

食品安全モニターからの報告（17年9月分）について

食品安全モニターから9月中に、64件の報告がありました。

報告内容

<意見等（一般報告）>

・ 食品安全委員会活動一般関係	4件
・ リスクコミュニケーション関係	3件
・ BSE関係	7件
・ 鳥インフルエンザ	4件
・ 食品添加物関係	3件
・ 農薬関係	4件
・ 動物用医薬品関係	1件
・ 化学物質関係	1件
・ 汚染物質関係	6件
・ 自然毒・かび毒関係	1件
・ 遺伝子組換え食品関係	5件
・ 食品衛生管理関係	6件
・ 食品表示関係	4件
・ その他	15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別：

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

季刊誌「食品安全 vol. 6 - 食品安全委員会の三年目に向けて - 」を読んで

食品に関して、テレビ・ラジオで報道されると、食品安全委員会ではどのように対応されるのかとても気になります。また、委員会からの情報は一番信頼できると思っております。それは科学的な研究調査や意見交換等を重ねているからです。今後も食品に関する安全性に関する情報などを公表していただき、消費者が安心して食すことができるよう食品安全委員会のますますの活躍を期待しています。

(秋田県 女性 64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、食品の安全性について、規制や指導等のリスク管理を行う関係行政機関から独立して、最新の科学的知見に基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関です。食品安全委員会では、審議の透明性を高めるため、委員会及び専門調査会の会合を原則として公開で開催し、議事録をホームページ上で公表するとともに、全国各地での意見交換会の開催、「季刊誌」の発行、評価結果のポイントやQ&Aのホームページ掲載など、食品の安全性について正確な情報の提供に取り組んでいるところです。

今後とも食品安全委員会の取組について、より多くの国民の皆様方の理解が得られるよう、その透明性を確保し、中立公正な委員会の運営に努めてまいります。

食品安全モニターの方々の十分な活用について

食品安全モニターは、元々、食品に関する知識のある方ばかりなので、それを活かせるよう、食品安全委員会で、ある程度道しるべを作ってはいかがでしょうか。随時報告について言えば、「食品安全行政に関する意見」「食品の安全に関して気づいた点」と言っても非常に多岐にわたり、何をどう報告すべきか悩まれる方もいらっしゃるようです。

(岩手県 女性 29歳 その他消費者一般)

委員会の活動について

毎年一回食品安全モニター会議に出席し、実際に委員会の取組みや他の食品安全モニターの意見を聞くことができ、貴重な体験をさせてもらっています。しかし、やむを得ず欠席する事もあるので、ぜひ年二回で一回は土・日にして欲しい。

(三重県 女性 32歳 医療・教育職経験者)

食品安全モニター活動について

食品安全モニターには、法律に基づく立ち入り検査や調査の権限は与えられていないことになっています。しかし、日常のモニター活動の中で、スーパーマーケットで気づいたことがらなどをメモしたりします。その際に、なんとなくこそこそと悪いことをしているような気分になることもありますので、モニターの身分証明書を発行していただければと思います。

(山形県 男性 43歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニターは、食品の安全性の確保に関する施策の的確な推進を図る上で、消費者の方々に日常生活を通じて、食品安全委員会が行った食品健康影響評価（リスク評価）の結果に基づき講じられる施策の実施状況や食品の安全性などについて御意見等をいただくことを目的としています。

御指摘いただいております随時報告の対象につきましては、先述のとおり、食品安全行政に関する意見や食品の安全に関し日常生活を通じて気付いた点等としており、リスク評価に直接関連するもののみならず、広く食品の安全性の確保を主旨としたものとしております。いずれにしましても、御報告に当たって、迷われたり御不明な点等がございましたら、事務局担当までお問い合わせ下さい。

なお、当委員会では、消費者、食品関連業者、専門家などの関係者とリスクコミュニケーションを推進するために全国各地で様々な意見交換会を開催しており、食品安全モニターの皆様方に御案内させていただいております。今後もこうした機会を積極的に御活用いただき、食の安全性に関する知識や理解を深めていただければと考えています。

また、食品安全モニター活動やモニター会議の運営については、今回御指摘いただきました御意見を含め、これまでいただいた様々な御意見も参考にしながら、より良いものとするため、その運営に努めてまいります。

2. リスクコミュニケーション

食品安全モニター会議並びに意見交換会について

食の安全に関するリスクコミュニケーションの取組みとして、食品安全モニター会議や意見交換会が全国で開催されているが、講演の内容が専門的すぎて、部外者には難解である。一般消費者対応のシンポジウムの企画実施を望む。

(福岡県 男性 54歳 食品関係業務経験者)

ホームページなどでの食品に関する情報公開について

食品安全委員会のホームページには、いろいろ専門分野の報告が掲載されて食品の情報収集にはたいへん役立ちます。しかし、例えば、どのような重金属、農薬などがあり、どのように使用されているのか、もっと危険因子を知りたい反面、専門的に説明されてもどれだけリスクがあるのか理解しがたい。その不安を解消してくれるような幅広い情報公開を望む。

(大阪府 男性 55歳 食品関係業務経験者)

リスクコミュニケーションからリスクアンダースタンディングへ

BSEも含めて、食にまつわる不安要因に対して、平素から関係者が情報を共有すると同時に、それぞれの危機発生時に具体的に各不安要因の特徴を理解した上、対処していく必要がある。

(新潟県 女性 52歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会が発信する情報の内容については、国民の皆様から「もっと詳しく」という御意見とともに、「もっと端的に、分かりやすく」という御意見もいただきます。このような多様なニーズに応えられるよう、食品安全委員会では、食品健康影響評価(リスク評価)のポイントやQ&Aを作成したり、季刊誌で特集を組むなど、その内容の周知に努めているところです。また、食品の安全性に関する用語集の作成、食の安全ダイヤルによる問い合わせへの対応、ホームページによる情報発信、全国各地での意見交換会の開催などを通じてリスクコミュニケーションに積極的に取り組んでおります。

しかしながら、科学的かつ専門的な内容を、正確性を失わずに分かりやすく伝えることは非常に難しく、また、リスクコミュニケーションは我が国では未だ端緒の段階であり、今後も試行錯誤を重ねつつ改善を加えていかなければならないことも事実です。引き続き、より効果的で分かりやすいリスクコミュニケーション手法の開発に取り組むとともに、様々な媒体を通じ多様なニーズに応じた情報の提供に努めてまいります。

3 . B S E 関係

米国産牛肉の輸入再開は慎重を期していただきたい

米国産牛肉の輸入再開は、「危険部位の除去」と「月齢 20 ヶ月以下」の 2 条件が、十分に保証されてからにしていただきたいと思います。

(神奈川県 男性 66 歳 食品関係業務経験者)

米国の B S E 対策は不信でならない

米国は以前から「BSE 対策は十分であり、安全性に問題はない」と、繰り返し強調している。これに反し、平成 17 年 8 月半ば、米国農務省は、特定危険部位の除去手続をめぐり、これまで 1 千件を越す違反があったことを明らかにした。農林水産省、厚生労働省などにおいては、これらの実情を十分踏まえて議論を重ねることが大事だと考える。

(宮崎県 男性 70 歳 その他消費者一般)

米国牛の安全性と輸入再開について

米国アイダホ州でクロイツフェルトヤコブ病が 6 件発生した。その原因については「自然発生によるもので、BSE 牛を食べたためではない」と説明されているが、詳細は不明であると新聞記事で報じられていた。米国の食肉加工処理会社の除去義務違反や BSE 検査の実態、トレーサビリティの不備等も考え合わせると、輸入再開には反対である。

(千葉県 女性 48 歳 その他消費者一般)

