

食品安全モニターからの報告（平成22年7月分）について

■ 食品安全モニターから7月中に、35件の報告がありました。

■ 報告内容の内訳

- ◇【食品安全委員会のホームページ】2件
- ◇【食品による窒息事故】1件
- ◇【BSE】1件
- ◇【食中毒】2件
- ◇【農薬】1件
- ◇【自然毒】1件
- ◇【事故米】1件
- ◇【衛生管理関係】2件
- ◇【モニター活動】5件
- ◇【その他】3件（異物混入、米粒パン、減塩政策）
- ◇【トランス脂肪酸】2件
- ◇【口蹄疫】2件
- ◇【植物工場】2件
- ◇【遺伝子組換え】1件
- ◇【リスクコミュニケーション関係】5件
- ◇【輸入食品】1件
- ◇【食品表示関係】3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。

食品安全モニターの皆様からは、食品健康影響評価の結果に基づいてリスク管理機関において講じられた施策の実施状況、食品安全に関する意見・要望等の報告を頂いております。この報告については、食品の安全性の確保に関する施策の推進に供するため、食品安全委員会において調査審議しています。

なお、報告された意見等については、以下のとおりです。

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

7月のピックアップ

【食品安全委員会のホームページ】

7月13日、食品安全委員会ホームページをリニューアルしました。

○ 新しいホームページについて

新しくなった食品安全委員会のホームページを見て、非常に感動しました。色はポップな印象になり、文字の大きさもメリハリがあります。今までよりも格段に見やすく、一般の方にも見てもらえるよう工夫されている印象を受けました。次の目標は、今まで食品安全委員会のホームページを見たことがない方、委員会の存在すら知らない方に見ていただくことではないでしょうか。

(栃木県 女性 30歳 その他消費者一般)

○ 食品安全啓発活動について

私は、毎回食品安全委員会のホームページやメール情報を確認しているが、以前よりは読みやすく、形式も見やすくなったとは感じていますが、全体的に堅く、敷居が高いイメージがあります。オリジナルマスコット等を作成し、食品安全の啓発に役立ててはどうかと思います。

(徳島県 男性 35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、ホームページのコンテンツを整理・集約し、全体が見渡しやすい、知りたい情報を見つけやすくを目標に、7月12日に新しいホームページへのリニューアルを行い、暖かい色の親しみやすいデザインとなったホームページをご覧いただいているところです。

また、リニューアルを機に毎週金曜日に発行しておりますメールマガジン「食品安全e-マガジン」とは別に、食品安全委員会などの開催案内や意見等の募集など当日分の新着情報を毎日19時にお届けする『新着情報お知らせメール』の配信も開始しましたので、併せてご活用いただければと思います。

今後もより多くの皆様に食品安全委員会ホームページをご覧いただくことを目標に、トップページ以外についても、初めてご覧になった方でも目的の情報を見つけやすく、分かりやすいホームページになるよう、少しずつ修正を進めているところです。お気づきの点をご意見いただければと思います。

皆様のご意見を参考にさせていただきながら、より分かりやすいホームページづくりを始めとした、親しみやすい情報発信に努めてまいりたいと思います。食品安全モニターの皆様にも、当ホームページを知人の方にご紹介していただいたり、所属の企業や団体等のホームページにリンクを行っていただくなど、食品安全委員会の地域への情報発信等にご協力をお願いいたします。

[参考]

○食品安全委員会

「食品安全委員会メールマガジンの配信及び会員募集のお知らせ」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/e-mailmagazine.html>
「新着情報お知らせメールの配信及び登録のお知らせ」
http://www.fsc.go.jp/shinsetu/news_mail.html

◇【食品による窒息事故評価】

○ こんにゃく入りゼリーの安全規制の在り方を検討する消費者庁に対する対応について

こんにゃくゼリーの安全規制の在り方を検討する消費者庁の動向に関する新聞の報道を読み、大変危惧を抱く。消費者庁が、消費者保護の観点に立つあまり、独自に調査を行い、判断するという事は、大変由々しき問題だと思う。食品安全委員会は、正確な情報を収集し、食品安全基本法に基づき、公式に意見を述べるべきである。

(神奈川県 女性 57歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品に関しては、平成21年4月に内閣府国民生活局（現消費者庁）から要請を受け、様々な要因により生じると考えられる食品による窒息事故を科学的視点から検討するため、幅広い分野の専門家から構成される「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、食品健康影響評価を平成22年6月に取りまとめ、消費者庁に評価結果（評価書「窒息による食品事故」）を通知したところです。

食品安全委員会は、食品安全基本法に基づき、食品健康影響評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況を監視し、必要があると認められるときは、内閣総理大臣を通じて関係各大臣に勧告できることとされています。

食品安全委員会としては、通知した評価結果が食品の安全性の確保に関する施策に適切に反映されるか、消費者庁の動向を注視しており、平成22年8月19日の第344回食品安全委員会において、消費者庁から評価結果を受けた対応について説明を受けたところです。今後も引き続き、消費者庁において本評価結果に基づき講じられる施策の実施状況を見守っていくこととしております。

なお、どんな食品にも窒息につながる可能性があるということを踏まえ、食品による窒息事故という痛ましい事故を少しでも減らすために、今後も国民の皆様への情報提供に努めてまいります。

また、食品安全モニターの皆様にも、地域における窒息事故の発生状況や、消費者庁が施策を講じた場合における当該施策の実施状況について、御報告いただくとともに、痛ましい事故を少しでも減らすために、地域への情報提供についても御協力いただければと考えています。

