

食品安全モニターからの報告（平成19年12月分）について

食品安全モニターから12月中に、20件の報告がありました。

報告内容	
＜意見等＞	
・ リスクコミュニケーション関係	1件
・ BSE関係	2件
・ 食品衛生管理関係	5件
・ 食品表示関係	8件
・ その他	4件
(注) 複数の分野に関係する報告については、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. リスクコミュニケーション関係

○ リスクコミュニケーター育成講座で得た知識の活用

平成19年10月、広島市で開催されたリスクコミュニケーター育成講座を受講し、その後、別の4グループにおいて、受講内容の一部を使い、応用した講座を実施した。これらの講座において、育成講座で受講したファシリテーターとしての知識や実技が非常に役に立った。今後もこのような研修を実施されることを強く希望する。

(広島県 男性 73歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

このたびは、「食品の安全性に関するリスクコミュニケーター育成講座」に御参加いただきまして、ありがとうございます。

食品安全委員会では、各地域におけるリスクコミュニケーションを積極的に推進するため、消費者、事業者など様々な食品関係者の立場や主張を理解し、また、意見や論点を明確にし、相互の意思疎通を円滑にする役割を担う人材を育成したいと考えております。

その第一歩は、指導者育成講座として、さらに平成19年度からは、ファシリテーション（会議やワークショップ等で参加者の意見を引き出し、活発な意見交換を行い、コミュニケーションを活性化させ、成果に結びつけていくことを支援する）に関するリスクコミュニケーター育成講座を実施しております。

講座を受講された方には、その成果をできる限り活かし、地域で活動していただき、また、地方公共団体が開催する意見交換会等において、進行役を務め、円滑に進めることなども期待しています。

今後も引き続き、講座を実施していく予定ですが、受講された方の御意見を参考にしながら、より良い講座となるよう工夫して参ります。

2. BSE関係

○ 北海道でBSE全頭検査継続へ

北海道知事は「消費者の十分な理解が得られていない」として、20ヶ月齢以下の牛についてのBSE全頭検査継続を表明した。北海道民の安全・安心に対する声が後押しした結果となった。国も消費者の安心を優先させるカジ取りはできないものだろうか。

(北海道 男性 66歳 食品関係業務経験者)

○ 若齢牛のBSE検査について

「我が国におけるBSE国内対策を考える」のリスクコミュニケーションに参加しました。日本のBSE対策が着実に実施されていること及び若齢牛のBSE検査を中止してもほとんど問題がないことが理解できました。その検査費用を安全確保の基本である飼料規制並びにSRM除去と汚染防止の徹底とその検証に振り向けることが望ましいと考えます。

(神奈川県 男性 49歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

BSE 検査については、食品安全委員会が平成 17 年 5 月 6 日に厚生労働省及び農林水産省に通知した、「我が国における牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに係る食品健康影響評価」において、BSE 検査対象月齢を全年齢から 21 ヶ月齢以上の牛に変更した場合、食肉の汚染度は、全頭検査した場合と 21 ヶ月齢以上を検査した場合のいずれにおいても、「無視できる ～ 非常に低い」と推定され、この結果から、検査対象月齢の変更がもたらす人に対するリスクは、非常に低いレベルの増加にとどまるものと評価しています。

これについて食品安全委員会では、審議の段階での国民との意見交換会や、評価書案が取りまとめられた段階での意見・情報の募集等、リスクコミュニケーションに努めると共に、評価のポイントについて、ホームページ、季刊誌等を通じて積極的に情報提供をして参りました。

（参照：食品安全委員会ホームページ「トピックス」内『BSE 及び vCJD について』）

<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>

食品安全委員会としても、今後ともリスクコミュニケーション等に取り組んで参ります。

【厚生労働省からのコメント】

BSE 全頭検査については、平成 13 年 10 月当時、①牛の月齢が必ずしも確認できなかったこと、②国内で BSE 感染牛が初めて発見され、国民の間に強い不安があったこと、等の状況を踏まえて開始したものです。BSE 対策については、他の食品安全対策と同様、科学的合理性を基本として判断すべき問題と考えており、厚生労働省としては、検査対象月齢の見直しにあたって、食品安全委員会に諮問を行い、食品安全委員会の答申において、BSE 対象月齢を 21 ヶ月齢以上とした場合であってもリスクは変わらないとされたことを受け、平成 17 年 8 月、BSE 検査の対象月齢を 21 ヶ月齢以上とすることとしました。また、最近、管理措置について消費者等関係者の皆様の関心が高いことから、リスク評価や管理措置の現状について改めて認識を共有したいと考え、食品安全委員会、厚生労働省及び農林水産省の 3 府省の共催により、平成 19 年 11 月に全国 6 箇所において意見交換会を開催し、BSE の国内対策について、食品安全委員会からリスク評価結果の内容を、厚生労働省及び農林水産省からリスク管理措置の現状等を御説明し、会場の皆様との意見交換を行いました。このように、これまでリスクコミュニケーション等を通じて国民への説明を行ってきたところです。また、平成 19 年 8 月の通知において、各自治体においても関係者の理解を深めていただけるように依頼しており、今後とも国においても食品安全委員会の科学的知見に基づくリスク評価結果について国民に十分理解されるよう、リスクコミュニケーション等に努めて参ります。

3. 食品衛生管理関係

○ ヨーネ病への対応について

平成19年10月に大量の牛乳が神奈川県などで回収・廃棄された。牛が家畜伝染病のヨーネ病に感染した疑いがあったためだが、最終結果は「感染なし」であった。ヨーネ病は牛がかかりやすい病気だが、人体に感染例はない。回収は、食品衛生法に基づく措置だが、リスクの評価がなく、ハザード*であるというだけで、食品として安全なのに廃棄することになったのなら残念なことである。

(神奈川県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

* 健康に悪影響をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態。

○ ヨーネ病への対応について

ヨーネ病の疑似患者による乳製品回収のニュースがあった。監視伝染病等と食品への影響について、科学的に見直していただきたい。リスク評価することで、安全・安心へとつながり、無駄な廃棄をしなくてすむようになってもらいたい。

(沖縄県 女性 47歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

家畜伝染病等の疾病にかかり、又はその疑いのある獣畜の肉、乳等については、一般に食品として不適なものであるばかりでなく、人の健康を害するおそれもあることから、食品衛生法第9条第1項において、その販売等が禁止されており、これに基づいて、営業者の自主的な回収措置がとられたことにより適切なリスク管理がなされたものと考えています。

○ 国レベルでの食品監視ガイドラインの策定と食品衛生監視員の適正配置

施設の業種・規模に応じた監視回数・内容等のきめ細やかな食品監視ガイドラインを各自治体に任せることなく、国レベルで、策定することを要望する。また、それに伴って、食品衛生監視員の増員を含む適正な人員配置を行うことが適切と思われる。

(埼玉県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

○ 衛生規範の強制力について

洋生菓子等に定められている衛生規範は、あくまでもガイドラインであるので、「食品衛生法違反」にはならないと聞いたことがあります。個人的には、衛生規範は、食品衛生法と同等の強制力のある規格として取り扱ってほしいと思っています。

(茨城県 男性 65歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品等の監視指導については、従来、都道府県等が営業施設の類型ごとに年間に立ち入るべき回数を定めていましたが、同一類型の施設であっても施設の管理状況や規模等により監視指導すべき回数等は異なりうるものであり、一律に監視回数等を規定することは現実的でないことから、平成15年に食品衛生法を改正し、食品の流通等の実態や食中毒の発生状況等を踏まえて、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すとともに、施設ごとの監視回数等の具体的な監視指導計画は、当該指針に基づき、地域の実情等も踏まえて、毎年度都道府県等

が設定することとしたところです。

なお、これらの監視指導を行う食品衛生監視員については、全て都道府県等の職員であるため、その増員について厚生労働省が直接関与することはできませんが、計画的・効果的な食品の監視指導を行うため、都道府県等に対し、食品等事業者に対する指導事項及び監視指導の際の重点監視事項等について通知しているところです。

洋生菓子等の衛生規範については、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を目的として示しているものであり、公衆衛生上の見地から具体的な規格基準を定めることにより食品の衛生を確保すべきかどうかについては、必要に応じ判断しているところです。

○ 食品メーカーの食品安全推進のための制度について

消費者の食品メーカーに対する不信感の広がりを受け、食品メーカーでは「食の安全」に関する国際認証の取得を加速させているが、食品安全の分野に積極的な食品メーカーを行政がサポートするシステムを確立することが重要だと考える。

例えば、資金力の乏しい企業に対して、国際認証の取得に必要な経費の一部を助成する制度などが考えられる。食品メーカーとして食品安全を推進することが、利益追求につながるような制度の整備を期待する。

(岡山県 女性 36歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

食品の製造過程における衛生上の危害の発生防止と適正な品質の確保を図るためには、HACCP手法の導入が有効であり、このHACCP手法の推進については、国においては、平成10年に制定した通称HACCP法（正式名称「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」）に基づいて、HACCP施設導入のための長期・低利の資金を農林漁業金融公庫が融資する等の支援措置を講じております。

また、平成15年度からは、HACCP手法の導入を推進するために、人材育成のための研修や技術情報に係るデータベースの構築などの取り組みを行っております。

なお、こうしたHACCP手法の導入の取り組みは、大企業では相当程度進んでいるものの、中小企業においては十分に進んでいるとは言い難い状況にあることから、今後ともHACCP手法の一層の普及・定着の推進を図っていくこととしております。

4. 食品表示関係

○ 食品偽装問題を考える

昨今の食品表示に関する偽装事件は、日本の食事情が贅沢になったことに伴い、厳しい規制がされたことによるのではないのでしょうか。規制は厳しくするものではなく、人命尊重の原則の範囲で十分であると考えています。今後、行政は、それぞれの食品関連事業者に対して、手分け分担して指導徹底をすることを望みます。

(佐賀県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

○ 食品に関する不正事件から学ぶ

27都道府県で食品偽装が発覚した。消費者は誤ったブランド志向を捨て、偽装を見抜く力を身につける必要がある。関係諸機関は業者が不正のできない対策を、消費者にはそれを見抜く情報の提供をお願いしたい。

(兵庫県 女性 71歳 医療・教育職経験者)

○ 大手ハンバーガーチェーン店の賞味期限切れ食材使用について

大手ハンバーガーチェーン店で賞味期限切れ食材が使用された疑いがあることがわかりました。このような事件が後を絶たない理由の一つに、食品衛生法違反の罰則のゆるさがあげられると思います。早急に国での検討をお願いします。

(神奈川県 女性 40歳 食品関係業務経験者)

○ 中華料理店での22品誤表示について

シューマイで有名な老舗中華料理店で原材料表示に誤りがあったと発表されました。日本農林規格法の疑いで調査するとのことですが、この罰則がゆるいのではないのでしょうか。もっと厳しくしていただきたいと思います。すぐ販売ができる体制もおかしいと思いますので、検討をお願いします。

(神奈川県 女性 40歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品等事業者に対する立入調査、食品の収去検査、施設や食品の取扱いに係る衛生指導等については、各都道府県等の保健所が実施しており、食品等事業者が食品衛生法上の表示基準に違反した場合は、営業停止等の行政処分を行うことができるほか、懲役刑又は罰金刑を適用することができるものと定められています。

厚生労働省では、食品メーカーによる期限表示の延長等の事案を踏まえ、食品衛生の観点から、関係業界団体に対し、同様の事例の再発防止のため、食品等事業者の責務を再度周知徹底するとともに、都道府県等に対し、食品等事業者に対する指導事項及び監視指導の際の重点監視事項等について通知しており、引き続き、本件について重点的な監視指導を行っているところです。

なお、通知については、下記のホームページで掲載しております。

「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」

(自治体向け)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/0201-1a.pdf>

(関係団体向け)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/0201-1b.pdf>

「食品等事業者に対する監視指導の強化について」
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/dl/071221-1.pdf>

【農林水産省からのコメント】

食品表示の監視については、農林水産省の職員が日常的な小売店舗等の巡回監視・指導を行うとともに、国民の皆さんから寄せられた「食品表示 110 番」への情報に基づいて立入検査等を実施し、JAS 法に違反する事実が判明した場合には、厳正に対処することとしています。

農林水産省としては、消費者の信頼を揺るがす案件が続いている最近の状況に対応するため、こうした監視体制について一層の強化を図ることとしており、

- ① 東京、大阪および福岡農政事務所に、食品表示に関して広域で重大な違反事案が発生した際に、機動的に調査を実施する食品表示と区別Gメンを配置（20名振り替え要求）すること
- ② 各地方農政局に、関係機関と連携調査を統括する専門官を配置（7名振替要求）すること
- ③ 本省に業者間取引に関して効率的な調査を行うための専門官などを増員（6名増員、17名→23名）すること

が認められたところです。

また、食品業者間取引の表示について、食品表示に対する信頼の向上を図るため、すべての食品の業者間取引を品質表示義務の対象とすることとしており、平成20年4月1日からの施行のため、作業を進めているところです。

こうした取組により、食品表示の適正化に向けた働きかけを一層強化してまいります。

さらに、食品企業の不祥事が相次いで発生している現状を踏まえ、食品企業のコンプライアンス（関係法令の遵守や倫理の保持等）の更なる徹底を図るため、業界団体を対象とした「食品企業の信頼性向上自主行動計画（仮称）の策定支援ガイドライン」の策定の検討等を行っているところです。

これらの取組を通じて、食品表示の適正化に努めるとともに、中小食品事業者のコンプライアンスの徹底に向けた自主的な取組を促進し、食に対する消費者の信頼を確保してまいりたいと考えております。

○ 科学に基づく消費期限の設定及び運営の厳格化について

最近頻発している食品の消費期限等の偽装表示は、期限表示が科学的根拠に基づく食品衛生上重大な情報提供であるとの認識不足に起因していることから、食品関係業者は期限設定を科学的に適正に行うとともに期限表示の厳格な運用を行うべきである。

(東京都 男性 64歳 食品関係業務経験者)

○ 期限設定に係るガイドラインの作成について

消費期限や賞味期限は、消費者の商品選択や安全のための重要な表示項目と思われます。その期限設定は、各企業が科学的根拠で設定することとなっていますが、なかなか難しいことだと思われます。どんな小さな食品事業者でも、適正に食品の期限設定ができるように、食品としての安全を最重要視し、不要に廃棄されるなど期限設定がもたらす様々な問題を十分に検討して各種食品の期限設定に関するガイドラインを作成していただきたいものだと強く希望します。

(広島県 男性 40歳 食品関係業務経験者)

○ 偽装表示の防止について

食品の偽装表示を防止するためには、製造年月日表示を再度義務づけるようにすれば偽装表示が少なくなるのではないのか。また、原材料の産地表示についても明確な基準が必要なのではないのか、と思う。

(香川県 女性 62歳 食品関係業務経験者)

○ クリスマスケーキの先作りについて

クリスマスケーキについて製造が終了したものを、冷凍保存して、販売にあわせて解凍し、その日を製造日として賞味期限をつけることは食品衛生法上問題ないのだろうか。消費者として、何か割り切れないものが残る。

(茨城県 男性 65歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

期限表示の設定を適切に行うためには、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、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、原則として、食品等事業者がこれらの情報を加味したうえで、微生物試験等の結果に基づき、安全係数を考慮して、科学的・合理的に期限を設定する必要があります。

