

令和3年度第1回東京都食品安全情報評価委員会
議事録

令和3年7月20日
東京都健康安全研究センター

(14時00分開会)

1 開会

○平井 定刻になりましたので、ただいまより東京都食品安全情報評価委員会令和3年度第1回食品安全情報評価委員会を開催いたします。本日はお忙しいところ本委員会にご出席くださりまして誠にありがとうございます。私は健康安全研究センター企画調整部食品医薬品情報担当課長の平井です。座長に進行をお願いするまでの間、進行を担当させていただきますのでどうぞよろしくお願いいたします。

本日の会議は新型コロナウイルス感染症対策の一環としまして、委員長の穂山委員を除き、委員の皆様にはリモートによりご参加いただいております。また、事務局の一部の職員につきましても都庁内からリモートにより参加しております。

今年度から都のウェブ会議アプリケーションとしましてMicrosoft Teamsが導入されたため、今回からTeamsを利用して開催させていただきます。ウェブ会議を行うにあたり、委員の皆様には3点お願いがあります。まず1点目ですけれども、ご発言の際には挙手ボタンを押していただき、座長からの指名を受けてからご発言をお願いいたします。2点目です。議事録作成のため、ご発言の際はお名前をおっしゃってから、なるべく大きな声でご発言いただきますようよろしくお願いいたします。最後、3点目です。議事に入りましたら、ご発言の時以外はマイクをオフにさせていただきますようお願いいたします。ウェブ会議ですので、通信環境に起因する遅延をはじめ、機器操作などの点で皆様にはお手数をおかけするかもしれませんが、円滑な会議運営にご理解、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

それでは、開催にあたりまして、当センター所長の吉村からご挨拶申し上げます。

○吉村 皆様こんにちは。健康安全研究センター所長の吉村です。委員の皆様におかれましては、お忙しいところご出席を賜りまして誠にありがとうございます。緊急事態宣言下でもありますのでウェブ会議となりましたが、本日は外をうろうろすると相当暑かったのでウェブのほうが良かったかもしれません。本日はよろしくお願いいたします。

委員会の開催にあたり、事務局を代表して一言ご挨拶申し上げます。本日の委員会では6月18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一題についてご検討をお願いいたします。本日の検討課題であります「鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等」ですが、近年、全国の細菌性食中毒の年間発生件数の6割から7割はカンピロバクターを要因とするものです。その多くの原因は生または加熱不足の鶏肉、鶏内臓の提供と推定されております。また、消費者の方の、食肉の安全性に関する知識の認知度が低い傾向であることから、鶏以外の肉種も含めた食中毒予防の効果的な普及啓発の内容等についてご検討いただければと存じます。

なお、本日の委員会では課題検討の他に、健康食品による健康被害事例専門委員会からの報告事項があります。また、後ほど事務局が改めて報告いたしますが、令和元年度に当委員会においてご提言いただきました、高校生等の若年層を対象とした健康食品の啓発につきましては、本年3月から事業を開始いたしました。健康食品を知り、必要性を考え、広告を鵜呑みにしな

いことなどと呼びかけるものなのですが、対象年代に関心を持ってもらえるようダンス動画を活用した普及啓発といたしました。都立高校の生徒さんにも踊っていただき、YouTubeで放映するなど、若年層への拡散を図っております。これらの動画は多くの方々に閲覧していただいている模様です。限られた時間ではありますが、委員の皆様におかれましては、ご専門の見地から分析、評価等、忌憚のないご意見をいただければと存じております。都の食品安全行政の推進にお力添えを賜りますよう心よりお願い申し上げます。私からの挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いたします。

- 平井 本日は第1回ですので、ここで委員の皆様のご紹介をさせていただきます。配付資料の委員名簿をご覧ください。上から順番に私がお名前を読み上げさせていただきますので、恐れ入りますけれども、簡単に一言ずつご挨拶をお願いいたします。

まず、穂山浩委員です。

- 穂山 穂山浩と申します。前職は国立医薬品食品研究所の食品部にいましたが、4月から星薬科大学薬学部薬品分析化学研究室に移っております。何卒よろしくお願いたします。

○平井 続きまして、石井克枝委員です。

○石井 石井と申します。引き続き、どうぞよろしくお願いたします。

○平井 続きまして、梅垣敬三委員です。

○梅垣 昭和女子大学の梅垣と申します。よろしくお願いたします。

○平井 続きまして、遠藤史郎委員です。

○遠藤 東北医科薬科大学病院の遠藤と申します。コロナ禍の中でなかなか外食というよりも自宅での飲食が多くなるということもあると思うので、是非、有意義な会にしていければと思っております。よろしくお願いたします。

○平井 続きまして、大迫泰広委員です。

○大迫 服部栄養専門学校の太迫と申します。引き続き、よろしくお願いたします。

○平井 続きまして、大鹿厚子委員です。

○大鹿 大鹿と申します。消費生活アドバイザーをしています。消費者の立場で参加させていただきます。よろしくお願いたします。

○平井 続きまして、久我和也委員です。

○久我 昨年に引き続きお世話になります。久我と申します。食品等が専門というわけではありませんので、知識的には先生方に及ばないところがあるかと思っておりますけれども、一般の人であれば、こういったところは気付きづらいのではないかといたような一般人の観点から意見をお伝えできればと思っておりますので、どうぞよろしくお願いたします。

○平井 続きまして、小西良子委員です。

○小西 小西良子です。昨年同様、どうかよろしくお願いたします。

○平井 小林弘幸委員につきましては、30分ほど遅れるというご連絡をいただいております。続きまして、関崎勉委員です。

○関崎 関崎です。3月まで東京大学農学部附属の食の安全研究センターというところにおりました。今、定年退職をしまして、京都大学のほうでお世話になっております。専門は畜産

