

食品安全モニターからの報告（18年1月分）について

食品安全モニターから1月中に、49件の報告がありました。

報告内容

< 意見等（一般報告） >

・ リスクコミュニケーション関係	2 件
・ B S E 関係	2 7 件
・ 鳥インフルエンザ関係	1 件
・ 農薬関係	4 件
・ 汚染物質関係	2 件
・ 遺伝子組換え食品関係	1 件
・ 食品衛生管理関係	3 件
・ 食品表示関係	5 件
・ その他	4 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．リスクコミュニケーション関係

○ マスコミの不十分な情報提供の危険性と言論の自由

季刊誌「食品安全 vol.7」の「寄稿・委員の視点」を読んだ。確かに、言論は自由であるべきだし、マスコミは「外の人間の思うとおりになるものではないことを認識する」べきと言うのもうなづけるが、できれば、不十分な情報提供を排した、良識あるマスコミの言動を期待する。

（岩手県 女性 30 歳 その他消費者一般）

○ メディアから生み出される情報について

メディアで取り上げられた食品を偏って摂取するということは危険なこともある。良い点ばかりでなく、マイナス点や気をつけることもきちんと説明してほしい。表現の自由があるとはいえ、きちんとした情報を発信してもらえようご指導をお願いします。

（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】

食品安全委員会では、食品の安全性や当委員会の取組などについて、国民の皆様に知識と理解を深めていただくため、ホームページをはじめとして、季刊誌やパンフレットその他、様々な媒体や機会を通じて、適切な情報の提供に努めているところです。また、適宜プレスリリースを行い、マスメディア関係者へ積極的に情報を提供するとともに、その内容についての問い合わせへの対応を行っています。

さらに、食品の安全性に関する情報が広く国民の皆様に正確に周知される上で、報道の果たす役割は大きいことから、マスメディア関係者との間で情報や意見の交換を行う懇談会を定期的を開催しています。

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

2. BSE関係

○ 食品安全委員会と管理部門との情報密接化を

今般の脊柱が付着した米国産牛肉を巡り、問題点が浮上した。今回の事例は、食品安全委員会と管理部門との情報共有が薄かったことから起きたものと思う。今後は、管理部門が条件処理をいかにしているか情報交換を密にされ、両方で情報共有を図りたい。

(福岡県 男性 75歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉に特定危険部位の混入の件

輸入が再開されて1ヶ月余りで特定危険部位が混入し、再度米国産牛肉が全面輸入停止となった。昨年来、再開を決めた厚生労働省、農林水産省並びに食品安全委員会の責任は大きい。食品安全委員会の機能の見直しが必要である。

(徳島県 男性 67歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉の危険部位混入について

米国産牛肉に危険部位である脊柱が混入していたことが明らかになった。今回の牛肉輸入再開は、米国の圧力に日本が屈した感が強く、「やっぱり」と思ったのは私だけではないと思う。プリオン専門調査会は一体、何をしていたのだろう。

(愛媛県 女性 42歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉輸入再開の問題に関して

食品の安全性に消費者が関心を持って注目していた米国産牛肉輸入再開であったが、わずか1ヶ月余りで危険部位の背骨混入が報道された。報道によると、査察方法にも問題があり、輸入再開を急ぎ過ぎたのではないかと。今後に向け、リスク管理の徹底を望みます。

(秋田県 女性 65歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉に特定危険部位が混入していた問題について

輸入した米国産牛肉に特定危険部位の脊柱が混入していた問題については、アメリカの検査官らが「除去する必要性を認識していなかった」ことがわかりました。輸出プログラムは決めるだけではダメで、実行の記録や検証のシステムを確立することが必要です。

(福岡県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

○ 米国の輸出規定違反における措置について

米国の牛肉の輸入再開において、推し進めてきたプログラムが、再開直後に危険部位の混入によって危機にさらされた。両国での協定は守られていたか、原因究明と再発防止が叫ばれている。

(大阪府 女性 34歳 その他消費者一般)

