

令和2年度第1回東京都食品安全情報評価委員会（書面開催）
議事概要

1 開催日程

令和2年7月28日（火曜日）から同月31日（金曜日）まで

2 委員会の成立

委員18名中17名が出席しており、令和2年度第1回東京都食品安全情報評価委員会（以下、「委員会」という。）は成立した。

【出席委員（五十音順）】

稲山委員長、石井副委員長、梅垣委員、遠藤委員、大迫委員、大鹿委員、久我委員、小西副委員長、小林委員、関崎委員、中村委員、野田委員、平沢委員、平林委員、目黒委員、横田委員、渡辺委員

3 公開

委員会の公開について委員に諮った結果、議事概要及び委員会資料について公開とすることが了承された。

4 議事

(1) 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

令和2年度第1回情報選定専門委員会から委員会への報告は、資料1の提示をもって代えた。

本収集情報に対する各委員からの意見等は別添1のとおりであった。これを踏まえ、本収集情報について、委員会は、以下のとおり結論づけた。

ア 食肉調理品の凍結流通品による食中毒予防を図るため、今回得られた知見をもとに、特に消費者が家庭で調理する際の注意事項について、注意喚起を行うべきである。

イ 注意喚起の内容は、「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、中心部の色の変化を確認すること」等を分かりやすく伝えるべきである。

ウ 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証を求めるとともに、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である。

5 報告事項

(1) 令和2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

資料3の提示をもって委員会への報告に代えた。報告に対する各委員からの意見等

は別添2のとおりであった。

6 その他

令和2年度第1回食の安全都民講座（ウェブ配信）の実施（資料4）、令和2年度食の安全こども調査隊の実施（資料5）、東京都食の安全情報 Twitter のアカウント開設（資料6）について、情報提供を行った。情報提供に対する各委員からの意見等は別添3のとおりであった。

