

東京都食品安全情報評価委員会  
令和5年度第1回情報選定専門委員会

議事録

令和5年6月16日

オンライン開催

事務局設置場所；東京都健康安全研究センター6A・6B会議室

(14時01分開会)

## 1. 開会

○大木 定刻になりましたので、ただいまから令和5年度第1回情報選定委員会を開催いたします。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大木と申します。4月1日からこちらで仕事をしております。

座長に進行をお願いするまでの間、私が進行を担当いたします。よろしく申し上げます。

本日の会議は、デジタルトランスフォーメーション推進の一環としまして、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。事務局の一部の職員につきましても都庁内からリモートによって参加しております。

Web開催ですので、通信環境に起因する遅延など、機器操作等の点で皆様に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をよろしくお願いいたします。

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野口からご挨拶を申し上げます。

○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まして、事務局を代表して一言ご挨拶を申し上げます。

委員の先生方におかれましては、大変お忙しいところ情報選定専門委員会にご出席を賜りまして誠にありがとうございます。令和5年度につきましても引き続き課題の検討をよろしくお願いいたします。

本委員会は、文字どおり、食品安全評価委員会に提供する食品安全情報を選定し、評価委員会に於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、2題ご用意させていただいております。

フリーマーケットサービスの利用に伴う食品衛生に係る普及啓発。そして、きのこの生食に関する消費者アンケート及び細菌学的実態調査の2題でございます。

また、昨年度ご検討いただきました「園芸植物等の誤食による食中毒」につきましても、これまでの都の対応を含めましてご報告を申し上げる予定にしております。

限られた時間ではございますが、委員の皆様からは忌憚のないご意見をいただければ幸いと存じます。どうぞよろしくお願いいたします。

○大木 それでは、Web会議を行うにあたりまして、皆様に3点お願いがございます。

1点目ですが、ご発言の際には挙手ボタンを押していただきまして、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つ目は、議事録作成のために発言の際にお名前を申し訳ないですが、おっしゃって、なるべく大きな声ではっきりとおっしゃっていただきますようお願いいたします。

す。

3点目ですが、議事に入りましたらご発言のとき以外は、申し訳ないのですが、マイクをオフにしていただきますようお願いいたします。

では、よろしくお願いいたします。

続きまして、会議の成立についてご報告いたします。

本専門委員会につきましては、東京都食品安全情報評価委員会規則によりまして、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名の委員の全員ご出席いただいておりますので、本委員会は成立しております。ここにご報告いたします。

それでは、今後の進行は座長の関崎委員にお願いしたいと思います。関崎座長、よろしくお願いいたします。

## 2. 議事

○関崎 かしこまりました。本日は2題の課題があります。

活発なご議論をいただき、納得いくような結果にさせていただきたいと思います。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いたします。

事前に紙で皆様のもとにお送りしております資料をお手元にご用意ください。こちらの資料の確認をさせていただきます。

資料は全部で4種類ございまして、まず最初に次第、その次に委員名簿、3つ目に、左上に資料、と書かれたもの、最後に参考資料、この4種類がございます。

3つ目の資料ですが、資料1から4までの4種類ございまして、まず資料2は、資料2-1、2-2がございます。資料2-1には添付資料が3種類、添付資料1、添付資料2、添付資料3がございます。資料2-2にも添付資料が3種類、添付資料1から3まで振られてあるものがあるかと思っております。

本日の資料は以上となります。

○関崎 ありがとうございます。資料の過不足とかないでしょうか。よろしいでしょうか。

次に、本専門委員会の公開について確認いたします。今回の議事及び資料の公開か非公開かについて、事務局のお考えを説明をお願いいたします。

○大木 事務局の大木からご説明申し上げます。

会議は原則として公開となります。まず、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、第3の規定によりまして、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、公正かつ忠実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条各項に該当する場合につきましては、会議の全部または一部を非公開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、公開資料につきましては、委員限りとされているもの以外は公開とさせていただきたいと思っております。

○関崎 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、議事は公開、そして次第において、委員限りとされているもの以外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くか、あるいはお声で発言していただいても結構です。

いかがですか。よろしいですか。

特に発言はないようですので、これをご承認いただいたことにいたします。

それでは、早速ですが、情報の選定に入ります。収集情報2題ございます。1題ずつ検討を進めたいと思っております。

最初に、フリーマーケットサービスの利用に伴う食品衛生にかかる普及啓発について、事務局からご説明させていただきたいと思っております。よろしくお願いたします、

○勇上 事務局の勇上でございます。

それでは、まず最初に、フリーマーケットサービスの利用に伴う食品衛生にかかる普及啓発についてご説明いたします。

資料2をご覧ください。本事例の概要についてご説明いたします。

近年、Consumer to consumer、いわゆる消費者間のEコマースと呼ばれる取引が増加してございます。特にフリーマーケットサービス、以下、フリマサービスと言います、の利用による消費者個人が、オンラインのフリーマーケットサイトで物品を売買するという形態が拡大しています。

一方で、フリマサービスによる取引をめぐるトラブルも発生しています。国民生活センターによると、フリマサービスに関連する相談件数は増加傾向にあります。

詳細につきましては、添付資料1をご覧ください。

2019年10月には、消費者庁が要冷蔵食品を常温配送している事例があるとして注意喚起を行いました。

贈答用に真空パックされた要冷蔵食品を、真空パックされているから大丈夫だろうか、あるいは保冷剤をいれたから大丈夫とか、あるいはクール配送ではいわゆる匿名配送ができないという理由、またクール配送では配達料が高くなるといった安全性への配慮のない理由で、常温配送されているような事例が、複数のフリマサイトで確認されたとのことです。

令和2年度第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食中毒予防

等に関する普及啓発を検討いただきました。

検討結果に基づいて調査した結果につきましては、添付資料3をご覧ください。また画面でも共有しております。

フリマサービスの商品の売買契約は、消費者同士が結んでいるということから、トラブルがあったときには、自己責任で解決することが求められております。

消費者は出品者及び購入者両方の立場にもなり得るため、食品を売買する際に法令や規約を遵守し、食品による被害を防ぐ普及啓発が必要と考え、収集情報といたしました。

以上になります。

○関崎 ありがとうございます。

それでは、この情報について、順番に指名させていただきますので、各委員からご意見をお願いしたいと思います。

いつもは私が座長だということで、最後に申し上げたりしているのですが、座長の意見が偉いわけではないので、あくまで取りまとめと進行係ということですので、本日はこの名簿の順番でいこうかと思います。

ではまず、石井委員からご意見をいただけますでしょうか。

○石井 石井です。よろしくお願いします。

私、この課題を見たときに、一瞬よくわからなくて、何度も読んだんですが、私自身余りフリーマーケットサービスを使っていなく、この中で食品の売買がされているということが、認識が不足していて、よく分からなかったということが一つあります。

