

東京都食品安全情報評価委員会  
令和3年度第2回情報選定専門委員会  
議事録

令和3年12月14日  
オンライン開催

(13時58分開会)

## 1 開会

○平井 皆様、こんにちは。定刻前ではございますけれども、全員お揃いでございますので、ただいまより東京都食品安全情報評価委員会令和3年度第2回情報選定専門委員会を開催したいと思います。どうぞよろしく願いいたします。本日はお忙しいところ、本専門委員会にご出席いただきまして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、新型コロナウイルス感染症対策の一環としまして、座長の石井委員を除き、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。また、第1回会議に引き続き、Teamsを利用して開催させていただきます。WEB開催ですので、通信環境に起因する遅延をはじめ、機器操作など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願いいたします。それでは、開催にあたりまして、当センター健康情報解析担当部長の杉下からご挨拶申し上げます。

○杉下 皆様、こんにちは。健康安全研究センター健康情報解析担当部長の杉下でございます。情報選定専門委員会の開催にあたりまして、事務局を代表して一言ご挨拶を申し上げます。石井先生をはじめとして、委員の皆様方におかれましては、年末の大変お忙しいところ、本情報選定専門委員会にご出席いただきまして誠にありがとうございます。本日は、ヒスタミンを原因とする食中毒の予防についての一題についてご検討をいただく他、平成29年に作成いたしました、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報告させていただきたいと思っております。限られた時間ではございますが、委員の皆様から忌憚のないご意見をいただければと存じます。本日はどうぞよろしく願いいたします。

○平井 WEB会議を行うにあたりまして、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、座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、ご発言の際は必ず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きます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オフ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いたします。本専門委員会の開催には、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5名の委員にご出席いただいております。本専門委員会は成立してい

ることをご報告いたします。なお、本日は、今年度第2回でございますので、委員の皆様のご紹介及び事務局職員の紹介につきましては省略させていただきます。それでは、今後の進行は座長の石井委員にお願いしたいと思っております。石井座長、よろしくお願いいたします。

○石井 皆さん、こんにちは。座長の石井でございます。今日はどうぞよろしくお願いいたします。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。

○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いでよろしいでしょうか？資料の確認をさせていただきます。

まず、先ほどご覧いただきました委員名簿、その他、次第と書かれたものがございます。それ以降、資料番号が付いたものになりますが、資料1は収集情報一覧。次に資料1-1が、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。それから、資料1-1の添付資料が1から3までございます。資料2は情報判定シートの様式。資料3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4は食の安全都民講座「家庭で実践！食品衛生1・2・3」のWEB配信について。資料5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」の開催のご案内のチラシとなっております。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の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。

○石井 ありがとうございます。では、次に、本専門委員会の公開について確認します。今回の議事及び資料の公開が、公開か非公開かについて事務局でお考えはありますか？ お願いします。

○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3ページ目の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。本日の議事につきましては、次第において配付資料とされているもの全てを公開とさせていただきたいと思っております。

○石井 ありがとうございます。それでは、お諮りします。ただいま事務局から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。いかがでしょうか？ 挙手ボタンはないということで、皆さん、賛成していただけたということでありがとうございます。

## 2 議事

### (1) 情報の選定

#### ア ヒスタミンを原因とする食中毒の予防について

○石井 それでは、早速ですが、情報の選定に入ります。皆様からご意見をいただき、最終的に結果をまとめたいと思います。それでは本日の収集情報であります、ヒスタミンを原因とする食中毒の予防について、収集理由と概要を事務局からご説明をお願いいたします。

○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1をご覧ください。まず、収集理由ですが、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、都内でもほぼ毎年発生している状況です。一方、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において、ヒスタミン食中毒の原因や症状までを知っている人は7.8%でした。また、ヒスタミン食中毒に関する都のホームページコンテンツについて、記載方法等に関する工夫が必要ではという意見もございました。このことから、評価委員会での検討の必要性をご検討いただきたく情報収集をいたしました。

続いて、資料1-1収集情報をご覧ください。まず、はじめに、ヒスタミン食中毒について簡単に説明いたします。ヒスタミン食中毒は、アミノ酸の一種であるヒスチジンが多く含まれる赤身魚等の食品の温度管理の不良などで食品に付着したヒスタミン産生菌が増殖し、菌が産生する酵素の働きで多量のヒスタミンが生成・蓄積した食品を喫食することにより食中毒が起きます。こちらにヒスタミンが産生されるイメージを簡単にお示ししました。赤身魚の魚肉等にはヒスチジンというアミノ酸の一種が多く含まれておりまして、白身魚ですと100g当り数十mgとされているのに対し、赤身魚では100g当り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。このヒスチジンはヒスタミン産生菌が持つ酵素によって分解されて、ヒスタミンが生成されます。魚が活着している時には菌は増殖しないようですが、死んだ後に繁殖をします。このヒスタミン産生菌は、海水や魚の表面やエラ、腸管などに存在し、常温で繁殖する菌の他、10度以下の低温や2%程度の塩分があっても繁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、大人一人当たり22~320mgとされています。ヒスタミンは熱に強く、加熱しても分解されないため、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ってヒスタミンが生成・蓄積されるため、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の発生状況ですが、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ます。こちらに示したのが平成 27 年から令和 2 年における全国の発生状況です。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 年には 87 名、平成 30 年には 92 名が発症するヒスタミン食中毒が起きております。

