

食品安全モニターからの随時報告（報告要旨）

平成 30 年 4 月～平成 31 年 3 月分

食品安全委員会では、食品安全モニター（平成 30 年度：405 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（随時報告）を受け付けている。

1. 提案・報告件数

- ・集計期間(平成 30 年 4 月～平成 31 年 3 月)における提案・報告件数は計 26 件。
- ・分野別にみると、「微生物・ウイルス等」に該当するものが最も多い（12 件）。
- ・関係省庁別にみると、食品安全委員会に関するものが最も多い（19 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	食品安全委員会
食品添加物	-	-	-	-	-
農薬	-	-	-	-	-
汚染物質等	2	-	-	-	2
器具・容器包装	-	-	-	-	-
微生物・ウイルス等	12	12	2	-	7
プリオン	-	-	-	-	-
かび毒・自然毒等	-	-	-	-	-
遺伝子組み換え食品等	2	-	-	-	2
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	3	-	-	-	3
いわゆる「健康食品」	2	1	-	-	2
アレルギー物質	-	-	-	-	-
その他	5	2	-	1	3
合計	26	15	2	1	19

※複数の分野に関係するものは、主たる分野にのみ計上
複数の省庁に関係するものは、それぞれの省庁に計上

(参考) 近年の提案・報告件数の推移

- ・平成 29 年度 32 件（うち食品安全委員会に関するもの 16 件）
- ・平成 28 年度 41 件（うち食品安全委員会に関するもの 15 件）
- ・平成 27 年度 38 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(25件)の要旨は以下のとおりである。
- ・なお、食品安全委員会から食品安全モニターに対して、別途直接回答したもの(1件)は、ここには掲載しない。

(注) 以下①～⑤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、【消】：消費者庁、【厚】：厚生労働省、【農】：農林水産省

<汚染物質等>

- ①アクリルアミド摂取量と乳がん罹患との関連について、摂取量の高いグループでも発症リスクがあがらなかったとする論文報告を見た。一般人はアクリルアミドについて発がん性があるのか、ないのか、食品安全委員会の評価結果と当該論文の結果のどちらを信用すべきか迷ってしまうため、当該論文の結果を事実として認めるのか反論するのかを情報発信し、国民の理解を得る努力をすべき。【食】
- ②マイクロプラスチックの海洋汚染が問題になっている。主に魚介類への影響が指摘されているようだが、影響を受けた魚介類を喫食したことによる人体への健康影響評価が必要。【食】

<微生物・ウイルス等>

- ③飲食店において、半生のハンバーグや「やわらか加工」などと称して肉の筋や繊維を切断したステーキを提供し、最終的に顧客が加熱する形態をとる場合があるが、食品衛生に関わる重大な条件を顧客にゆだねている現状が問題である。食中毒の恐れがなくなるよう、中心部まで加熱した状態で提供するよう店舗を指導するか、顧客に対し、生焼けであった場合のリスクを明示した上で、赤味がなくなるまで焼くよう指示するようにすべき。【厚】——(2)表1において詳述(p.5)
- ④某ファミリーレストランで、ハンバーグを注文したところ、厚みのあるハンバーグが表面だけ焼かれ、中が生の状態で、固形燃料のついた小型コンロとともに提供され、店員からはよく焼いてから食べるよう説明があった。しかし、提供された加熱用の装置だけでは、十分な加熱はできなかった。店側で、よく焼いてから提供するか、最終加工を客に任せるのであれば、もっと具体的な加熱時間などを説明すべき。【厚】
- ⑤カンピロバクター食中毒の対策として、フードチェーンの中でも生産・食鳥処理段階での菌の抑制などは解決までに時間を要するため、国家による経済的・

技術的支援を伴った計画的戦略が必要。一方で、飲食店や消費者に向けた、店舗への一斉点検やマスコミとの連携による啓発といった対策は、直ちに実行できる。このように、長期的な対策と短期的な対策を併用してはどうか。【厚、農、食】——（2）表2において詳述（p. 6）

