

食品安全モニターからの報告（平成21年4月分）について

食品安全モニターから4月中に、25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 | 6件 |
| ・ 鳥インフルエンザ関係 | 2件 |
| ・ 化学物質・汚染物質関係 | 1件 |
| ・ 新開発食品等関係 | 2件 |
| ・ 食品衛生管理関係 | 3件 |
| ・ 食品表示関係 | 5件 |
| ・ その他 | 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

○ 「食品安全委員会の改善に向けた検討の趣旨」を読んで

「食品安全委員会の改善に向けて」の検討の趣旨を読んで、設立から5年間の活動の経過、委員会の役割、努力の軌跡、そして「次なるステップを踏み出す決意」を感じることができました。食品安全委員会の改善と、国民の食の安全を守る中心機関としての大きなステップを踏み出すことに期待します。

(北海道 男性 68歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会への励ましのご意見をありがとうございます。皆様のご期待に応えられるように、職員及び予算が限られる中で、遅々とした歩みになるかもしれませんが、「食品安全委員会の改善に向けて」を踏まえ、着実に一步一步前進していきたいと考えています。皆様の益々のご支援ご協力をお願いいたします。

[参考]

○食品安全委員会（第279回食品安全委員会決定）

「食品安全委員会の改善に向けて」

http://www.fsc.go.jp/iinkai/iinkai_kaizen.pdf

「食品安全委員会の改善に向けた検討について（概要）」

http://www.fsc.go.jp/iinkai/iinkai_kaizen_gaiyou.pdf

2. リスクコミュニケーション関係

○ 情報提供に係る表現手法の改善について

食品安全委員会の情報の提供の仕方には、一般の国民にはわかりにくい表現が見られ、そのことが委員会そのもののイメージをとっつきにくいものにしています。例えば、ホームページの「一般向けの解説をお探しの方」のページは基本情報にとどめて詳しい解説は別ページに誘導するなど、表現にもっと読みたくなるような工夫を望みます。

(大分県 女性 52歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会のホームページでは、リスク評価結果や意見交換会等の議事録を掲載しています。また、それらをわかりやすく解説した季刊誌も掲載しているところです。

これらの情報提供に係る改善方策として、平成21年3月28日の食品安全委員会において決定し、公表した「食品安全委員会の改善に向けて」の中で、

- ・ホームページの掲載情報について、階層化を進めることによって、一般的情報から専門的情報に、必要に応じてリンクできるような構成への見直しを行う。
- ・食品安全委員会から発信する情報については、見やすく、分かりやすいものとするため、プレスリリース、ホームページ・メールマガジン掲載情報等について、文字、レイアウト、文章の体裁や文章表現について工夫を行う。また、食品安全委員会からの情報であることが認知しやすいよう、ロゴマークの使用などについて

て工夫する。
としております。

いただいたご意見も参考とさせていただきながら、この改善事項を順次実施していきたいと考えておりますので、食品安全モニターの皆様からの具体的なご提案をお待ちしています。

○ 地方自治体間の情報格差の解消について

実際に、食の安全についてアドバイスできるのは地方自治体であると思うが、小さな市町村では専門の職員の配置増も難しく、情報量や住民に伝えるための手法には大きな市との格差が生じている現実を感じる。食品安全委員会との距離を縮めるための方策や人材育成の必要性を感じる。

(大分県 女性 52歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、地域におけるリスクコミュニケーションを積極的に推進するため、地方公共団体と協力して、食品の安全性に関する講習や意見交換を円滑に行う役割を担うリスクコミュニケーターを育成する人材育成講座を全国各地で開催し、受講された方々が活躍していけるよう資料提供等に努めているところです。この人材育成講座には、地方公共団体の職員の方も受講されているところです。

(平成20年度：リスクコミュニケーター(ファシリテーター型・インタープリター型)育成講座参加者に占める行政関係者の割合：37.9%)

食品安全モニターの皆様へは、各人材育成講座開催の連絡を事前にメールマガジン等により連絡していますので、是非ご参加下さい。また、人材育成講座は、地方公共団体と協力して開催しておりますので、地元の地方公共団体で開催の希望がありましたら、当該自治体に問い合わせをいただきますようお願いいたします。

