

令和7年度 食品安全モニターからの随時報告

(令和7年4月～令和8年3月受付分)

食品安全委員会では、食品安全モニター（令和7年度：460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、以下の分類に応じ、対応している。集計期間（令和7年4月～令和8年3月）における提案・報告件数は計11件であった。

分類	対応
①リスク管理機関でリスク管理措置やリスクコミ等の施策が適切に実施されているもの	関係省庁に共有した上で、更なるリスクコミュニケーションを働きかけ
②リスク管理機関でリスク管理措置やリスクコミ等の施策が適切に実施されているか不明確であるもの	関係省庁に共有した上で、関係省庁に回答を求め、得た回答を記載
③委員会が実施するリスク評価やリスクコミの改善点に関するもの（自ら評価案件の提案を含む）	委員会にて回答作成

■分類別 報告件数

	随時報告の分類			計
	①	②	③	
報告件数	4	3	4	11

■関係省庁別 対応件数

関係省庁	随時報告の分類			対応件数
	①	②	③	
消費者庁	3	1	－	4
厚生労働省	1	2	－	3
農林水産省	2	－	－	2
環境省	－	－	－	－
国税庁	－	1	－	1
食品安全委員会	－	－	4	4

※複数のリスク管理機関にまたがる報告が含まれるため、分類別報告件数と関係省庁対応件数は、一致しない。

No.	タイトル	事実	意見・提言	対応区分
1	用語集の追加 (FSSC22000)	食品業界では新たな食品安全規格として FSSC22000 の導入が広がっています。FSSC 22000 は、国際食品安全イニシアチブ (GFSI) に承認された認証スキームの一つであり、世界的に信頼性の高い認証として認識されています。現状、食品安全委員会の用語集には「ISO22000」や「ISO9000 シリーズ ISO9000 Family」は掲載されていますが、「FSSC22000」に関する記述はございません。	用語集に FSSC22000 を追加するようご提案いたします。	③

回答：ISO (国際標準化機構) は、各国の代表的標準化機関から成る国際標準化機関で、電気・通信及び電子技術分野を除く全産業分野 (鉱工業、農業、医薬品等) に関する国際規格の作成を行っています。我が国では、閣議了解を経て、産業標準化法に基づき経済産業省に設置されている日本産業標準調査会 (JISC) が参加しています。ISO22000 等については、国際規格として ISO が定めたことを踏まえ用語集に掲載しているものであり、ご提案の FSSC22000 とは性質が異なると考えております。**【食品安全委員会】**

