

食品に関するリスクコミュニケーションにおける事前意見・質問について

平成19年2月9日 秋田会場

| 質問者 | 質問の内容 | 回答(厚生労働省・秋田県) |
|-------------|--|--|
| 1 消費者 | 添加物については、知識不足もあり、不安を感じている。今回の意見交換会で勉強したい。 | ご意見ありがとうございます。 |
| 2 生産者 | 食品添加物の定義と、通常口にして砂糖、塩、酢は添加物から除外してもよいのか。 | 食品添加物は「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法により使用するもの」です。砂糖、塩、酢については、通常、食品として取り扱われております。 |
| 3 消費者 | 食パンを買って、食べ残した後、時間がたってもカビも生えずに見た目の変化もない。保存のための添加物の人体への安全性はどうなのか。 | 食品添加物は、人の健康を損なうおそれがないものとして厚生労働大臣が定めた食品添加物以外は、原則として使用することができません。また、人がある物質の一定量を一生涯にわたって摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される1日あたりの摂取量(ADI)に基づいて、食品添加物の使用基準が決められています。そのため、それらの基準が守られている添加物については、仮に毎日とり続けても健康に影響はありません。 |
| 4 その他 | 食品添加物は食品加工の重要な技術であり、食品の機能成分である。人は昔からこの技術を進歩させながら上手に使い、食糧の確保・食品の安全確保に役立ってきた。 我が国では、ひとつひとつの食品添加物毎に安全性評価が厳格に行われ、疑義のある物質については、その都度削除などの措置がとられている。また、その安全性を確保するための規格・基準が適格に定められている。 食品添加物を製造し、あるいは使用する事業者がこの法体系を遵守してきたおかげで、30年ほどの間、食品添加物が原因となった健康影響・被害は起きていない。 にもかかわらず、食品添加物に対する消費者の信頼はなかなか深まらない。「安全な物質以外認められない」という食品添加物指定の制度が理解されていないことが第一の原因である。 | 食品添加物について、HP等を通じた情報提供やリスクコミュニケーションの実施に努めてまいります。 |
| 5 食品流通・販売業者 | 食品添加物について、もっとわかりやすい表記に改めるべきでは？ 現行法規による「原材料等一括表示」では、食品原材料と添加物の区別がわからない。 | 食品衛生法では使用した食品添加物の表示を求めています。一括表示の形式による表示の方法は、農林物資規格調査会の意見を聴いた上で、農林水産省の農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)において定められているものです。 なお、現在食品表示全般については、厚生労働省と農林水産省が共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」の場で、分かりやすい表示となるよう、消費者や事業者等の関係者を交えながら議論しているところです。 |
| 6 その他 | 正確なデータを用いたリスク分析とリスク&ベネフィット評価の必要性と国民へのリスクコミュニケーションは食品添加物や残留農薬にも求められますが、ポジティブリスト制度は一律基準採用という正確なデータからのリスク計算の不完全さを残して過去の過ちを繰り返している。 データ収集をコーデックス委員会の基準だけに求めるのではなく、食品以外の大気呼吸、飲料水、吸入生粉じん等からの暴露を考慮し、WHOやU. S. E PAの大気基準から求めたリスクを捉えて個別物質のリスク評価をするべきではないか。 暫定基準の解消をいつまでに行うか具体的な行政目標はあるのか。 | 食品中の農薬等の残留基準の設定に当たっては、内閣府食品安全委員会において当該物質に関する毒性試験等に基づきリスク評価が行われ、一日許容摂取量(ADI)が設定されます。厚生労働省ではこの評価結果を踏まえ、食品を介した農薬等の摂取量がADIを超えることのないよう、国民の食品摂取量及び適正に農薬等を使用した場合の残留試験結果に基づき専門家の審議を経て残留基準を設定しています。なお、残留基準は、水や空気等から摂取される農薬等の摂取量を考慮し、食品からの農薬等の摂取量がADIの80%以下となるように設定しています。ポジティブリスト制度導入にあたり今回新たに残留基準が設定された農薬等については、本年度から5年間を目処に食品安全委員会に食品健康影響評価を計画的に依頼することとしており、その評価結果を踏まえ厚生労働省において残留基準の見直しの検討を行うこととしています。 |
