

食品安全モニターからの報告（平成20年4・5月分）について

食品安全モニターから4月中に9件、5月中に25件の報告がありました。

報告内容	4月	5月
<意見等>		
・ 食品安全委員会活動一般関係	1件	2件
・ リスクコミュニケーション関係	1件	1件
・ BSE関係	2件	1件
・ 食品添加物関係	0件	2件
・ 農薬関係	0件	1件
・ 器具・容器包装関係	0件	1件
・ 化学物質・汚染物質関係	0件	1件
・ 食品衛生管理関係	2件	8件
・ 食品表示関係	1件	3件
・ その他	2件	5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

○ 食品安全委員会の周知について

食品安全委員会は、専門的側面が高いとはいえ、消費者の安全のための機関だと思う。しかし、一般消費者が、食品安全委員会について、広く認識しているとは言えないと思う。食品安全委員会は、主役である消費者にその活動や出版物を周知し、ともに食の安全を目指すために、消費者に向けた行動を起こす必要があると思う。

(福井県 女性 45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、ホームページやメールマガジン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るほか、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。

さらに、学生の訪問学習受け入れや、小学生を対象に、食の安全を守る取組を楽しみながら学んでいただく「ジュニア食品安全委員会」の開催等にも取り組んでいます。

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。

○ 食品安全モニターを委嘱されての心構えについて

相次ぐ食品偽装問題を機に、消費者重視政策の議論が活発化している。食品安全行政の要である食品安全委員会にその役割を十分に果たしてもらえるよう、食品安全モニターとして、食品安全に関する知識や理解を深め、随時報告を提出していきたい。

(福岡県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター会議の早期開催に感謝

食品安全モニター会議の開催時期が、以前に比べ早期に開催されるようになった。初めてモニターを経験する方には、活動内容が早く理解でき、経験者も含め、最新の食品安全の情報を学ぶことができ、ありがたく思う。

(高知県 女性 49歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニター会議の運営やあり方等について御意見有難うございます。

会議後のアンケートでいただいた御意見・御要望を参考にしながら、よりよいものとなるよう努めてまいります。

なお、平成20年度の食品安全モニター会議は、5月から6月にかけて全国7都市において計10回開催し、多くのモニターの方々に御出席いただきました。会議

では当委員会の役割や取組、また、有害物質や残留農薬などの具体的テーマを取り上げ、リスク評価の実際などについて、知識や理解を深めていただくとともに、当委員会委員やリスク管理機関の担当者も加わった形で意見交換を行いました。さらに、今年度からモニターの方々が交流できる時間を設けて改善を図ったところではあります。

なお、食品安全モニターの皆様方には、日常生活を通じ、食品安全委員会が行った食品健康影響評価に基づき講じられる施策の実施状況や食品に関する安全性などについて御意見をいただくとともに、食品の安全性の確保に関しても御意見などをお寄せいただくこととしております。また、当委員会が発信する情報を日常生活を通じて可能な範囲で地域の方々に伝えていただき、地域での反応、声を踏まえた意見・情報などを寄せていただくなど、委員会と地域との間で意見・情報の交換を促進する橋渡しの役割もお願いしているところです。

2. リスクコミュニケーション関係

○ リスク分析の考えを広めることの必要性について

リスク分析の考えは、一般消費者には浸透していない。リスクコミュニケーションの活性化には、リスク分析等、食のリスクを消費者自身の問題として捉えるべきであり、それが自主性ある消費者育成につながると思う。

(福井県 女性 45歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

このたびは、貴重な御指摘をいただき、ありがとうございます。

御指摘のとおり、食品の安全性を考える上で、リスク分析の枠組みを理解し、食品の安全性を自らの問題として捉えることは大切なことと考えております。

食品安全委員会では、食品の安全性に関する意見交換会を行うほか、以下のとおり様々な手段を通じ、幅広く適切な情報の発信とリスク分析に関する考え方の理解促進に努めております。

