

## 食品安全モニターからの報告（平成23年7・8月分）について

- 食品安全モニターから7月中に18件、8月中に16件の報告がありました。

- 報告内容の内訳

	7月	8月
腸管出血性大腸菌	6	0
放射性物質	7	3
食中毒	1	1
こんにゃくゼリー	0	1
微生物	0	2
米トレーサビリティ	0	1
輸入食品	1	0
食品添加物	1	1
リスクコミュニケーション	2	4
食品表示	0	3
合計	18	16

（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・要望等について報告していただいております。それらに対する回答については、食品の安全性の確保に関する施策の推進に役立てるため、食品安全委員会において調査審議されています。

平成23年7月及び8月に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
  - ・現在又は過去において、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（5年以上）を有している方
  - ・過去に食品の安全に関する行政に従事した経験（5年以上）を有している方
- 食品関係研究職経験者
  - ・現在又は過去において、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経験（5年以上）を有している方
- 医療・教育職経験者
  - ・現在又は過去において、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（5年以上）を有している方
- その他消費者一般
  - ・上記の項目に該当しない方

## 《腸管出血性大腸菌》

### ○生食用牛肉等の衛生基準の早急見直しについて

現状では「生食用食肉等の安全性確保について－生食用食肉の衛生基準－」（生衛発第1358号 食発第157号）で規定されているが、罰則規定はないのが現状です。また、このような生食用牛肉による食中毒はいくつかの事例は重症や死亡に至ることがしばしば見られることから、全国一律の法体制において下記の点について緊急に設ける事を提案します。

- 1) 事故が発生した際の罰則規定
- 2) 生食用食肉取り扱い業者の衛生管理強化
- 3) 監視体制の強化

(福井県 男性 69歳 医療・教育職経験者)

### ○生肉食、生レバー食の安全性について

生肉、生レバー食による病原性微生物の感染が発生している。今後、生肉や生レバーについては、幼児・お年寄りへの販売禁止、成人への危険性の周知徹底、施設の衛生管理や食品の衛生状態の自主検査の実施等を検討すべきである。

(宮崎県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

### ○飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒について

焼肉チェーン店で腸管出血性大腸菌O-111によると思われる食中毒が発生し、死者が出ました。肉を取り扱うプロが、食肉処理の段階から腸管を傷つけないように扱って清潔な取り扱いをすることで、加熱用食肉であっても消費者のし好によって生食でき、加熱殺菌に頼らない食中毒予防が可能だと思います。

(三重県 男性 39歳 食品関係研究職経験者)

### ○国や都道府県が生食肉についての指針を示して

鳥取県が生レバーや生食用肉の提供に関して条例で規制するそうです。国は年内までに方向性を決めるそうですが、少し対応が遅いように思います。国民が安心して食することができるように方向性を早期に示してほしいです。

(岡山県 男性 53歳 その他消費者一般)

### ○生食用食肉等の安全性確保に強制力が必要

平成8年にレバーの生食で腸管出血性大腸菌による食中毒が発生したことから、厚生省生活衛生局長は「レバー等食肉の生食を避けるよう指導」したが、衛生基準に具体性に欠ける部分があり、強制力もなかった。今回の生食による食中毒は、この人為的なミスにより引き起こされたと思われる。二度とこのような食中毒の発生がないよう、業者が判断をさしはさむ余地がない具体的な基準を設け、罰則を伴う強制力を持たせて、保健所も積極的に検査を行うことが必要である。

(千葉県 男性 68歳 食品関係業務経験者)

### ○生肉の集団食中毒について

牛肉の生食による集団食中毒のため死亡した人もいるという。食中毒の再発防止のため、牛肉を生状態で食べることを禁止する方向で検討してほしいと思います。

(長野県 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、本年7月8日に厚生労働大臣からの評価要請を受け、微生物・ウイルス専門調査会において「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」に関する評価（案）をとりまとめた後、国民の皆様からの御意見・情報の募集を経て、8月25日に厚生労働省に評価結果を通知いたしました。

評価の内容は、厚生労働省の諮問に関して、

- 腸管出血性大腸菌又はサルモネラ属菌としての「摂食時安全目標値」（FSO）は、我が国の既知の食中毒の最小発症菌数から推測すると、0.04 cfu/g よりも小さな値であることが必要であるが、厚生労働省から提案された「摂食時安全目標値」（FSO）の0.014 cfu/g は、0.04 cfu/g とした場合より3倍程度安全側に立ったものであること  
（注：「cfu」（colony forming unit）／菌数の測定単位で、培地上で培養された菌がつくるコロニー（集まり）の数を数えたもの）
- 加工時の「達成目標値」（PO）について「摂食時安全目標値」（FSO）の1/10とすることは、流通・調理時の適正な衛生管理下では相当の安全性を見込んだものであること
- 生食部分は、直接は加熱処理されない部分であり、「加工基準」はリスク低減効果はあるものの、そのみでは加工時の「達成目標値」（PO）の担保はできず、微生物検査を組み合わせる（※）ことが必要であること
- 加熱方法の決定等の加工工程システムの設定の際は、こうした検査等により、あらかじめ食品衛生管理の妥当性の確認（バリデーション）が不可欠であることに留意する必要があること

