れている。

定められた除去部位の除去に係わる作業について文書化した手順が整備されていることを確保することに、特に注意が払われた。すべての監査と同様、AMSは施設のすべての場所で実際の生産手順の広範囲にわたるレビューを実施し、EVプログラムの要件への適合を目視により確認した。すべての事例において、施設は要件に従ってこれら作業を実施していた。AMSは施設が不適合製品を生産していた案件を発見することはなかった。

施設は、すべての未解決の手続き上の問題に対応されるまで、日本向けEV プログラムの承認を受けることはない。発見された事実のいくつかに対する改 善措置は既に提出されてきているが、すべての事案に対するすべての改善措置 は2006年5月までにAMSに提出されなければならない。

まとめ

日本向けEVプログラム及び他国向けEVプログラムの継続的なレビューを通じて、AMSのQSA/EVプログラムはUSDA部局間に効果的な連携をもたらすことを証明した。これらのQSA/EVシステムは、製品の品質と信頼性を保証するため、過去50年にわたって先進国及び開発途上国により用いられてきた、国際的に認めれられたプロセス管理及び監査の標準に基づいている。

結論としては、米国は、安全で高品質の牛肉を供給するため、日本の基準を充足することに高いプライオリティーをおいている。我々はこれらの基準を理解している。AMSのプロセス管理システムは、我々の世界中の貿易相手国により要求される高い基準をUSDAが充足することを可能とする調和したシステムである。

別添 I 日本向け輸出証明プログラムの監査のため、AMS主任監査官により 使用された監査基準のリスト

- ・施設の認定されたQSA/EVプログラム
- ・USDA品質システム評価(QSA)プログラム ARC1002手順(2005年3月4日付け)
- ・日本向けEVプログラムにおけるカナダ、メキシコあるいは第3清浄 国から合法的に輸入された牛の扱いについて(2005年12月12 日付け、1次改正版)
- ・日本向けEVプログラムー特定要件の明確化について (2005年1 2月30日付け)
- ・E V プログラム追加要件 (2006年3月1日付け、2006年4月 3日改正及び施行)
- ・USDA輸出証明(EV)プログラム ARC1030J手順:日本向け特定牛肉製品要件(2005年12月12日付け、2次改正版)

別添Ⅱ 日本向けに製品を出荷した施設のリスト

| | 施設番号 | 施設名及び所在地 |
|----|--------------|--|
| 1 | 683 | PM Beef Holdings, in Windom, MN |
| 2 | 21488 | Brawley Beef (Brawley), in Brawley, CA |
| 3 | 27472 | Premium Protein Products, Hastings, NE |
| 4 | 86R | Cargill Meat Solutions, in Ft. Morgan, CO |
| 5 | 86M | Cargill Meat Solutions, in Schuyler, NE |
| 6 | 562M | Smithfield Beef Group, Packerland Packing Company, in Plainwell, MI |
| 7 | 969 | Swift Beef Company, in Greeley, CO |
| 8 | 410 | American Foods Group, in Green Bay, WI |
| 9 | 1311 | Moyer Packing Company, in Souderton, PA |
| 10 | 245J | Tyson Fresh Meats, in Geneseo, IL |
| 11 | 628 | Swift Beef Company, in Hyrum, UT |
| 12 | 969 G | Swift Beef Company, Grand Island, NE |
| 13 | 235 | Washington Beef, LLC dba AB Foods, in Toppenish, WA |
| 14 | 562 | Smithfield Beef Group - Packerland Packing Company, in Green Bay, WI |
| 15 | 267 | Sunland Beef Company, in Tolleson, AZ |
| 16 | 245E | Tyson Fresh Meats, in Amarillo, TX |
| 17 | 208A | National Beef Packing Company, in Liberal, KS |
| 18 | 262 | National Beef Packing Company, LLC, in Dodge City, KS |
| 19 | 19336 | Nebraska Beef Ltd., in Omaha, NE |
| 20 | 27 | Creekstone Farms Premium Beef, in Arkansas City, KS |
| 21 | 960/960A | Greater Omaha Packing Company, in Omaha, NE |
| 22 | 245D | Tyson Fresh Meats (Tyson), in Emporia, KS |
| 23 | 6173 | Masami Foods, in Klamath Falls, OR |
| 24 | 86K | Cargill Meat Solutions Corporation, Dodge City, KS |
| 25 | 783 | Harris Ranch Beef Company, in Selma, CA |