まず、リスクコミュニケーションの重要性を理解していただき、効果的にこれを推進するため、地域のリスクコミュニケーションの中核的な人材となることが期待される方々を育成する事業（「食品の安全性に関する地域の指導者育成講座」及び「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」）を実施しています。また、ホームページにおいて、委員会の取組やリスク評価結果、Q&Aなど食品の安全性に関する情報を随時掲載するとともに、週刊のメールマガジン「食品安全委員会 e-マガジン」による委員会の活動などの情報の配信をしております。さらに、リスク分析を分かりやすく解説したDVD（21世紀の食の安全～リスク分析手法の導入～）や季刊誌及びリーフレットを作成し、意見交換会などの様々な機会を通じて配布しているところです。

このように、様々な取組を通じて、推進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。

○ 食の安全と安心について

食品安全委員会 e-マガジン第 90 号のリスクコミュニケーション専門調査会専門委員岡本明子氏の文章を読んで、今まで漠然と感じていた安全と安心の違いがはっきりし、科学的・専門的な話を判りやすく伝えることの大切さを再認識しました。

(岡山県 女性 60 歳 その他消費者一般)

3. BSE 関係

○ 米国産牛肉の特定危険部位混入問題について

今回、特定危険部位混入という重大な違反が発生したので、月齢を 20 ヶ月以下から 30 ヶ月未満に緩和することについては、より慎重に検討してほしい。そして、可能なら月齢緩和は、2009 年に米国の新しい飼料規制が施行されてから 30 ヶ月程、経過した以降に行っていただきたい。

(神奈川県 男性 69 歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉の特定危険部位混入問題について

本年 4 月、大手牛丼チェーン店の米国産輸入牛肉に特定危険部位が混入していたと報道されていたが、その原因を徹底的に検証してください。このことにより、日本側の検疫所では発見できず、従来の検疫体制では不十分であることが判明しました。検疫所や検査官の人数などを増やし、食品安全対策を強化して、消費者を安心させてください。

(埼玉県 男性 67 歳 食品関係業務経験者)

○ 米国産牛肉の特定危険部位混入問題について

輸入再開から 1 年以上過ぎ、気の緩みなのだろうか。危険と認識している脊柱を輸出したことは約束を無視しているのか。米国産牛肉の輸入条件緩和に対して、検査体制強化で日本は厳しく対応し、消費者の安全を守ることを期待する。

(福岡県 女性 72 歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

平成 20 年 4 月 22 日、米国から昨年 8 月に輸入された米国産牛肉 700 箱（ショートプレート）に、米国農務省発行の衛生証明書に記載のないもの（せき柱を含むショートロイン）が 1 箱混載していることが確認されたことから、米国による詳細な調査結果の報告を受けるまで、当面、当該施設からの輸入手続の保留を継続することとしました。さらに、厚生労働省検疫所における検査について、現在問題発生がない施設から輸入される米国産牛肉については、輸入実績に応じて輸入時検査の抽出率を緩和していましたが、念のため、輸入時検査の抽出率を上げて検査を行うとともに、輸入者等に対し、貨物の倉庫搬入時及び国内流通段階における検品の徹底を再度指導いたしました。本件については、米国から提出される調査結果の報告を踏まえ、農林水産省と連携を図り、適切に対応してまいります。

また、米国産牛肉の輸入条件の見直しについては、食の安全と消費者の信頼確保を大前提に、科学的知見に基づいて対応することが重要と考えており、農林水産省と連携して、今後とも適切に対応していくこととしています。

【農林水産省からのコメント】

本件に関しては、4月22日、昨年8月にナショナルビーフ社カリフォルニア工場から輸入した米国産牛肉700箱（ばら肉）に、米国農務省発行の衛生証明書に記載のないせき柱を含む牛肉1箱（ショートロイン）が混載されていたとの連絡があり、当該出荷施設から出荷された貨物について、一旦輸入手続を保留するとともに、在京米国大使館に対し、詳細な調査の実施を要請したところです。

