

食品安全モニターからの随時報告（概要）

令和 2 年 4 月～令和 3 年 3 月分

食品安全委員会では、食品安全モニター（※）（令和 2 年度：447 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・報告（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(令和 2 年 4 月～令和 3 年 3 月)における提案・報告件数は計 16 件。
- ・分野別では、「その他」が最も多く(5 件)、その次に、微生物・ウイルス等(4 件)、汚染物質等(3 件)であった。
- ・新型コロナウイルス感染症拡大の影響によりテイクアウト食品に関するものが 3 件あった。
- ・関係省庁別では、食品安全委員会に関するものが最も多い(各 11 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	環境省	食品安全委員会
食品添加物	1	1	1	-	1	-
汚染物質等	3	3	1	1	1	1
器具・容器包装	-	-	-	-	-	-
微生物・ウイルス等	4	4	1	2	-	3
かび毒・自然毒等	-	-	-	-	-	-
リスクコミュニケーション	2	-	-	-	-	2
いわゆる「健康食品」	1	1	-	1	-	1
アレルギー物質	-	-	-	-	-	-
その他	5	1	-	-	-	4
合計	16	10	3	4	2	11

※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

※モニターからの報告を原文のまま記載。

○テイクアウト食品に関して(3件)

- ・新型コロナウイルス感染症による感染まん延により外食の在り方が見直され、消費者は自宅で喫食する機会が増加している。行政は様々な注意喚起をしているが、夏場に向け、食品衛生を取り巻く環境はより厳しくなると思われる。そのため食品加工事業者や消費者に対しては、食品表示、調理方法等について繰り返しの注意喚起を行う必要がある。食品安全委員会・厚労省・農水・消費者庁各関係部署において、きめ細かな情報発信が必要ではないか。
- ・新型コロナウイルス感染症の流行拡大により、テイクアウトや宅配等のサービスを開始する飲食店が増加している。厚労省から「飲食店における持ち帰り、宅配食品の衛生管理等について」の通知が発出されているが、依然としてテイクアウトした弁当などを原因とする食中毒事件は発生している。このため、テイクアウトに関わる食中毒のハザードの明確化に関する調査研究を行ってはどうか。
- ・新型コロナウイルス感染症の流行に伴う外出自粛などにより、これまで店内での飲食提供を行っていた事業者がテイクアウト商品を扱う例も多くみられる。調理後すぐに喫食される店舗飲食と調理してから喫食までに時間が空くテイクアウト商品では衛生管理に対する意識を変える必要がある。保健所、衛生協会を中心に、HACCPへの理解もある一般衛生管理経験者などへある程度の権限（衛生指導）を委託し衛生指導を行ってはどうか。

<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、農林水産省及び消費者庁）と共有するとともに、ホームページ、Facebook等で新型コロナウイルス感染症に関連する注意喚起等の情報を提供したところである。今後ともご指摘のような情報発信を適宜、丁寧に実施するよう努めていく。

○熟成魚の生食に関する安全性

- ・魚を長時間寝かせて食す熟成魚のブームに伴い、ヒスタミン中毒、腸炎ビブリオ、その他の病原微生物の食中毒が懸念される。熟成させる温度と期間によりそのリスクは大きくなるので、まずは熟成魚についてヒスタミン量や微生物汚染度についてサンプリング調査を行い、問題がある場合には、業者への指導、業界へ指導や啓もう、消費者への注意喚起を行うべき。

<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（厚生労働省及び消費者庁）と共有するとともに、Facebook等でヒスタミン中毒に関する注意喚起等の情報を提供した。