

東京都食品安全情報評価委員会

平成28年度

第2回情報選定専門委員会

議事録

日時 平成28年12月21日（水）

10:00～11:17

場所 健康安全研究センター

6A会議室

東京都健康安全研究センター

午前10時00分 開会

1 開 会

○薩埵食品医薬品情報担当課長 定刻になりましたので、ただいまより平成28年度第2回情報選定専門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。座長に進行をお願いするまでの間、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、当センター企画調整部健康情報解析担当部長からご挨拶申し上げます。

○小林健康情報解析担当部長 皆様、おはようございます。健康情報解析担当部長の小林でございます。本日はお忙しいところ、本委員会にご出席賜りましてまことにありがとうございます。

本日の専門委員会でございますが、新たな収集情報についてご検討をいただくとともに、前回7月の食品安全情報評価委員会でご検討結果を踏まえました対応状況についてご報告させていただき予定でございます。委員の皆様からはぜひ忌憚のないご意見をいただければと存じております。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 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5名、全員の委員の方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。

では、今後の進行は座長の穉山様にお願いしたいと思っております。穉山座長、よろしくお願いいたします。

2 議 事

○穉山座長 おはようございます。穉山です、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。

○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。どうぞよろしくお願いいたします。

本日の資料でございますけれども、机上に配付させていただいております次第、こちらがおめくりいただきますと名簿、座席表とございますけれども、これの次に資料1といたしまして「情報判定シート」、それから資料2といたしまして「収集情報一覧」、また資料2-1といたしまして「生又は加熱不十分の食肉等による食中毒予防について」という収集情報が1つ。それから「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要旨（案）」ということで資料3、A3のペーパーですね、こちらが1つ。それから参考資料といたしまして「東京都食品安全情報評価委員会規則（一部抜粋）等」というもの。

また、このほかに矢野委員からご提供いただきました委員提供資料、こちら「委員限り資料」と記載されているものになりますけれども、これが一番表にございますつづりが1つございます。めくっていただきますと提供資料の2とございまして、さらに3枚目には報道資料ということでつづっている3枚のつづりになります。

以上が本日の資料でございます。

○穠山座長 皆さん、お手元にありますでしょうか。

それでは、次に本委員会の公開について確認いたします。会議は原則として公開となりますが、ただし、お手元の参考資料の東京都食品安全情報評価委員会の運営について、第3の規定によると「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は、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 本日の議事につきましては、クリップどめされていない机上配付資料の「委員限り資料」以外は公開とさせていただきたいと思っております。

○穠山座長 それではお諮りしたいと思います。今回の会議は、ただいま事務局から説明がありましたように、「委員限り資料」について非公開とするということでいかがでしょうか。よろしいですか。

（異議なし）

（1）収集情報の選定

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

○ 穂山座長 それでは、議事（１）収集情報の選定に入りたいと思います。

この会議では、今回収集された情報の中から食品安全情報評価委員会に報告する情報を選定いたします。今回は１題でありますけれども、その妥当性について検討を進めたいと思います。事前に委員の皆様からいただいている判定内容を確認しながら、改めてご意見をいただきたいと思います。最終的に結果をまとめさせていただきたいと思います。

では、まず事務局より課題名と収集理由、情報の概要についてご説明いただきたいと思っています。

○ 小澤健康危機管理情報課課長代理 資料の２をごらんください。本日の収集情報につきましては、今座長からご紹介がございましたとおり、１つでございます。

「生又は加熱不十分の食肉等による食中毒予防について」というものでございます。

この食肉による食中毒予防につきましては、これまでも本委員会で何度か取り上げてきているテーマでございますけれども、ここ数年規制の状況に変化があったところでございます。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を受けまして、生食用の食肉、牛肉について規格基準が設定されまして微生物的な規格ができ、また肉の塊の表面を加熱殺菌することなどの規格基準が定められたところでございます。また、平成２４年度には牛の肝臓、レバーについて生食用としての販売提供が禁止されております。また、昨年度２７年度には豚肉についても、その豚の食肉、内臓について生食用としての販売提供が禁止されたというところでございます。本日のこのテーマにつきましては、こういった背景の変化、それから今年度も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まして、今回改めて収集情報とさせていただいたものでございます。

１枚めくっていただくというか、資料２－１をごらんください。本日のテーマの要旨等をまとめた資料となっております。これに基づいてご説明をさせていただきます。

まず要旨の１ですけれども、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ことで、本年５月に都内で開催された肉料理の関係の屋外イベントで大規模なカンピロバクター食中毒が発生いたしました。概要ですけれども、患者の摂取日時は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、この期間中１万食を超える販売数があったということです。患者数は６０９名、幸い死者はいなかったということですけれども、原因食品は「ハーブチキンささみ寿司」でございます。鶏のささみまたは胸肉を軽く湯通しして御飯に乗せたものということで、矢野委員からご提供いただいております資料に写真などがございます

ので、後ほどご紹介をいただければと思っております。

ちなみに、このイベントはゴールデンウィークに全国の複数箇所で開催されておられまして、この同店は福岡会場にも出店をしておられ、そこでも同様の食中毒が発生しているということでございます。

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。生・半生・加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒の予防を呼びかけているということですが、添付資料の2をごらんください。ページ数で申し上げますと、下にちょっと厚生労働省という文字とかぶってしまっているのですが、5ページになります。

