

【注意事項】

3 報告事項（1）インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料（資料 3）中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

東京都食品安全情報評価委員会

令和元年度

第 2 回情報選定専門委員会

日時 令和元年 12 月 20 日（金）

10:00～11:03

場所 健康安全研究センター

7D 会議室

東京都健康安全研究センター

【注意事項】

3 報告事項（1）インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料（資料 3）中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

午前10時00分 開会

1 開 会

○小川食品医薬品情報担当課長 それでは定刻になりましたので、ただいまより令和元年度第2回情報選定専門委員会を開催いたします。

本日は、年末のお忙しいところ本専門委員会にご出席いただきまして、まことにありがとうございます。私は、企画調整部食品医薬品情報担当の小川でございます。座長に進行をお願いするまでの間、進行をさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

本日の情報選定専門委員会では、「ダイエット健康食品に関する収集情報」1題につきましてご検討いただく予定です。また、前回の評価委員会でのご検討結果を受けました都の対応状況につきましてもご報告をさせていただきます。第2回食品安全情報評価委員会に向けまして、情報収集の取り扱いなど、委員の皆様から忌憚のないご意見をいただければと存じます。どうぞよろしくお願いいたします。

ここからは、着座にて進行させていただきます。

続きまして、会議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4名の委員にご出席いただいております。本専門委員会は成立しておりますことをご報告いたします。なお、小西委員からはご欠席の連絡をいただいております。

それでは、今後の進行は座長の穂山委員にお願いしたいと思います。

穂山座長、よろしくお願いいたします。

2 議 事

○穂山座長 皆様、おはようございます。きょうはお集まりいただき、ありがとうございます。座長を務めさせていただきます穂山と申します。

それでは、議事に入りたいと思います。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。よろしくお願いいたします。

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

たします。

それでは、資料の確認をさせていただきます。お手元のダブルクリップでとめてございます、次第が一番上にあるつづりでございますけれども、こちらめくっていただきますと資料1「収集情報一覧」というものがございまして、その2枚目に本日のテーマでございまして資料1-1「『ダイエット健康食品』の摂取に関する注意喚起について」、がございまして。続いて資料2ですけれども、「情報判定シート」がございまして。続いて資料3「インターネット上に掲載されている『食肉の低温調理』レシピ実態調査結果概要」というものがございまして。資料4、これが「調理従事者による手洗いの実践率向上対策」というもので、資料5といたしまして、9月30日に開催をいたしました「食の安全都民フォーラム」のチラシをおつけしております。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関係規定等」をおつけしております。このほか、座席表、それから名簿、こちらをお配りさせていただいております。

なお、ちょっとわかりにくいかもしれませんが、本日、右上に添付資料7、添付資料8と書かれた健康食品に関するパンフレットとクリアファイルをおつけしております。こちらは、本日のテーマでございまして「『ダイエット健康食品』の摂取に関する注意喚起について」の別添資料という位置づけになってございます。

本日の資料は以上でございまして。

○ 穂山座長 資料はお手元に皆様、ありますでしょうか。

それでは、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、お手元の参考資料の3ページ目、後ろのほうですけれども、「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、「会議の全部又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、事務局で考えはありますでしょうか。

○ 小川食品医薬品情報担当課長 今回の議事につきましては、配付資料中「委員限り」と記載されているもの以外は公開とさせていただきたいと思っております。

○ 穂山座長 それでは、皆様にお諮りしたいと思います。今回の会議は、ただいま事務局から説明がありました「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。

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

—よろしいですか。ありがとうございます。

(1) 情報の選定

○ 穂山座長 それでは、早速ですけれども、情報の選定に入りたいと思います。

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、最終的に結果をまとめさせていただきたいと思います。

ちょっと今回、事務局とご相談しまして、事前にお配りした資料に加えてちょっと情報が新たに添付されていますけれども、そこをちょっと後ほど事務局からご説明があるかと思えますけれども、ちょっとごらんになっていただければと思います。

ア 「ダイエット健康食品」の摂取に関する注意喚起について

○ 穂山座長 それでは、本日の収集情報であります『『ダイエット健康食品』の摂取に関する注意喚起について』、収集理由と概要を事務局からご説明お願いいたします。

○ 小澤課長代理(食品医薬品情報担当) それでは、私からご説明をさせていただきます。資料1をお手元にご用意ください。

本日のテーマでございます『『ダイエット健康食品』の摂取に関する注意喚起について』でございますけれども、本情報につきましては、資料1の頭でございますとおり、ダイエット健康食品の摂取に起因する健康被害の発生防止を図るために注意喚起の内容、それから対象者及び手法が検討課題になり得るということで、今回収集情報とさせていただいているものでございます。

1枚めくっていただきまして、資料1-1をごらんください。

本情報につきましては、本年6月に消費者庁がダイエット健康食品の安易な使用に対する消費者への注意喚起を行ったということがございまして、これを端緒としたものとなっております。

