

令和5年度
東京都食品安全情報評価委員会
第2回情報選定専門委員会
議事録

令和5年12月5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

(13時59分 開会)

1 開会

○大木食品医薬品情報担当課長 定刻になりましたので、ただいまから令和5年度第2回情報選定専門委員会を開催いたします。

本日はお忙しいところ本専門委員会にご出席ください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大木です。座長に進行をお願いするまでの間、進行を担当いたします。よろしくお願いいたします。

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て、委員の皆様にはリモートで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きましても都庁内からリモートで参加しております。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、ご協力をお願いいたします。

開催に当たりまして、当センター健康情報解析担当部長の野口からご挨拶申し上げます。

○野口健康情報解析担当部長 健康情報解析担当部長の野口でございます。事務局を代表いたしま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、師走の大変お忙しいところ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、議事次第にもありますとおり、若齢層への食品衛生の普及啓発のあり方の検討についてご検討をいただくこととなっております。

若者層への普及啓発につきましては、食中毒発生防止や健康食品の正しい使い方など、必要な知識付与に努めているところでございますが、この幅広い年齢層をターゲットにした体系的な食の安全に向けた普及啓発を考える必要が出てきております。

このほか、報告事項といたしまして、令和4年度第2回の食品安全情報評価委員会においてご検討いただきました、加熱不十分な食肉を原因とする食中毒の防止の更なる普及啓発につきましても、報告をさせていただく予定となっております。

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。どうぞ最後までよろしくお願い申し上げます。

○大木食品医薬品情報担当課長 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、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します。

2点目、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お願いします。

3点目、議事に入りましたら、発言のとき以外はマイクをオフにさせていただきますよう

お願いします。

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います。本日は5名の委員全員がご出席で、本専門委員会は成立したことをご報告します。

それでは、このあとの進行を座長の関崎委員にお願いします。関崎座長、よろしくお願いいたします。

○関崎座長 今回も座長を仰せつかります関崎でございます。よろしくお願いいたします。

時間は十分あると思いますので、委員の先生方からの活発なご意見を期待しております。

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。

○清水食品医薬品情報担当主任 事務局の清水と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

では、画面を共有させていただきます。

資料についてご説明いたします。委員の皆様には、事前にメールまたは郵送にてお送りしております。資料の中身につきましては、現在画面でお示ししているとおりで、番号を振ってあるものが資料1から5までございます。また、2-1の添付資料が1から4までございます。その他としまして、次第と名簿、関係規程等をお付けしております。

以上で簡単ではございますが、資料の確認を終わります。

○関崎座長 ありがとうございます。

では、続きまして資料の公開、非公開について、事務局でのお考えを示してください。

○大木食品医薬品情報担当課長 会議は原則として公開となります。ただし、お手元の参考資料の3ページ目、東京都食品安全情報評価委員会の運営についての第3に、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、取扱い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規定されています。

本日の議事については原則公開とし、資料についても次第において配布資料とされているものは全て公開とさせていただきたいと思っております。

○関崎座長 ありがとうございます。

では、今の事務局からの説明をもとにしまして、議事は原則公開、そして次第において配布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。委員の皆様からのご意見を聴収します。異議がある場合は挙手ボタンを押していただくか、あるいはマイクをオンにして声で発言いただいても構いません。いかがでしょう。

よろしいですか。異議がないようですね。では、そのように進めたいと思っております。

それでは、早速ですが、情報の選定に入ります。事前に委員の皆様からいただいた判定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たいと思っております。

2 議事

(1) 情報の選定

若年層向け食品衛生に関する普及啓発の在り方検討

○関崎座長 それでは、本日の収集情報であります「若年齢層への食品衛生の普及啓発の在り方の検討」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。

○清水食品医薬品情報担当主任 それでは、「若年齢者に対する食品衛生概念の効果的な普及啓発の在り方検討」について説明をいたします。画面を共有いたしますので、少々お待ちください。

それでは、資料2及び資料2の1をご覧ください。本件についてご説明いたします。まず、こちらは令和4年の都内の食中毒発生件数ですが、こちらは総数約104件で病因物質別順位は、アニサキスが62件、カンピロバクターが19件、ノロウイルスが6件となっており、この傾向は近年も変わっておりません。