ここで、こちらの二つの事例についてご紹介いたします。まず、事例の 1 ですが、こちらは学校給食で起きた食中毒になります。発生月は平成 28 年の 1 月。発生場所は小・中学校。喫食者数は 376 名で、患者数は 87 名。原因食品はさんまのぼうぼう焼きとなります。概要ですが、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というものです。原因食品のさんまのぼうぼう焼きは、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とういものを考慮して、保存方法は 4 度以下、消費期限は製造日を含めて 4 日と設定し商品に表示して販売していました。こちらのすり身を A 市の卸売市場内の事業者がさんまのすり身を仕入れた後に、一部冷凍保管をして、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を剥がして販売していたということです。B 町の販売業者は、卸売市場内の事業者からすり身を仕入れた後、B 町の学校給食センターへ納品をしました。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型し、オーブンで調理したものを提供したところ、ヒスタミンを原因とする食中毒が発生したという事例です。

もう一つ、事例をご紹介いたします。事例 2 として、保育園で起きた食中毒になります。発生月は平成 30 年 9 月、発生場所は保育園。喫食者数は 702 名、患者数は 92 名です。原因食品はまぐろの味噌がらめという食品になります。概要としては、町内の 6 保育所で、園児、職員を含めて 92 名が昼食後に口、ほほ、あご、腹部に湿疹、痒みを発症したというものです。発症者の共通食は各保健所で提供された昼食のみで昼食のうち、このまぐろの味噌がらめの喫食の有無に発症者と非発症者の優位差が認められたというものです。原因食品等の摂取から発症までの平均潜伏期間は概ね 1 時間ということでした。原因食品のまぐろの味噌がらめについてですが、原料のまぐろは複数の流通先を経て保育所に納品されており、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というものが確認されたそうです。保育所においても、前日納品のまぐろを 22 時間にわたって冷蔵庫解凍作業が行われたということで、調理までの間にまぐろ内のヒスタミン含有濃度が高くなったものと推定された事例となります。

東京都におけるヒスタミン食中毒についても、事件数や患者数の割合は全体から比べると低いですが、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はこちらにお示した通りで、飲食店による発生が約 6 割弱を占めているという状況です。

こちらは東京都で取りまとめている東京都の食中毒概要に掲載されている平成27年から元年までの事例を取り上げたものです。原因食品としてはブリやイワシ、サンマ、シイラ、イナダ等で、原因食品は、先ほども申し上げた通り、飲食店が多い状況です。備考には、食中毒調査時に実施した残品等のヒスタミン量をお示ししております。

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いたします。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や事例を聞いたことがあるという方は45.6%。原因・症状まで知っている人は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に、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ました。その結果、20代から30代のグループからは、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なのではという意見が出ております。こちらに下線でお示ししておりますが、加熱しても防げない食中毒や、ヒスタミンは食べ物の中に増えたらもうどうしようもないというような情報を最初に押し出して書いたほうがいいのではないかとというような意見が出ておりました。

こちらに、東京都で情報発信しているホームページサイトをこちらにお示ししております。また、このサイトには、一般の方と学校給食施設に対して、ヒスタミン食中毒の予防に関するリーフレットを掲示しています。

都は、これまでもヒスタミンを原因とする食中毒の予防について注意喚起を行っているところですが、さらなる効果的な情報発信の必要性につきまして、評価委員会での検討課題とすべきかどうかを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。

