

食品安全モニターからの随時報告（報告要旨）

平成 29 年 4 月～平成 30 年 3 月分

食品安全委員会では、食品安全モニター（2017 年度：445 名）から、日頃の生活の中で気が付いた食品安全に関する課題や問題点について、随時提案（随時報告）を受け付けている。

1. 提案・報告件数

- ・集計期間(平成 29 年 4 月～平成 30 年 3 月)における提案・報告件数は計 32 件。
- ・分野別にみると、「微生物・ウイルス等」に該当するものが最も多い（9 件）。
- ・関係省庁別にみると、厚生労働省及び食品安全委員会に関するものが最も多い（それぞれ 16 件）。

【分野別提案・報告件数】

分野	※ 件数	関係省庁			
		厚生労働省	農林水産省	消費者庁	食品安全委員会
食品添加物	-	-	-	-	-
農薬	-	-	-	-	-
汚染物質等	1	-	-	-	1
器具・容器包装	-	-	-	-	-
微生物・ウイルス等	9	9	3	1	1
プリオン	-	-	-	-	-
かび毒・自然毒等	1	1	-	-	-
遺伝子組み換え食品等	-	-	-	-	-
新開発食品	-	-	-	-	-
動物用医薬品	-	-	-	-	-
肥料・飼料等	-	-	-	-	-
リスクコミュニケーション	7	1	-	-	6
いわゆる「健康食品」	5	2	-	3	3
アレルギー物質	-	-	-	-	-
その他	9	3	-	1	5
合計	32	16	3	5	16

※複数の分野に係るものは、主たる分野にのみ計上
複数の省庁に係るものは、それぞれの省庁に計上

2. 主な提案・報告の内容

(1) 関係省庁に回付した提案・報告

- ・食品安全モニターから寄せられた提案・報告のうち、集計期間中、施策の参考

- とするように関係省庁に回付したもの(23件)の要旨は以下のとおりである。
- ・なお、食品安全委員会から食品安全モニターに対して、別途直接回答したもの(9件)は、ここには掲載しない。

(注) 以下①～③は提案・報告した食品安全モニターの見解であり、食品安全委員会を含む政府機関の見解ではない。

【食】：食品安全委員会、【消】：消費者庁、【厚】：厚生労働省、【農】：農林水産省

<汚染物質等>

- ①マイクロプラスチックによる環境汚染は知られているが、水道水に含有し、日々摂取されていることはあまり知られていない。日本の水道水でのマイクロプラスチック含有量や、プラスチック粒子に化学物質や細菌が付着し、体内に吸収される可能性も指摘されているため、その健康リスクについて、リスク評価をお願いしたい。【食】

<微生物・ウイルス等>

- ②熟成肉と称する食品に関して、定義があいまいで、生産者・流通業者・消費者間で理解の共有が進んでいない。食中毒の原因となることも危惧されるので、現状を把握し、衛生面や腐敗などに関する注意喚起の情報を整理して、情報提供すべきである。【厚、農】 —— (2)表1において詳述(p.6)
- ③お肉を軟らかく調理する方法として、低温調理が広まっている。しかし、食中毒予防のためには中心温度75℃1分以上(又はそれに準ずる方法)での加熱が目安となっている。低温調理には食中毒リスクを伴うことから、初発温度と積算保温時間など、何らかの基準を設ける必要があるのではないかと。【厚】
- ④某飲食店(報告では実在する店舗名を記載)においてハンバーグセットを注文したところ、内部は完全に生の状態のまま、熱せられた鉄板に乗せられ提供された。店員から肉の鮮度が良いため生でも食べられる旨の説明がなされた。加熱不十分なハンバーグは「腸管出血性大腸菌」のリスクがあることを経営者に厳しく指導するとともに、経営者から従業員にもリスクについて周知するよう指導すべき。【厚】
- ⑤水産卸売市場を見学していると、食品衛生法で4℃以下での保管を義務づけされた食品が常温で陳列されていることを見かける。これらの製品にクレームが生じれば、その製品の製造者に報告される。製造者は、ケース単位や販売包装単位でロット番号を記載して販売先を把握できるよう管理し、流通業者は、販売経路を把握、記録管理することが必要ではないかと。【厚】
- ⑥中小飲食、食品製造業では、官の推奨HACCPの仕組みに興味を持っていても、運用負担もあり、積極的推進には至っていない。中小組織にも低コストで導入