したがって、販売にあわせて解凍したものであっても、これらを考慮して期限が適切に設定されているのであれば、食品衛生法上問題とはなりません。

厚生労働省及び農林水産省においては、平成17年2月に「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、各食品業界団体等に通知しており、各食品等事業者においては、このガイドラインを踏まえ、期限の設定がなされているところです。

また、製造年月日表示については、食品衛生法及びJAS法においては、当初、製造年月日表示を義務付けていましたが、

- ① 技術の進歩により消費者にとっては、製造年月日からどの程度日持ちする

のか適切に判断することが困難であること

- ② 過度に厳しい日付管理による事業者の深夜・早朝操業や返品・廃棄等の原因となっていたこと
- ③ 国際的な食品規格（コーデックス）においても期限表示が採用されており、これとの調和が求められていたこと

等から、製造年月日表示から期限表示（賞味期限・消費期限）に転換することが適当とされ、平成7年4月から期限表示を義務付けているところです。

ただし、必要な期限表示を適切に行った上で、消費者への情報提供として事業者が自主的に製造年月日を表示することまでを妨げるものではありません。

今後とも、国民の皆様到我が国の食品表示制度について、理解を深めていただけるよう努めて参ります。

【農林水産省からのコメント】

期限表示の設定を適切に行うためには、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、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、原則として、食品等事業者が期限の設定を行うこととなります。

このため、食品等事業者においては、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等の結果に基づき、安全係数を考慮して、科学的・合理的に期限を設定する必要があります。

厚生労働省及び農林水産省においては、平成17年2月に「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、各食品業界団体等に通知しており、各食品等事業者においては、このガイドラインを踏まえ、期限の設定がなされているところです。

なお、当該ガイドラインでは、食品等事業者に対して、期限設定の根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等から求められたときには、情報提供に努めるよう周知しているところです。

この他、期限表示に関するパンフレット及び加工食品の表示に関する共通 Q&A（第2集：期限表示について）を公表しており、今後とも食品表示に関する普及・啓発に努めて参りたいと考えています。

（参考）

- 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

厚生労働省ホームページ：

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/hyouji/dl/02.pdf>

農林水産省ホームページ：

http://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/pdf/guideline_a.pdf

- 「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）」

農林水産省ホームページ：

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/pamph_g.pdf

- 「加工食品に関する共通 Q&A（第2集：期限表示について）」

厚生労働省ホームページ:

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/index.html>

農林水産省ホームページ:

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_i.pdf

製造年月日表示については、JAS 法及び食品衛生法においては、当初、製造年月日表示を義務付けていましたが、

- ① 技術の進歩により消費者にとっては、製造年月日からどの程度日持ちするのか適切に判断することが困難であること
- ② 過度に厳しい日付管理による事業者の深夜・早朝操業や返品・廃棄等の原因となっていたこと
- ③ 国際的な食品規格(コーデックス)においても期限表示が採用されており、これとの調和が求められていたこと

等から、製造年月日表示から期限表示(賞味期限・消費期限)に転換することが適当とされ、平成7年4月から期限表示を義務付けているところです。

期限表示に加え、製造年月日の表示を義務付けることについては、

- ① 消費者にとっては、期限表示があれば商品の日持ちを判断することが可能と考えられること
- ② EU や米国においても、双方の表示の義務付けは行われていないことから適当でないと考えます。

なお、事業者自らが製造年月日を任意に表示することについて妨げるものではなく、こうした任意の表示も含め、食品表示の指導・監視活動を強化し、適正化を図って参ります。

食品の原産地表示については、JAS 法に基づき、

- ① 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付け、
- ② 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付けるとともに、
- ③ 平成18年10月から、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。

加工食品については、いくつかの原産地の原料を混合して使用する場合や、中間加工品を使用する場合などがあり、原料の原産地を大元までさかのぼって正確に把握することは現実的には困難である商品も存在しています。

このため、全ての加工食品について、原料の原産地表示を義務付けることは難しいと考えています。

なお、義務付けの対象でない加工品においても原料原産地が把握できるものについては、事業者が原料原産地の情報を自主的に発信する取組も見られており、今後、こうした事業者の前向きな取組を促してまいりたいと考えております。

5. その他

○ 国際的食品安全に関する規格作成の要望

我が国は、食料自給率が低下し、輸入に依存せざるをえない。世界中が市場になる時、安全安心な食を得るために世界中の誰もが理解できる食に関する規格・法律が早く作られることが必要だと思う。

(福岡県 女性 71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】

食品に関する国際的な規格については、FAO（国連食糧農業機関）及びWHO（世界保健機関）が1962年に設置したコーデックス委員会が、消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、国際食品規格（コーデックス規格）を作成しています（コーデックス委員会は、現在175カ国及び1機関（EC）が加盟しており、日本も1966年に加盟しています。）。

コーデックス委員会では、動物用医薬品及び残留農薬の基準値、食品表示規格等の数多くの規格の検討、作成が行われており、各国は基本的にこのコーデックス規格に基づき国内の措置をとることとされています。

我が国も、コーデックス連絡協議会の開催を通じ、消費者をはじめとする関係者に対して情報提供するとともに、意見を聴取しながらコーデックス委員会の活動に参画し、規格の作成に貢献しているところです。

(参考)

コーデックス委員会についての農林水産省ホームページ
http://www.maff.go.jp/sogo_shokuryo/codex/

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。

○ 「トランス・サイエンス」と食品安全のリスクについて

最近、小林傳司氏の本を読んで「トランス・サイエンス」という言葉を知った。「科学と政治の交わる領域」であり「科学によって問うことはできるが、科学によって答えることのできない問題群からなる領域」を表す言葉である。食品安全委員会が行うBSE他のリスク評価は、まさにトランス（科学的問いの領域を超え始める）していることになるのではと考える。

(広島県 男性 73歳 医療・教育職経験者)

○ 安全・安心の追求に係る矛盾

我が国には食品の安全性を確保するためのさまざまな法律があり、日本における食品の安全性はますます向上していくと考えます。しかし、各種法律の適合を保証するためのコストは、食品の販売価格に転嫁されてくると思います。貧困により、栄養のある食物を食べることすらできない子どもたちが世界中にいることを報道で見るたびに、食の安全・安心を求め続けている自分自身に大きな矛盾を感じています。

(三重県 男性 36歳 食品関係業務経験者)

○ 食に関する一元的な指導・監督システムの構築を要望

現在の国・地方の食品業界への指導・監督のシステムは細分化されすぎていて、効率的とは言いがたい。FDA(米国食品医薬品庁)の日本版を設置し、一元的な指導監督と市民へのPR・啓発活動、そして不正・偽装の通報の受付を行うべきだ。食品の不正・偽装は今後さらに増えることが予想され、より強力な指導監督のシステムを早く整えることが急務である。

(北海道 男性 39歳 食品関係業務経験者)

食品安全モニターからの報告（平成20年1月分）について

食品安全モニターから1月中に、43件の報告がありました。

報告内容

<意見等>

・ 食品安全委員会活動一般	1件
・ リスクコミュニケーション関係	2件
・ BSE関係	4件
・ 鳥インフルエンザ関係	1件
・ 食品添加物関係	4件
・ 化学物質・汚染物質関係	1件
・ かび毒・自然毒等関係	1件
・ 肥料・飼料等関係	1件
・ 食品衛生管理関係	11件
・ 食品表示関係	10件
・ その他	7件

(注) 複数の分野に関係する報告については、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

○ 多くの方が目にする媒体での詳しい積極的な情報提供を

平成 19 年 6 月実施の食品安全モニターの課題報告で、ホームページを閲覧できない環境にある方が 8.7%との結果を見た。パソコンの有無に関わらず、マスコミ・国・地方自治体の機関からの食品の安全に関する情報提供を、多くの方が目にする機会の多い新聞・テレビで、できる限り詳しく積極的に行っていただきたい。

(高知県 女性 48 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、ホームページなどの情報提供以外に、食品の安全性や当委員会の取組などについて、国民の皆様には知識と理解を深めていただくため、パンフレットや季刊誌を発行しています。

季刊誌は、食品安全委員会が最近行った評価結果の概要や意見交換会の概要、食の安全に関する Q&A、そして子供向けのトピックなどをわかりやすく解説したものです。

この季刊誌は、全国の消費生活センター、地方自治体、図書館、学校等にも配布しており、また、ホームページ上でも閲覧できるようになっております。

このように様々な媒体や機会を通じて、正確な情報の提供に努めているところですが、今後ともより効果的な広報活動を行うよう努めてまいります。

2. リスクコミュニケーション関係

○ リスクコミュニケーター育成講座に参加して

福岡市でのリスクコミュニケーター育成講座に参加した。前回の地域の指導者育成講座が、リスクコミュニケーション改善のためのガイダンス的なものであったのに対して、今回の講座は、具体的に、中立の立場での進行役の基本スキルを研修するという、一歩踏み込んだ濃い内容のもであった。今後催される意見交換会には是非反映させたいものだ。

(福岡県 男性 56 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

このたびは、「食品の安全性に関するリスクコミュニケーター育成講座」に御参加いただきまして、ありがとうございます。

食品安全委員会では、各地域におけるリスクコミュニケーションを積極的に推進するため、消費者、事業者など様々な食品関係者の立場や主張を理解し、また、意見や論点を明確にし、相互の意思疎通を円滑にする役割を担う人材を育成したいと考えております。

講座を受講された方には、その成果をできる限り活かし、地域で活動していただき、また、地方公共団体が開催する意見交換会等において、進行役を務め、円滑に進めることなども期待しています。

今後も引き続き、講座を実施していく予定ですが、受講された方の御意見を参考にしながら、より良い講座となるよう工夫して参ります。

○ 「泉大臣と語る食品の安全」に参加して

平成 20 年 1 月に、群馬県庁で開かれた「泉大臣と語る食品の安全」に参加しました。その中の意見交換会において ①マスコミの報道はバランスを欠いたものが多いので、啓発が必要ではないか ②期限表示の設定について、その妥当性の評価や監視システムに欠陥があるのではないかと ③食品安全委員会が独自に行う調査研究を充実させていただきたい、との感想を持ちました。

(群馬県 男性 65 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】

このたびは、「泉大臣と語る食品の安全」に御参加いただきまして、ありがとうございます。

消費者・生活者を始めとする関係者の生の声を聴き、食品安全行政がより国民の目線に立ったものとなるよう、大臣と国民の皆様との対話をする意見交換会を群馬県で開催いたしました。

新たな食品安全行政と食品安全委員会の取組について、食品安全委員会から講演した後、消費者、生産者、事業者、群馬県の関係者をお迎えし、泉大臣、食品安全委員会委員長も交え、食品安全行政に係る課題と期待することについてパネルディスカッションを行い、その後、会場の皆様と意見交換を行いました。

パネルディスカッション及び意見交換では、関係者における継続的な取組やバランスの良い報道の必要性、食品の安全性に関する知識や施策を伝える重要性、リスクコミュニケーションの重要性について、泉大臣と活発な意見交換が行われました。

<http://www.fsc.go.jp/koukan/risk-gunma200126/risk-gunma200126.html>

なお、食品安全委員会では定期的に報道機関の記者、論説委員との懇談会を開催し、情報の提供・共有を図っています。また、危害要因に応じた評価方法を開発するために食品健康影響評価技術研究を実施し、リスク評価の円滑かつ効率的な実施に努めているところです。

3. BSE関係

○ BSE全頭検査の継続について

平成 20 年 7 月末以降も、独自に全頭検査を継続することを決めている自治体が半数を占めていると報道されていた。しかし、厚生労働省は、国内で BSE と判定された生後 2 歳未満の牛について、動物実験で感染性を確認できないとする報告をまとめている。関係機関は、自治体に対して、無駄な出費を避けるべく全頭検査終了について協力が得られるよう、繰り返し十分な説明が必要なのではないだろうか。

(茨城県 男性 70 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

BSE 検査については、食品安全委員会が平成 17 年 5 月 6 日に厚生労働省及び農林水産省に通知した、「我が国における牛海綿状脳症 (BSE) 対策の見直しに係る食品健康影響評価」において、BSE 検査対象月齢を全年齢から 21 ヶ月齢以上の牛

に変更した場合、食肉の汚染度は、全頭検査した場合と 21 ヶ月齢以上を検査した場合のいずれにおいても、「無視できる ～ 非常に低い」と推定され、この結果から、検査対象月齢の変更がもたらす人に対するリスクは、非常に低いレベルの増加にとどまるものと評価しています。

これについて食品安全委員会では、評価書案が取りまとめられた段階で意見・情報の募集や意見交換会等、リスクコミュニケーションに努めるとともに、評価のポイントについて、ホームページ、季刊誌等を通じて積極的に情報提供をして参りました。

(参照：食品安全委員会ホームページ「トピックス」内『BSE 及び vCJD について』)

<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>

食品安全委員会としても、今後ともリスクコミュニケーション等に取り組んでまいります。

【厚生労働省からのコメント】

BSE 全頭検査については、平成 13 年 10 月当時、①牛の月齢が必ずしも確認できなかったこと、②国内で BSE 感染牛が初めて発見され、国民の間に強い不安があったこと、等の状況を踏まえて開始したものです。BSE 対策については、他の食品安全対策と同様、科学的合理性を基本として判断すべき問題と考えており、厚生労働省としては、検査対象月齢の見直しにあたって、食品安全委員会に諮問を行い、食品安全委員会の答申において、BSE 対象月齢を 21 ヶ月齢以上とした場合であってもリスクは変わらないとされたことを受け、平成 17 年 8 月、BSE 検査の対象月齢を 21 ヶ月齢以上とすることとしました。また、リスク評価や管理措置の現状について改めて認識を共有したいと考え、食品安全委員会、厚生労働省及び農林水産省の 3 府省の共催により、平成 19 年 11 月に全国 6 箇所において意見交換会を開催し、BSE の国内対策について、食品安全委員会からリスク評価結果の内容を、厚生労働省及び農林水産省からリスク管理措置の現状等を御説明し、会場の皆様との意見交換を行いました。このように、これまでリスクコミュニケーション等を通じて国民への説明を行ってきたところです。また、平成 19 年 8 月の通知において、各自治体においても関係者の理解を深めていただけるように依頼しており、今後とも国においても食品安全委員会の科学的知見に基づくリスク評価結果について国民に十分理解されるよう、リスクコミュニケーション等に努めて参ります。

○ 米国産牛肉の輸入条件違反について

新聞で、日本向けに処理した米国産牛肉に、輸入条件に違反した 21 ヶ月の牛の肉が混入し、国は輸入業者に対し販売中止と回収を指示したと報道されていた。米国産牛肉は工程管理が的確に実行されていないのではないか。現地工場の査察を行っても処理工程におけるミスは発見が難しいと思われる。

(愛媛県 男性 69 歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉の輸入条件違反について

新聞によると、平成 20 年 1 月、米国産牛肉輸入において、再度の輸入条件違反が発覚したと報じられていました。相次ぐ条件違反に消費者の不安は払拭できないようです。安全な食品需給のための再考をお願いします。

(宮崎県 男性 72 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】

本件に関しては、1 月 12 日、米国政府から、米国農務省による査察の結果、対日輸出施設であるスミスフィールド社モイヤーパッキング工場において、昨年 11 月 14 日以降に処理され、対日輸出された牛肉等（牛肉及び舌）に対日輸出条件に適合しない、21 ヶ月齢の牛に由来する牛肉が混入していたことが判明したことから、当該施設による当該貨物の回収・積戻し措置をとるとの通報があったところです。

