

第6章 食品の安全性に関する情報の提供の推進

第1節

リスクコミュニケーションの充実

1 リスクコミュニケーションの積極的な実施

(1) リスクコミュニケーションの推進

平成15年7月1日の食品安全基本法の施行により、食品に含まれる危害要因（有害な微生物や化学物質等）を摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、又はそのリスクを適切なレベルに低減するための枠組である「リスク分析」が導入された。

リスク分析は「リスク評価」、「リスク管理」及び「リスクコミュニケーション」の三つの要素からなっており、この枠組に基づき、リスク評価機関である内閣府食品安全委員会とリスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省等が連携・協力して、食品安全行政を展開している。

このうち、リスクコミュニケーションについては、リスク分析の全過程において公正性や透明性を確保し、パブリックコメント等により国民の意見を「リスク評価」や「リスク管理」の決定に反映させるとともに、消費者・生産者・食品関連事業者・行政等の関係者間で意見交換を行うこと等により、食品の安全性に関する国民の知識と理解を深め、食育の推進を図っている。

具体的には、各種会合や資料を公開するほか、意見交換会の開催、意見・情報の募集、消費者・生産者・地方公共団体・食品関連事業者等関係者との情報・意見の交換、ホームページ、メールマガジンや印刷物による情報発信、電話や電子メールによる問い合わせへの対応等があげられる。

(2) 意見交換会

リスクコミュニケーションの主要な取組の一つとして、食品安全委員会、厚生労働省及び農林水産省が連携して、消費者をはじめとする関係者間での意見交換会を開催しており、国民の関心が高いテーマを中心に、3府省が連携して全国各地で、平成20年度には11回（平成19年度22回）実施した。これらの意見交換会への参加者は各回当たり数十名から百数十名であった。

平成20年度の意見交換会では、関係者の関心の高いリスク評価やリスク管理措置として、食品中の鉛、体細胞クローン家畜由来食品、農薬等をテーマとして取り上げた。意見交換会については、3府省とも、基本テーマ等を設定するなど各年度の実施方針を定めており、その内容については、各年度初回の食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会で報告するとともに、意見交換会で使用した資料や議事録は各府省のホームページにおいて公開している。

また、3府省が連携して実施する意見交換会のほか、各府省独自の取組も行われている。

食品安全委員会では、毎年度策定する食品安全委員会運営計画に基づき、独自に開催する意見交換会や地方公共団体と連携した意見交換会を開催しているほか、地方公共団体等への積極的な講師派遣、消費者団体、マスメディア関係者などとの懇談会を随時実施し、意見交換や積極的な情報提供に努めている。

また、地域におけるリスクコミュニケーションを推進するため、平成18年度から実施している、地域の指導者育成講座の受講者を主な対象として、平成20年度から新たに科学的知見に関する情報をわかりやすく説明する能力等を身に付ける「リスクコミュニケーション育成講座」を実施した。さらに、平成20年度には、小学校高学年を対象に「ジュニア食品安全委員会」を昨年に引き続き開催した。

厚生労働省では、策定したリスクコミュニケーション事業運営計画に基づき、地方自治体や消費者団体が実施している意見交換会や懇談会等に積極的に参加し、情報・意見の交換に努めている。

農林水産省では、消費者の視点に立った農林水産行政を進めるため、消費者等との定例懇談会を開催している。また、地方支分部局では、セミナー等を開催するとともに、小・中学校等へ出張講座の実施や講師の派遣を行っている。

平成20年度における意見交換会の 主な開催テーマ

食品安全委員会

- ・遺伝子組換え微生物を利用した食品の安全性評価基準案
- ・みんなで話そう！ 食の安全
- ・添加物のリスク評価と動物実験
- ・ヨーロッパにおける微生物のリスク評価

