

# 情報発信、意見交換会等の現状

(「平成30年度食品安全委員会運営状況報告書(案)」補足資料)

令和元年5月31日  
情報・勧告広報課

## [ 内容 ]

|                                                          | ページ |
|----------------------------------------------------------|-----|
| 1 リスクコミュニケーションの戦略的な実施 . . . . .                          | 1   |
| 2 様々な手段を通じた情報の発信 . . . . .                               | 2   |
| (参考1) ファクトシートの更新 . . . . .                               | 3   |
| 3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 . . . . .                       | 4   |
| 4 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発<br>及び関係機関・団体との連携体制の構築 . . . . . | 6   |
| (参考2) 報道関係者との意見交換会後に記事化された一例 . . . . .                   | 7   |
| 5 関係機関・団体との連携体制の構築 . . . . .                             | 8   |
| 6 学術団体との連携 . . . . .                                     | 9   |

# 1. リスクコミュニケーションの戦略的な実施

## 重点テーマ

◆デルファイ法により一般消費者の理解が必ずしも十分ではなく、また、専門家に重要であるとされたもの

⇒「リスクアナリシス、食品安全の基本的な考え方」

◆カンピロバクター食中毒が減っていないことから、最新の知見をまとめ、「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル(鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli*)」を更新(5月)

⇒「食中毒(カンピロバクター)」

## 重点対象

◆一般消費者への波及効果を期待

⇒ 栄養教諭、家庭科教諭等の学校教育関係者

＜リスコミの主な実施事項(カンピロバクター)＞

(1) 直接対話による情報提供

- ・「みんなのための食品安全勉強会」(大阪、東京、横浜)
- ・「精講」(大阪、東京)
- ・報道関係者との意見交換会(一部が新聞、ネット記事に反映)
- ・地方公共団体共催意見交換会(学校関係者等にリーフレットを配布・説明)
- ・講師派遣依頼対応(全国食肉衛生検査所協議会、学会、自治体による事業者向け研修会等)

(2) Web掲載

- ・「鶏肉を安全に調理するために」(リーフレットを掲載し、加熱の徹底と二次汚染防止を注意喚起)
- ・Facebookによる記事掲載(4回シリーズ)
- ・日本栄養士会ウェブサイトでリスクプロファイル紹介、リーフレット掲示

(3) 紙媒体による情報提供

- ・「鶏肉を安全に調理するために」(リーフレットを食育推進全国大会、地方公共団体共催意見交換会等で配布)
- ・雑誌寄稿(食品衛生研究、月刊食品工場長、日本野菜ソムリエ協会等)

2 様々な手段を通じた情報の発信

- 様々な手段を通じた情報の発信については、①30年度から発行した年誌を含めた広報誌等の紙媒体、②ホームページ、Facebook、メールマガジン、ブログ及びYouTubeを通じたネット媒体、③意見交換会等を通じた直接対話により実施。特にFacebookについては、機動的な対応も含めた各種記事の配信に傾注

○年誌「食品安全」

| 発行月    | 内容                       |
|--------|--------------------------|
| H30.10 | 委員挨拶、リスク評価、ファクトシート、主な出来事 |



※ 4千部印刷。地方公共団体、図書館及び学校教育関係者等に配布。

○パンフレット「食品安全委員会」（日本語版、英語版）

| 発行月   | 内容                                               |
|-------|--------------------------------------------------|
| H31.3 | 食品安全委員会の任務、リスク評価、研究・調査、国際協調、情報収集と発信、リスクコミュニケーション |



※ 2千部印刷。学会、意見交換会等で順次配布。

○「キッズボックス総集編」（冊子）

| 発行月   | 内容                     |
|-------|------------------------|
| H31.3 | 食べものの安全、食中毒の予防、食品安全委員会 |



※ 5千部印刷。地方公共団体、図書館及び学校教育関係者等に配布。

○キッズボックス

| 発行月           | 内容                                                                                                                                   |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| H30.7から毎月HP掲載 | 食品安全委員会とは(7月)、カンピロバクター(8月)、食べ物を安全に食べるための考え方(9月)、食品添加物(10月)、ノロウイルス(11月)、カフェイン(12月)、ボツリヌス症(1月)、いわゆる「健康食品」(2月)、食品の安全性に関する情報の集め方・読み方(3月) |

○Facebookの記事数・閲覧者数・いいね数の推移

|                          | 26年度    | 27年度    | 28年度    | 29年度    | 30年度    |
|--------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 記事数                      | 157     | 113     | 151     | 190     | 208     |
| 閲覧者数                     | 139,762 | 411,810 | 490,246 | 647,093 | 472,239 |
| いいね数 (Facebook)          | 1,302   | 2,976   | 3,694   | 4,323   | 4,773   |
| (参考) 各記事の合計 いいね数(記事)シェア数 |         |         |         | 21,003  | 23,384  |
|                          |         |         |         | 2,969   | 3,797   |

