

食品安全モニターからの随時報告

令和5年4月～令和6年3月分

食品安全委員会では、食品安全モニター（令和5年度：470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5年4月～令和6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」に該当するものが最も多く（9件）、以下、「食品表示」（6件）、「微生物・ウイルス等」「その他」（4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	2	2	-	-	-	-	-
農薬	2	2	1	-	-	1	-
汚染物質等	-	-	-	-	-	-	-
器具・容器包装	-	-	-	-	-	-	-
微生物・ウイルス等	4	4	1	-	-	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	-	-	-	-	-	-	-
動物用医薬品	-	-	-	-	-	-	-
肥料・飼料等	-	-	-	-	-	-	-
リスクコミュニケーション	9	8	3	4	-	8	-
いわゆる「健康食品」	-	-	-	-	-	-	-
アレルギー物質	1	1	-	1	-	-	-
食品表示	6	1	1	5	-	-	-
その他	4	4	3	1	-	-	-
合計	28	22	9	11	-	11	-

※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4年度 38件（うち食品安全委員会に関するもの17件）
- ・令和3年度 28件（うち食品安全委員会に関するもの18件）
- ・令和2年度 16件（うち食品安全委員会に関するもの11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、得られた回答を記載している。

◆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2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。

※ 基本的にモニターからの報告をそのまま記載としつつ、必要に応じて表記上の修正を行っています。また、固有のサイト名等は伏せ字にしてあります。

■アレルギー物質を減らした特定原材料等

1) 現状・実態や課題・問題点
アレルギー物質を減らした卵を広島大学と民間企業が開発したというニュースがあった。 アレルギー患者にとって、このようなアレルギー物質を含まない卵やその他特定原材料等の開発は喜ばしいものであるが、一方で、食品表示基準で定めたアレルゲン表示に関する基準との整合性や見直しも課題と考える。 本件はゲノム編集によってもたらされたアレルギー物質の除去であるが、何をもってアレルゲン表示を不要とするのか（原材料名欄に「鶏卵」等と表示しながらアレルギー物質を含まない旨を表示できるのか又はどうやって表示するのか）、また、どのようにして全てのゲノム編集後の生産品（卵等）についてアレルギー物質が除去できていることを確認するのか、どのようにアレルギー患者に情報を提供するのかなどといった消費者とのコミュニケーション、また、法的な整備が技術革新に追い付いていないと考える。
2) 1を踏まえた意見・提言
具体的な提言はできないが、まずは、ゲノム編集によってもたらされるアレルギー物質の除去について、工程管理や食品表示の観点から、専門家間で議論していただき、対応方針が決まることが望ましいと考える。

<関係省庁からの回答>

【厚生労働省】

厚生労働省においては、開発者等からの事前相談に基づき、ゲノム編集食品のゲノム編集内容等を把握し、薬事・食品衛生審議会の専門家の議論や、必要に応じて食品安全委員会の諮問を経た上で、その遺伝子変化等の内容を確認しています。引き続き、最新の科学的知見や食の安全に資する情報の把握を適切に行うと

ともに、ゲノム編集食品の安全を確保する取組を継続してまいります。

【消費者庁】

食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）に基づく食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）におけるアレルゲン表示は、別表第 14 に掲げる食品を特定原材料として規定しています。

現時点では、ゲノム編集技術を利用して得られた特定原材料に関する食物アレルギーの発症数や重篤度等に関する知見が不足していますが、今後、科学的知見の得られた場合には、必要に応じて食物アレルギー患者の選択の判断に寄与する見直しを行うこととしています。

■賞味期限と消費期限の厳格運用を定めていただけませんか

1) 現状・実態や課題・問題点
現在国内における品質保持期限表示として賞味期限と消費期限が運用されています。通念上 5 日より長い期間では賞味期限、5 日以内では消費期限を表示する運用となっています。しかしながら販売店の得意先によって販売時の温度帯は 10℃、4℃、0℃、-4℃等様々な運用が行われています。 商品の品質保証期限を定める場合、販売時の温度帯を確認し一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌等それぞれの食品に合った細菌検査、保存テストを行い、科学的な見地をもとに安全係数を加味して保存可能期間を定めています。 一方、製造メーカーの科学的な見地とは別に、得意先では 5 日以内であっても賞味期限表示の指示を出す販売店もあり、社内のコンセンサスが取れない事例が多発しています。4℃販売で D+4（製造日+4 日）で消費期限表示をお願いしてもバイヤー段階で拒否され、バイイングパワーで押し切られてしまう状況が発生しています。消費者は D+4 で賞味期限表示となっていれば、この期日を過ぎても品質に問題は無いだろうと安易に 10℃の冷蔵庫で保管してしまいます。4℃で大丈夫な品質でも 10℃になれば一気に劣化、細菌の増殖が進み予期せぬ危害が発生することが危惧されます。また、こうした危害の発生はメーカー責任になってしまいます。メーカーが D+4 を保証してこの期限以外では食さないように定めても安易な運用で消費者に危害が発生する可能性があります。
2) 1 を踏まえた意見・提言
消費期限、賞味期限表示の定義を定め、国として全国民に知らしめる必要があります。販売店のバイヤーによるバイイングパワーで勝手に消費期限を賞味期限使用にする等は論外ではないでしょうか。 消費期限：D+4 以内 賞味期限：D+5 以上の品質保持期限 この定めをしっかりと法として定めていただくことを願います。

