

食品に関するリスクコミュニケーション(8月24日・名古屋市)における事前意見・質問について

	質問者	質問の内容	回答
1	食品等事業者	輸入食品の場合、原産地の検査証明書がどこまで有効なのかどうか、それが最終証明となるのか、あらためて日本の検査機関の証明が必要なのかどうか。	輸入時における検査証明書の受け入れについては、検査命令対象の場合、継続的に輸入される場合、二国間協議等に基づき求められる場合など、輸入される食品等に求められる検査内容によって異なります。詳細については、全国の検疫所にお問い合わせください。
2	食品等事業者	脱色、脱臭のために過酸化水素(H2O2)を使用した輸入加工済食品原料の中に通常天然には存在しないレベルの過酸化水素が含有されているケースがあるようですが、明らかに食品衛生法違反のこうした輸入食品原料が流通しているうわさがあるようです。	食品衛生法に基づいて定められた添加物の使用基準により、添加物として使用した過酸化水素は最終食品の完成前に分解又は除去しなければなりません。ご指摘のように、過酸化水素は天然にも存在するため、最終食品に残留した過酸化水素が、添加物として使用したために残留したのか、それとも天然由来なのか見極めた上で、食品衛生法違反かどうかを判断しています。食品衛生法違反の疑いがある事例についてご存じでしたら、その食品名や輸入者などの詳細な情報をお近くの保健所や検疫所にお知らせください。(厚生労働省) 過酸化水素の使用基準は「最終食品の完成前に過酸化水素を分解し、又は除去しなければならない。」であることから、検査の結果過酸化水素が検出され、またその使用実態が確認された場合は、食品衛生法違反として対応します。(愛知県) 過酸化水素につきましては、最終食品の完成前に分解または除去することとなっております。ご質問のような食品が流通している情報があれば、検査を実施し、違反が確認できれば対応をとっていきます。(名古屋市)
3	消費者	3年前に名古屋港の見学に行きました。港に野積みされている農産物、倉庫内での燻蒸(鼻を突くような匂い)、傷んでない所を集めてのパック詰め農産物の品質管理・衛生管理はどうなっているのでしょうか。	食品衛生法においては、規格基準に違反する食品、腐敗や病原微生物に汚染され、人の健康を損なうおそれのある食品などについては、輸入、事業者間の取り引きを含めた販売、使用等が禁じられており、当該規定に基づき輸入時には検疫所がその監視指導を行っているほか、輸入食品を含め国内に流通する食品については、都道府県等が監視指導を行っています。 ご指摘の食品等がこれらに該当する場合、この食品を販売したり、他の食品の原材料として使用したりすれば、食品衛生法違反として処分されることとなります。 このため、埠頭における輸入塩蔵野菜については、各港を所管する検疫所と都道府県等が連携し、長期保存されている食品について、腐敗、変敗等の有無を確認し、適切な管理・保存を行うよう監視指導を行っているほか、加工される段階においても加工業者を所管する都道府県等が監視指導を行っています。 なお、「平成17年度輸入食品監視指導計画」の別表第2に当該食品等の長期屋外保管等を行わないこと等を明記するとともに、輸入者に対する監視指導を行っています。
4	行政機関関係者	輸入「健康食品」はインターネット等の普及により、諸外国から大量に輸入されるため、積極的な健康被害の未然防止対策が重要と考えられます。検疫段階、国内流通段階における対応策等についての今後の方針がございましたらご教示下さい。	厚生労働省では、平成14年10月に「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」を策定し、自治体等と連携して健康被害の未然・拡大防止に取り組んでおります。また、健康食品の輸入に際しては、医薬品成分を含んでいないことを事前に確認するよう輸入者に指導してきているところです。個人輸入に対しましても、パンフレット「健康食品や外国製医薬品、化粧品等と上手につきあうために」を作成し、外国製健康食品購入時の注意事項等について、普及啓発を図っているところです。 今後とも、これらの対応方針等により、健康被害の未然・拡大防止に努めて参ります。(厚生労働省) 「健康食品」への対応については、平成17年2月1日付け厚生労働省医薬食品局食品局長通知「「健康食品」に係る制度の見直しについて」により示されております。個人がインターネットで購入した「健康食品」による健康被害の発生は全国で広範囲で起こりうることから、この通知に基づく迅速な情報収集及び消費者への普及啓発が重要であると考えます。(愛知県) 健康食品につきましては、薬務担当部局と連携を図り、健康被害等の情報を収集し、すばやく対応していきたいと考えております。(名古屋市)
