

## 食品安全モニターからの随時報告（概要）

平成31年4月～令和2年3月分

食品安全委員会では、食品安全モニター（※）（令和元年度：440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。

（※）食品安全モニター制度は、

1. 食品安全委員会が行った食品健康影響評価（リスク評価）に基づいて各省庁が行う施策の実施状況について報告を受けること
2. 当委員会の運営に関する改善点に関して提言を受けることにより、食品の安全性の確保に係る施策の推進を図ることを目的としている。

### 1 提案・報告件数

- ・集計期間(平成31年4月～令和2年3月)における提案・報告件数は計21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、厚生労働省に関するものが最も多い（14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	文部科学省	食品安全委員会
食品添加物	1	1	-	-	-	-
器具・容器包装	1	1	-	-	-	1
微生物・ウイルス等	9	7	1	2	-	4
かび毒・自然毒等	1	-	1	-	1	1
リスクコミュニケーション	2	-	-	-	-	2
いわゆる「健康食品」	1	-	-	-	-	1
アレルギー物質	2	2	-	1	-	1
その他	4	3	1	-	-	1
合計	21	14	3	3	1	11

※複数の分野に係るものは、主たる分野にのみ計上  
複数の省庁に係るものは、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

#### ○ジビエの加熱不良による食中毒の予防について

- ・ジビエ料理を提供する飲食店も増えているが、レストラン等では、鹿肉のローストなどの料理で、中心部が赤いままだったりレアだったりすることが多いように思われる。食品安全委員会が行った豚の食肉の生食に関するリスク評価の中で、

猪及び鹿の食肉についても言及されており、豚の食肉と同様に生食のリスクが高いことから、中心部までの十分な加熱が必要とされている。リスク管理機関が、消費者や料理人に対する注意喚起や低温調理について実態調査を行い、それに基づき、ジビエ肉に関する調理加工基準の設定し、安全確保を図ってほしい。

<食品安全委員会の対応>

モニターからの提案をリスク管理機関（厚生労働省）と共有した。

## ○ジャガイモ等身近な食材を使った学校現場での食品安全教育の実施について

- ・ジャガイモの不適切な栽培・保管・調理を原因とした食中毒が全国の学校で毎年のように発生している。学校教育の中で、ジャガイモに限らず、身近な食品を取り掛かりの材料として食品安全教育を実施し、子どもの段階から食品安全について学習することで、国民の食品安全に対する知識が向上し、食品安全情報を正しく理解できるようになるのではないかな。

<食品安全委員会の対応>

「キッズボックス」では、食品の安全に関する基礎的な話題や、身近な食品安全に関する話題など、子ども向けにわかりやすく説明している。ジャガイモによる食中毒についても、「キッズボックス」の令和2年5月号で紹介した。今後も、家庭や学校での学習に活用できるよう、わかりやすい情報発信をしていく。

またモニターからの提案を文部科学省及び農林水産省とも共有した。

以上