

『健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 食品の安全』  
第1版第3刷リーフレット

(株式会社 南江堂 2016.3)

本書の一部内容につきまして、最新情報に基づき以下の通り補足・訂正いたします。

頁	行, 箇所	訂正前	訂正後
13	7～16行	〔①に差し替える〕	
	↑5～4行	2009年に内閣府に～展開されることになった。	2009年, 消費者行政の一元化を図り消費者を主役とする行政を展開するため消費者庁が内閣府に設置された。
14	図2-6	〔Aに差し替える〕	
	1～4行	〔②に差し替える〕	
19	練習問題	6.	〔改行して7. 追加〕
		7.～9.	〔ナンバーを8.～10.に訂正〕
		10.	〔削除〕
29	表3-4「代表的な菌種」の欄↑2行	ボツリヌス菌, 酢酸菌	ボツリヌス菌
38	表3-11「規格基準」の欄↑2行	かつ,	または,
39	10行	トランス脂肪酸に～されていないが,	〔③に差し替える〕
49	↑4行	23種類	27種類
50	表4-1	〔Bに差し替える〕	
52	表4-2	〔Cに差し替える〕	
	9行	2001～2010年の10年間は, 1,000～2,000件/年で推移している。	2001～2012年は1,000～2,000件/年で推移し, 2013, 2014年は1,000件を下回っている。
	↑4行	みると, 表4-2に示したように,	みると(表4-2),
	↑4～↑3行	平均1,500件/年	平均約1,500件/年
	↑3行	20,000	約20,000
	↑2行	平均約28,000名/件	平均約27,000名/件
53	表4-3	〔Dに差し替える〕	
	1行	19名/年	20名/年
	3, 4, ↑12行	2011年	2014年
	7行	2011年には	〔削除〕
	8行	死者7名を含む11名の犠牲者がでた	死者数は2011年7名, 2012年8名であった
	↑14～↑13行	発生件数, 患者数ともに	〔削除〕
	↑13行	が多い。	によるものが多く, とくにノロウイルスによるものは患者数が多い。
	↑10～↑9行	発生件数, 患者数とも多く,	〔削除〕
	↑1行	2008年, 2010年を除いて	2008, 2010, 2012, 2013年
54	図4-1	〔Eに差し替える〕	
	図4-2	〔Fに差し替える〕	
	図4-3	〔Gに差し替える〕	

頁	行, 箇所	訂正前	訂正後	
55	表 4-4		[Hに差し替える]	
	1行	1位を	を除いて1位を	
	3行	10,000を	10,000人を	
	8行	5名の死者が	5名の死者が, また2012年には高齢者施設等で白菜の浅漬けによる食中毒で8名の死者が	
	13行	2011年までの1事件当たり	2014年までの1事件当たりの患者数が	
	14行	これらの大規模食中毒の	[削除]	
	15行	ウェルシュ菌8件, 腸炎ビブリオ5件, 病原大腸菌4件, ブドウ球菌2件,	ウェルシュ菌9件, 腸炎ビブリオ5件, 病原大腸菌6件, ブドウ球菌3件,	
	16行	合計29件	合計33件	
56	4行	2011年には75%	2013, 2014年には80%	
	6行	2011年	2014年	
	9行	複合調理品, 魚介類およびその加工品等による	魚介類およびその加工品等, 複合調理品による	
57	図4-5		[Iに差し替える]	
58	図4-6		[Jに差し替える]	
69	3行, 表14-6タイトル	エルニシア	エルシニア	
79	表4-26「主な形態と性質」の欄1行	球菌ウイルス	球形ウイルス	
147	↑1行	として即度めんの～酸価が5を超え, かつ	として製品中に含まれる油脂の酸価が3を超え, かつ, 過酸化物質が30を超えてはならない, および製品中に含まれる油脂の酸価が5を超え, または,	
212	8行	となっている.	となっている (2006年5月現在).	
216	12行	(食品衛生法第11条)	[削除]	
	14行	(食品衛生法第19条に基づく表示の基準)	[削除]	
	16～18行	食品衛生法の～表示を義務づけた.	[削除]	
	21行	現在の	〔④に差し替える〕	
217	表10-3	13	大豆タンパク	大豆たんぱく
		19, 20 (2箇所), 23	トウモロコシ	とうもろこし
		右段「作物」の欄↑2行	菜種	なたね
	2～3行	菜種油	なたね油	
	3行	醤油	しょうゆ	
		コーンフレーク等)*.	コーンフレーク等).	
	脚注		[削除]	
220	練習問題	13.	遺伝子組み換え食品	遺伝子組換え食品
		14.	食品衛生法およびJAS法	食品表示法
233	第2章の項	6.	[改行して7. 追加]	7. × (食品表示法は消費者庁が管轄している)
		7.～9.		[ナンバーを8.～10.に訂正]
		10.		[削除]

