

## 食品安全モニターからの随時報告 (平成 26 年 10 月～平成 27 年 3 月分)

### 1 報告の件数

期間中に寄せられた報告は計 13 件であり、異物混入関連が 4 件で最も多かった（下表では「その他」に分類）。

分野	H26			H27			計
	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	
化学物質・汚染物質							
放射性物質							
食品添加物							
器具・容器包装	1						1
微生物・ウイルス		1	1				2
かび毒・自然毒							
BSE							
リスクコミュニケーション		1	1		1		3
アレルギー物質							
食品表示			1			1	2
その他			1	1	2	1	5
合計	1	2	4	1	3	2	13

※ 複数の分野に関係する報告は、主たる分野と考えられる方に分類している。

(参考) 寄せられた報告の扱い

- 1 全ての報告の要旨について、施策の参考とするよう関係省庁に回付するとともに、①～③のいずれかに該当する報告については、関係省庁に回答を求める。
  - ① これまでになかった新たな内容であるもの
  - 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提案等が含まれるもの
- 2 全ての報告の要旨と、1 ①～③に該当する報告への関係省庁からの回答について、食品安全委員会に報告するとともに、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」欄に掲載する。

## 2 報告の要旨

期間中に寄せられた報告の要旨は、以下のとおりである。これらの要旨は、施策の参考とするよう関係省庁に回付を行い、うち「◎」を付した報告5件について、関係省庁に回答を求めた。

※ 要旨の後に「(001)」等とあるのは受付順に付した番号、「【食】」等とあるのは関係省庁の頭文字である。(【食】は食品安全委員会、【消】は消費者庁、【厚】は厚生労働省、【農】は農林水産省、【文】は文部科学省)

※ 以下の要旨は報告者の見解であり、食品安全委員会を含む政府機関の見解ではない。

### <器具・容器包装>

- ある国で包装された食品の38%から可塑剤が検出されたとの報道があった。輸入食品の器具・容器包装の安全性については一般には知られていないため、対策等の情報を食品安全委員会や厚生労働省のホームページで公開し、検索エンジンで容易に見付けられるよう工夫すべき。(022)【食、厚】

### <微生物・ウイルス>

- 食品関連企業におけるノロウイルス対策は、経費削減の影響などにより十分に講じられているとは言えない。行政は、営利を求める民間企業が目線でなぜ対策が進まないのかを調査し、例えば流行期の定期的な検便検査を義務付け補助金を出す等、有効な対策を講じる必要がある。(024)【厚】

◎ 平成26年における30人以上の食中毒事例では、ノロウイルスだけでなくウエルシュ菌によるものも多かったが、ウエルシュ菌の情報はほとんど発信されておらず事業者にも知られていない。飲食店営業者・給食業者に対し、ウエルシュ菌対策の注意喚起を行うべき。(025)【厚】

### <リスクコミュニケーション>

- 「遺伝毒性」について、次世代にも影響が及ぶと誤解している報道等が見られる。「遺伝毒性」という用語を用いるときは、遺伝物質(DNA)に与える毒性であり次世代への影響を直接示すものではないことを脚注等で説明する、「遺伝毒性(遺伝子毒性)」や「遺伝毒性(DNA毒性)」と表記する等、誤解を防ぐ表現を検討すべき。(023)【食】

- 鳥インフルエンザの発生に際し、食品安全委員会では「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」を情報発信しているが、「ヒトと鳥で受容体が異なる」、「ウイルスは胃酸で不活化される」との説明は適

切か疑問。鶏肉や鶏卵など食品を介した感染の報告はないこと、感染鳥に直接接触しないこと等を記載する方が良い。(027)【食】

- ◎ 厚生労働省主催の輸入食品の安全性確保に関する意見交換会（1月29日）に参加し、中国産の違反事例は特別多い訳ではなく報道されるために多いように見られていること、残留農薬の違反事例は少なく健康被害の事例もないこと、検疫制度で輸入食品の安全性が確保されていること等が分かった。検疫制度をさらに充実させるとともに、行政と報道関係者で報道のあり方についての研修会等を行ってはどうか。(031)【厚】

