

# 食品安全モニターからの随時報告

令和6年4月～令和7年3月分

食品安全委員会では、食品安全モニター（令和6年度：454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6年4月～令和7年3月)における提案・報告件数は計18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（8件）、以下、「いわゆる健康食品」（3件）、「微生物・ウイルス」（2件）であった。
- ・関係省庁別では、消費者庁に関するものが最も多かった（11件）。

### 【分野別提案・報告件数】

#### 【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	こども家庭庁
食品添加物	-	-	-	-	-	-	-	-
農薬	-	-	-	-	-	-	-	-
汚染物質等	-	-	-	-	-	-	-	-
器具・容器包装	1	-	-	-	-	1	-	-
微生物・ウイルス等	2	2	2	1	-	1	-	-
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	8	3	2	7	-	2	-	1
いわゆる「健康食品」	3	1	-	3	-	1	-	-
アレルギー	-	-	-	-	-	-	-	-
評価技術	1	-	-	-	-	1	-	-
その他	3	2	-	-	-	-	1	1
合計	18	8	4	11	-	6	1	2

注1: 複数の分野に関係するものは、主たる分野にのみ計上

注2: 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5年度 28件（うち食品安全委員会に関するもの11件）
- ・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）

## 2. 主な提案・報告の内容

### (1) 関係省庁に回答を求めた提案・報告

- ・ 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している。
- ・ 食品安全委員会に対する提案・報告については、食品安全委員会における対応を記載するとともに、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、関係省庁等に回答を求めている。

#### ◆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6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・提案であり、食品安全委員会を含む政府機関の見解ではない。

【分野：リスクコミュニケーション】

■紅麹、ベニコウジ色素を使用した食品の安全性について

1) 現状・実態や課題・問題点
●●社の機能性表示で発生している健康被害の影響は一般の食品にも広がっており、スーパー等では食品の一括表示で「紅麹」「ベニコウジ色素」を確認する姿が見られます。
2) 1を踏まえた意見・提言
サプリメントで発生していることが食品で起きるといふ事とは違うといふ情報が少ないようです。サプリメントで摂取する量は紅麹 100mg (1日) ほどですが、食品に使用される量はそれに比べれば少ないし、毎日食べるわけでもありません。また、現時点で健康被害が発生しているのはサプリメントだけです。原因がはっきりしない中で対象を食品全般まで慌てて広げる必要はなく、正確な情報を待ち冷静に対処すべきといふ情報提供が必要だと思ひます。

■●●社の紅麹成分を含むサプリメントの健康被害に関して

1) 現状・実態や課題・問題点
過去に食品安全委員会について取り上げたこともある科学技術振興機構の情報サイト「Science Portal」に、●●社の紅麹成分を含むサプリメントとの関係が疑われる健康被害に関するレビュー記事が掲載されています。 ●●社の紅麹成分を含むサプリメントに関しては、因果関係の判然としないプベルル酸の物質名だけがひとり歩きし、本記事も現状を追認しているように読み取れます。
2) 1を踏まえた意見・提言
リスクコミュニケーションの観点で、現段階で言えることについて昨日、食品安全委員会のサイトにもようやく情報公開されました。対応としてはやや遅いように思ひましたが、さらに言うとも、紅麹そのものにプベルル酸は含まれておらず、プベルル酸のみを分離することは原理的に非常に難しいことから、プベルル酸と紅麹の製造過程は非常に関連性が薄いことにも言及した方が良いのではないかと個人的には思ひます。

<関係省庁等からの回答>

【消費者庁】

消費者庁では、健康食品の安全性に関し、「健康食品 Q&A」等のパンフレットを作成し、1. 健康食品は薬ではなく、病気を治したりする効果が期待できるものではないこと、2. 全ての人に同じように効くとは限らず、自分の体調をよく観察しながら使用すべきであること、3. 体調不良を覚えたらすぐに使用を中止し、医師に相談すべきであることなど、健康食品の性格や摂取する上での留意点について、SNS や消費者との意見交換の場など、様々な機会に周知しているところ。引き続き、消費者への情報提供に努めてまいりたい。

また、機能性表示食品制度については、「紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合」において取りまとめられた「紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応」を踏まえ、同制度の信頼性を高めるため、天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品の GMP (適正製造規範) に基づく製造・品質管理等を要件化した。

なお、「ベニコウジ色素」は、紅麹菌の培養液から抽出して得られた色素を主成分とした食品添加物であり、食品衛生法に基づく規格基準が定められ、「紅麹」とは製法及び使用目的が異なっている。そのため、紅麹原料と「ベニコウジ色素」は本質的に異なるものである。本内容については、令和6年4月10日に消費者庁ウェブサイトに掲載した「小林製薬が製造する紅麹に関する Q&A」においても周知に努めている。

## 【分野：健康食品】

### ●●●社の紅麹問題における機能性表示食品の報道について

#### 1) 現状・実態や課題・問題点

●●●社の紅麹問題で、機能性食品はトクホと違い安全性を国が承認していないから今回の問題が起きたかのような報道が多いと感じます。今回の事案がトクホであれば防げたかと言うと難しいのではと思っています。トクホの安全性とは、その機能が正しいのか、その際の副作用の有無や、摂取量による危険性の確認、摂取者に制限を設けるべきか（妊婦は？高血圧症患者は？等々）などであり、今回の事故は原因調査中ではありますが、どちらかと言うと、製造時のリスク評価や製造時の管理方法が適切か、その有効性と継続性の検証など HACCP に関する事ではと想像します。大学等の研究を、有効的に企業が活用することで、トクホ取得が出来ない規模の企業が参入することで、消費者の選択肢が広がり、結果価格的なメリットも享受できる制度自体が悪いとは思っておりません。制度に問題が有る事も事実かも知れませんが、機能性表示食品は全て問題であるとの風潮になってしまう事は避けるべきと思います。

