

「食品に関するリスクコミュニケーション-食中毒原因微生物のリスク評価案件の選定に関する意見交換会-」の概要

1 目的

食品安全委員会では、平成16年12月に食中毒原因微生物の評価指針を策定し、優先順位を決めた上で個別の微生物について自らの判断によりリスク評価を行うことを決定した。その後、微生物・ウイルス合同専門調査会において、平成18年9月に食品と微生物の9つの組合せに関するリスクプロファイルを作成・公表し、その中から優先順位の高い案件として、4つの組合せを選定し、リスク評価の実行可能性・方向性について検討を行った。

その結果、鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリについてリスク評価に向けた具体的な検討に入ること、また、その他の案件については、リスク評価に必要な情報が不足していることから、現時点ではリスク評価を行うことは困難であるため、必要な情報収集を行った上で更に検討を進めていくこととされた。

このような状況の中で、今後、評価案件の審議・検討を進めるに当たり、消費者、事業者等関係者との意見交換に努める必要があり、自ら評価案件の優先順位、今後のリスク評価の進め方などについて、様々な立場の方々が相互に意見交換を行う機会を設けることとした。

2 開催内容

(1) 日時及び開催地

日付	時間	開催地	参加者数 (関係者を除く)
平成19年6月22日(金)	10:00-13:00	東京都新宿区	96名
平成19年6月25日(月)	10:00-13:00	大阪府大阪市	68名

(2) プログラム

講演

- ・微生物リスク評価の国際背景と審議経緯
渡邊 治雄(微生物・ウイルス合同専門調査会 座長)
- ・日本における微生物リスク評価の進め方
春日 文子(微生物・ウイルス合同専門調査会 専門委員)
- ・牛肉を主とする畜産物中の腸管出血性大腸菌
工藤 由起子(微生物・ウイルス合同専門調査会 専門委員)
- ・鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス
中村 政幸(微生物・ウイルス合同専門調査会 専門委員)

- ・カキを主とする二枚貝中のノロウイルス
西尾 治（微生物・ウイルス合同専門調査会 専門委員）
 - ・鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ
牧野 壯一（微生物・ウイルス合同専門調査会 専門委員）
- パネルディスカッション
（各開催地におけるパネリスト等は別紙 1 参照）
会場との意見交換会

（ 3 ） 概要

微生物・ウイルス合同専門調査会専門委員から、それぞれのテーマについて審議経緯等を含めて講演を行った後、消費者、生産者、流通業者、外食産業のそれぞれの立場の方を加えてパネルディスカッションを行った。

その後、優先順位の高い案件として 4 案件を選んだ経緯、国内での食中毒の現状、リスクコミュニケーションの重要性等について、質問・意見が出され、活発な意見交換が行われた。

その結果、鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリについて、リスク評価に向けた具体的な検討に入ることについては、概ね肯定的な反応が得られた。

3 意見交換会で出された主な意見等

（別紙 2 - 1 及び別紙 2 - 2 参照）

4 アンケートの結果

（別紙 3 参照）

< パネルディスカッションにおけるパネリスト等一覧 >

開催地	パネリスト等
東京 大阪	コーディネーター 渡邊 治雄（微生物・ウイルス合同専門調査会 座長）
東京	パネリスト 市川 まりこ（財団法人 日本消費者協会） 柴田 勲（全国農業協同組合連合会 家畜衛生研究所所長） 高浜 彰（全国漁業協同組合連合会漁政・国際部部長代理） 下田 誠（株式会社マルエツ品質管理センター課長） 古賀 涼司（日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社執行役員 商品ユニット / QAユニット担当）
大阪	パネリスト 飯田 秀男（全大阪消費者団体連絡会事務局長） 柴田 勲（全国農業協同組合連合会 家畜衛生研究所所長） 高浜 彰（全国漁業協同組合連合会漁政・国際部部長代理） 小田川 平（イズミヤ株式会社総務統括部品質管理部チーフマネージャー） 古賀 涼司（日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社執行役員 商品ユニット / QAユニット担当）
東京 大阪	オブザーバー 春日 文子（微生物・ウイルス合同専門調査会 専門委員） 工藤 由起子（微生物・ウイルス合同専門調査会 専門委員） 中村 政幸（微生物・ウイルス合同専門調査会 専門委員） 西尾 治（微生物・ウイルス合同専門調査会 専門委員） 牧野 壯一（微生物・ウイルス合同専門調査会 専門委員）

< 意見交換会で寄せられた意見の概要及び主な意見 >

カンピロバクターから評価を進めることについて

- ・優先順位が高いとされた4つの案件のうち、カンピロバクターから評価を始めることについては、妥当との意見が大勢であった。
- ・カンピロバクターは評価がやりやすいとの理由で選んだという印象があり、より病気の重篤性の重い案件から行った方がよいとの意見も若干あった。

カンピロバクター以外の評価について（優先順位）

- ・過去の取組などにより、サルモネラのデータは多く存在するのでこちらも早く評価を始めて欲しい。
- ・ノロウイルスなど情報が不足していても、早急に対応すべきこともある。
- ・ノロウイルスは、カキの中では増殖しないということであれば、カンピロバクターと同じように優先的に評価を行って欲しい。

評価の進め方について

- ・カンピロバクターは常在菌であり、生産をきれいにしても処理段階以降で交差汚染が生ずる。このあたりの問題もぜひ検討して欲しい。
- ・リスクを減らしていくためにはコストがかかる。評価を進めるに当たり、コストを含めた評価のあり方について考えて欲しい。
- ・これだけ情報があふれる中、評価に値するような情報が不足していることに意外さを感じた。消費者はどのような役割ができるのか示して欲しい。
- ・評価に見込まれる期間の目標を決めてリスク評価を行うのかどうか知りたい。

リスクコミュニケーションについて

- ・カンピロバクターは散発事例が多く家庭での啓発がもっと必要である。
- ・生産や加工段階での情報不足をこれからいろんな形で集め、評価に結びつけてゆくという過程についてまた教えてもらえると、我々ができることは何か考えることになる。
- ・流通や消費段階での様々な食品の取扱いがある。風評被害に気をつけ、正しい情報提供をして欲しい。

評価を始める前に意見交換会を実施することについて

- ・この段階での開催は適切という意見が大勢であった。
- ・評価実施後の中間報告の方がよい、各情報が収集できた段階で随時意見交換会を実施すべきとの意見もあった。

