

食品安全モニターからの報告（17年7月分）について

食品安全モニターから7月中に、53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	8件
・ BSE関係	6件
・ 鳥インフルエンザ関係	11件
・ 食品添加物関係	2件
・ 農薬関係	1件
・ 微生物・ウイルス関係	1件
・ かび毒・自然毒関係	2件
・ 汚染物質関係	1件
・ 遺伝子組換え食品関係	3件
・ 肥料・飼料関係	1件
・ 食品衛生管理関係	6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。

1. 食品安全委員会活動一般関係

メチル水銀の意見交換会に参加して

意見交換会の位置付けがよく理解できました。講演の内容も適切で理解が進みました。意見交換会で配布される資料の多さに驚きました。持ち帰って読むにしても、かなりの量です。読み込んでいけば、講演の内容も理解できる資料となっていますが、「なぜ評価したのか」「どういう視点で評価したのか」が伝わりにくい内容になっているように思いました。こうした資料に使われた数字は、前後に関係なく、その部分だけが一人歩きしがちです。消費者への情報公開をされる場合は、数字の示す安全性（正当性）が適切に伝わるような工夫が必要と感じました。

（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】

「食品に関するリスクコミュニケーション（大阪・東京）- 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に関する意見交換会 - 」に御参加をいただきありがとうございました。

これまで、BSEをはじめとして様々なテーマで意見交換会を開催していますが、専門性の高い内容に関する意見交換会では、通常配布している講演資料や取りまとめられたリスク評価の結果についての資料の他に、リスク評価のポイントなどについて、できるだけ分かりやすくまとめた資料や用語解説を配布するよう努めているところです。今後とも、御指摘のように「なぜ評価したのか」、「どういう視点で評価したのか」などについても、わかりやすくお伝えできるよう努めてまいります。

また、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に関しては、リスク評価の結果をホームページに掲載するとともに、今回の意見交換会でいただきました御意見・御質問を参考にQ&Aを作成し、用語解説と併せて掲載しております。詳細は食品安全委員会ホームページ

(http://www.fsc.go.jp/hyouka/risk_hyouka.html) を御覧ください。

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て、参加者の意識・知識の高さや、率直に意見を言える経験の豊富さに驚きました。自分の知識の向上はもとより、こうした会議や、リスクコミュニケーションで入手した情報について、広く消費者へ発信する役割を食品安全モニターは担っていかねばならないことを理解する機会となりました。

(大阪府 女性 33歳 食品関係業務経験者)

モニター会議に出席して

平成17年7月6日に大阪で行われたモニター会議は、最新のリスク評価の考え方、あり方等を知ることができ非常に有意義なものであった。しかし、このような機会がない一般消費者の中にはマスコミなどの言葉に踊らされ、正しく情報を理解していない方も見受けられる。今後、食品安全モニターの一人として、多くの方に正しい情報を提供していきたいと考えている。

(和歌山県 女性 38歳 その他消費者一般)

食品安全モニター会議に参加して

平成17年6月21日、初めて食品安全モニター会議に参加しました。資料とスライドの連動した講義は興味深く、配布資料の中の用語集は価値のある一冊でした。教員の方も何人か出席されていたので、学校教育にも広げてほしいと思いました。

(北海道 女性 37歳 その他消費者一般)

モニター会議について

食品安全モニター会議に出席して、モニターの方々にも食品安全委員会の活動内容が十分に理解されていないと感じた。モニター会議を充実、発展させるために、第1部をリスク評価に関すること、第2部をリスク管理に関することに大別すれば、さらなる内容や発展的な意見が出るのではないかと思う。

(宮崎県 女性 70歳 医療・教育職経験者)

モニター会議に出席して

モニター会議に出席して、食品安全委員会の位置づけや今までの実績等を知ることができ、有意義でした。できればもっと早い時期にモニター会議を開催してモニターの意識向上をはかったほうがよいと思います。

(香川県 女性 40歳 その他消費者一般)

17年度食品安全モニター会議に出席して

今回で2度目の出席になりますが、前回よりわかりやすい内容だったと思います。きっと難しい内容でも簡単にまとめて下さったのだと思われませんが、良い勉強になりました。

(和歌山県 女性 29歳 食品関係業務経験者)

モニター会議に参加して

食品安全モニター会議の出席は3回目ですが、今回の名古屋での会議では、せっかくの機会なのに、モニターの方々からの声があまり聞けずに残念でした。講演でのスライドについては、字が小さく、バックの色も目に優しいものを選んでほしかった。

また、会議の中の意見にあったように、生活習慣病の怖さをもっと前面に出してほしいと思いました。小さいころの食習慣が大切だと思います。

(愛知県 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】

平成17年度の食品安全モニター会議については、6月から7月にかけて全国7都市において計10回開催しました。会議では食品安全委員会の役割や取組、また農薬や添加物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、食品安全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。

会議の議題や運営等については、会議後に行ったアンケート調査の中でも、種々の御意見・御要望をいただいております。可能な限り早期の会議開催などの御指摘も含め、いただいた御意見を参考にしながら、今後とも有意義な会議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、委員会が発信する食品の安全性に関する情報提供を日常の生活を通じて可能な範囲で地域の方々に伝えていただき、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・情報なども、必要に応じてモニターから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。

これまでも鳥インフルエンザの発生に関する食品安全委員会委員長談話、魚介類に含まれるメチル水銀に関する食品健康影響評価などの情報提供、さらには各地で開催される意見交換会の御案内などを行ってまいりましたが、今後とも適時適切な情報の発信に努めてまいりますので、引き続き地域への情報提供に御協力をお願いいたします。

2. BSE関係

2例目の米BSE牛が確認されたことについて

確定までの経過が不透明な中、米国で2例目のBSE感染牛が確認された。食品安全委員会プリオン専門調査会は、米国産牛肉の輸入再開によって国内リスクがどの程度高まるか調査し、検証結果を正確に公表してほしい。

