

食品安全モニターからの随時報告 (平成 28 年 4~9 月分)

1 報告の件数

期間中に寄せられた報告は計 23 件であった。

分野	H28							計
	4月	5月	6月	7月	8月	9月		
食品添加物				1			1	
農薬								
汚染物質等								
器具・容器包装								
微生物・ウイルス等				2		1	3	
プリオン								
かび毒・自然毒等		1	1	2			4	
遺伝子組換え食品等				1			1	
新開発食品								
動物用医薬品				1			1	
肥料・飼料等								
リスクコミュニケーション	1					1	2	
その他		1		7	1	2	11	
うち アレルギー物質								
いわゆる「健康食品」		(1)		(3)		(1)	(5)	
食品表示				(2)			(2)	
合計	1	2	1	14	1	4	23	

※ 複数の分野に係る報告は、主たる分野と考えられる方に分類している。

(参考) 寄せられた報告の扱い

- 1 全ての報告の要旨について、施策の参考とするよう関係省庁に回付するとともに、①~③のいずれかに該当する報告については、関係省庁に回答を求める。
 - ① これまでにない新たな内容であるもの
 - ② 重篤で広範囲にわたる健康影響に発展する可能性が含まれるもの
 - ③ 具体的で実現可能性が高いと考えられる提案等が含まれるもの
- 2 全ての報告の要旨と、1 ①~③に該当する報告への関係省庁からの回答については、食品安全委員会ウェブサイト「食品安全モニターからの報告」欄に掲載する。

2 報告の要旨

期間中に寄せられた報告の要旨は、以下のとおりである。これらの要旨は、施策の参考とするよう関係省庁に回付を行い、うち4件の報告について、関係省庁に回答を求めた。

※ 要旨の後に、「【食】」等とあるのは関係省庁の頭文字である（【食】は食品安全委員会、【消】は消費者庁、【厚】は厚生労働省、【農】は農林水産省）。

※ 以下は報告者の見解であり、食品安全委員会を含む政府機関の見解ではない。

<食品添加物>

- (1) ノンカロリー食品に対するニーズの増加に伴い、人工甘味料の使用が急増しているが、継続的摂取による影響の検証は不十分である。妊婦による人工甘味料の日常的な摂取と乳幼児の過体重になるリスクの増加が関連するとの論文や、人工甘味料であるスクラロースとアセスルファムカリウムが免疫力を低下させるとする記事もみられる。喘息を持病としているが、アセスルファムカリウム含有の飲料を飲むと動悸や息苦しさなどを感じる。こうしたことから、人工甘味料のリスク評価を望む。【食（自ら評価提案）】

<微生物・ウイルス等>

- (2) ヒスタミンによる食中毒が毎年発生している。ヒスタミンのファクトシート（2014年更新）が開示されている一方、国内でのリスク管理基準が設定されていないため、設定してほしい。その際、一般社団法人大日本水産会作成の「ヒスタミン食中毒防止マニュアル」等では各流通加工段階での注意点を示しているが、食品加工業者に対して、より具体的な基準として「何度では何時間程度で加工するべきか」等を示す必要があると考える。【食（自ら評価提案）、厚、農】回答有り

- (3) 従来、ノロウイルス対策として次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌法が推奨されてきたが、本年7月改定の「大量調理施設衛生管理マニュアル」においては一部のエタノール系消毒剤に不活化効果が期待できるとしている。しかし、具体的記述がないため、効果のないエタノール系消毒剤を誤用するおそれがある。そこで、不活化効果が期待できるエタノール系消毒剤については、同マニュアルにおいて主成分・濃度・用途・使用方法などを明確に示すべきと考える。【厚】

- (4) 非加熱調理したきゅうりに起因する腸管出血性大腸菌(O157)食中毒が発生しているが、野菜そのものが納品時にすでにO157に汚染されていることも考えられる。行政機関では、堆肥及び野菜類、特に加熱せず喫食する葉菜や果菜等についてO157の汚染状況に関する抜き取り調査をしてほしい。また、野菜類の消毒が効果的に行われるように、比較的臭いの少ない有機

