

平成24年度 食品安全モニター会議

随時報告でお願いしたいこと



勧告広報課

食品安全モニターの主な活動

随時報告（提出書式を使って）の提出

（委員会の活動に関する改善点の提言）

具体的には、

- ① リスク管理措置に関する課題・問題点の提言
 - ② 食品安全委員会のリスクコミュニケーション（広報、意見交換会等）の改善
 - ③ 委員会が行うリスク評価の改善に提言
- についてのレポート提出です

課題報告（アンケート）への協力
※年2回程度を予定

食品安全委員会の情報を地域へ提供

・地域で活動されたり、企業でお勤めの場合や周囲の御近所さんとお付き合いなど、それぞれの日常生活の中で周囲の方々への情報提供をお願いします。

随時報告のご提出にあたって

随時報告のテーマ

随時報告では以下の点についてのご提案等をお願いします。

①リスク管理機関のリスク管理措置に関する課題・問題点の報告

(※ 委員会には、リスク管理機関の措置を監視（モニタリング）する役割があります。)

具体的には、

- 現状ではリスク管理措置が講じられていないが、講ずべき問題があるか
- 講じられているリスク管理措置に不十分な点があるか
- 「リスク評価」結果が、「リスク管理」に適正に反映されているか

②委員会が行う「リスクコミュニケーション」についての改善の提案

③委員会が行った、または行うべき「リスク評価」の改善の提案

①リスク管理機関のリスク管理措置に関する 課題・問題点の報告

例えば

新聞やニュースでユッケに関する報道を見たけれど、

(ポイント)

牛肉は規制されたが、
鶏肉はどうなんだろう？

⇒自ら調べる

リスク管理措置を
調べてみたら...

生食用の牛肉を取り扱う事業者の皆様へ

平成23年10月1日から、生食用の牛肉（内臓を除く）について
食品衛生法に基づく規格基準および表示基準が定められます。

これらの基準に適合しない場合は、生食用食肉の加工・調理、
店舗などでの提供、販売ができませんので、ご注意ください。

※規格基準、表示基準に違反した場合、食品衛生法に基づき、行政処分および罰則の対象となります。

<厚生労働省が設定した規格基準>

加工・調理する場合の規格基準（概要）

- ① 腸内細菌菌群が陰性でなければならない
- ② 加工および調理は、生食用食肉に専用の設備を備えた衛生的な場所で行う
- ③ 腸管出血性大腸菌のリスクなどの知識を持つ者が加工および調理を行う
- ④ 加工に使用する肉塊は、枝肉から切り出された後、速やかに加熱殺菌を行う

※詳しくは、厚生労働省のホームページへ
<http://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r9852000001bbdz.html>

<消費者庁が設定した表示基準>

飲食店など店舗で、容器包装に入れずに提供・販売する場合の表示基準

店頭、メニューなど店舗の見やすい場所に、下記2点を表示する必要があります。

- ① 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあること
- ② 子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い人は食肉の生食を控えること

容器包装に入れて販売する場合の表示基準

上記に加え、容器包装の見やすい場所に下記3点を記載する必要があります。

- ③ 生食用であること
- ④ とさつ、または解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品の場合は原産国名）、と畜場の名称（及びと畜場である旨）
- ⑤ 生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品の場合は原産国名）、加工施設の名称（及び加工施設である旨）

※詳しくは、消費者庁のホームページへ <http://www.caa.go.jp/foods/index10.html#m01-1>

子ども、高齢者などの抵抗力の弱い人には、
規格基準に合う生食用食肉であっても、食べさせないようにしましょう。

消費者庁・厚生労働省

東京都食品安全情報評価委員会報告概要

～食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発の検討～

近年、鶏刺し、とりわさ、牛レバ刺しなど食肉を生で食べたことが原因の食中毒が多く発生している。

そこで、東京都食品安全情報評価委員会は、都内の消費者及び事業者の行動実態調査等から食肉の生食に関する実態を把握し、その結果と食肉の生食が原因の食中毒の発生状況を踏まえて、食肉の生食による食中毒防止のためのより効果的な普及啓発の方策を検討し、報告書に取りまとめた。

なお、検討の対象とする食肉の種類は、内臓肉を含む「鶏肉」及び「牛肉」とした。

1 食肉を生で食べることが原因の食中毒の発生状況

- ・カンピロバクターによる食中毒は増加傾向にあり、都において平成20年の病因物質別食中毒発生件数は、ノロウイルスを上回って42件と第1位
- ・カンピロバクターと腸管出血性大腸菌による食中毒の多くが、生や半生の食肉を食べたことが発生要因
- ・平成18年、19年に都内で発生したカンピロバクター食中毒の患者は、20代、30代が合わせて7割
- ・カンピロバクター腸炎で都市立感染症指定医療機関（13都市16医療機関）に入院した患者の年齢分布は、20代以下が多かった（感染性腸炎研究会まとめ）。
- ・腸管出血性大腸菌感染症患者で、急性腎不全、意識障害等の症状を起こす「溶血性尿毒症候群（HUS）」を発症したのは、9歳以下の子どもが多かった（国立感染症研究所まとめ）。
- ・カンピロバクターによる食中毒の後、手足の麻痺等の症状を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することがある。

②委員会が行う「リスクコミュニケーション」 についての改善の提案

(広報、意見交換会等について)

①ホームページ掲載情報についての工夫・提案

- ・ ホームページに掲載されている具体的な情報について、よりわかりやすくするための工夫の案
- ・ ホームページに掲載されていないが、評価機関として掲載すべき具体的な情報内容について提案 など

②季刊誌やメルマガについての具体的な改善の提案

③意見交換に出席して気づいた改善点についての提案 など、具体的な御提案をお願いします。

＜食品安全委員会HPに掲載している主な情報＞

最近のトピック
に関する主な
広報資料は
ここにあります。

The screenshot shows the homepage of the Food Safety Commission (FSC) website. The header includes the FSC logo, navigation links (Home, Site Map, English page), and a search bar. The main content area is divided into several sections:

- 重要なお知らせ (Important Notices):** A list of recent notices, including food safety alerts and recalls. A callout points to this section, stating: "最近のトピックに関する主な広報資料はここにあります。" (Main promotional materials related to recent topics are here.)
- お知らせ (Notice):** A list of general notices, including food safety alerts and recalls. A callout points to this section, stating: "季刊誌バックナンバーはこちらにあります。" (Past issues of the quarterly magazine are here.)
- 食の安全ダイアル (Food Safety Dial):** A section for food safety information, including a phone number (03-6234-1177) and an email address. A callout points to this section, stating: "メールマガジンバックナンバーなどはこちらにあります。" (Past issues of the email magazine, etc., are here.)
- 注目キーワード (Featured Keywords):** A list of keywords related to food safety, such as "放射性物質の食品生産・製造経路" (Food production/manufacturing process of radioactive substances).
- 専門調査会別情報 (Information by Special Committee):** A list of information related to various special committees, including "食品衛生法" (Food Sanitation Act), "食品表示法" (Food Labeling Act), etc.
- 職員採用情報 (Recruitment Information):** Information about recruitment for the FSC.