#### 2) 1を踏まえた意見・提言

今回の事故の原因が明確になった段階で、トクホや機能性表示食品における安全性と、生産現場における品質管理の確保・継続の安全性・重要性などを判りやすく行政が説明すべきと思います。また、有効な物質の効果や安全性の確認の責任と、日々の生産における管理の責任は誰が行うのか、どの行政が行っているのか等も判りやすく説明して欲しいと思います。機能性表示食品の根拠となる研究や文献等に関しては、全て企業責任にするのではなく、その内容の有効性や信頼性などを、食品安全委員会などで評価する仕組みが有っても良いのかも知れません。可能であれば行政又は行政から委託を受けた組織が承認した論文のみが、機能性表示食品の根拠となるのが理想ではありますが。そのうえで、摂取量に関するガイドライン等も提示して頂ければ、論文の摂取量より極端に量が少ない、多い商品も少なくなると思います。医薬品製造許可無くても製造できるサプリに関しては、新たな製造許可が有っても良いのではないかと思います。まずは現状の作業内容や製造現場等の確認を進めて問題点を関係者で共通の認識にして欲しいと思います。

### ■特定成分を例に挙げたサプリメントの検証について

#### 1) 現状・実態や課題・問題点

紅麹のサプリメント摂取による障害の問題が取り上げられている。サプリメントについては、効果について発表されるとそれを引用し、様々な製品が高額で販売されるケースを見かけます。今回報告させていただく特定成分も特定作用があるということで、テレビなどのマスコミで取り上げられ、サプリメントとして販売されているようです。その根拠として、ヒトに対しても特定の作用を示すものが一流雑誌に掲載されていることが挙げられます。

#### 2) 1を踏まえた意見・提言

食品にも含まれていること、また、少ない人数での試験で作用があることが発表された場合、それを基に「特定作用」があるなどとしてサプリメントとして高額で販売されています。根拠となる論文が一流雑誌や、研究機関（●●大学 HP）に掲載されるなどすると、消費者にとっては、きちんと評価され販売されているような印象をもってしまいます。この特定成分は1つの例ですが、このようなサプリメントが市場に出回るようになっています。サプリメントなどによる健康被害を少しでも抑え、一般の人たちの健康被害を少なくするために、食品に含まれる食品成分のサプリメントについて、市場に出る前により確実に安全性を評価するシステムの構築が必要ではないかと提言します。

## <関係省庁等からの回答>

### 【消費者庁】

機能性表示食品制度は、事業者の責任において安全性や機能性に関する科学的根拠に関する情報を消費者庁に届出を行い、機能性表示を可能とするものであるが、安全性に問題のある食品の販売を規制する食品衛生法を事業者が遵守することは大前提である。この制度は特定保健用食品（トクホ）のような許可制と異なり届出制であり、安全面や機能性について行政機関が審査するものではなく、一義的には事業者の責任において適切な表示等を行うものである。なお、届出後に科学的根拠等に疑義が生じた場合は、届出者に確認を求め、その上で必要に応じて届出の撤回や変更を求めていくこととしている。

機能性表示食品制度については2024年5月31日に開催された「紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合」において取りまとめられた「紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品

制度等に関する今後の対応」を踏まえ、同制度の信頼性を高めるため、天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品のGMP（適正製造規範）に基づく製造・品質管理等の要件化、健康被害情報の提供及びPRISMA 声明 2020 への準拠等が規定された。引き続き、機能性表示食品が消費者により信頼される制度となるよう、取り組んでまいりたい。

サプリメントに関する規制の在り方については、令和6年5月31日に紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合においてとりまとめられた、「紅麹関連製品に係る事案を受けた 機能性表示食品制度等に関する今後の対応」において、食品業界の実態を踏まえつつ、必要に応じて検討を進めることとされており、今後、関係府省と連携しつつ、検討してまいりたい。

サプリメントについては、「錠剤、カプセル剤等食品の原材料の安全性に関する自主点検及び製品設計に関する指針（ガイドライン）」及び「錠剤、カプセル剤等食品の製造管理及び品質管理（GMP）に関する指針（ガイドライン）」について（令和6年3月11日付け健生食基発 0311 第2号）において、その安全性を確保するため、原材料の安全性の自主点検及び安全性情報に基づく適切な製品設計、製品の適正な製造及び品質確保を図る等を求めているところ。引き続き、サプリメントの安全確保のため、関係省庁と連携し、適切に対応してまいりたい。

【分野：その他】

■ 学校給食衛生管理基準の課題

1) 現状・実態や課題・問題点
<p>学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準が2009年に告示されております。これを見ると、第三条1項(1)学校給食用食品の2(マルに2)食品の選定の二に「有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品・・・」の記載があり私の知る限りでは現在もこの告示は生きています。学校給食や子供さんや親御さんへの説明でもこの告示があることが、食品添加物などへの嫌悪感、反対意見への根拠になっていないでしょうか。国が安全と定めたことと大きな矛盾が生じていることが長年放置されています。</p>
2) 1を踏まえた意見・提言
<p>本件について、文部科学省の学校給食衛生管理基準の改定を要望します。</p>

