

第1節 リスクコミュニケーションの充実

1 リスクコミュニケーションの推進

平成15（2003）年に施行された「食品安全基本法」（平成15年法律第48号）は、有害な微生物や化学物質等の食品に含まれるハザード（危害要因）を摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、又はそのリスクを適切なレベルに低減するための枠組みである「リスクアナリシス」の考え方に基づいた我が国の食品安全行政について規定しています。

リスクアナリシスは、「リスク評価」、「リスク管理」及び「リスクコミュニケーション」の3つの要素からなっています。この枠組みに基づき、リスク評価機関である食品安全委員会と、リスク管理機関である厚生労働省、農林水産省、消費者庁等が連携・協力して、食品安全行政を展開しています。

このうち、リスクコミュニケーションについては、リスクアナリシスの全過程において、消費者、生産者、食品関連事業者、行政等の関係者間での意見交換を行うとともに、パブリックコメント等を行うことにより公正性や透明性を確保し、国民の意見をリスク評価やリスク管理措置の決定に反映させています。また、食品の安全性に関する国民の知識と理解を深めるため、各種会合や資料を公開するほか、意見交換会の開催、意見・情報の募集、ウェブサイト、メールマガジン、SNS等による情報発信等を行っています。

2 意見交換会等

食品の安全性等に関するリスクコミュニケーションの取組の一つとして、消費者庁、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省等が連携して、意見交換会を開催しています。

「食品中の放射性物質」については、平成23（2011）年度から関係府省庁で連携し、重点的に取り組んでいます。

生産現場では、市場に放射性物質の基準値を上回る農畜産物が流通することのないように、放射性物質の吸収抑制対策、暫定許容値以下の飼料の使用等、それぞれの品目に合わせた取組が行われています。このような生産現場における努力の結果、基準値超過が検出された割合は、全ての品目で平成23（2011）年以降低下し、平成30（2018）年度以降は、農畜産物¹において基準値超過はありません²。

消費者庁が令和6（2024）年3月に公表した消費者の意識調査によると、放射性物質を理由に福島県産品の購入をためらう人の割合は4.9%となりました。

東京電力福島第一原子力発電所の事故に起因する風評の主な要因は、食品中の放射性物質に関する検査の結果等の周知不足であり、広く国民に正確な情報を発信することが重要であることから、復興庁が中心となり、関係府省庁と共に、「風評払拭・リスクコミュニケーション強化戦略」（平成29（2017）年12月12日原子力災害による風評被害を含む影響への対策タスクフォース決定）を策定しました。本戦略では、福島県産品の魅力、その安全性等の情報発信を一層強化することとしています。

1 栽培・飼養管理が可能な品目

2 既に廃棄されたほ場での産品等、特殊な事例3件を除く

令和5（2023）年度には、消費者庁は関係省庁と連携し、生産現場が行っている放射性物質の低減対策の取組や食品中の放射性物質に関する検査結果の現状等について、正確な情報提供や消費者等との意見交換等を実施しました。一般消費者を対象とした意見交換会については、大阪府及び東京都において対面及びオンライン接続によるハイブリット方式にて行いました。また、大学生を対象とした意見交換会については、石川県及び福岡県では対面にて行い、滋賀県、東京都及び福島県では対面及びオンライン接続により他の大学とも接続する方式にて行いました。

さらに、主に小学生とその保護者等を対象に、食中毒予防及び食品中の放射性物質に関する理解の増進を目的として、関係府省庁が連携し、令和5（2023）年8月に宮城県で開催された「みやぎ元気まつり2023」、9月に東京都で開催された「GOOD LIFE フェア2023」、10月に大阪府で開催された「^{ささしま}咲洲こどもEXPO 2023」において、「食品中の放射性物質」等の食品安全について学べるステージ企画や、コマ撮りのアニメ作りを体験するブースの出展等を行いました。



一般消費者向け意見交換会の様子



大学生向け意見交換会の様子



親子向け企画の様子

なお、意見交換会等で使用した資料や議事録は、消費者庁のウェブサイトにおいて公開しています。

また、令和4（2022）年度から引き続き実施している取組として、無関心層を含む幅広い層の消費者に対し、被災地の食品の安全性や魅力等を実感してもらえるよう、東京都において、イベントを開催しました。