しかしながら、こういうことが多くあり、いろいろな食品の知識不足で、お送りするときの状態が不適切ということがあるということなので、現代的課題だなと感じました。

なので、こういうフリマに出していらっしゃる方々への注意喚起ということが、現代では必要なかなと思って考えています。

○関崎 ありがとうございます。

それでは、名簿でいくと次は私ですので、私からご意見申し上げたいと思います。

フリーマーケットというのは、元々は対面で実際に物を売りたいという人がいるところに、買いたいという人が回ってきて、現物を見ながらお話をして、この品物がどういうものかというのを聞いて、その上で値段等を考えて買うというのが元々あったシステムなんです。

それが、今やこれがネット上で不特定多数の人に公開した上で、その間で承諾成立したらやり取りできるという時代になってしまったとなると、今回の調査の中にあつたように、適切な状態で物を送るという、配送するということができればいいんですが、そういった配慮がされていないケースというのが結構あるんだということが、アンケート

で見えてきました。

ということは、実際にもっとたくさん危険と隣り合わせになっている状態があるんじゃないかとも思いました。

かつ、こういったネットを使ったマーケットというのは、ものすごい勢いで拡大していくんじゃないかという予測もありますので、私は何か事がいずれ起きるんじゃないかなど、すごく怖いなと感じたものです。

ですから、これは、評価委員会にかけて、具体的にどういった情報を消費者の方に提供したらいいのかをご議論していただいたらいいのかなと思いました。

それでは、次、3番目、堤委員、お願いできますでしょうか。

○堤 国衛研の堤です。

私の意見といたしましても、最近こういったフリーマーケットサービスといったものが非常に拡大しておりまして、また食品の販売なども増加しているという背景から、食品を販売する際の食品衛生法を遵守するという意識が、一方で欠落している場合があるかと思えます。

先ほどの消費者庁の注意喚起等にもありましたように、要冷蔵食品の常温配送といったものというのは、微生物の増殖に直結するというので、フリーマーケットでこういった要冷蔵食品を特に販売する人への注意喚起については、基本的に有用と思えました。

ただ一方で、こういった情報収集がアンケートの結果だけでありましたので、もし、難しいかもしれないのですが、こういったフリーマーケットで購入した食品の実態調査とか、微生物とかでもいいですし、そういったものの情報があると、より注意喚起が必要とされる補強といったものにつながるのかなと思いついて、ちょっと現時点では△とさせていただきます。

△としたというのは、もう少し情報があった上で進めたほうがいいかなと思った次第で、このフリーマーケットサービスの利用に伴う普及啓発自体は、意味があると思っていますので、もう少し私の意見としては、可能な限り情報を収集した上で進めたほうがよりよいのかと考えました。

○関崎 ありがとうございます。

それでは、続けて、横田委員、お願いできますでしょうか。

○横田 私も実は堤先生と似ているところがございます。オンライン上のフリーマーケットで本当に多いですし、もうこれでしか買い物していないという人もいるぐらいなので、大変広がっていると思います。

なので、注意喚起自体をする、啓発をしていくということ自体は必要だろうと思っています。

一方で、普及啓発を効果的かつ効率的にするには、どういう人達がどんなものを扱っ

ているのかや、どんな課題が実際起きているのかといったことが、もう少し見えてこない、どの辺りにターゲットを置いて、普及啓発の内容を考えていけばいいのか、今の情報だけでは難しいなというのが、正直な気持ちです。

○関崎 ありがとうございます。

それでは、最後になりましたが、吉川委員、ご意見をいただけますか。

○吉川委員 公募委員の吉川です。よろしくお願いします。

この件について私はすごくどきっと不意を突かれたように感じました。

というのも、日常的にやはりフリマアプリを利用しています。フリマアプリのほかにもネットオークションサイトや通販サイトの中には、業者が売っているように見えて実は、個人の方が販売しているという実態があると思っています。

先ほども話に出たように、実態がどのようなものなのかという具体例ですが、例えば、手作りクッキーをおそらく、この人は素人なのに、販売したものをおすそ分けという形でパッキングして、しかもその住所とか、賞味期限のシールを自分でつくって貼っているの、業者の名前は書いていないんですね。

つくったところの住所は存在するか分からないですが、郊外のなんとか市何とか何番地みたいな、みんなが知らないような、地域の住所を書いている。いかにも地域のお店で作っているのを、「余っちゃってるので安く提供します」みたいなブランディングをして販売している。

ただ、やはり私たち消費者は、例えばフリマアプリでお洋服を買ったら、個人の人から買って、成功体験があるんですね。

例えば、すごく親切に個人の方から子供のおさがりです、って言って購入できた。向こうも喜んでくれて、嬉しいです、って言ってコミュニケーションがとれた。安くいい物が手に入って嬉しい、という成功体験があるので、フリマアプリというものの、販売している人をあんまり疑っていないという前提があるんです。

なので、私もフリマアプリのお写真の見せ方で、田舎のところでフキノトウを売っていますと。きれいにお祝いのおきに食べるフキノトウです、季節のものを食べるというのは、やっぱり人間にとってすごく情緒豊かになるし、子供の教育にもいいですよ、みたいな見せ方をされていて、たくさん販売している場合があります。

私もなんとなく血迷って惹かれてしまって、それを家族、高齢の父に相談したところ、それは「農協とか、農薬とか、そういう監査がちゃんと入っている業者なのか、じゃなかったら、本当に土地の汚染がされているところで、フキノトウみたいなものを吸収率のいいものを育てて、それを体内に入れると、重金属とかの摂取につながるよみたいな、そういうところまで考えて食品を買え」と一喝入れられたんですね。

なので、今回のテーマとちょっとズレてしまうかもしれないですが、そういう衛生面だとかいったところも、騙されている部分というところが少なからずあるだろうなと思

います。

なので、やっていただけることとしては、消費者自身が賢くなれるような提示、具体的な事例とかいったところをしていただきたいと思います。

前提として、クール便の発送が大丈夫だと思いました、みたいなことで、逃げ切る販売者がいるんですよね。フリマアプリとかは全く一切消費者同士の責任の上でやっているの、全く責任は負ってくれない。

以前、私、電化製品を買ったら、全くの偽物を売られたんですが、そこは全く補償してくれませんでした、みたいな経験があるので、そこはやっぱり消費者が賢くならなきゃいけない。

なので、具体的な提示で教えていただきたいなというところです。

○関崎 いろいろご意見ありがとうございました。大変参考になりました。

これで全ての委員のご意見が出揃ったんですが、このほかに、それらをお聞きした上で、追加の意見、あるいは、今の意見を伺った上でもう一つ何か述べたいという方がいましたら挙手していただくか、お声をあげていただけますでしょうか。