「議事」に関する御意見一覧

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

委員名 (50音順)	自由意見	事務局からの補足説明
穂山 委員	冷凍食品と凍結食品の違いが理解されていないと思われます。すでに冷凍メンチカツ(そうざい半製品)を原因食品とした腸管出血性大腸菌O157による食中毒が広域に発生しているため、食品衛生上とても重要な問題である。科学的根拠に基づく情報を、都民には平易な言葉でわかりやすく情報を伝える方法を検討する必要があると考えます。また事業者にも科学的根拠に基づく適切な表示をするように伝える必要があるかと思えます。	
石井 委員	冷凍食品の利用は多くなっており、特に食肉の加工品で調理が必要なものは、消費者が加熱調理するので、注意喚起が必要だと思えます。調査結果にもあるように最近の家庭での揚げ物は、フライパンで行われており、油の使用量を少なくしていると思われます。それは環境面や健康面での配慮であると思われます。揚げ物調理では冷凍のまま揚げることを想定し、調理温度と時間が示されていても、油の量が少ないと油の温度低下の度合いも変化し、実験結果にあるように、提示された揚げ方でも中心温度が75℃に到達しないものもあると思えます。表面の揚げ色で評価してしまいがちな消費者には、表面の色がよくても中心温度が低いことを適切に情報提供する必要があると考えます。冷凍食品には様々な加工形態があり、解凍したのみで食べることができるものから調理が必要なものとあり、事業者側には特に調理条件の記述をするように指導が必要であると思えます。	
梅垣 委員	最近の冷凍食品は美味しいものもいろいろ開発されており、利用する人も多いようです。製品の購入時には、表示がそれなりにチェックされていると思えますが、調理法についてはそれぞれ独自の方法で行われているのではないのでしょうか。新型コロナウイルス問題から買い物の回数を減らす上で、冷凍食品のニーズはさらに高くなると予想されるので、食中毒の予防措置として、調査で得られた知見を伝えることは意義があると思えます。	
遠藤 委員	冷凍食品は安全という意識が一般的にはあると思えます。その中で、このような病原性を有した細菌が分離されることは非常に重要な知見であり、一般市民にも啓蒙する価値のある情報と考えます。また、コロナの影響で外出が少なく、家庭内での飲食が多くなるなか、このような情報は重要な情報と思えます。さらに、コロナの影響により、食中毒の症状であっても以前のようにスムーズな医療機関の受診ができないことが想定される中で、自分自身で食中毒を回避できる方法の啓蒙は市民(都民)にとっても、医療機関にとっても大切なことだと思えます。	
大迫 委員	具体的な調理方法の記載があり、大きさや具材が均一な凍結流通品 48 検体について、記載された油温・加熱時間で中心温度が 75℃ に到達するが調べた結果、16 検体(33%)は余熱を含めても到達しなかった。とありますが、食中毒予防の観点から見ると中心温度75℃に達するものを100%にする必要があるため、表示する加熱温度と時間は再度検討する必要があるのではないかと。また、調理する側もアレンジを効かせて調理することも多く加熱に失敗することもある様なので、十分な加熱を行わないと食中毒のリスクがある旨を、目立つ様に表示する必要もあるのではないかと。思えます。	
大鹿 委員	冷凍コロッケなどを揚げるのは、実際に難しいと感じます。中まで火を通すこと、焦がさないこと、破裂させないことを同時にクリアすることは難しく、半解凍してから揚げる(食安委)、必ず凍ったまま揚げる(冷食協会QA)など、情報もまちまちです。安全で、おいしく揚げるための方法について、比較をして、具体的に示していただくと消費者にとって有益な情報となると思えます。	
久我 委員	配付資料の実態調査結果によると、近年、消費者における冷凍食品の利用頻度は増えているものの、消費者自らが油で加熱調理する凍結流通品において、不十分な加熱調理によって食中毒事案が発生していることから、凍結流通品を扱う事業者と消費者の双方に対して、情報提供や注意喚起が必要であると考えます。調査結果を見ると、パッケージに記載されている調理方法に従って加熱調理を行っても、1/3の検体は中心まで十分には加熱されていなかったことや、パッケージに記載された方法通りに調理している消費者は約2割で、調理器具についても天ぷら鍋等の揚げ物用の調理器具ではなく、フライパンを使用し、少ない量の油で調理していることなど、事業者がパッケージに表示した想定と実態との間に多少乖離があるように見受けられます。このことから、事業者に対しては、食中毒防止の観点から、中心部まで十分に加熱される時間を表示するとともに、フライパン等を用いて調理を行う消費者の実態を考慮して表示を行うよう、促していくことが必要ではないかと考えます。なお、パッケージの表示領域には限りがあるため、たとえば、パッケージには推奨される調理方法・時間のみ記載しておき、その他の調理方法については、QRコード等活用し、必要があれば、消費者自身がスマートフォン等を用いて、Webから手軽に情報を取得できるようにするなど、今後は、ITを用いた情報提供方法がもっと積極的に活用されても良いのではないかと感じます。また、消費者に対しては、ホームページやSNS、公共スペースでの掲示等を通じて、引き続き、十分な加熱調理についての注意喚起を行っていくことが必要であると考えます。	
小西 委員	食中毒の発生が多くなる季節を迎え、都民の関心も高くなることから、このような調査結果と調理による食中毒予防を発信することは重要で、早急に行う必要があると考えます。製品に記載してある条件で調理しても十分に中心温度が上がらないことは非常に問題です。速やかに製造メーカーにその是正を行ってもらい、調理する人は、自己流ではなく中を割って確かめる習慣をつけてほしいと思えます。なお、今回の検証実験で、投入するメンチカツの温度(-20℃か-16℃かでしょうか)によっての内部温度の上昇率というのが影響を受けるものかどうかについて考察がされていませんが、この点はどうでしたでしょうか？	凍結流通品に記載された調理方法の検証実験では、家庭用冷蔵庫を想定し、中心部が概ね-15℃の状態で投入しました。本調査では、投入時の温度の違いによる内部温度の上がり方の違いに関する実験は行っていないため考察はできませんが、今後の情報発信にあたっては、投入時の状態(中心温度等)の記載について検討して参ります。

