

開 会

午後6時00分

新井食品医薬品情報担当副参事 それでは、定刻になりましたので、これより第4回目の食肉の生食による食中毒専門委員会を開催したいと思います。

議事に入るまでの間、私、食品医薬品情報担当副参事の新井が進行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。

東京都食品安全情報評価委員会規則の第6条第6項によりまして、この委員会の成立には委員の過半数の出席を必要とするということになっております。本日は磯田委員が欠席ということでご連絡いただいております。ほか7名の委員の方にはご出席いただいておりますので、この委員会は成立しているということを、まずご報告したいと思います。

それでは、これ以降の進行を中村座長にお願いしたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

中村座長 本日は夕方からの会議ですけれども、皆さん、ご協力をよろしくお願いいたします。

では、議事に入る前に、本日の資料について事務局からご案内いただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

大貫食品医薬品情報係長 それでは、ご説明させていただきます。

資料といたしましては、まず「資料」とのみ書かれたものでして、5ページ、食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会の資料の抜粋で、「(案)微生物・ウイルス評価書鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」がございます。

9ページ、委員限りの資料1、「食肉の生食による食中毒専門委員会中間とりまとめの骨子(案)」でございます。

委員限りの資料2が13ページ、「食肉の生食による食中毒専門委員会中間とりまとめ(案)」でございます。

委員限り資料3、115ページ、保護者向けリーフレット、「ちょっと待って！お肉の生食」の(案)。

117ページ、委員限り資料4で、一般消費者向けリーフレット、「ちょっと待って！お肉の生食」の(案)。

最後に119ページ、委員限り資料5となります。飲食店営業者向けリーフレット、「ち

よって待つて！お肉の生食」の（案）。

以上が本日の資料でございます。

中村座長 ありがとうございます。

次に、本専門委員会の公開について確認いたします。

会議は原則として公開となります。ただし、東京都食品安全情報評価委員会の運営についての第3の2の規定によりまして、「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、また会議において取り扱う情報が東京都情報公開条例第7条各号に該当する場合は会議の全部または一部を非公開とすることができる」こととなっております。

今回の議事及び資料の公開か非公開かについて、事務局で何かお考えがありましたら、お聞かせください。

大貫食品医薬品情報係長 事務局といたしましては、委員限り資料の1から5については非公開、そのほかについては公開でと考えておりますが、いかがでしょうか。

中村座長 ありがとうございます。

では、今回の会議は委員限りの資料を除き公開ということによろしゅうございますね。皆さん、うなずいていらっしゃいますので、いいということで、先に議事を進めさせていただきます。

資料は事前に先生方のお手元に事務局から届いているとは思いますが、早速議事に入りたいと思います。

議事の(1)は、「食肉の生食による食中毒専門委員会の中間とりまとめについて」です。

まず、本専門委員会中間とりまとめの骨子、これは案になっておりますけれども、委員限り資料1、これについて委員の皆様にご検討いただき、そのあとに具体的な内容についてご意見をいただきたいと思っております。資料は事前に送付されておりますので、お目通しかと思っておりますけれども、一応事務局から簡単に説明をお願いいたします。

大貫食品医薬品情報係長 それでは、資料と委員限り資料1についてご説明いたします。

まず、資料ですが、この資料は食品安全委員会が5月に出した鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリの評価書のうち、要約部分になります。評価書は2007年の10月からワーキンググループで検討した結果の総まとめとなっております。報告書のほうでは、農場から消費までのフードチェーンの各段階に沿って問題点をまとめ、その対策について分析しています。シミュレーションの結果、生食割合の低減を行うと高いリスク

低減効果が得られるという結果が報告されています。本委員会で生食低減のための対策を行うことの有効性の裏付けの1つになると考えられます。

続いて、委員限り資料1について説明いたします。

食肉の生食による食中毒専門委員会の中間とりまとめの骨子になります。内容としましては、食肉を生で食べることによる食中毒の実態、消費者の意識調査、同じく事業者の意識調査という流れになっています。意識調査にはそれぞれアンケートとインタビュー調査が含まれています。

あらかじめ委員の皆様にお配りしたものと、本日お配りしたもので、変更点が2点ございます。1点目は10ページ目の事業者の意識調査の(2)「提供実態について」の2番目のところですが、インタビュー調査において食肉を生で食べる料理を提供したきっかけについてを追加しております。

2点目は11ページの(3)「考察」部分の2番目のところでして、いわゆる生食用の表示についても考察を追加しております。あとは皆様にお配りしたものと同一ものとなっております。

以上です。

中村座長 ありがとうございます。

今ご説明がございましたけれども、国のほうの食品安全委員会の、これは公開されている資料でございますけれども、鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリという病原体を特定した形での評価書が出されています。東京都の場合は、今骨子の案について事務局からご説明がございましたけれども、食肉の生食ということで、食肉も各種取り上げていますし、病原体もカンピロバクターだけを取り上げていません。これまでいろいろな調査を行ってきた結果が、中間とりまとめの案として出されています。

今事務局から説明がございました委員限り資料1、「食肉の生食による食中毒専門委員会中間とりまとめの骨子(案)」につきまして、皆様のご意見、ご議論をいただきたいと思っております。どなたからでもよろしいですが、このとりまとめの骨子についてご意見がございましたでしょうか。膨大な調査がなされた、その結果について、骨子を事務局のほうでまとめていただいたわけですが、いかがでしょうか。事前にご検討いただいて、お目通しいただいたと思うんですが。

堀口委員 すみません、私の認識不足だったら指摘していただきたいんですが、この中間とりまとめというのは意識調査の結果の報告というふうにとらえてよろしいんでしょう

か。

新井食品医薬品情報担当副参事 はい。意識調査というか、委託で調査した内容がメインになる報告で、その報告をするようなことになると思います。

堀口委員 だから、調査の報告ということなんですよ。例えば調査の報告をもとにして、きょう例えば伊藤先生とか牛島先生とか、みんないらっしゃるんですけど、その調査報告に対しての、この会のコメントではなくて、純粹にこの調査の全体的な報告が中間とりまとめという認識でいいんですか。

新井食品医薬品情報担当副参事 今までの委員会の中で調査を終わった段階までのとりまとめということです。この調査結果を踏まえた内容については、そのあとの段階というふうに考えております。

堀口委員 了解です。

中村座長 調査の結果が正確にとらえられているかとか、ここに書かれている以外にも問題があるのかどうか、そういったことを含めて委員の先生方からご議論いただきたいわけですね。今、堀口先生のほうから質問が出されまして、事務局からお答えがございましたけれど、骨子についてのご意見はいかがでしょうか。

小久保先生、いかがですか。

小久保委員 私は国の評価書との比較ということで、どうしても見てしまいます。国の評価書を見ますと、カンピロバクター食中毒低減に向けた対策として6種類を挙げていますが、そのうち特にフロム・ファーム・ツー・テーブルで、東京都としては低減対策の対象になかなかかなりづらい、食鳥処理場における汚染と非汚染の区分だとか、処理に当たったの塩素濃度が非常に有効だということを言って、それにさらに加えて鶏肉の生食割合の低減が非常に大切だということを言っているわけですね。後半の部分が今回の東京都でやったこの調査につながってくるんじゃないかと思います。その場合に、東京都の場合には、消費者と事業者、両方やっているわけですね。そういうことで、国がきめ細かくできないところを、今回、東京都としてこういう調査できめ細かく出ているんだろうという気はして、見させていただきました。

中村座長 今のご指摘は、6項目の中の特に生食割合の低減だけではなくて、加熱不十分なものに対する対策なども東京都の調査では問題点として浮上してきているわけですね。小久保先生、ご指摘ありがとうございました。

伊藤先生はいかがでしょうか。専門的な立場から。

伊藤委員 このまとめられた案は、まあ、いいかなと思っているんですが、ちょっと、私、これを読んでいて、まとめ方において、ああ、ちょっと失敗したかなという感じを受けたんですね。

なぜかという、馬肉の生食がありますね。結構そういう人が多いんですよ。ところが、馬肉による食中毒事件というのは本当に稀なんですよ。O157、カンピロバクター。これは実際の実態調査においても馬肉からはカンピロバクターは検出されないんですよ。馬は持っていない。しかも、O157も馬は保有していないんですよ。だから、それを一緒に論じてくると、全体的なパーセントの上では私は間違いないと思うけれど、もうちょっと意味合いが強くなるのかなという気がする。それも含めた形での比較をしているから。

ほとんど安全なんですよ、今、日本で売られている馬肉は。一部、過去においてO157があったけれど、これはカナダ産からの輸入で、どうもと場内の2次汚染かなと思われる事件があるんですけど、ほかにないんですよ。馬肉に関しては生食というところで表示もあるし、輸入されてくる馬肉については必ずサルモネラの検査をしているんですよ。馬肉はサルモネラなんですよ。それが陰性であるとか、それから大腸菌もきちんと検査して、それを通過しないと日本に入らないんですよ。だから、かなり安全だろうと。馬そのものがそういう病原体を持っていない。それを一緒の中でパーセントを出しているから。そこを外してやると、もうちょっと明確にものが出るのかなと思ったんだけど、これを読んでいて、自分でそれを処理できないのであきらめてしまったんですが、何かそういうものをもうちょっと別資料としてつくっていただくと、言いたいことがもっと明確に私は出るんじゃないかなと、そういう気がいたしました。

それから、ここにもちゃんと書かれているんですけど、こういうふうな中毒の危険性があるとか、生食は危ないとか、生食に病原体があるとか、そういう知識を持っていたけれども、でも生食を好んですという、何か知識と行動が一致しないんですよ。そこら辺もここに落とし込まれているから、まあ、いいと思います。

それから自宅で生食というのは、一体何を生食しているのかなと。この中には入っていないんですけど、多分これはたたきのようなものなのか何だろうか、そこら辺もちょっと疑問に思ったんですが。

それと食習慣を若いうちからきちんとさせるのがいいと。これは、お年寄りになると、月に2回ぐらいは生食すると。この人たちは生食を習慣として持っているんですね。そう

させないために若いうちから危険性を持っていこうというところの落とし込みがあったので、ああ、これはいいかなと感じております。

中村座長 ありがとうございます。

伊藤先生からご指摘があったように、今回の調査ではいろいろな種類の食肉を対象にしてしまったということで、今のような問題は確かにございますね。馬肉による食中毒の発生件数は少ないですから、生食をやめようというこれから次の段階に移るときに、馬肉も対象にすると、対策としてはどうかという気もいたします。今回の調査を始める前に整理しておくべき事項だったのかもしれませんが。この辺のことについて堀口先生とか村上先生はどのようにお考えですか？食肉の生食というときの馬肉の位置づけについてお聞かせください。