- 石井 ありがとうございます。それでは、この課題について、皆様のご意見をお伺いしたいと思います。皆様のご意見のシートもいただいておりますので、その順番にお伺いしてよろしいでしょうか？ 穂山先生、お願いいたします。
- 穂山 穂山です。私の意見としては、ヒスタミンの発出毒に関しては、以前から一定の割合で毎年起こっている事故ということは認識しておりました。今回の食中毒の発生状況を見ても、東京都さんでも、やはり令和2年で3件起こっているんですか？ これは飲食店なんですかね。これに関しては、この収録データにも書いてありますけれども、国際的にはすでに基準値が設定されている国がかなりあり、なんとか対策しなくてはいけないなという一つの項目だと思えます。ただ、我が国は魚を食べる文化がありますので、なかなかそこは徹底できないというのがたぶん実情だと思います。やはり、食品規格の、衛生規格ですね。規格基準では、結局、生食用の鮮魚、魚介類が保存基準で10度以下に保存しなくてはならないとありますよね。ここが守られていないんだと思うんです。やはり、輸送の時に、さきほどご説明の事故例もそうだったんですけれども、何か所かの流通過程で温度を上げたり下げたりするわけですね。そこで、たぶん増えてしまうという

ことだと思えます。ここがうまく徹底リスク管理できないと、結局、いつまで経っても事故が起きるので、ここが問題点だと思っております。当然、消費者に継続的に伝える必要があるかなと思っております。ただ、消費者にとってはどうすることもできないですね。流通してしまっていて、過ぎてしまっているものを避けるわけにはいかないのです。だから、買って、保存をちゃんとしてくださいということしか消費者には伝えられないのではないかなと思っております。以上です。

○石井 ありがとうございます。次に、石井委員となっておりますので、私の意見を申し上げます。まず、魚を食した時のアレルギー様の発疹の要因について正しい知識が認知されていないということがデータでも示されておりました。経験としては、魚を食べてアレルギーが出るというようなことが、その事自体は知られていると思うんですけども、魚の扱いによって生じるというようなこととか、どういう原因でそれが起こるのかということとはなかなか知られていないなと思えます。今、穂山先生から流通の事業者レベルのところでの問題がいろいろお話されましたけれども、それも本当に、事業者向けにもきちんと知識を出すことはとても重要です。家庭においても買い物から保存条件によってヒスタミンが生成されるということを知らせて、そのリスク管理をしっかりしていかないといけないということをやっぱり知らせることが必要だなと考えています。私は緊急な情報の必要性があるかということをお聞きしたけれども、情報発信については必要だと思っております。以上です。では、次に、小西委員、お願いいたします。

○小西 小西ですけれども、聞こえますでしょうか？ 私も、穂山先生、石井先生がおっしゃったことと同じことを考えておまして、認知度が低いという、火にかけても、加熱しても分解されないというところは非常に重要な、皆さんに知っていただきたいところでもあるわけですね。あと、事業者、流通の途中で増えてしまうということに関しては、これは消費者としては見えないところで起こっているわけですから気を付けようがないということで、先ほどスライドを見せていただいた中でも、保育園の中ではちゃんと冷蔵で解凍しているにもかかわらず、その前に出し入れによる温度の不安定さによってヒスタミンが作られていたというようなこと。または、その前の保管が悪かったなどで発症してしまうということは、消費者レベルではもう対応できない部分だと思っておりますので、このところはどういうふうに啓発していくかというのは、ちょっと違う方法を考えないといけないかなと思いました。消費者として予防というか検知できるのは、テキストの中にもありましたけれども、食べてピリピリするとか、口の中でいつもの味じゃないとか、そういうところが一つの予防線かなと思まして、五感を使って自分の危険を感じるということですね。これは、やはり子どもにも教えるし、親も実践して、食べたものがいつも安全だというわけではないので、食べてみて変だったら食べないということ、それを教える、習慣づけるのが大事かなというふう

に、今、話を聞いていて思いました。以上です。

○石井 ありがとうございます。では、久我委員、お願いいたします。

○久我 よろしくお願いいたします。久我です。今回のテーマの、ヒスタミンは、花粉症などでもよく名前を聞きくもので、アレルギー症状を引き起こす物質として、一定程度、一般の人にも認知はされていると思いますが、今回、ご紹介いただいた都の調査結果にもあるように、食中毒の原因物質という認知度は非常に低いのではないかと、一般人の一人である私自身も感じております。このため、正しい情報提供は、今後の被害の防止に役立つのではないかと考えております。ただし、ヒスタミンによる食中毒は相対的に件数が少なく、多くの場合は概ね 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ので、必ずしも緊急に情報提供する必要があるとまでは言えないのかなと思いました。今回、情報判定の際に○で回答しているのですけれども、最後の緊急性というところは、少し、そこまでは言えないのかなと感じていたところです。

もし、こうした情報提供をいただく場合にはということになりますが、ヒスタミン生成菌のヒスチジン脱炭酸酵素は、内閣府の食品安全委員会の資料等ですと、4度でも活性があると書かれておりましたので、流通段階で増えてしまった分についてはどうすることもできないかと思うのですが、家庭の冷蔵庫で保管している中で、正常であれば、これぐらいまでには消費してくださいというような目安が示せると参考になるのではないかと思います。また、発症した場合、基本的には軽症であることが多いとされているのですけれども、医療機関で受診したほうが良いというような必要性についても、目安となるような情報があるようでしたら、合わせて発信できれば、消費者の皆さんも参考になるかと思います。以上でございます。

