

平成29年度 第1回
東京都食品安全情報評価委員会

日時 平成29年7月31日(月)

14:01~15:48

場所 健康安全研究センター

6A会議室

午後2時01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29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。

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中を本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、課題といたしまして、先日の情報選定専門委員会で選定をいただきました情報を3題挙げさせていただきました。ぜひ忌憚のないご意見とご検討をいただきたく存じます。また、昨年度の委員会のテーマとなりました避難所における食中毒の予防につきまして、普及啓発のための資料の原案ができ上がりましたので、あわせてご報告させていただき予定でございます。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 次に、新たに本委員会の専門委員となられた方をご紹介します。

国際医療福祉大学塩谷病院教授の遠藤史郎様でございます。遠藤様は、避難所における衛生対策につきまして、過去の災害時にもご活躍され、多くの知見をお持ちでいらっしゃるから、今回専門委員としてご就任いただいたところでございます。

それでは、遠藤委員から一言ご挨拶をお願いいたします。

○遠藤委員 国際医療福祉大学の遠藤と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

私自身、もともとことしの春から国際医療福祉大学のほうに異動になりまして、3月までは東北大学のほうで主に院内感染対策のほうを中心にやってきたわけですが、さきの東日本大震災のときには地元が被災のあった石巻ということもあったのですが、そこで避難所における避難している方々の衛生環境を整えるということでいろいろと仕事をさせていただきました。その次に来た熊本地震の際にも向こうのほうにお手伝いという形で、震災発災してから3日後ぐらいに熊本に入っているいろいろな避難所を回らせていただいて、避難所

の方々の衛生環境に関していろいろアドバイスをさせていただいたという経験がございます。その点を生かしていければいいなと考えております。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 どうもありがとうございました。

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、梅垣委員、瀬古委員、広瀬委員、横田委員がご欠席でございますが、17名中13名の委員にご出席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。

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 どうぞよろしくお願いいたします。

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、委員名簿、事務局名簿、座席表のほかに、一番上に次第のあるつづりがございます。こちらをめぐっていただきますと、資料1「平成29年度第1回情報選定専門委員会からの報告」、続きまして資料2「収集情報一覧」、それから資料2-1としまして「二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生」という一まとまりがございます。続きまして資料2-2「自然解凍用冷凍食品及び加熱調理用冷凍食品に関する利用実態等について」、こちらが資料2-2のつづりでございます。次に資料2-3「はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について」、この資料があります。続きまして資料3、こちらが「平成29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」。資料4、これが「避難所ですぐに使える食中毒予防ブック」。

あと、参考資料として「東京都食品安全情報評価委員会規則」をつづっております。

あと、このほか、委員限り資料といたしまして、各収集情報について委員の皆様から事前送付いただきましたご意見をまとめたものを机上配付しております。

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、お手元の参考資料の2ページ目、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 本日の議事及び資料につきましては、配付資料中「委員限り」とされているもの以外は公開とさせていただきたいと思えます。

○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 よろしいでしょうか。では、ご異議なしというぐあいに判断させていただきます。

2 議 事

(1) 平成29年度第1回情報選定専門委員会の報告

○志村委員長 では、議事に入ります。

まず、今月4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、第1回情報選定専門委員会の検討結果についてご報告いたします。お手元の資料1をごらんください。

7月4日に第1回情報選定専門委員会が開催されました。このときに、「二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生について」、「自然解凍による利用が可能な冷凍食品に関する実態調査について」、「調理施設で使用される洗浄用スポンジ等の衛生実態調査について」、「はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について」の4題の情報が示され、選定のための検討を行いました。その結果、4題中3題を本委員会で検討すべき情報として選定いたしました。その選定基準に基づく評価は資料1にお示ししているとおりであります。

それでは、情報選定専門委員会での検討内容について概要をご説明いたします。

「二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生について」は、都内で発生した食中毒について、典型的な事例があったにもかかわらず、多くのマスコミで取り上げられたという状況を受けて収集された情報であります。この情報の判定の結果、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「×」となっておりますが、そのほかは全て「○」とされ、家庭やバーベキューでの食中毒予防に向けた効果的な普及啓発について、本委員会で検討すべき課題であるということになりました。

次に、「自然解凍による利用が可能な冷凍食品に関する実態調査について」ですが、都の実態調査結果を受けて提供された情報であります。テーマ名は情報内容に合わせるために、本委員会では「自然解凍用冷凍食品及び加熱調理用冷凍食品に関する利用実態等について」に変更しております。この情報の判定結果は、現状危害の端緒、危害事例はないので、危害の拡大防止が「×」、緊急な情報提供の必要性も「×」となっておりますが、冷凍食品の利用実態等を踏まえて、家庭やお弁当での食中毒予防といった観点で、どのように普及啓発などの対策が考えられるのか、本委員会で検討すべきといたしました。

次に、3番目の「調理施設で使用される洗浄用スポンジ等の衛生実態調査」についてですが、これも都の調査結果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、具体的な危害の端緒事例はないので、危害の拡大防止が「×」、また評価委員会での検討の必要性、緊急な情報提供の必要性も「×」となっております。この情報は必要な情報ではあるけれども、都が現在ホームページ等で行っている情報提供に本情報を追加していたら足るのではないかということで、評価委員会で検討すべき課題とはいたしませんでした。

最後に、4番目の「はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について」ですが、都内で発生した食中毒事例を受けて収集された情報であります。この情報の判定結果は、都内でも既に健康危害が発生していることから、健康被害の未然防止では「×」としておりますが、そのほかは全て「○」とされておりまして、育児にかかわる幅広い都民への周知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した。

(2) 課題の検討

ア 二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生について

○志村委員長 それでは、ただいま報告の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っております。

まず課題の1つ目「二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生について」、こちらを事務局からご説明ください。

○小澤課長代理 事務局の小澤でございます。資料2-1をお手元にご用意いただけますでしょうか。

「二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生」ということで、こちらは本年3月になりますけれども、都内の私立幼稚園におきまして園児や教職員76名が腹痛、下痢などの症状を呈したというウェルシュ菌食中毒が発生をしたということでございます。ちなみにこの76名という数字ですけれども、報道発表を行った時点での患者数ということになりまして、最終的には87名となっております。

この事件の原因食品ですけれども、カレーライスと記載しております。これはこの幼稚園の年長組を送る会のために、前日のお昼ごろ教職員と園児が大きなお鍋で調理をして、そのまま常温で保管、当日のお昼に再加熱をして提供されていたということでございます。

ここで簡単にウェルシュ菌についてご説明をしたいと思います。添付資料1の5ページをごらんいただけますでしょうか。もうご承知の方も多いかとは思いますが、念のためご説明をさせていただきます。

ウェルシュ菌は、人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布している菌でございます。大きな特徴といたしまして、酸素が少ない環境を好むということと、熱に強い芽胞をつくるという2点がございます。芽胞とは、菌が殻の中で眠っているような状態のことです。ウェルシュ菌の芽胞は100℃で数時間加熱をしても生存すると言われております。

主な原因食品ですけれども、肉、魚、野菜を使用した煮物や、大鍋で大量に調理されるようなカレー、シチューなどでございまして、加熱調理後、常温で放置されているうちに生き残った芽胞が目覚めて増殖をして、再加熱が不十分なまま食べてしまうと食中毒になってしまうというのがウェルシュ菌の食中毒の典型的な発生パターンとなっております。

症状は腹痛、下痢が中心で、比較的軽いとされております。

予防方法ですけれども、まず加熱調理は十分に行うということ、これは再加熱も同様です。2つ目といたしまして、前日調理、室温放置は避け、早目に食べるということ。3つ目として、一度に大量に調理をしたときには小分けをするなど工夫をして、早く温度を下げるといったところがポイントとなります。

この事例では再加熱はしていたということですが、焦げつかないよう弱火で時々

火をとめながら行っていたということで、十分でなかった可能性があるということでございます。

なお、ウェルシュ菌による食中毒の届け出件数ですけれども、都内では毎年数件程度という状況になっております。

資料２－１の１ページに戻っていただけますでしょうか。ただいまご説明のとおり、本件は典型的なウェルシュ菌食中毒で、その意味では特に意外性のある事例ということではございませんでしたけれども、都の報道発表後、テレビ、新聞、雑誌などマスコミ各社がこの件を取り上げまして発信するという事態になったところでございます。都民になじみのある二日目のカレーが原因だったということ、それから加熱調理した食品による食中毒であったということが都民にとって意外性のある事実といったような取り上げ方であったように感じております。

