

食品安全モニターからの報告（17年11月分）について

食品安全モニターから11月中に、67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	3件
・ リスクコミュニケーション関係	4件
・ BSE関係	17件
・ 鳥インフルエンザ	8件
・ 農薬関係	2件
・ 器具・容器包装関係	1件
・ 汚染物質関係	1件
・ 遺伝子組換え食品関係	3件
・ 新開発食品関係	1件
・ 食品衛生管理関係	9件
・ 食品表示関係	7件
・ その他	10件
<情報提供>	1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

食品安全モニター相互の情報・意見交換のあり方について

現在の食品安全モニター制度では、委員会とモニターの間での情報のやり取りが基本であるため、あるモニターが出した質問・回答のやり取りについて関心のあるモニターが参画し、継続した議論として発展していくことは難しい。食品安全モニター向けの専用掲示板をインターネット上に設置するなど、モニター相互の情報・意見交換の場についてご検討いただきたい。

(埼玉県 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】

御提案いただきました食品安全モニター専用の掲示板については、掲載された情報の責任の所在など、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方々の約半数はインターネットを利用していないなどを踏まえると、現状で対応することは困難と考えています。

食品安全委員会としても、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ることは重要であると考えており、これまでいただいた様々な御意見も参考にしながら、今後可能な範囲で検討してまいります。

食品安全モニターの活動について

「食品安全モニターの手引」に記載されている「食品安全委員会が行う食品の安全性に関する情報提供への協力」がなかなか実行できずにいます。食品安全委員会の方から何らかのアドバイスをご教示いただけないかと思えます。

(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】

食品安全モニターの方々には、食品の安全性の確保に関する御意見などをお寄せいただくほか、委員会が発信する情報提供を可能な範囲で地域の方々に伝えていただき、また、その反応などを踏まえた意見・情報なども、必要に応じて報告として寄せていただくなど、委員会と地域との間での意見・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。

これについては、御家族を含め、地域の方々に日常生活の中で可能な範囲で御協力いただければ幸いです。

また、平成16年5月に実施した「食の安全性に関する意識調査」(<http://www.fsc.go.jp/monitor/index.html>)の中では、同年3月の鳥インフルエンザに関する情報提供について、食品安全モニターの方に取り組んでいただいた具体的な事例なども紹介しておりますので御参照ください。

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、御協力をお願いいたします。

食品安全委員会の予算枠増を

今回、BSE を巡る食品安全委員会のプリオン審議では、文献とデータ検討に膨大な労力と時間を費やしたと思われるので、予算増加をはかり、委員のほかに補助的人員を拡充し、協力（資料処理等）を得て、評価の短縮化を図る必要がある。

（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】

食品安全委員会では、米国・カナダ産牛肉及び牛の内臓に関する食品健康影響評価を行うため、プリオン専門調査会において、本年5月31日から10月31日まで、10回にわたり議論を重ねてまいりましたが、BSEには未だ科学的に不明な点も多いことから、慎重に議論を行ってまいりました。

その間、プリオン専門調査会では、この食品健康影響評価が最新の科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に行われるよう、必要な文献やデータを収集してきたところです。必要なデータは、米国等におけるリスク管理体制等に関するものですが、収集に当たっては、国外のデータという制約等から、多くの時間を要することになりました。

今後も、食品健康影響評価を行うに当たりましては、慎重かつすみやかな審議に努めてまいります。

2. リスクコミュニケーション関係

米国産牛肉等のリスク評価結果(案)に関する情報提供・意見交換に関して

第34回プリオン専門調査会以前に、この問題についての説明をする機会があったが、「専門調査会の結論は確定であり、この内容で輸入再開されると思っていた」との感想が出されており、リスク評価作業や今後の進め方についての情報がきちんと伝わっていないことを実感した。リスク評価作業に関する情報を正確に伝えていくことは、食品安全委員会への信頼を向上させるために必要と考える。併せて、今回の意見交換会に関しては、「日本海側の会場が1つもない」等の意見もあり、開催場所についても配慮いただきたかった。

（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】

食品安全委員会では、日頃から食品健康影響評価の各段階でホームページ等を通じた情報提供に努めているところです。特に、今回の米国産牛肉等に関する評価については、国民の関心が高いことから、「米国及びカナダから輸入される牛肉等に関する委員会の議論の概要」を作成し、リスク評価作業の進捗状況や今後の予定について、随時ホームページで情報提供してまいりました。今後とも、情報を正確かつ迅速に伝え、国民の皆様方の御理解をより深めていただけるよう、努力してまいります。

なお、季刊誌「食品安全」の次号（平成 18 年 1 月発行予定）において、米国・カナダ産牛肉等のリスク評価について、答申までの経緯、評価の考え方、結論など、その主要なポイントを紹介した特集の掲載も予定しております。

また、リスクコミュニケーションの一環としての意見交換会の開催については、御指摘のとおり、全国の各地域で均衡のとれた開催が望ましいと考えております。今後食品安全委員会としても、可能な限りその実施に向けて努力してまいります。

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

魚介類に含まれるメチル水銀のリスク報道に関して

「魚介類に含まれるメチル水銀問題」については、リスク評価に関するニュース・リリースがコアターゲット（妊婦）への確に届き、大きな混乱も過剰反応もなく正しく理解されたと思われることは、今後のリスク情報開示に関する良き参考例としていただきたい。

（茨城県 男性 67 歳 食品関係業務経験者）

食の安全と安心について

先日、石川県で開催された「食の安全・安心シンポジウム」に参加しました。食品安全委員会の専門委員の「なぜ不安なのか」の講演はわかりやすく、リスクに対する考えが自分なりに納得できました。今後も各地でセミナーを行ってください。

（石川県 女性 34 歳 食品関係業務経験者）

専門家の役割

今重要なことは、専門家が立場を自覚したわかりやすい説明を消費者に対して伝えることである。そのことにより、消費者は安寧に食生活を送ることができるのではないかと考える。

（徳島県 男性 42 歳 食品関係業務経験者）

3 . B S E 関係

米国産・カナダ産牛肉輸入再開への懸念

食品安全委員会プリオン専門調査会の答申案の前提条件である 月齢 20 ヶ月以下、危険部位の除去を守るよう、厚生労働省と農林水産省の両省は、現地の状況の詳細を深く調査した上で、前提条件が守られるのか、守らせるためにはどうするのか、監視体制をどうしていくのかなどの具体的なプログラムを、食品安全委員会をはじめ、広く国民に示すことを強く求めたい。

(宮城県 男性 41歳 食品関係業務経験者)

米国産牛肉輸入再開への動き

米国産牛肉の輸入再開後もリスク管理を徹底し、消費者が安心して食し続けるようにしてほしい。今後、米国産牛肉は安全だからと消費者が安心して食する状況が整うよう、日米で合意した条件を見守り続けることが必要です。

