

## アンケートで関係者から関心が示された有害微生物の取扱い

## 1. 本資料について

令和8年5月から6月にかけて農林水産省が実施した、「有害微生物に関する関心度アンケート」において回答対象とした個別の有害微生物以外に、関係者から「関心がある」との回答があった微生物と、関心がある理由の一覧を別紙1及び別紙2に示した。

このうち、別紙1に記載しているものは、今後、「農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害微生物のリスト」に掲載するかに関する検討の対象とする。別紙2に記載しているものは、以下のいずれかに該当することから、今回の優先度の検討対象から除外する。各危害要因の除外理由は別紙2に示した。

- ア 他府省が所管する法令（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律）等により、既に規制等がされているもの（例：コレラ菌）
- イ 農林水産省の家畜衛生分野で管理することが適しているもの（例：鳥インフルエンザウイルス）
- ウ 農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質の対象とすることが妥当なもの（例：かび毒を産生するかび（かび毒に係るリスク管理措置で対応））
- エ 健康被害が、食品を介するのではなく人や動物との接触又は空気感染によって生じるもの（例：エキノコックス）
- オ 個別の微生物（属又は種又は血清型）を特定していないもの（例：毒素産生微生物）
- カ 微生物（ウイルス及び寄生虫を含む）でないもの（例：毒キノコ）

## 別紙１ 検討対象とする微生物

### 【細菌】

| 名称                                               | 主な関心の理由                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| エシェリキア・アルバーティ<br>( <i>Escherichia albertii</i> ) | <ul style="list-style-type: none"> <li>流通している食品の汚染割合と汚染の程度が知りたい。</li> <li>大腸菌との関連</li> <li>自分で研究をしており、感染経路が未だ解明されていない部分があるため</li> <li>新興下痢感染症として認知されている</li> </ul> |
| 枯草菌<br>( <i>Bacillus subtilis</i> )              | <ul style="list-style-type: none"> <li>安全性をどこで線引きできるのか。食品製造中の突然変異で害になることが無い、という保証がない。</li> </ul>                                                                   |
| 下痢原性大腸菌（腸管出血性大腸菌を除く）                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>病原因子について</li> <li>食中毒の発生動向や予防策、健康への影響、国際動向、低減対策の課題、科学的な新知見</li> </ul>                                                       |

### 【ウイルス】

| 名称                             | 主な関心の理由                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| サポウイルス<br>( <i>Sapovirus</i> ) | <ul style="list-style-type: none"> <li>サポウイルスはノロウイルスに近縁な人に対して感染症を引き起こすウイルスである。これまで、食中毒発生時にサポウイルスの検査がされる例がほとんどなかったことからサポウイルスは問題視されていなかったが、近年ではノロウイルス様食中毒発生時にサポウイルスについても検査が実施され、サポウイルス食中毒が明らかになることがある。これまでにカキを原因としたサポウイルス食中毒は報告されていないが、サポウイルスもノロウイルス同様にカキに蓄積されることから、サポウイルスによるカキの汚染実態調査やその汚染防除のための技術開発が必要と考えられる。</li> <li>食中毒の発生動向</li> <li>ノロウイルス同様に食中毒に関与しているはずだが、検査体制が整っていないために実態が不明。ノロウイルスよりも優れた実験室培養系が確立されており、ウイルスの感染性を指標にしたさまざまな評価を行うことができると期待でき、ノロウイルスのモデルとして有用性が高い</li> <li>ノロウイルスと同じ健康被害を示す。牡蠣などからも検出されおり、米国では輸入牡蠣による健康被害がニュースになった例もある。2025年にはオランダおよび中国から牡蠣からサポウイルスがノロウイルス同様、高頻度、高濃度で検出されたことが報告されている。今後５年間でノロウイルスとあわせて調査することが望ましい。</li> <li>現在ノロウイルス感染とされているもののなかに一定数あると思われるため</li> </ul> |
| ロタウイルス                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>子供で重篤な下痢を起こすと聞いているため</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

### 【寄生虫】

| 名称  | 主な関心の理由                                                                                                                                                                                                 |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 顎口虫 | <ul style="list-style-type: none"> <li>４～５年まえに県内で発生したため（非加熱のシラウオを摂食した人）</li> <li>小川原湖産での生食ができなくなったため</li> <li>青森県小川原湖でシラウオの踊り食いが原因で一時期話題になった。地域の食文化と寄生虫のリスクの関係性はトレードオフにならざるを得ないのか。難しい課題だと思う。</li> </ul> |

