

食品安全モニターからの随時報告（平成26年4月～9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	H26							計
	4月	5月	6月	7月	8月	9月		
化学物質・汚染物質				1			1	
放射性物質		1					1	
BSE								
食品添加物			1		1		2	
器具・容器包装				1			1	
ウイルス・微生物	2				1		3	
かび毒・自然毒								
リスクコミュニケーション								
アレルギー物質				1			1	
食品表示	1	1	2			2	6	
その他	2					4	6	
合計	5	2	3	3	2	6	21	

(注) 複数の分野に関す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に該当するものについて、関係省庁等に回答を求めています（本資料）。

- 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 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、過去の報告の内容等は、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、過去の回答を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するとともに（参考資料）、要旨・全文を、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。

3 本資料・参考資料とも、頂いた報告については、その要旨又は全文をそのまま記載しています。

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、リスク管理機関等に回答を依頼したものは、以下の4件です。

<化学物質・汚染物質>

- ◎ 食品安全委員会はヒ素に関するメールマガジンで、乾燥ひじきを水戻しせず調理することは推奨できないと明言しているが、戻さずに使われたり、戻さずを使うタイプの商品が出回ったりしている。リスクを下げるためには、水で戻して使うこと及び戻し汁は使わないことについて、周知徹底が必要。

<ウイルス・微生物>

- ◎ ポリ手袋はピンホールができやすく、プラスチック製やニトリルラテックス製の手袋は再利用の際に表裏を逆に着用する可能性がある。ノロウイルスが手の常在菌となっているのかや、手袋の中がノロウイルスに濃厚汚染され得る状態にあるのかを検証し、手袋の取扱いやその危険性について周知する必要がある。

<アレルギー物質>

- ◎ 安価な回転寿司の普及等により、生魚やイクラなどを食する年齢が以前より低くなっているように感じられるが、これらを消化器官の未熟な乳幼児が食べると食物アレルギーを引き起こす可能性もあると考える。このことについて、食品安全委員会のホームページで、親や子供に対し啓発する必要がある。

<その他>

- ◎ スーパー等で販売されている「豆アジ」、「小アジ」の中に、フグの幼魚が混在している事例が発生している。毎年ある事例のようだが、今年は頻発していることから、水産加工業者や販売店への指導強化、消費者への注意喚起を迅速に行うことが必要と考える。

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。

<化学物質・汚染物質>

◎ 食品安全委員会はヒ素に関するメルマガジンで、乾燥ひじきを水戻しせず調理することは推奨できないと明言しているが、戻さずに使われたり、戻さずを使うタイプの商品が出回ったりしている。リスクを下げるためには、水で戻して使うこと及び戻し汁は使わないことについて、周知徹底が必要。(012)【農、食】

(埼玉県 女性 食品流通・販売・教育職経験者)

【提言内容】

1) 現状・実態や課題・問題点

ひじきに含まれるヒ素の安全性について、「水戻し 30 分」、「戻し汁は使わない」ことを前提に評価しているが、家庭での調理法はこの方法が前提とはいえない。

例えば、女子栄養大学出版部から出されている雑誌『栄養と料理』2014 年 6 月号 P38 で、「もどし汁にアクはないので、調理に使ってもよい」、「芽ひじきなら早く戻るので、乾燥のままさっと洗い、炊き込みごはんやリゾット、けんちん汁などに加えても良い」とアドバイスしている(監修は女子栄養大学上西一弘教授、原稿作成は女子栄養大学出版部)ように、最近は乾物を手軽に調理したいという消費者のニーズが高まっている。また、水戻し不要のひじきも商品化され、今後、水で戻さなくても調理できるひじきが主流になる可能性もある。

ひじきの戻し時間については、長ひじき(茎の部分)と芽ひじき(枝葉の部分)で違う。長ひじきは太くて長いので 30 分くらいが適切だが、芽ひじきは長ひじきよりも早く戻るので 15~20 分くらいが適切(30 分戻すとブヨブヨになってしまい、煮物にした時に破片が混ざり、きれいに煮えない。)