[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」（平成20年5月2日作成、平成21年12月17日更新）

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

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、こんにやく入りゼリーについては、食品SOS対応プロジェクトにおいて、食品安全委員会の評価書を踏まえながら、様々な食品の物性の比較や年齢階層・食品(群)別の窒息事故死亡症例数に関する調査研究等について、知見の収集を進めてきたところです。今後は、試行的な調査を行い、その知見をさらに具体化するため、年内目途に研究を進めることとしております。

◇【トランス脂肪酸】

○ トランス脂肪酸の健康リスクの公開と規制の実施

トランス脂肪酸について「日本人の食生活から健康への影響は小さい」との理由で規制しないことは理不尽である。ありきたりの平均値ではなく、得意な食生活も対象とし、綿密に健康リスクを喚起する必要がある。また、健康・疾病へのリスクについては、一般消費者にも分かりやすく公開し、広く周知させる必要がある。最低でもメーカーに、定期的な製品含有値の公開の義務付け、自主規制の制定を実現させるべきである。

(東京都 男性 72歳 食品関係業務経験者)

○ トランス脂肪酸の有害性について

トランス脂肪酸の人体への有害性について、日本人の食生活のパターンでは、取り立てて問題にはならないので安心であると発表されていますが、マーガリン等のトランス脂肪酸高含有食品を好んで食している人にとっては、重要な問題となるのではないのでしょうか。従って、トランス脂肪酸含有量表示を義務化するだけでなく、トランス脂肪酸について分かりやすく説明し、理解してもらう機会を設けていただきたいと思えます。

(三重県 男性 38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】

トランス脂肪酸とは、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。トランス脂肪酸を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。

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が、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。

食品安全委員会では、平成21年度の「食品安全委員会が自らの判断により食品健康影響評価を行うべき案件」の候補として議論した結果、若い世代の食生活がか

なり変化しており、また、国民栄養調査において総カロリーが減っているにもかかわらず女性の脂質の消費が増え菓子などのショートニングの消費量が増えている可能性がある等の指摘があったことから、トランス脂肪酸を評価することを決定し、平成22年度から新開発食品専門調査会において審議が始まったところです。

トランス脂肪酸の食品健康影響評価がなされた際には、適宜情報提供を行っていく予定です。

なお、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、トランス脂肪酸のみならず、脂肪のとりすぎ、飽和脂肪酸や食事性コレステロールの多量の摂取も心疾患のリスクを高めるため、日頃から脂肪の摂取について注意し、バランスの良い食事をとることが大切です。

[参考]

○食品安全委員会

「トランス脂肪酸（ファクトシート）」（平成16年12月17日作成、平成21年6月1日更新）

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

【消費者庁からのコメント】

トランス脂肪酸の表示に向けた取組については、本年3月に「今後の取組について」を発表し、

- ① 食品事業者による自主的な情報開示の取組を促進するため、「トランス脂肪酸の情報開示に関するガイドライン」（仮称）を本年夏を目途に取りまとめ
- ② トランス脂肪酸の表示の制度化に向けて、引き続き検討することとしたところです。

今般、これらの取組の一環として、これまでの作業の過程で明らかとなった事実関係を取りまとめ、9月10日にファクトシートを公表したところです。

[参考]

○消費者庁

「トランス脂肪酸のファクトシートの公表について」

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/100910_1.pdf

◇【BSE】

○ 日本におけるBSE対策について

日本では、食品安全委員会の答申により、BSE 検査は 21 ヶ月齢以上に見直されたにも係わらず、3年間、検査費用が助成されてきました。08年8月以降は全頭検査の助成期間終了となりましたが、自治体は全頭検査を続けています。国際的動向を無視する様なことは、決して国民のためになることではありません。ぜひとも食品安全委員会が自ら行う食品の安全性に関するリスク評価の対象案件候補としてとりあげて、国際的動向とのギャップを解消する必要があります。

(神奈川県 男性 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】

食品安全委員会は厚生労働大臣及び農林水産大臣からの要請を受け、食品健康影響評価を実施し、「と畜場におけるBSE検査対象月齢を全月齢から21ヶ月齢以上に変更した場合、人に対するリスクは、あったとしても非常に低いレベルの増加にとどまる」と判断しました。

上記の評価結果を受け、牛海綿状脳症対策特別措置法で規定されている、と畜場でのBSE検査対象月齢を21ヶ月齢以上に変更してから約4年になりますが、法的に飼料規制が開始された直後に生まれた1頭の牛（平成14年1月生まれ）を除き、平成13年10月の飼料規制以降に生まれた牛には、現在までのところ20ヶ月齢以下も含めてBSE検査陽性牛は確認されていません。

以上の経緯を踏まえ、改めて国民の皆様にはBSEの対象について考えていただく参考とするため、平成20年7月31日に我が国における牛海綿状脳症の現状に関する食品安全委員会委員長談話を公表し、情報の更新も随時行っているところです。

本件については、国民の食の安全を確保する観点から今後ともその動向を注視してまいります。仮に、今後、リスク管理機関から食品安全委員会に評価要請されることとなれば、最新の科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に審議を行うこととなると考えております。

[参考]

○食品安全委員会

『米国・カナダの輸出プログラムにより管理された牛肉・内臓を摂取する場合と、我が国の牛に由来する牛肉・内臓を摂取する場合のリスクの同等性』に係る食品健康影響評価について」