こちらは令和5年の11月15日現在の食中毒発生状況ですが、同様の傾向にございます。

これらのうち、特にカンピロバクターは、消費者、事業者双方への啓発にもかかわらず、あえて加熱不足の肉メニューを提供したことによる食中毒が、複数発生している状況です。

こちらは令和4年に都が実施した食肉の生食等に関する実態調査ですが、こちらによりますと、生や生に近い状態で食肉を喫食するグループの20代から30代の方が、それらを喫食し始めた時期が、小学生時代で11%から14%、中高生時代で17%から23%となっており、60代の小学生時代、中高生時代ともに6%台であることを大幅に上回っております。

この調査で、食中毒リスクを高める食習慣が若年齢期から始まっていることが示唆されています。

食品衛生に関する知識を身につけ、リスクを回避することで、食中毒の発生件数の減少につながる可能性があります。

東京都が現在実施している若年齢層向けの普及啓発として、小学4年生から6年生に向けた「食の安全子ども調査隊」と、高校生に向けた「磨け！選択眼」があります。

ここで簡単にそれぞれの事業の内容をご説明します。

こちらは「食の安全子ども調査隊」です。

こちらは食中毒予防の三原則について、親子で一緒に実験を通じて学んでもらうことを目的としています。自宅学習形式で行っており、共有画面にあるような学習キットを、小学生の自宅に送付しています。実験を行ったあとに「まとめシート」を書くことで、より深く食品衛生を学べるように工夫をしています。

「磨け！選択眼」は、令和元年度第2回の評価委員会の議題、「ダイエット健康食品の摂取に関する注意喚起について」の検討結果を踏まえて開始した事業です。

高校生に向け、同じ立場の高校生がダンス動画などのパフォーマンスで、健康食品の適正利用を促していくというもので、現在はこちらの4校のパフォーマンス動画を公開しています。

添付資料2及び添付資料3は、これらの事業に参加した小学生及び保護者、並びに高校生からのアンケート結果です。いずれの事業も、参加した者からの満足度が高く、事業を通じての行動変容が見られます。

現在、東京都はこちらの「食品衛生の窓」というホームページで、食品衛生に関する情報を提供しています。

食品衛生に関する情報を幅広く掲載しておりますが、一方で、情報量が多いために必要な情報にすぐアクセスできないこと、大人を対象としたホームページのため、若齢者等は内容を理解するのが難しいという課題があります。

そこで、食品衛生についての正しい知識を分かりやすく提供し、学びを深めるきっかけとなるコンテンツを作成することが、将来的な食中毒防止につながると考え、収集情報といたしました。

事前に情報判定シートでいただいたご意見を共有いたします。委員の皆様には本情報を評価委員会の議題として選定するかどうかにつきまして、ご意見を頂戴できればと存じます。

以上で説明を終了します。

○関崎座長 ありがとうございます。

それでは、この情報について、委員の皆様からの意見を聴取したいと思います。順番に指名いたしますが、前は名簿の上の方からでしたので、今回は逆の順でお願いしたいと思います。

名簿の5番目のところにあります吉川委員からお願いできますでしょうか。

○吉川委員 吉川です。よろしくお願いいたします。

今回のアンケートで、全年齢を網羅してほしいなと思いました。でも、アンケートとして回答として、どこかにターゲットを絞らなければというところで、低年齢期それから保護者というところで回答いたしました。

今すぐという行動変容を目的としてですと、高校生とか大学生とかそういう年齢層をターゲットにというところがものすごく大事で、すごく妥当だと思っています。

ただ、もう高校生、大学生は情報を取ろうと思えば取れる年齢にいるといったところを鑑みて、今後、大学生とか高校生というのは、危険なところにもチャレンジしたい、生肉を食べたいみたいな好奇心がありますので、そういう好奇心をセーブするための既成概念が形成される乳幼児期から、そういった教育をしておけば、判断に迷ったときに調べるですとか、少し検討するという青年期になれるんじゃないかという仮定のもと、今回、低

