

食品安全モニターからの報告（15年10月分）について

食品安全モニターから10月中に、65件の報告がありました。

報告内容	
<意見等（一般報告）>	
・ 食品健康影響評価関係	3件
・ リスクコミュニケーション関係	6件
・ リスク管理等関係	48件
[BSE関係 4件、残留農薬 4件、輸入食品 7件 食品添加物 3件、抗生物質 2件、容器・包装 2件 食品衛生管理 5件、食品表示 14件、その他 7件]	
<情報提供等>	8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しております。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、併せて掲載しております。

1. 食品健康影響評価関係

BSE 8頭目発症に関して

食品安全委員会が条件付ながら牛原料の液体肥料の園芸用の流通を認めたとあるが、リサイクルとしても必要で食品安全委員会もOKを出したというのは安心感がある。

BSE問題も利害関係のない食品安全委員会の名のもとに原因をつきとめ、国民に一日もはやく安心感を与えていただきたいと思います。

(兵庫県 女性)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、農林水産省からの要請を受けて「アルカリ処理された液状の肉骨粉等を肥料として利用すること」に係る食品健康影響評価を行いました。その結果、肉かす及びゼラチン・ゼラチン分解液を原料としてアルカリ処理された液状肥料についての食品健康影響評価については「無視できる程度であると考えられる」との結論に至ったものです。

なお、肉かすやゼラチン・ゼラチン分解液以外の肉骨粉等の原料を使って今後製造される液状肥料については、原料処理やアルカリ処理の方法等に不明な点がある

ことから、現時点で食品健康影響評価を行うことは困難であるとされたところです。
この評価結果に基づき、農林水産省において適切な施策が実施されるものと考えています。

今後も、安心・安全な食品を確保するために、中立公正な立場から、科学的知見に基づいて食品健康影響評価を行うよう努めてまいります。

【農林水産省からのコメント】

8頭目の23か月齢の牛で確認された異常プリオンたんぱく質は、従来のタイプと異なるものとの判断がなされておりますが、他の動物やヒトでは、いくつかの異常プリオンたんぱく質のタイプが知られており、専門家はむしろ自然なことと受け止めています。

また、8頭目のBSE感染牛は、平成13年10月13日に生まれていますが、平成13年9月には牛を飼養しているすべての農家の調査を実施し、肉骨粉等の飼料を給与しないよう指導しておりますので、誤って肉骨粉等が給与されたことはないだろうと考えています。

一方、平成15年9月に専門家からなるBSE疫学検討チームにより取りまとめられた疫学的分析結果報告において、7例目までのBSEの感染経路として、肉骨粉の交差汚染の可能性が指摘されており、今回のBSEの発生についても、これが原因となった可能性が考えられます。これらの対策として、飼料製造業者における牛用飼料製造ラインの分離等の対策を講じており、先の報告書においてもこれらの対策により感染源・感染経路がほぼ完全に遮断されていると評価されています。

○ 天然保存料開発研究の危険性

大学等で行われている天然由来であるので安全であるとした保存料開発研究は、安全性の評価や表示問題を軽視したまま商品化される可能性があり、食品安全委員会として研究者への警告、企業への監視に努めるべきである。

(福岡県 男性)

【食品安全委員会からのコメント】

ご指摘のとおり、天然由来であるとの理由のみで安全であると判断することはできません。

新しい添加物の開発にあたっては、予めその安全性を動物実験等で確保する必要があり、また、市場に流通する前に食品衛生法に基づく指定を受けなければなりません。

その際には、食品安全委員会において科学的な資料に基づき、個別に安全性を評価(食品健康影響評価)することになっていきます。

食品安全委員会としては、関係行政機関とも適切に連携しつつ、国民の健康保護が最も重要であるとの認識に立ち、食品健康影響評価等を進めることとしております。

○ ヒジキに含有されているヒ素について

「ヒジキには、無機ヒ素が多く含まれており、通常の摂取で許容量を越えてしまう。」
とした話をある研修会で聞きました。ヒジキは貧血予防のためなどの目的で特に妊婦に
継続的に食べられている可能性があります。事実関係を調べていただきたい。

(群馬県 女性)

【食品安全委員会からのコメント】

ヒジキを沢山食べて、計算上摂取したヒ素がA D I (一日摂取許容量) を超えて
しまうことはあるかもしれませんが、A D Iは、「認められるような健康上のリス
クを伴わずに人が生涯にわたり毎日摂取することができる体重1 k g当たりの当該
物質の量」として示しているものであり、仮に摂取量が一時期A D Iを超えたとし
ても、それで直ちに悪影響が発生するという値ではありません。

また、海藻中のヒ素化合物の多くは、毒性のほとんどない有機ヒ素化合物(分子
中でヒ素と炭素原子が結合した化合物)であり、たとえ摂取されても比較的短時間
で体外に排出され、蓄積されることはないことが報告されております。

一方、ヒジキ以外の海藻も含め、これまでにヒジキ等を食べてヒ素中毒をおこす
など健康に悪影響が生じたとの報告はありません。この理由として、通常の摂取の
範囲では体内で無機ヒ素を有機ヒ素化合物に代謝する機構があること等が考えられ
ております。

食品安全委員会では、食品に含まれる自然環境由来の物質の毒性、体内での代謝
機構等に関する科学的な知見の収集等に努め、必要に応じて食品健康影響評価を行
うこととしております。いずれにせよ、ヒジキ等の海藻を含め、バランスよく食品を
食べて健康の維持に努めることが重要です。

2. リスクコミュニケーション関係

リスクコミュニケーションを消費者に普及させるためには

リスクコミュニケーションにより得られる食品の安全性を広めるためには、消費者の理解が大切である。わかりやすく説明を補足したり、相談を気軽にできるような機会や人材の育成等を望みます。

(広島県 女性)

消費者の食品知識向上のための啓蒙活動を！

食品安全を守るために大切なのは、それを利用する消費者が関心を持ち、正しく判断できるということです。そのために、行政を中心に、正しい情報を伝えると同時に、食品の知識向上のための啓蒙活動を継続的に実施する。

