

東京都食品安全情報評価委員会

令和2年度

第2回情報選定専門委員会

議事録

日時 令和2年12月22日(火)

9:59～11:19

場所 健康安全研究センター

6A会議室(オンライン開催)

## 1 開 会

○平井食品医薬品情報担当課長 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2年度第2回情報選定専門委員会を開催いたします。

本日は、お忙しいところ本専門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ございます。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、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て、本専門委員会の石井座長を除き、委員の皆様にはリモートにて参加していただいております。初めてのウェブ開催ですので、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方にお手数をおかけするかもしれませんけれども、円滑な会議の運営にご理解、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

それでは、開催に当たりまして、当センター健康情報解析担当部長、杉下からご挨拶申し上げます。

なお、杉下は当センターの部長を兼務しておりますが、新型コロナウイルス感染症対策本部における業務が主でございますので、本日は都庁舎内からリモートにてご挨拶をさせていただきます。よろしくお願いいたします。

○杉下健康情報解析担当部長 皆様、健康安全研究センター健康情報解析担当部長の杉下でございます。専門委員会の開催に当たりまして、事務局を代表してご挨拶申し上げます。

委員の皆様におかれましては、年末の大変お忙しいところ、情報選定専門委員会にご出席いただきまして、誠にありがとうございます。また、今期委員をお引き受けいただきましたこと、改めてお礼申し上げます。

本委員会は、文字どおり食品安全情報評価委員会で検討する食品安全情報を選定し、評価委員会における議論の方向性をご検討いただく場でございます。本日は「『新しい日常』における食中毒予防に関する情報」1題についてご検討いただくほか、前回ご検討いただきました「冷凍メンチカツなどの凍結流通品に関する情報」への都の対応状況について報告させていただく予定としております。

限られた時間ではございますが、委員の皆様から忌憚のないご意見をいただければと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○平井食品医薬品情報担当課長 杉下は新型コロナウイルス感染症対策業務のため、ここで中座をさせていただきます。よろしくお願いいたします。

本日の専門委員会は今年度第2回目でございますけれども、第1回は書面開催でございましたので、ここで改めまして委員の皆様のご紹介をさせていただきます。配付資料の名簿をご覧くださいと思います。名簿の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いただきたいと思います。

では、最初に穂山浩委員、よろしくお願いいたします。

○穂山委員 おはようございます。国立医薬品食品衛生研究所の穂山と申します。よろしくお願いいたします。私はもうこれで多分、4期目ですか、ちょっと覚えていないですけども、前回から継続で選定委員をさせていただいております。いろいろ食品の安全の問題が結構ありますが、ここで都民の皆様へ情報を効率的に伝えるというような会議で、いつも勉強させていただいております。よろしくお願いいたします。

○平井食品医薬品情報担当課長 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 石井と申します。よろしくお願いいたします。今日はちょっと私だけ会場に来て参加しています。よろしくお願いいたします。

○平井食品医薬品情報担当課長 続きまして、久我和也委員、よろしくお願いいたします。

○久我委員 公募委員の久我と申します。民間人ですのでなかなか知識的に至らない点等もあるかもしれませんが、どうぞよろしくお願いいたします。

○平井食品医薬品情報担当課長 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 小西良子と申します。私は麻布大学のときから参加させていただきまして、麻布大学はこの3月で定年退職いたしました。今は東京農業大学で栄養科学科の管理栄養士の教育に携わっております。ここで得た知識というのも非常に役立っており、勉強させていただいています。どうかよろしくお願いいたします。

○平井食品医薬品情報担当課長 続きまして、関崎勉委員、よろしくお願いいたします。

○関崎委員 関崎と申します。ちょっと慣れない作業で、的外れな意見を述べてしまい皆様にご迷惑をおかけするかもしれませんが、逆にその分これまで知らなかった様々な情報をお聞きすることになって、私にとっては反って勉強になっています。どうか、よろしくお願いいたします。

○平井食品医薬品情報担当課長 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、食品医薬品安全担当部長の中村と食品監視課長の稲見につきましては、出席の予定ではありましたが、急遽、業務のため欠席させていただいております。よろしくお願いいたします。

冒頭の事務局からの説明にもありましたけれども、安定した通信を確保するため、これ以降はモニター画面における各委員のライブ画像をオフにして進行させていただければと思います。お手数をおかけしますが、画面下のカメラボタンを押してオフにさせていただきますでしょうか。——ありがとうございます。

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。今日は5名の委員全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ご報告いたします。

それでは、今後の進行は座長の石井委員にお願いしたいと思います。

石井座長、よろしくお願いいたします。

## 2 議 事

○石井座長 石井と申します。前の書面会議のときに座長ということで、今回初めての座長でございます。皆様のご協力、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。

○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。事前に紙で各委員のもとにお送りをさせていただいております資料をお手元にご用意いただけますでしょうか。そちらの資料の確認をさせていただきます。

まず、先ほどご覧いただきました委員名簿がございます。そのほか「次第」と書かれたものがございます。それ以降、資料番号がついたものになりますけれども、資料1「収集情報一覧」、それから資料1-1、令和2年度収集情報「『新しい日常』における食中毒予防等に関する普及啓発」と書かれたもの。それから資料2といたしまして「情報判定シート」、シートの中身が空欄になっているものになります。続いて資料3、こちらが東京都食品安全FAQのホームページをプリントアウトしたものですけれども、「冷凍メンチカツなどの食肉調理品を加熱調理するときの注意点はありますか？」と書かれたものになります。続いて資料4、令和2年度食の安全都民フォーラム（ウェブ配信）「活かそう！食

