

平成21年度 第1回 食品安全対策協議会 議事概要

日時：平成21年7月24日(金) 13:30～15:30

場所：岐阜県庁 9北2会議室

(あいさつ)

○若宮健康福祉部次長

平素は、食品安全行政の推進に格別のご理解とご協力を賜り誠にありがとうございます。また、本日は、杉山会長はじめ、委員の皆様にはご多忙のところご出席いただきありがとうございます。

さて、国の動きとして、この9月には食品安全、消費者対策として消費者庁が発足する運びとなっております。食品安全を含め、消費者の立場に立った行政が行われることを大いに期待するところであります。

一方、ご承知のとおり、事故米の不正転売など消費者の不安を招く事案が続いております。本県におきましても、昨年度、飛騨牛の偽装表示事件が起きて、県として対策に奔走した次第です。

県といたしましては、今年度から新たに第2期食品安全行動基本計画を策定して、検査体制の強化、地産地消の推進、食品表示の適正化、そして、食品の危機管理体制の強化、この4つを重点項目として、関係部局総力を挙げて取り組んでいるところです。

本日は、様々なご意見、ご要望、ご提言をいただきまして、活発な意見交換をしたいと思いますので、よろしくお願ひします。



(あいさつ)

○杉山会長（東海学院大学学長）

食品安全対策協議会は、平成16年からはじまり、計画はいよいよ今年度から第2期ということございます。本県では、議員提案による条例に基づき、各部局横断的にやっておられ、大変よいことだと思います。

計画は第1期を終えましたので、本日皆さんのご意見を聞いて、いよいよ第2期に入るということであろうかと思います。

今、若宮次長がお話になりましたように、消費者庁ができる、これからは、申すべきことは申しあげ、安全安心のための体制を作っていくかなければならないと思っております。

したがって、本日は、皆様からいろんな形でご意見を賜り、plan-do-see・checkのチェックの部分を行い、今年度からの第2期計画につなげていきたいと思います。

今日は、皆さん、ひとつどうかよろしくお願ひします。

【議題1 平成20年度の食品安全性の確保に関する報告(案)について】

(事務局から年次報告(案)について説明 (資料1-1、1-2))

○杉山会長（東海学院大学学長）

では、順に委員のご意見を伺いたいと思います。

○河原委員（全岐阜県生活協同組合連合会専務理事）

すごくがんばってやっていただいているなあというのが全般についての率直な感想でした。トータルの目標達成率は112%ということですが、項目によってはずいぶん推進していただいているものもあるなど、率直に申し上げて感謝しております。

ただ、これだけのたくさんの項目の取り組みを県民の皆さんはありませんご存じないのじやないか。

食の安全の問題は、マスコミがちょっと触れると消費者の方が過敏な反応を起こすという状況もありますが、県がこれだけ食の安全への対応をしているという中身を県民の皆様にきちっとお知らせするということを、ぜひ、積極的にやっていただきたいと思います。

もうひとつは、うちは消費者組織として食の安全・安心に取り組んでいますが、県といっしょになって取り組んでいったほうがいいのじやないかなと思います。県の財政状況もあって、新たに何でもかんでも手を打てるということにはならないと思いますが、いろいろな消費者団体のいろいろな取り組みに県行政がタイアップしてやっていくことで県民への周知徹底を図るということも必要ではないかと思います。

○金山委員（岐阜県生活学校連絡協議会会長）

資料には細部にわたった情報があり、これだけの取り組みを県行政としてなさっていることがわかります。これを消費者としてどう受け取るかということが私たちの活動につながっていくわけですが、こういった報告を、私たち団体を通して、一般消費者にどう浸透させていくか、正確な知識をどう伝えていくかが、私たちの責任でもあるかなと思っています。

あと、消費者の動向として、安全・安心な食品を求めての地産地消、できるだけ県内産の食品を食べようという動きが出てきております。量販店では、生産地の明示が行き渡ってきました。消費者が求めてきたものを業界の方も意識してくださっていると感じています。わたしたちは環境問題の面からも、地産地消、なるべく県内産のものをいただこうということを活動の柱にしていますので、ぜひもっと産地表示の取り組みを拡大していただきたいと思います。

それから、朝市でも産地表示が相当なされるようになってきています。生産者の顔、名前まで明示しているものもあり、大変うれしく思っています。ただ、まだすべての朝市においてではありません。産地表示されていない朝市では、きっと地産品だろうという先入観だけで買っていく消費者がいるというのが現状です。朝市も安全なものであるということをどう消費者に広めていくか、意