5	消費者	中国の牛舌の扱いについて	中国の牛舌に限らず、食肉や食肉製品が輸入される際には、検疫所において、政府機関が発行した衛生証明書を確認した上で、問題がないものについてその輸入を認めています。 動物検疫の観点からは、中国産の牛肉(牛舌を含む)及び豚肉は、我が国が指定した施設で一定の加熱処理がなされたものに限り輸入を認めています。また、輸入時に、動物検疫所において、中国政府機関が発行した検査証明書の添付を確認するとともに、現物検査を実施しています。

質問者	質問の内容	回答
6 消費者	現在、牛丼店ではオーストラリア産の牛肉を使用しているとテレビの番組で知ったのですが、今後もオーストラリア産の肉を輸入する割合は増加するのでしょうか。アメリカ産の牛肉の輸入再開の見通しは？	米国産牛肉の輸入再開については、①現在の米国の国内規制及び日本向け輸出プログラム(注)により管理された米国から輸入される牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合と、②我が国でとさつ解体して流通している牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合、のBSEに関するリスクの同等性について、本年5月24日、厚生労働省・農林水産省より食品安全委員会へ諮問したところです。現在、食品安全委員会において、国民の健康保護の観点から、科学的知見に基づき審議いただいているところであり、同委員会での審議を見守っていきたいと考えています。 (注)日本向け輸出プログラム： ① 牛肉は、20か月齢以下の牛由来であること ② 全ての月齢の牛から特定危険部位(SRM)の除去
7 食品等事業者	輸入食品の安全確保について ・食品原料(植物、動物他)は、土壌、食物連鎖から含有成分が凝縮されますが、人体に蓄積されると危険な重金属類については、摂取許容量(1日当たりとか)を厳しくすべきではないか？いわゆる健康食品の中のキノコを原料にした製品については、高濃度の重金属が存在するため。	許容一日摂取量(ADI)は、動物試験等に基づき、個別の物質について設定されるもので、食品の種類毎に設定されるものではありません。「健康食品」のうち、錠剤、カプセル剤等、濃縮・抽出等の工程を経た食品については、原材料中に微量に含まれる毒性物質も濃縮されているおそれがあることから、過剰摂取等による健康被害等を防止するため「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドライン」を示し、自主的な安全確保の取組を推進しているところです。
8 その他	輸入食品の原料表示(特に品質期限)についての説明をお願いしたい。	販売されている加工食品のうち、パックや缶、袋などに包装されているものには、名称や原材料名、内容量、賞味期限、保存方法等の表示が義務づけられており、そのうち輸入されたものについては、原産国名や輸入者等も表示することとなっています。 なお、賞味期限は食品の特性に応じて、製造者、加工者、輸入業者が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・合理的に行うものであること等を、食品期限表示の設定のためのガイドライン等で示しており、輸入品、国産品で違いはありません。
