

情報発信、意見交換会等の現状

(「平成29年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について」補足資料)

[内容]

ページ

1	様々な手段を通じた情報の発信	1
2	意見交換会	2
3	「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発	3
	(参考) カフェインに関する情報発信の強化	4
4	関係機関・団体との連携体制の構築	5
5	学術団体との連携	6
	(参考) デルファイ法を活用した試行的調査の実施状況	7

1 様々な手段を通じた情報の発信

- 各種メディアを通じた情報発信については、①季刊誌を中心とした紙媒体、②ホームページ、Facebook、ブログ及びメールマガジン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、5月に投稿指針を定め、機動的な対応も含めた各種記事の配信に努めているところ
- 「視覚的に理解しやすい媒体による情報提供手法」の一つとして、新たに公式YouTubeを立ち上げ、動画配信を開始
- 今後は、より効果的・効率的かつ一貫した情報発信を行うため、媒体の特性に合わせたコンテンツを作成する必要。特に、季刊誌は紙媒体による情報発信を希望する者のニーズに合った記事となるよう、配布対象・配布先を明確化し、それに合わせた記事を作成する必要

○季刊誌の主な記事

発行月	特集記事	キッズボックス
H29.1	薬剤耐性菌の評価	サプリメント
H29.3	専門調査会等の取組、食安委の国際的な取組	加熱調理
H29.7	食品中のカフェイン	ジャガイモ
H29.10	フモニシン、ボツリヌス症	ジビエ



○Facebookの記事数・閲覧者数の推移

	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度 (半期分)
記事数	26	157	113	151	95
閲覧者数	10,310	139,762	411,810	490,246	393,074

出典：情報・勧告広報課調べ

○Facebookの記事の事例

<健康被害案件（機動的対応）>

投稿日	投稿記事	閲覧者	いいね	シェア
4/10	乳児ボツリヌス症の死亡事案の発生	15,325	542	97
7/13	プエラリア・ミリフィカを含む健康食品の注意喚起	6,725	232	39

<注意喚起（季節性）>

5/26	ウエルシュ菌の食中毒防止	6,519	189	29
6/9	かび毒に注意	7,151	254	42

<科学的知識の普及>

5/11	アニサキス症の予防	14,276	695	66
8/3	新しい食べ方と食経験	11,312	481	86

出典：情報・勧告広報課調べ

○e-メールマガジン登録者数

	読み物版	weekly版
25年度末	190	9,567
26年度末	377	9,460
27年度末	536	9,593
28年度末	673	9,377
29年9月末	697	9,265

出典：情報・勧告広報課調べ

○YouTubeの配信



<「精講」講座の風景（吉田委員）>

2 意見交換会

- 学校教育関係者（重点対象）との意見交換会は、①地方公共団体との共催による研修会の開催、②地方公共団体等の主催による学校給食や栄養教諭の研修会への講師派遣、③学校教育関係者が活用できる教材の作成により対応
- 学校教育関係者以外についても、地方公共団体等からの要望に応じた講師派遣、初となる消費者庁と連携した子ども霞が関デーへの参加、消費者庁等の関係省庁と連携した意見交換会等を開催
- 特に、学校教育関係者との意見交換会については、より波及効果を高めるため、地方公共団体等が意見交換会を実施しやすい仕組み作り、保護者等への情報の伝え方まで含めた説明内容、現場で活用しやすい教材の作成・提供等を検討していく必要

