

食品安全モニターからの報告（平成22年10月分）について

- 食品安全モニターから10月中に、20件の報告がありました。

■ 報告内容の内訳

- | | |
|---------------------|------------------|
| ◇【毒キノコ】4件 | |
| ◇【アルミニウム】2件 | ◇【無機ヒ素】1件 |
| ◇【農薬】2件 | ◇【BSE】1件 |
| ◇【口蹄疫】1件 | ◇【食中毒に関する情報提供】2件 |
| ◇【リスクコミュニケーション関係】2件 | |
| ◇【衛生管理関係】1件 | ◇【食品表示関係】2件 |
| ◇【その他】2件 | （柏餅の葉など、農業法人） |

（注）複数の分野に関係する報告については、便宜上いずれかの分野に分類した。

食品安全モニターの皆様からは、食品健康影響評価の結果に基づいてリスク管理機関において講じられた施策の実施状況、食品安全に関する意見・要望等の報告を頂いております。この報告については、食品の安全性の確保に関する施策の推進に供するため、食品安全委員会において調査審議しています。

食品安全委員会では、食品安全モニターの皆様からのリスク管理機関において講じられた管理措置等についても、積極的な報告をお待ちしています。

なお、報告された意見等については、以下のとおりです。

凡例）食品安全モニターの職務経験区分：

○食品関係業務経験者

- ・現在もしくは過去において、食品の生産、加工、流通、販売等に関する職業（飲食物調理従事者、会社・団体等役員などを含む）に就いた経験を5年以上有している方
- ・過去に食品の安全に関する行政に従事した経験を5年以上有している方

○食品関係研究職経験者

- ・現在もしくは過去において、試験研究機関（民間の試験研究機関を含む）、大学等で食品の研究に関する専門的な職業に就いた経験を5年以上有している方

○医療・教育職経験者

- ・現在もしくは過去において、医療・教育に関する職業（医師、獣医師、薬剤師、看護師、小中高校教師等）に就いた経験を5年以上有している方

○その他消費者一般

- ・上記の項目に該当しない方

10月のトピック

【毒キノコ】

昨年（平成22年）の秋は、毒キノコが誤って販売される事例や、毒キノコによる食中毒事例が相次ぎました。食品安全委員会は、「毒キノコ（ニガクリタケ等）による食中毒防止について」情報提供しています。

○ 毒性のあるきのこ（ニガクリタケ）が販売された件について

「毒性のあるきのこを販売」の報道に、愕然としました。毒キノコへの注意喚起が反映されなかった残念な事例です。取扱い免許の発行等による消費者の安心確保の方法を検討していただきたいと思います。知識を持つ人がキノコを採取し、販売を行うべきであると考えます。また、『厚生労働科学研究「自然毒のリスクプロファイル作成を目指した調査研究」』をもっとアピールした方が良いと思います。

（山形県 女性 33歳 食品関係業務経験者）

○ 毒キノコによる食中毒の多発を知って

素人のキノコ狩りや道の駅などの直売所等で毒キノコが販売され、中毒事故が多発している。消費者へ警告を発したり、農産物直売所等の農産物の品質や安全性について管理するための教育を生産者や販売者に事前に行えば、中毒事故の防止ができたのではないだろうか。

（福岡県 女性 74歳 医療・教育職経験者）

○ 毒キノコの流通について

山形・東京で販売されていた毒キノコを食べて食中毒が発生している。そのものに毒性がある危険性のある食品の流通規定のようなものはどうなっているのだろうと思う。毒性を判定する簡易なキットなどがあると販売者側の危険性への意識が高まるのではないかな。

（愛知県 女性 50歳 その他消費者一般）

○ 農産物直売所の商品の安全管理体制について

道の駅やJAの農産物直売所を経て消費者に売られた毒キノコの問題が頻発している。この背景には直売所ブームに押されて、これまでは市場に出回ることにはなかった産物までもが安易に直売所の陳列棚に並べられていることに起因しているものだと考えます。出荷する農家同士は安全管理の体制を整え、関係省庁は店舗の危機管理の重要性を十分に指導していただきたい。

