

東京都食品安全情報評価委員会
令和6年度第1回情報選定専門委員会
議事録

令和6年6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1A・1B会議室

(10時00分 開会)

1. 開会

○大木食品医薬情報担当課長 定刻になりましたので、ただいまから令和6年度第1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り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薬品情報担当課長の大木と申します。座長に進行をお願いしますまでの間進行を担当いたしますので、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。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において参加しております。

ウェブ会議ですので、通信環境に起因する遅延を初め、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、開催にあたりまして、当センター企画調整部長の山浦からご挨拶申し上げます。

○山浦企画調整部長 先生方お疲れ様でございます。企画調整部長を務めます山浦でございます。よろしくお願いいたします。

委員の先生方におかれましては、本年3月、食品安全情報評価委員会の石井委員長からのご指名により委員をお引き受けいただきましたこと、また、本日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まして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ます都知事の附属機関、食品安全情報評価委員会の専門委員会でございます。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、議論の方向性などをご検討いただく場でございます。

本日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についての報告、若年層の食品安全に関する意識調査及び羊肉の食中毒リスクについてが議題となっております。

委員の皆様方、先生方には忌憚のないご意見をいただければと存じます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

2. 議事

○大木食品医薬情報担当課長 本日は、今期最初の専門委員会であるため、私から委員の皆様をご紹介します。配布資料の名簿をご覧ください。私が名簿の上から順にお名前をお呼びしますので、そうしましたらマイクをオンにさせていただいて、簡単に一言ずつご挨拶をくださいますようお願いいたします。

石井委員です。

- 石井委員 石井と申します。よろしくお願ひいたします。
- 大木食品医薬情報担当課長 よろしくお願ひします。次に大鹿委員です。
- 大鹿委員 大鹿と申します。よろしくお願ひいたします。
- 大木食品医薬情報担当課長 お願ひします。関崎委員です。
- 関崎委員 関崎です。よろしくお願ひいたします。
- 大木食品医薬情報担当課長 よろしくお願ひします。堤委員です。
- 堤委員 国立薬品食品衛生研究所の堤と申します。よろしくお願ひいたします。
- 大木食品医薬情報担当課長 よろしくお願ひします。吉田委員です。
- 吉田委員 吉田と申します。よろしくお願ひします。
- 大木食品医薬情報担当課長 ありがとうございます。

事務局紹介はお手元の名簿にて代えさせてさせていただきます。

ウェブ会議を行うにあたりまして、委員の皆様方に3点お願ひがございます。

1点目、ご発言の際には挙手ボタンを押していただき、座長からの許可を受けてからお願ひいたします。

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ひいたします。

3点目、議事に入りましたら、ご発言のとき以外はマイクをオフにしてくださいようお願ひいたします。

ありがとうございます。

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名の委員全員が出席なさっており、本委員会が成立していることをご報告いたします。

それでは、議事に移ります。本日は議事が4つあります。

1つ目は、座長の選出です。本専門委員会は、東京都食品安全情報評価委員会の規則により座長を置くこととなっております。座長は委員の互選によるとされております。どなたかご推薦のある方は挙手ボタンでお知らせください。

石井委員、ありがとうございます。お願ひいたします。

○石井委員 私は関崎委員を座長にお願いしたいと思っています。関崎委員は経験も豊富ですので、よろしくお願ひしたいと思います。

○大木食品医薬情報担当課長 ありがとうございます。ただいま関崎委員を座長にというご発言がございましたが、いかがでしょうか。

よろしいでしょうか。異議のある方は挙手ボタンでお知らせください。

異議なしということで、それでは、関崎委員に本専門委員会の座長をお願いいたします。

関崎委員、よろしくお願ひいたします。以降の進行の座長をお願いいたします。

○関崎座長 ご推挙いただき、またご承認いただきありがとうございます。

本委員会は親委員会の前に行われる委員会でございますので、できるだけ皆様から多くのご意見を頂戴して活発な議論が進められよう、ご協力いただきたいと思います。よろしくお願いたします。

