

共に考えよう、食の科学。

●編集・発行:食品安全委員会 ●制作:中央法規出版

# 食品安全

食品安全委員会 季刊誌  
27  
平成23年10月発行(年4回発行)

生食用食肉(牛肉)の  
リスク評価



食品安全委員会

# 生食用食肉(牛肉)の リスク評価を行いました。

食品安全委員会は、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に係る食品健康影響評価(リスク評価)を平成23年7月から行い、その結果を8月25日に厚生労働省に通知しました。

生食用食肉(牛肉)の食品健康影響評価について ▶ [http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/namaniku\\_hyoka.html](http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/namaniku_hyoka.html)

## 評価までの経緯は？

平成23年4~5月に、牛肉の生食が原因と考えられる腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しました。これを受けて、厚生労働省は、生食用食肉(牛肉)についての規格基準案をとりまとめ、食品安全委員会に評価要請をしました(図表1)。

O157をはじめとする腸管出血性大腸菌は、動物の腸管内に生息し、糞便等を介して食品を汚染します。人間が感染して、重症化すると、激しい腹痛、血便などを引き起こし、溶血性尿毒症症候群を併発します。

サルモネラ属菌は動物の腸管や自然界に広く分布し、人間が感染すると、激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐を引き起こすことがあります。

どちらの菌も加熱や消毒処理には弱いのですが、特に食肉を生で食べることはリスクが高く、また、平成23年4~5月にかけて、食肉の生食が原因と考えられる食中毒が発生したことから、その取り扱いについての新たな規格基準が必要とされました。

## 評価の考え方は？

厚生労働省の規格基準案では、まず、対象食品は牛肉、対象微生物は腸管出血性大腸菌とサルモネラ属菌としています。そしてこれらによる汚染の指標として、検体25gにつき腸内細菌科菌群▶用語解説が陰性であることとしたうえで、汚染低減のための原料肉の加熱殺菌等の加工基準などを設定しています。

今回の評価は、既に厚生労働省が規格基準案について検討を行っており、食品安全委員会では、この規格基準案に基づいたリスク管理措置を実施することによる食中毒のリスク低減効果を評価することを、基本的な考え方としました。具体的には、規格基準案の設定にあつての汚染低減の目標値として厚生労働省が提案した①「摂食時安全目標値(FSO)」(図表2)0.014cfu/g▶用語解説と②加工時の「達成目標値(PO)」(図表2)0.0014cfu/gの評価、③規格基準案の「成分規格」と「加工基準」によってこれらの目標値が達成できるかどうか、の3点に焦点を絞って検討を行いました。

## 発症菌数や汚染の状況は？

リスク低減効果を検討するにあたっては、発症菌数や食肉の汚染実態、日本人の牛肉を食べる頻度や量、食べ方を重要なポイントとして考え、データを収集しました。

まず、どのくらい菌を摂取すると食中毒を起こすのでしょうか。腸管出血性大腸菌の場合、我が国では、2~9cfu/人の菌の摂取で食中毒が発生した事例があります。サルモネラ属菌はカナダ、米国の事例のデータから患者一人の摂取菌数がMPN▶用語解説で1~6個と推定されています。

次に、農場での汚染実態として、腸管出血性大腸菌は肉用牛の9.3%からO157が、1%からO26が検出されました。サルモネラ属菌は肉用牛の糞便から2.5%の割合で検出されました。