その後、当該貨物を調査したところ当該牛肉（1箱）はせき柱を含むものでしたが、それ以外の貨物（699箱）には特段の問題は確認されなかったと厚生労働省から報告がありました。また、今回の事例は、昨年6月から実施されている米国産牛肉に関する日本国内のチェックシステムの下で、市場流通前に発見されたものであり、現在の安全確保のためのシステムは所期の想定どおり機能していると考えています。

このため、米国政府による詳細な調査結果の報告を受けるまで、当該施設からの貨物について輸入手続を停止し、念のため、他の施設から輸入される牛肉については検査の抽出率を上げるなどの検査体制強化を行っているところです。

米国が新たな飼料規制を実施することについては承知しておりますが、その具体的な内容については、今後、情報提供を求めていくこととしております。

我が国の米国産牛肉の輸入条件の見直しについては、現在、日米間の技術的な会合において米国側から提供されたデータについて、日米共同で、その評価も含めた報告書のとりまとめ作業を行っているところであり、輸入条件を見直すかどうかについては、そのとりまとめ結果を踏まえて対応することとしています。

農林水産省は本件に関して、今後とも、食の安全と消費者の信頼確保を大前提に、科学的知見に基づいて慎重に対応することとしています。

4. 食品添加物関係

○ 食品添加物について

私たちは毎日の食事で多くの添加物を含む加工品を食している。このように、毎日、食品添加物を取り入れても、ADI的には安全であると、国は標準モデルの献立で指し示すべきだ。乳幼児や子どもに与える影響についても指し示す必要がある。

(北海道 男性 64歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品添加物に関する情報提供として、季刊誌「食品安全」vol.15、において、食品添加物のリスク評価の仕組みやリスク評価の具体例、複合影響等安全性の考え方を紹介しました。また、平成19年度の食品健康影響評価等の啓発に関する調査（食品添加物篇）において、食品添加物について、消費者がなぜ不安に思うのか

等について意識調査を実施し、その分析結果を基に正しい知識の理解促進を図るために啓発素材（DVD）を作成しました。これらについては、関係者の皆様に配布するとともに、内容について広く国民の皆様に御理解いただくためホームページ上に公表しています。

さらに、食品の安全に関する指導者育成講座においても、リスク評価の基礎的知識として一日摂取許容量（ADI）の考え方を取り上げており、引き続き、リスク分析の考え方を含め、基礎的な知識の普及に努めてまいります。

【厚生労働省からのコメント】

新しい食品添加物の使用を認めるに当たっては、厚生労働省からの依頼を受け、食品安全委員会において食品健康影響評価を行い、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推定される一日あたりの摂取量、すなわち一日摂取許容量（ADI：mg/kg 体重/日）で表示）が設定されます。その後、その評価結果を踏まえ、薬事・食品衛生審議会において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、その際には乳幼児や子どもへの影響についても考慮した上で、健康影響評価や使用基準等の設定が行われます。

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の値を大きく下回っていることが明らかになっております。

このような安全性評価の方法を含めた食品添加物に関する規制等の取組については、厚生労働省の下記のホームページで御覧いただけます。

なお、今後とも食品添加物の安全性については、引き続き周知に努めてまいりたいと考えております。

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

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

○ 豚肉の加工について

先日、テレビで、豚肉の繊維に薬を注入することで、肉を柔らかく、容量も増やしているという報道がありました。外食産業では常識で、食品への添加剤としての許可も得ているとの話でした。これは偽装ではないのでしょうか。

（大阪府 女性 37歳 その他消費者一般）

5. 農薬関係

○ 豪産大麦から基準値を超えた残留農薬が検出された件について

豪州から輸入した大麦から、基準値を超える殺虫剤成分が検出された。この農薬は豪州で使用を禁止されていたにもかかわらず、このような事件が起きたということなので、世界規模で、食の安全に対する姿勢を正してほしいと思う。

