

## 食品安全モニターからの報告（16年5月分）について

食品安全モニターから5月中に、55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	2件
・ リスクコミュニケーション関係	2件
・ BSE関係	2件
・ 鳥インフルエンザ関係	3件
・ 食品添加物関係	3件
・ 農薬関係	6件
・ 動物用医薬品等関係	1件
・ 食品衛生管理関係	4件
・ 健康食品関係	7件
・ 汚染物質関係	1件
・ 食品表示関係	11件
・ その他	7件
<情報提供等>	6件
（注）複数の分野にまたがる報告については、便宜上いずれかの分野に分類した。	

報告された意見等については、以下のとおりです。

リスク管理機関に関わる意見等につきましては、関係行政機関に送付し、広く食品の安全性の確保に関する施策の参考に供することとしています。

なお、以下では、食品安全委員会に関する意見等についてコメントを掲載するとともに、併せて、リスク管理機関に関わる意見等についても、関係行政機関からコメントがありましたので掲載しております。

### 1. 食品安全委員会活動一般関係

#### 食品安全委員会に総合調整機能を期待

食の安全・安心にかかわる事故発生時には、独立の行政機関である「食品安全委員会」が中心となって、関係省庁との連絡調整会議を随時開催するなどして、関係機関が連携して総合的に問題解決に取り組んでいただきたい。

（東京都 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】

食品安全委員会では、食の安全・安心に関わる事故の発生に的確に対応するため、平時より、リスク管理機関（厚生労働省、農林水産省、環境省等）と国内外の危害情報等の共有などにおいて緊密な連携を図っております。

また、本年4月、食品安全委員会とリスク管理機関において、大規模な食品事故発生時の緊急対策本部の設置等について規定した「食品安全関係府省緊急時対応基本要綱」を策定するなど、緊急時に政府一体となった対応がとれるよう、体制を整備しております。

このほか、以下の意見がありました。

#### **食品安全モニターとしての抱負**

本年度も引き続き食品安全モニターに依頼されました。子どもを持つ親の視点で、学校給食や家庭での食事を中心に食の安全について考え、皆様のご意見、見解を基に学んでいきたいと思っております。

(愛知県 女性 37歳 その他消費者一般)

## 2. リスクコミュニケーション関係

### 食品に対する消費者の不安について

BSE問題や鳥インフルエンザも落ち着いたかに見えるが、消費者はいまだに不安を持っている。その不安を取り除くには、落ち着いている今こそ、地域だけでなく国が調査報告や安全を国民全員が注目する形で伝えていくべき。

(京都府 女性 30歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

御指摘のとおり、緊急時のコミュニケーションを円滑かつ効果的に行うためには、平常時のコミュニケーションを適切に行い、消費者の方をはじめとした関係者との間で、正確な情報を共有していくことが重要と考えております。

このため、食品安全委員会としても、緊急時に限らず平常時から情報収集に努めるとともに、ホームページ等を通じた適時適切な情報提供や意見交換を行っております。

今後とも、関係者との一層のリスクコミュニケーションの推進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、BSEや鳥インフルエンザの問題について、新たに得られた情報等についてホームページ等を通じてお知らせするとともに、関係府省で連携して行っている意見交換会などの機会にわかりやすい説明を行うよう努めています。

### 【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、BSEや鳥インフルエンザについて専門家による会合や技術検討会を開催し、感染源や感染経路について調査・検討を行い、それらの調査・検討結果につきましては、農林水産省のホームページなどを通じて皆様にお知らせしています。今後とも、厚生労働省や食品安全委員会などの関係省庁と連携し、分かりやすく、正確な情報提供に努めてまいります。

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。

### 報道と倫理問題について

食の不安全について、いろいろ悪報され、特に農薬・添加物が悪者にされている。生産者・取り締まり関係者は規則どおり実施しようとしているが、倫理に欠ける経営者が多く、それに関して食の不信感を煽る者が多いので、無責任な記事についての対策が望まれる。

(東京都 男性 78歳 食品関係研究職経験者)

### 3 . B S E 関係

#### 全頭検査の是非の検討について

牛の全頭検査を中心としたBSE対策を見直す件については「食の安全安心の確保、若いBSE牛の発見、及び消費者の信頼回復のため」にも全頭検査は継続して欲しいと思います。

