

消費者の意識調査に基づく食中毒予防の取組 ～生食肉による食中毒の防止～	
北多摩南部保健医療圏 多摩府中保健所	
実施年度	開始 平成 2 1 年度、 終了（予定） 平成 2 2 年度
背 景	近年、レバ刺しや鳥わさなど食肉の生食または生に近い調理品が原因でカンピロバクターや腸管出血性大腸菌 O 1 5 7 食中毒が増加傾向にある。特に、抵抗力の弱い幼児がレバ刺し等を食べて重症化した事例も報告されている。20 年度、一般消費者を対象にアンケート調査を実施したところ、48%の人が生肉料理を食べたことがあり、そのうち 37%が子供にも食べさせるとの回答があった。また、「生で食べられるぐらい鮮度が良ければ安全である」、「生のほうが栄養は損なわれない」など、食肉の生食に対する消費者の誤解もある。
目 標	消費者がレバ刺し等の食肉の生食の危険性を理解し、食べることを控えるよう、より効果的な情報提供の方法を検討し、普及啓発事業を展開する。 食品事業者に対しては、講習会等の場で食肉の汚染情報等を周知して、安全な食品を提供する責務を呼びかけ、食中毒の低減を図る。
事業内容	1 意識調査と効果的な普及啓発媒体の検討 (1) 保育園・幼稚園の保護者アンケート 健康安全課と協力して作成した“食肉の生食による食中毒では子どもが重症化しやすい”ことを示したリーフレット試行版を保育園・幼稚園計 18 施設の保護者に配布し、その内容や食肉の生食に関する意識についてアンケート調査を実施した。 (2) 大学生アンケート 食肉の生食の頻度が高いといわれる 20 歳代の実態を把握するため、大学生を対象に、食肉の生食の経験や意識を調査した。 2 普及啓発媒体の作成 アンケートの結果をふまえ、リーフレット 10,000 部、ポスター1,000 部、保育園等のミニ講習会で使用する子供向け折り紙 2,000 部を作成した。 3 普及啓発事業 ・保健所ホームページ掲載 ・競馬場大型スクリーンで食肉の生食防止を呼びかけ ・講演会の実施 日時：平成 22 年 3 月 16 日 午後 2 時から 4 時 （参加 31 名） テーマ：「正しく知ろう 肉類の生食や加熱不足による食中毒」 講師：慶應義塾大学薬学部客員教授 中村明子先生
評 価	アンケートの結果、具体的な事例を紹介したリーフレットは概ね良い評価が得られ、情報提供の継続を望む声や、食肉の生食に限らず、子供の食中毒予防について講習会開催の要望もあった。大学生アンケートを実施して、この世代では食肉の生食頻度が高いことがわかった。 結果をふまえ、効果的な普及啓発媒体を作成し、22 年度は幼稚園等でミニ講習会を実施するとともに、大学や事業所での普及啓発事業を展開する。 外部講師による講演会を開催したところ、参加者から“レバ刺しの危険性を知り、取り扱いをやめた”との意見もあった。食品事業者に対しては、監視指導の徹底を継続するとともに、22 年度も外部講師による講演会を実施し、積極的に食肉の生食の危険性を周知する。
問い合わせ先	多摩府中保健所 生活環境安全課 食品衛生第一係 電 話 0 4 2 - 3 6 2 - 2 3 3 4 ファクシミリ 0 4 2 - 3 6 0 - 2 1 4 4 E-mail S0200167/S/Tokyo@section.metro.tokyo.jp

食肉の生食による食中毒防止に関する保護者アンケート結果(概要)

1 調査方法

平成 21 年 6 月から 8 月にかけて、保育園・幼稚園 25 施設の保護者等 1,595 人（多摩府中保健所実施数 18 施設、1,358 人）を対象に、子どもが食肉を生で食べてカンピロバクターや O 157 食中毒になると、重症化しやすいことなどを示したリーフレットを配布するとともに、アンケート調査を行い、リーフレットの内容に関する意見や食肉の生食に関する意識等を調査した（図 1）。

