

## 食品安全モニターからの報告（16年8月分）について

食品安全モニターから8月中に、71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	5件
・ リスクコミュニケーション関係	8件
・ BSE関係	4件
・ 鳥インフルエンザ関係	4件
・ 食品添加物関係	9件
・ 農薬関係	4件
・ かび毒・自然毒関係	2件
・ 食品衛生管理関係	5件
・ 汚染物質関係	4件
・ 食品表示関係	8件
・ 容器・包装関係	3件
・ 健康食品関係	2件
・ その他	11件
<情報提供等>	2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

#### リスク評価について

食品添加物の場合、摂取量だけで評価するのは心もとない。また、食べ物だけの評価だけでなく、それを収めている容器との関連性についても、正しい情報を伝えて欲しいと思う。

（山口県 女性 40歳 その他消費者一般）

#### 【食品安全委員会からのコメント】

食品添加物の食品健康影響評価につきましては、さまざまな毒性試験の結果等に基づいて進められ、具体的には、評価物質の特性を踏まえて、必要な試験デー

タの精査が行われます。一般的には、その物質の一般毒性を調べる試験として、ネズミ等の実験動物に評価物質等を一回投与して急性の毒性影響を調べる試験（急性毒性試験）、評価物質等を一定期間投与し、発育への影響や肝臓等の臓器や神経系等への毒性影響を調べる試験（反復投与毒性試験）の他、体内動態に関する試験や特殊な毒性を調べる試験として、繁殖試験、催奇形性試験、発がん性試験、抗原性試験などがあります。

このような試験の結果を踏まえて、一日許容摂取量（ADI）が決定されます。

また、食品に触れる容器や包装などについても食品健康影響評価を行うこととしており、食品添加物等の場合と同様に、毒性試験等の結果を踏まえて行っております。これまで2件の評価を厚生労働省からの求めに応じ、行ったところです。

### リスクについて(プライオリティリストの設定)

リスク評価テーマの設定にあたり、リスクレベルを事前公表してコンセンサスを得た上で、優先的に実現を目指すことにより、より効率の良い実績を挙げうる。少なくとも総花的な取り組みは排除するべきである。

(大阪府 男性 64歳 食品関係業務経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、厚生労働省、農林水産省等のリスク管理機関からの要請により、食品健康影響評価を行っております。

また、食品安全委員会は、人の健康に悪影響が及ぶおそれがあると認められる場合には、自らの判断により食品健康影響評価を行うこととしています。

自らの判断により食品健康影響評価を行う案件については、企画専門調査会において、食品安全モニター報告や食の安全ダイヤルに寄せられた質問も含め、一元的に収集した国内外の食品の安全性に関する情報のうち、「国民の健康への影響が大きいと考えられるもの」、「危害要因等の把握の必要性が高いもの」又は「評価ニーズが特に高いと判断されるもの」などを判断基準として優先度が高いと考えられるものを対象として絞り込み、食品安全委員会でそれぞれについて検討した上で決定することとしております。

この自らの判断により評価を行う案件の選定は、原則公開で食品安全委員会において審議を行うとともに、選定された案件の審議、評価結果についても原則公開することとしており、国民の皆様に正確で分かりやすい情報提供に努め、食の安全・安心が確保できるよう努めてまいります。

### 食品安全委員会の役割について

消費者にとってリスク評価とリスク管理の担当区分は難しいと思われれます。食品安全委員会の仕事は、リスク評価にあると思われれますが、消費者からの管理面の意見についても、汲み取る姿勢を考えて欲しいと思います。

(愛知県 女性 38歳 その他消費者一般)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

昨年7月の食品安全基本法の制定により、「食品にゼロリスクはない」ことを前提として、リスクを最小限に抑えることを目的としたリスク分析手法の導入が図られました。これは、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います。

このうち、「リスク評価」と「リスク管理」の関係については、食品を食べることによりどのような危害が生じるのか、どの程度の危害が生じるのかを科学的に評価する「リスク評価」を食品安全委員会が担い、このリスク評価結果に基づき、具体的にリスクを低減する措置を講ずる「リスク管理」を厚生労働省、農林水産省等が担当するという役割分担になります。

こうしたリスク分析手法の考え方については、これまでも全国各地での意見交換会や、ホームページ、パンフレット等の多様な媒体を通じて理解を深めてもらえるよう努めてきたところですが、今後とも、「リスク評価」と「リスク管理」の違いや食品安全委員会と厚生労働省、農林水産省等の役割分担などについて、わかりやすく説明していくよう努めてまいります。

なお、食品安全委員会では、広く一般の消費者の方から、食の安全への不安や疑問から、情報提供まで、御質問・御意見などのお問い合わせに対応していくため、「食の安全ダイヤル」(03-5251-9220/9221)を設置しております。是非積極的に御活用ください。

このほか、以下の意見がありました。

#### **モニター会議に出席しての感想**

モニター会議に出席して、世論もさることながら参加者の中でもいろいろな考えがあるのだと感じました。正しい情報の入手、そして伝達のしかたを今後どのように行うべきかが課題だと感じました。

(広島県 女性 33歳 その他消費者一般)

#### **「モニター報告」「アンケート結果」等の送付について**

「食品安全モニター」として、今後勉強させていただけることは身のひきしめる思いであるが、8月に送付された資料は多くて、消化しきれないものがある。その都度送付していただけるほうがありがたい。

(新潟県 女性 54歳 その他消費者一般)

## 2. リスクコミュニケーション関係

### 食品安全委員会の情報伝達について

業界団体が国民に情報を知らせるときは、それぞれの資金力によって差があるように感じられるが、食品安全委員会の情報は、政府が新聞やテレビを活用して、全ての国民に行き渡るようにすべきである。

(山口県 女性 40歳 その他消費者一般)

### 一般消費者にもわかりやすい内容や情報を

先日、新聞で「食の安全」に興味を持っている人が大多数であると報じられていました。食の絶対安全はないとはいうものの、もう少し一般消費者にもわかりやすく、平易な言葉での季刊誌、情報案内などを望みます。

(新潟県 女性 54歳 その他消費者一般)

### 食品安全委員会のホームページについて

食品安全委員会のホームページを見ましたが、専門的過ぎて子どもや一般消費者には理解しにくいのではないのでしょうか。子供や知識のない方でも興味を持って見ることができる別ページを作るなどすればいいのではないのでしょうか。

(兵庫県 女性 37歳 その他消費者一般)

