

食品安全モニターからの随時報告（平成25年4月～26年3月分）

－ 報告に対する関係省庁等からの回答 －

1 テーマ別の報告件数

今回の集計期間中のテーマ別報告件数は以下のとおりです。

テーマ	H25									H26			計
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
食中毒	2	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	6
生食肉等	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
食物アレルギー	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	4
BSE	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2
放射性物質	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	4
リスクコミュニケーション	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
食品表示	1	1	0	2	0	0	0	3	2	2	2	0	13
その他	1	0	3	1	1	0	0	0	1	1	1	1	10
合計	8	3	5	5	2	1	1	3	4	6	3	3	44

（注）複数の分野に係る報告を含む場合については、その報告において主たる報告と考えられる分野に分類しています。

1 受け付けた随時報告は、次の①～③に該当するものを関係省庁等に回答を求めています。（本資料に掲載している報告）

- ① これまでにない新たな報告内容
- 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 その他具体的で実現可能性が高いと考えられるものが特に含まれるもの

※ なお、過去に報告いただいた内容等については、全て食品安全委員会ホームページの「食品安全モニターからの報告」に掲載しています。

また、「食品安全総合情報システム」の「Q&A」では、過去の回答についてキーワードから検索することもできます。

2 1以外の報告についても、要旨を取りまとめて報告（参考資料）するとともに、要旨・本文を関係省庁等に対し行政施策の参考とするよう回付しています。

2 リスク管理機関又は食品安全委員会事務局に回答を求めた報告

■今回の集計期間中の報告のうち、その内容に関し、リスク管理機関等に対して回答を依頼したものは、以下の7件です。

<食中毒>

●ヒラメの食中毒の原因である寄生虫クドアについて、J. Cli.Microbiol. (2012年9月)での論文では、現在のところ、この虫で感染されたヒラメを除去する以外、この食中毒に対する効果的な対策はないと書かれている。もし、冷蔵・冷凍が予防法とならないのであるなら、新検出法ばかりでなく、新たな予防法の開発についても更なる研究の進展が望まれるとの意見。(004)【食】

●平成25年10月22日付け食安発1022第10号にて大量施設衛生管理マニュアルの改正通知は、ノロウイルス対策として大変重要な要素を含んだ内容であったが、食品製造・加工・食品量販店で1ヶ月かけて内容を確認したうち、知っていたのは10社中1社だけであった。あらゆる手段を利用して告知すべきではないかとの意見。(035)【厚】

<生食肉等>

●24年の7月に生の牛のレバーの提供が禁止されたことをうけて規制の対象でない豚のレバーを出す飲食店があるというが、豚のレバーはE型肝炎ウイルスやサルモネラ菌に感染する可能性があり、是非法律で規制すべきとの意見。(005)【厚】

<リスクコミュニケーション>

●ダイエットの推奨ガムという商品について、ホームページで、特保商品と同じ表現や、医薬品と誤認させる表現でPRしている。消費者をミスリードすることから、これを食品安全委員会の方で、リスクコミュニケーションの一環としてアラート情報として公表してはどうかとの意見。(011)【食】、【消】、【厚】

●冷凍食品に高濃度のマラチオンが検出されたことに関連して、テレビや新聞の一部の初期報道には、メーカーがARFDとLD50を誤って報告した内容がそのまま流れ、一般消費者には誤解を招く状況があった。誤った報道については、専門家が詳細な説明を行い正すこと、何が正しいのかをより明確にすることが必要との意見。(034)【厚、食】

- 昨年12月末の冷凍食品に殺虫剤マラチオンが混入している事件では、食品安全委員会ではいち早くe-マガジンで状況報告がなされた。他省庁からの情報伝達も迅速におこなわれた。メーカーからの発表は正確さに欠けていた。行政には業界指導の徹底をお願いしたい。(036)【厚、農、消】

<その他>

- 食品安全委員会季刊誌34号の「ヒスタミンのファクトシート紹介」にあった「我が国における食中毒の届出状況」を厚労省のHPで調べたところ、「病因物質別の発生状況」に「ヒスタミン」がない。「化学物質」と書かれていると、「化学工業で合成された物質」等と誤解を増幅するおそれがある。同統計に、できるだけ具体的な物質名を記すこと及び季刊誌のファクトシート紹介でも「厚労省の統計では、化学物質になっている」と注釈を入れることについての提案。(012)【厚】、【食】

- 以下、それぞれについて、報告の全文とリスク管理機関又は食品安全委員会事務局からの回答を掲載します。

<食中毒>

ヒラメの食中毒の原因である寄生虫クドアについて、J. Cli.Microbiol. (2012年9月)での論文では、現在のところ、この虫で感染されたヒラメを除去する以外、この食中毒に対する効果的な対策はないと書かれている。もし、冷蔵・冷凍が予防法とならないのであるなら、新検出法ばかりでなく、新たな予防法の開発についても更なる研究の進展が望まれるとの意見。(004)【食】

(北海道 男性 医療/教育職経験者)

