

食品安全モニターからの随時報告（平成 25 年 4 月～26 年 3 月分）

－ 報告いただいた全報告要旨一覧 －

<記号等の凡例>

- ・「◎」・・・関係省庁に回答を求めたもの（案）
- ・「●」・・・関係省庁に回付を行ったもの

- ・【食】・・・食品安全委員会事務局
- ・【厚】・・・厚生労働省
- ・【農】・・・農林水産省
- ・【消】・・・消費者庁
- ・【文科】・・・文部科学省
- ・【国税】・・・国税庁

・受付時の報告番号・・・例「(001)」等と表記

(注) 複数の分野に係る報告については、便宜上いずれかの分野に分類しています。

《食中毒》

- 新型食中毒物質として新たに認知されたクドアについて、最近出版された外国雑誌の重要な知見について、研究を公表した府公衛研、国立食衛研に邦文で全文公表することを求めるもの。(003)【厚】
- ◎ ヒラメの食中毒の原因である寄生虫クドアについて、J. Cli.Microbiol. (2012年9月)での論文では、現在のところ、この虫で感染されたヒラメを除去する以外、この食中毒に対する効果的な対策はないと書かれている。もし、冷蔵・冷凍が予防法とならないのであるなら、新検出法ばかりでなく、新たな予防法の開発についても更なる研究の進展が望まれるとの意見。(004)【厚】
- ◎ 厚労省のHPで「我が国における食中毒の届出状況」の「病因物質別の発生状況」を調べたところ、「ヒスタミン」の項目が無く「化学物質」と書かれているが、「化学工業で合成された物質」等と誤解するおそれがある。同統計に出来るだけ具体的な物質名を記すこと、また、食品安全委員会季刊誌第34号のヒスタミンにかかるファクトシート紹介にも、「厚労省の統計では、化学物質になっている」と注を入れることを求めるもの。(012)【厚、食】
- ◎ 平成 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号にて大量施設衛生管理マニュアル

ルの改正通知は、ノロウイルス対策として大変重要な要素を含んだ内容であったが、食品製造・加工・食品量販店で1ヶ月かけて内容を確認したうち、知っていたのは10社中1社だけであった。あらゆる手段を利用して告知すべきではないかとの意見。(035)【厚】

- 生の食材を極力生で摂取するローフードダイエットや、酵素を経口摂取することで、体内酵素を補うような広告が目立つ。食品を生や48℃以下の加熱までという調理方法には食中毒等のリスクが伴う。適切な調理方法や知識について、情報提供を求めるもの。(038)【食、厚】
- ノロウイルス感染事故が多く発生したが、症状回復後陽性状態で食品取扱業務に従事したり、不顕性感染者が従事し感染事故につながったケースがある。また、検便検査や衛生作業対策、陽性と判断された場合の自宅待機等、食品製造企業の経費、労働力に大きな負担がかかっており、拡大汚染事故防止のためにも何らかの待遇処置制度を設けるべきとの意見。(042)【厚】

《生食肉等》

- ◎24年の7月に生の牛のレバーの提供が禁止されたことをうけて規制の対象でない豚のレバーを出す飲食店があるというが、豚のレバーはE型肝炎ウイルスやサルモネラ菌に感染する可能性があり、是非法律で規制すべきとの意見。(005)【厚】
- トリのタタキの喫食によると思われる食中毒について、喫食者はタタキという調理法について全く無知であり、その調理法とその危険性を、広報誌等を利用して知識を提供すべきとの意見。(010)【厚】

《食物アレルギー》

- アレルギー対策を巡っては文部科学省監修の指針があるが、学校ごとに対応に差があり、今後全国の取り組み状況を調査、把握して、問題点を洗い出し、アレルギーに関する取り組みを文部科学省を中心にやることを求めるもの。(007)【文科】
- 「卵黄油」との表示が卵白アレルギー患者に誤認を与え、商品が回収されたが、アレルギー表示は「代替表記」「特定加工商品の場合・・・」等と複雑で、表示者・消費者とも充分理解していない。一刻も早く全面改訂を行い、「代替表記」を止め、「個別全面表示」に移行すべきとの意見。(021)【消】
- ベビーフードの表示に「7大アレルゲン(卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに)不使用」とあるが、7大アレルゲン以外でもアレルギー発症はあ

り、アレルギー不使用を大々的に表示することで済むものか疑問との意見。

(024)【消】

- アレルギー表示については、表示欄を設けている商品、エビなどが含まれていることを単に表示している商品もあるが、統一的な表示方法や、表示だけでなく何らかの対応が必要との意見。(025)【消】

