

令和2年度 第2回
東京都食品安全情報評価委員会

日時 令和3年2月19日(金)

14:04～15:38

場所 健康安全研究センター

6A会議室

オンライン開催

午後2時04分 開会

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、ただいまより令和2年度第2回東京都食品安全情報評価委員会を開催いたします。

本日はお忙しいところ本委員会にご出席くださいます、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。委員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、穉山委員長を除き、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。また、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。不慣れなWeb開催でございますので、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にはご迷惑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、開催に当たりまして、当センター所長、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 皆様、こんにちは。東京都健康安全研究センター所長の吉村でございます。委員会の開催に当たり、事務局を代表して一言ご挨拶申し上げます。

委員の皆様におかれましては、お忙しい中ご出席を賜りまして、誠にありがとうございます。また、第9期委員会の委員をお引き受けいただき、感謝申し上げます。前回は書面開催でありましたので、本日改めましてお礼を申し上げます。

さて、本委員会は、様々な食品安全情報を分析、評価していただき、リスクコミュニケーションの方法等をご検討いただくため、東京都食品安全条例に基づく知事の附属機関として平成16年から設置、運営されております。昨年度までの第8期委員会では、食中毒の発生事例や東京都における現場情報等をはじめとし、若年層を対象とした鶏肉の生食防止、いわゆる低温調理における食中毒予防、ダイエット健康食品の摂取に関する注意喚起などについて、都民の健康被害の未然防止、拡大防止に向けご検討いただいたところでございます。また、都といたしましても、その結果を受け、都民や事業者に向けた情報発信等対応に努めております。一部作成した動画はマスコミ等に取り上げられるなどして非常に反響が大きかったものもございました。今期の委員会におきましても、委員の皆様のお

力添えを賜り、都の食品安全行政の向上を図っていきたくと考えております。

本日の検討課題とも関連いたしますが、新型コロナウイルス感染症対策のため、都民の皆様のご食生活にも様々な変化が生じております。その変化も踏まえた食の安全の確保に向けまして、委員の皆様には忌憚のないご意見をいただけますようお願い申し上げ、私からの挨拶とさせていただきます。本日は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 本日の委員会は、今年度2回目ではありますが、第1回は書面開催でございましたので、ここで改め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。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いたします。

穂山浩委員長でございます。

○穂山委員長 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。

○平井食品医薬品情報担当課長 石井克枝副委員長でございます。

○石井副委員長 石井と申します。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 梅垣敬三委員でございます。

○梅垣委員 昭和女子大学の梅垣と申します。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 遠藤史郎委員でございます。

○遠藤委員 東北医科薬科大学、遠藤と申します。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 大迫泰広委員でございます。

○大迫委員 服部栄養専門学校の大迫と申します。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 大鹿厚子委員でございます。

○大鹿委員 大鹿と申します。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 久我和也委員でございます。

○久我委員 久我と申します。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 小西良子副委員長でございます。

○小西副委員長 小西良子でございます。昨年の4月から東京農大で栄養科学科で教鞭を取っております。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 小林弘幸委員でございます。

○小林委員 東京都医師会の小林です。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 関崎勉委員でございます。

○関崎委員 東京大学の関崎です。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 中村禎子委員でございます。
- 中村委員 十文字学園女子大学の中村でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。
- 平井食品医薬品情報担当課長 野田衛委員でございます。
- 野田委員 野田と申します。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 平沢裕子委員でございます。
- 平沢委員 産経新聞編集局の平沢と申します。よろしくお願い致します。
- 平井食品医薬品情報担当課長 平林容子委員でございます。
- 平林委員 国立医薬品食品衛生研究所の平林でございます。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 目黒高志委員でございます。
- 目黒委員 目黒と申します。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 山科麻衣委員でございます。
- 山科委員 東京都立大学の山科と申します。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 横田久美委員でございます。
- 横田委員 横田です。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 渡辺卓穂委員でございます。
- 渡辺委員 食品薬品安全センターの渡辺です。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 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、産業労働局の高橋食料安全課長及び市場衛生検査所の金谷検査課長におかれましては急な用務のため欠席しております。

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、これ以降は穂山委員長を除きモニター画面における各委員の映像をオフにして進行させていただければと思います。お手数をおかけいたしますが、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。東京都食品安全情報評価委員会規則では、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18名全員の委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。なお、小林委員並びに目黒委員につきましては中座のご予定と伺っております。

それでは、以降の進行は穠山委員長にお願いしたいと思います。穠山委員長、よろしくお願いいたします。

○穠山委員長 改めまして、国立医薬品食品衛生研究所の食品部の穠山と申します。今回コロナ禍でご不便をかけますが、こういったオンラインでの会議が多分これから多くなってくるかと思えます。なかなか皆さんも慣れておられないかと思えますが、できれば活発なご議論をいただければなと思っております。何とぞ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 事務局の小澤でございます。私から委員の皆様事前に送らせていただいております資料の確認をさせていただきます。まず会議資料として頭に「令和2年度第2回東京都食品安全情報評価委員会次第」と書かれた紙がクリップ止めされたものです。こちらのほうから確認をさせていただきます。1枚目が次第でございます。裏面に配付資料の一覧がございます。次に資料1が1枚ございます。次に資料2「令和2年度収集情報」が1枚ございます。次に、資料3として「令和2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」という資料が2枚ございます。次に、カラーのものになりますけれども、左上に「東京都食品安全FAQ」と書かれた冷凍メンチカツに関するQ&Aの資料、こちらが資料4、1枚になります。続いて、「活かそう！食品表示」と真ん中にあります資料5、食の安全都民フォーラムのチラシが1枚ございます。続きまして、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」が1部ございます。それから委員名簿がございます。また、別でクリップ止めされたものとして、本日の検討課題に関する参考文献等として4部ございます。本日はこの中でも特に参考文献等の4番、実態調査の結果、こちらを中心にご説明をさせていただこうかと思っております。

配付資料につきましては以上でございます。

○穠山委員長 ありがとうございます。

次に、本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。今回の議事録及び資料の公開、非公開について事務局で何かお考えはありますか。

○平井食品医薬品情報担当課長 会議の公開につきましては、お手元の参考資料の3ページ目でございますけれども、「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」、または、「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されております。本日の会議につきましては、配付資料中、委員限りとされているもの以外は公開させていただきたいと思っております。

○穂山委員長 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ご説明がありましたけれども、「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。よろしいですか。——では、「委員限り」の資料を除き公開ということにさせていただきたいと思っております。ありがとうございました。

