

食品安全モニターからの随時報告（平成 24 年 4 月 - 7 月分）

1 テーマ別の報告件数

■ 平成 24 年 4 月中に 21 件、5 月中に 24 件、6 月中に 19 件、7 月中に 31 件の報告がありました。

■ 今回の集計期間中のテーマ別報告件数は以下のとおりです。

テーマ	4 月	5 月	6 月	7 月
放射性物質	10	3	4	8
表示	2	4	3	2
食中毒	1	1	4	4
生レバー	3	1	2	2
生食肉	1	0	0	3
リスコミ	1	2	0	4
アレルギー	0	2	1	1
食品添加物	0	1	0	2
自然毒	1	2	0	0
自ら評価	0	0	2	1
アクリルアミド	0	1	0	0
遺伝子組み換え	0	0	0	1
BSE	0	1	0	0
モニター活動	0	1	0	0
その他	2	5	3	3
合計	21	24	19	31

（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。

2 リスク管理機関又は食品安全委員会事務局に回答を求めた報告

■ 今回の集計期間中の報告のうち、その内容に関し、リスク管理機関又は食品安全委員会事務局に対して回答を求めたものは、以下の5件です。

<食中毒>

(1) 鶏の生食によるカンピロバクターの食中毒についても、規制を提言するもの。(060)【厚】

<表示>

(2) 消費者庁が実施した生食用食肉の表示基準に関する監査(本年2月)において、必要な表示事項を満たしていない不適合施設が90%を超えていたことに関して、周知・徹底方法の再検討(施行前の巡回指導等)を提言するもの。(018)【消】

<自ら評価>

(3) 酒類を含む発酵食品に含まれる天然の「カルバミン酸エチル」(IARCにおいて2A(おそらく発がん性がある)に分類)について、評価や広報を求めるもの。(055)【勸】

<リスクコミュニケーション>

(4) 食中毒等に関する消費者の判断力等を高めるため、その有効な方策としてメディアの中でも、食生活情報誌のライターを対象とした勉強会の開催を提案するもの。(006)【勸】

(5) 食品安全委員会のホームページについて、検索機能が使いづらい(030)、消費者にとって「FSC Views」の内容が食中毒情報等を含み、身近で有用にもかかわらず、タイトルからそうと解らず改善を要する(089)と提言するもの。【勸】

■ 以下、それぞれについて、報告の全文とリスク管理機関(又は食品安全委員会事務局)からの回答を掲載します。

<食中毒>

① 鶏の生食によるカンピロバクターの食中毒についても、規制を提言するもの。(060)【厚】

(山口県 女性 44歳 食品関係業務経験者)

タイトル	食肉の生食による食中毒について	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 (食品安全委員会)
	○	リスク管理 (機関名: 厚生労働省)
		リスクコミュニケーション (機関名:)
		その他 ()
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実) 【300字以内】	
	6月14日に下関市内の焼鳥店でカンピロバクターによる食中毒が発生したと下関保健所が発表した。私も利用したことがある近所の店なのだが、人気は地鶏の刺身やたたきのサラダなど。ホントに美味しい。乳幼児には食べさせなくても、ある程度の子供(就学児以上くらい)や大人も家族皆で美味しそうに食していた。毎年5～6月の梅雨時は特にカンピロバクターによる食中毒が増加する。事業者・消費者とも食中毒に対する認識が十分とはいえないのではないかとと思われる。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	現在厚生労働省において、牛肉については新たに罰則付の規格基準が制定され外食等で販売されることも少なくなり、またレバーについても先日発表されたばかりで一定の食中毒の発生は抑制されるだろうが、鶏肉については(鶏さし、たたき)衛生基準がなく、外食等で食することが可能な状況である。	
	3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】	
	この度の食中毒もそうだが、重篤な症状には至らないケースが多い。しかしカンピロバクターの食中毒原因となる鶏肉の生食についても何らかの規制や衛生基準があったほうがいいのではないかとと思う。そして事業者や消費者への周知徹底の更なる必要性も感じる。	