年齢層への指導が、教育が必要なんじゃないかなというところで回答いたしました。

○関崎座長 ありがとうございます。では、名簿のその1つ上になります横田委員、お願いできますか。

○横田委員 横田です。私は、評価委員会での検討の必要性があるかについては、必要性があるとさせていただきます。

情報提供の優先度ですが、私は、中学生以上のところを選択しております。

今、吉川委員からも貴重なご意見があつて、確かにそうだなと思いますし、また、中学生、高校生、大学生は、自ら食品を選ぶことができる機会をたくさん持っているのです、そういった人たちに何か情報を伝えられたらなということと、もう一つは、このサイトを見れば確かな情報があるんだということ、それだけでも知っていただけたらなと思っています。

いつも気にしていなくてもいいんですが、例えば、肉を食べてお腹が痛くなったときに、どう判断したらいいのかといったときに、ネットで検索は皆さんするんですが、その上位に上がってくる情報が必ずしも正しくはなかったりしますので、そういった意味も含めて、ここなら正解があるんだというふうなところをお示しするという意味での、東京都のサイトを何とか知っていただけたらなと思って、この案を出させていただいております。

○関崎座長 ありがとうございます。

では、続いて、堤委員、お願いできますでしょうか。

○堤委員 国立医薬品食品衛生研究所の堤です。私は若年層に対してこういった普及啓発することは必要で、評価委員会で検討すること自体は賛成という意見です。

ただ、ちょっと迷ったのは、若年層といってもいろいろ幅が広いので、どこをターゲットにするのかなというのが、非常に最初分からなかったです。

ターゲットの世代としては、中学、高校、大学生に丸を振ったんですが、先ほど紹介があったアンケートで見ると、割とこの大学生とかからも生食とか、あと加熱が不十分な肉とかを喫食し始めているパーセンテージは、かなり大きいと思われましたので、それで、私もこの中学、高校、大学生をターゲットに丸はしました。

小学生についても迷ったんですが、どちらかというと、キャンプとかですと自分らで調理して食べる場面とか出てくると思うんですが、一般的には、ご両親とか、保護者が料理するケースがほとんどかと思ったので、むしろそちらの保護者への普及啓発のほうがいいのかなと考えて、ターゲットについては、中学、高校、大学とさせていただきます。

またもう一点思ったのが、先ほど言ったように、結構若年層は広いので、同じコンテンツで対応するかというよりは、それぞれの年代、中学生と大学生はかなり理解度といったものも違ってくるので、提供するコンテンツについてもある程度、ターゲットに対して適切なものをつくったほうがいいのかということも思いました。

またそれと同時に、若年層、中学とか小学生とかですが、この方たちがホームページ等

にアクセスする気持ちというか、行動に出るのかなというのが、ちょっと疑問に思ったので、コメントにも書かせていただいたんですが、的外れかもしれないんですが、例えば学校の家庭科の授業とかで動画とかを流すのとかでもいいのかな、そういった方法も別途あっていいのかなと考えました。

○関崎座長 ありがとうございます。

名簿で順番、次は私ですので、私から申し上げたいと思います。

これまでのほかの委員の先生方おっしゃっていたように、伝えるということが非常に大事で、特に若年層に伝えるというのが非常に大事だというのは、皆さん共通した認識かと思いました。

皆さんのご意見を拝見しますと、情報収集の視点というところは、ほとんど皆さん同じようなところに丸を付け、三角もちょっとありましたが、皆さん大体共通の認識なんだろうなど。

一方、どの辺の年代かということになると、大変皆さん悩まれたようで、3つ丸を付けるということだったので、何とか上から3つ、「自分はこれだ」と選んだのが、結構皆さんばらけていました。

これは、要するに本当に幼児のころから大学生まで全て伝えなきゃいけないんだろうなあとというのは感じました。

ただし、今、堤委員からもお話があったように、年齢によって理解度も違いますから、伝え方というのはそれぞれ違っているんだろうなと思いますので、これを一度にやるというのは大変だろうけれども、何かしなきゃいけないのかなと。