(神奈川県 男性)

「安全な食生活をするためには」について

安全な食生活を営むためには、食品の安全を確保するだけでなく、生産者、消費者、共に正しい知識を得る仕組みや機会を設けることにより一人一人が、健康な食生活をするための努力をしなければならない。

(徳島県 女性)

食育及び食品安全についての教育問題

人の社会生活にとって「食育」や食品の安全なあり方、とり方の教育問題は非常に大切なことである。特に年少期でのしつけや教育の問題は重要であり、人々の食生活のマナーやルールを今一度考えてみる必要を感じます。

(東京都 男性)

水銀を含有する魚介の摂食に関する注意事項について

厚生労働省の審議会による上記勧告の出し方は、今までになく具体的であり、消費者の注意を喚起するのに効果的であった。実生活に役立つ情報開示の方式を定着させ、消費者も冷静に判断するようにしたい。

(静岡県 女性)

○ 「食の安全ダイヤル」の周知徹底について

食の安全に関する情報を、早く確実に収集したり、公開するためには、各自治体のホームページなどの広報手段を有効に活用し、「食の安全ダイヤル」を広く地域の人々に知らせることが急務だと考えます。

(福岡県 女性)

【食品安全委員会からのコメント】

安全な食生活を営むための大切な要素として挙げていただいた「消費者の理解」や「一人一人が健康な食生活をするための努力」に資するよう、ホームページを通じて積極的に情報を提供しています。また、関係行政機関とも連携して、今後とも各種の意見交換会を実施し、消費者が食の安全について関心を持ち、的確に判断できるよう正しい情報の伝達に努めて参りたいと考えています。ぜひ積極的にご参加いただければと思います。意見交換会の開催情報などについては、食品安全委員会のホームページに随時掲載いたしますので、ご確認ください。

また、食品の安全性についてお問い合わせいただく「相談を気軽にできるような

機会」として『食の安全ダイヤル』（03-5251-9220/9221）を設置しています。ぜひお気軽にご利用下さい。また、『食の安全ダイヤル』をより多くの方に知っていただけるように、様々な機会を利用しその広報にも努めて参ります。

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、内閣府食品安全委員会、農林水産省とも連携して、食品の安全に関する情報をわかりやすく伝えるとともに、正しい知識の普及啓発を図り、関係者相互の意見交換を促進するための機会として、「食の安全に関する意見交換会」を各地で開催しています。

また、インターネット等を活用した情報発信についても、Q & Aを作成するなど、正しい理解の推進に努めています。

【農林水産省からのコメント】

リスク管理を行い施策を決定していくに当たって、消費者、生産者、事業者、農林水産省の関係者が互いに情報や意見を交換して施策へ反映させるため、次のようなことに取り組んでいます。

1 意見交換会・懇談会の開催

農林水産大臣と消費者など関係者との意見交換会・懇談会の開催

リスクコミュニケーションの一環として意見交換会・懇談会を開催し、農林水産大臣が消費者、関係団体などと意見交換を行っています。

食品に関するリスクコミュニケーション（消費者団体との施策意見交換会の開催）

食品に関するリスクコミュニケーションを開催し、消費者の関心の高い食の安全・安心に係る事を中心にテーマを設定して、広く消費者などと意見交換することにより施策の理解を進めるとともに、消費者ニーズを施策に反映するよう努めています。

食の安全・安心に関するシンポジウムや意見交換会などの開催や出席。

各地域で開催される食の安全・安心に関するシンポジウムや意見交換会などに消費・安全局の幹部が出席して、意見交換を行います。

2 ホームページやメールマガジンを通じた情報提供

本省、地方農政局などの関係機関がホームページ、メールマガジンなどを利用して、食の安全・安心に関する情報を提供しています。

3. リスク管理等関係

< B S E 関係 >

B S E 感染牛の報道

新しいタイプの B S E に感染した牛が発見されたという報道の後、消費者には買い控え等の大きな変化は見られず、店頭での表示も特になかった。しかし、感染源は不明であり、また、イタリアで同じ型の異常プリオンの感染牛がいたと報告されるなど不安がある。早急に新規の B S E について結果を報道してもらいたい。

(愛知県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

B S E 感染牛として確認された 8 例目の牛については、B S E の検査に係る専門家会議において「非定型的な B S E 」と判断されたことを平成 1 5 年 1 0 月 6 日付けで、既に公表したところです。

「非定型的な B S E 」とは、ウエスタンプロット法による検査結果で異常プリオン蛋白が検出されたものの、糖鎖パターン及びプロテアーゼ耐性がこれまで確認された B S E のものと異なっていたというものです。

今後、8 例目の牛について伝達性など生物学的性状を確認するための実験動物への接種実験を実施することとしています。

B S E 検査の国際基準について

日本の検査は、今できる最良の方法だと思うが、これだけ輸出・輸入が当たり前の世の中になると、B S E の検査、原因の探求も世界統一の基準を設けるようにしてほしい。幸い、国際プリオン病会議なるものがあるのだから、即可能なことではないだろうか。

(福岡県 男性)

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

B S E については、家畜衛生に関する国際機関である国際獣疫事務局 (O I E) が、「診断検査の標準マニュアル」の中で、いくつかの検査・診断方法を定めています。各国は、この標準マニュアルに基づき、いくつかの検査方法を組み合わせて B S E の検査・診断を実施しております。

日本では、迅速 (スクリーニング) 検査法で陽性のものについて、確認検査 (ウエスタンプロット法、免疫組織化学検査) を実施していますが、ウエスタンプロット法又は免疫組織化学検査のいずれかが陽性であれば B S E と診断しています。

BSE感染源等調査結果に伴う生産情報の徹底について

牛の生産情報について関係者の協力を求めて、全ての食肉販売店の店頭にホームページから検索できること、その方法を掲示し周知を図ること。パック詰カット肉の表示に個体識別番号を明記して消費者が検索しやすい環境を整備すること。

(岐阜県 男性)

