

東京都食品安全情報評価委員会

平成29年度

第1回情報選定専門委員会

日時 平成29年7月4日(火)

9:59～11:41

場所 健康安全研究センター本館 6階

6A会議室

東京都健康安全研究センター

午前9時59分 開会

1 開 会

○薩埵食品医薬品情報担当課長 それでは、定刻ちょっと前ですが、皆様おそろいということなので、ただいまより平成29年度第1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長からご挨拶申し上げます。

○室井企画調整部長 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企画調整部長の室井でございます。今年度は健康情報解析担当部長にかわりまして私が本委員会の事務局を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

今年度第1回の専門委員会の開催に当たりまして一言ご挨拶を申し上げさせていただきますと思います。

委員の先生方におかれましては、当委員会の委員をお引き受けいただきまして、厚く御礼申し上げます。また、本日は大変お忙しい中、また大変暑い中、朝早くから当センターまでお越しをいただきましてまことにありがとうございます。

委員の皆様ご案内のとおり、本委員会の役割は、食品等の安全に関するさまざまな情報の中から本委員会で調査すべき情報、あるいは都民に速やかに提供すべき情報を選定するというところでございます。そしてその選定いたしました情報につきまして都民等への効果的な情報提供のあり方などについてご意見も頂戴したいと考えてございます。

本日の委員会では、ウェルシュ菌や乳児ボツリヌス症といった最近のトピックスのほか、都内の食品監視業務を行う中で東京都職員が調査してまいりましたものも加えまして、合わせて4つのテーマが候補として挙げられているところでございます。どうぞ委員の皆様方からは忌憚のないご意見を頂戴いたしまして、適切なテーマを選定していただきたく思います。また、今後に向けたアドバイスなども頂戴したいと考えているところでございます。

食の安全は時代を問わず都政の重要なテーマであると考えております。一方で、時代の変化とともに情報提供すべきテーマ、あるいはその情報提供の仕方というのも変わってくるものと考えております。ぜひさまざまなお知恵をいただきながら、都としての取り組み

を進めてまいりたいと考えておりますので、よろしくお願い申し上げます。

○薩埵食品医薬品情報担当課長　ここで、専門委員会の委員のご紹介をさせていただきます。お手持ちの座席表のつづつてある資料、こちらを1枚めくっていただきますと専門委員会の委員名簿、もう1枚めくっていただきますと事務局の名簿ということになります。

昨年度の専門委員会では公募委員として種田委員にご出席いただいておりますが、今年度は松井委員にお願いしております。では、松井委員から簡単に一言ご挨拶をお願いできればと。

○松井委員　皆様、おはようございます。本年度から皆様とご一緒させていただきます松井千輝と申します。よろしくお願いいたします。皆様ほどに専門の知識は全くなくて、ただちょっとだけ関心があって詳しい消費者からの一言と思って、皆様の中に入れていただけるとありがたく存じます。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　松井委員、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。

本専門委員会の開催には、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。本日は全5名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します。

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

○穂山座長　皆様、おはようございます。きょうはお忙しい中、お暑い中、お集まりいただきましてありがとうございます。

それでは議事に入りたいと思っておりますけれども、本日の資料の確認を事務局からお願いいたします。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当）　事務局の小澤でございます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

資料の確認でございますけれども、先ほどごらんいただきました座席表、名簿のつづりが1つと、それからダブルクリップでとめられた本日の資料がございます。こちらのダブルクリップ外していただきますと、1枚目が次第になっておりまして、1枚めくっていただきますと資料1といたしまして「情報判定シート」がございます。こちらが4枚ございます。その次に、資料2といたしまして「収集情報一覧」がございます。それを1枚めくっていただきますと各収集情報の資料ですね。資料2-1として「二日目のカレーによる

ウェルシュ菌食中毒の発生」というもの、そのホチキスどめのものの次の資料になりますけれども、資料2-2といたしまして「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」というつづりが1つ、それからこの関連の参考資料といたしまして、その次に冷凍食品のパッケージの例の資料をおつけしております。その次になります、資料2-3といたしまして「調理施設で使用する洗浄用スポンジ等の衛生実態調査」というものが1つ、それから最後の収集情報になりますが、資料2-4といたしまして「はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について」というもの、最後に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などの資料がございます。

以上が本日の資料でございます。

○ 穠山座長 皆様、ございますでしょうか。

それでは議事に入りたいと思いますので、まず、本専門委員会の公開について確認したいと思います。

会議は原則として公開となります。ただし、お手元の参考資料、後ろのほうのつづりの参考資料の2ページ目をちょっとごらんいただきたいと思いますが、東京都食品安全情報評価委員会の運営についてですけれども、第3の規定によりますと、「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ご説明がありましたように、「委員限り」の資料を除き、公開ということではいかがでしょうか。——よろしいですか。それではそうさせていただきます。

続いて、議事に入る前に、今回新しい委員もおられますので、この専門委員会の位置づけ、役割について事務局から簡単にご説明ください。

○ 薩埵食品医薬品情報担当課長 参考資料をお開きになっていただいて、その3ページ目「情報選定専門委員会の設置について」という資料をごらんください。

こちらの第1にございますとおり、この専門委員会は、食品安全情報評価委員会での情報の分析、評価、こちらを効率的に行うために設置されたものでございます。また、第3

に「食品等の安全性に関する情報のうち、情報評価委員会で調査すべき情報及び東京都が都民へ速やかに提供すべき情報を選定し」とございますとおり、収集された情報をもとに評価委員会で検討する情報の選定や議論の方向性、こういったことをご検討していただく場と位置づけられております。

2 議 事

(1) 収集情報の選定

○稲山座長 それでは、議事(1)の情報選定に入りたいと思います。

この情報選定委員会は、先ほどご説明がありましたように、この議題の中から評価委員会で検討する情報を選定するというのが一つの目的になっています。

それでは、事前に委員の皆様からいただいた判定内容を確認しながら、改めてご意見をいただき、最終的に結果のまとめをさせていただきます。収集情報は全部で4題ございますので、それぞれ検討していきたいと思いますが、まず事務局より4題の収集理由について簡単にご説明ください。

○小澤課長代理(食品医薬品情報担当) では、資料2をごらんいただけますでしょうか。収集情報の一覧が記載されている資料でございます。

本日の収集情報は4題ございますけれども、まず1点目が、「二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生」でございます。こちらは、本年3月に都内の幼稚園で二日目のカレーを原因とするウェルシュ菌食中毒がございました。ウェルシュ菌による食中毒は以前からよく知られた食中毒ではございますけれども、この件を受けまして多くのマスコミで二日目のカレーによる意外な食中毒として取り上げられたというところでございます。そこで、この件につきましては、家庭での食中毒予防に関する普及啓発を検討する際の題材になるのではないかというような観点から、収集情報とさせていただいたところでございます。

2つ目のテーマですけれども、「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」でございます。当センターにおきまして実施した実態調査でございます。近年、冷凍食品でお弁当にそのまま入れておくとお昼ごろには自然解凍されて、ちょうど食べられる状態になっているというものが広く販売されておりますけれども、本調査はそれらの冷凍食品につきまして、食べる時点での微生物学的な実態や消費者の利用実態などに

ついて調査を行ったものでございます。本調査結果を踏まえまして、お弁当の食中毒予防といったような観点から、評価委員会での検討の必要性につきましてご検討いただければと思います、収集情報とさせていただいたものでございます。

3点目ですけれども、「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」でございませう。都の保健所において実施した調査でございませう。調理施設で実際に使用されていたスポンジの汚染実態ですとか、それからスポンジからの汚染の移行などにつきまして調査を行ったものでございませう。本調査結果を踏まえまして、やはりこちら家庭での食中毒予防といったような観点から、評価委員会での検討の必要があるかどうかというところをご検討いただければと思います、収集情報とさせていただいたところでございませう。