さらに、委員長談話など食品安全委員会から発信する重要な情報については、都道府県や保健所設置市等へ速やかに情報提供するとともに、併せて都道府県から管内の市町村への情報提供を依頼するなど、地域住民への情報発信に資するよう努めています。

○ 「よくわかる！食品安全委員会」のDVDについて

「よくわかる！食品安全委員会」のDVDを見ました。とても分かりやすい内容でしたが、普段から食に関心がある人にとっては、少し物足りない気もしました。関心の薄い人から高い人まで、すべての人が満足する内容は難しいものだと思います。今回は職場内で回覧して、活用させてもらいました。また、HPを開いた際に、前回よりも情報が増えている気がしました。見やすい工夫、内容の改善や新規項目の追加など、活動状況が把握できます。食品安全委員会の今後の活動に、期待しています。

(岐阜県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、食品の安全性について皆様に御理解をいただくため、リスク評価結果等の内容をわかりやすく解説した以下のようなDVDソフトを制作してお

ります。

- ①気になるメチル水銀～妊娠中の魚の食べ方～
- ②気になる農薬～安心して食べられる？～
- ③遺伝子組換え食品って何だろう？～そのしくみと安全性～
- ④21世紀の食の安全～リスク分析手法の導入～
- ⑤リスクコミュニケーションツール 何をどれだけ食べたらよいか？考えるためのヒント～一緒に考えよう！食の安全～
- ⑥気になる食品添加物
- ⑦よくわかる！食品安全委員会～食品の安全性をどう守るの？～

これらについては、ホームページで閲覧できるDVDを分かりやすくお知らせするために、トップページに各種DVD映像配信の見出しを掲載しています。現在上記の②、③、⑤、⑥の4本については、そこから閲覧頂けます。また、各種DVDの貸出申込みの見出しも掲載しています。申込用紙に御記入のうえ、FAXで送信頂ければ、どなたにでもお貸しすることができます。

「配信映像」、「貸し出しのご案内」

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

このように正確な情報の提供に努めているところですが、各種の広報媒体についてより見やすく、分かりやすいものとするとともに、読者や視聴者の御意見を参考にして改善を進めることとしているほか、効果的な周知方法の検討や、学校教育において食品の安全性について基礎的な知識を学習できるよう、教育機関・関係団体等との連携を促進するなどの改善に、積極的に取り組んでまいりたいと考えております。

また、食品安全委員会では、平成21年3月28日付けで「食品安全委員会の改善に向けて」を決定し、公表いたしました。その中で、情報提供に係る改善方策として、

- ・ホームページの掲載情報について、階層化を進めることによって、一般的情報から専門的情報に、必要に応じてリンクできるような構成への見直しを行う。
- ・食品安全委員会から発信する情報については、見やすく、分かりやすいものとするため、プレスリリース、ホームページ・メールマガジン掲載情報等について、文字、レイアウト、文章の体裁や文章表現について工夫を行う。また、食品安全委員会からの情報であることが認知しやすいよう、ロゴマークの使用などについて工夫する。

としており、順次実施してまいります。

ご指摘いただいた、ホームページにおける情報提供については、出来るだけ見やすく分かりやすいものとするとともに、リスク管理機関の施策に関する情報も含めた幅広い内容とするよう、引き続き工夫してまいりたいと考えております。

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もお願いしていることから、食品の安全性に関する資料等を送付しています。地域での日常生活を通じた情報提供に必要な資料等がございましたら、具体的なご要望をお寄せ下さい。

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。

○ 食品安全セミナーの実施について

所属する協会の会員を対象に「食品安全行政の取組」と「家庭でできる食品安全」について、セミナーを実施する。一般消費者が食品のリスクについてどの程度の情報をどれだけ理解しているかを知る良い機会であると思っている。

(兵庫県 女性 43歳 食品関係研究職経験者)

○ 山口県主催の食の安全に関する懇談会について

山口県主催の、食の安全安心推進条例骨子作成のための懇談会に出席した。消費者団体と食品業界との間には対立構図が見られ、主催者である行政側に、リスクコミュニケーションを図ってほしいと思った。