①

食品表示は食品表示法によって規制されている。食品の表示は、食品衛生法や JAS 法などさまざまな法律によって長らく規制されてきたが、これらを統合する形で食品表示法が制定され、2015 年 4 月から施行された。食品表示法は食品の安全や消費者の食品選択の確保を目的としている。食品表示基準(第 4 条)で加工食品、生鮮食品、添加物の区分ごとに表示すべき事項が定められている。加工食品では、名称、保存の方法、消費・賞味期限、原材料名、使用した添加物、内容量、栄養成分の量および熱量、食品関連事業者の住所・名称、アレルギーなど多くの義務表示事項が定められている。

食品表示基準の中に、食品の機能性表示に関する新たな制度が設けられた(食品表示基準第 3 条第 2 項)。これまで、食品の機能性に関する表示制度として消費者庁長官が許可する特定保健用食品、栄養成分の補給を目的とし基準に適合する場合に栄養成分の機能を表示できる栄養機能食品などが存在した。機能性表示食品は、事業者が食品の安全性や機能性などに関する科学的根拠を消費者庁長官に届出れば、食品の機能性を表示できる制度である。生鮮食品を含め、すべての食品(アルコールなど一部を除く)が機能性表示の対象となっている。

②

消費者庁は 2015 年 4 月に施行された食品表示法を所管しており、リスク管理機関としての役割も有している。これまで複数の法律によって食品表示が規制されてきたが、食品表示法の施行により、食品表示に関する一元的な規制が行われることになった。また、特定保健用食品の許可や機能性表示食品の届出の受理等についても業務としている。

③

また、2015 年 4 月 1 日に食品表示法が施行された。これは食品衛生法、JAS 法および健康増進法の食品表示に関する規定を統合したものである。この新しい食品表示制度においては、食品中のトランス脂肪酸について、表示の義務や含有量に関する基準値は設定されていない。

④

2015 年 4 月より食品表示法が施行され、食品衛生法、JAS 法、健康増進法の表示の部分が一元化された。食品表示法第 4 条第 1 項の規定に基づく食品表示基準における

