

## 食品安全モニターからの随時報告（平成24年11月～12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

- 平成24年11月中に17件及び12月中に10件の報告がありました。
- 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	11月	12月
食中毒	1	5
食品表示	2	5
リスクコミュニケーション	3	0
放射性物質	3	0
食品添加物	1	0
生レバー	1	0
その他	6	0
合計	17	10

（注）複数の分野に関係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。

#### ◎報告いただいた食品安全モニターの方へ

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6-1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、キーワードから過去の回答も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（資料6-2）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、リスク管理機関又は食品安全委員会事務局に対して回答を求められたものは、以下の5件です。

### <食中毒>

(1) ジビエ食材を食べるとウイルス肝炎やリステリア症などに感染するリスクがあるにもかかわらず、国内では感染防止策が十分ではないとして、ジビエ食材の取扱いや安全な食べ方など流通業者を通じて消費者に周知徹底を求めるもの。(195)【食安(情)、厚】

### <食品表示>

(2) プライベートブランドなどの加工食品では製造者表示をせず、販売者名と製造所固有記号が表示されている場合が多いが、これは製造委託先を隠す目的で使われており、消費者の選択に資するためとする本来の目的から外れていることから、製造者表示の義務付けを求めるもの。(192)【消】

### <リスクコミュニケーション>

(3) 食品安全委員会発行の「科学の目で見る食品安全」で、ADIと摂取量等の比較などについて科学的な情報が掲載されているが、消費者が理解を深めるためには、食事バランスガイドや栄養関連などの情報も併せて盛り込んだほうが理解しやすいとの意見。(178)【食安(勸)、農】

### <食品添加物>

(4) 「無添加」表示された商品は無条件で身体に良いと思っている消費者が少なくないため、商品特性上必要な食品添加物を使用しない、又は表示義務のない代替の添加物を使用する場合が見受けられるが、「無添加」にこだわって消費者の安全が脅かされてしまっは本末転倒であり、安全性の確認されている食品添加物を必要な場合には正しく使用し、正しく表示することこそが消費者の利益につながるということを広く消費者に知らせるべきとの意見。(176)【食安(勸)、厚、消】

### <その他>

(5) 食品調理や殺菌過程において過熱蒸気の利用が広がっているが、こうした小型の過熱蒸気発生器から微量の水処理薬剤がその蒸気中に不純物として含まれる場合があるため、蒸気発生器等を食品加工に用いた場合における蒸気中の不純物の基準を設けるとともに、水処理薬剤の使用可能成分を示すことを求めるもの。(188)【厚】

■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>

(1) ジビエ食材を食べるとウイルス肝炎やリステリア症などに感染するリスクがあるにもかかわらず、国内では感染防止策が十分ではないとして、ジビエ食材の取扱いや安全な食べ方など流通業者を通じて消費者に周知徹底を求めるもの。(195)【食安(情)、厚】

(兵庫県 男性 56歳 医療・教育職経験者)

タイトル	ジビエ食材を食べると、感染する。(195)	
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:食品安全委員会)
		その他( )
提 言 内 容	1) 現状・実態(事実) 【300字以内】	
	ジビエ食材(野生肉:しか、いのしし、だちょう、すっぽん等)を食べると、ウイルス肝炎・リステリア症・ボツリヌス症・Q熱・トリヒナ症等に感染する。 我が国では、「牛」「豚」「鶏」の肉が市場流通しているが輸入肉、地域性の強い食肉文化を持っている地方においては、この問題はまだ解決しているわけではないようだ。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	食肉の衛生管理の方法において、感染防止策が十分にできていないことが、あるならばジビエ食材の取扱い、食べ方などを周知徹底しなければならない(不十分な加熱、生食文化のあらため)。	
	3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】	
	猟師による肉食材の提供は、外国ではとても貴重な入手経路であるらしい。そんな特別な食材が輸入されたり、日本では許可を得た狩人が狩猟として流通させている段階で、安全な食べ方の通知を流通業者へ依頼することでこの感染症は防げる気がする。	