(山口県 男性 60歳 食品関係業務経験者)

○ リスク評価とリスクコミュニケーションの展開視点について

食品安全委員会のメールマガジン 141号の小泉委員の「委員随想」を興味深く読みました。食品の安全性の評価ならびに評価に基づくリスクコミュニケーションを展開する上で、リスクに対するベネフィットやコストも考慮した鳥瞰的な視点を忘れてはならないことを再認識しました。

(静岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

3. 鳥インフルエンザ関係

○ うずらの鳥インフルエンザについて

愛知県で発生したウズラの鳥インフルエンザの際、「このウズラは愛知県産ではありません」を食品Gメンが不適切表現と指導したとニュースで見た。風評被害を防止するための迅速な対応はすばらしいと思う。鶏肉や鶏卵を食べて人が鳥インフルエンザに感染したとの報告例はないと言われているものの、問題ない旨を行政がもっとPRしていく必要があると思う。

(岐阜県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

○ うずらの鳥インフルエンザについて

豊橋市の養鶉(ようじゅん)農場において高病原性鳥インフルエンザ(H7N6亜型)が確認されニュースとなりました。殺処分と養鶉農場の殺菌によって終息したかのように思っていたのですが、近所の大手スーパーマーケットでは、未だにうずらの卵が陳列棚に並んでおらず、入手できません。販売するかどうかについては行政が介入することはできないと思いますが、風評被害を恐れての販売中止なら、適切な教育及び指導をお願いしたいと思います。

(三重県 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】

本年2月末に発生いたしました、愛知県のうずら飼養農家における鳥インフルエンザの発生事案を受けて『「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」(平成19年10月4日)と同様にうずら卵・うずら肉を食べることによって、鳥イ

ンフルエンザがヒトに感染することは考えられず、うずら卵・うずら肉は「安全」と考えていますので、国民の皆様には、冷静に対応していただきますようお願いしたい』旨の委員長談話を、3月2日付けで報道発表するとともに、ホームページや臨時のメールマガジンを通じて広く国民の皆様呼びかけを行ったところです。

今後も食品の安全性の確保のため、関係府省が連携して、今回の事案のような場合に国民の皆様が過度に心配されたり、無用な風評被害等が生じないように、適時適切な情報提供に努めてまいります。

食品安全委員会のホームページにおいて、このような委員長談話等の「重要なお知らせ」が掲載された際には、臨時のメールマガジンを発行していますので、食品安全モニターの皆様におかれましては、これらの情報を活用して、地域への情報提供等をお願いします。

[参考]

○食品安全委員会

「愛知県のうずら飼養農家における鳥インフルエンザの発生に関する食品安全委員会委員長談話」

<http://www.fsc.go.jp/emerg/090302torifludanwa.pdf>

「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」(平成19年10月4日)

http://www.fsc.go.jp/osirase/tori/tori_iinkai_kangaekata.pdf

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では消費者の誤解が生じないように、発生後直ちに、消費者、生産者、食品産業関係団体に対し、正確な情報の提供を依頼するとともに、普及啓発のポスター等を愛知県などに対し緊急に配付したところです。

また、食品表示Gメンが、2月27日から5月11日の間に、東海地方を中心に全国で累計52,823店舗の食品スーパー等を巡回し、うずらやにわたりの卵や肉の店頭表示の状況を点検しました。この結果、一部の店舗において確認された「○○県産のうずらの卵は使用していません。」等の不適切な表示については、表示の是正の要請を行なうとともに、正しい知識の啓発を行いました。

4. 化学物質・汚染物質関係

○ トランス脂肪酸について

アメリカでは、トランス脂肪酸を身体への悪影響を懸念し、使用を禁止している州もあるが、日本ではまだまだ周知されていない。トランス脂肪酸について、もっと国民に知らせる機会を作る必要があるのではないだろうか。そして、国として厳しい基準を設ける必要があると思う。

(新潟県 女性 46歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会及び厚生労働省からのコメント】

トランス脂肪酸は、マーガリンやショートニングなどの加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか、自然界においての牛などの反すう動物の脂肪や肉