### 食品の安全に関わる情報公開

大腸菌O157等の食中毒や食品汚染に関わる情報を早く公開してほしい。鳥インフルエンザの発生時のように、消費者が鶏肉消費についてどのように対処すればいいのかの判断が難しい状況にしないためにも、消費者自身が正確な判断ができるよう情報が必要になる。

(奈良県 男性 62歳 その他消費者一般)

### 内閣府の平易な窓口としての情報開示を

安全を基準にした料理教室を主宰していますが、新聞で「食品安全委員会発足1年」の記事を読み、私も一消費者としての立場でのわかりやすい言葉やかみくだいた内容での情報開示とその窓口を内閣府 食品安全委員会 に期待します。

(新潟県 女性 54歳 その他消費者一般)

### アカネ色素の報道について

アカネ色素の最初のTV報道で、もっとくわしくわかりやすい説明がほしいと感じました。何の知識もない人にとっては、TVには大きな力があります。

(和歌山県 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】

リスクコミュニケーションの取組については、我が国においては始まったばかりの段階で、その具体的な進め方を巡っては種々の意見や考え方があります。その現状や課題をなるべくわかりやすく示すことを目的に、広く国民の皆様からいただいた御意見も踏まえ、7月1日に食品安全委員会において「食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題」をとりまとめたところです。

また、食品安全委員会ではこれまでも、ホームページ等を通じた情報発信や全国各地での意見交換会の開催などを通じて、食品安全委員会の取組などについてわかりやすい説明を行うことを心がけるとともに、パンフレットやリーフレット、食品の安全性に関する用語集を作成し、国民の皆様に食品の安全性に関する知識と理解を深めてもらえるよう努めてきました。加えて、7月には食品の安全性について皆様と共に考える広報誌（季刊）を発行したところです。

今後とも、皆様からの御意見も踏まえながら、より良いリスクコミュニケーションのあり方を検討するとともに、多様な媒体を通じて、科学的に正しい情報をわかりやすく提供するよう努めてまいります。

### **重大問題発生時の情報発信の方法について**

重大問題発生時の情報発信の方法として、市町村と連携し各家庭へのパンフレット等の配布を提案したい。わかりやすく、くりかえし見ることができる印刷物は、多くの人々の理解を得る方法として、非常に有効だと思われる。

(大阪府 女性 49歳 医療・教育職経験者)

### **安全情報が広く正確に提供されるよう望むこと**

BSEや遺伝子組換えのリスク評価や食の安全情報が広く正確に伝わるよう自治体を通じてアピールできればいいと思います。兵庫県では、毎月、県の広報誌に生産者と安全のための取り組みについて報告されています。それらを目にすることで、生産者を身近に感じることができ、不信感を払拭させてくれるように思います。

(兵庫県 女性 43歳 その他消費者一般)

### **【食品安全委員会からのコメント】**

食品の安全性などについて、国民の皆様に知識と理解を深めていただくことは重要であり、食品安全委員会では、委員会のホームページをはじめとして様々な媒体や機会を通じて、情報の提供に努めているところであります。

御指摘のとおり、食品の安全性に関する情報については、自治体とその共有化を図りつつ、連携して国民の皆様に提供していくことも大変重要と考えております。高病原性鳥インフルエンザが発生した際、関係府省から地方自治体に対し、正確な情報の伝達とともに、住民への広報の依頼等を行いました。また、9月17日には、昨年に引き続き、第2回目の全国食品安全連絡会議を開催し、情報の共有化を図るとともに、連携の重要性について改めて認識を深めたところです。

今後とも、御指摘の点なども踏まえながら、食品安全委員会の取組や食品の安全性に関する情報を正確かつ分かりやすく提供するよう努めてまいります。

### 3. BSE関係

#### BSE感染問題に対する考え方

BSEに対して、日米協議で米国と日本は、余りにも無責任な考えで進んでいると思う。基本姿勢として、安全なものしか取り扱わないとすべきである。また、日本でBSE汚染牛を育成し、実験するのは反対である。

(東京都 男性 67歳 食品関係業務経験者)

#### BSE対策としての全頭検査見直しに反対

牛海綿状脳症(BSE)に関する全頭検査見直し論が活発になっているが、世界に冠たる全頭検査を後退させてはならない。米国の政治的圧力に屈することなく、毅然とした態度で臨むべきである。

(岩手県 男性 63歳 医療・教育職経験者)

#### 米国産牛肉の安全性確保について

日米BSE協議が大詰め段階に来ており、日米の共通認識が生まれつつあると理解している。私は、「若い牛」の月齢は20ヶ月が適正とする考えであり、月齢20ヶ月以上の牛の場合は、研究結果と米国のBSE対策実施状況を検討した上で安全性の判断をしてほしい。

(埼玉県 男性 68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】

9月9日の食品安全委員会においてプリオン専門調査会の「日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について」の中間とりまとめが了承されたところです。厚生労働省及び農林水産省としては、この科学的な視点から検討された「中間とりまとめ」を踏まえて、牛肉の安全・安心をより一層確保していく観点から、連携して今後の我が国におけるBSE対策の在り方(BSEに関するリスク管理措置の見直し)について検討を開始したところです。

また、日米協議に関しましては、従来から我が国が国内で講じている措置と同等の措置を講じることを輸入再開の条件として求めております。

いずれにしましても、消費者の食に関する安全・安心にかかる問題ですので、消費者、食品等事業者、生産者、流通・加工業者などの皆様とリスクコミュニケーションを通じ、皆様の理解を得ながら進めて参りたいと思います。

#### BSEに対する報道のあり方について

BSE報道で、一部のニュース番組や出版物で消費者の不安をあおるような報道がされていた。食品安全委員会が中心となって、消費者に真実を伝えることが大切であり、各メディアとの協力体制づくりが重要である。

(埼玉県 女性 47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】

食品の安全性に関する正確な情報を、迅速に国民の皆様提供していく上で、

マスメディアの役割は重要なものと考えております。

このため、食品安全委員会としても、9月9日に委員会です承した「日本における牛海綿状脳症（BSE）対策について - 中間とりまとめ -」などについて、マスメディア関係者との懇談を実施するなど、正確な情報の提供に取り組んできたところです。また、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。日頃の情報提供とともに、これらの機会を通じて、マスメディア関係者に正確な情報が伝わるよう、今後とも努めてまいりたいと考えています。

