



NPO法人

食科協ニュースレター 第190号

目 次

【 食科協の活動状況 】	2
1. 2019年4月～2019年5月の主な活動(先月報告以降)	
【 行政情報 】	2
1. 「平成30年度特定保健用食品に係る関与成分及び機能性表示食品に係る機能性関与成分に関する検証事業(買上調査)」の調査結果について	
2. オイゲニルメチルエーテルの取扱いについて	
3. 食品衛生法第18条第3項ただし書に規定する人の健康を損なうおそれのない量に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)についての意見・情報の募集	
4. 食品表示基準の一部を改正する内閣府令の公布について	
5. 有毒植物による食中毒防止の徹底について	
6. 食品の営業規制に関する検討会とりまとめ(政省令関係事項)公表	
7. 「食品表示基準について」の一部改正について	
森田邦雄	
8. 食品安全委員会提供情報	6
2019年4月9日第738回から2019年5月14日第741回までの開催分	
【 海外食品安全情報 】	10
米国の食中毒発生状況	
EUの食中毒発生状況	
立石亘	

※各リンク先に飛べない場合はURLをコピーペーストして下さい。

令和 1年5月21日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-Mail 8.shokkaky@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1. 2019年3月～2019年4月の主な活動

- 4月16日 2019年度第1回合同会議開催 ニュースレター189号を発行。
- 4月19日 かわら版190号を発行。
- 4月23日 勉強会並びに情報交換会開催
- 4月24日 株式会社日清製粉グループ本社 R&D 品質保証本部品質保証部様
賛助会員としてご入会
- 5月10日 かわら版191号192号を発行。
- 5月14日 2019年度第2回合同会議開催
- 5月17日 ニュースレター190号を発行。
- 今後の予定
- 6月 4日 2019年度第1回理事会、第17回会員総会、情報交換会開催

【行政情報】

1. 「平成30年度特定保健用食品に係る関与成分及び機能性表示食品に係る機能性関与成分に関する検証事業（買上調査）」の調査結果について

4月22日、消費者庁食品表示企画課保健表示室は標記調査結果を公表した。その主な内容は次の通り。

平成30年度特定保健用食品に係る関与成分及び機能性表示食品に係る機能性関与成分に関する検証事業（買上調査）については、市場に流通している特定保健用食品40品目及び機能性表示食品60品目を調査対象として買い上げ、許可等申請又は届出の際に提出された資料に記載された分析方法にのっとり分析試験を実施した。

その結果、全ての調査対象品目における関与成分等は申請等資料の記載どおり適切に含有されていた。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/about_foods_with_function_claims/pdf/about_foods_with_function_claims_190422_0001.pdf

2. オイゲニルメチルエーテルの取扱いについて

4月23日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品基準審査課長及び食品監視安全課長の連名で各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

オイゲニルメチルエーテルについては、平成25年7月25日付け食安基発0725第1号・食安監発0725第1号「類又は誘導體として指定されている18項目の香料に関

するリストについて」において、フェノールエーテル類に該当する物質として掲載されているところ。

この度、米国内で、オイゲニルメチルエーテルを含む平成 25 年通知に掲載されている 5 品目の合成香料について、実験動物でがんを引き起こすデータが示されたことを踏まえ、米国食品医薬品局は、これら合成香料の暴露量は少量であり、意図した使用条件の下では公衆衛生上のリスクは生じないという見解を維持しつつも、食品添加物規則から除外する改正をした。

我が国の 安全性生物試験研究の専門家に意見を求めたところ、オイゲニルメチルエーテルについては、食品の着香の目的で使用する場合、直ちに国民の健康に影響を及ぼすとは考えにくいとされるものの、遺伝毒性の観点から、安全性に懸念がないと考えるにあたってはさらなる追加の知見が必要となる旨の意見提出を受けた。

なお、その他の 4 品目については、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念は認められないとされた。

上述の趣旨を踏まえ、オイゲニルメチルエーテルについて、平成 31 年 10 月 22 日をもって平成 25 年通知の別紙から削除することとし、次の対応を取ることにした。