などに含まれる脂肪酸の一種です。トランス脂肪酸は大量に摂取することで、動脈硬化などによる心臓疾患のリスクを高めるとの報告や、飽和脂肪酸と同じように、トランス脂肪酸の摂取と心臓疾患のリスク増大には相関関係の可能性があるとされています。

食品安全委員会では平成 18 年度に「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査」を行い、トランス脂肪酸の含有が予想される食品 386 検体（パン類等の穀類、乳類、マーガリン等の油脂類、菓子類等）などを分析した結果から、平均的な日本人のトランス脂肪酸の摂取量は、0.7～1.3g/人/日（摂取エネルギー換算：0.3～0.6%）と推計され、食事、栄養及び慢性疾患予防に関する WHO/FAO 合同専門家会合の報告書で目標とされている「最大でも 1 日当たりの総エネルギー摂取量の 1%未満」となっています。

脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合は、平均を大きく上回る摂取量となる可能性があるため、注意が必要ですが、日本人の一般的な食生活の中ではトランス脂肪酸の摂取量は少ないと考えられます。

なお、食品安全委員会では、食品中に含まれるトランス脂肪酸について、科学的知見に基づいて分かりやすく整理したファクトシートを公表していますので、参考としてください。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/54kai-factsheets-trans.pdf>

また、最新の諸外国等におけるトランス脂肪酸に関する情報は、食品安全総合情報システムに掲載してありますので、参考としてください。

<http://www.ifsis.fsc.go.jp/fsilv1/do/FSIMenu>

※詳細は上記サイトの「食品安全関連情報」を参照。

いずれにいたしましても、脂肪は三大栄養素の中で単位当たり最も大きなエネルギー供給源で、脂溶性ビタミンの溶媒になる大切な栄養素ですが、トランス脂肪酸や飽和脂肪酸の含有量等にこだわるのではなく、日本の「食生活指針」で謳っているように、脂肪全体量の摂り過ぎに注意し、陸上動物、植物、魚由来の脂肪をバランスよく摂ることが大切と認識しています。食品安全委員会では、今後、脂肪等に関する研究、コーデックス等の動向について注視していきたいと考えています。

5. 新開発食品等関係

○ 体細胞クローン牛・豚について

人口増加による食料難或いは災害等による食料危機に対応するために、クローン技術の革新は是非必要であると思います。しかし、体細胞クローン牛・豚の出生において死産及び生後直後死が高い頻度で認められていることから、生産過程に不安を残したままでの認可は、時期尚早であると思います。

(京都府 男性 62 歳 食品関係業務経験者)

○ クローン牛の報道について

「クローン牛の食用は安全」との見解については懐疑的である。人体への長期的影響についての考察がされているのか疑問であるからだ。消費者の不安に答えるためには、一方通行ではなく対話を通して、どこまでは安全であるのか、またどこからはまだ不明であるのかなど、懇切丁寧に説明して明らかにしていくことがまずは出発点になるだろう。継続的な議論が必要であろう。

(千葉県 男性 39歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

体細胞クローン技術を用いて産出された牛及び豚並びにそれらの後代に由来する食品の安全性については、昨年、厚生労働省から食品健康影響評価の依頼を受け、新開発食品専門調査会にWG等を設置して審議を行ってきた結果、「現時点における科学的知見に基づき、従来の牛や豚に由来する食品と比較して、同等の安全性を有する」とする評価結果の案が取りまとめられたものです。

審議において、死産及び生後直後死が高い頻度で認められていることの原因は、体細胞を利用して作製された再構築胚の全能性の完成度などによるものと考えられ、食用に供される可能性のある体細胞クローン牛及び豚並びにそれらの後代の健全性については、従来の家畜と比べて差異がないと認められました。

また、体細胞クローン牛及び豚では、ドナー動物と核内のDNAの塩基配列が理論的に同一であるため、ドナー動物及び従来の繁殖技術による牛及び豚に存在しない新規の生体物質が産生されるものではなく、体細胞クローン牛及び豚並びにそれらの後代に由来する肉及び乳について、従来の繁殖技術による牛及び豚に由来する肉及び乳と比較し、栄養成分、小核試験、ラット及びマウスにおける亜急性・慢性毒性試験、アレルギー誘発性等について、安全上、問題となる差異は認められませんでした。