(秋田県 女性 64歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の輸入再開

米国産牛肉の輸入再開のポイントになる月齢確認とSRMの除去については、最高レベルの専門家チームを派遣し、作業の安全度を判定していただきたい。

(神奈川県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

米国産とカナダ産の牛肉輸入再開について

牛肉輸入再開となれば、消費者にとっては安全、安心が大前提です。日米で合意した条件について、日本政府による専門職員の現地施設への立ち入り調査など、検査の実効性を確認した上で輸入再開してもらいたい。

(岡山県 男性 62歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の輸入再開容認について

輸入再開を容認しているプリオン専門調査会の審議結果案の内容は抽象的で、国民の理解を得ることは難しい。今後は国内外での特定危険部位除去の確認システムの確立とその情報の開示を進めて国民の理解、米国生産者の理解を得る努力が重要となる。

(北海道 男性 69歳 食品関係研究職経験者)

米国・カナダ産牛肉等のリスク評価について

米国・カナダ産の牛肉の輸入再開の前に、輸出プログラム遵守の責任は誰がどのように負うのか国民にきちんと説明していただきたい。そうでないと、反対の声はいつまでも続くと思う。

(宮城県 女性 51歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の輸入再開について

日本では、米国産の牛肉の輸入は約2年程前から禁止されていますが、米国から輸入再開をせまられ、今答えを求められています。再開するのであれば、絶対的な安全性を堅持するべきと思います。

(大阪府 女性 34歳 その他消費者一般)

米国・カナダからの牛肉輸入再開について

牛肉の輸入再開に際しては、すべてにおいて日本と同等の条件を満たすべきである
と考えるので、自ら購入する時は国産牛肉を選びたいと思っているが、問題は、期せ
ずして食さねばならない多くの場面があることである。輸入再開後の監視の万全を切
望する。

(大阪府 女性 50歳 医療・教育職経験者)

米国産・カナダ産牛肉の輸入再開問題に関して

年内にも輸入再開と言われている米国産・カナダ産牛肉の輸入再開問題に対して、
本当に大丈夫なのかと心配です。もう少し米国の体制が整ってからでも再開の時期は
遅くないと考えます。

(奈良県 女性 41歳 その他消費者一般)

米国のBSE検査の安全性

年内には、米国産牛肉が輸入再開されると報道されているが、米国産牛肉に対し
ても全頭検査もしくは日本と同じ内容の安全性の追求をしてほしいものです。

(神奈川県 女性 52歳 食品関係業務経験者)

米国産牛肉の輸入再開は不安でならない

米国産牛肉の輸入再開の条件確保は十分とは考えられない。プリオン専門調査会
で議論された「全頭から特定危険部位を除去し、20ヶ月以下の牛に限る」との条件云々
は、消費者の立場からはリスクを無視しており、理解しがたい。

(宮崎県 男性 70歳 その他消費者一般)

米国産牛肉輸入再開に向けて勇気ある対応を望む

米国産牛肉輸入再開が米大統領の訪問により、一層政治的な圧力がかかり目前に迫
ってきたように感ずる。消費者の不安を払拭するために関係諸機関の勇気ある対応を
お願いしたい。

(兵庫県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

米国産牛肉輸入再開について

米国産牛肉の安全性が不透明である。大手牛丼チェーンの間でも意見が相違する。
消費者が不安を抱くような輸入再開を見直していただきたい。輸入再開は、もう少し
待ってもいいのではないかと。

(徳島県 女性 21歳 その他消費者一般)

BSEの答申について

米国・カナダからの牛肉等のBSEリスクを下げるための前提条件が考えられてい
るが、両国が「SRMのすべての動物飼料への使用禁止」を決めることが、BSEをな
くす根本対策と考える。

(兵庫県 女性 60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17年5月24日、厚生労働省及び農林水産省から、
米国・カナダ産牛肉及び牛の内臓に関する食品健康影響評価について意見を求め

られました。これを受けて、プリオン専門調査会において中立公正な立場から、10回にわたり科学的な議論を行い、10月31日に同専門調査会において評価結果案を取りまとめました。

そこで、11月2日から11月29日まで、4週間にわたって評価結果案に対する意見・情報の募集を行い、また、11月14日から11月22日にかけて、全国7都市にて意見交換会を開催し、寄せられた御意見・情報をとりまとめた上で、12月8日の食品安全委員会会合において、評価結果案を審議した結果、了承され、同日付けで評価結果を厚生労働省及び農林水産省に通知しました。

米国・カナダ産牛肉等の輸入の再開に際し、本評価結果が成立するためには、今回の評価の前提となった「輸出プログラム（全頭からのSRM除去、20ヶ月齢以下の牛等）」の遵守が重要であり、厚生労働省及び農林水産省は、米国及びカナダの管理措置の確認・検証をしっかりと行うとともに、その結果について、国民に十分な説明を行う必要があると考えます。また、食品安全委員会としても、厚生労働省及び農林水産省から検証結果の報告を受けることとしています。

【厚生労働省からのコメント】

米国・カナダ産牛肉及び牛の内臓については、去る12月8日の食品安全委員会の答申において、

全月齢からの脳、せき髄等の特定危険部位（SRM）の除去

20ヶ月齢以下と証明される牛由来の牛肉

等の輸入条件が遵守されれば、国産牛肉とのBSEリスクの差は非常に小さいとされました。厚生労働省と農林水産省は米・カナダ両国内における輸入条件の確実な実施を担保してまいります。

輸入条件は米国政府等が責任を持って遵守することとなっていますが、厚生労働省と農林水産省としても、このことを確保するため、速やかに担当官を米国及びカナダに派遣して査察を行い、直接確認いたします。

査察では農場での飼養管理やと畜場の処理工程をチェックします。できるだけ早期に全ての対日輸出施設を対象に査察を行い、順次、その結果を情報提供いたします。

また、米国等の飼料規制の遵守状況等について情報収集を行い、不適切な事例があった場合は米国政府等に改善を要求します。

さらに、輸入時には全ロット検査を行うこととしており、厚生労働省としては来年3月31日までの間を強化期間として集中的に検査を行うこととしています。

【農林水産省からのコメント】

米国・カナダ産牛肉及び牛の内臓の輸入再開については、食品安全委員会の答申を踏まえ、食品の安全と消費者の信頼の確保に万全を期してまいります。米国・カナダ産牛肉等の輸入再開に当たっては、輸出プログラムの遵守状況について輸出国政府が責任を持って確認することとなっていますが、日本側としてもその遵守状況について直接確認していくことが重要なことと考えております。

このため農林水産省は厚生労働省と連携して米国等の関連施設に担当者を派遣して、輸出プログラムの遵守状況を確認する等の査察をしっかりと行っていくこととしており、順次、その結果を情報提供いたします。