厚生労働省

- ・輸入食品の安全確保
- ・器具・容器包装、おもちゃの規格改正等
- ・特別用途食品制度の見直し
- ・健康食品

農林水産省

- ・見て！ 聞いて！！ 植物防疫
～海外の病害虫から日本の農業を守る～
- ・ご存じですか？ 動物検疫
～動物の病気を持ち込まないために～
- ・環境にやさしい病害虫の防ぎ方
～農薬だけに頼らなくても病害虫は防げます～
- ・食品に関するリスクコミュニケーション
(OIEコードの改正等に関する意見交換会)

2 リスクコミュニケーションの適切かつ効果的な手法の開発

効果的かつ効率的なリスクコミュニケーションを行い、信頼される食品安全行政を進めるためには、我が国での経験や知見の蓄積が少ない食品安全分野のリスクコミュニケーションの進め方を検討し、その手法を開発する必要がある。

食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会における調査審議を踏まえ、平成18年11月に食品安全委員会において「食の安全に関するリスクコミュニケーションの改善に向けて」が決定され、改善の方向が示された。現在この報告書に掲げられた目標や以下の諸課題について同専門調査会で具体的な検討を進めており、平成20年度には「意見交換会の実施と評価に関するガイドライン」及び「地方自治体との協力」における当面の取組方向」をとりまとめるなど、リスクコ

コミュニケーションの着実な推進と新たな展開に努めている。

- ・リスクコミュニケーションの検証
- ・審議の経過に関する透明性の確保と情報提供の在り方
- ・地方自治体との協力
- ・諸外国との連携
- ・食育

また、食品中の食品添加物や農薬等の安全性については、これまで様々な情報提供が行われてきたが、アンケート等による調査の結果では、消費者の不安感が低減しない状況が続いている。このことから、効果的なリスクコミュニケーション手法を検討するために、消費者のリスク認知とその形成要因やどのような情報源がリスク認知形成に影響しているかを把握するために、平成20年度には「リスク認知の形成要因等に関する調査」を実施した。

第2節

食品の安全性に関する情報提供

食品安全委員会では、リスク評価に係る審議経過の透明性の確保と情報提供のため、原則毎週1回開催される食品安全委員会の会合や随時開催される各種専門調査会を、原則公開とし、加えて議事録や配布資料を迅速にホームページ上で公開している。

また、ホームページは必要な情報に容易にアクセスできるようにトップページの改善に努めており、例えば、食品に起因する危害情報については、「重要なお知らせ」として配置や配色の工夫を行った上で迅速に掲載するとともに、同時に臨時のメールマガジンを発行し情報掲載をお知らせするなど、丁寧な情

報提供に努めた。また、トピックスとして、食べ物による窒息事故の防止や非食用の事故米穀から検出された化学物質等についてその概要やリスク管理機関の対応状況等を解説・掲記するなど、わかりやすい情報提供を行った。さらに、ファクトシート（食品の危害要因について最新の情報をわかりやすく整理し簡潔にまとめた資料）として「牛の成長促進を目的として使用されているホルモン剤（肥育ホルモン剤）」、「臭素酸カリウム」、「加工食品中のアクリルアミド」及び「トランス脂肪酸」等を掲載している。このほか、年4回発行している季刊誌「食品安全」において、主なリスク評価結果について図表を交え平易に説明するとともに、食品の安全に関する身近な話題を子どもに読み聞かせたり、子どもと一緒に学ぶための「キッズボックス」を掲載している（いずれも食品安全委員会ホームページに掲載。「食品安全」：<http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi.html>、「キッズボックス」：<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box.html>）。

なお、食品安全委員会は平成20年7月に設立5周年を迎えたことから、バックナンバーから反響の大きかったリスク評価結果の解説などを抜き出し、最新の情報も加味して再構築した特別編集号を平成20年9月に発行した。さらに、パンフレットや一般向け及び子ども向けリーフレットの作成・配布により食品安全委員会の役割等を説明するとともに、食品の安全性に関する用語集により、食品の安全性に関する専門用語をわかりやすく解説している（いずれも食品安全委員会のホームページに掲載。「パンフレット」：http://www.fsc.go.jp/sonota/pamphlet/2008/pamphlet2008_jap.html、「リーフレット」：<http://www.fsc.go.jp/sonota/leaflet.html>、