村上委員 私、馬肉がそんなに例外的なものであるということは余り知りませんでした。馬肉も生でいただくときには何かしらの問題があるんだと何となく思っておりましたね。ちらっとサルモネラとおっしゃったんですが、サルモネラはあるんですか、馬肉に。

伊藤委員 馬は結構サルモネラは保有しているんですよ。

村上委員 その場合、生で食べてサルモネラが云々ということはないんですか。

伊藤委員 ありますよね。だから、必ず検査をして、サルモネラ陰性であるという証明が必要なんです。

村上委員 ですから、やはりサルモネラ菌に汚染された馬肉を生で食べると問題が起こり得るわけですか。

伊藤委員 ええ。でも、市場にはそういう検査をしてやりますから、サルモネラが陰性でないと流通できないようなシステムが一応あるんですよ。ただ、この検査が100%有効かという、そうではない。すべての検査をしていませんから、漏れ出る危険性はあるんですけどね。

村上委員 そうすると、ここでカンピロバクターと腸管出血性大腸菌とに絞ったと言ってしまうと、今度は馬肉が浮いてしまうわけですね。サルモネラまで含めていれば、さっきおっしゃったように、起こり得るんでしょうけれど、サルモネラを除いてカンピロバクターと腸管出血性大腸菌にここで絞ると言ってしまうと、馬肉が当てはまらないということですか。

堀口委員 中間とりまとめ骨子の11ページの「考察」の点の2番目に、「厚生労働省の通知に基づき『生食用』の表示をする食肉は、牛と馬のものであり、このうち国内のと畜

場から出荷されたものは、馬肉、馬レバーのみである」とありますよね。これが多分、一般の人が馬肉とそれ以外の肉が管理のされ方が違うということを知らないので、この文言が骨子の前のほうに出てきた上で、今回、とりあえず馬肉も含めてこういう結果が出ましたよという言い方をするか、または先ほど伊藤先生が言われたとおり、ちょっとお手数かもしれないけれども、このまま言った上で、だから馬肉を外してここを見てくださいよというふうにやって。別にカンピロバクターだ、サルモネラだというふうに、菌の特定でおなかの症状が違うわけではないので。食べるという人間の心理からいけばそんな感じで、どっちかで言ったらどうでしょうか。

中村座長 今、堀口委員がご指摘になったように、馬肉は生食用にちゃんと衛生管理ができていますね。だから、食中毒の発生件数も少ないわけで、これを考察の一部分に小さく書き加えるのではなくて、今ご指摘の点を前面に出して、馬肉についての情報を別記するというのでしょうか。

堀口委員 というか、1番に「食中毒の実態」というのがありますよね。その前段として「食肉というものは厚生労働省のルールに従う」という、食肉の衛生管理とはというのが前段にあって、そして食中毒はこうなっていますよというふうになると、多分わかりやすいかなと。

中村座長 伊藤委員の指摘に対して村上委員と堀口委員にお聞きしたのは、馬肉はそういう特別な食品とは知らなかったとおっしゃった、そこが大切だと私は思ったわけです。村上先生や堀口先生がご指摘になったようなことを、特別な項目に書くとか、そういう形にしたらいかがでしょうか。報告書の中で埋没してしまうと、馬肉の位置づけがはっきりしないですね。

伊藤委員 ただ、だからといって馬肉が本当に安全かという問題は別個だろうと。

堀口委員 また別ですけど、衛生管理の現状について多分消費者はわかっていないので、そこを最初に書いていただいた上でこの調査を読んでくださいねという言い方でどうでしょうか。

中村座長 そうですね。あとの中間とりまとめの報告のデータの中にも出てきますけれど、馬肉は結構喫食している人も多いわけですよね。比率も高いわけで。そのわりには食中毒は原因食としての馬肉は余りないということの疑問というか、その解答みたいなことがもうちょっとクローズアップされてもいいかなと思います。

牛島委員 馬肉というのは、私のイメージとしてはむしろ食べる人は少ないのではない

かなと思っていたんですけれど、地方によってはたくさん食べる人という解釈ではまずいでしょうか。要するに、感染が少ないという理由が。

中村座長 母集団の問題ですね。喫食する人が少ないために食中毒の発生件数が少なくなっているということですか。

小久保先生、いかがですか。私なんかは衛生管理かなと思っているんですけどね。

小久保委員 これは消費者の一般概念として、私なんかは馬肉は生で普通に食べると考えていました。桜肉といって、ときどきすき焼きみたいにしても食べるけれども、生で食べるのが普通だろうという概念を持っていました。ところが、鶏肉だとか、特に牛肉なんかは余り生では具合が悪いなという概念ですね。

だから、今後、特に食肉の生食を減らしていこうというときに、馬肉は生で食べるのが普通だということになると、それは私も分けて考えたほうがいいかなという気はします。一般的に生で食べないと思われている これは私だけかもしれないけれど 鶏肉や牛肉と、普通、生で食べるというふうに思われている馬肉とを分けて考えたほうがいいような気がします。

堀口委員 調査の結果だと、馬肉の刺し身を食べている人は33%ですよ。高かったんですよ。なので、鶏肉の刺し身なんかよりも多いし、鶏わさよりも多いし、鶏のレバーとかの刺し身よりも多いし、牛肉のたたきとほぼ変わらないぐらいですので、そこはきちんと何か言っておかないといけないんじゃないかなと。

中村座長 その辺、牛島先生がおっしゃった母集団の問題よりも、生で食べる馬刺しは衛生管理がきちんとできているということかと思えますけれども、藤野先生はどのようにお考えでしょう？

藤野委員 提供者側から言いますと、馬肉についてはやはり特殊レストランなんですね。扱うということ自体が。それから地域的な特性としては長野と熊本に圧倒的に多いんですよ。厚生労働省が認めた、食肉用と言って出荷していいとされていると畜場の4カ所のうち2カ所が長野と熊本にあるというふうにも聞いていますので、そういった意味で馬肉は馬肉の管理としてある一定のルールと管理が出来上がっている。ところが、一般の方も馬肉レストランに行って馬肉を食べるときには、刺しが出てきて当然だというふうにも思っていますし、わりと安全性についても気にしない。ところが、一般の焼肉屋さんや居酒屋さんで馬肉以外のものの生食となると、これはまた全然話が違うと思います。

中村座長 そうしますと、藤野委員も今のように馬肉はほかの鶏と牛とは別に扱ったほ

うがいと。

藤野委員 ええ。思います。

中村座長 調査結果のまとめ方が大切だと言うことですね。

今、そういったご意見が出ましたが、ほかにご意見はありますか。

小久保委員 最初の目的というのはカンピロバクターとO157にある程度限定しようということになると、馬肉というのは、伊藤先生もおっしゃったように、分けて考えたほうがいいのかもかもしれませんね。サルモネラが対象ということになってきますから。

村上委員 そうすると、例えばリーフレットなどで、お肉の生食はちょっと待てと言ったときに、馬肉は違うということを言うんでしたら、1行目にでも入れないと。お肉の生食というくくりで、どうなってしまうんでしょうか。

中村座長 生の食肉で発生するO157とカンピロバクター食中毒の対策の際に、鶏とか牛とか食肉の種類をリーフレットの中に入れておけば消費者はわかるんじゃないかと思いますが、リーフレットの議論は後でやりたいと思います。

村上委員 わかりました。

中村座長 ほかのご意見は？

甲斐健康安全研究センター微生物部長 私も馬肉は分けて考えたほうがよいと思います。今回の食中毒低減のための目的というのは、カンピロバクターと腸管出血性大腸菌、その原因の肉というのはやはり鶏肉と牛の内臓肉を含めたものだろうと思います。

それから馬肉に関しては、現在、衛生管理がかなりよくできていて、安全という一面と、まだよくわからないですけれど、不明の下痢症というのがくすぶっている部分があります。発生件数がそんなに多いわけではないというか、まだよくわからない部分があるんですが、不明下痢症の、何かかかわっているのではないかとということもあります。そんなことを考えますと、こことはちょっと切り離して考えたほうがいいのではないかなと思います。

中村座長 ありがとうございます。

牛島委員 馬のことはそうして、この中で生で豚を食べることは基本的にないのではないかという気もしていたんですが、パンフレットの中にはちょっとそこは抜けているし。ただ、細かいところを見ると、少ない例ですけれどもどこかから出ている報告書には書いてあるので、そこをどうすればいいのかなと思いました。

中村座長 委員会の中で取り上げたのは、病原体としてはカンピロバクターと腸管出血性大腸菌ですけれども、お肉の種類として広くカバーしたのは、食肉の生食の実態を知る

ため、この委員会の役割でもあります。ですから、調査の結果、豚肉を生で食べる人の比率は少ないが実際には居るんだとか、馬肉は食べている人は多いけれども、そのわりには食中毒は出ていないとか、こういったことがわかってきましたね。

堀口委員 それで、このとりまとめの骨子のところに、意識調査の結果とかが入るんですけど、こんなものを食べていましたというのはないですよ。要するに、食べる行動については、いきなり行動の話になっているんですけど、実態の一番最初の大前提は、例えば1,000人にアンケートを取ったら、何%の人が生肉を食べていて、その内訳はこうでしたということが抜けていますよね。この中間とりまとめの骨子は。

中村座長 先生方のご意見を踏まえて、事務局のお考えをお聞かせください。

新井食品医薬品情報担当副参事 この骨子では、考察のところでは豚肉については触れておりませんので、ここでもし必要ということであれば、入れていくことは可能です。

堀口委員 一番最初に、こんなに生肉を食べているからみんな注意してねと言わなければいけないのだから、生肉を食べる経験のあった人がこの3カ月以内で何%とか、本当の報告書のほうには少しは書いてあるんですけど、どんな肉を食べていたかというのは、ここにはないですよ。

村上委員 もう一度改めて伺いますけれど、堀口さんが最初におっしゃった、このとりまとめというのはだれが読むんですか。何のためのとりまとめ？つまり、発表するとき、概要として初めての人に示すためのものですか。こういう調査をしたということ。

