

令和4年度  
東京都食品安全情報評価委員会  
(第1回)  
議事録

令和4年7月11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6A会議室  
東京都健康安全センター

(15時00分開会)

## 1 開会

○平井 皆様こんにちは。定刻になりましたので、ただいまより令和4年度第1回東京都食品安全情報評価委員会を開催いたします。委員の皆様、本日はお忙しいところ、本委員会にご出席くださり誠にありがとうございます。また、本日の委員会開催に先立ち、委員長、副委員長の選出にご協力いただきましたことを改めて御礼申し上げます。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、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て、委員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、事務局の一部の職員につい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。

それでは、開催にあたり当センター所長の吉村からご挨拶申し上げます。

○吉村 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。どうぞよろしくお願いいたします。委員会の開催にあたり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ところご出席を賜り誠にありがとうございます。本委員会は東京都食品安全条例に基づき、知事の附属機関として設置され、平成16年から運営されており、今期が第10期目となります。今期は11名の委員に前期から継続いただき、また、任期満了等により退任された委員に代わり、7名の方に新たにご就任いただきました。快くお引き受けいただいた委員の皆様、厚く御礼を申し上げます。

さて、本委員会はさまざまな食品安全情報を分析・評価いただき、リスクコミュニケーションの手法等、具体的な対応策についてご検討いただく場でございます。前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端緒として「鶏内臓の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等」、また、「ヒスタミンを原因とする食中毒予防について」などの検討課題について、都民の健康被害の未然防止、拡大防止に向けたご検討をいただいたところでございます。そして、都は、その結果をもとに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。委員の皆様におかれましては、それぞれのお立場から忌憚のないご意見をいただき、都の食品安全行政の推進にお力添えを賜りますようお願いを申し上げます。私からの挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

○平井 それでは、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。

本日は今期最初の委員会でございますので、ここで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。なお、山科委員におかれましては、ご欠席のご連絡をいただいております。それでは、最初に石井委員でございます。

- 石井 石井と申します。皆様のご推薦により今期の委員長を務めることになりました。どうぞよろしくお願いいたします。
- 平井 続きまして梅垣委員でございます。
- 梅垣 昭和女子大学の食安全マネジメント学科の梅垣です。よろしくお願いいたします。
- 平井 続きまして遠藤委員でございます。
- 遠藤 東北医科薬科大学病院の遠藤と申します。まだまだコロナで大変な中ですが、少しでもお役に立てるようにしていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。
- 平井 続きまして大鹿委員でございます。
- 大鹿 大鹿でございます。いろいろ勉強させていただいて、消費者の立場で意見を言わせていただければと思っておりますのでよろしくお願いいたします。
- 平井 続きまして北嶋委員でございます。
- 北嶋 北嶋でございます。聞こえますでしょうか？ 不思議なことにカメラを映すことができなくて、事前にもうちょっと調整すべきだったと反省しております。従いまして顔を映す事ができません。国立医薬品食品衛生研究所 安全性生物試験研究センター 毒性部に所属しております。専門は、薬理学と毒性学、実験動物学等になるとなりますが、獣医でもあります。今期からの新人でございます。ご指導のほどよろしくお願い申し上げます。
- 平井 続きまして小林委員でございます。
- 小林 東京都医師会の医療支援担当理事を務めています順天堂の小林といいます。また今年も引き続きよろしくお願いいたします。
- 平井 続きまして柴田委員でございます。
- 柴田 服部栄養専門学校の柴田と申します。今期初めてですのでどうぞよろしくお願いいたします。ちょっとカメラの接続ができないんですけれども、すみませんがよろしくお願いいたします。
- 平井 続きまして白尾委員でございます。
- 白尾 実践女子大学の白尾と申します。私も今期から委員に就任させていただきました。どうぞよろしくお願いいたします。
- 平井 続きまして関崎委員でございます。
- 関崎 東京大学では農学部附属の食の安全研究センターというところにおりました。昨年退職しました。専門は獣医で細菌学です。今期の委員会では副委員長を仰せつかっております。どうかよろしくお願いいたします。また、カメラがオンにできませんので、顔を出せずに大変失礼いたします。よろしくお願いいたします。
- 平井 続きまして堤委員でございます。
- 堤 国立医薬品食品衛生研究所の堤と申します。今期から委員になっております。よろしくお願いいたします。

- 平井 続きまして中村委員でございます。
- 中村 十文字学園女子大学の中村と申します。2期目になります。どうぞよろしくお願い申し上げます。
- 平井 続きまして野田委員でございます。
- 野田 日本食品衛生協会の野田と申します。専門はノロウイルスなどのウイルス性食中毒に関することです。よろしくお願いいたします。
- 平井 続きまして平沢委員でございます。
- 平沢 平沢です。すみません、私もカメラがオンにできないです。産経新聞の文化部の記者をしております。食中毒などの記事をよく書いておりまして、引き続き委員をさせていただきまします。よろしくお願い致します。
- 平井 続きまして三宅委員でございます。
- 三宅 公募委員の三宅でございます。よろしくお願い致します。何分勝手がわかりませんが、一生懸命、務めさせていただきます。よろしくお願い致します。
- 平井 山科委員はご欠席でございますので、横田委員でございます。
- 横田 横田と申します。今回、私も副委員長を仰せつかりました。お役に立てるよう頑張りたいと思います。どうぞよろしくお願い致します。
- 平井 続きまして吉川委員でございます。
- 吉川 公募委員の吉川仁美と申します。仕事はデジタルマーケティングをしております。家庭では三児の母でありますので、一消費者として勉強させていただきたく参加させていただきます。どうぞよろしくお願い致します。
- 平井 続きまして渡辺委員でございます。
- 渡辺 国立医薬品食品衛生研究所の渡辺と申します。今回から参加させていただきます。専門は真菌やカビ毒をやっております。よろしくお願い致します。
- 平井 どうもありがとうございました。事務局職員の紹介については名簿をもって代えさせていただきます。なお、産業労働局食料安全課長の高橋、当センター食品化学部の笹本については業務の都合により欠席させていただいております。
- 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18名中17名の委員にご出席いただいておりますので、本委員会は成立していることをご報告いたします。それでは以降の進行につきましては委員長である石井委員にお願いしたいと思います。石井委員長、よろしくお願い致します。
- 石井 石井でございます。今日は1回目の会議ということで、皆様のご協力のもと円滑に進められたらと思います。どうぞよろしくお願い致します。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。
- 勇上 事務局の勇上でございます。どうぞよろしくお願い致します。事前に紙で各委員のもとにお送りさせていただいております資料をお手元にご準備いただけますでしょうか？ そちらの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がございま

す。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けれども、まず資料1は令和4年度第1回情報選定専門委員会報告になります。資料2は令和4年度収集情報、それから資料2の添付資料が1から10までございます。資料3は令和4年度第1回「健康食品」による健康被害事例専門委員会報告、資料4は「食肉の生食等に関する実態調査」の調査結果プレス、資料5は食肉の生食等による食中毒予防の事業者向けリーフレットとなります。資料6は食の安全都民講座「これ食べられる？ 有毒植物の見分け方講座」の資料、資料7は令和4年度食の安全こども調査隊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ありますが、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。本日の資料は以上になります。

- 石井 ありがとうございます。では、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の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、お手元の参考資料の3ページ目、東京都食品安全情報評価委員会運営についての第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、会議の全部又は一部を非公開とすることができるとなっております。本日の議事については原則公開、また、資料についても次第において配付資料とされているものは公開とさせていただきたいと思います。
- 石井 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とおり、本日の議事は原則公開、資料につい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？ では、異議なしということにさせていただきます。

## 2 議事

### (1) 令和4年度第1回情報選定専門委員会からの報告

- 石井 それでは議事に入ります。まず6月に開催しました情報選定専門委員会からの報告です。情報選定専門委員会の座長であります関崎委員からご報告をお願いいたします。
- 関崎 承知しました。第1回情報選定専門委員会の検討結果を報告いたします。6月20日に開催されました第1回情報選定専門委員会では、事務局から園芸植物等による食中毒の1題が示され、検討を行いました。その結果、本委員会で検討すべき情報として選定をいたしました。選定基準に基づく評価はお手元の資料1に記載してございます。

