

東京都食品安全情報評価委員会

平成30年度

第2回情報選定専門委員会

日時 平成30年12月3日(月)

13:58~15:02

場所 健康安全研究センター

6A会議室

東京都健康安全研究センター

午後1時58分 開会

1 開 会

○小川食品医薬品情報担当課長 それでは、定刻より少し早いですけれども、皆さんおそろいですので、ただいまより平成30年度第2回情報選定専門委員会を開催いたします。

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。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。よろしくお願いいたします。

開催に当たりまして、当センター企画調整部長の遠藤からご挨拶申し上げます。

○遠藤企画調整部長 企画調整部長の遠藤でございます。委員の皆様には、大変お忙しい中、本専門委員会にご出席をいただきまして、まことにありがとうございます。

本日の委員会でございますが、「小規模給食施設における食物アレルギーの混入防止対策」につきまして、都の保健所が実施をいたしました調査の結果とともにご提示をさせていただいております。今年度第2回の食品安全情報評価委員会に向けまして、忌憚のないご意見をいただくとともに、今後の検討の方向性、また効果的な情報提供のあり方などにつきましてもアドバイスを頂戴できればと存じます。

本日も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 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まして、過半数の委員の出席を必要としております。本日は5名全員の委員にご出席いただきまして、本専門委員会は成立しておりますことを報告いたします。

それでは、今後の進行は座長の穂山様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 穂山です。皆様、こんにちは。お忙しいところをお集まりいただき、ありがとうございます。

それでは、議事に入ります前に、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。どうぞよろしくお

願いたします。それでは、私から資料の確認をさせていただきます。

まず、ダブルクリップどめになっているつづりですけれども、こちらの上のほうから順に資料の確認をお願いいたします。一番頭に次第がございます。1枚めくっていただきますと資料1というものがございます。また1枚めくっていただきますと、資料1-1「平成30年度収集情報」というものですね。こちらがございます。その後に資料2ということで「情報判定シート」がございます。それが1枚ございまして、次が資料3「平成30年度収集情報（報告事項）」。その次に資料4といたしまして「避難所ですぐに使える食中毒予防ブック」の印刷したものがついております。続きまして、資料5「平成30年度食の安全都民フォーラム」のチラシが1枚ございます。それから、続いて資料6といたしまして「食品衛生の窓」と書かれているホームページをプリントアウトしたものに なりますけれども、こちらが1部ございます。次に、参考資料といたしまして「関係規定等」が1部ございます。その後に名簿が1枚、それから座席表が1枚ございます。また、ダブルクリップとは別で、1部「焼いとく？なっ得！肉料理」というこちらのリーフレットを1枚机の上に置かせていただいております。

以上が本日の配付資料でございます。

○穠山座長 皆様、ございますでしょうか。

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、「東京都食品安全情報評価委員会の運営について」の一番最後のほうにありますけれども、その第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」、また「会議において取り扱う情報が、東京都情報公開条例第7条各号に該当する場合」は、「会議の全部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 本日の議事につきましては、配付資料中「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。

○穠山座長 それではお諮りいたします。

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、公開ということではいかがでしょうか。——よろしいでしょうか。ありがとうございます。

(1) 情報の選定

ア 小規模給食施設における食物アレルギーの混入防止対策

○穂山座長 それでは、早速ですが、議事に入りたいと思います。

事前に委員の先生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。

本日は収集情報が1題のみですので、十分議論できると思いますが、事務局より収集理由及び概要を説明いただければと思います。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） それでは、本日のテーマでございます「小規模給食施設における食物アレルギーの混入防止対策」についてご説明をさせていただきます。資料1-1をごらんいただければと思います。

ご承知のとおり、近年、食物アレルギーのある子供は増加傾向にあると言われております。また、保育施設等に対する調査では、食物アレルギーのある園児が在籍している施設の割合は8割を超えるという結果が出ております。このような状況を受けまして、保育施設等では現在給食などでの食物アレルギー対策に尽力されているという状況がございます。

ここで、添付資料12、41ページをごらんいただけますでしょうか。

こちらの資料は、保育施設等における給食の食物アレルギー対策に関する都の主な取り組み状況をあらわしたものでございます。資料にございますとおり、原材料の製造段階から実際に園児等が喫食する段階まで各段階で適切な対策がとられるよう、さまざまに指導や啓発を実施しております。今回の収集情報はこのように多岐にわたる食物アレルギー対策のうち、資料の真ん中あたりになりますけれども、保育園等の給食施設、調理室でのアレルギーの混入防止対策に関するものとなっております。

続いて、添付資料3の9ページをごらんいただけますでしょうか。

実は、本収集情報につきましては、以前平成25年度にも一度食品安全情報評価委員会でご検討いただいたことがございます。こちらがその際の資料でございます。この情報は、東京都の多摩立川保健所が実施した調査結果になりますけれども、この調査は平成22年ごろから継続して実施してきたものでございまして、このときは平成25年度までのデータをもとに委員会でご検討いただいております。その結果、この時点での知見をもとに情報発信をするとともに、引き続き情報を収集することとされまして、都といたしましてはホームページで情報発信を行うとともに、保健所などの現場の監視指導にも活用してきた

