

平成30年度 第2回
東京都食品安全情報評価委員会

日時 平成31年2月12日(火)

14:00～15:40

場所 健康安全研究センター

6A会議室

午後2時00分 開会

1 開 会

○小川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30年度第2回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小川でございます。委員長に進行をお願いするまでの間、進行を務めさせていただきます。よろしくお願いいたします。

開催に当たりまして、健康安全研究センター所長の大井よりご挨拶申し上げます。

○大井所長 健康安全研究センター所長の大井でございます。委員会の開催に当たり、一言ご挨拶を申し上げます。

本日は、大変お忙しいところを委員の皆様におかれましては本委員会にご出席くださり、まことにありがとうございます。

本日の委員会では、昨年12月3日に開催いたしました情報選定専門委員会で選定いただきました情報1題についてご検討いただく予定でございます。

本日の検討課題であります「小規模給食施設における食物アレルギーの混入防止対策」は、東京都多摩立川保健所が保育園等の給食施設を対象に平成22年度から継続して実施してまいりました調査研究の結果をまとめたものでございます。都民や事業者の皆様とじかに接する保健所のいわゆる現場情報は、実態を把握して実効性ある対策を検討するため、大変重要なものと考えております。このような現場情報を適切に施策へと反映させていくために、委員の皆様におかれましては、それぞれご専門の立場からの分析、評価などによりお力添えを頂戴いただきたいと存じます。

なお、本日の委員会では、課題の検討のほかに、前回の委員会での検討結果を踏まえた都の対応状況等についてもあわせてご報告させていただく予定でございます。

大変限られた時間ではございますが、忌憚のないご意見をくださいますようお願い申し上げます。本日はよろしくお願い申し上げます。

○小川食品医薬品情報担当課長 続きまして、会議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、18名中17名の委員にご出席いただいております。委員会が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 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。

○小川食品医薬品情報担当課長 それでは、お手元にお配りしてあります本日の資料についてご確認させていただきます。

まず、ダブルクリップでとめてあります評価委員会次第がございます。その裏面を見させていただきますと、配付資料の一覧が記載してございます。

まず、1 ページ目が資料1「平成30年度第2回情報選定専門委員会からの報告」、1枚めくっていただきますと資料2「小規模給食施設における食物アレルギーの混入防止対策」、この資料がかなりボリュームがございます、ずっとめくっていただきますと最後が44ページまでございます。その次が資料3、「平成30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」、さらに4枚めくっていただきますと資料4「加熱不十分な肉料理に関する注意喚起」、3枚めくっていただきますと資料5「生の鶏肉に潜む危険なカンピロバクターに気をつけろ」という形で生食に関する中学生向けの普及啓発チラシでございます。1枚めくっていただきますと資料6「災害時の食中毒予防に関する普及啓発」について、さらに3枚めくっていただくと資料6のA3のとじてある資料の次が資料7になります。これがホームページ「食品衛生の窓」リニューアルについての資料、その次が資料8、「平成30年度第4回食の安全都民講座『安全でおいしく！家庭での食中毒予防』」、さらに1枚めくっていただきますと、平成30年度食の安全都民フォーラムの案内チラシ、最後に参考資料としまして「東京都食品安全情報評価委員会関係規定等」をつけてございます。このつづりの最後には委員名簿、これは委員と事務局の名簿がでございます。

ダブルクリップの資料は以上でして、このほかに肉料理のパンフレット、カラー版のパンフレットが1部、それから座席表がでございます。

それから、委員限りの資料としまして、「小規模給食施設における食物アレルギーの混入防止対策」委員自由意見の資料がでございます。

以上が本日の資料でございます。

○志村委員長 どうもありがとうございました。

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3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しようか。

○小川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たいと思えます。

○志村委員長 それではお諮りします。今回の会議は、ただいま事務局から説明がありました「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。——よろしいでしょうか。

よろしいという方が多数のようですので、先へ進めます。

2 議 事

(1) 平成30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、昨年12月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をお願いいたします。

○穂山副委員長 それでは、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をごらんいただけますでしょうか。

昨年12月3日に開催されました第2回情報選定専門委員会では、「小規模給食施設における食物アレルギーの混入防止対策」の1題が示され、検討を行いました。選定基準に基づく評価は資料1のとおりであります。

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。

まず、「小規模給食施設における食物アレルギー混入防止対策」は、先ほどお話がありましたように、都の保健所の調査結果を受けて提供された情報であります。この情報については、関係者への情報提供が必要との意見が大勢であり、評価委員会での検討の必要性があるテーマといたしました。

また、特に洗浄方法に関する情報は有益、また過度に神経質にならないような配慮が必

要、また情報提供に当たってはわかりやすく伝える工夫が必要等の意見がありました。

評価委員会では、「小規模給食施設における食物アレルギー混入防止対策」の推進に向け、過去及び今回得られた知見について情報提供などの情報の活用方法が検討の方向性として考えられるといたしました。

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 小規模給食施設における食物アレルギーの混入防止対策

○志村委員長 それでは、本日の検討課題「小規模給食施設における食物アレルギーの混入防止対策」について事務局から説明をお願いいたします。

○小澤食品医薬品情報担当課長代理 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。「小規模給食施設における食物アレルギーの混入防止対策」ということで、ご説明をさせていただきます。

ご承知のとおり、近年、食物アレルギーのある子供は増加傾向にあると言われております。また、保育施設等に対する調査では、食物アレルギーのある園児が在籍している施設の割合は8割を超えるという結果が出ております。このような状況を受けまして、保育施設等では給食などでの食物アレルギー対策に尽力されているというような状況がございます。

添付資料12、ページ数で申し上げますと41ページをごらんいただけますでしょうか。

こちらの資料は、保育施設等における給食の食物アレルギー対策に関する都の主な取り組み状況をあらわしたものでございます。資料にございますとおり、原材料の製造段階から実際に園児等が喫食する段階まで各段階で適切な対策がとられるよう、さまざまに指導や啓発を実施しております。

今回の収集情報は、このように多岐にわたる食物アレルギー対策のうち、資料の真ん中あたりになりますけれども、保育園等の給食施設、調理室でのアレルギーの混入防止対策に関するものとなっております。

なお、配膳中の取り違えですとか、調理室外でのさまざまな対策につきましては、別紙でおつけしております「子供を預かる施設における食物アレルギー対策対応ガイドブック」

の配布ですとか、施設職員向けの研修などにより周知を図っているところがございます。

ご参考までに、こちら別紙の43ページになりますけれども、ガイドブックをごらんいただけますでしょうか。大まかな内容はこの右のほうにございます目次のとおりでございます。施設内での対策全般について網羅したようなものとなっております。

このうち、調理中のコンタミネーション対策に関する箇所を抜粋したものが裏面にございます。既にこのような形で情報発信しているところではございますけれども、本日はこれらの情報発信の内容の充実等に向けまして、今回の収集情報の活用方法などについてご検討いただければと考えております。

資料2の1ページに戻っていただけますでしょうか。

冒頭、所長の挨拶にございましたけれども、本情報は都の多摩立川保健所が平成22年ごろから継続して実施してきた調査結果となります。

1、経緯に記載のとおり、実は平成25年度にも一度本委員会でご検討いただいたことがございます。その結果、その時点での知見をもとに情報発信するとともに、引き続き情報収集することとされておまして、今回の収集情報につきましては、それ以降の保健所の調査結果を取りまとめたものとなっております。