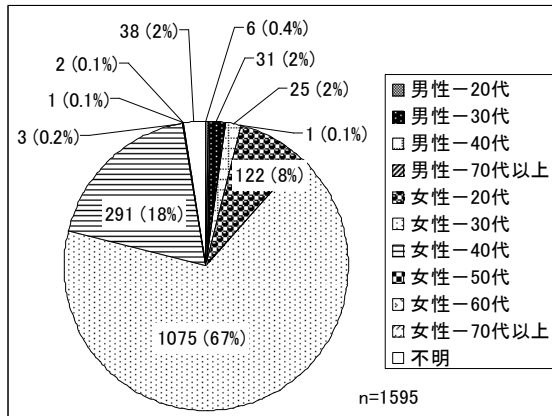


図 1 対象者の性別年代

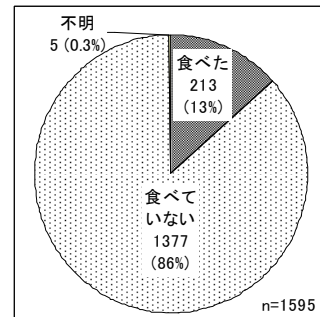


図 2-1 3ヶ月以内に食肉を生で食べた

2 アンケート調査結果

(1) 食肉の生食の実態

直近 3 ヶ月に食肉を生で食べたことがある人は 213 人（13%）で、これまでに、子供に食肉を生で食べさせたことのある人は 170 人（11%）であった。（図 2-1,2-2）

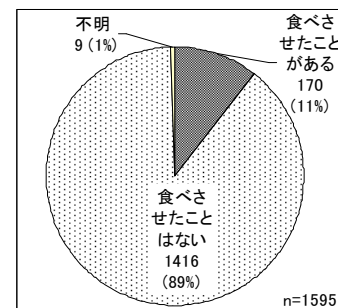


図 2-2 これまでに子どもに食肉を生で食べさせたことがあるか

(2) 食肉の生食の危険性等の周知率

食肉の生食による食中毒の危険性などについてリーフレットを見る前から知っていたかどうかについて調査したところ、カンピロバクターや O 157 食中毒について、「よく知っていた」250 人（16%）、

「聞いたことはあるが、詳しくは知らなかった」895 人（56%）、「知らなかった」439 人（28%）であった。新鮮な肉でも生で食べると食中毒になることについては、「よく知っていた」339 人（21%）、「聞いたことはあるが、詳しくは知らなかった」743 人（47%）、「知らなかった」504 人（32%）。子供は重症化しやすいことについては、「よく知っていた」417 人（26%）、「聞いたことはあるが、詳しくは知らなかった」658 人（41%）、「知らなかった」511 人（32%）であった。また、肉の生食による食中毒の予防方法について、「よく知っていた」531 人（33%）、「聞いたことはあるが、詳しくは知らなかった」807 人（51%）、「知らなかった」243 人（15%）、「不明」14 人（1%）であった。（図 3）

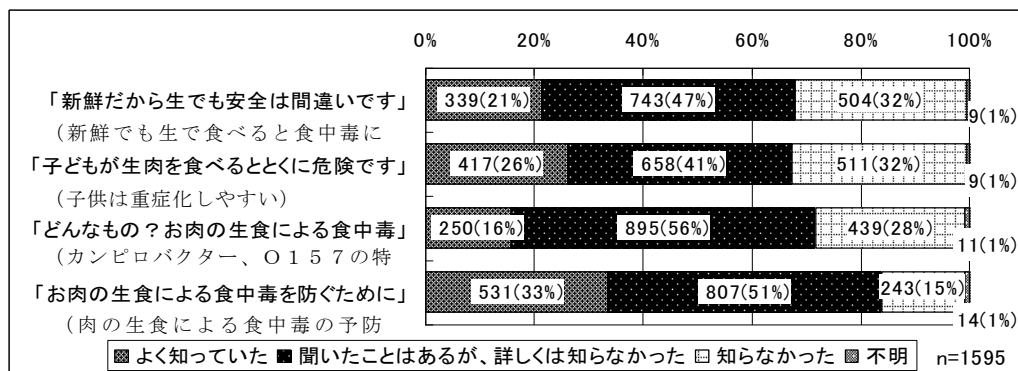


図 3 リーフレットの内容について、リーフレットを見る前に知っていたかどうか

(3)リーフレットの効果について ～今後、食肉を生で食べるかどうかなどの意識の変化～

リーフレットで食肉の生食による食中毒のリスクを見てもらった後、今後、食肉を生で食べようと思うか等について調査した。結果は今後も食べようと「思う」が 96 人（6%）、「どちらかといえば思う」が 197 人（12%）、「どちらかといえば思わない」が 628 人（39%）、「思わない」が 666 人（42%）、「不明」が 8 人（1%）であった。また、子どもに食肉を生で食べさせようと思うかどうかを聞いたところ、「思う」が 7 人（0.4%）、「どちらかといえば思う」が 23 人（1%）、「どちらかといえば思わない」が 182 人（11%）、「思わない」が 1380 人（87%）、「不明」が 3 人（0.2%）であった（図 4-1,2）。

