

令和元年度 第2回  
東京都食品安全情報評価委員会

日時 令和2年2月17日(月)  
13:54～15:29  
場所 健康安全研究センター  
6A会議室

午後1時54分 開会

## 1 開 会

○小川食品医薬品情報担当課長 定刻より時間は少し早いですけれども、委員の皆様おそろいになっておりますので、ただいまより令和元年度第2回食品安全情報評価委員会を開催したいと思います。

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、進行をさせていただきます。どうぞよろしく願いいたします。

いつもですと、ここで当センター所長よりご挨拶を申し上げるところですが、本日は現任期最後の委員会ということになりますので、委員会閉会時にご挨拶をさせていただく予定としております。

それでは、まず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、遠藤委員、小西委員、平沢委員、平林委員、横田委員の5名からご欠席のご連絡をいただいておりますけれども、18名中13名の委員にご出席いただいております、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、どうぞよろしく願いいたします。

○志村委員長 よろしく願いします。

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。

○小川食品医薬品情報担当課長 本日の資料といたしまして、まず座席表、それから委員名簿、裏面が事務局名簿になってございます。それから、「ダイエットが関連した過去の被害事例」というものを置かせていただいております。このほか、ダブルクリックでとめてあります「令和元年度第2回東京都食品安全情報評価委員会次第」というもののつづりがございます。

1ページめくっていただきますと、裏面に配布資料の一覧表を載せてございます。これに沿ってご確認させていただきます。まず、1ページ目が資料1、飛びまして資料2の収集情報、それからこれがかなりボリュームがありまして、別添資料とか別添とかいろいろ挟んでありますが、最終的には37ページのDVDのカラー印刷のあるところまでが資料

2でございます。1枚めくっていただきますと資料3、「健康食品による健康被害事例専門委員会からの報告の資料がございます。それを2枚ほどめくっていただきますと、資料4-1、インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピ実態調査結果（概要）、これもページが振ってございまして、全部で8ページでございます。次に資料4-2「食肉の低温調理」レシピに関する調理実験結果（経過報告）、この資料につきましては委員限りでございます。この資料が全部で10ページまででございます。

それから横の資料になりますが、資料5-1「調理従事者による手洗いの実践率向上対策」、1枚めくっていただきまして資料5-2「調理従事者による手洗いの徹底に関する取組事例調査結果」、1枚めくっていただきますと、この詳細を記載してあります別紙がございます。その別紙をめくっていただきますと資料5-3「トイレ後の手洗い推進ステッカーに関する調査結果」、これはその後にステッカーのカラー印刷のものが含まれておりまして、それが3種類ございます。それをめくっていただきますと資料6、食の安全都民フォーラム、1枚めくっていただきますと第4回食の安全都民講座、もう1枚めくっていただきますと資料8「これ食べられる？ 有毒植物の見分け方講座」、最後に参考資料といたしまして「東京都食品安全情報評価委員会関係規定等」というつづりがございます。

これとは別に「健康食品 ウソ？ホント？」というものと「健康食品はお薬ではありません」というものを添付資料7として別添で添付してございます。最後になりますが、委員限りの資料といたしまして、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ご意見をまとめたものを配付しております。『『ダイエット健康食品』の摂取に関する注意喚起について』というこちらの資料でございます。

以上が本日の資料でございます。

○志村委員長 次に、本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、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考えはありましようか。

○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。

○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、公開ということでしょうか。よろしいでしょうか。——では、その方向でいきたいと思います。

## 2 議 事

### (1) 令和元年度第2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をお願いいたします。

○穂山副委員長 私のほうから、第2回情報選定専門委員会の検討結果をご報告させていただきます。お手元の資料1をごらんいただけますでしょうか。

第2回情報選定専門委員会は昨年の12月20日に開催されまして、「『ダイエット健康食品』の摂取に関する注意喚起について」の1題が示され、検討を行いました。選定基準に基づく評価は資料1の表のとおりでございます。

それでは、情報選定専門委員会の検討内容について概要をご説明いたします。

まず、「『ダイエット健康食品』の摂取に関する注意喚起について」は、昨年消費者庁が、国立健康栄養研究所が健康食品による健康被害情報の集計・解析した結果を踏まえて、一般消費者がダイエット健康食品を安易に使用することのないよう注意喚起を行ったことを踏まえて収集された情報でございます。

検討した結果ですけれども、全体としては評価委員会の検討課題とし注意喚起することが必要との意見が大勢でした。また、健康食品については依然として安全な利用に関する情報が行き渡っていない、あるいは玉石混交であり、ダイエット関連に限らず安全な利用に関する注意喚起を行っていくべき、また高校生等の若年層にこそ安全性に関する注意喚起をすべき等の意見がありました。最終的には、情報選定専門委員会といたしましては、本情報についてはダイエット健康食品に焦点を当てつつ、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、対象者及び手法を中心に本委員会での検討の必要性があるのではないかとということでテーマといたしました。

情報選定専門委員会からの報告は以上であります。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

## (2) 課題の検討

### ア 「ダイエット健康食品」の摂取に関する注意喚起について

○志村委員長 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します。

○小澤食品医薬品情報担当課長代理 委員長、よろしいでしょうか。

事務局の小澤でございます。では、委員の皆様からご意見をいただく前に、まず資料のご説明を私のほうからさせていただきます。資料2をお手元にご用意ください。

こちらは、「ダイエット健康食品」の摂取に関する注意喚起についてということでございます。資料のまず1、『健康食品』に関する注意喚起情報の解析結果」のところをごらんください。

国立健康・栄養研究所では、国内外の公的機関が発表いたしました健康食品に関する注意喚起情報を収集し、ホームページで公表しておりますが、昨年5月、過去9年間の収集情報の解析結果を発表しております。そこで示された注意喚起情報の主な特徴といたしまして、ここでは以下4点記載をしております。

このうち下から2つ目にございますとおり、日本国内の公的機関から出された情報は569件ございまして、うち24件が健康被害関連であったということでございます。さらに、その24件中22件が痩せるための目的で利用されておまして、製品としては多くが医薬品成分を含むなどの無承認無許可医薬品で、個人輸入されたものがその大半であったとございます。

ここで添付資料の2、ページ数で申し上げますと、13ページをごらんいただけますでしょうか。右上に「別添2」と書かれているものになります。こちらは国立健康・栄養研究所の解析結果を受けまして、昨年6月に消費者庁が作成をいたしましたチラシでございます。ダイエット健康食品の安易な使用に対する消費者への注意喚起を促す内容となっております。

続いて15ページ、1枚めくっていただきまして添付資料3をごらんください。こちらは同じく消費者庁の資料となりますけれども、ダイエット系健康食品に対する注意喚起といたしまして、皆様のご記憶にも新しいところかと存じますけれども、昨年9月消費者庁が発表したものでございます。「ケトジェンヌ」と称するダイエット健康食品につきまし

て、全国の消費生活センターなどに寄せられる体調不良に関する情報が短期間に急増したということを受けて消費者庁が注意喚起を行っているものでございます。

資料2の1ページ目に戻っていただけますでしょうか。続きまして、中段から下あたりですね、2の『健康食品』に関する安全性情報共有事業による収集情報の解析結果」でございませう。