- ⑥カンピロバクター食中毒の予防法についてeマガジン（注：食品安全委員会のメールマガジン）で情報提供がされているが、消費者は外食中食で鶏肉料理を食べることが多く、その際にはどのような注意が必要か、中食の場合は再加熱のコツや、外食の場合はお店がきちんと安全管理をしているかどうか確認できる表示の仕組みなどをつくってほしい。【食、厚、農】
- ⑦ノロウイルス発生の対応策として、ノロウイルスの検査を推進するべきだが、検査費用が高額なため国で補助金をつけるなどの対策はできないか。【厚】
- ⑧ノロウイルスは人から人に感染する特徴があり、特に注意喚起が必要。各機関でQ&Aなどが掲載されているが、見つけにくい。二次感染を防ぐための情報をすぐに参照できるように、SNSなど情報発信方法の工夫をして、留意点をまとめて周知すべき。【食、厚】——（2）表3において詳述（p. 8）
- ⑨アニサキス症について食安委や厚労省の取り組みが各家庭に届いていない現状を変えるためにもっと市の広報誌などを活用すべき。【食、厚】
- ⑩食中毒予防のパンフレットを役所や保健所だけではなく、スーパーなどで配布できないか。また、手洗いの大切さを呼びかけるイベントを開くことにより、効果的に食中毒予防を周知できるのではないか。【食、厚】
- ⑪おにぎりをにぎり販売する店において、混雑時に衛生管理が徹底していない状況が見受けられる。細菌に関する基礎的な知識を習得させるなど、店舗における衛生管理の指導等の徹底が必要であり、作業工程表の作成も必要不可欠である。【厚】
- ⑫リステリア食中毒を例に、リスクに関する情報が必ずしも消費者に届いていないため、もっと消費者に身近なスーパーマーケットや地域のクリニックに食品安全のリーフレットなどを置いて、食中毒予防を注意喚起すべき。【食、厚】
- ⑬腸管出血性大腸菌について、食品衛生法の食肉に関する規格基準の中の保存基準では、10℃以下で保存しなければならないとされているが、農水省のリスクプロファイルでは腸管出血性大腸菌の発育温度域が7～46℃となっている。食肉の保管温度は7℃以下に規定してほしい、また、10℃で保管した場合の安全な保存時間を明確にしてほしい。【厚】
- ⑭食品安全モニター（提出者本人）が行った、食品スーパーの男子トイレでの手

洗い状況調査によると、トイレで石鹸をつけて手洗いする者は23.5%、石鹸なし（片手手洗いを含む）50.4%、手洗いせず26.1%という結果であった。ほとんどの人が石鹸での手洗いをしていないという実態を踏まえ、食中毒予防の観点からトイレでの手洗いについてPOPやポスターなどを用いての啓発、惣菜売場のトングを定期的に交換し、その管理状況を記録すべき。【厚、食】

<遺伝子組み換え食品等>

- ⑮ゲノム編集された作物を摂取した場合の健康影響評価を行うべき。【食】
- ⑯食品に関する知識が多い学生達でも、遺伝子組換え作物の安全性をよく理解できていないとのアンケート結果があるので、遺伝子組換え作物の安全性の認知について積極的にSNSなどで発信してはどうか。【食】

<いわゆる「健康食品」>

- ⑰2018年3月2日に北九州市で開催された「いわゆる健康食品」についての消費者学習セミナーに参加したが、効能等が証明できていないものに「健康」とつけることが、消費者に誤解を招く要因となっているのではないか。「健康食品」という呼称の変更が必要ではないか、と感じた。【厚、食】
- ⑱食安委がまとめた「健康食品」に関する19のメッセージについて、もっと消費者に浸透させるため、健康食品の購入の際にメッセージを読んで同意するような仕組みをメーカーに設けさせたり、売り場に掲示するなど、消費者が自然と目にするような環境を作るべき。【食】

<リスクコミュニケーション>

- ⑲食の安全性についての教育は、小さい時から地道に自然に行うことで教育効果が上がるものとするため、家庭科教員や科学ジャーナリスト向けだけでなく、「和食文化学会」や教育関係志望の学生、マスコミの社会部門担当者に広げるべき。【食】
- ⑳生協の人でも食品安全への理解が進んでいるので、食品安全委員会が地方で学習会等を実施する際、大学、研究機関の先生方以外の有識者を活用してはどうか。【食】
- ㉑(1)リスクコミュニケーション活動の充実のために、「みんなのための食品安全勉強会」の回数をもっと増やして開催すべき。
(2)週刊誌等での科学的妥当性を欠く情報に対しては、リスク評価機関、リスク管理機関と連携した正しい情報、を情報発信力の高いテレビやインターネットで積極的に発信すべき。【食】

<その他>

- ㉒(1)アレルギー表示は、一括表示の枠外につけるなど、法令順守するだけではな

く、ユーザーが間違っアレルゲンを摂取してしまうことのないようにユーザー目線でわかりやすい表示として欲しい。

(2)トランス脂肪酸の表示義務化をして欲しい。トランス脂肪酸が表示されることによって、含有量低下につながると考えるため。

(3)添加物表示について、速やかに原材料と添加物を区分しての表示に移行して欲しい。【消】

②4/4 付け facebook「コーヒーとアクリルアミド」を読んでの提案。食安委が管理している食品の安全性に関するデータや情報を、国民が容易に検索できるような専用の検索サイトを新設し、facebookでの情報発信の際に、その検索結果ページのリンクを張ることで、国民の食品の安全性のリスクに関する認識も高まるのではないか。【食】