○ BSE（牛海綿状脳症）について

国内8頭目のBSEが確認されたニュースにより、一消費者として少し周りを見回し、今後安心して牛肉を食べることが出来るには、小売店での安全確認表示が一番よいのではと思った。

(広島県 女性)

【農林水産省からのコメント】

牛肉についての個体識別のための情報の伝達を義務づけるいわゆる牛肉トレーサビリティ法については、本年6月に成立したところです。この制度では、牛の生産段階において、すべての牛に個体識別番号が記載された耳標が装着され、牛の出生や異動の履歴等の情報が記録管理されるとともに、と畜以降の牛肉の流通の各段階において、個体識別番号が牛肉パックや店頭表示パネルボードに表示されるようにすること等が義務付けられています。

これらにより、牛の出生から消費者に供給されるまでの生産流通履歴情報の把握が可能になるとともに、購入した牛肉に表示されている個体識別番号により、インターネットを通じて牛の生産履歴の検索が可能となります。

なお、耳標装着と出生や異動の届出については本年12月1日から、牛肉パックや店頭表示パネルボードによる個体識別番号等の表示は来年12月1日に実施されます。

< 残留農薬関係 >

○ 残留農薬について

個人的に農薬の使用は作物の収穫量を確保する意味で必要だと思うし、安全であることが保証されれば安心して野菜、その加工品を買うことができる。そういう意味からも残留農薬基準そのものに矛盾がないように、また我々が食する野菜のすべてを網羅した残留農薬基準値の整備を早急に行っていただきたい。

(茨城県 男性)

【厚生労働省からのコメント】

食品中の残留農薬基準については、従来より食品衛生法に基づき順次設定してきたところであり、平成15年11月現在229農薬について基準を整備してきたところです。

また、本年5月に公布された改正食品衛生法に基づき、基準未設定の農薬等が残留した食品の流通を原則禁止する、いわゆるポジティブリスト制を公布後3年以内に導入することとしており、その導入に向けて国際基準等を参考に暫定基準を整備するなど食品の安全確保に向けて必要な基準等の整備に努めていきたいと考えています。

なお、本年10月28日に647品目の農薬等について暫定基準(第1次案)を示し、意見募集を開始したところです。

残留農薬対策について

外見では全く消費者にわからない残留農薬。日本は、世界的使用大国と言われる。農薬の多くは化学的合成品であり、特に塩素系は分解されにくい。

生命と健康を重視の観点から、検査機関の充実、検査結果の広報、有機農薬等の開発、農薬使用状況の表示、農薬のうち毒物、劇物の使用を減らすなど、早急に対策を講じなければならない。漸次減農薬栽培が普及されつつあるが、無農薬ではない。

(愛媛県 男性)

【農林水産省からのコメント】

我が国では、農薬取締法に基づく登録制度を設けています。登録時には、農薬の安全性確保のため毒性試験をはじめとする様々な試験データが必要となっています。特に御指摘の分解性(残留性)については、近年は残留性の低い農薬の開発・登録が進められており、厚生労働省における食品中の残留農薬検査結果からもほとんど検出されていない状況です。

また、昭和40年代、DDTやBHC等の残留性の高い有機塩素系農薬による環境汚染が問題化したため、昭和46年にはこれらの販売が禁止されました。さらに、同46年に農薬取締法が改正され、農作物、土壌に残留する性質の著しい農薬又は、水質の汚染を生ずるおそれのある農薬については、厳しい規制が課せられ、追加された試験成績がない限り登録の更新ができなくなりました。

なお昨年、農薬取締法が改正され、農薬の使用記録の記帳を行うよう努力規定を設けたところです。

ご意見の中にある「有機農薬」は、化学合成農薬以外の農薬という趣旨とされますので、いわゆる生物系農薬に係る施策についてお答えします。この「生物系農

薬」の厳密な定義はありませんが、日本では、いわゆる「生物農薬」（農薬取締法に定める農薬としての目的で天敵昆虫等や天敵微生物などが生きた状態で製品化されたもの）に、防除用の性フェロモン剤など生物に由来するものを製品化したもの等を含めたものが、「生物系農薬」と呼ばれる場合があります。

生物系農薬には、農作物に残留しない、毒性が低く、使う人や家畜に対して危険が少ない、特定の病害虫に対してのみ作用する性質を持つため環境への影響も小さい、抵抗性が生じる可能性が低い、化学農薬で防除困難な病害虫に効果がある場合がある、といったメリットがあり、その利用が普及しつつあります。

農林水産省としては、持続農業法（持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律）を制定して生物系農薬の使用を施策的に後押ししているほか、これまでに、天敵やフェロモン等を利用した防除技術を確立するための取組に対する支援や、生物系農薬を開発しようとする企業の組合を支援等を行っており、今後も生物系農薬の普及を推進していきたいと考えています。

農薬は、毒物・劇物に該当するかどうかに関わらず、農薬取締法に基づく使用基準を遵守すれば安全性の面で問題はありません。ただし、毒物・劇物にランクされる農薬は農薬取締法の遵守に加え、毒物劇物取締法の遵守も必要であるため、特に適正な使用や保管の徹底を図るよう指導しているところです。

なお、近年の傾向としては、より安全性の高い農薬を求める生産者・消費者の声を踏まえ、農薬の登録件数に占める毒物・劇物の割合は減少してきており、現在2割以下となっています。

< 輸入食品関係 >

中国輸入野菜検査に民間機能の活用を

中国産野菜の中に、基準量以上の農薬や違反農薬が含有された野菜が店頭に出回るケースがあるので、対策として民間機能を活用して輸入水際で防止に努める必要がある。

(福岡県 男性)

○ 色々な冷凍食品

輸入冷凍食品の水際作戦の重要性、いかなる関係行政の対応がなされているか、一般消費者に何らかの手段で情報を提供していただきたいと思います。冷凍食品の安全性は過信が一番危険なのではないでしょうか。

(島根県 男性)