委員名 (50音順)	自由意見	事務局からの補足説明
小林 委員	まず、冷凍食品と凍結食品の違いもほとんど認知されていないと考えます。又、冷凍ならば安全と考えている人も多いと思いますし、料理方法についても各人のoriginalityがでてしまい、まず、食中毒の危険性や今回の実験結果を周知徹底させることが大切なのではないかと考えます。	
関崎 委員	COVID-19の流行で外出自粛し自宅で調理する機会が増えていることから、冷凍食品を消費者自ら加熱調理して食べる機会も増えていると思います。一方、H28.10の事例を受けて、既に多くの情報提供がされているかもしれませんが、このような情報は繰り返し提供が必要があると思います。改めて消費者に分かりやすい形で情報提供を検討して戴ければと思います。	
中村 委員	①消費者が、メーカーが想定する至適条件ではない方法により調理している実態があることについては、何らかの対応が必要な課題と考えました。 ②冷凍食品を購入、または利用するときに50%以上は「調理方法」などの表示に注目していることが分かりました。以上のことより、これまでの啓発事業によって、消費者は、購入や利用時に何らかの表示を見ることが習慣づいてきているものと思われます。至適な調理方法をわかりやすく表示することが大切だと思います。一方、至適条件ではない方法で調理した場合の危険性について消費者の認知度を高める必要があります。このことについての表示や広報を工夫することも一つの方法ではないかと考えます。	
野田 委員	冷凍食品はその便利に加え、凍結乾燥等の技術の進歩に伴い、味や品質が向上し、多種多様な食品に応用されています。しかし、食品の安全性にかかる法整備は追いついていない状況にあり、その対応が急がれています。一方、冷凍メンチカツによる食中毒の発生などもあり、現実的な迅速な対応も必要です。食材により汚染率や汚染微生物は異なるため、一概には言えませんが、消費者はパック詰め食品に安心感を持ちやすく、また、冷凍により微生物は死滅すると考えている消費者も少なくないと思います。食材には微生物の汚染リスクがあり、十分な加熱が必要であることに加え、そのような点についても正しい情報を提供が必要があると思います。事業者に対しても、科学的根拠に基づき、また、消費者の調理実態に合わせ、より適切な加熱条件の表記についても、指導していく必要があると思います。今回の検証実験で、特に、凍結食品において大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、リステリア・モノサイトゲネスが比較的高率に検出されており、加熱不足による食中毒の発生のリスクが改めて示されました。これらの科学的根拠を今後の情報提供に生かしていただきたいと思えます。	
平沢 委員	高齢者では、冷蔵食品と冷凍食品の区別がつかない人がいます。パッケージに「冷蔵」「冷凍」と書いてあっても、どちらも冷蔵庫に入れればよいと思っているのです。このメンチカツでO157食中毒が起きたときに私も取材しましたが、パッケージが「冷蔵」か「冷凍」か紛らわしかったと記憶しております。表示は、自ら学び行動する消費者を前提としたもので、理解できないのは理解できない消費者の自己責任ということになるのですが、高齢社会の今、高齢者も利用することが多いこの手の食品を安全に利用してもらうためにできるだけのことをしていただきたいと考えます。なので、油で揚げるのが前提の冷凍食品も、可能ならば、生の肉を凍らせるのではなく、一度加熱して菌がいない状態になっているのが望ましいと考えます。事故を防ぐためには、こうした事故が起きることを前提に、できるだけ簡単な調理法(たとえば「電子レンジで〇分」のみにして、油で揚げる調理は推奨しない)を大きく分かりやすくパッケージに記すことが必要だと考えます。	