（大分県 女性 53歳 食品関係業務経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

10月2日、東京都墨田区において、毒キノコ（ニガクリタケ）が販売されたことを発端に、これまで毒キノコが誤って販売される事例のほか、毒キノコによる食中毒事例が相次いで発生していることから、食品安全委員会では、ホームページに

において誤って毒キノコを採取しないように注意喚起するとともに、きのこ毒の概要及び関係機関からの情報提供について取りまとめ、お知らせしています。

〔参考〕

○食品安全委員会

「毒キノコ（ニガクリタケ等）による食中毒防止について」（平成 22 年 10 月 4 日作成、平成 22 年 10 月 7 日更新）

http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/shokutyudoku_nigakuritake.pdf

【厚生労働省からのコメント】

本年は毒キノコによる食中毒事件が多発しています。毒キノコを含む植物性食中毒については、通常食用としない園芸植物を食べたり、食用植物に似ている有毒植物を誤って摂取することにより発生しています。

有毒植物の鑑別には専門的な知識が必要ですので、素人判断による喫食は非常に危険です。

厚生労働省においては、先般、各都道府県等に対し、食用と確実に判断できないキノコ類の採取、販売、採取について消費者及び食品等関係事業者に対する注意喚起又は監視指導の実施を要請するとともに、厚生労働省ホームページにおいて注意喚起をおこなっています。また、各都道府県等や各保健所等においても、摂食が可能なキノコ等についての普及啓発や情報提供を行っておりますので、各機関にお問い合わせください。

〔参考〕

○厚生労働省

「毒キノコによる食中毒に注意しましょう」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/syohhisya/101022.html>

「厚生労働科学研究（食品の安心・安全確保推進研究事業）「自然毒のリスクプロファイル作成を目指した調査研究」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/index.html>

【農林水産省からのコメント】

野生きのこを採取・摂取する際に、誤って毒きのこを採取・摂取しないよう、食べられるかどうかを安易に自己判断せずに、きのこアドバイザーや地域の専門機関など専門家の判断を仰ぐよう、林野庁のホームページにおいて情報提供をおこなっているほか、関係団体や都道府県等を通じて広く周知するよう努めています。

また、平成 16 年以降、スギヒラタケの摂取と急性脳症の関連が疑われるケースが発生しているため、摂取を控えるよう、関係団体や都道府県等に毎年注意喚起をお願いしているほか、スギヒラタケの特徴や主な関係機関の連絡先等を林野庁のホームページに掲載して情報提供をおこなっています。

〔参考〕

○林野庁

「『きのこ』のはなし」

<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinoko/index.html>

「毒きのこに注意」

<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinoko/pdf/doku.pdf>

「スギヒラタケ」

<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/sugihira/index.html>

◇【アルミニウム】

○ 食品に含まれるアルミニウムの安全性について

一部の報道機関において「ホットケーキ等に含まれるアルミニウムが、幼児において WHO 等が定めた 1 週間あたりの暫定耐容摂取量(PTWI)を超えるものがある。」との報道があった。はたして、アルミニウムは WHO 等がいう有害物質なのか、食品安全委員会として早期に結論を出してほしい。

(宮崎県 男性 56 歳 食品関係業務経験者)

○ 베이킹パウダーに含まれるアルミニウムについて

「膨張剤のアルミ、幼児ご用心 ホットケーキ 1 枚で基準超」という記事を見ました。しかし、日常的に 베이킹パウダーを使っている焼き菓子を食べている幼児は多いと思います。アルミニウムは食品安全委員会の自ら評価案件になっていることと思います。 베이킹パウダーにアルミニウムが含まれている場合があることの周知、食品の原材料表示における膨張剤の成分の表示の義務化などが必要と考えます。