物を媒介してやってくる食中毒等の原因病原体です。よろしくお願いします。

- 平井 中村禎子委員につきましては、都合によりご欠席というご連絡をいただいております。続きまして、野田衛委員です。
- 野田 日本食品衛生協会の野田と申します。専門はウイルスによる食中毒感染症です。よろしくお願ひいたします。
- 平井 続きまして、平沢裕子委員です。
- 平沢 産経新聞の平沢です。食の安全や医療の取材を長年してきました。よろしくお願いします。
- 平井 続きまして、平林容子委員です。
- 平林 国立医薬品食品衛生研究所安全性生物試験研究センターの平林です。昨年に続きましてどうぞよろしくお願ひいたします。
- 平井 続きまして、目黒高志委員です。
- 目黒 公募委員の目黒と申します。今年度も引き続きよろしくお願ひいたします。
- 平井 続きまして、山科麻衣委員です。
- 山科 東京都立大学法科大学院の山科です。今年度もよろしくお願ひいたします。
- 平井 続きまして、横田久美委員です。
- 横田 横田です。消費生活アドバイザーの立場で参加させていただいております。よろしくお願ひいたします。
- 平井 続きまして、渡辺卓穂委員です。
- 渡辺 食品薬品安全センターの渡辺です。引き続き、よろしくお願ひいたします。
- 平井 ありがとうございます。事務局職員の紹介につきましては名簿をもって代えさせていただきます。なお、事務局名簿の上から5番目、食品危機管理担当課長の高橋につきましては、業務のため欠席させていただいております。
続きまして、会議の成立について報告いたします。本専門委員会につきましては、東京都食品安全情報評価委員会規則により、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができないとされております。本日は現時点で16名の委員にご出席いただいております。本委員会は成立していることを報告いたします。
小林委員がご参加になられたということですので・・・。
- 小林 すみません、遅れました。よろしくお願いします。
- 平井 よろしくお願ひ申し上げます。
では、本日は17名の委員にご出席いただいておりますので、改めて本委員会の成立を報告させていただきます。それでは、以降の進行は委員長である穂山委員にお願いしたいと思います。なお、カメラ撮影はここまでとさせていただきますので、ご協力方よろしくお願ひいたします。それでは、穂山委員長、よろしくお願ひいたします。
- 穂山 委員長を仰せつかっております穂山と申します。今日はTeamsということで、少し前回よりはウェブ環境がよくなって、皆様の顔が少し拝見できるようになってきたということで大変うれしく思っております。できるだけご発言の時にはカメラをオンにさせていただいて、お顔

を拝見させていただきながら会議を進行していきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

それでは、議事に入る前に本日の資料の確認を事務局からお願いいたします。

- 香取 事務局の香取です。今日はどうぞよろしくお願いいたします。事前に各委員の元に紙でお送りさせていただいております資料をお手元に御用意いただいてもよろしいでしょうか。資料の確認をさせていただきます。先ほど御覧いただきました委員名簿の他に次第と書かれたものがございます。次第の後ろには本日の会議の配付資料一覧を付けております。それ以降は資料番号の付いたものになりますが、資料1は令和3年度第1回情報選定専門委員会からの報告。資料2は令和3年度収集情報としまして、鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等。資料2の添付資料が1から6まであります。資料3は令和3年度第1回「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告となります。資料4は若年層を対象とした健康食品の摂取に関する普及啓発の専用ホームページの開設周知リーフレット及び専用ホームページの内容となっております。資料5は消費者自ら油で調理する凍結流通品に関する情報提供の事業者向けリーフレットとなっております。資料6が令和3年度第1回食の安全都民講座、資料7は令和3年度食の安全調査隊の御案内リーフレットとなっております。右上に参考資料と書かれた綴りがありますが、こちらは東京都食品安全情報評価委員会の関係規定等をまとめたものとなっております。あとは最後に、食肉の生食を注意しましょうというリーフレット関係が3種類あるかと思っております。本日の資料は以上となります。
- 樺山 ありがとうございます。次に、当委員会の公開について確認したいと思っております。今回の会議、議事録及び資料の公開、非公開について事務局ではお考えはありますでしょうか。
- 平井 お手元の参考資料の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の規定により会議は原則として公開となります。但し、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恐れがある場合、会議において、取り扱い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され、議事録及び会議資料についても同様の取り扱いとされております。本日の議事につきましては原則公開、資料につきましては、次第により配付資料とされているものは公開とさせていただきたいと思っております。
- 樺山 ありがとうございます。それではお諮りしたいと思っておりますが、事務局から説明がありました、本日の議事につきましては原則公開、資料につきましては次第において配付資料とされているものは公開ということではいかがでしょうか。もし異議がある場合は挙手ボタンを押していただければと思います。挙手なしということではよろしいですか。それでは公開ということにさせていただければと思います。

2 議事

(1) 令和3年度第1回情報選定専門委員会からの報告

- 樺山 議事に入りたいと思っております。6月に開催いたしました情報選定専門委員会からの報告をお願いしたいと思います。情報選定専門委員会の座長であります石井副委員長から御報告をお

願います。

- 石井 では、石井から報告をさせていただきます。6月18日に開催されました令和3年度第1回情報選定専門委員会の検討結果を報告します。第1回情報選定専門委員会では、事務局から「鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等」の一題が示され、検討を行いました。判定結果は資料1に示している通りです。

この収集情報についての検討内容を簡単に説明いたします。まず、この情報は健康安全研究センターが実施した二つの調査により、鶏内臓の細菌汚染の実態が明らかになるとともに、外食時の食肉の加熱不足等における食中毒予防の取り組み、心がけの実施率が約2割であることから、食肉や内臓の加熱不足による食中毒予防に関する効果的な普及啓発が検討課題となり得るとして収集されたものです。

検討の結果ですが、全体として本委員会の検討課題とし、情報提供をしていく必要があるとの意見でした。具体的には、鶏内臓の細菌学的実態調査結果は、細菌汚染の危険性を具体的に理解することができ大変有効であるということや、カンピロバクターについては少量の菌数で食中毒が発生することやギランバレー症候群を発症する可能性があることを啓発したほうが良いという意見や、消費者等の食肉の安全性に関する知識の認知度が低いことから、鶏肉以外の肉種の危害要因となる菌を含めた上で情報発信をする必要があるのではという意見がありました。また、効果的な情報発信としては、消費者だけではなく、鶏肉等食肉の取り扱いのある飲食店に対しても周知する必要があるということや、リーフレットなどによる従来の情報発信以外にも、動画やSNS等を活用した発信方法も検討してはどうかという意見があげられました。

最終的に情報選定専門委員会といたしまして、本情報については鶏内臓の細菌学的実態調査結果等を踏まえながらも、牛や豚などの肉種やサルモネラ属菌などの食肉等で主な危害要因である菌も含めた上で、食肉の食中毒予防に向けた効果的な情報発信の内容及び手法等について本委員会での検討の必要性があると判定いたしました。以上が情報選定専門委員会からの報告となります。よろしくお願いいたします。

- 穂山 石井先生ありがとうございました。それでは、ただいま報告のありました情報選定専門委員会で選定された一課題について早速検討したいと思っております。「鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等」について事務局から説明をお願いいたします。

