

## 食品安全モニターからの随時報告（報告要旨）

平成31年4月～令和2年3月分

食品安全委員会では、食品安全モニター（令和元年度：440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31年4月～令和2年3月)における提案・報告件数は計21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(9件)。
- ・関係省庁別にみると、厚生労働省に関するものが最も多い(14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	文部科学省	食品安全委員会
食品添加物	1	1	-	-	-	-
農薬	-	-	-	-	-	-
汚染物質等	-	-	-	-	-	-
器具・容器包装	1	1	-	-	-	1
微生物・ウイルス等	9	7	1	2	-	4
プリオン	-	-	-	-	-	-
かび毒・自然毒等	1	-	1	-	1	1
遺伝子組み換え食品等	-	-	-	-	-	-
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	2	-	-	-	-	2
いわゆる「健康食品」	1	-	-	-	-	1
アレルギー物質	2	2	-	1	-	1
その他	4	3	1	-	-	1
合計	21	14	3	3	1	11

※複数の分野に係るものは、主たる分野にのみ計上  
複数の省庁に係るものは、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30年度 26件（うち食品安全委員会に関するもの 18件）
- ・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）

## 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(19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等(2件)は、ここには掲載しない。

(注) 以下①～⑯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、【厚】：厚生労働省、【農】：農林水産省、【消】：消費者庁、  
【文】：文部科学省

#### <食品添加物>

- ①「熟成まぐろなかおち」という商品の食品表示に、食品添加物の「紅麴色素」が記載されていた。「紅麴色素」を魚介類加工品に使用することは食品衛生法違反ではないが、酸化し鮮度が低下して、白色化したマグロの見た目の改善のために色素が使用されているならば、消費者が実際の鮮度状態が分からずに購入してしまい、ヒスタミンによる食中毒の危険がある。赤身魚の刺身等に赤色素を使用することについては、ヒスタミン食中毒予防の観点から禁止すべき。

【厚】

#### <器具・容器包装>

- ②平成30年6月公布・令和2年6月施行の食品衛生法等の一部を改正する法律により、食品用器具及び容器包装についてはポジティブリスト制が導入されることになった。国際的な整合性を図りつつ、従来の規格基準にポジティブリスト制度が上乘せされた日本独自のポジティブリスト制度となっており、業界の混乱を少しでも回避できるものとする。また、ポジティブリストに新規物質が収載されるためには、食品安全委員会において「食品用器具・容器包装に関する食品健康影響評価指針」に従って行われる安全性評価を受けなければならず、同指針は高レベルの管理水準が期待されるものであると考える。【食、厚】

#### <微生物・ウイルス等>

- ③食品汚染事故は企業としてのマイナスイメージにつながるため、情報開示が進んでいない。企業側が情報開示を躊躇する要因の1つとして消費者の食品安全に関する知識不足による風評被害の懸念が大きいからではないかと推察する。消費者に正しい知識が広まり風評被害の懸念がなくなれば、食品事故についても他社との情報交換や研究機関との共同研究が進み、より一層の食の安全性が高まるのではないかと考える。【食】

- ④ジビエ料理を提供する飲食店も増えているが、レストラン等では、鹿肉のロー

ストなどの料理で、中心部が赤いままだったりレアだったりすることが多いように思われる。食品安全委員会が行った豚の食肉の生食に関するリスク評価の中で、猪及び鹿の食肉についても言及されており、豚の食肉と同様に生食のリスクが高いことから、中心部までの十分な加熱が必要とされている。リスク管理機関が、消費者や料理人に対する注意喚起や低温調理について実態調査を行い、それに基づき、ジビエ肉に関する調理加工基準の設定し、安全確保を図ってほしい。【厚】——（２）表１において詳述（p. 6）

⑤鶏の生肉が全国の飲食店で提供されたり、通販により一般家庭でも食べられるようになったこともあり、カンピロバクターによる食中毒発生に改善の兆しがない。鶏肉の生食について、（１）汚染の可能性が高い肝臓や筋胃の生食を禁止、（２）食肉処理場への定期的な立入調査等、（３）鶏肉料理を提供する飲食店に対する監視の強化や衛生管理の指導等の措置（４）鶏肉料理を提供する飲食店や通販等における生食の危険性の表示の義務付け等、リスク管理措置を強化すべき。【厚】