その消費者庁の注意喚起のもととなった情報がこちら1に記載しております、健康食品に関する注意喚起情報の解析結果でございます。こちらは国立健康栄養研究所で実施したのものになっておりまして、その国立健康栄養研究所では、国内外の公的機関が発表いたしました健康食品に関する注意喚起情報の収集を行っておりまして、本年5月に過去9年間

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

の情報の解析結果を公表したというところでございます。そこで示されました注意喚起情報の主な特徴をその下に記載しております。このうち下から2つ目でございますけれども、国内の公的機関から出された情報はこの間568件ございまして、うち24件が健康被害にかかわるものであったということでございます。

ちなみに、そのほかのものとしましては、自主回収にかかわるものですかそういったものということで、健康被害に関するものが24件あったということでございます。さらに、その24件の中で22件が痩せるための目的、ダイエット目的で利用されておりました、製品としては多くが医薬品成分を含むなど、無承認無許可医薬品でございました。また、個人輸入されたものがその大半であったということでございます。

ここで11ページ、添付資料2の別添に当たりますけれども、11ページをごらんいただけますでしょうか。

ただいまご説明をいたしました国立健康栄養研究所の解析結果を受けまして、冒頭で触れましたとおり、消費者庁ではこのようなチラシを作成いたしまして、消費者に対してダイエット健康食品に関する注意喚起を行っているところでございます。

続いて、1枚めくっていただきまして、13ページをごらんください。

添付資料の3でございますけれども、こちらはダイエット系健康食品に対する注意喚起として、皆様もご記憶に新しいところかと存じますけれども、本年9月に消費者庁が発表したものでございます。「ケトジェンヌ」と称するダイエット健康食品につきまして、全国の消費生活センター等に寄せられる体調不良に関する情報が短期間に急増したということで、消費者庁が注意喚起を行ったものでございます。

また、1ページ目に戻っていただけますでしょうか。資料1-1の1ページ目でございます。

続きまして、2になりますけれども、健康食品に関する安全性情報共有事業による収集情報の解析結果でございます。こちらは、東京都が東京都医師会及び東京都薬剤師会と連携をいたしまして、都民から医療関係者に寄せられた健康食品の利用との関連が疑われる健康被害事例を収集しているものでございます。

ちなみに、本事業による収集事例につきましては、評価委員会のもと設置されております健康食品による健康被害事例専門委員会で因果関係の有無などをご検討いただきまして、その結果を評価委員会でご報告させていただくとともに、医療現場へのフィードバックを行っているところでございます。

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

本事業では、平成29年度までに351事例が蓄積されておりまして、これらの解析を行いましたところ、ダイエット・美容を摂取目的としたものは、治療、健康の維持増進に次いで多くございまして、ダイエット・美容目的の摂取事例が多かった年齢層といたしましては、20代～40代、性別では女性が圧倒的に多いという結果でございました。

なお、これらはあくまで因果関係が疑われるものでございまして、因果関係が明らかなものではないという点をご承知おきいただければと思います。

以上が健康被害事例等に関する情報でございますけれども、続きまして、ここからは消費者の利用状況に関する情報でございます。

まず、3といたしまして、都民を対象とした健康食品の摂取に関する調査状況、調査結果ですが、こちらは平成27年度に実施いたしました都の調査結果をもとに、ダイエット等を目的とした摂取経験者を抽出いたしまして、再集計を行ったものでございます。

その結果、利用者属性といたしましては、健康被害情報等の傾向と同じく10代～30代までの女性が最も多いという結果でございました。続いて、健康食品に対するイメージでは、効果は期待できない、余り信用できないといったマイナスのイメージの順位が全体と比較して低い傾向がございました。裏面のほうにまいりますけれども、また、健康食品を購入する際に重視することといたしまして、認証マークなどの表示やマークですとか、保健機能食品であることといった割合が全体と比較してやや高いという傾向がございました。一方で、健康食品の購入先、購入する際に参考にする情報につきましては、全体と比較して大きな差は見られなかったという結果でございます。このほか、利用者の子供の利用率、摂取目安量よりも多く摂取した経験などの項目で、全体の傾向との差が見られております。

調査結果の最後になりますけれども、4、高校生による健康食品の利用実態調査でございます。こちらは国立健康栄養研究所が平成29年度に実施した調査でございます。以下、記載のとおり傾向が見られておりますけれども、利用目的につきましては健康維持のほか、男性ですと体力強化や成長、女性ですとダイエットが多くなっているということでございます。それから上から4つ目になりますけれども、女性のダイエット目的のサプリメント利用割合につきましては、自分で購入する人では自分で購入しない人、つまり親に買ってもらうとかそういった人よりも自分で購入する人の利用率は2倍近く高いという結果となっております。また、男女ともみずから購入する人が最もよく使用する情報源はインターネットでございました。