- 香取 それでは事務局から収集情報の概要について説明をいたします。資料2を御覧ください。まず、背景といたしまして、近年、全国のカンピロバクター食中毒の発生件数は細菌性食中毒の年間発生件数の6～7割を占めております。添付資料1に令和2年、全国の病因物質別食中毒発生状況をお示ししておりますが、細菌性食中毒の発生件数の66.7%を占めているとともに、事件数が病因物質別でアニサキスに次いで2位となっております。また、添付資料2にお示ししております内閣府の食品安全委員会リスクプロファイルによりますと、平成29年4月から12月に発生したカンピロバクターによる食中毒のうち、推定を含みますが、約9割は生または加熱不十分な鶏肉、鶏内臓の提供があったとしております。これらの状況を受け、当センターでは、食中毒の未然防止を目的に、流通している国産の鶏内臓の汚染実態調査、鶏肉内臓内部の汚染実態調査のため加熱実験を実施いたしました。調査の詳細につきましては、添付資料3

にお示ししておりますので、ここでは調査概要について御説明いたします。

まず、流通鶏内臓の汚染実態調査についてですが、市販されている国産の鶏内臓 96 検体についてカンピロバクターを含む食中毒起因菌全 16 項目の検査を実施しました。また、過去に東京都で実施した国産鶏肉 117 検体の細菌検査結果と鶏内臓の細菌検査結果の比較を行いました。検査の結果、カンピロバクター、リステリア・モノサイトゲネスの陽性率はそれぞれの鶏内臓部位間での優位差はありませんでした。サルモネラの陽性率については、砂肝がレバーとハツに比べて優位に低い結果となりましたが、それでも砂肝の陽性率は 51% であることから、鶏内臓全体として高い陽性率でありました。次に鶏内臓と鶏肉について、食中毒起因菌の汚染状況の比較ですが、カンピロバクターとサルモネラは鶏内臓と鶏肉間に有意差はなく、鶏肉と同レベルに細菌汚染されていることがわかりました。以上の結果から、喫食の際は、鶏肉同様内臓についても十分に加熱をすることが必要であると言えます。

続いて、鶏内臓内部の汚染実態把握を目的とした加熱実験についてですが、カンピロバクターが分離された検体と同じ銘柄かつ同じ加工所で処理をされた鶏内臓、計 10 検体を再度購入し、細菌検査を実施しました。加熱実験用検体は消毒用エタノールに検体を 1 分間浸漬後、合わせ焼き網で挟み、可能な限り表面積を広げて直火が当たるように加熱しました。焼き網の表裏両面を計 40 秒加熱し、内臓表面 1mm から 2mm に火が通った状態としました。その結果、加熱後も各部位から菌が分離されました。レバーは完全に表面を加熱殺菌できなかつたため、本結果から内部汚染について言及はできませんが、砂肝とハツについては表面を十分に加熱できているため、内部汚染されている可能性が示唆されました。また、食品安全委員会の報告によると、一般流通している鶏レバー内部の 33.3% からカンピロバクターが分離されており、内部汚染の可能性が高いものと思われます。以上、本調査の結果、鶏内臓は鶏肉とほぼ同レベルで細菌汚染されていることが確認されるとともに、鶏内臓内部まで汚染されている可能性が高く、表面のみの加熱では殺菌されないため、鶏内臓も鶏肉同様に喫食時には中心部まで十分に加熱することが重要であります。

次に、食肉に関する意識調査等について御説明します。平成 28 年 10 月に公益財団法人日本食肉消費総合センターが「食肉に関する意識調査」を実施しております。本調査の中で食肉の安全性に関する意識調査を実施しております。添付資料 4 の 117 ページ、図表 129 「食肉の安全性に関する項目別関心度」を御覧ください。調査結果を見てみますと、食肉中の食中毒菌（サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌など）の汚染に関する関心度は約 6 割でした。また、食肉の生食に関する関心度は約 5 割となっております。

その一方で、食肉の生食に関する意識においては、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌に関する知識の認知度は約 2 割という結果となっております。添付資料 4 の 156 ページの図表 163 「生食用食肉に関する規格基準の知識」をご覧いただくと、カンピロバクターは鶏や牛などの家畜の腸にいる細菌と正しく認識している方が 18.6%。カンピロバクターや腸管出血性大腸菌は熱に弱いいため、肉を内部まで十分加熱すれば死滅すると正しく認識している方が 17.7% という結果となっております。また、過年度調査と比較すると、平成 23 年 10 月から生食用として販売される牛肉に厳しい規格基準が設定されたことについて、平成 24 年度には 36.2% の認

識でしたが、平成 28 年は 19.1%、平成 24 年 7 月から牛のレバーの生食用として販売・提供することが禁止されたことについて、平成 24 年には 68.2%だった認識が、平成 28 年には 36.1%と認知度が低下していました。

次に、消費者の食肉に関する意識の収集情報として、令和 2 年度第 2 回食品安全情報評価委員会において報告をいたしました「新しい日常」における食中毒予防に関する実態調査を紹介いたします。添付資料 5 の 22 ページ 23 ページを御覧ください。本調査では、食中毒予防の取組や心掛けとして、外食時に「メニューに載っていても生食料理は食べない」とした人は全体の 20.8%、「肉が生焼けの時は店に申し出る」とした人は全体で 17.6%となりました。年代別に見ると、若い年代ほど実施率が低い状況となっております。

最後に、事業者の意識等についての収集情報となります。添付資料 6、「食中毒調査報告書の分析による食中毒発生要因のさらなる理解促進について」を御覧ください。こちらは都が平成 28 年 1 月から平成 30 年 12 月末までに都内で発生した食中毒 452 件について、保健所から提出された報告書から発生原因についての傾向を分析した結果となります。調査の結果、カンピロバクターによる食中毒 124 件のうち、鶏肉の提供状況に関して報告書に記載のあった事例は 121 件、そのうち 111 件（92%）で生または加熱不十分な鶏肉の提供がありました。その中で、生または加熱不十分な鶏肉の提供理由について延べ 49 件の記載があり、最も多かった理由としては、「表面を加熱すれば大丈夫」、次いで、「客からの要望や需要が高い」、「新鮮であれば大丈夫」、「食味を優先」という結果となっております。資料 6 の図 1「カンピロバクター食中毒での生または加熱不十分での鶏肉の提供理由」に詳細をお示ししております。

都は、これまでも食肉の生または加熱不足等による食中毒予防について注意喚起を行っているところですが、更なる効果的な情報発信の内容や手法等についてご検討いただければと存じます。事務局からの説明は以上です。

