

## 食品安全モニターからの報告（平成21年8月分）について

食品安全モニターから8月中に、19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	1件
・ リスクコミュニケーション関係	2件
・ 食品添加物関係	1件
・ 農薬関係	2件
・ 遺伝子組換え食品等関係	3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	1件
・ その他	5件

(注) 複数の分野に係る報告については、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

### ○ リスク評価の独立性と中立性の重要性について

リスク評価は、独立性と中立性を守ることが重要である。メールマガジン 148 号の「食品安全委員会委員の人事について」を読んで、その当たり前のことが脅かされていると感じた。科学は政治と切り離されるものであり、政治はその領域に介入してはならないものである。それ故、食品安全委員会の存在意義があることを忘れてはならない。

(茨城県 女性 50 歳 その他消費者一般)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

先般の食品安全委員会委員の人事案が参議院で不同意となったことに関しては、ご指摘のように、本年 6 月 30 日に日本学術会議会長がリスク評価について国民の皆様へ正しいご理解をいただきたいという立場から「「食品安全のための科学」に関する談話」を、7 月 1 日に食品安全委員会が科学的にリスク評価する立場から「リスク評価の独立性と中立性に関する食品安全委員会委員長談話」を、それぞれ発表しました。(http://www.fsc.go.jp/sonota/iinchodanwa\_210701.pdf)

食品安全委員会が「科学」に基づきリスク評価を実施するためには、委員会の「独立性と中立性」が守られなければなりません。委員長談話でも述べているとおり、今後とも、「科学に基づく新しい食品安全を守るしくみ」について、一人でも多くの皆様に理解していただけるよう、努力をしていきたいと考えています。

## 2. リスクコミュニケーション関係

### ○ 消費者への情報提供について

食品安全委員会の情報を消費者へ提供する際、物質名すら知らない方に内容を伝える難しさがある。ものの良い面、悪い面の両方を納得して選択できるよう、正確にわかりやすく伝えることが大切なのではないかと情報提供する方法を模索している。

(茨城県 女性 50 歳 その他消費者一般)

### ○ 「豚インフルエンザ『不』騒動」(メールマガジ 151 号/専門委員だより) について

メールマガジン 151 号の専門委員だより「豚インフルエンザ『不』騒動」を読んだ。情報提供がうまくいった時の検証が大切という意見に全く同感である。消費者に科学的に中立公正な情報を提供できる環境を作ることが、食の安全確保に大切だと感じる。

(茨城県 女性 50 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、食品中に含まれる有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、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リスクコミュニケーション活動に積極的に取り組んでいます。

消費者も含めた関係者との意見交換会、サイエンスカフェやジュニア食品安全委員会等の開催、ホームページや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ソフトなどの作成を通じて、理解の一助となるわかりやすい情報提供に積極的に取り組んでいます。

一部のDVDソフトにつきましては、当委員会ホームページ上で「政府広報オンライン」とリンクし、広く国民の皆様にご覧いただいているほか、勉強会への貸出し等を通じて有効活用いただいております。一人でも多くの皆様に御覧いただけるよう、今後も努力してまいります。

また、食品の安全性に関する情報を国民の皆様伝える上で、マスメディアの果たす役割は大きいことから、当委員会が行う「科学的知見に基づくリスク評価」の意義やその方法について、マスメディアに積極的に情報提供を行うとともに、マスメディア関係者との懇談会や勉強会などを時機に応じて実施しております。

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を踏まえつつ、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してまいります。

なお、食品安全モニターの皆様には、これらの媒体をご活用いただいて、地域において食品の安全性に関わる情報をわかりやすく発信するなど、先導的な役割を担っていただければと考えております。

### 3. 食品添加物関係

#### ○ 食品添加物について

食品添加物が決められた通りに使用され、管理されているのかを、国と地方自治体とが役割分担をして不定期の抜き打ち検査などによる監視指導をし、公表していくシステムが機能していないと、消費者は安心できないのではないかと思います。

(香川県 女性 63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、国民の健康の保護が最も重要であるという認識の下、食品を食べることにより健康にどのような影響が生じるのかということの中立公正な立場で科学的に評価を行う機関です。

食品添加物については、厚生労働省からの評価依頼を受けて、動物を用いた毒性試験の結果等をもとに食品健康影響評価を実施しており、その評価結果に基づき、厚生労働省において、使用できる食品や使用量の限度について使用基準等を必要に応じて定めるなど、具体的にリスクを低減する措置や規制・指導などの施策が実施されております。