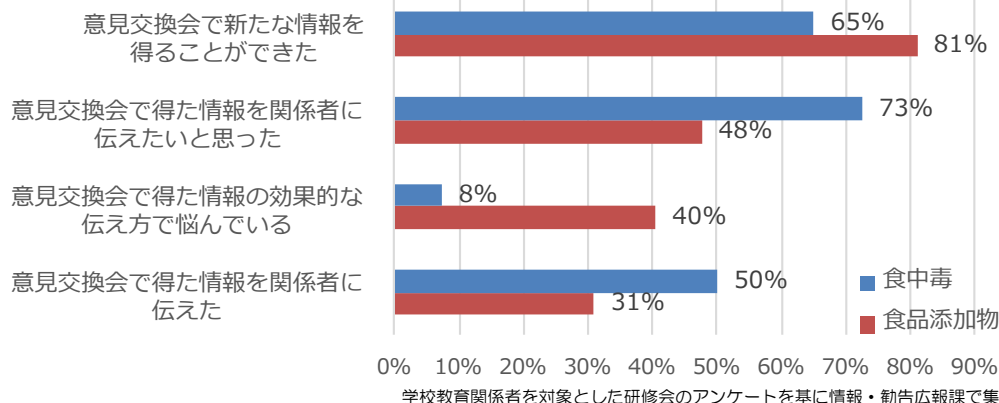
○学校教育関係者を対象とした研修会の開催状況

開催日	共催先	内容	参加者数
8/7	大阪府	食品安全を守るしくみ、食品添加物の安全性	28名
8/9	岡崎市	食品添加物	22名
8/21	東京都	食中毒、食品添加物	43名
8/25	広島市	食中毒(カンピロバクター中心)	19名
10/30	熊本県	リスクアナリシス	17名
11/20	兵庫県	食品添加物	58名

○地方公共団体等の栄養教諭等への研修会の講師派遣

開催日	派遣先	内容	対象者
6/23	京都府	食品安全に関する基礎知識	栄養教諭、学校栄養職員
8/31	埼玉県	リスクコミュニケーション	保育園、幼稚園、学校等の教職員
9/11		調理学	
11/8		情報発信	

○意見交換終了後の状況



○教材「科学の目で見る食品安全」の改訂



○各種意見交換会の風景



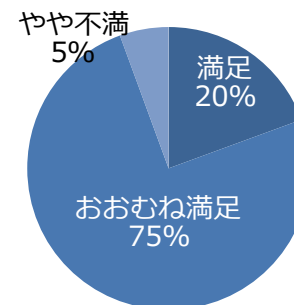
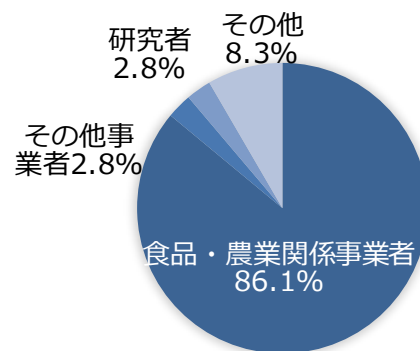
3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発

- 平成29年度より、参加者に見合った講義内容とするため、リスクアナリシス連続講座を改訂し、
 - ① 食品関係事業者、研究者等一般的な科学的知識を有した者を対象に、食品安全委員会の食品健康影響評価について、評価の過程や結果についての理解を深める「精講：食品健康影響評価」
 - ② 一般消費者を対象に、食品の安全に係る科学的基礎知識について広く一般消費者に普及する「みんなのための食品安全勉強会」の2種類の講座を開設
- 今年度の実施結果を踏まえ、各講座に見合った運営方法や講座内容等を検討する必要

○平成29年度 「精講：食品健康影響評価」の概要

	第1回	第2回
テーマ・講師	・加熱時に生じるアクリルアミドの食品健康影響評価（講師：吉田委員） ・食品由来のアクリルアミド摂取量の統計的推定（講師：青木国立環境研究所フェロー）	
開催日	7月31日	12月11日（予定）
開催場所	東京	大阪
対象者	食品関係事業者、その他基本的な科学的知見を有した者	
参加者数	43名（応募70名から抽選）	30名程度（募集人数）