平成 31 年 10 月 22 日以降、添加物としてのオイゲニルメチルエーテル並びにこれを含む製剤及び食品は、販売、又は販売の用に供するための、製造、輸入、加工、使用、貯蔵、又は陳列を自粛するよう指導されたいこと。ただし、平成 31 年 10 月 22 日までに製造、輸入等された食品の販売にあつては、この限りではない。

<https://www.mhlw.go.jp/content/000504177.pdf>

平成 25 年通知

https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00tb9541&dataType=1&pageNo=1

3. 食品衛生法第 18 条第 3 項ただし書に規定する人の健康を損なうおそれのない量に係る食品健康影響評価 に関する審議結果（案）についての 意見・情報の募集

4 月 24 日、内閣府食品安全委員会事務局評価第一課は標記募集を行った。募集期限 5 月 23 日。改正後の食品衛生法に新設された第 18 条第 3 項は、食品に接触しない部分に使用される物質について、人の健康を損なうおそれのない量（以下「おそれのない量」という。）を超えて溶出し、又は浸出して食品に混和するおそれがないように器具又は容器包装が加工されている場合、ポジティブリスト制度の適用除外となることを規定している。

おそれのない量について、厚生労働省から食品安全委員会への諮問がなされ、器具・容器包装専門調査会で審議してきた。審議結果案として、おそれのない量については食事中濃度で 0.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 以下となる範囲で設定できると考えられるとし、今回

意見・情報の募集が行われた。

https://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_kigu_osorenonairyuu_310424.html

4. 食品表示基準の一部を改正する内閣府令の公布について

4月25日、食品表示基準の一部を改正する内閣府令（平成31年内閣府令第24号）が公布（平成35年4月1日施行）された。改正の主な内容は次の通り。

食品表示基準第3条第2項等の表中、遺伝子組換え食品に関する事項について、遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等の表示のできる範囲が、従来は、「分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物である」とされていたものが、今回、「遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物である」と改められ、従来5%未満の遺伝子組換え農産物の混入が認められていたものが、一定の検査法で不検出のものでなければ表示してはならないとされた。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/pdf/genetically_modified_190425_0001.pdf

新旧対照条文

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190425_0006.pdf

この改正に合わせ「新たな遺伝子組換え表示制度に係る考え方（補足資料）」が公表されている

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/pdf/genetically_modified_190425_0002.pdf

また、食品表示基準の一部を改正する内閣府令（案）に対する意見募集の結果についても公表されている。

<https://search.e-gov.go.jp/servlet/PcmFileDownload?seqNo=0000186467>

5. 有毒植物による食中毒防止の徹底について

4月25日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。その内容は次の通り。

例年、特に春先から初夏にかけて、有毒植物の誤食による食中毒が多く発生しています。本年も別添のとおり、イヌサフラン、スイセン等の有毒植物の誤食による食中毒事例（平

成31年4月22日現在、事件数8件、患者数16名）が報告されており、患者の多くを高齢者が占めています。

つきましては、各都道府県等におかれては、食用と確実に判断できない植物については、絶対に「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」よう、地域広報誌等、高齢者の目にもとりやすい各種メディアの活用や、高齢者施設等の関係団体を通じ、継続的に注意喚起を行うようお願いいたします。また、有毒植物の苗が、

野菜の苗として販売されていた事例も複数報告されていることから、必要に応じ、農林部局等関係部局とも連携し、事業者に対する監視指導を行うようお願いします。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000505290.pdf>

(参考) 厚生労働省ホームページ

- ・ 有毒植物による食中毒に注意しましょう

(http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yyudoku/index.html)

- ・ 自然毒のリスクプロファイル

(http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html)

6. 食品の営業規制に関する検討会とりまとめ（政省令関係事項）公表

4月26日、厚生労働省は、食品の営業規制に関する検討会での検討結果を取りまとめ公表した。これに基づき、今後、政令、省令案が示される。その主な内容は次の通り。

営業規制の見直し、営業届出制度、営業許可対象業種の見直し及び施設基準について検討され、「5 営業許可業種の見直し及び施設の参酌基準の素案等」(3) 共通基準素案(4) 営業許可業種ごとの範囲と個別基準の素案で次の記載がある。