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

収集情報のご説明は以上となりますが、最後に、現在東京都が実施しております健康食品の消費者向けの普及啓発につきまして、簡単にご紹介をさせていただきます。

別添でおつけしております、こちらの「健康食品ウソ?ホント?」という添付資料の7というものですけれども、こちらは平成27年度に作成をしたパンフレットでございます。健康食品に関する関係法令さまざまございますけれども、東京都では、そういった関係法令の担当部署から成る健康食品の対策推進連絡会というものを設けております。その連絡会で作成したものとなっております。このため、健康食品の利用上の注意点につきまして安全面だけではなくて、契約上の問題点なども含めまして総合的にまとめたものとなっております。

また、もう一つ本日ご紹介をさせていただきますのが、添付資料の8とあるこのクリアファイルです、A5サイズのクリアファイルになりますけれども、こちらは昨年度作成したものにしまして、おくすり手帳を挟んで保管することもできるという想定のものでございます。

これらの普及啓発媒体につきましては、現在、当センターや都内の保健所はもちろんですけれども、このほか消費生活総合センターですとか、地域での自治会の勉強会あるいは薬局などを通じて配布を行っているところでございます。

事務局からのご説明は以上でございます。

○ 穠山座長 ご説明ありがとうございました。

それでは、この課題について委員の皆様からご意見をいただきたいと思います。委員の先生方にはもう既に判定結果のご意見、シートの結果のご意見があるかと思っておりますけれども、順にちょっとご意見をいただきたいと思います。

石井先生、いかがでしょうか。

○ 石井委員 ここにも書いたのですが、やっぱり健康食品という名前がついているので、本当にどれでも使用すれば健康になるんだという意識で、すごく利用が多くなっているんだなというふうに思いました。資料でつけていただいたのを見ると、全体的には女性の若い人というふうになっているのですが、50代の女性もすごく多くて、肥満がいろいろな生活習慣病につながるということでやっぱりダイエットをしないとという意識も、そういう意識が高いことはいいのですが、それをふだんの食事に目を向けるというよりはこういう健康食品というものに頼っているということがすごく危険だなと思っております。

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

私も食品安全委員会の委員でいるときに、いわゆる健康食品の問題点ということでわかりやすい資料をとということで出していましたけれども、やっぱりそのときも健康食品ということで本当に健康になるというイメージがすごく一般には強く、しかし、食品は規制が、全て規制をかけているわけではないというようなところに非常に大きな落とし穴があるわけですが、そういうところがなかなか、その情報がなかなか行き渡らないんだなというふうに思っていましたので、やはりこういう特にダイエットにかかわる健康食品の使用は、特にという、健康食品全般についてもっと意識を持っていただかなければいけないなというふうに思っていますので、ぜひこれは周知徹底の意味でも取り上げていただきたいなと思っています。

○ 穂山座長 ありがとうございます。若い女性だけでなく、女性全般が結構購入されているということで、特にダイエット健康食品に対して広く、全般的に広報する必要があるのではないかということですね。

それでは、小西先生はきょうご欠席ですけれども、志村先生、ご意見いただければと。

○ 志村委員

まず申し上げますと、健康食品は玉石混交だと思います。こちらにも書かせていただいたように、無承認無許可医薬品に相当するものが健康食品をかたって販売されていたり、またアメリカのダイエタリーサプリメント、これは日本では流通できない医薬品成分を含んだものもあつたりします。そういう流通の形態等々が非常に変わってきている中で大事なのは、健康食品については、このダイエット用に限らずしっかりとやはり普及啓発をして、健康食品の利用に伴う健康被害、これは実際には生じているので未然防止というよりは被害拡大防止に相当するのかな、その取り組みというぐあいに思っております。

こちらは印をつけたように、情報収集の視点、最初の健康被害の未然防止というところはどうなのだろうかと考えております。実際に重篤な健康被害の事例は今回の収集情報の中には出ていませんけれども、例えばバターバー。これは日本では余り普及していないけれども、ヨーロッパでは重篤な肝障害を生じたものがあつたり、またカバなんていうのは日本では販売中止になっていたり、こういうものもございます。だからこの健康食品って一体何だろうかということをややはり消費者の方にしっかりとご理解いただくということが大切かと。

要はリスク評価、これをしっかり経ていないもの、いわゆる健康食品と呼ばれるものがかなり出回っていて、そういったものの利用に伴う健康被害、また逆に経済被害と言って

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

いいかどうか、有効でもないものを買って信じて買って経済被害に陥るといったようなケースもあるので、健康食品って一体何だろうか、それをもう少ししっかりと消費者におわかりいただくというのが大切かなと思います。

健康食品と食品添加物とどっちが安全って多くの人に聞くと、健康食品のほうが安全というような答えが返ってきます。しっかりとした規格基準に沿った食品添加物というのは、私も十分には知らないのですけれども、ほとんどあれですよ、健康被害事例、穂山先生にお伺いしたいのですけれども、それはないですよ。食品添加物。