○ 米国産牛肉検査について

米国産牛肉に、除去が義務付けられていた脊柱が混入していた。今後、米国は、日本向けの輸出基準を強化するというが、果たしてどこまで確立し、どのように浸透させるのだろうか。安全への意識やレベルの違いの中で、確実な遵守を望みたい。

(茨城県 女性 51 歳 食品関係業務経験者)

○ **米国産牛肉の危険部位混入事例に思うこと**

輸入再開後わずか 1 ヶ月後で、除去されているはずの牛の脊柱が混入されていたという報道に驚きと強い憤りを感じています。米国には、原点に立ち戻り国内の安全に対する体制の立て直しを強く求め、日本政府は米国の圧力に屈せず、国民の安心と安全を第一に考えて、安易に輸入再開に同意しないよう、十分な対策を講じてください。

(東京都 女性 69 歳 その他消費者一般)

○ **米国産牛肉問題**

米国産牛肉はやっと輸入が再開されたばかりなのに、危険部位混入という事件が起き、憤りを感じます。行政には今後とも厳しい対応を望みます。

(和歌山県 女性 30 歳 食品関係業務経験者)

○ **B S E 約束違反には厳しい態度が必要**

輸入開始から 1 ヶ月余りで除去が義務づけられている脊柱が混入し、人々に不安を与えています。再開の際には査察を済ませた処理場からの輸入を認めるとの話もありますが、慎重の上にも慎重に対応してほしいと思っています。

(山梨県 女性 69 歳 その他消費者一般)

○ **米国産牛肉の輸入について**

長い間、多くの人たちが待ち望んでいた米国産牛肉の輸入再開だったのに、特定危険部位が混入するという事件が起き、正直、がっかりする結果となった。多くの人たちもきっと同じ気持ちだと思う。信用はなかなか取り戻せないし、買えるものでもない。もう一度よく考えてほしい。

(愛知県 女性 33 歳 食品関係業務経験者)

○ **米国産牛肉の問題**

米国産牛肉の脊柱混入は我が国の食品安全を無視したものである。再三の申し入れに対し、米国側は認識していなかったではすまされない。日本の国民を守るために、長期輸入停止を実施すべきであることを政府にお願いしたい。

(香川県 男性 64 歳 医療・教育職経験者)

○ **米国産牛肉の違反について**

一番恐れていたことが現実になってしまった。輸入再開当初から心配されていた日本向け輸出プログラムのチェック体制の厳守と、国民の声をしっかり聞いた上で、納得のいく回答を望む。国民の安全は国が守ってほしい。

(山口県 女性 59 歳 食品関係研究職経験者)

○ **米国産輸入牛肉の危険部位混入について**

平成 18 年 1 月 20 日、農林水産省が米国からの輸入牛肉に特定危険部位である脊柱が混入していたと発表したことについては、今後、再発防止のために、昨年 12 月に提示した輸入再開の前提条件をアメリカ側に必ず守らせるシステム作りと約束が守られなかった場合の制裁措置、さらには私たち消費者とのコミュニケーションが必要

と考える。

(宮城県 男性 41 歳 食品関係業務経験者)

○ **米国産牛肉が再び輸入停止となり安心した**

昨年 12 月に米国産牛肉の輸入が再開した時の不安が現実のものとなった。輸入再開は政治的決着としか受け取れず、空しい気分だった。今回、心配していた危険部位の混入が発見され、再び輸入停止となったことで、ある意味ほっとしている。食品安全委員会は、これからも今までの姿勢で進んでいただきたい。

(埼玉県 女性 70 歳 その他消費者一般)

○ **米国産牛肉輸入問題への対応の早さに拍手です**

このたびの米国産牛肉の危険部位混入で、日本の水際ではきちんと検査がなされていることを知り安心するとともに、政府がすぐに輸入禁止の措置を取ったことを嬉しく思う。

(秋田県 女性 47 歳 食品関係業務経験者)

○ **米国・カナダ産牛肉の輸入再開について**

政府は昨年 12 月 12 日に、米国・カナダ産牛肉の輸入再開を正式に決定した。再開を喜ぶ声がある一方、安全性への不安もある。不安解消の一助に、輸入される牛肉になる子牛の BSE 検査の実施と、加工食品への原産地表示義務の実施をお願いしたい。