(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】

食品中の残留農薬に関する衛生確保については、生産段階における農薬の適正な使用・管理が重要であり、引き続き、輸入時の検査体制の強化のみならず、輸出国政府との二国間協議や現地調査等を通じた輸出国における衛生対策の推進に努めてまいります。なお、今般の豪州産大麦の事例に関しては、事案の確認後直ちに豪州政府に対して、わが国に食品衛生法に違反する食品が輸出されないよう、違反原因の究明と再発防止対策を講ずるよう要請するとともに、検疫所における輸入時検査の強化を図ったところです。

6. 器具・容器包装関係

○ ビスフェノールAの安全基準の見直しについて

プラスチック製品の原料になる化学物質ビスフェノールAが、現行の安全基準以下でも胎児や新生児に影響を与えることが確認されたとの報道に接し、基準値の見直しを早急に実施して欲しいと願っています。

(香川県 女性 62歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省としては、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼する準備を行っており、その結果をもとに規格基準の見直しなどの必要な措置をとることとしています。また、米国、カナダおよびEU等における今後の国際的動向を含め、国内外における必要な情報の収集を行っています。

7. 化学物質・汚染物質関係

○ 食品中の汚染物質

食品中に含まれるダイオキシン類等の環境ホルモンによる人体への影響が報告されていると聞きましたが、どのようにリスク管理されているか等について、国民に情報提供していただきたいと思えます。

(山形県 女性 30歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

ダイオキシン類につきましては、食品からの一日摂取量調査等を実施しており、ホームページ上で公表しているところです。平成18年度における平均的な食事からのダイオキシン類の一日摂取量は、 $1.04 \pm 0.47 \text{pgTEQ/kgbw/日}$ (0.38～

1. 94pgTEQ/kgbw/日)と推定され、ダイオキシン類対策特別措置法に規定する耐容一日摂取量(4pgTEQ/kgbw/日)より低く、日本人の平均的な食生活において、耐容一日摂取量を超えていません。一部の食品を過度に摂取するのではなく、バランスのとれた食生活が重要であると考えます。

厚生労働省では、今後とも情報提供に努めてまいります。

注) pgTEQ:ダイオキシン類は、同族体と呼ばれる複数の化合物で存在し、それらの毒性が異なっているため、最も毒性の強いとされる2,3,7,8-TCDDという化合物を1とした係数を用いて同族体の重さ(pg:ピコグラム)を換算し、それらを足し合わせて表したものです。

詳しくは、<http://www.env.go.jp/chemi/dioxin/pamph/2003.pdf>を御覧下さい。

(参考)

厚生労働省ホームページ:

「平成18年度食品からのダイオキシン類一日摂取量調査等の調査結果について」
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/dioxin/sessyu06/index.html>

【農林水産省からのコメント】

ダイオキシン類の主な発生源は、ごみの焼却施設ですが、そのほか製綱用電気炉や金属の精錬施設、さらには自動車排出ガスといった様々な施設から発生しています。ダイオキシン類は、主にものを燃やす際に発生し、ダイオキシン類を含む排ガスは排水を処理する施設で除去しきれなかった部分が大気や河川などの環境中に放出されます。ダイオキシン類は、環境中で分解されにくい物質であり、また、水に溶けにくい一方、脂肪などの油分には溶けやすいという性質を持っています。

環境中に放出された後は、大気中の粒子などに付着して地上に落下し、その後土壌や水に入り込んだり、河川などを経路して湖沼、海の底泥などに蓄積されるといった様々な経路を経て、ごく微量ですが、農畜水産物に取り込まれると考えられています。

平成11年に、ダイオキシン類による環境汚染の防止やその除去等による国民の健康保護を目的として「ダイオキシン類対策特別措置法」が成立し、この法律に基づき、特に、上記のようなダイオキシン類の発生源からの排出抑制対策が強力に進められました。その結果、我が国のダイオキシン類の排出量は着実に減少しています(平成18年現在、平成11年の排出量に比べて約90%減少)。

このような対策が講じられている中、農林水産省では平成11年以降、農畜水産物に含まれるダイオキシン類の濃度実態等を把握するため、コプラナーPCBを含むダイオキシン類について調査を実施し、その結果を当省ホームページで公表しています。

