

平成28年度 第3回  
東京都食品安全情報評価委員会

日時 平成29年2月8日(水)

10:00～11:47

場所 健康安全研究センター本館 6階

6A会議室

午前10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、定刻となりましたので、ただいまより平成28年度第3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でございます。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 皆さん、おはようございます。東京都健康安全研究センター所長の大井でございます。委員の皆様におかれましては、大変お忙しい中を、また大変お寒い中を本日の委員会にご出席くださいます、まことにありがとうございます。

本日の会議では、先日開催されました情報選定専門委員会でご選定をいただきました課題につきましてご検討いただきます。その後、前回の当委員会での検討結果を踏まえた都の対応状況につきましてご報告をさせていただく予定でございます。委員の皆様には、会議を通じましてぜひ忌憚のないご意見を頂戴したいと考えております。本日もよろしくお願いたします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 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。本日は16名中13名の委員の方にご出席いただいております。委員会は成立している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いたしたいと思っております。

志村委員長、よろしくお願いたします。

○志村委員長 どうぞよろしくお願いたします。

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、次第、委員名簿、事務局名簿、座席表がございます。

その次に、資料1として1枚の紙がございます。「平成28年度第2回情報選定専門委員会の報告」。それから、資料2としまして「収集情報一覧」、資料2の次に資料2-1として、詳細な資料ということで55ページの資料が1つに束ねてあります。続きまして、

資料3「平成28年度第2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、4ページの資料がございます。

次に4-1「避難所生活等における食中毒等防止対策に関する調査結果概要（案）」というので、これも4ページの資料でございます。続きまして、これは委員限り資料ということで「避難所生活等における食中毒等防止対策に関する調査委託調査報告書（案）」がございます。

それから、資料5、資料6がリーフレットということで、資料5のほうが「見慣れない魚にご注意！」という案、それから資料6については「家庭園芸、ちょっとした注意で楽しく安全に」という案のリーフレットが2枚ございます。これも委員限り資料でございます。

続きまして、参考資料1「東京都食品安全情報評価委員会規則（一部抜粋）」、それから参考資料2としまして「平成28年度食の安全都民フォーラム」のチラシがございます。

それから、矢野委員からの提供資料ということで、これは委員限り資料ということでございます。提供資料の1と2ということでつづつてございます。

資料は以上でございます。

○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いかがでしょうか。

(異議なし)

○志村委員長 よろしいでしょうか。どうもありがとうございます。

## 2 議 事

### (1) 平成28年度第2回情報選定専門委員会からの報告

○志村委員長 それでは、議事に入ります。

まず、12月21日に開催しました情報選定専門委員会からの報告です。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願います。

○穂山副委員長 それでは、28年度の第2回情報選定専門委員会の検討結果をご報告いたします。資料1をごらんください。

12月21日に開催されました第2回情報選定専門委員会では、「生又は加熱不十分の食肉等による食中毒予防について」の1題が収集情報として示されまして、評価委員会の検討するテーマとして妥当かどうか検討を行いました。

資料1に沿いまして、情報選定専門委員会の検討内容について概要をご説明いたします。

この情報は、近年、生食用の食肉についての規制に変化があったこと、また昨年この食肉関係で大きな食中毒事例が発生していることなどを踏まえて提供された情報であります。食肉の生食による食中毒予防については、これまでも本委員会で検討結果を踏まえ、東京都が情報提供を行ってきているところですが、昨今の事件などを踏まえて再度普及啓発について検討すべきではないかという意見がありました。

このテーマの判定結果は、ごらんのとおり都内でも既に健康被害が発生していることから、①の健康被害の未然防止のみ空欄としておりますけれども、そのほかは全て「○」とされ、都民または事業者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うことにいたしました。

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 生又は加熱不十分の食肉等による食中毒予防について

○志村委員長 この課題についてご意見をお願いしたいと思います。本日も欠席ですが、事前にご意見いただいている委員がございますので、ご紹介させていただきます。

大迫委員からのご意見ですが、牛レバーの生食が禁止されてから豚レバーを提供する飲

食店があったり、鶏肉の刺身や鳥ワサのようにほぼ生の肉を提供する飲食店があったりと、生肉による食中毒に対する認識が現在でも低いことがうかがえるということでございます。また、家庭でもハンバーグやメンチカツのようなひき肉料理はしっかり加熱しなくてはならないことを認識していない。もしくは火が通ったかどうか確認していない家庭が多いのではないかと。食中毒のニュースを流す際は、予防法も一緒にしてもらおう等、広く注意喚起を行う必要があるのではないかと。また、冷凍メンチカツのような半調理食品は最低限の加熱をしてから販売するような規制が必要なのではないかと、といったご意見をいただいております。

また、松井委員からもご意見を頂戴しておりまして、主に2つございますが、食中毒予防に対する普及啓発を積極的に行っている印象を受けましたと。ただし、効果測定調査実施の日付が少し古い、現況の把握になりづらい気がすると。調査をするのは時間もかかり大変と思いますが、常に新しい情報が必要と考えます。

それから2点目として、配布リーフレットは文言も多く情報が多いので、伝えたいことだけをもっとシンプルに記載するほうが効果的だと思います。昨今、情報を得たい方は自分ですぐ調べるのでQRコードなどを載せたり、項目ごとにURLを載せウェブと連動するのも効果的と考えます。こういったご意見をいただいているところです。

委員の皆さんから一通り事前にいただいたご意見を紹介していただいて、その上でまた討議を進めていければと思いますが、よろしいですか、こういう順序で。

○小澤健康危機管理情報課課長代理 事務局から資料の説明をさせていただければと思います、よろしいでしょうか。恐れ入ります、事務局の小澤でございます。

資料2をお手元にご用意ください。このテーマにつきまして概要をご説明させていただきます。

こちらのテーマ、課題は先ほど穂山副委員長からもご紹介いただきましたとおり、これまでも本委員会で何度か取り上げていただいているテーマでございます。ただ、ここ数年、規制の状況に変化があったところがございます、ご存じのとおり、平成23年度にはユッケによる腸管出血性大腸菌の食中毒事件がございまして、これを受けて生食用の牛肉について規格基準が設定され微生物的な規格ですとか、肉の塊の表面を加熱殺菌することなどが定められたところがございます。また、その翌年の24年度には牛のレバー、肝臓について生食用としての販売提供が禁止。また昨年度、平成27年度には豚の食肉内臓について生食用としての販売提供が禁止されたところがございます。

このテーマにつきましては、このような背景の変化ですとか、今年度も食肉関係で大きな食中毒事件が発生しているというようなことも踏まえまして、今回改めて収集情報とさせていただきます。

1枚めくっていただきますと、資料2-1がございます。こちらが収集情報をまとめた要旨となっております。

まずこちらの1といたしまして、加熱不十分な鶏肉によるカンピロバクター食中毒の発生というところがございます。本年5月に都内で開催された肉料理の關係の屋外イベントがございまして、こちらで大規模なカンピロバクター食中毒が発生をしております。

概要です。摂取日時は4月28日から5月8日にかけてということで、ゴールデンウィークを挟んだ時期となっております。喫食者数は不明ですけれども、期間中1万食を超える販売数があったとのございます。患者数は609名ということで、亡くなった方はいらっしゃらなかったと。原因食品はハーブチキンささみ寿司で、鶏のささ身または鶏肉を軽く湯通ししてご飯に乗せたものということでございます。こちら矢野委員からご提供いただきました資料に写真もございますので、後ほどご紹介をいただければと思います。

ちなみにこのイベントですけれども、ゴールデンウィークに全国の複数箇所で開催されておりまして、この同じ店は福岡の会場にも出店をしていたということで、そこでも同じように食中毒が発生をしております。

この食中毒事件を受けまして、厚生労働省はカンピロバクター食中毒に関する情報発信を強化しております。特に飲食店向け、消費者向けに新たにチラシを作成しております。

添付資料2、9ページをごらんください。こちら、上のほうに「生や半生の鶏肉料理を扱う飲食店の皆さまへ」と記載がございますとおり、事業者向けのチラシとなっております。この中で中段の右側に、今ご紹介をいたしました屋外イベントで提供された鶏肉の寿司による食中毒事例が紹介されております。またその下に、枠で囲われた部分になりますけれども、「生や半生状態で提供する鶏肉や鶏肉製品を扱っている場合、メニューを見直しましょう！」ということで、これまでよりも踏み込んだ表現で注意喚起をしているというところがございます。