(静岡県 女性 55歳 食品関係業務経験者)

#### BSE検査体制見直しについて

日本のBSE検査体制の見直しが議論されている。生後 ヶ月以上というように検査対象を線引きする声も聞こえてくるが、私は全頭検査を継続すべきだと考える。

(和歌山県 女性 37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、本年2月よりBSE問題全般について科学的な議論を開始し、情報収集に努めるとともに、海外の専門家からも意見を聴取するなどして議論を深めております。

4月22日の第8回プリオン専門調査会以降、我が国のBSE対策全般の中で得られた情報を基に、我が国のBSE及びvCJDのリスク、管理措置の成果などについて、客観的・科学的な議論を進めているところです。

このように、食品安全委員会では、全頭検査のみを取り上げて議論をしたり、全頭検査を見直すことを前提に議論をしているわけではありませんが、国民の健康の保護が最も重要であるとの基本的認識の下、リスク管理機関から独立した中立公正な立場から、我が国のBSE問題全体について科学的な知見に基づいて議論を進めてまいります。

#### 【厚生労働省からのコメント】

と畜場におけるBSE検査を含め、BSEに関する国内対策については、現在、食品安全委員会において全般的な評価が行われているところであり、厚生労働省としては、その評価結果を踏まえて、今後のBSE対策について検討していきます。

## 4. 鳥インフルエンザ関係

### 国産の鶏卵について

国産の鶏卵は、卵選別包装施設で殺菌剤で洗卵されていると、「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」の中で説明されているが、いくつか疑問に感じることがある。まず、鶏卵の生産所から出るB級品の卵における食品管理と安全性について、また、販売を目的としない、家庭で飼育している鶏の鶏卵や鶏ふんの扱い方を、行政機関はどこまで把握しているか、ということです。

(福島県 女性 41歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

御指摘の生産現場から直接入手した卵につきましては、当然のことながら、卵選別包装施設は経由していないため、洗卵されておりません。したがって、生産現場から直接入手する場合には、洗卵されていないことを御承知の上、消費いただくこととなります。なお、「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」にもありますとおり、万が一、そうした卵を含めた食品に鳥インフルエンザウイルスが付いていたとしても、現在のところ、次の理由から、鶏肉や鶏卵を食べることによって人に感染することは考えられません。

- ・このウイルスは酸に弱く、胃酸で死滅すると考えられること
- ・ウイルスが細胞に入り込むためには鍵と鍵穴の関係にある受容体の存在が必要ですが、人の受容体（鍵穴）は鶏のものとは異なっていること
- ・ウイルスは、通常の調理温度で容易に死滅し、加熱すればさらに安全であること

また、家庭で飼育している鶏の卵や糞の扱いにつきましては、逐一把握しておりませんが、ペットとしての飼養者等に対しては、感染が疑わしい事例の早期通報を確保する観点等から、3月9日に「国民の皆様へ（鳥インフルエンザについて）」を公表しております。

### 【厚生労働省からのコメント】

業界団体に確認したところ、B級卵とは「破卵、軟卵等」を指すとのこと。B級卵は、卵選別包装施設の衛生管理要領で定める検卵の区分によって、液卵又は加熱加工用として使用されるものと食用にしないものに選別されます。また、破卵には程度があり、透過光線によりひびが発見される軽度ものから液漏れしているいわゆる重度破卵があります。卵殻及び卵殻膜が破れている程度までの破卵や軟卵、汚卵は、液卵又は加熱加工用として使用されますが、重度破卵や血玉卵等は食用にしません。

食用にしない食用不適卵（腐敗している殻付き卵、カビの生えた殻付き卵、異物が混入している殻付き卵、血液が混入している殻付き卵等）は、食品衛生法に基づく基準があり、食品の製造等に使用する鶏の殻付き卵は、食用不適卵であってはならないと規定されていることから、食品の製造等に使用することはできません。

なお、販売を目的としない自家食用の鶏卵については、食品衛生法の規制の対

象とはしていませんが、平成10年11月25日付けの通知の別添「家庭における卵の衛生的な取扱いについて」を各都道府県等に配付し、家庭内における卵によるサルモネラ等の食中毒を防止するための卵の衛生的な取扱いについて保存、調理方法等のポイントを示しています。

