

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box.html>

子供向けリーフレット:

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-leaflet.html>

【厚生労働省からのコメント】

平成18年度リスクコミュニケーション事業運営計画では、学校などで利用できるよう食品の安全確保に関する資料の作成に取り組むこととしており、現在検討中です。

○ **安易なテレビ番組への規制について**

今年５月、テレビ番組で紹介された「白インゲン豆パウダー」を食べた人が、嘔吐や下痢等をおこしたという健康被害報告を見た。原因はあまりにも基本的認識不足によるものと思う。番組への規制・基準を設けてもらいたい。

(沖縄県 女性 46歳 食品関係業務経験者)

○ **食に対するマスコミの影響について**

最近、マスコミによって健康食品や食生活について解説する情報番組が増えている。それらを食の安全性という面で、もっと充実させるための仕組みを食品安全委員会で作っていくことはできないだろうか。

(愛知県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

白インゲン豆に関する健康被害事例については、本年５月２６日に当委員会のホームページに掲載し、インゲン豆は生もしくは加熱不足の状態で摂取すると嘔吐や下痢等の消化器症状を起こすこと、及び通常の調理法（水に十分浸し、柔らかくなるまで煮る）で調理すれば、食品安全上問題はないことを周知するとともに、厚生労働省ホームページの該当ページとリンクするようにしています。

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

今後とも、トピックスページに「健康被害事例」として掲示し、同様の事件が起きないように周知を続けるとともに、「健康被害情報」について、正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

また、食品の安全性に関する情報が広く国民の皆様に正確に周知される上で、報道の果たす役割は大きいことから、当委員会では、報道関係者に対し、適宜プレスリリースを行い、積極的に情報を提供するとともに、情報や意見の交換を行う懇談会を定期的を開催しています。

今後とも引き続き、適切な情報の発信が行われるよう、報道関係者への正確な情報提供にも努めてまいります。

3 . B S E 関係

○ 米国産牛肉の輸入問題について

7 月にも、米国産の牛肉が輸入されようとしている。まだアメリカ産の牛肉に対して不安を抱いている日本国民が多いと思う。日本国民の信頼を回復していない以上、米国産の牛肉の輸入は再開しないほうがよいのではないか。なぜ、そうまでして、米国産の牛肉の輸入に合意したのか、日本国民は理解に苦しむのではないのでしょうか。米国側は、日本への輸出に関して安全面では問題なしとしているが、疑問である。

(長崎県 男性 42 歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉輸入再開に不安

米国の都合で日本政府は米国産牛肉の輸入再開を決めた。しかし、国民の食の安全を第一に考えてほしい。もし、米国産牛肉を食べたことにより何かがあったならば、それは行政が責任をとってしかるべきである。

(長野県 女性 45 歳 その他消費者一般)

○ 米国産輸入牛肉に関する声

米国産輸入牛肉に関して「心配だったら買わなければいいのよ。食べなければいいのよ。」との主婦の声を聞いた。輸入牛肉に限らず、消費者が選択できるものに関しては、やはり最終的には個人の自己責任において管理するしかないのかもしれない。国内での厳重なチェック、およびチェック機関の信頼性等にも重きを置き、不安の残らない食生活を送りたいものである。

(栃木県 女性 57 歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉の輸入再開に思う

BSE のリスクは飼料規制、全頭検査で回避可能と考える。私は日本の BSE 対策に賛辞を送りたい。政府は米国の 35 施設の十分な点検を実施し、その他の諸問題を解決後にゴーサインを出しても良かったのではないかと。食の安全は慎重に事を進めて当然である。また、今後、安全な日本産の牛肉増産を願う。

(香川県 男性 64 歳 医療・教育職経験者)

○ 米国産牛肉輸入再々開後の抜き打ち調査について

米国産牛肉輸入再々開後において、米国側が実施する処理施設の抜き打ち調査に、日本側も立ち会うという合意条件は理解できません。輸入国の日本側が先に抜き打ち検査を実施し、それに輸出国の米国が立ち会うのが正しいあり方だと思います。

(宮崎県 男性 71 歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉輸入再開について

輸入再開報道に、まだ安全が確認されていないのにと、新たな不安でいっぱいです。新聞に牛井チェーン社長が米国の食肉処理工場を視察した記事が載っていましたが、危険部位の洗浄が数秒とあった。輸入国日本と輸出国米国の意識の隔たりがまだまだ大きいのではないのでしょうか。

(静岡県 女性 56 歳 その他消費者一般)

○ **米国産牛肉の輸入再開について**

米国産牛肉の輸入再開にあたり、米国生産者団体に対する適切かつ十分な監視の実施と、外食を含むすべての販売される食品に原産地表示を義務づける法整備を実施し、情報の提供と選択の機会が十分確保できる環境整備が整ったところで輸入再開とすべきではないか。

(徳島県 男性 36 歳 医療・教育職経験者)

○ **米国産牛肉の原料原産地表示について**

6 月の広島での米国産牛肉輸入問題に関する意見交換会に参加した。そこで、「米国産牛肉について加工食品や外食の原産地表示を徹底すべきである」との意見が出ましたが、その通りであり、個別の品質表示基準を設けてでも表示義務とするべきであると思います。

(広島県 女性 33 歳 その他消費者一般)