堤委員、よろしくお願いします。

○堤 国立衛生研究所の堤です。

今回、食品衛生に関わる普及啓発と書かれていまして、一例として、この要冷蔵品の常温発送というものが、消費者庁からの資料が添付されていたのですが、今回は主にこの微生物の増殖というんですか、のリスクに重点を置いて、普及啓発をすると考えてよろしいんですかね。

実は、こういったフリーマーケットで出回っている食品、例えば先ほど話にあった山菜とかキノコといった物の中には、一例として、放射性物質とかの食衛法の基準値が結構超過しているような事例もあります。

厚労省でこういったフリーマーケットで出回っている天然の山菜やキノコといったものを調査して、超過が見られた場合は、運営会社、出品者の管轄自治体にもそうですが、情報提供とかするようになっていっていると伺っているんですが、あくまで今回は微生物が一番リスクが高いと思われまますので、これに焦点を当てた情報提供ということでもよろしいのでしょうか。

○関崎 この件について事務局から何かご意見はありますか。

○勇上 事務局でございます。

微生物の増殖についてフォーカスを当てるかということですが、こちらにも先ほど堤委員がおっしゃったように、まだやはり事例が、消費者同士の取引ということで、表に出づらいついところもありますので、集めていただく中でそういったものがあれば、例えば放射性物質なりなんなりということについても、情報提供することはあると思うんですが、今後の展開次第といひますか、情報収集していく中で考えていければと思っ

ております。

- 関崎 それは、情報収集はもちろんこれからも続けるということであるけれども、現時点では、ある情報の中で、関係するところから扱っていきたいというような意味ですか。

放射性物質もそうですし、先ほど吉川委員の例え話の中に重金属みたいなことも出てきましたし、いろいろな物がいずれ出てくるんだろうなとは思いますが。

- 大木 発端は食品衛生法の確かに温度管理だったんですが、私がこれを読んだあとで、皆さん、先生のお話を聞きながら、テーマ自体が確かに、微生物だけじゃないんじゃないかなと思いはじめておりました。

それ自体確かにまだ何をどういうふうに提供すれば、賢い消費者になれるのかというところ自体から考えていかなければならないんだなというのを、今、前から思っているんですが、このお話を通じて単純に微生物だけとは言えないんだなと感じたのが正直なところですよ。

堤委員のご質問に対しては、微生物に決まっているわけではないということもそうですし、他の委員の方もそれぞれのいろんな経験値と体験から思いをお持ちなんだなと、改めて感じたというのが、正直な事務局としての感想です。

- 関崎 分かりました。当面は微生物というのが前面に出ていますが、この辺については情報が十分ないということですね、現状では。

- 大木 そのとおりです。

- 関崎 分かりました。では、情報は引き続き収集していただくというのはもちろんですが、現状ではそこまではないので、まずは、微生物系については、もういくつかの事例があるということで、話をしたいということだそうですね。もちろん、ほかのものを当然除外するものではないということです。

今のご議論を聞いた上でも、また何かご意見はございませんか、委員の先生の方から。

よろしいですか。

私からちょっと事務局にお伺いしたいんですが、情報が例えば、今の意見の中ではちょっと足りないんじゃないかということをおっしゃる委員が、すごく多かったということと、私は情報が足りないとはまでは言ってないんですが、確かに事例がこれからいろいろ出てきそうで、そうすると放射性物質ですとか、重金属ですとか、様々な危害因子がその中に含まれてくる可能性があるわけですよ。

そういったものは、何か事件が起きたらということになるんですかね。事件が起きる前に何とかしなきゃいけないような気もするんですが。

- 大木 すみません、事件が起きる前に何とかしたいと思うんですが、余りにたくさんの事例を急に出してしまっても、消費者の方、都民の方は混乱するのかなと思うので、順

番にというのも、今たくさんあり過ぎて、というのがありますので、それも含めた今後の検討になるのではないかなと思うんですが、委員の先生、いかがでしょうか。

○関崎 現状ではいたし方ない面もあると思いますので、分かりました。

今のお話を含めて何か委員の方々から追加の発言等はありませんか。

もしなければ、取りまとめという話になるんですが、よろしいでしょうか。

吉川委員、お願いします。

○吉川 同じ世代の人たちで、例えば食中毒にあったということだったら、フリマアプリで買ったものを疑うという、目に見える形というか、事実としてつかみやすいんですが、蓄積してしまうものとか、後々何か影響が出てしまうものというのは、いつどこで何があってというのはすごく追いにくいわけです。

私が購入したもので誰か、家族が、子供達が、後々発がん性物質を吸収してしまった、みたいところで後悔はしたくないので、「あなたのこれが危ないのよ」という注意喚起ではなくて、「一度ちょっと立ち止まって考えてみませんか」みたいな。

例えば、「植物の中には規定量よりも大幅に超えてしまうものがあって、それを蓄積して食べてしまうと危ないんです」とか、あとは、「見た目もとても美味しくて、見た目もカビは生えていないけれども、菌とかウィルスが付着している場合があるんですよ」みたいな、

何となく気づく人には気づく、それが巷で話題というか、井戸端会議のネタになるとぐらいの程度でいいと思うんですが、そういう種まきをしていただけるようなことがあるとありがたいというのが、個人の意見です。

○関崎 ありがとうございます。

ほかに委員の方でご意見ございませんか。もう追加はよろしいですか。

ご意見が出尽くしたようですので、それでは、事務局でまとめとその確認をお願いしてよろしいですか。いろいろな意見が出てきたので、まとめるのが難しいかなと思うんですが。

○大木 そうですね。ちょっと画面の共有をさせていただきたいんですが。委員の皆様のご意見を聞くと、健康被害の未然防止をやるというのは必要だなというご意見を皆さんお持ちで、被害の拡大阻止も必要だと、正しい情報提供も必要だということで、検討に見合う情報があるかについては、△なのかなと思ったのですが、「実はもっと放射性物質とかたくさんあるんじゃないのか」と、そこが△なのかなと思ったんですが、

さっき吉川委員が、「ちょっとあれなんだけれども」ということで、きっかけになるような情報提供から始められないかという点で言えば、評価委員会の緊急の情報提供の必要性が○になるのかなと、皆さんのお話を聞きながら思ったんですね。

そうすると、最後に残るのが、評価委員会での検討の必要性があるかですが、○4つ△1個、だから○。こういう考え方はよくないかもしれないですが、皆さんの共通の認

識として、委員の方々は何かやらなきゃいけないんじゃないかと。

ただ、「一步踏み込むようなすごく詳しい情報を提供するには、ちょっと情報が足りないんだけど、できることからやったほうがいいんじゃないか」というニュアンスで、私は皆さんの声を受け止めたのですが、いかがでしょうか。