## 195 の報告に対する食品安全委員会事務局及び厚生労働省の考え方、今後の見通し等

### <食品安全委員会事務局>

#### 【195 の報告について】

日本においてジビエを介して発症した人獣共通感染症や食中毒の原因として、加熱不十分な野生シカ肉や野生イノシシ肉を食べたことが原因とみられるE 型肝炎や腸管出血性大腸菌0157 感染症などの事例があります。また、イノシシ肉の生食による寄生虫（ウエステルマン肺吸虫）の感染が知られています。シカ、イノシシなどの野生動物の肉は中心部まで火が通るよう、十分に加熱することにより、ほとんどの有害微生物は死滅することが確認されています。

ジビエを食品として利用する場合には、捕獲、処理、加工、流通及び消費の各段階で衛生的に処理をする必要があります。また、感染症の発生を予防するため、調理時の加熱処理（生食の禁止）や器具の消毒など、店舗や一般家庭においても取扱いに充分注意する必要があります。

食品安全委員会では、ジビエを介した人獣共通感染症については、ファクトシートを作成し、情報提供しています。引き続き、御意見踏まえ、厚生労働省とともに啓発に努めていきます。

[http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/130204\\_gibier.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/130204_gibier.pdf)

### <厚生労働省>

#### 【195 の報告について】

野生鳥獣が、人獣共通感染症や食中毒の原因となる病原微生物、寄生虫等を保有している可能性はありますが、これらの病原体は一般に通常の加熱によって死滅することが知られており、野生鳥獣の肉等を食べる際には中心部まで火が通るよう十分な加熱を徹底することについて、これまでもHP掲載など、機会を見つけ正しい知識の普及啓発を行っています。

なお、一部の都道府県等においては、野生鳥獣処理の衛生管理等に関するガイドラインやマニュアルを業者等に対し作成しています。

（参考） <http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>

## <食品表示>

(2) プライベートブランドなどの加工食品では製造者表示をせず、販売者名と製造所固有記号が表示されている場合が多いが、これは製造委託先を隠す目的で使われており、消費者の選択に資するためとする本来の目的から外れていることから、製造者表示の義務付けを求めるもの。(192)【消】

(三重県 男性 41歳 食品関係業務経験者)

タイトル	食品表示の販売者固有記号について (192)	
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: 消費者庁)
		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) 【300字以内】	
	大手食品スーパーなどのプライベートブランド名で製造販売されている加工食品はその殆どが製造者表示をしていません。大手スーパーのブランド名で購入するのではなく、製造メーカー名で判断して購入したい消費者はたくさんいます。過去に問題を起こしたメーカーでなく、信頼できるメーカーであるかどうかを知りたいなど。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	加工食品では、販売者+製造所固有記号表示が認められており、プライベートブランド製品では、製造者表示がされていないものが殆どである。これは価格競合等を避けるためにプライベートブランド品のOEM先を隠す目的で使われているためであり、これでは消費者の選択をわかりやすくするという本来の製造所固有記号表示の目的を逸脱している。	
3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】		
現在の製造所固有記号表示は本来の目的から外れていると思われ、牛乳のように本当に製造した製造者の表示を義務付けるべきだと思う。そうすることにより消費者は信頼のおける製造メーカーの製品のみを選択購入することが可能となる。		

## 192の報告に対する消費者庁における考え方、今後の見通し等

### <消費者庁>

#### 【192の報告について】

食品衛生法に基づき製造者の氏名及びその住所などの表示を義務付けている理由は、万が一事故が生じた場合には、その責任の所在の確認又は製品回収等の行政措置を迅速かつ的確に行うための手がかりとするためです。

製造所固有記号制度は、表示面積が小さい場合には、たくさんの情報を表示することが困難である等の理由により、あらかじめ消費者庁長官に届け出た場合にのみ、例外的に製造所固有記号をもって表示できるとされています。保健所等は、当該記号から製造者及び製造所を特定できるようになっており、事故が生じた場合でも迅速に対応することができます。