- 乳製品製造業は、乳製品（乳酸菌飲料を含む。）を製造する営業とし、乳酸菌飲料製造業は廃止する。
- 清涼飲料水製造業は清涼飲料水を製造する営業とする。ただし、乳飲料及び乳酸菌飲料の製造に当たって、生乳を使用しない場合は乳処理業及び乳製品製造業の許可を要しない。
- 食肉販売業において、未加熱のとんかつ、メンチカツ、コロケなどの半製品を調整する場合は別途の営業許可を要さない。その半製品を調理し、完成品を調理販売する場合は飲食店営業の許可が必要。包装済の食肉のみを販売する場合は届出とする。
- 食肉製品製造業で製造が可能な食品の範囲を食肉の含量50%未満のそうざいに拡大する。食肉製品製造のための食肉処理には食肉処理業の許可は求めない。
- 水産食品製造加工業（魚肉ねり製品製造業を含む。）は水産食品及びこれを主要原料とする食品を製造又は加工する営業とする。
- 「HACCPに基づく衛生管理」を行うそうざい製造施設にあっては、食肉処理、菓子（あん類を含む。）製造、めん類製造、又は魚介類処理にあたって、これらの食品に必要な営業許可を要しない（統合型のそうざい製造業）。
- 冷凍食品製造業は 製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、容器包装に入れられたもののうち、冷凍食品として販売されるもの（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ、ゆでがにを除く）を製造する

営業とする。

○漬物製造業、液卵製造業等新設

○飲食店営業で、コンビニエンスストアの店舗内において調理、提供する施設、スーパーマーケットの店舗内において調理、提供する施設、飲物（酒類以外）又は茶菓を調理、提供する施設（従来の喫茶店営業）、その他、食材の下処理を行わず、既製品等を使用し、調理、提供する施設等（キッチンカーを含む。）を想定した簡易な飲食店営業の区分を設ける（簡易飲食店営業）。

<https://www.mhlw.go.jp/content/000506150.pdf>

7. 「食品表示基準について」の一部改正について

5月7日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等宛標記通知を出した。その内容は次の通り。また、これとは別に元号の改正に伴い関係する府令、省令の改正が行われている。

元号を改める政令（平成31年政令第143号）が施行され、元号が「令和」に改められた。

これを踏まえ、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の解釈を明確化すべきと判断した点について、別紙新旧対照表のとおり「食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）」を一部改正した。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190507_0015.pdf

新旧対照表

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190507_0016.pdf

【 [食品安全委員会提供情報](#) 】

本欄は食品安全委員会の会議開催実績（第738回：4月9日開催から第741回：5月14日開催分）の委員会議事概要をほぼそのまま参考にして記載させて頂いていますが、正確には食品安全委員会HP（https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html）の当該箇所でご確認ください。

8-1 第738回食品安全委員会（2019（平成31）年4月9日）

主な議事事項及び審議結果から

議 事：佐藤委員長ほか6名出席

議事概要

(1) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について・遺伝子組換え食品等2品目 SKG株を利用して生産されたL-セリン →厚生労働省から説明。本件について、遺伝子組換え食品等専門調査会

で審議することとなった。除草剤グルホシネート耐性及び雄性不稔セイヨウナタネ MS11 →厚生労働省及び農林水産省から説明。本件について、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議することとなった。

(2) 農薬専門調査会における審議結果について・「イミノクタジン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について・「カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について・「フロルピラウキシフェンベンジル」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →担当の吉田（緑）委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を農薬専門調査会に依頼することとなった。

