

## 食品安全モニターからの報告（平成20年10月分）について

食品安全モニターから10月中に、37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	3件
・ リスクコミュニケーション関係	4件
・ 農薬関係	1件
・ 器具・容器包装関係	1件
・ 化学物質・汚染物質関係	1件
・ 遺伝子組換え食品等関係	1件
・ 食品衛生管理関係	14件
・ 食品表示関係	4件
・ その他	8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

### ○ 食品安全委員会に期待する

最近、食の安全に関するニュースも多く、食品安全委員会に期待されることも多い。安全な食品を確保するために、仕事の量も増加するであろう。国の予算が増加するように働きかけてはどうだろうか。

(岡山県 女性 61歳 医療・教育職経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

このたびは、食品安全委員会への期待をお寄せいただきありがとうございます。食品安全委員会においては、本年7月に設立5周年という節目を迎えたことから、これまでの5年間の実績を総括し、リスク評価やリスクコミュニケーションを始めとする委員会の業務の改善に向けた検討を行っているところです。

食品安全委員会としては、今後ともその役割・機能をしっかりと発揮していくため、必要な予算・定員の確保に努めてまいりたいと考えております。

### ○ 食品安全モニター報告の扱いについて

10月2日に開催された食品安全委員会を傍聴しました。「食品安全モニターからの報告」では、要旨と各行政機関からのモニターへのコメントが報告されるのみでした。食品安全委員会がその報告を受け、どう主体的に考えるのかが不足しています。モニター報告を大切に扱うよう望みます。

(福岡県 男性 58歳 食品関係業務経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全モニターの運営やあり方等について、貴重な御意見をいただきありがとうございます。

食品安全モニターからの報告については、食品安全行政の参考とするため、関係機関に回付するとともに、報告に対する行政機関のコメントをホームページに掲載・公表しているところです。また、食品安全委員会では、委員会会合にコメントを付して報告するだけでなく、食品安全モニターからの報告を施策形成の参考にして、食品安全委員会のホームページに掲載しているQ&Aの作成や自ら評価案件の選定等を行っているところです。

なお、食品安全委員会では、本年7月に設立5周年という節目を迎えたことから、これまでの5年間の実績を総括し、食品安全モニターの活動を施策形成に効果的に反映させるための見直しも含めて委員会の業務の改善に向けた検討を行っているところであり、今年度内に最終取りまとめを行う予定です。

[参考]

#### ○食品安全委員会

「食品安全委員会の改善に向けた検討について」

第250回食品安全委員会 <http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai250/index.html>

第253回食品安全委員会 <http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai253/index.html>

第259回食品安全委員会 <http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai259/index.html>

第264回食品安全委員会 <http://www.fsc.go.jp/iinkai/i-dai264/index.html>

このほか、以下の意見がありました。

### ○ 食品安全委員会への期待

食品安全モニターになって6ヶ月が過ぎた。その間、賞味期限偽装、薬物混入、農薬入り非食用米穀の食用への悪質転用など、毎日のように発生し、日本列島総汚染、日本国民総不安に陥っていると言っても過言ではない。事件のほとんどは事後処理、事後発表である。私たち消費者は「自己防衛・自己管理」しかないのか。それは可能なのか。食品安全委員会への期待は高まっている。

(北海道 男性 68歳 医療・教育職経験者)

## 2. リスクコミュニケーション関係

### ○ 農薬についてわからないこと、聞きたかったことの質問の募集について

メールマガジンで、農薬についてわからないこと、聞きたかったことの質問の募集について知りました。消費者の意見を広く集めて、意見交換会で活用していくために、とてもよい企画だと思いました。この意見交換会を通じて出された意見や質問を受け止めて、日本国内の製造者・生産者がやるべきことを始めるきっかけとなればよいなと思います。

(大阪府 女性 36歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会、厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

今回皆様からお寄せいただいた御質問は、平成20年11月18日に開催した「食品に関するリスクコミュニケーションーこんなこと聞いてみたかった、農薬のことー」で活用させていただきました。今回の意見交換会では、農薬に関する皆様の質問や疑問にお答えすることに主眼を置き、新たな試みとして、消費者団体の代表者の方に、消費者の視点から議論等を整理いただくために進行役として御登壇いただきました。専門的な説明をわかりやすい言葉に置き換えていただくなど、意見交換会に参加された方が農薬について日頃感じておられる疑問を解消し、しっかり理解いただける場となるよう工夫を行ったところです。

食品の安全について関心が高まる中、農薬は消費者の皆様の関心が高いテーマの一つです。また、農薬については、食品安全委員会が農薬のリスク評価を行い、リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省は、その評価結果に基づき食品の安全確保を行っています。

今回頂いた御質問については、御指摘いただいたように、今後のリスクコミュニケーション活動等に活用させていただきたいと考えています。

[参考]

#### ○食品安全委員会

「意見交換会、指導者育成講座及び関係団体等との懇談会の開催案内及び実績」

[http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)