その他の意見

- ・評価結果が出た後、リスク管理機関の施策にどのように反映されるのか教えて欲しい。
- ・今まで全般的な対策をとらざるを得なかったが、4つの案件に絞り込んだことについて今後具体的に対策がとれるようになっていくことに期待する。
- ・その他現行のリスク管理措置についての意見等があった。

食品に関するリスクコミュニケーション(東京・大阪)

- 食中毒原因微生物のリスク評価案件の選定に関する意見交換会 -

寄せられたご意見等について(未定稿)

本資料は、意見交換会の会場で寄せられたご意見等の概要を網羅的に記載し、参考までにアンケートに寄せられた意見等(網掛け番号のもの)も記載している。
 なお、意見交換会の議事録が後日、ホームページに掲載される予定。

分類	No	ご意見等
カンピロバクターから評価を進めることについて		
	1	カンピロに関しては、流通段階ではほとんど菌が増えないということで、評価の対象にしやすい展開ができるということで、それはそれで妥当だと思います。
	2	カンピロバクターを今回対象とされるということは非常に妥当だと考えます。
	3	カンピロバクターは評価がやりやすい、数値化できるということでやりやすいものを選んだという印象がある。件数は多いけど、カンピロは患者数が少ないので、より病気の重篤性の重いサルモネラとかをやられたほうがいいんじゃないかという印象を受けた。
	4	4案件が審議されることは非常に有意義であるし、カンピロバクターは発症例が非常に多く、評価を行うことは妥当と思う。
	5	カンピロバクターがひょっとすると情報を整理しやすく、考えやすい、そんなことで優先されるのかなと。そのへんでは、そういうことかなというふうに思う。
	6	食中毒原因としては増加しており、少人数発生も多いことに比べ、広くその正しい情報がいき渡っていないことから、早急な対策が必要と思われるから、カンピロバクターから評価を始めるべき
	7	可能なことから"やる"ことが重要
	8	カンピロバクターから評価を始めることについてOKですが、他の3点も準備部会等でどんどん進めるべきだと思います。
	9	カンピロバクターを進めながら情報が揃いしだい順次進めていくべき
	10	カンピロバクターから評価を進めることについては仕方ないんじゃないでしょうか。
	11	鶏肉のカンピロバクターと鶏肉のサルモネラは同時に評価できるのでは？
	12	選定理由はわかるが国民健康への影響の大きさに選定すべきではないかと思う。
	13	評価しやすいものから始めるというのはリスクを考える上で少し違うのではないかと？リスクの大きいものから評価し、もう少しスピードアップする必要があると思う。
	14	カンピロを一番にしても、他の食中毒菌の研究者はカンピロには関与しないであろうから、並行して進めることができるのでは、完了時期がずれるだけでは？

カンピロバクター以外の評価について(優先順位)

15	ノロウイルスについて、産地では定期的な検査をしているが、費用が高い、簡便で安い費用でできる検査法の開発も進めてほしい。
16	ノロウイルスは、カキの中では増殖しないということであれば、カンピロバクターと同じように優先的に見て欲しい。
17	国民健康への影響の大きさ、危害要因等の把握の必要性、評価ニーズの高さ等の選定基準が示されている。具体的にこの基準が実際の選定にどう生かされたのかについても聞きたい。
18	病気を重要視すべき
19	患者数の多いノロウイルスも始めていただきたい。
20	過去の取組などにより、サルモネラ鶏肉のデータは多く存在するのでこちらも早く評価を始めてほしい。
21	情報が不足していても、早急に対応すべきこともある(例)ノロウイルス・優先順位をあげて対応すべきだと思う。
22	日本ではじめてハイリスク児でE.Sakazakiiの死亡が出たので、E.Sakazakiiも忘れないでいただきたい。
23	各案件を比較するのであれば、ある程度客観的で同一の尺度を並べて比較するのでなければ科学的ではない「何となく気分でカンピロバクタを選んだ」と聞こえてしまう。
24	優先順位が不明。カンピロ1番はよいが2番以降の順番は？

評価を始める前に意見交換を実施することについて

25	関係者と言えども立場が異なり、評価結果が出る前の意見交換は有意義であると思う。何をすることもコミュニケーションが大切で共通認識ができると考えられる。
26	完全な段階でなくても良い。
27	梅雨、夏季の食中毒が増える時期の開催は適切と思う。
28	ある程度の方向性が出て、一度オープンにすることが今後も必要になると思う。無論事後報道的なリスクは必要ないが、カオスの状態でリスクを広める必要もないと思う。
29	リスクコミュニケーションとしてはこれからも数多くやってほしい。
30	リスク評価の専門的な食品安全委員会であるから評価実施後の中間報告の方が良い!!・講演内容で情報不足が多いのには驚いた。
31	すべて決定されてからの開催では意味をなさないと思う。
32	各情報が収集できた段階で随時交換会を実施すべきである。

評価の進め方について

33	農場管理如何によってはカンピロバクターに汚染していない所もあるという情報があったが、このあたりの農場間での差についてどういう差があるのかについても情報を聞きたい。
----	---