2 議 事

(1) 令和2年度第2回情報選定専門委員会からの報告

○穂山委員長 それでは、議事に入りたいと思っております。まず昨年12月に開催いたしました情報選定専門委員会からのご報告をお願いしたいと思います。情報選定専門委員会の座長であります石井副委員長からご報告をお願いいたします。

○石井副委員長 石井です。報告させていただきます。昨年10月22日に開催されました令和2年度第2回情報選定専門委員会の検討結果を報告いたします。

第2回情報選定専門委員会では、「新しい日常」における食中毒予防等に関する普及啓発の事例が示され、検討を行いました。判定結果は資料1のとおりです。この収集情報についての検討内容を簡単に説明いたします。

まず、この情報は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大を防止するための新しい生活様式によって、都民の食生活にも変化が生じ、食品衛生上のリスクが増加する可能性も考えられるとして収集されたものです。

検討の結果ですが、全体として、本委員会の検討課題とし、情報を提供していく必要があるとの意見が大勢でした。具体的には、「新しい日常」での変化に対応する情報発信があったらいいですとか、食中毒予防の知識を習得していない方が増えているようであれば、基礎から情報発信することが大切といった意見が出ました。また、情報発信のタイミングについて、重要なテーマだが、今発信することが正しいかどうか気になるとの意見や、このような情報はコロナの状況にかかわらず継続して情報提供すべきとの意見が得られました。

なお、新型コロナウイルス感染症と食品との関係について、都民の安心につながるよう

な情報発信も大切等の意見があり、事務局から一層の情報提供について検討する旨の説明がありました。

最終的に情報選定専門委員会といたしまして、情報については、「新しい日常」における家庭での食中毒予防を図るために、実態調査結果等を踏まえて、「新しい日常」に即した的確な情報発信の内容及び手法を中心にこの委員会での検討の必要性があると判断いたしました。

情報選定専門委員会からの報告は以上です。

○穠山委員長 先生、ありがとうございました。

(2) 課題の検討

ア 「新しい日常」における食中毒予防等に関する普及啓発

○穠山委員長 それでは、ただいま報告のありました情報選定専門委員会で選定された一課題について本委員会で検討したいと思います。本日の課題、「新しい日常」における食中毒予防等に関する普及啓発」について事務局からご説明をお願いいたします。

○小澤課長代理 事務局の小澤でございます。私から、本日のテーマでございます「新しい日常」における食中毒予防等に関する普及啓発について資料のご説明をさせていただきます。

お手元にまず資料2をご用意ください。家庭での食中毒予防につきましては、食中毒の原因施設として家庭が飲食店に次いで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本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いるところでございます。

その都民の食生活の実態につきまして、新型コロナウイルス感染症への対策として「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やテイクアウト、デリバリーサービスの利用増加、また、これまで自宅での調理経験が浅かったような食品を手作りする機会が増えているなど、様々な変化が見られるとの情報が昨年より散見されているところでございます。

一方で、その変化に伴う食品衛生上のリスクについては実態が十分に明らかでないというところがございますので、今回私どもでは、「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に実態調査を実施いたしました。現在、結果の解析

作業を行っているところでございまして、本日は未定稿という形になりますけれども、調査結果の主なポイントをご紹介します。

参考文献等の4番、こちらをお手元にご用意いただけますでしょうか。こちらの調査は専門の調査会社に委託したものでございまして、食生活の変化等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アンケートを実施しております。

まず調査内容ですが、グループインタビューにつきましては、年代別に3グループ、各グループ6名に対して昨年12月に実施しております。

次に、インターネットアンケートですが、こちらは本年1月——緊急事態宣言発令中——に実施したものでございます。インターネットアンケートの対象者につきましては、回収標本数の合計を3,000と設定しまして、表1-2のとおりになりますけれども、大まかにですが、東京都の人口構成比に合うように調査会社のモニターの中から恣意的にならないように抽出しております。

続きまして、3ページ目、調査結果をご覧ください。調査結果のポイント、グループインタビューの結果でございまして、「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としまして、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」ですとか、「家庭で主に調理を担当するものが変わった」といった声が聞かれております。また、買い物については、「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」との声が聞かれております。食の安全で気をつけていることとして手や調理器具の消毒などが挙げられておりますけれども、健康面や衛生管理については以前よりもより意識するようになったという声が多く聞かれております。

次に、テークアウトや出前、デリバリーの利用ですが、いずれも利用状況としては前回の緊急事態宣言中に利用頻度が増えたという声と併せまして全く利用していないという声もございました。食品衛生上心配なこととしては、テークアウトでは弁当などの売られ方に対する不安の声が、デリバリーについては、配達用バッグの衛生状態や扱い方、デリバリー途中の衛生状態などが挙げられております。

次に、在宅時間の増加に伴い自宅での調理機会が増えた食品についてですが、事前の情報収集の中で、この機に自宅での調理機会が新たに生じていると思われたおつまみですとか、あるいは保存のきく食品などについて聞いてございまして、調理状況として、自宅での

時間が増えたので自宅で調理するようになった、ふだんは半年に1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ました。

4ページ目に参ります。そこで実際に調理されたものですが、ご覧のとおりでございます。おつまみ関係では肉や魚に関する料理、保存のきく食品では漬物、ジュース、ジャムなどが挙げられております。また、食品衛生上心配なことなどですが、焼き鳥についてフライパンで作った際に中まで火が通っていなかったですとか、外側は焦げそうでも中まで火が通っていなかったといった経験談がございました。

食品の購入につきましては、買い物後の持ち運びやマイバッグ使用上の注意点としてご覧のようなポイントが挙げられております。

また、インターネットでの食品購入については、「頻度が増えた」、「品目の幅が広がった」などの声が聞かれました。

以上がグループインタビューの結果でございます、ここで挙げられた声も踏まえてインターネットアンケートを行っております。その結果が以下でございます。

まず(1)「新しい日常」における自宅での調理状況ですが、前回の緊急事態宣言前、前回の緊急事態宣言中、前回の宣言解除後から今回の宣言前まで、今回の宣言中という4つの期間における状況について聞いております。その結果、「ほぼ毎日」と「週に3～5日」を合わせた割合は期間を通して6割強というところでございます、前回宣言前とそれ以降を比べると、僅か数ポイントですが、増加が見られたという結果でございます。また、前回宣言前後で調理頻度が月に数回以下、ほとんどしていなかったという状況から、週に1回以上に増えたという人は全体の3%でございました。前回宣言前、月に数回以下だった人の中で週に1回以上に増えた方という形で統計を取ると10.8%という結果でございました。