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。

○勇上食品医薬品情報担当課長代理 それでは、資料の確認をいたします。ただいま画面を共有いたしますので、少々お待ちください。

こちらが本日の資料一覧となっております。資料は1から4まで、資料3と資料4にはそれぞれ添付資料が付いてございます。そのほかに次第と委員名簿、事務局名簿そして関係規程をお付けしております。

以上です。

○関崎座長 ありがとうございます。非常にたくさんの資料がありますので、あるだろうと思っただけでも、いざ議事を進行しているうちにあれがもしかしたらないということもあるかもしれません。その場合には、委員の方々のご遠慮なくお申し付けてください。事務局も対応をよろしくお願いたします。

次に、本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、事務局で考えはありますでしょうか。

○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、「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ひます。

○関崎座長 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公開と、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によろしいでしょうか。委員の方々で異議がある場合は、挙手ボタンを押していただければと思ひます。また、声を出していただいても構いません。よろしくお願いたします。

異議はございませんか。

ないようです。それでは、承認いただいたということにします。

次に、議事次第に従って進めていきたいと思ひます。

最初は報告事項になります。これは「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について」、事務局からご報告をお願いたします。

○勇上食品医薬品情報担当課長代理 それでは、令和5年度第1回食品安全情報評価委員会でご検討いただいた、「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

について」、その後の対応等をご報告します。

委員会においては、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。そして普及啓発については2つのポイントをいただいております。

1つ目は、効果的な普及啓発を行うために食品衛生に係る事例の実態把握を行うこと。

2つ目は、フリマ利用者及び今後利用する可能性がある消費者がアクセスしやすい手段で、こまめに普及啓発を行うことです。

この検討結果を踏まえ、昨年度、過去1年間にフリマサービスで食品の売買をした経験のある20歳以上の都民547人を対象に、食品の売買の状況や食中毒に関する意識調査を行いました。

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。資料は資料2となりますので、併せてご覧ください。

1点目、フリマサービスに関する以下の、こちらの画面共有されておりますが、こちらの事項について知っているかということを探ねました。

一番多かった回答というのが、「どれも知らなかった」という回答で34.4%でした。

知っているルールとして多い順に、「手作りの食品を出品する際には、食品衛生法に基づく許可や届け出が必要な場合がある。」こちらが34.0%。

「加工食品を出品する際には容器や包装の見やすい場所に賞味期限やアレルギーなどの表示が必要である。」こちらが32.0%の順でした。

また、食中毒の原因となり得る配送時の注意点である「要冷蔵品ならクール便を使うなど、表示されている保存方法を守る必要がある」ことを知っていたのは22.3%でした。

2点目、食品の売買に関するトラブルです。

食品を売ったときのトラブルがあったかどうかについて尋ねたところ、19.5%があったと回答しました。

その内容は、食品が傷んでいたと言われたが42.3%、食品の賞味・消費期限が切れていたと言われたが34.6%でした。

続きまして、食品を買ったときのトラブルがあったかどうかについて尋ねたところ、6.3%がトラブルがあったと回答しました。

その内容は、「食品が傷んでいた」と、「食品の包装に問題があった」が、ともに30.3%でした。

3点目、食品の売買の際に注意していることについてです。

食品を売るときに注意していることについて尋ねたところ、「出品禁止の食品を確認する」が53.4%、「フリマサービスの規約を確認する」が51.9%でした。

注意点の確認方法については、「フリマサービス規約を読んだ」が63.2%でした。

続いて、食品を買うときに注意していることについて尋ねたところ、「信頼できる（評価がよい、以前購入したことがあるなど）出品者から購入する」が37.2%で一番高い割合でした。

これらを踏まえ、今後フリマサービスを利用する都民の方に対し、売るときと買うとき、それぞれに分けて普及啓発をしていきます。

まず、フリマサービスで食品を売るときは、食品が傷んだりしていないか、期限が切れていないかを確認すること。

食品の種類によっては、許可や届け出が必要な場合もあるため、事前に保健所に確認すること。

食品に表示されている保存温度を守り、要冷蔵品は必ずクール便を使って配送すること。

フリマサービスで食品を買うときは、商品に気になる点があるときは、買う前に出品者に問い合わせること。

出品者が示している食品表示や営業許可証などを確認し、信頼できる出品者から購入すること。

今後も引き続いてフリマサービスでの取引に関する食品事故を予防する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お願いいたします。挙手ボタンを押していただきましても構いませんし、声を上げていただいても構いません。委員の方々、いかがでしょうか。