「子供向けリーフレット」: <http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-leaflet.html>、「食品の安全性に関する用語集」: <http://www.fsc.go.jp/yougoshu.html>)

これらに加え、原則週1回メールマガジン「食品安全委員会e-マガジン」を配信し、食品安全委員会や専門委員会の審議結果の概要や開催案内等の食品の安全性に関する情報をタイムリーに提供している (<http://www.fsc.go.jp/sonota/e-mailmagazine.html>)。また、意識調査の結果を踏まえて制作した、リスク評価に対する理解促進のためのDVDソフト(メチル水銀、農薬、遺伝子組換え食品、食品添加物)やリスクコミュニケーションをわかりやすく解説したDVDソフトの貸出しや配布を行っている (<http://www.fsc.go.jp/osirase/2010dvd-sashidashi.pdf>)。加えて、平成20年度には、食品安全委員会の活動を紹介したDVDソフトを制作した。さらに、食育の一環としてリスク分析に関する親子の意識調査を行い、その結果を踏まえて子ども向けにリスク分析の考え方を易しく解説したDVDソフトと、専門的な知識を持たなくてもリスク評価とは何かを効果的に理解いただけるよう、クイズを取り入れたDVDソフトを制作した。

国内外の食品の安全性に関する情報をはじめ、「食品安全確保総合調査」の結果や「食品健康影響評価技術研究」の成果については、データベースシステムである「食品安全総合情報システム」に蓄積の上、ホームページを通じて公開し、情報の透明性の確保とリソースの共有化に努めている。

厚生労働省では、「食品安全の取組について」、「遺伝子組換え食品」、「健康食品の表示制度」、「妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項」、「残留農薬等のポジティブリス

ト制度」、「加工食品のアレルギ表示」、「食中毒予防」等のパンフレットを作成し、国民への情報提供に努めている。

また、ホームページにおいては、食品安全のための取組について、報道発表資料、意見・情報の募集、審議会の資料を含め、食中毒、輸入食品監視、健康食品、食品添加物、BSEや食品中の残留農薬等各分野の現状を掲載し、随時更新しているところである。例えば、「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント 家庭で行うHACCP(宇宙食から生まれた衛生管理)」として、家庭での調理の際注意すべき、食品の購入、家庭での保存、下準備、調理、食事及び残った食品の6つのポイントについて、具体的な注意事項をわかりやすく整理して発表している。そのほか、ノロウイルスなどについてのQ&Aを随時作成追加しているほか、子ども向けのページを作成し、食中毒予防に関する教材を掲載するなど、消費者にわかりやすく、入手しやすい情報提供に努めている。

消費者が健全な食生活を送るには、食品の安全性についての知識を持ち、正しく食品を選んだり、取り扱ったりすることが重要であるとの観点から、農林水産省では、ホームページによる情報提供を行っている。

例えば「安全で健やかな食生活を送るために」というホームページ (<http://www.maff.go.jp/j/fs/index.html>) では、手の洗い方や調理時に注意すべきポイント等食中毒を予防するために役立つ情報や新鮮でおいしい食品の選び方や家庭での取り扱い方、また、食品に付いている表示やマークから読み取れる情報やその情報の利用法など、消費者の日常生活に役立つ情報を提供している。

コミュニケーションに取り組んできましたが、本年は初めての試みとしてサイエンスカフェを実施してみました。

議論白熱

平成21年1月20日、東京都中央区銀座歌舞伎座の近くにある群馬県のアンテナショップ「ぐんまちゃん家」のイベントスペースでは、寒風の中三々五々お集まりいただいた26名の参加者がコーヒーやお茶を飲みながらくつろいでいました。午後6時30分、食品安全委員会初のサイエンスカフェのスタートです。コーディネーターの隈本邦彦氏（江戸川大学教授）からは、「スピーカー」（話題提供者。普通は「講演者」などというところですが「専門家と参加者が対等」を旨とするサイエンスカフェではこう呼んでいます。）を「先生」と呼んではいけない、どんなことでもいいので、質問がある場合はコミュニケーションカードに書いて、いつでも係員に渡す（ちなみに、コミュニケーションカードを渡すとプレゼントとして、さらに1枚コミュニケーションカードがもらえるのです）」といった約束事について簡単な説明がありました。

