

食品安全モニターからの報告（平成 21 年 3 月分）について

食品安全モニターから 3 月中に、42 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 | 3 件 |
| ・ リスクコミュニケーション関係 | 10 件 |
| ・ 鳥インフルエンザ関係 | 1 件 |
| ・ 農薬関係 | 1 件 |
| ・ 新開発食品等関係 | 2 件 |
| ・ 食品衛生管理関係 | 7 件 |
| ・ 食品表示関係 | 7 件 |
| ・ その他 | 11 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

○ 「食品安全委員会の改善に向けて」について

記念すべき5周年を迎えた食品安全委員会だが、2008年は食品安全行政が本格的に推進され、その役割の意義を問われる一年になった。食品安全委員会自らも改善に向けての検討を始めたが、消費者目線での意見が反映されやすい組織にして、国民により信頼される評価機関を目指してほしい。

(福岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

○ 「食品安全委員会の改善に向けて」について

消費者庁設立の機会に、管理体制の見直しが必要だと思います。また、現状の食のリスク評価機関としての食品安全委員会の機能と権限を強化し、消費者庁の食品部門として、食品に関する事故対応を全て一元管理することで、食品事故の減少につながると思います。

(愛知県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

○ 「食品安全委員会の改善に向けて」について

リスク評価について、国民の理解が進まない現状に、リスクコミュニケーションの重要性が論議され、改善策も立てられてきました。食品安全委員会の積極的な姿勢を感じます。この機会に、省庁の利害に左右されない内閣府に直接置かれたリスク評価機関としての食品安全委員会の委員に、思い切って消費者団体からの選任をしてみませんか。常勤職員に民間企業・消費者団体との人材交流をしてみませんか。より公平性を高めることになると思います。

(福岡県 男性 59歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会においては、昨年7月に設立5周年という節目を迎え、また、消費者庁設立へ向けた取組など諸環境が変化していく中で、これまでの実績を総括し、委員会の業務の改善を図るための検討を行ってきたところです。

これまでに消費者を始め関係者からいただいた意見を踏まえ、リスク評価の迅速化、効果的なリスクコミュニケーションの推進など委員会の業務運営上の改善方策について検討し、国民からの意見募集を経て、3月26日に開催された第279回委員会会合において、「食品安全委員会の改善に向けて」が取りまとめられました。

今後は、取りまとめられた改善方策を着実に実施するとともに、食品安全委員会として、消費者を始めとした関係者の意見を幅広く聴くチャンネルを持ち、その意見を踏まえながら委員会の運営を行うことにより、より国民の目線に立った、より信頼される機関を目指すことが重要であると考えています。

また、緊急時の対応については、現在、設置法案等が国会で審議されている消費者庁が司令塔と位置づけられることから、消費者庁と効果的な連携を行い、関係府省が一体となって食品安全行政を推進することとしています。

[参考]

○食品安全委員会（第279回食品安全委員会決定）

「食品安全委員会の改善に向けて」

http://www.fsc.go.jp/iinkai/iinkai_kaizen.pdf

「食品安全委員会の改善に向けた検討について（概要）」

http://www.fsc.go.jp/iinkai/iinkai_kaizen_gaiyou.pdf

2. リスクコミュニケーション関係

○ 「食品安全委員会の改善に向けて」について

食品安全モニターになって1年になるが、食品安全委員会の活動内容や存在さえ知らない消費者が多いのではないのか。また、消費者にあまり情報が届いていないことがすごく残念だ。食の安全についての問題を提起し、回答を導き、その内容をより多くの人々に伝えるとともに、実際の食生活に取り入れ実践できる新しい活動をしてほしいと思った。

（愛知県 女性 41歳 その他消費者一般）

○ 消費者の安心について

食品安全委員会は、国民の食の不安を取り除くため、第一の役割である「リスク評価」とともに、消費者も含めた関係者との「リスクコミュニケーション」にも力を入れて、消費者に具体的な提案をしてほしい。

（岐阜県 女性 59歳 その他消費者一般）

○ 消費者向けQ&Aの充実などホームページの活用について

食品安全委員会は、「食の不安」を払拭するような消費者向けの平易なQ&Aを作成し、それを生協等の協同組合のホームページにリンクすることで、全国の組合員・一般消費者に広く伝えることができるのではないのでしょうか。また、食品安全委員会の存在をアピールする広報にもなるのではないのでしょうか。

（福岡県 男性 59歳 食品関係業務経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、国民の皆様へ食品の安全性確保に関する知識や理解を深めていただくため、リスクコミュニケーションが重要であるという認識のもと、消費者も含めた関係者との意見交換会等の開催やホームページ、メールマガジンなどによる情報提供をはじめ、パンフレットや季刊誌の発行、食品の安全性をわかりやすく解説したDVDソフトなどを作成しており、精力的に情報提供を行っているところです。

また、国民の関心が高いテーマや、食の安全ダイアルなどに寄せられた主な質問について、できるだけ分かりやすいQ&Aを作成し、食品安全委員会のホームページへ掲載しており、他の組織が食品安全委員会のホームページにリンクを張る件数も増加してきているところです。

このように様々な媒体や機会を通じて、食品の安全性に関する正確で分かりやすい情報の提供に努めているところですが、各種の広報媒体についてより見やすく、分かりやすいものとするとともに、読者や視聴者の御意見を参考にして改善を進めることとしています。今後とも、効果的な周知方法等について、検討してまいります。

