

東京都食品安全情報評価委員会
令和3年度
情報選定専門委員会
(第1回)

令和3年6月18日
東京都健康安全研究センター

【平井】

それでは定刻になりましたので、ただいまより東京都食品安全情報評価委員会令和3年度第1回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いただきまして、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、どうぞよろしくお願いいたします。

本日の会議は新型コロナウイルス感染症対策の一環としまして、座長の石井委員を除き、委員の皆様にはリモートによりご参加いただいております。事務局の一部職員につきましても、都庁内からリモートにより参加しております。また、今年度から東京都のウェブ会議アプリケーションとして、マイクロソフトチームスが採用されたため、今回からチームスを利用して開催させていただきます。ウェブ開催ですので、通信環境に起因する遅延を始め、機器操作などの点で皆様にはお手数をおかけするかもしれませんが、円滑な会議運営にご理解ご協力のほどよろしくお願いいたします。

それでは、開催にあたりまして当センター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、本日は都庁内からリモートによりご挨拶させていただきます。それでは、よろしくお願いいたします。

【杉下】

はい、健康安全研究センター健康情報解析担当部長の杉下です。情報選定専門委員会の開催にあたり、事務局を代表して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大変お忙しいところを当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。さて、皆さまご存知のとおり、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して、食の安全を確保するため今月1日から原則すべての事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務化されております。今後危害要因の分析管理の着実な実施により食品による健康被害の低減化に期待していきたいところです。本委員会は文字通り食品安全情報評価委員会にて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。

本日は鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等の議事題についてご検討いただくほか、一昨年度ご検討いただきました若年層を対象とした健康食品の摂取に関する普及啓発、また、昨年度ご検討いただいた、消費者自ら油で調理する凍結流通品に関する情報提供の都の対応状況について報告させていただく予定です。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存じます。どうぞよろしくお願いいたします。

【平井】

ありがとうございました。それでは、本日は今年度第1回でございますので、ここで委員の皆様のご紹介をさせていただきます。配布資料の名簿をご覧ください。上から順番に、私からお名

前を読み上げさせていただきますので、恐れ入りますが、簡単に一言ずつご挨拶をお願い致します。

まず、穂山浩委員でございます。

【穂山】

星薬科大学の穂山と申します。3月まで、国立薬品食品衛生研究所のほうで働いていたんですけども、4月から星薬科大学の薬品分析化学研究室に異動いたしました。今後も食品の安全に関わる分析科学的研究を継続していきたいと思っておりますので、何卒よろしくお願いいたします。

【平井】

続きまして、石井克枝委員でございます。

【石井】

石井でございます。今年度も座長を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。今日は事務局のほうに来ております。よろしくどうぞ。

【平井】

続きまして、久我和也委員でございます。

【久我】

公募委員の久我と申します。食品関係が専門というわけではありませんので、知識的には足りないところもあるんですけども、一般の人だとやっぱりこういうところはわからないんじゃないかというところを、そういった観点でご意見させて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】

続きまして、小西良子委員でございます。

【小西】

小西良子と申します。今年度もまたお世話になると思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

【平井】

続きまして、関崎勉委員でございます。

【関崎】

3月まで東京大学の農学生命科学研究科にあります食の安全研究センターというところになりますけれども、定年退職いたしまして、家庭の事情もありまして、現在は京都大学の医学研究科の研究者としてお世話になっております。ただ、所属する場所が微生物感染症学分野ですので、微生物に関する研究は続けていくという立場でございます。よろしくお願いいたします。

【平井】

委員の皆さま、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、名簿をもってお返しさせていただきます。

ここで、ウェブ会議を行うにあたりまして、委員の皆様方に3点お願いがございます。まず1点目ですが、ご発言の際には挙手ボタンを押していただき、座長の指名を受けてからご発言をお願いいたします。2点目です。議事録作成のため、ご発言の際には必ずお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。最後に3点目です。議事に入りましたら、ご発言の時以外はマイクをオフにさせていただきますようお願いいたします。

続きまして、会議の成立についてご報告いたします。本専門委員会につきましては、東京都食品安全情報評価委員会規則により委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができないとされております。本日は5名の委員にご出席いただいております、本専門委員会は成立しておりますことをご報告いたします。それでは、今後の進行を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。

【石井】

先ほどもご挨拶しましたけれども、石井です。今年度も座長、微力ですが務めさせていただきます。よろしくお願いいたします。では、早速ですが議事に入る前に本日の資料の確認を事務局からお願いいたします。

【香取】

事務局の香取です。本日はどうぞよろしくお願いいたします。では、事前に紙で委員の皆様にお送り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。まず、資料の確認をさせていただきます。先ほどご覧いただきました委員名簿のほかに、次第と書かれたものがございます。それ以降資料番号が付いたものになりますけれども、資料1は東京都食品安全情報評価委員会にかかる検討の流れになります。こちらは昨年度もお示ししているものとなりますので、こちらの資料の説明は省略させていただきます。資料2は収集情報一覧。それから資料2の1収集情報である「鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等」。資料2の1の添付資料が、添付資料1から6までございます。資料3は情報判定シートの様式。資料4は若年層を対象とした健康食品の摂取に関する普及啓発の専用ホームページの開設周知リーフレットと専