| 7 消費者 | 食品添加物、残留農薬について、細かい基準があり生産者はこれを遵守して市場に出していると聞いているが、昨今の大手菓子メーカーの件もあります。基準どおり作られているのでしょうか。 | 食品添加物及び農薬の使用については、食品衛生法、農薬取締法に基づく使用基準を遵守することが義務づけられており、県では実際に農産物の生産や加工食品の製造現場において、その適正使用の調査・指導を行っております。万が一、残留基準超過などの違反があった場合は、回収や廃棄、その他改善指導などをおこなうこととなります。 |

| | | | |
|----|-----|--|---|
| 8 | 消費者 | 食品添加物、残留農薬は一見してわからず、体によいものとは思わない。食品には必ず添加物の名称、農薬の名称を明記してほしい。 | 使用した食品添加物については、食品を取り扱う際の重要な判断基準の一つとなるものであることから、原則として表示することが義務づけられています。また、残留農薬については、昨年ポジティブリスト制度が施行され、食品の残留農薬に係る規制はより充実されたものになっていることから、残留農薬に関する安全性は確保されているものであり、食品衛生法上の観点から農薬の使用について表示する必要はないものと考えています。 |
| 9 | 消費者 | 魚の加工品、惣菜等に添加物が入らないのはいくらいい。もし悪い添加物を微量でも毎日とり続けるとしたら、体にどのような影響が出るものなのか考えさせられる。 | 人がある物質の一定量を一生涯にわたって摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される1日あたりの摂取量(ADI)に基づいて、食品添加物の使用基準が決められています。そのため、それらの基準が守られている添加物については、仮に毎日とり続けても健康に影響はありません。 |
| 10 | 消費者 | 加工品の裏を見ると原材料表示がされており、物質名や危険度はわからないが、これだけ摂っているのは複合汚染によっていつかは何かを失うのではないかと考えさせられる。情報化社会というが、マスコミやコマーシャルは本当のことを伝えないし、私たちの知りようのないものがたくさん出回っているのだから、情報はたくさんあった方が本当のことを知る上で助かる。 | ご意見ありがとうございます。今後も食品の安全についての正確な情報を適切に提供するよう努めてまいります。 |
| 11 | 消費者 | 食品添加物個々についてはその安全性が確認はとれているようですが、複合的に使用された場合の安全性については確認できているのでしょうか。 | 食品添加物については、原則、安全性についての科学的な評価を行い、その評価を踏まえ、厚生労働省が必要な規格基準を定めています。複数の食品添加物を使用した場合の安全性については、研究情報の収集に努める他、添加物の摂取量調査、動物での安全性試験など国立研究機関等において試験研究を行っています。なお、多くの添加物では、実際の摂取量は一日摂取許容量(ADI)と比較してかなり少なくなっております。また、現時点では複数の添加物による相乗的な悪影響は確認されていません。今後とも科学技術の進歩等を踏まえて試験研究を実施するなど適切に対応していきたいと考えております。 |
| 12 | 消費者 | 表記が義務づけられているせいか、素人には使用目的もわからない添加物の種類が数多く列記されている食品が多くなった。食品添加物の使用目的と使用限度量、原料等を書いてある冊子などはありますか。 | 厚生労働省では、食品添加物の主な用途、使用基準などをHPで公表しております。その他、一般の書籍になりますが、「食品添加物の使用基準便覧」(食品衛生協会)や「食品添加物表示ポケットブック」(日本食品添加物協会)なども参考になると思います。 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syokuten/index.html |
| 13 | 消費者 | 地域で生産された旬の食材は栄養価が高く、味もよく、新鮮で健康な体作りに大切と思われる。郷土食のおいしさを子供たちに伝えていくのも、食品添加物の使用量を少なくする一案と思われる。 | ご意見ありがとうございます。秋田県においても、昨年12月に策定した「秋田県食育推進計画」のに基づき、食育や地産地消を推進してまいります。 |
| 14 | 消費者 | 食品添加物及び残留農薬による人体への影響(被害事例)がありましたら、説明願います。 | 食品添加物や残留農薬については、基準を遵守していれば健康への影響はありません。また、食品添加物や残留農薬の基準は、食品を通じた摂取が許容摂取量を超えることがないようかなり低く設定されておりますので、通常違反として確認される程度の量であれば食しても直ちに健康被害が発生することはありません。 なお、これまで、農作物等に残留した農薬が食品を介して健康被害を引き起こした事例はありません。ただし、以前に自家用豆腐を作るときににがりと間違えて農薬を加え、健康被害がでた事例があります。食品添加物については、昭和40年代に過酸化水素をうどんに対し不適正に過剰使用した結果、うどんを食べた人に吐き気を引き起こした事例がありました。 |