ご意見をもし伺えれば、最後の今空いている右から2つ目のところを○というのでもいいかなと思っていますが、

○関崎 この評価委員会で検討ということは、今ここではあくまで選定ですので、評価委員会に問題を持っていくかどうかを決めようというだけの話ですが、評価委員会に持っていった後で、また評価委員会がどう判断するかというのは、別な話ですよ。

あるいは、どういう形態で情報を提供したらいいとか、突っ込んだ話も出るかもしれませんが、そういうのをするのか、あるいはそれもせずに、もうここの選定委員会の段階で、まだ情報が十分じゃないからということとどめて、情報が集まるのが待つのかという、どちらかということと考えていいんでしょうか。

○大木 はい、そのとおりです。

○関崎 分かりました。

委員の方々、そのとおりだという話だったので、ここの場だけで終わりにしてしまうのか、評価委員会に持って行って、もう少し構成の委員の方々のご意見を拝聴して、やっぱり情報が足りないから、ちょっと情報を集めるのを先にしようということにするのか、今ある情報だけでとにかくすぐにでも何か情報提供したほうがいいのか、あるいはそれをどのような形でしたらいいのかというのを、評価委員会で議論していただくのか、そのどちらかということなんだと思います。

委員の方々から何かご意見をいただけますか。

何かありませんか。

とりあえず、評価委員会には持って行って、ここでこういうふうにいる意見が分かれた、あるいはどちらにしようかということで、選定委員会でも結論を出すのに難航したということも付け加えた上で、評価委員会に持っていくということではできると思いますが、どうでしょうか。

吉川委員、お願いします。

○吉川 評価委員会にぜひ検討していただきたいんですが。やっぱり消費者としての経験値の差がすごくある分野だなと思うんですね。

私が今日事例として挙げたことというのは、すごく個人のものなので、評価委員会の指標の資料になるかというところとすごくならない。

なので、もうちょっと一般の方から、「こういうのが気になった」みたいな資料があれば、一番動いていただける材料になるのかなと思うんですが。何かそういう材料を集めた上で評価委員会に持っていくというのは、一番リアルというか、切実な問題として

捉えていただけるのかなと思うんですが、そういう資料を集めた上でというのは可能なのでしょうか。

○関崎 事務局、いかがですか。

○勇上 事務局です。一般の方のご意見ですとか、何らかの実態調査的なことをした上で挙げるかどうかということは、できると思うんですが、ただ、かなり評価委員会は7月14日だと思うんですが、それまでの間に集まるかと言われると、おそらく集まらないと思います。

こちらでインターネットを使って、例えばインターネットの掲示板のような、一般の方々が「こういうときにどうしたらいいですか」というサイトを見てみますと、ざっと見て、やはり多いかなと思うのは、やはり温度管理ができていないことで、到着した時に荷物が腐敗していたとか、カビが生えていたんですが、というようなことは、そこそこ見ることができたんですね。

ただ、それ以外の、例えば放射性物質が心配だとか、重金属汚染がというお話ですとか、あるいは、我々も気がついていないようなことについては、こちらでは探すことができなかつたので、そういったものも含めて情報集めてとなると、次の7月の評価委員会にそれらを集めて出すということは、ちょっと難しいかなと思っています。

○関崎 そうなると、次の評価委員会はいつ頃ですかね、やるとしたら。

○勇上 次は第2回です。例年ですと、来年の2月ということになるかと思います。

○関崎 来年の2月まで待って情報を集めるかということですが、横田委員、お願いします。

○横田 先ほど関崎先生がおっしゃっていた、今この委員の中でもどう進めていくかということも含めて、意見がいろいろあるということも含めて、評価委員会に諮っていくというのを、7月に一度して、その時点で皆さんから、例えば「やはり情報が足りないね」とか、もしくは、例えば調査をするにしてもどんなふうに調査をするのかということも含めてやっていかないと、無尽蔵に予算があるわけじゃないでしょうから、やはりその辺ピンポイント絞って、こういうところ知るために調査を設計していかないと満たないと思います。

ですので、そういうことも含めて、7月に評価委員会でも検討していただくというのが、関崎先生が先ほど「こういう手もあるんじゃないか」とおっしゃっていたところに、私はいいご意見だなと思ったので、賛成ということでございます。

○関崎 ありがとうございます。

ほかの委員の方々はいかがでしょう。石井委員、お願いします。

○石井 私も消費者庁のこのチラシを見て、いつも言われていることというか、そういうことなんだけれども、フリマアプリを使って、している方へという、「フリマ利用者へ」ということが、今すごく大事なのかなと思います。

今議論している中身を聞いていても、なかなか調査してこれをというのは、とても大きな課題になっていくので、まずはフリマアプリを使っている方々への注意喚起というところでの情報発信というのが、必要なのかなと思いました。

○関崎 ありがとうございます。とりあえずは今ある情報の中でできるものをどんどん発信していこうというご意見と受け止めました。

ほかの委員の方々にまだ何かご意見はありませんか。

よろしいですか。

皆さん、うなずいてらっしゃいます。だいぶ意見も出尽くしたと思います。

事務局、これでどう考えますか。

○大木 先ほど関崎委員もおっしゃっていたんですが、ここでも意見がいろいろあったということを含めて、評価委員会での検討に上げまして、そこで情報どう集めていくかと、委員の中からございましたが、それも含めて議論をした上で、情報発信はできることからということについては、事務局で、それはそれで考えつつ、一旦、評価委員会で提案させていただければなと思いますが、いかがでしょうか。

○関崎 事務局の案としては、今のようなものですが、委員の方々、それに対して何か反論ですとか、付け加えることですかございませんか。

大変貴重な意見がたくさん出たので、そういったところを漏らさず、評価委員会にも伝えた上で、あちらでまた深く議論していただくということがいいのかなと感じましたが、よろしいですか。

委員の先生方、よろしいですか。

○横田 それでいいです。

○関崎 ありがとうございます。

では、事務局、どうでしょう。もう一回仕切り直してまとめというか、やっていただいたほうがいいかなと思うんですが。

○大木 それでは、こちらの専門委員会としての結論としましては、フリーマーケットサービスの利用に伴う食品衛生に係る普及啓発を検討課題とさせていただくとして、報告したいと思います。

今いろいろな意見がありましたので、それも含めて報告したいと思います。

○関崎 ありがとうございます。

それでは、こういった意見ということで、いろいろな意見が出ましたので、事務局の方はそれを漏らさず、評価委員会にもそれをお伝えして、深い議論をしていただくようにと、設定をよろしく願いいたします。

