

## 食品安全モニターからの報告（17年4月分）について

食品安全モニターから4月中に、31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 | 4件 |
| ・ BSE関係         | 9件 |
| ・ 農薬関係          | 2件 |
| ・ かび毒・自然毒関係     | 1件 |
| ・ 食品衛生管理関係      | 5件 |
| ・ 食品表示関係        | 2件 |
| ・ その他           | 7件 |

<情報提供> 1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. 食品安全委員会関係

### 食品安全モニターをして思うこと

より望ましい食生活を得るには、一般の消費者も食品の安全性に対する意見交換会などに積極的に参加し、食品安全委員会などの科学的根拠のある情報を得る努力と、知識と理解を高めるように学習することが大切と考える。

(福岡県 女性 69歳 医療・教育職経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、食品健康影響評価(リスク評価)の内容などについて、消費者、食品関連事業者、専門家などの関係者との間において、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」も行っております。具体的には、意見交換会の開催、食の安全ダイヤルによる問合せ対応、ホームページによる情報発信、季刊誌の発行などに取り組んでおります。

御指摘のように、皆様方には、意見交換会への参加をはじめ、こうした機会をさらに積極的に活用いただき、食品の安全性に関する知識や理解を深めていただくことも期待されております。

食品安全委員会としましては、引き続き、幅広く食品の安全性について科学的知見に基づいた正しい情報を提供するとともに、意見交換ができる機会を設け、リスクコミュニケーションの促進に努めてまいります。

### 食品安全モニター活動の内容について

モニター活動開始にあたり、活動内容の説明が不十分だと思う。意見報告の内容や範囲を具体的に教えていただきたい。特に、食品衛生関係において、意見報告と個人的懸念の判断が難しい。明確な指示をしてもらいたい。

(沖縄県 女性 44歳 食品関係業務経験者)

### 初年度の歩調を合わせるための会合の提案

食品の安全、安心は広い範囲にわたっており、モニターの役割を効率的に進めるためには、各自の考え方のすり合わせが重要と考えます。各々の職務経験分野の方々がどのような意見を持たれているかを知りたいと考えます。

(東京都 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】

食品安全モニターの皆様方には、「食品安全モニターの手引」により既にご案内させていただいておりますとおり、食品の安全性に係る調査についての報告、

食品安全行政などに関する意見等の随時報告、食品の安全性に関する危害情報を入手した場合の情報提供、地域で開催される食品安全モニター会議への出席、その他、委員会が行う食品の安全性に関する情報提供への協力等の活動をお願いしております。

これらの活動のうち、上記については、既にアンケート調査への報告を5月に依頼しましたが、今後も必要に応じてお願いする予定です。また、上記及び

については、食品の安全性の確保を主旨とした種々の御意見等を随時お寄せいただきたいと考えております。この関連で、具体的にどのような内容の報告をすべきかとお尋ねがありましたが、報告の対象につきましては、食品安全行政に関する意見や食品の安全に関し日常生活を通じて気付いた点等としております。いずれにいたしましても、個別のことで、御報告等に当たって迷われたり御不明な点等がございましたら事務局担当までお問い合わせ下さい。

また、上記の食品安全モニター会議については、既に御案内させていただいておりますとおり、委員会の取組やリスク評価の考え方等について知識や理解を深めていただくとともに、意見交換を行うため、6月上旬から7月上旬にかけて地域ごとに開催することとしております。この中でも、食品安全モニターの趣旨や報告等の活動内容についても十分御説明させていただき御理解をいただけるよう努めてまいります。また、様々な経験を有する食品安全モニターの方々の間での、活発な意見交換をいただくことも期待しているところです。

### 食品の安全に関する用語集について

「食品の安全性に関する用語集（改訂版）」（平成17年3月）の中に誤植があります。また、外来語の日本語表記について、他省庁と統一を図ればよいと思われるものもあり、今一度ご確認をお願いしたいと思います。

（広島県 女性 32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、リスク評価の内容などに関する意見交換会等の際に、消費者をはじめとする関係者の理解を助けるための基礎的な参考資料として、食品の安全性に関する基本的な用語などについて解説した「食品の安全性に関する用語集」を平成16年3月に作成しました。その後、実際に御活用いただいた方などからいただいた御意見や、用語の追加、表現の適正化などの充実を図るために実施した食品安全モニターに対する課題報告（16年9月）の結果なども踏まえ、その内容を見直し、平成17年3月に改訂版を作成したところです。