品表示」と記載されている資料になります。続いて、右肩に「参考資料」と書かれたつづりが1つあろうかと思えます。「東京都食品安全情報評価委員会関係規定等」をまとめたものになっております。

このほか、昨日になりますけれども、「委員限り」とした資料をメールで送らせていただいております。こちらが「新しい日常」における食中毒予防等に関する実態調査のグループインタビューの実施結果というものになります。こちらもこの課題のご説明の際にご紹介をさせていただきますので、併せてお手元にご用意いただければと思います。

本日の資料は以上になります。

○石井座長 ありがとうございます。

では、次に本専門委員会の公開について確認します。

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は、事務局でお考えがありますか。

○平井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えます。

○石井座長 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、公開ということではいかがでしょうか。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が、いかがでしょうか。

ご異議ないということですね。ありがとうございます。

#### (1) 情報の選定

○石井座長 それでは、早速ですが、情報の選定に入りたいと思えます。

事前に委員の皆様からいただいた判定内容を確認しながら改めてご意見をいただき、最終的に結果をまとめたいと思えます。

ア 「新しい日常」における食中毒予防等に関する普及啓発

○石井座長 それでは、本日の収集情報であります『新しい日常』における食中毒予防等に関する普及啓発について、収集理由と概要を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） 事務局の小澤でございます。では、私から本日の検討課題『新しい日常』における食中毒予防等に関する普及啓発について、ご説明させていただきます。資料1と資料1-1をまずお手元にご用意いただけますでしょうか。

では、まず資料1をご覧ください。

まず、収集理由ですけれども、新型コロナウイルス感染症の感染拡大を防止するため、都は買物や食事など新しい暮らしや働く場での習慣といたしまして、「新しい日常」の実践を都民の皆様呼びかけているところでございます。この「新しい日常」が実践されることにより都民の食生活についても様々な変化が生じ、これに伴う食品衛生上のリスクが増加する可能性も考えられることから、「新しい日常」の定着に伴うリスクの分析及びこれに即した的確な情報発信の必要性などが検討課題となり得るため、今回収集情報とさせていただきます。

続いて、資料1-1をご覧ください。収集情報の概要をご説明いたします。

まず、家庭での食中毒予防につきましては、皆様ご承知のとおりでございますけれども、食中毒の原因施設として家庭は飲食店に次いで2番目に多いということもございますので、私どもでは従前より、食品安全情報評価委員会でのご意見なども踏まえながら、食中毒事例や各種調査結果など、都民の実態を踏まえた情報発信に努めてきたところでございます。その都民の食生活の実態について「新しい日常」の定着が図られる中、家庭での調理回数の増加ですとか、テイクアウト、デリバリーサービスの利用増加、また自宅で調理経験の浅い食品を手作りする機会が増えているなど、変化が見られるとの情報が散見されております。一方で、その変化による食品衛生上のリスクについては実態が十分明らかでないというのが現状かと存じます。

そこで、現在、私どもでは「新しい日常」における食生活の変化や食品衛生上のリスクなどを把握するための実態調査を進めております。この調査は、食生活の変化などについて具体的項目を洗い出すためのグループインタビューと統計的なデータを得て解析するためのインターネット調査から成るものですが、先日そのグループインタビューが終わったところでございますので、本日は速報という形になりますけれども、その結果をご報告させていただきます。お手元にグループインタビュー実施結果概要、右肩に「委員限り」と

記載されたものをご用意いただけますでしょうか。

なお、ここからは、画面上に当該資料の主だった部分をパワーポイント資料として共有をさせていただきますので、そちらも併せてご覧いただければと思います。

本資料につきましては、今回結果のまとめ作業が資料の送付に間に合わず直前の電子メール送付となってしまいましたこととお詫び申し上げます。

では、まず本グループインタビューの調査項目ですけれども、大きく5つの項目について聞いております。これらの項目は「新しい日常」において変化がうかがえると同時に、食品衛生上の注意点も想定されるものとして、具体的実態を把握するために設定したものでございます。

次に、グループ設定ですが、年代別に20～30代、40～50代、60～70代の3グループで実施しております。

続きまして、調査結果でございます。

まず、「新しい日常」での食生活の変化、食の安全で気をつけていることについてでございますが、ここではアイスブレイクを兼ねましておおまかに変化の状況と衛生面の意識について聞いております。自宅での食事については、自炊の頻度が増えている状況や、今まで作らなかったものを作るようになった、家庭で主に調理を担当する者が変わったといった声が聞かれております。また、買物については、回数が減った、まとめ買いをするようになった、ネット購入やデリバリーが増えたといったところでございます。そして、食品衛生面の意識についてですけれども、手や調理器具の消毒、食材の加熱、調理後はすぐに食べることなどに気をつけているといった声が挙げられたほか、健康面や衛生管理について以前よりも意識するようになったとの声が多く聞かれております。