さて、それでは、続きまして、キノコの生食に関する消費者アンケート及び細菌学的実態調査について、事務局からご説明いただきたいと思います。よろしく願いします。

○勇上 それでは、キノコの生食に関する消費者アンケート及び細菌学的実態調査について説明いたします。

また資料2と、資料2-2に戻っていただいて、ご覧いただきながら聞いていただければと思います。本事例の場合についてご説明いたします。

日本では、キノコは加熱処理するものとされておりまして、「キノコ、生食」とインターネットで検索いたしますと、「そもそもキノコは生食できない」というような情報が、多数抽出されます。

今お示ししている画面の上の資料は、農林水産省のツイートでありまして、こちらにも、「生で食べられるのは、白のマッシュルームぐらいです」ということでツイートが残っております。

また、農林水産省の主催するリスク管理検討会というのがありまして、こちらにおいても、「マッシュルームを除くキノコについては、必要な下処理をした上で、加熱して食べることを前提とした衛生管理を行うこと」とされており、「キノコについては加熱して食べるもの」ということになっております。

一方で、料理の投稿サイト上では、キノコを加熱せずに使用する調理法がいくつか紹介されております。

東京都は、令和4年度にキノコの調理方法についてアンケートを取りましたところ、キノコに食中毒菌が付着している可能性については、半数以上の方が「知らなかった」と回答しております。

アンケートの詳細につきましては、添付資料1にございますので、ご覧いただければと思います。

併せまして、市販されているキノコの細菌学的実態調査を行いました。結果につきましては添付資料1のとおりですが、画面でも共有しております。国産キノコの結果については、こちらのとおりです。なお、添付資料1については、委員限りの資料となっております。

続きまして、輸入キノコの結果につきましても、画面共有をしております。添付資料1をご覧ください。同じものが載っています。

日本では、キノコを原因とする細菌性食中毒の発生はありませんが、海外ではエノキダケによるリステリア食中毒とか、キクラゲによるサルモネラ食中毒が発生しているということで、収集情報といたしました。

説明としては以上になります。

○関崎 ありがとうございます。

では、この情報について委員の方々から順番にご意見をお願いします。先ほどと同じ順番でよろしいですかね。私が2番目に発言しようとは思っています。

では、冒頭、石井委員からまたお願いできますか。

○石井 私は、キノコというと、秋の毒キノコの話かなと思って読み始めたら、いやそうじゃなくて、普通のキノコのことだということで、読み直したところでした。

キノコを生で食するという食行動が、やっぱり最近の変化したことなんだと感じました。

野菜も元々日本ではほとんど加熱して食べていたものが、サラダという食べ方が入ってきて、生で食べたほうが栄養が損失しないとかいうようなことが、すごく消費者の皆さんにはこびりついてる感じがするんですね。

それで、野菜もキノコも生で食べるということには、それなりのリスクもあるということを、やはりここで生食が出てきているという実態を見ると、その辺の思い違いといえますか、そういうようなことをしっかり考え直していただくようなことはしなくちゃいけないんだと感じました。

それで、元々キノコはキノコの菌類があるのですが、細菌学的な汚染実態調査というのも余りないんだと感じましたので、ぜひそれは調査して、情報発信していただければいいなと考えています。

○関崎 ありがとうございます。

では、続いて私から。情報判定シートに×を全部付けました。

これはあくまで問題提起というつもりで出したもので、○でもいいものもあったんですが、1つは、まずキノコは生で食べんだろうというのが頭の中にずっとありまして、今回の調査で生で食べる人がいるということ自体に大変びっくりしましたね。非常に驚きました。

生で食べられるというのは、冒頭に事務局からも説明があったように、マッシュルームの白いやつで、非常にきれいなところで、新鮮なものだったら、泥の部分、培養土なんかついてるところを取って、生で食べる、サラダに混ぜて食べるというのは、ある意味許される範囲のギリギリで、これも例外中の例外だろうと、生で食べるというのは。

その他のキノコ全てで生で食べちゃいかんというのが常識だと思うんですが、どうもそれが伝わっていないというのにもものすごく驚きました。この件については何とかしなきゃいかんと思います。

ただし、いくつか情報に出てきました、リステリアが出たとか、サルモネラが出たとかというのは、それほど大騒ぎする話ではなくて、リステリアなんてもうどこにでもいますから、調べたのに1検体しかないというのはむしろ少なく、本当はもっといるんだろうに、分離培養できなかつただけじゃないのと思ひまして、普通にいますよね。

それ自体をそんなに大きく取り上げる必要はないだろうと、というような意味もあって、×××××と付けたんですが、最初に申し上げたように、生で食っちゃいかんというのは、はっきり言わないといけない、情けない社会になっちゃたんだと感じましたので、その点、ぜひ情報提供したらいいのかなと思いました。

では、次、堤委員、お願いします。

○堤 国立衛生研の堤です。

私は恥ずかしいんですが、キノコなんかでは結構生で食べられるものもあるのかなと、この情報をいただく前は思っていました。

しかも、こういったキノコが結構、先ほど言った食中毒細菌とかに汚染されているケースもあって、外国の情報にはなりますが、アウトブレイクとか発生して、死者まで出ているという情報を拝見しまして、結構個人的にはショックを受けたというのがあります。

それで、こういった事例があるようでしたら、キノコの生食に関する注意喚起等を行ったほうがいいのかと思いました。

先ほど関崎先生からもご発言があったんですが、国内の調査で見られるんですが、それほど高い頻度ではなくて心配しなくてもいいとおっしゃっていたので、大丈夫だとは思いますが、こういった日本国内の調査もあったので、情報提供の上ではいいのかと思いました。

○関崎 ありがとうございます。

それでは、続いて、横田委員、お願いします。

○横田 私は、恥ずかしながら、白いマッシュルームは生で食べています。他のキノコはさすがに生で食べませんが。ただ、ありがたいことに、松茸を取ってきた方からご相伴に預かったときには、ほとんど生に近い状態で食べたので、そういう意味では、恥ずかしながら生食をする機会というのがそれなりにあるだろうと思います。

ですので、これ自体は何らかの普及啓発というのは必要だろうと思います。

今までの、例えば食肉の生食の話ですとかいうことに比べて、どこまで緊急の話題なのかというところを悩みました。普及啓発自体は検討していくということはあっているかなと思っています。

○関崎 ありがとうございます。

では、また最後になってしまいましたが、吉川委員、お願いします。

○吉川 公募委員の吉川です。

私も堤先生と同じで、ダメなの？ダメだったの？というのが正直なところで、関崎先生にえ？という感じですが。何でかなと思ったら、こびりついた知識が、お料理番組を見ていても、「キノコは風味が大事なので洗わなくていいですよ」という、「石づきだけ取ればいいです」というのが、やっぱりすり代わっていて、なんかきれいなものという認識で刷り込まれているんですね。

