

平成30年度 第1回  
東京都食品安全情報評価委員会

日時 平成30年7月17日(火)

14:00～16:01

場所 健康安全研究センター

6A会議室

午後2時00分 開会

## 1 開 会

○小川食品医薬品情報担当課長 まだご出席予定の委員が2名お見えになっておりませんが、定刻になりましたので、ただいまより平成30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、委員の先生方、大変お暑い中お集まりいただきまして、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課長の小川でございます。委員長に進行をお願いするまでの間、進行させていただきます。どうぞよろしくお願いたします。

開催に当たりまして、健康安全研究センター所長の大井よりご挨拶申し上げます。

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

委員の皆様におかれましては、本日大変お忙しいところ、また大変な暑さの中をご出席くださいますことありがとうございます。

本委員会は、東京都の食品安全条例に基づきまして、知事の附属機関として設置され、平成16年から運営されております。このたび第8期目の委員といたしまして、前期から引き続きお引き受けくださる9名の方々及び今回新たに委員にご就任くださいました9名の方々の計18名の委員の皆様には厚く御礼を申し上げます。また、委員の皆様におかれましては、この委員会開催に先立ち、4月当初から委員長、副委員長の選出、普及啓発資料の確認など、ご多忙の中をさまざまなお協力をいただいておりますことを重ねて御礼申し上げます。

さて、本委員会は、さまざまな食品安全情報の分析や評価とともに、リスクコミュニケーションの手法など、具体的な対応策につきましてご検討をいただく場でございます。前期委員会では、食中毒事例や東京都における現場情報などを端緒として、避難所における食中毒予防、ハチミツによる乳児ボツリヌス症予防及びいわゆるドライエイジングビーフの衛生学的実態調査などの課題につきまして、都民の健康被害の未然防止や拡大防止に向けたご検討をいただきました。東京都といたしましては、その結果をもとに都民や事業者に向けた情報発信等対応に努めているところでございます。

第8期の委員会におきましても、委員それぞれのお立場からの忌憚のないご意見を頂戴

し、都の食品安全行政の推進にお力添えを賜りますようお願い申し上げまして、挨拶といたします。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 本日は、第8期となりまして最初の委員会でございます。まず、皆様方の任期でございますけれども、平成30年5月1日から平成32年4月30日までとなります。2年間、どうぞよろしくお願いいたします。

続きまして、委員の皆様のご紹介をさせていただきます。配付資料の別にお配りした中に名簿がございます。この名簿に記載の順番で私からご紹介させていただきますので、恐れ入りますが、その場で簡単に一言ずつご挨拶をお願いできればと思いますので、よろしくお願いいたします。

それでは、まず名簿に従いまして、穂山浩委員でございます。

○穂山委員 国立医薬品食品衛生研究所の食品部の穂山と申します。よろしくお願いいたします。前期から委員をさせていただいていますが、引き続き東京都食品安全情報評価委員会のほうに貢献させていただきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、石井克枝委員、よろしくお願いいたします。

○石井委員 初めまして、石井と申します。淑徳大学の看護栄養学部の栄養学科に所属しておりまして、専門は調理学です。この6月まで内閣府の食品安全委員会の委員をやっておりました。よろしくお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、遠藤史郎委員、よろしくお願いいたします。

○遠藤委員 国際医療福祉大学の遠藤と申します。私の専門の分野は感染対策や感染症の分野でございますので、その分野でなるべくお役に立てるようと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、大迫泰広委員、よろしくお願いいたします。

○大迫委員 服部栄養専門学校の大迫と申します。よろしくお願いいたします。私は専門は食品学関係ですが、栄養士・調理師の養成をしておりますので、こちらで学んだことを学生の教育に反映したいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、小西良子委員、よろしくお願いいたします。

○小西委員 麻布大学の小西と申します。私のほうが今回こういう委員になりまして勉強させていただくことが非常に多いと思っておりますので、また委員に選んでいただいたことを感謝しております。この2年間、何か貢献したいと思っておりますので、どうかよろしく願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、小林弘幸委員、お願いいたします。

○小林委員 東京都医師会の医療支援担当の理事をさせていただいています小林です。通常、順天堂のほうで診療していきまして、専門は外科とプライマリーケアということで、引き続きの委員の就任になりますが、精いっぱいやらせていただけたらと思います。よろしく願いします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、志村二三夫委員、お願いいたします。

○志村委員 十文字学園女子大学の志村でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。また後ほど少しご挨拶させていただきます。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、関崎勉委員、お願いいたします。

○関崎委員 東京大学農学部の附属施設であります食の安全研究センターでセンター長を仰せつかっております関崎勉です。専門は獣医細菌学で、畜産物を介して人に危害を与える病原細菌について研究しております。今回初めて委員を仰せつかりました、いろいろ教えていただきたいと思っております。よろしく願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、田嶋はるか委員、お願いいたします。

○田嶋委員 今回応募いたしました、公募委員の田嶋はるかでございます。現在、専業主婦をしておりまして、その目線で皆様の何かお役に立てればと思ひまして今回ご参加させていただきます。よろしく願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、長屋和子委員、お願いいたします。

○長屋委員 長屋和子です。私は港区に住んでおり、港区の消費者問題推進員として活動しております。消費者問題の範囲は広く、配分された資料を見て、食のリスクを管理するのは自分自身だと感じました。今回、機会を与えられましたのでしっかり学んで、皆さん

と一緒に活動していきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、野田衛委員、よろしくお願いいたします。

○野田委員 野田衛と申します。3月まで国立医薬品食品衛生研究所でノロウイルスなどのウイルスに関する食中毒の調査研究に従事しておりました。また現在、日本食品衛生協会でお世話になっております。今期からお世話になることになりましたので、よろしくお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、平沢裕子委員、よろしくお願いいたします。

○平沢委員 産経新聞で記者をしております平沢と申します。今回から初めて参加させていただきます。食品の安全に関する記事を書くことが多かったものですから、こういう機会を与えていただいたかと思っています。勉強させていただきますので、よろしくお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、平林容子委員、よろしくお願いいたします。

○平林委員 平林容子でございます。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センター長を仰せつかっております。今期初めての参加となります。どうぞよろしくお願いいたします。専門はむしろ化学物質でございます、微生物は専門からは外れるのですけれども、何か別の角度からでもお役に立てることがあるかと思っております。よろしくお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、峰ひろみ委員、よろしくお願いいたします。

○峰委員 首都大学東京法科大学院の教員をしております峰と申します。よろしくお願いいたします。専門は刑法、刑事法という全然食品とは関係ない分野ですので、ほとんど食品衛生関係に関しましては素人の視点から勉強させていただきながら、何かお役に立てればと考えております。よろしくお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

続きまして、横田久美委員、よろしくお願いいたします。

○横田委員 横田久美と申します。「消費生活アドバイザー」のほか、管理栄養士の資格を持っておりまして、食品安全のリスクコミュニケーションというのをやっております。

そちらのほうからもお役に立てることがあればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

最後に、渡辺卓穂委員、お願いいたします。

○渡辺委員 食品薬品安全センターの渡辺です。よろしくお願いいたします。私は国内の食品衛生外部精度管理調査をやらせていただいて、ことしでもう22年目、私は10年ぐらいしかやっていないのですけれども、この外部精度で食品分析の信頼性確保に努めているところでございます。私の専門は実は分析科学というところで、分析という測定のほうですね、そっちのほうからちょっと違った目線で見たいと思いますので、これからもよろしくお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

このほか、本日はご欠席の旨ご連絡いただいておりますけれども、梅垣敬三委員、大鹿厚子委員に委員をお引き受けいただいております。

以上、委員の皆様をご紹介させていただきました。

なお、事務局委員の紹介につきましては、今ご紹介しました委員名簿の裏面をもってかえさせていただきますので、後ほどごらんいただければと思います。

続きまして、会議の成立についてご報告いたします。

本委員会の開催には、東京都食品安全情報評価委員会規則により、過半数の委員の出席を必要としております。本日は、18名中16名の委員にご出席いただいております、委員会が成立しておりますことを報告いたします。

それでは、今後の進行は委員長の志村様にお願いしたいと思います。

志村委員長、どうぞよろしくお願いいたします。

○志村委員長 それでは、改めてご挨拶申し上げます。委員長に選出していただいて、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。

こちらの委員会はもうかれこれ4期を過ぎてというあたりになろうかと思えます。もともと管理栄養士養成施設の教員ということで、栄養学、栄養生理・生化学、そういったほうが専門でございましたけれども、食品の機能性また安全性等々の評価、こういった仕事に携わってきた関係で、こちらの委員会の専門委員会のほうの健康食品による健康被害事例等に関する委員会のほうへまず入れていただいて、その後こちらのほうでということになっております。

こちらの委員会ですね、先ほど所長さんがおっしゃっていらしたように、情報の収集、提供、そしてリスクコミュニケーション、こういったところの検討や提案を的確になさっていただく。東京都では非常にこういったところを熱心にされていてと常々思っているところですが、この委員会としてはそういった都の取り組み、こちらをできるだけお手伝いできるような形で審議等々進めていただければと思っております。ひいてはそれが都民の食の安全・安心につながっていくことではなかろうかということでございます。そういうことで、どうぞ、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、まず本日の資料の確認を事務局からお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 本日の資料としましては、今ご紹介しました委員名簿、事務局名簿、それから座席表が別に置かれております。そのほかにクリップでとじてある資料になりますけれども、2枚目に配付資料一覧が載っております。