<http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-canadianbeef.pdf>

「我が国における牛海綿状脳症（BSE）の現状に関する食品安全委員会委員長談話について」

http://www.fsc.go.jp/sonota/bse_iinchodanwa_200731.html

http://www.fsc.go.jp/sonota/bse_iinchodanwa_200731.pdf（平成21年7月31日更新資料）

◇【口蹄疫】

○ 口蹄疫の風評被害対策についての意見

食品安全委員会の活動は結果として、風評被害が抑制される状況を実現できなければならぬ。「仮に口蹄疫にかかった家畜の肉を食べても人体に影響はありません」の一文だけでは、むしろ風評を助長することになる。結論だけでなく根拠となるさらに高度な情報を把握できるようにしてほしい。

(埼玉県 男性 66歳 食品関係業務経験者)

○ 口蹄疫の人への感染について

“口蹄疫は、稀ではあるが人にも感染することがあるにも関わらず、国や県は「人には感染しない」と断定的な表現で広報している”という報道があった。消費者は、食品安全について正確な情報から冷静に判断すべきである。それは口蹄疫についても例外ではないと考える。余計な不安を国民に与えないように十分に配慮した上で、注意書きを入れるべきではなかったか。

(東京都 女性 32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、宮崎における口蹄疫の発生直後から、ホームページに情報を掲載し、口蹄疫は、感染した家畜の肉を食べたり牛乳を飲んだりすることで人に感染する病気ではないことを、お知らせしてきました。

ウイルスにはそれぞれ感染しやすい動物があり、口蹄疫ウイルスは、牛や豚など偶蹄類の動物に感染しやすいウイルスです。インフルエンザウイルスのように、もともと幅広い動物種に感染しやすい性質を持っているウイルスもありますが、口蹄疫ウイルスは異なります。

口蹄疫ウイルスは、主に動物の呼吸器から体内に入って感染を起こします。また、口蹄疫ウイルスは酸にもアルカリにも弱いので、感染した家畜の肉等を食べても胃酸で容易に壊され、感染は起きません。

口蹄疫ウイルスに人が感染したという報告はありますが、極めて濃厚にウイルスに接したごくまれな例に限られ、通常の生活の中で人が感染することはありません。2001年のイギリスで、口蹄疫によって約650万頭の家畜が殺処分されたとき、口に水疱ができるなどの症状が出たとして21名の人が検査を受けましたが、全員、口蹄疫の感染は否定されました。

今後とも、皆様に冷静に対応していただくために、よりわかりやすい情報の提供に努めてまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「宮崎県における口蹄疫の発生について」（平成22年4月20日作成、平成22年9月30日更新）

http://www.fsc.go.jp/sonota/kouteieki_220420.pdf

【農林水産省からのコメント】

農林水産省としては、農林水産省のホームページに「口蹄疫について知りたい方

へ（口蹄疫Q&A）」を掲載し、一般の方々に正確な情報をわかりやすくお伝えしております。

この度頂きましたご意見を踏まえまして、消費者の皆様方にご安心して頂けますよう今後とも正確な情報提供を心がけてまいります。

[参考]

○農林水産省

「口蹄疫について知りたい方へ（口蹄疫Q&A）」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_fmd/syh_siritai.html

◇【食中毒】

○ 腸管出血性大腸菌感染症（通称：O-157） について

腸管出血性大腸菌感染症（通称：O-157）が爆発的に増加する傾向にある。O-157は、75℃以上1分以上の加熱で死滅することは良く分かっていることだが、食中毒予防の3原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、殺す」であり、調理担当者は簡単な予防方法をきちんと守れば予防できることを再認識すべきである。

（千葉県 男性 67歳 食品関係業務経験者）

○ 日本の生食文化と食の安全について

日本の食文化には、「たまごかけごはん」に見られるような生食文化があります。生で安全に食するためには、食材をどのように扱うべきか、という基本的な知識が消費者に求められます。単に「加熱する」ではなく、生食文化を根底に置いたうえで、広報活動をする必要があると考えています。

（広島県 男性 52歳 食品関係業務経験者）

○ 調理施設の衛生管理について

食中毒防止のためには調理施設の衛生管理・食材管理が完璧に実施できる設備が必要になる。しかし、外食産業の調理室・特定給食施設を見渡すと規格基準が統一されていない感を持つのである。昨今の食中毒発生事件の多くは、行政指導の遵守で防げるものが多いと感じられる。

（兵庫県 男性 53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ホームページにおいて、公衆衛生上に影響を及ぼす重要な特性や対象微生物・食品に対する規制状況等について取りまとめた「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌～（改訂版）」を公表するとともに、「腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について」や「バーベキューによる食中毒を防ぐために」を「重要なお知らせ」に掲載して、食中毒に関する注意喚起を行っています。

また、子ども向けの情報を掲載している「キッズボックス」のコーナーでも、手洗いの効果や洗いを解説した「しっかり手洗い、していますか？」や生ものや料理は早く食べることなどの食中毒を防ぐための決まりを解説した「夏の食中毒、3つの決まりで防ごう！」を掲載し、食中毒への対策を説明しています。

今後とも、食中毒原因微生物に係る新たな知見・データの収集と分かりやすい情報提供に努めてまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル及び今後の課題～牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌～（改訂版）」（平成 22 年 4 月）

http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_ushi_o157.pdf

「腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について」（平成 22 年 4 月 7 日）

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

「バーベキューによる食中毒を防ぐために」（平成 22 年 4 月 23 日）

http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue_chudoku.pdf

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、食中毒防止のため、食品の取扱い、調理、食事等において気を付けるべき事項に関する情報提供を行っています。厚生労働省のホームページにおいて、食品事業者の衛生管理に関する情報や家庭で出来る食中毒予防の 6 つのポイント等を掲載していますので、御覧下さい。