できる、官の推奨する認証を制度化して、設備資金の低利貸付や優良組織の表彰等により意欲を促進することで、全体のレベル向上を図るとともに、複数の認証が乱立しているのを、政府として、中小組織の状況に応じた認証の選択ができるように情報提供してほしい。【厚】

⑦料理レシピ運営サイトにおいて、「少ない油で揚げる揚げ物のレシピ」が増えており、中には挽肉料理を薄く引いた油で揚げ焼きするレシピもある。サイト運営者には、加熱不足では食中毒のリスクがあること、油の量・油の温度によっては中心温度が十分上がらないことがあることを認識してもらい、サイト閲覧者に十分な加熱を行うなどの注意喚起を記載するよう促してほしい。【消、厚】

⑧現在、多くのステーキ店等で熟成肉が供されているが、熟成期間や温度等、店任せとなっているのが実情。加熱調理のうえ提供されるものではあるが、安全面での懸念があるのではないか。「熟成肉」の基準を設け、その基準を満たしたもののしか「熟成肉」と称することができないように措置するべき。【厚、農】

⑨先日、TVで「鳥わさ」を提供している飲食店が放映されていた。インターネットで「鳥わさ」を提供している飲食店の情報が見受けられる。カンピロバクターの食中毒は多発しているのを、飲食店に対し、肉の生食リスクの高さを周知するとともに、消費者にも食中毒リスクの高さを周知する必要がある。また、肉の生食提供する店に対し、罰則規定を設けるべき。【厚】

⑩「熟成肉」がはやっているが、熟成させるための湿度や温度などの適切な条件について、今の時点では明確な規制がなく店舗や企業により違いがある。熟成肉と称するための基準がないと、手抜きや間違った手順（ふき取りの検査などをしない、長く熟成する、生で提供する）をする店舗が出るのではないか。熟成肉に限定した規制や製造の基準を作るべき。【厚、農】

<かび毒・自然毒等>

⑪フグ取り扱いの法規制は、食品衛生法第6条第2項において定められているが、都道府県の条例、要綱などでフグ取扱者を規制している。条例、要綱の内容は免許制、講習会制のいずれかであり、全国的にその教科項目、時間数すら種々多様である。国は、フグ取扱者となるための教科内容項目、実習時間を全国統一の内容として定め、厳しく管理すべき。【厚】

<いわゆる「健康食品」>

⑫食品安全委員会の「いわゆる『健康食品』に関するワーキンググループ」で19のメッセージを出したが、その中で、いわゆる健康食品を摂取した記録をするように勧めているが、この記録をどれほどの人が記しているのか疑わしく思う。いわゆる健康食品の喫食記録を喫食者任せにせず、「お薬手帳」のように、いわゆる健康食品の購入者には「健康食品手帳」を手渡すこと、また、いわゆる健康食品に

は手帳への記入を呼びかけるメッセージを表示するよう、薬局業界、健康食品業界等を指導してはどうか。【消、厚】

- ⑬機能性表示食品として届出されている製品の中には、医薬品に使われている成分と同じような名称の原材料で、ほぼ、同じ一日用量のものがある。機能性表示食品は医薬品ではないため、薬剤師の対面説明後でないと販売できない取り扱いの医薬品（通信販売も禁止）と同様な製品を、食品として誰でも、どこでも、販売・購入できることとなる。このような医薬品に類似する機能性表示食品は、薬剤師がいる薬局・薬店でしか販売できないように規制をするべき。

【消】——（2）表2において詳述（p.7～）

- ⑭健康食品を利用している人の中には、安全性や信用性が薄い商品が出回っていたり、持病や高齢者が摂取する際には注意が必要だということをよく知らない人が多い。健康食品に関する食品安全委員会のメッセージをもっと広めるべく、広報に工夫が必要。また、信用性が低い商品への取り締まり等を強化すべき。【消、厚、食】

