

資料5

5月31日 食品衛生分科会

報告事項に関する資料

報告事項

- ・ 過酢酸製剤が使用された食品への対応について 1-1 ~ 1-10
- ・ 食品安全に係るリスクコミュニケーションについての
厚生労働省の取組みの概要（平成 24 年度） 2-1 ~ 2-6
- ・ 平成 24 年度食中毒発生状況の概要について 3-1 ~ 3-5
- ・ 処理状況報告 4-1

過酢酸製剤が使用された食品への対応について

1. 経緯

- 食品表面の殺菌目的で使用される「過酢酸製剤」（過酢酸、酢酸、過酸化水素、1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸（HEDP）、オクタン酸、過オクタン酸の6物質の混合溶液）について、添加物としての指定の相談があった。（その後、申請あり。）
- 過酢酸製剤について、諸外国の使用実態を調査したところ、米国、カナダ、オーストラリアにおいて、野菜、果物、食肉等の幅広い食品に対して殺菌目的で既に使用されており、当該添加物を含む食品が輸入されている可能性があることが判明した。
- 食品衛生法第10条¹では、指定がなされていない添加物を含む食品の輸入、販売等が禁止されているため、過酢酸製剤が使用された食品を輸入することは、形式的には、第10条により制限されることとなる。
- しかし、過酢酸製剤は、JECFA（FAO/WHO Joint Expert Committee on Food Additives；FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議）及びEFSA（European Food Safety Authority；欧州食品安全機関）等で評価を受けており、国際的にも有効性及び安全性が確認されている。
- また、過酢酸製剤は、国外で広く使用されているため、過酢酸製剤を使用した、野菜、果物、食肉及びそれらの加工品等について回収等を行った場合、食品の流通に大きな混乱を招くことが予想される。
- このため、過酢酸製剤を使用した食品の輸入の取扱いについて、平成25年4月3日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会で検討し、同部会の見解が示されたことから、これを踏まえ今後の対応を行うこととなった。

2. 過酢酸製剤の有効性等

（1）物理化学的性質

過酢酸製剤は、6つの成分から構成されている。JECFAの評価書によれば、①各成分の役割及び②平衡状態の溶液中の割合（%）は表1のとおりである。なお、製造元によれば、実際の流通品（6成分を含むもの）は、JECFAで評価がなされた範囲のものである。

¹ 食品衛生法第10条：人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める場合を除いては、添加物（天然香料及び一般に食品として飲食に供されている物であつて添加物として使用されるものを除く。）並びにこれを含む製剤及び食品は、これを販売し、又は販売の用に供するために、製造し、輸入し、加工し、使用し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

表 1 過酢酸製剤中の各成分の役割及び溶液中の割合 (%)

	成分名	役割	溶液中の割合
1	過酢酸	殺菌作用の主成分	12～15%
2	酢酸	過酢酸の供給源及び pH 調整	40～50%
3	過酸化水素	過酢酸の供給源 (酢酸との反応により、過酢酸を生成させる。)	4～12%
4	HEDP	安定剤 (金属イオンによる過酢酸や過酸化水素の分解を防止し、溶液を安定させる。)	<1%
5	オクタン酸	界面活性剤 (肉などの疎水表面に対する液面張力を減少させる。) ※ ¹	3～10%※ ²
6	過オクタン酸	オクタン酸と過酸化水素の反応生成物として存在。過オクタン酸自体には殺菌効果はない。	1～4%※ ²

※¹ 低濃度のため殺菌作用はない (本剤より高濃度であれば殺菌作用あり)。

※² オクタン酸と過オクタン酸については、含まれない場合もある。

(2) 有効性

① 過酢酸製剤の有効性

JECFA の評価書によれば、過酢酸製剤は、サルモネラ属 (*Salmonella* sp.)、リステリア・モノサイトゲネス (*L. monocytogenes*)、腸管出血性大腸菌 O157:H7 (*E. coli* O157:H7) の殺菌目的で使用されている。なお、過酢酸製剤の 4 種類の殺菌溶液 (溶液 A～溶液 D) に関する殺菌効果の概要については表 2、それぞれの溶液の組成については表 3、殺菌効果の詳細については、表 4～表 9 のとおりである。

表2 過酢酸製剤の殺菌効果

溶液の種類	対象食品	殺菌効果の概要
溶液A (鶏肉用)	鶏肉 (枝肉)	浸水処理、噴霧処理、浸水+噴霧処理の3種類の方法において、一般生菌数、大腸菌、大腸菌群に対して、溶液Aの効果が確認された(表4)。
	鶏肉 (枝肉、手羽、レバー)	播種したリステリア・モノサイトゲネス、サルモネラ・チフィリウム、腸管出血性大腸菌 O157:H7 に対して、溶液Aの効果が確認された(表5)。
溶液B (牛肉用)	牛肉	噴霧処理において、一般生菌数、大腸菌、大腸菌群に対して、溶液Bの効果が確認された(表6)。
		播種したリステリア・モノサイトゲネス、サルモネラ・チフィリウム、大腸菌に対して、溶液Bの効果が確認された(表7)。
溶液C (生鮮及び加工野菜・果物用)	野菜	野菜を洗浄した後の水を溶液Cで処理したところ、未処理水と比較して、処理水で効果が確認された(表8)。
溶液D (加工野菜・果物用)	野菜 (トマト)	トマト表面に播種したリステリア・モノサイトゲネス、サルモネラ菌の一種、腸管出血性大腸菌 O157:H7 に対して、溶液Dで効果が確認された(表9)。
	野菜 (チェリートマト)	リステリア・モノサイトゲネス、サルモネラ菌の一種 (<i>S. javiana</i>)、腸管出血性大腸菌 O157:H7 を播種したチェリートマトと播種していないチェリートマトを水又は溶液Dに浸漬した後、非播種のチェリートマトの菌数を比較したところ、全ての病原菌について、溶液Dで処理したものはlog ₁₀ 2より大きい減少が見られた。

表3 溶液A～Dの成分組成

成分	平衡状態における溶液中の 各成分の比率 (%) ※ ¹				希釈後の溶液中の各成分の 最大濃度 (mg/kg) ※ ²			
	溶液A	溶液B	溶液C	溶液D	溶液A	溶液B	溶液C	溶液D
過酢酸	12	12.2	15.0	12.0	213※ ³	220※ ³	80	80
酢酸	40.6	49.4	32.0	42.0	985	2000	208※ ⁴	NS
過酸化水素	6.2	4.5	11.1	4.0	110	150	59	59
HEDP	0.6	0.6	0.9	0.6	13	13	4.8※ ⁴	4.8
オクタ酸	3.2	8.8	0.0	10.0	74	300	0	NS
過オクタ酸	0.8	1.4	0.0	3.4	14※ ³	25※ ³	0	NS
水	36.6	23.1	41.0	28.0	—	—	—	—