また、日本人の約4割が月に1~3回、約3割が週に1~2回、牛肉や牛内臓肉を食べる、焼肉店では約6割の人が生の牛肉を食べるなどの調査結果があります。

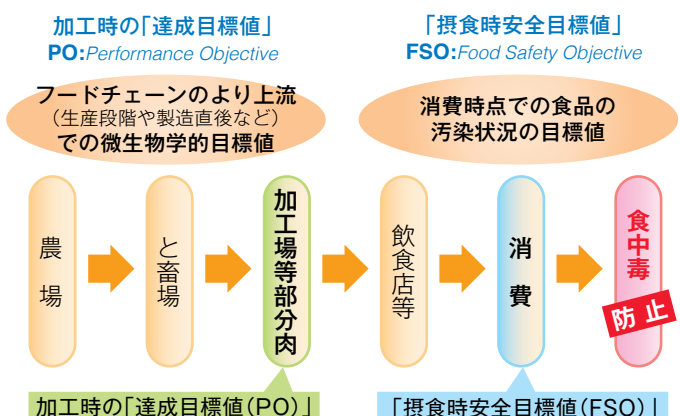
図表1 厚生労働省の規格基準案の概要

成分規格
① 対象食品は牛肉であつて、生食用のもの
② 検体25gにつき、腸内細菌科菌群が陰性であること
加工基準
① 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであつて、衛生的に枝肉から切り出すこと
② ①の処理を行った肉塊は、速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封後、肉塊の表面から1cm以上の深さを60℃で2分間以上加熱(又は同等以上の方法)後、速やかに10℃以下に冷却すること

このほか、加工基準の詳細や調理・保存などについての基準があります。

※厚生労働省が平成23年9月に設定した規格基準については、下記を参照してください。  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r9852000001bbdz.html>

図表2 「摂食時安全目標値(FSO)」と加工時の「達成目標値(PO)」



**いずれの目標値も安全性を見込んだものですが、  
加工基準と微生物検査との組み合わせが必要と考えられます。**

**「摂食時安全目標値 (FSO)」の評価**

腸管出血性大腸菌またはサルモネラ属菌としての摂食時安全目標値 (FSO) は、我が国の既知の食中毒事例での最少発症菌数から推測すると0.04cfu/gよりも小さな値であることが必要です。

- 腸管出血性大腸菌食中毒で、最も発症菌数の少ない事例は、牛レバー刺しを原因とする事例で、摂取菌数は2cfu /人でした。
- 摂食時安全目標値 (FSO) は、生肉を50g摂取すると仮定し、 $2\text{ cfu}/50\text{ g}=0.04\text{ cfu/g}$ よりも小さい値であることが必要です。
- サルモネラ属菌については、食中毒の危害要因としての特性に腸管出血性大腸菌との大きな違いはなく、そのリスクはO157よりも低いとされています。

また、FSOの設定については、ヒトの感受性の個体差や菌の特性にも留意する必要があります。厚生労働省から提案されたFSO (0.014cfu/g) は、FSOを0.04cfu/gとした場合よりも3倍程度、安全側に立ったものであると評価しました。

**加工時の「達成目標値 (PO)」の評価**

牛肉中のO157の菌数は10℃の条件下で14～18時間後には10倍の菌数に増殖します。二次汚染については、1000cfuのO157が付着したハムから、スライサーの刃を介して他のハムに移る菌数は20cfu (移行比率2%) というデータがあります。こうしたことから、FSOの1/10である0.0014cfu/gを達成目標値 (PO) とすることは、流通・調理時の適正な衛生管理 (※) のもとでは相当の安全性を見込んだものであると評価しました。

※加熱殺菌を除く加工及び調理は、肉塊の表面温度が10℃を超えることのないように行う、加熱殺菌を行った後の肉塊は速やかに10℃以下に冷却するなど。

**加工基準・成分規格等の評価**

厚生労働省の規格基準案の加工基準だけでもリスク低減効果はありますが、生食部分は直接は加熱処理されないことなどから、必ずしも常に効果を得られない可能性があります。そこで、達成目標値 (PO) の達成を確認するには、微生物検査を組み合わせることが必要となります。

- 「25検体 (1検体あたり25g) 以上が陰性」であれば、高い確率 (97.7%の製品につき95%の確率) でPOの達成を確認できると評価しました。

なお、加熱方法を決定することなどを含む加工工程システムを設定する際には、こうした微生物検査などによって、あらかじめ食品衛生管理の妥当性を確認することが不可欠であることに留意する必要があります。