等としています。

※ 25 検体(1 検体当たり 25 g)以上が陰性であれば、高い確率 (97.7%の製品につき 95%の確率) で、「達成目標値(PO)」(0.0014cfu/ g)の達成が確認できると評価

なお、評価書の作成に際しては、海外の文献を含め、多数の文献を活用して検討が進められました。

一方、食品安全委員会としては、従来より、肉の生食等に関して注意喚起を行ってきたところですが、特に子どもや高齢者をはじめとした抵抗力の弱い方は、引き続き、生や加熱不十分な食肉や内臓肉を食べないように、周りの方も含めて注意することが必要と考えています。また、生肉を扱ったトングや箸などの取扱いについても、注意喚起を行ってきたところであり、食中毒全般につきましても、食中毒予防のポイントとして情報提供を行ってきたところです。御意見も参考としながら、今後とも、こうした普及啓発を進めてまいります。

〔参考〕

○腸管出血性大腸菌による食中毒に関する情報

<http://www.fsc.go.jp/sonota/tyoukan-shokuchu.html>

[http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue\\_chudoku.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue_chudoku.pdf)

○腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について

[http://www.fsc.go.jp/sonota/risk\\_profile/risk\\_profile.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_profile.pdf)

○食中毒予防のポイント

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

- 食の安全を科学する「サイエンスカフェ」第5話  
動画「誰でもなる！？食中毒を防ぐ調理を考える」  
[http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie\\_science\\_cafe5.html](http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie_science_cafe5.html)
- 食の安全を科学する「サイエンスカフェ」第6話  
動画「科学の目で見る食中毒 どうしてなるの？なったらどうなるの？」  
[http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie\\_science\\_cafe6.html](http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd/movie_science_cafe6.html)

### 【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、生食用食肉（牛肉）に係る衛生基準を定め、関係事業者における適切な衛生管理を指導してきたところですが、衛生基準に強制力がなく、事業者において十分に遵守されていなかったこともあり、本年4月に飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生したことを受け、食品衛生法に基づく生食用食肉（牛肉）の規格基準を設定することとし、10月1日に施行しました。

本規格基準においては、微生物の成分規格、加熱殺菌の基準等の他、事業者において適切な運用が図られるよう生食用食肉を取り扱う者の要件、検査及び加熱殺菌条件に係る記録の義務づけ等が規定されています。

また、生食用牛レバーについても、規制を含めた対応についての検討にあたり、腸管出血性大腸菌の汚染実態調査を実施した上で、年内を目途に薬事・食品衛生審議会の部会での検討に着手する予定としています。

その他、厚生労働省では、食肉の加熱不足及び生食に関して、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昨年5月に「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」を広報するとともに、政府広報新聞突き出し記事として昨年8月に「夏は0157など細菌による食中毒にご注意！」、本年6月に「0157や0111などによる食中毒に注意！」を広報して情報提供しています。また、動画「お肉はよく焼いて食べよう」を作成し、食品安全部ホームページに掲載していますのでそちらもご参考にしてください。今後とも、分かりやすい情報提供に努めてまいります。

〔参考〕

- 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>
- 政府広報  
「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>
- 政府広報  
「0157や0111などによる食中毒に注意！」  
<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/paper/tsukidashi/1042.html>
- 動画「お肉はよく焼いて食べよう」  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/syohisya/index.html>

## 《放射性物質》

### ○震災地の肉牛の出荷について

福島県南相馬市で暫定規制値の3～6倍の放射性セシウムが検出された肉牛が出荷されてしまったが、一刻も早い全頭検査の法整備を望む。

(岐阜県 女性 49歳 その他消費者一般)

### ○福島県産牛の放射性物質の全頭検査について

福島県産の牛から基準値を超える放射性物質が検出されたことにより、福島県産牛の全頭検査が検討されているが、今行われているBSEの全頭検査を中止して、代わりに放射性物質の検査を該当地域の肉牛に対して行ってほしい。

(千葉県 女性 55歳 その他消費者一般)

### ○汚染牛流通について

国は、行政通達さえ行えば、すべて末端まで情報伝達・実行がなされていると思っているのか。もっと国民への食への安全、不安を取り除くようなタイムリーな活動をお願いしたい。

(宮崎県 男性 48歳 食品関係業務経験者)

### ○食品に含まれる放射性物質の自主測定について

事業者側の自主的な放射性物質の測定の取り組みが開始されているが、測定方法にばらつきがあり、信頼性に欠ける。消費者が安心して納得して食品を選択できるよう、行政側が測定装置、分析法、基準値を設定し、事業者側における自主検査体制を広めるべきと思われる。

