

食品安全モニターの 活動について

内閣府食品安全委員会事務局

その前に・・・

食品安全委員会の構成

食品安全委員会

7人の委員で構成



12
専
門
調
査
会
・
WG

企画等：企画、緊急時対応、リスクコミュニケーション

化学物質系：農薬、添加物など


生物系：微生物・ウイルスなど

新食品系：遺伝子組換え食品など

専門委員：241名

事務局

局長、次長、総務課、
評価第1課、評価第2課、評価技術企画室、評価情報分析
官、情報・勧告広報課、リスクコミュニケーション官



食品安全モニターの役割

1 食品安全行政の監視（モニタリング）

- ・ リスク管理機関の施策の実施状況についての報告
- ・ リスクコミュニケーション等の食品安全委員会の活動の改善点についての提言

2 食品安全に関する広報

- ・ 食品安全委員会からの情報等の周知

→食品の安全性の確保に関する施策の推進を図る

食品安全行政の監視（モニタリング）

<随時報告（レポート）>

- ・ リスク管理、リスク評価、リスクコミュニケーションに関する提言等を報告
（報告は、いつでも提出可です。最低年1回は提出をお願いします！）
- ・ 報告の提出は、ホームページから様式をダウンロードし、メールに添付して提出してください
- ・ 報告の概要は、ウェブサイトで公表しています

<課題報告（アンケート）>

- ・ 食品の安全性に関する意識等に関する報告（アンケート形式）
- ・ 報告は、年に1回程度実施します（メールにて連絡）
- ・ 報告は、ウェブ上で行います
- ・ 調査結果は、ウェブサイトで公表しています

<デルファイ法による調査（アンケート）>

- ・ 食品安全モニターの中から無作為に抽出された方（30名程度）には、追加でアンケート調査（デルファイ法による調査研究）にご協力いただきます
（任意）→選ばれた方には、別途詳細をご連絡いたします
（今年度はすでに実施中です。）

随時報告をする際の注意点

- 具体的かつ論拠を明確にしてください
 - 報道などを鵜呑みにせず、まずは自分で論拠を調べてから報告してください
 - リスクを考える時には、「量」の視点を忘れずに。
 - ・ 基準値の20倍の農薬が検出されたと報道！
 - ・ ●●に発がん物質が含まれていると報道！
- 健康に影響のある量なののでしょうか？

随時報告をする際の注意点

■ 食品安全と関係のある報告をお願いします

- ・ 食品の産地表示を偽っている！
- ・ 原料原産地表示や遺伝子組換え表示のルールに物申す！
- ・ わかりやすい原材料表示が必要だ！

→ 食品表示は食品安全とは直接関係がない場合が多いです
(アレルギー表示、消費期限などは例外)

- ・ イモガイやヒョウモンダコは危険なので注意喚起すべきだ！

→ イモガイ、ヒョウモンダコは食用ではありません

- ・ 農薬散布をする農業者の健康被害が問題だ！

→ 食品(農産物)の安全とは関係ありません。労働安全の問題です

随時報告の例(要旨)

◎ いわゆる健康食品の中で、ウコン抽出成分（クルクミン）の濃縮したものを摂取したことによる肝機能障害が起きている。添加物としての低用量の健康影響はリスク評価されているが、健康食品のような高用量摂取のリスクについては不明である。リスクが高い場合には、注意喚起等を考えるべきである。（福島県、研究職経験者、平成27年度）

◎ 現在の大学生は、大学入学時点で、食品に関する正しい知識のある者は少なく、偏った情報を持っている。その情報源は学校の先生であることが多く、小中高校の教員の影響が少なからずあると思われる。教員に対して研修を行い、リスクを科学的にとらえて判断し、指導力を養う取組や、理科などで食品安全の授業を盛り込むことが必要ではないか。（福岡県、教育職経験者、平成27年度）

◎ 平成26年における30人以上の食中毒事例では、ノロウイルスだけでなくウエルシュ菌によるものも多かったが、ウエルシュ菌の情報はほとんど発信されておらず事業者にも知られていない。飲食店営業者・給食業者に対し、ウエルシュ菌対策の注意喚起を行うべき。（岐阜県、食品生産・加工経験者、平成26年度）