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| キハダクドア<br>( <i>Kudoa neothunni</i> )         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 病因物質不明の有症事例において報告があるから</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| クドア・イワタイ                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 有症苦情事例が多数多く報告されているが、病原性がよくわからないから（同旨意見 1 件）</li> <li>• 汚染実態や有症事例の詳細・発生動向があまりわかっていないため。</li> <li>• 食中毒の原因となりうるため</li> <li>• 地元産魚介類の刺身等を原因食品として疑われる健康被害事例が複数発生している。しかしながら、現行制度では病因物質として位置付けられていないため、原因究明や行政対応の根拠が十分でなく、調査結果の評価に苦慮している。また、これらの事例が継続的に発生した場合、地域水産物に対する消費者の不安を招き、生産者や流通事業者等への経済的影響が懸念される。現場における科学的知見の集積及びリスク評価を進めるとともに、病因物質としての取扱いの検討や、調査・指導に活用できる知見の提供を要望する。（同旨意見 1 件）</li> </ul>                           |
| クドア・コニシアエ<br>( <i>Kudoa konishiae</i> )      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 病因物質不明の有症事例において報告があるから</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| トキソプラズマ                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 犬、猫その他の生物について室内飼いが増えたため。</li> <li>• 最近公表された「WHO estimates of the global burden of foodborne diseases 2000-2021」では、日本において、DALYs ベースで疾病負荷の大きい微生物学的ハザードとされている。推計の妥当性も含め、この結果には非常に関心がある。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                         |
| ムツボシクドア<br>( <i>Kudoa hexapunctata</i> )     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 病因物質不明の有症事例において報告があるから</li> <li>• 汚染実態や有症事例の詳細・発生動向があまりわかっていないため。</li> <li>• 地元産魚介類の刺身等を原因食品として疑われる健康被害事例が複数発生している。しかしながら、現行制度では病因物質として位置付けられていないため、原因究明や行政対応の根拠が十分でなく、調査結果の評価に苦慮している。また、これらの事例が継続的に発生した場合、地域水産物に対する消費者の不安を招き、生産者や流通事業者等への経済的影響が懸念される。現場における科学的知見の集積及びリスク評価を進めるとともに、病因物質としての取扱いの検討や、調査・指導に活用できる知見の提供を要望する。</li> </ul>                                                                                   |
| ユニカプスラ・セリオレ<br>( <i>Uncapsula seriolae</i> ) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 病因物質不明の有症事例において報告があるから</li> <li>• 汚染実態や有症事例の詳細・発生動向があまりわかっていないため。</li> <li>• カンパチの養殖が盛んな県において、有症苦情が発生することがたびたびあるため</li> <li>• 食中毒の原因微生物として報告されているため</li> <li>• 地元産魚介類の刺身等を原因食品として疑われる健康被害事例が複数発生している。しかしながら、現行制度では病因物質として位置付けられていないため、原因究明や行政対応の根拠が十分でなく、調査結果の評価に苦慮している。また、これらの事例が継続的に発生した場合、地域水産物に対する消費者の不安を招き、生産者や流通事業者等への経済的影響が懸念される。現場における科学的知見の集積及びリスク評価を進めるとともに、病因物質としての取扱いの検討や、調査・指導に活用できる知見の提供を要望する。</li> </ul> |

|      |                                                                                                                                                                   |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 横川吸虫 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 国内で食品由来の発生があるのに食中毒として計上されないために実態把握が困難であること。その他の寄生虫も同様。</li> <li>• 岐阜県では山間の個人経営の魚料理屋でよく鮎の刺身を出しているが、大丈夫なのだろうか疑問</li> </ul> |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 別紙2 検討対象から除外する微生物