続いて5ページ目に参りまして、(2)健康面でふだんから気を使っていることでございます。新型コロナウイルス感染症の割合が最も高くなってはおりますが、食中毒を挙げた方は19.2%で、性別では女性のほうが気を使っている割合が高くなってはおります。また、就学前のお子さんですとか高齢者の方など、いわゆるハイリスクグループと言われるような方と同居されていたり、新型コロナウイルス感染症に気を使っている人ほど食中毒に気を使っている割合も高いという状況がございました。調理頻度の面では、前回宣言後、頻度が増加した人は、期間を通して月に数日以下の人よりも、気を使っている割合が高くなってはございました。

(3) のふだんの調理や食事で気を使っていることでも同様の結果となっております。

次に、(4) 食中毒予防の取組・心がけですが、性別では女性のほうが実施率が高く、年代別では年代が上がるほど取組や心がけは特にないと回答した方の割合が低くなる、つまり何らかの取組をされているという傾向がございました。また、前回宣言以降、調理頻度が週1日以上に増えた人は、もともと週1日以上で調理されていた人よりも全ての取組で実施率が低いという結果でございました。

この前回宣言前後での調理頻度での比較ということにつきまして、食中毒に対する認識というところで見えますと、調理頻度が増えた人は、食中毒は夏場の発生件数が多いですとか、菌が増えていけば臭いで分かるなど必ずしも正しいとは限らないいくつかの項目で正しい情報と誤解している割合が高くなっておりました。

6 ページ目に参りまして、在宅時間が増えたことを機に挑戦した料理でございます。前回宣言以降、4割強の人が何らかの新しい料理に挑戦していました。その中には、割合は3.1%と多くはありませんけれども、生、半生、たたきの食肉料理も含まれております。また、この生、半生の料理、肉料理や低温調理の食肉料理、店舗購入ではないキノコ、山菜、魚介類を使った料理など、食中毒リスクが高い、あるいはより注意が必要な料理に挑戦した人の割合は、調理頻度が増えた人のほうがもともと週に1日以上の人よりも、若干ですが、高くなっております。

なお、調理に当たり参考にしたものとしては、レシピサイト・アプリが61%で最も多く、調理頻度が増えた人はもともと週1以上の人よりもレシピサイトなどインターネット情報を参考にしている割合が高くなっておりました。

次に、(7)、テイクアウト、デリバリーなどの「新しい日常」における食品・サービスの利用状況ですが、このアンケートでは期間中の利用頻度に大きな変化は見られませんでした。

少し飛びまして、7 ページ目の(11) インターネットを利用した食品の購入状況につきましても同様でございまして、このアンケートでは期間中の利用頻度に大きな変化は見られませんでした。

最後に、(13) 健康食品の使用状況ですが、使用目的別に前回の宣言前後での状況を聞いたところ、新たに使用を始めたとの回答は全体的に1割弱ございました。また、前回の宣言以降、健康食品の使用による体調不良の経験があったとの回答が3~4割程度ございました。

以上、未定稿ということでまだ十分にまとめ切れていないところもございますが、「新しい日常」での食生活の変化や食品衛生面での実態につきまして調査結果を大まかにご説明させていただきました。これらの結果も踏まえまして、主に家庭での食中毒予防という観点から「新しい日常」に即した的確な情報発信の内容及び手法などを中心に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。

○穂山委員長 ありがとうございます。今日ご欠席はおられないということでよろしいですか。——それでは、順番に指名させていただきますので、各委員からたくさんのご意見をいただいておりますのでご意見をいただければなと思っております。まず皆様からご意見をいただいた後にご議論、あるいは事務局から追加のご回答をいただけるようにしたいと思っております。まず各先生方、大体2分ぐらいでご発言いただければと思います。よろしくをお願いします。まず石井先生、ご意見をいただければ、お願いします。

○石井副委員長

私は、まず家庭での食中毒が意外に発生件数として多いということもありますし、先ほど事務局からお話しいただいた調査結果を見ても、食中毒に気を使っている人というのは調理を頻繁に行っている人ですら23.5%ということですので、たまにしかやらないという方は6.3%ということで、あまりしっかり自分が調理をやる時に食中毒を気にしなくてはいけないと意識している人はやはり少ないなと感じます。

ふだんから情報発信している内容ですけれども、このようにコロナ禍で新しい生活様式として調理を行う回数が全くないところから少し増えている状況で、やはりこの機会に食中毒の情報発信は必要ではないかなと考えます。なるべく初めての人に分かりやすい情報発信が必要かなと感じています。

○穂山委員長 ありがとうございます。

次に、梅垣先生、ご意見をいただければと思います。

○梅垣委員 私が注目したのは、レシピサイトを使っている人が61%で、これが悪いわけではないのですけれども、前にクックパッドか何かの離乳食でハチミツを入れて問題を起こしています。インターネット上では科学的に全く間違えた情報も出ている。ですから、積極的に公的機関、東京都とかが正しい情報を提示するというのは非常に重要だと思います。

○穂山委員長 ありがとうございます。

次に、遠藤先生、お願いいたします。

○遠藤委員 この新型コロナウイルスの流行に伴って、コロナ対策としての手指衛生という部分が今までにないぐらい一般の市民の方に定着したかなという印象があって、そのことが食品を扱うときの手洗いにもよくつながっているのではないかなという印象を持っています。そうすると、食中毒という面ではコロナの影響がよい方向に働いているのかなという印象は受けるのですが、アンケートの結果から見ると、そのほかには小麦粉とかを使うということが結構あるみたいですので、これから梅雨、まだ春にもなっていないですが、6月、7月に向けて少し小麦粉の管理とかダニの混入とかによるアレルギーのことも含めて、あまり腐るものという認識がないので、ご自宅で調理される際にはその辺を検討することが必要なかなという印象を持ちました。

