

食品安全モニターからの随時報告

令和4年4月～令和5年3月分

食品安全委員会では、食品安全モニター（令和4年度：449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4年4月～令和5年3月)における提案・報告件数は計38件であった。
- ・分野別では、「その他」に該当するものが最も多く(16件)、以下、「微生物・ウイルス等」(9件)、「リスクコミュニケーション」(9件)であった。
- ・関係省庁別では、厚生労働省に関するものが最も多かった(24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	文部科学省	国税庁
食品添加物	-	-	-	-	-	-	-	-
農薬	-	-	-	-	-	-	-	-
汚染物質等	-	-	-	-	-	-	-	-
器具・容器包装	-	-	-	-	-	-	-	-
微生物・ウイルス等	9	8	4	1	-	4	-	-
プリオン	-	-	-	-	-	-	-	-
かび毒・自然毒等	2	2	2	1	-	1	-	-
遺伝子組み換え食品等	1	1	1	1	-	-	-	-
ゲノム編集食品	1	1	1	1	-	1	-	-
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	9	5	5	3	-	8	-	-
いわゆる「健康食品」	-	-	-	-	-	-	-	-
アレルギー物質	-	-	-	-	-	-	-	-
その他	16	7	1	11	1	3	-	1
合計	38	24	14	18	1	17	-	1

(参考) 近年の提案・報告件数の推移

- ・令和3年度 28件（うち食品安全委員会に関するもの18件）
- ・令和2年度 16件（うち食品安全委員会に関するもの11件）
- ・令和元年度 21件（うち食品安全委員会に関するもの11件）

2. 主な提案・報告の内容

(1) 関係省庁に共有した提案・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共有するとともに、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。

◆ 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

集計期間中、関係省庁に回答を求めたものは、以下に掲げる 10 件であった。
なお、表中の記述は食品安全モニターからの報告であり、食品安全委員会を含む政府機関の見解ではない。

※モニターからの報告を原文のまま記載。ただし、固有のサイト名等は伏せ字にしてあります。

■ レンジアップで加熱する食肉製品に関する安全性③

1) 現状・実態や課題・問題点
現状：コロナ禍による内食需要の追い風もあってか、最近レンジアップで簡単調理できると謳う食肉製品をスーパーなどの小売店でみかけるようになった。中にはレンジアップでローストビーフにする製品も見受けられる。食品の規格基準では、ローストビーフは製造基準や成分規格、個別規格など様々な規格、基準が定められており、これらを遵守できなければ、食中毒などのリスクがある食品である。 問題点：今回目にした商品は、ローストビーフの安全性を確保する為の加熱を消費者にゆだねていることになる。家庭で一から作るならまだしも、本来、規格基準に則り科学的に管理されるべき食品の調理が、家庭内の仕様もメーカーも様々な電子レンジに委ねられてよいのか、調理時のワット数や時間は記載されているが、加熱不良により食中毒が発生した場合の責任の所在はどうするのか、安全性確認の面で十分なのか、そもそもローストビーフと謳って販売してよいのかどうかなど疑問が残る。
2) 1を踏まえた意見・提言
提案として、まずは販売されている商品が表示のワット数及び時間でローストビーフの規格として問題ないものかどうか、サンプリング調査を実施してみてもどうかと思う。 問題がなければ通常の監視指導を継続することとし、万が一問題があった場合は、まずは当該の事業者に対し、指定のワット数及び時間で販売に至った根拠の提示を求めるなど、適切な指導を実施して頂きたい。また、電子レンジで作るローストビーフについて主に小売り業界への安全性に関する指導、啓蒙ならびに消費者への注意喚起等を検討していただきたい。

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

厚生労働省では、「お肉はよく焼いて食べよう」をホームページに掲載し、一般の方、飲食店、食肉販売店向けにパンフレット、ポスター、動画、Q&A を作成して注意喚起を行っております。引き続き、細菌・ウイルスの感染、食中毒防止の観点から、肉や内臓は中心部まで十分に加熱するよう、周知してまいります。

- ・ 厚生労働省ホームページ

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

【食品安全委員会】

食品安全委員会はこれまでに食肉の加熱の必要性について、HPやSNSにより情報提供してきました。また、牛肉を低温調理する際のポイント等をまとめた動画や食品関係事業者等を対象とした、食中毒予防に必要な殺菌温度・時間や食中毒の原因となる微生物の特徴等に関する講義の開催など、情報提供を行ってきたところです。これからもご指摘の点を含め、適宜リスク管理機関と連携を取りつつ、注意喚起等の情報提供をしてまいりたいと思います。

(鶏の生肉というテーマで3件掲載)

■ 鶏の生肉をトッピングしたラーメンの提供による食中毒発生⑤

1) 現状・実態や課題・問題点
Twitter上で、鶏の生肉をトッピングしたラーメンの提供による食中毒事案が話題になっています。 https://〇〇〇〇〇〇 同店のTwitterによると、鶏のレアチャーシューを廃止すると発表しています。 https://□□□□□ 一方で、グルメ情報検索サイトの△△△△には、同店のレアチャーシューをプラス評価しているトップユーザーのコメントが出ています。 https://◇◇◇◇◇
2) 1を踏まえた意見・提言
鶏白湯専門店を標榜するラーメン店は、上記のカンピロバクターによる食中毒を起こした店以外にも全国的にあるようです。togetter(SNSまとめサイト)でTwitterの記事をまとめたライターさんは、カンピロバクターによるリスクを正しく伝えているように見えますが、食品安全委員会としても鳥生肉の食中毒に関する注意喚起をSNSを使ってタイムリーに行なった方が良くと思います。

■ 鳥レアチャーシューが原因によるカンピロバクター食中毒⑥

1) 現状・実態や課題・問題点
7月1日のYahooニュースにて愛媛県松山市のラーメン店の客19人が、鳥チャーシューが載ったラーメンを食べ、カンピロバクターによる食中毒が発生した報道があった。肉類の調理に関する知識の無さが原因の一つと考えられる。また、アマゾン等のネットショップや、家電量販店の調理器具コーナーを見ても簡易的な低温調理器が様々な家電メーカーより発売されており、個人経営飲食店や家庭でもより、レア状態に近い肉の調理が可能になっており、個人のブログレベルでも、適切な殺菌条件を満たしていないと思われる調理方法が紹介されている。
2) 1を踏まえた意見・提言
上記のような状況を改善するため、下記3つの案を提案したい。 ・鶏肉やその他ジビエの調理にも法的規制やルール化が必要だと考えられる。 ・当事例は店主の知識の無さが原因の一つとも考えられる。最近流行している鳥チャーシューラーメンを提供している店への当事例に関する注意喚起や情報共有(リーフレットの作成&提供)、HACCP管理における重要管理項目としての殺菌工程の内容&妥当性の確認を抜き打ちで行うのはどうだろうか。 ・家電メーカーの低温調理器の説明書にも、鳥やその他ジビエ等にも具体的な安全な調理方法を記載する。

■ 鶏肉の生食について⑦

1) 現状・実態や課題・問題点
カンピロバクターによる食中毒は、細菌性食中毒の原因としては第1位である。また、ギランバレー症候群の発症にもつながると言われている。カンピロバクター属菌のDALYsは6099で、ノロウイルスの515の10倍以上である。一方で、鶏肉の生食(未加熱摂取)に

については法的に制限されていない。また、多くの行政からは鶏肉の生食は避けるよう情報発信されているが、鹿児島県では条例で生食を制限しつつもある条件のもと容認している。また、その鹿児島県でさえ、条例改正により「内臓等の副生物を除く」とした。しかし、鹿児島県内のカンピロバクターによる食中毒事故はなくなっていない。(県内で令和3年に3件発生)

2) 1を踏まえた意見・提言

鶏肉の生食全般、少なくとも、内臓等の副生物の生食は禁止すべきである。

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

厚生労働省では、カンピロバクター食中毒予防に関して国民に正しく理解されるよう、リーフレットやQ&Aを作成して厚生労働省ホームページに公開するほか、厚生労働省 Twitter 等により、鶏肉は中心部まで十分な加熱調理をするよう注意喚起を行っています。

また、鶏肉のカンピロバクター属菌汚染への対応については、食品安全委員会が令和3年6月に示したリスクプロファイルにおける課題を踏まえ、関係省庁が連携してデータ収集等に取り組んでいるところです。

【農林水産省】

農林水産省では、消費者の方に向けたホームページ「鶏料理を楽しむために～カンピロバクターによる食中毒にご注意を！！～」において、カンピロバクターによる食中毒を予防するため、鶏肉を調理する際は中心部までよく加熱すること等の情報発信を行っており、「鶏料理を楽しむために気を付けたいポイント」を動画等で紹介しています。また、「鶏肉料理を扱う飲食店の皆様へ」として、中心部を十分に加熱することや調理器具などの衛生的な取扱いについて注意喚起を行っています。今後も、消費者の方や関係者の方にとって分かりやすい情報発信に努めてまいります。