NS:未記載

※¹: 製造後7～13日後に平衡状態に到達するが、その期間は溶液の保存温度に依存する。

※²: 溶液Aと溶液Bは、総過酸化物の濃度が200mg/kgになるように希釈される。溶液Cと溶液Dは、総過酸化物の量が40mg/kgになるよう希釈される。

※³: 総過酸化物を過酢酸に換算した濃度。

※⁴: 理論値 (分析に基づいたものではない。)

表4 鶏肉 (枝肉) に対して水又は溶液Aで処理した場合の微生物減少量 (平均log₁₀ reduction)

処理方法	一般生菌数			大腸菌 (<i>E. coli</i>)			大腸菌群 (Coliforms)		
	水	溶液A	減少※	水	溶液A	減少※	水	溶液A	減少※
浸水	0.53	1.21	0.68	0.56	1.37	0.81	0.6	1.27	0.67
噴霧	0.46	0.62	0.16	0.46	0.84	0.38	0.33	0.64	0.31
浸水+噴霧	0.84	1.33	0.49	0.85	1.44	0.59	0.78	1.31	0.53

※水に対する溶液Aの相対log₁₀減少

表5 鶏肉 (枝肉、手羽、レバー) に播種した病原菌に対して溶液Aで処理した場合の微生物減少量 (平均log₁₀ reduction)

菌種	減少量
リステリア・モノサイトゲネス (<i>L. monocytogenes</i>)	1.13～2.11
サルモネラ・チフィリウム (<i>S. typhimurium</i>)	0.32～0.75
腸管出血性大腸菌O157:H7 (<i>E. coli</i> O157:H7)	0.82～3.17

表6 牛枝肉を溶液Bで処理した場合の形成されたコロニー数(CFU/cm²)の対数減少値*

菌種	処理直後	最終検査
一般生菌数、大腸菌、 大腸菌群	0.434 (SD 1.083) ~ 1.05 (SD0.495)	0.246 (SD1.221) ~ 0.573 (SD 0.567)

SD ; 標準偏差

※3回 (10、30、128 検体) の試験結果

表7 牛肉に播種した病原菌に対して、水又は溶液 B で処理した場合の微生物減少量 (平均 log₁₀ reduction)

菌種	水	溶液B	減少*
リステリア・モノサイトゲネス (<i>L. monocytogenes</i>)	0.7	1.22	0.52
サルモネラ・チフィリウム (<i>S. typhimurium</i>)	0.32	1.62	1.3
大腸菌 (<i>E. coli</i>)	0.4	1.48	1.08

※水に対する溶液 B の相対 log₁₀ 減少

表8 未処理水に対する溶液 C 処理水中の微生物減少量 (平均 log₁₀ reduction)

残留過酢酸(mg/kg)	減少
<3	≤2
10-30	2-4
40-50	5-6

表9 トマトに播種した病原菌に対して、水又は溶液 D で処理した場合の微生物減少量

菌種	水	溶液D	減少*
リステリア・モノサイトゲネス (<i>L. monocytogenes</i>)	4.73	0.00	4.73
サルモネラ菌の一種 (<i>S. javiana</i>)	2.62	0.00	2.62
腸管出血性大腸菌O157:H7 (<i>E. coli</i> O157:H7)	5.00	0.87	4.13

※水に対する溶液 D の相対 log₁₀ 減少

② 他の殺菌剤との比較について

現在我が国で市販されている果物、野菜に使用されている殺菌剤の長所及び短所は表10の通りである。

表 10 市販されている果物と野菜の殺菌剤の長所と短所

殺菌剤	使用水準	長所	短所
塩素	50-200 ppm	<ul style="list-style-type: none"> ・簡便 ・安価 ・すべての微生物に対して効果的 ・硬水によって影響されない ・FDA 認可 	<ul style="list-style-type: none"> ・有機物によって分解 ・反応生成物が有害 ・金属の腐敗性 ・皮膚刺激性 ・pH 依存性活性 ・細菌数減少に限界がある($10^1 \sim 10^2$ の減少のみ)
オゾン	0.1-2.5 ppm	<ul style="list-style-type: none"> ・塩素よりもっと強力な抗微生物効果 ・塩素系反応生成物がない ・経済的 ・pH 依存性な活性ではない 	<ul style="list-style-type: none"> ・現場で生成が必要 ・良好な換気が必要 ・高い濃度で植物も有害 ・金属腐敗性 ・濃度測定が困難 ・塩素より初期費用が高い ・残留効果がない ・細菌数減少に限界がある($10^1 \sim 10^2$ の減少のみ)
二酸化塩素	1-5 ppm	<ul style="list-style-type: none"> ・塩素よりもっと強力な抗微生物効果 ・pH 依存性な活性ではない ・塩素より塩素系反応生成物が少ない ・生物膜に対して効果的 ・FDA 認可 ・残留性抗菌作用 ・塩素やオゾンより腐食性が少ない 	<ul style="list-style-type: none"> ・現場で生成が必須 ・高い濃度で爆発性 ・FDA ではカット果実や野菜では許可されていない ・細菌数減少に限界がある($10^1 \sim 10^2$ の減少のみ) ・高い濃度で人体に有害で、爆発性があるため、生成を調整するためのシステム構築が高価
過酢酸	80 ppm 以下	<ul style="list-style-type: none"> ・広範囲な抗微生物効果 ・pH の調製必要なし ・土壌との低反応性 ・生物膜に対して効果的 ・FDA 認可 ・有害分解物なし ・安全な濃度で利用可能 ・濃度測定は容易 ・現場で生成は必要なし 	<ul style="list-style-type: none"> ・細菌数減少に限界がある($10^1 \sim 10^2$ の減少のみ) ・強い酸化性のため、濃縮溶液は扱いに危険性の可能性がある(濃縮溶液は販売されていない)

Microbiology of Fruits and Vegetables, p379, Edited by Gerald M. Sapers et al. Taylor & Francis, 2006 をもとに作成

3. 過酢酸製剤の安全性

(1) JECFA における評価 (参考文献 1～4)

