

令和3年度第2回
東京都食品安全情報評価委員会
議事録

令和4年2月17日
オンライン開催
事務局設置場所:健康安全研究センター6階 6A会議室

(15時04分開会)

1 開会

○平井 皆様こんにちは。定刻を過ぎましたので、ただいまより令和3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いただき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願いいたします。本日の会議は、当初、WEBと集合形式との併用で開催を予定しておりましたが、オミクロン株による感染の拡大が懸念されることから、委員長の穂山委員を除き、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。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。WEB開催ですので、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。

いつもでしたら、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ございますが、本日は第9期委員の皆様、最後の委員会でございますので、委員会閉会時にご挨拶をさせていただきます。

WEB会議を行うにあたり、委員の皆様方に3点お願いがございます。まず、1点目でございますが、ご発言の際には挙手ボタンを押していただき、委員長からの指名を受けてからご発言をお願いいたします。2点目でございます。議事録作成のため、ご発言の際は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くようお願いいたします。最後に3点目でございます。議事に入りましたら、ご発言の時以外はマイクをミュート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をいたします。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15名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、遠藤委員、大鹿委員、平林委員からはご欠席のご連絡をいただいております。また、事務局の健康安全研究センター微生物部長の貞升は急な業務により欠席しております。

それでは、今後の進行を委員長である穂山委員にお願いしたいと思っております。穂山委員長、よろしくお願いいたします。

○穂山 皆様こんにちは。ご出席いただきましてありがとうございます。今、オミクロン株が非常に拡大しておりますけれども、お元気でお過ごしでしょうか。できるだけ感染に気を付けていただければと思っております。それでは、今日の会議を始めたいと思っております。まず、議題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。どうぞよろしくお願いいたします。事前に紙で各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。資料の確認をさせていただきます。まず、別紙で付けております委員名簿がございます。その他、次第と書かれたものがございまして、それ以降、資料番号が付いたものになります。資料1は令和3年度第2回情報選定専門委員会からの報告、資料2は、令和3年度第2回収集情報であるヒスタミンを原因とする食中毒の予防について、資料2の添付資料が1から3までございます。資料3は、令和3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、資料4は乳児ボツリヌス症予防ポスター等の使用中止等について、資料5は東京都食品安全推進計画（令和3年度から令和7年度概要版）になります。資料6は食の安全都民フォーラム、ゲノム編集技術応用食品について考える、の開催についての案内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綴りがございますが、こちらは東京都食品安全情報評価委員会関係規定等を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。
- 樺山 お手元に資料はありますか。次に、本委員会の公開について確認いたします。今回の会議、議事録及び資料の公開、非公開について事務局でお考えはありますか。
- 平井 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条各項に該当する場合は、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。本日の議事につきましては原則公開。資料につきましても、次第において配付資料とされているもの全てを公開とさせていただきたいと思っております。
- 樺山 はい、ありがとうございます。それではお諮りいたします。ただいま事務局からご説明がありました通り、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付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。よろしいでしょうか。異議が見られませんので、事務局のご提案通りにしたいと思います。はい、ありがとうございました。

2 議事

(1) 令和3年度第2回情報選定専門委員会からの報告

- 樺山 それでは議事に入りたいと思っております。まず、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です。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 はい、石井です。12月14日に開催されました令和3年度第2回情報選定専門委員会の検討結果をご報告いたします。第2回情報選定専門委員会では、事務局からヒスタミンを原因とする食中毒の予防についての1題が示され検討を行いました。判定結果は資料1の通りです。この収集情報についての検討内容を簡単に説明します。

まず、この情報は、全国で毎年発生しているヒスタミン食中毒について、健康安全研究センターが実施した家庭における食中毒予防に関する調査によって、原因、症状を知っている人が7.8%であったことから、効果的な普及啓発が検討課題となり得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て情報提供をしていく必要があるとの意見でした。具体的に言えば、ヒスタミン食中毒は毎年一定の割合で発生しているが、ヒスタミンが食中毒の原因物質という認知率が低いことから、効果的な情報提供による啓発が必要ということ、購入後の保存条件によってヒスタミンが生成すること、生成したヒスタミンは加熱しても分解されないという特徴を知らせることが重要ということ、ヒスタミンを多く含む食品を摂取した際の、摂取した時の感覚や症状及び発症時の対応についてなどの情報発信も有効なのではないかなどの意見がありました。また、ヒスタミン食中毒は魚の水揚げ以降の温度管理不良等によりヒスタミンが生成、蓄積されることから、消費者のみではなく、事業者に対しても適正な取り扱いの啓発が必要ではないかとの意見もあげられました。最終的に情報選定専門委員会といたしまして、本情報については、食中毒予防に向けてヒスタミン食中毒の特徴や症状、発症時の対応等について効果的な情報発信が必要であることから、消費者、事業者、両方に対する情報発信の内容及び手法等について本委員会での検討の必要があると判定いたしました。情報選定専門委員会からの報告は以上となります。よろしく申し上げます。

○穠山 石井先生、ありがとうございました。

(2) 課題の検討

ア ヒスタミンを原因とする食中毒の予防について

○穠山 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1課題について検討していきたいと思っております。本日の課題、ヒスタミンを原因とする食中毒の予防について、事務局からご説明いただければと思っております。

○香取 事務局の香取です。それでは、ヒスタミンを原因とする食中毒の予防について説明いたします。資料2をご覧ください。はじめに、魚にヒスタミンが産生されるメカニズムについて簡単に説明いたします。赤身魚の魚肉等にはヒスタミンのもととなるヒスチジンというアミノ酸の一種が多く含まれています。このヒスチジンは白身魚では100g当たり数十mgと言われているのに対して、赤身魚では100g当たり700から1,800mgと非常に高く、ヒスタミンが生成されやすい状況です。ヒス

チジンはヒスタミン産生菌が持つ酵素により分解されヒスタミンが生成されます。このヒスタミン産生菌は海水や魚の表面やエラや腸管などに存在し、常温で増殖する菌のほか、10℃以下の低温や2%程度の塩分があっても増殖できる種類もあります。一定量のヒスタミンを摂取すると症状を呈し、その量は過去の食中毒事例から大人1人当たり22～320mgと報告されています。ヒスタミンは熱に強く加熱しても分解しないため、一度ヒスタミンが生成してしまうと調理工程で減らすことができない特徴を有しています。また、魚の水揚げ以降の温度管理不良によりヒスタミンが生成、蓄積されるため、ヒスタミン食中毒の予防には調理施設内の温度管理だけではなく、水揚げから喫食までを通じて適切な温度管理を行う必要があります。