8-2 第739回食品安全委員会（2019（平成31）年4月16日）

主な議事事項及び審議結果から

出席者：佐藤委員長ほか6名出席

議事概要

- (1) ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生上の取扱いについて →厚生労働省から説明 本件について、ゲノム編集技術に着目して留意すべき点などについて事前に遺伝子組換え食品等専門調査会で議論することとなった。
- (2) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について・飼料添加物1品目1案件 [1] 遺伝子組換え技術によって得られた *Aspergillus niger* から産生されるフィターゼ →農林水産省から説明。本件について、肥料・飼料等専門調査会で審議することとなった。 [2] 飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の改正（アルキルトリメチルアンモニウムカルシウムオキシテトラサイクリン及びクロルテトラサイクリン） →農林水産省から説明。本件について、食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる旨をリスク管理機関（農林水産省）に通知することとなった。
- (3) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について・農薬「フルチアニル」に係る食品健康影響評価について →事務局から説明。本件については、意見・情報の募集は行わないこととし、農薬専門調査会におけるものと同じ結論、「フルチアニルの一日摂取許容量（ADI）を2.4 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）は設定する必要がないと判断した。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。・農薬「ビフェントリン」に係る食品健康影響評価について・農薬「フロニカミド」に係る食品健康影響評価について →事務局から説明。「ビフェントリンの一日摂取許容量（ADI）を0.01 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を0.05 mg/kg 体重と設定する。」「フロニカミドの一日摂取許容量（ADI）を0.073 mg/kg 体重/日、一般の集団に対する急性参照用量（ARfD）

を3 mg/kg 体重、妊婦又は妊娠している可能性のある女性に対する急性参照用量 (ARFD) を1mg/kg 体重と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関 (厚生労働省) に通知することとなった。

(4) 食品安全委員会の運営について(平成31年1月～3月) →事務局から報告。

8-3 第740回食品安全委員会 (2019 (平成31) 年4月23日)

主な議事事項及び審議結果から

出席者:佐藤委員長ほか5名出席

議事概要

- (1) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について・農薬5品目 [1] ジェトフェンカルブ [2] ピカルブトラゾクス [3] ピジフルメトフェン [4] ピリミジフェン [5] ベンチアバリカルブイソプロピル →厚生労働省及び担当の吉田 (緑) 委員から説明。農薬「ジェトフェンカルブ」、「ピカルブトラゾクス」及び「ベンチアバリカルブイソプロピル」については、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるとは認められないことから、専門調査会による調査審議を経ることなく、今後、委員会において必要な審議を行い、必要に応じて評価書を改訂することとなった。農薬「ピリミジフェン」及び「ピジフルメトフェン」については、農薬専門調査会で審議することとなった。・遺伝子組換え食品等2品 [1] JPBL003株を利用して生産されたβ-ガラクトシダーゼ [2] GLU-No. 10株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム →厚生労働省から説明。本件について、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議することとなった。
- (2) 器具・容器包装専門調査会における審議結果について・「食品衛生法第18条第3項ただし書に規定する人の健康を損なうおそれのない量」に係る食品健康影響評価に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →佐藤委員長及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を器具・容器包装専門調査会に依頼することとなった。
- (3) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果について・「アモキシシリン水和物を有効成分とする牛及び豚の注射剤 (アモスタック LA 注)」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →担当の山本委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を肥料・飼料等専門調査会に依頼することとなった。
- (4) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について・動物用医薬品「豚コレラ経口生ワクチンを摂取したいのししに由来する食品の安全性」に係る食品健康影響評価について →事務局から説明。本件については、動物用医薬品専門調査会におけるものと同じ結論、「本製剤が適切に使用される限りにおいては、本製剤

を摂取したいのししに由来する食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できる程度と考えた。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（農林水産省）に通知することとなった。・特定保健用食品「健やかごま油」について →事務局から説明。本件については、新開発食品専門調査会におけるものと同じ結論、「提出された資料に基づく限りにおいて安全性に問題はないと判断した。ただし、医薬品全般を対象とする必要はないものの、薬物相互作用が否定できない抗凝固薬（ワルファリン等）については、服用者及び医療従事者への情報提供のための注意喚起表示が必要である。加えて、12週間連続摂取試験において、摂取前と比べて12週目における1日当たりのエネルギー摂取量の増加が認められていることから、過剰摂取を避けるためのより明確な注意喚起表示が必要である。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（消費者庁）に通知することとなった。