タイトル	危ない輸入食品として扱われたヒラメ		
提言の種類 (○をつける)	<input type="checkbox"/>	リスク評価 (食品安全委員会)	
	<input type="checkbox"/>	リスク管理 (機関名:)	
	<input type="checkbox"/>	リスクコミュニケーション (機関名:)	
	<input type="checkbox"/>	その他 ()	
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実)		
	2013年3月8日増大号の週刊朝日に掲載された危ない輸入食品472品目の1つに韓国産ヒラメがある。その食中毒の原因は寄生虫クドアと紹介されている。韓国産と明確に特定されているので、これについての論文が外国で公表されているか否か調べると、Parasitol. Res. (2010年)に、韓国から輸入された活ヒラメに寄生していた新種 <i>Kudoa septempunctata</i> の記載がみられる。これを受けて、J. Cli.Microbiol. (2012年9月)での論文では、府公衛研と国立食衛研が新検出法を公表している。その中で、現在のところ、この虫で感染されたヒラメを除去する以外、この食中毒に対する効果的な対策はないと書かれている。		
	2) 課題・問題点		
	上記 J. Cli.Microbiol. に掲載された論文では、感染ヒラメを除去すること以外、効果的な食中毒対策はないと明瞭に記載されている。この論文の掲載の受理日は2012年6月24日であるが、その前に国立食衛研から発表されている冷蔵および冷凍で失活するというデータは、どのように解するべきか。対策には入らないのか。		
提 言 内 容	3) 1・2を踏まえた意見・提言		
	クドアの新食中毒が認知され、著名外国雑誌にも報告されている。症状は喫食後早くも2時間で起こることから、まさに微生物による新食中毒である。掲載された雑誌のほとんどは感染症に関する雑誌であり、世界的に有名な雑誌である。論文では、診断が疫学的分析のみでは困難なので、新たな診断法として real-time PCR 法を開発したとしている。もし、冷蔵・冷凍が予防法とならない(※注)のであるなら、新検出法ばかりでなく、新たな予防法の開発についても更なる研究の進展が望まれる。		

004 の報告に対する厚生労働省、農林水産省、食品安全委員会事務局における考え方、今後の見通し等

<厚生労働省>

Kudoa septempunctata (クドア・セプテンパングタータ。以下「クドア」という。) については、生食用生鮮食品による原因不明有症事例についての提言(薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会(平成23年6月8日))において、 $-15^{\circ}\text{C}\sim-20^{\circ}\text{C}$ で4時間以上冷凍することにより失活することが報告されています。このことから、生鮮の状態で流通することを前提にする場合は、感染魚の除去以外に予防する方法はないものと考えますが、冷凍については、予防法として有効であると考えております。

なお、輸入ヒラメについては、輸入時のモニタリング検査の結果、違反が確認された場合や、国内における食中毒の原因が輸入ヒラメであることが確認された場合は、当該ヒラメの養殖業者を検査命令の対象とし、その後輸入される当該養殖業者からのヒラメについては、輸入の都度、クドアに係る検査を実施し食品衛生法に適合していることを確認しています。

<農林水産省>

平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用化技術開発事業において、養殖現場で実施可能な簡易検査法の開発等に関する研究を実施しました。この成果をもとに、平成24年6月、水産庁がヒラメ養殖場・種苗生産施設において実施すべき対策等を取りまとめて、都道府県及び関係団体へ通知し、養殖現場ではクドアが寄生した養殖ヒラメの出荷を防止するため対策が講じられています。

また、レギュラトリーサイエンス新技術開発事業(平成24~26年度)において、ヒラメ種苗生産・養殖施設での感染防除策の開発等、クドアに対するリスク管理に必要な技術開発に関する研究を実施しています。

今後とも、クドア食中毒を防止するため、引き続きこれらの対策や研究を推進してまいります。

○水産庁「養殖ヒラメに寄生したクドアによる食中毒の防止対策」

<http://www.jfa.maff.go.jp/test/saibai/hirame.html>

<食品安全委員会事務局>

これまで、クドアが寄生したヒラメを生で食べたことにより、食中毒が起こった事例が報告されていること、また、近年研究の進捗がみられ、リスク評価を実施するための一定の知見が得られていることから、クドアを平成24年度の食品安全委員会の「自ら評価」案件として選定しました。

現在、食品安全委員会の微生物・ウイルス専門調査会において、クドアのリスク評価について審議を進めています。

<食中毒>

◎平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号にて大量施設衛生管理マニュアルの改正通知は、ノロウイルス対策として大変重要な要素を含んだ内容であったが、食品製造・加工・食品量販店で 1 ヶ月かけて内容を確認したうち、知っていたのは 10 社中 1 社だけであった。あらゆる手段を利用して告知すべきではないかとの意見。(035)【厚】
(岐阜県 男性 食品関係業務経験者)

タイトル	厚生労働省からの通知伝達について	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 (食品安全委員会)
		リスク管理 (機関名:)
	○	リスクコミュニケーション (機関名: 厚生労働省)
		その他 ()
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実)	
	平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号にて大量施設衛生管理マニュアルの改正が通知されました。この内容は、ノロウイルス対策として、加熱温度と時間の変更と言う大変重要な要素を含んだ内容でした。しかし、その通達について、食品製造・加工・食品量販店で 1 ヶ月かけて内容を確認したうち、知っていたのは 10 社中 1 社だけでした。	
	2) 課題・問題点	
	都道府県を通じて徐々に伝わってくるのでしょうか。もし、重要で自社マニュアルの変更が必要なものは、作業期日がどんどん遅れてしまいます。どうしたら、末端の食品加工現場にこの情報が届くのでしょうか。それとも、やってもやらなくてもあまり影響がなく、科学的根拠に乏しいのでしょうか。	
	3) 1・2を踏まえた意見・提言	
あらゆる手段を利用して告知すべきではないでしょうか。必要なら、各種団体を通じて普及されるべきと思います。私自身も、この情報を取得してからは、常に確認をしています。今年 3 月日本食品衛生協会に於いて、野田衛先生のノロウイルス関連情報を直接聴かせていただきました。食品安全モニターにも重要な通知は案内していただくとより広めることができると思います。		