それでは、情報選定専門委員会での検討内容について概要を説明いたします。この情報については、これまでも普及啓発がされているにもかかわらず、毎年、一定程度の発生があり、しばしば死者も発生することから、繰り返し効果的な情報発信が必要であるという意見が多く挙がりました。また、従来から患者の多い高齢者に加え、園芸初心者及び市民農園のインストラクターなどの園芸関係事業者に対して、重点的に普及啓発を行うのが良いのではないか等の意見が挙がりました。そして、誤食であることが明確になるように、表題を「有毒植物の誤食に

よる食中毒」としたほうが良いという意見がありました。最終的に、この情報については、重点対象者に向けた効率的な啓発方法等について本委員会での検討の必要があるとの判定となりました。情報選定専門委員会からの報告は以上となります。

## (2) 課題の検討

### ・ 園芸植物等の誤食による食中毒

○石井 ありがとうございます。それでは、ただいまご報告がありました情報選定専門委員会で選定された課題について検討したいと思います。本日の課題「園芸植物等の誤食による食中毒」について事務局から説明をお願いいたします。

○勇上 それでは事務局から園芸植物等の誤食による食中毒について説明いたします。資料2と添付資料を使って説明いたします。お手元にご準備をお願いいたします。まず、全国の過去10年間の有毒植物による食中毒の発生件数について説明します。平成24年から令和3年までの有毒植物の食中毒は201件発生し、患者数は749名でした。内訳はスイセンをニラやノビル、タマネギなどと誤認して喫食した例が最も多く、62名発生しております。次いで多いのがジャガイモのソラニンによるものですので、誤食としてスイセンの次に多いものはバイケイソウ、クワズイモ、イヌサフランによるもので、それぞれ19件発生しております。

東京都における有毒植物の誤食による食中毒の直近の事例としては、令和2年にスイセンの誤食による食中毒が発生しておりますので、その概要を説明します。本件は医療機関から保健所に届け出があった事例となります。都内の家族3名が夕食にニラスープを喫食したところ、喫食直後から1時間半後にかけて、3名全員が吐き気、下痢、発熱などの症状を呈しました。ニラスープには、自宅の庭でニラと思って採取した植物を入れていたということでした。スープに入っていた植物の残り2検体と患者宅の庭で栽培されていた植物の球根1検体を検査したところ、3検体すべてからスイセンの有毒成分が検出されました。聞き取り調査により、患者は数年前に自宅の庭にニラを植えており、同じ場所に特に区分けをせずにスイセンも植えていたということが判明しました。現場を監視員が確認したところ、スイセンの葉が細く、外観からはニラかスイセンかを判断するのが難しいと考えられたとのことでした。このことから、ニラを植えていた記憶や、今回採取した植物の葉が細かったことから、スイセンをニラと思い込み、誤って採取したことが原因と考えられました。

それでは資料に戻ります。全国の過去10年間の食中毒による死者数について説明します。平成24年から令和3年までの食中毒のうち、死者数は49名、内、植物性自然毒によるものでは19名となっております。植物性自然毒の内、キノコを原因とするものを除くと16名の方がお亡くなりになっており、内訳はイヌサフランで11名、トリカブトで3名、スイセンで1名、グロリオサで1名となっております。身近にある園芸植物が死亡の原因となっていることがわかります。直近の死亡例としては、令和4年4月、宮崎県においてグロリオサで1名の死亡事例がございました。有毒植物による食中毒は、例年、春に発生が多いことから、厚生労働省は、毎年春に有毒植物による食中毒防止の徹底についてという通知を発出しております。

添付資料2をご覧ください。これは令和4年4月6日に厚生労働省が発出した通知となります。

す。有毒植物による食中毒予防の注意喚起を行うようにという内容となっております。また、通知の3段落目、注意喚起を行う際には、例年、患者の多くを高齢者が占めていることに鑑みとあり、注意喚起を行う際には、高齢者の目に留まりやすいようにという内容が書かれています。

添付資料3は、厚生労働省が高齢者向けに作成したリーフレットとなっております。東京都では、平成28年第2回食品安全情報評価委員会において、有毒植物による食中毒予防の普及啓発について議論されております。その際にまとめられた方向性として、高齢者の方といった対象を絞り込みながら、既存のパンフレット等の啓発資材を有効に活用していく。また、都民が利用するような園芸店や関連事業者を通じた効果的な普及啓発も行っていくこととなりました。

添付資料4をご覧ください。こちらは多摩府中保健所が令和2年3月に消費者向けに作成したリーフレットとなります。裏面に有毒植物に注意しましょうという内容で注意喚起を行っております。

添付資料5をご覧ください。こちらは、東京都食品安全FAQの中にあるページで、園芸植物を誤食したことによる食中毒予防についてQAの形でお示ししているものです。また、添付資料6の身近にある園芸植物というパンフレットをご覧ください。平成28年の食品安全情報評価委員会でお示しいただいた結論を踏まえ、既存のパンフレットに巻頭特集として、「家庭園芸ちょっとした注意で楽しく安全に」というページを付け加え、改訂したものでございます。各保健所のほかに、消費生活総合センターや都民情報ルームなど、都民が立ち寄る場所や、薬用植物園、都立公園、都民の森等、植物に興味のある都民が訪れると考えられる場所に配付いたしました。添付資料7は添付資料6の巻頭特集を、手に取りやすいリーフレットにしたものでございます。こちらは各保健所及び薬用植物園に配付してあります。ここまでが有毒植物による食中毒の概要と、これまで東京都が実施してきた普及啓発の内容の説明となります。

ここからはコロナ禍において、消費者に起きた行動変容やその周辺状況について説明します。令和元年から現在まで続く、新型コロナウイルス感染症の蔓延により新しい生活様式が求められるようになりました。日常生活において三密の回避が求められ、これまでの余暇の過ごし方として定番であった旅行や集団での会食などの代わりに、屋外で密にならずに楽しめる家庭菜園や市民農園、さらに本格的な滞在型市民農園、いわゆるクライנגルテンへの関心が現役世代にも高まっております。

添付資料8をご覧ください。これは東京都が令和2年に実施したインターネット都政モニターアンケート「生物多様性について」の調査結果の抜粋となります。新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う自然環境に関する意識の変化という問いに対し、回答者の23.8%は家庭菜園や市民農園で野菜を育てることに興味を持つようになったと回答しました。

次に、添付資料9をご覧ください。これは市民農園の数をお示ししたのになります。平成30年に都心農地の賃借の円滑化に関する法律、いわゆる都市農地賃借法が施行されました。この法律は、生産緑地の貸し借りがこれまでより簡単にできるようになるというもので、この法律の施行により、農家から土地を借りた民間企業やNPO法人等が市民農園を開園するケースが増えてきました。

添付資料 10 は、農林水産省が第 204 回国会に提出した令和 2 年度食料・農業・農村の動向の抜粋となります。最後のページでございますように、実際、民間企業が運営する市民農園の来園者数が令和 2 年は前年度に比べて増えたことや家庭菜園等のキットや種子、苗などの売り上げが前年に比べて伸びているという記載がございます。資料にはお付けしておりませんが、事務局では同様の内容の報道を複数確認しております。都は、先ほど説明したとおり、これまでも有毒植物による食中毒について普及啓発を行ってきたところですが、コロナ禍での消費者等の行動変化の状況からさらなる効果的な情報発信の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。

