

食品安全モニターからの随時報告 (平成 27 年 4 月～平成 27 年 9 月分)

1 報告の件数

期間中に寄せられた報告は計 29 件であった。7 月は自ら評価案件の募集を行ったため、多くの提出があった（食品安全モニターからは 13 件の自ら評価案件の提案があった。）。

分野	H27							計
	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月		
食品添加物				2	1		3	
農薬				1			1	
汚染物質等								
器具・容器包装								
微生物・ウイルス等			1	7			8	
プリオン								
かび毒・自然毒等				1			1	
遺伝子組換え食品等								
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		1		2	1	3	7	
その他		1	1	4	1	2	9	
うち アレルギー物質			(1)	(1)			(2)	
いわゆる「健康食品」				(2)	(1)		(3)	
食品表示				(1)			(1)	
合計	0	2	2	17	3	5	29	

※ 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9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。

<食品添加物>

- 人工甘味料は砂糖よりも少量で甘さを感じられ、健康被害も少ないと言われるため、ダイエット食品やトクホ飲料・食品のみならず、日本国内の食品に広く使用されている。しかし、一部の研究者から健康被害のリスクを指摘する論文が出ているので、リスク評価をしてほしい。(008)【食（自ら評価提案）】
- 人工甘味料が腸内細菌に作用し、代謝異常を起こす等の研究発表が出る一方、関連性のデータが乏しいとする意見もある。人工甘味料は特定保健用食品や機能性表示食品等へ頻繁に使用されていることから、食品健康影響評価をすべきある。(024)【食（自ら評価提案）】
- 過酢酸製剤は、米国やカナダ、豪州等で野菜や食肉の表面殺菌や洗浄に広く使われており、残留に対する安全性が強調されている。しかし、食品事業者が効率を重視して、規格外の食品等に、過酢酸製剤を使用基準よりも高濃度で使用する（原液をそのまま使用し、洗い流すことをしない等）ことが懸念されるため、高濃度で使用情况の場合の食品への残留性を検証してもらいたい。(021)【食、厚】

<農薬>

- ラウンドアップが強力な除草剤として広く販売されているが、農作物や人体への影響の説明が表示されていない。除草剤が農作物に浸透しないか、土壌に影響しないか、農家が正しく使用しているのか不安である。農薬の安全性についてわかりやすく表示してほしい。(010)【農】

<微生物・ウイルス等>

- ◎ ハンバーグを提供する際、鮮度が良いとして、生でも食べられることを強調している店舗がある。加熱が不十分なミンチ肉もユッケ同様にリスクがあること、原材料の鮮度と、腸管出血性大腸菌等による食中毒のリスクとは全く関係がないことを事業者にも周知徹底する必要がある。(003)【厚】

- 一昨年頃から牛の熟成肉（低温・一定の湿度下で、通風乾燥させうまみを増した肉）が話題となり、外食店でも手軽に食べることができるようになっている。しかし、熟成肉の定義や製法があいまいである上、食中毒のリスクが高いと思われる。製造管理のガイドラインを作成するとともに、随時サンプリング調査を行い、結果を公表すべきではないか。また、認定制度も検討すべきである。(006)【食（自ら評価提案）、厚、農】
- 効率の良い細胞培養が確立されていないヒトノロウイルスの代替ウイルスとして、ネコカリシウイルスが使われ、ネコカリシウイルスの不活化に効果があるとして、消毒薬剤等が出回っている。しかし、毎年変異するノロウイルスの対策として、ネコカリシウイルスの研究だけでは効果に疑念がある。他にも有効な代替ウイルス（マウスウイルスなど）によるノロウイルス対策研究が必要ではないか。(009)【食（自ら評価提案）、厚】
- カンピロバクターによる食中毒は年間数百件にも上るので、鶏肉の生食についても規制を検討すべきある。(012)【食（自ら評価提案）、厚】
- ガラス保存容器にサラダなどを詰める「ジャーサラダ」がおしゃれなメニューとして人気になっている。料理本の中には「保存がきく」との情報があるが、ビンの煮沸や入れる食材の状態によっては、冷蔵保管であっても食中毒菌が増殖する可能性があり、食中毒予防のための注意喚起が必要である。(013)【食（自ら評価提案）、厚】
- 屋外でのバーベキューは、家庭（屋内）で作る以上に衛生管理に気を付けなくてはならない。十分な加熱、保冷剤の活用、食べる箸と調理箸の使い分け、調理器具の加熱消毒といった個々の消費者が注意することだけでなく、バーベキュー施設では食中毒予防の注意喚起や水道の適切な設置、手指消毒剤の設置なども必要であろう。また、小・中学校において医師や保健師から子供たちへの食中毒予防の説明をするのも有効ではないか。一人一人の手洗いの習慣付けが必要である。(017)【厚】
- 鳥取県内で、ヒラメからのアニサキスでの食中毒事例や、猛毒テトロドトキシンを持つヒョウモンダコが採取されたという事例があった。いずれも過去には報道されていなかった事例であり、鳥取県内の漁協への情報提供や指導徹底などが必要。(019)【食、農】
- 地下での食品製造や有機農業などに関心が集まっているが、土壌菌による食品汚染が考えられるため、土壌嫌気性菌であるクロストリジウム・ソルデ

