

## 食品安全モニターからの随時報告について (平成 28 年 10 月～平成 29 年 3 月分)

食品安全モニター（全国の 470 名に依頼）は、日頃の生活の中で気付いた食品安全に関する課題や問題点について、食品安全委員会事務局に随時報告ができることとなっている。

平成 28 年度下半期（10～3 月）の報告内容（概要）は以下の通り。

### 1 報告件数

報告件数は 18 件。分野別では、「その他」に該当するものが最も多く（7 件）、次いで「微生物・ウイルス等」（6 件）であった。

リスク管理機関に関連する報告件数は 9 件。リスク管理機関別には、厚生労働省に関する報告が最も多かった（8 件）。

#### (1) 分野別報告件数

分野	計
汚染物質等	1
微生物・ウイルス等	6
かび毒・自然毒等	3
リスクコミュニケーション	1
その他	7
うち アレルギー物質	(3)
いわゆる「健康食品」	(1)
食品表示	(1)
合計	18

※ 複数の分野に関係する内容の場合は、主たる分野と考えられる方に分類

#### (2) リスク管理機関に関連する機関別報告件数

リスク管理機関等	件数
消費者庁	2
厚生労働省	8
農林水産省	1

※ 複数の機関にまたがる内容の場合は、複数の機関に計上

## 2 主な報告内容（概要）

### （1）ハザード（危害要因）に関する報告

該当なし

### （2）リスクコミュニケーションに関する報告

- ▶ 食品安全委員会が食品安全モニターに対して行っているアンケート調査（※1）と同様の調査を、効果的な情報発信に資する観点から食品安全モニター以外に拡大して行うことを考えてはどうか。

※1 平成28年度食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」（平成29年2月実施）

### （3）リスク管理措置に関する報告

- ▶ 食材の持ち味を活かす調理法として、低温調理が流行している。調理の設定温度が70℃前後のものが多く、食材の中心温度は、食中毒微生物が死滅するとされる75℃にはならないと思われる。食中毒微生物を死滅させる温度と加熱時間のデータを示して、調理時の注意事項をウェブサイトなどで告知すべき。

## 3 報告への対応

### （1）ハザードに関する報告

該当なし

### （2）リスクコミュニケーションに関する報告

- ▶ 平成29年度食品安全委員会運営計画（※2）において食品安全モニターを対象に実施を予定しているアンケート調査については、その質問項目に、食品安全委員会が行う情報発信の効果が評価できる項目の設定を検討することとしている。食品安全モニターに対して継続的なアンケート調査を行うことにより、効果測定が可能になると考えるため、当面は、運営計画を踏まえたアンケート調査を実施することとしたい。

※2 平成29年3月28日食品安全委員会決定

### （3）リスク管理措置に関する報告

- ▶ リスク管理機関（厚生労働省、農林水産省）に伝達した。食品安全委員会においても、ウェブサイトやFacebook等を通じて、食肉の中心部まで十分加熱するよう注意喚起している。

なお、リスク管理機関から回答があったものは、ウェブサイト「食品安全モニターからの報告」欄に掲載することとしている。