酸や電解次亜水を使用した消毒マニュアルを作成し、ウェブサイトで紹介してほしい。【厚、農】回答有り

＜かび毒・自然毒等＞

- (5) 佐賀県の一水産業者が厚生労働省に対して特定の方法で養殖したフグの肝の食用申請を行った。フグの肝の喫食を一部でも解禁すれば、フグの肝は安全と誤解して食べる人が出てくるおそれがあるため、消費者保護の観点から、食品安全委員会はフグ毒の恐ろしさをデータで示して同業者による申請の認可を回避してほしい。【食、厚】
- (6) 食中毒リスクのある魚類の取扱いに関する問題事例が頻発しているので、これら魚類の規制や取扱いを見直してほしい。具体的には、①フグの調理実態調査と規制強化、②バラハタの調理マニュアル作成やシガテラ毒の実態調査、ハコブグの毒性（パリトキシン）に関する注意喚起やガイドライン作成、③ブダイ等の調理への免許制の導入や注意喚起、④毒性を持つ海洋生物及び海草の取扱いに関する一般向けガイドラインの作成等が必要と考える。【食（自ら評価提案）、厚】
- (7) 有毒植物の摂取による食中毒事例が相次いでいる。自生植物の危険性を認識した上で、食用と確実に判断できない植物については「採らない、食べない、売らない、人にあげない」という原則を徹底すべきである。有毒植物についての知識を広げるために各人が学習する必要がある。【食、消、厚、農】
- (8) 食中毒を引き起こす有毒植物の判別は難しく、インターネットやリーフレットによる注意喚起だけでは効果に乏しい。全国的なレベルで、メディア等を活用し、食用と確実に判断できない植物については、絶対に「採らない、食べない、売らない、人にあげない」を徹底的に普及啓発すべきである。【食、消、厚、農】回答有り

＜遺伝子組換え食品等＞

- (9) TPPが基本合意するなど、米国産農産物の輸入増加が予想されるため、遺伝子組み換え食品のリスク評価が必要である。【食（自ら評価提案）】

＜動物用医薬品＞

- (10) 米国産牛の飼育には、成長ホルモンが使用されており、人体、特に若年層への影響が懸念される。成長ホルモンの影響のリスク評価をEUと共同で行うこと及び米国産牛肉の残留成長ホルモンの輸入検査のモニタリング数を増やすことを提言する。【食（自ら評価提案）、厚】

<リスクコミュニケーション>

- (11) 消費者を指導する立場にある管理栄養士や栄養士が、「放射線照射したジャガイモは危険。複数の食品添加物の同時摂取はその影響が不明なので危険」などの誤った情報を発信している例が散見される。管理栄養士や栄養士への正しい情報の伝達が急務である。意見交換会や栄養士会などを通じて情報を伝えるとよいと考える。【食、厚、農】
- (12) ハザードとリスクの違いが理解されていないようであるため、メディアや教員（家庭科）に的を絞ったリスクコミュニケーションを強化する必要がある。【食、消、厚、農】