これらに加え、消費者庁では関係府省の協力も得て、地方公共団体等との連携による食品に関するリスクコミュニケーションにも取り組んでおり、令和5（2023）年度は食品中の放射性物質に関して157回の意見交換会等を開催しました。また、食品に関する身近なリスクと安全について、消費者、事業者、専門家等との情報共有・理解促進のためのリスクコミュニケーションを実施しています。令和5（2023）年度は、健康食品や食品表示等に関して35回の意見交換会等を実施するとともに、地方公共団体等と協力して消費者の身近な場において食品安全に関する正確な情報を発信できる人材（食品安全コミュニケーター）の養成にも積極的に取り組んでいます。

食品安全委員会では、毎年度策定する食品安全委員会運営計画に基づき、食品安全委員会が行う食品健康影響評価（リスク評価）結果等への理解の促進等のため、地方公共団体とも連携しつつ、意見交換会を開催しています。令和5（2023）年度は農薬の再評価や有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価をテーマとして、報道関係者や消費者を対象に意見交換会を開催したほか、食品安全委員会創立20周年を記念し、海外のリスク評価機関から講師を招き、国際シンポジウムを開催しました。また、消費者に対する食品安全教育に資するため、地

方公共団体と共催の意見交換会の実施、地方公共団体や消費者団体等が主催する学習会等への講師派遣を実施するなど、積極的な情報提供や意見交換に努めています。なお、意見交換会で使用した資料や議事概要は、ウェブサイトにおいて公開しています。

厚生労働省では、消費者に食品の安全性確保についての理解を深めてもらうとともに、食品の安全性確保に対する意見を聴くために、輸入食品の安全性確保に関する意見交換会を開催したほか、地方公共団体等が主催する意見交換会や講習会等の機会を活用し、情報提供に努めています。

農林水産省では、令和5（2023）年度に、「消費者等との定期情報交換会」を2回開催し、1回目（10月）は放射性物質、2回目（2月）は水産用医薬品・ワクチン及び養殖用飼料の安全性について消費者に正確な情報提供を行うとともに、意見交換を行いました。

また、「こども霞が関見学デー」では、各府省庁において工夫を凝らしながら、取組を進めています。厚生労働省では、子供が食の安全について学ぶきっかけになるよう、食の安全に関するクイズや輸入食品のサンプリング体験等を実施し、961名の子供たちが参加しました。農林水産省では、夏休みに食や農林水産業について学べる特設ウェブサイト「マフ塾」にて、「親子で学ぶ「食中毒予防講座」～夏休みを楽しく健康に過ごそう！～」をテーマに、自由研究にも使用できる学習テキストや動画を用いて、食事や調理をする際、食中毒にかからないために、気を付けるべきポイントを紹介しました。新たに作成した「手洗いのススメ～手ってどれくらいよごれているの？～」、「焼肉を楽しむために～食中毒予防を学ぼう！～」の動画により食中毒予防を呼び掛け、正しい手洗いの方法やトンゴと箸の使い分け、十分な加熱等について子供たちに学んでももらいました。



ウェブサイト「親子で学ぶ「食中毒予防講座」
～夏休みを楽しく健康に過ごそう！～」



「手洗いのススメ～手ってどれくらいよごれているの？～」
「焼肉を楽しむために～食中毒予防を学ぼう！～」

第2節 食品の安全性に関する情報の提供

食品の安全性に関する情報については、消費者庁及び食品安全委員会が国民からの情報を、食品安全委員会及び厚生労働省（国立医薬品食品衛生研究所）が国内外の食品安全関係情報を、厚生労働省が食中毒情報等を収集し、必要に応じて随時、関係府省庁で共有するとともに、消費者にも情報提供しています。

健全な食生活の実践には、科学的知見に基づき合理的な判断を行う能力を身に付けた上で、食生活や健康に関する正しい知識を持ち、自ら食を選択していく必要があります。そのためには、消費者に的確な情報を分かりやすく提供することが重要です。消費者庁では、関係府省庁の総合調整を行うとともに、消費者に向けた分かりやすい情報提供を行っています。食品の安全に関する注意喚起や回収情報、報道発表や地方公共団体への情報提供等について、ウェブサイトのほか、リコール情報サイトやSNS（Facebook及びX（旧Twitter））等を通じ、消費者に周知を図っており、消費者庁のみならず、関係府省庁が持つ情報へのアクセスが可能となるポータルサイト「食品安全総合情報サイト」を開設しています。



