

令和3年度第2回情報選定専門委員会からの報告

	題名	主な情報源の種類	情報収集の視点			④検討に見合う情報があるか (量・質)	⑤評価委員会での検討の必要性があるか	⑥緊急な情報提供の必要性があるか	判定結果	検討の方向性
			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	ヒスタミンを原因とする食中毒の予防について	実態調査結果等	○	○	○	○	○	○	食中毒予防に向けて、ヒスタミン食中毒の特徴や、症状、発症時の対応等について効果的な情報発信が必要であることから、都民(消費者、事業者)に対する情報発信の内容及び手法等について検討すべき	