### ＜食品表示＞

- 加工食品で、仕入先の変更に関する社内の情報共有が不十分で、製品設計時点の原産地を表示してしまい、立入調査で法令違反と判明した事例があった。製造元が違反に気付けないケースは多いため、製造元への立入調査を重視すべき。表示ウォッチャー制度等の販売店での調査では、加工食品の表示の適否を判断することは困難。(028)【消、農】
- ◎ 今年から機能性表示制度が新設されたが、国による審査がなくなり、安全性や有効性の不確かな食品が機能性表示食品として出回る恐れがある。行き過ぎた宣伝により消費者に過剰な期待を持たせることのないよう、規制が必要。(034)【消】

### ＜その他＞

- ◎ 道の駅は好評だが、食品表示が不十分で法令に抵触する例や、衛生管理が不十分な例が多く見られる。立入検査、内部監査の義務付け、勉強会の開催等を通じ、意識の向上と衛生管理の仕組みの構築を図り、レベルアップしてもらう必要がある。(026)【消、厚】
- 競争激化や人材不足からか、加工食品への製造・包装過程での異物混入が後を絶たない。工程管理の見直し、行政による指導と立入調査を行うべき。また、報道機関には、いたずらに混入を危険とせず、冷静・公平に報道してほしい。(029)【厚、農】
- 昨年末から、食品への異物混入の報道が後を絶たない。食品企業においては、HACCP等の管理の強化、管理者の設置義務化、行政においては、食品のリスクに関する教育、インターネットへの情報発信のあり方についてのモラルの醸成、現場視点での監視指導等が必要。(030)【厚、農、文】

◎ 食品への異物混入に関し、食品関連企業は情報開示、自主回収等の対応を独自に行っているが、消費者がインターネットで公表するケースも多く、企業内の基準による情報非開示が情報の隠匿と捉えられる懸念が強まっている。企業は倒産に追い込まれる可能性もあることから、アメリカや韓国と同様に、食品衛生法等において異物の基準を設け、各企業が同じ基準で対策を講じる必要がある。(032)【厚】

● 食品への異物混入が問題視されているが、製造機器が業者主導で設置されているため、機器の研究もあまり行われておらず、設置により清掃不可能な場所が生まれるなど、お粗末な設備での製造を余儀なくされている。食品関連コンサルタントが主導して適切な機器を選択し設置するよう、見直しを行う必要を感じる。(033)【厚、農】

### 3 関係省庁からの回答

関係省庁に回答を求めた報告5件について、報告の詳細と、関係省庁からの回答は、以下のとおりであった。

## <微生物・ウイルス>

- ◎ 平成 26 年における 30 人以上の食中毒事例では、ノロウイルスだけでなくウエルシュ菌によるものも多かったが、ウエルシュ菌の情報はほとんど発信されておらず事業者にも知られていない。飲食店営業者・給食業者に対し、ウエルシュ菌対策の注意喚起を行うべき。(025)【厚】

(岐阜県、食品生産・加工経験者)

### ア 報告の詳細 ※原文をそのまま掲載している。

タイトル	食中毒予防「ウエルシュ菌」対策について
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点 食中毒の発生状況について、ウエルシュ菌による集団発生が増加してきている。平成 26 年厚生労働省の速報によると(平成 26 年 1 月 1 日より 12 月 2 日)、1 事例当たり患者数 30 名以上(81 例)を見ると、ノロウイルス 54 例(66.7%)、ウエルシュ菌 10 例(12.3%)であった。ノロウイルスばかりに気を取られ、こういった傾向について、食中毒菌で偏性嫌気性細菌であるウエルシュ菌の情報がほとんど発信がなされていない。
	2) 1 を踏まえた意見・提言 12 月 3 日には、千葉県内の大手ホテルで 62 名の食中毒患者が出て、「ウエルシュ菌」が検出されたとの事。12 月 9 日には、12 月 1 日に東京都八王子の学校でクラムチャウダーを食べた生徒や教員 34 名が腹痛、下痢の症状を訴え「ウエルシュ菌」が検出されたと報道されていました。こういった、冬場でもノロウイルス以外に発生している食中毒事例について、飲食店営業者・給食業者に対して注意喚起をすべきではないだろうか。5 社の業者に聞いたところ、「ウエルシュ菌」については、ほとんど見識がなく、この状況を説明すると驚いていた。食品安全委員会のファクトシートには掲載されているが、食品事業者までは、こういった情報はほとんど届いていない現状である。早急に「ウエルシュ菌」対策の注意喚起を実施すべきである。

