

食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する用語集について」

(平成16年9月実施)

1. 調査目的

食品安全委員会では、リスク評価の内容などに関する意見交換会等の際に消費者をはじめとする関係者の理解を助けるための基礎的な参考資料として、基本的な用語等を解説した「食品の安全性に関する用語集」を本年3月に作成した。本用語集を今後より充実させる上での参考とするため、食品安全モニターに対し、用語集の利用状況、用語の充足度、用語の追加、用語の解説への理解など、本用語集に対する評価について調査した。

2. 実施期間 平成16年9月10日～9月27日

3. 対象 食品安全モニター 466名
有効回答数 429名(有効回答率:92.1%)

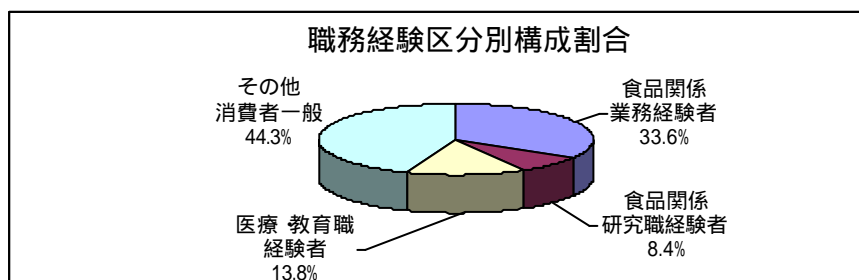
【参考】回答者数429名の内訳

1) 男女別: 男性 125名(29.1%) 女性 304名(70.9%)

2) 年代区分別: 20～29歳 33名(7.7%) 30～39歳 103名(24.0%)
40～49歳 107名(24.9%) 50～59歳 85名(19.8%)
60～69歳 73名(17.0%) 70歳以上 28名(6.5%)

3) 職務経験区分別:

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	144人
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	36人
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	59人
その他消費者一般	上記の項目に該当しない方	190人

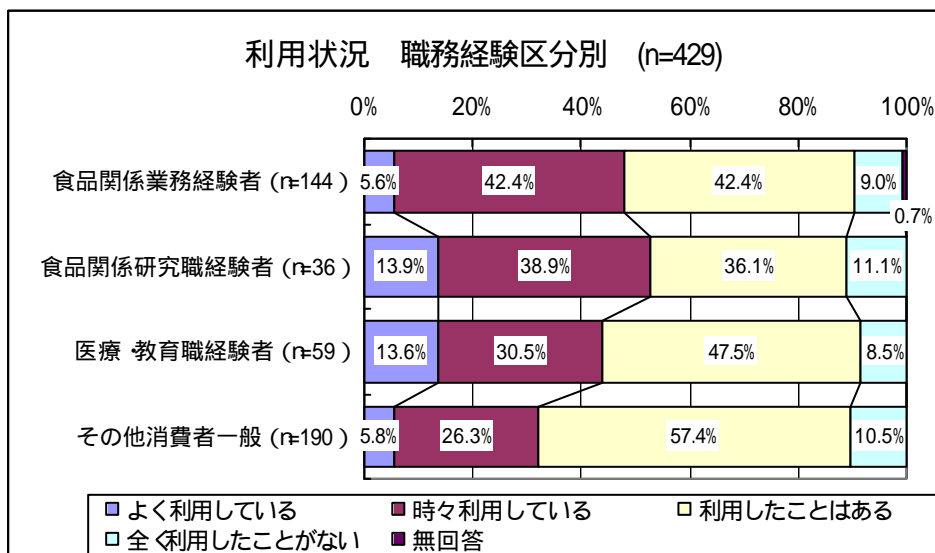
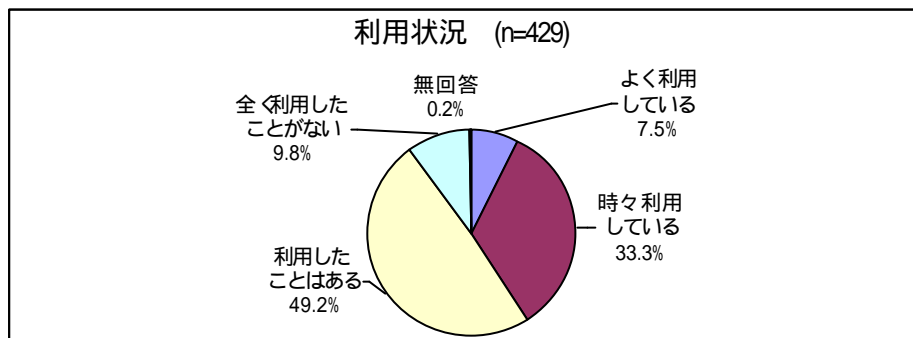