<関係省庁等からの回答>

【文部科学省】

学校給食衛生管理基準は児童生徒が食べる給食の安全性に配慮し、学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めたものである。

学校給食用の食材についても食品衛生法の規制が守られた上で納品されることは当然であり、当該規定は食品添加物そのものを否定したものではなく、人体に悪影響を及ぼす可能性のある程度に多量であったり、使用が認められていない食品添加物が添加されていたりする食品を誤って使用してしまうことがないように、給食を実施する学校設置者に対する注意事項を規定したものであり、給食担当行政職員や栄養教諭等の学校給食関係者向け会議等においても、その旨周知してきたところである。

一方で食品衛生を取り巻く状況の変化等を踏まえて、今年度中に基準全体の見直しに着手することとし、その際には食品添加物等に関する関係府省庁等とも連携する。

## 【分野：評価技術】

### ■令和6年度食品安全確保総合調査課題（案）について

1) 現状・実態や課題・問題点
食品安全委員会（第953回会合）において採択された、調査課題「リスク評価における新しい評価手法の現状と必要性に関するヒアリング等の調査」の内容として、ヒアリング対象が、「食品安全委員会の専門委員」となっています。 食品安全性評価の分野では、今後取り組むという着手の段階となりますが、他の分野、特に、EU他各国で法規制により安全性評価に動物実験が禁止されている化粧品分野では、以前からNAMs開発、NAMsを用いた評価法（リスク評価含む）の検討が行われており、行政活用を含めた議論がされています。例えば、2024年の「第49回日本化粧品学会」においては、「化粧品の安全性保証の新たな考え方：Next Generation Risk Assessment (NGRA)の行政利用に向けたチャレンジ」というパネルディスカッションがされるなど、NAMs活用に関する知見を有した専門家が存在しています。（このパネリストとして、食品安全委員会専門委員の山田隆志先生（国立医薬品食品衛生研究所）も参加されていました）。また、リスク評価の新しい考え方である「NGRA」という概念も、まだ、食品の分野においては、なじみのない状態かと推測します。
2) 1を踏まえた意見・提言
令和6年度食品安全確保総合調査課題（案）の推進において、ヒアリングを行い、調査をまとめる際には、対象を食品安全の専門家に絞らず、関連分野における専門家からも有用な知見を得られる可能性が高いと考えます。 化粧品分野等、他分野におけるNAMsを使用した安全性評価の専門家にもヒアリングのターゲットを広げてください、より幅広い観点からの現状把握をしていただくことで、今後の食品分野でのNAMs活用の検討に資するようにしていただきたいと考えます。

## <関係省庁等からの回答>

### 【食品安全委員会】

食品安全委員会では、アニマルウェルフェアや「3Rの原則」といった時流の中で、リスク評価の精緻化等を目指した新しいアプローチによる評価法、従来法の代替手法の更なる開発及び活用等、New Approach Methodologies (NAMs) といった新しい評価手法の重要性や国際的調和の必要性を認識しており、令和6年8月に開催した評価技術企画ワーキンググループにおいて、食品健康影響評価に関して長期的な課題を整理するとともに、新しい評価手法への対応の方向性についての検討を開始することとなったところです。

このため、食品安全委員会では、現状において国内外で検討されている新しい評価手法をまとめるとともに化粧品業界の団体等の新しい評価手法に関する専門知識を有する者も含め、食品安全委員会専門委員等にヒアリングをすることにより、食品健康影響評価において新しい評価手法を使い得る場面を見出し整理することで、今後、評価技術企画ワーキンググループにおいて新しい評価手法への対応の方向性を議論する土台とし、さらに今後の食品健康影響評価に役立てることを目的とした調査事業を、今年度行うこととしています。

いただいたご指摘も踏まえ、引き続き、NAMsなどの新しい評価手法への対応の方向性について検討してまいります。

## (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関係省庁に共有したものは以下のとおりである。うち、【食品安全委員会】とあるものについては食品安全委員会の対応を記した。

(注) 以下に記載する提案・報告は、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。【 】は、共有先を示している。

共有先は食品安全委員会事務局で割り振りした。

【食品安全委員会】とあるものについては食品安全委員会の対応を記した。

### <器具・容器包装>

#### ① BPAの代替品BPS、BPFの安全性について

EFSAの評価によれば、BPS（ビスフェノールS）は現在、EU規則No10/2011でプラスチック製の食品接触材料の単量体として、特定移行限度（SML）0.05mg/kg食品での使用が認可されています。しかし、BPSの内分泌かく乱作用などの潜在的な健康影響については、さらなる研究と評価が必要とされています。また、食品安全委員会が収集した情報によると、BPSおよびビスフェノールF（BPF）は、ビスフェノールA（BPA）の代替物質として使用されていますが、BPAと同様の内分泌かく乱作用を持つ可能性が指摘されています。

以上の情報を踏まえると、BPSの安全性については国際的に評価が進められているものの、現時点での結論は出ておらず、引き続き注意深い監視と評価が求められています。食品安全委員会としても、BPSやBPFに関して、更なる調査を進めると共に、Q&A等による情報発信をしていたきたいと思います。

#### 【食品安全委員会】

**食品安全委員会の対応：**食品安全委員会では、各国のリスク管理機関及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宜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種類など、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。