#### **肥料の鶏ふんは安心ですか**

農作物に使う肥料の鶏ふんに、鳥インフルエンザウイルスは含まれないのでしょうか。それを肥料として使っても問題はないのでしょうか。鶏や野鳥のふんで感染していくと聞いたように思うので、疑問に思った次第です。

(兵庫県 女性 37歳 その他消費者一般)

#### **【農林水産省からのコメント】**

ウイルスは生きて細胞の中でしか増えることができないことから、今回の鳥インフルエンザ発生時には、発生した農場の鶏ふんについては消毒を行うことにより、その安全性の確保を図りました。また万が一のことを考え、発生農場から30km以内の区域にある鶏ふん等については、同病の清浄性が確認されるまで移動を制限しました。なお、ウイルスは熱に弱いという性質を持っているため、仮にウイルスが含まれた鶏ふんが肥料の原料に用いられることがあっても、十分発酵した肥料ではウイルスは感染性が失われています。

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。

#### **鳥インフルエンザの感染予防のために野鳥の検査を**

鳥インフルエンザ感染源が、池や水路の水である可能性もあるとの新聞記事を読んだ。熊本市周辺で今冬、野鳥の数が少なかったと聞き、全国的に野鳥の状況を調査したほうがいいのではと思います。

(熊本県 女性 53歳 その他消費者一般)

## 5. 食品添加物関係

### 保存料の使用について

沖縄県内のスーパーで売られている多くのパンに保存料が使用されています。暑いところでの保存性を高めるという理由で、使うようになったと思いますが、他に保存料を使用していない製品もあるので、発がん性が懸念されるプロピオン酸、ソルビン酸を使わないでも作ることができないか、もう一度見直してほしいです。

(沖縄県 女性 31歳 その他消費者一般)

### 【厚生労働省からのコメント】

食品添加物は、食品の製造、加工、若しくは保存の目的で食品に意図的に加えられ、食品とともに人が摂取するものであり、安全性が十分確認されたものであることが必要です。このため、食品衛生法第10条により、食品添加物については、天然香料等を除き、人の健康を損なうおそれがないものとして厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて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。

プロピオン酸、ソルビン酸は、食中毒による健康危害を予防するなど、加工食品の微生物による腐敗・変敗を防ぐことを目的とした保存料であり、食品添加物として指定され使用が認められるとともに、その使用基準が規定されています。具体的には、プロピオン酸はパンに対し1kgにつき2.5g以下、ソルビン酸はパンに充てんまたは塗布して食用に供するフラワーペースト類としてその1kgにつき1.0g以下でなければならないとされています。

なお、現時点でプロピオン酸、ソルビン酸について発がん性が疑われる等安全性の懸念は報告されておりませんが、安全性に関する新しい科学的知見があった場合は、必要に応じ、食品安全委員会に対し健康影響評価を踏まえ、食品衛生法に基づく必要な措置をとることとしています。

### 増粘多糖類表示に具体名表示記入の義務は

天然物由来の「カラギーナン」については、変異原性があり、量的規制の必要な食品添加物であるとの認識がある。カラギーナンは、物質名の表示をするべきである。また、量的規制はなされているのかどうか、おたずねしたい。

(栃木県 女性 67歳 医療・教育職経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

「カラギーナン」(イバラノリ、キリンサイ、ギンナンソウ、スギノリ又はツノマタの全藻から得られた、 $\gamma$ -カラギナン、 $\delta$ -カラギナン、 $\epsilon$ -カラギナンを主成分とするものをいう。)は、既存添加物(平成7年の食品衛生法改正により指定添加物の範囲が化学的合成品のみからいわゆる天然添加物にまで拡大された当時、既に広く使用されており長い食経験のある添加物として、例外的に引き続き使用可能とされた添加物)として名簿に記載されている食品添加物です。その名称は「カラギナン」であることから、物質名として「カラギナン」、「カラギーナン」等と表示することされています。

精製カラギナン等には、食品衛生法第11条に基づく成分規格が設定されておりますが、その使用量についての規制はありません。

なお、「カラギーナン」の安全性については、1984年よりJECFA（WHO/FAO合同食品添加物専門家会議）において毒性試験結果に基づく評価が開始され、2001年に開催された会合において「ADI（許容一日摂取量）を特定せず」と評価されています。