#### 4. 鳥インフルエンザ関係

##### 「鳥インフルエンザ終焉ならず」は本当か

鳥インフルエンザは終わったものと安心していましたが、先日新聞に「鳥インフルエンザで終焉ならず」と出ていました。本当のところはどうなのでしょう。

(新潟県 女性 54歳 その他消費者一般)

##### 鳥インフルエンザ発生周辺地域の追跡調査について

鳥インフルエンザH5N1が豚から検出されたと新聞報道された。その報道内容の真相及び我が国の鳥インフルエンザ発生場所周辺の追跡調査等の実施状況について教えて欲しい。

(奈良県 男性 62歳 その他消費者一般)

##### 【農林水産省からのコメント】

昨年末からの東南アジアにおける鳥インフルエンザの発生は、現在においてもタイ、マレーシア、中国などの地域においては発生が認められております。一方、日本においては、7月に京都府が防疫マニュアルにもとづく防疫措置を完了しており、その後、国内における鳥インフルエンザの発生はありません。6月30日には、高病原性鳥インフルエンザ感染経路究明チームにより感染経路に関して、我が国に渡り鳥によりウイルスが運ばれ、スズメやネズミなどの野生動物、汚染された水あるいは人等により養鶏場に持ち込まれた可能性が考えられるという報告が取りまとめられたところです。

農林水産省においては今回の発生を踏まえ、家畜伝染病予防法の一部を改正し、疾病発生時の届出義務違反に関するペナルティの強化、移動制限命令を受けた畜産農家に対する助成の制度化等の措置を講じるとともに、飼養衛生管理基準を規定し、家畜の所有者に基準を守って頂くようにしました。加えて都道府県、市町村等との連携のもと、総合的に実施すべき発生予防及びまん延防止措置について方向を示すことを目的として、高病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜防疫指針を作成しております。

中国において、豚から鳥インフルエンザH5N1が分離されたという報道があったことは承知しておりますが、詳細は明らかにされておられません。従来から、豚は、人や鳥のインフルエンザウイルスに感染しやすいとされており、今回の報告はそれを確認したものと受けとめております。しかしながら、日本においては、一般的に豚と鶏はそれぞれ別の農場で飼養されており、鶏から豚に感染する可能性は極めて低いと考えています。



このほか、以下の意見がありました。

#### **鳥インフルエンザにかかった鶏の処分について**

鳥インフルエンザにかかった鶏を埋めた結果、井戸水の汚染の可能性があるということで、県が水質検査を定期的に行うこととなったというニュースを聞いた。鶏は、焼却処分と決めるべきである。

(山口県 女性 40歳 その他消費者一般)

#### **鳥インフルエンザの対応について**

食の安全を実現するための養鶏養豚の現場での取り組みや環境保全型農業が、鳥インフルエンザ拡大の要素になる可能性があります。人や鶏や豚を感染から守り、生産者の努力を無駄にしないよう、食品安全委員会の対応を望みます。

(宮城県 女性 50歳 食品関係業務経験者)

## 5. 食品添加物関係

### 天然添加物の安全性について

食品添加物は本当に安心して良いものでしょうか。アレルギー体質の人が増加している原因の一つがコンビニ惣菜や冷凍食品等に含まれている添加物ではないでしょうか。

(兵庫県 女性 27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、

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、食品安全委員会及び薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて検討されます。

具体的には、安全性について食品安全委員会において、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）を薬事・食品衛生審議会で検討し、食品添加物の安全性を確保しています。

なお、食品添加物のアレルギー性については、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）における食品添加物の安全性評価の原則をまとめた「食品添加物の安全性評価の原則」において、「食品添加物が食品中に自然に存在している成分よりも食物不耐容性（例：食物アレルギー）の問題を多く起こすことを示唆する所見は殆どない。」と記載されております。

### コチニールの安全性を確認したい

「天然色素は安全」と思っていたが、アカネ色素によって覆りました。カイガラ虫の体液である、赤色色素コチニールの安全性についても調べてください。

(千葉県 女性 58歳 医療・教育職経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

御指摘のコチニール色素については、カイガラムシ科のエンジムシの乾燥体から抽出して得られたものであり、カルミン酸を主成分としております。

この色素は、国際的にも広く使用されており、米国及び欧州においても使用が認められております。例えば、いわゆるカンパリソーダの赤は、コチニール色素によるものです。また、国際的に流通する食品添加物の安全性評価を行うFAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)における評価が行われており、一日摂取許容量が設定されております。

我が国においては、平成8年度厚生科学研究「既存天然添加物の安全性評価に関する調査研究(主任研究者 林裕造)」において、コチニール色素については、基本的な安全性は確保されている旨の取りまとめがなされております。

現時点において、コチニール色素の安全性上の懸念は報告されておりませんが、厚生労働省としては、今後とも既存添加物に係る必要な情報収集を行っていくこととしており、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て食品健康影響評価を依頼し、その評価結果を踏まえ、食品衛生法に基づき必要な措置をとることとしています。

### パン生地改良剤としての臭素酸カリウムの使用再開について

発がん性が確認されている臭素酸カリウムが、小麦粉改良剤として表示条件つきで使用を再開されたことに対して不安に思っています。

(岡山県 女性 56歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

臭素酸カリウムは小麦粉や魚肉ねり製品の品質改良剤として、我が国では、昭和28年に食品添加物に指定されております。昭和57年には、我が国において実施された試験において、発がん性が認められたこと、パンの製造過程において分解することなどから、審議会における審議を経てパン以外への使用を禁止し、パンについても最終製品に残存してはならないという使用基準を策定しました。

その後、米国ではパンへの使用が認められているが、欧州では使用を禁止している等の海外の規制状況を踏まえ、平成13年3月及び平成14年7月に、現時点における安全性評価を薬事・食品衛生審議会に依頼いたしました。その結果、高感度に改良した新たな分析法によって監視等を行うことにより安全性を確保する上で支障はないとの結論を得ました。

この結論に従い、厚生労働省は、平成15年3月、新しい食品中の臭素酸カリウム分析法について、都道府県に通知し、その監視を強化いたしました。

なお、財団法人日本パン工業会からの説明によると、臭素酸カリウムを使用するパンには、当該添加物を使用する旨の表示を行うとしており、そういった観点から消費者への適切な情報提供がなされていると考えております。

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

### **食品添加物について**

最近コンビニ各社は食品添加物の削減を推進、国政モニター意識調査でも84%がその安全性に対する不安を表明している。国としても民意を反映し、今後、削減の方向で進めていただきたい。なお、表示についても改善をお願いしたい。

(大阪府 男性 75歳 食品関係業務経験者)