また、食肉の生食に関しては、本年 5 月には内閣府の運営する政府広報オンラインのお役立ち記事として「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」を、8 月には政府広報新聞突き出し記事として「夏は 0157 など細菌による食中毒にご注意！」を広報しています。

[参考]

○厚生労働省

「食中毒に関する情報」

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

○政府広報オンライン

「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

「夏は 0157 など細菌による食中毒にご注意！」

<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/tsukidashi/990.html>

【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、ホームページ「安全で健やかな食生活を送るために 食品のかしこい扱い方」において、

『・生や半熟の料理を楽しみたいときは、賞味期限内の卵を使いましょう。』等として、生や半熟の料理を楽しむ場合の注意点を紹介しています。

ホームページでは、この他、保存や調理する際のポイントや卵の見分け方も紹介しています。また、肉・魚介等についても掲載しておりますのでご覧下さい。

今後も、引き続き、安全で健やかな食生活を送るために役立つ情報を、ホームページなどを通じて提供してまいります。

[参考]

○農林水産省

「安全で健やかな食生活を送るために 食品のかしこい扱い方」

<http://www.maff.go.jp/j/fs/handle.html>

◇【植物工場】

○ 植物工場野菜の安全性について

植物工場野菜が清浄な野菜として注目されてきている。人工照明、栽培溶液など新しい技術で栽培された植物であることから、遺伝子組換え作物と同様に安全性についての科学的な分析が必要ではないだろうか。

(埼玉県 男性 63歳 食品関係研究職経験者)

○ 水耕栽培野菜について

無農薬や新鮮さを売りにした水耕栽培野菜が増えている。この栽培法は歴史もまだ浅いため、安全性に疑問がある。土壌栽培野菜との栄養価の違いや、安全基準等の情報をもっと消費者にわかりやすくすべきだと考える。

(東京都 女性 36歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

施設園芸の一つである植物工場は、生育環境を高度に制御することにより、農作物の周年安定供給が可能な施設であり、①閉鎖環境で太陽光を使わずに環境を制御して周年・計画生産を行う「完全人工光型」のタイプのほか、②温室等で太陽光の利用を基本として、夏季の高温抑制技術等により周年・計画生産を行う「太陽光利用型」のタイプもあります。

植物工場で生産される農産物は、虫や異物の混入が少ないといったメリットがあるとされています。また、露地栽培と同様、農薬取締法、食品衛生法等の関係法令を遵守する必要があります。農林水産省では、農業生産における食品安全や環境保全等のため、農業生産工程管理（GAP）の導入推進を図っていますが、その中で、植物工場の多くで採用されている水耕栽培においては、特に培養液の適正管理に注意することとしています。

また、生産された農産物の栄養成分については、環境制御によってビタミン等が高まるという研究データもあります。農林水産省では、植物工場で生産される農産物に関して、消費者への的確な情報提供を図る取組を行う全国団体を支援しています。

◇【自然毒】

○ ルバーブの葉に含まれるシュウ酸について

信州で夏に収穫されるルバーブは、最近、多くの人が食するようになってきたが、葉はシュウ酸を多く含み食用にはならないことはあまり知られていないように思う。シュウ酸はカルシウムの吸収を阻害する。大量に摂取しない限り、死に至ることはないと思うが、自然毒の恐ろしさがあまり伝わっていないように思える。

(長野県 女性 36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、食品の安全性の問題等について知識と理解を深めることが大切であると考えており、各地での講演等の機会に、じゃがいもに含まれる有害要因であるソラニンなどを例として、「食品にゼロリスクはない」ことを前提として、リスクをどのように考えていったらよいかということ、リスクコミュニケーションの重要なメッセージの一つとしてお伝えしています。

このほか、食品安全委員会のホームページの「キッズボックス」のコーナーでは、食品に関する基本的な情報などをお子さんと一緒に考えてもらえるよう、イラストなどを用いて説明していますが、「食材は、自然のままなら安全なの？」では、じゃがいもや青梅等の身近な食材について、調理法によっては害になることを説明しています。

なお、ルバーブの茎は、何の問題もなく安心して摂取できるが、ルバーブの葉による食中毒事例がある等の情報をベルギー連邦フードチェーン安全庁が公表しており、食品安全委員会のホームページにも掲載しています。

[参考]

○食品安全委員会

「食材は、自然のままなら安全なの？」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids8.pdf>

「ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、ルバーブの葉の毒性及びその毒性に及ぼす加熱調理の影響に関する科学委員会の意見書を公表」(平成18年9月18日)

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu01610010344>

○独立行政法人国立健康・栄養研究所

「シュウ酸について」

<http://www.nutritio.net/question/FMPro?-db=question-bbs.fp5&-format=detail.htm&-lay=main&-sortfield=hatugenid&-sortorder=descend&delete=&-max=1&-skip=1&-find=>

○独立行政法人農林水産消費安全技術センター

「消費者相談事例集」

http://www.famic.go.jp/hiroba/anzen_anshin_qa/consumer_consultation_case/answer/a_yasai.html

【厚生労働省からのコメント】

植物性食中毒については、通常食用としない園芸植物を食べることや食用植物に似ている有毒植物を誤って摂取することにより発生しています。有毒植物の鑑定には専門的な知識が必要ですので、素人判断による喫食は非常に危険です。

なお、厚生労働省ホームページにおいて、食中毒に関与する有毒植物の特徴や有毒成分等の情報について掲載し、植物性自然毒注意喚起を行っています。

また、各都道府県等や各保健所等においても、有毒植物に関する普及啓発や情報提供を行っていますので、各機関にお問い合わせ下さい。

[参考]