また1枚めくっていただきまして11ページになりますけれども、「飲食店での外食時にも要注意」ということで、こちらは消費者向けのチラシになっております。上に「カンピロバクター食中毒が多発しています！！」と記載がありまして、その下、「新鮮だから安全」ではありません！」ということで、消費者が誤解しやすいようなポイントを強調し

たようなチラシとなっております。

以上がこのカンピロバクター食中毒、大規模な事件の概要のご説明となります。

また、1ページにお戻りください。続いて2点目になりますが、E型肝炎届け出数の増加についてでございます。

E型肝炎は、E型肝炎ウイルスによって引き起こされる急性肝炎になりまして、感染後平均6週間ほどしてから発熱、全身倦怠感、それから食欲不振、黄疸等の症状を呈するものでございます。E型肝炎ウイルスから人への感染経路につきましては不明点も多いのが現状ということでございますけれども、豚やイノシシなどがウイルスを保有しておりまして、それらの食肉に由来して人に感染するという経路が主なものと考えられております。

感染症法では4類感染症として全症例の届け出が義務づけられております。この届け出数が近年増加しているということです。要因ですけれども、例えば抗体検査が保険適用になったことですか、医療関係者の方々の関心が高まっていることなどが一因として考えられてはおりますけれども、はっきりとしたことはわかっていないということでございます。

めくっていただきまして裏面になりますけれども、届け出内容の中には豚の喫食があった症例も多くございまして、またその中には生食の記載があったものもあるということでございます。

以上が2点目、E型肝炎届け出数の増加でございます。

続いて3点目になりますが、冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌食中毒の発生でございます。

昨年10月以降、静岡県のメーカーが製造した冷凍メンチカツを原因とする腸管出血性大腸菌食中毒が各地で発生をしております。患者数は少なくとも60名を超えるような状況となっております。

添付資料6の中に当該品の一つの写真がございます。20ページをごらんください。「表面」と記載がありまして、商品名の記載がございます。その下に「裏面」の記載がありまして、いわゆる一括表示の記載がございます。この一括表示の中をごらんいただきますと、ちょっと小さくて見にくく恐縮でございますけれども、「名称」とありまして「そうざい半製品」と記載されております。またこの一括表示の枠の下に、調理方法といたしまして「凍ったまま、170℃～175℃の油で6分間揚げてください」と記載されております。このように本品は未加熱のメンチカツを凍結した製品で、家庭での加熱調理を必

要とするものでございます。

添付資料7、23ページをごらんください。こちらはこの関連で都内でも患者発生がございまして、これを受けて11月28日に都が報道発表した資料でございます。町田市、それから江戸川区においてそれぞれ70代の女性、10代の女性が同じメーカーが製造した冷凍メンチカツを喫食し腹痛、下痢、血便等を発症しております。

裏面をごらんいただけますでしょうか。「都民のみなさまへ」と記載がありまして、その中で、ひき肉製品は中心部まで十分加熱するようにとのことですとか、それから切り分けて中身を確認すること、それから二次汚染を防止しましょうといったこと、あとは購入それから調理のときには表示内容をきちっと確認することといったことを注意喚起しております。

また、この関連で参考情報ということになりますけれども、過去に当センターが実施した冷凍コロッケの加熱実験というものがございまして、その結果についてご紹介をさせていただきます。

添付資料9、29ページをごらんください。こちらが市販の冷凍コロッケを油で揚げたときに、油の温度ですとかコロッケの中心温度がどのように変化するかを確認したものでございます。

「(1) 油で揚げる」の調理法の表示のところになりますけれども、冷凍コロッケの表示には「油を170℃～175℃に熱しておき、凍ったままコロッケを入れ、約3分～3分30秒揚げてください」と書かれておりました。1つ目の実験の条件といたしましては、油が170℃になったときにコロッケを1個入れまして、油の温度も170℃で保つようにしております。その結果、表にございますとおり、3分経過時点でちょうどよい色合いとなっておりまして、中心温度も85℃に達して、表示どおりの調理で十分加熱できているということが確認できた結果となっております。

次のページをごらんいただけますでしょうか、裏面のほうです。次の実験では、より家庭に近い条件といたしまして、一度に入れるコロッケの量を3個に増やし、油の温度も厳密に管理しないで調理をしております。その結果、表のとおり、入れた直後に油の温度は20℃下がっておりまして、3分30秒経過時点でも170℃に達していない状態でありました。また、中心温度も3分経過時点では50℃程度にとどまっております、加熱不足の状態でございます。

以上、未加熱の冷凍品を調理する際の注意点にかかわる実験データということで、参考



情報としてご紹介をいたしました。

2ページに戻っていただけますでしょうか。最後、4点目になります。東京都食品安全情報評価委員会での検討状況ということになります。

これまで本委員会でさまざまにご検討をいただいておりますけれども、平成15年～16年度には専門委員会を設置いたしまして、カンピロバクター食中毒について検討をいただいております。その結果、視覚的にわかりやすく消費者に発信していくべきなどの検討結果がまとめられ、これを受けて添付資料10、11のようなリーフレットを作成しております。

添付資料10、31ページをごらんいただけますでしょうか。「知って防ごう！カンピロバクター食中毒（家庭編）」というリーフレットになりますが、この中の33ページのところです。肉の中心部の色が白く変わるのが加熱の目安ですよということをわかりやすくお伝えするというので、右の上のほうに肉団子の写真がございますけれども、写真で見比べられるように示しております。また左側には唐揚げがございますけれども、この唐揚げの例では冷蔵から揚げた場合と冷凍を揚げた場合では外側が同じに見えても火の通りぐあいが違うといったことをお示ししております。

また、添付資料14、45ページをごらんいただけますでしょうか。平成20年度から22年度にかけてご検討いただいた際は、生食による食中毒予防に特化をいたしまして、効果的な啓発について検討を行い、またその方法についてその効果を検証するといったようなことも実施しております。こちらがその効果測定の資料になっております。詳細のご説明は割愛させていただきますけれども、49ページをごらんいただきますと、この一連の調査の中で実施いたしました意識調査の結果がございます。この意識調査の調査結果概要のウのところ。「食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発について」というところになります。普及啓発の内容を見たことがないとお答えになった方が中では77.2%ということで最も多くなっております。媒体をお見せすると印象としては9割弱の方が大切な情報だと思っていただいております。また6割近くの方が肉の生食をやめると回答しているという結果が出ております。こういった結果も踏まえまして、現在も講習会またリーフレットなどによりまして継続的に普及啓発を行っているところでございます。

長くなりましたけれども、テーマについての概要の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した。進行に少し前後がございまして申し訳ございませんでした。

ただいまご説明いただいたこの課題についてご意見を申し上げます。先ほど、本日もご欠席の大迫委員、それから松井委員の事前にいただいたご意見については紹介させていただいたところですが、委員のお名前の「あいうえお順」に進めさせていただければと思います。小西委員はいかがでしょう。

○小西委員 私はカンピロバクターも当然今一番微生物の中では、はやっている食中毒ですので注意が必要ですが、そのほかにも生肉など半生が市場に新鮮というイメージを出すためにふえているような気がいたします。

刺身は魚の肉ですので、すんでいる世界も体温が違いますが獣の肉というのは人に体温が近いということで、当然感染症も同じ、寄生虫も同じ、それからほかのウイルスも同じということ、考えればわかるのですが、そのところを強く、鶏肉がいけないとか豚肉がいけないとかというレベルではなくて、根本的なところを都民に理解していただくということも必要かなと思います。

それで、カンピロバクターについて資料をそろえていただいたのはすごくありがたいと思うのです。この中に食品安全委員会のほうでカンピロバクターのリスク評価書というのが数年前ですけれども出ているので、そこには鶏を生で食べる習慣というか、そういうのが好きな人は何遍もカンピロバクターの感染症になりつつも食べるというような、そういう結果が出ているので、それもぜひ参考にしていただければと思います。

以上でございます。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

あいうえお順ということだと私の順番になりますが、こういった生あるいは加熱不十分の食肉等による食中毒はさまざまな対策、取り組みがあるにもかかわらず頻発しているということで、危害の拡大防止に向けて情報提供を効果的に行っていくということが大事ではないかと思えます。

私はこの資料を拝見していて、資料2の37ページをさあっとめくっている中で「鶏肉に、カンピロいるぞ、よく加熱！」といったキャッチフレーズが出てきているのですが、ここにはたと目がとまったというか、こういったほかの言い方でもよろしいですが、非常に端的にその状況を説明して対策も説明されているかなと。私はとても気に入ったのですが、こういうものを広く都民の皆さんに、また事業者の方に伝えていくということがあってもよろしいのかな。資料を拝見すると、鶏肉ではカンピロの検出率が70%近いということで、だから「カンピロいるぞ」という表現はあながち誤りではないのかなという気も