いろいろと問題点がだんだん見えてきたという感じがしますが、調査が進んでいて大変ありがたいと思います。いかがでしょうか、ご意見はございますか。

大鹿先生、よろしくお願いします。

○大鹿委員 大鹿です。よろしくお願いします。

消費者の立場で意見というよりは質問ですが、売るときに許可や届け出が必要な場合があるということが、具体的にどういうことなのか、教えていただければと思うのですが。

フリマサービスで食品を買ったり、売ったりしたことはないんですが、ほかの物、本とか、そういう物を売ったり買ったりしたことあるのですが。

これは食品を売るというのは、一般の消費者の方が、事業者っぽく何度も同じ物を売っているような方もいらっしゃるし、本当に一般の消費者みたいな方が売っている場合もあると思うのですが、そういう一般の消費者であっても手作りのクッキーを売ったりすることも行われているということですかね。

それも許可とか届け出が必要なことになるのでしょうかということが1つ伺いたいことになります。

○関崎座長 事務局、よろしくお願いします。

○勇上課長代理 ありがとうございます。

例えば、手作りのクッキーやドーナツを不特定の方に売るといような、出品するという場合には、菓子製造業の許可が必要になるとこちらは考えております。

いろいろな場合があるかと思うので、その場合の判断といったところについては、保健所にぜひお尋ねいただければと考えております。

○大鹿委員 ありがとうございます。じゃ、一般の人が何も許可を得ないで手作りのお菓子を売るということは、基本余り行われちゃいけないことという理解でいいということですかね。

○勇上課長代理 はい、そのとおりです。

○大鹿委員 ありがとうございます。

○関崎座長 今の件に関して私からお聞きしたいのですが、例えば、店舗を構えている場合には、保健所がその実際現場を確認して衛生状況とかが問題ないだろうというようなことを見て、販売の許可というのは結構品目ごとにちゃんと許可が必要になるのがありますよね。

フリーマーケットということになるとなかなかそういう見に行くということができないんじゃないかなと思うのですが、その辺は、実際のところは野放しになっちゃっているってことなのでしょうか。

もちろん何か目に余るようなのが見つければ、ちゃんと指導ができると思うんですが、パッと1回だけ出品して売れてそれっきりになっちゃうと、なかなか注意喚起も難しいのかなと思うのですが、いかがですかね。

○勇上課長代理 どういうふうに売りたいのかとか、反復継続する予定があるのかといったことについても、それぞれ個人個人の場合が違うと思いますので、そういった場合は保健所にまず相談して、こういったふうに売りたいんだけど、これは許可が要りますかとかといったことをお尋ねいただければと、こちらは思います。

○関崎座長 そうすると、売る側がそれだけの意識を持っていればいいけれども、そういうことも全く知らずに勝手に出品しちゃって、売買が行われちゃうということもあり得るのかなと思ったのですが、そこまでいくとどうしようもないですね、そうなっちゃったら。

というか、出品する側に対してもちゃんとそういうことがきちんと守れているのかなということを、釘刺しておく必要もあると同時に、買う側のほうにも気をつけなさいというのをしなきゃいけないのかなというのを、今思ったのですが。

○勇上課長代理 売る側のほうについては、先ほどの調査にもありましたが、規約を確認するという方が割と多かったと思うのですね。

こちらの事務局で見た範囲では、こういったものには営業許可が要る場合がありますので、保健所に相談してくださいというようなことが書いてあるものが、もう大半であったのですね。

あとは買う側の方は、先ほどの最後のまとめにもありましたが、信頼できるといいますか、例えば営業許可の届け出を出していますというようなことで、画像みたいなものを出しているような方もいらっしゃるし、そういったところから適切に判断していただければとは思っています。