### **危険とわかれば早急に排除を**

アカネ色素の高発がん性が立証され、厚生労働省が、食品添加物のリストからアカネ色素を早急に排除したことを高く評価します。「市販されているものは食べて安心なもの」これが私たち国民にとって一番の食の安心です。

(千葉県 女性 58歳 医療・教育職経験者)

### **着色料について**

この飽食(過食)の時代、食品を美化し魅力を増すための食品添加物は、本当に必要なのでしょうか。ありのままの食品で鮮度を推定して選ぶ眼力を身に付けてほしいと思う。

(神奈川県 女性 66歳 その他消費者一般)

### **食品添加物について**

食品添加物は、製品の保持やおいしく食べるために使用されるものであって、消費者を欺くために使用されるものではないということを事業者は認識して、安全な食品を提供していただきたい。

(福岡県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

### **生鮮食品の安全性について**

京都の精肉店で、精肉に薬品をかけ消費期限を偽装するという事件があった。店側の食の安全性に対するモラルにも疑問があるが、偽装業者等に関する情報提供システムの整備や取締りの強化もしていただければと思います。

(大阪府 女性 36歳 医療・教育職経験者)

### **テレビ番組の生牛肉の偽装表示特集について**

テレビの報道番組で、京都のスーパーで生牛肉の見た目をよくする為に、生肉には使用が禁止されている白い粉を使って、茶色を赤く新鮮に見せる偽装行為が行われている様子が報じられていました。今一度、偽装表示に対する事業者の認識を強化して欲しいと思います。

(愛知県 女性 39歳 その他一般消費者)

## 6. 農薬関係

### チンゲンサイの農薬汚染

知人がチンゲンサイの栽培を大手のスーパーと契約栽培している。農家から、市場を経由することなくスーパーの店頭で並べられた野菜は、いつ、誰が、どのように検査するのでしょうか。

(群馬県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

### 野菜類の残留農薬検査はどのようにして行われていますか

私たちが毎日口にしている野菜の残留農薬検査というのは、いつ、どのようになされているのでしょうか。使用農薬の規定があっても、実際きちんとなされているのかという疑問があります。

(長崎県 女性 51歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

国内に流通している食品については、地方公共団体が食品衛生法の規定に基づき、店頭で販売されているものに対する検査を計画的に実施しています。

### スモモの農薬汚染

群馬県で作成した農薬の使用法に関する資料の誤りにより、農薬取締法の使用基準では、原液を1500倍に希釈することになっているものを、1000倍の希釈でスモモの黒斑病防除に散布したとのことである。スモモの安全性が疑問である。

(群馬県 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】

お問い合わせのあったスモモについては、県で残留農薬分析を行い、当該農薬が全く検出されなかったことを確認した上で流通させていますので、安全性は確保されていると考えております。

### 野菜、果物の残留農薬問題に国の徹底指導を

ある料理本に、野菜、果物の農薬のたまりやすい箇所として、皮と実の間をあげられていました。このことについて研究機関に問い合わせると、一部分にだけたまることはないし、農薬も基準以内なので、不安にはあたらないという回答を得ました。しかし、「モニター報告6月分」の中の農薬に関する行政機関からのコメントでは、水洗いの他、皮をむくことで残留農薬は著しく減らすことができる旨書いてありました。各機関によって、「安全」に対する認識が違うというのは、消費者が混乱するだけです。国の徹底した指導を望みます。

(新潟県 女性 54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定められている農薬使用基準を守って使われる限り、その農作物に残留する農薬が基準を超えることはなく、したがって、

そうした農作物が安全であることは、研究機関が回答したとおりです。また、こうした基準値に満たない残留農薬を、さらに減少させる方法として水洗いや皮をむくといった行為が効果的であることも確認されています。お尋ねのあった「モニター報告6月分」の回答は、「皮をむくことによりかなりの部分除去できるとの話を聞いたが本当か？」という問に対して、このような意味でお答えしたものであり、さきの研究機関の回答と矛盾するものではありません。

なお、農林水産省では、今後とも都道府県等と連携して、農薬使用基準の遵守の徹底指導に努めていくこととしています。

## 7. かび毒・自然毒関係

### フグ肝特区の件

トラフグの肝を特別な養殖方法で無毒化して食用にする「フグ肝特区」の構想について報じられているが、フグ毒のテトロドトキシンが全個体から完全に除去されねばならない。食の安全は人命に直結する問題であり、慎重に対応されたい。

(福岡県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

### 「フグ肝特区」は時期尚早

厚労省がいったん却下した「嬉野温泉フグ肝特区」が、食品安全委員会に諮問への新聞記事を読みました。たとえ、無毒フグの生産技術が確立しても、一般的な食材普及の前の肝部食材提供は時期尚早です。

(長崎県 男性 67歳 その他消費者一般)

### 【厚生労働省からのコメント】

フグの肝を可食部位と認めるに当たっては、無毒であるとの科学的知見が得られていることが前提であり、その上で生産・流通方法を含めて、特区が実現可能かどうかを慎重に検討する必要があると考えています。

また、フグの無毒化については、専門家の間でも様々な意見があることから、食品安全委員会への諮問を行う場合には、フグの毒化機構が食物連鎖以外に考えられないことを説明でき、かつ予定されている養殖法と同じ条件で生産されたフグの無毒化について実証した資料等の提出が必要と考えています。

## 8. 食品衛生管理関係

### 飲食店への定期巡回について

食品衛生法施行令の中で、保健所による飲食店の定期巡回についての項目が削除されているのを見つけた。今一度、町の事業主への衛生意識の喚起、周知に目をお向けいただきたいものだと念じてやまない。

(滋賀県 男性 56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や飲食店等の営業施設の監視指導は、都道府県等が実施していますが、その実施方法について、平成15年の法改正前までは営業施設の業種ごとに1年間に都道府県等が立入るべき回数が食品衛生法施行令で定められていました。

しかし、同じ業種の施設であっても施設の管理状況や規模により監視指導する回数は異なってくるものであり、一律に回数を規定した監視指導の方法は現実的ではなくなっていました。

そこで、本年度から国が監視指導についての統一的な考え方を指針として示し、都道府県等はこの指針に基づき、地域の食品流通等の実態や食中毒の発生状況等の地域実情を踏まえ、住民の意見も聞きつつ、毎年度、監視指導計画を策定し、この計画に従って監視指導を行う仕組みを導入しました。