最後、4点目になりますが、「はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について」でございませう。本年3月、都内で蜂蜜による乳児ボツリヌス症の死亡事例が発生いたしました。この件を踏まえましてマスメディアでも、両親はもとより祖父母など育児にかかわるさまざまな関係者の方々への周知の必要性が指摘されているところでございませう。乳児ボツリヌス症に関する普及啓発という観点で、評価委員会での検討すべきかどうかご検討いただければと思います、収集情報とさせていただいたものでございませう。

以上でございませう。

ア 二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生

○穂山座長 ありがとうございます。きょうは4題ありますので、早速入りたいと思います。

まず、1題目の「二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生」について検討いたします。まず、事務局から概要をご説明ください。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） では、資料2-1をごらんいただけますでしょうか。先ほど申し上げましたとおり、こちらは本年3月に都内の私立幼稚園におきまして、園児や教職員合わせて報道発表時点で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でございませう。この事件の原因食品はカレーライスとありますけれども、これはこの幼稚園での年長組を送る会のために、前日のお昼ごろ、教職員と園児と一緒に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せう。

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。添付資料の1の3ページをごらんいただけますでしょうか。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する菌でございます。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、それから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、ウェルシュ菌の芽胞は100度で数時間加熱をしても生存すると言われておりますが、食べる直前にしっかりと加熱を行えば基本的には予防できる食中毒と言えるのかなと思います。

発生件数は、都内で毎年数件程度という状況でございます。

主な原因食品ですけれども、肉、魚、野菜を使用した煮物ですとか、大鍋で大量に調理されるようなカレー、シチューなどで、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、再加熱が不十分なまま食べてしまうと食中毒になるというのがウェルシュ菌食中毒の典型的な発生パターンと言えるかと思えます。

症状は下痢、腹痛が中心で、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、それから再加熱も同様ですね。それから、作り置きはせずに早目に食べるということ、作り置く場合には小分けをするなどして、できるだけ早く温度を下げるといったところがポイントになるかと思えます。この事例では再加熱はしていたということですが、焦げつかないように弱火で時々火をとめながら行っていたということで、十分ではなかった可能性があるというところがございます。

資料2-1、初めのページに戻っていただきまして中段のところになりますけれども、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、そういう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がございます。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るというようなところが都民にとって意外性のある事実という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例といたしまして、参考までにその下に、平成24年の「あずきぱっとう」によるボツリヌス菌食中毒の事例を記載しております。このほか、添付資料3、8ページになりますけれども、こちらは新聞記事の一部になりますが、上段のほうに表でございまして、ほかにもセレウス菌ですとか黄色ブドウ球菌といっ

たような菌が加熱だけではちょっと予防ができない食中毒菌と言えるかと思います。

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ると、特に都民に対してはまだ十分に浸透していないと捉えることもできるのかなと感じているところでございます。

ご説明は以上になります。

○穠山座長 ありがとうございます。それでは、この課題について先生方からご意見をいただきたいと思いますが、あらかじめ先生方から情報判定シートでご意見いただいておりますので、それを踏まえてちょっと改めてご意見いただきたいと思います。

まず小西委員、いかがでしょうか、この課題について。

○小西委員 今ご説明がございましたように、やはり二日目のカレーというのはどちらかというとおいしい、そちらのほうが。わざと二日目に食べるとかそういう方も多いかと思っておりますので、このウェルシュ菌という、言ってみれば芽胞をつくる菌というものが食中毒の原因菌としてあるのだという認識と、それからこのカレーみたいに熱伝導度の悪い食品、シチューなんかもそうですけれども、そういうものは表面が温かくなっても中はなかなか暖かくなれないので、すぐ食べられるようにするためには中途半端な温度で温めてしまう。もう、一回煮ているから大丈夫という意識で60度とか70度ぐらいしか温めないで、中は結局40度ぐらいになって人肌ぐらいになっちゃうということで事故が起こるのではないかなと思うんですね。これからキャンプもありますし、夏こういうカレーをつくる機会というのは多くなるので、緊急な情報の提供が必要だと私は思っております。

○穠山座長 ありがとうございます。中途半端な温度でちょっとやってしまう可能性があるということで、中途半端な温度、加熱で。

○小西委員 中途半端、やはりカレーをつくってキャンプなんかで次に食べさせるときは、そんな熱々のものを提供するとやけどしたりして子供のほうが嫌がるじゃないですか。だからもう食べるのにちょうどいいねという温度で食べさせちゃうことが多いかなと思うんですね。その温度は言ってみれば菌がふえている、まだ殺菌に至らない温度なのではないかと。十分という言い方がちょっと何ていうのかな、人によって感じ方が違うと思うんですね。だから75度とか80度で1分ぐらいはぐつぐつ煮なきゃだめよとか、そういう具体的なイメージというのにも必要かなと思うのですが。

○穉山座長 ありがとうございます。

それでは志村委員、お願いします。ご意見いただければと。

○志村委員 自由意見のところにかかせていただきましたが、健康被害の未然防止という観点よりは、これはもう実際に事故が起こっているということで、むしろ拡大防止ということであろうかと思えます。

あとこの芽胞、耐熱性芽胞を形成する細菌ですが、添付資料2の朝日新聞の委員限り資料ですか、こちらの中ほどに書いてあるところを見ると100度で60分間加熱しても死滅しないとされているようです。結局ポイントというのは、つけない、ふやさない、殺すというのがあるかと思うのですが、そのふやさないというところに対する対応が余りうまくできていないのかなと思えました。

あと例えば、ですから大鍋で煮たりすると酸素と触れずにというようなこともあるので、そのあたりをもう少し丁寧に情報提供するような仕方というのがあればよろしいのかなというような感じがしております。

○穉山座長 ありがとうございます。もうちょっと丁寧に説明するということが必要だという、ありがとうございます。

それでは矢野委員、お願いできますか。先生は最初の健康被害の未然防止は、多分もう起きているということで「×」ですか。

○矢野委員 そうです。既に起きているのに未然ということはないだろうと思って、あえてバツェンをつけさせていただきました。意見のところにも書かせていただきましたように、今、ウェブ上でいろいろな調理のレシピなんかがいっぱい出ていて、カレーは一晩寝かせたほうがおいしいというレシピのほうが先行しており、こういうウェルシュ菌なんかによる食中毒のリスクのほうがかき消されている状況にあると思えます。特にリスクを発信するのは行政部門であって、おいしい、おいしいよというのはウェブとかマスコミとかそっちになってくるので、つつい勝ち負けで言うのも変ですけども、行政側の情報発信が負けがちになっているのかと思えますので、行政のほうが、一晩寝かせておいしくなるよりも食中毒のリスクも同じか、もしかするともっと高いかもよというのを積極的に発信していく必要があるのかなと思えます。

それと、駄じゃれを言うてはいけないのでしょうけれども、小西先生も御指摘のように、「十分（じゅうぶん）加熱」と書いてあるのを、読み方にはよっては「10分加熱」と読んでしまうのは調子悪いと思うので、その辺の表記も発信するときは考慮する必要がある

のかなと思います。

以上です。

○穂山座長 ありがとうございます。たくさんつくってしまった場合はやはり小分けして冷蔵庫に入れるというところも重要ですかね。そのふやさないというところで。

○矢野委員 家庭用ぐらいだったらせいぜい量的にも大したことないから、そのままガスレンジの上に置いておいても多分1～2時間で冷めてくると思うのですけれども、大量の場合は下手すると一晩置いても冷めないですよ。そんなので、置く場合は小分けして速やかに冷やすというのをポイントとして、既にもう情報としては出ていますけれども、再度発信する必要があるかなと思います。

○穂山座長 ありがとうございます。

それでは最後に松井委員、お願いいたします。

○松井委員 ほぼ皆様とご一緒なんですけれども、二日目のカレーがやはりおいしいというその話は皆さんよくご存じのことで、それは家庭においてもそうなんですけれども、先ほど小西先生からお話があったように、キャンプとかアウトドアに行ってしまったときに、全部食べ切ってしまうえばいいのですが、翌日残ってしまった場合にもったいないから食べようということがあると思うんですね。そうした場合に量が多分家庭よりも多いので、中に加熱できないままということが大いに考えられると思っています。家庭においては冷蔵庫に入れることもできるのですけれども、大量のものというのを小分けにして冷蔵庫に入れるというのはなかなか難しいと思いますので、家庭ももちろんなんですけど、アウトドア、学校の先生だったりあるいはキャンプに連れていく若い学生だったり、その子たちに対してのきちんとした告知が必要なのではないかなと考えます。