「食品に関するリスクコミュニケーション(米国産牛肉輸入問題 に関する意見交換会)」についてのアンケート (仙台会場)

本日は、お忙しい中、意見交換会へご参加頂きありがとうございます。

本日の意見交換会に参加したご感想、ご意見をお聞かせ下さい。今後、より有意義なものとするための参考といたしますので、ご協力下さい。 なお、後日の提出をご希望の方は、6月9日(金)までに、ファックスにて送信して

下さい。

FAX番号:03-3503-7965

| ~ | ` | 同 | 答 | を | お | 陌 | ll | ١. | 丰 | す | ~ |
|---|---|-----|---|---|------|-----|-----|----|--------|---|---|
| | | 1-1 | | ~ | л. з | W.C | U . | | \sim | 7 | |

| | | | p | | | ,,,,, | | _ | • | • | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------------|------------------|--------------------|----------------|----------------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|------|------|------|--------|------|----------------|------|------|-----|-----|---------|----|-------|-----|-----|------------|------------|-----|-----------------|----|----|----------------|---|
| 問 | 1 1 4 8 9 | 注 主 亘 | 当好到 | 量者 幂 | f 団 く 矜 | 5員 | | 2 5 | | 食学 | 品生 | 関 | | | 業 | | (| 寸 | | を | | |) | | 7 | | 地 | 方 | 自 | (治 き | 体 | 職 | 員 | む) |) | | |
| 問 | 2 1 2 3 4 5 6 7 8 | 厚厚屋ぞン発剤 | アア としょう 日本の 一日 居 | ヒヒ女 つー引 労 局事 他 ル 、 | 竹品暮むし 引便・務ので雑体 | 見省農所行ガ誌か | ・政の政ジ等 | 農局ホ機ン(| 林・一関〔新 | 水沖ムの発聞 | 産縄ペホ行、 | 省総一一者 | の合ジム | ホ事、ペ | 一務配一 | ム局布ジ | ペの物、 | — ホ | ジー | <u>ک</u> (ک | 報ペ | 道 | 発 | 表 | 資 | 料 |), | | | 节 牧 | D J |)) | | | | | |
| 門 | 3 1 2 3 3 4 5 6 | 日光光光彩度 | 日长长长肖目 | 长国国国营生 | 即件件件活業 | コオートに発(さ家肉肉肉上務 | 会輸輸輸の | 合入入入参 | な問問問考 | ど題題題に | 米にににす | 国つ関関る | 産いすすた | 牛てるるめ | 肉意同異 | 輸見じな | 入を立る | 問述場立 | 題べの場 | のる方の | 最たの方 | 新め意の | の見意 | 動を見 | き 聴を | をく | 知た | るめ | | | | |) | | | | |
| 問 | 1 2 3 4 5 6 | さ月貨出金浦 | ル冥食也と肖 | こ労安貞、 | - | は省委体界体 | あ・員が団 | り農会開体 | ま林が催な | す水開しど | か産催たが | 。省し意開 | がた見催 | 開意交し | 催見換た | し交会意 | た換 見 | 意会 | 見 | 交 | 換 | | | | 夏 仁 | |))) | t 2 | 3 意 | 意見 | 見 3 | 交担 | 奥 会) | 等に | こ参 | tr |] |

