

情報判定シート

情報判定シート

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				
資料2-1 アオブダイ等の有毒魚に関する 注意喚起	×	△	○	○	△	×	情報の収集はあり、このことを広く一般に提供は必要である。これ以上の収集はあまり必要ないと思います。緊急性は無い。
	○	○	○	○	△	△	被害の発生頻度は多くないが、重い健康影響を生じることがあるにかかわらず、食材魚の流通と調理に関わる業者のリスク認識が不十分と思われる。毎年一定数の発生があるフグ中毒とともに、流通・調理段階の違法行為と中毒リスクについて、これら関係者に情報を提供し、注意を再喚起する必要はあろう。アオブダイ等の毒素量に変化があるようであれば、総合的な検討も必要となろう。
	○	○	○	○	○	○	フグ肝の有毒性については一般には情報が浸透していると感じているが、それでも台東区のハコフグの事件などが起こる。ましてや、アオブダイのような馴染みのない魚についてはほとんど知られていない状況で、情報提供の必要性を強く感じる。一般都民に加え、外食や小売にも情報提供すべきと考える。
	○	○	○	○	○	○	資料2-1には、対象業種を飲食店や魚介類販売者に絞っていますが、釣りの初心者である一般消費者が誤ってアオブダイを口にする可能性があると思うので、一般消費者向けにも注意喚起を行うべきだと思います。また、アオブダイを見分けるポイントもわかりやすく紹介すべきです。
	×	○	×	○	×	×	近年、南方の海域でしか収穫されなかった魚が、日本近海でもまれに収穫されるようになってきており、その安全性が懸念されている。業者向けに注意喚起が必要と思われる。また、はこぶぐについてはこれまでも事例があることから、やはり業者向けに食用可能部位を周知させる必要があろう。

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				
資料2-2 粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー	×	△	○	○	△	×	情報の収集はあり、このことを広く一般に提供は必要である。これ以上の収集はあまり必要ないと思います。緊急性は無い。
	○	△	○	○	×	△	未開封の粉製品にダニが検出されていないようであるので、開封後の粉製品の保管状況が問題と考えられる。関係業者や一般家庭での管理に注意を喚起するため、情報を提供する意義はあろう。
	○	○	○	○	○	○	開封され、常温保存された粉製品にダニが繁殖することは知られていると思うが、アナフィラキシーショックを引き起こすこともあることは知らなかった。冷凍するなど、的確な対策予防法を含めて一般都民に情報提供すべきである。
	○	○	○	○	○	○	この問題は、すでに複数のメディアで取り上げられ、少し独自調査してみると、一部商品においては、論文(送付資料・93P 2行目)で指摘していた「冷蔵庫への保存」必要性ということに注意書きに記載しているようです。しかし、このような注意喚起を明確にしていない製造業者があるので、改めて行政からの注意喚起も必要と思います。 また、メディアの記事などを見ると、粉製品だけではなく、いりゴマや乾物なども同様なアレルギー被害を起こす可能性があるようなので、この点の注意喚起も望まれます。
	×	○	×	○	×	×	