(東京都 女性 37 歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、リスク管理機関からの要請により行うリスク評価のほか、対象案件を自ら選定して行う評価（自ら評価）も行っています。アルミニウムについては、平成 22 年 3 月に自ら評価の対象案件として選定しておりますが、評価に必要な毒性等の所見、知見及びデータが不足しているため、まずは情報収集を行うこととしています。

アルミニウムは、土壌、水及び空气中に存在し、包装材料などに幅広く使用されています。国内での規制としては、水道法に基づく水道水質基準として、アルミニウム及びその化合物の量を 0.2mg/l 以下としているほか、食品添加物としても、硫酸アルミニウムアンモニウムなどについて食品衛生法に基づく規格基準が設定されています。

国際的には、平成 18 年に FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）第 67 回会合において、従来より低い投与量でも繁殖や発達神経に関する健康影響がある可能性があるため、耐容週間摂取量（TWI）の暫定的な値を 7 mg/kg から 1 mg/kg に引き下げています。今後、各国が行っている追加試験のデータを元に、再度 JECFA において安全性評価が行われる予定です。

なお、TWI とは人が一生摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一週間あたりの摂取量のことであり、この値を超える物質を摂取しても直ちに健康への悪影響があるわけではありません。

また、アルミニウムがアルツハイマー病の原因ではないかという説もありました

が、現時点では、アルミニウムとアルツハイマー病の関連性についての明確な科学的な根拠はないとされています。

食品安全委員会では、アルミニウムについて、リスク評価を行うために必要な情報収集を引き続き行ってまいります。

〔参考〕

○食品安全委員会

「アルミニウムに関する情報」

http://www.fsc.go.jp/sonota/alumi/alumi_201010.pdf

「第32回企画専門調査会「資料4」」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/attachedFile/download?retrievalId=kai20091217kil&fileId=007>

○（独）国立健康・栄養研究所

「アルミニウムとアルツハイマー病の関連情報」

<http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail970.html>

【消費者庁からのコメント】

複数の組合せで効果を発揮することが多く、個々の成分まで全てを表示する必要性が低いと考えられる添加物や食品中にも常在する成分である添加物等については、一括名で表示することが認められています。

パン、菓子等の製造工程で添加し、ガスを発生して生地を膨張させ多孔性にするとともに食感を向上させる添加物及びその製剤については、「膨張剤」、「膨脹剤」、「ベーキングパウダー」又は「ふくらし粉」の一括名が認められています。

今回いただいた御意見につきましては、今後の食品表示の施策を検討する上での参考として承らせていただきます。

◇【無機ヒ素】

○ ひじきなどの無機ヒ素含有食品について

鉄分などの栄養補給を目的とした海藻摂取に一つの不安が生じた。「ひじき」には多量の無機砒素が含まれている。「ひじき」は我が国において日常的に摂取されている食品であるので、鉄分補給食材として、食べ方を考え、安全性を高めることはできないものかとも考える。

（兵庫県 男性 53歳 医療・教育職経験者）

【食品安全委員会からのコメント】

ヒジキには、無機ヒ素が他の食品に比べ高濃度で含まれていることが文献などで報告されていますが、我が国の食文化に基づく通常の摂取の範囲では、ヒジキを食べてヒ素中毒を起こすなど健康に悪影響が生じたとの報告はありません。

ヒジキの調理方法は通常水戻しを行います。干しヒジキを60分間水戻しすると、芽ヒジキで75～95%、長ヒジキで55～90%のヒ素が除去され、特に水温が高いほどより多く除去されることが報告されています。このように通常の調理方法に基づき料理されたヒジキを適度に食べる場合においては、ヒジキに含まれる

ヒ素について心配することはないと考えられます。また、ヒジキ等の海藻はミネラルに富む食品であり、バランスよく食品を食べて健康の維持に努めることが重要と考えています。