牛由来ゼラチンの安全性について

BSE 危険部位がゼラチンの原料に紛れ込むことはないのか。危険部位廃棄ルートは透明か。輸入食品のゼラチンについてはどうか。輸入再開の米国産牛が加工食品の原料に使用されることはあるのか等、BSE への消費者の不安に対し、目に見える形での安心材料を提供してほしいと思います。

(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】

我が国では、特定危険部位をゼラチンの原料として使用することは法令上禁止されています。

また、BSE 発生国の牛由来原料を使用したゼラチンの輸入も認めていません。

米国産牛肉輸入再開について

米国産牛肉の輸入再開について、私の周辺の市民は、渋々納得している状況です。輸入再開後に以前のような肉の偽装表示問題が起こる可能性を心配する声が多くあります。食品安全委員会から表示の監督官庁に、より一層の注意喚起をお願いします。

(奈良県 男性 64歳 その他消費者一般)

成型肉の食品表示について

先日、ファミリーレストランが成型肉をステーキと称していた件がニュースで報じられていたが、成型肉は加工品扱いとなるため、産地の表示義務はないことを知った。私たち消費者は産地を選びたい。特に、米国産牛肉輸入再開のおり、産地表示をしてほしい。

(愛媛県 女性 42歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

消費者に食品の情報を正確に伝える観点から、原産地など品質に関する情報を提供することは重要です。

このため、平成12年7月から、牛肉を含む全ての生鮮食品に原産地の表示を義務づけるとともに、平成13年4月から、外国で製造された加工食品に製造国名を表示することを義務づけています。

また、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表示の対象としたところであり、この中で、「味付けカルビ」、「合挽肉」、「成形肉」などの牛肉加工品もその対象となっています。(約2年間の移行期間があり、平成18年10月以降義務化)

農林水産省では、食品表示の適正化を図るため、従前より、地方農政局、地方農政事務所等の職員による不正表示の監視を行っております。

特に、牛肉については、これまでも調査の際に原産地の表示根拠となる仕入伝票等の確認を徹底する等の取組を行ってまいりましたが、今般、消費者の関心が高いことを踏まえ、改めてその徹底を図ってまいりたいと考えています。

調査の結果、不正表示が確認された場合には、JAS法に基づく指示・公表等の措置を適切に講じることとしております。

また、外食における原材料の原産地情報については、平成17年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」に基づき、本年7月に「外食における原産地表示に関するガイドライン」を策定し、外食事業者が自主的に原産地表示に取り組むための指針を示したところです。

本ガイドラインの普及推進に向けて、政府広報、ウェブサイト等を活用した情報発信に努めているほか、ガイドラインをわかりやすく解説したパンフレット、Q&Aを作成して配布し、併せて、外食事業者、関係団体等に対して説明会を積極的に行い、広くガイドラインの普及に努めているところです。

今後とも、消費者の信頼を確保するため、牛肉の原産地表示が適切に行われるよう、しっかりと対応していきたいと考えています。

4. 鳥インフルエンザ関係

鳥インフルエンザ対策の強化を

鳥インフルエンザについて世界的に感染拡大が懸念されていますが、我が国においては消費者の意識が一時に比べ薄れているように感じます。消費者にはより詳しい情報を伝えるとともに、生産者には最新の感染情報を提供し安全な品を供給できるよう指導していただきたい。

(和歌山県 女性 61歳 その他消費者一般)

鳥インフルエンザについて

鳥インフルエンザの世界的感染予想や防疫対策が報じられているが、消費者の不安を煽ってはならない。誰にも分かりやすい正しい知識の提供と誰もができる予防対策を知らせることが必要と考える。

(福岡県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

鳥インフルエンザ、ヒトへの感染経路の報道について

中国や東南アジアの一部の国々で、鳥インフルエンザがヒトに感染したと発表されており、報道の一部には鶏肉を食すことへの不安をかきたてるものもあります。日本で、もう一度対処の仕方と鶏肉の安全性の発表を希望いたします。

(大分県 女性 33歳 その他消費者一般)

鶏卵の鳥インフルエンザ汚染について

鳥インフルエンザによる感染死亡事例が東南アジア各国から多く報告されるようになってきた。日本では鶏卵を生食することが多いが大丈夫でしょうか。

(岐阜県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

鶏肉は食しても安全なのだろうか

冷凍食品に使われている鶏肉の安全性が心配である。鳥インフルエンザは、肉を高温処理したり、冷却することにより、滅菌効果があるのでしょうか。

(山形県 女性 44歳 その他消費者一般)

鳥インフルエンザ被害拡大の危機管理

インドネシアで、鳥インフルエンザに感染した女性が死亡した。続いて、中国でも死亡が発表された。アジア圏での被害拡大が日本に及ぼす影響及び、外国産鶏肉の産地表示や外食産業におけるトレーサビリティなどの検討を願う。

(神奈川県 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】

食品安全委員会は、鳥インフルエンザに関して、従来どおり、現時点において、わが国における鶏肉・鶏卵は、「安全」と考えます。

インフルエンザウイルスは酸に弱く、胃酸で不活化されると考えられていること、鳥インフルエンザウイルスが細胞に入り込むための受容体が鳥のものとは異なること、熱に弱く、十分な加熱調理で容易に死滅すること、また、鶏肉・鶏卵を食べることによって鳥インフルエンザが人に感染した例は、これまで世界的にも報告されていないことから、現在のところ鶏肉や鶏卵は安全と考えています。海

外におけるヒトへの感染事例は、感染した家きんと密接に接触することにより、呼吸器を通じてウイルスが入り込んで感染したものと考えられています。

鳥インフルエンザに関する情報については、本年 12 月 16 日に食品安全委員会のホームページ上の情報を更新し、WHO（世界保健機関）の勧告など最新の情報を掲載しています。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/tori1603.html>

今後とも、鳥インフルエンザに関する鶏肉・鶏卵等の安全性について、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】

鶏卵・鶏肉の安全性について

高病原性鳥インフルエンザが、鶏卵、鶏肉を介してヒトに感染する可能性は、現時点ではないものと考えられています。実際、鶏卵、鶏肉を食べることにより、ヒトに感染した例は、世界的にも報告されていません。

インフルエンザウイルスは熱に弱く、WHO によると、ウイルスは適切な加熱により死滅するとされています。このことからわかるように、万一食品中にウイルスが存在したとしても、食品を十分に加熱調理して食べれば感染の心配はありません。

予防対策について

鳥インフルエンザの予防対策としましては、流行している地域に渡航する場合には鳥との接触を避けることが一番です。また、鳥インフルエンザウイルスが人への感染性を獲得し、ヒトからヒトに流行するような新型インフルエンザウイルスとなる可能性が懸念されています。