随時報告の例(要旨)

◎ 食品安全委員会はヒ素に関するメールマガジンで、乾燥ひじきを水戻しせず調理することは推奨できないと明言しているが、戻さずに使われたり、戻さずに使うタイプの商品が出回ったりしている。リスクを下げるためには、水で戻して使うこと及び戻し汁は使わないことについて、周知徹底が必要。
(埼玉県、食品流通・販売/教育職経験者、平成26年度)

◎ ヒラメの食中毒の原因である寄生虫クドアについて、J. Cli. Microbiol. (2012年9月)での論文では、現在のところ、この虫で感染されたヒラメを除去する以外、この食中毒に対する効果的な対策はないと書かれている。もし、冷蔵・冷凍が予防法とならないのであるなら、新検出法ばかりでなく、新たな予防法の開発についても更なる研究の進展が望まれる。(北海道 医療/教育職経験者、平成25年)

◎ ハンバーグを提供する際、鮮度が良いとして、生でも食べられることを強調している店舗がある。加熱が不十分なミンチ肉もユッケ同様にリスクがあること、原材料の鮮度と、腸管出血性大腸菌等による食中毒のリスクとは全く関係がないことを事業者にも周知徹底する必要がある。(東京都、食品流通・販売経験者、平成27年度)

課題報告の結果（平成28年度 抜粋）

<食品温度計に関する質問>

- ひき肉料理や、鶏肉料理をよくする人のうち、
 - 食品温度計を使う人は、5%弱
 - 食品温度計を持っていない人は3割程度

- 食品温度計を家庭で持っていた方がよいと思うか？
 - 持っていた方がよいと思う、思わないは、双方5割弱

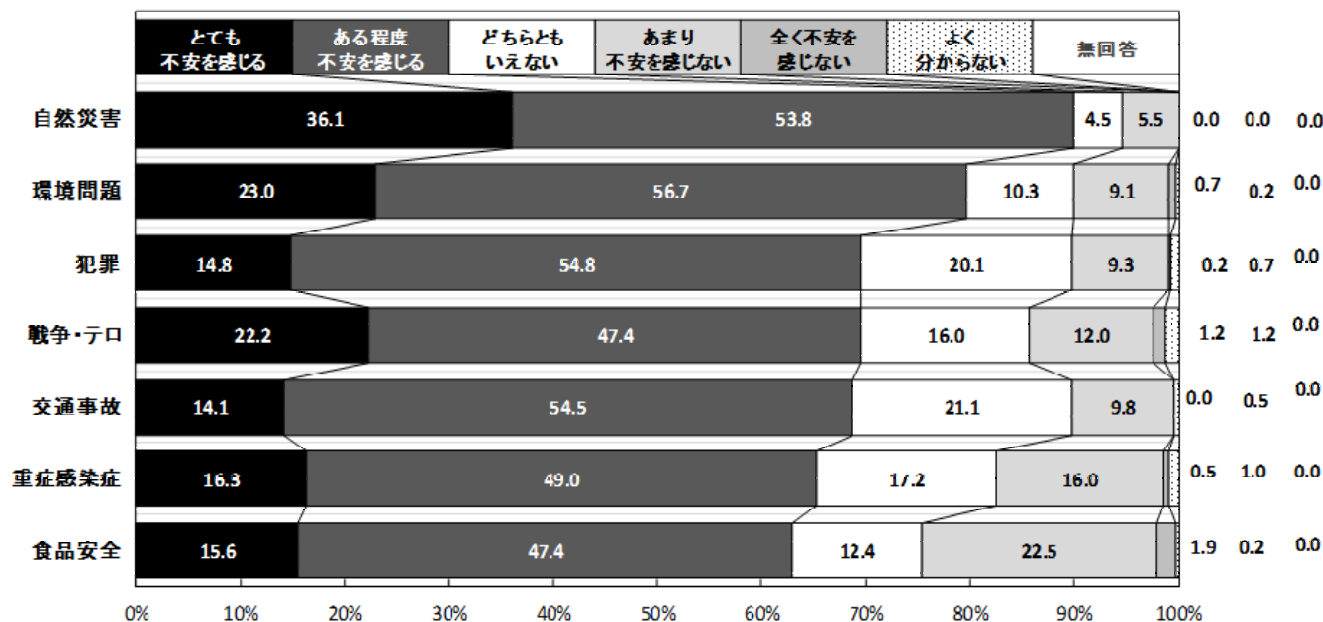
<手洗いに関する質問>

- 料理中に通信端末機器を使う人は4割強
 - 使用後、手洗いをしない人は25%程度

課題報告の結果(平成28年度 抜粋)

- 「食品安全」を「不安を感じる」とした回答の割合は、7のリスク分野の中で最も低かった
- 食品安全が最下位となったのは2年連続である

日常生活を取り巻く分野別不安の程度(n=418)



- 課題報告では、このほか、食品安全に関する各種のハザードに対する不安の程度や、最近のトピックに対する意識調査なども行っています

食品安全に関する広報（任意）

■ 誰に？

- ・ 身近な方（家族、友人、同僚）
- ・ 地域の方（地域の集まりなどで）
- ・ 仕事の相手
 - 食品関係会社の方→取引先、消費者
 - 教育関係の方→学生、保護者
