

食品安全モニターからの随時報告
(平成 28 年 10～平成 29 年 3 月分)

1 報告の件数

期間中に寄せられた報告は計 18 件であった。

分野	H28			H29			計
	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	
食品添加物							
農薬							
汚染物質等			1				1
器具・容器包装							
微生物・ウイルス等			1	3	1	1	6
プリオン							
かび毒・自然毒等		2	1				3
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	1
その他	2	1	1			3	7
うち アレルギー物質	(2)					(1)	(3)
いわゆる「健康食品」						(1)	(1)
食品表示		(1)					(1)
合計	2	3	4	3	1	5	18

※ 複数の分野に係る報告は、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 報告の要旨について、施策の参考とするよう関係省庁等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、関係省庁等に回答を求める。
 - ① これまでにない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 1①～③に該当する報告への関係省庁等からの回答及び関係省庁に回付した報告の要旨は、食品安全委員会ウェブサイト「食品安全モニターからの報告」欄に掲載する。
- 3 食品安全委員会に係る報告については、本報告に加えて、別途食品安全モニターに対して直接回答する場合がある。

2 関係省庁等からの回答

期間中に寄せられた報告のうち6件について、報告の詳細と関係省庁等からの回答は、以下のとおりであった。

<汚染物質等>

ア 要旨

食品安全委員会のサイト内の「お母さんになるあなたへ」について、「魚介類に含まれるメチル水銀について」の記述が抽象的であり、さらにリンクが多く、リンク先の情報も内容に差があって分かりにくい。妊婦に分かりやすい情報提供の方法として、魚料理を含む1か月の理想的なメニューを具体的に示してはどうか。
(群馬県、食品生産・加工経験者)

イ 報告の詳細

※原文をそのまま掲載している。ただし、誤字脱字は事務局で修正した。

タイトル	魚介類に含まれるメチル水銀について
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点 平成21年11月26日作成、平成23年4月8日更新『お母さんになるあなたへ』中、『魚介類等に含まれるメチル水銀について』の記述は再考の余地ありと考えます。 これを読んで、妊婦が魚介類を安心して食べるとは思えません。『微量のメチル水銀が蓄積』、『一般的に低い』、『一部の魚介類については、(中略)高いものも』、など、抽象的な説明のみとなっている。詳しく知るには、別のアドレスに移動する必要があるというのは不親切ではないか？また、紹介されている別サイトの情報も記述内容に差があり、妊婦は理解に苦しむのではないか？
	2) 1を踏まえた意見・提言 魚介類を食べることが有益であることは一般的に知られていると考える。ここで問題となるのは、胎児に対するメチル水銀の影響であり、妊婦は自分の食べるものに非常に敏感になっている。 そのような人にもっと具体的で、わかりやすい情報提供はできないかと考えた。魚の種類によって、メチル水銀の含有量が異なる為、比較的含有量の高い種類に限定して、摂取量目安を提示している資料もあるが、そこには『小さい魚類は、含有量が少ないから』、『(小さい魚の摂取も)考慮した目安』と説明されている。 そうではなくて、具体的にメニューを示してはどうか？ 1週間といわず、1か月単位で、魚介、肉類、野菜、果物など、1日3食と間食も加えた献立にして、妊娠中の理想的なメニューを示せば、『1日に摂取しても影響の無い量』を理解できなくても、安心できると考える。その際、魚料理だけを示すのではなく、日々の献立として作成することが重要と考える。何故なら、単品メニューだけでは、他に食べているものとのバランスや影響が考慮されていないように見えるからである。 妊婦はことさら神経質になっていると思うので、検討して頂きたい。

ウ 関係省庁等からの回答

【食品安全委員会】

各個人の嗜好や健康状態等が異なる中で妊婦の方向けの理想的なメニューを一律にお示しすることは困難ですが、メニューの参考となる情報として、食品安全委員会で作成したDVD「気になるメチル水銀～妊娠中の魚の食べ方」の中で、「魚好きの1週間レシピ（妊婦編）」として、メチル水銀の摂取量を耐容週間摂取量以下に抑えた1週間の魚料理のレシピの例を紹介しています。是非ともご参考にさせていただければと思います。