以上です。

○穂山座長 ありがとうございます。アウトドアでのところも一応そういった情報提供したほうがいいと、ありがとうございます。

それでは、私も皆さん方と同じご意見で、これはもう既に起きている事故があります。情報を流しているのですけれどもなかなか伝わっていないということで、評価委員会のほうでもう一回効率よく情報をどのようにしたほうがいいのかということを議論したほうがいいのではないかと考えます。

それでは、この議事に関して、内容のまとめと確認を事務局からお願いしたいと思っています。

○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。今、皆様の意見、総じてやはり二日目のカレーはおいしいのだけれどもということで、そういったことは一般的に知られているのですけれども、それに潜むリスクというのはまだなかなか皆一般的には知られていないということで、家庭での調理またはアウトドアでの調理、こういったところでの注意点について、方向性としてどういった普及啓発が必要かというのが必要ではないかというような方向性だったかと思います。

○穠山座長 ありがとうございます。

それでは、情報選定委員会としての結論をまとめたいと思います。この「二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生」に関しましては、加熱だけでは予防できない食中毒菌の対策について、家庭での食中毒予防に関する普及啓発という視点で、食品安全情報評価委員会での検討事案としたいと思いますけれども、いかがでしょうか。

どうぞ、志村先生。

○志村委員 報道資料ですか、新聞のこういった記事を見ると大量調理のときに生じやすいということで、飲食店とかイベント等で生じやすい。家庭でどの程度発生しているかという、その比率みたいな情報というのはわかるのでしょうか。家庭におけるこういった食中毒事例というか。

○門間課長代理（食中毒） 食中毒検査担当をしております門間です。

ウェルシュ菌食中毒は家庭でも発生していますが、症状が軽いので表面に出てこない状態です。カレーの話で申しますと、かなり前になりますが、和歌山のヒ素事件のとき、カレーを食べてちょっとでもぐあいが悪くなった複数の方が、これらの方々は各々別々のご家庭で別の事件になるのですが、保健所に相談されて、検体が搬入されました。検査の結果、複数の事件の検体からウェルシュ菌が検出された記憶がございます。これらの事件は、全て食中毒ではなく有症苦情として取り扱われておりますが、このように、隠れた食中毒は家庭でも多く発生していると思われれます。

○穠山座長 ウェルシュ菌だけではなくて、ほかの例えば黄色ブドウ球菌とかセレウスとかその辺もやはりありますか、芽胞があるのですか。その辺の事故というのものもある。

○門間課長代理（食中毒） 原因菌がブドウ球菌でもセレウスでも、家庭での事故は発生しています。特にウェルシュ菌食中毒に関しては、下痢も多くて数回という様に症状が軽いため、集団でないとなかなか探知されないというのも特徴になっています。

○穠山座長 ありがとうございます。志村先生、よろしいですか。

○志村委員 はい。

○穠山座長 それでは、先ほどお話ししましたように、これは食品安全情報評価委員会での検討課題としてその旨報告するようにいたしたいと思いますが、よろしいでしょうか。

どうぞ、矢野先生。

○矢野委員 後でいいかと思うのですけれども、今回4題ありますので、評価委員会に上げるとしても、何題かをまとめて出すとか、どれかを削除するとか、テーマの選定の仕方については最後に検討いただければよろしいかと思います。

○穠山座長 わかりました、ありがとうございます。

イ 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

○穠山座長 それでは、次の収集情報に入りたいと思います。

2 題目の「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」に関して、事務局からご説明いただければと思います。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） では、続きのテーマ「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」、概要をご説明いたします。

資料2-2になりますけれども、まずは資料2-2の後ろにおつけしております冷凍食品のパッケージの例ですね、こちらをごらんいただければと思います。こちらの冷凍食品のパッケージをそのまま印刷したものでございます。今回の調査で対象にした検体ということになります。

こちらはまず1枚目ですけれども、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というのが広く販売をされております。1枚めくっていただきますと2ページ目、こちらは1枚目とよく似てはおりますけれども、食べる前に加熱が必要な冷凍食品の例になります。1枚目、2枚目は冷凍食品の総菜でしたけれども、3枚目にあるような冷凍食品のブランチングした野菜ですね。これにつきましても同様に上のほうは自然解凍できるもの、下のほうは加熱が必要なものとなっております。

1枚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、表面に例えば上の例でいきますと「自然解凍でもOK！」などと記載されております。一方、2枚目を見ていただきますと、加熱調理用のパッケージには上のパッケージの左下に「電子レンジ専用」と書いてあったり、その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、「自然

解凍不可」というような表示もございます。また、下のパッケージになりますと、表面にはそのような表示がないという状況でございます。

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ございますけれども、パッケージや商品の形態が類似しているために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収集情報となります。

資料2-2をごらんいただけますでしょうか。2番目の調査内容及び結果というところからご説明をいたします。今回の調査の内容ですけれども、消費者の利用実態調査、それから微生物学的な実態調査、それから表示の実態調査の3点でございます。

まず、利用実態に関するアンケート調査ですけれども、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、わかりづらいなどをまとめた「わかりにくい」というような回答がおおむね半々くらいというような結果でございました。また、調理法を確認するかどうかという問いに対しましては、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ことがあるかとの問いに対しましては、「ない」との回答が93%となっております。

次に、微生物学的な実態調査です。自然解凍用、加熱調理用それぞれについて、お弁当を食べるときの状態を想定した検査を行うために保存試験を行いまして、その前後で細菌検査を実施しております。この実験は弁当の保存状態には、実際にはさまざまなケースが考えられるわけでございますけれども、弁当用総菜では35度で9時間、野菜では30度で6時間と通常想定されるような保存の実態よりも負荷の高い条件で実施しております。また、検査法につきましても、保存試験前後での検出状況の変化を確認しやすくするために冷凍食品の成分規格で定められた方法よりも感度の高い方法で実施しております。

なお、検査結果の表が弁当用総菜、野菜とございますけれども、その次に参考といたしまして、冷凍食品の成分規格、それから弁当及び総菜の衛生規範を載せております。いずれも保存試験後のこの状態に当てはめるべきような値ではございませんけれども、あくまで参考ということでごらんいただければと思います。ちなみに、今回調査対象としている自然解凍用の冷凍食品は、成分規格の分類で申し上げますと無加熱摂取冷凍食品、加熱調理用のほうは加熱後摂取冷凍食品となります。

検査結果ですけれども、表にございますとおり、弁当用総菜、野菜ともに、自然解凍用よりも加熱調理用のほうが保存試験後の細菌数などのオーダーが高くなったということをございます。

最後に、表示の実態調査でございます。こちらも弁当用総菜、野菜ともに同様の結果となっております。まず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ございました。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す。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ですとか、飲食に供する場合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であるかどうかという表示は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。

収集理由の繰り返しとなりますけれども、この件を踏まえまして、お弁当を含め、家庭での食品衛生、食中毒予防といったような観点から消費者に何を発信していくべきか、評価委員会での検討の必要性とあわせてご検討いただければと存じます。

以上でございます。

○ 穠山座長 ありがとうございます。それでは、この課題について先生方のご意見いただきたいと思ひます。

まず、情報判定シートで上から2番目になりますけれども、小西先生、いかがでしょうか。済みません、ご意見いただひて。

○ 小西委員 変えたほうがいい。最初に言っちゃうと矢野先生が。

○ 穠山座長 変えますか。では矢野先生から、済みません。

○ 矢野委員 済みません、私が思ひるのは、まずは情報のテーマ、タイトルの文言を変えたほうがいいのかなど。私は、この収集情報をあらかじめいただいたときに、自然解凍による冷凍食品というと、別に自然解凍しようと電子レンジでチンして解凍しようと流水で解