2に平成26年度以降の調査概要をまとめております。(1)から(5)まで大きく5つの調査に分けて簡単にご説明してまいります。

まず(1)食物アレルギーに関するアンケート調査でございます。こちらは添付資料の5、17ページをごらんいただけますでしょうか。

全部で107の保育園等を対象にアンケート調査を実施しております。調査項目はさまざまございますけれども、特にこの調査で明らかになったことといたしまして大きく2点ご紹介をさせていただきます。

まずは2、アレルギー事件事例にございますとおり、107施設中45施設、率にいたしまして約42%の施設で過去に事故またはヒヤリハットで事故未遂が起きていたということがございます。具体的には、通常食の調理に用いた器具をアレルギー対応食の調理にも使用してしまったですとか、おかわりの際の配膳ミスなどが挙げられております。

続いて右にまいりまして、3、アレルギー事故防止対策の状況をごらんください。各施設でさまざま対策をとられている状況ですが、特に調理時の対策といたしましては、ソフトの面の対策が中心となっていることがわかりました。これは保育園等の給食施設は小規模なところが多く、ハード面、人員配置といった観点での対策が現実的にかなり難しいと

というような背景があるのかと思います。また、アレルギー対応食専用の調理器具を使用している施設につきましては、おおむね4分の1程度との結果でございました。

ではまた資料2の1ページに戻っていただけますでしょうか。

このアンケート結果などを踏まえまして、小規模給食での調理器具を介したアレルギーの移行、混入防止対策を検討するため、以降の実験を実施しております。

(2) 保育園等給食施設での拭き取り調査をごらんください。

こちらは、実際の給食施設でアレルギーを含むメニューの調理に使用し洗浄した食器や調理器具などを拭き取りまして、アレルギーが残留しているかどうかを確認したものでございます。結果は下の表のとおりでございまして、調査した6施設全てで洗浄後の食器、器具のいずれかからアレルギーを検出しております。

続いて2ページにまいりまして、(3) 保育園における翌日給食へのアレルギー移行調査でございます。

(2) の調査は器具等の拭き取り検査でございましたが、(3) の調査は、その器具を介して次に調理した食品にアレルギーが移行するかどうかを確認したものでございます。その結果、いずれの給食からも検査対象としたアレルギーは検出されなかったということでございます。

以上、(2)、(3) は実際に保育園等で行った調査でしたけれども、続いての(4)、(5) は実験室レベルでさまざまな条件を設定して行った実験となります。

まず(4) の調理器具等からのアレルギー移行実験です。こちらは、先ほどの給食施設同様、洗浄後の器具を別の食品の調理に使用し、アレルギーが移行するかを確認したものでございます。

下の表にございますとおり、調理する食品や器具、洗浄条件などを変えて6種類の実験を実施しております。実験の詳細は割愛いたしますが、今回検討した卵、乳、小麦に関しては総じて視覚的に洗い残しが確認できない程度まで洗浄した場合にはアレルギーは検出されず、逆に例えば繁忙時など、アレルギーが付着した器具を適切に洗浄せずに、または誤ってアレルギー対応食に使用してしまうとアレルギーが移行する。つまり事故発生のおそれがあるということが改めて確認されております。

3ページに移りまして、最後の実験となります。(5) 調理器具等の洗浄実験ということで、調理器具に付着したアレルギーを効果的に洗浄する方法について検討を行った結果でございます。なお、乳に関しては平成25年の委員会でご検討いただいておりますので、

今回は主に卵と小麦に関する実験の結果となります。

こちらにも実験の詳細は割愛いたしますが、予洗いやつけ置きの実施に一定のアレルゲン除去効果があることが確認されております。一方で、調理する食品や器具の材質、凹凸などの形状によりまして、アレルゲンを落としにくい場合があることも推察されたところでございます。

最後に3、まとめになります。調査を実施した保健所では、小規模給食施設におけるアレルゲン混入防止対策といたしまして、4ページにございます各ポイントを含むリーフレットを作成するとともに、講習会も実施し、保育園等関係者への普及啓発を実施しているところでございます。

長くなりましたけれども、本収集情報につきまして、情報の活用方法等をご検討いただければと存じます。よろしく願いいたします。

○志村委員長 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、まず本日も欠席の委員からのご意見を事務局からご紹介ください。

○小川食品医薬品情報担当課長 まず、先ほどご紹介しました委員限りの資料、「小規模給食施設における食物アレルゲンの混入防止対策」の自由意見の資料をごらんください。これは各委員の意見が全部記載されている資料ですが、この中の上から7番目、本日も欠席小西委員のご意見をご紹介したいと思います。

小西委員のご意見ですけれども、食物アレルギーを始め、アレルギー疾患は年々増加する傾向にある。即時性アレルギーの場合は発症までの時間も短く症状も重篤になる傾向が高い。そのため、未然防止、正しい情報提供が重要である。なお、情報として実験結果を公表するときには、ぱっと見てわかるようにする工夫が必要である。

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。

この課題についてご意見を頂戴したいと思います。時間も限られている中で、できるだけこの調査結果の活用方法、これに絞ってご検討いただければと思っております。

また、初めに少し確認させていただきたいのですが、小規模給食施設ということですが、この小規模というのはどの程度というぐあいに考えればよろしいのでしょうか。

○小澤食品医薬品情報担当課長代理 今回のこの立川保健所の調査ですけれども、認可保育園、それから給食設備を設けている幼稚園を対象に実施しております。

○志村委員長 100人未満ぐらいということでしょうかね、恐らく。ありがとうございます

ました。

そうしましたら、委員の皆様のご意見を頂戴したいと思います、この委員限り資料の順番にお願いできればと思いますが、よろしいでしょうか。

まずは穂山委員、いかがでしょう。

○穂山副委員長 私は専門委員会で一応議論しましたが、これは立川の、先ほど所長からお話がありました立川の保健所様が22年からやられている仕事ということで、非常になかなかこういう細かいところまで実験で調査するというのは非常に大変な仕事で、改めて敬意を表したいと思います。

これは非常に重要な情報で、こういった混入、洗浄方法とか小麦がどのぐらい飛散するかというのは、これはやはり科学的にデータで示すというのが非常に重要だと思いますので、これはぜひ情報として公開していただければなと思っています。

あと、これ先ほど小規模の施設ということだけではなくて、これはアレルギー除去食品とか結構流通していますので、そういったところの事業者にもやはりこういった情報は有益になるのではないかなと思っています。

ここにも書かれているように、これは混入ということも非常に重要な問題であるかと思えますけれども、やはり一番重篤な症状が出てしまうというのは配膳間違い、あるいは原材料の間違いですね、こちらに関してもやはり総合的に対策が必要と考えています。

私からは以上であります。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

石井委員はいかがでしょう。

○石井副委員長 私も専門委員会でも発言したのですが、小規模給食施設というのは保育園も増加していますし、そこでは栄養士の先生とか調理員の先生たちが、数少ない中で実施していると思われまして、設備的にもかなり小規模のところで行っているということが見られるわけです。そういう中では、やはり細かな調理手順とか調理操作とかそういうことが非常に重要になってきますので、今回のこの細かな実験結果というのは大変説得力がありますし、いろいろな保健所からの調査でもだめ出しがよく出されていると思うのですが、どういうふうにしたらいいのかということが明確に出せることなので、ぜひこの情報は公開して、どういう手順で、何に注意しなくちゃいけないのかということをも具体的なこととしてお示しできるのではないかなと思って、大変有益な情報かと思っています。