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。

#### **食品添加物「不使用」の表示について**

「食品添加物使用＝不安全、不使用＝安全」という消費者の誤解を払拭する何らかの方策を実現するため、アンケートを通じて、方向性をさぐることを提言します。

（大阪府 男性 64歳 食品関係業務経験者）

## 6. 農薬関係

### 廉価な農産物における農薬の残留状態について

100円均一などで農産物がたくさん出回っているが、それらの生育方法を考えると農薬が多く使われているのではないかと思う。消費者は品物の外観では農薬のことなどわからないので、安全面で不安を感じている。

(石川県 女性 47歳 その他消費者一般)

#### 【農林水産省からのコメント】

農薬については、農薬取締法に基づき、作物への残留性や毒性等に関する各種の試験成績を基にその安全性が確認され、農林水産大臣の登録が行われなければ、その製造、輸入、販売及び使用はできない仕組みになっています。また、農薬の使用に当たっては、法令に基づき定められた「農薬使用基準」の遵守が義務づけられています。こうしたことにより、価格に関わらず農産物の安全性は十分に確保されていると考えています。

### 農作物の安全性における消毒の知識情報の普及について

農作物の安全性について、個々の消毒製品の知識と作物に施した回数、量等、適正な基準の情報提供と開示の普及が生産者と同時に消費者の側にもなされる必要があります。

(徳島県 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】

農薬に関する情報につきましては、農林水産省のホームページに「農薬コーナー」(<http://www.maff.go.jp/nouyaku/>)を設け、情報提供を行っています。ここをご覧いただければ、どなたにでも農薬の使用方法等に関する情報をご利用いただけるようになっています。

農薬の使用状況など消費者が求めている情報や生産者が伝えたい情報を伝達する仕組みとして、トレーサビリティシステム(農林水産物や食品の生産・流通課程の追跡・遡及を可能とする仕組み)があります。農林水産省では、生産者と消費者との間の「顔が見える関係づくり」にも資する重要な取組としてトレーサビリティの普及推進に取り組んでおり、先駆的なトレーサビリティシステムの開発や情報関連機器の整備、更には普及啓発を推進しています。さらに、別な任意の制度として、事業者が自主的に食品の生産情報を消費者に正確に伝えていることを第三者機関(登録認定機関)が認定する仕組みである生産情報公表JAS規格があります。本規格は、昨年12月より牛肉について導入したところであり、他の農産物についても、現在導入を検討しているところです。

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

### **特別栽培農産物**

4月から、農薬や化学肥料の使用量とともに50%以上削減した農作物には、特別栽培農産物という表記がされることになったが、地元の農協直売所で、「無農薬栽培ですので、安全・安心な大豆」というフレーズつき販売があった。特別栽培という呼称は、生産者・消費者共に、認知度が極めて低いようです。より一層の啓蒙活動を図られることを期待します。

(三重県 女性 52歳 医療・教育職経験者)

### **特別栽培農産物にかかる表示ガイドライン**

農薬と化学肥料の双方を減量した「特別栽培農産物」は食品の安全・安心面から朗報である。改正されたポイントや生産業者のコメントも含めて報道機関を活用したPRが望まれる。食品安全委員会の指導に期待する。

(兵庫県 女性 67歳 医療・教育経験者)

### **無農薬の表示について**

無農薬の表示が実質できなくなったことに大変不満を持っています。我県には、「県無農薬認定野菜」として残りましたが、高齢の生産者の方の生産意欲がますます薄れるのではないかと、生産者としてとても心配しています。TVなどで、有機野菜とは何かということをもっとPRしていただきたいものです。

(岡山県 女性 43歳 その他消費者一般)

### **認証事業に取り組む「第三者機関」について**

有機JAS制度は表示を規制する制度で、第三者機関が認定を行うこととなっているが、「生産者は信用できない」「消費者はわがままで」と言い合う消費者と生産者の両者の調停役である第三者機関の役割は、食の安全と信頼性を高める上で、重要な役割を担っている。

(福岡県 男性 53歳 食品関係業務経験者)