《BSE》

- 牛海綿状脳症対策で行われていた国産牛の検査対象を月齢48か月超としたが、自治体では無駄な経費と労力を使う過剰な検査は早急に終了することを求めるもの、また、消費者に対し、絶対安全であるとの証明は不可能であること、リスクは常に存在することについて、行政からコミュニケーションを図ることが課題との意見。(006)【厚、農・消・食】
- 国産牛の検査について、食品安全委員会の答申案を受けて厚生労働省は検査を縮小する方針を決めたが、対応がおそかった。これからも同様の決定を求められる事案が発生することが予想されるが、各省庁は委員会の科学的な理由に基づく答申を尊重し、速やかに政策に反映すべきとの意見。(017)【農・厚・消・食】

《放射性物質》

- 放射能汚染に関しては目にみえないのでわからないことから不安。食品の産地偽装もでてくるのではないかとの意見。(002)【消】
- 食品衛生法の11条の放射線の定義は、原子力基本法で規定する放射線の定義を用いているが、その判断の基礎となった資料の公開、持っていないのなら、食品衛生法の放射線を定義しなおす必要があるのではないかとの意見。(014)【厚】
- 厚生労働省・農林水産省等から、放射性物質の検出されたものについて公表・廃棄が指示されており、通常の食事の中で放射能の含まれるものは無いと思われることから、広く消費者に現状や国の対応を認知させる必要があるとの意見。(023)【厚・農・消】
- 食品中の放射性物質の現行規制値で乳児用食品の規制値を新たに設けたことで、「子供は大人よりも放射線影響が大きい」という概念が線量に係りなく、一人歩きするようになってしまった。矛盾を含んだ規制値であることを行政に係る人は知ったうえで対応することが求められるのではないかとの意見。(044)【消、厚、農、食】

《リスクコミュニケーション》

- ◎ダイエットの推奨ガムという商品について、ホームページで、特保商品と同じ表現や、医薬品と誤認させる表現でPRしている。消費者をミスリードすることから、これを食品安全委員会の方で、リスクコミュニケーションの一環としてアラート情報として公表してはどうかとの意見。(011)【食、消、厚】
- ◎冷凍食品に高濃度のマラチオンが検出されたことに関連して、テレビや新聞の一部の初期報道には、メーカーが ArfD と LD50 を誤って報告した内容がそのまま流れ、一般消費者には誤解を招く状況があった。誤った報道については、専門家が詳細な説明を行い直すこと、何が正しいのかをより明確にすることが必要との意見。(034)【消、厚、農、食】
- ◎昨年12月末の冷凍食品に殺虫剤マラチオンが混入している事件では、食品安全委員会ではいち早くe-マガジンで状況報告がなされた。他省庁からの情報伝達も迅速におこなわれた。メーカーからの発表は正確さに欠けていた。行政には業界指導の徹底をお願いしたい。(036)【消、厚、農、食】

《食品表示》

- 遺伝子組み換え食品の表示をみると、現在、日本、豪州、ニュージーランドは表示を義務付けているが米国には表示制度がない。日本の基準にあわせるべきとの意見。(008)【消】
- 食品中の遺伝子組み換え食品の表示について、少量でも入っていれば表示をすべき、また、大豆については国産大豆は消費量の5~6%しか生産量はないと思うが、量販店等での国産表示の豆腐・納豆・味噌等が多いのではないかとの意見。(009)【消】
- 賞味期限について、3分の1ルールという商慣行があるために、返品が非常に多い。食品ロスを防ぐためには撤廃すべきとの意見。(018)【厚、消】
- 食パンのイーストフードやマーガリンのトランス脂肪酸等については、その含有について表示がなされていないが、これらも表示をすべきとの意見。(019)【厚、消】
- ホテルやレストランを含む高級飲食店での食材虚偽表示について、食材仕入れと調理、提供の一連の作業でのチェックができていないことは問題。食材業者を含めて食品提供者にきちんとした表示をすることを義務付ける法律の整備が必要との意見。(026)【厚、消】
- 電車内で、「Light」と表示した焼酎の広告をみたが、一般的にLightは強調表示と認識しているが、根拠があるのかわからず、製造元サイトもカロリー