本用語集は、現時点での一般的な理解や考え方などを整理したものであり、今後も必要に応じて、見直していきたいと考えております。

御指摘の点につきましては、適切に対応していきたいと思っておりますが、そのほか、お気づきの点などございましたら、事務局（「食の安全ダイヤル」（03-5251-9220・9221））まで御連絡下さい。

## 2. BSE関係

### 食品安全委員会のBSEに関する意見募集を見て

食品安全委員会の専門調査会が、全頭検査緩和を容認するとの結論を出した。現在、私自身は年齢的なこともあり、魚、豆、野菜などが中心の食生活であるため、リスクは少ないと考えるが、若年者の食生活を含めたリスクを考えて、慎重であってほしいと思う。

(埼玉県 69歳 女性 その他消費者一般)

### BSE全頭検査の緩和について

若い牛の検査が無意味であるなら省略するのは当然です。しかし、この牛肉からの感染が0%でないなら食用にすべきではありません。検査で確認できる生後21ヶ月以降の牛のみを食用にすべきだと思います。

(岐阜県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

### BSE安全問題

食品は安全でなければならないが、経済的な側面の問題も含んでいる。しかし、安全性の基準となると際限がない。消費者は科学的確証とトレーサビリティの透明性と信頼で食品の安全性を判断する。食品安全委員会の科学的見解を優先したBSEの安全対策と、安心できる牛肉の供給を望む。

(京都府 女性 65歳 その他消費者一般)

### 「我が国におけるBSE対策に係る食品影響評価」に関する審議結果についての意見

と畜場におけるBSE検査対象を21ヶ月齢以上の牛に変更するのは、SRM除去の徹底や飼料規制の実効性が確保されてからにしてほしい。また、輸入牛肉が国産牛と同等の安全性を確保するために、現地の検査や実態について評価していただきたい。

(宮城県 女性 51歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

我が国における牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しについては、平成16年10月15日に厚生労働省、農林水産省から以下の項目

と畜場におけるBSE対策対象月齢の見直し及び検査技術に関する研究開発の推進

特定危険部位(SRM)の除去の徹底

飼料規制の実効性確保の強化

BSEに関する調査研究の一層の推進

について、食品健康影響評価(リスク評価)の要請を受け、プリオン専門調査会において、評価要請以降8回にわたって、中立公正な立場から科学的な議論を尽くし、評価結果がとりまとめられました。

この評価結果においては、と畜場におけるBSE検査対象月齢を見直す場合については、見直しにかかわらず食肉の汚染度は「無視できる」～「非常に低い」と推定し、この結果から、検査月齢の線引きがもたらす人に対するリスクは、非

常に低いレベルの増加にとどまるものと判断される、とされたところです。

なお、平成17年3月31日から4月27日まで評価結果案に関して国民から御意見・情報の募集を行い、5月6日の第93回食品安全委員会において、寄せられた御意見・情報とあわせて評価結果について報告を受け、了承し、同日付けで厚生労働省、農林水産省に通知したところです。

#### 【厚生労働省からのコメント】

BSE対策については、他の食品安全対策と同様、科学的合理性を基本として判断すべき問題と考えています。

BSE全頭検査については、平成13年10月当時、牛の月齢が必ずしも確認できなかったこと、国内でBSE感染牛が初めて発見され、国民の間に強い不安があったこと、等の状況を踏まえて開始したものです。

昨年9月に食品安全委員会においてとりまとめられたBSE国内対策に関する評価・検証においては、検出限界以下の牛を検査対象から除外するとしてもVCJDリスクが増加することはないこと、21ヶ月齢以上の牛についてはBSEプリオンの存在が確認される可能性があること等の結論が示され、これを受け、同年10月15日に全頭検査を含む国内対策の見直しについて食品安全委員会に諮問しました。食品安全委員会における審議の結果、本年5月6日に食品安全委員会から答申を受け、現在、省令改正に必要な手続きを進めているところです。

