

## 東京都食品安全情報評価委員会における過去の検討課題

「●」は個別の専門委員会を設置し検討結果を報告書としてまとめた課題

年度	委員会	開催日	主な検討事項
16 年 度	H16-1	H16.7.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「カンピロバクター食中毒について」報告</li> <li>●「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項」報告</li> </ul>
	H16-2	H16.8.26	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品を媒介して感染するA型肝炎について</li> <li>・食品を媒介して感染するE型肝炎について</li> <li>・アジア産醤油類から検出されたクロロプロパノール類について → 食品安全レポート掲載</li> </ul>
	H16-3	H17.1.14	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全情報の取扱いについて</li> </ul>
17 年 度	H17-1	H17.6.30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・評価委員会の運営の検討 → 情報選定専門委員会の設置（17年度）</li> </ul>
	H17-2	H17.11.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・インターネット販売食品の衛生的実態調査</li> <li>・ノロウイルス関連情報</li> <li>・手洗い励行のキャンペーン活動により食中毒が大幅に減少</li> <li>・そう菜等のフリーチョイス販売に係る実態調査 → HPに掲載（19年度）</li> </ul>
	H17-3	H18.3.29	<ul style="list-style-type: none"> <li>・対面販売されるそう菜のアレルギー表示への取組 → HPに掲載（19年度）</li> <li>・魚介類における汚染物質の年次変化</li> <li>・ヒジキに含まれるヒ素の実態調査及び妊産婦の摂取状況 → HPに掲載（19年度）</li> <li>●「健康食品の安全性に関する情報の検討」報告</li> </ul>
18 年 度	H18-1	H18.7.27	<ul style="list-style-type: none"> <li>・委員委嘱及び専門委員会の委員選出</li> </ul>
	H18-2	H18.10.25	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ジャガイモ中のグルコアルカロイドによる食中毒の危険性 → HPに掲載（19年度）</li> <li>・食肉の生食による食中毒の危険性</li> <li>・白インゲン豆ダイエット法による健康被害</li> <li>・調理従事者を介したノロウイルス食中毒（委員長提案） → 専門委員会の設置</li> </ul>
	H18-3	H19.3.29	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シナモン中のクマリンについて</li> <li>・トランス脂肪酸の問題（既出課題の再検討）</li> <li>・リステリアモノサイトゲネスによる食中毒のリスク（既出課題の再検討）</li> <li>・青果物中の硝酸塩の実態（既出課題の再検討）</li> <li>●「調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報の検討」報告</li> </ul>

	委員会	開催日	主な検討事項
19 年度	H19-1	H19.7.24	<ul style="list-style-type: none"> <li>・植物性自然毒による食中毒について → パンフレット作成</li> <li>・輸入食品の運送状況等実態調査報告 → 輸入食品の運送状況は業界への周知（健康安全研究センター広域監視部 HP）</li> <li>・食品安全に関する FAQ（よくある質問とその回答集）の作成について → 委託調査により FAQ 及び専用の HP サイトを作成</li> </ul>
	H19-2	H20.2.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚介加工品による食中毒について</li> <li>・ヒスタミンによる食中毒について → HP に掲載（20 年度）</li> <li>・果実及びその加工品におけるパツリン汚染について</li> </ul>
20 年度	H20-1	H20.6.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>・委員委嘱及び専門委員会の委員選出</li> </ul>
	H20-2	H20.7.23	<ul style="list-style-type: none"> <li>・社会福祉施設におけるノロウイルス食中毒予防 → 保健所での講習会用資料を作成</li> <li>・食肉の生食が原因と考えられる食中毒の予防 → 専門委員会設置</li> <li>・シナモン含有食品中のクマリンについて</li> <li>・過剰のミネラルを含むダイエタリーサプリメントについて → HP に掲載（20 年度）</li> </ul>
	H20-3	H21.2.16	<ul style="list-style-type: none"> <li>・キノコによる食中毒について → HP に掲載（21 年度）</li> </ul>
21 年度	H21-1	H21.7.29	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デコレーションケーキ等のオーナメント（飾り）の衛生学的実態調査 → 事業者、消費者へ広報誌等で情報提供</li> <li>・「健康食品」と医薬品の相互作用について → リーフレットに反映</li> <li>●「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」中間とりまとめ</li> </ul>
	H21-2	H21.9.30	●「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」最終報告
22 年度	H22-1	H22.5.17	<ul style="list-style-type: none"> <li>・委員委嘱及び専門委員会の委員選出</li> </ul>
	H22-2	H22.7.29	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚介類のアニサキスを中心とした寄生虫の寄生実態調査 → HP に掲載（22 年度）</li> <li>・食品営業施設における手指用乾燥機（ハンドドライヤー）の実態調査 → HP に掲載（22 年度）</li> <li>・市場に流通する二枚貝のノロウイルス汚染実態調査 → 食中毒予防ポスターの作成、広報紙掲載（22 年度）</li> <li>・「食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発」の効果測定の実施について</li> </ul>