季刊誌バック
ナンバーは
こちらに
あります。

メールマガジン
バックナンバー
などは
こちらにあります。



<意見交換会の開催予定>

食の安全、を科学する。
食品安全委員会
 Food Safety Commission

ホーム サイトマップ English page
 サイト内検索
 文字サイズ拡大表示 A A A

重要なお知らせ

→放射性物質の食品健康影響評価について
 →東北地方太平洋沖地震の原子力発電所への影響と食品の安全性について(第96報)[PDF]-NEW
 →食品に含まれるトランス脂肪酸の食品健康影響評価の状況について
 →生食用食肉(牛肉)の食品健康影響評価について
 →腸管出血性大腸菌による食中毒に関する情報
 →腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について[PDF]
 ノロウイルスによる食中毒にご注意ください
 →食中毒予防のポイント(更新)

お知らせ

2011.12.27 →今回の食品安全委員会(第114回)は平成24年1月12日(木)14:00~に開催予定です。議題などを定めて、確定し次第、掲載いたします。
 2011.12.08 →放射性セシウムが検出された粉ミルクについて[PDF]
 2011.12.05 →食品衛生法に基づく安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物に関する現時点における食品安全委員会の見解について
 2011.10.09 →平成23年10月1日に「企画専門調査会」「リスクコミュニケーション専門調査会」「緊急時対応

FSC For You

消費者の方向け情報 Click!>>
 お母さんになるあなたへ Click!>>
 キッズボックス Click!>>
 動画配信などビジュアル資料 Click!>>

食の安全についての相談・ご意見は...
食の安全ダイヤル
 03-6234-1177
 E-mail でも受け付けています。
 [受付時間] 平日 10時~17時(休日・年末年始を除く)

皆様のご意見を募集しています!
パブリック・コメント募集
 Public Comment

情報がメールで届きます!
メールマガジン配信登録
 Mail Magazine

「食の安全ダイヤル」にお寄せいただいたご質問等をまとめています。
よくある質問とその答え
 F A Q

「食品の安全性に関する用語集」でも調べてみよう!
食品安全委員会とは
 About FSC

食品安全モニターからの報告 Report
 アンケート結果など

消費者行政・食品安全の総合案内
 消費者・生活者が主役となる安全・安心社会の実現をめざして

新着情報

2011/12/28 2011年11月の月報(英語版)を掲載しました。
 Monthly Joe November 2011

2011/12/27 「食品のリスクを減らすフォーラム(熊本県)ー食品添加物を知ろう1ー」の開催と参加者募集のお知らせ[開催日:平成24年度2月10日(金)]

2011/12/27 「食品健康影響評価技術研究」平成24年度研究課題の募集について

2011/12/27 期間業務職員(事務補助員)の募集について[PDF]

2011/12/27 食品安全関係情報を更新しました(最新2週間(平成23年11月18

注目キーワード

1.放射性物質の食品健康影響評価
 2.腸管出血性大腸菌による食中毒
 3.食中毒予防のポイント

データベースによる資料・情報の検索はこちら!
食品安全総合情報システム

→ 食品安全関係情報 → 新着情報

専門調査会別情報

- ・企画等
- ・添加物
- ・農薬
- ・動物用医薬品
- ・器具・容器包装
- ・化学物質・汚染物質
- ・微生物・ウイルス
- ・プリオン
- ・かび・毒・自然毒等
- ・遺伝子組換え食品等
- ・新開発食品
- ・肥料・飼料等
- ・ワーキンググループ

職員採用情報

FSC Office
 Map 食品安全委員会 事務所所在地地図
 → プライバシーポリシーについて
 → ホームページについて

①こちらをチェックしてください。

②メールマガジンにも開催のお知らせを掲載しています。
 (メルマガご登録をお願いします)

③委員会が行った、または行うべき 「リスク評価」の改善の提案

「自ら評価」とは

食品安全委員会では、
リスク管理機関からの諮問された案件についての
評価を行うだけでなく、
国民の意見等に基づき、人の健康に悪影響が及ぶ
おそれがあると認められる場合には、自らの判断に
より食品健康影響評価を行っています。