こちらの事業につきましては、東京都と東京都医師会様それから薬剤師会様との連携の事業になりますけれども、都民から医療関係者に寄せられました健康食品の利用との関連が疑われる健康被害事例を収集しているものでございませう。収集した事例につきましては、健康食品による健康被害事例専門委員会にて製品との因果関係の有無などをご検討いただきまして、本委員会では毎度ご報告いただいているところでございませう。本事業では、平成29年度までに351事例が蓄積されてございませう。これらの解析を行いましたところ、ダイエット・美容を摂取目的としたものは治療、健康の維持・増進に次いで多く、ダイエット・美容目的の摂取事例では20代～40代の女性が利用属性として多いとの結果が得られてございませう。なお、これらはあくまで因果関係が疑われるものでございませう。因果関係が明らかなものではないという点をご承知おきいただければと思ひませう。

続きまして、ここからは消費者の利用状況に関する情報でございませう。

まず3、「都民を対象とした「健康食品」の摂取に関する調査結果」ですが、こちらは平成27年度の東京都の調査になります。その際は健康食品全般に関して調査を行ってございませうけれども、そのときの結果につきましてダイエット等を目的とした摂取経験者ということで新たに再集計を行ったものをここに記載してございませう。その結果、利用者属性といたしましては、健康被害情報等の傾向と同様でして、10代～30代までの女性が最も多いという結果でございませう。

続いて、健康食品に対するイメージでは「効果は期待できない」、「余り信用できない」といったようなマイナスのイメージの順位が全体よりも低い傾向がございませう。裏面にまいりまして、健康食品を購入する際に重視することといたしまして、認証マーク等の表示やマークあるいは保健機能食品であることの割合が全体よりもやや高いという傾向がございませう。一方で、健康食品の購入先、購入する際に参考にする情報につきましては、全体と比較して大きな差は見られませうでした。このほか、摂取目安量よりも多く摂取した経験、利用者の子供の利用率などの項目で全体の傾向との差が見られてございませう。

調査結果の最後になりますが、4、「高校生による健康食品の利用実態調査」でござい

ます。こちらは、国立健康・栄養研究所が平成29年度に実施した高校生のサプリメント利用に関する実態調査でございます。利用目的につきましては、健康維持のほか、男性では体力強化や成長、女性ではダイエットが多くなっております。上から4つ目になりますが、女性のダイエット目的のサプリメント利用割合につきまして、自分で購入する人は自分で購入しない人、例えば親に買ってもらっているなどのケースよりも利用率が2倍近く高いという結果になっております。また、男女ともみずから購入する人の情報源はインターネットが最多でございました。

最後に、これまで都が実施してまいりました健康食品の消費者向けの普及啓発につきまして、簡単にご紹介をさせていただきます。まず、添付資料の別添でピンク色の「健康食品 ウソ？ホント？」、右上に「添付資料7」とシールが張ってあります。こちらは平成27年度に作成したパンフレットでございます。中身を見ていただきますとおわかりいただけるとおおり、安全面だけでなく契約上の問題点も含めまして健康食品の利用上の注意点を総合的にまとめたものとなっております。

次に資料2のほうに戻っていただきまして、一番最後のほう、36ページ、37ページをごらんください。こちらはDVDのパッケージになりますけれども、少し古いものになりますが、平成21年、22年度に作成したものでございます。36ページは高齢者向けのもの、37ページは高校生向けのものとなっております。高齢者向けは各地の高齢者クラブ、それから消費生活センター、図書館などに配布をしております。また、高校生向けは都内全ての高校に配布をいたしましてご活用いただいているところでございます。

このほかホームページ、クリアファイルなど各種媒体を用いまして現在も継続的に普及啓発を行っている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 どうもありがとうございます。

それでは、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。

○小川食品医薬品情報担当課長 それでは、最初にご欠席の5名の委員のご意見をご紹介します。先ほどの委員限り資料、『『ダイエット健康食品』の摂取に関する注意喚起について』をごらんください。

まず、遠藤委員です。資料を拝見し、健康食品の情報源入手ルートはインターネットが多いことがわかりました。一方、膨大な情報から正しい情報を取捨選択することの困難さも見受けられました。専門家でなければ摂取と健康被害の関連を想定することが難しい場

面も多々あると想像します。また、インターネットで健康食品×健康被害で検索した場合、公的機関のサイトがヒットしますが、こちらは信用性が高いと感じる一方、重要点が多数あり過ぎて、どこを読んだらよいかわからない印象も受けました。健康食品利用者に未成年の学生も多いことから、今回の資料に同封してあるパンフレットなどを用いた出前事業「食育の一環として」などで周知していくことも効果的ではないかと思いました。以上です。

続きまして、小西委員になります。下から3人目になります。ダイエット健康食品は、関心を示す消費者が限定されていると考えられるため、そのような人々が集まる場所やホームページのサイトなどで注意喚起すれば効果があると思います。以上です。

1枚めくっていただきまして、下から2人目の平沢委員でございます。栄養研の調査では高校生の約3割がサプリメントを利用しているとあった。ダイエットサプリの注意喚起は20代以上の成人に向けられたものがほとんどだったと思う。これだけ高校生が利用しているならば、SNSなどを活用して彼女らに直接届く注意喚起が必要ではないか。正しい知識が自然と身につくように10代に人気のアニメなどの活用もいいかもしれない。以上でございます。

続きまして、その下の平林委員です。注意喚起の内容としてDVDの内容は確認できませんが、パンフレットもクリアフォルダの資料もよくまとまっていると思います。注意喚起の対象者としては親の摂取の影響が及ぶとの調査結果もあるようですから、中学生も対象にしてはいかがかと存じます。食育の一環に組み込む形で正しい知識を身につけてもらうことで将来的な健康被害の発生防止に寄与することが期待されると存じます。注意喚起の方法としては、ダイエットに興味があって何か効くものがないかなと検索しているような人の目にも触れやすいよう、該当するキーワードで検索した際に「HFネット」なりの注意喚起に関するホームページが上位に表示されるような工夫ができると効果的ではないかと思います。また、POPから情報を得ているという調査結果に基づき、POP用の注意喚起の資料を作成し店頭に表示してもらおうといったこともご検討いただければ幸いです。

3枚目になりまして、最後が下から2番目の横田委員でございます。鶏肉の生食の注意喚起のように中学生向けのチラシを作成し、可能であれば学校を通じて配布するアプローチができたらと思います。また、最近多くの中高生が飲用しているエナジードリンク（受験期に保護者が子供のためにまとめ買いする状況もある）や部活動している中高生とその保護者の関心が高く利用も多いプロテインについても過剰摂取の問題点の有無等の情報収



集なども取り組んでいく課題ではないかと考えます。

ご欠席の委員からのご意見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。

それでは、この課題について委員の皆様それぞれからのご意見を頂戴できればと思います。まずは、こちらの資料のとおり、穂山委員からお願いできればと思います。

○穂山副委員長 私は選定委員のときの意見と同じ意見なんですけれども、スマホを私は毎日使っているのですけれども、やっぱりインターネットの広告で簡単に痩せられるといった広告を毎日目にしてしまいます。かなり誘惑に誘われて私も買ってしまおうかなと思ってしまうぐらいの勢いだと思います。ところが、15ページに添付資料3が載っています。これはちょうど暮れのときに消費者庁から商品名を出した注意喚起が出たということでもあります。これについて選定委員の先生方でもまだご存じない先生もおられまして、意外とこれは知られていないんだなというふうにちょっと感じました。ただ、知らずに買っていった健康被害が出てしまう可能性が十分あるので、これはできれば情報を何とかうまく効率よく伝えたほうがいいのかなどというふうには思っています。