2004 年に第 63 回 JECFA (FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議) 会合において評価しており、過酢酸、過オクタン酸、過酸化水素は酢酸、オクタン酸、水及び酸素に分解され、食品に残留する少量の酢酸及びオクタン酸は安全性に懸念をもたらすものでなく、また、残留する HEDP についても、食品に残留すると予想される量では安全性に懸念はないと結論づけている (詳細は別紙)。

(2) 各国における評価

①米国 (参考文献 5)

FDA (アメリカ食品医薬品局) が評価を行っており、安全性に懸念はないと結論づけている。

②EU (参考文献 6)

2005 年に EFSA (欧州食品安全機関) が家禽枝肉への使用に関して評価しており、安全性に懸念はないと結論づけている。

③オーストラリア・ニュージーランド (参考文献 7)

2005 年に FSANZ (オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関) が牛肉、家禽肉、果実、野菜への使用について評価しており、安全性に懸念はないと結論づけている。

4. 食品衛生法上における現在の取扱い等

過酢酸製剤は、過酢酸、酢酸、過酸化水素、HEDP、オクタン酸、過オクタン酸の 6 成分から構成される。各成分の現在の食品衛生法上の取扱いは以下のとおりである。

(1) 添加物として指定されている 2 成分 (酢酸、過酸化水素)

①酢酸

「氷酢酸」として指定されており、食品衛生法第 11 条に基づく使用基準はない。

②過酸化水素

食品衛生法第 11 条に基づく使用基準として、「最終食品の完成前に分解又は除去すること」と規定されている。

(2) 添加物として指定されていない 4 成分 (過酢酸、HEDP、オクタン酸、過オクタン酸)

過酢酸、HEDP、オクタン酸、過オクタン酸については、食品衛生法第 10 条に基づく指定がなされていない。

なお、オクタン酸は指定添加物「脂肪酸類」の一つであり、香料としては使用可能であるとともに、パーム油、ココナッツオイル、乳・乳製品等に含まれる成分である。

5. 添加物部会での検討概要

過酢酸製剤については、JECFA 等において有効性及び安全性が確認されていることから、人の健康を損なうおそれはなく安全性に懸念はないものと考えられる、とされた（別紙）。

6. 今後の対応

- 過酢酸製剤について、食品安全委員会への食品健康影響評価の依頼及びその評価を踏まえた添加物の指定手続きを速やかに行うこととする。
- 過酢酸製剤が使用された食品を輸入することは、形式的に食品衛生法により制限されることとなるが、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会での検討を踏まえ、安全性に懸念はないと考えられることから市場への影響も踏まえ、食品安全委員会における評価がなされるまでの間、過酢酸製剤を使用した食品の輸入・販売等の規制は行わないこととする。
- 過酢酸製剤が添加物としての指定がなされるまでの間、食品中の残留する成分について分析法を検討し、残留量のモニタリングを行い、定期的に添加物部会へ状況を報告することとする。
- 本件と同様の事例が起きないように、各国に対し、我が国の添加物に関する規制の内容の周知を図ることとする。（平成25年4月各国大使館への説明会を開催。）

<参考>

平成14年 フェロシアン化カリウム（欧米等で幅広く使用されている塩の固結防止剤）が含まれる加工食品について、輸入・販売の規制を行わなかった例がある。

【参考文献】

- 参考文献1 WHO Technical Report series 928 (2005): Evaluation of Certain Food Additives. 26-33 pp
- 参考文献2 WHO FOOD ADDITIVES SERIES 54 (2006): Safety evaluation of certain food additives. 87-115 pp
- 参考文献3 Report of a Joint FAO/WHO Expert Meeting(2008). pp 33-36, pp 74-76, pp 105-107, p 206
- 参考文献4 chemical and technical assessment. FAO(2004).
- 参考文献5 FDA関係資料
- 参考文献6 EFSA(2005) Opinion of the Scientific Panel on food additives, flavourings, processing

aids and materials in contact with food (AFC) on a request from the Commission related to Treatment of poultry carcasses with chlorine dioxide, acidified sodium chlorite, trisodium phosphate and peroxyacids. The EFSA Journal 297, 1-27

参考文献 7 FSANZ(2005) FINAL ASSESSMENT REPORT APPLICATION A513 OCTANOIC ACID AS A PROCESSING AID.

添加物部会の見解

過酢酸製剤について、添加物部会で以下の点を確認した。

- 1 各国の評価書の内容及び参考人の意見を踏まえて検討した結果、JECFA (FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議) の評価では、
 - ① 食中毒の原因となる微生物(腸管出血性大腸菌 0157、サルモネラ菌、等)の殺菌に対して有効性がある。
 - ② 過酢酸、過オクタン酸、過酸化水素は酢酸、オクタン酸、酸素、水に分解され、残留しない。
 - ③ 食品に残留する少量の酢酸及びオクタン酸は、安全性に懸念はない。
 - ④ HEDPIは、食品に残留すると予想される量では、安全性に懸念はない。と判断されていることについては、妥当であると考えられる。

さらに、米国、欧州食品安全機関 (EFSA)、オーストラリア等で安全性が評価されていることから、人の健康を損なう恐れはなく、安全性に懸念はないと考えられる。

- 2 食品安全委員会への食品健康影響評価の依頼及びその評価を踏まえた添加物の指定手続きを速やかに行うべきである。
- 3 添加物としての指定がなされるまでの間、食品中のHEDPI、オクタン酸の分析法を検討し、残留量のモニタリングを行い、定期的に添加物部会へ状況を報告するべきである。
- 4 本件と同様の事例が起きないように、各国に対し、我が国の添加物に関する規制の内容の周知を図るべきである。