次に、ヒスタミンによる食中毒発生状況ですが、ヒスタミンを原因とする食中毒は全国で毎年発生しており、平成27年から令和2年における発生状況はお示しした通りでございます。また、学校や保育園が関係する大規模な食中毒も発生しており、平成28年に87名、平成30年に92名が発症するヒスタミン食中毒が起きています。

ここで、この二つの事例について簡単にご紹介いたします。まず、事例1として学校給食で起きた食中毒です。概要としては、B町の学校給食センターで調理した給食を喫食した小中学生と教員が喫食後2時間30分までの間に唇等の痒みなどのアレルギー症状を発症したものです。原因食品はさんまのポーポー焼きというもので、さんまのすり身を原料として使用していました。さんまのすり身の製造業者はヒスタミンのリスクを考慮して保存方法を4℃以下、消費期限は製造日を含め4日と設定し、商品に表示して販売していたとのことです。このすり身をA市の卸売市場内の事業者が仕入れた後、一部を冷凍保管し、消費期限が5ヶ月ほど切れたものをB町の販売業者に販売しました。その際、消費期限が記載されたラベルが剥がれた状態で販売していたとのことです。その後、B町の販売業者はB町の学校給食センターへすり身を納品しました。学校給食センターでは仕入れたさんまのすり身に他の具材を加えて練った後にハンバーグ状に成形し、オーブンで調理したものを提供、ヒスタミンを原因とする食中毒が発生しました。

次に、事例2の紹介です。こちらは保育所で起きた食中毒になります。概要は同町内の6保育所で園児、職員を含めて92名が昼食後に口、頬、顎、腹部に湿疹、痒みを発症したものです。発症者の共通食は、各保育所で提供された昼食のみで、昼食のうち、マグロの味噌がらめの喫食の有無に、発症者と非発症者の有意差が認められたということです。原因食品等の摂取から発症までの平均潜伏時間は概ね1時間であったということです。原因食品のマグロの味噌がらめについてですが、原料のマグロは複数の流通先を経て保育所に納品され、流通の過程で冷凍庫の温度管理の不備や冷解凍の繰り返しを確認したそうです。保育所では前日納品のマグロを22時間にわたり冷蔵庫内で解凍作業を行っておりました。本事例は調理までの間にマグロ内のヒスタミン含有濃度が高くなったものと推定されました。以上が食中毒事

例のご紹介となります。

東京都におけるヒスタミン食中毒についてですが、事件数や患者数の割合は低いですが、ほぼ毎年発生しており、平成 27 年から令和 2 年までの東京都の食中毒発生状況によると、飲食店による発生が 6 割弱を占めている状況です。

次に、都民のヒスタミンに対する認知状況等について説明します。平成 29 年度に実施した家庭における食中毒予防に関する調査では、ヒスタミン食中毒の名前、実例を聞いたことがある人は 45.6%であり、原因・症状まで知っている人については 7.8%でした。また、同調査では、東京都の食中毒予防に関する情報提供の評価のため、食中毒予防のホームページコンテンツについてグループインタビューを実施したところ、20 代から 30 代のグループからヒスタミン食中毒のサイトについて記載方法等に工夫が必要であるとの意見が出ました。なお、東京都で情報発信をしているヒスタミンのホームページサイトはこちらにお示しした通りです。また、リーフレットについては、こちらにお示ししたものとなります。都は、これまでもヒスタミンを原因とす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、更なる効果的な情報発信の内容や手法等についてご検討いただければと存じます。事務局からの説明は以上でございます。

○穠山 はい、ありがとうございます。わかりやすい説明ありがとうございました。それでは、欠席者はおられますか。

○香取 はい。

○穠山 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が、まず、本日ご欠席の委員からのご意見を事務局からご紹介いただければと思います。

○香取 事務局の香取です。本日ご欠席の委員の先生方からご意見をいただいておりますので、事務局で代読させていただきます。まず、遠藤委員からのご意見になります。ヒスタミン中毒はヒスタミンが加熱によっても分解されないことなどは周知すべきことではあるものの、喫食者の注意だけでは完全に予防できないことが最大の課題と思われまます。調理業者を含めた生産ラインの管理が徹底しなければ、消費者レベルでは予防は困難と思えます。唯一、ヒスタミンが高濃度に蓄積されている食品を口に入れた時に、唇や舌先に通常と異なる刺激を感じる場合、この方法程度しか個人レベルでの予防は困難ではないかと思えます。予防が難しければヒスタミン中毒を広く認識していただき、ヒスタミン中毒になった際の対処方法を広く周知することが良いのではないかと思います。また、コロナ禍における食中毒予防について、の意見もいただいておりますので代読させていただきます。コロナ禍においてアルコール手指衛生がいたるところで浸透していますが、ノロウイルスによる食中毒を考えた場合、アルコールは効果が少ないため、流水と石鹸による手洗いが必要になります。コロナ禍との兼ね合いもありますが、ノロによる食中毒を広報する場合は、その辺りのバランス感が必要と思えます。以上が遠藤委員からのご意見となります。

次に、大鹿委員からのご意見です。現在のホームページでは、食中毒予防のポイントが一番最後にありますが、最初に持ってくると読みやすくなるのではと思いました。また、一つ一つの文章も、やるべきこと、やってはいけないことをもう少しコンパクトに書いてあるといいかなと思いました。こちらが大鹿委員からのご意見となります。

最後に平林委員からのご意見になります。ヒスタミンを原因とする食中毒については、家庭内で発生した場合、重篤でなければ原因を突き止めることなくアレルギーと判断して、以後、食べることを避けることもあろうかと思っておりますので、正しい知識を持つよう注意喚起は重要かと存じます。ヒスタミン食中毒でWEBサイトを検索したところ、お示しいただいたWEBページは上位に表示されていたものの、他のタイトルには情報源の府県名が附記されている中、東京都が発信源であることはページを開かないとわからないのもったいないと感じました。内容は食中毒事例のほか、いろいろ充実しているとは思いますが、「予防のポイントはヒスタミンを増やさない、そのために・・・」、ということストレートに表現しても良いように思いました。なお、食中毒事例を拝見すると、事業者の衛生管理に問題があることも多いようですので、当該WEBページに掲載されているヒスタミン食中毒予防リーフレットの関係各所へのより一層の周知に努めていただければと存じます。