新井食品医薬品情報担当副参事 はい。中間のとりまとめは、公表します。

村上委員 それでは、改めて骨子の構成というものを、もう一度考え直したほうがよろしいんじゃないかと思います。例えばなぜこの調査を今するのかということ、簡潔ながらきちっと入れて。つまり、調査の目的は何か。どこに絞るのか。方法。それから結果、考察と。研究の報告の形というのは、どうしても、目的、方法、結果、考察でしょう。やはり、なぜ今これかと。こういう中毒の問題が起こり、こういうリスクがある。それに備えるためにまず実態調査をしたというようなことが。長々とする必要は絶対ありませんけれども、それを踏まえていかないといけないんじゃないかと思うんです。

堀口委員 調査報告書と誤解されやすいような書き方になっているなというのが印象だったので、先ほどの質問をさせていただいたんですね。報告書ではないですよ。

新井食品医薬品情報担当副参事 中間のとりまとめは、中間の報告書でございます。

堀口委員 いや、調査報告書ではないじゃないですか。何でかということ、検討の対象と

か食中毒の発生状況というのは、今回の意識調査とかネット調査とか、消費者向けだったり事業者向けの調査とはまた別のものじゃないですか。だけど、この一連の流れで読んでみると、委託で調査をした部分が非常に記述が多すぎるので、何かその調査報告書のような錯覚に陥るんですよ。これを見ていると。もし、とりまとめだったら、多分A4、1枚の、それはプレスリリース用だと思うんです。大体そんな感じですよ。A4を1、2枚、多くて2枚で、多分12ポイントの。これだけの量じゃないと思うし。

全体から、例えばこんな肉を食べていましたとか、実は結構食べていたんだよねみたいな説明があった上で、消費者向けの調査ではこういうところがポイントでわかりましたとか、そういうのが骨子のとりまとめで、かつ、何でこんな食中毒専門委員会をやっているかというところの大前提の「はじめに」みたいな部分があってというふうな構成なのではないですか。

新井食品医薬品情報担当副参事 中間とりまとめは、今まで専門委員会で議論してきた内容の報告書でございます。それで、概要のような形で一般の方にお知らせする要素はこれの中には含まれているというふうに考えています。

堀口委員 ですが、この書き方だと誤解されやすいですよということを言っていて。私たちが別の仕事なんかで出すときは、何とか調査とか、何とかの実態とか、何々についてというような言葉では書かないようにしているんですよ。なぜならば、そこから先読んでくれないので。要するに、その中身を読んでというよりも、例えばこの検討の対象は何々でしたみたいな一文で書いてあって、その太文字を順番にダースと読んでいっただけで大体の全体の概要がわかるというふうな感じで構成してもらえると、すごく助かるんですけど。

中村座長 ありがとうございます。

いろいろご意見がありました。奥澤部長いかがでしょうか。

奥澤食品医薬品安全担当部長 きょう中心に議論いただくのは、中間のとりまとめをご議論いただくという前提で。ただ、膨大な資料ですので、いきなり入るのではなく、今いろいろご指摘があったことを含むと思うんですが、要するに、このとりまとめの構成がこういう構成でいいのかということをご議論いただくようなつもりで、この骨子というのを用意したつもりです。それで筋道の流れ、展開として、これでよければ、次にこのとりまとめの細かい部分についての中身のご議論をいただくというふうに、2つに分けたほうがいいのではないかとということで、事務局のほうで用意させていただいたので。

中村座長 今、事務局のほうからご説明がありましたように、この膨大な中間とりまとめを骨子という形で3ページにおまとめになった。しかし、今村上先生や堀口先生がおっしゃったように、「まとめかた」についてもう少し工夫がいるということでしょうか。

堀口委員 「はじめに」というのがないですよ。中間とりまとめの一番最初は、いきなり「食中毒の実態」ですよ。

中村座長 中間とりまとめ案については、これからご説明いただきますけれども、これにもないわけですよ。

堀口委員 そう。だから、何でこの食中毒の実態の話をしなければいけなかったのという、普通、かがみ文みたいなのってありますよね。それが抜けていませんか。

中村座長 そういうことも含めまして、今回はたたき台として出されたわけで、ここでの議論にもとづいて手直しされることになると思います。「中間とりまとめの骨子案」について、今までの議論を踏まえて事務局のほうで意見の集約をお願いできますか。

新井食品医薬品情報担当副参事 まず、骨子の部分ですが、資料の中で、項目のところがいわゆる骨子の部分に入りますけれども、その下の文章のところは概要が載っておりまして、ちょっと混乱しやすいような表現になっているかなという気はしていますが、今ご議論いただきました内容の中では、肉の衛生管理の部分で、生で食べることが原因の食中毒の実態の中でしっかり記載すべきだということ、それから馬の肉の取り扱いをしっかりと区別することをご意見をいただきましたので、そういうような形で改良して、また示していきたいと思っております。

中村座長 今、こちらからご意見のありましたかがみの部分についてもよろしく願いいたします。

新井食品医薬品情報担当副参事 通常、こちらでこういう報告書を出す場合に、「はじめに」というのを付けております。今回はまだつくっていませんので、つけていないんですよけれども、こういう報告書の中では通常つけている内容かなというふうに思っております。

中村座長 この中間報告は親委員会に中間報告として出すわけですか。

新井食品医薬品情報担当副参事 これはまた後ほど申し上げようと思っていたんですが、この7月29日に評価委員会がございまして、そちらに報告して、了承をいただいてからオープンできるようになるということです。そのあと最終報告のための専門委員会と親委員会があります。

中村座長 この生食専門委員会では議論をしたので、かがみがなくても理解できますが、親委員会に出すときにはかがみをつけていただくのですね。

新井食品医薬品情報担当副参事 わかりました。そのようにつくります。

中村座長 ほかに骨子に関してのご意見はよろしいですか。

牛島先生、よろしいですか。

牛島委員 この話がどういった進み方というのは、最初、皆さん余りよくわからなかったところがあったと思いますね。結局、詳しい内容をこれから話すのか、それともこれだけで終わるのかという、その辺がよくわからなかったので、きょうのところは皆さん知っている内容で、かがみがなくても、それはわかるかもしれませんが、議論の筋がどうなのかなというのはちょっと皆さんよくわからなかったのかもしれない。

中村座長 議論の流れとしては、初めに中間とりまとめの案をご議論いただいて、その後骨子についての議論をした方が良かったのかもしれませんが、膨大な内容ですし、委員限り資料1の骨子の説明を先にいただいて、議論に入ったことをご了承いただきたいと思います。

牛島先生もおっしゃった、初めの流れがわからなかったということで、私のほうで大変不手際だったんですけれども、ただいまの骨子の検討内容をもとに、委員限り資料2の中間とりまとめの案についてご議論いただきたいと思います。事務局から中間とりまとめの案についてご説明をいただけますか。先生方、お目通しだと思いますけれども、よろしくお願ひいたします。

大貫食品医薬品情報係長 それでは、委員限り資料2、中間とりまとめの案についてご説明いたします。内容については、委員の皆様お読みのことと思いますので、詳しい説明は省かせていただきます。

全体の構成としましては、事業者及び消費者に対する意識調査の全結果と、それから得られる考察についてまとめたものです。

流れとしましては、15ページからが食中毒の実態、21ページからが消費者の意識調査、グループインタビュー、アンケート調査と、それらに対する考察という順になっています。58ページからが事業者の意識調査。これもアンケート調査、インタビュー調査、そしてこれらに対する考察という順にまとめています。消費者と事業者でインタビューとアンケートの順序が逆になっていますが、これは実際に行った順序にしているために逆になっています。89ページからは資料として消費者アンケートと事業者アンケートの調査

票をおつけしています。これは先ほどからご指摘がありますように、「はじめに」というところがありませんのと、普及啓発についての考察も今のところ含まれていません。普及啓発についての考察は、専門委員会、評価委員会でのご指摘をいただいたあとにつけたいと考えています。

以上です。

中村座長 ありがとうございます。

堀口先生、どうぞ。

堀口委員 これは東京都さんではなくて、委託先に言ったほうがいいと思うんですけど、数字のひとり歩きが一番怖くて。怖いのはサンプル数が少ないのにパーセントを出しているというのが1点。それからグラフの中でサンプル数が書いてあるものと書いていないものがあるんですよ。基本、20人を100%とすると、1人は5%じゃないですか。20人以下のものをパーセンテージで表現するのはいかなものかと。非常に危ないと思います。8割の人がこうでしたと言っても、実はサンプル数が15人しかいなかったとなったときの8割という話になるので、グラフで表現するところと表で表現するところをしっかりと再度精査された上で……。そのときの基準はサンプル数だと思うんですが、グラフで書いてあるときも、グラフによってはサンプル数が書いてあるところと書いていないところがあるんですよ。書いてあるところはまだ親切丁寧で、そのサンプル数も全体のサンプル数が書いてあるところと、横棒1個1個でサンプル数いくらと書いてあるところで、バラバラになっていて、非常に危ないなという気がします。

例えばこの報告書自体では55ページ、資料としては69ページのところを見ると、提供したきっかけは何ですかと。居酒屋さん、焼肉専門店、焼鳥専門店、その他となるんですけど、その他はサンプル数が10で、それをまた分けても意味ないでしょう。このグラフにしても。サンプル数18で、16.7%がほかの飲食店で提供していると言われても、それは何店舗ですか、2店舗ぐらいですかという話で。こういうのはパーセントじゃなくて、多分サンプル数で示すべきだと思うんですよ。

メディアはおもしろおかしく、こういうところでサンプル数を示さず、何%とすぐ言って、大騒ぎをしてしまったりとか、見るほうもついついグラフだけを見てしまって、こんなにたくさんと思ったら実はサンプル数が15とか、そういうことがあるので、ここの精査は必要かと思いました。

中村座長 今の堀口委員のご意見に対して、牛島先生、いかがですか。

牛島委員 堀口先生がおっしゃったことはもっともだと思います。もう一つは、こういった席に、実際統計の専門家が出てこられて、一緒にディスカッションの場を持ったほうがいいと思うし、お互いの知識を分かち合ってやったほうがいいと思います。ですから、いろんな統計で意味をもっとわかるようにするとか、そういったのも本当はしなければいけないと思うんですけども、せっかくのデータなので、それをうまく正確に伝えていったほうが一番いいと思います。

堀口委員 それでいくと、因子分析をやっているぐらいなので、有意差検定をやったほうがいいんじゃないですか。実は差があるように見えているけれども有意差はないという結果が出ることはあり得ることなので、因子分析をやるぐらいだったら、有意差検定をやったほうがいいですね。