9 消費者	農産物(野菜、果物など)は産地が表示されているのでなるべく国産を選択するようにしているが、学校給食や外食、中食などの材料については、①できるだけ国産品が使われるような施策をして②産地が消費者にわかり選べるような施策をして、その上でなおかつ輸入食品の安全確保に万全を期するようにしてほしいです。	輸入農産物の安全性確保については、輸出国における農薬の使用状況等を勘案し、検疫所において輸入食品監視指導計画に基づき計画的に検査を実施しています。検査の結果、基準を超える農薬が検出される等の問題が生じた場合には、輸入時の検査を強化するとともに、輸出国政府との二国間協議等を通じて農薬の適正使用等の対策を講じているところです。また、農薬の適正な使用は、農産物の残留農薬にかかわる安全性確保の観点から大変重要ですので、検疫所において輸入者に対し農薬の使用状況の確認について指導しているところですが、これを引き続き進めて強化していきたいと考えています。 ①については、農林水産省では、「顔が見え、話ができる」関係で生産者と消費者を結びつける「地産地消」を推進し、地域で生産された農産物を地域で消費しようとする取組を支援しています。また、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進する一環として、学校給食への地元農産物の利用促進の取組などを支援しています。 ②については、本年7月28日に策定した「外食における原産地表示に関するガイドライン」に基づき、外食に対する消費者の信頼性の確保に向けて、外食事業者の原材料の原産地表示に関する自主的な取組を促進しているところです。
10 消費者	輸入食品について・・・迂回輸入をして、原産地表示を経由した国の表記にしてしまうという問題があるが、今後、この問題に対してどのように取り組んでいくのか。	生鮮食品の表示については、もともと生育期間の長い場所を原産地とするのが基本的な考え方です。仮に、生産国以外の第三国を経由して輸入される場合であっても、最も生育期間の長い生産国が明らかであれば、その国を原産国として表示する必要があります。 農林水産省では、地方農政局及び地方農政事務所等の職員により、食品の不正表示の監視を実施しております。偽装表示を行った事業者に対しては、JAS法に基づき指示を行った上でその事業者名を公表するなどの厳しい措置を講じているところです。 なお、御指摘のような不適切な表示について具体的な情報があれば、お近くの地方農政局又は地方農政事務所まで御連絡いただくと幸いです。
11 消費者	輸入あさりの蓄養による偽装を規制して欲しいです。	生鮮食品の表示については、もともと生育期間の長い場所を原産地としており、輸入アサリを国内で2～3カ月蓄養しても、国内の生育期間より外国での生育期間の方が明らかに長いことから、原産地表示は輸入前にアサリを採捕した国になります。 農林水産省では、地方農政局及び地方農政事務所等の職員により、アサリの不正表示の監視を実施しております。偽装表示を行った事業者に対しては、JAS法に基づき指示を行った上でその事業者名を公表するなどの厳しい措置を講じているところです。
12 消費者	個々の農薬の食品中残留許容”暫定基準”を設定される場合についてお伺いいたします。私たちは通常、複数の食品を毎日摂取します。もし同一農薬が異なる食品中に残留し、合計残留量が許容暫定基準を超えて摂取し続ける状況が発生した場合、大丈夫でしょうか。そのあたりのリスク回避も考慮された上で許容暫定基準を設定されるのでしょうか。ご教示下さい。	残留農薬基準は、生涯にわたって摂取した場合でも健康影響を及ぼさない量(許容一日摂取量:ADI)に収まるよう、適正な農薬の使用に基づく残留試験結果と食品の摂取に基づき設定されており、複数の食品からの毎日の摂取を考慮したものとされています。このような考え方は国際的にも行われており、暫定基準にあたっては国民の健康を確保する観点から、国際基準であるコーデックス基準などを参考としています。

	質問者	質問の内容	回答
	13 行政機関関係者	残留農薬の基準は、各農薬単体で定められているが、実際の使用現場では、複数の農薬を同時に使用する場合がほとんどで、各農薬の相互作用を勘案して安全基準を定めなければいけないと思うが、いかがか。農薬の使用方法は、農協等の指導により、パターンがほとんど決まっているので、それを調査の上、相互作用を研究することは可能であると考えている。	残留農薬基準の設定に用いている許容一日摂取量(ADI)は個別の農薬毎に行われていますが、動物実験などで有害な影響を全く示さない量に、更に、通常100分の1の安全係数を加えた量としており、十分な安全性が確保されています。厚生労働省では、複数の農薬に対する暴露の影響について研究事業を行っています。が、これまでの報告では問題となるような健康影響などは認められていません。