※5ページの「生食用食肉 (牛肉) についての意見交換会」もご参照ください。

**牛肉の生食には十分ご注意ください!**

- 食品安全委員会としては、特に、お子さんや高齢者をはじ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、まわ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いきます。
- 消費者庁でも表示の基準を設定し、飲食店などの場合、店頭やメニューに、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあることなどを表示することとしました。

※詳細は消費者庁ホームページを参照してください。  
<http://www.caa.go.jp/foods/index10.html#m01-1>

理解を深めるための用語解説

**【腸内細菌科菌群】**

人や動物の腸管内に存在する、大腸菌などの腸管常在細菌とサルモネラ菌、赤痢菌など多くの腸炎を起こす細菌を含む菌群。少なくとも113菌種が認められている。

**【cfu: Colony Forming Unit】**

菌数の測定単位で、培地上で培養された菌が作るコロニー (集まり) の数を数えたもの。一つの細菌が一つのコロニーを作ると仮定すると、たとえば14cfu/gは、1gの材料の中に14個の細菌がいることを意味する。

**【MPN: Most Probable Number】**

cfuが菌のコロニー数を実際に数えた単位であるのに対して、MPNは微生物学的試験のデータから確率的に推計した菌数の単位。検体による菌のばらつきなどを補正する。

# 食品中のカフェインについて、 ファクトシートを公表しています。

食品安全委員会では、食品に含まれるカフェインについて国民の皆様へ情報を提供するために、国内外の情報を収集したファクトシート\*を公表しています。その概要をご紹介します。\*科学的知見を整理し、情報提供を目的として作成する概要書。

ファクトシート全文▶ <http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/caffeine.pdf>

## カフェインとは？

カフェインはコーヒー豆、茶葉、カカオ豆、ガラナなどに天然に含まれている食品成分の一つです。カフェインの一日当たりの摂取量と主要摂取源は国や食生活により異なりますが、私たちはその多くをコーヒーや茶から摂取しています(図表1)。

また、コーヒーや茶葉から抽出されたカフェイン(抽出物)は、清涼飲料水(コーラ等)などに、食品添加物(苦味料等)として使用されています。

## 健康への影響は？

海外の情報によると、食品中のカフェインについて、現在、一日摂取許容量(ADI)のような「健康への悪影響がないと推定される」摂取量は設定されていません。

一般的な急性作用は、中枢神経系の刺激によるめまい、心拍数の増加、興奮、不安、震え、不眠症です。消化管系の興奮状態は下痢、吐き気をもたらすことがあります。長期的な影響としては、肝機能が低下している人の一部では、高血圧リスクが高く

なる可能性があります。

また、特にカルシウム摂取量が少ない人がカフェインを摂取した場合、カルシウムの体内からの排出率が増えるので、骨粗しょう症の発症の原因となる可能性があるほか、妊婦においてカフェインの摂取により胎児の発育を阻害する可能性があります。なお、子供のカフェイン摂取による長期的な影響の可能性に関する報告はありません。

## 海外の状況は？

国際がん研究機関(IARC)の評価では「ヒトに対して発がん性があるとは分類できない」とされています。

国によっては、カフェインの過剰摂取や感受性が高い人においては、睡眠障害、頭痛、脱水症状、不安感などを引き起こしたりすることや、出生児が低体重となったり自然流産の可能性のあるなどの理由から、特に妊婦や子ども、授乳中の女性に注意を呼びかけるとともに、目安となる最大摂取量を設定しています(図表2)。

## 国内の状況は？

現在、日本では、食品に添加されるカフェイン(抽出物)については、既存添加物名簿に掲載され、厚生労働省により食品添加物として使用することが認められています。

食品安全委員会においては、これまで、カフェインが天然に含まれている食品からのカフェインの摂取について、日本人の摂取状況に基づいた食品健康影響評価を実施していません。

