

食中毒対策

【現状】

- 平成18年速報値の食中毒事件数は **1,289(1,491)** 件、患者数 **33,477(39,026)** 人、死者数 **7(6)** 人 *括弧内
- 近年、減少してきた**大規模(患者数50名以上)食中毒事件が増加**
- 食中毒事件の**約8割は、微生物**が原因 *逆に言えば、化学物質、自然毒も2割ほどある
- 近年、**ノロウイルスによる食中毒が増加**(事件数 **344件**、患者数 **18,520人**(H19))
- ノロウイルスについては、近年注目されてきたウイルスであり、**科学的知見が少なく、国際的にも問題となっている**
- 「食品の安全性の観点から、より不安を感じるもの(1番目にあげたもの)」で、「**微生物(17.2%)**」が**第2位、第7位に「ウイルス(7.1%)」**」(1位は「食品添加物(18.7%)」) (平成15年12月 国勢モニター課題報告「食の安全性に関する意識調査」より)



ノロウイルス

消費者の食の安全への関心は非常に高くなっています。食中毒(特に広く流通するもの、原因等の詳細が不明なもの)が発生すると、不安・不信が著しく増大

【課題】自主検査に時間がかかる
例) 腸管出血性大腸菌O157 ⇒ 3日
サルモネラ属菌 ⇒ 3~4日
ノロウイルス ⇒ 2日

【課題】食中毒の調査について、
○可能性がある病原体が多岐
○多数の検体(食品・患者等)を実施
ということから、更に時間がかかる。

【課題】ノロウイルスについては、科
学的知見が少なく、
○利用しやすい不活化法がない
○簡便な検査法がない
等の問題がある。

【影響】
○食品の流通が非常に早く、生鮮食品
等は検査結果が出る前に流通

【影響】
○被害拡大防止策の遅れ
○消費者の不安の増大
○類似製品・業種への風評被害

【影響】
○効果的な予防対策がない
○検査を行う民間機関が少ない

迅速検査法・一斉検査法の開発

不活化方法・簡易検査の開発、リスク低減方法の分析

リスクコミュニケーション

昨今、食品に関する科学技術の発展や、食品流通の広域化・国際化の進展など、我が国の食生活を取り巻く環境は、大きく変化しております。食品に対する国民の関心は極めて高い。(例: BSE、遺伝子組換食品)

国民の健康の保護を確保するためには、国民が危害にさらされる可能性がある場合、事後の対応よりも、可能な範囲で事故を未然に防ぎ、リスクを最小限にすることが重要。我が国では、この国際的に認められた「リスク分析」という概念を、平成15年度、食品安全基本法、改正食品衛生法に導入。

「リスク分析」は、リスク評価、リスク管理及びリスクコミュニケーションという3つの要素から構成されるが、「リスクコミュニケーション」については、食品安全に関する問題や施策を 국민に正確に理解されるよう伝え、また、国民からの意見を踏まえて施策を検討するという観点から、食品安全行政上、重要な位置づけ。

我が国の食品安全分野でのリスクコミュニケーションの取組みは総じて以下のようにまとめられます。

意見交換会・説明会、ホームページ、パンフレット、新聞、雑誌等

【課題】人的資源の育成
・リスクコミュニケーションを教育・訓練するためのプログラムの構築
・リスクコミュニケーションとなるべき者の教育・訓練

【課題】コミュニケーション・ツールの開発・選択
・リスクコミュニケーションを効果的に実施する手法の開発・検証

【課題】受け手の認知態様の把握
・食品のリスクに対する国民の認識・行動を体系的に把握



リスクコミュニケーションの教育訓練
手法の研究・開発



効果的なリスクコミュニケーション手法
の研究・開発

国民との信頼関係を築き、食品安全行政を推進