委員会が行っている自ら評価の案件について

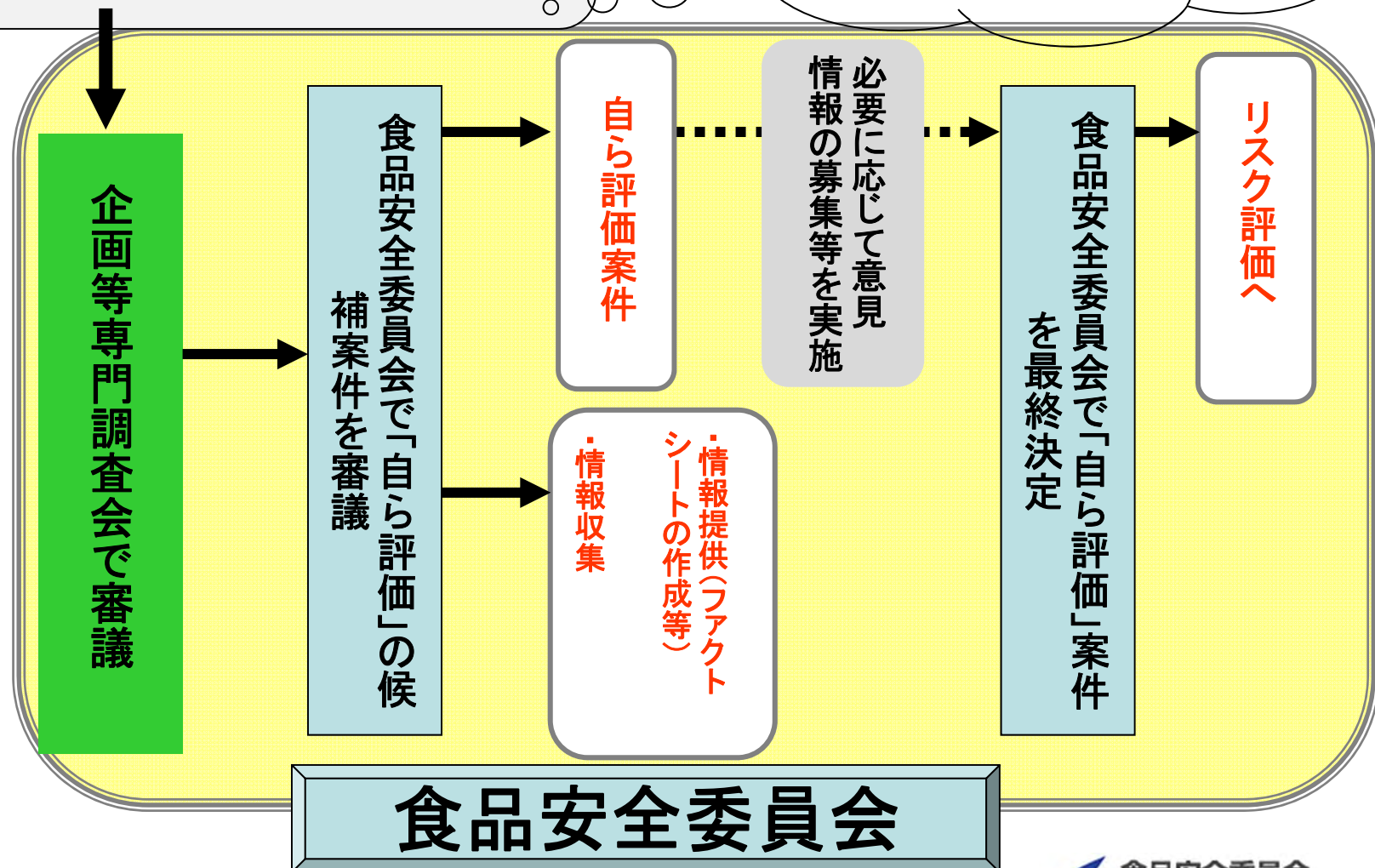
評 価 案 件	評価状況
①日本における牛海綿状脳症（BSE）対策について－中間とりまとめ－	平成16年9月評価終了
②食中毒原因微生物の食品健康影響評価 鶏肉中のカンピロバクター・シェジュニ/コリについて	鶏肉中のカンピロバクター・シェジュニ/コリについては、平成21年6月評価終了
③我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価	11か国の牛肉及び牛内臓について、平成23年12月評価終了
④食品（器具・容器包装を含む）中の鉛に関する食品健康影響評価	実施中
⑤オクラトキシンに関する食品健康影響評価	実施中
⑥デオキシニバレノール及びニバレノールに関する食品健康影響評価	平成22年11月評価終了
⑦食品中のヒ素（有機ヒ素、無機ヒ素）に関する食品健康影響評価	実施中
⑧トランス脂肪酸に関する食品健康影響評価	平成24年3月評価終了
⑨アルミニウムに関する食品健康影響評価	実施中
⑩アクリルアミドに関する食品健康影響評価	実施中

