

食品安全モニターからの報告（17年1月分）について

食品安全モニターから1月中に、39件の報告がありました。

報告内容

<意見等（一般報告）>

・ リスクコミュニケーション関係	1件
・ BSE関係	10件
・ 鳥インフルエンザ関係	1件
・ 食品添加物関係	3件
・ 動物用医薬品関係	1件
・ 肥料・飼料関係	1件
・ かび毒・自然毒関係	1件
・ 遺伝子組換え食品関係	1件
・ 器具・容器包装関係	1件
・ 食品衛生管理関係	9件
・ 食品表示関係	3件
・ その他	7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。

1. 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と消費生活アドバイザーの活用

双方のやりとりが基本となるリスクコミュニケーションの担い手として、消費生活アドバイザーの活用が有効と考える。アドバイザーを通じて、消費者の意見が行政に反映されやすくなるのではないだろうか。

（和歌山県 女性 37歳 その他消費者一般）

【食品安全委員会からのコメント】

食品健康影響評価（リスク評価）の結果やリスク管理措置などについて、消費者、食品関連事業者、専門家等の関係者相互間において、情報を共有し、各々の立場から意見を交換するリスクコミュニケーションを、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、地方自治体等が連携しつつ、それぞれ行うこととしています。

全国各地で開催している意見交換会などには、一般の消費者に加え、消費生活アドバイザーの方も含め、地域の消費者と接する機会の多い様々な立場の方々にも参加いただいているところです。こうした方々が、消費者からの声を伝えていただく一方、正しい情報や様々な意見などについて地域に還元していただくなど、リスクコミュニケーションの促進に向けて、意見交換会などにさらに積極的に参加していただくことを期待しています。

2. BSE関係

BSE対策の全頭検査について

BSE対策において、全頭検査の見直しについては、国民の納得のいく説明を期待する。わかりやすいデータの裏付けによる慎重な対応を望む。

(東京都 男性 41歳 食品関係業務経験者)

BSE問題について

BSE問題に関して、食品安全委員会の役割である科学的根拠をもとにした十分な論議と、その情報公開が消費者の信頼が得られるほどなされていないのではないかと。早急な結論と答申の出し方を憂える。

(岡山県 女性 46歳 食品関係業務経験者)

BSEについて

安全性の表示が定性的でわかりにくい。BSEに関しても、リスクのレベルを数字で示し、安全の表示については、ADI決定の折に用いられるような安全係数を使用すればわかりやすいし、費用と安全のバランス点が自然に定まってくる。

(大阪府 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】

我が国におけるBSE対策の見直しについて、10月15日に厚生労働省・農林水産省から食品健康影響評価（リスク評価）の要請を受け、これまでにプリオン専門調査会を5回にわたり開催し、最新の科学的な知見を基に、中立公正な立場から慎重に審議を進めているところです。なお、プリオン専門調査会の配付資料、議事録等は当委員会のホームページに掲載しています。

米国産牛輸入再開について

米国産牛輸入再開は食品安全委員会の再調査の結果待ちであると聞く。米側専門家の「生産記録による月齢の証明システム」については消費者への納得のいく説明が出来るかどうかのポイントになる。十分議論して頂きたい。食品安全委員会が消費者から支持されるかどうかの正念場にあると感じる。

(兵庫県 男性 66歳 食品関係研究職経験者)

米国産牛肉輸入の件

BSE問題が発生し、一般消費者の食の安全性に対する注目は高まりました。米国に対し、NOと言えなかった日本が、食品の安全のためにNOと対応したことに感動しました。納得いかない状態でYESにするのは、遺憾に思います。

(愛知県 男性 42歳 食品関係研究職経験者)

米国産牛肉について

夏には米国産牛肉の輸入再開との記事を新聞で読みました。しかし、月齢判定と紙だけの証明で大丈夫なのでしょうか。全頭検査をきちんとしないと不安はなくなりません。じっくり考えてほしいと思います。

(愛知県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

輸入再開には十分な説明を

BSE騒動は情報不足と誤情報ないし情報の遅れが原因とみる。輸入(米国産牛肉)再開は十分な説明なしでは、パニックの再現もある。説明を十分にしなければならない。

(神奈川県 男性 73歳 食品関係研究職経験者)