また、厚生労働省が作成したパンフレット「お魚について知っておいてほしいこと」では、妊娠中に注意が必要な魚について1週間に食べる量の目安を記載しています。

- 「気になるメチル水銀～ 妊娠中の魚の食べ方」（食品安全委員会制作DVDの貸出しのご案内）

<http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/2014dvd-kashidashi.pdf>

- 「これからママになるあなたへ「お魚について知っておいてほしいこと」」（厚生労働省パンフレット）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/suigin/dl/100601-1.pdf>

引き続き、食品安全委員会では、いただいた御意見も参考にしながら、ウェブサイトの各種コンテンツを適宜見直すことにより、分かりやすい情報発信に努めていきたいと考えています。

<微生物・ウイルス等>

ア 要旨

食品会社に勤務する家族が感染性胃腸炎と診断された際に、勤務先から、医者が出社可能と判断したら出社するように指示された。食品会社に勤務しているという申し出にも関わらず、医師からはノロウイルスの検査もせずに症状が回復すれば出社してもよいと言われた。企業も医師も感染性胃腸炎に対する危機感が不足している。行政は、企業の自主性に任せず、食品関連企業の従業員に対する教育と指導の強化と医師に対するノロウイルス検査の実施等についての強制的な対策が必要である。

(新潟県、食品生産・加工経験者)

イ 報告の詳細

※原文をそのまま掲載している。ただし、誤字脱字は事務局で修正した。

タイトル	感染性胃腸炎の対応と実態
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点 <p>食品会社に勤務している家族が感染性胃腸炎と診断されました。勤務先の食品会社に連絡をすると、対応者（上司）は返答出来ず品質管理担当者に聞いて折り返し電話するとの返答。返答は、もう一度医者に言って何時から出社して良いかを聞いて、その日から直にでも出社するよう指示。医師の診断後 2 日目に再診し医師に確認したら、症状が回復すれば今日からでも出社して良いとの答え。ノロウイルスに対して従業員にはビデオ（DVD）を見せられただけだということ。医師には「食品会社に勤務している」と言っても検査（ノロウイルス）もしてくれない。同じく食品会社に勤務する私の会社では、検査で陰性になるまで出社禁止の定めとしているのに、企業によっては感染性胃腸炎（ノロウイルス）に対する教育や判断に温度差があり、医師からは「法律で決まっていないから、貴方がばら撒かなければいい」とまで言われる始末で医師の対応もどうかと思う。私の感覚では、企業も医師も食の安全に対する危機感が無いに等しいと感じた出来事であった。</p>
	2) 1を踏まえた意見・提言 <p>感染性胃腸炎と診断すれば（ノロウイルスやロタウイルス）だと思いが、医師は検査をせず保健所への届けをしなくてもいいのか？保健所の発表のノロウイルス感染情報（発表）はほんの一部であり実際にはもっと多いと捉え、食品業界の管理担当者はもっと危機感を持ち教育と周知を行う必要がある。また医師の使命は病状の回復（治療）だけで終わりなのかと疑問を感じる。医師は食品を扱う者に対する配慮も必要だと考える。また、食品企業によっては感染性胃腸炎に対する知識や、対応が従事者に周知されておらず、危機管理が不足しているのが実態であることから、安全性と危機感を持っていただけるような、知識の習得と従事者への教育、周知を徹底する仕組みと環境作りが必要と考えます。企業体質、人手不足、管理者の力量不足も要因ではあるかとは思いますが、もっと食を扱う企業、従事者への教育と指導の強化を行政からも強制的に実施する必要がある。企業の自主性に任せておいてはいずれ大きな事故につながる。診断を下す医師に対しても何らかの強制的な対応策があると良い（食品関連者からの申し出があった場合はノロウイルスの検査を実施し白黒の客観的な判断を下す等）。</p>

ウ 関係省庁等からの回答

【厚生労働省】

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 3 条で、食品等事業者は、自らの責任において食品等の安全性確保に努めなければならないとされています。

これを受け、厚生労働省においては、当該事業者が、自らが製造・加工等する食品の安全性確保のために、食品の製造・加工等に従事する者の健康管理を含む一般衛生管理等の徹底を行うよう指導を行っています。

