

## 東京都食品安全情報評価委員会報告後の都の対応

平成16年7月9日に開催の東京都食品安全情報評価委員会で都が受けた報告については、全文及び概要版をホームページに掲載するとともに、次のような対応（予定を含む）を行った。

## 1 食品安全に関するリスクコミュニケーションの事例検討

～国が公表した「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」について～

今後、今回のような事例等を扱う際の参考とするよう関係機関等に報告書を配付した（合計450部）。

<主な配付先>

- ・都の食品衛生関連の施設（保健所など実際に都民等に接する窓口）
- ・区市町村の食品衛生関連の施設（保健所など実際に都民等に接する窓口、母子保健を担当している窓口を含む。）
- ・消費者団体
- ・食品安全推進調整会議の委員（都庁内の食品安全関連局）

## 2 カンピロバクター食中毒の発生を低減させるために～正しい理解でおいしく食べる～

東京都ホームページに、報告書に示されたQ & Aを活用したホームページを掲載した。厚生労働省に対し、カンピロバクター食中毒低減に向けた要望書を送付した。

<要望内容>

- ・食材の衛生情報を適切に把握できるカンピロバクター検査法の開発と普及
- ・養鶏場及び食鳥処理場におけるカンピロバクター汚染実態の把握及び汚染防止策の推進

関係機関等に報告書を配付した（合計450部）。

<主な配付先>

- ・テレビ局、新聞社、雑誌社の家庭欄担当
- ・都の食品衛生関連の施設（保健所など実際に都民等に接する窓口）
- ・区市町村の食品衛生関連の施設（保健所など実際に都民等に接する窓口）
- ・消費者団体
- ・食品安全推進調整会議の委員（都庁内の食品安全関連局）

都民、事業者を対象としたパンフレットをそれぞれ作成し、報告書配布先の他、学校関係者へ配布（予定）

都民、事業者を対象とした講習会資料をそれぞれ作成し、都主催の講習会等で活用（予定）  
（社）東京都食品衛生協会委託事業の一環として、カンピロバクター食中毒に関するビデオを製作（予定）

東京都提供番組「東京サイト（テレビ朝日）」で、主婦層向けのプログラムを放映（10月予定）

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長 殿

東京都福祉保健局健康安全室長

中 井 昌 利

## カンピロバクター食中毒の発生を低減させるための施策の推進について（要望）

日ごろから、東京都の食品衛生行政に御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

東京都では、東京都食品安全条例に基づき、食品等の安全性に関する情報について調査を行い、その結果を知事に報告する「東京都食品安全情報評価委員会（以下「評価委員会」とする。）」を設置しております。

平成 16 年 7 月 9 日に開催された評価委員会において、別添のとおり「カンピロバクター食中毒の発生を低減させるために～正しい理解でおいしく食べる～」について、報告がありました。

この報告書は、現時点で最も現実的かつ効果的なカンピロバクター食中毒対策として、感染を引き起こさない安全な鶏肉の食べ方及び取扱い方法の周知をあげ、リスクコミュニケーションを積極的に活用してカンピロバクター食中毒の低減を図ろうとする、食の安全確保への新たな方向性を示したものと受けとめております。

この報告に基づき、今後、都としての対策に取り組んでまいります。一方で、鶏肉のカンピロバクター汚染の制御に不可欠である養鶏場や食鳥処理場での対策については、都単独での対応は難しい現実があります。

つきましては、下記について、国においても取組みをお願いしたく、要望いたします。

## 記

## 1 食材の衛生情報を適切に把握できるカンピロバクター検査法の開発と普及

カンピロバクターは少量菌量で発症することから、食中毒防止の観点からの確に食品の衛生状態を評価することが必要です。

しかし、カンピロバクターの陽性率は検査法により差が見られ、感度の高い検査法で検査したところ、鶏肉からカンピロバクターが高率に検出されるなど、これまでの検査方法ではカンピロバクターの汚染状況を正確に評価することは難しいのが現状です。

このため、国による、従来よりも感度の高い検査法の確立及び標準化に向けた取組を要望します。

## 2 養鶏場及び食鳥処理場におけるカンピロバクター汚染実態の把握及び汚染防止策の推進

カンピロバクター食中毒を減少させるためには、養鶏場及び食鳥処理場における鶏肉の汚染を防ぐ方策をとる必要がありますが、都内で消費される鶏肉は、ほとんどが都外で生産されたものであり、都では対応が難しい状況にあります。

このため、国内の養鶏場や食鳥処理場における鶏や鶏肉の汚染実態等を踏まえた総合的なカンピロバクターの汚染防止対策について、国における対応を要望します。

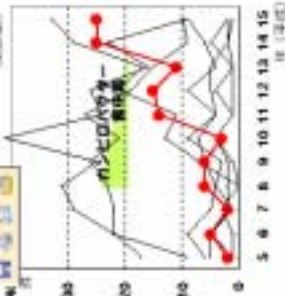
問い合わせ先

東京都福祉保健局健康安全室健康安全課  
（担当：古田・栗田）

電話 03 - 5320 - 4507

# 知って防ごう！カンピロバクター食中毒

主な発生理由による食中毒の発生件数の推移  
(単位：件)



## カンピロバクター食中毒って知ってる？

一口に食中毒といっても、その原因は、細菌やウイルス、動物性たんぱく質などいろいろとあります。それぞれ違う特徴を持っており、食中毒を予防するためのポイントも異なります。

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。

調理をする方も食べる方も、カンピロバクターの特徴を知ることによって、食中毒防止のポイントをおさえ、おいく食事をとりましよう。

食中毒防止の第一歩は、カンピロバクターという菌を良く知ることです。クイズ形式で楽しみながら、カンピロバクターの特徴をつかみましょう。

## クイズで知ろう！カンピロバクター食中毒

- ▶ [カンピロバクターの正しい調理法を知ろう](#)
- ▶ [食中毒の発生原因を知ろう](#)

平成16年3月10日 東京都福祉保健局健康企画課 東京都食品衛生監視課 03-5320-4507

**飲食店の方へ**

小さなお子さん  
がいる方へ

調理器具  
を消毒する  
先生へ

クイズで知ろう！カンピロバクター食中毒

001 カンピロバクター食中毒の原因になりやすい食品は、次のうちどれでしょう。

- 魚介類
- 生野菜
- 鶏肉
- 牛肉

002 カンピロバクター食中毒は、食材を十分に加熱すれば防ぐことができる。

- 豚んど
- うど

003 カンピロバクター食中毒は、新鮮(しんせん)な食材を使えば起こらない。

- 豚んど
- うど

004 カンピロバクターがついた食材を切ったまま板を、洗わずに次の調理に使っても問題ない。

- 豚んど
- うど

005 食中毒はみな、菌がついた食品を食べたから長時間で発生する。

- 豚んど
- うど

006 食中毒は一般に、子供やお年寄りなどの抵抗力が十分でない人がなりやすい。

- 豚んど
- うど

右に該当する方は、是非みてください。

▶ [カンピロバクターの正しい調理法を知ろう](#)

**飲食店の方へ**

小さなお子さん  
がいる方へ

調理器具  
を消毒する  
先生へ