

第 1 回及び第 2 回食肉の生食による 食中毒専門委員会の報告

食肉の生食による食中毒専門委員会の報告

◎ 第 1 回 食肉の生食による食中毒専門委員会

1 開催日時・場所

平成 20 年 10 月 7 日 午前 10 時から正午まで
都庁第二本庁舎 31 階 25 会議室

2 議事

(1) 座長の選出

中村明子委員を座長に選出した。

(2) 検討課題の絞込み

- ・ 検討の対象とする病因物質について、食肉の生食による食中毒の発生要因となりうるカンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌及び E 型肝炎ウイルスを選び検討した。その結果、事例数の推移及び重症度の観点から、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌を対象とすることとした。
- ・ 鶏肉及び牛肉を意図的に生または半生で喫食することによる食中毒を防止するための効果的な情報提供のあり方について検討することとした。

(3) 委託調査の実施

- ・ 都民の食肉の生食に対する意識及び実際の食行動、外食産業事業者の食肉の生食提供に関する意識及び生食メニューの実態について、調査を行う。
- ・ 調査は業者に委託して行う。

(4) スケジュール

別紙のとおり、平成 21 年 8 月に最終報告案をとりまとめる。

◎ 第2回 食肉の生食による食中毒専門委員会

1 開催日時・場所

平成 21 年 1 月 21 日 午後 2 時から午後 4 時まで
都庁第一本庁舎 33 階 N 1 会議室

2 議事

(1) 微生物に関するリスク情報

- ・カンピロバクターの認知度の低さが、食中毒が減らないことの一因である。
- ・消費者に対し、食肉の生食による食中毒の発生状況を周知し、リスクを十分に浸透させるため、情報提供の内容とその方法を検討する必要がある。
- ・カンピロバクターによる食中毒について患者の性別や年代、原因施設等の情報を分析してリスク情報を提供すべき対象者を絞り込む。

(2) 委託調査について

ア 消費者を対象とした意識・行動調査

・グループインタビュー

6 人 1 グループとし、 ~ の 3 グループに対して各グループ 1 回ずつインタビューを実施。各グループには生食をする人としらない人が含まれるようにする。

9 歳以下の子供を持つ男女

20 代男性

一般消費者

・WEB アンケート調査

20 歳以上の都民を対象に 1,000 サンプル。内訳は人口構成比に準ずる。

イ 事業者を対象とした意識・行動調査

・訪問留置アンケート調査

都内飲食店（一般・すし・そば）の店長もしくは調理長を対象に、回収数 100 事業者となるようにアンケート調査を行う。生食の提供の有り・無しが半々となるようにする。

・個別インタビュー

生食提供が有る事業者を含む最低 6 事業者に対し実施。

ウ 委託調査スケジュール

1 月 31 日、2 月 1 日 消費者グループインタビュー調査実施

2 月 ~

消費者、事業者へのアンケート票作成、アンケート調査実施

3 月 ~

事業者個別インタビュー調査の実施

3 月末日

調査終了

食肉の生食による食中毒専門委員会スケジュール

第1回専門委員会 平成20年10月7日

内容：検討対象の決定（微生物、食肉種別）
調査の検討（対象について）

第2回専門委員会 平成21年1月21日

内容：検討対象の微生物について、効果的な情報提供に資するリスク情報の検討
調査委託内容の検討（消費者及び事業者の意識調査の設問等について）

第3回専門委員会 平成21年4月下旬

内容：調査委託報告を反映した、効果的な普及啓発について検討

第4回専門委員会 平成21年6月上旬

内容：とりまとめ案の検討

第5回専門委員会 平成21年8月中旬

内容：最終報告案の検討