次に、テイクアウトでございます。利用状況としては各年代ともに緊急事態宣言のときに利用頻度が増えて、今は少し減っているというところですが、一方で全く利用していないという声もございました。購入先といたしましては、新たにテイクアウトを始めた居酒屋やレストラン、以前からテイクアウトで販売していたハンバーガーショップや牛丼屋、ピザ屋などが挙げられております。購入したものはこちらご覧のとおりでございます。食品衛生上心配なこと、実際に衛生上の問題があった経験といたしましては、弁当が日の当たる場所で販売されていることや、セルフサービスに対する不安の声が聞かれました。また、食中毒などの事例は聞かれませんでした。

続いて、出前やデリバリーでございますが、利用状況といたしましては、先ほどのテイ

クアウトと同じく、緊急事態宣言のときに利用が増えて現在は減っている、あるいはほとんど利用していないといった声が聞かれました。注文先もテイクアウトと同様でして、新たにデリバリーを始めた居酒屋やレストラン、以前からデリバリーしていたハンバーガーショップ、ピザ屋などが挙げられております。注文したものはご覧のとおりでございます。食品衛生上心配なことなどにつきましては、配達用のバッグに関する事など、デリバリー途中の衛生状態ですとか、配達スタッフの服装が衛生的でないなどの声が聞かれました。また、温かいものと冷たいものが交ざって届けられたという事例が挙げられております。なお、テイクアウト同様、食中毒などの事例は聞かれませんでした。

次に、在宅時間の増加に伴い自宅で調理機会が増えたおつまみやおやつ、保存の利く食品などがございます。調理状況としましては、自宅での時間が増えたので自宅で調理をするようになったとか、ふだんは半年に一回程度作っていたようなものを頻繁に作るようになったなどの声が聞かれております。調理したものとしてはご覧の通りでございます、これらのメニューについてインターネットのレシピサイトなどの情報を参考に調理されていることがうかがわれております。食中毒予防のために注意していることにつきまして、調理の順番や加熱に注意している、手や調理器具からの汚染防止に気をつけている、調理したものは時間を置かないで食べるなどが挙げられております。食品衛生上心配なことなどとしては、焼き鳥で中まで火が通っていなかったという声が聞かれました。また、実際の健康被害等については、因果関係は不明でありますけれども、空揚げとパウンドケーキが加熱不十分であったためにおなかを壊したという方がお一人おられました。

最後に、食品の購入でございます。買物後の持ち運び状況については、買物後はできるだけ早く帰る、保冷剤や氷などを利用して温度管理をする、スーパーには外出時の最後に行くなどの声が聞かれました。マイバックの洗浄頻度は、使用の都度、1週間に一回、2週間に一回などの声が聞かれた一方、使いつ放しとの声も聞かれております。続いて、インターネットでの食品購入でございます。頻度が増えた、品目の幅が広がったなどの声が聞かれております。最後に、食材がセットになったミールキットの利用状況でございます。利用経験があるとの声があった一方で、利用し続かなかつたとの声も聞かれました。また、ミールキットではございませんが、家での調理の頻度が増えたために調理の負担を減らすためにカット野菜の利用が増えたとの声もございました。食品衛生上心配なことなどとして、ミールキットなどについては配達時に受け取れないと腐敗しないか気になるとの声が挙げられております。



長くなりましたけれども、グループインタビュー結果のご報告は以上でございます。

なお、インターネット調査につきましては、今後、委員の皆様のご意見も伺いながら調査内容を固めまして、1月中旬頃の実施を予定しております。

以上、ご説明をさせていただきましたとおり、本件につきましては現在実態調査を実施中でありまして、現時点では専門委員会でご検討いただくに当たり情報が十分でないところかと存じますが、主に家庭での食中毒予防という観点から、「新しい日常」におけるリスクの分析及びこれに即した的確な情報発信の必要性などにつきまして、評価委員会での検討課題とすべきかどうか、ご検討いただければと存じます。

事務局からのご説明は以上でございます。

○石井座長 ありがとうございます。

それでは、この課題について順番にご指名させていただきますので、各委員からのご意見をお願いします。事務局から配付されています各委員のご意見が書いてある委員限りの資料もございますので、それも見ながらお願いいたします。

まず、この順番で穂山委員からお願いできますでしょうか。

○穂山委員 穂山です。どうもご説明ありがとうございました。ちょっと私も意見をそこにかかせていただいていますけれども、このコロナ禍で今ご説明があったように、飲食店でよりも家庭で料理することが多くなって食中毒が増えるということが懸念されているところだと思います。情報としては非常に重要で、議論する必要はあるかと思っています。ただ、あまりその事例がこれから起こり得る可能性のある食中毒に関する情報なので、やや緊急性は弱いのではないかという気はしております。

今、事務局からいただいた課題が収集情報として1題なので、もしこれを評価委員会のほうで議論していただくなればこの1題を持っていただくことになるかと思いますが、これは事前に事務局ともちょっとお話ししましたが、この情報選定専門委員会で議論することではないかもしれませんが、一番今皆さんが心配しているのは、飲食店で食べなくなったことによって家庭で食べるとなると家庭内でコロナ感染が、クラスターが増える可能性が十分あるのかなというところがやはりやや心配な気がして、私は思っています。それは実態はよく分からないと思いますが、やはり家庭内クラスターが食生活、家庭で食事をしているときに感染が広がるということは起こり得る、今リスクが高いのではないかなと、その辺の緊急性はあるのではないかと思います。