○ 「食品に関するリスクコミュニケーション（栃木県）～みんなで話そう！  
食の安全」について

栃木県での意見交換会に参加した。テーマをその場で参加者が決定し話し合うという新しい試みであった。グループ討議は各自が考えをまとめ、自由に意見が言えるので参加している充実感がある。食の安全を守るためには、正しい知識の普及とリスク分析が重要であると思った。

(栃木県 女性 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】

今回の意見交換会（平成20年6月30日（月）宇都宮市で開催）は、参加された方同士が話し合う場を積極的に設け、参加者の方々に能動的な役割を担っていただくことにより、食品の安全性について一層理解を深め、相互に情報を共有していただくことをねらいとした新しい試みです。当日話し合われた内容については、食品安全委員会の食品健康影響評価や意見交換会等のテーマ設定等の際の参考にさせていただきたいと考えています。また、「食品の安全性の確保」について正しい知識の普及を図るため、今後ともわかりやすい資料の作成や、多様な媒体・手段を積極的に活用した情報提供に努めるとともに、引き続き参加型の意見交換会等の運営に努めてまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「意見交換会、指導者育成講座及び関係団体等との懇談会の開催案内及び実績」  
[http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)

このほか、以下の意見がありました。

○ 食品安全行政などに関する意見について

食品安全委員会はリスクコミュニケーターの育成に力を注ぐ計画をしているようだが、消費者の視点に立ち、委員会とのギャップを少なくするため、TQC手法によるパレートの法則の活用による問題点の摘出を提案したい。また、利害関係のない業界に精通した人間性のあるシルバーリスクアドバイザーを育成・活用することで、企業モラルの向上が図られるのではないかと。

(福岡県 男性 65歳 食品関係業務経験者)

○ 地域の子ども会を対象にミニリスクコミュニケーションを開催

10月に、地域の子ども会とその保護者を対象に、食中毒と食育をテーマにしたミニリスクコミュニケーションを開催した。保護者には、参考資料として「食品の安全性に関する用語集」等から抜粋し配布した。終了後、アンケートをしたところ、5,6年生はよく理解できたとの結果が出た。

(宮城県 女性 59歳 医療・教育職経験者)

### 3. 農薬関係

#### ○ 大学の農場における禁止農薬の使用について

大学の農場において、禁止された農薬を使用し、その収穫物を一般販売していたことについて、国は全国の実習農場にも同じようなことをしていないのか、きちんとした調査や説明をする必要があると思います。

(山形県 女性 30歳 その他消費者一般)

#### 【農林水産省からのコメント】

大学の附属農場において、農薬登録を受けないで農薬を使用できる試験研究の範囲を逸脱して、使用が禁止されている農薬が使用されていたことが明らかとなったことを受け、農林水産省では文部科学省と連携しつつ、全国の大学や研究機関に対し、

- ① 農薬の使用規制の除外となる試験研究の範囲は、農薬登録のための試験等、一部に限られていること、
  - ② 農薬を保管管理する際には、法令の定めに従うこと、
  - ③ 試験研究で農薬を使用した場合の収穫物等は適切に保管・処分すること、
- について、周知徹底を図るとともに、当該大学に対しては再発防止策等についての報告を求めたところです。

なお、全国の大学に対して、文部科学省により、試験研究の目的で使用される使用禁止農薬の使用や保管管理状況等に関する調査が行われているところであり、今後この結果等を踏まえ、厳正に対応していきます。

### 4. 器具・容器包装関係

#### ○ 金属製調理器具の安全基準強化について

ナイフやフォークなどのステンレス製品から Cr (クロム) や Ni (ニッケル) の溶出事例がヨーロッパから報告されている。韓国食品医薬品安全庁では、金属製食品用調理器具に対して Cr 及び Ni の溶出規格をそれぞれ 0.1 ppm 以下に設定したと発表している。韓国で規制されている Cr や Ni が日本で野放し状態であるのは理解に苦しむ。当局の御検討を望む。

(愛知県 男性 63歳 その他消費者一般)

#### 【厚生労働省からのコメント】

食品衛生法では、器具や容器包装について、食品に接する金属部分の鉛やアンチモンの含有量を規制しており、そのうち金属缶については、ヒ素、鉛およびカドミウムの溶出を規制しているところです。

Cr や Ni を含む金属を材料とした器具や容器包装については、これまでも溶出実態や海外の規制を調査してきましたが、御指摘の韓国での動向を含め、今後とも必要な情報の収集や実態の把握に取り組んでまいります。

## 5. 化学物質・汚染物質関係

### ○ トランス脂肪酸について

トランス脂肪酸の人体への影響は明らかであるのに、それについての対策があまりされていないことに疑問を感じます。消費者への更なる積極的な情報提供、含有量の制限、表示義務など、検討してほしいと思います。

(静岡県 女性 43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%）と推計されました。この推計値は、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」を満たす結果となっています。

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、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。食品安全委員会及び厚生労働省では、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。