【厚生労働省からのコメント】

ヒ素は自然界に広く存在する元素であり、ひじきに含有される無機ヒ素については、海水中に存在するヒ素をひじきを取り込んだものと承知しております。

ご指摘のように、ひじきは我が国の伝統的食材として古くから食べられておりますが、これまでにひじきを食べてヒ素中毒を起こすなど健康に悪影響が生じたとの報告はありません。また、ひじきは、食物繊維を豊富に含み、必須ミネラルも含んでいることから、我が国では、ひじきを極端に多く摂取するのではなく、バランスの良い食生活を心がけるよう呼びかけております。

我が国において、ひじきは通常、水洗い、水戻し、茹で等の調理を行った上で摂取されており、ひじきの部位、水やお湯に浸す際や茹でる際の条件により異なりますが、これらの調理過程を経ることで、ひじき中のヒ素が水に溶出し、無機ヒ素の38～96%が除去されるという報告もあります。このことから、ひじきの摂食にあたっては、調理・加工の際に水戻しを適切に行い、水洗い・水戻し・調理の際に用いた水や煮汁を除去するよう留意することが、無機ヒ素の摂取量を減らすために効果的であるといえます。

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、ヒ素に関する文献調査や国内外の情報収集・解析を行い、リスクプロファイル（食品の安全性に関する問題とその内容の説明をまとめた文書）を作成・公表しています。また、ヒ素を「優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリスト」及びサーベイランス・モニタリング中期計画において「期間内（平成18年～22年度）に可能な範囲でサーベイランスを実施」すべきハザードに選定し、平成18年度より実態調査を実施し、結果をとりまとめることとしています。

◇【農薬】

○ 家庭菜園での自給自足は安全な食材の確保か

趣味と食料自給との実益を兼ねて家庭での野菜栽培が盛んになってきているが、病虫害防除で使用する農薬についての理解は不足している。安全な食料としての野菜を自給するために家庭園芸をしている人に向け、公的に農薬の適正使用の指導が必要ではないだろうか。

（埼玉県 男性 64歳 食品関係研究職経験者）

【農林水産省からのコメント】

農林水産省では、家庭菜園で農薬を使用する方に対して、農薬の使用方法が守られるよう、(社)日本家庭園芸普及協会などを通じて周知を図っています。今後とも、農薬が正しく使用されるよう、農業者だけでなく、家庭菜園で農薬を使う方への周

知の徹底に努めてまいります。

○ 残留農薬検査における農産物等の食品分類等について

残留農薬を検査する場合に基準とする農産物等の食品分類表の整備が遅れている。様々な新野菜等が育種されるなか、食品の安全を適切に確認するには、分類が曖昧では適用基準の判断に窮する。臨機の見直しが必要である。

(静岡県 男性 30歳 食品関係研究職経験者)

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、食品の区分ごとに残留基準を設定しています。農産物の分類については、「農産物等の食品分類表」で御確認ください。各農産物は、植物学上の分類、喫食部位等を踏まえ、該当する区分に分類されています。

ご不明な点がございましたら、管轄の保健所または厚生労働省へお問い合わせください。

◇【BSE】

○ 米牛肉輸入協議再開に期待して

米国は日本への牛肉輸出で度重なる違反をしたため、日本の消費者は米国の安全管理に不信感を強くしている。日米の協議再開に当たっては、科学的な観点から冷静な議論が行われることを期待したい。

(福岡県 女性 74歳 医療・教育職経験者)

【厚生労働省及び農林水産省からのコメント】

米国産牛肉に関しては、昨年9月14日及び15日に米国サンフランシスコにおいて、日米間の技術的な会合を開催しました。

会合では、両国におけるBSE対策の最新の状況等について意見交換を行ったところであり、日米間で今後も協議を継続していくこととしました。

本件は、食の安全に関する問題であり、科学的知見を踏まえて冷静に議論していくことが重要だと考えております。

◇【口蹄疫】

○ 口蹄疫にかかった動物の処理方法について

テレビで、口蹄疫のために牛・豚などが埋められている映像を見た。食の安全を守ることは大事だが、食材の無駄も今の時代のニーズに合わないことであると認識している。このような処理方法の合理性を公的な場所で国民に説明する責任があると思う。

(長崎県 男性 49 歳 食品関係業務経験者)