さらに、通常の監視指導に加え、例えば、ノロウイルスを含む食中毒患者の発生が増える冬期には食中毒発生防止のための全国一斉取締りを実施するなど、ノロウイルス等の流行期も考慮して、食品等事業者やその従業員に対する指導の強化等を図っています。

また、食品衛生法第 50 条第 2 項に基づき都道府県等が公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で必要な基準を定める場合の技術的助言として、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号通知別添）を示しています。本ガイドラインにおいては、食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理として、食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うことや、下痢、腹痛、発熱、吐き気、おう吐等の症状を呈している食品取扱者については、その旨を食品等事業者等に報告させ、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること等を示しています。

その他、集団給食施設等に対しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号別添、最終改正平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号）により以下のとおり指導をしており、これらの内容を踏まえ、各食品等事業者においては、調理従事者等の衛生管理等について取り組むことが求められています。

○ 調理従事者等に対し、

下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。

○ 調理施設の経営者又は施設の運営管理責任者に対し、

下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作

業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。

調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルスの検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。

また、食中毒の対応に係る医師に関する措置としては、食品衛生法第 58 条により、医師が食品等に起因して中毒した患者を診断した場合は、最寄りの保健所にその旨を届け出なければならないこととされているほか、当該規定の励行について、医師会を通じるなどして各医師に周知徹底するよう努めています。

引き続き、厚生労働省においては、こうした取組により、関係機関等と連携しながら、ノロウイルス等による食中毒の予防及び食中毒が発生した場合の被害拡大防止等を図っていきたいと考えています。

<微生物・ウイルス等>

ア 要旨

低温調理が流行しているが、調理の設定温度が70℃前後のものが多く、食材の中心温度は、食中毒微生物が死滅するとされる75℃にはならないと思われる。食品安全委員会は、食中毒微生物を死滅させる温度設定と加熱時間のデータを示して、調理時の注意事項をウェブサイトなどで告知すべきと考える。また、低温調理の人気サイトにリンクを貼ってもらうと良いのではないかと。

(山口県、食品生産・加工経験者)

イ 報告の詳細

※原文をそのまま掲載している。

タイトル	低温調理のリスク
提 言	1) 現状・実態や課題・問題点 食材の持ち味を生かす調理法として「低温調理」が流行し、ネットや書籍で紹介もされています。その温度設定は70度前後のものが多く、中心温度は食中毒微生物が死滅するとされている75度にはならないと思われま
	2) 1を踏まえた意見・提言 低温調理は、加熱時間が長いので安全ということかもしれませんが、実際
内 容	のリスクはよく分かりません。食中毒微生物を死滅させるには、68度なら1時間以上、70度なら30分以上等、科学的なデータを食品安全委員会からも示す方が良いと思います。
	調理の際には必ず中心温度を測定し必要な時間加熱を続けること、中途半端な温度や時間で調理するとリスクが高いことをホームページなどで告知し、可能であれば低温調理の人気

ウ 関係省庁等からの回答

【食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省】

加熱不十分な食肉を喫食することは、食中毒等のリスクが高まります。食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省は、各々の運営しているメディア（ホームページ、季刊誌、フェイスブック、ツイッターなど）を通じて、食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」という食中毒予防の三原則とあわせて、食肉については中心部まで十分加熱するように注意喚起しております（一般的な食中毒菌は、75℃以上1分間以上の加熱で死滅します。）。

※食品安全委員会ウェブサイト

(食中毒のポイント)

http://www.fsc.go.jp/sonota/e1_bbq_food_poisoning_e2.html

※厚生労働省ウェブサイト

(お肉はよく焼いて食べよう)

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

※農林水産省ウェブサイト

(お肉はしっかり火を通してから食べましょう)

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/raw_meat.html

※政府広報オンライン

(ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒)

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

<リスクコミュニケーション>

ア 要旨

食品安全委員会によるアンケート調査「課題報告」は、食品安全に対する意識の高い食品安全モニターのみを対象としているが、効果的なリスクコミュニケーションのためには、一般の方の意識も知る必要があると考える。同様の内容の調査を、大学生や小中学校のPTA等で実施すれば、より効果的な情報発信についての新たな知見が得られるのではないかと考える。(山口県、食品生産・加工経験者)