平林 委員	食品衛生法や食品表示法に基づく基準が定められている冷凍食品と、そうした基準が定められていない凍結食品があることを今回初めて知りました。凍結食品については、冷凍食品と比べて、基準が無いにもかかわらず、微生物検査結果は若干菌数が多めなものが含まれていたものの、調理法の記載には差異が無いなど、一定の水準が保たれていることが示されています。これは食品を扱うことに求められる基本的な要件がきちんと機能していることを意味するものと考えられ、食の安全の面から評価されるものと存じます。この調査の主題である加熱が不十分となる要因の解析は、加熱条件を分けた上での中心部の到達温度の計測や、消費者が指示通りの調理を行っていない実態など、具体的にわかりやすくまとめられています。「検討の方向性」の項や実態調査抄録(参考文献4)の考察に記載されている、「事業者への助言・指導と併行して消費者に対する情報提供が重要」とのまとめは、全くその通りだと思います。情報提供の方法としては、例えば、「政府からのお知らせ」といったOMに組み込むことなども一案かと存じます。参考資料の凍結食品の使用実態調査結果は興味深く拝見しました。更に、商品を店頭でカゴに入れる(フリーザーから取り出す)ところから、自宅のフリーザーに収納するまでの間の扱いについて調べた結果や、そうした持ち歩きに対する安全対策がなされているようでしたら、その実態などもお示し頂けると、凍結食品の安全性全般の理解がより深まるものと存じます。	凍結流通品の持ち歩きに関する実態については把握しておりませんが、今後の情報発信にあたっては、御指摘の視点も踏まえ検討して参ります。
目黒 委員	調査結果より、一般消費者から見ると、「冷凍食品」と「惣菜半製品」といった凍結食品の区別はつかない(意識していない)と思います。自然解凍品の種類も増えているため、より複雑に感じるのかもしれませんが、いつも喫食している冷凍食品と同様な調理をすればいいだろうと思い、自身の感覚で調理をし、結果加熱不足につながっているケースもあるかと感じました。そのうえで、やはり商品によって調理方法が違うため、きちんと確認することは重要であると感じます。食品事業者においても、調理方法をわかりやすく伝える表示にはどうすればいいのかが努力は必要に感じます。また、調査結果から、表示された調理方法を実施しても、75℃に到達しない商品も一定数あったようですので、商品設計で根拠ある調理方法であるのか一層の検証をお願いしたいと思えます。食品表示の観点では、一括表示やアレルギー、栄養成分表示、ご注意表示等表示すべき項目が多く、重要な表示が埋もれてしまっている危惧があります。賛否はあると思いますが、命にかかわること、健康に影響することを優先して、大きく表示するようになるとより伝わるのではと感じます。	
横田 委員	貴センターの調査はいつもきめ細かくされていて、多くの情報があり、とても重要な調査だと思います。特に今回は、揚げ物調理そのものの家庭での実態も見えてきて、大変興味深いです。家庭での揚げる調理は、フライパンによる、いわゆる「揚げ焼き」に近いものが主流になってきているのだと分かります。確かに料理番組を見て「油を少なめに揚げ焼きで十分」というコメントが良く見られます。こういった調理実態を踏まえ、きめ細かく情報提供していく必要があるのではないかと考えます。例えば、フライパンで少なめの油で揚げる場合は、「半解凍」+「揚げ時間を●分以上にする」、てんぷら鍋で多めの油の場合は、「凍ったまま」+「揚げ時間●分」といった表現等です。	
渡辺 委員	冷凍メンチカツに見及して述べますが、消費者は調理方法に最も関心があるので、そこに調理時間や温度に関する注意喚起を見やすく表記するべきであります。また、調理時間、温度はある一定の条件下での目安であることをはっきり明記し、現在表記している調理時間は油の温度が下がることを前提にもう少し長い調理時間に見直したらいかかであろうか。食中毒を防ぐには冷凍品に限らず、肉類は中までしっかり火を通すということを消費者に啓蒙することが重要と考えます。	