輸入食品の安全性

今や輸入食品なしに成り立たない日本の食生活。見えない部分が多い分、安全管理を重視してほしい。

(兵庫県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

輸入食品の安全管理に関しては、輸出国における安全対策を推進するとともに、主に違反の可能性の高い食品に対して、厚生労働大臣が輸入者に対して検査を命令する命令検査と検疫所が違反の可能性を調査するモニタリング検査により安全性の確認を実施しています。また、輸入者に対して、自主的な検査を実施するよう指導しています。

さらに、国内に流通している輸入食品については、都道府県等が必要に応じて、チェックしているところであり、今後とも輸入食品の一層の安全性確保に努めてまいります。

○ 輸入加工食品に含まれている野菜の安全性について

購入した冷凍食品のお好み焼きの原産国は中華人民共和国だった。使用しているキャベツやショウガの安全性は検査しているのだろうか。また、原産国の表示も外袋に大きく記載すべきではないかと考える。

(大阪府 女性)

【厚生労働省からのコメント】

残留農薬の基準については、小麦粉のように個別に基準を策定できる場合を除き、加工品の原材料として用いる野菜等の農産物に設定されており、農産物の輸入時に命令検査やモニタリング検査が実施されています。また、加工品であっても、加工の度合いが低く、原材料として用いた農産物中の残留農薬の残留状況が加工食品の検査から推定できるようなものについては、原材料農産物の基準値をあてはめ、検査の対象としています。

ご指摘のような冷凍加工食品の中に練り込まれている野菜等については、それを取り出して検査することは実際上困難な面があり、現在は輸入時の検査は実施していません。今後、この様な形態で用いられる野菜等の安全確保について、輸入者を指導していきたいと考えています。

○ 輸入食品の安全性について販売体制側の意識の持ち方

いろいろなうわさが飛び交い不安もある輸入食品（野菜）についての、販売側の意識の持ち方が薄い気がします。不安のあるものだからこそ、安全性を打ち出したやり方をすべきではないのでしょうか。

（宮崎県 女性）

【厚生労働省からのコメント】

食品安全基本法においては、食品の輸入や販売者等を行う食品関連事業者は、その事業活動を行うに当たっては、自らが食品の安全性の確保について、第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する旨規定されています。

今後ともこの法律の考え方を輸入者等の食品関連事業者に伝わるように検疫所における監視・指導などを通じて普及・啓発活動を推進していきます。

○ 輸入ビン詰めめの蓋の不備

平成 15 年 8 月に購入したアンチョビ瓶詰めめの蓋の形状が不十分であるために内容物が腐敗していた。同様な形状の蓋の食品についても同様のことが言えると思われる。腐敗に気づかずに食べると危険であるために報告します。

（茨城県 女性）

【厚生労働省からのコメント】

輸入食品を含め国内で流通する食品に関する営業者に対する監視指導は、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ほか、必要に応じ製品の収去検査を行っています。

なお、ご指摘のように、購入された食品について食品衛生上の問題があると思われる事例があった場合には、最寄りの保健所にご相談ください。

< 食品添加物関係 >

○ 人工着色料の必要性

加工食品で着色料を使用していないものは数少ないと思うが、いくら認可されていてもそこまで必要なものでしょうか。

(兵庫県 女性)

○ 添加物の有無について

これからの日本を支えてくれる子供たちの健康のため、家族のためにも、発ガン物質と言われるもの含まれる商品は改善していくべきだと思うし、当たり前のように売られていることに疑問を感じます。添加物など、身近なものから考え方を改めて安全なものに変えていく必要があるし、消費者にも十分な知識を広めるべきだと私は考えます。

(愛知県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

食品添加物については、食品安全委員会や薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が指定することにより、使用を認めております。

食品添加物は、発がん性も含めて人の健康を損なうおそれがないことが確認され、かつ、その使用が消費者に何らかの利点を与えるものでなければならぬことから、新たに食品添加物を指定するに当たっては、

安全性

食品添加物の安全性が、要請された使用方法において、実証又は確認されること

有効性

食品添加物の使用について食品の栄養価を保持する等の有効性が実証又は確認されること

の条件を満たすものについて、国際的な動きを参考にするとともに、我が国の食品摂取の状況等を勘案し、公衆衛生の観点から科学的見地に基づき評価が行われます。

具体的には、慢性毒性試験、発がん性試験、変異原性試験、繁殖毒性試験、催奇形性試験、抗原性試験等の動物試験の成績を基に安全性について評価を行い、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）を決め、食品添加物の安全性を確保しています。

○ 食品衛生法で認められていない香料使用問題について

最近、食品メーカーで食品衛生法で認められていない香料使用が次々と発覚し、回収しているが、「欧米で認められているので安全です」などと回答があるが、認められていないのには理由があるはず。情報公開をお願いしたい。

(栃木県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

香料を含む食品添加物については、指定等の要請に基づき、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、食品安全委員会及び薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める場合を除いては使用が禁止されております。このため、これ

までに関係業界等からの指定の要請がなく、我が国で安全性の検討が行われてこなかったものについては、食品衛生法で認められていないものとして取り扱うこととなります。

しかしながら、国際的に広く用いられている添加物であっても我が国で指定されていないものがあることから、国際的な専門家会議で一定の範囲で安全と評価されたものであって、米国かつEUにおいても販売が認められているものについては、関係企業等からの要請を待たず、個々の品目毎に資料を収集し、食品安全委員会や薬事・食品衛生審議会の意見を聴いていくこととしたところです。

我が国で食品添加物として新たに指定するに当たっては、科学的知見に基づいて、食品安全委員会による食品健康影響評価が行われます。この審議は原則公開で行われ、評価結果や資料についても基本的に公表されることとなっております。

< 抗生物質関係 >

飼料添加物としての抗生物質等の規制について

最近の新聞報道によると食品の安全性よりも生産性を重視するため、飼料に添加される量が増加傾向とのこと。安全性強化のためこれから抗生物質、抗菌剤等の添加についてしっかり規制を強化すべきである。

(北海道 男性)

