

# 平成 24 年度第 1 回食品安全情報評価委員会

## 議事録

日時：平成 24 年 6 月 6 日（水）

場所：東京都健康安全研究センター本館 6 階 会議室 6A

## 開 会

午前9時59分

○垣食品医薬品情報担当課長 それでは、定刻になりましたので、ただいまより平成24年度第1回東京都食品安全情報評価委員会を開催いたします。委員長を選出していただくまでの間、私、健康安全研究センター企画調整部食品医薬品情報担当課長の垣が進行させていただきます。よろしくお願いいたします。

まず、開催に当たり、健康安全研究センター所長の住友よりごあいさつ申し上げます。  
○住友所長 先生方、おはようございます。当センターの所長の住友でございます。どうぞよろしくお願いいたします。本日の会議の開催に当たりまして、一言ごあいさつ申し上げます。

委員の皆様におかれましては、お忙しいところ、また、きょうは大変な雨の中をお越しいただきましてありがとうございました。この委員会は、東京都食品安全条例に基づきまして、知事の附属機関として設置されている委員会でございますけれども、平成16年から運営をしております、今回は前期委員の任期の満了に伴いまして、5期目ということで、新たに先生方に委員として委嘱をさせていただいたところでございます。前回の委員会から引き続き委員をお引き受けいただいた先生方が11人、新たにお加わりいただいた先生が6人ということで、今回お引き受けいただきましたことに厚く御礼を申し上げたいと存じます。

ことしの4月1日に福祉保健局の健康安全部との再編整備によりまして、こちらのセンターには危機管理体制、あるいは情報の収集、解析、発信などの機能強化を行うということで、新たなセンターも立ち上がったわけでございます。この組織改正に伴いまして、センターに健康危機管理情報課という課が新たに設置をされまして、委員会の事務局の窓口がそちらの課の中に入ることになりました。こちらの委員会も、支障がなければ今回以降もこのセンターで開催させていただくことになると思いますので、どうぞ先生方にはよろしくお願いいたしますと思います。

これまで委員会では、都が直面しております食の安全に関する問題を取り上げていただきまして、健康食品の安全性、ノロウイルスや食肉の生食による食中毒の防止などにつきまして普及啓発、あるいは都民への情報発信ということについてご議論いただいてきております。都ではこちらでいただきましたご意見や報告をもとに、リーフレットやホーム

ページを活用した情報発信に努めてまいりましたけれども、本日もそれぞれのお立場から忌憚のないご意見をちょうだいしたいと存じます。

今後とも都の食品安全行政の推進につきましてお力添えをいただきますようお願い申し上げます。会議の開催に先立ってのごあいさつにさせていただきます。どうもありがとうございました。きょうはよろしくお願いたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 それでは、座ったままで進行させていただきます。ご了承ください。

今回、新たに第5期委員について委嘱の手続きをさせていただいたところです。本来であれば、委嘱状を皆様お一人お一人にお渡しすべきところでございますが、後ほど事務局職員のほうから配付させていただきます。皆様の任期は平成24年5月1日から平成26年4月30日までとなっております。どうぞよろしくお願いたします。

では、委員の皆様のご紹介をさせていただきます。次第の次のページに名簿がございます。この順番に私からご紹介させていただきますので、恐れ入りますが、その場でご起立をお願いいたします。

国立医薬品食品衛生研究所の穂山浩委員でございます。

日本大学医学部の牛島廣治委員でございます。

独立行政法人国立健康・栄養研究所の梅垣敬三委員でございます。

財団法人食品薬品安全センター秦野研究所の大沢基保委員でございます。

慶應義塾大学商学部の吉川肇子委員は、ご都合のため本日欠席というご連絡をいただいております。

続きまして、国立医薬品食品衛生研究所の小西良子委員でございます。

公募委員の小林辰男委員でございます。

公募委員の齋藤晴美委員でございます。

十文字学園女子大学人間生活学部の志村二三夫委員でございます。

消費生活アドバイザーの瀬古博子委員でございます。

国立感染症研究所の寺嶋淳委員でございます。

株式会社日経BPコンサルティング企画出版本部の中野栄子委員でございます。

学校法人服部学園の服部幸應委員につきましては、本日ご都合のためご欠席です。

国立医薬品食品衛生研究所の広瀬明彦委員につきましても、ご都合のため欠席です。

首都大学東京法科大学院の峰ひろみ委員でございます。

財団法人東京都予防医学協会の諸角聖委員でございます。

財団法人北里環境科学センターの矢野一好委員でございます。

以上、委員の皆様をご紹介させていただきました。

なお、事務局職員につきましては、次のページ、別紙の事務局職員名簿のとおりとなっております。

本委員会の開催には、食品安全情報評価委員会規則により過半数の委員の出席を必要としております。本日は17名中14名の委員のご出席をいただいております。委員会は成立しておりますことをご報告いたします。

次第に沿って進めさせていただきます。

それでは、最初に委員長及び副委員長の選出をお願いしたいと思います。

委員長及び副委員長の選出は、規則第3条で委員の互選によるとされております。いかがでしょうか。

○梅垣委員 牛島委員に委員長をお願いして、副委員長は委員長一任でよろしいかと思えます。

○垣食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

ただいま牛島廣治委員を委員長に、副委員長は委員長に一任というご発言がございましたが、皆様、いかがでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○垣食品医薬品情報担当課長 異議なしというお声をいただきました。

それでは、牛島廣治委員に当委員会の委員長をお願いいたします。

また、副委員長は委員長に一任ということですので、牛島委員長から副委員長をご指名いただきたいと思います。牛島委員長、お願いいたします。

○牛島委員長 それでは、まずこの席のほうからお話しさせていただきたいと思えます。どうもありがとうございました。

副委員長は、志村二三夫委員と矢野一好委員をお願いしたいと思います。

○垣食品医薬品情報担当課長 それでは、牛島委員長と志村副委員長、矢野副委員長におかれましては、委員長席と副委員長席にお移り願います。

(委員長、副委員長、座席移動)

○垣食品医薬品情報担当課長 以後の進行につきましては、牛島委員長をお願いしたいと思います。牛島委員長、よろしくお願いいたします。

○牛島委員長 それでは、これから議事を進めさせていただきたいと思います。皆さん、よろしくお願いいいたします。

前回に引き続き、私、委員長にさせていただきましたが、何せ進行はそんなに上手ではないので、また、皆さんのいろいろなご意見をまとめていくということはそれほど慣れていないところがありますが、ぜひ任務を果たしたいと思います。

先ほど所長様から、この委員会の目的、これまで行ってきた諸問題に対する評価、ここから発信した幾つかのことについてお話がありました。今年度もまだまだ食品に関する安全情報評価として課題があると思いますので、どうか皆さんのご意見やお知恵をいただきながらこの会を進めていきたいと思っています。よろしくお願いいいたします。

それでは、議事の2に入っていきます前に、本日の資料の確認を事務局のほうから願いいいたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 資料の確認をいたします。