という経緯がございます。

それでは、資料1-1の1ページ目にまた戻っていただけますでしょうか。

以上がこれまでの経緯でございます。今回の収集情報は前回平成25年度以降、保健所で調査を継続してまいりました結果を取りまとめたものでございます。

2、平成26年度以降の調査概要をごらんください。(1)～(5)まで大きく5つの調査に分けてご説明をまいります。

まず、(1)食物アレルギーに関するアンケート調査でございます。

こちらは、またあっちこっち行ってしまって恐縮ですけれども、添付資料5、17ページをごらんいただけますでしょうか。調査の結果をまとめた資料になっております。

多摩立川保健所管内の保育園等107施設を対象に事故事例や対策などについてアンケート調査を実施しております。食物アレルギーのある児童数などはほかで行われている調査と同様の結果でございますが、この調査で明らかになったことといたしまして大きく2点ございます。

まずは2、アレルギー事故事例にございますとおり、107施設中45施設、率にいたしまして約42%の施設で事故または事故未遂が起きていたということでございます。具体的にはその下の表のところがございますけれども、通常食の調理に用いた器具をアレルギー対応食の調理にも使用してしまったですとか、おかわりの際の配膳ミスなどが挙げられております。

続いて右上にまいりまして、3、アレルギー事故防止対策の状況をごらんください。

各施設でさまざま工夫されて対策をとられているという状況ですが、特に調理時の対策といたしましては、ソフトの面の対策が中心となっていることがわかりました。これは保育園等の給食施設は小規模なところが多く、ハード面ですとか人員配置といった観点での対策は現実的にかなり難しいという背景があるのかと思います。また、アレルギー対応食専用の調理器具を使用している施設につきましても、おおむね4分の1程度との結果でございました。

それでは、また1ページのほうに戻っていただけますでしょうか。

このアンケート結果などを踏まえまして、保育園などの小規模給食施設での調理器具を介したアレルギーの移行、混入防止対策を検討するため、以降の実験を実施しております。

(2)保育園等給食施設での拭き取り調査をごらんください。

こちらは実際の給食施設でアレルギーを含むメニューを調理し、その調理に使用し洗浄

した食器や調理器具などを拭き取り、アレルゲンが残留しているかどうかを確認したものでございます。結果は下の表のとおり、調査した6施設全てで洗浄後の食器、器具のいずれかからアレルゲンを検出しております。

続いて2ページにまいりまして、(3) 保育園における翌日給食へのアレルゲン移行調査でございます。(2) の調査は器具等の拭き取り検査でございましたけれども、この(3) の調査は、その器具を介して次に調理した食品にアレルゲンが移行するかどうかを確認したものでございます。検査の結果は、いずれの給食からも検査対象としたアレルゲンは検出されなかったというものでございました。

今回検査を行った施設では、調理器具の洗浄方法はまちまちでございましたけれども、調理器具を介したアレルゲンの混入防止といった観点からはいずれも適切に洗浄されているものと考えられました。

以上、(2)、(3) は実際に保育園等で行った調査でしたけれども、続いての(4)、(5) は実験室レベルでさまざまな条件を設定して実験を行ったものとなります。

まず、(4) 調理器具等からのアレルゲン移行実験ですが、こちらは先ほどの給食施設同様、洗浄後の器具を別の食品の調理に使用いたしまして、アレルゲンが移行するかどうかを確認したものでございます。下の表にございますとおり、調理する食品や器具、洗浄の条件などを変えまして、6種類の実験を実施しております。

実験の詳細は割愛いたしますが、まず、いり卵の調理に使用した器具を用いてコーンスープを調理した実験では、コーンスープから卵は検出されませんでした。ただ、過去の事故事例を踏まえまして、菜箸に卵液をつけてコーンスープを一まぜした場合には卵が検出されております。また、マカロニや焼きうどんを調理し、それぞれその後コーンスープを調理した実験では、適切に洗浄された器具を使用した検体からは小麦は検出されませんでした。洗浄していないざるを使用した場合や、見た目に洗い残しがある状態の器具を使用した場合にコーンスープから小麦が検出されております。

次に、卵、乳、小麦を含むものとしてカスタードクリームを調理し、その後コーン炒めを調理した実験でも同様の結果となっております。見た目に洗い残しがない状態まで器具を洗浄した場合にはアレルゲンの移行は確認されなかったという結果が得られております。次の調乳用スプーンの取り違えを想定した実験でも上の実験と同様、通常の調製粉乳に使用したスプーンを洗浄せずにアレルギー対応ミルクの調整に使用したところ、乳が検出されております。最後に、揚げ油の履歴管理ミスを想定した実験になりますが、小麦を