さて、いよいよスピーカーからの話題提供です。当日のスピーカーは食品安全委員会の委員長代理、小泉直子「さん」です。小泉さんからは、「安全な食べものって何だろう～健康を守るからだのしくみ～」をテーマに、「どんな食品でも体に必要な栄養素以外に、健康に害を及ぼす可能性がある物質を含んでいること」、「人間の体はよくできていて、食べることによって体内に入る化学物質は、どんどん蓄積するというわけではないこと」、「化学物質は体内に取り入れる量が問題であって、量によっては水でさえ毒になること」等について、30分程度、スライドを使って丁寧な説明がありました。

参加された方は説明の途中に、質問や意見を次々と「コミュニケーションカード」に書いて提出。説明終了後その内容について、活発な質疑が交わされました。「五感を使って、食品の安全性を見極め



「コミュニケーションカード」(質問用紙)を参加者に渡し、係が集めて廻り、ボードに掲示

ることが大切といっても、判断できない場合も多い。どうしたらいいのか」、「絶対に安全といわれるとかえって不安になる」等、様々な質問や意見が出され、白熱の議論が展開されました。気がついてみれば、予定時間を30分も過ぎていましたが、参加された方々は疲れた様子もなく、満足された表情で帰宅につかれました。経験したことのない初めての試みで、食品安全委員会としても、どうなることかと心配する気持ちもありましたが、専門家と参加者が垣根を越えて、対等な立場に立って双方向のコミュニケーションを行う足がかりを作ることができたと感じました。

トピックス

食の安全と消費者の信頼確保に向けた対応

食の安全を揺るがす問題や消費者の信頼を損なう問題の発生

食品の安全性が損なわれると、人々の健康に影響を及ぼし、時には重大な被害を生じさせるおそれがあるため、食品の安全性の確保は食生活における基本的な問題であり、国民の関心も高くなっています。

また、食品の表示についても消費者が食品を選ぶ際に、原材料や原産地等を確認するための重要な手段として、国民の関心が高くなっているところです。

平成20年には、食の安全を揺るがす事案や産地偽装等の消費者の信頼を損なう様々な問題が起きました。

政府の具体的対応

こうした問題に対し、政府を中心に、被害の拡大防止、安全性確保や再発防止等に向けた対応や不適切な食品表示に関する監視体制の強化に向けた対応を行いました。それぞれの問題に対する具体的な対応は、以下のとおりです。(文中、平成20年の対応については、「年」の記載を省略し、「月日」又は「月」のみの記述としました。また、自治体による対応については自治体名を記述しました。)

平成20年に起きた食をめぐる様々な問題(主な事案)

平成20年	
1月	中国産冷凍ギョウザによる中毒事件の発生
6月	架空会社を使ったうなぎ蒲焼きの産地偽装
9月	非食用の事故米穀の不正規流通 国内に流通する中国産加工食品からのメラミンの検出 こんにやく入りゼリーによる窒息の死亡事故
10月	中国産冷凍いんげんからの農薬(ジクロールボス)の検出 中国産タケノコ水煮を「国産」と偽装

「中国産冷凍ギョウザによる中毒事件の発生」への対応

被害拡大の防止

（国民に対する周知）

- ・ 事案発生後、健康被害の拡大防止のための注意喚起や検出された農薬についての健康への影響や化学的性質などの科学的知見について、食品安全委員会のホームページ等を通じて情報提供（1月30日掲載、以降随時更新）。
- ・ 安全性が確認されるまで摂取しないよう広く国民に周知（1月31日）。
- ・ 厚生労働省、保健所等に相談窓口を設置（2月1日）。

