

平成28年度 第2回  
東京都食品安全情報評価委員会  
議事録

日時 平成28年7月25日(月)

18:00～19:50

場所 健康安全研究センター本館 6階

6A会議室

18時00分 開会

## 1 開 会

○薩埵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28年度第2回東京都食品安全情報評価委員会を開催いたします。

私は、企画調整部食品医薬品情報担当課長の薩埵と申します。よろしくお願いいたします。

委員長に進行をお願いするまでの間、私が進行させていただきます。

まず、開催に当たりまして、当センター所長の大井からご挨拶申し上げます。

○大井健康安全研究センター所長 大井でございます。委員の皆様におかれましては、本日は大変お忙しいところを、また大変遅い開始時間にもかかわらず、本委員会にご出席くださりまして、まことにありがとうございます。

本日の会議では、課題といたしまして、先日の情報選定専門委員会で選定いただきました情報3題を挙げさせていただいております。これらの情報につきまして、ご検討の上、ぜひ忌憚のないご意見を頂戴いたしたく存じます。どうぞよろしくお願いいたします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 まず、新たに委員となられた方のご紹介させていただきます。

消費生活アドバイザーの横田久美様でございます。第1回委員会の際にはオブザーバーとして名簿に記載させていただいておりましたが、今回から委員としてご出席いただいております。

それでは、横田委員から一言ご挨拶をお願いいたします。

○横田委員 横田久美と申します。よろしくお願いいたします。今は違う仕事をしておりますが、4月まで食品安全委員会の事務局でリスクコミュニケーションなどを担当させていただいておりました。そのご縁もあってこのような委員を拝命することになりまして、できる限り皆様のお役に立てるように頑張りたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、委員会の成立についてご報告いたします。本委員会の開催には、東京都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。今ちよっ

と中野委員は遅れてお見えになるというご連絡を受けております。本日は現在の段階で15名の委員にご出席いただいております、本委員会は成立しておりますことをご報告いたします。

それでは、今後の進行は委員長の志村様にお願いしたいと思います。

志村委員長、よろしくお願いいたします。

○志村委員長 よろしくよろしくお願いいたします。

それでは、議事に入ります前に、本日の資料の確認を事務局からお願いいたします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 本日の資料といたしまして、まず次第、委員名簿、事務局名簿、座席表の1つがございます。

次に、資料1「平成28年度第1回情報選定専門委員会の報告」A4、1枚。それから、資料2として「収集情報一覧」同じくA4、1枚がございます。続きまして、情報収集の関係の資料ということで、資料2-1「有毒魚介類の監視指導について」、資料2-2「避難所生活における食中毒等の予防について」、資料2-3「有毒植物による食中毒の防止対策に関する普及啓発について」ということで資料が一まとめになっております。続きまして、資料3「平成28年度第1回「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告」ということでホチキスどめが一部。

それから、参考資料で一まとめにしております、参考資料1「平成28年度第1回食の安全都民講座チラシ」、参考資料2「平成28年度食の安全調査隊チラシ」、参考資料3「平成28年度食中毒予防ポスター」を一つにしております。

そのほかに、委員限り資料ということで、事前に委員の方から収集しました意見のシートが1つあります。

以上が本日の資料でございます。

○志村委員長 次に、本委員会の公開について確認します。

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、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、また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かについて事務局でお考えはありますでしょうか。

○薩埵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。

○志村委員長 それでは、お諮りします。本日の会議は、委員限り資料については非公開、それ以外は公開ということではいかがでしょうか。

(異議なし)

○志村委員長 よろしいですか。どうもありがとうございます。

## 2 議 事

### (1) 平成28年度第1回情報選定専門委員会の報告

○志村委員長 それでは、議事に入ります。

まず、今月8日に開催しました情報選定専門委員会の報告です。情報選定専門委員会の座長であります穂山委員からご報告お願いいたします。

○穂山副委員長 それでは、資料1をごらんいただければと思います。それでは、第1回情報選定専門委員会の検討結果をご報告いたします。

7月8日に開催されました第1回情報選定専門委員会では、「食品中の残留農薬による胎児、子供等への影響について」、「有毒魚介類の監視指導について」、「避難所における食中毒等の対策について」、「有毒植物による食中毒の防止対策に関する普及啓発について」の4題の安全情報が示され、選定のための検討を行いました。その結果、4題のうち3題を本委員会の検討すべき情報として選定いたしました。選定基準に基づく評価は資料1のとおりになっております。

それでは、情報選定専門委員会での検討内容についてその概要をご説明いたします。

「食品中の残留農薬による胎児、子供等への影響について」は、種田委員からご提供された情報であります。一部の残留農薬について胎児や子供等への影響が懸念されるとの情報があったことをご提供いただきました。この情報の判定結果ですけれども、今回の農薬について、既に食品安全委員会のリスク評価がなされており、厚生労働省が残留基準を設定していること。また、東京都によるモニタリング検査や国による一日摂取量調査においても基準等を上回る結果でないこと。また、現在我が国では食品中の残留農薬についてポジティブリスト制度により全ての農薬に規制がかかっていること。また、選定委員会で志村委員からご報告がありました2016年の総説により毒性が低くということもありました。

以上のことを踏まえて専門委員会では、このような残留農薬に関する安全確保の仕組みの中で、東京都の役割としては今後ともこれまでどおりモニタリング検査やその情報発信、国内外の情報収集に努めることが重要とされ、現時点では本委員会の検討事項とはしないという結論になりました。

次に、「有毒魚介類の監視指導について」ですけれども、これは本年4月に築地市場でシガテラ中毒の原因となることがあるバラハタが販売され、都が注意喚起の報道発表を行った事例を受けて提供された情報であります。この情報の判定結果は、全ての項目についてごらんのとおり「○」とされ、事業者への周知や監視指導、都民への普及啓発の充実について本委員会で検討すべき課題であるといいたしました。

3番目の「避難所における食中毒等の対策について」は、本年4月に発生した熊本地震の避難所において食中毒が発生したことをを受けて提供された情報であります。この情報の判定結果は資料1をごらんのとおり、緊急な情報提供の必要性で「△」とされた以外は全ての項目で「○」とされて、避難所における食中毒の予防対策及び都民への情報提供については、本委員会で検討すべき課題であるといいたしました。また、予防対策等を検討するに当たっては、避難所の実態等についてもより詳細な調査を行うことが望ましく、その調査内容についても本委員会で検討してはどうかと考えております。

最後に「有毒植物による食中毒の防止対策に関する普及啓発について」ですけれども、近年、特に高齢者を中心に有毒植物による食中毒事例が多く、今年も昨年と比較して2倍近く発生している状況を受けて提供された情報であります。この情報の判定結果は、資料1でもごらんいただきますと、都内でも既に健康被害が発生していることから、健康被害の未然防止のみ「×」としておりますが、そのほかは全て「○」とされ、都民への効果的な普及啓発の方法について本委員会で検討すべき課題であるといいたしました。

情報選定専門委員会からの報告は以上となります。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

## (2) 課題の検討

- ア 有毒魚介類の監視指導について
- イ 避難所生活における食中毒等の予防について
- ウ 有毒植物による食中毒の防止対策に関する普及啓発について

○志村委員長 それでは、ただいま報告がありました情報選定専門委員会で選定された3つの課題について検討していきたいと思います。

まず課題の1つ目「有毒魚介類の監視指導について」を事務局から説明してください。

○小澤健康危機管理情報課課長代理 事務局の小澤でございます。私からご説明させていただきます。なお、ご説明の中で添付資料を参照していただくような場合がございますけれども、その際には、こちらの周りにございますテレビ画面でも同じ添付資料の内容を映し出しますので、テレビ画面か、もしくはお手元の資料かどちらか見やすいほうをごらんいただければと思います。

まず、本日この課題の1つ目、テーマが「有毒魚介類の監視指導について」ということですけれども、資料2-1をごらんください。

まず、この端緒ですけれども、今穂山副委員長のほうからご紹介がありましたけれども、本年4月、築地市場におきましてバラハタが流通し、要するに販売されてしまったという事例がございました。これを受けて都では注意喚起のための報道発表を行ったところでございます。

この経緯ですけれども、東京都では卸売市場を管轄する市場衛生検査所という組織がございます。この組織が卸売市場を流通する水産物ですとか、青果物などについて監視指導ですとか、試験検査などを行っております。この市場衛生検査所の職員が毎朝卸売市場内を巡回して指導を行っておりますけれども、この日、築地市場におきまして職員が巡回していたところ、バラハタと思われる魚介類を発見したということで、それがバラハタであれば販売できませんよということで事業者に指導したところ、この事業者が、これは「スジアラ」という名前で伝票上も流通しておきまして、「南洋スジアラ」とであると主張をして、ちょっと言うことをきかないような状況がございました。それで職員がほかの職員とも相談するために、一旦その場を離れたところ、その間に販売をされてしまったという事例でございます。

