

平成 1 5 年度  
第一回東京都食品安全情報評価委員会  
微生物専門委員会  
(カンピロバクター部会)  
議事録

平成 1 5 年 9 月 4 日 (木)  
都庁第一庁舎 2 6 階審議室

## 開 会

午前9時31分

小川安全情報担当副参事 それでは、定刻になりましたので、ただいまから第1回東京都食品安全情報評価委員会 微生物専門委員会（カンピロバクター部会）を開催させていただきます。

本日は朝早くからご参集いただきまして、大変ありがとうございました。私は、食品医薬品安全部安全対策課副参事の小川でございます。本日の進行を務めさせていただきますので、どうかよろしく願いいたします。

それではまず最初に、私どもの安全対策課の安全対策課長 秋山のほうから皆様方にごあいさつをさせていただきますので、よろしく願いいたします。

秋山安全対策課長 おはようございます。安全対策課長の秋山でございます。よろしく願いいたします。

今、話にありましたとおり、委員の先生方お忙しい中、また早朝にもかかわらずお集まりいただきまして、ありがとうございます。ちょっと会場が狭くて申しわけございません。人数の割に会場が狭くて、多分むしむしすると思うんですが、上着などお脱ぎになりましてご検討いただければというふうに思います。

きょうお集まりいただきました微生物専門委員会（カンピロバクター部会）でございますが、先月7月29日に第1回の東京都食品安全情報評価委員会を設置いたしまして、その中で今後の方向づけについて検討していただきました。委員の先生方からも、真先にカンピロバクターの食中毒についての検討が急務であるというご意見をいただきました。これを十二分に検討するために、きょうお集まりいただきました微生物の専門委員会を開催するに至ったわけでございます。

先ほどご説明しました評価委員会でございますが、発足前からまた委員会を開いて、その後も多くの都民から、また国、それから各自治体、大きな反響がございます。これだけ今「食をめぐる安全・安心」というテーマについて、関心が高いのかなという気が改めてしておるわけでございます。

そうした中で食の安全について、東京都から特にカンピロバクターについて、都民に情報を発信するという大きな意義があるわけでございまして、委員の先生方につきましては、限られた時間ではございますが、ご審議、ご検討いただければというふうに考えておりま

す。よろしくお願いいたします。ありがとうございました。

小川安全情報担当副参事 ありがとうございました。秋山課長は所用のため退席させていただきますので、大変申しわけございません。

秋山安全対策課長 よろしくよろしくお願いいたします。

小川安全情報担当副参事 それでは、次第に従いまして進めさせていただきます。

まず、委員のご紹介をさせていただきます。次第の1枚目をおめくりいただきたいと思  
います。

まず、碧海委員につきましては、所用のためきょう欠席でございます。

次は、伊藤委員でございます。

伊藤委員 伊藤でございます。よろしくお願いいたします。

小川安全情報担当副参事 春日委員でございます。

春日委員 春日でございます。よろしくお願いいたします。

小川安全情報担当副参事 小久保委員でございます。

小久保委員 小久保です。よろしくお願いいたします。

小川安全情報担当副参事 中桐委員でございます。

中桐委員 中桐です。よろしくお願いいたします。

小川安全情報担当副参事 中村委員でございます。

中村委員 中村です。よろしくお願いいたします。

小川安全情報担当副参事 それから服部委員、林委員、前田委員は、所用のためご欠席  
でございます。

最後に諸角委員でございます。

諸角委員 諸角でございます。よろしくお願いいたします。

小川安全情報担当副参事 次のページをごらんいただきたいと思います。私ども都の職  
員の名簿があります。私どもの職員をご紹介します。

今ごあいさつさせていただきました安全対策課長 秋山でございますが、所用のため退  
席させていただきました。

それから食品監視課長の奥澤でございますけれども、急に仕事ができってしまったので  
ちょっとおくれて来るという連絡がありましたので、どうかよろしくお願いいたします。