正しい情報を分かりやすく提供することは、消費者の不要な不安をあおらないためにも重要であると考えており、厚生労働省ではホームページ上への Q&A の掲載や、関係省庁との情報共有、報道機関への適切な情報提供等により、広く国民の皆様への正しい知識の普及に努めているところです。

この新型インフルエンザの予防対策としては、通常のインフルエンザ対策と同様、外出後のうがいや手洗い、マスクの着用、流行地への渡航、人混みや繁華街への外出を控えることが重要です。また、十分に休養をとり、体力や抵抗力を高め、日頃からバランスよく栄養をとることも大切です。現状では新型インフルエンザは出現していませんが、出現した場合も通常のインフルエンザと同様に感染防御に努めることが重要です。

（詳しくは、厚生労働省の新型インフルエンザに関する Q&A

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekaku-kansenshou04/02.html#3-2>

を御覧ください。）

【農林水産省からのコメント】

高病原性鳥インフルエンザ対策に関しては、本年 11 月に関係省庁対策会議で了承された新型インフルエンザ対策行動計画に、農林水産省としても、本病の発生

予防及びまん延防止の徹底を図るための対策を位置づけ、関係機関と連携を図り、対応しています。我が国への本病の侵入防止を更に徹底するため、本病発生国・地域からの鶏肉等の輸入禁止のほか、発生国・地域からの入国者全てを対象とした主要空港における靴底消毒の実施や、サーベイランスの強化として、飼養羽数1,000羽以上のすべての採卵鶏農場を検査するなど、防疫対策のより一層の充実を図っています。

海外では高病原性鳥インフルエンザに人が感染した事例が確認されていますが、鶏肉や卵を食べたことにより感染することは世界的にも報告されていません。また、日本では本病が確認された場合、発生農場の鶏を殺処分し、焼却等の処理を行うため、流通されることはありません。臨床的に異常のない鶏の鶏肉や鶏卵にウイルスが含まれる可能性は非常に小さいこと、またインフルエンザウイルスは消毒や加熱により死滅しやすいことが知られています。

原産地など品質に関する情報の提供につきましては、平成12年7月から、鶏肉を含む全ての生鮮食品に原産地の表示を義務づけるとともに、平成13年4月から、外国で製造された加工食品に製造国名を表示することを義務づけています。

また、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生鮮食品に近い20食品群を原料原産地表示の対象としたところであり、この中で、「蒸し鶏」、「鶏の唐揚げ用に衣をつけた鶏肉」などの鶏肉加工品もその対象となっています。(約2年間の移行期間があり、平成18年10月以降義務化)

また、外食における原材料の原産地情報については、平成17年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」に基づき、本年7月に「外食における原産地表示に関するガイドライン」を策定し、外食事業者が自主的に原産地表示に取り組むための指針を示したところです。

本ガイドラインの普及推進に向けて、政府広報、ウェブサイト等を活用した情報発信に努めているほか、ガイドラインをわかりやすく解説したパンフレット、Q&Aを作成して配布し、併せて、外食事業者、関係団体等に対して説明会を積極的に行い、広くガイドラインの普及に努めているところです。

(参考)

本病に関する情報：

<http://www.maff.go.jp/tori/index.html>

鶏への鳥インフルエンザワクチン接種のリスクについて

今年の6月頃から茨城県内で鳥インフルエンザが発生し、と殺処分を行ったことに
対し、業界はワクチンを接種すべきと述べている。しかし、鳥インフルエンザウイル
スは、豚や人体の中で人のウイルスと組換えを起こし、新型ウイルスに変化するとも
考えられるので、ワクチンの接種により新型ウイルス出現のリスクになってしまうこ
とが懸念される。

(宮城県 女性 56歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

ワクチンの使用については、発生農場周辺の調査及びウイルスの全国的な浸潤
状況を把握するために実施した全国一斉サーベイランスの結果を踏まえ、専門家
からなる家きん疾病小委員会において、今回の発生は、茨城県と茨城県由来の埼
玉県に限られていること、農場での衛生管理の徹底がなされれば、まん延防止が
可能と考えられることから、緊急にワクチンを使用する必要はないとされていま
す。

本病のワクチンは、鶏に対して発症を防ぐことができても、感染を完全に防ぐ
ことはできません。つまり、ワクチンを接種しても、鶏はウイルスに感染し、ウ
イルスを排泄します。

また、ワクチンを使用すると、早期発見のための検査に支障を来すこと、本病
の清浄化に長期間を要することといったデメリットもあることから、早期発見及
び殺処分による根絶を図ることが困難な場合に限りワクチンを使用することと
しており、現時点で、この方針に変更はありません。

(参考)

全国一斉サーベイランス【Q&A】:

<http://www.maff.go.jp/tori/surveillance/qanda.pdf>

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。

鳥インフルエンザの不適切検査

今回、鳥インフルエンザの検査で、農林水産省の防疫指針に違反した不適切な検査
が発覚した。これは信頼と安全をゆるがす大問題であると思う。検査結果や相違原因
をよく調査し、厳正に対処していただきたい。

(神奈川県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

5 . 農薬関係

天敵等を用いた生物農薬栽培について

そこにいない虫等を天敵として用いた生物農薬栽培の作物をよく目にするが、生態系が乱れることを考えたことがあるだろうか。農薬を使わずして生態系を乱す農業ではなく、もう少し原点に立ち返って、少しの農薬で生育させる方法を考えなくてはならないのではないだろうか。

(岡山県 女性 30歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、農業による環境への負荷の低減等を目的として、病害虫抵抗性の強い品種の導入、天敵や性フェロモン剤の活用、太陽熱利用による土壌消毒等物理的手法の導入、高精度できめの細かい病害虫の発生予察情報に基づく必要最小限の農薬使用など、様々な病害虫管理の手段を組み合わせることにより、化学合成農薬のみに依存しないで病害虫の被害を最小限に抑制する総合的病害虫管理（IPM）の取組を進めているところです。

今後、こうした取組が広く普及することにより、少量の農薬の使用により、大きな病害虫防除の効果が期待されています。

一方、天敵（土着の天敵を除く）については、農薬取締法において農薬とみなされ、農林水産大臣の登録がなければ、製造・輸入・販売および使用のいずれも行うことが禁止されています。

また、その登録に当たっては、天敵昆虫等が捕食・寄生する範囲や、我が国の一般的な環境下における繁殖性・越冬性等の確認を行い、我が国の自然生態系への悪影響をおよぼすおそれが低いことを確認した上で登録しています。

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。

生産者の立場から

我が家は15年前まではかんきつ類の生産農家だったが、現在は自家用野菜だけを作っている。消費者はコストがかかっても見た目にきれいなものを求めるので農薬を使います。自家用野菜でも、虫を手でとって防ぎきれないので農薬を使用しています。そうしないと、食べるどころがなくなるほど虫害におかされます。

(福岡県 女性 68歳 食品関係業務経験者)