(大阪府 男性 76 歳 食品関係研究職経験者)

○ **米国産牛肉輸入について**

米国に日本向けの食肉処理施設を建設し、日本の技術者が全頭検査の指揮をとるべきです。もちろん、処理施設や検査員の経費はすべて米国側に負担していただきたいと思います。

(秋田県 男性 49 歳 食品関係業務経験者)

○ **米国産牛肉のリスク管理強化を望む**

米国が日本に牛肉を輸出したいのであれば、抜本的なリスク管理強化が必要だと思います。また、そのことが日本の消費者の信頼を得ることにもつながるのでないかと思います。

(静岡県 女性 57 歳 食品関係業務経験者)

○ **やはり、全箱検査を**

やはりでした。外圧で再輸入して、ここ 1 ヶ月で米国産牛肉を食した人は、一部と聞き、ほっとしています。テレビを見て、検査は一箱ごとではないと初めて知りました。この 1 ヶ月に流通した分や加工品等に使用された分は大丈夫かと心配しています。

(大阪府 女性 67 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省では、米国・カナダ産牛肉及び内臓に関する食品健康影響評価結果をふまえ、平成 17 年 12 月 12 日に日本向け輸出プログラムにより管理された牛肉及び内臓の輸入再開を決定しましたが、平成 18 年 1 月 20 日、米国から到着した子牛肉にせき柱の混入が確認されたことから、一旦、全ての米国産牛肉等の輸入手続が停止されています。

現在、リスク管理機関において、米国から示された原因究明と再発防止策に関する報告書の内容について精査しているところであり、食品安全委員会としては、リスク管理機関の対応状況をしっかり見極めていくことが重要であると考えています。

（これまでの経緯）

食品安全委員会では、平成 17 年 5 月 24 日、リスク管理機関から、米国・カナダ産牛肉及び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、同年 12 月 8 日付けでリスク管理機関に通知しました。

評価結果の結論は、「リスク管理機関から提示された日本向け輸出プログラム（全頭からの SRM 除去、20 ヶ月齢以下の牛等）が遵守されるものと仮定した上で、米国の牛に由来する牛肉等と我が国の全年齢の牛に由来する牛肉等のリスクレベルについて、そのリスクは非常に小さいと考えられる」とされました。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

米国産牛肉の安全確保については、日米間で合意した対日輸出プログラムの遵守が必要であり、このプログラムは輸出国である米国政府の責任で遵守されるべきものです。

厚生労働省及び農林水産省では、米国における対日輸出プログラムが確実に機能しているかを確認するため、担当官を派遣し査察を行うとともに、検疫所・動物検疫所における水際での検査体制の強化等の措置を講じていたところです。

米国に対しては徹底した原因究明と再発防止策に関する報告を求めていましたが、先般、その報告書の提示があったところです。現在、報告書の内容について精査しており、その結果を踏まえて今後の対応を検討することとしています。

○ **消費者の判断材料となる原産地表示の義務化が必須と考える**

昨年末に農林水産大臣の「安全性の評価とリスクについての責任は政府にあるが、後は消費者の判断だ」という談話が報道されたが、輸入牛肉を使用した加工食品や外食について原産地表示が義務化されていないのに、消費者はいかに判断すればよいのだろうか。

(富山県 男性 74 歳 医療・教育職経験者)

○ **新聞記事「大丈夫？北米産牛肉」を読んで**

新聞記事「大丈夫？北米産牛肉」を読み、輸入牛肉が加工食品となって知らないうちに食べてしまう危険性があると実感した。遺伝子組換え食品のように、表示が早く義務づけられてほしいと願う。

(鹿児島県 女性 38 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あるため、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。

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）。

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、同年 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啓発に向けて、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。