識の広げ方を考えていかなければならぬかなと思っております。

それから、輸入食品に対しては、私たちも厳しく意識していかなければならぬ、それも短期的ではなく長期的にと考えています。

○大西委員（消費者）

最近、ごく近所のスーパーで、ぎふクリーン農業のマークのついたほうれん草が98円で売られていたのを見たのは衝撃的でした。県産品が本当に手に入れやすくなりました。提案してきたことが具体化してきました。イトーヨーカドーやジャスコに県産品はありましたか、もっと身近なところでも手に入るようになり、すばらしいと思います。

資料を読んで、県の検査体制であるとか、いろいろな対策が本当に十分になされているなと思いました。

しかし、野菜についてはすごくよく取り組まれていますけれども、牛乳や乳製品の岐阜県産を選ぼうとするとあまり棚にないので、牛乳、卵、バター、乳製品など、加工品でも岐阜県のものが得られるようになるといいなと思います。お茶やお豆腐についても、県産のものを探せばあるのですが、トマトやほうれん草ほどメインの棚にスーパーでは置いていません。ぜひ県産品を選べるようにしていただけたらいいなと思います。

○岡武委員（消費者）

報告では、地産地消の項目だけ数値目標がすべて100%に達していません。

地産地消の推進は、消費者にとって食の安心につながりますが、これだけ推進しようとしてなかなか達成できないのは、どこかに何か具体策が足らないからではないかなと思います。たとえば、県内で生産されたものを県内で流通できるような仕組みの部分にもっと支援していただけたら、私たちは県産品をより利用しやすくなるのではないかと思います。

ただ単に任せているだけではなかなか進んでいかないのかなと思っています。なぜ進んでいないのか教えていただきたいし、具体策を立てていただけたらと思います。

学校給食で、県産品を使いにくい理由として、以前、形がそろっていないなどの説明があったと思いますが、どうすれば学校給食に県産品を使っていけるのか対策を立てていただけたらと思いました。

○高橋委員（消費者）

県がこれだけいろんなことをやってみてすごいなということは感じましたけれども、このことがどれくらい県民、消費者に伝わっているのかなと思います。

20年度の出前講座がすごく増えていることを見ましても、消費者は情報をすごく求めているのだと思いますが、どこで勉強できるかとか、どこで情報を入手できるかとか、情報を得る手立てを知らないことがあります。出前講座がこれだけ増えていますので職員の方は大変だらうと思いますが、予算とか人とかを増やしていただいて、もっと県民に情報を知らせていただきたいと思

ます。また、食品安全セミナーなどももう少し回数を増やしていただくと良いと思います。日にちが少ないと都合がつかない人も出てきてしまいますし、機会を増やしていただきたいと思います。

ぎふクリーン農業の野菜が少ないので、県民がそれを知らないからということもあると思います。生産者と消費者の媒介役を県がしていただけだと良いと思います。県産品については、食の安全への理解が深まれば、コスト面への理解もできてくるのではないかと思います。

○山崎委員（消費者）

県がこれだけのことをやられているということに感心しました。達成率も全体で100%をクリアしているということすごいなと感じました。1人でも多くの県民の方に知っていただけるようにする必要かなと思います。

出前講座が増えてきたということから、関心の高さが伺えるわけですが、県民向けの講座などは、もう少し何かいいPR方法はないのかなと思います。食品表示ウォッチャーなどをやっている方には情報が入りやすいのでしょうかけれども、普通の県民の方々にはなかなか情報が届かないかなという気がします。

HPはあるのですが、トピックがあればトップページに持ってくるとか、工夫があつてもいいのではないかと思います。また、最近県のHPは少し見にくい気がしますので、ちょっと考えていただきたいなと思います。

飛騨牛の問題では苦労されたことだと思いますが、関係者が協力して監視体制を強化していただきたいと思います。のど元過ぎれば熱さ忘れるということで、数年たってまた同じようなことが起きるようではいけません。一度信頼に傷がつくと回復に時間も労力もお金もかかりますので、ぜひ教訓を生かしていただいて、安全な牛肉を食べられるようにしていただきたいと思います。

○杉山会長

ここまで、消費者および消費者団体の意見を伺いました。

目標に対して112%達成しているというのは、自己評価としてはまあいいでしょう。

それから、様々な取り組みの結果、スーパーに県産品が増えてきたこと、また、出前講座も増えてきたということで、計画はある程度は成功したといえるでしょうが、問題点もあったと思います。