## 6. 遺伝子組換え食品等関係

### ○ 遺伝子組換え農産物について

9月に遺伝子組換え農産物に関するリスクコミュニケーションに参加した。遺伝子組換え技術は、企業の利益優先で行われている技術だと考えられているようだ。ネーミングも「遺伝子組換え」ではなく、「遺伝子操作」に変えたほうがいいのではないか。また、1. 組換え体の自然環境での生育率、2. 交配と組換えによる遺伝操作の違い（組換えによる遺伝子の大きさの変化）、3. 組換え体作物と非組換え体との生産コストの差並びに国際市場価格の違いについて教えて欲しい。

(秋田県 男性 73歳 医療・教育職経験者)

### 【農林水産省からのコメント】

この度は、盛岡市で開催した「遺伝子組換え農作物に関するコミュニケーション」に参加頂き、誠にありがとうございます。

また、ネーミングについて御意見ありがとうございます。ただ、「遺伝子組換え」という名称が農作物だけではなく、食品などでも一般に広く定着していることを考えると、直ちに变えるのは難しいと考えています。

なお、頂いた御質問について、以下のとおり回答させていただきます。

#### 1. 組換え体の自然環境での生育率について

現在の農作物は、栽培用に開発されたもので、人が除草や施肥などをして保護しなければ、基本的には生育できなくなっています。管理された農地でしか繁殖できないため、トウモロコシやダイズなどの農作物が自然環境下で野生化してしまうことは、まずありません。

このような農作物に、遺伝子組換えによって、例えば除草剤の影響を受けないという性質が加わっても、それだけで生命力や繁殖力が強くなるわけではないので、雑草化したり、自然環境において他の植物より優位に繁殖するということはないと考えられています。（こちらについては農林水産省発行のバイオテク小事典 P68([http://www.biotech-house.jp/qanda/faq\\_34.html](http://www.biotech-house.jp/qanda/faq_34.html))を御参照ください)

また、遺伝子組換え農作物を一般環境中で栽培するに当たっては、事前に生育のしかたが従来の農作物と変化がないか等環境影響について確認を行う制度が設けられています。

(バイオテク小事典 P64([http://www.biotech-house.jp/qanda/faq\\_31.html](http://www.biotech-house.jp/qanda/faq_31.html))参照)

#### 2. 交配と組換えによる遺伝操作の違い。組換えによる遺伝子の大きさの変化について

遺伝子組換え技術は、品種改良を行うための育種技術の一つの方法であり、「遺伝的な変化が起こった結果、新たな品種が得られる」という点では、従来の育種技術と同じです。

しかし、交配等の育種技術では、どのような遺伝的变化が起こるかは偶然に任せられているのに対して、遺伝子組換え技術による品種改良では、目的とする遺伝子だけを組み込むことができるとともに、種にとらわれることなく、異

なる種の遺伝資源を利用することができます。

(バイオテク小事典 P14 ([http://www.biotech-house.jp/qanda/faq\\_5.html](http://www.biotech-house.jp/qanda/faq_5.html))参照)

また、組換えによる遺伝子の大きさの変化の程度ですが、除草剤耐性を持つ遺伝子組換えダイズ等の遺伝子組換え農作物を新たに作る際、組換えを行う前のダイズが持つ遺伝情報の全体(ゲノムと呼んでいます。)を観客3万人収容の野球場に例えると、新たに組み入れる除草剤耐性の形質を持つ遺伝子は、観客1人が新たに入場した程度と言え、組換えによる遺伝子の大きさの変化は、ごくわずかと言えます。

### 3. 組換え体作物と非組換え体との生産コストの差並びに国際市場価格の違いについて

組換え体と非組換え体の生産コストの差ですが、①世界で商業栽培されている遺伝子組換え農作物には、トウモロコシやダイズ、ナタネ、ワタ等などの農作物があること、②除草剤耐性や害虫抵抗性等の形質をもつ様々な品種があること、③生産コストの構成要素は、国や地域などで異なることから、一概に遺伝子組換え農作物が非遺伝子組換え農作物に比べて生産コストにどれくらい差があるかということは把握していません。

しかし、除草剤耐性や害虫抵抗性を持った遺伝子組換え農作物を使用することにより、農薬の散布回数等を減らすことができ、結果として、労働費や農薬費等の経費を軽減する効果があると考えております。例えば、米国では、従来のダイズ栽培に比べて、除草剤の使用量が約4割低減したという調査結果も出ています。

(バイオテク小事典 P26([http://www.biotech-house.jp/qanda/faq\\_12.html](http://www.biotech-house.jp/qanda/faq_12.html))参照)

また、組換え体と非組換え体の国際市場価格について、比較したデータはありませんが、例えば平成20年の1月から10月までの日経市中相場における非遺伝子組換え分別ダイズと遺伝子組換え不分別ダイズの60キロ当たり平均価格をみると、非遺伝子組換え分別ダイズは5,310円、遺伝子組換え不分別ダイズが4,056円と1,254円の価格差があります。