なお、食品安全委員会においてこれまでに実施した食品健康影響評価の詳細については、ホームページに掲載 ([http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy\\_tenkabutu.html](http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy_tenkabutu.html))

していますので、ご覧下さい。

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法では、第22条において厚生労働大臣が策定する監視指導指針について規定しています。

この監視指導指針に基づき、同法第23条により「輸入食品監視指導計画」を国が、同法第24条により「都道府県等食品衛生監視指導計画」を地方自治体が定めることとされています。

これらの計画に基づき実施された監視指導の結果については、国および地方自治体はそれぞれ、ホームページ等において公表しております。

なお、国が実施している輸入食品監視指導計画に基づく監視指導等に関する情報を掲載しているページはこちらです。

[参考]

○厚生労働省

「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導等に関する情報」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/kanshi/index.html>

## 4. 農薬関係

これらについては、関係行政機関に回付しております。

### ○ ブランド野菜の回収事件について

ブランド野菜として生産されたピーマンが回収されるという事件がありました。今回の回収の原因となったニームオイル（天然植物保護液）などの非農薬商品の規制がきちんに行われていないのが現実です。国として基準を作り、生産者の負担を減らす必要があるのではないのでしょうか。

（大阪府 女性 26歳 食品関係業務経験者）

### ○ 近所の農家の直売所や道の駅の農産物の安全性について

近所の農家の庭先や道の駅で農産物が売られている。これらの農産物については、生産者が誰かがわかるという安心感はあるが、農薬をルールに基づき使用しているのかの疑問がぬぐえない。査察や規制が必要ではないか。

（東京都 男性 39歳 食品関係業務経験者）

## 5. 遺伝子組換え食品等関係

### ○ 遺伝子組換え作物について

我が国においては、ほとんどの大豆加工食品において、非遺伝子組換えの表示があります。農林水産省や厚生労働省は安全性の確認された遺伝子組換え作物のみ輸入しており、大量に食しても健康に問題は生じないと発表していますが、現実には、頭で理解できていても好んで食する人は少ないと思います。

(三重県 男性 38歳 食品関係研究職経験者)

### ○ 遺伝子組換え食品に関する日本人の誤解の解消について

日本は遺伝子組換え食品に対する取組が遅れているように思われる。科学的な根拠に基づく遺伝子組換え食品の安全性について、学校教育と大人への啓発の両面から、至急、取り組む必要がある。これが実現しないと、日本に穀物が輸入されない危険性も考えられる。

(東京都 男性 39歳 食品関係業務経験者)

### ○ 遺伝子組換え食品との付き合い方

遺伝子組換え技術により作出されたものに関する情報について、警戒心を持っている消費者が多いので、行政は将来的に必要なであると確信するならば、消費者に受け入れてもらうための情報発信が必要だと思います。

(静岡県 女性 60歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

「遺伝子組換え」とは、「ある生物から取り出した有用な遺伝子を他の食用となる植物などに組み込むこと」をいい、この「遺伝子組換えの技術」を用いてつくられた食品のことを「遺伝子組換え食品」といいます。

遺伝子組換え食品については、品目ごとに安全性の審査を受けることが法律（食品衛生法）で定められており、リスク管理機関からの要請により、遺伝子組換え食品の食品健康影響評価を食品安全委員会が行っています。

遺伝子組換え食品の安全性については、主に、遺伝子組換えによって新たに付け加えられた全ての性質と、遺伝子組換えによって他の悪影響が生じる可能性がないかという点について、これまでに食べられてきた食品（非遺伝子組換え食品）と比較し、評価を行っております。

([http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy\\_sinkaihatu\\_idensi.html](http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy_sinkaihatu_idensi.html))

安全性評価のための科学的なデータは、遺伝子組換え食品を開発した会社等の申請者から提出されますが、安全性について疑問が残る場合には、追加のデータを求め、審議を行っております。

食品安全モニターの皆様には、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あり、このような遺伝子組換え食品の評価の実際についても、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。

なお、詳細については、食品安全委員会ホームページに安全性評価基準を掲載しておりますので、ご覧下さい。( <http://www.fsc.go.jp/senmon/idensi/index.html> )