それともう一つ、どういう内容を伝えるかということで、いくつか例がありましたが、私はそこになかった無農薬とか無添加とかオーガニックとかいうものについても、正しい情報を伝えたほうがいいのかなどと思いました。

では、最後で申し訳ありません。石井委員、ご意見をよろしくお願いいたします。

○石井委員 石井です。私もこのテーマはかなり悩みました。大事ですが、どこをターゲットにというところで本当に悩みました。

一つは、幼児及び保護者というところでは、私としては、保護者に対するアプローチが大事かと思って、幼児のところを丸をしたんですが、保護者の方々は、子供が生まれてすぐ一、二年は、「離乳食はどうしようか」とかいう点で、すごく学んでいると思うんですが、そのあと、普通に食べられるようになってきたところで、こういう食中毒に関する知識とかは、本当に情報を受けているということが、ほとんどないんじゃないかなと思います。

私が小中のところに丸をしなかったのは、堤先生がおっしゃっていたように、家庭科の教科書で動画を流すのとかはすごくいいなと思っているんですが、私も教科書の作成に関わっているんですが、食の安全に関しての割けるページ数がものすごく少ないんですね。それと、授業時間数も少ないので、なかなか十分なお話ができない状況にあります。

私は、高校、大学生というところにしっかりと、こういうホームページとかで届けられると思いますが、若い人たちの見ているものがホームページなのかなと思ったりして、もっとインパクトのあるものとかで見せたほうがいいのかなどというような気持ちでいました。

高校生、大学生は、自分で食べ物を選んで実際に食べるという機会が、すごく多くありますので、そこでしっかり食の安全についての知識をいろんな形で入れていかないといけないと思います。

大人に対しても、高校生や大学生が分かる程度のというか、そんな難しい話じゃなく、コンテンツをつくるということは、大人に対してもとても重要なことかと思って、今回は若者向けとしていますが、それは同時に大人に対してもすごくいいことになるんじゃないかなと考えて意見を出しました。

○関崎座長 ありがとうございます。

全ての委員からご意見を伺ったところで、これらを聞いて、また追加の意見を言いたい、あるいはまた新たに気づいた点などがあるということがありましたら、どなたでも結構ですので、挙手ボタンを押していただくか、あるいはマイクをオンにしてお声を上げていただけますでしょうか。

どの辺の年代層に絞るかというところで、皆さんいろいろなお考えがあるし、なかなか決めるのが難しいなという感じがしたんですが、いずれにしても、この情報はとにかく若い方たちにちゃんと伝えなければいけないということで、完全に皆さん一致したように感じましたが。何かございますか、追加のご意見は。

今日は時間まだ十分あると思いますのでよろしくお願いします。

横田委員、お願いします。

○横田委員 横田です。2点ありまして、1点は、先ほどの石井委員からお話がありましたが、保護者へのアプローチというのは、本当に大切なのではないかと思います。

高校生、大学生というのは、次の保護者世代を育てているということにもつながっていきやすいのかなと思います。要するに、子育て一步手前の世代という感じになりますので、保護者を意識したようなものも一つ考えてもいいのかなと、追加で思ったところです。

もう1点は、関崎座長から出ていました、無農薬とか無添加とかオーガニックとかという、最近の食中毒の事例（マフィンなど）でもあったような、また、これは健康食品ではなく、もう事件になってしまいましたが、大麻グミのようなものですか、そういった非常に健康だということをアピールしているけれども、本当の意味の健康ではないんじゃないのかというような、そういったところのアプローチというもの、生食のリスクということと併せて、この「無何とか」みたいなところの知識みたいなところは、もう少し広めていってもいいんじゃないかなと非常に思いましたので、その辺りも、今回に限らなくていいんですが、そちらも少し検討していてもいいのかなと思いました。

○関崎座長 ありがとうございます。貴重なご意見だと思います。

ほかにも何かご意見はないでしょうか。

この案件を親委員会に上げて、実際、具体的にもう少し検討を進めていただくということになっていくと、恐らく、そこでやめようじゃなくて、やりましょうと進んでいくんじゃないかと思うんですが。