○石井 ありがとうございます。では、関崎先生、お願いいたします。

○関崎 関崎です。聞こえますでしょうか？ 皆さん、いろいろご意見をおっしゃっていただいたので、私が付け加えることはあまりないんですけれども。ヒスタミンを作る菌というのは大きく分けて 2 種類あります。一つは海洋性の細菌で、魚が活着しているうちから、冒頭でご紹介のあったように、エラの中とか内臓とかに含まれていて、元々海にいる菌ですから低温でも増殖が起きます。今、久我委員からもお話があったように、4度で保存していても増殖する可能性があるというのは、まさにそういう菌です。もう一つは、腸内細菌に近いような細菌で、これは加工中の二次汚染で入ってくる菌で、モルガン菌というものなんですけれども。この菌は、やはり低温で流通させるというのは有効な手段ではあるんですけれども、中には低温でも増殖するものがあることは知られています。ですから、低温流通は誠に大事なことだとは思いますが、生ものは、このぐらいの時間が経ったら食べてはいかんというのは、やはり業界の人にもよく知らせるべきなんだなと思えます。今回の調査の事例は、ほとんどが飲食店、それから給食の業



者さんということで、一般の家庭で起きているんじゃないんだなというのちょっと驚いたんですけれども。そういう意味で、業界の方に、こういう生ものはやはり時間でも区切って、これ以上置いておいたら目で見て全然新鮮に見えても菌が増殖してヒスタミンができる可能性があるということをよく周知しなければいけないと思います。

もう一方で、消費者の方も忘れてはいけない食中毒でありますので、緊急性はちょっとどうなのかなとは思いますが、では、緊急でないのなら何時知らせたらいいんだというような話にもなってしまいますから、思い立ったら、さっさと皆さんに周知するというのは、私はやったほうがいいと思います。

それから、小西先生がおっしゃっていた、五感を大事にするというのも誠にその通りで、近頃、変な臭いがしたのに食べちゃったという事例も結構ありますので、そういうこともちゃんと一般消費者の方には知らせるべきだと思います。ただ、ヒスタミンに関しては、わさびを付けて、お醤油を付けて、お刺身で食べたりすると、多少なんか変なことがあってもわからないんじゃないかなという気もしますけれども。五感というのは本当に大事なことで、それも含めて、どうしたらいいのかなということを消費者の方にもお知らせする。それから、時間を区切って、長く保存したら、例えば冷蔵庫でも駄目なんだということを業者の方にもお知らせするというのは必要かなというふうに思いました。以上です。

- 石井 ありがとうございます。皆さんにご意見をいただきましたが、その他に追加でご意見などありましたら、挙手ボタンでお知らせください。特にございませんか？ 特にないですか？ では、さまざまなご意見、本当にありがとうございます。この検討内容のまとめと確認を事務局からお願いしてよろしいでしょうか？ お願いします。
- 平井 ヒスタミンを原因とする食中毒の予防につきましては、皆様方からさまざまなご意見をいただきましたけれども、基本的な流れとしましては、消費者に対しても、事業者に対しても、啓発が必要だと。また、例えば低温であっても時間が長くなればリスクは生じますよというような情報提供や五感を使った予防についても消費者に情報提供すべきではないかというお話もいただいたかと思います。また、医療機関での診療の必要性についても目安となるような情報提供ができれば、そういうものもやってみてはいかがかというご提言もいただきました。そういった面を踏まえ、情報評価委員会に上げるという方向性であったと思います。
- 石井 ありがとうございます。それでは、情報選定専門委員会としての結論をまとめたいと思います。ヒスタミンを原因とする食中毒の予防については、評価委員会での検討課題として、この課題を提案したいということで、その旨報告することとしたいと思いますが、よろしいでしょうか？ もし異議がある場合は、挙手ボタンでお知らせください。

皆様、異議なしということで、この課題を評価委員会に検討課題として報告をしたいと思っております。ありがとうございます。以上で、本日の収集情報については検討を終了したいと思っております。

### 3 報告事項

(1) 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

○石井 では、次に、3の報告事項に移ります。(1)の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。次第の3の報告事項としまして、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ご報告いたします。

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ます。作成した際には、令和元年度の第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。こちらのポスター等についてですが、今年8月の下旬に、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。これを受け、直ちにポスター等の掲示にご協力いただいている関係機関に対し掲示や配布の中止を依頼するとともに、ホームページやTwitter等において、二次元コードを読み取らないように注意喚起を行っているところです。

