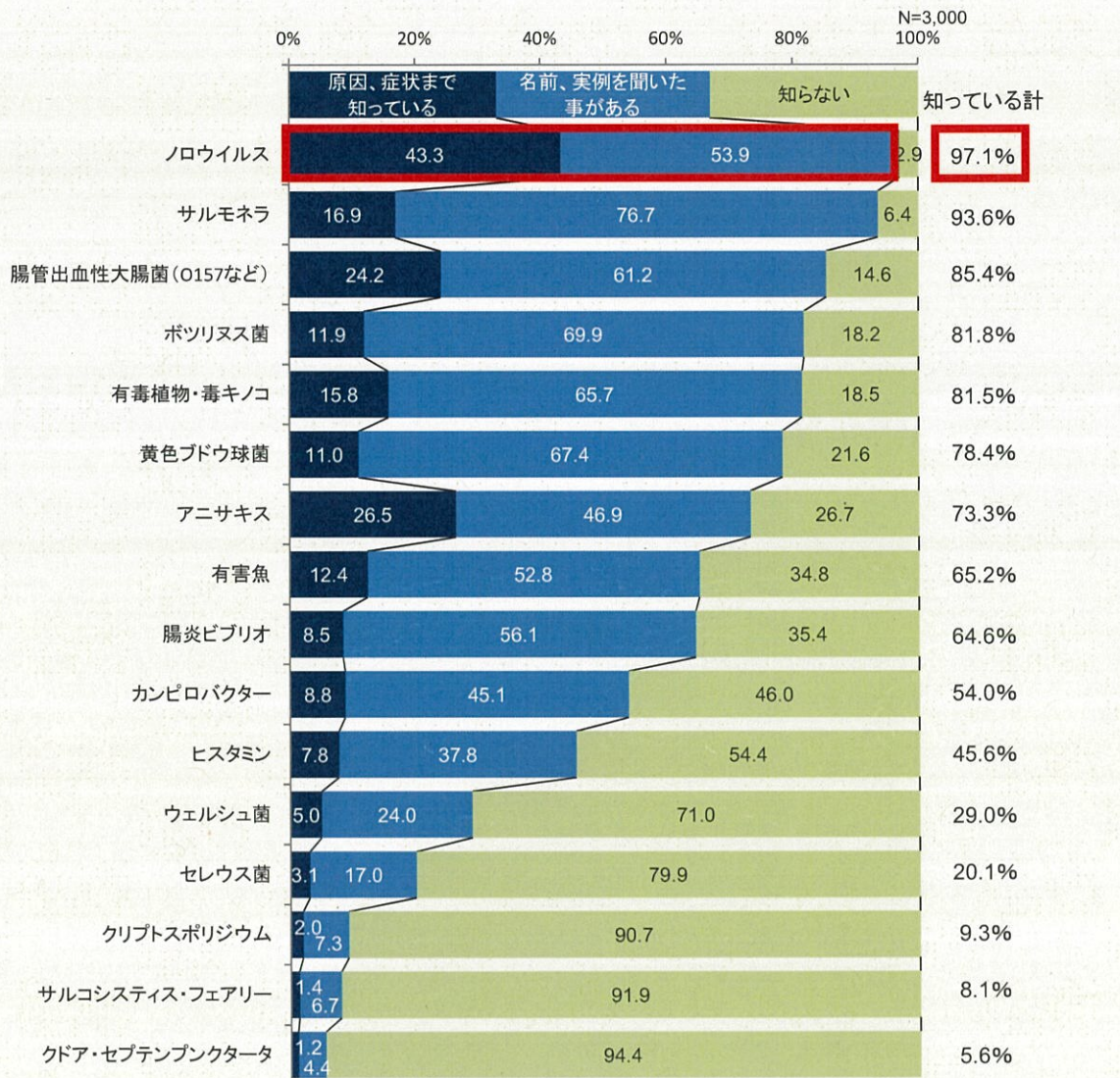


(8) 食中毒の原因菌等に対する認知

● 食中毒の原因菌等のうち、最も認知率が高いのは「ノロウイルス」で97.1%。■

- ・ 食中毒の原因菌等で最も認知率（「原因、症状まで知っている」+「名前、実例を聞いた事がある」）が高いのは、「ノロウイルス」で97.1%。次いで、「サルモネラ」が93.6%、「腸管出血性大腸菌（O157など）」85.4%となっている。一方、「カンピロバクター」は54.0%、「ウェルシュ菌」は29.0%となっている。
- ・ 「アニサキス」は「原因、症状まで知っている」が26.5%と、「ノロウイルス」43.3%に次いで高い。一方、「カンピロバクター」8.8%、「ウェルシュ菌」5.0%など、「原因、症状まで知ってる」が1割に満たない原因菌等も多い。

