

「中野区の食品安全・安心確保対策のための基本方針」に
盛り込むべき考え方について

— 食育の前提となる子どもの食の安全策の推進を中心にして —

(答申)

平成19年(2007年)3月

中野区食品安全委員会

平成19年（2007年）3月23日

中野区長
田中大輔 殿

中野区食品安全委員会
会長 稲葉 裕

中野区の食品安全・安心確保対策のための基本方針
に盛り込むべき考え方について（答申）

平成17年（2005年）11月7日付、17中保衛第1412号により、当委員会に対して諮問された「中野区の食品安全・安心確保対策のための基本方針」に盛り込むべき考え方について、別紙のとおり答申いたします。

はじめに

平成5年7月、中野区食品安全委員会(以下「委員会」)が、区長の附属機関として発足してから14年を経過した。

この委員会は、区民(消費者)、事業者、学識経験者15人で構成され、発足当時、食品安全に関する条例設置の審議機関としては、全国に例を見ないものであった。

以後、第1期(平成5年)、第2期(平成10年)、第3期(平成13年)と新たなメンバーによる委員会が構成され、それぞれの時期に必要なかつ有効な提言を行ってきたところである。

食品安全行政は、ほとんどが国の通達等に基づく法定受託事務として執行されており、区固有の権限で実施できるものは極めて少ないのが現状であるが、区民の健康や安全を守ることは区の責務であるといえる。

3期にわたる議論の中でも、委員会が、食品の安全についての消費者、事業者、行政の三者の相互理解と連携を深める場として重要な役割を果たしていることが確認された。

第3期委員会終了後、わが国の食品の安全・安心に大きな変化が生じてきている。国内初のBSE牛の発生を始めとして、さまざまな食の安全をめぐる問題が起こり、平成15年の、内閣府の附属機関である食品安全委員会の設置、平成17年6月の食育基本法制定などの動きがあった。

こうした中、平成17年11月7日、第4期委員会は、「中野区の食品の安全・安心確保対策のための基本方針」に盛り込むべき考え方について区長より諮問を受けた。

これまでの委員会の話し合いにおいて、課題のひとつと認識されながら、徹底した論議のされていなかったものに「子どもの食の安全」がある。

このため、第4期委員会では、特に、①「食育の前提となる子どもの食の安全策の推進」を中心に、②「区民自ら食品の安全を守ることでできる体制の確立」、③「事業者自ら作る食品の安全確保対策の充実」、④「区民、事業者、行政の連携によるリスクコミュニケーションの推進」の4つのテーマを設定して8回にわたる会議を開催した。また、起草委員会を設置し、できる限り各委員の意見を生かすことを目指して最終文書の取りまとめを行った。

その成果をふまえ、諮問事項について、第4期委員会の検討結果をここに答申する。

この答申の内容が、区の食品衛生監視指導計画や、食育推進計画等に適切に反映されることを期待している。

あわせて、全国に先駆けたユニークな試みである「中野区食品安全委員会」が、今後とも地域の食の安全・安心に向けて、区民、事業者、行政のリスクコミュニケーションの場としての役割を果たしていくことを願うものである。

目次

第1章 中野区食品安全委員会の取り組み	
1. 第1期委員会答申の概要	1
2. 第2期委員会答申の概要	2
3. 第3期委員会報告の概要	3
4. 第4期中野区食品安全委員会の課題	5
第2章 区民の食生活をとるべく新たな状況	
1. 国内における牛海綿状脳症(BSE)の発生	6
2. 牛肉偽装事件	7
3. 牛肉のトレーサビリティ制度	7
4. 輸入冷凍野菜の残留農薬事件	8
5. 食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度	8
6. 食品安全基本法の制定	8
7. 内閣府食品安全委員会の設置	10
8. 食品衛生法の改正	10
9. 東京都食品安全条例の制定	12
第3章 食育の前提となる子どもの食の安全策の推進	
1. 家庭における取り組み	13
(1) 食生活についての取り組み	13
(2) 妊婦、乳幼児に必要な栄養摂取の応援	14
2. 保育園、幼稚園、学童クラブ等での取り組み	14
(1) 親同士の交流の場の活用	14
(2) 食に関する体験活動	15
(3) 子育て支援としての食育への取り組み	15
3. 区立小・中学校での取り組み	17
(1) 学校給食における安全対策と、学校給食を利用した栄養、食品衛生、食事の基本的なマナーについての指導啓発	18
(2) 学校通信や家庭学級を利用した保護者への普及啓発	20
(3) 家庭科等各教科、特別活動、総合的な学習の時間における食に関する指導	20
(4) 行政の役割	21
4. 区立施設等での取り組み	21
(1) 妊婦、乳幼児の保健栄養対策の充実	22
(2) 各種講習会の充実	22
(3) 区立施設の窓口・掲示板等の活用	23
(4) 行政に期待される役割	23
第4章 区民自ら食品の安全を守ることのできる体制の確立	
1. 表示を通して食品の安全に対する関心を高める	25
(1) 身近な問題を切り口にして	25
(2) 適切な表示をすることのメリット	25
2. 賢い消費者になる	25
(1) 消費者の潜在的な力	25
(2) 啓発事業の工夫を	26
3. 食事バランスガイドの活用	26

第5章	事業者自ら作る食品の安全確保システムの充実	
1.	食品衛生推進員活動・食品衛生自治指導員活動の充実	28
2.	新しい食品衛生管理方式等の自主管理制度の活用	28
	(1) HACCP方式による安全・安心の確保	29
	(2) ISOの活用による安全・安心の確保	29
3.	事業者の食育に関する取り組みについて	30
	(1) 食育に関する情報提供	30
	(2) 今後の方向性について	30
第6章	区民、事業者、行政の連携によるリスクコミュニケーションの推進	
1.	食品の安全性、栄養などの情報提供、ホームページの双方向性の検討	31
	(1) 食品を購入する場合、安全面でどのようなことに配慮しているか	31
	(2) 食の安全に関する情報をどのような方法で知るか	32
	(3) 情報の流れを作る日常のリスクコミュニケーション	32
	(4) 情報の双方向性の確保	32
2.	消費者、事業者、行政三者で研究者を交えた啓発イベント、懇談会等の主催	33
	(1) 普及啓発の実施状況	33
	(2) 共催型への移行の推進	33
	(3) 身近な場での日常のリスクコミュニケーション	33
3.	消費者団体、事業者等での生産、製造、流通業の見学など体験活動の促進	33
	(1) 見学会・体験活動の状況	33
	(2) 日常的なリスクコミュニケーションの推進	33
	(3) 子どもが参加できるリスクコミュニケーションの機会	34
4.	リスクコミュニケーションの推進に向けた中野区食品安全委員会の活用	34
	(1) 内閣府食品安全委員会との違い	34
	(2) リスクコミュニケーションの推進に向けた取り組み	34

資料編

第1章 中野区食品安全委員会の取り組み

中野区は、区民の請願をきっかけに、平成5年4月、全国の自治体に先駆けて、「中野区食品安全委員会条例」を制定した。

委員会は、区長の附属機関として、諮問に応じて食品の重要事項について審議調査し、また必要な事項について意見を述べることができる。

以後、平成13年までに、3期にわたる委員会において、食品の安全・安心に関するさまざまな審議を行ってきた。

なお、第1期から第3期までの委員会の答申・報告において、一貫して主張されているのは以下の点である。

- ① 区民参加による食品安全確保のための施策の展開が必要である。
- ② 消費者、事業者、行政は、それぞれが役割を自覚したうえで、その役割を積極的に果たしていくべきである。
- ③ その際、三者相互の連携を図ることが不可欠である。

1. 第1期委員会答申の概要

「食品安全確保のために、消費者、事業者、行政が連携して、それぞれが役割を果たすべきである」との提言をまとめた。

(1) 中野区食品安全委員会の意義

食品安全行政は、ほとんどが国の通達等にもとづく法定受託事務として執行されており、区固有の権限で実施できるものは少ない。しかし、区は区民の健康づくりに大きな役割を持ち、中野区食品安全委員会は、消費者、事業者、行政の三者の相互理解と連携を深める場として期待されている。

(2) 区民の食生活をめぐる状況と不安の要因

区民の食生活が、生活様式の多様化や食品加工技術の進歩、食品流通の国際化などに伴って急速に変化している中で、食生活への関心が高まっている。食中毒や食品添加物の使用、農薬など食品中に残留する化学物質の急性毒性や、発がん性の問題、輸入食品の安全性などに不安や疑問が広がっていることに対し、「安全」と「安心」の両面からの対策が必要である。

(3) 中野区における食品安全確保の考え方

消費者、事業者、行政の役割を明確にしたうえで、相互の連携や食を通じた地域健康づくりの推進などの面で、三者の各々が確実にその役割を果たしていくことが重要である。また、食を通じて、健康との関わりや、環境問題

にも視野を広げていくことが望まれる。さらに地域社会の日常的な活動やふれあいの中で、健康づくりという共通の目標に向かって協働していくことも必要である。

(4) 当面の取り組みと課題

消費者、事業者、行政の各々に「期待すること」として、特に消費者については学習活動、地域活動への積極的参加など具体的な課題を列挙した。

2. 第2期委員会答申の概要

中野区の食品安全確保のための消費者、事業者、行政の役割をまとめた。

(1) 消費者の具体的役割

日本の食料自給率は下降の一途をたどり、生産国や流通が多様化し、複雑化した食品の安全性は、世界的視野で考える必要がある。このような状況の中で、消費者自身がまず心がけるべきことは「自分の健康は自分で守る」という意識を持って食品に接することである。

消費者は、食品の安全性に関する知識や情報を収集し、基準や規制、表示などへの理解を深め、互いに協力し合って、区や事業者にも食品の安全・安心対策を働きかけていくことが望まれる。