【農林水産省からのコメント】

飼料添加物の抗生物質の使用量は1984年度の年間約400トンを最高に年々製造量が低下し、2002年度は約160トンと減少しております。

また、飼料添加物の抗生物質及び抗菌剤（以下「抗菌性飼料添加物」という。）については、薬剤耐性菌問題に対処するため、平成15年11月10日に開催したリスクコミュニケーション（家畜に使用する抗生物質に関する意見交換会）の結果を踏まえ、近々、食品安全委員会に諮問してリスク評価を受けることとしております。今後、そのリスク評価結果に基づいて抗菌性飼料添加物の指定取消し等の見直しを行うこととしています。

抗生物質の乱用

抗生物質の乱用で耐性菌が生まれやすい現代となっているという記事を読みました。口の中から入っていくという恐怖を考えると、考えてしまいます。これ以上増やさないようにし、食の安全性を高めてほしいと思います。

(愛知県 女性)

【農林水産省からのコメント】

家畜や水産養殖動物に対しては、感染症の予防のために抗生物質が使用されていますが、人体に使用される場合と同様に薬事法に基づいて安全性の確保対策が講じられています。

まず、製造や販売が許可されている抗生物質は、国により有効性や安全性が審査され、承認されたものです。

また、制度上、動物用の抗生物質は必ず獣医師が診察してから投薬したり処方せん（指示書）が発行されることとなっており、この処方せん（指示書）がないと販売できないこととされています。

さらに、動物用の抗生物質については、畜水産物に残留しないよう罰則付きの使用基準が定められています。

今後ともこれらの法律や基準に従って正しく抗生物質が使用されるように指導して行きたいと考えています。

抗生物質の使用により、薬剤耐性菌が増加するという側面もあることから、現在、農林水産省としては家畜に使用する飼料添加物としての抗生物質についてその見直しを進めています。

この一環として、「家畜に使用する抗菌性物質に関する意見交換会」の第1回目を去る11月10日に実施したところであり、近々食品安全委員会にも薬剤耐性菌問題について意見を聴くこととしています。

< 容器・包装関係 >

○ 食品包装容器と安全性の問題

百貨店・量販店・CVS・一般商店などで販売されている食品の包装容器には、赤・茶・黒など色付けのものが目立ってきている。こうした包装容器は食品を害し、人体に悪影響を及ぼさないか。安全性が心配である。

(東京都 男性)

【厚生労働省からのコメント】

食品用途の容器包装には、食品に混和するおそれのない方法による場合以外は、食品添加物として認められた着色料以外の着色料は用いてはならないことが規定されていることから、ヒトの健康確保に支障がないと考えています。

< 食品衛生管理 >

未熟児のセレウス菌感染に対する基準規定について

我が国において未熟児の事故はハード面での報告はあったが、今回人工栄養の粉ミルク摂取の上でのセレウス菌感染による死亡報告が学会誌に報告された件は、一日も早い粉ミルクへのセレウス菌残存基準の規定が望まれる。

(宮城県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

未熟児のセレウス菌感染による死亡例については、セレウス菌は自然界に広く存在することから、現在のところ、調製粉乳(いわゆる粉ミルク)が原因であるという因果関係が明確にされているわけではありません。しかしながら、国際的な状況も踏まえ、その安全確保に万全を期すため、調製粉乳にセレウス菌の基準を設定すべく、本年10月6日に食品安全委員会へ食品健康影響評価を依頼したところです。今後、食品安全委員会の評価結果を踏まえ、調製粉乳にセレウス菌の基準を設定することとしています。

食鳥肉の検査について

年間30万羽以下の処理施設については、食鳥検査は自主検査になっている。消費者はこれらの情報は、全くないまま購入している。については、検査制度のPRと、検査済み食鳥と無検査の情報提供の意味で表示の義務付けを。

(佐賀県 男性)

【厚生労働省からのコメント】

ご指摘のとおり、食鳥を処理する施設には、年間30万羽以上の食鳥処理を行ういわゆる大規模食鳥処理場と、30万羽に満たない処理施設である認定小規模食鳥処理場があります。

それぞれの処理場には食鳥処理を衛生的に管理させるために食鳥処理衛生管理者の設置が義務づけられていますので、その衛生管理者が認定小規模食鳥処理場においては国で定める方法に従って基準に適合するかどうかの確認をしております。この制度は食鳥処理の施設数などに対応する特例ではありますが、各自治体では衛生管理者の適正な確認のための指導や立入検査の実施などにより食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生を防止しています。

○ 食品製造業者の自主管理強化について

食品製造業者は、食品に添加物を添加する場合、HACCPシステムを採用するまでもなく、追跡調査のできるシステム(記録)づくりを自主的に整備して、食品の信頼性向上をはかるべきである。

(福岡県 男性)

【厚生労働省からのコメント】

今回の食品衛生法改正により、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、原材料の安全性の確保、自主検査の実施のほか、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、仕入れ元の名称などの情報を記録・保存するよう努めなければならないとする規定を設けました。

この規定は、食品衛生法に違反する食品を発見した場合や食中毒が発生した場合に、その記録を遡っていくことにより、原因究明調査や問題食品の特定・回収等の被害拡大防止対策を迅速、効果的かつ円滑に実施するために導入されたものです。

厚生労働省では、この記録の作成及び保存についてガイドラインを示しており、その中で、製造者に対しては、製品の製造・加工の状況を確認した場合の記録や法で規定する規格基準への適合に係る検査を実施した場合の記録等の作成・保存に、可能な限り努めるよう求めているところです。

○ 自家用井戸飲料水の安全性について

めまぐるしい変化をとげる環境の中で、地下水・井戸水に対する汚染の可能性があるのに、使用者はあまりにも無関心だと思う。自家用井戸の水質検査をきちんと義務付けて安全な「水」を使用できるようにしてほしい。