（輸入者に対する指導等）

- ・ 当該製造者の製品の輸入・販売の中止を指導（1月31日）。

（食品関連業界に対する周知）

- ・ 食品関連業界に対し、販売中止対象商品を取り扱わないよう周知（1月30日）。
- ・ 地方農政事務所等による販売中止対象商品の撤去状況の点検（1月31日～2月15日、57,030店舗）。

（日本医師会への要請）

- ・ 適切な診断・治療及び食品による有機リン中毒疑い患者を診断した場合の、速やかな保健所への通報を要請（1月31日）。

原因究明

- ・ 捜査関係機関への協力
- ・ 中国国家質量監督検疫総局に調査を依頼（1月30日）。
- ・ 訪中調査団による天洋食品の現地調査（2月5日～7日）。

情報の集約・一元化体制の強化

- ・ 自治体に対し、犯罪性の有無にかかわらず、国へ報告するよう要請（2月1日通知、2月14日全国食品衛生関係主管課長会議開催）。
- ・ 保健所における24時間、365日体制の確保等の要請（2月25日）。
- ・ 食中毒発生時の自治体から国への速報対象事件に、重篤な有害事象が発生した場合、化学物質に起因する場合を追加（4月22日施行）。
- ・ 管理運営基準ガイドラインに健康被害や法違反に関する情報の保健所への報告を追加（4月22日）。

再発防止、安全確保策の強化

- ・ 食品による薬物中毒事案に関する関係閣僚による会合において「食品による薬物中毒事案の再発防止策について」を申合せ（2月22日）。
- ・ 食品事故発生時における緊急時の即応体制の構築等のため、食品危害情報総括官制度を創設（4月23日）。同制度は更に製品・施設まで対象とした「消費者安全情報総括官制度」に拡充（9月10日）。

- ・ 二国間協議及び検証のための査察の実施体制の強化（原因究明結果を踏まえ順次実施）
- ・ 在中国日本大使館における食品安全担当官の駐在（3月）
- ・ 検疫所の食品衛生監視員の増員、検査機器整備等による監視体制の強化。
- ・ 冷凍加工食品の輸入時検査の開始（2月22日～12月31日現在、2,271検体について検査を実施し、違反なし）
- ・ 輸入業者の輸出段階における自主管理ガイドラインの策定（6月5日公表、6月16日～27日に全国で説明会を開催）
- ・ 輸入業者の自主管理、検疫所の監視強化に資する加工食品の残留農薬検査法の研究開発（工程表に基づき順次実施）
- ・ 品質・衛生管理の改善等の事項を盛り込んだ「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き」を策定し、食品関連業界に周知、衛生管理の強化を促進（3月25日）

その後の状況等

輸入加工食品について、残留農薬検査対象の拡大等により、その安全性の確保を図るとともに、引き続き関係府省庁の連携により消費者の安全・安心確保に向けた対応を図る。なお、中国側において鋭意捜査が行われている。

「架空会社を使ったうなぎ蒲焼きの産地偽装」への対応

- ・ 平成20年6月、(株)魚秀（本社：大阪府）及び神港魚類（株）（本社：兵庫県）に対し立入検査等（近畿農政局、中国四国農政局、九州農政局）を実施した結果、(1)(株)魚秀は、中国産のうなぎ蒲焼きを「愛知県三河一色産」と産地伝達して神港魚類（株）に出荷していた。また、偽装行為を隠蔽するため、架空の製造業者を表示するとともに、複数の中間流通業者を介在させた。(2)神港魚類（株）は、(株)魚秀から出荷されたうなぎ蒲焼きを、表示が偽装されていることを知りながら「愛知県三河一色産」として販売。以上の行為を行っていたことを確認した。

このため、6月25日に、(株)魚秀及び神港魚類（株）に対し、JAS法に基づく措置として、国が指示・公表を行った。

- ・ 神戸市が食品衛生法に基づき、神港魚類（株）に対して、調査を実施するとともに、食品衛生法第19条第2項の規定に違反する「うなぎ蒲焼き」の販売禁止措置を講じた（6月25日）。
- ・ 神戸市が販売禁止措置の対象とした「うなぎ蒲焼き」について行政検査を実施したところ、食品衛生法で食品中に含有してはならないとされているマラカイトグ