なぜBSEの全頭検査が必要かの説明の必要性

現在、日本では全頭検査をしているが、その必要性を国民の皆さんが十分理解しているか疑問です。全頭検査をしている国が少ない中で、日本政府の立場を明確に説明すべきと思います。

(千葉県 男性 50歳 食品関係業務経験者)

BSE対応、米国産牛肉受け入れと法整備の必要性

米国産牛肉の輸入が再開されようとしているが、消費者が安心して食肉を買い求めることができるように、業者が正しい表示や売り方で、消費者をあざむかないように、法整備の必要があると思います。

(東京都 男性 72歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

BSEの国内対策の見直しについては、昨年10月に厚生労働省及び農林水産省が食品安全委員会に諮問を行いました。現在食品安全委員会において、国内対策の見直しの科学的評価が行われており、その結果に基づき、必要な見直しを行っていきます。

なお、米国産牛肉の輸入再開に当たっては、我が国と同等の安全性が確保されていることが必要であると考えております。このような中、月齢判別を行う方法の一つとして米国から提案のあった「牛枝肉の生理学的成熟度に関する研究」について、2月8日、厚生労働省とともに専門家による「牛の月齢判別に関する検討会」の第3回会合を開催したところです。検討会では、米国側が実施した「牛枝肉の生理学的成熟度に関する研究」の最終報告書について、科学的な観点から検討がなされ、最終的な検討結果が報告書として取りまとめられたところです。今後は、食品安全委員会による国内措置の見直しの答申を受けた後、今回の検討結果を踏まえた輸入再開の条件等について、新たに食品安全委員会に諮問することになります。

肉用牛乳用牛配合飼料について

配合飼料が感染源と言われて久しいが、BSE感染牛14頭はなぜホルスタイン種だけなのか。和牛種から発見されていないが、肉用牛と乳用牛との品種の違いや、肉用と乳用餌の根本的違いがあるが、解明はどこまで進んだのか。

(宮城県 男性 62歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

我が国では、平成13年9月に1例目が確認されて以来、これまでに14例の

B S E 感染牛が確認されています。

その感染原因等については、平成 15 年 9 月に公表された、我が国の専門家からなる B S E 疫学検討チームの報告書において、国内で確認された 7 例目までについて、感染源としては、英国からの輸入生体牛、又は 1990 年以前に輸入されたイタリア産肉骨粉、感染経路としては、肉骨粉が配合飼料の製造・配送段階において牛用配合飼料に交差汚染した可能性があると考えられています。

平成 15 年に確認された 8 例目（23 ヶ月齢）、9 例目（21 ヶ月齢）、更に平成 16 年の 5 例については、現在、給与飼料の調査・分析を進めており、今後とも、専門家の意見を聞きながら、感染源、感染経路の究明を進めているところです。

なお、乳用牛と肉用牛とでは給与される飼料に違いがあり、肉用牛は母乳を与える期間が長く代用乳や若齢用の配合飼料を給与しないケースがほとんどである一方で、乳用牛は生後 3 ～ 5 日間母乳を与えた後、約 1.5 ～ 2 ヶ月間代用乳を与える点があげられます。また、乳用牛（主にホルスタイン種の雌）は通常 6 ～ 7 年、肉用牛としてのホルスタイン種の去勢牛は約 22 ヶ月齢、黒毛和種では、繁殖雌牛は約 9 年、肥育去勢牛は約 30 ヶ月齢で通常と畜されており、ライフサイクルにも差が認められますが、これまで我が国で発生した B S E 感染牛が、なぜホルスタイン種のみで発生しているのかは今後の検討課題と考えられます。

現在、農林水産省では食料・農業・農村政策審議会消費・安全分科会の下に専門家からなるプリオン病小委員会を新たに設置し、8 例目以降の発生例の感染源・感染経路に係る検討を行っているところです。

また、平成 17 年度からは事業（農林水産研究高度化事業リスク管理型研究）により、8 例目以降の中期的な B S E 感染牛の感染源・感染経路の解明について専門家による疫学研究を行う予定にしており、その研究結果をプリオン病小委員会において検討することとしています。