(福岡県 男性 54歳 食品関係業務経験者)

米国BSE牛確認

米国で国内2頭目となる、牛海綿状脳症(BSE)感染牛が見つかった。この牛は1度目の検査では「シロ」、2度目で「クロ」が出たという。日本の米国産牛の輸入再開にも影響が出そうだ。

(佐賀県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

米国でのBSEの検査精度について

米国で2例目のBSE感染牛が、一度は「シロ」と判定されたのは、分析方法に問題があったのではないかという新聞報道を見た。検査の信用性の確保も含め、輸入再開はより慎重に願いたい。

(千葉県 女性 49歳 その他消費者一般)

米国のBSE対策は十分なのか

テレビや新聞などで報道されているように、米国のカナダからの輸入牛の1例目に続いて2例目の米国牛が見つかった。米国は「安全性に問題はない」と主張しているが、米国のBSE対策は十分なのだろうか。

(宮崎県 男性 70歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の輸入再開について

現状から考えると、米国産牛肉の輸入は遠からず再開されると思います。輸入が再開され、我が国に食肉を輸出する際、米国の精肉会社に我が国の食肉の検査専門官を常駐させることを視野に入れてほしい。

(奈良県 男性 63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、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。

今般、米国で2例目のBSE牛が確認されたことも含め、米国におけるBSE対策について、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。

【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(注)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、本年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、同委員会での審議を見守っていきたいと考えています。

なお、食品安全委員会での審議の結果、米国産牛肉の輸入が再開されることになった場合には、二国間協議を踏まえた現地調査等を機動的に行うことにより、安全の確保に努めてまいりたいと考えており、米国産牛肉の輸入再開後においても、定期的に米国側の輸出証明プログラムの実施状況を検証するため、米国側に対して査察を行う必要があると考えています。

(注)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の結果も踏まえ、我が国に一定の条件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、現在、食品安全委員会において科学的知見に基づき審議されているところです。

先日、米国において確認されたBSE2頭目、3頭目の感染疑いのあった牛については、米国側に詳細な情報提供を依頼しており、米側から入手した情報については、食品安全委員会に提出し、審議の参考として頂くこととしています。なお、米国では、今回のBSE2頭目、3頭目の事例を踏まえ、今後、EUや日本と同様に、BSE検査の判定方法にウエスタンプロット法を加えることにしたと聞いています。

また、輸入される畜産物については、家畜伝染病の侵入防止を図るため、家畜伝染病予防法に基づき、輸入空海港において輸入検疫を実施するとともに、輸出国への我が国の食肉検査官の派遣については、必要に応じて、我が国が定める輸入条件を遵守していることを確認するため職員を派遣し調査を行っているところです。

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皆様の信頼の確保を大前提として、手順を踏んで適切に対応してまいります。

オーストラリア産牛肉のリスク管理について

米国産牛の輸入が止まっているので、牛肉不足と価格上昇の解決策として、オーストラリア産牛の輸入で対応との報道がありました。オーストラリア産牛肉のリスク管理がどのようなになっているのか、消費者にわかりやすく説明してほしい。

(秋田県 女性 64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】

オーストラリアについては、国際獣疫事務局(OIE:Office International des Epizooties)におけるBSEステータス評価では、BSE発生国ではないとされています。

また、欧州食品安全機関(EFSA:European Food Safety Authority)における国別BSEリスク(GBR:Geographical BSE-Risk)の評価は「レベル」とされ、国内牛がBSE病原体に感染している可能性が非常に少ないという段階を指しています(輸入飼料、輸入又は国産家畜サーベイランス等の対策を実施)。

我が国における輸入食品対策としては、従来、BSE発生リスクが低いとされていた国々において、次々にBSEが発生する最近の状況を踏まえ、現在BSE未発生である国において万が一BSEが発生した際の混乱を未然に防止するため、すべての国を対象として、特定危険部位である牛の頭部、せき髄、回腸遠位部及びせき柱については、平成16年7月30日から輸入を自粛するよう輸入者を指導しており、オーストラリアからの輸入品に対しても同様に対応しています。

3. 鳥インフルエンザ関係

茨城県での鳥インフルエンザの発生で感じたこと

食品の安全に対する不安や不信を払拭するためには、リスクコミュニケーションの推進が特に大切なことから、関係者相互で認識を共有し、消費者に安心と安全をわかりやすく示してほしいと思います。

(秋田県 女性 64歳 その他消費者一般)

茨城県で起きた鳥インフルエンザについて

茨城県の養鶏場で鶏が鳥インフルエンザに感染していたことが報道された。これに対して食品安全委員会からは委員長談話がホームページ上で流されたが、その他の省庁からは情報が提供されていなかったのが不安である。

(東京都 女性 60歳 医療・教育職経験者)

BSE及び鳥インフルエンザについて～国民が正しい対応をするために～

BSEや鳥インフルエンザについて、その名前はよく知っていても、実際自分はどう対応すべきかわからないままとなっている国民が多いと感じる。国による、わかりやすい効果的な呼びかけが望まれる。

(岩手県 女性 29歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

本年6月の茨城県での鳥インフルエンザ発生に伴い、食品安全委員会では、6月27日に以下のとおり委員長談話を発表し、ホームページなどを通じて広く情報の発信を行ったところです。

《委員長談話》

農林水産省から、茨城県におけるH5N2亜型の鳥インフルエンザの発生が発表されました。

食品安全委員会としては、昨年3月に発表した「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」にあるように、鳥インフルエンザがこれまで、鶏肉や鶏卵を食べることによって、ヒトに感染した例は、世界的に報告はなく、現在のところ、鶏肉や鶏卵を食べることによってヒトが感染することは考えられず、鶏肉・鶏卵は「安全」と考えています。