なので、今回の死者数を見たときにもうびっくりして、それであればかなり注意喚起が必要なのではないかとこのところ、〇にしました。

ただ、私の中でこの今回の資料を見させていただいて、腑落ちしていない部分があり

まして、「何でダメなの？」というところなんですよ。

キノコというのは、生育環境を考えると、ジメジメしたところのトンネルみたいな中で、暗闇で菌を植え付けて繁殖させる、確かに菌は繁殖しやすい環境だよ、とは思いますが、でも、それがきれいな自然環境のある長野産だったら、きれいなイメージを持ってしまっていて。

そういうところに天然、自然にいる菌なのか、それとも、例えば今回の資料の中に外国での流通停止事例で、流通を止められた国と止められていない国とがある。この差異というのは何なんだろうというところが、私の中で腑落ちしてない部分です。

なので、例えばキノコの養分というか、クズみたいなところに菌を植え付けると考えたら、このクズの違いなのかなとか、そこに注入する栄養剤、例えば堆肥とか牛糞とか鶏糞とかを混ぜたら、その鶏糞が質の悪いものだと、より菌が繁殖するからなのかなとか。

逆にそのキノコの生態が分かっていたら、「そりゃあキノコを生で食べるなんて考えられないよね」というところに、消費者はたどり着くと思うんですが、そこはやっぱり国内でこんなにたくさん生産されているのに、つかめていない消費者という自分に、今回気づかせていただきました。

○関崎 ありがとうございます。

皆さん、いろいろ率直なご意見をいただいたんですが、ほかに何か追加したい、あるいはもう一つ反論もあるというようなご意見でございますでしょうか。

このまま取りまとめという、何かちょっととりとめない状況だと思うので、何かございませんか。

私はキノコの専門家じゃなくて、細菌の専門家なのでキノコのことは余り分からないんですが、日本には大体5000種類ぐらいのキノコがあるというのが知られていまして、そのうち食べてもいいよというのが100種類ぐらいですね。食べちゃいかんというのが200種類ぐらいと言われてます。

ということは、残りの4700は食べていいか悪いかも分からないキノコというぐあいで、キノコの世界というのは非常に不思議なことが多いらしいですね。

食べられるキノコと言っても、キノコ自体には元々消化しにくい多糖類がたくさん含まれていますので、食べ過ぎると、食中毒と同じような症状が出ます。

おいしい、おいしいといって調子に乗って食べ過ぎた後にひどい目にあって、「毒キノコを食べさせられた」と怒った人がいましたが、そうじゃなくて、「それはあんたが食べ過ぎたからだよ」ということで、

キノコ自体には、おいしいから、あるいは風味がいいからということで、我々は親しんでるわけですが、必ずしも100%安全なものではないというのは前提にありますね。それがあって「加熱しよう」ということが出てきてるのかなと思います。

委員の方々に何か追加はでしょうか。

少なくとも、「生はいかんぞ」ということは、ちゃんとお知らせしたほうがいいのかなというご意見が多かったというような気がします。

よろしいですか、追加のご意見は。

事務局、どうです？ ここでとりまとめというのは、まだとりとめのない意見が多くて難しいかもしれないですが、どうでしょう。

○大木 最後のまとめというか、紙をちょっと出したいんですが、同じところをまた私も実は悩んでいます。

私は田舎育ちでして、キノコは山でとるものだと思っている人なので、生食という概念はなかったんですが、確かに白いマッシュルームだけは食べたことがあります。

ここで皆さんの委員の方に聞きますと、最初、未然防止は○で、被害防止も加熱不足で食べて、食べ過ぎても、これも○かなと、正しい情報の提供も必要。

その検討に見合う情報があるかということですが、そもそも加熱不足で食べること自体はこれ以上情報を集めてもというのがありますが、そこはちょっと悩んでいて、飛ばしたいと思います。

その次の評価委員会も飛ばしたいんですが、緊急の情報提供をする必要があるかについては、加熱不足で食べている人がいるのであれば、確かに委員の先生が肉ほどではないけれども、みんな加熱不足で食べてもいいと思っているものであれば、早く出したほうがいいかなという情報もありで、○なんじゃないかなと思います。

あとの真ん中の2つを見なければいけないんですが、今の段階でも加熱不足はNGというのは、私どものホームページでも始めてもいいなかなと思うんですね。

大体キノコは秋のイメージがありますが、サラダだと夏のイメージもあるので、もう出してしまってもいいかなと思うんですが、そうすると、じゃあ親会に検討する必要があるのかというところが、実は、皆様の意見を伺って、ここも△に近い、もう早く動けるなら動いたほうがいいんじゃないかというご意見だと、まとめた感じだとそういう印象を持ってしまったんですが、違うというのがありますでしょうか。

「そうは私は言ってないですよ」という意見がありましたら教えていただきたいのですが、いかがでしょうか。

○関崎 委員の方々に、いかがですか。△になっていますが、△というのは一応上げてみるという意味ですか。

少なくとも「加熱不足では食べちゃいかんよ」という情報は、さっさと上げたほうがいいのかなと思うんですが、それでいいのかどうかというのを、評価委員会でご意見をいただくという流れもあるかなと思うんですが。

よろしいですか。

委員の方々からこの部分を、評価委員会出すか出さないかという話になるんですが、

出さない場合、事務局は、「加熱不足じゃいけませんよ」だけはホームページにアップするぐらいはやっちゃうわけですか。

○大木 はい、そうです。毒キノコのホームページがあるので、そこに出したいなと思います。

○関崎 そこに注意喚起でということですね。

堤委員、お願いします。

○堤 国立衛生研究所の堤です。

評価委員会に出す検討とは直接は関係ないんですが、キノコというのは、生で食べてはいけないというのは、先ほどから議論があったんですが、ちょっと気になったのが、アメリカでしたか、乾燥キクラゲを水戻しかなんかしてラーメンに入れて、それでアウトブレイクが発生したという例が紹介されていました。

自分も料理をするときとかには、キノコはあまり茹でなくても食べていいだろうというふうな意識があるんですが、さすがに「生はちょっと」というときもあるんですが、「調理ではきちんと加熱をしろ」というふうな注意喚起もしたほうがいいのかなと思います。

生というよりも、みんな食べるときは軽く調理してる方も結構いたりすると思いますので、そういったところまでケアしてもらえるといいのかなと思いました。

○関崎 ありがとうございます。私も今の堤委員の意見には大変共感を覚えます。

もう一つ、消費者対象でなくて、事業者についてですね。飲食店とか、あるいは輸入販売業者とかのほうに、「海外でこんな事件があったんだ」ということを知らせるということも、有効なんだろうと思います。

今のキクラゲの話も多分、水で時間をかけて戻したのを、ちゃっちゃと細く切って、ほとんど茹でずに上に乗せて食べちゃったんだろうと思うんですが、家庭でそういうことが起きるかなというと、家庭で一晩かけてゆっくり戻す人がどれだけいるのかなと思います。

