

東京都食品安全情報評価委員会  
令和4年度第1回情報選定専門委員会  
議事録

令和4年6月20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

(14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、委員の皆様全員がお揃いでございますので、ただいまより令和4年度第1回情報選定専門委員会を開催したいと思います。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よろしくお願いいたします。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開催でございますので、通信環境に起因する遅延をはじめ、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、当センター健康情報解析担当部長の野口よりご挨拶申し上げます。

○野口 健康安全研究センター健康情報解析担当部長の野口でございます。情報選定専門委員会の開催にあたり、事務局を代表して一言ご挨拶を申し上げます。委員の先生皆様方におかれましては、大変お忙しい中、情報選定専門委員会にご出席いただき誠にありがとうございます。また、委員の皆様には食品安全情報評価委員会の石井委員長からのご指名を受け、この情報選定専門委員会の委員をお引き受けいただきましたことに改めて御礼を申し上げます。

本委員会は、次回開催予定の食品安全情報評価委員会で検討する食品安全情報を選定し、評価委員会における議論の方向性をご検討いただく場でございます。本日は園芸植物等による食中毒についてご検討をいただく他、昨年度ご検討いただきました、食肉の生食等に関する意識調査の、都の対応等について報告させていただく予定でございます。限られた時間ではございますが、委員の皆様からは忌憚のないご意見をいただければと思います。どうぞよろしくお願い申し上げます。

○平井 本日は今期最初の専門委員会でございますので、ここで委員の皆様をご紹介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。

最初に、石井委員でございます。

○石井 石井です。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 関崎です。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。よろしくお願いいたします。

○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。どうぞよろしくお願いいたします。

○平井 続きまして、横田委員でございます。

○横田 こんにちは。横田です。どうぞよろしくお願いいたします。

○平井 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、食品医薬品情報担当の安達については都合により欠席させていただいております。

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、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、ご発言の際に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をいただきますようお願いいたします。最後、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。本専門委員会については、東京都食品安全情報評価委員会規則により、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5名の委員全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。

## 2 議事

### (1) 座長の選出

○平井 それでは議事に移りたいと思います。最初の議事であります座長の選出をお願いしたいと存じます。本専門委員会は、東京都食品安全情報評議会委員会規則により座長を置くこととなっておりますが、座長は委員の互選によるとされております。どなたかご推薦はございますか？ 石井委員、お願いいたします。

○石井 はい。関崎勉委員を座長に推薦したいと思います。関崎委員は前期の情報選定専門委員会においても委員を務めていただいております、適任だと考えます。よろしくお願いいたします。

○平井 ありがとうございます。ただいま、食品情報評価委員会委員長であります石井委員から、関崎委員を座長にというご発言がございましたが、いかがでございましょうか？ 他のご意見をお持ちの方は挙手ボタンによりお知らせください。よろしいでしょうか？ それでは、今期の座長は関崎委員をお願いしたいと思います。本日、以降の進行については座長をお願いしたいと存じますので、関崎座長、よろしくお願いいたします。

○関崎 はい、承知いたしました。ご推薦いただき、また、ご承認いただきありがとうございます。円滑な進行に努めたいと思いますので、皆様方におかれましては関連なご意見を上げていただけるようよろしくお願いいたします。

それでは、まず本日の資料の確認を事務局からお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

○勇上 はい、事務局の勇上でございます。どうぞよろしくお願いいたします。事前に紙で各委員の元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？ 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、資料1は東京都食品安全情報評価委員会にかかる検討の流れになります。資料2は収集情報一覧。それから資料2-1園芸植物等による食中毒と書かれた資料。その資料2-1の添付資料が1から10までございます。資料3は情報判定シートの様式。資料4は食肉の生食等に関する実態の調査結果プレス。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」の資料になります。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。本日の資料は以上になります。

- 関崎 はい、ありがとうございます。資料に過不足があるようでしたら、委員の方々、挙手あるいはお声を出してお知らせください。大丈夫でしょうか？ ありがとうございます。資料には問題がないようです。