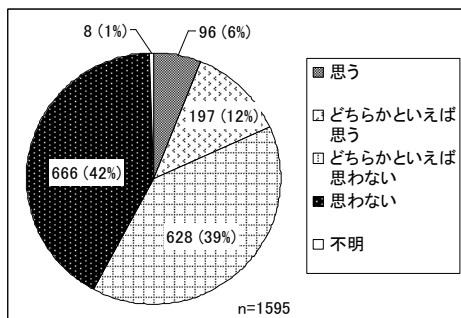


図 4-1 今後、食肉を生で食べるか

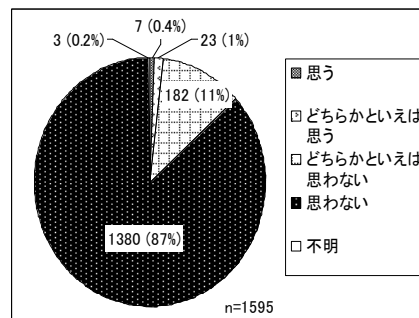


図 4-2 今後、子どもに食肉を生で食べさせるか

(4)今後、食肉を生で食べるリスクを伝えようと思うかどうか

今後、食肉を生で食べようとしている家族や友人に、食中毒になる可能性があることを伝えようと思うかを聞いたところ、「思う」が 629 人（39%）、「どちらかといえば思う」が 753 人（47%）と、合計して 86%の人が家族や友人にリスクを伝えると回答した。また、リーフレットを配布して 1 カ月後の調査であったが、969 人（61%）の人が家族や友人にこのリーフレットの内容を伝えたと回答した。

3 自由意見

当所実施の 18 施設では自由意見欄を設け、261 人から回答があった。主な意見として「食肉の生食が危険だと知らなかったのが、勉強になった」、「今後、このことを家族や友人に伝えていきたい」、「新鮮なら大丈夫と思っていたので、とても参考になりました」、「リーフレットを見て、これまで子どもに生肉料理を与えていたが、今後はやめようと思う」、「子どもと父親が、ユッケが好きで時々食べていたが、このリーフレットで、本人や父親を説得することができ、助かった」など、リーフレットの有効性について意見があった。

また、「このことを知らない人がたくさんいると思うので、テレビ等の媒体を利用するなどして、折を見て広く周知していくべきである」、「食中毒の危険性について、幼稚園・小中学校で知らせていただけると助かります」、「父兄にも保健所の講習などがあればくわしく危険性がわかると思います」、「このような情報を時々周知していただければ大変助かります」など消費者に対する情報提供の機会を要望する意見もあった。

一方、「なぜ危険なものが飲食店で出てくるのか。食肉の生食が危険というならば、行政で飲食店を取り締まってほしい」、「焼肉店などの飲食店やスーパー等に、注意書きを貼らせるべきである」、「店もタバコのように注意書きを入れる等の措置をとらないと（食中毒は）なくなるのでは」、など保健所の指導取締りに関する意見もあった。

なお、「魚の刺身は安全なのか知りたい」、「魚介類についても教えていただきたいと思います」、「刺身や寿司は何歳になれば食べてもよいのか」など、魚介類の生食に関する意見が多数あった。このことは、小さな子供のいる世代では、日々の食生活の安全について疑問があり、身近な問い合わせ先や機会を提供していくことも重要であると考えられた。