本日の資料といたしまして、次第、委員名簿、座席表の次に、本委員会関連規定ということで1ページ目から9ページ目まで、資料1、「食品安全情報評価委員会の概要」、11ページから14ページとなっております。その後、資料2、「平成23年度『食肉の生食等に関する実態調査委託』報告書概要」、15ページから22ページとなります。

続きまして、「資料 委員限り」という表紙が23ページについておりまして、24ページが空白で、委員限り資料1、「『アオブダイ等の有毒魚に関する注意喚起』普及啓発原稿（案）」、25ページから27ページにわたっております。委員限り資料2として、「『粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー』普及啓発原稿（案）」、29ページから31ページまでとなっております。机上に委員限り資料3として、「食肉の生食等に関する実態調査報告書」をご用意しております。

以上が本日の資料でございます。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。ただいま資料の確認を行いました。

次に、本委員会の公開について確認いたしたいと思います。会議は原則として公開となります。ただし、「東京都食品安全情報評価委員会の運営について」の第3の規定によれば、「会議を公開することにより、委員の自由な発言が制限され、公正かつ中立な検討に著しい支障を及ぼすおそれがある場合」、もしくは「会議において取り扱う情報が、東京都情報公開条例第7条各号に該当する場合」は、会議の全部又は一部を非公開とすることができることとなっております。

今回の議事及び資料の公開か非公開について、事務局として何かお考えがありますでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 事務局といたしましては、委員限り資料については非公開、それ以外については公開でと考えております。

○牛島委員長 それでは、お諮りいたします。今回の会議は委員限り資料を除き公開ということではいかがでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○牛島委員長 それでは、今回は今期第1回の委員会でありますので、本委員会や各種専門委員会について事務局から概要の説明をお願いしたいと思います。

○垣食品医薬品情報担当課長 それでは、評価委員会及び各種専門委員会について概要をご説明いたします。

東京都食品安全条例抜粋をごらんください。2ページ、第27条に東京都食品安全評価委員会について規定されています。本委員会は、食品等の安全性に関する情報の分析及び評価を行い、その結果を知事に報告するため、知事の附属機関として設置されています。第2項にありますように、食品等の安全性に関する情報の分析及び評価、知事の安全性調査と措置勧告、調査結果について都民や事業者と互に情報を共有するかを検討することがその役割となっております。

そのうち知事の安全性調査と措置勧告については、1ページに戻っていただいて、第21条と第22条に規定されております。ある食品により健康への悪影響が起り得る事態において、国の法的規制がすぐに行われず、東京都として何らかの規制をすべきと判断される場合には、都はその食品の安全性調査を行うことができます。その際には本委員会に意見を聞くこととなっております。

また、安全性調査の結果、その食品による健康への悪影響を未然に防止するため、都は事業者などに対し必要な措置を勧告することができます。この勧告の際にも本委員会の意見を聞くこととなっております。これに対応するため、本委員会では調査勧告専門委員会を設置しています。ただし、現在までに安全性調査が実施されたことは一度もありません。よって、調査勧告専門委員会の開催も、条例立ち上げ後、一度もございません。

このほかに、本委員会では、情報選定専門委員会と「健康食品」による健康被害事例専門委員会を設置しております。

8ページ、情報選定専門委員会の設置についてをごらんください。

第3にありますように、情報選定専門委員会は、食品等の安全性に関する情報のうち、本委員会で調査すべき情報及び都民へ速やかに提供すべき情報を選定するのがその役割となっております。本委員会の前に開催しておりまして、去年は2回ほど開催しています。

9ページに、『健康食品』による健康被害事例専門委員会の設置について」というのがございます。そちらをごらんください。

「健康食品」による健康被害事例専門委員会は、健康食品の利用との関連が疑われる健康被害情報を東京都医師会及び東京都薬剤師会を通じて収集し、その情報について「健康食品」と健康被害の因果関係、健康影響の内容や程度について分析及び評価を行うことをその役割として開催しています。

続きまして、資料1、「東京都食品安全情報評価委員会の概要」をごらんください。ページは13ページになります。

「食品安全情報評価委員会の運営方法」についてご説明いたします。

事務局では、都の保健所、市場、健康安全研究センターなどから食中毒の事例や調査研究結果といった現場に密着した情報や、また、国内外の文献情報、新聞情報などを収集します。これら収集した情報は情報選定専門委員会において、①健康に及ぼす重要度、②都民の食生活への影響、③国や国際機関の動向といった視点で整理・絞り込みの上、本委員会において評価すべきかどうかを判定していただきます。

右側に移りまして、本委員会では各ご専門や都民の立場から幅広い視点で情報を分析、評価していただきます。なお、実態調査などを行い、さらに情報を収集して専門的な検討を行うべきと判断された情報につきましては、専門委員会を個別に設置し、詳細な検討を行います。検討結果については最終的に本委員会で取りまとめていただき、知事あてに報告をいただきます。

また、情報の評価の際にいただいたご意見をもとに、都では施策を検討し、都民及び食品関係事業者が情報を共有化するため、ホームページコンテンツやパンフレットなどの普及啓発資材の作成、リスクコミュニケーションなどの情報の提供、発信を行ってまいります。対応経過などは本委員会において事務局から報告し、ご意見などをいただき、参考としております。

めくっていただいて、14ページ、「情報の選定基準及び安全情報の取扱いについて」をご説明します。

まず、左側になりますが、事務局において3つの視点で情報を収集します。①健康被害

の未然防止の視点。現在、健康被害が生じていないが、都の実態調査における汚染実態や外国等での健康被害の発生などから、将来、都民への影響が考えられるもの。②危害の拡大防止の視点。以前より、危害は知られていないが、健康被害の端緒が見られており、迅速かつ的確な対応を図ることにより、被害を最小限にとどめることができる可能性があるもの。③都民への正しい情報提供の視点。①、②以外であっても、リスクの程度や健康影響についての情報が必ずしも十分に得られていないため、都民生活に影響や不安を及ぼすおそれのあるもの。

事務局が収集した情報に委員の皆様から提供される情報を加え、情報選定専門委員会において、先ほど述べました情報収集の視点からより詳細な検討が必要との判断をいただきます。検討が必要な情報については、④現段階で検討に見合う情報（量・質）があるか、⑤本委員会で総合的な検討が必要であるか、⑥特に、緊急に都民に提供する必要がある情報かといった視点で、本委員会で検討すべき情報かを判定していただきます。

本委員会では、情報選定専門委員会の判定を踏まえ、情報の検討を行います。検討の結果、個別課題の専門委員会を立ち上げ、詳細な検討が必要とされるものは専門委員会に付託します。情報提供の方法等の検討が必要とされたものについては、ご意見を踏まえ、都のホームページ、「食品衛生の窓」の中の情報提供コンテンツ「たべもの安全情報館」での情報発信などを行っていきます。

情報の収集につきましては、委員の皆様にもご協力をお願いしております。都民への情報提供が必要とお考えの情報がありましたら、随時事務局のほうにご連絡くださいますようお願いいたします。以上です。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

ただいま事務局から各専門委員会及び全体の評価委員会の説明をいただきました。このことについてどなたかご質問はございますでしょうか。この委員会の全体の概要を話していただきましたが、特にご質問がなければ、次に移らせていただきたいと思います。