それは、1つには「県民にどれだけ知らされたか」という点。

それから、野菜の県産品表示はできてきたが、「加工品の県産品表示がなされているのか」という点。

また、「県産品が流通するような形になっているのか」という点。

学校給食への県産品の利用も、品目別には達成しているものもあるが、結構産地があるのに達成できていないものもあるという点。

出前講座の強化はほしいぶんなされているけれども、もっと広く行き渡らせるために、行政と民間の協働、産学官の連携をお考えいただければと思います。

HPの利用については、周知徹底にHPは有効な手段ですが、他県では、（講座内容の）抜粋され

たものをすべて掲載している例がありますが岐阜県でもできるでしょうか。

○岩田生活衛生課長

杉山先生のご指摘のとおり、県としてまだまだ十分でない点があるかもしれません。その中で、知恵を絞り、汗をかいてできることはやっていきたいと思います。たとえば、HPを見やすくする工夫はできると思います。こうした点は対応していきたいと思います。

また、リスクコミュニケーションに関し、私自身、出前講座の伸びに驚いています。出前講座は県のHPに載せていますし、機会あるごとにPRしていますが、なかなか広まらないのは事実です。ただ、うれしいのは、口コミでこれくらい広まってきたことです。5年で年間100人から4,000人近くに増えました。

本日出席いただいている消費者団体におかれましても機会がありましたらぜひPRしていただきたいと思います。

○長谷川氏（カネ井青果株式会社）

岐阜市中央卸売市場で仲卸を営んでいます。仲卸という職種は、全国から野菜、果物を集荷してスーパーや外食産業を通じて消費者の皆様にお届けするという、流通の中間部分に当たります。

ぎふクリーン農業は消費者に認知されていないということを委員1期目のときにも申しました。そして県には、メディアを使ってでも消費者の認知度を高めていただきたいと申しました。

今回、計画の結果を見せていただいて、ぎふクリーン農業は順調に広まっていて感心しました。

また先程、地産地消がなかなか広まっていかないという意見がありましたが、実際のところ、県として地産地消に取り組んでいること自体が、流通業者に伝わっていないことがあります。ぎふクリーン農業も地産地消もそうですが、われわれ流通業者が県の取り組みをもう少し認知していれば、スーパーや外食産業に県内産野菜の消費を訴えることができるのではないかと思います。

カネ井青果では、食品安全対策協議会の委員を仰せつかってから、スーパーで地産地消の取り組みを進めてまいりました。道の駅やファーマーズマーケットが全国に広がっており、県内にもおんさい広場などがありますが、愛知県は全国的にも道の駅、直売所等が多く注目されています。知多、大府、海部のあたりでは支持が高く、連日大勢のお客さんが来店されています。このことからいかに地産地消に対する関心が高いかということが分かります。

カネ井青果も岐阜市中央卸売市場を拠点としながら、市場を介さずに、岐阜市産を岐阜市のスーパーで、羽島市産を羽島市のスーパーで売る流通、生産者からスーパーに野菜、果物を直接届けていただく流通に取り組んでいます。今後も引き続きこの事業を進めて地産地消を推進したいと考えています。

また、この流通には「エコ」も大きく関わりがありまして、遠方から運ばれてくる野菜、果物に比べれば、近郊で作った野菜、果物がスーパーに届くという物流の方がCO₂の削減、環境保全につながるはずです。

私共では「エコ」に加え、今後は青果業を通じて、食育活動を推進していきたいと考えています。

○山田委員（岐阜県スーパーマーケット協会代表）

委員となってから、皆様のご意見をお聞きし、地産地消の必要性を感じ、さっそく自分の会社では、地元地方市場を通じ、地元で採れたものを販売するようにしています。私たちは食を通してお客様の大変な命を預かっているということを常に頭において商売に取り組んでいます。

ただ、地元で採れる野菜は一流産地の野菜と比べてどうしても見劣りがするということがあります。たとえば、地元で採れるとうもろこしは甘くておいしいですが、虫が食っていることがあります。それに対して一流産地のとうもろこしは、見栄えがよく、粒もそろっています。また、一方には、たとえば、レタスの中に虫が入っていたというお叱りの電話がありますと担当者が謝りに行くという現状があります。

そこで、どうやっておいしいものをお客様に届けるかということでわれわれが考えた方法は「虫も食べる新鮮で安全な朝採れたとうもろこし」とすることでした。こうしたところ、虫が入っているという苦情が出なくなりました。