なお、加熱調理した食品による食中毒のほかの例といたしまして、参考に平成２７年のチャーハンセットによるセレウス菌食中毒の事例を挙げております。前日に炊飯した米飯を使ったチャーハンのセットを食べた３名が発症したという事例でございます。このようにウェルシュ菌だけでなく、加熱調理だけでは防げない食中毒菌もあるというのが実態でございます。

最後に、記載はございませんけれども、これら一般的な食中毒菌とその予防法につきましては、都といたしましてもこれまでもホームページなどを通じて事業者はもとより都民向けにも発信をしてきたところでございます。ただ、今回のマスコミの取り上げ方を踏まえますと、特に都民に対してはまだ十分に浸透していないところもあるのかなと感じているところでございます。

ご説明は以上でございます。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

この課題について委員の皆様からご意見を伺いたいと思いますが、まずは本日ご欠席の委員からのご意見を事務局から紹介してください。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 この「二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生について」、この件につきましては、本日欠席の委員からは前もって特段意見等はございませんでした。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

では、この課題についてご意見をお願いいたします。お手元の資料、委員限り資料とい

うところで「二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生について」ということですが、こちらの順番のとおりにご意見をおっしゃっていただければと思います。まずは穂山委員、よろしくお願いいたします。

○穂山副委員長 選定委員会でもいろいろ議論はしたのですが、今回給食施設ではないですが、幼稚園の送別会で起きた事故ということから、保護者の認識不足から十分に対策ができていなかったというところが、集団食中毒が生じてしまった事故の原因だと思います。これは一般家庭でも起こり得る事故で、予防対策は非常に難しいのですが、何かこの情報委員会で情報の伝え方、工夫が必要なのではないかなと考えております。

○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、では遠藤委員、お願いいたします。

○遠藤委員 さきにいただいたこの資料を読ませていただいた範囲では、その情報提供をする事項としては非常によくまとまっていて本当に見やすいなと感じているのが1点あります。ただなかなか、例えばですけれども、家庭であればこの冷やすというような行為とか小分けにするというような行為はできると思うのですが、大量に今回の幼稚園児のように70名分のカレーをなかなかウェルシュ菌がふえないように速やかに冷やすという行為自体は少し幼稚園などそういう、大規模に調理しているところならば比較的しやすいと思うのですが、こういう幼稚園とかだと予防方法はわかっても守ることというのは少し難しいかなというような印象を受けました。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

では小西委員、いかがでしょうか。

○小西委員 私もここに書いてあるとおりでございまして、2行目の常に「発信」というところに変換ミスがありますけれども、二日目のカレーのウェルシュ菌の食中毒というのはいわゆる毎年発生しているものでありまして、これから夏休み期間、家族やグループでキャンプに出かける時期というのはやはり定番のようにカレーライスをつくって、次の日に提供されると、その晩も食べるしその次の日も食べるということが行われると思うのですが、子供、今回も幼稚園児が食するものというのはそんなに熱いものを提供するとやけどしてしまうという配慮から、どうしても十分な加熱ができない状態で提供してしまうことが多いのではないかと思います。ぜひ子供がいる家庭または状況においては、この二日目のカレーは避けるようにというような厳しい言い方でもいいのではないかなと思ったりいたします。

○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 私もここにちょっとまとめて書きましたように、遠藤先生がおっしゃったことでもあるのですけれども、そういうアウトドアとか幼稚園とかサークル活動で何かイベントがあってカレーを大量につくるときは、そういう大きなお鍋を入れるような冷蔵庫などもないことも多いので、その辺をどうするかということをやっと具体的に提案したほうがより効果的な注意を喚起することができるかと思います。あとは、大量につくるとか、とろみがついた料理は特に注意ということも知らない人が割と多いと思うので、そのあたりも説明しながら注意を提供していくことが必要だと思いました。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

では、寺嶋委員、お願いいたします。

○寺嶋委員 この二日目のカレーによる食中毒のように、ウェルシュ菌食中毒は、食品が加熱してあり安全だということにちょっと盲点があると思います。専門的ですが、芽胞という種みたいな形になって、菌が100℃で数時間加熱しても生き残っているということがこのウェルシュ菌食中毒の特徴になります。普通そういう温度で長時間料理したものがさらに食中毒の原因になるとは思わないわけで、その辺のところの啓蒙という意味では、今回の事例を紹介するというのは非常に価値あることではないかと思います。加熱してあるから大丈夫という、そういう盲点を突くような情報の提供は大事ではないかと思いました。以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

では、中野委員、お願いします。

○中野委員 私もここに書かせていただいたのですけれども、ウェルシュ菌によるこういった食中毒が毎年起っている割には一般にはほとんど知られていないのではないかと思います。ただ、今回の事件はテレビなどマスコミでもかなりたくさん取り上げたので、国民・都民に周知するという点ではとても効果があったと私は考えています。先ほど事務局のほうから、マスコミで報道された割にはまだまだ知られていないのではないかとのご意見もありましたけれども、むしろこれまでほとんど知られていなかったものが、これをきっかけにかなり知られたなという印象を持ちました。朝のテレビのワイドショーでも、どうして起こるとか、予防方法といったことを図解入りで、結構細かく説明するのを見ました。今まで一般視聴者向けにそこまで踏み込んだ情報発信はなかったかと思います。で

は、何でメディアはそこまで詳しく取り上げたかを想像するに、一般的には二日目のカレーは寝かすとおいしいというメリットばかりが浸透している中で、実は二日寝かすことによって食中毒が起こるというデメリットもあるという「意外感」が報道価値につながったのではないのでしょうか。実際、それを初めて見聞きした人たちにとって、衝撃的かというと、印象深く受けとめてもらえたかと思います。

ただ、おっしゃるように1回だけではまたすぐ忘れてしまうので、機会あるごとにこういった報道が続くよう、公共機関としても、そのもとになる情報発信を続けていただきたいと思います。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

では、松井委員、お願いいたします。

○松井委員 大体皆様とご一緒ですけれども、既にテレビや新聞等でかなり報道されていて目にする機会がふえたので、気をつける方がふえたのではないかなと思っています。ただ、確実にその情報をきちんと見ていたということではないような気がしますので、実際にアウトドアですとかPTAだったり、あるいは幼稚園だったり、カレーやシチューをつくる機会のある方たちが、つくる前にきちんと文書か何かの形でインフォメーションできるのが一番効果的ではないのかなと考えました。

それから、添付資料の2の朝日新聞さんの記事のところに載っていて、私が知識不足だったのかもしれないのですが、「ウェルシュ菌は酸素が苦手な嫌気性菌のため」というのが書いてあって、今まで何となく小分けにするときにはかき混ぜて冷ますというそういう感覚は私にはすごくあったのですけれども、酸素に当てることによって菌が発生しづらくなるということを知らなかったもので、私のように知らない方もいらっしゃるのではないかなと思いますので、この点も何かの折に触れて告知していただけるとうれしいなと思いました。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

では、峰委員、お願いいたします。

○峰委員 私の意見も既に皆様から出されたものとほとんど共通しているかと思いますが、書かせていただいたとおりですけれども、やはり二日目のカレーというか、寝かせたカレーというのがおいしいというイメージが強い。一般の人の中にも聞かれる言葉ですけれども、寝かせたカレーはおいしいけれども、でも何か体調が悪くなるよねと。だけどおいしいから、リスクはとって、なぜだかわからないけれども、体調悪いけれども我慢して食べ

るといような話をしている人も周囲にいたりします。言ってみればいわゆる寝かせ方の注意、管理の注意ということについて具体的にわからない、それから体調を崩すメカニズムがわからないということで、不用意に対応していた人たちが多いのではないかと思えます。ですから、やはりどのような問題があるのか、それから具体的にどのように管理をすれば、それから再加熱すれば安全に食べられるのかというように具体的なアピールしていくということが有益だと思いました。以上でございます。

○志村委員長 ありがとうございます。

矢野委員、お願いいたします。

○矢野副委員長 私も峰委員と全く同じ意見でございまして、一晩置くことによっておいしくなるというメリットと食中毒になるというリスク、このどっちを重視するかという状況があるのかなと思います。ただ、一般的な情報としましては一晩置くとおいしくなるというほうがホームページとかいろいろところで先行しているのかなと思っているところです。