凍しようといいいんじゃないのと思ったんですけれども、よくよく読めば、加熱調理しなきゃいけない食材を冷凍してある冷凍食品と、解ければそのまま食べられるよという冷凍食品の区分が中を読めばわかるのですけれども、このテーマからは読み取れないので、ちょっと今思いつきなのですが、テーマの文言を例えば「自然解凍用冷凍食品と加熱調理用冷凍食品の利用実態について」とか、要旨の中に括弧書きで書かれていますけれども、この言葉を使ったほうがぴんとくるのかなと思います。

私の意見としましては、このテーマでは、内容を誤解する可能性がありますので、表示も含め確かにしっかり検討しないと、下手すると食中毒の原因になる事例かなと思いますので、評価委員会での検討は必要だと思います。

○ 穂山座長 ありがとうございます。私もちょっとよくこれ理解できなかったのですが、テーマの課題ですね、文言だけちょっと少し修正が必要かなと、同じ意見で思っております。

それでは志村先生、いかがでしょうか。

○ 志村委員 私もこの自由意見のところに書かせていただいたとおりです。既に都として一般社団法人日本冷凍食品協会に適切に情報提供されていると判断するわけですが、やはりこの表示というのをきちんとしていただくというのは大事であろうかと思えます。

こちら先ほどのこの委員限り資料を拝見して2枚目の例えば「ほうれん草グラタン」。ここの下の、自然解凍でもいいと書いてあるのはいいんですけれども、逆に自然解凍ではだめというところが消費者にうまく伝わっていない面があるのかなというぐあいに思えます。電子レンジ専用の「ほうれん草グラタン」で、下に何ですか、ここは「自然解凍不可」という字がとても小さいですね。こういうのはもう少し大きく書いて頂くべきかと。消費者は多分これ、読まずに大きく目に飛び込んでくるところだけで判断してしまうという傾向があるかと思えます。例えば特定保健用食品なんかでも許可表示というしっかり書かれているところをごらんにならずにキャッチコピー、これで判断されるという傾向がどうもあるようです。それと同じようにこういった大事なところは、自然解凍不可であればそういうところをもう少ししっかり書いていただくような方向性を、これは例えばどなたがやるのかよくわからないのですけれども、都としてそういうところをリーダーシップみたいなものをもっていただいて、持っていけるような方向になればこの委員会の意義は大きいのかなというぐあいに思っております。

以上です。

○ 穂山座長 ありがとうございます。表示に関しては適切に情報提供されていると思

ますけれども、ちょっともう少しわかりやすいような形にしたほうがいいのではないかと
いうご意見です。ありがとうございました。

それでは松井委員、いかがでしょうか。

○松井委員 もしかしたらご年配の方を敵に回しちゃうかもしれないのですけれども、ま
ずこのアンケートが50代、60代と30代、40代になっていて、冷凍食品は一体何十
代が一番よく使っているのかなというところにまず疑問を感じたというところがあります。
お弁当のものをつくる方は多分今だと30代が一番多いのではないかなと思いますし、2
0代の母親もいますし、10代の子が自分でつくる場合もあると思います。私が子供が幼
稚園ぐらいたったときにはこの自然解凍というのがもう出ていて、子供たちの母親と話す
こともあったのでその情報は共有できていましたし、済みません、ちょっと敵に回したら
申しわけないのですが、書いてあるのでわかるよねというような感じだったんです。ただ、
昔から冷凍食品を利用していない高齢の方だったり、あるいはずっと冷凍食品はこんなも
のなんじゃないかと思っている方が改めて意識を変える必要がある場合もあるのかなとい
う気もしています。

表示に関しては、済みません、私たちの世代からしたらちゃんと書かれているなという
そんな認識があって、見たらわかりますということはあるのですけれども、年代に対して
のターゲットが例えばご年配の方向けということであればもっと大きく書いたほうがいい
ですし、今までこういう自然解凍とかそういうことの認識がないという方が多いというこ
とがわかればそれはきちんと書いたほうがいいと思いますが、個人的な年代、私たちの年
代からだと特に問題はないなと思ったのでこのように書かせていただきました。済みませ
ん、敵をつくったかもしれませぬ。ありがとうございました。

○穠山座長 貴重な意見、ありがとうございました。確かに私は全然お弁当をつくらな
いのですけれども、余りこういう意識がないですよね。なので、うちの妻に聞いてみると当
たり前だよと、それで別にこんな問題ないという感じでした。世代によって全然ちょっ
と意識が違うということですよ。どうもありがとうございました。

あと小西先生、いかがでしょうか。済みません。

○小西委員 コメントの前にちょっとご質問したいのですけれども、よろしいですか。

1つ目は、ページがちょっと書いていないのですが、資料2-2の2枚目ですね、冷凍
食品の成分規格がございませぬ。そこで、参考というところなんですけれども、これ昭
和34年にできているものですよ、それを持ってきているんですよ。それ以後、改正は

ないんでしたっけ。ちょっとネットで見たところ改正がなさそうなんですけれども、ちょっとそのところは厚労省を抜粋しているということなんです。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） こちら冷凍食品の成分規格につきましては変更はないかと思います。

○小西委員 昭和34年にできたものということですね。だからその時代は電子レンジもないし、考えてみれば。私が4歳のときだから。そんなときにできた規格なので今に合っているかどうかというのをまず1つあるかなというところですよ。

○穠山座長 そのころから自然解凍用というのはあったんですか。

○小西委員 あったということですよ。

○穠山座長 あったということですか。

○小西委員 それで、大腸菌群とありますよね、3個あって。大腸菌群とE.coli というのがありますね。その下にまた参考でお惣菜のところで大腸菌とあるのですが、この3つというのはリスクがどう違うのでしょうか。これは検出されてはならないということなので、リスクとしてはあると、一般細菌数よりもこれがあつたらいけないんだということで決められているのですが、この3つの種類はどうリスクが違うのか。

○穠山座長 E.coli は大腸菌と同じですか。

○小西委員 違うんですよ。

○穠山座長 違うんですか。

○小西委員 これはリスクファイルを見ると違うんですけども、でもそれは培養の仕方によって、いろいろな培養の仕方が違うということしかここには書かれていないんですね、だからリスク的にはどうなのかと、食中毒にはどれが一番関連するのかとか、そこを教えてくださいなと思うんですけど。

○穠山座長 微生物のご専門の先生、おられますか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 私も正確なことを言えるかどうか分からないんですけども、この中で一番要は製造管理をしっかりしなきゃいけないのは加熱後摂取冷凍食品ということになりますよね。これについて多分大腸菌群、この加熱後摂取で凍結直前に加熱されものについては、大腸菌群ということでより幅の広い細菌を陰性として若干そのやはり製造管理を厳しくしているということだと思います。それで、凍結前に加熱されているもの以外、要は加熱されていないものを含めたものについてはE.coli ということで若干あれですかね、その面では甘目になっているのかなというところがあると思います。

○小西委員 ではE.coliは大腸菌群に含まれるということによろしいですか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 私としてはそのように思っているのですが、もしちょっと微生物研究科のほうで何かコメントがあれば。

○平井食品微生物研究科長 食品微生物研究科の平井でございます。

E.coli と大腸菌、それから大腸菌群の違いですが、大ざっぱに言いまして、まず大腸菌群というのは自然環境の汚染ということで大きいものとお考えください。その中でいわゆるE.coli という、これは法律用語ではございますけれども、その大腸菌群の中にE.coli というものが含まれており、さらにそのE.coli というこの法律用語の中に大腸菌が含まれているというような、これは検査法上から成るのですけれども、そういう理解を大ざっぱにしてみてください。

そこで、大腸菌群に関しましては一般的な大ざっぱな、環境汚染というようなものの指標ということでお考えください。それからE.coli については、それよりはさらに厳しい規格ということで、一定のふん便汚染の指標というところですので、環境の中でも特にヒトの持っている大腸菌の汚染があったであろうというところを指標としていると。さらにその中の大腸菌というものに関してですが、これについては確定試験というものでヒトのふん便由来というところまで確認いたしますので、ヒトのふん便汚染があるよという確認をとっているということになります。