厚生労働省及び農林水産省においては、同日（1 月 12 日）付けで、当該施設からの輸入手続きを停止するとともに、厚生労働省においては、関係自治体を通じて、輸入業者に対し、当該牛肉等の販売を中止し、回収するよう指示したところです。

なお、米国農務省からは本件の原因は、当該工場の月齢計算ソフトウェアの設定ミス（本来、「20 ヶ月齢以下」とすべきものを「21 ヶ月齢以下」と設定していた）によるものであり、同社の他の工場では同様の問題がない旨報告を受けています。

厚生労働省及び農林水産省としては、同日（1 月 12 日）、米国農務省に対して、対日輸出条件の遵守の徹底について、改めて申し入れるとともに、詳細な調査結果を報告すること及び他社の施設についても同様の問題がないことを確認することを要請したところです。

○ BSE 情報の共有化について

食品安全委員会の BSE 評価に対して誤解をしているマスコミが一部あるようだ。食品安全委員会としては、これを払拭するため、日ごろから BSE に関する審議の進行状況や文献その他諸外国の情報等、できるだけ多くの情報を一般消費者、オピニオンリーダー、マスコミに発信して、国民各層が情報を共有できるよう努め、ある日突然結論が出たような印象だけは避けなければならない。

(福岡県 男性 77 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、評価書案が取りまとめられた段階で国民からの意見・情報の募集や意見交換会の開催等、リスクコミュニケーションに努めるとともに、評価のポイントについて、ホームページ、季刊誌等を通じて積極的に情報提供をしてまいりました。

BSE についてはホームページ「トピックス」内『BSE 及び vCJD について』
〔<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>〕において、審議経過ととりまとめた評価書を始め、これまでの会議資料等をまとめて掲載しております。なお、会議資料については、時系列で掲載し、審議状況がわかるよう努めております。

また、BSE に関して、よくあるお問い合わせなどを Q&A 形式でわかりやすく解説するよう努めるとともに、関係府省の解説コーナーにもリンクを貼り、情報提供しております。

4. 鳥インフルエンザ関係

○ 鳥インフルエンザについて

鳥インフルエンザについて、一昨年前は、鶏肉や鶏卵を食べることによってヒトが感染する可能性はないと言われていたが、今は「人から人へ」感染したとマスコミで報じられている。例えば、鳥インフルエンザに感染した人が生肉をさわりの、加工した場合はどうなるのか、不安は尽きない。今後、消費者はどのように対応すればよいのか教えてほしい。

(愛知県 女性 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】

現在、H5N1 亜型を始めとする鳥インフルエンザウイルスが世界的に広がりを見せていますが、現在のところ日本国内においては H5N1 亜型のヒトにおける発生・流行はなく、食品として国内に流通している鶏肉や鶏卵を食べることによって、ヒトが感染する可能性はないものと考えていますので、冷静な対応をお願いしているところです。

海外ではヒトへの感染事例が報告されていますが、感染機会としては、鳥インフルエンザの病鶏の羽をむしる・解体するといった作業、感染した闘鶏の世話、特に症状を示さないが感染しているアヒルとの接触、感染したアヒルの生の血液を使用した料理の喫食、汚染された家きん肉の加熱調理不十分な状態での喫食などが考えられると報告されています。WHO（世界保健機関）は、鶏などの家きん類に H5N1 亜型が集団発生している地域（東南アジア等）では、鶏肉や鶏卵を含む、家きん類の肉及び家きん類由来製品については、食中毒予防の観点からも、十分な加熱調理（全ての部分が 70℃に到達すること）及び適切な取扱いを行うことが必要であるとしています。

(参照：食品安全委員会ホームページ「トピックス」内『鳥インフルエンザ（安全性について、Q&A、情報提供など）』

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

5. 食品添加物関係

○ 食品添加物の安全性について

レトルト食品は、便利な半面、食品添加物が多いものが多いことが問題であると思います。便利な製品を日々使っていると相当な食品添加物を摂取することになるが、これらの中にどの程度の食品添加物が含まれているか、そしてその安全性はどうかを調査することが必要なのではないかと思います。

(長野県 女性 40歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物は、食品の製造の過程において、加工又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。

新しい食品添加物の使用を認めるに当たっては、食品安全委員会において食品健康影響評価を行い、その評価を踏まえ、添加物としての検討を行い、必要に応じて使用できる食品や使用量の限度についての基準（使用基準）等を定め、食品添加物の安全性を確保しています。また、古くから使用が認められているものについても、最新の科学的知見に基づき、必要に応じて安全性を確認しています。

また、普段の食生活の中で、実際にどの位の添加物を摂取しているかを把握するため、食品添加物一日摂取量実態調査（マーケットバスケット方式）を行っています。本調査結果から、実際の添加物摂取量は概ねADIの値（一日摂取許容量）を大きく下回っていることが明らかとなっています。

食品添加物の規制については、厚生労働省の下記のホームページで御覧いただけますので、御参照下さい。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/index.html>

○ 食品添加物の複合影響について

市販のウインナーの3分の1は食品添加物からできている、と生協のチラシにあった。一つ一つの食品添加物は国で認められているが、たくさんの添加物を一緒に食べたときの影響がわからないので、調査し、データを公表していただきたい。消費者として不安に思う。

(北海道 女性 35歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、厚生労働省からの要請を受け、個々の食品添加物の安全性の評価を行っています。

現在、複数の化学物質を同時に摂取した場合のリスク評価は行われていませんが、一日摂取許容量（ADI：mg/kg 体重/日で表示）設定の際には適切な安全係数がとられていること、また、厚生労働省が行っている「食品添加物一日摂取量調査」によると、実際の摂取量は設定された一日摂取許容量を下回っているとされていることから、現在のところ、食品添加物による複合影響が生じる可能性はほ

とんどないと考えられます。

また、食品安全委員会では、食品添加物の複合影響について、これまでの国際機関での検討状況や最新の研究成果などの知見を収集・整理するため、平成18年度の食品安全確保総合調査として「食品添加物の複合影響に関する情報収集調査」を実施し、その報告書を当委員会ホームページに公表しています。この調査においては、個々の添加物として評価されている影響を超えた複合的な影響が出ている事例は見出されておらず、日常摂取している範囲内においては、添加物を複合して摂取することによる健康影響が実際に起こる可能性は極めて低いとされています。

(平成18年度における食品安全確保総合調査実施状況)

<http://www.fsc.go.jp/senmon/anzenchousa/anzenchousa18keikaku.html>

【厚生労働省からのコメント】

複数の食品添加物を使用した場合の安全性については、研究情報の収集に努める他、添加物の摂取量調査など国立研究機関等において試験研究を行っています。また、実際の摂取量は、食品添加物一日摂取量調査によると、設定された一日摂取許容量（ADI）をかなり下回っており、現在のところ特に問題はないものと考えております。

今後とも科学技術の進歩等を踏まえて試験研究を実施し、その結果を公表するなど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、関係行政機関に回付しております。

○ 食品添加物の安全性について

市販のおせち料理を買ってきて食べる消費者が増えていますが、おせち料理の表示を確認すると、相当の食品添加物の存在を感じます。おせち料理関係をはじめとして、食品添加物を今後なるべく使わないような対策を検討し、安全な商品管理をお願いいたします。

(長野県 女性 40歳 その他消費者一般)

○ 生協の食品添加物評価について

日本生協連は独自の添加物基準を設けています。専門の研究者を含んだ独自の評価組織を持ち、消費者運動に与えるその影響は大きいものがあります。このような組織が法基準と矛盾する独自の基準を持つ場合には、行政が評価のすりあわせを行うわけにはいかないでしょうか。

(福岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

6. 化学物質・汚染物質関係

○ 魚介類の有害物質調査について

ニューヨークの寿司店 20 軒中 5 軒のマグロから、人体に有害なレベルの水銀が検出されたという報道があった。日本は世界一のマグロ消費国だが、日本近海で捕れたマグロも、近隣諸国が大量に排出する有害物質の影響を受けている可能性があると思う。速やかに日本で水揚げ、市販される魚介類の有害物質調査を行い、問題ある品目が見つければ国民に公表することを望む。

(北海道 男性 39 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

魚介類に含まれる水銀に関する安全確保については、平成 17 年 11 月 2 日に公表された「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」の中で、妊婦が注意すべき魚介類の種類とその摂食量の目安を示しています。この注意事項は、胎児の保護を第一に食品安全委員会の評価を踏まえ、魚介類の調査結果等からの試算を基に作成されたものであり、注意事項の対象となった魚介類を偏って多量に食べることを避け、水銀摂取量を減らすことによって魚食のメリットを活かすこととの両立を期待しています。この試算に用いられた水銀含有量データについては、公表されています。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/051102-2.html>

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、人の健康への影響が懸念される重金属や化学物質について、魚介類を含む食品中の含有実態調査を優先度に応じて実施しており、魚介類については国民的関心の高い水銀やダイオキシン類等の調査を実施し、天然・養殖別等の調査結果を公表しています。これまでの調査結果によれば、クロマグロのメチル水銀濃度は 0.21～1.3ppm、その他のマグロ類についてはさらに低濃度であり、これは通常の食生活をしている限り、健康への影響について懸念されるレベルではないと認識しています。これらについては、下記の当省ホームページでご確認いただけます。

なお、魚介類には人の健康に有益な栄養成分や機能成分が豊富に含まれています。一部の食品を過度に摂取したりするのではなく、魚介類を含めバランスの良い食生活を送られることが重要だと考えられます。

(参考)

農林水産省ウェブサイト

「食品安全：個別危害要因への対応（有害化学物質）」

http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/kobetsu.html

「健康に悪影響を与える可能性のある魚介類中に含まれる物質などについて」

<http://www.maff.go.jp/fisheat/fish-2nd2.htm>

食品安全委員会ウェブサイト

「魚介類に含まれるメチル水銀に係る食品影響評価の結果」

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-hyouka-methylmercury.pdf>

7. かび毒・自然毒等関係

○ 無毒フグはなぜ認められないか

フグ食中毒による被害者は、毎年後を絶たない。無毒フグの開発は、漁業・飲食関係者の永年の夢である。先般、無毒フグのリスク評価申請があつたが、認められなかった。何を改善すれば認められるか、食品安全委員会の見解を伺いたい。

(新潟県 男性 70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、平成17年1月11日に厚生労働省から、特定の方法により養殖されるトラフグの肝の可食化に関する安全性について、食品健康影響評価(リスク評価)の要請を受けました。これについては「現在までの知見において、テトロドトキシンによるトラフグの毒化機構は十分に明らかとは言えない」等の理由により、現時点において、食品として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旨、平成17年8月5日に厚生労働省に食品健康影響評価の結果を通知しており、更なる科学的知見の集積が必要と考えます。

(<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-torafugu170805.pdf>)

8. 肥料・飼料等関係

○ 畜産動物・養殖魚介類への抗菌性物質使用の規制について

種々の抗菌性物質(抗生物質、合成抗菌剤)が畜産や水産に大量に使用されている。その結果、耐性菌が出現し、畜肉・魚等を食べることで人に感染し、抗生物質が効かなくなっていると聞いた。日本でも抗菌性物質の飼料への使用を規制する必要があると考える。

(三重県 女性 61歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

畜産食品由来の薬剤耐性菌については、国際獣疫事務所(OIE)、国連食糧農業機関/世界保健機関(FAO/WHO)、欧州連合(EU)、米国等が、リスク分析のための調査及び指針作成を行い、実際にリスク分析に取り組んでいます。

このような中で食品安全委員会は、平成15年12月に農林水産省からの要請を受け、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)に着手しました。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、どのような科学的情報が必要になるのか、どのような手順を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上で、OIEの「抗菌剤耐性に関する国際基準(OIE International Standards on Antimicrobial Resistance,2003)」を参考として、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」をとりまとめました。

これまでに、この指針に基づき、家畜等に給与される飼料添加物モネンシンナトリウムによる薬剤耐性菌については、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度と考えられるが、引続き、農林水産省において耐性菌に

かかる情報の収集に努めるべきであると評価されています。

現在は、動物用医薬品フルオロキノロン系抗菌剤による薬剤耐性菌のリスク評価について調査審議中です。

【農林水産省からのコメント】

飼料に用いられる抗菌性物質には、飼料安全法に基づき家畜用飼料に用いられる「飼料添加物」と薬事法に基づき動物用医薬品として家畜用及び養魚用飼料に用いられる「飼料添加剤」があります。

飼料添加物については、飼料安全法によって、製造に当たっての基準、規格が定められ、かつ、適正に使用していく観点から、給与できる動物種、使用量、使用時期についてルールを定めております。

飼料添加剤については、薬事法に基づく要指示医薬品制度（獣医師の指示に基づく販売）、使用規制制度（使用方法の基準の遵守）、獣医師法に基づく要診察医薬品制度（獣医師が指示する場合、獣医師自ら診察する義務）などの規制によって、適正使用を進めております。

また、これらの抗菌性物質が適正に使用されるよう国や都道府県の担当職員による監視指導を行っております。

さらに、抗菌性物質の使用が耐性菌の出現を通じて人の健康に及ぼす影響について、食品安全委員会へ科学的知見に基づく評価を要請しているところです。

9. 食品衛生管理関係

○ 中国産の冷凍餃子による食中毒について

テレビのニュースなどの報道によると、冷凍の中国産の餃子を食べ、十数人が食中毒になったとの報道があった。日本国民が安心して食べられる食品を輸入してもらいたいと思う。

（長崎県 男性 44歳 食品関係業務経験者）

○ 中国産の冷凍餃子による食中毒について

冷凍食品を食べ、商品の中の農薬により、命に関わるような事態が起きたことを知り、大変驚いています。今後、冷凍食品ひとつひとつの安全性（原材料や処理・加工作業の工程での安全性など）について、チェックを厳しくしていくことが必要であると考えます。

（長野県 女性 47歳 その他消費者一般）

○ 中国産の冷凍餃子による食中毒について

中国産ギョウザの中毒事件が詳細に報道されているが、食品の安全に関する報道や製品の回収が1ヶ月も遅れたことは非常に残念に思います。また、有機リン酸系殺虫剤「メタミドホス」などの残留農薬についても基準を設けて、冷凍食品など加工食品の表示基準に反映できないのか等について、再度見直していただき、消費者が安心できる仕組みを構築してほしいと思います。

（香川県 女性 62歳 食品関係業務経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

今回の中国産の冷凍ギョウザによる薬物中毒事案については、政府一体となつて、①被害拡大の防止、②原因の究明、③再発防止等の検討、に努めているところです。食品安全委員会としても、関係機関との連携を密にし、情報収集するとともに、ホームページ等を通じ、随時情報提供を実施しているところです。

メタミドホスについては、現在、ポジティブリスト制度の導入に伴う暫定基準が設けられているところですが、平成 20 年 2 月 12 日に厚生労働省からその毒性の程度等を科学的に評価する食品健康影響評価の依頼を受け、調査審議を開始しました。国民の皆様の食の安全を確保する観点から、科学的知見に基づき中立公正なリスク評価を実施していくとともに、評価結果についてわかりやすくお伝えしていきたいと考えています。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省としては、本事案の発覚後、可及的速やかに関係機関と連携し、以下のような措置を講じました。

