

食品安全モニターからの随時報告

令和3年4月～令和4年3月分

食品安全委員会では、食品安全モニター（令和3年度：449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・報告（随時報告）を受け付けている。

1. 提案・報告件数

- ・集計期間(令和3年4月～令和4年3月)における提案・報告件数は計28件であった。
- ・分野別では、「リスクコミュニケーション」「その他」(各10件)が最も多く、以下、微生物・ウイルス等(3件)であった。
- ・関係省庁別では、厚生労働省に関するものが最も多かった(22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	環境省	食品安全委員会	文部科学省	
食品添加物	1	1	1	-	-	1	-	
農薬	1	1	1	-	-	1	-	
汚染物質等	-	-	-	-	-	-	-	
器具・容器包装	1	1	-	1	-	-	-	
微生物・ウイルス等	3	3	2	2	-	-	-	
プリオン	-	-	-	-	-	-	-	
かび毒・自然毒等	-	-	-	-	-	-	-	
遺伝子組み換え食品等	-	-	-	-	-	-	-	
ゲノム編集食品	-	-	-	-	-	-	-	
新開発食品	1	1	1	1	-	1	-	
動物用医薬品	-	-	-	-	-	-	-	
肥料・飼料等	-	-	-	-	-	-	-	
リスクコミュニケーション	10	6	4	5	-	10	2	
いわゆる「健康食品」	-	-	-	-	-	-	-	
アレルギー物質	1	-	-	1	-	-	-	
その他	10	9	8	4	-	5	-	
合計	28	22	17	14	-	18	2	

※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

- ・令和2年度 16件（うち食品安全委員会に関するもの11件）
- ・令和元年度 21件（うち食品安全委員会に関するもの11件）
- ・平成30年度 26件（うち食品安全委員会に関するもの18件）

2. 主な提案・報告の内容

(1) 関係省庁に共有した提案・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共有するとともに、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。

◆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

集計期間中、関係省庁に回答を求めたものは、以下に掲げる5件であった。

なお、表中の記述は食品安全モニターからの報告であり、食品安全委員会を含む政府機関の見解ではない。

■ 刺身としても食べられるという豚⑥

※モニターからの報告を原文のまま記載。

1) 現状・実態や課題・問題点
SPF豚を使用したとんかつを提供している店舗において、中心部をレア状態で販売している。また、下記店舗においては「刺身としても食べられるという最高級品質の●豚」と店内に掲示している。食べログより「○○ ○○店」 https://○○ 上記店舗のように掲示物は確認できなかったものの、SPF豚を中心部レア状態で提供している店舗はかなりあるように見受けられる。Rettyより「△」 https://△ Youtubeより【大阪】柔らかくてジューシー、レアでも食べられるトンカツ https://□
2) 1を踏まえた意見・提言
「刺身としても食べられる～豚」と掲示してある店舗においては、消費者に誤認を与えることから掲示をやめてもらう方が良いと思われます。また、SPF豚＝生で食べられるという誤解を解く必要があります。とんかつ業界ではSPFといえば、と言われる「◇豚」というものがあるようですが、そちらのHPでは「生では食べられない」と明言しています。 https://◇ しかし前述の掲示がある「●豚」の販売サイトを見ると、「悪玉菌保有数はマグロの刺身以下」とあり、あたかも刺身で食べることができる印象をもつため、誤解を生む表現は変更する方がよいと思います。 http://● 「●豚」の生産元を辿れば「●牧場」という牧場のようです。HPは見つけられませんでした。◎県の◎法人のHPの中で牧場が紹介されていました。 https://◎ 「現在は豚肉の生食は禁止されていますが、「●豚」は刺身やたたきでも食べられるほど安心・安全性が売り。」との文章があり、「刺身やたたきでも食べられる」という情報が独り歩きしたとも考えられます。豚は生食できないと一般的な認識はそれなりに浸透していると思いますので、SPF豚＝生で食べられるという誤解を生じさせないためには生産者の方から問屋へ、問屋から販売店に販売される際には生食用ではない旨を記載するなどしたほうが良いのではないかと思います。難しければHPや広告などであたかも生食ができるような表現は削除するよう指摘したほうが良いかと思います。

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

厚生労働省では、「お肉はよく焼いて食べよう」をホームページに掲載し、豚肉（SPF豚を含む）をはじめ肉（内臓を含む）を生で食べないように、一般の方、飲食店、食肉販売店向けにパンフレット、ポスター、動画、Q&Aを作成して注意喚起

を行っております。引き続き、細菌・ウイルスの感染、食中毒防止の観点から、肉（内臓を含む）を生食しないよう周知してまいります。

・厚生労働省ホームページ

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>

・豚の食肉の基準に関する Q&A について（平成 27 年 6 月 2 日付け食安基発 0602 第 3 号）

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/150602hp.pdf>

【農林水産省】

農林水産省では、消費者の方に向けたホームページ「食中毒から身を守るには」において、食中毒を予防するため、お肉を食べる際に中心部までしっかり火を通してから食べることを情報発信しています。今後も、消費者の方にとってわかりやすい情報の発信に努めます。

[参考]

○農林水産省ホームページ

「食中毒から身を守るには」

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/index.html>

【消費者庁】

豚肉の生食は食品衛生法により禁止されており、あたかも豚肉が生食できると消費者に誤認を与えるような表示については、食品衛生法第 20 条（虚偽又は誇大な表示・広告）に違反するおそれがあることから、このような表示を見かけた場合には、最寄りの行政機関（保健所等）までお知らせください。

【食品安全委員会】

食品安全委員会は、モニターからの提案を受け、リスク管理機関（厚生労働省、農林水産省及び消費者庁）と共有したほか、関係保健所に連絡を取り、保健所から該当店に直接注意してもらった等の対応をしました。また、食品安全委員会では、かねてより、肉の調理に関する注意喚起等を積極的に実施しており、事業者向けのセミナー開催及び動画の公開の他、子供向けの情報発信や、一般消費者向けに豚肉の低温調理やトンカツの安全な調理法の動画公開なども行っています。今後ともご指摘に関する情報を丁寧に発信していくよう努めます。