米国産牛の輸入に関する B S E 対策

米国産牛の輸入にあたっては、我が国と同様の検査システムが適用されてしかるべきである。必要があれば、我が国より検査員を送ってでも、検査を実施することを望む。

(静岡県 男性 69 歳 食品関係研究職経験者)

米国産牛の輸入再開に当たって配慮していただきたいこと

輸入牛肉は、牛トレーサビリティ法では対象外となっていること、食習慣の違いなどにより、用いられている牛肉の部位は同一ではないと思われること等から、牛肉の検査方法だけでなく、と場における食肉処理の方式についても安全性確認の検証を行うべきである。

(東京都 男性 69 歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の安全性について

日本政府が米国産牛肉の輸入再開を迫られている状況は理解できない事もないが、安全性が完全なものとなっていない状況のまま再開する事は賛成できません。両国間で納得いくまで話し合い、日本の主張を貫くべきです。

(三重県 女性 32 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、厚生労働省及び農林水産省から、本年 5 月 24 日に米国及びカナダ産の牛肉及び牛の内臓について、食品健康影響評価（リスク評価）の要請

を受け、現在、食品安全委員会の下に設置されているプリオン専門調査会において審議を行っているところです。

リスク評価に際しては、御指摘の点も含め、想定されるリスク要因につき、様々な観点から科学的な検討を行っているところです。

【厚生労働省からのコメント】

米国産牛肉の輸入再開問題については、一定の条件（牛肉は20ヶ月齢以下の牛由来であること、全ての月齢の牛から特定危険部位（SRM）を除去すること等）を満たす米国産牛肉に関し、国産牛肉と同等の安全性が確保されているかについて、本年5月に食品安全委員会にリスク評価を依頼したところです。

厚生労働省としては、食品安全委員会における科学的な審議の結果を踏まえて対応していくこととなります。

【農林水産省からのコメント】

米国産牛肉の輸入再開問題については、『我が国に一定の条件下で輸入される米国産牛肉と国産牛肉とでBSEリスクにおいて同等かどうか』について、厚生労働省とともに食品安全委員会に諮問し、現在、同委員会において中立公正な立場で、科学に基づき、十分な審議をさせていただいています。

この科学に基づいた同委員会の審議が尽くされ、この結果出された答申を踏まえ、輸入再開条件について取り決めていくこととしています。

米国の食肉処理施設については、日本側政府による定期的な査察を実施することとしています。

いずれにせよBSE問題については、これまでと同様、科学的知見に基づき、食品の安全と消費者の皆様の信頼の確保を大前提として、適切に対応してまいります。

飼料の共通規制（BSE対策）を望む

米国では飼料規制が甘く、我が国のBSE発生防止対策の飼料規制とは大いに異なる。消費者の不安を払拭するために、新たに国際間で共通規制を設けて飼料規制の強化と実効性の確保に努めていただきたい。

（兵庫県 女性 69歳 医療・教育職経験者）

【農林水産省からのコメント】

日本における飼料規制と米国における飼料規制は規制範囲が異なるところがありますが、米国におけるBSE発生に伴い、米国内においても2004年以降米食品医薬品局（FDA）がBSEの人間への伝達と動物への伝播を防ぐための措置として、飼料規制を強化しようとしております。2005年10月上旬には、新たなBSE対策の見直しとして、30ヶ月齢をこえる牛の脳や脊髄を含む肉骨粉等を牛だけでなく、鶏や豚などのえさとして与えることを規制することについて提案しました。

また、飼料規制は、それ自体が牛肉の安全性を直接保証するための措置ではありませんが、BSEのまん延を防止する措置の基礎となることやBSE病原体の牛から牛への伝播を防止する上で重要なものです。

米国産牛肉の安全性について評価する上で考慮に入れるべき事柄でありますので、今後も注視していくこととしています。

4. 鳥インフルエンザ関係

鶏卵についての安全性

鳥インフルエンザが発生し、周囲にずいぶん広がっているようです。大手会社の卵は販売されていますが、食品としての安全性を調べた上のことでしょうか。それに伴い、不足分として、卵が外国から輸入されているようですが、安全性はどのようなのでしょうか。

(東京都 女性 44歳 その他消費者一般)

鳥インフルエンザについてもっと詳しく一般消費者へ知らせてほしい

続々と発生している鳥インフルエンザについて、大量の鶏はどのような形で処分されているのでしょうか。また、簡単に「安全」ということだけでなく、なぜそうなのかを詳しく消費者に知らせてほしいと感じています。

(埼玉県 女性 53歳 その他消費者一般)

鳥インフルエンザ発生の際の情報公開について

茨城県内で次々と鳥インフルエンザが発生している。シェアの大きい大手生産者こそ、安全性についての詳しい正確な情報を消費者に早く公開してほしい。発生直後も販売されており、説明がほしいと思う。

(茨城県 女性 46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、現在のところ、鳥インフルエンザについて、鶏肉や鶏卵は安全と考える委員長談話を発表しています。この談話は、これまで鶏肉や鶏卵を食べることによって鳥インフルエンザがヒトに感染した例について世界的に報告がないこと、このウイルスのヒトへの感染性がトリに比べて低いこと、などに基づいています。なお、海外でのヒトの感染例は、感染した鳥と密接に接触したヒトが、呼吸器を通じて感染したものと考えられています。詳細につきましてはホームページ(<http://www.fsc.go.jp/>)で公開しておりますので御覧ください。今後とも、新しい知見について情報を得た際は、正確かつ迅速な情報提供に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

鳥インフルエンザについては、これまで、諸外国において、まれに生きた鶏とヒトが密接に接触したヒトへの感染事例は確認されていますが、鶏肉及び鶏卵を食べることによって、ヒトが感染をした事例の報告はなされていません。従いまして、食品衛生上の問題は生じないものと考えられています。

【農林水産省からのコメント】

本年6月26日に茨城県において本病が確認されて以降、関係県、関係機関と連携をとりながら、本病のまん延防止のために防疫活動を行っています。発生農場では、殺処分を基本としたまん延防止策を講じ、殺処分した鶏は主として焼却処

分を行っています。また、発生農場周辺では移動制限区域を設定し、鶏等の移動を制限しています。周辺農場からの卵の出荷については、家きん卵出荷監視検査（遺伝子検出検査）で陰性のものに限り、出荷を認めています。さらに、本病の我が国への侵入防止のため、本病発生国からの生きている鶏や鶏生肉、卵等の輸入は停止されています。

なお、これらの防疫措置は鶏への本病のまん延を防ぐためのものであり、防疫対応状況については、随時プレスリリース等を通じて情報提供を行うとともに、プレスリリースや記者会見に当たっては、鳥インフルエンザが食品を介して人に感染した例は世界的にも報告されていないことを繰り返し説明しています。今回の発生に際しても、正確な情報伝達について各都道府県、スーパー等の小売り関係団体等に通知するとともに、農政局等による流通業者の巡回調査を実施しているところです。本病に関する情報につきましては、当省のホームページ（<http://www.maff.go.jp/tori/index.html>）にも掲載していますので、ご参考にしてください。

鳥インフルエンザ二転三転の対処について

鳥インフルエンザの対処は消費者の安全を第一に考えなければならないはずです。しかし、埼玉県の場合は全部焼却処分を出した一方、茨城県の一部の鶏舎の鶏には抗体陽性でも検査態勢を強化すれば処分しなくてもよい、と方針を転換したように報道されています。対処の違いがあるのはどうしてなのか、消費者にわかりやすく説明してもらいたい。