○ **牛由来の食品原材料の管理体制について**

加工食品の原材料になっているビーフエキスについて、その原料である牛がどの国のもので、生後どの位のものか確認しているのだろうか。また、輸入品の場合、輸入元は確認しているのだろうか。また、特定危険部位が使われる可能性はないのだろうか。牛由来の食品原材料の管理について、国ではどのように規制し、また監視体制を取っているのだろうか。

(宮城県 女性 48歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

輸入時には、検疫所において、エキス等の加工品について牛由来原材料を含む場合にはその原産国由来を確認し、BSE 発生国の場合には、輸入を認めないこととしています。

また、現在 BSE 未発生である国については、万が一 BSE が発生した際の混乱を未然に防止するため、輸入業者に対し、脳、せき髄などの SRM (特定危険部位) の輸入を中止するよう指導しているところです。

SRM：頭部（舌及び頬肉を除く）、せき髄、回腸遠位部、せき柱

○ **BSE とと畜処理**

牛肉の安全確保には、と畜処理が適切に行われることが一番重要だと思う。米国・カナダのように、できるだけ早くピッシングを禁止し、作業手順遵守状況を定期的に検証して、結果を公表していただきたい。

(神奈川県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

ピッシングについては、従来から食肉の安全性の確保と従事者の安全確保の両立に配慮しつつ、廃止に向けて取り組んでいるところです。

昨年 4 月には、ピッシングを中止したと畜場の事例を整理して都道府県に情報提供を行い、未だ中止されていないと畜場に対して、今後 3 年間のと畜場ごとの対応方針の作成を要請し、先般、その取りまとめを公表したところです (<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/bse.html>)。

今後とも、と畜場ごとのピッシング中止計画の進捗状況について定期的に調査を実施し、適宜公表することとしています。また、予算措置についても、農林水産省と連携して、ピッシングの中止に必要なと畜場の設備について、財政支援を行うこととしたところです。

厚生労働省としては、BSE 検査及び SRM 管理をいずれも重要な BSE 対策と認識しており、食品安全委員会の答申も踏まえて、ピッシングの廃止を含めた SRM 管理の徹底について、今後とも適切に対応してまいります。

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。

○ **米国のヤコブ病の調査を**

米国の雑誌の日本版に、米国での BSE 由来のヤコブ病発症の疑惑に関する記事が掲載されていた。米国の BSE 規制の甘さを考えると、米国のヤコブ病については、監視、報告システム、発生数の推移等を調査し、日本と比較検討するのは有意義なことと思います。

(神奈川県 男性 67 歳 食品関係業務経験者)

○ **BSE 対策について**

輸入の牛肉が本当に安全なのかが心配なので、100%安全な形で消費していきたいと思っています。価格が高くても産地のはっきりしているものを買うようにするなど、自分の方から防御していかないと、安全に生きていけないような気がしています。

(岩手県 女性 48 歳 その他消費者一般)

○ **BSE の関心が再燃**

米国産牛肉が輸入再開され、大丈夫だろうかと不安に思っていた矢先に、SRM 部位が輸入され、BSE への関心が再燃し、忘れかけていた疑問がわいている。初心に戻って、BSE についての情報をわかりやすく発信してほしい。

(宮崎県 女性 47 歳 食品関係業務経験者)

3. 鳥インフルエンザ関係

○ **鳥インフルエンザ発症時の対策の一環として**

昨年、茨城・埼玉両県で、鳥インフルエンザに感染発症した鶏の殺処分にあたった県職員・養鶏場従業員に対して行った感染検査を、今後、リスク管理の一環として、防疫業務内容として組み込むことを要望する。

(宮城県 女性 56 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省としては、感染症の予防のため、防疫業務に従事する者に対して、防護服やマスクなどの着用による感染防御策の徹底とともに、健康状態の把握に努め、体調不良者は作業に従事させないなどの対応を取るよう指導してきているところです。また、感染が疑われる場合には、医療機関を受診し、又は受診させるよう勧めることにより、医師による診察・治療が受けられるよう対応しているところです。