<関係省庁からの回答>

【消費者庁】

食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）第 2 条第 1 項第 7 号において、消費期限とは、「定められた方法により保存した場合において腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。」と定められています。

また、同項第8号において、賞味期限とは、「定められた方法により保存した場合において期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。」と定められています。

期限表示の設定においては、「食品表示基準について」（平成27年3月30日付け消食表第139号）において、加工食品は、「消費期限又は賞味期限については、食品の特性等を十分に考慮した上で、客観的な試験・検査を行い、科学的・合理的に設定すること」とされています。

消費期限や賞味期限の設定とその表示に対する責任については、

1. 消費期限・賞味期限の設定と表示の責任者：
 - ・国内食品：製造業者、加工業者、または販売業者が責任を持って期限を設定し、表示する。
 - ・輸入食品：輸入業者が現地の製造者等と調整し、責任を持って適切な期限を設定し、表示する。
2. 表示責任者の役割：
 - ・食品表示は、表示内容に責任を有する者（表示責任者）によって行われる。
 - ・表示責任者は、設定した期限について自ら責任を持つ必要がある。
3. 表示の不備に関する責任：
 - ・消費期限や賞味期限が適切に表示されていない場合、表示責任者は一義的な責任を負う。
 - ・さらに、食品表示法に基づき、食品関連事業者は食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売してはならないとされているため、表示責任者でない場合でも、基準に合致しない表示が付された食品を販売した販売業者にも責任が及ぶことがある。

このように、食品の消費期限や賞味期限の設定と表示に関する責任は、食品の特性や製造・加工方法に関する知識を持つ者が負うことが基本となっています。また、表示が不適切な場合には、表示責任者だけでなく、その食品を販売した販売業者にも責任が及ぶ可能性があることが明示されています。（「食品表示基準Q&Aについて（平成27年3月30日消食表第140号）」（加工-16）および（加工-23）参照）

上記の規定等のもと、科学的根拠に基づいた表示がされていない等の食品表示基準に従った表示がされていない旨の情報提供があった場合は、当該表示に係る被疑情報として適切に対応することとなります。

（参照 HP：https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/contact）

なお、期限表示等の衛生事項に関することは、保健所等に対応することとなります。

(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。
- ・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1) 以下①～ 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。

(注2) 【 】は、次のとおり共有先を示している。なお、共有先は食品安全委員会事務局で割り振りした。【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

(注3) 【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アロマオイルの食品への混入リスクについて

飲食店を営んでいるとアロマオイル事業者からアロマオイル使用メニューを提案されることがある。食品安全基準未達成のアロマオイルを食品に混入することはリスクが高いのでは。アロマオイルの事業主が菓子店に働きかけ、菓子店がアロマオイル入り菓子を製造し行政から指導された例がある。飲食店経営者はこうした働きかけを受けるケースが多いのではないかと。飲食店、食品製造業の事業者に対し食品ではないアロマオイルの使用について注意喚起を行い、危険な使用を提案されるケースを紹介するのが良いのでは。同様の事例がないか調べる必要もあるのでは。

【厚】

②食品への薬物利用について

大麻グミで問題になっているHHCH(大麻の成分に似た合成化合物)は、今回規制薬物に指定されたが、似た成分の化合物は他にもあり、また新たに作ることも可能と言われている。このような食品添加物でもなく食品でもないものが、原材料として食品の中に入れられることが問題なのでは。食品原材料には、一般的に飲食に供されている食品しか使えないような規制が出来ると良い。添加物の定義を広くし、食品以外で添加する化合物は全てポジティブリスト方式にすることは出来ないのか。添加物についてはリスクアナリシスが取り入れられているが、薬物が規制なく食品に入れられてしまうことに疑問を感じた。

【厚】

<農薬>

③中国産そばのハロキシホップの残留農薬基準値超過違反について

輸入の食品衛生法違反事例で中国産そばの(農薬)ハロキシホップの事例が相次いでいる。大豆農家で蕎麦を栽培するケースが多く、大豆に対しては0.1ppmまでのハロキシホップの残留が認められていることから、蕎麦にも散布される場合等があるようだ。