34	カンピロバクターについてリスク評価の情報をまとめ生産者や製造者がどうすればよいのかぜひ指標を作ってほしい。
35	カンピロバクターを自ら評価に取り上げたのであれば、消費者あるいは事業者のためになるようなものにぜひしてほしい。
36	リスクを減らしていくために、どれだけ大きなコストがかかっているかというあたりについての認識から、コストを含めた評価のあり方というのをぜひこの評価を進めていくにあたっては、考えながらお作りいただくことを消費者の側として希望する。
37	生産は常に輸入と対抗し、価格競争がある、カンピロバクター対策に回せる余力はなかなかない、どこで補ってもらえるのかについても議論してほしい。
38	同じ菌でも、食から感染するものと空気で感染するものがあり、関係する専門家のところに行くと食という壁をつくっているような感じがする。
39	これだけ情報があふれる中、評価に値するような情報が不足していることに意外さを感じた。消費者はどのような役割ができるのだろうか示してほしい。
40	カンピロバクターは常在菌であり、生産をきれいにしてもコンタミがあり、このあたりの問題もぜひ検討していただきたい。
41	九州では鶏刺がよく食べられるが、それを食べるとどのくらいリスクがあるのか、消費者はリスクを理解した上で食べる・食べないを決めることもこれからは必要だろう。
42	自分の会社や一般に当てはめても使用できるような評価がでたらいいと思う。
43	カンピロバクター対策について使用している費用対効果などの発表も必要なのではないかと1人の消費者として不満に思った。
44	国際的にも微生物のリスク評価法を確立するのが必要である。ここで得た技法が他のリスクに活用できるし、マスコミ、消費者のリスコミに利用できる。
45	いつまでに評価を終えるのかというタイムスケジュールが不明なため判断できない
46	食材で「野菜(スプラウトも)」からの感染も含めて欲しい。
47	感染者数と実際の死亡者数・率をデータとして掲示して欲しい。(例:H18年度の国内死者数約108万人、その内感染症で 万人、食材からの原因菌で 人、率 . %という数値です。)
48	食品衛生IQと対病原性微生物IQ?に参加者も不足がある様に感じた。
49	食材の残存菌数、安全(投げどころ)基準を作って下さい。
50	現状における情報不足、民の非開示があるので、今後のこのリスコミはどのような方向に行くのか、いまいち見えなかった。評価が出たら国の指導も検討していくのか 返答あったのでわかりました。
51	カンピロバクターによる食中毒予防としては喫食方法を含めた社会的対策を行なう必要があると考えます。十分に加熱することや生食をしないことについて対策として提言されるようお願いいたします。また具体的な加熱方法(調理レシピ)についても、安全委員会で示していただければ幸いです。
52	時限目標を決めてリスク評価を行なうのかどうか知りたい。
53	リスク評価をチェックリストやフローの様なものにまとめて各食品会社が自社リスクを判断できるものにしてほしい。
54	食中毒事故を食品とをセットとして案件選定に取り組まれている為、理解しやすい。但し、事件として行政が判断を下すための現場(フード)での情報把握がどうなのか、確たる情報を収受し、解析し、事件解明にあっているのか、又、これらのデータが安全委員会にいかん反映されているのか、うかがってみたい。自治体の実施する事件処理手法にも参考としたい。

55	リスク評価のアウトプットのイメージがあまりに抽象的で何をやりたいのかわからない。
56	カンピロが増殖してないと決めつけているが、業界の実状をよく理解した上での判断か疑問がある。

リスクコミュニケーションについて

57	4つの食中毒について概略、病気の性質、流通の問題で分かっていること分かっていないことを大変わかりやすく説明していただき大変よかった。
58	食中毒菌イコール食中毒なのではなく、流通や消費段階での取り扱い等様々な過程が含まれている、風評被害に気をつけて、正しい情報を提供してほしい。
59	リスク評価を進める上で、ヒト～ヒト感染を含めて、すぐにカキがどうこうという話しになりがちなので、誤解が生じないようにその辺のところを今後わかりやすく説明していただきたい。
60	生産や加工段階での情報不足をこれからいろんな形で集め、評価に結びつけてゆくという過程についてまた教えてほしい。我々ができることは何か考えることにもなる。
61	カンピロバクターは散発事例が多く家庭での啓発がもっと必要である。
62	カキは生食用と加熱加工用がはっきり明示されているのであるから、その当たりをもっと消費者に理解していただけるような情報を多く提示してほしい。
63	評価結果の公開にあたっては、消費者が誤解をせぬ様にわかりやすい形で行なっていただきたい。
64	食品安全委の能力の範囲で各種Riskについて情報など開示願いたい。
65	正確でない知識が広まっている。一步一步解消していくことが必要・重要と思う。その手段として、このような会が必要。リスク低下には費用が掛かるのは当たり前であること、その費用はどのくらいかの情報公開が必要。
66	風評被害が出ないような情報開示 農場などで良い管理をしているのにコストが合っているところの情報を伝えてほしい。
67	わざわざ会場を設けて多くの人が講義するので、通常のパブリックコメントよりも中味が濃いものと思って参加させていただいた。文字だけではわからないことが、講師、パワーポイントの説明でわかりやすかった。中村氏の発言はとても興味深い。また会場の意見(30分あってよかった)は参考になった。経費があるならば今後もこういう場を設けてほしい。
68	パネルディスカッションにおいて各パネリストがこの場に何を求めているか、参加の目的がはっきり伝わらず、各個人の意見発表のようになって、相互作用による効果はほとんどなかった。「しっかりやる」「気を引きしめて」などの精神論はこの場にはふさわしくない。「コストを含めたリスク評価を」というのが市川さんから出たが、私はこれには反対である。科学的評価をその他の要因から切り離すことがとても大事。コストを考慮するのはリスクマネジメントの段階である。
69	リスコミの案内時に配布資料を閲覧できるようにしておくべきでは。
70	コーディネーターの質が低かった。
71	トランス脂肪酸、アクリルアミドetc.の今後の対応を含めリスクコミュニケーションを開催して一般消費者に理解してもらえる機会をつくって欲しい。
72	短時間であったが、中身の濃い意見交換会でした。本日の内容をHPにアップして下さい。

73	配布資料のうち「科学の目で食品の安全を守ろう!」は子供向けに作成されているとの事ですが、どの位の年齢を対象としているのかが中途であると感じます。内容は非常に高度な割に漢字のふりがなは、全てにふっている訳でもなく、どうせなら、もっと内容もくだいて極端に言えば、小学校低学年でも分かる内容にしてはどうかと思う。今の資料ではムダに同じようなパンフレットを作っているだけと感じるので是非ご検討いただきたい。各種パンフも同じである。
74	意見交換会での他委員会との差が大きく、BSE等のリスクコミュニケーションの参加者も同席され、質の面の平準化が必要と思われる。
75	・講演中のフラッシュ撮影はやめてほしい。目がチカチカして不愉快だ。 ・公募段階の仮題では何をやりたいのかが不明。目的をはっきり明示してほしい。
76	パネルディスカッションが始まってからの専門委員の方の中でマイクの使い方が悪いのか声が届かないような場合、会場に居られる係の方がおわかりの筈ですから、マイクの使い方など気配りの無さと、ご本人の発言のなさり方の意識について、私共が申し上げ難いので気をつけて聞きやすくしていただきたい。
77	各地で開催されているリスクコミュニケーション意見交換会の映像をぜひ食品安全委員会のHP上でストリーミング放送してほしい。仕事で参加できなかった意見交換会の内容をより知ることができる。ぜひ前向きにご検討いただきたい。
78	パネリストの発言が「リスク評価案件の選定」というテーマからはずれたものが多かったように思う。
79	整った進行、うまいコーディネート、限られた時間ながら、各委員・パネリストが伝えるべき事を伝えて頂き、全体像を捉える上で大変参考となった。4つにしぼり込んだのがわかりやすい要因だった。意見交換も効率的な進行で要点が押さえられ、わかりやすかった。
80	消費者(素人)をまきこんだリスクコミで大切なことは、風評被害に繋がるマスメディア報道の真偽を判断できる力を消費者にもたせることでは。現実難しいので、安全委員会がマスメディアやライターと呼ばれる職の人間を集めて意見交換をし、その議事録を公開すればよい。メディア側のおかしな考えがあるなら、公表の形で国民に判断してもらえ。先日BSEの交換会で議事録がウェブにアップされていたが、ああいったものが望ましいと思う。「あるある大辞典」のような一方的な報道を審査する仕組みを安全委員会で作ってほしい。
81	パネルディスカッション時の進行係はもう少しハッキリと話してスムーズな進行をしてほしかったです。
82	会場からの質問の時間が多かったので良かったと思う。
83	地方での開催もあった方がよい。
84	意見交換でより理解が深まった。
85	話の内容がいずれも中途半端に終わった感がある。
86	「食品安全モニター」や「食の安全性に関する地域の指導者」等では、ある程度の参加制限があったかと思われる。認められた知識を持つ参加者に対する要求をもう少し進めても良いのではないのでしょうか。その上で、予め決定した要求事項に対するログを取り、各資格の更新を行なうという形を望んでいます。また、現在の要求事項(「食の安全に関する意見の募集」とは?・・・など)はあいまいで、参加に迷ってしまいます。
87	欧米で食中毒と同等あるいは、それ以上に重要性が高まっているFood Security(即ち食品・農業テロ対策)をとりあげてこのような講演会をお願いします。本日の会合は極めて重要で大変勉強になりました。「簡にして要」の講演の模範を示されました。
88	・食品微生物の知識を国民全体が深められるようにリスクコミュニケーションをよろしくお願いします。 ・小中高等学校教育でぜひ食品微生物を学べるように対象者に働きかけてほしい。
89	パネルディスカッションはテーマを2~3に絞ってやらないと散漫になるのでは?