<その他>

- (13) 食品安全委員会の開催するリスクアナリシス地方講座において、いわゆる健康食品の過剰摂取が害になることもあると聞いた。国民生活センターでは商品テストを行い、消費者への注意喚起や中央省庁への指導要望等を行っているが、健康食品に関する分析・商品テストの実施例は少ないようである。したがって、食品安全委員会は、消費者庁及び国民生活センターと連携し、健康食品の効果や安全性に関する商品群テストを実施し、結果を公表してほしい。【食、消】[健康食品]
- (14) 様々な高齢者向けのいわゆる健康食品が販売されているが、身体の衰えに不安を感じる高齢者の中には、誇大広告に惹かれて購入する人も多い。健康食品の複合摂取や過剰摂取も懸念されるため、高齢者に対して、健康食品に関するリスクコミュニケーションや適正な使用についての普及啓発の強化が必要である。【食、消、厚】[健康食品]
- (15) 特定保健用食品のマークを見て安心して購入する人が多いが、注意書きの文字が小さく、高齢者が読みにくい。誤用をすることがないように、高齢者や子供でもよくわかるような表示が望まれる。【消】[健康食品]
- (16) いわゆる健康食品についての食品安全委員会からの情報発信はまだ消費者には浸透していない。個別の商品についてのリスク評価をすることで、事業者や消費者は自分の問題として捉えるようになると考えられるため、販売量の多い商品カテゴリー（例えば、青汁、グルコサミンなど）について、安全性を評価してほしい。【食（自ら評価提案）】[健康食品]
- (17) 体調が悪いことを理由に、いわゆる「健康食品」に頼ってしまう高齢者がいるため、高齢者が集まる場所（例えば地方の美容院など）に、情報提

供の冊子等を置くと良いのではないか。また、「細かい字は読むのが面倒」との声も多いので、大きめの文字で注意喚起をするポスター等を掲示してはどうか。【食】[健康食品]

- (18) 飲料の場合、アルコール濃度1%以上で、「酒類」の表示が義務付けられているが、菓子類についてはその表示義務がない。実際、アルコール濃度7.3%のゼリーが販売されており、本体に濃度記載がなく、「洋酒が少し強い」との簡単な注意喚起文のみ記されている。これでは、子供・妊婦・運転者が喫食し、影響を受ける恐れがある。アルコール飲料と同等の濃度表示の義務付けを菓子や惣菜等にも課すべきと考える。【消】[表示]
- (19) 近くのスーパーで塩鮭の切り身の冷凍品に天然というシールを貼って販売していたが、天然のものは養殖したものとは味などが異なるため、海で泳いでいた魚すべてに天然と表示するのは、「天然」表示の過剰使用ではないか。【消】[表示]
- (20) 水素水の有効性やリスクについての科学的裏付けが薄い。有効性や安全性が不明なまま、市場が拡大するのは危険であるため、食品安全委員会は国内外の情報を集約してリスク評価をしてほしい。【食（自ら評価提案）】
- (21) 食品への金属異物混入による健康被害や自主回収事例が後を絶たないが、一因として、金属異物の形態や大きさについての基準がなく、事業者によって管理の程度や混入防止方法が様々であることが考えられる。金属異物の基準が定められれば、食品関連施設においてHACCPシステムに基づく管理が可能になり、混入防止に効果があると思われるので、食品中の金属異物のリスク評価を求める。【食（自ら評価提案）、厚】
- (22) ニュースなどで「ペットボトル症候群」という語を使ってスポーツドリンク等、糖分を含むソフトドリンクの飲み過ぎへの注意喚起が図られているが、ペットボトル入り飲料全てが悪いと誤解して必要な水分摂取まで控えるような対応も懸念される。ペットボトル症候群という言葉の定義や糖分入りソフトドリンクによる糖分の過剰摂取の危険性について、分かりやすく説明し、周知徹底する必要がある。【厚】回答有り
- (23) 食品中の放射性物質の基準が福島原発事故後の平成24年に改正されて以降、EU域からの輸入食品において、以前の基準値では違反でなかったものが違反となる事例がみられるようになった。このように厳しすぎる基準は経済活動の阻害要因になるため、基準を緩和し、最終的にコーデックス委員会の国際基準に合わせる必要があるのではないか。また、国内の放射性

物質の検出量が近年大幅に減少してきていることを周知してほしい。【食、消、厚、農】

3 関係省庁からの回答

関係省庁に回答を求めた報告4件について、報告の詳細と関係省庁からの回答は、以下のとおりであった。

<微生物・ウイルス等>

- (2) ヒスタミンによる食中毒が毎年発生している。ヒスタミンのファクトシート（2014年更新）が開示されているが、国内での管理基準が設定されていないので、設定してほしい。また、加工業者に対しては、各温度における許容加工時間等として、大日本水産会の「ヒスタミン食中毒防止マニュアル」よりもさらに具体的な情報提供を望む。