実際にやるとなると、大変な作業になりそうだと思うんですが、事務局で本当にやるのかとなったときには、例えばこんなふうなアプローチにしますとか、あるいは、例えば、年齢層ごとに考えて、1度にはとても無理だから順番にやるとか、そういう腹案みたいなものはありますか。

○大木食品医薬品情報担当課長 事務局、大木から答えさせていただきます。

まず、最初に必要なのが、まず土台の、先ほど、ここを見れば全部が分かると、横田委員がおっしゃっていただきましたので、そのページをまず一枚つくることと、皆さんがおっしゃっていたように、世代によってコンテンツの出し方が、小学生はゲームみたいなのがいいけれども、大学生にはそれじゃ子供っぽいとか、ターゲットごとに興味を持つコンテンツも違うと思いますので、1回で全部はとてもできないので、長期戦になるかと思っています。

そうすると、今度投票していただいて、皆さんのご意見がバラバラではあるんですが、親委員会で見えていただいて、ターゲットを最初は中高でいくのか、ただ、中高になりますと、健康づくり無関心層のトップになってくるので、どうやって気を引くページをつくれればいいとか、ただ、ベースがなければ教育庁と話し合うことすらできないので、まずベースをつくって、そのあと少しずつ世代を選びながら、動画だったりでも何でもいいんですが、考えていくという長期戦になるのではないかなと、事務局では考えています。

○関崎座長 ありがとうございます。今のは補足の情報ということになるかと思いますが、これを伺った上で、何か委員の方々から特に追加のご意見はありますでしょうか。

長期戦とおっしゃったことは、継続的にやってくさるということだと思います。

吉川委員、お願いします。

○吉川委員 今のお話を伺って、今回送付いただいた食中毒ずかんのイラストのポスターが、大変分かりやすいなというのと、送っていただいた資料の中で、一番すごく印象に残っています。

ああいったものは、ちょっと子供っぽいようなテイストにも見えるんですが、私、コンサルタントをやっていて、子育て世代のお母さんに向けたアプローチという書籍を発行しているんですが、20代から40代、50代のお母さん方に向けて、どういった書籍を手にとってもらえるのかというのを検討したときに、その世代の方たちは活字は読まない。

じゃ、どういうものを読むのかといたら、もう一問一答でイラストの可視化で何となく概要が分かる。そこに書いてある補足説明、それも一文か二文でパッと見で何となく概要がつかめて、補足を読んで腑落ちする。

それがもう端的にページごとに内容がポンポン細切れでも構わない。新聞の四コマ漫画的なものが、ああいうものがすごく手に取ってもらいやすいですし、お母さんたちも脳裏に残りやすいというデータがありました。

ですので、そういった食中毒ずかんのようなものだと、あらゆる世代をカバーしやすいのかなという印象でした。

○関崎座長 ありがとうございます。非常に貴重なご意見だったと思います。

事務局にも参考になったのではないかと思います。ぜひ、もし本当にやることになったときには参考にしていただければと思います。

皆さん、本当にお忙しい中で生活していらっしゃるんで、だらだら書いているのは、本当に読まないかもしれませんね。一問一答で、補足も端的にと。すごいですね。ありがとうございます。

ほかにもご意見はないでしょうか。堤委員、お願いします。

○堤委員 補足というか、もう感想程度になってしまうんですが、私も今回の資料を拝見して、この食中毒ずかんのいろんな細菌とかヒスタミンとかいったイラストが、非常に印象に残ったので、特に大学生とか大きくなると分からないんですが、それ以下でしたら、こういったキャラクターに非常に興味を持ってもらえると思います。

ですので、例えば、このパンフレットの中にあるノロウイルスとか、いろいろ2ページ目ぐらいに、イラストと、あと元々どこに居るとか、食中毒になるとどうなるとか、戦い方とか書いた枠組みがあるページがあるんですが、こういったところとかを、なかなかこういうパンフレットだと見ないので、シールみたいなものにして、例えば、台所に貼ってもらうとかいったことをすると、ちょっとしたときに、料理のときに気づくとか。