まず資料1、1枚めくっていただきますと、資料1「食品安全情報評価委員会に係る検討の流れ」、資料2が「食品安全情報評価委員会における過去の検討状況」、その次に資料3「平成30年度第1回情報選定専門委員会報告」というものがございます。

それから、資料4-1としてとじてあるものがございます。これは「大学生を対象とした鶏肉の生食等に関する実態調査」で、この中には、後ほどご確認いただきたいのですが、委員限りになっております添付資料の1、添付資料の2、添付資料の3があります。それから参考資料として「○」がついているものが後ろのほうにありますけれども、これが①から⑬までございます。

それから資料4-2になりまして、これもホチキスでとめてありますけれども、「家庭における食中毒予防に関する調査結果（調理者の属性に着目した追加解析）」ということで、この資料4-2の後に添付資料の1、添付資料の2、それから委員限りになっておりますけれども、添付資料の3がございます。さらに添付資料の4から11まで資料を添付してございます。

それから資料5「『健康食品』による健康被害事例専門委員会の設置規定の改正について」、これには1枚別添がつけてございます。

それから資料6「平成30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」がございます。

それから資料7-1と7-2につきましては、これは一緒にホチキスどめしてありますけれども、委員限りの資料でございます。7-1が「親子を対象とした食中毒予防ポスタ

一（案）」、7-2が「親子を対象とした食中毒予防リーフレット（案）」でございます。

それから資料8「貝類の自然毒に関する食品安全FAQ」、これが2種類ございます。

それから資料9「報道発表資料『食の安全こども調査隊』」、これはプレス資料になっています。

それからその後が参考資料になりますけれども、参考資料の1が「専門委員会委員名簿」、参考資料の2が「東京都食品安全情報評価委員会関係規定等」ということでホチキスどめしている資料がございます。

かなり駆け足でご紹介させていただきましたけれども、資料は以上になります。

それからあともう一つ、委員限りでお配りしています資料がございまして、各収集情報について委員の皆様から事前送付いただきましたものをご意見としてまとめたものを配付してございます。これも生食の部分と食中毒予防の属性に注目した部分の意見です。済みません、ちょっと漏れまして。それで以上になります。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

次に、本委員会の公開について確認いたします。

会議は、原則として公開になります。ただし、お手元の参考資料1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の規定によれば、会議を公開することにより、委員の自由な発言が制限され、公正かつ中立な検討に著しい支障を及ぼすおそれがある場合、会議において取り扱う情報が東京都情報公開条例第7条各号に該当する場合は、会議の全部、または一部を非公開とすることができるとなっております。今回の議事及び資料の公開か非公開かについて事務局でお考えはありますでしょうか。

○小川食品医薬品情報担当課長 今ご紹介させていただきました配付資料の中で「委員限り」とされているもの以外は公開とさせていただきたいと思えます。

○志村委員長 それではお諮りします。今回の会議は、ただいま事務局から説明がありました「委員限り」の資料を除き、公開ということでいかがでしょうか。

(異議なし)

○志村委員長 よろしいでしょうか。どうもありがとうございます。では、公開ということにさせていただきます。

続いて、本委員会は今期初めての開催となりますので、委員会の位置づけ、役割について事務局から簡単に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 それでは、委員会の位置づけ、役割について、評価委員

会及びそのほか各種専門委員会について概要をご説明させていただきます。

まず、資料の後ろのほうになりますが、最後にご紹介させていただきました参考資料の2をごらんいただけますでしょうか。ここにございます東京都食品安全情報評価委員会ですけれども、東京都食品安全条例第27条に基づく知事の附属機関という位置づけでございます。食品等の安全性に関する情報について検討を行い、検討結果について知事に報告する、こういった規定で設置されているものでございます。

食品の安全性に関するさまざまな情報について評価、検討していただきまして、都民や事業者積極的に伝えていく情報か、またその伝え方はどんな形でやればいいのかなどを検討していただく委員会でございます。

この実際の流れでございすけれども、資料を戻っていただいて申しわけないのですけれども、資料1をごらんください。検討の流れを図柄で説明している資料でございす。

まず、この資料の左側ですが、さまざまな食品安全にかかわる情報を都が収集いたします。収集した情報について、その右側になりますけれども、情報選定専門委員会で評価委員会での検討課題の選定や整理を行います。選定された情報は、一番右に書いてございすけれども、この情報評価委員会で分析、評価していただくということになります。その評価の結果、都民に情報提供すべきだろうとか、あるいはこちらのほうで個別の施策として事業者監視、指導もこういった情報を伝えながらやってほしいとか、このようなことを検討していただくような内容になってございす。

それから、最後に専門委員会についてご説明しますけれども、資料がたびたび飛んで申しわけないのですけれども、参考資料の1をごらんください。それぞれの専門委員会の委員名簿を添付してございす。調査勧告専門委員会、それから情報選定専門委員会、それから「健康食品」による健康被害事例専門委員会の名簿でございす。

ここで若干ご説明するのはこの1枚目の調査勧告専門委員会でございます。これについては、東京都食品安全条例で食品の安全性に関しまして、国の法律による基準がないようなもので、新たな健康影響へのリスクなどがかなり高いようなものというような事案が発生した場合に検討していただくというような専門委員会でございます。性格上、定期的開催されるものではございせんので、事案が生じたときに開催されるというようなものでございす。

あとの2つの委員会につきましては、この会議のまた後半の議題に出てきますので、こちらでまた改めてご紹介できればと思います。

それから戻りまして、また申しわけないのですが、資料2をごらんください。この資料2に、当食品安全情報評価委員会におきまして、昨年度から平成16年度まで過去の検討事項を掲載しておりますので、時間の関係もございますので、後ほどごらんいただければと思います。

食品安全情報評価委員会と専門委員会について、説明は以上でございます。

○志村委員長 どうもありがとうございました。

## 2 議 事

### (1) 平成30年度第1回情報選定専門委員会からの報告

○志村委員長 それでは、議事に入ります。

まず、先月開催しました情報選定専門委員会からの報告です。情報選定専門委員会の座長であります穂山委員からご報告願います。

○穂山副委員長 それでは、第1回情報選定専門委員会の検討結果をご報告いたします。まずはお手元の資料3をごらんいただければと思います。よろしいでしょうか。

6月18日に開催されました第1回情報選定専門委員会では、「大学生を対象とした鶏肉の生食等に関する実態調査」、「貝類の自然毒に関する消費者への情報提供について」、「家庭における食中毒予防に関する調査結果（調理者の属性に着目した追加解析）」の3題の情報が示され、選定のための検討を行いました。その結果、きょう議題になります2題を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3のとおりであります。

それでは、情報選定専門委員会での検討内容について概要を説明いたします。

まず、「大学生を対象とした鶏肉の生食等に関する実態調査」では、都の実態調査結果を受けて提供された情報であります。この情報の判定結果は、鶏肉の生食による食中毒低減に向けては効果的な普及啓発が欠かせないということから、本委員会での検討の必要性があるといいたしました。また、鶏肉等の生食によるカンピロバクター食中毒予防の普及啓発について、過去の評価委員会の検討結果及び今回得られた新たな知見を踏まえた具体的な方法等を本委員会での検討事項とすべきといいたしました。

次に、2題目の「貝類の自然毒に関する消費者への情報提供について」です。本年春の近畿地方を中心に麻痺性貝毒による二枚貝の毒化が例年よりも広範囲に見られて、マスク

ミでも報道されたという状況を受けて収集された情報であります。この情報については「検討に見合う情報があるか」は「○」とされておりますけれども、評価委員会での検討方向性は明確でない等のご意見もありました。そこで、都民が必要なときに情報を入手できるよう、都がホームページ等で情報提供を行うこととし、本委員会では検討課題とはせず、都が対応状況を報告するという事にいたしました。

最後の「家庭における食中毒予防に関する調査結果（調理者の属性に着目した追加解析）」ですが、こちらも都の調査結果を受けて提供された情報であります。この情報の判定結果は「緊急な情報提供の必要性があるか」が「△」となっておりますが、家庭で共有できるような方法での情報提供が必要とのご意見もあり、評価委員会での検討の必要性があることいたしました。本情報について、家庭での食中毒予防に関して、調理者の属性に着目した効果的な普及啓発の方法等を本委員会での検討事項とすべきこといたしました。

情報選定専門委員会からの報告は以上となります。

○志村委員長 ありがとうございます。

## （２）課題の検討

### ア 大学生を対象とした鶏肉の生食等に関する実態調査

○志村委員長 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たいと思います。

まず、１題目の「大学生を対象とした鶏肉の生食等に関する実態調査」について事務局から説明してください。

○浦野食品医薬品情報担当主任 事務局の浦野と申します。よろしくお願いたします。

資料４－１をごらんいただけますでしょうか。こちら「大学生を対象とした鶏肉の生食等に関する実態調査」ということで、都の保健所が実施した調査研究からの収集情報となります。

皆様ご承知のこととは存じますが、カンピロバクターを原因とする食中毒は都内でも多発しておりまして、平成２９年の統計によりますと事件数は４５件で全ての食中毒の病因物質の中で１位、患者数は２９６名で２位となっております。特筆すべきは若い世代に患者が多いという傾向があることです。

平成２７年に都内で発生したカンピロバクター食中毒の患者数を年齢別に集計したとこ

ろ、51%が20代で、10代～30代の若年層で全患者の9割以上を占めているという実態がございます。

これら原因の大部分は、生または加熱不十分な鶏肉に関連していると推定されております。鶏肉には生食に関する衛生基準がありませんので、飲食店のメニューにあるものを正しい知識を持たないまま若者が選択して、カンピロバクター食中毒を発症してしまうということが危惧されているところでございます。