【農林水産省からのコメント】

口蹄疫は、偶蹄類の家畜（牛、豚、山羊、めん羊、水牛など）がかかる病気です。伝播力が極めて強く、感染した家畜やウイルスに汚染されたふん便等との接触、器具・車両・人などによるウイルスの伝播などにより感染が拡大します。

口蹄疫にかかった牛や豚の肉を食べて人が病気になることはありませんが、ウイルスに汚染された可能性のある肉が流通すれば、他の地域に口蹄疫を拡げてしまうおそれがあります。このため、口蹄疫が発生した農場の家畜は家畜伝染病予防法に基づき、焼却や埋却、化製*により処理することとされています。

これらの情報は農林水産省のホームページにも掲載しておりますが、より分かりやすい情報の提供に努め、国民の皆様のご理解とご協力をいただけますよう尽力してまいります。

※ 牛や豚などの家畜をと畜解体する時に出る食用にならない部分を、加熱し、水分を蒸発させ、油分を分離し、残さを飼料、肥料や工業用資材に製品化すること。

◇【食中毒に関する情報提供】

○ 「食中毒を防ぐ加熱について」の情報提供について

つくば市食生活推進員の研修会で、食品安全委員会作成の「食中毒を防ぐ加熱」を使って説明した。写真も分かりやすく、説明を加えやすい資料だと思う。食中毒は消費者にとって大変身近なテーマであり、人類は加熱によって食中毒を防いできた長い歴史がある。この資料によって、食中毒を科学的に見るというのはどういうことなのかを理解し、食品安全委員会を身近なものに感じてもらえたように思う。

(茨城県 女性 52 歳 その他消費者一般)

○ 家庭で作るお弁当について

家庭で作るお弁当でも食中毒が発生することがあります。「食品安全」vol.22 のキッズボックス「食べ方のマナーを知ろう」はとてもわかりやすかったので、おなじような雰囲気のお母さんたちに向けたお弁当作りの注意事項のパンフレットがあれば食中毒の予防につながると思います。

(兵庫県 女性 50 歳 その他消費者一般)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、食肉を調理する場合は、食肉の中心部までよく加熱する(75℃、1分以上)などの国民の皆様にご覧いただきたい食中毒の予防に役

立つ情報をホームページでお知らせしています。その中で、食品安全委員会の畑江委員作成資料「食中毒を防ぐ加熱」では、ハンバーグの中心部温度と断面の状態の写真などについて解説しています。

また、子ども向けの情報を掲載している「キッズボックス」のコーナーでは、手洗いの効果や洗い方を解説した「しっかり手洗い、していますか？」や生ものや料理は早く食べることなどの食中毒を防ぐための決まりを解説した「夏の食中毒、3つの決まりで防ごう！」を掲載し、食中毒への対策を説明しています。

今後もいただいた御意見も参考にしながら、ホームページなどを通じ、食中毒予防のための情報を国民の皆様にお伝えしてまいりますので、是非御活用ください。

〔参考〕

○食品安全委員会

「食中毒予防のポイント」

<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>

「食中毒を防ぐ加熱」

http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku_kanetu.pdf

【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、食中毒防止のため、食品の取扱い、調理、食事等において気を付けるべき事項に関する情報提供を行っています。厚生労働省のホームページにおいて、食品事業者の衛生管理に関する情報や家庭で出来る食中毒予防の6つのポイント等を掲載していますので、御覧下さい。

また、食肉の生食に関しては、本年5月には内閣府の運営する政府広報オンラインのお役立ち記事として「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」を、8月には政府広報新聞突き出し記事として「夏は0157など細菌による食中毒にご注意！」を広報しています。

〔参考〕

○厚生労働省

「食中毒に関する情報」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>

○政府広報オンライン

「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

「夏は0157など細菌による食中毒にご注意！」

<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/tsukidashi/990.html>

◇【リスクコミュニケーション関係】

○ 情報提供のツールについて

一般の消費者に食品安全委員会の情報やリスク評価等を話す際に、何を使ってどう伝えようかということを考えます。テーマごとに、提供したい情報を見やすく取り入れた、様々な消費者を対象にできる、聞き手の様子を見ながら説明の仕方を変えることができる食品安全委員会オリジナルの資料を作成いただきたいと思います。