したがって、国民の皆様には、冷静に対応していただきますようお願いいたします。

今後とも、引き続き関係省庁とも連携しながら、国民の皆様には食品の安全性に関する情報を迅速かつわかりやすく提供するよう努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、ホームページ等に掲載するプレスリリース資料やQ&A等の資料、意見交換会における行政からの説明資料について、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。

鳥インフルエンザについての情報、Q&A等については、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。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おります。

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

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。

【農林水産省からのコメント】

6月26日に茨城県において本病が確認されて以降、関係県、関係機関と連携をとりながら、本病のまん延防止のために防疫活動を行い、随時プレスリリース等を通じて情報提供を行ってきました。プレスリリースや記者会見に当たっては、鳥インフルエンザが食品を介して人に感染した例は世界的にも報告されていないことを繰り返し説明しています。今回の発生に際しても、正確な情報が広く伝わるよう各都道府県、スーパー等の小売り関係団体等に通知するとともに、農政局等による流通業者の巡回調査を実施しているところです。本病に関する情報につきましては、農林水産省のウェブサイトにも掲載していますので、参考にしてください (<http://www.maff.go.jp/tori/index.html>)。

鳥インフルエンザの安全性

茨城県で平成17年6月26日、鳥インフルエンザ(H5N2型)が検出されました。6月28日には、近辺の養鶏場から感染したことを示す抗体反応が出たことが発表された。農林水産省によると、毒性は弱いとのことですが、鶏肉・鶏卵が安全かどうか不安です。

(神奈川県 女性 52歳 食品関係業務経験者)

食品安全委員会委員長談話について

鳥インフルエンザの発生に関する食品安全委員会委員長談話が発表されましたが、この談話について、知人やHPを通じて様々な人に紹介した。その情報提供の中で、鶏肉・鶏卵が安全ということについて一般の人には理解しにくいのではないかと感じた。アジアでは鳥インフルエンザによる死者が増えていることから、ウイルスの違いなど詳しく説明するべきではないかと感じた。

(沖縄県 男性 59歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

本年6月の茨城県での鳥インフルエンザ発生に伴い、食品安全委員会では、6月27日に、鳥インフルエンザについて、鶏肉や鶏卵は安全と考えるとした委員長談話を発表しています。この談話は、これまで鶏肉や鶏卵を食べることによって鳥インフルエンザがヒトに感染した例について世界的に報告がないこと、このウイルスのヒトへの感染性がトリに比べて低いこと、などに基づいています。

なお、海外でのヒトの感染例は、鶏肉や鶏卵を食べたことによって感染したのではなく、鳥インフルエンザに感染した鳥と密接に接触したヒトが、呼吸器を通じて感染したものと考えられています。

今後とも、鳥インフルエンザに関する鶏肉や鶏卵の食品としての安全性について

て、正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

【農林水産省からのコメント】

今回の茨城におけるH5N2亜型の鳥インフルエンザの発生に関して、6月27日に食品安全委員会委員長から鶏肉や鶏卵を食べることによって、鳥インフルエンザウイルスが人に感染することは世界的にも報告されていないこと、鶏肉、鶏卵は安全であるという内容の談話が発表されたところです。

農林水産省としても、同日付けで各都道府県知事宛に「我が国におけるH5N2亜型鳥インフルエンザウイルスの分離に伴う国内防疫の強化について」を通知して防疫体制の徹底を指示するとともに、関係団体等に「高病原性鳥インフルエンザに関する正しい知識の普及について」を通知し、正確な知識の普及、正確な情報提供に努めているところです。

茨城県で発生した鳥インフルエンザについて

鳥インフルエンザが茨城県で発生した。消費者は冷静に受けとめているようである。鳥インフルエンザが発生した農場は、殺処分、排泄物処理など負担も大きいと聞く。生産者が早期に安心して検査に出せる環境を作ることが食肉、卵等の安全性確保には重要ではないだろうか。

(茨城県 女性 46歳 その他消費者一般)

茨城県での鳥インフルエンザ発生について

茨城県の養鶏場から高病原性鳥インフルエンザウイルスが検出された。今回のウイルスは弱毒性で鶏の致死率は低いものだったが、ベトナムや中国など、アジア各地で弱毒性の鳥インフルエンザの発生が伝えられている。監視体制の強化を望む。

(福岡県 男性 54歳 食品関係業務経験者)

鳥インフルエンザ問題

茨城県で平成17年6月26日に鳥インフルエンザウイルスが検出された問題において、鶏舎での異変が起きてから確認まで2ヶ月以上かかっていたことになる。「早期発見の封じ込め」ができなかった以上、今後の対応の仕方をご検討願いたい。

(奈良県 女性 41歳 その他消費者一般)

鳥インフルエンザ

平成17年7月8日、農林水産省は都道府県と連携し、全国で鳥インフルエンザの緊急検査を実施すると発表しました。検査は2ヶ月で終了予定とのことであるが、この2ヶ月の鶏の安全性を消費者はどのように確認し、食すればよいのでしょうか。

(福井県 女性 55歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

本病の早期発見のため、生産者に対しては、早期通報を呼びかけているところですが、本病の発生があった場合でも、生産者の方々が安心して通報できるよう、発生農家に対しては、法に基づき殺処分された鶏へ手当金の交付及び家畜防疫

互助基金による経営再建支援

移動制限区域内の農家に対しては、鶏卵、ブロイラーの売上減少額や飼料・保管費等の助成

移動制限区域外の農家を含め、本病の発生で影響を受けた農家に対しては、家畜疾病経営維持資金の貸付対象とし、経営再開、継続又は維持に必要な経費を貸付

といった経営再開に必要な補償及び経営支援策を講じています。

国内における今回の発生を踏まえ、よりの確な防疫措置を講ずることができるよう、全国的な浸潤状況を把握するために、8月から2ヵ月間、全国的なサーベイランスを集中的に実施しています。このサーベイランスの検査結果は、全国分を取りまとめ、毎週金曜日に公表し、農林水産省のウェブサイトに掲載しているところです (<http://www.maff.go.jp/tori/index.html>)。