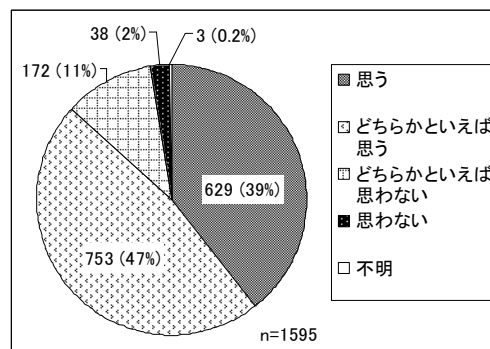


図 5 今後、食肉を生で食べるリスクを伝えるか

○ 食品講演会の実施（福祉保健局ミニ通信より抜粋）

福祉保健局ミニ通信

第277号 2010.03.25
～ 東京都福祉保健局 作成～

☆ 食品衛生講演会

「正しく知ろう 肉類の生食や加熱不足による食中毒！」を開催

16日、多摩府中保健所では、府中市片町文化センターにおいて、焼肉店等の事業者を対象に食品衛生講演会「正しく知ろう 肉類の生食や加熱不足による食中毒！」を開催しました。

当所では課題顕微鏡推進プランにより、鶏刺しなどの肉類の生食料理が原因のカンピロバクターやO157による食中毒防止のための普及啓発に取り組んでいます。

今回、事業者への普及啓発の一環として、「生食料理の危険性と予防方法」をテーマに慶應義塾大学薬学部客員教授の中村明子先生から講演をいただきました。

カンピロバクターやO157食中毒が増加していること、お店のメニューにあるから生食料理を食べる人が多いこと、決して生食用以外のものを生で提供してはならないことなどを力説してくださいました。

写真を交えた子供の重症例の紹介もあったことから、参加者は食中毒の危険性を実感できたようで、「生食料理の危険性がわかったので、提供をやめる」「生食用としての鶏肉の売り込みもあるが、注意する」などの意見をいただきました。

引き続き、肉類の生食による食中毒を防止するため、効果的な普及啓発事業に取り組んでいきます。

【多摩府中保健所】

ポスター、リーフレットの作成

生肉料理 3つの誤解！

生肉、焼肉、しゃぶしゃぶ、ステーキ、肉料理は、加熱が不十分で、食中毒の原因になります。加熱が不十分で、食中毒の原因になります。

加熱が不十分で、食中毒の原因になります。

加熱が不十分で、食中毒の原因になります。

お子さんに生肉料理はダメ！

生肉料理は、食中毒の原因になります。お子さんに生肉料理はダメ！

生肉料理は、食中毒の原因になります。

生肉料理は、食中毒の原因になります。

そのお肉生で食べるんですか？

新鮮なお肉だから生でも安全？

生で食べたほうがスタミナがつく？

メニューにあれば安全！

食中毒です！

リーフレット 生肉料理 3つの誤解

ポスター そのお肉生で食べるんですか？

地域で取り組む食育の推進

～「食育月間」を利用した普及啓発の新たな試み～

北多摩南部保健医療圏 多摩府中保健所

実施年度	開始 平成20年度、 終了（予定） 平成22年度
背景	食習慣の改善意欲が低く、食育の認知度も低い中で、肥満ややせの割合など改善すべき状況は拡大している。生活習慣病予防の観点から市民が自らの健康について意識し、自発的に食育を実践できる食環境の整備が必要とされている。 (1) 17年国民健康・栄養調査から20年、10年前と比べ増加の一途をたどる男性の肥満、一方で20～30歳代女性のやせは2割を占める。 (2) 同じく17年国民健康・栄養調査から食習慣の改善を希望するかの問いに51.5%の者が「いいえ」と回答している。 (3) 19年度に管内でアンケート調査をしたところ、食育認知度は3.0%で内閣府の3.8%を下回った。
目標	1 地域住民の食習慣に直接影響を与えることができる事業者等との連携を強化することにより、食育の重要性を理解してもらい、普及啓発の取り組みを拡大し、個々の事業者の取り組みを地域全体のものへと発展させる。 2 普及啓発の推進を通じ、市民が自発的に食育を実践する意識と意欲が醸成される食環境整備を推進する。
事業内容	1 食育に関する地域連携づくり (1) 食育推進会議の開催 4回 2 キャンペーン活動の実施 食育月間（6月）を中心に管内各市及び関係団体との連携による食育推進キャンペーン活動を展開した。 3 食育普及啓発媒体の作成・配布 食育月間およびスローガンの普及啓発ポスター、マグネットシートを作成し、管内各市、食品衛生協会、給食施設等に配布し普及啓発を行った。 4 調査の実施 地域住民の食育や食育月間に関する認知度や給食施設における食育の実施状況について調査を実施した。 (1) 都民を対象としたアンケート調査 (2) 給食施設を対象としたアンケート調査
評価	1 管内6市健康主管課栄養士、及び地域の食に関わる関係機関、団体をメンバーとする食育推進会議の開催および食育月間を利用した各市、関係団体との協働による各種イベントの実施により、関係団体相互の連携が深めることができた。 2 食育月間を中心とした各市との連携による講座およびイベントの実施により、市民にむけて食の大切さについて意識してもらえる機会を多数作ることができた。 3 各市との協働による講座、イベントの開催により、市が自ら実施する食育推進事業の支援ができた。
問い合わせ先	多摩府中保健所 生活環境安全課 保健栄養係 電話 042-362-2334（418・419） ファクシミリ 042-360-2144 E-mail S0000348@section.metro.tokyo.jp