自ら評価案件の決定までのフロー

意見交換会や公募で寄せられた案件候補、
専門調査会委員、**食品安全モニター等からの意見や情報** 等

年に1回（夏頃）課題報告
（アンケート）の中で皆様の
提案をお聞きます。

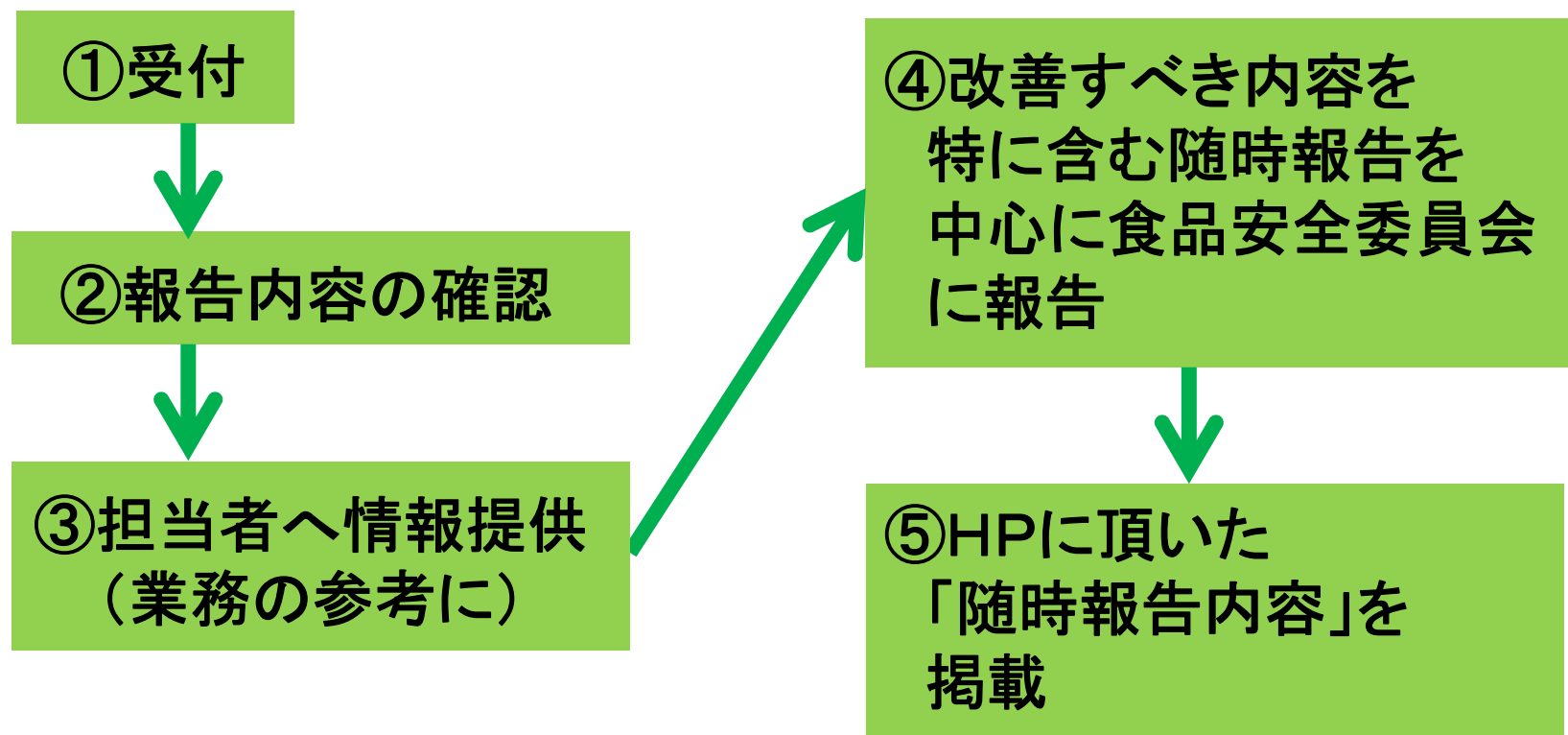
【⇒ 資料4】



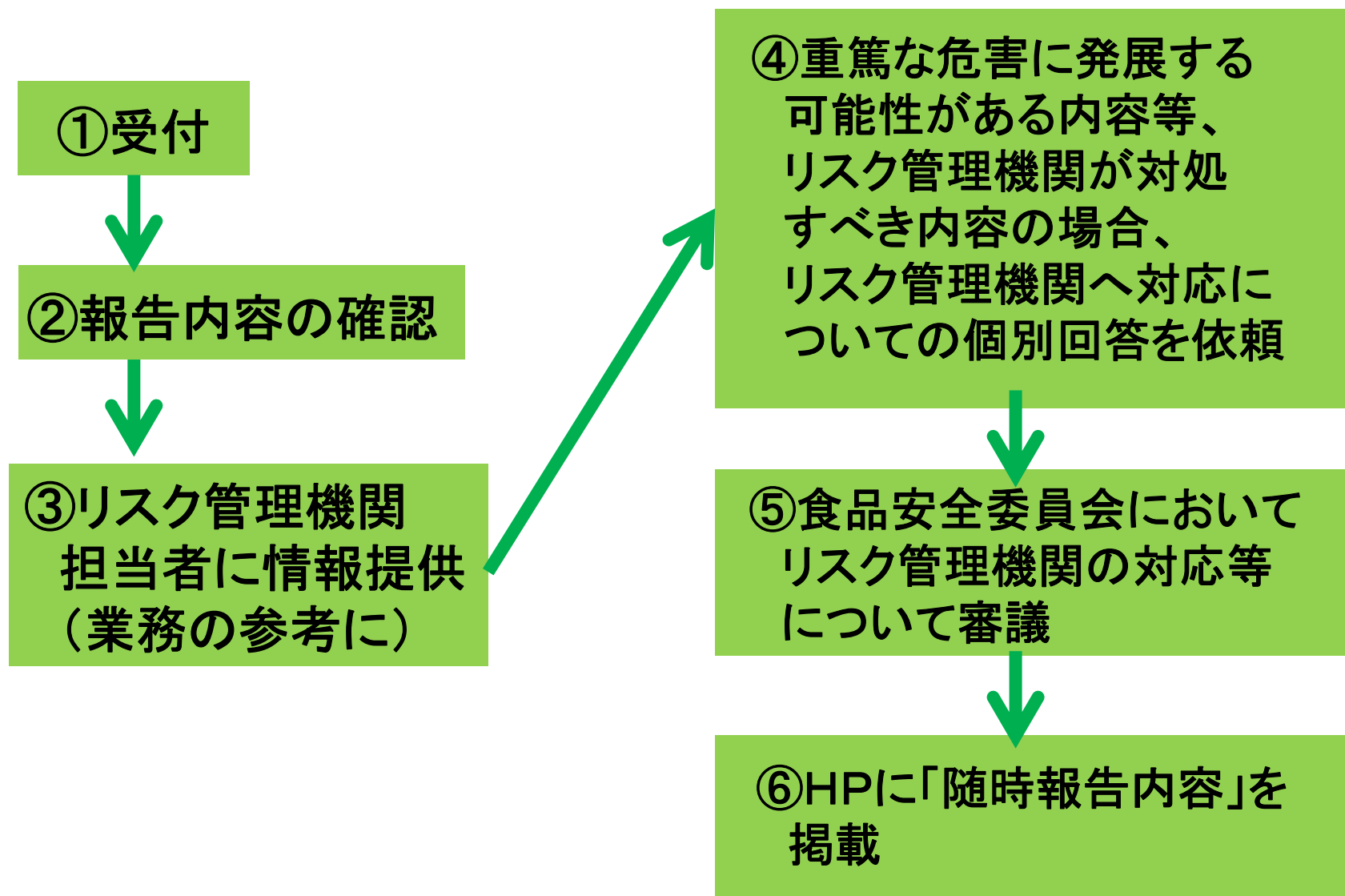
**随時報告を実際に
ご提出いただくにあたって**

頂いた随時報告は以下のように活用させていただきます。

リスク評価、リスクコミュニケーションに関する報告の場合



リスク管理措置に関する課題・問題点の報告の場合



随時報告で守っていただきたいこと

**1. 食品の安全性に関する内容を
お願いします**

2. 具体的な提案をお願いします

ご質問のみの内容（例「～ですか?」、「～を教えてください」など）
ではなく、具体的な改善点をいれてください。

3. 論拠・論旨を明確にお願いします



4月からの新しい随時報告書式

平成 24 年度 食品安全モニター

随時報告 提出書式

報告番号	受付日	備考

※事務局用。記入しないでください。

タイトル		
提言の種類 (○をつける)	リスク評価 (食品安全委員会)	
	リスク管理 (機関名:)	
	リスクコミュニケーション (機関名:)	
	その他 ()	
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実)	【300 字以内】
	2) 課題・問題点	【300 字以内】
	3) 1・2 を踏まえた意見・提言	【300 字以内】

提言内容が分かるようなタイトルを記載ください。

提言内容が該当する区分に○を付してください。

1. 現状・実態

認識だけ（「～と思う」等）書くのではなく、新聞報道、公的機関の公表資料等による正確な事実関係を基に書いてください。

2. 課題・問題点

1の事実確認と現状等を踏まえ、何を課題、問題と思ったか。

3. 意見・提言

1、2を踏まえ、具体的な改善すべきご提言をお書きください。

※ 裏付けるデータや参考文献、引用論文などで、枠内で言及しきれない場合は、別紙として添付してください。

平成 24 年度 食品安全モニター

随時報告 提出書式

報告番号	受付日	備考
※事務局用。記入しないでください。		

タイトル	食肉の生食による食中毒に関して		
提言の種類 (○をつける)	○	リスク評価 (食品安全委員会)	
	○	リスク管理 (機関名: 厚生労働省)	
		リスクコミュニケーション (機関名:)	
		その他 ()	
提 言 内 容	1) 現状・実態 (事実) 【300字以内】 東京都の調査によると、近年、食肉の生食による食中毒が多く発生していることが明らかになった。特にカンピロバクターによる食中毒がトップで増加傾向にあり、都においては食中毒第一位となっている。カンピロバクターと腸管出血性大腸菌による食中毒の多くが、生や半生の食肉を食べたことが発生要因となっている。 事業者、消費者にしても、食中毒に対する知識が十分とは言えない状況にある。 2) 課題・問題点 【300字以内】 鶏さし、とりわさなど鶏肉を生で食べたことが原因で多くの食中毒が発生している。カンピロバクターが原因とする場合が多い。 現在、厚生労働省において、食肉（牛肉）については新たに罰則付の規格基準が制定され、外食等で販売されることは少なくなり一定の食中毒の発生が抑制されていると思われる。また、牛レバーについても禁止も含めて検討されているところである。 しかし、鶏肉においては、鶏さし、鶏わさなどは、何ら衛生基準もなく、現在でも、外食等で食することが可能な状況となっている。 3) 1・2を踏まえた意見・提言 【300字以内】 腸管出血性大腸菌ほど重篤な症状に至るケースは少ないにしても、カンピロバクターの食中毒原因となる鶏肉の生食についても何らかの規制を設けるべきと考える。一例としては、速やかに衛生基準を設けるとともに、事業者、消費者を対象とした周知徹底を図るべきであるとする。		