こちらが一番上に「飲食店の皆さまへ」と記載がありますとおり、飲食店向けのチラシとなっております。中段の右あたりに「大規模食中毒事例も発生しています！」ということで、今回のこの屋外イベントでの事例が紹介されております。またその下に「あなたのお店は大丈夫ですか？」ということで、「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！」という記載がございます。こういった記載が従来よりもやや踏み込んだ表現になっているのかなと思います。

また1枚めくっていただきまして7ページをごらんください。こちらは消費者向けに作成されたチラシになりますけれども、上のタイトルの下あたりに「新鮮だから安全ではありません！」という記載ですとか、またその左下には「市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています！」というような記載があります。こういったところで注意を喚起しているというところですね。「楽しい外食にするために、よく加熱された鶏肉料理を選んで楽しい食事にしましょう！」ということを呼びかけているというところがございます。1につきましては以上となります。

続きまして、最初の1ページ目というか、収集情報の資料2-1の一番最初のページにまた戻っていただきまして、続いて2番です。E型肝炎届出数の増加についてご説明をさせていただきます。

E型肝炎につきましては、E型肝炎ウイルスによって引き起こされる急性肝炎でございます。感染後平均して6週間ほどしてから発熱、全身の倦怠感、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すが、豚やイノシシなどがウイルスを保有しておられまして、それらの食肉に由来して人に感染するといった経路が主なものと考えられており

ます。

感染症法では4類感染症に位置づけられておりまして、全症例の届け出が義務づけられており、近年この報告数が増加している状況がございます。その要因についてははっきりとはわかっていないということですが、ウイルスの抗体検査が保険適用になったりですとか、医療関係者のほう、関心が高まっているというようなところも要因の一つとして考えられているというところでございます。

ちょっと裏面のほうになりますけれども、この報告で推定感染源の記載があった症例について見てまいりますと、豚の喫食があったというような症例が多く、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。

続きまして、その次の3番のほうのご説明に移ります。

冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌食中毒の発生ということです。本年10月から静岡県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全国各地で発生しております。また都内でも患者が発生しております。

添付資料6の中に当該品の一つの写真がございます。ページ数でいきますと16ページをごらんください。一番上の表面という写真に商品名などの記載がありまして、その下に裏面と記載があります。こちらに一括表示などがされておりますけれども、この裏面の一括表示をごらんいただきますと、名称「そうざい半製品」とあります。また、そ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」と記載があります。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ございまして、家庭での加熱調理を必要とするものとなっております。

続いて添付資料8の別紙になります。ページ数でいきますと23ページをごらんください。こちら23ページの中段に表がありまして、一連の食中毒の発生状況がまとめられております。11月24日時点の状況でございますけれども、販売者の異なる3つの製品、これらは全て同一の製造者が製造したものになりますけれども、これら合わせまして患者数が56名に上っていると、この11月24日の時点でまとめられているところでございます。

続いて添付資料7、ちょっと戻りますがページ数で19ページをごらんください。こちらが都内でも患者発生があったということで、11月28日に東京都が報道発表した資料となっております。ですので、先ほどの表の患者数には含まれていないものになるかと

思います。真ん中あたりに「患者の状況等」という表がございますけれども、町田市、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いたしまして、腹痛、下痢、血便等を発症したということでございます。

裏面を見ていただきますと、20ページになりますが、「都民のみなさまへ」といたしまして、「ひき肉を使用したハンバーグや冷凍メンチカツなどを調理する際には、中心部まで十分に加熱しましょう。」ですとか「調理後は、中心部まで十分に加熱されているか、切り分けてしっかり確認しましょう。」またその下には二次汚染についての注意喚起、それから1つ飛んでその下には、「食品を購入する際、また、調理する際は、表示内容をしっかり確認しましょう。」ということで注意喚起、呼びかけを行ったところでございます。

先頭のほうにまた戻っていただきまして、資料2-1の1枚目の裏面になりますけれども、こちらをごらんください。以上が3番目の冷凍メンチカツによる食中毒についてのご説明となります。

最後に4番目といたしまして、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でございます。この食品安全情報評価委員会で過去にこの食肉に関する食中毒の予防について何度か検討を行ってきた経過がございますけれども、その内容について簡単にご説明をさせていただきます。

まず、平成15年度から16年度にかけては「カンピロバクター食中毒について」というテーマで専門委員会を設置して検討を行ったところでございます。この検討の中では、情報発信という観点で視覚的にわかりやすく消費者に発信していくべきだということと検討いただきまして、これを受けて添付資料9、添付資料10のような形でリーフレットを作成したところでございます。

添付資料9「知って防ごう！カンピロバクター食中毒」家庭編、ページ数でいきますとその中の27ページごらんいただきますと、このリーフレットの中身になりますけれども、例えば右上のほうに「なべや焼き肉は？」というところがありまして、そういった中で肉団子の写真がありますけれども、中心部の色が白く変わることが、変化することがカンピロバクターが陰性になる目安ですよということを視覚的に示しております。また、左のほうに「唐揚げ」の写真がありますけれども、冷蔵の状態から揚げた場合と冷凍のものを揚げた場合では、外見が同じに見えても中身の火の通りぐあいが違うというところがこの写真でおわかりいただけるかと思えます。こういった形で視覚的にわかりやすいような形で情報発信をしてきたというところでございます。