⑥「生食用食肉の規格基準」ができたが、牛刺しや生焼けハンバーグ、鳥刺しが多くの飲食店で提供され、その様子がテレビ番組で紹介されている。さらにジビエブームも加わり、多くの種類の肉の生食や不完全な加熱による食中毒が今後一層増えることが懸念される。肉の生食の危険性について、学校での教育や一般市民への啓蒙活動、マスメディアや業界団体を通じた啓蒙が必要ではないか。また、飲食店で生肉や生焼け肉が提供されている場合、「子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨」のリスク表記の徹底も必要である。【食、厚、農、消】

⑦カンピロバクター食中毒について、食品安全委員会の食品健康影響評価を踏まえたリスクプロファイルにおいて、「事業者及び消費者に加熱用鶏肉の生食又は加熱不十分な状態での喫食による食中毒のリスクが十分に伝わっていない。」との問題点を整理し、その対策として関係事業者に対して加熱調理が必要である旨の情報伝達に関する指導が行われている。しかし住まい近辺の量販店の表示の現状は、徹底されているとはいえない状況であった。飲食店の仕入れ先が量販店であることも多いと思われるため、積極的な要加熱表示の推進が必要。

【厚】

⑧量販店で食肉を購入した際に、店内でプラスチックトレーなどの容器包装をはがして、中身の食肉だけを持ち帰る例を見かけたことがある。業者に対してHACCPの考えに基づいた衛生管理などが指導され、販売までの過程での安全であった食品が、消費者自らの手により、食中毒を起こしかねない取扱いがなされることになる。このような行為が食中毒の原因になりうること、また行為をした本人だけではなく、作業した台が菌に汚染され、その台を介して食中毒

のリスクを拡げる恐れがあるという情報を、ホームページやポスターでの周知内容に追加するべき。【食、厚】

⑨牛レバーを原因食品とする食中毒事件から時間が経過し、若い世代で牛レバーの生食が危険であるという意識が薄くなっているように感じる。ただ単に食中毒の危険性があることを伝えるだけではなく、「腸管出血性大腸菌」による食中毒の危険性があることや、新鮮であるかどうかは食中毒発生の有無には関係のないことを、飲食店や消費者に対して改めて周知する必要がある。【食、厚】

⑩牛レバーを提供する一部店舗で「厚生労働省認可」という表現が用いられている。牛レバーの生食が禁止されている中で、当該店舗で提供される牛レバーが、個別に厚生労働省に認可されており、状態にかかわらず食べてもよいものであると誤認される恐れがあると考えられ、このような表現は避けるよう通知すべき。【厚、消】

⑪飲食店においてハンバーグを鉄板にのせて最終加熱を顧客に委ねる提供方法をとる際に「鉄板を用いてよく焼くように」と説明している場合があるが、店員によって説明内容が異なっていたり、説明がないこともあり、消費者はなぜよく焼かなければならないのか、その必要性を認識するのが難しい。加熱の必要性の理由をわかりやすくメニューにも記載するなどして、消費者の安全面での不安が解消されるよう、確実に伝わるような要請をしてほしい。【厚】

#### <かび毒・自然毒等>

⑫ジャガイモの不適切な栽培・保管・調理を原因とした食中毒が全国の学校で毎年のように発生している。学校教育の中で、ジャガイモに限らず、身近な食品を取り掛かりの材料として食品安全教育を実施し、子どもの段階から食品安全について学習することで、国民の食品安全に対する知識が向上し、食品安全情報を正しく理解できるようになるのではないかと。【食、文、農】——（2）表2において詳述（p. 7）

#### <リスクコミュニケーション>

⑬食品安全委員会が地方で学習会等を実施する際、生協の一般組合員向け機関紙の執筆者等で活躍されている有識者を活用してはどうか。【食】

#### <いわゆる「健康食品」>

⑭医療機関に勤める中で、病人や妊婦が健康食品を安易に摂取しているような事例が多数見受けられる。食品安全委員会がまとめた『「健康食品」に関する19のメッセージ』でも病気の人が使用する際の注意が書かれているが、注意喚起を行うにあたり、具体的な事例を記載すべき。【食】