■ 代替肉について⑦

1) 現状・実態や課題・問題点
世界的な人口増加による食料不足への対応や環境保全の観点から、代替肉の生産、開発が進められています。代替肉はプラントベース（植物由来）食品、培養肉、その他があります。 プラントベース（植物由来）食品の表示については、2020年8月20日にQ&Aが制定されていますが、培養肉については開発中でもあり詳細は不明です。また、代替食としての昆虫食や微生物生産タンパク質等についても同じです。
2) 1を踏まえた意見・提言
今後食品の大きな柱となる代替肉等については、（1）定義、基準、ガイドライン、（2）安全性、（3）食品への表示、（4）消費者への情報公開、（5）諸外国での対応等について商品化を見据えた法律や制度の整備を是非お願いしたい。 すでに、食品安全委員会では令和3年度調査事業になっていますが、強力に進めていただきたい。

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

厚生労働省においては、代替肉に関して、関係省庁等と連携しつつ情報を収集し、必要に応じて今後の対応を検討していきたいと思います。

【農林水産省】

農林水産省は、令和2年10月に、民間企業、研究機関、行政から成るフードテック官民協議会を立ち上げ、フードテックに関する研究、事業に関する情報共有や課題解決に向けた議論を進めています。新たな技術の進展に伴い必要となる食品の表示や規格等に関する制度面の対応についても、関係省庁と連携しつつ進めてまいります。

【消費者庁】

消費者庁においては、プラントベース（植物由来）食品や昆虫食等の表示について、消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保に資するよう、引き続き、制度の適切な運用に努めてまいります。

また、研究・開発段階の代替肉については、関係省庁等と連携しながら今後の動向を注視し、必要に応じて表示の在り方を検討していきたいと思います。

【食品安全委員会】

食品安全委員会は、代替肉に関する知見を収集するため、令和3年度に「特定の新規食品の安全性評価手法等に関する調査」を実施し、諸外国における、培養肉や昆虫食等の代替タンパク質に関する知見等について情報を収集したところで、今後とも、リスク評価の考え方も含め、代替タンパク質に関する情報を収集して参ります。

■ ゲノム編集食品のリスクコミュニケーション強化に対する件⑧

1) 現状・実態や課題・問題点
<p>2021. 6. 1 北海道新聞にゲノムトマトの流通停止要請の記事が掲載されました。 内容は「北海道 食といのちの会(札幌)」がゲノムトマトの開発会社などに種苗流通させないように申し入れたとの内容。 すでに4千株が全国に配布されたとしており、申入書では、苗の安全性や環境への影響評価が不十分で「流通すれば一般のトマトへの交雑による遺伝子汚染が起こる可能性もある」と指摘。(1)種苗の配布中止と回収(2)安全審査と環境影響評価の実施(3)種苗や食品の販売計画の一部中止・・・を求めたもの 現在、規制対象とはならないトマトの栽培と販売について国は申請を受理、ゲノム編集食品について遺伝子組み換えに該当しない場合は表示義務はなしとされるのでこの記事の事例は法的には問題ないといえる しかしながら、一般の人々についてはゲノム編集の原理はもちろんゲノムという言葉も理解は不十分であり、この記事は、ゲノムの知見のある一部の消費者でさえ、懸念を抱いていることの証左であり、安全性に関しての信頼構築がされていないからではないか？ 平成30年6.15の閣議決定(統合イノベーション戦略) 65～66ページにおいてゲノム編集技術により得られた農産物や水産物等の食品衛生法上の取扱いについて2018年度中を目途に明確化・・・云々とあり～中略～最後に「国民理解の促進」科学的見地に基づくリスクコミュニケーションの展開(国民のベネフィットに関する情報提供の強化等)とあるが、一般的にこれらの情報提供の強化がなされてきたとは考えにくく多くの国民はゲノムを知らない状況にある。</p>
2) 1を踏まえた意見・提言
<p>少なくともリスクコミュニケーションとは関係者が各々の立場から情報や意見を交換し、リスクの理解を深めながら、相互理解を図り、信頼を構築することで成り立つものと理解しているが、このゲノム食品に対しては、信頼関係が構築されているとは言い難い。 しっかりとした情報発信を強化すれば、国民のゲノムに対する「知識欲求」は増幅され、社会的関心も高まるものと考ええる。 科学は日進月歩のため、科学的見地は更新されていくものであり、新たな知見が得られれば、リスクについて再評価することもありえるということと理解しているが、科学的見地と同様に大事なのは「国民がしっかりと知らされること」であり、法的な判断とは別次元で「消費者の知る権利」を阻害しないことが必要ではないか SDGsの考え方がこの1～2年で大きく普及し、小学生の教材にまで活用されるようになった。そういう点ではSDGsは広く啓蒙普及され、多くの人たちに認知されるようになったといえるが、生産者や企業はゲノム編集食品をどう扱っていくべきか？ SDGsの「つくる責任・つかう責任」において、ゲノム情報は「表示義務」はないものの情報発信はされるべき事項ではないか？ 法的な義務とは論点が違うことは理解しているが、消費者の選択肢として、科学的見地に基づいた安全ではなく、消費者の「知る権利」と切り離せない情報であるのではないか、またこのことのリスクコミュニケーションは強化されるべきではないか？</p>

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

厚生労働省においては、ゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱いなどをテーマとし、意見交換会の開催や動画の公開などを行う他、ホームページにて、届出されたゲノム編集食品の情報や確認結果等、ゲノム編集食品に関する情報を掲載しております。今後も関係省庁等と連携を取りつつ、様々な手段で情報提供できるよう努めていきたいと思っております。

厚労省 HP :

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/bio/genomed/index_00012.html

【農林水産省】

ゲノム編集技術で得られた農林水産物については、その流通に先立ち、関係省庁との役割分担の下、厚生労働省は食品安全の観点から、農林水産省は生物多様性の確保等の観点から科学的知見に基づき、問題がないことを確認することとなっております。

農林水産省では、関係府省と共同で、ゲノム編集技術を用いた農林水産物に関するシンポジウムを開催するなど、消費者や食品事業者等の関係者とのリスクコミュニケーションに努めています。

なお、農林水産省としては、リスクコミュニケーションの一環として消費者等に対しホームページや SNS 等を通じて情報発信を図っており、このほか、研究者等の専門家が消費者等に研究内容等をわかりやすい言葉で伝えるなどのアウトリーチ活動を実施しているところであり、引き続き取り組んでまいります。

[参考]

○農林水産省ホームページ

「新たな育種技術を用いて作出された生物の取扱いについて」

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/carta/tetuduki/nbt.html>

「ゲノム編集技術」

http://www.affrc.maff.go.jp/docs/anzenka/genom_editting.htm

【消費者庁】

消費者庁では、ゲノム編集技術応用食品に関するリスクコミュニケーションを令和3年度は2回共催しています。引き続き、関係府省や地方自治体等と連携して情報発信に努めてまいります。