また添付資料13をごらんください。39ページになります。平成20年度から22年度にかけては、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っていただいたところでございます。各種媒体・方法で普及啓発を実施しております。またあわせてこの資料でございますとおり、啓発の効果を検証したところがございます。

詳細のご説明までは割愛させていただきますが、この中の43ページをごらんください。

「20代以上の都民に対する食肉の生食に関する意識調査」というところになりますけれども、この一連の調査の中で実施したのになります。この中の調査結果の概要のうち「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。普及啓発の中身を「見たことが無い」という回答が77.2%と最も多かったという結果がございます。ただ、この媒体を見ていただくと、その下になりますけれども、9割弱の方が「大切な情報だと思った」という回答をしております。また6割近い方がこれらの媒体を見て「肉の生食はやめようと思った」という回答をしているという結果が出ております。こういった結果から、確実に情報をお届けすることが大事なのもちろんですけれども、それに加えてまたこの6割近い人がというこの6割をもっと上げていくための工夫が必要なのかなと、そういったところが示唆された調査結果となっております。

こういった結果も踏まえまして、現在もリーフレットの作成だとか、あるいは講習会の開催などを通じて継続的に食肉に関する食中毒予防について普及啓発を行っているところでございます。

本日の収集情報に関するご説明は以上になります。

○穂山座長 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伺いたいと思います。

事前にご意見いただいております。資料1に先生方のご意見が書かれていると思いますが、私は今回の情報は非常に重要だと思います。カンピロのことは私もちょっと忘れていたのですが、非常にこういうことがあったということと、最近、先ほどご説明がありましたようにメンチカツのことが報道されていますので、それは結構気になっておりました。これは早目に都民の皆様へ情報を伝えなきゃいけないなということは思っております。今回、健康被害の未然防止ということで、危害の拡大防止ということで情報はよろしいかと思いましたが。ただ、ちょっと私は微生物が専門じゃなかったのがこれは正しい情報かどうかというのはちょっと判断がつかなかったということでもあります。

それで、他の先生方にちょっとご意見いただきたいのですけれども、小西先生のほうで何かご意見いただけますでしょうか。

○小西委員 今、座長の先生がおっしゃったようにこれは非常に重要で、また緊急な情報提供が必要と。ちょうど時期的にもクリスマスが近いのでこれからチキンを食べるだろうし、フライドチキンの中の生焼けというのが危ないわけですね。今、その生焼けをわざと売っているような商品もあるということです、これはもう早急にお正月も迎えますので、家族が集まってみんなでごちそうというものを食べるというときにも鳥刺しを食べたりするご家庭もあるかと思いますので、早目に情報提供したほうがいいと思っております。

○樺山座長 ありがとうございます。

志村委員、お願いします。

○志村委員 私はこの自由意見のところにも書かせていただいておりますが、まず健康被害の未然防止、健康被害が実際に出ているということですから、これはやはり危害の拡大防止ということで、情報収集の視点、こちらが大事であろうと。

それから正しい情報提供ということで○つけさせていただいておりますが、最後の緊急な情報提供の必要性、これは必要なのは当たり前ですが、どのように情報提供していくかというあたりが非常に難しい面があるかと思えます。例えば先ほどの鶏肉のカンピロですが、これは例えば鶏肉の内部ですね。表面の汚染はある程度あるかと思うのですが、内部が汚染されるということの可能性はあるのかなのかということ、もちろんまな板等に汚染がされていればですけども。事業者への注意喚起ということ、肉を塊のまま扱っている事業者さんとか消費者、かなり情報提供の仕方も変わってくるのではないかとtingうぐあいに思います。

また、先ほどご紹介いただいた平成20年からの取り組みの中で、いろいろリーフレット等を使って普及啓発に努めてもなかなかそれがうまく伝わっていないというような状況も踏まえて、どのような形で情報提供していったらいいかということで少し工夫を要するのではないかとtingうぐあいで「△」にさせていただいております。

以上です。

○樺山座長 どうもありがとうございました。

矢野委員、お願いします。

○矢野委員 インターネット情報ですが、大規模な食中毒事件を起こした「肉フェス」で

提供された結構リアルな生々しい「鶏のささみ寿司」の写真がありますね。

カンピロバクターと鶏肉の話はもう随分前から、都もパンフレット等をつくって情報提供してはいるのですけれども、なかなか徹底しないです。私の思いなのですが、意外と家庭で焼いて食べる時はかなり加熱しているのではないかなという気はするのですが、逆にレストランとかそういったところが、小西先生もおっしゃったように生食を売りにしているようなところが結構あって、まだまだ鶏肉の生食は危ないという認識が低いと思うのです。私、現実には九州へ旅行に行ったときなんか鶏料理のコース料理で頼むとささみの刺身が出てくるのです。それで、これは危ないよと思い、生のささみを鍋に入れて食べていたら店員さんに怒られて「これ生で食べてくださいよ」なんて言われました。

話は変わりますが、今回の「肉フェス」事件の原因は、慣れていないアルバイト従事者が調理して、しかもさっき事務局から言われたように1万何千食も調理したということなので、もう急げ急げで生に近い状況で出したということと、イベントのときのホームページに「新鮮だからこそできる鶏ささみ寿司」なんていって、新鮮なら安全だとアピールしていたことです。新鮮な肉でもカンピロは付いている可能性はあります。消費者に誤解を招くアピールは何かしなきゃいけないなと思っているのです。