また、食品安全委員会の季刊誌「食品安全 vol.5」でも『遺伝子組換え食品のリ

スク評価を理解する』という特集を組んでおりますので、ご覧下さい。

([http://www.fsc.go.jp/sonota/5gou\\_2.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/5gou_2.pdf))

さらに、DVDソフトとしても「遺伝子組換え食品って何だろう？～そのしくみと安全性～」を作成しています。DVDソフトにつきましては、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。無料で貸し出し（送料のみご負担）もしておりますので、身近な方々にご覧いただいたり、地域の集まりや勉強会などでご利用いただければと考えています。

「DVD映像配信」 (<http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd-ichiran.html>)

「DVD無料貸し出し（送料のみご負担）」

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

### 【厚生労働省からのコメント】

遺伝子組換え食品の安全性確保についての情報提供として、厚生労働省の「遺伝子組換え食品ホームページ」 (<http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/index.html>) において、安全性審査に関する具体的内容等を紹介した Q&A やその他関連資料を掲載しているほか、より分かりやすい情報の提供を目指して、パンフレット「遺伝子組換え食品の安全性について」を作成しています。今後とも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。

## 6. 新開発食品関係

これらについては、関係行政機関に回付しております。

### ○ 体細胞クローン牛・豚について

「体細胞クローン牛・豚は、従来の繁殖技術による牛・豚と同等に安全」と食品安全委員会が最終評価をした。新しい技術による新開発食品の食品としての安全性が確実なものになるように、流産・死産・過大子等の発生頻度が高くなっている等の「負」をなくす科学的技術を望む。

(福岡県 女性 73歳 医療・教育職経験者)

## 7. 食品衛生管理関係

### ○ 食中毒の予防について

夏は、食中毒の危険性が増える季節になります。カンピロバクターによる食中毒の報告がありますが、鶏肉は、刺身やタタキで食べることを避け、中心部まで十分に加熱をすれば、安全に食べることができます。また、生の肉を扱うときに材料に使用する箸と食べる箸を使い分けするのも安全策の一つだと思います。

(京都府 男性 69歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

カンピロバクターは、この10年間において発生したことが確認された食中毒原因物質として上位を占めているものの一つであり、平成20年においても食中毒の

うち当該原因物質によるものが最も多い現状となっています。

食品安全委員会では、食品安全基本法に基づき自らの判断により食品健康影響評価を行う平成16年度の案件として、鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリを選定して評価審議を行ってきたところ、平成21年6月に、鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリの食品健康影響評価結果をとりまとめ、リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省に対して、当該評価結果を踏まえて適切なリスク管理措置を検討するよう通知したところです。

当該評価書をまとめる際に実施した御意見・情報の募集期間中には、疑問点や御意見を述べていただくため、6月3日に福岡、6月5日に東京において意見交換会を実施いたしました。今後とも情報提供に努めていきたいと考えております。

また、食肉（特に鶏肉）等を介したカンピロバクター等による細菌性食中毒をはじめ、国民の皆様にご存知いただきたい食中毒の予防に役立つ情報について、ホームページでお知らせしています。

今後もホームページ等を通じ、食中毒予防のための情報を国民の皆様にお伝えしてまいります。

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

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

食中毒を予防するためには、6つのポイントを確実に実行することが大切です。

- ①「食品の購入」新鮮な物、消費期限を確認して購入する等
- ②「家庭での保存」持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫で保存する等
- ③「下準備」手を洗う、きれいな調理器具を使う等
- ④「調理」手を洗う、十分に加熱する等
- ⑤「食事」手を洗う、室温に長く放置しない等
- ⑥「残った食品」きれいな器具容器で保存する、再加熱する等

### 【厚生労働省からのコメント】

家畜は、健康な状態において、腸管内などにカンピロバクター、腸管出血性大腸菌などの食中毒菌を持っていることが知られています。

そのため、厚生労働省では、食中毒菌による食肉汚染の防止等の観点から、「と畜場法」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」において、施設の構造設備基準や衛生管理基準を定め、食肉処理段階における微生物汚染の防止を図っています。

一方、今日の食肉処理の技術で、これらの食中毒菌を100%除去することは困難とされています。

このため、厚生労働省としては、

- ① 加熱調理用の食肉等を生食用として提供しないこと。
- ② 牛レバーは、生食用食肉の衛生基準に適合するものであっても、他の食中毒菌に汚染されているおそれがあるため、生食用としての提供はなるべく控えること。
- ③ 利用者に対し、肉を焼くための取り箸、トング等は専用のものを提供すること。