90	医師や栄養士の中で食中毒や食品衛生の理解が低く問題発言がみられる。消費者だけでなく医師、栄養士、マスコミへのコミュニケーションも必要だと思う。
91	意見交換会の時間を1時間ほどにしてほしい。30分では短いと思います。
92	消費者啓発の必要性和効性を痛感しています。自治体開催の成人大学や講座等活用可能な場面は探せばみつかると思われます。食育で子供への教育は今後の大人への投資として有効と考えます。子供を経由して保護者を啓発することも可能と思われます。食育用資料やツール等の作成も希望したいです。感覚的ではなく科学的な情報に基づく知識を実行を推進することが大切だと思います。
93	生産者の方々は安全な食品を提供できるように努力して下さっている事がよく理解できました。消費者はその努力を苦勞をあまり知らないのではないかと思う。全農や漁連又、食品安全委員会の協力により、メディアなどを通して生産者の苦勞を紹介し、消費者が食品を大切にすることや調理段階で注意する事など呼びかける計画をたててほしい。
94	参加パネラーがかたよっており少ない。消費者に情報を広めるためにはもっと多くパネラーと分野の人が必要だと思う。
95	立派な施設の割に音響設備は最低でした。会場をかえたほうがいいと思います。資料は縮小しすぎて、データが読めませんでした。
96	こういう場がもっともっと慣じんでくれば・・・と思いました。専門員の方、パネリスト、参加者がもっと気を楽しんで話し合えるような雰囲気になればと思いました。
97	パネルディスカッションはもう少し議論的なものになってもよいのではないかと思う。

その他の意見

98	今まで全般的な対策をとらざるを得なかったが、4つの案件に絞り込んだことについて今後具体的に対策がとれるようになっていくことに期待する。
99	生食は禁止するというようなことを具体的にどんと打ち出せないものか、単なるリスク回避に終わらないようにしてほしい。
100	輸入によるハザードとして、日本にもともとない菌が入ってくると思うが、リスク評価の結果、そういうことも要因だとされた場合、リスク管理機関は検討対象として取り上げてくれるのか。
101	評価の結果がリスクマネジメント側にとってどういう風になるのか、イメージが沸かないので教えてほしい。
102	今回のテーマは専門的であり、個々の事例に消費者が立ち入ってあれこれいうのはなかなか難しいように思う。
103	鶏肉の生食をなくすと随分食中毒は減ると思う。
104	カンピロバクターは現在分っている部分からも対策ができると考えます。(生食用の鶏肉の規制や情報提供)それらの事も取組をお願いします。
105	サルモネラ対策がS.E.にターゲットにした取組みとして、農水省全体が取り組むことを望みます。サルモネラ属全体を同時に対象としていては成果があがりにくいと思います。
106	日本の冷凍食品の区分で凍結前加熱済食品があるが、実際に直前にカネツされ大腸菌群陰性と出来るものは全体の10%以下であろうと思う。行政が加熱済と決めても、大腸菌群はFDAの方法で測定するとほとんどが陽性となり、測定法の違いで大腸菌群陰性の結果が得られることが多い、この区分を海外と同様に凍結前未加熱とすることで、どの程度のリスクが発生する(減少する)かを調査し、正しい知見を出してほしい。
107	安全には費用がかかるという生の声を伺って安全管理をどこが負担するかという問題の解決が望まれる。企業努力だけでは叶わないと思う。コストのかからない安全管理方法の開発、コミュニケーションが大事だと思った。

108	講演資料「日本における微生物リスク評価の進め方」のハザードとリスクの中で食品の腐敗がハザードとなっているが、食中毒菌ではない。腐敗菌は食中毒菌の増殖に対する拮抗作用があり、食中毒菌の増殖を防ぐことがあるので、ハザードではなく、アンテハザードを思う。コントロールすべきは食中毒菌であるから、また全ての細菌は腐敗をもたらすから、腐敗菌をハザードとすると、食品の無菌性を求めることになり意味がない。
109	リスク分析の考え方をもっと一般の方々に理解してほしい。鶏の場合が「カキ = ノロウイルス」の風評被害の二の舞にならないように結果の発表の前に消費者(特に学齢期までのお子さんをお持ちのお母さん方や高齢者)に理解を求めてほしい。そのためにはマスコミ関係者への指導が大切かと思います。
110	Risk評価の結果を消費者に広報することに注意願いたい。
111	ヒトが意図しない物質について積極的に取り上げていくべきであると思います。
112	生食による被害の原因として、飲食店の知識不足、認識不足もあると思います。喫食される消費者に提供する際に十分(ex.体調は・・・など)な配慮がされるような指導が盛り込まれるといいなと思います。「たたき」などの汚染状況を消費者が知らないのも原因なので啓蒙活動を強化していただきたいです。
113	ありがとうございました。これからも食品の安全を守って戴く様お願いします。
114	微生物のリスクアセスの難しさを知りました。
115	食を取り扱っている業者の方々のパネルでの参加を企画されたことについて評価したいと思います。いつも疑問に思いますことは、デパートなどの末端の食品売場、特に調理食品を計量して販売したり、調理したり、さまざまな業務を行っていますが、食品の取り扱い(購入者が加熱しないで食すべき食品、(生食)、(加熱しては商品価値の低下するものなど)を取り扱う者への指導はどのようになっているのでしょうか。私共が常々見ておりますことから申しますと、それらの指導が殆どなされていないのが現状です。食品衛生監視員のような方々はそのようなチェックをされてないのでしょうか。使い捨て手袋、マスクなどの着用やさざま すべき点があります。保健所などはどうしているのでしょうか。大きな問題が起これぬうちに指導していただきたいと思います。(むしるコンビニエンスなどはパッケージで納入されるので、パッケージする作業職場をチェックすればよいのかと思いますが)