伊藤委員 特に、これ、数が少ないのが含まれているから、必要だと思います。

それと、これ、初めから順序立ててずっと並んでいるんですけど、この生データの細かいところはなかなか目を通さないから、初めに結論的なものをぽーんと持ってくるようなまとめ方のほうがインパクトがあって。あるいは、そこしか読まない人。私なんか、そこしか読まないと思うんですけども、そういう構成のほうがいいんじゃないかなと思うんですが。

堀口委員 それで伊藤先生のものにつけ加えると、まとめのところで有意差検定をしたら、有意差が出たものだけ列挙してもらっても、逆に特徴的なところだけつかめるということになりますよね。そういうやり方もあろうかと思います。

小久保委員 要するに、最終ゴールは、特に鶏肉、次に牛肉、それらを生で食べさせたくないということですね。ところが、今回の調査結果では、骨子も含めて、案のほうは割合統計的に 数値は問題はあるかもしれないけれども 示されていますが、骨子のほうは生肉で十把一からげなんですね。さっきから話が出ている、例えば豚肉はほとんど問題ないだろうけど、食べる人がいるということですね。それから馬肉はかなり衛生的にもちゃんとされているし、割合事故が少ない。

我々としては鶏肉の生食と牛の特にレバーの生食はやめさせたいというところがあって、これは恣意的かもしれないけれど、ある程度骨子のほうに、そういうところを誘導というか……。今回、調査をして、確かにゴールにつながる場所がありますから、私は恣意的でもかまわないと思います。何かゴールがぼけているという感じはしないでもない。それでこれが（リーフレット）出てきて、鶏肉と牛肉が突然と出てくると、何でだろうなと思

うところがありますね。だから、ある程度物語をつくっておいて、それに当てはめる。本来、うまくないかもしれないけれど、そういうことでも今回の調査の場合には割合つながるんじゃないかというふうに私は思っています。それを食肉を十把一からげでやってしまうから、何か焦点がぼけてしまうというところはあると思います。

それから、さっきから話が出ているように、最初にかがみを少し書いてくれないと。何でもこういうことをやったのか、何が問題なのかということ、ある程度見る人に知らしめておいて、それで実際にいろんな調査をしてみると、確かにそうだったので、鶏肉と牛肉の生食を気をつける必要があるということになれば、調査結果が非常に生きてくるんじゃないかという気はしています。

堀口委員 普通、調査のデータの委託業者から来たものって、資料という形で後ろにつけませんか。例えばウェブ調査の概要というのが1枚あって、調査それぞれの概要があって、それが中間報告書であって、その資料として実際のこのグラフがついているやつが出てくる。私がこれまでやってきた仕事はほとんど全部そうなんですけど、東京都さんでそうしないルールがあるのであれば別ですが、そうじゃないと、ちょっと違うような気がする。

中村食品監視課長 おっしゃっていることは全部もっともですが、その前の段階の生データとして出しているということだと、私も理解しているんです。今、事務局のほうから申し上げたとおり、この中で有意差を示せるものが一番好ましいと考えます。

堀口委員 というか、資料で後ろにつけて。

中村食品監視課長 それを精査したものがあって、初めてこれが生の資料になります。

堀口委員 いや、そう思いたいんですが、「とりまとめ」と書いてあって、ざっとなってるから、そうは解釈できないですよというお話をしただけです。

新井食品医薬品情報担当副参事 堀口委員のおっしゃったような形だと、骨子自体は中間のとりまとめの構成を示したつもりですので、そうすると構成を変えたほうがいいというふうなお話かなと思いますので。

堀口委員 中間とりまとめの骨子じゃなくて、中間とりまとめの中の第2から下の意識調査の結果というのは資料じゃないかと思うんですけど。

中村食品監視課長 全部、生データでしょう。

新井食品医薬品情報担当副参事 はい。

堀口委員 生データが全部出ているので、これは資料として。要するに、アンケートの

直接のやつも出ていますから、これは私たちが報告する話というよりも、資料じゃないかと。

村上委員 ですから、最終的な形を思い浮かべると、一番最後に外に出すときには、概要が1つペラがあって、それから報告書の概要があって、それから調査内容のデータがあってと、3段ぐらいの感じで構えていて。今ここにあるのは、そのための材料だということでしょう。中村さんが今おっしゃったように、これを全部そのまま使うとも限らない。これから検討して、たとえ資料として添付するにしても、これは要らないというものも出てくるかもしれない。ですから、まだこれは材料をここへ集めたという感じでよろしいんじゃないですか。

新井食品医薬品情報担当副参事 今回つくっているものは、委託業者から来ている結果をほとんど盛り込んでいるようなものですので、都の報告として構成上必要ないものがあれば省いて、それで資料としてつけるような内容も含まれていると思っています。

中村座長 さっき、小久保委員がおっしゃったように、1つのストーリーといいますが、なぜこれをやるのか、そしてどういう結果が出て、それに対してどういうことをこれからやろうとしているのか、中間ですから、そこら辺を明確にストーリーとして、これが見る人の中にパッと入っていくようなまとめ方が必要かなと思うんですね。

そのことに対して、堀口委員、村上委員の指摘というのは、生データと、それをまとめとして使うことは別ということですね。データの中でもきちんと有意差検定ができるものはきちんとやった上で、それをデータとして次の段階に使うという、こういう形で、大変かもわかりませんが、中間とりまとめのまとめ方といいますが、それを事務局のほうでご検討いただければと思うんですけど、その辺のことについて、藤野委員、いかがでしょうか。膨大な資料がこのまま出たときに、やはり見ないですよ。

藤野委員 まず、見ないですね。

中村座長 だから、今のような1つのストーリー。何のためにやって、どういう結果が出て、それに対してどうしようとしているかというのが見えてこないといけませんね。

藤野委員 結局は食中毒を出さないために何をしなければならないのかということがきちんと訴えられるものが、一番我々にとってプラスになると、こういうことでございますので。

中村座長 わかりました。ゴールをきちっと踏まえた上で、私たちはそのゴールに向かってのプロセスの中でこういった調査をやったし、そのデータを解析するしという、そう

いう作業を今やられているというふうに考えればよろしいかと思うんですけども、甲斐先生、いかがですか。実際に現場からこういったものを出したときの。

甲斐健康安全研究センター微生物部長 前、カンピロバクター食中毒を低減させるためにというような報告書なんかをつくられたときも、同じようなことだったと思います。多分、これからそういうふうにやっていく、そのたたき台としてきょう出されたんだらうと思います。そのような方向でもう少しまとめられるというか、言いたいことを先のほうに出すというようなかっこうにされたらいいんじゃないかなと思います。

中村座長 あとでスケジュールのほうのご説明があるのかもわかりませんが、委員の先生方にこれからどういうスケジュールがあるかというのは、今の段階でお示しいただいたほうがいいのかと思うんです。中間とりまとめというのは、この場で議論したものを、どこでだれがまとめるか。これは事務局のほうでおやりになるわけですね。これは業者委託じゃないですね。

新井食品医薬品情報担当副参事 これは委員会報告になりますので、こちらでとりまとめることになるんですが、きょうの議論を踏まえてこれを直しまして、それを7月の評価委員会に、今までの専門委員会の活動として報告するような形をとろうと思っています。そのあと最終報告を専門委員会ではまたつくらなくてはいけないと思います。

小久保委員 そのとき、新井さんのほうから報告するわけですね。7月29日の評価委員会に。

新井食品医薬品情報担当副参事 事務局か、座長にお願いするか、どちらかです。

小久保委員 その場合に、一応骨子を読むわけですね。これはそのときの元資料ですという形になるわけですね。言い方として。

新井食品医薬品情報担当副参事 概要を示します。

小久保委員 そうしたら、骨子はある程度形を整えておかないと具合が悪いと思います。比較して悪いけれど、食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会のは結構よくできています。最終報告に近いんですけど、この程度に起承転結でゴールを踏まえて書かれているので、今回そういうふうにしたほうが私はいいと思います。

堀口委員 ご提案を。委員会のとりまとめというのは、本来ならば委員が働く話だと思っているんですね。調査のところの部分だけですけども、有意差検定とか、私はやりませんが、調査報告書に関しての、調査の部分に関しての1枚ぐらいの概要は、私、つくっても全然構いませんので。それは委員としての働きということで。それを事務局のほうに

お渡しして、また色をつけていただいたりすることは、全然問題ないと私は思いますので、もし、先生方のほうから、それでも構わないというのであれば、今回のウェブ調査と事業者向けの調査のところは、各1枚紙ぐらいで、私のほうできょうの資料をもとにしてつくっても全然構いませんが、いかがでしょうか。

中村座長 こういうご提案をいただくと、大変ありがたいですね。

それからもう一つ、せっかくここに専門の委員会のメンバーがいるわけですから、事前にこういうふうな骨子をまとめ、そこに対して添削とか、いろんな意見を出しながらいいものをつくって中間報告の資料にしたらいかがかなと思いますけど。事務局のほうで全部引き受けていただくのもいいですが。

新井食品医薬品情報担当副参事 おつくりいただけるのであればお願いしたいと思いません。

堀口委員 とりあえず、ざっとつくりますので、肉をつけていただいて、そしてまた先生方のほうに返していくような形をとっていただければいいのかなと思いましたが。

奥澤食品医薬品安全担当部長 いずれにいたしましても、中間のとりまとめとは言いながら、かなり最終報告に近い形で親委員会に報告をしたいと思っているんです。そこで親委員会のご意見もいただきながら、改めて専門委員会のほうで皆さんで最終的な報告書にまとめていただきたいと思います。

きょう、いろいろ構成も含めて大幅にご意見をいただいておりますので、また後半のご意見も踏まえて、お手伝いもいただきながら事務局でももちろんつくりますが、ただ、それは事務局サイドではなくて、あくまでも本委員会に向かうに当たりまして、改めて一堂に会してというのはちょっと難しいかと思いますが、メールなり郵送なりで資料を見ていただいて、ご意見をまたキャッチボールしながら反映させて、一応この専門委員会のご意見としてまとめた形で、本委員会のほうに中間のとりまとめという形で報告させていただくということになるかと思えます。時間が非常に短い中ですが、そういう意味で引き続きご意見をいただければいけないかと思っております。