しているところがございます。以上です。

どうやって情報提供していくかということが重要であるか、その工夫ですね。

続いて、では瀬古委員、お願いいたします。

○瀬古委員 私はハーブチキンささみ寿司というのは矢野先生の説明資料にも写真でありますけれども、まるで生みたいに見えますので、ニュースになったときに非常にびっくりしました。ところが、雑誌とかいろいろ見ていると、一種お肉の寿司というもののブームがあったりグルメ番組で紹介されたりということで、危ないというそのリスク情報が伝わらないままではやされているという感じがいたしまして、こういった食品が当たり前のようになってしまうということで非常に心配をしております。もちろん繰り返しいろいろ情報提供していくことが大事だろうと思います。

先ほど小西先生もおっしゃっておられたように、食品安全委員会でもカンピロバクターのリスク評価をしておりますので、生食をする人とししない人のリスクの違いとか、イラスト化したパワーポイントなんかも用意しておりますので、こういったものも提供するといいのかなと思います。

冷凍メンチカツのほうは、冷凍コロッケの加熱実験を見ても確かに家庭でやったらたくさんのお油で一個ずつとはなかなかいかない訳で、余り調理の安全性というのですか、そういうのを意識していないと思いますので、これも重要なかなと思います。ちょっと見過ごされている部分かなと思います。

先日、朝のテレビ番組でカキフライの特集をやりまして、カキフライの加熱について温度計を使いながらやってみせたということがあります。

カキは、ノロウイルスの関係がありますので中心温度85℃～90℃で90秒以上と今言っておりますけれども、カキフライを揚げているとその揚げている間は85℃までいかないのですけれども、取り出した後3分ほど余熱、レストタイムというのですか、置いておくとその間に85℃、90℃になりますよということを温度計で出してみせた。そういうことがありましたので、こういったことも余り知られていないと思うのです。そのレストタイムについてはFDA、アメリカの加熱基準ですとそのレストタイムを入れて出しているものもあると思いますので、効用はあると思います。そのような調理における安全性というのは意外と見過ごされている部分かだと思いますので、こういったことも情報提供していくことかなと思います。

チラシについては、過去のチラシだと添付資料12、13のような事例つきのチラシと

というのがやはりリスクがちょっとストーリー性を持って伝わってきますので、リスクとして認知しやすくなって効果があるのではないかと思います。

以上でございます。

○志村委員長 どうもありがとうございます。では種田委員はいかがでしょう。

○種田委員 私は消費者の人たちになかなか正しい情報が伝わっていないことが多いのではないかと思います。カンピロバクターがこれほど高い割合で鶏肉にいるということもあまり知られていません。あとは瀬古委員のお話にもありましたけれども、割とグルメ雑誌とかでもそうですけれども、若い人たちの間で肉料理のお店なんかが人気で、そういうところで生肉とかがよく出るような話を聞いているので、トレンドに乗って何か生肉を食べるのがブームとなり、逆にリスクの多い状況がふえているのではないかと思います。

あとは、冷凍のハンバーグやメンチカツなんかは子供のお弁当にもよく使う主婦の方が多いと思うのですが、パッケージの裏面を見ると一括表示で小さく「そうざい半製品」と記載されているだけのことが多く、パッケージの表に、これはしっかり加熱してくださいとかそういうわかりやすい表示が必要かと思いました。

あとは、注意喚起を促すリーフレットなどはとても内容も濃くてよくできていると思うのですが、これをどうやって実際家庭、消費者に届けるかとか、情報をどうやって届けるのが一番効果的かというのが、とても大事だと思いました。映画館などでそういう生肉の注意喚起を促す映像なんかは皆さん覚えているのですが、トレインCMというんですか、あの辺は余り効果がなかったというようなことも聞いています。せっかくここまできちんとわかりやすく伝える情報があるので、どのようにして、例えば新聞の折り込みに入れるとかし、家でこういうパンフレットをちゃんととっておいて、それで主婦の人なんかが見る機会があれば、きちんと読んでもらえるのかななども考えました。

以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございます。では寺嶋委員、お願いいたします。

○寺嶋委員 私は先ほど小西委員のほうからもありましたけれども、基本的に動物由来の食肉を食べるということに関しては、動物はさまざまな人畜共通という疾病の原因になる病原体を持っておりますので、病原体100%フリーの食肉をいつも喫食できるとは限らないと思います。したがって、それを前提に加熱ということを十分にしなければいけないということだと思います。そういう意味では、先ほど瀬古委員のほうからもお話がありま

したけれども、調理の上で安全性を頭に入れながらやるということが大事なのだと思います。

資料の29ページに冷凍コロッケの加熱実験ということで紹介がされています。これもインストラクションどおりにやると確かになるかと思うのですが、最近温度表示のフライパンなどもあります、なかなか温度を見ながら調理するというのは普通のところでいつもできるとも限らない訳です。そうすると、逆に今までの調理上の経験とかそういうものに基づいて、例えば外側が茶色くなっているとか、あとはコロッケが浮いてくるとか、そういうことによって一応経験上大丈夫ということで食べることになるかと思うのですが、実際にそういうところの温度をはかってみると、見た目は安全そうであっても、十分な温度あるいは時間に到達していないことは多々あるかと思います。

また、1個ではなくて数個入れた場合であるとか、あるいは最近は揚げ物でもいわゆるたっぷりの油を使わずに揚げ焼きという少量の油を引いて揚げたような、焼いたようなということもあるようで、調理方法によってかなり加熱の条件が実際は違っている訳です。それぞれの調理方法で適正な加熱条件がきちんとわかるような形で消費者の皆さんに提供するというのもとても大事ではないかなと思います。

先ほど「鶏肉にカンピロいるぞ」という、「これ、カンピロいるぞ」というのは確かに実際の鶏肉にはかなり汚染率が高いのでそれでいいのだと思います。しかし、これにもっと違う病原体、例えば腸管出血性大腸菌であるとかそういうのがいるぞというようなアピールはできない訳ですから、やはり正しい温度管理ができるような調理の方法ということを知らせていくということが大事だと思います。完全にきれいなものがなかなかないのだという情報をうまく伝えるということと、実際の調理方法で安全な調理基準というか温度なり時間なりに達するような情報提供が大事だと思います。

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 私はメディアに身を置く者ですがけれども、ここ10年ぐらいちょっと生食による食中毒については取材をして記事を書くという立場では接してきています。あと、会社がある港区の関係で港区の食品衛生推進員もここ数年やらせていただいているのですが、メディアとしては食中毒事件があった後に報道するぐらいで、なかなか事前に予防であるとか啓発であるとかといった情報発信ができていない。できたとしても非常に少ないということで、世の中の人たちになかなか伝わっていないということを実感していま

す。

一方、保健所の仕事では、それこそ世の中で話題になっている食品添加物とか農薬とかそういったことよりも、ひたすら食中毒予防、食中毒啓発ということで、いろいろなイベントをしたりアンケートをとったりとかはしているのですが、それでも私の実感としてはなかなか伝わっていない。そういう情報発信に関してうまくいっていない現状をここ10年ぐらい感じています。ただ嘆いてばかりもいられず、ではどうしたらうまく伝わるのかということを議論していきたいなと思います。

やはりメディアとしては限られたニューススペースで記事にはなりにくいですが、何か一つの事件があればそれをもとに解説をすとか、それをきっかけに啓発をすとか、そういったことをもっとやっていくべきだなと思います。また保健所あるいは行政の現場でもただ1回アンケートをやって終わりとか、何人にアンケートをとりました以上、ではなく、その結果どのぐらい理解したのか、認知したのかといったようなことまでもしっかり把握していくように、それぞれの立場でもう少し活動を広げていけばいいと思います。

先日でしたか、銀座の超有名な高級レストランで食中毒事件がありました。そうしたとき、「ああ、あんな有名なブランドのレストランでも事故が起こるのか」と、一般の人たちも目を向けますので、利用すると言ったら不適切かもしれませんが、そういった機会を利用してもっと情報発信していくべきではないでしょうか。また行政の現場もそれに応じた活動をしていくとよいと思いました。