ただ、やっぱり今までのようにホームページ上に示すとか消費者側がとってくるようなスタイルだとなかなか情報が伝わらないんじゃないかなと。やっぱりこっちから無制限に供給するというか、そういうスタイルじゃないとなかなか情報が伝わらないんじゃないかなというふうに感じております。

○石井副委員長 私も選定委員で選定委員会でもご意見申し上げましたが、まず「健康食品」という名前が「健康」とついているので、一般の方々は健康に資するものだと思える傾向があると思います。そこにさまざまな問題があるとは余り捉えない。例えば食品添加物であれば食品添加物というものに目が行くわけですけれども、そういうような範疇にまず意識されていないということが非常に大きな問題としてあると思います。

それから、若い人たちがダイエット目的で買っているというときには、やはりみんな個々に購入していて、これに関して意見交換するとかそういうことが余りないように思います。ですので、自分の判断で自己流にといいますか、そういうふうに使っているということが多々あると思うので、この健康食品という範疇に入っているものの危険性というのは情報を提供して多すぎるということはないと思いますので、ぜひ取り組んでいただきたいと思っています。

○志村委員長 どうもありがとうございました。

委員の皆様からご意見を頂戴したいと思いますので、手短にかいつまんでおっしゃっていただけるとありがたいと思いますが、梅垣委員から順番にお願いします。

○梅垣委員 そこに書いてあるとおりになんですけれども、1つ言いたいのは、栄養研究所のホームページでももとはダイエット関係の危害からつくられたんですね。一番最後、の配布資料、ダイエットが関連して過去の被害事例というので、こういう問題が起きてホームページをつくっていました。

一番の問題というか1つのポイントとして、重篤な被害って余り起きていないんですね。これはなぜかという、行政側がかなり介入して問題製品の摘発公表をおこなってかなり解消されています。だから、今まで行政がかなりやられていたというのを私は評価すべきだと思います。

それから、ダイエット関係というところでおさめるかというのがわからないのですけれども、情報提供もありますが、私は小学校とか中学校とか学校の教育のレベルに入れていかなければいけないといくら情報を出しても見なければ使えないから、強制的に学校教育の中に情報を入れていくのが現実的だというふうに思いました。

○志村委員長 では、お願いいたします。大迫委員。

○大迫委員 本校の学生も女性が多いのですけれども、やっぱり痩せるという言葉に非常に敏感になっているので、ネットの広告でこれを見ると痩せるみたいなものを見ちゃうともう本当にそれに飛びついちゃうような方も多いみたいなんです。一応栄養のことを勉強している学生でもそういうふうに結構、「これ効くのですか」と聞かれるときがあるのですけれども、それはないだろうということが結構あるのです。そういう勉強をしてもそうになってしまうので、勉強が足りないというのもあると思うのですけれども、ただCMにしる広告にしる表示の仕方もある程度規制していかないと厳しいんじゃないかなというのがあって、基本的には病気が治るような表示はいけないはずなんですけれども、明らかにそういうのがあつたりするので、その辺はもう少し厳しくしていかないとなかなか改善しないんじゃないかなというふうに考えます。

以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。では大鹿委員、お願いします。

○大鹿委員 数年前、3～4年ぐらい前、契約関係の相談現場で受けていたときに、健康食品について相談を受けていて、そのときはよく言っている定期購入の話題で若い方からも電話を受けたりしていました。そのときに、契約関係に500円ぐらいで買えると言っ

ていたのにその後は1万円ぐらいの請求が来るようになったというような相談に終始してしまっていて、何かそのときにたしかおなかも痛い気がするみたいなことを聞いていたと思うのですけれども、契約の相談のほうに集中してしまっていて、その辺の健康のことについて余り聞き取れていなかったななんていうことを思い出したりします。

最近国民生活センターの情報を見ると、まだ定期購入の相談も減るどころかふえているという状況にあるようで、そういうのがふえている状況にあるというところなので、そういう相談現場でも契約関係だけじゃなくて安全性の情報を相談員さんのほうから発信するといいいのかなと、そういう関心がある人に情報が届くのかななんていうことをちょっと思いました。

ここにも書いたのですけれども、若い女性とかお母さん方に情報を届けるのがいいなと思うのですけれども、そういう方たちに向けて届くようなツールが何かあるのかなというのをちょっとよく存じ上げていなかったのも、伺えればなと思いました。

○志村委員長 ありがとうございます。小林委員、お願いいたします。

○小林委員 先生方とほとんど一緒なんですけど、やっぱり一番重要なのがなかなか国内の商品ですと把握できるのですけれども、海外から個人輸入している人もかなり実は多くて、この海外のものに関してはほとんどノーケアになってしまっているということと、外来なんかでも診ていて下痢はいいのですが、電解質異常を来しちゃう人が多くて、案外副作用自体も出てきているというところがあります。

先ほど梅垣先生もおっしゃっていたのですが、インターネットというのは自分から見にいかないとなかなか見ないんですね。だから、本当に目につきようがないというのが正直なところでして、例えば都とか県の教育委員会を通してやっぱり学校教育の中で、若いときから健康食品というものはいろいろなことが起きて注意喚起が必要なんだということを見につけさせるとか、もしくは駅の見えるところにポスターを張って人の目につくところで何かさせないとなかなか、自分がもし健康被害に遭ったときにインターネットを見てそれについて知るといことはよくあるのですが、そうでないとなかなかこういうのは出てこなくてですね。もうインターネットでこういうのを引いても、多分健康被害のことよりも1番、2番は消費者の声というので「よく効いた」とか何だとかそういうのが優先されてしまうというのが現状ですから、その辺はそういう工夫が必要だとは思っています。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

それでは私ですが、こちらに書いてあるとおりです。ダイエット食品に限らず健康食品

はさまざまな問題を抱えているということですが、特にこの利用者の若齢化とかインターネット通販の問題等が挙がってきているということです。

健康食品ですが、これは多分日本のものについては玉石混交であるということで、健康被害もそうですし、経済的損失ということもあり得るでしょう。安全性、有効性、これがしっかり評価されていなかったり規格基準に適合していない、こういったものもいわゆる健康食品というような形で販売されている。こういったところの情報がやはりしっかり消費者の皆さんに伝わるようにしていくことが大切かなと思っております。

私からは以上ですが、次に関崎委員、お願いします。

○関崎委員 添付資料にこういうふういろいろなパンフレットを見せていただいて、行政のこれまでの取り組みというのが非常に評価できると思いました。ただ、遠藤委員のご意見にもありましたけれども、非常に情報が盛りだくさんに入っていて、ここどこ見たらいいかわからないというような感じもするものですから、もう少し何かこうキャッチコピーみたいなものを考えて、ここだけは知ってほしいというのをどんと前面にしたらどうかなというふうにちょっと思いました。