(愛知県 女性 40歳 食品関係研究職経験者)

### ○セシウムが検出された牛肉について

セシウムが検出された汚染牛肉は、消費者の口に入らないように、徹底的に排除してほしいと思います。

(長野県 女性 50歳 その他消費者一般)

### ○牛肉からの暫定規制値を超える放射性セシウムの検出について

放射性物質は目には見えないが、その挙動などわかっていることも多く、適切に管理しながら食料生産を行うことは十分に可能と考える。汚染飼料の把握と排除を速やかに行い、東北地方の畜産が一刻も早く立ち直ることを期待したい。

(愛知県 女性 40歳 食品関係研究職経験者)

### ○放射線汚染食品の公表の徹底

東京電力(株)福島原発事故は、地球における人間生活の存亡を考えさせる、まさに未曾有の出来事です。これまで何が起きても何とかしのいできた人間が、本当にこの世を生きて行くには何をすればよいのかを考えさせる千載一遇の機会となりました。生きて行く根源となる食品はどうあるべきなのかを今一度考えねばならない最後のいい機会なのかもしれない。それには汚染食品の正直でスピーディーな公表が極めて大事と考えます。

(兵庫県 男性 64歳 食品関係業務経験者)

### ○茶葉の放射性セシウムの検出問題について

東京電力(株)福島第一原子力発電所事故による放射能汚染のために茶葉から基準値を超える放射性セシウムが検出されました。国は静岡県に対しても荒茶を含む茶葉の分析を求めましたが、川勝静岡県知事はお茶の分析は生茶と生茶葉を乾燥させて湯で抽出した飲用茶でお茶の放射能汚染の調査は十分で荒茶の分析は必要ないと当初は分析を拒否していました。政府内でも厚生労働省は荒茶も分析すべきとし、農林水産省はその必要はないとの見解であったように聞いています。どちらにも言い分はあると思いますが、リスク管理機関同士で意見が異なり、それが報道されるということは消費者にとっては困惑するばかりです。消費者としてはリスク管理機関に統一した見解を出すように望みます。

(静岡県 男性 62歳 食品関係研究職経験者)

### ○放射能汚染に対する過剰報道と風評被害

食品の放射能汚染に対する過剰な報道により、国民の不安は大きくなり牛肉などの食品の消費が低下するような風評被害が出ないように、関係省庁はもっと監視と活動をお願いしたい。

(宮崎県 男性 48歳 食品関係業務経験者)

### ○食品から受ける内部被ばくとリスク

東京電力(株)福島第一原子力発電所事故から5か月以上が経過しました。時間の経過と共に抱える問題の内容も変容し、現在は、食品から受ける内部被ばくに対しての関心が強いです。どの食品のどの部分が放射線を吸収しやすいのかなどを知り、少しでもリスクの軽減を図りたいと思っています。被ばく地である福島県でのリスクコミュニケーションの開催をお願い致します。

(福島県 女性 51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、厚生労働省から諮問を受け、「放射性物質の食品健康影響評価に関するワーキンググループ」を設置し、人体の低線量被ばくに関する疫学データ等を含む最新の科学的な知見をもとに食品からの追加的な被ばくによる健康への影響について調査審議を行ってきました。

その結果、7月26日の第9回同ワーキンググループにおいて、評価(案)をとりまとめた後、国民の皆様からの御意見・情報の募集を経て、10月27日に食品安全委員会において評価書を取りまとめ、厚生労働省に評価結果を通知しました。

評価の内容は、食品健康影響評価として、

- ・ 放射線による影響が見いだされるのは、通常の一般生活において受ける放射線量を除いた生涯における累積の実効線量として、おおよそ100 mSv以上
- ・ そのうち、小児の期間については、感受性が成人より高い可能性(甲状腺がんや白血病)がある
- ・ 100 mSv未満の健康影響について言及することは、現在得られている知見からは困難

等としています。

[参考]

○放射性物質の食品健康影響評価の状況について

[http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/radio\\_hyoka.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/radio_hyoka.html)

また、食品安全委員会としては、「食品中に含まれる放射性物質の食品健康影響評価」のとりまとめに際し、10月27日にあらためて「放射性物質を含む食品による健康影響に関するQ&A」を改訂し、ホームページに公表しています。

この中では放射線が人の健康に影響を与える仕組みや発がん影響などについて詳しく解説していますので、どうぞ御活用下さい。

[http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/radio\\_hyoka\\_qa.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/radio_hyoka_qa.pdf)

また、ビジュアル版「食品の安全性に関する用語集」にも放射性物質に関する用語を追加しましたので、こちらも併せて御活用下さい。

<http://www.fsc.go.jp/yougoshu/yougoshu.html>

引き続き、リスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。

### 【厚生労働省からのコメント】

現在の暫定規制値は、食品から許容することのできる線量を、放射性セシウムでは、年間5ミリシーベルトとした上で設定しています。

この暫定規制値に適合している食品は、健康への影響はないと一般的に評価され、安全は確保されていますが、厚生労働省としては、より一層、食品の安全と安心を確保するため、来年4月を目途に、一定の経過措置を設けた上で、許容できる線量を年間1ミリシーベルトに引き下げる方向で、現在、薬事・食品衛生審議会放射性物質対策部会において検討を進めています。