○穠山委員長 ありがとうございます。

次に、大迫先生、よろしくお願いします。

○大迫委員 大迫です。特に事前に送られた資料で気になったのは、生ですとか半生、たたきという料理ですとか、低温調理の肉料理ですとか、また、自分、家庭、知人が採取したキノコ、山菜、魚介類を使った料理などに挑戦した人の割合は、以前はそんなに調理をしていない人がチャレンジをしているということで、これはかなりリスクが高いのではないかなというのが考えられます。料理をちゃんとしたことがない人がこういう料理をしているようなので注意喚起が必要なかなと思うのと、あとびっくりしたのは、カレーなどを常温で保管して3日間ぐらい食べるという人が結構いたので、この辺をきちんと注意しなければいけないのかなと思うのですけれども、多分このカレーを食べる人たちですと、あまりインターネットのサイトを見ていないような気もするので、このようなことでもスーパーとかで注意しないといけない。カレーのルーを売っているところとかでそのように注意喚起とかもしないといけないのではないかという感じがしました。

あと、テークアウトもそうなのですけれども、すぐ食べてもらう分には問題ないと思うのですけれども、やはりそんなに長もちするような作り方もしていないと思いますので、その辺の売り方とかも、作り方なんかもあると思いますけれども、そういうものももう一度販売するほうも注意が必要なかなと思いました。

○穠山委員長 ありがとうございます。

次に、大鹿先生、お願いします。

○大鹿委員 大鹿です。私のほうで調査結果を見て思ったのは、コロナ禍以降、料理に挑

戦した方がいらっしゃるということで、それ以降すごく習慣化したというところはあまりないと思うのですが、普通調理しない方でも調理した方が多かったのだなというところを注目しました。情報発信としてはやはりそういった方に向けてするのがいいと思いました。

内容としては、調査結果で、唐揚げとか焼き鳥とか鶏肉料理に挑戦した方が目について、生焼けだったとかそういったことが見えたことと、あとは、家にいる男子大学生の様子を聞いていると、昼に1人で冷蔵庫にあるものを焼いて、大体肉とかですけれども、豚の薄切り肉、そのほうは余裕でできたということなのですから、鶏肉は生焼けだったという話を聞くと、やはり鶏肉というのはあまり調理しない人には難しいのかなということがあるので、鶏肉の調理時間の目安とかコツみたいなものを具体的に伝えてあげると役に立つのかなと思いました。

○穂山委員長 ありがとうございます。

次に、久我委員、お願いできますでしょうか。

○久我委員 先ほど事務局のほうからもご説明がありましたが、新型コロナウイルスの拡大を受けて食生活においてもコロナ禍以前とは大分異なる状況が生じつつあるなと思いますので、その変化を踏まえて、家庭での食中毒防止に向けた啓発、情報発信を行っていくことが大切なのではないかと思います。

家庭での食中毒防止に向けた情報については従来も提供されているかと思いますが、コロナ禍を受けて、調理に携わる機会が増える年代ですとか性別等のセグメントの方に対する情報、あるいは利用機会が増えるサービス形態に関する情報については提供の必要性はあるのではないかと感じております。

例えば、事前に配付いただいた家庭における食中毒予防に関する調査の結果をしてみると、男性において最も基本的な調理前の手洗いの実践率が低いなどの傾向を見て取ることができますが、コロナ禍を受けて自宅での調理機会が増加傾向にあると思いますので、家庭での食中毒防止のためにこうした基本的な事項についても改めて注意喚起を行うことは意義があるのかと思いました。

また、インターネットを経由した食品の購入ですとか、テイクアウトで購入した調理済み食品の保存など、コロナ禍を受けて利用が増加しているサービスについては、利用上の注意について改めて情報を提供していく必要があるのかと思います。

あと補足的な意見ですけれども、年齢層や性別などで特に注意喚起が必要なセグメント

に対して、あるいは特定分野の商品、サービスについて情報発信を行う場合には、可能であれば、そうしたセグメントですとか、商品・サービス利用者に特化して訴求できるようなコンテンツ、情報の発信方法も併せて検討できると良いと思いました。例えば楽天レシピさんなどのレシピサイトには「食の安全」というコーナーがあるようなのですが、まだ食中毒に関する情報は少ないようなのですが、こうしたレシピサイトとも連携してうまくターゲット層に訴求できる情報発信ができるといいなと思います。

○穠山委員長 ありがとうございます。

次に、小西先生、お願いできますでしょうか。

○小西副委員長 よろしくお願ひします。先ほど石井先生がおっしゃったように、やはり食中毒に対しての知識を有している人のパーセンテージが低かった。関心のある方が非常に低かったというのはちょっとショックなところがありますので、これから啓蒙していかねばいけないと思うのですが、そのやり方とか、皆さんに訴えていく方法などは、今、久我委員がおっしゃったように、今までどおりではインパクトが少ないということと、事例を基に映像で訴えるような方法でセグメント別に訴えていくということでぜひ皆さんに食中毒の危険性を知っていただきたいなと思います。

○穠山委員長 ありがとうございます。

次は小林先生、お願いできますでしょうか。

○小林委員 東京都医師会の小林です。医師会は、今コロナ最前線です、先生方もご存じのようにかなりメディアで報告させて頂いているのですが、そういう中で、何人かの先生からもご提案があったように、今まで料理をしていない世代、特に今回緊急事態宣言が出て、それだけコロナが減ってきたというのは、実は20代、30代の人たちが長く飲食店にいなくなったというのは大きな原因だと思うのです。では、その人たちがどこへ行っているかという、今度はみんなで公園で飲んでいたりとか、逆に今度みんなで家に集まって料理をしたりとか、今まで料理をしていない人たちがし出す。これによって、かなり食中毒の危険性というのは知識がない分いろいろな意味で出てくる可能性があります。

今回の取組は最初なので、今度次年度に同じようにやると、多分飲食店よりも自宅とかそういうところのほうが物すごく多くなってくるのではないかなという気がするのと、もう一つは発生場所が不明な件数が多かったのです。それもやはり気になって、この世代というのは多分若い世代なのかなという気もしました。

それからまた、インターネットの購入も時代の流れだと思うのですが、その品質

管理、そういうものは全くチャレンジングなところもありまして、厳しい状況がこれから出てくることも多くなってくるのではないかという感じがします。

ただ、先生方もおっしゃっているように、今年インフルエンザとノロウイルスが激減していきまして、手指消毒という手段によっていい方向へ行っていることも実際にはある。ですから、その意識が強くなってきたと同時に、もう少し若い世代、いわゆる将来世代へ注意喚起を促すということが必要なのではないかと思います。

○穂山委員長 ありがとうございます。小林先生、お時間は大丈夫ですか。

○小林委員 まだ大丈夫です。

○穂山委員長 それでは、後ほど事務局から何かあればお答えがあるかと思いますが、また後ほど。

では、次に関崎先生、おられますでしょうか。

○関崎委員 私も今までのほかの委員の先生方と全く同感でして、特にこれまで自分で調理をするという頻度が低かった方はこの状況で非常に多く調理をするようになったということで、基本的な食品衛生に関する事項を分かっていないケースが多いのではないかといいことで、これを伝えることには大変意義があると思います。