- 石井 ありがとうございます。では、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けれども、まず、本日欠席の山科委員からのご意見の紹介を事務局からお願いいたします。
- 勇上 それでは山科委員からいただきましたご意見を代読させていただきます。スイセンとニラが似ているといった有毒植物に関わる情報は、かなり前から提供されてきたように思いますが、それでも事故が後を絶たないことを考えると、詐欺被害と似たように、「まさか自分が間違えるなんて、それぐらいわかっている」という思いがあるのかなと感じました。リーフレット等は非常にわかりやすい資料だと思いましたので、あとはそれをいかに自分事として捉えて注意してもらうかが重要なのかと思います。法的な部分で言えば、有毒なものを食品として人に渡すという行為は過失であってもかなり問題がありますので、繰り返し注意喚起をしていただく必要があるかと思えます。高齢者や家庭園芸を楽しむ人がよくアクセスする場所、目に留まりやすいところとして、病院や健康センター、園芸用品店等にリーフレットやポスターを配置していただくようお願いすることが有効かと考えました。以上になります。
- 石井 ありがとうございます。それでは、名簿順に指名をさせていただきたいと思えます。最初に石井の名前がありますが、私は最後にお話しをしたいと思えますので、まず、梅垣委員からお願いいたします。
- 梅垣 梅垣です。有毒植物の誤食の問題は以前から指摘されていて、情報提供もされていたんですけれども、全然改善されていない。高齢者や園芸初心者に情報提供するというのは、当面はこれが効果的だとは思いますが、長期的な視点で考えると、食品の安全性に関しても非常に基本的なことなので、私は小学校や中学校、義務教育の中で継続的に伝えて行くことが必要だと思います。特にインターネットの情報だと天然、自然は安全だと言っているんですけれども、それは間違いですね。そういうことをやっぱり義務教育の中で伝えていくことが必要だと思います。それから、例えばニラとスイセンは昔から誤食があるんですけれども、この見分け方は匂いを嗅げばすぐわかるんですね。形態を見てもなかなかわからない。匂いを嗅げばわかるということ子どもに教えていけば、多分ちゃんと知識がずっと続いていきますので、そういう対応が必要なのではないかなと考えます。以上です。
- 石井 ありがとうございます。では、続いて遠藤委員お願いいたします。
- 遠藤 ありがとうございます。意見というわけではないんですが、一つ質問をさせていただいたんですけれども、資料の中で私が見落とししたのかもしれないんですけれども、園芸植物等



の誤食というのは、住宅密集地の都会と比較的都会ではない地域といった、住んでいる地域によって差があるものなののでしょうか？ 家の周りにこういうものを育てたり採ったりするところがない人たちと、比較的にかの周りでもこういう植物を育てたりすることができる地域では、発生率に何か違いがあることがわかっていたりしていますでしょうか？

○石井 事務局、何か情報はありますか？

○勇上 今いただいた遠藤委員からのご質問ですけれども、今ご紹介した事例は市部の多摩地域での発生ではありますけれども、23区内でも有毒植物の誤食による食中毒が全く発生していないというわけでもありませんので、特に差はないのかなと思っております。

○遠藤 わかりました。ありがとうございます。地域による差がいくらかあるのかなと思ったんですが、ないということでしたので、そうなるとなかなかこの対策は一定の数が出てしまうのはある程度仕方がないのかなというふうに思いながら聞いていました。いろいろな資料等でたくさん周知していただいているので、周知としてはもうこれ以上はないというぐらいしていただいているイメージもあるので、その点に関しては特に意見はございません。

○石井 ありがとうございます。では、続いて大鹿委員お願いいたします。

○大鹿 大鹿でございます。聞こえますでしょうか？ よろしく申し上げます。個人的には有毒植物を誤食するようなシチュエーションはあまり考えにくいんですけれども、それでも事例が紹介してあると、「ほう、ほう」という感じで自分事として聞くことができるので、そういった事例の紹介があるといいなと思いました。

消費者としてもそうなんですけれども、前に新聞記者の方のお話を聞いた時に、記事として取り上げる時にやっぱり何か事件を紹介していただくと記事にしやすいので、そういうことも併せて欲しいと言われたことがありますので、そういった意味でも事例の紹介は必要だと思います。合わせて、その新聞メディアの方から、食中毒が起こるような季節になってからではなく、記事を書いたり取材をしたりする余裕が一月ぐらいあると取り上げやすいということも聞きましたので、少し早めに情報をメディアの方向けには発信してもいいのかなと思います。東京都さんの方では、植物園もあるし、専門家さんもいらっしゃるし、写真素材も豊富にあるので、そういったものもありますよということで、メディア向けに情報発信をしたらきついいのではないかなと思いました。以上でございます。

○石井 ありがとうございます。では、続いて北嶋委員お願いします。

○北嶋 映像が出ずに申し訳ございません。北嶋でございます。聞こえますでしょうか？

○石井 はい、聞こえます。

○北嶋 三つほど、コメントさせていただきます。私は、日本毒性学会や日本中毒学会のほうでの活動があるのですが、実はこの活動の中でも、これから述べることと同様に感じていたことがありました。それは、このパンフレットのような日頃からの啓蒙活動と、先ほどの大鹿委員の発言にもあったように、事件があった際の緊急性の高い情報、すなわちその事象そのもの、あるいは、その有毒成分はどういうものであるか、そういう即時性を持って伝える情報とは、似ているようで全然違うものだと、私は考えております。また、かつ、車の両輪のように、両方がタイアップして進むべきではないかと考えます。こういったリーフレットの活動と

並行して、東京都のホームページ等でこういう事故があったけれども、成分はこうである、といった即時性のある情報と、タイアップしていく活動が必要ではないでしょうか。無理やり委員会活動に例えますと、広報委員会と編集委員会とが該当すると思われます。もし両委員会活動がかなり分かれているようであれば、連携をとってやっていく必要があるように思います。やはり、エピソードの記憶と、こういった網羅的な学習とは、記憶の仕方が違うと思いますので、そこは明確に分けて意図的に進めていったほうがよいのではないかと、ということが一つ目です。

二つ目は、事故が起きた時に、例えば 119 番にすぐ応援を要請とか、対応策みたいなこと、あるいは事故が起きた時はこういう対応があったとか、これもエピソードですけれども、そういったことがあった方が、記憶により残るであろうということを強調しておきたいと思います。

あと、恐縮なのですが、追加で、先ほどの発生状況を見て思ったことがありましたので、三つ目として確認させていただきます。おそらく、中毒の発生状況のエビデンスをもとに例示として掲げられているものなのだと思うのですが、学問的という大袈裟ですけれども、洩れているかなと思うのは、例えば誤食ではなくても、スズランの花を切り花にして、花瓶やコップに挿して、その中の水を子どもが飲んで死亡した例が、世界ではあるはずですし、あと、キョウチクトウの誤用の例があります。夏にきれいな花が咲いて私は好きなのですが、バーベキューなどで串として使用してしまったキョウチクトウの枝を燃やした際、その植物由来の毒物が含まれ、それにより中毒が生じるような、誤食だけではない事例もあると思うのです。つまりエビデンスに限らず、蓋然性をもって、こういったものは危ないのではないのではないかと、という前向きな啓蒙活動も必要なのではないでしょうか。特にキョウチクトウなどは、消防署の方も、街路樹が燃えた時に消防士さんが危ないのを警戒している、ということを知ったことがあります。誤食以外にも、そういったことも考慮したほうがよいのではないかと思います。以上、長くなりました。

○石井 ありがとうございます。では、小林委員お願いいたします。

○小林 私は外科なものですから、毒云々ということに関しては疎いんですけれども。我々外科がよく救急などで診るアニサキスとか、そういうようなことは医者も知っているんですが、果たして、専門外の医師たちがどれだけこの情報を知っているかという、多分、皆、かなり知らない情報ばかりなのではないかということもあるんです。しかしながら、例えばトリカブトみたいにニュースになると、そこで、皆、勉強するとか、そういうことがあるんです。それまでは、多分、なかなかそういう事例にも出くわしませんし、先ほど先生方からもお話があったように、地域によって出る地域と出ない地域というのがなんとなくあるような気がします。また、年代がどうしても限られるということになると、やはり周知をするということはかなり難しい状況にあるのかなという気がします。周知は、人は見に行かなければ、意識しなければなかなか情報というのは入ってきません。今、情報の発信の仕方としてタクシーなどに乗るとずっと流れていますよね。ああいう感じの流し方をしない限り、見に行かない情報というのはなかなか気になりませんね。別にこれは今回のこのことだけに限ってではなく、危機管理の上でも問題になっているところで、この辺の周知の仕方というのは、どういうところに、どうい