含む春巻き、さつま揚げを揚げた油で魚のすり身揚げを調理したところ、すり身揚げから小麦が検出されております。

これらの実験から、繁忙時などアレルギーが付着した器具を適切に洗浄せずに、または誤ってアレルギー対応食に使用してしまうと事故発生のおそれがあるということが実験結果として改めて確認されたところでございます。

3 ページに移りまして、最後の実験になります。(5) 調理器具等の洗浄実験ということで、調理器具に付着したアレルギーを効果的に洗浄する方法について検討を行っております。なお、乳に関しては、平成25年の委員会で既にご検討いただいておりますので、今回は主に卵と小麦に関する実験結果をご報告いたします。

添付資料9、29ページをごらんいただけますでしょうか。

まずは、卵の調理に使用した器具の洗浄実験になります。表2をごらんください。

オムレツの調理に使用した器具につきまして、すすぎの有無、つけ置きの有無、それから薬剤の種類を変えたときに、洗浄後の器具から卵が検出されるかどうか、拭き取り検査したものでございます。いずれの条件でも最後に温水と弱アルカリ性洗剤による洗浄を実施しております。また、下の写真にございますとおり、菜箸や泡立て器では凹凸や複雑な構造の箇所での洗い残しが想定されることから、先端と上部を分けて検査をしております。

結果は表のとおりでして、洗浄前のすすぎを行わなかった場合にはフライパンを除く全ての器具から卵が検出されております。一方で、すすぎとつけ置きを行った場合には菜箸の先端、フライ返しを除きまして卵は検出されませんでした。菜箸については、上部からは検出されておられませんので、先端の凹凸形状が卵の除去を困難にしている可能性が考えられました。

2の実験は、同じく卵につきまして器具の材質による残留性の違いを確認するため、さまざまな材質の器具について洗浄実験を行ったものでございます。

32ページの中ほど、表4と表5をごらんください。表4のとおり、つけ置きを行わなかった条件Aでは全ての材質の器具から卵が検出されております。一方、表5のとおり、つけ置きを行った条件Bの場合、ステンレス製の器具では卵が検出されませんでした。

続きまして、3、小麦に関する実験です。2の実験と同様、さまざまな材質の器具を用いましてマカロニサラダを調理し、洗浄した器具を拭き取り検査しております。

結果は34ページの上のほうにございます表7をごらんください。予洗い、つけ置きをせず洗浄のみ行った条件Aでは、凹凸のある雪平鍋や菜箸の先端、ざるなどで小麦が検出

されましたが、予洗い、つけ置きも行った条件Bでは、それらを含め全ての検体で小麦を検出ませんでした。

最後に、4、つけ置き条件に関する実験です。35ページをごらんください。卵、乳、小麦を含むカスタードクリームを調理した器具や食器を表8の各条件で洗浄し、拭き取り検査を実施いたしました。結果は表9、表10のとおりでございます。表面に凹凸のある雪平鍋や竹製のへらではどの条件でもアレルギーが検出されております。食器に関しては40度、200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液と洗剤の混合溶液につけ置きした条件Cではアレルギーは検出されませんでした。

これらの結果から、予洗いやつけ置きの実施に一定のアレルギー除去効果があることが確認された一方で、調理する食品や器具の材質、構造によっては洗浄等によりアレルギーを落としにくい場合もあることが推察されたところでございます。

それでは、3ページに戻っていただきまして、3、まとめになります。

調査を実施した保健所では、小規模給食施設におけるアレルギー混入防止対策といたしまして、4ページに①から⑥までポイントを示しておりますけれども、これらのポイントを含むリーフレットを作成するとともに、講習会も実施いたしまして保育園等の関係者への普及啓発を実施しているところでございます。

長くなりましたけれども、本収集情報につきまして、評価委員会での検討の必要性及びこれら情報の活用方法等につきましてご検討いただければと存じます。

ご説明は以上になります。

○穂山座長 ご説明、ありがとうございました。この課題について皆様からご意見いただきたいと思っております。あらかじめ情報判定シートにお書きいただいているかと思っておりますけれども、お手元にありますでしょうか。きょうは1題だけですので、皆様から忌憚のないご意見をいただければと思っておりますが、まず石井先生、いかがでしょうか。

○石井委員 小規模給食施設は非常に食数が少ないこともありますがけれども、調理を担当している方も少なく、ほとんど1人で通常の食事とアレルギー食と全部担当してやっているというのが現状だと思うんですね。この器具の洗い残しとかそういうようなこの実験結果はとても説得力がありますし、何をどうしなくてはいけないかということがすごくわかり、ただ気をつけてねというよりはずっと説得力があるので、とてもいいなと思っていました。