食品安全モニターの方々には、食品安全委員会と地域との橋渡しの役割をお願い

いしているところですが、地域での日常生活等を通じて、食品安全委員会の役割、食品の安全性に関する施策や食品の安全性に関する情報について、委員会から送付する食品の安全性に関する資料等を活用するなどによって、機会をとらえて一人でも多くの方にお知らせいただく先導的な役割を担っていただければと考えております。食品安全委員会からの送付資料のほか、ホームページに掲載されている広報資料についても、印刷物でご提供できるものもありますので、必要に応じて事務局までお問い合わせください。

なお、日本生活協同組合連合会のホームページのリンク集に食品安全委員会が掲載されています。

○ 消費者と食品安全委員会のギャップについて

BSEの全頭検査継続やうずらの鳥インフルエンザ問題等から、消費者と食品安全委員会との「食の安全」の認識のギャップを感じる。重要なことは、この本質を見誤ることのないよう、徹底的な真相究明や迅速な消費者への情報提供をすることであり、情報を共有し対策を考えることである。

(静岡県 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】

食品安全委員会は、中立公正な立場で科学的なデータに基づき、食品中に含まれる危害要因が人の健康に及ぼす悪影響の程度を評価するリスク評価機関であるとともに、国民の皆様に食品の安全性確保に関する知識や理解を深めていただき、リスクに対して社会全体として適切な対応が取れるよう、リスクコミュニケーションに取り組んでいます。

リスクコミュニケーションとは、食品の安全性について消費者を含む関係者との間で情報の共有や意見交換を行うことです。食品安全委員会では、消費者も含めた関係者との意見交換会等の開催やホームページ、メールマガジンなどによる情報提供をはじめ、パンフレットや季刊誌の発行、食品の安全性をわかりやすく解説したDVDソフトなどを作成しており、精力的に情報提供を行っているところです。また、BSEや鳥インフルエンザにつきましては、委員長談話を出し、重要なポイントを幅広く伝える努力をしております。

今後とも、様々な機会を利用しながら、国民の皆様の疑問や不安がどこにあるか踏まえつつ、食品の安全性に関する科学的に正しい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。食品安全モニターの方々にも御協力をお願いしたいと考えています。

○ 季刊誌「食品安全」の活用について

地域の集いの中で、季刊誌「食品安全」について紹介したところ、特に「キッズボックス」は、学校や保育所の食育の場で取り上げることにより、幼い時からの安全教育につながるので活用を望むという声が出た。

(山形県 女性 72歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

季刊誌「食品安全」では、国民の皆様の関心の高いリスク評価結果の紹介などに加え、食品に関する基本的な情報などをお子さんと一緒に考えてもらえるよう、「キッズボックス」のコーナーを設けています。同コーナーでは、大人の方もお子さんも、楽しく分かりやすく学んでいただけるよう、理解の助けとなるイラストなどを用いて工夫を行っています。この季刊誌は、地方自治体や図書館などへ送付するとともに、全国各地で開催する意見交換会等で配布するなど、様々な機会を捉えて紹介しているところです。

また、より多くの方に見ていただけるよう、食品安全委員会のホームページにバックナンバーを掲載し、印刷するなど自由に御活用いただけるようにしております。

更に、ホームページでは別途「キッズボックス」のコーナーを設け、食の安全に関する子ども向けの情報を集約し、御覧いただけるようにしております。

キッズボックスコーナーをはじめ、季刊誌の内容につきましては、今後ともよりわかりやすい解説を心がけるとともに、その内容を広く周知してまいります。過去の掲載内容も含め、機会あるごとに是非御覧いただき、食品の安全に関する理解を深めていただく一助としていただければと考えております。

[参考]

○食品安全委員会

「食品安全委員会季刊誌「食品安全」

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

「食品安全委員会ホームページ「キッズボックス」コーナー

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box.html>

○ DVD「気になるメチル水銀」について

DVD「気になるメチル水銀」を講義で学生（大学3年生 102人）に見せてアンケートをとったところ、良く理解できた（69人/102人：68%）、ある程度理解できた（32人/102人：31%）、ドラマ仕立ては分かりやすい（82人/102人：80%）、どちらともいえない（19人/102人：19%）と、映像が理解を助けていることが分かった。

（千葉県 男性 46歳 医療・教育職経験者）

○ DVD「21世紀の食の安全～リスク分析手法の導入～」について

DVD「21世紀の食の安全～リスク分析手法の導入～」を講義で学生（大学3年生 102人）に見せた。アンケートをとったところ、リスク分析やリスクコミュニケーションについての考え方が良く理解できたという感想が多かった。概念的な説明だけだったので、理解しにくかったという学生もいたので、具体例を盛り込んだほうが良かったのではないか。

（千葉県 男性 46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、貴重な御意見をいただき、また、教育の現場で有効にご活用いただきありがとうございます。頂戴したご意見の中で実践していただいたように、当委員会の作成したDVDを講義や集会などでより多くの方々に視聴していただき、それをきっかけに参加者で話し合いをしていただくことは、リスクコミュニケーション

のあり方としても大変有効なことであると考えております。

今後とも、様々な媒体を通じて、国民の皆様へ食品の安全性に関する科学的に正しい情報を正確かつわかりやすく提供し、各地でリスクコミュニケーションが促進されるよう努めてまいります。