輸入者として適切なサプライヤー管理を行うのは、食品衛生法からも当然だが、一方でハロキシホップの残留基準値はポジティブリスト制度導入時(2006年)のもので、見直しが行われておらず、実態に即していない可能性や、安全性評価に問題がある可能性がある。中国は蕎麦の主要産地であり、これからも輸入増加が見込まれ、違反が相次ぐことが想定される。業界団体がインポートトレランス(海外使用農薬等について、輸入食品を対象として設定される残留基準)申請をする可能性もあるが、食安委が安全性評価を行い、厚生労働省が適正な基準値を設定する必要がある。

【厚、農、食】

食品安全委員会の対応：農薬ハロキシホップについては、令和5年度の企画等専門調査会において議論を行ったところ、輸入検疫としてリスク管理措置が講じられ、国内外からそばにハロキシホップの基準を設定したいという要望も来ていないことから、直ちに食品健康影響評価を実施する必要性は低いと判断され、食品安全委員会が行う「自ら評価」の案件候補とすることは見送られました。今後とも必要に応じ、情報収集等に努めてまいります。

④水道局実施、農薬の検査について

工場の使用地域の水道局2か所から上水の水質検査結果を取得したところ、農薬について下記の状況だった。

- ・「農薬類の対象農薬リスト」に含まれる農薬が網羅されていなかった。
- ・JAより周辺地域の使用農薬を聞き取り、一覧を作成。
- ・上記一覧の農薬に対し年次計画を作成し、ローテーションで全項目の検査を実施。

一方、各食品メーカーの中には、特に中小企業では上水を使用の場合、水道局からの検査結果取得をもって使用水の安全性を担保している場合が多々あり、その検査結果の重要性は極めて高い。JAが把握していない農薬の使用等があった場合それを検出する手段はなく、また中小企業に自社で使用水の検査を求めるのは費用面等を含め酷な話。行政においては、地域や農薬の使用実績に関わらず、一定の検査、例えば(厚労省の水質基準に関する通知にある)「農薬類の対象農薬リスト」に含まれる農薬の検査は定期的に全項目を実施するべきではないか。

【厚】

<微生物・ウイルス等>

⑤熟成肉の危険性

先日、熟成肉と聞く焼肉を食べ腹痛が2～3日続いた。熟成肉の危険性については平成29年4月～平成30年3月の食安委随時報告でも取り上げられ、5年を経てるが進展が見られない。巷では昔から腐りかけの肉が一番うまい等と流布されている。微生物による分解でチーズの様にアミノ酸が増えるためか、乾燥による成分の濃縮によるものか、またどのような菌株が増殖するか等科学的に明確にすることは大事。熟成肉の定義がない現状では、リスクが多すぎ危険（特にウェットエイジング）。そこで、1. 食安委にて熟成肉の実態調査等をし、国民への啓蒙活動を実施する、2. 熟成と聞くと良いイメージが先行するので、名称の変更を業界へ指導する、3. 熟成肉の定義を早く定めるように、業界の支援及び指導を行う、という1～3の対応が必要では。

【厚、農、食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会ではこれまでに、食品安全委員会の委員が解説した動画やHP、SNS等様々な媒体を活用し、食肉には加熱が必要であること等、食中毒のリスクを防ぐための対策を適宜情報提供してきたところです。引き続き、リスク管理機関と連携を取りつつ、必要に応じ注意喚起し、食中毒による健康被害防止に努めてまいります。

⑥飲食店の衛生管理について

HACCP運用より食品製造業の衛生管理は改善していると考えるが、未だ飲食店では衛生管理が行き届いていないと感じる。昼食を食べに立ち寄った飲食店では、調理従事者が髪の毛を束ねておらず、素手で調理している姿が目に入った。注目して見るとこまめに手指の洗浄・消毒をしている様子が見られなかった。また大鍋で調理済みの食材を盛り付けていたが、加熱後の時間経過や、密封していなかったため菌や異物の混入が気になった。飲食店での衛生管理の教育指導や監視が不十分であり、従事者の意識改善が必要だと感じた。抜き打ちで監査や指導を行う等、飲食店の衛生管理をより一層強化していくべきだ。

【厚】

⑦数年の間に、食中毒の発生を繰り返す飲食店に対する行政処分等について

某居酒屋は平成20年代後半から数年間に食中毒事故を4度も起こし、数度の営業禁止処分を受けている。背景として、(1) 営業禁止処分等の公表について、食品衛生法令に公表期間の定めがなく、世間から事故がすぐに忘れ去られていく、(2) 自治体が行政処分を行った営業者に対する追跡方法や検査方法について法令に定めがなく、その後に食中毒が繰り返される、が考えられる。対策として、営業禁止処分等を行った場合、食品衛生法に基づく公表を、例えば5年間の公表期

間について定める、自治体が行政処分を行った場合、その後の検査状況も公表するよう規定を設ける、営業者が積極的に対策を行う場合、公表期間を短縮できるようにし、営業者のインセンティブにする、ということを行ってはどうか。