## 7. 食品衛生管理関係

### 【事故米穀の不正規流通関連】

#### ○ 危機管理体制と食品安全委員会の改善について

混迷する事故米問題で、政府は指揮権を農林水産省から消費者行政担当相に移した。管理機関の度重なる失態に食の安全システムの見直し論が高まり、食品安全委員会も改善を余儀なくされている。食品安全委員会は、頻発する食品事件への即座な情報提供に努め、存在感を示してほしい。

(福岡県 男性 57歳 食品関係業務経験者)



### ○事故米穀の不正規流通問題について

事故米穀の不正規流通問題では、食品への不信がさらに増大し、社会の混乱を招いた。また、関係した業者は大きな経済的・社会的損害を出した。食品の生産・流通が「性善説」で成り立つ限り、違反者には厳罰化が必要と考えられる。

(京都府 男性 48歳 食品関係業務経験者)

### ○ 事故米転売について

食用にはできない事故米を国から安く買い入れ、食用として高く売っていた事業者がいたことが明るみになった。農林水産省は、その会社を何度も調査したにもかかわらず、見抜くことができなかった。食品安全モニターとして厳しくこれからの結果を見守りたい。

(福島県 女性 61歳 食品関係業務経験者)

### ○非食用汚染米について

かび毒や残留農薬を含んだ汚染米を長期間食用として消費者に供給した悪徳業者や、基準値の5倍では健康に影響がないと言う行政関係者は、国民の命や食の安全に関して、厳しく反省するべきだ。「食の安全安心とは何か」の実行を期待する。

(福岡県 女性 72歳 医療・教育職経験者)

### ○ 事故米について

事故米を扱う事業者は、90回も立ち入り検査されたのに、管理から漏れて他用されてしまいました。管理は放任ではなく、国別・ロット別・物量を記録し、在庫を監視する方法を薦める必要があります。

(千葉県 男性 65歳 食品関係業務経験者)

### ○ 食品安全推進のためのシステムの要請

今回の汚染米問題のように、内部告発のみによるのではなく、全国に情報網を作り、食品の安全、食品衛生等について問題点を入手する必要があるのではないのでしょうか。食品安全Gメンを考えるのも一つの方法でないのでしょうか。

(鹿児島県 男性 76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】

消費者の安全確保に政府一体として取り組んでいくべき事案に対しては、内閣府国民生活局が事務局となり、消費者行政推進担当大臣の下、各府省庁に置かれた「消費者安全情報総括官」を核として対応する体制を整備しています。事故米穀の不正規流通事案に関しましても、この枠組みで対応しており、食品安全委員会もその一員として、関係府省庁と連携を取りながら対応しております。

特に、食品安全委員会はリスク評価機関として、科学に基づいて客観的かつ中立公正な立場から、緊急時等における危害要因についての科学的な情報を迅速にホームページで提供するほか、消費者団体等との意見交換会を実施しています。また、既に食品健康影響評価を終了したメタミドホス、アセタミプリドについては、その概要とともに、事故米穀を使用した食品を食べた場合の健康への影響について、Q&Aとしてホームページで情報提供しています。

また、総アフラトキシンについては、現在食品健康影響評価を進めておりますが、

その評価結果についても迅速に、わかりやすくお伝えすることが必要と考えております。

[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」

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

## 【農林水産省からのコメント】

事故米の問題については、皆様に大変御心配・御迷惑をおかけし、改めて深くお詫び申し上げます。

これまで、農林水産省の取組について「工程表」を作成し、スケジュールを明確にして取り組んでまいりました。10月末には取組の中間的総括を行い、また、11月27日には、米の流通システムに関する新たな制度の骨格を公表するなど、国民の皆様に進捗状況をお示ししてきたところです。

まず最初に申し上げたいのは、事故米穀の流通ルートについて解明できるものはすべて解明を終えたところであり、消費者の方々に御心配をおかけする状況はなくなったということです。

また、事故米穀を今後二度と流通させないようにするため、

- ① 輸入検疫で食品衛生法上問題があるとされた米麦については、輸出国等への返送又は廃棄する
- ② 国の在庫保有中に問題が生じた場合は、これを廃棄する
- ③ 米流通に関する厳格な検査マニュアルを整備する

ことなどを措置してまいりましたが、こうした再発防止策については、今後も徹底して取り組んでまいりたいと考えています。

また、今般の事故米穀の問題を契機として、米の流通に係わる制度を見直し、流通ルートを後から追跡できるシステムを整備することといたしました。

具体的には、米のトレーサビリティ、米関連商品の原料米原産地表示を含めた新たな米流通システムの骨格を取りまとめたところです。今後細部をつめて、次期通常国会に所要の法案を提出したいと考えています。

他方、内閣府に設置された「事故米穀の不正規流通問題に関する有識者会議」において、本件の原因究明及び責任の所在の明確化について徹底した検証が行われて、「調査報告書（第一次取りまとめ）」が取りまとめられ、これを踏まえて、11月28日、関係職員に対する厳正な処分を行ったところです。