以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。では峰委員、お願いいたします。

○峰委員 私自身のちょっと反省といえますか、鶏肉が幾ら新鮮なものであっても食中毒の危険性があるということを、はっきり申し上げますと自分自身よく認識していなかったというところがあります。

先ほど小西委員からお話があって非常に勉強になったのですが、魚肉とそれから獣の肉というものの違いということに関しての理解というのが私自身ありませんでしたし、周りの人間の話なども聞いても余りないのではないかと、むしろどちらかというとならば牛肉であれば安全だけでも、それから豚肉だったら以前は非常に危険だ、生だと危険だというような認識が子供でもあったように思うのですが、最近は飼育状況であるとか、それから出荷の段階での衛生管理が徹底しているので安全になったはずだというような雑駁な感覚というのを持っているのではないかと思います。

特に鶏肉に関しては新鮮な、もしくは健康的だということが何となく安全だというような印象にすりかわっているというところがありまして、それがこの半分生の状態で食べるというものが非常にはやっている、鶏肉に関して最近はやっているということにも関係しているのではないかなと思いました。

ということで、情報提供が必要である、一般消費者に対する啓蒙活動というのが必要だということがわかった訳ですけれども、どういう問題点があるのか、何が問題なので何に気をつけたらいいのかということが実際には一般消費者にはわかっていない、何か誤解しているというところがあるようにも思いますので、もう少し問題の所在というのがずばりわかりやすいように伝えていくという工夫が必要なのだなと思った次第です。具体的にどのような方法が適切なのかということについては特段今意見を持ち合わせている訳ではありませんけれども、この機会に検討させていただければ非常に幸いと思った次第です。

以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。では矢野委員、お願いいたします。

○矢野副委員長 お時間は大丈夫ですか。

肉の生食とか加熱不足によるリスクについては、先ほど事務局のほうからご紹介ありましたように、もう十数年前からやられているのですけれども、いまだそういった食肉が関与する食中毒はなくなっていないということで、その背景を私なりにちょっと考えてみたのですが、一般消費者、すなわち家庭の中では意外と生焼けは気をつけなければいけないねという認識は浸透しているのかなと思うのです。ただ、今回のメンチカツのようにメーカー側が何分でしたか、時間を明記した調理方法を書いてあると逆にそれを信じて自分たちの目では焼き具合を確認しないで食べているというところもあるかと思えます。

一方、事業者、すなわちレストランなんかの経営者のほうは、先ほどからご意見もありますように、新鮮だから安心ですとか、うちの料理はジューシーでいいですとか、そういったアピールを持って、悪く言えば生に近いような加熱不足の料理を出していることもあるのが現状かなと思います。

そのような訳で、今後啓発していくには、消費者側にはむしろレストランだから安心だという認識や提供される料理、すなわちそれが生肉であったり加熱不足であっても安心するところを、ちょっと安心しちゃダメよとアピールする必要があるのかなと思っております。

事業者のほうには、本当に安い材料でも加熱を控えておけばやわらかくておいしいとい

うのが本音にあるのだろうとかとも思うのですけれども、リスクのほうを考えると十分な加熱を行うようにというのをさらにアピールする必要があるのかなと思います。

それと先ほどから出ておりますけれども、意外と情報伝達がうまくないのではないかと。私も思いますと、事業者のほうから自分のところは安全だ、安全だというのは新聞広告ですとかテレビですとか、そういったところで繰り返しやられているので、意外と「ああ、本当に安全なのだ」と思う消費者のほうは多いかと思えます。ところが、行政側が行うリスクに関するアピールのほうは正直、言いにくい話ですけれども、残念ながら浸透しにくいのかなと。先ほどアンケートでもありましたけれども、70何%の人が知らなかったというような状況なので、もう少し何とかする必要があるのかなと。それで私自身、余り費用がかからないで行えるのは意外と町内会の回覧板に入れるのもいいのかなと思っておりますので、参考にさせていただければと思います。

それと、委員限り資料ということで本日の話題をもっとリアルにというつもりで生々しい写真を提示させていただいておりますが、残念ながら信頼できる文献的な意味合いはちょっとと思いますので、傍聴の皆さんには悪いかと思うのですけれども、委員限り資料ということで提案させていただいております。

これで見ますと、もう一目見てわかりますように、メニューではそこそこおいしそうな半生のお寿司になっているのですけれども、実際にはもう生同然のものが提供されていたと。その理由としては、本来の調理場とは違う肉フェスですので屋外で調理していたということと、それと一気に大量に調理する、しかも調理担当者がなれていないパートの方だったということ等が原因になっていると言われております。

それともう一つが、添付しました2つ目の資料のほうは、生食を推奨すると言うと言い過ぎですけれども、地場産業として行政側も安全をアピールしているというところもあるのですよという情報をちょっと提供しようと思って添付しておきました。これは具体的に言うと北海道ですが、北海道で生産する肉については23年でしたか、そのときの規格基準を守ってきちっとやっている業者もいるのですよということ、北海道HACCPという名称で安全性をアピールしていこうという行政、それから業者といいますが、食肉にかかわる人たち含めて一丸となってそういう安全をアピールしているというところもあるということを情報提供しておきたいと思えます。

以上です。

○志村委員長 時間も迫ってはいるのですが、少し自由討論をできればと思います。いろ



いろいろご意見いただいた中で、微生物による食中毒の防止というときに、これはつけない、増やさない、殺すということであろうかと思いますが、例えば鶏肉に関してはもともとともうかなりついているという状況です。それをどうするか、殺すところをやっぱりしっかりとやっていかなければいけませんでしょうというようなご意見が多かったように思いますが、もともと本来はしっかりとやればつかないで済むような、牛肉のように衛生管理をしっかりとするとつかずに済むケースというのはあるかと思いますが。

こういったことを踏まえた上で少しご意見頂戴できればと思います。いかがでしょうか。  
○穠山副委員長 すみません、私はちょっと意見を出すのを失念してしまったのですけれども、皆さんのご意見をお聞きしていると、なかなか情報が伝わっていないと感じました。当然、すでに作成されたパンフレットからある一定の効果は多分あると思うのです。しばらく事故がなかったりして、気がついたらまた起きているというような状況を繰り返しているのだと思います。ただ、おそらくリスクとしてこの食中毒は多く、O157 だと2012年には8人お亡くなりになっていますし、今後も当然起こり得ることだと思います。

カンピロバクターあるいは今回のE型肝炎もそうですけれども、小さいお子さんとかお年寄りだとかかなり重症化してしまいますので、これはリスクとしては非常に高い、残留農薬あるいは食品添加物よりははるかにリスクが高いものだと思います。

これはどうしてなかなかうまくいかないのかというのはいろいろ考えてはいますけれども、情報量がかなり多いと感じております。それを一般の人に効率よく伝えるというのが非常に難しい。これはリスクコミュニケーションだと思うのですけれども、ではどうしたらいいかと考えますと、一つは例えば飲酒運転なんかは絶対やっちゃいけないということですよ。一つはキャッチフレーズみたいな、例えば「飲んだら乗るな、乗るなら飲むな」というような誰にでもわかるようなキャッチフレーズを伝えていくほうが効率的なのかなと思っています。それは東京都から発信してもいいのではないかなとは思っています。

多分私なんか小さいころから鶏肉と豚肉は絶対生で食うなと教わっているのですけれども、それがなかなか今はそういう常識が薄れていっているのではないかなとは思っています。

○志村委員長 ほかにいかがでしょうか。梅垣委員。

○梅垣委員 私も意見を出しそびれたのですけれども、こういう生肉が危ないというのはすごく基本的なことです。例えば天然・自然は安全で合成品は危険だとか、全く間違った情報が常に出回って、それを打ち消すのが非常に大変です。けれども、私は正しい情報が

伝わるように、基本的な事項を学校の教育の中でぜひ入れていただきたいと思います、小学校とか中学校とかです。どこかで情報を広めるとき、講演会を開いて集まる人はもともと意識が高い人なので、余り効果はないです。学校という場は皆さんが集まっているし、食育という意味でも、どう安全に物を食べていくかというのは非常に重要です。ぜひ小学校とか中学校の教育の中でこういう本当に基本的なこと、細かいことではなくて本当に基本的なことを伝えていくというのが、私は効果的な情報提供方法ではないかなとは思っています。

○志村委員長 どうもありがとうございます。ほかの委員はいかがでしょうか。

では、よろしく願いいたします。横田委員。

○横田委員 すみません、私もこちらに事前に意見を出さずに申し訳ありませんでした。

今梅垣委員がおっしゃったように、私も生焼けだとレストランにクレームが言えるような子供ですとか、消費者ですとかにやはりなっていくべきだと思いますので、教育の場所で一度はこういう話がきちんと聞けるような場があるといいと思います。