リン等が検出されたことを踏まえ、神港魚類（株）に対して、食品衛生法第54条の規定に基づく回収・廃棄命令を講じた（7月28日）。

その後の状況等

7月25日に改善報告書を提出。11月15日、（株）魚秀社長、神港魚類（株）元担当課長ら8名を不正競争防止法（虚偽表示）容疑で逮捕。

なお、本件は、捜査により関係物証等が押収されているため、神戸市による食品衛生法第54条の規定に基づく廃棄等の措置は未了であるが、今後の捜査状況に応じて、適宜対応をする予定。

「非食用の事故米穀の不正規流通」への対応

被害拡大の防止

（国民に対する周知）

- ・ 事案発生後、直ちに、非食用の事故米穀から検出された農薬やかび毒についての健康への影響や化学的性質などの科学的知見について、食品安全委員会のホームページを通じて情報提供を行った（9月5日以降随時更新）。

（健康被害の発生の確認等）

- ・ 三笠フーズ（株）が非食用米穀を不正規流通していたことが判明し、回収を要請した旨の公表及び情報提供を踏まえ、（1）三笠フーズ（株）の工場を管轄する福岡県に対し、事故米穀については食品衛生法第6条及び第11条に違反するものと思料されるので、食品衛生法第54条に基づき措置を講ずるよう依頼。（2）各自治体に対し、公表された内容を情報提供するとともに、福岡県からの監視指導に関する依頼への協力を要請（9月5日）。
- ・ 福岡県は福岡農政事務所とともに三笠フーズ（株）への立入調査を実施し（9月8日）、食品衛生法第54条に基づき、回収を命令した（9月9日）。
- ・ 福岡県は、三笠フーズ（株）に対し、食品衛生法第55条に基づき、営業禁止の処分を行った。事故米穀の流通状況を確認する際に併せて健康被害の発生の有無を確認するよう指示（9月12日）。
- ・ 各自治体に対し、本件に係る情報を速やかに公表するとともに、国へも報告するよう指示（9月16日）。
- ・ 各自治体から国に報告のあった調査結果についてとりまとめ公表（9月17日～11月25日まで）。
- ・ 福岡県は、三笠フーズ（株）から流通した事故米穀について、各自治体に依頼し回答を得た調査結果を取りまとめ公表（11月25日）。

原因究明、再発防止等

- ・内閣府、「事故米穀の不正規流通の今後の対応について」を公表。内閣府副大臣をヘッドとする「事故米穀の不正規流通に関する対応検討チーム」立上げ（9月16日）。
- ・事故米穀の不正規流通問題に関する有識者会議を設置（9月19日）。
- ・事故米穀の不正規流通に関する対応検討チームにおいて「事故米穀の不正規流通事案に関する対応策緊急取りまとめ」をとりまとめ、公表。同日、消費者安全情報総括官会議において、政府一体となって同取りまとめに取り組むことを確認（9月22日）。
- ・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、調査報告書（第一次取りまとめ）（11月25日）、事故米穀の不正規流通問題に関する有識者会議取りまとめ（平成21年3月31日）を公表。

（工程表に基づく対応）

- ・9月28日に農林水産省事故米対策本部で決定した工程表に沿って、順次対応。
- （事故米麦の輸出国等への返送・廃棄を行うための国と輸入業者の契約条項の改定）
- ・食品衛生法上問題がある米穀は輸入せず、輸出国等へ返送・廃棄するよう、国と輸入業者との輸入米穀買入委託契約書を改正。
 - ・平成20年11月14日より国と輸入業者との新たな輸入米穀買入委託契約書に基づく輸入業務（入札・契約締結等）を開始。

（国が保有する事故米穀の廃棄処分）

- ・国が保有する食品衛生法上問題がある米穀については、廃棄処分を行うこととし、平成20年11月26日までに238tの廃棄を完了（新たに発生した場合は、順次廃棄）。