イ 報告の詳細

※原文をそのまま掲載している。

タイトル	課題報告の利用について
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点 課題報告は食品安全に対して意識の高い、モニターを対象として行われているので、一般の方とは傾向が異なる場合があると考えられます。 効果的なリスクコミュニケーションの為に、一般の方の意識も知る必要があると考えます。
	2) 1を踏まえた意見・提言 食品安全モニターをさせて頂いて4年目になります。課題報告の様式は年々回答しやすい形になっていて有り難いです。28年度の様式なら、タブレットなどからの回答も可能ではないかと感じました。 そこで、大学生(文系、理系を分けて)や小中学のPTA等で同様の内容の調査をしてはどうかと考えます。そうすれば、今後、より多くの方々に対して効果的に情報発信をする方法やその内容の新たな知見が得られるのではないかと考えます。

ウ 関係省庁等からの回答

【食品安全委員会】

平成29年度食品安全委員会運営計画(平成29年3月28日食品安全委員会決定)において食品安全モニターを対象に実施を予定しているアンケート調査については、その質問項目に、食品安全委員会が行う情報発信の効果が評価できる項目の設定を検討することとしています。

食品安全モニターに対して継続的なアンケート調査を行うことにより、効果測定が可能になると考えるため、当面は、運営計画を踏まえたアンケート調査を実施する予定です。

<その他（アレルギー物質）>

ア 要旨

厚生労働省の全国調査によると、保育所でのアレルギー児への給食について、回答施設の約3割で誤配や誤食が発生、約1割でアレルギー症状が起きており、さらにアナフィラキシーを経験した施設で「あまり迅速な対応ができなかった」との回答もあった。保育所での食物アレルギーによる危害を未然に防ぐため、保育所職員および園児の保護者を対象としたリスクコミュニケーションの実施を望む。[アレルギー]（熊本県、職務経験区分「その他」）

イ 報告の詳細

※原文をそのまま掲載している。ただし、誤字脱字は事務局で修正した。

タイトル	保育所における食物アレルギーによる健康危害の未然防止について
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点
	厚生労働省の「アレルギー児への給食」についての全国調査の結果によると、食物アレルギーのある子どもの給食について、間違えて配膳してしまう「誤配」や他のこどもに配膳されたものを食べてしまう「誤食」が保育所の約3割で起きていることがわかっている。また、調査に回答した施設の約1割の1500超の施設で実際にアレルギー症状が起き、その中で食物アレルギーが重症化したアナフィラキシーを経験したのは654施設となっている。命に係わることであるにもかかわらず、誤配・誤食があったこと、またそれにおける迅速な対応ができていない施設もあったことが問題といえる。
	2) 1を踏まえた意見・提言
	食物アレルギーによる健康危害を未然に防止するために、保育所で働く保育士、栄養士、調理員や園児の保護者などを対象として、「食物アレルギー」をテーマにして、リスクコミュニケーションを実施していただきたい。保育所職員からの意見を交え、誤配・誤食を未然に防ぐための効果的な取り組みや、体験談などを話し、情報を共有したり、意見を交換することが必要である。また、保育所職員が食物アレルギーに関する正しい知識や、アレルギー症状に対する対処法を身に付けることで、誤配・誤食を未然に防ぐことへの意識を高めることにもつながる。それにより、各施設において保育士、栄養士、調理員などが連携して対応できる体制づくりにもつながるのではないだろうか。

ウ 関係省庁等からの回答

【厚生労働省】

厚生労働省において作成した「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」（平成23年3月）では、食物アレルギーに係る日頃の配慮事項や緊急時の対応方法をお示ししています。

本ガイドラインについては、保育士等に対する講習会で配布するなどの周知を行っており、さらに、今年度から実施する「保育士等キャリアアップ研修」においても、食育・アレルギー対応についての理解を深めることとしています。

【食品安全委員会】

食品安全委員会では、自ら評価の仕組みの中で、アレルギーを含む食品の表示等についての科学的検証を実施しているところであり、検証の中で得られた知見については、関係者に情報提供していきたいと考えております。