今後の本病の防疫対策をより充実させるため、国内における一連の発生について、全国サーベイランスの結果も踏まえつつ、専門家からなる「高病原性鳥インフルエンザ感染経路究明チーム」において、感染ルートの分析・評価を行っているところです。

また、海外における本病の発生については、アジア各国で依然として発生が続いていることから、本病の侵入防止のため、発生国からの家きん等の輸入は停止し、輸入検疫を強化してまいります。

京都府丹波町の鳥インフルエンザのその後について

昨年、京都府で発生した鳥インフルエンザは、鶏、卵の処分は完全と思われるが、莫大な量の鶏糞はいかがされたのであろうか。今後、いかがされるのであろうか。

(大阪府 男性 76歳 食品関係研究職経験者)

【農林水産省からのコメント】

京都府における高病原性鳥インフルエンザ発生時に生じた鶏ふんについては、現在、農場内で発酵消毒を行っており、京都府が当該鶏ふんの最終的な処理方法について専門家の意見も踏まえつつ検討していると聞いています。

鳥インフルエンザについて

鳥インフルエンザのために、発生源近くで出荷待ちになった卵はどのような形で出回るのか情報提供をお願いします。

(神奈川県 女性 51歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

本病が発生した場合、発生農場を中心とする移動制限区域内では、鶏への本病のまん延を防ぐため、原則として、移動制限区域内の農場からの鶏や卵等の移動が制限されます。

出荷待ちになった卵については、家きん卵出荷監視検査(ウイルス遺伝子検出検査)で陰性が確認された場合は出荷が可能となります。

なお、これらの防疫措置は、鶏への本病のまん延を防ぐために行われるもので、鶏卵、鶏肉を食べることによって、人に感染したという事例の報告はありません。

4. 食品添加物関係

食品添加物について

食品添加物については正しい理解が不足している上に、不安を助長する情報が氾濫し、社会を悪循環に陥れているように思います。できればわかりやすいTV番組などを通して正しい情報を広く提供していただきたいです。

(東京都 女性 28歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品添加物については、食品衛生法において「人の健康を損なうおそれのない場合」として厚生労働大臣が定める（指定する）もの以外は使用が認められません。この指定を行うにあたって、厚生労働省からの要請を受け、食品安全委員会は、動物試験等で得られた様々な生態影響の結果などの科学的知見に基づき、一日摂取許容量（ADI）を設定するなどの食品健康影響評価を行い、安全性の確認を行っています。また、ADIが設定された際には、食品添加物の摂取量がADIをさらに下回るように、厚生労働省において使用基準を設定します。

こうした食品添加物の食品健康影響評価等については、昨年12月に発行した季刊誌「食品安全」vol.3において解説するなどしており、今後も引き続き、皆様に理解を深めていただけるよう、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】

厚生労働省では、食品添加物を含め食品安全の問題に関し、国民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ホームページ、パンフレット等を通じた情報提供に努めてきているところです。

今後も、御指摘いただきましたことも参考にし、リスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。

添加物の輸入規制の現状について

外国では認められていても、日本では認められていない添加物がある。輸入された加工食品などの場合、添加物はきちんと表示され、そして検査をクリアしているのでしょうか。添加物のチェックを厳しくしていれば、安全に食することができます。

(大阪府 女性 33歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

輸入食品については、輸入の都度、全国の検疫所において使用されている原材料や添加物などをチェックし、必要に応じて検査も行っています。

特に年間計画に基づき実施されるモニタリング検査については、平成16年度には約1万3千件の輸入届出に対して、保存料や酸化防止剤などの添加物の検査を実施し、そのうち、約50件の違反が判明し、積み戻し又は廃棄となりました。

また、これらの検査等により、日本では使用が認められていない甘味料のサイ

クラミン酸が使用されている可能性が高いと判断された食品などについては、輸入時の検査に合格しなければ輸入・流通ができない検査命令という制度の対象とするなど、違反の蓋然性に応じた輸入時の検査強化が図られています。

このほか、海外における違反情報の収集にも努め、日本にも輸入される可能性がある場合には、検査等の必要な措置を講じているところです。

なお、違反情報を含め、輸入食品検査の詳細な結果については、厚生労働省のホームページに公表しているのを御参照ください。

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

5. 農薬関係

残留農薬を軽減する調理法について

野菜・果実においては、残留農薬が気になる場所であるが、調理法によって大きく軽減できると思う。どの程度の処理でどのくらい残留農薬が減っていくのか知りたいところです。

(千葉県 女性 41歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省においては、平成3年度から食品中の残留農薬の一日摂取量調査(マーケットバスケット調査)を実施し、その結果を公表しています。この調査は、一般的に人が日常の食事をすることによって農薬をどの程度摂取しているかを調べることを目的とした調査で、一日の食事を模し、ご飯を炊いたり、魚を焼いたりといった調理を施したサンプルを用意し、そのサンプル中の農薬を分析します。これまでの調査結果では、食品からの農薬の摂取量は、そのほとんどが許容一日摂取量(ADI)の数%にとどまっており、健康確保の上で問題となるような結果は出ておりません。

また、厚生労働省では、農産物中の残留農薬検査や加工食品中の残留農薬検査についても実施しており、結果を公表しています。

これらの調査結果を分析する限り、日本国内で流通している農産物における農薬の残留レベルは、十分に低いものであると考えられます。

残留農薬基準は、毎日の食事を通じて摂取する農薬の量が許容一日摂取量(ADI)を下回るように考慮して設定されており、調理法にこだわらなくとも食品の安全性は十分に担保されています。