- 問 5 前半に行った行政からの説明についておたずねします。
 - ・説明内容について理解できましたか。
 - (1 理解できた 2 おおむね理解できた 3 どちらでもない 4 あまり理解できなかった 5 理解できなかった)
 - ・提示したスライド資料の内容はわかりやすかったですか。
 - (1 わかりやすかった 2 おおむねわかりやすかった 3 どちらでもない 4 ややわかりにくかった 5 わかりにくかった)
 - ・説明者の説明内容はわかりやすかったですか。
 - (1 わかりやすかった 2 おおむねわかりやすかった 3 どちらでもない 4 ややわかりにくかった 5 わかりにくかった)
- <u>問 6</u> 後半に行った出席者間の意見交換についておたずねします。
 - ・司会者の進行は適切でしたか。
 - (1 適切だった 2 おおむね適切だった 3 どちらでもない 4 あまり適切ではなかった 5 適切ではなかった)
 - ・会場からの意見に対する行政からの応答はわかりやすかったですか。
 - (1 わかりやすかった 2 おおむねわかりやすかった 3 どちらでもない 4 ややわかりにくかった 5 わかりにくかった)
 - ・様々な立場の方がお互いに広く意見交換できていましたか。。
 - (1 できていた 2 おおむねできていた 3 どちらでもない 4 あまりできていなかった 5 できていなかった)
 - ・意見交換の時間は十分でしたか。
 - (1長かった 2 やや長かった 3 ちょうど良かった 4 やや短かった 5 短かった)
- 問 7 日頃からご関心の高いものについて、3つまでご回答下さい。
 - 1 残留農薬
 - 2 食品添加物
 - 3 動物用抗菌性物質 (いわゆる抗生物質等)
 - 4 環境からの汚染物質(カドミウム、メチル水銀、ダイオキシン類等)
 - 5 天然毒素(カビ毒等)
 - 6 加工中に生成する汚染物質 (アクリルアミド等)
 - 7 家畜の病気 (BSE、鳥インフルエンザ等)
 - 8 有害微生物 (病原性大腸菌、サルモネラ菌等)
 - 9 遺伝子組換え農産物
 - 10 食品表示
 - 11 トレーサビリティ
 - 12 その他(

問8 本日の「米国産牛肉輸入問題に関する意見交換会」の感想、その他運営などで、 何かお気づきの点や感じたことがございましたらご記入下さい。

)

米国・カナダ産牛肉・内臓に係る食品健康影響評価

評価要請の内容は?

厚生労働省及び農林水産省は、平成 17年5月24日、以下の食品健康影響評価(リスク評価)について食品安全委員会 に意見を求めました。

現在の米国・カナダの国内規制 及び日本向け輸出プログラムにより管理された米国・カナダから輸入される牛肉及び牛の内臓 (以下「牛肉等」という。)を食品として摂取する場合と、我が国でと畜解体して流通している牛肉等を食品として摂取する場合の牛海綿状脳症(BSE)に関するリスクの同等性

審議開始にあたっての 基本方針

食品安全委員会は審議を開始するにあ たって、日本向け牛肉等に係る米国・カナ ダの管理措置の遵守の確認についてリ スク管理機関が責任を持つことなどを求 め、その上で中立公正な立場から、科学 的知見に基づき審議することとしました。 評価にあたっては、我が国のBSE対策 の見直し(平成17年5月)の際に用いた評 価項目を基本に、できるだけ具体的な数 量を用いて我が国と米国・カナダのデー タを比較分析することとしました。しかし、 不明な点が多くなることが予想される、 十分な資料が得られにくい、などの点から 定量的リスク評価 は困難と考えら れるため、評価は定性的リスク評価 を基本とし、悲観的なシナリオ(リスクが最 大になった場合を想定すること)で行うこととし ました。

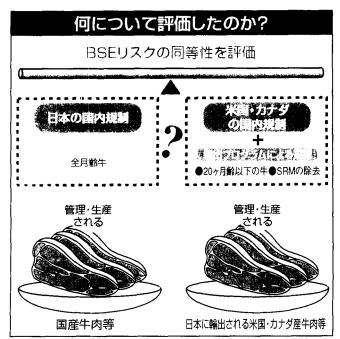
結論は3つの柱で構成

審議の結果、結論ではまず「科学的団 等性を厳密に評価するのは闭難」としました。これは米国・カナダに関するデータは質・量ともに不明点が多いことと、管理措置の遵守を前提に評価しなければならなかったためです。

他方、日本向け輸出プロクラムが費 守されたと仮定した場合に以上で国 力ナタ産生物等と国産生圏等が立る 力の差は非常に小さい」としました。 その上で、輸入が再開された場合は コスク管理機関による光腫 与土タ が日本向け輸出プロクラムの実効性 と費守状況の検証が必要であり、リスク管理機関はその検証結果を国民に 報告すべきであるということも、結論の 柱としました。

論

定量的リスク評価:定性的リスク評価に量的概念を導入して、例えばどのくらいの量を摂取すると、どのくらいの確率で、どの程度の悪影響があるのかを評価すること。 定性的リスク評価:食品中に含まれる危害要因を摂取することによって、どのような健康への悪影響があるのかを、対象物質の性質面から評価すること。