一流産地は規模が大きく、基盤がしっかりと生産されますので、いいものがたくさん採れます。

たとえば、高地野菜。高山市は長野県に匹敵する標高 600m にありますが、湿度が高いため長野県のような多くの種類の野菜は採れないということです。作物を作るには、気象条件、気候、風土こういったものが大いに関係があります。ですから、県産品、地産地消と言いますが、県産品で 100% カバーすることは非常に難しいですけれども、極力、県産品を中心にして取り組むということは十分意識しております。

もう 1 つ、農業に携わる方が高齢化をしてきてています。県産品、地産地消を強化していくうえで欠かせないことは、若年労働者、若い方たちを育成していくことであります。重要な課題であると思っております。

○井上氏（岐阜県食品衛生協会副会長）

資料を読ませていただきましたが、かゆいところに手が届くような資料で本当にありがとうございました。

さて、食品衛生法に基づき、食品衛生責任者の設置が義務付けられております。県では 20 年度に 135 回、18,166 人を対象とした食品衛生責任者講習会を行っていただいている。食品衛生責任者養成講習会は、16 回、771 人が受講されているということです。

また、食品衛生指導員に対する支援もきめ細かくやっています。現在、岐阜県には 830 人の食品衛生指導員がいますが、20 年度は巡回指導 64,526 件を実施したということで、全体の数字を見るのは初めてでしたが、敬意を表したいと思います。

食の安心・安全を提供している関係上、いろんな意味で厳しく指導していただきたいと思います。食品表示の面ももちろんですが、食中毒など食品衛生の面でももう少し指導していただけたらなと思います。

今後とも、食品衛生協会をよろしくご指導いただきますよう、お願いします。

○北野委員（岐阜県食品産業協会会长）

先ほど、加工食品への県産品の表示を含むご指摘がありましたけれども、表示問題は非常に難しいです。

というのも、JAS法、食品衛生法、景品表示法の所管省庁が違うのです。大きな工場はよいですが、95%以上を占める零細企業、これは夫婦でやつていらっしゃるところがほとんどなのですが、そういうところは、食品表示に関する苦情もいろいろあるのですけれども、いったいどうやって対応していくべきいいのでしょうか。ある程度役所の方で表示について統一していく必要があるのではないか。

わたしは、食品表示は、第1に健康、食の安全・安心が重要で、小麦、卵、乳製品などのアレルギー表示が最初に書かれるべきだと思います。そのあたりを統一してきちんと整理しないと、現場の零細企業は混乱してしまうと思います。

また、消費者庁設置に伴って、加工食品にまで原産地表示が必要になるかもしれないという動きが出ています。しかし、たとえば、岐阜県にはもち米や栗にいいものがありますが、揃わないですよ。地元には県産の1、2割しか回ってこない。栗などは大手スーパーなどが買い占めてしまうので、地産地消を謳っていても、地元の製菓業者などには岐阜県産はなかなか回ってこない。ですから、産地表示までするとなると大変です。

もう1点、「もったいない」ということについて、食品廃棄物の問題を取り上げたいと思います。年間約900万トンくらいですかね。お菓子屋で言えば小豆の皮とか、酒屋で言えばお酒をしぶった糟とかいろいろな食品廃棄物が出ます。そういうものを、養豚など畜産に使っていいのかとか、われわれも業界として協力させていただいている。

牛乳の賞味期限が来たら捨ててしまう方もあるれば、沸かして飲む方もあると思います。もったいない精神という言葉も出てきましたので、できるだけ捨てずに使うということもあります。もちろん自己消費に限っての話ですが。

○後藤委員（岐阜県養鶏協会副会長）

まず、岐阜県はBSE全頭検査を継続しているということで、岐阜県のBSE対策は完璧であり、県民の皆さん安心していることだと思います。財源は大変だと思いますが、県民の皆さんのご理解を頂きながら、今後とも検査を継続していただきたいと思います。

2つめに、新型インフルエンザの元は豚インフルエンザということで、インフルエンザは、畜産業界にとっても重要な課題となっていますが、家畜の飼養衛生管理技術の普及にも県は計画によりこれまで5年間取り組んできていたいいるということで、感謝いたしております。

今後とも、食の安全・安心について、畜産関係者に対しご指導いただき、畜産業界が安定して経営できるようご指導賜るようお願いします。もちろんこれは消費者の皆さんのためにあります。