詳細については、http://www.fsc.go.jp/emerg/clone_03.html をご覧下さい。

食品安全委員会では、審議結果について広く国民の皆様から御意見・情報の募集（3月12日から4月10日）を行うとともに、評価結果（案）について理解を深めていただき御意見・情報を頂く際の一助となるよう、3月24日に東京で、3月27日に大阪で意見交換会を行いました。

その後、6月8日に開催された新開発食品専門調査会において、国民からの御意見・情報の募集結果について審議が行われ、評価書（案）の一部文言を修正した上で、食品安全委員会に報告することとされました。今後、食品安全委員会で審議され、最終的に評価結果が取りまとめられ、評価を諮問した厚生労働大臣に評価結果を通知する予定です。

6. 食品衛生管理関係

○ 新型インフルエンザの発生に伴う豚肉の安全性について

メキシコでの新型インフルエンザ発生に伴って、食品安全委員会からはメールマガジン臨時号が緊急に発行され、厚生労働省では電話相談窓口が開設されたことは、大変時宜を得た措置であったと思う。しかし、農林水産省の説明では、豚肉は出荷時に殺菌・滅菌されているから安全とのことであったが、確実に安全を確保するためには加熱すべきと説明されたほうが、消費者には理解されやすいのではないだろうか。

(鳥取県 男性 68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】

本年4月に発生が確認されました、新型インフルエンザ（インフルエンザA/H1N1）の発生事案を受けて、当初、豚由来のインフルエンザとして報道され、豚肉・豚肉加工品に対して国民の皆様の間で不安が高まっていたことから、「豚肉・豚肉加工品を食べることにより、新型インフルエンザがヒトに感染する可能性は、豚肉は、従来から食中毒防止の観点から十分加熱するよう言われていることや、万一、ウイルスが付着していたとしても、インフルエンザウイルスは熱に弱く、加熱調理で容易に死滅すること等の理由からないものと考えている」旨の委員長見解を、4月27日付けで公表するとともに、ホームページや臨時のメールマガジンを通じて、冷静に対応していただくよう広く国民の皆様呼びかけを行ったところです。併せて、同ホームページの4月30日更新では、調理の際には、食中毒予防の観点からの一般的な食品の調理の際の注意と同様に、生肉は十分に加熱することなどの衛生的な取扱いに留意していただくよう呼びかけを行いました。

今後も食品の安全性の確保のため、今回の事案のような場合に国民の皆様が過度に心配しないよう、迅速にわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

食品安全モニターの皆様におかれましては、これらの情報を活用して、地域への情報提供等をお願いします。

[参考]

○食品安全委員会

「新型インフルエンザに関する食品安全委員会委員長の見解」

http://www.fsc.go.jp/sonota/butainflu_jinchokenkai_210427.pdf

「新型インフルエンザ（インフルエンザA/H1N1）に関する情報」

(平成21年4月27日)

http://www.fsc.go.jp/sonota/mexicous_butainflu_210427.html

【農林水産省からのコメント】

新型インフルエンザに関する豚肉・豚肉加工品の安全性の考え方については、食品安全委員会委員長より、豚肉は従来から食中毒防止の観点から十分加熱するよう言われていること、万一ウイルスが付着していたとしてもインフルエンザウイルスは熱に弱く加熱調理で容易に死滅すること、インフルエンザウイルスは酸に弱く胃酸で不活化される可能性が高いことから、豚肉・豚肉加工品を食べることにより新型インフルエンザがヒトに感染する可能性はないとの見解が示されているところ

です。

農林水産省としても、この見解により各方面でご説明をさせていただいております。

国民の皆様におかれましては、今後とも冷静な対応をよろしく申し上げます。

なお、豚肉の処理過程における安全性の説明は、と畜場における処理過程では高压洗浄を行い、と畜過程で付着した肉片等を取り除く工程があり、次亜塩素酸やオゾン水等を使用していると畜場もあることから、この工程の安全性を説明する様々な根拠の中の一つの例として殺菌等といった表現をしたものです。