## 7. 動物用医薬品関係

### 地域経済の活性化を期待する

下関のホルマリンを使用したフグの安全性について農林水産省と厚生労働省の見解は異なる。食品の安全性への対応は、地域経済に大きく影響する。食品安全委員会に各省庁間の意見のとりまとめを大いに期待する。

(東京都 男性 41歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会・厚生労働省・農林水産省からのコメント】

エラの寄生虫の駆除の目的でホルマリンを使用した養殖トラフグにつきましては、厚生労働省では、平成9年の調査において、天然トラフグとホルマリン（ホルムアルデヒドを36.5～37.5%含有する水溶液）を使用した養殖トラフグの可食部のホルムアルデヒド濃度には差がなく、ともに安全性に問題のないレベルであったと確認しております。

一方、農林水産省では、水産物の食品としての安全性については、食品衛生法の観点から判断すべき問題だと考えておりますが、水産用医薬品としてのホルマリンの使用については、その有効性、安全性、環境への影響等の審査が行われておらず、薬事法において使用することを禁止しています。

なお、仮にホルマリンについて、水産用医薬品としての承認申請を受けて、厚生労働省、農林水産省から食品健康影響評価の要請があった場合は、食品安全委員会において食品の安全性に関してリスク評価を行うこととなります。

## 8 . 食品衛生管理関係

### 賞味期限と消費期限間近の商品の取り扱い

「賞味期限」と「消費期限」では内容は違うが、すべての消費者の理解は得られていない。その中で、一部の商店で見切り品等で非常に粗悪な品物も売られている。期限間近の商品販売にもある程度の基準は作れないかと考える。

(秋田県 女性 35歳 医療・教育職経験者)

#### 【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

消費期限とは、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いい、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、賞味期限とは、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いいます。

これらの期限の設定にあたっては、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、その食品等の安全性に一義的に責任を有する者（製造者等）が責任を持って期限表示を設定し、表示することとしています。したがって、科学的、合理的に設定された期限内の食品は、期限間近であっても想定された品質を十分に保っているものと考えています。

### 「お詫びとお知らせ」（新聞の社会面に掲載の）について

新聞の社会面に頻りに掲載される食品会社からの「お詫びとお知らせ」。最近では、あまりにもこのようなお知らせが多い。これらの案件について、国への報告義務や、何らかの行政指導がなされているのでしょうか。

(秋田県 女性 52歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

平成15年5月の食品衛生法の改正において、食品等事業者の責務として、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等への記録の提供、食品衛生上の危害の原因となった販売食品等の廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に講ずるように努めなければならない旨明記し、その適切な実施について都道府県等を通じて食品等事業者を指導しているところです。

また、このような事例が発覚した場合には、都道府県等の保健所が施設への立入検査等を実施し、原因の究明、再発防止対策等について指導を行うとともに、必要に応じ食品衛生法に基づく措置を講じています。

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。

**食品衛生法で実施されている監視体制と危害発生時の他部局との機動性**

監視指導計画(以下「計画」という。)の公表及び県民等の意見に対し、的確な答え及びリスクコミュニケーションが反映された計画の公表は、他部局との連携で体制上、今後課題を有するが、食品衛生行政の輝かしい前進である。

(岡山県 男性 47歳 食品関係業務経験者)

**村おこしの農家直売の対応について**

生産を専門とする農家が、付加価値を高める事を目指し、直接エンドユーザーに販売提供している事はまことに喜ばしいが、衛生・加工技術・ノウハウ・熟練度等においてさらに安心して食することができるよう期待する。

(宮城県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

## 9. 健康食品関係

### 乳児に対するサプリメント販売

薬局で育児用ミルクを買いに行った人が、カルシウムのサプリメントをミルクに混ぜて飲ませるといいですよ、とすすめられたそうです。食品成分表には、乳児へのカルシウムサプリメントの許容上限摂取量は設定されていないのですが、疑問が残っています。

(福岡県 女性 49歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

育児用ミルクには、乳幼児に必要とされる量のカルシウムが含まれているとともに、カルシウムが吸収しやすいよう他のミネラルについてもバランス良く含まれていますので、あえてサプリメントとして追加摂取する必要はないと考えます。また、第六次改定日本人の栄養所要量において、成人以外の許容上限摂取量が定められていない理由は、過剰摂取等に関する根拠となる数値が見当たらなかったためです。