内容を、どれだけのものでも集中して出していかとかが問題です。あと、それに対応する先生方についても、東京都の医師会の会員は2万人いるんですけれども、2万人の先生方に興味を持ってもらって周知することがどれだけできるのかということ、正直言ってちょっと難しいのかなというところもあったりして。やっぱり周知の仕方というのは、今後、これだけ情報があつて、いろいろなプログラミングもあるということになると、あとは周知をどうやってするのかということがすごく重要で。でも、確かに知っていなくてはいけない情報だということは間違いなと思うので、それを一般の方だけではなく、医療従事者たちにも知らせる方法ということから、逆に一般の方へも教育されていくのかなという気もします。以上です。

○石井 ありがとうございます。では、続いて柴田委員お願いします。

○柴田 よろしくお願ひいたします。私は梅垣委員と同じような意見がありまして、小さい頃からの教育がすごく大事だなと思っています。自分の身の周りに毒を持っている植物が植えられていること自体を知らない学生などもすごく多いなと感じています。今は高齢者の方のほうが多く食中毒になられていると思うんですが、20年後、35年後の将来のこととか、若い人が家庭農園をやっていくということを考えると、小さなうちからの教育というのはとても大切だと思います。以上です。

○石井 ありがとうございます。では、続いて白尾委員お願ひいたします。

○白尾 よろしくお願ひいたします。昨年度だったと思うんですけれども、カエントケの大量発生ということがあり、八王子のある公園に行ったら、カエントケに注意というリーフレットが至るところに貼られていました。すごく目に付きやすく、こんなに赤くてきれいなものを触ってもいけないんだということや一般の方々にもわかる形で提示するということが大切だと思います。それから、先ほども梅垣先生などからご意見がありましたけれども、義務教育現場での指導は賛成です。ただ、一方では、ジャガイモのソラニン中毒というのは学校現場が一番多いこともあり、教員等指導者の方々に対する注意喚起が必要だと考えています。ジャガイモのソラニン中毒の場合は、ジャガイモの芽ということは皆さんご存知だと思いますが、未熟な緑色のジャガイモは食べてもいいというような認識があるのかもしれない。そういう意味では、やはり正確な知識、正確な情報を伝えるということが大切だと思います。

もう1点ですが、テレビ番組などで、島や海に行って、いろいろなものを採って食べるという番組がすごく流行っています。そういう番組中に少しでも注意喚起の字幕など、知らないものは毒がある場合があるので注意しましょうというものを少しでも出していただくと、子どもから高齢者まで目に触れる機会になると思いますので、良いのではないかと思います。以上です。

○石井 ありがとうございます。では、関崎委員お願いします。

○関崎 関崎です。委員の皆さんのご意見、誠にその通りだと思いました。相変わらず事例が発生しているということは、粘り強く情報提供をしなければいけないなど。その情報提供の仕方についても、幾人かの委員の先生方からいろいろご提案があつたんですけれども、どういう情報にしたら良いのかということで、実際に食中毒を起こしてしまった方に、恐らく保健所の方が聞き取り調査などを行っているのではないかと思いますので、何で間違えたのかという

ことを聞いていただけると、そここのところを間違えないようにという形で情報提供がもう少し細かくできるのかなと思いました。冒頭でスイセンとニラを間違えた事例ということで、スイセンもいろいろな種類がありますし、生育状態によっては葉っぱが細くなってニラと間違えてしまったということで、形で見分けるのが難しいものもあるんだということも初めて知ったんですけれども。これに関しては梅垣委員から葉っぱを折って匂いを嗅げばわかるという話もいただきましたが、これは大変参考になる情報だと思います。その他の植物についても、食べられるものはこっち、毒があるものはこっちと写真を並べてみれば、なるほど違いがわかるなと思うんですけれども、どちらか一方しかなかった時に、どこを見て毒ではないのかということがわかるのかということと正確に伝えるのが効果的だと思います。そのためには、やはり保健所の方々が聞き取りをした情報がもしあれば、そういったものも集めていただけるといいかなと思いました。以上です。

○石井 ありがとうございます。では、堤委員お願いいたします。

○堤 国立医薬品食品衛生研究所食品部の堤と申します。私の意見は、一つは有毒植物の誤食による食中毒ですけれども、数は少ないものの重篤な場合、例えばイヌサフランなどでは死亡例もあるということから注意が必要と思っております。特に最近では、先ほど紹介があったように家庭菜園を初めて始められる方もいるということから、情報収集のテーマとしては適当ではないかと考えています。

もう一つは、誤食を避けるための情報等のポイントなんですけれども、リーフレットやパンフレットも非常に有効だと思うんですけれども、それ以外に動画配信とかですね。資料にも付いていたと思うんですが、ああいうものは注意点などをナレーションとかで入れて、ここでニラかスイセンかがわかるんですよといったことを画像で示していただくと非常にわかりやすいかと思いました。最近が高齢者の方でもスマホ等で動画等を見る方もいますので、自分が採ってきたものが不安な時はそういうものを見ていただくのも一案かなと思いました。

追加で気になったことが1点あります。東京都の都市部は関係ないのかも知れませんが、西部の八王子、高尾などといったところには直売所や道の駅があると思うんですけれども、他の都道府県で聞いたことがあるんですが、例えばそこに生産者の方が持ち込む際にニラとスイセンを間違えて持ち込んで、スイセンが回収されている例が何件かあるかと思えます。そういったことを踏まえて、直売所や道の駅といったところにもリーフレットを少し配付していただくと、普通は食べないもの、例えばスイセンが流通することを防ぐことに繋がるのかなと思いました。以上になります。

○石井 ありがとうございます。中村委員お願いいたします。

○中村 よろしくお願いたします。もうほぼご意見が出尽くしてしまったように思いますけれども。情報発信ということに関しては、東京都あるいはいろいろな区であったり、市であったり、また、マスコミ等からもかなり発信していただいているのではないかなと感じております。一方で、周知ということに関しては、今回もたくさんご意見が出ましたけれども、いつ、どのような方たちに、どういう方法でお伝えしたらいいのかというところは、まだ少し検討の余地が残っているように思っております。以上でございます。

○石井 ありがとうございます。では、続いて野田委員お願いいたします。

○野田 野田です。簡潔に3点ほど意見をさせていただきたいと思います。まず、媒体についてですが、SNS等ネットが中心になると思いますが、発生の年齢が高齢者が多いということ踏まえると、70歳、80歳の高齢の方でネットに精通されている方は多くはないと思います。そのため、町内会など地域のコミュニティを利用した情報発信ということが必要になるかと思えます。

それから、コロナ禍で家庭菜園等が普及しているということですので、違う部署だとは思いますが行政が関与している場合もあると思いますので、そちらと連携していただいて周知徹底の強化をしていただければと思います。

3点目ですけれども、スイセン等が多いということで、そこは集中的に対応する必要があると思いますが、それ以外にも例数は少なくてもいろいろなものが対象になっているわけです。そうすると、それらすべてを国民、都民が把握するということは難しい側面があると思います。こういった指摘は必ずしも適切ではない部分もあるとは思いますが、知らないものは口にしないということが大前提にあるべきだと思います。その上で、個別のリスクがある植物に対する情報提供ということを考える必要があるのではないかと思います。以上です。

○石井 ありがとうございます。では、平沢委員お願いいたします。

○平沢 平沢です。本当にもう議論は出尽くしている感じはあるんですけれども、60歳以上の高齢者が半数ということなんですけれども、残り半数は60歳未満ということなので、高齢者向けと若者向けということで2種類の世代に分けた広報の仕方もちよっと考えたほうがいいのかなどは思いました。

あと、スイセンは花がないとニラにそっくりというのは、私も都内の友達の家に行った時に花がないスイセンを見て、「あれ、ニラを植えているの？」と言ってしまったくらいで。やはり葉っぱだけだとわからないので。本当に匂いを嗅げばわかるんですけど、匂いを嗅ぐというのがスイセン、ニラに関しては一番のポイントなのかなということ。あと、スイセンというのは植えていなくても、隣近所にあると何かわからないけれども自生してしまったりすることがあると思うんです。というのは、私の田舎の実家で、スイセンを全然植えていないところにスイセンがどんどん生えてきているのを見たことがあるので。「スイセンを植えていないから、これはニラだよな。ニラを植えていたはずだし」ということではなく、食べる前にちゃんと確認しましょうというところは徹底するのが良いのかなと思いました。あと、他にイヌサフランとかいろいろありますので、そこら辺はやはり広報をしていくしかないので、皆さんに頑張ってもらえばと思っています。以上です。