今後とも、農林水産省では農畜水産物に含まれるダイオキシン類について必要な調査を行っていく予定です。

(参考)

農林水産省ウェブサイト

「平成 18 年度畜水産物に係るダイオキシン類の実態調査の結果について」

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/tikusui/080125.html>

「平成 17 年度農畜水産物に係るダイオキシン類の実態調査の結果について」

http://www.maff.go.jp/j/press/2006/20061027press_2.html

8. 食品衛生管理関係

○ 中国製冷凍ギョウザの農薬混入事件に思う

日本は、食料自給率 39%と海外からの食料にその多くを依存しています。今回の中国製冷凍ギョウザ事件は多くの教訓を私たちに与えましたが、これを機会に、現地、検疫、日本国内、それぞれの管理体制の充実が早急に望まれます。

(東京都 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】

厚生労働省としては、本事案の発覚以降、可及的速やかに関係機関と連携し、

- 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
- ⑤ 中国政府に対し、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の担当者の派遣

を行ってきたところです。また、本事案の発覚以降、内閣府を中心に関係省庁における関係閣僚等会合が招集され、本年 2 月 22 日、原因究明を待たずとも実施すべき再発防止策として「食品による薬物中毒事案の再発防止策について」を取りまとめ公表したところです。

<http://www5.cao.go.jp/seikatsu/kenkouhigai/080222kakuryomoushiawase.pdf>

この再発防止策に基づき、厚生労働省としては、

- ① 保健所における 24 時間、365 日対応体制の確保を図るとともに食中毒に係る報告の遵守を徹底
- ② 都道府県知事等から厚生労働大臣への届出・速報対象を拡大し、「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
- ③ 「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
- ④ 食品等事業者が受け付けた食品危害情報について、事業者等が保健所等へ

速やかに報告する旨を、事業者向けガイドラインに追加

- ⑤ 輸出国政府・事業者に対し、二国間協議等により、輸入食品の安全性の強化及び管理状況の確認を逐次要請
- ⑥ 在中国日本大使館への食品安全担当官の駐在
- ⑦ 食品衛生監視員の増員・検査機器の整備等を通じ、輸入食品の監視体制を強化
- ⑧ 加工食品についての残留農薬検査の対象を拡大（可能なものを順次実施）
- ⑨ 輸入業者自身による輸出段階での管理強化について、「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」を策定し、輸入業者への指導を行っているところです。

厚生労働省としては、上記の取組みを通じて、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行われなければならない）の観点から、輸出国、輸入時、国内流通時の各段階における衛生対策の確保に努めていくこととしています。

○ 食品の使い回しについて

老舗の料亭で食べ残しの食材の使い回しがされていたという。食べても健康を損なうおそれがないければ、食品衛生法に抵触しないとのことだが、疑問が残る事件だ。利益優先の、やっちはいけない恥ずかしいことで、モラルが厳しく問われそうだ。

（京都府 男性 68歳 食品関係業務経験者）

○ 食品の使い回しについて

老舗の料亭で食べ残しを提供していたことが発覚した。見た目「きれい」な食品で、食中毒は起きず、食品衛生法にふれることはなくても、不健康な客の食べ残しを供されたことにより、健康を損なう客が出ないとも言えないだろう。

（福岡県 女性 72歳 医療・教育職経験者）

○ 食品の使い回しについて

老舗料亭が料理を使い回していた件で、食品衛生法は腐敗などで健康を損なう恐れのある食品を販売することを禁じているが、使い回しに関する規定はないという。厚生労働省の担当者は「品質が保たれていれば法律には抵触しない。あくまでモラルの問題だろう」と指摘したという。残り物を提供することなど衛生面からもあってはならないことで、このようなコメントをするのはいかがなものか。

（京都府 女性 58歳 その他消費者一般）

○ 食品の使い回しについて

老舗料亭の食材の使い回しが明らかになり、消費者の一人として、さらに食品問題への不信感が深まってきています。客よりも店の利益しか考えていないと思われるも仕方がないと思います。