(山形県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

井戸水は、厳しく管理されている水道と違い、自然の水をそのまま汲み上げて使うものなので、定期的に水質検査を行って安全を確認することが大切です。

規模の小さい自家用井戸の衛生対策については、都道府県において、地域の実情に応じて、条例による規制や、要領・要綱等による指導が行われています。国においても、都道府県等における衛生確保の徹底のため、飲用井戸等衛生対策要領（厚生省生活衛生局長通知「飲用井戸等衛生対策要領等について」（昭和62年1月29日付け衛水第12号））を策定しているところですが、近年の飲用井戸の汚染事例を踏まえ、本年6月に都道府県等に対して飲用井戸の衛生対策の徹底についてお願いしたところです。

○ 安全性に疑問のある食品に遭遇した場合の行動について

知人からもらった賞味期限内のみやげ物の食品にカビが生えていたとき、どのような行動をとればいいのでしょうか。すぐに公にして、商品の回収にまでもっていくべきなのでしょうか。

(奈良県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

国内で流通する食品に関する営業者に対する監視指導は、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。

なお、購入された食品について食品衛生上の問題があると思われる事例があった場合には、最寄りの保健所にご相談ください。

< 食品表示 >

○ 適正表示は消費者の権利

中小の企業においては適正表示に対する意識が薄く、賢い消費者もまだ一部である。適正表示に対する指導と消費者教育を強化することで、安全管理は『事故が起こるかもしれない』の精神で、安心安全な食生活を営む国民の権利を守っていくべきだと考える。
(岐阜県 男性)

輸入米虚偽販売事件より考察

不正表示による偽装古米が多く出回った際の経験を通じて、国民の末端まで食料品の表示方法の説明や安全性の分かりやすい説明書の配布又は勉強会など各市町村単位にて活動が行われることを望みます。

(福島県 女性)

【農林水産省からのコメント】

食品表示制度については、

JAS法、食品衛生法、景表法等の関連法令に基づく食品表示について解説したパンフレットの配布、

食品表示に関するセミナーの開催

等を通じ、消費者、事業者等に対して普及・啓発を実施しているところです。

今後も、消費者が適切な商品選択を行う一助とすべく、以上のような取組に加え、消費者団体等が自主的に行う食品表示に関する学習会などへの講師派遣等、新しくできた地方農政事務所等を通じきめ細かい普及・啓発を実施し、引き続き食品表示の適正化に努めていくこととしています。

○ 食品表示の信用性向上について

食品表示の信用性を高めるためには、今以上に食品調査や分析の頻度を高めて、広く監視の目を強化することが必要である。そのためには、官だけでなく、民間を活用するシステムを構築することが大切である。

(福岡県 男性)

【厚生労働省からのコメント】

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、都道府県等に保健所に配置された食品衛生監視員が、一斉取締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。

また、食品表示を含め、食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を促進するため、食品衛生推進員その他の者による食品等事業者に対する助言・指導などの活動を推進しています。

さらに、厚生労働省と農林水産省が共同で、表示に関する消費者等からの問い合わせを一元的に受け付ける相談窓口の開設、パンフレットの作成・配布などにより、食品表示制度に関する制度や内容についての知識の普及・啓発に努めています。

厚生労働省としては、今後とも食品表示に関する監視・指導の充実、関係機関との連携強化を図っていくこととしています。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、食品表示の信頼性向上のため、公表の迅速化と罰則の大幅な強化の措置が講じられた改正JAS法の的確な運用を図ると共に、約2000名の食品表示専任の職員による日常的な監視・指導等により監視体制の強化に取り組んでいるところです。

この他、御指摘のように、

「食品表示110番（広く国民から食品の表示について情報提供を受けるためのホットライン）」を全国65箇所の農林水産省関係機関に設置、

日常の買い物の中で食品表示の状況を点検していただく「食品表示ウォッチャー」として全国に約3800名を設置、

民間分析機関を活用したDNA分析によって米の品種判別を実施

等、民間の方々のご協力も得て、食品表示の適正化を図っていきたいと考えています。

○ 食品表示の問題について

「無添加」という言葉の定義を定めて守られるようにしていただきたい。海外の自社工場からの半製品・製品に対する原産国表示のルールをきちんと守るように取り締まる必要があります。

（福岡県 男性）

【農林水産省からのコメント】

「無添加」とは語意のとおり、何も添加していないことであり、例えば「食品添加物無添加」と表示した場合に、食品添加物を使用していれば、不適正な表示となります。

海外の自社工場から製品を輸入し、国内の自社工場で小分け包装のみを行って販売する場合には、輸入品として扱われるため、原産国名を表示しなければなりません。

また、半製品を輸入し、国内において最終的な加工をする場合には、国産となるため、原産国名の表示は必要ありません。

なお、これに関連するものとして、加工食品の原材料の原産地の表示の検討が、現在、農林水産省と厚生労働省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」において議論が進められており、11月12日には、事務局案として原材料の原産地の表示を義務づける加工食品の品目群リストを公表したところです。今後、公開ヒアリングやパブリックコメント等を通じ、広くみなさまの御意見を聴きながら、来年3月までに最終案を共同会議に諮りたいと考えています。

食品表示の誤りについて

商品の表示誤りのお詫びというのを、よく新聞で見かける。表示は商品の安全を保証してくれるものではないのか。今後、製造側の自主的な強化や第三者の厳格な認証制度が求められるのだろう。

（三重県 女性）

【農林水産省からのコメント】

食品表示は消費者の商品選択の際のよりどころとなるものであり、事業者において食品表示を適正に行うことは重要であると考えています。農林水産省としても、地方農政局等の職員による日常的な監視・指導など、食品表示の適正化に努めているところですが、食品事業者において食品表示の重要性を十分認識し、法律に従って適切な表示を行うことが強く望まれます。

○ 食肉メーカーの表示違反事例について

アレルギー成分（卵白成分）が入っていた製品であることを承知の上で改善することなく、販売を続けたこのメーカーの行為は、食の安全を無視した行為であり他の食品企業も以後十分なる注意が必要であること。