また、ホームページで閲覧できるDVDを分りやすくお知らせするために、トップページに各種DVD映像配信の見出しを掲載しました。現在、「気になる農薬」、「遺伝子組換え食品って何だろう?」、「何を食べたら良いのか?考えるためのヒントと一緒に考えよう!食の安全」、「気になる食品添加物」の4本を閲覧いただけます。また、各種DVDの貸出申込みの見出しも掲載しました。申込用紙に御記入のうえ、FAXで送信頂ければ、どなたにでもお貸しすることができますので、ぜひご活用下さい。

[参考]

○食品安全委員会

「配信映像」、「貸し出しのご案内」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/2010dvd-sashidashi.pdf>

○ 「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(兵庫県)」に参加して

兵庫県で開催された「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」に参加しました。初めてファシリテーターという役割を知り、会合を進めていく上の難しさと楽しさを体験できました。今後、自分が主催者側の立場になった時は、今回の研修を生かし参加者の気持ちも考慮しながら会を進めていければ、と思いました。

(兵庫県 男性 56歳 食品関係研究職経験者)

○ 食品安全の啓発のための人材育成について

一般国民は、求めずに得られた情報には関心が薄いのが現実である。さて、経済問題を分かり易く解説する人材がいるが、食品安全についてテレビ等で解説出来る人はあまりいないと思われるので、公的な「食品安全アドバイザー」のような資格を作ることを提案したい。

(東京都 男性 68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、ありがとうございます。平成21年度においても人材育成のための講座を引き続き実施していく予定ですが、受講された方の御意見やアンケート調査の結果等を参考にしながら、よりよい講座となるよう工夫してまいります。

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を積極的に推進するため、食品のリスク評価結果などの科学情報を分かりやすく説明できる人材を育成し、受講後は地域で得られた意見などを当委員会にフィードバックしていただきたいと考え、「食品の安全性に関するリスクコミュニケーター(インタープリター*型)育成講座」を実施しております。受講者の方の要望に応じて、受講者の方が地域活動において使用できるように講演資料や、食品安全委員会が使用したD

VD「よくわかる！食品安全委員会」を配布していますので御活用ください。

なお、資格の付与につきましては、食品安全に関わる関係者は多く、その立場により様々な考え方があることから、現時点では難しいと考えますが、食品安全モニターの方々には、食品安全委員会と地域との橋渡しの役割をお願いしているところですが、地域での日常生活等を通じて、食品安全委員会の役割、食品の安全性に関する施策や食品の安全性に関する情報について、機会をとらえて一人でも多くの方にお知らせいただく先導的な役割を担っていただければと考えております。

※ インタープリター

原意は「通訳者」、「解説者」ですが、科学コミュニケーションの分野では、科学の重要性やおもしろさ等を理解し、聴衆にわかりやすく伝え、同時に、科学に対する聴衆の思いや感じ方を専門家にフィードバックする人のことです。

○ 食品安全委員会への要望について

食品安全委員会ができてから、多くの問題を解決してきてもらいました。これから生きる子どもたちへ、もっと食品の大切さを教えていくべきではないでしょうか。食品安全委員会は、私たちの今後につながる対策の一つとして、子どもたちへの意識改革をぜひ、取り入れてください。

(大阪府 女性 26歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、平成19年度から、夏休み期間を利用して楽しみながら食の安全を学習していただくための試みとして、ホームページ等を通じて公募した小学生とその保護者を招き、「ジュニア食品安全委員会」を開催しております。

このジュニア食品安全委員会は、食育に関する取組の一環として、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ており、次代を担う青少年に対する分かりやすいリスクコミュニケーションの実施という観点からも、継続的に取組んでまいりたいと考えております。

開催結果の概要につきましては、ホームページやメールマガジン等で随時紹介しておりますので、是非御覧ください。

また、ジュニア食品安全委員会については、平成21年3月26日の食品安全委員会において決定した「食品安全委員会の改善に向けて」において、「地方開催の要望も踏まえ、地方公共団体と連携して、子どもを対象とした意見交換会等を実施することとしており、その効果的な実施方法等も含め、実施に向けた検討を行ってまいります。

さらに、季刊誌「食品安全」では、国民の皆様の関心の高いリスク評価結果の紹介などに加え、食品に関する基本的な情報などをお子さんと一緒に考えてもらえるよう、「キッズボックス」のコーナーを設けています。同コーナーでは、大人の方もお子さんも、楽しく分かりやすく学んでいただけるよう、理解の助けとなるイラストなどを用いて工夫を行っています。バックナンバーも含めホームページにも掲載し、次代を担う子どもたちに、食品の安全性に関する知識を身につけ、理解してい

ただ一助としているところです。是非、御覧下さい。

[参考]

○食品安全委員会

「意見交換会、指導者育成講座及び関係団体等との懇談会の開催案内及び実績」

http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html

「食品安全委員会ホームページ「キッズボックス」コーナー」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box.html>

3. 鳥インフルエンザ関係

○ うずらの鳥インフルエンザについて

愛知県でうずらから鳥インフルエンザが検出された。県をはじめ行政機関は、うずらの卵の安全性を訴えていたが、消費者は不信感を持った。「卵は熱を通せば安全である」ことなど、もっと卵の安全性をアピールしたら余計な不安を感じなくても良かったのではないかと思った。