きょう服部栄養学園の先生がいらしているのですけれども、本当に一晩置くとのぐらいおいしくなるのでしょうか。

○志村委員長 ということで、後ほどこの点については伺うとして、次に渡辺委員、お願いいたします。

○渡辺委員 委員の先生方と大体もう意見は同じですけれども、やはりこの一晩寝かせた二日目のカレー、三日目でももっとおいしいかないつも思っているのですけれども、こういった皆さんでつくって食べるとなると、やはりこのカレーが定番ということで、多分これは外せないと思います。つくって、この資料からちょっと見たのですけれども、結局のところ、いかにそれを管理するかというところをきっちりやれば何とかなるのかなとちょっと感じました。だから、小分けにしてよくかきまぜれば酸素が入るし、あと冷ます時間ですよ、早く冷ます工夫ですよ。それをやっていただければ、完全に防げるかはわかりませんが、起こさないようにはできるのではないかなとは感じました。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

私も意見を書かせていただいておりますが、こちらの寺嶋委員のご意見がより詳しく書かれているのかなと思います。この内容とほぼ同じ。ただ、やはり加熱調理済みの食品は安全という思い込み、これを免れてしまう耐熱性芽胞形成菌、こういうものがあるという

こと、これをどうやって情報提供していくかというあたりが大事ななと感じております。

それでは、事前のご意見をいただいている委員の中でどなたかご意見等々おありであればよろしく願いいたします。

まずは大迫委員、先ほどのご質問は、いかがでしょうか。

○大迫委員 私は調理専門ではないのですけれども、基本的には味がよくしみると、お肉とかはやはり塊のものが非常にやわらかくなりますのでそれでおいしく感じるというのはあると思うのですが、どれくらいかと言われてもちょっと難しいですが。ただ、やはり味のしみ方とお肉のやわらかさは変わってきますので、その辺が大きな違いなのかなと思います。

ちょっと私、意見を書かなかったので、済みません。申しわけないのですけれども、これ保育園だとかこういうつくり置きは多分しないと思うのです。保育園とか例えば小学校とかはほとんど今ウェルシュ菌の被害は起きていないようなので、多分かなり徹底をしてやっているのだと思うのですけれども、こちら幼稚園で多分お弁当のたしか園だと思っているのです。給食とかをふだん作っていないところなので余計にこういうのは起きやすいのではないかなと思うので、病院とかそういうところはもう多分基本つくり置きはしませんし、そういう、それにしても再加熱をしっかりしてからというのを多分もうきちんとして知っていると思うのですけれども、逆にそうではない例えば家庭とサークルとかそういうところですね、やはりキャンプ場とかのカレーなんかはやはり注意しないといけないのかなと思いましたが、この辺はやはりもう少し注意喚起が必要なかなと思います。以上でございます。

○志村委員長 ほかにはいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

もう一つ、情報選定委員会のほうで、家庭でこういった食中毒が発生するのかわからないかということは私もちょっと気になって質問させていただいたのですが、このことについて何か事務局のほうでお考え等々はございますか。このウェルシュ菌によるこういった芽胞形成ですね、家庭でも起こり得ると思うのですが、家庭での食中毒の発生事例等々について何か情報等お持ちであれば教えていただければと思います。

○門間課長代理 食中毒検査を担当しております門間と申します。家庭でもウェルシュ菌の食中毒が、特にカレーとか煮込み料理を原因として起きております。家庭で発生したウェルシュ菌食中毒は、食中毒と届け出が出されるには患者数が少ないとか、割と軽症なのでお医者さんにかからなくてそのまま下痢がおさまっている、でも何かおかしいと思って

届けて検査をしたら患者便からウェルシュ菌が出たという事例がほとんどで、食中毒の届け出が出されていないことが多いです。このように食中毒にはなっていないが、実質食中毒と考えられるものはいくつも発生しております。

○志村委員長 ありがとうございます。

何かご意見等、委員のほうから、あるいは事務局からおありであればということですが。

○矢野副委員長 家庭でのこういった中毒事例は結構あるのだろうと思うのです。身をもって体験したのですけれども、うちの兄弟が多くて、夏に実家に帰ったときに、帰った日はちゃんとした料理でちゃんとした宴会をしてくれるのですけれども、翌日もううちへ帰るわというときに、ちょうど昼ぐらいになったのでちょっと以前につくったカレーがあるから食べて帰れよと言われて、それでじゃあと食べたらもうどんちゃん騒ぎだったということで、文字どおり今回のこの食中毒事例と同じようなことが家庭で起こったのだろうと思っています。先ほど担当の門間さんがおっしゃいましたが、保健所にも届けないし、病院にも行かなかった例は結構家庭でも起こっているのではないかなと私感じております。

○志村委員長 ありがとうございました。

それでは、ただいまの検討内容のまとめと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 ご検討ありがとうございます。

各委員皆さん総じて、二日目のカレーはおいしいというメリットがやはりよく知られており、また加熱をするというようなところから安心感もあるということで、それに隠れているリスクというのがまだなかなか知られていないのではないかと考えております。こういったことを踏まえて、アウトドアやイベント等で大量に調理する場合、また家庭でのそういったカレーのようなものをつくった場合の注意点ですね、このリスクと管理の注意点を具体的にこれからも示して行ってほしいというような方向性だったかと思っております。

○志村委員長 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。「二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生について」は、例えば加熱すれば安全というような思いが一般に通じているかと思うのですが、こういったものをすり抜ける細菌もあるということで、食中毒予防に関する情報の認知度調査等を行っていくようなことも考えられます。また調査結果をふまえて、家庭でも起こり得ると、先ほど矢野委員がおっしゃってくださったようなケースで、そういうことも起こり得るということで、家庭での食中毒予防に向けた効果

的な普及啓発、これを実施していただくというようなことをお願いできればと思うのですが、よろしく願いいたします。よろしいでしょうか。——ありがとうございます。

イ 自然解凍用冷凍食品及び加熱調理用冷凍食品に関する利用実態等について

○志村委員長 では次の収集情報、「自然解凍用冷凍食品及び加熱調理用冷凍食品に関する利用実態等について」を事務局からご説明ください。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） ではご説明をさせていただきます。資料2-2をお手元にご用意ください。

まず、添付資料の1、5ページ目をごらんください。こちら冷凍食品のパッケージを印刷したものでございます。まずこちらの5ページ目ですけれども、近年このようなお弁当に入れてそのまま自然解凍で食べられる冷凍食品が広く販売をされております。次のページ、裏面ですね、6ページ目をごらんください。こちらは1枚目と似ておりますけれども、食べる前に加熱が必要な冷凍食品の例でございます。また1枚目、2枚目は総菜の冷凍食品でございましたけれども、次の7ページ目ですね、こちらにあるようなブランディングした野菜につきましても同様に自然解凍できるとうたっているものと加熱が必要なものとがございます。

5ページ目に戻っていただきまして、自然解凍用のパッケージでは表面を見ていただきますと「自然解凍でもOK！」などと記載されております。一方、その裏面ですね、加熱調理用のパッケージを見ていただきますと、上のパッケージの左下に、ちょっと写真が不鮮明で申しわけないのですけれども、「電子レンジ専用」ですとか。その下によく見ると「自然解凍不可」というような表示がございます。また、下のパッケージごらんいただきますと、表面にはそのような表示がございません。

このように、よく見れば自然解凍可能なものにはおおむねその旨の記載があるという状況ですけれども、パッケージや商品の形態が類似しているため誤った使用も想定されるのではないかとということで、当センターの監視部門が行った実態調査の結果が本情報となります。

1ページ目に戻っていただけますでしょうか。2、調査内容及び結果のところになります。調査内容は消費者の利用実態、微生物学的実態、表示の3点ございますが、まず利用実態に関するアンケート調査でございます。

冷凍食品を日常的に利用する180人を対象に調査を実施しております。自然解凍可能な冷凍食品の表示は「わかりやすい」と「わかりにくい」がそれぞれ40%強とおおむね同じ割合という結果でございました。また、購入時に調理法を確認するかどうかについては、必ず確認する方が3人中2人、逆に3人に1人は確認しない場合もあるという結果でございます。また、記載された方法で調理される方は8割程度、加熱調理用の冷凍食品を自然解凍で食べるかとの問いには、ないと回答が93%でございました。

次に、微生物学的な実態調査でございます。弁当での利用が想定される冷凍食品につきまして、お弁当に詰めるときと食べるときで細菌の検出状況がどれだけ変わるかを確認するために負荷をかけた保存試験を行いまして、その前後で細菌検査を実施いたしました。検体は弁当用の総菜とブランチングした野菜の冷凍食品で、それぞれ自然解凍できるものと食べる前に加熱が必要なものにつきまして、記載の検体数で実施しております。

