

食品安全モニターからの随時報告について (平成 28 年 4～9 月分)

食品安全モニター（全国の 470 名に依頼）は、日頃の生活の中で気付いた食品安全に関する課題や問題点について、食品安全委員会事務局に随時報告ができることとなっている。

平成 28 年度上半期（4～9 月）の報告内容（概要）は以下の通り。

1 報告件数

報告件数は 23 件。分野別では、「その他」に該当するものが最も多く（11 件）、次いで「かび毒・自然毒等」（4 件）であった。

リスク管理機関に関連する報告件数は 18 件。リスク管理機関別には、厚生労働省に関する報告が最も多かった（14 件）。

(1) 分野別報告件数

分野	計
食品添加物	1
微生物・ウイルス等	3
かび毒・自然毒等	4
遺伝子組換え食品等	1
動物用医薬品	1
リスクコミュニケーション	2
その他	11
うち いわゆる「健康食品」	(5)
食品表示	(2)
合計	23

※ 複数の分野に関係する内容の場合は、主たる分野と考えられる方に分類

(2) リスク管理機関に関連する機関別報告件数

リスク管理機関等	件数
消費者庁	9
厚生労働省	14
農林水産省	7

※ 複数の機関にまたがる内容の場合は、複数の機関に計上

2 主な報告内容（概要）

（1）ハザード（危害要因）に関する報告

- 水素水の安全性が不明であるため、リスク評価を求める。

（2）食品安全委員会に関連するリスクコミュニケーションに関する報告

- 栄養士等に対するリスクコミュニケーションの強化が必要。
- メディアや教員に対するリスクコミュニケーションの強化が必要。

（3）リスク管理措置に関する報告

- ヒスタミンによる食中毒が毎年発生しているため、国内での管理基準の設定をしてほしい。また、加工業者向けには、より具体的な情報提供を望む。
- 非加熱調理したきゅうりに起因する腸管出血性大腸菌（O157）による食中毒が発生しているが、野菜そのものが納品時にすでに菌に汚染されているおそれがあるため、堆肥及び野菜類の検査を実施してほしい。また、野菜類の消毒には、比較的臭いの少ない有機酸や電解次亜水を使つての消毒マニュアルの作成、周知を望む。
- 有毒植物による食中毒が頻発している。有毒植物の判別は難しく、インターネットや冊子等による注意喚起だけでは効果に乏しいので、全国的レベルでメディア等を活用し、食用と確実に判断できない植物は「採らない、食べない、売らない、人にあげない」を普及啓発すべきである。
- ペットボトル症候群という語の定義や、糖分入りソフトドリンクの過剰摂取の危険性について、分かりやすく説明し、周知すべきである。

3 報告への対応

（1）ハザードに関する報告

平成 28 年度の自ら評価案件候補として、企画等専門調査会での検討に付した。

（2）食品安全委員会に関連するリスクコミュニケーションに関する報告

リスクコミュニケーション等の今後の取組方針の作成、意見交換会の際の運営改善等に反映させた。

（3）リスク管理措置に関する報告

リスク管理機関（消費者庁、厚生労働省、農林水産省）に伝達。

なお、リスク管理機関から対応の報告があったものは、ウェブサイト「食品安全モニターからの報告」欄に掲載することとしている。