- 穂山 ありがとうございます。画面共有していただくと非常にわかりやすく理解が深まります。ありがとうございます。この疑いについて委員の皆様からご意見を伺いたいと思います。まずは、本日ご欠席の委員からのご意見を事務局からご紹介いただけますでしょうか。
- 香取 中村委員は本日ご欠席のため、中村委員の御意見を代読いたします。「鶏に限らず食肉及び内臓は十分に加熱することが重要であるということ、広報することが必要と考えます。また、飲食店や家庭においては、不適切な保存方法や調理の加熱不足による健康被害の情報を提供することも大切なのではないかと思います。」御意見は以上となります。
- 穂山 ありがとうございます。それでは、今日ご参加されている先生の皆様方にご意見をいただきたいと思います。ただ、時間が限られていますので、大体お一人 2 分位でご意見をいただければと思います。まず、石井委員、お願いできますでしょうか。
- 石井 資料に書いてある通りなんですけれども、肉が原因の食中毒というのは、資料でも、事業者でも家庭でもとても多く発生しています。今、見せていただいたような鶏の内臓や食肉の加熱不足のものが食中毒の危険性があるということは、今までも情報提供をしていることですが、鶏肉というのは焼き鳥などの食べ方でもとても馴染みがあり、皆さんも大変よく多く使われていると思います。今回のような内臓に含まれる細菌実態調査という結果は、今、事

務局から見せていただいたようにとても説得力があると思いますので、是非、それを利用すれば危険性を感じることができるので、情報提供をしていただきたいと思いますと思っています。

また、意識調査を見ても、生食が危険という意識は何か事件があった時はとても意識が高まるんですけども、時間が経つとまた無くなってきてしまうので、その情報発信もとても重要ではないかと思います。以上です。

○穂山 ありがとうございます。次に梅垣委員、お願いできますでしょうか。

○梅垣 私もこの委員をだいぶ長い間やらせていただいているんですけども、カンピロバクターというのはしょっちゅう話題になっているんですね。いろいろな取り組みをされているんですけども、なかなか改善しにくいということなので、私は、是非、義務教育の中でこの重要性というものを教えていったほうが良いと思います。そうすると、継続的に常に新しい子どもに教えることができます。少なくとも中学校や高校のレベルで授業の中に入れていくということが必要なのではないかと思います。以上です。

○穂山 ありがとうございます。食育ということですね。それでは、遠藤委員、2分位でお願いできますでしょうか。

○遠藤 ありがとうございます。鶏肉は牛や豚に比べると・・・。牛だと0157などがとてもインパクトがある病気なので、やはり気を付けたいなという気持ちが強くなるかと思うんですが。もちろん、カンピロバクターでもギランバレーなどのとても大変な病気はあるんですが、他の肉の食中毒に比べると、少し病気自体のインパクトは小さいかなと思うので、その部分で都民の方々になかなか大事さが伝わっていないかなという部分もあろうかと思っています。

また、ちょっと衝撃だったのは、内臓の中まで十分に菌に汚染されているというのは、我々にとってはとてもショッキングなデータだったんですが、梅垣先生がおっしゃられたのと同じように、やはり教育の中でどこかに組み込んでいくのがいいのかなと思いながら聞いていました。ありがとうございます。

○穂山 ありがとうございます。次、大迫委員、2分位でお願いできますでしょうか。

○大迫 今、遠藤先生からもお話がありましたように、やはりカンピロバクターはどうしても軽症の場合が多く、インパクトが少ないので、注意喚起がなかなか伝わらないのかなということがあります。資料の中にもありましたけれども、解体する時の方法によってもリスクが変わってくるということもあるみたいなので、解体するガイドラインなどもきちんとつくっておいたほうが良いのではないかと思います。以上です。

○穂山 ありがとうございます。次は大鹿委員、やはり2分以内でお願いできますでしょうか。

○大鹿 大鹿です。今、お話をうかがって、生肉の食中毒の事件の後、だんだん人は忘れていくんだなということを思いましたので、地道に情報発信していくことは大切だと思いました。最近、Twitterなどを見るように努力していると思うところなんですけれども、堅いお話だとなかなかあまり入ってこない感じがするので、生肉料理やカンピロとかいうよりは、鳥わさや焼き鳥、つまみなど、そういうキャッチーなワードで文章を書いてもらおうと、消費者は何だろうと思って見るのかなと思ったりしましたので、情報の発信の仕方は、自戒も込めて、工夫が必要なかなと思いました。以上です。

○穂山 ありがとうございます。情報は少し柔らかくということですね。ありがとうございます。次、久我委員、2分以内位でお願いできますでしょうか。

○久我 事務局や先生方からご紹介いただきましたように、食肉を加熱不十分な状態で食べることによって多くの食中毒が発生していると思われることから、十分な加熱処理について改めて注意喚起を行う必要があるのかと思いました。特に牛肉の生食につきましては、2011年に焼肉チェーン店での集団食中毒、死者の発生によって社会的に関心が高まりましたけれども、10年の歳月を経て、一般の消費者の認知度は低下しつつあると思いますので、改めて注意喚起を行う必要があるのではないかと思います。その情報発信の方法につきましては、できるだけ多くの方に情報が届くように、チラシ等に加えて、動画の形式などや、ホームページ、SNS等も活用して情報発信を行っていく必要があると思いました。少し前に厚労省のほうで新型コロナウイルスに関する情報発信において、体の免疫系や細菌ウイルス等をテーマにしたアニメ『働く細胞』という作品とコラボレーションをして注目を集めていましたので、著作権や費用的な問題はあるのかとは思いますが、こうした関心の高いコンテンツを活用して情報発信をしていくことも一つの方法かと思いました。

また、2011年のユッケによる食中毒から10年を迎えて、改めてこの問題を取り上げた新聞記事等を読みましたところ、半年の闘病の末に亡くなったお子さんなど、非常に痛ましい事例も紹介されていましたので、加熱処理の重要性が本当に心に残りました。こうした事例を紹介する上では、ご遺族等にも配慮した上で慎重に紹介していくことが必要になるかと思いますが、食中毒は単に体調を崩すだけではなく、命を落とすこともある本当に恐ろしいものであり、加熱処理によってそれを防いでいくことができるんだと、事例によって強く心に残るのではないかと思いますので、こうした事例という情報発信の方向もご検討いただければと思います。以上です。

○穂山 ありがとうございます。ホームページ、SNS、動画等、事例のご紹介ということで。情報発信をしていったらどうかということでもあります。ありがとうございます。小西委員、お願いできますでしょうか。

○小西 小西です。やはり消費者というのは、生肉は菌があるんだということを認識することも大事だと思うんです。マーケットなどで新鮮だとか、テレビなどでも新鮮なものはイコール菌がないというような誤解を与えがちなんですが、生肉には菌がいるんだということをまず認識してもらいたいところでもあります。それから、カンピロの場合は、2～3週間経ってからまたギランバレー症候群という疾病が起こる可能性がありますので。全員がなるわけではないのですが。ギランバレーになると神経系がやられてしまいますので、これはただの食中毒で2日位じっとしていれば治るという問題ではないので、この認識というのも同時に消費者は持っていただきたいと思えます。以上です。