2) 1 を踏まえた意見・提言

(提言)

6 月 27 日配信の食品安全委員会のメルマガ読み物版「食品中のヒ素その 2」Q3 の答えで、「乾燥ひじきを直接炊き込みご飯に入れるなど水戻ししないでの調理はお勧めできません」と明言している。しかし、実際には、手軽に調理するために戻さずに使ったり、戻さずを使うタイプの商品が出回ったりするなど、消費者は様々に調理している。リスクを下げるためには、水で戻して使うことと、戻し汁は使わないことの、周知徹底が必要だと思う。

(意見)

わが国でひじきのヒ素による被害が出ていないのは、たっぷりの水で戻し、戻し汁を使わない調理法をするからだけでなく、ひじきを製造する工程においてヒ素が抜けているためという理由もあるのではないだろうか。

市販のひじきの加工方法は、産地により様々であるといわれるが、生のままでは洗みが強く生食できないので、長時間加熱して乾燥させる方法が一般的。これらの工程では、採取後すぐに茹でて乾燥させる、天日で干したものを戻してから蒸すなど、水につけたり茹でたりすることが多いため、大半のヒ素が抜けているのではないかと。

また、商品によってもヒ素の含有量に差があるのではないかと知りたくなった。

012 の報告に対する、農林水産省及び食品安全委員会事務局における考え方、今後の見通し等

<農林水産省>

農林水産省では、ヒジキ中のヒ素について、ヒ素低減の取組や含有実態調査結果、食品中のヒ素に関するQ&A等を農林水産省ホームページを通じて、情報提供しています。

ヒ素低減の取組としては、平成 26 年 6 月にヒジキを製造・加工する事業者向けに、製造工程における無機ヒ素の低減対策や消費者への調理時の注意喚起表示についてリーフレットを作成・配布し、ホームページにも掲載しています。

また、「食品中のヒ素に関するQ&A」の中で、一般の方向けにも、家庭でできるヒ素低減の方法として、戻し水は調理に使用しないことを情報提供しています。

今後も引き続き、ヒジキ製品のヒ素が低減されるよう取組を進めるとともに、関係者に対して分かりやすい情報提供に努めてまいります。

○「食品中のヒ素に関する情報」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_as/index.html

○「ヒジキに含まれるヒ素の低減に向けた取組」

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

○「食品中のヒ素に関するQ&A」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_as/qa.html

○「ヒジキを製造・加工する事業者の皆様へ」（リーフレット）

http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu/pdf/as_panfu.pdf

○「食品中に含まれるヒ素の実態調査（海草類）」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_as/occurrence.html

<食品安全委員会事務局>

食品安全委員会においては、平成 25 年 12 月に食品中のヒ素について評価をしており、日本で食品を通じて摂取したヒ素により健康に明らかな悪影響が生じたことを示すデータは現在確認されておらず、現状の食生活におけるヒ素の摂取に問題があるとは考えておりませんが、一部の日本人で無機ヒ素の摂取量が多い可能性があるため、特定の食生活に偏らずバランスよく食べることが必要であると考えています。

ヒ素については、ホームページ、フェイスブック、メールマガジン、季刊誌等で情報発信を行っているほか、平成 25 年にはヒ素に関するセミナーを開催しており、今後とも最新の知見を提供してまいりたいと考えています。

＜ウイルス・微生物＞

◎ ポリ手袋はピンホールができやすく、プラスチック製やニトリルラテックス製の手袋は再利用の際に表裏を逆に着用する可能性がある。ノロウイルスが手の常在菌となっているのかや、手袋の中がノロウイルスに濃厚汚染され得る状態にあるのかを検証し、手袋の取扱いやその危険性について周知する必要がある。(002)【厚】

(兵庫県 女性 食品生産・加工経験者)