それはここの情報選定専門委員会で話す議論ではないというふうに私も理解はしていま

すけれども、やはり私も仕事でずっと夜遅く帰ってくると、マスコミの情報とかなかなか入手できないので、そういった情報、都民に流しているかと思えますけれども、私のほうにはなかなか伝わってきていない。それをどういうふうに解釈したらいいかとか、その辺の情報を少しでも都民にリンクして伝えるようなことを、これの食中毒と併せて食品安全情報評価委員会で議論していただければなというふうに考えております。

以上です。

○石井座長 ありがとうございます。

次は私の順番になっていますが、最後にさせていただきたいと思います。

久我委員、ご発言をお願いいたします。

○久我委員 よろしくをお願いいたします。今回いただいたテーマについてですけれども、先ほど小澤様のほうから、従来から東京都として食中毒の防止に向けた情報発信をされていた点を含めたご紹介がありましたが、コロナになって新しい生活になったから、全く従来の情報が使えないのかということ、そういうわけでもなく、従来から食中毒の防止に向けた情報というのは提供はされているのだろうと思いました。ですので、情報判定シートの中では若干私は△をつけさせていただいた部分があります。

ただ、今ご紹介いただきましたように、従来はあまり取り組まなかった食材、おつまみ等の調理ですとか、あるいはテイクアウトが増えている、それから買物の頻度が減っているという状況があり、一度に購入されたものが多少家庭内で保管されるということが新しく変化として出てきているのかと思います。まだコロナが始まって完全に1年たっていませんが、やはりこの自宅での調理ですとか、あるいは買物の頻度が減った状態というのがこれからもずっと、またさらに暖かくなっていくような中で続いていくと、やはりこの新しい生活環境の中で特有の問題というのがまた少しずつ出てくるのではないかというふうに思いまして、検討の必要性としてはあるのではないかというふうに考えさせていただきました。

以上になります。

○石井座長 ありがとうございます。

では、次に小西委員、よろしくをお願いいたします。

○小西委員 ちょっと私のほうに皆様のご意見のシートが届いていないので、皆様のご意見をここでお聞きすることになるのですけれども、私としては先ほど穂山先生がおっしゃったように、非常に重要なテーマで情報もいろいろと集めていらっしゃるということは認

識しているのですけれども、今発信することがタイミング的に正しいことかどうかというところが気になっておりまして、冬であるということから大体の人たちは食中毒は、あまりプライオリティーが高くないのではないかという面と、それから家庭内感染で今食事を介してというよりも、マスクをする、しないみたいなところでどうするかというところになっているので、こうやって調理で食中毒になったとしてもこれは命に別状があるところまでいかない、コロナに比べたらプライオリティーが低いので、今発信することによってどのくらいインパクトがあるかということは考えております。

私の意見はそういうことでございます。

○石井座長 ありがとうございます。

では、関崎委員、ご発言をお願いします。

○関崎委員 関崎です。まず私が最初に思ったのは、「新しい日常」になってどういった変化があったのかということですが、現在の情報が十分とは言えないと思います。まず、何が変わったのかを示すデータが全然見当たらない。それに対して実態調査、今回グループインタビューの概要をやっと送っていただいて、少し見えてきた感じですが、それを見ただけでもまだ分からない部分があります。つまり何らかの結果が出ているのですけれども、内容的に今までと変わらない。何が変わったかという、若干頻度も高くなり、外食やテイクアウトのですね。しかし、何かの危ないかもしれない事件というような、ふだんも起きていて、頻度も少し多いかもというぐらいしか分からない。でも、何かの違い、わずかでも変化があったとか、それを見つけた時点で即座に対応するという、あるいは何か起きる前に対応するという予防的措置で、何らかの情報発信というものがあつたらいいのかなと思いました。

自由意見のところ、判定シートで私の回答は、④で×を書いて、その後は答えられなくなっていました。そこで、自由意見のところ記載したのですが、食中毒など大きな事件があると必ず報道などで消費者に情報が伝わるのですが、消費者の方も記憶が薄れていくということになるとか、大体の場合、半年あるいは1年たつとほとんどの人は忘れてしまうのです。忘れるというと失礼に聞こえますが、そうじゃなくて、どんどん新しい情報が入ってきて、それが優先順位が上になって、昔の情報が後になる。だから、毎年のように水仙とニラを間違えた食中毒とか、ジャガイモのソラニンが入っているのを食べて食中毒だとか、同じ事件が繰り返される。ですから、こういった情報というのは、コロナがあるとかないとかにかかわらず、常に継続して情報提供すべきではないかなと思います。

そういう意味では少しポジティブに考えています。

でも、グループインタビューの概要を見せていただいて気になったのが、インターネットのレシピを使う場合があつたけれども、これが大変便利な情報として普及しているのですが、料理に使う食材など食中毒の危険性を考えていないというか、ちょっと危ない情報が含まれている可能性があります。ちょっと前ですけれども、いつときインターネットのレシピによってハチミツが入った離乳食を乳幼児に与えて乳児ボツリヌス症が発生したことがありましたが、そのとき同じウェブ上には豚肉を生で食べるレシピだったり、また食中毒の危険性を考えない調理法だったり、非常にたくさんのタイプがあるので消費者が安全性を判断するのは難しいと思います。問題は食の安全に関する基本的な情報を繰り返し提供していないからという情報発信の頻度かなと思いました。