更に、若手課長クラスを中心とする農林水産省改革チームを立ち上げ、農林水産省の業務・組織のあり方について検討してもらいました。

11月27日、その成果が緊急提言として取りまとめられ、公表されたところです。

農林水産省としては、こうした指摘と、農林水産省がBSE問題の経験を生かせなかったことを職員の一人一人が重く受け止め、その反省の上に立って、農林水産省の職員の意識や組織の体質を根本から改革していく必要があるものと考えております。

今後とも、スピード感と国民の皆様へに納得いただくことを旨としながら、全力をあげて農林水産省の改革を実行してまいります。

### 【厚生労働省からのコメント】

事故米穀の不正規流通事案については、広域性、社会的影響の大きさ等を踏まえ、政府一体となって対応しているところです。

厚生労働省では、関係地方自治体に対して食品衛生法に基づく回収命令等の実施を要請するなど、農林水産省等と連携して対応しています。

### 【メラミン混入事案関連】

#### ○ 中国製食品のメラミン検出

中国製食品から相次いでメラミンが検出されています。その数があまりにも多いので、早急に、世界規模での食品安全対策の検討をお願いしたいと思います。

(神奈川県 女性 41歳 食品関係業務経験者)

#### ○ 事故米・メラミン混入事件への不安

事故米やメラミン混入といった事件が相次ぎ、消費者に不安を与えている。輸入大国である日本は、より一層の厳しい検査と基準を求める。そして、中国を含め、世界的にも、もっと食の安全について、厳しくなることを望む。

(神奈川県 女性 34歳 その他消費者一般)

#### ○ 生乳のメラミン混入について

生乳へのメラミン投入事件は当初、「2～3名の酪農家が牛乳に入れた」と報道されていた。製品に入っているメラミンは少量だから危険ではない、という形でいいのでしょうか。関係省庁は速やかに、この大きさを読み、韓国のように輸入禁止の処置をする方向へ改善することが必要である。

(千葉県 男性 65歳 食品関係業務経験者)

#### ○ 国内生乳異物検査

日本の乳業界では想定もしていなかったことが中国で起きました。メタミドホス・メラミンのような原料由来ではない、故意の異物混入への対策が求められるところです。メーカーが買入れる生乳の検査機関に官能検査資格者の育成が急務です。

(千葉県 男性 65歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

中国における牛乳へのメラミン混入事案に関し、厚生労働省は輸入時及び既に国内に流通している輸入食品への検査等の強化を図っており、メラミンが検出された食品については食品衛生法に基づき回収等の措置が取られています。

食品安全委員会では、平成20年9月19日の中国における牛乳へのメラミン混入の報道を受け、メラミンに関する情報を同日ホームページに掲載し、随時、更新・追加しています。また、平成20年10月9日の第257回食品安全委員会において、国内外の科学的な知見の取りまとめを行い、「メラミン等による健康影響について」

として情報提供しています。（最終更新 11 月 14 日）

その他、海外の公的機関等との情報交換も実施しているところですが、今後とも情報収集を行い、国民の皆様にお伝えしてまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「中国における牛乳へのメラミン混入事案に関する情報について」

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

### 【厚生労働省からのコメント】

わが国は、カロリーベースで約 6 割を輸入食品に依存しており、このため、輸入食品の安全の確保は、国民の健康を保護する上で、極めて重要な課題であると認識しています。

今般の中国における牛乳へのメラミン混入問題に対しては、現在、中国から輸入される乳及び乳製品並びにこれらを含む加工食品について、検査命令を適用し、輸入の都度、メラミンの検査を実施することを輸入者に対して義務付けるとともに、既に輸入された食品についても、輸入者等にメラミンの自主検査を実施するよう指導しているところです。

なお、中国からの輸入食品については、今般のメラミン混入問題や本年 1 月の冷凍餃子問題等を踏まえ、厚生労働省としては、

①検疫所における人員の増員や検査機器の整備

②従来の問題発生時における二国間協議のほか、問題発生 of 未然防止を図るための輸出国における対日輸出食品の安全対策の検証

などにより、輸入食品の安全対策の強化に努めていくこととしています。

### ○ ハム回収騒動からあらためて思うこと

大手ハムメーカーの製品回収騒ぎは、有害物質の混入が国内でも起こり得ることを証明してしまった。国・地方公共団体は一体となって、食品事業者側に製造、保管、輸送、販売という一連の流通過程を再点検するよう強く求めるべきだ。また、適切なマネジメント能力を欠く事業者に対しては、食品安全委員会が是正勧告や営業停止処分を出せるような機能拡充を検討してもらいたい。

(北海道 男性 40 歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

我が国の食品安全行政は、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、食品安全委員会が食品を食べることによりどのような危害が生じるのか、どの程度の危害が生じるのかを科学的かつ中立公正な食品健康影響評価を実施し、その評価結果に基づき、厚生労働省や農林水産省等のリスク管理機関が具体的にリスクを低減する措置や規制・指導などの施策を策定・実施するという役割分担となっています。

「適切なマネジメント能力を欠く事業者に対しては、食品安全委員会が是正勧告や営業停止処分を出せるような機能拡充を検討してもらいたい。」との御意見をい

ただきましたが、上記の役割分担の下、以下の厚生労働省のコメントにあるとおり、厚生労働省からは、関係自治体に対し、関係事業者の対応が遅れた経緯、原因究明、再発防止及び食品衛生法上の対応を報告するよう指示がなされているところです。