（秋田県 女性 64歳 その他消費者一般）

【農林水産省からのコメント】

高病原性鳥インフルエンザの防疫措置は、殺処分を原則としています。一方、窓やドアを最少限にし、外界と鶏舎内をほぼ完全に遮断できる鶏舎であって、ウイルスが分離されないウインドレス鶏舎における抗体陽性鶏に係る防疫措置については、今回のウイルスが弱毒タイプであり、専門家の意見もいただいた上で、ウインドレス鶏舎等の構造上の特徴を踏まえ、厳格な飼養管理の徹底がなされることを条件に、直ちに殺処分せず厳格な監視を続け計画的に淘汰していくという、ウイルスの拡散リスクを高めない範囲内での合理的な措置を行うことができるものとして決定したものです。ウインドレス鶏舎であっても、厳格な飼養管理の実施が困難と判断された場合は殺処分となります。

5. 食品添加物関係

国民に食品添加物に関する正しい知識を広めて

「食品添加物」と聞くと、その目的・使用量に関わらず「身体に悪いもの」ととらえている方が多いと思います。日本での実態は必ずしもそうではないということ、国民に広く伝えていただきたいです。

(岩手県 女性 29歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品添加物の指定等にあたっては、食品安全委員会が安全性について、食品健康影響評価を行い、単回投与毒性試験、反復投与毒性試験、繁殖毒性試験、発がん性試験、遺伝毒性試験などの動物実験等の結果を踏まえて、人が生涯にわたり毎日摂取し続けたとしても、健康上の問題を生じないとされる一日当たり、体重1kgあたり摂取量、すなわち一日摂取許容量(ADI)を設定します。

このADIに基づき、リスク管理機関である厚生労働省において、添加物としての指定及び規格基準の設定が行われます。

こうした食品添加物の食品健康影響評価等については、昨年12月に発行した季刊誌「食品安全」vol.3において解説するなどしており、今後も引き続き、皆様に理解を深めていただけるよう、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】

食品添加物は、食品の製造、加工、若しくは保存の目的で食品に意図的に加えられ、食品とともに人が摂取するものであり、安全性が十分確認されたものであることが必要です。このため、食品衛生法第10条により、食品添加物については、原則として、人の健康を損なうおそれがないものとして厚生労働大臣が定める場合を除いては製造及び使用等が禁止されております。

食品添加物の使用を認めるにあたっては、食品安全委員会が安全性を評価し、薬事・食品衛生審議会が審議の上、必要に応じて使える食品や使用量の限度について基準(使用基準)を設定し、食品添加物の安全性を確保しています。

食品添加物に関する種々の情報については、厚生労働省のホームページで公開しているほか、今後とも、意見交換会などのリスクコミュニケーションを通じて、消費者等の関係者の知識や理解を深めていただけるよう努めてまいります。

添加物の表示について

新聞記事で、食品添加物の表示として、「ビタミンC」や「アミノ酸」等のように、栄養強化を目的とする場合は、成分名の表示を省略できることを知った。食品添加物の表示をもっと詳しく私たち消費者にわかるようにしてほしい。

(愛媛県 女性 42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、原則として量の大小に関わらず使用されている添加物の名称を

表示することとなっており、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（例：甘味料（キシリトール））を義務付けています。

一方、加工助剤（1）キャリアオーバー（2）又は範囲の定められたビタミン、ミネラル、アミノ酸等を栄養強化の目的で使用する場合には、食品添加物の表示を省略することができることとなっています。

なお、ビタミン、ミネラル、アミノ酸等であっても、栄養強化以外の目的で使用した場合には、その使用方法に沿った表示が必要になります。

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、検討して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」を御覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2005/03/s0323-3e.html>

- 1 加工助剤の例：プロセスチーズ製造時に炭酸水素ナトリウム（重曹）を用いたとしても、加熱融解の工程で大部分が分解してしまい最終食品への残存はごく微量になる場合
- 2 キャリーオーバーの例：せんべいの味付け用に、安息香酸（保存料）を使用したしょうゆを用いたとしても、当該添加物たる安息香酸が最終食品であるせんべいの保存料として効果を持たない場合

コンビニ等の弁当の防腐剤について

スーパーやコンビニで販売されている弁当がとてもよく売れています。消費期限を過ぎても品質の劣化が見受けられない弁当に不安を感じています。夏には、特に防腐剤を多くしていると言っている製造者もいるとのこと。更なる指導の徹底をお願いします。

（鹿児島県 女性 65歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省からのコメント】

設定された使用基準に違反する添加物使用がなされた食品については、取締りの対象となります。

通常の見視指導については、都道府県等において食品衛生監視員による製造施設及び加工施設等での使用添加物の確認並びに食品についての添加物検査を行っています。

また、夏期には全国一斉取締りを実施し、監視指導を重点的に行っています。

6. 農薬関係

残留農薬等のポジティブリスト制について

食品衛生法が改正され、残留農薬等がポジティブリスト制となることは非常にありがたい。しかし、他国で安全性が評価されている成分を含めて、全てをリスト化しても実効性に欠けるのではないか。「残留しても良い」値を決めるのがポジティブリスト制であるが、その分析方法が確立されていない成分まで、対象に含むのはいかがなものか。検証不能なものは検証不能な成分として公開して欲しい。一般的には「ポジティブリスト制が導入されれば、安全性が確保された食品だけが流通する」という誤解も多い。

(大阪府 女性 33歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

ポジティブリスト制度は、すべての残留農薬について、「人の健康を損なうおそれのない量」(一律基準)を超えて残留する場合、その食品の流通禁止を行うこととし、別に残留基準が設定される場合には、その基準を超えて農薬が残留する食品の流通禁止を行うものです。このことにより、現行の残留基準違反のケースに加えて、ポジティブリストにおいて使用が認められていない農薬や、使用が認められていない農作物に使用された農薬が食品に残留した場合についても、今後は食品衛生法に基づき、輸入や販売等を禁止することができるようになります。

また、基準値については、国際基準等を基に設定するものがありますが、これらについては、今後、食品安全委員会で科学的な評価を受けることになっています。

本制度の導入に伴う分析法については、平成15年以降、その開発を行っているところであり、本年8月、平成16年度までの検討状況等について厚生労働省ホームページに公表したところです。今後も、引き続き分析法の開発を進めるとともに、開発した分析法についてはとりまとめ次第、順次公表していくこととしています。

農産物の残留農薬検査に望むこと

テレビニュースで、厚生労働省が全国18都道府県で販売されている農産物の残留農薬の測定検査を実施するとの報道があった。少しでも早い結果の報告と合わせて、残量農薬を家庭で除去する方法も指導いただけることを望んでいる。

(高知県 女性 46歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

農作物等に残留する農薬の検査を含めた食品衛生監視は輸入食品の輸入時(水際)においては国の機関である検疫所が、輸入食品監視指導計画を策定し、この計画に従って行い、また、国内に流通する食品については、地域の実情に応じ、各都道府県がそれぞれ都道府県等食品衛生監視指導計画を策定し、この計画に従って行っており、これらの計画、結果については厚生労働省ホームページ、各都道府県等のホームページ等で公表されています。

御意見にある国が 18 都道府県の協力を得て行う調査は、国民が日常の食事を介してどの程度の農薬を摂取しているかを把握し、残留基準を検討する際の基礎資料とするもので、これらの結果についてもとりまとめ次第公表しています。

なお、農薬の残留基準は、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に、各食品の摂取量を勘案して各食品毎に基準値を設定しています。通常、この残留基準に適合した農作物が流通していることから、特に家庭で一般の調理の他に農薬を除去するための特別な処理を行う必要は特になくとも考えています。

学校給食のパンと残留農薬について

米国・カナダ産の小麦が使われている学校給食のパンから、有機リン系の残留農薬が検出されたという報告があります。学校給食は子供たちへの影響を考え、国内産小麦の使用に目を向けていただきたい。