○Facebookの記事の事例

＜機動的対応＞

| 投稿日 | 投稿記事                  | 閲覧者数  | いいね数 | シェア数 |
|-----|-----------------------|-------|------|------|
| 9/9 | 岐阜県岐阜市における豚コレラの発生について | 5,370 | 254  | 56   |

＜科学的知識の普及＞

|      |                         |       |     |    |
|------|-------------------------|-------|-----|----|
| 5/17 | 食品健康影響評価書を引用した週刊誌記事について | 7,013 | 347 | 68 |
| 8/28 | ウエルシュ菌による食中毒            | 2,689 | 137 | 29 |
| 9/25 | ウエルシュ菌は芽胞によって生き残る       | 3,345 | 193 | 39 |

○メールマガジン登録者数

|                | 26年度末 | 27年度末 | 28年度末 | 29年度末 | 30年度末 |
|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| weekly版 + 読み物版 | 9,460 | 9,593 | 9,377 | 9,211 | 9,217 |
| 読み物版           | 377   | 536   | 673   | 746   | 838   |

- 食品安全委員会では、主に「自ら評価」の案件候補を選定する過程で、評価案件に至らなかったもののうち、現状の科学的知見を整理して情報発信すべきとされたものについて、ファクトシートを作成し、これを公表
- 既存のファクトシートについて、健康被害が発生している（毎年特に注意が必要な食中毒）など優先順位をつけつつ、最新の科学的知見を整理し、計画的に更新作業を進めているところ。平成30年度においては、鹿慢性消耗性疾患（CWD）及びウエルシュ菌のファクトシートを更新

## 【主なファクトシート】

- ・ 鹿慢性消耗性疾患（CWD）
- ・ ウエルシュ菌
- ・ アニサキス症
- ・ ボツリヌス症
- ・ A型肝炎
- ・ 食品中のカフェイン
- ・ カンピロバクター
- ・ 麻痺性貝毒
- ・ ジビエを介した人獣共通感染症
- ・ ラップフィルムから溶出する物質
- ・ ヒスタミン

ほか

※ 赤字が追加又は修正したもの

 食品安全委員会  
Food Safety Commission of Japan  
内閣府

ファクトシート  
《作成日：平成29年10月24日》  
《最終更新日：平成31年2月8日》

鹿慢性消耗性疾患（CWD）（概要）

1. 鹿慢性消耗性疾患（CWD）とは

鹿慢性消耗性疾患（Chronic Wasting Disease: CWD）は、シカ科の動物が罹患する伝達性海綿状脳症（Transmissible Spongiform Encephalopathy: TSE）であり、アメリカアカシカ（*Cervus canadensis*）、アカシカ（*Cervus elaphus*）、ミュールジカ（*Odocoileus hemionus*）、オグロジカ（*Odocoileus hemionus*）、オジロジカ（*Odocoileus virginianus*）、ニホンジカ（*Cervus nippon*）、ヘラジカ（*Alces alces*）及びトナカイ（*Rangifer tarandus*）が感受性動物であることが知られている<sup>1,2)</sup>。これまでに日本における発生は確認されていない（2019年1月末現在）。また、食品を介した経路も含めて、病原体であるCWDプリオンが、人へ感染することを示す証拠はこれまでに確認されていない。一方、近年、諸外国ではCWDのシカ科動物間における感染拡大が報告されている。これらのことを踏まえ、査読を受けた科学論文として報告されている知見を整理し、本ファクトシートとして取りまとめた。

2. 発生状況

CWDは、米国、カナダ、韓国、ノルウェー及びフィンランドにおいて発生が確認されている。

1967年、米国コロラド州の野生動物研究施設で捕獲・飼養されていたミュールジカ（以下、「MD」と言う。）で、原因不明の消耗性疾患として初めて報告され、1978年にTSEであることが明らかにされた。米国では、1997年に野生動物のサーベイランスを開始し、これまでに、野生・飼育下合わせて26州において発生が確認されている（図1）<sup>1,3,4,5)</sup>。

### 3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発(1)

- 一般消費者を対象に、食品の安全に関する科学的な基礎知識について講座「みんなのための食品安全勉強会」を開催
- 食品関係事業者や研究者を対象に、カンピロバクターをテーマとして「精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル」を、大阪及び東京で開催
- YouTubeでこれらの動画を配信