なお、冷凍食品の食品衛生法上の分類といたしましては、今回の調査検体では、自然解凍用のものは無加熱摂取冷凍食品、加熱調理用のものは加熱後摂取冷凍食品に該当するものとなっております。

保存条件ですが、弁当用総菜では35℃で9時間、野菜では30℃で6時間と、通常想定される保存実態よりも負荷の高い条件で実施しております。

検査項目は記載のとおりです。

また、検査法につきましては、保存試験前後での検出状況の変化を捉えやすくするため、冷凍食品の成分規格等で定められた規定の方法よりも感度の高い方法で実施しております。

検査結果です。まず保存試験前の検体につきまして、食品衛生法で定められた成分規格に違反するものはございませんでした。保存試験後の検出状況の変化ですが、弁当用の総菜、野菜ともに自然解凍用よりも加熱調理用のほうが細菌数、大腸菌群の検出値が高くなる傾向がございました。E.coli、黄色ブドウ球菌の結果は記載のとおりでございます。このとおり、本検査結果からは加熱調理用冷凍食品を弁当に入れる際には、本来の使い方がおり、事前に加熱をしていただく必要があると言えるのかなと捉えております。

最後に表示の実態調査です。自然解凍用につきましては、ほとんどの商品で表面に自然解凍での利用が可能な旨の表示がありました。一方、加熱調理用につきましては、表面に加熱調理用である旨の記載がある商品は限られていたという状況でございました。

また、小売店の店頭では、自然解凍用、加熱調理用が混在して陳列されているケースがあったという結果でございました。

なお、冷凍食品につきましては、食品表示法に基づきまして、冷凍食品である旨や、飲食に供する前に加熱を要するかどうかについて表示するよう求められております。このため、今回の調査対象の商品につきましても、裏面までよく確認すれば加熱が必要かどうかは表示されているということでございます。

今回の調査結果を踏まえての都の対応です。調査結果から、消費者が自然解凍用と加熱調理用を取り違えることも想定されたため、冷凍食品の業界団体であります一般社団法人日本冷凍食品協会に対しまして、表示方法の工夫ですとか消費者への普及啓発の必要性などについてお伝えをしているという状況でございます。

ご説明は以上でございます。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

それでは、この件に関して、まず本日ご欠席の委員からのご意見はいかがでしょうか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 この件についても、本日ご欠席の委員からは事前にご意見等はいただいております。

○志村委員長 では、この課題についてご意見をお願いいたします。

先ほどと同じ順番で穂山委員からよろしいでしょうか。

○穂山副委員長 この件に関してまだ健康危害がないので、それほど大きな問題ではないのですけれども、先ほどの事例をちょっと、5～6ページに写真がありました。

5ページ目は自然解凍ですけれども、6ページ目のほうの通常加熱調理用のほうですね、こちらを自然解凍と間違えてしまう可能性が多分あるのではないかと思います。我々が表示を注意するというのは当然ですけれども、既に業界団体には情報提供はしていただいていると思いますが、再度、自然解凍不可という表示をもう少し大きくするとかいうような形で表示を改善していただけるかを業界団体にお頼みするのが重要なな思っております。

○志村委員長 ありがとうございます。

遠藤委員はいかがでしょう。

○遠藤委員 事前に拝見させていただいた資料を見て、私自身この自然解凍用と加熱調理用で実際にこのように大腸菌群とか E.coli がこれぐらいいたというようなデータを余り見たことがなかったものですから、これを見てやはりこういう結果があるとしても表示をきちんとしなくちゃいけないのだろうなという印象は非常に強く持ちました。

あと、事前に送っていただいた添付資料の4、5あたりの中に、これに関連して手洗いのことを少し添付資料の中には書いてあったので、私のほうから少し情報提供させていた

だいたのですが、別刷りの委員限りの資料のほうの中に、英語で大変申しわけないのですが、先生方の意見が終わった後に英語の論文を添付してございます。478ページからですが、これの中で手を洗うときにペーパータオルで拭いたらいいのか、ハンカチとかそういうもので拭いたらいいのか、それともジェットタオルみたいなもので拭いたらいいのかというようなことがこの論文の中で述べられていて、特に482ページのグラフや484ページのグラフを見ると、ジェットタオルとかの風でビューンと手を乾かすような機械だとかなり周囲に水滴が飛び散っているということを証明した論文なのですが、ちょっと本題からずれて恐縮ですが、こういうことがありましたので、情報として提供させていただきました。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。

大迫委員、お願いいたします。

○大迫委員 私も先ほどの穂山委員と同じように、やはりこの表示のほうで「自然解凍OK」というのは確かに目立つようになっているのですけれども、先ほどの6ページの下の方は何も書いてないというか表には書いていないので、やはりちょっとこういうものにはきちんと「自然解凍不可」とかという表示したほうがいいのではないかなと思います。実際に売り場に行くと、私も家で使っているので見るとはすけれども、本当に今は混在して売っているの、正直よく見ないとわからないというのがありますので、目立つ統一したマークか何かをつけるなりして、自然解凍でいいのか、いけないのかというのをきちんと判断できるような表示を統一したほうがいいのではないかなと思いました。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

では、小西委員はいかがでしょう。

○小西委員 私も表示が非常に曖昧であるということでここにも書きましたけれども、企業側にきちんと加熱するものは加熱と徹底してほしいと。添付資料の3と2を見せていただきますと、規制に関しては添付資料4から書いてありますが、この冷凍食品の規格基準に従って検体の採取及び試料の調製を行うということを守りますと、保存試験前0時間の状態の菌数しか出てこないと思います。そのときにはここに書いてあるように、大腸菌群数は自然解凍用では10以下ということになって問題はないということでパスするようになっていると思うのですが、皆さんがお弁当で使う場合にはこの30℃の6時間たった後で食べるものでは大腸菌群がではマイナスかとか、10以下かというところでもないのが22検体中4個もあるということで、やはり安全とは言いがたいところがあるので、

自然解凍用と言っても夏場30℃になってしまうような場合には、保存期間が、加熱をするような何か注意書きというのが必要なのではないかと感じました。

○志村委員長 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 自然解凍用の冷凍食品がこれぐらい広まっているということにちょっとびっくりしていたのですが、この調査対象者を示すアンケート調査のアを見ると、日常的に利用する中で30～40代より50～60代の方々が5割ということが多くなっています。その意味がどういうことなのかとも思いまして、割と子供にお弁当をつくる世代というよりも、子供が独立して自分たちだけでもう簡単に食事をつくってしまうとか、忙しいという方々で冷凍食品を利用する方が多いのであれば、それ以上の年代の高齢の方なんか冷凍食品の利便性があるのもっと利用されている方が多いかなと思いました。そうすると、やはりパッケージで読み込まなくても、自然解凍用なのか加熱調理用なのかというのがすぐわかるような表示というのがとても大事だと思いました。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

寺嶋委員はいかがでしょう。

○寺嶋委員 私は、この間の冷凍メンチカツの事例を含めて冷凍食品の安全性に関して、いい注意喚起の機会かと思いました。基本的に加熱が必要な冷凍食品と自然解凍でも食べられる食品の違いというのは、このいただいた資料を見る限りでもほとんどわからないというところは結構大きな問題だと思います。これは皆さんご意見述べられているように、何らかの形で誰が見ても違いがわかるような書き方、情報提供というか、表示の仕方を考えていかないと、加熱が必要なものを生で食べるということが出てくるわけですから、これをどうにかしないといけないと考えたところです。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 私はこの件に接しまして、世の中が便利になればなるほど、一方でまた新たなリスクが出てくるということを強く感じました。世の中はいろいろな技術が導入されて、どんどん便利になり、そのメリットを消費者は享受することができます。しかし、その一方で今までなかったようなリスクも新たに出てくることをしっかり認識しなくてはいけないと思います。この冷凍食品の問題だけではなくて、ほかの問題にも応用してリスクとメリットをどう受けとめていくかということを、消費者一人一人がこれからはもっと積極的

に考えていく時代になったのではないのでしょうか。

事業者の方にも、先ほど来皆さんがおっしゃっているように、表示をきっちり正しくしてほしい、そしてしっかり強調してほしいと思います。冷凍食品の表示と言えば、「この冷凍食品は食品添加物無添加ですので安全安心です」といった無添加を強調したものをたまに見かけます。冷凍食品は冷凍してあるのでそういう意味では安全であり、もともと食品添加物を使っているから危ないというわけではなく、「食品添加物を使っていないからこの冷凍食品は安全です」というのは、間違った訴求と言えます。間違った訴求は、消費者に間違った認識をもたらします。そのような間違った訴求や表示ではなく、今回議論のあった自然解凍用か加熱調理用かいった正しい表示、そして誤解のない表示につとめてほしいと思いました。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