（宮城県 女性 27歳 その他消費者一般）

○ 食品の使い回しについて

高級料亭における、客の食べ残し料理の使いまわし問題が報道されたが、厚生労働省によると、食品衛生法には抵触しないのとのことなので、これを機に取り締まる法律の整備が急がれる。

(京都府 男性 48歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

飲食店営業の施設については、食品衛生法に基づき、都道府県等が条例で、必要に応じた施設の区画などの施設基準を定めており、営業施設はこれらの基準に適合している必要があります。

また、衛生管理に係る基準については、食品衛生法第50条第3項に基づき各都道府県等が条例で定める「管理運営基準」があり、都道府県等の保健所の食品衛生監視員がこの基準に基づき飲食店等の食品関係営業施設に対し食品の衛生に関する監視指導を行っているところです。

○ 野生イノシシ肉E型肝炎源確認の件

E型肝炎の感染源の一つが野生イノシシ肉であることが、国内で初めて遺伝子レベルで確認されたと新聞に掲載されていた。E型肝炎は感染者が急増しているとのことなので、危険を回避するためにはどのように対処すべきか等について、食品の安全な取り扱い方法を呼びかけてほしいと思っています。

(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】

E型肝炎については、近年の研究で野生動物の肉や豚の肝臓からE型肝炎ウイルスの遺伝子が検出され、ヒトの感染事例の推定原因として示唆されています。

厚生労働省では、2005年3月に福岡県で野生イノシシ肉を喫食した11名中1名がE型肝炎を発症し、ウイルス遺伝子検査でイノシシ肉との因果関係が確認された事例等を踏まえ、E型肝炎に関する正しい情報提供を目的として、厚生労働省のホームページに「食肉を介するE型肝炎に関するQ&A」を掲載し、イノシシ等の野生動物の肉や豚レバーなどの豚由来の食品について以下のとおり注意喚起を行っています。

- ・豚レバーを含む豚肉並びにシカ及びイノシシなどの野生動物の肉（内臓を含む。）は生で食べないこと
- ・中心部まで火が通るよう、十分に加熱して食べる。また、他の動物の肉については、若齢者や高齢者など抵抗力の弱い方は生肉の摂取を控えるようにすること。
- ・加熱調理を行う肉類は生焼けにならないよう中心部まで十分に火が通るよう、十分に加熱すること。
- ・生の肉類と加熱済みの肉類は分けて取り扱うこと。取り扱う箸や皿も区別して使用すること。

なお、詳細は、<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html> を御参照ください。

○ 検査体制のアウトソーシングについて

総務省が各地の検疫所に、輸入農畜産物の検査体制を万全にするよう勧告した。しかし、輸入農畜産物の量の多さや国の財政状況を考えると、公務員だけで全てを補うのは無理ではないか。検査作業の民間へのアウトソーシングを行うことを考えるべきだ。

(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】

厚生労働省検疫所では、モニタリング計画を円滑に実施する観点から、

- (1) モニタリング検査率の引上げ等により一時的に検査が集中する場合など、現状の検査体制では通常のモニタリング検査に支障が生じる場合
- (2) 検疫所の検査施設では技術的に検査実施が困難な検査項目の検査が必要になる場合

については、その検査業務を厚生労働大臣の登録を受けた法人（登録検査機関）に検査の委託が行えるようになっており、実際、(2)の場合について、検査を委託したことがあります。

今後も、検疫所の輸入食品・検疫検査センターの検査体制を強化しつつ、必要な場合にあっては登録検査機関への検査委託を行うことで、適切にモニタリング検査を実施してまいります。

【農林水産省からのコメント】

動植物検疫は、諸外国からの伝染性疾病及び病虫害の侵入・まん延を防止し、我が国の畜産の振興と農業生産の助長を図るため、国境措置として、国民の所有物につき検査を義務づけ、その結果に基づき必要に応じて廃棄・消毒等の命令を行う公権力の行使にあたります。

