

食品安全モニターからの報告（17年10月分）について

食品安全モニターから10月中に、46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	1件
・ BSE関係	17件
・ 鳥インフルエンザ	1件
・ 食品添加物関係	1件
・ 農薬関係	8件
・ 微生物・ウイルス関係	1件
・ かび毒・自然毒関係	1件
・ 遺伝子組換え食品関係	1件
・ 新開発食品関係	1件
・ 食品衛生管理関係	3件
・ 食品表示関係	2件
・ その他	7件

<情報提供> 2件

（注）複数の分野にまたがる報告については、便宜上いずれかの分野に分類した。

報告された意見等については、以下のとおりです。

リスク管理機関に関わる意見等につきましては、関係行政機関に送付し、広く食品の安全性の確保に関する施策の参考に供することとしています。

なお、以下では、食品安全委員会に関する意見等についてコメントを掲載するとともに、併せて、リスク管理機関に関わる意見等についても、関係行政機関からコメントがありましたので掲載しております。

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

食品安全委員会のメンバーについて

食品安全委員会に消費者代表を加入させよとの声がある。しかし、評価系の専門調査会において、一般消費者が専門家以上の知識を有しているとは考えにくい。したがって、化学系、生物系、新食品系の各専門調査会に一般消費者を加えることは不必要であり、現状のメンバーでいいと思う。

(福岡県 男性 75歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会の下には、企画専門調査会、リスクコミュニケーション専門調査会、緊急時対応専門調査会に加え、添加物、農薬、微生物といった危害要因ごとに食品健康影響評価(リスク評価)を行う13の専門調査会が設置されています。

御指摘のとおり、これら13の専門調査会は、科学的知見に基づきリスク評価を行う必要があるため、科学者によって構成されています。

他方、企画専門調査会及びリスクコミュニケーション専門調査会については、国民の幅広い御意見を食品安全委員会の運営計画やリスクコミュニケーションの実施などにも反映する観点から、科学者の他、食品関連事業者、農業者、消費者団体の代表、マスコミ関係者など様々な立場の専門委員で構成されているほか、専門委員の一部について公募を行っています。

2. BSE関係

BSE問題(米国産・カナダ産牛肉輸入再開に関して)

「米国産・カナダ産の牛肉」の食品安全委員会のプリオン専門調査会の評価について、曖昧さが残る。食品安全委員会としての役割の難しさがあるが、独立した機関としてのあり方を期待したい。

(神奈川県 女性 54歳 食品関係研究職経験者)

BSEの食品安全委員会の対応について

米国産牛輸入再開に向けて、月齢20ヶ月以下の牛については、検査の必要なしに輸入されることになりそうだと聞き、驚いた。この「20ヶ月」という数字を明示した食品安全委員会の対応にとっても不安を感じる。

(鹿児島県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

米国産牛肉輸入再開について

生後20ヶ月以下の牛肉を検査なしで輸入すると聞き、本当に20ヶ月以下なのか特定危険部位は適切に処理されているのか、の2点について疑問を持った。この疑問をわかりやすく説明してほしい。

(愛媛県 女性 42歳 その他消費者一般)

米国産牛肉輸入再開について

食品安全委員会プリオン専門調査会の議論が進み、12月にも米国産牛肉の輸入が再開される見通しとの報道がありました。米国産牛肉の安全性に疑問があるので、米国産牛肉の輸入は時期尚早と考える。

(秋田県 男性 48歳 食品関係業務経験者)

米国産牛肉の輸入再開

プリオン専門調査会の見解は「日本向け輸出プログラムが遵守されれば、BSEの汚染の可能性は非常に低い」として、米国産牛肉は年内にも輸入再開との報道であるが、本当に安全なのだろうか。拙速が将来の子供たちに取り返しのつかない健康不安を与えないか、恐れ憂うものである。

(徳島県 男性 67歳 その他消費者一般)

米国産牛肉輸入再開は可能か

「米国産牛肉の輸入再開が年内に、牛丼などは平成18年2月に復活する。」と報じられている。米国はSRMの除去に関して1,000件以上の違反があったことを公表した。消費者は科学的根拠による安全性を望み「早く再開を」とは考えていない。

(福岡県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

米国産牛肉について

米国産牛肉の全面輸入は消費者に不安を与えるので反対です。一部条件付でテスト販売し、条件をクリアした牛肉処理施設から順次輸入するべきと思います。納得いく再開をお願いします。

(愛知県 男性 43歳 食品関係研究職経験者)

米国産牛肉輸入再開について

「米国産牛肉が年内にも輸入再開」と報道されていますが、現状の米国内の検査状況がなんら変わることなく、輸入再開にあたっては、米国からの圧力がありと報道されている。また、日本向け輸出プログラムに対しての対応についても何ら国民が納得するようなことが全く知らされていない状態である。食品の安全性を考慮し、安全性が確認された上での輸入再開が望ましいと思います。

(石川県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

BSE問題について

あるテレビ番組で、米国のBSE対策について知り、管理のずさんさに不安を感じました。牛の月齢を肉質で判断したり、トレーサビリティ制度のない米国産牛肉をこのままの状態ですべて輸入再開すべきでないと思う。

(愛知県 女性 29歳 食品関係業務経験者)