食品衛生法上の暫定規制値や試験法に関連する情報については、厚生労働省ホームページでお知らせしており、今後ともわかりやすい情報提供に努めて参ります。

[参考]

○東日本大震災関連情報【食品中の放射性物質の検査について】

[http://www.mhlw.go.jp/shinsai\\_jouhou/shokuhin.html](http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html)

### 【農林水産省からのコメント】

東京電力(株)福島第一原子力発電所事故の発生を受け、農林水産省は、3月19日に東北・関東の都県に対し、事故前に収穫され、屋内で保管されていた牧草等を給与するなど、適正な家畜の飼養管理を行うよう、技術指導通知を発出しました。このことは、関係団体に情報提供するとともに、3月21日にホームページにより周知しており、福島県も農家向けの「農業技術情報」の中で稲わらについても適正保管を指導しておりました。

こうした通知やパンフレットにより、牧草にしろ、稲わらにしろ、原発事故発生時に屋外にあったものが飼料に利用されることがないように周知されたものと考えておりましたが、その後、原発事故発生後に収集された稲わらを飼料として給与した生産者がおられることが判明し、結果として、農協や生産者団体に所属していない農家や稲作農家等への周知が十分でなかったことを真摯に受け止めております。

このため、今後の通知の発出に際しては、分かりやすく丁寧な説明資料の作成に努めるとともに、自治体や農協などの従来の周知先との一層の連携・協力に加え、飼料業者や獣医師などあらゆる方面を通じて周知が徹底されるよう努めてまいります。

なお、食品衛生法上問題のない畜産物の生産を確保するため、8月1日に飼料の

放射性セシウム濃度の暫定許容値を定め（家畜用飼料、300ベクレル/kg。養殖魚用飼料、100ベクレル/kg。）、暫定許容値を超える飼料が使用又は流通されないよう、都道府県や関係団体宛に通知し、指導いたしました。

また、都道府県又は製造業者等が行う検査が的確かつ適正に進められるように、放射性セシウム測定のための検査方法等を定めるとともに、都道府県から要請があった場合には検査に協力し、さらに、畜産農家等に対しては、簡明なリーフレットを作成し、周知を図っているところです。

## 《食中毒》

### ○夏の食品管理について

大量調理施設で個人商店との取引をされていて、衛生管理に不安を感じることがあります。その都度、衛生管理について相手方にはお話をしますが、保健所で立ち入り検査等を行う際、小さい個人商店には、リーフレットなどで身近な食中毒の発生事例や正しい食品の取扱いについて再確認させるような指導が必要と思います。

（香川県 男性 30歳 食品関係業務経験者）

### ○保冷剤の活用について

記録的猛暑の中、買い物における食中毒防止策を日常生活の体験をもとに考えてみた。食品の安全はもちろん、環境問題の観点からも、マイ保冷剤の持参や、保冷材のリユースを推進することを提言したい。

（岡山県 女性 35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、食中毒について、「食中毒予防のポイント」として食中毒の予防に役立つ情報をお知らせしたり、食品安全委員会が主催する意見交換会でも食中毒を取り上げたりするなど、情報提供等に努めています。特にこれからの季節に流行するとされるノロウイルスについては、積極的に情報提供等を行っています。

今後もホームページ等を通じ、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。

〔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>

「ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう！！」

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

### 【厚生労働省からのコメント】

厚生労働省では、都道府県等を通じて、毎年度全国一斉に食品等に係る監視指導を実施し、調理従事者、食品取扱者等に対し食品衛生に関する知識の習得に努めるよう指導しているところです。また、消費者に対しては、厚生労働省ホームページの「食品安全情報～食品の安全性の確保を通じた国民の健康の保護のために～」に掲載している内容を参考に食品衛生に関する情報提供を行っているところです。

また、食品衛生月間を定め、都道府県等や関係団体において、食品等事業者及び



消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進を行っているところです。

[参考]

○平成 23 年度食品、添加物等の夏季一斉取締りの実施について

[http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110622\\_02.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110622_02.pdf)

○食品安全情報～食品の安全性の確保を通じた国民の健康の保護のために～

[http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/index.html](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html)

○平成 23 年度 食品衛生月間の実施について

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/syohisya/040716.html>

## 《こんにゃくゼリー》

### ○こんにゃくゼリーの対応についての疑問点

ミニカップ入りのこんにゃくゼリーをのどに詰まらせ、窒息する事故が起きています。消費者庁の対応が迅速でないように感じます。消費者を第一に考え、行政として真剣に取り組んでもらいたいと思います。