#### <アレルギー物質>

- ⑮コンタミネーションに関する注意喚起が表示されている加工食品で、製造会社の基準を超過する量のアレルギー物質を含む商品が流通してしまい、喫食した消費者に健康被害が出た事例の報道があった。アレルギー物質のコンタミネーションを避けるために、製造者による製造工程管理と製品検査（アレルギー含む）の徹底等、リスク管理機関（厚生労働省）による監視・指導、周知徹底、高精度で安価な検査方法の開発をするべき。消費者庁・食品安全委員会などの行政機関から消費者に対する情報発信は、ホームページに記載するだけでなく、業界団体や学校給食、飲食店等と協力し工夫していくべき。【食、厚、消】
- ⑯大学で教員として勤務する中で、食物アレルギーのある学生も増えてきていると感じる。重篤化が懸念される特定7品目に係るアレルギーを持つ学生は、そのアレルギーへの対処法を熟知していることが多いが、PFAS（花粉-食物アレルギー症候群）などの比較的軽度なアレルギーについては、本人も自覚していないことがあり、実習中などに原因物質を含む食品を口にして症状が出た際に適切な対応が取れないことがある。多くの学生が目にする場所に、アレルギー症状への対処法などを記載したポスターを設置するなど、意識を高めることが重要。【厚】

#### <その他>

- ⑰食品業界へのHACCP義務化について、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象業種となる小規模業者を従業員50人以下と人数だけで区切るのではなく、生産・流通量、売上額を基準にするべき。また、義務化に向けて個別店舗等の現場では、意識に差がある。保健所の説明会等に参加できない場合は、保健所職員のOBを活用するなどして個別店舗等の現場に訪問し指導することや、参加しない場合に罰則規定を設けるなども検討してはどうか。【厚、農】
- ⑱大量調理施設（学校等の厨房）では、場所によっては空調が機能しておらず、真夏は室温が40℃近くなることがあるが、この室温の中で下処理された肉や魚は安全と言えるのだろうか。大量調理施設衛生管理マニュアルでは、厨房の温度は25℃前後が最適とされており、今一度調理施設の環境についても整備が必要。【厚】
- ⑲食品衛生管理者としての勤務経験を経て、食品衛生管理者の役割などが採用先の事業者適切に理解されていない現状があった。新たに食品衛生管理者の設置が必要な営業許可を取得する事業者及び新たに食品衛生管理者として働く者に対し、食品衛生管理者の正しい知識の普及を求める。また衛生管理手法についての書類上の確認、視察指導等を求める。【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。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2件であった（上記（1）④、⑫）。

◆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] ジビエの加熱不良による食中毒の予防に係る提案・報告（上記（1）④）

1) 現状・実態や課題・問題点
<p>新潟県で、鹿肉の加熱不良によるザルコシスティス食中毒が発生しました。  <a href="https://www.hazardlab.jp/know/topics/detail/3/0/30867.html">https://www.hazardlab.jp/know/topics/detail/3/0/30867.html</a>          報道によると、低温調理を行なったものとのことで、加熱不十分が原因と思われます。ジビエについては、現在農水省が消費を奨励しており、提供される機会が増えてきています。しかしながら、料理人は一般に鹿肉を十分に加熱することを避ける傾向があり、レストランで鹿肉のローストを注文すると、中心部が赤かったりレアだったりすることが多いように思われます。2015年2月に発表された、食品安全委員会の「豚の食肉の生食に係る食品健康影響評価」の60ページ目で「猪及び鹿の食肉についても、喫食の際には、豚の食肉と同様に生食のリスクが高いことから、中心部まで十分加熱することが必須であり、リスク管理機関においては、十分な加熱を徹底することについて、適切な対応を行うことが必要である」との見解が示されており、十分な加熱が必要とのことでリスク管理が行われているはずですが、調理人の意識が変わらない上、最近では低温調理が流行し始めているので、同様な事例が続発する可能性が高いと思われます。</p>
2) 1を踏まえた意見・提言
<p>リスク管理機関である農水省、厚労省において、調理人や消費者への注意喚起や低温調理について実態調査に基づき、適切な調理加工基準（低温調理の具体的な温度（中心温度を含む）・加熱時間などの明示など）の設定が行われ、安全確保がはかれるよう、提起いただきたいと思います。</p>

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

厚生労働省では、野生鳥獣肉に起因する食中毒発生の防止のため、十分な加熱調理を行うよう、「クマ肉による旋毛虫（トリヒナ）食中毒事案について」（平成28年12月23日生食監発1223第1号）及び「野生鳥獣肉による食中毒防止の徹底について」（令和元年12月20日付け薬生食監発1220第2号）等の通知により関係事業者及び消費者に対し注意喚起を行っております。