専門委員会の委員の選出を行いたいと思います。各専門委員会の委員ですが、規則によりまして委員長が指名することになっております。これまでの運営や経過について、事務局からご説明いただけませんか。

○垣食品医薬品情報担当課長 調査勧告専門委員会につきましては、本委員会の委員長、副委員長が中心となった運営がふさわしいこと、また、本委員会の委員の中から、異なる分野の専門家の参加が必要であることを考慮して委員を選出していただいております。

また、情報選定専門委員会につきましては、運営の規定により、本委員会の委員長、副委員長にご参加いただくこととなっております。また、本委員会の中から理化学分野と微生物学分野のご専門家に参加していただくとともに、都民への情報提供のあり方の観点から、公募委員の方の参加が必要であることを考慮して委員を選出していただいております。

最後に、「健康食品」による健康被害事例専門委員会の委員の構成につきましては、本委員会から健康食品に関して専門的な知見を有する方が参加するほか、健康食品の特性や想定される健康被害にかんがみ、外部からの専門委員として、食品の栄養学や医学、薬学、中毒、救急医療といった専門分野からのご参加をいただいております。また、健康食品との関連が疑われる健康被害情報の収集等を東京都と連携して行っている東京都医師会、東京都薬剤師会からもご参加していただいております。

以上、簡単にご説明させていただきました。

○牛島委員長 ただいま3つの委員会の委員構成の考え方についての説明がありました。いかがでしょうか。

特にご意見がなければ、これから各専門委員会についてお諮りしたいと思います。

まず、調査勧告専門委員会につきましては、志村二三夫委員、峰ひろみ委員、矢野一好委員、私の4名を委員としたいと思っております。

また、情報選定専門委員会につきましては、運営の規定で定まっている委員長、副委員長の3名のほか、穂山浩委員、齋藤晴美委員にお願いしたいと思っております。

最後に、「健康食品」による健康被害事例専門委員会につきましては、本委員会から梅垣敬三委員、志村二三夫委員の2名の委員、外部の専門分野として、筑波大学名誉教授の内藤裕史様、特定非営利活動法人国際生命科学研究機構の特別顧問であられる浜野弘昭様、北里大学医学部膠原病・感染内科教授の廣畑俊成様の3名、それから、健康被害事例の収集を行っている社団法人東京都医師会、社団法人東京都薬剤師会から、社団法人東京都医師会理事の松本賢治様、社団法人東京都薬剤師会副会長の原博様、以上、合わせて7名の専門委員をお願いしたいと思っております。

この件に関してご了解いただけますでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○牛島委員長 特に異議がなければ、今回はこれで進めさせていただきたいと思っております。

このことについて及びその他何かの選定についてご意見はありますか。

特になければ、次に移らせていただきたいと思います。

次に、報告事項についてお願いしたいと思います。

まず、昨年度の食品安全情報評価委員会で検討されました事項につきまして、「アオブダイ等の有毒魚に関する注意喚起」、「粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー」について、事務局からご説明をお願いしたいと思います。

○館山食品医薬品情報係長 事務局の健康危機管理情報課食品医薬品情報係、館山と申し上げます。

私のほうから、昨年度、食品安全情報評価委員会で検討された事項、「アオブダイ等の有毒魚に関する注意喚起」、「粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー」について、委員限り資料1、委員限り資料2で、ホームページコンテンツの案を作成しましたのでご報告いたします。新任の委員の方には昨年度の会議資料を参考にお送りしておりますが、それぞれの情報の概要と昨年度の委員会でいただいたご意見、ホームページコンテンツの案について順にご説明いたします。

「アオブダイ等の有毒魚に関する注意喚起」に関する情報の概要です。平成23年10月に、都内で初めてアオブダイによる食中毒が発生しました。都内の飲食店において、従業員が賄い料理としてアオブダイの頭部、内臓などをカレーにして食べましたところ、食後4時間から筋肉痛、呼吸困難などを起こし、全員が入院しました。このアオブダイは「ブダイ」として宮崎県から飲食店に直送で仕入れられたもので、従業員はアオブダイが有毒な魚であるという認識がありませんでした。

アオブダイによる食中毒は、1953年から2009年にかけて、長崎県、宮崎県、鹿児島県、高知県、大阪府などにおいて24件発生した記録があり、死者が出たこともございます。有毒成分である「パリトキシン様毒」は主に肝臓に分布していますが、筋肉部位から検出された食中毒事例がありましたため、厚生労働省はアオブダイの販売自粛を指導するよう全国の自治体に通達しました。

食中毒の予防法といたしましては、食べることを避ける以外にはございません。委員の皆様からは、前回、平成23年度第2回の会議におきまして、ブダイ類は沖縄県などでは大事な経済魚であるので、アオブダイと他のブダイ類を明確に区分けして注意喚起をする、画像を掲載し、アオブダイの特徴がよくわかるようにして注意喚起する、インターネットで販売されているので、消費者への注意喚起を行うといったご意見をいただきました。

これらのご意見を踏まえて作成したホームページコンテンツの案が委員限り資料1になります。25ページ、26ページをごらんください。

実際に都内で起きた事例として、アオブダイの食中毒と有毒部位を除去しないまま販売されたハコフグの事例を掲載いたしました。どちらも有毒成分はパリトキシン様毒です。それぞれ魚の写真と特徴を掲載しています。アオブダイの事例のところでは、沖縄県で食べられているのはアオブダイではないということを明記しています。

26ページ、下段をごらんください。

食中毒を防ぐ方法といたしまして、アオブダイと思われる魚は食べない、ハコフグは「ふぐ調理師」が調理加工したものを食べる、産地直送で魚を購入する場合は、見慣れない魚については販売者に毒性、食用部位などを問い合わせるという3点を挙げました。

27ページには、そのほかの魚介類における主な有毒成分、食中毒の原因となる物質、原因となる主な魚介類、主な症状を一覧表といたしました。一覧表の内容について詳細を知りたい場合は、その下の有毒魚に関するページをごらんいただくように考えています。

続きまして、「粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー」に関する情報の概要についてご説明いたします。

お好み焼き粉やホットケーキミックスなどの粉製品に混入したダニを摂取したことによる即時型アレルギー（アナフィラキシーショック）が1993年以来、国内外で59例報告されています。主な症状は、呼吸困難、血管浮腫、かゆみ、血圧低下などで、摂取後1時間以内に発症した事例がほとんどでした。

ダニが混入した粉製品を使用して加熱調理した料理を食べたことが原因と考えられ、発症した人は全員がダニアレルギーでした。多くの例において原因となった粉製品は、開封後に数カ月から数年にわたって室温保存していたものであったことが報告されています。家庭で保存されていた粉製品の検査では、開封部分を折り曲げて、輪ゴム、クリップで閉じたものや、タッパーに保管していたものからもダニが検出され、冷蔵庫で保存した粉製品からダニは検出されませんでした。ダニは低温で繁殖することができないため、粉製品は早めに使い切り、保存するときは冷蔵庫で保存することがアレルギー発症の予防方法と考えられます。