- ・ 不特定多数の方（フェイスブック、ブログなどのSNSで）

■ 何を？

- ・ 食品安全委員会からの情報（ウェブサイト、メールマガジン、フェイスブック、ブログ、季刊誌 等）
- ・ 食品安全の考え方
 - 食中毒予防
 - いわゆる健康食品に関するメッセージ
 - リスクは量の問題 等々…

■ どうやって？

- ・ 雑談中に話す。
- ・ フェイスブックの記事をシェアする、「いいね！」で拡散
- ・ 季刊誌等を回覧する
- ・ 勉強会や授業などで取り上げる
- ・ 広報誌や、学校の給食便りに掲載する
- ・ 地域のお祭りなどの企画の時に伝える 等々…

日常生活を通じて、無理のない範囲で



食品安全委員会が行っている情報発信

様々な媒体・手段を通じ、それぞれの媒体等の特性を活かした情報発信を実施

○食品安全委員会ウェブサイト

- ・基本的に全ての公開情報を掲載
- ・議事録・配付資料、Q & A、特集ページ（食中毒予防等）、国内外の情報（食品安全総合情報システム）等

○フェイスブック（26年2月～）

- ・迅速・平易な情報発信
- ・誤った報道や発表が出た際に、速やかに訂正

○ブログ（27年5月～）

- ・読者層の拡大
- ・メルマガ読み物版やフェイスブックの記事を掲載

○メールマガジン

- ・固定読者への継続的な情報発信
 - ・ウィークリー版、読み物版（月2回）、新着情報
- ※メルマガ【読み物版】総集編を発行
（28年3月）

○季刊誌

- ・評価結果、ファクトシート、リスコミの取組等を分かりやすく紹介



フェイスブックを使った迅速な情報発信の例：IARC

facebook



内閣府 食品安全委員会

2015年10月27日 · 🌐

「red meat」と加工肉に関するIARCの発表について
IARC（国際がん研究機関）は、26日、加工肉を「ヒトに対して発がん性がある」、
red meatを「ヒトに対しておそらく発がん性がある」に分類すると発表しましたが、この情報の見方には注意が必要です。
ヒトの健康に影響を及ぼす可能性のあるものをハザードといいます。一方、ヒトに対する食品の有害影響の度合を定量的に評価することをリスク評価といい、わが国では食品安全委員会、EUではEFSA（欧州食品安全機関）、BfR（ドイツ連邦リスク評価研究所）、ANSES（フランス食品環境労働衛生安全庁）、FSA（英国食品基準庁）などで行っており、国際機関としては、FAOとWHOが合同で運営するJMPR（WH