米国のBSE対策への不安について

2003年12月以降、我が国が米国産牛肉の輸入を停止して、約2年が経過した。先に、厚生労働省と農林水産省は、米国産牛肉の輸入のための条件を提示し、食品安全委員会に諮問したが、対策が守られなかった場合の危険性が含まれないのはなぜか。

(宮崎県 男性 70歳 その他消費者一般)

BSE に関して

10月24日のプリオン専門調査会の審議についての報道を見た。日本では、BSE対策について安全性が明確にならないと輸入しないということ、米国の生産者に認識してもらいたい機会と思われます。

(東京都 女性 66歳 その他消費者一般)

米国産牛肉の輸入再開問題について

平成17年10月に新聞に世論調査の結果が掲載されていた。それによると「日米合意に基づき生後20ヶ月以下の牛については牛海綿状脳症検査なしで輸入を再開することの是非について」反対が67%、賛成が21%と、不安を感じる人が多いという結果であった。輸入再開に賛成している人は、災難は他人にのみ降りかかるであろうと思っている人だけなのではないでしょうか。

(茨城県 女性 39歳 医療・教育職経験者)

米国産牛肉の輸入再開問題について

米国のBSE対策は、日本に比べ不十分と確認されながらも、年内には米国産牛肉が輸入再開される見通し。食品安全委員会のBSE対策の議論に消費者代表も参加できる仕組みにして、パブリックコメントがより反映されることを望む。

(福岡県 男性 54歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

< リスク評価の概要 >

食品安全委員会は、リスク管理機関(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)の要請を受けました。

これを受けて、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、10回にわたって、公正中立な立場から科学的な議論が行われた後、評価結果案が取りまとめられ、本年11月2日に食品安全委員会に報告されました。

両省からの諮問内容は、現在の米国及びカナダの国内規制及び日本向け輸出プログラムにより管理され、輸入される牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合と、我が国でと畜解体して流通している牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合の牛海綿状脳症(BSE)に関するリスクの同等性です。

日本向け輸出プログラム

牛肉及び牛の内臓は、20ヶ月齢以下であると確認できる牛に由来するものであること。

全ての月齢の牛から特定危険部位(SRM)を除去すること。

プリオン専門調査会では、米国及びカナダ政府からリスク管理機関(厚生労働省及び農林水産省)を通じて提出された資料等を基に、我が国と米国及びカナダのBSE対策及びそれらの遵守状況について、以下の評価項目ごとに比較、検討を行いました。

1. 生体牛のリスク

(1) 侵入リスクの比較

- (2) 曝露・増幅リスクの比較
 - (3) サーベイランスによる検証
- 2．牛肉及び牛の内臓のリスク

- (1) と畜対象の比較
- (2) と畜処理の各プロセスの比較
- (3) 食肉等のリスクの比較

その結果、米国・カナダ産牛肉等のリスク評価について、「米国・カナダに関するデータの質・量ともに不明な点が多いこと、管理措置の遵守を前提に評価せざるを得なかったことから、米国・カナダの BSE リスクの科学的同等性を評価することは困難と言わざるを得ない。他方、リスク管理機関から提示された輸出プログラム（全頭からの SRM 除去、20 ヶ月齢以下の牛等）が遵守されるものと仮定した上で、米国・カナダの牛に由来する牛肉等と我が国の全年齢の牛に由来する牛肉等のリスクレベルについて、そのリスクの差は非常に小さいと考えられる」とされたところです。

現在この評価結果案については、広く国民から意見・情報の募集（平成 17 年 11 月 29 日まで）を行っているところですが、今後、頂いた意見・情報については、新たな科学的知見かどうか確認した後、食品安全委員会において審議し、その結果をリスク管理機関に対し答申することとなります。

< 輸出プログラムについて >

米国・カナダ産牛肉等の輸入再開の是非については、前記のとおり、リスク管理機関に通知される答申内容によることとなりますが、輸入が再開される場合には、監視体制の整備等を含め、日本向け輸出プログラムの遵守状況について、リスク管理機関が責任を持つものと考えており、プリオン専門調査会においても、必要に応じ、報告を受けることとしています。

< リスクコミュニケーション >

今回の意見・情報の募集に併せて、この評価結果案についてのポイントの解説を作成し、ホームページに掲載するとともに、消費者、生産者及び事業者等の関係者の皆様に理解を深めていただき、様々な立場から相互に意見交換を行うため、本年 11 月 14 日から 22 日まで全国 7 ヶ所において意見交換会を開催したところです。

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

厚生労働省・農林水産省としては、米国産牛肉の輸入再開問題については、科学的知見に基づき対応するべきと考えており、食品安全委員会からの最終的な答申を踏まえて、両省で連携しながらリスク管理機関として適切に対応します。

なお、仮に米国産牛肉が輸入再開された場合には、リスク管理機関として我が国から担当官を派遣し、米国側の輸出証明プログラムが確実に機能しているか否か等を確認することとしています。

国内 BSE と代用乳の関与について

第 33 回プリオン専門調査会では、日本獣医畜産大学木村教授より代用乳のリスクの検討について提言があったとの記事を見ました。また、04 年 2 月には広島大学三谷教授の「『代用乳使用と BSE 発生は関係があるとはいえない』のは本当か？」においても代用乳の問題点が指摘されています。これらの指摘を踏まえて、国内 BSE と代用乳についてさらに調査することは考えられるのでしょうか。