○ **米国産牛肉輸入再開における飼料規制について**

米国では、BSE 検査で陽性とされた牛も、牛肉骨粉となり、鶏や豚の飼料に混ぜて食べさせ、その鶏の糞を牛に食べさせているという発言を聞きました。輸入再開前に食品安全委員会からも飼料規制に対する早急な対応を願う。

(北海道 女性 37 歳 医療・教育職経験者)

○ **米国における飼料工場のリコールについて**

米国食品医薬品庁 (FDA) は、本年 6 月 16 日、乳牛用飼料も含む三種の家畜飼料を製造した H.J. Baker & Bro 社が、FDA との協力の下、これら飼料について、非意図的な反芻動物由来のタンパク質混入が判明したことから、リコールを開始したと発表した。本情報の事実確認を、これから米国内の農場での生産記録を査察する農水省調査団等と協力して実施し、事実経過や調査結果についての説明をプリオン専門調査会及び国民に対し、実施していただくことが必要と考える。

(埼玉県 男性 36 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会が、平成 17 年 12 月 8 日に厚生労働省及び農林水産省に通知した、日本向け輸出プログラムにより管理された米国・カナダ産牛肉及び内臓に関する評価結果を踏まえ、厚生労働省及び農林水産省は、同年 12 月 12 日に日本向け輸出プログラムにより管理された牛肉及び内臓の輸入再開を決定しましたが、本年 1 月 20 日、米国から到着した子牛肉にせき柱の混入が確認されたことから、全ての米国産牛肉等の輸入手続きが停止されました。

これは、評価の前提となった日本向け輸出プログラムが守られなかったというリスク管理上の問題であり、リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省が、輸出プログラムの遵守が確保されるよう、消費者等とのリスクコミュニケーションを行いつつ、米国と協議を重ね、6 月 24 日から 7 月 23 日にかけて、米国における日本向け輸出認定施設 35 カ所に対する現地調査等を実施し、その調査結果が、7 月 27 日の第 154 回委員会会合に報告されたところです。

食品安全委員会としては、今後とも節目節目で、米国における飼料規制に係る実態も含め、リスク管理機関から報告を受けることなどにより、状況の把握に努め、適切に対応してまいります。

【厚生労働省からのコメント】

米国産牛肉の輸入問題については、せき柱付き子牛肉の到着が確認された本年 1 月 20 日以降、国民の食の安全・安心を確保する観点から、輸入手続き再開に向けて、両国の間で原因の究明及び再発の防止措置について米国と協議を重ねてきたところです。

具体的には、米国産牛肉の安全確保のため、日米間で合意した対日輸出プログラムの遵守が必要であり、このプログラムは基本的に輸出国である米国政府の責任で遵守されるべきものですが、6 月 20、21 日の日米局長級会合の結果を受けて、米国における対日輸出プログラムの遵守状況について、厚生労働省及び農林水産省の担当者を米国に派遣し、35 か所全ての対日輸出認定施設について確認を行いました。この調査結果を踏まえて輸入手続きの再開について判断し、また、調査結果についての説明会を開催することとしております。

米国産牛肉輸入問題については、今後ともホームページ等を通じた情報提供を行い、適切に対応してまいります。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省は厚生労働省とともに、6 月 24 日から 7 月 23 日までの日程で、米国の対日輸出認定施設の現地調査を実施したところです。

政府としましては、先般の局長級テレビ会合で認識が共有された手続きに従い、この現地調査の結果も踏まえ、国民の食の安全・安心の確保を大前提に適切に対応してまいりたいと考えています。

加工食品の表示については、平成 18 年 10 月から「味付けカルビ」などを含む生鮮食品に近い 20 食品群について原料原産地表示を義務化することとしています。また、これらの表示が適正に行われるよう、牛肉の原産地表示等に関する監視・指導を徹底するとともに、牛肉加工品においては、義務化されていないものも含めて、事業者自らが原料原産地表示に前向きに取り組むよう、啓発を行っています。一方、外食産業における原料原産地の表示については、平成 17 年 7 月に「外食産業における原産地表示に関するガイドライン」を策定し、広くガイドラインの普及に努めているところであり、こうした取組を通じ、原産地表示が一層進むものと考えています。

飼料規制については、BSE を根絶する上で重要なものであると考えており、米国産牛肉の輸入再開の現地調査とあわせて、鶏糞の使用を含む米国の飼料規制の状況やその実態について、情報収集のための調査チームを米国に派遣したところです。得られた情報につきましては、適切に公表していく予定です。なお、BSE 検査で陽性と判定された牛については、飼料への利用は禁止されています。

○ BSE対策について

日本のBSE検査体制は過剰に慎重で、多額の税金を使って必要以上の検査をしている。高齢の牛だけを検査する方法で、十分に安全は確保されるはずである。もう一度、国民全体にBSEの詳しい説明をすべきだ。

(福岡県 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】

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、と畜場におけるBSE検査対象月齢の見直しなどの4項目について、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、平成17年5月6日に食品安全委員会において、最終的な評価結果をとりまとめました。

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。

なお、この評価結果については、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>)の中に評価結果のポイントや、関連情報を掲載しているほか、季刊誌「食品安全」でも取り上げるなど、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】

BSE全頭検査については、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開始したものであり、その後、食品安全委員会における審議の結果を踏まえて、昨年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ったところです。

しかしながら、こ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には、経過措置として最大3年、国庫補助を行うこととしています。

この見直しに際しては、意見交換会の開催やパブリックコメントへの回答等を通じて厚生労働省としての考え方を説明してまいりましたが、今後とも、科学的評価に基づく安全が消費者の安心に結びつくようリスクコミュニケーション等を通じて国民の理解が得られるよう努めてまいります