（奈良県、食品流通・販売経験者）

- ア 報告の詳細 ※原文をそのまま掲載している。ただし、提言内容を補足するために事務局において挿入した文言は下線付きで記載した。

タイトル	ヒスタミン
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点 ①ヒスタミンによる食中毒が毎年発生しています。 ②ヒスタミンのファクトシートが2014年に更新されて開示されています。 ③ヒスタミンの国内での管理基準が設定されていない。また大日本水産会などで実際の管理注意点は記載しているが、温度によってどれくらいの時間で増えるので、安全係数をかけるとどれくらいでの時間で加工、していく必要があるかをさし示し製造者が管理できるようにする必要があると思います。
	2) 1を踏まえた意見・提言 ①海外輸入水産原料が多い中、毎年ヒスタミン中毒が発生しています。 ②国内での管理基準値の設定を決めること。 ③その上で、実際の加工者への情報として、実際に「5℃では何時間程度で加工するのか」「10℃では何時間程度で加工するのか」「20℃では何時間程度で加工するのか」など提供できないかと思えます。 現在大日本水産会が「ヒスタミン食中毒防止マニュアル」では、各段階での注意点はありますが、具体的に管理する時間等の情報提供はありません。 今回のテーマ（ <u>自ら評価</u> ）として調査し、情報提供することはできないでしょうか？

イ 関係省庁からの回答

【食品安全委員会】

いただいたご意見は、自ら評価案件候補として食品安全委員会第19回企画等専門調査会（平成28年12月9日開催）に提出し、検討に付しました。

※第19回企画等専門調査会（平成28年12月9日開催）の会議資料

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20161209ki1>

※ヒスタミンのファクトシート（食品安全委員会）

http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/140326_histamine.pdf

【厚生労働省】

ヒスタミンに対する感受性は個人差が相当に大きいことや、魚に含まれるヒスタミンの量には個体差があり同じロットでも製品によりばらつきが大きいこと等から現在、規格基準を設定していません。

なお、厚生労働省のウェブサイト「ヒスタミンによる食中毒について」では、事業者による必要な衛生管理について記載しています。

また、加工時の低温管理だけでなく、原料仕入れ時にも適切な管理がされたものを仕入れる等の対策も重要です。

今後は、国内外の動向を見ながら食中毒低減対策に努めてまいります。

※ヒスタミンによる食中毒について（厚生労働省）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000130677.html>

【農林水産省】

国内では食品衛生法に基づくヒスタミン基準値は設定されていませんが、社団法人大日本水産会による「ヒスタミン食中毒防止マニュアル」（温度管理等のヒスタミン食中毒の発生防止のポイントをまとめたもの）の作成に補助し、農林水産省ウェブサイトにおいて当該マニュアルを紹介することで、生産・加工・調理関係者に対し、ヒスタミン食中毒防止対策の実施を呼びかけてきたところです。特に、加工場でのヒスタミン管理は、加工工程でヒスタミンを増やさないことに加え、ヒスタミンが増加した原料を受け入れないことも重要です。

今回頂いたご意見を参考に、今後、ヒスタミンに関する情報収集を行い、得られた情報については適宜提供することを検討したいと考えます。

※ヒスタミン食中毒防止マニュアル（社団法人大日本水産会）

<http://qc.suisankai.or.jp/20.10.09/%E3%83%92%E3%82%B9%E3%82%BF%E3%83%9F%E3%83%B3%E9%A3%9F%E4%B8%AD%E6%AF%92%E9%98%B2%E6%AD%A2%E3%83%9E%E3%83%8B%E3%83%A5%E3%82%A2%E3%83%AB10.3.9%EF%BC%88%E6%9C%80%E7%B5%82%EF%BC%89.pdf>