ビスフェノールA（BPA）については、平成20年に厚生労働省からリスク評価の諮問があり、生殖発生毒性等に関するワーキンググループを設置して審議を行いました。中間とりまとめの後、必要な知見が集積された段階で最終的な評価を行う方針が示され、平成30年にはワーキンググループを一旦閉じることとなりました。その後もBPAに関する科学的知見の収集と整理を継続していく中で、欧米におけるリスク評価の動向を踏まえ本年4月に、食品安全委員会に「ビスフェノールAワーキンググループ」を新たに設置しました。今後も、食品の健康影響評価に関する事項について、調査・審議を進めていく予定です。

<微生物・ウイルス等>

## ② 鶏肉を提供している飲食店のリスク管理について

主として加熱不十分の鶏肉の喫食を原因とするカンピロバクターによる食中毒は、依然として食中毒の発生要因の上位を占めています。「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会の中間取りまとめ」が農林水産省から公表されたが、カンピロバクター食中毒低減にとっても効果が期待できる内容だと感じました。とくに、「自主取組宣言」の導入には期待しています。

一方で、正確なデータを持ち合わせてはいないが飲食店で鳥刺しのメニューを宣伝文句にしたり、加熱不十分と思われる（中心がピンク色）の焼き鳥等を提供したりしている飲食店が数多く存在しています。それは、豚肉や牛レバーの生食が禁止され、牛肉の生食の条件が厳しいため、それらの代わりに鶏肉の生食や加熱不十分な鶏肉料理を提供しようとする飲食店が増えてきているという仮説も考えられます。

例えば2024年12月にオープンした某飲食店では、鶏刺しや、内蔵（肝臓、心臓、砂ずり）の鶏造りメニューを数多く提供しています。内蔵（肝臓、心臓、砂ずり）は、「新鮮な内蔵の3部位を安心して食べて頂けるよう適切な仕込みを行い、まるで生のように楽しんで頂けます」と記載がありますが、どの程度適切なかわかりません。とくに平成30年5月には、鹿児島県の「生食用食鳥肉の衛生基準」が改訂され、対象とする生食用食鳥肉から「筋胃、肝臓」が除外されました。鹿児島県のホームページによると、「一般的に、肝臓や筋胃（砂ずり）などの内臓肉は解体作業時に腸管破損等による細菌汚染を受けやすい部位である。細菌汚染調査で肝臓でのカンピロバクター属菌等の検出率が高い結果が得られたことなどから、現状では微生物コントロールが困難（生食の安全性が担保できない）であるとして、衛生基準の対象から除外されました。消費者は、それぞれの飲食店がどの程度安全なのか判断するのに情報が必要ですが、上記のような環境下では情報が十分とは言えません。「自主取組宣言」の対象は、「生産者」および「食鳥処理事業者」ですが、飲食店にもその対象を広げることを早めに検討してほしいです。また、カンピロバクターによる食中毒を起こした飲食店が営業停止処分を受けた場合、自治体によっては、その事業者名や店舗名が公表されないケースがあります。消費者が、正しい情報に基づき、正しい飲食店選びをするために、公表を義務化してもいいのではないのでしょうか。

適切な対応をしている飲食店を消費者が選べるような環境、適切な対応をしている飲食店がその評価を受ける環境を整備していただきたいです。

【農林水産省、厚生労働省】

### ③ 鶏刺し等生食に関する注意喚起をメニューに併記する案

市の保健所のメールマガジンで「市内では立て続けに5件カンピロバクターによる食中毒が発生しております」「市では「食中毒警報」を発令し、食品事業者と消費者に対して注意喚起・啓発を行いました。」「鶏肉の刺身やたたきなど、食肉類の生や半生での喫食は避けてください。」と最新情報として配信されました。しかし、外食(焼き鳥屋)のコースメニューには「鶏刺し」のように、生食が平然とラインナップに並んでいます。

鶏刺しについて、現状では禁止ではありませんが、一般消費者にも食中毒の危険性が適切に伝わるように「生食はカンピロバクターの危険性がある」旨を併記したり伝達したりした方が良いのではないかと考えます。同様にハンバーグの最終調理を一般消費者に任せる調理提供方法につきましては提供の際「中まで火を通してお召し上がりください」とはお伝えしてくださる飲食店はあるものの、食中毒を予防し加熱工程の重要さが伝わるよう、メニューには注意喚起を伝達事項として記載することとしてはいかがかと思えます。

【農林水産省、厚生労働省、消費者庁、食品安全委員会】

②、③に関連する食品安全委員会の対応：食品安全委員会では、カンピロバクターについて、食品安全委員会が自らの判断で行う食品健康影響評価を実施し、「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」と題して評価書を平成21年に公表しました。それ以降も、鶏肉とカンピロバクターの組合せについて、現状のリスク及びリスク低減に係る知見等を取りまとめたリスクプロファイルを公表する等、経時的にカンピロバクター食中毒に係る情報をお示ししています。

今般いただいたカンピロバクター食中毒に係る御意見については、一義的にはリスク管理に関する事項となりますが、評価機関としても、関連情報の普及・啓発に係る取組として、例えば食品安全委員会の20年を振り返る「カンピロバクターとの長い闘い」というテーマの記述において、「鶏肉の生食とカンピロバクター」と題して、鶏肉の生食に係るリスクのポイントを説明する等、写真等の視覚的な情報も含めた注意喚起を行っています。

また、カンピロバクターを原因とする食中毒がなかなか減少しない現況を鑑み、この度、食品安全委員会は、令和6年度の自ら評価の案件候補に関する審議を踏まえ、平成21年の評価書をどのような観点から更新できるかについて、微生物・ウイルス専門調査会で議論することとし、令和7年5月より、当該調査会での議論を開始したところです。