引き続き、これらの対応により、適切なリスク管理を行ってまいります。

4. 農薬関係

○ 無農薬で栽培した農産物の安全性について

無農薬で栽培したリンゴは、農薬を通常どおり使用したリンゴよりアレルギーが多いという研究報告を読んだ。一般的には、農薬を使わない農産物の方が安全性は高いと理解されています。残留農薬とアレルギーの観点から、どのように安全性を理解すればよいのでしょうか。

(広島県 男性 38 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

アレルギーの原因については、個人の体質によるところも多く、そばなどの食物もアレルギーであることが知られています。一概に農薬等の化学物質の有無とアレルギーを結びつけ、安全性を議論することは難しいものと考えます。

なお、平成 17 年度より食品健康影響評価技術研究の課題として「免疫細胞生物学的・構造生物学的手法を用いた食品成分のアレルギー発現性評価法の研究」を実施しており、今後、その成果を踏まえて検討してまいりたいと考えております。

○ きゅうりの残留農薬について

きゅうり等で農薬散布後に一日で残留基準値以下に分解されるとの説明を食品安全委員会の事務局員から聞いた。しかし、この説明には納得がいかなかった。食品安全委員会としては、どのように考えているのか。

(鹿児島県 男性 74 歳 食品関係研究職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

農薬の分解の速度は、個別の農薬・作物により異なりますので、農薬全てが散布後 1 日で残留基準以下に分解されるものではありません。このため、全ての作物は、農薬を実際に施用して残留の程度を確認した上で、出荷時に残留基準以下になるように農薬の使用基準が定められております。

なお、作物残留試験成績については、各農薬ごとに、評価書の中にとりまとめられています。食品安全委員会のホームページ

(<http://www.fsc.go.jp/hyouka/iken.html#02>) から、御覧いただけますので、一度御確認ください。

○ お茶の農薬について

近頃はずいぶん色々なお茶が出回っています。店頭で販売されているお茶は安全だということですが、大々的な消毒を目の当たりにすると不安になります。残留農薬の影響は全くないのでしょうか。心配です。

(鹿児島県 女性 65 歳 食品関係業務経験者)

○ **農薬について**

今年、我が家でシソ・ネギを作ってみました。どれもたくさん虫に食べられて穴だらけでした。とても美味しかったのですが、見た目は売っているものとは大違いです。お店に並んでいる野菜には、いったいどれだけの農薬が使用されているのでしょうか。

(埼玉県 女性 31 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

お茶を含め、食品中に残留する農薬については、食品衛生法に基づき残留基準が設定されており、この基準に適合しないものの販売等が禁止されています。

農薬の残留基準は、専門家による科学的な評価を経て設定されるもので、推定される一日あたりの摂取量が農薬成分の ADI (一日摂取許容量) を超えることがないよう、各食品の摂取量を勘案し、設定しています。

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

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

【農林水産省からのコメント】

温暖で湿潤な気候のわが国において、安定した農業生産を営むためには、農薬の使用が不可欠です。

しかしながら、農薬の成分の多くは殺虫、殺菌などの働きをする化学物質であり、自然環境の中で使用されることから、農薬の安全性を確保する必要があります。

このため、農薬については、農薬取締法により、農林水産大臣の登録がなければ、製造、輸入、販売及び使用のいずれも行いうことが出来ません。また、登録に当たっては、毒性や残留性など 60 以上のさまざまな項目についての試験成績をもとに、

まず、食品安全委員会が、動物を用いた毒性試験のデータ等を基に ADI (許容一日摂取量: ヒトが一生涯にわたりその農薬を毎日摂取し続けたとしても安全性に問題のない量) を定めます。

次に、厚生労働省が、ADI を超えないように残留農薬基準値を定めます。

さらに、農林水産省及び環境省は残留農薬基準値を超えることがないよう、農薬ごとに、使用できる農作物、使用回数、使用時期、使用量等の農薬使用基準を定めます。

農薬取締法では、このように農作物の安全が確保できる方法として定められた農薬使用基準について、全ての農薬使用者にその遵守を義務づけています。農薬使用基準を適切に守って使用されている限り、農薬の安全性は確保されます。