ただし、この3つの指標は全て指標ということで、それがあつたからといって即食中毒が起きるということではないのですが、大腸菌の汚染があれば当然ほかの細菌、ヒトの腸管系の病原菌、例えばサルモネラとかその他の汚染も考えられるということで非常にリスクとしては高いというような考え方でございます。

○小西委員 そうしますと、これは購入してすぐの試験というのはほとんどこの添付資料の1ページで自然界同様では大腸菌が出なかったんですけども、次のページの野菜においては保存試験後にはE.coli が出ているものがあるんですね。これE.coli が、買ってすぐだったらそれは出ないかもしれないけれども、含まれているということになるわけですよ。そういうものを何というのかな、お弁当に入れて大丈夫かなと思ったんですけども、。

○穂山座長 加熱調理しないで、つまり加熱調理用冷凍食品をそのまま自然解凍で解かしちゃって、例えば30℃で6時間、お昼に食べたときに陽性が出ちゃうということですよ。

○小西委員 そうそう、今のお話だったらE.coli が云々ではなくて、それと伴ってサルモネラも入っているかもしれないし、腸管大腸菌も入っているかもしれない。その危ないものも一緒に入っているかもしれないものがプラスになっているということは、やはりこれはちょっと見逃していいのかなというふうに心配になったんですが。

○穠山座長 だから、加熱調理用は必ず電子レンジで加熱するという。

○小西委員 加熱用と言わなくて自然解凍用というものも、やはり一回は。

○穠山座長 自然解凍用もちょっとやったほうがいいのではないかと。

○小西委員 いいんじゃないかなと思ったんです。

○穠山座長 30℃6時間はあり得ますからね。

○小西委員 ええ、朝入れて、6時ぐらいにお弁当つくって、それで12時ぐらいに食べるというのは普通行われていますよね。だからもうちょっと、これは昭和34年の古い規格を今までずっと変わらないでいるんですけれども、今こういう6時間たって食べるというそういう食事形態になってきた場合にはもうちょっと注意深く、つくるときにE.coli がいない状態で作るとか、なしにするというような企業努力みたいなものが必要なのではないかなと思った次第です。

○穠山座長 これは難しいですね。

○矢野委員 この委員会のレベルを超えた話ですが、小西先生が4歳のときの基準では、とてもじゃないがと思いますので、大腸菌もしくは大腸菌群だけが指標でいいのかどうかも含めて、国のほうの食品安全委員会みたいところに基準の改正も含めて要望できる機会があればやっていただけたらと思います。

○小西委員 要するに、私が言いたかったのは、自然解凍だから安全ということはないのではないかと、それはあるのではないかな。表示とかそういうものはあるかもしれないけれども、なるべく早く食べてください、自然解凍しても早く食べるようにというような注意喚起というのは必要なのではないですかねと思ったわけです。

○穠山座長 ありがとうございます。

今ご意見いただいていますけれども、ちょっと今の議論で難しい部分はあるのですが、私の意見としてはやはりこれを初め読ませていただいて、私はちょっとお弁当つくっていませんでしたのでわかりにくかったですね。ここはじっくりやはり次の安全情報委員会でもう一回議論したほうがいいかなとは思っております。確かに大事なところでありますので、今のデータも出ていますし、情報をどのように伝えるかというのは安全情報評価委員会

もう一回議論したほうがいいかなと考えております。

それでは、この議事に関して今ご意見をいろいろいただきましたけれども、内容のまとめと確認等、事務局からお願いします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 志村先生……。

○穠山座長 済みません、志村先生、どうぞ。

○志村委員 申し上げたかなと思います。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 よろしいですか。

○穠山座長 表示のところですね。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 ちょっと1点、昭和34年という話が出ていますけれども、実はこの資料、添付資料の3に出ている規格基準のこの34年の告示というのは全体の、いわゆる冷凍食品以外のいろいろな全体の食品自体の規格基準ができた告示が34年ということです。ちょっと私も定かではないのですが、たしか冷凍食品の規格基準が新たに加わったのがたしか昭和47年ぐらいだったかなと思います。34年と47年どう違うんだという話になりますし、もちろん私もまだ小学生でしたけれども。

○穠山座長 ただ、そのころから自然解凍用冷凍食品はありましたか、ちょっとその辺が。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 それは多分なかったと。

○穠山座長 ないですよ。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 当時は、私の知る限りですと、やはり冷凍すると要はものが腐敗・変敗しているだとか、いい悪いというのがなかなかわからない、見た目ではわからないというので、かなりいろいろな冷凍品に対しての製品差がかなりあったということでこういったような一定の衛生的な枠組みをつくったと記憶しております。ただ、そのときに多分、無加熱摂取冷凍食品というのはあったとは思いますが、そのまま弁当に入れて、要は無加熱摂取冷凍食品というのは通常は解凍したらそのまますぐ食べるというのが前提だったと思うんですね、多分設定では。ただ、こういう今のような形で何時間も置いてから食べるとか、そういったところまでは想定していたかどうかはちょっとわからないんですけれども。

○穠山座長 では一応内容をちょっとまとめていただいて、お願いします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 いろいろご検討ありがとうございました。この件については、表示をしっかりと見ればいいのかなどというところもあるのですが、やはり年代別によってはまだこういったところが周知されていないこともあるのかなというところと

か、改めてこういったようなデータを見ながら、弁当としてつくる場合の注意点、こういったものについて上の評価委員会でご検討してはいかがかというような意見だったかと思えます。

○ 穂山座長 ありがとうございます。それでは、情報選定委員会としての結論をまとめたいと思えます。

自然解凍による利用可能な冷凍食品に関する実態調査については、お弁当に自然解凍を喫食する冷凍食品というのは結構今多いので、特に購入時、使用時に表示をよく見る必要があります。この弁当の調理、家庭での食中毒予防という視点で、ちょっと志村先生からも表示のやり方についてもうちょっと丁寧にしたほうがいいのかというご意見をいただいているのですが、業界団体に既にもう都のほうから表示対応を促していることもあり、その辺、現状の表示を踏まえて消費者がどのように利用する際に気をつければいいのかという観点での方向性を食品安全情報評価委員会でご検討したいと思っておりますが、いかがでしょうか。よろしいですか。

志村先生、よろしいですか。

○ 志村委員 先ほどの参考資料の委員限りで、こちらの「すじなしいんげん」。例えばこれは自然解凍させてごまあえか何かで弁当に使うということはあるわけですね。そのときにこの表だけ見ているとちょっとやはりわかりにくいので、しっかり加熱調理してくださいということを何か表示していく。そのように表示してある商品はむしろよい商品だというような情報提供というのもあり得るのかなというぐあいに今ちょっと思った次第です。

○ 穂山座長 少しその辺も踏まえて、情報評価委員会のほうに検討事案とするということも少し、志村先生からもご意見ありましたように、ちょっと検討したいと思えますけれども、よろしいですか。

それでは、その旨を報告するようにいたしたいと思えます。ありがとうございました。

ウ 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

○ 穂山座長 それでは、次の情報収集に移りたいと思えます。3 題目の「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、資料 2 - 3 ですか、事務局からご説明いただければと思えます。

○浦野食品医薬品情報担当主任 事務局の浦野から説明させていただきます。資料2-3をごらんください。

「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」という情報ですが、まずこの調査を行うに至った背景といたしまして、都内の保健所が収去したおにぎりから大腸菌が検出されるという事例がございました。それでその改善指導の中で、洗浄用スポンジから調理器具を介した大腸菌の汚染というものが疑われたため、調理施設における洗浄用スポンジの取り扱いや汚染実態について調査したものでございます。

調査の概要についてご説明いたします。詳細は添付資料の1に論文をおつけしておりますが、大きく3つの調査を行っております。

まず1番目ですが、スポンジ等の汚染実態調査といたしまして、調理施設で実際に使用されていたスポンジを61検体とってきて細菌検査を実施しましたところ、一般細菌を57検体、大腸菌群を37検体、大腸菌を17検体で検出しております。また、そうした調理施設でのスポンジ等の使い分けについて聞き取りを行ったところ、一部の飲食店において使い分けが不明瞭であるというような実態が見られました。こうした使い分けが不明瞭な施設のスポンジ等では大腸菌の検出例が多いという傾向が認められました。