(茨城県 女性 52歳 その他消費者一般)

○ 食品安全委員会の情報を地域に

ここ数年、消費者が不安を抱く食品を巡る事件が多すぎ、「食品の安全はどこが守っているのだろう」の声が多い。大切な食生活のために、食品安全委員会の情報や役割を市民に活用してもらうためにはどうしたらよいかという観点から、武蔵野市消費生活展「くらしフェスタ」で食品安全委員会を紹介した。食品安全委員会などの機関のパンフレットを提示しながら説明し、私たち消費者は上手に的確に情報を得る努力をし、報道に振り回されないこと、と結んだ。

(東京都 女性 56歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、国民の皆様にはリスク評価や食品の安全性に関する理解を深めていただくため、情報の共有や意見交換を行うリスクコミュニケーションに積極的に取り組んでいます。

また、ホームページやメールマガジンを始め、パンフレットや季刊誌の発行、DVDの作成など丁寧で分かりやすい情報提供に努めているほか、食品安全が主催する意見交換会において使用したスライドなどの資料や議事録を順次ホームページで公表しておりますので、是非御活用ください。

国民の皆様にはさらに理解を深めていただくため、引き続き、リスクコミュニケーションや情報提供に取り組んでいきます。

[参考]

○食品安全委員会

「意見交換会開催結果」

http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html

「各種DVD貸出し申込み」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/2010dvd-kashidashi.pdf>

(ホームページの右上にある「動画配信などビジュアル資料」からお探してください。)

◇【衛生管理関係】

○ 「平成 21 年度食品の食中毒菌汚染実態調査の結果について」を見て

厚生労働省ホームページに「平成 21 年度食品の食中毒菌汚染実態調査の結果について」が掲載された。食中毒の未然防止対策を図るため、流通食品の細菌汚染実態を把握することを目的に、野菜、肉等を対象に大腸菌等の汚染の有無を調査したものだ。食中毒の発症は食べた食品中の菌種と総菌数に左右される。汚染濃度を把握し、リスク評価していただきたい。また、食中毒菌汚染実態調査の結果として、鶏肉処理に問題があるなら関連法規の検討を含めた衛生管理システムの改善をご検討いただきたい。

(神奈川県 男性 63 歳 食品関係業務経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会は、平成 16 年 12 月に、食中毒原因微生物の食品健康影響評価を自らの判断により行う食品健康影響評価案件として決定し、①食中毒原因微生物の評価指針の取りまとめ、②評価対象とすべき微生物の優先順位の検討及び③個別の微生物の食品健康影響評価の実施を行うことについて微生物・ウイルス専門調査会に付託しました。

鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリについては、平成 21 年 6 月に、食品健康影響評価結果をとりまとめ、リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省に対して、当該評価結果を踏まえて適切なリスク管理措置を検討されるよう通知しました。

また、牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌については、「腸管出血性大腸菌感染症は暫増傾向にあり、牛肉及び牛内臓肉を生又は加熱不十分な状態で喫食する事例で食中毒が多く、重症例及び死亡例もみられることから、速やかなリスク評価及びリスクコミュニケーションが必要な案件と考える。現在実施中の牛内臓肉の汚染率・汚染濃度等に関する研究結果等によってデータ収集等が行われれば、一定の定量的リスク評価が実施可能と考える。」と結果が報告されたことから、引き続きデータ収集等に努めることとしました。

食品安全委員会では、今後とも、食中毒原因微生物に係る新たな知見・データの収集と分かりやすい情報提供に努めてまいります。

なお、食中毒症状と菌・ウイルスの数の関係などについては、食品安全委員会が主催しているサイエンスカフェ第 6 話において使用した資料に掲載されていますので、御覧ください。