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か非公開かについて事務局のほうでお考えはございますか？

- 平井 会議は原則として公開になります。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恐れがある場合、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については、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、原則公開とし、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全て公開とさせていただきたいと思っております。

- 関崎 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説明がありましたとおり、議事は原則公開、そして、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はいかがでしょうか？ 異議がある方は挙手ボタンあるいはお声を出して発言していただければと思います。異議はありませんか？ はい、よろしいですね。異議はないようです。

では、続いて、本専門委員会は今期初めての開催となりますので、専門委員会の位置付け、役割について事務局から簡単に説明していただけますでしょうか？

- 平井 本専門委員会は、参考資料の情報選定専門委員会設置についての第3にも記載されております通り、食品等の安全性に関する情報のうち、情報評価委員会で分析評価するべき情報や都が都民に速やかに提供すべき情報を選定するために設置されております。資料1をご覧くださいと思います。共有画面でも映しております。本専門委員会においてご検討いただく情報は、図の一番左の食品安全情報連絡調整会議に提案され選出された情報でございます。この連絡調整会議は、都庁食品監視課、市場衛生検査場、芝浦食肉検査場、多摩地区の都保健所及び当センターの職員から構成され、各部署から提出された複数の情報の中から健康被害の未然防止や被害拡大防止等の観点に基づいて、本専門委員会に上げるべき情報を選出いたします。そして、本専門委員会では、その情報について親会である情報評価委員会に上げる必要性等についてご検討いただき、選定された情報について、情報評価委員会において情報提供の内容や方法、主たる対象者などについて具体的にご検討いただくという流れになります。

続きまして、本専門委員会での情報の選定方法について簡単にご説明いたします。事前送付資料の情報判定シートの別タブにも記載されている内容と同等のものを共有画面に表示しておりますのでご覧いただきたいと思っております。委員の皆様には健康被害の未然防止の知見、被害の拡大防止の視点、都民への正しい情報提供の視点を踏まえてご検討いただきますようお願いいたします。併せて、量的及び質的に情報評価委員会での検討に見合うだけの情報があるかどうかについてもご検討をお願いいたします。その上で、情報評価委員会に上げる必要性等をご検討いただきますよう、どうぞよろしくようお願いいたします。以上でございます。

○関崎 はい、ありがとうございます。

## (2) 情報の選定

### ア 園芸植物等による食中毒

○関崎 それでは早速ですが、情報の選定に入りたいと思っております。事前に委員の皆様からいただいた案件内容を確認しながら改めてご意見をいただき、最終的に結果をまとめるという段取りにしたいと思っております。それでは本日の収集情報であります園芸植物等による食中毒について、収集理由と概要を事務局から説明してください。

○勇上 園芸植物等による食中毒についてご説明いたします。資料2をご覧ください。まず、収集理由についてご説明します。有毒植物による食中毒というと、山野に自生する有毒植物を山菜と誤認して喫食するという食中毒を思い浮かべる方もいらっしゃるかもしれませんが、近年は、自宅の庭や畑に生えていた植物を食べられるものと誤認した、園芸植物による食中毒も多く発生しております。また、コロナ禍の中、密を避けたレジャーの一つとして、家庭菜園や市民農園等で野菜を育てたいというニーズが高まっており、民間企業等が開設している市民農園の数が平成30年以降増加しております。このような背景から、園芸植物による食中毒が増える可能性が考えられるため、家庭農園を利用している消費者やその機会を提供している市民農園や販売者などへ効果的な普及啓発が必要と考え、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いたしました。

引き続き、収集情報の概要をご説明いたします。資料は資料2-1になります。今、補足説明資料の画面共有の準備をいたしますので、少々お待ちいただければと思います。お待たせいたしました。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ご説明いたします。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件発生しております。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す。それぞれ19件発生しております。なお、東京都の事例としては、直近では令和2年にスイセンを食し、患者が3名発生した事例がございました。平成24年から令和3年までの過去10年間に、全国で発生した食中毒のうち死者数は49名。うち、植物性自然毒によるものでは19名となっております。植物性自然毒のうち、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重大な食中毒の原因となっておりますことがわかります。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。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。画面にも共有しておりますのでご覧ください。こちらは有毒植物の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が、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おります。