ただ、伝えること、例えば先ほど話題に出ていましたけれども、調理の前に手を洗っていないだとか、あるいはよく生肉をつかんだ箸と食べる箸は別にしなさいとかいろいろな注意事項はあるのですけれども、何でそれをしなければいけないのかという理由をきちんと伝えるということが大事かなと思います。小西先生のご意見の中に事例を基に訴えるというお話がありましたけれども、まさにそのような、それをしないとこういうことになってしまうのですよというのをつけていくと皆さんの心に訴えるのではないかと思います。

あとは先ほどのシートの意見のところを書いたとおりでございます。

○穂山委員長 ありがとうございます。

次に、中村先生、お願いできますでしょうか。

○中村委員 よろしくお願ひ申し上げます。私も先生方のご意見を繰り返すような形になってしまいますけれども、やはり食品衛生ですとか食中毒ですとか、こういうことに関心がある方たちに対して正しい情報をお伝えすることが重要課題だと思います。こちらの資料にも書かせていただいていますけれども、一方に関心のある方たちが間違った知識を持ってしまいますと、それが広がってしまうということがありますので、正しい知識を得るように世代別に伝えていけるかということが重要なポイントではないか

と考えています。

○穠山委員長 ありがとうございます。

次に、野田先生、ご意見をいただけますでしょうか。

○野田委員 野田です。私もほかの先生と同じようなところが多いのですが、「新しい日常」が始まって手洗いなどの感染予防の徹底は、食中毒予防の観点からもいい面があったと思います。一方で、家庭での調理やテイクアウト、デリバリーサービスの増加に伴い、作り置きとか加熱不足など温度管理が問題となる、いわゆる従来型の食中毒の発生が今後懸念されてくると思います。

一方、家庭での食中毒というものはなかなか数字として拾うことは難しい部分もありますので、今後はどうのような形で発生をできるだけ捉えていくか、それをどう分析していくかということも大切になるのではないかと思います。

それから、これは余談なのですが、私は東京都のSNSをフォローさせていただいており、いつも楽しみにしています。これは昨年ぐらいから開始されたと思うのですが、そのフォロー数や反応など、現状がどのような状況にあるのかということをお聞きしたいなと思っています。今後、家庭での食中毒防止は重要になってくると思いますので、こういったデータの情報発信をさらにブラッシュアップしていくことが重要かと思います。

○穠山委員長 ありがとうございます。後ほど事務局からお答えがあるかと思います。

次に、平沢先生、お願いできますでしょうか。

○平沢委員 平沢です。私も皆さんもういろいろおっしゃっていて、賛同しますというところなのですが、ジビエとか生とかたたきとか、そういうのも個人で調理する方は少ないのですが、いらっしゃるみたいなので、やはりそこはすごく怖いので、肉の中の重篤な症状になるようなものは定期的にきちんと情報発信して危ないという情報を出していただきたいと思いました。

あと、本当に基本的なところが分からない方が意外といらっしゃるみたいで、本当に正しい情報をきちんとサイトとかフェイスブックとか、そういう多くの人が割と目にするようなところで正しい情報がきちんと得られるような形で情報発信をしていただければと思います。

○穠山委員長 ありがとうございます。

次に、平林先生、お願いできますでしょうか。

○平林委員 平林でございます。もう皆さんいろいろおっしゃっていただいて、ほとんど

特に付け加えることもございませんが、平沢さんがおっしゃったとおり、ジビエのことは確かに私自身非常に驚きました。チャレンジングだなと考えました。

それから、関崎さんが多分ご指摘になりましたけれども、何でそれをしたらいけないのかといった情報発信というのは本当に分かりやすいし、納得して一回それを体得すると、その後は定着するだろうということからしても大事な情報発信だろうと考えます。

それから、消費期限とか賞味期限とかいうことを気にして食品ロスにつながるという話がある一方で、食品の品質の管理についてはあまり頓着されない方が多いようにも読み取れましたので、そこにつきましては調査結果に少し驚いたということでございます。

○穂山委員長 ありがとうございます。コメントに書かれています表のところは多分修正されているという理解でよろしいですか。

○平林委員 すみません、ありがとうございました。

○穂山委員長 次に、目黒先生、お願いできますでしょうか。

○目黒委員 目黒です。私は先生方のご意見と同じで、調理済み食品ですとか、テークアウト、デリバリー、こういったサービスに適応した商品が増えているように感じていますので、改めて食中毒などに関する情報発信は必要なのではないかと感じました。

あと、ご家庭で手軽に調理できる商品というのも増えていると思いますので、調査結果にあったように、ご自身の感覚で加熱時間等を決めているような結果もありましたので、消費者は調理方法ですとか保管方法をきちんと確認すること、また、提供する食品事業者もこれらを分かりやすく伝える表示方法の選定も必要になるのではないかと感じました。

○穂山委員長 ありがとうございます。

次に、山科先生、よろしくお願ひします。

○山科委員 山科です。本当に先生方がおっしゃったことと重なってしまうところも多いのですが、自宅での調理機会が多い中で食中毒に対する注意の意識がそれほど高くないという結果については少々驚きました。ただ、やはりコロナの影響で衛生管理というものに関してはかなり皆さん意識が高まっているところだと思いますので、それと合わせるような形で食品管理というところに関しても注意喚起していけると効果的なのかなと感じました。

あとは、個人的にも使っているところではあるので、マイバッグの利用というのはちょうどコロナと時期が重なるような形で増えているところだと思いますが、その衛生管理というところはあまり意識に上ることもまだないのかなと感じておりますし、あとデリバリー

一の配達用バッグの衛生状態というのはまだ調査されたりとかいう段階にも至っていないのかなと思いつつも、アンケートでは気になるというところがあったようですので、そういったものの衛生については少し注意を喚起していけるといいのかなと感じました。

○穠山委員長 ありがとうございます。

次に、横田先生、お願いできますでしょうか。

○横田委員 横田です。私のシートに書かせていただいた意見のとおりです。レシピサイトとのコラボレーションは今後食中毒の予防には考えていかなければいけないところかなと思っています。