(愛知県 女性 66歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

本年2月末に発生いたしました、愛知県のうずら飼養農家における鳥インフルエンザの発生事案を受けて、『「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」(平成19年10月4日)と同様にうずら卵・うずら肉を食べることによって、鳥インフルエンザがヒトに感染することは考えられず、うずら卵・うずら肉は「安全」と考えていますので、国民の皆様には、冷静に対応していただきますようお願いしたい』旨の委員長談話を、3月2日付けで報道発表するとともに、ホームページやメールマガジンを通じて広く国民の皆様呼びかけを行ったところです。

今後も食品の安全性の確保のため、関係府省が連携して、今回の事案のような場合に国民の皆様が過度に心配されたり、無用な風評被害等が生じないよう、適時適切な情報提供に努めてまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「愛知県のうずら飼養農家における鳥インフルエンザの発生に関する食品安全委員会委員長談話」

<http://www.fsc.go.jp/emerg/090302torifludanwa.pdf>

「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」(平成19年10月4日)

http://www.fsc.go.jp/osirase/tori/tori_iinkai_kangaekata.pdf

4. 農薬関係

○ 農産物の残留農薬について

農薬散布の翌日に出荷可能な農産物中の残留農薬について、残留許容基準以下になっているか疑問を感じていた。農林水産省・農薬メーカーに問い合わせたが、残留値のデータはないとのことであった。特に、翌日出荷可能な作物については、どの農薬についても残留値についてのデータを作っておくべきと思う。

(鹿児島県 男性 77歳 食品関係研究職経験者)

【農林水産省からのコメント】

農薬の登録に際しては、作物への残留量を把握するために、「作物残留試験成績」の提出を義務づけています。収穫前日使用のものについては、必ずデータをとっております。

5. 新開発食品等関係

○ 体細胞クローン牛・豚の安全性について

食品安全委員会は、体細胞クローン技術でつくられた牛と豚、その子孫の食品としての安全性を「通常の牛や豚と同等に安全」とする答申案を公表した。しかし、死産の多さの原因、人間が何代間か食した場合の安全性、その乳製品はどうかなど、これらの安全確認がされないうちは、流通解禁するべきではないと考える。

(福島県 女性 49歳 その他消費者一般)

○ 体細胞クローン家畜食品について

今般、食品安全委員会からクローンによる食品の安全性の確かさが発表された。いずれクローンは、ブランドの商品をターゲットに、ますます技術は進むと思う。クローン技術がブランド化の助長をするものになるのではという懸念はぬぐいきれない。

(愛知県 女性 66歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会新開発食品専門調査会ワーキンググループでは、体細胞クローン牛及び豚並びにそれらの後代に由来する食品の安全性評価にあたり、従来の家畜に由来する食品と比較して、同等の安全性を有するかを基本的な考え方として、

- ・従来の家畜と比べて、ヒトの健康を損なうおそれのある要素の付加が考えられるか、

- ・従来の家畜に由来する食品と比べて、ヒトの健康を損なうおそれのある要素の付加が考えられるか

について審議が行われたものです。

その結果、死産の多さの原因は、体細胞を利用して作製された再構築胚の全能性の完成度などによるものと考えられ、食用に供される可能性のある体細胞クローン牛及び豚並びにそれらの後代の健全性については、従来の家畜と比べて差異がないと認められました。

また、体細胞クローン牛及び豚では、ドナー動物と核内のDNAの塩基配列が理論的に同一であるため、ドナー動物及び従来の繁殖技術による牛及び豚に存在しない

新規の生体物質が産生されるものではなく、体細胞クローン牛及び豚並びにそれらの後代に由来する肉及び乳について、従来の繁殖技術による牛及び豚に由来する肉及び乳と比較し、栄養成分、小核試験、ラット及びマウスにおける亜急性・慢性毒性試験、アレルギー誘発性等について、安全上、問題となる差異は認められませんでした。

これらのことから、「現時点における科学的知見に基づき、従来の牛や豚に由来する食品と比較して、同等の安全性を有する」とする評価結果の案が取りまとめられたものです。

詳細については、http://www.fsc.go.jp/emerg/clone_03.html をご覧ください。

なお、食品安全委員会は科学的知見に基づき食品としての安全性の評価を行う機関であり、流通等については、食品安全委員会の評価結果を受け、リスク管理機関において検討されるものと聞いております。

6. 食品衛生管理関係

○ 食品中の生菌数について

生めんの場合、生菌数が300万以下、大腸菌群及び黄色ブドウ球菌陰性と規定されています。この規範がどのように決まり、更新はされているのか不安に思います。実際消費者が口にする際、直前の加熱処理により細菌は死滅していると考えられる製品に対しての規定の根拠が解りません。また、規定がないものがあるということも疑問です。個々の食品の微生物に対する最新の最低限度の安全性についても消費者、製造者が理解できるようにしていただきたいと思います。

(山形県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品の安全性の確保については、食品衛生法において、食品等事業者が自らの責任において必要な措置を講じるよう努めなければならないと定められております。

生めん類の衛生規範については、生めん類に係る衛生上の危害の発生を防止するため、微生物制御を中心に、原料の受入れから製品の販売までの各過程全般における取扱い等の指針を示し、生めん類に関する衛生の確保及び向上を図ることを目的とするものです。また、過去の食中毒事例等から、特に衛生上の配慮が必要とされる他の食品等についても、同様の衛生規範が定められています。

