

食品安全モニターからの随時報告（概要）

平成 29 年 4 月～平成 30 年 3 月分

食品安全委員会では、食品安全モニター（2017 年度：445 名）から、日頃の生活の中で気が付いた食品安全に関する課題や問題点について、随時提案（随時報告）を受け付けている。

1 提案・報告件数

- ・集計期間（平成 29 年 4 月～平成 30 年 3 月）における提案・報告件数は計 32 件。
- ・分野別にみると、「微生物・ウイルス等」に該当するものが最も多い（9 件）。
- ・関係省庁別にみると、厚生労働省及び食品安全委員会に関するものが最も多い（それぞれ 16 件）。

【分野別提案・報告件数】

分野	※ 件数	関係省庁			
		厚生労働省	農林水産省	消費者庁	食品安全委員会
汚染物質等	1	-	-	-	1
微生物・ウイルス等	9	9	3	1	1
かび毒・自然毒等	1	1	-	-	-
リスクコミュニケーション	7	1	-	-	6
いわゆる「健康食品」	5	2	-	3	3
その他	9	3	-	1	5
合計	32	16	3	5	16

※複数の分野に関係するものは、主たる分野にのみ計上
 複数の省庁に関係するものは、それぞれの省庁に計上

2 主な提案・報告の内容及び食品安全委員会の対応

○リスクコミュニケーションについて

- ・新しい食材・食品の出現、趣向を凝らした食べ方の提案など、食生活は著しく変化している。食品の衛生管理が非常に向上した中、生食を想定していないものを生食することの安全性について、より広く考える情報や資料を継続して提供してほしい。

<食品安全委員会の対応>

食品安全委員会の Facebook において、食肉の生食・加熱不足を原因とする食中毒を防ぐための注意喚起に関する記事を複数回にわたり発信した。

- ・食品安全委員会ホームページの「お母さんになるあなたへ」に、はちみつの摂取による乳児ボツリヌス症のことについての記載があるが、最新の情報に更新し、図やイラストを使い、わかりやすく提示してほしい。

<食品安全委員会の対応>

食品安全委員会ホームページで公表している資料「お母さんになるあなたへ」について、従来「乳児ボツリヌス症」は関連ホームページを参照できるようリンクを貼っているのみであったが、妊婦の方に食生活を考える上で知っておいただきたいトピックのひとつとした。

○リスク管理措置について

- ・飲食店において、内部は完全に生の状態のハンバーグが、熱せられた鉄板に乗せられ提供された。店員から肉の鮮度が良いため生でも食べられる旨の説明がされたが、加熱不十分なハンバーグは「腸管出血性大腸菌」のリスクがあることを経営者や従業員に厳しく指導すべき。

<食品安全委員会の対応>

生焼けのハンバーグを提供していた店舗に関する報告について、リスク管理機関（厚生労働省）と管轄保健所に情報提供し、当該保健所による立入検査等が行われた。

- ・お肉を軟らかく調理する方法として、低温調理が広まっている。低温調理には食中毒のリスクが伴うことから、初発温度と積算保温時間など、何らかの基準を設ける必要があるのではないか。

<食品安全委員会の対応>

低温調理に関する報告について、リスク管理機関（厚生労働省）に情報提供するとともに、食品安全委員会において Facebook で注意喚起した。

以上