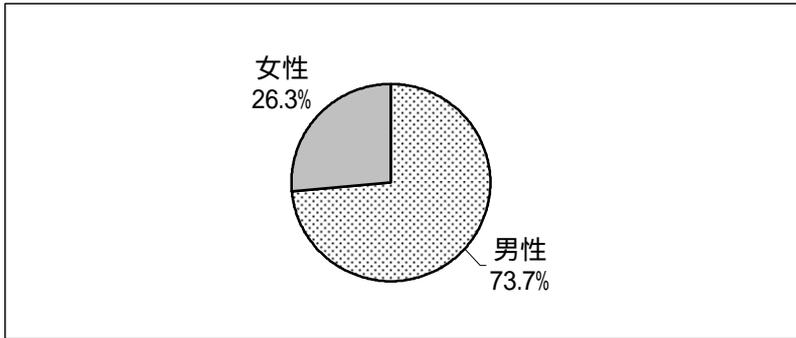
食品に関するリスクコミュニケーション(東京・大阪) —食中毒原因微生物のリスク評価案件の選定に関する意見交換会— アンケート集計結果

開催日: 2007年6月22日(金)・6月25日(月)

アンケート回答率: 87.9%

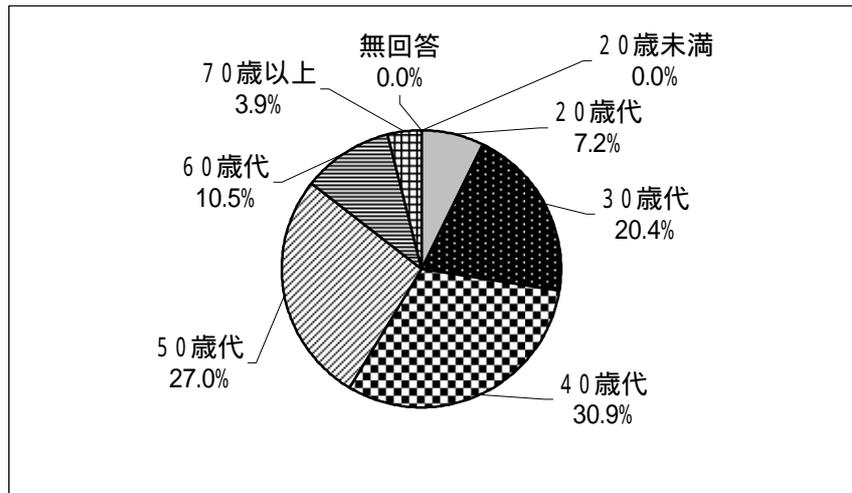
問1 あなたご自身のことや食品の安全性に関するお考えについてお聞きます。
以下の設問について、それぞれあてはまるもの1つを選んで番号を で囲んでください。