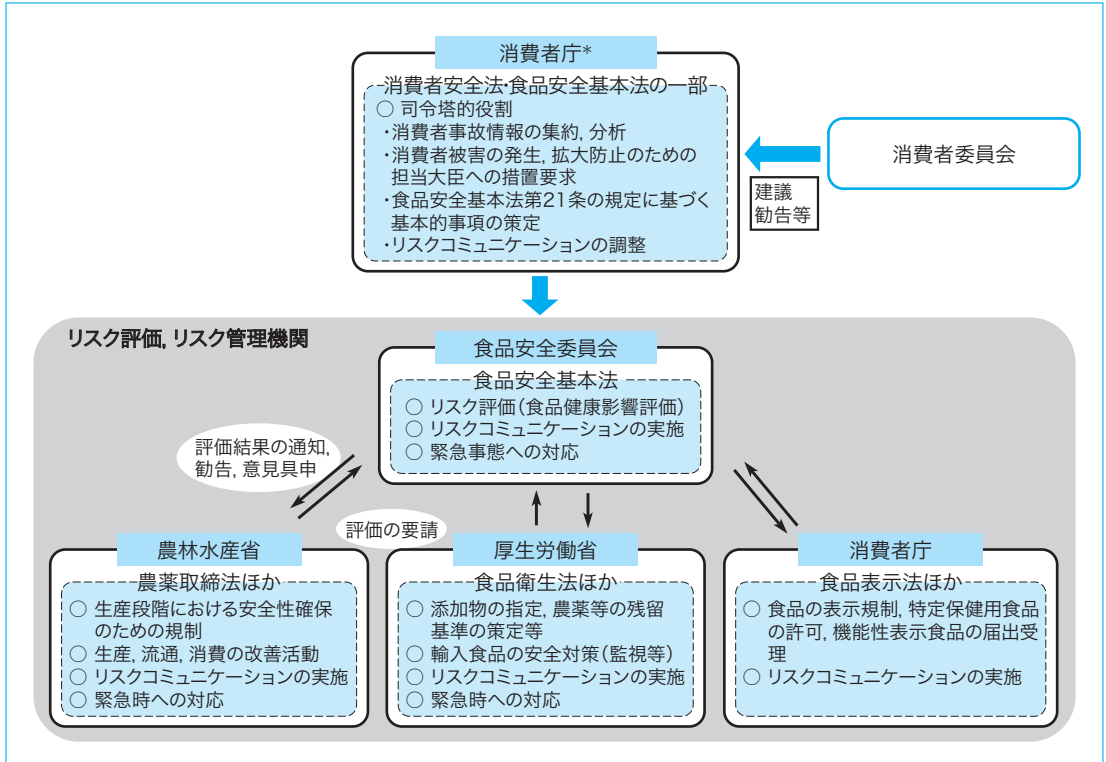


図2-6 食品安全に関わる中央行政組織

\*消費者庁は、消費者安全法に基づき食品安全に関する司令塔的役割と同時に、食品表示法に基づく食品表示の規制(機能性表示食品の届出受理を含む)や健康増進法に基づく特別用途食品の許可を所管し、リスク管理機関としての役割も果たしている。  
(食品安全委員会の資料をもとに作成)

表4-1 食中毒病因物質の分類

微生物	細菌	1	サルモネラ属菌
		2	ブドウ球菌*1
		3	ボツリヌス菌*1
		4	腸炎ビブリオ
		5	腸管出血性大腸菌*2
		6	その他の病原大腸菌
		7	ウェルシュ菌
		8	セレウス菌*1
		9	エルシニア・エンテロコリチカ
		10	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
		11	ナグビブリオ
		12	コレラ菌*2
		13	赤痢菌*2
		14	チフス菌*2
		15	パラチフスA菌*2
		16	その他の細菌：エロモナス・ヒドロフィラ，エロモナス・ソブリア，プレシオモナス・シゲロイデス，ビブリオ・フルビアリス，リステリア・モノサイトゲネス等.
微生物	ウイルス	17	ノロウイルス
		18	その他のウイルス：A型肝炎ウイルス等.
微生物	寄生虫	19	クドア*3
		20	サルコシステイス*4
		21	アニサキス*5
		22	その他の寄生虫*6：クリプトスポリジウム，サイクロスポラ等
化学物質	23	化学物質：メタノール，ヒスタミン*7，ヒ素，鉛，カドミウム，銅，アンチモン等の無機物，ヒ酸石灰等の無機化合物，有機水銀，ホルマリン，パラチオン等.	
自然毒	24	植物性自然毒：麦角成分(エルゴタミン)，ばれいしょ芽毒成分(ソラニン)，生銀杏及び生梅の有毒成分(シアン)，彼岸花毒成分(リコリン)，毒うつぎ成分(コリアミルチン，ツチン)，朝鮮朝顔毒成分(アトロピン，ヒヨスチアミン，スコポラミン)，トリカブトおよびヤマドリカブトの毒成分(アコニチン)，毒キノコの毒成分*8(ムスカリン，アマニチン，ファリン，ランプテロール等)，ヤマゴボウの根毒成分(フィトラッカトキシン)，ヒルガオ科植物種子(ファルビチン)，その他植物に自然に含まれる毒成分.	
	25	動物性自然毒：フグ毒(テトロドトキシン)，シガテラ毒，麻痺性貝毒(PSP)，下痢性貝毒(DSP)，テトラミン，神経性貝毒(NSP)，ドウモイ酸，その他動物に自然に含まれる毒成分.	
その他	26		
不明	27	不明	

\*1 黄色ブドウ球菌，ボツリヌス菌，セレウス菌(嘔吐型)は，毒素型(食品内毒素型)食中毒菌に分類され，食品内で増殖する際，産生する毒素が食中毒の原因となる.

\*2 感染症法の第三類感染症

\*3 クドア・セプテンプクタータ

\*4 サルコシステイス・フェアリー

\*5 アニサキス科及びシュードテラノーバ科の線虫.

\*6 食中毒統計作成要領(平成6年12月28日 衛食第218号，平成24年12月28日一部改正 食安監発1228第1号)には『22その他の寄生虫』には「クリプトスポリジウム，サイクロスポラ」等と例示されている.

\*7 アレルギー様食中毒は化学物質による食中毒に分類される.

\*8 毒キノコは菌類であるが，植物性自然毒に分類される.