本委員会でもこれまで肉の生食に関する情報はたびたび取り上げてご検討いただいているところで、若年層を含めてさまざまな普及啓発を実施してきているところでございます。

まず、添付資料の3をごらんいただけますでしょうか。通しページ13ページになります。こちらは過去の本委員会での肉の生食に関する検討状況を取りまとめたものになります。肉の生食に関する検討は過去5回取り上げられておりまして、特にその中でも平成15年～16年度と平成20年～22年度は専門委員会を設置しまして重点的に検討を実施しております。それぞれの検討結果に基づいて作成したリーフレットやポスター等を後ろに参考資料としておつけしております。過去の委員会においても若年層は重要な普及啓発対象と位置づけられておりまして、平成22年には若年層に特化したリーフレット、参考資料⑥番、29ページになりますが、こちらを作成しまして都内の大学や企業で配布したほか、大学の無料コピーサービスを利用した啓発、こちら参考資料の⑧番、33ページのものになりますが、こういった取り組みを実施してきたところでございます。しかしながら、冒頭でも申し上げましたとおり、カンピロバクター食中毒の発生件数は依然として減っていないというのが現状でございます。

そうしましたら、初めの情報シートの1ページ目に戻っていただけますでしょうか。今回の調査では都内の2大学の大学生を対象に生食経験や生食の開始時期、また生食を開始したきっかけについてアンケート調査を実施いたしました。また、ウェブ掲示板による普及啓発や出張講習会を実施し、その効果の評価も行っております。結果を簡単にご説明いたします。

まず、カンピロバクター食中毒の認知度は13%で、87%の学生が知らないと回答しました。鶏肉の生食経験がある学生は34%で、リスクを知らないまま生食をしているという実態が明らかとなりました。

また、生食経験のある学生に対して、生食を始めた時期について聞いたところ、中学生から高校生の中に始めたという人が58%と最も多い結果となりました。

また、生食を始めたきっかけについてですけれども、こちらグラフで割合を示しておりますが、開始時期が早いほど親由来が多く、年齢が上がるにつれて友人由来や興味本位といった割合がふえる結果となりました。親由来で鶏肉の生食を始めた学生が多いという結果から、親世代への普及啓発も必要であると考えられました。

次に、ページめくっていただきまして裏面になりますが、講習会実施後の意識確認を行ったところ、講習会で鶏肉のリスクを知った上でまだ今後も生食をしたいと答えたのは、生食経験なしのグループでは3%だったのに対して、生食経験ありのグループでは32%となりました。

さらにその中で、生食を開始した時期別の意識変容状況を比べたところ、大学生から生食を始めた人、最近始めたという人では、全員が講習会后に、もう生食をしなくなると答えたのに対して、小学生未満から生食を始めた人、もう大分長く生食をしている人は、生食をしなくなると答えたのは4人中1人しかいないという結果になりました。

こういった結果から、生食を始めて間もない時期にリスクを知らせることが意識の変容に寄与すると考えられました。生食開始のきっかけや時期の実態に沿った早期の普及啓発が重要であるということが改めて示唆されたところでございます。

事務局からの説明は以上でございます。

○志村委員長 この課題について委員の皆様からご意見を伺いたいと思いますが、まず本日も欠席の委員からのご意見を事務局から紹介してください。

○小川食品医薬品情報担当課長 まず、この実態シートをごらんいただければと思います。上から3番目の梅垣委員ですけれども、カンピロバクター食中毒が大学生の年代で多く、その実態を明らかにしたこの調査結果は意味があります。この結果から、大学生の中でも特に保健医療関係を専攻していない学生に正しい情報が提供されることが望まれます。一方で、生食が安全といった情報を誰かが出しているのであれば、その情報源を突きとめて正しい情報を伝えるようにすることも被害の未然防止と拡大防止に必要ではないかと考えますというご意見をいただいています。

続きまして、梅垣委員の3つ下の大鹿委員でございます。大学生に絞った調査は素直に興味を湧いた。鶏肉の生食経験のある大学生のうち32%が小学生以下で生食を始めているという結果は衝撃的だった。鶏肉の生食経験が、外食で食べたことがある程度なのか、家庭でも日常的に半生等で食べているのか気になる。牛のステーキはミディアムとかレアとかを食べているので、鶏も少しぐらい生でもオーケーと思っているのかもしれない。牛

との違いをはっきり示すことも大事ではないか。大人もよくわかっていない。括弧書きですが、(牛肉は内部に菌はいない？)(鶏肉は内部まで菌が浸潤している?)というご意見をいただいています。

欠席の委員からの意見は以上でございます。

○志村委員長 ありがとうございます。

では、この課題についてのご意見をお願いしたいと思いますが、委員の皆様全員からご意見頂戴できればと思います。18人の委員の皆様の中16人の皆さんがご出席ということですので、かいつまんでお伝えいただければと思います。

遠藤委員のほうから順番にお願いできればと思います。よろしく願いいたします。

○遠藤委員 先ほど梅垣委員のほうのご紹介もありましたが、私もこのまず結果自体が非常に興味深いなということを感じました。その出張講義をもとに始めたことでしたので、それをもとにもともと食べていた大学生が食べたくなくなった、ただ低学年で食べ始めると講義を受けてもなかなか考えが変わらないということがあるので、やはり早い段階での情報共有をきちんとやっていくということが非常に大事、重要なのではないかなと思いました。

以上です。

○志村委員長 では、大迫委員、お願いいたします。

○大迫委員 まず、大多数の大学生が知らないということに非常に驚いたということと、やはりO157のほうは知っているのだけれども、何かカンピロバクターはやはり余りニュースになっていない部分もあるのかなというのは思いました。

あと、この前ちょっと調べたのですけれども、結構東京の飲食店でも生の鶏肉の刺身を提供しているお店もたくさんあるみたいなので、その辺もやはりちゃんと指導していきなりしていかないといけないのかなとは感じました。

以上でございます。

○志村委員長 では、お願いいたします。

○小西委員 意見にも書いたのですけれども、生イコール新鮮というようなやはり間違った、肉の場合は特に生だから、新鮮だから菌がないということはあり得ないわけで、加熱が全て大事であるというようなことを、大学生で今回浮き彫りになってきたのですけれども、親の世代からそういう知識を何かにつけて言っていかなければいけないのではないかなと思います。

食品安全委員会ですリスク評価を5～6年前にやはりカンピロバクターで行ったときには、生食をして健康被害になった人でもやはり食べてしまうという確率が非常に高いというのが出ていましたので、おなかを壊したぐらいでもやめられないというような魅力が何かしらあるんだなと思いました。この啓蒙の仕方というのもちょっと考えないといけないのではないかと思います。よろしくをお願いします。

○志村委員長 では、お願いいたします。

○小林委員 別に意見として出させていただいたわけではないのですが、基本的に別に大学生がこれだけ知らなかったというのは多分そんなに驚く結果ではないような気がします。実際にはこういう食事のところへ行ってやはり生刺しというのがかなりいろいろなところで見受けられるということと、生イコール高級食材みたいなそういう間違っただけの感覚というものもあるのも事実だと思うのです。

そうすると飲食店プラス、それからどのようにこの啓蒙活動をするかということですが、さすがにいわゆるどこで目にとまるかというのが、やはり一回自分が被害に遭ってみないとなかなかわからないというのが多分現状だと思うのです。ですから、一回そういうのであったことがあるという人間はかなり注意するのですが、一般の流れで出てきた、例えば大学生ですとコンパとか、そういうところで流れで出てきたものに対しては注意喚起もなかなかいかないですし、流れに乗ってしまうというケースが物すごくあると思うのです。

ですから、よほどの教育しない限りはこの辺を周知徹底というのはなかなか難しいのではないかと思います。そのためにやはりある程度生はもう危ないというのをどのように周知させるかというところが、何か一番重要なのではないかなとは感じています。

○志村委員長 お願いします。

○関崎委員 東大でも規模は小さいのですけれども、一般消費者を対象にしたアンケートとかをやっています、カンピロバクターのことを知らないというのは決して大学生だけの話ではなくて、消費者一般にそうですよね。多分数字もほとんど同じような数字が出てくると思います。ただ、患者さんの数として多いというのは今小林先生がおっしゃったような、みんなでわあっと盛り上がって食べちゃうというケースが多いのではないかと思います。実際に東大の農学部の3年生に食の安全に関する講義というのをしていると、毎年のように実は僕もかかりましたというのをレポートの隅っこに書いてくる学生がいて、それを聞いていると、生の肉というよりも、串に刺して焼いた鶏のレバーで中心がまだ生

っている、あれでかかっている人が非常に多いのです。

ですから、肉はもちろんそうですけれども、肉だけではなくて一番怖いのは串に刺して焼いてあるからいいだろう、でも中心まで焼いちゃうとちょっと鶏のレバーってばさばさになっておいしくないじゃないですか。ちょっと中心が生なら確かにおいしいのです。それでやっちゃったというケースが非常に多いのです。だから、これは大学生に対して情報提供するというのは非常に大事なことだと思いますけれども、同時に飲食店の側にも何らかの情報提供は必要ではないかと私は思います。

○志村委員長 はい。

○田嶋委員 そうですね、大学生という社会人になる一歩手前の若者がこれだけ生食の危険性を知らないということに正直驚いたことと、またきっかけとなった人たちが親だったり友人だったというところで正直に驚きました。

あと、今回保健所の調査で2大学を調査の対象とされておりますが、ちょっと大学が東京都の中では何校もある中で2つだけでこの結果を出して議論をするというのが何だかちょっと結果として、もう少し範囲を広げて調べたほうがより有意義な結果が得られるのではないかなと私感じました。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