060 の報告に対する厚生労働省の考え方、今後の見通し等

<厚生労働省>

動物の肉などについては、食中毒を起こす細菌やウイルス等の危険性があるため、生食は推奨しておらず、中心部まで十分に加熱調理して食べていただくことが重要と考えていますが、飲食による衛生上の危害の発生を防止するために対応が必要と考えられる食品については、その取扱いを検討し、必要な規格基準等を策定することとしております。

その中で、牛の肉や肝臓については、腸管出血性大腸菌という死に至ることもある菌に汚染されている可能性があることから規格基準を策定したところであります。

鶏肉等の生食については、汚染実態や防止対策等について整理した上で、今後の取扱いについて検討することとしています。

政府広報オンラインのお役立ち記事「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」（平成 24 年 6 月最終更新）、及び政府広報新聞突き出し広告として「食中毒の発生しやすい季節です。ご注意ください！」（平成 24 年 5 月）を公表し、食肉の生食、加熱不十分などによる食中毒に関する注意喚起を行っています。また、カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）や動画「お肉はよく焼いて食べよう」を厚生労働省ホームページに掲載しています。引き続き、カンピロバクター食中毒低減に向けた普及啓発を行ってまいります。

政府広報オンラインのお役立ち記事

「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>

動画「お肉はよく焼いて食べよう」

<http://www.youtube.com/watch?v=Hh5G14ESsPk>

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>

<表示>

(2) 消費者庁が実施した生食用食肉の表示基準に関する監査(本年2月)において、必要な表示事項を満たしていない不適合施設が90%を超えていたことに関して、周知・徹底方法の再検討(施行前の巡回指導等)を提言するもの。
 (018)【消】
 (三重県 男性 40歳 食品関係業務経験者)

タイトル	生食用食肉の表示基準に係る監視指導結果について	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価(食品安全委員会)
	○	リスク管理(機関名:消費者庁)
		リスクコミュニケーション(機関名:)
		その他()
提 言 内 容	1) 現状・実態(事実) 【300字以内】	
	消費者庁の発表によると、生食用食肉の規格基準及び表示基準を遵守しているか全国138自治体で監査した結果、必要な表示事項の一部または全てを満たしていない不適合施設が90%を超えていたということでした。これはひどい結果であり、表示基準の周知が全くうまく行っていなかった結果であると考えられます。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	平成24年2月3日の消費者庁の発表によると、昨年4月に富山県等で発生した腸管出血性大腸菌による悲惨な食中毒事件を受けて、昨年10月1日より施行された「生食用食肉の規格基準及び表示基準」に係る監査が全国138自治体(都道府県47、保健所設置市68、特別区23)の飲食店営業施設、食肉処理業施設、食肉販売業施設で行われ(平成23年9月22日~平成23年12月31日)、その結果がホームページに公表されました。 その結果、必要な表示事項の一部または全てを満たしていない不適合施設が90%を超えていたということでした。すぐに都道府県等から、生食用食肉の取り扱いの中止が指導され、改善されるまで販売できなくなってしまうが、これはあまりにもひどい結果であり、施行された「生食用食肉の規格基準及び表示基準」の周知が全くもってうまく行っていなかった結果である としか言いようがありません。人命にかかわる可能性もある重要な案件であるにもかかわらず、加工業者の安全に対する意識の低さ、法律軽視には呆れてしまいました。	
	3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】	

今後このようなことが起こらないようにするためにも、これらの施設の経営者が、本当にこの基準を知らなかったのか、それとも知っていて故意に無視していたのかを明確にし、それによって処分の軽重を分けるべきではないでしょうか。このような新しい基準を作った場合の周知・徹底方法の再検討が大至急必要であると思われます。講習会も大切ですが、たとえば、施行される前に施設を順次監査指導しに廻るなどの対策です。緊急性を要する内容である場合、指導員が足りなければ民間に委託するなどして迅速に基準を周知させることが大切ではないでしょうか。

018 の報告に対する消費者庁における考え方、今後の見通し等

<消費者庁>

消費者庁としては、以下のとおり、生食用食肉を取り扱う施設に対する表示基準に係る監視指導の徹底について、関係事業者への監視指導の実施主体である自治体に対して要請を行っているところです。