やはり日本に限らずいろいろな国でも肉の生食文化というのがあって、安全な生肉をつくるのだということに意気込みを持っている業者、それから行政側もそういったところがあります。

特に北海道なんかでは、ユッケでもって日本でも大きな事故が起こったのを受けて、逆にユッケの需要はあるのだからちゃんとしたところでちゃんとしたユッケを提供できるようにしようということで業者だけではなくて地域、保健所、行政もそろってバックアップしています。たとえば、「北海道HACCP」と言っていますけれども、地場産業育成の一環としての行政指導もあるのです。そんな事例は別として、今回のような事件が起こっているわけですので、何とか生で食べるのを本当はやめましょうよと言ったほうがいいのだと思うのですけれども、なかなかそうもいかないのが、行政も今までどおり「生食は控えましょう」というニュアンスでずっとやられてきております。それでもなおかつまだこういう実態があるということですので、先ほど委員の先生がおっしゃったように、どういう形でこの情報を提供していけばもっと浸透するのかなというのもこの情報選定専門委員会の中で考えながら、都民に向けて肉の生食、それから半生状態、完全に焼けていないような肉を食べるといったことは必ず一定のリスクがあるのだよということを徹底してい

くというのを考えていくべきかなと思っております。

ちょっと取りとめもない話になりましたけれども、以上です。

○穂山座長 ありがとうございます。

種田委員、お願いします。

○種田委員 私自身も情報判定シートに書いて、一番下ですけれども、これほどほぼ20%から100%はどこかの資料でありましたけれども、カンピロバクターが存在している、鶏肉に存在しているという事実も知りませんでしたし、やはり新鮮だから、例えば鶏料理の、焼き鳥屋さんなんかで必ずお通しに鶏ワサとか半生状態が出るし、ささみの焼き鳥なんかも中が余り焼けていないのがかえって鶏肉がおいしく食べられるということで、よくお店で出てくることがあるので、やはり矢野先生がおっしゃったように、飲食店側もそういう意識がちょっと欠如しているのではないかと思いました。

あとは、割と若い人が最近肉フェスとか、私もそこにたまたま居合わせたので物すごい人が、若い人たちが集まっていて、最近も若い美容師さんがクリスマスは彼と一緒に肉料理のお店で過ごすというような、肉をがっつり食べるというのが若い人たちに結構人気ようで、ただそういう人たちは恐らく正しい情報というのを知らないと思うので、そういう若い人向けに何か啓発できるような方法を考えていかなければいけないと思います。

あとは、冷凍のメンチカツにしても、なかなかこれが半生製品できちんと中まで加熱しなければいけないという表示を皆さんきちんと見ていないのではないかなと思います。よく子供のお弁当なんかにも使う機会が多いと思うので、やはりパッケージには、これはしっかり中まで加熱してくださいとか、何かパッケージの表にそういうことがきちんと目に入ってくるような表示の仕方なんかも大事かなと思いました。

今のところは以上です。

○穂山座長 ありがとうございます。

先生方のご意見、皆さんのを聞いておりますと、やはり皆さん危害の拡大防止、緊急な情報が必要だろうと、総合的な検討が必要だろうというご意見は一致しています。皆さんのお話にあったように、消費者のほうも気をつけなきゃいけない部分があると思うのですが、生食を売りにしている飲食店側のほうの普及啓発がうまくいっていないのではないかなという、どのようにそれを徹底していこうかということが一致したご意見だったと思います。また若い人への普及活動、あるいは表示を見ていないというようなご意見もありました。この辺が一応対策として必要なのではないかなと考えております。

○矢野委員 一つ質問してよろしいですか。

○樺山座長 はい、どうぞ。

○矢野委員 事務局のほうでもし情報があればと思うのですが、この冷凍メンチカツの中で、調理方法で「凍ったまま、170℃～175℃の油で6分間揚げてください」と書いているこの根拠というのか、行政指導というのか、これはどういう形でこういう表示になっているのですかね。

○樺山座長 何ページですか。

○矢野委員 資料2-1の16ページです。問題になったメンチカツの裏面、裏側に調理方法として書かれているのが「凍ったまま170℃～175℃で6分」、これは私もちょっとカキフライのことでいろいろ興味があったもので実際やってみたのですが、170℃もしくは175℃で凍ったまま6分も揚げると表面は真っ黒ですよ、この調理方法について何か行政の指針とかあるのですか。それともこれ、この会社が独自に設定した調理方法なのでしょうか。その辺ちょっと質問を兼ねて、もしわかればお願いいたします。

○樺山座長 これを、わかりますでしょうか、事務局のほうで。

○中村食品監視課長 これは全くの任意表示ですので事業者が設定をしてということだと思います。ですから、この温度で揚げれば中が75℃、1分で達するかどうかというのは行政では確認していないと思います。

○矢野委員 これは先ほど鶏肉の唐揚げのところでも写真が出ていましたけれども、恐らくこの条件で加熱すると中は全然温度に達していなくて表面だけ、真っ黒まではいかないまでも相当こげ茶色のカツになると思うのです。

○樺山座長 これはもうちょっと長いほうがいいということですか。

○矢野委員 これメンチカツは、多分、溶かしてから揚げようとする、ぐちゃぐちゃになるのでしょうか、恐らく。だから凍ったまま揚げなさいと言っているのだらうと思うのですが、そうなるともう少し温度を下げて時間かけてやって、最後からっと油の温度をもう少し上昇させてとかいろいろ調理するときのコツがあると思うのですが、そこまでこれ書けないからこうなっているのでしょうかね。