松井委員はいかがでしょう。

○松井委員 ライフスタイルがいろいろと本当に多岐にわたる昨今なので、この冷凍食品に関しましてもどの年代の方がどのように使うかというのは全く想定ができなくなっている状況にあると考えます。その上で皆様がおっしゃっているように、全員がわかるようにするというのはとても大事なことだと考えます。この添付の資料を拝見いたしますと、自然解凍でも大丈夫だという判断はできるのですけれども、会社によって、商品によって書いてある場所だったり、あとは表示方法が全く変わっています。ですので、全部これではなくてはいけないというわけではなくても、ある程度ここに書いてありますとか、この形ですとか、そういう意識づけができると消費者はわかりやすいのではないかなと思いました。この写真を一生懸命見て共通点を探してみたのですが、自然解凍という字が黄色ということと、その周りが青というのは何かもしかしたらメーカーさんたちの間で暗黙の了解があるのかなとは思ったのですけれども、それ以外は共通点が見受けられなかったので、そこをぜひこれ以降、検討していただけるとありがたいなと感じました。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

峰委員、お願いいたします。

○峰委員 私も今まで皆様方がおっしゃったのと共通ですけれども、やはり表示をしっかりと、特に加熱用ということはしっかり明示するということが大事なのではないかと思いました。と申しますのは、例えば加熱調理が必要と記載されている冷凍食品でも自然解凍で食べてしまうという方が一部分でもいらっしゃる。きちんと商品裏面の細かい字を読

んでそのとおりにするというようなことが全員の方に期待できないということもあるのかと思いますので、しっかりと表示をするということが大事なのではないかと思った次第です。

例としてカキですね。カキについては最近「生食用」と「加熱用」というのをきちんと明示して売られていると思うのですがけれども、そういったような明示の仕方というのが結構、危ない食品というか注意して食してもらおうという食品に関しては必要なのかなと思った次第です。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

矢野委員、お願いいたします。

○矢野副委員長 私も峰委員、それから種田委員おっしゃいましたように、区別がなかなかわかりにくい実態があるのかなと思っております。都のほうであらかじめ調べられたアンケートで見ますと結構その違いがわかりやすいというのが多そうですね、よく見ると最大お年寄り分で60代までになっていますので、これまた私の実体験で、お宅はどうなっているのだと言われそうですね、田舎でひとり暮らししている80代のおばさんに便利だろうと思ってこの冷凍食品、加熱用ですね送ったのです。そうしたら届いたときに電話が来て、「いやいやおいしいものを送ってもらってどうもどうも、せっかく凍ったまま来たからあのまま食べちゃったらおいしかったよ」と言われて、あららと、何も言えなかった私でした。

ほかの委員もおっしゃっていますように、これから高齢者の利用もふえていくと思いますので、ぜひ表示をわかりやすく、そして調査にもありましたけれども、販売店の陳列場所もごっちゃにならないように区分して販売するように指導するというのも、必要なことだと思います。

○志村委員長 ありがとうございます。

では渡辺委員、お願いいたします。

○渡辺委員 皆さんと意見一緒ですがけれども、私は個人的には余り冷凍食品って扱っていないので、実際これを機にちょっとスーパーに見に行ってきました。そうしましたら、やはりちょっとわかりづらいというのが実感です。昔、冷凍食品といったらもう絶対電子レンジでチンか加熱というものしかなかったと思うのです。それが今は自然に解凍して食べられるというのが出てきたから余計混同すると。それと、表示は本当に統一して見やすくしてほしいというのが一つ。

それと皆さんの意見とはちょっと違うのですけれども、例えば自然解凍のやつをチンしたら、もしかその容器から何か余計なものが溶出してこないかなんていうのをちょっとふと思いました。恐らくは自然解凍も加熱のやつも容器としては同じだと思いますけれども、そのところはちょっともしか調べてありましたら教えていただきたいと思います。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

ご意見を事前に寄せていただいていない委員におかれて何かこの場でということがございましたらお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。——よろしいですか。

いろいろご意見出ましたが、私も皆さんの意見とほとんど同じということですが、一つ、この表示については裏面には必ずパッケージに表示がきちんとなされていると思うのですが、消費者の皆さんがそれを本当に読むかどうかというと読まないケースが多いだろうと。もっと前面のほうではっきり表示していただくというような、そういう方向が進んでいけばいいのかなというぐあいに私自身は考えております。

では、ただいまの、何かほかにご意見等々ございますか。お願いいたします。

○種田委員 私も自然解凍用と加熱調理用、例えば同じインゲンでもこっちは自然解凍用で、加熱用というものは、冷凍方法とかに違いがあるのでそういうふうに自然解凍用でできるのか、その辺がちょっとふと素朴な疑問が湧いてきたので、もし教えていただければと思いました。

○志村委員長 いかがでしょうか、どなたか事務局のほうで情報等をお持ちであればと思うのですが。

○小澤課長代理 では、今ご質問がありました2点についてですけれども、まず先に渡辺委員からご質問がございました容器包装の件ですけれども、今回のこの調査の中で特段容器包装について調査したということはございませんけれども、ただ食品の容器包装につきましては食品衛生法で規格等が定められておりますので、それにつきましてはもちろん満たされているということになるかと思えます。

それから、この製造方法で何か違いがあるかどうかというところにつきましても、今回の調査の中ではそこまでの調査は実施していないということになります。

○志村委員長 あとは、これは表示の基準といいますか、前面に表示することについては義務化はされていないと考えてよろしいのでしょうか。裏面にしっかり書いてあればそれでよろしいということ。

○小澤課長代理 はい、食品表示法では、記載場所については、特に前面でなければならぬという規定はございません。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

それでは、ただいまの検討内容のまとめと確認に進んでよろしいでしょうか。であれば、事務局のほうからお願いしたいと思います。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 ご検討ありがとうございました。

皆さん大体総じてということですが、こういったような食品があるということについて、冷凍食品でもいろいろなカテゴリーがあるということで、その辺の違いや、やはりどう調理すればいいのかというのをしっかり確認するという。そしてまた消費者がわかりやすいようにこれから働きかけていくことが必要だろうと、こういったような意見だったと思います。

○志村委員長 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。「自然解凍用冷凍食品及び加熱調理用冷凍食品に関する利用実態等について」は、まずは都民に対して購入時、使用時には表示をよく確認するよう注意喚起をしていくということですが、その表示、これは裏面に書いてある、小さな字で書いてあるそのところをしっかりと読んでいただくというようなことが必要であろうかと思えます。また、国に対しては食品表示がわかりやすい内容となるよう継続的に働きかけていく。特に前面のほうに大きく書いていただくように業者さんに対する指導等をなさっていただくというようなことも必要かと思えますが、そういった働きかけを都としてなさっていただくと、そんな方向でご検討いただくということではよろしいでしょうか、いかがでしょうか。——はい。

ウ はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について

○志村委員長 それでは次の検討課題の3に入りたいと思いますが、「はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について」ということでございます。では事務局から説明をお願いしたいと思います。よろしくお願いたします。

○浦野主任 事務局の浦野と申します。私から説明させていただきます。

資料の2-3をごらんいただけますでしょうか。皆様の記憶にもまだ新しいことかと思えますが、本年3月、都内で蜂蜜が原因と推定される乳児ボツリヌス症による死亡事例が

発生いたしました。

3枚めくっていただきまして、添付資料の3をごらんいただけますでしょうか。こちらは本件についての都の報道発表資料になります。患者は5カ月の男児で、発症の1カ月前から離乳食として市販のジュースに蜂蜜をまぜたものを与えられていたとのことです。裏面には、乳児ボツリヌス症の概要及び蜂蜜に関する注意喚起の記載がございます。乳児は腸内細菌叢が未発達ということで、ボツリヌス菌の感染に対する抵抗力が弱いため、蜂蜜等ボツリヌス菌を含む可能性のある食品は与えないよう注意喚起をされているということでございます。