【食品安全委員会】

食品安全委員会では、今後、ゲノム編集技術を利用した食品等の諮問がなされた場合には、遺伝子組換え食品等の評価基準を基本に評価することが考えられるため、ゲノム編集技術に着目して留意すべき点などについて、遺伝子組換え食品等専門調査会で議論しました。

今後とも関係省庁等と連携しながらゲノム編集食品に関する情報発信を意見交換会や SNS 等様々な手段を活用して実施するよう努めます。

(家庭内食と食品保存というテーマで2件掲載)

■ 家庭用冷蔵庫・冷凍庫の使用に関して⑫

1) 現状・実態や課題・問題点
<p>新型コロナウイルス感染症による感染蔓延により、外食の在り方が見直され、消費者は自宅で喫食する機械が増加している。特に内食・中食需要が大幅に拡大したことにより、冷凍食品や調理済み食品の消費が急増している。そのような背景を受け「冷蔵庫・冷凍庫の大容量化」や「冷凍庫の追加」購入するなど消費動向が報道されている。</p> <p>新聞報道などによれば、全国の70%以上の家庭では冷凍庫がパンパン状態で、世帯に関わらず全体的に大容量化が進行しているとのことである。</p> <p>参考 URL https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000025.000020472.html</p> <p>消費需要が増えるのは日本経済にとって好ましいのかもしれないが、隙間なくぎゅうぎゅうに詰めた状態や、管理温度が不明な状態での保管等、誤った冷凍庫・冷蔵庫の使用例がTV番組でも散見されている。</p> <p>また冷凍食材については、容量が多く、コスパの良い冷凍品を購入・ストックする例が多いが、それらを何度も冷凍解凍を繰り返すと、食中毒の危険も高まる点が見過ごしがちかと思われる。</p> <p>食中毒予防に関しては、食品安全委員会、厚労省、農水省、消費者庁関係機関にて、Facebook Twitter等を活用して注意喚起等がされていると思うが、食品安全委員会のHP等では、カンピロバクターや毒キノコ等、特定のハザード中心での注意喚起にとどまっているようである。</p>
2) 1を踏まえた意見・提言
<p>家庭用冷凍庫の普及に合わせ、家庭用冷蔵庫・冷凍庫の正しい使用方法について、ライフスタイルにあわせFacebook Twitter等でのもっときめ細かい情報発信が必要ではないでしょうか？</p> <p>TV番組等マスコミを活用できるのであれば、NHK(あさイチ) NTV(スッキリ)等、家庭の主婦層が多く視聴している時間帯の番組を活用いただければ、強力な情報発信となること期待できると考えます。</p>

■ 低温流通商品 (LLC)の食中毒対策について⑬

1) 現状・実態や課題・問題点
<p>新型コロナウイルス対策として、家庭内での食事機会が増え、CVS や量販店では、ロングライフチルド(賞味期限が要冷蔵で30日から60日)の商品が激増しております。現状を見ると、レトルト殺菌をかけておりながら、品位のためにあえて低温にしているもの。加熱殺菌とガス置換なので、複合的に微生物制御しているもの。レトルトではないが、100℃前後で加熱殺菌しているもの。などがあり、その多くがRTE商品です。</p> <p>また、日本の冷蔵庫の基本設定は10℃以下ですが、低温体制のポツリヌス菌などは発育可能温度帯です。ただ、様々な資料を調べても、知見が見られないのが、現状です。</p> <p>また、店舗でよく見ると、4℃以下での保存での賞味期限を設定しているものもありますが、家庭の冷蔵庫が10℃では、この賞味期限は妥当なのかも判りません。</p> <p>精肉売り場で稀に見られる、生の味付け焼き肉にも30日程度の賞味期限設定されているものも見られます。</p> <p>そうざい半製品における食中毒(メンチカツ)の事例があるように、家庭での調理だけで(十分に加熱してください)は食中毒菌の制御は難しいと思います。</p>
2) 1を踏まえた意見・提言
<p>ロングライフチルドに関する研究を推進して、広く指導していくことを提言いたします。</p> <p>現在、「日本缶詰びん詰レトルト食品協会」様において、研究会が発足しているようですが、会員でなければ知見を得られず、中小企業では情報を入手することは難しい現状です。</p> <p>しかしながら、世の中の現状を見ると、このロングライフチルド商品は著しく増加しており、大きな食中毒が不安です。</p> <p>食品安全委員会が中心となり、国内の研究施設において沢山の事例をもとに適切な商品の提供をできるように規制を出していただきたいです。</p> <p>これらの研究を進めていく場合、実際に様々な食中毒菌を摂取した試験を行っていかないと正確なデータを蓄積することは困難であると考えます。</p> <p>ポツリヌス菌等の強力な毒素酸性菌を民間で扱うことは、非常に危険なことです。</p>

これは、公的機関が主導していかなければ危険な試験です。
監督官庁の管理下での研究を進めていただきたく、お願いいたします。
また、HACCPの義務化で、日本の食品行政も世界に近づいていることも踏まえ、冷蔵庫のJIS基準が4℃であることをもっと周知してほしいです。

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

厚生労働省では食中毒予防のため、要冷蔵の密封食品の適切な保存や調理についてリーフレット等により周知を行ってまいりました。引き続き、必要な注意喚起に努めてまいります。

【農林水産省】

農林水産省のホームページ「冷蔵庫のかしこい使い方～知ってお得な食品の保存～」において、食品ごとの適切な保存方法や注意事項等を、動画も使いながら解説しているところです。ご意見を踏まえ、引き続き、より効果的な情報発信に努めてまいります。

[参考]

○農林水産省ホームページ

「冷蔵庫のかしこい使い方～知ってお得な食品の保存～」

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/frige.html>

【消費者庁】

消費者庁では、令和3年度に発生したボツリヌス菌の食中毒事例を受け、Twitter及びFacebookにより注意喚起を行っています。引き続き、関係府省と連携して情報発信に努めてまいります。

【食品安全委員会】

食品安全委員会は、ホームページやSNS、セミナー等で食中毒対策の観点から食品の保存における注意喚起等の情報を提供してきました。今後とも食中毒予防の観点から意見交換会やSNS等様々な手段を活用し情報発信を実施するよう努めます。

