

令和5年度第1回
東京都食品安全情報評価委員会

議事録

令和5年7月14日

オンライン開催

事務局設置場所：東京都健康安全研究センター6A・6B会議室

(14時03分 開会)

1. 開会

○大木 それでは、ただいまから令和5年度第1回東京都食品安全情報評価委員会を開催いたします。

委員の皆様、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大木と申します。委員長に進行をお願いするまでの間、進行を担当いたします。よろしくお願いいたします。

本日の会議は、デジタルトランスフォーメーション推進の一環としまして、委員長の石井委員と、平沢委員がこちらにお越しいただいております。そのほかの皆様にはリモートでご参加いただいております。

一部の事務局職員も都庁内からリモートで参加しております。Web開催ですので、通信環境に起因する遅延をはじめ、機器操作等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、ご協力のほどお願いいたします。

それでは、開催に当たりまして、当センター所長の吉村からご挨拶申し上げます。

○吉村 皆さんこんにちは。健康安全研究センター所長の吉村でございます。委員会の開催に当たりまして一言ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様には大変お忙しいところをご出席いただき、誠にありがとうございます。

今回の会議から、委員として新たに大浦委員と古本委員に就任いただきました。快くお引き受けいただき厚くお礼申し上げます。どうもありがとうございます。

また、この場をお借りしまして、これまで福祉保健局とっておりましたものが、令和5年7月1日から福祉局と保健医療局の2つに分かれて再編されたことをご報告させていただきます。当センターは、7月1日以降は保健医療局所管の事業所となっております。

本日の委員会では、6月16日に開催されました情報選定専門委員会で選定されましたフリーマーケットサービスの利用に伴う食品衛生に係る普及啓発、それから、キノコの生食に関する消費者アンケート及び細菌学的実態調査についてご検討いただくことになっております。

現代は、誰でもインターネットを利用して発信することができる、非常に便利な時代になりました。知らず知らずのうちに相手を食中毒のリスクにさらしていたということがないように、都民への普及啓発を効果的に進めていくことが求められる時代となっております。

本日は議題が2題ございます。非常に限られた時間でございますが、委員の皆様には

食の安全確保に向け忌憚のないご意見をいただきますように、よろしくお願いいたします。

以上で私の挨拶とさせていただきます。本日はよろしくお願いいたします。

○大木 所長の吉村は、ここで業務の都合により退出させていただきます。

では、Web会議を行うに当たり、委員の皆様方に3点お願いがございます。

まず1点目、ご発言の際には挙手ボタンを押していただきまして、委員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、議事録作成のため、ご発言の際は名前をおっしゃってから、なるべく大きな声ではっきりとご発言いただきますようお願いいたします。

3点目は、議事に入りましたら、ご発言のとき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。

本日はここで、委員の退任及び新しく就任された委員のご報告いたします。

昨年度、当委員会の委員でいらした柴田真理子先生は、都合により委員を退任されました。新しく委員になられた大浦委員と古本委員のご紹介をさせていただきます。

配付資料の名簿をご覧ください。

恐れ入りますが、簡単に一言ずつご挨拶をお願いいたします。まずは大浦委員からお願いいたします。

○大浦 今回、委員に就任いたしました東京農業大学の私と申します。不慣れなこともありますが、どうぞよろしくお願いいたします。

○大木 ありがとうございます。

では、古本委員、お願いいたします。

○古本 初めまして、服部栄養専門学校の古本と申します。このたび就任させていただきます。皆様方のお力添えになれるよう頑張っていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○大木 ありがとうございます。

それでは、会議の成立についてご報告します。

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。現在19名のうち15名の委員にご出席していただいております。本委員会は成立しておりますことをご報告いたします。

また、会議の途中で1名参加されるご予定です。

それでは、以降の進行は委員長である石井委員にお願いしたいと思います。石井委員長、よろしくお願いいたします。

○石井 今年度、委員会の委員長をさせていただくことになりました石井と申します。どうぞ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。

○勇上 事務局の勇上と申します。どうぞよろしくお願いいたします。配付資料について

ご説明いたします。

本日の資料ですが、委員の皆様には事前に郵送しております。資料の中身につきましては、画面、配付資料一覧に示しておりますのでご確認ください。

資料は、ナンバリングしてあるものが1から6。添付資料が、資料2、資料3それぞれ、添付資料1、2、3と3つあります。

そのほかとして、次第と委員名簿、事務局名簿、そして関係規程等をお付けしております。

以上、簡単ではございますが、資料の確認を終わります。

○石井 ありがとうございます。

次に、本委員会の公開について確認します。

今回の会議、議事録及び資料の公開・非公開について、事務局でお考えをお願いいたします。

○大木 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、「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、「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、公正かつ中立の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。

本日の議事につきましては公開、また、資料につきましては、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っております。

○石井 それでは、お諮りします。ただいま事務局から説明がありましたとおり、本日の議事につきましては公開、資料につきましては、次第において委員限りとされているもの以外は公開ということではいかがでしょうか。異論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。皆様いかがでしょうか。

特に挙手ボタンはないですね。

それでは、事務局提案のとおりとさせていただきます。

2. 議事

(1) 令和5年度第1回情報選定専門委員会からの報告

○石井 では、議事に入りたいと思っております。

まず、6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関崎委員からご報告をお願いいたします。

○関崎 承知しました。

では、第1回情報選定専門委員会の検討結果を報告いたします。

6月16日に開催されました第1回情報選定専門委員会では、事務局から「フリーマーケットサービスの利用に伴う食品衛生に係る普及啓発」及び「キノコの生食に関する

消費者アンケート及び細菌学的実態調査」の2題が示され、検討を行いました。

その結果、2題とも本委員会で検討すべき情報として選定いたしました。

選定基準に基づく評価は、資料1のとおりです。

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説明いたします。

まず、フリーマーケットサービスの利用に伴う食品衛生に係る普及啓発について説明します。

この情報については今後も拡大する取引形態であると予想されるため、大きな事故が起きる前に情報提供すべきである、という意見がありました。

一方で、情報提供は必要だが、実際にどのような事例があるのか等について情報収集が必要である、という意見もありました。

最終的にこの情報については、利用時の注意点について情報提供する点については意見が一致し、本委員会では、効果的、効率的に情報提供するために必要な手法や伝える内容等について検討する、との結論に至りました。

次に、キノコの生食に関する消費者アンケート及び細菌学的実態調査について説明します。

この情報については、環境に広く分布する菌が検出されたことは当たり前なので、検査結果を重視する必要はない、こういう意見もあった一方で、キノコは洗わずに調理をするものも多く、十分な加熱が必要ないと思っていた。同じように考える消費者は多いのではないか、という意見がありました。