No.	タイトル	事実	意見・提言	対応区分
2	委員会の広報について (5/14セミナー参加を受けて)	5 / 14 のモニターセミナーにて、委員会の方々は委員会の知名度を上げるために SNS の活用を考えている旨をお話しされており、私たちモニターにも積極的な参加を促していました。そこでの問題提起は、ニュースや新聞を見ない市民にどうアピールしていくかということです。しかし私はこれについて疑問を感じました。	<p>個人の実感として、食品の安全を強く心配する世代はニュースや新聞を主要なメディア媒体としているシニアであり、一方で SNS を活用している世代はこの問題に対して関心がシニアほどは強くない（私にはこの年代の子供が二人いますので見当違いの見解ではないでしょう）と思っています。このようなことから、私は SNS よりむしろ、まずはニュース・新聞などのメディアに注力した方が、訴求効果が見込めると考えました。</p> <p>私たちは数年前にコロナ禍を体験し、信頼できる情報がいかに安心させてくれるかを実感しました。私は医学部で教鞭を取る者ですが、学生に実情や指示を伝える際、厚生省の HP に載せられた情報が頼りでした。これも私の実感で恐縮ですが、その頃はメディアも厚生省の発信する情報を盛んに取り上げていたように思います。</p> <p>さて、私は食品安全委員会の HP を拝見し、掲載された情報が PFAS やアレルゲン、アニサキス、農薬など市民の健康に直結するものであることから、委員会もコロナ禍の厚生省のような存在になってほしい、なるべきだと強く思いました。</p> <p>ですので、SNS で知名度を上げるのも必要ですが、主要なメディアに信頼され、何か社会問題があったとき、真っ先に情報源として引用される存在を目指すことこそが本質的だと思います。具体的には、(1) よく話題になる問題（上記 PFAS など）についてしっかりした情報を提供できることを主要メディア（特にテレビニュース系）に周知し認知してもらう (2) このような問題が発生したとき、真っ先に情報提供を委員会の方から申し出る (3) メディアに情報発信の際に引用先として言及してもらう、ということをして欲しく思います。また政府公式見解でも積極的に引用してもらいたいです。私たち、特にシニアはテレビ・新聞の情報を信用しますし、その情報源が確かなものであることに安心します。食品の供給者である企業も、消費者の安心をつかめる情報源を積極的に利用することでしょう。さらに言ってしまうと、SNS のニュースの引用元は大抵テレビ・新聞です。このような考えから、私の意見の結論は、まずテレビ・新聞に引用されることを目指すべき、そしてシニアに信頼されるべき、そうすることで社会での役割を得るべき、というものになります。</p> <p>このような見解から、「HP が見にくいことを承知しているが、予算がなくて直せない」という問題の解消は最優先の急務だと考えます。SNS でアピールするにしても避けて通るべきではありません。率直なところ、私たちモニターとのやりとりに予算を配分するよりも、HP の改修に予算を割く方が良いのではないのでしょうか。以上です。</p>	③
<p>回答：食品安全委員会では、メディア関係者向けのセミナーを開催しているほか、HP の見直しも随時行っております。引き続き、広報活動に取り組んでまいるとともに、食品安全モニターにおかれましても、より積極的に情報提供活動に取り組んでいただくようお願いいたします。【食品安全委員会】</p>				

No.	タイトル	事実	意見・提言	対応区分
3	Codex における重金属規格と厚生労働省告示第 370 号別表第 1「穀類、豆類及び野菜」の不整合(と思われる)について	<p>私は酒類製造業に従事しており、製造過程において大麦を主原料の一つとして使用しています。その中で、食品原材料としての大麦に関する国内外の安全基準について調査する中、以下のような制度上の不整合と思われる点に懸念を抱きました。</p> <p>国際的な食品規格である Codex (FAO/WHO 合同食品規格委員会) では、カドミウムに関して以下のような規格値が定められています(出典:農林水産省 Codex 規格におけるカドミウム基準値一覧)。https://www.maff.go.jp/j/syoutan/nouan/kome/k_cd/04_kijyun/01_int.html?utm_source</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精米: 0.4 ppm ・小麦: 0.2 ppm ・その他穀類(米・小麦・そば・キノアを除く): 0.1 ppm <p>一方で、我が国の食品安全の根幹をなす「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第 370 号)において、別表第 1「穀類、豆類及び野菜」のカドミウム規格では、以下のように記載されています。https://www.mhlw.go.jp/content/000988780.pdf</p> <ul style="list-style-type: none"> ・第 1 欄: 米(玄米及び精米をいう) ・第 2 欄: カドミウム及びその化合物 ・第 3 欄: Cd として 0.4 ppm <p>このように、米については明確な基準が存在する一方で、大麦や小麦、とうもろこしなどの穀類には該当する記載が見当たらず、どのような基準に準拠すべきかが不明瞭です。</p>	<p>これは以下の 2 つの観点で問題をはらんでいると考えます:</p> <ul style="list-style-type: none"> ・リスクの明示が不足していることによる、業界での安全管理判断のばらつき ・輸出や国際調達の場合での Codex との整合性不備による混乱 ・不信の温床特に製造業者としては、Codex のような国際規格を尊重しながらも、日本国内での遵守すべき法的根拠が明記されていない場合、自社での安全基準の設定や、社内外へのリスク説明に困難を伴う状況となります。食品安全の観点および実務的な明確性の観点から、厚生労働省告示第 370 号の別表第 1 において、米以外の主要穀類(特に大麦、小麦等)に関しても、個別または「穀類一般」としてカドミウム基準を明示されることを提言いたします。このような改訂は、事業者(委託先含む)・消費者双方にとって安全と信頼を高める措置であり、今後の国際整合にも貢献すると考えます。 	①
共有先: 消費者庁、農水省				