平成21年度に、食品から摂取されるカフェインについて、「食品安全委員会が自ら行う評価」の案件候補として検討した結果、カフェインを含む食品による過剰摂取や、妊産婦や子どもへの影響を懸念する意見があることから、情報収集を行い、リスクに関する情報を提供することが重要であるとして、平成23年3月にファクトシートを公表しました。今後とも情報収集を継続していきます。

図表1  
カフェインを多く含む食品(飲料)

食品名	カフェイン含有量	備考
コーヒー	60mg/100ml	浸出方法: コーヒー粉末 10g/ 熱湯 150ml
インスタントコーヒー	57mg/100ml	浸出方法: インスタントコーヒー 2g/ 熱湯 140ml
紅茶	30mg/100ml	浸出方法: 茶 5 g/ 熱湯 360 ml、1.5~4 分
せん茶	20mg/100ml	浸出方法: 茶 10 g/90℃ 430ml、1 分

参考文献: 文部科学省: 日本食品標準成分表2010

図表2 海外のリスク管理機関などが勧告している目安量

一日当たりの悪影響のない最大摂取量		飲料換算	機関名	
妊婦	—	コーヒー カップ3~4杯	世界保健機関(WHO)	
	300mg/日	コーヒー カップ4~6杯(150ml/杯)	オーストラリア保健・食品安全局(AGES)	
	200mg/日	コーヒー マグカップ2杯	英国食品安全庁(FSA)	
	300mg/日	コーヒー マグカップ2杯(237ml/杯)	カナダ保健省	
子供	2.5mg/kg体重/日	コーラ 1 缶(355 ml)当たりの カフェイン含有量 36~46mg		
	4~6歳			45mg/日
	7~9歳			62.5mg/日
10~12歳	85mg/日			
健康な成人	400mg/日	コーヒー マグカップ3杯(237ml/杯)		

## 生食用食肉(牛肉)についての意見交換会

食品安全委員会では、8月12日(金)食品安全委員会事務局において、生食用食肉(牛肉)に係る食品健康影響評価(リスク評価)案についての意見交換会を開催しました。

議事録・資料等

▶ <http://www.fsc.go.jp/fsciiis/meetingMaterial/show/kai20110812ik1>



### ■意見交換会の概要

小泉直子食品安全委員会委員長の開会あいさつに続き、食品安全委員会事務局から、このリスク評価を行うに至った経緯や、リスク評価とリスク管理の関係、パブリックコメントの募集などについて説明が行われました。

続いて、熊谷進食品安全委員会委員長代理による、評価書案の概要についての講演が行われました。講演では、腸管出血性大腸菌とサルモネラ属菌による食中毒の概要や厚生労働省による規格基準案の主要なポイ

ント、評価するにあたっての基本的な考え方、発症菌数、汚染実態、生肉の喫食実態についての解説がありました。さらにそれらを踏まえてのリスク特性解析の中で、FSOやPOの評価、評価書案のまとめなどが紹介されました(これらの内容については議事録、資料、本号特集をご参照ください)。

### ■質疑や意見も多数

講演の後、熊谷委員長代理と参加者との質疑応答・意見交換が行われました。ここではサンプリングの仕方の具体的な方法や、腸管出血性大

腸菌O157の性質、基準案に示された衛生管理の想定、評価に使われたデータのもととなったモデル実験の現実性などについての質疑応答がありました。また、評価の内容とは別に、リスク管理のあり方についても意見が出されました。

食品安全委員会では、パブリックコメントを踏まえたリスク評価結果を8月25日に厚生労働省に通知しました。これを受けて、食品衛生法に基づく規格基準は9月12日付けで一部改正され、10月1日より施行されています。

## 食品のリスクを考えるフォーラム

食品安全委員会では本年度より、全国各地において「食品のリスクを考えるフォーラム」と題した小規模の意見交換会を、自治体と共同で開催しています。

▶ [http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](http://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)