○ 食品製造に欠かせない水の検査体制のあり方について

食品製造には水は重要な存在であり、安全なものでなくてはならない。井戸水の検査結果の精度確認等を行っていく体制づくりや立ち入り調査を行ったりして、業務の信頼性の充実に図っていくことが必要ではないか。

(三重県 女性 51歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品営業施設で使用される水については、食品によっては「食品、添加物等の規格基準」により、また、都道府県等の条例において、規定がある場合もあります。監視指導に当

たり、その検査結果を適宜確認し、指導に努めているところです。

○ 食品安全の新しい規範について

HACCP、ISO22000、AIB 食品安全システム等の導入は経費がかかり過ぎることに難点があります。地方自治体ごとの食品安全認定制度も普及が進まない中、幅広い取組の可能な、何らかの新しい食品安全の規範の検討が必要と考えます。

(鳥取県 男性 68歳 食品関係研究職経験者)

【農林水産省からのコメント】

新しい食品安全の規範の検討が必要とのご意見ですが、食品の安全性につきましては、食品衛生法に基づく規制が遵守されることにより確保されているものと考えております。その上で、HACCP等の工程管理手法は食品のより高い安全性を確保するための高度な衛生管理手法であり、食品の安全性の一層の向上を図るためには、その導入を促進することが重要と考えております。

農林水産省が実施した調査によれば、HACCP手法の導入を検討している企業の問題点として、①「施設整備に多額の資金が必要」、②「責任者・指導者の人材不足」、③「モニタリング・記録管理等の人的コスト」等が挙げられており、特に企業規模が小さくなるほど、こうした資金面と人材確保が大きな課題となっていると認識しています。

こうした問題に対して、農林水産省では、HACCP手法の導入、運用時の負担の軽減を図るため、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」（通称「HACCP法」）に基づくHACCP手法導入時の施設整備に対する（株）日本政策金融公庫の長期低利融資等の支援措置を講じていることに加え、低コストHACCP導入モデル開発、人材育成研修等の取組への支援を行っているところです。以上のような取組を通じまして、今後ともHACCP等の工程管理手法の普及を一層推進し、食品の品質・衛生管理の徹底を図って行きたいと考えております。

○ 食品の売り方について

スーパーやデパートの食料品売り場は常に混雑している。お総菜やおいしそうなパンを人が行き交う側まで商品を並べて売っている。ショーケースに入れるなど、食品を空気中にさらさない衛生的な売り方を考えて欲しい。

(東京都 女性 61歳 医療・教育経験者)

【厚生労働省からのコメント】

デパートやスーパー対面販売やパン類の陳列販売などで販売される食品については、都道府県等が行う食品等事業者に対する監視指導において、衛生的な取扱いが行われるよう、施設的环境衛生管理や食品等取扱者が実施すべき衛生管理等について指導を行っています。

施設の衛生状態の確認については、食品等事業者の自主的な取組のほか、都道府県等の監視指導においても、必要に応じて、施設・設備のふき取り検査や、落下細菌の検査等が実施されます。

御質問の形態のような販売店等における食品の取扱いや製品に関する食品衛生上

の問題が懸念される事例について、御不明な点がございましたら最寄りの保健所にお問い合わせ下さい。

○ 給食パンの中にネズミのふんが混入していた件について

子どもの通っている保育所からの通達で、関係機関から給食に出されているパンの中に、ネズミのふんが混入されていることが発覚した。児童からの健康被害はないので、ひとまず安心と発表があったが、心配だ。科学的に分析してほしい。

(香川県 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】

保育所等の大量調理施設に対しては、HACCPの考えに基づいて策定された「大量調理施設衛生管理マニュアル」を踏まえ、都道府県等の食品衛生監視員が衛生管理指導等を実施しています。

御指摘のように、保育所等における食品の取扱いや食品の検査について疑問に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下さい。

○ 消費者からの食品の安全性のクレームについて

あるメーカーの缶コーヒーを飲んだ際、舌が痺れる異常を感じ、問い合わせを行いました。個人の感覚として処理されてしまったようです。異味異臭等を訴えられたとき、健康を損ねる危険性がある可能性を考えて、ガイドライン等が製造者のほうにあると、食の安全は確保されるのではないかと思います。

(山形県 女性 31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)」に基づき、製造した食品に関する消費者からの健康被害情報等について、保健所へ速やかに報告することとなっています。

なお、厚生労働省においては、食中毒等の食品による健康被害の早期探知及び関係機関との情報共有を図るため、平成21年4月1日より、「食中毒被害情報管理室」を設置するとともに、幅広く飲食に起因する健康被害に関する情報を把握するため、「食品健康被害情報メール窓口」を開設したところです。

[参考]

○厚生労働省

「食品健康被害情報メール窓口」

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

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。

○ 事故米の農薬及びアフラトキシン汚染について

メタミドホス・アフラトキシン等による汚染米を原料とした酒類からは、これらの汚染物質が確認されていないとのことですが、分解物について、調べておくべきと考えます。また、汚染米は燃料用アルコール等の発酵原料として利用できるのではないのでしょうか。

(鹿児島県 男性 77歳 食品関係研究職経験者)