【厚】

⑧食品衛生責任者取得の敷居上げ及び食品安全委員会からの啓蒙動画発信の提案

11月にイベントへ出店した洋菓子店が販売したマフィンを食べた客の多くが食中毒となった。厚労省は販売商品（約3000個）を原因としリコール対象とした。直接的な原因菌等は不明だが、報道では当該事業者は問題の食品を販売5日前から製造し、常温に近い状態で保管。製造、保管、販売工程が杜撰。加えて無添加と謳いながら添加物の膨張剤を使用し表示において力量不足。事故要因の一つとして、食品製造営業許可に必要な食品衛生責任者の資格取得が現状比較的容易であることに課題がある。

【提案1】食品衛生責任者取得の敷居を上げる 1日の講習で取得できる食品衛生責任者の敷居を上げるよう行政へ働きかけを検討してほしい。具体的には食品表示検定合格以上等一定以上の者が講習受講資格を持てる形態。参入障壁が高くなり参入減は考えられるが、食品製造という観点に立てば、必要な力量を持つ者に限定し受講資格を与えることは食品安全の意識向上や類似事故予防が期待される。

【提案2】無添加食品の啓蒙動画発信 今ケースでは、SNS上で無添加が取り沙汰されている。ただ、無添加は体に良いわけではなく自然に近いことはそれだけ傷みやすく、慎重を要する。食安委は添加物の安全性を専門調査会、メルマガ等で情報発信している。少し視点を変え無添加食品加工の際の注意点等を動画を交え発信することを検討してほしい。「無添加 食品 作り方」等の検索ワードで食安委の動画が上位にあがれば、今回同様の食中毒事故防止のために意義あるものになるだろう。

【厚、食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会ではこれまでに、食中毒の予防には適切な温度管理等が重要であることを発信してきました。また、食品添加物に関しては多くの成分について食品健康影響評価を行い、その結果やリスク管理措置による安全確保の取り組みについてセミナーやHP等で情報提供してきました。このほか、例えば、食品添加物の中には食品中の微生物の繁殖を抑え、食中毒のリスクを減らすことに役立っているものもあり、食品添加物を使っていない方が安全ともいえないことの情報発信も行っております。引き続き、わかりやすい情報提供に努めてまいります。

<リスクコミュニケーション>

⑨アイスクリーム等冷凍食品に関するリスクコミュニケーション

米国で昨年複数州で多数のリストERIA菌感染者が報告され、検査でアイスクリームが感染源であるとされた。リストERIA食中毒を防ぐため日本国内でも十分な製造・衛生管理が必要。国内では同菌起因の食中毒の報告は少なくアイスクリームを始めとした冷凍食品の食中毒は国内消費者にあまり知られていない。リスク管理機関で種々情報発信を行っているが、アイスクリームを始め冷凍食品への注意喚起は多くない。

リストERIA菌は十分な製造管理と妊産婦・高齢者を中心に衛生管理に注意を払うべき食中毒菌と思うが消費者の認知は不十分。食安委で米国の事故を契機にリストERIA菌に関する評価書や食中毒事例を紹介しては。米国の事故は日本でも起こり得る。国内でも事故発生時の在庫確保・物流混乱防止ため、米国の事故の経緯や衛生管理改善策情報をFDA等と共有し、国内乳業メーカーを始め多くの冷凍食品製造業者や消費者に啓蒙しては。

【厚、農、消、食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会では平成25年にリストERIA症の原因となる微生物「リストERIA・モノサイトゲネス」に係る食品健康影響評価を行い、その結果をセミナーやHP等で情報提供してきました。また、妊婦やその周りの方に向けて食生活上で注意すべき点をまとめたリーフレット「お母さんになるあなたと周りの人たちへー妊娠の前から気をつけたい食べ物のことー」においても、リストERIAについて注意喚起しています。引き続き、ご指摘の点も含め食品安全に関する国内外の知見の収集・情報提供を行ってまいります。

⑩持ち運び可能なボトル等の容器に入れた飲料の安全性について

環境意識の高まりから、マイボトル等が増えているが、ボトル等の保温性向上で危険温度帯で長時間飲料が晒され、唾液等を通じて黄色ブドウ球菌が容器内に侵入し、毒素を産生することが懸念される。容器の取扱い説明書には乳飲料や炭酸飲料等を入れないことや、できるだけ早めに飲み切ること等の注意喚起がされているが、一般消費者はあまり気にせず使用をしているように思われる。インターネット上で、一部実験例もみられるが、エンテロトキシン(黄色ブドウ球菌に汚染した食品中で産生される腸管毒)に関する実験例は見つからず。科学的検証により「〇時間以内に飲むこと」等の一般消費者に対する注意喚起が必要では。

【厚、食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会では、かねてより、子ども向けのものも含め、金属製の水筒を使う際の注意点(点検や手入れの仕方や乳飲料は腐りやすいこと等)やペットボトル飲料の飲み残しの危険性などについて情報発信してい