	14 食品等事業者	残留農薬等のポジティブリスト制度の導入に関して最終案には「暫定基準の法的適用は施行日以降に製造された食品とする『方向で検討する』と書かれています。①「検討する」について、最終発表はいつ頃を予定されているのでしょうか。②仮に変更になり、施行日以前に製造されたものまで適用の対象となるとすると、どこまでが対象になるのでしょうか。告示日からとすると約6カ月ですが、賞味期限1年以上の商品も多く、市場を混乱させるおそれがあります。	ポジティブリスト制度の施行にあたっては、国民の健康確保と制度の円滑な施行のため、国際基準や国内の登録保留基準などを参考に、暫定的な基準を設定することとしています。また加工食品については、原材料において基準に適合するものは流通を認めることとしています。このため、制度の施行に伴う加工食品への影響は限定的であると考えています。加工食品の取扱いについては、告示の際に明らかにすることとしています。
	15 食品等事業者	暫定基準だけでなく一律基準の記載されたリストの公表はどのタイミングになりますでしょうか。	いわゆる一律基準は、未知の農薬等を含め、基準が設定されていない農薬等に適用するものです。
	16 行政機関関係者	農業生産現場で、農薬等適正使用を指導する立場として、農薬取締法に基づき適正使用しても、ドリフトにより食品衛生法に抵触してくる懸念があります。使用者に責務がない場合(適正使用を裏付ける貴重履歴が存在する場合等)については、経過措置期間を設け、何らかの軽減措置を講じることができないか。(特に一律0.01ppm基準について)	ポジティブリスト制度におけるいわゆる一律基準等の検討にあたっては、農林水産省などと十分に連携してきたところですが、具体的にドリフトによる残留の可能性を示す資料はありませんでした。今回の制度は食品における農薬等の残留に着目した措置であるので、農薬使用者の責務を問うものではありません。
	17 行政機関関係者	複数の食品を原料とした加工食品から基準を超えた農薬が検出されたり、ドリフトにより使用してないはずの農薬が検出された場合の取り扱い方法、責任の所在や行政機関の対応について、現段階で具体的なお考えがありましたら、御教示下さい。	残留基準を超える農薬等が検出された食品(加工食品を含む)の販売等は食品衛生法違反になります。加工食品についての基準適合性の判断は、原則として規格基準に適合した原材料を用いて製造・加工がなされているかによるとの考え方を示しているところです。また、残留した農薬等がその生産者が使用した農薬等に由来する場合、ドリフト等に由来する場合、その両方が原因である場合など、いずれの場合においても、基準値を超える農薬等が食品中に残留すれば同様にその食品の販売等は違反となります。なお、食品衛生法違反に係る調査、行政処分等の行政機関の対応は従来と変わらないと考えています。
	18 食品等事業者	「わさび」についてお尋ねします。「その他のスパイス(香辛料)」というカテゴリができることですが、「わさび」はこの「その他スパイス」に含まれるのでしょうか。一部に部位(根茎、葉、茎(葉柄)、根、花)によって分ける案もあるとききますがいかがでしょうか。	わさびの根(根茎)については、「その他のスパイス」に分類することとしています。なお、スパイスについて、本年7月のコーデックス総会において新たに残留基準が採択されたことから、暫定基準の設定にあたっては、新たに採択された基準を参考と目としています。
	19 食品等事業者	乾燥及び塩蔵野菜の基準値はどうなりますか？	乾燥及び塩蔵野菜については、国際基準が設定されている場合を除き個別に暫定基準を設けませんが、原材料が基準に適合するものは流通を認めることとしています。
	20 マスコミ	ポジティブリストはどのような形で公布されるのでしょうか。現在の告示(370号)は非常に大きな告示になっていますが、その一部改正、あるいは別の告示、通知にて公布、発出ということはありませんでしょうか。又、Q&A等とは出される予定はありませんでしょうか。	暫定基準、一律基準及び対象外物質については、それぞれ告示により定めることとなります。また、暫定基準については、現在の「食品等の規格基準」の改正により行うこととしています。
