

令和 4 年度 収集情報

項 目	内 容
テーマ	加熱不十分な食肉を原因とする食中毒の防止の更なる普及啓発
要旨	<p>東京都はこれまでも継続的に、生肉及び半生肉の喫食による食中毒を防止するため、食肉を提供する飲食店に対して監視指導を行い、消費者に対してもホームページやリーフレット等を用いて普及啓発を行ってきた。</p> <p>一方で、SNS では現在も、加熱不十分な食肉の喫食についての投稿が散見され、テレビ番組でジビエの刺身を喫食したかのようなシーンが放映されるなど、「食肉の生食や加熱不足は食中毒の危険がある」という認識が十分に浸透していないように見受けられる。</p> <p>令和 3 年度、東京都は「食肉の生食等に関する実態調査」を実施⁽¹⁾した。その結果、食肉の生食、半生食ともに「よく食べる」が約 10%、「たまに食べる」が約 50 パーセントであった。また、消費者、飲食店従業員いずれも、「新鮮であっても食肉を生で食べると食中毒のリスクがある」ことや「表面が加熱されていても安全ではない」ことに対する正答率は高かったが、食中毒の原因となる微生物に関することや、他の疾病を引き起こし重症化することに対する正答率は低かった。</p> <p>また、令和 4 年の都内の食中毒発生状況は、速報値で 102 件発生しており、原因物質第 1 位はアニサキス（60 件）で、次いでカンピロバクター（19 件）となっている。また、都内の E 型肝炎の発生状況は、⁽²⁾⁽³⁾平成 30 年は 101 件、令和元年は 128 件、令和 2 年は 118 件、令和 3 年は 113 件報告されており、令和 4 年は 130 件の報告があった。</p> <p>昨年 9 月、京都府内で、社会通念上ユッケと呼称される生の食肉を喫食したことによる腸管出血性 0157 による食中毒により、23 名の患者が発生し、うち 90 代の女性 1 名が死亡するという事件が発生した。</p> <p>国は令和 4 年 9 月 16 日、「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」と題する通知を発出⁽⁴⁾し、生食用食肉の規格基準の遵守及び飲食店における有効な加熱調理の実施について監視指導を徹底するとともに、生食用食肉であっても、子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者にあつては、喫食しないよう関係事業者や消費者等へ注意喚起⁽⁵⁾⁽⁶⁾するよう求めている。</p>
検討の方向性*	<p>これまでも食肉の生食等による食中毒予防の普及啓発を行ってきたところだが、昨年度の調査結果や、現在も食中毒事件が発生しているという状況から、都民に対しての更なる効果的な情報発信の内容及びその手法等について検討すべきである。</p>

添付資料	<ul style="list-style-type: none">(1) 食肉の生食等に関する実態調査 報告書 (抄)(2) 東京都感染症情報センター 感染症発生動向調査 全数報告疾病 届出患者数推移グラフ (年)(3) 東京都感染症週報 2022 年第 52 週 (12 月 26 日～1 月 1 日) (抄)(4) 「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」 (抄) (令和 4 年 9 月 16 日付薬生食監発 0916 第 1 号)(5) リーフレット「食肉の生食等による食中毒予防」(消費者向け)(6) リーフレット「食肉の生食等による食中毒予防」(事業者向け)
------	--

※情報選定専門委員会における検討結果