では長屋委員、お願いいたします。

○長屋委員 自由意見で書かせていただきましたけれど、やはり知らない人が多いということと、調査、アンケート等の結果をどう活用するかで、啓発効果が上がる事がわかってきました。啓発手法を、長期的で、かつ複数組み合わせ、ウェブ、パンフレット配布、加えて既存のネットワーク、(自治会も含め)を利用するのも一つの手段だと思います。それらを媒介にして、食中毒の情報を公開し、自分にも起こる可能性があるということ、大学生のみでなく、対象者を広げ啓発すべきだと思います。家族が食卓で、いろいろと学ぶ機会があり、目で見て、耳で聞いて学習するのに、一番いい場所ではないでしょうか。食卓をどうして食中毒を予防できればそれにこしたことはなく、その為には、家族の目線も考え情報を開示するべきだと思います。

以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

穂山委員、お願いいたします。

○穂山副委員長 私も自由意見でここに示させていただきましたが、これは既にもう健康

危害が起きちゃっていますので緊急性の高い情報提供だと思います。私の知り合いでも九州地方のほうではまだ生で鶏肉を食べる習慣があり、抗体を持っているから大丈夫なのですよというふうな間違った考えを持っている方が結構多いのです。それでやはり子供さんたちにまたそういう情報が伝わってしまうということで、まだこの東京都さんがやっていらっしゃる今までの取り組みがなかなか広まっていないのが現状だと思います。

やはりチラシとかホームページ、そこに見に行かなきゃいけないものだと有効性がないのだと思います。これは当然大学のところの食堂でポスターを張ったり、トレインチャンネルですか、通勤のところでよく見るような、テレビのような広告、あと多分最近の人は、若い世代はテレビ見ないので大体ネットで一日中見ているような状況ですので、スマートフォンの検索エンジンとかのところで目につくようなところに、興味を引きやすく情報提供するほうが有効なのではないかなと考えております。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

では私も申し上げますが、この自由意見のところ、事前にいただいた配付資料の中に、ここ2行目に書いてあるのです。「鶏肉にカンピロいるぞ、よく加熱」という、こういった文言が使われているものがあって、これだとどぎついような感じもしますが非常に的確であろうと、これは汚染率が非常に高いということ。それからよく加熱すれば、先ほど関崎委員のおっしゃったのとはちょっと違うかもしれないのですが、とにかくよく加熱ということは大事なような気がします。

ただ、講習会の印象に残ったところというので、汚染率の高さよりさらに印象に残った事項として、ギランバレーのことが挙げられているので、そういった3点セットというか、これをしっかりお伝えするというようなことも大事ではないか。小西委員が先ほどおっしゃった、なれっこになってしまっているというか、おなかが痛いくらいでということと繰り返し食べちゃう人もいるかもしれませんけれども、こういったものはやはりギランバレーという怖い、危険な続発症というか後遺症、そういうのもあるということもお伝えしていったほうがよいように思いました。

以上です。

では、石井委員、お願いいたします。

○石井副委員長 まず一番ちょっと驚くのは、大学生に聞いて、いつから食べたかというきっかけがほとんど親からの、親子で一緒に食べたときにもうこの鶏肉は生で大丈夫だよという感じで食べているということが今回の調査では非常に衝撃的な結果だなと思って

見えています。私も大学生を教えているのですけれども、肉の生というか、特に鶏は鳥刺しとか、それでお店でも生のものを提供しているお店では、うちの鶏はいい鶏を使っていますみたいな、そういう宣伝をして、食べた人たちも、ああ確かにおいしいみたいな、そういうような感じで食べているのだなと感じています。やはり肉の種類によって生はまずいのだということはなかなか知られていないところだと思うので、やはりそういうところをしっかりと伝えるということがとても大事なかなと思います。

それから、やはり日本人は魚も生で刺身として、ああいうやわらかい肉のおいしさというのをすごく好んでいて、やはりそこがなかなか断ち切れないところなのではないかなと思います。魚の刺身と同じように肉を生で食べたいという要求というか、やはりそこは断ち切れないといけないというようなことを言っていかなくちやいけないのではないかなと感じています。

○志村委員長 ありがとうございます。

では、野田委員、お願いいたします。

○野田委員 個人的に感じましたのは、食肉の安全性というか対策に関しましては、もともとは O157 の問題から牛肉の規制が行われて、その後、牛肉の生食が規制されたため豚肉に消費行動が移った結果、豚肉の生食が禁止され、最後に鶏肉が残っているという状況です。微生物の汚染リスクから考えると豚と鶏は双璧かもしれませんが、逆なわけですね。特に知りたいのはこの鶏肉の生食に対する志向が時間軸において行政的な施策の影響を受けた結果としてこういう実態が生じたのかということです。もし、そうであれば、ある意味行政的な施策にも少し問題があると考えられるのです。このアンケート結果が5年前に実施して同じような結果になったのはがわかりません。

従いまして、こういったアンケート調査は時間軸を踏まえて、行政的な施策の影響がわかるような視点においてアンケート調査を実施していただくと、単に今はこれだけ生で食べていますよという実態を把握するだけではなく、これまでの行政施策の影響と今後の行政施策の方向性を決めるための参考となり、より有意義になるのではないかなと思います。

それと、先ほど加熱不足という話もありましたけれども、これほどまで生で喫食されている方が多いという調査結果を正直まだ個人的には受け入れられていないところがあります。でもそれが実態だったらやはりすごい状態だなと思いました。

○志村委員長 ありがとうございます。

では、平沢委員、お願いします。

○平沢委員 このアンケートを見て、食べ始めたときが小学生未満ということで、そんな小さな子供に鶏を生で食べさせる親が結構いたんだというのが一番驚いたところです。本当にこれは悩ましい問題だと思います。カンピロの食中毒は15年ぐらい前に比べればたしか減っていたと、食品安全委員会の資料で見たのですが、それでも件数は今一番多い食中毒なので。

生で食べるのは本当によくはないのですけれども、食中毒はそれだけで起きているわけではなく、加熱不足でも起きています。先ほどレバーを完全に焼いちゃうとおいしくないというような話があったかと思うのですが、規制というよりは情報提供が必要だと私は思っています。刺身とかたたきとかを提供する飲食店が、生の場合はこういうリスクがありますよということをしっかり提供できるような何かがあればいいのですが。東京都だけでもいいので、条例でできるのかどうかかわからないのですけれども、飲食店に対してしっかり情報提供をしてもらうというのが一番効果的ではないかと思っています。というのは、大学で張り紙しても学生はあまり見ないだろうし、やはりメニューで刺身があれば、生で食べていいんだと思う人が多いです。でも、メニューに、いや生にはこれだけリスクがあるということをしっかり情報提供をする状態になっていれば、それでも食べたいという大人しか食べないようになるのではないかと。大人が自己責任で食べるのはしょうがない面もあるのです。

ただ、子供には食べさせてはいけないことは、飲食店もきちんと提供することが大事かと思っています。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

では、平林委員、お願いいたします。

○平林委員 私も最初にこのアンケート調査を拝見して一番驚きましたのが、小学生未満のお子さんを含め、子供の時代から食べ始めたということ、それからそれが親世代から勧められたということが一番の驚きでございました。

飲食店で提供されればそれは安全だと普通は思って食べてしまうということだろうと思います。多少おなかが痛くなっても、懲りずに食べてしまうヒトがいるというのはちょっと驚きで、一回も当たらなかったからずっと食べているのかなと私は勝手に思っておりました。

それで、これをどうするかということは余りアイデアはないのですが、ただお子さんの時代から、つまり小学校の学校給食あたりからちゃんと教育をするということが一つ必要

かなということと、あとスーパーとか鶏肉などを置いてあるところでこういった調理が必要ですよというようなことを啓蒙するということは家庭教育にもなるし、浸透しやすいかなと。それだったら少なくとも自炊をする大学生にも届くかもしれないしというようなことを考えました。

以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

では、峰委員、お願いします。

○峰委員 まず拝見させていただきました啓発資料、リーフレットが非常に参考になると思いました。内容的には、特にどういう状態が生焼けという状態なのかということが具体的にイメージできるような形になっていたということが非常によいと思いました。特に自炊をするような学生などに対してわかりやすいと思いました。

それから、特に大学生に対しては講習会を開催したということにつきまして、かなり有益だということがわかりましたので、できれば講習会を開催して、そこに出席をする学生の数を確保するよう務めるということが有効なのかなと思いました。ただ、私も日ごろから学生と接しておりますけれども、こういう講習会になかなか出席してくれるかということ、そんなに進んで出席しようとは思ってこないというところがありますので、どうやって出席を確保するかということにちょっと工夫が必要なかなと思います。もっとも、具体的にどういう策がいいのかということまではちょっと考えが及びませんでした。

実は、この意見を出させていただいた後に、たまたま本学の法科大学院ですけれども、学生でコンパをする機会がありまして、そのときに、いや実は数年前にカンピロバクターで食中毒を受けたという学生の集団がいたということをつたえ聞きました。そのときは何か損害賠償請求するとかしないとかという問題になり、結局は示談で落ち着いたということだったのですけれども、ただ、それを知っているにもかかわらず学生のほうは特に鶏肉の生食ということに関する危険性について余り認識がなくて、例えばその店が悪かった、要するに原因が何だったのかということ認識できていないものですから、まさか生焼けの、もしくは鳥刺しが悪かったとは思っておらずに、その店が悪かったのでそんなことになったと認識している程度でした。ですから鶏肉の生食をやめるという方向ではちょっと行動の修正ができていない学生が多かったのです。