4 . 調査結果の概要

<用語集の利用状況について>

用語集について、実際に利用したことがあるかという問（選択肢から一つ選択）に対して、「よく利用している」(7.5%)、「時々利用している」(33.3%) さらに「利用したことはある」(49.2%)との回答も併せると、9割の人が用語集を利用したことがあるとしている。一方、「全く利用したことがない」とする人の割合は、9.8%であった。

職務経験区別に比較的使用頻度の高い人の割合(「よく利用している」,「時々利用している」とする人を併せた割合)をみると、食品関係研究職経験者(52.8%)、食品関連事業経験者(48.0%)、医療・教育職経験者(44.1%)、その他消費者一般(32.1%)の順に高い。食品関係研究職経験者では2人に1人が、その他消費者一般でも3人に1人が少なくとも時々利用しているとしている。

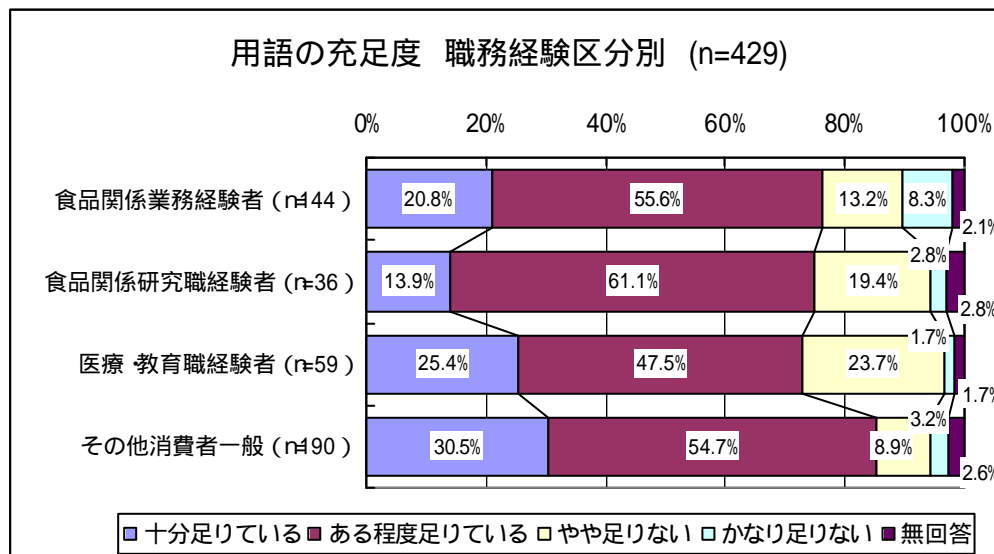
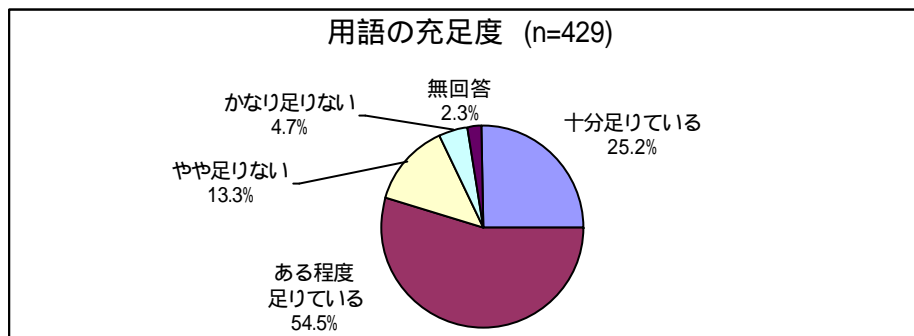


<用語の充足度について>

用語集に、知りたい用語がどの程度掲載されているかという問（選択肢から一つ選択）に対して、「十分足りている」(25.2%)、「ある程度足りている」(54.5%)との回答を併せると、約8割の人が用語の充足度について概ね評価している。