欠席委員からのご意見は以上となります。

○穂山 はい、ありがとうございます。いろいろ貴重なご意見ありがとうございました。それでは、今日ご出席の先生方を順番に指名させていただきまして、各委員からご意見をいただきたいんですが、時間の関係上、大体一人当たり2分から2分半ぐらいでお願いできればと思っております。よろしく申し上げます。それでは、石井先生、お願いできますでしょうか。

○石井 はい、石井です。ヒスタミンの食中毒については、いわゆる食物アレルギーとは異なるんですけども、その原因物質について周知されていない、認知されていないということが示されています。先ほどのご説明でも、事業者の管理の問題もありました。ですので、事業者に対しての周知ということも、家庭における周知ということと、きちんと何かわかるようにアピールしなくてはいけないのかなとすごく感じています。家庭においても、冷凍と冷蔵を繰り返しやる危険性というようなことを、きちんとわかるようにご説明いただくのがいいのかなと思います。以上です。

○穂山 はい、ありがとうございます。次、梅垣先生、お願いできますでしょうか。

○梅垣 はい。一般的なことはもう大体書いてあるんです。ヒスタミンができるというのは赤身魚のヒスチジンが原料になることと、もう一つは、ヒスタミンの産生菌があるんですね。この二つが重なることによってヒスタミンができるということで、赤身魚のところは少し書いてあるんです。けれども、内臓とかエラにヒスタミン産生菌があるんです。だから、魚の内臓を早く取り出すという、これが僕は重要だと

思う。普通は内臓を取り除いた魚を買われるんですけども、自分で内臓が付いたものを買ってしまう場合もありますから、そういう意味では、内臓のところに産生菌があるので、それを除くとか汚染しないということをごどこかに書いたほうがいいのかなと思います。食品安全委員会のところにも、このことが書いてありますし、厚労省のページにも内臓は早く取り出し、腸管内容物で魚肉を汚染しないようにしましょうと書いてあるんです。けれども、東京都の場合、ちょっと見るとないので、それを書いていただいたほうがいいのかなと思いました。以上です。

○穂山 はい、ありがとうございます。それでは、次、遠藤先生、お願いできますでしょうか。

○香取 遠藤先生はご欠席です。

○穂山 すみませんでした。それでは、大迫委員、お願いできますでしょうか。

○大迫 はい。卒業生がよく給食の現場で働いているんですけども、やっぱり保育園や小学校などでも起きやすい食中毒の一つなんですけれども。もちろん、現場での取り扱いには注意が必要なんですけれども、納品したものの自体がもう増えてしまっているケースも結構あるので、やはり冷凍食品などを扱っている業者の認知が必要なのかなということと、納品する際に再解凍や再凍結をしていないかどうかということを確認する必要もありますし、あと、処理月とか検査済みのものかどうかなども確認しないと、なかなか防ぎきれないのかなということがあります。あとは、家庭での認知がすごく低いので、その辺はやっぱり注意をする必要があるのかなと思います。症状がアレルギーに似ているので間違いやすい部分もありますので、魚の取り扱いということでもしっかりと注意する必要があるなと思いました。以上です。

○穂山 はい、ありがとうございます。貴重なご意見をありがとうございます。はい、ありがとうございます。次、久我委員お願いできますでしょうか。ミュートになっているようですね。

○久我 はい、久我です。よろしくお願いいいたします。ヒスタミンはアレルギー症状を引き起こす物質として一定程度、名前は認知されているものの、配付資料にもあるように、一般消費者においては食中毒の原因物質であるという認知度は低い状況にあると思います。このため、正しい情報提供と注意喚起が今後の被害防止に必要であると考えます。一般消費者向けに情報提供を行う場合、常温での保存を避けることが最も重要な点だと思いますが、ヒスタミン生成菌のヒスチジン脱炭酸酵素は冷蔵温度帯でも活性があるとされているため、例えば、冷蔵温度帯でのヒスタミンの増加率など、消費までの目安になるような情報を示せると参考になるのではないかと思います。また、加工流通段階での温度管理の問題でヒスタミンが産生されてしまっていると、消費者側が注意をしてもヒスタミンによる食中毒は引き起こされてしまうため、合わせて事業者に対しても注意喚起を行うことが必要であると感じます。

なお、ヒスタミンによる食中毒は、多くの場合、概ね 10 時間以内に回復し、重

症になることは少ないとされていますが、発症した場合に、どのような症状であれば医療機関を受診すべきかの目安となる情報があるようでしたら、合わせて発信できれば参考になるのではないかと思います。以上です。

- 穂山 はい、いろいろありがとうございました。貴重なご意見だと思います。はい、ありがとうございます。次、小西委員、お願いできますでしょうか。
- 小西 事業所などでも問題になる可能性を考えていただきたいということで、HACCPの考え方に則した積極的な予防対策というの、もっと広く知っていただくということもあるのではないかとということが一つ。それから、啓発方法については、この委員会でアイデアを出していったらよろしいのではないかとと思うんですが、先ほど、久我委員がおっしゃったような、どういう時にお医者さんに行ったらいいかというようなものを写真付きで示したりということもあるのではないかなと思います。
- 穂山 はい、ありがとうございました。HACCPのところの管理もちょっと必要ですね。次、小林委員、お願いします。
- 小林 ほぼ先生方がおっしゃっていただいたこと、事務局からのお話で、重要なポイントというのはあるんですが、私のほうからは臨床的にどのような症状かということで、一般的にヒスタミン中毒なのか、食中毒なのかというのを医療従事者がどの程度認知しているかというところはあると思うんですね。ヒスタミン中毒かどうかというのを我々救急の現場で見た時に、やっぱり何を食べたかというのは重要で、そこでまず一つの判断目安になります。臨床症状としては、他の中毒と違って典型的なのは、すごく顔が真っ赤になってくるということと、あと、患者さんのほとんどは胸がバクバクすると言いますね。それでなんとなく気持ち悪いということが出てきて、あと、腹痛を訴える患者さんが多い。そういう臨床症状の一つ特徴的なところがあって、大体、食べてから案外と早めに出ているんで、そういうことから考えると、まあヒスタミン中毒だろうということで、ほとんど問診とばっと来た時の訴えでこの中毒だというのはわかるんですね。だから、治療としてはそんなに後手に回るといったことはないんですけども。案外と放っておかれると、血圧が下がったりということも起きてしまうので、その辺の認識というのは医療従事者も持っていなければいけないのではないかと。
- 一般の方というのは、また、案外、温めると大丈夫だとか、例えば、冷やしてあったので、ずっと凍っていたところにあつたので大丈夫ですと言うんですが、その前の段階でもう出ていたら、多分お終いだと思うんです。だから、やっぱりそういう知識と、こういうものを放っておくと、それこそ心臓がバクバクいうというぐらい患者さんは訴えますので、案外怖いんだということを知っていただくということがすごく重要なのではないかと思います。以上です。
- 穂山 はい、ありがとうございました。先ほど、何人かの先生方からもちょっとお