(広島県 男性 37 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

御指摘の代用乳をはじめとした牛由来の肉骨粉や動物性油脂の BSE リスクについては、これまでのプリオン専門調査会において調査審議が行われ、その結果、現在、意見・情報の募集を行っている米国・カナダ産牛肉等の食品健康影響評価結果案が取りまとめられました。

食品安全委員会としては、今後、新たな科学的な知見等がある場合に、必要に応じて調査審議を行うこととなると考えます。

【農林水産省からのコメント】

我が国の BSE 感染牛の 7 例目までの原因究明を行った BSE 疫学検討チームの平成 15 年 9 月の報告書では、感染源として英国からの輸入生体牛を原料とする肉骨粉またはイタリアから輸入された肉骨粉が想定されました。また、感染経路については、これらの肉骨粉が牛用配合飼料に混入した可能性があるとしてとされています。代用乳については、この報告書によれば、代用乳の原料として添加されている動物性油脂は精度が高く、特定部位 (SRM) 由来の動物性たん白質の混入していた可能性が低いとの理由から、感染経路として結びつけることは難しい面があるとされているところです。その後、現在までに新たに 13 例の感染牛が確認されており、それぞれ与えられた飼料の調査・分析を行っているところです。これらの新しい事例のデータも含めて、代用乳を含んだ BSE の感染源及び感染経路について、平成 17 年度先端技術を活用した農林水産高度化事業におけるリスク管理型研究において専門家による調査研究を実施することとしています。

「BSE に関する技術検討会」のもとに、BSE の感染源・感染経路の究明を図るため、平成 14 年 11 月に結成された組織

米国産牛肉輸入再開について

米国産牛肉輸入再開について、とても危険を感じている。特に、外食には気を使うと思う。スーパー等では、原産地表示はされるだろうが、外食 (レストラン等) でも、肉の原産地の表示をお願いしたい。

(岡山県 女性 29 歳 その他消費者一般)

米国・カナダ産牛肉の輸入再開のニュースを受け、産地表示徹底を

加工品に含まれる食肉は産地不明なので、一目で米国・カナダ産牛肉だとわかるよう食品表示の徹底を希望します。輸入が再開された際、消費者が手にするか否か判断できるよう、食肉においては、産地を明記する義務付けができたらと考えます。

(山梨県 女性 42歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

消費者に食品の情報を正確に伝える観点から、原産地など品質に関する情報を提供することは重要です。このため、平成12年7月から、牛肉を含む全ての生鮮食品に原産地の表示を義務づけるとともに、平成13年4月から、外国で生産された加工食品に製造国名を表示することを義務づけています。国内で製造される加工食品については、平成16年9月に、原料の品質が製品の品質に大きな影響を与えるものとして、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(平成18年10月に完全義務化)。この中で、「調味した食肉(味付けカルビなど)」、「合挽肉」、「成形肉(サイコロステーキ)」などの牛肉加工食品もその対象となっています。

なお、加工度が高い加工品(例えば、ハンバーグやレトルトビーフカレー)については、その製造の過程で原産地の異なる部分肉が混合して使用される場合があり、このような原産地を把握することが困難であるものも含め、産地に関する表示を義務づけることは困難であると考えています。

農林水産省では、牛肉やその加工食品を含む食品の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、これらの職員が、小売店舗等を巡回し、食品の表示について監視・指導を行っています。この監視において、原産地表示等の不正表示が行われていることを確認した場合には、JAS法に基づく指示・公表等の厳正な措置を実施しているところです。

また、外食が身近な食の場として一層安心して利用されるために、消費者に原材料の原産地情報を提供し、外食の信頼を確保することは重要です。

このため、平成17年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」に基づき、本年7月に「外食における原産地表示に関するガイドライン」を策定し、外食事業者が自主的に原産地表示に取り組むための指針を示したところです。

本ガイドラインの普及推進に向けて、政府公報、ウェブサイト等を活用した情報発信に努めているほか、ガイドラインをわかりやすく解説したパンフレット、Q&Aを作成して配布し、併せて、外食事業者、関係団体等に対して説明会を積極的に行い、広くガイドラインの普及に努めているところです。

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。

BSE対策、個人にできることは

米国産牛肉の輸入再開に対し、消費者の不安は消えない。「万一、感染牛であっても、こういう食べ方をすればリスクを低くすることができる」等、消費者の不安に沿った説明が必要だと思う。

(三重県 女性 40歳 その他消費者一般)

3. 鳥インフルエンザ関係

鳥インフルエンザの予防対策を望む

全国所々で鳥インフルエンザが発生し、その都度、たくさんの鶏が焼却され、鶏卵も出荷停止になっている。農林水産省は備蓄しているワクチンを予防対策として使用し、感染や発症を防止することができないのだろうか。

(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】

ワクチンの使用については、発生農場周辺の調査及び全国一斉サーベイランスの結果を踏まえ、専門家からなる家きん疾病小委員会において、今回の発生は、茨城県に限られていること、農場での衛生管理の徹底がなされれば、まん延防止が可能と考えられることから、緊急にワクチンを使用する必要はないとされています。