No.	タイトル	事実	意見・提言	対応区分
4	健康被害となりうる硬質異物のリスク評価	<p>食品等の自主回収報告制度において、クラス分類のクラスI:喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合として、ボツリヌス毒素やアフラトキシンと並び、硬質異物が記載されている。また、リコール原因や健康被害原因としても主要なものとなっている。</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/assets/food_labeling_cms203_241106_09.pdf</p>	<p>しかしながら、硬質異物について、その定義や、サイズに関する危害性の根拠となる基準等が国内に見当たらない。このため、多くの企業が、サイズに関しては他に準拠できるものがないこともあり以下の FDA の基準を参考としつつ、多くの食品企業が各社で判断している。</p> <p>https://www.fda.gov/media/71953/download</p> <p>健康被害となりうる硬質異物の定義が不明確なことが多いこともあり、HACCP の管理においても適切な管理基準が設定されないこと、また、混入時の健康被害の評価がなされない等のおそれもあり、健康被害となりうる硬質異物について、国内でリスク評価およびその基準（目安値となるものでも）が設けられるべきと考える。</p>	①
共有先：厚生労働省、消費者庁				

No.	タイトル	事実	意見・提言	対応区分
5	日本人の食履歴の浅い「木の実類のアレルギー」について	<p>日本における木の実類の消費と、アレルギーの症例は増加しているといわれています。</p> <p>例：第7回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議（消費者庁）P19</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/assets/food_labeling_cms204_250120_003.pdf</p>	<p>これらは、日本人の食履歴が浅い食品の摂取機会が増え、アレルギーが増加していることを示していると考えます。</p> <p>食履歴が浅い木の実類はリスク認知が遅れやすい。表示制度は「含有の有無」にとどまり、「どの程度でリスクが生じるか」が伝わりにくい。</p> <p>木の実類の流通拡大は、将来的なアレルゲンリスクの顕在化を早める可能性があります。</p> <p>食品安全委員会におかれましては、今ある科学的知見をまとめて情報発信していただけないでしょうか。</p>	③
<p>回答：食品安全委員会では、現在『くるみ』のファクトシートの作成を予定しております。今後とも関係省庁等と連携を図りながら、適切な情報提供に努めてまいります。【食品安全委員会】</p>				