#### ○「みんなのための食品安全勉強会」

| 開催日   | 開催地  | 内容                                                                                                                                                                                                                | YouTubeで配信 |
|-------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 7/13  | 大阪府  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 知って防ごう食中毒<br/>(講師：食品安全委員会 山本 茂貴 委員)</li> <li>・ 食べものと微生物<br/>(講師：食品安全委員会事務局 小平 均 次長)</li> </ul>                                                                           |            |
| 10/10 | 東京都  | <div>★情報提供への感想</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 普段、食品安全の知識を得る場がないので、大変興味深かった</li> <li>・ 食品安全委員会のウェブページを見て、さらに理解を深めたいと思った</li> <li>・ 事業者が製造、流通で様々な対策をしても、消費者が正しい扱い方をしないと食中毒が発生することが良く分かった</li> </ul> |            |
| 10/17 | 神奈川県 |                                                                                                                                                                                                                   |            |

#### ○「精講：食品健康影響評価」

| 開催日   | 開催地 | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                 | YouTubeで配信 |
|-------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 11/16 | 大阪府 | 鶏肉等におけるカンピロバクター・ジェジュニ/コリについて<br>(講師：食品安全委員会 山本 茂貴 委員)                                                                                                                                                                                                              |            |
| 11/22 | 東京都 | <div>★情報提供への感想</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 情報が整理されていて、解説が分かりやすかった</li> <li>・ 質疑応答でさらに理解が深まった</li> <li>・ カンピロバクターについて、もっと社会的認知が進むよう、工夫して欲しい</li> <li>・ 行政のリスク管理が急務と感じた</li> <li>・ 精講は今後も続けてほしい</li> <li>・ ノロウイルスについても精講を開講して欲しい(要望多数)</li> </ul> |            |

#### ○意見交換会 ほか

| 開催日   | 開催地 | 内容                                                                         | 対象者        |
|-------|-----|----------------------------------------------------------------------------|------------|
| 12/12 | 東京都 | 「食品に関するリスクコミュニケーション」<br>～米国、カナダ及びアイルランド から輸入される牛肉及び牛の内臓に係る食品健康影響評価（案）について～ | ステーキホルダー全般 |
| 12/13 | 大阪府 |                                                                            |            |
| 1/17  | 東京都 | 公開シンポジウム「食品健康影響評価における生体サンプルの活用に向けて ～現状と今後の課題～」                             | 研究機関<br>企業 |



### 3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発(2)

地方自治体と連携して、

- 学校教育関係者（重点対象）を対象に、講演とグループワークを主体とした意見交換会を開催（共催）
- 一般消費者や食品衛生監視員を対象に、自治体が希望する情報を提供（講師派遣）

○学校教育関係者との意見交換会（地方公共団体と共催）

| 開催日   | 共催先  | 内容             | 対象者                                       |
|-------|------|----------------|-------------------------------------------|
| 7/17  | 栃木県  | 食品添加物、リスクアナリシス | <div>学校教育関係者</div> <div>※概ね30名程度の参加</div> |
| 7/31  | 松山市  | 食中毒、リスクアナリシス   |                                           |
| 8/20  | 名古屋市 | 食中毒、リスクアナリシス   |                                           |
| 8/21  | 大阪府  | 食中毒、リスクアナリシス   |                                           |
| 10/11 | 那覇市  | 食中毒、リスクアナリシス   |                                           |
| 10/19 | 京都府  | カフェイン、リスクアナリシス |                                           |
| 11/28 | 岡山県  | 食中毒、リスクアナリシス   |                                           |

○講演（講師派遣）

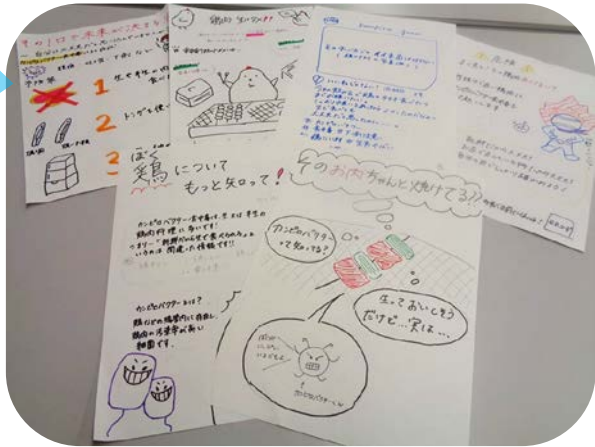
| 開催日   | 派遣先  | 内容                | 対象者     |
|-------|------|-------------------|---------|
| 6/20  | 神奈川県 | 食品安全と食品添加物        | 一般消費者   |
| 7/25  | 富山県  | 食品安全について          | 一般消費者   |
| 10/24 | 大阪府  | 健康食品について          | 一般消費者   |
| 11/8  | 中央区  | 鶏肉を安全に食べていただくために  | 事業者     |
| 11/30 | 栃木県  | カンピロバクターリスクプロファイル | 食品衛生監視員 |
| 12/7  | 宮城県  | リスクアナリシスと食品添加物    | 一般消費者   |
| 12/14 | 埼玉県  | 食中毒について           | 一般消費者   |
| 12/18 | 山梨県  | 食中毒について           | 一般消費者   |