次に、食品医薬品安全部副参事（危機管理担当）の古田でございます。

古田危機管理担当副参事 古田でございます。よろしくお願いいたします。

小川安全情報担当副参事 次に、健康安全研究センター微生物部食品微生物研究科長の甲斐でございます。

甲斐食品微生物科長 甲斐でございます。よろしくお願いいたします。

小川安全情報担当副参事 そのほかの職員につきましては、名簿をもって紹介とさせていただきますので、どうかよろしくお願いいたします。

次に、一応これは専門委員会ということですので、要綱に従いまして座長を決定していただくことになりまですけれども、その前に座席表の次のページをごらんいただきたいと思います。これは親委員会、評価委員会の設置要綱でございますけれども、この中で4ページ、次のページの5ページでございますけれども、第6招集等ということで6の2でございますが、会長は必要に応じて委員以外の者に対して会議の出席を求め、またはその他の方法で意見を聞くことができるという規定がございます。一応この規定に基づきまして、第1回の評価委員会では委員ではありませんでしたけれども、今回、伊藤委員をこの規定に基づきまして委員としてお願いいたしますので、改めてご紹介いたします。どうかよろしくお願いいたします。

次のページをごらんいただきたいと思います。専門委員会の設置要領でございます。この中で第4、座長及び副座長という項がございます。専門委員会に座長及び副座長を置く。座長は委員の互選によりこれを定める。このような規定がございます。これから皆さん方に座長を選出していただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。だれかご推薦いただければありがたいと思うんですけれども。

小久保委員 大変僭越ですけれども、現役でやっぱり一番よく事情を知っている諸角さんをお願いしてはいかがでしょうか。

小川安全情報担当副参事 今、諸角委員というご発言がありましたけれども、皆様方がございませうか。よろしゅうございますか。

それでは、諸角委員を座長に選出させていただきますので、どうかよろしくお願いいたします。諸角委員、座長席のほうにお移りいただきたいと思います。

( 諸角委員 座長席へ移動 )

小川安全情報担当副参事 引き続きまして、この要綱の4の第4のところに副座長を決める規定がございます。副座長は委員のうちから座長が指名するという規定になっておりますので、早速ではございますけれども座長のほうから副座長をご指名いただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

諸角座長 本来カンピロバクターに関しましては、私のようなものより、きょうご出席  
いただいている伊藤先生が一番お詳しいし、経験も豊富だというふうに思っております。  
そういう意味で私のサポートというか、非常に僭越なんですけれども、伊藤先生に副座長  
をお願いして、いろいろなご意見をいただければ、あるいは取りまとめをいただければと  
思いますので、伊藤先生を推薦させていただきたいと思います。

小川安全情報担当副参事 伊藤先生、よろしいでしょうか。

伊藤委員 はい。

小川安全情報担当副参事 それでは、伊藤委員に副座長になっていただくことになりま  
したので、どうかよろしくお願いいたします。

(伊藤委員 副座長席へ移動)

小川安全情報担当副参事 それでは、陣容が整いましたので、座長のほうから一言ごあ  
いさついただきたいと思います。

諸角座長 急に座長に指名されました諸角でございます。あまりカンピロバクターを私  
よくわかっているわけではございません。ただし、そう言いながらも健康安全研究セン  
ターの微生物部門の代表といたしまして、皆様からのいろいろな要望にこたえなければい  
けない立場でございます。そういう意味で、それからもう1つは、事務局側からの連絡を  
密にできるということで多分ご指名いただいたんだろうと思います。皆様のお力を借りな  
がら頑張りたいと思っております。東京都の健康リスクを減らす上で、カンピロ  
バクターの制御というのは非常に大きな問題だと思っております。そういう意味でも努力  
をしまりたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