「十分足りている」とする回答割合を職務経験区別にみると、食品関係研究職経験者では13.9%であったが、その他消費者一般では30.5%と最も高かった。

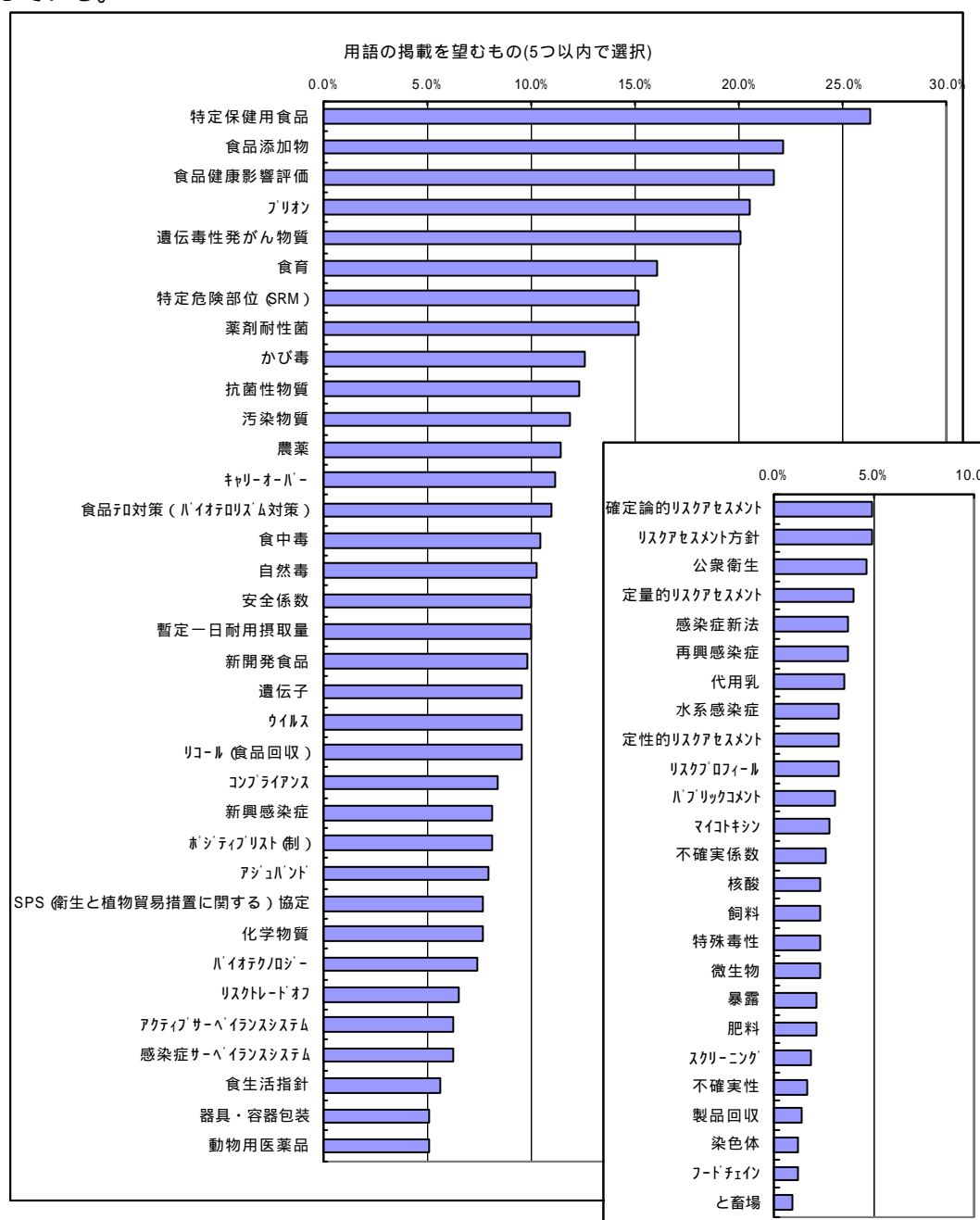
一方、「かなり足りない」とする人の割合は全体で4.7%であったが、職務経験区別にみると、食品関係業務経験者の回答割合が8.3%（他の職務経験者では1.7%～3.2%）と相対的に高い。



<用語の追加について>

(1) 60用語を例示し、その中から、特に掲載の必要性が高いと思われるもの(選択肢から五つ以内で選択)について聞いたところ、「特定保健用食品」を選択する人が113名と最も多く、「食品添加物」(95名)、「食品健康影響評価」(93名)、「プリオン」(88名)、「遺伝毒性発がん物質」(86名)も2割以上の人を選択した。これらは既存用語の解説に使用されているもの、または深く関連するものであった。