消費者庁X（旧Twitter）アカウント
（@caa_shohishacho）
URL：https://twitter.com/caa_shohishacho



リコール情報サイト（消費者庁）
URL：https://www.recall.caa.go.jp



消費者庁Facebookアカウント
URL：https://www.facebook.com/caa.shohishacho



食品安全総合情報サイト（消費者庁）
URL：https://www.food-safety.caa.go.jp

消費者庁は、平成23（2011）年度から重点的に取り組んでいる食品中の放射性物質についての情報提供に関し、基準値や検査結果等、食品等の安全に関わることを分かりやすく説明する冊子「食品と放射能Q&A」と、理解のポイントを整理してハンディタイプにまとめた「食品と放射能Q&A ミニ」を適宜更新して、提供しています。



食品と放射能Q & A



食品と放射能Q & A ミニ

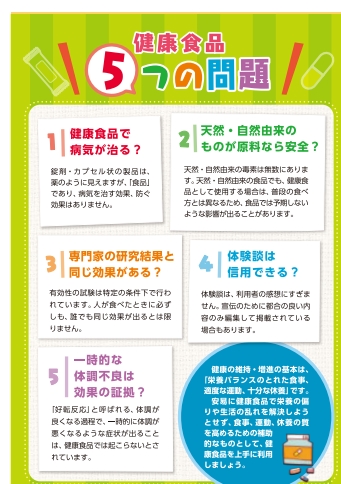


食品中の放射性物質
（解説資料（パンフレット））
（消費者庁）
URL：https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/radioactive_substance/

また、健康食品については、広く消費者に利用されている一方、健康被害の報告や「期待された効果がなかった」、「安全性・有効性に関する情報が得にくかった」等の相談が寄せられていることを受けて、健康食品に関する消費者の疑問に答え、選択や利用の際に注意すべきポイント等を分かりやすく伝えるため、パンフレット「健康食品Q&A」及びリーフレット「健康食品5つの問題」を作成し、配布しています。くわえて、消費者庁が行う意見交換会等の教本として使用するなど、様々な場面で活用しています。



パンフレット「健康食品Q & A」



リーフレット「健康食品5つの問題」

食品安全委員会では、食品健康影響評価（リスク評価）に係る審議経過の透明性の確保と情報提供のため、食品安全委員会の会合や各種専門調査会等について、原則公開とし、議事録や配布資料等を迅速にウェブサイトで公開しています。また、ウェブ会議システムの活用やYouTubeによる会議のライブ配信を行っています。このほか、広報誌「食品安全」において、主なリスク評価結果等、食品安全委員会の一年の活動について、図表を交えて分かりやすく説明しています。

また、原則毎週、メールマガジンを配信し、食品安全委員会や専門調査会の審議結果の概要や開催案内等の食品の安全性に関する情報を配信しています。さらに、SNS（Facebook及びX（旧Twitter））、ブログ、YouTube等を活用し、食品の安全性に関して社会的に注目されている食中毒に関する予防等について適時適切な情報発信を行っています。また、国内外の食品の安全性に関する情報等をデータベースシステムである「食品安全総合情報システム」に蓄積し、ウェブサイトを通じて広く共有し、情報が活用されるよう努めています。

くわえて、食品安全に関する論文、食品安全委員会が取りまとめたリスク評価の内容等を国内外に広く発信するため、英文電子ジャーナル「Food Safety」を年4回発行しています。また、令和5（2023）年度は食品安全委員会創立20周年を記念し、食品安全委員会がこれまで行ってきた主なリスク評価を解説する20周年記念誌を発行しました。



広報誌「食品安全」（食品安全委員会）
URL : https://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index.html



食品安全総合情報システム（食品安全委員会）
URL : <https://www.fsc.go.jp/fscis/>

厚生労働省では、消費者が食品の安全性確保について正しい知識が得られるよう、リーフレットやパンフレット等の普及啓発資材を作成するとともに、ウェブサイトにおいて、食品添加物、残留農薬等の規格基準や監視状況を始めとする施策に関する情報のほか、家庭でできる食中毒予防等についての情報発信を行っています。