○穂山座長 ありがとうございます。非常に大変ですがけれども、予洗とかつけ置きとか

1人でやるのは結構大変ですよ。

○石井委員 基本はアレルギー食を先につくって、その後アレルギー外の普通の食事をつくるということを基本にしてご指導されているんですよ。多くの栄養士さんは、それはきちんと守っているようなことを聞きます。でも、本当に1人でやるので、大体は器具も別にして用意しておくのがいいと思うのですけれども、その収納場所とかいろいろなことでそのようにできないというところもあると聞きますので、どのようなことを注意しなくちゃいけないかというのはとても大事なことだと思います。

○穂山座長 ありがとうございます。

それでは、小西先生、いかがでしょうか。全て「○」で。

○小西委員 私もこの情報は非常に緊急な情報というか、必要性があると判断いたしました。ここにも書いたのですけれども、お配りいただいた資料の15ページを見たときに、よく読めばわかるのですけれども、ぱっと見たときに「◎」とか「○」とか「×」とか「△」とそういう表示になっていますよね。こここのところの「○」が何を言っているのか、使っていていいよという「○」だというのは読めばわかるのですが、もうちょっとわかりやすく、ぱっと見てもわかるような絵でも何でも、オーケーとかね、そういう表示の仕方をしたらよろしいのではないかなと思いました。

○穂山座長 ここはもうちょっと改良したほうがいいということですね、情報を。

○小西委員 使ってもオーケーとか。

○穂山座長 なるほど、わかりました。

それでは、志村先生、いかがでしょうか。

○志村委員 私はこの判定シートにありますように、被害の未然防止というところがどうつけていいかちょっとわからなかった、もう既に出ているということかなとも思っています。空欄にしてあります。いずれにしても、ここに書かせていただいたように、1割以上のお子さんがショック症状を経験していたり、40%超の施設で事故もしくはヒヤリハット事例があるというようなことがありますので、緊急に対策を立てていかなきゃいけないかということだと思います。

特に、コンタミネーション防止ということで今回のご検討は非常に大事なヒントを提示されているかと思いますが、逆に過度に神経質にならないようなところも大切かと思いません。先ほどご説明があった中で、一旦調理で使った器具を再度使ったときのコンタミということで、見た目しつかりとれていればよからうというようなお話もあったかと思いません。

が、そういったところは適切にご提示いただくということもまた大事ではないかなと思います。あとはしっかりこすり取るというようなところも大事なような気がしているところ
です。

以上です。

○穠山座長 ありがとうございます。1割以上ショック症状を起こしているということから緊急対応が必要ではないかということで、ただ、余り過度に神経質にならずに、危害をしっかりと防ぐということの情報提供が必要ではないかということですね。わかりました。

それでは、長屋先生、いかがですか。

○長屋委員 私の判定も同様に評価委員会で検討すべき必要があると思います。自由意見でもいろいろ提案させていただきましたけれども、添付資料の1ページの5の食物アレルギーのアンケートの結果、平成11年から26年まで増加現象にあることが明らかです。

最近の話で恐縮ですけれども、女性が出産後、職場に復帰するという確率が高くなり、その結果、保育所の増加の要因にもなっていると推測します。先ほどの添付資料にもございましたように、給食の施設でのコンタミネーションの防止対策は簡単なように感じます。1つに調理の器具を専門的にする、2つに同じフロアで調理時間の区分、3つに専従の料理人にするのですが、対象範囲が広いだけに関係者の周知徹底は難しいと思います。なので、施設責任者の意見を参考に、お互い協力して改善していく方法を再度検討すべきだと思います。

以上です。

○穠山座長 ありがとうございます。食物アレルギーのお子さんがふえているということと、女性の社会進出で保育園の増加が多くなっているということから、保育園等で専従の調理従事者が行う場合は、直接関与しているとの理解が高まれば容易に対策ができるのではないかとということですね。わかりました、ありがとうございます。

おおむね皆さん、先生方は、評価委員会の課題に挙げるというご意見ですけれども、私も同じようにこれは調理をする上で非常にいい情報ですので、評価委員会で検討していただければなと思っています。

ただ、さっき小西先生からもお話があったように、ややわかりにくいまとめ方もありますし、検出のキットのイムノクロマトが、検出限界値が25ng/mlという、これはどこの検出限界なのかがちょっとよくわからないので、やや理解に苦しむ部分が若干ありました。ELISAでは検出限界が10μg/gと、これは恐らく食品中の値を言っている

のではないかなと思いますが、このイムノクロマトはマニュアルがここに示されていないので私はよく理解できなかつたのですけれども、そこだけ情報としてやや不足していたかなと思ったので、正しい情報提供に「△」をいたしました。それ以外は有益な情報ですので、ぜひ情報を何らかの方法で伝えていけたらいいのかなと思っております。

ほかにご意見ありますか、何か。よろしいですか。

はい、長屋先生。

○長屋委員 添付の資料、掲載情報、アンケート調査結果など、情報量が過剰で、理解力の減少につながっているのではないのでしょうか。

○穂山座長 添付資料の17とかですか。

○長屋委員 そうですね。例えば37ページの資料とか。もうちょっと簡単な方が良いと思います。同じページの添付資料の10もそうです。最終的に調理をする方々の周知徹底を目標にする事を考慮すると、わかりやすいアプローチの方のほうが良いと思います。