○ **BSE問題における情報提供について**

米国産牛肉の輸入再開が開始されようとしています。未だに BSE に関して、正しく理解している人が少ないように感じます。これは、国の情報提供が不十分であるからではないかと感じています。主要国における基本的な BSE 対策や、安全性への考え方の違いがわかる資料などを作成し、多くの国民に積極的に情報提供するべきであると思います。

(大阪府 女性 27 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、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 Q&A の作成と当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、質疑応答の時間を設け、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、マスメディアに対する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知見に基づいた情報を正確かつわかりやすく提供するよう努めるとともに、多くの方々に興味を持っていただけるよう、説明や情報提供の方法などを工夫してまいります。

BSE についての情報は当委員会ホームページのトピックスに掲載しておりますので、御活用ください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>

【厚生労働省からのコメント】

BSE に関する情報については、意見交換会等の開催、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、これらの情報を含めて、最新の情報をホームページで公開しています。今後とも、積極的な情報提供に努めてまいります。

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>

「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>

「意見交換会開催状況」

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

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、ウェブサイト等に掲載するプレスリリース資料や意見交換会における行政からの説明資料等について、正しい情報を消費者等の関係者にわかりやすくするよう心がけているところです。

BSE についての情報は、当省ウェブサイトに掲載しておりますので、御活用ください。なお、情報は最新の状況に基づき、随時見直しを行うこととしています。

今後とも、皆様からの御意見を参考にし、リスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。

農林水産省ウェブサイト：

「牛海綿状脳症（BSE）に関する情報」

http://www.maff.go.jp/soshiki/seisan/eisei/bse/bse_j.htm

○ 特定危険部位（SRM）の処理状況について

解体処理場で発生した SRM はその後、誰がどのように処理し、最終的にどこへ行くのか、また一連の過程をチェックする中立公正な機関は存在しているのかどうか、教えてほしい。

（三重県 女性 41 歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

と畜場法及び牛海綿状脳症特別措置法においては、牛の特定部位（頭部（舌及び頬肉を除く）せき随、回腸（盲腸との接続部から 2 メートルまでの部分に限る））の焼却が義務づけられており、と畜場内の焼却炉、産業廃棄物処理施設、専用の化製場等で焼却され、これは都道府県の監視下で行われています。これらの部位が市場に流通することはありません。

4. 食品添加物関係

○ 食品の添加物について

テレビや新聞等で報道されているように、食品添加物を使用している食品は、全て安全だと言えるのでしょうか。また、店頭に並べてある食品を良く調べてみると、原材料の表示が明示されているものと表示が分かりにくい食品があります。消費者に分かりやすい表示にならないでしょうか。

(北海道 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】

食品添加物は、食品の製造の過程において、加工又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、食品衛生法に基づき、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た食品添加物以外は、原則として使用することができません。

食品添加物の使用を認めるに当たっては、食品安全委員会において食品健康影響評価を行い、その評価を踏まえ、必要に応じて使える食品や使用量の限度についての基準（使用基準）等を定め、食品添加物の安全性を確保しています。

食品添加物の規制については、厚生労働省の下記のホームページで御覧いただけますので、御参照下さい。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/index.html>

表示については、食品衛生法において、使用した食品添加物を、原則としてすべて表示するよう義務づけております。また、原材料の表示方法等については、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS 法）により規定されており、食品添加物は食品添加物以外の原材料と区別して、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載することとされております。

食品の表示については、消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、適切に使用する上で重要な情報源となっていることから、消費者にとってより分かりやすい表示となるよう農林水産省と厚生労働省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」での議論等を踏まえ施策を行うとともに、その普及啓発にも努めていきたいと考えております。

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

○ 安全で安心できる商品開発を願う

伝統的な製法を守って作られたしょうゆが存在すると同時に、脱脂加工大豆を再利用し、ぶどう糖、アルコール等の添加物を加えることによって、短期間で、味や香りのあまり劣らない安価なしょうゆが生み出されている。消費者として、味や香り、価格の問題だけでなく、どこまでも安全で安心できる商品開発を願う。

(兵庫県 女性 69 歳 医療・教育職経験者)

5. 農薬関係

○ ポジティブリスト制度と事業者のレベルについて

国が定めたポジティブリスト制度のために、各事業者はコストや労力をかけて対応しているが、その対応は各事業者のレベルによりさまざまである。品質管理を追及すればきりがなく、国全体の制度でありながら、管理の具体的指導がないことに違和感がある。

(東京都 女性 27歳 食品関係業務経験者)

○ 野菜の残留農薬基準の制定について考えること

野菜の残留農薬基準が制定されたが、かかる費用や実施方法に、地域の格差・負担の大小がないようにしてほしい。また、この基準値は全国一律であるが、気候の違いなどによる考慮はなされないのか。幅広い農業従事者を守りつつ、安全な食生活を営むことに役立つような制度にしてもらいたい。

(沖縄県 女性 37歳 その他消費者一般)

○ ポジティブリスト制で「不検出」とされる農薬等の成分とは

ポジティブリスト制で食品において「不検出」とされる農薬等の成分である物質が決められているのに、そのすべてを分析できる民間の機関がない。抗生物質が食品に残留してはならないとされているのに、それを分析できる機関は限られており、費用も高い。すばらしい法律かもしれませんが、実際に運用できないのなら意味がないのではないか。