035 の報告に対する厚生労働省における考え方、今後の見通し等

<厚生労働省>

大量調理施設衛生管理マニュアルでは、集団給食施設等における食中毒を予防する重要管理事項を示しています。

当該マニュアルについては、厚生労働省においても、厚生労働省ホームページに掲載したほか、当道府県等を通じて食品等事業者に対し周知を図るとともに、文部科学省、農林水産省等にも広く情報提供しています。

今後も引き続き、食品等事業者に広く周知徹底できるよう関係者への情報提供及び分かりやすい情報提供に努めてまいります。

<生食肉等>

24年の7月に生の牛のレバーの提供が禁止されたことをうけて規制の対象でない豚のレバーを出す飲食店があるというが、豚のレバーはE型肝炎ウイルスやサルモネラ菌に感染する可能性があり、是非法律で規制すべきとの意見。(005)【厚】

(神奈川県 男性 食品関係業務経験者)

タイトル	生レバー提供に関する危険性について (005)	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 (食品安全委員会)
	○	リスク管理 (機関名: 厚生労働省)
		リスクコミュニケーション (機関名:)
		その他 ()

○現状・実態等 (要旨)

24年の7月に生の牛のレバーの提供が禁止されたことを受けて、規制の対象でない豚のレバーを出す飲食店があると聞く。

○踏まえた意見・提言 (要旨)

豚のレバーはE型肝炎ウイルスやサルモネラ菌に感染する可能性があり、食中毒を起こす危険性があると思う。生肉なんてどうしてもたべなければならないものではない。是非法律で規制すべきである。死者が出てからでは遅い。手遅れにならないうちに是非検討してほしい。

005 の報告に対する厚生労働省、食品安全委員会事務局における考え方、今後の見通し等

<厚生労働省>

厚生労働省では、生食用牛レバーの販売を禁止し、牛を含めた獣畜及び家きんの内臓についても、食中毒の原因となる菌等が付着している可能性があるため、食中毒の発生防止の観点から、必要な加熱をして喫食するよう情報提供することを従来より都道府県等に対して要請してきました。

しかし、一部の報道等において、豚レバーを生食用として提供している飲食店があるとされています。このため、平成 24 年 10 月 4 日、都道府県等に対し、豚レバーを生食することの危険性について周知し、関係事業者に必要な加熱を行うよう指導するとともに、消費者に対しても加熱して喫食するよう注意喚起するよう要請しました。

また、食中毒事件の発生等を踏まえ、自治体からは、十分な監視指導を行うために、規制のないその他の食肉等についても法的根拠に基づく規制措置を導入するよう求められています。

一方で、消費者の一部や関係業界からは、食肉等の生食が不可能となるような規制は厳しすぎるとの声もあります。そのため、食肉等が生食用として喫食されている実態等も踏まえ、食中毒の発生を防止しつつ食肉等を食することができるようにするための方策について検討する必要があると考えています。

このようなことを踏まえ、牛の筋肉及び肝臓を除くその他の内臓、豚、鶏を含むその他の食肉等の生食については、平成 25 年 8 月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会で検討を開始し、おおむね 3 年を目途に食肉等の種類ごとに順次、検討を進めることとしています。検討に当たっては、当該部会の下に「食肉等の生食に関する調査会」を設置し、公衆衛生上のリスクの大きさに応じた対応方策について検討しており、本年 6 月に、同調査会報告書を取りまとめております。今後、更に具体的な対応策について検討を進めていくこととしています。

<食品安全委員会事務局>

食品安全委員会では、豚肉や豚レバーを生食用として提供している飲食店があるとの一部報道を受け、平成 24 年に、以下のホームページにおいて豚肉や豚の内臓の食中毒の危険性について再度注意喚起を行っております。

<http://www.fsc.go.jp/sonota/namabutaniku.html>

(参考：ホームページ記載内容)

豚肉や豚の内臓（レバーなど）には、寄生虫（トキソプラズマ、条虫等）やウイルス（E 型肝炎ウイルス）、細菌（サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ等）などが付着している可能性があります。

このため、豚肉や豚の内臓などは、生食（レバ刺し等）により、食中毒等を起こす危険があります。中心部まで十分に加熱して食べましょう。

抵抗力の弱い乳幼児や妊婦、お年寄り等は、特に注意してください。

<リスクコミュニケーション>

ダイエットの推奨ガムという商品について、ホームページで、特保商品と同じ表現や、医薬品と誤認させる表現でPRしている。消費者をミスリードすることから、これを食品安全委員会の方で、リスクコミュニケーションの一環としてアラート情報として公表してはどうかとの意見。(011)【食】

(埼玉県 男性 食品関係業務経験者)

タイトル	医薬品と誤認する商品ネット販売	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 (食品安全委員会)
		リスク管理 (機関名:)
	○	リスクコミュニケーション (機関名:)
		その他 ()

○現状・実態等 (要旨)

ホームページに掲載されているダイエット推奨ガムについて、「虫歯の原因にならないキシリトール及びマルチトールを使用。また、歯の再石灰化を増強するキシリトールを配合しているので、歯を丈夫で健康に保ちます。」と、特保商品と同じ表現をし、更に「ポリリン酸ナトリウム配合、歯周組織の修復、再生を促進する薬用成分として、歯石の沈着を防ぎます。」など明らかに医薬品と誤認させる表現でPRしている。