今後とも、本制度がこのような主旨に基づいていることについて、消費者の方への周知に努めてまいります。

なお、製造所固有記号から製造所を特定されたい場合には、当該商品に表示されている販売者にお問い合わせください。各事業者には、消費者等から製造者及び製造所所在地についての問い合わせがあった場合には、すぐに回答できるよう、既に届け出ている製造所固有記号を一覧にまとめ、問い合わせ窓口にて備えておくなどの対応が必要であることを指導しています。

<リスクコミュニケーション>

(3) 食品安全委員会発行の「科学の目で見える食品安全」で、ADIと摂取量等の比較などについて科学的な情報が掲載されているが、消費者が理解を深めるためには、食事バランスガイドや栄養関連などの情報も併せて盛り込んだほうが理解しやすいとの意見。(178)【食安(勸)、農】

(宮城県 女性 43歳 その他消費者一般)

タイトル	科学の目で見える食品安全(内閣府食品安全委員会発行)から(178)	
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、農林水産省)
		その他( )
提 言 内 容	1) 現状・実態(事実) <span style="float: right;">【300字以内】</span>	
	内閣府食品安全委員会は「科学の目で見える食品安全」を発行している。私は食品安全モニターを務めていることから、この冊子を送付いただいた。近頃私は、食品を、科学的に、かつ、冷静に判断することは、食生活環境の能率・効率を高め、そして、日常生活に取り入れて、生命や健康維持に努めることは快適な食品安全へと導くのではないかと脳裏をよぎっていたことから、「科学の目で見える食品安全」を再読した。	
	2) 課題・問題点 <span style="float: right;">【300字以内】</span>	
	科学の目で見える食品安全 p.4~p.7 から、日本人1人当たりの平均1日摂取量と基準値とADI(一日摂取許容量)と日本人の平均体重(50kg)における1日当たりの摂取許容量を比較すると、摂取量と基準値とADIの値に幅があると判断する。実際に摂取量はADIよりずっと少ないということは、生命・健康維持に与える影響は少ないということだが、現代の消費者の食生活実態が、どこまで反映されているのか疑問である。	
3) 1・2を踏まえた意見・提言 <span style="float: right;">【300字以内】</span>		
消費者の食生活を取り巻く環境として、科学の目で見える食品安全の内容に加え、食事バランスガイド、栄養関連などの情報を、消費者の理解を深めるため、そして、日常生活に上手に取り入れ豊かで楽しい食生活に出来るようにすべきだ。手段としては、TVやwebからメディアで情報発信する、高齢社会から冊子の発行配布する。現代に合った情報発信は、重要な意味と結果をもたらすと考える。		

## 178の報告に対する食品安全委員会事務局及び農林水産省における考え方、今後の見通し等

### <食品安全委員会事務局>

#### 【178の報告について】

「科学の目で見える食品安全」については、元々、中学校技術・家庭科の授業で副読本として活用していただくことを目的に、中学校学習指導要領に基づいて作成したものです。内容については、中学生が理解できるよう、基礎的な情報に重点を置いて作成しています。

なお、冊子中の表にある食品添加物の摂取量は、厚生労働省がマーケットバスケット方式（※）を用いて食品添加物の摂取量を測定し、それに食生活実態を反映した喫食量を乗じて算出しているものを示したものです。

冊子に掲載されている内容については、予算の制約があるためウェブ上で公開するとともに、サンプルを各都道府県に配布しているところです。今後、冊子の利用を促進するために、掲載内容の改善を図るとともに、関連情報を併せてウェブ上での提供などを実施してまいります。

◇ 「科学の目で見える食品安全」について(食品安全委員会ウェブサイト)

[http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/foodkagakume/kagakume\\_index.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/foodkagakume/kagakume_index.html)

(※) マーケットバスケット方式とは、スーパー等で売られている食品を購入し、その中に含まれている食品添加物量を測り、その数値に国民健康栄養調査に基づく食品の喫食量を乗じて摂取量を求めるものです。