結

- ◆科学的同等性を厳密に評価するのは困難
 - →米国・カナダに関するデータの質・量ともに 不明点が多いため
 - →管理措置の遵守を前提に評価しなければ ならなかったため
- ◆日本向け輸出プログラムが遵守されたと仮定 した場合、米国・カナダ産牛肉等と国産牛 肉等のリスクの差は非常に小さい
- ◆輸入が再開された場合、管理機関による日本 向け輸出プログラムの実効性・遵守状況の 検証が必要

平成17年12月8日、食品安全委員会は厚生労働省及び農林水産省から食品健康影響評価を要請されていた米国・カナダ産牛肉等について評価の結果をとりまとめ、両省に通知しました。今回の特集ではその主要なホイントについてこ紹介します。なお、評価結果の全文等はホームへージで公開していますので、ご参照くたさい ► http://www.fsc.go.jp/sonota/bse1601.html

米国・カナダの日本向け 輸出プログラムとは?

日本向け輸出プログラムとは、米国・カナダの通常の国内措置に加えて我が国への輸出用に行う特別の管理措置のことです。この要件を満たすと両国政府が認めた牛肉・内臓だけが、我が国へ輸出されます。

今回のリスク評価は、このプログラムの 遵守が前提となっているため、その遵守 のためのハード、ソフトの確立と確認は 最も重要です。

リスク評価答申までの経緯

米国・カナダ産牛肉等の

5月21日 カナダでBSE検査陽性牛 を確認、日本は同日付けで 輸入を禁止 成 15

12月24日 米国でBSE検査陽性牛を 確認、日本は同日付けで輸 入を禁止

- ・品質管理プログラムの文書化
- ・日本向け製品の識別管理 (処理ラインの分離・洗浄、梱包・表示等)
- •月輪証明(個体月齡証明等)
- ・検証システム(施設の認定制度等)

SRM (特定危険部位):頭部、せき髄などBSEの病原体とされる異常プリオンたん白質のほとんど が萎積する部位のこと

●20ヶ月齢以下の牛の牛肉等

②SRM (特定危険部位) が除去 されていること

であること

が蓄積する部位のこと。

●日本向け輸出プログラムによる米国・カナダ産牛肉等と 国産牛肉等との比較

| | | 月齢確認方法と判別可能頭数(年間) | SRMを除く内臓 |
|--------------------|-----|--|---|
| 日本向け輸出 プログラムによる | 米国 | ●20ヶ月齢以下であることの出生証明が可能なもの:約250万頭(と畜数の10%) ●枝肉の生理学的成熟度による月齢 判定(A40 以下):約250万頭(と畜数の10%) | 出生証明が可能な 約250万頭の SRMを除く内臓が 輸入対象 |
| 牛肉等 | カナダ | ●20ヶ月齢以下であることの出生証明が 可能なもの:約70万頭(と畜数の20%) | 出生証明が可能な 約70万頭の SRMを除く内臓が 輸入対象 |
| 国産牛肉等 | 日本 | 個体識別制度(トレーサビリティ)実施に より全頭可能(と畜数:約130万頭) | 21ヶ月齢以上でBSE 検査を合格した牛と 20ヶ月齢以下の牛の SRMを除く内臓が 流通対象 |

A40:米国の牛肉の格付けを行うための規格。枝肉の生理学的成熟度(骨及び軟骨の大きさや 形及び骨化、肉の赤身の質感と色)によって判断する。A40以下では、21ヶ月齢以上の枝肉が混 じる可能性は0.95%以下とされる。 平成 10月23日 第4回日米局長級協議で、 科学に基づき牛肉貿易を 再開させること及び日本向 けに牛肉等輸出プログラム を設けることについて認識 を共有

