

# 「食の安全安心に関する研修会」の開催結果について

◇開催年月日：平成21年1月27日（火） 会場：パレス宮城野

◇テ — マ：「食の安全安心を実現するために」

◇基 調 講 演：内閣府食品安全委員会事務局評価課 課長補佐 都築 伸幸 氏

◇意 見 交 換：

《助言》内閣府食品安全委員会事務局評価課 課長補佐 都築 伸幸 氏

《進行》宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課

食の安全安心推進専門監 大山 英明

## 1 参加者 102名

（生産・加工者 17名，消費者 48名，行政・関係機関等 37名）

## 2 開催概要

### ① 基調講演

○ 農業生産における新技術の導入，また，病原性大腸菌O157やBSE問題などが発生したことにより，新しい食品安全の評価の仕方が行政に求められるようになった。これを受けて，平成15年7月，内閣府に食品安全委員会が設立された。

○ 食品安全委員会は，あらゆる政策において，国民の健康保護を最優先するという基本理念のもと，独立・公開・科学主義を原則としている機関である。

○ 食品安全委員会の役割のひとつであるリスク評価は，厚生労働省及び農林水産省のリスク管理機関から依頼を受け，各分野の専門調査会において審議した後，国民の意見も採り入れながら，ADI（一日許容摂取量）を決定することである。



### ～農薬を例にして～

○ 農薬の新薬が開発されてから，実際に登録されるまでに約10年要する。申請時には，毒性などの試験成績を必要とするため，動植物による実験（口にしたときの毒性，臓器への蓄積，遺伝，環境への影響など）の様々な結果を基に，農薬専門調査会において各専門分野の委員により慎重に審議される。

○ 安全性評価の進め方としては，動物体内での分解や排泄を確認し，高濃度の農薬を与え，その農薬の特徴をはっきり掴んだ上で，体内における濃度を薄めていき，現れた作用が完全に消える用量＝NOAEL（最小の無毒性量）を確認する。これを安全係数100で割り，人の個体差を考慮した上で，毎日一生涯に亘って摂取しても健康に悪影響がないと判断される量＝ADIを決定する。

○ 厚生労働省では，ADIを超えないように，農林水産省で実施する作物残留試験結果を基に残留農薬基準値を設定する。また，農林水産省では，農薬の使用基準を決定し，農薬登録を行う。使用方法を守れば，残留基準値を超えることは決して無い。また，残留基準値が守られていれば，ADIを超えるような農薬の摂取は起きない。

○ 生産者は，農薬の使用基準を守り，作物ごとの防除計画を立て，安全性を説明する上でも重要となる防除記録を心がけることが大事である。

- 消費者は、食品を含めどんなものにもリスクがあることを心に留めておくこと。また、リスクを知って妥当な判断をするには、科学用語について理解した上で、分析的なものの考え方ができるように、科学的な知識を身に付ける努力が必要である。行政機関、マスコミ、そして食品安全委員会のホームページやメールマガジンを活用して、今後の情報収集をしていただきたい。
- また、メディアの情報を正確に見分ける努力が必要。事故米と知りつつ食用に流通させた業者の行為は言語道断であり、擁護するつもりはないが、それを食べてしまった人にどれくらい健康影響が出るかという点、基準を超えたと言っても、メタミドホスについて検出された量は0.06ppmだった。中国産冷凍ギョーザに入っていたのは10,000ppmだった。これらを怖さで言うと、心情的にはやはりどちらも怖い。ただ、人に与える健康影響という意味では、事故米の残留農薬は、実際にはそれほど心配する必要はないということ、正確性を見分ける判断力があれば、理解いただけると思う。
- 実は、食の安全で一番大変なのは食中毒である。普段から食中毒にならないよう注意し、栄養のバランスをしっかりと考えた食事を摂ること。心配になったら、食品安全委員会のホームページで確認したり、保健所へ問い合わせるなどして、違うところから情報を入手することもひとつの有効な対策かと思う。