○志村委員長 ありがとうございます。

梅垣委員はいかがでしょう。

○梅垣委員 非常に重要な情報があつていいと思います。見るときに、実際に問題があつて、それにどう対応するかという見せ方のほうがよく、結果を最初から出してもちょっとわかりにくいと思います。出し方というところで私が興味を持ったのは添付資料の10のヒヤリハットの事例です。こういう事例がありますよというのを出して、それに対してどう対応するかというのを、出すとわかりやすいのではないかなとは思いました。

あとは防止対策ではないのですけれども、ちょっと気になったのは、こういう何かをしてはいけないとあるのですけれども、実はインターネット上で、これ本当に根拠があるのかなという一般にはっきりしていないような情報が出ています。こうやればアレルギーにならないとか、これを飲めばアレルギーにならないとかという情報があるのですけれども、本当かなというのがあります。もし可能であればそういう対応もできればいいのではないかなと感じました。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

遠藤委員はいかがですか。

○遠藤委員 すみません、ちょっと自分の勉強不足でわからないので1点教えていただきたいのですが、この小規模給食施設で調理に当たる方々というのは、職場に入る前にあらかじめこの食物アレルギーの何か研修とか知識とかというのは受けておられるものなのでしょうか。

○志村委員長 事務局のほうはいかがでしょう。

○小澤食品医薬品情報担当課長代理 入る前に研修を受けているかどうかというのは、それぞれの給食施設によって異なるかとは思いますが。ただ、入った後については、そういった施設の調理される方あるいはそういった方々を統括されるような方々に対する研修などは東京都でも実施しているというところでございます。

○遠藤委員 ありがとうございます。

資料の活用ということでしたので、調理する方々のバックグラウンド的な食物アレルギーに対する知識がばらばらだったりすると、もう少し平易な表現のほうが、先ほどほかの先生方もおっしゃっておられましたが、絵などを使ってわかりやすいほうがいいのかなというのを思ったのと、あとこの資料はとてもよくできていると思いますので、これを踏まえて実際に食物、給食施設で働かれる方々が具体的に例えば洗浄はこれとこれをやれば十

分だとか、具体的な案が少しあるととてもいいのかなと思いました。

以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

大迫委員、お願いいたします。

○大迫委員 とても具体的なデータが出ているので、本校も栄養士を養成している学校ですので、一応授業の中でももちろんアレルギーの話もしますし、実習でもアレルギー除去食という授業もあるのですけれども、もう少し具体的なこういうデータも生かして、学生にきちんと理解した上で仕事をしてもらいたいと考えていますし、また本当にこれはデータがすごくいいと思いますので、もっともっと広めてもらいたいと思います。

以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

大鹿委員は、何かございましたらお願いいたします。

○大鹿委員 実験結果を拝見しまして、結果としてすごく給食もそうですけれども、通常の家庭なんかでも、ああ、こういうことをやればすごくアレルギーが減るんだというようなデータが出ていたので、すごくきつと、自分の子供がアレルギーを持っていたりする子じゃなかったのに余り気を使ったことがなかったりしていたのですけれども、実際に洗ってどれくらい残っているかというのをきつと調理されている方というのはすごく気になっているところだったのが、洗ったり、いろいろな洗浄方法も工夫することで減るということがわかるので、実践する上においてとても有益なデータではないかなと思いました。

○志村委員長 ありがとうございます。

小林委員はいかがでしょうか。

○小林委員 細かいこういう資料に関してのことはほかの先生方からもご意見が出たと思いましたが、先ほど幾つかは出ていたのですが、私のところの大学病院なんかでもやはりこういうアレルギー食とか病院食というのはこれ業務委託なんですね。こういう形態というのは業務委託と派遣の委託というのと職員というのと3つに分かれていて、職員でやっている分とか派遣でやっている分にはそんな問題はないんです、指導ができる。ところが業務委託に関してはやはり一切業者に任せるということになってしまうので、なかなかこういうことの、先ほどの配膳間違いとか洗い方の問題だとか、実はそういう組織的な問題の指導の問題もあって、要はこういういい資料ができたときにどのようにしてそういう業務委託会社に教育をしていくかと。それがまたそこでどんどんやはり今、この給食業界

というのは大変な時代になっていまして、なかなか人員を確保するのが難しい。多分今の業界では一番難しい業界だと思います。これとオリンピックの警備、この2つが一番問題になっている。

特にこの給食関係は日々人がかわる、それと今度外国人が入ってくるという、そういうこともいろいろ問題が多くあるんですね。ですから、その辺の教育の仕方と、もちろん職員だけでとか派遣でやっている分にはいいのですけれども、業務委託という形態をとっているところに関してはやはりそれなりの教育の仕方というのを考えないと、多分永続的に続くだろうというような感じにはなってしまうと思います。

○志村委員長 よろしいですか、どうもありがとうございます。

次は私の順番になっておりますが、こちらのきょうの資料2を見ますと、小規模給食施設としての問題点が、1ページ目の2の調査概要というところに書かれています。調理時の対策ではということで調理場所が不十分、専任の調理員の配置が不十分、また専用調理器具の使用、これ~~も~~らが不十分であるという、これが恐らく小規模給食施設の特徴ではないかと。これはある意味問題ですが、こうした中で今回の収集情報で得られたもの、これはアレルゲンのコンタミネーション防止、その具体的対策のヒントを示しているということで、危害拡大防止の面で有益というか大変重要であると認識しております。

ただ、過度に神経質にならずに、しかし危害拡大はしっかり防ぐ、そのための情報提供の内容、方法等、そのヒントが示されているので、得られた情報を適切に提供して上でどういうやり方を検討していただくという、そういう方向が必要ではないかと考えております。

続きまして、関崎委員はいかがでしょう。

○関崎委員 私はちょっとこの専門と分野が違うものですから余り頂戴した資料がいいのか悪いのか判断できないもので、意見はなしということで申し上げたのですけれども、何となくもやもやとしたものがありまして、それは何かといいますと、アレルギーでの事故というのは結局間違っ~~て~~食べちゃうということが起こるわけですけれども、そのなぜ間違えて食べちゃうかということの1つとしては、調理器具に前の食品が残っていてそれが次の食品に全部移ると。それに対してどういった洗浄方法、洗い方をすればいいかということに相当の枚数がここでは割かれているのですけれども、実際コンタミによって起きる事件というのが全体の中のどのくらいあるのかというのがちょっと資料の中でなかなかなくて、今さっきやっ~~と~~気がついたのが一番最後の44ページですね。調理時のコンタミネー

ションというところで、13.9%と書いてあります。そうすると約14%になりますよね。そうすると残りの86%は一体何で起きているのかなというのが非常にわからない。

大体こういった事故の対策を考えるときには、なぜ起きたのかという原因究明が大事でして、その原因に対してどういった対策をするかということだとは思いますが、ここに書かれている冊子の大部分はたったの14%に対して対応するという形になりまして、その残りは何かというと、先ほどもちょっとデータがありましてヒヤリハット事例ですね。その前の37ページになりますけれども、ヒヤリハット事例の中にはそれ以外のものが幾つか出ているのですけれども、それはもうほんのわずかではないのかと。原因が何で起きたのかというところをもうちょっと全体を把握するような形で整理した上で、その個々に対して、あるいはそれをジャンル分けして対策としてはこういうのがあるというふうな形での進め方がなされてもいいのか。