それから、先ほどまでの議論で気がついたのですが、この「健康食品 ウソ？ホント？」とか「健康食品はお薬ではありません」というのは、どちらかという年齢の高い方が健康の維持増進とかそういったもので飲むときに確かにこれは参考になると思うのですが、国立栄養研の調査にあった若い方のダイエットというのとはちょっと違うかなという気がしまして、そういう健康の維持増進を考えていらっしゃる方向けと一方では若い人のダイエットを考えている方向けというのがちょっと何となくキーワードが違ってくるんじゃないかなというふうに思いました。そういうところを分けてキャッチコピーみたいなものをつくられたらいいかなと思いました。

○志村委員長 ありがとうございます。では田嶋委員、お願いいたします。

○田嶋委員 すみません、きょういただいていた資料には書いてなかったのですが、高校生のサプリメントに関する調査をしたという、参考文献の中に書いてありました、サプリメントの適正な使用と安全性を含む食育が親の管理下から離れ始めた高校生に必要であることを意味する。この文面にこの問題の答えがあるように感じました。余りにも健康食品に関して若年層から高齢層まで、あらゆる人が疑問を抱いて購入をして健康被害を訴えていらっしゃるというのには何か共通点があるんじゃないかと思ってずうっと考えて、それがどこに落としどころがあるだろうかと考えたら、この一文でした。ですので、何か

こう、皆さんは既に答えを知っていてこういうふうで発信したらいいというご意見なのだろうと思う中で、私はこういう意見ですみません。

そして、この文では高校生という年齢に重点を置いておりますが、やっぱり高齢者という自分を管理する存在がいない人という方にも同じく食育が必要であり、その食育を見直すということが今回大切であると感じました。

失礼いたします。

○志村委員長 どうもありがとうございます。では長屋委員、お願いします。

○長屋委員 提出した資料に書かせていただきましたけれども、ダイエットという言葉自体に惑わされているような気がします。減量の基本は運動して、体脂肪の減少を図ること。薬じゃなくて、摂取と消費カロリーの差で体重の増加、減少が起こります。しかし、現状は、運動せずに痩せたい18歳～39歳の女性が37%もいるので、その方を対象にした注意喚起が必要です。先ほども意見がございましたように、対象者を絞り、適切な手段、方法で普及啓発をするのが良いと思います。

「健康食品 ウソ？ホント？」資料には大変役に立つ事が書かれております。しかし、今の18歳～39歳の女性が興味を持ち、パンフレットを見るかは、多少疑問なので、SNSやネットを手段にする事も考えて頂きたいと思います。

それから、小さなときから教育をする必要があります。学校給食の中で運動と食べることの関連知識や健康管理の基本を教え、将来に向けた啓発をするのは効果的だと思います。

以上です。

○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 簡潔に申します。今自治体の情報提供は、基本的にはホームページを使われていると思いますが、行政機関もSNSの利用も始まっている状況です。しかし、SNSの利用が正しいのか、情報内容はどういうことを発信したらいいかと、実際運用するには結構難しい問題もあり、自治体も積極的な利用には二の足を踏んでいるところもあるかと個人的には思っています。ただ、いずれはそのような情報交換が普及していくということを考えると、情報提供の手段としてはそれをどうやってうまく使うかということも模索していかなければいけない時期ではないかと思えます。

ダイエットの問題は、国民の、特に女性には身近な話題ですので、SNSのような手段を試すモデルとしてもいいのではないかと思います。国立健康・栄養研究所も健康食品に関するツイッターを発信していますが、フォロワー数はあまり伸びていません。情報の出し

方にも問題があるかと思うので、その辺をどうやったら国民が見てくれるようになるのかを試行錯誤するという面からも、このダイエット食品に関する情報提供というのはモデルとしてはいいのではないかと思います。ぜひ挑戦していただきたいなと思っています。

○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 私も、今までに多くの委員の方々がおっしゃっていたこととほとんど共通なので簡潔に申し上げます。やはり、当面の対策としましては、例えばダイエット目的で健康食品に飛びついてしまうというような人に対して、情報提供をしていくということが大事なのだらうと思います。そのときには、そういう「ダイエット目的」という点に関心があるという方に対して、目にとまりやすい情報の出し方を工夫するということが必要なんじゃないかなと、そういうふうに思いました。

例えば、今日お配りいただいております資料2の別添2、13ページに1つ消費者庁のがありますけれども、こちらで例えばかぎ括弧つきで「ダイエット健康食品」というように「ダイエット」という言葉を直接的に出しているところなどは非常によいと思いました。そうでないと、ダイエット目的で健康食品を使うという人は、おそらくご自分では「健康食品」を使っているという意識すらないのではないかと、つまり、ダイエットのための食品を使っているけれど、それは健康食品という範疇には含まれないものだという感覚でいるのではないかと思いますので、直接「ダイエット」という言葉ですとか「痩せる」とかというような言葉を前面に出していくような情報提供の仕方のほうが有効なのではないかと思いました。

以上です。

○志村委員長 ありがとうございます。渡辺委員、お願いいたします。

○渡辺委員 私は、皆さんの意見と重複するところもあるのですが、まずこのダイエットというのは皆さん共通の願望があって痩せたいというところが大きくあると思うのですが、そうすると痩せるときに何をやるかといったら運動をやるか、食事で何か痩せるか、でも、それは時間もかかるし大変だと。そうすると、安易に健康食品のほうに多分行ってしまいます。健康食品の場合、医薬品とは違って、特に医薬品だと用量とかそういったものを守って、何とかというイメージがありますが、健康食品の場合とれば何か痩せられるんじゃないかという安易な気持ちで多分摂取してしまうのかなというふうに個人的には思いますので、その辺の考え方というか、そこをうまく払拭しないと、多分このダイエットに限っては安易に健康食品が一番簡単に使えるというイメージがある

ので、そこを何とかしなきゃいけないと思います。

あと、その情報はというと、先ほど梅垣先生もおっしゃっていましたように、学校とかそういったところでちゃんと教育するというようなことが必要ではないかというふうに思います。

以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

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。委員の先生方のお話を伺いますと、大きく次の3点に方向性がまとめられるのではないかと思います。

まず1つ目ですけれども、やはりダイエット目的ということ今回たくさんお話をいただいていますので、ダイエット目的の健康食品の利用者あるいは高校生などの若年層とその関係者にターゲットを絞ってまず注意喚起を行っていくということが1点かと思います。

それから2つ目です。その注意喚起の方法ですけれども、これも今いろいろご意見をいただきました。これまでの調査結果もございますが、今回の委員会での検討結果、委員の先生からいただいた意見なども踏まえつつ、目にとまりやすく、こちらから情報提供を一方的にするのではないような形での効果的、効率的な方法についても検討していければというふうに考えます。これが第2点目です。

3点目は、今まで行ってきた健康食品全般についてのご意見をいただいたかと思います。健康食品全般についても、今後とも安全な利用方法に関する啓発方法につきましてさまざまな手法を用いて継続的に実施していく方向性かと思いますが、いかがでしょうか。

○志村委員長 どうもありがとうございます。——何か。どうぞ。

○花本食品医薬品安全担当部長 今先生方の御意見を伺って思ったのですけれども、例えば危険ドラッグに関してはキーワード連動広告という手法を使っています、ワードを入れますと普通商品名が出てきますが、そこに東京都のホームページにつなぐ広告が出るような仕組みがあります。健康食品に関しても、例えばインターネットで若い方が購入する例が多いのであれば、そういった手法というのも有効かなと思ったのですけれども、皆様どのようにお考えでしょうか。