2枚ほど戻っていただきまして、添付資料の1をごらんいただけますでしょうか。こちらは昭和62年10月に厚生省が発出した通知になります。この蜂蜜を1歳未満の乳児に与えてはいけないという旨の注意喚起はこの通知以降、特に現役の子育て世代に対しては周知がなされてきたところですが、しかし、今回の死亡事例を受けまして、再周知ということで、本年4月に出た事務連絡が添付資料の2としておつけしているものでございます。

次に、現状行われている周知方法についてご説明いたします。添付資料の4をごらんください。こちらは母子健康手帳の任意様式から離乳食についてのページを抜粋したものになります。通しページですと10ページになりますが、離乳食のポイントの食品の種類と組み合わせ、①、下のほうの欄に蜂蜜を避ける旨の記載があります。また、こちらの母子手帳以外にも妊娠中に参加する母親学級もしくは両親学級ですとか、出産後の離乳食教室等でも周知が行われているところがございます。しかし、母親学級等に参加できない親、もしくは厚生省の通知以前に子育てを行った祖父母世代に対してはこうした注意喚起が十分に浸透していない可能性があります。

添付資料の5及び6をごらんいただけますでしょうか。こちらは今回の死亡事例の後に出了た新聞記事を抜粋したのですが、現役の子育て世代でも乳児に蜂蜜を与えてはいけないことを知らなかったといった例が記載されております。また、子育て経験がある祖父母世代でも時期によっては知らない場合があるということで、育児に携わる可能性のあるさまざまな関係者への周知の必要性が指摘されております。

添付資料の7から9は、現在、東京都がホームページ等で行っている注意喚起となります。

事務局からの説明は以上でございます。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

それでは、まず本日ご欠席の委員からのご意見を事務局からご紹介いただけますでしょうか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 本日欠席の委員の中で瀬古委員からご意見をいただいております。読み上げます。

自家製野菜スープ、コーンシロップなどさまざまな情報が出て困惑した消費者、保護者、保育者も多いのではないかと思います。1歳未満の乳児に与えないように注意すべき食品は蜂蜜だということを明確にしたほうがよいという意見をいただいております。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。

それでは、この課題についてご意見をお願いしたいと思うのですが、小西委員は3時30分までということなので、まず小西委員からお願いできればと思います。

○小西委員 申しわけありません、ちょっと所用で早く失礼させていただきます。

このことにつきましては、今ご説明があったように、母親学級とかそれから新生児学級などで周知徹底をしているというお話でしたので、やはり次をお願いしたいのは、蜂蜜の専門店やデパートの売り場においてこういう事例があったというようなことも含めながら、乳幼児には飲ませないようにしてほしいという、飲ませたらだめですよということを何かチラシなどをつくって張ってもらうというのが一つあるのではないかと思います。

それから、なぜ離乳食で蜂蜜を使うように広まったかという「クックパッド」という今ウェブ上の料理レシピがありますよね。そこでも使っているということがありまして、何かウェブに書いてあると信用してしまうような傾向があるらしくて、安全だと思って使ってしまうということがありますので、そういう誤った情報が拡散するのを自治体は何かしら手を打つ必要があるのではないかなということを感じました。以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

では穠山委員、お願いいたします。

○穠山副委員長 この事故はできればもう二度と起こらないようにしてもらいたいという事例だと思いますが、ボツリヌスをご承知のとおり非常に微量で毒性を示しますので、特にお子さん、乳児だと当然生命にかかわる問題なので、これは何とか情報を伝えて二度と起こらないようにしていただきたいと思います。

これは、先ほどの浦野主任からもご説明がありましたように、これは幅広い年齢層のほうに情報が伝わらないことがやはり原因だと考えられますので、年齢が高い方はホームペ

ージとかは多分見ないと思うのです。そうするとやはりホームページやパンフレットだけではなく、できれば多くのメディアを使って、例えばテレビ広報のような他の情報伝達手段により広く伝えたほうがよろしいかと思っております。

○志村委員長 ありがとうございます。

では遠藤委員、お願いします。

○遠藤委員 今回のポツリヌスに関しては、一番最初に出た1番のウェルシュ菌と全然様相が違うというふうに理解しています。ウェルシュ菌のほうは広報してもなかなかその広報が行き渡らない、行き渡っていたとしても自分で実際に実践できなかつたりすると多分なかなか防げることはできないと思うのですが、ポツリヌス自身はただ単に食べさせないということを守れば防げるものですので、やはり先ほど委員の先生方からお話が出ましたが、いかに広く広報をして情報を伝えていくかというのが大事なかなと思いました。

○志村委員長 ありがとうございます。

大迫委員、お願いします。

○大迫委員 先ほど小西委員からもありましたように、インターネットのレシピで蜂蜜を使った離乳食というのが実際にコーナーがあったのですがけれども、今はもう削除されていますけれども、実はそういうコーナーがあったぐらいなので、かなり広まってしまったのではないかなと思います。ただやはり母親は実際に母子手帳にも書いてありますし、母親教室とかで教えてもらうと思うのですがけれども、夫とかあと祖父母が知らないというケースも結構あるみたいなので、この辺は広く広めていかなきゃいけないのではないかなと思います。やはりこういう事故があったので一時広がるとは思いますけれども、継続的にしていけないといけないのではないかなと思います。以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

では種田委員、お願いします。

○種田委員 やはりこの添付資料にある新聞記事なんかを読みますと、乳幼児がいるお母さんでも知らなかったという反応が少なくない。それで、やはりSNSの時代なので親しい友人がこう言っているからといって間違っただけの情報を発信してうのみにしてしまったりということもかなり起こり得るのだなと思いました。ですので、委員の方がおっしゃったように、世代間の認識の差もありますので常に何かいろいろな、あとは保健所に行かない、乳児健診を受けないお母さんたちも中にはいますので、やはり公共放送とか何か目にとまりやすい形で継続的に発信していくというのが大事だと思いました。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

寺嶋委員、お願いします。

○寺嶋委員 皆さんと同じなので繰り返しになりますけれども、やはり非常に長いスパンで、はちみつが1歳未満の乳児に対しては危険性があるのだということを周知することが大事だと思います。いろいろ難しいことはあるかもしれませんが、製品の表示の一つとして製品にそのことを書くことも一つのアイデアかとは思いますが。以上です。

○志村委員長 中野委員、お願いします。

○中野委員 私も皆さんがおっしゃっているご意見にほぼ賛同するところですが、今回の件は食の安全の問題というより情報提供のあり方の問題、情報共有のあり方の問題なのではないかと強く思いました。特にSNSなどではかなり不確かな情報がものすごい勢いで拡散されています。しかも、その間違っただけの情報を誰も正さないとか、尾ひれがついてもっと間違っただけのことが現に起きていて、それが原因となって今回の事件も起きています。そうした情報提供について、今後どうしていくかということを改めて考える必要があると思います。

先ほど来から出ていますように、厚労省は子育て母親世代に情報提供をしているとのことですが、これは子育て母親世代だけに提供する情報ではなく、ほかの子育てに関係ない世代も含めて全ての世代、つまり国民全員に提供すべき情報だと考えます。世の中の常識として捉え、たまたま近所のお母さんが間違っただけのことをしていたら、それは違いますよと誰もが教えてあげられるよう社会になることを望みます。都としても、世の中の常識の形成に貢献していくよう情報提供をお願いしたいと思います。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

それでは松井委員、お願いします。

○松井委員 今回死亡事例につながったということなので、この死亡事例を無駄にしてはいけないなということを強く感じています。皆様がおっしゃっているように各方面で告知が本当に必要なことなので、子育てにかかわるであろうと仮定されている方だけではなく、本当に全員にきちんと告知ができるような形にするのがいいので、もちろん商品に関しましても蜂蜜屋さん、蜂蜜売り場にもきちんと記載が必要と考えます。ただ、輸入品とか小売店によっては書けないところもあつたりしますので、本当にいろいろな各場所で蜂蜜に関する情報が告知できればできるほどいいと思いますし、今はまだ皆さんの記憶に新しいのですけれども、この死亡の事故というのを決して無駄にしてはいけないと思います。

ので、継続的に告知をし続けるということが一番大事ではないかと考えます。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

峰委員はいかがでしょう。

○峰委員 私は申しわけありません、この意見書を出させていただいたときに資料をよく読んだつもりだったのですけれども、母子手帳に記載がないように見えてしまって、その誤解の上に意見を書かせていただいたので申しわけありませんでした。

今、皆様がおっしゃったのとほとんど同意見ですけれども、やはりむしろ商品のほうに例えば赤ちゃんの顔にバツ印を書いたマークみたいなものを張りつけるとか、わかりやすい形で商品のほうに表示をするということのほうが効果的なのではないかなと今皆様方のご意見を伺っていて思いましたので、申し上げさせていただきます。以上です。