- ・ ニュース番組
- ・ 報道番組
- ・ 新聞記事

などで取り上げられた。


大きな反響、高い評価
認知度の向上

- ・ 「シェア」や「いいね！」で情報の拡散をお願いします。
- ・ フェイスブックのアカウントを持っていない方でも、閲覧は可能です。



食品安全に関する勉強（自習）

- e-ラーニング
- 確認テスト
- 意見交換会等への出席
- ご自身での情報収集

- 
- e-ラーニング（今年7月から運用開始）
 - 委員会で作成したDVDなどの動画コンテンツをYoutubeで視聴できるように、環境を整備
 - いつでも時間があるときに視聴が可能

 - 確認テスト
 - 食品安全に関する理解度の確認
 - 食品安全の基礎的事項や、動画コンテンツに関連した設問
 - 11～12月頃、実施予定（再試が実施される場合があります）

■ 意見交換会等への出席

- 食品安全委員会が実施する勉強会等(今年度の予定)
「みんなの食品安全勉強会」(初級者向け)
(札幌で11月、東京で12月に実施予定)
「精講:食品健康影響評価」(中級者向け)
(東京で7月に実施済み、大阪で12月に実施予定)
- 食品安全委員会が実施する国際セミナー・シンポジウム
- 事務局で把握できる意見交換会等は、電子メールでお知らせします
- 自治体等、各地域で開催される意見交換会等は、ご自身で情報収集をお願いします(都道府県のウェブページなどをチェック!)。
 - ・ モニター事務局メールにご連絡いただければ、同地域のモニターの方へも情報提供します

■ 専門調査会の傍聴(主として食品安全委員会の会議室にて)

- 原則として、専門調査会は公開しています

■ ご自身での情報収集（例えばこんなとき・・・）

- ・ **国民のアクリルアミド摂取量は、どのように推定されているのかな？**
→ アクリルアミド評価書、「精講・食品健康影響評価：アクリルアミド（平成29年3月実施）」の資料、農林水産省のウェブページなど
- ・ **国民のトランス脂肪酸の摂取量は、どのように推定されているのかな？**
→ 食品に含まれるトランス脂肪酸評価書、農林水産省のウェブページなど
- ・ **健康食品のこの成分は、大丈夫なのかな？**
→ 国立健康・栄養研究所「健康食品の安全性・有効性情報」
- ・ **この農薬は国内での登録があるのかな？**
→ FAMIC（農林水産消費技術センター）農薬登録情報提供システムなど
- ・ **この農薬の残留基準値はどれくらいかな？**
→ 日本食品化学研究振興財団「残留農薬等基準」
- ・ **輸入食品は、どのくらい検査されているのかな？**
→ 厚生労働省ウェブページ「監視指導・統計情報」

食品安全委員会で行っている情報の収集、整理

国内外の機関のホームページ等から得られる最新の情報を、
仮訳・要約し、整理・データベース化、公開

国際機関

国連食糧農業機関(FAO)
世界保健機関(WHO)
国際獣疫事務局(OIE)
FAO/WHO合同食品規格委員会(Codex委員会)

諸外国の公的機関

(アメリカ) 疾病管理予防センター(CDC)
食品医薬品庁(FDA)
環境保護庁(EPA)
農務省(USDA)
(カナダ) 食品検査庁(CFIA)
保健省
農業食料省

(EU) 欧州連合(EU)
欧州食品安全機関(EFSA)
(イギリス) 食品基準庁(FSA)
環境・食糧・農村地域省(DEFRA)
(フランス) 食品環境労働衛生安全庁(ANSES)
競争・消費・不正抑止総局(DG CCRF)
(ドイツ) 連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)
連邦リスク評価研究所(BfR)
(オーストラリア、ニュージーランド)
豪州・NZ食品基準機関(FSANZ)

ファクトシートの作成・公表

食品安全に関するテーマについて、食品の安全性に関する科学的知見を取りまとめて作成・公表（平成29年8月現在、35本）

- 平成28年度
 - ・カンピロバクター（更新）
 - ・アニサキス症（更新）
- 平成26年度
 - ・麻痺性貝毒
- 平成25年度
 - ・シガテラ
 - ・本来的に食品に含まれる硝酸塩
 - ・調理器具に用いられているシリコーン
 - ・ラップフィルムから溶出する物質ほか