(5)鉛ワーキンググループの設置について →事務局から説明。案のとおり、委員会の下に、「鉛ワーキンググループ」を設置することとなった。

8-4 第741回食品安全委員会（2019（平成31）年5月14日）

主な議事事項及び審議結果から

出席者：佐藤委員長ほか5名出席

議事概要

- (1) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について・食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う省令の一部改正について →厚生労働省の吉田課長及び道野課長から説明。本件については、食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる旨をリスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。また、食品安全委員会が公表したリスクプロファイルも参考とし、HACCPに沿った衛生管理が適切に行われるよう、食品等事業者等を指導・監視すべきであること等についても通知することとなった。
- (2) プリオン専門調査会における審議結果について・「スペインから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓に係る食品健康影響評価」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →担当の山本委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映をプリオン専門調査会に依頼することとなった
- (3) 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について・「BML780PULm104株を利用して生産されたプルラナーゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →担当の川西委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を遺伝子組換え食品等専門調査会に依頼することとな

った。・「JPAo002株を利用して生産されたフィターゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について →担当の川西委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を遺伝子組換え食品等専門調査会に依頼することとなった。

(4) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について ・特定保健用食品「ヴァームスマートフィットウォーター」に係る食品健康影響評価について →事務局から説明。本件については、新開発食品専門調査会におけるものと同じ結論、「提出された資料に基づく限りにおいて安全性に問題はないと判断した。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（消費者庁）に通知することとなった。

【海外食品安全情報】

米国の食中毒発生状況

米国ではCDC（疾病管理センター）、FDA（米国食品医薬品局）、USDA/FSIS（農務省食品安全検査局）、および10州の保健関係当局の共同で運営する“FoodNet”において、主要な食中毒の発生状況について能動的な調査を実施している（FoodNetの調査対象は、米国内の人口の15%をカバーしているといわれる）。それによると、2017年の症例数は以下の通りである（カッコ内は人口10万人当たりの発生率）。

〔2017年の症例数〕カンピロバクター：9,421症例（19.2人）、サルモネラ：7,895症例（16.0人）、赤痢菌：2,132症例（4.3人）、STEC：2,050症例（4.2人）、クリプトスポリジウム：1,836症例（3.7人）、エルシニア：489症例（1.0人）、ビブリオ：340症例（0.7人）、リステリア：158症例（0.3人）、サイクロスポラ：163症例（0.3人）

〔2014～2016年の発生率と、2017年の発生率の比較〕増加したのはサイクロスポラ489%増、エルシニア166%増、ビブリオ54%増、STEC28%増、リステリア26%増、カンピロバクター10%増

〔サルモネラの血清型〕報告されたサルモネラのうち、血清型が確定しているのは6,373症例で、発生頻度が高かった血清型の上位はEnteritidis（人口10万人あたり2.6人）、Typhimurium（1.4人）、Newport（1.3人）、Javiana（1.1人）、I4,[5],12:i:-（0.9人）、Muenchen（0.4人）などであった。STECは1,473症例で、そのうち413人（28%）が0157であった。0157以外では026、0103、および0111が多かった。なお、0157による感染は過去10年間で減少が認められている。

〔HUS〕HUS（溶血性尿毒症症候群）については、2016年は小児で57症例（人口10万人あたり0.51人）が報告され、そのうち5歳未満は約6割に相当する35人であった。2016年の発生率は、2013～15年の発生率と比較して、有意差は認められない。

食中毒予防、食中毒削減を目指す上で、消費者への教育、衛生知識の啓発は必要である。ただし、米国 FDA が 2016 年に実施した「食品安全性調査」の報告によると、教育段階での課題も多いことが推察される。同調査の主な指摘事項は以下の通り。