（福井県 女性 64 歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法に基づく食品中の残留農薬基準は、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に、各食品の摂取量を勘案して設定していますが、この際、一般的な国民だけではなく、幼小児、高齢者、妊婦の方々の摂取量についても考慮しています。また、食品衛生法に基づく残留農薬基準は国産の農産物だけではなく、輸入される農産物についても適用されており、食品衛生法に違反する食品が流通しないよう、国の検疫所における輸入時の監視、都道府県等の保健所等における国内流通品の監視が行われています。

中国産しいたけの安全性について

先日、中国産しいたけを購入し冷蔵庫に入れたまま 3 週間ほど忘れていました。しかし、全く腐ることなく、購入時と変わらない状態でした。何か強い農薬などが使われているのかとても気になります。残留農薬量を調べていただきたいです。

（埼玉県 女性 33 歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

輸入野菜等の残留農薬の検査については、毎年度策定するモニタリング計画に基づき検査を実施しているところです。

中国産しいたけについても当該計画に基づき残留農薬の検査を実施しており、平成 16 年度には、中国産しいたけの届出の約 1 割について、残留農薬のモニタリング検査を実施しましたが、基準値を超える農薬を検出した事例はありませんでした。

7. 動物用医薬品関係

家畜向け抗菌剤について

農協が家畜向け抗菌剤を無許可で販売したとの新聞記事が掲載されていた。食品安全委員会は、現在、エンロフロキサシンの一日摂取許容量を設定する作業を進めているそうだが、他の各種抗菌剤についても厳正な審議を望む。また、農林水産省においては、違反を許さない体制を整えていただきたい。

(和歌山県 女性 38歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、現在、エンロフロキサシンを含め、リスク管理機関から評価の要請を受けた種々の動物用医薬品について、一日摂取許容量(ADI)の設定もしくはその可否についての評価に着手しています。また、薬剤耐性菌に係る問題については、すでに「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」を作成しており、これに従い、最新の科学的知見に基づいて順次評価を実施しているところです。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、家畜及び水産養殖動物に使用される抗菌性物質など、適切に使用しない場合には畜水産物への残留性が問題となる動物用医薬品について、その医薬品の使用対象となる動物、使用方法・用量及び使用禁止期間(使用後出荷することを禁止する期間)を農林水産省令により使用基準として定め、使用者に遵守を求めており、この使用基準の違反者には薬事法に基づく罰則が定められています。御質問のエンロフロキサシンは、現在もこの使用基準に収載されていますが、今後食品安全委員会で一日摂取許容量が設定され、厚生労働省で残留基準が設定された場合にはこの新たに設定される残留基準と現行の使用基準の整合性をはかり必要な使用基準の改正を行うこととなります。

また、他の各種抗菌剤についても、必要に応じて同様の改正を行う予定です。

なお、一部の農協が動物用医薬品を無許可で販売したとの報道については、現在事実関係を確認するための実態調査を実施しており、そのような事実が報告された場合には関係都道府県と連携し立入検査を実施した上で厳正に対応を行うことにしています。

8. 化学物質関係

宮崎市と延岡市で行われたリスクコミュニケーションに参加して

宮崎市と延岡市で行われたリスクコミュニケーションに参加した。その中で、消費者からトランス脂肪酸の質問がありました。現在多くの食品にマーガリン・ショートニングが使用されていると思われます。これらに含まれるトランス脂肪酸が健康被害につながる恐れはないのでしょうか。

(宮崎県 女性 46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「トランス脂肪酸」について、ファクトシート（科学的知見に基づく概要書）を作成し、「トランス脂肪酸とは何か」、「リスクに関する科学的知見」、「諸外国及び我が国における最近の状況等」について説明しています。

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

その中で、

日本では、硬化油、乳、乳製品、肉、バター、精製植物油の摂取量を考慮して推計したものとすると、トランス脂肪酸の摂取量は一日あたり平均 1.56g となっており、摂取エネルギーの 0.7% に相当するとみられていること

トランス脂肪酸の一人あたりの摂取量

	一日あたり摂取量 (g)	摂取エネルギーに 占める割合(%)
日本	1.56	0.7
米国(成人平均)	約 5.8	約 2.6
E U (男性平均)	1.2~6.7	0.5~2.1
(女性平均)	1.7~4.1	0.8~1.9

諸外国と比較して日本人のトランス脂肪酸の摂取量が少ない食生活からみて、トランス脂肪酸の摂取による健康への影響は小さいと考えられ、直ちに食生活を見直す必要はないものと考えられること

より健康的な生活のための取組として、バランスの良い食事を摂りながら、トランス脂肪酸の摂取を減らしていくことが挙げられること

などについて、情報提供しているところです。

食品安全委員会としては、引き続きトランス脂肪酸について、国内外から新たな科学的知見の情報収集を行うとともに、ファクトシートの改訂も含めて国民の皆様への情報提供に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

昨年 7 月に食品安全委員会が作成したトランス脂肪酸についてのファクトシート（科学的知見に基づく概要書）によれば、諸外国と比較して日本人のトランス脂肪酸の摂取量が少ない食生活からみて、トランス脂肪酸の摂取による健康への影響は小さいと考えられるとされています。

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、平成 12 年に文部科学省・厚生労働省・農林水産省が作成し閣議決定された「食生活指針」に記載されているように、脂肪全体量のとりすぎをやめ、動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよくとることが重要であると考えます。

9. 汚染物質関係

妊婦のメチル水銀摂取量について

魚介類に微量に含まれるメチル水銀が胎児に影響を与える恐れがあるとして、妊婦が魚介類を食べる目安が厚生労働省から提示された。しかし、もう少し日本の食生活に合わせて、ハマチやサケなどの情報についても示した方がよかったのではないだろうか。また、魚介類は海に囲まれた日本の国民にとって有益な食品であることも、周知することが必要であろう。

(愛知県 男性 34歳 食品関係業務経験者)

魚介類等に含まれるメチル水銀について

季刊誌「食品安全 vol.6」の中にあるトピックス「魚介類等に含まれるメチル水銀を考える」は非常にわかりやすかった。この内容に具体的対策を加え、母子手帳交付の際に手渡したら、妊婦の方に注意を喚起するのに良いのではないかと思う。

(和歌山県 女性 38歳 その他消費者一般)

メチル水銀について

季刊誌「食品安全 vol.6」のトピックスにもあった「魚介類等に含まれるメチル水銀についての食品健康影響評価」についてですが、ハイリスクグループに胎児があげられている事をどれだけの妊婦が知っているか不安に思う。ぜひ、一人でも多くの女性にこの評価結果を広く知らせるようにしていただき、皆健康な胎児が育つよう願います。

(三重県 女性 32歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、「魚介類等に含まれるメチル水銀についての食品健康影響評価」についての意見交換会を開催するとともに、季刊誌「食品安全 vol.6」において、メチル水銀評価の概要についてトピックスとして取り上げるなど、その情報提供に努めているところです。

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

食品としての魚介類の有用性については、この評価の中でも述べています。

食品安全委員会では、引き続き魚介類等に含まれるメチル水銀についての食品健康影響について、適時適切な情報提供に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

今回の妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項の見直しは、食品安全委員会の食品健康影響評価を踏まえ、厚生労働省の審議会において内容の検討を行ったものです。審議会における内容の検討は、魚介類が含有する水銀濃度や日々の食生活からの水銀摂取量等の資料を基に行われており、これらの資料は全て、厚生労働省ホームページに掲載しています。御指摘のハマチやサケについても、含有する水銀濃度の情報を掲載していますが、そのレベルは低いことから上記注意事項の対象となっておりません。参考として、注意事項(案)と併せて掲載され

ている Q&A の問 5、問 7 も確認願います。

また、魚介類は有益な食品であることから、今回の注意事項の見直し（案）では、まず第 1 に魚介類の有益性を説明しています。さらに、Q&A においても問 1、問 2、問 3、問 4、問 6、問 7 及び別添の参考資料で魚介類の有益性についても説明しているところです。