次いで「食育」(69名)、「特定危険部位(SRM)」(65名)、「薬剤耐性菌」(65名)、「かび毒」(54名)、「抗菌性物質」(53名)、「汚染物質」(51名)、「農薬」(49名)、「キャリアオーバー」(48名)、「食品テロ対策(バイオテロリズム対策)」(47名)、「食中毒」(45名)、「自然毒」(44名)、「安全係数」(43名)、「暫定一日耐用摂取量」(43名)も1割以上の人を選択している。



「食品添加物」、「安全係数」については、既用語集に掲載

(2) 上記の 60 用語以外で、掲載が望ましいと思われるもの(自由記述、複数回答)について聞いたところ、かなり幅広い観点からの種々の用語があげられた(下表参照)。

中でも、添加物に関する用語(「甘味料」(2名)「酸化防止剤」(2名)などの添加物の用途に関するもの等)や健康食品に関連した用語(「サプリメント」(12名)「健康食品(健康補助食品)」(7名)「栄養機能食品」(2名)等)が多い。

このほか、「内分泌攪乱物質(いわゆる環境ホルモン)」(6名)「ポストハーベスト」(4名)「アレルギー(食品由来)」(4名)「PCR法」(3名)「消費期限・賞味期限」(それぞれ3名)など、複数の者から指摘のある用語も少なくない。

<>内は人数

食品の安全性に係わるリスク分析関連
食品関連のマネジメントに関する用語、リスクマネジメント、蓄積性ハザード、発がんリスク、デラニー条項、プロスペクト理論、費用対効果
基準・単位、分析関連
疫学的調査、コホート調査、マーケットバスケット方式、国民栄養調査、相乗=総合毒性の閾値、PCR法<3>、分析(新開発機器)、発酵酵素基質法、隠蔽剤、w/v%
食品関連疾病等関連
人獣共通感染症、鳥インフルエンザに関する用語<2>、豚関係の疾病、豚コレラ<2>、コイヘルペス、口蹄疫、B型肝炎、C型肝炎、ヘリコバクターピロリ<2>、クリプトスポリジウム、クロストリジウム、ストレプトコッカス菌、ロイテリ菌、大腸菌群、エンテロトキシン、ペロ毒素、芽胞形成(セレウス型)、アレルギー(食物由来)<4>、アレルゲン、アナフィラキシー、化学物質過敏症、特定原材料(アレルギー物質)
毒性、中毒、試験関連
復帰突然変異試験
その他食品の安全性関連
(添加物関連) 添加物関係、天然添加物、食品添加物の代表的な種類、食品添加物の種類・用途、甘味料<2>、酸化防止剤<2>、安定剤、栄養強化剤、加工助剤、界面活性剤、酸/アルカリ剤、熟成剤、洗剤・洗浄剤、着香剤、着色料、色素、調味料、乳化剤、粘稠剤、漂白剤、保存料、防かび剤、キシリトール、フマル酸等、無添加食品、無添加表示、GRAS
(健康食品関係) サプリメント<12>、健康食品<5>、栄養機能食品<2>、健康補助食品<2>
(農薬関連) ポストハーベスト<4>、ドリフト問題、農業登録基準、農薬登録保留基準、残留農薬の残留許容量、除草剤(防虫・菌)、家庭菜園用の農薬
(遺伝子組換え食品関連) 育種<2>、遺伝子組換え食品の安全性評価基準、DNA、プラスミド(トランスファー)、突然変異、マーカー遺伝子、遺伝子変換物質、細胞融合、種子汚染、平行移動
(かび毒・自然毒関連) アフラトキシン、アマメシバ、きのこの毒
(汚染物質関連) 内分泌攪乱物質(いわゆる環境ホルモン)<6>、ダイオキシン類<2>、環境汚染物質、重金属(水銀等)、ヒ素、残留塩素、水俣病
(BSE関連) BSE関係、BSE全頭検査、スクリーニング(検査)<2>、コンタミネーション<2>、ピッシング、アンフォルジン
(衛生管理関連) 食品5S(整理、整頓、清掃、清潔、躰)<2>、一般的衛生管理<2>、衛生標準作業手順書(SOP)<2>、GMP<2>、衛生、管理運営要領、ISO22000、食品に関するISO、HACCP承認、HACCP表示をゆるがす事件、AIB、消費期限<3>、賞味期限<3>、食品表示<2>、営業許可証、殺菌、殺菌方法(の種類)、低温殺菌、無菌包装(充填)、滅菌、酸化、腐敗、化学性食中毒、食品の微生物コントロール、微生物検査項目、コールドチェーン、容器包装の基準、劣化品、異物混入
(その他) 放射能(汚染物質)<2>、放射線(照射)<2>、飼料管理、動物ワクチン、代謝、血圧上昇物質、輸入食