※地方公共団体への派遣のみ記載

#### グループワークの様子（名古屋市の例）



- みんなで、食中毒予防を呼びかけるクリアファイルのデザインを検討



- クリアファイルを作成。
- 市内のイベントなどで配布予定。

食品安全委員会は、食品安全に関する科学的知識の普及に役立つ教材を提供。

4 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発及び関係機関・団体との連携体制の構築

- 報道関係者を対象に、食品の安全に関する社会的関心が高いテーマについて、科学的情報を提供
- 関係府省庁と連携し、消費者、児童を対象に意見交換会等を実施



○報道関係者との意見交換会

| 開催日   | テーマ                                       |
|-------|-------------------------------------------|
| 5/24  | 脂質の摂取<br>～トランス脂肪酸を理解するために～                |
| 7/9   | 食中毒を減らすために<br>～カンピロバクターを中心とした<br>食中毒について～ |
| 11/29 | ノロウイルスのリスクプロファイル<br>について                  |

★情報提供への感想

- ・海外の規制の解説が勉強になった
- ・脂質の解説は、専門的で難しかった
- ・消費者への情報発信を期待する

◆情報の拡がり

- ・一般紙の記事でトランス脂肪酸と日本人摂取量について解説された
- ・複数のウェブ系メディアで解説された

- ・リスク管理についても解説が欲しかった
- ・後ほどリスクプロファイルを詳しく読んでみようと思った
- ・一般紙の記事で菌の増殖と食中毒について、解説された
- ・複数のウェブ系メディアで解説された

- ・質疑応答が充実していて理解が深まった
- ・多くの疑問が解けた
- ・興味深かったので、今後も参加したい
- ・ウェブ系メディアで、感染力の高さや予防法について、詳細に解説された。その中でリスクプロファイルについても紹介された

○関係省庁と連携した意見交換会

| 開催日  | 開催場所 | 内容                           | 対象者 | 開催日   | 開催場所 | 内容                                                                   | 対象者       |
|------|------|------------------------------|-----|-------|------|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| 8/2  | 東京都  | 子ども霞が関見学デー「食品と生活の安全について学ぼう！」 | 児童  | 11/12 | 東京都  | 食品に関する<br>リスクコミュニケーション<br>「食品中の放射性物質を巡る震災からの歩みーこれまでを知り、明日の消費行動を考えるー」 | 一般<br>消費者 |
| 7/27 | 東京都  | 夏休み2018宿題・自由研究大作戦！           |     | 11/15 | 静岡県  |                                                                      |           |
| 8/3  | 大阪府  | 「知ろう！考えよう！親子で学ぶ、             |     | 11/22 | 大阪府  |                                                                      |           |
| 8/9  | 宮城県  | 食品中の放射性物質」                   |     | 11/28 | 沖縄県  |                                                                      |           |



## (参考2) 報道関係者との意見交換会後に記事化された一例

※各記事の内容は省略

(2018. 7. 2 産経新聞ウェブ版)

(2018. 8. 4 朝日新聞ウェブ版)

(2018. 12. 6 Yahooニュース個人記事)

5 関係機関・団体との連携体制の構築

- 消費者団体を対象に、食品の安全に関する社会的関心が高いテーマについて、基礎的な科学的情報を提供
- 関係団体との連携を強化。例えば、栄養教諭などが所属する（公社）日本栄養士会は、ウェブサイトにて食品安全委員会からのお知らせや勉強会の案内情報等を掲載。（一財）食品産業センターとは、情報共有・意見交換会を実施

○消費者団体との意見交換会 開催実績

| 開催日   | テーマ                                                                                |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 6/8   | 脂質の摂取～トランス脂肪酸を理解するために～<br>脂質全般の基礎知識や摂取量について解説し、トランス脂肪酸に関する情報を提供                    |
| 7/19  | 食中毒を予防するために<br>「食中毒の基礎知識」と5月に公表した「カンピロバクターのリスクプロファイル」について解説                        |
| 11/26 | 冬場に気をつけたい食中毒～ノロウイルス～<br>11月に公表した「ノロウイルスのリスクプロファイル」について解説                           |
| 3/28  | 食品添加物の安全性を考える<br>本年度は一部週刊誌で食品添加物の安全性について報道される機会が多くあったため、どのように食品添加物の安全性が確保されているかを解説 |