あんなものはフライパンに入れて火にかければ、アッという間に戻りますので、そうしたら加熱になっちゃいますよね。

だから、それよりも大量に扱うレストランとか事業所のほうが、危ない可能性が高いんじゃないかなと思うので、消費者に対する情報提供だけではなくて、そういう事業者への提供というのはなんかできますかね、事務局。

もちろん、保健所の方々がいろいろ日常的にも巡回して指導はされているのは承知していますが。

○大木 この調査を行った事業所では、海外で起きた食中毒事例や今回の調査結果を業者へ情報提供をしていると聞いています。

○関崎 分かりました。それを伺って安心しました。

では、どういうふうにしましょうか。この案件については 評価委員会に上げて、どういう情報提供をするのかというのを、少し突っ込んだ議論をしていただいて、それで最終的な結論を出すという方向に持っていくということがいいですかね。

委員の方々ははどうでしょう。

先ほどの意見と同じように、ここで決めるのが難しくなってきたら、ただ、評価委員会に上げずに、ここで止めちゃうと、また先ほどの話じゃないですが、次の2月まで待つ話になっちゃいます。

それよりも、ここでもいろいろな意見が出て、多少意見も割れたところもあるけれども、消費者を対象とした場合、どの情報をすぐに提供したらいいのか、どのように提供したらいいのかというところで、若干意見が割れているのかなと思ったんですが、その辺も含めて、評価委員会もちろんもっと突っ込んだ議論、あるいは大勢の方々と議論できるわけですから、様々なご意見がまた出てきて、方向性がまた少し定まってくるのかなと思います。

そんな格好ができるならば、ここで止めるのではなくて、評価委員会にもこの案件を持って行って、「皆様のご意見を聞きたい」ということにしたらいいかなと思います。

「いや、もうちょっとこうしたほうが」とか、「そのときにはこの辺をぜひお願いします」とか、委員の方々からご意見がありましたら、どうでしょうか。

よろしいですか。

最初の案件と同じように、ここもまとまりのつかない話のままですが、事務局はまとめられますか。

○大木 まずは現在わかっている情報を整理して情報提供することはすぐにできるかと考えています。

○関崎 分かりました。事務局としては、もうすぐに出せる情報はどんどん、待たなしで出していきたいということですね。

一方で、評価委員会では、どういう形で、あるいはどういう方を対象にして、情報提供するかとかという、細かい議論とかをしていただいて、とりあえずは、「加熱不足ではいかんぞ」というのがメインになるということですね。

他にもあるかもしれませんが、そのときの委員の方々のご意見をまとめて、また少し、方向を変えるわけではないですが、出す情報を増やしていくということがあるのかなと思います。

そういった格好で、この案件は、評価委員会には持って行って、さらに議論していただくということが、今のまとめかと思うんですが、委員の方々、いかがですか。

そういうようなことで、評価委員会で検討してもらい、一方で、「加熱不足はいかん」という情報は、どんどん待ったなしで、ホームページ等で上げていくということをやっていききたいという話だったんですが、そういうことでよろしいでしょうか。

委員の方々、何かつけ加えとか、反対とかございませんか。

よろしいですか。

ありがとうございます。特段反対意見は出なかったようです。

では、事務局。これは、評価委員会に上げていくことにして、当面は「加熱不足はいかん」ということを中心にした情報提供になりますが、いろいろな事例とか、そこまでに集まった情報も、評価委員会でも出していただいて、それを見た上で、また少し人数の委員の方々から様々なご意見が出るとお思いますので、そのご意見を伺って、軌道修正ではなくて、その情報を加味するとか、修正するとかいったことをしていけばいいのかなというご意見だったと思います。

そのような形で次の評価委員会を設定していただければと思います。

委員の先生方、ありがとうございます。これで本日の情報収集については、検討を終了したいと思います。

### 3. 報告事項

○関崎 次に 議事の3番の報告事項に移ります。

(1) 園芸植物等の誤食による食中毒予防に係る情報提供について、事務局からご報告をお願いいたします。

○勇上 それでは、ご報告いたします。

令和4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た、園芸植物等の誤食による食中毒について、その後の対応等をご報告いたします。

委員会において、園芸植物等の誤食による食中毒予防については、コロナ禍での消費行動の変化の状況等を踏まえ、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。

よって、園芸植物等の誤食による食中毒予防の普及啓発につきましては、ポイントを3ついただきました。

1つ目は、今後も継続的に粘り強く注意喚起を行うこと、2つ目は、情報発信の際は消費者に関心を持ってもらうよう工夫すること、3つ目は、啓発対象者に即した複数のメディアを活用した情報発信を検討すること、ということです。

この検討結果を踏まえまして、昨年度、過去10年間に、本人または同居家族が、自宅や家庭菜園等で植物を育てて食べた経験がある20歳以上の都民を対象として、園芸植物等の栽培に関する実態調査及び食中毒に関する意識調査を実施いたしました。

ここで調査結果につきまして、概要を3点ご説明いたしますので、資料4をご覧ください。

なお、本人または同居家族の植物の栽培歴につきましては、10年以上と、4～9年が約3割ずつ、3年以下が約4割となっております。

まず1つ目に、家庭菜園などで栽培した植物の判断に対する回答をご説明いたします。

こちらは複数回答となっております。

食用の植物を植えたはずなので確認しないで食べるが27.1%、食用の植物かどうかアプリやインターネットで確認して食べるが18.5%、食用の植物かどうか図鑑など（電子版も含む）で確認して食べるが18.5%でした。一方で、食べないと回答した方も17.0%おりました。

2つ目に、園芸植物等に関連する食中毒の知識に関する設問についてご説明いたします。こちらも複数回答となっております。

鑑賞用の植物による食中毒の知識については、約半数の方が、植物によっては死亡や重い症状になる場合がある。植物によっては嘔吐などの症状が出る場合があると回答いたしました。

しかし一方で、食中毒を起こす植物が販売されていることを知らなかったと答えた方が18.5%、食中毒を起こす植物があることを知らなかったが15.5%という結果になりました。

3つ目に、有毒植物の具体的な名称についてご説明いたします。

食べると食中毒を起こす植物について知っているという回答した530人に対して、食中毒を起こす植物について知っている植物の具体的な名前を挙げてもらったところ、8割以上の方が、「スイセン」と回答いたしました。

しかし一方で、「チョウセンアサガオ」は38.3%であるほか、それ以外の植物はさらに認知度の低い結果となっております。こちらも複数回答となっております。

以上が概要となります。

調査結果全体につきましては、本年3月に、委員の皆様にお送りした冊子のほか、ホームページにも掲載しておりますので、ご確認ください。

ここからは、東京都が実施しました、園芸植物等の誤食による食中毒の防止について行った普及啓発についてご説明いたします。

令和5年3月16日、薬用植物園において、「第4回食の安全都民講座～これ食べられる？ 有毒植物の見分け方講座」と題しまして、主任研究員による解説を交えながら、実際に有毒植物等を確認していくという講座を開催いたしました。