添付資料の1をごらんいただけますでしょうか。下のほうに通し番号が振ってありまして、1ページになります。

こちらは厚生労働省のホームページになりますけれども、このバラハタという魚になりますが、こちらでも紹介されておりますとおり、「シガテラ毒」という毒素を持っている有毒魚になります。日本でもその中毒事例がございました。このシガテラを持つような有毒魚ですけれども、バラハタ以外にもございまして、こちらの資料にございますとおり、フ

エダイの仲間ですとかこのバラハタ、あとはイシガキダイ、そういったところでこの中毒事例があるものになっております。

それぞれの魚種では有毒部位が筋肉、内臓ということで、その部位に毒素が蓄積をするということになっております。この毒素、熱でも分解されないということで、加熱調理をしても毒素は残ってしまうものになります。

このシガテラ毒の中毒の発生状況ですけれども、沖縄県で多く発生しているということがございますが、専ら南方で事例の多いものになります。ただし、最近では九州ですとか、本州などでも事例が発生をしております。

シガテラの中毒の特徴的な症状ですけれども、資料にございますとおり、ドライアイスセンセーションというものがございます。水をさわったときにドライアスをさわったようなちょっと電気が走るようなピリピリとしたような痛みがあるというものでございます。また、水を飲んでもしっかり喉がピリピリするような感じがあるというところがございます。そういった症状が重い場合では数カ月から1年以上継続することがあるというものになっております。

ここでちょっとご参考までですけれども、今回この事業者はこれがスジアラであるというようにことを言っていたわけですけれども、ちょっとお手元の資料にはございませんが、テレビの画面のほうをごらんください。ちょっと遠くて見えにくいかもしれませんが、上がバラハタです。今回の事例のものではございませんけれども、上がバラハタ。それから下がスジアラというものになります。一見、ちょっと赤い魚で似ているようにも見えるかと思いますが、尾びれがバラハタでは三日月状になっていて、縁の部分が黄色くなっている、これが一つの特徴になっております。そういった特徴を知っているとこれはやはり違うものだなというのがわかるかと思えます。

続いて添付資料の4、通し番号13ページをごらんください。以上が今回の事例の経緯ということになります。こういった有毒魚介類への監視指導がこういった根拠で行われているかというところを示したものがこの添付資料の4の表になります。

ごらんとおり、右から2列目のところに「根拠」とありまして、「国通知」と記載のあるものですとか、「都通知」と記載のあるものなどがございます。「国通知」とあるものは措置のところにもございますとおり、物にもよりますけれども、食品衛生法第6条違反に該当するものということで販売が禁止されるようなものになっております。

それから「都通知」というものも中にごございますけれども、これは都内の事業者に幅広

く適用されるものになっておりまして、販売の自粛を指導しているものになっております。表の下のほうに参りまして「市衛検通知」と記載のあるものがありますが、これは先ほどご紹介いたしました「市場衛生検査所」という組織がございますけれども、そこにおける監視指導において適用されるものということで、卸売市場内でのみ適用されるものになっております。今回のバラハタにつきましては、こちらにございますとおりの市衛検通知の対象の魚種ということになっております。このようにバラハタを初めとして有毒魚介類に対する指導につきましては、都内でも統一されていないようなケースがございます。

続いて、添付資料6、通し番号17ページ、18ページをごらんいただけますでしょうか。17ページが表紙になっておりますので、18ページをごらんいただけますでしょうか。

こちらは全国の卸売市場経由率の推移ということで、卸売市場を経由する食品群ごとの経由する割合を示したグラフになっております。ごらんいただきますと、青く四角くなっているところが水産物になりますけれども、水産物の卸売市場経由率が平成元年では75%程度ございましたけれども、年々低下をしております、近年ではもう5割近くになっているという現状がございます。こちらの経緯はいろいろあるかと思っておりますけれども、やはり量販店を中心として産地から直接市場を経由せずに引いているようなケースがふえていると、あるいは飲食店でも産直（産地直送）といったものが増えているというような状況があるかと思っております。

続いて添付資料7、通し番号19ページをごらんください。

こちらは、平成26年からの全国の有毒魚介類による食中毒の発生状況の表になります。フグによるものは除いておりますけれども、こちらごらんいただきますとおりの、市衛検通知対象という、一番右に位置づけというところがございますが、市衛検通知対象の魚種でもバラハタを初めとして事例が実際に起こっているというところがご確認いただけるかと思っております。

最後になりますが、添付資料21、通し番号55ページをごらんください。

こちらは沖縄の地方紙のインターネット記事になります。「「有毒魚」沖縄では「高級魚」というタイトルになっておりますけれども、このバラハタ、沖縄では「ナガジューミーバイ」と呼ばれまして、広く流通している高級魚という位置づけもあるということがございます。ただ、一方で沖縄でもこのバラハタによる食中毒というのは発生をされていて、沖縄県でもパンフレットなどをつくって啓発をしているというところがございます。

資料2-1「有毒魚介類の監視指導について」について、ご説明は以上になります。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

それでは、この課題についてご意見をお願いしたいと思います。事前に意見をお寄せいただいている委員から手短にご説明いただければと思いますが、順番でまず穂山委員、いかがでしょうか。

○穂山副委員長 先ほど小澤課長代理からもお話がありましたように、有毒魚介類に関する情報提供、市場のシステムの産地直売による流通の高度化とか、複雑化のために情報がうまく伝わっていなくなってこういった事故が起こっているのではないかと考えますので、その辺をよく情報の伝え方を検討したほうがいいのかと思います。

○志村委員長 ありがとうございます。矢野委員。

○矢野副委員長 私のほうからは今は市場もそうですけれども、市販される魚の種類がいろいろ増えてきておまして、特に切り身になったりすると何だかわからないという、すなわち食卓に上ってくる魚の種類がますますふえてきているのではないかと思います。

そんな中で、平成23年にはアオブダイによる食中毒ということで、この本委員会でも検討させていただいたところだと思っております。それに引き続いて、今年の4月に今日の話題になっていますバラハタが築地市場で、監視員の指導に従わないと言ったら怒られますけれども、そんな中、市販されてしまった、売ってしまったということが発生したということを受けて、そういった魚の流通に関する業者も含めて、都民だけではなくて流通関係の業者も含めてしっかりと情報提供をする、改めて情報提供する時期なのかなと思っております。

○志村委員長 ありがとうございます。では峰委員はいかがでしょう。

○峰委員 私は、バラハタに関する指導というのが市場衛生検査所限りの通知になっていて、全都的な取り組みになっていないということ初めて伺ったわけですが、今後は全都的に統一した指導を行うようにしたほうがよろしいのではないかと、雑駁な意見ですが、そのように感じたというところです。

それからあと1点、今ご報告を伺っていて思ったところなのですが、市場衛生検査所の係官の方が、業者の人がスジアラだということで何か弁解をしてしまったときに、即座に対応できなかったというところが若干、心もとないのかなと。魚の形を把握されていればすぐにわかるというお話を先ほどされていたので、そういったところももう少し毅然とした対応というのが、この場でできていたらよかったのではないかと思います。

○志村委員長 ありがとうございます。小西委員、お願いいたします。

○小西委員 魚の毒というと、フグ毒については非常に昔から知られていますし、皆さんも注意がいくと思うのですけれども、シガテラというとはやはり南国の魚しかならないという、自分のところで流通しているのは関係ないだろうというような感覚もありますし、それ自体を知らない方というのも多いと思いますので、その築地の市場の方ももちろんですけれども、今はやはり産地で売ってすぐ庶民が買えるようなそういうシステムにもなりつつありますので、小売店にしても、市場にしてもポスターなどを張って、こういうものがあるというのを、パンフレットではなくてすぐ目に見えるような形で喚起したほうがよろしいかなと思います。

○志村委員長 どうもありがとうございます。種田委員はいかがでしょう。

○種田委員 私も資料を見て、市場経由がもう半分ぐらいしかないということにまず驚いたのですけれども、例えば鮮魚店やスーパーの魚コーナーとか、あとは魚料理をよく出す専門料理店なんかへポスターを、そういうプロ向けだけではなくて、あと消費者もフグについてはよく知っているけれども、ほかに毒がある魚がいろいろあるということは知らないと思いますので、そういう消費者への注意喚起という方法も何かいい伝達手段があればいいかと思いました。