6. 器具・容器包装関係

食品箱発泡スチロールについて

食品を入れる発泡スチロールをコンクリートの上に約1年半置いておいたら、接していた部分のコンクリートに異常が見られた。この現象の因果関係はわからないが、食品の容器・包装に使われる発泡スチロールの食品に対する安全性が懸念される。

(宮城県 男性 63歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品に用いられる器具・容器包装については、食品衛生法を踏まえて、「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)の「第3 器具及び容器包装」によりその規格基準が定められております。この規格基準では、器具・容器包装に用いられる合成樹脂(プラスチック)すべてが満たすべき一般規格と、樹脂の種類に応じて定めた個別規格が存在します。発泡スチロールはポリスチレンに発泡剤を加えたものであり、食品の器具・容器包装に用いる場合には、ポリスチレンを主成分とする合成樹脂製の器具・容器包装に要求される規格基準に適合する必要があります。これらの規格では、樹脂から溶出する化学物質等の限度値を定めています。

また、器具・容器包装についても、食品と同様、輸入時には検疫所で、国内流通時には都道府県等において検査等を実施し、基準に違反するものが販売等されることのないよう監視指導に努めています。

7. 汚染物質関係

「魚食と健康に関する意見交換会」に参加して

福岡市で開催された「食に関するリスクコミュニケーションー魚食と健康に関する意見交換会」に参加した。そこで、魚の汚染について学んだが、サバ・アジ等の近海魚については報告されなかった。ダイオキシン・メチル水銀等の汚染は大丈夫なのでしょうか。

(福岡県 女性 68歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

ダイオキシン類につきましては、その摂取に関して、食品中の汚染実態の調査等を実施しており、平成15年度の調査結果がとりまとめられています。

平成15年度における魚介類を含む食品からのダイオキシン類の一日摂取量は、 $1.33 \pm 0.5 \text{ pg TEQ/kgbw/日}$ ($0.58 \sim 3.05 \text{ pg TEQ/kgbw/日}$) と推定され、体重1kgあたりのダイオキシン類対策特別措置法に規定する耐容一日摂取量(4 pg TEQ/kgbw/日)より低く、日本人の平均的な食生活における食品によって、同耐容一日摂取量

を超えていません。

一部の食品を過度に摂取するのではなく、バランスのとれた食生活が重要であると考えます。

また、メチル水銀に関しては、平成 15 年 6 月に妊婦を対象とした魚介類の摂食と水銀に関する注意事項を公表しました。また、平成 17 年 11 月には食品安全委員会の食品健康影響評価を踏まえ、注意事項の見直しを行ったところです。

注意事項の見直しにあたっては、国民の水銀摂取実態や魚介類の水銀濃度の調査結果等を基に検討を行いました。現在の国民の水銀摂取状況は、食品健康影響評価で示されました胎児を対象とした耐容量を用いても、その 6 割程度に維持されていますので、今後ともバランス良く魚介類を摂食することが大切です。魚介類は、自然界の食物連鎖を通じて、特定の地域に関わりなく微量の水銀を含有していますが、その含有量は一般に低いので健康に害を及ぼすものではありません。しかしながら、一部の魚介類については、食物連鎖を通じて、他の魚介類と比較して水銀濃度が高いものも見受けられ、このような魚介類を注意事項の対象としています。

なお、アジやサバについては、調査の結果において水銀含有量が低いことから、上記注意事項の対象となっておりません。詳細につきましては、以下のホームページを御確認ください。

(参考)

平成 15 年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査結果について

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2004/12/h1227-2.html>

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会(平成 15 年 6 月 3 日開催)の検討結果概要等について

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2003/06/s0603-3.html>

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(平成 17 年 11 月 2 日)

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

pgTEQ：ダイオキシン類は、同族体と呼ばれる複数の化合物で存在し、それらの毒性が異なっているため、最も毒性の強いとされる 2,3,7,8-TCDD という化合物を 1 とした係数を用いて同族体の重さ (pg：ピコグラム) を換算し、それらを足し合わせて表したものです。詳しくは、

<http://www.env.go.jp/chemi/dioxin/pamph/2003.pdf>

を御覧ください。

8 . 遺伝子組換え食品関係

遺伝子組換え (GM) 食品の安全性

除草剤耐性や害虫抵抗性を目的とした遺伝子組換え食品は、他の生物に影響を与えるもので、当然、人間への安全性が憂慮される。遺伝子組換え DNA の在来種への移行や人体内への侵入による影響の究明が望まれる。

(京都府 女性 66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人への安全性の評価を、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おります。

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の有害性

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

従来の食品と比較して、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。

【農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え農作物については、品種ごとに、食品としての安全性、飼料としての安全性、野生動植物への影響について、それぞれの法律に基づき科学的に評価し、安全性に問題のないものだけが、輸入、流通、栽培できる仕組みとなっています。

この安全性等の評価は、コーデックス等の国際機関等で検討された国際的な考え方にも沿って行われています。

野生動植物への影響については、他の野生動植物に影響を与える有害な物質を作るか、近縁の野生動植物と交雑して影響を与えるかなど、様々な試験を行って科学的に評価しています。

例えば、遺伝子組換えナタネの交雑については、

遺伝子組換えでないナタネと比べて、花粉が飛びやすくなったり、花粉の量が多くなったりしていない

また、一般にセイヨウナタネは、カブ、コマツナ、ハクサイなどと交雑する可能性があるが、交雑したとしても、種子を稔らせる能力が低下したり、種子が発芽しにくくなったりする。さらに、これらの野菜は、花が咲く前に収穫され、出荷される

といったことを確認しています。

このように、品種ごとに評価を行い、安全性を確認しています。

(参考)

遺伝子組換え農作物に関する法令

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「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」
野生動植物の種の保存への影響は「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（カルタヘナ法）」

遺伝子組換え任意表示の危険性について

「遺伝子組換えでない」という表示は、遺伝子組換え原料を使用した食品は危険・怪しいと不安を抱かせる「優良誤認」表示だと思ふ。また、遺伝子組換え原料を使用したことがわかっていても、検出できないから表示の対象外とするのは「虚偽表示」ではないか。遺伝子組換え食品の表示制度の抜本的改正をすべきです。

（福岡県 男性 55歳 食品関係業務経験者）

遺伝子組換え食品について

鶏卵の飼料となるトウモロコシの多くは輸入に頼っている。飼料であるトウモロコシに遺伝子組換えをされたものは使われているのでしょうか。鶏卵の「NON-GM」表示（遺伝子組換えによる飼料を使っていない）を普及させ、義務付けを行ってほしいと思ふ。

（佐賀県 女性 28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】

遺伝子組換え食品の表示については、平成9年から平成12年にかけて学識経験者、消費者、食品製造業者、流通関係者等による「食品表示問題懇談会遺伝子組換え食品部会」において検討を行い、その結果を踏まえて制度化したものです。