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、作成した当初は東京都食品安全FAQのサイトに接続するURLが埋め込まれていましたが、食品安全FAQのURLは2度のURL変更を経て、現在のURLとなっています。現在のURLは、令和3年の3月中旬から運用を開始しており、2つの旧URLについて、現在のサイトに接続されるように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、2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を終了し、ドメインの使用権の更新も行っておりませんでした。その後、このドメインの使用権を第三者が取得したことから、都のものではないサイトに接続される事象が発生しました。なお、リダイレクト等の対応等については、委託事業者に依頼してまいりましたが、このドメインの使用権の更新等の調整も含めて、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。

今後のホームページの管理にあたりましては、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の記載については、接続先やホームページアドレスの変更などに留意し、必要な改訂や更新を行うなどの管理を徹底して再発防止に努めていきたいと思っております。なお、乳児ボツリヌス症予防ポスター等については、今後改訂を行い、今年度中には関係機関等への配付を行う予定です。ご迷惑をおかけしておりますこととお詫び申し上げます。事務局からは以上

となります。

- 石井 ただいまご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いたします。穂山先生、お願いします。
- 穂山 ありがとうございます。ちょっと教えてほしいんですけども。ドメインを放棄したのに、それをどなたかが使ったことによるものですか？ これは何と言うか、そのドメインを売買できるというか、終わった後に他の人にこのドメインを使ってもいいということが、その会社のほうでOKだったわけですか？
- 香取 事務局の香取です。この問題となっているURLのドメインは、第三者でも取得可能なドメインを使用していました。現在のURLのドメインは地方公共団体のみが利用可能なlg.jpですが、当初、外部サーバーを利用して運用しておりましたので、その際に取得したドメインが、jp.netで、使用権を更新しないと、ドメインの使用権が失われて取得した第三者に使用権が移行します。
- 穂山 ああ、そうですか。ちょっと、これは危険ですね。東京都さんの公式のドメインなので、あまり外部のものを使うというのはよろしくないですね。
- 穂山 これはちょっと結構危険ですね。
- 香取 本来であれば、外部ドメインを使用する際には、管理を徹底しておくべきところこちらの管理体制が不十分でこのような事態となってしまいました。現在のURLについてはlg.jpということで、同じようなことは起きないものと思っております。
- 穂山 なるほど。それでは、その時には、このドメインを廃棄するということではできなかったということですね。旧ドメインを廃棄というか、もう使えないようにするということはできなかったということですね。
- 香取 そうですね。ドメインを廃棄する形は取れないので、URLの変更について、周知が完了するまで一定期間ドメインの使用権の更新を続けるなどの対応を行うべきであったと思っております。
- 穂山 はい、ありがとうございました。
- 石井 では、久我委員、どうぞ。
- 久我 久我です。よろしく願いいたします。背景を今ご説明いただいて、どうしてこういうことが起こったのかというのはよくわかりました。二次元コードを設定する時には、今の新しいURLのように、URL全体が長くなってしまうと、どうしても細かい二次元コードを生成するしかなくなってしまって、なかなかポスターも読みづらいとかということが生じるので、できるだけ短いものを設定したい、あるいは、東京都様のほうでのホームページの作成規約なみたいなものが恐らくあるかと思しますので、それに外れてしまうと、どうしても外部のサイトをキャンペーンなどで使わざるを得ないというのが事情としてはあるのかなと思います。外部のURLを使うと、今回のようなことが起きてしまいますので、もし使われる場合には、紙の媒体とリンクしているようであれば、紙のポスターには掲

示期限を設けて、そのドメインを取っている間だけしか使えない、あるいは、念のため、もう1年ぐらい長くURL保持しておくといった対応が必要かと感じます。必ずポスターが剥がされるとは限りませんので、予防的な対策も必要かと思えますけれども、掲示期限を設けるとか、もし外部のサイトを引き続き何かの事情で使わなければいけない場合には、そういった予防対策を合わせて実施していただけるといいのかなと思いました。ちょっと補足でコメントでした。よろしくお願いいたします。

○香取 事務局の香取です。貴重なご助言ありがとうございます。本件では、皆様にご迷惑をおかけしました。引き続き、気を引き締めて運用をしていきたいと思えます。ありがとうございました。

○久我 よろしくお願ひします。

○石井 関崎先生、どうぞ。

○関崎 関崎です。間違って繋がった結果、それを見た人に何らかの被害が生じたとか、あるいは、繋がったそちらの会社に何か不当な利益が発生したとか、そういうことはないのでしょうか？

○香取 事務局の香取です。現在までに被害報告は入っておりませんが、探知した際の状況としては、この二次元コードをスマートフォンで読み込むと、都と関係のないサイトに転送され、カレンダーアプリに無関係な予定が入力されていたとのことです。