○日本栄養士会ウェブサイトでの情報提供

【食品安全委員会】カンピロバクター食中毒の注意喚起

2018/10/01

ツイート いいね! シェア

ニュースのポイント

- 調理段階における注意点をまとめた啓発資料「鶏肉を安全に調理するために～カンピロバクター食中毒を防ごう～」を公表
- 平成29（2017）年度の食中毒統計によると、カンピロバクター食中毒は発生件数が最多。原因食品のほとんどは鶏肉、鶏内臓で、過年発生している
- 食品安全委員会は本年5月、国内外の知見を収集し、問題点を抽出するとともに、求められるリスク評価と今後の課題を整理したリスクプロファイルを公表した

参加者の主な反応

- ・カンピロバクターの回では、委員の解説が分かりやすく、もっと一般消費者にも知ってほしいという感想があった
- ・食品添加物の回では、食品添加物が規制・管理されていることが分かり安心したという意見、やはり不安を感じるという意見の両方があった



○食品産業センターと連携した、情報・意見交換会の開催

| 開催日   | 概要                                                                                          |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10/29 | ●食品産業センターとの意見交換<br>食品の安全に不安を感じた消費者からの問い合わせを受ける流通事業者へ、科学的根拠に基づく情報を提供する機会を設けることについて、食品事業者から提案 |
| 3/15  | ●流通事業者団体への情報提供<br>食品添加物の安全性に関する科学的根拠を説明する取組みを解説                                             |

今後も随時、意見交換会と情報提供を実施

6 学術団体との連携

- 学術関係者との一層の連携強化を図るため、平成29年度から、
  - ① ブース展示をする学会においては、食品安全委員会の委員の講演やポスター発表をセットで実施するとともに、
  - ② 学会の参加者が食品安全委員会のブース展示に興味を持てるよう、一律の展示内容ではなく、学会ごとの専門性に合わせた展示を実施

○平成30年度 学会へのブース展示等状況

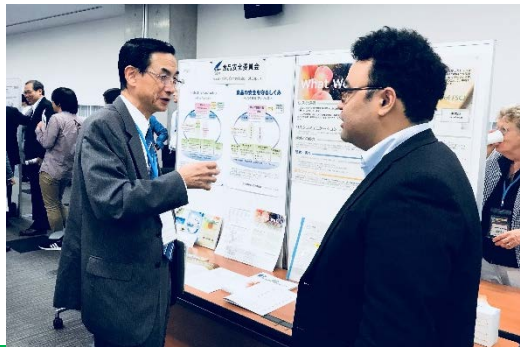
| 学会名                                        | 委員等の講演                                                              | 展示状況                                                                                                              |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 日本栄養改善学会学術総会<br>(9/4,5)                    | 佐藤委員長<br>講演「塩と健康をめぐる」                                               | ・加熱時に生じるアクリルアミドや、食品中のヒ素についての評価書を展示。<br>・「食品安全」特集号（キッズボックス総集編）、「食べものについて知っておきたいこと」（メールマガジン読み物版総集編）等の読みやすい冊子を中心に配布。 |
| 日本食品微生物学会学術総会<br>(9/27,28)                 | 山本委員<br>講演「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等におけるCampylobacter jejuni/coli～」 | ・食中毒関連の評価書を中心に展示。<br>・カンピロバクターのリスクプロファイルは、全体版を設置すると共に概要版を配布。                                                      |
| Asian Pacific Prion Symposium<br>(10/4, 5) | 事務局職員<br>講演「FSCJ's Fact Sheet on CWD」（食品安全委員会のCWDに関するファクトシートについて）   | ・プリオン評価書、CWDのファクトシートを設置。<br>・英文ジャーナル「Food Safety」を中心に配布。                                                          |
| 日本食品衛生学会学術講演会<br>(11/15,16)                | 佐藤委員長<br>講演「食品安全委員会における新しい食品健康影響評価の流れ」                              | ・報告書「新たな時代に対応した評価技術の検討 -BMD法の更なる活用に向けて-」等を設置。<br>・カンピロバクターのリスクプロファイルは、全体版を設置すると共に概要版を配布。                          |



日本栄養改善学会学術総会



日本食品微生物学会



Asian Pacific Prion Symposium 2018