○志村委員長 ありがとうございます。横田委員はいかがでしょう。

○横田委員 世界中の魚が入ってきたり、こういった沖縄ですとか、例えば鳥ワサなどもそうなのかもしれませんが、今まではある意味、地方で固有の食文化のような形であったものがどんどん東京に入ってくるという、それが東京都の地域特性みたいなどころがあるのかなというふうに思います。また、私自身もそうですが、切り身以外で魚を一尾で買うということはほとんどないので、そういうことでいうと消費者の方が見分けるというのはかなり難しいかなというのもあるので、まず一義的には量販店の、例えば鮮魚コーナーの担当の方のような本当に最終的に切り身にするような方のところにも何か働きかけをしてはいかがかなと思います。

○志村委員長 ありがとうございます。寺嶋委員、お願いいたします。

○寺嶋委員 皆さんご意見を述べられておられるのでちょっと重複しますけれども、私も半分以上が量販店経由というところに少し驚きました。今ご指摘のように切り身にする以前の方を含めた生産者というか、その辺の方も含めたところから情報提供していかないと、市場だけでは多分監視ができないという状態になってくるかと思いますので、情報提供の仕

方をちょっと工夫されるのがいいのかなと思いました。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。では、中野委員。

○中野委員 すみません、ちょっと遅れまして申しわけございませんでした。今回の事例には直接当てはまらないかもしれないのですけれども、ちょうどこの資料が送られてこれを読んでいるときにテレビのワイドショーで、最近、海水浴場で今まで見なれない魚介類があつて結構危ないですよというような注意喚起をしていました。そのときは今回のお話のような市場経由の話ではなくて、まさに自然の中の魚介類の話で、例えばヒョウモンダコとか、そういったものが紹介されていて、思わぬ毒に大変な被害に遭いますよというようなことでした。やはり広く都民、国民に情報提供する場合に、何かもし機会があれば伝達効果の高いテレビであるとか、そういったところで情報提供されるとものすごく効果は高いのかなと感じました。一つ一つ細かい魚介類の名前を挙げて、これはというような学術的な説明にはなかなか行き届かないでしょうけれども、今までなかったような魚介類で思わぬそういった被害に遭うことがあるよといったようなことを、広く都民に情報提供していくことが必要だと思いました。

○志村委員長 ありがとうございます。では大迫委員、お願いいたします。

○大迫委員 沖縄県のニュースが最後のほうに載っていましたが、沖縄のほうでは本当に高級魚みたいな扱いをされていて、多分中国とか香港とか台湾のほうでもかなり高級な魚みたいな扱いをされているので、多分中国系の方というのは非常に高級な魚というイメージがあると思うのですけれども、やっぱりプランクトンの発生状況によってそれが毒化が大分変わるみたいなので、とれた海域をきちんと理解、把握できるところだといひのですけれども、多分東京みたいに地方から入ってきてどこでとれたか正直わからないような魚というのは取り扱いをきちんと制限しないといけないのではないかなと思うのと、あとは、千葉県でもイシガキダイでの事例が実はありましたので、本当にそのプランクトンの発生状況が北上しているので、もう少し本州のほうでも気をつけなきゃいけない魚が増えてくるのではないかなというのと、あとソウシハギみたいに本当にもう南のほうにしかない魚が四国の周りでとれるようになっていたりしていますので、その辺の魚のとれ方も変わってきていますので、全国的にもう少し注意喚起をしなきゃいけないのではないかなというのがあります。

○志村委員長 ありがとうございます。

ほかの委員から何かご意見等ございましたら、いかがでしょう。お願いいたします。

○瀬古委員 意見を事前に出せなくて申しわけございませんでした。今回のこの事例ですけれども、皆様がおっしゃっていたことで、卸売市場のようなところで経由する場合が少なくなっているにしても、ちゃんとプロの方の目ききがしっかりつくように事業者さん向けの情報提供もしっかりしたほうがいいのかなということと、それから後の有毒の植物の食中毒にもかかわってくることもかもしれませんけれども、フグ以外にもこういった魚でも食べられないもの、害があるものがあるということは一般消費者にはなかなかわかりにくいことですので、植物でも魚でも天然のものも決して安全ではない、気をつけなければいけないものがあるということは、情報提供していくべきかと思いました。以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございます。ほかにはいかがでしょうか。

少し私も申し上げられればと思いますが、シガテラ中毒というのは、要は渦鞭毛藻、その特定の種、これが持っている毒素によるものであって、食物連鎖の中で生体濃縮されてくるということで、特定の魚種、これは危ない、危なくないというのはなかなか見きわめにくいところがあるかと思います。ですので、これは大迫委員が先ほどおっしゃられたようにイシガキダイ、こういったものでもシガテラ中毒というのは生ずるという事例があって、インターネットのウィキペディアとかで見ると、シガテラ中毒というところを引くとイシガキダイの中毒事例がぞろぞろと挙がってきているようなことがある。しかし、イシガキダイについてはなかなか規制するというのは難しいものがあるかと思います。

そういうことも踏まえて、実際にどういう魚種でシガテラ中毒が生じたかというところについてはきちんと情報提供する必要があるかと思いますが、またそのシガテラ中毒というものがドライアイスセンセーションですか、こういった症状が現れるというあたり、これについては情報提供することは可能であると思います。ただ同じ魚種であっても必ずしも毒素を持っていないものもあるというあたりも踏まえて提供していくことが必要ではないか、というようなご意見が皆様の意見の中からはきましたので、そんな方向でこの委員会としては取りまとめていければと思いますが、何かご意見等ございますでしょうか。

もう一つは市場衛生検査所で、要はバラハタということが明確になったものが販売されてしまったというのは、これはゆゆしきことであろうかと思いますが、その辺については検査所、こちらでの事後のご対応ということについては適切であったように私は判断できると思いました。

何かございましょうか、こんな方向性というような。

(なし)

○志村委員長 よろしいですか。ただいま申し上げたような方向でご検討いただければと思います。ごめんなさい、私が先に述べてしまったのですが、事務局のほうから何かもしございましたら。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 今、委員長のほうからまとめられたとおりのことで、都民に対しては消費者に対して有毒魚介類の種類を見分ける、あとは天然物のリスクというものをわかりやすく伝えていくべきだろうと。あわせて、この事例もそうですけれども、事業者に対して現在の流通実態を踏まえた形で、卸売市場だけでなく全都的に周知、監視指導を行っていくように検討してくださいと、こういったような方向性でした。

○志村委員長 どうもありがとうございます。この件に関してはまた情報収集に努めるとともに提供ということをしっかりやっていっていただく、提供に関してはパンフレットよりはポスターのほうが効果的ではないかというようなご意見もあったかと思いますが、その辺についてもご検討いただければと思います。

#### イ 避難所生活における食中毒等の予防について

○志村委員長 それでは次の収集情報、「避難所生活における食中毒等の予防について」、こちらを事務局からご説明をお願いいたします。

○小澤健康危機管理情報課課長代理 では、また私からご説明をさせていただきます。

こちらのテーマ、「避難所生活における食中毒等の予防について」でございますけれども、当初情報選定専門委員会でご提示させていただいた際には「避難所における食中毒等の対策について」というテーマの名称でございました。これにつきまして情報選定専門委員会において、行政側の対応というよりは避難所で生活されている一人一人の避難者の方々が注意すべき予防対策により重きを置くようなテーマではないかというご意見、ご提案がございまして、こちらにございますとおり「避難所生活における食中毒等の予防について」というテーマ名に変更させていただいております。

早速ですが、添付資料1、通し番号1ページをごらんいただけますでしょうか。先ほどと同様テレビの画面でも映し出しておりますので、お手元の資料かテレビの画面が見やすいほうでごらんいただければと思います。

本年4月に熊本地震が起りまして、この避難所におきましてボランティアで提供され

たおにぎりを原因といたします食中毒が発生いたしました。黄色ブドウ球菌を原因とするものでしたけれども、添付資料がございますとおり34人が症状を訴えて21人が一時入院したというような事例でございます。この事例のほかにもノロウイルスが原因と見られるような症状を訴えた、そんな感染症のような事例も報じられているところでございます。また、この熊本地震ではございませんけれども、平成23年の東日本大震災におきましても、同じように食中毒でしたり、あるいは感染症の発生というところが報告されております。

避難所におきましては、ご想像のとおり、特に初期の段階ですけれども、水ですとか、消毒剤、保冷用品あるいはマスク、手袋といったような衛生物資が不足しております。このために平時でしたら簡単に行えるような食中毒の予防対策がなかなか十分に実施しにくいというような状況がございます。