<その他>

ア 要旨

法律上、回収義務がないのに、SNSによる画像の拡散などの影響により、食品の自主回収に踏み切る企業が多くなっている。時代に即した具体的な手引書があると、消費者も食品会社も判断がしやすく、素早い対応が可能になるのではないか。異物混入による回収に関しては、大きさなどの指標があるとよい。

(茨城県、食品生産・加工経験者)

イ 報告の詳細

※原文をそのまま掲載している。

タイトル	食品の自主回収
提 言 内 容	1) 現状・実態や課題・問題点 食品の自主回収について 法律上、回収義務がないにも係らず、信用、信頼の失墜を恐れて、自主回収に踏み切る企業が多くなっている。自主回収実施の判断材料としては、①健康危害の程度(被害の質・重大さ)、②法令違反の恐れ、③商品の異常の範囲(事故の拡大可能性)、④社会的影響(コンプライアンスや企業のブランドイメージ)等が考えられる。特に、④が今回の問題です。SNSによる画像が拡散することによる大きな影響となったように思われます。これは、適切な判断ができにくいので、取り上げて頂きたいと思います。 参考サイト：消費者庁リコール情報サイト http://www.recall.go.jp/
	2) 1を踏まえた意見・提言 食品の回収に関しては、健康被害や法令違反をしていれば、行政からの回収命令ということでわかりやすいのですが、異物混入による回収は判断が難しいです。食品会社においては、自主回収だけで済めば、まだ、良いかもしれません。しかし、返金や謝罪広告等まで及びますと、甚大な被害になり、会社存続の危機にもなり、一大事となります。 時代に即した回収の具体的な手引書があれば、消費者も食品会社も判断がしやすくなり、素早い対応が可能となるのではないのでしょうか。 自主回収なので、自分で判断しなさいと言ってしまえば、お仕舞いですが、ここ最近、ニュースとしても大きく取り上げられていることから、必要なことと感じています。 例えば、表示の間違い(アレルギー物質の欠落、消費・賞味期限の誤記載等)は、法律違反ですし、金属片、ガラス、プラスチック等は人体に危害を及ぼす可能性があるため、わかりやすいです。また、目には見えませんが、カビの発生、異臭、病原微生物等の食中毒の原因となるものも、理解しやすいです。 わかりづらいのは、昆虫類(ハエ、蚊、ゴキブリ等)の混入です。その食品の包装や内容物にもよりますが、ビンや缶詰の中に混入した場合と、商品の表面に見える状態で混入した場合では、大きく異なると思います。例えば、5cm以上の異物は、明らかに見えるので食べることはしないし、気づきます。何か指標となるものが欲しいものです。宜しくお願い致します。

ウ 関係省庁等からの回答

【農林水産省】

SNS などソーシャルメディアの発達により、情報の伝達や拡散が格段に早くなっている中で、食品の自主回収が増加をしていることは認識しています。そのような状況を踏まえ、平成 27 年 7 月、有識者を集めて、製品回収の考え方を含め議論を行いました。

その結果については、食品事業者の方々がコンプライアンスや消費者の信頼確保と向上に取り組むための「道しるべ」として、平成 20 年 3 月に策定した「食品事業者の 5 つの基本原則」の中に、製品回収の考え方や適切な初動対応、情報提供として追記を行い、食品業界にもお知らせをしています。

製品回収の基本的な考え方として、具体的には、「人の健康を損なうおそれがなく、法令違反でないものについては、基本的に回収の必要はありません。ただし、企業の経営判断で回収を行う場合には、必要以上の製品回収の実施が食品ロスを発生させることを認識し、事案ごとに検討し、対応を決定します」等としています。ただし、回収を行うかどうかの判断は、それぞれの企業が行うこととなります。

また、食品事業者の集まりである（一財）食品産業センターは、事業者の立場から、どういったものを回収すべきかを含め、「食品企業の事故対応マニュアル作成のための手引き」（平成 28 年改訂版）を作成しています。

（参考）農林水産省 HP：「食品事業者の 5 つの基本原則」に関する意見交換会
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/sinrai/iken_koukan.html