最終的に、この情報については、キノコを食べるときの注意点について情報提供する必要があるという点では意見が一致したものの、どのようにして伝えるのか、緊急性などについては意見が分かれるところとなりましたので、効果的に普及啓発をするために必要な情報等について本委員会で検討する、との結論となりました。

情報選定専門委員会からの報告は以上となります。

○石井 ありがとうございます。

(2) 課題の検討

ア. フリーマーケットサービスの利用に伴う食品衛生に係る普及啓発

○石井 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課題について検討していきたいと思います。

本日の1つ目の課題「フリーマーケットサービスの利用に伴う食品衛生に係る普及啓発について」、事務局から説明をお願いいたします。

○勇上 それでは、「フリーマーケットサービスの利用に伴う食品衛生に係る普及啓発」について説明いたします。資料2をご覧ください。

本事例の概要についてご説明します。

近年、Consumer to consumer、いわゆる消費者間のEコマースと呼ばれる取引が増加しています。特にフリーマーケットサービス（以下「フリマサービス」と言います。）の利用により、消費者個人がオンラインのフリーマーケットサイトで物品を売買するという形態が拡大しています。

一方で、フリマサービスによる取引をめぐるトラブルも発生しています。国民生活センターによると、フリマサービスに関連する相談件数は増加傾向にあります。詳細につきましては、添付資料1をご覧ください。

2019年10月には、消費者庁が要冷蔵食品を常温配送している事例があるとして注意喚起を行いました。贈答用に真空パックされた要冷蔵食品を、真空パックされているから大丈夫だろう、あるいは、保冷剤を入れたから大丈夫、また、クール配送では送り人を匿名にした配送が使用できない、クール配送では料金が高くなる、といった安全性への配慮のない理由で常温配送されているような事例が、複数のフリマサイトで確認された、とのことでした。

令和2年度第2回食品安全情報評価委員会において、新しい日常における食中毒予防等に関する普及啓発を検討いただきました。検討結果に基づき調査した結果について、添付資料3をご覧ください。

今、画面共有でもありますが、抜粋してご紹介しております。

フリマサービスの商品の売買契約は消費者同士が結んでいることから、トラブルがあったときには自己責任で解決することが求められています。消費者は出品者・購入者両方の立場になり得るため、食品を売買する際に法令や規約を遵守し、食品による被害を防ぐ効果的で効率的な普及啓発の手法等につきまして議論いただければと思います。

以上です。

○石井 ありがとうございます。

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。

まず、本日ご欠席の北嶋委員、三宅委員、山科委員からのご意見を事務局から紹介してください。

○勇上 それでは、ご意見を代読させていただきます。

まず、北嶋委員からのご意見です。

消費期限、賞味期限が既に切れている食品、開封済みの食品など、ある程度は安全性・衛生面に問題がある食品類、あるいは禁止されている出品物、といった例示を含めた法的な指針が必要ではないか、というご意見でした。

次に、三宅委員のご意見をご紹介します。

フリマは個人間取引である点が懸念すべきポイントであり、食品衛生上の普及啓発は難しいと考えます。個人間取引の場合、仮に食中毒などの事故が発生しても、賠償責任などをどこまで個人に求めるかは、各種法制度に照らし合わせても不明な点が多いように思います。

フリマの出店者と購入者のどちらを対象に普及啓発をするのかにもよりますが、出店者側には食品衛生管理を遵守するよう啓発し、購入者側には、個人間取引である以上、事故などの補償を個人に求めることに限界があり、取引上のリスクを知った上で購入するよう注意喚起する、という内容になるのでしょうか。

アンケート結果を拝見しますとフリマの利用率はさほど高くなく、大規模食中毒などの報告も少ないように思います。食品を取扱う以上、消費者の健康への影響も考慮すべきであり、啓発活動はするにこしたことはないのですが、現段階では前述の課題を抱えた中での啓発内容になってしまうと思います。

最後に山科委員ですが、山科委員からは特段の意見はないということでした。

以上です。

○石井 ありがとうございます。

それでは、順番に指名させていただきます。皆様のご意見をお願いいたします。

なお、本日は2題の検討課題もありますので、手短に要点をお伝えいただければと思います。

名簿順に指名させていただきますので、よろしくをお願いします。

では、梅垣委員、お願いします。

○梅垣 梅垣です。一般に、何か利点ばかりを強調した内容で情報が伝えられますので、フリーマーケットというのは利点ばかりのような感じがしていますが、やっぱり欠点があるというのも伝えていかなければいけないと思います。

これを伝えるのは、サイト運営者にまず注意喚起するというふうにしないと、個人に向けてはなかなか難しいので、基本的には、サイト運営者に注意喚起するよというか、知らせるよというのを徹底するのがいいんじゃないかなと思います。

○石井 ありがとうございます。

次に遠藤委員、お願いいたします。

○遠藤 遠藤です。個人間でのやり取りということになると、多分いろんなパターンがあり過ぎて、なかなか効果的な注意喚起は難しいかなという気もするんですが、問題になりそうなものを放置するわけにはいかないの、一つ一つ、つぶしていくしかないのかなと思っていました。

この問題はとても難しく、これぐらいしか答えることができませんでした。

○石井 ありがとうございます。

大浦委員、いかがでしょうか。資料には「特段の意見はなし」となっていますが、それでいいですか。(Webの通信環境が安定せず、返答が得られず。)

では、次に大鹿委員、お願いいたします。

○大鹿 この資料をいただいて、久しぶりにフリマアプリを開いてみて、あの規約とか、食品衛生上の守ってねみたいなのが書いてある部分を見てみて、サイト側は、そういうことに気を配っているのかなと思ったんですけども、なかなか利用者がそれを細か

く見ることもあまり無いのかなとも思いますので、やっぱりその公的機関として発信することに意義があるのかな、と思います。以上です。

○石井 ありがとうございます。

小林委員、お願いいたします。

○小林 今回の周知に関しては難しい問題で、やはり消費者に危険な食中毒という認識がないということです。一番気になるのが、消費者への注意喚起をどうするか、これがポイントだと思います。

○石井 ありがとうございます。分かりました。

古本委員、いかがでしょうか。

「特段の意見なし」となっていますが、何かご意見があればお願いします。

○古本 サイトと個人とのやり取りなので、なかなか難しいのかなと思うので、やはり個人の中の食品衛生の部分の資料をある程度掲げて指導できれば一番いいんですが、なかなかそれも難しいのかなと思うところです。

○石井 ありがとうございます。

では、白尾委員、お願いいたします。

○白尾 私が考えている以上に、若い世代の人たちがフリーマーケットサービスを利用しているようです。個人で作った加工食品を販売するということが多らしく、それが食品であるということに大きな問題があると思います。これらの販売数、内容などを把握するとともに、注意喚起も必要であると思います。