○穂山座長 そうですね、これはちょっと今回の話題とは外れるのですけれども、食品添加物のイメージがちょっと悪いのですが、基本的には安全性が、審査されて確認されているものが流通しているもので、しかも摂取する量が健康食品に比べて少ないので特に問題にはならない、基本的にはもう食品添加物は安全というふうに考えられています。ただ、健康食品のほうは量が、用法用量が規制できないので、そこで健康被害が発生するということですね。

○志村委員 ということもおありですし、こちらの自由意見のほうにも書かせていただきましたけれども、利用者の若齢化ということで今回収集情報の中で高校生の型が随分使っている、それも自分のお小遣いで購入してなんていうそういうケースもあるというようなことも知ってびっくりしたのです。また、医薬品との併用のことも大変重要なことだと思いますし、情報を収集してさらに適切に提供していただくということが大事ではないかというぐあいに思いました。

私からは以上です。

○穂山座長 ありがとうございます。今回は健康食品の中でダイエット目的に絞っていますが、先生のご意見としては、全般的にもうちょっと広報したほうが良いという、健康食品全般的に広報したほうが良いということで、ありがとうございます。

それでは、田嶋委員、ご意見いただけますか。忌憚のないご意見、よろしく願います。

○田嶋委員 ちょっと長くなってもいいですか。今回私、高校生がダイエットのためにサプリメントを買っているという情報を知ってすごくびっくりしました。なぜなら、その文句って私が高校生のころに覚醒剤で使われていた文句なんです。つまり、物は変われど欲求が同じというのは、これは危険じゃないですか。「危険」という強い言葉を今回使ったのですけれども、それぐらい手を変え品を変え、痩せるという、痩せたいという目標の

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

ためにいろいろな方向がふえているということは、本来目指している痩せとは関係ないもっと危険なところに連れていかれるということと変ですけども、そうなる可能性があると感じました。ですので、特に健康食品というと、ちょっと余りここでは出なかったのですが、ネットワークビジネスにもひっかかりますよね。ですので、ちょっと会社名はあえて言いませんけれども、そういうところで危険なものがいっぱいあるので、高校生が若いときにひっかからないためにもぜひ普及啓発はやってほしいと思います。

あと、実は今回これすごくプライベートな話なんですけれども、ちょっと妊娠して妊娠糖尿病というのにひっかかったんです。そのときに食事制限、やれご飯は減らしてください、いつも食べている量の半分にしてくださいとか、野菜から食べてくださいとか、全部のカロリーは1日1,800にしてくださいとか、いろいろ言われて、そのときに、ああもう健康食品に頼りたいわと思っていました。そのときに、産後に今回の資料をいただいて、ああ、健康食品に手を出さなくてよかったなと正直思うのですが、妊娠していても妊娠中に、やれ葉酸のサプリメントだ、鉄分のサプリメントだって、裏を返せば「これ、薬漬けにされていないか」みたいに思いつつ、今では、生まれた後授乳中にも、お母さんのための粉ミルクが売り出されていたりするんですよ。ちょっと笑っちゃったんですけども、それぐらい何かこう、今はそんなに野菜とか食品に対しての不安をあおられているのかなと思っちゃいました。本来ならご飯とかちゃんと栄養に従って食べていけばいいはずなのに、健康食品に頼らなきゃいけない、この社会的な何かそっちのほうが気になりました。何か日本語がおかしくてすみません。

ですので、私は総括すると、若いときこそ安全性に対して啓発を行っていったほうがいいのではないかな、そう感じました。長々失礼しました。

○ 穠山座長 率直なご意見、ありがとうございます。やはり健康食品、少し注意したほうがいいと、特に若い方に絞って広報したほうがいいかというご意見ですかね。

○ 田嶋委員 はい。

○ 穠山座長 わかりました。ありがとうございます。

私の意見が一番上の意見なんですけれども、私もよくスマートフォンを見て、やはり毎日のようにダイエットの広告が載ってしまっていて、私も結構体重を気にしているんですよ。それでやっぱり結構魅力的な広告なんですよね。それでいろいろ見てしまうのですけれども、若い人であれば当然かなり魅力的に映って購入し、多量に摂取してしまうということが多分あるかと思います。先ほど事務局からもご紹介がありましたけれども、13ページ、

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

これは健康被害が多発したために消費者庁があえて商品を購入した初めての例なんですけれども、こういったように多発することがあるので、ちょっとその辺は効果的に注意喚起する必要があるのではないかと。あるいはそういった健康食品の利用に関してはある程度慎重にする必要があるのではないかなということ、私は若い人だけでなく、私ぐらいの年代にもちょっと伝えていきたいなという気はするのですけれども、その辺はちょっとまた次の、もしこれが選定されれば安全評価委員会のほうで議論していただければなというふうに思っております。