7. 食品表示関係

○ 賞味期限の「3分の1ルール」について

賞味期限とは別に、流通業者は販売期限を設定している。製造日から賞味期限までの期間を、製造業者から流通業者に納入されるまでの期間、流通業者による販売期間、消費者が購入して消費するまでの期間、と3等分にするのが習わしで、これを「3分の1ルール」と呼んでいるらしい。食品ロスの削減に向け、こういった商慣行を取り払い、消費者に安心・安全な食品を提供していただきたい。

(静岡県 女性 60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等を考慮しなければなりません。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。

これらの内容については、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」、「加工食品に関する共通Q&A(第2集:期限表示について)」において、詳しく解説を行っているところです。

なお、より皆様に理解していただくため、昨年11月に「加工食品に関する共通Q&A(第2集:期限表示について)」を改訂し、いわゆる「1/3ルール」には根拠がないこと、無駄な食品の廃棄を減らすために食品の期限表示を適切に設定すべきことなど、期限表示に関する考え方を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等も作成・配布しているところですので、今後とも食品表示に関する普及・啓発に努めてまいりたいと考えています。

[参考]

○厚生労働省

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

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

「パンフレット(知っていますか食品の期限表示?)」

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

「加工食品に関する共通 Q&A (第 2 集: 消費期限又は賞味期限について)」

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/dl/0811.pdf>

○農林水産省

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

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))」

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: 消費期限又は賞味期限について)」

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

○ 製造所固有記号について

製造所固有記号は製造所情報非開示となっており、消費者の視点からは情報公開に反していると映ります。様々な食品表示項目がある中で、消費者にとって「どこで作られているのか」ということは知りたい項目の一つであると思います。産地情報の開示は世の流れであり、固有記号についても公開すべきだと思います。

(香川県 女性 63 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

製造所固有記号制度は、販売者が実質的に食品の安全性に責任を有する場合など、販売者を表示するのが適当な場合であっても、保健所等が食品に直接書かれている表示から製造者、製造所を特定できるようにするという制度です。これは、表示面積が小さい場合には、たくさんの情報を表示することが困難である等の理由により、例外的に認められているものです。

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

このような趣旨に基づいている制度ですので、製造所固有記号から製造所を特定したい場合には、当該商品に表示されている販売者にお問い合わせください。

[参考]

○厚生労働省

「製造所固有記号について(第 18 回食品の表示に関する共同会議資料)」

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

○ 調理加工食品の原産国表示の強化について

消費者は輸入食品について関心が高い。調理加工食品の原産国表示は、原則免除されているが、市販品には輸入食品が主として使われているものが多い。単品で加工される輸入食材を主とした調理加工食品は、原産国表示を義務づけるべきだと思う。

(愛媛県 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】

加工食品の原料原産地表示については、現在、原材料の産地が品質を左右する 20

食品群及び個別4品目に義務化されています。

一方、さらなる対象拡大については、

- ①原材料の安定調達や品質の安定を図るために原材料の産地の頻繁な切り替えが行われている加工実態に対応して正確に原産国名まで表示することが困難であること
 - ②中小零細事業者の対応能力等を踏まえた実行可能性の高い制度とする必要があること
 - ③さらには、国際規格との整合性をとる必要があること
- などの課題があるものと考えています。

しかしながら、原料原産地表示について消費者の皆様からの高い関心が寄せられていることから、

- ①昨年3月には原料原産地表示を推奨する通知を発出し、事業者の積極的な取組を促すとともに、
- ②昨年7月から、食品の表示に関する共同会議において、原料原産地の情報提供のあり方について検討を行い、今年の3月にその中間とりまとめ案を作成し、4月6日から5月8日までの間、パブリックコメントにより広く国民の皆様からのご意見等を募集したところであり、現在取りまとめているところです。

皆様からのご意見などを踏まえて、原料原産地の情報提供のあり方について引き続き検討していきたいと考えています。

○ 食品のカロリー表示について

肥満は健康の大敵といわれることから、食品のカロリーは広義の安全性問題の範疇に入ると考えられる。米国では最近、食品のカロリーを表示させる機運が高まっており、ニューヨーク市やカリフォルニア州ではメニューのカロリー表示を義務付けることとなった。カロリー表示は生産・製造者、飲食店等の負担増となるが、食品のカロリー表示を義務化できないか。

(愛知県 男性 64歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

外食料理の栄養成分表示については、平成2年に「外食料理の栄養成分表示ガイドライン」が示されており、これに基づき、栄養成分表示を行うに当たっては正確を期すよう通知されていますが、外食料理は加工食品と違い、調理や盛りつけ等による誤差が大きくなります。ただし、表示が著しく事実と相違する場合で、健康の保持増進に重大な影響を与えるおそれがあると認められる時は、健康増進法に基づき、虚偽誇大表示として指導する場合があります。

また、加工食品の場合は、健康増進法に基づき栄養表示基準を定めており、栄養表示をしようとする者は、栄養表示基準に従い必要な表示をしなければならず、栄養表示基準に従った表示がされていない時は、必要な表示をすべき旨の勧告をすることができることとなっております。国や都道府県等においては、食品中の栄養成分分析による確認を含め、栄養表示基準に適合した表示がなされるよう指導等を行っているところです。

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。

○ 食品の表示について

魚介類や野菜等の産地、牛肉の等級、アレルギー物質の記載ミス等の食品の表示違反に関する報道が見られるようになって久しい。しかし、問題が現実化するまで事業者の改善策が講じられていない例が多く、非常に残念である。