5月24日 厚生労働省・農林水産省 から食品安全委員会へ評 価要請

5月26日 | 食品安全委員会プリオン 専門調査会で調査審議することを決定

5月31日 プリオン専門調査会において調査審議 10月31日 (専門調査会を10回開催) 17

11月2日 評価結果案に対する意見・ 情報の募集 11月29日 あわせて、11月14日~22日 に全国7ヶ所で意見交換会 を実施

12月8日 食品安全委員会で調査審 議の上、厚生労働省・農林 水産省に食品健康影響評 価を通知

3

米国・カナダ産牛肉と国産牛肉、リスクの差は非常に小さい。ただし、日本向け輸出プログラムの遵守が前提です。

食品健康影響評価の考え方

日本におけるBSE対策のリスク評価時の評価 項目を基本に、日本と米国・カナダ産牛肉等の BSEリスクについて総合的に定性的評価を実施。

- **生体牛のリスク**(牛から牛へのリスク)**について** 侵入リスク、暴露・増幅リスクの比較、サーベイランスによる検証
- **全 牛肉・内臓のリスク**(牛から人へのリスク)**について** と畜対象、と畜処理の各プロセス、牛肉等のリスクの比較

生体牛のリスクについて

生体牛のリスク評価では、米国・カナダにおける英国などのBSE汚染国からの生体牛や肉骨粉等の輸入実績や、飼料規制の状況を踏まえた暴露・増幅リスク、サーベイランスのデータから、我が国と米国・カナダにおける生体牛のBSEプリオン蓄積度(感染率・蓄積量)を評価しています。

この結果、楽観的には日本で同等。 朝的には「優人」スタの優大値。 実際 増幅・イフ(イ・ト5)」で約月の倍**とな ります。なお、**多後のパートク記号は、はた 到 イナタルけ エラー・アル経り に 継続する これが必要です。

牛肉・内臓の リスクについて

内臓に関しては、内臓と枝肉を対応して 識別管理できる場合にのみ、輸出可能 となります。

●生体牛のリスクの総括(日本との比較)

| | 米国 | カナダ | | | | | |
|------------------------|---|-----------------|--|--|--|--|--|
| 生体牛リスク (絶対数比較) | 楽観的には日本と同等。悲観的には約10倍(7×1.5) | | | | | | |
| 1 侵入リスク | | | | | | | |
| (輸入生体牛) | 約1.5~7倍 | 約4~6倍 | | | | | |
| (輸入肉骨粉) | 約1/12~1/47 | 約1/5,100 | | | | | |
| (動物性油脂) | 約1/2 | 約1/12 | | | | | |
| 2 暴露・増幅リスク | ●SRMの反すう動物以外への飼料利用が禁止されていないこと ●飼料の交差汚染防止が完全でないこと を考慮すると一日本の数倍(1.5倍) | | | | | | |
| 3 サーベイランス データの外挿 | | | | | | | |
| (絶対数比較) | 5~6倍 | 4~5倍 | | | | | |
| (100万頭あたりの BSE感染頭数) | 約1頭 (日本に比べやや少ない) | 5~6頭 (日本と同等) | | | | | |

疾病の発生状況や推移などを継続的に監視し、疾病対策に必要な情報を得るとともに、結果を迅速かつ定期的に活用すること。

●日本向け輸出プログラムによる「と畜処理」状況等の国産牛との比較

| | 日本 | 米国 | カナダ | | | | | |
|--|----------------------------------|--|--------|--|--|--|--|--|
| と畜数 | 約130万頭 | 約2,700万頭 (約90%が20ヶ月齢以下) | 約430万頭 | | | | | |
| 高リスク牛 の排除 | 獣医師による検査 (1頭につき約80秒) | 食肉検査員による検査(1頭につき約12秒) | | | | | | |
| と畜場での BSE検査 | 宝族 建苯 | | | | | | | |
| スタンニング | 実施 | 実施。リスクは日本と同等レベル | | | | | | |
| ピッシング | と畜場の約80%で実施 | 実施せず(法律で禁止)。リスクは日本より低い | | | | | | |
| SRM除去 | 全頭に実施 | 日本向けの牛は、全頭に実施 | | | | | | |
| せき髄除去・ 枝肉洗浄後 の確認 ・実施 ・と畜検査員による ・と畜検査員による ・従業員及び食肉検査官による目視を | | | | | | | | |
| 遵守の検証 | ・SSOP(衛生標準作業手順書) ※実効性はアンケート調査 | ・SSOP・HACCP(危害分析重要管理点方式) ※米国では遵守の検証や違反例の改善措置を 情報公開 | | | | | | |

