

保健所からの食品衛生情報の発信の充実	
北多摩南部保健医療圏	
実施年度	開始 平成 23年度、 終了 平成 23年度
背景	<p>従来、保健所における食品衛生業務は、事業者に対する監視指導が中心であり、都民に対する食品衛生の普及啓発は、必ずしも十分とは言えない状況であった。一方、近年多発するノロウイルスやO157、カンピロバクター食中毒は、手洗いの徹底など感染予防策及び肉類の生食を控えるなどの普及か啓発が重要であり、従来に増して、都民に対する食品衛生の効果的な情報提供が求められている。</p> <p>当所では、平成 21・22 年度に実施した課題別プラン「消費者の意識調査に基づく食中毒予防の取組」として、都民を対象としたアンケートの結果、食品衛生情報の提供を求める意見が多くあった。保健所からのより効果的な食品安全情報の発信体制を構築し、食品衛生の一層の推進を図るため、本事業を実施した。</p>
目標	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生情報の発信の充実により、食中毒予防など食品衛生の向上を図る。 施設や圏域内各市と協力し、食品衛生情報等の発信ルートを確立する。 アンケート調査を実施し、都民や事業者が保健所に求める食品衛生情報等の検証を行い、情報発信の内容や方法の充実を図る。
事業内容	<ol style="list-style-type: none"> 普及啓発媒体の作成 クリアファイル 5,000 部作成 普及啓発事業 <ol style="list-style-type: none"> ミニ講習会の実施 乳幼児の保護者を対象とした保育園・各市保健センター等における出張ミニ講習会の実施（15 回、323 名） 学校等における食品衛生講習会の実施（4 回、660 名） 街頭相談等の実施 食品衛生協会等と協同し、パネル掲示・リーフレット配布（7 回、2,656 名） スーパー配布のカレンダーによる普及啓発（10,000 部配布） 消費者を対象とする講演会の実施 168 名参加 テーマ：食物アレルギーを知ろう 講師：独立行政法人国立病院機構 相模原病院 今井孝成医師 日時：平成 23 年 11 月 22 日実施、 消費者等アンケートの実施 <ol style="list-style-type: none"> ミニ講習会アンケート（47 名） 街頭相談アンケート（2,656 名） 食物アレルギー講演会アンケート（131 名）
評価	<p>23 年 4 月に発生した焼肉チェーン店の食中毒報道の影響が背景としてあるものの、食肉の生食による食中毒の危険性について乳児食教室で実施したミニ講習会アンケートでは、「直近の 3 ヶ月間に生肉料理を食べた」4%(20%)(※()内前年)、「子供は抵抗力が弱いので重症化しやすい」67% (37%)。街頭相談アンケートでは、「直近の 3 ヶ月間に生肉料理を食べた」8%(17%)、「肉の生食が原因の食中毒で死亡することがある」91% (84%)と前年と比較し、理解が進んでいた。</p> <p>「食物アレルギー」に関する講演会では「参考になった」「まあまあ参考になった」を含めると聴講者全員が「参考になった」ものとする。また「思い込みで判断していた」「正しい知識が得られた」等の意見が寄せられた。講習会・講演会でのアンケート調査によると「食品衛生や食品」に関する安全情報について、情報の入手元を「テレビ・ラジオ」と回答した人が最も多かった。消費者を対象とする講演会で行政情報が上位であった。今後も引き続き、都民に対してホームページ、講習会等により正確な情報の提供を進めることが必要である。</p>
問い合わせ先	<p>多摩府中保健所 生活環境安全課 食品衛生第一係 電 話 042-362-2334 ファクシミリ 042-360-2144 E-mail S0200167/S/Tokyo@section.metro.tokyo.jp</p>

街頭相談アンケート結果（概要）

食肉の生食の実態及び知識等を把握するため、東京都食品衛生協会が設置した食品衛生街頭相談所において、来所者へのアンケート調査を実施した。

1 調査日時及び場所

- (1) 平成 23 年 8 月 5 日 府中市商工まつり（大國魂神社境内）
- (2) 平成 23 年 9 月 28 日 狛江市あいとぴあ健康まつり（あいとぴあセンター）
- (3) 平成 23 年 10 月 9, 10 日 調布市商工祭（調布市役所前庭）
- (4) 平成 23 年 10 月 15, 16 日 小金井市なかよし市民祭（都立小金井公園）
- (5) 平成 23 年 11 月 2 日 武蔵野市食品衛生街頭相談（武蔵野市コピス吉祥寺前路上）
- (6) 平成 23 年 11 月 12 日 三鷹市農業祭（東京多摩青果跡地）

2 調査対象

(1) 回答者の性別

性別	男性	女性	無回答	計
回答者数	541	1,738	177	2,456
%	22.0	70.8	7.2	100

(2) 回答者の年代

年齢	10 歳代	20 歳代	30 歳代	40 歳代以上	無回答	計
回答者数	95	89	366	1,858	48	2,456
%	3.9	3.6	14.9	75.6	2.0	