○小西委員 冷凍のものを入れると油の温度は一瞬下がるのですよね。

○矢野委員 そのときの火加減は重要ですよ…。

○小西委員 それを計算して。

○矢野委員 火力が弱いと下がった温度でしばらく揚げれば、逆に中までじっくりいくか

もしれないですが、火力の強いやつだと油の温度が下がらないで表面だけということになると思うのです。

○穠山座長 それを凍ったままやるとちょっと6分では不十分だということですか。

○小西委員 個数で、1個だけ入れた場合と3個入れた場合では。

○穠山座長 そうすると、この表示どおりやってもうまくいかない、なかなかうまくいかないということですか。

○小西委員 矢野先生がおっしゃるみたいにちゃんと実証して、中の温度が75℃になるというのが、1個でやった場合とか、そのように例を書いておいてもらいたいですね。

○穠山座長 難しいですね、それは。

○小澤健康危機管理情報課課長代理 資料をお配りしていなくて大変恐縮ですけれども、私ども東京都のほうでもかなり昔にはなるのですけれども、冷凍のコロッケを表示どおりに揚げてみた場合、また複数個、たくさん一度に油に入れて揚げた場合に中心部の温度であったり油の温度がどうなるかという実験をしたことがございまして、そのときのデータになりますけれども、その冷凍のコロッケが油を170℃～175℃に熱しておいて凍ったままコロッケを入れ、3分～3分30秒揚げてくださいという表示があったものになりますけれども、コロッケ1つ入れたときにはおおむねこの3分～3分30秒揚げたときにコロッケの中心部も85℃まで達していて、見た目も中身もちょうどよい色合いであったというところですが、3個同時に油の中に入れたところ、最初の油の温度が186℃だったところ、入れた直後には20℃油の温度が下がって166℃になり、1分後にはもうちょっと下がって153℃まで一旦温度が下がって、そこからまた上昇し始めるのですけれども、3分たった時点でもコロッケの中心部の温度は51℃であったということで、中心部の加熱は不十分な状態であったというような実験結果がございまして、

ご紹介だけさせていただきました。

○穠山座長 どうもありがとうございました。

ちょっとかなり難しい表示の問題もありそうですね。ちょっとそれも含めて食品安全情報評価委員会のほうで検討してもらいたいと思います。

この議事に関して、内容のまとめと確認について事務局からご意見いただきます。

○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、委員の皆様から得た意見ということで、食肉の生食については以前から東京都でも普及啓発をしているところですが、今回の事件も踏まえまして、また新たな知見等

を加えた形でどのような形で普及啓発していくべきか検討すべきであるというような方向性でした。

また、冷凍メンチカツ等の事件を受けまして、調理の方法、こういったものについてもまた普及啓発していくべきというようなところでした。

○穠山座長 どうぞ、小西委員。

○小西委員 今回の生肉の連休に起こりました食中毒ですよね。野外イベントのときに、お店を出すときというのは何かお店を出す前に許可というのは、東京都は受けているのですか。

○中村食品監視課長 当然のことながら営業許可が必要になりますので、それについては事前に保健所のほうに申請がございます。

それから、実際にどういうメニューを出すかということですが、このイベントにつきましては事前にイベント会社のほうから話はあったそうです。ただ、先ほどお話にあったように、そのときに聞いたボイルの時間と温度が実際のイベントのときには守られていなかったというのが実態ということでございます。

○穠山座長 よろしいですか。

○小西委員 そういうのは違反にはならない…。

○中村食品監視課長 (鶏肉の生食での提供を禁止する法規定はないが) もちろん食中毒を出していますので、その時点で違反ということですね。

○矢野委員 それで私もネット情報で見たのですが、そういう仮設店舗だから、営業停止にしようにもその店舗がないというので、後の祭りというのはこれかなと思ったのです。

○中村食品監視課長 営業停止というのは別に処罰ではなくて、いわゆる再発防止を図るための期間ということですので、もう施設がない以上は消毒等の再発防止もかけようがないということでは処分には至らなかったということです。

○穠山座長 よろしいですか。ほかにももしご意見があれば、よろしいですか。

それでは、情報選定委員会として結論をまとめたいと思います。

「生又は加熱不十分の食肉等による食中毒予防について」ですけれども、評価委員会での検討課題にしていきたいと思っておりますけれども、よろしいですか。

(異議なし)

○穠山座長 では、次回の評価委員会で検討いただく課題としてその旨を報告することとしたいと思います。

(2) 報告事項

ア 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要旨（案）

○ 穠山座長 次に、議題の（2）報告事項に移りたいと思います。

事務局から報告をお願いいたします。

○ 小澤健康危機管理情報課課長代理 資料3をごらんください。こちらをもとにご説明をさせていただきます。

本年7月の情報評価委員会におきましての検討結果を踏まえて、現在この「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要旨（案）」という資料になりますけれども、この件に関する調査を実施しているところでございます。現状を申し上げますと、調査自体はもう既に終了しております、その取りまとめを行っている段階となります。本日は、この調査結果要旨（案）ということでご報告をさせていただきます。

まずこの資料の左側ですね、1、調査内容の（1）概要というところですが、調査の目的ということになります、避難所生活等における食中毒、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今後作成していくためのその基礎資料として実施しているものでございます。