【提言内容】

1) 現状・実態や課題・問題点

食品を取り扱う作業者は、手由来の有害微生物が食品を汚染しないよう、ポリやプラスチック、もしくはニトリルラテックスの手袋を着用して作業をしている。

作業前の手洗いは危害防止に有効であるが、手の常在菌となった有害微生物のすべてを、洗浄やアルコールだけで十分除去出来ないのは事実である。

作業中の手袋の中は手の常在菌により汚染されている可能性が高く、いまや広く環境を汚染していると考えられているノロウイルスが、手に常在的に存在していることも考えられることから、使用中の手袋内のノロウイルスの存在を調査し、手袋の取扱いについて注意事項を発信する必要があるのではないかと。

2) 1を踏まえた意見・提言

食品取扱者が着用する手袋にはポリの型押しのものや、プラスチックやニトリルラテックスのフィット性の高いタイプのものを使用している。

ポリのものは素材的にピンホールができやすく、手袋内の汗に存在する微生物が食品を汚染する可能性がある。

プラスチック製やニトリルラテックス製のは、手にフィットして作業性が良く、素材も強くピンホールはできにくいですが、単価が高いことから、破損が無い限り一度外した手袋を再度着用するようなルールにしていることが多い現状。しかし、この手袋は表裏が分かりにくい形状であるため、再利用する際に逆に着用する可能性があり、もしも、手袋の中に手由来のノロウイルスが多数にじみ出ているような状況があると、アルコールでは殺菌出来ないノロウイルスが手袋の表面に多数存在することになり、非常に危険な状況となるのではないかとと思われる。

ノロウイルスが手の常在菌となっているのかや、手袋の中にノロウイルスが濃厚汚染する状態があるのかを検証し、危険性が確認された場合は、広く危険性の周知をする必要があると考える。

＜厚生労働省＞

食中毒発生の未然防止のためには、手袋を過信するのではなく、適切な方法及びタイミングでの手洗い、手袋の適切な交換等の衛生管理の徹底が重要であると認識しています。

そのため、厚生労働省においては、食品衛生法第 50 条第 2 項に基づき、都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号通知別添 最終改正：平成 26 年 10 月 14 日付け食安発 1014 第 1 号）を示しており、その中で、手袋の使用については以下のとおりとしています。

- ・食品取扱者は、原料等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な手袋を原則として使用しないこと。
- ・食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないこと。作業前、用便直後及び生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うこと。

また、集団給食施設等における食中毒を予防するために示している「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号別添 最終改正：平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号）において、二次汚染防止対策として以下の内容を記載しています。

- ・調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）は、次に定める場合には、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと 2 回（その他の時には丁寧に 1 回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。
 - ① 作業開始前及び用便後
 - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
 - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
 - ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
 - ⑤ 配膳の前

なお、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、誰でも閲覧することができるよう厚生労働省ホームページで公表し、周知しています。

【食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）】

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000062878.pdf>

【大量調理施設衛生管理マニュアル】

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131022_1.pdf

＜アレルギー物質＞

◎ 安価な回転寿司の普及等により、生魚やイクラなどを食する年齢が以前より低くなっているように感じられるが、これらを消化器官の未熟な乳幼児が食べると食物アレルギーを引き起こす可能性もあると考える。このことについて、食品安全委員会のホームページで、親や子供に対し啓発する必要がある。(011)【食】

(愛知県 女性 その他消費者一般)

※頂いた報告については、その要旨又は全文をそのまま記載しています。

【提言内容】

1) 現状・実態や課題・問題点

100円寿司が食生活に普及したことにより、乳児・幼児でも寿司を食する機会が増えている。消化器官が未発達な子供たちに対して、生ものやイクラなどの加工食品を食する年齢は、以前より早くなっている。