3 回答結果

- (1) 問 1 新鮮なお肉なら生で食べても大丈夫？ 正解 : 1 うそ
1 うそ : 1,903名(77.5%) (参考 平成 22 年結果 1159 名(63.2%))
 2 ほんと : 550名(22.4%) (参考 平成 22 年結果 664 名(36.2%))
 3 無回答 10 名
- (2) 問 2 生肉料理は夏バテに効く？ 正解 : 1 うそ
1 うそ : 1,307名(71.3%)
 2 ほんと : 515名(28.1%) 無回答 11 名
- (4) 問 3 生肉料理による食中毒で死ぬこともある？ 正解 : 2 ほんと
 1 うそ : 284名(15.5%)
2 ほんと : 1,534名(83.7%) 無回答 15 名
- (5) 問 4 この 3 ヶ月間に鶏わさ、ユッケ、レバ刺しなどの生肉料理を食べたことがありますか？
 1 食べた : 316名(17.2%)
 2 食べない : 1,510名(82.4%) 無回答 7 名

※ミニ講習会アンケート結果については省略

食物アレルギー講演会アンケート結果

1 講演会概要

- (1) 開催日時：平成 23 年 11 月 22 日、午後 2 時から 4 時
- (2) 開催場所：調布市文化会館くすのきホール
- (3) 講師：国立行政法人相模原病院 小児科医長 今井孝成医師
- (4) 参加人数：168 名

2 アンケート調査結果（回答数 131、回答率 78%）

(1) 講演会について

① 参加者の年齢

20 歳代が 32%、次いで、30 歳代 28% と若い世代が半数以上を占めた。（図 1）

② 参加者の属性

保育園・学校施設が 77%、一般の方 23% であった。

③ 講演の内容が参考になったか

「参考になった」が 88%、「おおむね参考になった」12% であった。「あまり参考にならなかった」、「参考にならなかった」の回答はなかった。（図 2）

④ 講義の時間

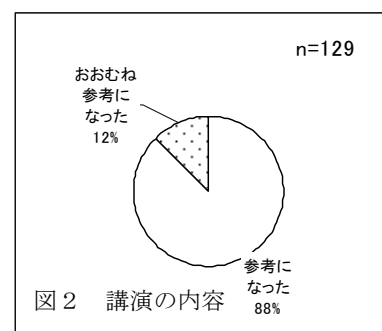
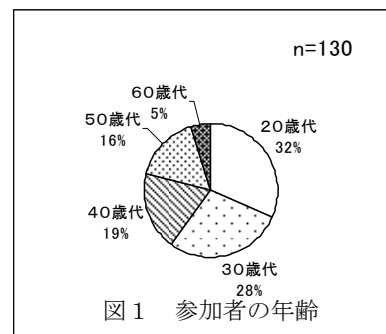
「ちょうどよい」が 65%、「短い」が 35% であった。

⑤ 講義のわかりやすさ

「ちょうどよい」が 94%、「難しい」が 6% であった。

⑥ 感想（主なもの）

- 話がとてもわかりやすく、アレルギーについて詳しく学べて本当に良かった。
- 今後の治療の参考にしたい。
- あっという間で、もっと長く話を聞きたかった。
- 保護者の立場がわかり、保護者対応の参考になった。
- 最新の情報を知ることができてよかった。また食物アレルギーについて専門で経験の多い先生の話を知ることができてよかった。勤務先の園にもアレルギー児がいるので参考にしたい。
- もう少ししっかり勉強したいと思った。間違った知識を持っていたことが分かった。
- 難しい内容を分かりやすく話してくれた。最新情報を知ることができ、古い情報や思い込み、迷信を改める機会になった。NHK の話もしていただき、参考になった。
- とても勉強になった。アナフィラキシーについて分かりやすく学ぶことができた。
- 食物アレルギーは難しいと思っていたが、昔と少し考え方が変わっている事にびっくりした。
- 医師の立場からのアレルギーについて詳しい知識が知れてよかった。保護者とのかわり、対応が参考になった



(2) 食品安全情報について

① 食品安全情報の入手先について

複数回答としたところ、「テレビ・ラジオ」70件、「行政機関」61件、「新聞」57件、「インターネット」49件、「家族・知人」13件という結果だった。(図3)