本病のワクチンは、鶏に対して発症を防ぐことができても、感染を完全に防ぐことはできません。つまり、ワクチンを接種しても、鶏はウイルスに感染し、ウイルスを排泄します。

また、ワクチンを使用すると、早期発見のための検査に支障を来すこと、本病の清浄化に長期間を要することといったデメリットもあることから、早期発見及び殺処分による根絶を図ることが困難な場合に限りワクチンを使用することとしており、現時点で、この方針に変更はありません。

4. 食品添加物関係

亜硝酸ナトリウムについて

亜硝酸ナトリウムは、食べ物の変色を防ぎ、長時間きれいな色を保つことのできる物質ですが、毒性も多く発がん物質を作り出すと言われていています。なぜ、亜硝酸ナトリウムの使用を認めているのでしょうか。不思議でなりません。

(新潟県 女性 33歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

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

食品添加物の指定にあたっては、慢性毒性試験、変異原性試験、発がん性試験、催奇形性試験等の動物試験の成績を基に、食品安全委員会が安全性について評価を行い、人が一生涯食べ続けても問題がない量とされる「一日摂取許容量」(ADI)を設定します。具体的には、動物に対する試験においてなんら毒性影響を及ぼさない量を求め、さらにその量に安全係数(通常は1/100)をかけた量をADIとしています。そして、その添加物の摂取量がADIの範囲に収まるように、使用できる食品の範囲、使用量の上限を厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定めています。

亜硝酸ナトリウムは、安定した食肉の色を保持する効果のほか、ボツリヌス菌をはじめとして多種類の細菌の生育を抑え、食肉製品の腐敗を防止する働きをもつなど様々な効果のある添加物として知られています。亜硝酸ナトリウムは、亜硝酸イオンとして作用することから、亜硝酸イオンの量としてADIが設定されており、人間が一日に摂取する亜硝酸イオンの量がこのADIの範囲に収まるように使用基準が定められ、人の健康を損なうことがないようにしています。

また、亜硝酸イオンは、穀類、海藻類及び漬け物類等、広い食品に天然に含まれることや、野菜に含まれる硝酸塩由来の硝酸イオンが還元されることによって亜硝酸イオンを生じるため、亜硝酸ナトリウムによる亜硝酸イオンの摂取量は、食品自体の成分に由来する亜硝酸イオンの摂取量に比べてとても少ないと考えられています。

なお、亜硝酸イオンと食品中のアミン類が反応すると、「ニトロソアミン」と呼ばれる発ガン性物質が生じることが知られています。しかし、前述の通り、通常の食品に含まれる亜硝酸イオンの摂取量に比べて、添加物である亜硝酸ナトリウムに由来する亜硝酸イオンの摂取量はとても少ないこと、食品由来の亜硝酸イオンによって、人の健康に悪影響を及ぼしているという科学的知見がないことから、添加物として使用される亜硝酸ナトリウムが人の健康に悪影響を与えているという知見は得られていません。

5. 農薬関係

残留農薬の暫定基準施行を6ヶ月後に控え、条件整備は万全か

今回の農薬等の残留基準にポジティブリスト制を導入することは、食品衛生法上、大きな改正であり、農林水産省にも直接関係のある改革である。3年間の準備期間があったが、関係者が多岐に渉る為、6ヵ月後、この制度が混乱もなく円滑に実施されるよう願う。

(東京都 男性 62歳 食品関係業務経験者)

残留農薬のポジティブリスト制度導入について

平成18年5月から実施されるポジティブリスト制度の一律基準(0.01ppm)をめぐるっては多くの問題をかかえている。生産者への勉強会、意見交換会を徹底し、食の安全が目的であることを周知することが最も大切であると思う。

(山口県 女性 59歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度は、平成15年5月、国会における審議を経て食品衛生法が改正され、改正法成立後3年以内に施行することとされました。厚生労働省では本制度の導入にあたって、平成15年10月、平成16年8月、平成17年6月の3回にわたり、本制度の内容や暫定基準等の案を公表し、生産者等を含め国民の皆様から御意見の募集を行うとともに、リスクコミュニケーションの機会を通じて、制度の周知に努めてきました。

本年度においては、リスクコミュニケーション事業計画において、「輸入食品の安全対策と残留農薬等のポジティブリスト制度の導入」を基本テーマとして全国8ヶ所で意見交換会の開催を予定し、これまでに福島県、愛知県、千葉県、山口県、北海道において開催しています。意見交換会の際に使用した資料や議事録については、ホームページを通じて情報発信しています。また、関係業界等が開催する講習会等に厚生労働省からも担当官が積極的に参加し、本制度の周知に努めているところです。

今後も、これら意見交換会等の機会を通じ、国民の皆様方に本制度について正しい理解が得られるよう周知を図っていくとともに、本制度の適切かつ円滑な実施を推進していくこととしています。

残留農薬の問題点と不安

ポジティブリスト制が導入されれば、安全・安心度は高まると思われませんが、肝心の生産者が基準を守らなければ、安全・安心レベルは上がりません。行政当局の有効な指導を望みます。

(神奈川県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

生産者向けにもっとリスクコミュニケーションを

適用外農薬の使用が続けて発覚したとの報道があった。生産者に安全・安心な農産物の生産をよりいっそう自覚していただくために、生産者向けのリスクコミュニケーションの開催を求めたい。