○関崎 わかりました。何か変なことが起きないか、引き続き見ていただければと思えます。

○香取 ありがとうございます。

○石井 他にはないのでしょうか？ 本当にびっくりするものでした。久我委員、ありますか？ 再度ありますか？

○久我 一点、これは関連する項目としてお伺ひしたいと思ったのですが、ホームページにいろいろな情報を載せていますと、何かサイトの改訂とかがあった時にリンク切れとかが発生してしまうことがあるかと思えます。やはり、東京都さんのように大きなホームページになると、そういうことが起こりやすくなるのかなと思っています。lg.jpの東京都様のドメイン内であれば、別にリンク切れをしても、もうページがありませんと表示されるだけで問題はないと思うのですが、せっかく情報を見ようとした方が該当するページがあったと思っても、リンク切れで見られないと残念になって、ホームページを見ても駄目だなというふうに感じてしまうと思うので、そういうことが起こるともったいないなと思うのですが、その辺りの対策は、今、何かしらされているような感じでしょうか？ これは本題とは外れるので、もし何かご存知であれば教えていただければと思えます。

○香取 久我委員、ありがとうございます。事務局の香取です。おっしゃる通り、

現在のドメインであるlg.jpは都のものではないものへの接続は回避できますが、サイトの改正等によるリンク切れの事象は十分想定ができるところでございまして、我々としても作成したリーフレット等について、適宜確認を行いながら必要な改訂等管理を徹底していきたいと思っています。

- 久我 わかりました。すみません、ちょっと脱線した質問になってしまって恐縮ですが、ありがとうございます。
- 石井 ありがとうございます。他にはよろしいでしょうか？ なかなか想定外のことが起きたというふうに思います。では、次の議題に移ります。

#### 4 その他

(1) 食の安全都民講座「家庭で実践！食品衛生 1・2・3」のWEB配信について

(2) 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」の開催について（WEB配信）

- 石井 では、4のその他に移ります。では、(1)、(2)について、事務局からご説明をお願いいたします。

- 香取 事務局の香取です。その他としまして2点情報提供させていただきます。資料4をご覧くださいと思います。令和2年度の第2回食品安全情報評価委員会において、新しい日常における家庭での食中毒予防を図るため、新しい日常に則した的確な情報発信の内容、手法についてご検討いただきました。その結果、新しい日常においては、家庭での調理機会が増えている人がいるということから、食中毒予防に関する基本的な情報と対策について、初心者でもわかるように具体的な情報を効果的な方法で実施するようご提言いただきました。

そこで、第2回食の安全都民講座では、料理初心者を対象とした食中毒予防のポイントについて、調理動画を交えながらわかりやすく解説する動画を作成し、11月2日から配信を行っております。配信内容としては、調理初心者の衛子さんがチキンソテーと野菜サラダを調理するという想定です。その中で、初心者が間違いやすい手順等を動画で再現し、動画の後には、工程ごとの食中毒予防を振り返りながら解説するという構成となっております。こちらの都民講座の作成にあたりましては、本日、座長を務めていただいております石井先生に多大なるご協力をいただき、ありがとうございました。石井先生には本講座の講師としてご対応いただきました。この場を借りまして、改めて御礼申し上げます。本講座について、先日、委員の皆様にはご紹介メールをさせていただいたところですが、12月24日まで配信しておりますので、是非、ご視聴いただければと思います。よろしくをお願いいたします。

もう1点、情報提供になりますが、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」のオンライン配信についてです。資料5を

ご覧ください。例年、シンポジウム形式で開催しております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にオンラインでの開催を行います。テーマはゲノム編集技術応用食品について考えるとし、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り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部構成で配信をします。

第1部は、基調講演として、まず厚生労働省の方から、ゲノム編集技術応用食品の食品衛生上の取扱いについて、次に、消費者庁の方からゲノム編集技術応用食品の表示の考え方について、最後に、GABAを多く含むトマトを開発した事業者でもあり大学教授でもある方からのご講演となります。第2部は、講師の皆様をパネリストにお迎えし、都民の方から募集した事前質問の内容を交えた、パネルディスカッションとなります。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、食品安全情報評価委員会の委員でもございます大鹿委員にお引き受けいただきました。撮影自体は11月25日に終了しており、来年の1月18日から2月28日まで配信を予定しておりますので、こちらも是非ご視聴いただければと思います。事務局からは以上となります。