○石井 ありがとうございます。

関崎委員、お願いいたします。

○関崎 これから拡大していきだろ取引だと思しますので、何らかの情報提供は必要だと思うんですが、何をどのように情報提供するかという点がまだ、その絞り込みが難しいと思いますので、引き続き情報収集をして、その点を検討していただければと思います。

○石井 ありがとうございます。

堤委員、お願いいたします。

○堤 国衛研の堤です。フリーマーケットサービスにつきましては、こういった利用が増加していることから、サイトの運営者や責任者に対して、食品を販売する際は食衛法を遵守する意識が欠如している場合があるので、こういったことを注意喚起することは非常に有用かと思えます。

ただ、一方で、アンケートの結果だけではなくて、フリーマーケットで購入した食品の食品衛生に関する実態調査といったものの情報があると、普及啓発の根拠づけになるので、非常にいいかと思いました。

最後に、意見としては、今回は微生物のリスクにフォーカスしていますが、将来的には、ほかのハザードですね、有害物質とかについての情報も収集してもらうようにする

とよいかと思えます。

○石井 ありがとうございます。

中村委員、お願いいたします。

○中村 提供していただきました資料が大変に分かりやすくまとめられていました。

一方で、普及啓発ということを考えますと、フリーマーケットを利用している方々にどのようにそれを届けられるかというところが、重要なポイントであると考えております。

○石井 ありがとうございます。

次に野田委員、お願いいたします。

○野田 野田です。フリマでどのような食品がどのような形で流通しているかという実態の把握ができていないと思えますので、まずはそれを把握するということが必要と思えます。そのためには、事業者の協力が必要だと思えます。

それと、これは事務局にお聞きしたいのですが、仮に食中毒が発生した場合はどのような対応になるのか、お聞きできればと思います。食品を送った側の要因で発生することもありますし、受け取った側の要因の場合もあると思えます。まだ発生していないのかも知れませんが、発生した場合どのように対応するのか、少し情報としてお聞きしたいと思えます。

○石井 ありがとうございます。後でいいですか。

では、平沢委員、お願いいたします。

○平沢 平沢です。例えばフリマの商品を食べて食中毒が起きた場合、全部自己責任というところは、皆さん知らないのでは。情報提供が一番大事だと思うんですが、新聞の場合、何か事件が起きないと記事になりにくいんです。

資料の中に消費者庁のチラシがあったんですが、こういうのをつくっていても、なかなか一般の人は知らないというか、私もこうしたチラシを消費者庁がつくっているのを知りませんでした。行政からの情報発信を、ツイッターとか、SNSも活用して、多分フリマは若い方の利用が多いと思うので、そこら辺に届くような感じで情報発信をしていただければと思います。

○石井 ありがとうございます。

横田委員、お願いいたします。

○横田 今までにも何回かお話が出ているのと同じようなことですが、利用者の方はそれなりに増加しているということもありますので、普及啓発は必要だと思えます。ただ、効率的、効果的に普及啓発するためにも、食品衛生に係る事例というのがどのようなものなのか、課題は何かなどを、もう少し把握していく必要があると思えます。

例えば、リコール回収の対象商品が出品されていたりしないか等ももっと把握できていくといいのではないかと考えています。

それと、先だって6月29日に、消費者庁と経済産業省が中心となって作成した「製

品安全誓約」というのがあって、そちらでは、例えばこういったフリマの大手7社が誓約に署名をしているということもありまして、製品の安全性について国から求められているということについては、かなり取り組まれているのかなということがあるので、それと併せて東京都でも情報提供などを消費者にしていく必要があると思いました。

○石井 ありがとうございます。

では、吉川委員、お願いいたします。

○吉川 吉川です。利用者側がどういった判断を経て、購入しているのかというところが、すごく着目だなと思いました。

例えばフリマサイトでは「本当に購入しますか？」という画面が一度出るのですが、そこに「食品は自己責任です。それでも本当に購入しますか？」と例えば書かれたとしても、消費者が具体的なイメージが湧かないかもしれない。また、自己責任と書いてあっても、そういう経験がない人は大丈夫と思うのか、それとも、そういうリスクを負ってでも買いたいと思うのか、とにかく消費者のリテラシーとか判断基準のレベル感のようなことを、実態分析して、その対応を考えられるのも一つなのかなと思いました。

○石井 ありがとうございます。

渡辺委員、お願いいたします。

○渡辺 渡辺です。私のほうからは、注意喚起と実態把握の調査がかなり重要な問題ということ、ほかの委員の皆様と全く同じ意見ですが、加えて、具体的には食中毒や腐敗の問題のほかに、植物やキノコ属を含めて把握していただきたいと考えました。

○石井 ありがとうございます。

大浦委員、先ほどご連絡できなかったんですが、今は大丈夫でしょうか。お願いします。

○大浦 委員の皆様と同じで、注意喚起と実態把握が必要だと思うんですが、実態把握も、事業者と、場合によっては事業者から実際に物が流れた消費者に対して、どういうふうな商品というか、消費者が家でどのように管理していたかという、一連の流れの実態を把握するというのも大事かなと思っていました。

いずれにしても流通量が増えていますので、早急に対策を講じる必要があるのかなと思っています。

○石井 ありがとうございます。

私の意見ですが、まず、フリマでこのようにたくさんの取引が行われているということ、やっぱり現代的課題なんだなと感じています。私個人は余り利用しないので、こういう問題が起きているんだと驚いたところです。

そこに応じた適切な情報提供が必要ではないかなと感じています。

一とおり皆様のご意見をお聞きしましたが、何か皆様の中で追加のご意見とかありましたら、皆さんの意見を聞きつつ、何かありましたら挙手ボタンでお知らせいただければと思います。いかがでしょうか。

プラスのご意見はよろしいですか。

実態把握とかもまだできていないということで、今後も増えていくフリマの取引の形態であるということとか、出品者と購入者の両方になり得るところでの、先ほど野田先生から「事務局はいかが考えますか」というのがありましたが、その点についてはいかがでしょうか。

○勇上 それでは、事務局からお答えいたします。

通常の食中毒対応と同じような対応になるかと思うんですが、まず、体調を崩されたという連絡が恐らく保健所に入るかと思えます。

その段階では、フリマの食品を食べてという可能性は、電話を受けた段階では分からないと思いますので、「何を召し上がったか」とか「どこでお食事をした」とかいった幅広いところから、可能性をどんどん絞っていくというような、本当に通常の、食中毒疑いの対応と同じような対応をすると考えております。

○石井 ありがとうございます。

何か今までの皆様のご意見、今の事務局のご意見等々で、プラスしてご意見がありますでしょうか。

何か新しい課題に取り組まなければいけないということで、分からないことがたくさんありますが、では、意見が出尽くしたということで、事務局におまとめいただくということでよろしいでしょうか。お願いします。