遺伝子組換え食品の表示については、食品としての安全性等が確認された遺伝子組換え食品について、現在6農産物（大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実及びアルファルファ）とその加工食品のうち、31加工食品に対して、

分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換えである」等の表示の義務づけ、

遺伝子組換え農産物と遺伝子組換え農産物でない農産物が分別されていない農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換え不分別」等の表示の義務づけ、分別生産流通管理が行われた遺伝子組換えでない農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換えでない」などの任意表示

を行うこととしています。

ただし、しょう油や食用油のように組換えられたDNAやこれによって生じたたんぱく質が、加工工程で除去、分解され、製品中に検出できないものは、非組換え農産物を使用した食品と製品レベルで科学的に差がないことから、表示の義務は必要ないとされたものです。

一方で、上記6農産物以外の農産物及びこれを原料とする加工食品については、遺伝子組換えの食品が流通していない状況であり「遺伝子組換えでない」との表示を行うと、当該表示を行った食品以外の食品が遺伝子組換えであるかのような

誤認を与えるおそれがあるため、そのような表示は認めていません。

なお、遺伝子組換え飼料等については、飼料としての安全性が科学的に確認されたトウモロコシ等 5 種類の農産物の使用が認められています。組換えられた DNA 等は家畜の体内で消化酵素により分解され、卵等には残らないため、遺伝子組換えに関する表示を義務づけることは難しいと考えていますが、任意で表示することは可能です。

(参考)

食品表示に関する共通 Q&A (第 3 集：遺伝子組換え食品に関する表示について)

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyai/idennsiqa.pdf>

9. 新開発食品関係

イソフラボンのコマーシャルに疑問

イソフラボンを使った商品の CM がテレビで放映されています。新聞に「基準以上の摂取は明確に安全とは言えない」との記事が載りました。摂れば摂るほど、よい結果につながると勘違いされるような CM は、即刻止める措置が必要です。

(山梨県 女性 69 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

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ます。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、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。

また、厚生労働省では、「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について(平成 17 年 2 月 28 日付け医薬食品局食品安全部長通知)により、過剰摂取等による健康被害の発生が知られているもの又はそのおそれがあるものについてはその旨を表示すること、また、一日当たりの摂取目安量については、当該食品が含有する成分に応じ、科学的根拠に基づき設定するよう促す等、適切な運用がなされるよう都道府県及び関係業界に対し周知徹底を図っているところです。

「健康食品」を摂取される方々においては、表示されている一日当たりの摂取目安量、摂取をする上での注意事項等を参考にし、適切な摂取に御留意いただきたいと思っております。

10. 食品衛生管理関係

ウエルシュ食中毒対策について

ウエルシュは、対策の難しさや知名度の低さ、重症となりにくいなどの点から、管理を軽視しがちなのではないだろうか。食品安全委員会のホームページのトピックスの「食中毒」の項に、残念ながらウエルシュの説明がありませんでした。ウエルシュの食中毒防止対策などの情報提供についても、食品安全委員会のホームページで行っていただきたくお願いいたします。

(広島県 男性 37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、国民の皆様ぜひ知っていただきたい食中毒の予防に役立つ情報としてリステリアや腸管出血性大腸菌(0157:H7)等の食中毒等に関する解説をホームページに掲載しているところです。

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

御指摘いただきましたウエルシュについても、今後ホームページで情報提供を行う予定としています。なお、これまでも、「食品の安全性に関する用語集」には、ウエルシュの説明が掲載されていますので、参考にしてください。

<http://www.fsc.go.jp/yougoshu.html>

サルモネラ食中毒対策について

近年、サルモネラ食中毒が多発しているが、その原因の一つに鶏卵のサルモネラ汚染がある。食中毒防止には菌の増殖を抑えるため流通と販売での冷蔵保存が重要となる。卵の温度管理を規定した保存基準の制定が必要です。

(岐阜県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

卵類及びその加工品によるサルモネラ食中毒の防止については、生産から消費に至るまでの各段階における対策の積み重ねが不可欠であり、流通・販売時の低温保存管理もその一つと考えられます。

現在、鶏卵(鶏の殻付き卵)については、流通・販売時における冷蔵保存を法的に義務づけてはいませんが、生産段階で食用不適卵を除外するとともに、生産時の衛生管理の徹底や、製造、加工又は調理の工程における加熱殺菌の実施(生食用を除く。)等の規定に加え、消費期限又は賞味期限の表示を義務づけ、安全性の確保を図っています。特に生食用のものに関しては、10 以下で保存することが望ましい旨及び賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨の表示を義務づけることで、その安全確保を図っています。

一方、鶏の液卵については、割卵後の菌の汚染進行の可能性を考慮し、「殺菌液卵」と「未殺菌液卵」に分けてそれぞれサルモネラ属菌、細菌数(生菌数)による成分規格を設けるとともに、8 以下(冷凍した鶏の液卵にあっては-15 以下)での保存を義務づけています。また、「家庭における卵の衛生的な取扱いについて」により消費者への普及啓発を図ることで、併せてサルモネラ食中毒の発生防止に努めているところです。

バザーなどで食品を扱う際の保健所への報告の義務について

幼稚園や教会などのバザーで、焼きそば、カレー、焼き菓子などを売っているのを目にするが、保健所の許可や検便を行っている人がいないのに驚いた。お金をもらう以上、食品の衛生に気を配るのは当たり前だと思うのだが、保健所に報告する義務はないのであろうか。

(愛媛県 女性 42歳 その他消費者一般)

デパートの地下やスーパーなどのお惣菜について

デパートの地下やスーパーなどでは、湯気を立てながらお惣菜が販売されているが、人の往来の激しいところなので空気も汚れているでしょうし、対面販売なので、衛生面がとても気になります。そろそろこのような販売の仕方について、規制を作る時期ではないでしょうか。

(東京都 女性 66歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

御指摘のようなバザーなど営業以外で食品を調理・提供するような場合については、食品衛生法の規定による営業許可を求めています。しかしながら、都道府県等の保健所において、食中毒予防について広く住民に啓発を行っているほか、地域の実情を踏まえ、催し物などの際にはその主催者などに対して衛生指導などを行っています。

また、対面販売などにおける食品の取扱いについては、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都道府県等の食品衛生監視員が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。

食中毒患者統計を正確に

食中毒患者統計の自治体間での差は、地域医師会との連携の問題ではなく、自治体間での食中毒患者の取り扱いの不統一が原因ではないか。食中毒統計に計上すべき患者の定義を報告する自治体間で統一することが重要である。

(岐阜県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食中毒の患者又はその疑いのある方を診察した医師は食品衛生法第58条の規定に基づき、保健所長にその旨を届け出ることとされています。厚生労働省では、従来より食中毒調査手法のガイドラインや届出の励行について全国レベルで周知を図っているところであり、今後も全国的に統一された取扱いを図っていくこととしています。

