

東京都食品安全情報評価委員会 令和2年度第1回情報選定専門委員会（書面開催）
議事概要

1 開催日

令和2年6月30日（火曜日）

2 出席委員（五十音順）

穂山委員、石井委員、久我委員、小西委員、関崎委員

※委員全員が出席しており、本専門委員会は成立した。

3 議題

(1) 座長の選出

穂山委員から石井委員の推薦があり、これを各委員が了承したことから、石井委員が座長として互選された。

(2) 情報の選定

ア 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

各委員の情報判定内容は別添のとおりであった。これを踏まえ、本収集情報については、「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及び効果的な情報提供手法を食品安全情報評価委員会での検討課題とする。」とされた。

なお、凍結流通品を扱う事業者に対しては、消費者への調理方法等の情報提供について、本収集情報を踏まえた指導が引き続き必要であるとされた。

4 報告事項・その他

(1) 飲食店からのテイクアウトや宅配に関する注意喚起について

久我委員より、「新型コロナ対策の自粛ムードの中で、新たにテイクアウトを始める事業者も多いと報じられていることから、こうした情報発信はとても有用であると考えます。欲を言えば、事業者が印刷して、そのまま顧客に配布できるようなデザインの、消費者向けの注意事項がまとめられた1枚物のチラシの配布/PDFデータの公開などもあると良いのではないかと感じます。テイクアウトを購入した際に、一緒に注意事項の紙が添付されれば、消費者の意識を高める1つの契機になると考えます。」との意見があった。

また、小西委員から「手指からの黄色ブドウ球菌汚染を防止する観点から、手洗いの徹底に加え、特に盛り付け時の手袋着用などについて、一層の注意が必要である」との意見があった。

(2) 令和2年度第1回食の安全都民講座

久我委員より、「「低温調理」については、昨今、飲食店のみならず、各家庭でも調理を行う場合がありますが、特に食品内部の加熱が不十分であった場合には、食中毒等が発生する危険性もあるため、こうした講座は有用であると考えます。チラシ記載のURL/QRコードは福祉保健局ホームページにのみリンクしていますが、著作権等、特段の制約が無いようであれば、より多くの人目に留まるよう、YoutubeやFacebookなど、複数の媒体に掲載すると良いのではないかと感じます。」との意見があった。

(3) その他

穂山委員より、「コロナ禍の下、都民において一番関心の高いことは、食品を介して新型コロナ感染があるかどうか不安であると思われまます。これに関しては都民に情報をわかりやすく伝える必要があるかと考えます。安全情報評価委員会までに一部でも情報を伝えられればと考えます。」との意見があった。

情報判定内容

収集情報	委員名	検討に見合う情報があるか(量・質)	評価委員会での検討の必要性があるか	緊急な情報提供の必要性があるか	自由意見	事務局からの補足説明等
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	穂山委員	○	○	○	すでに冷凍メンチカツ(そうざい半製品)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の で、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、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。	
	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 未加熱で凍結して流通しているものは、消費者の加熱調 理に最終的な安全性が委ねられている。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、油の量で油の温度低下の度合いが変化 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。表面の揚げ色で評 価してしまう消費者には、表面の色がよくても中心温度が 十分ではないこともあることを適切に情報提供する必要 があると考えます。	
	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 しいと思います。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℃の状態に投 入しました。このため、本収集情報に 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データは ございません。
	久我委員	○	○	○	添付の調査結果では、現実には適量よりも少ない油量 で調理する人が多くいることが分かり、こうした実態に即 した形で調理方法を表示していくことも検討すべきでは ないかと思えます。 一消費者としての立場でも、感覚的に、あまり大量に油 を使わずに調理したいという思いが消費者の中には一 定数あるのではないかと思えます。(特に、少量での消 費となる単身者など)	
	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、いわゆる冷凍食品を加熱調理して 食べる機会も増えていると思えます。そのため、ここで議 論している情報は、出来るだけ早く提供する必要がある と思えます。H28.10の事例を受けて、既に厚労省や多く の機関が情報提供しているかもしれませんが、既に2年 以上経過しており、消費者が忘れてしまう可能性も高い ので、改めて情報提供する必要があると思えます。 検討に見合う情報があるかどうかについては判断できま せんが、実態調査成績はあくまでその時点でのその製 品に関する情報であり、現状をそのまま映しているもの ではないということも認識すべきと思えます。しかし、改 めて調査を繰り返す必要はないかと思えます。一方、調 理方法の記載が十分でない製品があることは、仮にもそ れを見ずに調理する消費者がいるとしても、看過できな いと思えますし、実験成績から製品の厚みと重さに対す る標準的な加熱温度、時間を公表してもいいのではない かと思いました。ただし、この実験での条件(鍋の形状や 油量)が不明ですが。 最後に、本論ではないですが、凍結食品と冷凍食品の 区別が分りませんでした。前者はそうざい半製品も入っ ているので規格が決められていないもの、後者はいわゆ る冷凍食品なので規格基準があるもの、という区別で 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、天ぷら鍋(径30cm、深 さ8cm程度)を使用し、油2リットル(深さ 5cm程度)で同時に2、3個揚げました。 凍結食品と冷凍食品の区別につしまし ては、規格基準の有無及び表示に違 いがございます。 これらにつきまして、評価委員会では、 より丁寧に補足説明することといたしま す。