リ（ガス壊疽菌）のリスク評価をすべきである。（020）【食（自ら評価提案）】

<かび毒・自然毒等>

- 料理の彩りとして添えられるアジサイの葉を、シソの葉と誤って食することによる食中毒が起きている。アジサイの葉に毒性があるという知識が十分に周知されているとは言えない。外食では皿に盛られた葉は食べられると考えがちであるため、食べられる葉だけを飾りに提供する等の対策が必要ではないか。（005）【厚】

<リスクコミュニケーション>

- 食品安全委員会公式 Facebook 掲載のトランス脂肪酸に関する記事は、消費者の安心につながっていない。消費者が気にしているのは、米国 FDA がなぜトランス脂肪酸に関する措置を決めたのかであり、何が健康リスクにつながり、残存リスクを回避するためにアクションを取る必要があるのかどうかを明確に説明すべきである。（027）【食】

- ◎ 機能性表示食品や健康食品について、消費者への情報提供が少ない。地方でも健康食品をテーマにしたリスクコミュニケーションや、小学生と保護者を対象とした出前授業を開催してほしい。薬剤師、栄養士、野菜ソムリエなどからの意見も交え、健康食品を摂取する際のリスクや健康被害が起こった場合の対応方法、健康被害の体験談など、被害を拡大させないための情報を提供してほしい。また、そういったリスクコミュニケーションの機会に食品安全モニターを活用してほしい。（022）【食、消、厚】

- 新しい食品表示法におけるアレルギー表示に関して、マヨネーズは卵を含む旨の表示が必要となったが、この改正の背景として、マヨネーズに卵が入っているという食の知識を持たない人が増えていることが伺える。食材や食品の基本的な教育が希薄になっているからではないか。学校での食育の内容を見直す必要があると感じる。（001）【消、文】

- ◎ 現在の大学生は、大学入学時点で、食品に関する正しい知識のある者は少なく、偏った情報を持っている。その情報源は学校の先生であることが多く、小中高校の教員の影響が少なからずあると思われる。教員に対して研修を行い、リスクを科学的にとらえて判断し、指導力を養う取組や、理科などで食品安全の授業を盛り込むことが必要ではないか。（026）【食、文】

- 食中毒の認識について、周囲の母親たちに確認すると、食事は作ってから2時間以内に食べないと食中毒を起こしてしまうと思っている人や、腐ることと食中毒の違いが分かっていない人など、同じリーフレットを讀んでいて

も理解のされ方は様々であることに気付いた。認識の違いに配慮し、会話を増やして間違っただけの理解を防ぐ必要がある。また、子供の頃から知識の標準化を進めていくことも必要だと感じる。(014)【食、消、厚、農、文】

- 「広報さっぽろ」(平成 27 年 no. 7 札幌市発行 食の安全推進課) の「バーベキューでの食中毒にご用心」を紹介する。漫画を用い、「ちょっと読んでみるか」という気にさせ、「新鮮なのに、なぜ食中毒になるのか?」と読者に考えさせる内容も盛り込み、食中毒の状況、注意点、予防法をコンパクトにまとめている。広報の手段の一つとして漫画の効果に着目した、秀逸な例である。(016)【食、消、厚、農】

- 熊本県内で行われた食品安全や食育の取組を 2 つ紹介する。1 つは、保健所が農業高校の協力を得て、小学生を対象とした調理実習を実施し、衛生管理の大切さを学んでもらった事例、もう 1 つは、自治体と地元の食品事業者等が企画した体験型イベントで、小学生がアイガモ農法の米作りを体験した事例である。体験型イベントで、食品の衛生管理や食の安全についても学べるように工夫していることが効果的である。このような取組が広がっていくことが望ましい。(025)【食、厚、農】。

<その他>

- ◎ アメリカのトランス脂肪酸規制に関する報道で、消費者の関心が再び高まっている。食品安全委員会が過去に実施したトランス脂肪酸含有量調査のデータは古いので、幅広い食品について再調査し、新しいデータを公表することで、加工食品におけるトランス脂肪酸の低減が進んでいることを示すべきである。また、飽和脂肪酸との関係、天然に含まれるトランス脂肪酸との違い、日本と諸外国の食生活や疾患の違いも含めた情報提供、啓蒙活動の強化を望む。(029)【食、農】

- ◎ アニサキスによる食中毒の症状の中で、アニサキスアレルギーがある。魚を安全に食べるためにも、アニサキスアレルギーのアレルゲンについて、症例、加熱や冷凍による失活の有無等のリスク評価を行って欲しい。(004)【食(自ら評価提案)、厚】

- ◎ コメによるアレルギー反応の症例が散見されるため、表示義務の対象にすべきではないか。また、アレルギー表示の特定原材料又はそれに準ずるものとする基準が分かりにくいいため、ホームページで分かりやすく掲載してはどうか。(018)【食(自ら評価提案)、消、厚】

- ◎ 機能性表示食品制度が平成 27 年 4 月からスタートし、実際の商品も販売

され始めている。しかし、企業の責任で販売できる制度とはいえ、消費者団体等から多数の疑義情報が寄せられている状況は問題である。現行の「販売日の60日前までの届出」を「消費者庁ホームページ掲載後90日程度以降の販売開始」とすべきである。また、消費者や専門家からの疑義内容の公開を行う等、消費者が適切に機能性表示食品を選べる透明度の高い情報公開が重要である。(015)【食(自ら評価提案)、消】