### 【細菌】

| 名称                                                                 | 対象外の理由 | 主な関心の理由                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| クロストリジウム（ウェルシュ菌及びボツリヌス菌を除く）                                        | オ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>弊社製造商品で特に注意が必要な微生物であるため</li> </ul>                                                                                                                                 |
| コレラ菌<br>( <i>Vibrio cholerae</i> 。ナグ（NAG）ビブリオを含む)                  | ア      | <ul style="list-style-type: none"> <li>輸入感染へ対応したケースが稀にあること、バラスト水からの持ち込み等、潜在的な混入リスクが僅かながら現在も存在するため。</li> <li>地球温暖化，高齢化社会に伴う易感染者の増加，海産物の輸入などの背景もある中，管内で体調不良数日後に死亡したナグビブリオ（感染研に行政検査依頼）のケースがあったため。</li> </ul> |
| サーモアナエロバクター属菌及びその類縁菌<br>( <i>Thermoanaerobacterium</i> )           | エ、オ    | <ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒細菌ではないが、pH4.6未満で増殖する。近縁種であるボツリヌス菌やウェルシュ菌の毒素産生能や発症機構に関わる仕組みを取り込んでしまうことはないか？リスクはどの程度あるのか（定量化）など</li> </ul>                                                        |
| シュードモナス菌                                                           | ア      | <ul style="list-style-type: none"> <li>昨年、当該腐敗微生物による回収事案が発生したため。</li> </ul>                                                                                                                               |
| 耐性菌                                                                | オ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>食品を介した耐性菌の拡散は国際的にも問題となっており、従来の衛生管理だけでは対応が難しい課題であると感じています。今後はワンヘルスの視点でのリスク管理がより重要になると考えています。</li> </ul>                                                             |
| 炭疽菌<br>( <i>Bacillus anthracis</i> )、 <i>Bacillus paranthracis</i> | ア      | <ul style="list-style-type: none"> <li>酪農経営に極めて甚大なリスクがあるため</li> </ul>                                                                                                                                     |
| 大腸菌群                                                               | オ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>業態にて重要な菌種</li> <li>食品安全性の観点からは低いが、旧来からの日本の顧客から規格設定を求められるため</li> <li>酒類製造においては、アルコール環境下であるため一般的な食中毒菌の増殖リスクは低いものの、原料由来のかび毒リスクや、製造用水のノロウイルス・大腸菌管理が重要である。</li> </ul>   |
| 低温増殖性耐熱性芽胞菌                                                        | オ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>健康危害というよりも腐敗原因菌かもしれないが、食品ロス削減で期限延長を進めている反面、以前は危害とならなかったような微生物は危害にならないか気になっている。</li> </ul>                                                                          |
| パエニバチルス属菌                                                          | オ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>製造商品で特に注意が必要な微生物であるため</li> </ul>                                                                                                                                   |

|                                                 |   |                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 豚丹毒                                             | イ | <ul style="list-style-type: none"> <li>野生イノシシのほぼ100%が感染している。野生イノシシの解体、調理中、喫食で感染する危険性が高い。もっと注意を促すべきと考えている。</li> </ul>                                  |
| 腐敗菌全般                                           | オ | <ul style="list-style-type: none"> <li>ドロツとした牛乳（食中毒起因菌が増えたものではないと思う）を飲むと多くの場合、お腹の調子が悪くなり数回下痢をすることがある。菌叢の乱れだと思うが、どのような菌がいる時に体調を崩しやすいか興味がある。</li> </ul> |
| ブルガリクス<br>( <i>Lactobacillus bulgaricus</i> )   | エ | <ul style="list-style-type: none"> <li>安全性をどこで線引きできるのか。食品製造中の突然変異で害になることが無い、という保証がない。</li> </ul>                                                      |
| 溶連菌                                             | ア | <ul style="list-style-type: none"> <li>時々食中毒原因物質にあがっていること</li> </ul>                                                                                  |
| ラクトコッカス・ガルビエ<br>( <i>Lactococcus garvieae</i> ) | イ | <ul style="list-style-type: none"> <li>魚類のレンサ球菌症原因菌は、ヒト等の哺乳類から分離されており、生化学的性状や遺伝的な違いがあるのか、ヒトへの感染リスクを評価した方が良いため</li> </ul>                              |
| レジオネラ属菌                                         | エ | <ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒の発生動向や予防策、健康への影響</li> </ul>                                                                                 |
| レプトスピラ属菌                                        | エ | <ul style="list-style-type: none"> <li>九州の河川で感染症が発生していたため</li> </ul>                                                                                  |
| レンサ球菌<br>( <i>Streptococcus iniae</i> )         | イ | <ul style="list-style-type: none"> <li>魚類のレンサ球菌症原因菌は、ヒト等の哺乳類から分離されており、生化学的性状や遺伝的な違いがあるのか、ヒトへの感染リスクを評価した方が良いため</li> </ul>                              |