委員の皆様からは、加熱すれば大丈夫という感覚があるかもしれないので、加熱していてもアレルギーは残り、発症することを注意喚起する、冷蔵保存が望ましいことを周知していく、ダニをゼロにすることはできないことをあわせて伝えるといったご意見をいただきました。

これらのご意見を踏まえて作成したホームページコンテンツの案が委員限り資料2にな

ります。29ページをごらんください。

アレルギーを起こした事例を示し、ダニが混入した粉製品を加熱調理して食べて発症していることを記載しました。アナフィラキシーショックの語句説明のために、アレルギーに関するホームページにリンクを張っています。

また、30ページには、ダニは身の回りにいて、条件がそろえば短期間に繁殖することを解説し、ダニについて記載されているアレルギー関連のホームページにリンクを張っています。

31ページに、粉製品の保存方法は、「開封した粉製品は早めに使い切る」、「冷蔵庫で保存するのが効果的」、「冷蔵していても早めの消費を」の3点でまとめました。

以上、委員限り資料1、2についてご説明させていただきました。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

ただいま報告がありましたのは、昨年度、食品安全情報評価委員会で検討された内容です。これはホームページなどで都民に知らせることになっております。

今の話の中で、どなたかご質問、ご意見はありますでしょうか。

○瀬古委員 まず、アオブダイのほうなんですけれども、この前の会議のときに、釣りで釣ってしまうこともあるので、釣りの人用のポスターとか、釣り客用の注意喚起といった点も言及されていたと思ったので、そのあたりはどうされるのかなという点です。

あと、ブダイとアオブダイがちゃんと区別できるようにということがあったと思うんです。ここの25ページ、26ページに魚の写真が出てきてわかりやすいと思うんですが、イラブチャーとか、すぐそばにはほかの魚が出てくるので、写真のそばにアオブダイやハコフグの名前をちゃんと書いておいたほうがいいんじゃないかと思います。

あともう一つ、26ページの「食中毒を防ぐには」というところが一番ポイントになると思うんですけれども、こういったところはもうちょっと大きな文字で強調するとか、何かそんな形で目立つようにしてはどうかと思います。

○牛島委員長 この資料はこのままがホームページに載るのですか。それとも今質問されたように、どこか強調されたような形で出ていくのでしょうか。幾つかご質問を受けたんですけれども。

○垣食品医薬品情報担当課長 きょうお手元のほうにお配りした資料がそのままホームページ案と考えております。見やすさだとかについて、今もご意見をいただいておりますので、そういうご意見も含めた上で実際にはやっつけようと考えております。

今のお話の1点目で、前回の委員会の中でも、実際にご自身で釣った魚でご家族が発病した事例も多いということもありますので、そういうところについてどうしていいかという議論もあったところなんですが、都民への注意喚起を目的として作成したホームページコンテンツは、釣りを楽しむ都民の方も見ていただけたらと思っております。一方で、アオブダイの食中毒は非常に重篤な危害をもたらす場合もありますので、釣り人に対する具体的な啓発については関係する食品監視課などと今協議をしております。

○中村食品危機管理担当課長 今発言がありましたように、東京都内でアオブダイが釣れる場所ですが、東京湾内ではまず釣れません。主に伊豆七島のほうで釣れます。伊豆七島にも私どもの保健所のランチがございまして、そうした組織を活用しまして釣り船を出しているところ等々に、ホームページだけではなくて、個別の資料などをつくって注意喚起を図っていきたくて考えています。

○志村副委員長 このアオブダイについて、つい最近、長崎でしたか、漁師さんがご自分で釣ったものを食べて亡くなられたことがあって、これの持っているパリトキシン様毒は非常に怖いということの認識がまだ徹底していないかと思うんですね。たしかテトロドトキシンの100倍近い強さの毒だったかと思うので、そういうところも少し盛り込んだ形で情報提供していただいたほうがよろしいのではないかと考えております。

○垣食品医薬品情報担当課長 先ほどのご意見と今のご意見についてですが、写真については確かに名前を入れたほうが適切で、誤解を招かないと思いますので、そういう形で対応していきたくて思います。

それから、27ページの有毒魚に関するページに、従来から東京都の事業所においてもたくさん情報を流しております。そういった中にブダイやアオブダイを含めた有毒魚が入っておりますし、詳細な説明もされております。そういうところにリンクを張るという形で対応していきたくて思います。

○館山食品医薬品情報係長 今、志村委員からご意見をいただいたことにつきまして、アオブダイの有毒成分のところにももう少し書き込むようにはしたいと思っております。

○牛島委員長 私もホームページで、アオブダイを探していると、筋肉部位も危ないと書いていないところがないようです。実際、ここでは有毒成分は筋肉部位にも存在するということが書いてあるので、特に知らない魚の場合は本当に注意しなければいけないという感じがいたしました。

諸角委員、何かご意見がありますか。先生は詳しいみたいな感じがします。

○諸角委員 前回まとめさせていただきましたので。ソウシハギがどこかに行ってしまったね。たしか東京湾内でソウシハギが釣れて、ちょっと問題になったところもありますが。

それからもう一つは、高知のほうでは、渦鞭毛藻からアオブダイに行って、それを食べるクエ、要するにその辺の食物連鎖によって中毒が起きたような事例も報告されております。そこまで今回の普及啓発でやる必要はないんですけども、あのときに少しソウシハギのことが問題になっていたのも、それがどこに行ってしまったかなという疑問はちょっと残っているんですけどもね。

○小林委員 公募の小林でございます。説明ありがとうございました。

書き込みについてご意見を申し上げたいと思うんです。内容は今ありましたけれども、やはりこれから高齢化社会になってきますと、高齢者が釣りに注目するということがあると思います。このアオブダイという魚は温かい地域しかいないという説明がありました。しかしながら、私は書き込みの中で、アオブダイを見て、すぐ危険だ、あるいはこれがアオブダイだということがよりわかるような特徴を明示する必要があるのではないかなと思うんです。インターネット等を使うわけで、当然これはカラーになるとは思いますけれども、魚の危険性をより多くの人に注目させることが危機管理上大事ではないかなと考えます。そこで、書き込みについて何かそういうことを考えていただくといいのではないかなと思います。

○牛島委員長 どうも貴重なご意見、ありがとうございました。

事務局のほうで何かご意見はありますでしょうか。これから釣りなども盛んになってくるかもしれないということもありますし。

○垣食品医薬品情報担当課長 貴重なご意見として参考にさせていただきます。

○大沢委員 表現のことですけども、26ページの事例2ですね。「ハコフグの食用部位」と書いてあるんですが、これは並び方からいくと、その後に有毒成分がすぐ出てきますので、これを食べて食中毒になったという説明かなととれてしまいますので、「ハコフグの食用に供されている部位」とか、わかりやすい言葉に置きかえたほうが良いように思います。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。そのほか、どなたか。