- ① 国民に対し、本製品を絶対に食べないように呼びかけ、製品情報等をホームページに掲載するとともに、本件に係る相談窓口を設置
- ② 今般問題となった製造者からの全ての製品の輸入及び販売を自粛するとともに、輸入食品への有害有毒物質の混入を防止するよう、関係機関を通じて事業者を指導
- ③ 社団法人日本医師会に対し、食品による有機リン中毒の疑いのある患者を診断した場合の保健所への速やかな通報について協力を依頼
- ④ 各自治体に対し、輸入食品に起因すると疑われる事例を探知した場合には、事件性の有無にかかわらず、速やかに国への報告を行うよう通知

併せて、中国に対しては、本事案に係る調査を求めるとともに、訪日団との協議を行った他、現地製造工場の調査等のため、担当者の派遣を行いました。

また、今後の再発防止策として、食品に由来する健康被害等に関する情報収集システムの改善を図るとともに、輸入加工食品に関する安全確保に努めてまいります。

○ 食品衛生監視員の数について

フードシステムの拡大や食生活の外部依存度の高まりにより、食品リスクは拡大している。大量の輸入品に対して、「検疫所」の食品衛生監視員の数はあまりにも少ない現実がある。安全性を確保するために必要性を訴えたい。

(千葉県 女性 44 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

検疫所における検査体制の強化については、現在全国に 334 名の食品衛生監視員を配置し、食品等の輸入時の審査、検査等を実施するとともに、残留農薬等の高度な分析業務を集中的に行う検査センターを横浜及び神戸検疫所に設置し、さ

らに検疫所の試験業務の一部を民間の検査機関へ委託できる体制を整備するなど、検査体制の充実、強化及び効率化を図っているところです。なお、来年度には、検疫所の食品衛生監視員の増員を図るなど、輸入食品の監視体制の充実に努めて参りたいと考えています。

○ 食品の管理に油断がないだろうか

低温貯蔵されていたものが外気や日光にさらされると、微生物の爆発的増殖が懸念されることを、食品の製造・運搬・販売に携わるすべてのスタッフは正しく認識してほしい。消費者の手に届く前の商品の管理のわずかな油断や認識の甘さが、食品の安全を脅かすことになると思う。

(神奈川県 女性 74歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）を策定し、食品の衛生的な取扱や施設管理等について示しています。また都道府県等においても条例等において必要な規定を定めており、食品等事業者に対してこれらの指針や条例等について遵守を求めています。

○ 牛ボツリヌス菌集団発生に関して

2008年1月の新聞に「牛ボツリヌス症、集団発生相次ぐ」との記載があった。人体に対して安全だと言い切れない以上、国民の不安を取り除くために、早急な調査、報告を実施し、安全性について発表してほしい。

(福井県 女性 58歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

牛ボツリヌス症は、土壌等に常在するボツリヌス菌が、まれに、不適切に管理された飼料中でボツリヌス毒素を産生することにより、それらの飼料を食べた牛群が中毒症状を示すものであり、農林水産省の調査では、2004年以降、8件（7県）で確認されています。

このボツリヌス菌は、サイレージの適切な調整や堆肥の十分な発酵により、ボツリヌス菌の増殖を防止することが可能であり、都道府県の家畜保健衛生所が、牛の飼養者に対し、適切な飼養衛生管理の徹底や家畜の保健衛生指導等を行っています。

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

○ 中国の食の安全レベル向上に期待して

中国産食品の安全性を信頼していない消費者は多い。中国は、今後5年間で農産物に関する国内の安全基準を国際的な水準まで引き上げる方針を明らかにしているが、農産物に限らず全食品について迅速に改善し、安全な生産物を世界に輸出してほしいと考える。

(福岡県 女性 71歳 医療・教育職経験者)

○ 偽食品について

TV番組で、中国において薬品で作られた偽卵や果物などが紹介されていました。中国からの輸入食材に頼っている今、このような偽食品が、わからないまま使用された場合の体の影響が心配です。安全性について知りたい。

(愛知県 女性 35歳 食品関係業務経験者)

○ 電子レンジ調理による食中毒対策について

電子レンジで調理をするとき、本当に食材の中心まできちんと火が通っているかどうか、不安になります。食中毒の危険性の面からも心配です。電子レンジでの調理に関する情報や注意について、取り上げてほしいと思います。

(愛知県 女性 35歳 食品関係業務経験者)

○ 食品の回収ルール

2007年は食品回収が頻発したが、首をかしげる回収があったことも確かである。問題なく食べられる食品を回収し廃棄することの社会的な損失はきわめて大きい。回収ルールの社会的コンセンサスを築く必要を感じる。回収するのは、安全性に問題があるときに限ってはどうか。

(東京都 男性 58歳 食品関係研究職経験者)

○ 食の安全の線引きはどこにおくか

昨年、食品の製造業者が、賞味期限などの表示ミスにより自主回収した事例が過去最多となった。この中には、健康への影響がなくても廃棄している食品も多数あるとみられる。食料自給率の低いわが国は、本当の意味での「食の安全」を目指す時期に来ていると考える。

(北海道 男性 66歳 食品関係業務経験者)

10. 食品表示関係

○ 食品に関する偽装について

食品関連業者による一連の偽装は利益優先の経営が招いたものであり、消費者の食品関連業者への不信を増幅させた責任は重い。偽装の抑止・防止には、罰金と課徴金の強化と対処のスピードが必要ではないか。

(熊本県 男性 69歳 食品関係業務経験者)

○ 食品に関する偽装について

有名店の偽装表示が相次いで発覚しています。主に内部告発が多く、モラルが問われています。たくさんのファンを大切にさせていただきたく、安全面の重大さを再認識していただければと思います。

(大阪府 女性 36歳 その他消費者一般)

○ 食品に関する偽装について

平成19年度は食品偽装に終始した1年でした。原料、産地、製造方法の偽装や老舗のブランドの表示偽装、日付の書き換え等、目の離せない一年でした。マスコミや一部の裕福な人たちに振り回されないよう、食品や食材を大切に、無駄のない食生活を心して実行していきたいです。

(福井県 女性 58歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品等事業者に対する立入調査、食品の収去検査、施設や食品の取扱いに係る衛生指導等については、各都道府県等の保健所が実施しており、食品等事業者が食品衛生法上の表示基準に違反した場合は、営業停止等の行政処分を行うことができるほか、懲役刑又は罰金刑を適用することができるものと定められています。

厚生労働省では、食品メーカーによる期限表示の延長等の事案を踏まえ、食品衛生の観点から、関係業界団体に対し、同様の事例の再発防止のため、食品等事業者の責務を再度周知徹底するとともに、都道府県等に対し、食品等事業者に対する指導事項及び監視指導の際の重点監視事項等について通知しており、引き続き、本件について重点的な監視指導を行っているところです。

なお、通知については、下記のホームページで掲載しております。

「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」

(自治体向け)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/0201-1a.pdf>

(関係団体向け)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/0201-1b.pdf>

「食品等事業者に対する監視指導の強化について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/dl/071221-1.pdf>

【農林水産省からのコメント】

食品表示の監視については、農林水産省の職員が日常的な小売店舗等の巡回監視・指導を行うとともに、国民の皆さんから寄せられた「食品表示110番」への情報に基づいて立入検査等を実施し、JAS法に違反する事実が判明した場合には、

厳正に対処することとしています。

農林水産省としては、消費者の信頼を揺るがす案件が続いている最近の状況に対応するため、こうした監視体制について一層の強化を図ることとしております。

また、食品業者間取引の表示について、食品表示に対する信頼の向上を図るため、すべての食品の業者間取引を品質表示義務の対象とすることとしており、平成20年4月1日からの施行のため、作業を進めているところです。

こうした取組により、食品表示の適正化に向けた働きかけを一層強化してまいります。

さらに、食品企業の不祥事が相次いで発生している現状を踏まえ、食品企業のコンプライアンス（関係法令の遵守や倫理の保持等）の更なる徹底を図るため、業界団体を対象とした「食品企業の信頼性向上自主行動計画（仮称）の策定支援ガイドライン」の策定の検討等を行っているところです。

これらの取組を通じて、食品表示の適正化に努めるとともに、中小食品事業者のコンプライアンスの徹底に向けた自主的な取組を促進し、食に対する消費者の信頼を確保してまいりたいと考えております。

○ 偽装表示の根絶には消費者教育の充実が必要である

産地名や新しい日付を喜ぶ消費者が存在する限り、偽装表示は根絶できない。自分の感覚で味や鮮度を見分ける能力を消費者に身につけさせることが必要である。国がこの問題に取り組んでくれることを期待する。

（新潟県 男性 70歳 食品関係業務経験者）

【農林水産省からのコメント】

消費者が的確に食品を選択するための十分な情報を得ることができるよう、消費者の立場に立ったわかりやすい食品表示を実現していくことは、極めて重要であると考えています。

食品表示については、食品衛生法に基づく食品衛生法施行規則及びJAS法に基づく品質表示基準により規定されています。

このため、厚生労働省と連携して、「食品の表示に関する共同会議」を設置して、食品の表示基準全般についての調査審議をお願いしているところです。

この共同会議は、JAS法に関する調査会の表示小委員会と食品衛生法に関する審議会の食品表示調査会の共同で開催されるものであり、わかりやすい食品表示の実現に向けた活発な御議論をいただいているところです。

さらに、共同会議における検討のほか、両省共通の表示に関する相談窓口の設置、共通のパンフレットの作成・配布等の取組を進めているところであり、今後とも、厚生労働省と農林水産省が連携し、消費者にとって一層わかりやすい表示となるよう努力していきたいと考えています。

○ JAS法の業者間取引への拡大について

JAS法による加工食品に対する原材料等の表示義務が業者間取引の製品にまで拡大されるとのことです。食品業界及び表示に対する不安感・不信感に対する一般消費者の信頼回復が最大の目的だと思いますが、一連の偽装は製造担当者レベルではどうにもならない会社上層部からの指示である場合がほとんどであり、効果はあまり期待できないと考えています。それより外食産業やその場で調理する加工食品にもJAS法上の表示を義務化していただきたいと思います。

(三重県 男性 36歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

外食産業に原料原産地の表示を義務づけることについては、

- ① 提供されるメニューの種類が多く、かつ、日替わりメニュー等、頻繁にメニューが変わること
- ② 1つのメニューで使用される原料も多いこと(原料の産地が変更される場合や中間加工された原料を使用する場合があること。)
- ③ 調理された料理がその場で消費され、事後的な検証が難しいことなどから、その実施には難しい課題があると考えています。

このため、外食産業については、平成17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、その普及・啓発進めているところです。

バックヤードなど店内で製造したものを販売する場合は、JAS法に基づく表示の必要はありません。一方、バックヤードなどの店内で製造されたものであっても、容器包装に入れられたものについては、食品衛生法に基づき原則として必要な表示をすることとなります。

なお、食品の表示が義務付けられていないものについても、食品等事業者は、消費者に対し、積極的な情報提供を行うことが望ましいと考えています。

○ 加工食品表示におけるコンタミネーション*に関する表示について

加工食品製造において、アレルギー表示が必要な場合がある。業界団体の表示関連のセミナーで、意図しないコンタミネーションの場合でもアレルゲンが10ppm以上ならば、注意喚起表示ではなく、原材料として表示しなければならないと聞いた。検出量に微量な制限をつけ規制された場合、製造者だけでなく、消費者にも混乱が生じるのではないかと。

(山形県 女性 30歳 食品関係業務経験者)

*原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料が製造段階で微量混入してしまうこと

【厚生労働省からのコメント】

食物アレルギーは、数ppmの微量のアレルギー物質によっても発症することがあることから、微量であってもアレルギー物質を含む旨の表示をする必要があります。

また、コンタミネーションにより最終製品にアレルギー物質が混入することがある場合には、注意喚起表示を行い消費者に対して情報提供するよう要請しているところです。

なお、原材料表示か注意喚起表示かの判断については、スクリーニング検査（定量検査法）、製造記録の確認、コンタミネーションの可能性の有無等を考慮する必要があり、10ppm 以上含まれているとの理由のみで、原材料表示をすることにはなりません。

今後とも、混乱が生じないように、適切なアレルギー表示の推進に努めてまいります。

○ 遺伝子組換え農産物の表示義務について

遺伝子組換え技術は、さらなる発展が期待されているが、消費者の懸念が強い。しかし、遺伝子組換え食品としての表示が義務化されているのは直接口に入るものに限られていて、業務用の油脂の材料や家畜の飼料として使われるときは任意表示である。ぜひ、例外を作らず、正しい表示を義務化していただきたい。

(千葉県 女性 44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】

遺伝子組換え農作物については、品種ごとに、

- ① 食品としての安全性は「食品安全基本法」及び「食品衛生法」
- ② 我が国の野生動植物への影響は「カルタヘナ法」

に基づいて、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが輸入、流通、生産される仕組みとなっています。

こうした安全性が確認された大豆、とうもろこしなど7種類の遺伝子組換え農産物及びその加工品について、食品衛生法及びJAS法に基づき、遺伝子組換えのもの及びこれが不分別のものに対して表示を義務付けています。

遺伝子組換え食品の表示制度は、農産物の流通の実情を踏まえ、総合的に検討した上で定められており、直ちに制度を見直す状況にあるとは考えていませんが、遺伝子組換え表示の実態を把握するためのモニタリング調査を引き続き行うとともに、コーデックスなどの国際的な規格の検討状況等を注視してまいります。

○ 調味梅干しの賞味期限表示について

調味梅干しの賞味期限に関して、約1トンの漬け込みタンクの梅を漬けあげておき、注文のたびに容器詰めし、容器詰めの日から数えて賞味期限を印字している事例がある。1つのタンクの梅を全て使いきれるのに1ヶ月かかるものもあるので、賞味期限の表示において問題があるのではないかと思う。

(和歌山県 男性 52歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

期限表示の設定を適切に行うためには、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、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、原則として、食品等事業者がこれらの情報を加味したうえで、微生物試験等の結果に基づき、安全係数を考慮して、科学的・合理的に期限を設定する必要があります。

厚生労働省及び農林水産省においては、平成17年2月に「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、各食品業界団体等に通知しており、各食品等事業者においては、このガイドラインを踏まえ、期限の設定がなされているところです。

なお、御相談の件に関しましては、いただいた情報だけでは判断しかねますが、考え方は以上ようになります。

(参考)

○「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

厚生労働省ホームページ：

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/hyouji/dl/02.pdf>

農林水産省ホームページ：

http://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/pdf/guideline_a.pdf

○「パンフレット（知っていますか食品の期限表示?）」

厚生労働省ホームページ：

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyouji/dl/pamph10.pdf>

農林水産省ホームページ：

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/pamph_i.pdf

○「加工食品に関する共通 Q&A（第2集：期限表示について）」

厚生労働省ホームページ：

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/index.html>

農林水産省ホームページ：

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_i.pdf

○ 表示の仕方について

食品を安全に安心して食べるためには、表示をしっかりと見ておく必要がありますが、すべての人に見やすいというわけではないような気がしています。例えば、お年よりは買い物をするために老眼をかけてはこないのではないのでしょうか。そこで、誰にでも見やすい表示の仕方の決まりがあってほしいと思います。

(宮城県 女性 27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】

消費者が的確に食品を選択するための十分な情報を得ることができるよう、消費者の立場に立ったわかりやすい食品表示を実現していくことは、極めて重要であると考えています。