### <農林水産省>

#### 【178の報告について】

農林水産省においては、ホームページ等で、食事バランスガイドの解説・活用法、安全で健やかな食生活を送るために必要な栄養成分や正しいダイエット方法等の情報を発信しています。食に関心の低い方に対しても、必要な情報が行き渡るよう、効果的な情報発信に努めてまいります。

◇ 「食事バランスガイド」について(農林水産省ウェブサイト)

[http://www.maff.go.jp/j/balance\\_guide/index.html](http://www.maff.go.jp/j/balance_guide/index.html)

◇ 健やかな食生活のために(農林水産省ウェブサイト)

<http://www.maff.go.jp/j/fs/diet/index.html>

◇ マジごはん計画について(農林水産省ウェブサイト)

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/majigohan/index.html>



## <食品添加物>

(4) 「無添加」表示された商品は無条件で身体に良いと思っている消費者が少なくないため、商品特性上必要な食品添加物を使用しない、または表示義務のない代替の添加物を使用する場合が見受けられるが、「無添加」にこだわって消費者の安全が脅かされてしまっは本末転倒であり、安全性の確認されている食品添加物を必要な場合には正しく使用し、正しく表示することこそが消費者の利益につながるということを広く消費者に知らせるべきとの意見。(176)【食安(勸)、厚、消】

(愛知県 女性 45歳 その他消費者一般)

タイトル	食品添加物の必要性について (176)	
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: 消費者庁、厚生労働省)
	○	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) 【300字以内】	
	食品添加物「無添加」と表示されている商品は、無条件で身体に良いと、思っている消費者が少なくない。私自身もこのモニターに参加するまではそう思っていた。しかし、「無添加」は本当の意味で身体に良いのか。実際は、消費者にこのような思込みがあるがために、本来ならば必要な食品添加物を使用しない、又は表示義務のない代替の添加物を使用する生産者がいるというのが現状である。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	夏に北海道を中心に起こった「浅漬け」が原因の食中毒について。生産過程において、まさしく「殺菌料」としての食品添加物が使用されていなかったということがわかった。本来、この添加物は、製品には残らないので表示義務はないが、コスト削減のためか、無添加にこだわるためか、又はその両方の理由のためか、生野菜の適切な殺菌・消毒が行われていなかったために尊い命が奪われてしまった。	
3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】		
「無添加」表示が、根拠なく「良い商品」の代名詞となっていることは消費者にとって、決して「良いこと」ではない。「無添加」表示にこだわるがために、本来守られるべき消費者の安全が脅かされてしまっは、本末転倒だ。安全性が確認されている食品添加物を、必要な場合にはきちんと使用し正しく表示することが、消費者の利益につながるということを、もっと広く消費者に知らせてほしい。私自身、この食品安全モニターになって初めて食品添加物の必要性について知った。添加物に興味を持っている消費者は少なくない。もっと日頃接する機会の多い媒体で、正しい知識を広報してほしいと思う。おりしも、消費者庁が添加物を含む食品表示制度の改正に取り組んでいる今こそ、改めて食品添加物について広報する良い機会だと思う。		

## 176の報告に対する食品安全委員会事務局、厚生労働省及び消費者庁における考え方、今後の見通し等

### <食品安全委員会事務局>

#### 【176の報告について】

食品添加物の安全性については、厚生労働省からの評価依頼を受けて、食品安全委員会が動物試験の成績等を用いてリスク評価を行っています。

食品安全委員会では、国民の皆様にはリスク評価や食品の安全性に関する理解を深めていただくため、情報の共有や意見交換を行うリスクコミュニケーションに積極的に取り組むとともに、リスク評価等の内容をわかりやすく解説したビジュアル資料を作成し、ホームページで公表しています。食品添加物については、「気になる食品添加物」において、食品添加物はどんなものか、どのように安全性を評価しているのかをドラマ形式でわかりやすく解説しています。今後とも、引き続きわかりやすい情報提供に努めてまいります。