また、さらにはやはり九州出身の学生が含まれていまして、九州では鶏肉大丈夫なんですよというような、しかもそれを何か怖がって食べないというのはちょっと九州男児とし

でどうかみたいなことを言ったりするというような、それが恐らく土地柄の認識なのかなとも思うのですが、そうすると都民だけではなくて、実際にはちょっと全国的な規模で認識を新たにさせていただくというようなことを働きかけていくことも必要なのかなと。ちょっと話が脱線したかもしれませんが、そういうような感想をちょっと抱いた出来事がありましたので、申し添えさせていただきました。

○志村委員長 ありがとうございます。

では、横田委員、お願いします。

○横田委員 皆様が今までおっしゃっていただいたこととほぼ同じなので、ちょっと違うことを書かせていただいている点をお話します。資料の中の添付資料2は、漫画「ブラックジャックによろしく」を使って、これが今著作権フリーになっているのでいろいろなところで使われていて、例えば結核予防みたいなものでも使われていますし、結構使っているところが多いなという印象があります。とてもいい資材だとも思うのですが、一方でほかのものと混在する可能性も若干あるなというのを少し残念に思った点もあります。

あと、どうしてもこの次の2ページ目の鳥刺し食べなきゃよかったというものもすごくインパクトがあって、いいのですが、やはりこの漫画をご存じの方なんかからすると、この漫画がやはり医療系の漫画ですので、すごく患者さんとかかわりとかそういうところなんかもよく描かれている漫画なのですけれども、ほかの疾病みたいなものを持ち出すというのも何か違和感を私自身はちょっと覚えたので、こういったものを使うときにどういふふうなところを切り取って使うかというのも少し議論をしたほうがいいのかなと思いました。

○志村委員長 ありがとうございます。

渡辺委員はいかがでしょうか。

○渡辺委員 やはり提供するほうが、要するに生で提供するとかというのは、本当にちゃんと理解しているというか、知っているのかなというところがちょっとありまして、それとあと要するに食べる側ですけれども、私も大学生のころ何も知識がないときは食べました。ただ、まだ一回もあたらなかったのもそのまま引き続き食べていたのですけれども、ただ、要するにこういった食中毒が起きるという情報をキャッチすれば食中毒になりたくないというところでやはり食べなくなると思うのですけれども、ただ、このアンケートで医療系の学生さんはそういった意識を持ってやはりやめようとか。全然専門外の学生はそういう意識がちょっと低いというこの結果はすごい興味深かったのですけれども、ただ、

大学生よりも結局これ小学生とか中学生、高校生、その下での教育というか、もうその時点で食中毒の認識というか、学校教育の中で何かやっていただければこんな大学生になってわからないなんてことはないのかなと思いました。

以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

何か追加等のご意見ございましたらお願いしたいと思います。——よろしいですか。

それでは、ただいまの検討内容のまとめと確認を事務局からお願いできればと思います。

○小川食品医薬品情報担当課長 貴重なご意見ありがとうございます。

皆様方の意見をまとめますと、対象としましては小学生ぐらいから始めて、大学生はもう既にやっているところはあるのですが、中学生、高校生、大学生も含めた形、あるいはその保護者までも対象とした中で、鶏肉の生食あるいは加熱不十分なものも含めたものに対して、長期的あるいは複数の媒体を使った普及啓発を実施するという。あとは、飲食店側についても指導が必要だというようなことがまとめられている方向性をいただいたと思うのですが、よろしいでしょうか。

○志村委員長 ただいま事務局からの的確におまとめいただいていたかと思いますが、できるだけ早い時期から保護者に対して、そして飲食店等々に適切な情報を提供また喚起していくということであろうかと思えます。その内容についてはいろいろ今回ご意見いただいた中に詳しく書かれていると思えますので、そういうところから抜粋していただいてということになるかと思えます。

ということで、そういった方向でご検討いただければと思います。いかがでしょうか、よろしいでしょうか。何か補足等必要であれば。

どうぞ、長屋委員。

○長屋委員 先ほどの意見で、飲食店が情報提供しっかりするとの件ですが、予防効果は薄いと思います。理由は、飲食店は営利事業で、素直に生の肉で食中毒のリスクはありますと本当にお客さんに説明できるかどうかもあるべきだと思います。

○志村委員長 ということは、これ食中毒を出したらもうこれお店にとって非常に大変なことになるというところ、その辺をやはりしっかりカンピロ、鶏肉は危険性をはらんでいくということをよく知っていただくということは重要だと思いますね。

あと、焼き鳥のレバーの串焼きのところがなかなか微妙な問題になるというように思いますが、いずれにしてもこういったことを踏まえて情報提供をなさっていただければ

ばと思いますが、よろしいでしょうか。

どうぞ。

○平沢委員 飲食店での情報提供についてですが、確かに飲食店は営利企業なので自らリスクを発信するのは難しいと思いますが、海外で生カキを提供するときに、高齢者とか小さい子供が食べて食中毒になると重篤になるというようなことが書かれた紙を渡されると聞いたことがあります。実際にやられているのかはわからないのですけれども、そういう注意喚起の方法を都が飲食店にやってもらうようお願いするのはどうかと。料理を出すときに注意喚起の紙を出したり、立て看板を置いてくださいとお願いすることはできると私は思っています。

○中村健康安全部食品監視課長 よろしいでしょうか。食品監視課の中村と申します。貴重なご意見いただきましてありがとうございます。

注意喚起ということでございましたけれども、今我々が実際に飲食店に対してやっていますのは、まず生食はリスクがあるので提供しないようにというのをまず前提でやっております。同時に、再三お話にもありました南九州のほうでは生食を是としているということもございまして、今国に対しましては、もし生食を許容するのであればきちんとその規格基準を——牛肉なんかは生の牛肉というのは基準がきちんと定まっているわけがございますけれども、もし鶏肉の生をとということであればきちんとした基準をつくってもらいたいということと同時に、そういうものを提供するのであれば当然リスクがあるよということを知ると、そんな段階を今考えているということでございます。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

確かに居酒屋さんとかチェーン店でかなり高頻度にこういった鳥刺し等々お出ししているところがあるかと思えますし、そういうことを踏まえて国としてのそういったムーブメントにつながっていくような方向、そういうところへご検討いただくようなことがあってもよろしいように思います。よろしいですか。

#### イ 家庭における食中毒予防に関する調査結果（調理者の属性に着目した追加解析）

○志村委員長 では、次の課題に移ります。2題目の「家庭における食中毒予防に関する調査結果（調理者の属性に着目した追加解析）」について事務局から説明をお願いいたします。

○小澤食品医薬品情報担当課長代理 事務局の小澤と申します。よろしくお願ひいたします。資料4-2をお手元にご用意いただけますでしょうか。

こちらの情報は、昨年度の食品安全情報評価委員会でのご検討を受けまして都が実施いたしました、都民の食中毒予防に関する認識状況ですとか実践状況の実態調査結果に関するものでございます。

まず、添付資料の1、通しページの1ページをごらんいただけますでしょうか。

こちらは本年4月になりますけれども、調査結果を報道発表した際の資料となります。調査結果のポイントに記載のとおり、「1 普段の食事で気を使っていること」では、食中毒の予防が相対的に低いということですか、3にございますとおり、誤解されている方が多い項目、また6に記載のとおり、子供に教えていることは親自身も必ずやっている割合が高いなどの傾向が明らかになったところがございます。また、2、中毒予防の実践状況にございますとおり、この調査結果の中では調理の前などには手を洗うといった項目を初めといたしまして、複数の項目で女性よりも男性のほうが必要性の認識ですとか実践率が低いとの結果が得られております。

また、この資料4-2の1枚目に戻っていただけますでしょうか。

こういった傾向を踏まえまして、性別、年代それから調理頻度、子供との同居の状況といった回答者の属性に着目をして改めて調査結果を追加解析したものが本情報でございます。追加解析を行った調査の概要は2に記載のとおりでございますして、週に1回以上自宅で調理をする人を対象にしたものとなります。

続いて3、解析結果ですけれども、ふだんの調理や食事で気を使っていることでは、食中毒の予防の割合を性別で見ますと男性は15.1%で、食品添加物を避けるは16.5%でしたけれどもこれよりも低く、また女性の半分以下という結果になっております。また、調理頻度別では、全体に頻度が低いと食中毒予防の割合も低いという結果でございました。また、中学生以下の子供と同居している場合は、ひとり暮らしや夫婦のみの場合と比較しまして食中毒予防に気を使っている割合が高くなっております。一方で、子供と同居している場合であってもやはり男性は女性の半分程度、またそれは調理頻度がほぼ毎日の場合でも同じような傾向であったということがございます。

なお、事前に送付させていただいた資料にはちょっとなかったものになりますけれども、添付資料の11を新たに加えております。27ページをごらんいただけますでしょうか。

こちらは平林委員からの事前のご指摘を受けまして、ふだんの調理や食事で食中毒予防

に気を使っている人の割合について年代と調理頻度との関連がわかるようにまとめたものでございます。ただ、ちょっと「n」のところをごらんいただきますと、サンプル数がかなりそれぞれ少なくなっております、そういったところから、ここから明確に傾向をつかむのはちょっと難しいかなと思っておりますけれども、ざっと見たところ、食中毒予防への関心に対する調理頻度の影響が年代によって異なっているのかなというところが見えるような内容になっております。