(2) 関係省庁に共有した提案・報告

- ・食品安全モニターから寄せられた提案・報告のうち、施策の参考とするように関係省庁に共有したものの要旨は以下のとおりである。
うち、【食】とあるものについては食品安全委員会の対応を記した。
- ・食品安全モニターの皆様におかれましては、多くの報告を提出して頂き、ありがとうございました。

(注) 以下①～⑳ 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。

【 】は、次のとおり共有先を示している

【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、
【環】：環境省、【文】：文部科学省。

共有先は食品安全委員会事務局で割り振りした。

【食】とあるものについては食品安全委員会の対応を記した。

<食品添加物>

- ①大豆ミート生産時脱脂に使うノルマルヘキサンを食品安全委員会では毒性評価してない。食品安全委員会発足以前に厚生省で定めた成分規格と使用基準を元に沸点 68℃で食品から除去され最終食品の完成前に完全除去、という条件の下で食品添加物として使用され、使用食品の毒性の心配はないと考えられている。ノルマルヘキサンはガソリンに多く含まれ、ベンジンの主成分で人体に有害な物質で、劇薬。沸点 68℃の加熱のみで完全除去、の根拠が弱く、健康志向の商品が人気である現状を考慮してもリスク評価が必要。

【厚、農、食】

食品安全委員会の対応：厚生労働省に確認したところ、次の回答が得られました。

ヘキサンは食用油脂製造の際の油脂を抽出する目的以外で使用してはならないとされており、最終製品への残留の有無にかかわらず、大豆ミートの製造過程における使用は認められていません。また、食用油脂製造の際の油脂を抽出する目的で使用する場合も除去することとされています。したがって、リスク管理措置が適切に行われていれば食品を通じた健康影響は無視できると考えられます。

食品安全委員会では、引き続き、食品安全に関する国内外の動きや危害発生状況等に関する情報を収集し、必要に応じてリスク管理機関と連携を取りながら、食の安全の確保に努めてまいります。

<農薬>

- ②最近、フードロス減少の試みで、規格外野菜の商品化を目にする。「茄子のヘタをスライスし揚げ砂糖を振り、かりんとう風に仕上げた」というもの。不揃い野菜や、野菜未利用部位を加工した場合残留農薬濃度はどうなっているか。残留農薬の分析で茄子の分析部位はヘタを除くとなっている。農薬散布の際、特に凸凹の多いヘタにどの程度残るか具体的分析値はないと思いがちになる。それらを食用する流れのも

のは、その部位の農薬残留量のモニターが必要。また、これまで食経験がないもの（茄子のヘタ等）を食品として商品化する際、安全性を確認する啓発が必要ではないか。

【厚、農、食】

食品安全委員会の対応：ご指摘のとおり、ナスのヘタ等通常食用とみなされない部分は残留農薬基準が設定されておられません。この場合、ナスのヘタは一律基準（0.01ppm）の対象になると考えられます。ご指摘の点を踏まえ、食品安全委員会では、食経験のないものを食品とする際には安全性に注意する等、食生活の新たな動きを踏まえたリスクコミュニケーションを実施します。

また引き続き、食品安全に関する国内外の動きや危害発生状況等に関する情報を収集し、必要に応じてリスク管理機関と連携を取りながら、食の安全の確保に努めてまいります。

<器具・容器包装>

③某ハーブ専門店でハーブ茶と共に売っている木製茶器の蓋のコースター塗装にウレタンが使用。ハーブ茶の最適抽出温度は、95℃～98℃とされており、ウレタンが溶け出すと言われている80℃を超えている。実際に使用したら、水蒸気に合わせて溶ける様子が観察出来た。ウレタン塗装は無害説と有害説があるようで、このように使用の都度溶け出す場合の安全性は確保されるのか、私では調査が難しいため提示した。ウレタン樹脂を高熱に晒す茶器の蓋、食器等に使用して安全であるか明示することで、安全な使い方が出来るのではないか。

【厚、消】

<微生物・ウイルス等>

④はちみつ使用食品の注意喚起は、まだ不十分。はちみつ等乳児が摂取すると危険な加工品の注意喚起が任意表示で疑問を感じる。提案として、消費者等の認知度向上のため明確な表示基準を整備していくべき。具体的表示方法は、現行の任意表示の文言を基本とし、表示ラベル記載やPOP 掲示等の規定を食品表示基準に盛込んでどうか。過去にはちみつを含んだジュースで乳児が死亡する事故も起きている。細菌性食中毒を引起すという意味で、はちみつも生食肉と同じリスクを抱えていると考えれば、乳児に与えてはいけない食品の食品事業者への更なる周知と、消費者への認知度向上策を講じて頂きたい。

【厚、農、消、食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会では、ボツリヌス症に関するファクトシートを取りまとめ、この中で乳児ボツリヌス症に関する情報も記載しています。これを踏まえ、随時情報発信をしてきたところですが、ご提案を踏まえ、今後とも機会を捉えて情報発信をしてまいります。

⑤近年スーパー等でスライスローストビーフをよく見る。ローストビーフ等の特定加熱食肉製品等の製品は生肉の肉塊からの製造基準や、製造後の保存基準があるが、ローストビーフ原木スライス時の管理基準は明文化されていない。極論すると衛生的環境であればスライス加工中の品温や環境温度は自由で保存基準の4℃以下管理が無意味になる。提案として、製造時と保存時で4℃以下保存等の管理基準を示しているのであれば、スライス加工時での温度管理基準も設定しては。事業者の中にはセントラルキッチンで、大量に特定加熱食肉製品をスライス加工をする所もあろう。HACCP義務化にあたり管理ポイント決定上品温管理も重要要素となり、特定加熱食肉製品の加工時の温度管理基準策定を検討して欲しい。もし、加工時の温度管理について微生物的安全性の根拠がないのであれば、検証してみたい。

【厚】

⑥SPF豚使用のとんかつ提供店では中心部をレア状態で販売しており、ある店は「刺身としても食べられるという最高級品質の豚」と店内掲示。中心部をレア状態でSPF豚を提供している店はかなりあると思う。SPF豚＝生食可という誤解は解く必要がある。とんかつ業界でSPF豚で有名な団体HPでは「生では食べられない」と明言。だが前述の販売サイトでは「悪玉菌保有数はマグロの刺身以下」とあたかも刺身で喫食可能の印象を付与。この豚肉の生産元を辿ると某HPで牧場を紹介。「現在は豚肉の生食は禁止されていますが、当店の豚は刺身やたたきでも食べられるほど安心・安全性が売り」と「刺身やたたきでも食べられる」との情報が独り歩きしたようだ。SPF豚＝生食可能という誤解の解消には生産者から問屋へ、問屋から販売店に販売の際、生食用ではない旨を記載してはどうか。難しければHPや広告等であたかも生食ができるような表現は削除するよう指摘したほうが良い。