- 石井 ありがとうございます。何かご質問ありますか？ よろしいでしょうか。挙がりました？ ごめんなさい。久我委員、お願いします。
- 久我 すみません、失礼しました。直前で挙げたもので失礼しました。よろしくお願ひいたします。ご案内いただいた石井先生も出ていらっしゃる動画、少し拝見していて、いいなと思うのですが、この告知はどんなものでされていますでしょうか？ SNSだったり、ホームページだったり、いろいろなものがあると思うのですが、教えていただければというところと、あと、先ほどの項目に関連して、ちょっと戻ってしまうんですけど、Twitterとか他のSNSを使って東京都さんで情報を発信される際にも、他のドメインのURLとかがもし載っていたら、過去のものとかも調べないといけないのかなと思ひまして、その点を参考情報として追加させていただきます。以上になります。
- 石井 事務局からありますか？
- 香取 事務局の香取です。今回の都民の講座の情報発信としては、報道発表するとともに、特設ホームページを開設しております。その他、福祉保健局のTwitterを通じて周知しています。また、都の広報誌であります、『月刊福祉保健』12月号にてご案内さしています。報道発表をした際には、プレスリリース配信サービスを用いて、新聞や雑誌、料理関係の雑誌等の方々に情報提供させていただいているところがございます。
- 久我 ありがとうございます。
- 石井 今、現在のアクセス数とかはわかりますか？
- 香取 今回の動画は、5部構成になっていて比較的回数が多いのは、ステップ3(加熱～盛付け編)で約300回だったと思います。概ね、200後半から300前半ぐら

いの視聴回数だったと思います。今回の都民講座は料理初心者の方を対象としているので、大学生で一人暮らしを始めた方や、あまり料理を頻繁にしていないという方が身近にいらっしゃった際には、また、委員の皆様の身近にいる学生の方がいらっしゃいましたら、是非、こちらの動画を御紹介いただければと思います。内容としては基本的なものですが、意外とうっかりしがちな部分とをポイントに作成しましたので、是非、お役に立てればと思っております。

○石井 私も関わらせていただきましたけれども、香取さんと安達さんの名優ぶりがすごいなと思って。私がかみかみで、ちょっと大変でした。失礼しました。他には何かありますか？ 小西先生、失礼しました。小西先生、どうぞ。

○小西 小西です。東京都が使っていらっしゃる Teams と相性が悪くて、ボタンを押したら切れてしまって、先ほどの最初の課題であるヒスタミンを原因とする食中毒の予防について、これを次の委員会にお諮りするということについて意見を言いたかったんですが、連絡が途絶えてしまったんですけれども、今さら言っても大丈夫でしょうか？

○石井 すみませんでした。お願いします。

○小西 最初の議題の時の東京都のご説明ですと、ヒスタミンの食中毒の予防について、いろいろと意見なりアイデアを我々の委員会から出してほしいというようなお話もあったかと思うんですけれども。具体的には、先ほど議論をして、流通にも問題があるだろうと。それから、消費者にも喚起をしなければいけないということで、いろいろな手段を考えなければいけないと思うんですが、それに対して、東京都様としては、具体的な提案というか、次の会議までにどういうふうなことを決めていただきたいかというようなプロセスですね、そういうものはございますか？

○石井 事務局さん、いいですか？

○香取 事務局の香取です。小西先生、通信環境が悪くご迷惑をおかけし申し訳ございませんでした。今のお話で、事務局としても、やはり啓発をするにあたっては、消費者に対する注意喚起と合わせて事業者にも情報提供は必要と考えています。啓発方法としては、ホームページの発信方法を工夫して、見やすく伝わりやすいサイトの改訂を考えているところです。ホームページ内に、注意喚起のリーフレットも掲載しており、こちらも、工夫して伝わる内容にしていければと思うので、その部分も改訂していければと思っております。また、Twitter を用いて小まめに情報発信をしていければと、現在のところ、事務局としては考えております。

○小西 事業者の方対象とか、消費者の方対象とか、そういうことは今のところは分けなくて、ホームページからの発信という、そういうところで両方を網羅しようと考えていらっしゃいますか？

○香取 当初、事務局としては消費者に対する発信を考えていたところですがけれど

も、委員の皆様にもご議論いただいでいく中で、消費者ではコントロールできないような状況もあって、やはり事業者の方にも注意いただかなくてはならないという部分もありますので、事業者の方へも必要な情報を提供する必要はあるかなと思っっているところではす。

○小西 そうでございますね。是非、そういうふうにしていただきたいのと、今、見せていただいでいるリーフレットを工夫していかれるということなんです、そちらのほうで案を出していただいで、委員のほうで、これを加えたほうがいいとか、こういうふうで直したほうがいいとか、そういうアイデア、意見を出していくという形で練っていくというふうで思っっているよろしいでしょうか？

