

食品安全モニターからの随時報告（報告要旨）

令和2年4月～令和3年3月分

食品安全委員会では、食品安全モニター（令和2年度：447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・報告（随時報告）を受け付けている。

1. 提案・報告件数

- ・集計期間(令和2年4月～令和3年3月)における提案・報告件数は計16件。
- ・分野別では、「その他」(5件)が最も多く、以下、微生物・ウイルス等(4件)、汚染物質等(3件)であった。
- ・新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、テイクアウト食品に関するものが3件あった。
- ・関係省庁別では、食品安全委員会に関するものが最も多い(11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	環境省	食品安全委員会
食品添加物	1	1	1	-	1	-
農薬	-	-	-	-	-	-
汚染物質等	3	3	1	1	1	1
器具・容器包装	-	-	-	-	-	-
微生物・ウイルス等	4	4	1	2	-	3
プリオン	-	-	-	-	-	-
かび毒・自然毒等	-	-	-	-	-	-
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	2	-	-	-	-	2
いわゆる「健康食品」	1	1	-	1	-	1
アレルギー物質	-	-	-	-	-	-
その他	5	1	-	-	-	4
合計	16	10	3	4	2	11

※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

(参考) 近年の提案・報告件数の推移

- ・令和元年度 21 件（うち食品安全委員会に関するもの 11 件）
- ・平成 30 年度 26 件（うち食品安全委員会に関するもの 18 件）
- ・平成 29 年度 32 件（うち食品安全委員会に関するもの 16 件）

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(16 件)の要旨は以下のとおりである。

(注) 以下①～⑥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、【厚】：厚生労働省、【農】：農林水産省、【消】：消費者庁、
【環】：環境省

※モニターからの報告を原文のまま記載。

<食品添加物>

- ①九州大学と国立環境研究所の研究結果によると、空気中の PM2.5 の組成が変化し硫酸塩濃度が減少する一方で硝酸塩濃度が増加している。PM2.5 の量そのものが減少しているため、それほど心配はないのかもしれないが、現在の食材に含まれる硝酸塩の量を測定し万が一、増加傾向にあるなら、今後継続的に測定したうえで、食品添加物として使用される硝酸化合物の規定を見直す必要があるのではないか。【厚、農、環】

<汚染物質等>

- ②魚を長時間寝かせて食す熟成魚のブームに伴い、ヒスタミン中毒、腸炎ビブリオ、その他の病原微生物の食中毒が懸念される。熟成させる温度と期間によりそのリスクは大きくなるので、まずは熟成魚についてヒスタミン量や微生物汚染度についてサンプリング調査を行い、問題がある場合には、業者への指導、業界へ指導や啓もう、消費者への注意喚起を行うべき。【厚、消】
- ③2020 年 11 月 16 日に東京都墨田区の保育園の給食「きつねうどん」で起こったヒスタミン食中毒をきっかけとして、ヒスタミンに関する詳しい情報提供や、基準等の設定を行ってほしい。【厚、農】
- ④鉛は、食品からだけでなく、水道水や土壌また大気汚染によるなど様々な摂取の機会がある。鉛摂取量の換算には、食品などの消化器系からだけでなく、肺呼吸からの暴露量も考慮する必要があるようだ。大気の不安定化による大陸からの黄砂飛散などの影響で、大気汚染は進んでいると予想されるので、基準値を定めるには長期的継続的な調査が必要ではないか。【食、厚、環】

<微生物・ウイルス等>

⑤新型コロナウイルス感染症による感染蔓延により外食の在り方が見直され、消費者は自宅で喫食する機会が増加している。行政は様々な注意喚起をしているが、夏場に向け、食品衛生を取り巻く環境はより厳しくなると思われる。そのため食品加工事業者や消費者に対しては、食品表示、調理方法等について繰り返しの注意喚起を行う必要がある。食品安全委員会・厚生労働省・農林水産省・消費者庁各関係部署において、きめ細かな情報発信が必要ではないか。

【厚、農、消、食】

⑥新型コロナウイルス感染症の流行拡大により、テイクアウトや宅配等のサービスを開始する飲食店が増加している。厚労省から「飲食店における持ち帰り、宅配食品の衛生管理等について」の通知が発出されているが、依然としてテイクアウトした弁当などを原因とする食中毒事件は発生している。このため、テイクアウトに関わる食中毒のハザードの明確化に関する調査研究を行ってはどうか。【厚、食】