- (4) 非加熱調理したきゅうりに起因する腸管出血性大腸菌(O157)食中毒が発生しているが、野菜そのものが納品時にすでにO157に汚染されていることも考えられる。行政機関では、堆肥および野菜類、特に加熱せず喫食する葉菜、果菜などについて腸管出血性大腸菌の抜き取り調査をして欲しい。また、野菜類の消毒が効果的に行われるように、比較的臭いの少ない有機酸や電解次亜水を使つての消毒マニュアルを作成しウェブサイトで紹介してほしい。
(大阪府、食品流通・販売経験者)

ア 報告の詳細 ※原文をそのまま掲載している。

タイトル	生食用野菜が原因の腸管出血性大腸菌食中毒防止について
提	1) 現状・実態や課題・問題点
言	昨今、「冷やしきゅうり」や「きゅうりのゆかり和え」など加熱しないで食する野菜類が原因の腸管出血性大腸菌(O157)食中毒がたびたび発生している。調理者は生の牛肉から保管中の野菜へ2次汚染したO157が原因と一般的に考えることが多い。一方で、民間検査機関のホームページでは市販のサラダ用野菜が大腸菌群に高度に汚染されている例が報告されている(http://www.kurashikagaku.co.jp/report/index9.html)。実際には納品段階での野菜がすでにO157に汚染されているケースも考えられるのではないか。
内	2) 1を踏まえた意見・提言
容	O157は牛糞に含まれる。一般的な堆肥は十分に発酵させており、大腸菌は死滅していると考えられるが、時間とコストの軽減のため不十分な発酵工程の安価な堆肥が出回っている恐れがある。発酵不十分なため、大腸菌が残存していた場合、施肥された野菜類が大腸菌に汚染されていてもおかしくない。生食用野菜の洗浄、消毒は、もともと大腸菌(特に腸管出血性大腸菌)に汚染されていると認識しているのと認識していないのとでは程度も労力も大きく変わる。行政機関に置かれましては、現在流通している堆肥および野菜類、特に一般的に加熱せず喫食する葉菜、果菜などを抜き取り検査して腸管出血性大腸菌の検出調査を実施していただきたい。 さらに、現在野菜類は中性洗剤による洗浄と次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒が一般的に知られているが、強い塩素臭と変色の心配があるため消毒は短時間で薄い塩素濃度で行いたいと考えるのが作業者の心情である。また、時間経過や流出した有機物により、いつのまにか塩素濃度が薄くなっていることもあるので、しょっちゅう濃度の確認が必要で大変手間である。そこで、比較的臭いの薄い有機酸や電解次亜水を使つての効果的な野菜の消毒方法をマニュアル化して厚労省ホームページにアップするなどして広く知らしめていただきたい。

イ 関係省庁からの回答

【厚生労働省】

集団給食施設等において野菜及び果物を加熱せずに供する場合については、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、必要に応じて、次亜塩素酸ナトリ

ウム等で殺菌するよう指導してきたところです。また、平成 28 年 9 月 16 日付け生食監発 0916 第 1 号「老人ホーム等における食中毒予防の徹底について」により都道府県等衛生部局に対して通知しているとおり、特に高齢者等に食事を提供する施設への指導にあたり、野菜を加熱せずに供する場合には、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を徹底し、原材料及び調理済み食品の温度管理を行う等、引き続き衛生管理の徹底を指導しています。

また、流通食品の細菌汚染の実態を把握することを目的に、例年、食品中の食中毒菌汚染実態調査を実施しており、生食用等野菜、食肉、漬物等に対し、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等の検査を行い、実態把握に努めています。