[参考]

○農林水産省ホームページ

「鶏料理を楽しむために～カンピロバクターによる食中毒にご注意を！！～」

<https://www.maff.go.jp/j/fs/campylobacter.html>

【消費者庁】

消費者庁は、例年、食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期及び年末において、食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る一斉取締りを都道府県等と連携して実施しています。その中で、カンピロバクター食中毒の予防対策について、加熱が必要な旨の確実な情報伝達等により、加熱用の鶏肉等が生食又は加熱不十分で提供されることのないよう、啓発パンフレット等を活用し、食品関連事業者等への周知啓発を図っています。引き続き、カンピロバクター食中毒の予防対策について、周知啓発に努めてまいります。

【食品安全委員会】

食品安全委員会ではこれまで、鶏の生肉に付着しているカンピロバクターには注意が必要であることをHPやSNS等で注意喚起してまいりました。鶏肉等を

低温調理する際のポイント等をまとめた動画の公開、食品関係事業者等を対象とした、食中毒予防に必要な殺菌温度・時間や食中毒の原因となる微生物の特徴等に関する講義の開催など、情報提供を行ってきたところです。また、上記の事案については、管轄保健所に既に連絡済みであることを確認しております。引き続き、リスク管理機関と連携を取りつつ、必要に応じHPやSNS等で注意喚起し、被害防止に努めてまいりたいと思います。

(アニサキスというテーマで2件掲載)

■ 生食用鮮魚介類におけるアニサキスのリスク評価について②

1) 現状・実態や課題・問題点
<p>厚生労働省の食中毒統計によると、2021年に我が国で発生した食中毒717件のうち、344件(48%)がアニサキスによるものであり、アニサキスは病因物質別食中毒発生件数のトップとなっています。</p> <p>アニサキス食中毒は年々増加傾向にあり、その原因食品のほとんどは生食された魚介類と報告されています。</p> <p>生食用鮮魚介類のリスク管理については、我が国では厚生労働省が食品衛生法第13条に基づいて定めた規格基準により行われていますが、現行の規格基準は腸炎ビブリオ対策を主眼としたものであり、アニサキス食中毒を予防するためには十分な内容となっていません。</p> <p>欧州では、2010年に欧州食品安全機関により、アニサキスのリスク評価が行われました。リスク評価に基づき、2011年12月から、生食用の魚類等に対する規制が行われ、アニサキス食中毒が予防されています。</p> <p>我が国では、これまで食品安全委員会による生食用鮮魚介類におけるアニサキスのリスク評価が行われたことがなく、生食用として販売される鮮魚介類に関するアニサキスについての規格基準が定められていません。</p> <p>その結果、生食用鮮魚介類の摂取によるアニサキス食中毒事例が多発しており、国民の健康に大きな影響を及ぼしています。</p>
2) 1を踏まえた意見・提言
<p>国民の健康保護のため、食品安全委員会により、生食用鮮魚介類におけるアニサキスのリスク評価が行われ、評価結果に基づいて各リスク管理機関が適切な対応を行うことにより、アニサキス食中毒の減少を図ることが求められていると思います。</p>

■ アニサキス⑧

1) 現状・実態や課題・問題点
<p>アニサキスによる食中毒が後をたちません。今回のようなプロが調理した魚にアニサキスが残っているとすると消費者も気軽に食べられなくなってしまいます。(2022年2月大手スーパーの鮮魚売り場がアニサキス食中毒により行政処分を受けています。)</p>
2) 1を踏まえた意見・提言
<p>国民に危害の評価を再度広く広め、除去方法等を周知させてほしい。</p>

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

厚生労働省では、アニサキス食中毒に関する情報をホームページに掲載するとともに、リーフレットやSNS等を通じて食品等事業者や消費者に周知を図っております。アニサキスによる食中毒の予防には、新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除くこと、内臓を生食しないこと、目視で確認して、アニサキス幼虫を除去すること、さらには冷凍(−20℃で24時間以上)や加熱(70℃以上、または60℃なら1

分)が有効であり、これらの情報提供や注意喚起が重要であるため、引き続き、幅広い注意喚起等に取り組んでまいります。

厚生労働省参考ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

【農林水産省】

農林水産省では、これまでも国民の皆様に向けたホームページ「海の幸を安心して楽しむために ～アニサキス症を予防するために～」において、アニサキスについて情報発信をしてまいりました。引き続き、関係機関と連携を取りつつ、必要に応じて、国民の皆様へ分かりやすい情報発信や注意喚起をしてまいりたいと思っております

[参考]

○農林水産省ホームページ

「海の幸を安心して楽しむために ～アニサキス症を予防するために～」

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/anisakis.html

【食品安全委員会】

今回のご指摘の欧州のアニサキス食中毒の状況を調べた結果、冷凍して温度と時間を管理して予防する対策を打っているという情報を得ました。食品安全委員会は、これまでにHP等でアニサキスによる食中毒の予防法について情報提供をしてきました。これからも必要に応じ、注意喚起をしてまいりたいと思っております。また、食品安全委員会はリスク評価の実施に向けて、令和元年度から3年度まで「アニサキス汚染実態調査およびリスク低減策の評価に関する研究」を実施し、検査法や汚染状況の詳細に関する情報を収集してまいりました。令和4年度から「アニサキス食中毒のリスク評価に関する調査研究」を実施するとともに、リスクプロファイルの更新にも着手しているところです。

■クロノバクターサカザキ(Cronobacter sakazakii)に関するリスクコミュニケーション^⑩

1) 現状・実態や課題・問題点

米国では、2022年2月に米国アボット社の育粉を飲んだ乳児から感染症を疑う事例が報告された。さらに同社工場が閉鎖されたことをきっかけに、深刻な育粉不足に陥ったとの報道がある(参考1)。この状況に対し、米国政府は通常米国内での販売が認められていない外国製品の輸入を許可する等の措置がとられた。日本でも、FDAからの世界の育粉製造企業に対する輸出要請に基づき、農水省に協力依頼があり、日本の乳業各社は輸出に向けて検討が進められたと聞く(参考2,3)。

米国で発生した乳児の感染症例に関し、FDAの2/20の発表によると当該の粉ミルクを摂取した乳児4人がクロノバクター感染症とサルモネラ感染症に罹患した。FDAは粉ミルク製品の購入・使用を避けるよう消費者に警告し、アボット社は2/17に特定ロットの自主回収を発表している。

サカザキ菌はクロノバクター属菌に分類される食中毒菌だが、土壌、水、動物、汚水、ヒト糞便等に高頻度に検出される一方、果実や野菜からも屢々検出され、植物や環境を主な棲息場所に行っていると考えられている。FAO/WHO合同専門家会議では、乳児用調製粉乳のサカザキ菌による感染リスクに関する考察がなされた(2006)。これを受けコーデックス委員会では2008年に乳児用調製粉乳の病原微生物規格としてサカザキ菌規格が制定された。国内外で購入した市販乳児用調製粉乳の汚染実態調査の結果、国内の汚染率は6.6%との報告もある(参考4)。

本菌の病原因子は明らかではないが、調乳後の乳児用調製粉乳を長時間増殖可能な温度域で放置するような衛生上の不備がサカザキ菌感染に関与すると考えられている。近年、クロノバクター属菌感染症の発生頻度は乳児より高齢者において高いという知見もある(参考5)。

日本のリスク管理措置として、厚生省では「乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存および取扱いに関するガイドラインについて」「育児用調製粉乳中の Enterobacter sakazakii に関する Q&A (仮訳)」が HP に掲載されている。農水省では平成 28 年度リスク管理検討会(第 2 回)にて「資料 2: 農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリストについて」においてクロノバクター・サカザキが提示されている。食品安全委員会 HP には食品安全情報が整理されているが、サカザキ菌に関する評価書の掲載はない。

2) 1 を踏まえた意見・提言

サカザキ菌は十分な製造管理と幼児・高齢者を中心に衛生管理に注意を払うべく重要な食中毒菌と思われるが、国内・消費者にはあまり知られていないと思われる。

クロノバクター属菌及びサカザキ菌に関しては、食品安全委員会においても多くの知見の蓄積があると思うが、アメリカでの事故をひとつの契機としてサカザキ菌に関する評価書や食中毒事例を紹介することでホームページ等を整備し、業界並び一般消費者向けに公表してはどうだろうか？

また、今回のアメリカの育児用調製乳製造工場での事故は日本でも起こり得る(起こってはならないが)事故かと思われる。日本国内での製造拠点は乳業数社に限定されるため、万が一の事故発生時における在庫確保・物流の混乱等を避けるために、米国アボット社における今般の事故の経緯や、アメリカで実施された安全対策・衛生管理方法の改善策の情報等を米国 FDA 等と共有化し、日本国内の育児用調製粉乳・乳児用ミルク製造業者や一般消費者に対して情報発信することで、汚染事故の未然防止に向け啓蒙してはどうかと考えます。