また、食品安全に特化した公式のSNS（X（旧Twitter）^{1）}）を開設し、食中毒予防の啓発等を積極的に発信しています。

さらに、生や加熱不十分な鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が例年発生していることを踏まえ、飲食店や家庭に対してパンフレット等を作成し、情報提供しています。

冬場に多く発生するノロウイルス食中毒については、「ノロウイルスに関するQ&A」、「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」、「ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い（動画）」等により、食中毒予防の啓発を行っています。

くわえて、子供向けのページでは、食中毒予防や輸入食品の安全性に関するクイズや動画を掲載するほか、教材としても使える動画やパンフレット等を掲載し、教育現場でも活用できる情報を発信しています。



食中毒（厚生労働省）

URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html



細菌による食中毒（厚生労働省）

URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html



食中毒の原因（細菌以外）（厚生労働省）

URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03.html



（子ども向け）食品の安全（厚生労働省）

URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kodomo/index.html

そのほかにも、季節に応じて増加する食中毒（細菌性食中毒、有毒植物、毒キノコ等）については、特に注意が必要な時期に政府広報やSNS等を通じて消費者への注意喚起を実施し、食品の安全に関する正確な情報が消費者へ確実に届くよう、引き続き関係府省庁と連携していきます。

アレルギーについては、平成29（2017）年3月には、「アレルギー疾患対策基本法」（平成26年法律第98号）に基づき、「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」（平成29年厚生労働省告示第76号）が告示されました。本指針では、国民が、アレルギー疾患に関し、科学的知見に基づく適切な情報を入手できる体制を整備することとされており、食物アレルギー等のアレルギー疾患に関する情報提供の充実のため、厚生労働省の補助事業として一般社団法人日本アレルギー学会がウェブサイトを開設しています。

1 厚生労働省食品安全情報@Shokuhin_ANZEN



「アレルギーポータル」サイト



アレルギーポータル
(一般社団法人日本アレルギー学会、厚生労働省)
URL : <https://allergyportal.jp/>

特に食物アレルギー表示については、「食品表示法」（平成25年法律第70号）に基づく「食品表示基準」（平成27年内閣府令第10号）により、個々の原材料又は添加物の直後に、それぞれに含まれる特定原材料等（小麦等、発症数等から特にアレルギーを起こしやすいものとして、表示が義務又は推奨されるもの）を表示する「個別表示」を原則としています。

なお、令和5（2023）年6月、「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」の意見を踏まえ義務表示である「特定原材料」に準ずる品目として、消費者庁次長通知により表示を推奨している「特定原材料に準ずるもの」の追加・削除の考え方を整理しました。この考え方に基づき、令和6（2024）年3月に、「マカダミアナッツ」を追加し、「まつたけ」を削除しました。

また、外食・中食における食物アレルギーに関する取組について「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」の令和4（2022）年3月の改正において、国は事業者等が行う情報提供に関する取組等を積極的に推進する旨が追加されました。これを踏まえ、令和5（2023）年3月に、アレルギー患者向けに、外食・中食を利用する際に気を付けてほしいポイントについて、事業者向けに、食物アレルギー対応の必要性、事業者の取組事例や食物アレルギーに関する基礎知識等について、イラスト等を用いて分かりやすく説明したパンフレットを作成しました。これらのパンフレットは、消費者庁ウェブサイトに掲載するとともに、関係省庁の協力の下、地方公共団体、外食・中食産業関係団体等、アレルギー疾患医療の中心拠点病院や都道府県アレルギー疾患医療拠点病院等に協力依頼を行い、広く情報を提供しています。また、事業者が適切な取組を行うための正しい知識の習得を目的とした事業者向けの動画研修教材を作成し、消費者庁ウェブサイトに公表しました。



パンフレット「外食・中食を利用するときに気をつけること」
(消費者庁)

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_04.pdf



パンフレット「食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか」
(消費者庁)

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_03.pdf



動画「外食・中食での食物アレルギーについて」
(消費者庁)

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts

農林水産省は、消費者が安全な食生活を送るためには、食品の安全性について正しい知識を持ち、適切に食品を選び、取り扱うことが重要であるとの観点から、ウェブサイトやSNS (Facebook等)、YouTube、メールマガジン、セミナー等を通じて情報発信を行っています。消費者向けのウェブサイトでは「安全で健やかな食生活を送るために」のページを設け、消費者が安全な食生活を送るために役立つ情報を掲載しています。