(北海道 男性 63歳 食品関係業務経験者)

○ 食品偽装問題について

増え続ける食品偽装問題は、消費者の不安を煽り、企業を追い込むものです。少数企業しか一つの商品を取り扱えないようにして見るのはいけないのでしょうか。商品の種類が減れば、選ぶ側の消費者も不自由になりますが、偽装問題解決のきっかけになるはずです。

(大阪府 女性 26歳 食品関係業務経験者)

○ 期限表示と企業のイメージ戦略について

弁当などの値引き販売を不当制限したとして問題となったコンビニエンスストアが、その正当性の理由として、「新鮮なイメージを売るため」と述べている。この姿勢は期限表示の意義と目的から外れるものであり、消費者の誤認を助長する。当局は、このような企業への警鐘と消費者への正確な情報提供のために、食品表示の意義と目的を再度徹底してほしい。

(神奈川県 男性 67歳 食品関係業務経験者)

8. その他

○ こんにゃくゼリーの事故について

こんにゃくゼリーによる死亡事故が騒がれていましたが、誤飲の事故はこんにゃくゼリーに限らず、どんな食品にもあり得ることです。食べ方によっては、どんなに安全だと思われている商品も、危険なものへと変わります。食品を食べるときのマナーを見直し、幼児や高齢者がいる家庭を中心に消費者の意識を改善していく必要があると思います。

(大阪府 女性 26歳 食品関係業務経験者)

○ ミニカップ入りのこんにゃくゼリーについて

製造販売を中止していたミニカップ入りのこんにゃくゼリーが店頭に並び、宣伝も開始されています。しかし、製品自体の抜本的改良はなされておらず、事故も再発するおそれがあるため、何らかの対策が必要です。

(大阪府 男性 62歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

こんにゃく入りゼリーに限らず、もち、パン等の様々な食品を原因とした窒息事故が子どもや高齢者を中心に発生していることから、事故を防止するためには、子どもや高齢者の摂食に関する注意喚起を行うことが重要です。

このため、食品安全委員会としても、委員会ホームページにおいて、「食べ物に

よる窒息事故を防ぐために」により、窒息事故を防ぐための情報提供を行っているところ。具体的には、

- ・ 食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べる。
- ・ 食事の際は、なるべく誰かがそばにいて注意して見ている。

といった食べ物による窒息事故を防ぐために必要な情報・応急措置等を掲載し、注意喚起を続けています。

痛ましい事故を少しでも減らすために、是非一度御覧下さい。

また、平成 21 年 4 月 27 日付けで内閣府から「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性」に係る食品健康影響評価の依頼があり、5 月 14 日の食品安全委員会で内閣府国民生活局から説明を受け、審議が開始されました。

[参考]

○食品安全委員会

「食べ物による窒息事故を防ぐために」

http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou_syoku_jiko2005.pdf

「キッズボックス『食べ物での窒息事故に注意して』」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids15.pdf>

【農林水産省からのコメント】

こんにゃく入りゼリーによる窒息事故の再発防止については、平成 20 年 10 月 16 日の消費者安全情報総括官会議の申合せに基づき、現在、政府一体となった取組が進められています。農林水産省としても、本申合せに基づき、平成 20 年 10 月 21 日、関係団体に対して、3 府省連名による窒息事故の再発防止の要請を行う等、窒息事故の再発防止に向けた取組を行っています。

これらを踏まえ、関係団体においては、

- ① 袋のおもて面に文字による新たな警告文を表示するとともに、警告マークを拡大する
 - ② 個包装に警告マーク又は警告文を表示する
- 等の取組が進められています。

また、こんにゃく入りゼリーの物性等の改善についても、専門家による検討委員会を開催し、検討が進められています。

[参考]

○農林水産省

「ミニカップタイプのこんにゃくゼリーにご注意！」

http://www.maff.go.jp/j/konjac_jelly/index.html

○全国菓子工業組合連合会（全菓連）

「一口タイプのこんにゃく入りゼリーの事故防止強化策について」

http://www.zenkaren.net/kon_nyaku_jikoboushi_kyokataisaku.pdf

○ 「健康食品」の安全性第三者認証制度について

「健康食品」の安全性に関する第三者認証制度が、平成 21 年度から実施される見通しとなった。厚生労働省はこの仕組みを監視する立場であり、積極的に関わらないとのことであるが、食品安全委員会の立場から、この制度についての見解をいただきたい。

(京都府 男性 49 歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

平成 20 年 7 月 24 日の第 248 回食品安全委員会会合において、厚生労働省から『「健康食品」の安全性確保に関する検討会報告書（概要）』の報告を受けました。

この報告書において、消費者にとってより安全性の高い製品が供給されるために、原材料の安全性確保や製造工程の適切な管理、健康被害情報の収集・分析、消費者に対する情報提供・相談支援等についての方策が示されているところであり、今後、厚生労働省において、第三者認証制度を含めた「健康食品」の安全性確保を図るための具体的な方策がとられていくことになると承知しております。

○ 特定保健用食品のテレビコマーシャルについて

国は科学的根拠を立証したものに対してのみ「特定保健用食品」と称することを認めているが、特定保健用食品のテレビコマーシャルは、医薬品まがいの内容と感じられるものもあり、いささか疑念を持つことがある。