参考 1: 食品安全委員会「食品安全総合情報システム」資料管理番号: syu05780250105 (資料日付: 2022/2/20)

参考 2: [https:// ----](https://----) (マスコミの HP)

参考 3: [https:// ----](https://----) (マスコミの HP)

参考 4: <https://~~> (国立研究開発法人関係の HP)

参考 5: <https://~~~> (国立研究開発法人関係の HP)

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

厚生労働省では、乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドラインについて情報提供を行い、サカザキ菌に関する Q&A を厚生労働省ホームページに公表して周知を行っております。このガイドラインでは、本菌のリスク低減方法についても述べられており、例えば、70℃以上の飲用適の湯で調乳することや、保存時間(調乳後2時間)を規定し、本菌に起因する衛生危害の効果的な除去手順等が示されています。

・厚生労働省ホームページ

<https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/070605-1.html>

【農林水産省】

農林水産省では、クロノバクター・サカザキを含むクロノバクター属菌の情報を収集・整理しており、ホームページにクロノバクター属菌に関する情報(国内外の食中毒事例や汚染実態等)を整理したリスクプロファイルシートを掲載しています。また、消費者の方に向けたホームページ「赤ちゃんを守るために」において、乳幼児を食中毒全般から守るための注意点について情報発信を行っております。今後も、最新情報を収集し、消費者の方や関係者の方にとって分かりやすい情報発信に努めてまいります。

[参考]

○農林水産省ホームページ

「有害微生物による食中毒を減らすための農林水産省の取組（リスク管理）」

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard_microbio.html

「食品安全に関するリスクプロファイルシート（クロノバクター属菌）」

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/attach/pdf/hazard_microbio-22.pdf

「赤ちゃんを守るために」

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

【食品安全委員会】

食品安全委員会は平成 21 年度にクロノバクター・サカザキについて、食品安全確保総合調査を実施し、調査報告をHPに掲載していますが、本報告を受け、令和 4 年度の企画等専門調査会において、調乳について最新の情報を提供することが重要であると議論されました。そこで、令和 5 年 6 月には関連情報を改めて整理し、国民の皆様にご注意喚起するためにHPにQ & Aや画像等の資料を掲載し、SNSでも情報提供する予定です。ご指摘を踏まえ今後も、健康被害を予防するため、国内・国外状況を注視し、リスク管理機関とも連携しながら、当該微生物に関する注意喚起に努めてまいりたいと思います。

■乾燥ヒジキの適切な調理法についての啓蒙①⑨

1) 現状・実態や課題・問題点
乾燥ヒジキのパッケージに戻し方が表示されていなかったため、ネットで調べてみたところ、乾燥ヒジキを戻さずに使う調理法や、戻し汁を使う調理法が紹介されていることに気付きました。 ヒジキには比較的高い濃度で無機ヒ素が含まれていますが、水戻し、ゆで戻しやゆでこぼし等を行い、その戻し汁を使わないという昔からの調理法がこれまで引き継がれ、無機ヒ素が低減した状態で食卓に供されてきました。しかし、最近では、これまでとは違う食べ方や調理法がネットを通じて拡散されることから、健康リスクを高めることが懸念されます。なお、以下に、乾燥ヒジキをそのまま調理するレシピ及び戻し汁を使うレシピを紹介しているサイトの例を示します。 乾燥ヒジキをそのまま調理するレシピ（例） レシピサイト●●●（ https://~~~~ ） .. ヒジキの戻し汁を使うレシピ（例） レシピサイト■ ■ ■（ https://~~~~ ） ..
2) 1を踏まえた意見・提言
すでに、農水省のホームページでは、乾燥ヒジキの無機ヒ素を軽減するためのより安全な調理法が公表されているものの、ネットでは乾燥ヒジキをそのまま使ったり戻し汁を使う調理法が紹介されています。 乾燥ヒジキの無機ヒ素を軽減するためのより安全な調理法をより広く拡散・浸透させるため、食品安全委員会の情報提供ツールを活用するなどして、改めて乾燥ヒジキの無機ヒ素軽減のための調理法について、多くの消費者にとって分かりやすい形で情報提供することを提案します。

<関係省庁からの回答>

【農林水産省】

農林水産省では、これまでも消費者やヒジキ製造・加工業者の皆様に向けたホームページ「ヒジキに含まれるヒ素の低減に向けた取組」やリーフレットを作成し、ホームページにおいてヒ素低減に関する情報発信をしてまいりました。引き続き、関係機関と連携を取りつつ、必要に応じて、国民の皆様へ分かりやすい情報発信や注意喚起をしてまいりたいと思います。

[参考]

○農林水産省ホームページ

「ヒジキに含まれるヒ素の低減に向けた取組」

https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_as/maff_hijiki.html

【食品安全委員会】

食品安全委員会はヒジキに含まれるヒ素についての知見を収集するため、平成18年度に食品安全確保総合調査を実施し、平成25年12月に「食品中のヒ素」に関するリスク評価結果を公表しています。あわせて、食品中のヒ素に関するQ&Aを作成し、乾燥ヒジキを60分間水戻しすることで芽ヒジキで75~95%、長ヒジキで55~90%のヒ素が除去されるため、水戻しするなど通常の方法で調理されたヒジキを適度に食する場合は過度に心配する必要はなく、他の食品とともにバランスよく食べることが重要であること等について、情報提供を行ってきました。

ご指摘の点を含め、引き続き、リスク管理機関と連携しつつ、必要に応じSNS等様々な手段により注意喚起に努めてまいります。

■ 常温の定義の必要性について⑳

1) 現状・実態や課題・問題点
今年も暑くて長い夏を過ごしています。地球温暖化のせいでこのところ毎年平均気温が上がり、私が子供のころは30℃超えて暑くなるらしいなんて言っていたのに猛暑日が珍しくなく異常気象が異常ではなくなっている気がします。勤務する会社で常温保存での食品を扱っています。お客様からの問い合わせで「毎日暑い日が続くので、この商品は、常温保存と書いて有るけど朝晩は冷蔵庫に保管しないとだめですね。」とかまた、観光地に行ったときに、炎天下に食品をパラソルの下で店先で並べて売っているのを見たこともある。食品業界には常温が何度という定義がなく、常温を、室温や冷蔵庫に入れないことと思って深く考えもせず昔からそうしているから、昨年も大丈夫だったからとそうしていたり、常温の定義がないから、これに対して自分で判断がしようと思っても、難しいのが現状です。商品の安全は大丈夫か心配です。また冷蔵庫に入れなくてもよい、常温商品を冷蔵庫に入れると、商品が結露し、商品ラベル、表示が見にくくなったりすることもあり、これも食品安全に不安を感じます。
2) 1を踏まえた意見・提言
食品業界においても日本薬局方のように、常温の定義を作るなど何らかの措置をとったほうがいいのではないかと考えます。きまっていれば、ラベルをユポ紙にするなど業界全体で対策もとれると思います。食品衛生法などに組み込むなどすれば効果的かも?とったりしています。

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

平成30年の食品衛生法改正により、HACCPに沿った衛生管理が原則、全ての食品等事業者には義務化されております。事業者は、自身が取り扱う食品に応じ、「一

一般的な衛生管理」及び「HACCP に沿った衛生管理」に関する基準に基づき、衛生管理計画を作成し、衛生管理を実施しなければなりません。食品の販売時の温度管理についても同様に、事業者が取り扱う食品に応じて必要な措置をとることになります。

■ マイバックの衛生管理^③

1) 現状・実態や課題・問題点
某ラジオ局のパーソナリティー（女性）が、「マイバックって洗うものなの」との発言がありました。結婚され主婦業もこなしておられる方だけに、公共の番組で発言されたことに、驚きを感じ得ませんでした。これだけ、マイバックの洗浄について、食品安全委員会や各保健所等からの、啓蒙がされているにもかかわらず知らない、このパーソナリティーだけではなく我が家でも、「時々洗え」と言っているにもかかわらず洗わない。全員が洗わないわけではないとは思いますが、まだ大半の人は、食品を入れるマイバックは、レジ袋感覚での使用で繰り返し使い、マイバックの洗浄はしなくてもいいと思っているのが現状ではないか。また、保冷袋は洗浄しにくくこすったりすると、はがれたり、破けたりするものもありますし、一般のマイバックも色落ちしたりし、中には洗いづらく破けてしまう素材のものも多く見受けられます。洗い清潔なマイバックを維持する意識付けの向上が課題。
2) 1を踏まえた意見・提言
意識付けのみならず、洗浄し衛生的に維持していただくには、もっと買い物をする人に近い啓蒙方法が必要と思います。例えば、スーパーのレジ付近に見える場所にポップ等を掲示する、店内放送で定期的に流す、洗ったもの洗わないものとの微生物検査結果等のエビデンスの公表で、誰でも見えて洗い衛生的にしなくてはと思える訴えの方法や、マイバックもピンキりで安いもの、もらえるもの等は、レジ袋感覚になりやすいと思われるので、もう少し洗浄しやすく素材も良質にし、洗浄殺菌しても繰り返し使えるようにし、付加価値をつけた多少の高額品（高いものは大事に使う意識？）にしたらどうかと考える。SDGsの観点からも、1. 品物の品質基準と素材の向上で価格設定と、2. 洗浄&殺菌し衛生的に維持することの、意識付け方法の工夫が必要ではないかと考える。