3つめとして、地産地消を推進することは、県内の農畜水産物の自給率を上げ、また消費率を上

げるということであり、本当にありがたいことです。その中で、牛乳、バター、卵などの県産品が得られるようにしてほしいというありがたいご意見がありました。県産品の表示はしていますが、すべてのスーパーなどで手に入るということにはまだなかなかなっていません。

あるスーパーでは、安いからということで県外産の卵を扱っています。まだ、地産地消の大切さについて、すべての関係者の皆さんにはご理解いただけていないと思います。したがって、そういうことには第2期計画で取り組まれると思っています。

食の安全・安心、健康でおいしい食を求める消費者のニーズに応えていくことは永遠の課題だと思っていますので、ご指導のほどよろしくお願いします。

最後になりますが、農薬管理指導士について、農業大学校生が増えていますので、興味ある学生にチャンスを与えるようにしてはどうかと思います。

○近藤委員（西美濃農業協同組合海津トマト部会長）

われわれ生産者としては、食の安全・安心は、当然のことだと思っています。ただ、生産者としてはもう1つ「安定出荷」を心がけております。これには農薬の使用がついて回ります。県はいろいろな取り組みをされていますが、ぎふクリーン農業という取り組みがどれだけすばらしいものか、県民の皆様はどれだけそれを感じてみえるのでしょうか。

他県の取り組みと比べても農薬の使用回数などにおいて、ぎふクリーン農業の取り組みはすばらしいと思います。ただ、そのPRについては、どれくらいの認知度があるのか。われわれがこれだけ一生懸命やっていることがどれだけ認知されているのか。われわれ産地側でもいろいろ調査していますが、ぎふクリーン農業で作ったものが高く売れるかということではなく、ぎふクリーン農業で生産されたものが、皆様方にきちんと行き渡って、ぎふクリーン農業で生産されたものは安全・安心な食料であるということをきちんと認知していただければと思っています。

また、温暖化が非常に進んでおり、生産方法等においても対応していますが、たとえば、病害虫についてもこれまで1回孵化していたものが1.5回孵化するようになっています。そのままでは農薬の使用が増えていきますが、天敵や微生物農薬、また非接触型の農薬、そのテープに虫が接触すると孵化しない卵を産むといった資材も使っています。また、普通の家の網戸は0.8mmですが、0.4mmの防虫ネットを使って、虫を入れない、虫を出さないということで防除にも心がけています。こうした苦労が分かってもらえないことを非常に残念に思っています。

おととしバスツアーでわたしの農場に一般の方に見学に来ていただいたことがありました。興味のある方は一生懸命なのですが、値段だけで買うというような方にはこうした苦労は関係ないようで、この経済情勢の中、安全・安心の前に経済性が優先しているのじゃないかと思いました。

また、何にでも適正価格というものはあると思いますが、最近、それを無視した価格をつけるスーパー等があり、そうしたことには怒りをもって見ていました。

○河本氏（全国農業協同組合岐阜県本部営農支援センター次長）

資料は非常に分かりやすく、消費者の方にも十分分かる資料だと思います。

産官学連携というご意見がありましたが、食の安全・安心に関する取り組みとして、平成16年に、県、県下のJAグループ、岐阜大学が連携して、社団法人ぎふクリーン農業研究センターという分析センターを作りました。このセンターで、20年度には875検体の農産物について残留農薬の自主検査を行い、安全・安心の確保にがんばって取り組んでいるつもりです。見学できるようになっていきますので一般消費者の方にも見ていただきたいと思います。

こうした取り組みをしておりますのは、1つには、食の安全・安心のキーワードでありますぎふクリーン農業の確保なのですけれども、ぎふクリーン農業の取り組みは非常にすばらしいのですが、ぎふクリーン農業をもってしても農薬をゼロにすることはできないということについてはご理解を頂きたいと思います。

一例を挙げますと、桃は、農薬を使わないと収量は10%にまで落ちてしまいます。また、最近明らかになってきたこととして、例えば、りんごなどは、農薬を使わないと植物の自己防衛反応が働いて、アレルギー物質を蓄えるため、こうしたりんごを食べると、2回目に食べたとき体がかゆい等の症状が出ることもあるということです。無農薬は環境が揃えば重要な技術ですが、最低限の農薬を使うことで食の安全が確保されるのです。

