

食品安全モニターからの随時報告（平成24年11月～12月分）

－報告いただいた全報告要旨一覧－

<記号等の凡例>

- ・ 回答を求めた「随時報告」・・・「◎」
- ・ 回付を行った「随時報告」・・・「●」

- ・ 食品安全委員会事務局・・・【食安】（勧告広報課・・・【勧】、情報・緊急時対応課・・・【情】、評価課・・・【評】）
- ・ 厚生労働省・・・・・・・・・・【厚】
- ・ 農林水産省・・・・・・・・・・【農】
- ・ 消費者庁・・・・・・・・・・【消】

- ・ 受付時の報告番号・・・・・・・・例「(001)」等と表記

（注）複数の分野に関係する報告については、便宜上いずれかの分野に分類しています。

《食中毒》

- スーパーのタイムサービスで販売される冷蔵品や冷凍品が、2時間ほど、保冷機能のないワゴン等に載せられて販売されているのをよく見かけるため、食品の保存面からも冷蔵ショーケースなどに入れて販売するよう、関係機関から注意を促すことを求めるもの。(185)【厚】
- 衛生規範における微生物規格基準として「生食用牛肉」区分を新設し、腸内細菌科菌群を設定したが、一般生菌数、大腸菌群などの基準は定められてないため、他の食品区分も含め、一律で一般生菌数や大腸菌群などの基準を設けるべきとの意見。(194)【厚】
- ◎ジビエ食材を食べるとウイルス肝炎やリステリア症などに感染するリスクがあるにもかかわらず、国内では感染防止策が十分ではないとして、ジビエ食材の取扱いや安全な食べ方など流通業者を通じて消費者に周知徹底を求めるもの。(195)【食安(情)、厚】
- 浅漬けを原因とする食中毒事件を受けて浅漬けの衛生規範が改正されたが、食品ごとに定められる成分規格（検査手法）の変更はなかったことから、原因菌であるO-157を直接検出できるような検査手法を検討すべきとの意見。(196)【厚】

- ノロウイルスによる食中毒が相次いでいるため、自治体から各飲食店施設及びその従業員に対して「ノロウイルスの予防対策」の周知徹底と「体調管理」の指導強化を求めるもの。(197)【厚】
- ノロウイルスによる食中毒について、感染源は二枚貝、特に、牡蠣によるものと報道されているが、その感染源とされた食品は、一部の消費者から過剰に避けられ、本来の正しい調理方法等により安全であるはずのものまで受け入れられないことから、マスコミへの報道のあり方や消費者への食品安全指導を行っていくべきとの意見。(200)【厚・消】

《食品表示》

- 加工食品品質表示基準では、砂糖、食塩等長期間品質の劣化しないものは賞味期限を省略することができるかとされているが、包装容器のリニューアルなどがない定番商品では店頭で古いものを販売している可能性もあるため、購入する目安として製造年月日の表示を求めるもの。(186)【消】
- アレルギー表示の対象品目の追加を求める意見も多く見られるが、表示項目が多すぎてわかりにくいため、本当に危険性の高い表示項目だけにすべきとの意見。(187)【消】
- ◎プライベートブランドなどの加工食品では製造者表示をせず、販売者名と製造所固有記号が表示されている場合が多いが、これは製造委託先を隠す目的で使われており、消費者の選択に資するためとする本来の目的から外れていることから、製造者表示の義務付けを求めるもの。(192)【消】
- 食品中のトランス脂肪酸含有量について、現在、国内において規制や表示についての義務はないが、海外ではすでに規制している国もあることから、国内においても一定以上含有している食品について、注意喚起の表示を求めるもの。(193)【消】
- JAS法では、惣菜の対面販売、飲食店等で直接販売する場合、食品表示の一部を省略できる規定があるが、貿易自由化が促進されるのであれば、なおのこと表示は必要であるとして、消費者の選択に資する消費者側に立った法の改正を求めるもの。(198)【消】
- 現時点において「減農薬栽培」との表示について明確な規定はなく、消費者は「減農薬」であれば安心と誤解してしまうため、農薬ごとに適切な散布時期、回数等規定を設け、その規定をクリアした農産物のみ「減農薬」と表示ができるようにするとともに、消費者が正しい判断ができるよう、公的機関から表示の意味をわかりやすく広報することを求めるもの。(199)【消・農】