**食品安全に係るリスクコミュニケーションについての
厚生労働省の取組みの概要**
(平成 24 年度)

1 意見交換会等の開催

平成 24 年度は、以下のとおり、計 34 回の意見交換会等を開催した。

(1) 意見交換会・説明会

テーマに係る説明や講演、パネルディスカッション及び会場との意見交換を実施した。

テーマ	開催時期	開催場所 (参加者数)	主催
食品中の放射性物質対策 (27回)	平成24年4月 ～平成25年2月	東京(254名)、神奈川(206名)、滋賀(134名)、北海道(410名)、大阪(373名)、香川(141名)、岡山(175名)、富山(275名)、青森(228名)、愛媛(153名)、さいたま(124名)、兵庫(102名)船橋(107名)、愛知(385名)、仙台(409名)、いわき(172名)、徳島(129名)、京都(225名)、高知(167名)、熊本(140名)、和歌山(168名)、奈良(88名)、三重(154名)、新潟(132名)、岐阜(96名)、流山(68名)、福島(198名)	厚生労働省 食品安全委員会 消費者庁 農林水産省 地方自治体
牛海綿状脳症(BSE)対策の見直し (2回)	平成24年12月	東京(245名)、大阪(200名)	厚生労働省 食品安全委員会 消費者庁 (協力：農林水産省)
輸入食品、特に輸入牛肉の安全確保対策 (3回)	平成25年1月 ～2月	仙台(96名)、横浜(116名)、福岡(99名)	厚生労働省 消費者庁

(2) 見学会

親子を対象に総合衛生管理製造過程承認施設等の見学会を開催した。

テーマ	開催時期	開催場所 (参加者数)	主催
施設見学型(HACCPに基づく衛生管理等) (2回)	平成24年8月	石川(35名)、広島(18名)	地方厚生局 地方自治体

2. 情報の発信

(1) ホームページによる情報発信

厚生労働省のホームページの政策分野別情報「食品」のページにおいて、報道発表資料、食品の安全に関する Q&A、審議会等の会議資料、食品安全に係る施策の情報などを掲載している。新たな施策については特にページを設け、分かりやすい解説と詳細な情報を集約して掲載するとともに、既存の掲載内容についても、より分かりやすいものとするための見直しを行った。

また、「食品中の放射性物質への対応」のページで、基準値の概要、これまでの経緯、検査法、Q&A、自治体での検査結果、出荷制限、説明会の開催案内等を掲載し、東日本震災関連情報を集約して情報提供を行った。

(参考) 平成 24 年度ホームページ閲覧回数

タイトル		閲覧回数(回)
分野別の政策情報「食品」トップページ		678,366
トップページ各コンテンツ合計		2,212,771
施策情報		1,440,324
(内訳)	輸入食品監視	277,172
	食品添加物	104,970
	食中毒	296,497
	残留農薬等	103,441
	遺伝子組換え食品	155,323
	健康食品	45,968
	器具・容器包装・おもちゃ	38,105
	HACCP	60,204
	BSE	72,962
	汚染物質	13,045
	その他	14,905
コーデックス委員会		11,470
食品の安全に関する Q&A		34,819
消費者向け情報		46,759
事業者向け情報		70,572
医師・医療機関向け情報		11,682
子ども向け情報		20,077
リスクコミュニケーション(開催案内、開催結果)		33,447
パンフレット		21,164
食品衛生法に違反する食品の回収情報		94,983
食品健康被害情報メール窓口		5,154
東日本大震災関連情報「食品中の放射性物質への対応」		422,320

分野別の政策情報「食品」

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/

東日本大震災関連情報「食品中の放射性物質への対応」

http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/shokuhin.html

(2) パンフレット等の作成・配付

食品の安全に関する各種パンフレット等を作成し、都道府県、関係団体等を通じて、また、意見交換会等の場を通じて幅広く配付した。なお、これらのパンフレットはホームページにも掲載し、ホームページからも入手できるようにしている。

平成 24 年度は、以下のパンフレット等を作成・改訂し、印刷した。

①リーフレット

- ・「食品中の放射性物質の新基準値について」
- ・「有毒植物に要注意」
- ・「どうして牛の「レバ刺し」を食べてはいけないの？」 消費者用
- ・「牛のレバーは中までしっかり加熱してください」 飲食店用・食肉販売店等用
- ・「容器包装詰低酸性食品のボツリヌス菌対策」 消費者用・食品関係事業者用
- ・「冬は特にご注意！ノロウイルスによる食中毒」
- ・「GMP マークを目印に健康食品を選びましょう！（改訂版）」

②パンフレット

- ・「浅漬は衛生管理を確実に ～漬物の衛生規範を改正しました～」
- ・「健康食品による健康被害の未然防止と拡大防止に向けて（改訂版）」
- ・「健康食品の正しい利用法（改訂版）」
- ・「食品の安全確保に向けた取組（改訂版）」

③ポスター&リーフレット

- ・「食べものと放射性物質のはなし その1 新しい基準値」
- ・「食べものと放射性物質のはなし その2 放射性物質と健康影響」
- ・「食べものと放射性物質のはなし その3 生産現場の取組」

(3) 政府広報を通じた普及啓発

①テーマ:食品中の放射性物質

平成 24 年度の政府の重点広報テーマの一つに位置づけられ、新聞、ラジオ、インターネット等の媒体により、幅広く基準値や検査体制等について広報を実施した。

・新聞突き出し広告

平成 24 年 4 月 16 日から 22 日まで、全国紙・地方紙計 70 紙の第一面若しくは社会面において、「食品中の放射性物質の基準値が新しくなりました」の突き出し広告を実施。

・新聞記事下広告

平成 24 年 5 月 26 日から 31 日まで、全国紙・地方紙計 72 紙において、「4 月からスタートした食品の放射性物質の新基準値、子どもたちにも安全となぜ言えるのですか？」の記事下広告を実施。

・政府広報オンライン

お役立ち記事「ご存じですか？食品中の放射性物質の新しい基準値は、子どもたちの安全に特に配慮して定められています」において、基準値と検査体制について説明。

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201204/3.html>

・政策情報官邸発（ラジオ）

小宮山大臣が出演し、基準値の設定理由と監視体制について説明。
(平成 24 年 4 月 16 日放送)

・音声広報 CD

視覚障害者向け音声広報 CD「明日への声」の「平成 24 年 4 月から食品中の放射性物質の基準値が、より厳しくなりました」において、基準値の概要を説明。

<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/cd/201205/index.html>

- ・ 政府インターネットテレビ(動画)
新基準値の概要、検査体制、生産者の取り組み、健康への影響等に関する動画を掲載。
「食品中の放射性物質の新・基準値～さらなる安全と安心のために」
(10分30秒) <http://nettv.gov-online.go.jp/prg/prg6886.html?c=20&a=1>
「食品中の放射性物質の新・基準値～食品中の放射性物質の健康への影響」
(14分03秒) <http://nettv.gov-online.go.jp/prg/prg6885.html?c=20&a=1>