こちらは3番目の資料になりますけれども、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年度第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ということになりました。

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年度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いうことで、「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。各保健所の他、消費生活総合センターや都民情報ルームなどの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設置してあります。ここまでの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ご説明いたします。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、いわゆるクラインガ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%が「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ものになります。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も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という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。最後のページにございますように、実際に民間企業が運営する市民農園の来園者数が令和 2 年度は前年度に比べて伸びたこと。家庭菜園用のキットや種子、苗などの売上が前年に比べて伸びているという記載がございます。資料には付けてはおりませんが、事務局では、同様の内容の報道を複数確認しております。東京都は先ほど説明した通り、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はありますが、コロナ禍で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必要性について、評価委員会で検討課題とすべきかどうか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になります。

- 関崎 はい、ありがとうございます。それでは、この情報について委員の方々のご意見をお伺いしたいと思います。名簿順に沿っていきたいと思いますけれども、私は座長ですので、私は最後に申し述べたいと思います。では、委員名簿の一番上にあります石井委員からご意見をいただけますでしょうか？
- 石井 はい、石井です。コロナ禍での生活の仕方が変化したということが大きいかなと思ってます。市民農園や家庭菜園での栽培が増加しているという資料にもありました現状と、そこで栽培等に縁になかった方々が興味を持って参加しているという現状があるということでした。園芸植物と有毒植物を見間違えるということは、ちょっと普通では考えられないですけども、実際に起こっている現状なども見ますと、やはり、その情報提供は必要なのかなと思います。特に栽培経験のない方が農場に行って栽培してみようとか、家でもやってみようというような気持ちの芽生えがあるということですので、毒性を持っている植物があるんだということを知っていただくということが、やはり必要かと思います。資料にもありましたけれども、市民農園等でインストラクターをやっていらっしゃる方々にも、そういう意識付けをぜひやっていただくような働きかけも必要ではないかと考えました。以上です。
- 関崎 はい、ありがとうございます。では、続いて堤委員よろしくお願いたします。
- 堤 国立医薬品食品衛生研究所の堤と申します。私の意見としては、先ほど、東京都から説明があったと思うんですが、最近、園芸植物等の栽培に興味を持っておられる方が増えているといった情報があることから、こういった誤食をして食中毒が起こることに対しての情報を発信するというのは、食品衛生上、非常に有意義なことだと考えております。誤食とかで食中毒になってしまうというのは、数としてはあまり多くはないのかもしれませんが、場合によっては死者が出ているということを見ると、情報提供の必要性としては高いのではないかと

私は考えております。ただ、この情報収集のタイトルを見た時に一つ思ったんですが、ちょっと話がずれるかもしれないんですけども、園芸植物等による食中毒と書いてあるんですが、今回、対象は誤食とか誤認誤飲ですよね。これによって起こる食中毒と考えられますので、そういったワードが入っているほうがちょっといいのかなと思いました。以上になります。