(秋田県 男性 48歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

農薬については、農薬取締法に基づき、農林水産大臣が登録する際に、残留農薬基準を超えない使用の方法を農薬使用基準として定め、農薬のラベルに表示することになっています。また、農薬の使用者は、農薬を使用する時には、このラベルの表示（農薬使用基準）の遵守が義務付けられています。

残留農薬基準のポジティブリスト化が施行された後も、登録農薬をラベルの表示にしたがって使用すれば、農産物に残留基準値を超える農薬が残留することはないと考えています。

農林水産省では、農薬の適正使用の徹底のため都道府県や農業者団体と連携しながら、地方農政局職員による巡回点検・指導を行うとともに、都道府県等が行う農薬安全使用のための研修会への支援なども行っています。

なお、周辺の他の作物に散布された農薬が飛散（ドリフト）することで問題が生じることも考えられますので、ドリフトを防止するため、関係機関の協力の下に、「農薬散布時のドリフト防止対策ガイダンス」を策定し、現在、その普及を進めるとともに、リーフレットマニュアルの作成についても検討しているところです。

今後とも、農薬の安全使用の確保に向けた取組の充実強化を行うとともに、生産者を含む関係者の方々に正確で分かりやすい情報を提供するよう努めてまいります。

低・無農薬のレベルについて

近郊の産直市では低・無農薬野菜が販売されており、入手しやすい環境にある。しかしながら、低農薬の表示にはそのレベル（基準）が不明確である。

(香川県 女性 35歳 その他消費者一般)

直売所で販売される野菜の安全性について

最近、地場野菜の活性化・家庭菜園のブームに伴い、作って販売する個人が増えてきた。公の立ち入り検査のない商品を「無農薬・有機野菜」とうたい売る店には、有料で検査をし、合格証などを発行してはどうか。

(千葉県 女性 42歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、化学合成農薬や化学肥料を節減して栽培した農産物について、消費者が購入する際の目安となるよう、これら農産物の生産、流通及び販売に携

わる人たちが守るべき一定のルールである「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」を定め、ガイドラインに従った表示が行われるよう普及・啓発に努めているところです。

このガイドラインでは、その農産物が生産された地域の慣行レベル（慣行的に行われている化学合成農薬及び化学肥料の使用状況）に比べて、化学合成農薬の使用回数と化学肥料に含まれる窒素成分量がどちらも50%以上節減して栽培された農産物を「特別栽培農産物」と表示できます。

この節減割合の比較の基準となる慣行レベルについては、客観性を高め、設定にはばらつきが生じないよう地方公共団体が策定又は確認し、公開しているところです。

なお、このガイドラインでは、「無農薬」「無化学肥料」との表示は消費者が一切の残留農薬等を含まないとの誤認を抱きやすいことから、また、「減農薬」「減化学肥料」との表示は、比較の基準や割合などが不明確であり、消費者にとって曖昧で分かりにくいいため、表示禁止事項としています。

また、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、これらの職員が、個人の直売所を含む小売店舗等を巡回し、食品の表示について監視・指導を行っています。

この監視・指導業務では、「有機野菜」等の表示が根拠に基づき行われているものかを確認するため、伝票類の点検のほか、必要に応じ、卸売業者、生産者等への遡及調査や残留農薬分析を実施しています。これらの調査で、有機 JAS マークがない農産物に「有機」「オーガニック」と不適正な表示をしていることが確認された場合は、その表示実施者に対し、不適正表示の是正や販売の禁止等の JAS 法に基づく指示や命令を行うこととしています。

毎日多飲しているお茶は安全なのでしょうか

毎日多飲しているお茶の成分カテキンが注目されています。お茶にも農薬が使用されていると聞いたことがあります。身体には大丈夫なのでしょうか。日本人に長く親しまれているお茶だからこそ、安全面を知りたいです。

（大阪府 女性 33歳 その他消費者一般）

【厚生労働省からのコメント】

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

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

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

確認しています。

例えば、緑茶等の不発酵茶で最も輸入量が多い中国産のものについて平成 16 年には、輸入件数の約 3% 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。

こうしたことから、お茶を飲用することで安全性上の問題が生じることはほとんどないだろうと考えられています。

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。

残留農薬の検査機器の開発について

適用外農薬の使用が続けて発覚したとの報道があった。例えば塩分濃度計のような簡便な残留農薬の検出機器があったら、今回のような事態にならずにすんだと思う。農産物売り場や家庭で簡単に使用できる残留農薬の検査機器の開発を求めたい。

(秋田県 男性 48 歳 食品関係業務経験者)

6 . 微生物・ウイルス関係

養殖場由来の薬剤耐性菌と人の健康への不安

薬剤耐性菌には、人間界から河川を通じ海水環境に入るものと、海洋環境中に残留する抗生物質により選択されたものが存在するという。養殖魚に対する抗生物質等の残留性や耐性菌にとられている対策同様、養殖魚介類に付着した食品媒介性の薬剤耐性菌が、人の健康を害するリスクにも評価をお願いしたい。