したがって、その検査は極めて公正厳格に実施される必要があり、多様な家畜伝染病・植物病虫害を対象とする専門的な知見に裏付けられた多様な措置がその都度必要となるものであって、定型的な事務ではありません。

このような検査業務を全国各地に配置された動物検疫所・植物防疫所において実施する場合に、家畜の伝染病、植物の病虫害の侵入を的確に防止して、どの動物検疫所・植物防疫所においても同等の検査能力を維持するためには、均一な専門技術水準に基づき一元的に検査を実施することが必要であると考えています。

このような観点から、当該検査を公平厳格に実施しうる主体は、現在のところ国以外になく、これを民間に委託することは困難であると考えています。

一方、家畜の係留検査中の飼養管理や植物防疫所及び動物検疫所における電子計算機を用いた業務システムの運用、管理などの事務については、これまで民間委託を進めているところであり、今後ともその実施促進について、検討していくこととしております。

なお、今回の行政評価・監視の勧告については、真摯に受け止め、植物防疫所及び動物検疫所の業務の適正化及び検査体制の更なる充実に努めてまいります。

○ 惣菜・焼きたてパンなどの店内陳列販売は衛生的か

スーパーマーケット等の中には、店内で通路にワゴンを置き、その上に惣菜を陳列して剥き出しのまま販売しているところがある。また、焼きたてパンも店内で剥き出しのまま陳列販売している。塵・埃・降下菌の積もった食品は衛生的か。

(北海道 男性 64歳 食品関係業務経験者)

【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。

○ 食品に関する法律の内容の具体化について

食品衛生法やJAS法で不明瞭に記述されている部分について、より具体的に記載するように改善していくべきだと思います。これにより、食品関連事業者に解釈の違いが生じることなく、食品に関する問題も発生しづらくなると思います。法律自体を改善していくことが難しいならば、現在行われているような「Q&A」の内容をより充実させていくことも重要だと思います。

(福岡県 女性 30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】

食品の表示に関しては、公衆衛生の観点から、また、消費者が十分な情報を得た上で的確に食品を選択するためにも、わかりやすい表示を実施していくことが重要な課題であると考えています。

食品の表示については、食品衛生法、JAS法等の法律があり、それぞれの法律の目的から必要な規制が行われていますが、関係省庁が連携して、効率的かつ確かな運用を図ることが重要であり、農林水産省と厚生労働省が共同で開催する「食品の表示に関する共同会議」等により、これまでも様々な連携を図っております。

また、規制等の解釈については、通知やQ&A等を作成してきているところではありますが、今後とも、わかりやすい食品表示の実現のために取り組んでまいります。

9. 食品表示関係

○ 遺伝子組換え食品の表示について

遺伝子組換え原材料使用の食品表示は義務づけられているが、遺伝子組換えでない原材料を使用している旨の表示は任意であり、義務ではない。「遺伝子組換え原材料不使用」の表示がない商品は、遺伝子組換え食品を使用していると、多くの消費者は勘違いしているのではないだろうか。

(静岡県 女性 59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】

厚生労働省、農林水産省及び公正取引委員会が連携し、食品表示に関するパンフレットを作成、配布しており、その中で遺伝子組換え食品の表示についても説明を行っているところです。引き続き、遺伝子組換え食品の表示に関する誤解を与えないよう、消費者の方への周知に努めてまいります。

○ 販売者表示の製造者固有記号の使用について

現在、加工食品の製造者名の記載にあたって、販売者名に固有番号が使用されることが見かけられます。消費者の視点、危害発生時の調査の観点等より、製造所固有記号は、販売者による記号表示を認めず、製造者のみの記号使用に限定したほうが良いのではないかと考えます。販売者名で表示する場合、製造者名を併記し、誰が実際携わったか等、消費者にすぐに分かることが表示の基本ではないかと考える。

(長野県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

製造所固有の記号の制度は、販売者が実質的に食品の安全性の責任を有する場合など製造者ではなく販売業者を表示するのが適当な場合でも、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。