等について、営業者等の関係者を適切に指導するよう自治体に通知をしています。

また、厚生労働省ホームページ等において、

- ④ 高齢者、若齢者のほか抵抗力の弱い者は生肉等を食べたり食べさせたりしないこと。

について情報発信を行っています。なお、通常の加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）を行えばカンピロバクターや腸管出血性大腸菌などは死滅するため、牛レバーや鶏肉を食べることによる感染の危険性はありません。

今後とも、ホームページや意見交換会等を通じ、食肉の生食による食中毒予防について、普及啓発に努めてまいります。

### ○ 輸入食品に対する検疫体制について

日本における輸入食品の事故はあとを絶たない。これは、日本の検疫体制に問題があるのではないかと。早急に、食品衛生監視員の増員・検査機器の増設等、輸入食品の検疫体制を厳しいものにしなければ、日本の食の安全に対して、不安が増すばかりだと思ふ。

(宮崎県 男性 46歳 食品関係業務経験者)

### ○ 中国産養殖ウナギの安全性について

中国産養殖ウナギは、検出されてはならない抗菌剤が検出される等があり、不信感が募っています。国産は数に限りがあり、輸入に頼らなければならぬのは仕方がないので、中国産養殖ウナギも安心して食べられるように、検疫での検査の強化を求めます。

(岐阜県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

### 【厚生労働省からのコメント】

我が国に輸入される食品等の安全性を確保するために、年度毎に「輸入食品監視指導計画」を定め、①輸出国段階、②輸入時の水際段階、③国内流通段階の3段階で対策を実施しています。

輸出国における衛生対策の推進としては、輸出国政府等に対し、違反原因の究明及び再発防止対策の確立を要請するとともに、二国間協議を通じて生産等の段階における衛生管理の実施、監視体制の強化、輸出前検査の実施等を推進するほか、必要に応じて担当官を派遣して輸出国の衛生対策の確認を実施しています。また、輸入時における衛生対策としては、多種多様な輸入食品を幅広く監視するため、年間計画に基づいてモニタリング検査を実施するとともに、モニタリング検査における違反の内容等に照らして違反の可能性が高いと見込まれる輸入食品について、輸入の都度の検査命令を実施しています。

さらに、検疫所における食品衛生監視員の増員、輸入時の検査件数・検査項目の拡充のための必要な検査機器の導入により、監視・検査体制の強化を行っています。

輸入者の自主的な衛生管理についても、その更なる推進のため、昨年6月に「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」を公表しました。

## 8. 食品表示関係

### ○ 食品の品質表示について

食品の品質表示については、食の安全と直接関連している場合が多いので、その違反には厳しい態度で接しなければならないが、加工業者・流通業者に表示規格を遵守させるためには、守りやすい基準設定が必要であると考えます。

(埼玉県 男性 62歳 食品関係研究職経験者)

#### 【消費者庁からのコメント】

JAS法の品質表示基準は、一般消費者の選択に資することを、食品衛生法の表示基準は、飲食に起因する衛生上の危害を防止することを目的とした制度であり、ともに一般消費者が購入する商品に、必要な情報を正確に記載することとしております。

消費者庁としては、表示基準の制定または見直しを行うにあたって、消費者等にとってよりわかりやすい基準となるよう検討を行うとともに、基準等の解釈についてはQ&Aを作成し、適正な食品表示の普及啓発を行ってまいります。

また、食品の表示違反についてJAS法及び食品衛生法に違反する事実が判明した場合には、関係機関と情報共有を行い、違反事実等の公表を行うなど厳正に対処することとしており、早期に表示の適正化が図られるよう対応しているところです。

今後とも、適正な食品表示が行われるよう、関係機関と連携を取りながら、より適正な食品表示制度の推進をしてまいりたいと考えております。

## 9. その他

### ○ 自ら評価に「放射線照射食品の対象の拡大」を取りあげて頂きたい

放射線照射食品に対する現在の検疫体制はあまり意味をなしていないと思われる。照射食品の安全性は、広く国際的に認められたものではあるが、我が国ではじゃがいも以外に適用が認められていない。自ら評価に「放射線照射食品の対象の拡大」を取り上げ、積極的にリスクコミュニケーションを展開して、早期に結論を出して頂きたい。