話があったかと思うんですけれども、どの程度の症状が出た時に医療機関に伺えばいいかというところはいかがでしょうか。

○小林 これはかなり難しく、最初にバンとひどく出てくれればいいんですけれども、最初来た時に軽くても、ちょっと家に帰ったらひどくなって血圧が下がったというケースもあるんですね。だから、ヒスタミン中毒に関しては、それだけ予知がちょっとできないというところもあるので、やっぱり症状があるようだったら医療機関を受診するというほうが賢明だとは思いますが。

○穂山 はい、ありがとうございます。また、もし時間があればお尋ねしたいと思います。ありがとうございます。それでは、関崎先生、お願いできますでしょうか。

○関崎 はい、関崎です。もう先生方がいろいろ重要なことをおっしゃっていただいたので、付け加えることはほとんどないというか、繰り返しになってしまいますけれども。やはり保存の時、それから調理工程の注意点、これはもう食品事業者にきちんと具体的に伝える必要があると思いますし、プラス、それに加えて、消費者側にもそれを伝えて、あとは、今、話題になっておりました、症状が出た時にどうしたらいいのかということも伝えなければいけないかなと思いました。それと、細菌の性質からすると大部分は魚にもともと付いている海洋細菌がヒスタミンをつくるんですけれども、それ以外にも腸内細菌系の細菌でヒスタミンをつくることも知られていまして、これはもう二次汚染で入ってきてつくるというふうにも考えられておりますので、ハラワタを取るということも大事なんですけれども、それ以外にも調理中、加工中の二次汚染ということも注意しなければならないかなと思いました。その他も先生方が全ておっしゃってくださったのでこれ以上ありません。

○穂山 はい、ありがとうございます。微生物的などところのご意見をいただきありがとうございます。次、中村先生、おられますでしょうか。

○中村 はい、よろしくお願いいたします。

○穂山 よろしくお願ひします。

○中村 ほぼ先生方のご意見で私が付け加えることはないかと思いますが、給食の問題でしたり、事業者の方への教育というのはもちろんですが、やはり一般の方へどういうふうに周知をするかというところが一番重要なのではないかと考えております。現在、流通、販売されているお魚とかは見た目が大変きれいなので、あまり汚染されているというようなことを考えない、とてもきれいな形で販売されていることが多いので、そういうことを考えても、一般の消費者の方に対してどうやらお知らせできるかということが重要なところではないかと考えております。以上でございます。

○穂山 はい、ありがとうございます。野田委員は、おられますでしょうか。

○野田 よろしくお願ひいたします。今回のアンケートについてでございますが、皆さん、ヒスタミンの認知度が低いというご認識だったと思っておりますが、私は逆に

結構意識されているなという印象でした。どうしてかと考えたんですけれども、ヒスタミンはアレルギーの治療薬などで知られていることもあり、サバアレルギー等の食物アレルギーとして誤解し、食中毒として本当に認識されていたのかというところが、私は疑問に思いました。本当にヒスタミンの食中毒として正しく認識されているのか、これはあくまでも私の想像ですけれども、アンケート結果の認知度より相当低いレベルでしか正しく認識はされていないのではないかなと思います。

それから、ホームページについては、今回、各委員の先生の御発言を踏まえて、またグループインタビューにありましたが、結構、行政に厳しい意見もありましたので、その辺を考慮して、修正していただきたいと思います。

それから、これは小西先生のHACCPの御意見に関連すると思いますが、私も微生物の専門家なので、どうしても自分の専門のことばかりをしゃべるということがあって、これまでは原因物質別にリスクを捉えるという考え方がほとんどだったと思います。しかし、実際の食品製造現場、あるいは消費者は、病原体別というよりも、むしろ食品別や、食品工程別にリスクを考えるということが実際は多いと思います。従って、病原体という考え方はもちろん必要ではあると思いますが、行政側もHACCPの法制化に伴って、その辺のリスクの広報の仕方を転換して、食品や食品工程別のリスクの考え方を積極的に導入していく必要があると思っています。以上です。

○穂山 はい、HACCPの食品の管理としての行政側のリスクコミュニケーションをしっかりとっていったほうがいいのではないかと考えています。それでは、平沢委員、おられますでしょうか。よろしくお願いします。

○平沢 皆さんがおっしゃっていただいたことに同意します。それと、私が取材でヒスタミンの食中毒が多いと思ったのは学校の給食でした。魚などの食材が前日に届いたのを、冷蔵庫に入れずにそのまま放置していて、それでヒスタミン食中毒になったケースがありました。魚を冷蔵庫に入れるのは当たり前だと思っていたのですが、現場では必ずしもそうした行動がとれていなかった。学校給食でヒスタミン食中毒が出ると患者数が多くなりますので、やはり給食をやられる事業者にはヒスタミン食中毒のリスクについてきちんと理解してもらうことが、この食中毒を減らすためには大事ななことかと思いました。

また、サイトを充実させるのは当然やられていることと思うのですが、定期的にTwitterやFacebookなどでも「こういう食中毒がありますよ」ということを啓発的に流すような仕組みがあるといいのかなと思いました。以上です。

○穂山 はい、ありがとうございます。それでは、平林先生はお休みということで、目黒委員、おられますでしょうか。

○目黒 はい、目黒です。感想のようになってしまいうんですけれども、自分を含めて一般都民としては、いろいろな食中毒の原因菌があって、それぞれの原因菌に対し

て適切な対策を全て学んでいくというのはなかなか難しいと思うので、やっぱり以前のテーマにもあったテイクアウト時のことや、今回のヒスタミンもそうなんですけれども、やっぱり食品を常温で放置しないというところと、あとは、いわゆる加熱ですね。中心まで加熱ということがやっぱり基本的なところで消費者にとってはやっぱり重要なことになろうかと思いました。

あと、発信という意味では、東京都の食品衛生の窓を参考にしたんですけども、これで結構わかりやすいとは思ったんですけども、ただ、自分もスライドをパワーポイントで作成する時には、やっぱり文字が2行、3行と増えてくると、それだけで見てくれないというようなことがありますので、視覚的に目に入ってくるような、目で捉えられるような発信の仕方ができればもっといいのかなと感じました。以上です。