◎ 平成27年4月からスタートした機能性表示食品制度では、健康被害の可能性を否定できない。特定保健用食品の審査で却下された成分を含んだものが、機能性表示食品として申請受理されるなど、問題が多い。実害が出てからでは遅いので、第三者による安全性の確認を義務付けるべきである。(023)【食(自ら評価提案)、消】

◎ いわゆる健康食品の中で、ウコン抽出成分(クルクミン)の濃縮したものを摂取したことによる肝機能障害が起きている。添加物としての低用量の健康影響はリスク評価されているが、健康食品のような高用量摂取のリスクについては不明である。リスクが高い場合には、注意喚起等を考えるべきである。(007)【食(自ら評価提案)、厚】

● 健康被害が少ないと考えられる異物混入であっても、回収・廃棄が行われている。必要以上のクレームや食品廃棄を減らすためにも、各企業が集積している異物混入のデータ等も活用し、異物の種類別・大きさ別に食品安全委員会でリスク評価を行い、人の健康を損なうおそれのある異物の大きさを規定する食品衛生法改正につなげてほしい。(002)【食(自ら評価提案)、厚】

● 食品業界では慢性的な人手不足になっており、日本人よりアジア系の人員が多くなっている企業もある。言葉、衛生観念の違いから衛生教育が行き届かない状況である。企業が努力することは基本であるが、食の安全・安心確保のために、ガイドラインの作成や解説だけにとどまらず、通訳、技術専門職の派遣など、もっと現場に入り込んだ行政支援や資金支援を期待したい。(028)【厚】

● 社内販売で購入したB品の鮭フレーク瓶詰に商品名、一括表示等の記載がなく、賞味期限のみ表示されている。B品であっても指導が必要である。(011)【消、農】

3 関係省庁からの回答

関係省庁に回答を求めた報告9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>

- ◎ ハンバーグを提供する際、鮮度が良いとして、生でも食べられることを強調している店舗がある。加熱が不十分なミンチ肉もユッケ同様にリスクがあること、原材料の鮮度と、腸管出血性大腸菌等による食中毒のリスクとは全く関係がないことを事業者に周知徹底する必要がある。(003)

(東京都、食品流通・販売経験者)

ア 報告の詳細 ※基本的に原文をそのまま掲載しているが、公開が適切でないと判断した固有名詞は伏字とした。

タイトル	加熱不十分な牛肉調理品による食中毒のリスク
提	1) 現状・実態や課題・問題点
言	5月6日、●●市のレストラン「●●(店名)」においてハンバーグセットを注文。当店の特長は、自家製ハンバーグを熱した鉄板に載せ、顧客の目の前で店員が半分にカットするが、最終的な加熱は顧客に委ねる方式。
内	気になったのは「当店の肉は鮮度が良いから、生のままでも食べることが出来ます」と「生」をやたらと強調しながら顧客に提供していることで、
容	テーブルに来た時点では表面のみ加熱され、内部は完全に生の状態。他テーブルの様子も見てみるとそれがこの店のアピールポイントらしく、店員全員が提供時にそのように説明している。顧客はその説明を受けることで「火を通し過ぎない方が美味しいのだと」思い込んでしまうが、ハンバーグは牛肉をミンチ状にし、内部にウイルス等が入り込む可能性があることから、加熱が不十分な場合はユッケ同様に「腸管出血性大腸菌」のリスクがあることを前提に誤解の無い説明をすべきである(生食用ユッケ並みの衛生管理の下で製造したら別ですが)。
	2) 1を踏まえた意見・提言
	原料の鮮度が良いのと、「腸管出血性大腸菌」のリスクとは全く別次元の話であり、また、表面の殺菌だけで良いステーキとハンバーグでは注意すべきポイントが違うことを経営者自身がどれだけ理解しているのか疑問に感じられた。
	●●系列の「●●(店名)」の●●(メニュー名)もほぼ同様の提供方法だが、ここでは十分に中まで火を通す旨、最初に店員から注意されます。
	「焼肉エビス」事件以降「腸管出血性大腸菌」への関心が高まり、肉の生食用については消費者も注意を払うようになったが、ハンバーグ等加熱して喫食するメニューにおいても、加工と加熱の状態次第では食中毒になることを外食店(特に個人経営の店)に対して周知活動が必要と思われま
	ず(巡回指導が理想ですが)。

イ 関係省庁からの回答

【厚生労働省】

結着等の加工処理を行ったハンバーグについて平成 25 年 12 月 25 日付け食安基発 1 2 2 5 第 2 号、食安監発 1 2 2 5 第 3 号「食肉製品の規格基準の遵守及び結着等の加工処理を行った食肉の取扱いについて」により、都道府県等に、客が自ら加熱処理を行う場合には、飲食店業者は客に対して結着等の加工処理がされている旨及び飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を確実に提供するよう依頼しています。また、当省の HP 内に「お肉はよく焼いて食べよう」というページも設けており、一般の方や事業者の方へ注意喚起しております（※）。

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

<リスクコミュニケーション>

- ◎ 機能性表示食品や健康食品について、消費者への情報提供が少ない。地方でも健康食品をテーマにしたリスクコミュニケーションや、小学生と保護者を対象とした出前授業を開催してほしい。薬剤師、栄養士、野菜ソムリエなどからの意見も交え、健康食品を摂取する際のリスクや健康被害が起こった場合の対応方法、健康被害の体験談など、被害を拡大させないための情報を提供してほしい。また、そういったリスクコミュニケーションの機会に食品安全モニターを活用してほしい。(022)