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

厚生労働省では、食中毒予防のため、食中毒予防の三原則、食中毒菌を「つけない、ふやさない、やっつける」、家庭でできる食中毒予防の6つのポイント等について、リーフレット等により周知を行ってまいりました。引き続き、必要な注意喚起に努めてまいります。

【消費者庁】

消費者庁では、2021年3月に農林水産省、経済産業省とともに「お買い物エチケット」について消費者向けのチラシを作成し、マイバッグの使用前後で洗浄・消毒をすることについて周知しております。

(2) 関係省庁に共有した提案・報告

- ・ 食品安全モニターから寄せられた提案・報告のうち、施策の参考とするように関係省庁に共有したものの要旨は以下のとおりである。
うち、【食】とあるものについては食品安全委員会の対応を記した。
- ・ 食品安全モニターの皆様におかれましては、多くの報告を提出して頂き、ありがとうございました。

(注) 以下①～ 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。【 】は、次のとおり共有先を示している

【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、【文】：文部科学省、【税】：国税庁。

共有先は食品安全委員会事務局で割り振りした。

【食】とあるものについては食品安全委員会の対応を記した。

<微生物・ウイルス等>

①食品中の大腸菌群の検査について、日本では、冷凍食品等の公定法（公に認められた試験法）として定性試験が行われ、海外では定量試験が行われおり、希釈倍率・使用培地等、試験法に違いがある。食品中の微生物検査に関して、公定法とISO法等のハーモナイゼーションが進められているが、商社の立場でサプライヤーと微生物規格を握るにあたり、特に大腸菌群については苦慮している。デソキシコーレイト寒天培地（培地名）は日本とタイしか使用されておらず、日本の大腸菌群の公定法は海外では検査不能。海外のISO法等について知識不足のため国内の食品等事業者は、過剰反応するときもあり、日本と海外との試験法の違いについて理解が深まっていない印象がある。食品中の大腸菌群の公定法について、ISO法等国際試験法に合わせた形に改定し、定量検査への変更に伴い、食品別の大腸菌群規格の見直しを検討いただきたい。

【厚】

②食中毒統計では2021年に我が国で発生した食中毒の48%がアニサキス。病因物質別食中毒発生件数のトップで年々増加傾向。主な原因食品の生食用鮮魚介類のリスク管理は食品衛生法第13条に定めた規格基準で行われているが、現行規格基準は腸炎ビブリオ対策を主眼としたもので、アニサキス食中毒を予防するためには不十分。欧州では2010年に欧州食品安全機関で、アニサキスのリスク評価が行われリスク評価に基づき2011年12月から生食用魚類等に規制が行われアニサキス食中毒が予防されている。我が国では、これまで食品安全委員会による生食用鮮魚介類におけるアニサキスのリスク評価が行われたことがなく、生食用として販売される鮮魚介類に関するアニサキスについての規格基準が定められていない。その結果、アニサキス食中毒事例が多発し、国民の健康に大きな影響を及ぼしている。国民の健康保護のため、食品安全委員会により、生食用鮮魚介類におけるアニサキスのリスク評価が行われ、評価結果に基づいて各リスク管理機関が適切な対応を行いアニサキス食中毒の減少を図ることが求められている。

【食】（1）の回答参照

③現状：コロナ禍による内食需要の追い風もあり最近レンジアップで簡単調理と謳う食肉製品をスーパー等で見かけ、レンジアップでローストビーフにする製品もある。食品規格基準では、ローストビーフは製造基準や成分規格、個別規格等様々な規格、基準が定められ、これらを遵守できなければ、食中毒などのリスクがある。問題点：

今回目にした商品は、ローストビーフの安全性を確保する為の加熱を消費者に委ねている。家庭で一から作るならまだしも、本来、規格基準に則り科学的に管理されるべき食品の調理が、家庭内の仕様もメーカーも様々な電子レンジに委ねられてよいか、調理時のワット数や時間は記載されているが、加熱不良により食中毒が発生した場合の責任の所在はどうするか、安全性確認の面で十分か、そもそもローストビーフと謳って販売してよいか等疑問が残る。提案として、まずは商品が表示のワット数及び時間でローストビーフの規格として問題ないかサンプリング調査をしてみてもは。問題がなければ通常の監視指導を継続し、万が一問題があった時は、まずは当該事業者に対し指定のワット数及び時間で販売に至った根拠の提示を求める等、適切な指導をして頂きたい。また、電子レンジで作るローストビーフについて主に小売り業界への安全性に関する指導、啓蒙並びに消費者への注意喚起等を検討して頂きたい。

【厚、食】(1)の回答参照

④スーパーの鮮魚コーナーの「アニサキス」や精肉コーナーの「カンピロバクター」等に対する注意書きは店舗ごとにバラバラ。大手スーパーは詳細に表示してるが、店により殆ど表示の無い所や、小さく確認しにくいものもある。一方で、消費者がどれだけ関心をもって見ているか、いささか不安。保健所からは食中毒予防の冊子等も配られ、詳細に書かれている。それらに基づいた統一した注意の仕方を店舗に指導すべき、と保健所に指摘しているが、あまり変わり映えしていない。全国統一したもので、消費者にも理解しやすい注意書きで、消費者へ啓もうが図られれば良いと思う。

【厚、農】

⑤Twitter上で、鶏の生肉をトッピングしたラーメンの提供による食中毒事案が話題になっている。<https://〇〇〇>

同店のTwitterによると、鶏のレアチャーシューを廃止すると発表。<https://□□□>
一方で、グルメ情報検索サイトには、同店のレアチャーシューをプラス評価しているトッピユーズのコメントが出ている。<https://△△△>。鶏白湯専門店を標榜するラーメン店は、上記のカンピロバクターによる食中毒を起こした店以外にも全国的にあるようだ。Twitterの記事をまとめたライターは、カンピロバクターによるリスクを正しく伝えているように見えるが、食品安全委員会としても鳥生肉の食中毒に関する注意喚起をSNSを使ってタイムリーに行なった方が良い。

【厚、農、消、食】(1)の回答参照

⑥7月のネットニュースに愛媛県松山市のラーメン店の客19人が、鳥チャーシュー入りラーメンを食べ、カンピロバクター食中毒が発生した報道があった。肉類の調理に関する知識の無さが原因の一つと考えられる。また、ネットショップや、家電量販店の調理器具コーナーを見ても簡易的な低温調理器が様々なメーカーより発売され、個人経営飲食店や家庭でもよりレア状態に近い肉の調理が可能になっており、個人のブログでも適切な殺菌条件を満たしていないと思われる調理方法が紹介されている。上記のような状況を改善するため、下記3つの案を提案したい。

- ・鶏肉やその他ジビエの調理にも法的規制やルール化が必要。
- ・当事例は店主の知識の無さが原因の一つとも考えられ、最近流行している鳥チャーシューラーメンを提供している店への当事例に関する注意喚起や情報共有（リーフレットの作成&提供）、HACCP管理における重要管理項目としての殺菌工程の内容&妥当性の確認を抜き打ちで行うのはどうだろうか。
- ・家電メーカーの低温調理器の説明書にも、鳥やその他ジビエ等にも具体的な安全な調理方法を記載。

【厚、農】（１）の回答参照

⑦カンピロバクターによる食中毒は、細菌性食中毒の原因としては第１位。また、ギランバレー症候群の発症にもつながると言われている。カンピロバクター属菌のDALYs(障害調整生存年数)は6099で、ノロウイルスの515の10倍以上である。一方で、鶏肉の生食（未加熱摂取）については法的に制限されていない。また、多くの行政からは鶏肉の生食は避けるよう情報発信されているが、鹿児島県では条例で生食を制限しつつもある条件のもと容認している。また、その鹿児島県でさえ、条例改正により「内臓等の副生物を除く」とした。しかし、鹿児島県内のカンピロバクターによる食中毒事故はなくなっていない。（県内で令和３年に３件発生）鶏肉の生食全般、少なくとも、内臓等の副生物の生食は禁止すべきである。

【厚】（１）の回答参照

⑧アニサキスによる食中毒が後をたちません。プロが調理した魚にアニサキスが残っているとすると消費者も気軽に食べられなくなってしまいます。（2022年2月大手量販店の鮮魚売り場がアニサキス食中毒により行政処分を受けています。）国民に危害の評価を再度広く広め、除去方法等を周知させてほしい。