(別紙)

○調べた事、裏付けるデータ等

都における食中毒の実態としては、カンピロバクターによるものが、ノロウイルスを上回って42件で第1位であった。「鮮度の良い食肉であっても生で食べると食中毒が起こる可能性がある」ことを初めて知った人が44%にものぼる。それらのリスクを知ったうえで食するのと、知らないで食するのでは大きく違うと思う。事業者の方でも流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率をよく知っていたのは24%に過ぎず、事業者の食中毒に関する知識不足にも問題があるようである。

○添付資料、参考文献、引用論文等出典

・東京都の「食品安全情報評価委員会報告概要」(別添1としてファイル添付)

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/report6.html>

・〇〇新聞(H23.9.1朝刊38面)(別添2としてファイル添付)

★ **「～と思う」という認識だけでなく、
公的機関(東京都)の調査を調べるなど、
正確な事実関係を基にしている**

★ **添付資料で客観的データを付加。**



Good!

★ **最新の行政動向(牛肉・牛レバーの生食の
規制動向)の正確な把握の上で、
未措置のリスク管理措置の必要性に
ついて、具体的(衛生基準)に提言。**



Good!

(さらに、「周知徹底を図るべき」について、
具体的提言があれば、なお良い。)

随時報告でお願いしたいこと（ケーススタディ①）

【実際によくある残念な例】

（現状）

「〇〇」の危険性をよく理解していない国民が多い。

（問題点）

「〇〇」について国民への周知が十分でない。

（改善点）

関係省庁が連携して、国民へもっと周知徹底を図るべきである。

また、国民一人ひとりが、「食」に関心を持っていくことが必要だ。

【具体的な御提言をお願いします!】

★ 随時報告は、関係省庁の担当者が、業務の参考とさせていただくものです。

⇒ 現状の周知方法について御指摘の上、具体的にどのように改善すべきか、御提案をお願いします。

※なお、よく「メディアを活用すべき」等の御提案をいただきますが、実際にはなかなか難しい面もあります。

★ 「国民一人ひとりが～関心を持って」いくために、国の施策として何をすべきか、具体的に御提案をお願いします。

随時報告でお願いしたいこと（ケーススタディ②）

【実際によくある残念な例】

（現状）

「〇〇」を買ったが、一部腐っていて食べられなかった。

（問題点）

消費期限が切れていないのに腐っている。
食品の安全性が守られていない。

（改善点）

今後このようなことがないよう、食品安全委員会から業者へ指導してほしい。

【個別事例にとどまらず施策提言を!】

★ 個別事例の指導等は自治体が担い、
国は全体的な制度枠組みを担っています。

⇒ 個別事例に対する言及にとどまらず、
国の施策としての提言をお願い致します。

随時報告でお願いしたいこと（ケーススタディ③）

【実際によくある残念な例】

（現状）

「〇〇」の表示がされている。一方、表示されていないものがある。

（問題点）

「〇〇」の表示がされていない商品の安全の度合いはどの程度は不明である。

（改善点）

「〇〇」の表示がある、ないものの違い、安全性について教えて欲しい。
役所の説明はわかりづらい。

【御質問ではなく施策提言を!】

- ★ 食品安全モニターは、食品安全委員会の活動の改善のために、お願いしています。
- ★ 随時報告は、関係省庁の担当者が、業務の参考とさせていただくものです。

⇒ わからない点などは、各省庁のホームページ等で御確認いただいた上で、国の施策としての提言をお願い致します。

【具体的な御指摘をお願いします!】

⇒ 各省庁の広報資料等でわかりにくい点の御指摘は、「何の資料」の「どこ」が「どのように」わかりづらいか、是非、具体的な御指摘をお願いします。

次の「グループ作業」では、

これまで「随時報告」の考え方について
ご説明してきましたが、

ここからは、

「随時報告」をまとめ方について
「グループ作業」を行い、
実感していただきたいと思います。

(以下、参考資料) その他の情報源

①厚生労働省のホームページ

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

文字サイズの変更 標準 大 特大

検索 調べたい語句を入力してください

ご意見募集やパブリックコメントはこちら 国民参加の場

テーマ別に探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

ひと、くらし、みらいのために
シンボルマークとキャッチフレーズについて

社会保障と税の一体改革

日本の社会保障制度の現状、
政策の検討状況について、お知らせします。

参加者募集中!
「明日の安心」対話集会
社会保障と税の一体改革を考える

総理ビデオメッセージ
「社会保障と税の一体改革について」

内閣官房

緊急情報
[2012年4月27日掲載]
フィブリノゲン製剤納入先医療機関の追加調査について
[2012年4月17日更新]
腸管出血性大腸菌食中毒の予防について
RSS RSSについて

Close-up クローズアップ 厚生労働省

東日本大震災関連情報
厚生労働省からのお知らせ
食品中の放射性物質への対応
English

日本はひとつしごとプロジェクト
B型肝炎訴訟について
国家試験合格発表
後期高齢者医療制度

分野別の政策

健康・医療
健康 食品 医療 医療保険
医薬品 医療機器
注目のキーワード
インフルエンザ 後期高齢者医療制度 診療報酬改定 出産一時金 食品中の放射性物質への対応

子ども・子育て
子ども・子育て支援 職場における子育て支援
注目のキーワード
児童手当 児童扶養手当

福祉・介護
障害者福祉 生活保護・福祉一般 介護・高齢者福祉
注目のキーワード
障害者福祉政策

②農林水産省のホームページ

農林水産省

キッズサイト English

ホーム サイトマップ このサイトの使い方 文字の大きさ・色を変えるには

サイト内検索 検索 文字サイズ変更 小 中 大 色変更 白 青 黄 黒

農林水産省について

組織・政策

報道・広報

統計情報

ご意見・お問い合わせ

ホーム > 組織・政策 > 消費・安全

消費・安全

消費・安全局では、農場から食卓までの安全管理の徹底を通じた食品の安全性の向上や食品表示の適正化による消費者への的確な情報の伝達・提供等に取り組んでいます。

注目情報 TOPICS

- 重要 口蹄疫に関する情報
- 重要 東北地方太平洋沖地震に関する情報(消費・安全)
- 重要 東京電力福島第一原子力発電所事故による農畜水産物等への影響 ~関係府省等のサイトへのポータル~
- 重要 飼料、肥料等に含まれる放射性セシウムの暫定許容値
- お知らせ 安全で健やかな食生活を送るために
- お知らせ 安全な畜産物を生産するために農場でできること(食中毒を減らすための取組)