○石井 ありがとうございます。では、三宅委員お願いいたします。

○三宅 三宅でございます。私は情報発信の内容と手法について具体的な意見を述べさせていただきます。まず、発信する内容についてですが、厚生労働省のパンフレットにございますように、採らない、食べない、売らない、人にあげない。ここら辺がやはりフレーズとしてはいいので、こういった言葉をキャッチコピーにしてお伝えするのがいいのかなと思います。ちょっとここで、人にあげないということが気になるころでして。余談になってしまうかもしれ

ませんが、たまたま食中毒の情報の中に、採った方が人に差し上げて、その方が重篤な状態に陥った事例が確かここ2、3年のうちに1件か2件あったかと思います。先ほど具体的な事例をストーリーとして伝えるほうがインパクトがあっていいというご意見がありました。個人情報に絡んでなかなか難しいところがあるのかもしれませんが、私も、先ほど大鹿委員がおっしゃったように、こういったことが起きると大変なことになるんだというインパクトを与えるためには、何か具体的な事故の事例などがあったほうがいいと思います。

それから、お伝えする手法についてですけれども、皆さんもお感じになっていると思いますが、非常に情報があり過ぎて、時間のなかでどんな情報を皆さんが選択してご覧になっているかという、なかなかこういった情報は埋もれてしまうと思います。できるだけインパクトがある方がいいと思いますので、動画であれば短かめに、なるべくインパクトがあるもの。配信の対象者については、高齢者に限らず広く、先ほど教育の問題もございましたように、若い方でも知っていただくのが良いかと思います。あと、パンフレットやパネルなどを使うのであれば、先ほどから出ています道の駅や植物センター、市民農園、園芸店、老人介護施設などでも配付をどんどんしていけばいいと思います。それから、ティッシュに挟むなどのノベルティ。なかなか紙だけだと受け取ってもらえないので、ちょっとしたマスクとかティッシュとかを付けたらいいのかもしれない。参考までに、最近、蚊の発生を防止する、すごくインパクトのある都バスが走っているのを見かけました。お金はちょっとかかると思いますが、本当に周知徹底したいのであれば、都バスのペインティング、都営地下鉄の中のポスターなどもかなりインパクトのあるものを使っていらっしゃいましたので、そういったものも参考にするといいなと思いました。以上でございます。

○石井 ありがとうございます。では、横田委員お願いいたします。

○横田 私は出前講座などお話をさせていただくことがあるんですけども、シニアの方向けに出前講座をする時には有毒植物の話もさせていただきます。その時にスイセンとニラのクイズをさせていただくと全員がちゃんと当たるんですが、やはり皆さんなかなか自分事にはなりにくいかなということはとても感じます。委員の皆様の中でも何か自分事にしていく必要があるのではないかというご意見がありましたが、確かにそうだろうなと思います。こちらに挙げさせていただいたのは、グリーンナップというアプリですけれども、皆様もお使いの方がいるかもしれません。私も実際使っていて、道を歩いていて知らない植物の写真を撮ってここに入ると、AIが何の植物ですと教えてくれるんです。そういった植物図鑑アプリみたいなものがあって、無料でダウンロードできるものがいくつかあります。そういったところにも有毒植物の情報も確かにちょっと載っているんですけども、東京都で今まで蓄積してきたような情報までは全然至っていない状態の情報なので、そういったところに情報提供などができたらいいかなと考えました。皆さん植物に興味があって散歩などもされますので、ご高齢の方でもこのアプリを使われているという方も結構いらっしゃるようなので、そういったところも一つ方法としては考えられたらということで提案させていただきました。以上です。

○石井 ありがとうございます。では、続いて吉川委員お願いいたします。

○吉川 吉川です。3点です。まず、どのようにというところで、正直、これだけ国や都が情報

発信をしていただいているにも関わらず、今回、こういう情報が発信されているということについては一消費者として初めて知りました。ですので、今の若者のテレビ離れなどもありますので、道を歩いていて誰もが目に付くような町内の掲示板などに張り出していただくのも有効かと思いました。既に張り出していただいているのかもしれないんですけども、たまたま見ていなかったり、見ても忘れてしまうこともありますので、定期的な発信が大事かと思いました。張り出していただいているのかもしれないんですけども、有効かなと思いました。また、うっかり忘れてしまうこともありますので、定期的な発信が大事かと思いました。先ほど教育での注意喚起というお話があったんですが、私が以前、小学校の教員をしておりました時に、生活科の授業で「スズランの根っこには毒があるんだよ」という話を子ども達にしたら、子ども達の中ではきれいな花に毒があるということがインパクトがあったようで、家に帰って話をした子がいたそうです。後日、保護者から、「先生、初めて知りました」みたいなことを言っていたので、教育で伝えるということは拡散の余地だとか、子どもにとってインパクトがあって、一生活きるような知恵になるのかもしれないと思いました。

あと、今回送っていただいた誌面なんですけれども、写真や文章もとても工夫されているなと思いました。命に係わることなので、目に留まること、一瞬にして自分が見たほうがいいなという内容、危機感が読み取れるようなデザインを文字や写真のレイアウトで効果的にされるといいなと思いました。また、すごくインパクトのある色も使っていただいているのですが、一部の色弱の方には強い色と強い色が重なると逆に見えないというようなこともあるので、ユニバーサルデザインなどを検索して取り入れていただくのが良いかなと思いました。

最後に所感なんですけれども、今回いただいた事例が地方、高齢者ということで、都民の方で高齢者以外の方にはちょっと我が事として捉えにくいのかなと思いました。実際の植物の誤食事例は、東京都内ではそんなにはないのではと思ったんです。なので、ちょっと近所の方にヒアリングをしてみました。そうすると、近所のご家庭で、ご主人がゴルフ場に行った。ゴルフ場で食べられる葉っぱだからといって一袋もらってきた。それをお手伝いさんがおいしく調理してくれたので、そのご主人は全部食べてしまった。そうしたら、その夜とってもひどい下痢になったという事例があったそうです。それは保健所などには一切連絡をせずに自宅で済ませたということでした。こういう事例はなかなか回収が難しいと思うんですけども、そういうものも少し回収できるように何かオペレーションを工夫して、存在として集めるのも有効かと思います。また、近所の内科医の先生に誤食を受診されることがあるのかをお伺いしたところ、「あるのよ、あるのよ、結構あるのよ」とおっしゃっておられました。具体的なことは個人情報でお伺いできなかったんですけども、地域密着のお医者様ですとそういう事例情報を多く持っているのかなと思いました。そういう事後報告でもいいので、そういったエピソードを都のほうに報告してもらおう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。

○石井 ありがとうございます。では、渡辺委員お願いいたします。

○渡辺 もう既に同じようなことを言われていた先生もいらっしゃったんですけども、まず、植物毒による食中毒というのは稀ではない。他人事ではないということの危機感みたいなものがないので、届かないのではないかと私は思います。私自身も実際にカビ毒をやっている、キ

ノコとかの毒については少し扱ったりもするんですが、植物毒についてこんなに死亡例や事件数が多いということは、こういった仕事をする前は知りませんでした。キノコとかフグ毒とか、啓発の進んでいる自然毒と比べて、実は死亡者数はそれよりもすごく多いとか、ちょっと煽るようなところはあるんですけども、それだけ重要だとか危ないという危機感を持ってもらえるような伝え方を最初にしたほうがよいと思います。野田先生がおっしゃっていたように、植物毒は死亡に繋がるかもしれないので、見慣れないものは口にしないということをまず伝えて、見分け方というのはその次に伝えるべきことなのかなと思います。

それから、私自身も真菌を形態で見分けたりする仕事をしているんですけども、やっぱり見た目での特徴による見分けというのは主観が入ったり、生え方によっては特徴的な違いを現わしてなくて余計わかりづらかったり、そういったことがすごく多いので、素人の方に見た目の特長で正確に見分ける方法を視覚的に端的に伝えることにはちょっと無理があるのではないかと考えています。ですので、啓発のポスターを視覚的につくって訴えるのであれば、見た目の特長だけではなく、生える状況の違い、匂い、そういった特徴を強調するほうが一般の方には伝わりやすいのではないかと考えています。以上です。