あと、参考文献の4の19ページ、20ページを見ても、明らかに調理への関与度が低いと食中毒への関心が低いということが、当たり前かもしれないのですが、明らかになっているので、調理するしないに関係なく食中毒を意識してもらうにはどうしたらいいのかというのを、またさらに考えていかなければいけないかなと思いました。

○穠山委員長 ありがとうございます。

最後に、渡辺先生、お願いできますでしょうか。

○渡辺委員 渡辺です。最後になってしまって、皆さん、私の意見と同様の意見を述べられているのですけれども、やはり日頃調理をしてこなかった方々が調理にトライするというところで、これまでの我々のところでの情報発信の対象とまたちょっと違う対象になるのかなというところで、その辺にうまく情報を伝えるような啓発をしなければいけないと思います。

あと、居酒屋、レストラン等にあまり行かなくなっって自分の家で料理を作ろうという危険なトライがかなり見受けられまして、となると、要するに通常プロが作ったものを食べるというところが素人が作るということになりますので、通常レストラン等で作る料理、その辺の食中毒対策とか、それを皆さんに知っていただきたいと思います。それと、日頃やったことがない人間が調理をするというところで、また基本的なところを啓蒙していかなければいけないと思います。

○穠山委員長 ありがとうございます。皆さんからたくさんご意見をいただきました。ありがとうございます。私も先生方、皆さんと同じ意見でありまして、何人かの先生からもお話がありましたように、若い世代、あまり料理の経験のない方が調理する機会が増えてくるということで、こういった世代にどうやって伝えていくかというところで、今までどおりのやり方ではなかなか難しいので、何人かの先生のお話にありましたようなSN

S、ツイッターもやっていると思いますけれども、そういったツールを使う、ユーチューブも効果的だと思いますけれども、そういったツールを使って正しい情報を的確に伝えていくことがこれからは必要なのではないかと考えております。ありがとうございました。

それでは、追加でもしご意見がありましたら挙手ボタンをいただければと思います、いかがでしょうか。よろしいですか。まだ挙手のやり方をご存じない方もおられるかと思っておりますけれども、大丈夫ですか。よろしいですか。もし分かりにくいならば、マイクをオンにして話していただいても構いません。よろしいですか。——それでは、事務局から何点か今のご意見で何か追加でコメントはありますでしょうか。幾つかご質問があったかと思っております。野田先生からご質問が若干あったと思っております。よろしく申し上げます。

○小澤課長代理 事務局の小澤でございます。

まず、小林委員からご意見をいただきました。インターネット購入は今時代の流れだということ、品質管理がきちっとされるように、それが重要だというご意見をいただいたところかと思っております。あとは、少し話がそれてしまうかもしれませんが、テイクアウトとかデリバリーとか、食品を作ったところから運ばれて自宅で喫食されるというものについて、食品衛生という観点からいきますと、まずは製造段階、調理段階、そういったところへの監視、指導というのが第一かなということ、デリバリーを始めるような事業者さんに対して保健所などが監視指導を行っているところかと思っております。そういったところを通じて食品衛生、食中毒予防を図っているところです。また、併せて消費者の側でも注意する点があるかと思っておりますので、そういったところも消費者向けの情報として引き続き発信していきたいと考えております。

次に、野田委員からいただきました、私どもが昨年からはじめておりますツイッターがございまして、それについて現在の状況などをご質問いただいたところかと思っております。現在、フォロワーとしては283ということで、ちょっと物足りない状況かなということ、私ども、大体今、月に6回、週に1回から2回というペースでツイートしている状況でございまして、このフォロワーの方にお送りしているのと併せて、東京都の福祉保健局でもアカウントを持ってございまして、そちらはフォロワーが2万6,000ほどございます。そちらでもリツイートをして発信をしているという状況でございまして、今後これまでの発信の状況などを分析しまして、ますます効果的に情報を発信していきたいと思っております。

○樺山委員長 ありがとうございました。

今の事務局からのお答えで小林先生と野田先生、よろしいでしょうか。

○小林委員 小林ですけれども、問題ございません。

○穠山委員長 ありがとうございます。野田先生もよろしいでしょうか。

○野田委員 はい、ありがとうございます。

○穠山委員長 多分なかなかフォロワーが増えないというか、福祉保健局のほうはあるということですね。この辺、もしかしたら久我委員がいろいろお詳しいかもしれませんが、もし何か情報がありましたら事務局のほうにもお伝えいただければと思います。よろしくをお願いします。

それでは、よろしいですか。ご発言はありますでしょうか。よろしいですか。——それでは、ただいまの検討内容のまとめの確認を事務局からお願いいたします。

○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、コロナ禍の前には調理機会がほとんどなかったものの、「新しい日常」において調理機会が増えている人がいることから、これらの人を対象としまして、食中毒予防に関する基本的な情報及び対策、例えば小麦粉の管理ですとか鶏肉の取扱いなど、初心者にも分かるように具体的に情報発信することが必要という流れだと思えます。また、利用頻度が増えているテイクアウトやデリバリー等のサービスにつきましても、引き続き食品衛生上の注意点を情報発信することが必要だと。そして、情報発信の方法につきましては、これまでの調査結果及び本委員会での検討結果などを踏まえて、SNSや動画の活用、またはレシピサイトへの情報提供など、効果的かつ効率的な方法を検討していくという方向性であったと存じます。

○穠山委員長 ありがとうございます。

それでは、本委員会として結論をまとめたいと思えます。「新しい日常」における食中毒予防に関する普及啓発については、先ほど事務局からもお話ししましたように、調理機会が増えていることが多いことから、食中毒予防に関する基本的情報及び対策について初心者でも分かるように具体的に情報を発信するということでもあります。また、利用頻度が増えているサービスについても引き続き食品衛生上の注意の情報等を発信する、テイクアウト、デリバリー等、この辺、衛生管理のところもこういった流通のところも関わってきますので、ここらのところにも情報を伝えていくと。

先ほどもありましたように、情報発信の方法としては、調査結果及び本委員会の検討結果を踏まえつつ、効果的にSNS、動画の活用、レシピサイトへの情報提供等、効率的な

方法を検討するという事をして、都にはそのようなことをご検討いただきたいと思っております。

この結論についてももし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、さらに追加にこれもご検討いただきたいということがありましたら挙手ボタンを押していただければと思いますが、よろしいですか。ございませんでしょうか。——以上で課題の検討については終了したいと思います。ありがとうございました。

3 報告事項

(1) 令和2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

○穠山委員長 次に、3の報告事項に移りたいと思います。まず「令和2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いたします。