## <リスクコミュニケーション>

### ④ 離乳食での 0152 感染症

無農薬だから家庭菜園の野菜を安全で栄養があるだろうと皮ごと離乳食に利用した結果、喫食した子どもが 0152 感染症を発症し、下痢になって皮膚が荒れた、という話を聞きました。オーガニックや有機野菜には「安心安全」「栄養がある」といったイメージが付帯しやすいのが問題と感じています。

- ・有機かどうかを問わず危険な食材は流通していない
- ・土壌由来、また流通、保存使用までの過程での安全性に差はなく、有機でも洗浄や皮をむくこと（年齢や病状により）、適切に保管することが必要である
- ・栄養価は有機だから高いわけではない

このように、偏った食事が健康に寄与するが特定の食物で健康増進すると考える風潮があり事業者がそのイメージを利用したプロモーションをして助長させています。ネットを利用して検索したところ、0157 以外にも大腸菌の情報はでてくるが野菜や離乳食に対して、とくにリスク喚起する記載はみつけれませんでした。

みどりの食糧戦略や環境問題への意識の高まりとともに、オーガニックの誤ったイメージが横行しています。子育ての分野においては、オーガニック給食の活動もよく聞くようになり、今後、子どもを思う保護者が「栄養がある」「より安全だ」といった思い込みにより離乳食に有機野菜を取り入れ「安全で栄養があるからと念入りに洗浄しなくて使った」「皮ごと使った」などで感染症の報告が増える可能性があります。

食品の優良誤認を防ぐ景品表示法が施行されましたが認知度は低いです。この法律ができた背景、優良誤認が横行することのデメリットを周知していく必要性があると思います。

【厚生労働省、農林水産省、消費者庁、こども家庭庁】

### ⑤ アミロースやアミロペクチンを米アレルギーの原因とし、特定品種の販売に誘導する言説の拡散

「もち米系が体への負担が大きく、アレルギーなどの原因になる、日本古来の米の品種うるち米系でアレルギーが改善できる」などを理由にアミロペクチンが少なくアミロースの多い品種を推奨する事例が散見されます。個人農家などがこちらの画像が再利用し、発信し、言説が再生産されています。（例：上記画像を利用しながら SNS で投稿し、ササニシキの販売を行う個人農家、アミロースとアミロペクチンとアレルギーの関係性を記載し、ササニシキならアレルギーに安全だとするウェブサイトの一例、でんぷんが原因となるアレルギーへの言及）

米アレルギーは本来タンパク質で発生し、アミロースやアミロペクチンとは関連が見られないと理解しています。しかも、研究成果などが確認できないため、この情報の出所がどこなのかも確認できません。しかしながら、事実確認できない情報が一般常識のように農業関係（販売者）の中で拡散されていることが確認できます。以下を問題だと考えます。

- （1）そもそも画像の情報が間違っている。米アレルギーはタンパク質が関係しており、アミロースやアミロペクチンとは関係がない。
- （2）しかし、これらの情報が広く拡散され、一般化しつつあるため、米アレルギーの方が信じて「アレルギーが発生しないと言われている品種」を選択し、アレルギーが発症するリスクがある。

以上をふまえ、以下のリスクコミュニケーションをお願いしたく存じます。

- （1）米アレルギーが発現する機序と、アミロースやアミロペクチンとの関係性がないことに関する情報発信
- （2）アレルギー関係の病院や小児科などへの情報提供（メールや手紙での周知やツール作成など）
- （3）一般の農協や市場をかいした流通ではこの言説は見られず、個人農家や個人の米屋、飲食店

からの発信が見られる。そのため、「食に関心が高い」消費者を中心に、この言説が浸透してしまっている可能性があります。そのため、農業系や食系のウェブメディアや SNS での情報訂正の発信も有効だと考えます。

国民生活センター、消費者庁へも同様の内容を報告しました。

【厚生労働省、消費者庁】

## ⑥ グルテンフリーの文言使用について

国内で「グルテンフリー」と謳って販売されている商品がある。国内では法的な基準はなく、事業者任せされており、その基準は事業者ごとに異なる。

国際的に使われているグルテン 20ppm 未満を拠り所としている場合や、GFCO の認証を得てグルテン 10ppm 未満や使用原料（大麦やライ麦等の使用不可）に関する基準を設けている場合、その他には、単に小麦粉を使っていないことだけをもってグルテンフリーとしている場合もある。

消費者の理解も、情報発信を行う事業者ごとに定義が異なることもあったり国内のセリアック病患者の数が少ないと言われていることもあり、「グルテンフリー」がセリアック病患者向けに重要なものであるということ考えている場合もあるが、単に「健康的」のイメージのみで捉えている場合（単にそのイメージにより売上を上げるためだけの商品開発の事例もある）やアレルギーとの混同など、認識にも差異が大きい。国内における「グルテンフリー」の定義を明確にし、また、必要な基準（グルテン数値や、使用原料、製造工程等が考えられる。）を定めることにより、「グルテンフリー」およびその類似文言を謳うことに制限を加えること。