韓国産キムチについて

韓国産キムチのファンは日本人に多いのではと思いますが、寄生虫の卵が入っているものは食べる気がしない。衛生状態が完全によくなってから流通してもらいたい。また、安全であることを立証してもらいたい。

(岡山県 女性 30歳 その他消費者一般)

野菜における寄生虫発生問題

先日、韓国産キムチの寄生虫発生のニュースがありました。我が国でも無農薬栽培に人気が集まる今、野菜における寄生虫発生は他人事とは言えません。残留農薬のチェックと合わせて寄生虫のチェックもできないものだろうか。

(奈良県 女性 41歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

韓国産及び中国産のキムチにつきましては、韓国及び中国において寄生虫卵が検出されたという報道を受け、両国政府に詳細な事実関係を確認するとともに、平成17年10月26日以降、問題があったとされるメーカーが製造したキムチについて輸入の都度、それ以外のメーカーについてはモニタリング検査において検査を実施しており、問題が確認されれば輸入を認めないこととしています。

現在のところ、人に健康被害を及ぼすおそれのあるキムチは確認されていません。今後も当分の間、検疫所等における検査を継続し、寄生虫卵に汚染された製品の輸入の防止と健康被害の防止を図ることとしています。

厚生労働省としては、引き続き検査や情報収集に努め、食品衛生上の問題が発見された場合には、ホームページなどを通じて公表していく予定です。

(参考)

輸入キムチ等の取扱いについて

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

厚生労働省の食品の安全に関する取り組みについては、「食品安全情報」を御参照ください。

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

骨なし魚について

骨なし魚は、利便性の面ではすぐれているが、果たして衛生の面ではどうなのか、そのあたりを伝えていただくと、安心して利用できると思います。人間の手で処理されているため、不安が残ります。

(岡山県 女性 30歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

いわゆる骨なし魚に限らず魚介類を加工する施設における衛生管理に対しては、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が監視指導を実施しており、食品衛生法に基づき施設への立入り検査の他、必要に応じ製品の収去検査を行っています。また、各検疫所においても、必要に応じて輸入品の収去検査を実施しています。

なお、魚介類加工品については、食中毒発生防止に資するため、食品衛生法の規定に基づき「生食用鮮魚介類」に対して、腸炎ビブリオ等の成分規格のほか、加工基準、保存基準が定められており、定められた規格基準に合わない食品の販売等は禁止されています。

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。

調理師の指導について

食を提供する調理師の、食品の安全と高度な食品衛生に関する知識の取得を目的として、奈良県内の保健所の協力により、毎年、食中毒防止講習会を開催している。調理師は、食品の安全を常に考え、より安全な食事を提供してほしいと考えている。

(奈良県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

11. 食品表示関係

JAS法と食品衛生法における用語の統一について

スーパー等で弁当などを購入すると、製造年月日や加工年月日の記載があります。

「製造」や「加工」は、JAS法と食品衛生法で定義が微妙に違った形で存在しています。細かいようですが、こうした食味に直接影響しない分野の表示についても、将来的にはJAS法と食品衛生法で用語を統一していくべきだと思います。

(山形県 男性 43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】

御指摘のように、食品の表示を定めている食品衛生法とJAS法において用語、定義が異なっている部分があり、それらを含めた表示制度全般について、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」において検討を行っているところです。

今後とも「食品の表示に関する共同会議」の御議論を踏まえ、消費者にとってよりわかりやすい表示となるよう施策をすすめていきたいと考えています。

なお、この「食品の表示に関する共同会議」においては、平成15年3月に「賞味期限」及び「品質表示期限」の食品衛生法とJAS法での用語、定義の統一についての報告書が取りまとめられ、これを踏まえて、平成15年7月に賞味期限への用語の統一を内容とした関係法令等の改正を行っています。

(参考)

期限表示の用語・定義の統一について報告書(食品の表示に関する共同会議)

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

製造所固有記号の記載による表示は廃止してほしい

食品衛生法では、食品には製造者の住所・氏名を表示することが義務付けられているが、例外規定として予め国に届け出た製造所固有記号と、販売者の住所・氏名を表示することにより、製造者の住所・氏名に代えることができます。これは、真の製造者を消費者に知らせないことになるので、必ず製造者の名称・住所が表示されるよう法改正するべきです。

(岐阜県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

製造所固有の記号の制度は、販売者が実質的に食品の安全性に責任を有する場合など製造者ではなく販売者を表示するのが適当な場合でも、食品に直接書かれている表示から製造者、製造所を特定できるようにするという制度です。

具体的には、厚生労働大臣に届け出た製造所固有の記号並びに販売者氏名及び住所を記載することにより製造所所在地及び製造者の氏名の表示に代えることができることになっています。

この制度により、販売者が安全に責任を持った上で、製造者を効率性、経済性の側面から選択できるようになったり、同一製造者が複数の工場で食品の生産を行っている場合に、容器包装印刷にかかるコストの削減すること（同一パッケージを複数の工場で利用できるようになる）等が可能になっています。

今後とも、本制度がこのような趣旨に基づいていることについて、消費者の方への周知に努めてまいります。

(参考)

製造所固有記号について（第18回食品の表示に関する共同会議資料より）

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/07/s0723-9c.html>

食物アレルギーのためにわかりやすい表示を

食物アレルギーの方のためにわかりやすい表示を望みます。特に、加工食品などは、見た目の外観ばかり強調せず、中身のわかりやすさも表に出して安全だと思って購入できるように工夫してもらいたい。

(岡山県 女性 29歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

平成13年からアレルギー物質を含む食品に関する表示制度が開始されました。この制度では、食品中に卵、乳、小麦、そば、落花生の5品目（特定原材料）を含む場合には、これらを含む旨の表示を義務づけているところです。

制度開始より約3年が経過したため、平成16年2月から厚生労働省と農林水産省が共同で開催し、食品表示制度全般を御議論いただいている「食品の表示に関する共同会議」及び薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会において、食物アレルギーの実態調査等を踏まえ、アレルギー表示制度全般の見直しを検討し

ていただきました。

この検討結果に基づき、アレルギー疾患を有する方が適切に判断できるように、これまでいわゆる一括表示内に他の表示事項と同様に行われていたアレルギー物質に関する表示について、文字の色や大きさを変えたり、一括表示枠外に別途強調表示する等の取組を可能にする等のアレルギー表示制度の見直しを行い、平成16年12月24日に各都道府県等に通知したところです。

今後とも、食物アレルギーの実態調査等による新たな知見、共同会議における議論を踏まえながら必要な見直しを行っていき、よりわかりやすい表示制度となるよう努めてまいります。

(参考)