○穂山 ありがとうございます。ギランバレー症候群はその後のQOLがよくなってしまいうので重要なのではないかと。ありがとうございます。小林委員、ご参加されていますけれども、特に何かご意見ありますでしょうか。

○小林 一般的に我々が外来で診ていて感じることは、案外、高級なお店ほど生で出してくると

ということがあって、それを食べて食中毒的なものを起こすという場合がよくあります。参考になったのは、食品の安全性の不安感というところで、特に米とか牛乳とか卵というのはかなり不安を感じないというのは、やはり情報がそれだけあるからだろうなということと、経験値があるからだと思うんです。ところが、牛肉、豚肉、鶏肉というのは案外と低い。ということは、不安を感じるということがもっと多いのかなと思ったら、それほどでもないんですね。だから、その恐怖をあまり知らないということがあると思うので、そう考えると、やはり情報発信ということと、もう一つは、表面だけ焼けていても駄目だという情報、これをどうやって伝えるのかということが唯一改善される方法なのかと感じます。

○穂山 どうもありがとうございました。それでは、関崎委員お願いできますか。2分位でお願いします。

○関崎 先ほど事務局からのお話の中にもあって、今も小林委員のお話もありましたけれども、表面を焼いただけでは駄目だということや新鮮だと大丈夫という認識は間違っているという。そういう間違っている部分をしっかり伝えることは大事かなと思います。特に他の委員の先生方もおっしゃっていましたが、消費者のリスク認知ということが時間とともに下がっていくというのは、これはもう私も2011年の震災の時にあった放射線物質汚染等、その他のいろいろなことについて、消費者のリスク認知をずっと7年間位調べていたんですけれども、大体1年位すればみんなどんどん忘れていくんですよ。忘れるというのは失礼な言い方なんですけれども、そうではなく、新しいニュース、新しい話題がどんどんやってくるので、関心がそっちに移っていくために、どんどん過去のことになっていくということで、やはり食中毒に関する知識はどんどん下がっていくんですね。ですから、こういった取り組みの中で繰り返し伝えていく。特に消費者だけではなく、食品事業者の方にもきちんと伝えることが大事かなと思います。よろしくをお願いします。

○穂山 ありがとうございます。繰り返し伝えて、消費者だけではなく、事業者にも伝えるということでしょうか。ありがとうございました。中村委員、お願いできますでしょうか。すみません、今日のご欠席ですね。申し訳ないです。次、野田委員、お願いできますでしょうか。

○野田 野田です。食品の安全に対する意識が非常に低いということで、その情報発信が大事だということは以前から言われている通りだと思います。最近では都もSNSやYouTube等を使って、新しい手法での情報発信にご努力をされておられます。この手法の大きなメリットは、見ている人の数がわかるということです。先ほど、所長さんからたくさん動画を見ていただいているという話があったんですけど、例えばこれを1年後には見ていただく人を10倍に増やすなど、行政目標の設定として有用だと個人的には思っています。行政の情報是一方の発信になりがちで、どの程度受け取られているのかということがわかりにくいと思います。先ほど、柔らかい表現とかいろいろご提案があったと思いますが、見ていただかないと始まらないというところがありますので、それを行政の目標の設定の一つとして考えていただければと思います。以上です。

○穂山 ありがとうございました。次に、平沢委員、2分位でお願いできますでしょうか。

○平沢 平沢です。先ほど、小林先生が高級な店ほど生で提供するとおっしゃっていた。私もな

んとなくそんなイメージがあって、事業者の方で理解をしていらっしゃる方が意外といないという実情があって、生焼けでも出してしまうている。出されてしまうと断れない人が多いので、やはり都に やっていただきたいのは、まず事業者の方の教育で、鶏肉は中までちゃんと焼いてくださいということを講習会などで伝えてほしい。そういうことをやっていただくのが一番の早道という気がします。あと、テレビのニュース番組で夕方にグルメ情報のコーナーがあって、生焼けのものを「おいしそう」と表現するのを見かけることがあります。レポーターとか記者も鶏肉の生焼けに食中毒のリスクがあることを知らない人がいるので、そうした人たちにもきちんと広報していただければと思います。以上です。

○穂山 ありがとうございます。事業者へも指導をお願いしたいということでしょうか。ありがとうございます。次、平林委員、2分以内ぐらいでお願いできますでしょうか。

○平林 平林です。もう、たくさんの先生方がおっしゃったことに付け加えることは特にありませんが、小西先生もおっしゃっていたようにお肉には細菌が付いているということ、まず、全ての人に共通認識として伝わるというのを考えております。確か梅垣委員がおっしゃったと思いますけれども、義務教育できちんとそれを伝える。そうすれば事業者にも最終的には伝わっていくということにもなりますので、そういったことに注力していただけたらと思います。よろしく申し上げます。

○穂山 ありがとうございます。次、目黒委員、お願いできますでしょうか。

○目黒 配付資料の内容で、鶏の内臓の加工所の中においてあったということで、この辺りは各工場、加工所における洗浄や殺菌といった、いわゆる衛生が影響しているのではないかと感じました。加熱が重要だということは間違いないと思うんですけども、その一方で、その上流の食肉処理、あるいは食肉加工場の衛生管理も非常に重要な要素になるのではないかと感じました。以上です。

○穂山 ありがとうございます。先ほどもお話がありましたように、食肉加工場のほうでも、きちんと衛生管理をするべきではないかということでした。言えると思います。次、山科委員、お願いできますでしょうか。

○山科 山科です。一般の方の菌に対する認識、知識というものが少ないということに関しては、やはり啓蒙していく必要があるということは先生方がおっしゃる通りだなと思いました。私自身も実は飲食店で加熱されたはずの鶏肉を食べて食中毒になったことがありまして、お店で出されたもので加熱されているから大丈夫だろうと思ってしまっていたんですけども、そうではないこともあります。ただ、お店で出されてしまうと、やはり一般の方はどうしても信じてしまうかなというところがあります。もちろん、お店のほうでそういうことが起こると法的な責任を追及されるということを考えなければいけないので、お店としてもかなりリスクがあることだと、かなり強調して広報していくということは大事なのかと思っております。以上です。

○穂山 ありがとうございます。次に、横田委員、お願いできますでしょうか。

○横田 横田です。2点あります。一つは、これまででもかなり長い期間、食肉の加熱不十分の注意喚起は広報してきているんですけども、皆さん、他にもいろいろたくさんの関心事があるからか、すぐに忘れてしまうということもあります。今、YouTuberの中には、食事をたくさん