○関崎座長 なるほど、分かりました。ありがとうございます。

今の件に関してでも構いませんし、ほかの件でも構いません。ご意見があればお願いします。

ありませんか、よろしいですか。ご意見がないようですね。

では、次の議題に移りたいと思います。次は、若齢層の食品安全に関する意識調査について、事務局からご説明よろしくお願ひいたします。

○勇上課長代理 それでは、若齢層の食品安全に関する意識調査につきましてご説明いたします。

令和5年度第2回の評価委員会のテーマ、「若齢層向け食品衛生に関する普及啓発の在り方検討」において、3点ご提言をいただいております。

まず1点目として、現在あるコンテンツを活用すること、

2点目として、正しい情報がここにあるということの周知、

3点目として、対象ごとの様々な普及啓発活動に続いてできることから実行し、継続的に取り組むということです。

最初の現在あるコンテンツについては、食中毒ずかんの活用とのご意見をいただいておりますので、現在普及啓発資材の内容の検討に着手したところです。こちらにつきましては、第2回の評価委員会で詳細をご報告できればと考えております。

2つ目の提言、正しい情報がここにあるということの周知についてですが、先ほどご報告したフリーマーケットサービス利用者の食品衛生に関する意識調査の中で、東京都が発信する食品の安全性に関する情報についての質問があるのですが、見たことがある媒体はどれかと尋ねたところ、「見たことがない」という人が約半数49.4%という結果が出ております。

従来からホームページやSNS等で普及啓発を行ってきたところではありますが、情報が届くような普及啓発方法を実施していく必要があります。

また、3つ目の提言の対象ごとの様々な普及啓発活動について、できることから実行し継続的に取り組むということですが、これまで東京都では令和元年度に都政モニターに対して「食品の安全性について」というテーマでアンケートを実施しているのですが、若年層に向けたアンケートについてというのがこれまで実施したということがありません。

若齢層を対象を絞り調査を実施して、その結果を反映させることで、より効果的な普及啓発につながれると考えております。

若齢層への質問案についてですが、まだざっくりとしたものを今お示ししております。対象年齢は15歳から29歳と考えており、これについては、例えば高校生、大学生、若手の社会人というような3つのカテゴリーを考えています。

質問内容については、食品安全についてというテーマと広報についてという2本立てということにして、若齢層の食品安全の意識についてということと、どのようなアプローチが有効かというような調査ができればと考えております。詳細については、7月の評価委員会

でお示しできればと考えております。

スケジュールですが、本日はこちらの今画面を共有している赤字のところになりまして、評価委員会で調査内容について議論いただくという旨のご報告で、7月の評価委員会では、事務局からの調査内容をお示ししまして、その内容についてご意見をいただくこととなります。評価委員会が終わったあと、8月以降に質問案を確定して実際の調査を行っていくという流れを考えております。

委員の皆様からはこのようなご意見をいただいております、大鹿先生からは、食品安全委員会の調査をご紹介いただきましてありがとうございます。この場をお借りしてお礼申し上げます。

本日皆様からいただいたご意見をもとに、評価委員会でお示しする質問案を作成できればと考えております。

以上で説明を終わります。

○関崎座長 ありがとうございます。この案件は昨年度の最後の委員会でもぜひ情報収集を進めていこうということで、できるところから始めて、さらにできるだけ継続してやっていただければというようなお話が続いてきました。その現状がこうなっていますということでご報告いただいたと思います。

ただいまの件についてご質問あるいは追加のご意見等がありましたら、挙手ボタンでお知らせください。あるいは声を出していただいても構いません。委員の方々、いかがでしょうか。

よろしいですか。

これは事務局が評価委員に今のような形でご報告ということで出して、またさらにご意見があれば修正追加ということで調査を進めるという形ですよろしいですね。

○勇上課長代理 はい。

○関崎座長 そういうことだそうです。今、何かここでご意見あればぜひお願いします。

よろしいですか。どなたからも挙手がないようですね。

では、現状ではご意見がないということで、この案件はここで終了したいと思います。

では、最後の案件です。「羊肉の食中毒について」事務局から説明をお願いいたします。

○勇上課長代理 それでは、「羊肉の食中毒リスクについて」ご説明をいたします。資料4になります。

羊肉ですが、これまでは余り馴染みのなかったお肉かと思うのですが、かつては特定の地域を中心に流通しているような状況だったかと思うのですが、現在はいろいろなところで見られるようになっております。