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。

○ 食の安全について

中国ギョーザ事件などの問題ではとかく責任追求に終始しがちであるが、それ以上に重要なことは、再発防止に向けた体制構築である。食の安全水準確立のためには、政府による監視体制の強化や資金援助など、国の積極的な関与が必須である。

(千葉県 男性 39歳 医療・教育職経験者)

○ 焼き鳥店における食中毒について

家族で、東京都内の焼き鳥の名店で食べたところ、体調不良になり、「感染性胃腸炎」と診断された。半生のものもあったので、カンピロバクターによるものではないかと考えている。私たち家族のように、食中毒になった人がいないか心配だ。

(東京都 男性 43歳 食品関係業務経験者)

7. 食品表示関係

○ 食品の期限表示について

食品の賞味、消費期限表示に関する偽装事件が相変わらず発生しています。ここで問題となるのは期限の設定方法です。何か、化学的・微生物学的根拠や基準があるのでしょうか。このようなことを改善するためにも、製造年月日を併記することが必要なのではないでしょうか。

(奈良県 男性 48歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

期限表示の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態等を考慮しなければなりません。このため、これらの知見や情報を有している食品等事業者が、客観的な期限を設定する必要がありますが、当該設定に当たっては、微生物試験、理化学試験、官能試験等の結果に基づき、また、安全係数を考慮して、科学的・合理的に行なう必要があります。また、市場に出回る食品等は多岐にわたり、消費期限又は賞味期限の設定に必要な検査もそれぞれの品目ごとに多様であると考えられることから、品目横断的な設定ルールのようなものは定められていません。

なお、事業者が消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、必要に応じて、消費者への情報提供として、任意で製造年月日を表示することは可能ですが、製造

年月日のみを表示することは認められておりません。平成7年に、製造年月日を表示することとされていた制度が、期限表示をするように変更され、2年の移行期間を経て平成9年4月から完全に転換されたところです。

これらの内容については、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」、「加工食品の表示に関する共通 Q&A（第2集：消費期限又は賞味期限について）」において、詳しく解説を行っているところです。

また、より皆様に理解していただくため、昨年11月に「加工食品の表示に関する共通 Q&A（第2集：消費期限又は賞味期限について）」を改訂した他、期限表示に関するパンフレット等も作成・配布するなど、期限表示に関する考え方を周知しているところです。今後とも食品表示に関する普及・啓発に努めてまいりたいと考えています。

[参考]

○厚生労働省

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/hyouji/dl/02.pdf>

「パンフレット（知っていますか食品の期限表示?）」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyouji/dl/pamph10.pdf>

「加工食品に関する共通 Q&A（第2集：消費期限又は賞味期限について）」

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/dl/0811.pdf>

○農林水産省

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

http://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/pdf/guideline_a.pdf

「パンフレット（食品の表示をすっきり、わかりやすく（期限表示）」

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/pamph_g.pdf

「加工食品に関する共通 Q&A（第2集：消費期限又は賞味期限について）」

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_i.pdf

○ 産地証明書類について

ハマグリ産地の産地偽装事件が報道されていましたが、その産地証明書類も偽装されていたと知り、より大きな脅威を感じています。産地表示の情報として頼れるものは、産地証明書しかないと思われまます。産地証明は業者一任ではなく、国や県が安全性を証明するような仕組みや書類が必要であると思えます。

(山形県 女性 31歳 食品関係業務経験者)

○ 食に関する企業倫理と社会的責任について

ウナギに関する原産地偽装事件があったが、食品を扱う会社、特に上場会社は、取引会社の財務状態を把握し、仕入れ、販売状況・生産工程等を調査、視察を行い、過去の会社経歴を知るべきであると思う。また、流通過程での偽装のチェックシステムを構築すべきだと思う。

(京都府 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】

ハマグリ等の生鮮食品については、JAS法の生鮮食品品質表示基準に基づき、原産地を表示する義務があり、卸売りなどを行なう場合においても、送り状や納品書等により原産地の情報を伝達する必要があります。

また、平成19年の牛ミンチの原材料表示偽装事案の反省を踏まえて、平成20年4月から、加工食品の原料供給者についても、JAS法上の表示・義務を拡大しており、業務用の生鮮食品についても原産地を表示又は伝達する必要があります。