②テーマ:食中毒予防

平成24年6月度の政府の広報テーマに位置づけられ、新聞、インターネット等の媒体により、食中毒の予防対策について広報を実施した。

- ・ 新聞突き出し広告
平成24年5月21日から27日まで、全国紙・地方紙計73紙の第一面若しくは社会面において、「食中毒の発生しやすい季節です。ご注意ください!」の突き出し広告を実施。
- ・ モバイル携帯端末広告
平成24年6月4日から10日まで、モバイルサイト THE NEWS において、「お肉の生食による食中毒にご注意下さい!」を掲載し、食肉の生食に関する注意喚起を実施。
- ・ 政府広報オンライン
オンラインにおいてお役立ち記事「ご注意ください!お肉の生食・加熱不足による食中毒」において、生食や加熱不十分な肉を喫食することによる食中毒について説明し、注意喚起を実施。
<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>
- ・ 音声広報CD
視覚障害者向け音声広報CD「明日への声」の「『付けない、増やさない、やっつける』で食中毒を予防しましょう」において、家庭での食中毒の予防対策について説明。
<http://www.gov-online.go.jp/pr/media/cd/201205/index.html>
- ・ 政府インターネットテレビ(動画)
家庭で起こる食中毒の事例と対策について説明した動画を掲載。
「付けない!増やさない!やっつける!家族と自分を食中毒から守る予防法」
(9分25秒) <http://nettv.gov-online.go.jp/prg/prg6419.html>

(4) 母子健康手帳を通じた普及啓発

妊娠中の方を対象とした食中毒予防の啓発について、引き続き、母子健康手帳に記載して普及啓発を行った。

3 意見募集(いわゆるパブリックコメント)の実施

食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の一部改正(農薬、飼料添加物及び動物用医薬品の残留基準の設定)、「カネミ油症患者に関する施策の推進に関する基本的な指針(案)」、「と畜場法施行規則及び厚生労働省関係牛海綿状脳症特別措置法施行規則の一部を改正する省令(案)」など計53件の意見募集を実施した。

4 関係府省との連携

食品安全関係5府省（内閣府食品安全委員会、農林水産省、環境省、厚生労働省、消費者庁）のリスクコミュニケーション担当官連絡会議を月2回程度の頻度で開催し、情報交換を行うなど、関係府省が連携してリスクコミュニケーションの推進を図っている。

5 地方自治体との連携

地方自治体等が開催する説明会及び意見交換会に担当者が参加し、講演や意見交換を行った。また、厚生労働省において地方自治体担当者に対して、講習会を実施するとともに担当者会議等を通じて、食品安全行政に関する情報の共有を図った。

6 関係団体の会合における講演や意見交換

消費者団体や食品関係団体等が開催する会合に担当官が参加し、講演や意見交換を行った。

7 その他

(1) 子ども霞が関見学デー

平成24年度子ども霞が関見学デー（平成24年8月）において、「食の安全を学ぼう」を2日間にわたり開催し、小中学生（約300名）を対象にクイズを通じて食品の安全について学ぶ機会を設けた。

(2) 食品安全モニター

内閣府食品安全委員会の依頼を受けた「食品安全モニター」の報告のうち、厚生労働省の所掌事務と関連するものについて、回答を作成し、内閣府食品安全委員会事務局を通じてモニターへ回付した。

平成25年度リスクコミュニケーション事業運営方針

1 意見交換会の開催等

全国各地で消費者・事業者等を対象に「食品の安全性の確保」等をテーマとする意見交換会を適宜開催する。

特に、「食品中の放射性物質対策」及び「BSE 対策の見直し」について、関係省庁及び地方自治体と連携しながら、重点的に開催する。

2 情報の発信

(1) ホームページの充実

分野別の政策情報「食品」のページに、食品の安全性確保に関する通知、事務連絡、その他の情報について速やかに掲載するとともに、利用しやすく、分かりやすい内容となるよう努める。また、必要に応じて厚生労働省動画チャンネル「YouTube」を活用する。

(2) パンフレット・動画の作成・改訂

食品の安全性の確保のための取組を紹介するパンフレット等を作成・改訂するとともに、ホームページからのダウンロードによる利用を促進する。

(3) 政府広報

一般国民への広く情報提供が必要なテーマについて、新聞、雑誌、ラジオ、インターネット等の媒体による政府広報を活用する。

※ なお、情報の発信に当たっては、意見交換会における質疑、厚生労働省へ寄せられた意見・質問、報道の内容等から、国民の関心・疑問等を的確に把握し、できる限り迅速にその後の情報発信に反映させる。

3 意見募集（パブリック・コメント）等の実施

規制の設定又は改廃等に係る意見募集（パブリック・コメント）及びその結果の公表を着実に実施する。

4 その他

(1) 関係府省、都道府県、関係団体等の主催の意見交換会等への参加

(2) 関係府省、都道府県、関係団体等との情報交換及び連携した情報発信の促進

(3) リスクコミュニケーション担当者への研修、子ども向けの情報提供、モニター制度の活用等の推進

平成 24 年食中毒発生状況の概要について

平成 25 年 5 月
厚生労働省食品安全部

1. 発生状況（事件数、患者数、死者数）

平成 24 年に国内で発生した食中毒事件数は 1,100 件（対前年+38 件）、患者数 26,699 人（対前年+5,083 人）、死者数 11 人（前年と増減なし）であった。

また、患者 500 人以上の食中毒は 2 件発生した（前年は 3 件）。

2. 月別発生状況

食中毒事件の発生が最も多かった月は、12 月の 151 件（13.7%）で、次いで 10 月の 112 件（10.2%）、6 月の 102 件（9.3%）の順であった。患者数では、12 月の 7,981 人（29.9%）、11 月の 2,897 人（10.9%）、1 月の 2,819 人（10.6%）の順で多く、10～12 月の患者数は 12,182 人であった。