また、小麦には赤カビ病という病気があります。このカビの毒性はサリンと同じです。それくらいの猛毒です。しかし、この病気を防ぐために使っている農薬は非常に安全性が高いもので、その毒性は食塩より低いです。食塩は50kgの女性が200gいきなり食べると死ぬとされていますが、この農薬はその2倍食べても死ぬことはありません。今の農薬は、9割がた安全が確保されているのです。ぎふクリーン農業研究センターは、社団法人という独立した組織として、農薬の安全性の検証も行っており、その見学もできるようになっていますので見ていただけたとありがたいかなと思います。

食の安全・安心の追求にはコストがかかります。昨年の今頃、原油価格が高騰しまして、肥料の値段が40%、ひどいものは倍にまで上がりました。エサ代も上がり、生産農家は苦労していますが、がんばっていきますので、様々な取り組みについてよろしくお願いしたいと思います。

ぎふクリーン農業が見えにくいというお話がありましたが、私たちは様々なPR資材を作っているのですが、ポップがじやらじやら並ぶと邪魔だと言われることもありますので、最低限のシールで統一してがんばっていきたいと思っていますので、お買物の際には目を皿にしてぎふクリーン農業のシールを探していただければと思います。

○杉山会長（東海学院大学学長）

第1期計画については、県にはよくやっていただきましたができなかつたことがいくつかありました。計画をもっと行き渡らせていただきたいという意見も出されました。

まず、輸入食品については、日本は6割を輸入しており、その検査体制をどうしていくかは重要な課題だと思います。また、リスクコミュニケーションをきっちりしていかなくてはならないと思います。

あと、例えば、トマトは体にとてもいい成分が含まれていることが研究されてきています。いち

ごもそうです。

すなわち、県産品を愛用するということは、栄養学の観点からみて健康と美につながるのです。生産者は、県民の健康にいいものをどんどん作っていく必要があると思います。このためにも産官学の連携が必要だと思います。出前講座が増えていますが、県のバイオ研究所などの新しいデータをどんどん講座に使っていただきたいと思います。

地産地消については、野菜の生産地を強調しすぎではないでしょうか。例えば、山岡町の寒天は、海で採れるものを使っていますが、これも立派な地産品だと思います。その土地で加工したものは地産品です。これはイタリアのスローフード協会も認めている考え方です。その土地で、その土地の技術でまとめたものは地産品として認めていくということです。県内の加工業者が生産したものは県産品であるということを考えていただきたいと思います。県産の野菜だけではなく、県内の技術でまとめられたものも県産品だとわたしは思っています。

ぎふクリーン農業については、いい物を作っていくにはコストがかかるということはあるかもしれません、もっと栄養学の観点からの理解を進めてはどうでしょうか。

遠くから来た野菜はコストは安いかもしれません、二酸化炭素をいっぱい出しています。今回の計画にはあまり入っていませんが、次回の計画には「エコ」をぜひ入れていただきたいと思います。

【議題2 食品安全対策協議会の本年度の活動(案)について】

(事務局から本協議会の年間活動計画について説明(資料2))

○杉山会長（東海学院大学学長）

何かご意見などありましたらどうぞ。

○大西委員（消費者）

農薬については、どれくらい農薬が野菜に残っているのか、農薬をいかに使わないように努力されているか、以前と現在の農薬の違いなどにすごく興味があります。

○杉山会長（東海学院大学学長）

農薬については、消費者も詳しく知る必要があると思います。

○河本氏（全国農業協同組合岐阜県本部営農支援センター次長）

よく新聞などで農薬の残留基準値の2倍の量が検出されたなどと報道されますが、ごく簡単に言うと、農薬は毒性試験でわかった無毒性量の100分の1にさらに8掛けしたものが残留基準値とされます。すなわち、残留基準値の125倍を超えてはじめて体に何らかの問題がありうるということです。

また、農薬にはきゅうりには使えるけどなすには使えないといった制約がある場合がありますが、これは、主にその作物自身に害があるからという理由であって、消費者に害が及ぶためではありません。

○後藤委員（岐阜県養鶏協会副会長）

動物用医薬品については、飼料に使っていい医薬品、悪い医薬品が定められています。使っていいものについても量の基準があり、獣医師が責任を持って実施を計画し確認を行うこととされています。したがって、安心して卵や肉を食べていただくことができます。

○杉山会長（東海学院大学学長）

それでは、議題2については、提案どおり決定し、進めさせていただきたいと思います。

本日は、ありがとうございました。これで平成21年度第1回食品安全対策協議会を終了します。