(沖縄県 女性 45 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、農林水産省から、抗生物質等を養殖魚及び家畜に用いることにより選択される薬剤耐性菌に関する食品健康影響評価の要請を受けて、「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」(平成 16 年 9 月)を取りまとめました。

http://www.fsc.go.jp/senmon/hisiryuu/taiseikin_hyoukasisin.pdf

今後は、農林水産省から提出される資料等に基づき、指針に従って食品健康影響評価を実施する予定です。

7. 自然毒・かび毒関係

毒キノコについて

毎年、毒キノコによる中毒事件の報道があるが、今年は昨年よりも発生件数が多いという。なぜ、安易に「知らないキノコ」を食べてしまうのか疑問に感じている。食べてはいけないキノコについての啓蒙をできないものだろうか。

(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】

平成 16 年のキノコを原因食品とする食中毒は、事件数が 81 件、患者数が 238 名であり、近年における発生状況の変化は事件数、患者数ともにほぼ横ばいにあります。

キノコを原因食品とする食中毒対策としては、各都道府県等や各保健所等において、摂食が可能なキノコ等についての普及啓発や情報提供を行っていますので各機関にお問い合わせ下さい。

なお、昨年スギヒラタケと急性脳症の関連を示唆する事例があり、安全性について確認されていない状況にあることから、本年 8 月にも念のため摂取を控えるよう、都道府県などに注意喚起をお願いしたところです。

【農林水産省からのコメント】

毎年、秋のキノコ狩りシーズンになると、毒キノコによる中毒が各地で起きています。しかし、実際に起こっているキノコ中毒事故の内容を調べてみると、ツキヨタケ、カキシメジ、ドクツルタケなどのテングタケ類、クサウラベニタケなどのイッポンシメジ類など食用キノコと類似している限られた種類が原因となっており、まずこれらの種の特徴を確実に覚えることによって、そのほとんどが防ぐことができます。

また、食毒の簡便な判別法あるいは毒抜き調理法として「色合いが派手」や「柄が縦にさける」、「ナスと煮れば毒消し」・・・等々、多くの迷信がいまだに根強く信じられていますが、それらはいずれも科学的根拠のない誤りで、このような俗説に惑わされることのないように自己防衛が必要であり、知らないものや疑わしいものは食べないか、専門家の意見を仰ぐことをきちんと認識したうえで「キノコ狩り」を楽しんで頂きたいと考えています。

農林水産省では、近年レジャーの一つとして「キノコ狩り」の人気の高まる中で、キノコに関心のある一般の方々に対して、キノコに関する正確な知識の提供や指導・助言等を行う専門家を全国に数多く輩出するため、日本特用林産振興会で実施している「きのこアドバイザー」養成研修制度に対して支援を行っているところであり、現在では全国に 235 名が「きのこアドバイザー」として登録されています。

「きのこアドバイザー」の登録者については、日本特用林産振興会のウェブサイトで公開しており、各地で開催されるイベントへの参加や個別の問い合わせへの対応など、キノコ全般に関する振興・普及の一翼を担っていただいているとこ

るです。

今後とも、より多くの一般の方々に対してキノコに関する知識と理解を深めていただけるよう、「きのこアドバイザー」の活動を振興するとともに、キノコ関係研究機関等と連携しつつ、農林水産省としても適時適切な情報提供に努めてまいります。

日本特用林産振興会ウェブサイト（きのこアドバイザー）:

http://www.nittokusin.jp/2_adviser/html/adviser_towa_f.html

8 . 遺伝子組換え食品関係

遺伝子組換え大豆を使っていることが疑われる納豆

週刊誌に、空前の納豆ブームから国内産の大豆が不足し、米国産のものが使われているものもあること、また、遺伝子組換え大豆の混入や遺伝子組換え食品の表示に関する問題も指摘されていた。食品の安全に関しては、厳しすぎるということはないと思う。

（茨城県 女性 39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】

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性審査が義務づけられており、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。

また、遺伝子組換え食品に関する表示については、JAS法及び食品衛生法に基づき表示制度が定められています。

この表示制度では、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ついて、その食品に用いた原材料が遺伝子組換えであるか等の表示を義務付けており、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、及びこれらを原材料とした加工食品31食品群がその対象品目となっています。

表示方法については以下ようになります。

遺伝子組換え農産物やこれを原料とした食品については、遺伝子組換えである農産物を生産から流通、加工に至る段階で分別して流通管理している（「分別生産流通管理」）のものについては、「遺伝子組換えのものを分別」、「遺伝子組換え」等の表示が義務づけられています。

遺伝子組換え農産物と遺伝子組換えでない農産物を特に分別して流通管理していないような農産物やこれを原料とした食品については、「遺伝子組換え不分別」等の表示が義務づけられています。

遺伝子組換えでない農産物やこれを原料とする食品については、遺伝子組換え

でない農産物を分別生産流通しているものを使っていれば、特に表示義務を課してはいませんが、任意で「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」等の表示を行うことができます。

しかし、上記 のケースにおいて、この分別生産流通管理を適切に行った場合においても、その完全な分別は現実的には困難であり、最大 5%程度の遺伝子組換え農産物等の混入を否定することはできません。

このため、5%程度の意図せざる混入はやむを得ないものとして認めています。

この混入率 5%以下というのは、「分別生産流通管理」が適切に行われたという前提の上での意図せざる混入を示しているもので、たとえ 5%以下であったとしても、分別生産流通管理を行っていないものや、意図的に混入したような場合には適用されません。