用ホームページの内容となっております。資料5は消費者自ら油で調理する凍結流通品に関する情報提供の事業者向けのリーフレットとなっております。最後に右上に参考資料と書かれたつづりがございますが、こちらは東京都食品安全情報評価委員会の規定等を取りまとめたものとなっております。本日の資料は以上となります。

【石井】

ありがとうございます。皆さん、よろしいでしょうか。では次に本専門委員会の公開について確認します。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か？

【平井】

お手元の参考資料の3ページ目、東京都食品安全情報評価委員会の運営についてという資料ですね。第3の規定によりまして、会議は原則として公開になります。ただし、会議を公開することにより、委員の自由な発言が制限され、公正かつ中立な検討に著しい支障を及ぼす恐れがある場合、会議において取扱情報が東京都情報公開条例第7条各号に該当する場合は、会議の全部または一部を非公開とすることができるとされておりまして、議事録及び会議資料についても同様の扱いとされておりまして、本日の議事につきましては原則公開、資料につきましては次第において配布資料とされているものは公開させていただきたいと思っております。

【石井】

ありがとうございます。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、議事は原則公開、そして次第において配布資料とされているものは公開ということでしょうか。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。特に異議はございませんね。ありがとうございます。

それでは早速ですが、情報の選定に入ります。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っております。

それでは本日の収集情報であります鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等について、収集理由と概要を事務局から説明してください。

【香取】

それでは事務局から資料2と資料2の1について説明いたします。まず資料2をご覧ください。まず収集理由ですが、近年カンピロバクターを要因とする食中毒は、全国の細菌性食中毒の年間発生件数の6割から7割を占めている状況で、うち生または加熱不十分な鶏肉等の提供が発生要因である事例も少なくありません。そこで、当センターでは食中毒の未然防止につなげることを目的に、市販されている国産鶏内臓の細菌学的実態調査、鶏内臓内部の汚染実態調査の把握の為、加熱実験をいたしました。その結果、鶏内臓は部位を問わず細菌汚染されていることがわかったとともに、鶏内臓内部も汚染されている可能性が高いことがわかりました。また、令和2年度第2回食品安全情報評価委員会においてご報告いたしました、新しい日常における食中毒予防に関する実

態調査において、外食時の食肉の加熱不足等における食中毒予防の取り組み、心がけの実施率が約2割と、少ない結果となりました。

その他、公益財団法人日本食肉消費総合センターが実施した食肉に関する意識調査や、都が実施した食中毒調査報告書の分析結果等をふまえ、食肉や内臓の加熱不足等による食中毒予防の効果的な普及啓発等について、評価委員会での検討の必要性をご検討いただきたく情報収集いたしました。

続きまして、収集情報の概要をご説明いたします。資料2の1になります。これから補足資料の画面共有を準備しますので少々お待ちください。まず、背景としまして、先ほども申し上げましたが、近年全国のカンピロバクター食中毒の発生件数は、細菌性食中毒の年間発生件数の6、7割を占めているところです。添付資料1に令和2年全国の病院分室別食中毒発生状況をお示しておりますが、細菌性食中毒の発生件数の66.7%を占めるとともに、事件数が病因物質別で、アニサキスに次いで第2位となっております。また、添付資料2にお示しております食品安全委員会のリスクプロファイルによると、平成29年4月から12月に発生したカンピロバクターによる食中毒のうち、推定を含みますが約9割は生、または加熱不十分な鶏肉・鶏内臓の提供があったとしております。これまで鶏内臓の食中毒実態調査状況について調査報告が少ないことから、この度、当センターにおいて食中毒の未然防止をつなげることを目的に、流通している国産の鶏内臓の汚染実態調査、鶏内臓内部の汚染実態調査のため、加熱実験を実施いたしました。調査結果の詳細につきましては添付資料3にお示しておりますので、ここでは調査概要についてご説明いたします。

まず、流通鶏内臓の汚染実態調査についてですが、市販されている国産の鶏内臓96検体についてカンピロバクターを含む食中毒起因菌全16項目を検査しました。また、過去に都で実施した国産鶏肉117検体の細菌検査結果と鶏内臓の細菌検査結果の比較を行いました。その結果、カンピロバクター、リステリア・モノサイトゲネスの陽性率はそれぞれ鶏内臓内部間での優位差はございませんでした。サルモネラの陽性率については砂肝がレバーとハツに比べて有意に低い結果となりましたが、それでも陽性率が51%であることから鶏肉・鶏内臓全体として高い陽性率であったと考えております。

次に鶏内臓と鶏肉について、食中毒起因菌の汚染状況の比較ですけれども、カンピロバクターとサルモネラは鶏内臓と鶏肉間に優位差はなく、鶏肉と同レベルに細菌汚染されていることがわかりました。以上の結果から、喫食の際は鶏肉同様、内臓についても十分に加熱することが必要であると言えます。