(神奈川県 男性 61 歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会のホームページでは、平成 20 年 5 月から「食べ物による窒息事故を防ぐために」と題して、窒息事故を防ぐための情報提供を行っています。

具体的には、

- ・ 食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べる。
- ・ 食事の際は、なるべく誰かがそばにいて注意して見ている。

といったこんにゃく入りゼリーを含む食べ物による窒息事故を防ぐために必要な情報等を掲載しています。

また、食品安全委員会では、「食品による窒息事故についてのリスク評価」を特集した季刊誌「食品安全」vol. 24 やチラシを作成し、食品による窒息による痛ましい事故を少しでも減らせるよう注意喚起を行っています。

食品安全モニターの皆様からも、地域への情報提供について引き続き御協力いただければと考えています。

[参考]

○食品安全委員会

「食べ物による窒息事故を防ぐために」(平成 20 年 5 月 2 日作成、平成 21 年 12 月 17 日更新)

[http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou\\_syoku\\_jiko2005.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou_syoku_jiko2005.pdf)

「食品による窒息事故のリスク評価結果 (A4 版両面チラシ)」

[http://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/chirashi\\_chissoku\\_jiko.pdf](http://www.fsc.go.jp/senmon/sonota/chirashi_chissoku_jiko.pdf)

## 【消費者庁からのコメント】

こんにやく入りゼリー等による窒息事故への対応については、昨年7月の食品SOS対応プロジェクト取りまとめに基づいて、関係者・関係機関等の御協力を得て、昨年9月にこんにやく入りゼリー等の物性・形状等改善に関する研究会を発足させ、具体的な物性・形状等の改善に資する参照指標の作成等に向けた検討を進め、昨年12月に報告書が取りまとめられました。

報告書では、こんにやく入りゼリー等のゲル化剤に由来する食品の物性・形状等について、具体的な改善に資する参照指標を提示いただくとともに、販売方法や消費者意識の改善の必要性についても指摘いただきました。

消費者庁では、報告書に基づいて、製造・輸入事業者や販売・流通事業者等に対して、昨年末に改善要請等を実施しました。

その後、本年4月以降、製造・輸入事業者の取り組み状況を調査し、各事業者とも新製品の開発や、開発の検討等、前向きな対応を取っていることを確認しています。今後も引き続き改善の取り組みについて事業者に働きかけています。

また、消費者の皆様に対しても、特に子どもや高齢者には食べさせないようにすることなど、こうした食品を食するに際して注意すべきことについて、周知徹底していくことが重要と考えており、適宜注意喚起を行っていくことを考えています。

## 《微生物》

### ○鶏卵によるサルモネラ菌食中毒の防止について

鶏卵の生食により宮崎県の70歳代の女性が亡くなった。生食用の鶏卵についての衛生管理基準を更に強化すべきではないだろうか。賞味期限の表示以外に、排卵後集卵までの時間や採卵数に対する一定の割合でのサルモネラ菌数の検査等の義務付けをしてはどうだろうか。

(宮崎県 男性 57歳 食品関係業務経験者)

### ○大腸菌群検査における試料調整方法検討の必要性について

食品衛生法の大腸菌群の試料採取方法(告示法)では、中心部試料採取方法が採用されているものがあります。商品の特性上様々な形状・大きさがあるため、試料採取が困難な場合も多く、検査結果に影響を及ぼす可能性があります。企業の管理検査ではなく、成分規格の行政処分に係る告示検査法の試料採取方法は目的に適合した確実な再現性があることが必要と考えます。

(千葉県 男性 61歳 食品関係業務経験者)

## 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、食中毒に関する情報をホームページに掲載しています。

サルモネラについては、動物の腸管や自然界に広く分布しており、本菌による食中毒は鶏肉や鶏卵に起因するケースが多いので、これらの食品の保存や調理に注意が必要です。低温保存に心がけ、早めに食べ切るようにしてください。

なお、食品安全委員会が行った平成22年度食品健康影響評価技術研究課題の「市販鶏卵における*Salmonella* Enteritidis汚染の実態解明とリスク評価法への活用について」の調査を行いました。

平成22年6月から平成23年1月にかけて購入した総数105,033個の市販鶏卵について、同一銘柄卵20個をプールして1検体とし、米国のペンシルバニアパイロットプ

プロジェクトで採用された方法に準じてSE検査を行った結果、総検査検体5,400検体のうち、3検体からSEが分離されました。卵内容がSEに汚染された市販鶏卵の割合（SE汚染率）は0.0029%程度と予想されます。

〔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>

<http://www.fsc.go.jp/sonota/salmonella.pdf>

「平成22年度終了食品健康影響評価技術研究課題の事後評価結果『市販鶏卵における*Salmonella* Enteritidis汚染の実態解明とリスク評価法への活用について』」