○志村委員長 矢野委員はいかがでしょう。

○矢野副委員長 私も皆様のご意見と全く同じでして、今回は蜂蜜に限定ということですので、対応はやりやすいかなと思います。商品そのものにそういった注意事項を書く、それとまた小売店の売り場にそういった注意事項を書いたポスターを掲示するというところで随分情報は伝達できるのかなと思っております。

○志村委員長 渡辺委員はいかがでしょう。

○渡辺委員 今までいろいろ意見が出ていますけれども、やはり食品自体に表示を義務化というか、するのがまず一番かなと思いますけれども、ただそれを読まなければいけないので、常識としてお母さんがちゃんとその知識を持っていないといけないというのがやはり大事だと思います。それと、ただ結局SNSという、レシピ本だとかというところで要するに一般の人が知識を持たないでそういった情報を発信してそれをうのみにしちゃうということもありますので、だから最終的には皆さんの常識となってもらいたいと思います。

ただ一つ危惧するところが、結局蜂蜜は何か危険だよというイメージを持たれて、例えば子供にもだめだとかそういった変な情報が出ちゃうと困るなと思いました。以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

ほかに何かございますか、いかがでしょう。どうぞ、小林委員。

○小林委員 東京都医師会の小林です。貴重なご意見をいろいろお聞かせいただきまして、きょうの3つですね、全部共通して言えることは、大体問題を起こす人は知識のなかった人がほとんどだということになると思うのです。そうすると、要はこういうことが起きたときの情報をどうやって提供できるかということですが、一番最後のこの蜂蜜に関しては

ちょっと上の2つとは違って、蜂蜜に関してはやはりさつき先生がお話したように、過度にこれやり過ぎるとまたいろいろな弊害が起きてくるだろうと。やはり小児科の先生たちは1カ月健診、3カ月健診いろいろありますので、やはり小児科の先生のご協力をいただくということも重要なのではないかと。

それともう一つは、東京都医師会もホームページはあるのですが、これがなかなか一般の方にはまだ知られていないですね。ですから、そういうところで医師会がそういう貴重な情報を得たときには出していくようなことをやって、いかに都民の方に見ていただくようなホームページをつくっていけるかというのがまたこれも重要なことなのではないかと考えています。

ちょっと話があれば、その前のああいいう機能性食品とかいろいろな解凍の件もこれいろいろ医療界というのは案外と努力して、ご参考までにと、思っています。実は抗生剤の瓶とか、ただあれ印刷されているのではないのです。実は見えるフォントとって、人には見える、字がぱっと見たときに入ってくるフォントを使っている努力をしている企業も実は多くあるのです。これ一番使っているのが実は政治団体ですが、実はこれが抗生剤の瓶というのも間違いがかなり多いので、そういうところに見えるフォントなんていうのも使われている。ただ、先ほどの拝見したようなあれは見えるフォントは一切使われていないですね。ですから、やはりそういうところの努力も企業の方にもしていただくというのも重要なのではないかなと、考えています。以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございました。

私の意見もここへ書かせていただいています、皆さんとおおむね同じということでございます。

ただ一つは、添付資料の4に母子手帳の記載でしょうか、ここで離乳食のポイント、10ページで「はちみつは乳児ボツリヌス症を予防するため、満1歳までは使わない」と書いてありますが、この乳児ボツリヌス症というのは非常に怖いものだというのがここでは何かちょっと伝わりにくいような気もするかなと思いますので、そのあたりについても何か働きかけ等々ということも可能ではないかと。

それから、情報選定委員会ときには、満1歳を超えればこういったケースは少なくなるというようなこともたしかお伝えいただいたようにも思いますので、その辺の情報も提供していただくのもよろしいのかなというぐあいには思っております。

よろしいでしょうか。ほかに何かご意見等々ございますか。

ございませんようですので、それでは、ただいまの検討内容のまとめと確認を事務局からお願いしたいと思います。

○薩埵食品医薬品情報担当課長　ご検討ありがとうございました。

大体皆さんの意見をまとめますと、母親世代にはかなり浸透はされているが、それ以外の世代にはまだまだ浸透されていないこともあるのではないかとというようなご意見が多かったかと思います。そういった形で、販売店やいろいろなチャンネルを使いながら目にとまりやすい方法で幅広い世代へ周知を図って、やはり世の中全体の常識としてこういったものについての共有化を図っていく、こういったものが大事ではないかなというような方向性だったかと思います。

○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、「はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について」は、こちらは例えば区市町村の子育て担当窓口とか蜂蜜の売り場、店頭など多様なチャンネルがあるかと思いますが、そういう中で情報提供、周知方法、こういうものを検討して実施していただくということであろうかと思います。よろしいでしょうか。

以上で課題の検討は終了しましたので、今回検討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したいと思います。

○薩埵食品医薬品情報担当課長　3題ご検討いただきまして、ありがとうございます。

まず、それでは順に検討課題の1番ですね、「二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生について」と、このテーマについては、二日目のカレーのメリットばかりが強調されていて、そのリスクというものがまだ浸透していないということで、こういった場合も含めて都民に対し食中毒予防に関する、特に家庭で余りまだ知られていないような情報の認識度、認知度等の調査を行いながら、家庭での食中毒予防に向けた効果的な普及啓発を実施していきたいと考えております。

2番目の「自然解凍用冷凍食品及び加熱調理用冷凍食品に関する利用実態等について」、こちらについては、都民に対して購入時にこういった食品の違いについて表示をよく確認するような注意喚起、そしてまた食品の表示等についてもよりわかりやすくなるように働きかけていくということです。

検討課題3ですが、「はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について」、こちらについては、より幅広い世代に対してこういったようなリスクが常識となるような形で共有でき

るように区市町村、子育て担当窓口や蜂蜜売り場、店頭などさまざまなチャンネルを活用した効果的な周知方法を検討して実施していきたいと、このように考えております。

○志村委員長 ありがとうございます。

今回のカレーのウェルシュ菌あるいは冷凍食品の利用実態、これらはこれまでのシンの衛生管理など家庭の台所での注意点に関するテーマに続いているところです。なので、ボツリヌスは別として、現在事業者向けにはHACCP、こういったものの義務化の話がある中で、家庭でもこのHACCPに相当するような、どこに注意すべきかというクリティカルコントロールポイントですか、こういったものをお示しして行って、しっかりと家庭での食中毒予防が図れるように、これまでのこの委員会でのテーマを取りまとめてうまく情報発信していく。そういう方向も考えていければよろしいのかなと思いますが、その点についても委員の皆様にご了承というか、そういう方向についてご承知いただければと思います。よろしく願いいたします。

3 報告事項

(1) 平成29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 それでは、次に報告事項に移ります。

まず、平成29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、事務局からご説明をお願いします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 それでは、資料3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回専門委員会は本年7月3日に開催いたしました。そこで検討された議事及び報告事項について順番に説明いたします。

まず、(1) 議事：事例の検討について。こちらですが、平成28年12月1日から本年5月31日までの間に、東京都医師会、東京都薬剤師会から提供された3事例のうち2事例について検討を行いました。もう1事例については、5月31日に送られてきておまして、専門委員会開催までに情報の精査が終わりませんでしたので次回の専門委員会で検討予定となっております。この2事例を検討した結果、1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、都医師会及び都薬剤師会を通じて医療関係者（医師、薬剤師）の方々に情報提供を行い、また類似事例情報の収

集への協力依頼を行ったところでございます。また、もう1事例については、症状と当該製品・成分との因果関係は特定できませんでしたが、事例として蓄積していくべきだろうというような結論に至りました。

続きまして、報告事項として3点ご報告をいたします。

まず(2)報告事項1点目ですが、平成27年度第2回の食品安全情報評価委員会において、健康食品との関連が疑われる健康被害には発生のパターンがあると思うので、製品との因果関係にこだわらず、概略的に情報発信をしていくべきというようなご意見があったことを受けまして、今年度の当専門委員会での事業として、平成18年度から昨年度末までに蓄積された健康食品による健康被害事例350事例について、その発生傾向を解析することとしたことをご報告いたしました。