（2）調査対象者ですが、主に災害時の食中毒等防止対策に関する情報の発信方法ですとか内容につきまして、被災自治体であります熊本県、宮城県の担当者の方にヒアリングを行っております。また、主に避難所の実態についてボランティア派遣などを行う団体など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たしまして東北大学大学院の先生にヒアリングを行っております。今回、特にこの真ん中の支援団体関係者というところですが、行政などが発信した情報が避難されている方に、あるいは炊き出しを行うような方々にちゃんと届いているのかどうかというところを、そういった効果的な情報発信のあり方につながるようなことについて客観的な視点からの検証という意味で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になっているかと思えます。

（3）調査項目ですが、避難所におけるライフライン、それから食品・衛生物資の供給状況や食事のメニュー・調理・提供方法の状況というところが1つです。それから避難所で実践・啓発された防止対策とその課題ですね。それから避難者への効果的な情報

伝達方法、また一番下に「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弱者になりがちな在宅あるいは車中避難者の方、それから災害弱者と言われます外国人の方、それから福祉避難所の実態についてもあわせて調査を実施したというところでございます。

右のほうに参りまして調査結果要旨（案）でございますけれども、まず避難所の実態ということで、（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でございますけれども、今回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、どうしても相当期間水が不足する事態が発生してしまうということがうかがえます。食品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のかわからないというような不安感の中で弁当や炊き出し等の取り置きが発生していたということでございます。また、衛生物資につい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いうことでございます。

このように、事前に想定されたことではございますけれども、避難所の実態としては発災後の時間経過ですとか、避難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ると思えるかと思えます。

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けれども、今回の熊本地震の避難所における食事を大きく分類いたしますと、備蓄品、それから弁当の配布、あとは炊き出しと自炊と大きくこの４つに分けられるかと思えますけれども、このうち衛生上特に対策が必要になるのは炊き出しと自炊ということになるかと思えます。自炊に関しては把握がなかなか難しいというところもございますので、この調査では主に炊き出しについてヒアリングを行っております。

炊き出しのメニューに関しては、東日本大震災のときは炊き出しと言えばカレーと豚汁というような感じだったそうですけれども、熊本地震の際は比較的バラエティーに富んでいたということでございます。ただ、備蓄品はもちろんお弁当、炊き出しでも基本的に生ものはなくて、加熱されたものに限られていたということで、これに関して衛生上はもちろんいいのですけれども、一部の避難者からは不満の声も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になりますが、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、できるだけ早く食べることに、この３点を重点ポイントとしておりまして、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ことをもう前提として加熱の徹底を啓発していたということです。

先ほど申し上げましたとおり、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、ウェ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ったということでございます。

また、食事の際の注意事項といたしまして、例えば当初は早目に食べましようと呼びかけていたところ、５月以降気温が上昇してきたということを受けて、言い方を「残さないようにしましよう」と言いかえるなど状況に合わせて臨機応変に対応していたということでございます。

次に炊き出しに関してですけれども、炊き出しについ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、あとは避難者自身によるものなどがございすけれども、特にボランティアによる炊き出しについては、事前に把握をして衛生上の注意事項、メニューも含めてですけれども、そういったところを伝えることが食中毒予防の重要なポイントになろうかと思えます。

この熊本地震の際は、炊き出しの申し出を受け付けて避難所ごとに割り振る調整の業務をNPOが担っておりまして、このNPOのホームページ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。具体的なルールとしては、ここにございすとおりに加熱していない食品は提供しないこと、下痢等のある人は調理しない、手洗いの励行、それから食材のクーラーボックスの保管や調理後の２時間を超えたものは提供しないことなどということでございますけれども、特に地域の有志による炊き出しです。避難所の周辺の方々、飲食店を営んでいるような方も含めてですけれども、そういった方というのはこういったNPOとかを通じずに目の前の避難所で炊き出しの支援をされるというような実態もあるということで、そういった地域の有志の炊き出しの方についてはなかなか事前の把握が難しく、こういったルールも周知できないという課題があったということで、実際に今回おにぎりによる食中毒が起こってしまいましたけれども、その事例もそういったケース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こちらは重要な事項になろうかと思えます。水の流し方だったり、断水時には紙をトイレに捨てないとか、履き物は分けるとか、仮設トイレを使う際のルールというか使い方があるということですが、それを知らない人が多いということで、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をしてみますと、トイレがきれいなところとなかなか管理し切れていないところとあったそうですけれども、そのきれいなところというのは避難所内で役割分担がちゃんとできていて、トイレ掃除の担当者がしっかり決められているようなところであったということです。また、この役割分担ということに関してつけ加えますと、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やはり感染症対策、食中毒対策というところでは重要なポイントになりますけれども、声かけをする担当者の方を置いて、トイレから出てきた方に一人一人「手洗いをしましょう」と呼びかける担当者の方をわざわざ置いて張りつけているようなところでは徹底をされていたということで、そんな取り組みをされていた避難所もあったということでございます。

最後に（４）避難者への効果的な情報伝達方法というところですが、通常の情報発信とも言えることではありますけれども、効果的に伝えるという意味では発信のタイミング、それから場所や手法、内容が重要になってくるということで、まずそのタイミングですけれども、避難者に衛生対策の呼びかけをする場合、発災直後というのはそれこそ安否確認とか、そういったところで混乱しているということで、なかなかそういったところで衛生に関して情報発信をしても伝わりにくいという印象を持たれたというところで伺っております。