当日は23名の参加者がありまして、参加者からは、「思っていた以上に有毒植物が多く、誤食で亡くなった方がいることに驚きました」、「実物を見ることで実際に見分

けがつかない状態を実感できました」、「様々な植物があり、名前だけ知っているものの、現物も見られてよかったです」など、好意的なご意見をいただいております。

一方で、「もう少しゆっくり見学したかった」、「時間が足りなかった」というご意見も複数いただきました。

これらを踏まえ、今後さらに内容を充実させていく予定です。

また、この講座の特設ページには、現在、令和3年度に動画配信を行った有毒植物についての講義を、7本配信しております。

併せまして、令和5年3月1日から、植物専門SNS、グリーンスナップ内に特設ページを設けまして、有毒植物等による食中毒について情報提供を始めました。

グリーンスナップは、植物や花に興味のある方が写真を投稿して、それに、ほかの方々が「いいね」やコメントをすることで、コミュニケーションがとれるSNSとなっております。

植物の育て方の記事も非常に充実しております、コロナ禍で若いユーザー数が増加したということで、植物専門のSNSの中では、国内シェア1位というふうに聞いております。

設けました特設ページは、「身近にある有毒植物」と題しまして、4つのコーナーからつくられております。

まず、東京都からのニュース、お知らせとしまして、施設ごとにお知らせしたいこととか、都内で発生した植物性自然毒による食中毒について掲載しております。

現在は、6月5日に発生しました、ジャガイモによる食中毒についてと、スイセンが原因の食中毒の注意喚起を2点掲載しております。

続きまして、有毒植物による食中毒の発生状況とか注意点を掲載しております。

3つ目に、植物の写真と注意する時期、間違いやすい植物とポイントなどについて、組み合わせたコーナーがございます。

事件数が多いスイセン、死亡事例があるイヌサフラン、夏に発生の多いチョウセンアサガオにつきましては、目立つように大きく取り上げた構成といたしました。

説明文の下には、それぞれ「詳細はこちら」というボタンがありまして、こちらをクリックすると、東京都の食品衛生の窓の有毒植物のページにリンクするというつくりになっております。

最後に4つ目は、一番下には、「有毒植物に関する詳しい情報はこちらから」として、東京都が提供している有毒植物に関するコンテンツへのリンク集を掲載しております。

ここで、特設ページの3月から4月までの2か月間についての数値についてご説明いたします。

まず、ページビューですが、これは、グリーンナップの中のこのページが見られた回数ですが、累計で8697回ということです。詳細は、こちらがクリックされた数ですが、これが4185回となっております。

したがって、約半数の方が、このグリーンナップのページから、食品衛生の窓をご覧いただいているということになります。

そして、ページ滞在時間は、平均で1分55秒ということでした。グリーンナップ特設ページの滞在時間の平均は1分10秒程度ということですので、しっかり読み込まれていると考えられます。

また、ページビュー数につきましても、現在はかなり好調であるといえるところです。

この特設ページは、令和6年3月31日までの設置となります。今後も引き続き、有毒植物等による食中毒防止のための情報発信に努めてまいります。

本件に関するご報告は以上となります。

○関崎 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、ご意見など、委員の方々からあります。ありましたら、挙手あるいはお声を出していただければと思います。よろしくお願いいたします。

ご意見はありませんか。

園芸植物というので、結構危ないのがあるのは、こうやって情報提供されているんですが、先ほどものご報告の中にもありましたが、6月に、調理実習でジャガイモをやっちゃいましたよね。

「あれってまた繰り返したのか」と、ちょっとがっかりしちゃったんですが、教育現場でそういうことはどういうふうに関係が伝わっているんですかね。

○大木 私共も教育庁と今連絡をとっているところで、確認してみたいと思っております。

コロナ前は起きていなかったものが、コロナで調理実習等をやらなくなって、伝わらないまま、発生してしまった事案もあるように聞いておりますので、そのあたり、いろいろなところで、ジャガイモの注意喚起を取り上げたりしていますが、今後も普及啓発に努めていきたいと思っております。

○関崎 ありがとうございます。

ジャガイモもそうですが、園芸植物のほうは、死亡している方が出ています。イヌサフランとかグロリオサとかについて、本当に繰り返し情報提供をやらないといけないんじゃないでしょうか。

では、石井委員、お願いします。

○石井 小学校の家庭科の教科書には、ジャガイモの食中毒のことは入っているんですが、家庭科の履修学年が5年と6年なので、それよりも下の学年で栽培したりして、それを食べたりして中毒を起こしているということなんですよ。

だから、小学校の担任の先生方がそれぞれ自覚しないと、なかなか年に一回、二回は起こってきちゃうんだなと思いますので、毎回発信しているほうとしては、「また見てもらえてなかった」みたいな感じになってしまいます。

○関崎 ありがとうございます。

現場とのギャップというか、関係者の方々のご苦勞があるかなと思いました。

園芸植物について何かご意見はありませんか。

園芸植物は、このところ、自然毒の死亡事例がかなり多くなっていて、ここ数年、そうですね。

非常に危険だという感じがするんですが、その危険度がまだ皆さんに伝わっていないのかなという、残念な気持ちですね。

それでは、よろしいでしょうか。

東京都でも、きめ細かく情報提供をされているということですので、このまま続けていただければと思います。

ありがとうございます。

#### 4. その他

○関崎 では、この議事は終わりにしまして、次に、「4. その他」になります。

事務局から何かありますか。

○勇上 「その他」については、特にございません。

○関崎 ありがとうございます。

では、全ての議事が終わったと思いますので、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きたいと思います。よろしくお願ひします。

○大木 事務局の大木です。

今後のスケジュールですが、第1回東京都食品安全情報評価委員会が、7月14日を予定しております。

関崎座長から、2題ともご相談していただきたいのですが、ご報告いただいた上で、評価委員会の皆様にご検討いただくこととなります。

○関崎 ありがとうございます。

こういった形で上げるかというのは、また私とも相談いただければ、メールでもいいと思いますが、よろしくお願ひします。

これで本日の議事が全て終わりました。

よろしいですね。

では、進行を事務局にお返ししたいと思います。お願いします。

## 5. 閉会

○大木 関崎座長、どうもありがとうございました。

委員の皆様も長時間、1時間半くらい、本当にご検討いただきましてありがとうございました。

We bの調子もあったかと思うのですが、円滑に会議に、議事の進行にご協力いただきましてありがとうございました。

それでは、これをもちまして令和5年度第1回情報選定専門委員会を閉会いたします。

ありがとうございました。

(15時27分閉会)