○穂山座長 わかりました。これは次の評価委員会のときにもう一度そこを議論しますか、情報のまとめ方に関与していますので。

それではよろしいですか、ほかにご意見ありますか。

それでは、この検討内容のまとめと確認を事務局からご説明いただけますか。

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。委員の皆様のお話を伺っていると、全体的に今回の小規模給食施設におけるアレルギー混入防止対策の推進に向けまして、過去平成25年以前、及び今回得られた知見に基づきまして、評価委員会で検討をすると皆さんお考えということはお受けいたしました。その検討内容とか方法ですけれども、情報提供の内容や対象者などについて、あるいは活用方法などにつきまして食品安全情報評価委員会での検討課題とさせていただくことがよろしいかと思っておりますけれども、いかがでしょうか。

(「賛成です」と呼ぶ者あり)

○穂山座長 よろしいですか。それでは情報選定専門委員会として、この小規模給食施設におけるアレルギー混入防止対策の推進に向け、過去及び今回得られた知見について、情報提供等の活用方法を食品安全情報評価委員会の検討課題とするということにしたいと思います。

3 報告事項

(1) 加熱不十分な肉料理に関する注意喚起

○穂山座長 それでは、一応これで議事の検討は終わって、次に3の「報告事項」に移りたいと思います。

事務局から、「加熱不十分な肉料理に関する注意喚起」について報告をお願いします。

○浦野食品医薬品情報担当主任 事務局の浦野でございます。よろしくお願いいたします。資料3と、あと別でお配りしておりますこちらのリーフレットをごらんいただけますでしょうか。報告事項といたしまして、「加熱不十分な肉料理に関する注意喚起」についてご報告させていただきます。

生や加熱不十分な食肉による食中毒の危険性や十分な加熱の必要性などについては、従前よりさまざまな手法で消費者への普及啓発や、事業者への指導を実施しているところでございます。

このたび、芝浦食肉衛生検査所が「加熱不十分な肉料理に関する注意喚起」をテーマに、食肉衛生検査所の専門性を生かした普及啓発資材を作成いたしましたので、ご紹介させていただきます。

芝浦食肉衛生検査所ですけれども、と畜検査や衛生監視などを通じて、食肉市場内の事業者に対して安全な食肉の提供について指導を行っている事業所でございます。一般消費者を対象とした普及啓発の機会は、年に一度、食肉市場が一般公開される食肉市場まつりなど限定されてはおりますが、日ごろから普及啓発資材の内容の充実や拡充に努めているところです。

芝浦食肉衛生検査所では、新たな普及啓発資材として、平成29年度にこちらのリーフレットと牛肝臓標本、平成30年度に普及啓発動画を作成いたしましたので、それぞれについてご説明させていただきます。

まず1つ目、リーフレットですけれども、別でお渡ししているものでございますが、ごらんのとおり、各年齢層に親しみやすいものとなるようにイラストを多用した漫画形式のデザインとなっております。内容については、過去の普及啓発事業等で行ったアンケート結果から「新鮮なら大丈夫」ですとか、「飲食店で出てきたものなら大丈夫」など、消費者の方が誤解している点を中心に実験の結果やグラフなどを示しつつ解説しております。また、安全な加熱の目安を実際の肉やレバーの写真を用いて解説することで、一目で理解

できるような内容となっております。

次に2つ目、牛肝臓標本ですけれども、資料の3を2枚めくっていただいて、裏面をごらんいただけますでしょうか。こちらに写真を掲載しておりますが、こちらは実物の牛の肝臓に処理を施しまして、肝臓の構造を細部まで観察できるように加工したものになります。皆様ご承知のとおり、肝臓は血管や胆管など全体に管が張りめぐらされたような、網の目のような構造になっておりまして、これらの管は腸へつながっていることから、腸に存在する食中毒起因菌がこれらの管を通して肝臓の隅々まで広がる可能性があります。肝臓を安全に食べるためには中心部までの十分な加熱が必要ということで、現在、牛や豚の肝臓を生で提供することは禁止されております。

こうした構造を可視化するべく、実物の牛の肝臓の組織を露出させまして、細かい管が分布する様子を観察できるように作成した標本がこちらになります。この標本を先ほど申し上げました食肉市場まつりにて、解説パネルつきで展示し、レバ刺しや加熱不十分なレバーの危険性について説明をいたしました。展示を見た来場者の方に対して理解度調査を実施したところ、99%の来場者の方がレバ刺しや加熱不十分なレバーの危険性を理解できたと回答しております。

最後に3番目の普及啓発動画ですけれども、こちらは先ほどご紹介したリーフレットの内容をベースに作成したもので、こちらのリーフレットの作成に当たって実施した実験の様子ですとか、あとは先ほどの肝臓標本の写真なども掲載しまして、より視覚的にわかりやすいものとなるよう工夫をしたものになります。作成した動画はYouTubeや東京動画にアップロードしまして、広く一般の方にも見ていただけるような体制になっております。