	21 食品等事業者	各流通段階(生産→輸入→小分け→配送等)での運用通達は出されるのでしょうか？	ご質問の趣旨がよく分かりませんが、規格基準に適合しない食品の販売等が禁止されることは、従来と変わりありません。
	22 食品等事業者	生鮮食品、今回の基準が決められる油脂等の加工食品、その他加工度の高い食品、それぞれの運用通達は出されるのでしょうか？	ご質問の趣旨がよく分かりませんが、規格基準に適合しない食品の販売等が禁止されることは、従来と変わりありません。
	23 食品等事業者	新規農薬(化学物質)のリストへの追加登録は、リストの見直しとは別に、適時実施していただきたい。	国内で新たに登録する農薬等については、既に登録等に先立ち、食品衛生法に基づく残留基準を設定することとなっています。海外で使用される農薬等については、平成16年2月に示した通知に基づき、残留基準の設定若しくは変更について要請があれば、対応することとしています。
	24 消費者	ポジティブリスト作成ごろうさまでした。全ての基準を独自に検証されていないと思いますが、国際基準では甘いものもあります。その点どう検証されるのでしょうか。	暫定基準は、国民の健康保護と制度の円滑な施行のため、科学的な評価に基づき設定される国際基準などを参考に設定するものではありませんが、制度導入後において①マーケットバスケット調査の手法を用いて農薬摂取量の実態調査等を行い、その結果に基づいて優先順位をつけて食品安全委員会にリスク評価を依頼、②国際機関でADIが設定できないと評価されているものや国内外の安全性に関する新たな情報が得られたものについて、資料を収集し、優先的に食品安全委員会にリスク評価を依頼すること等により、見直しを行うこととしております。

	質問者	質問の内容	回答
25	行政機関関係	対象外物質は基準が示されていますが、選定がむづかしいのでは？	本年6月に示した暫定基準等最終案に対象外物質指定の考え方を示しています。
26	その他	過去に使用した農薬による作物の残留濃度の設定は、どの基準で決定されるのか知りたい。	農薬の残留基準は、過去に使用していた農薬であっても、毎日の食事を通じて摂取する農薬の量が許容される摂取量(許容一日摂取量(ADI)又は耐容一日摂取量(TDI))を超えないように、農薬毎・食品毎に設定されています。
27	食品等事業者	今回の改正で食品加工者は、製品中の残留農薬量ではなく、原材料の安全確保を義務づけられた。原材料農産物で違反があった場合、加工食品中に明らかに農薬が残っていても製品の回収対象となるのか(例:違反トウモロコシから製造した液糖を極めて少量(0.1%程度)使った、など)	農薬等が基準値を超えて残留する食品の原材料としての使用は禁止されます。また、必要に応じ、回収命令などの行政処分が行われます。
28	食品等事業者	ポジティブリスト制度の導入の際は食品メーカーとしてどのような流れで安全確保をすればよろしいのでしょうか？市場での購入品等の原料食品では、農薬等の使用について確認することは困難です。また、産地、生産者を特定して原料を購入することも困難です。	ポジティブリスト制度は、食品事業者に対し、生産現場における農薬等使用履歴の調査を義務付けるものではありません。従来からの残留農薬等に対する取組みと同様、信頼できる事業者と取引をする、使用される可能性のある農薬等の種類や方法、残留基準違反事例の有無などを確認する、必要に応じ残留状況について分析する、などの取組みが原材料の安全性の確保のためには必要になると思われます。
29	食品等事業者	ハム、ソーセージ、調理食品等を輸入する場合でも、使用されている原材料全てについて農薬等使用履歴を調べる必要がありますか？食肉等主要原料についてのみでも管理は出来るのでしょうか？	ポジティブリスト制度は、食品事業者に対し、生産現場における農薬等使用履歴の調査を義務付けるものではありません。従来からの残留農薬等に対する取組みと同様、信頼できる事業者と取引をする、使用される可能性のある農薬等の種類や方法、残留基準違反事例の有無などを確認する、必要に応じ残留状況について分析する、などの取組みが原材料の安全性の確保のためには必要になると思われます。