添付資料5、通し番号9ページをごらんいただけますでしょうか。

こういったような状況を踏まえまして、熊本県ではホームページなどを通じまして、このような形で情報発信をしているところでございます。添付資料をごらんいただきますと、食品の受け入れ段階から食品の取り扱い、下のほうに参りまして「飲み水について」、「手洗いの励行」、「その他」といった形でまとめておりますけれども、例えば手洗いの励行ですと、(2)で「流水がない場合は、逆性石けん液を手にもみ込むようにして」云々といったような形で、水が十分に使えないような状況ではこういった形で手洗いをやりましょうというような避難所生活に即した形での発信というところがなされております。

また、避難所で配布や掲示できるようなチラシのようなものとして11ページをごらんいただけますでしょうか。

「避難所へ食料を提供される方々（ボランティア、協力業者等）へ」ということで、ボランティアで炊き出しをされるような方に対して、このようなチラシで注意喚起というか普及啓発をしております。

また、12ページをごらんいただけますでしょうか。こちらは実際に避難されている方向けに食中毒の発生予防に向けた普及啓発のためのチラシを作成して、配布などしているところでございます。同じようなチラシは、厚生労働省ホームページにも掲載をされております。

これが熊本県での状況ですけれども、翻って東京都における災害への対応というところになります。続いて添付資料6、通し番号13ページをごらんいただけますでしょうか。

平成25年に伊豆大島で土砂災害がございまして、それを契機にして島しょ保健所で作成された避難所設営時の保健所における初動対応のマニュアルといったものになっております。保健所が、避難所が設営された際にその初動対応として避難所を巡回するということがございますけれども、そういった支援活動を行う際に保健所が何をすべきかというところをまとめたマニュアルになっております。内容といたしましては、次のページ以降をごらんいただきますと、食品衛生ですとか、感染症の関係あるいはごみの処理といった衛生的な環境の保持に関するようなこと、あるいはペットの管理といったところが内容になっております。

これは島しょ保健所で作成したものになりますけれども、そのほかの保健所におきましても災害時における保健所の活動マニュアルといったものが整備されているところでございます。

続いて添付資料7、通し番号17ページをごらんいただけますでしょうか。ごらんになったことがある委員の皆様もいらっしゃるかもしれませんが、昨年、東京都が都民を対象に作成をいたしました防災のハンドブック『東京防災』になります。こういったものを作成して全戸配布をしたところでございます。

中を見ていただきますと、内容が広範にわたっておりますけれども、その中に、17ページでごらんのとおり、左の真ん中に、例えば「炊き出しは衛生的に」という記載がございましたり、またその下には「食中毒の予防」といった記載もございます。右上のほうには「感染症の予防」ということで、うがい・手洗いなどの記載がございます。こういった形で食中毒予防、感染症予防に関する内容も含まれてはおりますが、ただ内容が広範にわたるために一つ一つの内容がやや物足りないような状況にはなっております。

それから今回の熊本地震に際してですけれども、東京都では被災地支援といたしまして保健所の職員などが現地に派遣されて支援活動を行っております。その中の1人にヒアリングをいたしましたけれども、行った時期が4月下旬からゴールデンウィークにかけてということで、地震発生から半月ほどたったタイミングということになりますが、実際に現地のほうに行って、現地の保健所に配属というか行ったということですが、なかなかその時点でも、地元の保健所では避難所の巡回というところまで手が回らないような状況があったと。現地の保健所の職員の方も被災者であるといったようなこともございまして、なかなかそこまでは手が回らないような状況であったということで、現地に派遣された支援チームが実際には巡回を行ったと言っております。

その実際に回っていく中であった事例といたしまして、手洗いをちゃんとやらなければいけないという認識が避難者の方であって手を洗っていたのだけれども、次亜塩素酸ナトリウムで手を洗っているような事例もあったということで、そういったところで適正な手洗いの方法といったところを普及啓発したと申しております。こういった形で、特に発災初期の段階では避難者の方が実際に実践可能で具体的な予防対策というのをどのように伝えていくのかが一つ課題なのかな、あるいはどう事前に準備をしておくのかといったところが課題なのかなというのを、実際に支援で派遣で行った者が言っていたコメントとしてご紹介させていただきます。

その他、資料2-2の後段のほうには、関連情報ということで、内閣府でしたり、厚生労働省などが作成しているガイドライン、マニュアル類をご紹介しておりますけれども、こちらのご説明は割愛させていただきます。

説明は、以上になります。

○志村委員長 どうもありがとうございます。この課題についてご意見をお願いします。

そうすると順番は、既にご意見を寄せていただいている委員の中から先ほどとは逆の順番でさせていただければと思いますが、大迫委員はいかがでしょうか。

○大迫委員 多分、大分制限のある中での食事提供になってしまうので、できることをきちんとできない場合には、本当に場合によっては食事の提供ができなくても仕方ないというようにしていかないと、なかなか防げないのかな。食事を出さないというわけじゃないですけども、少なくとも最低限のことができなければ、それはちょっと提供するものではないよということをきちんと決めておいて、それをクリアできれば提供する、できなければ提供しないという形のものをきちんと周知する必要があるのではないかなと思います。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。では中野委員、お願いいたします。

○中野委員 これは被害の遭った時期にもよるのでしょうけれども、以前のこういった災害時の報道のときに、食中毒が発生しましたというニュースがあったとは余り記憶していませんでした。この資料によれば、東日本大震災でも食中毒が発生したということですが、そうした記憶はちょっとありません。食中毒自体は起こっていてもそれがニュースにならなかったのか、それとも食中毒事件が余り発生しなかったのか。そこら辺どうなのかなということが知りたいと思いました。いずれにしましても、平常とは違うそういった緊急時でリスク管理・リスク評価をしていくということは非常に難しいことだとは思

のですけれども、非常に大事なことなので、しっかりやられているご努力は、今回この資料を読んでもよくわかりました。

一つ思いついたのですけれども、避難所というのは、ふだんは地域がばらばらで、個々の自宅で暮らしている方々が避難して集まって来るところです。幸いにもと言ったら語弊があるかもしれませんが、そうやって1カ所に集まっている場こそが、食中毒の啓蒙や説明に活用できるのではないのでしょうか。

例えば、冬場で食中毒がそんなに発生しないような時期でも、やむを得ずとはいえ、せっかく皆さんが集まっているのですから、夏場に備えてじっくり食中毒についてお話をするとよいと思いました。またそういったとき、現地の自治体の方は直接的な救済活動で忙殺されているでしょうから、例えば先ほども東京都の方が熊本の被災地に行かれてとおっしゃっていましたが、別の自治体からの支援として、避難所での啓蒙活動を担当するのもありかなと思いました。

以上、感想でございます。

○志村委員長 どうもありがとうございます。今、中野委員のご説明の中にあつた、東日本大震災の際のそういった食中毒の発生というのは、何か都のほうで情報を持っていらっしやったら簡単にお教えいただければと思いますが、いかがでしょう。

○小澤健康危機管理情報課課長代理 私どものほうで現状把握しているものといたしましては、添付資料3、通し番号5ページになります。こちらをごらんいただきますと、東日本大震災の福島県田村市の避難所ですけれども、こちらの中で炊き出しを食べた住民の方に下痢などの食中毒症状があつたということで、報道の情報ですけれども、こういったものが発信されていて把握しているところでございます。

○志村委員長 ありがとうございます。よろしいでしょうか、中野委員。

○中野委員 はい。

○小林情報健康情報解析担当部長 追加で。私もあのときに石巻にも行ってまいりましたときに、災害に大きい小さいということを言っちゃいけないのかもしれませんが、東日本は余りにも大き過ぎて食中毒、今、田村市の例もありましたし、石巻市でも私行つたときにありましたが、余りにも周りが大き過ぎてニュースバリューという意味でならなかったのだらうというような感じを非常に強く受けております。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

○矢野副委員長 たしか私もうろ覚えですけれども、今おっしゃったように結構そういつ

た食中毒とか感染症とかは起こっていたと思うのですよね。幸い寒い時期だったので、いわゆる細菌性の食中毒はそんなに多くはなかったようですが、ノロウイルスによる食中毒とか、あとは感染症のほうで瓦れきとかを介してのレジオネラ症ですとか、破傷風もたしかあったと思いますね。そういった災害時に起こる感染症というのも幾つか確認はされております。

○志村委員長 それでは寺嶋委員、いかがでしょうか。何かご意見ございましたら。

○寺嶋委員 現場での対応は難しいかと思うのですけれども、いただいた資料の中でもウェルシュ菌にしても、黄色ブドウ球菌にしても、これは炊き出しというよりは外部からの差し入れという食品で発生しているので、現場では恐らく衛生的に十分注意をされてつくっているのかもしれませんが、外部から持ち込む際にはつくった方がそういう緊急の場で被災者が食べるときに、常温である程度時間がたってしまう、あるいはつくったところから被災地に運ぶまでの時間がたってしまうということをどのくらい考慮に入れて差し入れしているかというのが結構大きいのではないかと思います。現場でそういう善意に基づいたものをこれはだめというのは難しいのかもしれませんが、そういうことを現場で判断できるような方が、これは被災者の方が食べて大丈夫ですみたいなことをやらないとそういうことが起こるのかなという気がしました。