- 消費者はどのような調理によって食中毒が起きるか懸念しているが、「家庭での調理と比較して、レストランでの調理の方が食中毒を発症する可能性が高い」と考えている。53%は「家庭の調理で食中毒にかかるのは一般的ではない」、54%が「家庭よりもレストランで食中毒にかかる方が一般的である」と考えている。
- 「サルモネラ菌を知っている」は93%、「大腸菌を知っている」は89%と高いが、「カンピロバクターを知っている」は16%と低い。
- 「生肉に触れた後は石けんで手洗いをする」は85%、「生魚に触れた後は石けんで手洗いをする」は85%、「調理前に石けんで手を洗う」は75%、「生卵を割った後に石けんで手洗いをする」は43%。
- 67%の消費者が食品用の温度計を持っている。38%がロースト用に、19%が鶏肉用に、6%が卵焼き料理用に、10%がハンバーガー用に持っている。
- 90%の消費者が、生の食肉、鶏肉、魚を切ってから、他の物を切る間でまな板を洗っている。
- 83%の消費者が、調理後してから2時間以内に食肉・鶏肉料理を冷蔵している。
- ほとんどの消費者は、調理する前に鶏肉や鶏肉全体を洗う。生の鶏肉の部品肉の場合は67%の消費者が、まるごとの鶏肉や七面鳥の場合は68%が、調理前に肉を洗っている。最も一般的な方法は、水ですすぐことで、鶏肉の部分肉では94%、鶏肉や七面鳥丸ごとの場合は90%が、この方法で洗っている。ただし、この方法は病原体を殺すわけではなく、むしろ、他の食品や（シンクなどの）二次汚染のリスクを高める場合もあるため、食品安全の専門家からは推奨されていない方法である。
- 48%が調理にスマートフォンやタブレットなどの機器を使用しているが、それらの機器に触れた後に石けんで手を洗うのは35%にとどまっている。
- 65%が機械的にテンダライズ（やわらかく）した牛肉について聞いたことがないと回答した。また、44%は「店頭でそのような処理を目にした場合は、その肉を購入する可能性はまったくない」と答えている。

[参考 URL]

<https://www.cdc.gov/foodnet/reports/prelim-data-intro-2017.html>

<https://www.fda.gov/food/foodscienceresearch/consumerbehaviorresearch/ucm529431.htm>

EU の食中毒発生状況

EFSA (EU 食品安全庁) によると、EU におけるサルモネラの症例は2016年の94,425症例から、2017年は91,662症例へとわずかに減少したが、EUではここ数年、サルモネラ食中毒が下げ止まりの傾向にあり、さらなる対策の構築が必要であるとみられている。

カンピロバクターの症例は、2016年の246,158症例、2017年は246,917症例で、わずかな減少であった。カンピロバクターは、EUにおいて依然としてEUで最も一般的に報告されている人畜共通感染症であり、鶏肉や七面鳥肉に対する考慮が求められている。

リステリア症の症例は、2016年の2,509症例から、2017年は2,480症例が報告された。リステリアは、2017年はわずかに減少しているが、過去5年間でみれば増加傾向にある。2017年に最も影響を受けた人口層は84歳以上の高齢者で、この年齢層ではリステリア症による死亡率は24%と高率であった。食中毒菌であるリステリア・モノサイトゲネスへの配慮が、特に魚介類・水産物、レディ・トゥ・イートのサラダなどで求められる。

2017年に報告された人獣共通感染症のうち、原因物質が確定しているのは、症例が多い順にカンピロバクターが246,158症例(入院20,810、死亡45)、サルモネラが91,662症例(入院16,796、死亡17)、エルシニア6,823症例(入院616、死亡156)、STEC 6,073症例(入院933、死亡20)、リステリア2,480症例(入院988、死亡225)、エキノコックス827症例(入院140、死亡1)、ブルセラ378症例(入院104、死亡1)、野兎病321症例(入院76、死亡1)、西ナイル熱212症例(入院134、死亡25)、旋毛虫168症例(入院56、死亡0)、トキソプラズマ40症例(入院18、死亡0)、およびQ熱928症例(死亡7)など。

[参考 URL]

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/181212>

(立石 亘)

以上