あるいは、私は委員になったばかりですから、もう既にそういった議論はされた上での現状ということなのか、そこら辺もよくわからないので意見を申し上げようがなかったのですけれども、やはり器具に前のがついていたというだけではなくて、調理する人への教育という話も先ほど出ていましたし、そういったさまざまな要因が絡んだ上で、あるいは原因がわからないことも多分あるのではないかと思いますし、そういったものを含めてまだ全体像に対して対策がこれでいいのかなという、ちょっと私としてはわからないものとして残っています。

○小澤食品医薬品情報担当課長代理 委員長、よろしいでしょうか。

関崎先生、ご指摘ありがとうございます。事前に提供しておりました、また本日配付の資料にも情報が不十分な点がございまして、申しわけございませんでした。

食物アレルギー対策につきましては、後ろのほうの添付資料の12に記載をしておりますとおおり、さまざまな対策が既にとられているというようなところもございます。ご指摘いただきました事故の何%がというようなところを資料でご用意できておらず申しわけないのですけれども、先ほど稲山先生などからもご指摘がありました配膳を間違えてしまったですとか、そういったところがやはり割合としては多いというのが実態でございますが、そういったところに対しても、現状、対策をとっているところでございます。今回のこの多摩立川保健所の調査結果につきましては、この調理施設でのアレルギーのコンタミ防止対策に特化した調査ということで、それに関する情報発信の方法、活用方法について、全体のアレルギー対策の中にまぜ込んでいくということも当然あるでしょうし、そういった

活用方法についてこの場ではご検討いただければと考えております。

○志村委員長 そういことですが、よろしいでしょうか。——はい。

それでは先へ進めさせていただきます。田嶋委員はいかがでしょうか。

○田嶋委員 私、前回の食品安全情報評価委員会の資料を拝見して、それでどこがどう変わったかをちょっと比較してみたのですが、調理器具に対してより細かく分類して、それで今回菜箸だったり、洗い方を変えてみたりというふうに変えていったんだというのがわかって、知らないことが多くて大変興味深かったです。

このことを知っている人はどれだけいるのだろうかということ調べることも一つ方法かなと思いました。なぜなら、保育施設で働いている大半の人は主婦なんです。その方が保育施設にパートで働く、または正社員になって働くという流れができておりますので、その過程の中で事前にアレルギー対策だったり、また調理をするときに食材の汚れを落としやすい調理器具はこういうものだということを知っていたならば、もっと違う局面があったのではないかなと感じました。なので、今回の資料をなるべく保育施設ということに絞るだけではなく、できれば一般家庭の方々にも届くような形で発信していただけたらなと私思いました。失礼いたします。

○志村委員長 どうもありがとうございます。前回調査との違いというようなことがご意見にあったかと思うのですが、そのあたりいかがでしょうか。

○田嶋委員 前回、25年の2回目の会議の資料を拝見したときに、菜箸に関しては特に触れている事項がなかったように私記憶しておりまして、それで見比べた中でその菜箸に関しては、調理器具だったりもっと研究する方々が視点を変えて深く知ろうと、調査しようとしているんだなという真剣さがおもしろかったので、すみません、おもしろいなんて失礼しました、興味深い内容でしたので、すみません。

○志村委員長 どうもありがとうございます。よろしいですね、ありがとうございます。

長屋委員はいかがでしょうか。

○長屋委員 今回の検討課題が小規模給食施設ということなので、やはり情報のあり方、それから発信の仕方、対象になる料理人の意識を高めることが鍵を握るのではないかと思います。例えば3つありますけれども、アレルギー対象のものは先に料理をするとか、それから器具を変えるとか、調理員同士でお互いに声をかけるとか。

添付資料の7に1、2、3と未然防止が書かれています。その作業自体は難しいことではありませんが、自分の作った料理がアレルギーの原因になりえる可能性を注視し、お互い

に気をつけるということ。

それから調査の結果もよくできていますので、その情報を発信し、調理をなさる方が間違っていると、アレルギー発生の起因にもなる事を、数字を見せながら、教育し、全体の意識向上をする方法がいいのではないかと思います。

○志村委員長 どうもありがとうございます。ご意見頂戴しました。

では、野田委員はいかがでしょう。

○野田委員 貴重なデータ、ありがとうございます。

ポイントは2つありまして、1つは関崎委員が質問されたことと同じで、アレルギーの事案は、実際は調理員の人為的ミス等で起きている事例が多く、二次汚染はお示しいただいたデータから起こるけれども、それが実際にどれだけ事件として起こっているか、その実態がわからない。したがって、二次汚染の点だけにフォーカスを合わせるとミスリーディングになりがちなので、全体的な対策の中でバランスを考えた情報発信が必要だという点。

もう1点は、二次汚染防止を含めてヒヤリハットなどの事案は調理従事者の意識の問題、先ほどの長屋委員からの発言と同じになるところがございますが、個人個人が事故を防ぐための意識をどのように高めるか。これは専門のノロウイルスと調理実習対策と全く通じるところがあると思うのですけれども、個人個人の意識をどう高める、モチベーションを上げるためにはどういう資料がいいのかという視点に立って資料を作成していただくと効果が比較的上がるような気がいたしました。

以上です。

○志村委員長 次が平沢委員、お願いします。

○平沢委員 どうもありがとうございました。

私もここにも書かせていただいたのですけれども、やはり対象が小規模な施設ということで、必ずしもアレルギーに対して詳しい方が従事しているとは思えないのですが、アレルギーについて命の問題だということをしっかりまず認識していただいた上で、今回の調査結果を生かすような資料を公表されるのがいいと思いました。これはすごくいい資料ですが、今のままだと分かりにくいのでどうやってわかりやすくできるかが鍵だと思います。まとめ方をもう少し工夫されるのがいいと思います。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

続きまして、平林委員はいかがでしょう。

○平林委員 ありがとうございます。

資料の活用ということでお話をするようにということでしたので、今まで皆様をご指摘のように、全体的なアレルギー防止のための方策の中の一部かもしれませんが、具体的なデータが示されていましたので、それを根拠としてこういう対策をするという形を出していただくのが良いと存じます。先ほどあったような摩訶不思議なことがネット上などでいろいろ出回っていますけれども、そういったことに対してきちんと正しい知識を供給するという面で、とても大事なデータだろうと思いました。またこういった小規模施設で、制限のある中で対策なされていることですので、これ家庭の中でも使える情報だと思います。家庭の中にアレルギーの子供がいればお母さんはかなり意識をして対処するだろうと思いますけれども、たまたま最近米粉のコマーシャルを見た際に、アレルギーを持つ姪っ子のためのパン作りに使うという設定でしたので、(善意のつもりが、思わぬ事故を招きかねない)小麦粉のコンタミは大丈夫だろうか、この資料を拝見した後だったので思いました。

そういったことで、アレルギーの発生に占めるコンタミのパーセンテージがそれほど高くないとはいうものの、意識を高めるという意味では大事なことだろうと思いますし、家庭の中での取り組みにもこれは応用可能だと思いますので、そういった視点からも発信していただければと思います。

○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 私からは、既にいろいろな先生方が発言されたことと大体かぶるのでポイントだけ申し上げます。今回お示しいただいたのは非常に貴重な情報です。ただ、例えばデータを開示して、それをもとに各施設で対策を立ててくださいというような形で示すことにしてしまいますと、やはり個々の施設で具体的に何をすればいいのかということがわからないということになってしまうと思うんですね。ですので、具体的に手順として、こういう手順をとれば安全ですよというバロメーターになるようなものをお示しいただくというのがいいのではないかと思います。現場ではお忙しい方々が調理を担当されますし、担当者の中でもこのアレルギー対応の問題に対する関心の程度には差があると思いますから、具体的な方策というものをお示しいただかないと、せっかくの情報が生きなくなると思います。