[http://www.fsc.go.jp/senmon/gijyutu/22\\_jigo\\_hyouka.pdf](http://www.fsc.go.jp/senmon/gijyutu/22_jigo_hyouka.pdf)

### 【厚生労働省からのコメント】

#### ○鶏卵によるサルモネラ菌食中毒の防止について

卵類及びその加工品によるサルモネラ食中毒の防止については、生産から消費に至るまでの各段階における対策の積み重ねが不可欠です。生産・流通・販売時の衛生管理が重要であるほか、家庭内での保存管理にも気配りが必要と考えられます。

現在、鶏卵（鶏の殻付き卵）については、流通・販売時における冷蔵保存を義務付けていませんが、安全性の確保を図るため、生産段階で食用不適卵を除外するとともに、生産時の衛生管理の徹底、製造・加工又は調理の工程における加熱殺菌の実施（生食用を除く。）等を規定しています。併せて、「家庭における卵の衛生的な取扱いについて」（平成10年11月25日付け生衛発第1674号の別添）により消費者に対する普及啓発を図ることにより、サルモネラ食中毒の発生防止に努めています。

〔参考〕

○（社）日本食品衛生協会「家庭における卵の衛生的な取扱いについて」

[http://www.n-shokuei.jp/food\\_safety\\_information\\_shokuei2/food\\_poisoning/information/egg\\_handling.html](http://www.n-shokuei.jp/food_safety_information_shokuei2/food_poisoning/information/egg_handling.html)

#### ○大腸菌群検査における試料調整方法検討の必要性について

食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品の大腸菌群試験法（平成5年3月17日衛乳第55号）において、微生物試験に供する試料の調製は、無菌的に採取することを規定しており、これに基づき適切に実施された場合には、試験結果に影響することはないと考えます。

### 【農林水産省からのコメント】

農林水産省においては、生産段階における鶏卵によるサルモネラ属菌食中毒対策について「鶏卵のサルモネラ総合対策指針」を策定し、鶏舎内に長時間卵を放置することを避け、集卵を頻繁に実施することや、出荷予定卵を直射日光の当たらない涼しいところに保管すること等、採卵時の注意事項を定めております。宮崎県にお

ける、鶏卵が原因と思われるサルモネラ属菌による食中毒の発生時には、同指針に基づいた適切な衛生管理が行われるよう、改めて関係者に徹底したところです。

また、同指針では、採卵時のみならず、採卵用の鶏を生産する種鶏場におけるサルモネラ対策についても定めており、種卵の洗浄・消毒等の具体的な方法等も示すことにより、採卵養鶏場にサルモネラ属菌が侵入しないよう努めているところです。今後も鶏卵によるサルモネラ属菌食中毒対策の一層の推進を図ってまいります。

## 《米トレーサビリティ》

### ○米のトレーサビリティについて

米のトレーサビリティ法が制定されていますが、きりたんぼ、おこげ、ポン菓子などの米加工品の一部が除外されています。非食用米穀で、除外されている米加工品が出回る可能性もあるのではないのでしょうか。

(兵庫県 女性 51歳 その他消費者一般)

### 【農林水産省からのコメント】

御質問ありがとうございます。

カビ米等の食用に適さない米穀は、食品衛生法により、販売、加工等をしてはならないこととされています。また、米トレーサビリティ法では、非食用も含め、全ての米穀について取引記録の作成・保存が義務付けられていることから、万が一、食用に適さない米穀やその米穀を原料とした加工品が流通した場合であっても、速やかに遡及し、回収することが可能となっています。

## 《輸入食品》

### ○消費者にとっての TPP（環太平洋戦略経済連携協定）

日本の TPP への参加に対する消費者の立場からの意見は少ない。これは、TPP が食品の安全性や食生活へどう影響するのか、それへの対策はあるのかなどが不明だからだ。食品安全委員会からの情報の提供をお願いしたい。

(千葉県 女性 55歳 その他消費者一般)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会はリスク評価機関であり、TPP等の施策について直接コメントする立場にはありませんが、関連施策の実施に伴って厚生労働省等から諮問があった場合は、引き続き、科学的知見に基づいたリスク評価を行うとともに、その結果をできる限り分かりやすくお伝えしていきます。

## 《食品添加物》

### ○合成着色料の安全性について

国は、食品の安全性を科学的に調べ、それを一方的に発信し、それで終わりとするのではなく、関連する情報の真偽をきちんと監視する機能を備えるべきである。

(東京都 女性 34歳 医療・教育職経験者)

### ○食品添加物に関する安全性の情報提供のあり方について

食品に含まれる添加物について詳細な科学的検証に基づいた正確な情報を提供することは重要である。情報提供を行う関係行政各部署が連携し、互いの発信する情報について補完性を高めていく協力体制の構築が重要である。

(東京都 女性 34歳 医療・教育職経験者)