続いて、鶏内臓内部の汚染実態調査把握を目的とした加熱実験についてですが、カンピロバクターが分離された検体と同じ銘柄かつ同じ加工所で処理された鶏内臓、レバー4検体、砂肝3検体、ハツ3検体の計10検体を再度購入し、細菌検査を実施しました。加熱実験用検体は、消毒用エタノールに検体を1分間浸漬後、合わせ焼き網ではさみ、可能な限り表面積を広げて直火があたるように加熱しました。焼き網の表裏両面を計40秒加熱し、内臓表面1ミリから2ミリに火が通った状態としました。その結果、部位や菌種を問わず、加熱後も菌が検出されました。レバーは完全に表面を加熱殺菌できなかったため、本結果から内臓内部の汚染について言及はできません

んが、砂肝とハツについては表面を十分に加熱できているので、内臓内部の汚染の可能性が示唆されました。また、食品安全委員会の報告によりますと、一部流通している鶏レバーの内部 33.3% からカンピロバクターが分離されており、内部汚染の可能性が高いものと思われます。以上、本調査の結果、鶏内臓は部位を問わず鶏肉とほぼ同レベルで細菌汚染されていたことが確認されるとともに、鶏内臓内部まで汚染されている可能性も高く、表面のみの加熱では殺菌されないため、鶏内臓も鶏肉同様に喫食時には中心部まで十分に加熱することが重要です。

次に、食肉に関する意識調査等についてご説明いたします。平成 28 年 10 月に公益財団法人日本食肉消費総合センターが食肉に関する意識調査を実施しております。調査対象者は 20 歳以上、かつ本調査時点までの間に食肉を自身で購入して食した方とし、首都圏・京阪神圏地域の 1800 人に対してインターネット調査を実施したものになります。本調査の中で食肉の安全性に関する意識調査を実施しております。添付資料 4 の 117 ページの図表 129 「食肉の安全性に関する項目別関心度」をご覧ください。調査結果を見てみますと、食肉の食中毒菌サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌などの汚染に関する関心度というのは約 6 割でした。また、食肉の生食に関する関心度は約 5 割となっております。その一方で、「食肉の生食に関する意識」においては、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌に関する知識の認知度は約 2 割という結果でした。

添付資料 4 の 156 ページの図表 163 をごらんください。今食中毒菌の認知度というのが約 2 割という結果となりまして、カンピロバクターは鶏や牛などの家畜の腸にいる細菌だと正しく認識している方は 18.6%。カンピロバクターや腸管出血性大腸菌は熱に弱いため、肉を内部まで十分加熱すれば死滅すると正しく認識している方が 17.7%という結果となっております。また、過年度調査と比較しますと、平成 23 年 10 月から生食用として販売される牛肉について厳しい規格基準が設定されたことについて、平成 24 年度には 36.2%の認識でしたが、平成 28 年度ですと 19.1%、平成 24 年 7 月から牛レバーを生食用として販売提供することが禁止されたことについて、平成 24 年度には 68.2%だった認識が平成 28 年には 36.1%と認知度が低下しておりました。

次に消費者の食肉に関する意識の収集情報としまして、令和 2 年度第 2 回食品安全情報評価委員会においてご報告いたしました、「新しい日常」における食中毒予防に関する実態調査をご紹介します。添付資料の 5、22 ページから 23 ページをご覧ください。食中毒予防の取り組みや心がけとして、「外食時にメニューに載っていても生肉料理は食べない」とした人は全体で 20.8%。

「肉が生焼けの時は店に申し出る」とした人は全体で 17.6%となりました。年代別に見ると若い世代ほど実施率が低い状況となっております。

最後に事業者の意識等についての収集情報となります。添付資料 4 の 6、「食中毒調査報告書の分析による食中毒発生要因のさらなる理解促進について」をご覧ください。こちらは都が平成 28 年 1 月から平成 30 年 12 月末までに都内で発生した食中毒 452 件について、保健所より提出された報告書から発生要因についての傾向を分析した結果となります。調査の結果、カンピロバクターによる食中毒 124 件のうち、鶏肉の提供状況に関して報告書に記載があった事例は 121 件。そのうち 111 件 (92%) で、生または加熱不十分な鶏肉の提供がありました。その中で、生または加熱不十分な鶏肉の提供理由につきまして、延べ 49 件の記載がございまして、最も多かった理由としては「表面を加熱すれば大丈夫」、次いで「客からの要望や需要が高い」、「新鮮であれば大丈夫

夫」、「食味を優先」という結果となっております。資料6の1にカンピロバクター食中毒での、生または加熱不十分の鶏肉の提供理由に詳細をお示ししております。

収集情報の説明は以上になります。都はこれまでも食肉の生または加熱不足等による食中毒予防について注意喚起を行っているところですが、食中毒の発生状況や消費者等の意識等の状況から、さらなる効果的な情報発信の必要性について評価委員会で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。長くなりましたが、事務局からの説明は以上です。

【石井】

はい、ありがとうございました。報告書の中にない写真等を見せていただいて、よりよくわかりました。ありがとうございます。それでは、この情報について順番に指名させていただきますので各委員からご意見をお願いします。情報判定シートをお配りいただいておりますので、この順番に榎山委員からお願いしたいと思います。よろしくお願いします。