### イ 関係省庁からの回答

#### 【厚生労働省】

厚生労働省は、ウエルシュ菌による食中毒も含め、食中毒全体の発生を未然に防止するため、食中毒予防のための 3 原則と 6 つのポイントについて、リーフレットや政府広報を通じて周知を行っています。

また、都道府県等に対し、食品、添加物等の夏期・年末一斉取締りの実施等を通じ、飲食店営業者・給食業者等に対する監視指導の徹底を依頼しており、不衛生な管理がなされている施設に対しては、保健所が適切な指導を行っています。

引き続き、ウエルシュ菌を含め、食中毒の発生防止のための周知、指導等に努めてまいります。

- 「食中毒」に関する情報（厚生労働省）

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html)

- 「ウエルシュ菌食中毒」ファクトシート（食品安全委員会）

<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/03clostridium.pdf>

<リスクコミュニケーション>

◎ 厚生労働省主催の輸入食品の安全性確保に関する意見交換会（1月29日）に参加し、中国産の違反事例は特別多い訳ではなく報道されるために多いように見られていること、残留農薬の違反事例は少なく健康被害の事例もないこと、検疫制度で輸入食品の安全性が確保されていること等が分かった。検疫制度をさらに充実させるとともに、行政と報道関係者で報道のあり方についての研修会等を行ってはどうか。（031）【厚】

（埼玉県、研究職経験者）

ア 報告の詳細 ※原文をそのまま掲載している。

タイトル	輸入食品の安全性確保に関する意見交換会に参加して
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点 厚生労働省主催の輸入食品の安全性確保に関する意見交換会が行われたので勉強のために参加した。（1月29日 東京証券会館ホール） 植物検疫所での検査実態、監視指導計画、輸入業者の取り組みと消費者の考えが報告され、参加者との意見交換が行われた。輸出国と日本の制度の違いはあるが、国の違いではなく輸出（輸入）業者の食品の安全に対する姿勢の違いで違反が出てくることが分かった。消費者は中国産を敬遠するが、違反事例が特別多くはなく、事件として報道されるために、違反事例が多いように見られていることがわかった。 残留農薬の違反は少なく、またこれで健康被害が発生するような事例がないこともわかった。マスメディアによっては行政からの正確な情報伝達がおこなわれず、消費者が誤解しているケースもある。
	2) 1を踏まえた意見・提言 厚生労働省主催の意見交換会は初めての参加であったが、行政、業者および消費者代表の意見交換ができたことはよかった。植物検疫制度で輸入食品の安全性が確保されていることが理解できた。輸入食品は輸出国の事情が日本と異なることもあるが、検疫制度をさらに充実させて国内の食の安全確保に努めていただきたい。偏った報道で消費者が誤解しているケースがある。メディアの情報伝達は工夫を要すると考える。行政は各省庁のホームページで詳細な報告をしてはいるが、これを多くの消費者が受信するには限度がある。マスメディアに頼らざるを得ないのが実情である。表現の自由とはいえ、行政は行き過ぎた報道には毅然たる態度でのぞむこと、行政と報道2者間での報道の在り方を含めた研修会などの対策はとれないだろうか？一方、情報を受け取る消費者は正確に判断をするために常日頃から勉強しておくことが必要であろう。

イ 関係省庁からの回答

【厚生労働省】

厚生労働省は、年度毎に輸入食品監視指導計画を策定し、輸入食品の安全性確保を図っています。

報道関係者に対しては、ホームページを通じ、輸入食品監視指導計画のほか、監視指導結果、輸入食品違反事例等について正確な情報が伝わるよう情報提供を行っています。また、輸入食品の安全性確保に関して、消費者をはじめとした関係者間での意見交換会を毎年開催しており、報道関係者の方々にも参加していただいています。