○穂山委員 粉製品のダニアレルギーのほうです。これはアナフィラキシーショックと書かれていますが、全身、多臓器に症状が出るのがアナフィラキシーで、ショックを起こし

て意識障害を起こすのをアナフィラキシーショックというふうに通常は分けて表現しています。これはアナフィラキシーショックと単純に書かれていますが、この辺はよろしいのでしょうか。実際、どういうふうな症状が起きているのか私はわからないんですけども、アナフィラキシーショックとなるとかなり重篤ですから、すぐに病院に駆け込まないと、通常30分以内と言われてはいますが、そういう症状でしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 症例は59例ほど報告されていて、古いものから比較的新しいものも内容は確認しています。重篤な症状のものも多いんですが、今のご意見を踏まえて、再度確認した上で対応していきたいと考えます。

○穠山委員 万が一起きてしまったことに関しての対策はここに書かなくてもよろしいのでしょうか。これは予防という意味で書かれているかと思いますが、起こるケースがあった場合ですね。通常、すぐに救急車、できるだけ30分以内にとすることは書く必要があるんじゃないかと思います。

○中村食品危機管理担当課長 私どものほうでもアレルギーに関するホームページがございまして、そこには発症時の対応なども書いてございます。そこにリンクを張るような形で考えていきたいと思えます。ありがとうございます。

○牛島委員長 ありがとうございます。今回から委員になられた方にはひょっとしたら詳細な資料が入っているかもしれませんが、症例については前回配られました。

今、ダニの即時型アレルギーの話をしてはいますが、どなたかこの中でご意見はありますでしょうか。

○瀬古委員 このタイトルが「開封後の粉製品、きちんと保存していますか？」となっているんですけども、ターゲットがお好み焼き粉が中心になるんじゃないかと思うんですね。29ページの下のほうにもお好み焼きとホットケーキが並んでいるんですけども、上の部分のイラストが小麦粉のように見えてしまう。「小麦粉」と書いてあるようなんですけども、この辺はちょっと誤解を招くのではないかと思います。粉製品という書き方なので、何でもかんでも冷蔵庫に入れればいいのかということになると、またそれも違うんじゃないのかなと思いますので、問題になるものはお好み焼き粉が中心になるといったことはわかりやすくなるようにしたほうがいいのではないかと思います。

アレルギーのことを考えれば、小麦粉などをすべて冷蔵庫に入れればいいのかということになるのかもしれませんが、消費者側から見れば、例えば小麦粉を冷蔵庫に入れたときに、家庭の冷蔵庫だと開け閉めが多くなりますので、結露が生じてちょっと湿っぽく

なってカビが生える確率が高まるとか、そういったデメリットも生じてくるかと思imasuので、そのあたりのバランスは考えなくてはならないのかなと思imasu。

ですので、ダニが繁殖する条件等のところで「タンパク質、旨み成分等を含むお好み焼き粉」となっておりますので、そこがターゲットだということがはっきりわかるようにしたほうが、よりよいのではないかなと思imasu。

○牛島委員長 今のご意見、いかがでしょうか。冷蔵庫に入ればダニはふえないかもしれないけれども、食品という形で考えた場合は必ずしもそれが適切なのか、長期間冷蔵庫の中に入れておくと、逆にカビとか、そういったこともあり得るのではないかというお話がありました、いかがでしょうか。事務局のほうで何か案がありますでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 早めに使い切るとするのが原則で、長期保存する場合には冷蔵庫でという事例を紹介しながら、都民に普及啓発という視点で案はつくりましたが、今のご意見を踏まえて少し見直していきたいと思imasu。

○中村食品危機管理担当課長 ちょっと補足をさせていただきます。

先ほどお好み焼き粉、ホットケーキミックスがハイリスクだという話をしたんですが、ダニの種類によってはやはり小麦粉でふえるものもござimasu。いわゆるコナダニとチリダニの違いということもござimasuので、その辺も含めて、また表現ぶりは考えていきたいと思imasu。

それから、注意喚起のところで、今、垣のほうからもお話がありましたけれども、やはり一義的には早めに使い切っていただくことが非常に大事だなということで、やむを得ず保存する場合には冷蔵庫で。瀬古委員からお話がありまして、冷蔵すればカビの問題ですとか、においの吸着の問題がありますので、いわゆるリスクのトレードオフではないですけれども、新たなリスク、品質上の問題などもあります。一義的には早めに使い切るということを重点的に周知をしていきたいと思imasu。

○諸角委員 カビの問題で今ご意見が出ましたけれども、吸湿しなければ、一般的には小麦粉やミックス粉はカビが生える水分活性じゃないんですね。ですから、密閉してとここに条件で書いてありますから、それでいいと思imasu。

それから、中村課長がおっしゃったように、例えばケナガコナダニなんかの場合には一般に粉でもよく生えます。ただ、恐らくここで実験をやっているのは、コナヒョウヒダニを使っているのかなという感じがいたします。そうすると、ヒョウヒダニの仲間は少したんぱく源がないとなかなか発生してきませんので、そういう意味合いではヒョウヒダニに

適した粉はむしろミックス粉であるということですね。

それから、前回のときにも申し上げたのは、温度変化があると、やっぱり中の水分活性に偏りが生じますので、温度変化のないところ、そして低温で密閉しておけば、カビの発生もダニの発生も両方防げるだろうというご意見は申し上げました。

○小西委員 初めて参画させていただいて、今回、前の委員の方々がご苦労されてつくられたものだと思うんですけども、初めて見て、ちょっと感じたことを申し上げてよろしいでしょうか。

○牛島委員長 どうぞ。

○小西委員 まず、タイトルなんですけれども、この場合、一番気をつけてほしい人はダニやハウスダストのアレルギーをお持ちの方だと思うんですね。ですから、この最初の大文字で大きく書いてあるところにそれを入れたらどうかと思いました。アレルギーを持っている方は特に注意してほしいという目的があるのであれば、ぜひ入れたほうがよろしいのではないかということです。

あと、今論議されていますように、最初は保存云々ではなくて、早めに使い切ることを啓蒙したいということであれば、3週間でダニがふえてきているのはこのグラフでわかるわけなんですけど、よく見ないと、3週間でこんなにふえているとか、6週間したらこんなにふえているということがわからないので、文章中で、室温の場合には3週間したらダニがふえてくるので、リスクがある人は食べないようにするとか、そういうふうに書かれたらどうかと思いました。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

私から質問ですけども、例えば輸入した粉とかに、既にダニが含まれていて、保管を長くしている間にふえたといった事例は全く考えなくてよいのでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 前回から引き続き、この内容のご意見、ご討議をいただいていますけど、事務局のほうで集めた資料の中には、流通段階での粉に関してのダニの増殖というような細かいデータはございませんでした。当たってはみたんですけども、見当たらなかったということです。

○小林委員 1点教えていただきたいんです。今議論しているのは、消費者の立場で理解なさっていると理解したんです。そこで、やはり粉製品を考えると、大きく分けると、製造・販売するグループと消費するグループだと思うんですけども、そこでお聞きたかったのは、製造・販売する人たちのグループの検討もあわせてなさったんでしょうか。例え