Q あなたは、下記にあげるような食中毒について知っていますか。それぞれの食中毒について当てはまるものをひとつずつ選択してください。（それぞれひとつずつ）



※知っている計の多い順にソート

図 3-16 食中毒の認知度

IV. グループインタビューの結果

1 食中毒予防に関するグループインタビューフロー

テーマ	内容	時間
1. イントロ	趣旨説明：都民の食中毒予防に関する意識・実態を把握し、今後の情報提供のあり方を考える基礎資料としたい。	3分
	自己紹介（職業、家族構成、趣味等）	7分
2. 普段の調理や食事について	①家庭での調理頻度、弁当を作る頻度 ②外食や中食（そう菜・弁当の購入）の利用頻度 ③普段の食生活や家庭での調理で気をつけていること ④家庭での調理に関する情報源	15分
3. 食中毒に対する経験・イメージ	①自分や家族の食中毒経験について	10分
	②食中毒のイメージ、認知経路 【食中毒の発生状況・主な原因菌等の特徴説明 3分】 ・説明を聞いて意外に思った点、イメージの変化など	15分
	③食中毒についての不安、疑問等	5分
4. 食中毒予防で注意や工夫していること	①食材の購入時に注意していること、工夫していること	3分
	②家庭での調理で注意していること、工夫していること	3分
	③弁当作りや中食利用で注意していること、工夫していること	3分
	④外食のとき注意していること、工夫していること	3分
	⑤行事食、バーベキュー等で注意していること、工夫していること	3分
	⑥その他、食中毒予防で気にしていることなど	5分
5. 東京都の食中毒予防に関する情報提供の評価	①【東京都の食中毒予防パンフレットの提示と評価】 ・「食の安心パトロール 働く仲間編（食パト）」の評価 ・「食肉による食中毒予防」の評価 ・「健康食品利用中の体の不調」の評価	10分
	②【ホームページの食中毒予防コンテンツ提示と評価】 ・「くらしの知恵実験室（フキンの除菌実験）」の評価 ・「FAQ（食中毒になるとしたら、何時間後くらいに具合が悪くなるのですか?）」の評価 ・「魚を食べたら、じんましんが～ヒスタミン食中毒～」の評価	10分
6. 東京都の情報提供の改善点	・東京都の食中毒予防に関する情報提供の改善点	15分
7. クロージング	・自分たちに届く（目につきやすい）情報にするための条件、必要な工夫	10分

(計 120 分)

④ホームページコンテンツの評価

- 「くらしの知恵実験室」のフキンの除菌実験結果については、「見てびっくりした。漂白剤の方が効果があるのかと思っていた」など、内容は役に立つとされた一方、「どうやったら菌が死ぬか知りたい」「O157 以外はどうか」などの意見がある。
- 「FAQ（食中毒になるとしたら、何時間後くらいに具合が悪くなるのですか）」の評価としては、20～30 代グループでは、「FAQ は読む気になる」「子供のいる家庭に配ってほしい」と評価が高いが、40～50 代グループでは「何を伝えたいかわからない」「長い文章は読まない」「キャッチフレーズがほしい」と厳しい評価となっている。
- 「魚を食べたら、じんましんが～ヒスタミンによる食中毒～」の評価としては、「怖さが感じられない」「なった後のことしか書いていない」と厳しい。

《発言例》

【20～30 代グループ】

- ・ どんどん中に入らないと見られないので、絶対見ないだろうなど。
- ・ 文字が多いと、ウツとなる。
- ・ 教科書みたい。絵も教科書に載っているのみたい。
- ・ FAQ は読む気になる。疑問に共感するので。子供のいる家庭に配ってほしい。
- ・ フキンは確かに見てびっくりした。漂白剤の方が効果があるのかと思っていたので。
- ・ これは O157 しかないが、カレーのウェルシュ菌は熱で死なないのでどうなんだろう。
- ・ 魚のヒスタミン中毒については、そもそもヒスタミンってなに？という人がいる。怖さが感じられない。加熱しても防げない食中毒、ヒスタミンが食べ物の中に増えたらどうしようもないという情報を一番最初に出した方が怖さをかき立てられて読む気にはなるのではないか。
- ・ なった後のことしか書いていない。こういう(ヒスタミン)中毒があるんですよということしか書いていない。
- ・ 食中毒になったときの対応の仕方とかほしい。こんなものを備蓄しておこうとか。殺菌もそうだし、経口補水液とか。

【40～50 代グループ】

- ・ レイアウトが役所的。もっとイラストを増やしては。文字だけでは、たどり着かない。
- ・ 深い。クリックするうち、何を調べていたか忘れそう。
- ・ 全部同じ文字の大きさなので、何を伝えたいかもわからない。
- ・ 長い文章は読まない。2～3 行で箇条書きがいい。
- ・ キャッチフレーズというか、興味を引く項目がほしい。
- ・ 専門的な話はいらぬ。

- ・ 役所の HP は全部一緒。読まない。
- ・ コンテンツの内容は全員有用だと思う。
- ・ いきなり東京都 HP にはいかないが、見れば「なるほど」と知らない知識もある。
- ・ 有用な重要な内容で HP にアップされていることは非常にありがたい。見る機会をどう増やしていくのかというところ。
- ・ フキンの除菌実験は、1 枚あたりの雑菌とかに興味はない。どうやったら菌が死ぬかを知りたい。
- ・ 菌とか症状とかの表は、ひとめで見て、文字も少ないしわかりやすい。

【60～70 代グループ】

- ・ 役に立ちそう。
- ・ 区の HP は時々見るので、リンクさせて区の衛生関係で見たらこっちにもいける感じになっていたらいい。つながる。
- ・ 少なくとも、このデータに関してはアクティブじゃないので見ない。
- ・ HP はなかなか見ない。パンフレットというかリーフレットにして、保存版か何かで手元に置いておけた方がいいかな。