【厚、農、食】（１）の回答参照

⑨食肉、青果等の表面殺菌の目的で使用される過酢酸製剤の成分規格は「過酢酸12～15%、酢酸30～50%、過酸化水素4～12%…」とある。一方、海外サプライヤーで過酢酸製剤の使用が拡大し、メーカーバリエーションが増加しているのが実態だが、メーカーによって、過酸化水素、酢酸、過酢酸の配合比率に違いが見られ、日本の成分規格と完全合致するものが確認できない。メーカーの推奨濃度が科学的根拠に基づき設定されているのであれば、食品用途の過酢酸製剤をメーカーの推奨濃度で使用する限り、安全上問題は無いと考えられるので、海外の使用状況を踏まえ、日本の過酢酸製剤の成分規格の配合比率に幅を持たせる必要があろう。

【厚】

<かび毒・自然毒等>

⑩保育は食との接点が多く「季節植物を育てよう」と園庭に野菜等を植えることも多い。4月発生の「園児12人が食中毒 ニラと間違え給食に有毒のスイセン」の報道は、保育関係者にとり今一度子どもたちの保育や食を扱う現場としての安全管理に警

鐘を与えるもの。数年前譲られた物を「ニラ」として自園で栽培、給食に初めて出されたとのこと。複数の目で食品に安全チェックが行われず、食育のあり方に課題を感じる。「ニラとスイセン」の中毒事故は頻発している。類似記事として4月の朝日新聞には「春に集中する食中毒 侮れば死、見分けのコツと限界」とニラとスイセンにとどまらず、グロリオサの球根の誤認識等「春の中毒事故」を概観する内容が。保育現場では食物を摂り、楽しみを知るのみでなく、栽培し口にするまでの過程を知ろうという試みもされている。その際事前に土壌や種・球根の選定から栽培の過程まで、複数の目で中毒事故防止の安全管理が重要。昨今、誤飲・誤嚥事故の多発や食の安全性への目も高まっている。給食を担う職員のみならず、施設全体で食の安全性への注意喚起と意識を高めていく必要を感じる。

【厚、農、消】

⑪毎日の食事のためスーパーや野菜の産地直送販売店に良く買い物に行く。スーパーではおつとめ品として、また産地直送店では回収されず、芽が出たり、緑色に変色したじゃがいもが販売されているのをしばしば見かける。じゃがいもの芽に毒性があるということは、一般的に知られていると思うし、食品安全委員会の子供向けパンフレットやネット等で広報されており、芽は取り除いて調理し、食すると問題ないと思われる。しかし、皮が緑色に変色した物の毒性については、まだまだ知られていないと感じる。また、どこまで取り取り除けば問題無いのかが分かりにくい。毒性のあるものを口にしないよう、消費者への広報をさらに強化し、スーパー、販売店に対し緑色に変色したじゃがいもは販売しないように働きかけることが大事であると考えます。

【厚、農、食】

食品安全委員会の対応：ジャガイモの芽や皮に含まれる毒素についてはこれまでに、HPやSNS等で注意喚起をしてまいりました。最近では4月にFacebookでじゃがいもによる食中毒についての記事をシェアしました。ご指摘の点を踏まえ、引き続きリスク管理機関と連携を取りつつ、適宜丁寧な注意喚起に努めてまいりたいと思えます。

<遺伝子組換え食品>

⑫アメリカやカナダ等で遺伝子組換え大豆の一種のオリジナルにあった遺伝子が他の組換え大豆と掛け合わせされ、他の遺伝子組換え大豆の一種として、広く出回り始めている。その出回っている遺伝子組換え大豆が100%のものを手配し、外部検査機関にて検体を公定法（公的に認められた検査法）の手法で検査したら、混入率0%という結果で、公定法が対応しないことに。これでは遺伝子組換え大豆が混入していても判別不能となり、遺伝子組み換え大豆が混入している大豆穀粒を「Non-GMO」と謳うことができってしまう。この状況が野放しになれば、コンプライアンス的に問題で消費者を欺くことになりかねない。現行の公定法が遺伝子組換え大豆の掛け合わせ品種に対応可能か十分検証を行い、公定法の見直しが必要であれば受託検査機関や大豆業界は対応が迫られるため、速やかにリリースする必要がある。

【厚、農、消】

<ゲノム編集食品>

⑬昨年ゲノム編集食品モニターになりミニトマトを栽培した。農水省の説明で「生物多様性への影響は想定されない」とあるが心配。急にゲノム編集食品という言葉が出てきて、安全性は僅かな試験で検証可能か疑問。国民的議論が不十分。ゲノム食品栽培のモニターではゲノム編集に反対意見者は仲間外れになる例も。そもそもゲノム編集を知らない人も多いようだ。ゲノム編集は意図しない生物の発生の可能性があり、食の安全性、環境対応が心配だが、議論がされていない。ではどうやって正しく世に周知し判断可能なようにするか。それは国でゲノム編集許可時に安全性確認の根拠を許可書に入れているが、同時に問題点についても許可書に入れ開示すべき。開示された問題点は、幅広い議論を促すため、その食品と共に情報提供を丁寧に実施するとゲノム編集食品への嫌悪意見、誤食等が減り、選択者が自分の意思でゲノム編集食品を選ぶことが可能になる。ゲノム編集をする側が深く考え、周りの意見を聞き、不安除去のために丁寧に説明することはゲノム編集第一号としての使命では。選択の判断のために、入念な議論、正確な周知と情報の透明性は不可欠で、食品表示上、義務表示にすべきだ。生物多様性の問題は、長い時間をかけて起こるもので、安全性について専門家の意見だけでなく、一目瞭然で納得する指標はないか。ゲノム編集ありきで急ぎすぎ、食品安全がおろそかで議論不足で時期尚早と思えて仕方ない。

【厚、農、消、食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会では、ゲノム編集技術を利用した食品のうち、遺伝子組換え食品と同様と判断され食品健康影響評価を依頼された場合について、遺伝子組換え食品等専門調査会で検討し、「安全性評価における留意事項」をまとめています。今後とも、関係省庁等と連携しつつ、ゲノム編集食品に関する情報提供を行ってまいりたいと思います。

<リスクコミュニケーション>

⑭細菌の温度による増殖パターン、水分活性等のデータを食品安全委員会の公開データとして出してほしい。HACCPに沿った衛生管理が制度化されリスクに基づく管理が求められるようになり、その設計に対して根拠や目安が重視されるようになる。現在、その指標は、FDA等のアメリカの機関が公表したデータを日本の団体が引用しているものが多いようだ。日本の学会誌からの引用も見られるが、実際に欲しいデータを探すのは苦労することがある。食品安全に関するデータについて、食品安全委員会の監修で「食品安全関係素材集」の様にしてほしい。ファクトシート等で食中毒菌やウイルス等には色々とあるが、全体的な資料は見つけづらいので、HPのインターフェイスを含めご検討いただきたい。

【食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会では、令和5年3月に食品安全に関する情報を検索し易くするために、食品安全総合情報システムのユーザーインターフェイスや検索システムの改善等を実施したところです。

なお、「食品により媒介される微生物等に関する食品健康影響評価の手引き」を令和

5年3月に改訂しました。そこでは、予測微生物学の考えを取り入れた方法を解説しています。

これからも、ご指摘の点を含め、国民の皆様にとって、一層見やすく、利用しやすい食品安全委員会HP作成に努めてまいりたいと思います。

⑮欧州各国でチョコレート菓子がサルモネラ菌に汚染されている可能性があるという回収されている。国内にも流通していると思うが、回収対応や取扱いに関する情報が見られない。基本的なことだが、農水省や市町村のHPであっても、生卵や肉について強調されているケースが多く、加熱加工しているであろうチョコレートにもリスクがあるといった印象はない。生物以外でもサルモネラ菌のリスクがあることはあまり知られていないように思う。海外で回収対応されている製品について、日本国内でどのようなリスク管理をしているかのコミュニケーション、また、サルモネラ菌の基本的な情報提供があるとよいと思う。

【厚、農、消、食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会はこれまでにサルモネラ菌等の微生物についての注意喚起をセミナーやHP、SNS等で行ってきました。また、サルモネラ菌については、これまでにQ&Aやリスクプロファイルも作成しています。ご指摘の点を含め、リスク管理機関と連携を取りつつ、サルモネラ菌についての注意喚起の情報提供を一層充実させるよう努めてまいります。