(2) 事業者の具体的役割

事業者はその社会的役割を踏まえて、消費者の信頼を得るよう努力し、その責任を果たしていく必要がある。安全性や品質のみならず、環境問題にも配慮した自主管理を進めるとともに、消費者との間で適切な情報交換も求められる。また、食品の供給者として責任を果たすためには、消費者対応窓口の設置と、的確な対応が不可欠であり、さらに消費者の声を商品の改善や、商店の経営に生かしていく必要もある。

こうした対応は、区内消費者との相互理解を深めるため、区内事業者団体などにおいても取り組まれることが望ましい。

(3) 行政の具体的役割

監視・指導の充実に努めるとともに、消費者に食品の安全性に関する情報を、十分かつ利用しやすい形で提供していくことが何よりも重要である。専門的な内容であってもわかりやすく伝える工夫を行い、適切なタイミングで情報が提供できる体制を整備していく必要がある。あわせて、食生活の安全に影響を及ぼす新たな課題に対し、適切な対応が必要である。

また、事業者に対しても、専門知識を生かした相談や情報提供の機会をつくるほか、法に定められていない、表示を求める消費者の要望を事業者に伝えることなどにも、積極的に取り組んでいく必要がある。

さらに、消費者や事業者の自主的な取り組みを促し、その意見を参考に活動を支援していくことも不可欠な役割である。こうした自主的活動に対する情報や資料、場の提供、指導者の養成などの援助を行い、消費者と事業者とが相互交流を通じて連携を深められるよう、積極的に両者の意見を取り入れ、支援していくことが期待される。

3. 第3期委員会報告の概要

中野区食品安全委員会条例では、区長の諮問に応じて調査審議するほか、区長に対して必要な事項について意見を述べることができると規定されている。第3期では区長からの諮問の形ではなく、委員会から区長へ意見を述べる形をとった。

(1) 消費者、事業者、行政の取り組みとその評価

食品の安全確保は、消費者にとって最も基本的な要求であり、消費者自ら、安全な食品を選択する力を身につけ、食品への安心感を高めるために、その声を行政や事業者に反映させることが必要である。この目的に向かって消費者団体を中心に、消費者自身による取り組みがさまざまな形で行なわれている。

一方、行政も、保健所、保健福祉センター、消費者センター、地域センターを中心に、食生活への啓発や、健康な生活を送るための指針となるような、さまざまな講座や事業を実施している。

安全な食品を提供する責任のある事業者側の取り組みとしては、個々の事業者における自発的、日常的取り組みに加え、食品衛生協会を中心に、安全な食品を提供するための啓発活動も実施されている。

なお、平成2年及び11年に実施された、一般区民及び区政協力員を対象とした食品衛生に関する現状分析、意識の変化等の評価から、より複雑化、多様化してきている現在の食生活とその問題点を明らかにした。

(2) 消費者、事業者、行政の今後の対応

① 消費者

- ア. 学習し、選択し、発言する消費者になる。
- イ. 食品の購入と消費に関して責任ある行動をとる。
- ウ. 消費者個人の要望を行政・事業者に向けて発信する。

② 事業者

ア. 安全対策の強化を行う。

イ. 情報公開

インターネットを利用した情報提供や情報公開を行うなどの機運が一層高まることを期待する。

ウ. 新たな安全問題

行政は輸入食品や環境汚染などの検査体制を充実し、リード役として一歩先を行く的確な判断を行う。事業者は消費者の意見に耳を傾け、消費者の視点を持ち、消費者への正確な情報提供を行うことで不安を取り除き、信頼を回復させることが急務である。

エ. 消費者懇談会

食品の安全確保に向けて、消費者と事業者とが相互に理解して行くための意見と情報の交換の場として、消費者懇談会を開催する。

オ. 会員増強

食品衛生の自主管理や普及啓発の効果を上げるためには、食品衛生協会の組織の拡充強化が不可欠であり、未加入事業者の加入強化に努める。

③ 行政

ア. 情報の共有と提供

関係機関と連携し、消費者に対する適切かつ分かりやすい情報提供を心がけるべきである。

イ. 消費者、事業者、行政の連携の促進

中野区食品安全委員会は消費者、事業者、行政の相互理解の場となるとともに、食品安全に関する情報の共有と、一般区民を含む関係機関への情報提供や問題提起の機能を果たしている。科学技術の進歩のなか、審議のありかたや評価方法も更に検討する必要がある。

ウ. 調査・研究・監視体制の整備と事業者への指導強化

国や、都及び関係機関との連携によって、中野区として、出来る限りの施策を実施していくべきである。

(3) 東京都、国、マスコミへの働きかけ

都道府県の連携や、国際的に標準化された安全確保対策については、継続的なきめ細かい対策の促進が望まれる。

インターネットの普及発達とともに、大量の情報が容易に入手可能となってきたため、国や東京都の施策、方針がより身近に理解可能となるように、さらにわかりやすい情報の開示を要請したい。マスコミに対しても、食品に関する正確な情報の発信を要望する。ただし、その際に興味本位に不安をあおるような記事を掲載しないよう、特に見出しには気をつかうことを期

待する。

4. 第4期中野区食品安全委員会の課題

平成13年8月の、第3期食品安全委員会報告以来約4年の間に、国内初のBSE牛の発生をはじめとして、平成15年に国の食品安全委員会が設置されるなど、食に関する新たな事態が生じ、食に関する環境は大きく様変わりした。このような中、平成17年6月「食育基本法」が制定され「食育」への関心が高まった。第4期中野区食品安全委員会では、区長より「『中野区の食品安全・安心確保対策のための基本方針』に盛り込むべき考え方について」の諮問を受け、食育の前提となる子どもの食の安全策の推進を中心に審議することとなった。

第2章 区民の食生活をとりまく新たな状況

第3期の報告以降、食品の安全をめぐる大きな変化が生じている。国内における牛海綿状脳症(BSE)の発生、牛肉偽装事件、輸入冷凍野菜の残留農薬事件などにより、食品の安全に対する国民の不安、不信はかつてないほどの高まりをみせている。

こうした中で、国や東京都は、新たな課題に対応するための体制の整備を進めてきた。

区民の食生活をとりまく新たな状況の概要は以下の通りである。

1. 国内における牛海綿状脳症(BSE)の発生

平成13年9月に、国内で初めて1頭のBSE感染牛が確認された。この事態を受けて、厚生労働省は同年9月27日、生後12か月以上の牛の頭蓋(舌、頬肉を除く)及び、せき髄並びにすべての牛の回腸遠位部(盲腸の接続部分から2メートル以上)を除去、焼却するよう指導を開始した。また、同年10月18日には、と畜場における牛の特定部位^{*}の除去、焼却を法令上義務化するに至った。

これに加え、1)牛の月齢が必ずしも確認できなかったこと、2)国民の間に強い不安があったこと等の状況を踏まえて、同日、食用として処理されるすべての牛を対象としたBSE検査を全国一斉に開始した。

さらに、牛のせき柱部分については、せき柱に含まれる背根神経節のリスクが特定部位のせき髄と同程度とされたため、平成16年2月16日からBSE発生国の牛せき柱の食品使用等が禁止された。

平成17年5月には、内閣府食品安全委員会(10ページ参照)から国内対策の見直しについて答申が出されたことを踏まえて、同年7月1日に厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則が改正され、BSE検査の対象月齢は0か月齢以上から21か月齢以上とされた。(同年8月1日施行)

平成19年2月現在、BSEと診断された牛は32頭であるが、これらの牛の食肉、内臓等、当該牛に由来するものはすべて焼却処分されており、市場には流通していない。

また、と畜、解体時に特定部位による食用肉等の汚染がないよう衛生的な処理が義務づけられている。

^{*} **特定部位**…感染性が高いと言われている牛の頭部(舌、頬肉を除く)、せき髄及び回腸(盲腸の接続部分から2メートルまでに限る)を指す。後にせき柱が加えられた。

2. 牛肉偽装事件

平成13年11月、BSEの国内発生以前に処理されたために出荷が見合わされ、食肉メーカー等の倉庫に保管されていた国産牛肉について、その全量を国が買い取る制度が発足した。

この制度を悪用し、大手食肉事業者が、輸入牛肉を国産牛肉に偽装して、数億円をだまし取るという事件が発生した。

この事件をきっかけに、期限切れで食用に適さない牛肉を買い取らせたり、本来食用としない部位を箱詰めにして買い取らせるなど、複数の企業による偽装が明らかになった。

次々と発生する偽装問題の対応を迫られた農林水産省は、買い上げ対象である国産牛肉であるかどうかについて、全箱の開封検品を行うことを決定した。

しかし、その後も、買取り牛肉の検品前に事業者が無断で焼却したり、焼却された牛肉の中に事業対象ではない輸入牛肉が含まれていた事例が発覚している。

3. 牛肉のトレーサビリティ制度

消費者の食の安全性に対する信頼を揺るがす事件の続発を受け、1) 国産牛肉の安全性に対する信頼を確保し、2) BSEのまん延防止措置の的確な実施などを目的として、平成15年6月に「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法(通称：牛肉トレーサビリティ法)」が制定された。

この制度によって、国内で生まれたすべての牛と、生体で輸入された牛は、10桁の個体識別番号を印字した耳標を装着し、独立行政法人家畜改良センターに届け出ることとされた。これによって、その牛の性別や種別などの情報がデータベースに記録されるようになった。

流通の過程でも、取引に関わる業者などは、個体識別番号(又は個体識別番号との対応が明らかなロット番号)を表示しなくてはならず、取引内容は帳簿に記録、保存され、店頭に並ぶ際や対面販売の場合、その番号が表示されることとなる。