これらの普及啓発資材は、食肉市場まつり等で活用されているほか、リーフレットは保健所において事業者への指導にも活用されております。

ご報告は以上になります。

○ 亀山座長 ただいま報告がありました件につきまして、ご質問やご意見がありましたらお願いいたします。

小西先生。

○ 小西委員 今回のイベントですけれども、どういう方が来場していらっしゃるのでしょうか。

○ 浦野食品医薬品情報担当主任 食肉市場まつりは、主に一般の都民の方です。食肉市場

まつりではお肉が安く売られていたり、試食をやっていたりするので、結構一般の都民の方がいらっやいます。確かに食肉衛生検査所のブースに来られる方というのはちょっと食品安全に関して興味をお持ちの方だとは思いますが、基本的には一般の消費者、都民の方になります。

○穠山座長 長屋先生。

○長屋委員 市場まつりの来場者の9割から加熱の重要性を理解できたとの回答ですが、これは口頭の回答なのですか、それともどのような形で集計なさったのでしょうか。

○浦野食品医薬品情報担当主任 先ほどの資料3を2枚めくった裏面の資料をごらんいただければと思うのですが、肝臓標本の第2図の下に第3図というところで理解度調査用紙の写真がありますが、このように参加者の方にシールを張りつけてもらうような形で理解度チェックをしております。

○穠山座長 よろしいでしょうか。標本を見せるとかなり効果があるということですね。

どうぞ、石井先生。

○石井委員 1つ質問していいですか。今の第4図の中心温度の推移ですけれども、これは何度で加熱したのですか。焼いたのですか、焼きの状態ですか。

○浦野食品医薬品情報担当主任 すみません、何度からかというデータは今ちょっと手元にございませぬ。

○石井委員 いや、調理方法だけでもいいです。焼いたのか、ゆでたのかを教えてください。

○浦野食品医薬品情報担当主任 少々お待ちください。

○石井委員 水の中か、多分焼いたんですね。

○浦野食品医薬品情報担当主任 焼いたか、ゆでたかということですね。申し訳ありません、実験の詳細のデータが今手元にありませんので、後ほど確認して回答いたします。

○穠山座長 では、後ほど情報をお伝えいただければと思います。

ほかにありますか。どうぞ、志村先生。

○志村委員 この肉料理、「焼いとく？なっ得！肉料理」のこのリーフレットが大変説得力あるエビデンスを見せていただいていると思います。ひき肉料理の危なさというのがまさにあって、表面の汚染されたものが中まで行っちゃうよということ、またこのレバーの危険性、こういったものもわかりやすいと思います。これまでこういった試み、わかりやすく工夫されてというようなことはいろいろトライされていらっやったわけですね。

こういう形でさらに都民の皆様に情報を伝えていただけると大変ありがたいなと思います。

○穠山座長 ありがとうございます。

ほかによろしいですか。どうぞ、長屋先生。

○長屋委員 私も肉料理のパンフレットは目立って良いと思います。これは普通の食品店やレストランにも配布するのでしょうか。

○浦野食品医薬品情報担当主任 保健所等では一般の飲食店を含む事業者の方に指導するツールとして使っていると聞いております。

○穠山座長 できるだけ事業者に広く伝えていただければなと思います。

それではよろしいですか。

4 その他

(1) 鶏肉の生食防止に関する中学生向け普及啓発

○穠山座長 それでは、最後に4の「その他」に移ります。

まず、(1)「鶏肉の生食防止に関する中学生向け普及啓発」について事務局から説明をお願いいたします。

○浦野食品医薬品情報担当主任 それではご説明させていただきます。資料はございませんが、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きました「大学生を対象とした鶏肉の生食等に関する実態調査」のご検討の結果を受けまして、その後の対応をご説明させていただきます。

委員会の場において、鶏肉の生食に特化した普及啓発をライフステージのなるべく早い段階からさまざまな媒体により実施すべきとされたことと、鶏肉の生食を始める時期が中学生から高校生が多いという調査結果もあったことから、現在、中学生を対象とした普及啓発について検討を行っております。

内容としては、鶏肉にはカンピロバクターがおり、生や加熱不十分での喫食により食中毒を起こすリスクがあるという旨に絞りまして、啓発チラシを作成、配布する予定です。また、あわせて試行的にSNS等で使用することを想定した啓発ツールも作成する予定です。チラシのみでは一過性の情報提供のみで終わってしまうため、中学生が反復的に情報に触れる機会をつくることや、またSNSを通じた中学生同士のつながりによる啓発効果

の横方向の広がりというのも期待しての試みとなります。

なお、中学生を対象とした情報提供についてはノウハウが少ないため、今回は都内全域ではなく、まずは多摩地区の3市、日野市、多摩市、稲城市の中学生を対象にパイロット的に実施して、チラシの配布とともに内容に関するアンケート調査を行いまして、得られた結果をもとに効果的な原画に修正した上で全都的な展開を検討していきたいと考えております。