妊婦の方に対しては、パンフレットを作成するとともに、インターネット上を含め今回の注意喚起を幅広く周知してまいります。

（参考）厚生労働省ホームページ：「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項の見直しについて Q&A（平成 17 年 8 月現在）（案）」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/dl/050812-3.pdf>

ひじきについて

昨年くらいから報道されている、ヒジキに含有されているヒ素についてですが、どの程度含まれているのか、人体への影響はいかがなのかの調査をお願いします。

（東京都 女性 44 歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

昨年、英国食品規格庁の調査で乾燥品を水戻ししたヒジキ中の無機ヒ素濃度が最大で 22.7mg/kg との結果が公表されました。しかし、仮にこのヒジキを体重 50kg の人が摂取した場合、毎日 4.7g 以上を継続的に摂取しない限り、WHO が定めた安全基準（PTWI（暫定的耐容週間摂取量））を超えることはなく、無機ヒ素による健康影響が生じることはないと考えます。

平成 14 年度国民栄養調査に基づく日本人の一日あたりのヒジキの摂取量は約 0.9g と推定されています。

また、海藻中に含まれるヒ素による健康被害が起きたとの報告はこれまでありません。

ヒジキを偏食せず、バランスのよい食生活を心がければ健康上のリスクが高まることはないと考えます。

（参考）ヒジキ中のヒ素に関する Q&A

<http://www.mhlw.go.jp/topics/2004/07/tp0730-1.html>

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、平成 17 年度から平成 19 年度まで、ヒジキを含む水産動植物の有機や無機などの形態別ヒ素の含有実態、水産動植物に存在する主要なヒ素化合物の安全性及び摂取された食品中のヒ素の体内における吸収及び利用特性（体内における変化）の調査や、ヒ素の有効な除去法や調理法の検討を行い、ヒジキ等の安全性について研究しています。この研究で得られた成果は安全対策に反映させたいと考えています。

食とアスベストの因果関係への問題提起

貯水槽の壁にアスベストが使われていることがあると思うが、水道水がアスベストに汚染されて流れてはこないでしょうか。その水を飲んだ場合、身体に影響があるのではないのでしょうか。また、アスベストが使われている畜舎で飼育されたトリ、ブタ、牛、アヒル、羊を食べた場合、人間に大きな影響があるのではないのでしょうか。

(北海道 女性 50歳 その他消費者一般)

アスベストの食品混入リスクについて

新聞の記事で、小学校の給食用釜にアスベスト(石綿)が使われていたので、釜の使用を中止したとあったが、食品にアスベストが混入した場合、人体に影響があるのでしょうか。

(広島県 女性 32歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

一般に、石綿(アスベスト)は、天然にできた鉱物繊維で、吸い込んで肺の中に入ると組織に刺さり、肺がん、中皮腫などの病気を引き起こすおそれがあるといわれています。

飲料水中のアスベストについては、国際癌研究機関(IARC)の1987年の報告によると、幾つかの研究から、飲料水中のアスベストと癌の発生に関連があるかどうかについては、明らかではないとされています。

また、世界保健機関(WHO)の飲料水水質ガイドライン(2004年)によると、消化器系での発がん性を裏付ける証拠はほとんどなく、動物実験でも胃腸管での腫瘍発生が増えるわけではないとされています。

食品安全委員会は、アスベストも含め食品や飲料水の安全性に関して今後も情報収集に努めてまいります。

10. 自然毒・かび毒関係

食品に微量に含まれる青酸についての情報の公表を

新聞記事で、腎機能障害のある人が食べて急性脳症になり死者も出たスギヒラタケから、シアン化水素(青酸)を検出したとする研究結果が出たことを知りました。他にも青酸を微量に含む食用キノコが存在していることを初めて知り、不安を感じました。青酸を微量に含む食品の摂取、汚染に関する情報の公表をどうぞよろしく願います。

(高知県 女性 46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、スギヒラタケと本事例の関連について、専門的視点から検討する研究班を設置するなど、原因究明に取り組んできました。当該研究においても、一部の検体からシアン化水素を検出していますが、急性脳症の原因は明確になっていません。

今後も調査研究を継続し、その結果等により情報提供など必要な措置を講じていきます。

11. 遺伝子組換え食品関係

遺伝子組換えの表示について

「遺伝子組換え大豆を使用しています」の表示を見たことがないが、売り上げに悪影響を及ぼす恐れがあるため、偽っているのではないかと思い、とても不安である。虚偽表示をした場合は、もっと厳しい罰則があってもいいと思う。

(新潟県 女性 33歳 その他消費者一般)

遺伝子組換え食品はすべて表示を

ほとんどの食品の表示には、「遺伝子組換えをしていません」と明記していますが、不安である。現在、表示義務がない醤油、油なども表示させるべきです。

(北海道 女性 50歳 その他消費者一般)

遺伝子組換え食品の表示について

遺伝子組換え食品の表示は、「遺伝子組換え不使用」が任意表示である。また、醤油、油は表示義務がない。また、飼料に使用されていたり、素材に使用されている場合も判別できない。もっと、透明感のある表示の対策を強く希望する。

(千葉県 女性 48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】

遺伝子組換え食品は、平成13年4月より食品衛生法に基づき食品としての安全審査が義務付けられており、この安全性審査を経ていないものは国内での流通・販売ができないことになっています。

遺伝子組換え食品に関する表示については、JAS法の品質表示基準及び食品衛生法施行規則に基づき表示制度が定められています。この制度では、安全性が確認された遺伝子組換え農産物及びこれらを原材料とした加工食品のうち組み換えられたDNAやこれによって生じたたん白質が残存するものには、遺伝子組換えに関する表示が義務付けられており、現在、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファの6作物、およびこれらを原材料とした加工食品31食品群等に関して、その表示を義務付けています。

表示の方法については、以下の通りとなっています。

分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換え」などの表示が義務付けられています。

遺伝子組換え農産物と遺伝子組換えでない農産物が分別されていない農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換え不分別」などの表示が義務付けられています。

分別生産流通管理が行われた遺伝子組換えでない農産物を原材料とする場合は、表示義務はありませんが、「遺伝子組換えでない」などの表示を任意で行うことができます。

分別生産流通管理とは、原料農産物や加工品が原産地の農場、集荷場、港、加工場、卸売業者倉庫など生産・流通段階において、可能な限り、遺伝子組換え農産物が混ざらないように管理し、その旨を事業者が証明する書類により明確にすることです。

なお、油やしょうゆなどの加工食品は、組み換えられた DNA 及びこれによって生じたたん白質が加工工程で除去、分解され、広く認められた最新の検知技術によってもその検出が不可能とされていることから、表示義務はありません。

また、遺伝子組換え飼料等についても、組換えられた DNA 等は家畜の体内で消化酵素により分解されてしまい、牛乳や卵等には残らないため、遺伝子組換えに関する表示を義務付けることは難しいと考えています。しかし、これらに関し、任意で表示することは可能ですし、「遺伝子組み換えでない」と表示する場合には、表示が義務付けられている作物と同様の表示の方法で表示する必要があることとなっています。

表示違反に対しては、JAS 法に基づき指示、公表、改善措置命令、罰則等、及び食品衛生法に基づき営業の禁停止、当該食品の廃棄命令、罰則等所要の措置を講ずることとなります。

なお、これら遺伝子組換え食品の表示については、市販品の買上げ調査等を通じて表示内容が適正であるかの確認を行っているところです。

有機食品について

遺伝子組換え技術は従来の品種改良技術の考え方の延長線上にあるもので、品種改良された農産物が有機農産物としての認定を受けることができるのなら、遺伝子組換え農産物も有機農産物であると認定されるべきです。なぜ、遺伝子組換え技術を使用した食品が有機食品として認定されないのか、教えてください。

