

## 平成18年度第2回リスク管理検討会 議事概要

日 時：平成19年2月27日(火) 14:30～16:15

場 所：農林水産省共用第11会議室

出席者：資料1のとおり

### 議事次第

- (1) 開会
- (2) 農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき食品の安全性に関する有害微生物のリストの検討について
- (3) 食品の安全性に関する有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画の検討について
- (4) その他
- (5) 閉会

#### (1) 開会

- ◆ 山田消費・安全政策課長より冒頭挨拶後、本日の議題について確認。

#### (2) 農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき食品の安全性に関する有害微生物のリストの検討について

- ◆ 農林水産省の担当者（資料1参照）より、資料2-1、2-2、2-3に基づき、農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき食品の安全性に関する有害微生物のリスト案について説明した後、意見・情報の交換を実施。メンバーからの主な発言概要は以下のとおり。

(○：メンバーからの発言、⇒：事務局からの発言)

- リステリアについて、日本では感染症患者と食品の関連性が不明、とはどういうことか。  
⇒ 日本では、魚卵製品等の海産物などからリステリアが検出されているが、食品中にリステリアが存在することと、食中毒の発症との因果関係が実証されていない。
- 優先度を検討するに当たって、検討対象とする微生物に汚染されやすい食品の消費量を考慮に入れる必要はないか。  
⇒ 化学物質の場合は、食品中の化学物質の含有量と食品の消費量を乗じて化学物質の摂取量が推測できる。一方、微生物の場合は、販売段階では発症するだけの菌数が食品中になくても、消費段階で発症する菌数まで増えている可能性があることから、食品の消費量より、どういうものに有害微生物が存在するかをまず問題にしている。ただし、微生物の場合、長期に摂取した後毒性を示す化学物質に比べて、原因究明はより容易であることが多い。  
なお、本リストの作成に際しては、食中毒の発生数も考慮に入れている。
- 微生物のリスク管理は、フードチェーン（環境中→生産段階→加工段階→流通段

階→消費段階)のどの範囲を対象とするのか。

⇒ 農林水産省の所掌でコントロールが可能な生産段階から、厚生労働省の所掌となる最終産物に近いところまでを対象とする。限られた予算で効率的にリスク管理を行うため、厚生労働省と連携して、重複のないように実施する。

○ 実態調査の結果を、リスクの低減にどう結びつけていくのか。

⇒ 例えば、卵中のサルモネラの対策として、農場の衛生状態の改善、流通時の適正な温度管理、賞味期限の表示等がある。本実態調査では、どの段階をどうコントロールすれば、より少ない費用で発症数を低減できるかを検証したい。

○ 実態調査の結果は、業界で自主的に衛生基準を作るのに活用できる。

○ サルモネラは、現在どの程度の管理措置がなされているのか。

⇒ 農場の衛生状態の改善、GPセンターでの卵の洗浄、賞味期限の表示等がなされている。実態調査を実施して汚染状況を把握し、これらの対策で十分なのか、更なる対策が必要かどうか等を検証したい。

○ フードチェーン・アプローチのための実態調査を実施するのは評価できる。微生物のリスクを低減するには、最終段階の検査のみでは不十分で、生産段階をはじめとする各段階でのコントロールをするためにも実態調査は重要である。

○ カンピロバクターは、発症すると危害が大きいですが、通常は肉を加熱調理せずに食べることはないので関心は低い。サルモネラは、卵を生で食べることがあり得るので、関心は高い。優先度の検討に当たっては、消費者の「食べ方」も考慮に入れるべきではないか。

⇒ 生食文化ではないヨーロッパにおいてもカンピロバクターの発症が報告されている。また、焼き鳥など中まで完全に加熱されていない状態で鶏肉が食べられている例もある。農場からトータルで実態調査を行い、汚染の程度を把握する。その結果、消費者教育によって効率的にリスクを低減できるなら消費者教育を行うというオプションもある。

○ ノロウイルスとリステリアは、現段階では十分な情報がないということか。

⇒ ノロウイルスは分析法が確立していない。リステリアは、どの食品を調査対象とするべきかが定まらない。予算の有効利用の観点から、このような状態でやみくもに取り組むわけにいかないため、これらの情報が集まり次第検討する。なお、調査対象を絞るため予備的な調査を行うことは検討している。

- ◆ 今回の議論などを参考に「農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき食品の安全性に関する有害微生物のリスト」を決定し、農林水産省のホームページに掲載する旨、説明。

(3) 食品の安全性に関する有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画の検討について

- ◆ 農林水産省の担当者より、資料3に基づき、食品の安全性に関する有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画案について説明した後、意見・情報の交換を実施。メンバーからの主な発言概要は以下のとおり。

(○：メンバーからの発言、⇒：事務局からの発言)