それで、きょうご欠席の小西先生が一番真ん中のご意見ですけれども、ダイエット健康食品は、関心を示す消費者に限定されていると考えられるため、そのような人々が集まる場所やホームページのサイトなど注意喚起すれば効果があると思いますというご意見で、危害防止のところは△、評価委員会での検討の必要性があるかというところで△、緊急な情報提供の必要性があるというところで△ですが、その他は一応○ということになります。

それでは、この検討内容をまとめて確認を事務局からお願いしたいと思いますが、よろしいですか。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。委員の皆様のご意見を伺っていますと、まずこのダイエット健康食品に関する普及啓発が必要だということは委員の先生方全員のご意見が一致しているところかと思えます。ほかに、健康食品全般というご意見と、あと普及啓発の対象者の年齢層なども若年層という形で出ていますが、それ以外にもというご意見をいただいているかと思えます。ですので、食品安全情報委員会の検討課題とすることの方向性については皆様一致したご意見をいただいていると思いますので、今回のこの検討課題につきましては、とりあえず絞り込みの中の一つとして、ダイエット健康食品の摂取に起因する健康被害の発生防止を図るために、今回得られた知見をもとに注意喚起の内容、対象者及び手法などを含めて、若年層を一応ターゲットとして視野に入れますけれども、もう少し広い意味で幅広くご検討いただければと思いますので、注意喚起の内容であるとか対象者あるいは手法を食品安全情報評価委員会で検討課題とするという方向性だと思いますが、いかがでしょうか。

○穂山座長 それでは、今事務局からお話にありましたように、情報選定委員会の結論をまとめていきたいと思えます。

今回の『『ダイエット健康食品』の摂取に関する注意喚起について』は、皆さんご意見ほぼ一致しておりますので、次回の評価検討委員会で検討いただく課題として、その旨報

【注意事項】

3 報告事項 (1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

告することにしたいと思います。どうもありがとうございました。

一応きょうは、以上、本日の収集情報については検討を終えたこととなります。

3 報告事項

(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する 実態調査結果について

○ 穠山座長 次の議題の3「報告事項」に移りたいと思います。

まずは、1の「インターネット上に掲載されている『食肉の低温調理』レシピに関する実態調査結果について」、事務局からご報告をお願いします。

○ 赤瀬食品医薬品情報担当主任 それでは、赤瀬のほうから報告させていただきます。

資料3をごらんください。本年度第1回の食品安全情報評価委員会でご検討いただいた、いわゆる低温調理による食中毒の予防について、その後の対応をご説明いたします。

委員会の場において、具体的なリスクは不明確であるものの、中心温度の確認が必要であることなど、低温調理時の注意点等に関する効果的な普及啓発の内容、方法について検討いただきました。そして、検討の結果、調理実態を踏まえた検証実験を行い、その結果をもとに低温調理時の注意点及び加熱の目安等について、風評被害等にも配慮しながらわかりやすく普及啓発を行うべきとされました。そのため、まず検証実験を行うに当たり、加熱温度や時間など実験条件を設定するため、インターネット上に掲載されているレシピから原料となる食肉の種類や大きさ、調理器具などの実態調査を行いましたので、その結果をご報告いたします。

抽出方法、調査期間、主な調査項目につきましては、資料に掲載しているとおりです。対象としたレシピは1,071のレシピです。各調査項目の記載がないものについては母数に含めていないため、各調査結果で母数が異なりますことをご了承ください。

そうしましたら、資料の2ページの(2)をごらんください。

調査項目別集計となります。①使用されている食肉の種類と部位で最も多かったのは鶏肉のむねで、289レシピで~~27.3~~27.3%を占めておりました。続いて②で、調理器具で最も多かったものは低温調理専用器で431レシピ、42.6%となり、次いで鍋、炊飯器を使用しているという実態がありました。続いて、③湯煎調理に使用されている袋の状態について、「できるだけ脱気」、「空気を抜く」など記載のあるものについては39

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

5 レシピで63.6%。続いて、「真空」と文言があるものにつきましては164レシピ、26.4%。続いて、水に浸しながら空気を抜く方法を示しているものは43レシピ、6.9%ございました。続きまして、④加熱温度についてですが、レシピ上に掲載されている設定温度等になりますが、60度～70度未満を示しているレシピが最も多くて~~353~~354レシピ、~~50.5~~50.6%を占めておりました。⑤加熱時間につきましては、1時間～2時間未満のものが最も多く332レシピで~~33.9~~33.8%でした。⑥は、レシピ中に食中毒についての注意喚起について記載があるかどうかについては、記述なしのほうが多く1,071レシピ中80.5%を占めておりました。⑦につきまして、低温調理で加熱条件が担保されるために重要と思われる原料肉の大きさについて、いずれも全く記載のないものは1,071レシピ中~~11.9~~12.7%ございました。

続いて4ページをごらんください。次は、鶏・豚・牛について、それぞれの食肉の部位ごとに使用されている重量、加熱温度、加熱時間を表にまとめたものになります。いずれもレシピ数の多い分類は色を濃くしております。