○厚生労働省

「自然毒のリスクプロファイル」

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

【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、ホームページ「安全で健やかな食生活を送るために 知識があればこわくない！天然毒素」において、天然毒素による中毒を予防するために役立つ情報提供を行っており、ジャガイモ、アジサイ、キンシバイ（巻貝）に関する情報を掲載するとともに、フグ、スイセン、クワズイモ等、いろいろな動植物が毒素を持っていることを紹介しています。

今後も、間違えて食べると食中毒を引き起こす動植物や、適切に調理をしないと食べられない動植物について引き続き情報を収集し、ホームページなどを通じてわかりやすく提供してまいります。

[参考]

○農林水産省

「安全で健やかな食生活を送るために 知識があれば怖くない！天然毒素」

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin.html>

◇【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について

リスクコミュニケーション講座に何回か参加した。その都度、新しい発見があり、勉強になる。事業によるリスクコミュニケーションは終了したと聞くが、後退することなく、地方公共団体との共催にも積極的に音頭をとり、リスコミを推進させてほしい。

(徳島県 女性 59歳 医療・教育職経験者)

○ 教育の場から食品安全を学ぶことについて

子どもの教育の場から、どんな食品にも絶対安全はないことを学校で教育すべきである。また、親世代のPTAの中にも食品安全について子どもとともに学べるような教育啓発が必要である。そこで、食品安全委員会の資料を教材として使用すべきなのではないか。

(徳島県 男性 35歳 その他消費者一般)

○ 食育につながるリスクコミュニケーション

「リスクコミュニケーション」は、一般的には、まだ周知されていないと思う。これを学校の授業や一般向け講座などに取り入れることで、食の安心・安全の学習、人々のコミュニケーションの能力の形成、そして食育につながると考える。私は、親子料理教室の講師をすることもあるが、講座の中で、ある問題に親子でいろいろ考えてもらうリスクコミュニケーションを取り入れている。

(山口県 女性 42歳 医療・教育職経験者)

○ 学校を通じたリスクコミュニケーションの必要性

現在、家庭科の講師として勤務している。中学校や高校の家庭科の教科書には「リスク分析」等の記載がほとんどなく、教員側にも知識がない場合が多い。家庭科教員向けの勉強会を行うことを提案したい。また、「リスク分析」等の記載部分を、副読本ではなく教科書本体へより詳しくできるように、食品安全委員会から働きかけることも大切である。

(大阪府 女性 42歳 その他消費者一般)

○ リスク分析について

「リスク」という言葉は、一般の主婦層には浸透しづらいものなのではないか。口に入れる食品に「危険」という印象のある言葉を用いること自体、拒否されやすいものとする。啓発していくには、より適切な言葉の活用が必要と思う。

(愛知県 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】

食品安全委員会では、国民の皆様にはリスク評価や食品の安全性に関する理解を深めていただくため、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に積極的に取り組んでいます。

リスクコミュニケーションが効果的に行われるよう、地方公共団体との共催により、リスク分析の考え方や農薬、食品添加物、食中毒など、消費者の関心の高いテーマを中心に、リスク評価や安全性についてのグループディスカッションを取り入

れたワークショップを開催したり、ホームページやメールマガジンを始め、パンフレットや季刊誌の発行など丁寧で分かりやすい情報提供に努めています。

また、中学生向けに「科学の目で見える食品安全」という中学校の技術・家庭科用副読本を作成しました。食品添加物や農薬、食中毒といった身近な話題をもとに、食品の安全について分かりやすく解説しており、教育現場などでの活用を目指して全国の中学校へ都道府県の食品安全担当部局を介して1部ずつ見本を配布しました。このほかにも、小中学生の皆さんが御家族と一緒に食品安全について学べるように、「どうやって守るの？食べ物の安全性」という小冊子も発行しています。イラストを使って食べ物の安全性の考え方やそれを守る仕組みを分かりやすく解説しています。副読本、小冊子ともに、食品安全委員会のホームページからも御利用いただけますので、教育関係者以外の方々も含め、是非御活用ください。

教育現場も含めて、国民の皆様さらに理解を深めていただくため、引き続き、リスクコミュニケーションや情報提供に取り組んでいきます。

なお、「リスク」とは、食品に含まれる物質等によって健康への悪影響が生じる「確率」と影響の「程度」をいいますが、どんな食品も摂り過ぎた場合等には健康への悪影響が生じることから、「ゼロリスクはない」ということ、また、食品のリスクの捉え方として悪影響の「程度」だけでなくその「確率」も重要であることをしっかりと理解していただくことが重要であり、そのための情報提供に取り組んでいきます。

[参考]

○食品安全委員会

「科学の目で見える食品安全（中学校技術家庭科副読本）」

http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/foodkagakume/kagakume_index.html

「どうやって守るの？食べ物の安全性（小冊子）」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/foodsafety/index.html>

○ 農薬残留基準値超過の発表について

不適正な使用での農薬残留基準値超過が報告されている。各県からの発表では、ADIに関する説明をして、残留基準値を超過しているとしても健康被害はないことを付け加えて風評被害が出ないように心がけているが、マスメディアでは残留していたことだけが取り上げられ、消費者は必要以上に不安になってくるものである。各省庁と自治体は連携して当該生産者に対しては厳しい指導をおこない、消費者には過度に農薬を怖れることのないような情報提供方法を工夫する必要があると考える。