（北海道 男性）

無添加食品の検査について

「無添加めんたいこに添加物」というニュースがありました。これは偽装表示事件です。今後は、食品衛生サイドの収去検査も消費者の立場にたって、強化すべきです。

（福岡県 男性）

○ 食肉メーカーアレルギー物質不正表示の件について

食品メーカーは、自社の利益ばかりを追い求めず、消費者の立場に立って、食品に有害な物質が含まれていたら、その都度包み隠さず、良心的にモラルを持って報告してもらいたい。

（静岡県 女性）

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省においても、食品衛生法に違反する事例で故意に行った等悪質な者については、従来から告発を行う等の厳正な措置を講じる必要があると認識しています。

また、今回の食品衛生法の改正で、食品等事業者が自主的に食品等の安全性を確保するために努めなければならない責務に関する規定を設け、ご指摘の企業モラルの点も含め事業者による自主的衛生管理を促進することとしています。

JAS大幅見直しに思う

新聞で日本農林規格（JAS）制度を創設以来約50年ぶりに見直すことを知りました。従来は食品などの「品質」を認定していたのだが「生産方法」も対象に加えるということで消費者として期待が高まっています。

（秋田県 女性）

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、本年10月より「JAS制度のあり方検討会」を開催し、JAS制度の見直し方向について、ご議論をいただいています。

年内は、行政改革の観点から、検査機関に対する国の関与のあり方を中心に検討していますが、年明け以降に、社会ニーズに対応した新たなJAS規格の展開方向について検討を進め、来年秋を目途に見直し方向を取りまとめる予定です。

検討会の資料や議事概要につきましては、農林水産省ホームページに掲載いたしますので、ご覧いただければ幸いです。

有機JASマークの信頼性について

有機JASマークができて買い物がしやすくなりましたが、紛らわしい商品名や原料表示もあります。それをきちんと消費者に伝えるためにも有機JASマーク以外に無農薬マークや材料の生産地を記載してほしい。

(愛知県 女性)

【農林水産省からのコメント】

土づくりの時から農薬・化学肥料の使用が原則としてできない有機JAS制度のほかに、作物を栽培している期間中の農薬・化学肥料の使用を通常の半分以下にした場合のガイドラインとして「特別栽培農産物の係る表示ガイドライン」が定められています。今年5月に改正された本ガイドラインに基づき来年4月以降に収穫される農産物を「特別栽培農産物」として販売する場合には、表示欄に農薬や化学肥料の使用回数や使用量が表示されることとなりますので、農産物の購入の際の目安として活用して頂ければと思います。

また、加工食品の原材料の原産地の表示については、現在農林水産省と厚生労働省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」において議論が進められており、11月12日には、事務局案として原材料の原産地の表示を義務づける加工食品の品目群リストを公表したところです。今後、公開ヒアリングやパブリックコメント等を通じ、広くみなさまの御意見を聴きながら、来年3月までに最終案を共同会議に諮りたいと考えています。

鮮魚店における産地表示について

鮮魚店のパックに産地を表示していないものがある。鮮魚について、産地の表示を義務付けるようにしてほしい。

(茨城県 女性)

【農林水産省からのコメント】

生鮮食品の水産物については、JAS法に基づき、流通段階を含む全ての販売者に対して「名称」及び「原産地」の表示が義務付けられています。

このようなルールが守られているかどうかを確認するため、現在地方農政局等により、生鮮食品の表示について日常的な巡回調査を実施し、不適正な表示を発見した場合には指導及び事後の改善確認を行っているところです。

野菜の産地表示について

野菜の産地表示が複数書かれていることがある。まったく同一ロットと思われるものが複数の産地を持つというのも不思議な話である。消費者をごまかそうとしているのではないかと思う。

(茨城県 女性)

【農林水産省からのコメント】

同一種類の生鮮食品で原産地の異なるものを同一のパックに包装したり、同一の束に束ねて販売したりすることもあり得るので、一概に不正な表示とも言い切れないとも考えられます。このような場合には、多いものから順番に原産地を表示することとなっています。

なお、具体的な問題がある場合には、農林水産省関係機関の運用する食品表示110番（フリーダイヤル：0120-481-239）まで情報をお寄せ頂ければ幸いです。

<その他>

○ トレーサビリティシステムについて

トレーサビリティシステムは、情報公開という点で有効であるが、消費者はその情報を使いこなす力を身につけなければならないという課題もある。

(東京都 女性)

【厚生労働省からのコメント】

今回の食品衛生法改正において、食品等事業者の責務規定が新設されましたが、その中で食品等事業者は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において仕入元の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、保存するよう努めなければならないとの規定が設けられました。

この規定は、食品衛生法に違反する食品を発見した場合や食中毒が発生した場合に、その記録を遡っていくことにより、原因究明調査や問題食品の特定・回収等の被害拡大防止対策を迅速、効果的かつ円滑に実施するために導入されたものです。

厚生労働省では、この記録の作成及び保存について指針（ガイドライン）を示し、都道府県等を通じ、食品等事業者に対し、適切な実施について周知しています。

【農林水産省からのコメント】

- 1 トレーサビリティシステムとは、消費者の皆さんが、スーパー等に並んでいる食品がいつ・どこで・どのように生産・流通されたかについて、いつでも把握できる仕組みであり、万一、食品事故が発生した場合にも、その原因の究明を容易にすることが可能な仕組みです。
- 2 農林水産省では、食品の特性に応じたトレーサビリティシステムのモデルシステムを確立するため、先進性、実用可能性等を考慮しながら実証試験を行っています。この中では、画面に触れただけで必要な情報を見ることができるタッチパネルの導入やITだけでなく店頭でのパネル表示等、利用者が使いやすいモデルシステムの提示も行いたいと考えています。

有機食品生産関係の法規について

日本は過去、倫理を守っていた。しかし、現在は利益に執着し、わからなければよいの考えが広まりつつある。有機・健康食品はチェックが難しい。現状ではUSAを参考にせざるをえないと思う。

(東京都 男性)

