

A photograph of a white bowl filled with a vibrant green soup, topped with a single piece of golden-brown fried garnish. A silver spoon is placed to the right of the bowl. The background is a dark, neutral color.

食中毒予防の世界での取組み

～世界保健デーのテーマは食品安全です～

厚生労働省医薬食品局食品安全部
企画情報課国際食品室

小島 三奈

世界保健デーとは

世界保健機関 (World Health Organization, WHO) が毎年4月7日 (WHOの設立日) に、人の健康を守るために世界で取り組むべき課題を取り上げ、関心を高めたり、対策の重要性を知らせたりするために行われるイベント。

2015年のテーマは「食品安全」で、世界各地で様々な行事が行われた。



世界の食中毒に関する状況

- * 世界では、汚染された食品や飲料水を原因として、毎年200万人の命が失われていると試算されている。
- * また、200以上の疾病が、有害な細菌や寄生虫、ウイルス、化学物質を含む、安全でない食品によって引き起こされていると考えられている。

世界の食中毒に関する状況

- * WHOの「食品由来疾患被害実態疫学リファレンスグループ(FERG)」が出した2010年の試算※
 - 22の食品由来腸疾患に582万人がかかり、35万1千人が死亡した。
 - 多くの死亡に関わる病原体は、サルモネラ(5万2千人)、腸管病原性大腸菌(3万7千人)及びノロウイルス(3万5千人)であった。
 - 食品由来腸疾患の被害が最も大きいのはアフリカ地域で、南東アジアがそれに続いた。
 - 汚染された食品で腸疾患になった人の40%以上が、5歳未満の子供だった。

※FERGの最終報告書は、今年10月に公表される予定。

食品を取り巻く状況の変化

- * 食品の製造や流通が世界中で行われ、複雑化している: 1つの原材料の問題が、国境を越えて多数の食品に波及する可能性。
- * 食習慣の変化: これまである地域では食されていなかった食品が流通する可能性。
- * 食品関係の科学技術の発展: 新しい技術が食品製造にもたらされることで、新しい問題が発生する可能性。
- * 気候変動: カビ毒などの発生地域が変わる可能性。

国際機関の食品安全のための取組み

- * コーデックス委員会: 人の健康の保護と、公正な貿易の確保のため、国際的な食品の基準を策定する政府間組織。WHOが国連食糧機関 (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO) と合同で設置。
- * 食品のリスクに関する科学的知見の提供
- * 食品に関する情報共有システムの構築 (International Food Safety Authorities Network, INFOSAN)
- * 食中毒サーベイランスに関する技術支援

等々

食品製造者や飲食店、家庭で、食品の衛生的な取り扱いが行われることが、食中毒予防の基本。

消費者の方へのアドバイス

* 食品安全のための5つの鍵 (Five Keys to Safer Food)

食中毒を防ぐために気をつけることをまとめたもの。

1. 手や器具を清潔に保つ
2. 生の食品と加熱済み食品とを分ける
3. よく加熱する
4. 食品を安全な温度に保つ
5. 安全な水と原材料を使う



日本語版の掲載サイト:

<http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/microbial/5keys/who5key.html>

消費者の方へのアドバイス

- * WHOは、世界保健デーにあわせて、「食品安全のための5つの鍵」のアニメーションを作成し、公表。



世界保健デーの各地のイベント

- * メインイベント: フランス・パリ郊外のランジス市場で、マーガレット・チャンWHO事務局長、フランス保健大臣などが参加し、オープニングセレモニー、市場内の視察などを実施
- * スイス・ジュネーブのWHO本部でも、パネル展示やケーキカットなどを開催
- * 各地域・国レベルでも、様々な活動(パンフレットの作成・配布など)を実施



まとめ

- * 食品由来疾患は世界的にみても大きな社会負担（人的損失、経済的損失）
- * 食品の生産から消費までの各段階で、食品が適切に取り扱われることで、食品の汚染防止、ひいては食品由来疾患の防止につながる
- * 基本的な衛生管理（手洗い、加熱など）は世界中どこでも実施可能な、食品由来疾患予防の重要なツール