性別

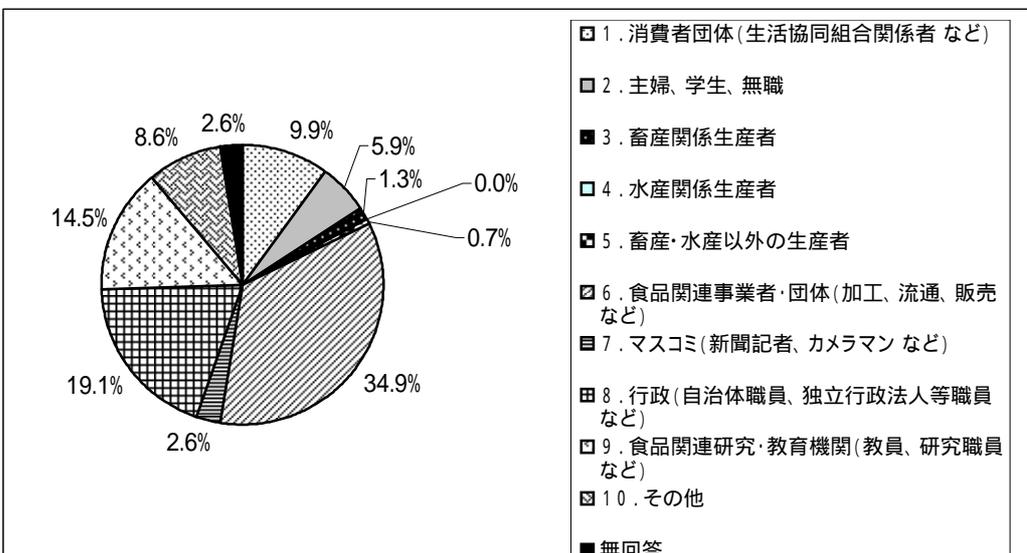


小数点以下第二位の四捨五入により、割合の合計が100にならない場合があります。

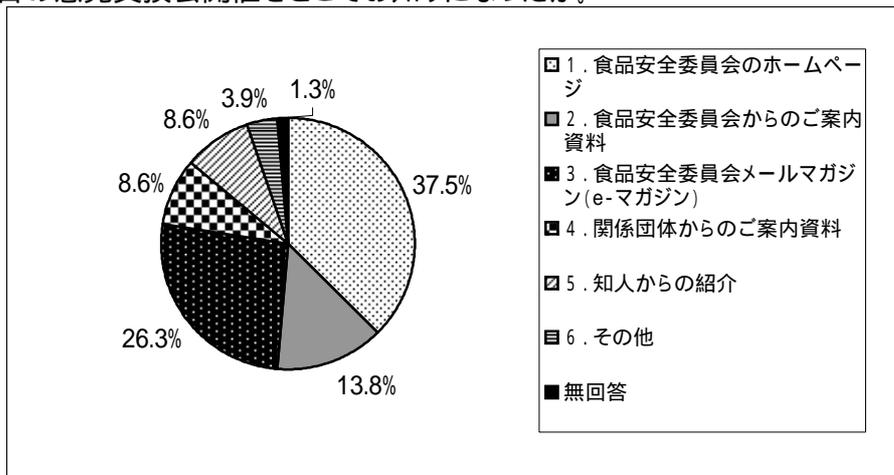
年齢



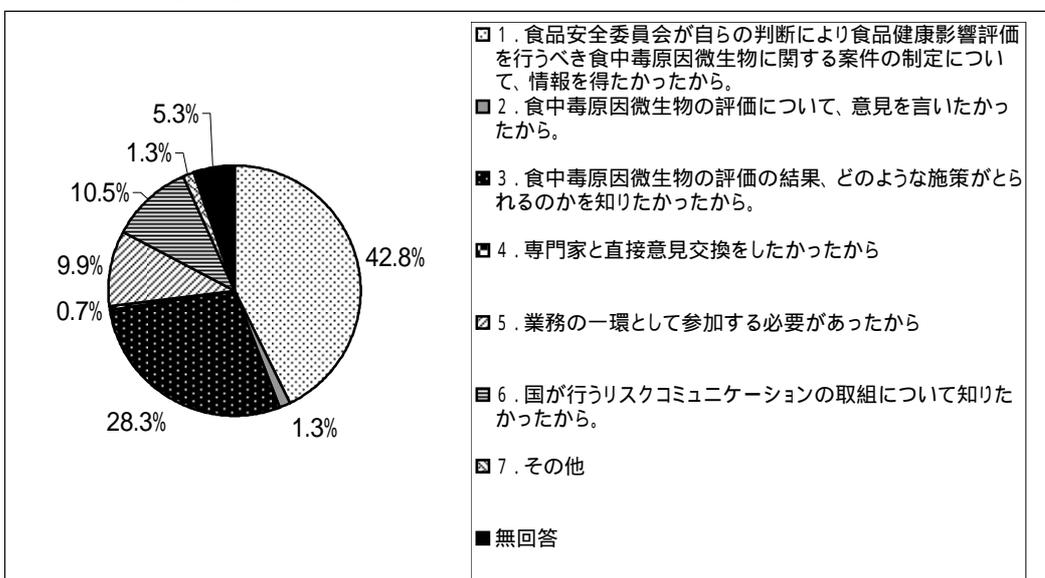
職業



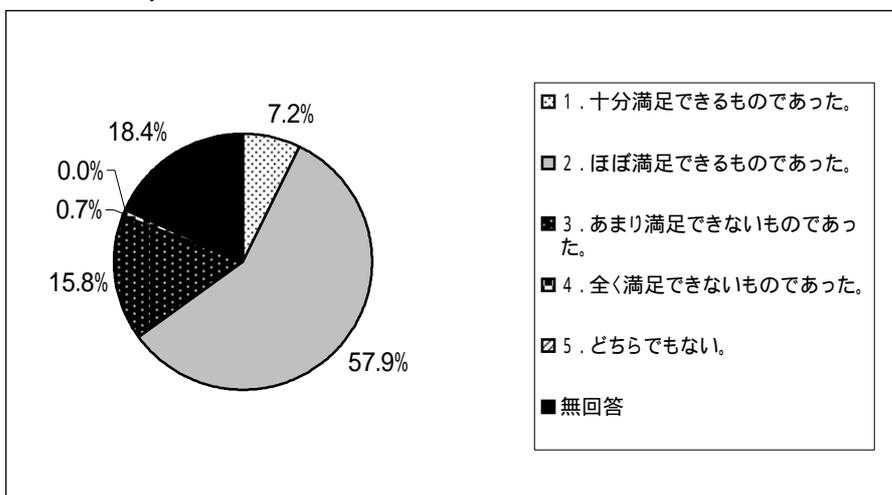
本日の意見交換会開催をどこでお知りになったか。



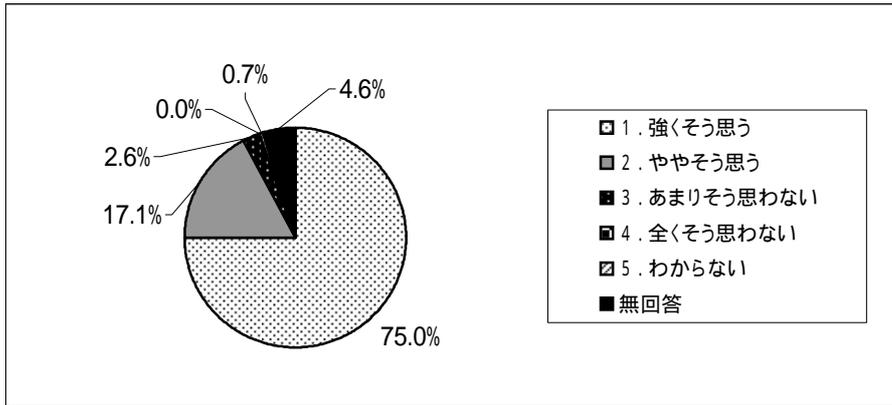
本日の意見交換会に参加された目的



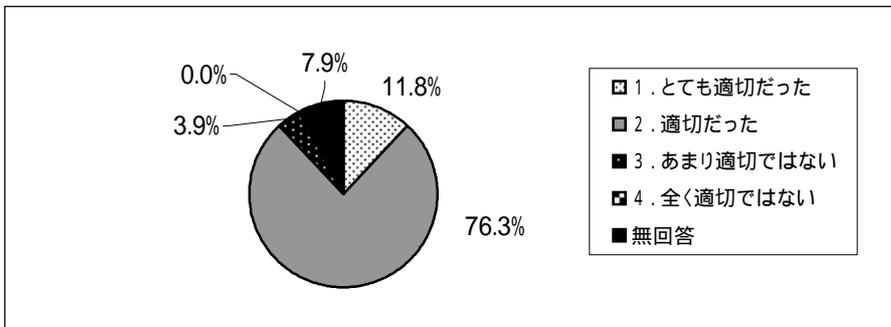
本日の意見交換会は、 でお答えいただいた、ご参加の目的 に対して、どの程度満足できるものでしたか。