(和歌山県 男性 51歳 食品関係業務経験者)

○ 農薬使用作物に対する安全性の管理

食品安全モニター会議にて農薬について説明を受けたが、国産に限らず外国産のものについても、残留量検査以外にそれ以前の段階の流通業者や農家のレベルでのチェックが必要なのではないか。輸入農産物に関しては、最低限のラインを国としても把握し、危険と感じる食品に対しては徹底した態度を取ってほしい。

(福島県 女性 30歳 医療・教育職経験者)

○ 残留農薬規制のポジティブリスト制について

残留農薬規制のポジティブリスト制において、基準をオーバーした農作物の取り扱いが問題になると思います。すべて回収、廃棄では、国内農業に重大な影響を及ぼす可能性があります。中でも一律基準の設定された作物が問題です。

(奈良県 男性 46歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度は、食品に残留する農薬等の分析を食品事業者等に義務づける制度ではありません。本制度の施行にかかわらず、食品中に残留する農薬等については原材料の生産時における農薬等の適正な使用管理が重要ですので、これまでも行われている取組と同様に、信頼できる事業者と取引をする、生産段階における農薬等の使用情報等の情報収集に努める、収集された情報に基づき必要に応じて検査等を実施するなどの取組が原材料

の安全性確保のために大切であると考えられます。従いまして、必要な体制等についても個々の食品事業者等により自ずと異なると思われます。

なお、このような基本的な考え方については、これまでも厚生労働省のホームページをはじめ各地の意見交換会等でも御説明しているところですが、今後も機会を捉えて周知に努めたいと考えています。

また、農薬の残留基準は科学的毒性評価、国民の食物摂取量、適切な管理下で農薬を使用した場合の作物残留試験等に基づいて設定されます。この作物残留試験は農薬取締法に基づく農薬の登録に必要な資料であり、各地の気候の違いなどが考慮されているものです。

食品中に残留する農薬等の試験法については、国立医薬品食品衛生研究所を中心として地方衛生研究所、農林水産省の関係機関、食品衛生法に基づく登録検査機関の協力を得て、開発しており順次公表しているところです。特に「不検出」の基準の試験法については、厚生労働省告示により規定しています。これらの試験法の内容については関係機関に通知し、その周知を図っているところです。

残留基準が制定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の流通を原則禁止する制度

【農林水産省からのコメント】

国内で農作物を生産する際に使用されている農薬は、全て毒性や農作物への残留性など 60 種類以上の様々な試験データをもとに安全性を確認し、登録されたものです。さらに、このような試験データをもとに農薬の種類ごとに、使用できる作物、使用回数・時期、散布量といった農薬使用基準を定めています。農薬使用基準を守って農薬を使用する限り残留基準を超えることはありません。農林水産省では、都道府県等と協力して、農薬使用基準に基づいた適正な使用が徹底されるよう指導しています。また、最近では、産地・農家において農薬の使用状況を記録するという取組も進められています。このような農薬の適正使用について、引き続き生産現場での徹底に努めてまいります。

○ 残留農薬などのポジティブリスト制について

消費者の願いが実現し、ポジティブリスト制が施行された。報道は残留農薬に限定されており、動物用医薬品などについてはほとんど報道されていない。今回の制度は「食品に残留する化学物質などのポジティブリスト制」という表現をしたほうが理解しやすかったのではないかと。また、「すべて検査済の食品が流通する」という誤解が消費者の間に生じている。販売業者は生産者に農薬が残留していないことを証明する書類を求めている。行政の責任、生産者の責任、消費者の役割をきちんと果たすことのできる社会に変化するときがきているように感じる。

(大阪府 女性 34 歳 食品関係業務経験者)

○ **ポジティブリスト制度の導入に関して**

5 月末から、ポジティブリスト制度が始まりましたが、「ポジティブリスト」という横文字のせいか、その内容についての浸透度が今ひとつのように思います。テレビのスポット放送や新聞等のマスコミを利用して、広く伝えてほしいものです。また、「ポジティブリスト」を何かわかりやすい日本語で表記できないものかと考えます。

(秋田県 女性 54 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

本制度は、食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（農薬等）についての制度であり、「化学物質など」という表現は対象物質の範囲について誤解を招くおそれがあるため使用していません。なお、本制度を説明する際には、御指摘のように対象物質が農薬に限定されているような誤解が生じないよう「農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（農薬等）」という表現を用いています。また、本制度は、食品に残留する農薬等の分析や証明を食品事業者に義務づけるものではありません。

制度の名称については、「ポジティブリスト」という横文字表記に代わるより端的に制度の趣旨を反映する適切な日本語表記がなかったため、平成 15 年の食品衛生法の改正により本制度の導入が決定されて以来、「食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度」という表現を用いて、説明会や政府広報、パンフレット等を通じてその内容等について普及啓発に努めてきたところです。

今後とも農林水産省と連携し、意見交換会や関係団体の勉強会等への参加、厚生労働省ホームページの充実化等により、本制度に関する正確な情報提供を行い、本制度の適切かつ円滑な実施を推進していくこととしています。

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

○ **輸入食品から基準以上の農薬が検出された件**

中国産のエンドウから基準を超える農薬が検出され、回収と販売禁止が命じられた。大量の農産物等が輸入される中での抜き取り検査は、並大抵のことではないだろうが、非常に有効で必要不可欠なことだと思う。政府の迅速な処置に、我々国民の食の安全が保たれていることを実感した。