3. 鳥インフルエンザ関係

京都鳥インフルエンザの人への感染断定について

京都で発生した鳥インフルエンザにより、5人のウイルス感染者が確認された。幸いにも、インフルエンザ発症にはいたらなかったが、国内での鳥インフルエンザ再流行防止のため、食品安全委員会や管理機関が連携して、適切な指導及びさらなる監視強化を求める。

(福岡県 男性 53歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

これまでのところ、高病原性鳥インフルエンザへのヒトへの感染事例については、香港では店頭での生きた鶏の小売りに携わった例、ベトナムやタイでは家庭の裏庭で鶏が飼われているなど日常的な鳥との接触があった例、オランダでは病鳥の防疫業務に携わった例であり、いずれも日常的あるいは密接な感染鳥への接触が感染の原因と考えられています。

また、先般（平成16年12月）に検査結果が公表された京都の鳥インフルエンザ感染事例は、養鶏場での集団発生開始後、長期にわたり組織的な感染防御なしに病鳥との接触や汚染環境との接触など高リスク行為が一部の人で行われており、これらの無防備に作業に従事した者の場合に感染が起こったと考えられているものです。

これらを受け、国では、これらの作業に従事する際には専用のマスク、ゴーグルの着用等の十分な个人防护の徹底を図るよう再度周知しているところです。

一般的には、ヒトが鳥インフルエンザウイルスの感染を受けるのは、病鳥と近距離で接触した場合、またはそれらの内臓や排泄物に接触するなどした場合が多いと考えられます。

また、これまでのところ、鶏肉や鶏卵からの感染の報告はありません。

【農林水産省からのコメント】

鳥インフルエンザについては、鶏卵や鶏肉を食べることによって、人に感染したという報告はありませんので、今後とも冷静に対応していただきますようお願いいたします。

我が国においては、昨年4月以降、本病の発生は確認されていませんが、アジアでは今もなお発生が続いていることから、昨年の経験も踏まえ、

- ・ 異常な症状を示した鶏の早期発見・早期通報
- ・ 発生時の迅速な防疫対応
- ・ 水際検疫の強化による海外からの侵入防止

等についてよりの確な対応に努めてきたところであり、今後とも、関係機関と連携して、本病の対策に万全を期することとしています。

また、昨年3月の京都府における高病原性鳥インフルエンザ発生事例において、発生農場の従業員及び京都府の職員の計5名が鳥インフルエンザ抗体陽性であったとの発表を厚生労働省が行いましたが、これは、長期にわたり防護具の着用な

しに病鳥との接触などが行われたことによって感染したものと考えられています。これまでも、本病が発生した時の防疫作業に当たっては、人に感染する可能性があることから、防護服、マスク等の着用を行うなど感染防御に努めるよう指導しているほか、高病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針（平成16年11月18日農林水産大臣公表）においても、適切に感染防御措置を講じるよう規定しています。

鳥インフルエンザに関する情報については、意見交換会、ホームページ、メールマガジンを活用し、関係者の方々にお届けしています。例えば、農林水産省ホームページの「トピックス」には「鳥インフルエンザに関する情報」として関連情報を掲載しています。（<http://www.maff.go.jp/tori/index.html>）今後とも、様々な手段を用いて、正確でわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

4. 食品添加物関係

食品添加物の功罪を考える

古米に精米改良剤や炊飯改良剤を添加すると高級米らしくなるという記事を見た。米の加工剤として添加される事で体調に異常を来すことにはならないのか。また、使用された添加物やその他のものについても確実に表示すべきであろう。

(福岡県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

精米改良剤の徹底表示義務付けを

古米にも食品添加物が使われていることを知り、驚いている。加工助剤、キャリアオーバーなどの表示義務も必要ないとのことだが、安全性のためにも表示を徹底して義務付けてほしい。

(新潟県 女性 55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、食品添加物については、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。

食品添加物の使用を認めるに当たっては、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）を設定し、食品添加物の安全性を確保しています。

また、食品添加物が使用された場合には、原則として表示義務があります。

厚生労働省においては、平成16年12月6日、事業者が精米時に食品添加物を使用している場合は、食品衛生法に基づく表示が適切に行われていることを確認するとともに、食品添加物の表示に関する制度について周知徹底するよう都道府県等に対し通知し、あわせて関係団体へも同内容を周知していただくようお願いしたところです。