 食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan
内閣府

ファクトシート
《作成日：平成28年4月12日》
《最終更新日：平成28年9月30日》

カンピロバクター (Campylobacter)

1. カンピロバクターによる食中毒とは
カンピロバクター (Campylobacter) という細菌に汚染された食品や飲料水を摂取することにより食中毒が発生することがあります。

(1) 原因微生物の概要
カンピロバクターは、写真に見られるようにらせん状のグラム陰性菌です。大きさは $1.5\sim 5.0 \times 0.2\sim 0.5 \mu\text{m}$ (μm は 1,000 分の 1mm) であり、鞭毛をもち¹⁾、ニワトリ、ウシ、ブタ、ヒツジ、イヌ、ネコ、ハトなどの動物の腸内に生息しています²⁾。
カンピロバクターは好気性菌で、温度域は $30\sim 46^\circ\text{C}$ 、酸素濃度は 5～15%で増殖します³⁾。大気中(酸素濃度約 21%)や、酸素が全くない環境、酸性 (pH5 以下) やアルカリ (pH9 以上) 域では増殖できません⁴⁾。また、大気中や乾燥状態では徐々に菌数は減りますが、低温では常温よりも生き残りやすく、冷蔵庫温度の $1\sim 10^\circ\text{C}$ で生存期間が延長しますので注意が必要です⁵⁾。カンピロバクター属には 24 の菌種及び亜種が含まれていますが、さらに 11 の新たな菌種が提案されています (2012 年時点)⁶⁾。カンピロバクターによるヒトの下痢症から分離される菌種はカンピロバクター・ジェジュニ (Campylobacter jejuni) が 95～99%を占め、その他カンピロバクター・コリ (Campylobacter coli) など下痢症に関与しています⁷⁾。
カンピロバクターに汚染された食品や水道水・井戸水から直接、または、汚染された食品の調理に用いた器具等からの二次汚染を介して、カンピロバクターを摂取することによってヒトが感染することがあります⁷⁾。数 100 個程度の少ない菌量の摂取で感染することが知られています⁷⁾。ヒトからヒトへの感染はまれですが、母親から子供への感染事例や家族内感染の報告があります¹⁾。




電子顕微鏡写真。<食品安全委員会事務局資料>

(2) 原因(媒介)食品



活動に当たっての注意事項

1. モニターとして活動する場合には、次の事項を遵守してください。
なお、これらの遵守事項に違反したことが確認された場合には、モニターの依頼を取り消すことがありますので、御注意願います。
 - ① モニター活動は、中立公正な立場で行ってください。
 - ② モニターの活動は、日常生活の中で行ってください。
 - ③ モニターの立場で、営利企業等からいかなる利益及び便宜の供与も受けることはできません。
 - ④ モニターは、国家公務員のように国に雇用されているものではないため、法律に基づく調査権限や検査権限は一切与えられていません。



したがって、モニターとしての活動に当たっては、対外的に上記の権限を持っているかのように誤認させるような行為や、自らの経済的利益を得るためにモニターであることを過度に強調することは厳に慎んでください。

また、庁舎内、販売店内等での写真撮影、伝票や資料閲覧(「行政機関の保有する情報の公開に関する法律」(平成11年法律第42号)に基づく閲覧は除く)の要求、常識的な質問の範囲を超えるような事情聴取など、営業妨害や風評被害の発生のおそれのある行動をとることがないように十分に御留意ください。

- ⑤ モニター活動を通じて得た他のモニターの個人情報、みだりに他人に知らせたり、知り得た際の目的以外の目的に使用しないなど、個人の権利利益を侵害することのないよう、適正に取り扱ってください。

2. 1の各事項に反する活動などにより、食品関連事業者、行政機関等に損害を与える等問題が発生した場合は、モニター個人の責任において対応してください。