○大木 これまでいただいておりましたご意見に加えて、今後増えていく形なんだけれども実態把握の難しさと重要性、それから行政の情報発信の重要性、普及啓発が必要ななんだけれども、ターゲットが課題ですとか、本日またいろいろコメントをいただきました。

どのような点を注意するのか具体的な事例を上げていきつつ、フリマサービスを既に利用している方とか、今後利用する可能性がある消費者が、アクセスしやすい手段で、こまめに普及啓発を行っていく必要があるというご意見だったかと存じます。

○石井 ありがとうございます。

では、今の事務局のおまとめについて何か異論がある場合には挙手ボタンでお知らせください。

よろしいですか。

では、皆さん異論がないということで、このような方針で進めていくということでもよろしく願いいたします。

イ. キノコの生食に関する消費者アンケート及び細菌学的実態調査

○石井 では、続きまして、2つ目の課題の「キノコの生食に関する消費者アンケート及び細菌学的実態調査について」、事務局から説明をお願いいたします。

○勇上 それでは、説明いたします。

「キノコの生食に関する消費者アンケート及び細菌学的実態調査」についてご説明いたします。資料3をご覧ください。本事例の概要についてご説明いたします。

日本ではキノコは加熱調理するというふうになされており、「キノコ」、「生食」と検索すると、ほとんどのキノコは生食できない、という情報が多数抽出されます。

一方で、料理投稿サイト上では、キノコを加熱せずに使用する調理法が紹介されています。

東京都が令和4年度に消費者に対し、キノコの調理方法についてアンケートを取りました。回答のあった49名のうち、「キノコを生または半生で食べる」と答えた方は10名いらっしゃいました。

内訳については共有画面をご覧ください。

また、キノコに食中毒菌などが付着している可能性について、半数以上が「知らなかった」と回答しました。

家庭でのキノコの取扱い方法について、6名が「キノコを扱ったまないたや包丁を洗淨しないまま、サラダや刺身など生食する食材を扱う」と回答しました。

あわせて、市販されているキノコの細菌学的実態調査を行いました。結果は、添付資料1のとおりです。画面でも共有しております。国産キノコの結果についてです。

続きまして、輸入キノコの結果につきまして共有いたします。添付資料2及び3のとおり、海外では、エノキダケによるリステリア食中毒やキクラゲによるサルモネラ食中毒が発生しております。

一方で、国内ではキノコを原因とする細菌性食中毒は発生しておりません。本件を効果的に普及啓発するに当たり、必要な情報等について議論いただければと思います。

以上です。

○石井 ありがとうございます。この課題について委員の皆様からご意見を伺いたと思いますが、まず、本日ご欠席の北嶋委員、三宅委員、山科委員からのご意見の紹介を事務局からお願いいたします。

○勇上 それでは、本日ご欠席の委員の方のご意見を代読させていただきます。

まず、北嶋委員です。

汚染が紹介されているリステリアモノサイトゲネスは、4℃以下の低温や12%食塩濃度下でも増殖できる点が特徴であり、また、髄膜炎を起こすこともあります。すなわち、冷蔵庫や塩水に漬けておいても安全ではない、増殖するという点も強調すべきと考えます。

加えて、特にシイタケについては、生ないし半生のシイタケや、シイタケの戻し汁などを食べたあとに、かゆみの強い重篤なシイタケ皮膚炎が引き起こされることがある点を強調すべきだと考えます。

続きまして、三宅委員のご意見です。

私自身はキノコを生で食べるという習慣がないのですが、レストランでマッシュルー

ムのスライスが載っているサラダを何度か食べた経験があり、生で食べることもできるのかと思っていました。

意外にもキノコの細菌検査の結果が悪いので驚きました。海外では実際に大規模な事故が起こっていることもあり、生食文化が広がっているのであれば、警鐘を鳴らす必要があると考えます。

国内でも表面化していないだけで、小規模な事故は発生している可能性もあるのかもしれない。

山科委員につきましては、特段の意見はないと、いただいております。

以上です。

○石井 ありがとうございます。

それでは、順番に指名させていただきたいと思います。各委員からのご意見を願います。

先ほども申し上げましたが、本日の会議の時間内での検討となりますので、要点をお伝えいただければと思います。

先ほど名簿の上から行きましたので、今度は一番下の渡辺委員からお話しいただければと思います。渡辺委員、よろしく願います。

○渡辺 消費者と生産者の両方に対して、衛生的な取扱いに関する啓発が非常に重要と感じました。

その一環として、いろいろ調べて気になりましたのが、サラダ用キノコとして販売しているような商品もありまして、そういったものが実際に生食に耐えるものであるかどうか、衛生的に管理しているかの情報が一切公開されていないようなので、そういった根拠が目に見える場所がないというところが気になりました。

○石井 ありがとうございます。

吉川委員、お願いいたします。

○吉川 私も、実際、キノコを半生で食べていました。

私の家族は、乳幼児もいますし、高齢者もいますので、「生は絶対だめ、加熱さえすればオーケー」というところを、大々的に啓発していただけるといいと思いました。

先ほど言っていたレストランで出たサラダに生マッシュルームというのは、私も経験があります。

出されてしまうと、食べてしまうとか、あと、お店だから大丈夫だろうということもありますので、消費者以外でもそういうところに注意喚起が必要かと思いました。

○石井 ありがとうございます。

横田委員、お願いいたします。

○横田 生のキノコを加熱して食べるという情報提供は行っていく必要があると思います。

一方で、キノコの汚染実態を把握していくことも必要だと思っております。

○石井 ありがとうございます。

では、平沢委員、お願いいたします。

- 平沢 海外ではマッシュルームは生で食べているみたいで、それを私は海外の料理番組で見たことがあって、「あ、生で食べてもいいんだ」と逆に思ったことがあります。

これは10年以上前の海外のテレビ番組だったんですが、今はユーチューブでいろんな海外の番組が見られるので、そういう海外の料理番組も見ている人がたくさんいるのではないのでしょうか。

キノコを生で食べることが、本当にどれくらい危ないのかというのを、皆さん知らないと思います。

ただ、確かに、室内で栽培しているキノコなんかの場合は大丈夫なんじゃないかなとか、逆に思ったりして、全てだめとするのがいいのかどうかも分からないので、そこら辺の調査をして、どういうふうに情報発信すればいいのかということを検討していただければと思います。