- 関崎 はい、ありがとうございます。では、続いて三宅委員よろしくお願いいたします。
- 三宅 公募委員の三宅でございます。よろしくお願いいたします。これまで、あるいは、これまで以上の情報提供はしていくべきだと考えております。ただ、改めて範囲を広めるとか、量を増やすということではなく、園芸というキーワードにちょっと偏ってしまうんですけども、家庭菜園、山野で山菜などを収集される方、そういった方たちは……。私自身の話になって恐縮ですけども、私は比較的都心に住んでおりますので、そういった機会がほぼないので、スーパーや百貨店で野菜を買っている分には比較的安全ではなかろうかと思っております。やはり死亡に至るまでの危険に晒される方たちは、趣味で園芸をやられる方なので、そこにスポットを絞るということで情報提供を量、質ともにさらに増やしていけばいいのかなと思います。情報提供する場所、スポット、方法等をより絞って強化していけばいいのではないかと考えました。以上でございます。
- 関崎 はい、ありがとうございました。では、続いて横田委員よろしくお願います。
- 横田 基本的には情報提供すること自体は重要なことだと思っています。ただ、緊急性があるかと言いますと、先ほどから出ているように、やはり春先にかなり件数が多くなる傾向があるので、それに向けて準備をしていくということが一つあったほうがいいかなということ。あと、もう一つは、ぜひ情報としては選定委員会としては取り上げて、本委員会である情報評価委員会で諮って行って、そこでどういうふうに広報をしていったらいいのかというアイデアは皆さんで広く出し合うというのがいいのではないかと思います。以上です。
- 関崎 はい、ありがとうございます。最後に私から。有毒植物の情報というのはこれまでも毎年のように情報提供はされていて、もう十分ではないかと思うほどされているんですよ。だけれども、やっぱり今年も起きたと、なんでまた起きてしまうのだろうかというぐらいに起きる。その理由というのはまだわからなくて、できたら中毒を起こしてしまった方になんで間違っって食べたのかというアンケートを取ったらいいのかなとも思うんですけども。  
一方では、前に東大にいた頃に消費者の意識調査をやっていて感じたんですけども、いろいろ大きな事件が起きて、消費者の方がこれは危ないんだなと認識されたとしても、1年ぐり回ってまた次の季節になるころにはみんな忘れてしまうんですね。忘れるというのはなんか失礼な言い方なんですけれども、そうではなくて、1年の間に次々と新しい話題やイベント、事件等、いろいろなものがどんどん起きて、興味がどんどん新しいものに行っている間に、前の事件はずっと昔のことになってしまっって忘れ去られてしまう。ですから、そういう意味では、この有毒植物に限らずなんですけれども、繰り返し、繰り返し、情報提供をしなければいけないというのは間違いない。今回、委員の皆さんもご指摘されていたように、園芸の植物で事故が起きるというケースが非常に高くなっているということを考えると、私も同感なんですけれども、どういうふうにして、どういう対象に情報しなければいけないのかという、ここがポイ



ントではないのかなと思いました。以上です。

ありがとうございます。まだ他の委員のご意見を伺った上で、もう一つ追加で意見を言いたいという委員の方がいらっしゃいましたら、今、ぜひ、どうぞ言っていたければと思いますが、いかがでしょうか？ 挙手でも声を上げていただいても構いませんが、よろしいですか？ よろしいですか？ では、委員の意見は一応出揃ったと考えます。それでは、この検討内容のまとめと確認を事務局のほうからお願いできますでしょうか？

- 平井 はい。今回の収集情報である園芸植物等による食中毒については、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。但し、タイトルが今のままではなく、より誤食であることがわかるように、園芸植物等の誤食による中毒というタイトルに変えたほうがいいのではないかというご意見をいただいたかと思えます。

また、具体的な啓発方法については、改めて評価委員会でご検討いただきますが、本専門委員会の委員の皆様からも重点的な啓発対象として、家庭菜園や市民農園、山野での山菜採取を楽しんでいる方、特に園芸初心者、高齢者、そしてインストラクター等があげられたと思います。また、ネット等での情報提供は既に多く行われているので、重点対象者が接しやすい媒体を検討すべきというご意見もいただいたと思います。繰り返し啓発することが事故の防止に繋がりますので、既に多く情報提供はされていますが、改めて行うことが重要ではないかというご意見だったと思います。おおまかにはこのような内容だったと思いますけれども、いかがでしょうか？

- 関崎 はい、ありがとうございます。今の取りまとめについて何か補足、あるいは、もうちょっとこの辺を強調したほうがいいのではないかというようなご意見がございましたら、委員の方々にぜひお聞きしたいと思いますが、いかがでしょうか？ 大変うまくまとめてくださったかなとは思いますが、どうでしょう？ 補足等はございませんか？ はい、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。園芸植物等による食中毒とありましたけれども、誤食によることを特に強調したいということで、そういったものをタイトルに入れるということと情報提供は繰り返し行うべきだと。しかし、今回の場合には、園芸植物というものが入っていますので、どういった対象に、あるいはどういった手法で情報を伝えようかということについて、特に次の委員会で皆様からのご意見、アイデアを頂戴して積極的に情報提供ができるような方向にしていこうということで、そういった旨を付けて評価委員会で検討していただく課題として報告したいと思います。よろしいでしょうか？ 異議のある場合には、挙手あるいはお声を出していただいても構いませんが、よろしいですか？ 皆さん、うなずいていらっしゃるようで、よろしいのかなと思います。ありがとうございました。以上で、本日の収集情報についての検討は終了したいと思います。よろしいですか？