以上です。

○石井座長 ありがとうございます。

では、私の意見ですけれども、まず家庭での食中毒の発生というのは意外に多いということですね。それで、今のコロナの時代、新しい時代だからということでもなく、本当にいつも啓発は必要なのではないかなという立場に立って見たいというふうに感じました。さらに、やはり今回家庭にいる時間がテレワークなどで多くなって、いつも調理している人だけじゃなく、今まであまり触れていなかった人たちが調理をしてくるとか、それから食材の購入とかいろいろなデリバリーのものを利用するとか、様々な利用の仕方が増えてきて、ある意味、調理をする段階での常識というものがなかった人たちもどんどんそれにチャレンジしているという状況があつて、今までたくさんの情報を発信していても、今までは自分は調理していないからあまりそういう情報を見ていなかったという人たちもたくさんいるだろうと感じます。

それなので、そういう購入から調理に至るまでの家庭での問題とか、それから穂山先生もおっしゃっていましたがけれども、このコロナ禍で家庭内感染がとても今多くなっているわけですね。それはこの食事の仕方などとか、それから食器の洗浄とか、そういうようなことも関係しているのではないかなと思います。確かにエビデンスはないのですけれども、そういう関係のことに注意喚起をしていくということもとても重要なのではないかなと考えました。

以上が私の意見です。

今、一通り委員の皆様からお話いただいたのですけれども、そのほか、各委員のご意

見などを伺いながら、追加のご意見などありましたら挙手ボタンでお知らせいただいでご発言していただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

関崎先生、お願いします。

○関崎委員 関崎です。今、石井先生のお話で、ああなるほどと。先ほどまで私は、普通にお料理がある程度できて普通に衛生的な処理の観点がある方が調理するのが一般的と思っただけですけれども、そうではなくて、今までほとんどお料理もしたことがなくて、どうしたら衛生的に調理できるか、食中毒予防の方法を、まだ全然習得していない方だって調理する。そういう可能性というのが、あるいは増えるのかなという。むしろ基礎の基礎から情報提供するということが大切なのかなと。

○石井座長 ありがとうございます。

穂山先生、ご発言をお願いします。

○穂山委員 穂山です。1つは、これって皆さん消費者の方が理解されているかどうか分からないのですけれども、ノロウイルスとコロナウイルスは基本的に違うということは多分どこかでお伝えしておいたほうがいいかなと思っていますし、食中毒においてノロウイルスは食事に少しでも入っていれば腸で増えていきますので食中毒が起きますが、コロナウイルスは恐らく食事に入ってもそれは胃酸で分解されて多分問題ないと。つまりこの誤解が生じちゃっているとやはり情報が伝わっていないと思います。それは小西先生がその辺よくご存じだと思いますけれども、その辺はやはり都民に伝えていく必要があるのではないかなと思っています。

あと、さっきのグループインタビューでマイバッグの洗浄頻度がどのくらいかとかということが書かれていますけれども、これは食中毒を想定して洗浄していくというふうに理解していいのでしょうか。ちょっとここが何か誤解が結構あるのではないかなというふうにはちょっと思っております。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） では、事務局からご説明させていただきます。

今回、グループインタビューでは、食中毒予防に関するものだというのは冒頭でご説明をした上でコメントをいただいているところでございます。ただ、個々の発言について本来どういったつもりで発言されているかというのはちょっと分かりかねる部分はございますけれども、中でマイバッグのところでは同じご発言の文脈の中で、例えば肉や魚はビニールに入れてからマイバッグに入れるとか、そんなご発言もありましたので、そういう意味でいうと、コロナというよりは食中毒予防という観点でお答えをいただいたというこ

とではないかなというふうに考えております。

以上でございます。

○石井座長 ありがとうございます。

穂山先生、いいですか。

○穂山委員 ありがとうございます。さっきの、都民の皆さんはコロナとノロの違いは理解されていますかね。そこは小西先生、いかがでしょうか。

○小西委員 小西ですけれども、穂山先生がおっしゃるのは、コロナもノロのように食品についたらコロナになっちゃうという、そういうおそれを皆さん持っているかもしれないということですか。

○穂山委員 食中毒というか、つまりコロナもノロウイルスと同じように、やはりおなかの中で増えちゃって感染する。

○小西委員 それは、そう思っている人はいないと思うんですけれども。

○穂山委員 それは分かりました。では、それは一般的な常識で理解しているという理解でよろしいですね。

○小西委員 はい。ノロの場合は食中毒と非常に関連がある、ノロウイルスをよく知っている一般の人がまずそんなにいないのではないかという気がするんですけど。だから、そこにコロナがイコールになるというのもまだちょっと飛躍し過ぎかなと思うのですが、関崎先生のほうがお詳しいかもしれません。

○関崎委員 そんなことはないですけれども、確かに小西先生がおっしゃるとおり、一般の方はそこまで——もちろん穂山先生がおっしゃるように、コロナとノロを混同してというふうに情報を誤認するかもしれませんよね。変なところでパニックになっちゃいますね。

○石井座長 小西先生はこれ常識だとおっしゃるけれども、多分コロナウイルスとノロウイルスの根本的な違いとか、それはやっぱり一般市民にはちょっと理解しかねることだと思うのですけれども。

私は穂山先生の話聞いて、なるほど、その違いって、もし大きいだったら——大きいのだったらというか、コロナも一緒に食事をするなというふうに食事のところで感染のリスクは高いというふうに言われると、やっぱりそこでコロナが口から、感染者が、もし保菌者がいた場合にそういうことが起きるといふに言っているわけですね。ですので、すごくそこは何かというか、コロナの、ノロウイルスのような空中に浮遊しているだけで物すごく感染力があるという、そこは違うのかなと思うのですけれども、何か穂山先