安全で健やかな食生活を送るために (農林水産省)
URL : <https://www.maff.go.jp/j/fs/index.html>

令和5 (2023) 年度には、日常の生活において、特に、煮込み料理等での調理・保存に注意が必要なウェルシュ菌、肉の調理時の不十分な加熱等に注意が必要なカンピロバクター、海産魚介類の内臓の適切な除去や加熱調理等が必要なアニサキス等について、食中毒の特徴と予防対策をまとめた動画を作成し、SNSやYouTube等を通じて情報発信を行っています。また、季節性の高い食中毒の防止に向けて、野菜・山菜に似た有毒植物や毒キノコについてもSNSを通じて注意喚起をしています。なお、令和5 (2023) 年度に作成した動画には、注意点を分かりやすく説明するキャラクター「食品安全博士」や、食品安全のイメージキャラクターとして新たに作成した「みっけ」を登場させるなどして、子供を含む幅広い世代を対象に親しみやすい内容としました。



安全で健やかな食生活を送るために

カレーを美味しく安全に食べるために
〜ウェルシュ菌による食中毒の予防〜海の幸を安全に楽しむために
〜アニサキス症の予防〜
(左側：みつけ、右側：食品安全博士)

また、アクリルアミドやトランス脂肪酸等、国民の関心度が高い食品中の危害要因を中心に、国民が正しい知識を習得する一助となるよう、危害要因の基本的な事項、国内外における健康影響等に関する評価結果、危害要因の低減に向けた農林水産省及び食品事業者の取組の状況等についての情報を、ウェブサイトにて継続的に発信しています。令和5（2023）年度には、フラン及びフラン化合物に関する情報を取りまとめたページ「食品中のフラン及びフラン化合物に関する情報」や、各有害微生物に関して農林水産省が国内外の情報を取りまとめたリスクプロファイルや関連情報を掲載するページ「農林水産省が優先的にリスク管理を行う対象に位置付けている危害要因についての情報（有害微生物）」及び「農林水産省が優先的にリスク管理を行う対象外の危害要因についての情報（有害微生物）」を新設しました。食品安全の取組を可視化して消費者理解の醸成を促すために、食品事業者が行っている食品中のアクリルアミド低減の取組に関する動画を作成し、SNSやYouTube等を通じて情報発信しました。

さらに、科学的根拠に基づき食品の安全性を向上させるため、農林水産省は、農畜水産物・加工食品中の有害化学物質・有害微生物の含有実態や汚染実態の調査、汚染防止・低減技術の開発、汚染防止・低減対策の策定・普及、それらの効果検証を実施しています。

メールマガジン「食品安全エクスプレス」では、農林水産省を始めとする関係府省庁による報道発表資料、意見・情報の募集、審議会、意見交換会等の開催情報等を毎日（土曜日、日曜日、祝日等を除く。）配信し、食品の安全に関する情報を提供しています。

トランス脂肪酸に関する情報
(農林水産省)

URL : https://www.maff.go.jp/j/syoutan/seisaku/trans_fat/

食品中のアクリルアミドに関する情報
(農林水産省)

URL : https://www.maff.go.jp/j/syoutan/seisaku/acryl_amide/

食品安全エクスプレス（メールマガジン）
(農林水産省)

URL : https://www.maff.go.jp/j/syoutan/johokan/mail_magazine.html

そのほか、農林水産物の安全性の向上を図るため、生産時に使用される資材の安全確保にも努めています。例えば農薬は、農産物の安定生産に必要な資材ですが、その一方で、人の健康や環境に影響を及ぼし得るものであるため、農薬の登録制度により、その効果や安全性を科学的知見に基づいて評価し、問題がないことを確認して製造や販売、使用を認めています。平成30（2018）年に改正された「農薬取締法」（昭和23年法律第82号）に基づき、令和3（2021）年度から再評価を開始しました。再評価は、最新の科学的知見に基づき、全ての農薬についておおむね15年ごとに、国内での使用量が多い農薬を優先して順次実施しています。また、農林水産省では、農薬に関する基礎知識や評価、適正な使用等に関する情報をウェブサイトに掲載しています。