今、画面共有しているところが羊肉の国内生産量と輸入量の推移というので、国内生産量は年間で150tから200t、輸入量は2万t強ということで、余り変わらないですが、輸入量が若干増えてきているかなというような状況が分かります。

国内生産された羊肉というのは、主に生産者から首都圏の飲食店に直販されたりですと

か、インターネットを通じて消費者に届けられていると。また最近では全国展開するファミリーレストランのメニューにラム肉が登場したりですとか、スーパーの食肉コーナーで羊肉を見かけるといふことも、それほど珍しいといふことではなくなつてきております。

令和5年に東京都では市場流通する羊肉の寄生虫について検査を実施いたしました。

こちらは36検体を検査いたしまして、トキソプラズマ遺伝子と住肉胞子虫について検査をしております。トキソプラズマ遺伝子については、全ての検体で陰性、また住肉胞子虫については、36検体中30検体で陽性といふことでした。

住肉胞子虫による食中毒としては、馬に寄生するサルコシスティスフェアリーといふものが一般的に知られているところですが、今回検出された住肉胞子虫が人に食中毒を起こす種類の寄生虫かといふ点については不明です。また、寄生虫の生死についても不明といふことです。

引き続き、食中毒起因菌の検査を実施いたしました。こちらの表は陽性が出たもののみを抜粋して表示しております。36検体中1検体からウエルシュ菌、3検体からリステリア・モノサイトゲネス、1検体から腸管出血性大腸菌を検出しております。

こちらが、この情報についての皆さんのご意見となっております。

羊肉については、トキソプラズマですとか、トリヒナの寄生虫のリスクが既に指摘されているところではあり、また海外では羊肉がカンピロバクター食中毒の原因の一つであると推定されるという論文もございますが、一方で都内においてはまだ羊肉が原因と推定された食中毒の発生はなく、また、詳細な食中毒のリスクを下げるといった調理方法ですとか、そういったものについてのデータは非常に少ないといふのが現状であります。

こちらの情報について普及啓発する必要があるかどうかにつきまして、ご議論いただければと思います。

以上です。

○関崎座長 ありがとうございます。

今の情報といふことですが、これについて委員の方々からご意見をいただきたいと思ひます。名簿の順番に従つてご指名いたしますので、各委員からご意見をお願いします。まず石井委員からよろしくお願ひいたします。

○石井委員 石井です。羊肉の飲食店での提供といふのが増えているといふことで、私としては、羊肉に関する食べる頻度がまだ少ないといふ状況で、しかしながら、食中毒の危険性といふものの情報発信を余りしていないと思ひうんですね。

資料を見ると結構生肉での飲食といふのがあるといふのを、読んでびっくりしたのですが、当然加熱しているのかなと思ひたらそうでもないんだと思ひてびっくりしました。なので、適正な情報発信は今後とても必要になるのかなと思ひました。

こういう十分な情報がまだ不足しているといふ状況のようなので、情報収集を進めて科学的根拠に基づく適正な情報発信をする必要があるのではないかなと思ひます。

よろしくお願ひします。

○関崎座長 ありがとうございます。

では、委員名簿の2番目にあります大鹿さん、よろしくお願ひします。

○大鹿委員 大鹿です。私も石井委員のおっしゃるように、情報発信するには、実際に本当にそれを食べて、食中毒になるのか、なりやすいのかどうかという情報が不足しているのかなという印象を持ちました。

一方で店頭で見かけるようになったなという実感としてもあるので、先行して十分じゃない情報であったとしても、消費者の方なりにお伝えするというのも一つ意味があるのかなと思ひました。

事務局の方に資料についてお尋ねですが、資料4の収集情報の中では、都内ではまだ羊肉が原因と推定された食中毒の発生はないと書いてある一方で、添付資料1の委員限りのこの汚染実態調査のほうでは、食べて食中毒っぽい症状があったというのが書いてあるのですが、これは羊肉が原因と判定されていないから、都内ではまだ発生がないという収集情報での書きぶりになっているのかということをお尋ねしたかったです。

○関崎座長 ありがとうございます。事務局、いかがですか。

○事務局 こちらの委員限りの資料の有症事例ですが、調査をしたところ羊肉を食べているということが分かっただけと聞いておりまして、特にこれが原因と分かっただけではないです。食中毒としても決定はしていませんし、これが原因だということも分からないという状況です。