生の話を聞いてそういうところはちょっと分からないなというふうに思いましたけれども、  
どういうふうに説明したら一番そこをよく分かるのでしょうかね。

○小西委員 小西ですけれども、よろしいでしょうか。まず、食べ物を介してという場合は唾液が食べ物について、そして唾液と一緒に唾液の中のウイルスと一緒に口の中に入ってしまう。口の中にあるレセプターにウイルスがくっついちゃえば感染が起こるとい、  
そういうシステムで感染が起こることは否定はできないと思うのですけれども、それを非常に大げさに言っている報道番組なんかはあまりないんですよ。どちらかというと、おしゃべりをしながら食べるという。食べるときにはマスクを外すので、そのときに無言で食べるといえば問題ないのだけれども、おしゃべりをすることによって飛沫が起こり、それが感染するというような考え方が多いので、それは食べ物を介して感染するものではないとも言いがたいし、アナウンスするときに難しいかなと思うのです。変に誤解されるのも困りますしね。ちょっと答えになっていなくて、済みません。

○石井座長 いえ、ありがとうございます。何か、やっぱり食事のところでどういう注意をしていったらいいのかというのは、今家庭の中でどんな注意点が適切なのかということがやっぱり問題になるかなと思った次第です。

ほかに。穂山先生、ご意見をお願いします。

○穂山委員 ご意見ありがとうございます。私もちょっとそこを、今回コロナの若干研究に携わったのですけれども、やはりノロウイルスとコロナウイルスは違うということです。ただ、ノロウイルスは、ノロウイルスの患者さんは調理しちゃいけないわけですよ。つまり、それはちょっとでも入ればそこから感染すると。東京都さんがやっていただいた刻みノリ、親子丼に載せたノリだけで多くの人が感染したわけですよ。つまり多くの人  
が食中毒になったということです。

こういうことはコロナの場合はあり得ないということは、あり得ないというか、そういう疫学的なデータはないということをはっきり消費者には伝えたほうがパニックにはならないと思うのです。その辺の情報は伝えたほうがいい。むしろ、だからコロナ、もし無症状の人が調理をしたとしてもリスクは低いと考えられます。ただ、ノロウイルスの人が調理をしたらそれは当然家庭内で食中毒が起こると。その辺は一応知識として伝えていく必要があるのではないかなというふうにちょっと私は思っていますが、いかがでしょうか。

○石井座長 ありがとうございます。なるほど、よく分かりました。

ほかの先生方、ご意見ございませんか。

○小西委員 小西ですけれども、穂山先生のご発言ですと、コロナの人が食事作っても感染はしないんだというような言い方になるような気がするのですけれども、実際にコロナの人は、ちょっと言葉はあれですけれども、トイレに行って手を洗わなければ手にウイルスがついて、それでひょっとしたら感染するかもしれないというおそれはあるわけですよ、排出物に出てくるわけですから。トイレからも感染するというおそれもコロナはありますので、一概にそういうふうには言い切れないのではないかと私は思っております。

○石井座長 ありがとうございます。情報発信という観点でいうと、とても様々な要素があつてなかなか難しいということなんですね。

ほかにありませんか。穂山先生、ご意見ありますか。

○穂山委員 今、小西先生がおっしゃったように、コロナに関してエビデンスがないですが、今ほとんどの世界的な情報のリンクをしていただいていますけれども、結局疫学的なデータは今のところ食品を介しての感染はない、つまり食品を介して感染するという疫学的にはないということは言えると思うのです。だから私がコロナの無症状の人が調理をしても感染はしないとはっきり言うものではなくて、つまりコロナの無症状の人が調理しても、それが感染を広げるデータは今のところ疫学的にはないということは言えると思うのです。言い切るわけではなくて、そういったデータはない、そういう広がるというデータはない。ただ、ノロの場合は、ノロの人が、感染をしている人が調理をすると当然感染は広がるというデータはあるわけですね。そこははっきりパニックにならないように伝える必要があるのではないかなというふうには思います。

○石井座長 ありがとうございます。なかなか難しい問題で、情報発信のところでその辺の微妙なところをどう上手に発信するかということだと思いますが。

今回の情報発信の内容については、皆さんいろいろな観点で必要だということになるかと思いますが、ほかに。久我委員、大丈夫でしょうか、ご発言はいいですか。

○久我委員 久我です。先生方のお話を聞いていて、私も一般の者ですので、ノロウイルスとコロナウイルスの違いは、確かに興味を持っている人は違うというのが分かるかと思うのですけれども、あまり関心がない、関心がないというのはコロナに関心がないという意味ではなくて、そういったウイルス全般、食中毒等も含めて普段から意識していない人には違いが分からないという点は、先生がおっしゃるとおり、あるのかなというふうに思いました。

情報発信をしていく上でも、食品について、買物するときにべたべた触らないでくださ



いというような案内がされたりしているところもあるので、確かにそういった情報、その側面から見ると、経口感染するのかなというふうに感じる方も結構いらっしゃる可能性はあるのかと思います。そういった意味では、情報の発信の際に、やはりコロナウイルスはノロウイルスのような食中毒のウイルスとは大分違うんですよという点を、ある程度都民の皆様の安心につながるような形で発信をしていくことも大切なのかなと感じました。