⑯2022年2月に米国企業の育粉を飲んだ乳児から感染症を疑う事例が報告され、同社工場の閉鎖を契機に深刻な育粉不足に陥ったとの報道がある。これに対し米国政府は通常販売が認められていない外国製品の輸入許可等をした。FDAから世界の育粉製造企業への輸出要請があった模様。米国発生の乳児感染症例に関しFDAの2月の発表では当該粉ミルクを摂取した乳児がクロノバクター感染症とサルモネラ感染症に罹患とある。FDAは粉ミルク製品の購入・使用を避けるよう消費者に警告し、同社は特定ロットの自主回収を発表。サカザキ菌はクロノバクター属菌に分類される食中毒菌で土壌や植物等が主な棲息場所と考えられている。コーデックス委員会では2008年に乳児用調製粉乳の病原微生物規格としてサカザキ菌規格を制定。国内外で購入した市販乳児用調製粉乳の汚染実態調査の結果、国内汚染率は6%超との報告も。本菌の病原因子は不明確で調乳後の乳児用調製粉乳を長時間増殖可能な温度域で放置することがサカザキ菌感染に関与すると考えられている。日本のリスク管理措置として、厚労省では「乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドラインについて」等がHPに掲載。農水省は平成28年度リスク管理検討会（第2回）で「資料2：農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリストについて」にてクロノバクターサカザキが提示。食品安全委員会HPには食品安全情報が整理されているが、サカザキ菌の評価書はない。サカザキ菌は十分な製造管理と幼児・高齢者を中心に衛生管理に注意を払うべく重要な食中毒菌と思うが、国内・消費者にはあまり知られていないようだ。クロノバクター属菌及びサカザキ菌に関し食品安全委員会で多くの知見の蓄積があると思うが米国の事故を契機としてサカザキ菌の評価書や食中毒事

例をHP等で紹介し、業界や一般消費者に公表しては。また今回の米国の育児用調製乳製造工場の事故は日本でも起こり得る。日本国内の製造拠点は乳業数社に限定され事故発生時の在庫確保・物流の混乱等为了避免するため米国の今般の事故経緯や、米国で実施された安全対策・衛生管理方法の改善策の情報等を米国FDA等と共有化し、日本国内の関係製造業者や消費者に情報発信し、汚染事故の未然防止に向け啓蒙してはどうか。

【厚、農、食】(1)の回答参照

①先日、神奈川県のスーパでシラスの中にフグの稚魚の混入があり大規模な商品回収を行っていた。毎年初夏から秋にかけフグの稚魚がシラスや小あじに混入し回収事案となっており、大規模な食品ロスが発生することとなっている。大学の調査で稚魚段階のフグに健康危害を想定する毒性はないとある。毒性の調査もそれなりに行われ、監視管理体制も個人で釣るもの以外はそれなりにできていると思う。その一方、毒性がないのに、食品衛生法の文面に縛られ大規模な食品ロスを起こしている稚魚の混入における健康危害リスクを食品安全委員会で評価してもらいたい。シラスの生産業者の中には、選別工程で排除したフグを計量し冷凍保存している企業もある。有効性のある議論も可能だろう。ぜひ、検討願います。

【厚、農、食】

食品安全委員会の対応：当該案件については、令和4年度の企画等専門調査会において議論を行い、フグの稚魚は親の卵巣に由来する毒を持つという知見がある以上、現行のリスク管理は妥当とされました。今後とも必要に応じ、リスク管理機関と連携を取りつつ、状況の注視に努めてまいりたいと思います。

⑩消費者トラブル相談で某業者が経口摂取可能なエッセンシャルオイルと銘打ち、飲食物に添加させる例を聴取した。Twitterでも同様な例が認められ中には消化器症状等の有害事象が報告されている。業者の主張として、FDAにおいてGRASリスト(一般に安全とみなされている)にエッセンシャルオイルの項が設けられ、リストに収載であることのみで喫食可能で安全だとする意見がある。それで1杯の飲み物に何滴もエッセンシャルオイルを直接添加する例がある。国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所で素材別データベースを公開しておりエッセンシャルオイルの原料の植物について情報提供を行っているが、量的観点からは一般の消費者や知識に乏しい業者にわかりやすい指針とはなっていない。事故情報データベース等からエッセンシャルオイル喫食による健康被害を抽出し、原因となるエッセンシャルオイルについては栄養研でリンクしている論文等個別のリスク評価結果を勘案し、intended use(意図する使用法)にあたる情報を注意喚起情報として提供していくことを検討すべき。個別品目に対して評価することは合理的でないという場合でも、例えば栄養研の概要の安全性の項目における解説で「GRAS 収載品であるが intended use は～とされている」のような一文を付け加えるだけでも違うのでは。

【厚、消、食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会は、エッセンシャルオイルについて、国内・

国外の知見を収集し、必要に応じリスク管理機関と連携を取りつつ、HP等で注意喚起に努めてまいりたいと思います。

⑱乾燥ヒジキのパッケージに戻し方が表示されていなかったの、ネットで調べると乾燥ヒジキを戻さずに使う調理法や、戻し汁を使う調理法が紹介されていることに気付いた。ヒジキには比較的高い濃度で無機ヒ素が含まれており、水戻し、ゆでこぼし等を行い、その戻し汁を使わないという昔からの調理法がこれまで引き継がれ、無機ヒ素が低減した状態で食卓に供されてきた。しかし最近これまでとは違う食べ方や調理法がネットを通じて拡散されることから、健康リスクを高めることが懸念される。すでに、農水省のHPでは、乾燥ヒジキの無機ヒ素を軽減するためのより安全な調理法が公表されているが、ネットでは乾燥ヒジキをそのまま使ったり戻し汁を使う調理法が紹介されている。乾燥ヒジキの無機ヒ素を軽減するためのより安全な調理法をより広く拡散・浸透させるため、食品安全委員会の情報提供ツールを活用するなどして、改めて乾燥ヒジキの無機ヒ素軽減のための調理法について、多くの消費者に分かり易く情報提供することを提案する。

【農、食】(1)の回答参照

⑳9月のYahoo!ニュースの「〇〇を食べたら癌になる! ..」という記事がFacebookを通じて引用拡散されていた。インタビュー記事で、話し手は元官僚の大学教授。日本向けの輸入食品のリスクを殊更強調する記事で、発がん性が認められている物質を使い飼育した食肉が、日本向けに販売されていること、日本ではそのことをマスコミは報道しないこと、日本は規制がザルだから輸入を認めている等と発言している。更に、ゲノム編集食品についても触れ、安全の結果が出てなくグローバル種子農薬企業が儲かる仕組みになっている、ゲノム編集食品を表示もなく日本に普及させようとしている、と述べている。コメントで管理栄養士の方が書いているが、肥育ホルモン剤使用のルールと血中濃度のモニタリング結果から私たちの体への影響は限定的であると多くの専門家が考えている。これについては触れていない。また、ゲノム編集食品の認可のプロセスについても触れられていない。日本は規制がザルだから輸入を認めているというのは事実と異なるが、専門家の看板を掲げ印象論で論を展開しているところが課題。そのため、食品安全委員会のFacebookなどのメディアを通じて

1) 日本向けの輸入食肉の安全性を担保するためのプロセスの紹介

2) ゲノム編集食品の認可のプロセスの紹介

を行うべきではないか。

【厚、農、食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会は、ご指摘の点を含め、今後とも必要に応じリスク管理機関と連携を取りつつ、食肉やゲノム編集食品等の安全性について、科学的かつ丁寧な情報提供に努めてまいりたいと思います。

㉑化学物質等が異物として商品に混入した場合、化学物質と混入量が特定できたとしてもADI、TDI、ARfD等の安全性データ（データの有無含め）を探すのにと

ても時間がかかる。現在は、食品安全委員会等のデータベースを利用しているが、評価書等を読んでもわかりにくく見つからない場合が多い。食品添加物や農薬に関してADIのリストがWeb上で直ぐに見つかるが、それ以外の物質は見当たらない。過去の事故事例等を踏まえ、食品に混入可能性がある、より広範な化学物質毎のADI、TDI、ARfD等（データの有無含め）のリスト、データベースを作成、公開すると、消費者の安心のために寄与するのでは。

【食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会では、令和5年3月に食品安全に関する情報を検索し易くするために、食品安全総合情報システムのユーザーインターフェイスや検索システムの改善等を実施したところです。これからも、ご指摘の点を含め、国民の皆様にとって、一層見やすく、利用しやすい食品安全委員会HP作成に努めてまいります。

⑫消費者庁から年末に「訪日等外国人向け食物アレルギーに係る食品表示啓発ツール活用について」として、以下の通り監視の際に飲食店等へ対応を促すよう指示が出ている。「新型コロナウイルス水際措置見直しで訪日外国人増加が予想され、外国人利用が見込まれる飲食店等に、別添の飲食店等利用時の食物アレルギー有無確認のポスター、聞取り等チェックリストを活用するよう普及啓発を図る」というもの。このリストは、現状の日本法規と海外法規上、食物アレルゲンの項目が異なり、対応不可能な場合があることを加味していない。現状の法規制以上の対応を求める内容になっており、食品等事業者がそのまま使用できる内容ではない。チェックリストを使用した食物アレルギー保持者が、対応可能な飲食店であると誤認する恐れが。チェックリストの二次元バーコードは日本語のページに飛び不親切。監視の際、啓発チラシ配布だけでは、誤認と事件発生リスクが高まるだけ。想定される使用方法・事実誤認・過剰期待でアレルギー事故が発生する危険性を丁寧に説明する必要がある。消費者庁のHPの英語版には、JAPAN FOOD LABELLING SYSTEMの資料があり、この内容を訪日外国人が理解し、自身で尋ねる際使用することは有効。食物アレルギー保持者が日本法規を理解した上で、コミュニケーションツールの一つとして使用する内容のもので、海外事情を知らない飲食店等が掲示等できるものではない。今後このような啓発物は、日本法規を説明し、事実伝達される内容のものを作成して欲しい。また、実際に使用する対象を具体的に想定し、どの情報が必要か消費者と官民合わせて作成して欲しい。