	委員会	開催日	主な検討事項
23年度	H23-1	H23.7.20	<ul style="list-style-type: none"> <li>酸性飲料による金属容器成分の溶出について → HPに掲載 (23年度)</li> <li>食肉の食中毒菌汚染実態調査 → 報告書作成、都民・事業者向け講習会の開催</li> <li>手洗い評価ツールを用いた手洗いキャンペーンの実施 → リーフレット、HPに掲載 (23年度)</li> </ul>
	H23-2	H24.2.13	<ul style="list-style-type: none"> <li>アオブダイ等の有毒魚に関する注意喚起 → HPに掲載等 (24年度)</li> <li>粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー → HPに掲載、関係団体に通知 (24年度)</li> </ul>
24年度	H24-1	H24.6.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>委員委嘱及び専門委員会の委員選出</li> </ul>
	H24-2	H24.8.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>寄生虫による食中毒防止について → HPに掲載 (24年度)</li> <li>生食用野菜の衛生学的実態調査 → データをHPに掲載 (24年度)</li> <li>東京都食品安全FAQ(よくある質問とその回答集)の改訂について → HPを再構築し掲載 (25年度)</li> </ul>
	H24-3	H25.3.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗剤等の化学物質の誤用・混入等による食中毒について → HPに掲載 (25年度)</li> </ul>
25年度	H25-1	H25.7.31	<ul style="list-style-type: none"> <li>ベリー類によるA型肝炎食中毒について → 情報収集を継続 (25年度事前調査実施)</li> <li>サポウイルスによる急性胃腸炎の増加について → ポスター作成、HPに掲載 (25年度)</li> </ul>
	H25-2	H26.2.21	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食施設における食物アレルギー防止対策について → 事業計画へ反映・講習会資料作成 (26年度)、HP掲載(27年度予定) (現段階の情報を活用するとともに、今後もデータ収集を継続)</li> <li>ベリー類によるA型肝炎食中毒【H25-1継続(事前調査結果報告)】 → 情報収集を継続 (26年度調査実施)</li> </ul>
26年度	H26-1	H26.5.28	<ul style="list-style-type: none"> <li>委員委嘱及び専門委員会の委員選出</li> </ul>
	H26-2	H26.7.31	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲料中のカフェイン含有量について →HP(食品安全FAQ)掲載 (27年度)</li> <li>一般流通食品中の糖アルコール含有量調査について →消費者調査を実施後、再度検討 (26年度)</li> <li>魚種別アニサキス寄生状況について →リーフレット作成予定、HP掲載 (27年度)</li> </ul>
	H26-3	H27.2.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>ベリー類によるA型肝炎食中毒について【H25-1、H25-2継続】 →HP(食品安全FAQ)掲載予定 (27年度)</li> <li>一般流通食品中の糖アルコール含有量調査について【H26-2継続】 →HP(食品安全FAQ)掲載 (27年度)</li> <li>エリスリトール等の糖アルコールが原因として疑われるアレルギー反応 →HP(食品安全FAQ)掲載 (27年度) (現段階の情報を活用するとともに、今後もデータ収集を継続)</li> </ul>