(神奈川県 女性 72 歳 医療・教育職経験者)

6. かび毒・自然毒関係

○ フグ毒に関する疑問

フグの毒性について、養殖のトラフグは無毒である。ゴマフグの卵巣を2年以上塩蔵することによって無害になる。フグの卵巣を糠漬けにすることによって無毒になる、等について聞いたことがあるが真偽の程を知りたい。また、養殖フグの寄生虫駆除にホルマリンの使用が認められているのかを知りたい。

(新潟県 男性 63歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

養殖のトラフグが無毒であるか否かについては、食品安全委員会かび毒・自然毒等専門調査会において、「佐賀県及び佐賀県嬉野町が構造改革特別区域法（平成14年法律第189号）に基づき提案した方法により養殖されるトラフグの肝」に係る食品健康影響評価が行いましたが、現時点において、「提案された方法により養殖されたトラフグの肝」について、食品としての安全性が確保されていることを確認することはできないとの結論に至っています。

なお、この審議結果等については、当委員会のホームページに掲載しておりますので、御覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-torafugu170805.pdf>

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号環境衛生局長通知）により、処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び可食部位（漁獲海域が限定されているものを含む）を示し（別表1及び別表1の2）、それ以外は販売等が認められないと定めています。従って、養殖されたトラフグであっても、筋肉、皮及び精巣以外は可食部位として認められていません。

また同通知の別表2に、長期間塩蔵という処理により人の健康を損なうおそれがないと認められる部位は、別表1に記載されているフグの卵巣及び皮であってその毒力がおおむね10MU/g以下となったものと定められています。この卵巣及び皮の塩蔵処理が、ア）原料であるフグの卵巣及び皮が未処理のまま処理施設以外へ搬送されることがないように管理を十分行うこと、イ）塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあっては2年以上、皮にあっては6か月以上行うこと、ウ）ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認することに留意し、適切に行われている場合を除き、販売等は認められていません。

貝毒の強さを表す単位。1MU/gとは、組織1g当たりで体重20gのマウスを30分で死亡させる毒量のこと。

【農林水産省からのコメント】

平成15年7月30日に薬事法が改正され、ホルマリン等未承認医薬品の食用養

殖動物への使用は禁止されています。

罰則については、「3年以下の懲役若しくは300万円以下の罰金に処し、又はこれを併科する。」と規定されています。

7. 遺伝子組換え食品等関係

○ 養殖漁業における遺伝子組換え技術の利用状況についての質問

海外で生産されている養殖魚類には生産効率向上などの目的から遺伝子操作を施した種苗による生産品が多いと聞きます。海外からの輸入水産物のうち、養殖品と呼ばれているものの安全情報が、本当に妥当な内容として公開されているのかと疑問を持っています。これらの食品としての安全はどのように管理されているのでしょうか。

(東京都 男性 47歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

わが国においては、組換えDNA技術応用食品(遺伝子組換え食品)は、食品安全委員会の審査においてその安全性が確認されたものだけが流通・販売できることとなっています。現在のところ魚類についての安全性審査は行われておらず、従って遺伝子組換え魚類の国内での流通・販売は禁止されることになります。

なお、現在のところ、遺伝子組換え魚類が海外でも食品として流通・販売されているという情報は得ておりません。今後とも情報収集に努めてまいります。

8．新開発食品関係

○ 大豆イソフラボン摂取に上限値

今年 5 月 31 日に開かれた厚生労働省薬事・食品衛生審議会の専門調査会において、大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の安全性を確保するため、摂取目安になる量の設定や取りすぎを戒める注意書きの表示をメーカーに求める指針案が協議された。国はサプリメント全般における上限値の設定と、メーカーに対する大量摂取の注意書きの表示を求めるべきである。

(鳥取県 女性 49 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品安全委員会における食品健康影響評価は、特定保健用食品として大豆イソフラボンのみを通常の食生活に上乗せして摂取する場合の安全性について行ったものであり、いわゆる健康食品を含むものではありませんが、食品安全委員会のホームページに掲載されている Q&A において、「特定保健用食品以外の個別の「健康食品」については評価を行っていないが、この考え方を参考に過剰な摂取とならないようにご注意ください。」との考え方が示されていることと等を踏まえ、厚生労働省としては、いわゆる健康食品についても、錠剤、カプセル剤、粉末剤、液剤等の形状の食品（錠剤、カプセル状等食品）のうち、大豆イソフラボンを濃縮、強化した食品については、特定保健用食品と同様、一日当たりの摂取目安量について、大豆イソフラボンアグリコンとして 30mg を超えないように設定するとともに、含有量及び摂取をする上での注意事項を表示することとする指針案の検討を行っているところです。

この指針案については、現在、広く国民等から意見・情報を募集しているところであり、今後、提出していただいた意見・情報を考慮した上で、内容を決定することとしています。

9. 食品衛生管理関係

○ 加熱調理温度管理の改正が必要

現在、大量調理施設における加熱温度は、厚生労働省の大量調理施設管理マニュアルにより「中心部が 75 で 1 分以上の加熱」で管理されているが、ノロウイルスが原因の食中毒が増加している状況から、二枚貝を原料とする料理・調理・冷食などに限定して、加熱条件をノロウイルス不活性化の条件である「85 で 1 分以上」とする追加改正を提言したい。