また、国内流通食品について、事業者が食品衛生法に違反した場合には、都道府県知事が当該事業者に対して当該食品等の廃棄など、食品等の危害を除去するために必要な処置を命ずることができることとされており、リスク管理機関が適切な処置がとれるよう既に法律の規定が整備されているところです。

#### 【厚生労働省からのコメント】

本件については、関係事業者が原因究明及び再発防止を検討し、関係の地方自治体が、回収の状況確認を含めて、関係事業者に対する指導等を実施しているところです。

厚生労働省としては、関係の地方自治体に対し、関係事業者の対応が遅れた経緯、原因究明、再発防止及び食品衛生法上の対応を報告するよう指示しています。

なお、食品事業者への監視指導は各地方自治体において実施されており、これまでのところ、同様の問題があったとの情報は受けていません。

#### ○ 食品事故事例と ISO22000 について

食品事故の未然・再発防止には、ISO22000(食品安全マネジメントシステム)の定着が大きな力となると思われる。しかしながらそれを実行するのは企業であり、法令を順守し企業の社会的責任を履行することが前提である。

(東京都 男性 65 歳 食品関係研究職経験者)

#### 【農林水産省からのコメント】

貴重な御意見を頂きありがとうございます。

御意見のとおり、ISO22000 の導入は、食品事故の未然・再発防止に大変有効な方法といえます。その理由として ISO22000 では、HACCP を中心にして、HACCP を製造現場だけに任せるのではなく、経営者も一体となって関わっていくことを要求しており、経営者の責任の明確化や経営資源の管理に関する事項、トレーサビリティシステムの構築や、食品安全マネジメントシステムの妥当性確認、検証及び改善に関する事項など、食品の品質・衛生管理体制の確保を図る上で重要となる取組みが含まれているからです。

農林水産省としても、HACCP をはじめ、ISO22000 のような HACCP を中心とした全社的な品質管理体制づくりの構築を推進することは大変重要と考えており、シンポジウムの開催など普及啓発を図り、導入の推進を行っているところです。

また、相次いで、食品関係事業者による消費者の信頼を裏切るような行為や法令違反が発生していることを踏まえ、食品事業者の意識改革やコンプライアンスの徹底を図るため、農林水産省では、本年 3 月に「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引を作成し、これに即した食品業界の取組を促進することとしています。さらに、食品事業者を対象として意識改革やコンプライアンスの徹底を図るための実践的な方策等に関するセミナーを開催（今年度は 42 回）するとともに、食品関係

団体や商工会議所などの要請に応じて無料の講師派遣も実施しているところです。

### ○ 輸入品の照射食品に関する調査について

近年、中国からの輸入食品で事件が頻発している。農薬、抗菌剤、偽装と後を絶たない。だが中国は世界で1,2を競う食品照射の盛んな国だから、当然照射食品が輸入されていると思われる。しかし、現在検疫で調査しているのは香辛料だけであり、他は闇の中にある。食品衛生法で食品の放射線照射を禁止しているのだから、それに対応した検疫体制を早急に整備して、その調査結果を公開して欲しい。

(群馬県 男性 65歳 食品関係研究職経験者)

#### 【厚生労働省からのコメント】

放射線照射による食品の殺菌については、食品衛生法において、ばれいしょの発芽防止を目的とする以外には認められていませんが、諸外国ではハーブや香辛料の放射線照射による殺菌等が認められている国があります。

このため、厚生労働省の検疫所において、食品への放射線殺菌が認められている国から食品を輸入する場合には、輸入者に対し、製造者からの文書入手し、照射による殺菌が行われていない旨を確認するとともに、貨物が輸入する前の段階で、照射が行われていない旨を輸出者や製造者に確認するよう指導しているところです。

また、輸入食品の安全確保対策として、食品衛生法に基づく輸入食品監視指導計画を毎年度策定し、これに基づき乾燥野菜、香辛料及び茶を対象に、放射線照射食品のモニタリング検査を実施しています。モニタリング検査で違反が確認された食品については、輸入時の検査を強化する等の対策を実施しています。

このほか、輸出国政府との二国間協議等により、我が国の食品衛生法に違反する食品を輸出しないよう要請するなど、輸出国における衛生対策を推進しており、必要に応じて我が国の専門家による現地調査を行い、輸出国における食品安全体制の確認等を実施しています。

なお、「平成20年度輸入食品等モニタリング計画」の実施については、以下のアドレスにて確認することができます。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/monitoring/dl/01.pdf>

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。

### ○ 中国政府による簡易式毒性測定試験紙の開発への期待

中国政府が簡易式毒性測定試験紙の開発に着手したとの報道があった。実現すれば、食の安全性を確認するための試験に要する時間が短縮され、いろんな面での問題点が解消できる。コスト面と精度がどの程度のレベルになるのか注目するところであるが、簡易試験法に関しては、国内でもぜひ開発を検討してほしい。