歯科医が開発に関与して、医薬品と同じように使用できると思わせる内容であり、きちんと特保を取得しているのであれば、臨床実験などが行われ安心だが、取得していないにもかかわらず、この表現は消費者をミスリードする。

○踏まえた意見・提言 (要旨)

監視指導が行き届いておらず、いわゆる健康食品など、いかにも体に良さそうにPRしつつも、実はいい加減な商品があふれている。これを食品安全委員会の方で、リスクコミュニケーションの一環として、アラート情報として公表していくというのはどうか。

011 の報告に対する食品安全委員会事務局、消費者庁、厚生労働省における考え方、今後の見通し等

<食品安全委員会事務局>

いわゆる「健康食品」による健康被害の発生又はそのおそれについては、食品安全委員会としても関心を持って注視しているところであり、平成26年2月より、食品安全委員会ホームページに新たに「健康食品に関する危害情報」のページを掲載しています。

http://www.fsc.go.jp/sonota/kigai_jyoho/kigai_jyoho.html

今後とも、引き続き関係機関と連携し、健康食品に関する危害情報を提供してまいります。

<消費者庁>

消費者庁は、いわゆる健康食品の表示について、景品表示法及び健康増進法に基づき監視を行っているところであり、これまでも行政処分等の措置を講じています。引き続き、違反事実に接した場合には厳正に対処して参ります。

また、関係省庁にも関連する事案については、連携を密にして対応していく考えです。

<厚生労働省>

「ポリリン酸ナトリウム配合、歯周組織の修復、再生を促進する薬用成分として、歯石の沈着を防ぎます。」は、医薬品的な効能効果の表現に相当します。

医薬品に該当する内容の広告を行っている製品については広告規制の観点から、必要に応じて、自治体と連携して製造販売業や販売業に係る指導・取締りを行っております。

医薬品の承認を取らずに医薬品的な効能効果の広告を行うことは広告規制違反（薬事法第68条違反）となることから、これを行った場合、広告指導の観点から取り締まられます。また、標ぼうや表示が医薬品に該当する表現である場合も当該製品は医薬品と見なされて規制を受ける対象となるため、品目毎に承認を得る等、一定の条件を満たさない製品を販売した場合は薬事法第55条違反となります。

以上のように、広告規制及び製品流通の双方の観点から、厚生労働省においては、各所管の自治体等と連携しながら、医薬品（表現等から医薬品とみなされる製品も含む）について適正な広告や流通がなされるよう、監視・指導等を行っています。

<リスクコミュニケーション>

◎冷凍食品に高濃度のマラチオンが検出されたことに関連して、テレビや新聞の一部の初期報道には、メーカーがARfDとLD50を誤って報告した内容がそのまま流れ、一般消費者には誤解を招く状況があった。誤った報道については、専門家が詳細な説明を行い正すこと、何が正しいのかをより明確にすることが必要との意見。(034)【厚、食】

(千葉県 男性 食品関係業務経験者)

タイトル	毒性に関する正しい知識伝達について	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 (食品安全委員会)
		リスク管理 (機関名:)
	○	リスクコミュニケーション (機関名: 食品安全委員会)
		その他 ()
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実)	
	株式会社アクリフーズの製品に高濃度のマラチオンが検出されたことに関連して、食品安全委員会及び厚生労働省はホームページトップで毒性や危険性についての情報提供を行っていた。しかし、テレビや新聞の一部の初期報道には、メーカーがARfDとLD50を誤って報告した内容がそのまま流れ、一般消費者には誤解を招く状況があった。	
	2) 課題・問題点	
	食品安全委員会のホームページではマラチオンの概要が説明され、その中ではARfDやADIの説明に加え、具体的に健康影響が懸念されるコロッケの摂取量などを分かりやすく補足説明していたが、LD50については何も触れられていなかった。 毒性についてある程度の知識があるものにとっては十分な情報が与えられたと考えるが、LD50など当初報道された内容にも言及し、何が正しいのかをより明確にすることが必要と思われる。	
3) 1・2を踏まえた意見・提言		
誤った報道については、専門家が詳細な説明を行い、誤解の無いように正すことが重要であり、次のような補足が有効と考える。		
① 報道内容を引用し、誤りを正す内容の補足説明をホームページに掲載する。また、報道機関に働きかけて、メーカー説明の補足(コメント)を行う。		
② 当該記事から「食品の安全に関する用語集」などにリンクを張るなどして、関連する知識全般を参照しやすくする。		
関心が高いときに幅広く情報提供することで、より理解が深まるであろう。		

◎昨年12月末の冷凍食品に殺虫剤マラチオンが混入している事件では、食品安全委員会ではいち早くe-マガジンで状況報告がなされた。他省庁からの情報伝達も迅速におこなわれた。メーカーからの発表は正確さに欠けていた。行政には業界指導の徹底をお願いしたい。(036)【厚、農、消、食】

(埼玉県 男性 食品関係研究職経験者)