消費者庁としては、今後とも、より効果的、効率的な表示基準の周知・徹底方法について、自治体の協力も得つつ検討、実施してまいります。

<自治体に対する監視指導の徹底に係る要請>

○平成 24 年 2 月 3 日付け通知

調査結果を踏まえて、以下のとおり、監視指導の徹底を要請。

- ① 今回の監視指導の際、生食用食肉の表示基準に適合しなかった施設が生食用食肉の取扱いを再開する場合にあっては、生食用食肉に係る表示基準を遵守するよう監視指導を徹底すること。
- ② 生食用食肉を取り扱う施設（新たに提供を開始する施設を含む。）については、引き続き、生食用食肉の表示基準に係る監視指導を行い、同表示基準が遵守されるよう重ねて指導するとともに、講習会の開催などにより、同表示基準の周知・徹底を図ること。

○平成 24 年 3 月 6 日付け通知

平成 24 年 2 月 3 日の要請に加えて、更に以下の点について留意の上、引き続き生食用食肉の表示基準に係る監視指導を徹底し、生食用食肉による食中毒の再発防止に努めるよう要請。

- ① 表示基準の不適合施設等における監視指導を徹底すること。
- ② 上記①の監視指導にもかかわらず表示基準不適合のままの施設等に対し

ては、食品衛生法第 55 条の規定に基づく営業の許可の一部停止、禁止、許可の取消し等の行政措置を講じること。

- ③ 悪質な事案については、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、関係行政機関等との連携や警察への告発等、厳正な措置を講じること。
について要請しました。

○平成 24 年 6 月 19 日付け通知

毎年度定例的に行う食品等の表示に係る夏季一斉取締りにおいて、生食用食肉（牛肉）を取り扱う施設において表示基準が遵守徹底されるよう引き続きの監視指導を要請。

<自ら評価>

(3) 酒類を含む発酵食品に含まれる天然の「カルバミン酸エチル」(IARC において 2A (おそらく発がん性がある) に分類)について、評価や広報を求めるもの。(055) 【勸】

(兵庫県 男性 55歳 医療・教育職経験者)

タイトル	発酵食品の生成物質 (カルバミン酸エチル) について	
提言の種類 (○をつける)	<input type="radio"/>	リスク評価 (食品安全委員会)
	<input type="radio"/>	リスク管理 (機関名:)
	<input type="radio"/>	リスクコミュニケーション (機関名:)
	<input type="radio"/>	その他 ()
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実) 【300字以内】	
	カルバミン酸エチルは、酒類を含む発酵食品 (パン・醤油・ヨーグルト・ワイン・ビールなど) に天然に存在する物質だが、国際癌研究機関(IARC) において、発がん性が疑われる物質として議論されている。しかし、我が国においては食品衛生法上の規制値はないようで安全性を考えると今後の検討が急がれると思う。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	カルバミン酸エチルに関しては、人体有害性とそれを否定する見解があり情報の流れ方において、国民間での混乱を招く恐れがあると思う。カルバミン酸エチルはヒトに対する急性毒性を持たないが医薬品として使用された際には約 50% の患者に悪心と嘔吐が見られ、長期間にわたる使用では消化管出血が起こるとの情報もある。	
3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】		
この化学物質が食品製造中において除去不可、もしくは産物調整が出来ないのであれば、同一食品の継続摂取、短期間での多量摂取は避けるよう周知・伝達をしなければならない。しかし、一方的な誇大情報であるならば、正しい知識を持つよう国民に知らせることが必要だ。(マスコミ利用)		

055 の報告に対する食品安全委員会における考え方、今後の見通し等

<食品安全委員会>

発酵食品中のカルバミン酸エチルは、日本酒、ブランデーなどアルコール飲料、パン、しょうゆ及びヨーグルトなどの発酵食品に含有される物質で、国際がん研究機関（IARC）においてグループ 2 A（ヒトに対しておそらく発がん性がある）と評価されています。

