

生食用食肉(牛肉)についての意見交換会

食品安全委員会では、8月12日(金)食品安全委員会事務局において、生食用食肉(牛肉)に係る食品健康影響評価(リスク評価)案についての意見交換会を開催しました。

議事録・資料等

▶ <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/meetingMaterial/show/kai20110812ik1>



■意見交換会の概要

小泉直子食品安全委員会委員長の開会あいさつに続き、食品安全委員会事務局から、このリスク評価を行うに至った経緯や、リスク評価とリスク管理の関係、パブリックコメントの募集などについて説明が行われました。

続いて、熊谷進食品安全委員会委員長代理による、評価書案の概要についての講演が行われました。講演では、腸管出血性大腸菌とサルモネラ属菌による食中毒の概要や厚生労働省による規格基準案の主要なポイ

ント、評価するにあたっての基本的な考え方、発症菌数、汚染実態、生肉の喫食実態についての解説がありました。さらにそれらを踏まえてのリスク特性解析の中で、FSOやPOの評価、評価書案のまとめなどが紹介されました(これらの内容については議事録、資料、本号特集をご参照ください)。

■質疑や意見も多数

講演の後、熊谷委員長代理と参加者との質疑応答・意見交換が行われました。ここではサンプリングの仕方の具体的な方法や、腸管出血性大

腸菌O157の性質、基準案に示された衛生管理の想定、評価に使われたデータのもととなったモデル実験の現実性などについての質疑応答がありました。また、評価の内容とは別に、リスク管理のあり方についても意見が出されました。

食品安全委員会では、パブリックコメントを踏まえたリスク評価結果を8月25日に厚生労働省に通知しました。これを受けて、食品衛生法に基づく規格基準は9月12日付けで一部改正され、10月1日より施行されています。

食品のリスクを考えるフォーラム

食品安全委員会では本年度より、全国各地において「食品のリスクを考えるフォーラム」と題した小規模の意見交換会を、自治体と共同で開催しています。

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

岡山県「食品と放射性物質」

「食品のリスクを考えるフォーラム」は、あるテーマについて、一般の皆様がふだんから疑問に思っている素朴なことを質問したり、さまざまな立場の方々との意見交換をすることができる、どなたでも参加可能なフォーラムです。8月25日(木)には岡山県立図書館、26日(金)には津山市中央公民館において、岡山県との共催で、現地のリスクコミュニケーターの方々のご協力を得ながら「食品と放射性物質」をテーマに開催しました。

フォーラムでは食品安全委員会事務局による「『放射性物質に係る食品健康影響評価(案)』の概要について」と、岡山県保健福祉部の方による「食品と放射性物質～岡山県の対応～」という2つの話題提供のあと、参加者との意見交換が行われました。多くの方が関心を寄せられているテーマであり、「難しかった」、「少し身近に感じることができた」、「報道の内容が理解できた」などの様々な感想をいただきました。



下関市「生食用食肉のリスクについて」

8月30日(火)には、下関市との共催で、下関市立川中公民館において、生食用食肉のリスクについてのフォーラムを開催しました。

最初に食品安全委員会事務局より「生食用食肉(牛肉)における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の食品健康影響評価」、「鶏肉におけるカンピロバクターの食品健康影響評価」について、続いて下関市保健所の方より食中毒予防の取組について話題が提供されました。その後、参加者の皆さんからいただいた「質問カード」の紹介と参加者による発言を交えながら意見交換を行いました。参加者からは「腸管出血性大腸菌による食中毒は昔からあったのか」、「カンピロバクターのリスク評価結果の中で、生食する人の感染確率は家庭よりも飲食店で高いのに、生食しない人の感染確率は飲食店の方が低くなるのはなぜか」、「今後、食肉の生食に関して飲食店への指導はどうなるのか」など様々な疑問や意見が出されました。