(神奈川県 男性 65 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

都道府県等の食品衛生監視員による集団給食施設や仕出屋・弁当屋等の大量調理施設に対する衛生管理指導については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて実施しているところですが、その際にはノロウイルスやカンピロバクター等の食中毒原因物質に関する Q&A 等、各種資料・ガイドラインを用いて、食中毒原因物質に関する正しい知識と予防対策法についての情報提供をあわせて行っております。ノロウイルスの不活化条件である「85 で 1 分以上」については、「ノロウイルスに関する Q&A」に掲載しており、食品関係営業者に対しては、この Q&A に基づきノロウイルスの食中毒予防のための条件等について、施設の衛生管理に反映されるよう助言等を行っているところですので、大量調理施設衛生管理マニュアルを直ちに改正することは考えておりませんが、今後もノロウイルスに関する最新の知見その他食中毒原因物質に関する情報が、食品関係営業者への指導に適切に反映されるよう、情報提供及び必要な措置を講じるよう努めてまいります。

○ 「名水」と呼ばれる水の安全性について

「名水百選」なるものが選定されてはや 20 年以上が過ぎた。そもそも「名水」自体が「そのまま飲めるおいしい水という意味ではない」と定められているのに、「安全でおいしくて健康にいい水」というイメージが先行しているのではないのでしょうか。各地で「名水」と呼ばれる水を、人々はその場で飲用したり、ポリタンクに汲んで持ち帰ったりしていますが、その水質の安全性は大丈夫なのかと心配です。行政では定期的に（大腸菌群などの）検査をしているのでしょうか。

(埼玉県 女性 53 歳 その他消費者一般)

【環境省からのコメント】

「名水百選」は、全国の清澄な水を広く国民に紹介し、水質保全意識の高揚を図ることを目的に昭和 60 年に選定されたものです。

「名水百選」の選定は、都道府県から環境庁（当時）に対し、候補地の報告があったものの中から

水質・水量、周辺環境（景観）親水性の観点からみて、保全状況が良好なこと

地域住民等による保全活動があること

を必須条件とし、このほか

規模 故事来歴 希少性、特異性、著名度等

を勘案して行ったものであり、「飲んでおいしい水」という基準で選定したものではありません。したがって、日頃より「そのまま飲めるおいしい水」という先入観の払拭に努めているところです。

「名水百選」の管理は、地元自治体で行われており、保全活動はもとより、必要に応じて水質検査等も行われています。環境省では、水質・水量、周辺環境、保全活動等に関するフォローアップ調査を各自治体に対して数年ごとに行い、「名水百選」の保全状況の把握に努めています。また、飲用されているところでは、飲用に適するか否かの検査を行い、その結果、大腸菌等が検出された場合には注意喚起に努めるよう、各自治体に指導しています。

(参考)

名水百選について：

<http://mizu.nies.go.jp/meisui/info/index.html>

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。

○ **衛生管理意識の欠如**

食品関連事業者の中には、食品の安全と安心に対する意識や、安全に対する価値観が欠如しているものがあるように感じられる。食の安全の取組は消費者の安全・安心を第一優先に有効な改善策を打ち出し、解決に向けて取り組むべきだ。

(熊本県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

○ **期限切れの食品の値引き販売**

大幅に賞味期限を超えたものを半額、多少期限を過ぎたものには3割引、2割引のラベルを貼った商品を、正々堂々と店頭に出している店があった。食品衛生法の規定事項の指導・指示が徹底されていないのではないかと思った。

(神奈川県 女性 72歳 医療・教育職経験者)

○ **危険物混入の食品について**

先月来、店頭の食品に針など危険物が混入されたとの報道が相次いだ。事件の解明に向けての情報は聞こえてこない。金属のみならず、毒劇物、微生物等の混入を防ぐ対策が早急に望まれる。

(神奈川県 女性 72歳 医療・教育職経験者)

10. 食品表示関係

○ 食品添加物の表示について

食品添加物を使用している食品の表示について「○○は使用しておりません」という表現がされているものがあるが、消費者に誇大に安全性を強調していることにならないかと気がかりです。食品を選択する上での誤解のない表記を望みます。

(埼玉県 女性 54歳 その他消費者一般)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

食品添加物の表示について、「○○は使用しておりません」など、添加物を使用していない旨の表示については、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）上、特段の規定はなく、製造業者等が事実関係に基づき、任意で表示しているものであります。なお、一部の食品添加物を、事実在即して使用していない旨を表記する場合には、全ての食品添加物を使用していないとの誤認を消費者に与えないよう、表示方法に注意する必要があります。

また、通常同種の製品が一般的に食品添加物が使用されることがないもの（あるいは、使用が禁止されている品目）である場合、添加物を使用していない旨の表示をすることは適切ではなく、消費者が誤認を生ずることのない適切な表示をすることが必要です。

○ 原産地表示について

今年10月から原産地表示の新制度が実施される。小さなパッケージの中に全ての情報を記載することは不可能としても、ポップ等の別な手段で情報を伝えていくことが、より親切的な表示となると考えます。

(千葉県 女性 39歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

生鮮食品については、容器又は包装の見やすい個所、製品に近接した掲示、その他見やすい場所に「名称」と「原産地」を表示することとしています。

加工食品については、名称、原材料名、賞味期限等の必要な表示事項を、容器又は包装に、記載することを義務づけています。また、生鮮食品に近い加工食品については、その原料原産地も表示することが、本年10月より義務づけられます。