#### 【農林水産省からのコメント】

平成17年5月6日、食品安全委員会から「我が国におけるBSE対策に係る食品影響評価」の結果の通知（答申）を受けました。この通知の中で、農林水産省関連部分においては、飼料規制の実効性確保の強化を行う必要があるとされたところです。具体的には飼料の輸入・製造・販売業者及び牛飼養農家に対する検査・指導体制を強化することが重要とされており、現在、この答申に沿って制度の改正を行うこととして、「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律施行規則の一部改正案について」について、5月9日から6月9日までパブリックコメント（意見・情報の募集）を行っています。

#### **BSE検査陰性のSRM付着牛肉の安全性について**

現在行われているBSE検査の結果、陰性として判定された牛のSRMの一部が牛肉に付着していた場合の安全性について、どのように考えればよいのでしょうか。

（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】

我が国における牛海綿状脳症（BSE対策）に係る食品健康影響評価（平成17年5月6日、食品安全委員会決定）にも示しているとおり、SRMの除去の徹底もBSE対策として重要であり、食肉にSRMが付着しないよう管理される必要があります。

### 【厚生労働省からのコメント】

S R M（特定危険部位）である頭部、せき髄及び回腸遠位部については、と畜場法に基づき、と畜処理段階において除去、焼却され、都道府県の職員であると畜検査員が常駐してその確認を行っています。

また、今回の国内対策の見直しを契機にと畜場におけるS R M管理の実施状況を検証するため、厚生労働省において定期的な調査を行うこととしていますが、厚生労働科学研究において、S R M汚染防止措置の科学的な評価方法の開発、実用化に取り組んでいるところです。

#### 米国産牛肉輸入再開がもたらす安全性の崩壊

日本政府は、米政府の要望で20ヶ月以下の牛肉について一部輸入再開の方向に向かっているが、日本独自の全頭検査の体制を貫くことで、国民の安心かつ安全な食生活が保護されていると考える。

（奈良県 女性 41歳 その他消費者一般）

#### 米国牛の輸入再開は慎重に

米政府は牛肉の輸入再開を日本に迫っているが、対象牛の判定の科学的検査が確立し日本の消費者が安全牛として認めるまで、政治的圧力に押し切られることなく、主張すべき点を主張されることを切に願う。

（福岡県 女性 69歳 医療・教育職経験者）

#### 米国の意向とは（BSE）

私は、スーパーマーケットによく行くが、一番心配なのは牛肉である。日本は、全頭検査を行っているので安心だが、米国は、全頭検査に反対の意向が強い。日本は、戦後、米国の文化を受け入れてきたが、受け入れ難い点については、日本人として、米国側に対話していかなければならないと思う。

（岡山県 女性 29歳 その他消費者一般）

#### 米国産牛肉の輸入再開について

米国産牛肉の輸入を再開するのであれば食の安心安全が担保されるための情報公開が最低限不可欠であり、盲目的にならずにチェック（定期的な査察等）も怠らないようにしてほしい。

（徳島県 男性 42歳 食品関係業務経験者）

### 【食品安全委員会からのコメント】

米国産牛肉の輸入再開問題に関しては、平成17年5月24日、厚生労働省、農林水産省から食品安全委員会に対して、米国産及びカナダ産牛肉に関する食品健康影響評価についての要請がなされたところです。今後、当委員会において、評価要請の内容を確認した上で、科学的知見に基づき、中立公正な立場から議論を尽くしてリスク評価を行ってまいります。

### 【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

米国産牛肉の輸入再開問題については、我が国におけるBSE対策の見直しに係る国内措置の見直しに関する答申を受けて、5月13日から20日まで全国9ヶ所で行った消費者等との意見交換会も踏まえて、我が国に輸入される米国産牛肉が国内産牛肉と同等の安全性が確保されていることについて、5月24日に食品安全委員会に諮問したところです。

なお、米国産牛肉の輸入再開後においても、定期的に米国側の輸出証明プログラムの実施状況を検証するため、米国の施設に対して査察を行う予定です。

今後とも、消費者の食の安全・安心の確保を大前提に、科学的知見に基づき、取り組んでまいります。

### 3. 農薬関係

#### キノコに残留する薬剤について

健康食品として人気の高いキノコは、雑菌や害虫に弱く、その栽培工程では、殺菌剤や殺虫剤が使われています。そこで、使用薬剤の残留量を、国産と輸入の全種類の市販キノコについて調べ、公表されることを提案します。