食品表示については、食品衛生法に基づく食品衛生法施行規則及び JAS 法に基づく品質表示基準により規定されています。

このため、厚生労働省と連携して、「食品の表示に関する共同会議」を設置して、食品の表示基準全般についての調査審議をお願いしているところです。

この共同会議は、JAS 法に関する調査会の表示小委員会と食品衛生法に関する審議会の食品表示調査会の共同で開催されるものであり、わかりやすい食品表示の実現に向けた活発な御議論をいただいているところです。

さらに、共同会議における検討のほか、両省共通の表示に関する相談窓口の設置、共通のパンフレットの作成・配布等の取組を進めているところであり、今後とも、厚生労働省と農林水産省が連携し、消費者にとって一層わかりやすい表示となるよう努力していきたいと考えています。

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

○ 食品表示上の行政指導に矛盾

食品表示上の行政指導には矛盾がいろいろあります。厚生労働省・農林水産省等のHPで公開されている表示に関するQ&A等を見ても具体的な表示方法が判断できないのではないのでしょうか。それで処分をされる事業者の身になって考えることが重要です。事業者、そして広く国民に指導基準を公開し、理解を広げることが必要です。

(福岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

11. その他

○ 体細胞クローン家畜の安全性について

米国食品医薬品局により、クローン家畜の食品としての安全宣言が発表された。クローン食品を実際、販売するには時間がかかるとされているが、そうなった場合、日本に輸入される可能性もある。もし、輸入する際には、従来の食品と区別して取り扱うなど、消費者に不安を与えない体制を整える必要があると考える。

(山形県 女性 27歳 その他消費者一般)

○ 体細胞クローン家畜の安全性について

先日、ニュースの報道によると、アメリカ合衆国がクローン技術を使用して、飼育された牛肉を近く販売するとの報道があった。安全性に問題はないのであろうか。

(長崎県 男性 44歳 食品関係業務経験者)

○ 体細胞クローン家畜の安全性について

米国食品医薬品局 (FDA) がクローン技術で生産された肉や乳などの安全性を報告したという新聞報道を読みましたが、そうすると将来的に食品として国内に入る可能性があり、不安です。消費者が選択できるように表示の義務付けなどの対策を早急に検討してほしいです。

(愛媛県 女性 58歳 食品関係研究職経験者)

○ 体細胞クローン家畜の安全性について

米国食品医薬品局（FDA）がクローン技術で生まれた家畜やその子孫の生産した肉類、乳製品販売の認可を表明する方向にあると知り不安になった。日本も早急にクローン食品に対するガイドラインの設定を望む。

（高知県 女性 48歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

近年、国内外において体細胞クローン家畜由来の食品の安全性についての検討（安全性評価や研究など）が行われてきていますが、厚生労働省としては、これまでに「体細胞クローン家畜由来食品の安全性に懸念がある」という結論や科学的知見は得られていないと認識しております。

厚生労働省としては、引き続き、関係府省と連携し、諸外国の対応や新たな知見についての情報収集をしつつ、必要な対応を検討していきたいと考えています。

【農林水産省からのコメント】

我が国においては、体細胞クローン牛及びその生産物である肉や生乳については、農林水産省からの通知により、現在、出荷の自粛が行われているところです。

体細胞クローン牛の肉や生乳の安全性については、平成15年に厚生労働省の研究班が「安全性が損なわれていることは考えがたいが、新しい技術であることを踏まえ、慎重な配慮が必要」と報告しています。また、現在、農林水産省等の試験研究機関において体細胞クローン牛から生まれた産子の安全性に関する研究調査が行われているところです。

今後とも、諸外国における動向を注視しつつ、引き続き必要な対応を検討していきたいと考えています。

○ ミラクルフルーツについて

テレビ・雑誌を賑わしている西アフリカ原産のミラクルフルーツが出回っている状況を見て、成分や効用について非常に不安を覚えた。日本でどのような取り扱い基準で輸入をしているのか、甘味料としての規制があるかどうか等、食の安全性の観点から考えていきたい。

（東京都 女性 53歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

販売の用に供し、又は営業上使用する食品等を輸入する場合は、食品衛生法第27条に基づき、輸入者は輸入のつど届出を行うことが求められています。届出を受けた検疫所では、食品衛生法に基づき適法な食品等であるかどうか食品衛生監視員が審査や検査を行います。

添加物については、食品衛生法第10条に基づき、厚生労働大臣が定めるもののほか、一般に食品として飲食に供される物であって添加物として使用されるものを除いて販売等が禁止されています。平成7年の食品衛生法の改正により、従前より販売等がされてきたミラクルフルーツ抽出物等の天然添加物については、既

存添加物名簿に記載し、引き続き、その販売等を認められたところですが、ミラクルフルーツ抽出物については、販売等の流通実態がないことから平成 16 年に既存添加物名簿から削除し、現在は使用、販売等が認められていません。

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

○ 地元の食材を通じて食環境を守る

平成 20 年 1 月、庄内地区の生産者・加工業者・外食関係者・消費者等により「地産地消サポーター交流会」が開かれ、地域全体で食環境を守っていこうと話し合われました。食の安全は根本であり、健康、食育、豊かさ、幸せ等、大きく人生を支えているものだと感じました。

(山形県 女性 65 歳 食品関係研究職経験者)

○ 食品の便乗値上げ等への危惧について

総務省が発表した 07 年 12 月の全国消費者物価は、生鮮食品を除いた総合指数が前年同月比で、0.8%上昇したが、値上げラッシュにまぎれた、品質の劣化や偽送品の増加を危惧する。食品に携わる製造業者が信頼の持てる商品を製造できるような指導が必要なのではないか。

(福井県 女性 58 歳 食品関係業務経験者)

食品安全モニターからの報告（平成20年2月分）について

食品安全モニターから2月中に、98件の報告がありました。

報告内容

<意見等>

・ 食品安全委員会活動一般関係	7件
・ リスクコミュニケーション関係	5件
・ BSE関係	1件
・ 食品添加物関係	5件
・ 化学物質・汚染物質関係	1件
・ 微生物・ウイルス関係	1件
・ 遺伝子組換え食品等関係	1件
・ 食品衛生管理関係	41件
・ 食品表示関係	26件
・ その他	10件

(注) 複数の分野に関係する報告については、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

○ 平成19年度食品安全モニター活動をふり返って

食品の安全性が危惧される事象の多かった今年度、初めてモニターを依頼され、数々の会議に積極的に出席し、食品安全委員会や他省庁の食品安全に対する取組を理解した。食品安全委員会はリスク評価を行うことが重要な仕事であるが、同時に、国民に食品のリスクについて、広く啓発していくことも重要であると思う。次年度には、これらの知識を生かし、活動を広げたい。

(神奈川県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

○ 平成19年度食品安全モニター活動をふり返って

2年間食品安全モニターを務めて、「リスク評価」「リスク管理」がなんとなくわかってきたような気がします。知識がなければやみくもに恐怖感を持ちますが、知識があれば、容認の手がかりになるということを学びました。また、モニター会議に出席して、他のモニターとの交流を図ることもできました。

(高知県 女性 50歳 医療・教育職経験者)

○ 平成19年度食品安全モニター活動をふり返って

食品安全モニターをつとめて2年が経過しようとしている。この2年間でマスコミ報道や雑誌を見る目が変わってきたことに自分で気づく。しかし、一般消費者が食の安全に関心を持つことは非常にいいことである反面、食品の廃棄につながる行為はますます増え続けている。地球温暖化が叫ばれる今、全ての人が本当の意味での「食の安全」を考える時期にきていると思う。

(北海道 男性 66歳 食品関係業務経験者)

○ 平成19年度食品安全モニター活動をふり返って

食品安全モニターになって1年になるが、アンケートや資料を読むだけでは理解したつもりでもあまり役に立つことができなかつた気がします。機会を見つけて、自分の意見を述べていかないと、新聞やラジオの情報に流されて、適切な判断ができなかつたと思います。

(愛知県 男性 36歳 その他消費者一般)

○ 平成19年度食品安全モニター活動をふりかえって

今年度は、食品の安全に関する問題が多発したが、モニター活動を振り返ると、まず地域での畜産物の安心・安全に関する公開シンポジウムに参加できたこと、また大学の授業で「21世紀の食の安全」DVDソフトを有効に活用できたこと、また、随時報告においてBSEに関して意見を申し上げたこと等である。

(茨城県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

○ 平成19年度食品安全モニター活動をふりかえって

高校一年生を対象とした保健科の授業において、食品安全委員会の「気になる農薬」DVDを見たあと、「食の安全・安心」の課題でレポートを提出させた。生徒たちの反応は「この時期に教えてもらってよかった」という声が多かった。

(奈良県 女性 59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皆様には、日頃から食品安全行政の推進に御協力いただき、誠に有難うございます。

食品安全モニター制度は、モニターの皆様から、食品の安全性の確保に関しての御意見などをお寄せいただくほか、可能な範囲で日常の生活を通じ、食の安全に関する食品安全委員会からの地域への情報提供に御協力いただく橋渡しの役割もお願いしているところです。

食品安全委員会では、食品の安全性や食品安全委員会の取組などについて、国民の皆様には知識と理解を深めていただくため、ホームページでの情報提供やパンフレット、季刊誌「食品安全」、DVD ソフトなどを作成しておりますので、モニター活動に際し、是非御活用いただきたいと考えております。

また、食品安全委員会では、地域におけるリスクコミュニケーションの積極的な実施を推進するため、「地域の指導者育成講座」や「リスクコミュニケーター育成講座」を設けておりますので、お近くで開催される際には、是非御参加いただきたいと考えております。

いずれにいたしましても、今後とも、食品安全モニター制度への御理解、御協力をよろしくお願いいたします。

○ 食品安全モニター会議の開催場所について

食品安全モニター会議に今まで出席することができなかったが、20年度募集要項の中に「原則として、自宅から最も経済的かつ合理的に出席可能な開催場所へ出席」との記述があり、出席しやすくなるのではと大変期待している。

(山口県 女性 28歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニター会議は、モニターの皆様に、食品安全委員会の役割やリスク評価の実際、モニター活動の内容などについて、理解を深めていただくことを主旨とし、毎年全国で開催しているところです。

平成20年度におきましても実施を予定しておりますが、各モニターに御出席いただく会場につきましては、地域性を考慮し、事務局にて決めさせていただきますので、あらかじめ御了承ください。

なお、大規模な災害等により、指定の会場への出席が困難と判断される場合等におきましては、例外的に、他の会場へ御出席願うことも検討させていただくこととしております。

2. リスクコミュニケーション関係

○ マスメディアによる風評被害について

ここ最近の食品の安全性を脅かす事件や事故の発生は、まことに憂える事態である。TV、ラジオや新聞等のメディアはこぞって大々的にそれを取り上げ、国民の不安を一層助長している。食品安全委員会や関係省庁（厚労省、農水省）はタイムリーにもっと前面に出て真実を伝えて、国民に正確な判断と安全・安心な食品を購入する情報を提供すべきと考える。

(三重県 男性 63歳 食品関係業務経験者)

○ 食の情報、報道から学べること

食の情報、報道を通して、学べることはたくさんあります。昨今の偽装表示の問題は、消費者に自分に適した商品の選び方を示唆してくれたと考えます。報道、情報の中で、一方的に受容するのではなく、自分の力、知識で食に関する情報を消化する大きな機会と考えます。

(大阪府 女性 60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】

食品安全委員会では、食品の安全性を脅かす事件や事故が発生した場合は、ホームページの「重要なお知らせ」などの項目に掲載し、同様の事件が起きないように周知を続けるとともに、風評被害が起きないように、その内容について正確でわかりやすい情報の提供に努めております。

また、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、当委員会では、報道関係者に対し、適宜プレスリリースを行い、積極的に情報を提供するとともに、情報や意見の交換を行う懇談会を定期的で開催しています。

さらに重要な案件緊急性の高い案件の審議が終了した場合は、必要に応じ、記者へのブリーフィングを行っています。

今後とも引き続き、適切な情報の発信が行われるよう、報道関係者への正確な情報提供にも努めてまいります。

○ 季刊誌「食品安全」について

季刊誌「食品安全」は、情報量がちょうど良く、一般消費者にもわかりやすい内容です。特に「寄稿 委員の視点」「キッズボックス」が気に入っています。もっと幅広い人々に見ていただくよう、多くの人の目に触れる場所に置いていただくことを希望します。

(愛知県 女性 42歳 その他消費者一般)

○ 季刊誌「食品安全」vol.15 を読んで

季刊誌「食品安全」をいつもじっくり読んでいます。特に vol.15「キッズボックス」の「おうちのお雑煮、どこ出身？」をととても楽しく拝見しました。このようにわかりやすいチャートを用いた解説を食育の方面に使うことができれば、小さい子供にも理解しやすいのではないかと感じました。

(山梨県 女性 71歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

季刊誌「食品安全」は、食品の安全性や当委員会の取組などについて、国民の皆様には知識と理解を深めていただくことを目的として発行しており、全国の消費生活センター、地方自治体、図書館、学校等にも配布するとともに、ホームページ上でも閲覧できるようになっております。

このように様々な媒体や機会を通じて、季刊誌の普及に努めているところでありますが、今後ともより効果的な広報活動に努めてまいります。

○ ジュニア食品安全委員会について

昨年行われたジュニア食品安全委員会は、とてもすばらしい試みだと思います。今年には是非、他府県でも実施してください。より多くのこどもが参加できる機会が増えることを期待しています。

(愛知県 女性 42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、昨年8月22～23日にかけて、楽しく食の安全を考えるイベントとして、ホームページ等で公募した小学生などを招き、「ジュニア食品安全委員会」を3回にわたって開催しました。

このジュニア食品安全委員会は食育推進の取組の一環として、子どもと保護者が食品安全委員会委員との意見交換会やクイズ大会などを通して、楽しく食の安全について学び、理解を深めていただくことを目的に開催したものです。

小学生を対象とした企画は委員会にとって初めての試みでしたが、「わかりやすく説明する」というリスクコミュニケーションを模索する上での貴重な機会となりました。

平成20年度も引き続きこの催しを実施する予定です。詳細等が決まりましたらホームページなどを通じて皆様にお知らせします。

3. BSE関係

○ BSEのリスクコミュニケーションについて

米国産牛肉が輸入再開されて2年以上がたった。政府はBSE問題の現状についてより積極的に情報を発信し、輸入再開直後のように国民とリスクコミュニケーションを活発に行って、今後の方向性を出す時期にさしかかっているのではないだろうか。

(埼玉県 男性 31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、評価書案が取りまとめられた段階で国民からの意見・情報の募集や意見交換会の開催等、リスクコミュニケーションに努めるとともに、評価のポイントについて、ホームページ、季刊誌等を通じて積極的に情報提供をしてまいりました。

BSEについてはホームページ「トピックス」内『BSE及びvCJDについて』〔<http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html>〕において、審議経過ととりまとめた評価書を始め、これまでの会議資料等をまとめて掲載しております。なお、会議資料については、時系列で掲載し、審議状況がわかるよう努めております。

また、BSEに関して、よくあるお問い合わせなどをQ&A形式でわかりやすく解説するよう努めるとともに、関係府省の解説コーナーにもリンクを貼り、情報提供しております。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