○精講（東京）の結果



アンケートに基づいて情報・勧告広報課で集計



実施風景

○みんなのための食品安全勉強会の概要

	第1回	第2回
テーマ・講師	・食べ物と食品安全の基本について（講師：小平食品安全委員会事務局次長） ・カフェインの安全性及びコーヒーについて（講師：佐藤委員長）	
開催日	11月13日	12月7日（予定）
開催場所	北海道（札幌）	東京
対象者	一般消費者	
参加者数	37名	100名程度（募集人数）

○前回実施時の意見を踏まえた主な変更点とそれに対する参加者の意見（精講）

- ① 評価の説明時間が短いとの指摘に対し、説明及び質疑応答時間を大幅に増加
⇒講義内容が難しいこともあり、説明時間がまだ足りないと感じる方が若干名いた
- ② メモを取る機がほしいとの要望に対し、参加人数を減らし、機を設置。また、資料を事前に読みたいとの要望に対し、資料を事前配布
⇒運営面への不満はなかった
- ③ 質問用紙を配布し、コーディネータが、質疑応答を進める形式で実施
⇒多くの質問が出た一方、自分の質問に答えてもらえてないとの声もあった
- ④ 評価書を読んでもらうため、iPadを設置し、評価書の関係部分を提示
⇒評価書を見られてよかったとの声の一方、iPadが小さくて見え辛いとの声もあった

(参考) カフェインに関する情報発信の強化

- 平成28年度の「自ら評価」案件とされなかったもののうち「積極的に情報収集、情報提供を行う」とされたカフェインについては、
 - ① ファクトシートの改訂を視野に国際機関、海外の政府関係機関や学術誌に掲載された論文等を通じて情報を収集
 - ② 季刊誌（平成29年7月）において「食品中のカフェイン」の特集記事を掲載
 - ③ Facebook等で海外の情報等を提供
 - ④ 「報道関係者との意見交換会」、「消費者団体との意見交換会」及び「みんなのための食品安全勉強会」においてカフェインをテーマに意見交換会を実施

○季刊誌（平成29年7月）



食品中のカフェインについて

カフェインは、コーヒーの主要成分として知られています。しかし、近年、エナジードリンクやサプリメントなど含有カフェインを豊富に含む食品が増え、多くの人が知らず知らずのうちにカフェインの過剰摂取につながる恐れがあります。食品安全委員会では、カフェインの過剰摂取によるリスクについて、積極的に情報発信を行っています。

特徴

- カフェインは、コーヒー、茶葉、ココア豆、ガナオなどに含まれている食品成分の一つで、これらを原料につくられたコーヒーやココアなどの飲料にも多く含まれています。飲み、多くから作用が知られ、利用されてきたものです。また、カフェインは、医薬品として処方されるほか、食品添加物（調味料）として嗜好性を高めたり、食品を着色させるために用いられてきました。
- カフェインには中枢神経を興奮させて体を活性化させる作用があります。たとえば仕事の場合にコーヒーなどを飲むと目がさっきりしたり、
- 眠気を覚ましやすくなったといった効果も期待できます。しかし、多量に摂取すると身体への負担が懸念されます。カフェインの一般的な急性作用として、中枢神経系の興奮によるめまい、心拍数の増加、興奮、不安、震え、頭痛などが挙げられます。また、高用量の摂取により下痢や嘔吐をきたすこともあります。
- 妊婦が摂取しすぎると、胎児の発育に悪影響を及ぼすことが懸念されています。また、胎動不安や流産のリスクも指摘されています。さらに、カフェインに対する感受性は個人差が大きいので、健康に配慮して摂取する必要があります。