食品表示基準または関連通知等において定めることにより、事業者に正確な情報発信をさせ、消費者へ正確な情報を提供する。

【消費者庁】

## ⑦ トランス脂肪酸に関する誤解を与える記事について

●●において、冒頭に以下のような誤ったコメントを載せています。「人体に有害として世界的に規制が進む「トランス脂肪酸」が含まれる代表的な食品が、食パン・菓子パンだ。WHO（世界保健機関）は 2018 年、トランス脂肪酸の食品への含有を「2023 年までに全廃する」との目標を掲げ、その勧告に応じて世界 46 か国が規制を導入しています（2022 年末時点）。しかし、日本では「含有量」の規制だけでなく、食品パッケージへの「表示義務」も定められていません。」

実際には、「WHO は、2023 年までに総エネルギー量の 1%以下に抑える目標を持っている」と思われるが、日本の摂取量の実態を記載することなく、消費者を誤った方向に誘導する誤った記事だと思われます。このように誤った記事を書き続ける週刊誌やそれを引用するネット記事に対する、繰り返し、粘り強い情報発信が必要と考えます。

【厚生労働省、農林水産省、消費者庁、食品安全委員会】

**食品安全委員会の対応：**トランス脂肪酸については、2012 年に食品健康影響評価を行い、

- ・日本人の大多数は WHO の目標を下回っており、通常の食生活では健康への影響は小さいが、脂質に偏った食事をしている人は留意する必要があること

- ・脂質は重要な栄養素であり、バランスの良い食事を心がけることが必要であること

などを整理したところであり、その旨を HP 等で情報発信しているところです。

また、研究事業においてトランス脂肪酸の摂取量の推計調査研究を実施したところです。

必要に応じ、リスク管理機関と協力しつつ、引き続き、HP 等で科学的かつわかりやすい情報提供に粘り強く努めてまいります。

## ⑧ 賞味期限のパンフのイラスト

「おいしいめやす」普及啓発キャンペーンを実施します by 消費者庁 ([https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer\\_education\\_cms201\\_210129\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/notice/assets/consumer_education_cms201_210129_01.pdf))

上記のパンフレットにおいて、賞味期限の表示対象に卵のイラストが使用されています。ご存じのとおり、卵の賞味期限はサルモネラのリスク無く生食することのできる期限ですから、賞味期限という用語を使用はしていても「安全を担保する期限」でもあります。という商品でもあるので、美味しさの目安として賞味期限がありますと説明するパンフレットに卵を掲載するのは、誤解を生むリスクがあるのではと危惧します。

おいしさの目安を表すに適した商品への切替えが望ましいと思います。

【消費者庁】

## ⑨ 今後の食品安全確保に向けたご提案

食品安全委員会のリスク評価およびリスクコミュニケーションの取り組みは一定の成果を上げているものの、現状では情報の到達度・伝達方法・対応の迅速性において多くの課題が認められる。これにより、科学的根拠に基づいた食品安全情報が十分に消費者へ伝わらず、誤った情報が拡散される状況が放置されている。とくに、以下の点が大きな問題である。

### 1. リスクコミュニケーションの到達度が低い

食品安全委員会が提供する情報の多くは、専門的かつ難解な表現が多く含まれており、一般消費者にとって理解しにくいのではないかと懸念されている。また、YouTube や X (Twitter) などのデジタルプラットフォームを活用した情報発信は行われているものの、その到達度は低く、再生回数やフォロワー数の少なさがそれを示している。結果として、正確な情報が伝わらず、消費者は食品に関する誤解や不安を抱えたままとなっている。

### 2. 「リスク＝危険」という誤解の助長

食品安全委員会が公表するリスク評価は、科学的根拠に基づいた冷静な分析であるにもかかわらず、報道機関や SNS 上では断片的に切り取られ、消費者に「危険な食品が増えている」との誤解を与えているのではないかと懸念されている。特定の食品成分が発がん性を持つ可能性があるとして評価されたとき、その摂取量や影響の程度は十分に伝わらず、「この食品は危険」と単純化されたメッセージが先行して広まってしまっているケースが多い。

### 3. 専門的な表現の多さと視覚的情報の不足

リスク評価報告書等には専門的な表現が多く使われているので、食品の安全性を直感的に理解しにくいのではないかと懸念されている。例えば、「ADI」や「BMDL」といった基礎用語でさえ説明なく使用されていると、一般消費者にとっては難解になってしまう。また、視覚的な補助（グラフ・図表・動画など）が充実しているとは言えず、情報の受容性を妨げているのではないかと懸念されている。

### 4. 食品の誤情報拡散への対応不足

SNS やインターネット上では「食品添加物は全て危険」「〇〇食品には有害物質が含まれている」といった科学的根拠に乏しく誤った情報が拡散されているが、食品安全委員会がこれに対して迅速に対応できる体制が整っていない。結果として、誤情報は放置され、消費者の誤解が固定化されてしまうのではないかと懸念されている。消費者教育の強化：消費者が自分の健康状態に応じた適切な製品選びができるよう、教育や情報提供を強化する。

上述の問題点を踏まえ、食品安全委員会のリスクコミュニケーションの効果を高め、消費者に正確な情報を迅速に届けるために、以下の具体策を提案する。

#### 1. SNS および動画コンテンツを活用した戦略的情報発信の強化

YouTube ショート、TikTok、Instagram などを活用し、「1分でわかる食品安全」シリーズを高い頻度で定期配信することで、視聴者の関心を引き、重要な情報を短時間で伝える。また、

食品安全委員会の公式 X (Twitter) アカウントを活用し、誤情報が拡散された際には迅速にファクトチェックを行い、科学的根拠に基づく正確な情報を発信する体制を構築する。