中枢神経症状牛、死亡牛、歩行困難牛のこと

家畜のと畜に関する用語で、と畜する際にスタンガンで失神させること。

と畜の際、失神させた牛の頭部からワイヤ状の器具を挿入して、せき髄神経組織を破壊する作業。

サーベイランスにより得た情報を基に、その傾向から推定を行うこと。

結論のために

この審議でリスク評価の対象としたものは、 牛肉と食用となる内臓(SRMを除く舌及び主要な臓器)であり、加工品は含みません。 また、日本向け輸出プログラムについてはリスク管理機関の責任において遵守 が確保されるという前提で評価を行いました。また、比較対象とした日本の牛は 全月齢であり、平成13年の飼料完全規 制以前に生まれた牛も含まれますが、米国・カナダ産牛は20ヶ月齢以下です。その結果、各国の生体牛にBSE感染牛が含まれる割合は、背景リスクを考えると日本とカナダではほぼ同程度(100万頭あたり5~6頭)、米国はサーベイランスデータの外挿によると100万頭あたり約1頭、侵入リスクと暴露・増幅リスクからの推

定では100万頭あたり約2~3頭(日本5~6頭×約10倍(生体牛リスクの悲観的シナリオ) ÷20(日本と比較した米国の飼育規模))と考え られます。

背景リスク:国全体がもつBSEリスクのことであり、海外から侵入するリスクと国内での暴露・増幅リスクの大きさに左右される。その時点における全飼養頭数に対するBSE感染牛の割合及び感染量等で表される。

●生体牛のリスクレベル

| | 日本 | 米国 | カナダ |
|--------------------|----------------|----------------------|--------------------|
| リスク評価の対象とそのと畜数(年間) | 全月齢 :約130万頭 | 20ヶ月齡以下 :約2,510万頭 | 20ヶ月齢以下 :約360万頭 |
| 100万頭あたりのBSE感染牛 | 5~6頭 | 2~3頭 | 5~6頭 |
| 感染量 | BSE検査により陽性牛は排除 | 検出限界~検出限界以下 | 検出限界〜検出限界以下 |

輸入牛肉等へのBSE対策を、より安全なものにするために

先に述べた結論には、下表のような付 帯事項があります。

今回の評価は、日本向け輸出プログラム の遵守を前提に行われたものであるため、 リスク管理機関である厚生労働省及び 農林水産省に対し、輸入を再開する場 合には日本向け輸出プログラムの遵守 のために万全を期すとともに、遵守状況 の検証結果について食品安全委員会 に適宜報告を行うよう求めています。 同時に、国民に対して、米国及びカナダ における牛肉及び牛の内臓の生産管 理の状況や日本向け輸出プログラムの 内容及び遵守状況の検証結果について、 十分に説明を行うよう求めています。また、 BSE対策の充実について、米国及びカナダ政府への申し入れを求めています。 食品安全委員会は、今後とも「安全」で、 「安心」できる食生活の実現のために、 最新の情報収集に努めながら、BSE問 題を考えていきます。

【結論への付帯事項】

- ●リスク評価機関とリスク管理機関の責務を明確化すること リスク管理機関が判断し、施策を実行する場合、国民に説明を行い、輸入再開の場合は、日本向け輸出プログラム遵守の 確保の責任を負うものである。
- ●本結論は日本向け輸出プログラム遵守を前提に評価したものであること 日本向け輸出プログラムが遵守されない場合は今回の評価結果は成立しない。
- ●米国・カナダは今後、以下のことが必要であること
 - ・SRM (特定危険部位)除去の実効性の担保---せき髄除去の監視強化
 - ・サーベイランスの拡大・継続----健康と畜牛を含む十分なサーベイランスが必要
 - ・飼料規制の強化---SRM利用禁止の徹底(反すう動物以外の動物にもSRMの飼料利用を禁止すべきである)
- ●日本向け輸出プログラム遵守のためのシステム構築の確立と確認
- ●リスクを否定できない重大事態には、一旦輸入停止も必要 輸入再開後であっても、管理措置の遵守が十分でない場合など、人へのリスクを否定することができない重大な事態となれ ば、一旦輸入停止の措置も必要。



食育シンポジウム第1弾「食を考える国民フォーラム」※

みんなで取り組もう食育! - 「食育推進基本計画」の実践に向けて

日時:6月26日(月)13時~16時

場所:イイノホール(東京都千代田区 地下鉄霞ヶ関駅すぐ)

地域シンポジウム※

23日(金)仙台市、盛岡市

25日(日)金沢市、福岡市

30日(金) さいたま市

※一部要申込み。詳しくは(財)食生活情報サービスをジャルを03-3665-0291 Fax03-3665-0294)へ。

「ニッポン食育フェア」 in 大阪 ~伝えたい!未来への贈りもの~

日時: 6月24日(土) 10時~17時

場所: アジア太平洋トレードセンター (大阪市) (第1回食育推進全国大会(主催:内閣府、大阪府)の一部) 農林水産省「消費者の部屋」特別展示 ~Let's 食育~あなたの食事は大丈夫?