(三重県、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	健康食品による健康被害に関して
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点
	<p>機能性表示食品が市場に出るようになって、新聞の一面を使用した健康食品の広告が多くなった。機能性表示食品制度は企業の責任において販売され、商品の選択は消費者の判断に任されることになっている。</p> <p>健康食品による健康被害は、元々の製品が粗悪品であったり、製品の摂取量が過剰であったり、薬との併用、複数の健康食品の飲み合わせによるなど不適切な利用方法ものがほとんどである。知識の不足により重症化してしまう危険もある。健康被害の報告数も少なく、情報の共有ができていない。</p>
	2) 1を踏まえた意見・提言
<p>食品安全委員会でも機能性表示食品や健康食品のリスクコミュニケーションは行われているが、地方でも開催してほしい。消費者への情報提供が少ない。保健所が情報の発信者になっていただければ信頼できると思う。他に小学校での出前授業、合わせて保護者向けがあればよいと思う。自分の体は自分が食べたものでしか作れないし、自分の食べたものが自分の体をいじめることにもなることを理解した食生活の人は少ない。自分の食べるものには自分で責任を持つ。食の安全の理解も食育の一つ。薬剤師や栄養士からの意見も交えてはどうか。野菜ソムリエの話が一緒にあっても面白いと思う。行政がそういう機会を設定して、モニターの活躍の場を作してほしい。</p> <p>「健康食品を利用し、皮膚に異常が現れたことがある。仕事が忙しく、食事は野菜不足、寝る時間も遅く、疲労を感じていた。一番簡単な方法を選択し、マルチビタミン買って飲んだ。異常が出たので健康食品をやめ、状態は良くなった。健康食品のお客相談室に電話したが原因の確定には至らず。その後たまたま職場の健康診断があり、血液検査で肝機能に異常ありとなった」</p> <p>体力や、免疫力が低下した体に抽出された成分をとることのリスク、症状が起きた時の報告の仕方、いろいろな判断の難しさがある。負の体験談や、被害を拡大させないための情報も必要ではないかと思う。</p>	

イ 関係省庁からの回答

【食品安全委員会】

いわゆる「健康食品」の安全性について、食品安全委員会では、平成 27 年 12 月にメッセージ及び報告書を取りまとめ、その内容の周知に努めています。具体的には、冊子「いわゆる『健康食品』について」を作成し、消費生活センター、地方自治体、図書館等全国関係機関に広く配布するとともに、ホームページ、Facebook、ブログ、メールマガジン、季刊誌等により情報発信を行っています。また、平成 28 年 1 月に東京で消費者を対象としたセミナーを開催し、平成 28 年 6 月には全国 8 か所で開催する「リスクアナリシス講座」において講義を行いました。さらに、全国の保健所等からの講師派遣の依頼に当たっては、積極的にいわゆる「健康食品」の講義を行っています。食品安全モニターに対しては、平成 28 年度の食品安全モニター会議において、いわゆる「健康食品」の講義を行い、その内容を周囲の方に広めていただけるようお願いしているところです。

また、「健康食品」による危害情報については、ホームページや Facebook などですぐ注意喚起を行っています。

今後ともあらゆる機会を捉えて積極的な情報発信に努めてまいります。

※ 「健康食品」に関する情報（食品安全委員会ホームページ）

<http://www.fsc.go.jp/osirase/kenkosyokuhin.html>

【消費者庁】

消費者庁は、関係府省庁と連携し、消費者自身が健康食品の利用に関して、安全性や機能性などの特性を理解し、適切な利用について判断できるよう、意見交換会を開催しています。

これまでに開催した意見交換会は以下のとおりです。

- ・ 平成 25 年度 東京、愛知、大阪で計 3 回（厚生労働省と連携）（※ 1）
- ・ 平成 26 年度 東京、大阪で計 2 回（厚生労働省と連携）（※ 2）
- ・ 平成 27 年度 東京、大阪で計 2 回（厚生労働省、農林水産省と連携）（※ 3）

また、会場にお越しになれない方にも正確な情報提供ができるように、全会場での開催分について、当日の配布資料を始め、詳細な議事録等も消費者庁ウェブサイトで公開しています。是非御覧ください。

※ 1 http://www.caa.go.jp/safety/health_riscomm.html

※ 2 <http://www.caa.go.jp/safety/ikenkoukankai.html>

※ 3 http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/risk_commu_health_food.html

今後も関係府省庁と連携し、消費者の理解増進のため、意見交換会等のリスクコミュニケーションに取り組んでまいります。

【厚生労働省】

厚生労働省では、現在、関係省庁と連携し、平成16年から北海道や沖縄など全国各地で国民の皆様と18回の意見交換会を実施しております。また、「健康食品の正しい利用法」及び「健康食品による健康被害の未然防止と拡大防止に向けて」のパンフレット、リーフレットを配布しております。これらは、厚生労働省のホームページに掲載しておりますので、是非ご活用いただければと存じます（※1）。