- 穂山 はい、そうですね。もうちょっと視覚的にできればなとは思っております。ありがとうございました。次、山科委員、おられますでしょうか。
- 山科 はい、山科です。もうすでにご意見があったかと思うんですけども、ホームページコンテンツに関するコメントについては、結構、忌憚のないというか、厳しいご意見もあったかなと思いますので、レイアウトなどはちょっと工夫していくほうがいいのかと思いました。ただ、ご紹介いただきましたように、実際、事例のあった事案を見てみますと、小学校の給食だったり、保育園の給食だったりというところがあり、そうすると実際に口にする人側が注意するというのは、なかなか子どもだと難しいのかなと思いますし、むしろ症状を訴えられただけでも良かったなというレベルなのかと思いますので、注意喚起の先、情報提供先としては、やっぱり責任を負うべき業者に対して重点的にアナウンスしていく必要があるのかなと思いました。以上です。
- 穂山 はい、ありがとうございました。それでは、横田委員、お願いします。
- 横田 はい、横田です。ヒスタミンの食中毒の予防は消費者も含め、フードチェーン全体での低温管理というのがどうしても必要だと思いますので、今までの先生方がおっしゃるように、事業者の方への情報提供というのは引き続きしていかなければいけないことだろうと思います。消費者の方については、現在のホームページの情報にある、具体的な表現が私は非常に良いと思います。「少し食べ、ピリピリしたら食べるのを止める」といった表現はとてもわかりやすいと思いますので、この部分などは、是非、削除しないで、今後も情報提供すべきかと思います。ヒスタミンについては、野田先生や小西先生、平沢先生などもおっしゃられているように、E Uなどではヒスタミンが出ないように漁船の段階から低温の管理をしているというようなこともあったりしますので、そういったことも含めて、これは東京都だけの話ではないですが、日本全体としても、ヒスタミンのできにくいような低温での漁獲から始まって、フードチェーン全体で取り組むみたいなことも、やはり今後はやっていかなければいけないことなのかなと思いました。今回の事務局で作成され

ただ説明のスライドが大変わかりやすかったのも、是非、それなども生かしてはいたかがかなと思いました。ありがとうございます。

○穂山 はい、ありがとうございました。今日のご説明のところのスライドも良かったと思っています。ありがとうございます。それでは、最後に渡辺委員、お願いできますでしょうか。

○渡辺 はい、渡辺です。見えますでしょうか。また、いつもの通り最後ですので、一通り皆様が言ったこととほとんど一緒になってしまうんですけども、一つ大きく感じたことは、資料から見て、ヒスタミンの認知度がすごく低いというところがあるのかなと思いました。認知度が低いというのは、横に繋がらないという一つの原因かとは思いますが。実際、ヒスタミンが産生していくというのが、結局、流通としてずっと口に入るまでの段階の温度管理が重要だということ。その辺も含めて、皆さんに情報をしっかり伝えるということがやっぱり必要だと。最終的にここに書いてありますけれども、認知度を上げるということが予防に繋がるのではないかと思います。以上です。

○穂山 はい、ありがとうございました。先生方、皆様からいろいろご意見をいただいております。私の意見ですが、ヒスタミンの基準値が海外では結構定まっています、200 mg/kg、大体EUではそのぐらいなんですね。ただ、我が国で基準値を設定してしまいますと、おそらく流通がかなり混乱してしまいます。それは魚を結構食べるからだと思います。ですので、結局、温度管理ですね、規格では10℃以下で保存しなければいけないという規格基準があると思います。これだけが唯一国が設定している規格基準だと思います。そうしますと、やはりそこがきちんと守られていないと、当然、ヒスタミンが増えてくると感じますので、ここは先生方からもお話がありましたように、予防の観点からすると、事業者にもう少し徹底して情報発信をしていけばいいかなと私も思いました。以上です。

ありがとうございます。何か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が、いかがでしょうか。よろしいですか。それでは、ただいま検討内容のまとめと確認を事務局からお願いできればと思います。

○平井 はい。ヒスタミンを原因とする食中毒予防につきましては、皆様、注意喚起を行うべきというご意見だったと思います。ヒスタミン食中毒の特徴や症状、発症時の対応等について効果的な情報発信が必要であるという方向性だったと思います。具体的には、熱で分解されないため、加熱による予防ができないことをわかりやすく伝えること。水揚げ、流通、調理から喫食までの間、低温管理が重要であることを事業者及び消費者に対して情報提供すること。喫食時の違和感や発症後の症状等についても周知することが重要であること。情報発信の際は、簡潔にわかりやすく、視覚に訴えながらレイアウトを工夫したり、優先順位を考えながらコンテンツを工夫すること。いろいろなメディアを活用して、広く認知度が向上するよう努めること。食物アレルギーとの誤認が生じないような情報提供も検討すること。ヒ

スタミン産生菌は内臓にいることについて消費者に周知をし、事業者に対してはHACCPの考え方を改めて周知することも必要であるというようなことだったと思います。以上でございます。

- 穂山 はい、ありがとうございました。それでは、本委員会としての結論をまとめたいと思います。今、事務局からもご説明がありましたように、ヒスタミンを原因とする食中毒の予防については、食中毒予防に向けた注意喚起を行う必要があると結論に至っております。今日、ご意見をいただいたところを重点的に改訂いたしまして、都には消費者及び事業者の両者に対してホームページ、あるいはSNSの活用等、効果的な方法によりわかりやすい情報発信を行うことをご検討いただきたいと思います。よろしくお願いいたします。この結論について、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、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。ないようですので、そのようにさせていただければと思います。ありがとうございました。以上で課題の検討については終了したいと思います。

3 報告事項

(1) 令和3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

- 穂山 次に、3の報告事項に移りたいと思います。まず、令和3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先生からご報告お願いいたします。

- 梅垣 はい。それでは報告をしたいと思います。資料3をご覧ください。1月17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をいたします。