(愛媛県 女性 59歳 食品関係研究職経験者)

## 8. 食品表示関係

### ○ 食品の表示偽装について

最近、食品の偽装表示が急激に増えているようだ。その多くは産地偽装で、安全性には問題がないと思われるが、事故米事件は、中国製ギョウザと同じで人身事故につながる危険性がある。偽装表示について、かなり厳しい罰則を決めないと、これからも同様な犯罪が起こるのではないか。

(秋田県 男性 73歳 食品関係研究職経験者)

### 【農林水産省からのコメント】

食品偽装事件が相次いだことを受け、昨年12月に決定された「生活安心プロジェクト 緊急に講ずる具体的な施策」に基づく、具体的な取組として、

- ① 消費者の加工食品の表示に対する信頼向上を図るため、JAS法の品質表示基準の適用を原料供給者に拡大
- ② 不正表示の監視取締体制強化のため、農林水産省においては、今年4月から東京、大阪及び福岡の各農政事務所に、広域で重大な違反事案に対応するための食品表示特別Gメンを配置(20名)
- ③ 関係する都道府県の機関と国の出先機関との間で、「食品表示監視協議会」を設置し、監視強化のための情報共有化及び迅速な対応を図ることとし、さらにこうした対応が円滑に実施されるよう、関係省庁(内閣府、公正取引委員会、警察庁、厚生労働省、農林水産省)の間に「食品表示連絡会議」を設置し、関連情報の共有化を推進しています。

また、農林水産省では、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制度」を設けており、多くの方々から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。

これらの取組により、食品事業者が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・公表を行っているところであり、これは社会的に極めて厳しいペナルティであるため、偽装表示の抑止効果が大きいものと考えております。

さらに、食品企業の不祥事が相次いで発生している現状を踏まえ、食品業界のコンプライアンス(関係法令の遵守や倫理の保持等)の更なる徹底を図るため、食品業界が「道しるべ」として利用するための「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き～5つの基本原則～」を決定し、信頼性向上のための自主的取組を推進していきます。

これらの取組を通じて、食品表示の監視体制の強化を図るとともに、食品事業者のコンプライアンスの徹底に向けた自主的な取組を促進させ、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。

## ○ 食品表示について

食品表示が義務付けられているが、加工食品になると、例えば3種類以上の刺身のように、それぞれの産地表示が不必要なものもある。小さな食い違いが大きな誤解につながる場合もあり、消費者も知識が必要である。

(大阪府 女性 36歳 その他消費者一般)

### 【農林水産省からのコメント】

食品表示についての正しい理解を育むために、毎年、各地方において「食品表示フォーラム」を開催し、消費者や事業者に対して食品表示制度の普及啓発を行うとともに、パンフレットやインターネット等を通じて、食品表示に関する情報を提供しております。今後も、食品表示制度について消費者や事業者の皆様にも正しく理解していただけるよう、努力していきたいと考えております。

なお、刺身盛り合わせについては、多種類の魚介類が使用され、同一日でも入荷状況等によってその種類、産地、組み合わせが変動するなど、個々の原材料の原産地の表示を行うには課題があります。

しかしながら、刺身盛り合わせの原料原産地を知りたいという消費者からの要望が多数あることを受けまして、農林水産省では、平成15年6月に「刺身盛り合わせの原料原産地等表示自主指針」を定め、加工・販売事業者による自主的な原料原産地の表示の取組を推進しております。

## ○ ブレンド米（袋詰）の複数原料米の全表示について

JAS法に基づく「玄米及び精米品質表示基準」には、複数原料米の一部を表示しなくても表示違反には当たらないという条項があるが、ブレンドされている精米すべてについて産地・品種・産年の表示を求めたい。

(埼玉県 男性 70歳 食品関係業務経験者)

### 【農林水産省からのコメント】

「玄米及び精米品質表示基準」においては、複数の原料玄米を用いた精米（ブレンド米）の原料玄米について表示する際には、産地と使用割合の表示を義務付けています。（「複数原料米」である旨を表示するとともに、国内産にあつては「国内産△△%」と、輸入品にあつては原産国ごとに「〇〇（国名）産△△%」と、使用割合の多い順に記載）また、農産物検査法に基づき産地、品種及び産年について証明を受けた原料玄米については、品種及び産年の表示を行うことができます。

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。

## ○ 中国産ウナギの偽装について

中国産ウナギを「四万十産」と偽装する事件が起きた。日本農林規格法の罰則強化を検討しているとのことだが、具体案を提示してほしいと思います。

(神奈川県 女性 41歳 食品関係業務経験者)



## 9. その他

### ○ こんにゃくゼリーによる窒息事故について

先日、こんにゃくゼリーを食べた幼児の窒息事故が起きました。国民生活センターからの呼びかけ、メーカーからの注意表示があるにも関わらず、このような事件はなりません。行政からメーカーへ生産中止命令を行うしかないのではないのでしょうか。