○志村委員長 ただいまのご意見についてどなたか、それに対するご意見があればと思うのですが。危険ドラッグの場合は、これは恐らくなんです薬機法ですか、そちらの違反事項になるかと思うので、レギュレーションとしてかなりきっちりしたことが対応で

きるかと思うのですが、健康食品についてはなかなかそこは難しいように思いますが。

○花本食品医薬品安全担当部長 健康食品に関する情報を、都のホームページに載せていても、なかなか自分からは見に行かないというお話があったので、そこに行ってもらうために、例えば若い方が健康食品を買うときにネットで「痩せる」とか「ダイエット」、「健康食品」と入れたときに都のホームページを案内するような広告が出るとそこに、全員が必ずそこにクリックするとは限らないのですけれども、そこにクリックすると都のホームページに飛ぶみたいな仕組みができればまた健康食品も同じような形で効果があるんじゃないかなというふうに思ったのですけれども、何かご意見があればいただければなと思います。

○志村委員長 どなたか、いかがでしょうか。事務局からでも結構です。梅垣委員、お願いします。

○梅垣委員 健康食品の場合、「健康食品」とか「ダイエット」とネット検索するともう真っ先に企業のサイトが出てくるんですね。昔はほとんど企業だったのですけれども、今は「がん」とかだと、国立がんセンターが一番最初にできるように設計というか、それをグーグルとかヤフーとかが表示順を変えているみたいなんです。そういうように、健康食品についても表示順を入れてもらえば変わりますけれども、なかなかお金の問題が僕はあるんじゃないかなと思うんですよ。

私が以前にやっていたのは、東京都のサイトとかをできるだけリンクさせて、逆に自分たちが出しているところにほかのサイトにリンクしてここも見られるというような形にしていたんですよ。サイトリンクというのをもう少し使えば都道府県のいろいろなところとかを、消費者センターとかそこら辺が同じようなリンクをすれば上がってくるんですね。検索したときに多分見る人が多くなれば出てくる順位はふえてきますから。そういうのを全体的に組織的にやるというのは一つだと思います。それは今おっしゃったような形になるのではないかなと思います。

○志村委員長 どうぞ、事務局から。

○小川食品医薬品情報担当課長 先ほどの繰り返しにはなりますけれども、平林委員のご意見の中にも、特にホームページが該当するキーワードを検索した際に上位に表示されるような工夫ができると効果的ではないかと思いますがというようなご意見をいただいていますので、この辺についてもいろいろ検討をして、どのような手法でそのヒットをするものを上げられるかということもこれから検討できればというふうに考えます。



○志村委員長 ありがとうございます。よろしいですか。では、先へ進ませていただきます。

ただいまのこちらの検討事項についての取りまとめということですが、今事務局からご説明あったように、その3つの視点からまとめていってということで、特にご意見を伺う中で「食育」というような言葉も出てきました。こういった健康食品に対する食育というのは余りこれまで熱心に行われてきてはいなかったと思いますので、広い意味では食育の一環として取り扱っていいことではないかと。特に若年層の方たちですね。こういった事務局の考えられる点としては、高校生等の若年層にターゲットを絞って注意喚起ということですが、そういった中で食育の一環としてなさっていただくということもありなのかと思います。これまでどおり、また注意喚起の方法、調査結果とか本委員会での調査等、これを踏まえて実際さまざまなメディア等をおつくりいただいています。そういった形でやっていっていただく。ダイエット食品に限らず健康食品全般についてこういった方向で情報提供していただくということです。

あとは、用語として「ダイエット」だとか「健康食品」というのが一体何を指すのかというのは、消費者の方があまりしっかりとわかっていらっしやらないようなところもあるかと思うので、その辺のところも含めて情報提供していただくということも大事なかなというぐあいに思います。というような形でいただきたいと思いますが、こんな方向のまとめでよろしいでしょうか。——はい。では、これはそういった形でご検討くださいということになります。

### 3 報告事項

#### (1) 令和元年度第2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、「令和元年度第2回『健康食品』による健康被害事例専門委員会からの報告」について、専門委員会座長の梅垣委員からご報告をお願いします。

○梅垣委員 それでは、資料3をごらんください。1月14日の「健康食品」による健康被害事例専門委員会で検討された議事及び報告事項について順番に説明したいと思います。

まず(1)議事：事例の検討についてですが、令和元年6月1日から令和元年11月30日までの間に都医師会、都薬剤師会及び東京都消費生活センターから提供された8事例

のうち6事例について検討を行いました。2事例については、情報の内容が曖昧などの理由により委員会の場での検討事案とはしませんでした。この結果、6事例中4事例について積極的な情報提供を行うこととし、2事例については個人の体質などによるものと思われることから蓄積事例とすることとなりました。なお、4事例の中では医療機関で20種類弱のサプリメントを購入させられ健康被害が起こった事例もありましたが、その事例については消費者庁に対して情報提供を行いました。委員会の結論を受けて、東京都でこれらの事例について都医師会及び都薬剤師会を通じて医師、薬剤師への協力依頼を行いました。文書は1月27日付で両会の事務局へ送ったとの報告を受けました。

次に(2)の報告事項ですが、令和元年度第1回の当専門委員会の結果に基づいて、検討事例の中で情報提供すべき事例となった2事例について資料を作成し、東京都医師会及び東京都薬剤師会に7月12日発送した旨の報告がありました。

最後に(3)の報告事項ですが、共有事業の一環として診察や服薬指導などの参考資料とするため、平成18年7月1日から令和元年11月30日までに収集した事例を編集した資料を作成し、(1)の事例検討の結果とあわせて委員会終了後医師会及び薬剤師会に送付したことについて報告を受けました。

以上で、当専門委員会からの報告は終わります。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

ただいま報告がありました件について、ご質問やご意見がありましたらお願いします。

○穂山副委員長 ご報告、ありがとうございました。

6事例のうち3事例が喘鳴症状、咳ですか。これは同じ商品ですか、それとも違う製品が3事例ということなのでしょうか。

○梅垣委員 違う製品です。

○穂山副委員長 効能と言っではいけないと思うのですが、目的は同じようなものなのでしょうか。

○梅垣委員 目的は、すみません、事務局から。

○中山薬事情報担当課長代理 3事例とも異なる製品で、それぞれにいろいろな効能・効果と言ってしまうとあれなんですけれども、違ったもので訴求をしている製品ということになっております。

○穂山副委員長 ありがとうございました。

(2) インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピに  
関する実態調査結果等について

○志村委員長 次に、報告事項の(2)「インターネット上に掲載されている『食肉の低温調理』レシピに関する実態調査結果等について」、事務局からご報告ください。

○赤瀬食品医薬品情報担当主任 赤瀬のほうからご説明さしあげます。

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、いわゆる低温調理による食中毒の予防についてその後の対応をご説明いたします。

前回委員会で調理実態を踏まえた検証実験を行い、その結果をもとに低温調理時の注意点及び加熱の目安等について風評被害等にも配慮しながらわかりやすく普及啓発を行うべきとされたことを受けまして、まずインターネット上に掲載されているレシピについて原料となる食肉の種類や大きさ、加熱条件、調理器具などの実態調査を行いました。また、その実態調査結果を踏まえて調理実験を行い、中心温度推移の計測などをしておりますので、その経過をご報告いたします。