それにより、魚に関するアレルギーや、いくらアレルギーが増えている。

2) 1を踏まえた意見・提言

親や、子供たちに、体の発達とアレルギーを食品の成分からみるアレルギーを伝えた方がよいのではないだろうか。

食品安全委員会のHPには、お母さん向けの情報や、子供向けの情報がある。葉酸や放射能が人体に及ぼす影響など詳しく説明していることが特徴だ。

その中に、近年寿司を、手軽に食事をする機会が増えており、消化器官の未熟な乳児や幼児に与えることで、最悪食物アレルギーを引き起こしてしまう症状が増えている。注意喚起というより、啓発をした方が良いかと思い提言します。

魚卵は鶏卵とは異なりますが、一度引き起こしたアレルギーは一生続く可能性もあるため、保護者に適切な情報を伝えていくべきではないでしょうか。

011の報告に対する、食品安全委員会事務局における考え方、今後の見通し等

＜食品安全委員会事務局＞

食品安全委員会では、26年度から2年間、新規アレルギーとアレルギー様反応に関するこれまでの国内外での研究や調査の結果等を収集し、その状況を分析する取組を行っています。

なお、近年では、アレルギーについては新しい研究結果も報告されています。例えばピーナッツについては、むしろ早いうちに乳幼児に与えた方がピーナッツアレルギーの発生する割合を減少させるとの研究報告があり、その検証が待たれています。

一方で、食中毒の観点からは、乳幼児は大人と比べて体の抵抗力が弱く症状が重くなりやすいため、離乳食の期間は、刺身などの生ものを食べさせるのは控えることが必要です。

＜その他＞

◎ スーパー等で販売されている「豆アジ」、「小アジ」の中に、フグの幼魚が混在している事例が発生している。毎年ある事例のようだが、今年は頻発していることから、水産加工業者や販売店への指導強化、消費者への注意喚起を迅速に行うことが必要と考える。(017)【厚、農、消、食】

(京都府 男性 食品生産・加工経験者)

【提言内容】

1) 現状・実態や課題・問題点

スーパー等で販売されている「豆アジ」、「小アジ」の中にフグの幼魚が混在している事例が、9月に私の把握している限りで全国で6件発生している。

多くの消費者は気付くことだと思うが、必ず気付くとは限らない。

毎年ある事例のようだが、今年は頻発しており何らかの対処が必要であると感じている。

2) 1を踏まえた意見・提言

水産加工業者や販売店への指導強化、行政から消費者に対する注意喚起が、迅速に行われる必要があると思う。

017の報告に対する、厚生労働省、農林水産省、消費者庁及び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＞

厚生労働省としては、有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるものを販売等することを食品衛生法で禁止しているため、これに該当するフグが「豆アジ」及び「小アジ」に混入していること自体が問題であり、選別を徹底しフグを除去することが重要であると考えます。

そのため、平成26年9月8日に各地方自治体に対して、昭和58年12月2日付け環乳第59号「フグの衛生確保について」に基づき、再度関係事業者、消費者等に対する指導の徹底、注意喚起等の情報提供の推進を依頼したところです。

＜農林水産省＞

農林水産省では、平成26年9月に一般消費者、水産加工業者及び販売事業者向けに、小魚（豆アジ等）へのフグの混入に対する注意喚起のチラシを作成・配布し、ホームページに掲載しています。また、食品流通団体を通じ販売事業者に対して注意喚起するよう指導するとともに、関係者に広く情報提供しています。

<消費者庁>

消費者庁では、リコール情報サイトや消費者庁ツイッターにおいて消費者に小魚（豆アジ等）のパックに混入したフグの幼稚魚を誤って食べないように注意を促すとともに、地方公共団体の消費者行政担当部局に対して平成26年9月11日付け事務連絡（注意喚起）を発出し、関係部局と連携した消費者への情報提供等をお願いしたところであります。

<食品安全委員会事務局>

食品安全委員会では、豆アジに混入したふぐに関し、ホームページに、ふぐ毒についてのハザード概要、関係省庁・自治体等の情報等、関係情報をまとめてご覧いただけるページを作成し、注意喚起を行いました。今後とも迅速な情報提供に努めてまいります。