食べたりするシーンを出したりしている人もいます。そういった YouTuber の方などを含めたプレスの勉強会のようなことができないかなというのが一つです。ぜひ、YouTuber に広報の一員になっていただけたらと思います。

それともう一点は、HACCP（ハサップ）が義務化になったこともあり、飲食店さんの中には、HACCP（ハサップ）の義務化でどうしたらいいんだろうと思っていらっしゃることも多いと思います。そういうことと言えば、今が衛生管理に関して、飲食的の皆さん自身も関心を寄せている時期でもありますので、このタイミングをうまく使って食肉の十分な加熱というところも HACCP（ハサップ）の管理の中で考えていけることだと思いますので、そういったことが進められたらと思います。以上です。

- 穂山 ありがとうございます。YouTube、YouTuber に広報になってもらうということですね。HACCP（ハサップ）などで、この時期、タイミングが良く、関心事だということだと思います。次、渡辺委員、お願いできますでしょうか。
- 渡辺 渡辺です。もうほとんど皆さんが意見を述べて、私が言うことはあまり無いんですけども。一つ言えることは、生、新鮮、柔らかいというのが高級なイメージを消費者に与えると。事業者のほうもそういったものに付加価値があるというような印象があるのかなと。だから、なるべく火を通さないほうが柔らかく、おいしく食べさせられるのではないかとというのが事業者。食べるほうは、そういったもののほうが高級感があるという、そういったものがやはり根底にあるので、生のほうを食べたがるというか。あと、肉にはいろいろな種類があって、生でも食べられるものもあるというところで、消費者がある程度混同しているというか。こっちが生だったら、こっちも食べられるのではないかとということがあるのかと思います。従いまして、それぞれの肉をどういうふう調理して食べればいいのかということを一目で見てわかるような、比較できるようなものをつくって、こっちは食べられるけれども、こっちは駄目なんだということがいっぺんに、視覚的に見えるような情報を与えるのがいいのかなと思いました。以上です。
- 穂山 ありがとうございます。先生方にご意見をいただきありがとうございます。私の意見としては皆さん方のご意見と同じで、やはり繰り返し伝えていく必要があると思っております。また、久我委員もおっしゃっていましたように、短い動画で柔らかい表現で伝えていくのは効果的なのではないかと個人的には思っています。食品衛生学会で残留農薬のリスクの短い動画をつくっているんですけども、そのようなものを参考にいただき食肉の問題も伝えていければと考えております。ありがとうございます。
- それでは、皆さんのご意見をいただきましたので、ただいまの検討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。
- 平井 鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等につきましては、基本的には啓発が大事というご意見が多数かと思えます。近年の食中毒事例としましては、要因物質がカンピロバクター、原因食品が鶏肉、鶏内臓が多いところではありますが、消費者等の食肉に関する安全性に対する知識の認識が低いことから、鶏内臓に限定せず、豚や牛などの肉種や、腸管出血性大腸菌、サルモネラなども含めて注意喚起を行う。生肉には菌がいるという基本的な情

報提供を行うべきではないかというご意見があったかと思えます。

情報発信先につきましては、まず広い世代の消費者、年齢等を限定せず、若い世代から広い世代に提供していくべきではないかということ、焼き鳥店や焼き肉の調理、提供を行っている事業者も対象とする。さらには、メディア側の方々についても情報提供をしたほうがいいのではないかというご意見をいただいたかと思えます。

そして、情報発信の方法につきましては、これまでの調査結果や本委員会の検討結果などを踏まえつつ、効果的かつ合理的な方法ということで、SNSや動画の活用、事例紹介とかのいろいろな方法を取り入れたほうがよいのではないかという方向性だったと存じます。そのような形でよろしいでしょうか。

- 穂山 ありがとうございます。それでは本委員会として結論をまとめていきたいと思えます。今回の鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等については、東京都さんのほうに食育全般の食中毒予防に向けた注意喚起を引き続き行っていただく。消費者だけではなく、小中学校の学生さん、義務教育という言葉が出ましたけれども、そういった方法。あるいは、事業者も高級店のほうが生で出しているということから、間違った意識を持っているということもありますので、事業者の指導、食肉加工場の衛生管理についての指導等も検討していただければと思っております。また、情報については消費者及び事業者に対してSNS、動画、YouTubeといった方法の活用等、効果的な方法をご検討いただければと思っております。

この結論に異議がある場合は挙手ボタンを押していただければと思えますが、ございますでしょうか。何かお伝えしておきたいことがあれば、挙手いただければと思えますが、よろしいですか。石井先生、どうぞ。

- 石井 石井ですけれども、先ほどの先生方のご意見の中で、義務教育の中に入れたらいいのではないかということでした。中学校の家庭科の中では肉の調理が必須になっていて、そこで肉の問題が入っているんですね。高校では、かなりの数の出版社が高校の教科書を出しているんですが、高校の教科書では、それぞれさまざまな食中毒菌の内容が入っているんです。私が思うには、今回のようなパワーポイントで出された資料のような実態調査はなかなか無いので、普通に食中毒菌は何々、何々、何々という、それぐらいしか書けない。注意はこうこう、こうということという、ある意味当たり前な注意書きしかできない状況なんです。なので、せっかくこういう調査結果が出た時に、むしろこれを利用してほしいということで出版社に送ってほしいなと思えます。ホームページなどにもあげていただければ、そこを見れば活用できると思うので、それで教科書をつくる際に利用していただくというのが、すごく効果的なのではないかと思えます。今の検討結果そのものではないんですけれども、意見として申し上げました。

- 穂山 ありがとうございます。梅垣先生、どうぞ。

- 梅垣 今、義務教育のところと私が言ったのは、実は食品添加物のことでいろいろ調べたりして、うちの大学に入ってくる食品関係の学生がいて、食品添加物を使わない、安全な食品を使いたいと言うから、「あんた、何言ってるの?」とよく言うんです。教育の中で食品添加物は若干教えてはいるんですけれども、実際の実務というか、現状の問題点をあまり認識していないんです。学問としては覚えてはいるかもしれないんですけれども。先ほどおっしゃったよ