6. 微生物・ウイルス関係

サルモネラ菌国内新種

食中毒菌サルモネラニューポートが福井県で発見されたと新聞に報じられていた。国内で報告例がない新しいタイプで、米国では加熱不十分の牛肉や未殺菌牛乳から作ったチーズなどが感染源とのこと。日本での汚染の拡大も心配ですが、調理する際は、どれくらいの温度で加熱したら安全なのでしょうか。

(福井県 女性 55歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

専門家に確認したところ、今回、福井県で確認されたサルモネラ菌はこれまでに確認されている他の一般的なサルモネラ属菌と同様、中心温度75℃以上1分以上の加熱で死滅するとのこと。

7. かび毒・自然毒関係

佐賀県の「フグ肝特区」に関する食品安全委員会の評価について

佐賀県から求められていた「フグ肝特区」に関する安全性評価について、食品安全委員会の、提案された養殖方法で無毒化されたフグの肝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評価は正しい。食の安全は業務保護ありきではない。消費者の安全が第一でなければならない。

(埼玉県 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】

食品安全委員会は、食品に関する安全性について、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に食品健康影響評価（リスク評価）を行う機関です。今回、厚生労働省より、佐賀県及び佐賀県嬉野町より提案のあった方法により養殖されたトラフグの肝について、リスク評価を求められ、かび毒・自然毒専門調査会において3回にわたり審議が行われ、その結果、現時点において食品として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する評価結果をとりまとめたところ

です。

シガテラ毒による食中毒について

沖縄県内では、毎年のようにシガテラ毒が原因の食中毒が発症している。昨年は、営業停止処分を受けた飲食店もあった。しかし、中毒魚の予測が困難であり、有効な予防対策もない。食品衛生上、大きな問題ではないだろうか。

(沖縄県 女性 45歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

シガテラ毒が蓄積しやすい魚は、主に珊瑚礁地域の魚ですが、その種類はある程度判明しています。従って、厚生労働省では、危険性が高いとして指定した魚について、魚種鑑別の検査などを行い、外国から日本に輸入されないようにして

います。また、国内においても、地元の保健所や漁業関係者が、市場に流通しないように注意しています。

8 . 汚染物質関係

カドミウム汚染の米について

カドミウム(0.4ppm 以上 1.0ppm 未満)を含む米が盗難されたと報道されていたが、なぜ汚染された米ができるのかと疑問に思った。他にもそのような米がないのか心配になった。

(和歌山県 女性 29歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

愛媛県のJA西条市に農林水産省が保管を委託している0.4ppm 以上 1.0ppm 未満のカドミウム含有米(食品衛生法上問題はありません)約68トンを含む約102トンの政府所有米が亡失していることが、7月14日判明しました。これを受け、農林水産省では、県警に被害を届け出るとともに、JA西条市等関係機関と協力して、保管倉庫から出荷された米穀について流通させないよう速やかに措置しました。

現在、カドミウム濃度が1.0ppm 以上の米は、食品衛生法により販売が禁止されており、カドミウム濃度が0.4ppm 以上 1.0ppm 未満の米については、食品衛生法上問題はないとされています。また、国際的なリスク評価を行うFAO/WHO合同食品添加物専門家委員会においては、40年以上にわたって摂取し続けたとしても健康に悪影響が及ぼさないカドミウムの摂取量(暫定耐容週間摂取量)を設定していますが、一時的にこの量を超えたとしても重大な影響は無いと報告しています。しかしながら、農林水産省では、消費者感情に配慮し、都道府県が作成した生産防止計画に沿って、出穂期前後における湛水管理などの低減対策に取り組んでもなお、カドミウム濃度が0.4ppm 以上 1.0ppm 未満の米を対象として、政府の助成により民間団体に買上げさせ、非食用(工業用のり用)に処理することによって一般に流通しないよう措置しています。

カドミウムは、鉱山や土壌などの中に天然に存在しています。日本には、鉛や銅、亜鉛の鉱山や鉱床が多数あり、鉱物に含まれているカドミウムが、採掘や精錬工程など人の活動によって環境中に排出され、河川水などいろいろな経路をたどって水田などの土壌に蓄積した地域が存在します。このような地域では、カドミウム濃度が1.0ppm 以上の米が生産された場合には、農用地の土壌の汚染防止等に関する法律に基づき対策地域を指定し、対策計画を策定した上、カドミウムに汚染された土を入れ替える客土工事等を実施しています。また、1.0ppm 未満ではあるものの、高い濃度のカドミウムを含む米が生産される可能性がある地域においては、出穂期前後における湛水管理の実施など、米のカドミウム含有量を低くするための取り組みが行われています。

9. 遺伝子組換え食品関係

遺伝子組換え食品について

「遺伝子組換え食品ではありません」と書かれた商品を目にします。本当に遺伝子組換え食品は必要なのでしょうか。私たちの身体に入って安全なのでしょうか。とても不安です。

(埼玉県 女性 30歳 その他消費者一般)

「食品安全」第5号「遺伝子組換え食品のリスク評価を理解する」を読んで

遺伝子組換え食品に対しては、更なるリスクコミュニケーションを重ね、また安全を確実なものにしていくことが望まれる。

(秋田県 女性 64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、遺伝子組換え食品の安全性の評価を、これまでに食べられてきた従来品種との比較により行っています。