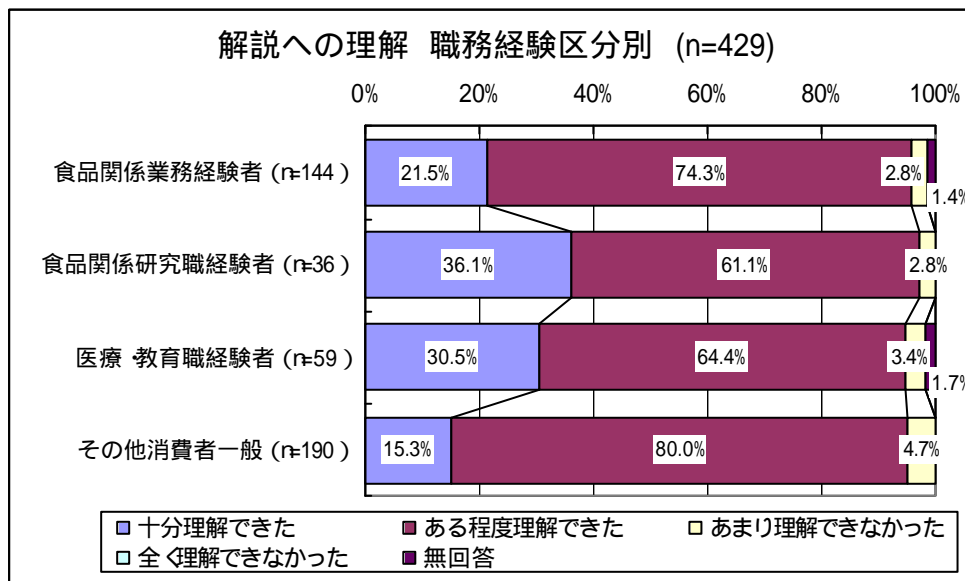
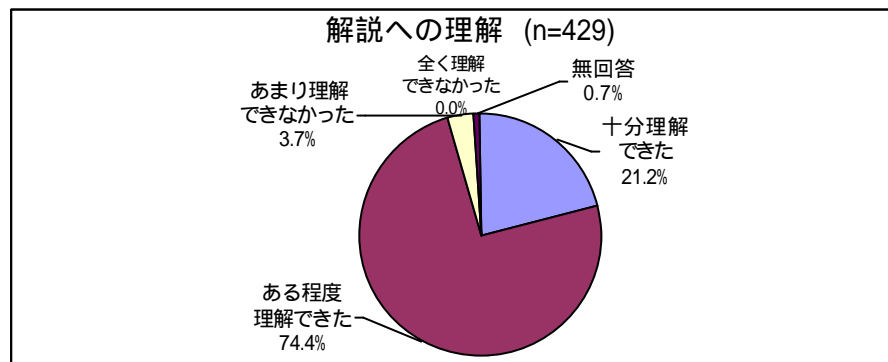
品 (安全性)、加工食品の安全性、品質に関する用語、重大食品事故例、検疫、芽胞、寄生虫、食品、食品成分、食物連鎖、食料需給表、レトルト食品< 2>、ナチュラル又はミネラルウォーター、レコンバインドミルク、動物性加工油脂、そう菜類、フードファディズム
食品関連の資格、法令、国際・国内機関関連
サプリメントアドバイザー、栄養情報担当者、食品保健指導士、栄養改善法、食品衛生法 (最新)、食品リサイクル法、独立行政法人動物衛生研究所、食品衛生協会、ISO、ISO 認定、AOAC、国際農業監視行動ネットワーク (PAN)、全国食品安全自治ネットワーク
その他
(栄養物質関連) DHA、EPA、 γ -グルガン、コロソリン酸、ヒスチジン
(有機農産物関連) オーガニック< 2>、有機栽培 (食品)< 2>、特別栽培農産物 (無農薬・減農薬)、有機 JAS、減農薬野菜、無農薬栽培、認定マーク
(その他) CSR、MSDS、アカウントピリティ、カテゴリー、コンプライアンス、ワンストップサービス、PL保険、回収保険、地産地消、風評被害、過剰摂取、栄養表示基準< 2>、DO IT、EBM、医薬品、漢方薬、麻薬物質