次に2番目といたしまして、スポンジ中の成分や有機栄養分が大腸菌群の動態に与える影響を調べるという実験を行いました。スポンジから滅菌生理食塩水でもみ出した液に菌液を添加して培養した結果、スポンジ中には大腸菌群等を増殖させるためだけの有機栄養分が含まれる場合があることがわかりました。また、スポンジを乾燥させた場合でもスポンジ中に有機栄養分が含まれる場合は、大腸菌群が残留するという可能性が示唆されました。

めくっていただいて、最後に3番目ですが、スポンジから器具や手指等への汚染移行モデル実験を行いました。まず器具について、菌液に浸したスポンジに中性洗剤をつけて器具を洗浄しまして、流水ですすいだものを3つの条件で保管して大腸菌群の有無を確認しました。その結果、洗浄直後と、湿らせたまま5時間放置した器具から大腸菌群が検出されました。次に手指について、菌液に浸したスポンジを手で握って、スタンプ培地を用いて大腸菌群の検出数を比較しましたところ、手洗いが不十分であると大腸菌群が残存する可能性が示唆されました。

これらの結果を踏まえまして、スポンジを介した器具や手指からの二次汚染が起こる可能性があるとして、保健所では講習会や情報誌を通じて、スポンジの適切な取り扱いに関

する普及啓発を行っているところでございます。

添付資料の2の裏面をごらんいただけますでしょうか。こちらは保健所が作成しました消費者向けの情報誌となります。

続けて添付資料の3をごらんいただけますでしょうか。こちらは東京都の「食品衛生の窓」のホームページですが、こちらでも調理器具の衛生方法といたしまして、やや内容は古いのですけれども、布巾やたわし、スポンジの取り扱い等に関する情報提供を行っているところでございます。

事務局からの説明は以上でございます。

○穂山座長 それでは、皆様のご意見をいただきたいと思えます。情報判定シートですが、私からちょっと意見させていただきますが、これは今のところ私は、事故がこれで起きていないという観点からは、健康被害の未然防止は「○」にしていますが、この情報というのはもう既にわかっていらっしゃる方も多いのではないかなとは思っています。ただ、こういったデータが出てきて、やはり新たにまた情報を都民に伝えるということでは必要なのかもしれませんが、緊急性から試みてどうかと考えています。この選定委員会の意義としては速やかにこの情報をどう伝えるかのための選定なので、その点からしてみるとこのスポンジの課題に関してはややちょっと緊急性としてはどうかというところがあった「△」にさせていただきます。

ほかの先生方にちょっとご意見いただいて、では志村先生、いかがでしょうか。

○志村委員 私も穂山委員と大体同じような形で、被害の拡大防止というところは空欄にさせていただきますが、まだ実際に健康被害の、未然防止というところは確かにそうだと思いますが、緊急な情報提供の必要性というところは「△」にさせていただきます。

ただ、多摩小平保健所チームのこの調査結果というのは大変貴重だと思いますので、何らかの形でこの結果を、多摩小平保健所管内だけでなしに都全体として情報提供されていくような、そういうことはあってもよろしいのかなというぐあいに思っておりますが、手続的にどうなるのかちょっと私としては判断できませんが、そういう方向もよろしいのかなというぐあいに思っております。

以上です。

○穂山座長 ありがとうございます。

それでは松井委員、いかがでしょうか。よろしいですか。

○松井委員 「○」をつけさせていただいたのは、調理施設では別に問題はないと思っていますのですけれども、一般の家庭では確かに皆様がおっしゃるようにたくさんの情報が流れていると思うんです。時期的に今緊急かという、多分もうこの時期はもしかしたら必要ないのかもしれないんですけれども、やはり家庭でいろいろないい洗剤が出てきて、洗剤を使うことによってもうスポンジの除菌はできますよということのほうが先行しているのかなという気持ちがすごくあったものですから、それでちゃんと絞ったりできているのかなとか、そういうところから改めて一般的な消費者に対しては告知が必要なのではないかなと思って、このように「○」をつけさせていただきました。

以上です。

○穠山座長 ありがとうございます。消費者の目線からそれはちょっとやはり情報を伝えていったほうがいいのではないかということですね、ありがとうございます。

矢野委員、いかがでしょうか。

○矢野委員 今回検討課題が多いからというわけではないのですけれども、先ほどのカレーのときなんかは、私言いましたようにウェブ上とかレシピの関係では一晩寝かすとおいしいという情報が行く。それで、我々情報検討委員会のほうからすれば、置くとだめですよということを言わなきゃいけない。要するに、言いたいことが相反する状況になっていきますけれども、今回のスポンジにつきましては、今松井委員もおっしゃっていましたように、洗剤メーカー等のテレビコマーシャルなんかを見ていまして、我々の方向性と合っているという状況での洗剤のPRになっていますので、そんなに緊急性はないのかなと。志村先生もおっしゃいましたように、保健所で細かい調査をやられていますので、都としてもこういう情報については、こういう保健所の細かい調査結果もありますよというのを都のホームページの中で紹介していけばいいのかなと。したがって、情報選定委員会でさらに検討しなくても、既にまとまっている保健所の情報を都の機関のほうでも紹介するというのでいいのかなというのが私の思いです。

○穠山座長 ありがとうございます。小平の貴重な情報がもう既にあって、それを「食品衛生の窓」のほうに拡充していったらいいのではないかと。

小西先生、いかがでしょうか。

○小西委員 私も先生方の意見と同じ意見なのですが、あえてプラスさせていただくとすると、先ほど議論しました、食べている冷凍食品ですね、菌数が一番多いところで 10^5 ですがそれをぱくぱく食べているわけで、スポンジに 10^6 あったからってそれはどうな

んだ。ちょっと行き過ぎた清潔志向というかな、ある程度雑菌を食べていたほうが人間免疫力が高まっていいということもありますので、スポンジに限らず菌というのはそこら中にもいるわけですから、食中毒菌を防ぐというところでは、ポイント、ポイントのところを気をつけるということをお教えるというほうが大事かなと。今回小平の保健所の方が調べてくださったのですが、調理施設でもスポンジが乾いたらなくなるという表2だとか、それから図4というのも非常に私は説得力のある結果ではないかと思うんです。とにかく乾かすということが大事と、水分をなくすということで菌の繁殖は防げるんですということをお教えるあげがまず、そのときにこの資料を使われると非常に有効かなと思います。ですから、緊急性はないと思います。

○ 穂山座長 ありがとうございます。これは難しい議論なんですけれども、やはり私もそう思うので、余り衛生的にきれいにしちゃうと逆に免疫が別なほうに働いてアレルギーとかそういうのがふえてくる可能性も十分ありますので、ここは今貴重な情報なので、評価委員会にけるまでもなく、方向性としては今の情報を拡充していったほうがいいのではないかなとは私も思っております。

それでは、この議事に関して内容のまとめの確認を事務局からお願いしたいと思っております。

○ 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。皆様の意見については、緊急性というのは余り高くはないと。そうは言いつつ、家庭では必要な情報でもあるのかなというところとか、あと食中毒予防の一つの方法としての乾燥の大切さ、こういったものも普及材料としては大切かなというようなご意見が出ております。既存のホームページでこういったような調理器具の衛生管理の部分もあるので、こういったところを拡充してはどうかという意味での意見だったという方向性かなと思います。

○ 穂山座長 それでは、情報選定専門委員会としての結論をまとめたいと思っております。

先生方のご意見から、この情報発信は必要であるということはおおむね同意いただきました。評価委員会の検討する課題にするとしてはちょっとまだその必要はないのではないかなというご意見もありました。都に現行の情報発信を拡充していただければよいのではないかなということで、次回の評価委員会の検討課題とはしないこととしたいと思っておりますが、いかがでしょうか。——よろしいですか。

では、その旨報告することにいたします。ありがとうございました。

エ はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について

○穠山座長 では、最後の収集情報にいきたいと思います。4 題目の「はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について」、事務局からご説明いただければと思います。