「報告事項」に関する御意見等

委員名 (50音順)	御意見等	事務局からの補足説明
穂山 委員	専門委員会から公表できる情報が少ないので、今後、都民への情報発信の充実について、御検討いただきたい。	「健康食品」による健康被害事例専門委員会は規定により非公開となっておりますが、検討結果につきましては、都医師会・都薬剤師会を通じて医療機関との情報共有を図っているところです。 また、事例の蓄積から見えてきた注意すべき摂取パターン等について、専門委員会の御意見を踏まえ、都民への情報発信を行っております。 特に都民への情報発信につきまして、内容の充実を検討するとともに、実施状況等について食品安全情報評価委員会でも情報提供して参ります。
石井 委員	水様性下痢・低血圧のあった事例ですが、「才 症状・異常所見等」には低血圧がありませんが、下痢の項目に含まれているのでしょうか。	下痢については「下痢・軟便」に、低血圧については「その他」に計上しております。
大鹿 委員	新型コロナウイルス感染症が発生している中、健康食品への関心は高まっていると感じます。健康被害の状況について注視していきたいと思えます。	
関崎 委員	20～60代での健康被害報告が多い中で、20～40代ではダイエット目的、50～60代では栄養補給での報告が多い傾向にあります。異なる年齢層でのこうした使用目的の違いについても情報提供があると良いと思いました。	
野田 委員	「健康食品」による被害が60～70歳代が多い結果は、健康ブームというより、健康への不安が現実的な問題となる年代が多いという理解が必要に思いました。より一層の正しい情報提供が必要に思えます。	
平沢 委員	件数は多くないが、アナフィラキシーや急性肝炎は命にかかわることもあるだけに、利用者への強い注意喚起が必要と思う。	
平林 委員	健康食品を摂食するヒトの状態がイロイロと違う中で発生する健康被害の原因の解明が容易でないことは想像に難くありませんので、疑わしいものとして情報提供をうけた事例を蓄積する努力は重要と考えます。	

「その他」に関する御意見等

令和2年度第1回食の安全都民講座（ウェブ配信）の実施（資料4）について

委員名 (50音順)	御意見等	事務局からの 補足説明
穂山 委員	コロナ禍の下、素晴らしい企画と思います。	
石井 委員	オンラインでの配信はとてもよいと思います。資料はダウンロードできるようになっていますが、画面に出るものはできるだけ文字数の少なくしていただけるといいと思います。対話式になっているのはとてもよいと思いました。実験の講座もとてもよいと思います。	
梅垣 委員	専門的な内容がわかりやすく説明されていて、各自が都合の良いときに見ることができるので、情報提供法としてよい取り組みだと思いました。	
遠藤 委員	Webでの配信とのことで、約1か月間にわたり視聴できるのは良い試みと思います。	
大迫 委員	オンラインにすることで多くの人がいつでも何度も見ることができるので、今後もこのような講座を増やして頂けるとありがたいです。	
大鹿 委員	ウェブ配信による講座は、広く、気軽に見ていただけるという意味でよいと思います。視聴できる環境があると想定される方が主な対象の講座であれば、今後も有効だと思いました。	
久我 委員	こうした講座の開催は、「食の安全」に対する意識を高める契機となり、良い取り組みだと考えます。	
関崎 委員	大変良い取り組みと思います。この動画にアクセスするのに東京都のHPだけでなく、FBやLINEなどのSNSにも広告を出して、そこから簡単にアクセスできるようになると、より多くの消費者へ情報提供できると思います。	
野田 委員	多少専門的で、一般家庭の主婦等にとっては少し専門的かと思いましたが、大変貴重な情報と思います。Web配信期間が決まっているようですが、アーカイブとしてHP上で閲覧できるようにしていただければと思います。なお、後編の最初の部分が前編冒頭にあったほうが、つかみとしていいように思いました。	
平沢 委員	食品業界が対象であればこれでいいと思いますが、対象が普通の都民だとすると、内容が少し専門的ではないでしょうか？動画配信の取り組み自体は評価しますが、もう少し工夫が必要だと思います。	
平林 委員	動画を拝見しました（講義の前編のさわりと実験の全編）。せっかく良くまとまっているのに、視聴者数が多くなく、残念に思いました。因みに、グーグル検索では、「低温調理 安全性」に「東京都」を加えないと、表示されませんでした。知りたいと思ったヒトへの情報提供のあり方には検討の余地がある様に感じました。	
横田 委員	動画を拝見しました。講師とのやりとりをする形で編集されており、観ている方もわかりやすいです。今後もこのようなオンラインによる情報提供を期待します。	