冷蔵庫のところに貼るとか、余り冷蔵庫の蓋に貼ると縁起が悪いんですかね、テレビ番組でそういったことを聞いたんですが、台所周りにそういったこのシールを、カンピロバクターとかサルモネラとか1枚ずつ切れるようにしておいて、貼ってもらうと、少しは効果もあるのかなと、感想程度ですが思いました。

○関崎座長 ありがとうございます。貴重なご意見だったと思います。

ほかにもご意見ございますでしょうか。

よろしいですか。だいぶんいろいろなご意見が出て、事務局にも相当参考になったのではないかと思います。

あとは、皆さんのご意見としては、「この話を進めるべきだろうな」というのでは、共通したお考えで、違うところは、具体的にはどういうふうにするかというところで、それぞれのご意見が少し割れているという感じだったと思います。

石井委員、お願いします。

○石井委員 質問ですが、この食中毒ずかんはセンターでつくられているわけですよね。これは紙媒体だけで、ホームページにも載せてないんですか。

○大木食品医薬品情報担当課長 載っています。PDFで載っています。

実は、いろんなところで配っていて、私たちがつくった中で一番人気のもので、委員の方から、皆さんそう言っていただけて、印象に残ったのが食中毒ずかんで、嬉しいような寂しいようなのですが、本当に活用してイケたらと思っているコンテンツの一つです。

○石井委員 これの出し方を工夫するだけでもいいような気がしました。

まずはこれを画面的に有効にできるようにするのがいいかと思います。今は何ページですか、6ページですか。

○大木食品医薬品情報担当課長 はい。

○石井委員 6ページというか、リーフレットみたいな感じになっているということですね。なるほど。

これを工夫するだけで、うまいことならないのかなと思いました。

○大木食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。関東大震災100年イベントでスタンプをつくって、お子さんたちはスタンプをご自身でいっぱい押して帰っていただきました。

キャラを推していこうと実はしています。“推しキャラ”にしようとしています。

○関崎座長 ありがとうございます。だいぶ意見が出てきました。本当に参考になるご意見ばかりでありがとうございます。

最後にもう一度、もう一つ追加でとかというのがありましたら、ぜひどうぞ。

もう出尽くしたでしょうか。では、ご意見が出尽くしたと思います。

それでは、この検討内容のまとめと確認を事務局からしていただけますでしょうか。

○大木食品医薬品情報担当課長 はい。意見をたくさんありがとうございます。

若年層への食品衛生の普及啓発の在り方の検討自体は、親委員会、評価委員会に出しまして、親委員会でもしかして同じ結果になるかもしれないんですが、世代ごとの普及啓発のやり方についてはまた検討していくことになるのかと思いますが、先ほど、ビジョンとして長期戦というふうな話はしたんですが、それも踏まえた上で、1回で終わりにしないという覚悟を持って、事務局で検討していきたいと思っております。

食中毒ずかんがこんなにも皆さんに“刺さった”というのは、つくった者も非常に喜ぶと思いますし、私もうまく使ってイケたらと思っていますので、これをヒントに、親委員会、評価委員会でも検討していきたいと思います。

○関崎座長 ありがとうございます。

それでは、この情報設定専門委員会としての結論をまとめたいと思います。

「若年齢層への食品衛生の普及啓発のあり方の検討」の案件に関しては、親委員会、評価委員会での検討課題とする。そして、その旨を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。

委員の先生方から異議があれば、挙手ボタンあるいはマイクオンにしてお声でご発言ください。

皆さん、「よろしい」とうなずいているように見えますので、異議はないと判断したい

と思います。

ありがとうございます。では、この旨は親委員会に上げるということで決定したいと思います。

以上で本日の収集情報についての検討を終了したいと思います。

3 報告事項

(1) 「加熱不十分な食肉を原因とする食中毒防止の更なる普及啓発」に関する報告

○関崎座長 次は、議事の3番の報告事項になります。最初が「加熱不十分な食肉を原因とする食中毒防止のさらなる普及啓発」についてということで、事務局から報告してください。