うに、実際に食中毒を起こした実例を、是非、学校のところで、例えば中学校などで、生のものを食べたら食中毒を起こして、こういう被害を受けた人がいるなど、東京都で実際にパンフレットをつくられています。そういうものを何かの機会に継続して伝えてもらえれば、そうすると継続性がありますよね。大体、人間は忘れてしまいますから。常に子どもにそういうことを伝え続けるということが、私は費用対効果が非常に良いと思うんです。そういうやり方が一つの方法で。ただ、教科書に書くというのも1つなんですけれども、学生さんは、例えばカンピロバクターでギランバレー、それだけを憶えていて、では実際にはどうなのという、現実的なところは多分情報としてないので、せっかくこういうパンフレットをつくられているのだったら、小学校、中学校、高校のところでそういうことを紹介する。年に1回位紹介するというをやったらよい。子どもが知っていたら親がすごく興味を持つんです。親の教育はもう難しいんですけども、子どもの教育をすることによって、それが親に反映される。そういうことがあるのではないかと思うので、そこのところを検討していただければ、今までとは変わった対応ができるのではないかと思います。以上です。

○穂山 ありがとうございます。石井先生も言われましたけれども、教科書の可能性もパンフレットの可能性もあるし、東京都さんのほうで子ども向けの教育の機会も多分あるかと。夏休みに何かありましたよね。そういった機会に情報発信をしていただけるようなご検討をいただければと思います。よろしいでしょうか。

○平井 はい。

○穂山 ありがとうございます。今、言ったようなご意見につきましては前向きに検討していただきたいと思います。よろしいでしょうか。では、このような結論にしていきたいと思っております。ありがとうございます。以上で課題の検討について終了したいと思います。

3 報告事項

(1) 令和3年度第1回「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告

○穂山 次に3の報告事項に移りたいと思います。まず、令和3年度第1回「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告について、専門委員会座長の梅垣委員からの御報告をお願いいたします。

○梅垣 梅垣です。それでは、「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告をしたいと思えます。まず、資料3を御覧ください。6月23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)の議事：事例の検討についてですが、令和2年12月1日から令和3年5月31日の間に東京都医師会、東京都薬剤師会から提供された15事例について検討を行いました。この15の事例の中には三つの健康食品を同時に摂取していた事例がありまして、症例数としては13ということになります。検討の結果、緊急調査が必要な事例はありませんでした。また、12事例については現疾患への併用薬などの影響が考えられること。摂取状況や転帰など、全体的に情報が不足していることなどから、健康食品と症状との因果関係は不明確であるとの結論となりました。これらの情報は蓄積し、今後、同様な事例の発生状況について注視していくこと

となりました。3事例については痒みや下痢など、よく知られた重篤でない事例であったことから蓄積事例としました。今後、個別の症例としては、医師会や薬剤師会宛てに情報提供すべきとされた事例はありませんでしたが、高齢者や医薬品を服用している方、複数の製品を同時に使用している方などは、健康食品により予期せぬ健康被害が生じることがあること。調子が悪くなったら医療機関を受診する、健康食品の利用について医師に伝えることが、健康被害の未然防止に繋がるとの意見がありました。

次に(2)事務局からの報告事項ですが、令和2年度第2回、前回は1月19日でした。当専門委員会の検討結果に基づいて情報提供をすべき事例となった3事例について資料を作成し、東京都医師会及び東京都薬剤師会に2月18日に発送した旨の報告がありました。

次、(3)も事務局からの報告です。これまでの被害事例の収集状況について概要を記載してあります。事業を開始した平成18年7月1日から令和3年5月31日まで、製品数としては411、患者数としては327の事例を収集しております。利用目的別に見ると、20代から40代の方はダイエット、美容目的、50代以上になりますと栄養補給、健康維持、健康増進という目的が多くなっているようです。性別では女性が多くなっています。また、多くの患者は基礎疾患を有し、基礎疾患に対する治療薬を服用しています。医薬品と健康食品を併用すると思われ健康被害を起こすことはこれまでの収集事例からも推定できる。都民に対しさらなる注意喚起が必要であろうと考えています。症状や異常所見については、報告が多い順に、皮膚症状、胃痛・胃部不快感、肝機能障害となっています。特に肝機能障害などは自覚症状が無いまま症状が進行していることも多いです。健康食品手帳などを活用して、健康食品の利用について記録を取り、少しでも体調に不安を感じたら医療機関にかかることが重要であると考えます。以上で専門委員会からの報告は終わります。

○ 穂山 ありがとうございます。ただいま報告がありました件についてご質問やご意見がありましたら挙手ボタンをお願いいたします。ございませんでしょうか。

もし無いようでしたら、私から一つだけ質問させていただきたいんです。今回15事例、令和2年12月1日から令和3年5月31日までですけれども、今、食品衛生法の改正で、指定成分が多分報告義務化になったかと思いますが、この15事例の中に指定成分の事例はありませんでしたか。

○ 平井 事務局のほうから回答させていただきます。今、穂山委員長からお話がありました指定成分等につきましては、改正食品衛生法で四つの成分が指定されております。コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシユの4成分ですけれども、今回の15事例につきましては、この4成分を配合した製品はありませんでした。以上です。

○ 穂山 ありがとうございます。食品衛生法を改正したことで、多分、事例が少なくなったのではないかと考えております。ありがとうございます。他にございませんでしょうか。

(2) 若年層を対象とした健康食品の摂取に関する普及啓発

○ 穂山 無いようでしたら、次に進めさせていただきたいと思います。次に、報告事項の(2)です。若年層を対象とした健康食品の摂取に関する普及啓発について事務局から報告をお願い

いたします。

- 香取 事務局の香取です。令和元年度第2回食品安全情報評価委員会でご検討いただいた「若年層を対象とした健康食品の摂取に関する普及啓発」について、その後の対応を御報告いたします。

委員会の場において、「ダイエット健康食品」に焦点を当てつつ、健康食品全般の摂取に起因する健康被害の発生防止を図る観点から、注意喚起の内容、対象者及び手法等について検討されました。検討の結果、高校生等に対象を絞り、効果的に注意喚起すべきとされました。そのため、高校生等の若年層を対象に健康食品を知り、必要性を考え、広告を鵜呑みにしないことなどを呼びかけるため、「磨け！選択眼」をコンセプトとして、健康食品の安全性、有用性を誤解しないよう「サプリは魔法の薬じゃない」をメッセージとして発信することにしました。

啓発手法としては、スマートフォンで閲覧しやすい専用ホームページを新設し、健康食品の適正利用等についての情報発信を行うこととしました。画面にお示ししているのがホームページの画面となっております。スマートフォンでも見やすいようなレイアウトとなるサイトです。

また、SNSにより同世代間で拡散されやすい手法として、高校生の関心の高いダンス動画を用いることにしました。具体的には3月29日から注意喚起メッセージを含むオリジナルソングやエクササイズ要素を含むダンス動画、歌詞、譜面を専用ホームページで公開するとともに、パフォーマンス動画の制作を全国大会入賞実績のある都立狛江高校に依頼し、提供された動画について専用ホームページや東京動画、デジタルサイネージで発信、放映しているところです。では、都立狛江高校のパフォーマンス動画を御覧ください。