### 3 報告事項

(1) 「食肉の生食等に関する実態調査」に係る情報提供

- 関崎 では、次に、議事の3の報告事項に移ります。(1) 「食肉の生食等に関する実態調査」

について、事務局からご報告をお願いしたいと思います。

○勇上 それでは資料4をご覧ください。令和3年度第1回食品安全情報評価委員会でご検討いただきまし鶏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、その後の対応等をご報告いたします。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。消費者だけでなく、事業者等に対しても行っていくべき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業者を対象として、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やめた」が約40%という結果になりました。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%、「提供していたがやめた」が27.0%、半生食料理については、「提供している」が41.2%、「提供していたがやめた」が24.6%という結果になりました。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はなく、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%代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起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という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期一斉監視事業を実施しており、今年度の重点事業の一つとして食肉等の取り扱い設営の監視があげられております。このリーフレットは保健所が飲食店等に立ち入り、監視指導する際に活用しているというところがございます。今後は事業者と併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。

○関崎 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、ご意見等が委員のほうからございましたらどうぞ。よろしいですか？

今の最後の資料5のリーフレットの裏側のカンピロバクターのところは鶏肉と牛のレバーとあるんですけども、何で鶏のレバーはないんですか？ 鶏の刺身あるいはたたきというのは誰でも生食だという認識はあると思うんですけども、このSTOP食中毒の最初のところに加熱不足とでっかく書いてありますけれども、鶏のレバーを串に刺して焼いて、だけれども中心はほとんど生というようなものは滅茶苦茶危ないですよ。私が大学にいた頃、よく食中毒患者の講義をしている時にその話をすると、数十人受講生がいる中で必ず二、三人はレポートの中でカミングアウトしてくれる人がいて……。本郷三丁目の焼き鳥屋さんで食べて、鶏のレバーが串に刺して焼いてあったんですけども、食べたらず中が半分生で血がとろっと出てくるやつだけど、でも、ドロツとしていておいしいから食べちゃいました。それで罹ってしまいましたみたいなことを白状する人が結構いて。生食はいかんというのはみんな頭にあるんですけども、串に刺して焼いてあるやつは結構無防備に食べてしまうというところがあって、それがすごく危ないと思うんですけども。どうでしょう？ 鶏のレバーがカンピロバクターのところにはないのはどうかと思ってしまったんですけども。今ごろ言うなって言われるかもしれませんが。

○勇上 ご意見をありがとうございます。やはり事件として多いものに加熱不足の鶏肉ということがありますので、鶏肉と表示したところではあるのですけれども、ご意見を踏まえ、ぜひ、次回は検討してみたいと思います。ありがとうございます。

○関崎 ありがとうございます。やはり加熱不足ということを書いてあっても、お店で出してもらってしまうとみんな信用して食べてしまうということが結構多いのではないかと思います。特にカンピロバクターの場合は潜伏期間が長くて、食べてすぐだったらあれですけども、しばらくしてからなると、一体どこで食べたのが原因かわからないケースも多いですし、実際には届けられている食中毒よりもっと隠れた食中毒があるのではないかと思います。そういう意味でも、こういったところまで、痒いところに手が届くような情報提供をしなければいけないのではないかと思います。少しずつ、次の改訂の時にでも考えていただければと思いますので、よろしくお願いいたします。

委員の方々、他に何かご意見ございませんか？ いろいろな体験をされている方が集まっているせっかくの機会ですから、こんなことがある、あんなことがあるというご意見をいただ