【消】

<その他>

⑬4月からの食品の「無添加」表示禁止の週刊誌記事には以下の問題がある。(1)「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」は何が無添加かわからない「単なる無添加という表示」を禁止事項としているが、記事は「ガイドラインが単純に「無添加」という文字を禁止している」という誤イメージを消費者に与えかねない。(2)「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」は消費者に誤解を与えるような表現を禁止事項としているが、記事は読者にガイドラインが大手食品会社の利益保護のために

制定されたと誤認識を与えている。(3) 添加物の安全性の評価について実際は動物実験をもとに、動物の種差、個人差等を踏まえ安全係数設定をしているが、記事は読者に単なる動物の実験のみで基準を設定しているような誤イメージを与えかねない。上記について、以下の課題がある。・消費者への添加物についての一層の広報活動が必要。今回のような誤った内容のニュースがネット上で広まりやすく正確で分かりやすい情報の提供が望まれる。・その際には、以下 2 点の内容が含まれることが望ましい。1) 安全性評価の手法について。動物実験で評価している根拠。2) 個々のリスク評価だけでなく、平均的な日本人がトータルとしてどれだけの添加物等の化学物質を摂取しているか具体的データと、現状についてどのように評価できるか等の情報。・情報提供については関心が高い事、分かり易い事が重要。学校教育で使用可能な教材の提供や、関心を持たれやすいよう例えばゲームとのコラボ等思い切った内容でも良い。・また(1)の問題に関して、「添加物の不使用表示に関するガイドライン」改訂時、禁止事項の類型提示だけでなく「事実に基づいたこのような表示が可能である」という例を提示し、さも優良かに見せかける偽りの不使用表示は認められないという趣旨が明確になると良い。

【厚、消、食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会は添加物について、これまでにHPやSNS等で情報提供してきました。令和4年は添加物について、報道関係者との意見交換会や食品安全モニターセミナー、精講を開催しました。ご指摘に関することを含め、リスク管理機関と連携を取りつつ、科学的な情報を分かりやすく発信してまいりたいと思います。

④大学病院へ行き、先生から「気休めかも」と他大学の共同研究している成分の入ったサプリ飲用の情報提供を受けた。ネットで選びサプリを飲み始め1週間後、明らかに症状が改善。以後2か月以上飲み続けているがサプリを続けていいか疑問。食品なので、長期間飲用時に安全性の審査がない。食品だが薬の様に使用で製薬会社製造。食品表示は詳細だが何の判断もできず。まして長期間飲んで安全等とは表示してない。一般消費者が見て判断不能な難解な表示は情報を伝達できてないのでは。せめて食品安全の判断が可能でないと困る。サプリは割と長期間飲むので特に機能性表示食品には長期間続けた時の安全性の審査が必要で表示も義務にすべき。もっと抜本的に、一括表示内は消費期限・賞味期限、アレルギー表示、サプリの場合はこれに加えて用量・用法等安全性に関するものだけとし、中学生が読んでもわかるぐらいの易しいものにしたらどうか。

【消】

⑤一般消費者が理解できないような表示は食品安全衛生上問題。例えば納豆の表示 原材料名：大豆（分別流通生産管理済み）・・・何のことかわからない。またとにかく難解。原材料表示等で「増粘多糖類とは」等問い合わせを頂くこともある。食品表示法は、難解で、消費者が判断できない。誤認させる表示、難解で消費者が判断不能な表示は食品安全上問題。最低限、安全性の表示ぐらいは消費者が見て判断できるもので

ないといけない。現状は、商品選択に関する情報が任意表示事項でも表示すると安全性表示と勘違いを生んだり、消費者の要望だからと詰込みすぎている。いっそ、容器包装一括表示内は、安全性の表示、必須事項のみにして大きく表示し工夫しわかりやすくし、商品選択に関する情報は、その他の容器包装表示可能箇所に表示したらどうか。

【消】

②⑥日頃中小食品製造業に、食品安全システム認証等に関する認証取得監査等を実施している。HACCPの原則に沿い、製品記述書、製造現場図面等を作成し対象製品毎の各工程に関するハザードを分析、抽出し、管理策を決定し運用している。現場で運用するハザード管理手順は、使用機器や人員の力量により相違する。人員の入れ替わりの多い製造現場や資金面から設備投資が難しい組織は、製造ラインにおいて比較的年数が経過した機器で製造していることが多く、それに伴う食品安全上のハザードは、常に変化する傾向が見られる。製造現場ではこのような状況の下、現場レベルで臨機応変に対応し食品安全のハザード顕在化防止に努めているが、技術力の高い製造要員がフォローしているのが現状。一方、構築している食品安全マネジメントシステム(FSMS)上でのハザード分析の見直し等は後付けになりがちで、下手すると、現場のハザードが変更しているのに、FSMS上は変更なしとなっている企業も散見される。この状況を鑑みて、組織に対して更にFSMSを有効活用してもらうことを事例で説明している。その事例を参照する際に食品安全委員会の作成した資料(用語集や動画等)を使用するケースがあり、多いに役立っている。今後、このような際に利用可能な資料を更に充実するよう期待する。

【食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会は、ご指摘を踏まえ、多くの方に役立つ用語集、動画等を作成し、充実させていくよう努めてまいりたいと思います。

②⑦製造業者が得意先に商品を提供後、得意先の都合で保存温度変更ラベルを用いて保存温度を変更している。製造業者の出荷時の温度帯は冷凍(−18℃以下)で出荷し、得意先では冷蔵、チルド、冷凍と様々な温度帯を選択して温度帯変更ラベルを商品に貼り付けている。製造業者は個包装の商品を段ボールに複数個梱包して出荷。この段ボールに表記した保存温度は−18℃以下。段ボール内の個包装商品の保存温度として、取引先の指示により下記の表記での運用となっている。

名称 原材料名 内容量

賞味期限/消費期限 別途枠外表面記載

保存方法 別途枠外表面記載

製造者

得意先各店舗の都合で賞味期限、消費期限が選択できるこの表記は不適切で消費者に混乱を起こすものでは。「/」で右とも左とも取れる表示は表示法に照らしても不適正では。食品表示の担当の省庁はこのような実態を把握し、より適切な指導、監督を実施して頂きたい。

※報告者に消費者庁担当部署を紹介し、報告者は消費者庁に相談をした。

【厚、消】

⑳新原料原産地表示制度は、2022年4月1日に完全施行された。スーパー等で販売している弁当等は、着色容器に透明な蓋があり、ラベル表示は透明な蓋面及び容器底面が多い。透明蓋面に、商品名、販売価格、製造日時、消費期限、栄養成分表示、特定原材料名、保存方法、製造者、販売者名等のラベルがある。容器底面には、原材料名（原産地、食品添加物、アレルギー表示）が記載されたラベルがある。原料原産地を含む使用原材料を確認するには、容器を裏返す必要がある。弁当容器を店頭で裏返せば中身が混ざってしまい、事実上困難。現状のラベル貼付け方法は、透明蓋面で、ガイドラインに沿ったものとは思われるが、消費者視点では極めて不親切な表示方法。食品安全上の重要事項は蓋面に表示されているが、原産地表示等の原材料情報は形式的で、食品表示に対する実効性に疑義を認める。食品表示の表示場所は、“容器包装を開かないでも容易に見ることができる場所”とされているが、現状は、購入時に事実上は容易に見ることが困難。容器包装を開かないで見ることができる状態であっても、容器裏面等の表示で、“表示を見ることにより商品を損傷する可能性がある場合”は、透明な容器の蓋で中身の確認が不十分となっても、ラベル表示はすべて蓋面に貼り付けるべき。

【消】

㉑勤務先で常温保存の食品を扱っており、客から「暑い日が続きこの商品は常温保存と書いてあるが朝晩は冷蔵庫に保管しないとだめですね」との発言を聞いたり、観光地で炎天下に食品をパラソル下の店先で陳列販売している場面を見たこともある。食品業界には常温の定義がなく、常温を室温や冷蔵庫に入れないことと思ったり、定義がないため自分で判断することは難しく商品の安全性が心配。また冷蔵庫に入れなくてもよい、常温商品を冷蔵庫に入れると結露し商品ラベル表示が見にくくなることもあり、食品安全に不安を感じる。食品業界においても日本薬局方のように、常温の定義を作る等の措置をとった方がいいのでは。決まっていればラベルを耐水紙にする等業界全体で対策もとれる。食品衛生法等に組込む等をすれば効果的では。