以上です。

○志村委員長 よろしいでしょうか。

では、横田委員、お願いいたします。

○横田委員 今回の調査が具体的な調理を想定しての調査でしたので、調査自体読んでいても、ああ、こういうことがあるんだなと実感できたところがあります。非常に説得力があるなと思いました。

例えばこれはやはりお金がかかることになりますが、この実験でやったようなことを実際に調理員の方と一緒に実験講座のような形でやってみていただいて、自分の洗浄がどれぐらいまくいっているのか、いないのかなどを実際に体験していただけるような、そういった現場の調理員さんを交えての講座のような形で広げることにはできないのかなというのが1点あります。

それとあともう1点は、私自身がアレルギーを現在持っており、航空会社でアレルギー対応食を頼んだりします。そうしますと非常に何度も、私自身がステップを踏まされるといいますか、本当にあなたですねという確認から始まって、機内で実際に対応食を食べるまでの間に幾つものチェック項目があるという感じ。最終的には決められたCAの人からしか提供を受けないというふうになっている。整備士の方からもお話を聞いたことがありますが、例えばピーナッツアレルギーの方が乗るとわかると、座席を全部外して清掃すると聞いております。

ですので、アレルギー対応には、清掃の徹底と見分けやすさの工夫というのがやはり一番なのかなと思います。保育の現場の皆さんが「これをやるの面倒だな」と思わないような、委員の皆様がお話しされているように、意識を高めていただくというところにどうしてもなっていくのですけれども、そのあたりは本当にちょっとした声かけだけでも随分変わるので、そういったことを実験講座のときにもポイントとして説明するような機会があったらどうかなと思いました。

○志村委員長 ありがとうございます。

渡辺委員、お願いいたします。

○渡辺委員 一番最後まで皆様大体言い尽くしたのですけれども、ここに書かせていただいたように、やはり誤配膳ですね、間違っ。途中まではしっかりやっているのに最後に入れ違っちゃったとか、そういったことというのは、実は我々外部精度管理というのをずっとやっけていまして、毎年どこかの機関が入れかえだとか、最後に転記するときにミスをしたりだとか、そういったところがどうしても減らないと。これを減らすにはどうした

らいいかというところだと思うのですが、それにはやはりそういったことが起きない工夫と手順をしっかりとつくと。

それと、ここでアンケート調査でいろいろなところの対策というのを書かれているのですが、これせつかく書いてあるのだから、これを具体的にこうしたらいいんじゃないかというのを東京都としても何かチェックシートをつくったりだとか、あと恐らくこういったミスが起きるときというのは思いもかけないことが、要するにいつもと違ったことが起きて、例えば人が急に、いつも配膳している人が急にそこでいなくなったとか、そういったイレギュラーなところを加味した何か手順というのを策定されたらいいかなと思いました。

それとあともう1つ、コンタミのところですが、いろいろなデータが出ているのですが、やはりもとを返せば結局使った調理器具だとかを洗いやすいものに変えるというのがまず1つかなと。よく洗ってもやはり隅に残ったりというのが形状によってはありますので、その辺はもう改善すれば随分違うかなとは思いました。

以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

いろいろご意見がありましたけれども、何か特に追加なさいたいと、おいででしたらお願いいたします。

ごさいませんようですので、では、こ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。

○小川食品医薬品情報担当課長 貴重なご意見をありがとうございます。

委員の皆様からは、配膳管理や情報伝達管理についても貴重なご意見をいただいていますけれども、これはほかの部署などとまた別途協議をさせていただきたいと思います。

今回の「小規模給食施設における食物アレルギーの混入防止対策」につきましては、皆様の意見を踏まえ、小規模給食施設の担当者はもちろんですが、都民ですね、都民というのは意見を伺いますと、家庭における対策、あるいは企業さんに対する対策を含めてこの調査、これを普及啓発する必要があるということが1点。

それから調査する、調査の見せ方ですが、この得られた知見をもとに具体的な手順やデータをできるだけわかりやすく簡単に、絵や数字などを使って資料をつくっていくというようなことが求められるという方向性かと思いますが、よろしいでしょうか。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

では、この委員会としての取りまとめですが、今事務局からご提案あったといいますが、取りまとめでいただいたもの、それにさらにつけ加えていただきたいのは意識向上ということですね。その担当者の方たちに対して、そういうことも図っていただくということもあろうかと思えます。

また、横田委員からは大変おもしろいご提案をいただいたかもしれないのですが、何か実際に講習会みたいなことに都民の皆さんに参加していただいて、あっ、こんなに残っているとかがそういうところがわかるとなってお一層伝わりやすいのではないかなということもあったかと思えますので、こういったもの全体をひっくるめてご検討いただければと思いますので、ということで委員会としてよろしいでしょうか。

では、そういうことでよろしく願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 はい。ありがとうございました。

○志村委員長 では、本日の議事はこれで終了といたしまして、報告事項に移ります。

3 報告事項

(1) 平成30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 まず、「平成30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、専門委員会座長の梅垣委員からご報告をお願いいたします。

○梅垣委員 それでは、資料3をごらんください。

1月11日の「健康食品」による健康被害事例専門委員会で検討された議事及び報告事項について、順番に説明したいと思います。

まず、(1) 議事：事例の検討についてです。平成30年6月1日から平成30年5月1月30日までの間に都医師会、都薬剤師会及び東京都消費生活センターから提供された6事例のうち5事例について検討を行いました。なお、1事例については医薬品成分混入のおそれとの情報があったため、東京都で成分検査を実施しましたが、医薬品成分は検出されなかったとのことで、事例として検討せずとの結論となりました。

残りの5事例を検討しました結果、2事例について情報提供、1事例は医療機関にて聞き取りを依頼することとなりました。残りの2事例については事例として蓄積するとの結論に至りましたが、アレルギー体質の人や基礎疾患があり医薬品を服用している人が健康食品を摂取し健康被害が生じた事例であったことから、このような人は医薬品との相互作用

用により健康被害が生じることがあるため、患者の健康食品摂取状況の認識や相互作用の認識を行うよう依頼することとなりました。

委員会の結論を受けて、東京都でこれらの事例について、都医師会及び都薬剤師会を通じて医師、薬剤師への協力依頼を行いました。文書は1月30日付で両会の事務局へ送ったとの報告を受けました。

次に（2）クリアファイル「健康食品はお薬ではありません」の作成についてですが、こちらは後ほど事務局から説明をしてもらいます。

続きまして（3）報告事項ですが、平成30年度第1回の当専門委員会の結果に基づいて、検討事例の中で積極的に情報収集に努めるとした1事例について資料を作成し、医師会と薬剤師会に7月10日付で発送した旨、報告がありました。

次に（4）になりますが、今回、委員会の検討事例を含む集計結果として、事業開始の平成18年7月1日から平成30年11月30日までの集計結果をまとめたことを報告しました。また、共有事業の一環として、診察や服薬指導等の参考情報とするため、平成18年7月1日から平成30年11月30日までに収集した366事例に、今年度から事例検討対象となった東京都消費者センターからの1事例を入れた367事例を編集した資料を作成し、委員会終了後、医師会と薬剤師会に送付したとの報告を受けました。