新着報道発表 PRESS RELEASE

報道発表資料一覧

- 「平成22年度農畜水産物中のダイオキシン類の実態調査」の結果について(5月11日)
- 「第2回 コーネ病検査に関する技術検討会」の開催について(5月9日)
- 米国産牛肉(冷凍バラ肉)の混載事例に関する米国農務省の調査報告書の提出について(5月2日)
- 農場HACCP認証農場の公表について(4月27日)
- カナダ向け牛肉の輸出再開について(4月25日)

施策情報

農場から食卓までの安全管理の徹底を通じた食品の安全性の向上

食品安全

- 基本情報
(食品安全の原理原則 リスク管理 危機管理 科学的に信頼できるデータを得るために(化学物質編))
- 農産物の安全確保(カドミウム カビ毒 有害微生物 全見る)
- 畜産物の安全確保(BSE サルモネラ 全見る)
- 魚介類の安全確保(魚食と健康 全見る)
- 加工食品の安全確保
(アクリルアミド クロロプロパノール類 トランス脂肪酸 全見る)
- 有害化学物質

家畜や農作物の病気や害虫のまん延防止による食料の安定供給

家畜防疫

- 家畜衛生に関する情報
(口蹄疫 鳥インフルエンザ BSE(牛海綿状脳症) 家畜伝染病予防法改正 全見る)
- 動物検疫に関する情報(狂犬病対策 全見る)
- 獣医師、獣医療

水産防疫

- 水産動物の病気を防ぐために

報道・広報

- 大臣等記者会見
- 報道発表資料
- 災害関連情報
- 広報資料

政策情報

- 分野別情報
- 審議会、研究会等
- 法令、告示・通知等
- 予算、決算、財務書類等
- 補助事業、税制
- 政策評価
- 白書情報

統計情報

- 図書館情報

申請・お問い合わせ

- 電子申請窓口
- 法令適用事前確認手続
- ご意見・お問い合わせ
- パブリックコメント
- 公益通報の受付窓口
- 情報公開
- 調達・入札
- 補助事業参加者の公表

組織の概要

- 採用情報
- 所管法人

インターネット | 保護モード: 無効

100%

③消費者庁のホームページ


消費者庁
Consumer Affairs Agency,
Government of Japan

文字サイズ
小
中
大

 シンボルマークについて
 >
 [サイトマップ](#)
>
 [English](#)


被害にあったら


被害にあわないために


消費者行政について知りたい


事業者の方


重要なお知らせ


東日本大震災関連 (5/15更新)

- [平成23年\(2011年\)東日本大震災への対応について](#)
- [Information about the Great East Japan Earthquake \(English\)](#)


ご注意ください！ (5/11更新)


消費者庁リコール情報サイトを開設
[メールサービスにご登録を！](#)


食の安全に関する情報 (5/15更新)

- [「食品と放射能Q&A」\(平成24年4月27日改訂\)](#)
- [「食品中の放射性物質の新しい基準値」のチラシ](#)
- [「食品と放射能」の問題に関する消費者庁の取組](#)
- [放射性物質が暫定規制値超えの牛肉の状況](#)
- [米の作付制限・放射性物質調査・表示](#)
- [食中毒に関する情報\(新着:ボツリヌス食中毒の発生について\)](#)


[消費者庁リコール情報サイト](#)


[メールサービス登録](#)

新着情報
[過去の新着情報へ](#)

[RSS](#)

[一覧](#)

[報道資料](#)

[会議・研究会等](#)

2012年5月14日


衆見

松原大臣記者会見要旨(5月11日)<東電家庭用電気料金の値上げ認可申請への対応>

2012年5月14日


地方

第6回消費生活相談員資格の法的位置づけの明確化等に関する検討会の開催について【5月21日開催】

2012年5月11日


安全

コチニール色素に関する注意喚起

2012年5月11日


安全

食品安全基本法第21条第1項に規定する基本的事項の改定についての意見募集

2012年5月11日


安全

消費生活用製品の重大製品事故に係る公表について

2012年5月10日


安全

食品と放射性物質についてのリスクコミュニケーション等の開催実施及び予定について

おすすめコンテンツ


消費者行政・食品安全の総合案内
 消費者・生活者が主役となる
 安全・安心社会の実現をめざして


New!
 消費者庁
 リコール情報サイト
 4月1日 試行運用開始


事故情報データベースシステム


食品中の放射性物質の新しい基準値


食品と放射能 Q&A
 消費者庁
 ※平成24年4月27日付改訂版

Food and Radiation Q&A
 [provisional translation]
 August 25, 2011

消費者ホットライン
 和・中・日 ずらうふ、みんなを
0570-064-370


消費者教育ポータルサイト

メインメニュー


!! 震災関連


消費者安全


食品表示


食品安全委員会
 Food Safety Commission

④食品安全委員会のホームページの見方（「リスク評価」については、資料「事前学習セット」P.10参照）

●リスク評価結果はどのように知ればいいのか？

食の安全、を科学する。
食品安全委員会
Food Safety Commission

ホーム サイトマップ English page
サイト内検索
文字サイズ拡大表示 A-A = +

重要なお知らせ

- 放射性物質の食品健康影響評価について
- 東北地方太平洋沖地震の原子力発電所への影響と食品の安全性について(第98報)[PDF] -NEW-
- 食品に含まれるトランス脂肪酸の食品健康影響評価の状況について
- 生食用食肉(牛肉)の食品健康影響評価について
- 腸管出血性大腸菌による食中毒に関する情報
- 腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について[PDF]
- ノロウイルスによる食中毒にご注意ください。
- 食中毒予防のポイント(更新)

お知らせ

- 2011.12.27 →今回の食品安全委員会(第414回)は平成24年1月12日(木)14:00～15:00に開催予定です。議題などを含めて、確定し次第、掲載いたします。
- 2011.12.08 →放射性セシウムが検出された粉ミルクについて[PDF]
- 2011.12.05 →食品衛生法に基づく安全性審査を経ていなかった遺伝子組換え微生物を利用した添加物に関する現時点における食品安全委員会の見解について
- 2011.10.08 →平成23年10月1日に「企画専門調査会」「リスクコミュニケーション専門調査会」「緊急時対応

FSC For You

- 消費者の方向け情報 Click! >>
- お母さんになるあなたへ Click! >>
- キッズボックス Click! >>
- 動画配信などビジュアル資料 Click! >>