また、避難所で感染症が蔓延してくるのが1週間後ぐらいからそういったものが目立ち始めるということですので、発災後1週間以内をめどに発信をしていくということがタイミングとしてはいいのではないかというコメントをいただいております。

また、場所や手法につきましては、伝える内容を対象者に応じて設定することが重要となりますけれども、例えば早く食べるなどの情報は食品の配布時に口頭で伝えたり、あるいは手洗い方法や消毒薬の使い方などは実際にそれらを行う場所で啓発をすると、そんな形で実際に今回の熊本でも各避難所で工夫をして行われていたということもございます。

また、掲示板へのポスターなどの掲示については、どうしてもほかの情報もたくさんあ

る中で埋もれてしまいがちということで、避難所内での放送だったり災害FMなどのラジオで折を見て繰り返し伝えることが重要というようなコメントもございました。

在宅避難者、車中避難者につきましては、災害時情報弱者になりがちということですが、食品配布時ですとか災害FMなどで情報を伝え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、災害発生前から住民に対して衛生対策を周知することが有用ではないか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。

長くなりましたけれども、以上がこの調査結果要旨（案）についてのご報告でございます。

○穠山座長 どうもありがとうございました。

ただいま事務局からご報告がありました内容について、先生方のご意見をいただきたいと思っておりますけれども、何かありますでしょうか。矢野委員。

○矢野委員 感想的なこと。私が、地域活動ということで町内会のイベントとかに参加していてよくわかったのですけれども、ついこの間も町内会で600食ぐらいの芋煮会があって、600人ぐらい参加したのですけれども、外が寒いからと、体育館の中でやりました。そうすると、体育館の中は火気厳禁だから火は使わせてくれない。だから、調理するのは別のところでやることになります。そのときは当然ここにも書いてありますように加熱していない食品の提供はしないことというのにずばり合っているわけですよ、ぼこぼこ沸かしているのですけれども。結局、それを体育館まで持ってきて、そのタイミングで冷えちゃって、結局私も順番で並んでもらったときはもう熱くないどころかあったまりもしないぐらい、37℃ぐらいじゃないかと思うぐらいに冷めているのです。しかも、盛り付けの発泡スチロール容器は、別の人が、素手で扱っています。もしその人がノロの不顕性感染者だったらもうアウトですよ。炊きたての加熱したてのやつだったら、仮に容器が汚染されていても相当な温度になっていますから、ノロということ言えばあつという間に死んでしまうからどうということはないと思うのです。できれば、提供時の温度管理で85℃以上とかというのがいいのだと思うのですけれども、実際には難しいですよ。

それともう1個感想ですけれども、トイレの問題。これ避難場所でのトイレは物すごく感染症を拡大させるための重要な役割を持っていると思うのです。男性用のトイレは別として、個室のほうはどうしてもドアつきになってしまいますから、ドアノブの汚染から広

がっていくというのがあると思うのです。これもこの要旨に対する関連した事項でちょっとした感想です。

○穠山座長 どうもありがとうございました。

ドアノブのところはやはり感染しやすいのですか。

○矢野委員 仮設トイレは衛生面よりも、どう言えばいいですかね、プライバシーを守るために、そしてしかも安くつくって移動も簡単で軽くというので、ああいう素材になっているので、非常に感染症の媒介の場にはなりやすいような気はしているのです。

○穠山座長 どうもありがとうございました。

ほかに。小西委員、お願いします。

○小西委員 こういう調査をすると、今足りているところとそれから足りていないところ、すごくクリアにわかって非常に有用だと思います。

この中でちょっと気になったのは消毒の面ですが、アルコールスプレーとかウエットティッシュなど書いてありますけれども、ノロウイルスの感染というのがやはりこういう集団の避難所の場合には大きな問題になってくると思いますが、ノロウイルスに対しては、アルコールは効かないということがありますので、スプレーできる塩素系の消毒薬というのを今売っているらしくて、スプレータイプであれば矢野先生がご心配になったそのドアノブにしてもシュシュッとやれば終わった人がいつもやるということではなくて、1時間か2時間に1回、回っていく人がそれを心がけるだけでも随分違うのではないかと思いますので、このアルコール以外のスプレーできる塩素系または消毒薬というのも用意しておく必要があるのではないかと思います。

それから、お弁当を早く食べてくださいねと言っても、次のお弁当がいつ来るかがわからないと心理的に絶対食べないと思うのです。それで、次にはいつ配布されますよとか、そういうことというのは言えないのでしょうか、避難所の場合。

○小澤健康危機管理情報課課長代理 まず今回の、例えば熊本の場合で言いますと、NPOが炊き出しの窓口になっていて、そこで調整をしていたということですが、避難所の運営者の立場からするとなかなか、次に何が来るという連絡が来ていることもあるのでしょうか、ただそれは、基本は待ちの姿勢というか、計画的に2週間先に何が来るかとかというところまではそういった情報は届いていないということ。