[参考]

○食品安全委員会

「微生物・ウイルス評価書 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」

http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-hyo2-campylobacter_k_n.pdf

「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル及び今後の課題～牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌～（改訂版）」

http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_ushi_o157.pdf

「食の安全を科学する「サイエンスカフェ」第 6 話」

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20100909ik1>

【厚生労働省からのコメント】

食中毒菌汚染実態調査の結果、食品衛生法に違反していることが判明した場合には、各都道府県等の保健所が食品等事業者や施設に対し、食品の取扱いに係る衛生指導等を行うとともに、遡り調査等を実施して汚染源を究明するなど必要な措置を講じています。

また、鶏肉処理については、食中毒菌による鶏肉汚染の防止等の観点から、食鳥処理場の構造設備基準や衛生的管理の基準が定められた「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」が1991年に施行されました。また、1992年には、「食鳥処理場におけるHACCP方式による衛生管理指針」を定め、食鳥処理段階における微生物汚染の防止を図っています。さらに2006年3月には、さらなる衛生水準の向上のため、カンピロバクター等の微生物による汚染防止対策を盛り込んだ「一般的な食鳥処理場に於ける衛生管理総括表」を作成し、食鳥処理業者に対する周知及び指導を行っています。

しかし、今日の食肉又は食鳥処理の技術ではこれらの食中毒菌を100%除去することは困難とされています。したがって、食中毒予防の観点から若齢者、高齢者のほか抵抗力の弱い者については、生肉等を食べないよう、食べさせないようにする必要があります。

なお、通常の加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）を行えばカンピロバクターなどの食中毒菌は死滅するため、鶏肉を食べることによる感染の危険性はありません。

〔参考〕

○厚生労働省

「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」

<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/campylo/index.html#q4>

◇【食品表示関係】

○ 食品表示違反はすべて公表すべき

新聞報道で、食品表示違反は95%が非公表という記事を見ました。主に農林水産省の出先機関によるものだと記載されています。私たち一般消費者は何を信じたらいいのかわかりません。食の安全を根源から揺るがす出来事だと思います。

(兵庫県 女性 50歳 その他消費者一般)

○ 加工食品の不適正表示について

先般ある食品が、使用している原材料を意図的に表示せず、事実と異なる原材料を表示し、また原材料に占める重量の割合を多い順に表示せず販売していたことが発覚しました。消費者が発見することは難しい内容であり、メーカーを信用するしかありません。こういった法律を守ることの重要性に対する認識の欠如があると、もし本当に健康被害があるような問題を発生させてしまった場合でも、世間に公表せず、隠し続ける企業が未だに存在するのではないかと不安になります。

(三重県 男性 39歳 食品関係研究職経験者)

【消費者庁からのコメント】

JASに基づく是正措置については、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律第19条の13第1項及び第2項の規定に基づいて定められた飲食料品の品質表示基準の違反に係る同法第19条の14の指示及び指導並びに公表の指針」(平成21年1月29日農林水産省食品の信頼確保・向上対策推進本部決定)に基づき、厳正な執行を実施しているところです。

一方で、「指示・公表の指針」によれば非公表となる過失案件であっても、商品を購入した消費者には、違反の事実が周知されることが重要であると考えております。

このため、「指示・公表」でなく、「指導」ととどめる条件として、従来の表示の是正に加えて、事実と異なる表示があった旨を、事業者が速やかに消費者へ情報提供を求めることとしました(平成22年10月29日、農林水産省とともに都道府県あてに同様の運用をお願いする旨の通知を発出)。

今後とも、適正な食品表示が行われるよう、農林水産省や警察等の関係機関と連携しながら、JAS法に基づき厳正に監視・執行を行い、食に対する消費者の信頼を確保してまいりたいと考えております。

[参考]