以上です。

○石井座長 ありがとうございます。

では、皆さんのご意見をいただきましたので、この検討内容のまとめと確認を事務局からお願いできますでしょうか。

○平井食品医薬品情報担当課長 「『新しい日常』における食中毒予防等に関する普及啓発」につきましては、緊急性云々はいろいろご意見があろうかと思いますがけれども、現状においてやはり新しい視点で情報提供を、繰り返しになるかもしれませんけれども、都民の方に情報提供をする必要があるというご意見が多かったと思いますので、基本的には「新しい日常」における家庭での食中毒予防を図るために、現在実施している実態調査結果を踏まえて「新しい日常」に即した的確な情報発信の内容及び手法を情報評価委員会で検討課題とするという方向にしたいかなと考えております。

また、委員の皆様からお話がありました、新型コロナウイルス感染症が食事を介して感染するかどうかという点につきましては、正直、食品安全委員会等ではそういった報告はないということになっておりますし、現状そういう感染するというエビデンスもない状況でございますので、やはり何らかのエビデンスがない以上、本情報専門委員会もしくは評価委員会で都民の方に向けた情報発信というのはなかなか難しいのかなとは考えております。ただ、一方で私ども食品医薬品情報担当から都民の方に向けて、例えば食品安全委員会のほうでこういう発表がなされていますよというような情報提供、いわゆるホームページにリンクを張るとかそういうことは可能でございますので、そういう手段については検討していきたいと思っております。

○石井座長 ありがとうございます。

それでは、情報選定専門委員会としての結論をまとめたいと思います。

「『新しい日常』における食中毒予防等に関する普及啓発」というのは、この議題に関して次回の評価委員会で検討していただく課題とし、その旨、報告することとしたいと思いますが、よろしいでしょうか。異議がある場合は挙手ボタンでまたお知らせいただきたい

と思います。

よろしいですか、皆さん挙手していないという、賛成ということで。——ありがとうございます。  
ございます。

では、課題として評価委員会に、検討するということで上げていきたいと思います。

ありがとうございます。以上で本日の収集情報については検討を終了したいと思います。

### 3 報告事項

#### (1) 消費者自ら油で調理する凍結流通品に関する情報提供

○石井座長 次に、「報告事項」に移ります。

「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、事務局から報告をお願いいたします。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） 事務局小澤よりご説明させていただきます。

資料3をお手元にご用意ください。「消費者自ら油で調理する凍結流通品に関する情報提供」ということでございますけれども、今年度第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」につきまして、ご検討結果を受けましてホームページを作成いたしましたので、ご報告をさせていただきます。

さきの評価委員会では、冷凍メンチカツなど凍結流通する食肉調理品による食中毒予防を図るために、消費者に対しては中心部まで十分加熱されない場合には食中毒のリスクがあること、調理時に調理方法の表示を確認すること、表面の揚げ色ではなくて中心部の色の変化を確認することなどを分かりやすく注意喚起すべきとされたところでございます。

これを受けまして、都民向けにQ&A形式で情報発信を行っております私どものホームページ、この東京都食品安全FAQというものになりますが、こちらに新たに資料3のとおりQ&Aを追加いたしました。「冷凍メンチカツなどの食肉調理品を加熱調理するときの注意点はありますか？」という質問に対しまして、まずは、商品パッケージの調理方法等をよく確認すること、次に、調理に当たっては表面の揚げ色などで火の通り具合を判断せず、中心部の肉の色を確認すること、そして最後に、フライパンで揚げる際の注意点を伝える内容となっております。

また、その下の詳細の欄でございますけれども、過去に加熱不十分な冷凍メンチカツに

よる食中毒事例があったことや、食中毒菌は通常冷凍しても生き残っていることなど、委員会でいただいたご意見を踏まえた内容を記載しております。

なお、こちらは都民向けの情報発信となりますが、事業者向けの情報発信につきましても、今後、内容、手法を検討いたしまして実施していく予定としております。

この件に関するご報告は以上でございます。

○石井座長 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、ご質問やご意見がありましたらお願いいたします。

関崎先生、お願いいたします。

○関崎委員 内容ではなくて余計なことかもしれませんが、リスクがあるという言葉が出てきたのですけれども、正しくは高いか低いであって、あるかないかではないので、公の場で出すものなので気をつけていただきたいと思います。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） ご指摘、ありがとうございます。

○石井座長 ありがとうございます。

ほかにご意見ございますか。——よろしいですか。

#### 4 その他

○石井座長 では、次に4「その他」ですが、事務局から何かありますでしょうか。

○安達食品医薬品情報担当主任 事務局の安達です。私からは、食の安全都民フォーラムのオンライン開催について、情報提供させていただきます。資料4をお手元にご準備願います。

例年、シンポジウム形式で開催している食の安全都民フォーラムですが、今年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、オンラインにて開催しております。テーマは「食品表示」です。講演動画1では表示制度全般について、講演動画2では消費者目線で、特に食の安全の観点から注意したいポイントや実生活で役立つ食品表示の活用方法などについて、講演動画3では事業者目線で、食品表示のユニバーサルデザインについて、ご講演いただいた内容をオンライン配信しております。質問については、今回は個別に受け付け、個別に回答する予定にしております。