農林水産省では、食品偽装事案が、相次いでいることを受けて、全国に配置した「食品表示Gメン」が、日常から厳しく監視を行なうとともに、「食品表示110番」や、一般消費者の方に委嘱して日頃の買い物を通じて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」を設け、多くの方々からの不適正な食品表示に関する情報提供をいただいております。提供された情報に基づき、食品表示の適正化に向けた迅速かつ確かな対応を行なっているところです。

食品事業者のJAS法に違反する事実が判明した場合には、早期に適正化が図られるよう迅速に指示・公表を行っており、これにより、大きく報道され、場合によっては倒産に追い込まれるなど、社会的に極めて厳しいペナルティとなっていることから、偽装表示への抑止効果は大きいものと考えております。

さらに、故意に原産地を偽装するなど悪質な事案については、不正競争防止法や刑法（詐欺罪）の罰則の対象になることから、平成19年11月に、警察庁との間で食品に関する偽装表示事案対策に関する申し合せを行い、連携を強化しているところであり、既に、産地偽装などについてJAS法に基づく指示・公表の対象となった業者に対して、不正競争防止法違反で警察が捜査を行なった結果、刑罰が科されている事案もあります。

なお、今国会でJAS法が改正され、食品の産地の偽装に対して、改善指示及び命令を経ないでも罰則を科せることとなりました。これにより、産地偽装に対する抑止力が高まるものと期待しております。

今後とも、適正な食品表示が行われるよう、警察等の関係機関と連携しながら、JAS法に基づき厳しく監視・取締りを行ない、食に対する消費者の信頼を確保してまいりたいと考えております。

○ 国産牛肉の個体識別番号の表示について

牛肉トレーサビリティ法に基づく国産牛肉の個体識別番号の表示方法は、商品に表示する以外に店舗内での掲示も認めていますが、店舗内掲示の場合、購入しようとしている牛肉がどの個体識別番号に当るのか解らない恐れがある。これでは、法が目指したBSE蔓延防止と生産流通情報の開示に貢献しない恐れがあり、如何なものかと感じる。

(大阪府 男性 55歳 食品関係研究職経験者)

【農林水産省からのコメント】

個体識別番号を店舗内での掲示によって表示する場合、店舗は記号や色シール等により牛肉と当該牛肉の個体識別番号の結びつきが分かるように個体識別番号を表

示すよう、地方農政局等の職員が指導しています。

業者が、消費者の方が見て容易に結びつきが分からないような表示をしている場合には、お手数ですが、最寄りの地方農政局等に情報提供をよろしくお願いいたします。

[参考]

○ 農林水産省

「地方農政局一覧」

<http://www.maff.go.jp/j/org/outline/dial/kyoku.html>

「地方農政事務所一覧」

<http://www.maff.go.jp/j/org/outline/dial/zimusyo.html>

「内閣府沖縄総合事務局の連絡先」

内閣府沖縄総合事務局農林水産部 消費安全課 TEL:098-866-1672

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。

○ **食品の表示について**

食品の種類によっては、表示項目は最小限、生産者の名称と連絡先が明示されていれば十分な場合がある。消費者の要求を満足させるとともに、生産者の負担軽減も、制度が首尾よく運用されるためには考えなければならないことである。生産者と消費者双方の理解が重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)

8. その他

○ **食品の窒息事故について**

毎年、食べ物をのどなどにつまらせて窒息死する人が4千人以上もいます。食の安心・安全面を考える上で、食品の加工や製造に関して、食品化した場合の安全性や注意を促す啓発が必要です。食べ物による窒息事故を防ぐためにはどうしたらよいか、重要な点、食する時の注意事項を情報として消費者に啓発し、促すことが大切であると考えます。

(徳島県 男性 34歳 その他消費者一般)

○ **食べる意志について**

こんにやくゼリーによる窒息事故の報告は記憶に新しい。生産者側の責任はもちろんであるが、消費者側も常に危機意識を持つ必要がある。栄養摂取の手段として受動的に食べるのではなく、自らの意志と責任を持って食べるように努めたい。