#### 【食品安全委員会からのコメント】

食品添加物の安全性については、厚生労働省からの評価依頼を受けて、食品安全委員会が慢性毒性試験、変異原性試験、繁殖毒性試験、催奇形性試験、抗原性試験等の成績を基に評価を行っています。その評価結果を踏まえ、厚生労働省において必要に応じて使える食品や使用量の限度について使用基準を決めているほか、健康被害を引き起こす原因となる有害な不純物等が添加物そのものに含まれることがないように個別に成分規格を定めて、食品添加物の安全性及び品質を確保しています。また、食品安全委員会では、リスク評価の結果が適切に管理施策に反映されているかモニタリングも実施しています。

また、食品安全委員会ではリスク評価等の内容をわかりやすく解説したDVDを作成しています。食品添加物については、DVD「気になる食品添加物」において、食品添加物はどんなものか、どのように安全性を評価しているのかをドラマ形式でわかりやすく解説しています。映像は食品安全委員会のホームページから御覧いただけるほか、送料のみの負担でDVDの貸出も行っていますので、是非御利用ください。

なお、食品添加物の健康への影響に関しては、国際機関や諸外国においても、新たな知見をもとに再評価を実施していることから、食品安全委員会としては、国際機関、各国のリスク評価や研究結果、取組等について情報収集を行うとともに、わかりやすく整理して情報提供に努めてまいります。

[参考]

○食品安全委員会

「映像配信」

<http://www.fsc.go.jp/osirase/dvd-ichiran.html>

#### 【厚生労働省からのコメント】

### ○合成着色料の安全性について

国内で食品添加物の使用を新たに認めるに当たっては、食品安全委員会において食品健康影響評価が行われます。この食品健康影響評価に基づき、添加物が安全に使用できるよう基準を策定しています。また、古くから使用が認められたものを中心に、既に我が国で使用されている添加物については、最新の科学的知見に基づき、必要に応じて順次安全性の確認を行っています。

### ○食品添加物に関する安全性の情報提供のあり方について

添加物を含む食品の安全性に関する情報については、審議会における審議を公開し、審議状況や資料をホームページに掲載しているほか、リスクの評価者、管理者と消費者、事業者、専門家等の間で情報や意見の交換(リスクコミュニケーション)を行うなど関係者の相互理解を図る取組みを行っています。

## 《リスクコミュニケーション》

### ○季刊誌について

季刊誌はカラーで見やすく、内容も子供から大人まで幅広い年齢層に向けて分かりやすい。事務局から2部郵送されるので、興味のある方に差し上げたり、職場で回覧している。1人でも多くの方に読んでもらい、たくさんのことを学んでほしい。

(新潟県 女性 38歳 その他消費者一般)

### ○内閣府食品安全委員会と国民による相互情報意見交流の場の必要性について

放射線の健康影響について、評価書案として内閣府食品安全委員会が発信した詳細な情報を国民に十分理解し有効活用していくために、国民と内閣府側とのより密度の高い情報意見交換のコミュニティ形成が必要である。

(東京都 女性 34歳 医療・教育職経験者)

### ○食品安全委員会から消費者に対しての情報発信について

食品に関して問題が発生した際、担当省庁及び政府が見解を示しているが、消費者にとって安全なのか否か、判断に困っています。そこで食品安全委員会から消費者に分かりやすい情報発信ができないものでしょうか。

(青森県 男性 52歳 食品関係業務経験者)

### ○食品安全モニターの活動についての一提案

食品安全モニターが主体的に地元のコミュニティと関わりをもち、食品安全にかかわる広い情報収集と啓発活動を推し進め、市民との議論を通してより実りの多い情報提供の仕組みを構築していく必要がある。

(東京都 女性 34歳 医療・教育職経験者)

### ○食品安全委員会によるリスクコミュニケーションのあり方について

放射性物質の安全性評価及び牛肉の生食の基準評価に関するリスクコミュニケーションに参加し、出席者との間のコミュニケーションが成立していないと感じることが多かった。食品安全委員会が果たすべき役割である、リスクコミュニケーションの効果的な進め方等に関してもっと積極的にアプローチする必要性を感じています。

(千葉県 男性 62歳 食品関係業務経験者)

### ○リスクコミュニケーションへの施策

一般の消費者の多くは食のリスクに関し未熟で無関心であることを前提に、関係行政機関それぞれが専門的な情報提供を行うと同時に、消費者に向けて分かりやすい情報を一元的に消費者庁が発出すべきである。また、店頭ポスターなどインターネット以外の方法による情報提供も重視し、自治体との協調体制を構築して推進すべきである。

(東京都 男性 74歳 食品関係業務経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会では、国民の皆様にも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。

リスクコミュニケーションが効果的に行われるよう、リスク分析の考え方や農薬、食品添加物、食中毒など、消費者の関心の高いテーマを中心に、リスク評価や安全性についてのグループディスカッションを取り入れた形式（ワークショップ形式）や質問しやすい雰囲気の中で専門家と意見交換を行う形式（サイエンスカフェ）でも意見交換会を行っています。