<リスクコミュニケーション>

- ⑮食品安全委員会季刊誌「食品安全 51号」の裏表紙に掲載された村田容常委員のコラム『何でも「生」がいいの?』を大変興味深く読んだ。新しい食材・食品の出現、趣向を凝らした食べ方の提案などで、食生活は著しく変化している。食品の衛生管理が非常に向上した状況を踏まえた上で、生食を想定していないものを生食することの安全性について、より広く考える情報や資料を継続して提供してほしい。【食】

- ⑯テレビ番組での有名人の情報発信は影響力が大きいですが、時折誤った情報が伝えられることがある。先日も、有名人の「賞味期限が切れた食品は危険」という主旨の発言があった翌日に、部下が鵜呑みにしていたため、賞味期限の正しい意味を再度説明した。食に関する放送内容を審議する機関の設置や、罰則等を設けることなどを検討いただくことや、マスメディアが食品に関する情報提供のあり方について、検討いただきたい。【食】

- ⑰「知ろう、考えよう、輸入食品の安全性（2月7日）」に参加し、輸入食品の安全性について、輸出元の国での検査、輸入時の検疫により、きちんと管理されていることを理解した。しかし、過去の事件を引きずり、輸入食品に不安の感じている消費者も多い。これには報道のあり方、受け取る消費者の勉強不足など多くの課題がある。子供への教育に重点を置くとともに親子学習する機会を多く設定することで、食の安全性の理解が進むのではないか。【厚】

- ⑱平成29年に、満1歳未満の乳児に「はちみつ」を与えてしまい、乳児が命を落とす事故があった。食品安全委員会ホームページに「お母さんになるあなた

へ」に、はちみつの摂取による乳児ボツリヌス症のことについての記載もあるが、PDF形式では見づらく、また情報が更新されていない。最新の情報に更新し、図やイラストを使い、わかりやすく提示してほしい。【食】

<その他>

⑱「通常の食事で砂糖の添加は悪い」という意見がFacebookにおいて見られ、砂糖の摂取を避けているという。これは、海外では砂糖の摂り過ぎが問題であるのに、砂糖の害に置き換えた話を信じているためと思われるが、EFSAにおいて、食品に添加される砂糖の摂取量に関する助言を出すようなので、日本国内においても、科学的助言を作成し、Facebookで掲載すればどうか。【厚】

⑳テレビ番組でよく「激辛料理」が取り上げられている。強い刺激物を摂取し続けると炎症や腫瘍のリスクがある。一般的に刺激物の摂取は腫瘍等のリスクがあることをホームページで広報し、マスコミが辛いものについて痩身効果やデトックス効果があるとして取り上げる際には、健康リスクがあることを併記することなどの注意喚起を行うことについて、行政機関で推奨してほしい。【厚】

㉑食に関する情報があふれているが、広告や個人の口コミに接する機会が圧倒的に多く、消費者は無意識のうちに「自然は安全、農薬や添加物は安全ではない」と偏った認識をすり込まれてしまう可能性がある。消費者の食品安全に関する意識の改善に向けて、広報資料（ポスター等）を作成することや、自治体、学校等に標語募集を行ってはどうか。【食】

㉒瓶詰め塩辛、イクラ、松前漬を店頭で販売している店において、一括表示がなく、賞味期限のみを販売の度にラベラー機で添付していた。バックヤード等で瓶詰めした物ではないため、一括表示が義務づけられていることから、所管保健所からの指導を願う。【消】

㉓消費者が自ら食品を選択する「裸陳列」「バイキングスタイル販売」に関する検討が必要。トンゴやスプーン等の器具を介した交差汚染の可能性が排除できない。裸であるため食品表示ができず、栄養成分やアレルゲンの表示もない。食品衛生法や食品表示法等の法規の主旨から上記方法が正しい販売方法かどうかを検討する部署がどこか明確化するべき。また、消費者が調理の一部に参加する販売方法の検証が必要。焼き加減等の状況により食中毒事件は多発している。従来からある販売方法が適正な方法か否か検証するべきではないか。【厚】

(2) 関係省庁に回付した提案・報告のうち、回答を求めたもの

- ・食品安全モニターから寄せられた提案・報告は、施策の参考とするように関係省庁に回付するとともに、次のいずれかに該当する提案・報告については、関係省庁に回答を求めている。集計期間中、関係省庁に回答を求めたものは、