【厚】（１）の回答参照

㉒スーパー等の食品売場では包装された食品の栄養表示があるが、冷凍加工食品（加熱するだけで食べられる）半加工品（エビフライやとんかつなど油で揚げなければ食べられない食品）について、そのままの状態についての栄養表示があるが消費者は必ず油で揚げたから食べる。この時加熱で飛んだ水分と吸収された油によって表示されている半加工食品の栄養価とは全く違う値になる。標準的な温度と加熱時間で調理した場合には半加工状態の栄養価が調理によって『このように変化します』とルールを変えた方が消費者に対して正しい情報を提供することになるのではないか。

【消】

⑳特別栽培農産物で農薬使用状況を表示することになっており、農薬を使用していない場合「農薬未使用」等の表示が可能な一方、「無農薬」の表示はできない。最近見かけた特別栽培農産物の農薬不使用表示を見た際、私自身この表示はすぐに判断できなかった。そのため、この表示に関する整理の仕方（「無」はだめで「不」なら表示可能）で消費者に農薬は適切に使えば安全であるとの理解を得るのは難しいと思った。みどりの食料戦略で有機栽培農産物 25%の目標が掲げられ、計画通り実行されれば、2030年には消費者はより身近に有機栽培農産物や特別栽培農産物を手にすることになる。一方、農薬使用表示に関して詳しく知らなければ、「無農薬」も「農薬不使用」も受ける印象は大きく変わらない。農薬を使用していないことの価値は、安全に関するものだという認識はまだ変わってないのではないか。農薬の意義と使用状況に関する表示が現状のものでよいのか、消費者への情報提供を増やすことについて検討しては。

【農、消】

㉑食安委や各保健所等から情報提供がされているが、ラジオで「マイバックって洗うものなの？」との発言があり驚いた。我が家でも時々洗うよう言っているのに洗わない。大半の人は、食品を入れるマイバックはレジ袋感覚で繰り返し使い洗淨は不要と思っているのが現状では。また、保冷袋はこすったりすると、はがれたり破けたりするものもある。一般のマイバックも（洗淨で）色落ちし、中には破け易い素材のものが多いようだ。洗淨し清潔なマイバックを持つ意識の向上が課題。意識付けだけでなく、洗淨し衛生性維持のために、更に購買者に近い啓蒙方法が必要と思う。例えば、スーパーのレジ付近のポップ等掲示、定期的な店内放送、洗淨品と非洗淨品との微生物検査結果等の公表で、誰でも明確に洗い衛生的にしなくてはと訴求する方法や、マイバックも安価品、無料の物等は、レジ袋感覚になり易いので、もう少し洗淨し易く素材も良質にし、洗淨殺菌しても継続使用可能にした多少の高額品（大事に使う意識が向上）にしたらどうか。SDGsの観点からも、1. 素材等品質向上での価格設定と、2. 洗淨殺菌し衛生を維持するための意識付けの工夫が必要ではないか。

【厚、消】（1）の回答参照

㉒今期は厳冬が続き、水道管破裂による断水や水の冷たさが続いている。感染症予防も含め“うがい” “手洗い”の励行が求められている中、様々な場所で加温装置がなく冷水で手洗いをせざるを得ない。石けんで30秒間の手洗いが推奨され、2回洗いが有効と言われる中、石けんの泡切れの悪さだけでなく、冷水のため手洗いをしない人をよく見る。手洗い施設での水道水の加温化環境、洗剤の設置がないと、不十分な手洗い状況が続くのではないか。手洗いを指導しても手洗い環境が整わなければ指導だけで実施が伴わないと危惧している。実際私も石けんのない施設では、30秒間の手洗いは出来ていないし、手洗い不良による食中毒も起こっている。コストのかかる問題でもあり、各種の施設が取組みにくいとは思いますが、寒冷地のみでなく全国的に手洗い設備に〇月～〇月（あるいは通年）は、加温水を使用できるような規定を定めた方がよいのでは。当規定は食品衛生、感染症予防のみでなく、建築法等の多岐に波及するが、とりあえず食品関連の施設からでも定めた方がよいのでは。加温規定が何らか

に定められても、実施しなければ手洗い不良事態が起こり得るので、冬期間の監視指導をしてはいかがなものか。

【厚】

③④飲食チェーン店での迷惑行為の動画配信等がニュースになっている。食品安全を乱す迷惑動画に対し企業対応等がなされてるが、いたずらによって、食品の安全性が確保できなくなっている。そこで、1) バイキング形式店の卓上調味料等の衛生管理・監視体制の指示、食品安全確保のためのアルバイト指導策の指示、守られなかった時の法的規制、2) 食品安全確保を乱す迷惑行為は犯罪である旨の周知、等の対応をとる必要が国や警察にあるのでは。迷惑動画が配信されなくてもいたずらが行われている可能性は高い。安心して外食できるよう、事業所等にアンケート調査で実態把握する必要もあるのでは。

【厚】

③⑤現在、食品アレルギーの表示義務、推奨品目のナッツ類は「アーモンド、カシューナッツ、くるみ」の3点と「ピーナッツ」である。ホテルでの結婚式の出席者やインバウンドの外国人ゲストで「ナッツアレルギー」に関する問合せが非常に多く、原材料として含まれる「ナッツ類」についてメーカーから商品規格書を出来る限り取寄せしている。しかし表示義務の無いナッツ類を原材料表示から見つけ出すにも限界があることに気づいた。例として某企業のヨーグルトがある。以前は「ココナッツオイル」との表示が、最新の規格書では「植物油脂」と変更となり、問い合わせたところ「ココナッツオイル」を使用しているとのこと。想像だが、ココナッツオイルより安価な植物油脂も加えたのだろう。物価高騰でこのような使用原材料の変更も行われ、正確な情報提供がゲストに行うことが出来ない。欧米では「ナッツ類」が表示義務となっているので、日本も近いうちに「ナッツ類」の表示を推奨または義務化を望む。

【消】

③⑥近年、海洋に浮遊するマイクロプラスチックを海洋生物が摂取し、体内に蓄積されていることが話題となっています。人間もその海洋生物を摂取することでの健康被害が懸念されている状況にある。主要因として、プラスチック類の不法投棄が指摘されている。しかし、プラスチック容器の製造工程でも、多くのマイクロプラスチック類のゴミが発生し、微粒子レベルのものは容器に付着したまま食品工場へ供給されている。食品の製造前に容器洗浄、清掃、除去等の工程を有しない食品製造工程ではマイクロプラスチック類は食品内に混入していくと推定。混入するマイクロプラスチックは日光や海水など自然環境に晒されるリスクが低く問題はないと言えるかもしれないが、摂取機会が多い食品に付いて人間に危害リスクはないのかを検証する必要があるのでは。容器製造行程における樹脂シート裁断等マイクロプラスチックレベルのゴミが発生する工程を経る代表的製品を選定し、付着しているマイクロプラスチック量の把握及び実験動物による生体への影響を検証しては。

【厚、環、食】

食品安全委員会の対応：令和3年度の企画等専門調査会において現段階ではマイクロプラスチックの健康被害について明らかでないことが議論されました。しかしながら本報告を踏まえ、国内・国外状況を注視し、当該品目に関する知見を収集してまいりたいと思います。

③⑦ワインの製造過程において「澱下げ」（おりさげ）といわれる清澄工程が行われるものがある。赤ワインでは卵白、マデラ酒ではゼラチンを使用。酒類の場合、顔や体が赤くなったり体調に変化が現れても、それがアレルギー反応なのか酔いが原因なのかが分からない為、アレルギーに関する表示はされていない。幾つかの食品の商品規格書を調べた際にマデラ酒に「ゼラチン」の記載があった。原材料欄で「豚ゼラチン（最終製品時除去）」、アレルギー物質欄で「ゼラチン（アルコールのため非表示）」とある。ボトルに表示がないと一般消費者には分からない。マデラ酒や赤ワインは西洋料理のソースでは1/10～1/20程度まで煮詰めて使用することが殆どで、元に含まれるアレルギー物質がごく少量であっても危険度は高くなると思う。アルコール類の原材料及び使用している表示を義務化もしくは推奨することが望ましいと考える。

【消、税】

③⑧生鮮食品で増えつつある機能性表示食品は子供たちが目にする等の機会が増えており、質問を受けることも。科学的根拠があるから、機能性が表示でき、病気そのものを治すものではないことを子供と学習した。子供にとって難しい表記も大人がいれば、理解が深まる。そこで子供たちだけでも理解が深まるよう、子供が分かりやすい言葉や興味をもてるイラスト等を利用し、子供を意識した表示を推奨してほしい。かつて、いわゆる健康食品を祖母から勧められ、健康被害が起きるという事例があった。機能性表示食品の表示を見て、勉強し、知識を蓄える機会を増やしてほしいと親として思う。子供たちが食品を手を取ったとき、その表示に科学的根拠がないことや医薬品のような効果をうたう物があれば、おかしいと感じる力を身につけてほしい。大人に勧められてもおかしいと感じ、他の大人に相談したりして、自分の身を守ることにつながってほしいと願う。

【消】

以上