

東京都食品安全情報評価委員会で検討された事項 (平成 21 年度～平成 25 年度)

年度	事項
平成 21 年度	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
	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
	「健康食品」と医薬品の相互作用について
平成 22 年度	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
	市場に流通する二枚貝のノロウイルス汚染実態調査
	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
平成 23 年度	酸性飲料による金属容器成分の溶出について
	食肉の食中毒菌汚染実態調査
	手洗い評価ツールを用いた手洗いキャンペーンの実施
	アオブダイ等の有毒魚に関する注意喚起
	粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー
平成 24 年度	寄生虫による食中毒の防止について
	生食用野菜の衛生学的実態調査
	洗剤等の化学物質の誤用・混入等による食中毒について
平成 25 年度	ベリー類による A 型肝炎食中毒について
	サポウイルスによる急性胃腸炎の増加について
	給食施設における食物アレルギー防止対策について

【施策へのフィードバック例】

検討事項の内容を踏まえ、監視指導の徹底、国への提案要求、業界等に対する通知発出、ホームページ・動画・チラシ等を用いた普及啓発・注意喚起を実施。