ば小分けの話とか、密閉容器の話とか、そういうものもご検討なさったんでしょうか。教えていただきたいと思います。

○中村食品危機管理担当課長 事業者の指導は私どものほうで担当しております。

まず1点なんですが、委員長からもお話がありましたとおり、輸入されるもの等々で事故がないのかというお話ですけれども、メーカーのほうではかなり湿度のコントロールをきちんとしているということですね。それから、出荷する包装につきましては、いわゆる密封容器でダニの入らないような形で流通しています。今回特に問題になっているのは、消費者の手元に届いてから、消費者が家庭で保管しているときにダニがふえるということなんです。ですから、流通段階でダニがふえるということではないことはまず1点ご理解いただきたいということです。

それから2点目としまして、各メーカーさん、表示がきちんとされています。前回資料をつくりましたけれども、まず、早めに召し上がってくださいということはすべてのメーカーさんが書かれています。それから、開封後はきちんと密閉をしてくださいということも書いています。さらに先進的なメーカーさんですと、冷蔵保存してくださいということもきちんと表示をされているので、我々としては、今回こういった文言があったということは情報提供はしたいと考えていますけれども、先進的な表示をされているメーカーさんもありますので、そういう取組もご紹介しながら事業者との連携を図っていきたいと考えております。

○牛島委員長 いろいろご意見が出ましたが、その辺を踏まえてこれを見やすい形で、また、注意点をよりわかりやすい形で案の修正をしていただければと思います。

○瀬古委員 先ほど小西先生がおっしゃったタイトルのところなんですけれども、ターゲットを絞るという形になるかと思うんですが、そういった考えに賛成します。それでポイントを絞って、消費者にわかりやすくしていただければと思います。どういうところに注意しなければいけないかというのが明確にわかるようにしていただければと思います。

今、メーカーの表示についてもお話が出ました。私もいろいろ見てみたんですけれども、早めに消費する、あるいは密閉するとありましたけれども、冷蔵保存についてはお好み焼き粉だけかなと思いました。消費者としては表示を見てやりますので、消費者が明確に何を冷蔵庫に入れたらいいのか、そういったことがわかるようにしていただくのがいいかと思います。私が言っているのは、小麦粉まで入れなければいけないのか、お好み焼き粉、ホットケーキミックスについて注意すればいいのかというところが明確になればいいかと

思います。

あと、アオブダイについても1つ。アオブダイの食中毒の事例で出ているのは、お店の従業員の方が食べたというちょっと特殊な事例かと思うんですけども、インターネットの販売がふえているということですので、普通の消費者、普通のスーパーや魚屋さんで魚を買う消費者ではなくて、インターネットの通販をよくやるような方などに注意が届くような方策を何か考えていただければと思います。よろしく願いいたします。

○梅垣委員 今のアオブダイのことなんですけれども、釣具店か何処かで例えばチラシかパンフレットかで情報提供をすると、適切にその情報が渡ると思うんですけども、そういうことはされる予定があるか、実際にされているかをお伺いします。

○垣食品医薬品情報担当課長 内部で検討した折にはそういう話も出ていたんですが、実際には海域などを考えると、東京都においては島しょ保健所があります。時期になるとたくさん釣りが釣りを目的に行くということもありますので、私どもの中村のほうからご説明したとおり、まずはその保健所なりを通じてそういった釣り場のほうに情報を発信していこうかなと考えております。ただ、釣具店というところでのお話は、再度内部で検討してみたいと思います。

○梅垣委員 もう1点、今のダニの話で、最初、加熱調理しても問題は解決しないというお話がありました。例えば31ページの上のほうにそれを入れたらどうかと思います。一般の人は加熱したら問題が解決すると思ってしまう場合があります。ですから、加熱しても問題は解決しないということと使用方法、早く使ってしっかり保存することが大事ですよというのを書いて、ではどうやって保存すればいいかという流れにすればわかりやすいのかなと思います。

○牛島委員長 前の食肉の生食のときのパンフレットを見ると、あれは結構きれいな形でできていたのではないかと思います。どうもありがとうございました。

それと、釣具店のことも事件が起きてからでは遅いので、ぜひ徹底的に、例えば東京都からもこんなパンフレットをつくったらいかがでしょうかというような提案とか、いろいろな働きかけはされたほうがいいのではないかと思います。

いかがでしょうか。特になければ、次の報告に移りたいと思います。

「食肉の生食等に関する実態調査について」、事務局より説明をお願いいたします。

○館山食品医薬品情報係長 平成23年度第2回の本委員会において調査委託を実施することをご報告いたしました。調査会社からの報告書が完成しましたので、委員限り資料

3としてお手元にお配りしました。この報告書の概要についてご説明いたします。

資料2、「平成23年度『食肉の生食等に関する実態調査委託』報告書概要」をごらんください。

調査の目的は、食肉の生食等に関する現在の都民の意識を調査し、平成20年度に本委員会で行った調査結果と比較するとともに、飲食店で提供されている食肉メニュー等の実態を調査することで、今後のさらなる普及啓発活動の参考に資することです。

調査は、平成24年3月に消費者の食肉の生食に関する意識調査、飲食店従業員の食肉の生食に関する意識調査、未加熱で提供されている可能性のある食肉メニューの提供実態調査、一般消費者向け調理レシピサイトの調査の4つについて実施いたしました。

消費者の食肉の生食に関する意識調査は、20歳以上の都民1,000人を対象に、ウェブモニターアンケート調査を実施いたしました。

15ページ、図1・1をごらんください。

「食肉を生で食べることはあるか」を尋ねたところ、「よく食べる」、「たまに食べる」と回答した人の合計は286人(29%)、「以前は食べていたがやめた」は314人(31%)でした。平成20年度調査では、直近3カ月以内に「食肉を生で食べた」人は403人(40%)でした。

17ページ、図1・5をごらんください。

食肉を生で「以前は食べていたがやめた人」に、その理由を尋ねたところ、「食中毒の危険性があることを知ったから」が182人(58%)で最も多く、次いで「メニューからなくなったから」が58人(18%)でした。

図1・7をごらんください。

食肉を生で食べたことが原因である食中毒は、食肉の鮮度にかかわらず発生する可能性があることを知っていたかを尋ねたところ、「聞いたことはあるが、詳しくは知らない」が528人(53%)で最も多く、次いで「よく知っていた」が286人(29%)でした。

また、生食用食肉に基準ができたことを知っているかを尋ねたところ、18ページ、図1・8のとおり、「知っている」が566人(57%)でした。食肉を生で食べることにより食中毒が発生する可能性があることが消費者に知られるようになりましたが、食肉の鮮度にかかわらず食中毒は起こることや、生食用食肉の規格基準に関することなど、食肉の生食による食中毒発生防止のための知識をさらに浸透させる必要があります。

また、食肉を焼く際にトングや専用の箸を使用するかどうかを尋ねたところ、図1・9

のとおり、「使用する」が797人（80％）でした。「使用する」人にその理由を尋ねたところ、「食中毒の危険性があるから」が349人（44％）で最も多く、「使用しない」人では、「持ち替えるのが面倒だから」が最も多く、123人（61％）でした。食肉による食中毒発生防止のため、都は食肉を焼く際にトングや専用の箸を使用することを勧めてきましたが、使用しない人は2割であり、引き続きの普及啓発が必要となります。