私自身も前の職で全国の中学校に行き、講演、レクチャーをさせていただいたときも、特に九州のエリアの中学校では鶏の生肉は大丈夫ですかという質問が会場から出たりするのに、一緒に回られている行政の方が非常にナーバスな質問でとても回答に困るということをおっしゃっていましたが、私はそれはもうきちんと加熱して食べてくださいとお伝えしたのですけれども、そういった食文化みたいなことも含めて行政の方でも二の足を踏んでいらっしゃるようなところもあるので、ぜひ教育の場所ではそれは加熱が十分されるべきだということはきちんとお伝えすべきだろうと思います。

もう1点、教育に関連するのですが、PTAのお母様方が集まったりするところに私も今呼ばれてお話をする機会をいただくことがあるのですが、食中毒のことについては皆さん、そもそも余り関心がないので、ぜひPTAのいろいろな協会などもあるので、そういったところでこういったリーフレットを配布するルートとしてお使いになるのも一つなのではないかと思っています。

すみません、以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございます。では瀬古委員、お願いいたします。

○瀬古委員 ここで議論することではないかもしれないですけども、お店が鳥刺しとかを出してしまうというのは、きっと売れるからで、それをなかなかとめるのは難しいことなのだろうなと思います。最近この千代田区の保健所が出しているチラシを見たのですが、

「食の安全自主点検店公表制度」という何かマークがもらえて、要するに危なっかしいメニューを出さないという、そういう取り組みをやっているところにはちゃんとこんなマークがつかますよということで、お店はそのメニューを安全なものに変えるということで何かメリットが得られるような取り組みを考えていけば少し有効に進むのではないのかと思いましたので、ちょっと情報提供させていただきました。

○志村委員長 ありがとうございます。ほかにはよろしいでしょうか。小西委員。

○小西委員 すみません。東京都の方にお聞きしたいのですが、このカンピロバクターの食中毒の場合、飲食店が原因の場合と、それから一般家庭の場合とどちらが事例は多いのでしょうか。

○澁谷食品危機管理担当課長 福祉保健局食品監視課の食品危機管理担当の澁谷でございます。

食中毒という事件で注目しますと圧倒的に飲食店です。

○小西委員 そうしますと、先ほど家庭というのは学校の教育というのが大事で、それである程度担保できるかもしれないと思うのですが、飲食店の場合は、先ほど瀬古委員がおっしゃったみたいに飲食店の自覚というのが大事だと思うのです。

それを促すためには講習会のようなものを開いて、それで鶏肉がどう処理されているかというビデオを流すと、ああこれは汚いというのがよくわかるのです。牛とか豚は1頭ずつこうやって処理するのですが、鶏の場合は腸管をとるときとか全部機械化されて、それで後はお湯の中でこうやって洗うというのを、全部均一に菌をばらまくようなそういう処理を——寺嶋先生、そうですね——しているので、そういうビデオを見せるとお店の人は、ああこれはここを気をつけなければいけないとか表面にいっぱいついてしまうということがわかるので、ぜひその飲食店対象の講習会のようなものを開いていただければと思います。

○志村委員長 どうもありがとうございます。よろしいでしょうか。小林委員。

○小林委員 東京都医師会の小林です。特に今日、資料2のこのデータというのは、ものすごく意味があるところが実は多くて、先ほどから先生方から出ているように77%が知らないということの現実です。

それともう一つは、もちろん小学校から教育を入れてその下から上げていくということと飲食店を教育するというのも重要ですが、昨今、やはりオリンピックが近いということで海外の方がやられるレストランが多いと。それとあとまた海外から来る方も多い。海

外から来る方というのは、意外と生肉を食べるというのを美德としているところが実はあったりして、だからそういうのが情報としていろいろ出てきてくるということがあるので、なかなか多分よほどこの辺をやっておかないと、海外の方の経営をするというか、中心でやられているレストランの方というのは多分こういう認識というのは全くないと思うのです。ですから、その辺も今後フォローしておかないとかなり広まっていく、逆に広まっていく可能性もあるのではないかという気がすごくします。

ですから、確かに難しい問題ですが、本当に地道にそういういろいろな情報提供する周知の啓蒙活動というのをやっていくしかないのかなというような感覚で実は医師会では持っていたりもしています。

○志村委員長 どうもありがとうございます。そろそろ時間のようですが、取りまとめにいきたいと思います。

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ざいましょうか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 いろいろご意見いただきまして、ありがとうございます。

平成23年の牛肉のユッケによる事件を契機として、牛肉や豚肉については規制が開始されているということがございますけれども、鶏肉等の生食等による食中毒は依然としてあると、こういった事実を踏まえながら皆様からさまざまな意見をいただきました。やはり最近の事例とかりスクをわかりやすく消費者や事業者伝えていくということで、新たな切り口も含めて、いろいろな手段を使いながらこれからも普及啓発に努めていってくださいと、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。

では、本委員会としての結論をまとめたいと思いますが、「生又は加熱不十分の食肉等による食中毒予防について」は、引き続き、また最新の事例も取り入れつつ、わかりやすい形で消費者また事業者伝えていくと、こういうことが必要というご意見があったかと思えます。実際これまでのパンフレット等を拝見すると確かに字数が多かったり等々で、一見してちょっともう飛ばしてしまおうというようなことがあろうかと思えますので、キャッチフレーズ等のこともお考えの上でご検討いただければと思います。そんな方向でよろしいでしょうか。

(異議なし)

○志村委員長 はい。それでは、今回の課題はこれで終了しました。

### 3 報告事項

#### (1) 平成28年度第2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 報告事項に移ります。

まず、平成28年度第2回「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告について、専門委員会の座長であります梅垣委員からご報告を願います。

○梅垣委員 それでは、「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告をいたします。

この専門委員会では、東京都医師会と東京都薬剤師会との安全性情報共有事業で収集した健康食品との関連が疑われる健康被害情報を対象として、健康食品との関連性や健康への影響について分析を行っています。

お手元の資料3「平成28年度第2回「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告」をごらんください。

今年第2回の専門委員会は、平成29年1月11日に東京都健康安全研究センターにおいて開催いたしました。

2の議事及び報告事項について説明いたします。

まず(1)議事、健康被害事例の検討です。平成28年6月1日～平成28年11月30日までの間に、東京都医師会及び東京都薬剤師会を通じて収集した22事例について検討を行いました。実は、この22例のうち18事例は同一患者が複数の製品を同時に摂取していた事例です。したがって、患者数としては5名となります。

事例検討の結果、医療機関へ情報提供し、類似の症例を積極的に収集するよう努めるものとされた事例は3事例でした。これらについては、都医師会及び都薬剤師会を通じて各会員へ情報を提供し、類似事例への収集協力を依頼しました。

また21事例、これは患者数としては4名ですが、これについては、これまで収集した類似の事例等を踏まえて都民への普及啓発について検討すべきとされました。

さらに18事例、これは同一患者が同時に複数製品を摂取していた事例ですが、これについては、個々の製品価格が比較的高額なものも多く、購入に際して合計100万円ほども費やし、生活を圧迫されるほどの状態でした。このことから、健康被害のみでなく、患

者の経済被害防止の観点にも着目していく必要があり、この事例について医療機関へ情報提供すべきとされました。

次に、報告事項について説明いたします。

事務局から、資料3の(2)～(4)のとおり、3点の報告がありました。

1点目は、今年度第1回の専門委員会検討結果に基づき、医療機関へ実施した情報提供等について、2点目は、健康食品をテーマとした都民への普及啓発事業「食の安全都民フォーラム」の実施結果について、3点目は、健康食品による健康被害事例の収集開始当初から昨年11月30日までに収集した計349事例の収集結果についてです。事務局で取りまとめた収集結果の詳細はお手元の資料のとおりです。年齢別人数分布、性別割合、基礎疾患の有無等を記載しておりますのでご確認ください。

以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

ただいま報告がありました件についてご質問、ご意見等ございましたらお願いいたします。穂山委員。

○穂山副委員長 ちょっと教えていただきたいのですが、少し難しいかと思いますが、3事例あったということですが、これは何か医薬品との相互作用の関連の情報はないのでしょうか。