<参考>

凡例) 食品安全モニターの職務経験区分：

- 食品生産・加工経験者
現在又は過去において、食品の生産、加工に関する職業（調理従事者を含む）に5年以上従事している方
- 食品流通・販売経験者
現在又は過去において、食品の流通、販売等（会社、団体の役員を含む）に関する職業に5年以上従事している方
- 研究職経験者
現在又は過去において、試験研究機関（民間を含む）、大学等で食品や、食品の安全に関する研究の経験を5年以上有している方
- 医療職経験者
現在又は過去において、医療等に関する職業（医師、獣医師、薬剤師等）に就いた経験を5年以上有している方
- 教育職経験者
現在又は過去において、教育に従事した経験を5年以上有している方
- 食品関係行政職経験者
過去に食品の安全に関する行政に従事した経験を有している方
- 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26年4月～9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
- ・「●」・・・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

- ・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。

<化学物質・汚染物質>

◎ 食品安全委員会はヒ素に関するメールマガジンで、乾燥ひじきを水戻しせず調理することは推奨できないと明言しているが、戻さずに使われたり、戻さずを使うタイプの商品が出回ったりしている。リスクを下げるためには、水で戻して使うこと及び戻し汁は使わないことについて、周知徹底が必要。(012)【農、食】

<放射性物質>

● 放射性物質に関し安全な商品について、消費者への周知はなされていないのが現実。正しい報道がなされ消費が拡大するよう、国や各団体が尽力することが望まれる。(006)【消、食、厚、農】

<食品添加物>

● 着色料について、野菜への使用は禁止されており野菜の水煮についても不使用であるものと思い、フキの水煮を購入したところ、調理の過程で使用に気付いた。生鮮野菜への使用が禁止されている一方で野菜の水煮への使用は認められているということのようだが、商品にこうした説明を明記するか、野菜の水煮についても使用を禁止するのが、消費者にとって分かりやすいと考える。この種の問題はリスクコミュニケーションの問題でもあると思う。(009)【厚】

● 食品添加物はなくてはならない重要な存在だが、使わざるを得ない理由が明確でなく、鮮度等をごまかすために使用されているように感じる。また、食文化等により違いはあると思うが、海外では禁止されている食品添加物であって日本では許可されているものがあるのは腑に落ちない。(014)【厚】

<器具・容器包装>

- 薄いポリ袋を利用した「パッククッキング」という調理法が注目されているが、長時間熱湯にさらしても良いのか、酢・塩などの調味料を使用した場合でも大丈夫なのか等に関するデータが知りたい。データがなければ「自ら評価」で調べてほしい。
(013)【食】

<ウイルス・微生物>

- ◎ ポリ手袋はピンホールができやすく、プラスチック製やニトリルラテックス製の手袋は再利用の際に表裏を逆に着用する可能性がある。ノロウイルスが手の常在菌となっているのかや、手袋の中がノロウイルスに濃厚汚染され得る状態にあるのかを検証し、手袋の取扱いやその危険性について周知する必要がある。(002)【厚】
- 2009年10月にスウェーデンで Enterocytozoon bienensii (Microsporidia) による集団食中毒が報告されている。日本においてはヒトの Microsporidia 感染例は非常に少ないが、Microsporidia を、食中毒を起こしうる病原性微生物として注意喚起する必要がある。(005)【食、厚】
- 乳児ボツリヌス症に関し、1歳未満の乳児に蜂蜜を与えないようにすることが必要であるとの厚生労働省の通知により、原材料名が「はちみつ」とされている食品全般が避けられ、問題のない加工はちみつ等についても心配する保護者が多い。蜂蜜や蜂蜜を使用した食品の加工方法（加熱温度、加熱時間等）によるリスク評価を行い、新たな情報提供や、加工方法の表示及び乳児の摂取を制限すべきかどうかの補足表示の義務化を行うことを提案する。(015)【食、厚】