（米流通に関する検査マニュアルの整備）

- ・平成20年10月10日に、マニュアルを作成、公開。
- ・同マニュアルに基づき、流通検査を実施中。

（新たな米流通システムの検討）

- ・平成20年10月17日より「米流通システム検討会」を開催。11月27日に新制度の骨格について「中間とりまとめ」を策定。
- ・「中間とりまとめ」を踏まえ、米穀及びその加工品・調製品についてトレーサビリティを導入し、必要なときにその流通経路を迅速に解明できるようにするとともに、米を原料とした商品について原料米原産地情報伝達を義務付ける法律案を第171回通常国会に提出し、平成21年4月17日に成立。

また、用途を限定された米穀の横流し禁止等米穀の出荷・販売事業者が遵守すべき事項を定め、米穀の適正な流通を確保する措置を講じた法律案が、同日成立。

その後の状況等

政府が輸入米を実需者に引き渡した後にカビが発見される事態を極力なくすため、引き渡し前に解袋・詰め替え等を行ってカビの有無を目視で確認する措置を導入した（12月）ほか、それに加えて、すべてのロットについて、販売直前にカビ毒分析を実施し（2月）、関係法令に適合するもののみを販売している。

「国内に流通する中国産加工食品からのメラミンの検出」への対応

（国民に対する周知）

- ・メラミンの健康への影響や化学的性質などの科学的知見について、食品安全委員会のホームページに公表（平成20年9月19日作成、9月26日更新）するとともに、臨時のメールマガジン（9月26日配信）などにより周知を図った。

（安全確保策の強化）

- ・中国においてメラミンが混入した乳児用調製粉乳により健康被害（腎臓結石）が発生している旨の報道を入手し、乳・乳製品の輸入手続を保留（事実上の輸入停止）。中国でメラミンが検出された22社の乳・乳製品については、我が国への輸入実績はなし（9月12日）。
- ・乳・乳製品、これを含む加工食品について、メラミンが検出された場合は、食品衛生法第10条違反とすることとし、原材料に使用された乳・乳製品にメラミン混入がないか点検するとともに、輸入時検査を実施（9月20日）。
- ・消費者安全情報総括官会議幹事会を開催し、情報共有を図った（9月20日）。
- ・中国から既に輸入された乳・乳製品、これらを含む加工食品についても自主検査を実施するよう輸入者に指示（9月22日）。
- ・丸大食品（株）が自主回収中の加工食品について、その一部からメラミンが検出されたため、中国から輸入される乳・乳製品、これらを含む加工食品について検査命令を実施（9月26日）。
- ・平成20年12月末現在、既に輸入された食品（登録検査機関協会等調べ）における検査実施件数：2,661件、結果判明件数：2,354件、輸入時検査（厚生労働省調べ）における検査実施件数：2,288件、結果判明件数：1,949件。
- ・中国産鶏卵加工品（乾燥鶏卵）からのメラミン検出を受け、10月16日より中国産鶏卵及び鶏卵製品について自主検査の実施を指導。
- ・中国産炭酸水素アンモニウムを含む食品からのメラミン検出を受け、11月7日より当該製造者が製造した炭酸水素アンモニウム及びこれを含む食品について検査命令を実施。

その後の状況等

11月6日以降、各自治体から同様事案の報告はない。

こんにゃく入りゼリーによる窒息の死亡事故への対応

- ・こんにゃく入りゼリーによる窒息事故については、平成19年7月より食品安全委員会のホームページを通じて注意喚起をしてきたが、平成20年7月29日に新たな死亡事故が発生したことを受け、ホームページ上の窒息事故についての注意喚起を更新（9月30日）するとともに、臨時のメールマガジン（9月30日配信）により周知を図った。
- ・1月以降、厚生労働科学研究班において、食品の窒息事故に関する研究を実施した。
- ・10月に、関係府省連名により、関係団体に対して、警告表示、形状・物性の改善等こんにゃく入りゼリーによる窒息事故防止対策の強化を要請した。
- ・消費者安全情報総括官会議を開催し「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」申合せ（10月16日）。
- ・農林水産省ホームページへの警告表示の掲示、消費者団体等への警告資料の配付などの注意喚起をした（10月）。
- ・平成21年1月、国民生活センターがこんにゃく入りゼリーの事故防止対策の実施状況についての調査結果を公表したことを踏まえ、関係府省の連携により、関係団体に対して、こんにゃく入りゼリーによる窒息事故の再発防止策の徹底を要請した。