○梅垣委員 「令和2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」という資料3をご覧ください。この委員会というのは平成18年頃、2006年からずっと続いているもので、年2回、東京都医師会、東京都薬剤師会から上がってきた事例について検討しているという取組です。最近消費者センターからの情報も入ってきています。

前回第2回は令和3年1月19日に開催しました。内容としましては、令和2年6月1日から令和2年11月30日までの間に、東京都医師会、東京都薬剤師会、それから都の消費生活総合センターを通じて収集した14事例について検討を行いました。実は今回の事例検討は非常に多いです。この取組が平成18年に始まったときはかなり多かったですけれども、だんだん報告事例が減ってきて、年に3件とか5件とかそんな状態だったのです。けれども、今回は非常に多くて14事例ありました。その中で3事例については結構重要なものだという事で東京都医師会、東京都薬剤師会に伝えるようにピックアップしたということです。その他の4事例というのは、情報が不明確なもので、十分に検討できないものでした。それから7事例、これは類似製品はなかったのですけれども、かゆみとかお腹が痛いとかよく知られたもので、重篤でない事例があったので、蓄積事例にしました。今後同様な製品が出てきたときにさらに注目して検討するという取扱いになっています。いずれにしても、緊急調査等が必要な事例はありませんでした。

2番目、(2)の報告ということで、東京都医師会、薬剤師会に報告したという第1回

目の検討の事例です。

被害事例の収集状況ということで（３）以下に書いています。平成１８年から製品数としては３９８製品、患者数としては３１４あります。

次のページはどういう年代で問題になっているかという状況。これを見て分かると思います。一般的に２０代とか４０代の方はダイエット関係です。それから５０代から７０代では、体調もどこか悪くなってくる年代で、健康維持、増進だけではなくて、趣味的な感覚で飲まれているという人が多い。性別では女性がかかなり多いという結果です。

それから、医師の診察の有無ということで、一般的に軽微な症状が多いのですけれども、病院にかかって診てもらったという人が７割ぐらいいるのです。

次のページを見てもらいますと、基礎疾患の有無。疾患がありというのが５８．９％です。この方たちはもともと基礎疾患があつて、何とかしたいというので病気の治療とか改善の目的で利用されている。

治療薬があるかないかというところは、基礎疾患に対する治療薬の有無というので、ありが７３．５％。薬との相互作用はなかなか断定できないのですけれども、こういう状況が情報収集できています。健康食品を利用して体調が悪くなった、薬を飲んでいたなどの状況の利用のメモ。いつ、どこの製品をどれだけ摂取したかというメモがあれば、製品と体調不良の因果関係がある程度推定できる、そういう取組にも収集情報は活用されています。

症状・異常所見というところでは、皮膚症状が一番多くて、それから３番目、肝機能障害もあります。一般的には下痢とか腹痛の人が多いのですけれども、これは皮膚症状が多い。というのは、恐らく病院にかかって医師の診察を受けて、それで報告されたという事例が多いからだと思います。

明確に健康食品と症状の因果関係が断定できる事例はなかなか少ないのですけれども、こうした取組で健康食品を取るときにいろいろな問題点が、推定できて、それに対してどう情報提供するかとか、どう対応するかという方向性がだんだん見えてきたという状況にあります。

以上です。

○穂山委員長 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挙手をお願いいたします。よろしいですか。ございませんでしょうか。

私から梅垣先生にご質問していいですか。今回令和2年6月1日から令和2年11月30日まで14事例あったということなのですから、これは食品衛生法の指定成分含有食品以外の健康食品の事例と考えてよろしいでしょうか。

○梅垣委員 若干それもあった記憶がありますが、全体的に指定成分以外の事例が多いです。1つか2つの事例があったという記憶はあります。

○穂山委員長 分かりました。その中に複数事例でまたがって、同一の食品、あるいは同一の含有成分が入っているような事例が複数あったという事例はあるのでしょうか。

○梅垣委員 ちょっと記憶がはっきりしていません。基本的に健康食品というのはいいと言われるいろいろな原材料を入れてしまう。ですから、この東京都の事例の検討では、原材料で、例えば何かエキスが入っている製品から検索すると皮膚症状が何件あるとか、そういう解析はできるように聞いています。同じ製品でなくても、こういう原材料を含む製品をこういう人が取ったら、例えば皮膚症状を起こしやすいとか下痢を起こしやすいというのはあると思います。

○穂山委員長 それは保健所を通じて厚労省にも報告は行っているという理解でよろしいのですか。

○梅垣委員 そうだと思います。私は正確に記憶していませんが、事務局はどうですか。

○平井食品医薬品情報担当課長 指定成分等はあったのですが、施行される前の製品だということで報告は対象外です。

○穂山委員長 ありがとうございます。では、こちらでの事例はあったということですか。

○平井食品医薬品情報担当課長 指定成分等に指定される前の製品の報告があったということです。

○穂山委員長 ありがとうございます。

ほかにありますか。

○石井副委員長 ご報告ありがとうございます。症状・異常所見等というところで、皮膚症状があったと報告されたのが109件上がって、この患者さんたちは、こういう症状が起きて、健康食品との関わりでこうなったのだということがお医者さんに行ってそういう因果関係を認識できるのですか、できていないのですか。そこをお聞きしたいなと思いました。

○梅垣委員 因果関係の判断は非常に難しく、普通の食品を食べてアレルギー症状を起こす人もいます。そのときに健康食品も一緒に取っていたというので、どちらが原因だったかというのは分かりません。例えば製品を取って症状が出て、やめて改善して、もう一回摂取してまた症状が出たというときは、製品との因果関係はほぼ決まるのです。そういう意味で、以前から東京都は健康食品を取ったときに利用のメモを取ってほしいと伝えています。その利用メモがあれば因果関係は大体分かります。しかし、現状では分かりにくいのです。利用者がいつ何を取ったかを記録をしていない。メモを取っていないから分からない状態なので、因果関係の断定まではできないという状況が多いと思います。

○石井副委員長 ありがとうございます。

○小林委員 実際は今先生のおっしゃったとおりで、ただ、こういう方はいろいろなものを飲んでいるのです。だから、どれが反応しているかというのは分からないというのが正直なところなんです。ただ、唯一言えるのは、1つしか飲んでいなくて、それを飲んだら1日、2日たって発疹が出てきて、やめたらなくなって、摂取してまた症状が出たというときには因果関係があると。それ以外は、そのときの体調とかそういうもので正直言って分からないというのが現状だと思います。