中村座長 ありがとうございます。

そういった意味で委員の先生方は委員限りの資料が手元にあるわけですから、意見をどんどん事務局のほうに出していただくということでよろしゅうございますね。よろしくお願いたします。

中間とりまとめにつきまして、今のような議論をいただいたわけですがけれども、その他、

中間とりまとめの中でご意見はいかがでございますか。

藤野委員 1点だけ。事業者の意識調査と申しますか、料理の提供についてですが、鶏が先か卵が先かみたいで、調理場とお客様の要求、両方があるわけですね。ところが、現実問題として今や生肉がないと商売ができないと、こういうような事業者がほとんどだと。私が10軒ちょっと行った、焼鳥屋さん、焼肉屋さん、居酒屋さん、経営者すべてがおっしゃっていたので、そういう調査はされていないんですけれども、その視点もぜひ入れていただきたいと思います。

中村座長 今、大変衝撃的といえますか、こちらで生肉を制限しようというのに、それがなければ商売ができないというような実態があるわけですね。こういうところは藤野先生あたりがいらっしゃって、とても私どもも参考になるんですけれど、これは中間とりまとめの中に出てきておりますかね。余り出てきていない？

藤野委員 ほとんど出てきていないみたいですね。何で取り扱いを始めたかというのは、お客様から要望されたとか、生肉と書いてあるからだとか、そういう表現はあるんですけれども、そのオーナーに、じゃ、それをやめた場合にどうなんですかという設問がないものですから、それがないと商売できないよというような意見はあらわれてきていない。

中村座長 実態はかなり進んでいるということですね。しかも、食行動を変えるつもりがないという結果も出ておりますから、この辺が生食を消費者に対してどういうふうな働きかけをするかというところにつながる重要なところだと思います。そういったご意見も何らかの形で考察の中に含めたほうがいいかもわかりませんね。アンケートの中には出てこなくても、それをもうちょっと拡大解釈した形でそういう問題も。というのは、消費者が要求しているということですよ。

小久保委員 そちら辺、この前の安全委員会に出席された館山さん。そのときに、この要約を見ると、生食割合の低減が非常に必要だということが出ているんですが、この辺のところ、何か話がありましたか。

館山食品医薬品情報係次席 生食の割合を低減するところが、一番カンピロバクターの食中毒を減らすためには効果があるというようなところのお話がありました。

小久保委員 具体的にどうしたらいいかというような話はなかったですか。

館山食品医薬品情報係次席 具体的な方策については、それはリスク管理機関の考えることである、というところで安全委員会のほうではおっしゃっていました。

中村座長 だから、東京都のこの調査というのは国からもう一つ進んでいるように、私

は聞いていて思ったんですね。ここできちとした方向性を出すことがとても重要なこと
思っています。

牛島委員 国のレベルでの話だと、農場のほうからずっと下りていくから、1つは消費
者の問題もあるんでしょうけれども、もう一つは食鳥処理場とか、両方うまくやったとき
が一番行くということですが、東京都の場合は特に下の消費者のレベルをきちんとするこ
とが一番大切だということで進められていると思います。

ただ、おっしゃったように、生食というのは、そんなに皆さん食べる方が……。これは
ちょっと意外なアンケートの結果だと思うんですが、ただ、そこにはストーリーを私たち
はきちんと持って、生食だったらどのぐらい感染があるという具体的な、本当に信頼でき
るデータと、今後はそれをやめるとどうなるかとか、その辺のストーリーをきちんと持つ
ていければいいかと思うんです。

中村座長 ありがとうございます。いろんなご意見をいただきました。

伊藤委員 このパンフレットもそうですが、生は危険だ危険だという啓発だけでいいの
か。都の方針としてもう一步踏み込んでいく。生食をしてもいいようなお店はここですよ
というようなことを、きちんと裏付けをしていくような、どこまでどうするのか。食べて
はいけないだけではなくて、何かもう一步前に進む方向性があるのかなのか。それは国
に任すのか。都独自では何かできないのか。そこら辺の議論はされたんでしょうか。

奥澤食品医薬品安全担当部長 先ほどもちょっと話題に出ていましたけれど、馬のとこ
ろで話がありましたよね。馬肉に関しては、まさに生食用の馬肉として、と場からそうい
う体制ができていますよね。現実九州のほうにそういう店が多いんですが、品物は東京
に出荷されてきているわけですね。ですから、そういう意味からいくと、安全委員会の報
告書にもありますように、ファームから消費までの間の安全を担保しないとしないとい
う部分がありますので、一自治体で本当にそれが担保できるかというところについては、
かなりできることには限界があるのかなというような認識は持っております。

伊藤委員 安全委員会からいけば、一番初めは農場なんですよね。陰性農場のやつを、
処理場で汚染のない地域でやって。そういうものは生食してもいいんじゃないかという考
えがここの中にあるんですね。そういうことを国に提言していくとか、これをきちと
守ってくださいよとか、何かそういうような、こういうアンケートの中から言えるよう
なものを、国なり他の地方自治体、特にこういうふうな鶏肉を生産しているようなところ
にお願いをするようなことはできないんですか。

中村食品監視課長 比喩的ではありますが、今、ファームのコントロールをしても、その食中毒リスクの確率は仮に5分の1から10分の1に落ちるとしても、生食のリスクで患者数が10分の1に落ちるだけでは、問題の本質的な解決にはならないと思います。ですから、鶏肉が生食できるという仮説は、少なくとも私どもの中では持ち得ないと思っています。国のある担当の方が言ったんですけど、理想的な生食用の鶏を飼育する、今の技術では不可能ではない、しかしながらそのためにはすごい手間とコストがかかるんだということをはっきりとしたいんだと。

ですから、ファームからのコントロールは、非意図的な加熱不足とか、そういうもののリスクを減ずるのには大いに有効であるとは思いますが、生食を推奨するための工夫という位置づけではないということを確認しておく必要があると思います。

中村座長 ありがとうございます。

私も感じたのは国はなかなか規制はしないだろうということですね。そういうフロアからのご意見がありましたけれども、なかなかそれはできない。情報を提供した中で、どう消費者が、あるいは地方自治体が対応するかということで、東京都が今考えているような、消費者に対して適切な情報を出して、生食をできるだけさせないようなキャンペーンを張るとするのは1つのやり方だと。

中村食品監視課長 最近、半年以内ですが、一流新聞の家庭欄のコラムの記事でびっくりしたんですけども、生食は一般にはやめたほうがいいと書いてあるんですよ。少なくとも子どもさんとかご老人はやめたほうがいいと書かれていました。ただ、私自身は、これからも生食を食べると書いてありました。そしてもし気になる方は、東京都のホームページに詳しく書いてあるからと紹介してあるんですよ。これが今の多く人の認識なのかなとも感じました。

中村座長 いろんな問題があり、そんなに単純ではないと。フロム・ファーム・ツー・テーブルで、ファームのコントロールができれば一番いいんでしょうけれど、なかなかそれが現実的には難しいという状況の中で、東京都が生食に対してどう対応するかということが悩ましいところです。

いろんなご意見を伺いまして、中間とりまとめを報告として親委員会に出すまでには、まだまだもう少し作業が残っています。事務局も大変でしょうけれども、委員の先生方にもそれぞれ応分の負担といたしますが、いろんなご意見を積極的に出していただきながら、いいものをつくっていくという形にしたいと思います。

新井食品医薬品情報担当副参事 本日いただいたご意見を反映しまして、中間とりまとめをまた作り直しまして、それで委員の方々にまたご意見をいただき、見ていただきながらつくり上げていきたいと思っております。構成もちょっと変わるようなお話でしたので、見た目が大きく変わるかなとは思うんですけども、変えまして、またご協力のもとつくり上げていきたいと思っています。

中村座長 親委員会は7月29日ですから、それまでにとりまとめを作ることになりまますので、1カ月ちょっとですが、よろしく願いいたします。

議事(1)に関しては、ご意見がなければ終わらせていただきますが、他にご意見はございますか。

平山健康安全課長 今まで議論があった中で、私自身が非常に興味を持っているのが、去年の夏ぐらいから保育園でのO157の集団感染事例が多いんですね。恐らく、もとは家族の中で大人が発症して、それを子どもさんが持ち込んで、保育園という場で広まってしまうというのが多かったんです。

今回、いろいろ中間のまとめの中で議論があったんですけども、報告書としては事務局に任せますけれども、先生方のご意見を聞きたいのは、消費者行動の中で、5歳未満の子がいる中で結構食べている親が多い。かつ、その中でなかなか医者にも行かないというようなデータがあるといった実態。それからさっき藤野先生がおっしゃった、企業の経済活動として生肉を売らなければ商売が成り立たないという実態の中で 次の議事(2)に導くような事例の発言をしているんですが、どういうターゲットにどういうメッセージを発していくか。生肉が安全かどうかということの前に、生肉の危険性を、どういうメッセージをどういうふうな形でどのターゲットに絞っていくかということ、ぜひ議論いただいた上で、次の2番の議論に移っていただければ、東京都として非常に役に立つというか、そもそも情報をどこに提供していくかというのを、ぜひ次の2番でご議論していただければなと考えていますので、お願いします。

中村座長 感染症研究所で出していますIASRの5月が、ちょうど腸管出血性大腸菌の特集でしたね。それを見ましても、やはり子どもの例が非常に多いですね。甲斐先生なんかは現場で担当していらっちゃって、その辺の状況は痛いほど感じていらっしゃると思いますけれど、甲斐先生、いかがですか、その辺のところは。

甲斐健康安全研究センター微生物部長 今、平山課長がおっしゃったとおりだと思うんです。確かに、保育園、子どもが集まるところで集団事例が起きる。その広がりも多分食

品ではなくて、例えば夏場のプールであり、おむつを介してでありと、いわゆる感染症だろうと思うんですけれど、その一番発端はやはり食品から来ているのだろうと思うんですね。食品から来るというところで、子どもに生肉を平気で食べさせるという事実が随分あると思うんです。そこを何とか断ち切る方法、リスク・コミュニケーションの方法論、情報提供をどこに持っていくか、そこを明確にやっていく必要があると思います。

堀口委員 生肉だけではなくて、食物アレルギーもそうですけど、1歳未満の子どもにイクラを食べさせて発症して連れてこられると。要するに、離乳食から移行していくときに、今までだと考えもしないようなものを親が与えているという話を、よく小児科の先生からも、食物アレルギーの研究をやっているときにお聞きしていたんですね。保育園も、保育士さんもかかわって大事なんですけど、全数調査がわりとできる、要するにつかまえられるのは乳幼児健診ってあるじゃないですか。