家畜改良センターのホームページにアクセスし、個体識別番号を入力すれば、その牛の情報を得ることもできる。

これにより、国内で飼養された牛について、販売されている精肉などから、牛の出生までの遡及と、牛の出生から消費者に提供されるまでの間の追跡(トレーサビリティ)が可能になった。

4. 輸入冷凍野菜の残留農薬事件

平成14年3月、民間団体が行なった輸入冷凍野菜の残留農薬検査で、冷凍ほうれん草及びその加工品、冷凍えだまめから、残留農薬が検出されたとの報道がなされた。その後、残留農薬の違反が多数確認されたため、同年7月、厚生労働省は、輸入業者に対し、輸入冷凍ほうれん草の輸入自粛要請を行った。

さらにその後、平成15年2月に輸入自粛は一旦解除されたが、同年5月に入り、同様の法違反が2件確定したことから、輸入業者に対して、2回目の輸入自粛の要請が出され、平成16年6月になって、ようやく輸入自粛の一部が解除された。

この事件を契機として、包括的輸入、販売禁止規定[※]を盛り込む内容で食品衛生法が改正され、平成14年8月に公布された。

5. 食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度

食品中に残留する農薬、動物用医薬品及び飼料添加物(以下「農薬等」)については、食品衛生法第11条に基づく残留規定を設定し、その安全確保を図っていた。

しかし、この規制では、残留基準が設定されていない農薬等を含む食品に対する規制は困難であるという問題があった。

そのため、残留農薬の規制について平成7年の食品衛生法改正の際に、衆参両議院において「今後ポジティブリスト制度(残留基準が設定されていない農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する制度)の導入の検討をする」旨の付帯決議がなされた。

また、その後も、輸入食品の増大や、食品中への農薬等の残留に関する消費者の不安の高まりなどから、その規制強化を求める声が多く寄せられた。

このような状況を踏まえ、平成15年5月の食品衛生法改正によって、平成18年5月29日からポジティブリスト制度が施行された。

これによりすべての食品について、残留基準が定まっていなくても、一定量以上の農薬等を含む食品について販売等を禁止されることになった。

6. 食品安全基本法の制定

平成15年5月に食品の安全性を確保するための包括的な法律として「食

[※]包括的輸入、販売禁止規定…これまでは、検査の結果違反が見つからなければ輸入、販売を禁止できなかったが、改正により厚生労働大臣が特定の食品について検査を要せずに包括的に輸入、販売を禁止できるようになった。

品安全基本法」が制定された。

- (1) この法律は、以下の2つを目的としている。
 - ① 食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにする。
 - ② 施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進する。

- (2) 内容としては、次のようなことが挙げられている。
 - ① 国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に、食品の安全性の確保に必要な措置が講じられること。
 - ② 農林水産物の生産から食品の販売に至る食品供給行程の各段階において、食品の安全性の確保のために必要な措置が講じられること。
 - ③ 国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ、科学的知見に基づいて食品の安全性確保に必要な措置が講じられ、健康への悪影響が未然に防止されるようにすること等。

- (3) この基本理念のもとに、国、地方公共団体、食品関連事業者は、次のような責務をそれぞれ負うことになっている。
 - ① 国は、食品の安全性の確保に関する施策を、総合的に策定し実施する責務。
 - ② 地方公共団体は、地域の諸条件に応じた施策を策定し実施する責務。
 - ③ 食品関連事業者(食品の生産、加工、販売、及び農薬、肥料、添加物、容器包装等を生産、輸入、販売する者)においては、ア) 自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、必要な措置を適切に講ずる責務。イ) 食品等に関する正確かつ適切な情報の提供に努め、国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務。

- (4) 施策の策定に係る基本的な方針としては、以下のようなことが定められている。
 - ① 食品健康影響評価(食品の危険性や安全性を科学的に分析し、人体への影響を客観的かつ中立公正に評価)を実施する。(リスク評価)
 - ② 国民の食生活の状況等を考慮し、食品健康影響評価の結果に基づいた施策を策定する。
 - ③ 情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の促進を行なう。

(5) このほかに、緊急の事態への対処等に関する体制の整備、関係行政機関の連携、試験研究体制の整備、情報の収集、表示制度の適切な運用の確保、教育、学習、環境に及ぼす影響の配慮等も求められている。

また、これらを実施するための基本事項は、政府が定めることとされた。

7. 内閣府食品安全委員会の設置

食品安全基本法の特徴として、食の安全を確保するための新しい取り組み(リスク分析法)が導入された。

リスク分析法はリスク(危険)に対して、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの3要素からなる。

従来は、施策の作成、実施(リスク管理)を行なう厚生労働省や農林水産省が、自身の内部でリスク評価を行っていた。それに加え、情報開示やリスクコミュニケーションも不十分であった。

そこで、この法律によりリスク評価を行なう独立した機関として、内閣府に「食品安全委員会」が設置された。

食品安全委員会は、食品に関して、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に食品健康影響評価(リスク評価)を行う。また、厚生労働省や農林水産省(リスク管理機関)の大臣に対して、食品の安全性に関する施策などについて勧告等を行なう権限を持つ。

さらに、その実施状況を監視し、必要があると認めるときは、関係大臣に勧告することができる。緊急時等には調査審議を行い、関係行政機関の長に意見を述べることもできる。このほか、リスク評価の内容等に関して、関係者相互間における情報や意見の交換のリスクコミュニケーションも行う。

8. 食品衛生法の改正

平成15年5月、食品の安全に対する国民の不安や不信の高まりを背景に、食品衛生法が改正された。改正法には、「食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。」ことが明記された。

改正にあたっては、以下の3つの視点に基づく見直しが行なわれた。

- ① 国民の健康の保護のための予防的観点に立った、より積極的な対応。
- ② 事業者による自主管理の促進。
- ③ 農畜水産物の生産段階の規制との連携。

主な改正点は以下のとおりである。

(1) 国及び地方自治体の責務

- ① 教育活動等を通じた正しい知識の普及、情報の収集、整理、分析、提供、研究の推進、検査能力の向上、人材の養成、資質の向上など、国と地方自治体の責任を明確化した。
- ② 国に対しては、情報収集等、研究、輸入食品等の検査に係る体制整備、国際的な連携の確保、地方自治体に対する技術的援助が明記された。

(2) 食品等事業者の責務

事業者の責務として、以下のようなことが求められている。

- ① 知識及び技術の取得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施等に努める。
- ② 食中毒発生時の原因究明、被害拡大防止のため、仕入元の名称等の記録作成、保存に努める。
- ③ 危害発生時には、②の記録の、国、自治体への提供、廃棄等を的確、迅速に講ずるよう努める。

(3) リスクコミュニケーションについて

リスク分析を導入するうえで、国民との双方向の対話(リスクコミュニケーション)が重要視されている。

このため、厚生労働大臣または都道府県知事等は、1) 規格基準や監視指導計画を定める場合、2) 食品衛生に関する施策の実施状況を公表した場合、これら計画、施策について広く国民または住民から意見を求めなければならないとされた。

(4) 食品中に残留する農薬等へのポジティブリスト制度の導入

(8 ページ参照)

(5) 安全性に問題のある既存添加物の使用の禁止

改正前に使用が認められていた既存添加物について、次のような場合には使用禁止ができるようにした。

- ① 安全性の再評価を行なった結果、安全性に問題があると判明した場合。
- ② 使用実態のない既存添加物について、既存添加物名簿から削除された場合。

(6) 特殊な方法により摂取する食品等の暫定流通禁止措置

次のような場合、食品としての販売を禁止できるようになった。

- ① 濃縮した成分を錠剤化、カプセル化するなど、通常の食品の一般的な摂

取方法と著しく異なる方法で摂取される食品で、人の健康を損なうおそれがない旨の確証がない場合。

- ② 一般に供されてきた食品と同様の食品であるが、健康被害の態様から見て一般に供されていない物を含む疑いがあった場合。

(7) 監視指導指針及び監視指導計画について

厚生労働大臣は、監視指導の重点等を示した食品衛生監視指導指針を定め、この指針に基づき、国は輸入食品監視指導計画、都道府県等は食品衛生監視指導計画を毎年度策定、公表し、実施状況についても公表を行なうこととした。

(8) その他

総合衛生管理製造過程(HACCP)制度における、承認施設において、重大な食中毒事件等を引き起こした事例が発生したことから、更新制度が導入されるとともに、食品衛生管理者の設置を要しないとする例外規定が廃止された。

また、食品衛生管理者について、自主管理・法令遵守の促進の立場から責務を追加した。さらに罰則の強化が盛り込まれ、特に法人への罰則が強化されたところである。

9. 東京都食品安全条例の制定

東京都では、食品の安全性に対する都民の不安、不信が高まっている中、食品の安全を確保することにより、「現在及び将来の都民の健康の保護を図る」ことを目的として食品安全条例を制定している。

この条例は、食品による健康への悪影響を未然に防止する観点から、都独自の制度「自主回収報告制度」を設けているところに特色がある。また、知事の附属機関として「食品安全審議会」「食品安全情報評価委員会」が設置された。

第3章 食育の前提となる子どもの食の安全策の推進

平成17年6月の「食育基本法」の制定により、各自治体は食育推進計画を策定するなど食育の課題に取り組むことを求められている。食育は、子どもに限らず成人や高齢者もその対象とされるが、生涯を通じた食生活の基本となるのは子ども時代の食育であり、食の安全が確保されていることはその前提となる。

当委員会では、この視点から、さまざまな場面において、子どもの食をめぐる取り組みがどのように推進されるべきかを提言したい。

1. 家庭における取り組み

健康を維持し、快適に生きるためには、毎日の食生活を充実する必要がある、これに加えて食品は安全・安心なものでなければならない。食品の選択は、基本的に消費者自身に委ねられているものなので、各自が「自分の健康は自分で守る」という自覚のもとに、食品を選択していく必要がある。そうしたことのできる大人を育てるには、子どもの時代からの家庭における教育や啓発が基本となると思われる。