農薬コーナー（農林水産省）

URL : <https://www.maff.go.jp/j/nouyaku/>

第3節 基礎的な調査・研究等の実施及び情報の提供

1 「日本人の食事摂取基準」の作成・公表、活用促進

厚生労働省では、国民の健康の維持・増進、生活習慣病の予防を目的として、国民が健全な食生活を営むことができるように、「日本人の食事摂取基準」を策定し、5年ごとに改定しています。「日本人の食事摂取基準（2020年版）」は、令和2（2020）年度から令和6（2024）年度まで使用する予定です。



日本人の食事摂取基準（厚生労働省）
URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku_nitsuite/bunya/kenkou_iryoku/kenkou/eiyoku/syokujikijyun.html

同基準は、更なる高齢社会の進展や糖尿病有病者数の増加等を踏まえ、生活習慣病の発症予防及び重症化予防に加え、高齢者の低栄養予防やフレイル予防も視野に入れて検討を行いました。エネルギーの指標として目標とするBMIの範囲や、炭水化物、たんぱく質、脂質、各種ビタミン及びミネラルといった栄養素を性・年齢階級別でどのくらい摂取すればよいかにについて定めています。「日本人の食事摂取基準」については厚生労働省ウェブサイトに掲載し、情報提供を行っています。

2 「日本食品標準成分表」の充実、活用促進

「日本食品標準成分表」は、戦後間もない昭和25（1950）年に初版が公表されて以降、国民が日常摂取する食品の成分に関する基礎データを提供することを目的として、食品数や成分項目の充実を図るための改訂を重ねてきています。文部科学省は、令和5（2023）年4月に収載食品の総数が2,538食品となる「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」を公表し、引き続き国民の食生活の実態等に応じた新規収載食品の追加等、内容を充実させる予定です。日本食品標準成分表は最新の成分値の電子データ等をウェブサイトで公開しているほか、この成分値を容易に検索できる「食品成分データベース」としても公開し、国民が利用しやすい情報となるよう努めています。



食品成分データベース（文部科学省）
URL : <https://fooddb.mext.go.jp/>

3 「国民健康・栄養調査」の実施、活用

厚生労働省は、「健康増進法」（平成14年法律第103号）に基づき、国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基礎資料として、国民の身体の状態、栄養摂取量及び生活習慣の状態を明らかにするため、「国民健康・栄養調査」を実施しています。

「国民健康・栄養調査」は原則として毎年秋頃に実施しており、身長、体重、血圧等の身体状況に関する事項、食事の状況やエネルギー及び栄養素等摂取状況に関する事項、食習慣、運動習慣、休養習慣、飲酒習慣、歯の健康保持習慣等生活習慣の状況に関する事項について把握し、解析した結果を公表しています。「国民健康・栄養調査」の結果については、厚生労働省ウェブサイトに掲載するとともに、国立健康・栄養研究所のウェブサイトにおいて、昭和20年代から実施されてきた「国民栄養調査」の結果も併せて掲載するなど情報提供を行っています。



栄養・食育対策（厚生労働省）

URL : https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/eiyuu/index.html



国民健康・栄養調査（厚生労働省）

URL : https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyuu_chousa.html

4 農林漁業や食生活、食料の生産、流通、消費に関する統計調査等の実施・公表

農林水産省は、食育を推進する上で必要となる農林漁業の姿や食料の生産、流通、消費に関する基礎的な統計データを広く国民に提供し、食育に対する国民の理解増進を図っています。主なものとしては、米や野菜等の主要な農畜産物、魚介等の水産物の生産や流通に関する調査を実施し、公表しています。

また、食育に関する国民の意識を把握するために、「食育に関する意識調査」を実施し、調査結果を公表しています。

環境省では、「子どもの健康と環境に関する全国調査（エコチル調査）」として、化学物質のばく露等が子供の健康に与える影響を明らかにするため、平成22（2010）年度から約10万組の親子を対象に、生体試料の収集及び分析、質問票によるフォローアップ等を行っています。その一環として食生活を含めた生活環境についても調査しており、その研究成果を公表しています。



食育に関する意識調査（農林水産省）

URL : <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki.html>



子どもの健康と環境に関する全国調査（エコチル調査）（環境省）

URL : <https://www.env.go.jp/chemi/ceh/index.html>