それからもう1点は、ノロウイルス食中毒です。ノロウイルスは食中毒を起こしますが、これは感染症の原因ウイルスでもあります。いろいろ被災地で対応のマニュアルがつくられていますけれども、罹患された方の嘔吐物等処理する場合に、これで二次感染なり次の感染が起こるのだという、いわゆる感染症の予防対策を十分念頭に置いた対応をしないと、せっかくそういうケアをした方が次の感染源になってしまうということがあるので、食中毒という意味だけではなくて感染症ということも頭に入れて対応するのがいいかなと思います。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。では横田委員、お願いいたします。

○横田委員 被災している状況というのは、想像の範囲を越えてしまっているようなところが私自身もありますので、実際に被災を経験された方ですとか、自治体の方ですとか、そういった方々からの丁寧な聞き取りのような形でマニュアルをつくり上げていくということをもう一度見直すという形も含めてされてもいいのかなと思います。そういった方をアドバイザーのような形で入っていただけてつくることもひとつではないかと思います。

○志村委員長 ありがとうございます。では種田委員、お願いいたします。

○種田委員 相当混乱した中で衛生面に気をつけなければいけないということで、今まで委員の方がご指摘されたように、それぞれの立場のボランティアの人とか差し入れをしてくださる方とか炊き出しをする、あとは食品を受け取って食べる方ですね。それぞれの立場で気をつけるべき点というのが細かい観点では違ってくると思うので、その辺をそれぞれの立場の人にすぐ受け渡せるような何かマニュアルというのが必要ではないかなということと、あとは、災害時は自宅避難をする場合が圧倒的に多いということも聞きますので、避難所に行かないで、また都心だと避難所としてのスペースもかなり限られてくるかと思うので、そういう避難所ではなく自宅避難をする方たちにとっても衛生面での注意が必要だということが伝わるような何か事前準備というのが必要ではないかと思います。特に、災害が起きたときに非常食を備えている方は多いかと思うのですけれども、なかなかそれをいざ災害が起きたときにどうやって食べるかというところまでは事前に頭が回っていない人が多いかと思うので、例えば使い捨ての容器とか、水を使わなくても済むように容器とか消毒用アルコール、カセットコンロとか、そういう部分も何かいざ大事が起こったときに慌てずにああそれを使えばいいんだなというような事前準備を促すような情報を伝えられるといいかと思いました。

○志村委員長 どうもありがとうございます。小西委員はいかがでしょう。

○小西委員 今まで委員の方々がおっしゃったことに私も同意見なのですけれども、この避難所での心理状態というのは経験したことがないのでわかりませんが、普通の平常心ではないと思いますね。それに、どの食品がどう食中毒を起こすのかということも知らない方も多いかと思いますので、配給でお渡しするときにこれはすぐ食べてくださいねとか、今、夜なくなると思って、取っておくのは危ないですよとか、何かそういう一声かけながらやると効果があるのではないかなとは思っています。

○志村委員長 ありがとうございます。それでは峰委員、お願いいたします。

○峰委員 今既に先生方のおっしゃったことに同感ですけれども、これは食品という観点とはちょっと離れるかもしれませんが、例えば水が使えないとか、水洗トイレが使えないということなどで衛生状態が悪くなっているということが原因になってくると思います。避難所の特に衛生面での設備管理ということは、これは一般の被災者の方ではなくて、公共団体だったり、関係部署があると思いますので、そちらのほうで事前に対応できるようにマニュアル化をして、それを周知しておくということが大事なのではないかと思いました。

○志村委員長 ありがとうございます。矢野副委員長はいかがでしょう。

○矢野副委員長 平常時の食中毒対策については、もうさまざまところからいろいろなマニュアル等できて、手洗い、うがい、食品の温度管理、加熱調理とか、そういったものはかなり浸透してきていると思うのですが、避難場所における生活となると文字どおり非日常的なことになりますので、今までと視点を変えて本当に避難場所における具体的な食中毒防止といいたいまいしょうか、衛生管理の対応の仕方というマニュアルをつくられたらどうかと思います。

具体的に言いますと、1つは小西先生もおっしゃったように、どうしても避難場所ですので、おにぎりもらったら、これ一遍で食べちゃうともったいないから明日まで置いておこうということになるかと思しますので、そういうことをしないようにということと、それから、ちょうどここにいい具合にあるのですが、お水を配られたときにペットボトルでもらうと何もなければ口飲みするしかないと思うのですが、できればそれを避けるようにこういうコップを使って飲みましようよという具体的なマニュアルをつくること。それと冷蔵庫が恐らくないと思いますので、このブランドを攻撃するわけではないですが、保存しておいたボトル水の安全性チェックは、透明な容器に入れて濁っているというのはまず危ないと判断するのが正しいと思いますので、目安としてはもともと透明なものだったらそれが濁りを生じているようなものは飲まないほうがいいですよとか、そういった非日常での避難場所における具体的な事例をマニュアルにするのがよろしいのではないかと考えております。

○志村委員長 では穠山副委員長、お願いいたします。

○穠山副委員長 皆様のご意見と同様なのですけれども、非常時、こういった災害時だと、かなり精神的にショックが起きていると思います。ご家族がもしかして行方不明になったりした状況のときに、こういった文字の情報が頭に入ってこれるかどうかちょっと心配ですね。そうすると当然免疫が弱っている方が感染にかかるので、お子さんやお年寄りが多分最初のほうで、すぐに感染されると思います。そうすると、こういった方に文字を読ませるということができるのかということがあります。そうすると漫画とか絵で描いていったほうが自然と入っていく。あるいはお年寄りだと細かい字だと見えないと当然読まないですし、そういった方はどうするかが課題と考えます。先ほど小西先生もおっしゃったように、声をかけるとか音で知らせるということも当然やることだと思います。

こういった精神的にショックを受けているときに情報、こんなマニュアルを多く読ませ

ということとは当然できないので、必要最低限の情報、クリティカルポイントだけの情報を絵で見せる、それを職員が多分少ない状況で当然職員も被災されている状況のときにどうやって全部にそういった情報を伝えるかということ、どこかにポスターか何かで張っておく必要があるかと思います。親御さんも当然被災されて子供の面倒を見られないとか、そういうときもあるでしょうし、子供自身が自分たちで対応しなきゃいけないところが当然あると思うので、そういう対策をどうするかということが課題でもあります。そういった絵とか漫画とか、そういったことで伝えることがいいのではないかと。漢字もできるだけ平仮名で書くとか、そういった対応が必要なのではないかと考えています。

○志村委員長 ほかにはよろしいですか。何か、お願いいたします。

○広瀬委員 最後の穂山副委員長の話の補足なのですが、このマニュアルを見ると、こういうふうに声をかけるとか、何かを配布すると書いてあるのですが、避難担当者に何か配布するという指示が被災者の方は確かに精神的に、私も全然そういう経験がないので想像で言いますが、されるだけではなくて被災者の人も中心に防止するという観点を喚起するためには被災者のほうにも、何か簡単な紙を多分配ったほうがいいと思います。張るだけでは多分全員に情報が行き渡らないし、みんなが情報を知れば隣の人から声がかかってくるという効果を期待するためのということを書くマニュアルをつくられたらいいかと思いました。

○志村委員長 よろしいでしょうか。

それでは、ただいまの協議内容に関する確認事項などについて、事務局から何かごさいますでしょうか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 どうもご検討、ありがとうございました。

皆様の意見を総合すると、避難所の衛生実態だとか、有症事例の発生状況、あるいは予防対策の課題、どういった形で情報を伝えればいいのかと。こういったものについて、まずは今までの被災されたところの事前調査をしっかりとやる。その上で東京都でどういう形でそういうことを伝えていけばいいのかというのを取りまとめて都民の方に情報提供すべきではないかと、そういったような方向性でした。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

それでは、本委員会としての結論をまとめたいと思いますが、「避難所生活における食中毒等の予防について」ということですが、これは現在『東京防災』に記載されていることもあります。これは必ずしも避難所生活における食中毒等の予防というところに特化

したものではないのかなというぐあいに思いますので、こちら食品安全情報評価委員会ということでございますので、この「食中毒等の予防について」ということで特化した形での情報提供、こういう方向をとということかと思えます。