これについての詳細は割愛させていただきますが、食肉の部位ごとに、かつ使用されている重量区分が多かったレシピについて、それぞれ記載されている加熱温度と時間を散布図にしたものが資料7ページとなっております。

7ページに記載されております鶏肉のむねの200g～300g未満を使用しているレシピについて、60度前後で50分前後のレシピが多いことがわかります。そのほかにつきましても、資料ごらんのとおりとなっております。

以上のことから、インターネット上に掲載されている食肉の低温調理のレシピにつきまして、さまざまな使用器具が使われていることや、調理条件が十分に示されていないものが多いことがわかる一方で、加熱条件の分布も示されました。この結果などを踏まえて、当センターで検証実験を行い、殺菌条件が担保されているのか、低温調理を行うときに気をつけなければならないポイントなどをまとめ、普及啓発資材を作成することを予定しております。

この件のご説明、ご報告は以上になります。

○ 穂山座長 ご説明ありがとうございました。ただいまご報告ありました件について、ご質問やご意見がありましたらお願いします。

今回の調査結果をもとにこれから実験をしていただくということですね。

よろしいですか。どうぞ、志村委員。

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

○志村委員 全く関係ないかもしれないのですが、7ページの図を見ると、鶏肉のむねの場合は温度と時間がかなりクラスター状に固まっているのに対して、豚肉のほうは、温度はほぼ一定のようだけれども、時間が随分縦軸に広がっちゃっているような感じ。≒こういうことは何かおいしさとかそういうこととかかわってくることなのですか。レシピを考えた方たちがどうしてそういうふうにされたかというのは、なかなかちょっと不思議だなというぐあいに思った次第です。

○赤瀬食品医薬品情報担当主任 ありがとうございます。豚について時間にばらつきがあるのは、その肉種で最終的につくりたい調理品が、より温度を通すために時間を長くしたほうがいいのか、肉の厚みによるものだと思います。鶏肉はどちらかと言いますと豚肉と比較して平べったいものが流通していますが、豚肉は塊肉ですと分厚いので、形状も加味して長く時間が設定されていると推測しています。

○穂山座長 ありがとうございます。ほかにありますでしょうか。

どうぞ、田嶋委員。

○田嶋委員 意見でも質問でもないのですけれども、私この今回の調査をされたことにごい感動しました。以前、会議中に私一定の基準をつくってほしいというふうに訴えたのですけれども、実際に物も違えば厚さも違うし、基準を出すというのは難しいというふうに私は理解してお答えをいただいたのですが、それにつけてもこのように1,071件ですか、すごい件数をこの短期間でよく数値を出したなと思って、この保健局のお仕事のすごさにびっくりしました。すみません、すごい失礼な言い方をして。ですので、普及啓発というのも大事なんですけれども、その背景で働いていらっしゃるこの保健局の方々の働きが伝わったらいいなとちょっと感じました。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

○穂山座長 ありがとうございます。

どうぞ、石井委員。

○石井委員 私もこの調査、1,000例以上も対象にしてすごいなと思って感心して見っていました。これから、これは調理温度だから中心温度はまだですよね。これをもとにしてこういう条件だと中心温度がどういうふうになっているとか、菌の繁殖状態とか、接種してということですかね、そういう実験をしてより明らかにしていくということなのですか。

○赤瀬食品医薬品情報担当主任 具体的な実験計画というのは研究科とこれから詰めてい

【注意事項】

3 報告事項（1）インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料（資料 3）中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

こうと思いますけれども、細菌検査も含めた形で検証はしていこうと考えております。

○石井委員 それはすごい今までにないことなので、ぜひそのところを明らかにしていただくと、低温調理に対する啓発についてもより科学的に言えると思うので、本当に素晴らしいんだと思います。

○穂山座長 ありがとうございます。

それではよろしいですか、ほかにご意見、よろしいですね。

（2）調理従事者による手洗いの実践率向上対策について

○穂山座長 それでは、次に「報告事項」の（2）調理従事者による手洗いの実践率向上対策について、事務局からご報告お願いいたします。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） では、私から資料 4 をもとにご報告をさせていただきます。

調理従事者による手洗いの実践率向上対策でございますけれども、こちらも前回、ことし 7 月に開催をいたしました食品安全情報評価委員会での検討課題の一つでございました「調理従事者を介したノロウイルス食中毒対策のさらなる推進」を受けての現在の対応状況ということになります。その際に、やはりノロウイルス対策というところに関しては、現状の知見の中では調理従事者の方々にいかに手洗いを徹底していただくかということがやはりポイントになるというところで、今回こういった対策を今進めているというところでございます。