<http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/dvd-ichiran.html>

### <厚生労働省>

#### 【176の報告について】

厚生労働省では、新たに食品添加物を指定する際にその有効性を確認するとともに、安全性の確保の観点から、食品安全委員会からの評価結果を踏まえ、使用できる食品や使用量の限度について基準を定めるほか、健康被害を引き起こす原因となる有害な不純物等が含まれることがないよう成分規格を定めるなどの取り組みをおこなっています。

また、漬物の衛生規範においては、浅漬の製造にあたって殺菌剤等で適切に殺菌するよう指導しています。

### <消費者庁>

#### 【176の報告について】

食品添加物は、食品衛生法第10条の規定により、原則として厚生労働大臣が定めたもの以外の製造、輸入、使用、販売等は禁止され、必要に応じて規格や基準が定められています。この「規格」とは、食品添加物の純度や成分について最低限遵守すべき項目を示したものであり、安定した製品を確保するため定められています。また、「基準」とは、食品添加物をどのような食品に、どのくらいまで加えてもよいかということを示したものであり、過剰摂取による影響が生じないように、食品添加物の品目ごと又は対象となる食品ごとに定められています。

そして、食品添加物を使用する場合には、原則として量の多少にかかわらず使用されている全ての食品添加物の名称を表示することとしています。これは、表示されている（又は表示されていない）添加物が、表示どおりに食品に使用されている（又は使用されていない）かどうか若しくは規格基準に合致しているかどうかを監視するための側面も有しています。つまり、安全性を確保するための表示でもあります。

これらのことを含め、食品添加物の安全性や有用性について消費者に正しく理解していただくよう、今後とも、厚生労働省や日本食品添加物協会等の関係機関と連携しながら、普及啓発に努めてまいります。

また、現在、食品表示一元化に向けた法律の成案作業を行っているところですが、今後、新たな表示基準の策定に当たっては、新たな検討の場において添加物表示の取扱いについても検討を行う予定にしています。

## <その他>

(5) 食品調理や殺菌過程において過熱蒸気の利用が広がっているが、こうした小型の過熱蒸気発生器から微量の水処理薬剤がその蒸気中に不純物として含まれる場合があるため、蒸気発生器等を食品加工に用いた場合における蒸気中の不純物の基準を設けるとともに、水処理薬剤の使用可能成分を示すことを求めるもの。(188)【厚】

(千葉県 男性 55歳 食品関係業務経験者)

タイトル	食品加工に用いる生蒸気のリスク管理について (188)	
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) 【300字以内】	
	近年、過熱蒸気による調理や殺菌技術が発達し、蒸気の利用範囲が広がっている。蒸気中には給水やボイラ薬品に由来する不純物が含まれることがあるため、間接加熱方式にして不純物が直接食品に触れないようにすることも多くなっている。 しかし、小型の過熱蒸気発生器ではボイラから出た生の飽和蒸気を使用するケースも多く、不純物として含まれるホルムアルデヒド等が食品に接触することが懸念される。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	ボイラは給水に水処理薬品を添加して運転するため、微量の水処理薬剤やその分解生成物が蒸気に含まれる。特に、キャリーオーバーと言われる症状が起きたときに、通常より多くの不純物がミストとして蒸気に混入する。多くのボイラ薬品には有機物が含まれ、その分解生成物であるホルムアルデヒドなども含まれる。日本では、食品加工に使用される生蒸気に関して、アルデヒドなどの基準がなく、業者の自主管理に任されているのが現状と思われる。生蒸気を食品加工に用いるボイラの水処理薬剤をFDAは規定しており、何らかの規制又は指針を示すことが必要と考える。	
3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】		
生蒸気を食品加工に用いる場合、蒸気中の不純物について基準を設けること及びそのようなボイラに用いる水処理薬剤については使用可能な成分を指針で示すことが必要と考える。		

## 188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>

#### 【188の報告について】

ボイラの水処理薬剤は、ボイラ内部のスケール防止、腐食防止等を目的とし、食品製造用の蒸気発生装置にも使用されている場合があると認識しています。御指摘も踏まえ、業界団体等とも情報交換などを通じて実態把握を行いつつ、必要な対応を検討していきます。

<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

○食品関係研究職経験者

- ・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