(1) 食生活についての取り組み

食の大切さについての認識を深めるために、各家庭が取り組むべきことは、以下の通りである。

- ① 偏りのない食材で構成された、栄養バランスの良い食事を提供する。

栄養バランスについては、食事バランスガイド(26ページ参照)等を参考にすることが有効である。

- ② きちんと3食を取る。

2006年度中野区保健福祉に関する意識調査報告(資料編11ページ参照)では、約2割の人が毎日は朝食を取らないという結果が出ているが、3食のうちで特に朝食を取ることが、正しい生活リズムで一日を元気に過ごす活力となることが知られている。

- ③ 団らんの中で食事を楽しみながら、食事の基本的なマナーを身に付けさせると共に、個食や孤食をなくしていく。

- ④ 毎日の食材やおやつなどの副食物の購入等の体験をもとに、食品添加物や食物アレルギー物質などの問題を家庭の話題とすることで、早い時期から食品の安全についての問題意識を育てる。

(2) 妊婦、乳幼児に必要な栄養摂取の応援

- ① 若い女性にやせている人の割合が増加しているが、妊娠期は次世代の健康を決める重要な時期である。子どもたちが出生後、健全な食を維持するに足りる身体を獲得する前提として、母親の妊娠前からの健康な体作りが重要である。そのためには妊婦が安心して妊娠期を過ごせるよう、家族や地域の人たちの支援も必要となる。
- ② それに加え、行政が出産のための支援や、時期に応じた情報を的確に提供していくことも欠かせない。例えば、妊婦の時期には、保健福祉センターでの母親学級(15～17ページの表中①参照以下同じ)、や妊産婦講習会(表中②)等を通じ、妊娠・授乳期の食事の作り方、採り方について妊婦へ啓発することなどが有効と考えられる。
- ③ 乳児期は、成長や発達に合わせた離乳食が必要となる。この時期は味覚が形成される重要なときでもあり、安全でおいしく食事ができるような雰囲気作りが欠かせない。

区は保健福祉センターでの離乳食講習会(表中③)や乳児健診(表中④)及び幼児健診(表中⑤)、また保育園での在宅乳児向けの支援事業等を通じて、離乳食の作り方や食べさせ方などの情報を提供していくべきである。

- ④ 成長過程にある子どもを抱える家庭では、新鮮な、偏りのない食材で構成された栄養バランスのよい食事が大切である。こうした食事をとる習慣は、将来、糖尿病や高血圧症などの生活習慣病の予防にもつながると考えられる。

バランスの取れた食事の例として学校給食の献立表を提供したり、行政や、学校PTAが保護者対象の食に関する取り組みを積極的に主催し参加を促すことが重要である。

2. 保育園、幼稚園、学童クラブ等での取り組み

保育園、幼稚園、学童クラブ等での食に関する取り組みは、各々で大きく異なっている。幼稚園では一部の私立を除き給食を提供していないし、学童クラブでは、日常的にはおやつを出す程度である。しかし、保育園では給食を提供しているため、給食自体に対する安全対策が重要になっている。

また、園児や学童の年齢も、0歳から小学校中学年までと幅があり、取り組みの多様さが求められている。

(1) 親同士の交流の場の活用

核家族化や近隣関係の希薄化により、子育て家庭には、身近に子育てに関する知識を提供したり、手助けをしてくれる人が少なくなっている。子供の

成長と共に、育児サークル、児童館・幼稚園・保育園等(以下「地域児童施設」)を通じて生じる親同士の交流を、食べ物や食文化に関する正しい情報を得る機会として捉え、積極的に利用することを奨励する。現在でも、幼稚園・保育園の保護者会では、朝食の大切さを訴えるなどの取り組みを行っている例がある。こうした情報の提供も大切であると考えられる。(表中⑧、⑨ ※⑨については、区立保育園のみの数値)

(2) 食に関する体験活動

食農体験では、園庭で野菜などを栽培し、それを調理して食べるなど、子どもたちが食物の収穫から口に入るまでの過程を体験できる。食の大切さや意義を教える重要な機会であるとともに、食の安全の問題を認識する契機ともなるため、この実践を継続することが望まれる。(表中⑩、⑪、⑫)

また、栄養士が、子供たちに栄養についての話をし、食事の大切さを教える試みも継続するべきである。(表中⑬)

(3) 子育て支援としての食育への取り組み

子どもに給食やおやつを提供している地域児童施設では、在宅乳児から小学校中学年までの保護者に対して、調理体験、子育て相談、子育て教室、体験保育などを行っている。(表中⑥、⑦、⑭、⑮、⑯、別表)

そうした中で、食品中の成分や献立のレシピについての説明、試食会、講習会等を通じ、保護者に対し、食物についての正しい知識を提供しており、さらに充実を図ることが望ましい。

〈表〉 分野施策現状の事業説明 (保健福祉センター)

分野施策の事業	内容	回数/年	参加者数
①母親学級	1 教室 4 日制。その中で、妊娠・授乳期の安全な食事の取り方等を伝える。食事診断票も実施。	2 2 回	5 3 4 人
②妊産婦講習会	妊婦を対象に調理の基本や料理の応用法を衛生面のポイントを含めた調理実習等を実施する。	2 2 回	1 7 5 人
③離乳食講習会	離乳食前期～中期、後期について乳児の発達に合わせ、離乳食の食品の選び方、作り方、食べさせ方の講習会。	3 6 回	9 6 9 人
④乳児健診	乳児健診時、離乳食開始時期や母親の食事の大切さについて伝える。	6 0 回	1, 902 人

⑤幼児健診	健診時、集団や個別に、子供の年齢に適した食生活のポイントを伝えると同時に、手軽にできる食生活の改善方法も伝える。	1歳半 48回 3歳児 48回	1,654人 1,903人
⑥児童館での食事についての取り組み(幼児・乳児)	家庭で親子が楽しみながら、食に関わる手法を、衛生面も含めた調理体験を通して伝える。また、育児相談も実施している。	17回	331人
⑦学童クラブでの食事についての取り組み	学童クラブの児童を対象に、簡単な調理体験を通して調理技術を身につけさせたり、食物に対するさまざまな情報を提供する。	5回	137人

分野施策現状の事業説明

分野施策の事業	内容	提出分野
⑧保護者会で、朝食の大切さを訴えている。	保護者会：学期の始まりと終わりに開催。食に関しては、適時伝えている。 内容：食べないと元気がでない、脳の発達に影響する、3色が生活リズムを形成するなど。講演会を実施したこともある(栄養大学の栄養士教員)	幼稚園
⑨保護者会・保育参観 お便りの発行	各保育園 年3回 内1回は保育参観か個人面談を実施。8～9割の参加。 12回/年以上。全園共通のものは月1回で、加えて各園で発行。	保育園・ 幼稚園分野
⑩親子農園	目的：都市生活の中で、自然と親しむ機会の少ない親子等を対象に、「農園」を提供し、親子等が自然に親しみ、健全育成を図る。しらさぎ親子農園…2,385㎡	子ども育成分野
⑪畑のある児童館	4ヶ所 行事实施回数：合計36回 行事参加者：延べ652人	子ども育成分野
⑫栽培・収穫・調理・ 会食の計画的な 体験	幼稚園内で、畑やプランターで野菜などを栽培。また、ひがしなかのとやよい幼稚園では、毎月各家庭から乾燥させた野菜くずや卵の殻を集め、コンポストで堆肥を作っている。	幼稚園
⑬栄養の話	27園で5人の栄養士が、計86回実施。対象は3～5オクラス	保育園・ 幼稚園分野

⑭児童館乳幼児親子事業の育児相談等	実施児童館：19ヶ所 実施回数：合計27回 参加者(組数)：延べ438組	子ども育成分野
⑮児童館での料理を作る行事	実施児童館：25ヶ所 実施回数：合計94回 参加者(組数)：延べ2363名	子ども育成分野
⑯地域子ども教室	平成16～18年度実施の文科省委託事業。地域の大人の協力を得て、放課後や休日に幼児、小・中学生が誰でも自由に参加でき、体験遊びや学習会、スポーツなどのさまざまな活動ができる「子どもの居場所」をつくる事業。 平成17年度実績 21事業827回 うち料理教室などは6事業60回程度 延べ参加者数：600名程度	子ども育成分野

別表：子育て相談・子育て教室(体験保育)の実施件数について

	2003年度 (平成15年度)	2004年度 (平成16年度)	2005年度 (平成17年度)
子育て相談件数 (食事に関する数)	188 (41)	293 (92)	345 (111)
子育て教室・体験保育件数	271	448	432

3. 区立小・中学校での取り組み

学校における食の安全に関する取り組みには、2つの側面がある。

ひとつは給食業務に携わる全ての者が責任を持って取り組むべき安全対策である。もうひとつは子どもたちが食育を通じ知識を習得することで結果的に安全が確保されるという意味での安全対策である。後者は子どもたちが将来にわたり自らの健康を守り、維持する力を身につけるといっても非常に重要な意義を持つ。

学校は、子どもたちが食品の品質及び安全性、栄養、食文化に関心を持ち、正しい食習慣を身につけるとともに、食品の選択能力を養うための食育の実践を行うことが期待される。その過程において、食べ物をいただくという感謝や、他者とのコミュニケーション能力あるいは思いやりの心を育むことのできる環境にあることが望ましい。