(千葉県 男性 39歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

こんにやく入りゼリーに限らず、パン等の食品を原因とした窒息事故が子どもや高齢者を中心に発生していることから、事故を防止するためには、子どもや高齢者の摂食に関する注意喚起を行うことが重要です。

このため、食品安全委員会としても、委員会ホームページにおいて、「食べ物に

よる窒息事故を防ぐために」により、窒息事故を防ぐための情報提供を行っているところ。具体的には、

- ・ 食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べる。
- ・ 食事の際は、なるべく誰かがそばにいて注意している。

といった食べ物による窒息事故を防ぐために必要な情報・応急措置等を掲載し、注意喚起を続けています。

痛ましい事故を少しでも減らすために、是非一度御覧下さい。

また、平成 21 年 4 月 27 日付けで内閣府から「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性」に係る食品健康影響評価の依頼があり、5 月 14 日の食品安全委員会内で内閣府国民生活局から説明を受け、審議が開始されました。

その後、食品安全委員会では「食品による窒息事故に関するワーキンググループ」を設置し、小児科・耳鼻咽喉科・歯科・リハビリ・食品物性・救急救命などの幅広い分野の専門家を招へいし、6 月 10 日に第 1 回会合を開催しました。

[参考]

○食品安全委員会

「食べ物による窒息事故を防ぐために」

http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou_syoku_jiko2005.pdf

「第 1 回窒息事故に関するワーキンググループ」

http://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/chi_wg-dail/index.html

【農林水産省からのコメント】

こんにゃく入りゼリーによる窒息事故の再発防止については、平成 20 年 10 月 16 日の消費者安全情報総括官会議の申合せに基づき、現在、政府一体となった取組が進められています。農林水産省としても、本申合せに基づき、平成 20 年 10 月 21 日、関係団体に対して、3 府省連名による窒息事故の再発防止の要請を行う等、窒息事故の再発防止に向けた取組を行っています。

これらを踏まえ、関係団体においては、

- ① 袋のおもて面に文字による新たな警告文を表示するとともに、警告マークを拡大する
 - ② 個包装に警告マーク又は警告文を表示する
- 等の取組が進められています。

また、農林水産省では、ホームページにおいて「ミニカップのこんにゃくゼリーにご注意！」により、消費者の皆様向けに

- ・ 子どもやお年寄りには、絶対に食べさせないでください
- ・ 小さい子どもやお年寄りの周りには、特に注意してあげてください
- ・ 凍らせて食べないでください
- ・ 凍らせるとゼリーが固くなり、さらに喉に詰まりやすくなります

といった、注意喚起を行っているところ。です。

[参考]

○農林水産省

「ミニカップタイプのこんにゃくゼリーにご注意！」
http://www.maff.go.jp/j/konjac_jelly/index.html
○全国菓子工業組合連合会（全菓連）
「一口タイプのこんにゃく入りゼリーの事故防止強化策について」
http://www.zenkaren.net/kon_nyaku_jikoboushi_kyoukataisaku.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。

○ 食育について

現代人はあまりに食に無関心である。今こそ、食の根本に立ち返る必要がある。将来を担う子どもたちの育成には、まず教育である。テレビ番組を活用し、生徒同士が討論することは、食育に対する理解を深めることに有効と考える。

(千葉県 男性 39歳 医療・教育職経験者)

○ 食の安全に対する倫理観の欠如について

最近の食のトラブルは、あまりにも多様になった消費物資と消費者の知識・能力の欠如が社会の倫理観を欠如させていることによるのではないかと思う。生産者、流通、加工とも、正直に説明してほしい。

(福岡県 女性 74歳 医療・教育職経験者)

○ お茶の情報提供について

新茶のシーズンを迎え、お茶の生産者、製造業者、販売者（製茶問屋）は「消費者に安心して飲んでもらうためのお茶作り」に取り組んでいることをPRしています。しかし、茶葉に使用されている農薬や肥料についての情報が不足していることが多いので、消費者の食品の安全性に対する関心が一段と高まっている近年、販売のための情報ばかりではなく、消費者の求める情報を提供していただきたいと思います。

(静岡県 女性 60歳 食品関係業務経験者)