【厚、農、消】(1)の回答参照

<新開発食品>

⑦世界的な食料不足、環境保全の観点から、代替肉の生産、開発が進められ、代替肉はプラントベース（植物由来）食品、培養肉、その他がある。プラントベース（植物由来）食品の表示については、2020年にQ&Aが作成（消費者庁）されているが、培養肉については開発中でもあり詳細は不明。また、代替食としての昆虫食や微生物生産タンパク質等についても同じ。今後食品の大きな柱となる代替肉等については、(1)定義、基準、ガイドライン、(2)安全性、(3)食品への表示、(4)消費者への情報公開、(5)諸外国での対応等について商品化を見据えた法律や制度の整備を是非お願いしたい。

【厚、農、消、食】(1)の回答参照

<リスクコミュニケーション>

- ⑧某団体がゲノムトマト開発会社等に種苗流通停止の申入れをしたと新聞掲載。現在非規制対象のトマト栽培と販売申請を国は受理、ゲノム編集食品は遺伝子組換えに非該当の場合表示義務はなく当記事事例は法的問題はない。だが一般にはゲノムという言葉も理解不十分で記事の事は安全性の信頼構築がされていないからでは？平成30年6月閣議決定(統合イノベーション戦略)にゲノム編集技術で得られた農産物等の食品衛生法上の取扱いについて2018年度中を目途に明確化・・・とあり～中略～最後に「国民理解の促進」科学的見地に基づくリスクコミュニケーション(以下「リスコミ」)の展開とあるが、多くの国民はゲノムを知らない。少なくともリスコミとは関係者が各々の立場から意見交換し信頼構築し成立する。ゲノム食品に関しては信頼関係構築とは言い難い。新知見によるリスク再評価もありえると思うが、科学的見地と同様に大事なものは法的判断と別次元で「消費者の知る権利」を阻害しないこと。SDGsの「つくる責任・つかう責任」において、ゲノム情報は「表示義務」はないが情報発信はされるべきでは？消費者の選択肢として科学的見地に基づく安全ではなく、消費者の「知る権利」と切離せない情報ではないか。またこのことのリスキは強化されるべきでは？

【厚、農、消、食】(1)の回答参照

- ⑨「食品の安全性に関する用語集」(第6版)には多くの食中毒原因物質の解説があるが、毎年発生しているヒスタミン食中毒については解説がない。次版で用語集に加えていただきたい。

【食】

食品安全委員会の対応：ご指摘を踏まえ、用語集に掲載するべく対応中です。

- ⑩外資企業のクリームチーズがリステリア・モノサイトゲネス(以下「LM」)検出でリコールとの発表が5月付FDA広報に掲載。LMは、2013年の「微生物・ウイルス評価書」に冷蔵庫でも増殖しチーズ等の乳製品等そのまま食されることが多いレディトゥイト(RTE)食品が集団事例の原因食品で免疫機能低下傾向の高齢者等は感染リスクが高く妊婦感染で早産等のケースがあると記述。なお前述の発表で幼児致死性の言及もしており評価書ではLMの国内感染者数は年間200人と推定。国民生活産業・消費者団体連合会事務局による「消費者意識調査結果報告書(2013)」で消費期限超過食品でも五感確認での飲食決定者が43.7%、消費期限無配慮で五感確認で飲食決定する者が14.0%と約5割は消費期限遵守の意識が乏しい。冷蔵庫保存で消費期限超過でも安心、ではLM感染の可能性がある。LMは至る所に潜んでおり他の食中毒菌と異なる認識が必要。製造中殆どLMがなくても開封後少量ずつ消費するとその後汚染や増殖の可能性もある。我が国は高齢者が増加し新型コロナで内・中食が増加し、LM食中毒の注意喚起を行う良いタイミング。近年のフードロス削減気運等は消費期限遵守意識を弱めているかも。LM食中毒は消費期限遵守が基本で、併せてこれについても啓もうを行ってはどうか。

【厚、農、消、食】

食品安全委員会の対応：ご指摘を踏まえ、これからも食中毒発生の未然防止に向け、注意喚起等の情報発信に努めます。

⑪給食分野では、依然減少しないウエルシュ菌食中毒対策が大きな課題。食安委のファクトシートを参考にしたが、若干問題点があり改善願いたい。

- 1 1.に「菌がヒトの腸管内で増殖し、芽胞を形成する時に産生されるエンテロトキシン」との表現があるが、2.(1)に示された図には増殖は室温保存の際とされている。
- 2 予防方法として「加熱殺菌」と記されているが、具体的な加熱温度、時間が示されていない。
- 3 加熱調理後の取り扱いがFacebookに「急速に冷却」と記してあるが、冷却の具体的方法(時間、温度)が記してない。
- 4 菌の増殖温度域が12~50℃とされているが、「55℃位から急速に増殖する」と記述もあり、矛盾している。
- 5 「本菌を10の8乗~9乗摂取することにより食中毒を起こす」と記載されているが、門間千枝氏は「10の6乗個以上の本菌を喫食することにより発生」としている(食品衛生研究より)。

そこで、以下のように提案したい。

- 1 「食品中で増殖した本菌が、ヒトの腸管内で芽胞を形成する時に産生されるエンテロトキシン」と改めるといいと思う。
- 2 厨房の一般的な加熱条件である、中心部75℃、1分間以上の加熱で本菌の栄養細胞が死滅するか示して下さい。
- 3 最近では調理終了後2~3時間後、食中毒が発生する事例が増えており、適切な冷却方法が予防対策上重要になっている。「大量調理施設衛生管理マニュアル」では冷却方法を「30分以内に中心温度を20℃付近、又は60分以内に10℃付近」としているが、ブラストチラー等の機器がない調理場では困難なため、米国食品コードに定められた、2時間以内に57℃から21℃に、さらに4時間以内に5℃に下げるという方法を採用している給食会社もある。食安委が適切な冷却方法を示すと、さらに食中毒が予防されると考える。また、日本ではあまり普及していないice paddleの使用に関しても、効果や使用上の注意等に関して記載すると、厨房における迅速な冷却が推進されると思う。
- 4 増殖温度域を12~55℃とし、至適温度を43~55℃とすると良いと思う。
- 5 出典が異なることの結果だと思うが、念のため、今一度確認願いたい。