さらに、リスク評価等について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など丁寧で分かりやすい情報提供に努めるとともに、意見交換会等で用いた資料や説明・意見交換の概要についてもホームページに掲載しています。

国民の皆様にさらに理解を深めていただくため、御意見も参考にしながら、今後もより効果的なリスクコミュニケーションとなるよう取り組みたいと考えております。また、食品安全モニターの皆様が地域における御活躍を大変心強く感じておりますので、引き続きリスクコミュニケーションの推進に御協力いただければと考えております。

〔参考〕

○食品安全委員会

「消費者の方向け情報」

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

「意見交換会開催結果」

[http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)

### 【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、消費者の安全・安心の確保に向けて、消費者の立場に立ったリスクコミュニケーションを推進しています。

本年8月には、東日本大震災による被災地及びその周辺地域で生産・製造されている食品について、それらを介した放射性物質の健康への影響をテーマとして、消費者・流通事業者・専門家等の情報共有・理解促進のための意見交換会を開催するなどの取り組みを実施しています。

食品の安全性を確保するためには、リスク評価、リスク管理とリスクコミュニケーションを一体として進めることが必要です。消費者庁では、引き続き、関係府省庁と連携して、リスクコミュニケーションの推進を図ります。

### 《食品表示》

#### ○食べ物の窒息事故を防ぐ

子どものおもちゃには対象年齢があるが、食べ物にはあまり年齢的表示がない。食べ物にも目安として、○才以上とか○才以下とか子供からお年寄りまで各メーカーに表示することを推奨してもよいと思う。

（岡山県 女性 35歳 その他消費者一般）

#### ○賞味期限の基準見直しについて

食料自給率が他国より劣っているのに、まだ食べられる食品が大量に廃棄されている現状にあります。賞味期限の基準見直しにより、消費者に分かり易い表示になり、廃棄されている食品が少なくなることを期待します。

（神奈川県 男性 61歳 その他消費者一般）

### ○加工食品の栄養成分表示義務化

消費者庁により加工食品の栄養成分表示が義務化されることになる。既存の表示内容に加えて、項目が多くなりすぎ肝心の安全に関する表示内容が読み取りにくくなることが懸念される。事業者が違反しないような法律であって、消費者が自分で判断しやすい表示内容であることが望まれる。

(埼玉県 男性 65歳 食品関係研究職経験者)

### 【食品安全委員会からのコメント】

食品安全委員会のホームページでは、平成20年5月から「食べ物による窒息事故を防ぐために」と題して、窒息事故を防ぐための情報提供・注意喚起を行っています。

(「食べ物による窒息事故を防ぐために」の詳細については、P. 9をご覧ください。)

### 【消費者庁からのコメント】

消費期限は、「定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。」と定義されています。

一方、賞味期限は「定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」と定義されています。

消費者庁では、昨年9月に開催した消費者や事業者等との意見交換会やこれに先立つ意見募集の結果を踏まえ、本年4月、「食品の期限表示制度の改善方策のための措置について」を公表しました。

その一環として、期限表示制度の運用改善を図るため、「加工食品の表示に関する共通Q&A（第2集：消費期限又は賞味期限について）」を改正し、

#### ①「消費期限」と「賞味期限」の違いを明確化

品質（状態）が急速に劣化する食品には、安全性を欠くこととなるおそれがない期限として「消費期限」を、比較的品質が劣化しにくい食品には、おいしく食べることができる期限として「賞味期限」を表示すべき旨を明確化

#### ②いわゆる1/3ルールが任意のものであることの明確化

「賞味期限」までの期間を製造業者、販売業者、消費者が1/3ずつ分け合うという、いわゆる1/3ルールについて、法的な位置づけはなく、あくまで任意で行われているものであり、納入期限、販売期限を1/3ルールに基づいて設定する義務がないことを明確化

#### ③その他

加工食品に賞味期限を設定する場合の安全係数の設定において、食品ロスを削減する観点からも、過度に低い安全係数を設定することは望ましくない旨を追加等の措置を講じております。

消費者庁では、引き続き関係者の意見を伺いつつ、必要な検討を続けてまいります。



[参考]

○食品の期限表示に関する情報

<http://www.caa.go.jp/foods/index6.html>

また、栄養表示については栄養成分表示検討会報告書において、「栄養表示の義務化に向け、引き続き消費者・事業者等の意見を聞いて、具体的な作業を進めていくべき」とされ、また、「表示方法の検討に当たっては、健康の保持増進を図る手段として位置づけられる栄養表示の優先度は高いものと考えられ、この点については、別途検討されている食品表示に関する一元的な法体系のあり方の一環として議論されることが適当である。」とされています。

食品表示の一元的な法律の制定に向けた検討にあたって「食品表示一元化検討会」（学識経験者、消費者関連団体、事業者団体等で構成）を設置し、消費者にとってもわかりやすく活用しやすい食品表示のあり方等を課題として検討を行っております。