ではまた恐れ入りますが、資料4-2の1枚目の裏面に戻っていただけますでしょうか。

食中毒予防に関する取り組みの実践状況になりますけれども、各取り組みの必ずやっている割合を性別で見ますと、調査した18項目中16項目で男性は女性よりも10ポイント以上低いという結果でございました。また、調理頻度別では、多くの項目で頻度が高いほど必ずやっている割合も高いとの結果でございました。それから、子供と同居している場合ですけれども、夫婦のみの世帯と比較いたしまして必ずやっている割合が低い項目が多くなっておりまして、関心の高さと逆の傾向が見られております。

続きまして、(3)から(6)までですけれども、こちらは今後効果的な普及啓発の方法を検討する際の材料となる情報を得るために、食中毒予防に関する情報源や情報を見ようと思うときなどについて調査したものでございます。食中毒予防への関心や実践状況が比較的低かった男性ですとか、調理頻度が低いといった属性の方々の状況を確認しましたがけれども、結果的には今後の検討に使えるようなデータを得るには至らなかったかなと考えております。ただ、レシピサイトにつきましては、全ての属性で5割以上がよく見るとしており、調理頻度の低い男性でも7割がよく見るとしております。

解析結果は以上となりますが、最後に添付資料の2、7ページをごらんいただけますでしょうか。

こちらは昨年度の調査結果報告書の一部でございます。ここに記載のポイントを踏まえまして、現在、家庭での食中毒予防に関する効果的な普及啓発について検討を進めております。本委員会におきましては、そのポイントといたしまして、この追加解析の結果を踏まえた対象ですとか方法、内容につきまして新たな視点を加えるべきかどうかも含めてご検討いただければと存じます。よろしく願いいたします。

○志村委員長 この課題について委員の皆様からご意見を伺いたいと思いますが、まず本日ご欠席の委員からのご意見を事務局から紹介してください。

○小川食品医薬品情報担当課長 委員限りの資料のほうをごらんいただきたいと思うので

すが、まずご欠席の梅垣委員からは今回特にご意見をいただいております。

それから3つ下の大鹿委員からですけれども、家庭における男女の差は食中毒予防の意識以前の問題と感じているので当然の結果だと思う。共働き家庭の増加等により、中高生になるとみずから簡単な調理、これはカレーなどの温め直し、卵かけご飯、冷凍食品の利用などをするようになる。食中毒のことを殊さらに伝えるのは、怖がって調理をするきっかけを奪うことにもなりかねないので、扱い方が難しい。中高生自身ができる食中毒予防のための簡単調理ポイントを3つくらいに絞って訴求するのはどうかと思った。

意見については以上でございます。

○志村委員長 ありがとうございます。

では、この課題についてまた各委員からご意見頂戴いたしたいと思いますが、手短にお伝えいただければと思います。先ほどの順でお願いいたします。

○遠藤委員 自由意見のところでも述べさせていただきましたが、このアンケートを見るとどうしても高齢になるに従って外出の頻度が下がる生活、自宅の使用頻度が高くなっていくという傾向はありますが、食中毒予防への意識がなかなか追いついていかないということもありますので、食中毒への予防の対策も年々いろいろな新しいことが出てきていると思いますので、特定の年齢層をターゲットにした啓発もいいのではないかなと思ったのと同時に、あとは先ほどカンピロのところでもありましたが、小さいお子さん向けに都のほうでこの資料の7-2に「食中毒ずかん」というので、非常に我々が見ていても楽しくなるような絵が入っている、ここにはカンピロも入っていますが、こういうすばらしい資料がありますので、こういうのを有効に使っていただいて、お子さんの年齢から食中毒への啓発をしていけばいいのではないかなと思いました。

以上です。

○大迫委員 調理しない男性の意識がすごい低いなというのがあったのですけれども、やはり特に食に興味がないような人も中にはいるので、そういう方はやはり食中毒のニュースを見てもほとんど意識をしないのではないかなと思いますので、そういう人に幾らリーフレットを出そうとしても多分それは受け入れないと思うので、何かもっと目につくような形の注意喚起も必要かなというのと、やはり年齢層、いろいろな層がありますので、多分高齢者とかの場合は行政のほうの子育てとか見ると思うのですけれども、多分若い方のほうはそういうのは見ないので、何かそういう人向けの告知の仕方を考えなきゃいけないかなと思います。

以上でございます。

○小西委員 コメントを書かせていただいたとおりなのですが、食中毒という季節的なはやりがありまして、大体インタビューとか取材に来るのは5月の終わりぐらいから7月、8月で、あとはぱったりということが多いものですから、継続的なものがないのです。ですから、皆さんの頭の中には夏イコール食中毒というようなことが刻まれてしまっているのではないかと思います。もう最近ではノロウイルスが冬にありますし、カンピロは割合と5月とかが多いですね。ですので、一年中この食中毒のリスクが高いということで、新聞とか報道、テレビなんかでも食中毒に関しては常にシミュレーションするようにしていかなければいけないのではないかなと思います。

○小林委員 かなり今消毒とか、そういうことに関しての認識というのはいろいろところから強くなっていると思うのですが、間違った既成概念というのがやはりかなり豊富に出回っていると思うのです。ですから、それだったら間違った既成概念のところだけを、いやこう思っている人がほとんどですけども、こういうのは実は間違っているのですよということを伝えるだけでもかなりインパクトがあるのではないかなと感じます。

○関崎委員 小西先生、おっしゃったのが私もまさに言いたかったことで、夏場が多いというのはもちろん細菌性の食中毒は確かに多いのですけれども、全体一年通すと、そのほかのものを含めるとどちらかというと夏は多いですけども、そのほかの季節も一年を通してあるのです、食中毒。ですから季節に応じた情報提供というのを、例えば1年を4回ぐらいに分けて内容をちょっと変えて提供するというのがいいのかなという気がします。

それと、消費者の方というのは大体ぐるり1年回るとみんな忘れてしまうという失礼な言い方ですけども、新しいもの、新しいものに興味がいつてしまうものですから、1年前のいろいろな情報、そのときはしっかり覚えていたはずなのにだんだん薄れていつてしまうのです。ですから、そういう意味で繰り返し情報提供するという必要があるのかなと思います。

○田嶋委員 私の意見としては、食中毒予防に関する誤解というところがいただいた資料の中にありまして、それを見てちょっと意見なのですが、百円均一の、よくお弁当を持っていくときにワサビの殺菌シートというのが一昔前にはやったのです。それをまた学校でもワサビには殺菌効果があるかないかというのを微生物で確認をするという実験をやったりしたことがあって、ワサビには殺菌効果があると、まるでそれが常識のようにあったものが、まさかここで誤解の中に入っていたのだなということを知ってそれに驚きました。

時代が移り変わっていろいろ健康番組などで、この食品には殺菌効果があるとか情報はいろいろ出てくるけれども、正しい情報を得なければ最悪命にかかわる問題ですので、もう少し民間医療にかかわらず、何か正しい知識を具体的に知ることができたら、それを情報発信できたらいいのだらうなと感じました。

○長屋委員 食中毒で男性は無関心というような結果が出ています。それから予想すると、自分は大丈夫だという安心感があるので、その安心感を消す食中毒予防情報を発信すべきだと思います。いろいろな情報媒体はありますが、先ほどおっしゃったように長期的に、季節を視野に入れ適切な方法で、料理をする人、食べる人、両方の目から、簡単にわかるようなシステムをつくるべきだと思います。

以上です。

○穠山副委員長 昨年のこの安全情報評価委員会でも取り上げた課題でも、やはり家庭での食中毒は結構多いのです。例えば二日目のカレーの加熱不足のウェルシュ菌や生卵のかきまぜ後に放置してしまったサルモネラなんかは、すべて食中毒は家庭で起こっているのです。こういったことは意外となかなか対策が余りできていないというところでもありますので、これも何とか、今回やったレシピサイトの情報発信なんかはこれは非常にいいと思うので、こういった感じで事を継続して情報を発信していったらどうかと思います。

また、やはり過去で起きているこういう流通あるいは給食施設で起きている食中毒なんか腸管出血性大腸菌だとかなり重篤で死亡するケースも多いのですけれども、基本的には殺菌剤、食品添加物である殺菌剤を余りやっていないところが原因だということが余りよく知られていない。家庭でも同じだと思うのですけれども、殺菌剤を余り使わない。食品添加物が余りよくないと思っていられるからだと思うのですけれども、そういった形で食品添加物を使わない方向に行くことは余り正しい食中毒予防対策ではないと考えております。その辺を盛り込んで、家庭の中でも対策をすべきであるかなとは考えております。

○志村委員長 私は主に問題になっているのは病原微生物による食中毒ということかと思うのですが、これについてはある意味家庭での安全対策というか、これが可能であろうと。でもそういう意味で言えば、ここに書かせていただいているのですが、食品安全教育、ライフステージの早い時期から行うことが大切だというぐあいに思いますし、そのために、きょう頂戴している添付資料の2というところに「食の安心パトロール家庭版」、こういったものを作成されたり、「子供向けコンテンツによる親子双方への普及啓発」、こういう

ご提案があるわけですが、こういうところをぜひ積極的に進めていかれてはいかがでしょうかというぐあいに思っている次第です。

以上です。

○石井副委員長 家庭での食中毒は、この調査によれば男性は非常に低いという、大体想像したとおりですね。先ほどの課題でも学校教育でというふうにおっしゃってくださっていましたが、私は学校教育の中では家庭科の内容にもちょっと携わっているのですが、小学校から家庭科の調理実習などがあるので、そういうところでは一応書いてあるのです。多分皆さん小中高で、今は男子も高校生まで受けているので小中高で学んでいるのだけでも、やはりこの実態なのです。なかなか自分のその学んだことを自分の生活の中に生かすということは大変難しいことだと思って見えています。学校で教えればそれがすぐその人たちに体の中にしみついていくかというところと全くそういうことではない、もう本当の学校教育の中は一回の契機にしか過ぎないと思いますので、やはりいろいろな形で家庭での食中毒予防ということも呼びかけていかないといけないのだなとすごく思います。