○香取 そうですね。委員の皆様からご意見を伺うタイミングというのが2月の評価委員会になるのか、それとも、評価委員会でご提言いただいた後、事務局にて啓発材料を作成する中でお伺いするのか、いずれにしても啓発資材を作成する際には御意見賜れればと思っっています。

○小西 はい、わかりました。せつかく本委員会に上げてこれを話し合うので、その成果が早く出ることを祈っっております。

○香取 ありがとうございます。委員の皆様にお伺いするタイミングについてですが、提言をいただいで以降の取り組みの中でお伺いさせていただくかもしれませんが、また調整させていただきたいと思っいます。貴重なご意見をありがとうございます。

○石井 小西先生、ありがとうございます。事業者の対象についても、多くの委員からも意見がありましたのでよろしくお願ひします。他にありますか？ 穂山先生。

○穂山 穂山ですけど、今の小西先生のご意見でちょっと感じたんですけれども。基本的には、この親の委員会のほうで基本的に議論していくというプロセスなのではないかと思っいたんですけれども、この選定委員会では、これを選定評価委員会に上げるということが目的であって、ここでの議論は、結局、そこまでなのではないかと思っいたんです。ただ、事務局が案を出して、そこで評価委員会で議論するというプロセスなんでしょうか？ 私は、この情報をどういうふうで都民に伝えていくかどうかを、まず評価委員会のほうで議論をして、その上で、それができるかできないかは事務局のほうで判断をしていただくといいプロセスなのではないかと思っいたんですけれども、そうではないんですか？

○香取 穂山先生、ありがとうございます。そうですね、穂山先生のおっしゃる通りで、この情報選定委員会では、まず、これを評価委員会で検討課題とするかどうかというところを議論いただき、それを受けて、評価委員会で委員の皆様からご意見を賜り、その結果を踏まえて、具体的な啓発を事務局で検討させていただくというふうな流れになっております。

○穂山 ありがとうございます。



- 石井 ありがとうございます。小西先生も評価委員会でまた強い意見をお願いします。他にありますか？ よろしいですか？
- 香取 事務局から追加で確認させていただいてよろしいでしょうか。
- 石井 事務局から追加をお願いします。
- 香取 事務局の香取です。先ほど久我委員から、乳児ボツリヌス症予防ポスター等の使用中止等の件でSNSに旧ドメインのURLが載っているかどうかという話があったかと思うのですが、お答えしておらず大変失礼しました。もう一度ご質問内容を確認させていただいてよろしいでしょうか。
- 久我 SNSも、今、東京都様のほうで活用されているので、ポスター等だけではなく、そちらのほうにも情報をこれから掲載する場合には、他の外部ドメインを使うようでしたら掲載にあたって注意が必要かなということで、補足でコメントをさせていただいた状況です。特に Twitter の確認ですが、少し前のものになりますので、載っていないということであれば大丈夫です。
- 香取 ありがとうございます。当所の広報誌のバックナンバーを確認し、該当箇所については対応をしております。今後、SNS等で発信する際にも充分注意をしていきたいと思っております。貴重なご助言ありがとうございました。
- 久我 ありがとうございます。よろしくお願ひいたします。
- 石井 穂山先生、ご意見ありますか？
- 穂山 ごめんなさい。手を下ろすのを忘れまして。すみません。
- 石井 ありがとうございます。では、ご意見はよろしいですか？ では、最後に、事務局から今後のスケジュールについてご説明をお願いいたします。
- 香取 すみません、石井先生。追加で情報提供させてもらってよろしいでしょうか。
- 石井 その前に事務局からの情報提供があるので。
- 安達 事務局の安達です。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1点情報提供をさせていただきます。この事業は、“磨け！選択眼”をコンセプトとして健康食品の安全性や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、先週12月7日（火）に都立深川高等学校の書道部様のパフォーマンス動画を公開しましたのでお知らせいたします。今年度はダンスだけではなく、部活動の幅を広げて、多くの高校様へ本事業への協力を依頼しているところですので。年度末にかけて随時更新していく予定でございます。この件に関する報告は以上です。
- 石井 ありがとうございます。ご質問等はいいですか？ では、事務局から今後のスケジュールについてご説明をお願いします。
- 平井 今年度の第2回東京都食品安全情報評価委員会は、来年2月17日の開催を予定しております。石井座長から本専門委員会での検討結果についてご報告をい

ただいた上で、評価委員会の皆様にご検討いただきます。以上でございます。

○石井 ありがとうございます。これで本日の議事は全て終わり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 委員の皆様、本日は長時間にわたりご検討いただきありがとうございます。また、石井座長、円滑に議事を進行していただきありがとうございました。それでは、これをもちまして本日の情報選定専門委員会を閉会いたします。どうもありがとうございました。

(15 時 11 分閉会)