まず、インターネット上のレシピ調査結果について、資料4-1をごらんください。抽出方法、調査期間、主な調査項目は資料に掲載しているとおりです。「低温調理」という言葉の定義がないため、低温調理、真空調理、専用調理器具のメーカー名でキーワード検索を行いまして、1,071のレシピを抽出し、集計いたしました。

2ページ(2)をごらんください。調査項目別集計です。

各表の全体のn、%は、記載なしを除いて集計しております。①使用される食肉の種類と部位で最も多かったものは鶏肉のむねで289レシピ、27.3%でした。

続いて②調理器具で最も多かったものは低温調理専用器で431レシピ、42.6%で、次いで鍋、炊飯器と続いております。

③湯煎調理に使用される袋の状態につきましては、真空状態にあることで熱伝導の効率化などとも言われておりますが、これについて「できるだけ脱気」、「空気を抜く」など記載のあるものは合わせて395レシピ、63.6%でした。

④加熱温度は、主に設定温度や湯煎の湯の温度として60℃～70℃未満を示しているレシピが最も多く、354レシピで50.6%でした。

1つ飛ばしまして⑥、レシピ中に食中毒についての注意喚起の記載があるかどうかについては、記述なしのほうが多く、80.5%を占めておりました。

⑦、低温調理で加熱条件が担保されるために重要と思われる原料肉の大きさに関する記載について、全く記載のないものが12.7%ありました。

続いて、4ページ～6ページは、鶏、豚、牛の食肉の部位ごとに重量、加熱温度、加熱時間をまとめたものになります。詳細は割愛させていただきますが、これらの集計結果を踏まえ、比較的多く見られた食肉の部位・重量について7ページ以降に加熱条件の散布図を示しております。鶏肉むねの200g～300g未満を使用しているレシピについて、60℃前後で50分前後のレシピが多いことがわかります。一方で、鶏肉むねの300g～400g未満を使用しているレシピについて、60℃前後で100分以下のレシピが多いことがわかります。その他につきましてもごらんとおとりとなります。

以上のことから、インターネット上に掲載されている「食肉の低温調理」レシピにつきまして調理条件が非常に多岐にわたること、及び必要な条件が十分に示されていない場合もあることがわかりました。また、この結果などを踏まえて、比較的多く設定されている加熱条件や調理器具により調理実験を行い、食肉の中心温度計測や細菌検査などを現在行っております。これにつきましては現在も進行中でありまして、本日は途中経過として報告をさせていただきます。

資料4-2をごらんください。目的、実施時期、使用食材、使用機器については1ページをごらんください。測定工程につきましては、中心温度計を食材の中心部あたりに刺しながら、耐熱チャックつきポリ袋に入れてできるだけ空気を抜いた状態にして、低温調理器の中のお湯が設定温度になった状態の鍋に入れて一定時間湯煎しました。

2ページからは、各条件での中心温度の経過と経過時間に応じた食肉の断面写真を掲載しております。2ページ目をごらんください。

鶏むね肉300gを60℃、60分で調理した結果です。この場合、経時的に中心温度は上がるものの、設定時間の60分経過した段階でまだ中心温度が設定温度に達し切れていないことがわかります。また、見た目の写真ですが、15分後は明らかに火が通っていないことが視覚でわかりますが、30分後、60分後は写真でもそこまで差異がありません。実物を見ても明らかな差異というものは認められませんでした。以降の結果も同様になります。

また、8ページに鶏肉の部位別での中心温度の上がり方を比較するグラフを掲載しました。厚さはそれぞれ異なりますので、これをもって部位ごとに熱の入り方について言い切ることはできませんが、むね肉は厚みがもも肉より薄く最初の温度が高かったにもかかわ

らず、中心温度の上がり方がもも肉よりも緩やかでした。このことから部位間での熱の入り方にも差があることが示唆されましたので、今後厚みをそろえた上で同じ肉種でも部位による熱の入り方の差がないかどうか、検証していきたいと思えます。

9ページ、10ページには、豚ロースと牛ももの、それぞれ厚さを変えた場合の中心温度の上がり方の違いを掲載しました。厚みがあるほど中心温度の上がり方が緩やかになることはご想像にかたくないと思えますが、レシピでは大きさを「g」で表示しているものがほとんどで、実際厚みが掲載されていたレシピはさきのレシピ調査では60レシピ、5.6%ほどしかありませんでした。途中経過ということで現在お示しできる結果は以上となりますが、今回の結果では中心温度が設定温度に到達するまで相応の時間を要すること、また設定温度に到達しないまま設定時間となっている場合があること、また同じグラム数でも肉の厚みはさまざまで、それによって中心温度の上がり方が異なるため、低温調理を行う際は肉の厚みにも注意を払わなければならないこともポイントの一つと考えられました。

今後、鶏肉の部位別に厚みをそろえて中心温度の上がり方の推移を比較するほか、調理前の肉の温度が常温か冷蔵かで中心温度の上がり方が異なるのかなど、引き続き実験を進めていく予定です。また、細菌検査の結果も参考に、低温調理を行う際の注意点等をまとめて情報提供をしていきたいと考えております。

この件のご説明、ご報告は以上でございます。

○志村委員長 ありがとうございます。

ただいま報告がありました件について、ご質問やご意見がありましたらお願いします。よろしいですか。

### (3) 調理従事者による手洗いの実践率向上対策について

○志村委員長 では次に、報告事項の(3)「調理従事者による手洗いの実践率向上対策について」、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 私からご報告をさせていただきます。資料5-1をお手元にご用意ください。

「調理従事者による手洗いの実践率向上対策」についてでございます。こちらも今年度第1回目の評価委員会での検討課題でございました「調理従事者を介したノロウイルス対策のさらなる推進」に関する対応状況のご報告でございます。

まず、左上「経緯」に記載しておりますとおり、ノロウイルス食中毒の発生が続いている中でいかに調理従事者の方々に手洗いを徹底していただくかが対策のポイントとなるということで、委員会では手洗いの必要性等に関する普及啓発を継続することとあわせまして、必要性を認識しながらも行動に結びつかないような場合には、従来とは異なるアプローチ、行動変容を促す観点からの工夫が必要とのご指摘をいただいたところでございます。

これを踏まえまして、手洗いの実施率向上のための対策といたしまして、大きく2つの方向性で現在対応を進めております。左下2「対策の方向性」になりますが、1つ目は、食品事業者のリスクマネジメントの一環といたしまして、従事者の手洗いの徹底を図るための組織的な取り組み、対応の状況を調査いたしまして、事業者間での事例共有を図るというものでございます。こちらは比較的規模の大きな食品事業者の参考になるものと考えております。

続いて2つ目の方向性といたしまして、一人一人の調理従事者にアプローチをいたしまして行動変容を促すというものでございます。こちらは、例えば個人ですとか家族単位で営業しているような飲食店などの対応を促すものと考えております。このうち、まず食品事業者の組織的な取り組み事例に関する調査結果につきまして、資料5-2に沿いましてご報告をさせていただきます。資料5-2をお手元にご用意ください。