一方、義務化されていない表示事項についても、事実に基づき表示する、あるいは店頭でのポップ表示や掲示板、インターネット等を活用して情報提供することは望ましいことであり、一部の商品については表示の自主的な取組が行われています。こうした前向きな取組について、引き続き、啓発に努めていくこととしています。

○ **わかりにくい表示のペットボトル緑茶飲料**

茶葉と緑茶飲料では、表示義務が異なる。茶葉には原料原産地表示が義務付けられているが、茶飲料には原料原産地の表示は不要である。また、ビタミン C の添加は、あくまで酸化防止のためであるが、消費者の中には健康に良いと誤解している人が多い。国民に分かりやすい表示を切望する。

(鳥取県 女性 49 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】

加工食品の原料原産地の表示については、平成 16 年 9 月に、緑茶を含む生鮮食品に近い 20 食品群を表示の対象とし、平成 18 年 10 月から表示が義務づけられます。

緑茶飲料については、果汁飲料と同様に、一般に抽出、ブレンドなどの加工技術によって一定の品質を維持しており、加工度が低いといえないことから、原料原産地表示の対象でとはなりません。しかしながら、原料原産地表示の対象品目については、表示の実施状況、製造及び流通の実態、消費者の関心などを踏まえて、今後、必要な見直しを行うこととしております。

また、食品添加物の表示は、原則として使用されている添加物の名称を表示することとされておりますが、主な用途が酸化防止の目的で使用する場合には、名称に加えて用途名の表示が義務づけられています。(例：酸化防止剤(ビタミン C))

いずれにしましても、食品の表示は消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、適切に使用する上で重要な情報源となっていることから、消費者にとってより分かりやすい表示となるよう農林水産省と厚生労働省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」での議論等を踏まえ施策を行うとともに、その普及啓発にも努めていきたいと考えております。

11. その他

○ 食品照射について

食品照射について意見を聴く会に参加した。食品照射の必要性、有効性を強調するあまり、食品の対象範囲や許可品目が不明瞭だった。また、照射は食品の衛生保持の一方法であるが、その他の方法とその対象食品などの現状についての説明がほしい。また、今後のリスクコミュニケーションにおいては、消費者が理解し判断できるようなレベルでの情報提供と説明を希望します。

(埼玉県 女性 58歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

放射線照射食品は、食品衛生法において認可された食品のみが流通、販売等ができることとなっており、また、これを認可するにあたっては、個々に食品安全委員会の評価を受ける必要があります。

食品安全委員会での評価は、食品個々の事情に応じて行われており、放射線照射食品の安全性の評価についても、厚生労働省から評価要請があった場合において、食品の種類、放射線照射の用途等を考慮した上で、必要な科学的情報に基づいて評価がなされることとなります。

【原子力政策担当室からのコメント】

原子力委員会食品照射専門部会においては、食品照射に関する現状等について調査審議を行い、わが国における食品照射に関する今後の取組の考え方について検討し、現在、報告書案について国民からの意見募集を実施しているところです。

照射を行う食品の品目について、専門部会では、有用性が認められる食品への照射について、食品安全行政の観点からの妥当性を判断するための検討・評価が進められることが適切とした上で、諸外国の多くの実績などより有用性がある香辛料への照射について検討・評価が行われることが妥当であるとし、その他の食品についても、有用性が認められる場合には、適宜、検討・評価が進められることを期待しています。

また、その他の方法とその対象食品の比較等について、専門部会のこれまでの検討において、第2回会合で国際機関がまとめた食品照射と他の処理技術についての比較に関する資料が提出されているほか、香辛料の現状については第5回会合で全日本スパイス協会からヒアリングをしています。

消費者への情報提供等については、わが国において照射食品の流通が進められるにあたって、食品照射の社会受容性の向上が重要であるとの観点から、関係者と国民との相互理解を一層深める必要があり、そのために関係者は、情報公開を推進するとともに、広聴・広報活動に取り組んでいくことが必要であると考えています。また、食品照射専門部会では国民からの意見募集に加えて、専門部会報告書案の内容についてご説明し国民からのご意見を直接聴く会を開催する予定にしています。

(参考) 食品照射専門部会関係ホームページ

報告書案及びそれに対する意見募集等について(報告書案、報告書案に対す

る意見募集、ご意見を聴く会の開催等)

<http://aec.jst.go.jp/jicst/NC/senmon/syokuhin/yotei/kikukai060800.htm>

食品照射専門部会について(これまでの配布資料、議事録等)

<http://aec.jst.go.jp/jicst/NC/senmon/syokuhin/index.htm>

【厚生労働省からのコメント】

食品照射については、放射線利用の観点から内閣府原子力委員会の食品照射専門部会で調査審議されていると承知しています。

なお、厚生労働省では、食品照射を含め、食品衛生法の規格基準の改正を行う場合には、科学的な健康影響評価に併せて、パブリックコメントの募集を通じ広く国民から意見等を募集し、提出された意見を考慮することとしています。

(参考)

現在、食品衛生法においては、食品の製造工程又は加工工程の管理の為に照射する場合又は、発芽防止の目的でばれいしよに照射する場合を除いては、食品への放射線の照射は禁止されています。

なお、ばれいしよの発芽防止の目的で放射線の照射を行う場合、その線源及び線種はコバルト 60 のガンマ線とし、ばれいしよの吸収線量が 150 グレイを超えてはならないと定められています。