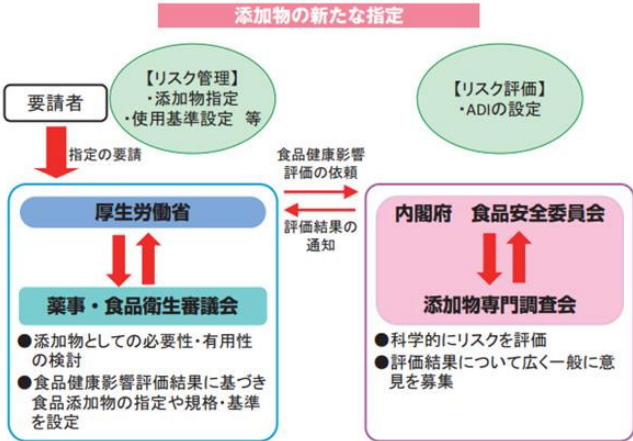
No.	タイトル	事実	意見・提言	対応区分
6	食品の安全性に関する用語集（第7版）— 第8章の収録内容について	<p>2020年12月に国内第1号のゲノム編集食品として高GABAトマトが届け出された。これに続き、小粒・多収量のジャガイモ、可食部が多いマダイ、成長が速いトラフグやヒラメなども届け出され、その一部は市場に流通している。</p> <p>ゲノム編集食品は遺伝子を編集する点で遺伝子組み換え食品と類似しているが、ゲノム編集は内部遺伝子の改変、遺伝子組み換えは外部遺伝子の導入、と区別された技術からなる食品である。</p> <p>厚生労働省が作成するパンフレット「新しいバイオテクノロジーで作られた食品について」、国立医薬品食品衛生研究所が作成するパンフレット「遺伝子組換え食品・ゲノム編集食品 Q&A」いずれも、ゲノム編集食品と遺伝子組み換え食品を区別して記載している。</p> <p>参考：「新しいバイオテクノロジーで作られた食品について」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/bio/genetically_modified_food/assets/000657810.pdf 「遺伝子組換え食品・ゲノム編集食品 Q&A」 https://www.nihs.go.jp/dnfi/pdf/GMGE_QA_PDF.pdf</p>	<p>食品の安全性に関する用語集（第7版）には遺伝子組み換え食品のみ記載されている。近年の市場流通や他機関の動向も踏まえ、ゲノム編集食品についての記載が必要である。</p> <p>新植物育種技術の説明文章中にゲノム編集の言及があるが、ゲノム編集食品は植物に限定されるものではないため、別に説明を設ける必要がある。</p> <p>また、食品の安全性に関する用語集（第7版）では遺伝子組み換え技術に纏わる用語（発現ベクター、ORF など）が収録されている。ゲノム編集食品についても同様にゲノム編集技術に纏わる用語（変異、CRISPR/Cas9 など）の収録があるとより良い用語集となると考える。</p>	③

回答：いただいたご意見を踏まえ、次回の『食品の安全性に関する用語集』の改訂に際しては、ゲノム編集食品やゲノム編集技術に纏わる用語の収録について、検討してまいります。**【食品安全委員会】**

No.	タイトル	事実	意見・提言	対応区分
7	農林水産省が 10 月 31 日に公開した令和 7 年度「全国ジビエフェア」について	<p>本年、10 月 31 日に農林水産省のホームページに、「令和 7 年 11 月 1 日(土曜日)から令和 8 年 2 月 28 日(土曜日)まで、令和 7 年度「全国ジビエフェア」を開催します。」と掲載されている。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/251031.html</p>	<p>リスクについての情報にすぐアクセスできるよう、厚生労働省の「ジビエ（野生鳥獣の肉）の衛生管理」のホームページのリンク https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/01_00021.html を同時掲載するなど、このようなイベント時に食中毒の注意喚起ができるような、一般消費者にもすぐわかるポスター(A4 1 枚で気を付けるポイントがすぐわかるもの) をリスクコミュニケーションの一環として、作成してほしい。今回、ネットで検索したが、フェアのようにわかりやすいポスター等はなかった。今後もジビエの普及を続けていくのであれば、リスクについても同じくわかりやすいツールが必要と考える。</p>	①
共有先：農林水産省				

No.	タイトル	事実	意見・提言	対応区分
8	国税庁ホームページの記載について	<p>アルコール摂取と発がん性およびその他の体への悪影響については、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 国立がん研究センターからは「飲酒は、肝細胞がん、食道がん、大腸がん、頭頸部がん」と強い関連があり、男性の胃がん、女性の閉経前の乳がんに関連があることが分かっています。がんの予防には飲酒をしないことがベストで、飲酒量を減らすほどがんのリスクは低くなります。飲まない人、飲めない人は無理に飲まないようにしましょう。」と発信している。https://ganjoho.jp/public/pre_scr/cause_prevention/evidence_based.html ・ また、2017年に報告された韓国で行われた大規模研究では、少量飲酒でもがんリスクが上昇することが確認されている。(The relationship between drinking alcohol and esophageal, gastric or colorectal cancer: A nationwide population-based cohort study of South Korea) <p>しかし、国税庁のHP (https://www.nta.go.jp/taxes/sake/miseinen/tekisei_inshu/01.htm) には、以下の説明がある。</p> <p>(飲酒運転根絶及び適正飲酒推進のための周知・啓発活動について 国税庁)</p> <p>(2) 適正飲酒の推進 (飲酒運転根絶及び適正飲酒推進のための周知・啓発活動について 国税庁)</p> <p>「酒は百薬の長」という言葉もあるように、昔から適度な飲酒は心身による影響を与えることが広く知られています。飲酒は、精神のストレスを和らげ、血行を促進し食欲を増進するなど健康を守るうえで、一定の効果を生むものと考えられます。</p>	<p>国税庁のHPには、アルコールは適量ならば健康増進に役立つと書かれていますが、適量が存在するわけでは無いので、HPの記載について、訂正を求めます。</p>	②
<p>回答： 国税庁では、現在「お酒に関する情報」ページの改修作業を行っており、掲載情報の整理を進めております。ご指摘いただいたページは、過去の一時点の取組に関する情報を掲載したものであり、削除を予定しております。【国税庁】</p>				