委員の皆様のご意見の中に混乱している状況の中で可能な具体的な予防対策、こういうものが大勢の皆様に確実に伝わるような形でのマニュアル等をご準備いただくということが必要かと。それに先立っては情報収集ということで、これまでの東日本大震災、熊本での震災、こういうところでの状況を調査していただいていたということになるかと思えます。それを受けた取りまとめた形で情報提供に適した具体的なマニュアル等、中にはイラスト等を盛り込んだようなものがよろしいのでしょうかというご意見もあったかと思えますので、そういう方向でご検討いただければというぐあいに思いますが、そんなことでよろしいでしょうか。

(異議なし)

○志村委員長 ありがとうございます。

#### ウ 有毒植物による食中毒の防止対策に関する普及啓発について

○志村委員長 それでは次の収集情報、「有毒植物による食中毒の防止対策に関する普及啓発について」、こちらを事務局からご説明お願いいたします。

○名内食品医薬品情報係主任 事務局の名内と申します。資料2-3、収集情報の「有毒植物による食中毒の防止対策に関する普及啓発について」、ご説明させていただきます。

調査目的や背景につきましては、近年高齢者の有毒植物等の誤食による死亡例が増加していることから、平成28年4月1日付で厚生労働省から注意喚起の通知があり、4月6日にも同じく厚生労働省から有毒植物の誤食による食中毒の発生予防についての事務連絡があったところです。そして、その7日後の4月13日に、消費者庁からも家庭菜園等において誤って有毒植物を採取して食べないように注意喚起のための報道発表がありました。

一方、都内におきましては、収集情報の下表に有毒植物による食中毒事例の概要を記載しておりますが、消費者庁の発表と同日の4月13日に、都内において庭に生えていたスイセンをニラと誤って採取し、家庭で調理して喫食したことによる食中毒が発生したことから東京都が報道発表を行いました。さらに、報道発表は行われませんでした。5月20日に自宅のプランターで生えていたチョウセンアサガオをルッコラと思い込んで採取し

喫食したことによる食中毒が発生しました。

都では平成20年3月に、別冊添付資料6にありますが、パンフレット「身近にある有毒植物」を作成し、保健所・ホームページ等を通じて有毒植物の誤食による食中毒防止について普及啓発をしているところでございます。

続いて、収集情報のページをめくっていただくと、全国の有毒植物による疑いを含む食中毒件数の記載がありますが、こちらは6月1日時点の状況でございまして、事件数は22、患者数は63人と、昨年同時期の事件数12、患者数32人と比較するとほぼ倍近い状況になります。

続いて、添付資料についてご説明させていただきます。

添付資料1、通しページ1～4ページになりますが、こちらが厚生労働省から出されました「食中毒対策の推進について」になります。特に2～4ページにつきましては、高齢者の誤食が原因と考えられる過去5年計10件の食中毒死亡事例の概要が掲載されています。なお、この10件は有毒植物のみではなく、フグやアオブダイなどの有毒魚等も含む10件ということになります。

続いて、添付資料2、通しページ5～7ページになりますが、こちらは「高齢者における有毒植物の誤食による食中毒の発生予防について」、厚生労働省からの事務連絡でございしますが、「有毒植物に要注意」のリーフレットが6～7ページに添付されております。

次に添付資料3、通しページ9～21ページになりますが、こちらが消費者庁の報道発表資料になります。

そのうち消費者の実態調査につきましては、通しページ15～21ページになりまして、こちらには全国の消費者2,000人を対象に家庭で育てた植物や自然に生えていた植物の喫食等に関する意識・行動のアンケート調査が掲載されております。特に注目すべき点としましては、10ページ目の下段にございます「2. 食用の植物を植えましょう！」というところにあります。過去10年間において「家庭菜園や庭などに植えた植物又は自然に生えた植物を食べたことがある。」と回答した方のうち、園芸店等で観賞用として販売されている植物について「植物によっては、死亡や重い症状になる場合があることを知っている。」と回答した方が63.9%にとどまり、約4割の方が植物による食中毒で死亡する場合があることなどを知っていると回答がありませんでした。また、すぐ下のグラフにもありますが、右側の19.1%の方が食べると食中毒を起こす植物があることを知らないという調査結果でございました。

次に11ページの上段でございますが、3番のところになります。家庭菜園等で植物を植える際に食用の植物と観賞用の植物を明確に分けていないと回答した方が34.1%いることがわかったという調査結果もございます。

また、次の12ページ上段になります。5番のところは過去3年野山等に自然に生えている植物を採取、または調理した経験について聞いたところ、「食用の植物と有毒な植物を見分けることができる。」と回答した方は35.3%という調査結果でございます。

次に添付資料4になります。こちらは都の報道発表のプレス資料になりまして、23～24ページでございます。

自宅の庭で植えていた「スイセン」を「ニラ」と誤って採取し、調理して喫食したことによる食中毒が発生した概要についてですが、まず探知としましては、4月12日に江戸川区内の発症者本人から保健所に、午前自宅の庭で生えていた植物をニラと思い卵と炒めて喫食後、吐き気等を呈したと。そして医療機関を受診したところ、スイセンの誤食ではないかと言われた旨の連絡があったことが探知でございます。

保健所は、直ちに食中毒の疑い事件として調査をしたところ、患者の方は4月12日に自宅の庭の植木鉢に生えていたニラ様の植物を採取し、卵と炒めて喫食したところ、苦みを感じて吐き出しました。しかし、その1時間後に吐き気、嘔吐を呈して医療機関を受診しました。そして同日、患者が喫食した料理の残り、そして鉢植えに残っていた根の部分について健康安全研究センターで検査をしたところ、患者が喫食した植物はスイセンであることが判明し、スイセンの有毒成分リコリンを検出しました。そのため、保健所では検査結果と患者の症状及び発症までの潜伏期間が過去のスイセンによる食中毒の事例と一致していることから、スイセンを原因とする食中毒と断定したという報道発表資料が添付資料4になります。

続いて添付資料7についてですが、こちらは厚生労働省のリーフレットになりまして、この中には「食用と確実に判断できない植物は、絶対に採らない！食べない！売らない！人にあげない！」と普及啓発をしております。もし「野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！」と普及啓発をしているリーフレットになります。

私からの説明は以上になります。

○志村委員長 それでは、この課題についてご意見を申し上げます。まずは、またもとに戻って穂山副委員長からご説明お願いできればと思います。

○穂山副委員長 選定委員会でもお話したのですけれども、既に情報がかなり提供され

ているにもかかわらず被害がふえている傾向があるということは、情報が適切に都民に伝わっていないと考えられます。

そこで、こういった家庭菜園がふえていることが一つの原因かと思えますけれども、種や苗等の販売店で消費者への注意喚起の伝達・指導が必要なのではないかなと考えております。

○志村委員長 ありがとうございます。では矢野副委員長、お願いします。

○矢野副委員長 私が思いますには、立派なこういう冊子ができておりますにもかかわらず、情報がもしかすると隅々まで届いていないのではないかという観点から意見を申し上げますと、この中から抜粋して、例えば季節ごとのバージョンといいましょうか、その季節に注意すべき有毒植物みたいなバージョンをつくってポスターとか、リーフレットにして、その配る範囲もホームページですとどうしても年配の方とか、そういう人の目に触れる機会は少なくなると思えますので、ちょっと行政の管轄がはっきりわかりませんが、できればつくったパンフレット、リーフレットを例えば自治会とかを通じて回覧板で回してもらおうとか、そういった具体的な対策を考えられたらいかがでしょうか。こういった立派なソースがありますので、これを活用するというところで進めていけばどうかと思っております。

○志村委員長 どうもありがとうございます。峰委員、お願いいたします。

○峰委員 私も全く今のご意見に同感でして、添付資料6のパンフレットが非常によくできている、わかりやすい、興味深い内容になっていると思いましたが、それが実際に今どういった形でこのパンフレットは都民の目に入る、どういったところに設置されているのかとか、そういったところをもしご教示いただければと思いました。もう少し、特にお年寄りが目にする機会のあるところに示すというようなことが大事なのではないかと思いました。

都民に向けてのテレビの何かワンポイントのコーナーみたいなものがもしあれば、そういうところで促すというようなことも一つの提案として考えられるのかなと思いました。

○志村委員長 どうもありがとうございます。では小西委員、お願いいたします。

○小西委員 私は、添付資料7を非常に興味深く見せていただいたのですが、高齢者の方が患者数、それから死者数が非常に多いと。患者数から見ると10～14歳の方も50～59歳の方も同じぐらいなのですが、死亡者においては高齢者しかいないというのはやはり抵抗力とか代謝機能とか、そういう問題があるのかなと思ったのですが、このおじい