## ②意見交換

### 「消費者として日ごろ心がけていること」主なアンケート結果

- ・ 食品を購入する際に、表示に関すること（原料原産地、消費期限、添加物、無農薬、遺伝子組み換えなど）や、誰がどんな風に作ったものなのか、新鮮さなどを確認している。
- ・ 国産、宮城県産を意識して購入している。
- ・ 加工品について原料原産地を注意して見ている。
- ・ 行政が開催する講演会や消費者団体に加入するなどして、食の安全安心の学習を重ねている。
- ・ 安い品物を求めるばかりではなく、再生産ができる価格に対して理解すべきではないか。
- ・ 偽装が多いのは、消費者にも多少は責任があるのではないかと思う。

### 【都築】

- この研修会に参加されている方々は、食品の安全に対する意識が非常に高いと強く感じた。食品を購入する際に、どういった来歴かという情報を丁寧に見ていらっしゃる。誰がどのようにどこで作ったのかわからないものを不安に思うことは、心情として非常によく理解できる。最近、国産の農産物の需要が高まってきている。今まで、商社や大手の加工業者は、輸入農産物を求めて、あるいは中国に工場を移して安い人件費・材料で商品を作っていたが、それを消費者が受け付けなくなっている状況がある。アンケートのように、宮城県産や国産のものを求めるといことは、より安全なものを求めていることだと強く感じた。
- 加工品の原料原産地については、表示義務がないため掲載されておらず確認できないが、なるべく丁寧に見て、少しでも安全なものを求めていることが窺える。
- それから、一般的に、消費者の方々は安ければ安いほど良いという意見をいただくが、再生産ができるだけのコストを負担しても構わないから安全なものが良いという声を、こういったセミナーなどで聞くことは初めてである。実は、来歴をしっかりと記録して表示することは、それなりに手間もコストもかかるものであるが、それを負担してでも安全を求めるといことで、非常に意識の高い方々であると感じた。

### 「生産・加工者として日ごろ心がけていること」主なアンケート結果

- ・おいしいと思ってもらえるように、購入したものが口に入るまで安全で味が変わることがないようにといつも思いながら生産・加工している。
- ・心を込めて、愛情を込めて加工している。
- ・減農薬，減化学肥料を意識して野菜を栽培している。
- ・農薬をできるだけ控えて，草取りや虫取りに励んでいる。肥料は有機質，堆肥を使用。
- ・地場産野菜の利用や，賞味期限などの表示について適正に行うよう考えている。
- ・衛生管理，野菜の鮮度を一番に考えている。

### 【都築】

- 以前，農林水産省で農薬の担当をしていた時，無農薬野菜がどれくらい売れるのか，大手スーパーの販売担当に聞いたことがある。10年近く前で，今と若干状況が違うかもしれないが，おそらく真実に近いことだと思うが，一番売れるものは“おいしいもの”だった。次に“価格が安いもの”だった。安全を売りにしても，値段が高いとやはりお客さんの手が遠のいてしまうところがあると正直にこぼしていた。そういった意味で加工の方々がおいしいと言ってもらえものを作りたいと心を込めているということは，正しいことと私は思う。安全はもちろんだが，おいしいことが大事である。
- それから，生産者の方々が減化学肥料・減農薬を迫及していらっしゃることは，消費者の方々の思いと繋がると思う。私自身も農薬の研修に行くことがあるが，暑い中，農薬を撒くことは容易ではない。これは農家の方々も一緒だと思う。ただ，草取りや堆肥作りといった労働が増えていることについては，生産者も消費者も心にとめておく必要がある。
- 表示についても，非常に細やかな心配りをされていることを重く受け止めたい。市場から回収した卵を再度出荷したとか，雪印乳業の件など過去の出来事から，衛生面を裏切るとほんとに痛いっぺ返しがかかる。
- それから異物混入防止や，地場産を利用することは大事なこと。タイの食品加工メーカーは，みなさんの想像を超えるくらい大企業である。日本に輸出するメーカーは，ものすごい生産管理をしている。スーパーでタイ産のオクラやアスパラガスを購入するとロット番号が記載されている。その番号からタイのどの農家が何回農薬を使用してどんな肥料を使用したか調べられるように，情報管理をしっかりと行っている。異物混入や鮮度管理にもものすごく気を遣っている。意識が高い日本の消費者に農産物を届けるためには，そこまでやらなくては行けないと，社員教育を徹底している。こちらで加工・生産に携わるみなさんが自然とそれらを重く受け止めて，日頃から心がけていることについて感心した。