⑦新型コロナウイルス感染症の流行により、宅配に対応する飲食店が増えたが、宅配されるものの中には海鮮丼など温度管理が重要な食品もある。要冷蔵品を安全に宅配で食べるための注意事項を発信し、消費者・宅配者・店舗がともに気を付ける意識づけができればと思う。【厚、消、食】

⑧新型コロナウイルス感染症の流行に伴う外出自粛などにより、これまで店内での飲食提供を行っていた事業者がテイクアウト商品を扱う例も多くみられる。調理後すぐに喫食される店舗飲食と調理してから喫食までに時間が空くテイクアウト商品では衛生管理に対する意識を変える必要がある。保健所、衛生協会を中心に、HACCPへの理解もある一般衛生管理経験者などへある程度の権限（衛生指導）を委託し衛生指導を行ってはどうか。【厚】

<リスクコミュニケーション>

⑨生活協同組合の関係者でも食品安全への理解が進んでいるので、食品安全委員会の地方での学習会などにおいては、大学、研究機関の先生方以外に、各地の生活協同組合関係者の活用も考慮してはどうか。【食】

⑩和食文化については、ユネスコの文化遺産登録もされ、京都の大学に学科が創設されるなど関心が高まっているが、教科、単位の面では食の安全性に関し関係者の関心は十分とは言えない。食の安全性についての教育は、小さい時から地道に行うことで教育効果が上がると考えられ、教員だけではなく教員志望者等に啓蒙が必要。マスコミ等に対しては、科学部門記者だけではなく社会部門記者等への啓蒙も強化してほしい。教育関係者をはじめ、一般社会に広報誌「食品安全」の提供を行ったり、幅広くにリスクミを実施してほしい。【食】

<いわゆる「健康食品」>

- ⑪ プエラリアミリフィカは2, 3年前から国内でも個人購入による健康被害情報が伝えられ、現在もなお、摂取による被害情報は多発していて、プエラリアミリフィカ摂取による健康被害があることの注意喚起はまだまだ十分でない。都道府県各区市町村での情報発信を行う取り組みが必要であり、その際、分かりやすく情報入手できる仕組みも必要である。【厚、消、食】

<その他>

- ⑫ 食品安全委員会等の会合は、配布資料等を基に、意見を述べ、理解を求める形式だと思うので、映像だけでなく、スライド説明+発言者の画面を配信する形式が望まれる。新型コロナウイルス感染症は国内での収束は当面見込まれず、今後も委員会によるTV会議による情報発信は今後も広く利用され、情報の共有化は重要と思うが、コミュニケーションの手法としてスライド説明型の配信を採用する等、より分かりやすい発信方法について改善を期待したく、要望事項として提言する。【食】
- ⑬ 近年、昆虫食が話題に上るようになり、昆虫食が販売されるようになったが、食材として定着していない新規の「虫」に関する安全性の情報が少ない。食経験のない昆虫については体調の変化について確認が必要である。【食】
- ⑭ 環境計量士（濃度）は食品に関する一定の知識または、実務経験を有するとは言えません。しかし、環境汚染のリスクについての知識を持ち、その評価は食品と共通する点も多くある。eラーニングの内容を理解するのに十分な学力はあると思われる。環境計量士（濃度）の資格を保有しており、かつて、計量証明事業所に勤めていました。eラーニングを受講させていただき、環境中の有害物質と同じ成分もあり、理解がし易かった。また、人の健康に影響を与える物質について関心をもつ人も多く、適しているのではないかと考える。ご検討お願いしたい。【食】
- ⑮ 食品販売に係る業者に対する衛生管理は、HACCPにもとづく指導が行われているが、消費期限の迫った鮮魚の販売では、「もったいないコーナー」というようなものを設け、保冷剤を敷き詰めたワゴン等に陳列されることがある。パック同士が重なり合うこともあるため、適切な温度管理とは言い難いことがあるため、販売業者向けのマニュアルに間違った保存方法の例の一つとして記載してはどうか。【厚】
- ⑯ 一般の人には食品安全委員会を知られていないと感じるので、食品の安全に関する本の参考文献の欄などに、参考となるホームページとして食品安全委員会のホームページアドレスを掲載してもらおうなどすると、食品安全委員会を知ってもらうきっかけになるのではないか。【食】

(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・報告のうち、特に重要なものについては、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4件であった（上記（1）⑤、⑥、⑧（テイクアウト食品関係）、②）。