○浦野食品医薬品情報担当主任 引き続き説明させていただきます。資料 2 - 4 をごらんください。

皆様の記憶にもまだ新しいことかと思いますが、本年 3 月に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。国内では初の死亡事例ということになります。

1 枚めくっていただきまして添付資料の 1 をごらんください。こちらは都の報道発表資料になります。患者は 5 カ月の男の子で、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や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であり、ボツリヌス菌の感染に対する抵抗力が弱いため、蜂蜜等のボツリヌス菌を含む可能性のある食品は与えないよう従前から注意喚起されているところでございます。

戻っていただきまして、蜂蜜を 1 歳未満の乳児に与えてはいけないという旨は昭和 6 2 年に厚生省から通知が出ておりまして、それ以降、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ございます。

添付資料の 2 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 4 ページです。1 枚めくっていただいて裏面になるのですが、**「離乳食のポイント」の「食品の種類と組合せ」の①の欄に、蜂蜜を避けるという旨の記載があります。**また、妊娠中に参加するような母親学級や両親学級というところや、出産後の離乳食教室、市町村や自治体で行っているものがございますが、そうしたところでもこの蜂蜜を与えてはいけないという旨は周知が行われております。ただ、こうした母親学級等に参加できない親や、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るということが指摘されております。

添付資料の 3 及び 4 をごらんください。こちらは今回の死亡事例の後に出た新聞記事等を抜粋したものですが、現役の子育て世代でも乳児に蜂蜜を与えてはいけないということ

を知らなかったといった例が記載されております。また、子育て経験者である祖父母世代でも、時期によってはこうした事実を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5から7は、現在、東京都の機関がホームページ等で行っている注意喚起になります。添付資料の5が「食品衛生の窓」のページ、添付資料の6が医療政策部で出している「東京都こども医療ガイド」というページになります。最後に添付資料の7が生活文化局消費生活部で出しております「東京くらしWEB」というホームページになります。

事務局からの説明は以上でございます。

○穠山座長 添付資料8はよろしいですか。もうご説明いただきましたか。

○浦野食品医薬品情報担当主任 失礼いたしました。添付資料の8が、昭和62年に厚生省から出ました「乳児ボツリヌス症の予防対策について」という通知文になります。

添付資料の9が、今回の死亡事例を受けまして厚労省がまた新たに、昭和62年の通知の再周知ということで発出した事務連絡でございます。ありがとうございます。

○穠山座長 ありがとうございます。この課題について皆様のご意見をいただきたいと思いますが、では最初に、また戻っちゃいますが、小西先生、いかがでしょうか。

○小西委員 私はやはりこれ死亡事例も出ていますので、緊急な情報として提供するべきだと思っております、結論を言いますと。

それで、私のコメントのほうにも書かせていただいたのですが、母親学級とか両親学級、赤ちゃんを持っている母親を中心に広げるということはまず第一に考えられますけれども、それ以外にやはり蜂蜜を売っているお店にちょっと掲示してみたらどうかと思います。買うときに、ああ子供に与えちゃいけないんだとか、そういうリスクもあるんだということを知って、祖父母の方が買いに来る場合もありますので、認識を持っていただくということの一つの啓蒙になるのかなと思います。

以上です。

○穠山座長 ありがとうございます。母親だけでなく、蜂蜜の販売メーカーのほうも…

○小西委員 売り場のところに書いてあると。

○穠山座長 売り場のほうにその旨も情報を提示するよということですね。ありがとうございます。

それでは志村委員、いかがでしょうか。

○志村委員 こちらに書かせていただきましたが、非常に緊急な情報提供の必要性はあると思いますし、また死亡例が発生してしまったというのはこれはかなり大変なことではないかというぐあいに思います。こちらの添付資料の5の「食品衛生の窓」のところを拝見すると、乳児ボツリヌス症ですが、「乳幼児の場合、食べてしまったボツリヌス菌の量が少なくてもおなかの中で発芽・増殖し、毒素をつくってしまいます」というようなことですが、こういうところにやはり死亡例が出ているというようなことをしっかり記載していただいて、やはり情報の提供というところをかなり深刻に受けとめてやっていく必要というのはあるのではないかなというぐあいに思います。

以上です。

○穠山座長 ありがとうございます。「食品衛生の窓」のほうにちゃんと死亡例を。

○志村委員 窓等でももちろんそうですけれども、そのほか例えば母子手帳ですか、ああいうところの記載もやはりもっと大変なことが起こるよということを記載していただくような。1歳未満の乳児に蜂蜜を食べさせないことと書いてありますが、1歳以上だったらよろしいのかというあたりもその線引きもなかなか難しいところで。

ちょっと、ではついでに言わせていただくと、なぜ1歳以上は大丈夫なのかというあたりのメカニズムというのはこれ何かわかっているのでしょうか。私ちょっと不勉強で十分な知識がないのですけれども。

○穠山座長 ここは多分わかっていないのですよね。この辺わかっていますか。

○門間課長代理（食中毒） 文献上で動物実験のデータがいくつかございます。例えばマウスにボツリヌス芽胞を経口投与した場合、生後8～11日齢のマウスのみ大腸に毒素が証明された文献があります。生後1週以内のマウスの腸管はボツリヌス菌の発育には適さず、2週以降はボツリヌス菌と拮抗する細菌が定着すると考えられています。乳児でも同じで、1歳以上ではボツリヌス菌と拮抗する細菌が腸管細菌叢として定着するため発症せず、腸管細菌叢が未熟な乳児の時期にたまたま腸管に入ったボツリヌス菌が腸管に定着して毒素を産生するために発症すると考えられています。

○穠山座長 なるほど、1歳以下だとまだ腸内細菌叢が未熟なので、芽胞が定着するということなんだね。

○門間課長代理（食中毒） 大人の場合は、ボツリヌス芽胞が口から入っても定着せずに、言葉が悪いですけど、素通りしてしまいます。ただ例外として腸管定着ボツリヌス症がございます。

○穉山座長 大人の場合は芽胞は当然ふん便中に出ていく、出ていっちゃうということ。

○門間課長代理（食中毒） そうですね、大人の場合、芽胞はふん便中に排出されます。例外としてあげました腸管定着ボツリヌス症ですが、去年、1例発生しています。5歳の男児が急性白血病の治療中にボツリヌス症を発症しました。抗菌剤投与により腸管細菌叢が攪乱され乳児様の状態になったときにボツリヌス菌が定着しに起こった腸管定着ボツリヌス症と診断されています。このボツリヌス症は、腸管に機能的障害がある場合や抗菌剤を大量に投与されている場合以外は起こらないと言われています。

○穉山座長 ありがとうございます。志村先生、よろしいですか。

○稲見食品危機管理担当課長 済みません、食品監視課の稲見と申します。ちょっと補足をさせていただきますと、乳児ボツリヌス症の事例は幾つか報告されているのですけれども、その中でも一番年齢の高いお子さんがやはり11カ月齢までということですので、1歳以上の発症の方はいらっしゃらないんですね。ですので、国のほうも1歳未満には与えないようにという注意喚起をされたものと思われま。

○穉山座長 ありがとうございます。11カ月までが起きているということ。

○稲見食品危機管理担当課長 はい。

○穉山座長 ありがとうございます。よろしいですか。

それでは矢野先生、いかがですか。

○矢野委員 私もう既に委員の先生方がおっしゃいましたように、売り場に注意書きを掲示するのがいいかと思えます。私も興味があつて店舗を見ていまして、健康志向云々とかというようなことをアピールしている店舗には、結構乳児には与えないでくださいというのを製品にも書いてあつたり売り場にも書いてあつたりするのですけれども、必ずしも全てのスーパーといいましょうか、小売店が表記しているわけではないので、改めてそれはそれで表記してもらふ指導を行政としてはやったほうがいいのかなと。