女性は自分が調理を行っていく中でやはりいろいろな不安に思ったりすることが多いのでこういう結果だと思うのですが、やはり男性にも食べるということに関するリスクというものを常に呼びかけていくということが大事なことかなと思います。

いろいろなパンフレットは、私はちょっと盛り込み過ぎなのではないかなと思っていて、何でも入れたい気持ちになるのですけれども、今回のパンフはこの1点みたいな、そういうふうな特徴のあるパンフをつくって、それをいろいろ内容を変えて繰り返し出していくということをひとつ考えてもいいのではないかなと思っています。

○野田委員 資料の2ページのアンケート調査の結果のところに関してで、ウの食中毒予防として取り組んでいることの結果として、トイレの後に手洗いをするが一番多かったということに関してです。トイレ後の手洗い自体食中毒予防にどこまで有効かという話になると、ノロウイルスに対しては有効ですけれども、カンピロバクターなどほかの食中毒に対してはほとんど無効と言っても過言ではないというわけです。すなわち、食中毒予防を行っているという回答した方においても、実際に心がけておられる対策で現在の食中毒予防は困難な側面があります。食中毒予防として一番認識してほしいのは、食品に熱を加えるということだと思いますが、その辺のところがこの結果から見えてきません。食中毒予防と感染症予防とか混同しているというもあるかも知れませんが、食中毒予防に実際に有効な知識が全般的に不足しているように思いました。

また同じようなことですが、エの食中毒に対する認識のところでも2行目あたりですけれども、「生ものの取り扱いに注意」に関してです。もちろんこれは二次汚染等を防ぐという意味合いで必要ですけれども、食品自体の微生物汚染リスクについての認識が少ないと思われるわけです。カンピロバクターにしても腸管出血性大腸菌にしてもノロウイルスも含めてですけれども今の食中毒の多くはいわゆる感染症型の食中毒で、少量の菌が付着していたらもうアウトです。これらの食中毒を防ぐためには食中毒予防の三原則から言えば、加熱するしか対応がないと言っただけでは言い過ぎかもしれませんが、その辺の情報が一般的に多分不足しているというか、都民の認識が足りていないという印象を強く受けました。したがって、やはり生もの全体に対してのリスクというところの認識をしっかりとさせていただくような情報提供が非常に重要になってくると思っています。

以上です。

○平沢委員 私も新聞の記事で食中毒に関する情報はいろいろ発信しているのですが、なかなか伝わっていないようで、どうしたらいいものかなといつも思っているところです。本当に何が効果的かというのがなかなかわからないのですが、やはりいろいろなことをしていく、正しい情報をいろいろなところが発信していくことが大事だと思っております。食の安全に関して、食中毒予防よりも食品添加物を避けると答える人が多いというのも、食の安全についての正しい情報が行き渡っていないのだなということがわかるものですから、食の安全ということで何が一番大事なのかということをしっかり伝えるような情報を発信してほしいと思いました。

レシピサイトは、割と調理が不慣れな人がよく見るのだと思うので、食中毒情報が頻繁に出てくるようになれば、食の安全のために何をすることが大事なのかが認識しやすく、効果があるかもしれないかな思っております。

以上です。

○平林委員 まず添付資料の11をつくっていただき、ありがとうございました。「n」が少なく傾向がはっきりしないということはわかりましたけれども、大体ほぼ毎日食事の用意をされる方のほうが意識が高いかなと思ってこういう質問をさせていただきました。意外に、そういったことでなくて頭でっかちな人もいるのだなということがわかって、ちょっとおもしろかったです。ありがとうございました。

それから食の安全ということでいろいろ皆さんご意見があつて、ほとんど私も同じですけれども、繰り返し季節ごとに毎回毎回新しい認識の情報を提供するということがやはり

必要かと思えます。85になる母親はやはり昔の人ですから、こんなのは昔はおなかを壊さなかったというわけで、それではいけないといろいろ言うわけですが、そういった人たちにもきちんとした情報が伝わるような工夫をしていただければと思います。

以上です。

○峰委員 今回の資料を拝見してわかりましたことは、人間というのは自分に何か危険が及ばないとなかなか情報を得ようとしないものだなということでした。本来ですと、食中毒などが起きないように予防のための情報提供をしていかなければいけないのかもしれませんが、残念ながらそういう人間の悪い性質を考えますと、例えば、それ程大事故にはならなかったとしても、何か食中毒がどこかで発生したというような出来事がありましたら、それをすかさず情報発信の機会と捉えていくとか、情報提供のタイミングというのも戦略的に考えていく必要があるのかなと思いました。

以上です。

○横田委員 書かせていただいているとおりのことなのですが、今、峰委員もおっしゃっていたように、タイミングということ言えば、この場でお話しするのを悩むところですが、今西日本のほうで豪雨で避難所での食中毒の問題というのがメディアでも取り上げられています。そういったことも含めてああいう甚大なことが起きないのが一番ですが、やはりそういったことで食中毒の基本的な知恵というのを、例えば先ほどもどなたかがおっしゃっていましたが、つけないとか、とにかく加熱をするんだとか、ふやさない、避難所なんかですとふやさないみたいなのがどこまでできるのかということも難しいですけれども、そういったことも含めて常に私たちが知っていなければいけない「生活の知恵である」というようなところで、東京都の中でもやはり改めて食中毒のことをホームページの中でお伝えするのですとか、対岸の火事ではないのだというようなことで、いつでもこういったことは私たちの身に降りかかるのだということを繰り返し伝えていく、改めて皆さんで考えるというふうに提示するのもいいのではないかなと、思っています。

以上です。

○渡辺委員 近年この食中毒の啓発というのはかなりやられていて、もう少し意識が高いのかなと思ったのですが、意外と私が思っているよりもちょっと低いというふうに思いました。この調査も1月にやられて、これ先ほど小西先生もおっしゃっていたように、食中毒がある時期とかそういったときにアンケートをやるとまたこの結果も変わってくるのではないかと、やはり一年を通じてそれぞれその時期時期でアンケートをやっ

たほうが良いとは思いますが。

それと、このアンケートで例えばふだんの食事で気をつけているところというところ、結局皆さんは健康のほうですね。どちらかといったら健康のほうに意識が強い、食中毒はちょっと二の次みたいな。これメディアを見ますと、要するに年がら年中健康の話というか、そういった番組はいっぱいやられていまして、食中毒に関しては結局その時期になるとやるということからすれば、もう食中毒はやはり絶えず啓発するのは一年を通じて継続的にやっていくというのが必要ではないかと感じました。

以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございます。では、もしぜひというご意見があれば。

ないようですので、それでは、ただいまの検討内容のまとめと確認を事務局からお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

皆様の意見をまとめますと、1つはこの普及啓発についてですけれども、年間を通して継続的に都の関係機関などで、特に都民に対するリスクコミュニケーションなども含めて普及啓発をしていくことが必要かつ求められるということが一つあるかと思えます。もう1つにつきましては、これは特定の年齢層にターゲットを絞って、また効果的な普及啓発が求められているというような形のもの、この2つの方向性であったかと思えますけれども、よろしいでしょうか。

○志村委員長 ということでございますが、2つのことですね。常日ごろからのそういった情報提供ということ、それから特定の時期等々、こういうところで集中的に、それから特定の対象者、男性であれば男性、お子さんであればお子さんというところに絞って効果的な普及啓発を実施ということ。また、今回の解析結果について、都の関係機関で解析結果を共有して今後の普及啓発に活用していただくということも必要であろうかと思えますので、そういったことでこの委員会としてのまとめとしたいと思えますが、よろしいでしょうか。——ありがとうございます。

では、以上のことを都民ないしまた事業者に対してそういった方向でなさっていただくようご検討をお願いいたします。

以上で課題の検討は終了しましたので、今回検討した課題の今後の取り扱いについて事務局からまとめをお願いいたします。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

ただいまの本委員会でのご検討結果に基づきまして、議題1につきましては、これは対象年齢、小学生ぐらいから高校生ぐらい及び今も大学生に行っていますけれども、あるいはその保護者を対象としまして、鶏肉の生食あるいは加熱不足も含めたものに対して長期的な視点で普及啓発を実施していくといたします。

検討課題の2番に関しましては、1つが都の関係機関、これは保健所とか私ども食品医薬品情報担当も入りますけれども、こちらで解析結果を共有しまして、年間を通して継続的に今後の普及啓発に活用させていただきたいと思っております。また、特定の年齢層に対しての普及啓発につきましては、今回の解析結果を踏まえまして当該層に対して今後効果的な普及啓発を実施してまいりたいと考えております。

以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。

### (3) その他

○志村委員長 続いての議事に移ります。議事3「その他」として事務局から何かありましょうか。

○小川食品医薬品情報担当課長 資料5になります。こちらは「健康食品」による健康被害事例専門委員会の設置規定の改正についてということがございます。

これにつきましては資料5をごらんいただきたいのですが、今年度第1回の当専門委員会におきまして、これは7月3日に開催いたしましたけれども、そこで検討されました規定改正についてご説明いたします。