そこで、今までは栄養に偏った教育を多分されていたと思うんですけれど、実は栄養以前の、生肉は危ないとか、そういうのは多分昔はおばあちゃんなどが教えていた部分があったと思うんですけれど、本当に核家族になって相談する人も周りにおらず、イクラなんかもプチプチしてやわらかいし、いいんじゃないみたいな感じであげているというようなことを聞くと、乳幼児健診とかそういう場で、違う視点での情報発信というのは1つ必要なかなと感じています。

栄養士さんが意外と安全に関しての情報と知識と言ったら失礼かもしれませんが、余りお持ちじゃないんですよね。厚生労働科学研究で調査をしたときに、栄養士さんたちの食の安全の興味は、食中毒はあるんですけれども、残留農薬をどう落とすとか、調理法の話だったりして、ちょっと違うんじゃないのと。要するに、小さい子に生食はいけないとか、何か大前提のところちょっと抜けているような気がしているんですね。ここに栄養士さんの関係者はいらっしやらないと思うんですけれども、直接母親と消費者に接するチャンスが多い食の専門家というのは、意外に食品衛生監視員ではなく、栄養士さんたちなので、栄養士さんたちへの今回の中間とりまとめを含めた情報提供は必要じゃないかなと感じています。

中村座長 地方の小児科の先生で、カンピロバクター食中毒の患者が多いので、その親に対して食行動を調査したいという相談がありました。最前線にいる小児科医がそういった調査をしたり、それを介して母親に注意を与える。それがカンピロバクター食中毒対策にとっても重要だからと、私はエールを送りました。小児科の先生たちが、患者の親に対

して食行動の調査を行うのも1つの方法かなと思います。

今おっしゃったように、子どもにイクラを食べさせる親が居るんですね。好きだからワッパンパックぐらい食べさせた、翌日残ったのをまた食べさせたら呼吸困難を起こした、と。本当に怖いですね。それと同じように、カンピロバクターやO157の場合も、居酒屋に親が連れて行って、あるいは焼肉屋に連れて行って、生レバーを食べさせるんですね。生レバーは口あたりがいいから子どもも喜んで食べる。もう考えられないようなことを親がやっているということですね。親の教育というのはすごく重要だと思います。

では、議題(2)の「効果的な普及啓発の検討」に入らせていただきます。最終報告に入れるべき消費者及び事業者に対する効果的な普及啓発の内容について、皆さんにご意見をいただきたいと思いますが、普及啓発のパイロット事業で使用するリーフレットの案が、委員会限り資料の3、4、5にございます。これに対して事務局から説明をいただけますか。よろしくをお願いします。

大貫食品医薬品情報係長 それでは、説明させていただきます。これはこちらの委員会で啓発についてのご意見をいただく前ですが、一応同時進行で、パイロット事業ということで保健所で行う普及啓発のための資料を作成いたしました。ここにお持ちしているのは3種類でして、1種類ずつ、だれあてと、対象を変えています。

委員限り資料3が小さなお子さんを持つ保護者向けのもので、保育園などでの配布を予定しています。これは近々に配布をするつもりでいます。この資料につきましては、委員の皆様のご意見を伺って作成した一応最終版になっています。このリーフレットでは、子どもが生肉を食べて食中毒になった場合、重症化しやすいということをメインに訴える内容にしております。

委員限り資料4は一般消費者向けのリーフレットとなります。企業などで配布していただくことを想定しています。したがって、事例のその2のところでは居酒屋で会社員18名がというように、宴会の事例を挙げて、一般の消費者の人が身近に感じるように考えています。

委員限り資料5は、これは飲食店の業者さん向けのリーフレットになります。先ほどのインタビュー調査の中で、カンピロバクター食中毒というのは知ってはいても、その知識が十分ではなく、例えば表面をアルコール消毒しているから大丈夫といった、誤った知識が流布していることがわかりました。そこで、ここでは表面をあぶるだけでは不十分ですということで、あぶったり湯引きした程度では菌は死滅しないということを特に強調し

たものになっています。

これらの資料の4と5については、委員の先生方のご意見をいただいて反映させた後に、事業者及び一般向けとして使用したいと考えています。

以上です。

中村座長 ありがとうございます。

これからのシーズンに向かってこういうリーフレットをご準備いただいたと。

堀口委員 これ、保健所とかにも置くんですね。

新井食品医薬品情報担当副参事 はい。

堀口委員 となると、食品衛生監視員の人たちがすごく忙しい中で、ババッと渡したときに、デザインがほぼ一緒なので、間違えて渡す可能性があるかなと思いました。子ども向けのほうは近々配布ということなので、おいておいて、これを基点に考えると、一般消費者向けで会社を想定しているということでしたから、子どもの絵が子どもすぎ。簡単なことですが、なくてもいいかなと。お母さんたちでもないし、会社の書類を見慣れている人たちが見るとすれば、逆にカチッとしたもののほうが多分受け入れてもらえると思います。

そして飲食店向けのほうですけれども、プロ集団だというふうに相手の人たちを尊重したことを考えれば、あえておなかが痛くなっているような絵をつける必要もないんじゃないかと。先ほど、ご説明のときに、アルコールの噴霧の話がありましたけれど、アルコールの話はここにないんですね。書いていないと思いませんか。

大貫食品医薬品情報係長 はい。アルコールの話は書いていません。表面だけをきれいにすればいいという、そこにまとめて。

堀口委員 多分、アルコールだから大丈夫と言いますよ、彼らは。アルコールで死滅するんでしょうという言い方をするから。彼らは専門なんだから、食鳥を処理していくときに、どういうふうに入り込んで、だからここにあるんですよというような、もうちょっとサイエンティフィックと言ったら変ですけど、理論的にきちっと伝えてあげたほうが、それは料理のプロに対して必要なことじゃないかなと。上から目線じゃなくて、お料理のプロとしてそういうことを知っておいてくださいねという意味で、言い方としてはそうじゃないかなと思いました。

それを考えると、お料理のプロなんだから、調理のプロですから、裏面のところの「防ぐために」というところが4つ羅列しているんですけども、調理のプロとしての衛生管

理でプロとして防ぐためにやってもらいたいことと、調理はプロじゃないんだけど、従業員の中には、当然、接客業ですから、コミュニケーションのプロというのがいるわけですよ。なので、衛生管理で防ぐ話と、コミュニケーションの部分で防ぐ話をしっかり明確に分けて、これは調理をする人たちだけの話よねとかではなくて、アルバイトにでも、例えば子どもさんがいるお客さんが来たときにはこういうふうにコミュニケーションのプロとして対応しなさいよというような促し方は1つあるかなと思います。

中村座長 ありがとうございます。

藤野委員、事業者向け、飲食店営業者向けはどうですか。

藤野委員 今、堀口先生からいただいたご意見、全くそのとおりだと思います。かんで含めるような記述も必要ですけども、調理師さんだという前提に立っての記述があると、彼らのプライドもくすぐると思います。

それからちょっと別の視点ですが、調理師試験なんかの問題にぜひカンピロバクターの件を加えていただきたい。それから飲食店というのは必ず6～8年ごとに営業許可の更新があります。このときにも最大のチャンスですので、衛生管理責任者に対してきちんとしたものを渡すというようなことが非常に有効だと思います。あとは通常は、前にもありましたように、業界団体を通じてのPR、これが非常に有効だと思います。

小久保委員 実は私、3種類、上のところの区別を見ませんで、どれがいいかなと思ってチェックしてしまいました。

私は、飲食店事業者向けというのは要らないと思うんです。前から話が出ているように、これは団体に任せればいいような気がしているんです。あと、一般消費者向けと保護者向けというのは、さっきちょっと説明されていましたが、いまだによくわからない。ただ、その中で気になったのは、上のところで、「『新鮮だから生でも安全』は間違いです」というところで、菌がついているかどうかポイントですと言われても、消費者は菌がついているかどうかわからないですね。それよりもむしろ保護者向けの、お肉を生もしくは半生で食べると食中毒のリスクが高まりますと。上の部分は保護者向けのものを一般消費者向けのところに持ってくればいいんじゃないかと私は思ったんです。

一般消費者向けのお肉を生で食べるとどうのこうの実例、これはそれでいいと思うんです。これは保護者向けとも全部共通するんだろうというふうな気がいたしました。一般消費者向けのものをちゃんとつくれば、先ほども堀口さんがおっしゃったけれども、どんどん渡すわけですから、私はいろいろと何とか向けというものをつくらなくてもいいんじゃない

ないかという気はしています。

堀口委員 一般消費者と言っているからあれですけど、今の会社に配るというのを聞くと、カンピロバクターが子どもと二、三十代の男性に多いという話だったから、若い独身の男性に見てもらいたいんじゃないかなというような気がして見ていたんですね。

小久保委員 子供の絵は要らない。

堀口委員 そう。子どもの絵があると違うんじゃないかなと。子どもの話というふうになると、成人で子どもさんがいらっしやらないと、じゃ、おれには関係ないよとか、私には関係ないよと思うので。若い男性で減らしたいというのは1つあると思いますから、ターゲットングで企業というのもいいと思いますので。若い男性向けのパンフレットじゃないですよ。

小久保委員 もう一つ気になったのは、さっきの調査でも飲食店で出されるもので食中毒が結構起きるわけですね。「市販されている」というふうな表現がいいのか、そこら辺のところはちょっと検討したほうがいいという気はします。市販していると言うと、買ってきて家庭でどうのこうのという感じがしますので、むしろ「流通している」というふうなほうがいいかなという気持ちは持っています。

新井食品医薬品情報担当副参事 市販の鶏肉の20%というのは、飲食店からのものではなく、お店で売られているものを調査した結果として約20%ということです。

中村座長 そうですね。流通しているとなると、いろいろあとでクレームがつくかもわかりませんね。「市販」という調査の実態に合った言葉を使わなければいけないのかなと。

堀口委員 そうしたら、「鶏肉の約20%、牛レバーの約9%（市販）」ですね。で、この「20」と「9」が大きすぎ。普通に淡々と。それこそ、食鳥業者さんにとって、この間の会議でもちょっと言われていたと思いますが、数字は大事ですけど、あえてここが一っと出す必要もなく、淡々と。