(北海道 男性 66歳 食品関係研究職経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

市場に流通しているキノコ類は、都道府県等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。また、その結果については、法に基づきそれぞれの都道府県等において公表が行われています。

#### 残留農薬について

お茶、豆類、かんきつ類の残留農薬は、輸入品より国産品のほうが高く検出されているということを知り驚いている。今、旬のイチゴなどは、どの程度の処理で食することができるのか疑問に思う。

(山形県 女性 44歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

国内で農産物の生産に使用される農薬は、農薬取締法に基づき、使用できる農薬の種類や量、散布時期が定められており、その使用方法は生産される農産物を摂取しても健康を害することがないように定められています。

販売される農産物については、食品衛生法に基づき残留農薬基準が定められており、基準に適合しないものの販売等が禁止されています。また、市場に流通している食品は、都道府県等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。

残留農薬基準は、農産物にその基準値の残留があったと仮定して推定した平均的な食事からの農薬の1日当たりの摂取量が、ADI(許容一日摂取量：ヒトが一生にわたりその農薬を毎日摂取し続けたとしても安全性に問題のない量)を超えないように設定されています。

こうしたことから、農産物中に農薬の残留が認められたとしても、基準値の範囲内であれば安全性上の問題が生じるとは考えられません。

なお、残留農薬の検査においては、例えばイチゴでは水洗せずに、へたを除去した状態で行うなど、基本的に洗浄・調理といった処理を行わない状態で行うこととしています。

一方、農薬取締法においては、農薬ごとに、使用できる作物、使用量、使用時期等の使用方法が定められており、生産者はその遵守を義務づけられています。この使用方法は、生産される農産物が残留農薬基準値を超えないように定められていますので、使用方法を守る限り、残留農薬基準値を超えることはありません。

農林水産省では、今後とも都道府県等と連携して、農薬使用基準の遵守の徹底指導に努めていくこととしています。



## 4. かび毒・自然毒関係

### イチョウ葉エキスの健康影響評価について

イチョウ葉エキスはサプリメントとして飲用されているが、湿疹等をひきおこすギンコール酸を含有している。食品安全委員会においてこのギンコール酸の健康影響評価を行っていただき、その結果を独立行政法人国立健康・栄養研究所にも提供の上、ホームページに公開していただきたい。

(福岡県 男性 74歳 その他消費者一般)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

イチョウ(*Ginkgo biloba*)は、イチョウ科の植物で中国原産の落葉高木であり、ギンコール酸(*Ginkgolic acid*)をはじめとするアルキルフェノール誘導体を含みます。我が国では、エタノール抽出したイチョウ葉エキスがサプリメントやガムなどの食品に配合されています。

イチョウの葉に含まれるギンコール酸に関しては、今後とも情報収集を引き続き行うとともに、専門家と相談しながら適切に対応してまいります。

#### 【厚生労働省からのコメント】

イチョウに関する情報につきましては、独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページ(<http://hfnet.nih.go.jp/contents/indiv.php>)に掲載されているところです。

食品安全委員会による評価がなされた場合には、情報の追加掲載を依頼するなど、適切な情報提供に努めてまいります。

## 5. 食品衛生管理関係

### 生カキのノロウイルス衛生対策について

生カキのノロウイルス食中毒については、カキのノロウイルス検査が困難なことから、安全なカキを提供するため、養殖現場から流通、販売までに行うべき措置を明記した衛生基準の設定が必要であると思えます。

(岐阜県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

### ノロウイルス対策について

ノロウイルス対策として、わが国においては、高価なノロウイルスの検査を食品事業者自身ができない状況の中、ノロウイルス対策に国として次のあげる3つの点について努めていただきたい。

集団発生の可能性の高い施設などに勤務する従業員の検便への公的援助。

生食用カキの海域に関する加工基準におけるノロウイルスの基準値の設定。

リスクコミュニケーションの実施。

(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】

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

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等の問題点も残されています。

厚生労働省では、これまで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いるところです。

また、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き、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、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。

なお、ノロウイルス食中毒は、感染した調理従事者を介して食品を汚染したことが原因と考えられる事例も多くみられることから、日頃からの調理従事者の健康管理が重要であり、事業者が自主衛生管理の中で責任を持って実施すべきものであると考えています。