今までの報告数としては、患者にして283名、製品数として367製品となっております。

以上で当専門委員会からの報告は終わります。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

ただいまのご報告について、ご質問やご意見がありましたらお願いします。

○中山薬事情報担当課長代理 よろしいでしょうか、すみません、事務局の中山と申します。クリアファイルについて説明をさせていただきます。

引き続きまして、資料3の2の（2）の部分と、それからその次のページにあります委員限りの資料、こちらがクリアファイルの実際の絵柄ですけれども、そちらをごらんいただければと思います。

昨年度の第2回専門委員会において、過去の健康被害事例を解析した結果を報告していただきましたけれども、そこでご指摘いただいた点を踏まえまして、普及啓発資材を作成することといたしました。

昨年度の報告書の中では、健康食品の使用目的として健康の維持・増進と治療という目

的が多く見られましたので、治療目的の使用については消費者の意識の改善が望まれるとのご意見をいただきました。また、健康被害者の属性としては、性別に関しては女性が男性に比べて多くて、また年齢はやや高齢者、60代、70代に多い傾向があったので、啓発のメインターゲットをシニア世代の女性としまして、そのほかの世代にも受け入れられる啓発資材ということで検討をいたしました。

この結果、マスクやお薬手帳の持ち運びに便利なA5サイズのダブルポケットのクリアファイルを作成することとして、委員の皆様方から記載内容やデザインについて事前にご意見をいただいた上で、デザイン会社に作成を依頼いたしました。そちらがその絵柄になりまして、ちょっと今、見本が少ないのであれですけれども、こういう形のダブルポケットのものを今作成しているところでございます。

記載内容について少しご説明をいたしますと、表表紙には、昨年度いただいたご指摘を踏まえて治療目的での健康食品使用の意識改善を図るように、大きな文字で「健康食品はお薬ではありません」というメッセージを書きました。その下に3ステップで、使用前の確認と治療を受けている場合の相談、それから体調不良を感じたら中止する旨を記載しております。裏表紙には、健康食品で問題になっているもう一つの問題として、定期購入のトラブルへの注意喚起を促す内容を記載しました。こちらは東京都の消費生活総合センターにお願いをしまして、記載内容を検討いただきました。

また、見開きのダブルポケットのところには、以前この委員会で検討していただいた内容で、過去にチラシでも配布をしておりました「健康食品を安全に利用するためのポイント12か条」を記載しております。

説明は以上になります。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

何かご質問、ご意見等ございましたらお願いいたします。

どうぞ、お願いします。

○長屋委員 このダブルポケットというクリアフォルダーはどこでいただけるのですか。

○中山薬事情報担当課長代理 一応来月にこちらのセンターのほうで「おくすり講座」という一般都民向けの講座を開催するのですけれども、そちらでまずは配る予定となっておりますので、その後、こちらは2,000部印刷をする予定になっておりますので、その後の東京都のイベント、当センターのイベント等で一般都民を対象に適宜配布を計画はしております。

○志村委員長 よろしいですか。ほかに何かいかがでしょう。

では、先へ進めさせていただきます。

(2) 加熱不十分な肉料理に関する注意喚起

○志村委員長 報告事項(2)の「加熱不十分な肉料理に関する注意喚起」について、事務局からご報告をお願いいたします。

○浦野食品医薬品情報担当主任 事務局の浦野でございます。

資料の4をごらんいただけますでしょうか。報告事項といたしまして、「加熱不十分な肉料理に関する注意喚起」についてご報告させていただきます。

生や加熱不十分な食肉による食中毒の危険性や、また十分な加熱の必要性などについては、従前よりさまざまな手法で消費者の方へ普及啓発や、また事業者の方への指導を実施しているところでございます。このたび、芝浦食肉衛生検査所が加熱不十分な肉料理に関する注意喚起をテーマに、食肉衛生検査所の専門性を生かしまして普及啓発資材を作成したということでご紹介をさせていただければと思います。

芝浦食肉衛生検査所は食肉市場に併設されている検査所でございます。と畜検査や食肉市場内の衛生監視を通じて市場内の事業者に対して安全な食肉の提供について指導を行っている事業所でございます。

一般の消費者の方を対象とした普及啓発の機会というのは、年に一度、食肉市場が一般公開される「食肉市場まつり」といった場など限定されてはおりますが、日ごろから普及啓発資材の内容の充実や拡充に努めているところでございます。そこで、平成29年度に新たに作成したのがリーフレットと牛肝臓標本、普及啓発動画の3つの啓発資材になりますので、それぞれについてご説明させていただきます。

資料の順番にと思えますけれども、まず(1)のリーフレットでございますが、こちらは別添でお配りしているものでございます。こちらのA5サイズの「焼いとく?なっ得!肉料理」というものでございます。ごらんとおり、各年齢層に親しみやすいものとなるようにイラストを多用した漫画形式のデザインとなっております。内容については、過去の普及啓発事業で行ったアンケート結果から、新鮮なら大丈夫とか、飲食店で出てきたものなら大丈夫など、消費者の方が誤解している点を中心に、実験結果やグラフなどを示しつつ解説しているものとなっております。また、安全な加熱の目安を実際の肉やレバーの

写真を用いて解説することで、一目で理解できるような、ビジュアルにも訴えかけるような内容となっております。

次、(2)ですけれども、牛肝臓標本、こちらは実物の牛の肝臓に処理を施しまして、肝臓の構造を細部まで観察できるように加工したものとなります。皆様ご承知のとおり、肝臓という臓器は血管ですとか胆管などの管が全体に張りめぐらされて網の目のような構造になっておりまして、これらの管は腸につながっていることから、腸に存在する食中毒起因菌がそれらの管を通過して肝臓の隅々まで広がる可能性がございます。こうした構造を可視化すべくその実物の牛の肝臓の組織を露出させ、細かな脈管が分布する様子を観察できるように標本を作成いたしました。本日は実物をご用意しておりますので、後ほどごらんいただきたいと思っております。

こちらの標本ですけれども、前述しました食肉市場まつりにて解説パネルつきで展示しまして、レバ刺しや加熱不十分なレバーの危険性について説明したところ、展示を見た来場者の方の99%が危険性を理解できたと回答をいただいております。

3番目の普及啓発動画に関してですけれども、こちらは先ほどのリーフレットの内容をベースに作成したもので、リーフレットを作成するに当たって実施した実験の様子ですとか、牛の肝臓標本の写真の掲載もしまして、より視覚的にわかりやすいものとなるよう工夫したのになります。こちらの動画はYouTube及び東京動画にアップロードしておりますが、本日は実際の動画をごらんいただければと思っております。こちらのモニターをごらんいただければと思っております。また、この動画の時間に肝臓標本の実物も回覧させていただきたいと思っております。職員が皆様の席の前までお持ちしますので、順番にごらんください。

それでは、映写をお願いいたします。

(動画視聴)

○浦野食品医薬品情報担当主任　ごらんいただきまして、ありがとうございました。

これらの普及啓発資材は食肉市場まつりなどの普及啓発の機会でも活用されているほか、リーフレットは保健所における事業者の指導にも活用しております。

ご報告は以上になりますが、今ごらんいただきました肝臓標本は会議終了後まであちらに展示しておりますので、ご自由にごらんいただければと思っております。また、写真撮影も可能になっておりますので、ぜひたくさん写真をお撮りいただければと思っております。なお、写真をもしパンフレットや講義のスライドなどに使用する際は、芝浦食肉衛生検査所作成というふうにクレジットを入れていただければと思っております。よろしくをお願いいたします。