パンの原料に発がん性物質

市販のパンの中に、発がん性物質の臭素酸カリウムを含むものがあるという情報を得た。使用の有無の調査と発がん性物質の使用禁止を願います。

(山口県 女性 44歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

臭素酸カリウムは小麦粉や魚肉ねり製品の品質改良剤として、我が国では、昭和28年に食品添加物に指定されております。昭和57年に我が国において実施された試験において、発がん性が認められたこと、パンの製造過程において分解することなどから、審議会における検討を経てパン以外への使用を禁止し、パンについても最終製品に残存してはならないという使用基準を策定しました。

臭素酸カリウムは、米国ではパンへの使用が認められておりますが、欧州では

使用を禁止している等の海外の規制状況を踏まえ、平成13年3月及び平成14年7月に、現時点における安全性評価を薬事・食品衛生審議会に依頼いたしました。その結果、高感度に改良した新たな分析法によって、監視等を行うことにより安全性を確保する上で支障はないとの結論を得ました。

この結論に従い、厚生労働省は、平成15年3月、新しい食品中の臭素酸カリウム分析法について、都道府県に通知し、その監視を強化いたしました。

なお、財団法人日本パン工業会からの説明によると、臭素酸カリウムを使用するパンには、当該添加物を使用した旨の表示を行うとしており、そういった観点から消費者への適切な情報提供がなされており、使用の有無については、確認できることとなっております。

5 . 動物用医薬品関係

畜産・水産食品中の残留抗菌性物質と私たちの健康について

抗菌性物質が畜産・水産食品に残留すると、それらの食品を摂取した人が毒性、アレルギーおよび耐性菌の出現などの問題を引き起こすことが知られている。動物用医薬品および飼料添加物は、それぞれ多種類が指定されているが、使用基準厳守が望まれる一方、基準遵守のチェックはどのようになされているのだろうか。

(埼玉県 男性 69歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

抗菌性物質を使用した家畜等から生産される畜水産物中への残留については、動物用医薬品の承認及び飼料添加物の指定の際に、食品衛生法に基づく基準を満たすよう一定の使用基準等が定められています。そのため、畜産農家等の抗菌性物質の使用者に対しては、動物用医薬品について、薬事法に基づき、畜水産物への残留防止の観点から、使用量や使用後家畜等を出荷できない期間を定めた罰則付きの使用基準を定めています。具体的には、

獣医師の処方せん又は指示書により使用すること
使用記録の保存に努めること

としています。

飼料添加物については、飼料安全法に基づき、使用後家畜等を出荷できない期間等を定めた罰則付きの基準を定めています。

具体的には、

基準に基づく表示に従って使用すること
使用記録の保存に努めること

としています。

さらに、これらの抗菌性物質が適正に使用されるよう国や都道府県の担当職員による監視指導を行っています。

なお、家畜等への抗菌性物質の使用により選択される耐性菌が人の健康に及ぼす影響については、食品安全委員会によりリスク評価指針が作成されており、現在使用されている抗菌性物質について科学的知見に基づく評価を要請しているところです。

6. 肥料・飼料関係

生ゴミ堆肥栽培による野菜等の人体への影響について

循環型社会移行に伴い、生ゴミ堆肥により栽培された野菜等が好評を得ている。しかし、その安全性については疑問が残る。今後、生ゴミ堆肥に対する安全性の検証について検討が必要であると考えます。

(愛媛県 男性 33歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

生ゴミを原料とするたい肥は、肥料取締法上特殊肥料に当たり、生産業者は、その生産に当たっては生産事業場を管轄する都道府県知事に届け出なければならないこととされています。

また、都道府県では、たい肥にその品質が低下するような異物が混入することなく、高温を伴う十分な発酵過程を経た完熟たい肥となるよう、品質管理の徹底を生産業者等に指導するとともに、必要に応じて同法に基づく立入検査等を実施しています。