その後の状況等

消費者安全情報総括官会議における申合せに基づき、関係府省庁が連携して再発防止策に取り組むとともに、関係機関が集約した科学的知見やこれらの機関の協力などを踏まえて、こんにゃく入りゼリーの物理的・化学的等要因が人の健康に及ぼす影響についての評価を行うこととしている。

「中国産冷凍いんげんからの農薬（ジクロルボス）の検出」への対応

- ・事案発生後、直ちに、健康被害の拡大防止のための注意喚起や検出された農薬の健康への影響や化学的性質などの科学的知見について、食品安全委員会ホームページ及び臨時のメールマガジンにより情報提供を行った（10月15日）。
- ・10月14日の東京都及び八王子市保健所より、中国産冷凍いんげんについて、残留農薬の分析をしたところ、農薬ジクロルボスが6,900ppm検出された旨の報告を踏まえ、（1）国民に対し、当該製品を摂食しないよう、注意喚起を実施、（2）

関係自治体を通じて、輸入者及び販売者に対し、原因が販売するまでの間、当該製品の販売を見合わせるよう、指示、(3)各自治体に対し、同様事案が発生した場合には、直ちに報告するよう要請、(4)検疫所に対し、当該製品の製造者からのすべての食品の輸入手続の保留することを指示した(10月15日)。

- ・消費者安全情報総括官会議幹事会を開催し、情報共有を図った(10月15日)。
- ・本事案に係る健康相談等の事例について、各自治体より報告を受けた(10月16~17日)。
- ・食品関連業界、地方農政局等に対し、当該事案の関係情報を周知し、同様の事案が確認された場合には報告するよう要請した(10月15日)。
- ・輸入者に対し、当該製品と同一の製造者からの製品について流通状況等の調査・報告を要請したことを受け、食品関連業界に対しても、調査に協力するよう要請した(10月16日)。

その後の状況等

本事案のほかに各自治体から同様の事案の発生の報告は受けていない。

「中国産タケノコ水煮を「国産」と偽装」への対応

- ・10月から12月までの間、(株)たけ乃子屋(本社:愛知県)他4社に対し調査等(東海農政局、北陸農政局、近畿農政局及び九州農政局)を実施した結果、(株)たけ乃子屋は、(1)国産たけのこ中国産たけのこを混在させた原材料を使用したたけのこ水煮に、「熊本産」、「鹿児島産」等と事実と異なる原料原産地表示を行い販売。(2)ぬながわ森林組合(新潟県)、出石缶詰(京都府)、甲木フーズ産業(福岡県)及び熊本^{かん}罐詰(熊本県)の4社に、原料原産地表示の偽装を協力させた上で、中国産たけのこ水煮及び中国産ぜんまいを国産として販売。(3)中国産のふき水煮を高知県産に、中国産のれんこん水煮を愛知県産に、事実と異なる原料原産地表示を行い販売。(4)一部のたけのこ水煮パックに、偽装に協力をした会社の従業員の写真を生産者の写真「竹林農家の皆さん」と称して印刷して販売。以上の行為を行っていたことを確認した。
- ・JAS法に基づく措置として、(株)たけ乃子屋に対し国が、ぬながわ森林組合に対し新潟県が、出石缶詰に対し京都府が、甲木フーズ産業に対し福岡県が、熊本罐詰に対し熊本県が、それぞれ指示・公表を行った(12月16日)。

その後の状況等

平成21年1月16日に改善報告書を提出。たけ乃子屋及び熊本罐詰は、自己破産申請を準備中。