また、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成26年11月14日付け食安発1114第1号別添）により、狩猟、食肉処理、調理、販売及び消費の各段階における衛生的な取扱いに関する技術的助言を行っているところで

特に野生鳥獣肉を提供している飲食店に対しては、継続的な実態把握、指導が

必要な施設として、食品、添加物等の夏期・年末一斉取締り等を通じて各自治体に監視指導をお願いしており、今後も引き続き実施していく予定です。

**〔表 2〕 ジャガイモ等身近な食材を使った学校現場での食品安全教育の実施に係る提案・報告（上記（1）⑫）**

1) 現状・実態や課題・問題点
農林水産省や食品安全委員会が、様々な広報媒体を介してジャガイモのリスク情報を発信しているにもかかわらず、不適切なジャガイモの栽培・保管・調理を原因とした食中毒が全国の学校で毎年のように発生しています。 また、食品添加物や農薬等のリスクを過大に捉えてしまう者が多くいることや健康食品による健康障害の発生がまれではないことなどは、食品安全に対する国民の知識や理解が不足しているためだと思います。牛のBSE全頭検査や牛肉の放射性物質検査が、わが国では長期間に渡って実施されてきたことは、同じような理由からだと思います。
2) 1を踏まえた意見・提言
学校教育の中で、子どもの段階で食品安全を学習することで、国民一様に食品安全に対する知識のレベルアップが進み、食品安全情報を正しく理解できるようになるのではないのでしょうか。 学校の理科学習としてジャガイモを育て、収穫したジャガイモを用いて家庭科の調理実習が行われていますが、これに加えて食品安全教育の題材として取り上げ学習することで、日ごろ普通に食べている身近な食品にもリスクがあることを、具体的に学ぶことができると思います。さらにこの機会に食品全般について広く学ぶことで、学校でのジャガイモの食中毒を防ぐだけでなく、食品のリスクやリスク評価の基本が理解できるようになり、食品安全知識の向上が図れると思います。ジャガイモに限らず、身近な食品を取り掛かりの材料として食品安全教育を実施することが効果的だと思います。

### ＜関係省庁からの回答＞

#### 【食品安全委員会】

食品安全を理解するためには様々な場面で科学的知識の習得が欠かせません。食品安全委員会は、成長課程の初期段階における食品安全に関する知識の習得のため、子どもと保護者や教員と一緒に読むための「キッズボックス」を提供しています。

「キッズボックス」では、「食品安全の考え方」などの食品の安全に関する基礎的な話題や、「食用植物と間違えやすい有毒植物について」などの身近な食品安全に関する話題など、子ども向けにわかりやすく説明しています。

令和2年5月号では、「食べものを安全に食べるために」と題して、学校菜園などでのジャガイモの栽培や栽培したジャガイモの喫食を想定し、ジャガイモによる食中毒への注意点を取りまとめました。

今後も、家庭や学校での学習にもご活用いただけるよう、わかりやすい情報発信に努めてまいります。

<http://www.fsc.go.jp/kids-box/>

#### 【文部科学省】

文部科学省では、学習指導要領に基づき平成31年3月に「食に関する指導の手引」を改訂し、体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）及び特別活動はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間など、学校の教育活動全体を通じて食育を推進しております。食育を学習する際の視点の1つとして、食品を選択する能力（正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身につける。）を示しております。

今後も引き続き、学校における食育を推進してまいります。

### 【農林水産省】

農林水産省は、ホームページ「安全で健やかな食生活を送るために」において、食品安全に関し消費者の皆さんに向けてわかりやすい情報提供を行っています。特にジャガイモについては、買い物、保存、調理の際、また、学校や家庭菜園などでの栽培の際に注意すべきポイントを動画やリーフレット等で紹介しています。

このリーフレットについては、文部科学省と連携し学校教育現場へ周知し、活用いただいているところです。

今後も、学校現場や消費者の皆さんに対し食品安全に係る情報提供を行ってまいります。

[参考]

○農林水産省ホームページ

安全で健やかな食生活を送るために

(<https://www.maff.go.jp/j/fs/>)

ジャガイモによる食中毒を予防するために

(<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin/potato.html>)

以上