この仕組みの導入により、営業者に対し、より効率的かつ効果的な監視指導を行うことが可能になるものと考えています。

なお、各地域の監視指導計画の内容については最寄りの保健所にお問い合わせください。

### 夏季の食中毒と冷蔵保存

毎年、猛暑の夏季には食中毒事件が起きています。スーパー等の生鮮食料品の棚は、温度管理責任者を配置し定期的に温度管理をして冷蔵保存には注意を払っています。夏季に生鮮食料品を扱う店は、スーパーに限らず、温度管理・持ち帰り保冷材は食中毒発生防止の上で徹底するように指導監督できないでしょうか。

(兵庫県 男性 45歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

製造者・販売者等の営業者に対する監視指導は、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が実施しており、食品衛生法に基づき、施設への立ち入り検査のほか、必要に応じ製品の収去検査を行っています。その際、生鮮食品や食品衛生法で保存温度が定められた食品についての温度管理等の取扱いに関しても確認されます。

また、厚生労働省では、家庭における食中毒を防止する観点から「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」を作成し、食品の購入時や家庭での保存時に注意すべき点を示しています。

「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」

(<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>)



### 鶏卵の販売・陳列方法について

鶏卵の採取から販売方法について、一貫した衛生管理を行い、消費者が安心して鶏卵を購入できるよう、行政側に指導を願います。また、鶏卵はパック詰めされた日付で販売されているが、採取した日付で販売してほしい。

(茨城県 女性 35歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

鶏卵については、サルモネラ食中毒の発生を防止するため、平成10年に食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正し、表示基準、鶏の液卵についての規格基準を設定したところです。また、衛生的な鶏の殻付き卵の流通のためには卵選別包装施設における卵の的確な検卵等が重要なことから、「卵選別包装施設の衛生管理要領」を策定し、この要領に基づき関係事業者を指導しています。

加熱加工用の鶏卵の表示については、卵黄も白身も固くなるまで加熱すればサルモネラ菌食中毒を防止できると考えられることなどから、消費期限又は賞味期限に代えて、産卵された年月日、採卵した年月日、選別した年月日又は包装した年月日のいずれかを表示することが可能とされています。一方、生食用の鶏卵については、他の加工食品と同様、消費期限又は賞味期限の表示を義務付けています。

### 学校給食の食品の一部に異変

7月の中旬頃、子どもの通う小学校の、給食の冷凍ミンチカツの色や味、においに異変がみられ、献立から外されるという事態が発生した。今後、このようなことが起こらぬよう、食材の管理、点検の徹底を図って欲しい。

(広島県 女性 35歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、平成9年に「大量調理施設衛生管理マニュアル」を策定し、学校給食等の集団給食施設、弁当・仕出し営業施設について、原材料の取扱い、調理作業、施設設備の管理等の衛生管理に関し同マニュアルに基づく監視指導の徹底及び各施設における衛生知識の普及啓発について各地方公共団体に要請しているところです。

学校給食施設における食品の取扱い等に関して食品衛生上の問題があると思われる事例があった場合には、最寄りの保健所に御相談ください。

### 災害および故障による停電の対応策

食品の製造仕込み中、災害や停電が発生した場合、その時の対応次第で不良品が発生する。保健所か食品衛生協会などにマニュアルやガイドラインがあれば食品製造会社や一般消費者も参考にできるのではないかと考える。

(宮城県 男性 62歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

天災のような突発事故に伴う食品事故の発生を防止するために、食品等事業者が日頃から危機意識を持ち、突発的な事故にも対応できるような危機管理の体制を構築していくことは重要であると考えています。しかしながら、食品関連営業施設はその業態、規模等が多岐にわたることから、危機管理に関し一律のマニュアルやガイドラインを行政側で整備することは非常に難しいものですが、危機管理体制の整備については、食品関係の各種業界団体において様々な取り組みがなされています。

なお、平成12年に発生した加工乳による食中毒事件を踏まえ、HACCPによる衛生管理に準拠した食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程の承認制度の承認基準に「衛生管理の方法において停電等の突発的事故等への対応を定めていること」が盛り込まれており、生産規模や流通シェアの大きい同制度の承認施設については、停電等の事故の際に適切な対応がとれるよう標準作業書等の整備が義務付けられています。

## 9 . 汚染物質関係

### 日本産ヒジキから発がん性のある無機ヒ素が検出

国内産ヒジキから無機ヒ素が大量に検出された、との英国からの報道を受け、産地別の無機ヒ素含有量、外国産ヒジキのヒ素含有量、及び摂取できる許容量を、早急に調べていただきたい。

(千葉県 女性 58歳 医療・教育職経験者)

### ヒジキからの発がん性物質について

テレビで「ヒジキ」に発がん性物質が含まれていると知りましたが、国としての具体的な許容量や海藻全体に対しての危険度の最新情報を知ることができたら良いと思う。

(山口県 女性 57歳 食品関係研究職経験者)

### ヒジキ危険について

学校の給食メニューからヒジキがなくなり、私の病院食からもヒジキ料理が減った。ヒジキの食品としての有用性や食べ過ぎなければ大丈夫ということを知らせるニュース報道があってもよいのではないかと思いました。

(大阪府 女性 41歳 医療・教育職経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

ヒジキに無機ヒ素が、他の食品に比べ比較的高濃度で含まれていることが文献などで報告されています。ヒジキについては、伝統的な食材として古くから食べられておりますが、これまでにヒジキを食べて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。ヒジキを極端に多く食べない限り、健康上のリスクが高まるとは考えられません。

また、海そう類はミネラルに富む食品であり、健康維持のためには、これらをバランスよく食べることが重要です。

(参考)

- 1 ヒジキ中のヒ素に関するQ & Aが、厚生労働省のホームページ (<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/040730/040730a.pdf>) に掲載されています。
- 2 ヒジキ中のヒ素に関する食品安全委員会からのこれまでの掲載情報については、食品安全モニターからの報告(平成15年10月分)の3ページを御覧下さい。

### 【厚生労働省からのコメント】

ヒ素は、無機ヒ素、有機ヒ素として食品中に含まれることがあります。

現在、厚生労働省では無機ヒ素と有機ヒ素を区別して測定する試験法の開発を進めており、あわせて食品中の無機ヒ素の実態把握をすることとしています。

また、厚生労働省のヒジキ摂取に関する見解は、下記に掲載しているので御参照ください。( <http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/07/tp0730-1.html> )

