

## 【省庁関係の食の安全・安心情報】2025 年 3 月 (法令通知関係)

### 1 輸入食品に対する検査命令の実施

厚生労働省は、食品衛生法に基づく輸入届出ごとの全ロットに対する検査命令の対象食品について、これまでの検査結果を踏まえて以下のとおり各検疫所長あて通知しました。

- ① 2月20日、中国産乾燥くこの実のアフラトキシンの追加。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_50761.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_50761.html)

- ② 3月4日、インドネシア産コーヒー豆の2, 4-ジクロロフェノキシ酢酸の除外。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001431721.pdf>

- ③ 3月11日、パキスタン産ごまの種子のアフラトキシンの除外。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001439965.pdf>

### 2 アレルゲンを含む食品(そば、えび、かに)のファクトシートを公開

内閣府食品安全委員会は3月11日、アレルゲンを含む食品(そば、えび、かに)のファクトシート(科学的知見に基づく概要書)を公開しました。

(そば)

[https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo\\_map/allergen.data/factsheets\\_Allergy\\_Buckwheat.pdf](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/allergen.data/factsheets_Allergy_Buckwheat.pdf)

### 3 令和6年度第3回食品衛生基準審議会新開発食品調査部会

消費者庁は2月21日、食品衛生基準審議会新開発食品調査部会を開催し、細胞培養により製造される食品(細胞培養食品)の想定されるハザードについて議論が行われました。

[https://www.caa.go.jp/policies/council/fssc/meeting\\_materials/review\\_meeting\\_004/041041.html](https://www.caa.go.jp/policies/council/fssc/meeting_materials/review_meeting_004/041041.html)

### 4 風評に関する消費者意識の実態調査結果の公表

消費者庁は3月6日、東京電力福島第一原子力発電所事故による被災県の農林水産物等に対する消費者意識の実態調査結果を公表しました。

事故後14年が経過し、政府は食品中の放射性物質検査を継続し被災地産食品の安全性を確保していますが、そのことを知らない人の割合が6割を超え、1割程度の人々が放射性物質の含まれていない食品を買いいたいとして、福島県や周辺地域の食品の購入を避けると回答しました。

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/041338/>

## 5 令和6年度福島県産農産物等流通実態調査結果の公表

農林水産省は3月14日、福島復興再生特別措置法に基づき、福島県産農産物等の生産・流通・販売について令和6年度調査結果を公表しました。

調査対象は米、牛肉、桃、あんぽ柿、ピーマン、ヒラメで、出荷量については桃、ヒラメは震災前を上回る一方、米、干し柿、牛肉、ピーマンは減少しました。価格についてはピーマン、ヒラメは全国平均を上回り、米は、牛肉、モモ、干し柿は全国平均を下回りました。

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/ryutu/R6kekka.html>

## 6 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を公表

農林水産省は3月14日、カンピロバクター食中毒対策を目的として開催した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を公表しました(概要は解説参照)。

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/250314.html>

## 7 国際がん研究機関がPFOS、PFOAの発がん性評価書を公表

国際がん研究機関(IARC)は2月14日、パーフルオロオクタン酸(PFOA)及びパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)の発がん性の評価をまとめたモノグラフ第135巻を公表しました。PFOAは「ヒトに対して発がん性がある(グループ1)」に、PFOSは「ヒトに対して発がん性がある可能性がある(グループ2B)」に分類されています。

<https://publications.iarc.who.int/636>

## 8 欧州食品安全委員会は紅麴由来モナコリンの一日摂取量は設定困難と結論

欧州食品安全委員会栄養・新食品・食品アレルギーパネルは、紅麴由来のモナコリンKへの暴露が深刻な有害影響につながる可能性があり、フードサプリメント中の紅麴由来モナコリンの一日摂取量を特定することはできないと結論しました。

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9276>

### (解説)農林水産省が開催した「肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会」の中 間取りまとめについて

農林水産省では、昨年9月から検討会を開催し、カンピロバクター食中毒の予防対策の課題や対応の方向性を取りまとめ、3月14日に公表しました。

まず、科学的データが不足していることが課題で、産官学が連携して調査体制を構築し、データの収集などを進めるとしています。次に生産者、食鳥処理事業者、食品事

業者の誤った認識や不適切な取扱いが課題で高い衛生意識を定着するため、「自主取組宣言」を通じた食品安全意識の定着を進めることとしました。

「自主取組宣言」は自らの取組を公表して遵守するといった「ソフトルール」で、特に生産者にとって経営上のメリットが小さいカンピロバクター対策を講じる際の自主的な取組を促進する効果があり、ビジネスにつながれば全国的な推進活動へと広がることが期待されます。

また、食品事業者の生または加熱不十分な鶏肉のリスクへの認識がまだまだ低く、①食肉の生食リスクの軽視、②新鮮な食肉なら安全といった誤解、③消費者の嗜好性の訴求などが原因と考えられ、飲食店を含めた幅広い層に対し、正しい知識の理解と行動変容が求められるとの厳しい指摘されました。

**（食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司）**