それと、はちみつの情報は、結構古くから言われてはいるのですけれども徹底してない。これは私が今日も何回か言わせていただいたように、ウェブ上とかレシピ上ではこんな栄養価の高いものを離乳食に食べさせない手はないみたいな表記されちゃうと今回みたいなことになるので、行政側から注意喚起するのはウェブ上のレシピに相反することにはなりませんけれども、そこをはっきりと。特に食品衛生関係のホームページのトップページでトピックス的に、開いたときにすぐにわかるような感じで消費者には情報提供する必要があるのかなと。まとめますと、消費者にはホームページで緊急性を持ってアピール

し、小売店にははちみつ売り場に注意書きを表記してほしいということを行政的にお願いするという2つの方法があるのかなと思います。

○穂山座長 ありがとうございます。売り場等を加えてもうちょっと親のほうに情報徹底したほうが良いということですね。

それでは松井委員、お願いします。

○松井委員 皆様がおっしゃっているように、昔からある情報ではあるのですが、まだ徹底されていないのかなというのを今すごく感じました。私が子供が1歳未満のときには本当にしつこく言われまして、母子手帳にももちろんすごく書いていましたし、出産前も言われまして、出産後も蜂蜜は絶対与えないでくださいということをもう何度も何度も言われたので、本当に頭の中にインプットされていたので、ええっというようなそんなニュースだったんです。ただ、いろいろな状況があって、もしかしたらこの情報を得られない方もいらっしゃるかもしれないので再徹底は必要なのかもしれないという気もしています。

こちらにも書きましたように、そうやって私はすごくいっぱい言われたので蜂蜜はだめだ、だめだ、だめだとずっと思っていたのですが、やはり祖父母たちの代では蜂蜜は栄養価がすごい高い、だから離乳食にいいんじゃないみたいなことを言われて、いや、ここに書いていますからと言って、そんなお話をしたら、あらいつからだめになったのみたいなそんなお話をされた記憶があります。

小西先生と矢野先生がおっしゃっていたように、蜂蜜は私すごく大好きで、いろいろな蜂蜜ショップとかにも行ったりいろいろするのですが、この事件があっからなのでしょうか、割と表記がされる箇所もふえてきたのですが、それが全部ではもちろんないので、やはり目につくところにたくさんあったほうが良いというのはすごく感じています。矢野先生がウェブ上でというお話もあったのですが、済みません、世知辛いことを申し上げて申しわけないのですが、なかなかこのホームページを開こうとする人もそんなにはいるわけではないと思うので、各方面で目につきやすいということはずごく大事なので、業界さんももちろんですし、小売店さんとかそういうところも徹底をすることが必要かなと考えます。

以上です。

○穂山座長 ありがとうございます。情報の伝達の徹底と、ちょっとウェブはなかなか難しいのではないかとのご意見で、その辺もうちょっと検討したほうが良いのではない

かというところで、どうもありがとうございました。

私も今回は初めての乳児ボツリヌス症の死亡例ということで、ここはちょっと重く考えております。ここはやはり改めて注意喚起が緊急に必要なのではないかなと考えております。そういう意味では、これは評価委員会でちょっと上げたほうがいいのではないかと考えます。

それでは、この議事に関して内容のまとめの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。

皆さんの意見ということで、このテーマについては緊急情報ということでやはり啓発が必要だろうということでもあります。また、周知先も母親世代やそれ以外の世代も組めて幅広く、また販売店等も含めた形で幅広くまた再周知をしていくことが必要なというようなご意見だったかと思えます。

○穂山座長 それでは、情報選定専門委員会として結論をまとめたいと思います。

この「はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について」の課題ですけれども、育児に携わるさまざまな関係者への効果的な普及啓発及びご意見からいただきました売り場での提示に関する普及の方法について、安全情報評価委員会で検討事案としたいと思いますが、いかがでしょうか。——よろしいですか。

では、その旨を報告するようにいたします。ありがとうございました。

以上で本日の収集情報4題について全て検討を終えたこととなりますが、最後に事務局からもう一度各収集情報の取り扱いについて確認をお願いいたします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 各テーマについてご検討をありがとうございました。

では、それぞれのテーマについてということで、1番目の「二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生」、こちらについては耐熱性の芽胞菌があるということで、こういったようなリスクがあるということで、今後、家庭やアウトドア等での注意点について、また評価委員会のほうでご検討いただくということでございます。

2番目の「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」と。こちらのほうもデータも含めて家庭での注意点や、あるいはその表示の方法の情報、こういったものを含めて周知方法等について、また評価委員会のほうでご検討いただくということでございます。なお、タイトルをわかりやすくという意見もございましたので、先ほどの矢野委員の意見も参考にしながら事務局と座長等でまたちょっと調整を図りたいと思えます。

それから3番目ですね、「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」と、こちらについては緊急性という意味ではないのですけれども、必要なデータでもあるということで、既存のホームページ等へのデータの付加、こういったことで周知、充実を図っていくということで、今回評価委員会のテーマとはしないということでした。

それから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」は、こういったような事例も発生したということで緊急情報と、緊急性の高い情報ということで、啓発が必要だろうということで、周知先を幅広くということで、これも食品安全情報評価委員会のテーマとして上げていくと、こういったような形だったということになります。

○穂山座長 ありがとうございます。

それでは、本日の検討結果のうち、収集情報4題ですが、1番「二日目のカレーによるウェルシュ菌食中毒の発生」、2番「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」、これはちょっと課題名をまた検討したいと思いますけれども、これと4「はちみつによる乳児ボツリヌス症の発生について」の3題の収集情報を次回の評価委員会で検討いただくこととし、その旨専門委員会として報告したいと思います。

なお、先ほど矢野委員からお話がありましたように、ご提案のあった1番のウェルシュ菌と2番の自然解凍冷凍食品については、少しまとめた形で検討課題にしたほうがいいですか、テーマ、この辺どう、いかがでしょうか。

○矢野委員 スポンジのテーマを評価委員会に上げなければ、3題になりますので、検討時間的にも適当なテーマ数かと思います。

○穂山座長 では3題別々でご意見いただく、ご説明。

○矢野委員 3番のスポンジも評価委員会に上げるという話でしたら、ボツリヌスだけは単独にして、1、2、3は衛生管理的な意味でまとめればいいのかと思ったんですけども、スポンジを親委員会に上げないとすれば3題で大丈夫ですかね。

○穂山座長 わかりました。では3題で、評価委員会で議論、検討したいと思っております。よろしいですか。

3 その他

○穂山座長 それでは、次に3のその他、議題のその他に移りたいと思います。事務局から何かありますでしょうか。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） 特に次第に記載はございませんけれども、1点、昨年度第2回の食品安全情報評価委員会でご検討いただきました避難所生活での食中毒予防の件につきまして、簡単に進捗のご報告だけさせていただきます。

こちら昨年度中に実際被災地など実態調査を行いまして、その結果をまとめたというところでございます。それを踏まえまして、今年度に入りましてから、実際避難所を開設した際にその避難所で使えるようなマニュアル類ですとか、そこで張れるようなポスターですとか、そこで配れるようなリーフレットですとか、そんな避難所が開設された際にすぐ使えるような資料集というような形で現在資料をまとめているところでございます。

先般、各委員の皆様方におかれましては、資料の原稿のご確認とまたご意見もいただきまして、どうもありがとうございました。これから次回の食品安全情報評価委員会に向けて原画のデザインを進めていきまして、ご報告したいと思っております。

以上でございます。

○穂山座長 ただいま事務局からご報告がありました事項についてご意見ございますでしょうか。——よろしいですか。

最後に、ほかに何か全体でご意見、ご発言はありますでしょうか。——ないですか。

では、事務局から何かありますか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 特にございません。

○穂山座長 特にないようでしたら、最後に事務局から今後のスケジュールについてご説明いただければと思います。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 今年度の第1回東京都食品安全情報評価委員会は、7月31日に開催させていただく予定でございます。本日の専門委員会で検討が必要とされた収集情報につきまして、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1回の評価委員会におきまして、穂山座長から本委員会での検討結果についてご報告をお願いいたします。

○穂山座長 これで議事は終わりましたが、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。

それでは、本日の専門委員会はこれにて終了とさせていただきます。

午前11時41分 閉会