### 健康食品の宣伝について

健康食品についての情報が氾濫している。宣伝用パンフレットにおいて、誇大広告ではと疑われるものもある。科学的根拠に乏しいものもあるようだ。消費者に正しい情報を与えるように行政指導を強化すべきではないか。

(群馬県 男性 38歳 医療・教育職経験者)

### ダイエットサプリメントの広告を見て

食の安全性を大切に考える中で、サプリメントの効力はあるのか。科学的根拠・定義・法的基準制度はあるのか。食品・薬品メーカー等を消費者は信頼しがちであるが、ちょっと危険なのではないか。

(福岡県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

### 機能性食品について

機能性食品はどれがどのように効くのか見ただけではわかりませんし、聞いて買わないのも気が引けます。多くの特定保健用食品や栄養機能食品などがあり、売上げも多いと聞いていますので、できれば法律・定義・規格・内容・効果・製品名など、概略がわかればと思います。

(東京都 男性 78歳 食品関係研究職経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

虚偽又は誇大な広告等については、昨年成立した改正健康増進法第32条の2において、禁止規定を設けております。この規定の運用に当たっては、都道府県等あてにガイドラインを示し、指導の徹底をお願いしているとともに、厚生労働省においてインターネット上の監視を実施し、これまでに約70件の行政指導を実施しています。

保健機能食品の概要については、以下のホームページを参考願います。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/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。

#### **「いわゆる健康食品」の安全性確保について**

「いわゆる健康食品」の中には、医薬品成分や未承認医薬品成分の含まれているものがあり、消費者に不安を与えている。この食品の安全性を確保すべく、さらに強力に取り組んでほしい。

(埼玉県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

#### **健康情報の氾濫について**

TV番組等できちんと確認されていない健康に関する情報が流される。人々はその情報にまどわされる。科学的根拠の一元化はできないでしょうか。

(福岡県 女性 33歳 食品関係業務経験者)

#### **成分のうたい方について**

『かむたびに強くなるガム』というせりふのCMがありますが、どのような成分が何にきくのかわかりません。子どもなどに食べさせたいと思うけれど、どうなのかと思います。このような点をきちんと取り締まるべきでないかと思います。

(福岡県 女性 33歳 食品関係業務経験者)

## 10 . 汚染物質関係

### 自然環境の砒素について

自然に湧き出る泥湯の中に、砒素や硫化水素等の動植物にとって有害な物質が含まれ、これが水道水として多くの人が生活用水として利用されている。水源地が汚染されたら耕土を潤す水、米や野菜・飲料水の汚染が心配です。

(宮城県 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】

水道の原水にヒ素等の物質が含まれているような場合でも、必要な浄水処理を行い水質基準に適合した清浄な水の供給が図られています。また、定期的な検査によって水質基準への適合も確認されています。

## 11. 食品表示関係

### 原産地の表示について

生鮮食料品（野菜果実、魚介、生肉）の表示は、原産地がきちんと表示されています。ところが、これらの食品がいったん加工されて店頭に並ぶと、原産地の表示はきちんと表示されていません。生産販売する上で、加工品の原料も原産地の表示をしていく方向にならないのでしょうか。

（兵庫県 男性 45歳 その他消費者一般）

### 【農林水産省からのコメント】

原産地など食品の品質に関する情報が的確に提供されることは重要であり、JAS法に基づき全ての生鮮食品に原産地表示を義務づけています。

加工食品の主な原材料の原産地表示についても、厚生労働省と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、例えばタレ漬けた生肉等、生鮮食品に近い加工食品を横断的に義務表示対象として網羅することが了承されたところです。

### 食の安全・法律強化について

国民の健康志向、食料品の安全追求志向に対応するために、現在施行されている、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律と、食品衛生法の一部内容強化を望みます。

（愛知県 女性 56歳 食品関係業務経験者）

### 【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

食品衛生法を所管する厚生労働省とJAS法を所管する農林水産省が共同で「食品の表示に関する共同会議」を平成14年12月に設置し、2つの法律に関連する表示制度につきご議論いただいているところです。今後も、食の安全に資するため、消費者にとって一層分かりやすい表示など、会議でのご議論を踏まえた施策を行って参り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。