まず、(1) 議事：事例の検討についてです。都医師会、都薬剤師会が収集した9事例について検討を行いました。この9事例の中には2つの健康食品を同時に摂取していた事例がありますので、症例数としては8ということになります。検討の結果、緊急調査が必要な事例はありませんでした。都医師会、都薬剤師会に対して情報提供を行うこととした事例は6事例となります。まずは肝障害を生じた2事例について、肝機能障害は皮膚症状や消化器症状と違い自覚しにくく、重大な健康被害を起こす可能性があることから情報提供が必要とされました。吐き気を生じた事例は骨粗鬆症治療薬が減薬となった患者が、主治医に相談することなく、ビタミンD含有の製品及びカルシウム含有の2製品を同時に摂取した事例でした。事前に薬剤師からは利用しないようにとの指導があったにもかかわらず、自己判断により利用していたものです。こちらについても類似事例の発生を未然に防止する観点から情報提供することとしました。それから、皮膚症状を生じた2事例については、これまでも多く報告されているアレルギーの事例ですが、一般論として、健康食品を利用することにより健康被害が生じるという点について注意喚起を行うことが必要

とされます。残りの3事例のうち、1事例については原疾患の影響が考えられる。2事例が患者の体質等製品以外の影響も考えられることから情報を蓄積し、今後、同様な事例の発生状況について注視していくこととしました。また、今回、健康食品の利用については、主治医と相談することが重要であること。身体に何等かの症状が生じた際は摂取を中止することが重要であること。健康食品の利用については記録を残すことが健康被害の原因究明のため重要であるとの意見があります。

次に(2)の事務局からの報告事項です。令和3年度第1回、前回6月24日の当専門委員会の検討結果に基づいて情報提供すべきとされた事項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18日に発送した旨の報告がありました。

(3)です。(3)も事務局からの報告です。これまでの被害事例の収集について概要を記載してあります。事業を開始した平成18年7月1日から令和3年11月30日まで、製品数としては420、患者数としては335の事例を収集しております。利用目的別に見ると、20代から40代の方はダイエット、美容目的。50代以上になりますと栄養補給、健康の維持・増進といった目的が多くなっているようです。性別では女性が多くなっています。また、多くの患者は基礎疾患を有し、基礎疾患に対する治療薬を服用しています。健康食品、病気の治療効果を期待して利用している方が多いように感じます。しかし、医薬品と健康食品とを併用すると、思わぬ健康被害を引き起こすことがこれまでの収集結果からも明らかで、都民に対してさらなる注意喚起が必要であろうと考えます。症状や異常所見については報告が多い順に、皮膚症状、胃痛・胃部不快感、肝機能障害となっています。今回の専門委員会でも意見が出ましたが、特に肝機能障害等併発等は、皮膚症状や消化器症状と違い自覚しにくく、重症化の危険性も高いです。健康食品を利用する際は信頼できる主治医と相談し、健康食品手帳等を活用して健康食品の利用について記録を取り、何等かの身体症状が生じたら利用を止め、少しでも不安を感じたら医療機関にかかることが重要であると考えます。以上で当専門委員会からの報告を終わります。

○穂山 はい、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、いかがでしょうか。ございませんでしょうか。よろしいですか。それでは、ご質問がないようですので次に行きたいと思います。ありがとうございます。

(2) 乳児ボツリヌス症予防ポスター等の使用中止等について

○穂山 次に、報告事項の(2)乳児ボツリヌス症予防ポスター等の使用中止等について、事務局から報告をお願いいたします。

○香取 事務局の香取です。それでは、私のほうから、乳児ボツリヌス症予防ポスター等の使用中止についてご報告いたします。資料4をご覧ください。こちらは当課

が平成 30 年及び令和元年に発行した 1 歳未満の乳児がはちみつを喫食することによる乳児ボツリヌス症の予防に関するポスター等となり、作成した際には、令和元年度第 1 回食品安全情報評価委員会においてご報告させていただきました。今年の 8 月の下旬に、こちらのポスター等に印刷されている二次元コードをスマートフォンで読み取ると、東京都のものではないサイトに接続される事象を確認いたしました。そこで、直ちにポスター等を配布した関係機関に対して、配布、掲示の休止等を依頼するとともに、ホームページ及び Twitter 等においても注意喚起を行っているところです。

なお、原因についてですが、こちらのポスター等に記載されている二次元コードは、当初、東京都食品安全 F A Q に接続するものでしたが、東京都食品安全 F A Q は 2 度の URL 変更を経て、現在の URL となっております。現在の URL は令和 3 年 3 月中旬から運用を開始しており、二つの旧 URL については現 URL に接続されるようリダイレクト対応を行ってまいりました。今回、問題となっている URL については、二世代古い URL だったため、令和 3 年 4 月以降のリダイレクト対応は終了し、ドメインの使用権についても更新を行ってまいりませんでした。その後、第三者が問題となっている URL のドメインの使用権を取得したことから、都のものではないサイトに接続される事象が発生いたしました。なお、リダイレクトの対応等、サーバー管理については、委託事業者に依頼してまいりましたが、ドメインの使用権の更新等についての調整も含めて管理体制が不十分だったことによりこのような事態を引き起こしてしまったものと考えております。

今後、ホームページ等の管理に当たっては、保守管理を適切に行うとともに、ポスター等の二次元コードや URL の記載について、接続先やホームページアドレス等の変更留意し、必要な改訂や更新を行うなど管理を徹底し、再発防止に努めてまいります。なお、乳児ボツリヌス症予防ポスター等については改訂を行い、今年度中に関係機関等への配付を予定しております。この件につきましてご迷惑をおかけしておりますことを、この場をお借りしてお詫び申し上げます。事務局からの報告は以上となります。

○ 穰山 ご説明ありがとうございました。ただいまのご説明に何かご質問、ご意見等がありますでしょうか。挙手ボタンありましたね。久我委員、お願いできますでしょうか。

○ 久我 はい、久我です。よろしく願いいたします。今回の報告を踏まえ、街中のポスター等を私のほうでも少し見てみましたところ、スーパー、商業施設等に掲示される東京版の新型コロナの見守りサービスのポスター等で、表示されている QR コードが、地方公共団体以外では取得できない lg.jp で終わるドメインで準備されるなど、将来に亘っても不正利用ができないような対策がされてきているものと思っております。都民の皆様にも関わるところですので、今後もこうした対策を継続いただければと思います。以上です。

- 穂山 はい、ありがとうございました。
- 香取 久我委員、ありがとうございました。今後はきちんとURLの管理は徹底してまいりたいと思います。貴重なご意見どうもありがとうございました。
- 穂山 はい、ありがとうございました。他にありますでしょうか。ご意見、よろしいですか。ありがとうございました。報告事項として事務局から他に何かありますでしょうか。
- 香取 大丈夫です。
- 穂山 はい。ただいま報告がありました件についてご質問、ご意見等がありましたらお願いします。ご意見ありますでしょうか。よろしいですか。