7. かび毒・自然毒関係

「フグ肝特区」は慎重に

1月12日付地元紙によると、厚生労働省は「トラフグの肝に関して食品安全委員会にリスク評価を依頼、意見を求めた」とあります。無毒肝に天然有毒肝の混入の恐れはないか、温泉の地域振興にこの種の特区は妥当か。慎重の上にも慎重に評価をお願いしたいと思います。

(長崎県 男性 67歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

「佐賀県及び佐賀県嬉野町が構造改革特別区域法(平成14年法律第189号)に基づき提案した方法により養殖されるトラフグの肝」に係る食品健康影響評価については、平成17年1月11日付けで厚生労働省より食品健康影響評価(リスク評価)の要請があり、1月31日の第3回かび毒・自然毒等専門調査会において、提案者である佐賀県及び佐賀県嬉野町から説明を受け、質疑応答を行ったところです。今後、専門調査会において科学的知見に基づき、客観的な立場から中立公正なリスク評価について検討していくこととしています。

8 . 遺伝子組換え食品関係

GM作物の自生化及び雑種化について

GM作物の自生化について、新聞掲載内容は、穀物を輸入に頼らざるを得ない我が国において、各省庁で行っている調査内容では不十分と思われる。食品安全委員会が、是非調整役を担いながら主導権を持って行ってほしい。

(宮城県 女性 55歳 医療・教育職経験者)

【環境省からのコメント】

環境省では、平成15年度から、遺伝子組換えナタネを対象として、一般環境中における遺伝子組換え生物の状況を把握する観点から、主要なナタネの輸入港周辺及びバックグラウンドとしての河川敷等において生育状況の調査を行っており、その結果は、ホームページ(<http://www.bch.biodic.go.jp/>)で公表しています。本調査については、農林水産省や国立環境研究所等とも情報交換を行いながら実施しており、今後も継続して実施していく予定です。

【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、

食品としての安全性に関しては「食品衛生法」

飼料としての安全性に関しては「飼料安全法」

野生動植物の種の保存への影響の防止に関しては「カルタヘナ法（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）」に基づき、それぞれ科学的な評価を行い、その結果、問題がないもののみ流通や栽培が認められていますので、遺伝子組換え農作物の種子が輸送途中にこぼれ落ち、発芽して生育したとしても、安全性の面でただちに問題になるものではありません。

一方、平成16年度に農林水産省が公表した鹿島港周辺の調査結果において、遺伝子組換えナタネが生育していることが確認されましたが、本調査結果を受けて、現在、生育が確認されたナタネが世代交代を重ねて自生するかどうかなど、ナタネの環境中での動態を把握するため、引き続き、調査を実施しているところです。

なお、ダイズやトウモロコシについては、輸送途中にこぼれ落ちた種子が発芽して生育する可能性はありますが、我が国の気象条件下では越冬はしないといった特性を踏まえれば、世代交代を重ねて自生することはないと考えられます。

今後とも、環境省と情報交換しながら、調査を実施していきます。

9 . 器具・容器包装関係

再利用のラップなどの溶出、また古いプラスチック容器の害について

油分の多い食品をラップやコンビニの容器などで加熱すると溶出する有害物質について、今のところ害はなさそうだが、家庭で再利用した場合はどうなのだろうか。また、溶解しなくても、プラスチックの容器など古くなったものは害があると言われていたが、どうなのでしょう。

(新潟県 女性 55歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

食品用ラップやコンビニ弁当に用いられる合成樹脂製の食品用の器具又は容器包装については、公衆衛生の見地から、食品衛生法に基づき材質、溶出物等に関し、必要な規格基準を定めており、この規格基準に合わないものは、販売や営業上の使用等が禁止されております。

また、器具・容器包装の製造業者が、繰り返し使用などの製品の使用方法に応じて、溶出物を含めた安定性試験結果に基づいて個々の製品に耐熱温度や使用上の注意を記載しているものもありますので、それを遵守して適切に御利用ください。

なお、コンビニの容器等の再利用については、包装する食品、温度などの使用条件が同様であれば、特段の問題はないと考えますが、使用する際には、耐熱温度等の注意を遵守し、衛生面等に充分気をつけて御使用ください。