| 15 | 消費者 | 日常食べる野菜、魚、肉、輸入果実などに添加物、残留農薬がどれくらい入っているのか。ただ洗うだけで大丈夫なのか。遠回しでなく、具体的にわかりやすく説明してほしい。 | 食品添加物の推定摂取量について、以下のHPで公開されておりますので、御参照下さい。 http://www.ffcr.or.jp/Zaidan/mhwinform/nsf/98a5d7b766af9bfb492565a10020c601/ce7101d177b43f05492569df000ba6e6?OpenDocument 食品衛生法に基づく食品中の農薬等の残留基準は科学的根拠に基づき安全性を見込んで設定されているので、そのまま食べていただいても農薬等に関しては問題はありませんが、洗浄や皮をむくなどの下処理や炒める、揚げるなどの調理で農薬等が減少することが研究等で示されています。減少の程度は食品や農薬の種類、調理等の内容で異なります。今後、県のHPなどでもこのような情報も提供してまいります。 |
| 16 | 消費者 | 残留農薬については、食品業界でも注意が払われ人体に影響がない物を販売していると思いますが、できる限り安全に食べるために、その調理法(下ごしらえや食べ方)を詳しく教えてほしい。(水洗いは流水を用いる、肉類は脂肪を除く等) | 食品衛生法に基づく食品中の農薬等の残留基準は科学的根拠に基づき安全性を見込んで設定されているので、そのまま食べていただいても農薬等に関しては問題はありませんが、洗浄や皮をむくなどの下処理や炒める、揚げるなどの調理で農薬等が減少することが研究等で示されています。減少の程度は食品や農薬の種類、調理等の内容で異なります。 |

| | | | |
|----|---------|---|--|
| 17 | 消費者 | <p>残留農薬について、スタート時にはいろいろと論議や問題点等が提起されていましたが、この点について問題なくなっていると理解しています。全国的な視野からみて現況はどのように推移しているのでしょうか。</p> | <p>輸入食品の監視については、ポジティブリスト制度の施行を踏まえ、検査員の増員や検査設備の増設を図り、検査項目の拡充を行ってきたところです。その結果、説明資料のとおり、残留農薬の違反事例は昨年と比較して9.3倍、残留動物用医薬品については、4.4倍の違反が確認されています。</p> <p>一方、国内産の食品については、都道府県等において監視が行われており、誤った農薬の使用や過去の散布農薬の残留と思われる違反事例がありました。このような事例については、違反食品の流通の防止や再発防止対策が行われています。</p> <p>本制度の導入にあたり新たに残留基準を設定した農薬等について、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、必要に応じ残留基準の見直しを行うとともに、試験法についても開発を進めることとしています。また、今後も引き続き意見交換会の開催や関係団体等の講習会や勉強会等への参加により、本制度の周知徹底に努めていくこととしています。</p> |
| 18 | 消費者 | <p>生鮮食品特に野菜等の残留農薬のチェック体制はどうなっているのか知りたい。話によると全量チェックは難しく、生産者の良心に任せるところが大きいと聞か、どうなのか。どの時点で、誰がどのような方法でチェックしているのか。</p> | <p>県内の生産現場では、農薬使用基準の遵守、生産履歴の記録・記帳、出荷前検査など、自主的な取り組みが進められています。また、県内に流通する食品について、各保健所が抜き打ち的に残留農薬等の検査を実施しております。</p> <p>輸入食品の監視については、検出事例や海外情報に基づき、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）を実施し、輸入の都度検査を実施しています。また、多種多様な輸入食品の衛生状態を把握する目的で、年間計画に基づくモニタリング検査を実施しており、食品群ごとに無作為に検査を実施しています。平成18年度の上半期では、輸入農産物の約15%について、残留農薬の検査を実施しています。一方、輸入者への指導の強化、輸出国での衛生管理体制の確立などにも積極的に取り組んでいます。</p> |