食品安全委員会では、カルバミン酸エチルについて、第 278 回食品安全委員会(平成 21 年 3 月 19 日)において、「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価」（自ら評価）の対象とするか否かについて審議がなされましたが、曝露マージンが大きく直ちに国民の健康への影響が大きいとは考えられないこと、主たる摂取源と評価されている酒類について低減対策が進んでいることから、自ら評価の対象とせず、毒性等の所見、知見及びデータについて、平成 22 年度食品安全確保総合調査報告書「輸入食品等の摂取等による健康影響に係る緊急時に対応するために実施する各種ハザード（微生物・ウイルスを除く。）に関する文献調査」において情報収集を行い、その結果を食品安全委員会ホームページにおいて公表しています。（報告書 p.699～701）

http://www.fsc.go.jp/fsc_iis/survey/show/cho20110080001

今回の御意見を踏まえ、今年度の自ら評価の案件候補として、自ら評価の対象とするか否かについて審議を行っていくこととします。

<リスクコミュニケーション>

(4) 食中毒等に関する消費者の判断力等を高めるため、その有効な方策としてメディアの中でも、食生活情報誌のライターを対象とした勉強会の開催を提案するもの。(006)【勸】

(埼玉県 男性 63歳 その他一般消費者)

(5) 食品安全委員会のホームページについて、検索機能が使いづらい(030)、消費者にとって「FSC Views」の内容が食中毒情報等を含み、身近で有用にもかかわらず、タイトルからそうと解らず改善を要する(089)と提言するもの。

【勸】

(岐阜県 女性 35歳 食品関係業務経験者)

(千葉県 男性 39歳 その他一般消費者)

タイトル	「informed choice」能力向上のために (006)	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 (食品安全委員会)
		リスク管理 (機関名:)
	○	リスクコミュニケーション (機関名: 食品安全委員会 (勧告広報課))
		その他 ()
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実) 【300字以内】	
	第427回食品安全委員会 (平成24年4月12日) において小泉委員長は牛生レバーの販売禁止の答申に際して「informed choice」の重要性を述べている。つまり「informed」(納得)のためには情報提供が重要で、これまでも取り組んできた、としている。一方で、消費者は食品を自らの判断で安全なものを選ぶ権利があり、この「choice」の能力を高めるために、食育等に力を入れてきたという。	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	小泉委員長も認識しているように、「informed」のためには情報提供、「choice」の能力を高めるための食育等において、行政サイドの努力不足は否めない。牛ユッケ、生レバーに関連して、九州で食文化として根付いている「とり刺し(とりわさ)」や馬刺し、沖縄のヤギ刺し、また鯨肉の刺身も食中毒防止の観点から全面規制へと流れ、消費者の自らの判断で選ぶ権利が損なわれかねない。	
	3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】	

	<p>情報提供の有効な方策、国民の「choice」の能力向上のために、若い女性向けの食生活情報誌（オレンジページ、レタスクラブ、エッセなど）のライターを対象にした勉強会の開催を提案したい。こうしたメディアのライターは、料理や食材には詳しいが、流通過程や衛生に関しては意外と知識がない人が多いように見受けられる。フリーライターもしくは契約社員が多いので参集方法には工夫を要する。</p>
--	--

タイトル	HPのサイト内検索について (030)		
提言の種類 (○をつける)	<input type="checkbox"/>	リスク評価（食品安全委員会）	
	<input type="checkbox"/>	リスク管理（機関名： ）	
	<input type="checkbox"/>	リスクコミュニケーション（機関名： ）	
	<input type="checkbox"/>	その他（食品安全委員会（勧告広報課））	
提 言 内 容	1) 現状・実態（事実）		【300字以内】
	<p>食品安全委員会のHPは、赤色を基調として明るい感じで見やすい。しかし、過去の「おしらせ」記事を検索したい時は、分かりづらい。まず「サイト内検索」を活用し、それに関連するもしくは、その単語を含む記事が抽出される。更に1つ1つ開いて見ていくが、知りたい・検索をかけたキーワードが、その記事のどこの部分にヒットしたのか分かりづらい。記事を最初から1文字ずつ、しっかり目を通さないと、この記事のどこの部分にキーワードが書いてあるか分からない。結果、最後まで読んで探していた記事と異なる場合がよくある。</p>		
	2) 課題・問題点		【300字以内】
	<p>検索をかけたキーワードに色付けがされると、分かりやすい。</p>		
	3) 1・2を踏まえた意見・提言		【300字以内】
	<p>過去の記事を見たい時が多々あるが、なかなか探し出せない。最新の情報を迅速に提供することも重要だが、信頼できる記事を必要な時に取り出せるデータベース化も必要ではないでしょうか。</p>		