## 2. リスク評価結果の伝え方を改善し、「安全であること」を強調する

リスク評価の結果が短絡的に「リスクがある」という形で伝わるのではなく、「この食品を〇〇kg の人が毎日〇〇個食べても安全」といった具体的な指標を示すことで誤解を防ぐ。また、リスク評価報告書には「簡易要約版」を作成し、専門用語をできる限り一般的な表現に言い換えることで、消費者の理解度を高める。

## 3. 視覚的補助の強化

食品安全委員会の報告書等には、グラフや図表での表現を増やし、直感的に理解できる形式に改善する。また、アニメーション動画やイラストを活用した説明資料を作成・公表し、一般消費者向けの分かりやすい情報発信を推進する。

## 4. 食品誤情報対策として「食品安全ファクトチェック専門部門」の設立

SNS 等で拡散された科学的根拠に乏しく誤った情報を迅速に検証し、正確な情報を対抗発信する専門部門を設立する。これにより、一般消費者が誤情報に惑わされることを防止し、科学的根拠に基づいた食品安全情報の普及を促進する。

## 5. 消費者との双方向コミュニケーションの強化

食品安全委員会のウェブサイト上に「意見提出と回答の可視化ページ」を設置し、この場所で提出された意見に対する対応結果を公表することで、消費者の信頼を高める。また、定期的に「食品安全オンライン公開討論会」を開催し、消費者や専門家と直接接触する機会を増やし、コミュニケーションの活性化を進める。

これらを実施することで、食品安全委員会のリスクコミュニケーションの到達度が向上し、一般消費者の誤解を減らし、科学的根拠に基づいた食品安全情報の普及が期待できると考えます。

### 【食品安全委員会】

**食品安全委員会の対応：**食品安全委員会では、これまでも、社会的関心の高いハザードについて、その評価書の概要及び評価書に関する Q&A を公表するなど情報提供に努めているところです。

昨今、多種多様な情報の氾濫により、科学的に正確な食品安全の情報へのアクセスは困難になっているなど、国民のリスク認識と科学的知見を踏まえた実際のリスクとの間にギャップがある場合があります。このため、情報提供やコミュニケーションの優先度が高い食品安全上の話題を明らかにし、社会的な関心を考慮した効果的なリスクコミュニケーションに資するよう、国民のリスク認知の状況を経時的に把握するための調査に向けた取組みを進めているところです。

また、食品安全委員会が実施する食品健康影響評価は、食品の摂取を通じて危害要因等が人の健康に及ぼす影響について評価するものであり、食品が安全であることを示すものではありません。したがって、安全であることを強調するような周知を行うことは考えておりませんが、いただいたご指摘の主旨を踏まえながら、ウェブサイトや SNS 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。

## <いわゆる健康食品>

### ⑩ 高齢者における健康食品や機能性表示食品と食品・薬品の相互作用

現在、日本では機能性表示食品に関する規制が強化されており、健康被害が発生した場合には情報提供が義務化されています。例えば、事業者は健康被害の情報を収集し、速やかに都道府県知事や消費者庁に報告することが求められています。しかし、既往症に対する具体的な影響についての表示が不足していることが指摘されています。

この矛盾を解消するためには、以下のような対策が考えられます。

既往症に関する情報の明示：製品ラベルや広告において、特定の既往症を持つ消費者に対する注意喚起を明示する。

消費者教育の強化：消費者が自分の健康状態に応じた適切な製品選びができるよう、教育や情報提供を強化する。

事業者の責任強化：事業者が製品の安全性を確保し、消費者に対する適切な情報提供を行う責任を明確にする。

これらの対策を通じて、消費者が安心して健康食品や機能性表示食品を利用できる環境を整えることが重要です。例：ワーファリンを服用している方が「青汁」などの健康食品を摂取する際には、特に注意が必要です。ワーファリンはビタミンKの働きを抑えることで血液を固まりにくくする薬ですが、青汁にはビタミンKが多く含まれていることが多いため、ワーファリンの効果を弱める可能性があります。

高血圧や糖尿病の薬を服用している場合、グレープフルーツやそのジュースには注意が必要です。グレープフルーツに含まれるフラノクマリン類という成分が、薬の代謝を阻害し、薬の効果を強めてしまうことがあります。

具体的には、以下のような影響があります。

高血圧の薬：カルシウム拮抗薬（例：アムロジピン、ニフェジピンなど）は、グレープフルーツと一緒に摂取すると、薬の効果が強まりすぎて血圧が過度に低下する可能性があります。

糖尿病の薬：現在のところ、糖尿病の経口薬とグレープフルーツの相互作用は報告されていませんが、高血圧や高脂血症の薬と併用している場合は注意が必要です。

その他の薬：不眠症治療薬、免疫抑制剤、脂質異常症治療薬などもグレープフルーツとの相互作用が報告されています。

また、フラノクマリン類を含む柑橘類（例：八朔、ザボンなど）にも同様の注意が必要です。特定の薬との相互作用があるため注意が必要です。

【厚生労働省、消費者庁、食品安全委員会】

**食品安全委員会の対応**：食品安全委員会は「健康食品に関するメッセージ」を公表し、健康食品と医薬品の相互作用について触れ、治療のため医薬品を服用している場合は「健康食品」を併せて摂ることについて医師・薬剤師のアドバイスを受けるよう注意喚起を行っております。引き続き、情報提供に努めてまいります。