平成21年度食育推進の取組

多摩府中保健所では 地域の関係機関と協働しながら
食育についての普及啓発を行っています

食育スローガン



「三食たべて
笑顔の毎日」

6月の食育月間に合わせた
食育キャンペーンを実施！

給食施設等や各市健康課の食育に関する取組紹介や、地場野菜を使った調理デモなどを行いました。府中市



普及啓発

ポスターや

ステッカーの作成

各市で食育講座を実施

フレママ食育講座 武蔵野市三鷹市

講師：国立保健医療科学院 瀧本秀美氏

三鷹市地域活動栄養士会 葭谷麻利子氏



葉酸の豊富な食材を
使用したスイーツとともに

指導者食育セミナー 調布市

講師：東京ガス

児童育成支援のための

調理デモンストレーション



食育市民講座 小金井市

講師：野菜ソムリエ 酒井文子氏

江戸東京野菜の講話

と味比べ



小学生の食育講座 狛江市

講師：狛江栄養士会

ずんだもち・簡単チー

ズケーキの調理実習

「作って食べよう

・おやつ」



多摩府中保健所では地域の食品関係事業者、農協、企業、栄養士会などの各種団体、各市健康主管課と連携し、「食育推進会議」を設置し、食育推進について検討しています。

平成21年度課題別保健医療推進プラン

地域で取り組む食育の推進 ～「食育月間」を利用した普及啓発の新たな試み～

1 食育推進会議の開催

地域で連携して食育を推進するため、食育推進会議を開催し、関係機関と協議を図った。

出席者： 管内6市健康主管課、保育園、教育委員会、食品衛生協会、農協、地域活動栄養士会、市経済観光課、企業

開催日	出席者数	内 容
平成21年4月20日	16名	・ 6月に取り組む食育普及活動について ・ 食育キャンペーンについて
6月 4日	18名	
平成22年1月20日	18名	6月の「食育月間」普及啓発の取り組みと月間以外の実施結果報告
3月18日	16名	次年度6月の「食育月間」普及啓発の取り組み内容の検討

2 普及啓発活動

管内6市の各地で様々な普及啓発活動を行った。

(1) 「食育月間」中のキャンペーン活動

	日時	内 容	会場	共催・後援等の機関・団体	参加者
メイン会場	平成21年 6月18日 (木曜日) 19日 (金曜日)	「食育キャンペーン」 23団体・施設の食育の取組の展示 及びステージでの発表 講演、調理実演・試食、食育紙芝居、 相談等の実施	専門店街 フォーリス	府中市、学 校、農協、食 品衛生協会、 保 育 所、企 業、地域活動 栄養士会等	1,568名
	6月3日 (水曜日)	「食育指導者セミナー」 児童育成支援のための調理デモンスト レーションと実習	東京ガス キッチンラン ド	東京ガス(株) 多摩支店	学校栄養士等 16名
サテライト会場	6月6日 (土曜日)	「普及啓発」 調布市環境フェアに参加し、食育につ いて普及	調布市役所 前広場	調布市	450名
	6月9日 (火曜日)	給食施設従事者向け講演会 講演「地域ぐるみの食育」 講師 東京家政学院大学准教授 酒井 治子 氏	多摩府中 保健所	多摩府中 保健所	83名
	6月13日 (土曜日)	小学生の食育講座 「作って食べよう・おやつ」 お話とずんだもち・簡単チーズケーキ の調理実習と指導	狛江市岩戸 児童センタ ー	狛江市、 狛江栄養士会、 岩戸児童センタ ー	小学生19名
	6月14日 (日曜日)	食育市民講座 小金井スタイルな野菜と野菜料理たち ～江戸東京野菜の講話と味比べ～ 講師：野菜ソムリエ 酒井 文子 氏	小金井市 福祉会館	小金井市	47名
	6月17日 (水曜日)	「みんなの栄養展」の開催 年代別食事の実物展示、 体脂肪等測定、パネル展示	専門店街 フォーリス	府中小金井 給食研究会	553名
	6月30日 (火曜日)	幸せオーラを味方につけるプレママ食育 講座 講演「心地よい妊娠・出産・育児のために ～夢はふくらむおなかとともに～」 講師：国立保健医療科学院生涯保健部 母子保健室長 瀧本秀美 氏 三鷹地域活動栄養士会 霞谷麻利子 氏	武蔵野市 スイング ホール	武蔵野市 三鷹市 計 8会場9日間	武蔵野市 三鷹市在住妊婦 38名 計2,774名