さらに、健康食品を摂食する際に、最も注意していただきたい情報として、健康被害に関する注意喚起などを行っているので、ご確認いただくようお願いいたします（※2）。

なお、国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所においては、「健康食品」の安全性や有効性に関するデータベースサイト（通称HFNET）が開設され、様々な健康食品素材の正確で客観的な情報を掲載し、広く関係機関に提供しているため、是非ご参考にしてください（※3）。

今後とも、厚生労働省は関係省庁と連携し、意見交換会の開催、積極的な情報提供を行い、健康被害の未然防止及び拡大防止に取り組んでいきたいと考えています。

※1 <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/pamph.html>

※2 http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/hokenkinou/houreituuti.html

※3 <https://hfnet.nih.go.jp/>

<リスクコミュニケーション>

- ◎ 現在の大学生は、大学入学時点で、食品に関する正しい知識のある者は少なく、偏った情報を持っている。その情報源は学校の先生であることが多く、小中高校の教員の影響が少なからずあると思われる。教員に対して研修を行い、リスクを科学的にとらえて判断し、指導力を養う取組や、理科などで食品安全の授業を盛り込むことが必要ではないか。(026)

(福岡県、教育職経験者)

ア 報告の詳細 ※原文をそのまま掲載している。

タイトル	小中高校での教育について
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点
	<p>私は大学で食生活の講義を担当しているが、「スポーツ飲料に避妊薬が入っているのは本当か。」「レバ刺しが好き。危険とは知らなかった。」といった質問や感想をしばしば受ける。すなわち、入学時点では食品に関する正しい知識をほとんど持っていないといえる。</p> <p>多くの学生は、食生活関連の講義を受けることにより正しい知識を身につけ、上述の疑問点を解消し、「どのように食品を選ぶか」を自分で決定できるようになる。しかし、このような教育を受ける機会のない大学生も多く、彼らがいずれ親となり、消費者の中心的存在となることは、食の安全安心を正しく確保していく上で大きな障害となりうると考える。</p>
	2) 1を踏まえた意見・提言
	<p>小中学校（義務教育）および可能であれば高校でも、食品の安全安心についての授業を行い、科学的なリスクの考え方や情報の取捨選択能力を身につけられるようにする。</p> <p>何故なら、大学生に食品安全に関する知識をどこで得たかを尋ねると、「親やメディア」に並んで「学校の先生」との答えが多いからである。前述のように、大学生であっても入学時点で正しい知識のある者は少ない。これは食品安全について、偏った知見を子どもたちに伝えている教員が少なからず存在することを示している。これは、学校の図書室で、基礎的な理系の知識を伝える書籍については、殆ど置いていないかもしくは古すぎて使い物にならない物が多いのに対し、「食べてはいけない」系の本が非常に多いことから分かる。すなわち、研修等で教員自身がリスクを科学的にとらえて判断し、子どもたちに指導していく力を身につける取り組みを行う必要がある。</p> <p>食の安全安心に関して、副教科ではなく理科の内容に盛り込むことも必要であると考え。そうすれば、リスクに対しての正しい考え方がもっと浸透するのではないだろうか。</p>

イ 関係省庁からの回答

【食品安全委員会】

食品安全委員会では、「リスクコミュニケーションのあり方について」（平成27年5月企画等専門調査会取りまとめ）を踏まえ、将来を担う若い世代への波及効果に鑑み、現在、学校教育関係者を重点対象としてリスクコミュニケーションを実施しています。教員への研修については、昨年8月に東京都教育委員会との共催で実施し、平成28年6月に埼玉県主催の衛生講習会で教員等への講演を行いました。また、平成27年5月に、全国の教育委員会、公立小中学校及び特別支援学校に季刊誌『食品安全』キッズボックス総集編を配布したほか、学校教育関係者との意見交換会を全国各地で行うなど、学校教育関係者に食品の安全性について理解を深めてもらうための取組を重ねているところです。

今後とも、学校教育関係者を重点対象として意見交換会を実施していくこととしており、学校教育関係者の理解増進に努め、ひいては学生にその理解が広まっていくよう取り組んでまいりたいと考えています。

<その他>

- ◎ アメリカのトランス脂肪酸規制に関する報道で、消費者の関心が再び高まっている。食品安全委員会が過去に実施したトランス脂肪酸含有量調査のデータは古いので、幅広い食品について再調査し、新しいデータを公表することで、加工食品におけるトランス脂肪酸の低減が進んでいることを示すべきである。また、飽和脂肪酸との関係、天然に含まれるトランス脂肪酸との違い、日本と諸外国の食生活や疾患の違いも含めた情報提供、啓蒙活動の強化を望む。(029) (東京都、食品流通・販売経験者)