- 石井 ありがとうございます。

では、野田委員、お願いいたします。

- 野田 今回の調査結果で驚いたのは、大腸菌群や腸内細菌、いわゆる糞便汚染の菌の汚染が相当高いというところでした。

キノコの種類によっては、自然栽培のものもあれば、室内で栽培しているものもあると思いますが、室内で栽培する場合、何から汚染が起こるのでしょうか？

その辺も含めて、情報収集はしっかりする必要があると思います。

それと、一般の野菜でも、汚染しているものは、これと同じように汚染しているものもありますので、キノコだけの問題ではないところもあるかと思っています。

それらも生食する場合もあるので、キノコだけを問題視するのは、リスクの考え方としてはおかしい部分もあるかと思っています。

従いまして、生食に関して全体的な視点から、そのリスクを考える必要があると思います。

- 石井 ありがとうございます。

中村委員、お願いいたします。

- 中村 まず、キノコで食中毒が起こることについて、情報発信はもちろん必要だと思いますが、キノコは洗わないで調理してもよいという一般概念につきましても、少し注意喚起をする必要があるように思いました。

- 石井 ありがとうございます。

堤委員、お願いいたします。

- 堤 恥ずかしながら、キノコは加熱調理が必要ということは余り知りませんでした。

今回、日本の実態調査や海外の食中毒例を拝見しまして、リスクになり得ると思いますので、注意喚起が必要なのかなと思いました。

また、外国では飲食店で加熱が不十分と思われる食中毒が発生していますので、飲食

店などに対して注意喚起するのもいいのかなと思いました。

○石井 ありがとうございます。

関崎委員、お願いいたします。

○関崎 私は細菌学が専門ですが、今回、試験された疫学調査の成績はそれほど重要と捉える必要はないと思いました。

キノコは生で食べてはいけないということを大前提として知らせるべきだと思います。

これまでどなたの委員からもお話がなかったんですが、今回、専門家にもお話を伺って、なぜ生で食べてはいけないのかというのを教えていただきました。

そうしましたら、キノコというのは真菌で、カビと同じ仲間です。消化管や口とかは持っていませんので、栄養素を取るために菌糸の先に消化酵素を分泌して、体外で消化したものを吸収する。そういう生活様式をとっているそうです。

その消化酵素が、我々が生で食べたときに毒になる物質で、全てのキノコがそれを持っているということです。ですから、酵素はたんぱく質ですので、加熱すれば分解しますので、生で食べずに、加熱すればよいことになっているそうです。

なお、白いマッシュルームは食べられるのではないかというお話もあるのですが、専門家に伺ったところ、それにも毒性のある物質があるので、感受性が人によって違いますから、生で食べて食中毒を起こす可能性もあります、というお話でした。

ですから、白いマッシュルームは例外中の例外と捉えるぐらいで、キノコは生は絶対だめだと広く周知すべきだと思います。

○石井 ありがとうございます。

白尾委員、お願いいたします。

○白尾 料理番組を拝見しますと、料理研究家の方々が、「きのこはあまり洗わない方がいい。ごみをとる程度にしたほうがよい。」と、言われていることが多いように思います。また、キクラゲを顕微鏡でみると、生きている虫がついていることもありました。これらの事を考えると、キノコも洗浄し、加熱して食べるということを、専門家、消費者の方々に周知することが大切だと思います。

○石井 ありがとうございます。

古本委員、お願いします。

○古本 私も、それこそ1か月ぐらい前に食事に行った際に、コース料理だったんですが、エノキが生で出てきたんです。「エッ、生で食べれるのかな」と思って。

でも、結局、周りにはみんな疑いもせず、こういう食事の場なんだから、食べられないものは出すはずがないというところで、疑いもなく食べている形なので、やはりそういったところが、もう少し、営業のほうにもしっかりと指導していく必要があるのかなと思いました。

○石井 ありがとうございます。

では、小林委員、お願いします。

○小林 医師会の小林です。

皆さんおっしゃっているとおりで、生で食べるというのが余りよくないということが知られていないということを、大々的に伝えるということが重要だと思います。

○石井 ありがとうございます。

大鹿委員、お願いいたします。

○大鹿 キノコを生で食べるというのはだめなことだということをお知らせするのは大賛成です。何となくその情報は聞いていたのですが、なぜキノコがだめなのか、有害物質があるということを知ったことがあるんですが、それってどういうことなんだろうなと思っていたのですが、先ほど関崎委員のお話を聞いて、キノコの消化酵素があるということだったので、そのような情報と組み合わせて情報発信が必要だと思いました。

○石井 ありがとうございます。

大浦委員、お願いいたします。

○大浦 提供する側が知識を持って提供しているという、調理法も含めて、今まで知識がなかった料理人とか事業者が、知識を持って提供していくところが重要ではないかなと思います。

それは、生食は基本的にしないということで、そういうものを提供していたところは、それをやめるという方向で、情報提供をしていくのが必要なかなと思います。

消費者のほうも、家で購入してつくる側が、ちゃんとその辺の知識を持って料理をしていくのが重要じゃないかなと思いました。

○石井 ありがとうございます。

遠藤委員、お願いいたします。

○遠藤 先日、まとめて送っていただいた資料の中に、調理する器具とかも汚染されているということが記載されているわけで、キノコは生食というところばかり触れるのではなくて、調理の過程のところにもスポットを当ててほしいなということがあります。

あと、そもそもキノコをつくっている製造者とか、実際に調理している人たちが、こういうことの認識を持っているのかということも知りたいなと思いました。

特に、ちょっと検索しただけでも、「生で食べられる唯一のキノコだ」と書いているところもあるので、そういうところも含めていろいろ啓発していく必要があるのかなと思いました。

○石井 ありがとうございます。

梅垣委員、お願いいたします。

○梅垣 一般に、生とか加工していないものの方がいいというイメージがあるんですね。

これはなぜかというのは余りみんな考えてないんじゃないかなと思います。食品というのはいろいろあるけれども、調理、加工で安全に食べられるという状態にしていくものもあるということも伝えていかなければいけないと思います。

それから、新鮮なのがいいという話があるんですが、買ってきて家庭で保存している状態で菌がつくというのがありますから、保存状態についても考えていったほうがいいと思います。

それから、全ての人に安全なものは多分ないと思うのです。今までキノコでも食べても問題がなかったじゃないかという話があるかもしれないですが、実際に食品で影響を受けるのは小児とか高齢者とか病者なんです。

そのところを調べられて、実際に食中毒とか事故が起こったら、どういう状態で起こったかということも参考にして、情報提供するのがいいんじゃないかなと思います。

○石井 ありがとうございます。

私の意見もここに書いたとおりですが、食品全般にというか、野菜も生で食べることがすごくいいんだみたいな概念が、多くあるんじゃないかという気がします。

さっき野田先生が、キノコだけ生というのがよくないんじゃないか、食品全般に、生のよくない点をもっと包括して言うことが必要じゃないかとおっしゃられましたが、私もそういう観点で、しっかり認識を持っていただくことが大事なのかなと思いました。

先ほど、関崎先生から科学的な側面からの説明がありまして、そういう説明があると「なるほど」と思うので、そういう点もしっかり入れて情報発信していくといいのかなと感じました。