10. 食品衛生管理関係

ノロウイルス(SRSV)事件に関して

昨今ノロウイルスが要因とみられる事件がマスコミに大きく取り上げられ、それが消費者に最も信頼されるべき、或いはされている病院・公共施設等に発生が多くみられるような報道もされている。病院・介護施設における基本的管理基準の見直し(特に業務に従事する全ての従業者)が急務ではないか。

(北海道 男性 61歳 食品関係業務経験者)

ノロウイルスによる集団感染事件について

ノロウイルスによる集団感染が全国に広がっている。食中毒としての届出と感染性胃腸炎の発生報告とが別に扱われ、国としての対処が後手に回る恐れがある。厚生労働省は各担当部局の連携を密にして迅速に対応してほしい。

(福岡県 男性 53歳 食品関係業務経験者)

ノロウイルスについて

新年早々、福山市の特別養護老人ホームでのノロウイルス集団感染が報じられ、9道府県での高齢者施設でも同様の事態が惹起している。厚生労働省では早速「予防の手引き」の作成を実施しているようだが、最も大切なのは、これらの施設で働く人たちが十分にその対策を知悉、実行し、入所者への行き届いた対応をされることに尽きると思われる。

(大阪府 男性 76歳 食品関係業務経験者)

ノロウイルスの発生で学ぶこと

福山市の特養老人ホームで死者を出す集団感染症が発生した。拡大防止には施設の対応も問題だが、「手洗い」が重要であるということに改めて気づいた。一人一人が意識して行うことで、ずいぶん予防できると感じた。

(広島県 女性 33歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

ノロウイルスによる食中毒については、報告事例は年々増加していますが、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も残されています。

厚生労働省では、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きたところです。

また、ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、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、研究結果等についても広く情報提供を行っていきます。

また、ノロウイルス感染症のように食品を介した感染以外に人を介した感染が考えられる事例については、事件の発生時から各都道府県等の食品衛生担当部局と感染症対策担当部局が連携して調査を行っているところです。

なお、広島県福山市の特別養護老人ホームで発生したノロウイルスの集団感染を踏まえ、「高齢者施設における感染性胃腸炎の発生・まん延防止対策の徹底について」(平成17年1月10日付け老発第0110001号)により、発生防止のための措置、発生時の連絡等について周知徹底を図っているところですが、今後、高齢者施設を含む社会福祉施設等におけるマニュアルの作成や管理運営基準等の見直しに取り組むこととしています。

啓蒙活動の活性化

抗生物質が多用される養殖や、輸入食品が氾濫する食材環境に不安を覚えます。一般消費者向けに、そのチェック体制や安全性の詳細を周知せしめる啓蒙活動を望みます。

(三重県 女性 53歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

チェック体制や、違反の状況など、輸入食品の確保のための取組、安全性の現状について、意見交換会等の機会を通じて、普及啓発に努めています。

海ぶどうと食中毒の危険性について

沖縄の海ぶどう(クビレッタ)は、冷蔵保存も加熱もできず、真水洗浄も十分にできない。その養殖海域に、ピブリオ菌がすみついたとのことで、生や塩水漬けの海ぶどうに腸炎ピブリオによる食中毒の危険性を感じる。

(沖縄県 女性 44歳 食品関係業務経験者)

病院内での院内感染と食品販売の問題

病院や老人ホームでの院内感染によるウイルスの検出が問題になっている。もっとも安全であるべき病院で、食品類は安全性がチェックされ、販売されているのか。大変に心配されるところです。

(東京都 男性 72歳 食品関係業務経験者)

【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、施設への立入検査の他、必要に応じ製品の収去検査を行っています。販売店等の食品について御懸念の点がありましたら、お近くの保健所に御相談ください

不安解消のために期待すること

食品の安全性に関する情報は、混同や誤解が風評に結びつくと、一般の人が誤って捉えて不安になることもあるので、食品を扱う現場での食品衛生監視員などの一歩ふみこんだ仕事が今後期待される。

(徳島県 41歳 男性 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

平成15年の食品衛生法改正により、国及び都道府県等は、教育活動等を通じた正しい知識の普及、情報の収集・整理・分析・提供等を講じなければならない旨の規定が設けられ、国や都道府県等においては、これらの施策を推進しています。