健康への影響

カフェインには中枢神経を興奮させて体を活性化させる作用があります。たとえば仕事の場合にコーヒーなどを飲むと目がさっきりしたり、

① カフェインが多く含む食品（飲料）

60mg (100ml)	57mg (100ml)	30mg (100ml)	20mg (100ml)
コーヒー	インスタント	煎茶	ゼア茶

海外では、粉末状のカフェインの大量摂取による死やエナジードリンクの副作用が報告され、各国の食品安全機関もカフェインの摂取に

○海外の情報の提供

<Facebook>

内閣府 食品安全委員会
7月10日

カナダ保健省が「カフェイン」の摂取基準値（推奨）を公表しました

カナダ保健省からカナダ国民に対して「カフェイン」の安全な摂取基準値（推奨）に関する情報が以下のように提供されましたのでご紹介します。

なお、この基準値は2012年にカナダ保健省から公表された値と同じですが、先日、国際的に科学研究の実施・支援を行っている国際生命科学研究機構（ILSI）の北米支部が発表したカフェインに関する膨大な文献をレビューした報告においても、この基準値が支持されています。

日常的にコーヒーやお茶を飲むときは、各自が習慣的に適量を飲んでおり、その場合にはカフェインの過剰摂取で健康を損ねることはまずありません。しかし、意図的にカフェインが添加されたエナジードリンク、眠気覚まし用の清涼飲料水やサプリメントなどでは、悪影響のない量を超えているのに気付かず、大量に摂取してしまう可能性がありますので注意が必要です。食品安全委員会は、こうしたサプリメント等が通常の食品よりも容易に多量を摂ってしまうやすいので注意が必要であるなどの、いわゆる「健康食品」に対する19のメッセージの普及・啓発を行っています。

食品安全委員会はこれからも「カフェイン」に関連した情報提供を積極的に行ってまいります。

<HP：食品安全総合情報システム>

カナダ保健省(Health Canada)は5月25日、カフェインの安全な摂取基準値に関して情報提供した。概要は以下のとおり。

カフェインは、コーラなどの炭酸飲料、エナジードリンク、チョコレート、茶及びコーヒーなどの種々の食品及び飲料から検出される。天然に存在するものもあれば、製造工程で添加されたものもある。(以下略)

食品安全関係情報詳細

資料管理ID	syu0470030110
タイトル	カナダ保健省(Health Canada)、カフェインの安全な摂取基準値に関する情報提供
資料日付	2017年(平成29年)5月25日
分類1	-
分類2	-
概要(記事)	カナダ保健省(Health Canada)は5月25日、カフェインの安全な摂取基準値に関して情報提供した。概要は以下のとおり。