ア 報告の詳細 ※原文をそのまま掲載している。

タイトル	食品に含まれるトランス脂肪酸の量について再調査を要望します
提 言 内 容	<p>1) 現状・実態や課題・問題点</p> <p>2015年6月、アメリカで3年後トランス脂肪酸「禁止」という報道がなされ、再び消費者の関心が高まっている。食品安全委員会としても従来の評価を踏襲する内容で「食品に含まれるトランス脂肪酸の食品健康影響評価の状況について」を更新した。しかしながら、その中で示されているトランス脂肪酸の量は平成18年や22年の調査の値であり、食品業界全体で低減化が進んでいる状況から考えると古いデータと言わざるを得ない。平成24年の評価書についても、トランス脂肪酸分析値は平成18年・22年のものを使っている。</p>
	<p>2) 1を踏まえた意見・提言</p> <p>平成18年と22年の調査によれば、この4年間でマーガリン(家庭用)では平均5.9→3.13、ショートニング(業務用)に至っては平均13.1→0.59まで低減化が進んでいる。業務用原料の低減化が進んだことにより、それらを使用した加工食品についても大きく低減化が進んだことが容易に想像できる。</p> <p>FDAの発表により再度消費者の関心が高まっている今、再度平成18年と同じく幅広い食品について調査を行い、まずはその数値を発表すべきである。</p> <p>あわせて、低トランス化に伴い心配されている飽和脂肪酸の含有量調査の実施、またそれらを含めた新しい調査結果を基にして、再評価がなされることを望む。</p> <p>消費者からの問い合わせでは、「アメリカでトランス脂肪酸が禁止」(部分水素添加油脂の知識がない)や、「マーガリンとショートニングが悪いと聞いた」程度の知識しか持ち合わせず、ただ流布される断片的な情報だけで不安を抱いている現状である。トランス脂肪酸の量だけでなく、天然/加工の違い、飽和脂肪酸との関係性、日本と諸外国の食生活や疾患の違いまで含めた情報提供、啓蒙活動の強化が望まれる。</p>

イ 関係省庁からの回答

【食品安全委員会】

平成 27 年 6 月の米国食品医薬品庁 (FDA) によるトランス脂肪酸の規制強化に係る発表を受け、食品安全委員会では、速やかに Facebook を通じて情報発信を行いました。その中で、我が国ではトランス脂肪酸の摂取量が WHO の勧告基準であるエネルギー比 1 % を下回っており、通常の食生活では健康への影響は小さいと考えられること、摂取量が WHO の勧告基準を上回っている国もあること、トランス脂肪酸の低減により飽和脂肪酸が増えてしまう可能性があり、脂質全体の摂取量に留意が必要であること等について説明しています。

今後とも、リスク管理機関による含有実態調査の結果等を注視しつつ、我が国におけるトランス脂肪酸のリスクについて、消費者への分かりやすい説明に努めてまいります。

【農林水産省】

1. 幅広い食品の調査について

農林水産省は、国内で流通している加工食品中のトランス脂肪酸及び飽和脂肪酸の最新の含有実態を把握するため、平成 26 年度から平成 28 年度にかけて含有実態を調査しています。主な調査対象品目は以下のとおりです。

平成 26 年度：マーガリン、ショートニング

平成 27 年度：クリーム類 (植物性油脂を含むもの)、食用植物油脂、油脂類及びクリーム類を原材料として使用した加工食品

平成 28 年度：惣菜 (揚げ物)、冷凍食品

また、平成 26 年度の調査結果は「有害化学物質含有実態調査結果データ集 (平成 25～26 年度)」に掲載し公表しています (※)。

※ http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/pdf/chem_25-26.pdf

2. 消費者への情報提供

農林水産省は、トランス脂肪酸に関連する情報を収集・解析し、

- 天然由来、加工由来の別を含めたトランス脂肪酸の基本的な情報
- 食品中のトランス脂肪酸、飽和脂肪酸に関する調査結果
- 油脂やトランス脂肪酸が健康に与える影響
- 国際機関の取組、米国を含む諸外国の取組
- バランスの良い食生活を送ることの重要性

についてウェブページを通して情報を発信しています。

<その他>

◎ アニサキスによる食中毒の症状の中で、アニサキスアレルギーがある。魚を安全に食べるためにも、アニサキスアレルギーのアレルゲンについて、症例、加熱や冷凍による失活の有無等のリスク評価を行って欲しい。(004)

(千葉県、研究職経験者)

◎ コメによるアレルギー反応の症例が散見されるため、表示義務の対象にすべきではないか。また、アレルギー表示の特定原材料又はそれに準ずるものとする基準が分かりにくいいため、ホームページで分かりやすく掲載してはどうか。(018)

(神奈川県、食品生産・加工経験者)

ア 報告の詳細

(004) ※原文をそのまま掲載している。

タイトル	いわゆるアニサキスアレルギー症の原因と対策を明確にして魚を安全に食べる
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点 アニサキス症については、生食した魚に寄生していたアニサキス幼虫がヒトの消化管に穿入（せんにゅう）し、腹痛，悪心，嘔吐などの症状が出るとされています。また一部にはアニサキスがアレルゲンになって蕁麻疹症状がみられるとされています。 これらの予防法は寄生しているアニサキスを取り除くこと、鮮度の良い内に寄生した内臓部位を除去し筋肉内に穿入させないこと、そして加熱や冷凍で殺すこと等が勧められています。 しかしアニサキスアレルゲンが加熱や冷凍によって失活するとは考えられません。
	2) 1を踏まえた意見・提言 魚を安全に、安心して食べるためには、アニサキスアレルゲン(以下：アレルゲン)の有無とともに、その影響と予防法を明らかにする必要があります。 そこで次についてリスク評価をしていただけないか提案します。
	① アレルゲン由来のアニサキス症と考えられる症例はどれくらいあるのか。 ② アナフィラキシーは起きないのか。 ③ アレルゲンアニサキス虫体に有り、アニサキス虫体を魚から取り除けば減少または無くなるのか。 ④ アレルゲンは魚の加熱や冷凍で失活するのか。 ⑤ アレルゲンを除去する効率的な方法はあるのか。