回答のあった用語を、用語集の既存項目に沿ってあくまで便宜的に整理してみたもの。

<用語の解説への理解について>

(1) 現在用語集に掲載されている知りたい用語の解説について、総じてどの程度理解できたかという問(選択肢から一つ選択)に対して、「十分理解できた」との回答割合が21.2%、「ある程度理解できた」との回答割合が74.4%となっており、ほとんどの人が用語の解説について概ね理解できたと評価している。

「十分理解できた」との回答割合を職務経験区別にみると、食品関係研究職経験者(36.1%)、医療・教育職経験者(30.5%)では、3割を超えているのに対し、その他消費者一般では15.3%となっており、職務経験区分により差が見られる。



(2) 知りたい用語のうち、解説が難しかった(理解しにくかった)用語を一つあげ、その理由(自由記述)を聞いたところ、個別の用語として49用語について指摘があった。

具体的には、

- ・解説が抽象的で理解しにくいなどとするもの(「リスク分析」をはじめとするリスク分析に関する用語)
- ・用語の解説に用いられている言葉自体が分からないといったもの(「暴露評価」の『定性的かつ/又は定量的』、「ウエスタン・ブロット法」の『電気泳動法』、「牛海綿状脳症(BSE)」の『プリオン』、「毒物・劇物」の『LD₅₀』、「肉骨粉」の『化製処理(レンダリング)』など)
- ・具体例をあげて分かりやすい解説を望むもの(「食品添加物」,「残留農薬」,「健康機能食品」など)
- ・『もって～』,『～にかんがみ』などといった日常使われない専門的な用語や法律用語など、難解な言葉がそのまま使用されており分かりにくいとするもの

などの指摘があった。

用語名	主な理由
食品の安全性に係るリスク分析に関する用語	本委員会の活動で一番重要な用語だと思うが、「リスク分析」をはじめ、リスク分析に関する用語全体が抽象的でわかりにくい。具体例を1つ挙げ、それに沿って用語の説明などがあると良い。
リスク分析	「リスク評価」「リスク管理」「リスクコミュニケーション」の三要素の一つ一つの意味が難しい。もっとやさしい解説が出来ないものか。 図が矢印だけでわかりにくいので、単語も追加した方がよい。 リスク分析というものは、つまり、「自分達で作るもの」で、専門家から「与えられるもの」ではないという意味が「リスク分析」という言葉から理解しにくい。
リテラシー	解説内容そのものは、何となく理解できるが、どのような時に使用するのか。具体例も併記されるとより明確になると思う。 何故この用語集にわざわざ入れなければいけないのかが理解できない。カタカナ文字を使いすぎ。
危機管理	リスク管理との違いが明確でない(発生した後の対処)。
暴露評価	一般消費者には、「暴露」という言葉自体なじみが薄い。もっと分かりやすい説明を。 Exposureの訳は難しいとは思いますが、むしろ「摂取」もしくは「接触」の方がよいのではないかと。 解説の中の『定性的かつ/又は定量的に推測すること』とは何を意味するのか、わかりにくい。 文言としては理解できなくもないが、ピンとこない。どういふ評価基準があるのか、ないのか。
閾値(いきち)	文字を追って読めば言葉として理解できるが、具体的にもう少しわかりやすい説明の補足があるとよい。 生体反応は個人によって変わると思われるので。
用量-反応評価	用量と反応の関連性がよくわからない。
LD	量的単位などが説明文に入っていない。
LD ₅₀	用語が専門的すぎてわかりづらい。
ppm	例えば、水質汚染の尺度、安全性について、ppm以下だから安全とか、ppm以上なので飲料水として不適とかとあるが、この判断基準は何によるのか。またこの微量の数値に対して実感が持てないと思うが。
μg	次ページの(参考)「重量と分率の単位」表1、表2を上下に並べて、大きく表示してほしい。
分析に関する用語	日常生活の中であまり馴染みのない分野なので。
検出下限(検出限界)	一般に検出限界といわれている。
酵素	生体内で働く酵素には数多くあり、例を挙げて酵素名を記載してほしい。
エライザ法	「病原体などの有無を検出する方法」のことだと思うが、「有無を」の後に句点がないと、「～の有無を抗体につけて」という意味のように読んでしまう。
ウエスタン・ブロット法	BSE検査法の一つであることは知っているが、説明の内容は検査・分析の知識がないため、何度読んでも理解できない。 電気泳動法自体が分からない。
クロマトグラフィー	もう少し詳しく記載してほしい。
in vivo	解説が簡単すぎてよく分からない。具体例を出すなどでわかりやすくしてほしい。次のin vitroも、何に使用されているのか分かれば、少しは理解につながると思う。