○梅垣委員 実は、基礎疾患を持っている人が健康食品をとっているというのが被害として結構多く出てくるのですが、医薬品の作用が強いので、医薬品の作用自体で出てきているのか、それとも相互作用かは、非常に判断が難しいところです。ですから、今後いろいろな事例が集まってくれば、例えば、こういう成分とこういう医薬品は相互作用が起こる、起こらないとかというのはわかってきます。けれども、現時点ではかなり難しいと思っています。

○穂山副委員長 この情報は結局、ある程度の情報はあるということですか。まだ解析はしていないけれども、情報はあるということですか。

○梅垣委員 情報は蓄積はされています、解析まではできていません。例えばウコンという健康食品があるといっても、インターネットで見たらものすごい数が出てくるのです。その製品中にはウコンの他にいろいろな成分が入っています。この製品とこの医薬品は相互作用があるのではないかというのは、想定はできますけれども、件数はそれほど多くは出てきませんから、現時点では判断はできないということです。

○ 穂山副委員長 今回調査の22事例です。この症例の中の例えば病歴等の情報はあるという。

○ 梅垣委員 それはあります。今後情報を蓄積していけば何かはっきりしたことがわかるかもしれないし、怪しいというのがあれば追跡調査なんかもできるようになると思います。現時点で同じ製品で同じ症状が出たという、医薬品との関連というのはなかなか難しいと思います。

○ 穂山副委員長 ありがとうございます。

## (2) 避難所生活等における食中毒等防止対策に関する調査結果（案）

○ 志村委員長 では、次の報告事項に移ります。

報告事項の2点目について、事務局からご報告願います。

○ 小澤健康危機管理情報課課長代理 では、報告事項の2点目になります。

避難所生活等における食中毒等防止対策に関する調査結果ということでございます。お手元に資料4-1と4-2をご用意いただければと思います。

こちらにつきましては、本年度の7月の評価委員会での検討結果を踏まえまして行った調査の結果ということになります。この調査の現状ですけれども、こういった調査報告書を現在最終的に取りまとめを行っている段階でございます。本日お配りの資料4-2、こちらがその調査報告書の案となりまして、4-1のほうがその概要版となっております。本日はこの4-1の概要版に沿ってご報告をさせていただきます。

まず、こちらの資料の1番、調査内容、(1)概要ということですが、この調査の目的ですが、避難所生活等における食中毒、それからノロウイルス感染症にターゲットを絞りまして、その発生防止に向けた普及啓発資料を作成するための基礎調査として実施したところでございます。

調査対象者です。主に災害時の食中毒防止対策に関する情報発信を行っている立場ということで、被災自治体の熊本県、それから宮城県のご担当者の方にヒアリングを行っております。また、避難所の実態につきまして、ボランティア派遣などを行っております団体にヒアリングを行っております。それから、災害時の衛生感染症対策に関する有識者といまして、東北大学病院の先生にヒアリングを行っております。

今回特に「支援団体関係者」とありますけれども、行政などが発信しました情報が避難

者ですとか炊き出しを行うようなボランティアの方々にきちんと届いていたのかどうかといった、効果的な情報発信を今後検討するに当たって必要な検証というか、客観的な視点からの検証というような意味合いで、こういった支援団体に重点的にヒアリングを行ったということが大きな特徴となっております。

調査項目です。避難所におけるライフラインですとか、食品・衛生物資の供給状況、それから食事のメニュー・調理方法の状況が1つ。それから、避難所で実践・啓発された防止対策とその課題。避難所への効果的な情報伝達方法、また、キといたしまして、これらの調査項目について災害時に情報がなかなか行き渡りにくい情報弱者になりがちな在宅・車中避難者の方、災害弱者と言われるような外国人の方、福祉避難所の実態についてもあわせて調査を行っております。

めくっていただきまして裏面になります。こちらが調査結果の要旨となっております。

まず避難所の実態になりますが、(1) 避難所におけるライフライン、食品・衛生物資の供給状況ということでございます。

今回のヒアリングでも、特に感染症対策の観点からは電気・ガス・水道のうち、水道がないことが一番つらいというようなコメントがございましたけれども、熊本県の益城町では水道復旧に1カ月程度かかったということで、やはりどうしても相当期間水が不足するような事態が発生してしまうということです。

食品につきましては、支援物資も比較的速やかに届けられたということでございますけれども、特に発災直後には不足していた避難所もあったということで、次の食事がいつあるかわからないというような不安感もあって、一部では弁当や炊き出しなどを置きさされる方もいらっしゃったということでございます。

また衛生物資につきましては、備蓄自体も少なく、石けん、ペーパータオル、ごみ箱、手指用の消毒剤などが不足していたとのことでございます。

このように、想定されたことではありますけれども、避難所の実態としては発災後の時間経過ですとか、場所によるところはあるものの、水や衛生物資が不足しがちな環境であったということがこの調査結果からもわかったところでございます。

続いて(2) 避難所における食事のメニューや調理・提供方法の状況です。

避難所における食事のうち、衛生上特に対策が必要になるのは炊き出しになろうかと思っておりますけれども、この炊き出しのメニューに関しましては、東日本大震災のときは主にカレーや豚汁といった感じだったそうですけれども、熊本地震の場合には比較的バラエティ



一に富んでいたということでございます。ただ、備蓄品はもちろん、弁当、炊き出しでも基本的には生ものはなくて加熱調理されたものに限られていたということで、こういったことに関しては衛生上もちろんやむを得ないことではありますけれども、栄養バランスなどの観点から避難者の方から不満の声も一部で上がっていたということでございます。

こういった状況がある中で、(3) 避難所で実践または啓発された防止対策とその課題ですけれども、まず基本事項といたしまして、保健所等からの啓発のポイントですけれども、手洗い、温度管理、それからできるだけ早く食べ終えること、この3点に加えまして、物資や水が不足している状況では調理時に汚染されてしまうということを前提とした加熱の徹底、これを啓発していたということでございます。先にご説明いたしましたとおり、特に発災当初は水が少なく衛生物資が不足しがちということで、手洗いの徹底も難しい状況だったということですが、アルコール消毒ですとかウエットティッシュで手を拭うなど、その状況でできることを啓発していたということでございます。

また食事の際の注意事項として、例えば当初は「早目に食べましょう」と呼びかけていたところ、5月以降、気温の上昇を受けてそれを「残さないようにしましょう」と言いかえるなど、状況に合わせて発信内容を変えていたということでございます。

炊き出しに関しましては、自衛隊を中心とした行政によるもの、それから有志によるボランティア、避難者自身によるものなどがございますけれども、特にボランティアによる炊き出しにつきましては、事前にそれを把握して衛生上の注意事項などをちゃんと伝えていくということが必要になってまいります。熊本のときは、炊き出しの申し出を受けて、それを避難所ごとに、どこの炊き出しが足りていないとかここは足りているとか、そんな形で割り振りをする調整をNPOが担っておりまして、このNPOのホームページなどで炊き出しのルールを周知していたということでございます。具体的なルールは、加熱していない食品は提供しない、下痢等のある人は調理しない、手洗いの励行でしたり、食材のクーラーボックスでの保管、調理後2時間を超えたものは提供しないといったようなことであったということです。

地域の有志による炊き出しについては、なかなか事前の把握が難しいということがございまして、これらのルールを事前に周知できないという課題があったということでございます。ちなみに、実際に熊本では食中毒事件が発生してしまった訳ですが、そのケースもこの事前に把握をできなかった地域の有志による炊き出しであったということでございます。

続いてトイレの衛生管理です。食中毒はもとより、感染症対策全般としても重要な事項でございます。仮設トイレの使い方を知らない人も多いということで、粘り強く伝えていく必要があるとのコメントがございました。また、掃除のマニュアルを作成したという話もございました。それから、実際にトイレの状況を避難所ごとに比較してみますと、トイレがきれいなのは、避難所内での役割分担がきちんとされていてトイレ掃除の担当者がしっかり決められているところであったということでございます。こちらに記載はございませんけれども、トイレの後の手洗いについても担当者がその手洗い場に張りついていて、トイレから出てきた人に一々声がけをしていくというようなことをやっているところでは徹底されていたということでございます。

調査結果の最後（４）効果的な情報伝達ということで、まずそのタイミングということですが、避難者の方に衛生対策の呼びかけをする場合、発災直後は安否確認などで混乱している状況がございますので、なかなか伝わりにくいということがございます。また、避難所での感染症は１週間後くらいから目立ち始めるということで、この発災後１週間以内、できるだけ早いタイミングで行っていくということが目安とのことでございます。