【榎山】

榎山です。聞こえますでしょうか。ご説明ありがとうございました。非常に細かい調査をされていまして、これはやはり有益な情報だと思います。この鶏肉のカンピロバクターの実態調査、表面を焼いたときの内部の写真やご説明を聞くと、かなり、これは非常にリスクが高いのかというふうに感じました。インターネット調査のところでも、やはり意識がまだ低いところから、もう少し効果的な情報提供が必要だということを感じて、選定の対象になるかというふうに思っております。ただ一つ、私は微生物の専門ではないのですが、陽性と陰性という感じで判定がされていたんですけれども、これは定量的な評価というのは結構難しいものなんでしょうか。例えば培養法で難しいならば、DNAリアルタイムPCRなど、その辺の研究もやられていたと思うんですけれども、その情報というのは、今回はないという理解でよろしいでしょうか。

【石井】

すみません、事務局お分かりになりますか。お願いします。

【香取】

今回の調査ではカンピロバクターやリステリア、サルモネラにつきましては陰性、陽性という結果でお示ししておりますが、定量的な評価について、食品微生物部食品微生物研究科の横山科長からご説明いただくことは可能でしょうか。

【榎山】

これは難しいということなんですかね。測定が難しいということなんですかね。

【横山（敬）】

健康安全研究センターの横山と申します。今回の調査では陽性陰性の判定を示しておりますが、徐々にカンピロもサルモネラも食品中の菌量の測定は先生もおっしゃられたように、リアルタイムPCRを用いたり、MPN法によって、菌数を出すような報告も少しずつは増えております。以前、私どもがやったものと、やはり鶏の内臓肉についてはカンピロバクターの菌量が多くて、グラム当たり10の3、4乗ぐらいあったと思います。それに比べて、生肉については10の1乗から2乗ぐらい、少しオーダーが下がるという結果だったと思います。今、国立医薬品衛生研究所を中心に、鶏肉の定量法についても検査法の検討が本年度から多分行われると聞いていますので、そういう方向も今後徐々に出てくると思われまます。

【横山】

ありがとうございました。多分、リスクをもう少し定量的に評価できれば、なお加熱の効果など、少しははっきりするのかというふうに感じました。以上です。

【石井】

ありがとうございます。では、2番目に石井の意見を申し上げたいと思います。私は鶏内臓や食肉の加熱不十分のものは食中毒の危険性があるという情報はこれまでも提供していたと思いますが、鶏肉は焼き鳥などで食べることも多く、とてもなじみがあって皆さんが食べる頻度も多いと思います。今回、内臓に含まれる細菌調査の実態の情報は、今日も報告をお聞きしていて、とても具体的で、その危険性を感じることができると思いました。それで、大変有効だというふうに思います。また、今日の発表でも、食肉に関する意識調査の結果でも、年度比較されているものがありましたけれども、大変にどんどん認知が低くなっているという状況もあって、これにはちょっと私も結構驚きました。それと、鶏肉には生肉用の基準がないということあまり皆さんご存じないということもあるので、ぜひこの情報提供はしていただきたいと思いました。以上です。では、小西委員にお願いいたします。

【小西】

小西です。聞こえていますでしょうか。これからバーベキューや、それから持ち帰り食品などもコロナ禍で多くなってきます。細菌の場合は途中で増える、保存時に増えたりすることも十分考えられますので、生菌数が、元々汚染が多いということ意識するのとしらないのでは、随分と消費者の扱い方や調理の仕方が違ってくるのではないかと思います。これを緊急に知らせるべきではないかと思います。なお、先ほどスライドを見せていただいて、生である、十分に火の通っていない中途半端な加熱だったり、火が通っていないということがビジュアルで分かりましたので、横山先生から菌数の話がありましたけれども、カンピロは確か菌量が少量でも発症するので、少しでもあったら危ないという観点で啓蒙されたらいいかと思ひますし、ギランバレーという食中毒はかかってから2、3週間して神経麻痺などを起こす、副作用症状もござひます。これは知らない人も多いので、それもぜひ啓蒙していただければと思ひます。以上です。

【石井】

ありがとうございます。では、久我委員お願いいたします。

【久我】

久我です。よろしくお願いいたします。先ほどご説明、事務局のほうからいただきましたけれども、事前にお送りいただいた統計調査資料によると、国内における細菌性食中毒のほとんどがカンピロバクターが占めており、またその多くが鶏肉等の加熱不十分に起因していることが見て取れるものの、生食におけるカンピロバクターの認識率が低いことにより、そのような食中毒が多く発生しているのかと思います。本件につきましては、すでに被害が多く発生していることもあり、今後のさらなる被害の防止や拡大防止のために、従来の情報に加えて追加で都民の皆さんへの情報発信、注意喚起が必要であると考えます。また、調査結果を見てみますと、コースで出されたり、店舗で提供されているものであれば安全だと考えて、鶏わさ等を生で食べているという回答もありましたので、飲食店、事業者の方にもきめ細やかな注意喚起を改めて行うことが重要かと思いました。なお、ご参考までになんですけれども情報発信の方法につきましては、一般の都民や消費者の方々に対しては従来のチラシ等に加え、短い動画等で分かりやすくホームページ・SNS等を通じて発信をしていくことなどの方法があるのかと思いました。1つの案ですけれども、体の免疫系と細菌等について扱った漫画、アニメーションとして「はたらく細胞」という作品がありまして、昨今ですと、新型コロナウイルスに関する情報発信でも、厚生労働省のほうでコラボレーションして情報発信したりしておりましたので、著作権や費用的な問題はあるのかと思いますけれども、こうした一般の消費者の皆様に関心を引くコンテンツで情報発信していくことも1つの方法かと思いました。また、事業者の皆さんに対する情報発信につきましては、生の鶏肉を扱う可能性の高い、例えば焼き鳥店ですとか、そういった鶏肉を扱うお店を重点的に、広く一般にというのも大事なんですけれども、そういった鶏肉を扱うところに重点的に情報発信をしていくことが大切なのかと思いました。以上になります。