今回、外食・給食受託関連の事業者様を中心といたしまして、計9社を対象に原則面会方式で個別にヒアリング調査を行っております。各社ごとの取り組み状況の詳細は別紙のとおりとなりますが、本日は時間の関係もございまして、5に記載の調査結果概要から抜粋してご紹介をさせていただきます。

まずは、手洗いに関する従業員教育のうち、「従業員向けの定期的な教育・啓発」でございます。この中では、全社員を対象とした社内講習会などのほか、朝礼時の講話でパートの方も含めた、そういった従事者の方を教える側にもかかわらせるような取り組みなどがございました。

次に新人向けの研修ですけれども、上から3つ目にございますとおり、皆が興味を持ちやすいような調理作業の流れと関連づけて手洗いを教える取り組みなどがございました。

裏面にまいりまして、(2)の「現場関係者の意識を高める工夫・考え方」でございま

すけれども、こちらでは褒めることを重視した取り組みがあった一方で、事故が起きると働けなくなるということを強調して緊張感を高めているといった取り組みもございました。また、人の入れかわりも激しいということで、勤務初日の人にも意識づけしなければいけないということで、手洗いを含む衛生関連の5カ条というものを設けて、それを毎日みんなで唱和しているといった取り組みもございました。

最後に（3）のA「手洗い行動のモニタリング」でございますが、例えばトイレの後などに手洗いが必要になりますけれども、そういったときに一度責任者の方に声かけをするというルールにしている、声かけをしてからタイマーをセットして手を洗うことで、その責任者の人がずっとその手洗いの状況を見ていなくても一定時間、所定の時間手洗いしていることがわかるといった取り組みを行っている施設もございました。

このように各社がそれぞれの事情に応じまして取り組み、工夫をしているということがおわかりいただけたかと存じます。これらの調査結果につきましては、今後ホームページなどを通じまして広く食品事業者の方々にご参照、ご活用いただけるように対応してまいります。

続きまして資料5-3、「トイレ後の手洗い推進ステッカーに関する調査結果」というものをごらんいただけますでしょうか。こちらは、調理従事者に行動変容を促す手法の検討の一環といたしまして実施しておりますトイレ後の手洗い推進ステッカーに関する調査結果でございます。

手洗いの意義などを認識しながらも行動に結びつかない調理従事者の手洗い実施率を効果的に向上させるということを目的といたしまして、行動科学の知見を活用したステッカーを3種作成し、それらの効果検証を行っております。

2の「調査方法」をごらんください。今回の検証では、ステッカー3種を別々のトイレに掲示いたしまして、掲示前後でのハンドソープの使用量を計量比較することで効果をはかっております。調査を行った施設は表のとおりでございます。調理師養成学校、東京都の関連施設、それから保健所の大きく3つでございます。このうち保健所の調査は現在進行中でございます。本日は調理師養成学校と東京都の関連施設での調査結果についてご報告いたします。

使用したステッカー原画ですが、こちら資料5-3を2枚めくっていただいた3枚目以降に、左上に「A案、B案、C案」と書かれておりますけれども、A、B、Cの各原画がございます。まず、3枚目のAをごらんください。「ハンドソープ使用による手洗い効果

試験中」と書かれたものでございます。こちらは「試験中」というコピーを用いることで見られているかもしれないということを意識させ、行動変容を促すデザインとなっております。

続いて次のページ、Bをごらんください。こちらは手の形になっておりますけれども、この右半分に列挙したコピーによりまして、手を洗わないことで生じる損失を想起させ、行動変容を促すデザインとなっております。

続いて、最後にCのデザインになりますけれども、青い手が幾つか描かれておりますけれども、こちらはそれぞれの手がステッカーということで、別々に張るようなものになっておりまして、この手をトイレの中の目につくところに張りまして、手洗い場のところだけにこの手と一緒に十字になっている「石鹸使おう」というステッカーですね、これを組み合わせると張るという使い方をするものでございます。まず、手だけのステッカーだけを見せてこれは何だろうというふうに関心ですとか興味を誘導いたしまして、最後に手洗い場で「石鹸使おう」と組み合わせることでそのメッセージを強く印象づけるというものでございます。

資料5-3の2枚目に戻っていただけますでしょうか。こちらが各ステッカーの効果検証結果でございます。まず、上の調理師養成学校での結果ですが、ごらんとおりステッカーAが171%ということで、掲示前後での増減率が最も高く、次いでB、Cと続くという結果になっております。

続きまして、下の東京都の関連施設での結果になりますが、こちらにつきましては、まず1点補足をさせていただきます。この施設ではもともとプッシュ式のハンドソープのディスペンサーが設置されていまして、ただ多くの方が利用するトイレではプッシュ式が敬遠されるのではないかとというようなご意見が事前にございまして、それを受けて今回の実験ではセンサー式、自動式のハンドソープディスペンサーを新たに設置をして検証を行っております。増減率をごらんいただきますと、AとCでは100%を下回っておりまして、つまりステッカー掲示後のほうが掲示前よりも使用量が少ないという結果になっておりますが、これは新しいディスペンサーが設置された目新しさから測定初期の使用量が通常よりも多くなったことが原因ではないかというふうに推察をしております。ただ、そのような中でBに関しては掲示後の使用量がふえているという結果になっております。現在結果が判明している調査は以上となりますが、この後各施設利用者へのアンケート調査の結果ですとか、また保健所での調査結果なども踏まえまして、最も効果が期待できるステッカー



一を今後飲食店などに配布をしていきたいというふうに考えております。

この件に関するご報告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す。

ただいま報告がありました件について、ご質問やご意見がありましたらよろしくお願いたします。いかがでしょう。よろしいですか。

#### (4) その他

○志村委員長 それでは、最後に(4)その他として事務局から報告事項はありましようか。

○藤井食品医薬品情報担当主任 食品医薬品情報担当、藤井と申します。事務局より、昨年秋に開催いたしました「食の安全都民フォーラム」のご報告と、今後開催を予定しております2つの食の安全都民講座についてのご紹介をさせていただきます。資料6をごらんください。

東京都では、都民、事業者及び行政担当者が食の安全に関する情報を共有し考える場として、毎年「食の安全都民フォーラム」を開催しております。本年度は「誰がために手を洗う?」、「広げよう!『手洗い』の輪」と題しまして、食中毒予防の基本である手洗いをテーマに手洗いの正しい方法、実践率向上のための考え方や取り組み例などについて情報共有を図ることを目的に開催いたしました。当日は125名の参加があり、アンケートでは、手洗いは衛生管理の基本だが何度話を聞いてもためになる、仕掛け学のような新しい視点は大変参考になる、などの意見をいただきました。

続きまして、次の資料7をごらんください。来る3月6日(金)に開催します今年度第4回目の食の安全都民講座についてご紹介します。

テーマは「『低温調理』の安全性を科学する!」。受講対象者は、食に関する情報発信を行うメディア関係者20名程度です。昨年度レシピサイト向けの講座を初めて開催しましたが、今年度はレシピサイトを含むメディア関係者に対象を広げまして、食の安全に係る科学的かつ実践的な情報を共有し、その情報の都民への浸透を図ることを目的として開催します。講座の内容は記載のとおりです。