【厚、食】

食品安全委員会の対応：ウエルシュ菌のファクトシート改訂時に、いただいたご報告について検討させていただきます。

⑫新型コロナウイルス感染症蔓延で外食の在り方が見直され、自宅喫食が増えている。特に内食・中食需要が大幅拡大し、冷凍食品や調理済み食品の消費が急増し「冷蔵庫・冷凍庫の大容量化」や「冷凍庫の追加」購入する等、消費動向が報道されている。報道では、全国70%以上の家庭で冷凍庫が一杯で、大容量化が進行しているとのこと。詰め過ぎ、管理温度不明状態の保管等、誤った冷凍庫・冷蔵庫の使用例がTV番組でも散見される。また冷凍食材は、容量が多く良コスパの冷凍品を購入・ストックする例が多いが、冷凍解凍を繰り返すと、食中毒の危険も高まる点が見過しがち。食中毒予防に関しては、食品安全委員会、厚労省、農水省、消費者庁関係機関にて、SNS等での注意喚起等がされていると思うが、食品安全委員会のHP等では、カンピロバクターや毒キノコ等、特定ハザード中心での注意喚起にとどまっているようである。家庭用冷凍庫の普及に合わせ、家庭用冷蔵庫・冷凍庫の正しい使用方法について、ライフスタイルにあわせSNS等でもっときめ細かい情報発信が必要では？TV番組等マスコミを活用できるのであれば、主婦層等が多く視聴している時間帯の番組を活用すれば、強力な情報発信となることが期待できる。

【厚、農、消、食】(1)の回答参照

⑬新型コロナウイルスで家庭内食が増え、コンビニ等でロングライフチルド（賞味期限が要冷蔵で30～60日）の商品が激増。現状は、レトルト殺菌だが品位のためあえて低温の物、加熱殺菌とガス置換で複合的微生物制御の物、レトルトでないが、100℃前後で加熱殺菌の物等があり、その多くがRTE（加熱調理不要の食品）商品。日本の冷蔵庫の基本設定は10℃以下で、低温耐性のボツリヌス菌等は発育可能温度帯。だが、現状、知見がない。店では、賞味期限設定が4℃以下の物もあるが、家庭の冷蔵庫の設定温度が10℃では賞味期限は妥当か判らない。精肉売場で稀に見る生の味付焼肉にも賞味期限が30日程度の物が見られる。惣菜半製品における食中毒（メンチカツ）の事例があるように、家庭の調理だけで（充分に加熱）の表示では食中毒菌の制御は難しい。ロングライフチルドの研究推進により、幅広い指導をすることを提言したい。現状はロングライフチルド商品は著しく増加し、大きな食中毒が不安。食品安全委員会が中心となり国内研究施設で沢山の事例を元に適切な商品提供ができるよう規制を出してほしい。これらの研究を進めていく際、実際に様々な食中毒菌を摂取した試験をしないと正確なデータ蓄積は困難。ボツリヌス菌等の強力な毒素酸性菌を民間で扱うことは非常に危険で、公的機関が主導していくべき。また、HACCPの義務化で、日本の食品行政も世界に近づいていることを踏まえ、冷蔵庫のJIS基準が4℃であることをもっと周知してほしい。

【厚、食】(1)の回答参照

⑭eラーニング等で食品安全行政体制等の理解促進に感謝。60年前添加物等は危険、無農薬等は安全という傾向の某生協で「食の安全性」の勉強が進められ「安全性が評価された食品」は安全安心で科学的知見と認識しているようであった。店単位でも「食品添加物」「遺伝子組み換え食品」等で学習会を開催し令和2年生協で「ゲノム編集食品ってどんなもの？」が開催。令和3年7月に組合員に食品安全委員会委員松永氏の講演がオンラインでなされた。一般組合員には学習会の他生協機関紙で食の安全性に関するコラムが平成31年まで2年に渡り松永氏により、続いて令和2年まで国立医薬品食品衛生研究所畝山氏により、令和2年から切り口を変え食の安全性について国の各種委員である森田満樹氏のコラムが掲載。生協幹部職員は生協外の府、市町村での食の安全性の学習会等で活躍。食品安全委員会の地方の一般向け学習会で大学、研究機関の先生方でなく生協幹部の活用も考慮してもよいのでは。

【食】

食品安全委員会の対応：地域の生協幹部など、地域の食生活の実態を知る有識者の活用も有意義と考えられます。地方の一般向け学習会については、食品安全委員会の主催ではなく、地方公共団体の主催であり、食品安全委員会は講師を派遣しているという立場です。このため、講師の選定を行う地方公共団体に対し、毎年度開催している地方公共団体の食品安全関係者が集まる会合において、頂いた情報を提供させていただきます。

⑮サプリメント利用未経験者も妊娠中は思うよう食事が摂れずサプリメントに興味を持つ方が増える。行政HPは個々の成分の注意ポイントをまとめた情報がなく、個別に調べると情報源ごとに違う内容で困惑。食品安全委員会HPで詳細解説の厚生労働省等HPを案内しているが、専門的、大量ページ等一般にはハードル高。妊婦時の知見では因果関係不明だが、因果関係があると発信し疑問を感じる総合栄養補助サプリメントがあった。そこで最新の信頼性のある情報を確認できるサプリメントのHPや市町村の母親学級や産院で数頁の冊子を作ってほしい。不足・過剰リスク、推奨摂取量等を表にして、身近な食品から摂取する時の適切な量を例示してほしい。身近な食品で摂取可能であり迷ったら専門家に相談すること、総合ビタミン剤服用には注意が必要なことを記載してほしい。特に現在の知見では因果関係不明なことについては現在の知見では分からない、と記載してほしい。専門家に相談するのは大切だが妊婦自身もこの冊子を読んで知識を身につけ怪しい健康食品に惑わされたり、必要以上に不安にならない冊子があれば良いと思う。

【厚、消、食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会では、「いわゆる「健康食品」に関するメッセージ」をとりまとめているほか、妊娠中の食生活に関するパンフレット「お母さんになるあなたへ」を作成し、ホームページに掲載しています。頂いたご意見を参考に次版を改訂いたします。