(埼玉県 男性 63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】

食品安全委員会では、食品の安全性確保に関する知識や理解を深めていただくため、消費者を含む関係者との意見交換会等の開催やホームページ、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、食品の安全性を分かりやすく解説したDVDソフトなどを作成しています。

特に、ヒトが物質を毎日一生涯にわたって摂取しても健康に悪影響がないと判断

される量（一日摂取許容量）の設定等について詳しいDVDは、「気になる食品の安全性～みんなで学ぼうリスク分析～」をお勧めします。是非ご覧ください。

なお、食品の安全性に関する情報を伝える上で、マスメディアの果たす役割は大きいことから、プレスリリースなどの報道発表を通じて、積極的にマスメディア関係者へ情報を提供すると共に、その内容等に関する問い合わせへの対応を行うほか、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。

今後とも食の安全について、正しく理解いただけるような情報提供に努めてまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「映像配信」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd-ichiran.html>

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省としては、残留農薬等の一律基準違反に限らず、食品衛生法において定める基準値等を超過する事例の報道発表等においては、違反倍率を公表している訳ではなく、当該食品の健康に与え得る影響についても公表しています。具体的には、基準値等を超過して検出された物質のADIやTDIに照らして、当該検出濃度の物質を含む食品を毎日食べ続けたとしても健康影響が懸念されない量を示しているところです。引き続き、適切な情報提供に努めてまいります。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省は、農薬の使用方法を誤れば、人畜等に被害が生じるおそれがあることから、その使用基準の遵守を徹底することが重要であると考えております。そのため関係団体や各省庁、自治体と連携し、日頃から、①農薬のラベルに記載されている事項を確認し、使用方法を守ること、②農薬の使用履歴を記帳すること等について周知・指導を行っております。

なお、農薬の不適正使用による残留基準違反があった場合、都道府県が生産者へ立ち入り検査を行い、可能な限り原因究明を行っております。また、都道府県から残留基準違反事例の情報を取りまとめ、その情報を各都道府県の農薬担当部局と共有するなど、農薬の適正使用に向けた指導に活かしております。

併せて、関係団体と協力して、農薬使用者、販売者向けの講習会等への当省職員の講師派遣や、関係団体が発行する農薬に関する冊子（農薬Q&A等）へ作成協力を行うなど、農薬について正しい知識の普及に取り組んでおります。また、当省ホームページにおいても、農薬に関する情報を掲載しております。

今後とも、関係団体や各省庁、自治体と連携し、農薬使用者に対する農薬の適正使用に向けた指導を行うとともに、農薬に対する理解が深まるよう関係者への適切な情報の提供に努めてまいります。

○ 遺伝子組換え作物に関わる情報開示およびコンセンサスの醸成について

農林水産省HPの遺伝子組換え作物に係わる一部資料が削除されているが、遺伝子組換え作物は先送りできない事項である。関連省庁も含めグローバル化が進む世界中の日本の立場を認識し、遺伝子組換えについての科学的情報をわかりやすく提供し、世論のコンセンサス、日本の将来を第一に考え、受容できるリスクは何かの考えに立つ政策を進めて頂きたい。

(神奈川県 男性 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】

食品安全委員会では、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実施しており、遺伝子組換え食品等専門調査会において、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）と比較して審議を実施しています。その審議内容については、調査会終了後に議事録等を公開しています。

また、遺伝子組換え食品については、DVD「遺伝子組換え食品って何だろう？」を作成する等、国民の皆様に対する正確な情報提供に努めているところです。なお、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。無料で貸出し（送料のみご負担）もしておりますので、御活用いただければと考えています。

[参考]

○食品安全委員会

「遺伝子組換え食品って何だろう？」（映像配信）

<http://www.fsc.go.jp/osirase/1903dvd-idensi.html>

「食品安全委員会DVDライブラリー」（DVD貸出の御案内）

<http://www.fsc.go.jp/osirase/2010dvd-kashidashi.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」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。

[参考]

○厚生労働省

「遺伝子組換え食品ホームページ」

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

【農林水産省からのコメント】

遺伝子組換え作物に関するご意見をいただき、ありがとうございます。

遺伝子組換え作物に関する科学的・客観的な情報の発信は、農林水産省としても重要と考えており、これまでも情報提供に努めてきたところです。

4月より各種説明資料の内容を点検するため、一時的にパンフレット及びホームページによる情報提供を見合わせておりましたが、この度、新たな一般向け説明資料を作成し、7月下旬からホームページによる情報提供を再開したところです。

今後も、国民の要望に応じて、継続的に遺伝子組換え農作物に関する科学的・客観的な情報を提供していく予定です。

[参考]

○農林水産省

「遺伝子組換え技術の情報サイト」

<http://www.s.affrc.go.jp/docs/anzenka/index.htm>

◇【事故米】

○ 米の不正流通問題について

米流通業者4社において、事故米の不正流用が判明したと報道された。2年前、不正流用が発覚したが、その際は判明しなかったとのことである。事故米そのものが有害というものではないと思うが、有害なものを含む可能性があり、不正流用はあってはならないことである。国は、しっかり検証し、責任をもって不正がないように対策を取ってもらいたい。

(宮崎県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

「平成19年に輸入された非食用米穀の不適正流通について」については、食品安全委員会のホームページにおいて、速やかに農林水産省のプレスリリースのリンクを掲載し、情報提供したところです。

2年前の事件以降、事故米穀から検出されたメタミドホス、アフラトキシン B1、アセタミプリドに関する科学的な情報を、それぞれ「メタミドホスの概要」、「アフラトキシン B1 の概要」、「アセタミプリドの概要」として、食品安全委員会のホームページに掲載しています。