▶ FSC Views ▶ 食品健康影響評価(リスク評価) ▶ 意見・情報の交換(リスクコミュニケーション) ▶ 会議開催予定と委員会の実績 ▶ 食品安全委員会とは ▶ リンク集 ▶ アーカイブ

新着情報

- 更新情報はこちらをごらん下さい
- 2011/12/28 2011年11月の月報(英語版)を掲載しました。 Monthly log November 2011
- 2011/12/27 「食品のリスクを考えるフォーラム(熊本県)～食品添加物を知ろう!～」の開催と参加者募集のお知らせ[開催日:平成24年度2月10日(金)]
- 2011/12/27 「食品健康影響評価技術研究」平成24年度新規研究課題の募集について
- 2011/12/27 期間業務職員(事務補助員)の募集について[PDF]
- 2011/12/27 食品安全関係情報を更新しました(最新2週間(平成23年11月18

注目キーワード

- 1 放射性物質の食品健康影響評価
- 2 腸管出血性大腸菌による食中毒
- 3 食中毒予防のポイント

データベースによる資料・情報の検索はこちら
FSC安全総合情報システム Click! >>

▶ 食品安全関係情報 ▶ 新着情報

専門調査会別情報

- ・企画等
- ・添加物
- ・農薬
- ・動物用医薬品
- ・器具・容器包装
- ・化学物質・汚染物質
- ・微生物・ウイルス
- ・フロン
- ・かび・毒・自然毒等
- ・遺伝子組換え食品等
- ・新開発食品
- ・肥料・飼料等
- ・ワーキンググループ

職員採用情報

Click! >>

FSC Office
Map 食品安全委員会 事務所所在地図
▶ プライバシーポリシーについて
▶ ホームページについて

「食の安全ダイヤル」にご寄せいただいたご質問等をまとめています。
03-6234-1177
E-mail でも受け付けています。
【受付時間】平日 10時～17時・休日・年末年始を除く

皆様のご意見を募集しています!
パブリック・コメント募集
Public Comment Click! >>

情報がメールで届きます!
メールマガジン配信登録
Mail Magazine Click! >>

「食の安全ダイヤル」にお寄せいただいたご質問等とよくある質問とその答え
FAQ Click! >>

「食品の安全性に関する用語集」でも調べてみよう! Click!

食品安全委員会とは
About FSC Click!

食品安全モニターからの報告
Report アンケート結果など Click!

消費者行政・食品安全の総合案内
消費者・生活者が主役となる
安全・安心社会の実現をめざして

検索キーワード: 検索 [検索オプション](#)

- ☒ AND検索 ☐ OR検索
☒ すべて ☐ 添付資料ファイルのみ ☐ 添付資料ファイルを除く

▶ 食品安全関係情報

国内外の食品の安全性の確保に関する情報(※注)

▶ 会議資料

食品安全委員会、専門調査会において使用された議事次第、配布資料、議事録等

▶ Q&A

食の安全ダイヤルへの問い合わせや食品安全モニターからの報告とそれらに対する関係機関のコメントを整理したもの

▶ 評価書

食品安全委員会が実施した食品健康影響評価に関する情報

▶ 研究情報

食品安全委員会が実施した研究に関する情報

▶ 調査情報

食品安全委員会が実施した調査に関する情報

評価書一覧

印刷ページ 全 128 件

評価品目分類	No.	評価品目名	評価要請文書受理日	評価結果通知日
添加物	1	インプロパノール	2011(平成23)年4月26日	2012(平成24)年3月29日
農薬	2	リン酸一水素マグネシウム	2005(平成17)年3月28日	2012(平成24)年3月22日
動物用医薬品	3	アゾキシストロビン	2011(平成23)年10月7日	2012(平成24)年3月15日
化学物質・汚染物質	4	食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて(サッカリンカルシウムの指定等に伴う規格基準の改正)	2012(平成24)年2月20日	2012(平成24)年2月23日
器具・容器包装	5	食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて(過酸化水素の使用基準の改正)	2012(平成24)年2月10日	2012(平成24)年2月16日
微生物・ウイルス	6	サッカリナトリウム	2011(平成23)年11月29日	2011(平成23)年12月15日
プリオン	7	trans-2-ベンテンナール	2010(平成22)年10月29日	2011(平成23)年12月1日
かび毒・自然毒	8	サッカリンカルシウム	2006(平成18)年5月22日	2011(平成23)年8月25日
遺伝子組換え食品等	9	フルジオキシニル	2011(平成23)年4月21日	2011(平成23)年6月30日
新開発食品	10	(3-アミノ-3-カルボキシプロピル)ジメチルスルホニウム塩化物	2011(平成23)年2月15日	2011(平成23)年5月12日
肥料・飼料等	11	trans-2-メチル-2-ブテナール	2011(平成23)年1月4日	2011(平成23)年4月21日
その他	12	食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて(既存添加物名簿削除に伴う規格削除)	2011(平成23)年3月31日	2011(平成23)年4月7日
	13	2-エチル-6-メチルピラジン	2010(平成22)年12月6日	2011(平成23)年3月31日

食品安全委員会のホームページ

(「実施状況の調査」については、資料「事前学習セット」P.11参照)

●リスク管理の実施状況を知るにはどうしたらいいのか？

The screenshot shows the official website of the Food Safety Commission (FSC) of Japan. The header includes the FSC logo and the tagline '食の安全、を科学する。' (Science for Food Safety). Navigation links for 'Home', 'Site Map', and 'English page' are present. A search bar and text size adjustment options are also visible.

The main content area is divided into several sections:

- 重要なお知らせ (Important Notices):** Lists recent updates, including assessments of food safety risks from radioactive substances and food safety issues related to the Great East Japan Earthquake.
- お知らせ (News):** Provides dates and brief descriptions of recent events, such as the 414th meeting of the FSC and the release of a press release regarding food safety.
- FSC For You:** Offers resources for consumers, parents, and businesses, including a 'Click & Drag' tool and a 'Click & Drag' tool.
- FSC Views:** This section is highlighted with a red circle. It contains a dropdown menu with the following options:
 - 食の安全に関するご相談・お問い合わせ (Consultation/Inquiry about Food Safety)
 - 食品健康影響評価 (リスク評価) (Food Safety Risk Assessment (Risk Evaluation)) - This option is selected and highlighted.
 - 意見・情報の交換 (リスクコミュニケーション) (Exchange of Opinions/Information (Risk Communication))
 - 会議開催予定と委員会の実績 (Meeting Schedule and Committee Achievements)
 - 食品安全委員会とは (About the Food Safety Commission)
 - リンク集 (Link Collection)
 - アーカイブ (Archive)
- 注目キーワード (Featured Keywords):** Lists key topics such as 'Food Safety Risk Assessment', 'Food Safety Issues', and 'Food Safety Prevention'.
- データベースによる資料・情報の検索はこちら (Search for Materials/Information from the Database):** A link to the FSC's information system.
- 食品安全関係情報 (Food Safety Related Information):** A section for detailed information on food safety.
- 専門調査会別情報 (Information by Special Committee):** A section for information on various specialized committees.
- 職員採用情報 (Staff Recruitment Information):** A section for information on job openings.