続いて、情報伝達の場所や手法についてですが、避難所の掲示板というのはいろいろな情報があふれておりまして、そこにポスターなどを張るだけではどうしても埋もれてしまいがちということで、例えば「早く食べましょう」といった情報であれば食品を配るときに口頭で伝えるですとか、手洗いの方法であれば手洗い場に掲示をするなど、各現場で工夫を凝らして情報伝達をしていたということでございます。

また、避難所の運営が確立されるまでには数日から１週間程度かかるということで、この災害発生前から住民の方に対して衛生対策を周知することは有用であるというようなコメントもいただいたところでございます。

次のページにまいりまして、これらの調査結果を踏まえての今後の情報提供の方向性ということでございます。まずその基本的な考え方ですが、ポイントとして３点挙げております。

繰り返しの要素もありますけれども、まず１点目、ふなれな環境で情報もあふれる中、細かい情報というのはなかなか入っていきにくいということがございますので、専門的な用語や解説は極力避け、伝えたいことを端的に表現するということ。

それから２点目です。１点目に通じる場所もございますが、全ての避難者に一律に網羅的な情報発信しても情報量ばかりが多くなってしまって、対象の方にその属性に応じた

本当に伝えたい内容が埋もれてしまうということにもなりかねないということで、手洗い場であれば手洗い方法を掲示する、それからアルコールの消毒薬があるところではその使い方を説明したようなものを掲示するなど、啓発の内容ですとか対象者に応じて情報を整理して分ける、そして適切な方法で伝えていくということが2点目でございます。

3点目、情報発信のタイミングですけれども、始める時期は啓発内容ですとか、避難者の状況にもよりますけれども、特に避難所では発災後できるだけ早いタイミングでトイレや手洗い場へのポスター掲示などを始めていけるとよいのかなというところです。また、避難所にいない被災者の方も含めてできるだけ早いタイミングで情報を伝えるという意味では発災前から都民や避難所施設の管理者の方などに事前周知をしていくということも重要なのかなというところをポイントとして挙げております。

各ポイントをもう少し細かく見ていきますと、まず、ア、情報提供の内容ですけれども、対象者の特性に応じた内容ということで、例えば高齢者の方に配慮して字は大きくするですとか、都の地域特性を踏まえまして外国人の方への対応という意味で多言語化、それからピクトグラムの活用などを挙げております。

また、災害フェーズや現場の状況に合わせた内容としては、熊本での取り組み例でも気温の上昇を踏まえて情報発信内容を変えたというものがございましたけれども、気候の変化ですとか物資の供給状況なども踏まえて発信する内容を適宜変えていくということが必要かと思えます。

また、加熱調理品ばかりの食事メニューへの不満も出ていたという話もございましたが、なぜそれが必要なのかといった理由や根拠を必要に応じて提供できるようにする、そんな理解を求めるような工夫も必要になってくるのかなと思えます。

ポイントにもありましたとおり、避難所にはさまざまな情報があふれておりますので、啓発内容は端的に表現する、イラストを用いるなどの工夫が必要かと思えます。

続いて、イ、情報提供の方法ですけれども、手洗い場には手洗い方法を掲示するなど、テーマや場所に応じた内容や方法で情報提供することが重要かと思えます。また、在宅、車中で避難されている方に対しては避難所にお弁当をとりに来られたときにチラシを配布したりですとか、災害FMや町内の掲示板などを活用する、そんな方法があるのかなというところです。

炊き出し支援者の方に対しては、メニューや食材の制限など炊き出しのルールがございますので、そういったものを事前に周知する仕組みの検討が必要になるかと思えます。

特に受付などを介さずに把握が困難と言われる地元の有志の方による炊き出しにつきましては、災害前からの情報提供が重要になってくるのかなと思っております。

ウ、情報提供のタイミングですけれども、発災後1週間以内が目安というコメントもございましたが、トイレや手洗い場へのポスター掲示はすぐに実施したほうがよいでしょうし、各館内放送での呼びかけなどは少し落ち着いてからのほうが聞いていただけるのかもしれないといったように、啓発内容や避難者の方の状況に応じて実施していくところかと思えます。ただ、災害発生時は避難者の方も、また避難所の管理者もかなり混乱した状態にあらうかと思えます。そういった状況ではなかなか新しい情報というのは入っていきにくいと思われまますので、避難所にいない避難者の方への対応という意味も含めまして、衛生対策に関しては事前の心構えやふだんからの習慣づけることができるように災害前からの情報発信が肝心かなと考えております。

最後4ページ目になりますが、避難者の方が自ら取り組める防止対策のポイント、具体的な注意ポイントをまとめております。

防止対策の重点ポイントとしては、調査結果にもありましたとおり、手洗い、温度管理、それからできるだけ早く食べ終えること、残して置いておかないことということです。それと、汚染を前提とした加熱調理がポイントになってこようかと思えます。

また、手洗いに関しては、水がない状況では少しでも感染リスクを下げるという考え方から、ウェットティッシュがあればそれで手を拭く、アルコールの消毒スプレーがあればそれで消毒をします。あるものを使ってできるだけのことをするということが肝心かと思えます。

食品の管理につきましては、食品は取り置きをしないということ、また避難所に共用の冷蔵庫が設置された場合には、中に食品を放置しないなどのルールを決めることも重要になってこようかと思えます。

続いて生ごみの処理ですけれども、災害時はごみの回収も場合によっては滞るというようなこともありますので、特に生ごみについては分別の徹底などルールの遵守を徹底していく必要があるのかな、においや虫の発生を防止する必要があるかと思えます。

トイレの衛生保持につきましては、清掃マニュアルに基づく掃除・消毒ですとか、役割分担の徹底が肝心ということ、それから水の流し方や断水時には紙をトイレに捨てないというような仮設トイレの使い方についても粘り強く伝えていくということが大事なのかなと思えます。

また、嘔吐物の処理についてもトイレの掃除同様、担当者を決めてマニュアルに沿って処理をすることが重要かと思えます。

最後に、防止対策に関して役立つ備蓄品ということで、もちろん行政としてということもありますけれども、個人としても、例えば水がなくても衛生対策ができるようなジェルの手指用の消毒薬などは有用かと思えますし、またマスクや手袋、ラップなど衛生対策以外の用途で使える備蓄品の中にも衛生対策に使えるものがあるというようなこと。さらに、夏の避難というようなことも想定して防虫対策、ごみのおい対策グッズなども役立つというように、個人でも備蓄しておくといよいものについて、その使い方も含めて情報提供していくことも必要かなというところでございます。

すみません、長くなりましたけれども、以上が調査報告書の概要についてのご報告となります。

○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ついてご質問やご意見ございましたらお願いいたします。——よろしいですか。

### (3) 有毒魚による食中毒予防リーフレットの作成について

○志村委員長 では、次の報告事項に移ります。

報告事項の3点目について、事務局からご報告願います。

○名内食品医薬品情報担当主任 事務局の名内と申します。私からは、「有毒魚による食中毒予防リーフレットの作成について」ご説明させていただきます。

お配りいたしました両面青色の資料5「見慣れない魚にご注意！」というリーフレットをごらんください。

まず、この有毒魚による食中毒予防については、昨年7月に開催した前回の評価委員会において、釣り人を中心とした都民の方に対してシガテラに関する注意喚起を行う、そしてチラシよりもポスターの効果的であるため、ポスターとして貼って使うこともできる啓発資料にする、またフグ以外にも毒のある魚がいることを消費者に周知する必要がある等のご意見をいただきました。

これらのいただいたご意見をもとに、事務局にて啓発リーフレットの素案を作成し、12月中旬ごろに各委員の方々にご確認を依頼させていただいたところです。特に師走のお

忙しい時期にもかかわらず貴重なご意見をいただき、ありがとうございます。この場をかりてお礼を申し上げます。

そして、本日お配りさせていただきました資料5のリーフレットについては、そのときいただいたご意見も踏まえ、保健所や築地市場のある市場衛生検査所の食品衛生監視員の方々からの意見もいただき作成したものとなります。

なお、このリーフレットのデザインやレイアウトなどについては、いただいたご意見を印刷業者に伝え作成していただいたものになります。また、一部のイラストについて、白黒のものがありますが、こちらは仮のイラストで、完成時には色がついたものになります。また、印刷の関係でリーフレットの縁が白くなっておりますけれども、こちらも完成時には表、裏、全面に色のついたリーフレットになる予定でございます。

