

## 2 過去における東京都食品安全情報評価委員会における主な検討事項

	委員会	開催日	主な検討事項
16 年度	H16-1	H16.7.9	(新たな課題の検討なし) ●「カンピロバクター食中毒について」報告（資料 3-3 参照） ●「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項」報告（資料 3-3 参照）
	H16-2	H16.8.26	・食品を媒介して感染する A 型肝炎について ・食品を媒介して感染する E 型肝炎について ・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
	H16-3	H17.1.14	・安全情報の取扱いについて
17 年度	H17-1	H17.6.30	(新たな課題の検討なし) ・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）
	H17-2	H17.11.1	・インターネット販売食品の衛生的実態調査 ・ノロウイルス関連情報 ・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 ・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）
	H17-3	H18.3.29	・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） ・魚介類における汚染物質の年次変化 ・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） ●「健康食品の安全性に関する情報の検討」報告（資料 3-3 参照）
18 年度	H18-1	H18.7.27	(新たな課題の検討なし) 専門委員会の委員選出
	H18-2	H18.10.25	・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） ・食肉の生食による食中毒の危険性 ・白インゲン豆ダイエット法による健康被害 ・(委員長提案) 調理従事者を介したノロウイルス食中毒 → 専門委員会の設置
	H18-3	H19.3.29	・シナモン中のクマリンについて (既出課題の追加検討) ・トランス脂肪酸の問題 ・リステリアモノサイトゲネスによる食中毒のリスク ・青果物中の硝酸塩の実態 ●「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（資料 3-3 参照）

	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 <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 植物性自然毒はパンフレット作成</li> </ul> </li> <li>・輸入食品の運送状況等実態調査報告 <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 輸入食品の運送状況は業界への周知（広域監視部 HP）</li> </ul> </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 <ul style="list-style-type: none"> <li>→ HP 掲載のために委託調査実施</li> </ul> </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 <ul style="list-style-type: none"> <li>→ HP に掲載（20 年度）</li> </ul> </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	（新たな課題の検討なし）専門委員会の委員選出
	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 <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 保健所での講習会用資料を作成</li> </ul> </li> <li>・食肉の生食が原因と考えられる食中毒の予防 <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 専門委員会設置</li> </ul> </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 <ul style="list-style-type: none"> <li>→ HP に掲載（20 年度）</li> </ul> </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 <ul style="list-style-type: none"> <li>→ HP に掲載（21 年度）</li> </ul> </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）の衛生的実態調査 <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 事業者、消費者へ広報誌等で情報提供</li> </ul> </li> <li>・「健康食品」と医薬品の相互作用について <ul style="list-style-type: none"> <li>→ リーフレットに反映</li> </ul> </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）（資料 3-3 参照）</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」（報告）（資料 3-3 参照）
22 年度	H22-1	H22.5.17	（新たな課題の選定なし）専門委員会の委員選出
	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 <ul style="list-style-type: none"> <li>→ HP に掲載（22 年度）</li> </ul> </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 <ul style="list-style-type: none"> <li>→ HP に掲載（22 年度）</li> </ul> </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 <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 食中毒予防ポスターの作成、広報紙掲載（22 年度）</li> </ul> </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>