(018) ※原文をそのまま掲載している。

タイトル	米に対するアレルギーについて
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点 食品へのアレルギー表示は、特定原材料7物質の他、準ずるもの20品目がある。 しかしながら、米については、アレルギー反応とみられる症例が散見されるが、食品へのアレルギー物質表示の対象になっていない。 食の安心・安全には必要不可欠な情報と感じる。
	2) 1を踏まえた意見・提言 米によるアレルギー反応が本当に存在するのであれば、表示義務をもたせてはどうか？ 食物アレルギー物質として認定する基準など、不明な点が多い為、HP上などに分かり易く掲載すると良いのでは？と感じる。

イ 関係省庁からの回答

【食品安全委員会】(004、018の報告について、合わせて回答)

アレルギー物質を含む食品については、平成27年度の自ら評価案件の選定において、アレルギー物質を含む食品に関する表示等について科学的検証を行うため、自ら評価案件とし、評価方法も含めて総合的に検討すべきことが決定されました。今後、平成27年度に新設した評価技術企画室において、リスク評価を進めることとしています。

なお、アニサキス症については、平成26年12月にファクトシートを公表し、その中でアニサキスによるアレルギー等に関する情報を発信しています。

※ アニサキス症のファクトシート

http://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_anisakida_e.pdf

【厚生労働省】(004の報告について回答)

厚生労働省ではアニサキスによる食中毒（以下「アニサキス食中毒」という。）について原因を解析するとともに、生食用鮮魚介類を原因とするアニサキス食中毒を予防するための知見について取りまとめ、厚生労働省ホームページに掲載しています。また、リーフレットを作成し、ホームページ上から自由にダウンロード可能にすることで、事業者等に対し周知を図っています。

※ 「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」（厚生労働省ホームページ）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

【消費者庁】(018の報告について回答)

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを特定原材料(7品目)として、表示を義務付けています。また、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられますが、特定原材料に比べるとその数が少ないものを、特定原材料に準ずるもの(20品目)として、可能な限り表示するよう努めることとしています。

食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があると考えられることから、定期的に全国の医療機関を通じた実態調査などを行い、新たな知見や報告を踏まえ、適宜、特定原材料等の見直しを行うこととしています。

なお、特定原材料等のアレルギー表示に関する情報につきましては、関係行政機関への通知及びQ&Aの他(※)、パンフレットを消費者庁ウェブサイトに掲載しており、引き続き必要な情報の周知に努めてまいります。

※ <http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

<その他>

◎ 機能性表示食品制度が平成 27 年 4 月からスタートし、実際の商品も販売され始めている。しかし、企業の責任で販売できる制度とはいえ、消費者団体等から多数の疑義情報が寄せられている状況は問題である。現行の「販売日の 60 日前までの届出」を「消費者庁ホームページ掲載後 90 日程度以降の販売開始」とすべきである。また、消費者や専門家からの疑義内容の公開を行う等、消費者が適切に機能性表示食品を選べる透明度の高い情報公開が重要である。(015) (奈良県、その他)

◎ 平成 27 年 4 月からスタートした機能性表示食品制度では、健康被害の可能性を否定できない。特定保健用食品の審査で却下された成分を含んだものが、機能性表示食品として申請受理されるなど、問題が多い。実害が出てからでは遅いので、第三者による安全性の確認を義務付けるべきである。(023) (群馬県、食品生産・加工経験者)

ア 報告の詳細

(015) ※原文をそのまま掲載している。

タイトル	「機能性表示食品」制度について
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点 平成 27 年 4 月からスタートした「機能性表示食品」制度について、実際に商品が出回り始めてきたが、消費者団体や市民団体から「機能性の根拠が低く、安全性に問題がある」、「科学的な根拠が不十分で表示が不適切だ」等の疑義情報が消費者庁に提出されている。
	2) 1 を踏まえた意見・提言 いくら企業の責任で販売できる制度とはいえ、制度開始からわずか 3 ヶ月余りで多数の製品に疑義が生じているのは問題である。この制度の基に今後、品数が急増することが予想される中、評価作業は膨大になり混乱するのは目に見えている。 そこで消費者や専門家から疑義が出された製品・商品について消費者庁は、その疑義の内容を公開し、事業者の反論説明等を公平に公開して、消費者の商品選択の判断材料にすべきである。 また、現行の事業者による申請届出から販売開始の日数を 60 日でなく、消費者庁のホームページ掲載後から 90 日程度以降の販売開始とする。 さらに、事業者・製品のランク付け等も考慮すべきである。 このように、透明度の高い情報公開の基で、消費者が適切に商品を選べることが重要であると思います。

(023) ※原文をそのまま掲載している。

タイトル	機能性表示食品制度について
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点 <p>本年4月1日に施行された食品表示法において、機能性表示食品が制度化されました。この制度は企業が機能や安全性を担保することとなり、第3者による評価を必要としていませんが、これが食の安全を脅かすと考えます。</p> <p>実際、特定保健用食品（トクホ）の審査では却下された食品が、機能性表示食品として発売されようとしており、制度の見直しを提言致します。</p>
	2) 1を踏まえた意見・提言 <p>食品の機能性を求める人にとって、機能性表示食品は価値があると思いますが、それは、『安全性』が確保された上でのことであり、機能性表示食品を摂取する事で健康を害するのは本末転倒です。現行の機能性表示食品の制度は、必ずしも『安全性』の確認試験を必要としておらず、また申請者以外による安全性の確認も求めていますので、健康被害の可能性を否定できません。</p> <p>上記1)にも示した通り、トクホの審査で却下されたものが、機能性表示食品として申請受理されています。消費者庁は『実害が出れば、取り消しもあり得る』とのことですが、『実害』が出てからでは遅いと考えます。</p> <p>機能性食品の発売を容易にすることが目的と思いますが、少なくとも、第3者による『安全性』の確認を義務付けるべきと考えます。</p>