○梅垣委員 ありがとうございます。

追加で、今300幾つ事例があったのですけれども、よく見てみると、アレルギー症状を起こしやすい体質の人が、健康食品を取って症状を起こしたという事例も中には結構あります。ですから、注意喚起として、もともとアレルギー症状を持っている人は注意してください、というメッセージが出せるという若干の事例はあります。

○穂山委員長 ありがとうございます。今お話ししたアレルギー症状というのは、今のアレルギー表示の原材料、卵、牛乳、小麦、そばとかあいう原材料ではなくて、もう健康食品の成分のアレルギーという理解でよろしいでしょうか。

○梅垣委員 そうです。ただ、何が原因かは分かりません。だから、先ほど言いました、製品を取って症状が出て、やめて改善して、もう一回取って症状が出たというのは、製品とは因果関係はほぼ決まると思うのですけれども、原材料が製品に例えば6つとか7つとか入っていると、何がアレルギーになっているかというのは分からないという難しい問題があります。

○穂山委員長 ありがとうございます。

ほかによろしいでしょうか。

○渡辺委員 1つよろしいでしょうか。渡辺です。この辺の事例なのですけれども、通常健康食品に注意喚起する文章とかが書いてあって、それで何か症状が起きた、それをやってしまったという例はございますでしょうか。

○梅垣委員 あります。例えば発疹が出た場合はやめてくださいというメッセージを書いている事業者もいます。書いていない事業者もいます。先ほど穂山先生がおっしゃったように、特定成分というか、アレルゲンになっている7成分とか、表示の推奨成分であればよいのですけれども、それ以外のものも結構アレルギーを起こす可能性があるのです。だから、難しいところで、全部症状が出る可能性はあります。

○渡辺委員 例えばこれを取ると高脂血症薬を使っている方はご遠慮くださいとか何かインタラクションが分かっている健康食品というのがありますよね。そういったものの事故というのは今までなかったのでしょうか。

○梅垣委員 私の記憶ではないというか、医薬品と医薬品なんかは分かるかもしれませんが、健康食品の場合、原材料がどれぐらい入っているかというのは分からないのです。例えばセントジョンズワートというのは医薬品と相互作用を起こすというのは分かっています。けれども、セントジョンズワートの中の活性成分が少なければ当然相互作用を起こさないし、多いと相互作用を起こす。そこのところが実は健康食品の品質が不明確なのでほとんど検証されていない。そういうのが健康食品の問題点です。

○穂山委員長 では、よろしいですか。ほかにご意見がなければ次に行きたいと思います。

(2) 消費者自ら油で調理する凍結流通品に関する情報提供

○穂山委員長 次に、報告事項の(2)「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ご報告をお願いします。

○小澤課長代理 事務局の小澤でございます。資料4をお手元にご用意ください。ホームページを印刷したカラーの資料でございます。こちらは前回の委員会でご検討いただき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、ご検討の結果を受け、ホームページを作成したものでございます。

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、消費者に対して、中心部まで十分加熱されない場合、食中毒のリスクが高いこと、調理時に調理方法の表示を確認すること、それから表面の揚げ色ではなく、中心部

の肉の色の変化を確認することなどを分かりやすく伝え、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こちらの東京都食品安全FAQというホームページに新たにこちらの資料のとおりQ&Aを追加いたしました。Qとして「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?」という質問に対して、まずは商品パッケージの調理方法など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は、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になりますけれども、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でございます。

この件に関するご報告は以上でございます。

○穠山委員長 ありがとうございます。ただいまの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。ご質問がありましたら挙手ボタンでお知らせいただければと思いますが、よろしいですか。ございませんでしょうか。

(3) その他

○穠山委員長 ないようですので、次に、報告事項として事務局からほかに何かありますでしょうか。

○安達主任 事務局の安達です。その他として1件、資料はございませんが、私からは、若年層向けダイエット健康食品の摂取に関する注意喚起について進捗を報告させていただきます。

本件は、昨年度、第2回の東京都食品安全情報評価委員会において、ダイエット健康食品の摂取に関する啓発手法等について検討され、高校生等の若年層を対象を絞って、対象に適した手段で注意喚起を行うべきという趣旨の提言を受け、現在対応を進めているものでございます。具体的には高校生に関心の高いダンス動画の活用を予定しておりまして、

SNSを通じて対象とする世代間での拡散を図りたいと考えております。本件につきましては、今後準備が整い次第プレス発表としていく予定ですので、その際には改めての皆様にご報告させていただきます。

私からの報告は以上です。

○穠山委員長 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。ご意見等がありましたら挙手ボタンをお願いいたします。ありますでしょうか。よろしいですか。——では、次のその他のところですが、事務局から何かありますでしょうか。

○小澤課長代理 では、その他ということで、資料5になりますけれども、東京都が実施しておりますリスクコミュニケーション事業の1つである食の安全都民フォーラムにつきまして、今年度の実施状況をご提供させていただきます。資料5をお手元にご用意ください。

こちらは食の安全都民フォーラムという事業になりまして、例年は集合型のシンポジウム形式で開催しているものでございますけれども、今年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止ということで、講演動画をオンライン配信する形式で実施いたしました。今年度のテーマは分かりにくいという声も多い「食品表示」でございました。チラシに記載のとおり、食品表示の制度に関する講演のほか、食品衛生の観点から特に注意したいポイントなどについて、消費者の方向けの講演、それから3点目として事業者の方向けとして食品表示のユニバーサルデザインに関する講演、以上3本の動画を12月中旬から1月末まで約1か月半配信いたしました。

今回、動画の視聴回数でございますけれども、動画によって回数は異なりますが、多いもので900回程度という結果でございました。

食の安全都民フォーラムの実施結果ということで情報提供させていただきました。

以上でございます。

○穠山委員長 ありがとうございます。

ただいま情報提供がありました件についてご質問、ご意見がありましたらお願いいたします。ご意見がありましたら挙手ボタンをお願いいたしますが、よろしいですか。食品表示はかなり関心があるところだと思いますけれども、よろしいですか。——それでは、本日予定された議事等は全て終了いたしましたので、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 穂山委員長、円滑に会議を進行していただき、誠に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。カメラがオフということで顔が見えない中でなかなかやりにくかったのかとは思いますが、皆様のご協力をいただきまして無事に時間内に終了することができました。改めて御礼申し上げます。

それでは、これもちまして、令和2年度第2回食品安全情報評価委員会を閉会いたします。ありがとうございました。

午後3時38分 閉会