当専門委員会は平成18年度から設置しておりますけれども、現在は分析評価の対象とする情報としまして、その次に別添がございますけれども、規定の第1の(1)に挙げられた東京都医師会及び東京都薬剤師会を通じて収集した健康情報のみが掲載されております。しかし、1枚目の資料の下のグラフをごらんいただきますとおわかりになりますとおり、健康被害情報の提供件数が年々減少している状況でございます。ちなみに、ここには書いてございませんけれども、昨年度の件数が医師会様が6件、薬剤師会様が2件となっております、3年連続で提供件数が2桁を割っているといった状況でございます。

一方で、健康食品による健康被害事例につきましては、国民生活センターからも発表されているようなプエラリアミリフィカによる健康被害情報など、消費者センターに寄せら

れる被害情報によって明るみに出る健康被害もあります。これについて、私どもで具体的な相談事例について昨年度から試験的に当課のほうに情報提供いただきまして、その内容について活用させていただいているような状況があります。その後、申し合わせをいたしまして消費者センターが受けた危害相談の中で因果関係について専門家の意見を聞きたいというような事例が出てきた場合に、当専門委員会の検討事案とできるような体制を構築していくために改正についてご提案させていただくこととなりました。

この次のページをごらんください。先ほどの別添に戻りますけれども、規定の第1の(2)のアンダーラインの部分が追加の部分でございます。なお、今回行われました当専門委員会では既にご承認をいただいております。本日の委員会でいま一度ご審議をいただきまして、正式に委員長決定とさせていただくという手順をお願いしたいと存じます。よろしくお願いたします。

○志村委員長 それでは、ただいまの内容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。いかがでしょうか、よろしいでしょうか。

では、穂山委員。

○穂山副委員長 これは東京都消費生活総合センターからの情報プラス今までの医師会と薬剤師会からの収集情報と合わせてということですね。

○小川食品医薬品情報担当課長 はい。合わせてご検討していただく資料とさせていただくという形になります。

○穂山副委員長 そこから少しプエラリアミリフィカみたいな事例も出てくる可能性は十分あるということですね。

○小川食品医薬品情報担当課長 はい。

○志村委員長 情報の収集範囲を……。

○小川食品医薬品情報担当課長 今までより拡大させていただくということでございます。

○志村委員長 そういうことでございますが、いかがでしょうか。——よろしいでしょうか。

では、こちらの委員会としては承認ということできたいと思います。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。

○志村委員長 では、事務局で手続等進めてください。

### 3 報告事項

(1) 平成30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

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

まず、「平成30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、本日は専門委員会座長の梅垣委員がご欠席ですので、事務局から報告をお願いいたします。

○中山薬事情報担当課長代理 事務局の中山と申します。梅垣座長にかわりまして報告をさせていただきます。資料の6をごらんください。

今、委員会の規定改正についてご審議いただきましたけれども、そのほか7月3日の本専門委員会で検討されました議事及び報告事項について、簡単ですが順番にご説明をさせていただきます。

まず、「(1) 議事：事例の検討について」ですけれども、平成29年12月1日から本年5月31日までの間に都の医師会から提供されました3事例のうち2事例について検討を行いました。1事例についてはあらかじめ事例の詳細は委員の先生にご送付をして意見をいただいておりますけれども、ちょっと3年ほど前の情報ということで、患者さんの記憶も曖昧ということもありましたので、こちらについては検討せずという結論になっております。2事例を検討しました結果、1事例につきましては類似の事例収集を依頼ということになりました。このことを受けまして、都の医師会及び都の薬剤師会を通じて医療関係者、医師、薬剤師の方々への協力依頼を行っております。こちらの文書は7月10日付で両会の事務局にお送りをしております。また、もう1事例につきましては、事例として蓄積をするという結論に至っております。

続きまして(3)になりますけれども、報告事項として、平成29年度第2回の当専門委員会の結果に基づいてご検討いただきました事例の中で、情報提供すべき事例となりました4事例について資料を作成しまして、医師会及び薬剤師会に発送した旨の報告をしております。また、医師会、薬剤師会での共有事業の一環として、診察や服薬指導の参考とするために本事業開始の平成18年7月1日から平成29年11月30日までに収集をした事例を編集しました資料を作成して、委員会終了後速やかに両会にお送りしましたことを報告いたしました。

次に(4)になりますけれども、今回の委員会の検討事項を含む集計結果として、事業開始の平成18年7月1日から平成30年5月31日までの集計結果をまとめたことを報

告しております。今までの報告数としては、患者数にして277名、製品数としては361製品という累積結果になっております。

以上で当専門委員会からの報告事項を終わります。

○志村委員長 ただいまのご報告について、ご質問やご意見ありましたらお願いいたします。

穂山委員、お願いします。

○穂山副委員長 ご報告ありがとうございました。平成30年7月3日に行われた健康被害事例専門委員会での3事例と、医師会からでの3事例のうち1事例が積極的に情報収集するように努めということになったらしいのですが、これは何か因果関係がある程度疑われるというものなのでしょうか。

○中山薬事情報担当課長代理 明確に因果関係があると検討の結果なったということではないのですけれども、因果関係が比較的強いだろうというところで積極的に情報収集をしていただくというような結論になったものでございます。

○志村委員長 よろしいですか。

## (2) 親子を対象とした食中毒予防啓発資料について

○志村委員長 それでは、次に報告事項の(2)「親子を対象とした食中毒予防啓発資料について」、事務局からご報告ください。

○小澤食品医薬品情報担当課長代理 では、時間の関係もございますので簡単なお説明になりますが、資料7-1、それから同じつづりになりますけれども、1枚めくっていただいて7-2をお手元にご用意ください。

先ほど議事の中でもご説明させていただいておりますけれども、昨年度実施いたしました家庭における食中毒予防に関する調査の結果、食中毒予防のための行動について、子供に教えていることは親自身もしっかりやっているという傾向が見られたところでございます。そこで、家庭での食中毒予防につきまして、親子双方の普及啓発効果が得られるようにということで、現在こちらにございますポスター、リーフレットを作成しているところでございます。委員の皆様におかれましては、お忙しい中、事前に内容をご確認いただきまして、またご意見もいただきまして、まことにありがとうございました。

今回の啓発資料ですけれども、家庭や保育園などでお手伝いですとか食育を始める時期

ということで、4歳ぐらいから7歳ぐらいまでのお子さんとその保護者の方を主な対象として設定をしております。このため、こちら資料7-1がポスターになりますけれども、こちらはできるだけ多くのターゲット層の目に触れるように、今後都内の保育園、幼稚園、それから小児科のある医療機関に配布をいたしまして掲示を依頼する予定でおります。

また、ポスターではやはり情報量に限りがございますので、あわせて資料7-2のリーフレットも作成をいたしまして、こちら配布は行政機関からと考えておりますけれども、主にはポスターのQRコードでリーフレットのほうにもアクセスをできるようにして誘導してごらんいただくといったことを考えております。

ポスター、リーフレットともに8月下旬から9月の中旬ごろの配布を目指しまして今作業を進めております。資料ができ上がりましたら委員の皆様にもご参考に送付をさせていただきますので、ご確認をお願いいたします。

以上でございます。

○志村委員長 ありがとうございます。

ただいまご報告ありました件についてご質問、ご意見等ありましたらお願いいたします。いかがでしょうか。——よろしいでしょうか。

### (3) その他

○志村委員長 では、先へ進みます。(3)「その他」として事務局から報告事項はございますでしょうか。

○小澤食品医薬品情報担当課長代理 では、私から2点ございまして、続けてご報告をさせていただきます。

まず1点目ですけれども、資料8をごらんいただけますでしょうか。

こちらは貝類の自然毒について、先週都のホームページにアップした「食品安全FAQ」というコンテンツでございます。会議冒頭、情報選定専門委員会の穠山座長からご報告いただきましたとおり、さきの情報選定専門委員会で貝類の自然毒に関する消費者への普及啓発についてというテーマについてご検討いただいております。その結果、本委員会での検討課題とはしないけれども、都民が必要なときに情報にアクセスできるように都が情報提供を行って、その状況を報告してくださいというふうにされたところでございます。これを受けまして、資料にございますとおり、潮干狩りなどで自分で貝類を採取するときの

注意点に関するもの。それからもう1つ、カラーのほうになりますけれども、ツブ貝の唾液腺毒に関する注意喚起の2件をQ&A形式で作成したところがございます。こちらにつきましても委員の皆様から事前に多くのご意見をいただきまして、感謝申し上げます。

それからもう1点になりますけれども、資料9をごらんいただけますでしょうか。

こちらは当センターのリスクコミュニケーション事業のご紹介になります。

当センターでは今年度から新たな取り組みといたしまして、現在この夏休みの小学生を対象とした「食の安全こども調査隊」という事業を企画しております。食を扱ういわばプロの施設の見学などを通じまして、食中毒予防について理解を深めていただくというものになっております。開催内容は付属のチラシなどをごらんいただければと思いますが、こういう親子で参加いただくような場も活用いたしまして、本日ご検討いただきました課題に関する情報発信も行っていきたいと考えております。

以上でございます。

○志村委員長 ありがとうございます。

ただいまご報告ありました事項についてご意見等ございましょうか。——よろしいですか。

では、本日予定されていた議事等は全て終了しましたので、進行を事務局にお返しいたします。

#### 4 閉 会

○小川食品医薬品情報担当課長 本日は長時間にわたりまして、予定時間をオーバーし、ご検討いただきましてありがとうございます。本日、委員の皆様からいただきましたご意見を反映するために準備を進めてまいります。

次回の委員会ですけれども、来年の2月ごろの開催を予定しております。先のこととなりますけれども、近々日程調整のご連絡を差し上げたいと思いますので、ご協力いただければと存じます。

それでは、平成30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。まことにありがとうございました。

午後4時01分 閉会