具体的には、厚生労働大臣に届け出た製造所固有の記号並びに販売者氏名及び住所を記載することにより製造所所在地及び製造者の氏名の表示に代えることができることになっています。

この制度により、販売者が安全に責任を持った上で、製造者を効率性、経済性の側面から選択できるようになったり、同一製造者が複数の工場での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したりすること（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。

今後とも、本制度がこのような主旨に基づいていることについて、消費者の方への周知に努めてまいります。

(参考)

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より）

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

○ アレルギー物質の表示の義務化について

アレルギー物質について、任意表示とされているものもすべて義務表示にすべきだと思います。アレルギーを持つ消費者が、迷うことなく安心して商品を選択できる表示にしていくべきです。

(福岡県 女性 30歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

アレルギー物質の表示対象品目は、食品種目ごとに起こるアレルギーの頻度やその重篤度を基に検討されており、現在、表示を義務化している特定原材料7品目及び特定原材料に準ずるものとして、可能な限り表示するよう推奨している18品目が定められているところです。

これらの特定原材料等に準ずるものの品目については、継続的に実態調査・科学研究を実施し、新たな知見や報告により再検討を行う等、適切に対応し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。

○ 東京都による原産国表示の義務化を急ぐ

東京都知事の諮問機関である都消費生活対策審議会は、国内で製造されている調理済み冷凍食品の主な原材料の原産国表示をメーカーに義務付けるように答申したと新聞に掲載されていた。早い時期に実施に踏み切ることを望む。

(福井県 女性 58歳 食品関係業務経験者)

11. その他

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。

○ 青少年の食品安全意識の醸成について

先日発表された日米韓中の高校生の意識調査によると、食品購入の際に安全性を気にする日本の高校生はわずか13%とのことだ。あまりに低すぎる。小中学生の早い段階から「食の安全」教育を取り入れるよう望む。

(北海道 男性 39歳 食品関係業務経験者)

○ 高校生の「食の安全意識」調査を見て

食の安全が不安になる事件が相次ぐ現在、日本の高校生の食の安全意識が低いとの調査結果を見て、幼少時からの食育が実生活に生かされるように工夫しなくてはならないと思った。食の安全を皆が深く考え、自分の身を守る心を育てたいものだ。

(福岡県 女性 72歳 医療・教育職経験者)

○ 食品の機能性への消費者の理解力向上の必要性

食料自給率の低さ等、問題の多い日本の食料環境ですが、ノーカロリーや低塩を宣伝材料としたり、血糖値をあげにくい等でPRしている商品が多い。消費者は、食の安全を守り、自分の身を守るために、もっと知識を増やすべきと考えます。

(京都府 女性 45歳 その他消費者一般)

○ 今後求められる品質保証のあり方

消費者の食の安全に対する不安・不信を払拭するためには、検査機関が品質保証体系の再構築を最優先の課題とし、問題の原因究明と、積極的な情報開示に努めていく必要があります。

(静岡県 女性 32歳 食品関係研究職経験者)

○ 四川大地震における中国産食品の日本に対する影響

四川大地震による中国産食品の日本に対する影響を憂慮します。日本は、外国から食品を輸入しなければ食生活が成り立たないという現実に向け、外国製品、特に中国製品の安全性の確保をしなければならないと思います。

(青森県 女性 52歳 その他消費者一般)

○ 消費者行政の強化に思う

平成 21 年度に創設するという「消費者庁」への期待は大きい。関係省庁のさまざまな権限を移管して「消費者庁」を強力かつ消費者の意見を反映させる組織にすべきである。

(秋田県 男性 64歳 食品関係業務経験者)

○ 消費者行政の一元化に向けて

中国産冷凍ギョウザ事件や相次ぐ食品偽装で、あらためて情報の伝達のスピード・正確さや、危機意識の欠如、消費者の無知等が明らかになった。それらについての総点検をするとともに、消費者行政の一元化に向け、「消費者庁」創設を柱とし、強い勧告権限を持たせることを提言したい。

(熊本県 男性 70歳 食品関係業務経験者)