5. 汚染物質関係

○ ダイオキシン含有魚介類の安全性評価情報を

土壌中や河川、海に蓄積されたダイオキシンが、食物連鎖によって、魚介類に含有されていると考えられる。そこで、全国主要地点での魚介類中のダイオキシン量の調査とその評価情報を提供いただきたい。

(福岡県 男性 75 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、食品からのダイオキシン類の汚染実態の調査を毎年度実施しており、平成 16 年度の調査結果もとまとめられています。

その調査において、全国 7 地域 9 機関で入手した国民栄養調査に基づく平均的な食品（魚介類を含む）からのダイオキシン類の一日摂取量は、 $1.41 \pm 0.66 \text{ pg TEQ/kgbw/日}$ と推定され、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 ）より低いという結果でした。

いずれにしても、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。

なお、本調査結果については、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会に報告しています。

(参考)

平成 16 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/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dioxin/sessyu04/index.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/2005.pdf> を御覧ください。

○ 中国における重金属汚染と輸入食品について

中国各省における重金属の汚染事故とそれによる健康被害が報道されている。日本の水俣病、イタイイタイ病等の再来の源にならないように、政府による輸入食材の検査と消費者の食の安全・安心を心より願う。

(福岡県 女性 69 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

中国において、複数の河川で有害物質の汚染が発生しているとの報道を受け、問題があったとされている河川で採捕された魚介類を輸入しないよう輸入者を指導するとともに、輸入があった場合は輸入手続きを保留するよう各検疫所に対し通知し、輸入時監視の強化を行っています。また、基準が設定されている農産物については重金属に係る輸入時検査を強化して行っています。

なお、これらの情報について、中国政府に対し事実関係の確認を行うとともに、安全対策の強化について要請を行っています。

6．遺伝子組換え食品関係

○ 遺伝子組換え食品

大豆やとうもろこしなど「遺伝子を組み換えた」食品は本当に安全なのでしょうか。今はこれといって影響がないかもしれませんが、長期的な目で見るととても不安になります。予想もできないような形質に変化することだって、決してないとは言えないと思います。健康、安全を第一に考えてほしいと思います。

(埼玉県 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】

食品安全委員会では、大豆やとうもろこし等の遺伝子組換え食品の安全性の評価を、委員会で決定された評価基準に基づき、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。

つまり、遺伝子組換えによって新たに加えられたり、変えられたり、失われたりした形質に注目し、この形質の変化一つ一つについて、毒性及び栄養学的な観点から人の健康に与える影響を評価しています。

人の健康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。

7. 食品衛生管理関係

○ 上海発食品安全Gメン

先日、テレビ番組で、中国の上海には、流通している食品の安全を監視する「食品安全Gメン」なる組織が存在し、市場やスーパーに立ち入り検査して、残留農薬や残存菌数を検査しているのを見た。即座に販売禁止、卸元、生産者まで調査するという。日本にもそんな組織があればいいと思う。

(大阪府 男性 55歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品等に起因する健康被害の発生を防止するため、国内においては、都道府県等の保健所の食品衛生監視員が、食品衛生法に基づき、製造者、販売者等の営業者に対する監視指導を実施しています。具体的には、市場やスーパー等を含めた営業施設への立入検査や食品等の収去検査を行っており、違反を発見した場合には、営業施設の改善等や違反食品の回収等を営業者に指示しています。また、農林水産部局との間で違反情報の共有を図るなど連携の強化に努めています。

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

○ 食品安全マネジメントシステムで食品の安全確保を

継続的に安全な食品を確保するためには、最終検査で危害要因を排除する方法ではなく、危害を予め予想して、その危害の根本原因を管理して予防する HACCP という総合的なシステムの方が有効です。HACCP や ISO22000 の普及が急がれます。

(福岡県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

○ 食品の衛生管理の承認制度について

わが国では、食肉製品、乳・乳製品、いわゆるレトルト食品などに対して、HACCP システムによる衛生管理の方法について、労働大臣が個別に承認する制度が設けられているが、中小企業等にも容易に導入できるよう、加工食品全てに対して適用可能な簡易な HACCP システムをつくることに、食品安全委員会が関わっていくことはできないだろうか。