米国産牛肉の輸入については、国民の皆様の関心が高いため、今後とも随時、説明会や意見交換会を開催してまいりたいと考えております。

なお、ウェブサイトにおいて、これまでの経緯や意見交換会・説明会の実施に関する情報を掲載しておりますので御参照ください。

ウェブサイト

「食品の安全性に関する意見交換会（食品に関するリスクコミュニケーション）」

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

http://www.maff.go.jp/syoku_anzen/kekka_bse.html

「米国カナダ産牛肉等への対応」

<http://www.mhlw.go.jp/kinkyu/bse.html>

http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/beef-taiou.html

4. 食品添加物関係

○ 認可する食品添加物の品目数について

認可する食品添加物を整理、厳選することで品目数を減らしてほしい。最終的には、食品添加物を摂取する消費者が、その使用目的などについて容易に知ることができる情報提供システムの確立を期待する。

(岡山県 女性 37歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物は、食品の製造の過程において、加工又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、食品衛生法に基づき、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た食品添加物以外は、原則として使用することが出来ません。

食品添加物の使用を認めるに当たっては、内閣府食品安全委員会において食品健康影響評価を行い、その評価を踏まえ、薬事・食品衛生審議会において食品健康影響評価を行い、必要な規格基準を定め、食品添加物の安全性を確保しています。また、安全性に懸念を示す新たな科学的知見が得られた場合、ヒトの健康被害を未然に防ぐためその使用を禁止することとしています。

なお、食品添加物の種類、使用用途等については、厚生労働省の下記のホームページで御覧いただくことができますので、御参照下さい。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/index.html>

○ ソルビン酸カリウム（保存料）について

私は、食品添加物に関心があるが、特に漬物にソルビン酸カリウムが保存料として添加されていることを憂慮している。漬物類としての基準値は決められているが、この基準を守って添加されているかどうかのチェック機関はあるのでしょうか。

(千葉県 女性 66歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

国内流通品については、各都道府県等において各々監視指導計画が策定され、同計画により監視指導を行っています。国内製造品における添加物の使用状況については、製造業者への立入検査により使用添加物の確認の徹底など監視指導を行っています。また、輸入品あるいは国内製造品に係わらず、販売されている食品の検査を実施するなど基準の適合性を確認しています。

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

○ 炭酸カルシウムの添加に疑問

炭酸カルシウムの添加された食品や卵の殻や貝殻を原材料に使った食品がある。計算上ではカルシウムの含有は違ってはいないが、炭酸カルシウムは消化吸収が悪いので果たしてどれだけのカルシウムが吸収されるのか疑問だ。

(和歌山県 女性 53歳 その他消費者一般)

○ 食品添加物への認識のあいまいさ 〈厚〉

食品の安全に対する不安の1つが食品添加物ですが、買い手側の認識にはイメージが先行して、添加物であっても、そのようにみなさない場合も多いようです。例えば、原材料に「香料」「膨張剤」と表示されていれば拒否するが、「エッセンス」「重曹」ならば抵抗なく受け入れる人が多いようです。このあいまいさはどうしたらいいでしょうか。

(京都府 女性 44歳 その他消費者一般)

○ 噴霧式の食品添加物エタノールについて 〈厚〉 《評》

噴霧式の食品添加物エタノールは、厨房器具等の消毒には手軽な手段である。正月の鏡餅の包装袋に「食品用アルコールを噴霧するとカビの発生が防げます」との表示があった。エタノールの食品への噴霧の効果と安全性については確認済みなのだろうか。

(大阪府 女性 60歳 食品関係研究職経験者)

5. 化学物質・汚染物質関係

○ トランス脂肪酸表示と上限量規制について

消費者が自ら考え、健康を維持推進するのに役立つ選択肢確保のため、また、トランス脂肪酸低減化に努力するメーカーを後押しするためにも、行政においてトランス脂肪酸含有量表示の実現と含有量の上限值設定に向け、早急かつ前向きな検討が望まれる。

(神奈川県 女性 60歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会及び厚生労働省からのコメント】

トランス脂肪酸は、マーガリンやショートニングなどの加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか、自然界においての牛などの反すう動物の脂肪や肉などに含まれる脂肪酸の一種です。トランス脂肪酸は大量に摂取することで、動脈硬化などによる心臓疾患のリスクを高めるとの報告や、飽和脂肪酸と同じように、トランス脂肪酸の摂取と心臓疾患のリスク増大には相関関係がある可能性があるといわれています。

食品安全委員会では平成18年度に「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査」を行い、トランス脂肪酸の含有が予想される食品386検体（パン類等の穀類、乳類、マーガリン等の油脂類、菓子類等）などを分析した結果から、平均的な日本人のトランス脂肪酸の摂取量は、0.7～1.3g/人/日（摂取エネルギー換

算：0.3～0.6%）と推計されました。この推計値は、食事、栄養及び慢性疾患予防に関する WHO/FAO 合同専門家会合の報告書で目標とされている「最大でも 1 日当たりの総エネルギー摂取量の 1%未満」を満たす結果となっています。

脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合は、平均を大きく上回る摂取量となる可能性があるため、注意が必要ですが、日本人の一般的な食生活の中ではトランス脂肪酸の摂取量は少ないと考えられます。

なお、食品安全委員会では、食品中に含まれるトランス脂肪酸について、科学的知見に基づいて分かりやすく整理したファクトシートを公表していますので、参考としてください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/54kai-factsheets-trans.pdf>

いずれにいたしましても、脂肪は三大栄養素の中で単位当たり最も大きなエネルギー供給源で、脂溶性ビタミンの溶媒になる大切な栄養素ですが、トランス脂肪酸や飽和脂肪酸の含有量等にこだわるのではなく、日本の「食生活指針」で謳っているように、脂肪全体量の摂り過ぎに注意し、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよく摂ることが大切と認識しています。食品安全委員会及び厚生労働省では、今後、脂肪等に関する研究、コーデックス等の動向について注視していきたいと考えています。

6. 微生物・ウイルス関係

○ ノロウイルス食中毒について

平成 18 年のノロウイルス食中毒騒動では、カキの流通が大打撃を受けました。マスコミの過剰報道による風評被害と思われます。昨今のノロウイルスによる食中毒は、カキの摂食による感染よりは、調理者等のウイルス感染によるものが主ではないでしょうか。今後もさらに一般消費者の注意を喚起していただき、手洗い等の励行を促してください。

(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】

ノロウイルスによる食中毒は、冬場に多く発生するのが特徴です。最近では二枚貝の生食が原因のもの及び調理従事者等からの二次汚染による様々な食品が原因となり、人から人への二次感染もあります。

食品安全委員会では、ノロウイルスによる食中毒の発生が多いことから、本ウイルスの食中毒に関する情報をわかりやすく提供し、注意を喚起するため、先般、食品安全委員会のホームページ上のトピックスに、ノロウイルス食中毒に関する専用のページ (<http://www.fsc.go.jp/sonota/norovirus.html>) を作成したほか、季刊誌等でも取り上げております。

また、ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、

- (1) 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱する。(ノロウイルスは 85℃・1 分以上で不活化されます。)

- (2) 野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。
- (3) 手指をよく洗浄する。
- (4) 感染者の便、嘔吐物に直接接触しない。
- (5) 器具や床の消毒には高濃度の次亜塩素酸ナトリウムを用いる。(逆性石鹼やエタノールはあまり効果がない。)

に取り組むことが有効であるため、当委員会ホームページにてこれらを紹介しています。

今後とも、ノロウイルス等の食中毒について、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】

厚生労働省では、「ノロウイルスに関する Q&A」、「ノロウイルス食中毒対策（提言）」等を通じ、ノロウイルスの感染経路や食中毒発生状況に関する正しい知識の普及、感染予防対策等について情報提供を行っております。詳しくは下記のホームページを御覧ください。

「ノロウイルスに関する Q&A」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html#16>

「ノロウイルス食中毒対策（提言）」

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/s1012-5.html>

ノロウイルスによる感染症や食中毒の予防対策等については、今後とも最新の科学的知見を踏まえた、正確で幅広い情報を国民に提供するよう努めてまいります。

7. 遺伝子組換え食品等関係

○ 遺伝子組換え食品に関する消費者に対する啓発活動について

世界的な食料不足は先進国にもそれほど遠くない時期にやってくると思われるので、今から、遺伝子組換え食品に対する消費者の拒否反応をなくす作業を始めておく必要がある。食品安全委員会が中心になって、その活動組織を立ち上げることが最適と考える。

(秋田県 男性 73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】

食品安全委員会では、遺伝子組換え食品のヒトの健康に与える影響について評価を行っています。

なお、安全性評価を担当している遺伝子組換え食品等専門調査会の審議内容については、調査会終了後、議事録を公開しております。

遺伝子組換え食品につきましては、これまで厚生労働省及び農林水産省と連携して意見交換会を実施するほか、季刊誌や DVD ソフト「遺伝子組換え食品って何だろう？～そのしくみと安全性～」を作成するなど、国民に対する正確な情報提供にも努めているところです。なお、DVD ソフトにつきましては、既に配布は終了しておりますが、食品安全委員会のホームページから閲覧することができます。

<http://www.fsc.go.jp/osirase/1903dvd-idensi.html>

また、食品安全委員会ホームページの『相談受付(「食の安全ダイヤル」)』のFAQの中でも、遺伝子組換え食品の安全性について解説しています。

http://www.fsc.go.jp/koukan/qa1508_qa_2.html#8

今後も、海外から有識者を招聘して意見交換会を開催するなど、リスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。

8. 食品衛生管理関係

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

中国製冷凍ギョウザによる食中毒が発生し、体調不良を訴えた人が 1600 人を超えたとのことで、日本全体がパニックに陥った感がある。「食の安全」に関する行政の管轄は複数の省庁に分散しており、複雑で、情報管理や指導が一本化しにくい面がある。今回の食中毒事件を契機に食品行政を一元化した強力な組織作りを強く要望したい。

(静岡県 男性 70 歳 医療・教育職経験者)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

中国産冷凍ギョウザにより、2 県にまたがり 10 人の中毒者を出す事件が発生した。原因究明に日数がかかり、公表が遅れ、3 回も中毒事件が発生したのは、被害拡大の防止策を講じなかったことに起因するものだと思う。

(石川県 女性 70 歳 医療・教育職経験者)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

中国から輸入された冷凍食品に毒物が混入され、それを食べたことによる異常を訴えた人が、千人以上にのぼると報道されていた。中国産冷凍食品は安価で美味しくわが国の食生活になじんでおり、大量に輸入されているのが現状である。わが国の関係機関及び業者の積極的な情報収集とその情報処理を的確に行い、国民の安全な食生活を確保していただきたい。

(群馬県 男性 71 歳 食品関係業務経験者)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

今回の中国産冷凍ギョウザの件は、安全基準の見直し、行政の対応など様々な問題を含んでいます。この事件を機にもう一度、食の安全基準を見直していただきたいと思えます。

(奈良県 女性 43 歳 その他消費者一般)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

このたびの中国産冷凍ギョウザによる食中毒事件から、輸入食品の対応について①食品の各段階における検査体制の強化②業者から行政までの報告体制の迅速化③食品表示制度の見直し強化と 3 点の提案をしたい。こと命に関する問題については、対外摩擦を恐れず迅速に対応されたい。

(青森県 男性 76 歳 食品関係業務経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

中国産冷凍ギョウザの事件がマスコミを騒がせている。多くの被害者を出し、「安心」とされていた生協の商品までも回収された。中国の食材に頼らざるを得ない私たちが、どうしたら安心して食べることができるようになるかを今一度考えたい。

(愛知県 女性 36歳 食品関係業務経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

中国産冷凍ギョウザから有機リン系農薬であるメタミドホスが検出され、中毒の被害者が出た。行政には、輸入品や残留農薬の厳しいチェックを今以上に行ってほしいと思います。

(和歌山県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

中国産冷凍ギョウザの事件で、検査チェック体制の限界を訴える声が出ているとのことならば、日本だけでなく世界全体で残留農薬や化学物質などの使用基準を一律して厳しくすることが必要ではないか。

(神奈川県 女性 40歳 食品関係業務経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

冷凍食品への殺虫剤混入は、中国製食品への不安をますます高めることになった。あまりにも身近で、安心して買い物ができない。今後の安全確認の強化と、保健所などの活動のあり方、輸入食品に関しての考え方を今一度見直していただきたい。

(徳島県 女性 24歳 その他消費者一般)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

中国産ギョウザの農薬汚染に関して、我々消費者はメディア報道からでしか判断基準とされる情報が提供されない中、事件発生後、今は「反日分子による行為」としておさめられようとしている感が強い。しかし、中国では、メタミドホスによる食中毒事件が後を絶たないのが現実だ。食品を扱う企業は、「食の安全・安心」を保証する政府認証企業であるべきだと思う。

(北海道 男性 64歳 食品関係業務経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

今回発生した中国産冷凍食品による農薬混入事件は、中毒発生事件と残留農薬事件に分けられると思う。そして、前者は従業員管理の重要性と示唆しており、後者は加工食品の検査実施により漸減に向かうと思う。

(神奈川県 男性 69歳 食品関係業務経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

農薬中毒者が出た冷凍ギョウザだけでなく、多くの食品が自主回収されているが、企業によっては、自主回収の理由がはっきりしないものもある。もっとクリアなわかりやすい説明をしてほしいと思う。食品安全モニターの2年間で、食品はある程度のリスクを伴うという考え方を教わったが、人為的なものはリスクとは言えないと思う。

(高知県 女性 50歳 医療・教育職経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

中国産の冷凍ギョウザから有害物質が検出され、被害者が出たことにより、製品の自主回収が始まった。輸出企業のずさんさが近年問われているが、不特定な人々が食する食品であるからこそ、厳重な安全対策が必要であり、さらに国内産食品の需要を促すことが必要であると思われる。

(大阪府 女性 36歳 その他消費者一般)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

今回の中国産冷凍ギョウザ毒物混入事件から、輸入食品の安全性について、検査や追跡に相当のコストを投入し、監視する必要があることを感じた。国産品のほうが追跡調査もしやすく、安全性の確認がしやすいと思われるので、地産地消の流れに勢いがつくことを期待する。

(愛媛県 女性 57歳 その他消費者一般)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

身近に感じていた中国産冷凍食品に使用禁止の殺虫剤が混入されて起きた中毒事件は、我が国が「生きるために必要な基本的な食料」について考え直し、食料自給率向上にむけて改革の必要を示しているように感ずる。

(兵庫県 女性 71歳 医療・教育職経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

先日の中国産冷凍ギョウザへの毒物混入事件が起きたことから、日々の食品の安全が脅かされていると感じています。安心な食生活を取り戻すために、より力を入れた取り組みをしていかれることを望みます。

(岩手県 女性 50歳 その他消費者一般)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

食の安全がまたもや危険にさらされた。私たち消費者は何を信じて食事をしたらよいのだろうか。見た目重視の消費者、農薬を使う生産者、安い人件費で輸入に頼る業者、食料自給率の低下等、この悪循環を断ち切らなければならないと思う。

(京都府 女性 41歳 食品関係研究職経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

今回の中国産冷凍ギョウザの事件で特に感じるのは、関係省庁、輸入業者、販売者の情報管理の一元化が課題であることを示している。食品安全庁的な安全面の一元管理を決断するチャンスではないか。

(東京都 男性 74歳 食品関係業務経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

輸入食品がなくては成り立たない我が国の食生活の現状から、輸入食品に対するさまざまな安全対策がとられているが、「水際での対策」では、検査項目の工夫と違反した場合の当該国・輸入会社への対処、検査機関のマンパワーの増強を提案する。