○大鹿委員 よく分かりました。

○関崎座長 ありがとうございます。

名簿は、次は私ですので私から申し上げます。

冒頭で事務局からもちょっと言葉が出たのですが、昔からかなり北海道では、ラム肉、マトン肉というのはジンギスカンにするために売られていますが、それがもとで食中毒になったというのは余り聞いたことがないですね。

こちら本州のほうでも、現状では市販されている肉はほとんど加熱用として売られていると思ひますし、先ほど石井先生からの意見もあって、飲食店で十分加熱していないものを出している可能性があるというはあるのですが、現状ではそれがもとで食中毒というのが出ているというふうな認識ではないんじゃないかということですので、まだ騒ぎになっていないだろうと。

一方で、今回の調査の中では、腸管出血性大腸菌の検出がちょっとありましたが、実はかなり昔の成績ではあります。腸管出血性大腸菌は牛からくるというのが普通に思われているのですが、羊とか山羊はものすごく保菌率が高いですね。50%や60%陽性というのが、結構データとして出ているですね。

もちろん羊はと畜場で処理されますので、腸管の中の汚れが肉に移るといのはと畜場ではあり得ないぐらい管理されていると思うのですが、流通の過程のどこかでもしかして肉のほうの汚染が来るとすると、牛よりもリスクが高いと考えられますので、そこら辺の調

査を情報収集という意味で進めていただきたいと思います。

また、消費者の情報提供となると、まだ何をどう提供したらよいのかということで、十分な情報が集まっていないんじゃないかと思いますので、引き続き情報収集、あるいはこれに関する何か事件がないかということに関して、アンテナを張って見ていただければと思います。

私の意見はそこまでです。

では、続きまして、堤委員、よろしくお願いします。

○堤委員 堤です。羊肉につきましては、スーパーとかで販売されている機会を目にすることが、確かにやや多くなってきているという状況を考えますと、食中毒リスクの低下に結びつくような情報発信というものは有意義かなと考えました。

ただその一方で、羊肉もそのほかの肉も、通常は生や加熱の不十分な状態で摂食すると、食中毒防止の観点から避けるというのが当然で、普通は食品衛生法では、確か馬肉と一部の牛肉以外は生食というのは禁止されていると思いますので、特段ここで羊肉の食中毒リスクというのを特出ししているようなことに、若干違和感を覚えました。

先ほど関崎委員からコメントがありましたように、羊肉でほかの肉と比べて特に注意する点、例えば先ほどおっしゃったような腸管出血大腸菌の保菌率が高いといったようなことがあれば、食中毒のリスクを低減するために情報を周知することは重要なかなと思いました。

○関崎座長 ありがとうございます。

それでは、最後になって恐縮ですが、吉田委員、よろしくお願いします。

○吉田委員 私のほうでは、仕事柄、X、旧ツイッターでデータを扱うことができるので、ラム肉周りの状況を調べてみたんですが、まずラム肉に関する投稿というのは、大体1日当たり500から1000ぐらいあるという状況で、比較的一般に食されるようになってきているのかなというのは、意識としてはあります。

一方で、生食に関してはそういった習慣はなく、基本的には焼いて食べる、加熱して食べるということを前提に使われているようだという事も分かりました。

なので、生食のリスクという観点で言うと、今のところまだ低いのかなとは思っているんですが、気をつけなきゃいけないトピックとして上がってきたのが低温調理ですね。

まだ数は少ないのですが、直近1か月で10件ぐらいの投稿があって、買って来たラム肉を低温調理してロースト肉にするとか、つくってみるみたいな、オリジナルレシピを展開されているような方もいたので、低温調理というのは、そこら辺の不十分な処理をしてしまうと、そこはリスクにつながるかなと思います。

ですので、もしかすると、グラデーションもあると思うんですが、低温調理とか、そういう個人が調理するような場面における注意喚起というのは、もしかしたらこれから必要になってくる可能性があるかなというところで、まだ兆しではあるんですが、そういったところを感じました。