イ 関係省庁からの回答

【食品安全委員会】(015、023の報告について、合わせて回答)

いただいたご意見は、自ら評価案件候補として、食品安全委員会企画等専門調査会（第16回、平成27年11月20日開催）に提出しましたが、食品表示に関する制度についてのことであり、リスク評価の問題ではないと整理し、自ら評価案件とはしないこととなりました。

一方、食品安全委員会では、「機能性表示食品」も含めたいいわゆる「健康食品」の安全性について、平成27年12月にメッセージ及び報告書を取りまとめ、その内容の周知に努めています。

※ 「健康食品」に関する情報（食品安全委員会ホームページ）

<http://www.fsc.go.jp/osirase/kenkosyokuhin.html>

【消費者庁】(015、023の報告について、合わせて回答)

機能性表示食品制度は、事業者の責任において、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ことにより食品に機能性を表示するものである一方、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なされた食品の流通を防ぐ仕組みとしており、機能性及び安全性の評価方法については、消費者庁においてガイドラインを定めているところです。

また、寄せられた疑義情報については、消費者庁において内容を確認の上、届け出られた事項が科学的根拠に基づかないと明らかになった場合には、当該食品は、機能性表示食品としての要件を満たさないこととなるため、事業者に対して撤回届の提出を求め、必要に応じ、食品表示法に基づく指示・命令等の行政措置を行うこととなります。

さらに、仮に飲食に起因する食品衛生法上の危害が生じた場合には、必要に応じ、同法に基づき廃棄等の命令が行われることとなっていると承知しており、こうした取組により、食品の機能性及び安全性の科学的根拠を担保することによって、消費者の安全が確保されるよう制度を運用しています。

なお、消費者庁に提出された疑義情報を公表することについては、疑義情報の内容が、科学的根拠に基づくものかどうか必ずしも確認されたものではないことから、慎重に検討する必要があると考えております。

また、機能性表示食品の届出情報については、十分な公表期間が確保されるよう、資料の確認体制を充実させるなど、適正な運用に努めているところです。

<その他>

- ◎ いわゆる健康食品の中で、ウコン抽出成分（クルクミン）の濃縮したものを摂取したことによる肝機能障害が起きている。添加物としての低用量の健康影響はリスク評価されているが、健康食品のような高用量摂取のリスクについては不明である。リスクが高い場合には、注意喚起等を考えるべきである。（007）（福島県、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	クルクミンの安全性
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点 いわゆる健康食品による健康被害として、摂取機会が多いことも考慮されるが、ウコン抽出成分による肝機能障害が目立っている。クルクミンによる濃縮ハザードと推察され、実験データや研究報告も十分にあると思われるが、安全性に主眼を置いた分野横断的な解析によるリスク評価については、添加物のような低用量ではなされているが、高用量摂取によるものについては十分になされているのかわからない。
	2) 1を踏まえた意見・提言 リスクが認められるのであれば、必要に応じて容器包装への表示（注意／警告）や薬剤師の管轄下とする（既往歴との関連に加え、医薬品との相互作用も多い）ことも考えるべきと思われる。

イ 関係省庁からの回答

【食品安全委員会】

いただいたご意見は、自ら評価案件候補として、食品安全委員会企画等専門調査会において、第16回（平成27年11月20日開催）及び第17回（平成28年2月4日開催）会合で議論し、リスク評価が困難な部分が多いことから、一般的な健康食品と同様に、特定の食品を大量に摂取しないよう注意喚起する等、積極的に情報収集及び情報提供を行うこととなりました。

食品安全委員会では、クルクミンを含む「健康食品」のみならず、いわゆる「健康食品」の安全性について、平成27年12月にメッセージ及び報告書を取りまとめ、その内容の周知に努めています。

※ 「健康食品」に関する情報（食品安全委員会ホームページ）

<http://www.fsc.go.jp/osirase/kenkosyokuhin.html>

【厚生労働省】

厚生労働省では、いわゆる健康食品等による健康被害事例への対応として、平成14年10月より、「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」を策定し、健康被害との因果関係が疑われる健康食品等について公表しております。また、健康食品を摂食する際に注意していただきたい情報として、健康被害に関する注意喚起などを行っているほか、健康食品の利用や健康被害防止に関するパンフレット等を作成し、配布するなど、情報発信に努めております。

さらに、平成17年に「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」及び「錠剤、カプセル状等食品の原材料の安全性に関する自主点検ガイドライン」を示し、過剰摂取等による健康被害の防止、原材料の安全性の確保、製造工程の管理について、事業者自身による安全性の確保の推進を図っております。

厚生労働省においては、引き続き関係省庁との連携を図りつつ、健康被害発生未然防止に取り組んでまいります。

※健康食品の安全性に関する情報等

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/hokenkinou/houreituuti.html