

東京都食品安全情報評価委員会での検討状況

(1) 平成 15 年度～平成 16 年度「カンピロバクター食中毒について」

- ・専門委員会を設置し「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～」について検討、報告。
- ・都は報告を受け、リーフレット等を作成。
 - ◆参考資料① リーフレット「知って防ごう！カンピロバクター食中毒 家庭編」
 - ◆参考資料② リーフレット「知って防ごう！カンピロバクター食中毒 飲食店編」

(2) 平成 18 年度「食肉の生食による食中毒の危険性」

- ・リーフレットを作成。
 - ◆参考資料③ リーフレット「お肉の生食や加熱不足にご注意！」

(3) 平成 20 年度～平成 22 年度「食肉の生食が原因と考えられる食中毒の予防」

- ・専門委員会を設置し「食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発」について検討、報告。
- ・都は報告を受け、映画 CM、トレインチャンネル、ホームページ、リーフレット等により普及啓発を実施。
 - ◆参考資料④ リーフレット「正しく知ろう！生肉の取扱い」（事業者向け）
 - ◆参考資料⑤ リーフレット「ちょっと待って！お肉の生食」（保護者向け）
 - ◆参考資料⑥ リーフレット「生肉料理をさいきん食べたそこのあなた！」（若年層向け）
 - ◆参考資料⑦ リーフレット「あなたのお店の食中毒危険度チェック」（業界団体向け）
 - ◆参考資料⑧ タダコピ（都内大学向け）
- ・「食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発」に関する効果測定を実施。
 - ◆参考資料⑨ 「食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発」に関する効果測定調査結果（概要）

(4) 平成 23 年度～平成 24 年度「食肉の生食に関する実態調査の実施」

- ・リーフレット、ポスターを作成。
 - ◆参考資料⑩ リーフレット「ちょっと待って！お肉の生食」（都民向け）
 - ◆参考資料⑪ ポスター「生食用でも・・・」

(5) 平成 28 年度「生又は加熱不十分の食肉等による食中毒予防について」

- ・都民向け、事業者向けのリーフレットを作成。
 - ◆参考資料⑫ リーフレット「食肉による食中毒予防」（都民向け）
 - ◆参考資料⑬ リーフレット「食肉による食中毒予防」（事業者向け）