30	食品等事業者	食品事業者に求められる残留農薬の検査体制はどのようなものか？	残留農薬等のポジティブリスト制度は、食品に残留する農薬等の分析を食品事業者等に義務付けるものではありません。従来からの残留農薬等に対する取組みと同様、信頼できる事業者と取引をする、使用される可能性のある農薬等の種類や方法、残留基準違反事例の有無などを確認する、必要に応じ残留状況について分析する、などの取組みが原材料の安全性の確保のために必要になると思われます。したがって、必要な検査体制については個々の事業者により自ずと異なると思われます。
31	食品等事業者	ポジティブリスト制導入後、中小メーカーや小売りレベルで対応できるのか？即行政処分では、商売が成り行かないのでは？勧告レベルと行政処分を段階的に組み合わせるのが適当ではないか？	従来と同様に、残留基準を超える農薬等が残留する食品については販売等が禁止されます。また、必要に応じ、回収命令などの行政処分が行われます。
32	消費者	700種以上の農薬を管理確認する具体的方法について、どのように進めていくのでしょうか。現状の分析技術では困難です。分析できないものを使用している輸入食品の管理が本当に可能でしょうか。	暫定基準に関する試験方法については、これまでの検討状況を厚生労働省ホームページで公表しています。標準品については試験薬メーカーで対応していますが、その状況についても情報提供することとしています。なお、残留農薬等のポジティブリスト制度は食品に残留する農薬等の分析を食品事業者等に義務付ける制度ではありませんし、分析のみによって食品の安全性の確保をするわけでもないと考えます。
33	食品等事業者	検査体制の確立について①検査方法②公的機関の検査受け入れ体制	暫定基準に関する試験方法については、これまでの検討状況を厚生労働省ホームページで公表しています。これらの検査法の検討は登録検査機関や都道府県等の衛生研究所等の協力のもとで進められており、これらの機関における検査の受託体制も今後整っていくものと考えています。
34	行政機関関係者	導入まで1年を切ったポジティブリスト制度であるが、検査法、標準品の問題など、具体的な実態が見えていない。	暫定基準に関する試験方法については、これまでの検討状況を厚生労働省ホームページで公表しています。標準品については試験薬メーカーで対応していますが、その状況についても情報提供することとしています。
35	食品等事業者	検査の感度とサンプリングのばらつきをどのように取り扱うのか？	従来より、検査所や登録検査機関などにおいては、適正な検体採取を含めた検査の信頼性の確保を行っています。残留農薬等のポジティブリスト制度の施行後も従来同様に取り組んでいきます。
36	食品等事業者	約700の対象農薬のうち、GC/MS及びLC/MSにて分析可能なものは、各々どれくらいになるのでしょうか。	厚生労働省ホームページで公表しているGC/MS及びLC/MSで、暫定基準を設定する農薬等の大半について分析可能であると考えます。
37	食品等事業者	今回のポジティブリスト制は食品添加物を対象外としています。現実のところ、農産物由来であれば残留農薬についての管理を求められますが、この場合どのように対応すればよいのでしょうか。よろしくお願いたします。	農産物由来する添加物における農薬等の残留実態は不明ですが、加工食品と同様に、原材料において基準に適合したものであれば、問題ないと考えます。

	質問者	質問の内容	回答
38	食品等事業者	ポジティブリスト制導入に対応する検査時のチェックシステムは強化されるのでしょうか。検査時に違反事例が発見された場合の扱いはどのようにされるのでしょうか。	輸入時における輸入食品の検査体制については、ポジティブリスト制導入を踏まえ、検査所におけるモニタリング検査(年間計画に基づく検査)の検査項目を拡大することを予定しています。また、その実施にあたっては、輸出国における農薬や動物用医薬品の使用実態等を踏まえた検査項目の選定や一斉分析法の活用などにより、効果的、効率的な検査の実施に努めたいと考えています。 輸入時に発見された違反品については、積み戻し又は廃棄されています。また、輸入時のモニタリング検査等で複数回違反が発見されるなど違反の蓋然性が高いと判断された食品については、検査命令(輸入時の検査に合格しなければ輸入・流通ができない検査制度)を実施するとともに、検査命令の対象食品等については、二国間協議や現地調査を通じて、輸出国における衛生対策の推進を図っています。 なお、輸入食品の安全性確保に関する監視指導については、「平成16年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」として厚生労働省のホームページに公表したところです。