| 19 | 消費者 | <p>道の駅、直売所等で売られているのは朝どり野菜などといって新鮮さを売りにしているが、これらはノーチェックではないのか。</p> | <p>県内の生産現場では、農薬使用基準の遵守、生産履歴の記録・記帳、出荷前検査など、自主的な取り組みが進められています。また、県内に流通する食品について、各保健所が抜き打ち的に残留農薬等の検査を実施しております。</p> |
| 20 | 食品等製造業者 | <p>ポジティブリストの現状と来年度の取り組み内容について</p> | <p>輸入食品の監視については、ポジティブリスト制度の施行を踏まえ、検査員の増員や検査設備の増設を図り、検査項目の拡充を行ってきたところです。その結果、平成18年度の上半期では、輸入農産物の約15%について、残留農薬の検査を実施し、昨年と比較して9.3倍の違反が確認されています。来年度については、更に検査項目の拡充を図り、ポジティブリスト制度の着実な実施に努めることとしています。</p> <p>本制度の導入にあたり新たに残留基準を設定した農薬等について、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼し、必要に応じ残留基準の見直しを行うとともに、試験法についても開発を進めることとしています。また、今後も引き続き意見交換会の開催や関係団体等の講習会や勉強会等への参加により、本制度の周知徹底に努めていくこととしています。</p> <p>(厚生労働省)</p> <p>県内の生産現場では、農薬使用基準の遵守、生産履歴の記録・記帳を進めるなど、残留基準を上回らない農産物の出荷に留意しているとともに、隣地への農薬の飛散防止対策等についても、引き続き取り組んでいくこととしております。また、輸入、国内産を問わず、県内に流通する食品について残留農薬等の検査を引き続き実施することとしております。</p> <p>(秋田県)</p> |
| 21 | 消費者 | <p>輸入食品においては市中に出回ってから残留農薬や禁止されている農薬が検出されることがありますが、出回る前に全品検査ができないものかと思いますが、いかがか。</p> | <p>輸入食品の監視については、検出事例や海外情報に基づき、違反の蓋然性が高いと判断された食品については、輸入の都度、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）を実施し、輸入の都度検査を実施しています。</p> <p>また、多種多様な輸入食品の衛生状態を把握する目的で、年間計画に基づくモニタリング検査を実施しており、食品群ごとに無作為に検査を実施しています。</p> <p>一方、輸入者への指導の強化、輸出国での衛生管理体制の確立などにも積極的に取り組んでいます。</p> |
| 22 | 生産者 | <p>残留農薬について、輸入している果実、野菜等について、検査の測定基準は一定しているのか（国による違いはないのか。）また、人体に有害となる農薬のチェックはできているのか。</p> | <p>輸入果実や野菜の検査については、輸入の都度行う検査命令については、厚生労働省に登録した登録検査機関で、モニタリング検査については、検疫所において実施しています。いずれも一定の検査精度が確保された検査機関で実施しています。</p> <p>また、輸出国によって果実等の残留基準は異なる場合がありますが、我が国に輸出される食品については、我が国の基準を遵守するように、輸出国政府に対し我が国の基準の周知や衛生管理体制の確立などを要請しています。</p> <p>なお、検疫所で行うモニタリング検査項目の選定に当たっては、過去の違反状況や検出状況、海外での情報を参考に、農薬等の汎用性や毒性の高い項目を中心に検査を実施しています。</p> |

| | | | |
|----|---------|--|--|
| 23 | 消費者 | 残留農薬については、ポジティブリスト制度が導入されたので、国産・地産のものであればとりあえず安心と思っている。 | ご意見ありがとうございます。 販売等される食品については、輸入、国産の別なく、安全が確保されたものが流通するよう対応しているところです。 |
| 24 | 消費者 | 残留農薬の基準は植物だけなのか、魚や牛、豚、鶏が蓄積した分も含まれるのか？ 土壌に残留した分は食には関係ないでしょうか、水から人の口に入るのでは？ 分解されても化学物質では？ | 食品中の農薬等の残留基準の設定に当たっては、内閣府食品安全委員会において当該物質に関する毒性試験等に基づきリスク評価が行われ、一日許容摂取量(ADI)が設定されます。厚生労働省ではこの評価結果を踏まえ、食品を介した農薬等の摂取量がADIを超えることのないよう、国民の食品摂取量及び適正に農薬等を使用した場合の残留試験結果に基づき専門家の審議を経て食品ごとに残留基準を設定しています。その際、水や空気等から摂取される農薬等の摂取量を考慮し、食品からの農薬等の摂取量がADIの80%以下となるように残留基準を設定しています。残留基準の設定対象となる食品は、基本的に農薬等が使用される食品ですが、農薬が使用された農作物(飼料)を介して、畜産物等への残留が想定される場合にあつては、これらについても残留基準が設定されています。なお、ポジティブリスト制度の導入により残留基準が設定されていない食品等については一律基準(0.01ppm)により規制されます。 |