<アレルギー物質>

- ◎ 安価な回転寿司の普及等により、生魚やイクラなどを食する年齢が以前より低くなっているように感じられるが、これらを消化器官の未熟な乳幼児が食べると食物アレルギーを引き起こす可能性もあると考える。このことについて、食品安全委員会のホームページで、親や子供に対し啓発する必要がある。(011)【食】

<食品表示>

- メディアにサプリメント等の情報が溢れているが、本当に健康効果があるのか疑問。また、特に若者が、食品と同じ感覚で飲んでいることに恐ろしさを感じる。消費者としては、最低限、何にどのような効果があるのかについて、科学的検証結果を表示するよう徹底してほしい。(010)【消、厚】
- 量販店等で販売されている乾椎茸について、原産地表示の有無等が異なっている。正しい表示をするよう国や各団体が尽力することが望まれる。(003)【消】
- 野菜や果物等に関する県産表示や、輸入品に関する輸出国の表示をしてほしい。特に加工食品については、国産のものには国産表示又は県産表示がなされるよう、国や各団体が尽力することが望まれる。(016)【消】
- 店舗で小分け包装されたたらこについて、一括表示の有無や賞味期限の設定の仕方に違いがあり、表示方法の統一や監視指導の強化が必要である。また、たらこに限らず、

表示関連法全てに関する表示ウォッチャー制度を消費者庁で設けてはどうか。(007)【消】

- 様々な業種・業態の企業が高齢者向けに配食事業を手掛けているが、県内の配達弁当の品質表示を調べたところ、複数社で品質表示がなく、鮮度も悪かった。他の自治体の品質表示義務違反に対する措置状況からも、全国的な問題と考えられることから、全国的に任意調査を実施し、指導等を行う必要がある。(020)【消・厚】
- 遺伝子組換え食品の表示が義務付けられている大豆・トウモロコシ・ナタネ等について、表示がない場合があり、その徹底が求められると考える。(008)【消】

<その他>

- 厚生労働省の食中毒統計で、発生箇所別の1位は飲食店であり、全体の59%に及んでいる。飲食店を含む小規模食品製造業の衛生管理の底上げのため、全国的に統一した基準により認証制度を実施し、消費者の安全安心に前向きに取り組む企業を消費者が選択できるように、認証表示の方法等を整備することが望まれる。(001)【厚】
- 日本ではフードディフェンスの取組が脆弱であると考え。現状では個々の企業による努力に依存しているが、米国ではFDAが強いリーダーシップで取り組んでおり、関係省庁による、グローバル化等の変化に対応した仕組みや啓蒙等が不足している。(004)【農、厚】
- ◎ スーパー等で販売されている「豆アジ」、「小アジ」の中に、フグの幼魚が混在する事例が発生している。毎年あるようだが、今年は頻発していることから、行政から、水産加工業者や販売店への指導強化、消費者への注意喚起を迅速に行うことが必要と考える。(017)【厚、農、消、食】
- フグの稚魚が混入したしらす店頭に並び、食品衛生法違反で回収される事案が発生しているが、しらすへの多種類の稚魚の混入はよくあることだと思う。販売者や消費者は困惑しているので、その安全性と取扱いについて明らかにする必要がある。(018)【厚】
- スーパーの魚類生鮮及び加工品食品へのフグの混入については、魚の種類やフグ毒等に関する知識のなさや人手不足が主たる要因だと推測する。学校や地域での食育、販売店での注意喚起等の普及啓発や、省力化のための投資や資金面の対策を、行政・企業の双方が行うことが必要と考える。(019)【厚、文科、農】
- 納豆の包装ラベルを剥ぎ取ったところ、パックの表面にハエの囲蛹殻と成虫を認めた。平成12年の東京都立衛生研究所(現 東京都健康安全研究センター)による調査でも、虫の混入に関する苦情の22%がハエによるものであり、ハエが係留している施設内での食品の製造は、衛生面で危機管理上の問題があることを、メーカーや製造責任者に徹底させる必要がある。また、このような異物混入については衛生規範はあるが罰則がないため、改善があまり期待できないのではないかと。(021)【厚】