39	消費者	残留農薬の検査について、指定された農産品目から指定外についても検査と聞いていますが、現状検査体制手薄(少人数)不十分でしっかり検査が行えるのでしょうか。	ご質問の趣旨がよく分かりませんが、我が国で販売等される食品の農薬等の残留基準は、国産・輸入を問わず同一の基準が適用されますので、我が国の基準に適合する物が輸入されるようにしなければなりません。
40	食品等事業者	輸入農産物の生産国の農薬の法規制と今回のポジティブリスト制導入の関わりについてユーザーへの説明方法を教えていただきたい。	既に暫定基準案の意見募集などの機会に、食品事業者等の団体などを通じ、本制度を周知しています。また今回のような機会を通じ、消費者などにも広く周知する機会を設けています。また都道府県等食品衛生担当者にも制度について説明等を行っていますので、都道府県等のレベルでも食品等事業者等への情報提供をお願いします。 農薬については、今後とも、生産者団体等の関係団体等と連携して、JAの担当者を対象とした説明等を通じ、必要に応じてポジティブリスト制度の概要や生産現場での対応(使用基準の遵守、農薬散布技術の改善等)について周知を図って参ります。 また、動物用医薬品及び飼料添加物については、都道府県の関係部局を通じて生産者に対し、ポジティブリスト制度の導入に伴い整備される基準について、周知・指導をお願いすることとしています。 なお、動物用医薬品、飼料添加物の製造業者、販売業者や獣医師に対しても、都道府県や関係団体等を通じて動物用医薬品、飼料添加物の製造、販売、使用について、通知や説明会等により周知することとしています。
41	行政機関関係者	ポジティブリスト制度の導入について、食品等事業者(特に農林産物生産者)への周知方法について御教示下さい。	既に暫定基準案の意見募集などの機会に、食品事業者等の団体などを通じ、本制度を周知しています。また今回のような機会を通じ、消費者などにも広く周知する機会を設けています。また都道府県等食品衛生担当者にも制度について説明等を行っていますので、都道府県等のレベルでも食品等事業者等への情報提供をお願いします。 農薬については、今後とも、生産者団体等の関係団体等と連携して、JAの担当者を対象とした説明等を通じ、必要に応じてポジティブリスト制度の概要や生産現場での対応(使用基準の遵守、農薬散布技術の改善等)について周知を図って参ります。 また、動物用医薬品及び飼料添加物については、都道府県の関係部局を通じて生産者に対し、ポジティブリスト制度の導入に伴い整備される基準について、周知・指導をお願いすることとしています。 なお、動物用医薬品、飼料添加物の製造業者、販売業者や獣医師に対しても、都道府県や関係団体等を通じて動物用医薬品、飼料添加物の製造、販売、使用について、通知や説明会等により周知することとしています。
42	その他	残留農薬の自主検査機関として、ポジティブリスト制にどう対応していくか、生産者に求める費用負担の問題も含め、大きな課題である。	ポジティブリスト制度の導入により、農薬等の分析を義務づけるものではありません。
43	食品等事業者	国産野菜生産者への指導はいつ頃からですか？	農林水産省では、今後とも、生産者団体等の関係団体等と連携して、JAの担当者を対象とした説明等を通じ、必要に応じてポジティブリスト制度の概要や生産現場での対応(使用基準の遵守、農薬散布技術の改善等)について周知を図って参ります。
44	食品等事業者	農水が定める残留農薬基準と各経済連(イエスクリーン他)のプライベートブランドとの相違性	残留農薬基準については、人が一生に渡って摂取しても健康に影響がない量を基準として、食品衛生法に基づき厚生労働大臣が定めることとなっており、農林水産省では農薬取締法に基づき、残留農薬基準値を超えることの無いよう使用方法や使用量等を定めることとなっています。農薬使用者は、これらの使用基準を遵守することが義務付けられています。