厚生労働省では、各都道府県における事業者や消費者に対する衛生教育に資するため、食中毒、HACCP等、各種食品安全情報をホームページを通じて提供するほか、(社)日本食品衛生協会等の団体で行う衛生教育の活動を支援しており、今後も御指摘の内容も含め食品衛生に関する的確な情報提供に努めてまいります

また、各地域での食品衛生に関する取組や国内に流通する食品の取扱いで御不明な点等がございましたら、最寄りの保健所にお問い合わせください。

(食品安全情報：

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

(食中毒・食品監視関連情報：

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>)

出店の衛生管理について

お祭りやイベントの際、出店も楽しみのひとつだが、衛生管理が悪いお店もあります。指導を徹底したほうが良いと思う。

(兵庫県 女性 37歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

国内の食品関係施設に対する監視指導は、お祭りやイベントにおける出店なども含め、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、施設への立入検査の他、必要に応じ製品の収去検査を行っています。これらの施設の衛生管理状況について御懸念の点がありましたら、お近くの保健所に御相談ください。

11. 食品表示関係

原材料表示について

ハンバーガーショップなどで販売される食品には原材料表示がなく、私達の利用するその多くが加工食品であるのに原材料の表示義務がなかったりする。本当は何を食べているのか分からないところが恐ろしい。

(佐賀県 女性 35歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

消費者の食に対する安全志向や健康志向が高まる中、外食に対しても、使用する原材料等の情報を求める声が大きくなっています。外食は顧客の問合せに対して従業員が直接回答を行い、必要な情報を提供することができる点、使用する食材が多くメニューが頻繁に変更されるという点で一般の加工食品と異なります。現在、農林水産省における食料・農業・農村基本計画の見直しの検討の中でも、消費者のこのような食に関する関心を踏まえた議論がなされており、外食における表示については、この議論を踏まえて検討が必要と考えております。

なお、容器包装された加工食品については、農林物資の企画化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）に基づき定められた加工食品品質表示基準等により、使用した原材料を表示することが義務づけられています。

賞味期限と食品廃棄

「賞味期限」が「安全に食べられる期限」であるかのごときに利用され、「廃棄」の根拠にされていることは、資源の無駄遣い及び食育の観点から、大きな問題を含むと考えます。日本全国で如何ほどの「可食食品」が賞味期限を理由に廃棄されているのでしょうか。

(兵庫県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

賞味期限とは

賞味期限の定義があやふやという感じがしている。若い主婦などに、特にその傾向が強く、賞味期限を1日でも過ぎると捨てる人が多いと聞く。本当のところはどうなのでしょう。また、企業側、消費者側の勉強会の必要性も痛感する。

(新潟県 女性 55歳 その他消費者一般)

【厚生労働省からのコメント】

平成15年に、食品の表示に関する共同会議における議論を踏まえて、食品衛生法と農林物資の規格化および品質表示の適正化に関する法律（JAS法）における期限表示の用語、定義の統一を行い、賞味期限については、「定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限」であることとともに「当該期限を越えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする」と定義したところです。

これらを踏まえ、消費者に対し、厚生労働省と農林水産省が共同で賞味期限の定義を紹介するパンフレットを配布し周知しているところです。今後も普及啓発に努めていきたいと考えております。

なお、従来は賞味期限ではなく、製造年月日の表示が義務づけられていた
が、

製造加工の方法などの違いにより食品により日持ちが異なることから、
「期限表示」の情報の方がより消費者にとって有益であること、

「製造年月日」表示が、深夜・早朝操業や、食用とするのに問題のない
食品が返品され無駄に捨てられることの原因となったこと、

国際的な食品規格であるコーデックス委員会においても「期限表示」を
採用していること、

から、平成7年に製造年月日に代えて期限表示が導入されました。

12. その他

信頼できる食品安全チェック体制を

12月1日から「牛肉トレーサビリティ法」が適用されているが、小売段階での抜け穴もあり、また、生産履歴の確認が、携帯やパソコン端末でのアクセスでは利用しにくい。端末を持ち歩かないで店頭確認できないものか。