次に、報告事項の2番目については、前回の当専門委員会での検討内容、報告事項について、昨年度第3回の食品安全情報評価委員会に報告しましたという内容になります。

報告事項の3番目は、事業開始以降の集計結果の報告で、前回の専門委員会での集計結果に今回の2事例を追加したものになります。

なお、今回の専門委員会から、静岡県立大学薬学部教授で医薬品情報解析学がご専門の山田浩先生に専門委員としてご就任いただいております。

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 ただいまのご報告の件についてご質問、ご意見がありましたらお願いします。

○穂山副委員長 どうもありがとうございました。最近報道でもありましたプエラリア・ミリフィカの健康危害に関してもこちらのほうで情報は集まってきているのでしょうか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 今回の事例にはなかったですけども。

○穂山副委員長 今までの情報の中でないのでしょうか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 今までの中ではあります。それほど多くありませんが、何事例かはあって検討していますけれども、因果関係が明らかなものはございませんでした。

○穂山副委員長 ないのですか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 ええ。

○穂山副委員長 ここの患者数の20代のところで例えば27人おりますけれども、このあたりでそういった情報は抽出できないのでしょうか。この辺は多分そういう年代の

方が使うと思います。

○薩埵食品医薬品情報担当課長　また今情報解析、こちらのほうもそういった事業を始めていますので、またいろいろな傾向が出てくるかと思えます。またその辺が出ましたらご報告させ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。よろしいですか。

(2) 避難所における食中毒予防に関する普及啓発について

○志村委員長　次に、「避難所における食中毒予防に関する普及啓発について」、事務局からご説明お願いいたします。

○小澤課長代理　では、お手元に資料4をご用意いただければと思います。資料4「避難所ですぐに使える食中毒予防ブック」でございます。

こちらの避難所生活における食中毒予防のテーマにつきましては、昨年度第2回委員会におきましてご検討いただきました後、実態調査を行いまして、その結果を2月の第3回委員会でご報告をさせていただいたところでございます。このときのヒアリング結果ですとか、あるいは実際に過去に災害のときに使用された資料などをもとにいたしまして、避難所が開設された際、その場ですぐに活用できる食中毒予防の資料を一冊にまとめたものがこの食中毒予防ブックでございます。

こちらの原画の作成に当たりましては、委員の皆様からも貴重なご意見をたくさんいただきまして、どうもありがとうございました。この場をかりてお礼申し上げます。

また、紙面の都合などによりましてご意見を十分に反映し切れていない箇所もあろうかと存じますが、ご容赦いただければと存じます。

現状、このとおり原画ができ上がったところでございまして、今後印刷をかけてまいります。仕様といたしましては、このページの左側にミシン目が入ってカレンダーのように1枚1枚切り離して使用できるようになる予定でございます。

時間も限られておりますけれども、簡単に本資料の内容をご紹介してまいりたいと思います。

まず表紙の目次をごらんください。内容といたしましては、避難所ですぐに使えるものということで、管理責任者用の各種マニュアル類、それから配布用のリーフレット、掲示用のポスターで構成しております。また、東京の地域特性といたしまして、外国人の方が

多くおられるということがございますので、避難所の方向けのリーフレット、ポスターにつきましては、英語、中国語、韓国語の多言語版を設けております。

では、まず管理者用のマニュアル類ですけれども、1枚めくっていただきますと、資料1といたしまして、食中毒予防のためにそろえたい衛生用品の例を記載しております。その裏面には、やはり手洗いが重要だということで、水が使える場合、使えない場合の手洗い環境の整備についての資料がございます。

次に、資料2といたしまして、食中毒予防のチェックリストがございます。こちらは食品の受け入れ、保管、配布、自炊・炊き出しなどへの対応ということで、食品を取り扱うそれぞれのシーンで注意すべきポイントをリスト化したものでございます。

次に、資料3、館内放送のマニュアルでございます。昨年度実施いたしました調査の中でも館内放送の活用も有効な情報伝達手段であるというような声がございましたので、食事の前や胃腸炎患者が発生したときなど、それぞれのタイミングでの放送内容の例を示しております。

続いて、資料4は、塩素系消毒液の希釈方法やその使用上の注意点を示したものでございます。

資料5、資料6は、トイレの清掃マニュアル、汚物の処理マニュアルです。特にトイレにつきましては避難所の衛生管理上重要なポイント、場所になりますので、詳細に手順を示しております。

以上が管理責任者用のマニュアルとなります。

続いて、資料7からはリーフレットとなりますが、内容的には避難者向け、炊き出しボランティア向け、避難所にお弁当などを提供される方向けの3種類ございます。なお、昨年度の調査でも、これまでの震災では電気につきましては比較的早目に復旧していたということでございますので、この資料を適宜コピーして配布していただくことを想定しております。

まず、資料7ですけれども、こちらは避難されている方向けのリーフレットで両面のものとなります。手洗い、飲み水、それから食品の受け取り、自炊、食べる時、捨てる時といったときのそれぞれの注意点につきまして、紙面の都合上、最低限の要素となっておりますが、まとめております。

資料8は、資料7を多言語化したものでございます。

資料9は、炊き出しをされるボランティアの方向け。この裏面には避難所にお弁当やお

にぎりを持ち込んで提供される方向けのリーフレットとなっております。表と裏でおおむね同じ内容となっておりますけれども、特に裏面の一番下ですね、食品の運搬・提供のところで、熊本地震の際、ボランティアで持ち込まれたおにぎりによる食中毒があったという事を踏まえまして、温かい食品を保温性の高い状態で保管・運搬しないように注意情報を記載しております。

資料10からはポスターとなります。サイズがA4サイズとなりますので、ポスターとしてはやや小さ目にはなりますけれども、避難所の掲示板というよりは、手を洗う場所ですとかトイレ、調理を行う場所のあいたスペースに張っていただくことを想定したものになります。なお、いずれも水を使う場所となりますので、表面にちょっとフィルムを張って、水に強い加工をする予定でおります。

資料10は、手を洗う場所に張るポスター、裏面は水が使えない場合の手指の消毒を呼びかけるポスターとなっております。

資料11は、資料10を多言語化したものでございます。

資料12は、トイレに張るポスターでございます。多くの避難者の方が利用されるトイレにつきまして、清潔な利用などを呼びかける内容となっております。

資料13は、トイレのポスターの多言語版です。

資料14は、自炊や炊き出しを行うような場所に掲示するポスターでございます。調理をする人、調理のとき、調理の後のチェックポイントにつきまして、要点を絞って記載をしております。

資料15が資料14の多言語版で、最後、資料16が食中毒予防に関する問い合わせ先の一覧となっております。

ご説明は以上となります。冒頭の繰り返しとなりますが、現状、原画ができ上がったところでございますので、今後こちら製本をいたしまして、各指定の避難所に行き渡るように区市町村の防災担当部署に配付をしていく予定でございます。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。

ただいまのご報告についてご質問やご意見を頂戴したいと思いますが、初めに、遠藤委員からお願いできでしょうか。

○遠藤委員 とてもよくでき上がっていると思います。どうしても避難所が出たときにはその細かいことを細かく書いてもなかなか見られないものですから、ここに挙げてある最低限の項目がぱっと見てわかるような感じになっていますので、非常にいいのではないかと

など思って見ていました。

ただ1点だけ、どうしてもポスターで張るときに大きいと本当に目がつくのですが、紙面の都合上でA4判というので、これがポスターだけ大きいのが何かできたらすごくいいなと思いました。以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

ほかに何かございましょうか、矢野委員は。

○矢野副委員長 今思いつきで申しわけないのですがけれども、塩素系消毒剤を使用するときにペットボトルを使うというのが非常に気になっていまして、何回か前もこの委員会でも検討はありましたけれども、ペットボトルに希釈して入れるとそのまま間違っ飲んでしまうとかという事故もあるということなので、できれば希釈が必要な塩素剤を売っている製造元に、例えばこれが塩素の濃い液だとすると、ボトルの口あたりにシールみたいなものを何枚かぶら下げておいてもらって希釈した後、そのシールを1枚剥がして、希釈したペットボトルに張れば済むみたいなオプションがあってもいいのかなとふと気がつきました。塩素剤を希釈したボトルには必ず書きましようよと言っても、避難所で一生懸命希釈した後、ペットボトルに書こうと思っても、いや、フェルトペンがないのどうのこうの言って、後でいいやと置いちゃうともう間違いのもとになると思いますので、今回のマニュアルに直接関係ありませんけれども、ひとつ考えてもいいのかなと思ったところです。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

ほかに何かご意見等ございませんでしょうか。

(3) その他

○志村委員長 それでは、最後にその他とし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 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いたします。

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す

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29年度第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。まことにありがとうございました。

午後3時48分 閉会