○報道関係者との意見交換会（5月25日）



意見交換会の内容が記事になりました

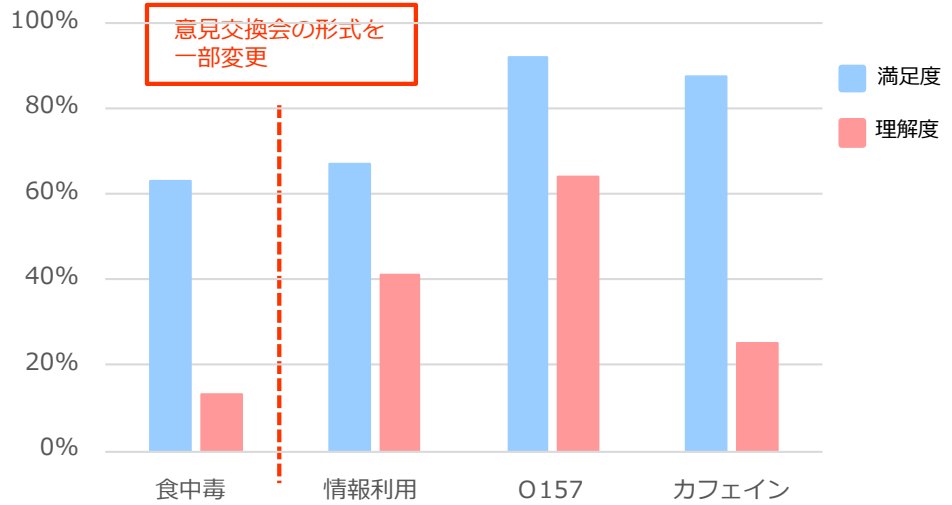
4 関係機関・団体との連携体制の構築

- マスコミ関係者に対する食品安全に係る知識の普及活動は、「報道関係者との意見交換会」（数か月に1回開催）により対応意見交換会の形式を、出席者がより意見交換会に参加しやすい方式に変更。
- 関係職能団体との連携強化を図る観点から、（一財）食品産業センター、（公社）日本栄養士会、（公社）日本医師会と意見交換を実施。例えば、日本栄養士会には、現場の栄養士の声を踏まえ、食品安全委員会からの情報提供を、団体ウェブサイトを通じて実施。
- 今後、各関係職能団体の要望も踏まえ、共催での意見交換会や講師派遣など、更なる連携の強化を進めていく必要

○開催実績（直近5回）


開催月	テーマ
H28. 7	食中毒
10	情報利用
H29. 1	O157と薬剤耐性菌
5	カフェイン
11	フモニシン

○意見交換会の満足度、理解度



アンケートに基づいて情報・勧告広報課が集計

○日本栄養士会ウェブサイトでの情報提供



公益社団法人
日本栄養士会

2017/10/04


ニュースのポイント

- 原因は、アルカロイドと呼ばれる有害成分を多く食べること
- 有害成分は、ジャガイモの発芽部や緑色の皮の部分に多く含まれている
- このあと、11月～2月は注意が必要


身近な食材であるジャガイモで、毎年のように全国で食中毒が起きている。ジャガイモの食中毒は、発芽部や緑色の皮の部分に多く含まれるソラニンやチャコニン等のアルカロイド（ステロイド系アルカロイド配糖体）と呼ばれる有害成分を多く食べることによって起こる。

食中毒の原因施設は、ほとんどが学校で、発生時期は6～9月、11～2月で、特に7月が多い。症状は、おう吐、下痢、腹痛、めまい、動悸、耳鳴り、意識障害、けいれん、呼吸困難などで、ひどい場合には死に至ることもある。早いときは数分後から症状が出始め、遅いときは数日後に出ることもある。

【食品安全委員会】ジャガイモによる食中毒、原因と対処法



○食品産業センターウェブサイトでの講座の情報提供



セミナーイベント情報

- 食品安全委員会「みんなのための食品安全勉強会(カフェインの勉強会)」開催

内閣府食品安全委員会が主催する「みんなのための食品安全勉強会(カフェインの勉強会)」が2017年11月13日(月)札幌、2017年12月7日(木)東京で開催されます。詳細は下記URLをご参照下さい。

「みんなのための食品安全勉強会(カフェインの勉強会)」開催のお知らせ
<http://www.fsc.go.jp/koukan/annai/minna20171005.data/20171117.pdf>
 (食品安全委員会のサイトへリンクします)

5 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年度より、
 - 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併せた展示を試みているところ
- 平成30年1月に開催予定の日本毒性病理学会とは、学会とは初となる共催での市民公開講座を実施予定
- 今年度のブース展示実績を踏まえ、展示内容を改善するとともに、ブース展示以外の連携がないか検討する必要

○平成28年度 学会へのブース展示等状況

学会名	委員の講演・ポスター発表
PRION 2016 TOKYO	なし
ifia JAPAN 2016	なし
日本調理科学会	なし
日本栄養改善学会	なし
日本環境変異原学会	なし
日本毒性病理学会	吉田委員（シンポジウム）

○平成29年度 学会へのブース展示の風景



○平成29年度 学会へのブース展示等状況

学会名	委員の講演・ポスター発表	その他
日本毒性学会 (7月10～12日)	佐藤委員長 講演「食品安全とリスク評価」	
日本先天異常学会 (8月26～28日)	吉田委員 講演「食品中化学物質の毒性評価において毒性学の専門性を総合的に考察する重要性と生殖毒性学への期待」	
日本食品微生物学会 (10月5、6日)	山本委員 講演「食品安全委員会の現状と今後」	
日本毒性病理学会 (1月25、26日)	吉田委員 ポスター発表予定	共催で市民公開講座を実施予定

○学会との共催市民公開講座

食を考える!

