

## 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成23年6、7、8月分)について

### 1. 6月分

#### (1) 問い合わせ件数

平成23年6月1日～平成23年6月30日 212件

(うち、放射性物質関連 137件、食中毒関連 8件)

(参考) 問合せ件数推移

H23年1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
64件	60件	418件	350件	216件	212件	278件	204件

#### (2) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	31 件	
委員会	4 件	食品安全基本法(2 件)
リスクコミュニケーション	27 件	HP掲載資料(17 件)、季刊誌(4 件) 等
② 食品健康影響評価関係	21 件	
評価全般	0 件	
化学物質系	4 件	トランス脂肪酸(2 件) 等
生物系	2 件	食中毒(2 件)
新食品	1 件	
BSE	1 件	
その他	13 件	放射性物質(13 件) (緊急とりまとめの内容等)
③ 食品一般(リスク管理等)関係	157 件	
化学物質系	8 件	食品添加物(4 件)、農薬(3 件) 等
生物系	3 件	
新食品	4 件	健康食品(4 件)
プリオン	0 件	
衛生関係	20 件	衛生管理(7 件)、食中毒(7 件)、輸入食品 (2 件) 等
食品表示関係	7 件	原料原産地表示(6 件) 等
その他	115 件	放射性物質(115 件) (暫定規制値の設定、お茶の暫定規制値 超過、給食 等)
④ その他	3 件	

## 2. 7月分

### (1) 問い合わせ件数

平成23年7月1日～平成23年7月31日 278件

(うち、放射性物質関連 209件、生肉食中毒関係 4件)

### (2) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	33 件	
委員会	3 件	専門調査会の運営(2 件) 等
リスクコミュニケーション	30 件	HP掲載記事関連(20 件) 等
② 食品健康影響評価関係	49 件	
評価全般	0 件	
化学物質系	3 件	ビタミンA(2 件) 等
生物系	0 件	
新食品	0 件	
BSE	0 件	
その他	46 件	放射性物質(46 件) (評価書案の内容、パブリックコメント等)
③ 食品一般(リスク管理等)関係	191 件	
化学物質系	8 件	食品添加物(3 件)、農薬(2 件)、容器包装(2 件) 等
生物系	1 件	
新食品	2 件	
プリオン	0 件	
衛生関係	24 件	衛生管理(14 件)、食中毒(5 件)、輸入食品(3 件) 等
食品表示関係	8 件	原料原産地表示(2 件) 等
その他	148 件	放射性物質(148 件) (暫定規制値、牛肉の暫定規制値超過、お茶の暫定規制値超過、牛乳の管理 等)
④ その他	5 件	

### 3. 8月分

#### (3) 問い合わせ件数

平成23年8月1日～平成23年8月31日 204件

(うち、放射性物質関連 143件、生肉食中毒関係 4件)

#### (4) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	28 件	
委員会	3 件	
リスクコミュニケーション	25 件	HP掲載資料(17 件)、放射性物質に係る意見交換会(5 件) 等
② 食品健康影響評価関係	25 件	
評価全般	0 件	
化学物質系	6 件	農薬(2 件) 等
生物系	0 件	
新食品	2 件	
BSE	0 件	
その他	17 件	放射性物質(17 件) (評価書案の内容、パブリックコメント等)
③ 食品一般(リスク管理等)関係	143 件	
化学物質系	6 件	食品添加物(3 件) 等
生物系	3 件	
新食品	0 件	
プリオン	1 件	
衛生関係	18 件	衛生管理(12 件)、輸入食品(4 件) 等
食品表示関係	6 件	
その他	109 件	放射性物質(109 件) (暫定規制値、検査、表示、牛肉の暫定規制値超過 等)
④ その他	8 件	環境中の放射線(3 件) 等

#### 4. 問合せの多い質問等

**Q 生食用の牛肉の規格基準に関するリスク評価を行ったそうですが、概要を教えてください。**

**A :**

食品安全委員会は、平成23年7月に、厚生労働省から、食品衛生法に基づく生食用食肉（牛肉）の規格基準の設定に関する食品健康影響評価の要請を受けました。

規格基準案では、肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の効果を有する方法で加熱殺菌しなければならないことや、加工及び調理は、専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いて行わなければならないことなどが規定されています。

この評価要請を受けて、食品安全委員会では、微生物・ウイルス専門調査会において審議を行った後、食品安全委員会で最終的に評価書案を取りまとめました。

評価に当たっては、厚生労働省から示された規格基準案によるリスク低減の程度を推定するため、①生食用の牛肉が食される段階の腸管出血性大腸菌とサルモネラ属菌の目標菌数である「摂食時安全目標値」と、②食される前の過程での菌の増殖などを踏まえた加工時の目標菌数である「達成目標値」の評価に加え、③規格基準案の「成分規格」と「加工基準」でそれらが達成できるかどうかにより焦点を絞って評価を行いました。

評価の主な内容は次の通りです。

過去の食中毒事例における最小の発症菌数などを考慮すると、規格基準案で示された「摂食時安全目標値」は安全側に立った目標値であると評価しました。

また、規格基準案において「達成目標値」を「摂食時安全目標値」の1/10としていることは、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と評価しました。

規格基準案の成分規格については、生食部分は直接加熱されない部分であり、規格基準案の「加工基準」はリスク低減効果はあるものの、加工時の「達成目標値」の担保はできず、微生物検査を組み合わせることが必要となります。このため、腸内細菌科菌群を微生物検査の対象とする場合、1検体を25gとして25検体以上が陰性であれば、「達成目標値」が高い確率で達成されることを確認できると評価しました。

なお、加熱方法の決定などの加工工程システムの設定の際は、こうした検査などにより、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）を行うことが不可欠です。

この評価書案については、パブリックコメントを経た上で、最終的に食品安全委員会で取りまとめた上で、同年8月に厚生労働省に通知しました。これを受けて、厚生労働省では、同年10月から、検査検体数等の規定を含めた生食用食肉の規格基準を施行しています。また、消費者庁では、同月から生食用食肉に関する表示基準を施行しています。

なお、規格基準を策定した厚生労働省においても、食肉の生食は基本的に避けるべきとしています。

食品安全委員会としては、特に、お子さんや高齢者を始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、周りの方も含めて注意することが必要と考えており、今後とも啓発に努めてまいります。

(参考)

- 評価書「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」（食品安全委員会）  
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20110711108>
- 「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」の概要（食品安全委員会）  
[http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/namaniku\\_hyoka\\_gaiyo.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/namaniku_hyoka_gaiyo.pdf)
- 生食用食肉（牛肉）の食品健康影響評価に関するQ&A（食品安全委員会）  
[http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/namaniku\\_hyoka\\_qa.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/namaniku_hyoka_qa.pdf)
- 「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」の評価書に係る用語集（食品安全委員会）  
[http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/namaniku\\_hyoka\\_yogoshu.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/namaniku_hyoka_yogoshu.pdf)
- 腸管出血性大腸菌食中毒の予防について（厚生労働省）  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r9852000001bbdz.html>
- 生食用食肉の規格基準（厚生労働省）  
[http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/110927\\_02.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/110927_02.pdf)
- 生食用食肉（牛肉）の規格基準設定に関するQ&A（厚生労働省）  
[http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/110928\\_01.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/110928_01.pdf)
- 生食用の牛肉を取り扱う事業者の皆様へ（消費者庁）  
<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin714.pdf>