※モニターからの報告を原文のまま記載。

◆関係省庁に回答を求める基準

- これまでになく新たな内容であるもの
- 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
- 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]

テイクアウト食品における食品衛生面からの注意喚起等情報発信(上記(1)⑤)

1) 現状・実態や課題・問題点
<p>COVID-19による感染蔓延により飲食店・レストラン等外食の在り方が見直され、消費者・一般市民は持ち帰り・テイクアウトにより自宅で喫食する機会が増加している。一方、飲食店側ではそのような機会に対応するため、急遽食材の提供方法を変更することが多くなったと思われる。現状では、食品衛生法の下で各食品事業者も管理されていることから大きな問題となっていないと思うが、持ち帰り弁当等については食品表示法に従い確実な成分表示が求められており、食品事業者・提供者側の十分な注意喚起が望まれる。また、調理後喫食するまでの時間は店舗での提供より長くかかることから、衛生面で多くの課題があると思われる。特に表示については、添加物やアレルギー表示については表示は必須であり、また、調理の温度帯等についても、店舗内で提供する場合と持ち帰り等では注意すべき点が異なることが容易に推察できる。</p>
2) 1を踏まえた意見・提言
<p>食品安全委員会ではホームページにおいて「新型コロナウイルス感染症と食品について」を掲示し情報発信に努めており、またFacebook等でもテイクアウト時における食中毒の発生防止について呼び掛けている。 https://www.fsc.go.jp/sonota/covid_19.html http://www.fsc.go.jp/sonota/covid_19.html https://www.facebook.com/cao.fscj また厚生労働省も「新型コロナウイルスに関するQ&A（関連業種の方向け）」としてコロナウイルスへの感染予防に向けた周知を呼び掛けており、啓もうを進めている https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/covid19_qa_kanren_kigyuu.html しかしながら、今後の夏場に向け、テイクアウトされた食品衛生を取り巻く環境はより厳しくなると思われることから食品加工事業者に対しては、必要な情報や食品表示等についての周知が十分か、また消費者に対しては、実際に喫食する食材について表示の確認や調理方法等について繰り返しの注意喚起を行い、啓もうする必要があるかと考えます。食品安全委員会・厚労省・農水・消費者庁各関係部署において、ホームページ改定の時期や頻度、並びにその内容等に関して検討のうえ、適切な情報発信が必要ではないかと考え、意見として提言します。</p>

テイクアウトや宅配に関わる食中毒のハザードの明確化に関して(上記(1)⑥)

1) 現状・実態や課題・問題点
<p>新型コロナウイルス感染症の流行拡大により、持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等のサービスを開始する飲食店が増加していますが、店内での喫食に比べて調理して</p>

から喫食までの時間が長くなることにより食中毒のリスクが高まります。昨年、厚生労働省から「飲食店における持ち帰り、宅配食品の衛生管理等について」の通知が出されています。しかし、持ち帰りや宅配の弁当などを原因とする食中毒事件は依然として発生しています。

2) 1を踏まえた意見・提言

そこで、食中毒が発生する原因、条件、状況等について詳細に調査を行い、テイクアウトに関わる食中毒のハザードの明確化に関する調査研究を行うのはどうでしょうか。依然として食中毒が発生していると考え理由：今回の随時報告は、コロナでテイクアウトや宅配が増加しているという現状をメディアなどで把握した際に、急激な増加の場合は衛生管理が行き届かない場合も多いのでは？と思ったのがきっかけです。厚生労働省からの通知の内容に問題点や周知が不十分という意味ではありません。随時報告をするにあたって関連情報を調べたところ、厚生労働省からの通知を拝見いたしました。6月12日に「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について（その2）」が通知されていますが、その中で「昨今、持ち帰りや宅配の弁当等を原因とする食中毒事件の発生が散見されてる・・・」という記述があったため、依然として発生していると感じた次第です。6月12日の通知で注意喚起のリーフレットを配布されているようですがその後の通知はないようですが、仮にリーフレット配布という対応では十分でなかった場合、調査により状況や条件などの把握をすることによりリスク管理に役立つのではと思っております。現状ではエビデンスが明らかでないように感じますので具体的な対応がしにくいのではないのでしょうか。どのような調査研究が必要だと考えるか：まずは、テイクアウトなどに関わる「食中毒が発生する原因、条件、状況等」を明らかにし、その条件で食中毒になりやすいハザードについてもわかるとより良いのではと思っております。依然として食中毒が発生していると考えたデータ等はあるか：6月12日の厚生労働省の通知でそう感じましたので、個人的には詳しい事例については把握しておりません。