【石井】

ありがとうございます。情報発信のご意見もいただきました。それはあとで事務局のほうにもお伺いしていきたいと思います。では、次に関崎委員をお願いいたします。

【関崎】

関崎です。食肉等への食中毒細菌汚染というのが、カンピロバクターやサルモネラは元々糞便、腸内にいるというイメージがあるんで、肉には糞便がくっついて汚染されるというふうに直感的には考えてしまうんですけど、実際の汚染ルートというのは糞便なんかではなくて内臓なんです。例えば内臓に元々菌がいて、食肉の加工過程でそれが肉を汚染するというルートで実際には汚染されているという、そういうことも我々が実験して研究した中でも分かっていますので、やはり今回のように内臓についての注意喚起というのは非常に重要だと思います。先ほど紹介いただいたアンケートの中にも、事業者の方が新鮮であれば大丈夫という話もされてきました

けれど、もちろんレバーは新鮮なものがいいと思いますけれども、そういう新鮮なレバーならついでに菌も新鮮なわけで、決してそれが安全には結び付かないということですね。それと、生焼けだった時にお店のほうにもう一度再加熱してくださいと申し出る人が17.7%と、非常に少ない割合しかいなかったというのは、やはりお店側に言いにくい雰囲気もあるのかというふうなこともありますので、これはやはりそういった意味も含めて情報提供していただいて、消費者の方だけでなく、お店の方のほうも認識を変えていただくというふうにする必要があるんじゃないかと思いました。以上です。

【石井】

ありがとうございます。先ほどの動画のことはいいですか？何かコメントはありますか？

【平井】

事務局の平井です。先ほど久我委員からご提案いただきました啓発の手法につきましては、私としても従来のパンフレットやリーフレットだけだと、不十分だということは認識しております。このあと事務局からお話しします健康食品の啓発につきましては、動画やSNSを使った啓発手法を取り入れています。こちら今回の鶏内臓肉の件につきましても、もし評価委員会のほうにあげて検討いただく際には、そういった、いわゆる若者が認知しやすいような啓発手法についても取り入れていくような形でご検討いただきたいと思いますと考えております。

【石井】

ありがとうございました。

【穂山】

いいですか、穂山です。久我委員のご意見の動画には私も賛成なんですけれども、今小西先生が会長をされている日本食品衛生学会のほうで、動画を発信、ホームページ上で公開しています。残留農薬関係のリスクミの情報なんですけれども、大体2分から5分くらいの短い動画を公開していますので、そういうのもちょっとご参考にいただいて、その微生物版ですね、そんなものも非常に効果的じゃないかというふうに感じております。これは安全情報委員会のほうで議論していただければというふうに思っております。

【石井】

ありがとうございます。小西先生、何かございますか。

【小西】

食品衛生学会の6月の総会で会長を拝命いたしまして、どうかよろしく願いいたします。先ほど穂山先生がおっしゃったように、これからやっぱり若い人にリスクミということもありまして、動画やSNS、そういうもので発信していかないと、チラシを見たり、まず本を読んだり、

新聞を見たりテレビを見たりなどはしないので、その方法というのはやはり若い人に聞くのが一番いいんじゃないかとは思っております。よろしくお願ひいたします。

【石井】

ありがとうございます。皆様のほうから、そのほか追加してご意見がありましたら、挙手ボタンでどうぞ。

【亀山】

失礼します。何度もすみません。今回のカンピロバクター、令和2年度 182 件というのは非常に多いので、これはぜひ情報を効果的に発信していくというのは非常に私も賛成なんですけれど、昨日ちょうど薬事食品衛生審議会の食品衛生分科会のほうに私が参加してしまして、最近起きていることはちょっと変わってきているようなんです。