45	食品等事業者	大型流通量販店のプライベートブランドの一部項目であるGAPは今後日本の農業にとって必要なのか。	GAP(Good Agricultural Practice: 適正農業規範)とは、それぞれの産地、生産者がさまざまな目的を実現するために、生産管理のポイントを整理し、実践したことを確認していく取組のことです。しかしながら、日本での取組がまだ限定されていることから、「プライベートブランドの一部の項目」と誤解されている方も多くおられます。 農林水産省では、GAPは、安全な農産物を生産するために有効な手段です。したがって、産地、生産者が、食品の安全を確保するため、生産管理方法を改善し、それを実践・確認するという『食品安全GAP』にできるだけ多くの産地、生産者が取り組んでいくことが必要と考えています。
46	行政機関関係者	国内農林水産物における「農場から食卓までのリスク管理の徹底を通じた食品の安全性の確保」について、具体的な政策、生産者に対する指導方針を御教示下さい。	農林水産省では、厚生労働省による食品衛生行政と連携しながら、生産段階から消費段階にわたるリスク管理を徹底することとし、①生産資材の適正使用・管理、②家畜衛生対策、③GAP(適正農業規範)の導入等を推進しています。 また、消費者、事業者等の関係者にわかりやすい情報を積極的に提供するとともに、関係者間の意見交換(リスクコミュニケーション)を推進しています。
47	食品等事業者	外食・中食における産地表示の有無について	本年7月28日に策定した「外食における原産地表示に関するガイドライン」に基づき、外食に対する消費者の信頼性の確保に向けて、外食事業者の原材料の原産地表示に関する自主的な取組を促進しているところです。

	質問者	質問の内容	回答
48	消費者	残留農薬について・・・農薬の表記は薬品名だけでなく、効用や使用目的も記載して欲しい。でないと消費者には分からない。	ポジティブリスト制度における暫定基準の設定等を行う農薬等については、その目次において簡単に用途等を記載しております。また、厚生労働省における輸入食品等の報道発表資料では、農薬等に関して簡単な説明を加えるよう努めているところです。
49	食品等事業者	輸入食品の安全性は国民の健康に大きな影響があると考えられるので、その安全確保は行政の重要なテーマとして対応されることを期待しています。今回はその中でも危険な問題について説明を受けられれば有り難いです。併せて、その回避策もお願いします。	ご意見等をいただきました。ありがとうございました。
50	その他	国際的な貿易障壁の問題はあるが、食の安全確保に関して自信のない事に関しては絶対に妥協してはいけない。この信念を最後まで貫いてもらいたい。	
51	食品等事業者	国際規格に沿って、国内の検査体制があると思います。多くの食品が輸入されており、点検が追いつかない現状ではないかと思えます。添加物、農薬に限らず、国際的に、より安全な食品が流通できるような仕組みづくりを希望します。どこに住んでいようと、食品の安全性は確保されるべきと考えています。	
52	消費者	輸入食品は「安心して食べたい」「食べられるように検査体制や内容をどう改善していくのか」説明して下さい。	
53	消費者	輸入食品の安全確保は勿論ですが、何よりも自給率を高めるよう民官が一体に進めるべきだと思う。GM食品についての反対理由です。①安全性が未確認②環境への汚染の高まり(国内のなたねのこぼれ落ち等)③農薬は増え、収穫は減る BSE対策 全頭検査を継続すべき。輸入アメリカ産牛肉反対の立場です。	
54	消費者	輸入食品に依存しなければ成り立つことが出来ない現状で、少しずつですが、残留農薬等についての情報があるように思いますが、本当の気持ちとして安全、安心とは考えられません。消費者一人一人が厳しい目に対応せざるをえない事と思います。	
55	消費者	輸入食品の残留農薬については、従来問題のあったところであるが、残留農薬等のポジティブリスト制度を導入することにより、より安全性が高まるので、是非導入していただきたく思う。	
56	食品等事業者	求められる食品業者の残留農薬に関する基本方針はいかなるものか？	