ければ、こういう情報提供も少しずつ実態に則した内容になっていくのではないかと思います。いかがでしょうか？ 特段なければ、また次の委員会の時にもまたこの紹介があると思いますので、そこでご意見をいただければいいかと思えます。今、特にございませんか？ よろしいですね。わかりました。ありがとうございます。では、報告事項についてはご承認いただいたということで。報告事項ですから承認事項ではないですけれども、ご意見は特にこれ以上はないということで次に進みたいと思えます。

#### 4 その他

- 関崎 議事の4番はその他になりますけれども、これは事務局から何かありますでしょうか？
- 勇上 はい、では、その他として1点報告をいたします。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できればと思います。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、今回ご検討いただいているところではあるんですが、有毒植物の見分け方講座を実物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いたしました。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、最後に有毒食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本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交ぜて紹介いたしました。今日はちょっと時間がありますので、配信動画の一部をぜひ先生方にご覧いただければと思います。ただいま共有画面にいたしますので少々お待ちください。

#### <動画再生>

- 勇上 はい、ありがとうございます。一部ではありましたけれども、動画をご覧いただきました。動画の再生回数としては導入部分で505回、先ほどご覧いただきましたスイセン類で351回、バイケイソウが309回、イヌサフランが357回、チョウセンアサガオ類が275回、トリカブト類は290回、まとめが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上げていく予定ですが、今回ご検討いただくご意見も踏まえ、より良い情報提供に努めてまいります。本件についての報告は以上です。
- 関崎 はい、ありがとうございます。今のご報告に関して何か追加の質問、ご意見等、委員の方々からありましたら、ぜひ、どうぞ。よろしいですか？
- 勇上 すみません、堤先生が、今、挙手をされておりますのでよろしくお願いします。
- 関崎 ごめんなさい。気が付きませんでした。よろしくお願いします。
- 堤 とんでもないです。コメントになるんですけれども、先ほど、自分は初めて動画を拝見し

たんですけれども、映像とかあって非常にわかりやすくで……。例えばスイセンの例も花が咲く時期とかも映像で示していて、誤認・誤食を防ぐための非常に良いツールになるのではないかと思います。ちょっと残念なのは、こういう動画があることを私もこの資料をいただくまで気が付きませんでした。このWEB配信期間は多分春先に合わせたんですかね？ 3月1日から5月9日となっているんですけれども、ぜひ、定期的に見られるようにしていただけたらとより良いのかなと思いました。以上です

○関崎 ありがとうございます。事務局いかがですか？

○勇上 ありがとうございます。定期的と言いますか、いつでも見られるようにしてほしいという意見は他の方からもいただいているところではありますので、検討していければと思っております。ありがとうございます。

○関崎 例えば、大学の講義の中でこの映像を使うということはできるのでしょうか？

○勇上 お申し出がありましたら提供することは可能ですので、よろしくお願いいたします。

○関崎 ありがとうございます。あと、今日配っていただいた資料の中に、小冊子で「身近にある有毒植物」というものが写真付きで非常にきれいにまとまっていて、絵もすごくきれいなんですけれども。これはもっと欲しいよという時にはいただくことは可能なのでしょうか？ 例えば、これを講義の中で学生に配って……。これだけ写真を全部揃えるというのは講義では無理なので、ここにちゃんとコンパクトに書いてあると、教育的には非常に良い教材になるかなと思ったんですけれども。

○勇上 部数には限りがあるんですけれども、ホームページにPDFとして載せておりますので、ぜひ、そちらのほうも併せてご利用いただければと思います。

○関崎 わかりました。PDFをダウンロードして印刷するか、あるいはPDFで学生に配付ということは可能ですかね。一応、そういうことをしますよというのを東京都のほうに申し出ればいいですか？

○勇上 そうですね。もし、そういったご予定があるということでしたら、まず、こちらの係にご連絡をいただければと思いますのでよろしくお願いいたします。

○関崎 はい、ありがとうございます。その他、委員の方々から何かご意見、あるいはご要望等がありますでしょうか？ もう、これが最後になりますので、その他ということでやっていますけれども、最初からずっと議論していた内容に関連したものでも構わないと思います。何かご意見があるようでしたら、ぜひ、ここでお聞きしたいと思いますが、いかがでしょうか？ よろしいですか？