(2)「食育月間」以外の食育講座等実施状況

日時	内 容	会場	共催・後援等の 機関・団体	参加者
平成21年 5月29日(金曜日)	圏域歯科衛生士連絡会 「保健所栄養士による地域に向けた食育の推進」	多摩府中 保健所	保健所 保健医療係	健康課主管歯科 衛生士等11名
5月29日(金曜日)	府中市立矢崎幼稚園父母向け食育講座 「お弁当と栄養」	矢崎幼稚園	矢崎幼稚園	110名
9月30日(水曜日)	「みんなの栄養展」の開催 老人施設の1日分実物展示、エネルギー・たん白質量入り料理カードの展示、パネル展示とクイズ	狛江あいと びあセンター	狛江調布給食 研究会	189名
10月19日(月曜日)	6市行政栄養士業務連絡会 「乳幼児の咀嚼機能と離乳食について」 講師 管理栄養士 関根 久恵 氏	多摩府中 保健所	多摩府中 保健所	健康課主管 栄養士等 24名
11月4日(水曜日)	「みんなの栄養展」の開催 体脂肪・血圧測定、栄養相談	吉祥寺駅前	三鷹武蔵野給食 研究会	530名
11月7日(土曜日)	「府中元氣一番まつり・福祉まつり」 府中市のイベントに参加し、身長測定を実施しながら骨粗鬆予防等食育について普及	味の素 スタジアム	府中市、社会福 祉協議会	500名
11月8日(日曜日)	「みんなの栄養展」の開催 老人施設の1日分実物展示、エネルギー・たん白質量入り料理カードの展示、パネル展示とクイズ	慈恵医科大 学第三病院	狛江調布給食研 究会、慈恵医科 大学第三病院	178名
平成22年 1月9日(土曜日)	小学生の食育講座 作って食べよう「すいとん」・「おにぎり」 お話と調理実習・指導	狛江市岩戸 児童センタ ー	狛江市、狛江栄 養士会、岩戸児 童センター	小学生10 名
3月9日(火曜日)	「プロから学ぶ食品講座」 お話と作り方指導 ～作ってみよう！マイソーセージ～ 調理実演と試食 「おいしくお召し上がりください」 講師：二葉栄養専門学校調理師学科 科長 萩原 史朗 氏	二葉栄養 専門学校	武蔵野食品衛生 協会、 二葉栄養専門学 校	83 名 (市民54名 食協保健所 その他 29名)
3月10日(水曜日)	地域活動栄養士交流研修会 「糖尿病の最新情報と栄養士に求めら れるもの」 講師：片山クリニック院長片山 隆司 氏	多摩府中 保健所	多摩府中保健所	40名

(3) 普及啓発媒体の作成と配布

普及啓発媒体	発行数	配布先等
ポスター2種	各4000枚	食品衛生協会、管内6市及び関係部署、地区農協、給食施設等
マグネットシート	476枚	

3 調査の実施

(1) 都民を対象としたアンケート調査

地域住民の食育や食育月間に関する認知度を把握するため、既存事業の場を活用してアンケート調査を実施した。(実施時期 6月～11月)

栄養展への来場者を対象とした調査では、365名がアンケートに参加したが、「食育月間を知っている」とした人は全体の16.1%であり、昨年の2.8%より知っていると答えた人の割合は増加した。

(2) 給食施設を対象としたアンケート調査

管内にある給食施設を対象に食育月間における普及啓発活動の有無等についてアンケートを実施し回答のあった365施設のうち約58%が、6月の食育月間に関連する取組を実施していた。