### 【ウイルス】

| 名称           | 対象外の理由 | 主な関心の理由                                                                                                                                                 |
|--------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 牛白血病         | イ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>本当に人にリスクはないのか。</li> </ul>                                                                                        |
| 口蹄疫          | イ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>酪農経営に極めて甚大なリスクがあるため</li> </ul>                                                                                   |
| 鳥インフルエンザウイルス | イ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>アメリカの乳牛から高病原性鳥インフルエンザウイルスが検出されたとのニュースを見たことから。</li> <li>近年、米国での乳用牛への感染や、海獣類での感染があり、人への感染が今後ありうるのか心配である</li> </ul> |
| ボルナウイルス      | イ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>人に本当にリスクはないのか。種の壁を超えることはないのか。</li> </ul>                                                                         |

### 【寄生虫】

| 名称           | 対象外の理由 | 主な関心の理由                                                                                                                   |
|--------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| エキノコックス      | ア、エ    | <ul style="list-style-type: none"> <li>犬、猫その他の生物について室内飼いが増えたため。</li> </ul>                                                |
| 広東住血線虫       | エ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>陸生巻貝への寄生があり、温暖化が進むと身近なところで感染する恐れがあると思っているため。日本本土で、どれくらいの感染リスクがあるかを知りたい。</li> </ul> |
| クドア・セプテンブクター | オ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>病原性について</li> <li>体調不良になったひとを知っている</li> </ul>                                       |

|                         |   |                                                                                                                                            |
|-------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| タ以外のクドア属                |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>有症事例が多いが病原性が確定されていないため、行政での対応に苦慮する</li> </ul>                                                       |
| クリプトスポリジウム              | エ | <ul style="list-style-type: none"> <li>まれにリスク情報として独り歩きすることがあるため</li> </ul>                                                                 |
| 線虫類                     | オ | <ul style="list-style-type: none"> <li>本微生物はその種類が非常に多く、不明な点も多くあり、診断できない事例があると聞き及んだから</li> </ul>                                            |
| 日本住血吸虫                  | エ | <ul style="list-style-type: none"> <li>最近動画を見たので</li> </ul>                                                                                |
| 粘液胞子虫                   | オ | <ul style="list-style-type: none"> <li>有症率が高いことから食中毒病因物質として認めてもらいたい。</li> </ul>                                                            |
| 肺吸虫                     | ア | <ul style="list-style-type: none"> <li>モクズガニやイノシシ等の生食によるリスクがある点</li> <li>国内で食品由来の発生があるのに食中毒として計上されないために実態把握が困難であること。その他の寄生虫も同様。</li> </ul> |
| フェアリー以外の住肉胞子虫（羊肉の住肉胞子虫） | イ | <ul style="list-style-type: none"> <li>羊肉に関しては無責任な加熱不足での喫食が問題ないようなネット記事もあるため</li> <li>汚染実態や有症事例の詳細・発生動向があまりわかっていないため。</li> </ul>           |

### 【その他】

| 名称                                                       | 対象外の理由 | 主な関心の理由                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| アレキサンドリウム・カテネラ                                           | ウ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>貝毒による食中毒が危惧されるため</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ウィッカーハモマイセス・アノマルス<br>( <i>Wickerhamomyces anomalus</i> ) | エ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>典型的な食品腐敗酵母であるにも関わらず、危害評価の情報が限定されるため</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                   |
| 牛海綿状脳症、スクレイピー、慢性消耗病                                      | イ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>不明な点が多すぎるため</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 渦鞭毛藻類、シガテラ                                               | ウ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>シガテラ、貝毒などの発生原理</li> <li>国内においては沖縄・奄美地区で古くから知られていた自然毒のひとつですが、海洋環境の変化に伴い原因微生物である渦鞭毛藻の生息範囲が拡大しており、近年では本州でも有毒魚が確認されております。外見からは毒化の様子が判らない上に、毒の強弱には個体差も多く、また地域差（海域差：ホットスポットの存在）も大きいいため予防的な除去が困難であります。検査方法はHPLCやHRMS等を用いた方法が主流であり利便性に欠けるため、水産加工の現場で利用できるような簡易分析ツールの開発が望まれます。</li> </ul> |
| 下水に含まれる感染性、                                              | オ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>下水汚泥や下水浄化処理水の農業利用上の大きな潜在的なリスクになり得るから。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                 |