先週の月曜日12月14日から配信を始めておりますが、現在の視聴回数、これは本日

22日の朝7時の視聴回数になりますけれども、講演1が356回、講演2が264回、講演3が340回となっております。

私からの情報提供は以上となります。

○石井座長 ありがとうございます。

ただいま情報提供がありました点について、ご質問やご意見ありましたらお願いします。また、ご意見のときには挙手ボタンをお願いします。

では、小西先生、どうぞ。

○小西委員 小西です。この試みはすごくいいと思います。やはり何遍も聞けるというところがあるし、ちょっとついていけないなと思ったらまた戻って見られるという利点があると思うので、ぜひもうちょっとアナウンスをたくさんして多くの人に知ってもらいたいことをお願いしたいと思いました。

○石井座長 ありがとうございます。

○安達食品医薬品情報担当主任 小西先生、ありがとうございます。消費者の方に広く知ってもらいたいということで、今回の件については、広報東京都1月号の1月1日配信のものと、月刊「福祉保健」1月号でも取り上げられる予定になっております。

○小西委員 小西ですけれども、テレビで小池都知事が毎日顔を出していらっしゃいますよね、ああいうところにこういう宣伝を入れるとか、そういうのはできないのですか。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） ご意見ありがとうございます。知事の会見のときに出していくというのは、会見のテーマとこの表示のテーマとちょっと離れてしまうところもございますので、難しい点もあろうかと思っておりますけれども、会見ということではございませんが、メディア向けには通常のプレス発表だけではなくて、そのほか各種メディアへのウェブ配信サービスを利用するような形でリリースを出したりというようなことも行っているところです。そういった手法も使いながら、なるべく多くの方に知っていただくということをやっていきたいと思います。

○小西委員 小西ですけれども、ちょっと誤解されてしまった言い方をして申し訳ないのですが、会見というのはコロナの会見ではなくて、テレビ局を持っていらっしゃいますよね、TOKYO-MXとかという。ああいうところで宣伝したらどうかなと思ったんです。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） なるほど、ありがとうございます。その点について今お伝えし忘れてしまったのですが、昨日になりますが、朝の「東京インフォメーション」という東京都の施策などを紹介する番組がございまして、その中ではご紹介

をさせていただいたところでございます。朝7時15分から5分間の番組ですが、ほかでも機会があればぜひどんどんやっていきたいなと思っております。

○石井座長 ありがとうございます。

久我委員、どうぞご発言をお願いします。

○久我委員 先ほどの先生のほうからご意見がありましたように、やはりこれはよい取組だと思いますので、もっと多くの方に知っていただけたらいいなとも思います。

その中で、SNS等を活用して、例えば東京都の食の安全情報、今ツイッターのアカウントを見てみたら、ご紹介いただいたフォーラムの情報も発信されていたのですが、まだそんなにアクセス数はなく、300名前後のアクセス数ということで、もっと多くの方に見ていただければと思うのですけれども、こういったSNS等、いいものだなと思ったり、何か広めたいなと思えば発信した情報を皆さんがシェアしてくれたりということもありますので、こういったSNS等を使って発信されているのかということと、これはひとつ可能な範囲でのご提案ですが、これをもうちょっとシェアしてもらえそうな取り組み、視聴者の皆さんがこれを見て、ああ、いい取組だなとか、何かメリットがあると思えば、自発的にシェアして広めてくれるというところがありますので、東京都のアカウントを見た人だけでなく、そういった拡散みたいなのところに向けた取組というのもちょうと検討されてみてはいかがでしょうかと思いました。

以上になります。

○小澤課長代理（食品医薬品情報担当） 久我委員、どうもありがとうございます。現在、私どもで行っておりますSNS関連でいいますと、ご紹介いただきましたツイッターということになります。現在の我々の独自のフォロワー数、今おっしゃっていただいたとおりでございますけれども、それだけではせっかくの情報もなかなか多くの皆さんにご覧いただけていないということもございますので、東京都の福祉保健局もアカウントを持っておりまして、そこは2万4,000ほどのフォロワーがございます。その福祉保健局のアカウントでもリツイートしていただくような形で今発信をしているところでございます。現状ですとプレスリリースをした際にツイートしたということですが、この後も冬休みでしたり、皆さんが在宅でお時間ができるタイミングもあろうかと思っておりますので、そういうタイミングを捉えながら複数回発信はしていきたいというふうに考えております。

○石井座長 ありがとうございます。

ほかにご意見はありますか。——よろしいですか。

本当に情報発信の仕方がなかなか難しい、多くの人に聞いていただきたいなと思いました。

では、最後に事務局から今後のスケジュールについてご説明をお願いいたします。

○平井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は来年2月の開催を予定しております。本日の専門委員会でご検討いただきました収集情報につきまして、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。

なお、次回の評価委員会におきまして、石井座長様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。

以上でございます。

○石井座長 ありがとうございます。

これで本日の議事は全て終わりました。皆様のご協力で無事に進行できました。ありがとうございます。では、進行を事務局にお返しいたします。

## 5 閉 会

○平井食品医薬品情報担当課長 石井座長様、円滑に会議進行いただきまして、ありがとうございました。また、委員の皆様におかれましても長時間にわたりご検討いただき、ありがとうございました。

それでは、これもちまして本日の専門委員会を閉会させていただきます。どうもありがとうございました。

午前11時19分 閉会