今後とも、このような事案の発生時に、その時点における最新の科学的知見を分かりやすく迅速に国民の皆様に提供できるよう努めてまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「事故米穀の不正規流通事案に関する情報について」（平成20年9月5日作成、同26日更新）

<http://www.fsc.go.jp/emerg/jikomai.html>

【農林水産省からのコメント】

平成20年の調査において不適正流通を見抜けなかったことについては、真摯に反省しているところです。

不適正流通が見抜けなかった主な理由としては、帳簿等が偽装された上で、関係事業者が共謀関係にあったことまでを想定していなかったことによるものですが、今回の事案で得られた教訓を今後の適正流通の確保に生かしていきたいと考えています。

なお、農林水産省では、事故米問題を契機に、平成20年11月に国と輸入業者の契約条項を改定しました。輸入時に食品衛生法違反となった米穀については、輸出国等への返送又は廃棄をさせており、現在は今回問題となったような非食用としての輸入はありません。

加えて、主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律を改正(平成22年4月施行)し、輸入に限らず食用不適米穀等については、定められた用途に確実に使用すると確認できた事業者に直接販売しなければならないこととしました。このことにより、今回問題となったような事業者間の転売はできなくなっています。

この他、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律(米トレーサビリティ法)が平成22年10月に施行されることとなっており、新たな米穀の流通監視体制の構築を図っています。今後とも、米穀の適正流通の確保に努めてまいります。

[参考]

○農林水産省

「食糧法「遵守事項」関連政省令」

<http://www.maff.go.jp/j/soushoku/keikaku/zyunshu/index.html>

「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律及び関連政省令等」

http://www.maff.go.jp/j/soushoku/keikaku/kome_toresa/index.html

◇【輸入食品】

○ 輸入食品の残留農薬監視及び検査体制強化

国民に安心して提供できる食品対策の一つとして、特に外国から輸入される野菜等の残留農薬監視体制と検査体制(人及び技術を含め)強化を早急に見直し、実施に努めていただきたい。

(福井県 男性 68歳 医療・教育職経験者)

【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。

また、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、その更なる推進のため、平成20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、各検疫所において輸入者に対する説明会を行いました。

また、昨年8月に平成20年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果及び平成20年度輸入食品監視統計をとりまとめ公表し、厚生労働省ホームページに掲載したので、お知らせします。

[参考]

○厚生労働省

「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1ah.html>

「平成20年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」

<http://www.mhlw.go.jp/za/0817/a10/a10-02.pdf>

「平成20年度輸入食品監視統計」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/dl/06toukei.pdf>

「輸入食品の安全確保を目指して～検疫所の仕事～」

<http://www.youtube.com/watch?v=W-x0412xBXU>

◇【衛生管理関係】

○ スーパーマーケット独自のパン販売について

従来、市販のパンは包装されて外気に直接触れないように販売されているが、最近、スーパーなどでは、自店でパンを製造し、そのまま焼きたてパンとして販売している店を見かける。食品の安全性及び食品の衛生面からみると、問題があると思われる。このような販売方法について、行政としては、どのような管理をしているのか。

(宮崎県 男性 47歳 食品関係業務経験者)

【厚生労働省からのコメント】

デパートやスーパー対面販売やパン類の陳列販売などで販売される食品については、都道府県等が行う食品等事業者に対する監視指導において、衛生的な取扱いが行われるよう、施設の環境衛生管理や食品等取扱者が実施すべき衛生管理等について指導を行っています。

施設の衛生状態の確認については、食品等事業者の自主的な取組のほか、都道府県等の監視指導においても、必要に応じて、施設・設備のふき取り検査や、落下細菌の検査等が実施されます。

御質問の形態のような販売店等における食品の取扱いや製品に関する食品衛生上の問題が懸念される事例について、御不明な点がございましたら最寄りの保健所にお問い合わせ下さい。

◇【食品表示関係】

《添加物表示》

○ 一般食品と添加物の記載順について

現行の決まりでは、一括表示の原材料名記載の際は、一般食品の次に添加物をまとめて記載するようになっている。昨今、多種の原材料や添加物が加工食品に使用されており、多量の添加物を使用される場合もある。全て、多い順に記載することが良いと考える。

(宮崎県 男性 56歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

使用されている原材料について、消費者にわかりやすく伝えるため、加工食品品質表示基準第四条第一項第二号において、食品添加物以外の原材料と食品添加物を区分してそれぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載することとしております。ただし、添加物の占める重量の割合が多い風味調味料については、「風味調味料品質表示基準」により添加物を含めて全て多い順に記載するように規定しております。

今後とも皆様からの御意見を踏まえつつ、必要に応じて検討を行っていきたいと考えております。

《「ゼロ」表示》

○ 「ゼロ」製品に対する消費者の意識について

最近では清涼飲料を中心に「カロリーゼロ」、「糖質ゼロ」といった商品が人気を集めていますが、商品についての詳しい理解がないままに「今まで飲んでいたよりもたくさん飲んでも大丈夫」といった、誤解をしている消費者も多いと思います。正しい情報を提供していくことが大事だと思います。

(東京都 男性 37歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

我が国においては、栄養成分の量に関する表示について、健康増進法第31条第1項の規定に基づき、表示方法等を定めているところであり、規定された熱量及び栄養素において一定量に満たない場合には、0（ゼロ）と表記できます。

また、国民の摂取状況からみて、過剰摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えている熱量や栄養成分（脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム）について、「～ゼロ」など、「含まない旨」を強調する場合には、国際動向も踏まえ、それぞれの成分量が定められた基準値以下でなければならないこととしています。