アレルギー物質を含む食品に関する表示について 検討報告書

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/07/s0723-12.html>

加工食品の表示についての不安

多彩な冷凍食品は、加工食品であるために、生鮮食品のような表示が義務付けられておらず、消費者にとっては納得のいく食品、食材が使用されているかどうか不安である。加工食品の表示を見直す時期ではなかるうか。

(兵庫県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

消費者に食品の情報を正確に伝える観点から、原産地など品質に関する情報を提供することは重要です。このため、平成12年7月から、全ての生鮮食品に原産地の表示を義務づけるとともに、平成13年4月から、外国で製造された加工食品に製造国名を表示することを義務づけています。

また、国内で製造される加工食品については、平成15年3月から野菜冷凍食品について原料原産地の表示を義務づけており、平成17年9月には、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生鮮食品に近い20食品群を原料原産地表示の対象としたところです。(約2年間の移行期間があり、平成18年10月以降義務化)

冷凍食品については、加工度の高い食品であり、原料原産地表示を義務づけるのは今のところ困難であると考えていますが、製造業者が自主的に原産地やその他の情報提供を行うことについては好ましいものと考えています。

加工食品の表示を含めた表示制度全般については、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」において検討を行っており、今後とも「食品の表示に関する共同会議」の議論を踏まえ、消費者にとってよりわかりやすい表示となるよう施策をすすめていきたいと考えています。

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

農産物直売所での表示について

農産物直売所では、地元の農家が製造した、ふるさとのぬくもりが感じられるすぐれた農産加工品が多く販売されています。しかし、食品表示についての十分な知識がないために不備な表示も見られます。せっかくのすぐれた農産加工品ですので、直売所を開設する際に表示の講習会を行政が開催する必要があると思います。

(山形県 男性 43歳 医療・教育職経験者)

食パンの消費期限について

食パンの消費期限は常温品として、通常は2日です。しかし、「冷凍保存が可能」とあります。冷凍保存する場合は、その場合の安全保存期間を記載することが親切だと思われます。

(福井県 女性 56歳 食品関係業務経験者)

食品の安全マークの件

韓国キムチの寄生虫混入により、市販のキムチが一気に売れなくなったようです。良心的な製造会社は巻き添いを食い、多大な痛手です。2~3ヶ月でも良製品を守るマーク等を貼付して、消費者と良企業を守ってほしいです。

(福井県 女性 56歳 食品関係業務経験者)

12. その他

栄養情報担当者(NR)について

独立行政法人・国立健康栄養研究所による栄養情報担当者(NR)の認定制度は、消費者に対して「健康食品」についての適切な情報を提供できる人材の育成が目的である。「健康食品」の専門家である栄養情報担当者は、販売側に寄ることなく、中立な立場で情報を提供することが求められる。

(愛知県 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】

栄養情報担当者(NR)の認定制度は、国民に対する「健康食品」等についての適切な情報を提供できる人材の育成を目的として、独立行政法人国立健康・栄養研究所が実施しているものであり、研究所において適切な運用が図られるものと考えます。

なお、栄養情報担当者に関する個別の御意見・御質問につきましては、研究所にお寄せ願います。

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。

「ヒ素ミルク中毒事件から 50 年」を読んで

「ヒ素ミルク中毒事件から 50 年」の新聞記事から関連図書を再読し、本事件が今日の食の安全の出発点となったことを再認識しました。歲月 50 年を経過、本事件を知る人も少なくなった今日、国としての簡潔で的確な本事件の記録を残されるようお願いします。

(大阪府 男性 76 歳 食品関係研究職経験者)

サプリメント(栄養補助食品)摂取の安全性について

現代の食生活ではビタミンやミネラルが不足しがちであるとのことで、サプリメントを飲む人は多い。しかし、以前、目の疲れを緩和する働きのあるサプリメントを摂取したところ、発疹があった。摂取を止めたら 1 週間で治りましたが、食品や医薬品との相性等、安全性を見極めたいものです。

(神奈川県 女性 52 歳 食品関係業務経験者)

栄養補助食品について

栄養補助食品は、栄養を補うものではありませんが、農薬をたくさん使っているものなどは怖くて飲めません。栄養補助食品に頼り過ぎてはならないけれど、なかなか 3 度の食事だけでは必要な栄養をまかなえきれないこともあるので、安全な食品を望みます。

(岡山県 女性 30 歳 その他消費者一般)

食への不安を一掃する万全の対策を

食については、安全・安心が第一です。トレーサビリティ(生産履歴)、食品表示などの対策が講じられていますが、BSE、鳥インフルエンザ問題など国民が抱く食への不安を一掃する万全の対策が必要だろう。

(熊本県 男性 45 歳 食品関係業務経験者)

とどまることのない食の安全を脅かすニュースについて

BSE から鳥インフルエンザと次々と広がる食の安全を脅かす問題は途切れることがないように思えます。これから先はどうなるものかという不安は捨てきれません。消費者が安心できるようにしてほしい。

(鳥根県 女性 47 歳 食品関係業務経験者)

食品の除毒

家族の食の安全を守るために、購入した食材の残留農薬やダイオキシンの影響を少なくするために、流水で洗う、肉の漬け汁は捨てて再度漬ける、魚は塩をふって出てきた水気をふき取ってから焼く等、除毒を心がけている。

(福井県 女性 64 歳 医療・教育職経験者)

奇形魚について

私は約 30 年にわたりスーパーで魚を担当してきたが、最近時折、奇形魚を目にすることがある。このような奇形の魚について消費者は知っているのでしょうか。各漁港の公的な機関において調査を行い、結果を公表してほしい。

(大阪府 男性 55 歳 食品関係業務経験者)

輸入冷凍野菜について

老人福祉施設で栄養士をしているが、毎日の食事にインゲン・ブロッコリー・アスパラガスなどの輸入冷凍野菜を使うことが多い。価格、使い勝手のよさ、保存のよさなど利点はあるが、農薬などの点で安全性に疑問を持っている。国産の野菜を施設の高齢者に食べてもらえるような優遇策を検討してもらいたい。

(福島県 女性 55 歳 医療・教育職経験者)

豆乳プリンの容器について

豆乳が入っているプリンのカップを冷蔵庫から取り出し、誤って 40cm の高さから木質板フロアに落としてしまった。ところが、つばさの部分が鋭利な破片に割れ、危険を感じた。食品を入れる容器としては不適當ではないか。

(宮城県 男性 63 歳 食品関係業務経験者)

< 情報提供 >

残留農薬問題、BSE 対策についてのリスクコミュニケーション

地域住民の方々に、中国産冷凍ホウレンソウの残留農薬問題と BSE に係る問題について講演をした。行政の不手際が共通したこの 2 つの問題の要因を細かく検証し、食品安全基本法や改正食品衛生法と照らし合わせながら、リスクコミュニケーションを図った。

(岡山県 男性 49 歳 食品関係業務経験者)