ます。引き続き、必要に応じリスク管理機関と協力しつつ、ご指摘の点も含め食中毒発生の未然防止のために必要な情報提供をHPやSNS等でわかりやすく行ってまいります。

⑪甘味料

甘味料製品に使用され、その危険性が多くのメディアで取上げられているスクラロースやアセスルファムKについて、リスク評価・管理を見直して欲しい。ネット検索すれば、甘味料が糖尿病を引起こすと言う記事が多く見られるが、私の調べた限りその根拠が見当たらない。多くのメーカーがノンカロリー表示をし、消費者が簡単に手に取る商品が市場に氾濫しており、甘味料が第二のマーガリン（トランス脂肪酸による悪評）のようにならないように検証していただきたい。どんなものでも摂取過多による身体への影響は多かれ少なかれあり、全健康食品が悪い訳ではなく、宣伝に問題があるものも多いが、適度な摂取は現実的に身体に良いものもある。甘味料は人工であるがゆえに批判されるものが多いが、本当に体に悪いのか消費者にきちんと理解して欲しい。

【厚、食】

食品安全委員会の対応：アセスルファムカリウム、スクラロースについては、令和5年度の企画等専門調査会において議論を行ったところ、食品衛生法に基づく指定添加物として管理され、厚生労働科学研究において行われた摂取量の推定では、ADIに比して非常に低レベルであることが確認されていることから、直ちに食品健康影響評価を実施する必要性は低いと判断され、食品安全委員会が行う「自ら評価」の案件候補とすることは見送られました。また、甘味料については、甘味料を含む菓子やジュース等は過剰な摂取を控えることや、バランスの良い食事をするのが重要であることなどを情報提供しています。今後とも必要に応じ、情報提供等に努めてまいります。

⑫ DALYs（障害調整生存年）と食物アレルギーへの対応について

現実の食品危害は、食品テロ、食中毒、異物混入とアレルゲンがあると思う。他の食品偽装等、何となく不安な食品等は具体的な健康被害について殆ど報告されず、消費者は漠然と心配している。消費者が危惧している食品添加物等についても、世界的に安全性が認められ汎用されているものもあるだろう。本当に健康被害のある食品等を正しく周知することが大切。食中毒等や慢性毒性等のリスクもあるが、現在ではこれらより、添加物や農薬への漠然とした不安がある。食安委が、添加物や農薬使用への安全性確保宣言のようなものを示すべきでは。学校教育、マスコミで本来の危害要因分析をせず、漠然とした衛生教育等をしている。危害要因の評価で食安委はDALYsの考え方を取入れ啓発している。DALYsの考え方をもっと取入れ、消費者が何をリスク管理すべきか分かり易く解説すること

が必要。また、現状で食中毒事例が多いのは、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスの3つで、アニサキスは予後のアニサキスアレルギーも問題。他のアレルゲン対策と共にアニサキス症とアニサキスアレルギーも食安委として分かり易く解説してほしい。

【厚、農、消、食】

食品安全委員会の対応：食品安全委員会ではこれまでに、食品安全に関する数多くの情報提供を行ってきました。引き続き、様々な危害要因等、また、ご指摘のDALYsを含め各ハザードに応じた様々な評価手法を用いて行われているリスク評価の結果について、HPやSNS等様々な手段で科学的かつわかりやすい情報提供に努め、食品安全についての理解増進に取り組んでまいります。

なお、アニサキス症については、アニサキスアレルギーを含めたヒトに対する影響や予防方法等をまとめたファクトシート（科学的知見に基づく概要書）を作成し、HPで公表しています。

⑬アスパルテーム

WHOよりアスパルテームの発がん性について発表されたが、日本のリスク評価はどのようになっているか。また、色々な添加物に対し不安を煽るような報道がされることが多いが、そもそもADIは無毒性量の1/100で設定されており、極めて大量に摂取しないと当該の疾患にはならないだろう。その点の周知がされず、不安だけ先行している気がする。食品添加物は食環境を豊かにするもので、悪者ではないだろう。アスパルテームのリスク評価を行ってほしいが、基準を明確にし、基準の意義をしっかりと伝えるような発表をしてほしい（例：～を1日30L飲むと危ないレベル、と分かり易く。）。糖質制限を余儀なくされる方達にとって、少量で甘みを感じる食品添加物は食文化を豊かにするものであろう。食品添加物の基準の表現について、分かりやすくする必要があろう。

【厚、食】

食品安全委員会の対応：アスパルテームについては、WHO傘下の国際がん研究機関（IARC）が発がん性を、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）が実際に摂取した際の健康への影響をそれぞれ評価し、令和5年7月14日同時に評価結果を公表しました。アスパルテームへの社会的関心が高いことから、食品安全委員会は7月13日にIARCやJECFAが行う評価結果に関し、Q&AをHPに掲載し、令和5年度の食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」でも調査項目として取り上げました。

一方で、令和5年度の企画等専門調査会において議論を行ったところ、アスパルテームは、食品衛生法の指定添加物として管理され、厚生労働科学研究による摂取量の推定ではADIに比して非常に低レベルと確認されていることから、直ちに食品健康影響評価を実施する必要性は低いと判断され、食品安全委員会が行