タイトル	冷凍食品へのマラチオン混入問題	
提言の種類 (○をつける)	○	リスク評価 (食品安全委員会)
	○	リスク管理 (機関名: 厚生労働省、消費者庁)
	○	リスクコミュニケーション (機関名: 食品安全委員会・農林水産省)
		その他 ()
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実)	
	<p>昨年12月末、冷凍食品に殺虫剤マラチオンが混入している事件が発覚し、消費者にはこれに基づく症状があらわれ、メーカーの製品回収、行政の対応が連日報道され、事件としての捜査が始まった。</p> <p>食品安全委員会ではいち早くe-マガジンで状況報告がなされた。消費者の不安を払拭すべく、リスクコミュニケーションとしての情報の速さと正確さが伝わった。他省庁からの情報伝達も迅速におこなわれた。</p> <p>メーカーからの発表は正確さに欠けていた。</p>	
	2) 課題・問題点	
	<p>当該商品の異臭について消費者からのクレームは11月にあったが、メーカーは楽観的で、この時点では単なるクレームとして対応していたようである。次第に問題が拡大されて、マラチオンが検出されても、農薬のLD50値あるいはADIから判断して健康被害は問題は少ないと発表していた。検出された値からみて残留ではなく、明らかに混入である。メーカーの危機管理意識の低さは大いに問題である。問題が発覚した段階でなぜ専門家や行政に相談あるいは報告しなかったのだろうか。作業管理は適正であったのだろうか？</p>	
	3) 1・2を踏まえた意見・提言	
	<p>食品を扱う業者の安全管理は過去の餃子のメタミドホス問題を教訓にして厳しくなっていたのに、この会社の作業管理が適正であったとは考えられない。食品製造の中で異物混入はあってはならないことである。管理体制を厳しくチェックすることは言うまでもないが、もし発生した場合、会社は情報収集を含めて早急な対応が要求される。</p> <p>今回の会社が用いた根拠のLD50値あるいはADI値は農薬残留と、事件の混入を混同しており、農薬に対する消費者の誤解を生じさせかねない。行政には業界指導の徹底をお願いしたい。</p>	

034, 036 の報告に対する消費者庁、厚生労働省、農林水産省、食品安全委員会における考え方、今後の見通し等

<消費者庁>

消費者の消費生活における生命又は身体についての被害発生又は拡大を防止し、その安全を確保するために関係省庁が横断的に緊急事態等に対処する必要がある場合、関係省庁による消費者安全情報総括官会議を開催することとしています。

今回、冷凍食品への農薬混入事案を受け、同会議を2回開催し、「冷凍食品への農薬混入事案を受けた今後の対応パッケージ」を策定しました。具体的には、再び同じような事案を発生させないため、①食品等事業者に対する食品安全に関する情報提供、②食品等事業者から保健所への届出・相談、③リコール情報周知の推進、④緊急時対応に関する検討項目を取りまとめたものです。

<厚生労働省>

厚生労働省では、12月29日より、随時、自主回収等について自治体への情報の提供及び収集、報道発表等を行いました。また、30日には、当該メーカーが自主回収及びマラチオンの毒性について過小評価していたため、当省では、急性参照用量を毒性評価の指標として採用するよう指導するとともに、急性参照用量による評価及び回収対象食品を摂食せず返品することについて情報提供を行っています。なお、同日深夜に、当該メーカーにより毒性について訂正会見が行われました。

また、問題が発覚した際の行政への相談・報告に関しましては、冷凍餃子へのメタミドホス混入問題を踏まえ、平成20年に「複数の同様の事案を確認した場合は、保健所等へ相談すること」を通知していましたが、今般、当該内容が周知徹底されていなかったことから、改めて食品等事業者に周知するための対応を検討しているところです。

<農林水産省>

農林水産省では、「冷凍食品への農薬混入事案を受けた今後の対応パッケージ」でとりまとめられた政府全体の取組に沿い、食品事業者による食品防御の取組を推進するため、「食品への意図的な毒物等の混入の未然防止等に関する検討会」において報告書を取りまとめ、広く食品業界へ普及を図っていくこととしております。

<食品安全委員会>

マラチオンの概要及び厚生労働省のプレス発表資料を12月30日にホームページに掲載するとともに、31日のメールマガジンで関係者に情報を提供しました。また、事業者の記者発表の内容（コロッケ60ケ食べても大丈夫）が間違っていたことからリスク管理機関である厚生労働省に連絡しました。今後とも科学的知見のわかりやすく迅速な提供に努めることとしています。

＜その他＞

食品安全委員会季刊誌 34 号の「ヒスタミンのファクトシート紹介」にあった「我が国における食中毒の届出状況」を厚生省のHPで調べたところ、「病因物質別の発生状況」に「ヒスタミン」が無い。「化学物質」と書かれていると、「化学工業で合成された物質」等と誤解を増幅するおそれがある。同統計に、できるだけ具体的な物質名を記すこと及び季刊誌のファクトシート紹介上でも「厚生省の統計では、化学物質になっている」と注釈を入れることについての提案。(012)【厚】、【食】

(神奈川県 男性 食品関係業務経験者)