委員会の中でも、手洗いの必要性などについて従来の必要性あるいは手法、やり方の啓発を継続することとあわせて、必要性を認識しながらも、わかっているのだけれどもなかなか行動に結びつかないというような方々も中にはいらっしゃるということで、そういうような場合には従来とはやはり異なるアプローチが必要であろうと、そういった行動変容を促すような観点からの工夫も必要ではないかというようなご指摘をいただいていたところでございます。

こういったご検討の結果を踏まえまして、手洗いの実施率向上のための対策として、現在大きく 2 つの方向性で対応を進めております。2 番にあるところですが、1 つ目は、食品事業者のリスクマネジメントの一環として調理従事者の手洗いの徹底を図るということで、そのような組織的な取り組み、対応の状況などについて、実際の食品事業者様

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

の取り組み状況を調査いたしまして、食品事業者間での事例の共有を図るというものでございます。こちらは比較的規模の大きな食品事業者の方の参考になるのではないかとこのように考えております。

続いて2つ目の方向性として、そういった組織的な対応というのがなかなかじみにくいような場合には一人一人の調理従事者の方に直接アプローチする必要があるということで、そういった一人一人の行動変容を促すための工夫を検討するというものでございます。こちらは、例えば個人あるいは家族単位で営業されているような事業者の方が主な対象になってこようかなというふうに思います。

それぞれの具体的な内容と、現在の進捗状況ですけれども、まず取り組み事例の収集・提供では、現在外食関連や給食を受託する事業者様などを対象として、手洗いに関する教育方法ですとか、あるいは検証・モニタリングの方法などについて調査を実施しているところでございます。こちらにつきましては、調査結果をまとめた後、ホームページなどにより広く食品事業者の皆様にご活用いただけるようにしていくことを想定しております。

次に、調理従事者に行動変容を促す手法の検討につきましては、まず実態把握のために調理従事者に特化した形で、トイレ後の手洗いに関するアンケート調査を企画しております。また、あわせて、トイレに貼れる手洗い推進のステッカーの作成を進めております。こちらは行動変容を促すということで、行動科学の知見を活用したデザインを検討しております。今後、実際に施設に掲示をして効果の検証もあわせて行っていく予定としております。こちらのデザインの案などにつきましては、準備が整い次第、委員の皆様にもご案内を差し上げたいと思っております。

この件に関する対策の方向性及び現在の進捗状況につきましてのご報告は以上でございます。

○ 穂山座長 ご報告ありがとうございました。ただいまご報告ありました件について、ご質問、ご意見ありましたら、よろしく申し上げます。

少し手洗いをみずからやるような行動科学からの検討ですね、その辺を検討することですけれども、よろしいですか。

それでは、ただいま報告いただいた2件について、引き続き対応を進めていただき、次回評価委員会で改めて進捗を報告していただければと思います。

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

4 その他

○ 穂山座長 次に、最後に4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。

○ 藤井食品医薬品情報担当主任 事務局、藤井です。資料5をごらんください。事務局から、本年9月30日月曜日、文京区の文京シビックホールにて開催いたしました令和元年度「食の安全都民フォーラム」についてご報告させていただきます。

東京都では、都民、事業者及び行政担当者が食の安全に関する情報を共有し、考える場として毎年「食の安全都民フォーラム」を開催しております。本年度は「誰がために手を洗う？ 広げよう！ 『手洗い』の輪」と題しまして、食中毒予防の基本である手洗いをテーマに、手洗いの正しい方法、実践率向上のための考え方や取り組み例などについて情報共有を図ることを目的に開催いたしました。

当日は、まず公益社団法人日本食品衛生協会の神菌紀子氏から、手洗いの必要性や衛生的な手洗い手順について、参加者による実習を交えた講演があり、続いて東京サラヤ株式会社の村松寿代氏から、消費者や児童、途上国などを対象とした手洗い実践率向上のための普及啓発事例についてご講演をいただきました。最後に、特別講演として大阪大学大学院経済学研究科の松村真宏氏から、手洗いの必要性はわかっているにもかかわらずなかなか行動につながらない方に行動変容を促す考え方について、「仕掛学の考え方と手洗い行動への応用」と題したご講演をいただきました。

当日は125名の参加があり、アンケートでは、手洗いは衛生管理の基本だが、何度話を聞いてもためになる、仕掛学のような新しい視点は大変参考になるなどの意見が寄せられました。

以上です。

○ 穂山座長 ありがとうございました。ただいまの事務局からのご報告で何かご意見等ありますでしょうか。

このフォーラムに参加された方というのは、主に事業者ですか。一般市民とか何か内訳とかがあればよいのですが。

○ 小澤課長代理(食品医薬品情報担当) 具体的に何割というところは今すぐに出ないのですけれども、やはり事業者の方が多かったかなという印象はございますが、それ以外にもいわゆる一般の方もお越しになっていただいていたと思います。