(広島県 女性 32 歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

一般的に有機農産物は、生態系をも含めた環境に負荷を与えない方法により生産される農産物を指しています。FAO(国連食糧農業機関)とWHO(世界保健機関)が合同で設立した国際食品規格委員会(コーデックス委員会)において採択された国際的な有機農産物の生産や表示の基準である「有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン」では、生態系に悪影響を与える恐れを完全に排除することができない組換え DNA 技術を用いて生産された遺伝子組換え作物は有機農産物の対象としていません。このため、アメリカ、ヨーロッパ、オーストラリア等の諸外国においても、遺伝子組換え作物を有機農産物の生産に使用することは認められていません。

我が国の有機農産物の日本農林規格(JAS規格)は、消費者や学識経験者等からなる日本農林物資規格調査会における公開の場での議論を踏まえ、コーデックスガイドラインに準拠して制定されることとなったところであり、諸外国と同様に遺伝子組換え作物を有機農産物の生産に使用することは認められていません。

なお、本規格は遺伝子組換えでない食品を志向する消費者が商品を選択する際の、重要な判断基準の一つとして定着しているところです。

GMナタネについて

輸入したGMナタネの種子が日本でこぼれ、自生していることが判明した。西洋ナタネがアブラナ科の植物と交雑すると思ってもよらない広がりが見られる。食品安全委員会をはじめ各関係機関には、生産者と消費者の安全・安心を守ることができる取組みを強く望む。

(千葉県 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、遺伝子組換え食品の安全性の評価を、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います。

人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。

【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、食品としての安全性、飼料としての安全性、野生動植物への影響について、それぞれの法律に基づき科学的に評価し、安全性に問題のないものだけが、輸入、流通、栽培できる仕組みとなっています。

この安全性等の評価は、コーデックス等の国際機関等で検討された国際的な考え方にも沿って行われています。

(参考) 遺伝子組換え農作物に関する法令

食品としての安全性は「食品衛生法」

飼料としての安全性は「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」

野生動植物の種の保存への影響は「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律」

日本に輸入され使用されている遺伝子組換えナタネについては、食品としての安全性が確認されています。さらに、他の植物との交雑による影響等他の野生生物への影響についても科学的に評価し、安全性が確認されており、その結果、例えば、遺伝子組換えでないナタネと比べて、花粉が飛びやすくなったり、花粉の量が多くなったりしていないことが確認されています。

また、一般にセイヨウナタネは、カブ、コマツナ、ハクサイなどと交雑する可能性があります。交雑したとしても、種子を稔らせる能力が低下したり、種子が発芽しにくくなったりします。さらに、これらの野菜は、花が咲く前に収穫され、出荷されます。

このため、こぼれ落ちて生育したとしても、御心配されているような事態となるおそれはありません。

12. 食品衛生管理関係

スーパーなどで売られているお惣菜について

スーパーやコンビニなどでお惣菜作りに携わっている人たちに、最低限度の食品衛生の知識を学んでもらう必要があるのではないかと。衛生管理についての知識があるのとないのとでは、雲泥の差がある。

(愛媛県 女性 42歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法において、食品等事業者は、販売食品等の安全性に係る知識及び技術の習得などに努めなければならないと規定されています。

各都道府県等では、食品衛生法に基づく施設への立ち入り検査などの一方で、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進に資する食品衛生に関する講習会や研修会を実施しています。

輸入食品について

日本では、多くの食品を輸入に頼っているが、その食品の安全性を確保するための取組みは、輸入検疫や行政のモニタリング検査に委ねられている。輸入食品への包括的な規制が必要ではないだろうか。例えば、食品に使用が許可されていない工業用の着色料の検出など、「食品を製造する」ことに対する製造者の認識の低さが原因ではないかと考える。検査に頼るのではなく、製造者への指導を強化するような取組みが求められている。

(大阪府 女性 33歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

輸入食品の監視指導については、食品安全基本法第4条(食品の安全性確保は、国の内外における食品供給行程の各段階において適切な措置を講じることによりおこなわなければならない)の観点から、国が毎年度策定する輸入食品監視指導計画において、輸出国における衛生対策、水際(輸入時)での対策、国内での対策の3段階での対応を図ることとしています。

輸出国の個別の製造者への指導については、国内での対策の一つとして、輸入者を通じて生産地での安全性確保を図るよう指導しているところです。また、平成17年度の輸入食品監視指導計画においては、特に必要に応じ輸出国に専門家を派遣し、輸出国の衛生対策の確認を行うこととしています。

ノロウイルスについて

毎年これからの時期、生カキのノロウイルス食中毒のニュースを耳にしますが、減少するどころか増加しているように感じます。対策を至急整えて頂き、衛生管理、調理等に携わる人々への検査などの体制も確立させて欲しい。

(三重県 女性 32歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

ノロウイルスには遺伝子型が多数存在し、培養系も確立していないこと等から

食中毒の原因究明や感染経路の特定が困難となることが多いなどの問題点が残されています。

厚生労働省では、これまでノロウイルス食中毒対策に資するため、厚生労働科学研究費補助金による研究事業において、食品やカキの養殖海域等における汚染実態調査、食品等からの高感度検出法の開発等を実施しているところです。

また、ノロウイルスによる食中毒の発生の防止を目的として、ノロウイルスに関する正しい知識と予防対策等について理解を深めていただくため、ノロウイルスに関するQ&Aを作成し、厚生労働省ホームページで公開しています。

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

今後も引き続き、調査研究を行い、リスク管理の方法について検討するとともに、リスクコミュニケーションの機会等を通じて、国民に対する正確な情報提供に努めてまいります。

なお、ノロウイルス食中毒は、感染した調理従事者を介して食品を汚染したことが原因と考えられる事例も多くみられることから、日頃からの調理従事者の健康管理が重要であり、事業者が自主衛生管理の中で責任を持って実施すべきものであると考えています。

生野菜サラダの食中毒について

最近、宮城県の老人介護施設の給食で生野菜サラダが原因の食中毒があった。どの野菜が汚染されていたかは特定できていないが、自然界から持ってきた野菜を水洗いしただけでは、滅菌処理が不十分ではないでしょうか。

(宮城県 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】

厚生労働省では、老人介護施設等の集団給食施設での食中毒発生防止を防ぐ観点から「大量調理施設衛生管理マニュアル」を策定し、集団給食施設での、原材料の取扱い、調理作業、施設設備の管理等の衛生管理に関し本マニュアルに基づく監視指導の徹底及び各施設における衛生知識の普及啓発について、各自治体に要請しているところです。

本マニュアルでは、野菜・果物の保管管理については、清潔な容器で10前後で保存することや、水洗いについては、流水で水洗いするほかに必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いすることを規定しています。

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。

2 リットルのペットボトル入りお茶について

最近、2 リットルのペットボトル入りお茶の家庭での消費が急増している。清涼飲料水として表示は現状でよいと思われるが、各社の PR 用パンフレット等での製造工程の説明等は、殺菌は何度何分か、殺菌後の冷却温度、充填温度等について記載されておらず、物足りなく感じた。各社の PR 用パンフレットは、差し支えない範囲でこれらの疑問に答えられる程度のものであってほしい。

(大阪府 男性 76 歳 食品関係研究職経験者)

値引き表示の食品について

食品は安全で、おいしく食べられるということが消費者にとっては一番です。販売店は、翌日に残っている分については消費期限まで売りつくすのではなく、返品してはいかがでしょうか。

(岡山県 男性 62 歳 その他消費者一般)