【亀山】

<画面共有あり>

【亀山】

これがさっきの令和2年度 182 件のカンピロバクターなんですけれど、令和元年度よりは減っているんですね。これはなぜかということ、飲食店がほとんど閉鎖されたというか、飲食店で被害が少なかったんじゃないかというふうに思いますが、コロナ禍だったので減ったということだと思います。だからといっても、患者数はアニサキスに比べて多いことは確かなんですよね。ノロウイルスもやはりコロナ禍のために減っているということです。ところが、去年の患者数の多い事例の中に埼玉県と大田区が病原大腸菌の 07H4 や、025 の患者数が飛び抜けてかなり多いんですよね。これが令和2年度の6月と8月の患者数なんです。これが病原大腸菌の患者数を占めている。つまり、昨年のはちょっと特徴的だったということです。もう1回戻りますと、これは大田区で摂食者数 3 万 7441、患者数 2548 なんですけれど、患者数としては多いです。埼玉県では海藻サラダで 6662 人の摂食者数で、2958 の患者数があると。これは原因が、冷蔵庫の中が 10 度以上にあがってしまった。前日に調理して、冷蔵庫に保存していたんだけど、冷蔵庫が 10 度以上になってたという温度コントロールの問題らしいです。こっちはね。それで、こっちはどうもまだ原因食品が分かっていないらしいんですが、おそらく次亜塩素酸の消毒がやはりできていなかったんじゃないかと。力価ができていなかったという話であります。これは大田区です。東京都内ですね。どうしてこういうことが昨年起きたのか、私も分からないんですけども、先日、2日前もたしか富山で牛乳の食中毒が起きていますよね。おそらく、もしかしたらこういうふうなところがまだコロナ禍でおろそかになってるんじゃないかというふうに感じます。この辺は安全情報のほうで、ちょっと緊急的にもう1回徹底的にこの辺の情報を流したほうがいいんじゃないかというふうに感じました。以上です。

【石井】

ありがとうございます。2つとも肉じゃないんですね。

【穂山】

肉じゃないんですよ。タイムリーな話題としては今そのことは伝えておいたほうがいいんじゃないかと。ただ、依然としてカンピロバクターは高いのでそこは両方伝えることが必要だと思います。もし、緊急に情報提供するというはこの辺も必要なんじゃないかと、ちょっと感じました。

【石井】

ありがとうございます。確かに海藻サラダはあまり思いつかないというか、ちょっとびっくりする食材でした。ありがとうございます。関崎先生どうぞ。

【関崎】

穂山先生ありがとうございます。今の大田区の例はLT産生毒素原生大腸菌なので、おそらくこれはもう人から人というケースだと思うんですよね。今までカンピロやサルモネラは元々動物にいて、内臓等経由して食肉食品という経路だと思うんですけど、この病原体はヒト型と動物型、全然別のもので、おそらくルートは、大元はヒトということになるので、情報提供といってもカンピロバクターに対する注意事項と、そうじゃなくておそらく調理に関わった、あるいは食材を触った人からやってくるということで注意の仕方が変わってくるのかというふうに思うんですけれども。

【穂山】

おっしゃる通りだと思いますね。結局HACCP関係の話と別に、この調査とは別に、情報提供していったほうがいいんじゃないかという、緊急的にはそう思った次第であります。

【石井】

ありがとうございます。小西先生、お願いします。

【小西】

今最後のほうにお話に出てきたHACCPですけど、久我委員もおっしゃったようにその焼き鳥屋さんなど、飲食店自身がやはりこういうことを認識して調理をするということも、最も大事なことなんじゃないかと思います。HACCPは6月から始まりましたけれども、ただ、焼き鳥さんが鶏肉鶏内臓を提供しているところのHACCPのCCPにするかどうかというのは、なかなかその企業、規模によって難しいかもしれませんが、それを危害物質として、危害要因としてあるんだということを、ぜひ東京都の食品衛生監視員の人たちにもこの知識を教え

て、それで生かしていただければと思うんですね。縦割りじゃなくて、その横のつながりというのも、せっかく会議を開くんですから広げていってもらいたいというふうに私は思います。

【石井】

ありがとうございます。ほかにご意見どうでしょうか。大丈夫ですか。たくさん活発な意見が出て、とても勉強になりました。それではご意見は出尽くしたということで、こ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。

【平井】

すみません、1点よろしいでしょうか。今皆様方から鶏内臓に関する様々なご意見、そして肉以外の食材についての情報提供の必要性などですね。あとは事業者側への情報提供の必要性等々、ご議案頂いたところなんですけれども、一応今回のテーマは「鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等」となっておりまして、前半は鶏なんですけれども、後半が実は鶏に特化しておらず、牛や豚などについても一応含めた前提でご提案をさせていただいているところです。というのは、北陸地方で、0157 で多数の方が亡くなった事件からちょうど10年目ということもありまして、改めて、食肉の食中毒等について今一度情報提供してもいいのかということで、後半、そこについても事務局としては想定していたところなんです。その鶏肉以外の肉種についての情報提供について、皆様方はどうお考えかというのをお聞かせいただいてもよろしいでしょうか。

【石井】

では、今事務局から鶏肉以外の肉についても情報提供したいということでしたが、これについて皆様いかがでしょうか。賛成でしょうか。穂山先生どうぞ。

【穂山】

今回の安全情報選定委員会というのは、緊急的なところの情報を伝えるというのが、私は主旨なんではないかと思っています。中長期的なことではなくて、やはり至急に、タイムリーに問題が起きてるところを対応するために情報提供するのは重要なんじゃないかと思っています。鶏肉だけでなく、鶏肉以外のことも当然改めてよく徹底して情報提供すると。さっき小西先生も言われたように、6月からHACCP開始するんですけれども、それにも関わらず、まだまだ結構温度コントロールしていなかったり、消毒が徹底していなかったり、令和2年度に起きているわけですね。ですので、むしろ患者数が増えているわけで、集団的なところで先ほどの令和2年では患者数は増えているということです。鶏肉以外で起きている。その辺は徹底するというのも、情報を伝えていく必要は私はあるんじゃないかというふうに思っています。10年目で非常に思い入れがあるかと思いますが、鶏肉のところですね。やはり鶏以外のところの肉ですね。その辺もやはり伝える必要があると思います。その辺も含めて安全情報委員会でご議論いただければというふうに思っています。