4 その他

- 穂山 それでは最後に4のその他ですが、事務局から何かありますでしょうか。
- 香取 事務局の香取です。その他、3点情報提供いたします。まず、お手元の資料5をご覧ください。こちらは東京都食品安全推進計画のリーフレットで概要版となっております。東京都は食品安全条例に基づいて、平成17年に東京都食品安全推進計画を策定し、生産から消費に至る各段階で関係各局の連携のもと、全庁横断的に食品の安全確保に関する施策を推進しております。令和3年度、東京都食品安全審議会の答申を踏まえ、推進計画を改定いたしましたのでお知らせいたします。なお、計画の期間については令和3年度から令和7年度までの5年間となっております。なお、食品安全情報評価委員会による分析・評価については、引き続き11ある重点施策の一つとして位置付けられております。本来であれば、第1回の評価委員会でご報告すべきでしたが、本日となりましたこととお詫び申し上げます。推進計画については以上となります。

2点目については、資料6をご覧ください。こちらは令和3年度食の安全都民フォーラム「ゲノム編集技術応用食品について考える」のオンライン開催についての情報提供となります。例年、シンポジウム形式で開催している食の安全都民フォーラムですが、昨年度に引き続き、今年度も新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、オンラインにて開催をしております。今年度はゲノム編集技術応用食品について考える、をテーマとし、ゲノム編集技術応用食品の基礎知識や関係法令における取扱い等についての基調講演とパネルディスカッションの2部構成で配信しております。第1部は基調講演として、厚生労働省の担当者の方、二つ目の基調講演としては消費者庁の担当者の方、三つ目の基調講演はGABAを多く含むトマトを開発した事業者の方から、それぞれご講演をいただいております。なお、当初、プレス時にアナウンスさせていただいていた消費者庁の講師の方が一部変更となっております。第2部は予め事前質問を募集し、その内容を交えながら、講師の皆様をパネリストにお迎えし、意見交換を行っております。なお、第2部の

パネルディスカッションのコーディネーターには大鹿委員にお引き受けいただきました。この場をお借りしまして改めて御礼申し上げます。このフォーラムですが、撮影自体は昨年11月25日に行っており、配信は1月18日から2月28日までとなっておりますので、是非、ご視聴いただければと思います。

- 安達 もう一つ。事務局の安達です。私のほうからは、7月の食品安全情報評価委員会でも報告した、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報告させていただきます。「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しているところですが、パフォーマンス動画が2本追加されましたのでお知らせいたします。都立深川高等学校書道部様と都立三田高等学校ダンス部様にご協力をいただきました。本日は時間の関係でパフォーマンス動画の動画共有はいたしません。特設ページのご案内をしたいと思います。こちらが特設ページとなっております。「食品衛生の窓」にバナーが設置されているほか、検索サイトにて、「磨け！選択眼」と検索していただいてもページが探せません。こちらの新着情報というところに、新しい動画が追加されております。今年度はダンス部だけではなく、部活動の幅を広げて高校様へ本事業への協力を依頼しました。年度末にかけて、さらに2本のパフォーマンス動画を追加予定です。この件に関する報告は以上となります。
- 樺山 はい、ありがとうございます。ただいま情報提供の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いたします。ご意見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、いかがでしょうか。よろしいですか。ご意見がないようでしたらこれで終わりたいと思います。よろしいですか。ありがとうございます。それでは、本日予定されていた議事等は全て終了いたしました。進行を事務局にお返しいたします。

5 閉会

- 平井 委員の皆様、長時間に亘りご検討をいただきありがとうございます。また、樺山委員長、円滑に会議を進行いただきありがとうございます。本日の検討課題につきましては、委員の皆様からのご意見を踏まえて対応を進めてまいります。さて、この第9期食品安全情報評価委員会の開催は今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久我委員、目黒委員、また、委員任期の年限等により今期までとなってしまいました大迫委員、平林委員、渡辺委員、小西副委員長、樺山委員長から一言お願いできればと思います。順番にお声がけいたしますのでよろしくお願いいたします。それでは、最初に久我委員、一言お願いいたします。
- 久我 はい、久我です。ご挨拶の時間をいただきどうもありがとうございます。本

委員会の公募委員の任期は1期当り2年ということで就任当初は非常に長いと思っておりましたが、振り返ってみますとあっという間の2年でした。私自身、以前から食の安全に一定の興味を持っており、この委員会に参加させていただいておりましたが、検討対象案件の資料を読んだり、先生方のご意見を拝聴する中で、新しい学びや気付く点も多く、非常に充実した貴重な体験をさせていただいたと思っております。本当にありがとうございました。一方で、私は食品の衛生、医療などの専門家ではないため、会議の中で、こうした分野での深い意見は出せませんでした。が、本業がIT企業の社員のため、ITの活用や情報発信などを中心に参考になるかと思われる意見を出させていただきました。こうした意見が食の安全の向上に向けて何か少しでも参考になっていれば幸いです。最後になりましたが、本委員会の運営にあたり丁寧にご対応いただき、本当にお世話になりました事務局の皆様にも御礼を申し上げ、ご挨拶とさせていただきます。2年間本当にありがとうございました。

- 平井 ありがとうございました。続きまして、目黒委員、お願いいたします。
- 目黒 はい、目黒です。2年間こちらに参加させていただきました。この2年間はずっとリモートというかオンラインの会議でしたので、ちょっと難しいところもあったんですけども、本当に貴重な経験をさせていただきました。自分が委員として参加するまでは、ごめんなさい、この委員会の存在を知らなかったんですけども、こちらで取り上げているテーマは非常に大切なことですし、いろいろと勉強をさせていただきました。普段は、私は食品の企業に勤めておりますので、今後はこちらの委員会が情報提供するメッセージ、発信内容というものを今後の参考にさせていただきたいと思います。2年間ありがとうございました。
- 平井 ありがとうございました。引き続き、大迫委員、よろしくをお願いいたします。
- 大迫 8年間、長い間お世話になりました。この委員会に参加させていただいて、専門の先生方の意見を聞けたり、いろいろな資料を見させてもらったので、大変勉強になったのと、本校は栄養士と調理師の養成校になっておりますので、教えていただいたことを学生にも還元できたので、非常に有意義な会議となりましたのでお礼を申し上げたいと思います。本当に長い間どうもありがとうございました。
- 平井 ありがとうございました。平林委員からはご挨拶文をお預かりしておりますので事務局で代読させていただきます。
- 香取 事務局の香取です。平林委員からご挨拶をお預かりしていますので代読いたします。「事情により今限りで退任させていただくことになりました。日程の都合で最後となる今回の委員会にも出席できませんが、穂山委員長からご挨拶の機会をいただきましたので、一言、皆様方に御礼を申し上げたく存じます。平成30年から2期4年にわたり大変お世話になりました。私の専門は化学物質の生体影響ということで、任期中の課題には十分な貢献を果たすことができませんでしたが、微