情報伝達も避難所によって避難者の方が日中は、特にこの熊本の場合は結構皆さん仕事に行かれてしまっていなくなってしまって、夜にならないと人がそろわないとか、やはり

避難者の方への情報伝達というところでも、情報が仮にあったにせよ、やはり課題があったというような話は伺っております。

○穂山座長 よろしいですか。スプレーというのは次亜塩素酸系の殺菌剤ですか。それが結構有効、ノロには有効ということですか。

○小西委員 ノロにはアルコールは効かないのですけれども、最近アルコールに何か添加してノロに効くものも出てき始めていますから、今後はアルコール剤でもいけるかもしれないのですが、一般に言われるアルコールはノロには効かないので、そのところは認識をちゃんとしたほうがよろしいかなと思います。

○矢野委員 今小西先生おっしゃったようにアルコール、いわゆる消毒用のアルコールは効きにくいという状況ですけれども、メーカー側もいろいろ考えて、しかも危険物に相当しないようにということでアルコール濃度を60%以下に下げて、なおかつリンゴ酸だとかそういったやつでpHを下げれば、ノロにも有効だとして販売もしていますよね。

それから塩素系の消毒剤も、保存しておくとも時間とともに濃度は低下するのですけれども、それも比較的濃度が低下しないように、なおかつ200ppmとか、手に噴霧してもそんなに手荒れがしないような状況の製品とか、いろいろその辺工夫されて出てきていますので、大体雑貨で出ますから効果効能を追求するのは難しいところはあるのですが、施設管理者側としてはそういった新たに開発されて出てきたような消毒剤についても常に情報収集しながら、こういった避難場所での使用といたしまししょうか、置くということを心がけるべきだとは思いますが。

○穂山座長 ありがとうございます。

ほかにご意見はありますか。よろしいですか。

種田委員。

○種田委員 ちょっと違う観点ですけれども、プライベートのことで、私の夫が外国の人で、長年東京には住んでいるのですけれども、いまだにちょっとした地震とかあるとすごくびっくりして。やはり外国人にとっては情報がなかなか届いていないことがあり、それで災害マニュアルなんかも英語版ですとかそういうものがなかなか、どこに行ったら手に入るのかというのがよくわかっていない人も多くて、それとあとは実際に災害が起こったときに文化の違いで清潔に対する考え方も違って日本人のように小まめに手を洗うとか、そういう考えがふだん日常生活では余りないように感じています。

そういう避難所で集団生活を余儀なくされるような場合は、そういう外国の人にとって

もきちんとマニュアルに従ってやっていただかなければいけないので、そういう災害弱者であって言葉もなかなか通じない人たちが避難所とか自宅で避難されるときに、そういうきちんとした情報伝達、例えば特に東京は外国人がとても今多く住んでいると思うので、そういう言葉ができるボランティアの人を事前に募って登録しておいていただくとか、そういう対策も必要ではないかと思いました。

○穠山座長 どうもありがとうございました。

これから多分いろいろ海外の人も来ると思うので、その辺の対策ですね。その辺もやはり必要ということだと思いますね。

○小澤健康危機管理情報課課長代理 災害時の通訳など、そういったところも対応は東京都としても進めていくところなのかなとは思いますが、今回のこの衛生、食中毒対策という観点でのこれから取りまとめをして情報発信をしていくということ、流れにはなりますけれども、そういった中でも今ご指摘いただきましたとおり、外国人の方向けに多言語で発信をしていくということは必要かなと思っております。

○穠山座長 ありがとうございました。ご意見ほかによろしいですか。

(なし)

(3) その他

○穠山座長 それでは、報告事項ではかにありますでしょうか。事務局のほうから何かありませんか。

○小澤健康危機管理情報課課長代理 資料は特にはないのですが、先般、委員の皆様方にもメールで送らせていただいておりますが、本年7月の委員会の際にテーマとなっておりました有毒植物とそれから有毒魚につきまして、改めて現在の進捗だけご報告をさせていただきます。

まず有毒植物のほうですけれども、委員会でいただきましたご意見を踏まえまして、家庭菜園を行うような方でしたり高齢者の方をターゲットといたしまして、集中的に普及啓発を行っていくということで、関係の今業界団体、種苗のメーカーですとかあるいはホームセンターなどの業界団体にヒアリングを行いましてチラシの案を作成して、今ご確認をいただいているところでございます。

それから有毒魚に関しましては、これも委員会でいただきましたご意見を踏まえまして、

釣り人を中心とした都民に対してシガテラに関する注意喚起を行っていくということで、チラシについてはポスター的に貼って使うことができる、そういった使い方もできるようなものにはするという方向で考えております。内容としても基本的にはシガテラに関してということですが、特に消費者の方、フグには毒があるというのはご存じだということですが、フグ以外にも毒のある魚がいろいろいるということをお伝えしていけるような内容にしたいということで今案をご確認していただいているところでございます。

以上でございます。

○穠山座長 ありがとうございます。

ただいまのご報告に何かご意見ありますでしょうか。よろしいですか。

(なし)

○穠山座長 それでは、ないようでしたら、最後に事務局から今後のスケジュールについてご説明をお願いします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 今年度第3回の東京都食品安全情報評価委員会は、来年2月8日に開催させていただく予定でございます。本日の委員会で検討が必要とされた収集情報について、評価委員会委員の皆様にご検討いただくこととなります。

なお、第3回の評価委員会におきましては、穠山座長からこの委員会についてのご報告をお願いいたしたいと思っております。

○穠山座長 それではないようでしたら、これで議事が終わりましたので、進行を事務局にお返しいたします。

3 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。

それでは、本日の委員会はこれにて終了とさせていただきます。

午前11時17分 閉会