う「自ら評価」の案件候補とすることは見送られました。

今後とも必要に応じ、情報収集・発信に努めてまいります。

⑭甘味料アスパルテームの発がん性について

WHOは「アスパルテーム」をヒトに対する発がん性をもつ可能性のある物質に分類するという記事を見た。アスパルテームは現在、多くの飲料・低カロリー飲料や加工食品に使用されている。そのため、多くの国民が不安を感じると考えられる。各飲料メーカーや食品メーカーのサイト情報だけでなく、食安委からの詳しい情報発信があると良いと思う。

【食】

食品安全委員会の対応：⑬参照

⑮添加物に対する情報発信の方法についての提案

インターネットで偶然、「避けたい添加物」と題する誇大表現ともいえるサイトを見た。例えば、ハムに使用される亜硝酸ナトリウムの発がん性に言及したり、野菜の殺菌に使用される次亜塩素酸ナトリウムの毒性を強調し不安を煽っている。食安委のHPでは食品添加物を使用するメリットが明記されているほか、リスク評価も記載されている。しかし、当該サイトは科学的根拠は一切記載されず、添加物の危険性のみを煽った内容。食安委はネット情報を鵜呑みにしないよう発信しているが、未だにこうした誤情報が発信されている。添加物の過去からの誤情報の伝聞等が一因では。根拠なく危険性のみを煽るような情報発信は、添加物に不安を持つ方をはじめ、内容を見た消費者の合理的な選択の機会を奪いかねない。とはいえ、これだけweb媒体が発達した昨今、誤情報を発信抑止は事実上不可能であろう。提案として、業界団体等と協力し、添加物に危険性はなく、ネット情報を鵜呑みにしない等を謳った啓発ポスターを掲示し、添加物の誤情報が拡散しないような情報発信の方法を検討してみても。食安委はHPやSNS等で情報発信をしているが、より啓発効果を高めるため食品に関心の深い主婦層の目につきやすいスーパー等に上記内容のポスター掲示を検討して欲しい。ポスター掲示というアナログな方法で、掲示されている限り半永劫的に目に触れるという効果も期待できるのでは。更にポスター端に食安委のロゴや、HPにつながるQRコード等をつけ、消費者がアクセス出来るようにすれば、添加物に限らず様々な食品安全に関する正しい情報を消費者へ提供するきっかけとなりえる。

【厚、消】

⑯アロマオイルの経口摂取について

ある企業がエッセンシャルアロマオイルを経口摂取の利点を公表しており、InstagramなどのSNSでも、このアロマオイルを使った料理レシピなどが散見

される。厚生労働省などでも一部精油に関して情報公開しており、例えば「日本では、ペパーミントのエッセンシャルオイルの経口摂取は認められていません」等の記載もある。他媒体でも精油を経口摂取する注意喚起はされており、食安委も情報を出しているが、リスクコミュニケーションの観点から一般生活者層へ伝わりやすい形での情報提供をして頂きたい。

【厚、消、食】

食品安全委員会の対応：エッセンシャルオイル等については、国内外の知見を収集し、必要に応じリスク管理機関と協力しつつ、HP等で科学的かつわかりやすい情報提供に努めてまいります。

⑪エチレンオキシドのリスク情報について

食品の品質保証関係の者である。タイへ輸出する際にエチレンオキシドの規制があることを知った。海外の規制情報やリスク情報等をネット検索し情報収集を行い、断片的な情報を集め対応することはできた。食品において日本では使用が認められていないが、海外では国により基準がかなり異なることがわかった。このように日本で使用が認められておらず、海外での規制が異なるものについては、情報収集がかなり難しい。可能であれば、エチレンオキシドについてのリスクプロファイルシートやファクトシートのようにまとまった情報源がほしい。

【厚、農、食】

食品安全委員会の対応：エチレンオキシド(酸化エチレン)については、EUにおいて、2002年のEU食品科学委員会の意見書で「遺伝毒性も発がん性もあるので、食品からの摂取は出来る限り低くするべきである。」とされており、さらに2005年には「酸化エチレンと2-クロロエタノールの合計値の最大残留基準を「定量下限値」として規制する」旨、欧州議会及び理事会規則に規定されています。食品安全委員会では、各国のリスク管理機関、およびリスク評価機関から発出される情報を収集し、食品安全関係情報として適時情報提供してきたところですが、引き続き、国際的な動向を注視しながら情報収集を行うとともに、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、健康被害の発生状況や、その恐れ の程度など、社会的要請の程度に応じて適切な情報提供に努めてまいります。