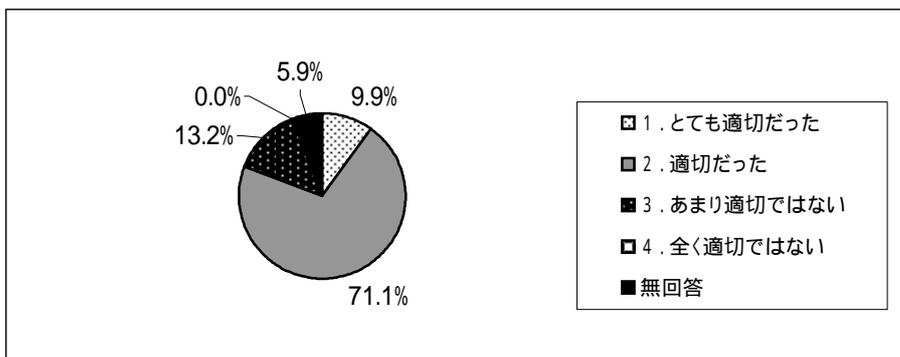
国民の食生活を取り巻く変化や、食の安全に関する国際的な考え方において、どんな食品にもリスクがあるという前提で食品行政においてリスク分析手法が導入されています。あなたは「100%安全な商品はないこと」について、どう思われますか。



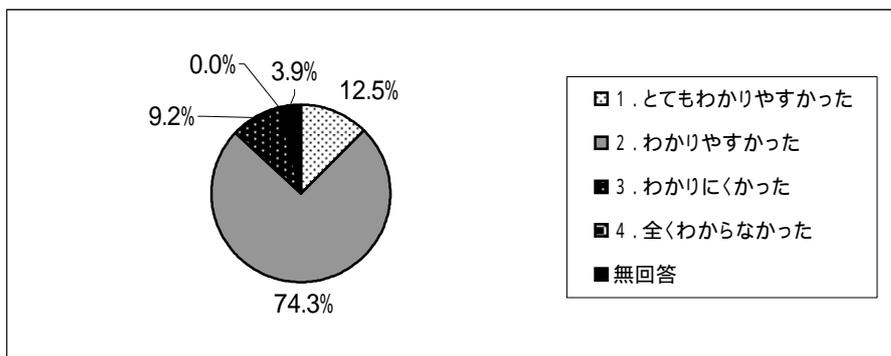
問2 本日の意見交換会についてお聞きします。それぞれあてはまるところを で囲んでください
意見交換会開催時期



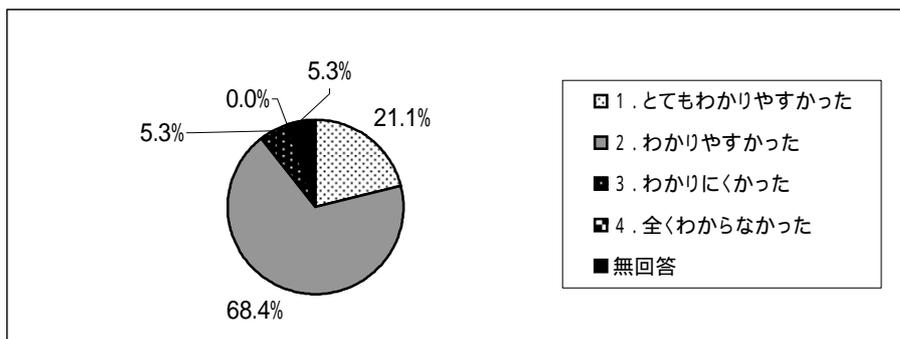
開催方法(参加手続き・場所・所要時間)