(北海道 男性 63 歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

特定保健用食品は、食品分野における科学技術等の進歩に伴い、ある種の保健の効果が期待される食品が出現してきている中、このような食品が科学的な評価を受けることなく流通販売された場合、国民の食生活をゆがめ、健康上の弊害をもたらすことが考えられることから、特定の保健の目的に資する旨の表示を行おうとする者は、安全性・有効性の評価を経た上でその表示の許可を受けなくてはならないとして、平成3年に制度化されたものです。

特定保健用食品については、一日当たりの摂取目安量、摂取をする上での注意事項、バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言(「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」)等の表示を義務づけているところであり、また、「保健機能食品制度の見直しに伴う特定保健用食品の審査等取扱い及び指導要領の改正について」(平成17年2月1日付け医薬食品局食品安全部長通知)により、商品の保健の用途に係る表示及び広告について、全体として許可等を受けた表示範囲内とすることとし、虚偽又は誇大な記載をすることがないようにするよう指導しているところです。

○ トレーサビリティシステムの開発導入について

食の安全を脅かす問題が多くなってきたため、有害物質が混入した食品を即座に抽出できるようなトレーサビリティシステムの開発を要望する。あらゆる食品の流通過程のトレーサビリティシステムを行政サイドで開発・管理するようになれば、事故が起こった場合も迅速に対応、そして消費者にすぐさま発信でき、被害を最小限に抑えることができる。

(愛媛県 女性 59歳 食品関係研究職経験者)

【農林水産省からのコメント】

食品のトレーサビリティとは、国際的には、「生産、加工及び流通の特定の一つ又は複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること」と定義されており、具体的な取組は、個々の事業者が、いつ、誰から、何を入荷し、いつ、誰に、何を出荷したかを入出荷時に記録・保存することです。

トレーサビリティが出来ていれば、食品事故等の際に問題となる食品の迅速な回収などが可能となることから、農林水産省では、出来るだけ多くの事業者で入出荷記録の作成・保存がなされるよう、中小零細事業者も含め、容易に取り組める手法をマニュアル等で提示し、普及を図っていくこととしています。なお、食品衛生法においては、入出荷記録の作成・保存が生産者・食品事業者の努力義務とされています。

○ 「食の安全保障」について

日本の小規模自作農家が多い現状では、各農家の経営体力が弱ることは目に見えており、実態として日本の農業全体は衰退傾向である。農業のあり方を根本から考え直すことが必要だ。いろいろな方策を練ってまず農家に経営体力をつけさせることが食糧自給率改善には必要で、それが最高の「食の安全保障」となると考える。

(北海道 男性 40歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

農業を持続的に発展させ、食料自給力の強化と食料自給率の向上を図ることは、国家安全保障の観点からも重要な課題であると考えております。このため、平常時から食料自給力の構成要素である農地・農業用水、担い手、農業技術等を確保していくとともに、実効ある対策を講じることが重要と考えております。

中でも担い手については、御指摘のとおり意欲ある担い手を育成し、農業経営の体質強化を図る必要があると考えております。

このため、構造改革が遅れている米、麦、大豆等の土地利用型農業に対しては、経営規模の拡大を進めるための施策や経営所得の安定を図るための施策を講じるとともに、果樹・野菜・畜産など専門的経営が太宗を占める分野も含めて、意欲ある担い手に対して、低利資金の融資、機械・施設の整備、税制の特例等の各種施策を講じているところです。

今後とも、経営力のある担い手を育成・確保できるよう引き続き取り組んでいきたいと考えております。

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。

○ **食品業界における流通システムの改善について**

食品の不正販売や偽装食品が発生する陰には、複雑化した流通システムの介在があります。原料、製品の流れを明確にすることで、不正食品の製造、販売が明らかとなります。流通システムの簡素化、改革が必要です。

(大分県 男性 64歳 食品関係研究職経験者)

○ **食料自給率向上政策への転換について**

消費者は、口にすることは多少高価でも安全で安心なもの、新鮮なものを欲しがる傾向にあり、これに対応する農家が必要とされている。日本には、「身土不二」という言葉があり、地産地消を増やしていくことが日本に求められていると思う。

(香川県 女性 63歳 食品関係業務経験者)

○ **食の知識の普及について**

自らが判断して安全な食品を選択するためには、食の知識が必要です。頻発する偽装食品、危険な食品に対抗する自衛策として、食の知識を修得すべきです。国・地方自治体が行う食の知識の普及活動を希望します。

(大分県 男性 64歳 食品関係研究職経験者)

○ **「腐ったもの」の認識の重要性について**

食品の安全性については、法規制や食品ラベルの表示だけに頼ることなく、最終的には、食べる人の判断も大切かと思えます。腐ったものや腐りかけのものを子どもに見せたり臭いをかいでもらったり、感触を体験してもらうようなことはできないでしょうか。

(兵庫県 男性 56歳 食品関係研究職経験者)

○ **社員食堂での昼食風景について**

社員食堂での光景を見ていると、昼食の摂り方が不規則で栄養の過不足が心配になってくる。おそらく常態化していて、病気に対して抵抗力も低下し、将来の生活習慣病につながる危険があると思われる。健康に留意した食べ方について、企業側にも考えてもらいたい。

(大阪府 女性 57歳 その他消費者一般)