

# 情報判定シート

## 判定の方法について

※ 判定が難しい場合には、無理には判定は行わず、自由意見の欄にご意見をお願いいたします。

### I 判定に当たっての視点は、情報収集の視点と同じとし、以下の三点とします。

①、②、③それぞれについて、該当すると思われるものには「○」、該当しないと思われるものには「×」、どちらとも言えないものには「△」をご記入ください。



#### ①健康被害の未然防止の視点

現在、健康被害は生じていないが、都の実態調査における汚染実態や外国等での健康被害の発生などから、将来、都民への影響が考えられるもの

#### ②危害の拡大防止の視点

以前から危害が知られている、あるいは危害は顕在化していないが健康被害の端緒が見られているもので、迅速かつ的確な対応を図ることにより、被害を最小限にとどめることができる可能性のあるもの

#### ③都民への正しい情報提供の視点

リスクの程度や健康影響についての情報が必ずしも十分に得られていないために、都民生活に不安や影響を及ぼすおそれのあるもの



### II ①～③のいずれかに「○」がついた場合、④についてもご検討をお願いします。

(①～③のいずれにも「○」がつかなかった場合は、④以降の作業は行いません。)



#### ④検討に見合う情報がある(量・質等)。

国や海外等における対応状況や情報源の信頼性等を判断の要素として「○」か「×」をご記入ください。



### III ④で「○」がついた場合、⑤、⑥についてもご検討をお願いします。



#### ⑤評価委員会で総合的な検討を要する情報か(情報提供の方法の検討も含む。)

評価委員会(本委員会)での検討の必要性について、「○」か「×」をご記入ください。

なお、「○印」がついたもののうち、評価委員会で検討すべきと感じる情報を3つお選びいただき、上位から順に1～3の番号をお付けください。



#### ⑥特に緊急に都民に提供する必要がある情報か。

情報提供の必要性について、情報の質、都民生活との関係等を判断の要素として「○」か「×」をご記入ください。

(例) 限られた情報であるため、現時点で情報提供すると混乱を招くと考えられる→×、  
都民生活に密着しており、提供することで特に都民の利益につながると考えられる→○

※この他、お気づきの点などがありましたら、一番右の「自由意見」の欄にご意見をお願いいたします。

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 魚介類のアニサキスを中心とした寄生虫の寄生実態調査	×	○	○	○	○	○	×	○	アニサキス症は、検討する課題であるが緊急性はないと思う。
	○	△	×	○	○	○	○	○	古くから指摘されているアニサキス感染症の情報はほぼ確立されていると思う。しかし、少ないが毎年発症例の報告があることや食環境の変化(魚介類生食機会の増加、養殖魚や輸入魚などの増加等)に対応して、あらためての寄生実態と感染防止対策の情報提供は、消費者、飲食業、食材提供者等に対する危害防止の啓発や行政指導の面で、意義は大きいと考える。
	○	×	○	○	○	○	×	○	5年間で2500件以上も発症しているとは初めて知り、深刻な状況だと察しました。発症の実態が明確になっていないのであれば、治療の現場である医師を対象とした調査も実施するとよいのではないだろうか。医師でも、アニサキスを内視鏡で駆除するなど、経験がないと対応できないとも聞いております。
	○	○	○	○	○	○	○	○	寄生虫の具体的な予防方法について分かりやすく記載して欲しいです。アニサキスの危険性のある魚については、具体的に何かつ、安全ではない場合の基準を明確化して欲しい。また、獲った海域ごとで寄生虫の危険の度合いが異なるのなら獲った海域表示の必要性の情報提供を望みます。
	△	×	○	×	○	○	○	○	アニサキスの遺伝子型により幼虫の筋肉への移行性の差は認められるが、市場の魚類から分離されるアニサキスの遺伝子型調査が事故発生防止には直結しないように思われる。しかし、生魚の-20℃での冷凍(感染防止)、ならびに4℃での保管(筋肉内への幼虫移行防止)をさらに徹底させるための普及啓発は重要である。

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				
2 市場に流通する二枚員のノロウイルス汚染実態調査について	×	○	×	○	○	○	食品を介するノロウイルス感染症が増加していることから、再度検討する必要あり。
	○	○	○	○	○1		ノロウイルスは冷凍でも死滅しないこと、電子レンジカセットを介する感染の可能性も指摘されていることなどから、調理に関する十分な情報提供が望まれる。また、最近では、ヒトヒト感染の経路も知られていることから、その面の情報も加えて、総合的に検討することが望ましい。
	○	○	○	○	○	○	最近では、中国産冷凍ギョーザ事件など、事件性が高い食関連事故に注目が集まる一方で、日常的な衛生管理がおろそかになることで発生する食中毒には鈍感になっているように思います。そういう意味でも、今一度、ノロウイルスによる食中毒の啓発に注力していくべきだと思います。
	○	○	○	○	○1	○	販売されている生食用のカキが危険かどうか、もう少し明確な情報が欲しいです。消費者とすれば、どのようにすれば、ノロウイルスにさらさないかの具体的な指針を示して欲しいです。
	○	○	○	○	△	△	高感度検出法を用いた市場調査は意味があるが、通知法に反映されなければ流通している貝類の安全性は向上しない。産地や市場における貝類の浄化方法の妥当性や、さらに優れた浄化方法の検討なども視野に入れる必要があるだろう。

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 食品営業施設における手指用乾燥機(ハンドドライヤー)の実態調査	○	×	○	○	×	×	ドライヤーは危険かも知れないとは考えられていたが、データはそれほどない。 消費者サイドよりメーカーの機械の工夫が必要ではないのか。 トイレのウォッシュレットも同様に気になる。
	○		○		○2	×	ノロウイルス等の感染とも関連して時宜にかなう調査と思うが、緊急性の判断には表2に菌数についての定量的なデータがほしい。食品営業施設では、送風式よりも水滴飛散の少ない吸引式ハンドドライヤーの使用が好ましいが、これについての調査も加える必要性があるろう。
	○	×	○	○	○	×	調理現場を清潔に保つのに役立つハンドドライヤーから大腸菌群などが検出されたとの調査結果について、興味深く接しました。そもそも、ハンドドライヤーはペーパータオルなどほかの乾燥方法に比べてどのくらいの効果があるのかといった基礎データなども知りたいところです。
	○	○	△	○	○3	○	ハンドドライヤーの汚染で食中毒が発生した例があるのかを知りたい。資料2-2ノロウイルス食中毒対策について(提言)の4ページにペーパータオルの使用を推奨しているが、手指用乾燥機の使用との整合性はとれているのか検討して欲しいです。
	○	○	○	○	○	○	多くの施設で使用されているが、その安全性については不明な部分が多い。手指の汚染度と飛散量との関係がわかれば、安全性評価につながるものと思われる。

題名	自由意見
<p>4 「食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発」の効果測定</p>	<p>① やりっぱなしの啓発活動、自己満足的な啓発活動が多い中で、その効果を検証しようとする取り組みは、ぜひとも推進すべきものだと思います。</p> <p>② 効果測定はぜひやって欲しい。生肉のユッケなどを紹介するメディアも多いので、マスコミ対象(都の記者クラブの加盟社など)のアンケート調査を検討して欲しい。また、調査項目に、鳥わさ、牛肉などのユッケはどれくらいの頻度で食べますか? という項目を入れて欲しいです。</p>