【石井】

ありがとうございます。ほかに何かございますか。関崎先生どうぞ。

【関崎】

私も穂山先生のご意見に賛成です。汚染の頻度というところで見ると、鶏肉はやっぱり圧倒的に汚染されているんですけども、豚肉や牛肉となると、ぐっと汚染の頻度が下がるんですよね。でも、肉眼で見てウンチが直接くっついているわけじゃありませんから、肉眼で見て病原体がついているかどうか分かるわけがないので、やはり生肉の扱い方は注意しなきゃいけないというのは、情報提供をしっかりとしないといけないというふうに思います。以上です。

【石井】

ありがとうございます。久我委員も大丈夫ですか。いいですか。

【久我】

では一言だけ、先生方がおっしゃっているように、鶏肉以外についても情報の発信の必要性というはあるのかと思います。やっぱり年数が経っていきますと、昔は意識していたものでも、一般の方、だんだんそれが薄れてきて、また提供されれば食べてしまうなど、取り扱いが雑になるといったところもあるかと思うので、今回テーマとして改めて議論にもものぼっていますし、この機会に発信を検討していただけたらいいのかと思います。以上です。

【石井】

ありがとうございます。では、事務局の提案はよろしいということで、お願いします。

【平井】

ありがとうございました。それでは本日のテーマである「鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等」につきましては、鶏内臓の細菌学的実態調査結果などを踏まえながらも、牛や豚などの肉種ですとか、カンピロに限らずサルモネラなどの菌も含めたうえで、食肉の食中毒予防に向けた効果的な情報発信を、消費者のみならず事業者に対しても効果的な手法を取りながら行っていくという方向で、食品安全情報評価委員会の検討課題とするというご意見だったと思います。よろしいでしょうか。

【石井】

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。今事務局からありましたように、鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査、それに牛や豚、生肉の食中毒についても含めて、次回の評価委員会で検討していただく課題として、そ

の旨報告していきたいと思いますが、よろしいでしょうか。異議ある場合は挙手ボタンを。無いですね。ありがとうございます。では、全員一致で決定ということにしたいと思います。どうも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。

次に、3の報告事項に移ります。1、若年層を対象とした健康食品の摂取に関する普及啓発について、事務局から報告してください。

【香取】

それでは報告事項を2点ご説明させていただきます。資料4をご覧ください。令和元年度第2回食品安全情報評価委員会でご検討いただきました、若年層を対象とした健康食品の摂取に関する普及啓発について、その後の都の対応をご報告いたします。

委員会の場におきましては、ダイエット健康食品に焦点をあてつつ、健康食品全般について摂取に起因する健康被害の発生防止を図る観点から、注意喚起の内容、対象者、及び手法等について検討いただきました。そして検討の結果、高校生等に対象を絞りまして、効果的に注意喚起すべきというご提言をいただきました。そこで、高校生等の若年層を対象に、健康食品を知り必要性を考え、広告を鵜呑みにしないことなどを呼びかけるため、「磨け！選択眼」をコンセプトとして健康食品の安全性、有用性を誤解しないよう「サプリは魔法のクスリじゃない」をメッセージとして発信することにしました。お手元にチラシとホームページ、印刷したものがございますので、そちらをご覧くださいつつ、画面をご覧ください。啓発手法としましては、スマートフォンで閲覧しやすい専用ホームページを新設しまして、健康食品の適正利用等についての情報発信を行うこととしました。こちらが新設しましたホームページとなっております。これはパソコンから見える画面になりまして、スマートフォンだとスマートフォン用に見やすいレイアウトになるように、高校生はおそらくほとんどスマートフォンで情報収集するということもありますので、スマートフォンでも見やすいホームページということでこちらを新設いたしました。また、SNSにより同世代間で拡散されやすい手法としまして、高校生の関心が高いダンス動画を用いることとしております。具体的には3月29日から注意喚起メッセージを含むオリジナルソングや、エクササイズ要素を含む動画、歌詞、楽譜をこちらのホームページで公開するとともに、パフォーマンス動画の制作を全国大会入賞実績があります都立狛江高校に依頼をしまして、提供された動画について、こちらのホームページや東京動画、デジタルサイネージで発信、放映しているところです。今日は高校生のパフォーマンス動画をご覧くださいと思いますが音がハウリングしてしまうため、動画のみご覧くださいと思います。ホームページ、東京動画からでもご覧いただけますので、ぜひ別途見ていただければと思います。パフォーマンス動画に三以下いただいた生徒の方からは「とても楽しかったです」や「有意義だった」という声をいただいております。引き続き、高校生によるパフォーマンス動画の公開、SNSを用いた情報発信等に今後も努めていく予定です。こちらの件についての報告は以上です。

次に2つ目の報告事項としまして、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です。資料5をご覧ください。こちらは昨年度第1回食品安全情報評価委員会での検討課題でございました「消費者自ら油で調理する凍結流通品の衛生学的実態調査」について、昨年度第