<アレルギー物質>

⑫アレルギー物質を減らした特定原材料等

アレルギー物質を減らした卵を広島大学と民間企業が開発したというニュースがあった。

<https://○○○○○>

アレルギー患者にとって、このようなアレルギー物質を含まない卵やその他特定原材料等の開発は喜ばしいものであるが、一方で、食品表示基準で定めたアレ

ルゲン表示に関する基準との整合性や見直しも課題と考える。

本件はゲノム編集によってもたらされたアレルギー物質の除去であるが、何をもちいてアレルギー表示を不要とするのか（原材料名欄に「鶏卵」等と表示しながらアレルギー物質を含まない旨を表示できるのか又はどうやって表示するのか）、また、どのようにして全てのゲノム編集後の生産品（卵等）についてアレルギー物質が除去できていることを確認するのか、どのようにアレルギー患者に情報を提供するのかなどといった消費者とのコミュニケーション、また、法的な整備が技術革新に追い付いていないと考える。

具体的な提言はできないが、まずは、ゲノム編集によってもたらされるアレルギー物質の除去について、工程管理や食品表示の観点から、専門家間で議論していただき、対応方針が決まることが望ましいと考える。

【厚、消】(1)の回答参照

<食品表示>

⑱袋詰め加工食品の原材料表示

家族がスーパーで袋詰めされた菓子パンを買ってきた。食物アレルギーのある子がいるが、父親はアレルギーや表示に詳しくなく、表示されているものを見ただけで買ってきた。子どもが表示を見て、使用される添加物とアレルギー表示のみであり、原材料が書かれていないことに気づき慌てた。子どものアレルギーは表示義務・推奨の28品目に含まれないピスタチオ等がある。原材料表示がされていないため、食物アレルギーのリスクがある人の立場では、安全に食べ物を選べる状況にない。今回はたまたま対象のアレルギーが含まれておらず、事故に至らなかったが、アレルギーリスクがある方から見ると、原材料表示がされていれば事故を回避でき安全であろう。この店舗以外にも表示義務を遵守出来ていない店舗もまだあるかと思う。店舗を巡回したり、アプリにより表示報告をさせる等して、行政は常に監視・監督を行い、適切に指導すべき。

【消】

⑳賞味期限並びに消費期限の誤印字について

消費者庁の食品回収情報で賞味期限（消費期限）内容を確認するとすべて「誤表示」。問題点は食品製造者の不注意であり消費者への影響も多大だ。企業のデメリットとしては回収費用や信用問題、消費者としては誤食による食中毒事故発生等がある。提出している情報は食品企業から申請のあったもののみで、未申請を含めれば発生数は大と考える。表示責任は製造者であることは当然だが、これらの問題を改善するためにも行政としての取り組み（以下①～③）が必要。①表示許可制度の導入 新商品を消費に提供する場合、一度確認申請を実施した上で表示許可をする ②システム導入（食品表示責任者サポートサービス）食品表示

検定等力量のある専門家によるサービス支援 ③ 情報システム構築(AI 管理)
行政指導にてソフトの作成を実施

【消】

②①賞味期限と消費期限の厳格運用を定めていただけませんか

現在国内における品質保持期限表示として賞味期限と消費期限が運用されています。通念上5日より長い期間では賞味期限、5日以内では消費期限を表示する運用となっています。しかしながら販売店の得意先によって販売時の温度帯は10℃、4℃、0℃、-4℃等様々な運用が行われています。

商品の品質保証期限を定める場合、販売時の温度帯を確認し一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌等それぞれの食品に合った細菌検査、保存テストを行い、科学的な見地をもとに安全係数を加味して保存可能期間を定めています。一方、製造メーカーの科学的な見地とは別に、得意先では5日以内であっても賞味期限表示の指示を出さず販売店もあり、社内のコンセンサスが取れない事例が多発しています。4℃販売でD+4(製造日+4日)で消費期限表示をお願いしてもバイヤー段階で拒否され、バイイングパワーで押し切られてしまう状況が発生しています。消費者はD+4で賞味期限表示となっていれば、この期日を過ぎても品質に問題は無いだろうと安易に10℃の冷蔵庫で保管してしまいます。4℃で大丈夫な品質でも10℃になれば一気に劣化、細菌の増殖が進み予期せぬ危害が発生することが危惧されます。また、こうした危害の発生はメーカー責任になってしまいます。メーカーがD+4を保証してこの期限以外では食さないように定めても安易な運用で消費者に危害が発生する可能性があります。

消費期限、賞味期限表示の定義を定め、国として全国民に知らしめる必要があります。販売店のバイヤーによるバイイングパワーで勝手に消費期限を賞味期限使用にする等は論外ではないでしょうか。

消費期限：D+4以内

賞味期限：D+5以上の品質保持期限

この定めをしっかりと法として定めていただくことを願います。

【消】(1)の回答参照

②②食品アレルギー特定原材料

アレルギーの「特定原材料」に「くるみ」が加わったがいまだに伝わっていない。よく利用しているパン屋では「くるみあんパン」という砕いたくるみが練りこまれたあんパンが販売されていて「小麦や乳・卵」等はアレルギー表示されているが「くるみ」は表示されていない。商品名にくるみが使われていれば、くるみアレルギーを気にしている方は購入しないと思うが、他のパンと製造作業場が同じ場合、他のパンにくるみの成分が混入してしまう恐れが考えられる。国はS