### 岡山県「食品と放射性物質」

「食品のリスクを考えるフォーラム」は、あるテーマについて、一般の皆様がふだんから疑問に思っている素朴なことを質問したり、さまざまな立場の方々との意見交換をすることができる、どなたでも参加可能なフォーラムです。8月25日(木)には岡山県立図書館、26日(金)には津山市中央公民館において、岡山県との共催で、現地のリスクコミュニケーターの方々のご協力を得ながら「食品と放射性物質」をテーマに開催しました。

フォーラムでは食品安全委員会事務局による「『放射性物質に係る食品健康影響評価(案)』の概要について」と、岡山県保健福祉部の方による「食品と放射性物質～岡山県の対応～」という2つの話題提供のあと、参加者との意見交換が行われました。多くの方が関心を寄せられているテーマであり、「難しかった」、「少し身近に感じることができた」、「報道の内容が理解できた」などの様々な感想をいただきました。



### 下関市「生食用食肉のリスクについて」

8月30日(火)には、下関市との共催で、下関市立川中公民館において、生食用食肉のリスクについてのフォーラムを開催しました。

最初に食品安全委員会事務局より「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」、「鶏肉におけるカンピロバクターの食品健康影響評価」について、続いて下関市保健所の方より食中毒予防の取組について話題が提供されました。その後、参加者の皆さんからいただいた「質問カード」の紹介と参加者による発言を交えながら意見交換を行いました。参加者からは「腸管出血性大腸菌による食中毒は昔からあったのか」、「カンピロバクターのリスク評価結果の中で、生食する人の感染確率は家庭よりも飲食店で高いのに、生食しない人の感染確率は飲食店の方が低くなるのはなぜか」、「今後、食肉の生食に関して飲食店への指導はどうなるのか」など様々な疑問や意見が出されました。



# 科学的知見をもとに、国民が「安心」できるメッセージを。

2011年9月8日(木)、食品安全委員会の第398回会合に、9月2日に発足した野田内閣において食品安全担当として就任された山岡賢次内閣府特命担当大臣と後藤 齋内閣府副大臣が出席され、冒頭にご挨拶をいただきました。

(注)誌面の都合上、一部を要約・抜粋させていただいています。全文はホームページの会合議事録に掲載されます。

## 山岡大臣挨拶



山岡 賢次  
内閣府特命担当大臣  
(消費者及び食品安全担当)

このたび食品安全担当大臣を拝命いたしました、山岡賢次でございます。食品安全委員会は、食品の安全性に関するリスク評価機関として、平成15年の設立以来、千件を超えるリスク評価を終えられたと伺っております。小泉委員長をはじめ、委員の皆様方のご努力に心から感謝を申し上げたいと存じます。

「食の安全」は、私たち一人一人の命に直結する、国政の重要なテーマの一つです。総理からも、関係大臣と密接に連携し、生産から消費まで食の安全・安心を総合的に確保すること、特に、国民の不安の強い、放射

性物質からの食の安全・安心の確保に全力を尽くすよう指示されております。

すべての国民の皆様方の「食の安全」をお預かりする役割の大きさ、職責の重さを改めて実感しているとともに、担当大臣として、食品安全委員会がまとめられた「安全」に関する科学的知見をもとに、国民の皆様方が「安心」できるメッセージを届けたいと考えております。

食の安全を守り、国民の皆様方に安心して暮らしていただけるよう、邁進する決意であることを申し上げまして、私の挨拶とさせていただきます。

## 後藤副大臣挨拶



後藤 齋  
内閣府副大臣  
(消費者及び食品安全担当)

山岡大臣のもとで食品安全行政を担当することになりました副大臣の後藤齋と申します。この食品安全委員会は、BSE問題をきっかけに設置されたわけですが、直近の食の安全に係る課題は、放射能と食の関係です。ぜひ、食品安全委員会ここにありということで、国民の皆様方の不安などを、先生方のご努力の中で払拭をしていただき、新たな日本の食品行政のスタートの土台に、この委員会がなっていくようお願いいたします。私も、国民の皆様方から信頼される委員会の実現に向かって、努力・サポートしてまいります。