- 石井 ありがとうございます。では、最後に私の意見を。今、委員の先生方のお話を聞いただけでもすごく勉強になったなと感じます。生活様式がコロナ禍で変化して、農園や家庭菜園での栽培が増加しているという現状や、誤食によって食中毒が起きているということですので、一生懸命こちらから情報発信をして気付いていただくということがまず大事なのかなと思います。先ほど学校教育の中でというお話もありました。吉川委員が実際に小学校での取り組みをした様子のお話もあったので、是非、学校のほうにも情報提供をして、先生方の意識を高めていただくというのもとても重要なのかなと考えています。是非、今日の議論を参考にして、良い情報発信ができるといいなと考えています。以上です。

これで全員の意見をお聞きしましたが、その他、委員の皆様もいろいろな意見を聞いた上で、ちょっと言い足りなかったとか、ちょっと抜けていたということがありましたら、是非、挙手ボタンでお知らせいただきたいと思います。ありますか？ 北嶋先生どうぞ。

- 北嶋 ありがとうございます。私は厚労省の人間でもあるので、立場上、厚労省の関係するホームページに精通していますし、先ほど、キョウチクトウの話を含め、こうした情報は、いくらでも喋れるほど、情報自体は量的にあふれている、ということはあると思います。野田先生がおっしゃるように、細かい情報よりも「まずは食べるな」ということも大事だと思うのですが、私としても、すごく勉強になったのが、都民の立場からは、どういうふうに見えるのか、見えているのか、こうしたご意見はとても勉強になりました。加えて、最近インフルエンサーという方々がいて、どんな専門性が高い解説者よりも影響力をもっているのですが、ちゃんと伝えることは素晴らしいことだと思いますので、これはまた別の視点ですけども、インフルエンサーの方の意見も聞いてみたいなと思いました。少し脱線しているかもしれませんが、今後の参考になれば、と思います。

- 石井 ありがとうございます。他に委員の先生方、何かありますでしょうか？ 挙手ボタンでお願いします。特にございませんか？ よろしいでしょうか？ それでは意見が出尽くしたと



ということで、ただいまの検討内容のまとめと確認を事務局からお願いしたいと思います。

- 平井 今回の園芸植物等の誤食による食中毒については、都民への情報提供を行うべきであるという方向性だったと思います。有毒植物に関しては従来から情報提供を行っておりますが、誤食による食中毒が継続して発生していることから、より効果的な情報発信を行うべきとのご意見だったと思います。実際に起きた食中毒の具体的な状況を調べ、記事として紹介すると理解しやすいとのご意見や、食中毒が起きてしまった時の対応についても情報提供すべきとのご意見もいただきました。また、誤食ではないけれどもジャガイモやキョウチクトウなどに含まれる有毒成分についても情報発信すべきとのご意見、詳細を取りまとめた情報提供と事件発生時の即時的な情報提供の両方が大切であるというようなご意見もいただきました。重点的に啓発すべき対象としては高齢者、園芸初心者、生徒・学生、そしてインストラクターや販売店員等の事業者、そして医療関係者などが上げられたと思います。これらの重点対象に適切に情報を届けるため、対象に則した複数のメディアを活用すべきとのご意見や、地域特性を踏まえた情報発信を検討すべきとのご意見をいただきました。おおまかにはこのような内容だったかと思います。
- 石井 ありがとうございます。今、事務局からの結論のまとめ、ご提案がありました。この結論についてご異議がある場合は挙手ボタンでお知らせください。特にございませんか？ よろしいでしょうか？ ありがとうございます。では、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4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

- 石井 では、次に3の報告事項に移りたいと思います。まず、令和4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について、専門委員会座長の梅垣委員から報告をお願いします。
- 梅垣 梅垣です。それでは資料3をご覧ください。6月22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いたします。

まず(1)の議事：事例の検討についてですが、令和3年12月1日から令和4年5月31日までの間に都医師会と薬剤師会から提供された22事例について検討を行いました。検討の結果、緊急調査が必要な事例はありませんでした。また、6事例については、摂取状況や転帰など全体的に情報が不十分であることなどから、健康食品と症状との因果関係は不明であるとの結論となりました。情報は蓄積し、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。16事例については、痒みや下痢など、よく知られた重篤でない事例であったことから蓄積事例としました。今回、個別の事例としては、医師会、薬剤師会宛て情報提供すべきとされた事例はありませんでしたが、既往歴のある人、薬を飲んでいる人は体調不良の原因が健康食品によるものか、持病や服用薬によるものかわからないため、健康食品を摂取する際は十分に気を付けること。そして、健康食品を摂取して体調不良となった場合は、すぐに摂取を中止すること。特に皮膚症状や消化器症状は自覚しやすいので、そういった症状が出たら中止

すること。さらに、それらに気付くためにも、摂取した健康食品や体調の変化について記録を付けること、メモを取ることが重要であるとの意見がありました。併せて、高齢者に対する家族の関わり合いの重要性を示す事例及び薬剤師の関与が有効であった事例について情報提供すべきとの意見が上がりました。

次に（２）事務局からの報告事項ですが、令和３年度第２回、前回１月１７日の当専門委員会の検討結果に基づいて、情報提供すべき事例となった６事例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３月１日に送付した旨の報告がありました。

（３）の事務局からの報告です。これまでの被害事例の収集状況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４年５月３１日まで、製品数としては４４２、患者数としては３５７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代以上になると栄養補給、健康維持、健康増進、腰痛、関節痛緩和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。医薬品と健康食品を併用すると、思わぬ健康被害を起こすことはこれまでの収集事例からも推定でき、都民に対するさらなる注意喚起が必要であろうと考えています。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。特に肝機能障害等は自覚症状がないまま症状が進行していることも多いです。健康食品手帳のようなものを活用し、健康食品の利用について記録を取り、少しでも体調に不安を感じたら摂取を中止し、医療機関にかかることが重要であると考えています。以上で専門委員会からの報告は終わります。

- 石井 ありがとうございます。ただいま報告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ください。北嶋委員、どうぞ。
- 北嶋 初めての参加なので質問が多くなってしまって恐縮なのですが、北嶋でございます。こういった食中毒があった時は、医師会や薬剤師会を通じて、ということですので、患者さんの情報はこういったところから入ってくるのですけれども、他方、食中毒検体などは保健所さんが介在して、医師会や薬剤師会とは情報共有せずに、保健所のほうに行くのかどうか。あるいは、保健所に行かなければ、その検体はどこかに行ってしまうので、聞き取り調査のほうで探っていくということのか、よく理解できておりません。東京都の、この食中毒事例の動線というか、流れを教えていただければと思います。
- 石井 食中毒ということは事務局ですね？ 北嶋委員、健康食品ということではなくてですね？
- 北嶋 おそらく最初は、その区別もできない状態だと思うのですが、けれども。
- 石井 はい。では、事務局お願いします。
- 平井 北嶋委員、今のご質問は、資料３の専門委員会についてのご質問ということでしょうか？
- 北嶋 そうでございます。
- 平井 こちらで収集している事例は、食中毒事例ということではございません。健康食品の摂

取による皮膚の赤みですとか体調不良等ではありますが、必ずしも食中毒として診断等されたものではございません。食中毒事例ではないのですけれども健康食品を召しあがった方に何等かの健康被害が出て、医師会もしくは薬剤師会にその情報が入った場合にこちらへ報告をいただくようにご協力をいただいているというものでございます。

○梅垣 梅垣ですけれども、よろしいですか？

○石井 はい、お願いします。

○梅垣 今の答えでいいと思います。健康食品の健康被害も一般的な食中毒と同じルートで医師から保健所に上がってきます。それが最終的に厚生労働省に上がっていくんですが、健康食品の場合は、因果関係がよくわからないものが結構あって、医師から保健所に届出されないものが非常に多いです。東京都さんは東京都医師会、薬剤師会を介して、よくわからない情報も集められています。医師が食中毒と診断しないようなものでも集めたら何かわかってくるのではないかという考えから、この健康食品の事例収集の取組が始まったんです。ですから、この被害事例というのは保健所に届出されていないものが多いです。例えば、医薬品成分が混入した製品等による健康被害事例のようなものは保健所を介して厚生労働省に上がりますが、ここに出ている事例というのは、保健所に届け出るには因果関係がはっきりしない症状とか、よくわからない症状を医師会、薬剤師会を介して集めていただいて、それを専門委員会で検討しているというものでございます。

