

№	タイトル	事実	意見・提言	対応区分																																
1	ピロリジジンアルカロイドについて	以下は、今年に入ってから EU の食品安全情報の RASFF 欄に掲載されたピロリジジンアルカロイド類の違反や注意喚起・警報の通知の一部です。 <table><tr><td>食品安全情報号数</td><td>区分</td><td>対象食品</td><td>原産国</td></tr><tr><td>No.16 (202616c)</td><td>注意喚起情報</td><td>紅茶</td><td>ロシア</td></tr><tr><td>No.15 (202615c)</td><td>通関拒否通知</td><td>クミンパウダー</td><td>トルコ</td></tr><tr><td>No.13 (202613c)</td><td>注意喚起情報</td><td>花粉</td><td>ポーランド</td></tr><tr><td>No.11 (202611c)</td><td>注意喚起情報</td><td>子供用茶</td><td>ポーランド</td></tr><tr><td>No.9 (202609c)</td><td>通関拒否通知</td><td>乾燥オレガノ</td><td>トルコ</td></tr><tr><td>No.9 (202609c)</td><td>通関拒否通知</td><td>緑茶</td><td>中国</td></tr><tr><td>No.5 (202605c)</td><td>警報通知</td><td>ハーブティー</td><td>スロバキア</td></tr></table> 欧州では、ピロリジジンアルカロイド類について、基準値を設定し、それに基づくリスク管理措置が講じられていますが、日本では基準値が設定されておらず、コンフリー（ヒレハリソウ）及びその加工食品に対する注意喚起や規制にとどまっています。 また、令和 8 年度の輸入食品等の食品衛生法違反事例においても、ピロリジジンアルカロイド類で摘発されたものはありません。	食品安全情報号数	区分	対象食品	原産国	No.16 (202616c)	注意喚起情報	紅茶	ロシア	No.15 (202615c)	通関拒否通知	クミンパウダー	トルコ	No.13 (202613c)	注意喚起情報	花粉	ポーランド	No.11 (202611c)	注意喚起情報	子供用茶	ポーランド	No.9 (202609c)	通関拒否通知	乾燥オレガノ	トルコ	No.9 (202609c)	通関拒否通知	緑茶	中国	No.5 (202605c)	警報通知	ハーブティー	スロバキア	ピロリジジンアルカロイド類について、農林水産省が主に、はちみつやハーブティー等を対象として実態調査を行っていますが、海外規制との整合性の観点から課題が生じる可能性があります。 まず、農林水産省、厚生労働省においては、実態調査等の食品群拡大等を検討することが望ましいと思います。 あわせて、消費者庁においては、国際的な整合性の観点から、欧州でリスク管理の対象とされている 35 成分について、基準値の策定を行うよう提案します。	②
食品安全情報号数	区分	対象食品	原産国																																	
No.16 (202616c)	注意喚起情報	紅茶	ロシア																																	
No.15 (202615c)	通関拒否通知	クミンパウダー	トルコ																																	
No.13 (202613c)	注意喚起情報	花粉	ポーランド																																	
No.11 (202611c)	注意喚起情報	子供用茶	ポーランド																																	
No.9 (202609c)	通関拒否通知	乾燥オレガノ	トルコ																																	
No.9 (202609c)	通関拒否通知	緑茶	中国																																	
No.5 (202605c)	警報通知	ハーブティー	スロバキア																																	
【消費者庁】 国内では食品安全委員会の食品健康影響評価（平成 16 年 6 月）に基づき、シンフィツム（いわゆるコンフリー）及びこれを含む食品についてはご指摘の通り販売等を禁止しているものと承知しています。一方、同評価においてシンフィツム以外のピロリジジンアルカロイドを含む食品については、日本では一般的に大量又は長期的に摂取する実態はなく、シンフィツムに比べリスクは低いものの、引き続き摂取実態及び関連情報の収集に努め、適宜食品健康影響評価を行うことが適切であるとされています。国産はちみつや緑茶等については、農林水産省において実態調査が実施され、健康への悪影響の懸念はないとされていると承知していますが、今後、新たな知見が得られましたら、適切に対応してまいります。 【厚生労働省】 厚生労働省では、平成 16 年 3 月 24 日付けでシンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品に関して、食品安全委員会委員による食品健康影響評価を受けて、コンフリー及びこれを含む食品については、食品衛生法第 6 条第 2 号に該当するものとして販売等を禁止することとしました。今後、新たな知見が得られましたら、適切に対応してまいります。 【農林水産省】 農林水産省は、国産農林水産物・食品及び飼料中の有害物質の低減対策の策定を行っています。 また、国産はちみつや緑茶等については、実態調査を実施し、健康への悪影響の懸念はないと認識しております。今後も情報収集を継続し、国産農畜産物とこれらを使用して製造された加工食品にピロリジジンアルカロイド類が含まれる可能性や新たな知見が明らかとなった場合には、含有実態調査とリスク管理措置の実施を検討してまいります。																																				