- サーベイランス・モニタリングを実施する際は、関係団体に対して協力を要請することになるのか。
  - ⇒ 調査対象によるが、いずれにせよ日本全体の汚染実態を把握したいので、関係団体の皆さんの協力が不可欠になると思う。
- アメリカではサラダ用野菜が原因での発症が増加している。日本でも今後広がっていくと思われる。
  - ⇒ 生食用野菜は極めて対象が広い。また、野菜は牛肉等に比べて汚染の程度が低いと思われ、サンプル点数を多くとらないとなかなか検出されないと思われる。このため、予算の有効利用の観点から、文献調査で絞り込んだ上予備調査を行い対象品目を絞り込んだ上で、効率的に調査を実施したい。
- ノロウイルスは、ヒトーヒトでどのような感染をするのかも重要で、厚生労働省と連携して実施するのがよいのではないか。
  - ⇒ ノロウイルス感染症は、現在多発しているのは、ヒトーヒトの二次感染が主だが、感染サイクルのスタートは二枚貝とされている。二枚貝中でウイルスが濃縮されることは分かっているが、どこから二枚貝に行くのかが究明されていない。
- EFSA（欧州食品安全機関）で、2001～2004年のリステリア感染症の患者数を報告している。日本では、適切な形での報告がなされていない。これを所掌する厚生労働省が適切に調査、公表することが望まれる。
- サルモネラのサーベイランスを実施する際は、産卵直後の鶏卵、品質保持期限ぎりぎりまで保存した鶏卵、80日間保存した鶏卵において、菌数がどう変動するかといった挙動も調査するのか。
  - ⇒ 挙動については、別途リスク管理型研究で研究している。
- 中期計画は5年間の計画だが、その中に「直ちにリスク管理を行うべきもの」が入っているのは矛盾するのではないか。
  - ⇒ リスク管理とは、情報の収集、実態調査の実施等によりリスクを予測し、リスクを低減するための措置をとる必要があるか検討し、必要があればリスク管理措置を実施するというプロセス。「直ちに」とは、直ちに情報の収集、実態調査の実施を始めるという意味。
- 公表はどのように行うのか。
  - ⇒ 本実態調査は、消費者の健康を保護し、食品の安全性を高めるため、日本全体の汚染実態を知り、リスクがどの程度かを予測し、改善措置が必要かを検証するために実施するもの。規制することを目的としたものではない。この目的に沿った公表の仕方になる。

- ◆ 今回の議論などを参考に「食品の安全性に関する有害微生物のサーベイランス・モニタリング中期計画」を決定し、農林水産省のホームページに掲載する旨、説明。また、これに基づき平成19年度年度計画案を作成し、委員に相談の上策定する旨、説明。

#### (4) その他

◎ 食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング調査の実施状況（平成18年度年次計画）について

- ◆ 農林水産省の担当者より、資料4に基づき、食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング調査の実施状況（平成18年度年次計画）について説明した後、意見・情報の交換を実施。メンバーからの主な発言概要は以下のとおり。

（○：メンバーからの発言、⇒：事務局からの発言）

○ クロロプロパノール類のサーベイランスについて、当初計画より規模を縮小したのはなぜか。

⇒ サンプルングを予定していた工場が閉鎖したため、サンプルング対象の製品が減少した。

◎ 消費者へのわかりやすい情報の提供について

- ◆ 農林水産省の担当者より、参考資料に基づき、消費者へのわかりやすい情報の提供について説明した後、意見・情報の交換を実施。メンバーからの主な発言概要は以下のとおり。

（○：メンバーからの発言、⇒：事務局からの発言）

○ 大変よいものをつくっていただいたと思うが、このサイトの存在を周知できておらず、十分に利用できていないのが残念。見てもらう必要のある人に、どうやったら見てもらえるかの工夫が必要ではないか。

⇒ 皆さんに是非応援していただきたい。

○ ニュートラルで正しい情報を提供していただけて嬉しい。消費者は、テレビ、雑誌からの情報に振り回されているのが実態。かつては生活の知恵として皆知っていたことでも、現在の人には知らないことが多いのかもしれない。誰かが教えてあげる必要がある。

○ 生活の現場で、実際に役立つ情報がつまっている。サイトの構成が階層構造になっており、最初はやさしく、さらに勉強したい人はクリックしたら詳しい説明が出てくるように作られている。その人の知りたい程度に合わせて情報が得られる。革命的なサイトで、私も様々な場で紹介している。このようなサイトを見ることで、知らず知らずのうちに食品の安全性に関する判断力がついていくのではないかと思う。

○ 業界団体のホームページからこのサイトへとべるように、リンクを入れてもらうとよいのではないか。また、一般の人に与える影響はマスコミが一番大きいので、マスコミのサイエンスを扱う部署の人に、このサイトについて話しをするといった努力があったらいいのではないか。

#### (5) 閉会

- ◆ 農林水産省の担当者より今後のスケジュール等について説明。

－以上－