<動画再生>

こちらのパフォーマンス動画は都立狛江高校の学生の皆さんが、基本動画を参考に作成くださったものになります。続いて、オリジナルダンス動画を御覧ください。

<動画再生>

お時間をいただきありがとうございました。こちらの啓発事業につきましては、Twitterでも、原則毎週火曜日に健康食品の摂取に関する情報等についてツイートを発信しています。今、見ていただきました動画の再生回数ですが、基本動画については現在までに約590回、狛江高校のパフォーマンス動画については約1,800回と公開以降、再生回数が伸びている状況です。今後も引き続き、高校生によるパフォーマンス動画の公開、SNS等を用いた情報発信に努めていく予定です。この件に関する報告は以上です。

- 穂山 ありがとうございます。ただいま報告のありました件についてご質問やご意見がありましたら挙手ボタンでお願いいたします。いかがでしょうか。ございませんでしょうか。非常にいい動画ですね。体のシェイプアップにはダンスをしたほうが効果がありそうな……。よろしいですか。ご意見がないようでしたら次に進めたいと思います。

(3) 消費者自ら油で調理する凍結流通品に関する情報提供

- 穂山 報告事項の(3)の消費者自ら油で調理する凍結流通品に関する情報提供について事務局から御報告をお願いします。

○香取 それでは事務局より御報告いたします。昨年度第1回食品安全情報評価委員会での検討課題でございました、「消費者自ら油で調理する凍結流通品の衛生学的実態調査」について、昨年度第2回の評価委員会において都民の皆様への情報発信について御報告いたしました。今回は事業者向けの情報発信についてリーフレットを作成しましたので報告いたします。なお、リーフレットの作成につきましては、お忙しい中委員の皆様にご確認いただきありがとうございました。

先の評価委員会では、凍結流通品を扱う事業者の方に対しては、必要に応じて調理方法に関する表示の検証を求めるとともに、消費者の調理実態等を踏まえた調理方法の設定及びわかりやすい情報提供について引き続き指導すべきと御提言いただきました。これを受けまして、凍結流通する食肉調理品を取り扱う食品等事業者に対する指導等に活用できるリーフレットを作成いたしました。未加熱の食肉調理品を製造・販売する際は、消費者が加熱不十分なまま食べないよう、適切な調理方法等をわかりやすく情報提供するための方法や注意点をお伝えする内容となっています。また、下段には調理方法等情報提供の際の参考として、食肉調理品の調理方法に基づく調理実験結果や、食肉調理品の揚げ方に関する消費者の実態について記載しています。この件に関する報告は以上です。

○樺山 ありがとうございます。ただいまの報告に関しまして、ご質問、ご意見はありますでしょうか。挙手ボタンでお知らせいただければと思います。ございませんか。

4 その他

○樺山 報告事項として事務局から他にありますでしょうか。

○安達 その他として3点情報提供させていただければと思います。まず1点目ですが、令和3年度食の安全都民講座のオンライン開催について報告します。資料6となります。今回のテーマは大幅に改正された食品衛生法について、改正内容を、ポイントを絞ってわかりやすく解説するとともに、身近に活用できる食の安全に関するウェブサイトなどについてもご紹介しております。講演内容は資料6の通りです。配信期間は7月から8月末までとなっております。なお、現在の動画の視聴回数ですが、この講座は導入の動画と1話から4話の短編動画となっております。合わせて、今、1,886回のご視聴をいただいているところです。こちらについてもTwitterで紹介したり、今後の啓発に努めていく予定です。

2点目、資料7についてお伝えします。令和3年度食の安全こども調査隊についてです。今年度も昨年度に引き続きまして、新型コロナウイルスの感染症拡大を防止する観点から、集合形式ではなく、食中毒予防に関する学習資材を用いた自宅学習形式で実施する予定です。学習内容としては、食中毒予防の三原則について、ご家庭での実験や調理を通じて理解を深めていただく内容となっております。具体的には手形培地を用いた手洗い前後の菌の確認、温度計を用いた冷蔵庫内温度の確認、またハンバーグの中心部の温度を確認するなどの内容となります。都内在住の小学生4年生から6年生を対象とし、学習資材は8月上旬の送付を予定しております。なお、今年度は実施手順や注意点などをまとめた動画も制作しております。合わせて東京動画にてアップする予定です。

最後3点目は、東京都食品安全情報評価委員会の公募委員の募集についてです。本日お集り
いただいております委員の皆様は2年の任期が令和4年4月30日をもって満了となることか
ら、次期公募委員の募集について近日中にプレスを行う予定としております。以上となります。

○穂山 ありがとうございます。ただいま情報提供がありました件についてご質問やご意見は
ありますでしょうか。ご意見がありましたら挙手ボタンを押していただければと思います。久
我先生、よろしくお願いします。

○久我 ありがとうございます。ご案内をいただいた資料の中で、食の安全こども調査隊をご案
内いただいたかと思いますが、これは昨年度も確か実施されていたのではないかと記憶してお
ります。ちなみに、昨年度の応募はどの位あったのでしょうか。今回も多分同数での募集か
と思うんですけども、やはりお子さんは実際に自分で体験してみると、こういうものはすご
く記憶に残っているのではないかと思いますので、今年はちょっと難しいかもしれないです
けれども、もし応募が結構あって、抽選の倍率が高いようでしたら、少し数を増やしていただ
くとかご検討いただければと思います。以上です。

○穂山 これは。

○安達 事務局のほうでお答えします。ご質問ありがとうございます。昨年度ですが、50名の募
集に対して約200名の応募がありました。今年度については、今日が締切日なのですが、昨年
以上の応募をすでに頂戴しているような状況でございます。

○穂山 予算的に余裕はないよね。50名がぎりぎり？

○平井 多くの希望をいただいているということはこちらでも認識していますので、少しでも多く
参加できるように検討させていただきたいと思います。

○穂山 ありがとうございます。久我委員もありがとうございます。

○久我 ありがとうございます。

○穂山 よろしいですか。他にありますか。よろしいですか。それでは本日予定された
議事等は全て終了しましたので、進行を事務局にお返しいたします。

5 閉会

○平井 委員の皆様、長時間にわたりご検討をいただきありがとうございました。また、穂山委
員長、円滑に会議を進行いただきありがとうございました。なお、第2回の委員会ですけれど
も、令和4年2月頃の開催を予定しております。日程調整につきましては10月頃にご連絡をさ
せていただきたいと思いますと考えているところです。それでは、これをもちまして令和3年度第1回食
品安全情報評価委員会を閉会いたします。ありがとうございました。

(15時36分閉会)