No.	タイトル	事実	意見・提言	対応区分
9	ノロウイルス食中毒 対応のためのリスク 管理強化	<p>今回食品安全モニターのeラーニングを受講して、リスク分析の重要性を再認識しました。特に、ノロウイルスは事件数・患者数ともに常に上位を占め、ノロウイルスが日本の食中毒における主要な病因物質の一つであり、年間を通じて多くの患者を発生させていることを知りました。</p> <p>特に近年、従来からの冬場のカキによる汚染だけでなく、感染した調理従事者が症状がない状態でも手洗いが不十分のままの調理により食品が汚染され、食品取扱者や調理器具などを介して集団発生するケース（学校給食用パン、大福餅、仕出し弁当、刻み海苔など）も見られています。</p> <p>また、今年の厚生労働省の食中毒発生事例速報によれば、ノロウイルスの食中毒の患者数は令和7年11月4日現在において、10661名と、例年に比べて多くなっています。</p>	<p>ノロウイルス感染症の全体像や食品中の汚染状況の把握、リスクに対する効果の科学的検証などの基礎情報が不足していることから、まずはリスク管理活動と並行して、ヒト腸管オルガノイド等を用いた感染性評価系の確立や下水サーベイランスなどの代替指標の設定などのリスク評価を強化することが必要と思います。</p> <p>また、実用化が近いワクチンの導入や不顕性感染者による汚染リスクを考慮した衛生教育を促進し、デジタル技術を活用した双方向のリスクコミュニケーションなどを通じて、社会全体での予防実効性を高めることも望ましいことと思います。</p>	②
<p>回答：消費者庁では、関係府省庁と連携し、食中毒の予防を含む食品安全に関するリスクコミュニケーション及び情報提供に取り組んでおります。食品安全モニターの方のご意見も踏まえ、今後、より効果的なリスクコミュニケーションが行えるよう検討してまいります。【消費者庁】</p> <p>厚生労働省では、ノロウイルスが原因の食中毒への対応に関しては、従業員の不顕性感染を想定した丁寧な手洗いの徹底や使い捨て手袋使用等、引き続き普及啓発に努めてまいります。【厚生労働省】</p>				

No.	タイトル	事実	意見・提言	対応区分
10	消費者庁HPの「食品添加物に関する規制の概要」について	<p>先日、食品添加物に関する講習会を依頼されたので、消費者庁HPで食品添加物について確認いたしました。厚生労働省にあった食品基準審査課については、2024.4.1に消費者庁に移管され、食品衛生基準審査課となっています。</p> <p>消費者庁HPに食品添加物の概要として下記の「食品添加物に関する規制の概要」が記載されています。</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/assets/000798511.pdf</p> <p>内容を見ると「厚生労働省の取り組み」として食品添加物の安全確保について記載されていますが、「添加物の新たな指定」の図も厚生労働省のままで、消費者庁の役割が反映されていません。</p> 	<p>東京都福祉保健局「食品衛生の窓」に掲載されている「食品添加物の指定制度」は、指定の基本的な考え方、指定制度の流れ、指定の削除、国際的に汎用される添加物などが分かりやすく整理されており、事業者・消費者双方にとって理解しやすい内容となっています。</p> <p>https://www.hokeniryo1.metro.tokyo.lg.jp/s/hokuhin/shokuten/shokuten3.html</p> <p>一方、消費者庁HPに掲載されている「食品添加物に関する規制の概要」については、2024年4月1日の食品基準審査課の移管後も、「厚生労働省の取り組み」との記載や、旧体制のフロー図が残っており、現行の制度と一致していない部分が見受けられます。紅麹サプリ関連の対応などで、ご多忙だったのだと存じますが、本資料は「日本の食品添加物制度の概要」を示す基礎資料であり、利用者の誤解を避けるためにも、現状に即した内容への更新が必要と考えています。</p>	①
共有先：消費者庁				