○清水食品医薬品情報担当主任 それでは、ご報告いたします。まず画面を共有いたしますので、少々お待ちください。

それでは、令和4年度第2回食品安全情報評価委員会でご検討いただいた「加熱不十分な食肉を原因とする食中毒の防止の更なる普及啓発」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、これまでも食肉の生食等による食中毒予防の普及啓発を行ってきましたが、事務局が実施した調査結果や、現在も食中毒事件が発生しているという状況から、更なる効果的な情報発信の必要性等についてご検討をいただきました。

そして、本件については3つのポイントをいただきました。

1つ目は、今後も繰り返し粘り強く注意喚起を行うこと

2つ目は、飲食店向けの啓蒙活動の強化

3つ目は、消費者のニーズの高い質問についての情報提供の検討をすること

以上です。

この検討結果を踏まえまして、この11月29日から「食の安全都民フォーラム おいしく安全に肉料理を楽しむには」を、オンラインで配信をしております。

動画は合計4本ありまして、うち3本が講演動画、1本が意見交換となっております。

1本目は、日本食品衛生協会の甲斐先生に、「お肉に潜む食中毒のリスク」と題しまして、食肉を原因として発生する食中毒について解説いただいています。

2本目は、「ジビエを取り巻く現状～衛生的でおいしいジビエを楽しむために～」と題しまして、日本ジビエ振興協会の鮎澤先生に、ジビエが食肉に加工されるまでの衛生的な取り扱いの仕方などについて解説いただいています。

3本目は、「ここがポイント！低温調理」と題しまして、食品安全委員会の香西委員に低温調理の注意点などについて解説いただいています。

意見交換は、消費生活アドバイザーの瀬古博子先生をコーディネーターにお迎えして、事前に都民から募集した食肉に関する質問に答えていくという形式で進めております。

「レアステーキが大好きなのですが、本当はよくないのでしょうか、食中毒の危険性はありますか」や、「最近、害獣駆除などの観点からも、ジビエ料理が盛んですが、野生の鹿・イノシシなどには食中毒菌がいるという認識でよろしいでしょうか」とか、「最近、家電の低温調理器が各種販売されていますが、正しく時間設定を行えば、お肉が生煮えになることはないのでしょうか」などといった質問に、講師の先生が答えるという内容となっております。

本フォーラムは、令和6年3月15日までオンライン配信しております。今後も引き続き、加熱不十分な食肉による食中毒防止のために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。

○関崎座長 ありがとうございます。

ただいま報告がありました件についてご質問やご意見がありましたら、委員の方々からお願いします。

いつものように挙手ボタンを押していただくか、あるいはマイクをオンにしてお声を発していただいても構いません。何かご意見はございますか。

よろしいですか。

ご意見はないようですので、次に移りたいと思います。

4 その他

○関崎座長 議事の4番目、その他になりますが、ここで事務局から何かお知らせすることはありますでしょうか。お願いします。

○清水食品医薬品情報担当主任 では、その他として3点ご報告がございます。画面を共有いたしますので、少々お待ちください。

それでは、はじめに都民講座についてご報告いたします。これまでに現在開催中のものも含めまして、3回の都民講座を開催しております。

まず、第1回の講座では「煮ても焼いても食中毒」と題し、3部構成でWeb配信を行いました。

当センターの職員が、黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌、ヒスタミンについて解説をいたしました。

動画の再生回数は共有画面にお示ししたとおりです。前年度の同時期の都民講座と比べて、再生回数が約1.6倍となり、より多くの都民の方にご覧いただきました。

自由意見として、「食品安全に関する情報を適切に発信していると思います。今後も継続していただけると助かります」ですとか、「自分の中にあった加熱の安全性がこんなにももろいものだとは知りませんでした。非常に勉強になり調理だけでなく、保存についてもより注意を払う必要性を強く学びました」ですとか、「煮ても焼いても食中毒。2日目のカレー事件、タイトル付けがおもしろく、つつい見てしまいました」等の好意的なご

意見をいただきました。

続きまして、第2回の都民講座では「どうするノロウイルス」と題し、Web配信を行っております。

評価委員会の委員でもある野田衛先生にノロウイルスの基礎知識についてお話しいただいております。また、おう吐物の処理方法や塩素系漂白剤の希釈についての実演動画も、併せて配信しております。