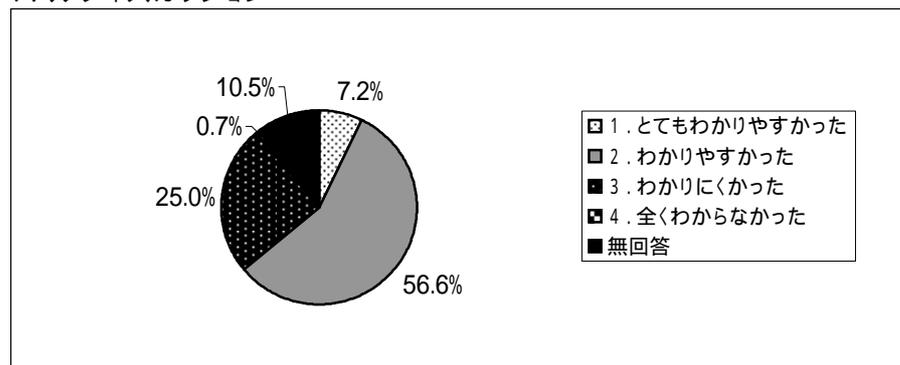
配布資料



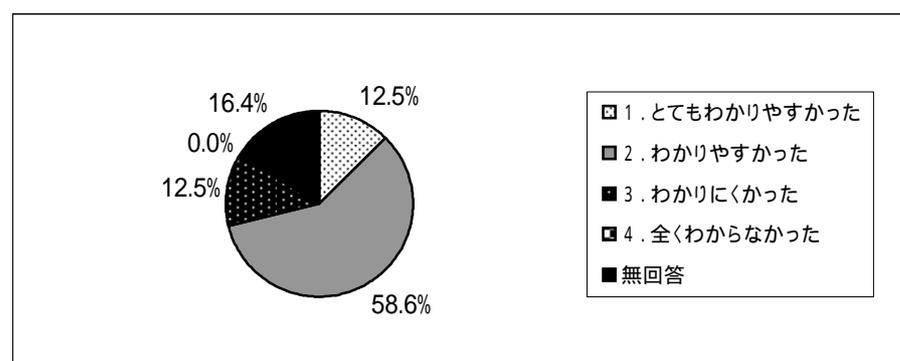
専門家による講演



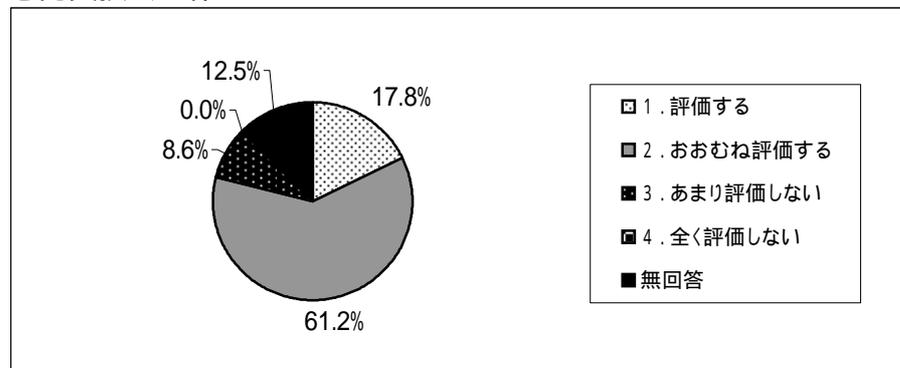
パネルディスカッション



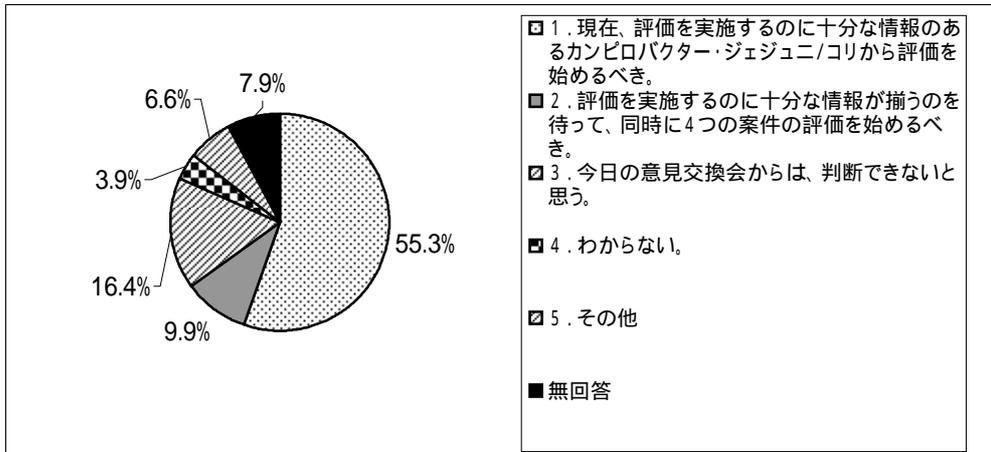
意見交換時の応答



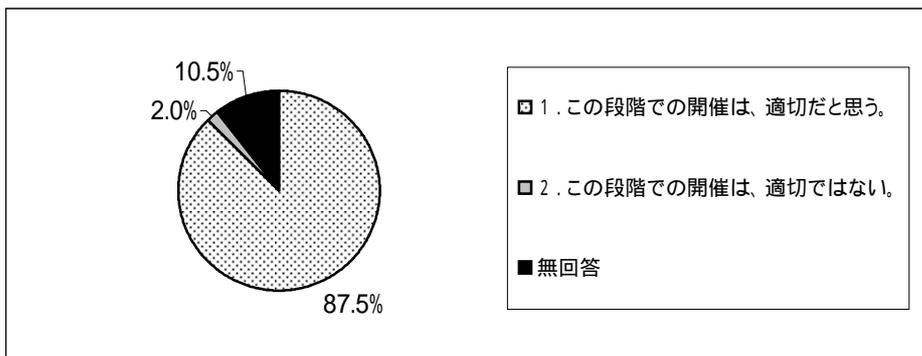
意見交換会全体



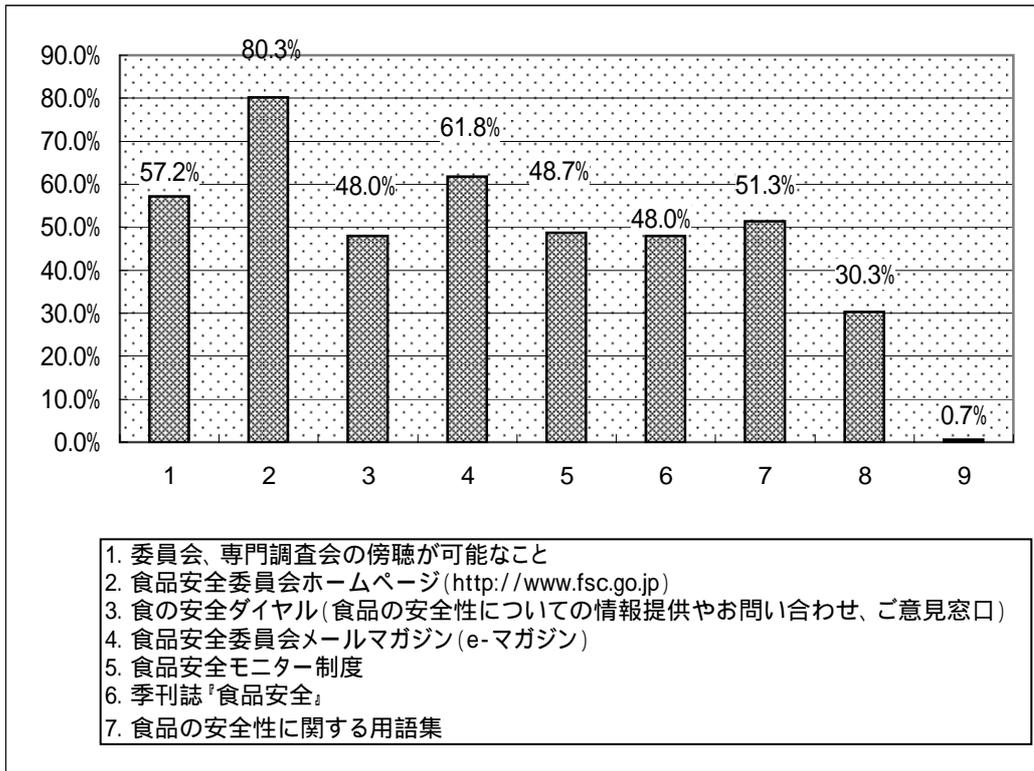
問3 食品安全委員会が自らの判断により実施する食中毒原因微生物のリスク評価の優先順位が高いとされた4つの案件のうち、鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリから評価を始めることについて、どう思われますか。下記から1つを選んで をつけてください。



問4 今回の意見交換会は、食品安全委員会が自らの判断により食品健康影響評価を実施するに当たり、関係者の皆様と意見交換をするというものです。このように評価を始める前に意見交換会を実施することについて、どのように思われましたか。



問5 以下の食品安全委員会の取組みのうち、ご存知のものあるいは利用したことのあるものを全て選んで、 をつけてください。



問6 食品の安全性を確保していく観点から、意見交換会などのリスクコミュニケーションで取り上げるテーマはどのようなものを希望しますか。当てはまるものを3つまで選び、番号に をつけてください。