2回の評価委員会にて都民向けの情報発信について報告させていただきました。今回は事業者向けの情報発信についてリーフレットを作成しましたので、ご報告させていただきます。なお、リーフレットの作成につきましては、委員の先生方にお忙しい中、内容等をご確認いただきまして、ありがとうございました。先の評価委員会では、凍結流通品を扱う事業者に対しては、必要に応じて調理方法に関する表示の検討を求めるとともに、消費者の調理実態等を踏まえた調理方法等の設定及び分かりやすい情報提供について、引き続き指導すべきとされたところです。それを受けまして凍結流通する食肉調理品を取り扱う食品等事業者に対する指導等に活用できるリーフレットを作成いたしました。未加熱の食肉調理品を製造・販売する際には、消費者が加熱不十分のまま食べないように、適切な調理方法等を分かりやすく情報提供するための方法ですとか、注意点をお伝えする内容となっております。また、下段のほうには調理方法等の情報提供の参考としまして、食肉調理品の調理方法に基づく調理実験結果でや、食肉調理品の揚げ方に関する消費者の実態について記載をしているところです。こちらの件についての報告は以上です。

【石井】

ありがとうございました。今、資料4と資料5についてご報告いただきましたが、何かご質問やご意見がありましたら、挙手ボタンでお知らせください。久我委員、どうぞ。

【久我】

情報の共有ありがとうございます。1つ教えていただければと思うんですけども、資料4の動画の部分になります。こちら学生さんたちにぜひ見ていただきたいと思うところなんですけれども、情報発信の方法としては、今現状どんなところをされていますでしょうか。SNS等を通じて発信するということ、大事かとは思いますが、今回おそらく学生さん向けに作っていらっしゃるかと思しますので、例えば都ですと、都立高校があるのでそこは教育委員会、私学さんと生活文化局になるんですかね。もしかしたら、いろんな情報が来ても困るということがあるのかもしれないんですけども、せっかく準備されたので、そういったところも通じて、実際に教育機関も通じて生徒さんたちに伝えることができたらいいのかと思いました。そのあたり、取り組みの状況を教えていただければと思います。以上です。

【石井】

わかりました。事務局、ホームページ以外のところで何かありますか。

【香取】

現在ホームページでの発信と、当課のツイッターでホームページの内容を情報発信している状況です。今久我委員からもお話がありましたように都立高校や私立高校等に今後ホームページ開設の周知用リーフレットを、配布していく予定です。また、パフォーマンス動画の作成の協力依頼という形で高校にお声がけをしながら、広げていきたいと考えているところです。

【久我】

ありがとうございます。今お話しいただきましたが、私、食の安全のツイッターアカウントをフォローしてみるようにしているんですけど、最近すごく発信の頻度が上がってきていて、情報がいっぱいくるようになっていいなというふうに感じているところです。ぜひ、今回の情報につきましても学生さんへの案内ができるように、引き続き取り組みをお願いできればと思います。ありがとうございます。

【香取】

どうもありがとうございます。

【石井】

高校生のダンスが入るとというのは今まで初めて聞きましたんで、高校生にすごく訴えられるかとちょっと期待しますよね。ほかに何かご質問ご意見ありますか。よろしいですか。では、次に4その他ですが、何か事務局からありますでしょうか。

【香取】

まず、その他としまして、事務局から2点情報提供させていただきます。まず1点目ですが、令和3年度の第1回食の安全都民講座のオンライン開催についてです。今回のテーマですが、大幅に改正された食品衛生法につきまして、改正内容をポイントを絞って分かりやすく都民の方に解説をするとともに、身近に活用できる食品の安全に関するウェブサイトなどを紹介していく予定です。配信期間につきましては、7月から8月の2か月間を予定しております。また東京動画等で動画を配信する予定でありますので、ぜひ見ていただければと思います。詳しい内容につきましては7月中旬に予定しております情報評価委員会等でまたご案内させていただければと思います。

次に、「新しい日常」における食中毒予防に関する実態調査についてですが、こちらについては5月に、委員の皆様には郵送で冊子をお送りさせていただいたところですが、こちらの内容については5月19日に調査結果の概要ということでプレス発表させていただきました。プレス発表と合わせまして調査報告書をホームページにもPDFで掲載しております。こちらの調査結果に基づいた普及啓発等につきましては、今後対応していく予定としております。その他の情報提供としては以上となります。

【石井】

ありがとうございます。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】

今年度の第1回東京都食品安全情報評価委員会は、来月後半の開催を予定しております。石井座長から本専門委員会での検討結果についてご報告いただいたうえで、評価委員会、委員の皆様にご検討していただく予定です。以上です。

【石井】

ありがとうございます。これで本日の議事がすべて終わりました。進行を事務局のほうへお返しいたします。よろしくお願いいたします。

【平井】

委員の皆様、本日は長時間に渡りご検討いただき、そして活発なご発言をいただきまして、どうもありがとうございました。そして、石井座長、円滑に会議進行をいただきありがとうございました。それではこれをもちまして、令和3年度第1回情報選定専門委員会を閉会したいと思います。どうもありがとうございました。

【石井】

どうもありがとうございました。