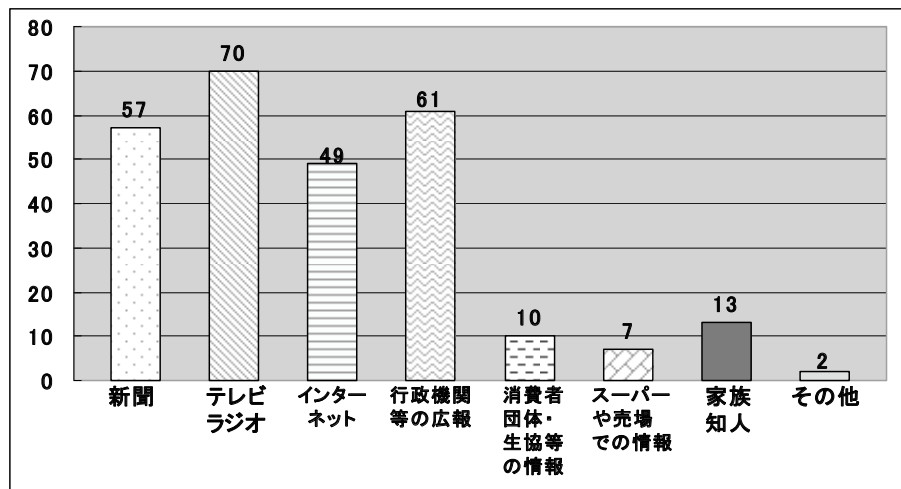


図3 食品衛生や食品に関する安全情報の情報源

② 福祉保健局ホームページ「食の安心パトロール」の認知度について

知っている人は7%、知らなかった人は93%と認知度は低かった。

③ 「食の安心パトロール」にアクセスしたいと思うかについて

「思う」35%、「どちらかといえば思う」55%であった。「どちらかといえば思わない」7%、「思わない」4%であった。(図4)

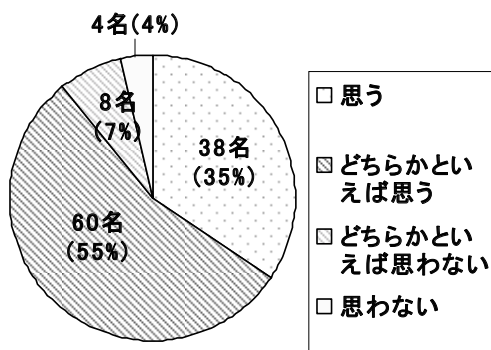


図4「食の安心パトロール」にアクセスしたいと思うか

○ アレルギー講演会の実施（福祉保健局ミニ通信より抜粋）

☆ 講演会「食物アレルギーについて知ろう」を開催しました

11月22日、多摩府中保健所では、調布市文化会館において独立行政法人国立病院機構相模原病院小児科医長の今井孝成先生をお迎えし、「食物アレルギーについて知ろう～正しい理解とその対応法～」をテーマとした講演会を開催しました。

講演会には、管内にお住まいの方の他、給食施設の管理者や栄養士の方など計168名が参加しました。当日は会場ホールの親子鑑賞室を利用し、小さなお子さん同伴のお母さん方にも参加していただくことができました。

講演会では、食物アレルギーの基礎知識から診療のポイント・家庭や保育園で



の日常生活の留意点・治療に至るまで幅広くお話しいただきました。参加者からは「楽しくてとてもわかりやすかった」、「先生のお話をもっと聞きたい」といった感想を多数いただきました。また、診療現場から最新の情報をお話しいただくことができ、食物アレルギーを持つお子さんの親御さんからは「とても勉強になった」、「今後の治療の参考にしたい」という感想が寄せられました。

大変有意義な講演をしてくださった今井先生に感謝申し上げるとともに、都民の皆さんが必要としている情報を正確に発信することの重要性を再認識しました。

【多摩府中保健所】



○ カレンダー用普及啓発媒体

多摩府中保健所からのお知らせ

防ごう！カンピロバクター食中毒

近年、カンピロバクターという細菌を原因とする食中毒が多く発生しています。この食中毒は、みなさんが調理や食事のときにちょっとした注意をすることによって防ぐことができます。調理をする方も、食中毒防止のポイントをおさえ、おいしく食事をとりましょう。

家庭でのカンピロバクター食中毒防止のポイント

○鶏わさ、レバ刺など生肉料理や半生のお肉は食べない	➡ お肉は十分加熱して食べましょう（加熱目安は75℃、1分以上）
○食べる箸で生肉には触れない	➡ 焼肉やバーベキューをする時はお肉専用の箸やトングを使いましょう！
○まな板や包丁などの調理器具にも注意！	➡ 生肉を扱った調理器具は、よく洗剤で洗い、熱湯等で消毒してから他の調理に使いましょう
○生のお肉に触った後は十分に手を洗いましょう！	

東京都では食品の安全性について様々な情報をホームページで発信しています。さらに詳しい情報は、インターネットの検索サイトで「たべもの安全情報館」を検索し、コンテンツ内の「食中毒を予防する」をクリックしてください。

右のQRコードを読み込んでアクセスできます。

すとつぷ
食中毒

○ クリアファイルの作成

