

情報判定シート

題名	情報収集の視点			④検討に見合う情報か	⑤総合的な検討の必要性	⑥緊急な情報提供の必要性	自由意見
	①健康被害の未然防止	②危害の拡大防止	③正しい情報提供				
1 社会福祉施設におけるノロウイルス食中毒予防（調理従事者検便、拭取り検査等による汚染経路の分析とその対策）	△	○	△	○	○3	○	ノロウイルスについては今まで検討がなされてきている。ある程度の成果がえられているのでは。
	○	○	○	○	○		一般都民を対象とした情報ではないが、ノロウイルス食中毒が減少しないことの要因として社会福祉施設の問題があると考えますので、当該施設への情報提供となろう。
		○	○	○		○	特に多摩府中保健所調査、安全のための改善につながる調査と分析で他地域の施設にも参考になる情報 清掃担当者への情報提供や啓発活動も効果的
	×	○	○			×	ノロウイルス食中毒に関しては、広く情報が行き渡っているように感じます。ただ、集団生活を行う施設において発症した場合、そこだけにとどまらず、家庭内にも広がる可能性があるため、拡大防止という意味で今回の情報は重要と思いました。
2 食肉の生食が原因と考えられる食中毒の予防	△	○	○	○	○1	○	実態をもう少し知り、対策を広げる。飲食店以外の自宅、ホテル等も考える。個人で買う場合は冷蔵庫の保管も重要
	○	○	○	○	○		極めて重要な問題であることから専門委員会などを設置して更に充実した情報提供をすることを望む。
		○	○	○	○		減らない生肉による被害だが圧倒的に飲食店。カンピロバクターとHEVとはわけて考える？
	○	○	○	○	○1	○	第1回委員会で、服部委員より提案があった豚肉に関するテレビ番組の情報の真偽も含め、食肉の生食についてのリスクを広く、伝える必要はあると思いました。

情報判定シート

題名	情報収集の視点			④検討に見合う情報か	⑤総合的な検討の必要性	⑥緊急な情報提供の必要性	自由意見
	①健康被害の未然防止	②危害の拡大防止	③正しい情報提供				
3 食肉製品製造施設における <i>Listeria monocytogenes</i> 汚染	△	○	○	○	○2	Xまたは無	汚染状況を知ること。輸入食品の監視が必要。また個人でたとえばお土産などで持ち帰るものについても調査が必要であろう。
	○		○	○	○		国内でのリステリア食中毒は希であるが、興味あるデータが得られていることから、食肉製品製造施設へ情報提供をする。
			○	△	△		事業者に対する勧告は必要。海外の対処法の違いに興味を引かれた、それと日本の食品衛生法の項。
	○	△	△			×	
4 シナモン含有食品中のクマリンについて	△	○	△	○	△	△	あまり被害は大きいとは思えない。将来的にも大きいと思わないが。(食品に注意の表記はできないか。)
			○	○	○	○	健康被害に関しては情報が明確ではないが、過剰の摂取に関しては注意喚起が望ましい。
			○	○	△		スパイスとしてではない消費の変化に関する問題
	○	△	○			×	日常生活におけるシナモン含有食品中のクマリン摂取は問題ないとのことですが、シナモンに対する見方が変わらないような情報提供が必要と感じました。

情報判定シート

題名	情報収集の視点			④検討に見合う情報か	⑤総合的な検討の必要性	⑥緊急な情報提供の必要性	自由意見
	①健康被害の未然防止	②危害の拡大防止	③正しい情報提供				
5 過剰のミネラルを含む ダイエタリーサプリメント について	△	△	○	○	△	△	あまり被害の報告はないように思えるし、将来的にもそう増えるとは思えない。(食品に注意の表記はできないか。)
			○	○	○	○	米国ではセレンの過剰摂取について注意喚起を行っているが、東京都の調査でもサプリメントの多くがセレンを大量に含んでいることが明らかにされており、都民に情報提供することが望ましい。
	○		○	○	○	○	微量栄養素のことは消費者の知識もきわめて不足している。サプリメントはそもそも過剰摂取の危険が予想されるもの、広報の基本姿勢や方法の検討も必要では
	○	△	○	○	○2	○	近年、ダイエタリーサプリメントの普及は著しいものがあるので、こうした情報は、検討し、都民に提供すべきと考えます。