あと、厚生労働省のこういう調査ですよ、平成20年度と書いてあるので、そうしたら飲食店向けにもし配るとすれば、厚生労働科学研究の何年のものという、年度はやはり書いておいたほうがいいんじゃないかなと。表面をあぶるだけでは不十分ですとか。

あとは飲食店向けはやはりプロなので、食品安全委員会のホームページも一緒に紹介しておいたほうが。評価の部分の話で食品安全委員会。東京都さんは、基本、リスク管理機関ということなので、リスク評価についてはこのホームページを見ればわかりますよというようなところで載せておくのは1つありかなと思いました。

中村座長 ありがとうございます。

事務局にお尋ねいたしますけれど、パイロットのリーフレットは、かなり限られたところにターゲットを決めて配布するのでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 そうです。保育園を通じて保護者の方にお配りする。

中村座長 小さなお子さんを持っている保護者に理解していただいて、子どもの食中毒をできるだけ防ぐためのリーフレットですから、とりあえず保護者向けだけは早くここで決めて、これを配布しようということでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 そうですね。保健所の事業をこれから進める都合がありまして、保護者向けのリーフレットについては、今まで委員の方々にもかなりお目通しいただいております。会社員向けという一般消費者向けのものと、飲食店向けのものというのは、きょう初めて見ていただいたかなと思っています。

中村座長 保護者向けのリーフレットですが、「お肉の生食による食中毒を防ぐために」4項目ありますが、「十分に加熱する」とか「注意する」とかではなくて、「加熱しましょう」とか「注意しましょう」とか、こういう形のほうが保護者にとっては優しく、入りやすいかなと。どうでしょうか。この言葉遣い。

堀口委員 上から目線でしましょうと言っても、知ってるよという人たちは結構いらっしやいます。今まで、何々しなさい、何々しましょうという、指導系でずっと言われてきていて、最近皆さん、みんな無視ですよ。こういうものですよという事実の伝達だと、「する」ですね。それは好みの問題だと思うんですけど、みんな、何々しましょう、何々してくださいと、延々言われてきたんですよ。

中村座長 わかりました。

伊藤先生、どうぞ。

伊藤委員 保護者向けは、保育所、幼稚園がかなり対象になるのだろうと。まず、そこをきちんと押さえていく必要があるんで、それでいいと思うんですが、もう一つ、学校教育、食育という中でいろいろやられているので、そういうふうな先生方にも行くようなパンフレットはいかがですか。せっかく食べ物に関していろいろやっている中で、衛生をもうちょっと入れていただきたいし。

堀口委員 学校は既に調理されているものは使っていますよね。なので、むしろ調理員さんだと思うんですよ。

伊藤委員 学校給食の調理員さんではなくて、児童生徒、そういう人たちにそういうふ

うなところをもう少し小さいうちから教育していくというような観点なんですけどね。

堀口委員 あとは栄養士ですよ。栄養教諭ですよ。

伊藤委員 これの裏側にみんな同じのが、主な原因食品云々と出てきているんですけど、原因菌の名前が下にあって、ぱっと読んだときに、何を言っているのかなと思ってしまうので、上にあったほうが。

堀口委員 それは先生が専門家だからですよ。一般の人はカンピロバクターであろうと、O157であろうと、おなかが痛くなったとか、そういう症状から入っていくわけですよ。なので、カンピロバクターについて学んでくださいと言うと、いいですという話になるので、おなかが痛いときに、こういうことだから病院に行ってよねというスタートですね。

牛島委員 私自身も何となく同じように上に持ってきたほうがいいかなと。ただ、一番上を見ると、右と左で分けている理由があるのかなと、ふと思ったりして。

堀口委員 そう思って見てもらって、下で見てもらったらラッキーなんですよ。

牛島委員 もう一つは保護者向けで、その2のところでは居酒屋が書いてあるんですけど、実際の例ですけど、居酒屋というのは行ってもいいんじゃないかなと逆に思われたりするところと困るなと思って。居酒屋に子どもって行ってもいいのかなと、逆にとられても困るかなと。だから、それ、そのまま書いていいのか、その辺が迷って。

堀口委員 保健所とかのパンフレットとかポスターが、全部例えば認知症と書いてあって、症状とか。あれは私たちが国家試験のために勉強したりとかするときには、そういう覚え方ですけど、多分一般の人は、原因食品が、鶏わさを食べたし、昨日おなかが痛くなったのはそうかなという、あえて言えば「カンピロバクター」という専門用語は知らなくてもいいんですよ。極端に言えば、とにかく生肉を食べなければ。だから、カンピロバクターを知ったからと言って、生肉を食べないわけじゃないんですよ。

村上委員 最初にいただいた原稿を引っくり返すように言った本人ですけど、つまり原因食品、食べ物からやはり人は注意を向けていくと思うんですよ。ですから、最初に食品が来るべきではないかと申し上げた1人でございます。

新井食品医薬品情報担当副参事 きょう、お休みですが、磯田委員からこの資料につきましてはご意見がございました。

保護者向けもそうですが、このパンフレットの流れとしまして、最初に鶏肉の汚染状況のようなものが言われて、それからカンピロバクターなんていう食中毒が紹介されていて、その次に子どもが生肉を食べると危険ですというところがありまして、その中で生

肉を食べさせると食中毒症状が重症化しやすく、後遺症が出たり、死に至る場合もありますというふうにあります。カンピロバクターの食中毒で死に至るというのはないというふうなものです。鶏肉を原因とするカンピロバクターの食中毒で死に至るというふうにも読めるので、この辺は注意してくださいということでご意見をいただいております。

平山健康安全課長 現状として、子どもを居酒屋や焼肉屋に連れて行く家族連れは多いと聞いております。

先ほど、小久保先生のほうから、飲食店営業者向けは余り意味がないじゃないかとか、堀口先生はもっとプロフェッショナル的にとあったんですけども、1点だけ、お店の側でどうやってお客さんに生肉の危険性を知らせるかというのは、かなり今回の普及啓発では重要なポイントになるのかなと思っています。単純に危険ですよと従業員さんに伝えることは、多分これまでも業界団体さんはいろいろやっていると思うんです。

だから、もしこの委員会できるとすれば、お店の接客業ないしはお店の方がどういうアプローチをすれば消費者行動に多少の変化を及ぼすかという意味で、この飲食店営業者向けのチラシは今回のポイントになってくるのかなという気がちょっとしております。確かに、絵は要らないとか、もっとプロフェッショナル的とかあるんですが、どういうアプローチをお客さんにして、ある意味で本当の草の根のリスク・コミュニケーションですよ、その点についてご意見を聞かせていただければと思います。

小久保委員 私が飲食店は要らないと言ったのは、以前からの議論で、こういうのは団体を通じてやったほうが非常に有効だという話がちょっとあったもので、強いて飲食店を対象にしたものはつくる必要はないだろうというのにすぎません。あればあるでいいでしょうけど。今回の調査を見ても、消費者がこれを見て、ああ、十分あぶったほうがいいかなと思うかもしれないけれども、飲食店に配る意味というのはそんなにあるのかなというふうには思っていたんです。

堀口委員 おっしゃるところで、まさに伝えるというリスク・コミュニケーションのところなんですね。このチラシの飲食店向けのところ、裏面、黒マル4つの一番下に、「説明する」というふうに書いてあるんですよ。ここを具体的に例示をしないと、多分厳しいと思います。

アレルギー表示をやっているときも、患者さんが聞くんだけど、何を聞かれているかわからないと事業者の方は言われていて。だから、患者さん向けのパンフレットには、こんなふうに聞きましょうという事例をつけたんですよ。かつ、回答する側にも、こういうふ

うに回答したら患者さんから変に思われませんかという事例集をつけているんですね。表示のほうも、欄外表記に、こういうふうには書けば混乱しませんよというようなものが、厚生労働省のQ & Aから出ているわけです。

なので、この「説明する」という1つの部分において、例示を幾つかしてあげないと、飲食店は使えないと思いますね。いわゆる衛生管理のところはプロフェッショナルなので、はっきり言って、その内容は逆に言うと配る必要もないのかもしれない。ただ、誤解をしている部分においては団体を通じて言ってくださいねというのがありだと思えますけれど、コミュニケーションの部分はえてしてプロが入っているような大手さんと、でも、そういう危険は説明できませんみたいにやってしまうところがありますので、例示が多分必要だと思います。

その例示をつくるときには、私たちは今どうやっているかということ、実際に飲食店さんの人と、それを聞く側のお客に、こういう言い方でどうだということを何度も確かめてやります。東京都さんがどこまでそれはどうするかだとは思いますが、例えばインタビューにご協力をいただいた飲食店さんなどでは、ある程度言えますよというふうな回答をされた方もおられたので、そういう方にご協力をいただきながら、どういう言い方だったらお店に不利にならずに、安全性というか、危険性というか、伝えられるかというところを明確にしていくというのは1つあると思います。

中村座長 飲食店のリーフレットはどうすればよいのか……。今おっしゃったのは消費者に対するコミュニケーションの問題ですね。どういうふうなコミュニケーションの取り方をするかが必要なのかもしれません。藤野先生いかがでしょうか。

藤野委員 まず、メニューにレバ刺しというようなことが書いてあるのにもかかわらず、それを食べないでくださいみたいな説明をするなんていう矛盾のあることを求めるのは、ちょっと無理だと思いますね。まず、レバ刺しというメニューを飲食店から除く、この努力をすべきじゃないかと思います。そうじゃない限り、そんな自己矛盾を強制するようなことは絶対に無理です。

それから、このパンフレットの中で、飲食店業者向けで焼肉店だけしか例が挙げられていないんですね。そうすると、焼鳥屋さんはおれのことじゃないや、居酒屋は関係ないよというようなことになってしまうので、一番生肉を扱っている居酒屋、焼鳥屋、焼肉店、この最低3つはちょっと例を挙げたほうがよろしいのではないかと思いますね。

堀口委員 あと、流通している過程で生食用って本来ならばないんですよという話が

ありましたよね。その話って、飲食店向けで抜けていませんか。それと、当然、レバ刺しが出ているところでレバ刺しを食べないでねというのは、それはコミュニケーションではないので、多分それはないと思います。

この飲食店用のところに馬肉の話が 印で出ているんですけど、この話が、さっき馬肉の話が出ていましたので、文化として馬肉は生なので、それが保護者向けのところに入っておかないといけないんじゃないですか。最初の議論で馬肉の話が出ていましたよね。馬肉はもともと生で食べる文化でという話をしていて、今回分けましょうという話になりましたけれど、そうしたら喫食する側の保護者向けのところに馬肉の話がない。飲食店向けにしかないような気がしているんですけど、私の気のせいでしょうか。