(愛知県 男性 62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】

放射線照射食品については、平成18年度の自ら評価の案件候補として食品安全委員会及び同企画専門調査会で過去に審議されております。その審議結果として、放射線の食品への照射については、馬鈴薯以外では認められておらず、健康被害が生じたり、生じるおそれのある状況にはない一方で、情報を提供してほしいとのニーズは高いことから、すぐに評価するのではなく、引き続き国内外の色々な情報を集めることとしました。

自ら評価の候補案件は、一定期間中に集められた、関係機関・マスメディアからの情報、食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告を通じた情報・意見、委員会へ文書で寄せられた要望・意見、外部募集により寄せられた情報・意見から、一定の除外事由に当たるものを除いて得られています。

これに基づき、現在、平成21年度の選定について、食品安全委員会及び同企画専門調査会で審議を行っているところです。

また、食品安全委員会では、国民の関心の高いリスク評価の内容など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とともに、リスク管理機関が行うリスクコミュニケーションにも協力しています。

[参考]

○食品安全委員会

「委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画専門調査会に提出する資料に盛り込む事項（平成16年5月27日食品安全委員会決定）」

<http://www.fsc.go.jp/senmon/kikaku/k-dai31/kikaku31-siryou2.pdf>

### 【厚生労働省からのコメント】

放射線照射による食品の殺菌については、食品衛生法において、ばれいしょの発芽防止を目的とする以外には認められていませんが、諸外国ではハーブや香辛料の放射線照射による殺菌等が認められている国があります。

このため、厚生労働省の検疫所において、食品への放射線殺菌が認められている国から食品を輸入する場合には、輸入者に対し、製造者からの文書を入手し、照射による殺菌が行われていない旨を確認するとともに、貨物が輸入する前の段階で、照射が行われていない旨を輸出者や製造者に確認するよう指導しているところです。

また、輸入食品の安全確保対策として、食品衛生法に基づく輸入食品監視指導計画を毎年度策定し、これに基づき対象食品について順次検討を行い拡大することとしており、これまでに野菜類、果実類、香辛料、茶及び水産物（しゃこ）を対象に、放射線照射食品のモニタリング検査を実施しています。モニタリング検査で違反が確認された食品については、輸入時の検査を強化する等の対策を実施しています。

このほか、輸出国政府との二国間協議等により、我が国の食品衛生法に違反する食品を輸出しないよう要請するなど、輸出国における衛生対策を推進しており、必要に応じて我が国の専門家による現地調査を行い、輸出国における食品安全体制の確認等を実施しています。

なお、「平成20年度輸入食品等モニタリング計画」の実施については、以下のアドレスにて確認することができます。

[Http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/monitoring/dl/01.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/monitoring/dl/01.pdf)

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。

#### ○ 放射線照射された食品の輸入について

中国から輸入されたボイルシャコから放射線が検出され、回収を命じた、と新聞で読んだ。そして、中国の検査機関が「放射線照射していない」と証明書を発行していた点に不安を感じる。関係機関にきちんと調査をしていただきたいと思う。

(静岡県 女性 45歳 食品関係業務経験者)

○ **電解質粉末による人工海水技術の魚の安全性について**

河川水等に粉末を加え、内陸地の水槽内で海水魚を養殖できる「電解質粉末による人工海水技術」が開発されている。単に、魚が生き続け、成長していくかどうかだけでなく、食品としての安全性に関し、リスク評価が大切である。

(愛知県 男性 59歳 その他消費者一般)

○ **中国産野菜の輸入量の増加について**

中国産野菜の輸入が平成21年3月、2年7ヶ月ぶりに前年同月比で増加に転じたことが、農林水産省がまとめた輸入検査実績でわかった。安価な食材の調達を重視するという傾向が強まることは、また冷凍ギョウザ事件のような重大な事故を起こすことにならないのかと不安だ。

(兵庫県 男性 35歳 食品関係業務経験者)

○ **青果市場流通の崩壊が食の安全に与える影響について**

最近、青果市場を経由して流通する青果物が減少傾向にあり、市場の経営が危ういと言う。市場はどこの誰がどのように生産しているかをチェックしているので、農薬の違法使用等、何か問題があればすぐに対応できる。市場の崩壊は食の安全にも問題がでるのではないか。

(茨城県 女性 50歳 その他消費者一般)