○関崎座長 ありがとうございます。低温調理について今後要注意だという大変貴重なご意見だったと思います。

ほかの委員のご意見を伺って、追加で何か言いたいというようなご意見はありますでしょうか。既にご意見いただいた委員の方々でも構いません。追加のご意見があればお願いします。

羊の腸管出血性大腸菌の保菌率が高いということですが、私の昔の話で、食中毒ではなくて、“ふれあい動物園” といって、子供さんが羊や山羊は体も小さいですし、おとなしい動物なので、実際に触って一緒に遊ぶというようなところで、触ったあとにすぐ綺麗に手を洗えばいいんですが、そういうことしないでそのまま手を舐めちゃったり、その手で食べ物を食べたりして、腸管出血性大腸菌の感染症になったという例は、アメリカでも報告がありますし、日本の動物園でも報告があります。

日本の動物園はそういった事件があったので、今非常にきちっと調べて、特に上野動物園に伺ったところ、「ちゃんと検査して、腸管出血性大腸菌のいない山羊さんや羊さんで遊んでます」という話をしていましたが、実際、保菌率は高いんだなというふうな印象を持っています。

それが食中毒に結びつくかというのはまた別問題だと思いますので、どうでしょう。何か、ご意見が追加でございますか。

全体のご意見としては、情報収集を続けていってという雰囲気かなと思うのですが、堤先生、お願いします。

○堤委員 堤です。添付資料の1を読んで1つ質問があります。

表の3とかを見ると、オーストラリアとかニュージーランドから結構この羊肉を輸入されているとみtanですが、その保管状態というのは、これ冷蔵で結構来ることがあるんですかね。

例えば、この添付資料の1によると、例えば住肉胞子虫といったものというのは結構冷凍すると死ぬというか、健康被害のリスクを下げられるということだったんですが、最近はどういった冷蔵での輸入というのは結構多くなってきているんですか。

もし分かればいいんですが、教えてください。

○勇上課長代理 輸入量については、先ほどお示した、共有した資料で、何トンというのはあるんですが、それがその冷蔵状態で輸入されているのか冷凍なのかというところについては、すみません、こちらでは把握していません。

○堤委員 その辺とか、自分の感覚的な問題ですが、冷蔵で輸入されたほうが凍結していないのでおいしいということで、消費者受けするのかなと思って、今後そういった冷蔵とかが割合が増えてくると、さっき言った住肉胞子虫のリスクとかいったものも考えないといけないのかなと思いましたので、質問させていただきました。ありがとうございます。

○勇上課長代理 ありがとうございます。

○関崎座長 大変貴重なご意見をありがとうございます。

ほかに追加のご意見はございませんか。

よろしいですか。ご意見が出尽くしたようです。

それでは、この検討内容のまとめと確認を事務局からやっていただけないでしょうか、よろしくをお願いします。

○大木食品医薬情報担当課長 ありがとうございます。羊肉の食中毒リスクについてですが、いただいたご意見では、羊肉を見る機会は増えてきていると、皆さんはおっしゃっていただき、どういう注意喚起をしたらよいのかということについては、情報が不十分ではないか、もう少し情報が必要だというご意見が多くありました。

また、吉田委員からは、Xですか、旧ツイッターの情報を見ていただきまして、生肉のリスクは少ないようだけれども、低温調理という用語が増えているので、そういう注意喚起が必要ではないかというご意見いただきました。

しかし、低温調理のデータを私どもが持っていないところがありまして、もう少し注意喚起の必要があるけれども、もう少し情報が必要だというご意見が多かったという方向でご意見を承ったのですが、いかがでしょうか。

○関崎座長 私もそういう印象ですね。

ということは、今回はこの案件については、評価委員会での検討課題とはしないということで、引き続き伝えるべき情報をさらに集めて、その上で必要であれば評価委員会にお諮りすると。

今回は課題としないということでよろしいですか。事務局はそれでもよろしいですか。

○大木食品医薬情報担当課長 はい、結構です。

○関崎座長 ほかにご意見が最後にある方がいらっしゃれば、委員の方々はいかがでしょうか。

今回は評価委員会に上げないで。どうしてそういうふうになったかということは、ちゃんと報告しますが、

○大木食品医薬情報担当課長 大鹿委員から「グッドマーク」をいただいたので、ありがとうございます。

○関崎座長 では、そういったことで、検討課題とか出しませんが、しなかつた経緯はちゃんと説明して、今後は情報の収集を続けていただいて、しかるべきときにまた検討いただくとしたいと思います。