【農林水産省からのコメント】

有機農産物については、Codexガイドラインという国際的な規格に沿って、有機農産物のJAS規格が定められています。このJAS規格では、種まき又は植え付け時点から遡って2年以上、農薬や化学合成肥料を原則として使用しない、周辺に生息する生物の機能を活用した方法のみによってほ場等における肥培管理がなされることが原則である等、明確な基準が定められており、この基準に適合するものとして第三者機関の認

証を受けた事業者のみが有機JASマークを付し「有機」等と表示することができることとなっています。農林水産省としても、ほ場調査や店頭の実態調査を通じて有機農産物について基準が守られてチェックを行っているところです。

○ 食品安全に対する規格・分析法の確立

食品の安全を検査する方法の確立と成分表示の方法について、現時点で簡易な方法で、正確に安定して得られる分析方法の確立とその活用が必要と思われる。なお、緊急連絡の記載が望まれると考えます。

(東京都 男性)

【厚生労働省からのコメント】

食品や食品添加物等の規格基準の設定に当たっては、科学技術の進歩に応じて、規格基準への適合性を的確に判断するための分析法の開発を進めています。

○ TVショッピングの販売食品における危害発生

TVショッピングでの購入食品において、危害が生じた場合、危害を訴える相手(TV局、通販会社、製造者)が曖昧なため、責任の所在や対応(公表、回収なども)が明確に行われにくいという問題があります。

(神奈川県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

購入された食品によって健康被害が生じた場合には、かかりつけの医師や保健所に相談してください。

保健所では、被害の拡大、再発防止の観点から、必要に応じ問題となった食品の製造、流通、販売等の各段階について調査が行われ、調査結果を踏まえ事故の原因に関係する営業者に対し、食品衛生法に基づく営業の禁止又は停止、問題食品の回収、廃棄等の行政処分が講じられます。

○ ダイエット食品について

ダイエットブームであるが、ダイエット食品のうちに危険なものもあるようです。食教育を充実させるとともに、ダイエットと称するものにもっと規制をかけてはどうか。

(兵庫県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

「健康食品」に係る今後の制度あり方検討会において消費者への適切な情報提供を確保する観点から、消費者にとって、

- ・有効性について科学的根拠があるのかないのか
- ・定義及び制度が分かりやすいかどうか

を考慮し「健康食品」についての名称及び定義について検討をしているところです。

○ 養殖トラフグのホルマリン消毒について

九州で、ホルマリン漬けのトラフグの出荷をめぐるニュースがありました。知らない人も多く、良心ある業者は、取り扱いを拒否しましたが、我々消費者は、何も知らずに食べるはめになってしまいます。これは、問題です。

(愛知県 女性)

【厚生労働省からのコメント】

平成9年に厚生労働省において、天然トラフグとホルマリン(ホルムアルデヒドを36.5~37.5%含有する水溶液)を使用した養殖トラフグの可食部のホルムアルデヒド濃度の調査を実施したところ、その濃度には差がなく、ともに安全性に問題のないレベルであったことを確認しています。このことから、エラの寄生虫の駆除の目的でホルマリンを使用した養殖トラフグについては、その安全性について食品衛生上の問題は生じないと考えております。

【農林水産省からのコメント】

我が国においては、本年7月30日に改正薬事法が施行され、フグを含む魚類養殖に、ホルマリンを含む未承認の水産用医薬品の使用が禁止されました。

なお、本年9月下旬以降、改正薬事法の施行以前の長崎県のホルマリン使用トラフグが一部出荷されましたが、その際、県等の責任において、出荷前のホルマリン残留検査、使用履歴書の添付、個体識別のためのヒレカット等の措置が実施され、県による確認が行われた上で出荷していると承知しています。

農林水産省としては、長崎県のホルマリン使用トラフグについては、消費者の安心と信頼を損なわないよう、上記の措置の実施に万全を期すとともに、生産、流通段階の関係者が、自覚を持って適切な情報伝達等の措置を確実に実施していくことが必要であると考えているところです。

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。また、新聞に掲載された事案（BSE関係等）についての情報提供等がありました。

○ **残留農薬検査に必要な標準品の確保について**

農産物の農薬残留が問題となっていますが、残留の有無を証明する検査に必要な標準品の確保が十分ではありません。農薬製造業者に標準品の提出を義務化するなど行政も含め標準品の確保を検討する必要があります。

（秋田県 男性）

食品の安全性と農薬について

農薬取締法が最近改正され、アンケート調査も行われておりますが、現状から見て、サンプリング法の制定と異物検査を実施することが望ましいと考えます。

（東京都 男性）

○ **輸入食品の残留農薬について**

輸入食品の安全を検査するため、輸入食品の残留農薬の状況と、輸入国先農薬使用状況と、相手国に対する日本での法規、取り扱いをよく説明する必要ありと思われれます。なお、食中毒の相互情報交換が必要と思われれます。

（東京都 男性）

○ **弁当や食品包材、食器の安全性について**

手軽になった食生活にはさまざまな包材やトレーなどが使われています。しかし、その安全性や使用上の注意点が書かれていないことがほとんどです。万人にわかるように注意点を書くなどを実施していただきたいです。

（愛知県 女性）

○ **クチナシ黄色素をサフラン色素と偽って陳列**

クチナシ黄色素をサフラン色素と偽って展示会で陳列していたので、LC-MS を用いて分析したところ、サフラン色素ではなく、クチナシ黄色素であるとの確証が得られた。国立医薬品食品衛生研究所へ元封で届けたい。

（大阪府 男性）

○ **シリアル食品の賞味期限非表示について**

スーパーマーケットで、一部シリアル食品に賞味期限の刻印が入っていないこと、それについての返品、交換についてが掲示された。商品には問題ないらしいが、子供向けの商品であることも考え、国民生活センターのHP だけでなく、メーカーとしても、対処の方法を公表すべきであると思われる。

（愛知県 女性）

共役リノール酸について

高温アルカリ処理によって製造され、天然に存在しないトランス脂肪で、動物実験では肝臓肥大や肝機能異常が報告されている共役リノール酸が、体脂肪を減少させることを目的として販売されており、早急な販売中止と安全性の確認を求める。

（福岡県 男性）