(1) 学校給食における安全対策と、学校給食を利用した栄養、食品衛生、食事の基本的なマナーについての指導啓発

① 食中毒や事故を起こさないための安全対策

ア. 給食は安全な食べ物であることが第一原則である。

イ. 学校給食は調理施設及び調理の取り扱いに関し、安全衛生の基準を遵守し、事故が起こらないよう的確な管理、正確な点検がなされなければならない。

ウ. 現在、保健所による給食調理施設への定期的な検査と、各学校の衛生管理者による日常点検によって安全の確認がなされている。主な項目として、従事者の健康状態、施設・設備の衛生状態、食品の衛生管理、使用水及び調理における安全・衛生基準、検食・保存食の確認、配食時の衛生管理等が定められている。今後とも、こうしたしくみを活用し、給食の安全性を確保していくことが望まれる。(資料編39ページ参照:「衛生管理チェックリスト(日常点検票)」)

② 献立作成の基準

ア. 献立の組み立て

学校給食は、栄養摂取基準を満たすと同時に、その献立内容が日常の食事のモデルとなり、望ましい食習慣を体得するための指針となるように配慮する。具体的には、主食、主菜、副菜、汁物の日本型食生活を基盤に構成され、健康維持に適した内容を目指すことが望ましい。

イ. 食材の選定基準

できる限り地産地消、国産の旬の食材を使用する。中野区は地域柄、地場産物の使用は難しいが、小松菜や大根など東京産の食材を見直すことは可能である。また、食品添加物、遺伝子組み換え食品、残留農薬についてはこれまでと同様に極力避ける配慮をするべきである。(資料編41ページ参照:平成18年度中野区学校給食標準献立の作成方針)

③ 栄養・食生活および食に関する教育

ア. 給食だよりや献立表の活用

給食だよりや献立表は、活字として残り、掲示することもできるので、いつも目に触れ、いつでも読み返せるところに大きなメリットがある。季節感や最近のニュースを取り入れながら、栄養や旬の食材、食生活の情報などを記載する工夫をするべきである。

イ. ランチルーム給食や栄養士の教室巡回の実施

ランチルームは食育の場として適している。子どもたちが教室での学習から離れ「食べること」というテーマを注視できるからである。ここでは栄養士が栄養や衛生についての指導をしたり、バイキング給食などを利用して栄養のバランスについて学ぶことができる。全校に設置され

ることが望ましいが、ランチルームを設置しなくとも、教室を使用して行うことは可能である。

また、栄養士が計画的かつ継続的に教室を巡回することで、子どもたちの喫食状況を把握したり、栄養や食生活について指導することができる。

④ 食文化の継承

ア. 食事の基本的なマナーを守る

食事のマナーは本来、家庭でしつけられるべきである。学校ではそれをしっかりと身につけ、不適切なところは直していけるように指導する役割を担っている。

例えば、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつや箸の正しい持ち方、食べ物を口に入れたまま喋らないといった社会的なマナーのほか、主食とおかずを交互に食べる、飲み物で流し込まずによく噛むといった習慣は、食の安全や健康を守るうえでも重要である。

イ. 日本の伝統的な行事食や郷土料理を知り、これらを大切にしていこうとする心を育てる。

日本には旬の食物という考え方をはじめ、伝統的な食文化がある。それらを理解することで先人の知恵を学び、自国の文化に誇りを持つ心を育てることができる。伝統食は経験的に、素材の味や栄養価を活かした体に良い料理であったり、食材を大切に扱う料理が多く見られる。給食で行事食や郷土料理を取り入れ、さらには他の国の食文化に触れる献立を盛り込むことで、子どもたちに食に対する興味と食文化の深さや多様さを考える機会を与えることにもなると思われる。

⑤ これからの給食に期待すること

給食は、単に空腹を満たし栄養を摂取するだけのものではなく、食事を通して健康や食糧事情について考え、協調性やマナーを学ぶ時間でもある。また一緒に同じものを食べることで、お互いの絆を深めていくことができると考える。

人と人とのコミュニケーションは、心を豊かにし、お互いに助け合う意識を育み、情報や知識を得るなど、食の安全の確認・確保のために役立つてくる。

給食を食べることや調理員との交流により、食材や調理の知識を得つつ食事を作ってくれる人へ感謝の心が育まれるであろうし、上級生と下級生とが給食を共にすることで思いやりや協調性・コミュニケーション能力が養われる効果も期待される。ひいては近隣の高齢者とのふれあい給食など、世代間交流を通して他人への尊敬の心や社会意識が育まれていくよう、給食は献立内容の充実のみならず、給食時間を食育の場として有効に活用す

ることが強く望まれる。

(2) 学校通信や家庭学級を利用した保護者への普及啓発

① 学校だより

学校から家庭への情報発信源として学級だよりがある。この中で、食育の活動内容や子どもたちの反応等の状況、給食での喫食の様子や保護者に知ってもらいたい栄養情報を伝え、家庭での話し合いを促すといった活用の仕方も考えられる。

② PTAの取り組み

ア. 給食試食会や家庭教育学級において、学校と連携して食に関する取り組みを行うことが考えられる。また、保護者への啓発により、家庭における子どもたちの生活習慣を見直すよう促すことも必要である。

イ. 普及啓発活動の一環として料理講習会や講演会など保護者参加型の催しを企画することも有効である。

③ 「教育だよりなかの」の活用

平成18年度、年4回発行されている「教育だよりなかの」には「食のはなし」のページを設け、学校、地域、家庭での食の話題を1ページにわたり掲載している。朝食や食事バランス、孤食などについての話題は家庭における食育や食の安全の啓発につながる。

また、学校における食育活動を公開することは子どもたちにとっても励みであり、地域の人に理解してもらうためにも有意義である。今後も継続されることが望まれる。

(3) 家庭科等各教科、特別活動、総合的な学習の時間における食に関する指導

① アンケート調査結果のフィードバック

教育委員会が平成17年度に行った「児童・生徒の食生活に関するアンケート調査報告書」の結果から問題点を話し合い、考える時間を取り入れる。改善するためにはどうすれば良いか、目標を設定し実行に努めるよう、学校が指導していくことが望ましい。

特に朝食の欠食とそれに因果関係があると思われる睡眠のとり方や、食生活の洋風化が原因とみられる栄養の偏りはアンケートの結果からも問題点として表れている。これについての解決策を見出すことが必要である。

(資料編27ページ参照：平成17年度児童・生徒の食生活に関するアンケート調査報告書)

② 課題解決学習

ア. 総合的な学習の時間において、食をテーマに子どもたちが調査を行い、

まとめて発表する機会を設けることが必要である。自分たちで調べることによって食に対する関心を高め、自らが考えて行動する力が養われる。

学習内容は、学校だよりや公開授業、ホームページなどで積極的に公開していくことが望ましい。こうした、子どもたちの活動は、保護者や地域の大人への波及効果も期待される。

イ. 地域においては、工場見学や専門家による説明、資料や情報の提供など子どもたちの調査に積極的に協力するよう理解を求めていくことも欠かせない。

③ 食に関する体験活動

ア. 土づくり・種まき・草取り・収穫用の植物の栽培や、田植えなどの食農体験を通して、食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心を育むなどの機会を一層増やしていくべきである。

収穫した作物を自ら調理して食べることで、食物を「いただく」ことの意味を真に理解することができる。また、その際に自らの手で作ったという自信や愛着心が生まれることによって、食物の好き嫌いが克服される効果も期待できる。

さらに、食品添加物や寄生虫の問題など食の安全の問題を考える契機ともなる。

イ. このような体験活動を進めるにあたり、農業人口及び農地の少ない中野区の課題としては、協力生産者などの体験の場の確保があげられる。

現地で発生する水道光熱費や諸経費、万一事故が起こった場合の保障については責任の所在を明確にし、生産者に負担がかからないような配慮が必要である。

さまざまな事情により、協力生産者の確保が難しい学校もあると推測されるが、学校内での農作物栽培だけでも食育効果が期待できるので、継続的な全校の実施が望まれる。

(4) 行政の役割

以上の点において、どの学校も等しく安全対策や食育が行われ、学校によって取り組み方に差が生じないように、監督・指導する体制が望まれる。

4. 区立施設等での取り組み

中野区には中野区保健所のほかに4つの保健福祉センターがあり、それぞれ住民へのサービス活動を行っている。それらの対象世帯数はそれぞれ、中部保健福祉センター52, 138、北部保健福祉センター44, 791、南部保健福祉センター39, 632、鷺宮保健福祉センター35, 297であ

る。(平成18年9月1日現在)

これらの保健福祉センターでは、保健師・管理栄養士・歯科衛生士等が生活習慣病予防や健康増進に関する区民の相談に応じ、区民の健康づくりに資するための助言や指導を行っている。

一方、その他の地域施設等には保健師・栄養士などの医療系職員は配置されていないが、地域の人々がボランティアとして地域施設の調理室を利用し、弁当の配食サービス等を行っている例がある。しかし、ボランティア自体が高齢化して、新しいメンバーが入らなくなり、グループが減っているのが現状である。

食育や、その前提となる食の安全策を推進していく上では、全年齢層を対象として、それぞれのライフスタイルに応じた食のより良いあり方へ向けての取り組みをしていくことは当然である。しかし、基本的な食生活が人生の早いうちに形成されることを考慮すれば、乳幼児期から学童期の食のあり方を地域として見守り、育成していくことが、個人の食生活と地域の食文化を育てていく基本となる。

そのために、保健福祉にかかわる行政が何を進めていくかは住民にとっても大きな意味を持っている。

(1) 妊婦、乳幼児の保健栄養対策の充実

14ページで触れたように、乳幼児の健康を育む食をより良いものにしていくためには、母親の妊娠期から食や栄養に留意していくことが重要である。この時期の生活スタイルと関連して、その過不足が胎児に影響を与える栄養素もあり、妊娠時に必要な情報を提供していく必要がある。

また、生活習慣の基礎をつくる乳幼児期の段階から食育に取り組むことは重要である。これからの食育の展開の中で、だれがネットワークの中心的役割を果たしていくかが問題となるであろうが、少なくとも当初は行政が始動する役割が求められている。