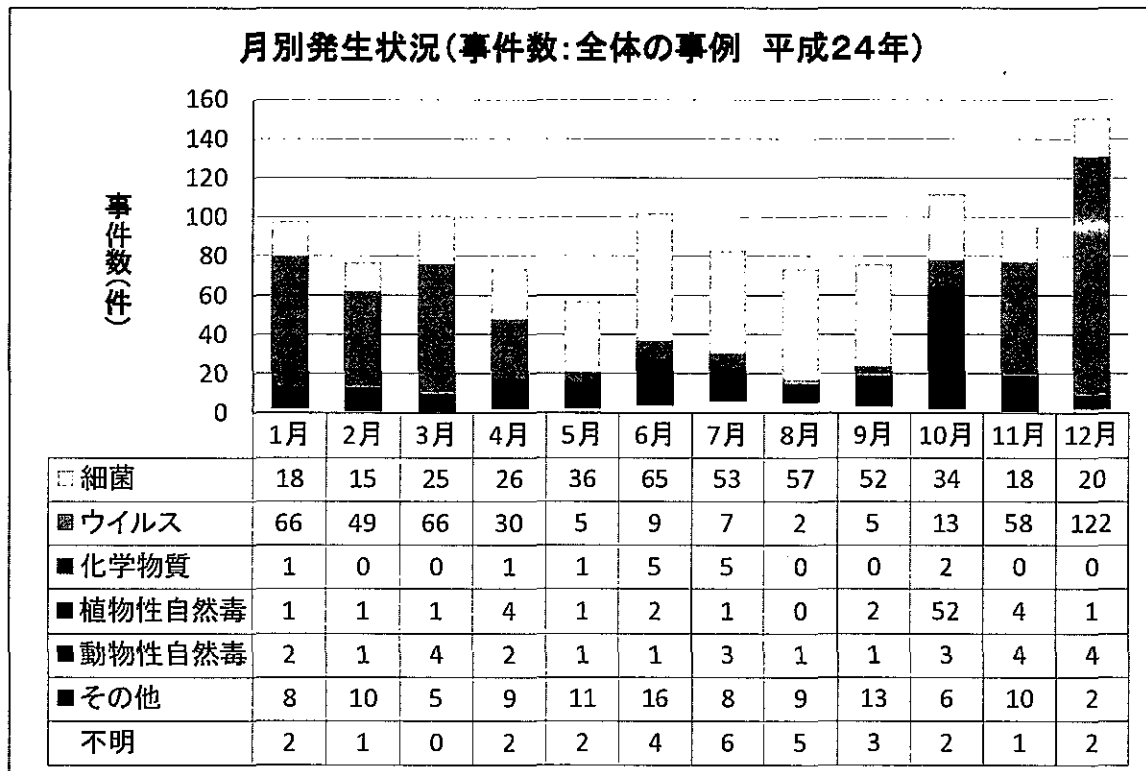


図 1：平成 24 年月別発生状況（事件数）

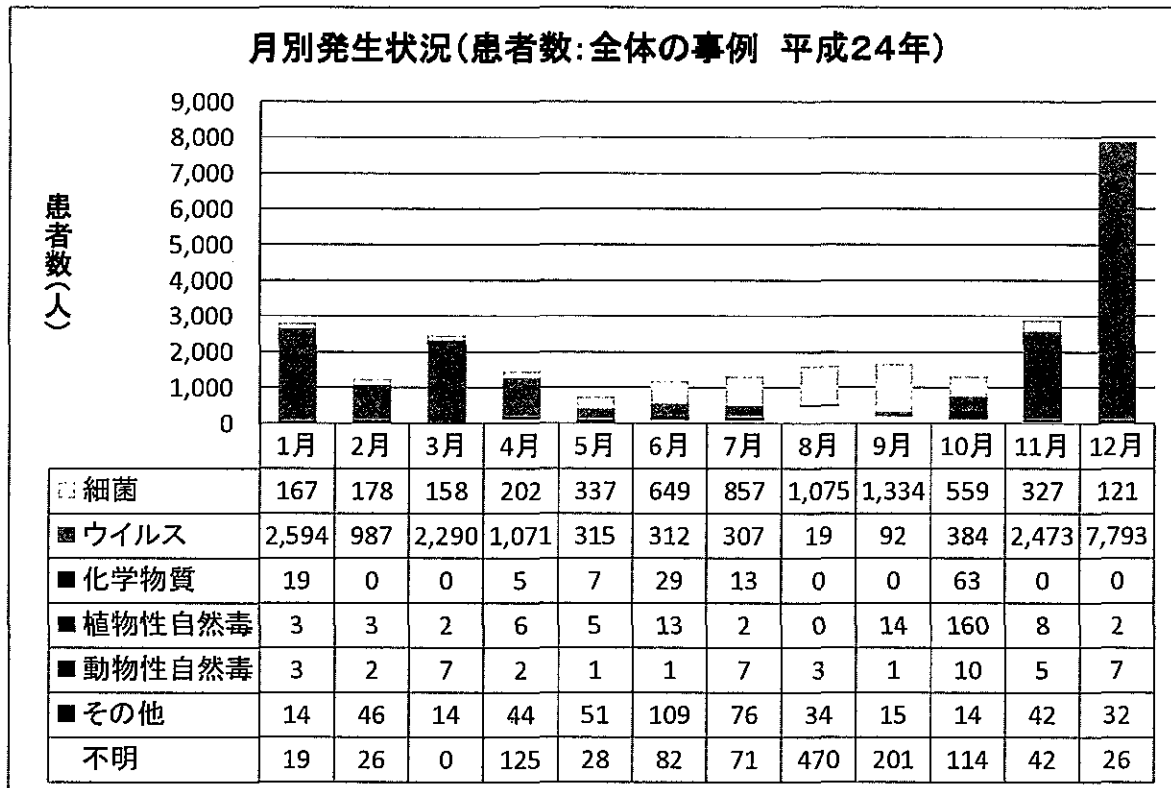


図2：平成24年月別発生状況（患者数）

3. 病因物質別発生状況

- 病因物質別の事件数を見ると、ノロウイルス（416件、37.8%）、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ（266件、24.2%）、ブドウ球菌（44件、4.0%）の順が多かった。病因物質別の患者数は、ノロウイルス（17,632人、66.0%）、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ（1,834人、6.9%）ウェルシュ菌（1,597人、6.0%）の順が多かった。（図3、4）
- 腸管出血性大腸菌による食中毒は、事件数16件（1.5%）、患者数392名（1.5%）で、血清型0157以外に0111、026、0121等によるものも発生した。
- 病因物質別発生状況の年次別推移では、腸炎ビブリオ及びサルモネラ属菌は、事件数、患者数ともに、減少傾向にある。
- 平成9年に病因物質としてノロウイルス（当初は小型球形ウイルス）を追加して以降、ノロウイルスを原因とする食中毒事件が事件数、患者数ともに高い値で推移しているが、平成24年のノロウイルスによる食中毒事件数416件は直近10年で2番目、患者数17,632人は3番目の多さとなった。
- 病因物質その他の食中毒事件107件、患者数491人のうち、クドア・セプテンペンクタータによる食中毒事例は41件、患者数418人、サルコシステイス・フェアリによる食中毒事件は1件、患者数3人であった。なお、平成25年1月より、これら寄生虫についても食中毒事件票に記載し、統計を取ることとなった。