1 3 . 食品表示関係

食品の表示方法の啓発・指導について

食品を購入する時に、品名や原材料名、保存方法、製造者、栄養成分表などの説明が、包装の形態や図絵の関係で判読しにくい商品がある。食材によるアレルギーの問題もある。食品安全上、表示方法について適切な啓発・指導が必要である。

(宮崎県 男性 70 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】

JAS 法では、加工食品について義務表示事項を枠内に一括して表示する一括表示が原則となっています。また、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、平成 16 年 12 月 14 日に「わかりやすい表示方法について報告書」がまとめられ、多様な加工食品が存在し、容器包装形態も様々である中で、一律の表示形態ではかえって分かりにくい場合があることなどから、義務表示事項が分かりやすく一括して表示してあれば、加工食品品質表示基準に定められた様式以外の表示も可能とすること、消費者にとって有益な情報について、別記様式内に記載することも可能とすることなど、より見やすく分かりやすい表示ができるよう、加工食品品質表示基準の改正を行うこととしてあります。

また、食品衛生法に基づくアレルギー物質を含む食品の表示に関しても、「食品の表示に関する共同会議」から出されました「アレルギー物質を含む食品の表示について 検討報告書」を踏まえ、アレルギー疾患を有する方が適切に判断できるように、アレルギー物質に関する表示の文字の色や大きさを変えたり、いわゆる一括表示枠外に別途強調表示する等の取組を可能にしているところです。

今後とも消費者にとってより分かりやすい表示となるよう、パンフレットの配布等を通じ、適切な表示方法の普及、啓発に努めていきたいと思いをします。

なお、製造者・販売者等の営業者に対する監視指導については、各都道府県等の保健所の食品衛生監視員が実施しており、食品衛生法に基づき、施設への立ち入り検査の他、必要に応じ製品の収去検査を行っています。また、食品表示に関しても、食品衛生法の表示基準に違反する食品の流通を防止するため、食品衛生監視員が、一斉取締りや通常時の監視の一環として食品表示に関する監視を実施するほか、アレルギー表示やいわゆる健康食品の表示など事案に応じた監視指導の強化を実施しているところです。

「見切り品」として販売されている野菜などにも産地表示を

「見切り品」として値引きして販売されている野菜などに産地表示がされていない量販店があります。産地表示は最低限必要な安全基準だと思います。「見切り品」にも産地表示を必ずしていただけたらと思います。

(高知県 女性 46歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)では、一般消費者向けに販売されているすべての生鮮食品に、名称と原産地の表示を義務付けています。

見切り品として販売されている野菜などについても、当然ながら、名称と原産地を表示しなければなりません。

農林水産省においては、食品表示の適正化を図るため、地方農政局、地方農政事務所等に食品全般の表示の監視業務を専門的に担当する職員を配置し、これらの職員により量販店を含む小売店舗等を巡回し、表示について監視・指導を行っています。

本件のように、産地表示などがされていないものがあれば、最寄りの地方農政局、地方農政事務所等の「食品表示110番」

(http://www.maff.go.jp/sogo_shokuryo/110index.htm)へ情報をお寄せ下さい。

漬物等の開封後の賞味期限表示を

集団給食の現場で、漬物の業務用1kg入りや2kg入りを使用中です。未開封の賞味期限については表示されていますが、開封後の管理温度と賞味期限の表示を検討していただけないか。

(福井県 女性 55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】

消費期限又は賞味期限は、未開封で、かつ、定められた方法により保存されることを前提として設定されるもので、JAS法及び食品衛生法でその表示が義務付けられております。しかし、食品がどのような条件下で開封され、開封後のどのように保存されるのか等については、購入者ごとに様々であることから、開封後ど

のくらいの期間保存可能かについての基準を一律に示すことは難しいと考えられるため、開封後の期限等の表示は義務付けておりません。

しかし、製造業者等が食品の特性を踏まえ、期限表示とは別に、自主的に、個々の食品の特性に従って開封後の期限等の表示を行うことは差し支えないと考えております。

いずれにしましても、食品表示は消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解、選択したり、適正に使用する上で重要な情報源となっていることから、消費者にとってより分かりやすい表示となるよう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」での御議論等を踏まえ施策を行うとともに、その普及啓発に努めてまいりたいと考えております。

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

「果汁100%ジュース」表示について

「果汁100%ジュース」の表示が消費者にはわかりづらい。「濃縮還元」「ストレート」などで明記されているが、本来の意味が伝わっているか疑問である。国として、わかりやすい表示に対しての何らかの対策を望む。

(奈良県 女性 41歳 その他消費者一般)

14. その他

「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」について

「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」は、わかりやすい文章で書かれており、さらにフローチャートでも示されていて、理解しやすかった。今後もリスク管理の推進と、わかりやすい形での情報の公開をお願いしたい。

(大阪府 女性 50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】

リスク管理の進め方について、御理解をいただきありがとうございます。

「農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書」は、農林水産省及び厚生労働省が行う食品の安全に関するリスク管理(危害要因に関する情報の収集・分析、データの作成、リスク評価の諮問、施策の検討・決定に当たり考慮すべき事項等)の標準的な作業手順を明確にした手順書です。今後、両省が個別の危害要因のリスク管理を行う際は、原則として、この手順書に基づいて取り組むこととなります。今後とも、食品の安全の確保に努めるとともに、皆様の理解が得られるよう、関連する情報をわかりやすくお知らせしたいと考えています。

妊娠授乳中の飲酒について

妊娠授乳中の飲酒が時期や量にかかわらず、胎児に影響を与えることをもっと広く知らせる必要を感じます。母子手帳に飲酒の危険性の記載をすることや、母親教室のような場で危険性を説明し、同時にパンフレットを配るなどしてほしいです。

(埼玉県 女性 33歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では「妊婦のアルコール飲料の摂取による胎児への影響」について、ファクトシート(科学的知見に基づく概要書)を作成し、公表しております。

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

その中で、

妊婦が摂取したアルコールは胎盤を通じて胎児の体に入りますが、胎児(又は胎児となる前の胎芽の段階)にそのアルコールがどのように作用してFASを引き起すのかについては胎児の発育過程そのものに不明な点が多いことや妊娠中に飲酒した時期、飲酒の頻度や飲酒量、母親と胎児の健康状態や遺伝的素因など様々な要因が関係することから十分に解明されていないこと

しかし、最近の研究から、アルコールの代謝に伴って発生する物質が胎児の細胞を傷つけたり、神経細胞の正常な発育に必要ないくつかの物質の作用をアルコールが阻害してしまう可能性など、様々な原因が複雑に絡み合いながらFASの発生に関与しているものと考えられること

アルコールによる胎児の障害は妊娠中であれば何時でも起きる可能性があります。また妊娠中に飲酒しても安全なアルコールの量は明らかにされておらず、妊娠中の飲酒はその量や時期に関わらず胎児に悪影響を与える恐れがあるとされていること

について情報提供しているところです。

食品安全委員会としては、引き続き、妊婦のアルコール飲料の摂取による胎児の影響について、国内外から新たな科学的知見の情報収集を行うとともに、国民の皆様への情報提供に努めてまいります。

FAS（胎児性アルコール症候群）：妊娠中にアルコールを摂取した女性から生まれた子供に 特徴的な顔貌（小さな目、薄い唇など） 発育の遅れ、 中枢神経系の障害（学習、記憶、注意力の持続、コミュニケーション、視覚・聴覚の障害など）などの先天異常が見られる場合があります、これを「胎児性アルコール症候群（FAS）」と呼んでいます。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省においては、平成 13 年度に設置した「母子健康手帳改正に関する検討会」の報告をもとに、母子健康手帳の様式の作成例として示している省令様式以外の部分について、各市区町村において、適宜、以下の妊娠中及び育児期間中の飲酒等に関する内容を反映させるよう通知する等、妊娠中及び育児期間中の飲酒に関する情報提供に向けて取り組んでいるところです。