(愛知県 男性 34歳 食品関係業務経験者)

8. 食品表示関係

○ 不信と不安が残る食品添加物の表示

食品添加物の表示はメーカーによってばらばらで曖昧である。一例として「無添加」という表示は、原材料の内容も含めて何が無添加なのか分からない。消費者の目につきやすく、しかも統一され、分かりやすいものであるべきではないかと思う。

(兵庫県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物の表示は、食品衛生法によりルールが定められ、原則として量の多少に関わらず使用されている添加物の名称を表示することとされております。

さらに添加物の主な用途である甘味料、着色料、保存料、糊料（増粘剤、安定剤、ゲル化剤）、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤の8用途に該当して使用する場合には、名称に加えて用途名の表示が義務づけられています。（例：甘味料（キシリトール））

ただし、乳化剤、香料など14種類の一般に広く使用されている名称（一括名）を有する添加物にあっては、その名称をもって表示することもできます。

なお、「無添加」である旨の表示については、製造業者等の任意の表示ではありますが、消費者が誤認を生ずることのない表示が求められています。

食品添加物の表示については、農林水産省と厚生労働省が共同で開催し、表示制度全般について御議論いただいている「食品の表示に関する共同会議」においても、検討いただいているところです。

詳細については、第22回食品の表示に関する共同会議資料3「食品添加物の表示について」(<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2005/03/s0323-3e.html>)を御覧ください。

○ 加工食品の原産地表示を徹底してほしい

特に大豆製品で気付いた事だが、以前は原産国名が書いてあったのに、最近は原材料名に「遺伝子組換えなし」とは書いてあっても原産国名が書いてない。きちんと表示をするべきだと思う。肉、魚、野菜の産地表示は出来ているのだから、大豆製品、パン、菓子等の主原料の産地表示を食の安全への責任のためにも徹底してほしい。

(熊本県 女性 55歳 その他消費者一般)

○ ハムの食品表示について

現在、「味付けカルビ」「成型肉」等は原料原産地表示の対象となっているが、ハムに関しては、肉の原産地を義務付けてられていないようだ。しかし、米国産牛肉のBSE問題で騒がれる今、原産国名の記載も必要ではないでしょうか。

(千葉県 女性 42歳 その他消費者一般)

○ サツマイモの使用状況と干し芋や芋焼酎の原産国表示および安全性に関して

市販されている干し芋（乾燥芋）は、原産地（国）が表記されているものと表示が

ないものが見受けられるが、表示義務はあるのか。芋菓子や芋焼酎に関しても同様です。ひき売りの焼き芋の入手ルートはどうなっているのか。安全性はどうか。

(山梨県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

生鮮食品については、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ていますが、加工食品については、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。大豆製品についても、外国で製造された加工食品については製造国名を表示することが義務づけられています。

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の対象としたところです。干し芋を含め乾燥野菜はこの20食品群に含まれており、原料原産地の表示が義務づけられています(約2年間の移行期間があり、平成18年10月以降完全義務化)。

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、消費者等にとってよりわかりやすい表示となるよう施策を進めていきたいと考えています。

なお、焼酎等の酒類に関してはJAS法の対象外であり、表示義務の対象とはなっていません。

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。

○ 賞味期限と消費期限について

今、どんな食品にも賞味期限、消費期限が書いてあるが、余りにも振り回されているのではないかな。もう少し自分自身の五感を信じてもいいのではないかな。賞味期限、消費期限が無意味ではないが、正しい判断で無駄のない食生活を楽しみたい。理屈ではわかっているが、気持ちにスッキリしないものが残ってしまう。

(福島県 女性 55歳 医療・教育職経験者)

9. その他

○ トレーサビリティ制度に望む

トレーサビリティ制度についての勉強会が開かれた。参加した消費者から「制度の重要性は認めるが、直接利用できるものではない」との意見が多かった。そこで、この制度の中に、情報を段階的に評価する中立的機関を設置し、消費者が判断する際の目安を示してもらいたい。