人に対する具体的な評価項目は

挿入された遺伝子やそれによって生産されるタンパク質に有害性はないか

新たに生産されるタンパク質が、アレルギーを誘発する可能性はないか

従来食品と比較して、含有成分が大きく変化したり、新たな有害物質を作る可能性はないか

等についてであり、その可能性を含めた予測を行い、それが人の健康に与える影響についての評価を行っています。

遺伝子組換え食品の安全性評価については、今後ともリスクコミュニケーションを重ね、理解の促進に努めてまいりたいと考えています。

【厚生労働省からのコメント】

遺伝子組換え食品については、食品衛生法に基づく安全性審査の手続を経ることが義務化されており、この審査の手続を経ていない遺伝子組換え食品は、我が国での流通・販売が認められていません。

この安全性審査は、食品安全委員会において最新の科学的知見に基づいて行われており、審査の結果、安全性に問題がないと判断された遺伝子組換え食品は、一般食品と同様に、食べても大丈夫なものです。

また、厚生労働省では、国民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ホームページ、パンフレット等を通じた情報提供に努めてきているところです。

遺伝子組換え食品に関しても、厚生労働省ホームページにおいてQ & A等の情報を掲載しているほか、本年6月に「遺伝子組換え農産物の安全性の確保などに関する意見交換会」を開催したところです。

今後とも、リスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。

遺伝子組換え菜種の自生について

遺伝子組換え菜種が5府県で自生しているという調査結果が新聞で報道されました。一般消費者は不安を感じています。遺伝子組換え農産物の流通・管理を厳しくする対策をとって、消費者不安を解消してほしいです。

(東京都 女性 39歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え作物に関しては、
食品としての安全性は「食品衛生法」
飼料としての安全性は「飼料安全法」
野生動植物への影響はいわゆる「カルタヘナ法」

に基づいて、科学的な評価を行い、安全性が確認されたもののみが流通、栽培される仕組みとなっています。

新聞で報道された遺伝子組換えナタネは、輸入されているセイヨウナタネがこぼれ落ちて生育したものとみられますが、現在、食用油原料として我が国に輸入されている遺伝子組換えセイヨウナタネは、これらの法律により、食品や飼料としての安全性が確認され、野生動植物への影響がないものとされています。

また、農林水産省では、遺伝子組換えセイヨウナタネと国産ナタネ類の交雑による生産・流通上の混乱の防止の観点から、運搬時における密閉容器の使用や搾油工場敷地内の清掃の励行等の徹底により、遺伝子組換えセイヨウナタネの輸送中等のこぼれ落ちによる生育を可能な限り防止するよう、関係業界団体に指導しています。

10. 肥料・飼料関係

薬剤耐性菌について

飼料添加物としての抗菌物質の存在を知って以来、食品を介した薬剤耐性菌への懸念を抱いているため、平成17年5月11日に東京で開催された「食品に関するリスクコミュニケーション ～米国における食品媒介疾患と薬剤耐性菌の現状と最新知識について～」の議事録を興味深く読ませていただいた。我が国においても、薬剤耐性菌の食品健康影響評価を早急に進めていただくことを望む。

(大阪府 女性 50歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

平成15年12月に農林水産省から、飼料添加物又は動物用医薬品として抗菌性物質を家畜に与えることにより生じる薬剤耐性菌について、食品健康影響評価(リスク評価)の要請を受けました。食品安全委員会では、このような薬剤耐性菌の評価を行うためには、どのような科学的情報が必要になるのか、どのような手順で進めるかなどを検討し、意見交換会や意見・情報の募集等を行ったうえで、平成16年9月に「家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針」として取りまとめました。

http://www.fsc.go.jp/senmon/hisiryou/taiseikin_hyoukasisin.pdf

現在は、この指針に示されている資料や科学的情報を農林水産省において収集、整理が行われているところです。食品安全委員会では、これら農林水産省から提出される資料等に基づき、指針に従って速やかに薬剤耐性菌についてのリスク評価を実施する予定です。

11. 食品衛生管理関係

0157の食中毒事故を防ぐために

牛レバーの刺身を原因とする0157の食中毒を防ぐために と畜場の衛生管理の充実 食品衛生法に基づく成分規格（規格基準）を設定すること 上記2点に適合した牛レバー刺しのみを提供することを提案したい。

（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】

家畜は、健康な状態において腸管内などにカンピロバクター、腸管出血性大腸菌などの食中毒菌を持っていることが知られています。一方、今日の食肉処理の技術ではこれらの食中毒菌を100%除去することは困難とされています。このため厚生労働省では、食中毒予防の観点から若齢者、高齢者のほか抵抗力の弱い者については、生肉等を食べないよう、食べさせないよう従来から注意喚起を行っています。

また、牛レバーについては、平成8年に腸管出血性大腸菌0157による食中毒が社会問題となり、と畜場における衛生管理の重要性が改めて指摘されました。

これを受けて、と畜場法施行規則を同年に改正し、先進諸国において導入されつつあるHACCP方式の考え方を導入したと畜場における衛生的な食肉の取扱いの規定を盛り込むとともに、同法施行令を平成9年に改正し、と畜場の衛生管理基準及び構造設備基準を追加し、食肉処理段階における微生物汚染の防止を図っています。さらに、平成10年には生食用食肉の衛生基準を策定し、これに基づき関係事業者や消費者への周知・指導を行っているところです。現在、生食用レバーの加工基準に適合していると畜場は全国で7箇所あります。

厚生労働省としては、と畜場の衛生管理の状況を把握するため、各自治体において毎年2回と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査を実施し、その結果を参考に適切に指導等を行っているところです。なお、腸管出血性大腸菌による食中毒等に関するその他の情報についても、厚生労働省のホームページで広報しているところですので、御覧ください。

（参考）厚生労働省ホームページ：

「腸管出血性大腸菌による食中毒の対策について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/0105/tp0502-1.html>

「若齢者等の腸管出血性大腸菌食中毒の予防について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/taisaku/dl/040525-1.pdf>