次に、このリーフレットにおける作成のポイントといたしましては、「有毒魚はフグだけではない」とサブタイトルをつけ、「見慣れない魚にご注意！」というタイトルでまず注意喚起を行い、さらに食中毒予防に大切なメッセージとして「食用と確実に判断できない魚は、絶対に食べない！売らない！人にあげない！」と訴えたリーフレットになっております。

なお、この有毒魚の食中毒予防に大切なメッセージは、ポスターのように裏面のみで掲示されることを想定して、裏面にも「絶対に食べない！売らない！人にあげない！」という同じメッセージを入れたつくりにしております。

次に、食中毒の原因となる有毒魚についてですが、前回の評価委員会で議題に上がるきっかけとなりましたバラハタが原因魚となるシガテラ毒を表面で取り上げ、裏面については重篤な場合死に至る可能性のあるパリトキシンとパリトキシン様毒の有毒魚を挙げ、注意喚起を促しています。そして裏面の下段には、フグを含めたそのほかの魚における主な有毒成分を魚の画像とともに掲載したリーフレットになっております。

なお、この有毒魚の画像の選定については、過去の食中毒事例が起きた有毒魚を中心に、市場衛生検査所から提供していただいた画像を掲載しております。

最後に、このチラシの配布先についてですが、食品衛生を担当する保健所のほか、産業労働局を通じて釣り船業者が加盟する遊漁船組合、そして東京港管理事務所を通じて海釣り公園の管理事務所などに配布して、有毒魚による食中毒予防の普及啓発を図る予定で、配布時期は、現時点では2月末から3月上旬に配布する予定でございます。

私からの「有毒魚による食中毒予防リーフレットの作成について」の説明は以上になり

ます。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

では何かご質問やご意見ございましたらお願いいたします。——よろしいですか。

#### (4) 有毒植物による食中毒予防リーフレット等の作成について

○志村委員長 では、次の報告事項に移ります。

報告事項の4点目について、事務局からご報告をお願いいたします。

○大町食品医薬品情報担当主事 事務局の大町と申します。よろしくをお願いいたします。

私からは、「有毒植物による食中毒予防リーフレット等の作成について」ご説明いたします。お手元の資料6、ピンクの両面印刷されています資料をごらんください。

平成28年度の春先に、ニラとスイセンを誤って喫食してしまい食中毒を起こした事例などが全国で多発しました。中には、死亡例も報告されており、昨年7月に開催されました第2回評価委員会におきまして、委員の皆様方に、有毒植物による食中毒の防止対策に関する効果的な普及啓発のあり方についてご検討をいただきました。

ご検討いただいた結果、対象者を高齢者に絞る、既存の啓発資材を有効活用する、または園芸店といった関連事業者とも連携して啓発するといった大変貴重なご意見を賜りまして、まことにありがとうございました。

そして、前回の委員会終了後に事務局で関係業界、主に大手の種苗メーカーや種苗業界団体の日本種苗協会、またホームセンターの業界団体である日本DIY協会といった各種業界団体と打ち合わせの場を設け、ヒアリングを行いました。

前置きが少し長くなりましたが、そちらのご意見をもとに作成した普及啓発資材が今お手元にありますピンク色の資料となっております。

啓発媒体としましては、今お手元にありますA4サイズの両面刷りのポスター、それから少し小さ目のA5サイズで両面刷りした同じ内容のリーフレットの2種類を新たに作成しています。こちらの2種類のリーフレットにつきましては、今月2月末に完成を予定しており、現在印刷業者とイラスト等についても打ち合わせを行いながら作業を進めています。

また、内容としましては、事故の多いスイセンをまず表面に記載しており、裏面を見てくださいと、イヌサフラン、それからチョウセンアサガオと、3種類の植物について、

それぞれ写真を多く載せることで都民の方々にわかりやすく情報を伝えようとしております。

表面のスイセンにつきましては、特に事故が多かったスイセンとニラの誤食について、なぜ事故がこのように多発しているのかと業界団体の方等のお話を伺ったところ、スイセンというのは多年草でありまして、刈り取った翌年以降もスイセンの芽が出てくる。この翌年以降出てくる芽のことを業界団体では「ボランティア」と呼んでいますが、このボランティアが毎年生えてくることによって球根の力が弱くなり、だんだん葉が細くなっていく。そして、この葉が細くなっていくと食用のニラと形状が似てきてしまい、植えたことを忘れたところにニラを植えてしまうと誤って刈り取って食べてしまうといったような事故が起こり得るという、お話を伺いました。

こちら表面の下の方に「植えるときの注意点」と「植えたものを食べる時、人にあげる時の注意点」として、箇条書きではありますが項目を挙げさせていただいております。左側はニラとスイセン、ラフ画になりますが、植えたものの植物の近くにネームプレートを立てて、自分がどこに何を植えたのかしっかりと把握すること、また近くに別の種類の植物を植える際にはそれぞれ区画して柵などをつくって明確に区別する。次に、右側の人にあげる時の注意点としましては、食用として植えた覚えのない植物は自分でも食べない、人にもあげない。また、植物の種類がわからずにこれが食べられるのかどうかということも自分では判断できないケースが多いと思いますので、何かわからないことがありましたら、種などを売っている園芸店等の販売店に行っていただき、そちらにいる専門家に確認をしていただきたいと思います。と思っております。

こちらのリーフレットにつきましては、完成しましたら園芸店やホームセンター、また都内の保健所を初めとする市民農園の担当部署へ配布を予定しております。

本日資料としてお配りはしておりませんが、前回の評価委員会の際にお配りさせていただきました東京都で作成しておりますパンフレット「身近にある有毒植物」という既存のパンフレットですけれども、こちらの巻頭にも今お配りした資料の内容を巻頭特集ということで組み、増刷を予定しております。こちらのパンフレットにつきましては3月中旬ごろに完成を予定しておりますので、今年の春先には都民の皆様へお配りできるような状態となる予定です。

私からのご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した。



ただいまのご報告の件についてご質問やご意見ございましたらよろしくお願ひいたします。穂山委員。

○穂山副委員長 ちょっと質問ですけれども、こういった園芸店で有毒植物を販売してしまつた場合、何か条例か何かで違反は取り締まれるのですか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 特に観賞用の場合ですから、特にそういったようなものはない、東京都の場合は特にそういったような規制はないです。

○穂山副委員長 例えば食べられるとかという情報をそえて売ってしまうということはないのですか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 ヒアリングの中ではそういったことはないということです。何というか、メーカーなんかにはホームページで少し注意喚起の文書載せていたりとか、そうやっているところはあるとは聞いております。

○穂山副委員長 どうもありがとうございました。

#### (5) その他

○志村委員長 それでは、報告のその他ですが、事務局で何かございますか。

○西山食品医薬品情報担当主事 事務局の西山と申します。私から、昨年9月に実施いたしました「食の安全都民フォーラム」についてご報告いたします。

参考資料2のチラシをごらんください。まず、平成28年度第2回食品安全情報評価委員会におきまして、健康食品の適正利用について都民に積極的に情報発信していくべきとの検討結果がございました。これを受けてパンフレットやポスターなどを作成し普及啓発を行っておりますが、今年度はリスクコミュニケーション事業の一つ、食の安全都民フォーラムにおきまして「健康食品との上手な付き合い方」というテーマを取り上げました。こちらは定員200名で募集いたしましたが、それを超えるお申し込みをいただき、改めて都民の関心の高さがうかがわれました。

その内容ですけれども、まず消費者庁の担当官の方から機能性表示食品の制度紹介を中心とした基調講演をしていただきました。その後、機能性表示食品を初めとした健康食品全般との上手な付き合い方についてパネルディスカッションを実施いたしました。パネルディスカッションでは、瀬古委員にコーディネーターとして、そして梅垣委員と国民生活センターの宗林様、消費者教育等を行われている蒲生様、健康食品産業協議会の小田嶋様

の4名の方にパネリストとしてご登壇いただき、参加者から事前に寄せられた健康食品に関する疑問にお答えいただきました。アンケートの結果では、とてもよかった、まあまあよかったが合わせて90%と大変好評でした。

健康食品の適正利用につきまして、引き続き本委員会でのご検討の結果等を踏まえて、都民への情報発信を充実させていきたいと存じます。

以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございました。

事務局からただいまご報告がありました内容についてご質問やご意見がありましたらお願いいたします。いかがでしょうか。——よろしいでしょうか。

それでは、ほかに何かございますでしょうか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 事務局からは特にございません。

○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たいと考えております。

それでは、平成28年度第3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。本日はどうもありがとうございました。

午前11時47分 閉会