(東京都 男性 67歳 食品関係業務経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

中国製のギョウザを食べて具合が悪くなった人がいます。輸入加工食品については検査を省略することがあると聞きました。中身の見えないものほど検査の必要性を感じます。簡単にできる検査方法はないのでしょうか。

(山梨県 女性 71歳 その他消費者一般)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

中国産冷凍ギョウザの事件から、事業者の社告を見て、原料に中国産の牛肉が使用されていることをはじめて知った。加工食品の原料のひとつひとつの原産国の表示を義務化してほしい。

(愛媛県 女性 57歳 その他消費者一般)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

今回の中国産冷凍ギョウザ事件で、「食べたかもしれませんが、体内に残留蓄積しないのですか?」「特に症状はありませんが、ガンになる可能性が高まるとか、健康への影響はないのですか?」「妊娠していますが胎児への影響はないのですか?」「授乳中ですが子どもへの影響は?」といった切実な不安があります。食品安全委員会で、消費者向けのわかりやすいQ&Aを作っていただき、ホームページのトップで目立ち、閲覧しやすいようにしていただきたいのです。

(福岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

中国産冷凍ギョウザについての各報道機関の一斉の報道は関係省庁から配信されたものに基づいていると思われるが、国民の不安をあおるようなニュースの取り扱い方は疑問である。関係省庁は適切なコメントなりを発表して、食の安全をPRしてほしい。

(福井県 女性 57歳 その他消費者一般)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

このたびのギョウザ中毒事件は、我が国の食の安全を根本からゆるがせることになった。安い輸入食料に依存するのではなく、安全な食料を国内でできるだけ多く生産できる体制に食料・農業政策を転換すべきである。

(新潟県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

さまざまな事例が発生する中、信頼関係こそが食の安全につながると信じて取組を継続しています。食品関連企業と生産者、消費者との間には信頼関係が必要です。企業は安全性確保の取組を公表し、消費者も企業がどのような取組を継続しているのかを日常的に知っていただき、互いの信頼関係を構築していただきたいと思います。

(大阪府 女性 36歳 食品関係業務経験者)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

ギョウザ中毒事件から気になったことがある。なぜ水際で防げなかったのか。食中毒患者を診断した医師が保健所へ届けなかったのか。企業は事故を知りながら届けが後れたのか。保健所は患者が届けた検体を調べなかったのか。食の危機管理における法の運用を再検討すべきである。

(新潟県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

食の安全・安心に関するマスコミの報道内容に誤りが多い。このことが食に対して国民に不安を与える要因にもなっている。よって、食の安全に関する報道内容が適切か、一般に国民に誤解を招かないものか、または科学的に十分検証するに足るものかを判断する機関を作り、明らかに問題があるのであれば是正させる処置をとらせるべきである。

(東京都 男性 49歳 食品関係業務経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

中国製のギョウザに農薬が混入していた事案について、検疫制度の不備のような報道を指摘するマスコミもある。日本の輸入検疫は、ポジティブリスト制度施行後、輸入食品の検疫頻度が飛躍的に増えたので、輸入加工食品の検査は不可能に思えます。輸入者に農薬等の物質検査義務を課してはいかがでしょうか。

(和歌山県 男性 52歳 食品関係業務経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

農薬混入冷凍ギョウザは、まさに食の危険性を身近に感じた事件でした。今回の毒物混入の原因はまだ解明されていませんが、今後テロなどの手段に使われるようなことも想定されます。日本人の食が輸入食品に頼っている現在、すべての輸入食品に対して毒物チェック体制の実施の必要性を感じます。

(愛媛県 女性 58歳 食品関係研究職経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

中国産ギョウザ事件について、今現在の情報と今後の対応についてわかりやすく教えていただきたい。また、その情報をホームページだけでなく、冊子として配布してほしい。

(愛知県 女性 42歳 その他消費者一般)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

政府は中国製ギョウザ事件の再発防止策をまとめ、過去に問題を起こした業者の冷凍加工食品の残留農薬を検査する、と報じられていましたが、問題業者だけではなく、全食品の検査をしてほしいと思います。今後の防止策が決定次第、内容を詳しく国民に提示していただきたいと思います。

(神奈川県 女性 40歳 食品関係業務経験者)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

加工食品は国産も輸入品も含めて、原産地表示に関して制度的に問題が多く、今回の中国産冷凍ギョウザの問題などが発生した場合に、トレーサビリティの観点から原因究明が遅れる場合がある。事業者の自主的・前向きな取組みに依存することなく、原産地表示制度について具体的な改正内容と対策をきちんと明示されたい。

(愛知県 男性 62歳 その他消費者一般)

○ **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について**

昨今、輸入食品の安全性が問題となる中、水際等での検査体制の強化も必要と思う

が、海外諸地域での実情を、その地域の人から率直に報告してもらう仕組みがあればと考える。海外に在住する人に食品安全モニターを依頼することで、情報の第一歩をより広く、多くの人から得ることができると思われる。

(新潟県 女性 54歳 医療・教育職経験者)

○ 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生等について

最近、ギョウザなどの冷凍加工食品の問題が取りざたされている。複数の食材を使用した商品もあるが、原産国の表示は記載されているが、個々の食材の原産地は表示されていない商品もある。食品メーカーには、きちんと原産地表示をしてもらいたい。

(長崎県 男性 44歳 食品関係業務経験者)

○ 食の安全を守るため輸入を減らし国産を育てる方策を

食の安全のため、できる限り輸入に頼らず、量や質的にコントロールしやすい国産を増やす方策を立てる時が来た。一次産業に携わる人が減る現象を、時勢とばかり放置したつげは大きい。

(神奈川県 女性 74歳 医療・教育職経験者)

○ 残留農薬基準違反が流通禁止になることの見直しについて

食品が残留農薬基準値を逸脱した場合は、食品衛生法違反とするのは問題ないとしても、違反即流通禁止となることは見直すべきである。健康被害へのリスク(=ハザード×確率)や違反回数等を鑑みて、回収基準等は合理的に運用されるべきと考える。

(東京都 男性 49歳 食品関係業務経験者)

○ 輸入加工食品の安全検査内容に関する情報について

最近、輸入加工食品の安全性に関する検査に向けての整備を早急に行うと聞いたので、どのような内容になるか注視しています。輸入加工食品の対応が決まった際には、大々的に世間に知らせようお願いいたします。

(愛知県 女性 42歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

今回の中国産の冷凍ギョウザによる薬物中毒事案については、政府一体となって、①被害拡大の防止、②原因の究明、③再発防止等の検討、に努めているところです。

平成20年2月22日の食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合において、「食品による薬物中毒事案の再発防止策について」として申し合わせがされ、関係府省に食品危害情報総括官を配置し平時から情報共有を図るとともに、現場等からの情報収集の強化を行うなど、再発防止に向け以下の取組みを進めていくこととなりました。

- ① 情報の集約・一元化の体制の強化
- ② 緊急時の速報体制の強化
- ③ 輸入加工食品の安全確保策の強化

食品安全委員会としても、関係機関との連携を密にし、情報収集するとともに、薬物の科学的特性に関する情報やQ&Aを、ホームページを通じて情報提供してい

るところですが、引き続き迅速でわかりやすい情報提供に努めてまいります。

また、メタミドホスについては、現在、ポジティブリスト制度の導入に伴う暫定基準が設けられているところですが、平成 20 年 2 月 12 日に厚生労働省からその毒性の程度等を科学的に評価する食品健康影響評価の依頼を受け、調査審議を開始しました。現在、評価書案について国民からの意見・情報の募集を行っているところです（4 月 4 日まで）。

今後も国民の皆様の食の安全を確保する観点から、科学的知見に基づき中立公正なリスク評価を実施していくとともに、評価結果についてわかりやすくお伝えしていきたいと考えております。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省としては、本事案の発覚後、可及的速やかに関係機関と連携し、以下のような措置を講じました。

- ① 国民に対し、本製品を絶対に食べないように呼びかけ、製品情報等をホームページに掲載するとともに、本件に係る相談窓口を設置
- ② 今般問題となった製造者からの全ての製品の輸入及び販売を自粛するとともに、輸入食品への有害有毒物質の混入を防止するよう、関係機関を通じて事業者を指導
- ③ 社団法人日本医師会に対し、食品による有機リン中毒の疑いのある患者を診断した場合の保健所への速やかな通報について協力を依頼
- ④ 各自治体に対し、輸入食品に起因すると疑われる事例を探知した場合には、事件性の有無にかかわらず、速やかに国への報告を行うよう通知

併せて、中国に対しては、本事案に係る調査を求めるとともに、訪日団との協議を行った他、現地製造工場の調査等のため、担当者の派遣を行いました。

また、厚生労働省における今後の再発防止策として、

- ① 都道府県等から厚生労働大臣への届出・速報対象に「重篤な有害事象が発生した場合」及び「化学物質に起因する場合」を追加する、「食品保健総合情報処理システム」を活用し食中毒情報等の共有及び情報交換の迅速化を図る、事業者が把握した情報の行政への報告のルールを確立することなどにより情報集約・一元化体制を強化する。
- ② 検疫所の食品衛生監視員の増員・検査機器の整備等により輸入食品の監視体制を強化する、加工食品の残留農薬検査を実施する（平成 20 年 2 月 22 日より有機リン系農薬の検査を開始）、輸入業者の輸出段階における自主管理ガイドラインを策定する、輸入業者の自主管理や検疫所の監視強化に資するよう加工食品の残留農薬検査法の検討・開発を行う、在中国日本大使館に食品安全担当官を駐在させるなどにより輸入加工食品に関する安全確保策を強化する。

といった対策を講ずることとしました。

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。

○ 食品安全行政について

食品関連事業者が食品衛生法に違反し、保健所等が指導した場合、多数の人が食中毒を起こしたのではなくても、公表していただきたい。また、保健所に食品衛生上疑わしい現物を持って相談した場合、その後の指導の有無やその結果を相談者に文書で知らせてほしいものである。

(愛媛県 女性 57歳 その他消費者一般)

○ 食料生産と販売現場での食品衛生の現状と要望

農産物の生産現場や農村地帯での販売現場において、食品衛生上疑問を持った事例があった。生産と販売の両面を監視する統一システムが必要と思う。例えば、地方での食の安全安心のためには、ボランティア等で見回る食品安全Gメン等を置き、保健所に通報するシステムの構築が必要と思う。

(鹿児島県 男性 76歳 食品関係研究職経験者)

○ コンビニエンスストア調理販売品の管理について

コンビニエンスストア調理販売品については、様々な種類のものが見受けられるが、個々の消費期限や衛生管理に不安を感じる。管理者による店内での厳しい管理、消費者への周知をなされたい。

(山口県 女性 28歳 その他消費者一般)

○ 食品の再利用と食品衛生

売れ残り食品の再利用が問題となっているが、食品の安全性を確認して、食品を有効利用できるような方策を検討することも必要である。食品の過剰生産ができないような行政指導と第三者による製造工場監視体制を制度化することを望む。

(東京都 女性 51歳 医療・教育職経験者)

9. 食品表示関係

○ かき氷用シロップの偽装問題について

宮崎県内のかき氷用のシロップで、あらたに偽装が見つかった。消費者の食に対する信頼を得るために、食品業界は本腰を入れて食の安心・安全に努めていただきたい。また県や地方自治体は厳しい検査を徹底してもらいたい。

(長崎県 男性 44歳 食品関係業務経験者)

○ タマネギの偽装について

中国産タマネギが「淡路産」として出荷されているとの報道を受け、兵庫県は産地偽装はなかったとの発表をした。今回の調査には、農林水産省も協力していたと記載されていたが、これからも、行政は徹底的に調査をし、消費者を安心させてほしいと思う。

(和歌山県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

○ ウナギの産地偽装について

新聞で、農林水産省は、台湾・中国産のウナギを国産と偽装していた食品商社に対して厳重処分をしたと報道されていました。このかば焼きが全国に流通していると思うと大変不安でなりません。食品の安全確保に向けて、これまで以上に関係機関の取組の充実と指導啓発の強化を要望いたします。

(宮崎県 男性 72歳 その他消費者一般)

○ 食品に関する偽装について

食品偽装が相次いでいるが、現在の期限表示や産地情報のほかに、食品別、産地別のような認定マークを貼付したらどうだろうか。食品についてのもっと詳しい情報を公開することで、消費者はより安心して食品を購入することができると思う。

(秋田県 女性 28歳 その他消費者一般)

○ 食品に関する偽装について

食品産業は多くの中小企業に支えられているが、会社の規模により得られる情報量が大きく異なっているのが現実である。昨今の食品偽装問題から、表示に関する情報が体系的に一元化され、末端の消費者と中小企業にも伝わる仕組みづくりが重要であると考えます。

(千葉県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

○ 食品表示に関する指導について

消費者は食品表示を信頼して購入している。食品に関わる全事業者が、食品衛生法やJAS法等に関する知識不足による不適正表示をしないために、行政が細部まで手抜きなく指導を至急行うべきと思う。

(福岡県 女性 72歳 医療・教育職経験者)

○ 食品偽装の関心が高まった今、なすべきこと

食品偽装、不正使用に企業も消費者もこれまでにないほど、関心が高まっている。今こそ、国やマスコミ等が積極的に働きかけ、食の安心、安全を原点から見つめなおすきっかけを喚起してほしいと思う。

(鹿児島県 女性 44歳 医療・教育職経験者)

○ 食品偽装事件発生の底辺に根強く存在する業界の構造改善施策の遅れ

食品偽装の事実が連続的に明らかにされ、消費者の80%以上が、今や食品に対する不安・不信感を持っているという。彼らの消費者に対する食の提供は、食職人の領域を未だ脱却していないと言っても過言ではない。企業として利権の拡大を求めて展開することは、「食の美」を汚す結果にしか見えない。

(北海道 男性 64歳 食品関係業務経験者)

○ 食品偽装事件への対応について

平成19年を表す漢字は「偽」でした。数年前の大手乳業会社の事件から続発している偽装事件により消費者の不安は増幅しました。食品安全モニターからの月別報告での関係省庁からのコメントはよく理解できるのですが、コメントとおりに適切な行政指導が実施されていれば食品事故の発生する余地はないのではないかと。

(宮崎県 男性 72歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品等事業者に対する立入調査、食品の収去検査、施設や食品の取扱いに係る衛生指導等については、各都道府県等の保健所が実施しています。

厚生労働省では、食品メーカーによる期限表示の延長等の事案を踏まえ、食品衛生の観点から、関係業界団体に対し、同様の事例の再発防止のため、食品等事業者の責務を再度周知徹底するとともに、都道府県等に対し、食品等事業者に対する指導事項及び監視指導の際の重点監視事項等について通知しており、引き続き、本件について重点的な監視指導を行っているところです。

なお、通知については、下記のホームページで掲載しております。

「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」

(自治体向け)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/0201-1a.pdf>

(関係団体向け)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dl/0201-1b.pdf>

「食品等事業者に対する監視指導の強化について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/dl/071221-1.pdf>

【農林水産省からのコメント】

産地偽装など、消費者の信頼を揺るがす案件が続いている最近の状況に対応するため、国が中核となって食品表示の監視体制の強化を図ることが大切だと考えております。

具体的には、農林水産省においては、平成20年度から東京、大阪および福岡農政事務所に、食品表示に関して広域で重大な違反事案が発生した際に、機動的に調査を実施する食品表示特別Gメンを配置(20名)するなどの充実を図ることとしています。