では、ご報告は以上になります。

○志村委員長 どうもありがとうございました。

ご質問やご意見、ありましたらお願いいたします。

○平沢委員 すみません、今のユーチューブですけれども、これはもう公開されているものなんですよ。どれくらい視聴者というか、あるのでしょうか。

○浦野食品医薬品情報担当主任 私が一月前ぐらいに確認した時点では数百というレベルでした。

○平沢委員 このパンフレットはどこで配るのかという問題はありますが、内容はいいと思ったのですけれども、動画にする意味がありますか？動画にするならもうひと工夫欲しいと思います。せっかく動画にするのですから。今のはアナログっぽ過ぎてちょっとどうなのかなと。これは感想です。

○浦野食品医薬品情報担当主任 ありがとうございます。

○安藤芝浦食肉衛生検査所検査課長 動画はまつりの来場者向けにつくっていきまして、講習会で話す合間に流すのが最初の作成目的で、一人でも多くの人に生食の危険を、あいてる時間にも啓発したいということで、ちょっと手づくり感満載でつくらせていただいていますので、今後またちょっとブラッシュアップしてちょっと見応えのある動画につくっていきたいと思っていますので、ご意見ありがとうございました。

○志村委員長 ほかにはよろしいですか。

(3) 鶏肉の生食防止に関する中学生向け普及啓発

○志村委員長 では次、報告事項(3)「鶏肉の生食防止に関する中学生向け普及啓発」について事務局からご報告ください。

○浦野食品医薬品情報担当主任 「鶏肉の生食防止に関する中学生向け普及啓発」ということで、ご報告させていただきます。資料の5をごらんください。

本年度第1回の食品安全評価委員会でご検討いただきました鶏肉の生食に関する普及啓発について、その後の対応のご説明となります。

委員会のおきまして、鶏肉の生食に特化した普及啓発をライフステージの早い段階からさまざまな媒体により実施すべきとされたこととすとか、あとは鶏肉の生食を始めるのは中学生から高校生が多いというような調査結果があったことから、今回は対象を中学

生としまして、普及啓発媒体を作成することといたしました。

既に委員の皆様には先月内容のご確認をお願いしたところですが、内容としては、鶏肉にはカンピロバクターがおり、生や加熱不十分での喫食により食中毒を起こすリスクがあるといった旨に絞りまして、啓発チラシを作成、配布する予定としております。

また、あわせて試行的にSNS等で使用することを想定した啓発ツール、具体的にはスタンプ風画像となっておりますけれども、こちらをあわせて作成いたします。チラシのみでは一過性の情報提供で終わってしまうため、中学生が反復的に情報に触れる機会をつくることや、またSNSを通じた中学生同士のつながりによる啓発効果の横方向の広がりといったものも期待しての試みとなります。

なお、中学生を対象とした情報提供はノウハウが少ないため、今回はいきなり都内全域ではなく、まずは多摩地区の3市、日野市、多摩市、稲城市の中学生を対象にパイロット的に実施する予定でおります。こちらチラシの配布とともに、内容に関するアンケート調査を行いまして、得られた結果をもとにより効果的な普及啓発原画に修正した上で全都的な展開を検討していきたいと考えております。

こちらの資料は、啓発チラシ及びスタンプ風画像の現時点のサンプルとしておつけしております。皆様にはお忙しい中、内容のご確認、ご協力いただきまして、ありがとうございました。

こちらのチラシですが、右下のほうにQRコードがございます。こちらを読み込んでいただくと、チラシの内容についてのアンケートが表示されまして、それに回答すると簡単なゲームにチャレンジできて、そのゲームの得点に応じて、こちらの資料裏面におつけしておりますスタンプ風画像がプレゼントされるというような仕組みになっております。

現在は、こちらの啓発チラシの印刷を行っている段階で、今週中には対象の中学校に発送されて、今後2月末ごろに各校でチラシを配布していただく予定になっております。それから3月の下旬にかけてアンケートを実施し、その結果をもとに年度末までに修正原画を作成するといったスケジュールを予定しております。

この件についてのご説明、ご報告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した。

この裏のイラスト、「今はガマン」等、なかなか活用の道が広いようにも思いますが、ご意見等があればいかがですか。

○長屋委員 私の提案した意見が反映され、大変うれしく思います、ありがとうございます。

(4) 災害時の食中毒予防に関する普及啓発

○志村委員長 それでは、次の報告事項(4)「災害時の食中毒予防に関する普及啓発」について事務局からご報告をお願いいたします。

○小澤食品医薬品情報担当課長代理 では、資料6をお手元にご用意ください。

「災害時の食中毒予防に関する普及啓発」ということで、平成28年度に本委員会でご検討いただきまして作成いたしました避難所ですぐに使える食中毒予防ブックにつきまして、今後の予定などご説明させていただきます。

こちらの冊子につきましては、避難所が開設された際にすぐに使える管理者用のマニュアルですとか、避難者向けのポスター類を1冊にまとめたものでございまして、昨年度作成し、都内の各区市町村に送付したところでございます。本日はこちら今ちょっと在庫がなくて実物をご用意できなくて申しわけございません。

裏面をごらんいただけますでしょうか。こちらにございまして、都では昨年の平成30年7月豪雨などを踏まえまして全庁的に防災事業の緊急総点検を実施しております。

次のページをごらんください。この中で食中毒予防の観点からは、特に昨年の豪雨災害では被災者の方々が食中毒のリスクが増す夏の猛暑の中で避難生活を強いられたということがございましたので、それらの状況などを踏まえた食中毒予防ブックの見直しを検討することとしております。

もう1枚めくっていただけますでしょうか。A3の資料になります。

以上の経過を踏まえまして、このたび平成30年7月豪雨での食中毒対策等について調査を実施いたしました。細かい資料で恐縮ですが、かいつまんで調査結果をご報告させていただきます。

1、調査概要の(1)経緯をごらんください。

2点目に記載のとおり、平成30年7月豪雨に際しましては、倉敷市からのご要望を受けましてこの食中毒予防ブック100部を提供しております。そこで、食中毒対策の実態とあわせて予防ブックの使い勝手等の確認をするため、主に倉敷市を対象といたしまして市の担当者の方々あるいはボランティア支援団体の方々にヒアリング等を実施いたしまし

た。

2の調査結果要旨をごらんください。

まず(1)避難所におけるライフライン、設備及び衛生物資の状況です。今回の災害では上下水道の復旧が比較的早かったということで、避難所の衛生確保の面で影響が大きいと言われておりますトイレに関して大きな問題は見受けられなかったとのことでございました。また、物資に関しても早い段階から入っていたということでございます。

続いて、避難所での食事と食中毒対策について(2)と、1つ飛んで(4)になります。避難所で提供される食事につきましては、パン、おにぎり、お弁当などが基本で、それに加えて大きな避難所などでは炊き出しもあったという状況でございました。一方で、設備的な問題もあり、避難者による自炊はほとんどなかったとのことでございます。

食中毒対策といたしましては(4)になりますが、まず避難所の管理者に対しては、救援物資は直射日光を避け、できるだけ涼しい場所に保管すること、消費期限が切れた食品はそれがわかるように分別して保管をして、適切に廃棄することなどが呼びかけてられておりました。実際には配布前のお弁当などはエアコンのある部屋、なるべく涼しい部屋で行われていたということでございます。また、日中は仕事ですとか、あとはおうちのお片づけですね、そういったことで外出をされていて夜遅くに帰ってくる方も多かったということで、それらの方々向けにはクーラーボックスと保冷剤を用いて保管をしていたということでございます。一方、避難者の方々に対しては、消費期限切れの食品は食べないこと、期限内のものであっても食べる前には傷んでいないか確認をすることですとか、配られた食品は早目に食べることなどが呼びかけられておりました。