その辺は事務局でおまとめをよろしくお願いたします。

○大木食品医薬情報担当課長 はい、ありがとうございます。

○関崎座長 以上で本日の審議すべき議事は終了になりました。よろしいですね。

では、次に進みます。次に3、その他の議題ですが、事務局から何かありますでしょうか。

3. その他

○勇上課長代理 それでは、2点ご報告いたします。ただいま画面共有をいたします。

その他で、まず1点目のご紹介です。令和5年度第4回都民講座についてです。令和6年3月15日に東京都薬用植物園において、第4回食の安全都民講座、有毒植物の見分け方講座を開催しました。当初20名募集でしたが、78名のお申込みがありましたので、定員を30名に増やし開催いたしました。当日は28名参加いただいております。

第1部は、薬用植物園の主任研究員による有毒植物の講義を行いました。

第2部は、主任研究員が実際に有毒植物と食用の植物の解説をしながら、園内を巡ったり、食品の原材料となる植物を探すオリエンテーリングを実施しました。

今画面共有している画面の右側は、植物園の有毒植物区というところで、このエリア一帯に有毒植物が栽培されております。

左側の写真の柵の中ですが、有毒植物のトリカブトと食べられるニリンソウが混在しているところになりまして、参加者の皆さんが今指をさしていらっしゃると思うのですが、「区別がつかない」というふうなお声が上がっていました。

アンケートでも「ごく身近な植物に毒があるものを知って驚きでした。」

「講義で教えていただいたものを実際に比較することができてよかったです。」

「ニリンソウとトリカブトは名札がない状態だと間違えてしまうなと感じました。」など、好意的なご感想をいただきました。

いただいたご意見を踏まえ、今後さらに内容を充実させていく予定です。

続きまして2点目、伝わる広報大賞、クリエイティブ賞静止画部門の受賞についてご報告いたします。

この伝わる広報大賞というのは、都庁内の優秀な広報事例を共有して、オール都庁で広報マインドを高めようということで、一つ一つの制作を一人一人の都民に届けるということを目指して、広報活動に焦点を当てた職員表彰です。

こちらは令和5年度に新設されたものです。このたび担当がエントリーした「知って防ごう食中毒」が部門賞を受賞いたしました。

評価のポイントとしては、とっつきにくい内容をグラフィックにして、読んでみようと思わせているということ、そして食中毒という見えないものをうまくキャラクター化して、楽しみながら学べる内容にしているということでした。

授賞式では小池都知事からグラフィックと彫られた多摩の檜材で作られたトロフィーをいただきまして、講評として、私たちの仕事には大義と共感が大切だと、ターゲットを絞って伝えることで共感を得て、大義が達成されるというようなお言葉をいただきました。

審査員の方々は外部の方だったのですが、この方々からも、ターゲットを絞って伝えるということの重要さの講評をいただいております。こ

これからも皆様の委員の皆様のお力もお借りしながら、伝わる普及啓発を積極的に実施していきたいと考えております。

報告は以上となります。

○関崎座長 ありがとうございます。部門賞受賞、おめでとうございます。とても嬉しいです。

それでは、最後に事務局から今後のスケジュールについて説明いただきたいと思います。よろしくをお願いします。

○大木食品医薬情報担当課長 今年度の第1回の食品安全情報評価委員会は、7月8日の開催を予定しております。関崎座長から今回のこの専門委員会の内容についてご報告いただいたあとに、評価委員会の委員で継続検討を行っていきます。

以上です。

○関崎座長 ありがとうございます。

これで本日の議題は全て終わったということでよろしいですね。

それでは、進行を事務局へお返しいたします。よろしくお願いたします。

4. 閉会

○大木食品医薬情報担当課長 委員の皆様、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した。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した。

それでは、これもちまして、令和6年度第1回情報選定専門委員会を閉会いたします。赤色の退出ボタンを押して退出をお願いします。長時間ありがとうございました。

(了)

(10時53分 閉会)