テイクアウト食品(弁当、総菜等)(上記(1)⑧)

1) 現状・実態や課題・問題点

新型コロナウイルスの流行、自粛に伴い通常店内飲食を行われている店舗が、テイクアウト商品を販売拡大する事が多く見られる。季節柄梅雨、夏期の猛暑が近づき食中毒の発生が懸念され、仕出し弁当や総菜業の方々は、食材を冷まして蓋をし衛生には、十分気をつけながら商品を作ってきているが、此までにテイクアウト品を手がけてこない、店舗が参入することにより、作ってすぐ容器詰めし店頭陳列販売のケースも見られる。中には手袋、殺菌液などの衛生資材をせずに行われているお店も多いと考えられる。店舗飲食とテイクアウト品の調理過程や概念(意識)の違いから、調理から摂食までの過程を踏まえる必要があると考える。

2) 1を踏まえた意見・提言

これらを踏まえ普段テイクアウト商品を手掛けてこなかった、店舗への衛生指導と管理が重要不可欠と考える。まだまだ HACCP の概念や、手法が定着していない零細・小規模店舗には、保健所、衛生協会を中心にし、一般衛生管理経験者などへある程度の権限(衛生指導)を委託し行う必要があるのでは無いかと考える。一般衛生管理経験者であれば、HACCPを理解しているし、効率的に定着していくのでは無いかと思う。

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

厚生労働省では、「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」(令和2年5月8日付け薬生食監発0508第2号)により、都道府県等に対し、新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店営業者に対して、一般衛生管理の徹底に加え、持ち帰りや宅配に適したメニューを選定すること、施設設備の規模に応じた

提供食数とすること等について指導するとともに、消費者に対しても注意喚起を行うよう通知をしているところです。

また、同年6月にはリーフレットを作成し、厚生労働省ホームページにも掲載することで、消費者に対しても、速やかに食品を喫食すること等の注意喚起を行っているところです。

令和3年6月1日からは、「HACCPに沿った衛生管理」の義務化が本格的に施行され、飲食店を含む、原則、全ての食品等事業者が「一般衛生管理」に加えHACCPに取り組むことになっています。このため、厚生労働省では、これまで「飲食店等食品事業者におけるHACCP理解醸成事業」を実施し、各地域においてHACCPの普及に向け中心的な役割を果たすことができる飲食店等事業者を育成してきました。

厚生労働省としては、HACCPに沿った衛生管理の義務化により、各食品等事業者が取り扱う食品に応じた衛生管理が行われるようになっていくと考えていますが、引き続き、飲食店における宅配や持ち帰りの衛生管理が確保されるよう、事業者及び消費者に対する指導、周知に努めていきたいと思っております。

【農林水産省】

農林水産省では、ご家庭で、テイクアウト・出前の食品を食べるときや食材の宅配を利用するときに、気を付けたいポイントをホームページ「お家で楽しもう！～美味しく新鮮な食材を食べよう～」において、動画等で紹介しております。

また、気を付けたいポイントをまとめたポスターを上記ホームページ上に掲載していますので、ぜひご活用ください。

今後も、引き続き、消費者の方々が安全で健やかな食生活を送るために役立つ情報を、ホームページやFacebookなどを通じて提供してまいります。

〔参考〕

○農林水産省ホームページ

「お家で楽しもう！～美味しく新鮮な食材を食べよう～」

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/teiku.html>

【消費者庁】

消費者庁では、新型コロナウイルス感染症対策としての「新しい生活様式」の普及に伴い、テイクアウトを利用する機会が増えていることから、令和2年7月1日にテイクアウトを利用するときのポイントと食中毒予防について「ニュースリリース」を行うとともに、Facebookやホームページでの注意喚起・情報提供を行っています。今後も引き続き適宜必要な注意喚起・情報提供に努めてまいります。

【食品安全委員会】

食品安全委員会は、Facebook等で新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う

テイクアウトの増大に関連して、テイクアウトと食中毒に関する注意喚起等を行っているほか、ホームページでも「新型コロナウイルス感染症と食品」に関する様々な情報を提供しているところです。ご指摘のように、今後とも適宜必要な情報を丁寧に提供するように努めていきたいと思っております。