in vivo, in vitro	モニター会議の説明でin vivo, in vitroの話が出ていたので、少し理解できたが、この説明文章だけで理解するのは難しかった。
牛海綿状脳症 (BSE)	BSEは肉骨粉を介して何故発生するのか、現在研究されているところまで発表してほしい。
	言語の意味それ自体が分からない。
	プリオンというタンパク質病原物質について一言で片付けないで、詳しく説明してほしい。
サルモネラ属菌	サルモネラ菌は食品(家畜)に常在するとの記載があるが、ペットやねずみを介して感染する場合もあり誤解されるかもしれない。
	SEによると記載されているが、SEの説明がない。
黄色ブドウ球菌	繁殖適温が記入されていない。食品を何度に何時間おけば危険なのか、わかりにくい。
ボツリヌス菌	日常管理上の観点から、不活化するだけでは不十分。
腸管出血性大腸菌 O157	わかりにくいというより、よりわかりやすくするという点で、分類等は羅列より図式等にするのもいいのではないか。
セレウス菌	厨房の窓の棧のホコリ等の中にどの程度セレウス菌が存在しているか数量的データが知りたい。
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	
A型肝炎とE型肝炎	「上下水道の不十分な環境下での汚染された魚介類」という意味が理解しにくい。
アレルギー反応	定義は理解できるが、具体的なものが分からない。
	食とアレルギーは今や避けて通れない問題であるのに、この解説がたったの4行では語りつくせない。アレルギーからアナフィラキシーを起こす可能性や、アレルゲンの解説がほしい。
抗生物質	もっと詳しく説明したほうがいいのではないか。
毒性	毒性の程度を知りたいが、毒性の分類表がいまいち理解しにくい。
	数字に関してあまり得意でないので、「LD ₅₀ の値が小さい程毒性は強い」等と書いてあると、すぐ理解できたと思う。
	化学物質の場合の毒性はわかったが、化学物質ではないものの毒性の程度もあると良い。
中毒	暴露という意味は何となく推測できるが、かみくだいた表現のほうがわかりやすいのではないか。
亜急性毒性	言葉遣いで、反復投与と継続投与の違いがよくわからない。
世代生殖毒性試験	試験自体の具体性がなく理解しにくかった。
免疫毒性	実例を挙げ、どの化学物質が人体のどの免疫系に影響があるのかなど、紹介できないか。
エームス試験	わかりやすく書かれているようでわからない単語(ヒスチジン)やヒスチジン要求性から非要求性になる復帰突然変異とは何か全く理解できない。わかりにくいものはわかりやすくするか、そこまでのせない方がいいのかも。
発がん性	発がん性の意味はわかったが、(参考)の分類の意味とグループわけ1~4までの評価内容がよくわからない。
薬理学試験	「~作用を薬理学的手法を用いて~」とあるが、「薬理学手法」と一言でまとめてしまうのではなく、どんな手法を用いるのかももう少し詳しく書かれていると良い。
毒物・劇物	毒物・劇物の区別・判断がわかりにくい。それぞれの判定基準の表現が難解である。
	言葉が難しすぎる。具体例みたいなものを挙げて、もう少し一般にわかりやすく説明してほしい。
	参考表中、LC ₅₀ については下段に説明があるが、LD ₅₀ については説明がない。
食品添加物	細かい種類が知りたい。
	具体例がなく、実生活に反映できない。物質名の列挙と使用例を是非掲載してほしい。
	安全性が審査され、十分安全なものということが伝わってこない。
食品添加物公定書	「適正な使用」について、具体的な基準値の表・グラフが必要である。
遺伝子組換え食品	話題性が高いものだけにもう少し突っ込んだ説明がほしい。
	当食品の我が国での規制理由が理解できない。なぜ規制するのか。どのような影響があるのかわからない。
	記述が簡潔を追い求めすぎた感じがする。この記述だけでは極めて好意的なスタンスからの切り口しか見えない。何故販売の時点でわざわざ「遺伝子組み換え技術を使用していません」と表示しなければならないのかわ見えてこない。せめて、このような問題点があるなどの説明が欲しい。
	遺伝子組み換えの食品に対して、利点ばかりがあがっている。リスクについてもきちんと書くべきである。
残留農薬	残留量の基準値が具体的に示されていた方がわかりやすい。
	「農薬の使用に起因して・・・」と定義がとても難しく感じた(ただ単に「作物に残る農薬」ではダメなのか?)。現状の基準や今後の制度の動向について説明が足りていない気がする。
	字数の関係で具体的な解説のできない点はわかるが、輸入食料品に使用されている農薬、又過去に問題のあった農薬の残留を含めた実態について具体的に知りたいので、別項目を設け、解説してほしい。
トレーサビリティ・システム	ある程度知識のある人が読めば理解できる文章だが、実際に店頭で見たり、興味を持っていない限り、具体的なイメージが伝わりにくい。
	今年の12月から牛肉の販売の時、個体識別番号の表示が義務付けられるが、他の家畜・食品に対しての具体的な説明がほしい。
HACCP	危害分析、CCP、CL等7原則を書いてあるが、一つの食品の例を挙げて解説してもらえるとわかり易い。
	検査方法の詳細が書かれていない。