(岐阜県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

### ○ こんにゃくゼリーによる窒息死の予防法

一時静かになっていたと思っていたら、最近またこんにゃくゼリーによる子どもの窒息死が起きているとの報道を見聞きするようになりました。メーカーでは危険表示を大きくして注意を促すようですが、それだけでは事故はなくならないと思います。形状を変える必要があるのではないのでしょうか。

(秋田県 男性 73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】

こんにゃ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です。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見ている。

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。

[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](http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou_syoku_jiko2005.pdf)

#### 【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、こんにゃく入りゼリーの物性等の改善についても、専門家による検討委員会を開催し、検討が進められています。

[参考]

○農林水産省ホームページ

「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](http://www.maff.go.jp/j/konjac_jelly/index.html)

○全国菓子工業組合連合会（全菓連）ホームページ

「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」 [PDF]

[http://www.zenkaren.net/kon\\_nyaku\\_jikoboushi\\_kyokataisaku.pdf](http://www.zenkaren.net/kon_nyaku_jikoboushi_kyokataisaku.pdf)

## ○ 国内食料自給率について

餃子や粉ミルクなどの輸入品の事件が相次ぎました。農林水産省は、食料自給率の向上を目的として、国産農水産物を買ってためたポイントで、農産物などと交換する制度の導入を検討している旨を新聞の記事で読みました。私達が安全な国産の食品を食べる機会を増やす為にも、自給率の向上はその一歩であると考えますので、この制度を応援しています。

(岐阜県 女性 32歳 食品関係業務経験者)

### 【農林水産省からのコメント】

国際的に食料問題が深刻化する中、我が国の食料自給率は40%と先進国の中で最低水準となっており、将来にわたって国民が必要とする食料を確保するためには、我が国の食料自給率を向上させることが重要です。

このような中、農林水産省では、食料自給率の向上に向けた国民運動「FOOD ACTION NIPPON」を立ち上げたところです。この運動を通じて、国民の皆様が食料問題について認識し、食料自給率の向上に向けて、出来ることから一つずつ行動するという消費面での取組を推進して参りたいと考えています。

さらに、国産農産物等の消費について、より具体的なインセンティブを与えるため、国産の食料品等についてポイントを付与するモデル的な取組を実証・普及する事業を21年度の予算として概算要求しています。この事業では、消費者の皆様到店頭で国産の食料品を認知して頂くとともに、比較的価格が高い国産食料品の購入にメリットを感じることを通じて、国産食料品の消費拡大を狙うものです。さらに、ポイントの還元先として、地域の特産物との交換や地域への寄付など、地域とのつながりを深める仕組みを導入することにより、食料・農業への理解の促進や地域の活性化など様々な相乗効果を狙うものです。

このように、国民運動やポイントを活用した取組等によって、国民の皆様が食料や農業をめぐる状況等を御理解して頂き、取り組めることから一つずつ行動する取組を通じて、食料自給率の向上を図り、将来的な食料の安定供給につなげていきたいと考えています。

[参考]

○農林水産省ホームページ

「食料自給率向上に向けた国民運動『FOOD ACTION NIPPON』推進本部の設置について」

<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/081007.html>

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。

### ○ 食品の安全性について

安全・安心どころか、事故米の食料転売による一連の問題と、次々に発覚する食品業界の「食の安全」に対する裏切りは、あまりにも消費者をないがしろにしています。業者のモラルが追求されるべきです。子育て中の母親達の不安は募るばかりで、次世代の子ども達への影響が心配です。

(静岡県 女性 60歳 食品関係業務経験者)

### ○ 賢くなる消費者

食の安全性に不安が広がる現在、国の安全に対する取組は以前に比べかなり徹底され、食べ物に関する不安とリスクをかなり回避できるようになった。これは、消費者が賢くなり、マスコミに踊らされない確かな目を持ち始め、意識が高まったことにより、食品業界や政府を動かし、安全でリスクの少ない食材を食卓に求めた結果だと思う。

(京都府 女性 58歳 その他消費者一般)

### ○ 相次ぐ異物混入について

こここのところの相次ぐ偽装や異物混入問題により、国民の不安ばかりが大きくなっている。自由競争社会の中、個人個人が安全性を確認していけるような知識の普及や教育が求められている。安全安心の自己基準となるような情報の発信が急がれると思う。

(北海道 女性 35歳 医療・教育職経験者)

### ○ 食品の安全性に不信感を持つ時代

今日ほど、食品の安全性に不信感を持つ時代はない。農薬や殺虫剤に汚染された食品は、海外からの輸入品が多い。日本は、自給率を高めるような農業政策への転換が必要な時期ではないかと思われる。

(愛知県 男性 58歳 その他消費者一般)

### ○ 「バナナダイエット」ブームについて

「バナナダイエット」についてマスコミが報道したことにより、店頭からバナナが売り切れている。食育で質と量のバランスの良い健全な食についてしっかり指導すべきである。また、マスコミは興味本位の報道を慎み、消費者は理性と科学性を忘れないで視聴すべきと考える。

(福岡県 女性 72歳 医療・教育職経験者)