○勇上 すみません、堤先生が、今、手を挙げていらっしゃるようですのでよろしくお願いいたします。

○関崎 はい。

○堤 国立医薬品食品衛生研究所の堤です。先ほどの生食、半生食のところでも伺いたいことが1点あったんですけれども。焼いた食品の半生のものを食べるとか、生食のものを食べることによって食中毒が発生する件だと思うんですけれども。焼肉とかになるとトングとか箸を使うと思うんです。聞いたことがあるのは、焼いた肉を食べる時に、例えば生のレバー等を触ったトングとか箸で皿に取り分けて、その結果、食中毒にかかってしまうということも結構あるんで

しょうか？ もし、そういったケースもあれば教えていただきたいんですけども。すみません、ちょっと質問がずれているかもしれません。

○関崎 これは事務局からいいですか？

○勇上 それが原因というふうに断定されたかどうかというところと・・・ちゃんと焼いていたけれども、生のお肉を触ったことによってトングから菌が移ってという、それが原因という食中毒というのは、正直把握はしていないところなんですけれども。一応、こちらのパンフレットの裏面に調理器具の使い分けということで、お肉を扱う調理器具は専用のものを用意して、サラダなどの加熱をしないで食べる食品の調理器具と使い分けましょうというところで、二次汚染を防ぐという注意喚起をしております。

○堤 ありがとうございます。すみません、ちょっと気付かなかったです。

○関崎 ありがとうございます。ご意見ありがとうございます。他に何かご意見、気になる点がありましたら、ぜひ、委員の先生方、よろしくお願ひします。

○勇上 石井先生が今。

○関崎 石井先生ですね。はい。

○石井 石井です。先ほど事務局からご説明いただいた、今、堤先生がおっしゃった資料と同じなんですけれども。資料4のところに飲食店の実態調査で、今まで提供していたけれどもやめたという飲食店が27%と。私、これに結構驚いて。やっぱり危ないことはやめようと思った飲食店が30%近くあるというのは本当ですかと。嘘とは言わないけれども。情報提供はすごく有効なのかなと思ったんですけども、この解釈を事務局ではどのように思っていますか？ 私としては結構驚いたんですけども。

○勇上 こちらの、提供していたがやめたというところなんですけど、食品衛生法で牛レバーや豚肉の生食の提供が法で禁止となった後、法で縛りができてからやめたという意見も恐らくここには入っているかと思ひます。もしかしたら、法律の施行があったのでやめたという意見かもしれないですね。

○石井 よくあるのは鶏肉だと思うんですけども。鶏肉の生の提供はすごく多いと思うんですけども、そういうものではなく、牛レバーをやめたとか、そういう意味合いのことなんですかね？

○勇上 はい。恐らくはそうではないかと思ひます。すみません、そこまで細かく、何を出している店がどうだったというところまではちょっと取れてはいないんですけども。

○石井 わかりました。法で定めたものという感じですね。わかりました。

○関崎 はい、ありがとうございます。他に何かご意見はございませんか？ せっかくの機会ですので。よろしいですか？ たくさんのご意見ありがとうございます。本日に関してはご意見が出尽くしたかと思ひます。では、その次に行きたいと思ひます。最後に、事務局から今後のスケジュールについてご説明いただけますでしょうか？

○平井 皆様方にもご出席いただきます、今年度の第1回東京都食品安全情報評価委員会は7月上旬の開催を予定しております。関崎座長から本専門委員会での検討結果についてご報告いただいた上で、評価委員会の皆様にご検討をいただく予定でございます。以上です。

○関崎 はい、ありがとうございます。では、これで本日の議事はすべて終わりましたので進行を事務局にお返しいたします。よろしくお願いいたします。

## 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した。また、関崎座長、円滑に会議を進行いただきありがとうございました。これをもちまして、令和4年度第1回情報選定専門委員会を閉会いたします。本日はどうもありがとうございました。

(16時05分閉会)