### 水稲の重金属からの汚染

水稲の重金属の検査は、いつ、誰が、どこで行っているのでしょうか。米の検査システムを抜本的に検討され、残留農薬はもとより重金属の含有量も可能な限り検査していただきたいものです。

(群馬県 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】

産地におけるお米のカドミウム調査につきましては、農林水産省、都道府県、農業団体などが調査を実施しています。

農林水産省では、産地におけるカドミウムのリスク低減に資する観点から、過去にカドミウムを含むお米が生産された地域を中心に、市町村、農協等の関係者と協議した上で、農家を選定し、地域で生産されるお米の分析を行っております。分析は、実績のある民間の分析機関等に依頼して行っています。

また、本調査において、農林水産省の流通の基準を上回るカドミウムが検出された場合には、そのサンプルを採取したロットは食用として流通しないよう措置することとしています。

一方、国とは別に都道府県や農業団体が分析機器を整備して自主的に分析を行っている地域もあります。農林水産省では、こうした取組に対する支援も行っているところです。

### 安全モニター会議の中で疑問に感じたこと

先月行われた食品安全モニター会議の中でモニターの方から、無農薬野菜を作っている土も5年を経過すると自然毒が発生する。緑茶は、茶葉を洗浄しないで行われるためダイオキシンが含まれる茶葉を丸ごと食べるのは危険である。との意見がありました。このことについて教えてください。

(愛知県 女性 37歳 その他一般消費者)

### 【厚生労働省からのコメント】

茶葉中のダイオキシン濃度の調査結果は、0.606pgTEQ/g となっています(平成10～12年度調査の平均)。この値は、食品全体で見ると特に高い数値というわけではなく、茶葉そのものを大量にかつ長期にわたって摂取しなければ特に問題はないと思われます。

## 10．食品表示関係

### 加工食品の正確な原産地表示

現在、加工された食品は、加工された国内の地名で表示することが許されています。輸入食品でも、国内産と思われることが多くあります。食品の安全上、正確に産地と加工地の区別表示をするよう、法改正を考えてください。

(愛知県 女性 56歳 食品関係業務経験者)

#### 【農林水産省からのコメント】

御指摘のとおり、加工食品については、原料の原産地を表示するほかに、加工された地域をその製品の原産地として表示することが可能でした。この場合、加工された地域が原料の原産地であると誤解を与える可能性もあるため、「食品の表示に関する共同会議」において表示ルールを見直し、加工食品（例えばアジの開き）に産地を表示する際には、その地域名が、原料のアジの原産地なのかアジの開きに加工した地域なのか明確に表示しなければならないこととしたところです。

### アレルギー物質を含む食品表示について

私は食品会社で品質保証を担当しています。7月23日の厚生・農水省共同会議で「バナナ」を推奨品目とすると発表がありました。表示を作成する立場において、今後、この表示ルールがどこまで増え続けるかが心配です。

(石川県 女性 33歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

平成13年4月に、アレルギー物質を含む食品に関する表示制度がスタートしました。この制度の下、卵、乳、小麦、そば、落花生の5品目を含む場合には、それらを含む旨の表示を義務とし、えび、大豆などの19品目を含む場合には、それらを含む旨の表示を奨励しているところです。

今般、制度開始より約3年が経過したため、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、最新の食物アレルギーの実態調査の結果等に基づき、本年2月からアレルギー物質を含む食品に関する表示制度について、健康被害防止の観点、製造者等の実現可能性の観点から見直しが行われてきました。

その結果、本年7月23日に「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」が取りまとめられ、健康被害防止の観点からバナナを追加することが適当であるとの報告を受けており、現在、これを踏まえて手続をすすめているところです。

今後も、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たいと考えております。

### アイスクリームの賞味期限、製造年月日の表示について

アイスクリームには、食品衛生法において、賞味期限や製造年月日の表示が義務付けられていないのは不安である。冷凍されているアイスクリームの品質がいつまでも変わらないとは思えないので、冷凍食品同様の表示がほしい。

(栃木県 女性 40歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

アイスクリームは、期限の表示が必要とされている弁当や生菓子とは異なり、低温下で経時的に安定していること等から期限の表示が必要ないとされているところです。

しかしながら、アイスクリーム類及び氷菓の表示に関する公正競争規約において、具体的な保存方法として、「-18度以下で保存して下さい。」等と、保存上の注意を食品に明記することとされています。

製造者、販売者においては、こうした規約等を踏まえ適切に保存していただ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、関係行政機関に回付しております

### **偽装表示問題**

ブロッコリーの偽装表示問題は「食」の信用を大きく傷つけ、消費者に不信感を植え付けた。業者の猛省を促すとともに、行政当局の適切な対応、厳しい監視、指導や業者への罰則が必要である。

(香川県 男性 62歳 医療・教育職経験者)

### **食品の産地偽装について**

食品の安全性が追求される一方、産地偽装による安全性を無視した不正が目立つ。非安全な食品が製造・販売中止されると同様、そんな企業の強制廃業等の可能性を検討するよう関係部門へ伝言をお願いします。

(大阪府 男性 64歳 食品関係業務経験者)

### **キシリトール配合食品の表示について**

キシリトールを使用したアメ、ガムが出回っているが、表示を見ると還元水あめ、砂糖等と一緒に使われているものを多く見かけます。虫歯にさせたくない子どもたちに安心して与えることができるよう、紛らわしい表示をやめてほしいと感じました。

(沖縄県 女性 31歳 その他一般消費者)

### **豆腐店の不正表示発覚**

国産と偽り米国産大豆を使用していた豆腐店が、県の「食品 110 番」への匿名の通報から発覚し改善命令を受けた。またかと思われる事件でしたが、輸入大豆というところが信用できません。安心して食べられるものをお願いします。

(静岡県 女性 55歳 食品関係業務経験者)

### **許せない生協の産地偽装商品**

私が加入している生協では、外国産の「アジの開き」などを国産として虚偽表示していた。「安心・安全・正直」の生協のモットーが失われないためにも、設立時の初心に立ち直ることを願います。

(富山県 女性 36歳 医療・教育職経験者)

## 1 1 . 容器包装関係

### 厨房関係の安売りコーナーの徹底規制を

厨房関係、特に業務用の鍋、食器、小物類、食品などの安全面を考えると不安が残るようなものもある。厨房関係については、国の徹底した規制はできないものでしょうか。

(新潟県 女性 54歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

厨房関係の鍋など食品用の器具又は容器包装については、公衆衛生の見地から、業務用、家庭用の区別なく、食品衛生法に基づき重金属の溶出等について必要な規格基準を定めており、この規格基準に合わないものは、販売や営業上の使用等が禁止されております。