遺伝子組換え食品を含め、食品に関する表示については、都道府県等が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おり、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、罰則等所要の措置を講ずることとなっています。

9 . 新開発食品関係

大豆たん白食品は安全か

伝統的な日本食である大豆は、心臓病や癌の予防の働きがあると言われているが、イソフラボンの過剰摂取が懸念される。体内の消化吸収の解明と安全性の確認が望まれる。

(京都府 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】

平成 16 年 1 月及び 5 月に厚生労働大臣から、大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の許可申請に係る食品健康影響評価の要請があり、現在、大豆に含まれるイソフラボンの安全性について、食品安全委員会新開発食品専門調査会で調査審議を行っているところです。

当該審議においては、現時点で入手できる科学的知見等から、大豆イソフラボンの摂取(量)とヒトの健康影響の関係について、最も低用量で作用が認められるエストロゲン様作用 の評価を中心に検討が進められており、この中で安全性の確認がなされる予定です。なお、検討状況については、食品安全委員会のホームページ等を御参照ください。

大豆イソフラボンの分子構造がヒトのエストロゲン(女性ホルモンの一種)に類似していることによる内分泌機能の影響

10. 食品衛生管理関係

監視指導の店頭表示

保健所などは食品営業施設の監視指導を実施しているが、一般消費者にはその情報が届きにくい。そこで、監視年月日、監視を行った機関、監視内容などを客の見やすいところに表示してもらうことによって消費者は安心できると思う。

(埼玉県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

飲食店等の営業施設の監視指導は、各都道府県等における食品流通等の実態や食中毒の発生状況等の地域実情を踏まえ、住民の意見も聞きつつ策定した監視指導計画に従って、保健所の食品衛生監視員が施設への立ち入り検査を実施しています。

各施設における監視指導の結果については、食品衛生監視員が食品衛生監視票により施設内の衛生管理状況を記録し、必要に応じその写しを当該施設内に貼り付けさせるよう努めています。

中国産キムチから寄生虫の卵が発見された件について

韓国で、中国産キムチから寄生虫の卵が発見された。日本にも中国産キムチは多数輸入されている。もちろん輸入に際しては厳しいチェックがされていることと思うが、キムチに限らず輸入食品についてどのような衛生検査が行われているかを定期的に公表してほしい。

(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】

韓国産及び中国産キムチについては、韓国及び中国において寄生虫卵が検出されたという報道を受け、本年10月26日以降、問題があったとされるメーカーが製造したキムチについて、輸入時に寄生虫の検査を実施するよう全国の検疫所に指示しています。

また、両国政府に詳細を確認するとともに、既に輸入されたキムチのうち、問題があったとされるメーカーが製造したものについても、都道府県等を通じて流通状況の調査を実施しています。

厚生労働省としては、引き続き検査や情報収集に努め、食品衛生上の問題が発見された場合には、ホームページなどを通じて公表していく予定です。また、その他の輸入食品の検査状況や違反事例等についても厚生労働省ホームページに掲載していますので御参照ください。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.html>

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

牡蠣をおいしく食する際の注意点を知りましょう

牡蠣を食する際に、安全面においては、真水につけない、温かい場所に保存しない、乾燥させない、食べる直前に殻をはぐ等の注意が必要ですが、それらについて、きちんと明記されていれば、安全に食べられるのではないのでしょうか。

(大阪府 女性 33歳 その他消費者一般)

11. 食品表示関係

食品を小分けした場合の表示義務者のあり方について

食品衛生上における小分け食品の表示義務者のあり方については、業者間等に混乱を生じていると思われる。飲食による危害防止の立場から、厚生労働省の見解を明確にしていきたい。特に、裸の食品を小分けするのか、包装されている食品を小分けするのかによる表示義務者を明確にしていきたい。

(東京都 男性 62歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法に基づく表示では、「製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名(法人にあつてはその名称。)」を記載することとなっています。

実際に食品を製造している工場と小分け包装を行う工場が異なる場合は、食品の小分け包装を行った工場を、公衆衛生の見地から表示していただくことになっています。

この小分け包装とは、例えば、醤油販売店が製造所から樽入の製品を購入して、1升瓶など別の容器に詰め換える事等を指します。従って、醤油販売店が製造所から既に瓶詰めされた製品を500本購入して、化粧箱に3本ずつ箱詰めする場合等は小分け包装には該当しません。

実際に食品に表示する際に疑問が生じましたら、最寄りの保健所の食品衛生担当課や「食品の表示に関する一元的な相談窓口」等にお問い合わせ下さい。

全国の保健所一覧(国立感染症研究所 感染症情報センターより)

<http://idsc.nih.gov/hcl/index.html>

食品の表示に関する一元的な相談窓口一覧

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

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

食品の表示について

適用外農薬の使用が発覚、商品も既に回収不能とのこと。私たちはいったい何を目安に安全な農産物を食べたらいいかわからない。最低限の目安となる食品の表示ラベルは見にくく、理解困難である。農産物には農薬の使用履歴を表示してほしい。また、加工食品等の添加物の表示がわかりにくいので、見やすくわかりやすい表示を望む。