(2) 各種講習会の充実

現状としては、妊産婦、乳幼児を中心として、各保健福祉センターで個別及び集団での指導を行い、栄養改善知識の普及とより良い食生活習慣への変容を図っている。

そのため、妊娠・授乳期の食事のとり方などについて「こんにちは赤ちゃん学級」を実施している。平成17年度には、妊産婦対象の教室は年に22回開催されている。また、育児相談で新生児から乳幼児までの栄養指導を行っている。乳幼児対象は4センターで156回にわたり、年間に5,459人が対象となっている。

食生活指導に関する離乳食講習会、妊婦栄養講習会を調理実習とともに実施しており、平成17年度には離乳食講習会は36回、マタニティクッキングは22回開催された。たとえば、保健福祉センターでは「ねっ、おいしいでしょ！こんなに簡単離乳食」というような名称で、親しみやすい講習を目指している。ここでは日常によく使う食材の扱い方や料理の基本を学び、簡単な調理実習と試食も行っている。

従来の保健所活動から継続してきている地道な努力で指導や講習会が開催されており、参加者もかなりの数に上っている。しかし、本当に問題のある若い母親や父親は勤務をしていることも多く、なかなか講習会に参加する機会が持てないこともある。こうした講習会などを知らない、あるいは参加する意欲のない住民が増えており、そうしたところに問題のあることが多いことも事実である。

たとえば保育園に子どもを預けて勤めている若い母親などが、行政に何を期待しているのか、あるいは行政の施設はどのような人々が実際に利用しているのかなど現状を適切に把握する必要がある。そのうえで、問題解決のために何が必要で、何が可能なのかを政策的に提言していく必要がある。

今後、行政全体の改革に伴ってサービス提供の体制そのものが変化していくものと思われるので、それに伴って行政における住民への対応部署は変化していくであろう。しかし、どのような住民がすでに利用しているのか、また、どのような住民に利用を促したいのかを明確にするためのニーズ調査は、いかなる機構で対処するにしてもサービス提供の前提である。

(3) 区立施設の窓口・掲示板等の活用

妊婦、乳児の食育を進める上で重要なことは、勤めている母親などを如何に取り込むかである。土曜、日曜など参加しやすい日時に行事を設定するなどの工夫が必要である。

また、ふだん保健福祉センターを利用していない人びとにどのようにアプローチするか考えていく必要がある。

たとえば、現状では比較的住民の近くにある地域センターの窓口等や町会等の掲示板を活用して、若い母親などに情報を提供できないかなど新しい手段と方法を開発していくことも、これからの行政を魅力的にしていくことにつながるであろう。

(4) 行政に期待される役割

従来から「タテ割り行政」と言われることが多かった。中野区もまた保健、食品衛生と福祉、教育などはそれぞれ別の組織が対応する時代が長く続いた。しかし、そうした行政体制から、問題に応じて各担当が相互に連携するよう

になり、組織自体が昔のような固定概念に縛られない組み方へと変化してきている。そうした組織上の変化の中で、区の地域施設の役割も新たな組み直しが進んでいる。

妊婦、乳幼児の保健栄養対策として、生活習慣の基礎をつくる乳幼児期の段階から食育に取り組むことは重要である。

こうした行政の展開の中で、どこが食育や、子どもの食の安全策を進めるためのネットワークの中心的役割を果たしていくかが問題となる。当初は行政が始動する役割を果たしていくことになろう。

その役割は従来型の個別の部署が担当するよりは、むしろ相互連関のネットワークとして機能することになるとすれば、住民が単に受身になって行政の動きを待つ時代は終わったということになろう。むしろ、積極的に住民が行政に働きかけていくことで初めて行政が機能的に動くことになる。その意味で、住民の姿勢が問われ、住民のレベルに応じた行政がある、ということになろう。

また、そうした住民からの真摯な問いかけに対しては誠実に応えていく行政が高い評価を受けるようになってきているのである。食品業界とともに相互に高めあっていく姿勢が必要となっている。

第4章 区民自ら食品の安全を守ることでできる体制の確立

食品の安全・安心を確保するためには、行政の指導に頼るばかりではなく、子どもからお年寄りに至る区民自らが、食について高い関心を維持し、自らその安全を守る努力が必要である。そのためには、区民一人ひとりが何をすべきかを理解し、確実な情報を身につけたうえで、食の安全・安心を実践していくことが望まれる。その実践の中で日々の食生活を見直す機会が生まれ、ひいては食育にもつながっていくことになる。取り組みとしては、次のようなものが考えられる。

1. 表示を通して食品の安全に対する関心を高める

(1) 身近な問題を切り口にして

最近、BSE問題などがマスコミをにぎわせていることもあって、区民の、食品の安全に対する関心は一般的に高まっている。しかし、食品の新たな問題に対する関心を高めるためのアプローチは意外に難しい。そのための方策として、食品添加物や、栄養成分表示のような、区民にとって比較的理解しやすい、現実感のある問題を切り口としていくことが有効と考えられる。

(2) 適切な表示をすることのメリット

消費者にとって、添加物や、栄養成分について、判断材料となりうるような有効な表示をしていない店では、商品を選ぶための情報を的確に得ることはできない。一方、義務づけがなくても、成分や賞味期限などを自主的に表示している店は、区民に選択の資料を提供してくれるという点で信頼性が高まる。

区民にとっても、また、食品事業者にとっても、適切な表示を行うことは大きなメリットがあると言える。食品の表示についての関心を高めることで、食品の安全についての意識もまた、向上していくと思われる。

ただし、誤解を与える表示や、偽装表示は、表示そのものの信頼性を失わせるため、一方で監視が必要になるであろう。

2. 賢い消費者になる

(1) 消費者の潜在的な力

食品の安全を確保するためには、食べること、生きていくことの基本を一人ひとりが理解し、生活の中で実践していく力をつけていくことが不可欠である。

消費者が、安全と感じられないものを購入しなければ、その商品は市場から消えていく。消費者には安全でない食品を淘汰する潜在的な力が備わっているともいえる。

従って、的確な判断のできる賢い消費者を一人でも多く育てることは、食品の安全を守るうえで極めて有効であると考えられる。

一般に、消費者は値段の安さや、簡単で便利なものを求める傾向がある。賢い消費者になるためには、たとえば、食品を購入する際に、表示等を参考に、必要な食品か否かを判断できる能力を養うことも求められるであろう。

(2) 啓発事業の工夫を

区主催の「くらしの安全展」には、食品事業者の団体である食品衛生協会が参加しているほか、区民の自主団体である消費者団体連絡会も食品添加物をテーマにして参加している。同展は区民に対する情報提供の場であり、着色料の実験や、糖度の測定など、区民参加できるコーナーを設けているのが特色である。

ただ、来場者には、区報やポスターを見てきた人は比較的少ない。事業者は、食品についてさまざまなことを勉強しているのに、区民側に、その知識が不足しているという指摘があるが、これでは、一般区民に知識を伝える機会にはならないのではないかという声もある。区民への周知方法等に、一層の工夫が必要であろう。

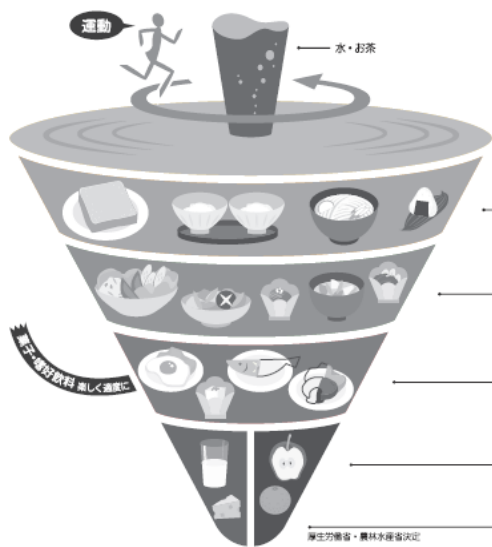
消費者センターで毎年行われる消費生活展では、「いのちとくらしをまもる」をテーマとし、食品安全や環境についての問題を毎年とりあげ、区民に対する情報提供の場としている。また、ここを拠点とする区民の団体は、食に関する学習会、講演会、メーカー見学、料理講習会など、賢い消費者を育てるさまざまな試みを行っている。

こうした例に見られるように、賢い消費者を育てるには、消費者の自覚に頼るだけでなく、行政や事業者が区民と連携して、消費者向けの情報を提供していく工夫が必要である。

3. 食事バランスガイドの活用

日々の食生活を見直す素材の一つとして、食事バランスガイドの活用が考えられる。バランスガイドは、日常の食事の好ましい組み合わせとおおよその量を、イラストを用いて視覚的に示したもので、子どもから大人まで、誰にとっても理解が容易であり、活用しやすい。

学校、幼稚園、保育園を通して家庭に配布するなどの方法で、子どもへの食育の素材として普及促進されることが望ましい。



食事バランスガイド

あなたの食事は大丈夫？

1日分	料理例
5.7 主食 (ごはん、パン、麺) つ(SV) ごはん(中盛り)だったら4杯程度	1つ分 = ごはん1杯、おにぎり1個、菓子パン1個、ロールパン2個、スライスパン、おからパン 1.5つ分 = ごはん(中盛り)1杯、おにぎり1個、菓子パン1個、スライスパン
5.6 副菜 (野菜、きのこ、いも、海藻料理) つ(SV) 野菜料理5皿程度	1つ分 = ほうれん草、アスパラごぼうの炒め物、煮たごぼう、ほうれん草のひじき炒め物、きんぴら、きのこのスープ 2つ分 = ほうれん草、アスパラごぼうの炒め物、煮たごぼう、ほうれん草のひじき炒め物、きんぴら
3.5 主菜 (肉、魚、卵、大豆料理) つ(SV) 肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度	1つ分 = 鶏肉、卵、ほうれん草の炒め物、鶏肉、煮たごぼう、アスパラごぼうの炒め物 2つ分 = 鶏肉、卵、ほうれん草の炒め物、鶏肉、煮たごぼう、アスパラごぼうの炒め物
2 牛乳・乳製品 つ(SV) 牛乳だったら1本程度	1つ分 = 牛乳、ヨーグルト、チーズケーキ、スライスパン、ヨーグルトパン、牛乳菓子 2つ分 = 牛乳、ヨーグルト
2 果物 つ(SV) みかんだったら2個程度	1つ分 = みかん1個、りんご1個、バナナ1本、りんご、バナナ、りんご、バナナ