NSやマスメディアを通じて「くるみ」は重大なアレルギー症状を引き起こす、表示すべき「特定原材料」であることを国民に伝えるべき。

【消】

②③原材料表示の印字の消えやすさ

コンビニのおにぎりの「原材料表示」がコロナ感染防止用の消毒剤で簡単に消えた。調べるとアルコール系の消毒剤で印字が消えることが分かった。非アルコールの有機溶剤系インクは、労働安全性のため避けられているようだが、メーカー等の工夫と公的な監督管理の必要性を感じた。原材料や賞味期限等の表記ルールはあるが、おにぎり等を食する時、食品と非接触の外側の原材料表示部分も口唇付近に接触する可能性が高い。おにぎり等の包装への印字方法（プリンター、スタンプ等）やインク（溶剤も含め）に関する具体的規定は無いようだ。あまりに仔細な規格設定は業者負担になり必要ないと思うが、パッケージ表面への印字には安全な非（耐）アルコール系インクの使用を推奨するような法規・規定等が必要ではないか。

【消】

②④中小食品工場の食品偽装の強化について

中小食品工場が食品防御（意図的な異物等の混入を予防する取組）や食品偽装の軽減措置に取組む際、リスク対応ツールについて質問される。その際、食品防御は「JETRO 食品防御計画作成ガイド」がリスク対応の分かり易い参考資料となる。一方、食品偽装については平易で参考となるガイドブック等が殆どない。処理水で日本製食品が世界から注目される中、特に日本製食品を輸出する中小食品企業が、自社製品を適切、安全に製造、管理できる体制を維持向上させるため、また、起こりうる食品偽装による日本の食品安全レベル低下を防ぐためにも、中小食品企業が使い易い食品偽装のリスクアセスメント方法と管理実施計画ガイドラインを国が作成し、広報活動することを提案する。

【厚、農】

<その他>

②⑤北海道の鳥インフルエンザ

北海道では昨年からは鳥インフルエンザが猛威を振るっており、100万羽以上の鶏が処分された。新聞やテレビ報道では、その殺処分数、鶏卵の必要数に対する割合、飲食業に与える影響、卵価格の高騰と家計に対するダメージ等、とても詳しく伝えている。反面、鶏肉や鶏卵の安全性への言及はほとんどない。今後被害は拡大する可能性があり食品パニックの恐れも。そのため、卵、鶏肉の安全性を国民にわかるよう、恐怖心を抱かせない範囲できちんと正確に知らせるべき。鶏

肉、鶏卵パニックが起きないように着実な情報提供が必要。

【厚、農】

②⑥ HACCP普及指導員の活用実態と有効利用に仕組みづくり

食品衛生協会のHACCP普及指導員に登録している。当初、食品業界のHACCPシステム導入にあたり、HACCP普及指導員は食品企業に指導するはずだったが、一部食品企業の指導のみで、食品衛生協会からの紹介等でのHACCP普及指導の依頼は全く来ていない。かなりの企業でHACCP導入が進んでいるようだが、誰がHACCP導入の指導をしたのか？HACCP普及指導員の活用実態を調査すべきで、HACCP普及指導員の有効利用の仕組み作りを推進すべき。

【厚】

②⑦ SNSに拡がる食品テロについて

昨今、外食チェーン店での食品テロが取りざたされている。手軽に家族で利用する外食店において、一部の人による迷惑行為で食の安全が脅かされることを不安に思う。これらの迷惑行為が明るみになり、企業の改善と努力は計り知れないだろう。行為を行われてしまう前に、提供するルールづくりができないものか。ウイルスによる規制が緩和され、外食も楽しくできるようになった今、「食の安全、安心」を守るべきだと思う。

【厚、農、消】

②⑧ 出荷制限がかかっているエリアできのこを収穫し、民宿に持ち込んで食している動画記事が配信されています

〇市は一部を除く野生きのこの出荷制限が続いているが、先日ローカルテレビ局できのこを民宿に持ち込んで食している報道がされ、ネット動画になっている。同動画が全国ネットテレビ局からも配信された。民宿に出荷制限品目を提供していることを報道機関が広めている。販売者の違反は明白で、報道機関が法令違反を促していることになるのでは。出荷や販売を自粛していた関係者は「正直者がバカをみる」状況に。昨年度も同報道があり、直接テレビ局に抗議をした。その時は動画配信を止めたが、全国ネットテレビ局からの配信はそのまま。原発事故直後は、科学的根拠があって出荷規制をしている。しかし現在その根拠が乏しいのであれば規制の見直しが急務。規制見直しの必要が無ければ、規制当局等が法令違反者に対し、法令順守を促す行動が必要である。

【厚、農】

以上