水道水の安全性について

多くのメディアが水道水の安全性を疑問視するようになって久しいが、不安を煽るような情報に国民が振り回されないよう、個人でできる水道水のリスクコントロールの仕方を公的な立場からきちんと示してほしい。

(三重県 女性 40歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

正しい情報を国民の皆様にはわかりやすく提供することは、リスクコミュニケーションにあたって常に心がけるべきことと考えております。

厚生労働省では、全国の水道事業者が守るべき水道水質基準を定めており、最近では、平成14年度に開催した厚生科学審議会において、可能な限り多くの物質を対象とした安全性評価等を行い、水質基準を全面的に見直しました。これらの検討経緯等については、下記のホームページに掲載しております。

また、平成13年に水道法が改正され、水道事業者は、水道の需用者に対し水質検査の結果等の情報を提供しなければならない(水道法第24条の2)とされましたので、水道事業者は、これらの情報を地域の住民の方々に対し、広報誌等により提供することが求められております。

今後とも、厚生労働省では、適切な情報提供がなされるよう努めてまいります。

厚生労働省健康局水道課ホームページ：

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/kenkou/suido/index.html>

「物質ごとの安全性評価」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/kenkou/suido/ki jun/konkyo0303.html>

特産品の安全性について

全国各地で生産される地場の特産品の安全性について、各県での基準や検査等、一定の枠は設けられているのでしょうか。

(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】

食品衛生法に基づく食品関係施設への監視指導は、各地域の地域実情を踏まえて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ち入り検査、製品の収去検査を実施しています。各地域で生産される特産品については、食品衛生法の規定に基づく規制の他、各地域で製造・加工時の衛生規制などを行っている場合があります。各地域の特産品の食品衛生上の取扱いについて疑問等がございましたら、それぞれの地域の食品衛生担当部局にお問い合わせ下さい。

天然酵母パン

あるスーパーで天然酵母パンを買ったのですが、賞味期限が3ヶ月もありました。見た目は普通のパンです。なぜ、3ヶ月も日持ちするのでしょうか。不思議です。パン生地に何か入れているのではないのでしょうか。原材料には乳化剤と香料ぐらいしか添加物は書かれていません。

(埼玉県 女性 30歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

お問い合わせの天然酵母パンの賞味期限が3ヶ月あることの詳細については分かりかねますが、一般的に食品の水分活性を下げたり、酸性度を上げることなどにより、微生物が増殖しにくくなると言われています。

食品の期限の設定については、厚生労働省と農林水産省で食品全般に共通した期限表示の設定に関する科学的なガイドライン「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、平成17年2月、食品業界団体等に通知したところですが、食品等の特性、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、保存状態等所要を勘案し、科学的、合理的に行う必要があることから、一律に定めるのではなく、個々の食品について、その食品を一番よく知る製造者等が、責任を持って期限を設定し、表示することとしております。

食品衛生の監視指導について

食品の衛生管理は厳正に実施されるべきものである。食品衛生法に基づいた監視指導体制の強化のために、保健所の食品衛生監視員に準ずる指導・助言以上の権限を持たせた、食品衛生推進員を新たに増やしてはどうか。

(福岡県 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】

都道府県等に委嘱された食品衛生推進員は、食品衛生法により、都道府県等の食品衛生に関する施策に協力して食品等事業者に対する指導・助言などの活動を行うことが可能とされていますが、食品衛生監視員が行うこととされている報告徴収、収去等についての職務については公的権限の行使に該当するため、食品衛生推進員が行うことは困難と考えています。

各都道府県等の食品衛生推進員の活動や委嘱状況については、最寄りの保健所にお問い合わせ下さい。

サラダバーについて

ファミリーレストランに行くと、「サラダ食べ放題」のサラダバーをよく見かけるが、なぜサラダバーの野菜はいつまでたってもパリッと新鮮なのかとても不思議でした。レストランのサラダは保存がきくように、そして見た目がいいように、30分くらい薬の入った水につけておくと聞いたことがあります。安全なものを食べることができる外食を望みます。

(埼玉県 女性 30歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物については、原則として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認める場合を除いてはその使用等が禁止されています。

御質問にある「薬の入った水」が何かわからないため、具体的なお答えはできかねますが、新たに食品添加物を指定するに当たっては、

安全性

食品添加物の安全性が、要請された使用方法において、実証又は確認されること

有効性

食品添加物の使用について食品の栄養価を保持する等の有効性が実証又は確認されること

などの条件を満たすものについて、国際的な専門家会議（FAO/WHO合同食品規格委員会）の基準を参考にするとともに、わが国の食品摂取の状況等を勘案し、公衆衛生の観点から、薬事・食品衛生審議会において、科学的見地に基づき評価が行われます。

具体的には、慢性毒性試験、変異原性試験、繁殖毒性試験、催奇形性試験、抗原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）を決め、食品添加物の安全性を確保しています。

12. 食品表示関係

わかりやすい食品表示について

ラジオ番組で「賞味期限と消費期限及び品質保持期限について違いがわからないので調べた」という話がされていました。期限表示は食品の安全に関する重要な事項であり、消費者にわかりやすい言葉での表示になるよう願います。

（広島県 女性 32歳 その他消費者一般）

「賞味期限」の設定基準と「お早めに」の語句について

「賞味期限」を国やメーカーはどのような基準で決めているのでしょうか。全部の加工食品に対して定められていることに疑問を感じています。また「なるべくお早めに」という文言は曖昧すぎるので、具体的な説明を加えてほしいです。

（埼玉県 女性 53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】

食品衛生法及びJAS法において、同じ表示項目に「品質保持期限」、「賞味期限」という2つの異なる用語を使用することが可能となっている等、消費者等から分かりにくいとの指摘を受けていたことから、厚生労働省と農林水産省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」等で検討し、平成15年7月に期限表示の用語・定義を統一しております。