小川安全情報担当副参事 ありがとうございます。それでは、進行につきまして私の  
ほうから座長のほうに交代したいと思いますので、よろしくお願いいたします。

諸角座長 それでは、早速審議に移りたいと思っておりますけれども、審議に入る前に、伊藤  
先生きょう初めてということでございますし、今までの経緯といたしますか、どういう形で  
カンピロバクターが専門委員会にかけられるようになったのかということ、簡単に事務局  
のほうからご説明いただければありがたいと思います。

小川安全情報担当副参事 はい、わかりました。それでは、資料の第8ページをごらん  
いただきますと、検討項目及び資料という一覧がございます。その中に資料がございまし  
て、その資料の1といたしまして、第1回評価委員会の資料及び議事録からの抜粋という  
目次がございます。その目次が次のページ資料1に書いてございますので、そこをごらん

いただきたいと思います。

この件につきましては、第1回の評価委員会の食品安全情報レポートに掲載させていただきまして、非常に多くの方からこの問題の緊急性、重要性をご指摘いただきまして、検討項目の第1ということで選ばれたものでございます。

現状につきましては、カンピロバクターというのは過去から結構発生があるんですけども、近年になりまして非常に発生件数が増加しているということと、それから鶏の肉等を原因とした中毒が多くなっている。やはり実際に検査をしますと、そのような鶏肉からもかなりの菌が検出されている。

そういうような状況にあっても、なかなか軽減の対策というのが打てないでありまして、いろんな問題がある。そこに課題といたしまして「ギラン・バレー症候群」とか、それから薬剤耐性とか、そのような問題が指摘されている点も、どういうふうな形で対応していったいいかわからないというような課題がございまして、そのような背景でこれが選ばれたのだと思っております。

2ページの抜粋のところをごらんいただきたいと思います。このところはお読みいただければわかると思えますけれども、少なくともカンピロバクターにつきましては、日本国内ならず諸外国でもいろいろとご検討されているということで、やはり諸外国の状況も踏まえながら、国内の食生活を考えて対策というものを進めていくべきではないかというようなお話がございました。それからリスクコミュニケーションの視点という面からも、検討に際しては非常に重要になるんだというようなご発言があったかと思えます。そういうことで、最終的にこの委員会として取り上げるべき課題とさせていただきますということで林会長のほうから選定されました。

雑駁ですけど、詳しい内容はお読みいただきたいと思いますので、よろしくお願いたします。

諸角座長 ありがとうございます。それでは、早速資料の確認というところで、最初に何と何というのをお示しするのが筋でございましょうが、簡単に説明をしながら抜けている部分があればその場で言っていただくという形で、早速資料の概略について、事務局のほうからまず資料の2についてのご説明をいただきたいと思います。

小川安全情報担当副参事 それでは、今カンピロバクターの食中毒の件数が増加しているというお話をさせていただきましたけれども、それを示す資料が資料2 - 1でございます。これは東京都の件数でございますけれども、そのバツ印がついている赤い線がカン

ピロバクターの発生件数の推移をあらわしているものでございます。平成5年から比べますとかなりの発生件数になっております。特に14年は25～26件のところまでいっているということで、これは過去においては考えられないような発生件数である。

これにつきまして次のページをごらんいただきますと、やはり患者数の推移ということもあわせてみますと、発生件数の割には患者数というのは横ばいに推移しているということになりますと、それだけ大規模ではないというようなものが起こっているのではないかなということが、この資料から推測されるのではないかと思います。

資料2-3でございます。これは全国的に見るとこの傾向はどうなんであろうかということで見えますと、やはり全国レベルでも平成10年から急に上がりまして、高どまり状態というんですか、そういう傾向が全国レベルでも続いているという状況で、東京は平成14年に二位になったわけですが、全国レベルでもかなり高い、ここでは小型球形ウイルスの次あたりにプロットされておりますけれども、一応全国レベルでも高い発生件数で推移しているということが言えると思います。これが傾向でございます。

次の資料2-4でございますけれども、これにつきましては、実際にそのような中毒というものがどういう施設で起こっているのかというような、どういう原因食品でどういうふうな施設で起こっているのかというようなものを、事務局のほう昭和54年から平成14年、ちょっと期間が長いんですけれども、その期間の中でいろいろと発生傾向は違ってくるとは思いますが、一応取りまとめたものがこの資料でございます。