[表 2] 熟成魚の生食に関する安全性（上記（1）②）

<p>1) 現状・実態や課題・問題点</p>
<p>8月6日、テレビ朝日の「ハナタカ！優越館」で、熟成寿司が紹介されました。大トロを20日間熟成させることにより、新鮮な状態にはない美味しさを味わえるとのこと。ネットで検索すると、少なくとも主要都市では熟成寿司を提供するお店の存在が確認できます。熟成寿司だけでなく、熟成刺身を提供しているお店もあり、熟成魚（エイジングフィッシュ）は熟成肉同様に新たなブームになりつつあると思われ。熟成魚は長期間ねかせることから、まずはヒスタミン食中毒が懸念されます。平成25年2月4日にヒスタミンに関するファクトシートが食品安全委員会により作成されており、それによると、諸外国では基準値を設けるなどのリスク管理がおこなわれておりますが、国内では基準値は設けず、「魚を保存する場合は、速やかに冷蔵・冷凍し、常温での放置時間を最小限とする衛生管理を徹底する。」とされています。大阪府ではヒスタミン食中毒の予防ポイントとして、赤身魚などは冷蔵でもヒスタミンが生成されるため、長期間冷蔵保管しないように注意喚起しています http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyudoku/histamine.html。次に、長期間ねかせることによりヒスタミン食中毒だけでなく、その他の病原微生物による汚染も気になるところです。食品安全委員会が2012年1月に作成した「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～生成魚介類における腸炎ビブリオ～」では、腸炎ビブリオ食中毒の発生要因として長時間放置（不適切な温度管理、作り置きなど）が挙げられており、そこに引用されている「食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」では、生食用鮮魚介類等の保存は4℃以下で保存するよう努め、10℃以上で保存・販売される容器包装詰めの寿司は、科学的根拠に基づく消費期限を設定することを関係業者に指導する旨の記載があります。</p>
<p>2) 1を踏まえた意見・提言</p>
<p>本来、消費期限が1～2日である生魚ですが、これを長期熟成したのち生で食した場合の安全性を確保する必要があると考えます。熟成魚については最近広まったブームであり、安心して食べられるものかどうか不明というのが現状だと思います。そこで、まずは熟成魚についてヒスタミン量や微生物汚染度についてサンプリング調査を行い、全く問題がないのであれば今後は通常の監視を行うことで良いと思います。しかし、問題があるようでしたら、まずは当該業者に対して適切に改善させるための指導を行い、さらに業界への熟成魚の安全性に関する指導や啓もうを行うと同時に、消費者に対して注意喚起を行うべきと考えます。また、ヒスタミン濃度が高い例が多かった場合は、適切な監視指導の観点から国内でもヒスタミン濃度の基準設定の必要性についてご検討いただければと思います。 【熟成魚の定義について】 私が懸念しているのは、最近ブームになっている"狭義の熟成魚"とでも言うべきものです。郷土料理の「なれずし」などは、経験として積み重ねられてきた製法により一定の安全性が維持できていると思っておりますが、いまブームになっている単に長時間寝かせた魚の刺身や寿司ネタは、そういった経験の裏付けや科学的根拠が十分でないケースがあると思います。 まずは、最近ブームになっている"狭義の熟成魚"に限定し、そこで根本的な問題がみつきり幅広く検討すべきと言うことであれば、「漬け」や「なれずし」などに広げるという選択肢もあると思っております。</p>

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

厚生労働省では、「ヒスタミンによる食中毒について」をホームページに掲載し、ヒスタミン産生菌の増殖と酵素作用を抑え、ヒスタミンを生成させないようにするため、温度管理が重要であること等を周知しています。

また、ヒスタミン等による食中毒発生防止の観点から、鮮魚等の低温管理の重要性に加え、販売者等が設定している消費期限（生食可能な期間）内に消費するよう、引き続き、周知してまいります。

【消費者庁】

消費者庁は、Twitter で魚介類のヒスタミン食中毒について注意喚起等を行っているほか、ホームページでも「ヒスタミン食中毒」に関する情報提供をしています。今後も引き続き、適宜必要な注意喚起・情報提供に努めてまいります。

【食品安全委員会】

食品安全委員会は、Facebook 等でヒスタミン中毒に関する注意喚起を行っているほか、ホームページにヒスタミンの情報をまとめたファクトシートを掲載し、情報提供を行っています。

以上