※SVとはサービング(食事の分量の単位)の略

「食事バランスガイド」は食事の望ましい組み合わせや、おおよその量をイラストで示したものです。コマのイラストの料理例はエネルギー量として2,000～2,400 kcalになります。これを基本にして各料理区分で調整することで6歳以上の人たちに対して適用可能です。

～子どもと一緒に食を育もう～

東京都幼児向け食事バランスガイド



1日分	料理例
3.4 主食 (ごはん、パン、麺) つ(SV) ごはん(子ども用茶碗)だったら3～4杯程度	1つ分 = ごはん1杯、おにぎり1個、菓子パン1個、ロールパン2個、スライスパン、おからパン 2つ分 = ごはん(中盛り)1杯、おにぎり1個、菓子パン1個、スライスパン
4 副菜 (野菜、きのこ、いも、海藻料理) つ(SV) 野菜料理4皿程度	1つ分 = ほうれん草、アスパラごぼうの炒め物、煮たごぼう、ほうれん草のひじき炒め物、きんぴら、きのこのスープ 2つ分 = ほうれん草、アスパラごぼうの炒め物、煮たごぼう、ほうれん草のひじき炒め物、きんぴら
3 主菜 (肉、魚、卵、大豆料理) つ(SV) 肉・魚・卵・大豆料理から3皿程度	1つ分 = 鶏肉、卵、ほうれん草の炒め物、鶏肉、煮たごぼう、アスパラごぼうの炒め物 2つ分 = 鶏肉、卵、ほうれん草の炒め物、鶏肉、煮たごぼう、アスパラごぼうの炒め物
2 牛乳・乳製品 つ(SV) 牛乳だったら1本程度	1つ分 = 牛乳、ヨーグルト、チーズケーキ、スライスパン、ヨーグルトパン、牛乳菓子 2つ分 = 牛乳、ヨーグルト
1-2 果物 つ(SV) みかんだったら1～2個程度	1つ分 = みかん1個、りんご1個、バナナ1本、りんご、バナナ、りんご、バナナ

※SVとはサービング(食事の分量の単位)の略

「東京都幼児向け食事バランスガイド」は、幼児の食事の望ましい組み合わせとおおよその量を写真で示したものです。

日本でも古くから親しまれている「コマ」をイメージして描き、食事のバランスが悪くなると倒れてしまうということ、回転(運動)することによって初めて安定するということを示しています。
※東京都幼児向け食事(バランスガイド)は、3～5歳の幼児を対象としています。

コマの中では、3～5歳の1日分の料理・食品の例を示しています。主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つに区分し、区分ごとに「つ(SV)」という単位を用いています。また、1日の食事にかかせない水・お茶をコマの軸で、運動を東京都健康推進プラン21のマスコット「プランちゃん」でお菓子・ジュースをコマのひもで表しています。

コマの中の写真は、あくまで一例です。1日に実際にとっている料理の数を数える場合には、右側の「料理例」を参考に、いくつ(SV)とっているかを確かめることができます。お子さんの食事の内容と比べてみてください。

栄養・食生活に関するホームページ <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kensui/hoei/index.html>
問い合わせ先 東京都福祉保健局保健政策部健康推進課 電話番号03-5320-4357(ダイヤルイン)

東京都福祉保健局 健康推進課

「東京都幼児向け食事バランスガイド」は3～5歳の幼児を対象に、幼児期からの健康的な食習慣の定着を目指し、平成18年12月に東京都が作成しました。

(資料編17ページ参照：2006年度中野区保健福祉に関する意識調査報告書)

第5章 事業者自ら作る食品の安全確保システムの充実

消費者たる区民に、食材や食品を供給するのは食品関係事業者であり、食品の安全・安心についての事業者の役割は重要である。

万一事業者が食品の安全管理を怠った場合、区民(消費者)は健康上の危険にさらされることとなる。さらに、それにとどまらず消費者全体の事業者に対する信頼が失われ、事業者自身が経営危機に直面することは、相次いだ食品メーカーの不祥事が証明している。

事業者自らが、食品の安全について常に問題意識を持ち、消費者と連携して、食品の安全確保システムを充実させていくことは、事業者、消費者、行政のいずれにとっても有益なことである。その方策について提言する。

1. 食品衛生推進員活動・食品衛生自治指導員活動の充実

食品衛生推進員(以下「推進員」)は、食品衛生法の規定により、食品衛生向上への自主的活動を促進するため区長が消費者、事業者から推進員を委嘱する制度で、中野区では15人が委嘱されている。活動としては、「食の安全・安心懇談会」を区と共催しているほか、保健所の実施する実務講習会への協力や、「くらしの安全展」への出展などを行っている。

また、飲食店営業、食肉販売業、魚介類販売業、あるいは食品製造業などの食品関係事業者が組織する自主団体として食品衛生協会があるが、この団体では、食品衛生自治指導員という制度を設けている。食品衛生自治指導員は、加入事業者に対して、夏季の食品簡易検査を中心とする巡回指導を実施しているほか、保健所の実施する実務講習会への協力や、「くらしの安全展」への出展などを行っている。

両者に共通するのは、どちらも事業者自らの努力による食品の安全確保を促すことを目的としている点である。

今後は、両者の協力関係をより強化しつつ、消費者とも連携し、役割分担を明確にして、食品事業者等の自主管理を推進していくことが望まれる。

2. 新しい食品衛生管理方式等の自主管理制度の活用

HACCP方式やISOなどの食品衛生管理方式は、大規模工場などを中心に浸透してきている。これら方式を一般飲食店などの管理方法として活用し、自主管理の一層の向上に資することを期待する。

(1) HACCP方式による安全・安心の確保

① HACCPは1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法である。

具体的には、ア) 食品の製造業者が原材料の受け入れから最終製品にいたる一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、イ) その危害の発生を防止することができるポイントを重要管理点として定め、ウ) 重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保する。

② この方式は、国際的にその導入が推進されており、我が国では平成7年にHACCP方式による衛生管理を法的に位置づけた「総合衛生管理製造過程の厚生労働大臣承認制度」が創設された。

③ この制度は、乳、乳製品、食肉製品等政令で定める食品を製造・加工する施設ごとに、任意の申請に対して審査を行い、承認するものである。承認を受けた施設では、法に規定する製造基準に基づかない製造方法であっても食品の製造・加工が可能となる。

また、本制度は、本来、営業者による自主管理を促すために創設されたが、当該承認施設において重大な食中毒事件が発生したこと等を踏まえ、平成15年の食品衛生法改正で、3年ごとの更新制を導入したところである。

④ 大規模な工場形態で製造する業種に適用されるものと思われがちであるが、HACCPの考え方を一般の飲食店などに取り入れることは、十分に可能かつ有効であるので、普及啓発の充実が必要である。

⑤ 東京都は「食品の安全・安心確保」に向けた自主的な情報公開を促進している。仕組みとしては「東京都食品衛生自主管理認証制度」を平成15年8月に創設した。中野区では、平成18年12月現在、4施設が認証を取得しているが、より多くの施設が認証されるよう期待する。

(2) ISOの活用による安全・安心の確保

ISOとは、国際標準化機構(International Organization for Standardization)の組織略名であり、ISO9001/ISO14001/ISO22000などの国際規格を制定している。

その中でもISO22000は、食品安全を確保するためのHACCPシステムをマネジメントシステム化したものである。

これは食品に関連する多くの産業が対象となっており、原料・飼料から倉庫・輸送・包装資材・小売り・レストランなど、消費者が手にするまでに、その安全性をチェックする食品安全管理手法といえる。

食品安全を確保するためには、清掃や手洗いは当然だが、この制度により

原材料の安全性や表示ミスのない社内システムを構築していくことが有効である。ISOの中で一番新しい規格なので浸透は遅れているが、普及・推進が望まれる。

3. 事業者の食育に関する取り組みについて

事業者は、食育に関心のない人々も含めた消費者との接点を多く有している。このことから、さまざまな体験活動の機会の提供や、より一層健康に配慮した商品やメニューの提供、食に関する分かりやすい情報や知識の提供といった、食育推進のための活動についても積極的に取り組むべきと考えられる。

(1) 食育に関する情報提供

事業者は、栄養バランスに優れ、一人ひとりにあった栄養摂取ができるメニューの提供や、若い世代から食を通じた健康づくりの関心を促し、バランスのよい食生活が実践できるように、わかりやすく、選択しやすい栄養成分表示などの情報提供を行う必要がある。

- ① 具体的な手段として、先に触れた「食事バランスガイド」の活用があげられる。これはイラスト中心で子どもにも理解しやすいことから、スーパーマーケット及びコンビニエンスストア、中食産業、外食産業などの店舗に備え、これを用いた啓発を行っていくことなどが考えられる。
- ② 消費者が身近な食のサービスを利用しながら、食の安全・安心や食を通じた健康づくり、生産体験、食文化などの食育に関するさまざまな情報が得られるよう、事業者に集積する情報や人材を生かし、地域の食育発信の場として活用することも望まれる。
- ③ 食に対する理解を深めるため、ホームページや情報誌、イベントなどさまざまな媒体や機会を活用して、食の安全・安心や食を通じた健康づくりなど、広い分野にわたる食育の情報を、わかりやすく発信することも期待される場所である。