厚生労働省では、市町村等において妊産婦に対する適切な情報提供がなされるよう都道府県等を通じた指導、情報提供に今後とも努めてまいります。

（参考）妊娠中及び育児期間中の喫煙・飲酒について

近年における妊産婦の喫煙率の増加等を踏まえ、任意記載事項の作成例の「すこやかな妊娠と出産のために」の欄に、妊娠中及び育児期間中の妊産婦や父親など周囲の人の禁煙並びに妊産婦の飲酒についての記載を充実する。

いわゆる健康食品をこのまま放置してよいのか

最近、新聞の折込みチラシを利用したいわゆる健康食品があまりにもはびこっている。安全性と品質を確保する明確な製造基準が今まで業界になかったが、平成 17 年 5 月に適正製造基準（GMP）を認証する協会が設立されたと聞き、驚きを禁じえなかった。病人は医師の説明不足等からワラでもつかみたい気持ちなので、あとで泣きを見ることのないよう、ずさんな業界に行政の早急の指導をお願いしたい。

（富山県 男性 74 歳 医療・教育職経験者）

【厚生労働省からのコメント】

いわゆる健康食品を含む販売食品等の安全性の確保は、食品等事業者が第一義的責任を有していますが、厚生労働省としては、事業者による自主的な管理を促進するために、本年 2 月に「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的

考え方について」及び「錠剤・カプセル状等食品の原材料に係る安全性ガイドライン」の2つのガイドラインを通知したところであり、今後とも上記ガイドラインの普及啓発等により、健康食品の安全性確保に努めて参ります。

また、食品として販売するものに関して広告その他の表示を行う場合、健康の保持増進の効果等について、著しく事実に相違する又は人を誤認させる表示（虚偽誇大広告）をすることは、健康増進法第32条の2により禁止されているところであり、厚生労働省では、健康食品の虚偽誇大表示について、都道府県等に対して「ガイドライン」等を通知するとともに、「虚偽誇大広告違反事例集」を作成して示しています。

虚偽誇大広告については、これを信じた方が適切な診療機会を逸してしまうおそれがあるため、都道府県等と連携の上、監視指導に努めているところです。

（参考）

「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤・カプセル状等食品の原材料に係る安全性ガイドライン」について

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/mhlw/news/2005/050203/050203-9.pdf>

「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>

栄養機能食品制度について

リポ酸、Lカルニチン、コエンザイム Q10、香醋といった流行の成分を売り物にしたサプリメントにビタミンを配合し、栄養機能食品と表示したいいわゆる健康食品が氾濫している。栄養機能食品の制度が利用されている。この制度はやめたほうが良いと思う。

（福岡県 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】

栄養機能食品については、平成17年2月に制度の見直しが行われ、栄養機能食品としての基準が設定された栄養成分（ミネラル5種類とビタミン12種類）以外の成分の機能の表示をしてはならず、また、消費者に一目でわかるような場所に、栄養機能食品である旨の表示と併せて機能を表示しようとする栄養成分の名称を表示するよう、表示基準を改正したところです。（ただし、平成18年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入される栄養機能食品の表示については経過措置があり、従前の例によることができるとされています。）

厚生労働省としては、薬事・食品衛生審議会による科学的な審議をいただいた上で適正な表示がなされるよう、こうした基準改正の周知や指導等に努めてまいります。

コイヘルペスの他の淡水魚への感染等最新の情報を知りたい

高知県でコイヘルペスで死亡したニシキゴイ 5 匹が発見されるというニュースをテレビで見た。死亡したコイ等からの他の淡水魚への感染は大丈夫だろうか。最新のコイヘルペス情報を知りたいと思う。

(高知県 女性 46 歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

コイヘルペスウイルス病は、マゴイ、ニシキゴイのみに感染が確認されている疾病です。コイヘルペスウイルス病に関する Q&A や検査結果など最新の情報は、当省のホームページ (<http://www.maff.go.jp/koi/index.html>) を御覧ください。

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」について

平成 17 年 7 月 15 日に食育基本法が施行されましたが、広く一般の方に知られているのだろうか。食育を広めていくには、やはり家庭が出発点と考えられるので、今以上に広く国民に関心を持たせるようにすべきではないか。

(三重県 女性 32 歳 医療・教育職経験者)

食材に触れて、子どもに食育を

平成 17 年 6 月に「食育基本法」が成立した。食育の取組みの中で、「野菜作り」を通じて、大きく育ったことへの感謝と、食物を育てる喜びを知った。食育を広め、安心・安全な食材を口に運べる毎日を願ってやまない。

(熊本県 男性 44 歳 食品関係業務経験者)

学校給食の食育について

子供の生活習慣病が増加している中で、学校給食に携わる栄養士や調理師などは、子供の将来や健康について危惧して欲しい。子供にとって必要なもの unnecessary のものを見直すべきだと思う。防腐剤や添加物の少ない国産の出来るならば地元の食材を提供すべきだと思う。政府にも学校給食の安全性を働きかけて欲しい。食育に携わる人材の確保を望みたい。

(長野県 女性 43 歳 食品関係業務経験者)

生活を見直し、「食」生かそう

食品添加物、農薬や遺伝子組換え食物など、食が豊かになるにつれ、ますます食への不安は募っていくばかりだ。「食は人を良くする」という言葉がテレビCMで流れていたが、私たち自身が自らの食を含めた生活全体を見直し改善して、はじめて、「食は人を良くする力」を発揮できるのではないかと思います。

(熊本県 男性 44 歳 食品関係業務経験者)

安全で安価な食材の供給を

今の食卓には、私たちが子どもの時代にはあまり食べなかった食材も多く、輸入品の量的な問題に加え、特に安全性に不安が付きまとう。政府は、安全な食材が安く供給できるシステムを考えてほしい。

(熊本県 男性 44歳 食品関係業務経験者)

食物アレルギーの知識を特に教育現場に広めてほしい

食物アレルギーの症状は、ひどい場合は命にかかわる場合もあると言う。しかし、食物アレルギーそのものについて、まだ完全に認知されているとは言えない。特に、教育現場向けに、国からの知識の提供を望む。

(岩手県 女性 29歳 その他消費者一般)

安全と安心

人がなんとなく納得し、安心しているものに自然物、天然物がある。自然物、天然物であれば安全・安心という風潮が危険と思うのです。自然・天然だから安全・安心ですという間違いを是正し、国民に注意を喚起することが必要ではないだろうか。

(京都府 男性 64歳 食品関係業務経験者)

塩分の量の身体への安全性について

我々が何気なく料理において使用している塩分は、量が過ぎると身体に害を与え、高血圧や脳卒中を引き起こします。身体への安全のため、塩分の一日の適量を知ることが大切です。

(大阪府 女性 33歳 その他消費者一般)

密閉不良による食品もれの場合の周知について

数年前、ある業者が、宅配食品の回収とそれに伴う代替配達を行った。原因は、密閉不良による食品もれが一部の商品にあったことであるが、残念ながら、その情報はすべての加入者に周知されてはいなかった。大事には至らなかったことは幸いであるが、やはり食品の安全に対する取組みを怠らず、信頼回復に努めていただきたい。

(栃木県 女性 44歳 その他消費者一般)

農薬減らせば協力金を支給する制度について

環境にやさしい農業を実践する農家に「環境保全協力金」を支払う滋賀県の試みが、水田にミミズやモグラがもどってきている等の成果をあげていると新聞記事で報じられていた。農薬や化学肥料を減らすことによる農産物の安全確保のほか、琵琶湖の水質保全も目的のひとつになっているということである。他の自治体でも押し進めていってほしい。

(静岡県 女性 56歳 食品関係業務経験者)