| 25 | その他 | 残留農薬がよく問題になります。農薬の分解メカニズムを説明することが必要でしょう。 | ご意見ありがとうございます。農薬については、昭和46年より難分解性の農薬は使用禁止となっており、現在では、一般的に作物に付着した農薬は加水分解や光分解などにより急速に減少し、その多くは3~10日間で半分以下になります。また、作物の中に取り込まれた農薬も酵素分解などにより分解されて行きます。こうしたメカニズムについて、機会をとらえて消費者の方々に説明をしていく必要があると考えております。なお、残留基準の設定にあたっては各農薬の分解性についても専門家に評価していただいているところです。 |
| 26 | 消費者 | 残留農薬は消費者には測りようがないので、基準値を守ってもらうしかない。作物に基準値のラベルを貼っていただけると助かる。 | 国内に流通する食品については、各自治体が定めた食品衛生監視指導計画に従って監視指導が行われ、その安全性が確保されています。なお、残留基準値は農薬ごと食品ごとに定められており、ある農作物をとつてもその数は膨大であることからラベルにより表示するのは困難です。農薬等の残留基準値については最寄りの保健所にお問い合わせいただくか、厚生労働省HPでも公表していますのでご活用ください。 |
| 27 | 生産者 | 害についての事例や意見交換に終わることなく、代替薬や農薬無使用の場合の別途方法についての踏み込んだ話にならないと農家には方向が見えてこない。 | ご意見ありがとうございます。使用農薬の軽減や飛散防止対策及び隣接圃場との共通農薬の使用など、生産現場において実証試験を行ったり農家の方々への普及を図っておりますので、今回の意見交換会のみならず、いろいろな会合等の機会も利用していただきたいと思いますと考えております。 |
| 28 | 消費者 | 野菜や果物などの外見を重視する傾向があるため、農薬に頼るところも大きい。消費者は、外見よりも味、鮮度や安全性を重要視する努力も必要と思われる。 | ご意見ありがとうございます。 |
| 29 | その他 | 製造業者等からの依頼で検査を実施しているが、販売先にどう説明したらよいのか相談されることがよくある。 基準を満たしていれば問題ありませんと答えることにしているが、それでは納得しない人もいる。 紹介で相談を受けた際には、厚生労働省のホームページ等で調べてくださいとも言えず、説明のたらいまわしにならないよう気をつかう。生産者、製造業者、流通販売業者、一般消費者別に相談窓口がほしい。 | 食品の安全・安心に関するお問い合わせは、県生活衛生課または最寄りの保健所に設置している「食品ほっと相談窓口」までお願いします。 |
| 30 | 消費者 | 体調維持のため発芽玄米を食べているが、その表示には栽培期間中農薬不使用とあるが如何なものか。 | 栽培期間中農薬不使用とは、前作の農作物の収穫後から現在の農作物の収穫までの期間、農薬を使用していないことの表示となっています。なお、無農薬の表示は、消費者に農産物に残留農薬がないとの誤認を与えかねないため、国のガイドラインにより表示禁止項目とされています。 |
| 31 | その他 | 現在、農薬を使用しないで商品となる農産物を生産するのは困難な状況である。野菜などに付着した微量の農薬をどのようにしたら除去できるのか、その方法を教えてほしい。 | 食品衛生法に基づく食品中の農薬等の残留基準は科学的根拠に基づき安全性を見込んで設定されているので、そのまま食べていただいても農薬等に関しては問題はありませんが、洗浄や皮をむくなどの下処理や炒める、揚げるなどの調理で農薬等が減少することが研究等で示されています。減少の程度は食品や農薬の種類、調理等の内容で異なります。 |
| 32 | 消費者、生産者 | 一般家庭では、球果野菜は1葉1葉むしって洗浄する。外食産業や学校給食施設、病院・介護施設等は球果野菜を球果のまま洗浄してきざむので土、害虫、薬剤等が株の中に付着して雑菌が発生するものとする。きざんだ後洗浄すればよいが、そのまま摂食するのは考えものである。 | 野菜の洗浄に限らず、飲食店や各種施設などの衛生管理については保健所が指導していますので、具体的な情報がありましたら、最寄りの保健所にお寄せください。ちなみに、県内の学校給食施設では、キャベツなどの球果野菜は一枚ずつ葉をむき、流水で3度洗浄した上で、すべて加熱調理しています。その他の野菜についても、同様に洗浄後すべて加熱調理しています。 |