○ 茶カテキンの摂取について

最近、高濃度茶カテキン含有のお茶や水を 1 日何本も飲用するのが流行っている。カテキン自体に効果はあるのだろうが、それを多量摂取することによる健康への悪影響や特定保健用食品の認定基準、その目的について、国としての見解を一般の住民にわかりやすく説明し普及していただきたい。

(富山県 女性 36 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

特定保健用食品については、個々の食品について、申請者が提出する科学的な資料に基づいて、有効性や安全性等についての審査を行った上で、許可等がなされます。特定保健用食品には、特定の保健の用途、摂取をする上での注意事項、一日あたりの摂取目安量等の表示が義務づけられています。

なお、カテキンの安全性・有効性に関する情報は、独立行政法人国立健康・栄養研究所の「健康食品」の素材情報データベース(<http://hfnet.nih.go.jp/>)にも記載がありますので御参考にしてください。

○ いわゆる健康食品の安全性について

健康志向が強い現代社会の中高年層をターゲットにした、いわゆる健康食品の効果と安全性に疑念を抱いています。いわゆる健康食品について、第三者による効能の信憑性の調査や価格の適正化の指導を望みます。

(愛媛県 女性 38 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

いわゆる健康食品を含む販売食品等の安全性の確保は、食品等事業者が第一義的責任を有していますが、厚生労働省としては、事業者による自主的な管理を促進するために、平成 17 年 2 月に「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・カプセル状等食品の原材料に係る安全性ガイドライン」の 2 つのガイドラインを通知したところであり、今後とも上記ガイドラインの普及啓発等により、健康食品の安全性確保に努めてまいります。

また、食品として販売するものに関して広告その他の表示を行う場合、健康の保持増進の効果等について、著しく事実と相違する又は人を誤認させる表示（虚偽誇大広告）をすることは、健康増進法第 32 条の 2 により禁止されているところであり、厚生労働省では、健康食品の虚偽誇大表示について、都道府県等に対して「ガイドライン」等を通知するとともに、「虚偽誇大広告違反事例集」を作成して示しています。

虚偽誇大広告については、これを信じた方が適切な診療機会を逸してしまうおそれがあるため、都道府県等と連携の上、監視指導に努めているところです。

（参考）

「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・カプセル状等食品の原材料に係る安全性ガイドライン」について

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/2005/050203/050203-9.pdf>

「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）に係る留意事項」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/dl/7d-1.pdf>

独立行政法人国立健康・栄養研究所：「健康食品」の素材情報データベース」

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

○ 牛乳と骨粗しょう症の関連について

骨粗しょう症の予防を期待して牛乳を飲むと、かえって骨粗しょう症を招くとする本がベストセラーになっている。その本では、どこの家庭にもあると思われる牛乳が百害あって一利なしと切り捨てています。テレビでも同様な内容で放映されています。一般消費者としては、何を信じればよいのかわからなくなり、動揺するのではないでしょうか。

（兵庫県 男性 60 歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

健康の維持・増進には食事の内容と運動がとても大切です。一つの料理や食品だけでは健康的な食生活を送ることはできませんので、自分に合った食事のバランスを考えて健康的な食生活を心がけてください。

バランスのとれた食生活を実現していくため、食事の望ましい組み合わせや、

おおよその量をわかりやすくイラストで示した「食事バランスガイド」を御紹介いたしますので参考にしてみてください。

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou-syokuji.html>

【農林水産省からのコメント】

牛乳乳製品に限らず、食物の効用については様々な見解があると思いますが、その本の内容は学界の定説とされていることとは、大きくかけ離れていると認識しています。

例えば、牛乳乳製品を摂取することにより、小児期に骨密度を増加させることから、牛乳乳製品の摂取を推奨するといった内容等の研究結果が多数発表されており、その見解は医学界で一般的に支持されています。

農林水産省としても、専門家の意見を踏まえながら食事バランスガイドにも牛乳乳製品を位置づけ、その摂取を推奨しているところであり、今後一層、その有用性について消費者の理解が深まるよう、普及啓発を図っていくことが重要と考えております。

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

○ 安全より安心

リスク管理もリスク評価も、消費者、国民のことを真に考え、それぞれの機関が相互協力し合って、食の安全性を高めるべきであると思う。消費者は「安全」という言葉よりも「安心」が欲しいのである。その先に、待ち構えた不安の芽を摘むチェックを厳重にして欲しいものである。

（栃木県 女性 57歳 食品関係業務経験者）

○ 子どもたちと楽しい食事を

先日、内閣府から食育推進基本計画が公表された。その計画には、朝食を抜く小学生をゼロにするというものもある。私を含め、飽食の時代に育った保護者自身が食の大切さを子どもに教え、家族そろって楽しく食事ができるよう努力すべきである。

（熊本県 男性 45歳 食品関係業務経験者）

○ タンポポ茶で吐き気を

食育の一環として、小学校の授業中、タンポポの根をせんじたお茶を飲んだ児童が嘔吐や吐き気を訴えたとの報道がありました。食育が重要視される中、十分に安全性を確認したうえで行われたのかと不安に思いました。

（和歌山県 女性 30歳 食品関係業務経験者）

○ 食育のスペシャリストの条件について

食育基本法施行以来、食育への取組が各地でなされているが、呼応して食育のスペシャリストの養成をめざし、食育インストラクターの資格認定講座が開講されている。受講資格は食関連の国家免許取得者に限定して発行するべきだ。

（福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者）