こちらの講座は2月29日までの放映となっております。現在、野田先生の講義の再生回数は803回となっております、こちらも前回の都民講座同様、多くの皆様にご覧いただいております。

続きまして、第3回の都民講座では、例年、教育庁と共催で、学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会を実施しております。

今回は「学校給食における食品衛生危機管理」につきまして、一般社団法人東京都食品衛生協会の白鳥憲行先生にご講演いただきました。

また、「学校給食施設で発生したノロウイルス食中毒を振り返って」について、当センター職員が説明しました。この講座は、対象者を限定した12月28日までのオンライン配信となっております。

続きまして、2点目の報告です。「令和5年度食の安全子ども調査隊」についてご報告いたします。第1回の食品安全情報評価委員会に参加者を募集している旨のご報告をしたところです。

最終的に294名の申込みがありましたので、抽選により150名に対し自宅学習資料をお送りしました。また、まとめ用シートの送付をいただきました64名に、修了証と記念品を送付いたしました。

ただいま、まとめ用シートの一部を共有しております。小学生の皆さんが一生懸命取り組んだのが分かり、事務局として大変嬉しく思っております。

あわせて、当事業についてアンケートをしたところ、62名から回答をいただきました。アンケート結果につきましては、資料2-1の添付資料2のとおりとなります。

最後に、関東大震災100年イベントの出展及び都民講座のアーカイブ配信についてご報告いたします。

本年は、関東大震災の発生から100年の節目となる年です。東京都では、災害への備えの大切さを考えるきっかけとなるイベントとして、8月26日に東京都庁で関東大震災100年イベントを開催しました。

当センターでも「知って備える。食と薬にまつわる災害時の心構え」と題したブースを出展いたしました。

災害時の食中毒予防等について学んでいただけるよう、こちらの防災に関するミニクイズカードやリーフレットを配布しました。

また、先ほど、大木からもお話しさせていただきましたが、主に来庁した親子連れを対

象に、食中毒ずかんで使用しているこの細菌たちのアクリルスタンドでできたスタンプをつくりまして、それを空のパンフレットに押しいただき、「世界に1つだけのオリジナル食中毒ずかんづくり」を、お子さまたちに体験していただきました。

当日はブースに360人来場があり、「いざという時のために知っておくのは大切だと思った」ですとか、「遊びを通じて学べたので楽しかった」というご意見をいただきました。

また、この防災イベントに合わせ、令和4年度第1回食の安全都民講座、「知って備える。食にまつわる防災」のアーカイブ配信を開始しました。この配信は3月末までの配信となります。

報告は以上となります。

○関崎座長 ありがとうございます。オンライン配信の再生回数がずいぶん増えたというお話ですが、なぜなのかというのがわかりますか。みんなに見てもらえるように、何かされたのでしょうか。

○大木食品医薬品情報担当課長 X（旧ツイッター）で何度かポストしまして、あと、私どもの職員の中にもインフルエンサーがおりまして、その職員がリポストしたのが拡散したと。結果論にはなるんですが、インフルエンサーが重要なんだなと気づかされました。

○関崎座長 なるほど。ただアップするだけじゃなくて、それをみんなに伝える役の人がいると随分違うということですね。分かりました。

ということで、今の報告が終わりましたので、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いただきたいと思います。よろしくお願いします。

○大木食品医薬品情報担当課長 はい。今年度の今後の予定ですが、来年になりますが、第2回東京都食品安全情報評価委員会を2月上旬に実施の予定ですので、よろしくお願いします。

関崎座長からこの今日の専門委員会の検討結果についてご報告いただいた上で、評価委員会の皆さまに検討していただきます。

5 閉会

○関崎座長 ありがとうございます。

これで本日の議事を終わりますので、進行を事務局にお返したいと思います。事務局、よろしくお願いいたします。

○大木食品医薬品情報担当課長 皆様、長時間にわたりましてご検討いただきありがとうございます。また、関崎座長、円滑に会議を進行していただきありがとうございます。

それでは、これをもちまして令和5年度第2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す。皆様、赤いボタンの「退出」というボタンを押して、この会議場、オンラインの会議からご退出ください。

(14時55分 閉会)