中村座長 これ、最終的なリーフレットだと思っていましたが、いろんな意見が出てきましたね。

堀口委員 さっきの議論で馬肉は生と。その話は消費者が知らないという話をしていたじゃないですか。なので、それは保護者向けと一般消費者向けのところに入れておかないといけないんじゃないですか。リーフレットで。

新井食品医薬品情報担当副参事 馬肉については衛生的なものであるとか、そういうような内容のことになるんでしょうか。

中村座長 いや、業者にです。

堀口委員 業者のところに書いてあるじゃないですか。

新井食品医薬品情報担当副参事 流通量が少ないというのが。

堀口委員 「衛生基準に適合したと畜場で処理されたものでなければならぬため」。なので、この説明でもいいんじゃないですか。そのまま保護者のところにびんびんと。むしろ、さっき藤野委員が言われたとおり、事業者さんはこれを知っているんじゃないですか。馬肉の話は。一般の人が知らない。どっちかというと。

新井食品医薬品情報担当副参事 アンケートの結果の中にも出ているんですけども、一般の方よりは事業者の方のほうが高い率で知っている。

堀口委員 したがって、知らないほうに言わなければいけないんじゃないですかね。

新井食品医薬品情報担当副参事 はい。わかりました。

中村座長 最終ということですが、いろんな意見がまた出ましたけれども。

伊藤委員 馬肉はより安全でしょうけれど、安全と書いていると、かえって何か……。

堀口委員 安全とは書いてはいなくて。このままでいいんじゃないですか。「馬肉は、国

が定めた衛生基準に適合したと畜場で処理されたものでなければならぬため、流通量が非常に少ないのが現状です」という言い方だと思います。これは別に安全だと言ってるわけではないので。

小久保委員 さっきの話じゃないですけど、例えばこのパンフレットですね。「ちょっと待って！お肉の生食」。・・・と言いながら、自分のところは生食出しているわけですね。「お肉の生食による食中毒を防ぐために」はいいけれど、要するに、これは生食はいけないよというパンフレットですよ。そういうところで私は……。かなり似たようなものですけれども、消費者向けはいいんですけども、事業者向けはどうですか、こういうものをつくって配った場合。

藤野委員 すぐ屑かごに行くのが見え見えだと思います。

小久保委員 たばこは危ないよというのに、たばこを勧めているのと同じような感じがしてしょうがないんだけど。

堀口委員 多分リスク・コミュニケーション的には、たばこが危ないのとはちょっと違うと思います。例えばどういうふうに説明するかというようなパンフレットだと、まだいいかもしれないです。衛生管理は省いて、客に注意喚起を促す説明の仕方用のパンフレットです。例えばトングのこととかはこういうふうに伝えるといいでしょうというような事例をもってやれば。別に衛生管理のことを言っているわけじゃないから、「ちょっと待って」でも何でもなくて、レバ刺しを提供しているような店については、こういうようなことで注意喚起をしていただけると、東京都としては非常にありがたいですというので渡せばいいんじゃないかと私は思います。

藤野委員 飲食店にとって一番インパクトがあるのは、実際に起こった食中毒の例が羅列されているようなパンフレット、これが一番インパクトがあるんですよ。しかも、それが焼鳥屋さんだったり、焼肉屋さんだったり、居酒屋さんだったり、和食店だったり、自分の業者が必ずそこに載っている。その事例が羅列されていけば、これはいかなんという気が起こります。まな板を全部食材によって分けるとか、調理器具を分けるなんていうのは、もう常識中の常識なので、その辺のところはいろいろグダグダ書いてあるとよけい見ないと思います。

中村座長 例えばトングやおはしを共用したから食中毒が起きましたよということのほうで、注意をしましょうより、いいかもしれない。

藤野委員 むしろ、消費者の方のほうじゃないかと思えますね。焼肉店で同じトングで

焼く肉とレバーとを一緒に取り分けたりなんかするときに汚染ができますね。

中村座長 飲食店の人にそういうことを消費者に注意してあげてください、みたいなことはだめですか。

藤野委員 いや、まずレバ刺しについてですね。

中村座長 いろんなご意見が出ましたけれども、営業者向けに関して村上先生のご意見はいかがですか？

村上委員 営業者向けは余り意味がなくなってきましたね。つまり、今店に出しているものについて注意を与えるという自己矛盾、それがまさしくそうで。ですから、ここで言えることは、生食については恐らく説明はしてくれないだろうと。せいぜい中途半端に加熱不十分のところを言うとか、その程度のことしか言ってもらえないんじゃないかと思えますね。

中村座長 そうすると、むしろ保護者とか消費者が、「ちょっと待って！お肉の生食」ということで、そういう人たちのリクエストがなくなれば、それがメニューから消えていくという。

堀口委員 事例集じゃないですか。

村上委員 そうですね。アプローチが全然違うんじゃないですか。

中村座長 同じようなパターンではだめだということですね。発想の転換をしなければいけないと。せっかくこうやって準備をしていただいたんですけれども、保護者向けは緊急にこれからリーフレットをつくって配らなければいけないけれども、飲食店はこのままでは使えない。一般消費者向けも絵に工夫が要る。

堀口委員 そこはリーフレットで議論するのじゃなくて、リスク・コミュニケーションのプランニングが必要だということじゃないですか。そのときに対象を、さっき先生方もどうするかというところで、一般消費者って何なのという話が出たみたいに、最初、保護者向けというふうにターゲットを絞ったところは非常に良かったと思うんですね。保護者があるよね、若い男性があるよねという羅列の中で、例えば東京都さんはどういうターゲットにどういう優先順位をもって、こういう媒体を使ってこういうふうにアプローチをかけていくんだという、それがリスク・コミュニケーションのプランニングなんですね。戦略なんですよ。

例えばエクセルの表なんかの一覧表があって、今年度はここの保護者にやりますと。それはこういうやり方でやりますと。例えばこれから先どうするか私はわかりませんが

も、次年度は若い男性に限ってこういうことをやりますというようなところのコミュニケーション・プランニングがあって、それをここに出してきていかがでしょうか。そのとき、例えば若い男性にはこういうところでこういうものを使ってやりますと。そういうものについてどうでしょうかというのがあって、それがオーケーですと言われたら、この内容なんですけど、どうでしょうかというような。

コミュニケーションをもし重要視されるとすれば、そういったやり方で 今回、子どもさんのおいておいて、3カ年計画なりの、今年1年間だけなりの、それはプランニングをきちんとリスク・コミュニケーションをするつもりであれば、やったほうがいいと思います。今までの皆さんの意見を聞いていると。

中村座長 ただ、都としては、普及啓発パイロット事業というのがもう動き出しているわけですか。

新井食品医薬品情報担当副参事 そうですね。今、パンフレットの話をしていただいているんですが、このパイロット事業、今年度の保健所の事業としてこういったことを考えているという中でお配りしようとしたものが、今ここにあるものです。

今回、中間報告に進みますが、そのあとの最終報告の中には、その普及啓発、あるいはリスク・コミュニケーションのほうとか、そういうものを織り込んでいかななくては行かないかなと思っていますので、堀口委員がおっしゃっていたようなことも最終報告の中に盛り込まれていけば、充実した報告になるのかなというふうに考えております。

中村座長 ありがとうございます。

もう時間が来てしまいました。パイロット事業に対するご意見をこの辺で打ち切ってよろしいですか。では、事務局から皆様の意見を確認していただきたいと思います。

新井食品医薬品情報担当副参事 飲食店向けのものについてはよく考えてからということと対応したいと思います。

中村座長 3種類のリーフレットを作るんですね。

新井食品医薬品情報担当副参事 今、ご意見をいただいた中では、会社員向けというんですか、一般消費者向けと保護者向けについては、これを直して使わせていただこうと。

中村座長 ターゲットを決めて作成し、効果的に配布するということですね。

新井食品医薬品情報担当副参事 飲食店向けのものも考えながらということと。

中村座長 わかりました。皆さんの意見を入れながら、事務局で、修正しながら作成していただくというふうに伺いました。

時間も過ぎましたが、議題の中に「その他」とございます。事務局のほうから何かその他についてのご報告がありましたら、お願いいたします。

新井食品医薬品情報担当副参事 その他、1点ございまして、食中毒予防のポスターと
いうのを東京都では毎年つくっております。食品関係業者や都民向けの食中毒予防ポスター
をつかって配布しているんですね。今年度は「食肉の生食による食中毒防止」というの
をテーマにしたポスターをつくらうということで、今、制作会社に依頼をしているところ
でございます。これは企画案を制作会社のほうからつくっていただいて、それを審査する
ような形で採用するんですが、7月の中旬の完成を目指して、今そういうことを計画して
ございますので、この場で報告させていただこうと思っています。

中村座長 食中毒予防のポスターの中に生食の問題を入れていただくという形で、ご報告
がありました。

その他、委員の皆様から何かご意見がございますでしょうか。

なければ、これで議事を終わります。ちょっと時間が過ぎましたけれども、進行を事務
局へお返しいたします。ご協力、ありがとうございました。

新井食品医薬品情報担当副参事 どうもありがとうございました。

本日は長時間にわたりまして、また遅い時間ではございましたけれども、議論をいただき
まして、どうもありがとうございました。中間とりまとめの案、これからまたつくって
いく、修正していくということになりますが、委員の皆様には、またこれからもご相談し
ながら作り上げていきたいと思っておりますので、ご協力のほど、どうぞよろしく願いた
いと思います。

小久保委員 安全委員会の報告書ではパブリックコメントを求めていますね。東京都は、
何かアクションを起こすのですか？

新井食品医薬品情報担当副参事 今、そのようなことは計画していないんですけれど、
よろしいでしょうか。

それで次回の専門委員会ですが、8月19日の午後2時より開催をする予定でございま
すので、そちらのほう、どうぞよろしく願います。

先ほど、議事の中でも申し上げましたが、この中間のとりまとめは7月29日に開催し
ます親委員会のほうで報告する予定になっておりますので、それまでにまとめるようにな
りますので、またご協力のほど、よろしく願います。

それでは、本日の委員会はこれで終了とさせていただきます。大変どうもありがとうご

ございました。

閉 会

午後8時 06分