## 「ビジュアル版用語集」を作りました。

食品安全委員会のホームページでは、このたび、ビジュアル版「食品の安全性に関する用語集(改訂版)」(Flash版)を公開しました。食の安全についての科学的な理解の一助に、どうぞ、ご活用ください。

▶ <http://www.fsc.go.jp/yougoshu/yougoshu.html>

### ■よりわかりやすい用語集です。

この用語集は、食品の安全性に関する基本的な用語等について専門的な知識を持たない方にもわかりやすい言葉で解説した「食品の安全性に関する用語集(第4版)」の内容に、イラストやアニメーションを加えたものです。目次や索引をクリックすることで、知りたい用語や事柄がすぐに見つけられるのはもちろん、内容が少し難しいページでは、図表やイラストで説明を補足したり、画面をクリックしてアニメーションを少しずつ進めることで、よりわかりやすくなるようにしました。インターネットに接続されたパソコン上でお使いいただけますので、お気軽にご利用ください(Adobe Flash Player(無料)のインストールが必要です)。

### ■PDF版もご用意しました。

ビジュアル版用語集は、Flash版だけでなく、ダウンロードしてお使いいただけるPDF版でも公開しています。必要な部分を保存したり、印刷してご覧いただく際に便利です。こちらもご利用ください(PDF版では、アニメーションと「戻る」ボタンは機能しません)。

ビジュアル版用語集の表紙です。

イラストや図表も豊富で、見やすくわかりやすい用語集です。

画面をクリックすることで、説明が進むページもあります。

# お肉は生では、食べないで!

どんな季節でも、  
焼肉やバーベキューは楽しいものです。  
でも、食中毒を起こしたらいへん!  
お肉を食べるときには、よく注意して、  
安全に、おいしく食べてくださいね!

それでも、  
お肉はおいしいな  
栄養のもと!



しっかり加熱すれば、  
だいじょうぶだよ!

## 1 どうして、生では食べちゃダメ?

動物の生のお肉には、食中毒の原因になる細菌(※)がついていることがあるからです。  
こうした細菌の多くは、動物の腸の中にあることがあり、このような菌は熱に弱いので、加熱すれば大丈夫ですが、生で食べると食中毒が起きる可能性があります。

※過去の食中毒で食肉が原因となったものには、腸管出血性大腸菌(O157、O111)、カンピロバクター、サルモネラなどがあります。



## 2 食中毒になると、どうなる?

お腹が痛くなる、吐く、下痢をする、熱が出るなどの症状が出ます。時には命にかかわることもあります。特に、子どもやお年寄り、病気で体が弱っている人などは、食中毒の症状が重くなりやすいので、気をつけなければいけません。



## 3 どうすれば、食中毒を防ぐことができる?

お肉は生ではなく、よく加熱してから食べることがたいせつ。  
お肉や内臓(レバーなど)は、焼いたり煮たりするなど、中心部までしっかり加熱して食べましょう。  
加熱する目安は、75℃以上の熱で1分以上です。



ここも見てね

食品安全委員会ホームページ ▶「キッズボックス」

食べ物の安全な加熱方法を知ろう! ▶<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids23.pdf>

お弁当も、食中毒に気をつけよう! ▶<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids16.pdf>

野外料理でも、食中毒に用心を! ▶<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids17.pdf>

## 4 ほかに気をつけることは?

生のお肉についているかもしれない細菌が、口に入らないようにすることがだいじです。そのために、こんなことに気をつけましょう。

- 生のお肉にさわったら、よく手を洗う!
- 生のお肉をはさんだおはしやトングは、食べる時には使わない!
- 生のお肉を切った包丁やまな板は、しっかり洗う!