引き続き、ホームページにより随時情報発信を行うことなどにより、消費者の皆様が食品の安全性確保について正しい知識が得られるよう努めてまいります。

## <食品表示>

- ◎ 今年から機能性表示制度が新設されたが、国による審査がなくなり、安全性や有効性の不確かな食品が機能性表示食品として出回る恐れがある。行き過ぎた宣伝により消費者に過剰な期待を持たせることのないよう、規制が必要。  
(034) 【消】 (北海道、研究職経験者)

### ア 報告の詳細 ※原文をそのまま掲載している。

タイトル	機能性表示食品の安全性について
提言	1) 現状・実態や課題・問題点
内容	<p>消費者庁は、食品の新たな機能性表示制度に関する検討会を8回開催し、その報告に基づき、今年から機能性表示食品を新設しました。</p> <p>報告書では、安全性確保の在り方、科学的根拠の考え方、誤認のない表示の在り方、国の関与の在り方等が示されています。しかし、審査・許可が必要であった今まででさえ、企業の過剰な宣伝により、間違った期待が引き出され、国民生活センターに相談が寄せられています。</p> <p>機能性表示制度により国による審査・許可がなくなれば、表示そのものが安全性や有効性の不確かな食品が出回る恐れがあります。</p>
	2) 1を踏まえた意見・提言
	<p>現在における審査・許可は適切ですが、行き過ぎた宣伝により過剰な期待をもたないよう厳格な規制を設けることが必要です。</p> <p>機能性表示食品は、安全性、科学的根拠、誤認のない正しい表示といっても、あくまでも企業側の判断です。規制が緩和されるために、非常に多数の機能性表示食品が発売される可能性があります。これらのおびただしい数の食品に対して、消費者庁の報告書の条件を満たしているかどうかを、国で検証するのは容易ではありません。機能性表示制度の撤回を、食品安全委員会で提言してはいかがでしょうか。無理であれば、食品安全委員会として検証していただきたいです。</p>

### イ 関係省庁からの回答

#### 【消費者庁】

機能性表示食品制度は、企業等の責任において、食品の機能性及び安全性の科学的根拠について消費者庁に届出を行うものである一方、届出後の事後チェックを行うことにより、科学的根拠に基づかない表示がされた食品の流通を防ぐ仕組みとしています。科学的根拠に基づかず、一般消費者の自主的・合理的な商品選択を阻害する広告・宣伝については、景品表示法や健康増進法により規制しています。法令上問題となる広告・宣伝が行われている事実に対した場合は、消費者庁は地方公共団体と連携して厳正に対処します。

<その他>

- ◎ 道の駅は好評だが、食品表示が不十分で法令に抵触する例や、衛生管理が不十分な例が多く見られる。立入検査、内部監査の義務付け、勉強会の開催等を通じ、意識の向上と衛生管理の仕組みの構築を図り、レベルアップしてもらう必要がある。(026)【消、厚】 (福岡県、食品生産・加工経験者)

ア 報告の詳細 ※原文をそのまま掲載している。

タイトル	道の駅などの物産店での食品表示改善
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点
	道の駅は、好評だが、そこで販売されている加工食品、生鮮品の表示などは、非常に稚拙で、法令に抵触するものも多く見受けられる。 例：椎茸に原木栽培・菌床栽培の表記なし。 添加物表示に明らかな誤表示。賞味期間が手書きのもの有り。表示必要事項がない。アレルギー表示が不正確 など。道の駅などの物産館は、一次産業従事者が自家製などの商品を販売する機会が多く、法令を理解していないままに販売している場合が多いと思われる。 また、表示に限らず食品を販売するうえでの衛生状態も不行き届きが見受けられる。こういった店舗を利用する消費者は多く、行政からの勉強会開催などによる、指導、周知が望まれる。
	2) 1を踏まえた意見・提言
	こういった店舗の運営管理者は、食品製造・販売に関する資格を持ち、許認可を受けていると思うが、店舗運営に手いっぱい、食品安全衛生に対する認識が薄い。食品安全衛生について、行政による立ち入り検査や、内部監査の義務付け など食品製造・販売に対する意識の向上、安全衛生のシステム構築・整備が必要。 店舗側からは、反発の意見も出ると予想されるが、一般的な食品スーパーではあたりまえにできていることが遵守できていないだけであり、レベルアップしてもらう必要がある。 行政・運営団体（例えばJA）からの指導、定期的に自主勉強会の開催、商品採用にあたり、規格書の提出義務付け、など、一定レベルに達しないものは採用しない程の厳格さも必要ではないだろうか。 実際、スーパーなどへの商品採用にあたっては規格書の提出などはあたりまえに行われている。