	委員会	開催日	主な検討事項
27年度	H27-1	H28.7.29	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒事例から見たシンの衛生管理手法について →HP(食品安全 FAQ)掲載 (27年度)</li> <li>・UV印刷紙容器から食品への化学物質移行状況の実態調査について →業界団体に情報提供</li> </ul>
	H27-2	H28.2.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食施設で使用する魚介類のヒスタミンに関する調査</li> <li>・「健康食品」の利用に関する普及啓発 →HP(食品安全 FAQ)掲載 (27年度)</li> </ul>
28年度	H28-1	H28.5.25	<ul style="list-style-type: none"> <li>・委員委嘱及び専門委員会の委員選出</li> </ul>
	H28-2	H28.7.25	<ul style="list-style-type: none"> <li>・有毒魚介類の監視指導について → A4リーフレット作成・配布 (28年度)</li> <li>・避難所生活における食中毒の予防について → 避難所生活等における食中毒等防止対策に関する調査を実施 (28年度) 調査結果を踏まえ、避難所向けハンドブックや都民向けリーフレットを作成・配布 (29年度)</li> <li>・有毒植物による食中毒の防止対策に関する普及啓発について → A4ポスター及びA5リーフレットの作成・配布 (28年度)</li> </ul>
	H28-3	H29.2.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生又は加熱不十分の食肉による食中毒予防について → 事業者向け及び消費者向けリーフレットの作成・配布 (28年度)</li> </ul>
29年度	H29-1	H29.7.31	<ul style="list-style-type: none"> <li>・二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生について → HP(食品安全 FAQ)掲載 (29年度) 家庭における食中毒予防に関する調査を実施 (29年度)</li> <li>・自然解凍用冷凍食品及び加熱調理用冷凍食品に関する利用実態等について → HP(食品安全 FAQ)掲載 (29年度) → 業界団体に情報提供</li> <li>・はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について → 医療機関向け、母子保健担当向けチラシ作成・配布 (29年度) 店舗向け注意喚起カード作成・配布 (29年度) → HP(食品安全 FAQ)掲載 (29年度)</li> </ul>
	H29-2	H30.2.20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いわゆるドライエイジングビーフの衛生学的実態調査 → HP(食品安全 FAQ)掲載 (29年度)</li> </ul>
30年度	H30-1	H30.7.17	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大学生を対象とした鶏肉の生食等に関する実態調査 → 鶏肉の生食防止に係る中学生向け普及啓発チラシを作成 (30年度)、 配付 (元年度)</li> <li>・家庭における食中毒予防に関する調査結果(調理者の属性に着目した追加解析) → 関係機関での活用に向け情報提供 (30年度)</li> </ul>
	H30-2	H31.2.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小規模給食施設における食物アレルギーの混入防止対策 → 調理器具の洗浄方法等に関するチラシ及び講習会用資料作成 (30年度) → HP(調べてみました)掲載 (30年度) → 注意喚起ポスター作成・配布 (元年度)</li> </ul>

	委員会	開催日	主な検討事項
元年度	R1-1	R1.7.23	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いわゆる「低温調理」による食中毒の予防について <ul style="list-style-type: none"> <li>→ レシピ調査及び調理実験（元年度）</li> </ul> </li> <li>・調理従事者を介したノロウイルス食中毒対策の更なる推進について <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 手洗いの徹底に関する取組事例調査結果 HP 掲載（元年度）</li> <li>→ トイレ後の手洗い推進ステッカー作成、配布（元年度）</li> </ul> </li> </ul>
	R1-2	R2.2.17	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「ダイエット健康食品」の摂取に関する注意喚起について <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 注意喚起の実施（令和 2 年度予定）</li> </ul> </li> </ul>