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

○ 穠山座長 どうもありがとうございました。

どうぞ、田嶋委員。

○ 田嶋委員 こういうフォーラムって、前回私、今年には行けなかったのですが、昨年行ったときは食中毒に関するものだったので、すごくおもしろかったなというのを覚えているんですね。それで、何かこういう会があった後に何かどんな、講演内容でもすごく楽しそうなんですけれども、私は興味深いのですが、まとめてくださる方とかいるといいなと思うのですが、そういうのってないんですかね。何かせつかく、いい先生とか言ったら失礼ですよ、時間を割いて来てくださっている先生方や、また集まっている皆さんがいらっしゃるの、ぜひ続けていったりとか、具体的にどんなことが話されているのかというのをちょっとレビューと言うと何ですけども、そういうのがせつかくアンケートを最後に集めているので、そのアンケートからこういう意見がありましたみたいなのが、そういうのがホームページとかで見られたらおもしろいかなとちょっと思いました。

○ 小澤課長代理(食品医薬品情報担当) ありがとうございます。現状では、開催結果につきまして、当日の配布資料をホームページに載せてご案内をさせていただいております。

○ 田嶋委員 そうだったんですね、すみません。

○ 穠山座長 これ、何かそこにどこかわかるようになっているんですか。その資料が見られるようなサイトがあるということですか。

○ 小澤課長代理(食品医薬品情報担当) 東京都でこういった食品安全関係の情報をまとめた「食品衛生の窓」というホームページがあるので、その中の一角にこのフォーラムのサイトがございます。

○ 穠山座長 なるほど。もうちょっと概要がわかればいいかなという感じですかね。終わった後の概要がわかれば助かります。どういう内容か、何人来たとか、どういうことが話されたとか。多分資料だけ見ていると余りよくわからないかもしれないので。というご意見だったと思います。

○ 田嶋委員 そうです。何かまとめてくださってありがとうございます。

○ 小澤課長代理(食品医薬品情報担当) ありがとうございます。

○ 穠山座長 志村委員。

○ 志村委員 この手洗いの行動というわけですが、トイレに入って用を足して、それから出ていく過程、ここの一連の中でやはりどういうふうにしたらいいかみたいな、そういっ

【注意事項】

3 報告事項(1) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料(資料3)中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

た手順というのは何かある程度示されているのでしょうか。私は余りよくわかりません。あっちこっちさわってはいけませんとか。手を洗うときは、蛇口はどうやってやりましょうみたいなところ。光センサーがついていればいいのですけれども、そうでないときもなかなか厄介かなと思うので、そういったあたりが何かこういうふうに行動すれば全体としてよろしいというようなことがあるといいかなと思っていました。特に被災地の共同トイレみたいなところでも実効的なガイドライン的なものに持っていけるような気も少しいたしました。

以上です。

○ 穠山座長 ありがとうございます。ちょっと資料を私もよく見ていないのですけれども、事例があればということですかね、そういうやり方の事例など。

○ 小澤課長代理(食品医薬品情報担当) ありがとうございます。現状では恐らく東京都が出しているものの中で、いわゆる手の洗い方の手順などを示したものはございますけれども、トイレ自体の利用方法というのでしょうか、そこまで広げたものというのはいないかなという気はしております。

○ 穠山座長 ありがとうございます。

○ 小川食品医薬品情報担当課長 1点補足で。避難所における食中毒対応については、この評価委員会の中でもいろいろご説明させてもらっていますけれども、避難所における食中毒予防ブックというものを作成しまして、こちら都内の避難所を運営する特別区それから市町村にお送りしています。その中にも、一応トイレ後の手洗いなども盛り込まれてはおります。これは避難所に対して配布したほかに、先ほどのホームページからもどなたでもダウンロードができるようになっています。そちらをごらんいただくような形で、またご紹介もいただけると我々としても見ていただく方が広がるので、そういう機会がありましたらまたよろしく願いいたします。

○ 穠山座長 いろいろご意見いただき、ありがとうございます。

「その他」でほかにありますでしょうか。

○ 小川食品医薬品情報担当課長 事務局からは特にはございません。

○ 穠山座長 委員の先生方からは何かありますか。特にありませんか。

ないようでしたら、最後に事務局から今後のスケジュールについてご説明をお願いいたします。

○ 小川食品医薬品情報担当課長 今年度の第2回目の東京都食品安全情報評価委員会です

【注意事項】

3 報告事項（1）インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに関する実態調査結果について、配付資料（資料 3）中のデータに誤りがあったため、本議事録中では見え消しで修正しています。

けれども、来年2月の開催を予定しております。

本日の専門委員会でご検討いただきました収集情報につきまして、先ほどお話しいたしました評価委員会委員の皆様にも今後ご検討いただくこととなります。なお、次回の評価委員会におきまして、穂山座長から本専門委員会での検討結果につきましてご報告をお願いいたします。

○穂山座長 わかりました。それでは、これで本日の議事は全て終わりましたので、進行を事務局にお返しいたします。

5 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。

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。ありがとうございました。

○穂山座長 ありがとうございました。

午前11時03分 閉会