現在は、原画作成を委託する事業者の選定を実施している段階でございます。委託事業者を決定後、チラシ、SNSツールの内容を固め、チラシの配布、アンケートの実施、さらには修正原画を作成するといったスケジュールを予定しております。今後、啓発チラシの原画案等のご確認をお願いさせていただき予定しておりますので、その際にご協力いただけますと幸いです。

この件についてのご説明、ご報告は以上でございます。

○穠山座長 ありがとうございます。ただいま事務局から報告がありました事項について、ご意見ありますでしょうか。

どうぞ、志村先生。

○志村委員 これはなかなか難しいことかもしれないのですが、ギランバレーについては触れないということですか。

○浦野食品医薬品情報担当主任 ギランバレーについては、今のところ必須要素としてはいないのですが、取り入れた方が啓発効果が高まるとアンケート調査結果等が出た場合には取り入れていくという予定でおります。

○穠山座長 小西先生、どうぞ。

○小西委員 中学生ぐらいから食べ始める機会が多いということは、中学生は余り外食はしないと思うので、ご家庭でそういう食事が出される機会があるのではないかなと思うんですね。ですから、ぜひそのパンフレットをうちに持って帰って、料理をつくってくれる人に見せましょうとか、そういうことまで言っていただくと効果が高いのではないかなと思います。

○穠山座長 長屋先生、いいですか、よろしいですか。

○長屋委員 家庭で料理をするのは主に母親、父親もいますけれども、食卓でのコミュニケーションまで浸透する形態が効果的だと感じます。ご飯を食べながら問題を子供たちに教えるのも一つの方法だと思います。

○穠山座長 どうぞ。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） 補足で恐れ入ります。今、小西委員それから長屋委員からも家庭の中での情報共有というなお話をいただきましたけれども、今年度作成をいたしました親子で学べる『食中毒ずかん』というリーフレットの中でもやはり肉は生で食べないようにということは訴求をしております。配布先が保育園、幼稚園ですとか、あとは小学校の低学年向けということで作成したものにはなりますけれども、そういった媒体は既に今つくって周知を図っているというところなんです。今回はもう一つ上の世代ということで中学生を対象にやっつけようというものになります。

○穠山座長 よろしいですか。資料ができれば、またよろしくお願いします。

（２）災害時の食中毒予防に関する普及啓発

○穠山座長 それでは、続いて（２）の「災害時の食中毒予防に関する普及啓発」について事務局から説明をお願いします。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） それでは、「災害時の食中毒予防に関する普及啓発」ということで、資料４をごらんいただけますでしょうか。

こちらは平成２８年度になりますけれども、食品安全情報評価委員会でご検討をいただきまして作成をいたしました「避難所ですぐに使える食中毒予防ブック」ですが、こちらにつきまして今後の予定などをご説明させていただければと思います。

こちらの冊子につきましては、避難所が開設された際に避難所の管理者の方がすぐに使えるマニュアル類ですとかポスター類を１冊にまとめたものでございます。昨年度作成をいたしまして、都内の各区市町村あてに、指定されている避難所の数、送付をさせていただいているというところでございます。

ご存じのとおり、その後も今年に入りまして平成３０年７月豪雨ですとか、平成３０年北海道胆振東部地震など国内で大規模な災害が発生をしております、このうち平成３０年７月豪雨に際しましては被災地にこの食中毒予防ブック１００部を送付いたしまして、現地避難所等でご活用いただいたところでございます。

資料４を１枚めくっていただけますでしょうか。こちらにございますとおり、東京都では本年の災害を踏まえまして、全庁的に防災事業の緊急総点検を実施いたしまして、現在、点検結果を受けた見直し等の作業を進めております。

もう1枚めくっていただきますと、避難所の快適性向上ということで、食中毒予防の観点からは、特に平成30年7月豪雨におきまして被災者の方々が食中毒のリスクが増す夏ですね、猛暑の中での避難生活を強いられたということがございましたので、今後それらの状況などを調査いたしまして、食中毒予防ブックの見直しを検討することとしております。調査の進捗等につきましては、次回の食品安全情報評価委員会の場でまたご報告をさせていただきますと予定でございます。

この件のご説明は以上でございます。

○穂山座長 ありがとうございます。ただいまの事務局からの報告について、ご意見はありますか。

これは何年、2年前ぐらいにつくったのでしたっけ。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） 昨年度、1年前になります。

○穂山座長 前回の北海道とか西日本の豪雨のときも、これはちょっと新たな問題としてやはりアレルギー、さっきやった食物アレルギーの対策、避難所での対策とか、液体ミルクが認可されたので、その辺のことも少し追加していければなと私個人的には思っています。

○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。この後、被災地の方などにいろいろ調査をしていく予定でおりますので、その中でそういった状況についても調査をして、その結果を踏まえて改訂の内容を検討していきたいと思っております。