### カキの紫外線殺菌についての疑問

生カキのノロウイルスを紫外線処理で、殺菌したものがあるが、紫外線活用によるノロウイルス殺菌効果度と、暴露リスク、食品が変異するリスクについて疑問がある。そこで、この点を評価していただき、公表をお願いする。

(福岡県 男性 74歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、これまで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等による調査研究を実施しているところです。

紫外線処理によるカキの浄化試験については、ノロウイルスの培養系が確立していないことから、代替ウイルスを用いた検討等を行っているところですが、評価にはさらなるデータが必要な状況です。

今後も引き続き、調査研究を行い、紫外線処理も含めたリスク管理の方法について検討していきたいと考えています。

### 食材の生食に関する表示について

食中毒の予防対策として、誰でもわかりやすい方法はラベル表示だと思う。例えば、生で食することができる食材にイエローラベルやレッドラベルを貼付することによって、情報提供ができると思う。

(岡山県 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】

食品衛生法では、生で食する鮮魚介類、生カキや鶏卵について、「生食用」である旨を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように見やすい場所に記載することを既に義務付けているところです。

### 夏の食中毒について

先日飲食店で鶏の半生を食し、カンピロバクターによる食中毒になり、大変つらい思いをしました。夏（食中毒の季節）をひかえ、小さな子供さんをお持ちの方をはじめとして、皆様もしっかり食の安全について考えてもらいたいと思います。

（岡山県 女性 29歳 その他消費者一般）

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品等に起因する健康被害の発生を防止するため、日頃から都道府県等の保健所の食品衛生監視員が、食品衛生法に基づき、各地域の監視指導計画に従って製造者・販売者等の営業者に対する監視指導を実施しており、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。特に食中毒が多発する夏期においては、毎年、積極的に食品衛生の確保を図る見地から、全国一斉の取締りを行っています。

また、食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るため、8月の1か月を「食品衛生月間」として、都道府県等や（社）日本食品衛生協会等の関係団体の協力の下、懇話会や意見交換会の開催、食の安全性に関する広報活動の実施等の取組を通じ、食品等事業者及び消費者に対し食品衛生思想の普及・啓発を行っています。

なお、食中毒予防としては、手洗いの励行などの基本的な事項のほか、飲食店の食事であっても食肉や鶏肉などは十分に加熱したものを食べる、調理前の食品や調理後の食品は長い時間室温に放置しないなどの注意も必要です。もし食品が原因と思われる症状が出た場合には、直ちに医療機関にかかるとともに、最寄りの保健所に御相談ください。

## 6. 食品表示関係

### アレルギー物質を含む食品表示のあり方について

卵のアレルギー表示について、現在、卵の特定原材料の表記は、卵黄、卵白等で行っていますが、卵黄を含む旨の表示を見て、菓子パンを食べたところ、卵白アレルギーのある子供に症状が発生した。このようなことがないように検討をお願いしたい。

（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】

平成13年からアレルギー物質を含む食品に関する表示制度が開始されました。この中で、食品中に卵、乳、小麦、そば、落花生の5品目（特定原材料）を含む場合には、これらを含む旨の表示を義務付けているところです。

卵を含む旨の表示方法については

原材料表示中「卵黄」のように「卵」の文字が含まれている場合には、「卵黄」という表示をもって「卵」を含む旨の表示とできる

卵を複数使用している場合には2度目以降の表示を省略できることとしています。

こうした取扱いは、全てを詳細に記載すると表示欄に書ききれなくなってしまうという事情に配慮したものです。

アレルギー物質を含む食品に関する表示については、制度の内容を十分に理解していただくことが重要であると考えており、これまでも、厚生労働省ホームページやアレルギー物質を含む食品に関する表示制度についてのパンフレット等を通じてお知らせしてきたところですが、今後とも普及啓発に努めていきたいと考えています。

(厚生労働省ホームページ：

「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/tp0329-2b.html#b2>

「加工食品に含まれるアレルギー物質の表示(患者・消費者向け)」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/dl/tp0329-2d1.pdf>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/dl/tp0329-2d2.pdf>)

### **賞味期限の設定について**

最近の食品メーカーは賞味期限を必要以上に短くする傾向があると聞いています。食品の賞味期限は、その食品を加工したことによる正当な賞味期限を設定していただきたいものです。業界に対して、行政指導をしていただきたい。