- 現行の食品表示制度では、包装された加工食品は表示の義務があるが、惣菜など無包装品は適用外となっているが、商品内容の情報を提供し、食品に起因する健康上の危害の発生防止を図る観点から、無包装品についても表示の義務付けを求めるもの。(201)【消】

《リスクコミュニケーション》

- ◎ 食品安全委員会発行の「科学の目で見る食品安全」で、ADIと摂取量等の比較などについて科学的な情報が掲載されているが、消費者が理解を深めるためには、食事バランスガイドや栄養関連などの情報も併せて盛り込んだほうが理解しやすいとの意見。(178)【食安(勸)、農】
- 食品に含まれる「放射性物質」について、分かりやすくまとめて情報提供することを求めるもの。(184)【食安(勸)】
- 季刊誌「食品安全」32号のキッズボックスにおいて、大昔から食べ物によって受けてきた天然の放射性物質(カリウムなど)の影響と、原発事故後に増えた食べ物中の放射性物質からの影響についての比較説明がされているが、セシウムだけで他の放射性物質についての数値がなく、これらは出荷制限した後の流通している食品のデータであることを説明し、「最悪のケース」のデータも示すべきとの意見。(191)【食安(勸)】

《放射性物質》

- 茨城県沖で獲れる魚介類の出荷を10月下旬に出荷自粛解除したが、11月に入ってからすぐに国の基準値を超える140ベクレルが検出されたところ、出荷自粛解除は時期尚早であり、もう少し慎重にすべきとの意見。(180)【厚・農】
- 野生のキノコから国の基準値を超えるセシウムが検出されているため、土地の所有者以外がキノコ採りに入れないように措置を取ったり、メディアを通じて周知徹底を行うべきとの意見。(181)【厚・農】
- 福島では特産「あんぽ柿」を試験的に作ったところ、国の基準値を超える放射性物質が検出されたため、「あんぽ柿」の生産を自粛することとなったことを踏まえ、農家では樹皮をはぎ取るなど除染に取り組んでいるにもかかわらず、「あんぽ柿」から放射性物質が検出された原因を徹底して究明していくことが必要との意見。(182)【農】

《食品添加物》

- ◎「無添加」表示された商品は無条件で身体に良いと思っている消費者が少なくないため、商品特性上必要な食品添加物を使用しない、又は表示義務のない代替の添加物を使用する場合が見受けられるが、「無添加」にこだわって消費者の安全が脅かされてしまつては本末転倒であり、安全性の確認されている食品添加物を必要な場合には正しく使用し、正しく表示することこそが消費者の利益につながるということを広く消費者に知らせるべきとの意見。(176)【食安(勸)、厚、消】

《生レバー》

- 牛のレバー内部に菌が存在することが判明し、その菌を殺菌又は排除する技術がない現状においては、牛の生レバーの「販売禁止」の徹底が最も有効な対応であるとの意見。(189)【厚】

《その他》

- 韓国では基準値を超えるベンゾピレンを含んだ即席めんなどが流通していることがわかり自主回収を進めているが、日本ではベンゾピレンの基準値が設けられていないので、日本でも基準値の設定を求めるもの。(175)【厚】
- EU域内に流通するチーズからO-103が検出されたため製品の回収が進められ、日本においても対象商品が輸入販売されており、輸入業者が自主回収を実施しているが、今後、日本の通関検査及び輸入業者の自主検査の強化等を求めるもの。(177)【厚】
- 日本では農薬の登録、管理等がなされているが、国際的にはそうした一律の基準というものはなく、海外から入ってくる農産物の安全性を確保するため、国際基準や監視体制等の整備を求めるもの。(179)【厚・農】
- ナイフやフォークで使用されるステンレスから、六価クロムがごく微量ながら溶出しており、危惧するほどでないにしても国民への正しい情報提供は必要であるとの意見。(183)【厚・食安(情)】
- ◎食品調理や殺菌過程において過熱蒸気の利用が広がっているが、こうした小型の過熱蒸気発生器から微量の水処理薬剤がその蒸気中に不純物として含まれる場合があるため、蒸気発生器等を食品加工に用いた場合における蒸気中の不純物の基準を設けるとともに、水処理薬剤の使用可能成分を示すことを求めるもの。(188)【厚】
- 健康食品の宣伝広告について業界団体がガイドラインなどを検討をしているが、規制を業界団体に委ねてしまうのは望ましくなく、行政の積極的な関与を求めるもの。(190)【消・厚】