④食安委、農水省、厚労省等が食品の安全性について多くの情報発信をしているが、グルメ情報で肉類（鶏・牛・馬等）の生食が当たり前のように紹介されており、消費者、食品提供者、マスコミが生肉の危険性を十分に認識していないことを反映している。このため、消費者に対しては食品を選んで食べられるようになる前の時期に学校教育で具体的事例を踏まえた学習を行うこと、食品提供者・経営者に対しては条例ではなく法律レベルで講習を受けさせるよう整備を行うこと、マスコミに対しては定期的な情報発信や教育を行うべき。【食、厚】

⑤食安委、厚労省、農水省が災害時の水と食料確保、食料補給について多くの情報発信をしているが、災害時の飲み水と食料の安全性に特化したガイドラインは見当たらない。食品や飲水を安全に摂取できるように環境を整え推進していくことが急がれる。【厚】

(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3件であった（上記（1）③, ⑤, ⑧）。

◆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

[表1] 外食店でのハンバーグ等の提供方法に係る提案・報告（上記（1）③）

1) 現状・実態や課題・問題点

時々利用する外食チェーン店ではハンバーグを「熱々の状態で食べてもらいたい」との理由で熱く焼けた「ペレット」という小さな石状のものと共に提供されるがその時中心部は生である。何度か試してみたが、しっかり加熱しようとするとうペレットの温度はすぐ下がり、食べ終わるまで熱かったことはない。「ペレットは何度でも取り替えます」とメニューには書かれているが、人手不足の外食産業において、フロアに僅かしかいない担当者には声をかけづらいこともある。また、できるだけ生に近い状態で食べたい顧客も少なからずいる。食品衛生に関わる重大な条件を顧客にゆだねている現状が問題である。

また、最近別のチェーン店でハンバーグだけでなくカットステーキが同様の方法で提供されていたが、「柔らか加工」と称し穿刺されているものなので肉表面の菌が中心に入り込む恐れはハンバーグと同じであるが特に良く焼くようにとの指示はなかった。

2) 1を踏まえた意見・提言

ペレットを添えて提供すること自体は問題ではない。ペレットの温度がたとえ下がったとしても、食中毒の恐れがなくなるよう、中心部まで加熱した状態で提供するよう指導すべきである。また、万が一ハンバーグの中心が生焼けであった場合のリスクをメニューなどに書き添え、手元で赤味がなくなるまで焼くことも指示すべきである。

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

結着、テンダライズ処理、タンブリング処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理及び漬け込み等の加工処理を行った食肉や挽肉調理品を取り扱う飲食店営業者については、内部にまで食中毒の原因となる菌等が存在するおそれがあることから、「飲食店における腸管出血性大腸菌0157食中毒対策について」

(平成21年9月15日付け食安監発0915第1号)、「腸管出血性大腸菌0157による広域散発食中毒対策について」(平成22年4月16日付け食安発0416第1号)及び「食肉製品の規格基準の遵守及び結着等の加工処理を行った食肉の取扱いについて」(平成25年12月25日付け食安基発1225第2号・食安監発1225第3号)において、中心部まで十分に加熱するよう、各自治体に対し監視指導をお願いしています。また、客が自ら加熱調理を行う場合には、客に対して当該処理が行われている旨及び飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を確実に提供するとともに、調理中に食肉から他の食材へ交差汚染が起る可能性について注意喚起するよう指導することをお願いしています。

上記については、食品、添加物等の夏期・年末一斉取締りににおいてもお願いしており、今後も引き続き実施する予定です。

[表2] カンピロバクターの食中毒対策に係る提案・報告(上記(1)⑤)

1) 現状・実態や課題・問題点
<p>カンピロバクターを原因とする食中毒が毎年多数発生しており、平成29年は食中毒原因物質のトップで、全事件数の3割以上を占めています。カンピロバクター食中毒の主な原因は、鶏肉・鶏内臓の生や加熱不十分な状態での喫食です。鶏はカンピロバクターを保菌している割合が高く、さらに食肉処理段階で鶏肉の汚染が広がり、そのまま流通・販売されています。</p> <p>一方、一般の消費者は「カンピロバクター」という菌名すら知らない者が多く、鶏肉の</p>

生食の危険性はあまり知られていないと思います。

2) 1を踏まえた意見・提言

フードチェーンの各段階で、鶏肉に対するカンピロバクター対策を実施することが必要なことは当然です。しかし、生産、食肉処理段階での菌の抑制は短期間に解決することは難しく、国家的な経済的・技術的支援を伴った計画的戦略が必要だと思います。