以上、皆様にご意見をお聞きしました。

全体の先生方のお話を聞いて、さらにプラスのご意見などがありましたら、挙手ボタンでお知らせください。

関崎先生、どうぞ。

○関崎 洗ったほうがいいのか、洗わなくてもいいのかという問題が出たので、それに関してですが、虫がついているのはちょっとまずいなと思うんですが、普通の場合でしたら、洗っても洗わなくても加熱すれば大丈夫なので、洗わなくてもいいんじゃないかと思っています。

○石井 ありがとうございます。結局そこに行き着きますよね。

ほかに追加のご意見はいかがでしょうか。

先ほど、梅垣先生からも、子どもと高齢者、乳児にはあげないかもしれませんが、知識のある人はそう思うんですが、いろんな事故を見ていると、そうじゃないところで事故が起こるという実態があるので、本当に生食の危険性というものを、事故が起こる前に情報発信して、なるべく事故が起こらないようにということが必要なかなと思いました。

ほかにないでしょうか。よろしいですか。

事務局からの追加もないですか。

では、ありがとうございました。

では、今の皆様のご意見をまとめて確認をしていきたいと思います。事務局から願

いたします。

○大木 いろいろなご意見をいただきありがとうございます。

啓発先を含めて検討が必要ですか、先ほど、洗ったほうがいいより、まず加熱でリスク減という点、それはキノコだけではないんじゃないか、野菜とか一般的なものを含めて全体的ではないか、ですか。

ただ、実態がよく分かっていないので、情報収集が必要という点もいただいておりますので、エビデンスの収集も含めて、情報の収集が不足しておりますので、情報収集をしていくというのも必要だなと思いました。

○石井 ありがとうございます。

本委員会の結論ということで、事務局から今おまとめいただきましたが、この結論について何かご異議とかがある場合は、挙手ボタンでお知らせいただければと思いますが、いかがでしょうか。

特に皆様、大丈夫ですか。

ありがとうございます。

では、このキノコの生食に関する消費者アンケート及び細菌学的実態調査の課題については、以上のようなまとめにさせていただきます。ありがとうございました。

2. 報告事項

(1) 令和5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

○石井 では次に、議事3、報告事項に移りたいと思います。

まず、令和5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報告をお願いいたします。

○梅垣 それでは、資料4をご覧ください。

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、順番に説明いたします。

まず、(1) 議事：事例の検討についてです。

令和5年5月31日までの間に、都医師会と薬剤師会から提供された12事例について検討を行いました。

検討の結果、緊急調査が必要な事例はありませんでしたが、4事例については、都医師会、都薬剤師会に対して情報提供し、さらなる情報収集について協力を依頼することとなりました。

また、2事例については、摂取状況や転帰など全体的に情報が不十分であることなどから、健康食品と症状との因果関係は不明であるとの結論となりました。

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。

6事例については、かゆみなど非重篤な事例であり、患者の体質など、製品以外の影

響も考えられることから、蓄積事例としました。

また、基礎疾患のある人、医薬品を服用している人やアレルギー体質の人が健康食品を摂取する際は、利用前に医師、薬剤師などに相談することが大切であるとの意見がありました。

次に、(2)事務局からの報告事項が2点ありました。

1つ目は、令和4年度第2回委員会、これは前年度のものですが、当専門委員会の検討結果に基づいて情報提供すべきとなったものについて資料を作成し、都医師会、都薬剤師会に送付したものの報告です。

2つ目は、これまでの被害事例の収集結果の概要です。

資料は次のページになりますが、事業を開始した平成18年7月1日から令和5年5月31日まで、499件、患者数では404名の事例を収集しております。

利用目的を見てみると、20代から40代がダイエット、美容目的。50代以上となりますと、栄養補給、健康維持、健康増進、腰痛、関節痛緩和といった目的が多くなってきます。

性別で見ますと、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ていて、基礎疾患に対する治療薬も要しています。医薬品と健康食品と併用すると思わぬ健康被害を起こすことは、これまでの収集データも出てくるので、都民に対しさらなる注意喚起が必要であろうと考えております。

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、自覚症状がないまま症状が進行していくことも多いです。

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、少しでも不安を感じたら摂取を中止し、医療機関にかかることが重要であると考えています。

以上で、専門委員会からの報告を終わります。

○石井 ありがとうございます。

ただいまご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お願いいたします。ご意見がありましたら挙手ボタンでお知らせください。

前にお聞きしたときには、ダイエットは若い人に集中しているような印象でしたが、きょうの資料だと、結構、全世代に均等になっていて、これは驚きのデータだなど思っていました。梅垣先生はこの辺はどんな印象を持っていらっしゃるでしょうか。

○梅垣 多分、中高年になって、肥満とか気になるので使う人がいますが、本当の健康被害を起こすようなダイエットというのは、違法な医薬品成分を含んだもの、問題になるような成分をとって、それが20代とか30代の人に多いんです。

これは、平成17年からずっと蓄積しているので、もしかすると年代ごとによって変わって、最近では中高年のほうも増えて出ているのかもしれませんが。そこはまだ調べていないので分かりませんが、そういう傾向はあるんじゃないかなと思います。

○石井 ありがとうございます。

皆様からのご意見はありませんでしょうか。挙手ボタンを押してお知らせください。

いかがでしょうか。

よろしいですか。

もう一つ、肝機能改善に健康食品を使っているというのは、すごく恐ろしい気がするんですが、こういう恐ろしい使い方も実際あるということなんですね。

○梅垣 そうなんです。肝臓が悪い人は病院にかかっている、例えば、テレビのBSなんかを見ていると、肝臓にいい健康食品を売っています。そうすると、病気の人は、自分で何とかしたいと思って、医師の方に黙ってそのような製品を摂取しているタイプが多いんです。

例えば、成分はウコンで、ウコンという名称をつけたものがいっぱいあるので、ウコンが問題だというわけではないんですが、肝臓にいいのはウコンだということをBSなんかで聞いて、それをとって、もともと肝機能が悪い人がさらに悪化するというパターンが若干あります。そういうのに関係しているわけです。

○石井 なるほど。よく分かりました。ありがとうございます。

では、ただいまのご報告についてはよろしいですか。

梅垣先生、どうもありがとうございました。

(2) 「園芸植物等の誤食による食中毒」に係る報告

○石井 では、次に報告事項の(2)「園芸植物等の誤食による食中毒」に係る報告を、事務局からお願いいたします。

○勇上 それでは、令和4年度第1回食品安全情報評価委員会でご検討いただいた園芸植物等の誤食による食中毒について、その後の対応等をご報告いたします。

委員会において園芸植物等の誤食による食中毒予防について、コロナ禍での消費行動の変化の状況等を踏まえ、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きました。

