

平成 30 年度 収集情報（報告事項）

項 目	内 容
テーマ	加熱不十分な肉料理に関する注意喚起
要旨	<p>1 経緯</p> <p>食肉の生食の防止、喫食の際の十分な加熱については、都はもとより、全国的にも消費者への普及啓発、事業者への監視指導を重点的に行っているところである。</p> <p>今般、芝浦食肉衛生検査所が加熱不十分な肉料理に関する注意喚起をテーマに、食肉衛生検査所の専門性を活かした普及啓発資材を作成した。</p> <p>2 普及啓発資材の概要</p> <p>(1) リーフレット</p> <p>各年齢層に親しみやすく理解しやすい漫画形式のリーフレット²⁾を作成した。過去のアンケート結果から、「新鮮な食肉であれば食中毒は起こらない」、「プロの料理人が扱えば安全」等、消費者が誤解している点を実験写真やグラフを用いて解説し、加熱不十分な食肉の危険性について呼びかける内容とした。</p> <p>(2) 牛肝臓標本</p> <p>実物の牛肝臓に熱水噴射処理を施し、肝臓の構造を細部まで観察できる標本を作成した。肝臓内部を血管や胆管等の脈管が網の目のように通じ「管の塊」になっていることが視覚化されることにより、食中毒起因菌が脈管を通じて隅々まで広がる可能性があることが視覚的に説明できるものとなった。</p> <p>(3) 動画</p> <p>リーフレットの内容をベースに動画を作成し、YouTube 及び東京動画にアップロードした。動画ではリーフレットに掲載した実験の様子や肝臓標本の写真等を使用し、より視覚的にわかりやすいものとなるよう工夫した。</p> <p>【YouTube リンク】 https://www.youtube.com/embed/3x3aGBnHe4Q</p> <p>【東京動画リンク】 https://tokyodouga.jp/3x3aGBnHe4Q.html</p> <p>3 普及啓発資材の活用</p> <p>食肉市場で実施された「市場まつり」において、食肉衛生検査所コーナーの来場者に対してリーフレットを配布した。また展示ブースにおいて牛肝臓標本を展示し、解説パネルを用いて説明した。展示ブースで牛肝臓標本を見た来場者に対し、レバ刺し（生焼けを含む）の危険性について理解度調査を行ったところ、400 名中 397 名（99%）が「危険性を理解できた」と回答した。</p> <p>またリーフレットについては都民への普及啓発だけでなく、保健所における事業者指導においても活用している。</p>
添付資料	<p>1) 平成 30 年度東京都食品衛生監視員協議会研究発表会抄録 ※委員限り</p> <p>2) リーフレット「焼いとく？なっ得！肉料理」</p>