タイトル	ヒスタミンを食中毒統計調査の病因物質として記載が重要 (012)	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 (食品安全委員会)
		リスク管理 (機関名: 厚生労働省)
	○	リスクコミュニケーション (機関名:)
		その他 ()
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実)	
	<p>食品安全委員会季刊誌 34 号の「ヒスタミンのファクトシート紹介」に (厚生労働省調べ) の「我が国における食中毒の届出状況」がある。</p> <p>「食中毒統計調査」に基づくものと判断、厚生省のHPで {病因物質別の発生状況} を調べた。細菌、ウイルス、化学物質、自然毒等の項目と、その具体的に細分化された小項目が記載されていたが、「ヒスタミン」が無い。「化学物質」の項目では、2007 年より 11 年の 5 年間の総計で、事件数で 71 件、患者数では 1541 人である。一方「ファクトシート紹介」ではヒスタミン食中毒は 54 件の事件数と 1323 人の患者数である。</p>	
	2) 課題・問題点	
	<p>食中毒統計調査の「化学物質」はヒスタミンが多くを占め件数の 76%、人数で 86% が該当と考えていいのだろうか。また、ヒスタミン以外の化学物質はなんであったのか興味がある。</p> <p>「化学物質」と書かれていると、専門家外の多くの人が、それを本来の意味でない「化学工業で合成された物質とか人工の物質」との意味で捉え、食品添加物や残留農薬によるものと誤解を増幅するおそれがある。</p>	
3) 1・2 を踏まえた意見・提言		
<p>今般のファクトシートの発表を機会に「食中毒統計調査」における「化学物質」には、「ヒスタミン」の項目を入れてはどうだろうか。</p> <p>「化学物質」の誤解を少しずつでも減らす努力は重要であり、機会ごとに、化学物質一般でなく出来るだけ具体的な物質名を記すことを提案したい。難しいことでも聞きなれて行くことが、過剰反応による不安を少しでも抑えることになると思う。又「統計調査」へのヒスタミンの記載とは別に、このファクトシート紹介上で「厚生省の統計では、化学物質になっている」と注をいれる事を提案する。</p>		

012の報告に対する厚生労働省及び食品安全委員会における考え方、今後の見通し等

<厚生労働省>

ヒスタミンについては、その性質上、従前より化学物質として統計を取っております。病因物質の種別の中でヒスタミンを独立させた項目として設けることについては、ヒスタミンによる食中毒の発生状況等を踏まえた上で、今後必要に応じて検討します。

<食品安全委員会>

ご指摘を踏まえ、ファクトシートの該当部分につきましては、「注：ヒスタミンによる食中毒の件数及び患者数は、厚生労働省食中毒統計における「化学物質」の内数」との注を追記しました。

また、ご指摘の季刊誌についてはすでに発行したものであり修正は困難ですが、今後発刊する季刊誌につきましても、国民の皆様にご理解を深めていただくため、ご意見も参考にしながら、よりわかりやすいものとなるよう取り組んでまいりたいと考えております。

<参考>

凡例) 食品安全モニターの職務経験区分：

- 食品関係業務経験者
 - ・現在もしくは過去において、食品の生産、加工、流通、販売等に関する職業（飲食物調理従事者、会社・団体等役員などを含む）に就いた経験を5年以上有している方
 - ・過去に食品の安全に関する行政に従事した経験を5年以上有している方
- 研究職経験者
 - ・現在もしくは過去において、試験研究機関（民間の試験研究機関を含む）、大学等で食品の研究に関する専門的な職業に就いた経験を5年以上有している方
- 医療・教育職経験者
 - ・現在もしくは過去において、医療・教育に関する職業（医師、獣医師、薬剤師、看護師、小中高校教師等）に就いた経験を5年以上有している方
- その他消費者一般
 - ・上記の項目に該当しない方

食品安全モニターからの随時報告（平成25年4月～26年3月分）

－ 報告いただいた全報告要旨一覧 －

<記号等の凡例>

- ・「◎」・・・関係省庁に回答を求めたもの（案）
- ・「●」・・・関係省庁に回付を行ったもの

- ・【食】・・・食品安全委員会事務局
- ・【厚】・・・厚生労働省
- ・【農】・・・農林水産省
- ・【消】・・・消費者庁
- ・【文科】・・・文部科学省
- ・【国税】・・・国税庁

・受付時の報告番号・・・例「(001)」等と表記

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

《食中毒》

- 新型食中毒物質として新たに認知されたクドアについて、最近出版された外国雑誌の重要な知見について、研究を公表した府公衛研、国立食衛研に邦文で全文公表することを求めるもの。(003)【厚】
- ◎ ヒラメの食中毒の原因である寄生虫クドアについて、J. Cli.Microbiol.（2012年9月）での論文では、現在のところ、この虫で感染されたヒラメを除去する以外、この食中毒に対する効果的な対策はないと書かれている。もし、冷蔵・冷凍が予防法とならないのであるなら、新検出法ばかりでなく、新たな予防法の開発についても更なる研究の進展が望まれるとの意見。(004)【厚】
- ◎ 厚労省のHPで「我が国における食中毒の届出状況」の「病因物質別の発生状況」を調べたところ、「ヒスタミン」の項目が無く「化学物質」と書かれているが、「化学工業で合成された物質」等と誤解するおそれがある。同統計に出来るだけ具体的な物質名を記すこと、また、食品安全委員会季刊誌第34号のヒスタミンにかかるファクトシート紹介にも、「厚労省の統計では、化学物質になっている」と注を入れることを求めるもの。(012)【厚、食】
- ◎ 平成25年10月22日付け食安発1022第10号にて大量施設衛生管理マニュアル

ルの改正通知は、ノロウイルス対策として大変重要な要素を含んだ内容であったが、食品製造・加工・食品量販店で1ヶ月かけて内容を確認したうち、知っていたのは10社中1社だけであった。あらゆる手段を利用して告知すべきではないかとの意見。(035)【厚】

- 生の食材を極力生で摂取するローフードダイエットや、酵素を経口摂取することで、体内酵素を補うような広告が目立つ。食品を生や48℃以下の加熱までという調理方法には食中毒等のリスクが伴う。適切な調理方法や知識について、情報提供を求めるもの。(038)【食、厚】
- ノロウイルス感染事故が多く発生したが、症状回復後陽性状態で食品取扱業務に従事したり、不顕性感染者が従事し感染事故につながったケースがある。また、検便検査や衛生作業対策、陽性と判断された場合の自宅待機等、食品製造企業の経費、労働力に大きな負担がかかっており、拡大汚染事故防止のためにも何らかの待遇処置制度を設けるべきとの意見。(042)【厚】