№	タイトル	事実	意見・提言	対応区分
2	開封後の粉製品に 起因するダニアレ ルギーに関する注 意喚起について	開封後に家庭内で保存されたホットケーキミックス、お好み焼粉、たこ焼粉等の粉製品にダニが混入・増殖し、これを摂取することで、口腔ダニアナフィラキシー（いわゆるパンケーキ症候群）を発症するおそれがある。 医師による情報発信でも、自宅に残っていたミックス粉から大量のダニが検出され、特異的 IgE 検査において小麦・グルテン・エビは陰性、ダニは陽性であり、口腔ダニアナフィラキシーと診断された事例が紹介されている。 また、ダニは加熱により死滅したとしても、ダニ由来アレルゲンの一部は熱に比較的強いとされており、十分に加熱した場合でも発症を完全には防げない可能性がある。 ----- 参考文献 https://x.com/lungdrnote/status/2091419024735543414 https://www.jstage.jst.go.jp/article/arerugi/57/7/57_KJ00005004062/_pdf/-char/en https://www.naro.go.jp/org/nfri/yakudachi/gaichu/column/column_032.html https://yamaguchi.clinic/blog/e_28691.html https://www.nisshin-seifun-welna.com/index/products/kona/ https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/anzen/anzen/food_faq/sonota/sonota15 ?	以上のことより、「加熱すれば安全である」との理解だけでは不十分で、開封後の適切な保存方法や早めの使用を含む予防策の周知が重要である。 特に高温多湿の時期にはリスクが高まると考えられる一方で、本件は食中毒等と比較すると一般的認知度が高いとはいえず、粉製品の保存に関する注意喚起を一層充実させる必要があると考えられる。 一方で、一般消費者への周知はなお十分ではない。 粉製品について、開封後の長期保存を避けやすくする観点から、少量・使い切り個包装製品の拡充をメーカーに促していただきたい。 行政による注意喚起においては、各家庭の保存環境や生活事情が一律ではないことを踏まえ、冷蔵・冷凍保管が難しい場合も想定した、現実的で実行しやすい予防策を示していただきたい。 食品安全委員会をはじめ関係機関において、粉製品の開封後保存、長期常温保存の回避、加熱しても安全とは限らないこと、症状出現時には速やかに受診すべきこと等について、一般向けの注意喚起・啓発を行っていただきたい。	①、③
共有：消費者庁、厚生労働省、農林水産省 【食品安全委員会】 食品安全委員会では、以前より、一般消費者向けのリスクアナリシス講座において、開封後の粉物の保存方法等について周知しておりましたが、今般改めて、SNS で粉物は開封後冷蔵庫で保存する旨の注意喚起を行いました。今後も、わかりやすい情報発信に努めてまいります。				

Nº	タイトル	事実	意見・提言	対応区分
3	中学校技術・家庭科（家庭分野）の教科書及び教育内容に関する提言	開隆堂「技術・家庭〔家庭分野〕」の教科書の内容を確認したところ、現行制度や最新の知見との間にいくつかの相違が見受けられました。 1. 消費期限・賞味期限に関する記載について 教科書の図 28 では、消費期限について「おおむね 5 日以内の年月日を表示」と説明されています。しかし、この「おおむね 5 日」という考え方は、平成 20 年 11 月に公表された「加工食品の表示に関する共通 Q&A（第 2 集：消費期限又は賞味期限について）」の改正により削除されています。 2. アレルギー表示に関する記載について アレルギー物質の説明も 28 品目のままで、最新の 29 品目になっておりません。教科書検定が令和 6 年なので致し方無いのかもしれませんが、授業においても 28 品目のまま説明が行われていたとのこと。 3. 食品添加物の説明について 表 5 では、食品添加物の用途と物質名の例として、保存料の項目に「プロピオン酸」が挙げられ、その使用例として「ハム、かまぼこ」が記載されています。 しかし、プロピオン酸は、食品添加物の使用基準上、ハムやかまぼこへの使用は認められていません。	消費期限・賞味期限について現在の制度を踏まえると、教科書の記載は最新の内容を反映しておらず、生徒に誤った理解を与えるおそれがあります。また、表 5 における賞味期限と消費期限の説明についても、消費者庁が示している現行の定義や説明内容と異なる部分が見受けられます。 食品添加物については「プロピオン酸」と「ハム、かまぼこ」を対応させて記載することは適切ではなく、生徒に誤解を与える可能性があります。食品添加物に関する学習は、食品の安全性や表示制度への理解を深める重要な教育内容であることから、使用基準に即した正確な記載への修正が必要と考えます。 賞味期限・消費期限の考え方やアレルギー物質、食品添加物に関する知識については、子供の頃から正しく教育していくことが重要であると考えます。しかしながら、生徒に教えられている内容が誤っていたり、最新の制度改正が反映されていなかったりする場合には、せっかくの教育の機会が十分に活かされず、場合によっては誤った知識が定着してしまうおそれがあります。 教科書検定の周期や改訂スケジュールの都合上、制度改正を直ちに教科書へ反映することが難しい事情は理解できます。しかし、少なくとも食品表示法や食品衛生法に関わる記載内容については、文部科学省が消費者庁や厚生労働省（あるいは関係省庁）と連携し、内容の正確性や最新性について十分な確認を行うべきであると考えます。 また、アレルギー表示制度の改正のように、国民の安全に直結する重要な制度改正については、教科書への反映に時間を要するとしても、技術・家庭科の教員に対して適時かつ適切な情報提供を行い、授業においては最新かつ正確な情報に基づく説明が行われるようにすべきです。 子供たちへの教育は、将来の消費者を育成する観点からも重要であり、食品の安全や表示制度に関する理解を深めるためのリスクコミュニケーションの一環として大きな意義を有しています。そのため、学校教育においても、常に最新かつ正確な情報に基づいた教育が実施されることを強く望みます。	①
共有：文部科学省、消費者庁				