以下表に掲げる 2 件であった（上記（1）②,⑬）。

◆関係省庁に回答を求める基準

- a. これまでにない新たな内容であるもの
- b. 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
- c. 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

[表 1] 熟成肉の取扱いに係る提案・報告（上記（1）②）

1) 現状・実態や課題・問題点
<p>熟成肉と称する食品に関しては、熟成の方法や保存法などがさまざまで、「熟成肉」という言葉の定義があいまいな点もある。とりわけ腐敗と熟成の違いについては食品としての安全性の面から重要な点だが、生産者、流通業者、消費者とも共通の理解が進んでいる状況とは言い難い。食肉はタンパク質が主成分であり、条件によっては食中毒原因となることが危惧される。近年、農水省ではいわゆる熟成肉のうちドライエイジングビーフについて、流通面やJAS法の観点から注目している⁽¹⁾。</p> <p>だが、2016年度の時点で取扱いの指針などの具体的な提言などを提出するに至っていない。一方、厚生労働省については提言者の知る限り、「熟成肉」に関する注意喚起などは今のところ出ていない。</p> <p>(1) 農林水産省 平成 27 年度 JAS 規格化委託事業 事業結果報告書 2016 年 3 月 18 日 http://www.maff.go.jp/j/jas/pdf/jasjigyo_houkoku_h27.pdf</p>
2) 1 を踏まえた意見・提言
<p>1) のように各省庁で熟成肉と称する食品に関して、種々の事態を想定したリスク管理ができていない状況とは言い難い。そこで、まずこの食品の取り扱い上のあいまいさを把握し、関係省庁の担当者や専門家を交えて、生産、流通業者、消費者に対し、この食品の流通の現況を把握し、ならびに一般論としての衛生面や腐敗などに関する注意喚起の情報を整理したかたちで提供する。そのなかで、現時点においては、熟成肉と称する食品には千差万別あること、その購入や保存法には注意が必要なことなどを喚起する。それとともに、今後は、熟成肉としての定義を明らかにしていくことが求められる。</p>

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

食品衛生法第 6 条第 1 号により、腐敗したものを販売等することは禁止されています。また、食品の販売店等については、地方自治体の食品衛生監視員が立入を行い、食品衛生に関する指導を行っています。

なお、加熱不十分な食肉を喫食することは、食中毒等のリスクが高まります。

厚生労働省では、食中毒予防の三原則（付けない、増やさない、やっつける）とあわせて、食肉については中心部を十分加熱するように注意喚起しております（一般的な食中毒菌は、75℃以上 1 分間以上の加熱で死滅します）。

また、牛の肝臓や豚の食肉について規格基準を設定しており、その中で、「中心部の温度を 63℃で 30 分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない」とされています。

※厚生労働省ウェブサイト（お肉はよく焼いて食べよう）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>

【農林水産省】

熟成肉については、平成 27 年度に農林水産省において、JAS 規格化委託事業を実施し、学識経験者、食肉加工流通業者を委員とするドライエイジングビーフの JAS 規格化に向けた検討会を開催しました。この検討会において、①ドライエイジングビーフを定義する指標が事業者ごとに異なること、②ドライエイジングビーフの製造方法が事業者ごとに異なること等、多くの課題が明らかになりました。