主催：第34回日本毒性病理学会総会及び学術委員会
2018年
日時 **1月26日(金)**
18:15～19:45 (開場17:45)
会場 沖縄県立博物館・美術館 講堂
(那覇市おもろまち3丁目1番1号)

市民公開講座

プログラム

司会 吉見直己 (第34回日本毒性病理学会総会及び学術委員会 学術委員)
講演の挨拶 中江大先生 (食品安全委員会 理事)
講演1 「食物アレルギーについて」 木戸博先生 (那覇大学先端生命科学部 特任教授)
講演2 「カフェインについて」 吉田緑先生 (内閣府食品安全委員会 委員)

質疑応答・講演の挨拶

入場無料
定員200名

お問い合わせ：(株)日本毒性病理学会事務局 099-895-1400
TEL: 099-895-1120 Fax: 099-895-1400

(参考) デルファイ法を活用した試行的調査の実施状況

- 食品安全分野におけるリスクコミュニケーションを行う事項として、優先順位の高い事項を明らかにするため、欧州食品安全機関（EFSA）でも研究されているデルファイ法を活用した試行的調査を実施
- 調査の結果、優先順位が高いと考えられたものは、「リスクアナリシスの基本・概念」、「食中毒」、「いわゆる健康食品」等
- 今後も引き続き、場面・対象者に応じて、これらの項目を適切に組み合わせ、参加者がリスクコミュニケーションのテーマや内容について科学的知見に基づいてリスクを考え、伝えていくことができるようにする

調査結果（上位5事項と理由抜粋）

専門委員（26名）	食品安全モニター（25名）	自治体（食品安全部局担当）（29名）
<p>1位 リスクという概念</p> <p>社会全体にリスクの概念が浸透していない リスク=0を求める人が多い</p>	<p>1位 安全と安心</p> <p>両者を混同している人が多く、食品に対して過剰かつ理不尽な要求が行われている</p>	<p>1位 肉の生食によるリスク</p> <p>必要な知識が行き渡っておらず、誤認している消費者も少なくない</p>
<p>1位 いわゆる健康食品</p> <p>科学的なデータを一般向けに説明する機会が少ない</p>	<p>2位 腸管出血性大腸菌による食中毒</p> <p>怖さが知られていない 周知が行き届いていない</p>	<p>2位 カンピロバクターによる食中毒</p> <p>行政と消費者の考えが大きく離れていると感じる</p>
<p>3位 安全のコストと適切なリスク管理</p> <p>適切なリスク管理により効率的な安全の確保が可能となることを説明する必要がある</p>	<p>3位 ノロウイルスによる食中毒</p> <p>食品製造過程ごとの対策立案が必要 食品製造従事者への教育がなされていない</p>	<p>3位 食中毒の予防と対策</p> <p>十分な対策・情報提供がなされていない 対策の重要性を周知する必要がある</p>
<p>4位 安全と安心の違い</p> <p>両者を区別できずに混乱している印象があるため、正しい解説が必要</p>	<p>4位 いわゆる健康食品</p> <p>健康被害がなくなるのは、消費者の健康食品を見抜く知識が不足しているため</p>	<p>4位 食の安全と安心の考え方</p> <p>リスク評価の仕組みやどのように基準が設定されているのか、正しく情報提供すべき</p>
<p>5位 自然毒（動物・植物性）による食中毒</p> <p>毎年食中毒事例が発生しているが、消費者に十分な情報が行き渡っていない</p>	<p>5位 食品の表示</p> <p>アレルギーの表示に統一性がない 機能性表示が正しく理解されていない</p>	<p>4位 ノロウイルスによる食中毒</p> <p>消費者・事業者へ情報が行き渡っていない 決め手となる食中毒防止対策がない</p>

有効回答率

ラウンド1	96.2%	96%	89.7%
ラウンド2	100%	88%	79%
ラウンド3	88.4%	96%	93.1%