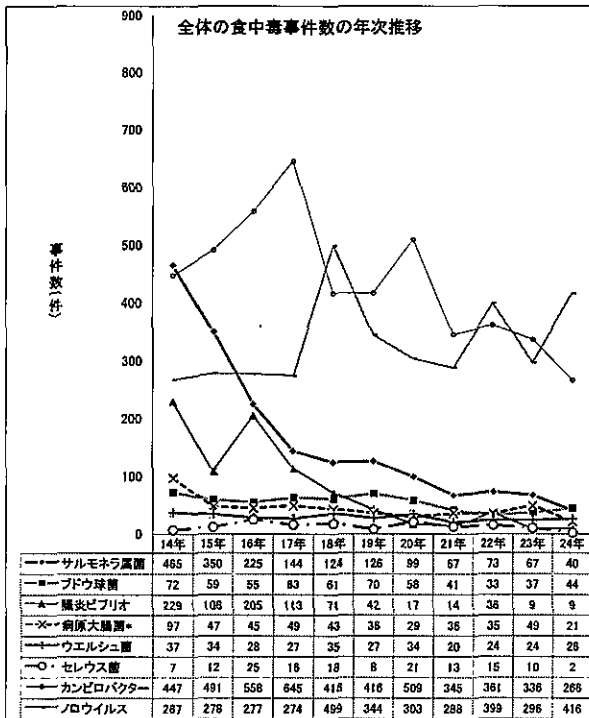


図3：平成14～24年食中毒事件数推移

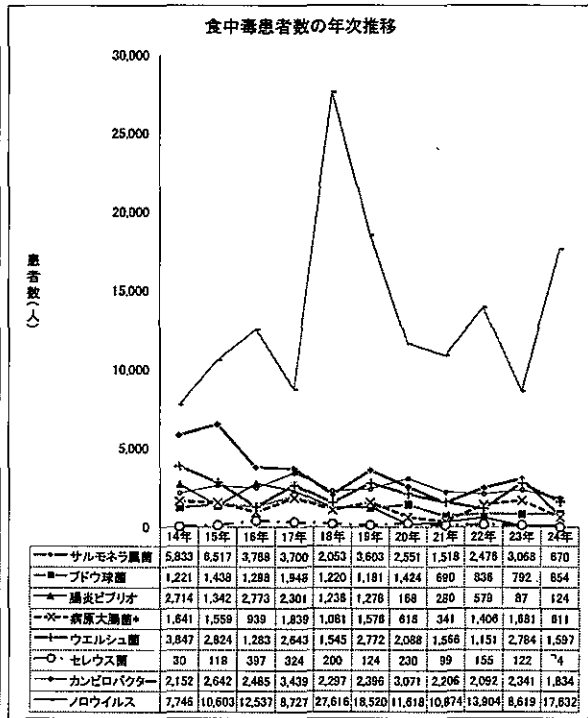


図4：平成14～24年食中毒患者数推移

4. 原因食品・施設別発生状況

- 原因食品の判明したものは、事件数 911 件(82.8%)，患者数 19,807 人(91.6%)であった。
- 原因食品別の事件数を見ると、魚介類(150 件, 13.6%)，複合調理食品(74 件, 6.7%)，野菜及びその加工品(71 件, 6.5%)の順が多かった。
- 原因食品別の患者数は、複合調理食品(2,293 人, 8.6%)，次いで魚介類(1,221 人, 4.6%)，菓子類(873 人, 3.3%)，穀類及びその加工品(713 人, 2.7%)の順が多かった。
- 原因施設の判明したものは、事件数 959 件(87.2%)，患者数 26,041 人(97.5%)であった。
- 原因施設別の事件数を見ると、飲食店(614 件, 55.8%)に次いで家庭(117 件, 10.6%)，旅館(66 件, 6.0%)の順が多かった。
- 原因施設別の患者数は、飲食店(11,286 人, 42.3%)，仕出屋(6,353 人, 23.8%)，旅館(3,649 人, 13.7%)の順が多かった。

5. その他

平成 24 年食中毒発生状況の詳細等については、厚生労働省食品安全部ホームページ「食中毒に関する情報」(<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/>)で公開している。

患者数500人以上の事例(平成24年)

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品名	原因食品種別	病因物質種別	患者総数	死者総数	摂食者総 数
1	山梨県	2012/12/11	仕出屋	弁当	その他-食事特定	ウイルス-ノロウイルス	1,442	0	3,775
2	広島市	2012/12/10	仕出屋	弁当	その他-食事特定	ウイルス-ノロウイルス	2,035	0	不明

死者の出た食中毒事例(平成24年)

	原因施設 都道府県	発病年月日	原因施設 種別	原因食品名	原因食品種別	病因物質種別	患者総数	死者総数	摂食者総 数	死者年齢
1	札幌市	2012/8/2	製造所	漬物(白菜きりづ け)	野菜及びその加 工品-その他	細菌-腸管出血性大腸 菌(VT産生)	169	8	不明	1~4歳:1人 70歳~:7人
2	函館市	2012/4/7	家庭	トリカブトのおひ たし	野菜及びその加 工品-その他	自然毒-植物性自然毒	3	2	3	40~49歳:1人 70歳~:1人
3	長崎県	2012/3/20	家庭	アオブダイ(推 定)	魚介類-その他	自然毒-動物性自然毒	3	1	6	70歳~:1人

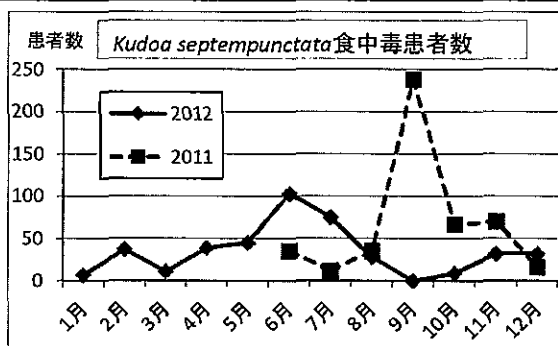
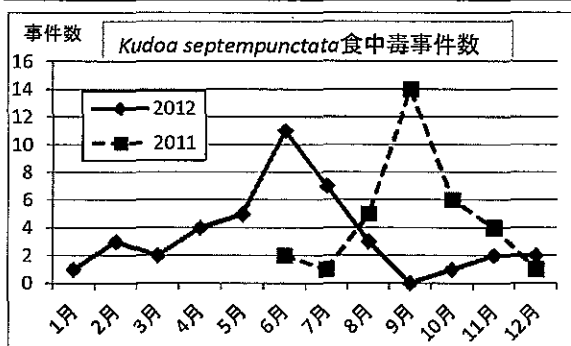
Kudoa septempunctata 食中毒事例