(三重県 男性 70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】**

厚生労働省では、従来から食品の期限設定について、食品の特性等に応じて、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に行うようお願いしてきたところです。また、自主的にガイドライン等を作成されている業界団体もいくつか存在しています。

しかし、食品全般に共通した期限表示の設定に関する科学的なガイドラインを示す必要性が指摘されてきたことから、平成16年2月から厚生労働省と農林水産省が共同で設置した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」策定検討会及び「食品の表示に関する共同会議」における議論を踏まえて、平成17年2月に両省で、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」をとりまとめ、各食品業界団体等にも通知したところです。各食品事業者においては、ガイドラインを踏まえ、適切な期限を設定していただきたいと考えています。

## 7. その他

### 食品の安全確保に必要な監視体制の確立について

「食品衛生法」に基づく各種食品営業施設に対する行政機関の許認可については、その対象業者を見直し、事務量を減少させ、真に消費者が期待する食品の安全確保に貢献できるような監視体制にすることが必要です。

(岐阜県 男性 57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営業許可の対象業種は、食品を原因とした健康被害を発生させるおそれの大きい営業など公衆衛生に与える影響が著しい営業として定めたものですが、現状においてその状況は大きく変化していないことから、対象業種を見直すことは考えていません。

また、食品衛生法に基づく営業許可の対象業種であるか否かに関わらず、食品営業施設の監視指導は、都道府県等が実施していますが、平成15年の食品衛生法の改正により、一律に回数を規定した監視指導の方法から、国が示した指針に基づき、都道府県等が地域の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、毎年度、監視指導計画を策定し、この計画に従って監視指導を行う仕組みを導入し、昨年4月から実施しています。

この仕組みの導入により、営業者に対しより効率的かつ効果的な監視指導を行うことが可能になるものと考えています。

各地域の監視指導計画や食品衛生に関する取組について御不明な点等ございましたら、最寄りの保健所にお問い合わせください。

### 食品のトラブルの相談窓口の一元化について

食品問題の相談には、様々な法律や様々な行政機関が複雑にからみあっています。そしてこれらの解決には、いずれもかなりの専門的知識が必要です。したがって、食品問題についての情報(相談窓口)を一元化する体制が求められると思います。

(山形県 男性 43歳 医療・教育職経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、リスク評価機関であり、個別の食品トラブルの相談への対応は行っておりませんが、「食品の安全ダイヤル」という窓口を設置し、消費者等の皆様からの食品の安全性に関する情報提供、お問合せ、御意見をいただくとともに、食品の安全性に関する知識・理解を深めていただくための取組を行っております。食品安全委員会としては、引き続き、食品の安全性に関するお問合せにお答えしていくとともに、関係のリスク管理機関への照会などの連携も含め、お問合せへの対応の向上に努めてまいります。

#### 【厚生労働省・農林水産省からのコメント】

農林水産省では、農林水産行政一般、食料、食生活等に関する相談は、農林水産省本省をはじめ、全国の地方農政局・地方農政事務所に開設している消費者相

談窓口で行っております。

( <http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyu/HEYA.html> )

食品の表示に関しては、厚生労働省と農林水産省の連携のもと、社団法人日本食品衛生協会及び独立行政法人農林水産消費技術センターにおいて、平成14年12月から食品衛生法とJAS法に基づく食品表示の一元的な相談窓口を開設しており、現在、全国6カ所で相談を受け付けております。(各窓口では、相談日等が決まっておりますので、詳しくはホームページの情報を御確認ください。

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

食品が原因と思われる症状が出た場合には、直ちに医療機関にかかるとともに、最寄りの保健所に御相談ください。

厚生労働省・農林水産省としては、今後とも、関係機関の相互の連携を図りつつ、適切な対応に努めてまいります。

### 受精卵と体細胞クローン牛技術

平成5年頃に技術開発された受精卵クローン牛は市販されているのでしょうか。一方、あとから開発された、体細胞クローン牛は、肥育で、長生きができないとも言われていますが、その食肉の安全性は大丈夫なのでしょうか。