○穂山座長 よろしいですか。

(3) その他

○穂山座長 それでは、その他の(3)「その他」、事務局から何かありますかでしょうか。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） では、その他の「その他」といたしまして、資料5をお手元にご用意いただけますでしょうか。最後に2点、リスクコミュニケーション、情報発信の関連でご報告をさせていただきます。

まず、この資料5ですけれども、1点目になりますが、本年9月に開催いたしました食の安全都民フォーラムの開催結果についてご報告をさせていただきます。

食の安全都民フォーラムは、ご承知のとおり、テーマに関する専門家ですとかさまざまな立場の方々にご登壇いただきまして、シンポジウム形式で基調講演やパネルディスカッ

ションを行うリスクコミュニケーション事業でございます。

今年度のテーマはこちらにございますとおり、『「生で食べる」を考える。』ということで、よく日本人は生食が好きだというようなことを言われたりいたしますけれども、その日本における生食のルーツですとか安全面のリスク、それから対策について、魚、卵、それから肉など食材ごとにパネリストの方々からご紹介をいただきまして、また参加者の方々からの事前質問にお答えをいただくというようなことで情報共有を図っていただいたところでございます。なお、当日は114名の方にご参加をいただいております。

続きまして、2点目になりますけれども、資料6をごらんいただけますでしょうか。都が運営する「食品衛生の窓」というホームページリニューアルを本年10月に行いましたので、ご報告をさせていただきます。

資料の表面がリニューアル後、裏面がリニューアル前となっております。

昨年度、食品安全情報評価委員会でのご検討を受けまして実施いたしました「家庭における食中毒予防に関する調査」の結果、この食品衛生の窓につきまして、内容は有用けれども、そういった評価をいただきました一方で、さまざま改善の視点もいただいたところでございます。具体的には構成やレイアウトが使う人の視点に立っていないですとか、視覚的に訴えるものがないなどの意見がございました。そこで、特に本委員会でご検討いただいた都民向けの情報を掲載しております「たべもの安全情報館」というコンテンツにつきまして、食品衛生の窓の中で目立つようにレイアウトやアイコンの見直し、それからスマートフォン対応など整理、改修を図ったところでございます。

ごらんのとおり、今年度作成いたしました「食中毒ずかん」のイラストを活用いたしまして、レイアウト的にも「たべもの安全情報館」を一番上に配置することでほかに埋もれずにコンテンツをご認識いただけるよう配慮しております。

簡単ではございますが、その他といたしましてのご報告は以上でございます。

○ 穂山座長 ありがとうございます。ただいま事務局から報告のありました事項についてご意見ありますでしょうか。

この『「生で食べる」を考える。』の食の安全都民フォーラムの企画は、そちらの事務局のほうでやられているということですか。

○ 小澤課長代理（食品医薬品情報担当） はい。こちらで企画をしております。

○ 穂山座長 パネリストの田崎先生が食品衛生の立場として。

○ 小澤課長代理（食品医薬品情報担当） そうですね、はい。

○穂山座長 あと、食品衛生の窓は、これはスマートフォンでもこの画面になっているということですか。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） スマートフォンにしたときに、以前はこのままのデザインで小さく画面表示される形になっておりまして、字が小さくなって見えにくいというのがありましたので、スマートフォンで表示したときに、見やすくレイアウト変更されて字も大きくなるというような設定をしたところになります。

○穂山座長 よろしいですか。

○長屋委員 参考程度に、どのくらいの人数が画面にアクセスしたのですか

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） すみません、すぐにちょっと数字が出ずに大変恐縮ですけれども、年間のアクセス数で延べになりますけれども、数百万という規模だったかと思います。

○穂山座長 ありがとうございます。

ほかによろしいでしょうか。ほかにありますでしょうか、委員の先生方はありますか。事務局からありますか。——よろしいですか。

特にないようでしたら、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回東京都食品安全情報評価委員会につきましては、来年2月の中旬ぐらい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、評価委員会委員の皆様にご検討いただくこととなります。あわせて報告事項などについても、今回ご報告させていただいた内容についてもあわせて評価委員会でもご報告させていただく予定としております。その際に、できれば先ほどの「加熱不十分な肉料理に関する注意喚起」の部分で、もう少し内容をビジュアル的にもごらんいただけるような工夫もできればしたいと考えておりますので、よろしくお願いたします。

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いてご報告をお願いいたします。よろしくお願いたします。

○穂山座長 了解しました。

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します。

5 閉 会

○小川食品医薬品情報担当課長 本日は、大変充実したご検討内容で、かつ円滑にご討議いただきましたので、非常に早く時間が終了いたしました。またいろいろありがとうございました。

それでは、予定時間より多少早いですが、本日の専門委員会はこれにて終了させていただきます。どうもありがとうございました。

○穠山座長 ありがとうございました。

午後 3 時 0 2 分 閉会