期間:6月12日(月)~16日(金)場所:農林水産省本省(東京都千代田区)

食事 バランスガイド 実践週間

1日に何をどれだけ食べたらよいかを示した「食事バランスガイド」。 食育月間の重点活動として「食事バランスガイド実践週間」を設定します。 → ○ 皆様も、この機会に毎日の食生活を点検してみませんか?

実施期間:6月12日(月)~18日(日)

実施方法:農林水産省ホームページ「食事バランスガイド実践週間」(下記参照)に掲載

されている「毎日の食生活チェックブック」に沿って、バランスのよい食生活 を心がけてみてください。実践結果をお送りいただきますと、抽選で20名様

に「食事バランスガイド」グッズセットを差し上げます。

締め切り:6月22日(木)

なお、農林水産省の職員も参加します。結果は7月上旬に公表予定です。

詳しくは「食事バランスガイド実践週間」(http://www.maff.go.jp/syokuikugekkan/syukan.html)をご覧下さい。



食品安全エクスプレス

~毎日!メールで食の安全に関する情報をお届けします~

食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省の食品の安全に関する情報を毎日(月~金)メールでお届けします。

ので是非ご利用下さい。

1. 情報の内容

- ①農林水産省、食品安全委員会、厚生労働省の食品の安全に関する施策情報等のお知らせ。
- ②農林水産省、食品安全委員会、厚生労働省で行う意見交換会、セミナー等のお知らせ。

2. 登録方法

農林水産省ホームページのメールマガジンのサイトから登録して下さい(http://www.maff.go.jp/mail/index.html)。

新規配信登録 (図) →新規配信登録 (SSL対応) or 新規配信登録 (非SSL対応) (図) →「食品安全エクスプレス」(♥する)、 下欄のメールアドレス等を記入→確認 (図) →登録 (図)

- 既に農林水産省から発行されているメールマガジンに 登録されている方は、

配信変更 (図)→配信変更 (SSL対応) or 配信変更 (非SSL対応) (図) →メールアドレス・パスワード を記入→確認 (図) →配信変更ページにて「食品安全 エクスプレス」(▼ する)

→確認 (團) →更新 (團)

「パスワードがわからない方は、 パスワード再発行(@)→パスワード再発行(SSL 対応)or パスワード再発行(非SSL対応)(@)→ パスワード再発行ページにてメールアドレスを記入 、→確認(@)



 ∞



食品安全エクスプレス

平成〇〇年〇〇月〇〇日発行

農林水産省消費・安全局消費者情報官

လလလလလလလလလလလလလလလလလလလ

★★★お知らせ★★★

内容についてのお問い合わせは、直接、情報に明記されている担当課までお問い合わせください。

★★農林水産省の情報★★

米国でのBSE発生に伴う海外調査について http://www.maff.go.jp/www.press/cont/20040119press/4.htm

★★関係機関の情報★★

1. 食品安全委員会情報

動物用医薬品・肥料・飼料等合同専門調査会の開催について http://www8.cao.go.jp/shokuhin/osirase.doubutu_annai.html

飼料添加物アスタキサンチン及びカンタキサンチンに係る食品 健康影響評価に関する審議結果についての御意見・情報の募集 について

http://www8.cao.go.jp/shokuhin/iken-bosyu/pc_asta160205.html

2. 厚生労働省情報

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農薬・動物用医薬品部会の開催について

http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/02/s0202-1.html

国内に流通する米国産牛肉等に係る調査状況について(中間報告)

http://www.mhlw.go.jp/houdou/2004/01 h0120-1.html

問い合わせ先

農林水産省 消費・安全局 消費者情報官

連絡調整係

電話: 03-3502-8111 (内 3335) 03-3502-8504 (夜間直通)