(秋田県 男性 48歳 食品関係業務経験者)

12. その他

いわゆる健康食品の新たな規制が必要

現在、摂取方法によっては健康を害する恐れのある健康食品がほとんど無規制で製造、販売されています。薬との飲み合わせや摂取量によって問題となる食品は、一般の食品と区別して新たに「機能性食品」(仮称)と分類し、製造と摂取方法についての規制が必要であると思います。

(岐阜県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

「健康食品」から保健機能食品を除いた「いわゆる健康食品」の制度上の位置づけについては、平成15年4月より「健康食品」に係る制度のあり方に関する検討会において検討が行われました。この検討会においては、「いわゆる健康食品」についても健康の保持増進の効果の表示が全く根拠無く認められるということではないという観点から、保健機能食品に準じた科学的根拠を持つ第3カテゴリーを新たに設ける方策、現行の保健機能食品を拡げて「いわゆる健康食品」を取り込んでいく方策を検討した結果、消費者の混乱を招かないようにするためには、新たに第3カテゴリーを設けるよりは、現行の保健機能食品制度を拡げるとともに表示の適正化を図ることが適当である等とする提言が平成16年6月にとりまとめられました。

厚生労働省では、この提言を踏まえて制度の見直しを行ったところですが、いわゆる健康食品の安全性確保に関しては、事業者による安全性確保のための自主的な取組を推進する観点から、平成17年2月、「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・カプセル状食品の原材料の安全性に関する自己点検ガイドライン」を示し、その普及啓発を図るとともに、「いわゆる健康食品」の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について(平成17年2月28日付け医薬食品局食品安全部長通知)により、過剰摂取等による健康被害の発生が知られているもの又はそのおそれがあるものについてはその旨を表示

すること、その食品が含有する成分に応じ、科学的根拠に基づき一日当たりの摂取目安量を設定すること等について適切な運用がなされるよう、都道府県及び関係業界を通じて周知徹底を図っています。

なお、(独)国立健康・栄養研究所のホームページにおいては、「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し、個々の健康食品素材の安全性・有効性などの正確で客観的な情報を集約し、広く関係機関に提供しておりますので、御参考にされるとよいと思います。

野菜の安全性の確保について

国民にとって身近な食品である野菜については、安全性を確保するためのトレーサビリティシステムについての具体的な議論が盛り上がっていないのではないかと。野菜のトレーサビリティシステムが整備されることにより、国内の農産物の安全性確保と品質向上が図られるのではないだろうか。

(愛知県 男性 34歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

御指摘のように、野菜は身近な食品であり、その安全の確保と品質向上に資することを目的としてトレーサビリティシステムを普及することが重要と考えています。

農林水産省としても、これまでに、トレーサビリティを導入しようとする方々の参考となるよう「青果物のトレーサビリティ導入ガイドライン」を作成・公表してきたほか、先駆的なシステムの開発や情報関連機器等の整備に対する助成を行うなど、生産者や事業者の自主的な取組を推進してきました。

今後とも、食の安全や消費者の信頼を確保し、産地の活性化を図るため、ユビキタス技術の活用などによりトレーサビリティシステムの普及を支援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、これらについても、関係行政機関に回付しております。

食農教育での地域連携について

食農教育に対する小学校教員の認知度はそれほど高くありません。農政事務所、農業改良普及センター、JA、農業高校が連携して総合学習の現場にかかわっていく必要性を感じています。

(山形県 男性 43歳 医療・教育職経験者)

「食育」に思うこと

食育基本法が施行された今、思い思いに行われる食に関する活動を、学校・地域社会において食の指導全体が体系的・計画的に行われるように、内閣府で早急にまとめる必要があると思う。

(福岡県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

食の安全について

残留農薬、食品添加物などについてできるだけ食の安全の知識を身につけて防御することが大切になってきています。国のほうでも、食の安全について真剣に考えてほしいと思います。

(岩手県 女性 48歳 その他消費者一般)

砂糖の摂取リスクについて

砂糖の摂り過ぎは、虫歯発生の原因となるほか、胃潰瘍、肝障害等、身体に悪影響を与えることが知られている。しかし、砂糖摂取のリスクについて未だ定説がないので評価していただき、無造作な摂取に警告を発していただきたい。

(福岡県 男性 75歳 その他消費者一般)

そば表示不適正について

そばの表示で、産地を偽るなどの不適正な表示をしている業者があったそうですが、業者名は公表されていません。偽装表示をした業者には厳しい対応を望みます。

(和歌山県 女性 29歳 食品関係業務経験者)

< 情報提供 >

山形県「食の安全県民会議」アピールについて

山形県「食の安全県民会議」では、食の安全・安心に関する県民の意識改革、生産者・業者・消費者への信頼関係の構築、食の安全・安心の県民運動への発展、を3本柱としたアピールを採択しました。

(山形県 男性 43歳 医療・教育職経験者)

「命は食にあり」(食の安全)

「命は食にあり」のテーマで自治会で話す機会があり、食品安全モニターの役割や、BSE、鳥インフルエンザなどについて説明した。質疑応答では、メチル水銀を多く含む食品や遺伝子組換え食品の表示などについての質問が出された。

(大阪府 男性 69歳 医療・教育職経験者)