(宮城県 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】

受精卵クローン牛は任意の表示を付け、市販されています。

また、体細胞クローン牛の食品としての安全性に関する研究については、平成11年度から厚生労働科学研究において進めてきたところであり、研究結果としては、「体細胞クローン牛について、従来技術により産生された牛にはないクローン牛特有の要因によって食品としての安全性が損なわれることは考えがたい。ただし、クローン技術は新しい技術であるために、クローン牛由来の食品の安全性については、慎重な配慮が必要である。」とされています。

#### 【農林水産省からのコメント】

自然界でも稀に発生する一卵性の双子を人工的に再現した受精卵クローン牛については、一般の牛と何ら変わらないと考えられることから、消費者等の意見を踏まえ、「受精卵クローン牛」または「Cビーフ」等の名称を任意表示した上で、流通・販売されるよう関係機関に要請しています。

なお、受精卵クローン牛の流通量は、年間20～40頭程度と極めて限られています。

一方、体細胞クローン牛については、新しい技術であることなどから、今のところ、出荷の自粛を要請しているため、市場には出回っていません。

食品としての安全性については、厚生労働省の研究班が、平成15年5月にクローン牛の安全性に関する報告書を公表しており、この中で、クローン技術を利

用した動物肉等の安全性については、「従来技術によって産生された牛にはないクローン牛特有の要因によって食品としての安全性が損なわれることは考えがたいが、新しい技術であることを踏まえ、慎重な配慮が必要」とされています。

なお、体細胞クローン牛については、その低生産性や産子の健全性などについて、平成16年度から（独）農業・生物系特定産業研究機構畜産草地研究所を中心に、これらの課題に対する調査研究が開始されたところです。

参考：受精卵クローン牛の流通量

年度	食肉として出荷された受精卵クローン牛頭数 (A)	牛のと畜頭数 (B)	と畜頭数に占める割合 (A / B)
平成14年度	39頭	124万頭	0.003%
15年度	38頭	123万頭	0.003%
16年度	18頭	125万頭	0.001%

### 生産情報公表、野菜にも拡大

生産情報の公表が今夏をめどに野菜にも拡大されると報道されていた。スーパー等の店頭で消費者が携帯電話などからホームページに接続すれば 生産者の住所連絡先 収穫時期 農薬や肥料の名称や使用回数がわかるというもの。食の安全上からもまた、生産者などへの啓発にもつながると期待しています。

(静岡県 女性 56歳 食品関係業務経験者)

### 【農林水産省からのコメント】

消費者の「食」に対する関心が高まっている中で、食品の生産履歴情報を消費者に提供することは重要な取組であると考えています。

こうした状況を踏まえ、新しいタイプのJAS規格である生産情報公表JAS規格の導入を進めており、牛肉及び豚肉に加えて、本年夏頃を目途に野菜などの農産物についての生産情報公表JAS規格を制定することとしています。

今後とも生産情報公表JAS規格の拡大を図り、生産者と消費者の顔の見える関係の構築に、積極的に努めてまいります。

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。

#### **北朝鮮アサリの不正表示について**

アサリの国内消費量の約4割を占める。北朝鮮からの輸入品が店頭ではほとんど見当たらず、不自然さが指摘されていたにもかかわらず、原産地に関する不正表示が行われている。当局の厳格にして敏速な対応で、消費者を守る処置を期待する。

(宮崎県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

#### **北朝鮮からの魚介類の輸入について**

北朝鮮から輸入される魚介類について、国交がなく情報公開されていない国からのものであるため、不信感をぬぐえず、不安である。安全性に関する十分な監視と危害発生に対する情報収集と対策には万全を期していただきたい。

(大阪府 女性 49歳 医療・教育職経験者)

#### **外国産のしいたけの輸入について**

昨今、しいたけをはじめとした外国産の食べものの安全性についての問題が取り上げられている。一方、人々が海外旅行に行き、外国で食事をしている。このことをどのように考えればよいのか。結局、自分の目がある限り、安全性を確かめることができると思います。

(岡山県 女性 29歳 その他消費者一般)

### **< 情報提供 >**

#### **山形県における食の安全の取り組みについて**

山形県では、山形県食の安全県民会議を設立し、生産者・消費者・流通業者の代表、さらには、県民の代表として、その中に公募委員も入れて、互いに意見を交換しながら、食品安全行政に取り組んできました。この会議の設立により、互いの相互理解が得られる体制が整いつつあると思います。

(山形県 男性 43歳 医療・教育職経験者)