※食品等事業者の衛生管理に関する情報（大量調理施設衛生管理マニュアル、食中毒菌汚染実態調査の結果等を掲載しています。）

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/01.html

【農林水産省】

海外では、生鮮野菜が原因と考えられる大きな食中毒事件が報告されていることを受けて、農林水産省では、国内の生産段階における生食用野菜の有害微生物による汚染の可能性を把握するため、平成 19 年から、生産段階における生食用野菜等の実態調査を実施しています（平成 19、20 年度には、レタス（840 点）、キャベツ（425 点）、ねぎ（緑：480 点、白：480 点）、トマト（499 点）及びきゅうり（683 点））。

現在のところ、生食用野菜が有害微生物に汚染されている可能性が疑われる結果は出ていませんが、農林水産省では、「つけない」「増やさない」「やっつける」をスローガンに掲げ、生産段階における野菜の衛生管理のさらなる徹底に向けて、平成 23 年に、栽培に使用する水や家畜ふん堆肥の管理、作業者の手洗いなど、衛生上の注意点をまとめた「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」を策定して、生産現場への普及を図っています。

今後も、生産段階における生食用野菜の有害微生物汚染が発生しないよう、自治体、生産者団体等、関係者と連携しながら、衛生管理の徹底や実態調査等に取り組んでいきたいと思えます。

※ 野菜の衛生管理に関する情報

（野菜の衛生管理指針、生食用野菜の有害微生物実態調査の結果を掲載しています。）

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html

<かび毒・自然毒等>

- (8) 各地で有毒植物による食中毒が頻発しているが、有毒植物の判別は難しく、インターネットやリーフレットによる注意喚起だけでは効果に乏しい。全国的なレベルで、メディア等を活用し、食用と確実に判断できない植物は、絶対に「採らない・食べない・売らない・人にあげない」を徹底的に普及啓発すべきである。
(埼玉県、教育職経験者)

ア 報告の詳細 ※原文をそのまま掲載している。

タイトル	有毒植物による食中毒の防止について
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点
	埼玉県では、5月28日、野草を食べて体調が不良になった患者2名が救急搬送されたと公表された。患者の発生状況は、2家族7名で喫食。うち5名が入院した。原因食品は「バイケイソウ」をてんぷらにして食べたものである。地方名「ウルイ（オオバギボウシ）」と思い誤食した。毎年、同じことが繰り返されている。 私は長く行政に従事していたが、毒キノコ以上に、有毒植物の判別は難しい。専門家の育成などは困難。したがって、なによりも効果的な普及啓発が重要と考える。
	2) 1を踏まえた意見・提言
	どんな普及啓発が必要なのか。厚生労働省はインターネットなどで注意を呼び掛けている。埼玉県でもリーフレットを作成し、県民などに注意を喚起しているが、効果には限界があるように感じる。保健所などでも相談に応じているが、食べないように指導するのが精いっぱい。 全国的なレベルで、メディア媒体を活用し、普及啓発をすることがなによりも重要である。家庭菜園でも食中毒が発生している。食品安全委員会からリスク機関に助言・指導し、食用と確実に判断できない植物は、絶対に採らない・食べない・売らない・人にあげない」を徹底することである。こうしたことにより有毒植物からの食中毒防止は効果があがると考えている。

イ 関係省庁からの回答

【食品安全委員会】

特に有毒植物による被害が多くなる春先に、Facebookにおいて、有毒植物による食中毒の防止を呼びかける情報発信を行いました。引き続き、時宜に応じて注意喚起を行ってまいります。

【消費者庁】

消費者庁では、本年（平成28年）4月、長官会見をはじめウェブサイトやSNSで有毒植物による食中毒について注意喚起を行いました。これらの取組はメディアでも取り上げられ、消費者の皆様にも一定程度の情報提供が出来たものと考えています。今後とも、正確な情報提供に努めて参ります。

【厚生労働省】

有毒植物による食中毒防止の徹底については、自然毒のリスクプロファイルを作成する他、リーフレット、ツイッター等による情報提供を行っています。

本年は特に、平成28年4月1日付け生食監発0401第1号「食中毒対策の推進について」及び平成28年5月3日付け「有毒植物による食中毒防止の徹底について」により都道府県等の衛生部局に対し、一般の方への情報提供のほか、高齢者施設等を通じた効果的な広報について依頼するとともに、継続的に消費者及び食品等関係事業者に注意喚起を行うようお願いしています。