ゃん、おばあちゃんに食べないようにさせるということというのが結構大事なのではないかしらと思いました。若い人はそんな道端に生えているのを食べたりしませんので。

○志村委員長 どうもありがとうございます。では種田委員、お願いいたします。

○種田委員 この資料の中でも観賞用植物と食用植物を明確に分けて家庭菜園をしていない人がかなり多いので、そういうところも何か分けましょうというのをうまく伝えられないかなと思っておりました。また、私なんかもちょっとしたハーブとかはベランダで育ててみるのですけれども、余り手入れをしないので、そういうハーブ類よりも雑草のほうが気がつくが増えていたりして、ちょっと伺いたいのはさっきも「チョウセンアサガオを庭からとってしまった」と書いてあったのですけれども、そういうものは自然に種が飛んできて生える、有毒植物が勝手に生えるということはあるのでしょうか。その辺ももしそういうことがあるのであれば見たことがないものはとらない、食べないというようなことをうまくお年寄りの方にも伝える必要があるかと思いました。

○志村委員長 もし都のほうで何か情報をお持ちでしたら、いかがでしょう。

○中村統括課長代理 薬用植物園の中村です。

今のチョウセンアサガオの種ですけれども、これは種が飛んできて、思わぬところに、例えばお庭ですとか、そういったところで生えてしまうという事例がありますね。いろいろなところで自然に生えてきてしまうという事例があるみたいです。

○種田委員 私も植物に余り詳しくないと、ミントのような葉が生えている、植えたような記憶もあるのだけれども、雑草ではないから食べないほうがいいかなと。何かもったいないという感覚があると、ついお料理の飾りに使ってしまったりということも恐らくあるのではないかと思います。

○木村課長代理 検査を担当させていただきました中毒化学の木村です。

事例1の件ですけれども、こちらはプランターでの栽培ということだったのでけれども、実際にはそのプランターの中にスイセンのほかにニラですとか、そういったほかの植物も一緒に互植されていまして、実際我々のほうで注意喚起の中でニラは特有のにおいがありますけれども、スイセンにはにおいがないよということで提供させていただいているのですけれども、こういった一緒に植わっている場合にはそれも役に立たないということもありますので、植える段階で注意していただくのが一番いいのかなと。特に、このように何年も放っておいたものをいきなりばさっととって食べてしまうというようなことになりますと、我々としても注意喚起も何もできないような状況になってしまうのが、こ

の事例1でございました。

○志村委員長 どうもありがとうございます。では横田委員、お願いいたします。

○横田委員 今のお話を伺っていて、ご高齢の方が被害に遭われているということが私自身、少し意外に感じました。むしろこういう知識が豊富でいらっしゃるのではないかなと思っていたのですが、意外と過信もあるのでしょうか。しかも小西先生もおっしゃっていましたが、若い方は余り道でとったりしないけれども、お年寄りの方は知っていると思って食べてしまうみたいなことがあるのかなというのがありますので、高齢者の方に何とか情報をお伝えする方法とか、微力ですが私自身も高齢者の方に出張講座などもさせていただくことがあるので、そういうときにもお話していきたいと思います。

実は、先日も平均年齢が80歳という長寿の会というのに呼ばれて行ったのですが、そこでも少しこのお話をさせていただきました。お年寄りの方のほうに被害に遭っているのですよと言いましたらすごく皆さんがびっくりして、「スイセンを食べないようにするわ」と言っていました。ですので、そういった細かなことですが、お年寄りの集まる場所にこれを直接お届けするという方法を地道にやっていくのも一つかなと思いますし、菜園の貸し出しを区がかなりやっているの、その区の貸し出しのところでこういった冊子を、菜園を借りに来た方に一緒にお渡しするなどもルートの一つにあるかなと思いました。

○志村委員長 ありがとうございます。では寺嶋委員、お願いいたします。

○寺嶋委員 私もこの立派なパンフレットを見て、ああそうだなと思うのですが、なかなか普通の方は調査によると4割弱ぐらいの方はちゃんと識別できるというふうにお答えになってはいますけれども、高齢の方だとかなり過信かなという気がいたしまして、めったにそんなにわからないものではないのではないかと思います。こういう立派なパンフレットがありますから矢野委員がさっきご指摘のように、ターゲットをそういうリスクの高い年齢の方に絞って配るとするのは非常に有効ではないかなと考えます。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。それでは、中野委員はいかがでしょう。

○中野委員 こういった身近な植物の食中毒事例は、昔から一定数あると認識しております。ひどいときになると亡くなることもあり、相当高いリスクですが、あまり大きなニュースにはなっていなかったように思います。一方で、かつてのBSEのリスクは非常に小さかったけれども、危険情報が多く飛び交い、恐怖や不安をあおることになりました。リスクの大きさに応じてそれをきっちりと国民・都民に知らせることが必要だということを、

改めて今回再認識した次第です。

あと、有毒植物ということで随分前のことになりますでしょうか、彩りのため飾り用に添えたアジサイの葉っぱを食べて食中毒事件が発生したことがありました。身近にある植物とはいえ、素人判断で安易に食べないよう、改めて注意喚起の必要性を感じました。

○志村委員長 ありがとうございます。では大迫委員はいかがでしょう。

○大迫委員 添付資料7の下の方に絵があるみたいに、『ニラ』に似た植物が生えているわ？」とありますけれども、多分これ自分でスイセンを植えたのだけれども、記憶が曖昧になってしまってニラが生えているのではないかみたいな思い込みで食べてしまうケースも多いと思うので。

毎年4月とかになるとそういう事故が起きているので、植えたのを記憶になくなってしまっているのではないかと思いますので、その辺は周りの人がスイセン終わっていたらすぐに花が落ちたら全部とってしまうとかというふうにしていかないと、多分そういう事例は多くなると思いますので、そういった周りの人が協力して、食べられないような状況にしようというのも一つの手なのかなと思うのと、販売しているところでもう少し注意喚起をしてもいいのかなと思いますので、その辺が徹底できたらいいのではないかと思います。以上です。

○志村委員長 それでは、ほかの委員から何かございますでしょうか。

お願いいたします。

○松井委員 この冊子なのですが、すごくわかりやすいのですが、できれば子供も見られるといいかなとすごく思います。もし子供が何か生物の授業だったり見るようなことがあれば、その子たちがお年寄りになったときにスイセンとニラを間違えるようなこともなくなるでしょうし、近くのおばあさま、おじいさまがスイセンのことを言っときにあっと言ってくれる可能性もあるのではないかなと思います。

そして、先ほどお話が出ていたのですけれども、ルッコラとチョウセンアサガオと間違えられた事例がありました。私、ルッコラ本当に大好きでものすごくよく食べるのですがけれども、ルッコラとチョウセンアサガオ似ても似つかないですよ。ということは、多分ルッコラという植物がどういう植物が生えてくるのかが余りよくわからなくて、出てきたから食べたのではないかなと想像をしてしまいました。ですから、販売のとき種を売られたりするところにこういう冊子だったり、間違えやすいものというものを置いていただくとすごくわかりやすいのではないかなと思いました。以上でございます。

○志村委員長 ほかの委員はいかがでしょうか。

植物は、自分自身が食べ尽くされて、根絶やしにならないように二次代謝物で自分たちを守る、毒性を持ったものであるという、多分戦略をとっていると思います。こちらのパンフレット、添付資料7、こちらに「食用と確実に判断できない植物」とありますが、これは食経験の中で食用と確実に判断できる、そういった植物が食用として選択されてきたということです。基本的にはその辺に生えているものをやたら食べないという姿勢がまず大事かなと思いますが、その辺のところの認識というのも少し全般的に低いかないというぐあいに私は感じております。

さて、「有毒植物による食中毒の防止対策に関する普及啓発について」ですが、この協議内容に関する確認事項、事務局から何かございましょうか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 どうもご検討ありがとうございました。

今皆様の意見等を取りまとめると、有毒植物による食中毒の最近の発生状況の傾向を踏まえまして、例えば高齢者の方といった対象を絞り込みながら既存のパンフレット等の普及機材を有効に活用していく、また、都民が利用するような園芸店も関連事業者も通じた効果的な普及啓発をやっていくという方向性と承りました。

○志村委員長 ただいま事務局からご説明がありました、そういった方向性ですが、こちらの委員会でも同様の方向性でお願いするということで結論づけてよろしいでしょうか。

(異議なし)