## 安全確保の基本、ADI

食品安全委員会が発足して9年目。この間多くの食品中の危害要因(ハザード)について、リスク評価を行ってきました。例えば評価件数の最も多い農薬を例にとると、すでに388件のリスク評価を終了し、現在306件の審議が進行中です(2011年9月30日現在)。

それではこの膨大なリスク評価結果は、私たちの生活の中で、食品の安全を確保する為にどのような役割を果たし、また国民はどのようにこれを受け止めているのでしょうか。

リスク評価の最大の目標は、ADI(一日摂取許容量)の決定です。ADIとは、その値以下であれば、仮に生涯にわたり毎日摂取し続けても健康に悪影響がないという一日当たりの値です。ADIが決まると、その範囲内で適用作物ごとに農薬の残留基準値が決定され、さらに残留基準値以下に収まるように農薬の使用基準が決定されます。

このことは農薬の用法・用量さえ守れば、人の健康に悪影響を及ぼすことがないように残留基準値が設定されているということを意味します。そして仮に何らかの問題があって残留基準値を超える事態になったとしても、問題となる農産物の出荷停止や回収の措置が取られるなど、直ちに食の安全確保システムのスイッチが入ります。つまり、そのスイッチを入れる際の指標となるのが、残留基準値というわけです。

使用基準や残留基準値は、私たちの

生活の中でこのような役割と働きを担っており、ADIはその最も基本となる値なのです。

## ADIはどのように設定する？

それではADIはどのようにして決められるのでしょうか。まず、複数の動物種を用いて、いろいろな毒性の試験をします。一般的には、その結果としての無毒性量を求めます。無毒性量は、動物に様々な分量の農薬を与えた結果から得られる、その動物の健康に悪影響を与えることのない分量のうち、もっとも大きな値です。そして、人と動物の間の感受性の差や、人でも一人一人に差があることなどを考慮して、無毒性量の100分の1を人の許容量としているのですから、かなり厳しい値を採用しているということになります。

こうしてみると、少なくとも農薬などに関しては、リスクを相当程度大幅に低減できる安全な仕組みが用意されていると言えます。

## 安全管理の方策と

### 情報の提供が、ADIを活かす

にもかかわらず、多くの消費者は依然として農薬などについて不安を持っているようです。例えば食品安全委員会が実施した平成22年8月の食品安全モニターの方々を対象とした意識調査結果でも、回答した人の68%以上が農薬に不安を感じている

としていました。

そして不安を感じる理由については、農薬では30%以上の人々が「事業者の法令順守や衛生が不十分」としています。ADI設定の科学的根拠については、多くの人々が納得してきているのですが、用法・用量などの使用基準が守られているかどうかには不安を感じているという人が多いようです。

これらから、農薬についても、今後必要なことは、使用基準が守られているかどうかについての信頼確保と、情報の十分な提供であるということができます。事業者が法令を間違いなく順守できる方策を普及し、その情報の提供が必要になってきていると言えます。

具体的な方法としては、HACCP(危害分析重要管理点)やGAP(農業生産工程管理手法)、さらにはそれらを発展させたISO22000(フードチェーンの全組織を対象とした食品安全マネジメントシステムの国際規格)などの安全管理手法が広く行き渡ることが必要です。これらを採用し、十分な情報を開示することです。

これらによって農薬の使用基準の順守が徹底され、その情報が提示されることが、食品安全行政にとって重要な課題の一つとなっています。これらの課題に取り組み、消費者の信頼をさらに高めることができれば、多くの人々の地道な努力の結晶であるADIが、その役割をより十分に果たし得たということになるのです。

●食の安全への不安・疑問から情報提供まで、皆様のご質問・ご意見をお寄せください。



食の安全ダイヤル

03-6234-1177 ●受付時間:10:00~17:00/月曜~金曜(ただし祝日・年末年始はお休みです)

Eメール受付:<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0001.html>

食品安全委員会 e-マガジン登録

<http://www.fsc.go.jp/sonota/e-mailmagazine.html>

●「食の安全ダイヤル」「e-マガジン登録」は、食品安全委員会のホームページからもアクセスできます。

食品安全委員会ホームページ:<http://www.fsc.go.jp/>



内閣府 食品安全委員会事務局

〒107-6122 東京都港区赤坂5-2-20 赤坂パークビル22階 TEL:03-6234-1166