次の資料8をごらんください。3月18日(水)に開催いたします今年度第5回目の食の安全都民講座「これ食べられる?有毒植物の見分け方講座」についてのご紹介をします。

本講座は、例年春になると全国的に発生する有毒植物による食中毒の予防をテーマとし、小平市にある東京都薬用植物園において、1、講義、「これは有毒？食べられる？」、薬用植物園主任研究員による、身近にある有毒植物と食べられる植物の見分け方などについての講義と2、植物園内見学「有毒植物探検隊」、園内を散策しながら実際に栽培してある有毒植物の見学を行います。

以上でご紹介を終わります。

○志村委員長 どうも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、ご意見はございましたでしょうか。

ないようですので、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します。

○小川食品医薬品情報担当課長 本日は長時間にわたりご検討いただき、また円滑な進行にもご協力いただきまして、ありがとうございます。本日の検討結果につきましては、委員の皆様からのご意見を踏まえまして対応を進めてまいります。

さて冒頭に申し上げましたとおり、この第8期の食品安全情報評価委員会の開催は本日が最後となる予定です。ここで、今期公募委員としてお務めいただきました田嶋委員、長屋委員、また委員任期の年限などによりまして残念ながら今期までとなってしまいました峰委員、志村委員長から一言ずつお願いできればと思います。

それでは、まず田嶋委員から一言ご挨拶をお願いできますでしょうか。

○田嶋委員 一言でおさまりにくいぐらいすごく楽しかったです。特にびっくりしたことが、今でも目に浮かぶのが、食の安全を伝えるためにレバーの模型をつくってくださった卸売のところでしたっけね。あの建物の方がすごく印象的で、ああこんなに食の安全というものは人がほぼ命がけというのでしょうかね、それで伝えているものなんだなと感じました。そして、もう一言ごめんなさい。私、この公募委員に応募するときに食を楽しむということを伝えていったらいいんじゃないでしょうかというふうに論文を書いて参加させていただいたのですが、そのことについて自分なりに答えを出させていただきました。

食を楽しむということは、食に興味、関心を持つことであり、この安全ということがいかに、つまり疑わずに食べ物を口にできるという日本の幸せですね。この安全のために心を砕いてくださる人がいて、その人がいてくれて初めて楽しめる現実であったということ伝えていくこと、そして知ること、それが食を楽しむということだと私感じました。

この2年間、ありがとうございました。

○小川食品医薬品情報担当課長 田嶋委員、ありがとうございました。(拍手)

それでは、続きまして長屋委員、よろしくお願いいたします。

○長屋委員 2年間、長いようで短かったというのが本音です。意識が大分変わりました。以前は考えずに食べておりましたが、参加後健康食品を本格的に学び、意識して口にする前に安全性を確認し、口にするという習慣を身につけました。最終的に自分の健康管理は自分でしなければいけないとつくづく感じております。

それから、会議において、私も勉強したことがたくさんあります。意見を言うときは、相手に理解してもらおうという観点から表現力、話し方を身につけ、簡潔にまとめる事を今後学ぶ必要を痛感いたしました。同時に、質問する際は、相手が言っていることを理解した後に、その内容に関して質問をする。会議は時間的に束縛されておりますので、事前に配布資料を勉強して意見を述べる、または質問する等、いい勉強になりました。本当に貴重な経験をさせていただきありがとうございました。(拍手)

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございました。

続きまして峰委員、よろしくお願いいたします。

○峰委員 私、合計8年お世話になりました。ありがとうございました。あっという間の8年だったなというふうに思います。

私、日ごろは法律を専門にしておりますので、全く法律とは関係ないというか、ここでは一般消費者としての立場でいろいろ勉強させていただいて、非常に勉強になりました。ありがとうございました。例えば、私、サプリメントに目が無いという人間で、結構何種類も多用したりという人間だったのですけれども、この会議に参加させていただいて、ああサプリメントって効かないんだなということがよくわかりましたので、人にも最近では、サプリメントは効かないからやめたほうがいいよ、というふうに説明できるようになりました。非常に成長したと思います。どうもありがとうございました。(拍手)

○小川食品医薬品情報担当課長 ありがとうございました。

それでは、最後に志村委員長、よろしくお願いいたします。

○志村委員長 私は、2010年から10年間、大変お世話になりました。もともと健康食品の安全性確保みたいところの研究を多少していた関係でこちらにお呼ばれされたのかなというぐあいに思っております。

健康食品に限らず、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)とは大分趣が違いますが、

微生物との闘いというのはまだまだこれからということ、こういったことも多々学ばせていただいたかと思います。こういった中で、都の皆さんにおかれては、やはり消費者の食品安全、この確保のために大変ご尽力いただいているということが伝わってきております。今後ともよろしくお願ひしますということですが、2014年には私、委員長という大役を務めさせていただいて、ふなれながら努めさせていただいてきたところです。やはり消費者が不安を生じないように、また風評被害、こういったものを排し、公正公平な注意喚起、情報提供が大変大事かと思ひます。そういう意味でこの委員会の役割というのもこれからますます重要になっていくかと思ひます。

委員の先生方、また事務局の皆様、それからご関係部署の皆様のお力添えで何とか卒業できるに至ったということで、心よりお礼を申し上げます。どうもありがとうございました。(拍手)

○小川食品医薬品情報担当課長 皆様、繰り返しになりますが、本当にありがとうございました。

それでは最後となりますが、健康安全研究センター所長の吉村からご挨拶申し上げます。

○吉村健康安全研究センター所長 健康安全研究センター所長の吉村でございます。

本日も長時間にわたり活発に御議論いただきまして、本当にありがとうございました。貴重なご意見をたくさんいただきました。委員会の閉会に当たりまして、皆様に一言ご挨拶申し上げます。

委員の皆様におかれましては、平成30年5月から第8期委員会の委員として2年間精力的にご検討いただきましたことを心より感謝申し上げます。どうもありがとうございました。

この間、食中毒の発生事例や東京都における現場情報等を端緒として鶏肉の生食防止に係る中学生向け普及啓発、それから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、さらには今日もありました、いわゆる低温調理による食中毒予防など都民の健康被害発生に直結する課題を中心にご検討いただけてまいりました。委員の皆様のご意見を踏まえて情報発信の内容、媒体を工夫する等によって都民や関係事業者に対してより身近な形で食品のリスクや食中毒等の防止対策について普及啓発することができたと考えております。

また、これまで都の食品安全行政の推進にお力添えを賜りました委員の皆様のご尽力に対し、重ねて御礼申し上げます。特に公募委員の田嶋、長屋両委員の方、それから峰委員、

そして委員長の大役を果たしていただきました志村委員長には心より御礼申し上げます。どうもありがとうございました。引き続きご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。私からの挨拶とさせていただきます。本日は、本当に長い間どうもありがとうございました。

#### 4 閉 会

○小川食品医薬品情報担当課長 今期委員の皆様、本会議へのご出席とご検討、まことにありがとうございました。今後4月末日までの任期中、資料確認などのお願いをする機会がまだあろうと存じますが、引き続きよろしく願いいたします。

なお、次回第9期の東京都食品安全情報評価委員会は、本年7月ごろを予定しております。それに先立ち委員長の選出などにつきまして、次期委員をお引き受けいただく皆様にご連絡をさせていただく予定であります。お手数をおかけしますが、その際はよろしく願いいたします。

それでは、令和元年度第2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。長時間にわたりありがとうございました。

午後3時29分 閉会