### **ヨーグルトの乳酸菌名の表示について**

各社、ヨーグルトを製造販売していて、スーパーなどでも力を入れてコーナーを設けています。乳酸菌の含有量や種類の明記していないものも多く見受けられます。特定保健用食品でなくても、乳酸菌の明記は必要かと思われます。

(福島県 女性 62歳 その他消費者一般)

### **アレルギーに対するレストランの対応について**

あるレストランで昼食をとったところ、テーブルの上のカードに「卵・乳・そば・落花生など、特定原材料に対し心配のある人は申し出るように、とのメッセージがあった。アレルギー物質による身体の不利益を起こさないために、いっそうの表示制度の改善と外食産業界での表示を義務付けることが望ましいと考える。

(福岡県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

### **食品の表示について思うこと**

日々、買い物をする中、各店において食品の表示のしかたが各々異なる。個人で営業している店でも、表示をしっかりとしておくべきだと考える。

(富山県 女性 35歳 医療・教育職経験者)

### **食品のバーコードについて**

バーコードについている数字の意味を消費者がもう少し理解できるようなシステムにすると、今以上に安全性や選択肢も広がってくるのではないのでしょうか。また、バーコードの意味を、もっとわかるように行政機関を通じ、各方面へ発信していただきたいと願っています。

(熊本県 女性 40歳 食品関係業務経験者)

### **果物の鮮度表示について**

ギフトとして届けられたトロピカルフルーツがいたんでいて、鮮度も古く、食べごろ表示も賞味期限もないことに驚いた。青果物の鮮度表示システムの構築と必要性を痛切に思う。

(静岡県 女性 61歳 食品関係研究職経験者)

### **科学的根拠に基づく食品の表示を**

市販食品の中には、科学的根拠に乏しい誘い文言を記載して、消費者に誤解を与えかねないものがある。そこで食品安全委員会で、内容を検討され、是正すべき点があれば、指導方針を出してください。

(福岡県 男性 73歳 その他消費者一般)

### **賞味期限表示のあり方について**

牛肉や鶏卵が問題となっている事件が多い中、安心して食べられるのが大豆食品。そのうち、納豆は豆腐や豆乳と同じくらい賞味期限が短いので、個々の容器ごとに日付表示があると便利である。

(兵庫県 女性 26歳 その他消費者一般)

### **農水省による魚の天然表示に関する検査**

魚の天然表示が適切に実施されているかどうかについて、農水省が検査を開始する

との報道があり、日ごろ抱いていた疑惑や不信が解消され、表示の適正化が推進されるものと、評価しています。

(大阪府 女性 49歳 医療・教育職経験者)

### **米の偽装表示にストップを**

米の偽装表示が発覚するたびに、販売業者のモラルを疑いたくなる。我々は賢い消費者として、米についての知識を習得しなければならないが、関係諸機関は偽装取締りの徹底と抑制に向けて、一層努力していただきたい。

(兵庫県 女性 67歳 医療・教育職経験者)

## 12. その他

### 食卓の向こう側

ある養豚農家で2年間、毎日、廃棄処分のコンビニ弁当を母豚に与えたところ、その母豚から産まれてきた子豚は奇形で、母豚子豚を産まなくなってしまったとの記事を、ある地方新聞で目にしました。畜産農家がどのような餌を使い、どのように育てているのかも含め、食卓の向こう側で何が行われているか知りたいと思います。

(神奈川県 女性 25歳 その他消費者一般)

#### 【農林水産省からのコメント】

ご指摘の記事の詳細については不明ですが、飼料については、飼料の使用が原因となって人の健康を損なうような有害な畜産物が生産されたり、家畜に被害が生じることを防止する観点から、「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」により基準規格を定め、飼料の使用である農家に対してそれに合わない飼料の使用を禁止することなどにより、畜産物の安全性の確保と生産の安定を図っているところです。

なお、任意の制度として、事業者が自主的に豚肉の生産情報（出生の年月日、管理者の氏名又は名称等に加え、給餌情報、動物用医薬品の使用情報）を消費者に正確に伝えていることを第三者機関（登録認定機関）が認定する仕組みとして、生産情報公表豚肉のJAS規格を6月末には告示する予定です。