令和2年度食の安全こども調査隊の実施（資料5）について

委員名 (50音順)	御意見等	事務局からの 補足説明
穂山 委員	コロナ禍の下、素晴らしい企画と思います。	
梅垣 委員	食の安全は子どもの頃に正しく伝えるべきであり、良い取り組みだと思います。この実施効果について興味があります。	
遠藤 委員	とても良い企画と思います。	
大迫 委員	現在集まってイベントを行うことが出来ないので、家庭でも出来る内容での取り組みも感染のリスクもなく良い取り組みだと思います。	
大鹿 委員	昨今の小学校の状況を考えると、とても良い取り組みと思いました。チラシを最初に見たとき、小学生の親であれば、申し込みたいと思うだろうなと感じました。	
久我 委員	子どもたち向けのこうした取り組みは、家庭内での「食の安全」に対する意識を高める契機となり、良い取り組みだと考えます。定員が50名となっていますが、もし応募数が多いようであれば、キットの実費相当額での頒布などがあっても良いかと感じました。	
関崎 委員	大変面白い取組みと思います。参加された小学生からの参加後の意見・評価を聞いてみたいと思います。	
野田 委員	結果のとりまとめを楽しみにしております。	
平林 委員	URLでも確認しました。例年行っている対面型の行事を、この状況下で継続するための手段として、良い取組だと思います。尚、実施にあたっての留意事項などは、キットに説明が含まれているものと存じますが、火を使う工程もあるようですので、申込時にもそうした情報を添えられては如何かと思います。	
横田 委員	キットの提供というアイデアは、「そういう方法があったか」と、大変勉強になりました。次回以降は、子供からの報告を、（提出者の了解を得られたら）「オンライン発表会」のような形でHP上に公開する等の展開に拡げていくと保護者の方々にHPを見てもらえる機会にも繋がるのではないのでしょうか。	

東京都食の安全情報Twitter のアカウント開設（資料6）について

委員名 (50音順)	御意見等	事務局からの 補足説明
穂山 委員	コロナ禍の下、素晴らしい企画と思います。	
梅垣 委員	良い取り組みだと思います。	
遠藤 委員	対面でなくリアルタイムに発信できる、コロナ時代にも有用な方法と思います。	
大迫 委員	今後、飲食店などに広まると、食中毒の流行状況や、対策など広く見てもらえるようになるツールだと思いますので、広めていってもらえればと思います。	
大鹿 委員	有益な情報が届きやすくなると思いました。たくさんの方に見ていただけるよう、地道な宣伝が欠かせないと感じました。	
久我 委員	医療分野なども含め、従来、福祉保健局の投稿はそれなりに多いと思いますので、「食の安全」について知りたい人にとっては、明確なテーマを持ったアカウントで情報が発信されることにより、これまでよりも利用しやすいものになったのではないかと考えます。なお、一概には言えないかと思いますが、SNSにおいては、特に関心の高いテーマ以外については、あまり長文は読まれず、図や比較的短い動画(3~5分以内程度)が好まれる傾向があるとも言われていますので、内容に応じて図や動画もうまく活用し、できるだけ分かりやすく、より多くの方に関心を持ってもらえるような形で発信をしていただくと良いと思いました。	
関崎 委員	大変良い取り組みだと思います。しかし、現在でもまだTwitterを利用していない人も多くいると思います。特に、匿名で誹謗中傷する投稿があることで、使用を避ける人もいます。FBなど匿名でなく投稿しているSNSにも情報提供して戴けると良いかと思います。	
野田 委員	フォローさせていただきました。	
平沢 委員	生データの公開だけでなく、多少の分析も入れて、分かりやすくしてはいかがでしょうか。例えば、今年の食中毒件数は例年に比べて少ないですが、おそらくコロナで外食しないためと考えられますが、家庭での食中毒にも気を付けましょうなどコメントをいれると分かりやすいと思います。	
平林 委員	私自身はTwitterをいたしません、情報発信手段のひとつとして、適切な取り組みかと存じます。現在のフォロワー数の情報や、フォロワー数を増やし有効活用するためのお考えなど、いずれかの折にでも、お聞かせいただければ幸いです。	令和2年7月28日現在のフォロワー数は175となっております。今後も周知及び発信内容の充実を図り、食品安全に関する情報発信手法の一つとして活用して参ります。
渡辺 委員	年配の方々への情報発信についてご検討いただけたらと思います。	