⑩和食文化に関し食育充実として和食文化研究センターや諸大学で和食文化学科が開設されたが教科面では食の安全性に関し関係者の関心は不十分。関係者には添加物等は危険天然物由来等は安全との安全神話がまだ残っている模様。食の安全性教育は低学年からが効果上大切で教員や教育従事希望学生等への確なリスクミが必要。行政面(京都府)では『食の安全・安心の確保に関する施策』を総合的・計画的に推進する条例を平成17年に制定、これに基づく行動計画を平成19年に定めた。委員会・団体等が行っている家庭科教員、科学ジャーナリスト向けリスクミだけでなく小・中学校の食育担当教員を含め平成30年発足の和食文化学会会員、大学等での和食学科等を含む食品関連・農学部の教職員、将来教育関係につく学生にもリスクミ対象として拡充を希望。「食の安全性」は科学部門記者だけでなく社会部担当等へ窓口を広げ強化を希望。教育関係者をはじめ一般社会に広報誌「食品安全」リスクミを幅広く提供・実施し情報提供して頂きたい。

【文、食】

食品安全委員会の対応：消費者意識調査の結果、多くの国民が食品安全に関する情報を新聞・テレビ等のマスコミを通じて入手していることが明らかとなったことから、食品安全委員会では報道関係者との連携を強化することとしています。ご指摘のとおり、若年層への情報提供は、児童・生徒、保護者等への波及効果が期待されるので、学校教育関係者との意見交換を推進してまいります。

⑪高校で家庭科教員をしていると、自然は安全、農薬は危険等偏った考えを持つ生徒が多く感じる。偏った考え方で指導する教員にも出会う。指導手引きでは、ハザードやリスクの概念が見当たらない。学校で有機給食導入が活発化しているが、科学的根拠に乏しい理由を元に導入を推進しているケースが目につく。有機給食はみどりの食料システム戦略も後押しし、「環境にやさしい等」の文脈であるが、メディアの偏った情報等も背景として考えられる。教育現場へのアプローチは、ハザードやリスクの概念を踏まえて食品添加物等を解説する、発達段階に応じた教材を教員の意見を聞きつつ作成し浸透を図ることを提案する。生徒用パンフレット等や指導者用解説書があると良い。小学生パンフレットは既存のキッズボックス等が活用可能だろう。教育現場の管理職の理解も重要。将来は食に関する指導の手引き等に発達段階に応じてハザードやリスクの概念を具体的に盛り込むことを検討するべき。有機農業の科学的根拠に乏しい情報対策として農林水産省等関係省庁連携し有機給食のガイドライン等を設けるべき。メディアへアプローチについては、膨大な低質情報対策として食品安全委員会のSNSはできるだけ1日1回は投稿し比較的広報力のある農林水産省のBUZZ MAFFとコラボレーションする等、より認知度を高める工夫が必要。

【農、消、文、食】

食品安全委員会の対応：ご報告を踏まえ、関係省庁とも連携して食品安全に関する科学的な情報をSNS等を通じて発信するとともに、家庭科教育用副読本「科学の目で見ると食品安全」やキッズボックス等を充実させ普及に努めてまいります。

<アレルギー物質>

- ⑱東京オリンピックを迎えるにあたり、勤務しているホテルではレストランで迎え入れる国が決定している。宴会部門では受入れる競技は決定しているが、直前までの国が利用するのか分からない。アレルギーの表示義務は各国で様々で、ネットで調べても数年前の情報から更新されてない。料理のメニュー表等に表示を求められた場合、アレルギー情報を調べるのは困難なため、各国におけるアレルギー表示義務の一覧があればと思っている。HP で一覧を紹介したら良いと思う。

【消】

<その他>

- ⑲個人飲食店は食材入荷で温度測定や記録、揚げ物等は温度測定等はしてないようだ。大手飲食チェーン店も、基本的な手洗いが出来ていない模様。夜中1人で従事する店舗ほどよく見る。食材を取扱った手は、前掛けで手を拭く光景等が散見され、アルコール殺菌等をしない現状では、6月の(HACCP)実施に向け本当に実施指導や監視が行なわれているのか。HACCP 手法実施に当たり経営者、従事者の意識が大きいと感じ、手法の指導はこれまでなされてきたと思うが、従事者への意識改革と行動監視等が求められるのでは。意識改革は大変難しいが、形だけでは真の衛生は担保出来ない。意識改革以前に形さえできていない現状では、基本的な手法の更なる指導教育を、行政OBや一般経験者らの起用等で進めることが必要。大手飲食チェーン店では、本部から各店舗への連絡と検証が形だけのところが多いと経験から感じる。個人店・チェーン店において現場へ行き、各店舗にあわせた指導監視のコミュニケーションを重ねることが重要と感じる。

【厚、農】

- ⑳新型コロナ感染拡大でフードデリバリーが急拡大。一方、デリバリーをしているドライバーは個人事業主の場合が多く、温度管理、時間管理、個人衛生等の基本的な食品衛生管理教育を受けないままにデリバリーを行っており、いつ食中毒が発生してもおかしくない。またフードディフェンス面からも意図的な毒物等の混入事故が心配。そのためフードデリバリー業者に対し、ドライバーに対する食品衛生ガイドラインを作成した上で、ドライバーの衛生教育を義務づけるようにしてほしい。

【厚、農】

⑳フリマサイトで多くの食品が取引され生鮮食品等を中心に出品物の中には食品安全上問題のある食品もあり健康被害発生リスクが心配。出品者側は利益優先で説明不足、購入者側も店舗購買と同意識で、疑念無しの購入の場合が。送付法も両者共に安価希望のため、梱包、温度管理が不十分で品質劣化に至るケースもあると思う。一番の問題はプライバシー取引で出品者・購入者共に氏名・住所等を明かさず取引可能な点。万一、健康被害が発生しても個人間取引ということで仲介するフリマサイト側は責任を負わず責任の所在が曖昧で食品衛生法の規制がかかりにくいように思う。フリマサイトの食品出品について取引上懸念される食品安全上のあらゆるリスクについて適切な評価を行い、フリマサイト共通ガイドラインの策定が必要。出品者、購入者共にそのガイドラインを遵守し健康被害発生を防止し、フリマサイト運営者へ監視が可能となる。食品安全委員会が積極的に関わる必要があると思う。
【厚、農、消】