(三重県 女性 53歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、流通段階においても牛トレーサビリティ制度の適正な実施を確保するため、随時地方農政事務所の職員が小売店等へ巡回し、各般の指導・啓発活動を行っており、必要な場合にはこれらの店舗に立入検査をすることとしています。また、これらの指導や検査の基礎とするため、小売店等から採取した牛肉サンプルと、と畜場で採取した同じ個体識別番号のサンプルについて、DNAを用いた同一性の調査も実施しています。農林水産省は、これらの措置を通じて、牛トレーサビリティ制度の適正な実施の確保に努めてまいります。

なお、生産履歴を確認するために、小売店やレストラン（特定料理提供者）がパソコンなどの端末を店頭で設置したり、販売しているすべての牛肉の個体識別番号（ロット番号）ごとに履歴を表示（掲示）すると、その手間や経費はきわめて大きなものになると予想されます。その結果、コストアップの影響が履歴情報を特に必要とされない方々も含めたすべての牛肉の購入者に及ぶこととなります。そのため、牛トレーサビリティ制度における履歴情報は、利便性が高く、かつ、なるべくコストが少ない方法として、インターネット（パソコン）及び携帯電話サイト（iモードなど）を通じて公表しているところです。

トレーサビリティシステムの普及について

「政府がトレーサビリティシステムを野菜や果物などの主要生鮮食品に普及させるとの方針である」と報道された。今回のトレーサビリティシステム普及に関しては、その履歴管理情報をいかに国民に役立つ知識情報に変えて提供していくかを明確にして進めていくべきです。

(兵庫県 男性 46歳 医療・教育職経験者)

【農林水産省からのコメント】

トレーサビリティシステムに関する取組としては、生産履歴運動、牛トレーサビリティ制度、生産情報公表JAS、食品トレーサビリティといったものがあげられますが、一般にトレーサビリティシステムは、農林水産物や食品について、消費者が、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・流通されたかといったようなことについて、必要に応じて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などが可能な仕組みです。

食品トレーサビリティシステムの導入については、生産者等の自主的な取組を

基本としつつ、システムの開発・導入に対する助成をするとともに、消費者への情報提供のあり方を含めたシステム導入のためのガイドラインを作成しています。平成14年度に食品のトレーサビリティシステム導入の手引き、平成15年度に青果物及び外食産業、平成16年11月には鶏卵に関するトレーサビリティ導入ガイドラインを作成・公表し、消費者への情報提供を含めたシステム構築への考え方を示しています。また平成16年度中に貝類のガイドラインについても作成する予定です。

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。

店頭売りされている薬膳材料もしくは健康食品の安全性について

クコの実や松の実など、山積みにして店頭で売られている薬膳材料もしくは健康食品として利用されている原材料の衛生面と安全性、特に栽培段階、収穫後の加工処理段階と店頭で山積みされる過程での、残留農薬やポストハーベストに対する情報表示を望みます。

(山梨県 男性 55歳 医療・教育職経験者)

輸入食品に食品の安全・安心を期待できるのか

輸入・加工食品なしには成り立たない私たちの食生活であるが、そこには知り得なかった不安材料ある事を知った。消費者は実態を知り、国、業者のより安全性の高い食品確保への改善を見守らねばならないように思う。

(福岡県 女性 68歳 医療・教育職経験者)

給食で使用する食材について

学校給食の献立表を見ると、使用された素材の記載があっても産地記入やアレルギー表示がありません。アレルギーの子を持つ親にとっては重要な情報だし、多々あるアレルギー食材を含むものについてわかりやすくしてほしい。

(愛知県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

給食について思うこと

今年に入り、野菜の高値が落ち着いたが、昨年の報道で見た学校給食の内容のひどさにびっくりしました。多少、給食費があがっても、身体のために野菜は摂るべきであり、それによつての食育の効果があるのではないのでしょうか。

(愛知県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

食品安全モニター活動を振り返って

2年間、食品安全モニターをさせていただいたが、各モニターからの意見にもきちんと対応していただき、また、多くの資料もいただいて、私自身大変ためになった。特に、BSE問題と鳥インフルエンザ問題については、正確な情報を知ることが出来て大変安心したと同時に資料を見せた多くの人にも同じ声をいただきました。今後、一人でも多くの方が私のような機会に恵まれればよいと思います。

(三重県 女性 31歳 医療・教育職経験者)