○志村委員長 どうもありがとうございます。

それでは、課題の検討は終了しましたので、今回検討しました課題の今後の取り扱いについて事務局からまとめをお願いいたします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 それでは、まず最初の検討課題1についてですけれども、「有毒魚介類の監視指導について」ですが、有毒魚の種類の見分け方、天然物のリスクをわかりやすくまとめて、都民の方にも普及啓発していく。それと同時に、事業者についても最近の流通実態ということで市場外流通も多いということを踏まえて、卸売市場だけでなく全都的に周知かつ指導を行っていきたいと考えております。

検討課題2、「避難所生活における食中毒等の予防について」でございます。

こちらについては、被災地における避難所での衛生管理の実態だとか、あるいは有症事例等について調査を実施していく、この実施結果をもとに有効な衛生管理方法をどうやってわかりやすく伝えていくというような方法も検討していくということと考えております。

また、その検討に当たっては、今後、調査結果も含めて、この委員会にご報告をしながら、また意見もいただいて、取りまとめていきたいと考えております。

検討課題3について、「有毒植物による食中毒の防止対策に関する普及啓発について」でございますけれども、こちらでも有毒植物による食中毒の発生状況、最近の発生傾向を十分に検討しながら、対象者を絞り込んだ形でのパンフレット等の普及機材の有効活用、また都民が利用する園芸店の関連事業者等を通じて、危険性、リスクについて普及啓発を図っていききたいと考えております。

### 3 報告事項

#### (1) 平成28年度第1回「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告

○志村委員長 ありがとうございます。

次に、報告事項に移ります。まず、平成28年度第1回「健康食品」による健康被害事例専門委員会について、事務局から説明をお願いいたします。

○井上食品医薬品情報担当主任 それでは、事務局の井上より説明をさせていただきます。

「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、健康食品等の利用との関連が疑われる健康被害情報等を検討している専門委員会でございます。

今年度第1回健康食品の被害事例専門委員会についての報告をさせていただきます。お手元の資料3をごらんください。

今年度第1回当専門委員会については、開催日時・場所等、こちらにございますとおり、本年6月28日の2時間程度開催をしております。

第1回専門委員会で検討された議事及び報告事項について説明させていただきます。

まず、「(1) 議事：事例の検討について」ですが、平成27年11月末及び平成27年12月1日から本年5月31日までの間に、こちらにおいて収集した計5事例について検討を行いました。これらの5事例を検討した結果、4事例については積極的に情報収集するように努めるものとされました。このことを受けまして、この4事例については都医師会及びと薬剤師会を通じて医療関係者（医師、薬剤師）、この方々に情報提供を行い、また類似事例情報収集への協力依頼を行いました。また、5事例のうち2事例については、これまでの集積事例等も踏まえまして、健康食品の利用に関する都民への普及啓発について検討すべきとされました。

また、今回の事例に限らず、全般的なことになるとは思いますが、今回の事例も含めまして、基礎疾患を持っていらっしゃる方で、かつこの基礎疾患の治療薬をしかも複数利用している患者さんが健康食品を摂取した場合に健康被害が発生する傾向が見られることが多いとの意見が出されております。この意見を踏まえまして資料3の3ページをごらんいただきましてよろしいでしょうか。

こちらこれまでの集計結果を記載しているところでございますが、「基礎疾患の有無」という項目を新たに追加をしております。基礎疾患のある方については大体55%、ない方については、こちら済みません、誤字があつて恐縮ですが、正しくはパーセンテージが30%となっております。また、記載なしという方もありましたけれども、基礎疾患のある方55%の方がほとんどだということがデータ上も見えております。

続きまして、報告事項に入らせていただきます。当専門委員会からの報告事項、3点ございます。お手元の資料にありますとおり、順番に説明をさせていただきます。

まず、(2) 報告事項1点目ですが、昨年度第2回の当専門委員会に基づく医師会及び薬剤師会の各会員の情報提供について、こちらの資料にありますとおり情報提供・協力依頼を行っております。この点について報告をしております。

1枚めくっていただいて、2ページ目になります。報告事項の2番目は、こちらは昨年度第2回及び今年度第1回食品安全情報評価委員会での検討結果について、こちらに記載のとおり報告をさせていただきます。

それから報告事項3点目、先ほど少し収集事例の集計結果についてということでお話をさしあげましたが、こちらはこの情報収集を始めた平成18年から28年5月31日までに収集した合計327事例の集計結果について報告しております。報告内容は、こちらの資料の2～3ページにあるとおりの状況でございます。

以上で、当専門委員会からの報告を終わります。

○志村委員長 どうもありがとうございます。ただいまのご報告に対して、ご質問あるいはご意見等があったらお願いいたします。穠山副委員長。

○穠山副委員長 今回の平成27年12月1日から28年5月31日までの5事例の中で、2事例については都民への普及啓発に検討すべきとされたということなのですが、これはどういうことがわかったということなのでしょう。これで何か基礎疾患治療薬との相互作用なんか少し因果関係というか、そういった情報が少し示唆されたということなのでしょう。

○志村委員長 いかがでしょうか。

○井上食品医薬品情報担当主任 では、今ご質問いただいた点につきまして事務局より回答いたします。

まず、こちらの資料3に記載しておりますとおり、今回検討した事例については事前にいろいろ精査をしたところなのですが、緊急調査等が必要なもの、それから因果関係等が明確に指摘されたものは特になかったということで、まずご了解をいただきたいと思いません。

それから、情報の具体的なところは、この専門委員会、原則、検討内容等・資料等含めまして非公開とさせていただいておりますので、可能な範囲でこれから回答させていただきます。この2事例、具体的には資料3にございますとおり、皮膚症状と全身に発疹が出たということでこの2例なのですが、何をもちって普及啓発の題材とするかというところになりますと、1つは利用の仕方ですね。適正に利用している場合もあり、それから不適正に利用しているような場合も考えられる。そのような利用状況を踏まえて都民への効果的な普及啓発に役立てていくように専門委員会で指摘をされたところでございます。よろしいでしょうか。

○志村委員長 よろしいでしょうか。

○穂山副委員長 これはどこかで普及啓発するという、何か適正使用ということだけ、普及啓発をするということですか。

○井上食品医薬品情報担当主任 適正利用に限らず、これから普及啓発の方向につきましては、また第2回の専門委員会が来年1月までに予定されておりますけれども、その点で委員の先生方の意見も踏まえながら、普及啓発はどのような項目を盛り込んでいくのかということも再度検討していきたいと考えております。基本的には利用方法に関する普及啓発ということが中心ということになっております。

## (2) その他

○志村委員長 それでは、その他の報告に移ります。事務局で何かありましようか。

○名内食品医薬品情報係主任 事務局の名内から皆様にカラーの参考資料として配付させていただきました参考資料1～3について、事務局である食品医薬品情報担当で実施した、また、これから実施する事業についてご説明させていただきたいと思えます。

まず参考資料1につきましては、今年度6月に実施しました「食の安全都民講座」のチラシになります。この食の安全都民講座は、講義や少人数のグループワークなどを通して食の安全を考える講座でございまして、第1回目は「食中毒事例から食品の安全を考える」というテーマで実施いたしました。特に、後半のグループワークでは、参加者が保健所の職員となって一定の情報の中で発症者や飲食店施設への調査すべき事項や対応方法などを考えて、最終的に食中毒の原因食品を考える机上訓練を行っております。

次に参考資料2についてですが、こちらはこれから8月から9月にかけて実施する事業でございまして、「食の安全調査隊」というチラシになります。

食の安全調査隊は、同じメンバーで計4回、1つのテーマで講義やグループワーク、さらには施設見学を通じて、今回「輸入食品の安全性」を考える！をテーマに8月から9月にかけて実施する予定でございます。

最後に参考資料3になりますが、毎年、普及啓発用のポスターを作成しておりますが、今年度は「手洗いの2度洗い！」をテーマに食中毒予防用ポスターを作成いたしました。このポスターは、近年食中毒はカンピロバクターやノロウイルスなどの少ない菌またはウイルスで発症する食中毒事件が多いため、食中毒予防の三原則である菌をつけない対策として効果的な手洗いの二度洗いを強調した食中毒予防用ポスターを作成させていただきましたので、この場をかりてご報告させていただきました。

以上になります。

○志村委員長 ありがとうございます。事務局から報告がありました。

ただいまの内容についてご質問やご意見をいただきたいと思います。いかがでしょう。

(なし)

○志村委員長 よろしいですか。ほかには何かありますか。事務局からは。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 特にございません。

○志村委員長 では、本日予定されていた議事等は全て終了しましたので、進行を事務局にお返しします。

#### 4 閉 会

○薩埵食品医薬品情報担当課長 本日は、長時間にわたりご検討いただき、ありがとうございました。

本日、委員の皆様からいただいたご意見を反映するため準備を進めてまいります。

それでは、平成28年度第2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。まことにありがとうございました。

19時50分 閉会