農林水産省としては、事業者ごとのこうした差異についての業界における調整状況を踏まえつつ、規格制定に向けて対応していく予定です。

〔表 2〕機能性表示食品 届出番号 C 2 3 3（関与成分 赤ブドウ葉由来ポリフェノール）
の取扱いに係る提案・報告（上記（1）⑬）

1) 現状・実態や課題・問題点
<p>届出番号 C 2 3 3 で届けられている機能性表示食品「脚きゅっと！」は、関与成分を赤ブドウ葉由来ポリフェノール（原材料 赤ブドウ葉抽出物）とし、機能性表示を「本品には赤ブドウ葉由来ポリフェノールが含まれるので、夕方の脚のむくみを軽減します。ただし、一晩寝て朝になってもむくみが回復しない（一過性でない）、脚以外の部位がむくむ、その他体に異常がある場合は、医師の診察をお勧めします。」 https://www.fld.caa.go.jp/caaks/cssc02/?recordSeq=41711150280300</p> <p>一方、一般用医薬品「アンチスタックス」は、有効成分を赤ブドウ葉乾燥エキス混合物（赤ブドウ葉乾燥純エキス）とし、効能・効果を「軽度の静脈還流障害（静脈の血流が滞ること）による次の諸症状の改善：足（ふくらはぎ、足首など）のむくみ、むくみに伴う足のだるさ・重さ・疲れ・つっぱり感・痛み」として、要指導医薬品として、薬局薬店で薬剤師の対面販売のみで販売されている。 https://www.ssp.co.jp/file/product/all/antistax/pdf/package_insert.pdf?1481504419</p> <p>アンチスタックスの使用上の注意を見ると、 次の人は服用しないでください</p> <ul style="list-style-type: none">・妊婦、妊娠していると思われる人又は妊娠を希望する人。・20才未満の人。・足以外のむくみ、又は全身にむくみのある人。・足に激しい痛み、出血、色素沈着、びらんのある人。また足の皮膚が褐色調に変化した人、硬くなった人。・次の診断を受けた人。 心臓病、肝臓病、高血圧、腎臓病、糖尿病、甲状腺機能障害、脳血管障害、動脈硬化症・乳癌、子宮癌等の手術（リンパ節切除）や放射線治療を受けたことがある人。・抗血小板剤（アスピリン、チクロピジン塩酸塩等）、抗凝血剤（ワルファリン、ヘパリン等）、血栓溶解剤（ウロキナーゼ等）で治療を受けている人。 <p>等の記載があり、服用してはいけないものが規定されている。</p> <p>機能性表示食品届出資料、医薬品添付文書、メーカーのHPを見ると、同じ原材料で、ほぼ、同じ一日用量であるようである。 かたや、薬剤師の対面説明後でないで販売できない取り扱いの医薬品（通信販売も禁止）と同様な製品を、食品として誰でも、どこでも、販売・購入できようになっている。</p>

2) 1を踏まえた意見・提言

要指導医薬品は、薬剤師の対面による事前説明の後でないと販売・購入することができない。アンチスタックスの場合、ダイレクトOTCであり、承認後一定期間は、その安全性を確保するために要指導医薬品とされています。

通信販売も行えない医薬品として管理流通されています。

一方機能性表示食品の当該製品は、機能性表示に「ただし、一晩寝て朝になってもむくみが回復しない（一過性でない）、脚以外の部位がむくむ、その他体に異常がある場合は、医師の診察をお勧めします。」とは記載されているものの、中々消費者はここまで読んで使用する方が少ないのは、周知の事実と思います。

少なくとも、医薬品であるアンチスタックスが、要指導医薬品のカテゴリーを外れるまでは、当該機能性表示食品も、薬剤師がいる薬局薬店で飲み販売できるように規制をするべきと考えます（メーカーの自主的な判断によるものではなく）。

機能性表示食品は、注意喚起事項として、

- 本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
 - 疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。
 - 本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。
- 等の記載は義務付けられているものの、消費者はそこまで読んで使用していないこと等も、併せて考えて、販売の規制をかける必要があると考えます。

また、併せて、これらの事実があることも、消費者に情報提供すべきと考えます。

<関係省庁からの回答>

【消費者庁】

機能性表示食品制度は、事業者の責任において、食品の安全性及び機能性の科学的根拠に関する情報について消費者庁に届け出ることにより、当該食品に係る機能性を表示することができる制度です。届出を受けた消費者庁では、届出資料を消費者庁ウェブサイトにおいて公表しています。

事業者が機能性表示食品の届出を行う際の指針となる「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」において、届出資料には一般消費者でも分かるように医薬品と機能性関与成分の相互作用などの安全性に関する基本情報を記載することとしています。また、容器包装には安全性の評価等に基づき摂取をする上での注意事項（例：医薬品等との飲み合わせ、過剰摂取を防止するための注意喚起）を表示することとしています。

なお、科学的根拠情報に基づかない容器包装への表示事項については、食品表示法違反に該当するおそれがあり、必要に応じ、食品表示法に基づく指示や、回収命令を含む命令等の行政措置を行うこととなります。

消費者庁としては、機能性表示食品制度が消費者の自主的かつ合理的な食品選択に資するものとなるよう、本制度に対する消費者の理解促進と信頼性の向上に取り組んでまいります。

以上