

リスクコミュニケーション実施状況について

食品の安全・安心に関する講演や行政からの情報提供、参加者との意見交換等を通して、食品等の安全・安心に関する関係者相互間の知識と理解を深めるため、リスクコミュニケーションを開催する。

1 令和3年度

(1) 食品に携わる学生向けリスクコミュニケーション

対 象：千葉県立保健医療大学栄養学科 2年生

テーマ：「最近の食品衛生事情について」

- ・食中毒発生状況について
- ・ゲノム編集技術応用食品について
- ・食品衛生法の改正について

月 日	会 場	参加人数
10月 5日 (火)	千葉県立保健医療大学 (千葉市)	24名

(2) 一般消費者向け体験型リスクコミュニケーション

※新型コロナウイルス感染症の拡大状況を鑑み、開催を見送った。

2 令和4年度

(1) 食品に携わる学生向けリスクコミュニケーション

対 象：千葉県立保健医療大学栄養学科 2年生

テーマ：「最近の食品衛生事情について」

- ・食中毒の発生状況
- ・意見交換
- ・アンケートの実施 (講義前及び後に実施)

月 日	会 場	参加人数
10月 4日 (火)	千葉県立保健医療大学 (千葉市)	24名

(2) 一般消費者向け体験型リスクコミュニケーション

※新型コロナウイルス感染症の拡大状況を鑑み、開催を見送った。

(3) 情報発信 (食の安全・安心レポート増刊号)

令和4年8月に京都府内で発生した腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒死亡事例を受けて、リーフレットを作成し、腸管出血性大腸菌 0157 食中毒の注意喚起を行った。

(講義前アンケート)	
Q1 牛のレバー刺しを食べたいと思いますか。	
食べたい 4人	食べてみたくない 19人
<主な意見> ・魚の刺身が好きで、生のものが好きだから食べてみたい。 ・以前、食べたことがあるから。 ・昔、食べる機会があり、美味しかったから。 ・食べたことはないが、牛だから、美味しそうと感じる。	<主な意見> ・食中毒のリスクがあるから。 ・食べたいと思わないが、桜肉のユッケなら食べる。 ・食べたことがなく、安全かどうかわからないから。 ・加熱したもので十分おいしい。食べたいと思わない。

Q2 鳥生肉の刺身やタタキを食べたいと思いますか。	
食べたい 2人	食べたくない 19人
<主な意見> ・めったに食べるできないから。 ・好きな食べ物だから。	<主な意見> ・鳥を生で食べる印象がないため。 ・肉はしっかり焼いてから食べます。 ・安全性に不安があるから。 ・食中毒になる可能背が高いと感じる。(食中毒が怖いから) ・鳥だから。(牛肉なら食べたいと思う。) ・生肉を短時間加熱という調理方法は怖いと感じる。
その他 2人 <主な意見> ・できる限り食べないようにしているが、食事で提供されたら食べてしまう。 ・食べたことがないため、何も感じない。	

Q3 「腸管出血性O157」や「カンピロバクター」について知っていることやイメージをお聞かせください。	
<主な意見> ・食中毒菌というイメージ。激しい腹痛・下痢など症状が重く、最悪の場合、死亡することもある。 ・カンピロバクターは名前だけ知っている。 ・生肉や生魚、卵など非加熱食品が原因である。 ・きちんと対応すれば(冷凍、もしくは加熱)ある程度防ぐことができる。 ・しっかり加熱すれば防止できる。	

(講義後アンケート)	
Q4 講義でカンピロバクターを知って、今後、鳥生肉の刺身やタタキを食べたいと思いますか。	
食べたい(その他) 3人	食べたくない 20人
<主な意見> ・あまり食べないほうが良いと感じたが、安全が確保されている場合は食べたいと思った。 ・機会があれば食べたいと思うが、不安がある。 ・食べたことが無いため、講義前後で、どちらとも思わない。	<主な意見> ・食中毒のリスクが高いから。 ・食事はまず、安全・安心が重要と感じたから。 ・食べたことはないが、危険性を理解したので食べない。 ・安全性が確認されたとしても、食中毒の不安は変わらない。