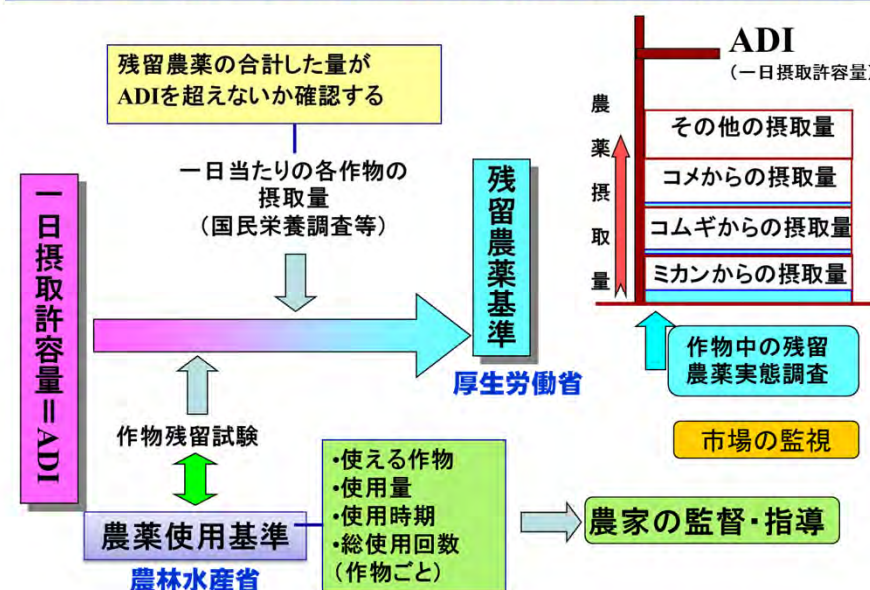
The bottom of the page features a footer with the FSC logo, the text '食品安全委員会 Food Safety Commission', and a map showing the location of the FSC's main office and regional branches.

メプロニル(殺菌剤)

食品名	残留基準値 ¹ (検出後) ppm	残留基準値 ² (改正前) ppm
米(玄米をいう。)	○ 2	2.0
小麦	○ 2	2.0
大麦	○ 2	2.0
ライ麦	○ 2	2.0
その他の穀類 ¹⁾	○ 2	
はれいしよ	● 0.02	1.0
こんにやくいち	● 0.1	1.0
てんさい	● 0.2	1.0
だいこん類(ラディッシュを含む。)	● 0.02	1.0
かいこん類(ラディッシュを含む。)	● 1	5.0
レタス	○ 1	1.0
その他のさく科野菜 ²⁾	● 0.2	1.0
トマト	● 0.02	1.0
きゅうり(ゴーキンを含む。)	● 0.02	1.0
すいか	● 0.02	2.0
ほうれんそう	● 0.7	1.0
日本なし	● 1	2.0
西洋なし	● 1	2.0
ぶどう	● 2	5.0
その他のハーブ ¹⁾	●	1
果介類	○ 2	

使用できる農産物と
その残留基準値が設定される。

リスク評価と管理の関係(残留農薬の例)



「自ら評価」の状況を知るには

食品安全委員会のホームページの見方（「リスク評価」については、資料「事前学習セット」P.10参照）

The screenshot shows the homepage of the Food Safety Commission (FSC) of Japan. The header includes the FSC logo, navigation links (Home, Sitemap, English page), and a search bar. The main content area is divided into several sections:

- 重要なお知らせ (Important Notices):** A list of recent news items, including updates on food safety evaluations and recalls.
- お知らせ (Notice):** A list of recent notices, including information about the FSC's activities and upcoming events.
- FSC For You:** A section with links to various resources, including consumer information, information for parents, and educational materials for children.
- 注目キーワード (Featured Keywords):** A list of keywords related to food safety, such as "放射性物質の食品健康影響評価" (Food safety evaluation of radioactive substances) and "腸管出血性大腸菌による食中毒" (Food poisoning caused by E. coli).
- 新着情報 (Latest Information):** A section with links to the latest news and information, including a link to the "自ら評価について" (About Self-Evaluation) page, which is highlighted with a dashed circle.
- FSC Views:** A section with links to various reports and information, including a link to the "自ら評価について" (About Self-Evaluation) page, which is highlighted with a dashed circle.
- 食品健康影響評価 (リスク評価) (Food Safety Evaluation (Risk Evaluation)):** A section with links to various reports and information, including a link to the "自ら評価について" (About Self-Evaluation) page, which is highlighted with a dashed circle.
- 意見・情報の交換 (リスクコミュニケーション) (Exchange of Opinions and Information (Risk Communication)):** A section with links to various reports and information, including a link to the "自ら評価について" (About Self-Evaluation) page, which is highlighted with a dashed circle.
- 調査・研究活動 (Investigation and Research Activities):** A section with links to various reports and information, including a link to the "自ら評価について" (About Self-Evaluation) page, which is highlighted with a dashed circle.

The footer includes the FSC logo, contact information, and a map of the FSC's location.

食の安全、を科学する。



[ホーム](#) [サイトマップ](#)

[English page](#)

サイト内検索

検索

文字サイズ拡大表示 A-A - = +

[FSC Views](#)

[食品健康影響評価
\(リスク評価\)](#)

[意見・情報の交換
\(リスクコミュニケーション\)](#)

[会議開催予定と
委員会の実績](#)

[食品安全委員会とは](#)

[リンク集](#)

[アーカイブ](#)

[ホーム](#) > 平成22年度の自ら評価の提案案件に関する関連情報

平成22年度の自ら評価の提案案件に関する関連情報

Q自ら評価とは

1 調理器具等からの溶出が懸念される物質

		平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響 評価の状況 (平成23年7月 現在)	関連情報
(1)	ポリフッ化エチレン	ファクトシートを作成して情報提供を行う		
(2)	シリコーン	情報収集を行う		
(3)	パーフルオロ化合物	ファクトシートを作成して情報提供を行う		
(4)	ラップフィルム	情報収集を行う		
(5)	食器から溶出するクロム	情報収集を行う		Q&A
(6)	クッキングペーパー	健康に悪影響を及ぼす恐れがあることを示す情報が確認できない		