今後とも、生産から流通に係る情報把握に努め、食の安全・安心確保に努めて参りたいと思います。

### コイヘルペスのその後

長野県の佐久地方は鯉の産地でもあり、人々は鯉料理を祝いの膳に使うなど、大切にしていますが、コイヘルペスで売り上げが激減しましたが、正しい知識により風評もおさまり、鯉復活の明るい兆しが見えてきました。

(長野県 女性 67歳 その他消費者一般)

#### 【食品安全委員会のコメント】

コイヘルペスウイルス病は、マゴイとニシキゴイ固有のものであり、コイヘルペスウイルスが、コイ以外の魚やヒトには感染することはありません。また、このウイルスは、30℃以上では増殖することができず、ヒト（体温：36～37℃）では感染は成立しません。このため、仮に感染しているコイの肉を食べたとしても人体に全く影響はありません。

#### 【農林水産省からのコメント】

農林水産省としては、専門家による技術検討会を開催し、そのご意見をいただきながら、綿密な監視を行うとともに、感染コイの早期発見と処分、持ち出し禁止などのまん延防止措置の確実な実施を進めているところです。今後ともその的確な実施に努めるとともに、感染経路の究明に努めてまいります。

### **フッ素のリスク情報周知を**

虫歯予防のためのフッ素が安易に利用されているが、これは、フッ素の利点だけ強調され、そのリスク情報が少ないためである。そこで、食品安全委員会で、フッ素のリスク評価をして、その結果を周知させていただきたい。

(福岡県 男性 73歳 その他消費者一般)

### **【食品安全委員会からのコメント】**

清涼飲料水の規格基準改正に伴い、フッ素を始めとする48項目の化学物質、及び93項目の農薬の食品健康影響評価を、厚生労働省から要請されており、それらについて、順次、リスク評価を行っているところです。

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

### **学校給食について**

人が喜んで食べる給食を望むが、栄養素の数合わせでは本当の人づくりは可能か。心身ともに健全な一生の基礎作りとなる給食を期待する。

(福岡県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

### **子供への「食」の教育について**

子供たちへの食に関する教育について、栄養教諭制度の他、一番身近で現場を知る給食に携わる方々からの指導も有効なのではないでしょうか。給食を通じて食への関心を持たせる事も有効な手だてだと思われます。

(愛知県 女性 38歳 その他消費者一般)

### **国内野菜を見直そう**

低価格、生産量の多さにより輸入生鮮野菜が増加しているが、「安全性」に問題がある。国内産は価格、生産量に課題を抱えているが安全性においては安心できる。地産地消運動は低価格、安定供給を可能にする。

(香川県 男性 62歳 医療・教育経験者)

### **今こそ、しっかりした対処方法の確立を**

世間を騒がせた鳥インフルエンザやBSE問題も息をひそめている。対処の遅れが大惨事を招きかねないので、今この時期にしっかり足元を固めることが、同じことを繰り返さないために必要なことであると思う。

(島根県 女性 39歳 その他消費者一般)

## < 情報提供 >

### **地産地消の場の提供について**

J R伊予市駅前、近くに地元民の交流拠点として「町家」がオープンしました。商店街の活性化を目的とした施設ですが、地元の生産者の野菜などを直販するコーナーがあり、地産地消の場として発展が期待されます。

(愛媛県 男性 45歳 食品関係業務経験者)

### **消費者モニターとしての活動より学んだこと**

ある消費者モニターの説明会において、表示規約が詳しく説明され、参考になりました。

(富山県 女性 35歳 医療・教育経験者)

### **千葉県の新たな食の安全の取り組み**

千葉にて、食の安全に対する新たな試みとして、生産者、加工者、販売者が一同に会して「食の安全・安心フォーラム in ちば」が開催された。ヒトへの健康被害が起こらないとの評価を受けた食べ物についても健康に悪影響を及ぼしている例が述べられ、基準のあり方に検討が求められた。

(千葉県 女性 46歳 その他消費者一般)

### **宮崎県におけるコメの品種判別への取り組み**

農畜産物の偽装問題が多発している中で、消費者が最もわかりにくい、コメの品種の判別について、宮崎県総合農業試験場では、2年前から「DNAマーカー」による、コメの品種判別の開発が進められている。

(宮崎県 男性 70歳 食品関係業務経験者)