(2) 今後の方向性について

食育については、従来、行政や教育・保育、生産者、食品事業者や消費者団体等、さまざまな関係者がそれぞれの立場から取り組んできたが、十分な連携に基づいた活動が推進されるまでには至っていない。また、事業者の食育に対する関心は、必ずしも高いとは言えないのが現状である。このような状況を打開していくには、これらの関係者が共通認識を持ち、連携を進めていくことが必要である。

第6章 区民、事業者、行政の連携によるリスクコミュニケーションの推進

区民(消費者)、事業者、行政の三者が、食品についてのそれぞれの情報を双方向的に交換し合い、意見交流することを通じて、食品の危険性の許容度や、その軽減・回避策等の認識を共有していく過程がリスクコミュニケーション[※]である。

その着実な推進は、三者が協働して食品の安全・安心確保のしくみを構築していくための前提と考えられる。

以下、リスクコミュニケーション推進のため取り組むべき課題について提言する。

1. 食品の安全性、栄養などの情報提供、ホームページの双方向性の検討

各種調査から判断される消費者、事業者、行政間の情報交換の現状と、課題及びあるべき姿は以下の通りである。

(1) 食品を購入する場合、安全面でどのようなことに配慮しているか

- ① 食の安全・安心に関する調査(資料編4ページ参照：2006 中野区政世論調査、平成18年7月実施)では、区民が食品を購入する場合、新鮮さ(74.6%)、賞味期限(68.9%)、産地・原産国(51.1%)、使用されている食品添加物(39.0%)、購入する店(35.9%)に関し、安全面で配慮している。
- ② 第3期委員会での「食の安全に関する中野区民の現状分析」にみられた、食料の海外への依存度の上昇と、流通の多様化・複雑化に対応した区・都

※ リスクコミュニケーション

食品の安全性を確保するための新たな手法の一つ。消費者・事業者・行政担当者などの関係者の間で、情報や意見をお互いに交換することで「リスク分析」に役立てようとするもの。

リスク分析は、食品中の人の健康に悪影響を及ぼす要因が含まれているような場合などに、その悪影響を防止し、危険を最小限にとどめることを目的として行われる。リスク管理、リスク評価、リスクコミュニケーションを一体として進めるべきとされる。

1995年、FAO(国連食糧農業機関)やWHO(世界保健機構)によって提示された。わが国においても、平成15(2003)年7月に施行された食品安全基本法などにより、食品の安全を守るための基本的な考え方とされている。

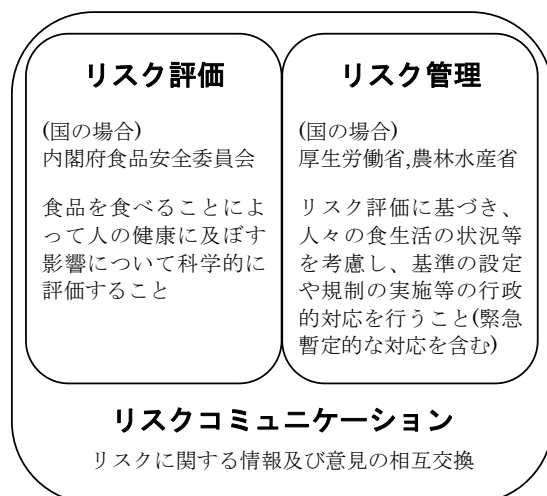


図 リスク分析の3要素

レベルから国・世界レベルへの食の安全に関する視点の拡大傾向は、今回の調査でも継続している。

- ③ 具体的な消費選択行動につながる安全面の配慮として、食品の鮮度や食品の表示への着目とあわせて、「購入する店」が重視されている。

(2) 食の安全に関する情報をどのような方法で知るか

- ① 中野区民の食品の安全に関する情報の入手方法は、テレビ・ラジオ(86.4%)、新聞(62.5%)、雑誌(24.1%)などのマスコミ情報と、友人・知人(16.8%)との口コミ情報、区のホームページ以外のインターネット(16.4%)の割合が高い。

区の刊行物・パンフレットは2.6%、区のホームページは0.2%である。

- ② 食の安全・安心に関する質問や意見の交換など双方向性が期待できる情報の入手方法としては、食品関係事業者(11.5%)が最も高く、地域の勉強会(0.1%)、区や都の講習会(0.1%)、学校(0.4%)が挙げられている。(資料編7ページ参照：2006 中野区政世論調査)

(3) 情報の流れを作る日常のリスクコミュニケーション

区民には、食品の安全性や栄養などの情報が、マスコミなどを通じて大量に発信されているが、個々人の状況に対応した情報は、手に入りにくいことが安心面での問題とされている。

個々人に対応した情報不足を理由に、食品についての意見や思いを、具体的に、事業者や行政に伝えなければ必要情報を得ることはできない。

区民が必要とする情報の提供をお店(食品関係事業者)や行政へ要求し、それに関して積極的に意見を述べることで、はじめて情報が双方向になる。

食品の安全面の配慮として、「購入する店」が重視され消費行動に直結することも、日常的な区民の食の安全・安心に対する意識の表明として、情報の流れを作る上で大切である。

(4) 情報の双方向性の確保

区民の意見や苦情・問い合わせは、従来直接個別のお店(食品関係事業者)へ向けられることが多かった。

今後は区民の顔が見える範囲での、二次的な相談手段の窓口確保に向けて、行政や事業者団体の関連窓口の整備が重要である。

さらに、さまざまな情報媒体の活用とあわせ、インターネットなどを利用した双方向情報の拡充や、迅速な対応を可能にする体制を確立するなど、情報の双方向性を確保していくことが必要である。

2. 消費者、事業者、行政三者で研究者を交えた啓発イベント、懇談会等の主催

(1) 普及啓発の実施状況

現在、消費者団体や事業者団体、行政が連携し共催して、「くらしの安全展」や「食の安全・安心懇談会」の開催など、食品の安全に関する普及啓発を、定期的に実施しているのも、主要なリスクコミュニケーションの一環である。

(2) 共催型への移行の推進

シンポジウム、見学会などの開催や、消費者向けリーフレットの発行等に際しては、子どもを含む区民が参加できる、共催型への移行を提案する。区民が企画の段階から参加することで、相互に情報交換する機会が得られ、一方的な情報提供から双方向の情報の流れが実現される。

(3) 身近な場での日常のリスクコミュニケーション

区民や事業者が参加しやすい地元の地域センターや児童館、小・中学校など、身近な場所での講座やイベントの開催を実現し、区民、事業者、行政の各々が各種企画の発信源として参加する。

区民や事業者は食の安全・安心に対して、立場の違う意見の交換(リスクコミュニケーション)ができる場を身近に確保しつつ、行政などの活動支援を利用し、連携を横に広げていくことが大切である。

その際に、区としては、リスクコミュニケーションの場の紹介や活動を知らせるために、ホームページへのアクセス数を増やすなど、情報発信の努力が必要である。

3. 消費者団体、事業者等での生産、製造、流通業の見学など体験活動の促進

(1) 見学会・体験活動の状況

区民が参加しやすい普及啓発・学習事業として、「施設見学会」が74.0%、以下、「講演会・シンポジウム」(63.0%)、「製造・調理の体験」(49.7%)、「祭りなどの展示会」(44.5%)がある(食品衛生に関する調査・平成11年8月)。

(2) 日常的なリスクコミュニケーションの推進

区民は積極的に体験活動などに参加し、情報を収集・整理し、消費行動や利用行動に活用することで、区内の食品の安全・安心に貢献できる。

個人の情報収集活動や活用には限界もあるので、消費者団体、事業者の各種の活動や、行政などの啓発事業への積極的参加を勧める必要がある。

(3) 子どもが参加できるリスクコミュニケーションの機会

子どもも区内の食品安全に貢献する一員として、収穫体験など親も子も参加できる体験活動の機会を増やし、食の安全・安心にむけた意見交換をしていくことも大切である。

4. リスクコミュニケーションの推進に向けた中野区食品安全委員会の活用

(1) 内閣府食品安全委員会との違い

食生活を取り巻く環境の変化に的確に対応するため、国民の健康を最優先とすることを基本理念とする食品安全基本法(平成15年5月)が施行されるとともに、同法に基づき内閣府に食品安全委員会が設置された。

内閣府食品安全委員会は7名の委員からなり、リスク(食品を食べることによって有害な要因が健康に及ぼす悪影響の発生確率と程度)を科学的知見に基づいて、客観的かつ中立公正に評価することを役割としている機関である。

中野区食品安全委員会は、消費者と事業者と行政とから構成され、消費者、事業者、行政の三者の意見を交換し、相互理解と連携を深める場である点が内閣府の食品安全委員会とは異なる。

(2) リスクコミュニケーションの推進に向けた取り組み

第1期から3期の食品安全委員会の答申では、「中野区における食品安全確保の考え方」と題し、消費者、事業者、行政の役割の明確化と、相互の連携や、食を通じた地域健康づくりの推進について、各々が確実にその役割を果たしていくことが重要であることを指摘している。

また、食や食育を通じて、健康との関わり、環境問題にも視野を広げていくこと、地域社会の日常的な活動やふれ合いの中で、健康づくりという共通の目標に向かって協働していくことの必要性を強調している。

今後とも中野区の食品の安全・安心の確保に向けて、多様な立場からの意見を交換し、三者の相互理解と連携を深めることが求められているといえる。

リスクコミュニケーションの場として、中野区食品安全委員会のさらなる充実と継続の取り組みが望まれる。