この結果、現在、製造等している食品の表示は「消費期限」又は「賞味期限」が記載されており、「消費期限」は「定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。」と定義しており、製造日を含めておおむね5日以内で品質が急速に劣化する食品に記載されます。一方、「賞味期限」は「定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」と定義しております。

これらの期限表示（「消費期限」と「賞味期限」）の定義等については、パンフレット等により普及啓発をおこなっているところです。

食品の期限の設定については、厚生労働省と農林水産省で食品全般に共通した期限表示の設定に関する科学的なガイドライン「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、平成17年2月、食品業界団体等に通知したところですが、食品等の特性、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、保存状態等所要を勘案し、科学的、合理的に行う必要があることから、一律に定めるのではなく、個々の食品について、食品を一番よく知る製造者等が、責任を持って期限を設定し、表示することとしております。

御質問のあった「なるべくお早めに」の表示については、食品衛生法及びJAS法でその表示を義務付けておりませんが、製造業者等が、期限の最終日に食されるより、早い段階で食されるほうがよりおいしいとの事情等から「お早めにお召し上がり下さい」と一括表示の外に表示することは、差し支えないとしております。

また、表示された消費期限又は賞味期限は、未開封、かつ、定められた方法により保存されることを前提として設定されるものでありますが、開封後について、製造業者が、製品の特性を踏まえ、期限表示を記載したうえ一括表示の外に「開封後なるべくお早めにお召し上がり下さい」などの表示を行うことは、差し支えないと考えております。

いずれにしましても、食品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、適正に使用する上で重要な情報源となっていることから、消費者にとって分かりやすい表示となるよう「食品の表示に関する共同会議」での御議論等を踏まえ施策を行うとともに、その普及啓発に努めてまいりたいと考えています。

（参考）

食品の表示に関する共同会議

「期限表示の用語・定義の統一について 報告書」

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2003/03/s0324-11.html>

食品の表示に関する情報提供

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

[html](#)

食品表示とJAS規格

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyaj/index.htm>

パンフレット「食品の表示をすっきり、わかりやすく。」(期限表示)

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyaj/index.htm>

レストランメニューやお弁当類のカロリー表示について

レストランの宅配サービスでメニューのカロリー表示が誤っていたことにより、糖尿病の方が体調を崩したという話を聞いた。最近ではレストランのメニューやスーパー等で売られているお弁当類の多くにカロリーが表示されているが、この数値がどれほど信頼できるものなのか疑問である。表示カロリー値の妥当性や誤りがある場合には、指導を行うなどの対応をとる必要があるのではないかと。

(徳島県 女性 40歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

外食料理の栄養成分表示については、平成2年に「外食料理の栄養成分表示ガイドライン」が示されており、これに基づき、栄養成分表示を行うに当たっては正確を期すよう通知されていますが、外食料理は加工食品と違い、調理や盛りつけ等による誤差が大きくなります。ただし、表示が著しく事実と相違する場合、健康の保持増進に重大な影響を与えるおそれがあると認められる時は、健康増進法に基づき、虚偽誇大表示として指導する場合があります。

また、加工食品の場合は、健康増進法に基づき栄養表示基準を定めており、栄養表示をしようとする者は、栄養表示基準に従い必要な表示をしなければならず、栄養表示基準に従った表示がされていない時は、必要な表示をすべき旨の勧告をすることができることとなっております。国や都道府県等においては、食品中の栄養成分分析による確認を含め、栄養表示基準に適合した表示がなされるよう指導等を行っているところです。

13. その他

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

食育基本法の理念を生かそう

食育基本法成立にあたって食習慣の乱れを改善し、健康な食生活をめざす食育基本法の内容をしっかりと受け止め、食料資源の生かし方やリサイクルを進めて環境問題に対応することが消費者の課題である。

(兵庫県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

食育基本法公布について

国民の心身の健康の増進と健全な食生活を実践するため、食育基本法が公布された。近年の食生活の変化に伴い食育を推進し、地域や学校、食品事業者、自治体などの責務もあり、これから「食育」が推進される予定である。

(宮城県 男性 62歳 食品関係業務経験者)

食生活の変化に対応する取組について

最近、食品そのものの安全性についての問題が取り上げられているが、現在の食生活の変化に柔軟に対応して食生活そのものを健康的なものに改善する対策を提案していくことが必要ではないか。

(愛知県 男性 34歳 食品関係業務経験者)

食品である旨の絵表について

洗剤、化粧品、ペットフードなど、食品と紛らわしい形態の商品が流通しています。これらの商品の誤飲誤食による事故を避けるため、食品には食品である旨の絵記号による表示を採用すればよいと思われます。

(埼玉県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

野菜類とサプリメントの摂り方の理解

近頃の野菜類は、昔に比べて栄養素が減少しているという話を聞いたことがある。そのような野菜類を食しているだけで、栄養が食物から摂取できているのか疑問だ。それを補うためにサプリメントを摂取している人も多いが、消費者は正しい知識と理解を高めることが必要だ。

(神奈川県 女性 39歳 その他消費者一般)

果物のつやについて

果物のつや出しは新鮮さをアピールしているようだが、実は消費者の目をごまかしているだけだと思う。自然な育て方、売り方の物がほしい。

(岡山県 女性 29歳 その他消費者一般)

食品のDNA鑑定が広く実施されるよう期待する

マグロの種類がDNA鑑定で判別されると言う。食品の違反表示を防ぐために広く実施されることを期待する。

(福岡県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

野菜・肉・魚等の生産地表示について

販売者が、生産地についてきちんと確認をしないまま、あいまいに表示することがあるという。このようなことを避けるためにも、できるだけ生産に近いところで、パック詰めや束ねるなどし、シールなどで表示されるとよいと思う。

(千葉県 女性 41歳 その他消費者一般)