タイトル	食品安全委員会の HP について (089)	
提言の種類 (○をつける)		リスク評価 (食品安全委員会)
		リスク管理 (機関名:)
	○	リスクコミュニケーション (機関名: 食品安全委員会 (勧告広報課))
		その他 ()
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実) 【300字以内】	
	<p>食品安全委員会のホームページには、当然だが食品の安全に関する科学的な根拠に基づく情報や現在おこった食中毒等の危害についての情報が多く掲載されているが、やはり見えずらい。私達のように食品安全について知識があれば、多くの情報から探すことも可能であるが一般消費者については、「今、何が起こっていて、何が危険で、どうすればいいのかわからない」ことが一番の問題だといえます。</p>	
	2) 課題・問題点 【300字以内】	
	<p>消費者の関心は、今どういう状況でどういった事件がおきているのか。今どういった食品に注意すればいいのか？またはその方法は。注意を怠ればどういった影響が起きるのが現在のホームページではわかりにくい。新着情報は専門的な内容の掲載割合が多いので、消費者の反応は全くないといえます。また、重要なお知らせとお知らせの違いがあまりないので統合する。FSCViews の内容が消費者には一番身近でわかりやすいにもかかわらず、扱いが小さい。</p>	
3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】		
<p>全体的な構成の変更やリニューアルは難しいので、FSCViews を TOP ページ内で独立したコーナーにする。FSCViews では、わかりにくいので「食中毒地域情報」と命名変更する。コーナーの内容は3つ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、 今月発生した食中毒事件 2、 来月発生する可能性の高い食中毒事件 (特に季節性) 3、 発生している食中毒の危険性と対応方法 <p>消費者には、現状おこっている危害を通報しながら、これから発生する可能性の高い危害についての情報を提供して、対応方法を事前に知らせる流れをつくる。これは特に情報を得たり準備をしなくても「FSCViews」を編集することで対応が可能。(特に地域性の高い情報を地域別に掲載するのが望ましい) また、テレビや新聞で話題になった食中毒事件や食品に関する事件については、リアルタイムにそれに関連する情報を掲載することも必要だといえる。現在もこれを実施しているが、どこに掲載されているのかわかり難いので、「食中毒地域情報」に</p>		

まとめてしまう。なお、ここからは検討が必要だが、FaceBook ページと Twitter の拡散能力を利用する。これについてもコストはほとんどかからない。SNS については私の専門分野の一つでもあるので、アドバイスは可能。また、情報発信先を Yahoo や Goo などのポータルサイトに発信するといったことも検討の余地がある。

006、030 及び 089 の報告に対する食品安全委員会における考え方、今後の見通し等

<食品安全委員会>

【006 の報告について】

食品安全委員会では、これまでもリスク評価結果等に関する内容について正しく理解していただくとともに、出席いただいた報道関係者を通じて、消費者等に正しい情報が届くよう報道関係者を対象とした意見交換会を開催するなどの取組を進めてまいりました。

しかしながら、これまでの意見交換会では、主にニュース等の報道を担当する方々が主な出席者であったことから、今回の御提案を参考に、食生活情報誌のライターの方々など、ニュース等の報道を担当する方々以外のメディアの方々を対象とした勉強会の開催についても検討を始めているところです。

【030 及び 089 の報告について】、

食品安全委員会のホームページは、食品関係事業者等の専門的な方々から、一般の消費者の方々まで、幅広い層の皆様にご覧いただくことを前提に設計している一方で、御指摘のとおり、一般の消費者の方々が求める情報に、トップページからアクセスが容易でない面があると考えております。

今回の御提案も参考に、一般の消費者の方々も含め、ホームページをご覧になる方々が、求める情報へアクセスしやすいホームページとなるよう、改善を図ってまいります。

<参考>

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