そして、園芸植物等の誤食による食中毒予防の普及啓発については3つポイントをいただきました。

1つ目は、今後も継続的に粘り強く注意喚起を行うこと。

2つ目は、情報発信の際は消費者に関心を持ってもらうよう工夫すること。

3つ目は、啓発対象者に即した複数のメディアを活用した情報発信を検討すること。

となっております。

この検討結果を踏まえ、昨年度、過去10年間に、本人または同居家族が、自宅や家庭菜園等で植物を育てて食べた経験のある20歳以上の都民を対象として、園芸植物等の栽培に関する実態調査及び食中毒に関する意識調査を実施いたしました。

ここで、調査結果につきまして概要を3点ご説明します。

資料5をご覧ください。

自分または同居家族の植物の栽培歴については、10年以上と4～9年が約3割、3年以下が約4割でした。

まず1つ目に、家庭菜園などで栽培した植物の判断に対する回答をご説明します。こちらは複数回答となっております。

「食用の植物を植えたはずなので、確認しないで食べる」が27.1%。

「食用の植物かどうか、アプリやインターネットで確認して食べる」が23.0%。

「食用の植物かどうか、図鑑など（電子版を含む）で確認して食べる」が18.5%でした。

一方で、「食べない」も17.0%でした。

2つ目に、園芸植物等に関連する食中毒の知識に関する設問についてご説明します。

こちらも複数回答としております。

鑑賞用の植物による食中毒の知識については、約半数の方が「植物によっては死亡や重い症状になる場合がある。植物によっては、嘔吐などの症状が出る場合がある」と回答しました。

一方、「食中毒を起こす植物が販売されていることを知らなかった」は18.5%、「食中毒を起こす植物があることを知らなかった」は15.3%でした。

3つ目に、有毒植物の具体的な名称についてです。

「食べると食中毒を起こす植物について知っている」と回答した530人に対し、食中毒を起こす植物について知っている植物を挙げてもらったところ、8割以上が、スイセン（ニラと誤認）と回答しました。

一方、チョウセンアサガオ（ゴボウ、オクラ、ゴマと誤認）は、38.3%であるほか、それ以外の植物はさらに認知度が低い結果となりました。こちらも複数回答となっております。

以上が概要となります。

調査結果全体につきましては、本年3月に委員の皆様にお送りした冊子のほか、ホームページにも掲載しておりますのでご確認ください。

ここからは、東京都が実施した園芸植物等の誤食による食中毒の防止について行った普及啓発についてご説明します。

令和5年3月14日に、薬用植物園において、第4回食の安全都民講座「これ食べられる？ 有毒植物の見分け方講座」と題しまして、主任研究員による解説を交えながら、実際に有毒植物等を確認していく講座を開催いたしました。

当日は23名の参加者があり、参加者からは、「思っていた以上に有毒植物が多く、誤食で亡くなった方がいることに驚きました」、「実物を見ることで、実際に見分けがつかない状態を実感できました」、「様々な植物があり、名前だけ知っているものの、現物を

見られてよかったです」など、好意的なご意見をいただきました。

一方で、「もう少しゆっくり見学したかった」、「時間が足りなかった」というご意見を複数いただきました。

これらを踏まえ、今後さらに内容を充実させていく予定です。

また、この講座の特設ページには、現在、令和3年度に動画配信を行った有毒植物についての講義を7本配信しております。

あわせまして、令和5年3月1日から、植物専門SNS「グリーンスナップ」内に特設ページを設け、有毒植物等による食中毒について情報提供を始めました。

「グリーンスナップ」は、植物や花に興味がある方が写真を投稿し、それに「いいね」やコメントをすることでコミュニケーションを取れるSNSとなっており、植物の育て方などの記事も充実しております。

コロナ禍で若いユーザー数が増加し、植物専門のSNSの中では国内シェア1位というふう聞いております。

担当が設けた特設ページは、「身近にある有毒植物」と題しまして、4つのコーナーからつくられております。

まず、東京都からのニュース・お知らせとしまして、季節ごとにお知らせしたいことや、都内で発生した植物性自然毒による食中毒について掲載しています。現在は、夏に発生が多いチョウセンアサガオによる食中毒の注意喚起を掲載しています。

続きまして、有毒植物による食中毒の発生状況や注意点等を掲載しています。

3つ目に、植物の写真と注意する時期や間違いやすい植物のポイントなどについて組み合わせたコーナーがあります。知見数の多いスイセン、死亡事故のあるイヌサフラン、夏に発生が多いチョウセンアサガオについては、目立つよう大きく取り上げた構成といたしました。

説明文の下にはそれぞれ「詳細はこちら」というボタンがありまして、こちらをクリックしますと、担当が作成した「身近にある有毒植物リーフレット」の該当ページにリンクするというつくりになっております。

4つ目、ページの一番下には、「有毒植物に関する詳しい情報はこちらから」として、東京都が提供している有毒植物に関するコンテンツへのリンク集を掲載しております。

ここで、特設ページの3月から4月までの2か月間についての数値につきましてご説明します。

まず「ページビュー」、これは「グリーンスナップ」内のこのページが見られた回数ということですが、これが累計で8,697回、コンテンツクリック数、これは先ほどご説明しました「詳細はこちら」というところがクリックされた数ですが、これが4,285回となっております。

ページ滞在時間は、平均で1分55秒でした。

「グリーンスナップ」特設ページの平均が1分10秒程度ということでしたので、ユ

一ザーの方にしっかり読み込まれていることが考えられます。

また「ページビュー」につきましても、この数字はかなり好調であると同っております。

この特設ページは、令和6年3月31日までの設置となります。今後も引き続き、有毒植物等による食中毒防止のための情報発信に努めてまいります。

本件に関するご報告は以上です。

○石井 ありがとうございます。

ただいまご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お願いいたします。ご意見がありましたら挙手ボタンでお知らせいただくとありがたいです。

堤先生、どうぞお願いします。

○堤 質問ですが、資料の3ページの(3)「園芸植物等に関連する食中毒の知識」のところで、質問が4つあって、棒グラフが出ているかと思うんですが、上から3つ目の質問です。「食中毒を起こす植物が販売されていることを知らなかった」という質問があるんですが、これはどういうことを想定されているんですかね。

例えばスイセンとニラを間違えて販売されていたとか、あるいは、ジャガイモなんかでも場合によっては発芽に中毒が起こることがあると思うんですが、こういったことを想像しての質問でしょうか。その辺、教えていただくと助かります。

○石井 事務局、お願いいたします。

○勇上 この質問ですが、イヌサフランとかグロリオサとかいうものは、一般的に園芸植物と呼ばれ、普通は食べるものではなくて鑑賞用として売られているものですが、その鑑賞用として販売されているものの中に、誤食による食中毒を起こす植物があるということを知らなかった、という意図で質問をしております。