(食品衛生法施行規則より作成)

C

表4-2 年次別食中毒発生状況(1956~2014)

年次 (年)	事件数 (件)	患者数 (人)	死者数 (人)	1事件当たり の患者数(人)	年次 (年)	事件数 (件)	患者数 (人)	死者数 (人)	1事件当たり の患者数(人)
1956	1,665	28,286	271	17.0	1992	557	29,790	6	53.5
1958	1,911	31,056	332	16.3	1993	550	25,702	10	46.7
1960	1,877	37,253	218	19.8	1994	830	35,735	2	43.1
1962	1,916	38,166	167	19.9	1995	699	26,325	5	37.7
1964	2,037	41,638	146	20.4	1996	1,217	43,954	15	36.1
1966	1,400	31,204	117	22.3	1997	1,960	39,989	8	20.4
1968	1,093	33,041	94	30.2	1998	3,010	46,179	9	15.3
1970	1,133	32,516	63	28.7	1999	2,697	35,214	7	13.1
1972	1,405	37,216	37	26.5	2000	2,247	43,307	4	19.3
1974	1,202	25,986	48	21.6	2001	1,928	25,862	4	13.4
1976	831	20,933	26	25.2	2002	1,850	27,629	18	14.9
1978	1,271	30,547	40	24.0	2003	1,585	29,355	6	18.5
1980	1,001	32,737	23	32.7	2004	1,666	28,175	5	16.9
1982	923	35,536	12	38.5	2005	1,545	27,019	7	17.5
1983	1,095	37,023	13	33.8	2006	1,491	39,026	6	26.2
1984	1,047	33,084	21	31.6	2007	1,289	33,477	7	26.0
1985	1,177	44,102	12	37.5	2008	1,369	24,303	4	17.8
1986	899	35,556	7	39.6	2009	1,048	20,249	0	19.3
1987	840	25,368	5	30.2	2010	1,254	25,972	0	20.7
1988	724	41,439	8	57.2	2011	1,062	21,616	11	20.4
1989	927	36,479	10	39.4	2012	1,100	26,699	11	24.3
1990	926	37,561	5	40.6	2013	931	20,802	1	22.3
1991	782	39,745	6	50.8	2014	976	19,355	2	19.8

(厚生労働省：食中毒統計より作成)

D

表4-3 病因物質別死亡数(2000~2014)

病因物質	死亡数	内 訳
動物性自然毒	26	フグ類22 アオブダイ(推定)1 不明3
植物性自然毒	21	キノコ類12 有毒植物8 不明1
細菌	39	腸管出血性大腸菌26 サルモネラ属菌10 その他3
計	86	

