

平成 29 年度第 2 回東京都食品安全情報評価委員会 次第

平成 30 年 2 月 20 日 (火) 午後 4 時
健康安全研究センター 6A 会議室

1 開会

2 議事

(1) 平成 29 年度第 2 回情報選定専門委員会からの報告

(2) 課題の検討

ア いわゆるドライエイジングビーフの衛生学的実態調査

3 報告事項

(1) 平成 29 年度第 2 回「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告

(2) 家庭における食中毒対策等に関する調査結果について

(3) その他

4 その他

5 閉会

配付資料

- 資料 1 平成 29 年度第 2 回情報選定専門委員会報告
- 資料 2 収集情報一覧
- 資料 2-1 いわゆるドライエイジングビーフの衛生学的実態調査
- 資料 3 平成 29 年度第 2 回「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告 ※別添のみ委員限り
- 資料 4 家庭における食中毒対策等に関する調査結果概要（案） ※委員限り
- 資料 5 平成 29 年度食の安全都民フォーラム案内チラシ
- 資料 6 食品安全 FAQ「二日目のカレーが好きなのですが、食中毒の危険があると聞きました。本当ですか？」
- 資料 7 食品安全 FAQ「一度加熱調理すれば食中毒は予防できますか？」
- 資料 8 食品安全 FAQ「弁当用そうざいの冷凍食品を冷凍のまま弁当に入れても大丈夫ですか？」
- 資料 9 食品安全 FAQ「ビワの種子には、有害な物質が含まれていることがあるって本当ですか？」
- 資料 10 はちみつによる乳児ボツリヌス症予防啓発チラシ
- 参考資料 東京都食品安全情報評価委員会関係規定等