3 関係省庁に回付した報告の要旨

期間中に寄せられた報告のうち、施策の参考とするよう関係省庁に回付を行った報告の要旨は、以下のとおりである。

※ 要旨の後に、「【消】」等とあるのは関係省庁の頭文字である（【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。

<微生物・ウイルス等>

○たくあん漬けの製造メーカーであるが、近隣での鳥インフルエンザ発生以降、取引先や消費者から鳥インフルエンザに関連した安全性に関する問い合わせが増加している。消費者も企業も鳥インフルエンザに関する知識が不足していると考えられるので、広く国民への周知が必要である。【消、農】

○厚生労働省の「食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」に記された手洗い方法は、他国のマニュアルにはない「爪ブラシ」を備えて使用するよう指導している。しかし爪ブラシは洗浄消毒しても、使用后すぐに大量の微生物に汚染されてしまうので、かえって汚染を広げる危険がある。HACCP 義務化を控え、世界的に理解される指導内容にするよう、再考を望む。【厚】

○厚生労働省による「大量調理施設衛生管理マニュアル」改正版では、加熱調理食品の温度基準として、中心部が所定の温度に達していることを確認後、温度と時間の記録を行うことされているが、実際の調理現場では、調理形態もさまざま、実施が困難である。調理方法等に即した加熱温度条件を細かく設定してほしい。また、家庭向けにもなるような分かりやすい基準が必要と考える。

【厚】

○ノロウイルス食中毒について、正しい手洗いとアルコール消毒の方法を知らない人もいるため、飲食店において消費者自身の手洗い不足が感染原因となる事例もあるだろう。ノロウイルスに効果のあるアルコール消毒液の設置や、正しい手洗い・消毒方法の明示を、飲食店に推奨すべき。また、ノロウイルスに効果があるとするアルコール製剤の効果を評価してもらいたい。【厚】

<かび毒・自然毒等>

○ふぐ調理師免許の全国統一化と国家資格化を求める動きがあることに賛同する。また、近年フグは、専門店で食べられるだけでなく、加工品が流通している。フグが適切に加工されているかや、ちりめんじゃこに稚フグが混入しているても大丈夫かなどを的確に判断できる資格として、フグ調理師免許とは別に、全国統一した国家資格を設けることを提案する。【厚】

○食中毒による死亡事故の多くが家庭で発生しており、その原因は自然毒であると考えられる。自然毒の危険性が認知されていないため、一般消費者に対する食の安全教育が急務である。行政が情報発信することによる短期的な教育と、義務教育を活用した長期的な教育が有効であると考ええる。【厚、文】

<その他>

○マヨネーズ、うどんなどの加工食品の原材料を知らない若者が多く、そのためにアレルゲンの代替表記ができないのだと感じる。このような健康に影響する知識を、学校教育において身に付けることができるように、教育の在り方を見直す必要があると考える。また、アレルギー表示の文字を大きくするよう義務付けるべきである。【消、文】[アレルギー]

○重篤なアレルギーに悩む人が増えており、アレルギー児をもつ親の中にも、気軽に相談できる場がないため、悩んでいる人が多い。学校や病院でアレルギー指導の経験がある退職栄養士や在宅栄養士などを活用して、各機関と連絡を密にしながら適切な助言ができる体制を作ることを提案する。【厚】[アレルギー]

○いわゆる「健康食品」には、リスクの高いものが存在する。今の学校教育では、「健康食品」の授業は行われていないようである。「いわゆる『健康食品』について」（平成27年12月食品安全委員会）を副読本として、学校で授業を行うことを提案する。【文】[健康食品]

○加工食品の原料原産地表示案について、加工メーカーの立場からは、対象が拡大されることは好ましいが、消費者は、「国産」ではなく都道府県名など、より詳細な表示を求めている。消費者、企業、行政の三者が納得できるような手順で意見調整すべきである。【消】[表示]

○パンや惣菜などが、包装されずに販売されているのをよく見かけるが、ほこり、細菌、異物等の混入、温度管理の面で不安を感じる。「確かな温度管理をする」「カバーをする」等、何らかの形で規制を設けるべきと考える。【厚】