課題として挙げられたものとしては、非常に暑い中でしたので、提供後のお弁当の保管方法について気にされる避難者の方が多かったという点、それから提供されたお弁当をため込んでしまうという例が散見されたという点が挙げられております。

次に炊き出しに関してですけれども、倉敷では外部の支援者から申し出があった際に、おおむね避難所にあったということなのですけれども、必ず事前に保健所に連絡するようにと案内をされておまして、保健所からは支援者に対して、体調不良の場合は調理しないこと、それから手洗いの徹底、あとは提供直前に加熱をすること、調理したものを別の避難所に持っていかないことなどが呼びかけられておりました。また、支援者の方々はおおむね衛生意識も高いように感じられたとのことですが、一方で、一部の方々は使い捨ての手袋、マスクの着用など基本的な衛生対策ができていないケースも見受けられたという

ことをございました。

続きまして、食物アレルギー対策について確認をいたしましたところ、主に配布食品の表示ですとか、炊き出しの使用食材の確認を呼びかけて、自主的に除去するよという形で対応されておりました。ただ、炊き出しでは実際に原材料を書き出して掲示していたケースは一部に限られていたということをございます。

次に（３）に戻りまして、避難者等への情報伝達です。

まず避難所管理の担当者は頻繁にかわることがあるため、これさえ見れば大丈夫というよなマニュアル類があるのは大変に有効であったということをございます。また、今回倉敷市では管理者用のタブレット端末を用意して情報共有を図っていたということ、例えば嘔吐物の処理方法などは動画で配信をして、これが大変好評であったというよなお話をいただいております。一方で避難者への情報伝達につきましては、過去の災害同様ですけれども、避難所内では館内放送と掲示板、あるいは印刷物の配布が中心であったということのほかに、避難者自身がスマホで情報収集することも多かったという点、それから高齢者を中心に情報がなかなか得られないという声もあったという点が挙げられております。

最後に（５）といたしまして、食中毒予防ブックの改良に向けて、いただいたご意見をご紹介します。

サイズに関しては、ポスターなどは大きいほうが見やすいといったよなご意見があった一方で、保管を考えるとA4サイズがいいのではないかというよなご意見もございました。また、総じて情報量はもう少し絞ってもいいのではないかとのご指摘をいただいております。

そのほか記載のとおりとなりますが、最後にもう1つ、今回の調査の中で特に印象深かった点ということで挙げさせていただきます。

実はこの平成30年7月豪雨に関連した食中毒事例というのは確認されておりません。温度管理の難しい時期であったにもかかわらず食中毒が発生しなかったということ、それはなぜかということに関係者の方々が口をそろえておっしゃっていたのですけれども、それは運がよかったからということでおっしゃっておられました。もちろん関係者の皆様はとてご努力をされていて、その努力抜きには語れないことではございますけれども、それを前提としても運がよかったと感じるほど現実の対策が難しいということなのかなと感じております。その意味で、予防対策はもちろん重要なのですけれども、起こってしま

ったときの対応、これを常に想定しておかなければならないと指摘しておられました。ということで、その点もこちらに一つ挙げさせていただいております。

ということで、この件の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した。

何かご質問、ご意見がありましたらお願いいたします。

○長屋委員 3番に書かれている、避難者などの情報の伝達が、高齢者のほうに得られなかったという声があった事に関連して、私の質問は、外国人が増加傾向にある中、どうやって情報を伝えるのか、英語か？そこら辺の動きも教えていただきたいと思います。

○小澤食品医薬品情報担当課長代理 今回の調査の中では特に外国人への対応で問題になったことはなかったということでございました。

○志村委員長 よろしければ先へまいります、どうぞ。

○穂山副委員長 今回の調査で乳児のミルク関係の情報ってお困りになっていなかったかどうか、わかりますか。

○小澤食品医薬品情報担当課長代理 特にそれで対応に困ったというような話は上がっておりませんでした。

○志村委員長 よろしいですか。

(5) その他

○志村委員長 よろしければ、最後に(5)「その他」として事務局から報告事項はあります。よろしくをお願いいたします。

○小澤食品医薬品情報担当課長代理 では、報告事項の「その他」といたしまして、最後に3点、リスクコミュニケーションの関係でご報告をさせていただきます。

まず1点目になりますが、資料7をごらんください。

こちら都が運営する「食品衛生の窓」というホームページの印刷したものになりますけれども、こちらのリニューアルを昨年10月に行っております。資料の表面がリニューアル後、裏面がリニューアル前となっております。昨年度、本委員会でのご検討を受けまして、家庭における食中毒予防に関する調査を実施しておりますけれども、この「食品衛生の窓」につきまして、その中で、内容は有用との評価をいただきました一方で、さまざま改善の視点をいただいたところでございます。具体的には、構成やレイアウトが使う人の

視点に立っていないですとか、視覚的に訴えるものがないなどの意見がございました。

そこで、特に本委員会でご検討いただいた都民向けの情報を掲載しております「たべもの安全情報館」というコンテンツにつきまして、「食品衛生の窓」の中で目立つようにレイアウトやアイコンの見直し、スマートフォン対応など整理、改修を図ったところがございます。ごらんのとおり、今年度作成いたしました食中毒図鑑のイラストを活用いたしまして、レイアウト的にも「たべもの安全情報館」を一番上に配置することで、ほかに埋もれずにコンテンツをご認識いただけるように配慮しております。

続いて2点目になります。資料8をごらんください。

本年2月1日に開催をいたしました食の安全都民講座についてご報告いたします。

こちら先ほどと同じく昨年度の調査結果の中で、レシピサイトを介した情報提供について検討すべきとされたことを受けまして、今回初めての試みとなりますけれども、レシピサイトの担当者の方々を対象に講座を開催いたしました。資料に記載のとおりですけれども、家庭での食中毒予防にかかる普及啓発手段の一つといたしまして、レシピサイトを介した正確な情報発信の推進を目的としたものでございます。なお、レシピサイトにも多様なものがございますけれども、今回はその中でも食品衛生の専門知識を持たないサイト利用者がレシピ投稿可能なサイトを対象としております。

内容は、家庭での食中毒予防をテーマに講義と調理の実演を行うというものでございまして、講義を石井副委員長、実演を大迫委員にご対応いただいております。お二方ともお忙しい中、ご協力いただきましてどうもありがとうございました。

最後に3点目になりますが、資料9をごらんください。

昨年9月に開催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。

今年度のテーマは「『生で食べる』を考える。」ということで、よく日本人は生食が好きだというようなことを言われたりいたしますけれども、その日本における生食のルーツですとか、安全面でのリスク対策について、魚や卵、肉など食材ごとにパネリストの方々からご紹介をいただきまして、また参加者の方々からの事前質問にお答えをいただくというような形で情報共有を図ったところがございます。

簡単ではございますが、その他の報告事項は以上でございます。

○志村委員長 ありがとうございます。

ただいま事務局から報告のありました事項についてご意見等はございますか。

ご意見はございませんようですので、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

○小川食品医薬品情報担当課長 本日は長時間にわたりましてご検討いただき、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にこれから準備を進めてまいります。

次回の委員会ですけれども、本年7月ごろの開催を予定しております。それまでの間にも各種資料のご確認などをメールでご依頼を差し上げることもあろうかと存じます。ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

それでは、平成30年度第2回東京都食品安全情報評価委員会は、これにて終了とさせていただきます。ありがとうございました。

午後3時40分 閉会