(沖縄県 女性 45 歳 食品関係研究職経験者)

【農林水産省からのコメント】

トレーサビリティとは、生産、加工及び流通の特定の一段階又は複数の段階で、食品の追跡・遡及をできることをいいます。トレーサビリティを確保するには、生産、処理・加工、流通・販売等の段階で、食品の仕入先、販売先などの記録を取り、保管し、識別番号等を用いて食品との結び付きを確保し、その流通経路情報を活用して食品の追跡と遡及をできる仕組みが必要です。この仕組み（トレーサビリティ・システム）が機能することで、食品事故等が発生した場合に迅速に原因を究明したり商品を回収したりすることが可能となります。

どのような人がどのように食品を作ったかについての情報（生産履歴情報等）が、トレーサビリティという言葉を用いて提供されていることがありますが、これらの情報は、事業者が消費者ニーズや取引関係者の意向を考慮して自主的に付加している情報であり、これらを消費者に提供することはトレーサビリティ確保における必須条件ではありません。自主的に付加する情報（生産履歴情報等）の内容やその情報の正確さを保証するのは、あくまで情報を提供する事業者の責任です。なお、トレーサビリティが確保されていなくても、生産履歴情報等を提供することは可能です（例えば、生産者が自身のウェブサイトで農産物に関する情報を公表するなど）。

農林水産省は、リスク管理を徹底し食品安全を確保した上で、さらにトレーサビリティを導入すれば、食品に対する消費者の方々の安心感を醸成するのに役立つと考えています。そこで、農林水産省では、トレーサビリティ・システムの普及に努め、事業者の自主的な取組を支援しています。さらに、トレーサビリティを確保するために必要である流通経路情報の正確さを保証する仕組みづくりについても、現在検討しているところです。

さらに、食に関する様々な情報が発信される中で、消費者の方々が、食品安全をはじめとする食に関する知識と理解を深め、自らの判断で何を食べるのかを選択していただけるよう、今後とも、食品安全やこれを確保するための諸制度等、食に関する幅広い情報を多様な手段で提供するとともに、国や地方公共団体、関係団体や関係事業者、消費者等の間の意見交換が積極的に行われるよう努めてまいります。

○ **海外での食の安全性について**

旅行や仕事で海外に赴く日本人は多い。しかし、その渡航先で、日本と同じ意識で食事をするのは若干危険な部分がある。食の安全を守るため、海外の食に関するマニュアルの作成や配布等、対応の検討を望む。

(岩手県 女性 30歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

御指摘のように、食品衛生に関して、海外では日本と異なる衛生状態である場合もあり、そのため、飲食に起因して、日本ではあまり発生しないコレラや赤痢等の食中毒にかかることがあります。

厚生労働省では、渡航者向けの情報をホームページ(<http://www.forth.go.jp>)に掲載し、また、各検疫所にパンフレットを配布する等、渡航者に対して注意を呼びかけているところですが、渡航者の皆様におかれましても自らの健康の保護のために、これらホームページ等の活用や在京若しくは現地の大使館や領事館等から渡航先の国の情報を入手することも必要と考えます。

なお、国立医薬品食品衛生研究所において収集している食品衛生に関する海外情報は、当研究所のホームページに掲載されていますので、御参考にしてください。(<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/index.html>)

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

○ **食物アレルギーについて**

子供を出産し、母乳で育てている友人が、子供の食物アレルギーの不安から、卵、乳製品、小麦を一切摂取していないと話していました。食物アレルギーの原因は人によって違ったり、そのときの体調によっても異なると思うので、食物アレルギーにならないような身体作りをしたいと思います。

(埼玉県 女性 31歳 その他消費者一般)

○ **食の大切さに関心を抱いて**

食は命のもと。食べたいものを食べたい時に食べただけ食べられる飽食の時代に、食べ物も食べ方も自由奔放だ。こんな世の中で健康で豊かな食生活を続けるため、常に食への関心を持ち続けたい。

(熊本県 男性 45歳 食品関係業務経験者)