| 寄生性の有害微生物群                                                                                                                 |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>真菌類、真菌に含まれるハザード全般、かび毒を産生するかび等<br/> <i>(Penicillium</i> 属、<i>Fusarium</i> 属、<i>Aspergillus</i> 属及びこれらのかびが産生するかび毒を含む)</p> | ウ、オ | <ul style="list-style-type: none"> <li>• このアンケートの対象となっていなかったため。同様に取り扱いいただけると助かります。</li> <li>• 有症苦情例がある</li> <li>• 小規模事業者は全く危機感を持っていない。</li> <li>• 有害化学物質の方ではリスク管理をいただいておりますが、食品関係者としては産生菌の制御という面から考慮しなくてはならないため。特に真菌は細菌よりも加熱条件についての情報が少なく、かつ耐乾性、耐塩性が高く制御が難しい。</li> <li>• 食品にかびは生えてしまうが、どこまで有害なのか。ナッツ類の汚染状況など</li> <li>• 温暖化の影響</li> <li>• マイコトキシンの毒性は、どれだけ重篤化評価をし、社会が認識すべきではないか。</li> <li>• 酒類製造においては、アルコール環境下であるため一般的な食中毒菌の増殖リスクは低いものの、原料由来のかび毒リスクや、製造用水のノロウイルス・大腸菌管理が重要である。</li> <li>• 回収の原因となる場合があるから</li> <li>• 身近によくあるから</li> <li>• かび毒を発生するかびが原料や製品から検出された時、どの程度のリスクがあるのか知りたいため</li> <li>• 乾燥に強く、一部は耐熱性があるものがあり、管理が難しい。</li> <li>• <i>Penicillium</i> 自体は普遍的に存在し、発酵に用いられることもあるが、小林製薬の紅麴にコンタミした <i>Penicillium</i> 問題があったため、これまで知らずに摂取し、体内へ悪影響を受けたにもかかわらず、見過ごされていた可能性もあり、<i>Penicillium</i> 属菌全体のプベルル酸生産に対する包括的な知見が必要と考える。</li> <li>• 小林製薬の問題を受けて当社として適切なモニタリングが必要であるため</li> <li>• マイコトキシンを生産する微生物ですが、近年の減農薬・無農薬志向でこれら微生物が適切に防除されず、かび毒に汚染された食品が認識されないまま流通している可能性が潜在的に高まっているのではないのでしょうか。</li> <li>• 「かびの生えた食品であっても、かびた部分を取り除けば食べても問題無い」という認識を持つ方が少なからずいらっしゃるようです。誤った知識に基づき有害物質を摂取している方がいることを心配しております。</li> <li>• かび毒の食品混入事例及び規制があるため。</li> <li>• 食品の種類や水分活性によっては、容器包装に不具合やピンホールがあった場合に発生しやすい身近なかびという認識を持っているため</li> <li>• 減農薬等によって、適切な防除や食品の安全基準が保たれているのか不明</li> </ul> |



|              |   |                                                                                                        |
|--------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 生菌主体のサ<br>プリ | 力 | <ul style="list-style-type: none"> <li>全体として生菌サプリに対しての日本のレギュレーションがどうなっていくのか見守りたいと思います。</li> </ul>      |
| 毒キノコ         | 力 | <ul style="list-style-type: none"> <li>見分けがつかないが、間違えると被害が大きい</li> </ul>                                |
| 毒素産生微生物      | オ | <ul style="list-style-type: none"> <li>発酵食品が多い日本では毒素が産生されやすい環境が食品加工の中にある。</li> </ul>                   |
| 土壌細菌全体       | オ | <ul style="list-style-type: none"> <li>土壌細菌による体調不良を起こすとの TV プログラムを見たから</li> </ul>                      |
| 野生酵母         | オ | <ul style="list-style-type: none"> <li>安全性の評価がなされていない「自家製酵母」を利用したと謳ったパン等が一般市販されている状況は如何なものか</li> </ul> |