

## 微生物に関する社会的関心について

食品安全モニター・アンケート調査「食の安全性に関する意識調査」

(平成15年9月実施)

○実施期間	平成15年9月5日～19日
○対象	食品安全モニター 470名
	有効回答数 455名 (有効回答率: 96.8%)

<食品の安全性の観点から不安に感じると挙げた具体的な事例とその懸念理由>

### ○微生物

主な事例	回答数	主な懸念理由
病原大腸菌(O157等)	89	食中毒事例が多い。症状が重い。感染経路(原因となった食品)の特定が難しい。
サルモネラ属菌(エンテリティデス等)	44	卵(身近な食品)が感染源である。食中毒事例が多い。未然防止のためのコントロールが難しい。
ぶどう球菌	24	殺菌しても産生毒素は残る。手指を介して汚染する。食中毒事例が多い。
腸炎ビブリオ	15	食中毒事例が多い。
ボツリヌス菌	10	食中毒事例が多い。死亡など症状が重い。
カンピロバクター	3	未然防止のためのコントロールが難しい。
リステリア	2	食中毒事例として多くなってきた。

### ○ウイルス

主な事例	回答数	主な懸念理由
小型球形ウイルス(SRSV)	41	食中毒事例が多い。生食カキでの事例が多い。検査、管理の技術が十分でない。
新型肺炎(SARS)	29	治療方法(薬)がない。輸入食品を介して感染する可能性がある。原因が明確になっていない。
A型肝炎ウイルス	5	輸入水産物で発生している。
ロタウイルス	3	下痢の原因になる。

(参考)