なお、ガラス製、陶磁器製又はホウロウ引きの器具や容器包装だけでなく、合成樹脂、ゴム製等にも規格基準が定められております。

### ビスフェノールAについて

このたび、環境省はメダカでの実験においてビスフェノールAに環境ホルモン様作用があると確認した。一方、ラットでは環境ホルモン作用は認められず、ヒトへの影響は考えられないと発表した。食器の溶出試験なども併せて発表し、ビスフェノールAが本当に人体には悪影響を与えないことを国民に知らせるべきだと思う。

(岐阜県 女性 50歳 医療・教育職経験者)

#### 【環境省からのコメント】

内分泌攪乱作用（いわゆる環境ホルモン作用）が懸念される物質については、影響を評価するためのほ乳類、魚類による試験等の調査研究を進めています。

このうち、ビスフェノールAについては、人への影響を見るためのほ乳類（ラット）による試験で明らかな内分泌攪乱作用は認められませんでした。したがって、人に影響が出るとは考えられません。

一方、生態系への影響を見るための魚類（メダカ）による試験で、高濃度では魚類に対して内分泌攪乱作用を有することが推察される結果が出ましたが、所見の得られた濃度は、環境中濃度の約1000倍の濃度であり、直ちに生態系に影響が出るとは考えられません。

今回の試験結果は、内分泌攪乱化学物質（いわゆる環境ホルモン）問題についての総合的な情報を記載した下記の環境省のホームページから入手できますので御参照ください。<http://www.env.go.jp/chemi/end/index.html>

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品用の器具又は容器包装については、公衆衛生の見地から、食品衛生法に基づき必要な規格基準を定めており、この規格基準に合わないものは、販売や営業上の使用等が禁止されています。ビスフェノールAについては、ポリカーボネー



ト樹脂の規格の中で、溶出試験での限度値を定めております。

### **ラップ類の環境ホルモン流出について**

カップラーメンの容器などに使われているポリエチレンは、お湯だけでは溶けないが、油の多いスープを入れておくと溶け出すと聞く。また、電子レンジでラップを油分の多い食材に接触して加熱すると、ラップ自体が溶け出すなどとも言われているが、本当はどうなのだろうか。

(新潟県 女性 54歳 その他消費者一般)

### **【厚生労働省からのコメント】**

食品包装用ラップのような合成樹脂製の食品用の容器包装については、公衆衛生の見地から、食品衛生法に基づき必要な規格基準を定めており、この規格基準に合わないものは、販売や営業上の使用等が禁止されております。

また、御指摘の環境ホルモンについては、厚生労働省のほか、環境省をはじめ国内外において調査研究が行われていますが、国民の健康確保に支障があるようなものではないと考えております。

なお、個々の製品に耐熱温度や使用上の注意が記載されている場合は、それを遵守して適切に御利用ください。

## 12. 健康食品関係

### 栄養機能食品の監視体制について

届出が義務付けられていない栄養機能食品においては、商品の記載事項について全くの野放し状態だと思えます。摂取するにあたっての注意喚起の表示が省かれているものを多く見かけます。都道府県にも監視体制を広げ、違反には立ち入り検査ができる体制が必要だと思えます。

(愛知県 女性 56歳 食品関係業務経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

確かに、栄養機能食品については、届出等はありませんが、『食品衛生法施行規則に規定する「栄養機能食品」に係る適正な表示の指導について』等の通知により、常時、自治体には監視・指導をお願いしておりますし、毎年、全国一斉に収去・分析を実施し、栄養成分の値や表示の適正化を図っているところです。

また、『「健康食品」に係る今後の制度のあり方について（提言）』においても栄養機能食品の表示のより一層の適正化に向けて検討が進められております。

### ダイエット食品の安全性について

新聞ににがりダイエットの危険性についての記事が載っていた、新しい食品については自分で冷静に判断することが必要だと思われた。また、ダイエット食品全般についても基準があってもよいかもしれないと感じた。

(栃木県 女性 28歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

「ダイエット(diet)」とは食事、食事治療などを意味し、「痩せる」という意味はありません。体重を減量するためには、消費エネルギーが摂取エネルギーを相対的に上回ることが基本です。「食べるだけで痩せる」というような広告には、慎重に判断することが必要です。適度な運動とともに、過剰摂取とならないよう日々の食事摂取に心がけてください。

なお、独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページで「健康食品等の安全性・有効性情報」を閲覧することができます。本データベースは健康食品に関する正確で客観的情報を消費者の皆様提供するものです。御活用ください。

### 13. その他

#### ジャガイモの発芽防止のための放射能、使用は安全か

北海道産ジャガイモは、発芽防止のため放射能を使用されているとある雑誌に載っていました。もし、本当だとしたら、安全性はどのようなのでしょうか。

(新潟県 女性 54歳 その他消費者一般)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

食品や農畜産物にガンマ線や電子線などの電離放射線を照射することによって、発芽防止、熟度遅延、殺菌、殺虫などの効果が得られ、食品の保存期間が延長されることが知られています。

我が国においては、食品衛生法に基づき、食品を製造又は加工する場合は、食品に放射線を照射してはならないこととなっていますが、ばれいしょに発芽防止の目的で行う場合に限り、放射線を照射することが認められており、規格基準が定められています。

食品安全委員会においては、現在、「放射線照射食品」について、委員会自らが食品健康影響評価を行う案件の候補として、コーデックス委員会（FAO：国連食糧農業機関 / WHO：世界保健機関合同食品規格委員会）等の国際機関を含む国内外の情報収集等に努め、評価の必要性があるかどうかについて検討を進めているところです。

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品への放射線照射は、食品衛生法においては原則として禁止し、必要なものについてのみ安全性を確認した上で個別に認めることとしています。現在、放射線照射は、ばれいしょの発芽防止を目的とするものについてのみ認めています。これは食品照射研究開発基本計画（昭和42年原子力委員会策定）に基づく研究結果を踏まえ、厚生省の食品衛生調査会（当時）において安全性が確認されたことによるものです。

発芽防止の目的でばれいしょに放射線を照射する場合も、放射線の線源及び種類（コバルト60のガンマ線のみ使用）、ばれいしょの吸収線量の上限（150グレイ）及び再照射の禁止を加工基準として定めています。また、放射線照射業者には、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存することを指導するなどして、放射線照射食品の安全性の確保に努めています。