なお、「～ゼロ」という強調表示を行う場合には、一般表示事項及び該当成分の含有量表記も行うこととなっていることから、栄養成分等の表示内容もあわせて確認いただくことで、商品選択の一助となると考えられます。

《ウナギ》

○ ウナギの蒲焼きから食品表示の現状について

こってりと焼かれたウナギは、見た目はおいしそうであるが、食品表示が不明瞭な店舗を見かけることがあり、購入するとき、大いに不安を感じます。稚魚から大きく育てられた土地柄や調理加工された場所等の履歴がわかる食品表示の構築を消費者は求めます。

(山口県 女性 66歳 食品関係業務経験者)

【消費者庁からのコメント】

容器に入ったうなぎ加工品については、「うなぎ加工品品質表示基準」において、原料原産地表示としてうなぎの原産地表示を義務付けております。この基準の中で、養殖うなぎについては最も長く養殖した国を原産地として表示することとしております。品質表示基準については、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格の検討状況等を踏まえて、必要な見直しを行うこととしております。

今後とも皆様からの御意見を踏まえつつ、必要に応じて検討を行っていきたいと考えております。

◇【モニター活動】

○ モニター会議開催の必要性について

モニター会議に参加しました。隣県のモニター同士だけでなく、食品安全委員会・関係省庁の方々との意見交換もでき、各自の食品安全に対するモチベーションアップと、今後の活動のあり方について理解ができたと思います。各個人のプロフィールは、グループでの話し合いの際にも有効だったと思います。報告書の提出や、身近な人への話、リスク評価対象案件への応募など、自分のできることから少しずつ行ってみようと考えさせられました。大変素晴らしい出会いと、今後の活動における動力源になったと思います。

(山形県 女性 33歳 食品関係業務経験者)

○ 食品安全モニター会議に参加して

食品安全モニター会議に参加して、大変に有意義な時間を過ごすことができました。モニター活動の説明や交流会の時間の使い方をもう少し考えていただくと、もっと充実したモニター会議になるのではないかと感じます。

(福島県 女性 29歳 食品関係業務経験者)

○ 食品モニター会議について

中国・四国地区の食品安全モニター会議に出席した。モニター交流の時間がもっとあれば、深いディスカッションと地域活動につながるのではと思いました。また、会場にパネル等の掲示物があれば、休憩時間に学ぶこともできるのでは、と考えました。

(徳島県 男性 35歳 その他消費者一般)

○ 食品安全モニターの活動内容について

食品安全モニターの活動内容は幾つかあるが、モニターの存在意義の向上のためにもモニター個人のスキルアップが不可欠であり、ひいては食品安全行政の貢献につながる。特に、モニター同士の交流を強化することが重要であると考える。

(愛知県 女性 39歳 食品関係研究職経験者)

○ 食品安全モニター会議時に配布された参加者のプロフィールについて

今年の食品安全モニター会議は、事前に作成されたプロフィールが、モニター交流時等、自己紹介の時間を短縮することができ、時間の有効活用ができたと思う。来年度もぜひ、このプロフィールの作成を望む。

(高知県 女性 51歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニター会議の運営や報告のあり方等についてご意見いただき、ありがとうございます。

平成22年度の食品安全モニター会議には、多くの食品モニターの皆様にご出席いただきました。会議では食品安全委員会の役割や取組、食品健康影響評価（リスク評価）の実際についてなどの具体的テーマを取り上げ、食品の安全性について知識や理解を深めていただくとともに、食品安全委員会の委員やリスク管理機関の担当者も加わった形で意見交換を行いました。

食品安全モニターの皆様が、地域においてリスク評価の結果に基づき講じられた施策の実施状況や食品安全に関する活動を行うにあたり、様々な経験や見識をお持ちの皆様が交流を図られ、互いに協力しつつ活動を行うことは大変有意義と考えており、今後も食品安全モニターの皆様同士の交流がより深められるよう、限られた会議時間を有効に活用できるよう、運営の改善を進めます。

食品安全モニター会議に出席された皆様のプロフィール配布については、初めて試みたところですが、会議に出席されている他の食品安全モニターの方を知る上で参考になったことと思います。今後の継続に向けて、より良い改善について検討してまいりますので、皆様からも積極的にご意見いただければと思います。

◇【その他】 これらの意見についても、関係行政機関に回付しております

○ 食品への異物混入に対する食品企業の対応

異物混入の実態は、消費者が保健所に届け出るには至らない事例が数多く存在しているものと推測される。異物混入を完全に防ぐことは難しいことだと消費者も一定の理解を示しているからこそ、公に届けるまでには至らないものと推測するが、企業の対応如何によっては、消費者の信用を失うことは容易ではある。

(新潟県 女性 33歳 医療・教育職経験者)

○ 減塩政策の推進について

食品に関わる最大のリスクと思われる食塩(ナトリウム)の過剰摂取を減らすため、行政は減塩教育を行うと共に、食を提供する企業等に減塩食品の提供を促す必要がある。ニューヨーク市は塩を25%削減する5年計画を推進しているが、我が国も実効のある減塩政策を検討して頂きたい。

(神奈川県 男性 63歳 食品関係業務経験者)

○ 米粒パン家庭用ベーカリーに期待すること

家庭で手軽に米の粒から作れるパンが作れる家庭用ベーカリーが販売された。米粉の利用は、自給率向上になり、小麦アレルギーやアトピーにも効果があると期待しています。

(秋田県 男性 60歳 食品関係業務経験者)