○堤 分かりました。そういったものが園芸植物として販売されていたと？

○勇上 そうです。おっしゃるとおりです。

○堤 分かりました。間違えて、スーパーで食品として販売されていたのかなと思って、そうではないということですね。分かりました。ありがとうございます。

○石井 でも、そこは結構大事ですよ。

何でも、植物だったら野菜と同じだみたいな意識を持たれると困りますものね。

ほかにご意見がありましたら、挙手ボタンでお願いします。

ほかにはありませんか。

ホームページが好調で、すごくよかったですね。ただ、とどまっている時間が2分以内なんです。簡潔に分かるようにしていないと離れちゃうということですかね。

○勇上 そうだと思います。ほかの特設ページのほうも、ブラウザで見ると、ずっとスクロールしないとなかなか最後まで行き着かないというページではなくて、割と簡潔に、3つか4つのコンテンツから成り立っているというページ構成のものが多いと思います。

○石井 分かりました。ありがとうございます。

関崎委員、どうぞ。

○関崎 この話題の趣旨とは違うんですが、私は獣医なので聞きたいんですが。

人間にとって毒のある植物については話題になるんですが、人間が食べても大丈夫だという植物の中には、肉食動物である犬や猫に食べさせると毒になるものがあるので、知らないで食べさせたり、犬とか子猫が喜んで食べちゃって死んじゃったという事例もあるんです。

そういう情報は、ここは食品関連で人が対象なので範囲外だと思いますが、どこかから出しているんでしょうか。

○石井 どうですか、事務局、ご存じですか。

○勇上 出しているかどうかというのは、すみません、把握はしていません。

○石井 今、ペットもすごく多いですね。

○関崎 たまにあるみたいだから。

分かりました。ありがとうございます。

○石井 ありがとうございます。

ほかにご意見はありませんでしょうか。

それでは、ご意見もないようですので、今のご報告については以上とさせていただきますと思います。

4. その他

○石井 では、最後に4の「その他」ですが、事務局からご報告をお願いいたします。

○勇上 「その他」として3点、ご報告いたします。

まずは、令和5年度第1回食の安全都民講座のオンライン開催についてご報告いたします。

今、画面を共有しておりますので、画面をご覧くださいながら聞いていただければと思います。

本日の午後2時から、令和5年度第1回食の安全都民講座の動画を公開しております。

「煮ても焼いても食中毒」と題して、3本の動画を作成いたしました。

この都民講座のきっかけですが、令和4年度第2回の本委員会で、ヒスタミンの食中毒についてのリーフレット作成のご報告を差し上げたときに、北嶋委員から「煮ても焼いても食えないものがやっかいで、これが食中毒につながっている」という内容のご意見をいただいております。

そこで今回は、加熱しても食中毒につながるという食中毒の例として、毒素が熱に強い菌として黄色ブドウ球菌、芽胞をつくり、熱に抵抗する性質を持つ菌としてウェルシュ菌、化学物質による食中毒としてヒスタミンを、それぞれ取り上げております。

講師の3名はいずれも、ふだんは細菌や化学物質の検査を担当しております当センタ

一の職員が務めております。

この講座は10月2日まで公開しております。どの講座も10分程度のもので、お時間をございましたらぜひご覧ください。

続きまして、令和5年度「食の安全こども調査隊」についてご報告いたします。

今年度も昨年度に引き続き、「食の安全こども調査隊」と題しまして、都内在住の小学4年生から6年生を対象に、食中毒予防に関する学習資料を用いた自宅学習形式で実施いたします。

学習内容としては、昨年度と同様。食中毒予防の3原則について、ご家庭での実験等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、ハンバーグの中心部の温度を確認する、という内容になります。

自宅学習資料と併せて、まとめ用シートを送付しております。学習後、まとめ用シートの写しを当センターに送付いただきますと、修了証と記念品をお送りすることとなっております。

募集人数は昨年度と同様に、今年度も150名の募集をしております。

今年度は自宅学習の一助になりますように、実験の手引き動画を参加者向けに限定公開する予定です。

こちらの応募締切りは本日までになっておりまして、既に募集人数を上回るお申込みをいただいておりますので、来週中に抽選を行い、当選者宛てに7月下旬に学習資料を送付する予定です。

最後、3点目になります。令和5年度「食の安全都民フォーラム」の質問募集につきましてご報告します。

令和4年度第2回の本委員会で、加熱不十分な食肉を原因とする食中毒の防止のさらなる普及啓発についてご検討いただき、継続的な普及啓発が必要であるという結論となりました。

そこで、今年度の都民フォーラムのテーマを「おいしく安全に肉料理を楽しむには」として、食肉を原因とする食中毒についての講義のほか、委員の皆様からご意見がありましたジビエですとか低温調理についての講義を計画しております。

また、事前に都民の皆様から食肉の食中毒などに関する質問を募集し、講師の先生にお答えいただくというパネルディスカッションを予定しております。

質問の受付は本日から特設ページで行っております。また、当フォーラムは11月29日からオンラインで配信する予定です。

事務局からの報告は以上です。

○石井 ありがとうございます。

たくさんの方がありましたが、ご質問やご意見がありましたら、挙手ボタンでお知らせいただければと思います。

「こども調査隊」は人気なんです。コロナ前は、ここに来ていただいて講座をやる
とか、やっていたわけですよ。

- 勇上 コロナ前は、施設見学ということで、例えば給食センターなどに、40名程度、
親子で参加できる施設見学ということで計画してやっていました。
- 石井 コロナになって、こういう家庭でできるようなものを考えて提供してらっしゃ
るといことですね。
- 勇上 はい、集まるということが難しくなりましたので、学習資材を送付するといふこ
とにしております。
- 石井 全体の中でご質問は何かありますでしょうか。

よろしいですか。

都民講座、都民フォーラムについても、すごく魅力的な内容が提示されていたと思い
ます。

よろしいでしょうか。挙手はないですね。

ありがとうございます。

それでは、皆様のご協力によって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たいと思います。どうもご協力ありがとうございました。

- 大木 委員の皆様、長時間にわたりご検討いただきありがとうございます。また、石井
委員長、円滑に議事、会議進行をいただきましてありがとうございます。

ただ、一部、Webの関係がありまして音声聞きづらいというチャットをいただき
まして、申し訳ございません。今後ともいい環境の維持に努めてまいりたいと思いま
すので、よろしくお願ひします。

本日の検討課題につきましては、皆様からのご意見を踏まえまして対応を進めてまい
ります。

次回の予定について最後にお話ししますが、来年の2月頃、ちょっと先ですが、開催
を予定しております。先のことになりますので、秋頃に日程調整のご連絡を差し上げたい
と思っております。ですので、期間が空いてしまいますが、ご協力いただければと思
います。

それでは、令和5年度第1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。

(15時35分 閉会)