○石井 ありがとうございます。すごくよくわかったんですけれども、北嶋委員いかがですか？

○北嶋 今の両方のご説明で、よくわかりました。従いまして、東京都は東京都で、国とはまた別にかかなり努力されて、しかも健康食品にも注目されてやっているということですので、保健所を介して情報が上がってくるようなものは、それはそれでまたあるのでしょうかけれども、今回はなかったという理解です。あと、食中毒という言葉も非常に広くとれば、皮膚症状も含めて食中毒であり、食中毒の場合、全身症状が出るような重篤なもの、そうではないものに分けて考えるということも大事だと思うので、そういうふうメリハリをつけた説明があると、非常にわかりやすくなると思うのですけれども。いずれにしても、今のご説明でわかりました。ありがとうございました。

○石井 ありがとうございます。他にご意見がありましたら挙手ボタンでお願いします。よろしいでしょうか？ 三宅委員どうぞ。

○三宅 三宅でございます。非常に初歩的な質問で恐縮なんですけれども。報告事項ということでこの場でご報告いただいたということなんですが、第1回の健康食品による被害調査ということで、これは、例えば、今後、私たちの委員会のほうにも何か影響があるとか、検討事項として検討課題になる可能性があるとか、そういった関係はまったくないんですよね？ すみません、ちょっと質問の意図もわからずはっきりしなくて申し訳ないんですけれども。

○梅垣 私が答えましょうか？

○石井 梅垣委員お願いします。

○梅垣 この専門員会は情報評価委員会の下部の委員会なんです。それで、健康食品の検討会で何か出てきたら、注目して、情報をまとめて提供するということがあったら上がってきます。

以前に健康食品のそういう対策をして報告書もつくった経緯がありますから、位置付けとしては今のこの委員会が親委員会で、その下にぶら下がっているという位置付けだと私は理解しています。事務局、この解釈で大丈夫ですか？

○石井 事務局、いいですね。

○平井 今のご説明で結構でございます。

○石井 そういうことです。ありがとうございます。三宅委員よろしいですか？

○三宅 はい。なぜお伺いしたかと申しますと、非常にご報告の内容が興味深い内容で、こんなに被害が出ているんだなど。なんとなくは知っていましたが、こうやって数値でカウントすることで非常に実体が明らかになりますので。実は私の仕事も小売業の仕事で、食品販売をやっておりまして、その中で健康食品もやらせていただいておりますので、むやみに売ってはいけないものがいっぱいあるんだなという気がしましたので、感想でございます。どうもありがとうございます。

○石井 ありがとうございます。他にご意見はありますか？ 挙手ボタンでお願いいたします。堤委員どうぞお願いします。

○堤 国立医薬品食品衛生研究所の堤と申します。ちょっと教えてほしいんですが、今回、報告された健康食品についてはそれほど重篤な症状がなかったということで、患者さんの体質等の影響も考えられるということから、製品が原因ではないと考えられるところには述べられているんですが、この結果から、例えば製造会社のほうにこういった患者さんが出ていますよというフィードバックとかはあったんでしょうか？ 教えていただけると幸いです。

○石井 梅垣委員どうですか？

○梅垣 よくわからない事例が多いんですね。わかったら多分保健所を介して厚生労働省に上がっていくんですけども、そこまでに至らない情報が非常に多いということで、どこまで追求して調査するかというのは難しいんですけども。この取り組みで、健康被害を受ける特長が出てきているんです。特に多いのは、もともと病気を持っていて、基礎疾患がある人が健康食品を利用して健康被害を受けた。ただし、その原因はもともとの基礎疾患が原因なのか、それとも健康食品が原因なのかは判断できないんです。そんな時に、東京都さんも昔から言われているんですけども、健康食品を摂った時にはメモを取ってください。いつ、何を摂って、その体調はどうだったかというメモを取ってくださいと言っているんです。今の情報不足というのは、それが無いんです。だから、そういう取り組みを昔から東京都ではされていますから、状況はちょっとは変わってきているとは思いますが、そのところは周知していかなければいけないということで、リーフレットとかをつくって昔から対応されています。そういうことがこの委員会に上がってきて、こういう状況ですという報告は何回もあります。

○堤 ありがとうございます。よくわかりました。

○石井 ありがとうございます。他にご意見のある方はいらっしゃいますか？ 挙手ボタンでお願いします。北嶋委員。

○北嶋委員 すみません、度々で恐縮でございます。国立医薬品食品衛生研究所の北嶋でございます。今の梅垣委員のおっしゃったことに少しだけ質問させていただきます。従いまして、食

べたものと症状とは、最初は、相関関係になってしまうはずなのですが、それを因果関係までもっていき必要があるはずですが。それには、例えばそれを摂らなくなったら、それが回復したとか、そういった経時的な調査を、おそらく先生方のほうで実施されていると思うのですが、都民の習慣として、そうしたメモを取ってもらえないから、その解析ができない、という理解でよろしいのでしょうか？

○石井 梅垣委員。

○梅垣 因果関係は食べてどうなったか。止めて改善するかどうか。もう1回摂取して、再燃と言いますが、そこまで行くと製品との因果関係はほとんど決まってくるんですね。多くの事例は止めて改善したということが多いです。事例の情報がそこまで取れないということが多い。一つ問題なのは、例えばウコンを摂ったら肝機能がなんとかということが多いんですけど、ウコンと称する製品はいっぱいあるんですね。製品との因果関係と、ウコンという成分との因果関係というのは、今、いろいろなところで出されている情報は混乱していますので、東京都でやられているのは製品との因果関係をまず解析して、その後、成分との因果関係がどうかということは蓄積事例の中で全部見て、例えばウコンが入っているもので類似事例があるか見ているということです。よろしいでしょうか？

○石井 北嶋委員、よろしいですか？

○北嶋 ありがとうございます。

○石井 ありがとうございます。梅垣委員どうもありがとうございます。

## (2)「食肉の生食等に関する実態調査」に係る報告

○石井 では、次に行きたいと思います。報告2の「食肉の生食等に関する実態調査」に係る報告について事務局から報告をお願いします。

○勇上 令和3年度第1回食品安全情報評価委員会でご検討をいただいた、鶏の生肉の細菌学的実態調査及び食肉に関する意識調査等について、その後の対応等を報告いたします。委員会において、食肉の生または加熱不足等による食中毒予防について、鶏内臓の細菌学的実態調査や食肉に関する意識調査等の結果を踏まえ、さらなる効果的な情報発信の内容や手法等についてご検討をいただきました。そして、食肉の生または加熱不足等による食中毒予防について、継続的な啓発が必要であること、対象は全年齢に対し幅広く行うこと、消費者だけではなく事業者等に対しても行っていくべきであるということになりました。この検討結果を踏まえ、昨年度、生食または半生食の喫食経験のある都民及び飲食店等の従事者を対象として、食肉の生食等に関する実態調査を実施いたしました。なお、半生食とは、中心部まで十分に加熱されていない状態で食べることを目的とした食肉料理を指します。

最初に、都民の食肉の生食及び半生食の実態調査について概要を報告いたします。生食、半生食経験者ともに、よく食べるが約10%、たまに食べるが約50%、以前は食べていたが止めたが約40%という結果となりました。年代別に見ると、食肉の生食、半生食ともによく食べる、の割合が高いのは20代という結果となりました。次に、飲食店における食肉の生食料理等の提供実態について概要を報告いたします。生食料理については、提供しているが63.0%、提供し