また、監視体制の強化のためには、関係機関が連携を強化することが重要と考えております。

このため、

- ① 農林水産省、厚生労働省、公正取引委員会（平成14年6月）との連携に加え、昨年11月6日には、農林水産省と警察庁とが連携協定を締結したほか、
- ② 昨年12月に決定された「生活安心プロジェクト」に基づき、内閣府、公正取引委員会、警察庁、厚生労働省、農林水産省の担当局長による「食品表示連絡会議」の第1回会合を2月15日に開催し、都道府県段階での連携強化等を協力して進めることとしております。

さらに、食品企業の不祥事が相次いで発生している現状を踏まえ、食品業界のコンプライアンス（関係法令の遵守や倫理の保持等）の更なる徹底を図るため、食品業界が「道しるべ」として利用できる「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き」の策定の検討等を行っているところです。

これらの取組を通じて、食品表示の適正化に努めるとともに、中小食品事業者のコンプライアンスの徹底に向けた自主的な取組を促進し、食に対する消費者の信頼を確保してまいりたいと考えております。

○ 加工食品の原産国名表示の強化

業者間取引の表示義務化が具体化しました。加工食品の原料として輸入された食材の原産国名の把握が可能になる。オレンジジュースやめん類に使用される粉等はほとんどが輸入原料が使用されているのが実情だ。加工食品においての原料の原産国名表示を期待する。

（愛媛県 男性 69歳 食品関係業務経験者）

○ 輸入加工食品における原産国表示の改正を望む

現在のJAS法では、加工食品は、食材配合率50%以下の場合、原産地（原産国）の表示は義務付けられていません。しかし、消費者は、輸入食材が含まれているとすれば、どこの国からどれぐらいの分量が入っているのか分かるような表示に改正するよう要望します。

（東京都 男性 85歳 食品関係研究職経験者）

○ 食品表示の記載方法について

食品表示の中には、消費者が錯覚を起こすような表示があることを報告する。例えば、お茶の場合、加工食品の原料原産地表示を義務付けるのならば、その含有割合を表示することも義務付けたほうがわかりやすく良いのではないだろうか。食品表示は、消費者自身が各々自分の目で納得、判断できるものであるべきだと思う。

（茨城県 女性 49歳 その他消費者一般）

○ 缶詰の表示について

いろいろな食品で表示について取りざたされている中、缶詰の表示が気になっている。缶詰の中には、原産国が書かれていないものがある等、統一された表示の見直しの必要を感じている。防災食品としても活躍の場を持っている商品だけにとても気になる存在である。

（東京都 女性 54歳 医療・教育職経験者）

【農林水産省からのコメント】

食品の原産地表示については、JAS 法に基づき、

- ① 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付け、
- ② 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付けるとともに、
- ③ 平成 18 年 10 月から、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。

加工食品については、いくつかの原産地の原料を混合して使用する場合や、中間加工品を使用する場合などがあり、原料の原産地を大元までさかのぼって正確に把握することは現実的には困難である商品も存在しています。

事業者が使用した原材料について、積極的に表示することは消費者の商品選択の観点から好ましいことですが、JAS 法の品質表示は、全食品事業者に義務を課す制度でありますので、義務付けに当たっては、海外の制度との整合性や規制の実行可能性等についても考慮する必要があると考えております。

○ 表示に関する相談窓口の増加について

インターネット等で調べていると、食品の表示に関する相談窓口が、近年かなりの数に増えてきています。厚生労働省、農林水産省、地方農政局、保健所等で、食品の表示内容に対する疑問点を無料で相談できるのはとてもありがたいことです。このように気軽に相談できる環境があることが誤った表示を防止する最大の近道であると思います。

(三重県 男性 36 歳 食品関係業務経験者)

○ 偽装表示対策専門窓口の設置について

食品偽装について何度も報道されているが、「どうして今まで発覚しなかったのか」等、発覚するまでの経緯について詳しく報道してくれたらと思います。あわせて、偽装対策専門の窓口を設けてはどうでしょうか。相談しやすい環境を作ることも、偽装防止につながる一歩だと思います。

(北海道 女性 41 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

食品の表示については、食品衛生法、JAS 法、景表法等の法律がありますが、それぞれの目的から必要な規制が行われており、関係省庁が連携して、効率的かつ的確な運用を図ることが重要であると考えています。

このため、国民からの相談窓口として、

- ① 食品衛生法及び JAS 法に基づく表示についての相談を一元的に受け付ける窓口（全国 6 箇所）
- ② 食品表示に対する国民からの情報を広く受け付ける食品表示 110 番を設置しているところです。

【一元的な窓口】

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

【食品表示 110 番】

http://www.maff.go.jp/j/jas/kansi/pdf/110ban_mado.pdf

○ アレルギー原因物質の混入について

多発する偽装と表示違反は、子供のアレルギー問題を含んでいる。アレルギーと戦う子どもさんとお母様方の必死さを考えると、表記以外の意図的な原料混入は死に至ることもある重大問題であることを考えていただきたい。

(茨城県 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】

食物アレルギーは、数 ppm の微量のアレルギー物質によっても発症することがあることから、微量であってもアレルギー物質を含む旨の表示をする必要があります。

また、コンタミネーションにより最終製品にアレルギー物質が混入することがある場合には、注意喚起表示を行い消費者に対して情報提供するよう要請しているところです。

なお、食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があるため、更に実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、アレルギー表示の対象品目の見直しを行い、適切なアレルギー表示の推進に努めてまいります。

○ 賞味期限や内容量の表示について

港に隣接している生鮮食品の直売店において、パックされている商品に、期限表示や内容量の記載のないものがありました。表示の規制はないのですか。食品の表示の規制は、今後ますます厳しくしていくべきだと思います。

(福島県 女性 45 歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

生鮮食品であっても、容器包装に入れられた切り身又はむき身にした鮮魚貝類であって生食用のもの等については、食品衛生法に定められた項目（名称、期限表示等）について表示をする必要があります。

また、厚生労働省と農林水産省においては、両省が連携して「食品の表示に関する共同会議」を設置しており、食品の表示基準全般について検討を行っているところです。

なお、不適切な食品表示に関する監視を強化するため、関係する都道府県等と国の出先機関との間で設置する「食品表示連絡協議会」を設置することとなり、当該協議会の設置が円滑に実施されるよう本年 2 月に、食品表示に関する関係府省庁で「食品表示連絡会議」を開催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。

○ **食品表示の一元化について**

産地偽装表示問題から、食品表示の一元化が検討されてきましたが、JAS法、食品衛生法等、複数の法律の目的監視体制は異なるので、単に、消費者の食品への不信を防ぐために一元化することには疑問を感じます。

(埼玉県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

○ **食品表示の一元化について**

国民生活審議会は、食品表示について、窓口の一元化・「消費期限」「賞味期限」の一本化を目指す素案をまとめた。食品表示について窓口を1つにすることは重要と思えるが、その膨大なすり合わせは慎重に、あらゆる食品の場面を考慮して進めるべきである。

(福井県 女性 58歳 食品関係業務経験者)

○ **食品表示の一元化について**

「消費期限」「賞味期限」と2種類ある食品の期限表示の意味を消費者はまだ正確に理解していないと思われる。期限表示の意味を明確にし、周知徹底するために、2つの期限表示を1つにするべきと考える。

(秋田県 男性 73歳 食品関係研究職経験者)

○ **食品表示の一元化について**

国民生活審議会報告書案によると、期限表示は「消費期限」に統一し、製造年月日を併記する方式を検討することになっている。これは時流に逆行するもので国際標準に背を向ける提案であり、食品業界の健全な発展を妨げるものである。

(新潟県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

○ **食品表示に関する法律の整合性の見直しについて**

食品表示を省略することができる場合の要件について検討してほしい。JAS法では表示が不要な場合でも、食品衛生法に基づく表示が必要になる場合があるなど、複数の法律で整合性がないことも、消費者にとってはわかりにくく複雑さを増している。消費者のニーズに沿ったわかりやすい基準となるよう、見直す必要がある。

(岡山県 女性 37歳 食品関係業務経験者)

○ **消費期限について**

食品販売に携わっていますが、実際、販売者は安全第一で消費期限を短くしています。安全な食品を提供するのは販売者の責任であることはもちろんですが、その安全な食品を安全に食べるのは消費者の見識が必要だと思っています。

(宮城県 男性 52歳 食品関係業務経験者)

○ **期限表示について**

食品関連企業に対して、食品の期限をチェックする第三者機関が必要なのではないかと。また、企業と保健所が日ごろから交流し、従業員に対して勉強会を開催するなど、知識向上を図ることも必要だと思う。

(秋田県 女性 28歳 その他消費者一般)

○ 表示に関する研修会に参加して

愛媛県で開催された、食品添加物と表示問題に関する研修会に参加した。参加した方から、賞味期限と製造年月日の併記が望ましい、原材料等の表示が小さくて読みにくいものがある、業者間取引の表示はできるだけ簡素化してほしい、等の意見が出た。一般消費者にはわかりにくい点もたくさんあるので、広報活動の充実を求める。

(愛媛県 男性 69歳 食品関係業務経験者)

○ 食塩のパッケージの地名表示について

市販の食塩は、海外の塩田で製造された粗塩を輸入し、加工処理しパッケージングしているだけの製品が多いのが実情と聞く。しかし、「赤穂」「伯方」など日本の地名を大きく表示し、すべて日本の塩田で製造精製された印象を与える製品が目立つ。JAS 法違反ではないが、法の趣旨にそぐわないのではないかと。業界への指導を要望する。

(北海道 男性 39歳 食品関係業務経験者)

10. その他

○ 体細胞クローン家畜の安全性について

米国でクローン牛の安全宣言がされた。日本でも食品安全委員会の最終評価が待たれる。また、クローン技術の規制や食品への表示や基準等のガイドラインの策定やリスクコミュニケーションの取組なども踏まえた検討をお願いしたい。

(沖縄県 女性 47歳 食品関係業務経験者)

○ クローン牛の販売許可について

米国がクローン牛の販売を認めた。世界の趨勢からして日本への輸出は時間の問題と思われる。消費者のバイオ技術への安全性に対する不安心理を考慮して、国内での販売許可に際しては、クローン表示の義務付けを望みます。

(福岡県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

「体細胞クローン技術を用いて産出された牛及び豚並びにそれらの後代に由来する食品の安全性について」に関する食品健康影響評価については、平成20年4月1日付けで厚生労働省から評価依頼を受けたところであり、平成20年4月3日の食品安全委員会会合において調査審議が開始され、科学的知見に基づいて、客観的かつ中立公正に調査審議を行っていくこととしています。

なお、現段階において国内及び海外で公表されている情報を取りまとめ、ホームページ上で情報提供しており、今後も情報の収集と提供に努めてまいります。

http://www.fsc.go.jp/sonota/clone/clone_doubutu.html

【厚生労働省からのコメント】

体細胞クローン由来食品の安全性については、国内外においてこれまで数年間にわたり研究や評価が行われてきており、食品安全委員会における安全性評価に

必要と考えられる知見が蓄積され、関係文献等の収集が終了したので、今般、厚生労働省より食品安全委員会に食品健康影響評価の依頼を行いました。

○ 意図せざる放射線殺菌原料混入食品の安全性と対応について

食への不信が高まるなか、輸入食品から意図せざる放射線殺菌原料の混入が発見された場合の対応を予め決めておく必要がある。リスクコミュニケーションの観点から、その場合の対応を決めておけばことさら大きな問題にならないように思われる。

(兵庫県 男性 52歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

営業を目的に海外より食品を輸入する場合、輸入者は食品衛生法第27条に基づき、検疫所に輸入届出を行うことが義務づけられており、規格基準に適合しない放射線殺菌原料の使用が確認された場合、同法に基づき、積み戻し若しくは廃棄等の措置が講じられることとなります。

○ インターネット販売の商品について

インターネットで、効果や安全性についてきちんと確認できていない商品、例えば「食材の毒だしをする洗剤」等、宣伝するメールが送られてくる。いい加減な商品の通信販売、特にインターネットの販売を規制や危害情報を通報する方法はないのだろうか。

(和歌山県 男性 52歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

健康増進法においては、食品として販売される物について、健康の保持増進の効果等に関し、著しく事実と相違する、又は、著しく人を誤認させるような広告等の表示をしてはならないとされています。

厚生労働省においては、「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）について」等を都道府県等に通知するとともに、「虚偽誇大広告等違反事例集」を作成し、都道府県等と連携して、監視指導に努めているところです。

(参考)

「食品として販売に供する物に関して行う健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針（ガイドライン）に係る留意事項」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/dl/7d-1.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。

○ 食育システムの構築と実施について

食品安全委員会のリスク評価を生かすには、一般消費者、メディア、教育関係者等に食に関する正しい知識と判断基準を植えつけることが必要である。そのためには、より広く、わかりやすく、地域行政を主体とした食の知識と情報を提供する食育の推進システムを構築することが、食の安全につながるものと考えられる。

(東京都 男性 70歳 食品関係業務経験者)

○ 食育基本法の周知について

食料自給率 40% 未満の我が国にとって、食に対する国民の周知は重要である。食育基本法の存在についてはほとんど知られていない。国、地方自治体は「食は生きるうえでの基本として、食に関する知識と食を選択する力の習得」を食育基本法を柱に進めてもらいたい。

(大分県 男性 63歳 食品関係研究職経験者)

○ あらゆるリスクに対応する体制と迅速な情報伝達の徹底を

国民の食の安全を守ることは、国の全ての活動に優先されるべきことであると思う。今こそ、官・公・民が総力をあげて、あらゆるリスクに対応できる体制を早急に立ち上げねばならない。また、食による健康被害の情報を常時、鋭敏にキャッチし、速やかに情報を伝達する策を整えるべきと思う。

(神奈川県 女性 74歳 医療・教育職経験者)

○ 食の安全と日本人の消費行動に思う

食料需給率（カロリーベース）は、今や4割を下回るようになり、多くが輸入されている状況である。私たち日本人は、効率的な大量生産と安い人件費から安価な食料を海外に求め、安全性に対して安心できない食料を調達している。私たちの消費行動そのものが自分たちの「食の安全」を不安なものにしているように思える。このように輸入食品に頼らざるを得なくなった背景には、私たち消費者が、安いものを求めすぎることになってしまったためではないだろうか。

(宮城県 男性 43歳 食品関係業務経験者)

○ 加工食品の安全性について

加工食品メーカーに勤務した経験から、加工食品はとても複雑であることを実感している。そのような現状を行政、消費者、事業者は知るべきである。また、そのことで、消費者の食への安全への意識が変わるのではないだろうか。

(東京都 女性 28歳 その他消費者一般)

○ 食の安全性を観点に、法改正の原点を見る

加工食品品質表示基準等の一部改正が行われ、業者間取引も表示義務の対象とされるが、法改正にかかる事業者・行政の対応は想像を絶する。法改正が、例えば、消費者の要望であった場合、それにかかる税金の紹介をしてみてもどうであろうか。行政サービスも費用対効果の時代である。税金を費やしてまで法律を改正する必要があるか、まず一度考えてほしいと思う。

(東京都 女性 28歳 その他消費者一般)