1. 事件数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総計
2012	1	3	2	4	5	11	7	3	0	1	2	2	41
2011	-	-	-	-	-	2	1	5	14	6	4	1	33

2. 患者数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総計
2012	7	37	11	39	45	103	75	28	0	9	32	32	418
2011	-	-	-	-	-	35	12	35	238	67	70	16	473



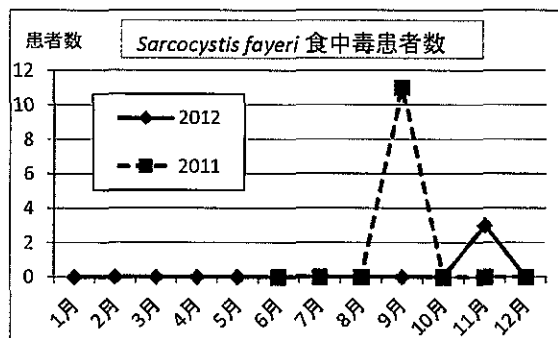
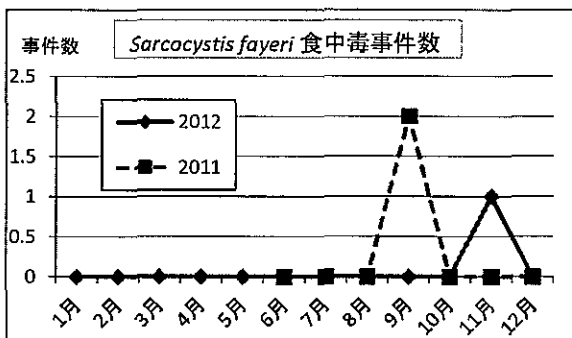
Sarcocystis fayeri 食中毒事例

1. 事件数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総計
2012	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
2011	-	-	-	-	-	0	0	0	2	0	0	0	2

2. 患者数

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総計
2012	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3
2011	-	-	-	-	-	0	0	0	11	0	0	0	11



処理状況報告

分科会	分類	剤名	パブリックコメントの状況		WTO通報の状況		備考
1月28日	添加物	乳酸カルウム	平成25年1月24日～ 平成25年2月22日	意見あり	平成25年1月10日～ 平成25年3月11日	意見なし	規格案の変更あり
"	添加物	硫酸カルウム	平成25年1月24日～ 平成25年2月22日	意見あり	平成25年1月10日～ 平成25年3月11日	意見なし	規格案の変更なし
"	添加物	5-メチルキノキサリン	平成25年1月24日～ 平成25年2月22日	意見なし	平成25年1月10日～ 平成25年3月11日	意見なし	
3月15日	添加物	3-エチルピリジン	平成25年4月17日～ 平成25年5月16日	—	平成25年3月19日～ 平成25年5月18日	—	
"	添加物	ピリメタニル	平成25年4月17日～ 平成25年5月16日	—	平成25年3月19日～ 平成25年5月18日	—	
"	農薬	フェンピラザミン	平成25年2月20日～ 平成25年3月21日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	農薬	フルオピラム	平成25年4月2日～ 平成25年5月1日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	農薬	塩酸ホルメタネート	平成25年4月2日～ 平成25年5月1日	意見あり	平成25年3月19日～ 平成25年5月18日	—	
"	農薬	クレソキシムメチル	平成24年12月26日～ 平成25年1月24日	意見あり	平成24年8月29日～ 平成24年10月28日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	農薬	スピロジクロフェン	平成24年12月26日～ 平成25年1月24日	意見あり	平成25年1月28日～ 平成25年3月29日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	農薬	ノルフルラゾン	平成25年2月20日～ 平成25年3月21日	意見あり	平成25年1月10日～ 平成25年3月11日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	農薬	ピリダベン	平成24年3月23日～ 平成24年4月21日	意見あり	平成24年1月19日～ 平成24年3月19日	意見あり	基準値(案)の変更なし
"	農薬	フェントエート	平成25年4月2日～ 平成25年5月1日	意見あり	平成25年1月28日～ 平成25年3月29日	意見なし	基準値(案)の変更なし
"	農薬	フルトリアホール	平成24年9月21日～ 平成24年10月20日	意見あり	平成24年8月29日～ 平成24年10月28日	意見あり	対応済み
"	農薬及び動薬	アバメクチン	平成24年9月21日～ 平成24年10月20日	意見あり	平成24年8月29日～ 平成24年10月28日	意見あり	基準値(案)の変更なし
"	農薬	アミスルプロム	平成25年2月20日～ 平成25年3月21日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	農薬	イミダクロプリド	平成25年2月20日～ 平成25年3月21日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	農薬	クロマフェノジド	平成24年12月26日～ 平成25年1月24日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	農薬	サフルフェナシル	平成24年12月26日～ 平成25年1月24日	意見なし	WTO通報の対象外		
"	農薬	シアソファミド	平成25年2月20日～ 平成25年3月21日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	農薬	スピロメシフェン	平成24年12月26日～ 平成25年1月24日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	農薬	ピリメタニル	平成25年4月26日～ 平成25年5月25日	—	平成25年3月19日～ 平成25年5月18日	—	
"	農薬	ペンディメタリン	平成25年4月2日～ 平成25年5月1日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	農薬	ミルベメクチン	平成24年12月26日～ 平成25年1月24日	意見あり	WTO通報の対象外		基準値(案)の変更なし
"	動薬	アセトアミノフェン	平成25年4月2日～ 平成25年5月1日	意見なし	WTO通報の対象外		
"	動薬	エンロフロキサシン	パブリックコメントの対象外		WTO通報の対象外		
"	動薬	セフキノム	パブリックコメントの対象外		WTO通報の対象外		
"	動薬	鶏大腸菌症生ワクチン	パブリックコメントの対象外		WTO通報の対象外		
"	動薬	ラクトフェリン	パブリックコメントの対象外		WTO通報の対象外		