Q5 「腸管出血性O157」や「カンピロバクター」について、今回のリスクコミュニケーションで知ったことや印象深いこと。	
<主な意見> ・食中毒として、カンピロバクターの発生が多いことに驚いた。(O157、ノロウイルス、アニサキスが多いと認識。) ・O157は、2次汚染の実例で、生野菜が感染源になることを初めて知った。 ・少量の菌数で感染するため、予防が重要だとわかった。つけない、増やさないといった細菌への対策に手洗いが有効であると初めて知った。 ・鶏肉のカンピロバクターの保有率が高い。また、少ない菌数でも発症に至るので調理や喫食時は注意しなければならない。 ・カンピロバクターが鶏で高い陽性率と知り、自分で予防しなくてはいけないと感じた。 ・鶏のタタキが陰性率が低かったことに驚いた。また、よく食べるミンチ等も陽性率を確認して、よく加熱すべきだと思った。	

Q6 以下の千葉県の取り組みのうち、ご存じのもの、あるいは利用したことのあるものをすべて選んで○で囲んでください。	
千葉県食の安全・安心協議会 千葉県衛生指導課のホームページ(食の安全・安心電子館) チーバくん食の安全・安心情報メール 食品の自主回収情報 食中毒関連情報 食の安全・安心レポート 食の安全・安心出前講座 食品衛生体験教室 食品衛生県民ダイアル その他	

腸管出血性大腸菌

0157について

⚠ 0157による食中毒で死亡事例が発生しています
食品（特に食肉）の調理に十分注意してください ⚠

0157による食中毒になるとどうなるの？

- ☑ 水のような下痢、血便
- ☑ 激しい腹痛
- ☑ 発熱



千葉県マスコットキャラクター
チーバくん

このような症状がある場合は…



早めに医療機関を受診してください！

原因となるものを摂取してから発症まで（潜伏期間）は、**3～8日**です。

☞ 溶血性尿毒症症候群（HUS）などの重度な合併症を起こし、死亡することもあります。

☞ 小児、高齢者など**病気に対する抵抗力が弱い方は重症化する可能性が高い**ため注意が必要です。

0157による食中毒を予防するには…？

レバ刺しなどの生肉や加熱不十分な肉料理は食べない。
食肉は中心まで加熱する。（75℃1分以上）

0157は熱に弱いので、しっかりと加熱すれば食中毒を予防することができます。

国内の腸管出血性大腸菌による食中毒発生状況

年度	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年
発生件数	25	16	13	25	17	14	17	32	20	5	9
患者数	714	392	105	766	156	252	168	456	165	30	42
死者数	7	8	0	0	0	10	1	0	0	0	0

注) 腸管出血性大腸菌による食中毒として、厚生労働省に報告があったものを集計しています。

国内のO157感染事例の原因食品等

○O157の感染事例の原因食品等と特定あるいは推定されたものは、井戸水、牛肉、牛レバー刺し、ハンバーグ、牛角切りステーキ、牛タタキ、ローストビーフ、シカ肉、サラダ、カイワレ大根、キャベツ、メロン、白菜漬け、日本そば、シーフードソース等です。

○国内で流通している食品の汚染実態を調査したところ、牛肉、内臓肉及び菓子からO157が見つかったという報告もあります。

他人ごとではない！過去に起こったO157による食中毒事例

平成23年 4月	焼肉店で喫食したユッケ	181名感染（5名死亡）※1
平成26年 7月	露店で販売されていた冷やしきゅうり	510名感染
平成28年 8月	老人ホームで提供されたきゅうりの和え物	84名感染（10名死亡）
平成28年 8月	観光施設で販売されたサトウキビジュース	35名感染
平成28年10月	市販の冷凍メンチカツ	62名感染
令和 4年 8月	食料品店で販売されたローストビーフ及びレアステーキ※2	23名感染（1名死亡）※3

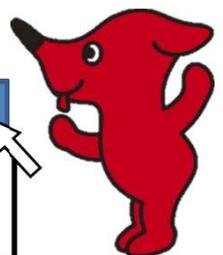
※1 腸管出血性大腸菌O111を含む ※2 社会通念上「ユッケ」と呼称されるもの

※3 令和4年9月15日時点の速報値

詳しい情報は、千葉県ホームページ「食の安全・安心電子館」をご覧ください。

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/index.html>

食の安全・安心電子館



食の安全・安心レポートに関するお問い合わせは…

千葉県健康福祉部衛生指導課企画調整班

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL:043-223-2638 FAX:043-227-2713