No.	タイトル	事実	意見・提言	対応区分
11	イベント時の調理において、災害炊き出し訓練を兼ねる場合は規制を緩和するとの但し書きができませんでしょうか	<p>2023年の通称毒マフィン事件の結果、イベント時の調理販売において監視指導が豊田市でも強化されました。3年に及ぶコロナ禍の後、やっと秋祭りなどで自治会が調理した食事などで世代問わず交流を深めようとした矢先の話でした。</p> <p>その結果、自治会による調理はなくなり既製品の販売やイベントカーでの食事提供に絞られてしまいました。こちら愛知県豊田市は中南海地震発生時において甚大な被害が予測される地域ですが、炊き出し訓練ですら缶やパウチ品などのレトルト食品を温める程度になってしまいました。</p> <p>例えば愛知県の江南保健所では、町内会のお祭りや学校等におけるバザーなどのイベントで食品の調理や提供を行う場合にはバザーの開催届が必要で、注意事項として、以下の記載があります。https://www.pref.aichi.jp/soshiki/konan-hc/bazakaisai.html <調理について></p> <p>調理は当日に行い、提供する直前に加熱して提供してください（食品の中心部が、75℃で1分以上になるように加熱してください。ただし、カキなどの二枚貝の場合は、85℃から90℃で90秒以上）。前日の調理、作り置きなどはやめてください。</p> <p>また、食材の下準備等の仕込みは屋内の清潔な調理上で行ってください。極力、カット済みの肉、野菜を使用してください。</p>	<p>核家族が一般化したことにより大人数の食事をまとめて作ることは、専任の仕事にでもついていない限り近年はさほど経験できず、地域住民によるイベント時のうどんや焼きそばなどの調理は図らずとも大規模災害時の素材の衛生的な下ごしらえ含め炊き出し訓練になっていた側面があります。また専用の道具なども公民館に用意されることで非常時の備えになっていました。しかし使わなければ有事に残っているとは限りません。大人数用の調理器具は、学校給食でも使いますが、昨今は給食センターに製造を一任するのが大多数なので、備えていない又は処分してしまうこともあります。また自治会で備えた緊急時の炊き出し鍋などもこの数年使用実績がなく廃棄が取りざたされる状況です。</p> <p>実際に大規模災害が発生した場合、レトルト食品の提供には限界があり、衛生的な炊き出しの経験が、二次被害を防ぐためにも求められるかと思えます。</p> <p>イベントなどでの調理時に「炊き出し訓練」の名目であれば、直前の十分な加熱は必須としても、当日の肉のカットや、野菜の洗浄・カットを妨げない等、訓練の実施を容易にしていただけないでしょうか。また、併せて当日の衛生確保手段の練習を推奨することを提案します。大地震直後などの有事に、カット済食材は基本手に入りません。東日本大震災時でもカット済み食材は手に入りませんでした。今どきの方々は泥付き大根など見たら、しり込みしがちですが、炊き出し訓練の経験が一度でもあれば対応しやすくなります。</p>	②
<p>回答：炊き出し訓練等イベント時の取り扱うことができる食品や衛生管理に関しては、自治体ごとに判断することとなっておりますので、管轄の自治体にご相談ください。【厚生労働省】</p>				