○消費者庁

「JAS法に基づく指示・公表の指針の運用改善について」

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin429.pdf>

○農林水産省

「指示及び公表の指針」

http://www.maff.go.jp/j/jas/kansi/pdf/siji_kohyo2.pdf

【農林水産省からのコメント】

食品の表示違反に対しては、平成21年1月29日に決定・公表した「指示及び指導並びに公表の指針」に基づき対応しているところです。

具体的には、違反内容が過失による一時的なものであり、直ちに改善されるケースについては、指導とし、それ以外のケースについては、指示を行い、公表することとしています。

他方、常習性がなく過失による一時的なものであることが明らかである等の場合であったとしても、食品表示が商品選択の拠りどころであることを考えれば、事実と異なる表示に基づいて購入した相手に対して、表示が誤りであったことを、違反事業者自ら伝えることは、表示の適正化を図る観点から重要であります。

このことを踏まえ、平成23年1月1日からは、指針に規定されている指導の要件の一つである「直ちに改善方策を講じている場合」の「改善方策」について、「表示の是正（表示の修正・商品の撤去）を行っている」ことに加えて「事実と異なる表示があった旨を、社告、webサイトの掲示、店舗等内の告知等の方法を的確に選択し、速やかに情報提供している」こととして解釈・運用することとしました。

さらに、JAS法違反に係る指導の件数の集計等を行い、定期的に公表することとしております。

農林水産省では、全国に配置した「食品表示Gメン」が、日常から小売事業者の店舗等における巡回点検を始めとして、食品表示の適正化に努めています。

今後とも、適正な食品表示が行われるよう、消費者庁や警察等の関係機関と連携しながら、JAS法に基づき厳しく監視・取締りを行ない、食に対する消費者の信頼を確保してまいりたいと考えております。

〔参考〕

○農林水産省

「JAS法に基づく指示・公表の指針の運用改善等について」

http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/101029_1.html

◇ 【その他】

《柏餅の葉など》

○ 食品付属物（柏餅の葉、笹団子の葉など）の安全基準について

柏餅や笹団子に使用されている柏の葉や笹の葉について、昨今は中国で栽培または採集されたものが使われている。柏の葉や笹の葉は食品ではなく、また器具や包装資材の対象ともなっていないようだし、基準値も設定されていないように見受けられる。容器包装の規定の中に「食品付属物」として「天然物」ないし「化学合成品」の規定と基準を設ける必要があるのではないか。

（宮崎県 男性 56歳 食品関係業務経験者）

【厚生労働省からのコメント】

チマキ、柏（桜）餅等に使用されている笹、柏（桜）等の葉は、当該食品を構成する一部分であり、その食品と密接不可分の関係にあるので、食品として取り扱われています。そのため食品の規制が適用されます。

《農業法人》

○ 農業の企業化について

農業の企業化が進む中、様々な利点はあるものの、食品安全を考えた際に、企業ぐるみの悪質な犯罪などを未然に防ぐことができる防衛策や厳格な処罰の整備がされているかどうか、不安に思う。生産物の安全において、農薬管理・分析検査など企業独自が行い、第三者の機関が関与していない閉鎖的な印象を受ける。

(栃木県 女性 30歳 その他消費者一般)

【農林水産省からのコメント】

食品の安全性向上のためには、「後始末より未然防止」の考え方を基本として、必要な措置がフードチェーンの各段階において適切に講じられることが必要です。

生産段階の取組としては、農業生産工程管理（GAP）があります。これは、農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農薬の使用、衛生管理など農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行う持続的な改善活動のことです。

GAPについては、国内に様々なGAPが存在します。その取組内容の共通基盤を整理すること及び科学的知見や消費者・実需者のニーズを踏まえて取組内容を高度化することが課題となっていることから、本年4月に「GAPの共通基盤に関するガイドライン」を策定しました。本ガイドラインでは、工程管理の信頼性を向上するためチェック体制を充実させるために、自己点検に加えて、取引先による点検、審査・認証団体等の第三者による点検等のいずれかの客観的な点検の仕組みを活用することを明記しています。

今後とも、ガイドラインに則した取組の拡大を進め、生産段階における食品の安全確保に努めてまいります。