E

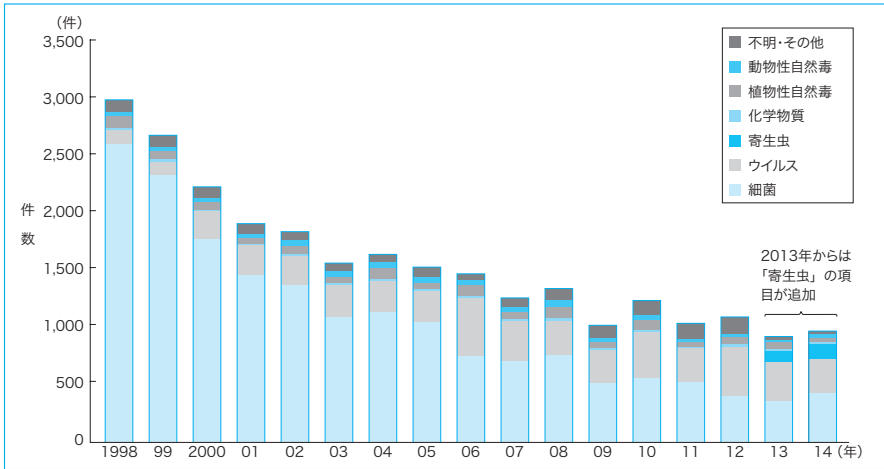


図4-1 病因物質分類別事件数の年次推移

F

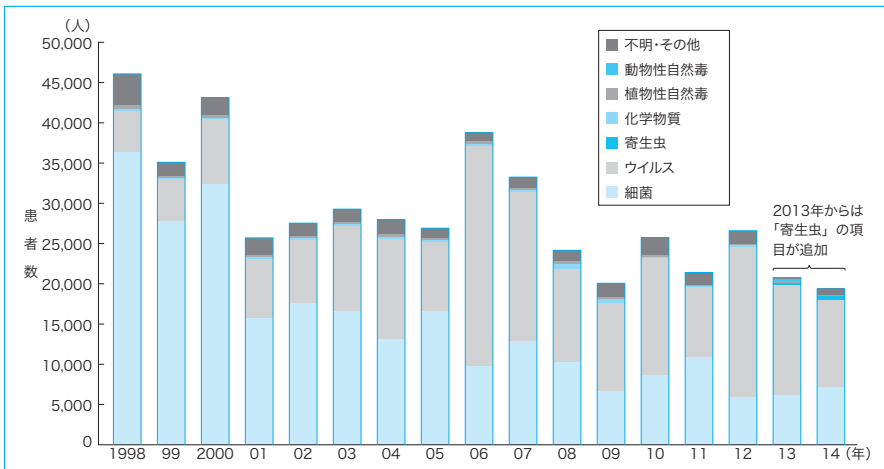


図4-2 病因物質分類別患者数の年次推移

G

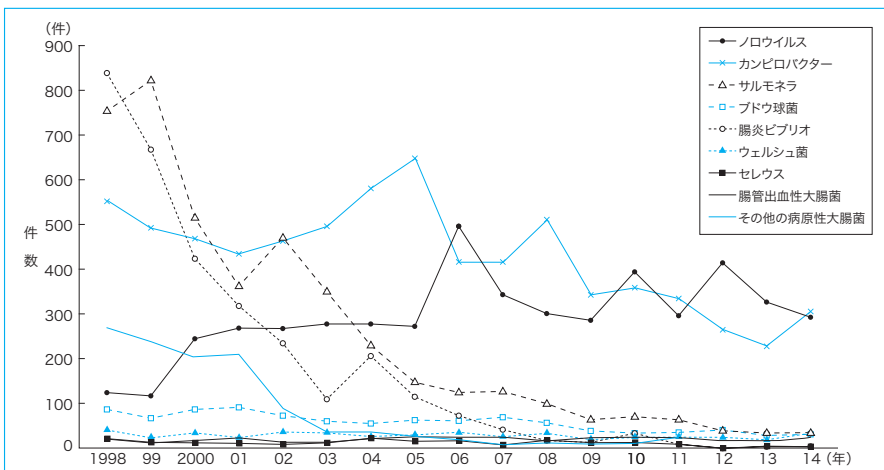


図4-3 主な病因物質別食中毒発生件数の年次推移

H

表4-4 ヒスタミンによる食中毒発生状況

	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
発生件数	9	6	4	4	6	8	8	10
患者数(名)	154	129	154	85	75	218	162	111
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
発生件数	14	7	22	12	6	7	9	7
患者数(名)	165	73	462	550	32	206	113	190

(国立医薬品食品衛生研究所報告第127号(2009)および厚生労働省食中毒統計資料より)

I

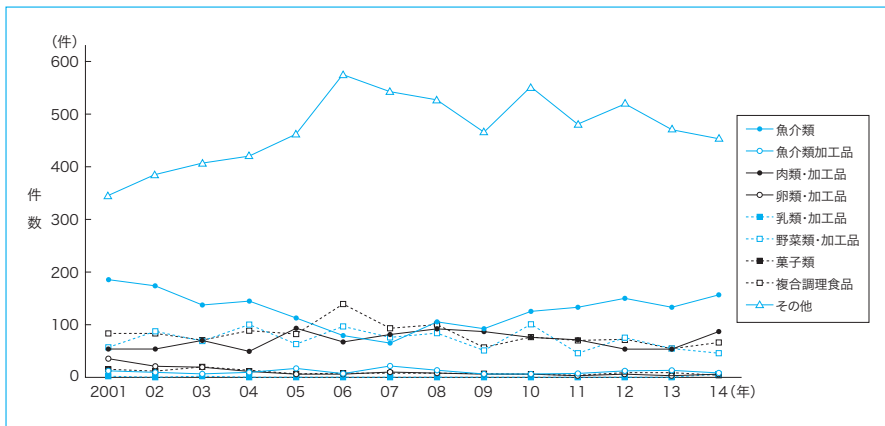


図4-5 原因食品別発生件数の年次推移

J

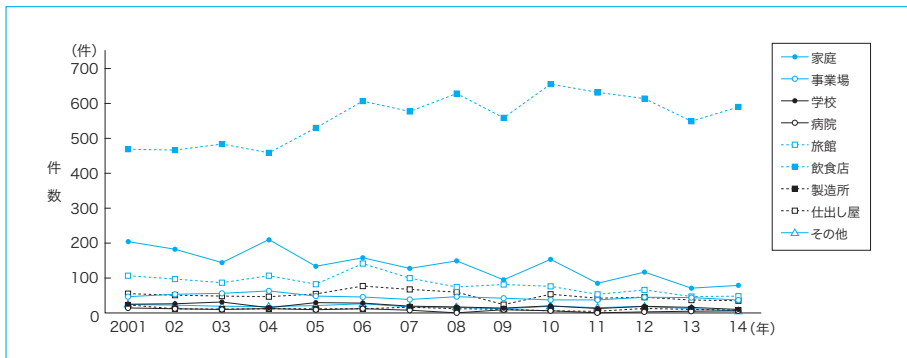


図4-6 原因施設別発生件数の年次推移