一方、一般の消費者に対する啓発やリスク情報の提供は、直ちに実行できる対策だと思います。「O157」は死亡事故を発端にマスコミで大きく取り上げられたこともあり、子どもにまで情報が浸透しました。現在のカンピロバクターに関する啓発活動では、関心のある一部の関係者にしか、情報が伝わっていないと思います。マスコミとの連携が啓発のカギだと思います。「カンピロバクター食中毒対策の推進について」(平成29年3月31日付け生食監発第0331号、消食表第193号)の通知が確実に実行されれば、問題は大幅に改善されるはずですが。全国の各保健所による飲食店メニューの一斉総点検など、飲食店への徹底的な一斉監視を行い、マスコミで大きく取り上げてもらうことで、一般国民へ強い印象を与えることもできると思います。

また、表示を含めて鶏肉の生食に関する厳格な基準を早急に作成することで、無菌鶏肉の価値が向上し、生産者や食肉処理業者の無菌化への努力や意欲が向上すると思います。

時間のかかる計画的戦略と短期的対策を併用して、カンピロバクターを原因とする食中毒を一日も早く減少させるべきです。

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

厚生労働省では、飲食店営業者や消費者にむけたカンピロバクター食中毒に関するリーフレットやQ&Aを作成し、厚生労働省ホームページに掲載しています。また、「カンピロバクター食中毒対策の推進について」(平成29年3月31日付け生食監発0331第3号・消食表第193号)に基づき、食鳥処理業者、卸売業者等に対して、飲食店営業者が鶏肉を消費者に調理・提供する際には加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うよう指導することを、食品、添加物等の夏期・年末一斉取締りにおいてもお願いしており、今後も引き続き実施する予定です。その他、厚生労働省Twitterにより、カンピロバクター食中毒予防のポイントの周知を行うなど、様々な媒体による啓発活動を実施しており、引き続き行ってまいります。

【農林水産省】

農林水産省は、鶏群のカンピロバクターの汚染を低減するために、衛生対策の具体的な実施条件の効果検証、衛生対策の普及に取り組んでいるところです。鶏群のカンピロバクター汚染を低減できるよう、食鳥関係の皆さまと協力しながら、取組を進めてまいります。

【食品安全委員会】

食品安全委員会では、平成30年5月に、カンピロバクターに関するリスクプロファイルを作成・公表しました。今年度の食品安全委員会運営計画において「食中毒」をリスクコミュニケーションの重点テーマに定めており、カンピロバクター食中毒が依然として減っていない状況を踏まえ、カンピロバクター食

中毒をテーマとした意見交換会の開催や、Facebook など SNS での情報発信等を、積極的に行ってまいります。

[表 3] ノロウイルス食中毒対策に係る提案・報告（上記（1）⑧）

1) 現状・実態や課題・問題点
<p>1 1月16日と同月30日に配信された食品安全委員会 e-マガジン「ノロウイルスについて その1、その2」を読んで気づいたことがあります。</p> <p>ノロウイルスの特徴の1つにヒトからヒトへの感染があります。これは他の食中毒には無いことなので特に注意喚起が必要です。</p> <p>ただし、二次感染を防ぐために家庭でも行えることがあることから、その方法を周知する必要がありますと思います。</p>
2) 1を踏まえた意見・提言
<p>1. 感染を広げない処置について、情報が必要な人がすぐに参照できるようにする 感染し症状が出た場合、汚物を適切に処理する必要があります。</p> <p>その処理については、厚生労働省「ノロウイルスに関するQ&A」の Q19～Q24 に具体的な方法が掲載されています。</p> <p>https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html</p> <p>しかし、ネットを検索してすぐに見つかるページではないので、情報が必要な人がすぐに参照できるように、たとえばリンクや SNS など情報発信の工夫をした方がよいのではないかと思います。</p> <p>2. 自分が感染源になる可能性があること、その際に気を付けることを周知 保菌者（この場合はウイルス）になった場合、知らずにまき散らすことになるので、気を付けるべきことをまとめ周知して頂きたいと思います。</p>

<関係省庁からの回答>

【食品安全委員会】

食品安全委員会では、ノロウイルスについても平成30年11月にリスクプロファイルを作成・公表しており、食中毒について今年度のリスクコミュニケーションの重点テーマの一つとして取り組んで行く方針です。また、ご意見を踏まえ、SNSを通じた情報発信を今後も積極的に行うとともに、周知の際は、具体的な対応方法や関連情報のリンクなどをあわせて提供し、予防・拡大防止に役立てていただきたいと思います。

【厚生労働省】

厚生労働省としては、ご指摘のホームページにおける周知に加えて、例えば、同ホームページにおいて、一般の方向けにノロウイルス食中毒対策に係る注意点をまとめたリーフレットを公開しております。

(<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou19/norovirus/>)

また、各自治体に対しても事務連絡を発出し、注意喚起をするとともに、周知啓発に関する依頼も行っているところです。

(https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/s

[yokuchu/dl/171220-01.pdf](#))

ご提案いただいた内容も踏まえて、今後周知すべき内容及び手段について検討してまいります。

以上