の記載は確認できない。消費者が、カロリーが低い、あるいはレスと誤認しないような表示を指導してもらいたいとの意見。(027)【消、国税】

- ドレッシング、ドレッシングタイプ調味料の個別品質表示基準では原材料と食品添加物両方で使用重量の多いものから表示することになっているが、物によって表示の順番が異なることは混乱を起こすため、品質表示基準制度と個別品質表示基準制度の原材料名の表示方法の統一を求めるもの。(028)【消】
- 厚生労働省の放射能に関する報道に福島や東北地方の放射能の検査結果があるが、かなりの確率で放射能がないことが報告されている。このことについての統一的な表示方法を作ること、また、関係地区の放射能について安全宣言を早期に出すことを求めるもの。(029)【消】
- 量販店で、農産物や野菜等の加工品に産地の表示を、また、納豆、豆腐では遺伝子組み換えでない等の表示をして販売されている反面無表示の商品もあるものの、その真意についてはわからない。消費者へ表示についてわかりやすく、マスコミ等での基準等の報道や、行政機関が表示について各業界や国民に基準を明示することが必要との意見。(030)【消】
- 食品偽装はまだまだ氷山の一角と思われるが、4月からは消費税アップにより、販売価格の競争が激しくなり、単価の引き下げに伴う表示と異なる原材料の混入が考えられるので更なる調査が必要との意見。(033)【消】
- ホテル、デパート等の食材表示の虚偽、偽装について、お客様視点での経営がおろそかになっている反面、消費者側も見抜く又は、疑う事が出来ない(知らない)ことも要因であり、食育基本法の運用方法を検討し、食に対する教育内容を見直し強化を求めるもの。(037)【文科、消】
- 食品偽装事件を踏まえ、TPPの加入等により多くの食品が輸入され消費される中で、食品安全に関する統一的行政機関、罰則規定も含めての法規制の整備及び情報公開の徹底、義務教育時点での食品安全に関する教育及び啓蒙教育の充実が更に必要との意見。(040)【厚、文科】
- 食品製造業者が表示で安全との保証はできないのに、必要以上に「安全」を標榜し、消費者に誤解を招かないようにしてほしい。消費者も表示内容について勉強することが必要であると考えたとの意見。(041)【消】

《その他》

- 食品によって「大腸菌群陰性」、「E・Coli 陰性」、「E・Coli**以下」と規格が違うが、消費者の側から見れば、規格・基準は食品によって基準を区別するのではなく統一(一本化)すべきとの意見。(001)【厚】
- 「弁当及びそうぎいの衛生規範」の製造場での明るさなど、現状の食品事業

者の実態に見合っていない事象が見受けられる。現行の、何十年もの間、見直す機会が無かった法令、施行規則などを「自ら評価」の課題として点検、検証することも重要ではないかとの意見。(013)【食】

- 冷凍保存商品を冷蔵販売に保存温度を変更し、変更日から起算した賞味期限を設定し陳列販売を行うルールについて、食品取扱者がルールを知らない。ルールの周知や、業務用商品が一般消費者へも流れることを踏まえた保存温度変更・賞味期限の設定等の現行ルールの見直しを行うべきとの意見。(015)【厚、消】
- 異物混入について、罰則がなく、改善があまり期待できないことから、公共機関による抜き打ち検査、指導等を求めるもの。(016)【厚】
- 有機JAS認証制度は食品そのものの認証であるべきで、輸入業者に付与されるべきではないと考える。また、認証機関での認証の根拠や当初認証以降の検査等に不備があるのではないかと、残留農薬等はきちんと確認されているのか危惧しており、実態の把握や今後の有機JAS認証制度の在り方について検討してほしいとの意見。(020)【厚、農】
- グルメ番組で厨房や調理場に、カメラなどのスタッフが入っていることについて、衛生的に問題があるのではないかととの意見。(022)【厚】
- 腸管出血性大腸菌感染症にかかったが、最初の検便の検査結果が遅いと感じた。患者の意見を尊重し、症状に応じた処置をすみやかに実施してほしい。(031)【厚】
- 電子レンジ調理用の耐熱性シリコン製容器について、高出力タイプの電子レンジの場合、想定以上の熱が加わる可能性も高く、有害物質の溶出を懸念。安全性テスト評価結果、材質安全証明書等の消費者庁への報告の義務化、PL（製造物責任）についての明確な表示、データのホームページに公開等を求めるもの。(032)【厚、消、食】
- 若い世代、特に子育て世代について、子供を守ること、生活の中での体感が不足し、「子供には、生ものは食べさせない、気をつけて食べさせる」等が伝わっていない。経験を踏まえた、「村長（むらおさ）」の活用及びその人材育成が大切との意見。(039)【消】
- 厚生労働省ホームページ「ヒジキ中のヒ素に関するQ&A」（平成16年7月30日）では、日本人1人当たりの摂取量から継続的に摂取したとしても異状はないように記載されているが、日本人のヒジキ摂取量については、年齢や環境の変化などにも注視して、継続的に調査検証を行うことが必要。また、摂取量などの基準について、周知及びモニターを実施することが必要との意見。(043)【厚、食】