



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [食品ロス量が推計開始以来、最少になりました] (令和 4 年 6 月 9 日 新事業・食品産業部外食・食文化課食品ロス・リサイクル対策室)

農林水産省及び環境省は、食品ロス削減の取組の進展に活かすため、食品ロス量の推計を行い、公表しています。令和 2 年度の食品ロス量は 522 万トン、このうち食品関連事業者から発生する事業系食品ロス量は 275 万トン、家庭から発生する家庭系食品ロス量は 247 万トンとなり、いずれも、推計を開始した平成 24 年度以降で最少です。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/220609.html>

2. [食育メールマガジン (食育月間セミナー臨時号) 令和 4 年 6 月 17 日発行]

(消費・安全局消費者行政・食育課)

令和 4 年度食育月間セミナー

～環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進に向けて～を開催します！

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/e-mag/bk/0057.html>

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp>)

1. [薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会農業・動物用医薬品部会資料(オンライン会議)] (令和 4 年 6 月 15 日 医薬・生活衛生局 食品基準審査課 残留農薬等基準審査室)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_26013.html

2. [令和 4 年度検査命令実施通知] (令和 4 年 6 月)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_24759.html

* 内閣府 食品安全委員会 * (<https://www.fsc.go.jp/>)

1. [「世界食品安全の日」について] (2022 年 6 月 7 日)

6 月 7 日は国際連合が定める「世界食品安全の日」です。この日は、食品安全に関して全ての人の認識を高め、世界の食品安全のための科学に基づいた行動を促進するために制定されています。

https://www.fsc.go.jp/sonota/world_food_safety_day.html

* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [「令和 3 年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書(令和 4 年 3 月)」および「食物アレルギー表示制度に関する実態調査業務<<調査報告書>>(令和 4 年 3 月)」を掲載しました] (令和 4 年 6 月 7 日 食品表示企画課)

・ 令和 3 年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書(令和 4 年 3 月)

我が国の即時型食物アレルギーの変遷と現状を明らかにし、食品表示法に基づくアレルゲンを含む食品に関する表示の特定原材料等の妥当性や改正の必要性を検討しています。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_220601_01.pdf

・ 食物アレルギー表示制度に関する実態調査業務<<調査報告書>>(令和 4 年 3 月)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2021/assets/food_labeling_cms204_20220607_03.pdf

2. 「令和 3 年度特定保健用食品の疾病リスク低減表示に係る調査・検討事業」を調査報告書の公表について (令和 4 年 6 月 8 日)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2021/assets/food_labeling_cms206_20220608_01.pdf

3. [「特定保健用食品の表示許可等について」の一部改正案に関する意見募集について] (2022 年 06 月 08 日食品表示企画課)

特定保健用食品制度の運用改善を目的に「特定保健用食品の表示許可等について」(平成 26 年 10 月 30 日付け消食表第 259 号消費者庁次長通知。)の一部改正案を作成いたしました。

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029015/>

4. [食品表示の適正化に向けた取組について] (2022年06月08日 表示対策課食品表示対策室)

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/029061/>

5. [「食品表示基準Q&A」の一部改正について] (令和4年6月15日消食表第243号)

「食品表示基準Q&A」(平成27年3月30日消食表第140号)の別添「魚介類の名称のガイドライン」は、水産物の名称の表示方法の考え方を示しているところ、エビやカニなどの甲殻類の名称について、分類学的研究の進展による名称の変更などを踏まえ、所要の改正を行います。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/#140_qa

新旧対照表

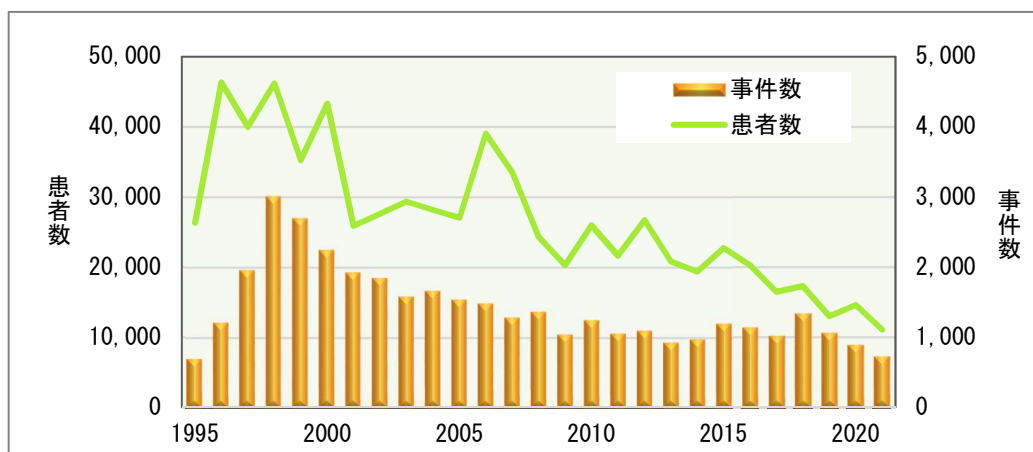
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_220615_15.pdf

* 今月のトピックス *

[食中毒について]

新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の流行をきっかけに、我々を取り巻く社会環境や日常生活は著しく変化しました。食生活の面では外食の機会が減少し、外出自粛要請やリモートワークの推進等により家庭で食事をする機会が増加しました。COVID-19の流行から3年目を迎え、食中毒の発生状況はどのように変化しているのでしょうか。

厚生労働省が公開している食中毒統計調査の結果を下図に示しました。事件数は長年にわたって下げ止まり状態でしたが、2019年以降は減少に転じ、2021年は717件でした。また、患者数は11,080人と統計調査が開始されて以来最少となりました。なお、2021年には牛乳及び仕出し弁当による大規模な食中毒事件が2件発生し、両事件の合計患者数は4,000人を超えています。このことから、実質的には患者数が大幅に減少していると言えます。



内訳としては、COVID-19の流行前と比べて旅館や飲食店での発生が顕著に減少しています。また、かつては食中毒事件数No.1だったノロウイルスが初めて100件を下回りました(72件)。これは、緊急事態宣言や蔓延防止等重点措置に伴い飲食店が相次いで休業したことや手洗いの徹底等が要因と考えられます。

一方で、ウエルシュ菌に起因した食中毒が増加しており、患者総数の約2割を占めています。ウエルシュ菌は、調理から喫食までの時間が長い場合や、調理後の温度管理が不適切な場合に増殖し、食中毒を引き起こします。家庭での食事が増えたことで、作り置きやカレー等の大量調理を行う頻度が高まったことが影響していると思われます。また、飲食店の代わりにアウトドアでの食事やデリバリー、テイクアウトの機会が増えていることも要因として考えられます。

COVID-19の影響により食中毒の発生は減少傾向にあります。withコロナが定着して以前の様な食生活に戻っても、この減少傾向を維持できるかが注目されます。コロナ対策と同様に手洗いを徹底するとともに、食中毒予防の基本である『つけない』『増やさない』『やっつける』を再認識しましょう。

内容についての問合せ、配信アドレスの変更・追加配信希望・配信停止はHPのお問合せよりお願いいたします。<https://www.jfirl.or.jp/contact/create>