ていたが止めたが 27.0%、半生食料理については、提供しているが 41.2%、提供していたが止めたが 24.6%という結果となりました。業態別に見ると、生食料理は焼き肉店、半生食料理は焼き鳥、串焼き店で提供している割合が高いことが判明いたしました。提供メニューについては、食品衛生法で生食用としての規格基準や衛生基準通知のある牛肉や馬肉だけでなく、同法で生食用として提供することが禁止されている牛レバーや豚肉の料理も見られました。また、生食用としての規格基準が定められていない鶏肉料理の割合も高いことが判明いたしました。具体的なメニューについては資料 4 の別紙に詳細がございますので、ご確認いただければと思います。

続きまして、消費者と飲食店従事者との比較について概要を説明いたします。食肉の生食等による食中毒に関する知識について、消費者、飲食店従事者いずれも、新鮮であっても食肉を生で食べると食中毒のリスクがあることや、表面が加熱されていても安全ではないことについての正答率は 85%以上で高いという結果でございました。しかし、食中毒の原因となる微生物に関することや、HUS やギランバレー症候群のように他の疾病を引き起こし重症化することもあることについての正答率はいずれも低く、30%から 40%台の低い正答率となりました。また、食品の安全性に関する情報源については、消費者ではテレビが 54.1%で最も高く、次いで WEB の記事、ブログなどが 24.9%、行政のホームページが 19.7%という結果となりました。飲食店従事者では、行政のホームページが 45.6%で最も高く、消費者の 2 倍以上の割合となりました。

この調査結果を踏まえ、食肉を取り扱っている飲食店への注意喚起としてリーフレットを作成いたしました。資料 5 をご覧ください。表面には、提供している料理に加熱不足のものはないか、生肉料理を提供していないかどうかについて一目でわかるように、写真と字を大き目に作成いたしました。また、牛レバーや豚肉の提供は禁止されている旨を目立つようにしております。裏面は、食肉の生食や加熱不足が原因で起こりやすい食中毒の原因菌やウイルスについての説明を簡潔に記載しております。HUS やギランバレー症候群を引き起こすことがある旨も記載いたしました。東京都では例年 6 月から 8 月にかけて食品衛生夏季一斉監視事業を実施しており、本年度の重点事業の一つとして、食肉等の取り扱い施設への監視が上げられております。このリーフレットは、保健所が飲食店等に立ち入り、監視指導をする際に活用しているところでございます。今後は事業者と合わせて、消費者等へも情報発信に努めてまいります。本件に関する報告は以上となります。

○石井 ありがとうございます。ただいま報告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します。ご意見が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？

#### 4 その他

○石井 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か？

○勇上 それでは、その他として 2 点報告いたします。まずは、令和 3 年度第 4 回食の安全都民講座のオンライン開催について報告いたします。資料 6 をご覧ください。例年、年度末の都民

講座では、薬用植物園で有毒植物の見分け方講座を実際の植物を見ながら解説するという参加型の講習会を実施しておりました。昨年度は新型コロナウイルス感染症の蔓延防止の観点から、オンラインでの開催を実施しました。配信内容としては、全国の有毒植物による発生状況や実際の食中毒事例について解説した導入動画、各論としてスイセン類、バイケイソウ、イヌサフラン、チョウセンアサガオ類、トリカブト類について、薬用植物園の主任研究員が解説した動画、最後に有毒植物による食中毒を起こさないための注意点等についてのまとめの動画、計7項目を配信いたしました。オンライン配信ならではの試みとして、配信時期には見られない、夏場に花が開花している様子などの動画も織りまぜて紹介いたしました。ここで配信動画の一部をご覧くださいと思います。

#### <動画視聴>

○勇上 時間の関係で一部のみの紹介になってしまって申し訳ございません。動画の再生回数としては、導入 505 回、スイセン類 351 回、バイケイソウ 309 回、イヌサフラン 357 回、チョウセンアサガオ類 275 回、トリカブト類 290 回、まとめ 196 回、合計で 2,283 回の視聴回数となっております。今後も都民講座では有毒植物を取り上げていく予定ではありますが、今回ご検討いただきましたご意見も踏まえ、より良い情報提供に努めてまいります。

続いて、令和4年度食の安全こども調査隊について報告いたします。資料7をご覧ください。今年度も昨年度に引き続き、食の安全こども調査隊と題して、都内の小学4年生から6年生を対象に、食中毒予防に関する学習資材を用いた自宅学習形式で実施いたします。学習内容としては、昨年度と同様に食中毒予防の三原則について、ご家庭での実験等を通じて理解を深めていただく内容となっております。具体的には手形培地を用いた手洗い前後の菌の確認、温度計を用いた冷蔵庫内温度の確認、また、ハンバーグの中心部の温度を確認するなどの内容となっております。自宅学習資材と合わせて、まとめ用シートを送付しております。学習後、まとめ用シートの写しを当センターに送付いただきますと、修了証と記念品をお送りすることとなっております。募集人数についてですが、昨年度の評価委員会で本事業について説明したところ、委員の先生からもう少し数を増やしてほしいかというご意見をいただきました。また、例年、募集人数に比べて応募者数がかなり多いということもあり、ご要望にできるだけお応えするために、昨年度の募集人数が50名のところを各種調整により、今年度は150名の募集とすることができました。応募締め切りは7月15日で、学習資材の送付は7月下旬を想定しております。事務局からの報告は以上となります。

○石井 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ください。こども調査隊は7月15日締め切りということですがけれども、多数の応募があるんですか？

○勇上 今のところ200名を超えるご応募をいただいている状況です。

○石井 やっぱもう150名を超しているということですね。盛況で何よりです。何かご質問はありませんか？大丈夫ですか？挙手ボタン。白尾委員お願いします。

- 白尾 ありがとうございます。有毒植物の見分け方講座の動画配信なんですけれども、これは常に配信していただくということはできないのでしょうか？ そうしますと、都民の皆さん方、あるいは日本の皆さん方が少しでも見ようかと思った時に見られるということがあるかなと思います。ちょっとお金の問題とかがあるのかもしれませんが、いかがでしょうか？
- 石井 事務局、いかがですか？
- 勇上 ご意見ありがとうございます。やはり同じようなご意見をいろいろなところからいただいておりますので、そのような方向で検討していきたいと考えております。
- 白尾 よろしくお願ひします。
- 石井 北嶋委員、挙手ボタンがあったと思います。
- 北嶋 ありがとうございます。参考までにお聞きしたいのですけれども、食の安全こども調査隊について、東京都といっても広いので、もちろん23区だけではなく市部などもありますよね。そういったところに平等に、というか、人数割りとするのかなどは、よくわかりませんが、遍く都民に広がるような努力をされているのか、それとも先着順なのか。先着順だと組織票みたいなケースも想定されますよね。この辺りは、どういう感じなのかなと思ひまして、質問させていただきました。
- 石井 事務局お願ひします。
- 勇上 ご質問ありがとうございます。先着順ではなく、15日に締め切った後に抽選を行っておりますが、地域ごとに、この地区には何人、この地区では何人というような選ひ方はしていません。
- 石井 ということですが、北嶋委員、よろしいでしょうか？
- 北嶋 ですから、全体的にどういう分布を示しているのかがわかると、どこの地域の方が特に興味あるのかとか、そういったデータも集められるのかなと思ひて質問させていただいたのですけれども。
- 石井 事務局、お願ひします。
- 勇上 特に地域で、ここの地域が多いとか、ここの地域が少ないということはなく、例えば島からご応募をいただいていたりと、そういうことも過去にはありました。
- 石井 ありがとうございます。北嶋委員、よろしいですか？
- 北嶋 ありがとうございます。
- 石井 他にご意見、ご質問はありますでしょうか？ 挙手ボタンをお願ひします。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すべて終了しましたので、進行を事務局にお返ししたいと思います。沢山のご意見ありがとうございます。

## 5 閉会

- 平井 委員の皆様、長時間にわたりご検討をいただきありがとうございます。また、石井委員長、円滑に会議を進行いただきありがとうございます。本日の検討議題につい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。次回の委員会は来年2月頃の開催を予定しております。先のことになりますので、秋頃に日程調整の連絡を差し上げたいと思ひてお



ります。ご協力をいただければと思いますのでどうぞよろしく願いいたします。それでは、令和4年度第1回東京都食品安全情報評価委員会はこれにて終了とさせていただきます。ありがとうございました。

(17時00分閉会)