やはり不明は結構あるんですけれども、給食関係とか、それから旅行中の食事、会食料理、そういうもので一般飲食店とか給食施設、そういうようなところで起こっているということがある程度推測できると思いますけれども、食事の内容につきましては、鶏肉がかなり関与しているような感じがこの表で読み取れるかと思います。

とりあえず私のほうからここまで説明させていただきます。

諸角座長 全国的なカンピロバクター食中毒の例と、それから東京都での実態ということをお話しいただいたわけですが、2-5に平成15年、ことしの分でまだ未公表の部分の下痢症事例が出ております。それについては、甲斐先生のほうでまとめてくださったんですか、15年。

甲斐食品微生物科長 はい、そうです。

諸角座長 ちょっとご説明いただけますか。

甲斐食品微生物科長 ことしです。やはりカンピロバクターの中毒は非常に多くて、こ

ここにまとめさせていただきました。まだ途中ですので、6月までの半年間というところの部分をもとめてあります。表に大きく2つに分けてありますけれども、上のほうが食中毒事例、下のほうが有症苦情事例というふうにして分けてあります。

上のほうの食中毒事例といいますのは、いわゆる行政的に食中毒として認められたものといいますか、そういうふうに統計の上にも挙がってきているものであります。それが12例。

下のほうは有症苦情ということで、食中毒が疑われるのであるけれども、行政的に食中毒としてはなっていないというものです。こういうものも今回ここには12例挙げてありますけれども、年によりましては食中毒よりも多いぐらいの数が発生しております。発生日、患者、それから原因食品と記載してありますけれども、やはり先ほどから出ておりますように鶏肉関係のものが原因になっているものが多いということがあります。

また後ほど出てくるとおもいますけれども、中毒のほうでNO.7と8に学校の調理実習による中毒例が2例挙がってきております。これが1つの特徴かと思えます。

諸角座長 ありがとうございます。今のご説明でカンピロバクターの中毒というのは件数が非常に多いんだ。最近はその規模が若干小規模になってきている。それに加えて、原因食品としては鶏が圧倒的に多い。鶏による原因といいますか、鶏が関与した中毒が多いということなんだろうと思えます。

それからもう1つは、食品、どういう場で起こっているかというところと一般飲食店で感染する事例が多いんだ。その次に給食、家庭、学校等ございますけれども、最近では調理実習等で、ちょっと字が間違っているかもしれませんが、調理実習室で感染するという事例もふえてきているという傾向がうかがえる。

今、カンピロバクター食中毒、あるいはカンピロバクターの感染による有症苦情事例についての最近のトレンドについてご説明いただいたわけです。

資料3のほうに、皆さん。失礼いたしました。資料2-6についてはどういたしましょうか。これは。

小川安全情報担当副参事 甲斐先生のほうでやはり、またお願いしたいんですが。

諸角座長 そうですか。では、引き続いて……。

甲斐食品微生物研究科長 じゃ、簡単にご説明させていただきます。

ここに挙げましたのは1979年、この年が日本で最初に集団事例が明らかにされた年です。この年から2002年、昨年までのカンピロバクター、これ下痢症と書いてありま

す。中毒として書いていないのは、下のグラフの一番下のところに「注」と書いてありますけれども、この事例数には食中毒事例のほかに、先ほどご紹介しました有症苦情事例、あるいは他県関係の事例です。他県関係といいますと、例えば東京の学校の学生が他県に修学旅行に行った。あるいは夏場ですと合宿に行った。そういうふうなときに食中毒が起きたというような例です。そういうのを他県関係事例として扱っておりますけれども、これらをすべて含んで私どもが把握している数で集計をしております。ですからこの数というのは、いわゆる行政的に上がってきております報告数よりはかなり多い数になっているかと思えます。