㉑ホテル関係者から見ると、コロナ禍で飲食業は本当に苦しんでいる。飲食店としての営業に制限があり、テイクアウトを始めた店舗が増えているが、そもそもテイクアウトとは「出来上がった料理を、店ではなく持帰りして食べるものである」と管轄の保健センターは言っている。しかし、コロナで経営難となりテイクアウトを始めた店では、出来上がった料理を冷却して真空パック。持帰り後にお客のタイミングで再加熱して食べるスタイルの提供が増えている。この場合は「惣菜販売」にあたると思うが、必要な免許や手続きに関する公示をする必要があると思う。
【厚、農】

㉒米国やEUでは注意喚起がされている、カンナビジオール (Cannabidiol, CBD) と呼ばれる大麻草の成分を含む食品は、日本において、食経験が十分とは考えにくく、食品として摂取して安全なものかどうか明らかではない。現在の知見をもとに貴会で一度リスク評価を実施して頂きたい。評価を実施するための情報やデータが十分でないという場合は、CBDを含む食品の現状を整理いただいた上で、米国の食品医薬品局のように安全性が十分に分かっていない旨の注意喚起だけでも行っていただけないか。
【厚、農、食】

食品安全委員会の対応：ご報告を踏まえ、カンナビジオールを食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補とし、企画等専門調査会に諮りましたが、厚生労働省における「大麻等の薬物対策のあり方検討会」の審議結果を踏まえた検討が必要であることから、案件として選定されず、引き続き情報収集に努めることとされています。

②④ HACCP の運用から半年が過ぎたが、一般飲食業で日々運用はしてないようだ。よく町食堂の厨房内が見える所で食事をすると調理関係者はほぼ衛生管理をしてないと感じる。また、食材納入業者も指導が必要。調理者、ホール担当、納品者ともに衛生管理温度管理が不十分。納品は多忙なランチタイムに行い、店舗側が対応出来ない。納入業者が土足で調理場へ入り手透き時には茶を飲み店主と会話する等々。一部の店舗であるがよく見る（町食堂が大半だが）。この実態から、まだまだ衛生管理手法の指導教育、監視等が出来ていないのでは。抜き打ちで実態監査をし、徹底指導することが重要。指導はその店の実態に合わせる必要がある。生産から消費者までのフードチェーンを捕らえれば、納入業者の指導も欠かせない。（多忙な時間帯の納入を避ける。調理場等には靴を替える）等。現状、コロナ感染予防の観点から、一般客にはアルコール消毒をしているから衛生管理が出来ていると感じさせていると思うが、感染予防対策と食品衛生は別物だという事を店舗側も一般客も認識しなければならない。更に行政もこの意識付けを店舗、流通側だけでなく、一般消費者へも周知させて頂く事を望む。

【厚、農】

②⑤ スーパーのオムライスが変な味、と子供が言い、私も食べたら漂白剤の様な感じで、スーパーに持参。検査部で調べて後日連絡すると言うのみで細かな対応はせず、子供と共に結果が出るまでの約10日は不安な気持ちのまま。店の説明では工場で大産量生産で店頭では詳細不明とのこと。最近スーパーの惣菜購入者は多いと思う。異物や異臭等を感じたらどのような行動をすべきか消費者にも周知する必要があると思う。購入店にだけ連絡すればよいのか、管轄保健所にも連絡する必要があるのか等を消費者も知った上で惣菜購入をすると安心。店側も消費者から類似相談があった時の対応を共有して欲しい。惣菜、手作り弁当等の利用者も増えており、安全に食べられるように、消費者、店側両方にリスクとその対応について周知徹底していくことが必要。

【厚、消】

②⑥ スーパーの鮮魚売り場にアニサキスの注意が書かれたポップを見た。アニサキスは聞いたことがあるが食品販売場所の注意書きを見たのは初めて。先だって食品安全委員会の鶏肉の低温調理の YouTube の案内があり拝見した。流行かと思う。温度と時間の管理が必要で鶏肉の色が変わっただけではダメであること等の注意あってもいいのでは。販売店は作成時間不足の懸念があるため食中毒注意のポップ張り紙を食品毎に作成し WEB アップロードし、季節や必要に応じ販売店に利用してもらうのはどうか。貴委員会作成であれば、正確・適切なものができて利用する側も安心と思う。

【農、消、食】

食品安全委員会の対応：ご指摘の手法も、今後の情報発信の手法を検討する際に、参考とさせていただきます。

⑳近年低温調理が広がり温泉蒸気の調理は改めてご当地調理、日本伝統食文化の伝承として見直されていると認識。最近、温泉蒸気利用の加工食品の製造を行う、行おうとしている事業者が増えていると思う。一方温泉成分含有水では製造に使用する水の基準未達成の状況があり、例えば惣菜製造業の営業が不許可になることもある。仮に、温泉蒸気で調理し加工した商品に硫化物等温泉特有の成分が付着し長期間流通した場合安全性が気になる。1、そもそも温泉蒸気を使用し食品を蒸し上げた際温泉特有の成分は確実に付着していくのか、気にしないレベルか、また、その安全性に関するリスク評価。2、1の結果にもよるが、加工食品として製造、加工し長期間日持ちをさせる商品について温泉蒸気利用加工の場合、硫化物等の温泉成分の付着に起因する安全性のリスク評価。以上のリスク評価について実施の提言をする。

【厚、食】

食品安全委員会の対応：ご報告のありました件については、自ら評価の案件候補として令和4年度の企画等専門調査会で審議させていただきます。

㉑先日行った焼き肉店では tong を使い肉を焼く者が大半であったが、一部は、自分の箸で肉を焼いており不衛生であると感じた。本来は衛生的な tong で肉を焼くべきであると思う。箸を使う理由を客に聞くと「サラダを取分ける時のように口をつけた箸を使わないために tong は使うものであり、そこを気にしないなら (tong を) 使う必要はない」とのこと。このような事例は日本各地で数多くあると考えられ、食中毒リスクが高まる一因となりうる。外食、特に焼き肉店や鍋物店など客が生肉に火を通す形態の店は、人によって衛生管理への配慮の基準が違い、食中毒等のリスクが高いと思う。その観点から、現状では客に意識してもらうための取組みに不足があると思う。そのため、客に衛生上 tong と箸を使い分ける必要があることを口頭にて伝えることと、店内に tong の意義や箸で生肉を触らないようにとの掲示を義務づけるよう、業界団体や市町村は指導をするべきではないか。

【厚、農、消、食】

食品安全委員会の対応：ご提案の件も含めて、食肉による食中毒に関する注意喚起については、引き続き各種意見交換会や SNS 等様々な手段で理解促進と情報発信に努めます。

以上