イ 関係省庁からの回答

【消費者庁】

道の駅に限らず、食品表示法の規定に基づく表示基準が遵守されるよう、都道府県等が策定した食品衛生監視指導計画に基づく夏期・年末一斉取締りの実施等を通じ、各地方公共団体が中心となって必要に応じて監視指導が行われています。

消費者庁としては、食品表示法に違反する疑いのある事実にあたる場合には、関係行政機関と連携を図りつつ、適切に対応していくこととしています。



## 【厚生労働省】

厚生労働省は、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）により、都道府県等に対して、道の駅の事業者を含む食品等事業者による衛生管理に関する知識や技術の習得等を推進するよう示しています。

また、都道府県等に対し、食品、添加物等の夏期・年末一斉取締りの実施等を通じ、飲食店営業者・給食業者等に対する監視指導の徹底を依頼しており、不衛生な管理がなされている施設に対しては、保健所が適切な指導を行っています。

## <その他>

- ◎ 食品への異物混入に関し、食品関連企業は情報開示、自主回収等の対応を独自に行っているが、消費者がインターネットで公表するケースも多く、企業内の基準による情報非開示が情報の隠匿と捉えられる懸念が強まっている。企業は倒産に追い込まれる可能性もあることから、アメリカや韓国と同様に、食品衛生法等において異物の基準を設け、各企業が同じ基準で対策を講じる必要がある。(032)【厚】

(東京都、食品流通・販売、研究職経験者)

## ア 報告の詳細 ※原文をそのまま掲載している。

タイトル	食品中異物の基準設定
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点 外食、メーカー、小売りなど食品を取り扱う各社は、マクドナルドのナゲットへのビニール片混入、まるか食品焼きそばへの虫混入などの問題を受けて、混入事実の情報開示、自主回収、営業停止を独自決定・対応していますが、各社側からでなく、ネット等で消費者が公表するケースも多く、会社基準を理由とした非開示が「不都合な情報隠匿」と取られる懸念が強まっています。これは異物の基準、対処法が食品衛生法で定めていないことによる、と考えられます。
	2) 1を踏まえた意見・提言 例えば諸外国の例を見ると、米国は 1972 年～1997 年にかけて、FDA が食品中の硬く鋭利な異物が含まれていたケース 190 例の評価を行った結果、「最大寸法 7 mm 以下の異物は（特別リスクグループを除いて）外傷・重症の原因にはほとんどならないとの結論により、Compliance Policy Guide に、「7 ミリ以下（特別リスクグループ除く）は異物としない」と設定しています。韓国においては「長さ 2mm 以上の異物が食品中に検出されてはいけない」と設定しています。 このことから、日本においても食品衛生法等において、異物の概念、特定、基準を設け、食品各社が同じラインで対策を講じる必要があると思います。現状では大手食品企業は財力的に余力はありますが、中小企業においては異物の疑いや風評だけでも倒産に追い込まれる可能性があります。

## イ 関係省庁からの回答

### 【厚生労働省】

食品衛生法では、食品等事業者は、自らの責任において販売食品等の安全性を確保し、また、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、必要な措置を講ずるよう努めなければならないこととなっています。

このため、食品等事業者は、安全な食品等を供給すること、また、異物の大きさにかかわらず人の健康を害するおそれのある異物が食品等に混入する等の事案が発生した場合には、当該食品に起因する食品衛生上の危害の拡大を防止する観点から、食品等の回収や公表等の措置を行うことが基本と考えます。

厚生労働省としては、自治体に対し「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」を示しており、その中で、事業者が消費者等から食品等に係る苦情であって健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合には、保健所等へ速やかに報告することを求めています。

このため、個々の事案における食品等の回収や公表等については、保健所から必要な助言及び指導が行われるものと考えています。