《生食肉等》

- ◎24年の7月に生の牛のレバーの提供が禁止されたことをうけて規制の対象でない豚のレバーを出す飲食店があるというが、豚のレバーはE型肝炎ウイルスやサルモネラ菌に感染する可能性があり、是非法律で規制すべきとの意見。(005)【厚】
- トリのタタキの喫食によると思われる食中毒について、喫食者はタタキという調理法について全く無知であり、その調理法とその危険性を、広報誌等を利用して知識を提供すべきとの意見。(010)【厚】

《食物アレルギー》

- アレルギー対策を巡っては文部科学省監修の指針があるが、学校ごとに対応に差があり、今後全国の取り組み状況を調査、把握して、問題点を洗い出し、アレルギーに関する取り組みを文部科学省を中心にやることを求めるもの。(007)【文科】
- 「卵黄油」との表示が卵白アレルギー患者に誤認を与え、商品が回収されたが、アレルギー表示は「代替表記」「特定加工商品の場合・・・」等と複雑で、表示者・消費者とも充分理解していない。一刻も早く全面改訂を行い、「代替表記」を止め、「個別全面表示」に移行すべきとの意見。(021)【消】
- ベビーフードの表示に「7大アレルゲン(卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに)不使用」とあるが、7大アレルゲン以外でもアレルギー発症はあ

り、アレルギー不使用を大々的に表示することで済むものか疑問との意見。

(024)【消】

- アレルギー表示については、表示欄を設けている商品、エビなどが含まれていることを単に表示している商品もあるが、統一的な表示方法や、表示だけでなく何らかの対応が必要との意見。(025)【消】

《BSE》

- 牛海綿状脳症対策で行われていた国産牛の検査対象を月齢48か月超としたが、自治体では無駄な経費と労力を使う過剰な検査は早急に終了することを求めるもの、また、消費者に対し、絶対安全であるとの証明は不可能であること、リスクは常に存在することについて、行政からコミュニケーションを図ることが課題との意見。(006)【厚、農・消・食】
- 国産牛の検査について、食品安全委員会の答申案を受けて厚生労働省は検査を縮小する方針を決めたが、対応がおそかった。これからも同様の決定を求められる事案が発生することが予想されるが、各省庁は委員会の科学的な理由に基づく答申を尊重し、速やかに政策に反映すべきとの意見。(017)【農・厚・消・食】

《放射性物質》

- 放射能汚染に関しては目にみえないのでわからないことから不安。食品の産地偽装もでてくるのではないかとの意見。(002)【消】
- 食品衛生法の11条の放射線の定義は、原子力基本法で規定する放射線の定義を用いているが、その判断の基礎となった資料の公開、持っていないのなら、食品衛生法の放射線を定義しなおす必要があるのではないかとの意見。(014)【厚】
- 厚生労働省・農林水産省等から、放射性物質の検出されたものについて公表・廃棄が指示されており、通常の食事の中で放射能の含まれるものは無いと思われることから、広く消費者に現状や国の対応を認知させる必要があるとの意見。(023)【厚・農・消】
- 食品中の放射性物質の現行規制値で乳児用食品の規制値を新たに設けたことで、「子供は大人よりも放射線影響が大きい」という概念が線量に係りなく、一人歩きするようになってしまった。矛盾を含んだ規制値であることを行政に係る人は知ったうえで対応することが求められるのではないかとの意見。(044)【消、厚、農、食】

《リスクコミュニケーション》

- ◎ダイエットの推奨ガムという商品について、ホームページで、特保商品と同じ表現や、医薬品と誤認させる表現でPRしている。消費者をミスリードすることから、これを食品安全委員会の方で、リスクコミュニケーションの一環としてアラート情報として公表してはどうかとの意見。(011)【食、消、厚】
- ◎冷凍食品に高濃度のマラチオンが検出されたことに関連して、テレビや新聞の一部の初期報道には、メーカーが ArfD と LD50 を誤って報告した内容がそのまま流れ、一般消費者には誤解を招く状況があった。誤った報道については、専門家が詳細な説明を行い直すこと、何が正しいのかをより明確にすることが必要との意見。(034)【消、厚、農、食】
- ◎昨年12月末の冷凍食品に殺虫剤マラチオンが混入している事件では、食品安全委員会ではいち早くe-マガジンで状況報告がなされた。他省庁からの情報伝達も迅速におこなわれた。メーカーからの発表は正確さに欠けていた。行政には業界指導の徹底をお願いしたい。(036)【消、厚、農、食】

《食品表示》

- 遺伝子組み換え食品の表示をみると、現在、日本、豪州、ニュージーランドは表示を義務付けているが米国には表示制度がない。日本の基準にあわせるべきとの意見。(008)【消】
- 食品中の遺伝子組み換え食品の表示について、少量でも入っていれば表示をすべき、また、大豆については国産大豆は消費量の5~6%しか生産量はないと思うが、量販店等での国産表示の豆腐・納豆・味噌等が多いのではないかとの意見。(009)【消】
- 賞味期限について、3分の1ルールという商慣行があるために、返品が非常に多い。食品ロスを防ぐためには撤廃すべきとの意見。(018)【厚、消】
- 食パンのイーストフードやマーガリンのトランス脂肪酸等については、その含有について表示がなされていないが、これらも表示をすべきとの意見。(019)【厚、消】
- ホテルやレストランを含む高級飲食店での食材虚偽表示について、食材仕入れと調理、提供の一連の作業でのチェックができていないことは問題。食材業者を含めて食品提供者にきちんとした表示をすることを義務付ける法律の整備が必要との意見。(026)【厚、消】
- 電車内で、「Light」と表示した焼酎の広告をみたが、一般的にLightは強調表示と認識しているが、根拠があるのかわからず、製造元サイトもカロリー

