

分科会テーマについて

事前アンケート集計結果

内容	人数
有機フッ素化合物 PFAS について：水道水、器具について	2
食育：小～中学生または高校生まで	2
食中毒予防	2
食品の衛生管理：保管温度帯について	1
野草食の安全性の確保	1
遺伝子組換え食品の安全性について	1
輸入食品との付き合い方	1
アクリルアミド等の発がん性物質について	1
食品添加物の表記について	1
鳥インフルエンザ	1
こども食堂	1
米の流通について	1

(参考) R1 年度 「食品表示について」「GAP、HACCP について」
 R2 年度 「農産物の流通について」「HACCP について」
 R4 年度 「食中毒予防と啓発について（ノロウイルス、アニサキス）」
 R5 年度 「食品表示について」「環境保全型農業の最新情報」
 R6 年度 「災害時の食事と衛生」「高齢期の食育について」
 ※R3 年度は開催なし

その他、食の安全・安心の取組をすすめるためのご意見、ご質問等

○食品の保管について、「常温」とあるが、以前から比較すると特に夏期の気温が高温となってきているため、今「常温」とは何度までを言うのか知りたい。

○行政の食への取り組みをこの一年見聞し、安心・安全に対する意識が高くなりました。食はともすると日常の当たり前の糧であり意識も薄くなりがちですが、広く恒常的に安心・安全の情報発信をし続けていく重要性を改めて感じました。