飲食店従業者の食肉の生食に関する意識調査は、平成23年10月1日以降に食肉を扱う飲食店に勤務している又は勤務していた20歳以上の都民500人を対象とし、ウェブモニターアンケートを実施いたしました。

19ページ、図2・1をごらんください。

現在従事している又は従事していた飲食店における食肉の生食メニューの提供の有無を尋ねたところ、「提供していたことはない（なかった）」が168人（34％）で最も多く、次いで「提供している（していた）」が119人（24％）、「提供していたが、やめた」が92人（18％）でした。

「提供していたが、やめた」と答えた人に、生食メニューの提供をやめた理由を尋ねたところ、図2・2のとおり、「飲食店（会社）等の指示」が29人（32％）で最も多く、次いで「食肉を生で食べると重篤な食中毒が起こる可能性があることを知ったから」が18人（20％）、「保健所の指導」が17人（18％）、「生食用食肉の規格基準ができたから」が15人（16％）でした。「提供している（していた）」と回答した人に、「従事している（していた）」飲食店で食肉の生食のリスクについて客に注意喚起をしていたかを尋ねたところ、20ページ、図2・3のとおり、「している（していた）」が最も多く、53人（45％）でした。

生食用食肉である牛の肉を提供する飲食店では、食肉の生食による食中毒のリスク等、子ども、高齢者などの食中毒に対する抵抗力の弱い人は食肉の生食を控えることを店舗に表示することが定められ、生食メニューを提供する飲食店において注意喚起がなされていることはいかがえましました。都は事業者に対し、規格基準に適合しない食肉を生で提供することをやめるよう指導していますが、安全な食品が提供されるよう引き続き指導が必要となります。

未加熱で提供されている可能性のある食肉メニューの提供実態調査につきましては、都内の焼肉店、焼き鳥・串焼き屋、ステーキハウス、居酒屋などの食肉を主なメニューとする飲食店1,000店舗を対象とし、飲食店ホームページ、あるいは紹介サイトを閲覧し、

未加熱で提供されている可能性のある食肉メニューがあった場合はメニューを記録しました。

21 ページ、調査の結果、未加熱で提供されている可能性のある食肉メニューがホームページなどに掲載されていた飲食店は1,000店舗のうち375店舗で、メニュー総数は1,255でした。食肉の種類別のメニュー内訳を見ると、牛が最も多く、821(65%)でした。掲載されているメニューの例は、表3・3のとおりで、牛刺し、牛のたたき、牛のユッケ、牛レバ刺し、鶏刺し、とりわさ、鶏のたたきなどでした。

続きまして、一般消費者向け調理レシピサイトの調査です。一般消費者が調理する際に参考とする調理レシピ紹介サイトのうち、閲覧数が多いと見られる3つのサイトを調査対象とし、食肉の生食メニューのレシピ(調理の手順書)を検索、調査いたしました。

22 ページをごらんください。

3つのサイトで食肉の生食レシピを検索したところ、メニュー数としては92件、レシピは268件でした。レシピにつけられている加熱に関するコメントを調査したところ、「レアなほうが柔らかいのでお勧めです。ほとんど生肉なので、お肉の鮮度には十分注意してください。」、「日本のスーパーの肉は超新鮮なので、安心して生で食べられます。」、「ささみは新鮮なものを使うこと。あと、火を通しすぎないこと。」、「ささみは生食用を使ってください。」などの記載がありました。

レシピサイトは多数の人がみずからレシピを投稿しますが、中には食中毒予防の観点から問題があると考えられるレシピがありました。運営会社が安全にかかわる情報を掲載しているサイトもありますが、より充実されることが望まれます。また、食肉を生で食べることによる食中毒のリスクについて、消費者への普及啓発が引き続き必要となります。以上です。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

ただいまの食肉の生食の報告につきまして、どなたかご意見がありますでしょうか。

平成20年にアンケートをとってから、そしてつい最近、O111の事件があったりしていて、この事件のことが反映しているところもあると思いますが、どうぞお願いいたします。

○中野委員 この調査結果をととても興味深く拝聴いたしました。特に最後のところで、消費者が投稿するレシピサイトでの調査というのは初めてだったと思うんですけども、やはり想像していたとおり、かなり消費者の方がまだまだ誤解にまみれているなという印象

です。最後に「運営会社が安全に関わる情報を掲載しているサイトもあるが」とあったのですけれども、この運営会社、例えば「クックパッド」とか、そういうところがどこかに肉の生食のリスクについて説明しているということだったのか、そのあたりがもしわかりでしたら教えていただきたいなと思います。

運営者としてはそういったものをしっかりと情報提供していく義務もあるかと思いますが、そういったことはしっかりとなされて、しかもすべての運営会社がやっていってくれるんだったら多少は安心するんですけれども、このように一般の消費者の人たちはまだ新鮮が安全であるという誤解も多々あると思いますので、その辺、お聞きしたいなと思います。

それからもう一つ、前半のほうでトングを使っているかどうかの調査結果も出ているのですけれども、実態を見ていますと、トングを使って生のお肉を鉄板の上に持ってきて、焼き上がったお肉をまた同じトングを使って戻し、結局生のお肉が汚染されていると焼き上がったお肉も汚染されてしまうということが起こっています。これではトングを使っている意味もないので、ただトングを使えばいいんだということだけでなく、なぜトングを使うのかといった使う理由なども、何とか消費者に普及、啓蒙できたらよいのではと思いました。以上、感想です。

○垣食品医薬品情報担当課長 調査では、一部のレシピサイトの中で、FAQという形でお料理を楽しむに当たっての注意点が入っているサイトがございます。そういった中では、市販の食肉をどの程度加熱すれば食べられますかという質問に対してアンサーで、食肉を使った料理についてはきちんと加熱をすること、それから食中毒に関する情報ということで、厚労省のホームページにリンクを張って啓発を図っているレシピサイトもございました。

それから、トングに関しては、中村課長のほうでフォーラムの話をしていただけますか。

○中村食品危機管理担当課長 ことしの3月に都民フォーラムをやりまして、これはまさに生食をテーマにやったんですけれども、一部の事業者ではトングをお客さんに1人1本ずつ提供するというような取り組みをやっているところがありまして、その紹介と、それからトングの使い方ですね。今、委員のほうからお話があった使い分けのようなこともフォーラムの中で伝えていったところです。フォーラムの結果につきましてはホームページにもアップしています。今、委員のほうからお話がありましたけれども、トングの正しい使い方につきましても、また今後とも普及啓発を図っていきたいと考えております。

○牛島委員長 そのほか、ご意見はありますでしょうか。

○大沢委員 20ページの飲食店の従業員に関する意識調査のところですが、生食用食肉に基準ができたことを知っているかどうか尋ねたところ、60%が「知っている」ということは、40%の人が従事していながら知らないということですね。ということは、かなりまだ徹底していないのかなと思ったんです。ただ、これは調査の対象が勤務していた人も含めているというので、もうやめてしまったら関心がなくなったというバイアスがかかっているのかどうかということですね。できれば勤務中の人がどれくらいかという統計もあったほうが良いと思います。