	消費者が知りたいことを何も書いていない。消費者が知りたいのは HACCPマークのことである。
	あまり関心が持てない内容であるし、日常生活から離れていることなのでイメージがわかない。
保健機能食品	なんとなくは理解できるが、(目的別に分けられていて)明解でないと思った。
	「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の説明は書かれているが、相違点がわかりにくいので、どういったものが該当するのか、具体例を挙げて説明されていると理解しやすい。
	実際に許可された時はどの程度信頼性があるのかの説明があると良い。
	文章が重複するかもしれないが、「栄養機能食品」については厚生労働大臣の許可又は承認の必要はなく、類型化され、規格基準や～と記述すれば、大臣の許認可は、いわゆる「特保」のみと理解しやすい(下から9行目に『』を挿入したらどうか)。
	「カテゴリー」の後ろに、()して、意味を簡潔に説明してほしい。
	二つのカテゴリーも用語として掲載してほしい。
	最近栄養補助食品という言葉をよく耳にするが、その中に特定保健用食品と栄養機能食品があるという解釈でよいか。
サーベイランス	結果を定期的に活用するものとあるが、何に活用するのかわからない。
レンダリング	レンダリングの項には化製処理についての解説はまったくない。
	どのようなものに製品化されているか具体的に書いて欲しい。(肉骨粉だけでなく)食用に供せない部分はどこであり、なぜ供せないのかの理由も簡単にまとめて欲しい。
肉骨粉	大まかすぎて具体的なものが見えてこない。
	化製処理(レンダリング)が難解にくい。
	畜産副産物には種類があり、乾燥し、粉末にしたもののほとんどが、法処分されていることはない。説明不足。十分に解明されていないと思うので、その点を言及してはどうか。
生物濃縮	具体例があるととっつきやすかった。
食品関連の資格に関する用語	資格の詳細が記載されているHPアドレスがあれば良かった。
食品関係の法律に関する用語	「もって」、「かんがみ」等、日常使われない法令用語がそのまま、わかりにくい。
国際機関に関する用語	いろいろな機関のつながりがわからない。(縦・横)
関係機関	国際、国内の機関説明に多ページを割いているが、必要性が乏しい。
OIE	このような事務局は、どんな活動結果を得ているのかなども知りたい。
国民生活審議会	「経済の発展の見地からの」とい部分は重要なことなのか、気になった。

<その他について>

用語集を実際に利用した際に気付いた点や意見等（自由記述）について聞いたところ、五十音順などの用語の索引など、検索機能の充実を指摘する意見が 40 件と最も多く寄せられた。

また、解説の中にカタカナ語や横文字など一般に馴染みの無い言葉が多用されすぎであるとの指摘も多くあった。

掲載用語の充実を図るべきとする意見の中では、特に日常生活に関わる用語や、ニュースや新聞に用いられるものの正しく理解されていないような用語など、基礎的な用語についての掲載を望む指摘が多かった。

さらに、一般の消費者には理解するのは難しく、より平易に解説が必要とする意見とともに、用語の解説をより理解しやすいものとするため、具体例を用いた解説や、写真や図表を取り入れる工夫などが必要との指摘があった。

一方、「簡潔にまとめられており大変便利」、「新聞、ニュースなどで分かりにくい食品関連の用語が出てきたときよく利用している」など、本用語集について評価する指摘も多数寄せられた。