#### 野菜に含まれる硝酸根について

菜葉類、根菜類は硝酸根の含有量が多く、また人体の摂取量も多いと言われています。家庭菜園での注意点、販売店で野菜等を選ぶときの注意点を教えていただければ幸いです。

(神奈川県 女性 66歳 医療・教育職経験者)

#### 【農林水産省からのコメント】

硝酸根（硝酸塩）は作物が生長するために必要な養分なので、どのような作物

にも一般に含まれています。また、生長途中の植物体を食用とする場合（ホウレンソウやチンゲンサイなど）は、硝酸根濃度が高い傾向があります。ただし、これらは季節や品種によって大きな差があります。例えば、生食用のサラダホウレンソウは普通のホウレンソウに比べて硝酸根の濃度が低く、また、一般に果菜類や根菜類は葉菜類に比べて硝酸根濃度は低い傾向にあります。

ただし、硝酸根濃度を気にするあまり、濃度の低い特定の品目だけを大量に食べ続けるよりは、むしろ、数種類の野菜をバランスよく摂取することが、健康増進には大切です。また、野菜を水洗いし、ゆでたりする調理段階でも硝酸根は減少することが知られています。

作物の生長に応じて適切な量の窒素肥料をタイミングよく施用することは、作物の健全な生長を促すのみならず、作物中の硝酸根濃度の過度の上昇を防ぐことにもつながります。このため、生産現場では、土壌診断に基づく施肥設計や適期施肥の励行、緩効性肥料の利用などの取組を進めています。また、農林水産省では、消費者が野菜中の硝酸根を不安視していることにも対応し、野菜中の硝酸根濃度を低減させる生産技術の研究開発を進めています。

家庭菜園などにおいても、硝酸根濃度を抑制するため野菜の種類や栽培する土壌条件等を考慮して窒素肥料の施用方法を工夫することが重要です。

なお、農林水産省ホームページに「野菜中の硝酸塩に関する情報」のコーナーを設けております。最新の情報や皆さんからの問い合わせなどに応じて内容を見直すこととしておりますので、ぜひ御覧ください。

### **回収義務の徹底について**

新聞等で、使用禁止されている添加物等を使用した食品に関する記事を見る。これらの回収は、企業や消費者に委ねるだけではなく、食品安全委員会の監視下で、円滑な回収が推進されるべきである。

(東京都 男性 41歳 食品関係業務経験)

### **【厚生労働省からのコメント】**

食品衛生法に違反する食品が発見された場合には、各都道府県等の保健所が、被害の拡大、再発防止の観点から、問題となった食品の製造、流通、販売等の各段階について調査が行い、調査結果を踏まえ事故の原因に係る営業者に対し、食品衛生法に基づく営業の禁・停止、問題食品の回収・廃棄等の行政処分が講じられます。この際、問題食品の回収・廃棄等は保健所の監視の下、実施されます。

なお、昨年食品衛生法の改正で、食品等事業者の自主管理を促進する観点から、事業者の自らの責任において販売食品等の安全性を確保するため、様々な取組を行うよう努めなければならないという責務を法律に明確に規定しました。

また、仕入れ元の名称など必要な情報を記録・保存するよう努めなければならないことや、販売食品の廃棄などの措置を的確、迅速に行うよう努めなければならないという規定も設けました。今後、食品等事業者に対し、これらの責務の的確な実施を求め、食品の安全確保を図っていきます。

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

### **今後の食品の安全性について**

食品の安全性について、現在は農薬・食品添加物が問題になることが多いようですが、これらは法の整備や企業倫理を確立すること等で安定するので、これからは、天然毒の規制や発ガン性有機食品が問題になると思われます。

(東京都 男性 78歳 食品関係研究職経験者)

### **食品関連業者により厳格な適正試験を**

食品の偽装事件が後をたたない昨今、生産業者、加工業者、流通業者に対する食の教育が必要ではないでしょうか。現行の制度ではなく、改めて厳しい試験を実施し、食の安全に対する認識の向上を図る必要があると痛感しています。

(和歌山県 女性 60歳 その他一般消費者)

### **安全性を広めるための「食育」を**

食品の安全性とは、一口に言うと難しいが、調理などを通して、当たり前なのが当たり前になってこそ、安全性を広めるための第一歩ができてくるのではないかと思います。食品安全委員会にもその橋渡しを期待したい。

(新潟県 女性 54歳 その他消費者一般)

### **ゼロリスク志向について思うこと**

現在、多くの日本人が、超清潔志向・超ゼロリスク志向のように思われる。食品に対してゼロリスクや衛生を求めるだけでなく、食中毒にかかりにくい抵抗力のある身体作りも大切なことだと思う。

(山口県 女性 40歳 その他消費者一般)

### **トレーサビリティ法の施行について**

牛肉の生産流通履歴を表示するトレーサビリティ法が今年12月に施行されるにあたり、牛肉の産地表示の基準と適正価格での販売指導をしっかりと行い、消費者の不安解消に努めてほしいと思います。

(福岡県 女性 56歳 その他消費者一般)

### **学校給食で生きた社会勉強**

近頃問題視されている、大人と子どもとの距離や学校と地域のあり方などを一気に解消して、活性化・町全体を明るくしてくれる新しく楽しい制度食育を通じて子どもたちの生きた社会勉強をぜひ他の学校でもと思います。

(神奈川県 女性 25歳 その他消費者一般)

### **海の薬物汚染**

経済的に貧しい熱帯魚の生息地域の人々が薬を使って熱帯魚を採ることを知りました。海はつながっているので心配です。

(大阪府 女性 41歳 医療・教育職経験者)

< 情報提供 >

**山形県制作の食品安全に関する取り組みPR番組について**

先日、山形県制作の食の安全に関する情報番組（15分）が放送された。番組の中で、県の食品安全行政の四つの柱として、消費者、県民への積極的な情報提供、消費者、県民の意見の施策への反映、安全安心な農産物の生産、供給の確保、安全な食品の製造、流通の確保が挙げられていた。

(山形県 女性 39歳 その他消費者一般)

**安全安心をテーマにした小冊子「ファーム トゥ テーブル」について**

山形県村山総合支庁産業経済部が事務局となり、安全安心をテーマにした小冊子「ファーム トゥ テーブル」を作成している。各農作物を生産している方々が、安全安心を心がけてこだわって作っているのが、美しい写真やデータにより、わかりやすく伝わってくるような気がします。

(山形県 女性 39歳 その他消費者一般)