○牛島委員長 いかがでしょうか。前回の平成20年と今度の調査会社が少し変わったようなことも聞いていますが、調査項目内容の変更もあったかどうか、その辺のことを含めて何かありますでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 前回の調査においては、実際に営業者に個別に訪問して聞き取り調査を行ったという形で調査を実施しました。今回の調査は、基本的に規格基準が制定されて、その後の状態ということで、ウェブという形で調査方法を変えて、対象を従業員まで広げて、お店にかかわる人の意識を確認するという形で調査を実施させていただきました。

お手元の大きな資料の190ページ、委員限り資料3の調査委託会社からの報告の中で、勤務形態別の生食用食肉の規格基準の認知度ですとか、勤務先の営業形態別の生食用食肉基準の認知度など、個々拾い上げはアンケートで行ってはおりますが、今回、概要としてまとめさせていただいたものは、20年度と今回23年度の比較対照ができるところで実際に普及啓発に活用を図っていくために、ちょっと抽出した形の資料ということで、この大きな報告書の中からデータをとらせていただいております。

○館山食品医薬品情報係長 補足させていただきます。

今回の調査で、従事している人、今はしていない人がまざってしまっていて、その部分のところが認知度に影響しているかどうかというところのクロス集計は実際できておりません。ただ、先ほどご説明した190ページの中でごらんいただけますように、経営者ですとか正社員につきましては全体よりも認知度が高くなっておりまして、パート・アルバイトについては低めになっているというところがございますので、普及啓発に際しましては、経営者ですとか、責任あるところに働きかけまして、従業員にも規格基準について十分認知できるように教育をしてくださいという形での普及啓発は考えていけるかと思っております。

す。

○牛島委員長 認知ということがあったら、即それを実行していると考えてよいのでしょうか。それとも、実際は認知していても行っていないというのも結構あるのでしょうか。調査には出ていないと思いますけれども、何か印象とかありますでしょうか。

○中村食品危機管理担当課長 実際に保健所などで指導しているのですけれども、今回、生食の取り扱いについてのアンケートでしたので、店によっては生食を扱っていないところもあります。そういったところは、当然、自分の店に関係ないのだという認識を持ってしまうこともあると思うんですね。ですから、そういう差は若干出てくるかと思います。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。どなたかそのほかにご意見とかありますでしょうか。

○中野委員 もう一つ感想です。今回の調査対象の飲食店は、焼肉店とか、お肉を出していそうなお店を対象にしているかと思うんですけれども、実際には例えば店名とか業態名からはちょっと想像がしにくい、一般の和食居酒屋さんとか、あるいは場合によったら洋食店で、牛の生レバーを出していることが多々あるかと思います。資料からではうかがえないようなお店も実際には牛生レバーを出していて、そのお店で、「これはおいしいですよ。特別メニューなんです。」などとお客に勧めていることもありますので、もし、そうしたお店を啓発活動の対象としていないのであれば、今後は考慮していただければと思いました。

○鈴木食品医薬品安全担当部長 今のご意見ですけれども、昨年度の食中毒が起きた後に全都で一斉検査を行いまして、最初はもちろん焼肉店を中心に始めましたけれども、決して焼肉店だけではなくて、一般の飲食店についても調査を実施しておりまして、かなりいろいろなところから出されていることがわかりましたので、そういったところについてはきめ細かく指導をしているところでございます。

また、鶏肉のカンピロバクターの食中毒がいまだに散見されるということで、これらについても今後きちんと指導をしていきたいと考えております。

○瀬古委員 この調査のことではないんですけれども、よろしいですか。生食関連で、今度、牛レバーも規制が強化されると聞いているんですけれども、保健所のほうからいろいろ指導されていると思うんですが、生レバーが出せなくなったら豚レバーを出せばいいとか、何かいろいろ聞いたので、どんなぐあいなのかちょっと現状を教えてくださいと思います。

○中村食品危機管理担当課長 現状としましては、今、委員からもお話がありましたよう

に、国が禁止に向けて手続きを進めていると伺っております。私どもも従前から生レバーにつきましては提供しないようにという指導を行っています。実はこの6月から夏場の一斉監視をやっている状態で、各保健所で飲食店をローリング作戦で1軒1軒回って行って、生食の提供があるかないか、ある場合には中止するようにという指導を実施しております。そういう形で、現場で確認しながら指導をするということですね。

それから、また委員のほうからお話がありました、一部、食文化を法律で規制するのはけしからんといった論調もあるわけですが、やはり私どもとしては、食べる人だけではなくて、食べた人が感染した場合は、二次感染で家族にも感染するという問題があるわけですね。ですから、そういった部分も含めて、やはりリスクがあるんだということは今後とも普及啓発を図っていきたいと考えています。

○牛島委員長 ほかにありませんか。

この報告書は、具体的にこういった形で今後出ていくのでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 概要版としてまとめたものについては、オープンな資料として引き続き普及啓発に活用していきたいと思っております。また、冊子になっているものについては貴重なたくさんの情報が入っていますので、これについても必要な都度、普及啓発の材料として使うために、現段階では委託した会社の報告書という形ですが、通常の都民向けの発信には、例えば事務局なりが整理をかけた上で、評価委員会などに提示しながら、行政の対応という方向性なども出しながら使っていくのが今までの流れです。アンケートをしたときに貴重な情報もたくさんあります。例えばレシピサイトの飲食店名などもしっかりと把握しておりますので、そういったものも現場の指導に生かせるように、食品監視課と情報のやりとりをしながら、しっかりと活用していきたいと思っております。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

それでは、「その他」というところに移りたいと思っておりますけれども、何か報告事項とか、その他皆さんからのご意見はありますでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 報告事項が2点ございます。

まず1点は、当初、委員の皆様にご今年度の検討テーマに関しましてアンケートをお願いしております。先ほどもお願いをしておりますが、複数の委員の皆様から幾つかのテーマをいただいております。ご協力ありがとうございました。また何かありましたら、事務局のほうに遠慮なくテーマをお寄せいただければと考えております。内部的に検討の上、情報選定専門委員会などに諮っていきたいと思っております。

それから、2点目です。専門委員会の名簿を今から職員が配付しますので、よろしくお願いたします。

○牛島委員長 そのほかに何かご意見とか、何かありますでしょうか。

それでは、専門委員の名簿が配られたと思います。ほかにご意見がないようでしたら、本日予定されている議題はすべて終了したと思います。

それでは、最後に事務局から今後のことを含めてお願いたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 本日は長時間にわたりありがとうございました。

「アオブダイ等の有毒魚に関する注意喚起」、「粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー」についての情報提供につきましては、本日いただいたご意見などを参考に修正の後、実施してまいりたいと考えております。

なお、次回の本委員会は7月下旬を予定しております。日程の調整につきましては、改めてご案内させていただきます。

また、情報選定専門委員会は7月上旬での開催を考えております。専門委員の方には改めて専門委員会についてご説明した上で、日程の調整のご案内をいたします。どうぞよろしくお願いたします。

それでは、第1回東京都食品安全情報評価委員会はこれにて終了とさせていただきます。ありがとうございました。

閉 会

午前11時33分