<その他>

## ⑪ 地域食堂・子ども食堂の実施場所の確保について

### 【現状】

- 国立社会保障・人口問題研究所によると、単身者層は2020年の38%から増加を続け、2050年には44.3%になる予測があり、特に単身高齢者と、共働き世帯の増加に伴う子どもの孤食、また働く世代の負担を減らすための地域の食堂は、今後ますますニーズが高まると考えられます
- 2023年3月、千葉県某市内のショッピングセンター内フードコートで、夕食の時間帯に、小学校低学年の子供が一人で食事をとっている姿が見受けられると、某市社会福祉協議会からの報告がありました
- 2024年5月、同市内UR団地内で、19時の学童保育終了後、小学生が一人で広場にいたため、住民が声をかけると、「母親（シングルマザー）が仕事から帰宅していない、夕ご飯はまだ取っていない」と話した、との報告がありました
- 夏休み期間中の共働き世帯の、子どもの昼食問題が取り上げられています

### 【実態・問題点】

- 市内では有志により、地域食堂・子ども食堂が、不定期を含め3か所あります。3か所とも、リタイア後に地域貢献として関わり始めた男性が担っています。女性は、家庭での調理方法を踏襲することが多く、いずれも、大人数分の食材管理や調理についての衛生管理の知識が十分ではありません。2か所は、同市内地区複合福祉施設内のキッチンで製造、1か所（\*1）はUR団地内の集会所にあるキッチンで製造
- いずれも、食品衛生責任者の設置は任意、キッチンは飲食店営業許可の条件を満たしていません。
- 「子ども食堂における衛生管理のポイント」（\*2）、子ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及び子ども食堂の運営上留意すべき事項の周知について（通知）内、「一般社団法人全国食支援活動協力会」（\*3）の内容は重要であるが膨大で、全て理解し、実践するには、高いハードルがあると考えられます。

自治体またはUR（国管轄）が管理・保有する集会所を新設またはリフォームする場合、飲食店営業許可が取得できるキッチン設置を義務化すること。

高度経済成長期に住宅地開発と共に設置された集会所は、現在築年数40年を超え、順次建て替え、またはリフォームが進められていますが、用途が、地域住民の交流の場のため、避難所でもなく、食事を提供する目的でもないため、従来通りの運用の場合、キッチンは給湯用としての機能しか有していません。

今後増加する地区内の高齢者の食事を提供したり、飲食物を提供し、運営費の一部を賄ったり、孤独孤立対策として社会的接触の頻度を高めるため、子どもでも高齢者でも徒歩で通える交流拠点内に、安全に食事の準備や提供ができる施設を確保し、将来的に住民の要望や実情に応じた用途変更の可能性を整えておく必要があります。

### 【厚生労働省、こども家庭庁】

## ⑫ 大量調理施設衛生管理マニュアルの実現性と現状の課題

大量調理施設衛生管理マニュアルとの実効性について課題がある。1. 検収の立ち合い 2. 加熱の条件についてと 3. 仕入商材（完全調理済品；そうざい）である。

1. 昨今の労働力不足から検収時の立ち合いが困難、2024年問題に起因するドライバー保護の観点から物流環境や配送時間等を見直すという動きが多々発生している。特に治療に関わる患者食は、そうである以上、食中毒リスクは原料段階から製造、配送、調理、提供と各段階で考慮しなければならない。検収の目的であるは不適なものは受け入れないという観点から、品温、状態等を確認することと記載がある。立ち合いに関しては、不適な業者でないのであれば、温度条件等が担保されていると考えられ、管理について問題がない業者は立ち合いなしでもよいものとするものを受け入れる。立ち合いは手段であり、目的ではなく、安全性が担保される同等の方法であれば不要なのではないだろうか。
2. 加熱は 75℃ 1分同等を起点としているが、同等に関する指標は各自が定めることと HACCP ではなっている。75℃1分と同等の条件を明確にすることで食中毒リスクを低減することが可能ではないだろうか。
3. 病院給食で加熱せずに提供する可能性がある食品があるが、一般的に製造されている惣菜類などは 30分以内 20℃以下、60分以内に 10℃以下などが守られていないものも多々あり、常温で流通する容器包装後加熱食品であるにもかかわらず、pH4.6・水分活性 0.94 以下の基準がないものが流通している。大量調理施設衛生管理マニュアルと同等の製造基準で製造されたものであるかの判断も困難であることもある。

上記の 1～3 への提案をいかに示します。

1. 検収に関する条件を整備し、立会いと同等の安全性が担保可能な方法であれば立ち合いは必須としないことを考慮してもいいのではないだろうか。受入れ品を一時保管する際、冷蔵・冷凍の保存条件が担保できる機器で保持したのち、検収を経て受入れする（荷受責の関係から、その際の商材責は受入側に起因するものとする。）
2. 加熱条件については 75℃ 1分同等の判断が可能な様に整理する。同等の意味と D 値、Z 値などの殺菌条件を提示する。食肉に関する加熱条件は厚生労働省の Q&A で示されてたことがあるが、D 値や Z 値等の記載がないことから判断が不明瞭となる。
3. 惣菜類等の冷却条件に関して特に冷却基準は速やかにという内容であるが、明確に定めることで製造メーカーが準拠可能となる。BRIX 管理が悪いのではなく、この BRIX で管理すると水分活性 0.94 以下を満たす等の紐づけは必要である。常温流通品は食品、食品添加物等の規格基準に謳われているので pH や水分活性について厚生労働省が明確にする必要がある。

【厚生労働省】

以上