の記載は確認できない。消費者が、カロリーが低い、あるいはレスと誤認しないような表示を指導してもらいたいとの意見。(027)【消、国税】

- ドレッシング、ドレッシングタイプ調味料の個別品質表示基準では原材料と食品添加物両方で使用重量の多いものから表示することになっているが、物によって表示の順番が異なることは混乱を起こすため、品質表示基準制度と個別品質表示基準制度の原材料名の表示方法の統一を求めるもの。(028)【消】
- 厚生労働省の放射能に関する報道に福島や東北地方の放射能の検査結果があるが、かなりの確率で放射能がないことが報告されている。このことについての統一的な表示方法を作ること、また、関係地区の放射能について安全宣言を早期に出すことを求めるもの。(029)【消】
- 量販店で、農産物や野菜等の加工品に産地の表示を、また、納豆、豆腐では遺伝子組み換えでない等の表示をして販売されている反面無表示の商品もあるものの、その真意についてはわからない。消費者へ表示についてわかりやすく、マスコミ等での基準等の報道や、行政機関が表示について各業界や国民に基準を明示することが必要との意見。(030)【消】
- 食品偽装はまだまだ氷山の一角と思われるが、4月からは消費税アップにより、販売価格の競争が激しくなり、単価の引き下げに伴う表示と異なる原材料の混入が考えられるので更なる調査が必要との意見。(033)【消】
- ホテル、デパート等の食材表示の虚偽、偽装について、お客様視点での経営がおろそかになっている反面、消費者側も見抜く又は、疑う事が出来ない(知らない)ことも要因であり、食育基本法の運用方法を検討し、食に対する教育内容を見直し強化を求めるもの。(037)【文科、消】
- 食品偽装事件を踏まえ、TPPの加入等により多くの食品が輸入され消費される中で、食品安全に関する統一的行政機関、罰則規定も含めての法規制の整備及び情報公開の徹底、義務教育時点での食品安全に関する教育及び啓蒙教育の充実が更に必要との意見。(040)【厚、文科】
- 食品製造業者が表示で安全との保証はできないのに、必要以上に「安全」を標榜し、消費者に誤解を招かないようにしてほしい。消費者も表示内容について勉強することが必要であると考えたとの意見。(041)【消】

《その他》

- 食品によって「大腸菌群陰性」、「E・Coli 陰性」、「E・Coli**以下」と規格が違うが、消費者の側から見れば、規格・基準は食品によって基準を区別するのではなく統一(一本化)すべきとの意見。(001)【厚】
- 「弁当及びそうぎいの衛生規範」の製造場での明るさなど、現状の食品事業

者の実態に見合っていない事象が見受けられる。現行の、何十年もの間、見直す機会が無かった法令、施行規則などを「自ら評価」の課題として点検、検証することも重要ではないかとの意見。(013)【食】

- 冷凍保存商品を冷蔵販売に保存温度を変更し、変更日から起算した賞味期限を設定し陳列販売を行うルールについて、食品取扱者がルールを知らない。ルールの周知や、業務用商品が一般消費者へも流れることを踏まえた保存温度変更・賞味期限の設定等の現行ルールの見直しを行うべきとの意見。(015)【厚、消】
- 異物混入について、罰則がなく、改善があまり期待できないことから、公共機関による抜き打ち検査、指導等を求めるもの。(016)【厚】
- 有機JAS認証制度は食品そのものの認証であるべきで、輸入業者に付与されるべきではないと考える。また、認証機関での認証の根拠や当初認証以降の検査等に不備があるのではないかと、残留農薬等はきちんと確認されているのか危惧しており、実態の把握や今後の有機JAS認証制度の在り方について検討してほしいとの意見。(020)【厚、農】
- グルメ番組で厨房や調理場に、カメラなどのスタッフが入っていることについて、衛生的に問題があるのではないかととの意見。(022)【厚】
- 腸管出血性大腸菌感染症にかかったが、最初の検便の検査結果が遅いと感じた。患者の意見を尊重し、症状に応じた処置をすみやかに実施してほしい。(031)【厚】
- 電子レンジ調理用の耐熱性シリコン製容器について、高出力タイプの電子レンジの場合、想定以上の熱が加わる可能性も高く、有害物質の溶出を懸念。安全性テスト評価結果、材質安全証明書等の消費者庁への報告の義務化、PL（製造物責任）についての明確な表示、データのホームページに公開等を求めるもの。(032)【厚、消、食】
- 若い世代、特に子育て世代について、子供を守ること、生活の中での体感が不足し、「子供には、生ものは食べさせない、気をつけて食べさせる」等が伝わっていない。経験を踏まえた、「村長（むらおさ）」の活用及びその人材育成が大切との意見。(039)【消】
- 厚生労働省ホームページ「ヒジキ中のヒ素に関するQ&A」（平成16年7月30日）では、日本人1人当たりの摂取量から継続的に摂取したとしても異状はないように記載されているが、日本人のヒジキ摂取量については、年齢や環境の変化などにも注視して、継続的に調査検証を行うことが必要。また、摂取量などの基準について、周知及びモニターを実施することが必要との意見。(043)【厚、食】