生物による食中毒の課題では勉強させていただくことも多くございました。特に食の安全を守るための取り組みはその時限りで終わるものではなく、継続的で地道な啓蒙活動が必要だと改めて痛感しております。東京都健康安全研究センターの皆様方の増々のご活躍を祈念しております。ありがとうございました。」以上となります。

○平井 続きまして、渡辺委員、お願いいたします。

○渡辺 はい、渡辺です。8年間、この委員会に参加させていただきありがとうございました。とても勉強をさせていただきました。私の意見はどちらかと言うと素人目線の意見となってしまいましたけれども、これが情報発信に繋がれば良かったなと感じております。ただ、この情報発信がこれほど難しいとは考えておりませんでした。実際、若い人から老人まで、男女、消費者から事業者など幅広く、また、情報発信をするツールは多岐に亘り、ただ正確な情報を発信すれば良いといったことではなく、いかにその情報を見てもらい、理解していただくかを考えなくてはいけないというところが大変だと思いました。繰り返しになりますけれども、ここに参加させていただきありがとうございました。以上です。

○平井 ありがとうございました。続きまして、小西副委員長、お願いいたします。

○小西 はい、小西でございます。聞こえますでしょうか。

○平井 聞こえております。

○小西 今まで長い間お世話になり、ありがとうございました。この2年間は副委員長を拝命したんですが、あまりお役に立っていなかったような反省がございます。今までいろいろな議題がございましたけれども、取り上げました案件について科学的な研究結果と各分野からの適切な情報の収集、これが東京都のこの委員会の素晴らしいところだと思います。ですから、サポートをしていただきました全ての方に敬意と感謝をここで申し上げたいと思います。どうもありがとうございました。また、私自身、会議に参加するのがとても楽しくて、発信された情報を大学の授業などに使わせていただいたりして、非常に有効活用させていただいたということ。また、自分でもとても勉強になりました。本当に長い間ありがとうございました。以上です。

○平井 ありがとうございました。最後に穠山委員長、よろしくお願いいたします。

○穠山 はい、穠山です。この委員会には私4期で8年間参加させていただき、今期2年の委員の先生方は非常にバランスのとれたいい先生方がおられまして、非常に良い審議、委員会ができたと思っております。本来、コロナでなければ是非食事をしながら交流を深めたいところですが、残念ですが、これで最後としたいと思います。いろいろありがとうございました。今回の委員会もかなりご尽力いただき、事務局の皆様も何代も変わってきていますが、非常に東京都の健康安全研究センターの先生方にもかなりご協力をいただき、非常にいい委員会が開けてきたのではないかと考えております。私も最初の頃はいろいろ意見を言わせていただき、か

なり技術的な部分、今日もモニターが結構並んでいますけれども、その辺も導入していただき、委員の先生方にもかなりわかりやすく情報が伝わるようになってきたのではないかと考えております。今日の資料のご説明でもパワーポイントを使って丁寧にご説明をいただいたので、非常に良かったのではないかと考えております。

このコロナが行う前は、ここで委員の皆さんと顔を合わせて話してきたんですけども、コロナ禍でガラッとミーティングの仕方が変わってきて、今日もWEBでやっていますけれども、皆さんがこちらに来る必要がなくなったということは非常に便利なことです。ただ、皆さんと顔を合わせることができなくなったということは非常に残念に思っております。ただ、便利になってしまったことによって、ミーティングが隙間に入ってくるんですね。通常は午前か午後1回ミーティングだったんですけども、1日にもう5、6回ミーティングをするようなすごい生活を今送ってしまっていて、なかなか丁寧に対応ができず大変申し訳ありませんでした。あとは寝る時間を削るしかないというぐらいになってしまいました。こんな時代になってきたんだなと思っております。情報もやはり技術革新、ICT技術の革新は目覚ましいものがあり、これをうまく使えば、食品の安全の情報をかなり周知できるのではないかと考えております。今後、この委員会でご審議いただき、できれば革新的な情報技術を通してさらなる食品の安全確保を目指していただければと思っております。私も大学で食品の安全に関する研究を引き続きやっていきますので、そういった研究面から情報を発信していきたいと思っております。いろいろ勝手なことを喋りましたけれども、皆さんのこれからのご多幸をお祈りして挨拶に代えさせていただきます。ありがとうございました。

○平井 ありがとうございました。改めまして、皆様、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 皆様お疲れ様でした。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ご議論いただき、また、たくさんの貴重なご意見を頂戴いたしました。本当にありがとうございました。委員会の閉会にあたり一言ご挨拶を申し上げます。委員の皆様方におかれましては令和2年5月から第9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に心より感謝申し上げます。中でも2年間務めていただいた公募委員の久我先生、目黒委員、それから今期までとなりました大迫委員、平林委員、渡辺委員、副委員長をやっていただきました小西委員、委員長として会議を円滑に運営していただいた穂山委員には改めて感謝を申し上げます。どうもありがとうございました。

さて、この2年間、消費者自ら油で調理する凍結流通品に関する情報提供、新しい日常における食中毒予防等に関する普及啓発、鶏肉内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等、都民の安全・安心に直結する課題を中心にご検討していただけてまいりました。委員の皆様のご意見を踏まえ、情報発信の内容や媒体を工

夫することにより、都民や関係事業者に対し、よりわかりやすく、食品のリスクや食中毒等の防止対策について普及啓発をすることができたと考えております。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皆様方のご尽力に対し重ねて御礼を申し上げるとともに、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。本日はどうもありがとうございました。それから、長い間委員を務めていただいた先生方、本当にありがとうございました。

- 平井 では、今期委員の皆様、改めてではございますが、委員会への積極的なご参加誠にありがとうございました。今後、4月末日までの任期中、メールなどでご意見をお伺いすることもあろうかと存じますが、その際にはどうぞよろしくお願いたします。なお、次回、第10期の東京都食品安全情報評価委員会は、本年7月頃を予定しております。それに先立ち、委員長を選出等につきまして、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ございます。お手数をおかけしますが、どうぞよろしくお願いたします。それでは、これをもちまして令和3年度第2回食品東京都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。

(16時32分閉会)