引き続き、食用と確実に判断できない植物については絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげないように注意喚起を行ってまいります。

※有毒植物による食中毒に注意しましょう

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yuudoku/index.html

※自然毒のリスクプロファイル

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/poison/index.html

※政府広報オンライン：キノコ狩りや山菜採りなどで毒のあるキノコや山菜などにご注意を！うっかり食べると食中毒に

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201609/2.html>

【農林水産省】

農林水産省では、有毒な植物の誤食や誤販売を未然に防ぐため、特に、有毒な植物との取り違えが起きやすいが食べることができる野菜や山菜について、高齢者等の方々の利用を念頭に置きながら、それぞれの特徴や、有毒な植物との見分け方を大きな文字と写真を使って分かりやすく解説したリーフレットを作成しています。有毒植物による食中毒が多くなる春先には、本リーフレットを活用して、消費者の部屋での展示やウェブサイト、SNS等を通じた食中毒の防止を呼びかける情報発信を行っています。このリーフレットは、スマートフォン等でダウンロードして活用したり、印刷して配布したりできるように、以下のウェブサイトに掲載していますので、是非ご活用ください。

これに加えて、近年、農産物直売所で野菜や山菜と誤って有毒植物が販売された事例が複数あったため、農産物直売所の管理者や直売所に野菜等を出荷する生産者に対し、有毒植物の誤販売が発生しないよう都道府県等を通じて注意喚起を行っています。

行政機関、農産物直売所や生産者等の取組をフォローアップしながら、引き続き、関係府省と連携して、有毒な植物等を「採らない・食べない・売らない・人にあげない」の啓蒙普及に向けて取り組んでいきます。

※知らない野草、山菜は採らない、食べない！

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/rinsanbutsu/natural_toxins.html

<その他>

- (22) ニュースなどで「ペットボトル症候群」という語を使って、糖分を含むソフトドリンクの飲み過ぎへの注意喚起が図られているが、ペットボトル入り飲料全てが悪いと誤解して、必要な水分摂取まで控えるような対応も懸念される。ペットボトル症候群という語の定義や、糖分入りソフトドリンクによる糖分過剰摂取の危険性について、分かりやすく説明し、周知徹底する必要がある。(福岡県、教育職経験者)

ア 報告の詳細 ※原文をそのまま掲載している。

タイトル	ペットボトル症候群について
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点 ニュースなどにおいてペットボトル症候群で、スポーツドリンクを飲み過ぎないようにとの周知がなされている。ペットボトルが全て悪いような印象を受け、何がよくないのかももう少し分かりやすく説明が必要だと考える。学生たちも少し混乱しているところが見受けられ、一部分だけ切り取った広報により、間違った対応も予測される。
	2) 1を踏まえた意見・提言 ペットボトル飲料の砂糖についてももう一度振り返られるような書類を作成したりして、気軽に手に入る清涼飲料水等について今一度考える機会を持つ工夫が大切である。ペットボトル飲料が悪い印象を与えると、必要時に飲まない人が出てくる可能性もあるので、もう少し丁寧な対応が必要かと考える。夏場の糖分を摂りすぎる危険性について周知徹底していく必要があると考える。

イ 関係省庁からの回答

【厚生労働省】

ペットボトル症候群に関する情報については、厚生労働省が運営するe-ヘルスネットにおいて、ペットボトル症候群の定義や糖分を含むスポーツドリンクの過剰摂取による危険性などを周知しているところです。

引き続き、ペットボトル症候群等について、当該サイトにて注意喚起を行ってまいります。

※e-ヘルスネット「嗜好飲料（アルコール飲料を除く）」

<https://www.e-healthnet.mhlw.go.jp/information/food/e-03-014.html>