このグラフをとるにあたりまして、最初の年79年から82年、これは4年間、それ以降、83年以降は5年ずつで数をまとめてみました。発生規模を見るため、発生規模といいますのは、1事例当たりの患者数を見るために12以下の例、それから11人から20、21から30、こういうふうここに示しましたような区切りに分けて、それぞれの期間の間にどのくらいの事例があったかというのをまとめてみたものです。

これを見ていただきますと、下のほうのグラフのほうがわかりやすいかと思えますけれども、初期といいますか、このグラフで見ますと一番下のほうです。1979年から82年、これは4年間に21ありましたけれども、この中で大きいのは、事例数が多いのは患者が100名以上の例です。一番右のほうのピンクのバーになっていますけれども、患者数の多い大規模な例が非常に多かったです。大規模例がだんだんと年を経るに従って少なくなって、最近5年間、このグラフでいいますと一番上ですけれども、98年から2002年になりますと患者数が12以下の非常に小規模な例がふえている。これがカンピロバクター下痢症の発生の傾向だと思えます。それをこのような格好であらわしてみました。

以上です。

諸角座長 ありがとうございます。それを受けて今度は資料の3ということになるわけですね。今、カンピロバクターの食中毒がこういう状況で起こってきている。その発生原因、あるいは最近では調理実習等によって起こる事例が多いということで、東京都でも、資料の3をごらんいただければおわかりのとおり「鶏肉の生食について」という通達、あるいは後ろのほうを見ていただきますと「レバー等食肉の生食について」、それからカンピロバクターの特徴というような資料、それから資料の3-2では「調理実習等における事故防止について」ということで通達を出しまして、事故防止のための警鐘を出すことによって防止に努めているところでありますけれども、これについては事務局のほうから何

かご説明ございますでしょうか。

小川安全情報担当副参事 この資料につきましては、カンピロバクターに対する対策というのを各方面からいろいろと打っていることは打っているんですけども、なかなか実効的にどうなのかということはあると思うんですが、やはりどうしても生食という部分については、レバーも含めまして、できるだけ注意するよというお知らせというんですか、そういうことをずっと継続的にやってはいるんですけども、なかなかこういう通知、通達、それから指導だけで、目に見える形での軽減というのはなかなか図りきれないというような部分はあるかと思えます。私ども行政といたしましても手をこまねているわけではございませんで、いろんな形で注意喚起というものを関係業界と都民の方にはさせていただいておりますということでございます。

それから資料3 - 2につきましては、ちょっと急で申しわけないんですが、食中毒担当している古田副参事のほうが、つい最近調理実習におけるこのような中毒の事例がありましたので、もしご紹介いただければありがたいんですが。

古田危機管理副参事 それでは、資料の3 - 2というのをごらんいただきたいと思えます。これは、ことしの6月に教育庁、それから生活文化局の私学部に通知を行いまして、それぞれ担当する学校のほうにご注意をお願いしたところでございます。

具体的には、もう1ページめくっていただきますと都内で発生した調理実習による食中毒一覧ということで、この表の中には平成9年からの5例、もう少し古い事例なんですけれども、昭和59年の事例が1例載せてあります。

特に平成15年に入りまして、カンピロバクターを原因菌とする学校での調理実習による食中毒が、連続して起きました。ここには、都内の事例のみを載せてありますけれども、東京都以外のところでもやはりそういった状況があるというふうに聞いております。

実習内容を見ていただきますと、親子丼が多いのが目につくと思えます。親子丼の作り方は、調理実習なものですからそれぞれ個別に1人前ずつ加熱されてつくられます。そうしますと親子丼自体が実際には食中毒の原因食品になっているのではなくて、ここで同じときにつくられているサラダとか、あえ物などのつけ合わせが二次汚染を起こしているのではないかというような調査結果が多く報告されています。

どうして親子丼がメニューに含まれている調理実習において食中毒が発生するのか、私どもも考えてみたんですけども、まず、メニューですけど、教科書の中で、親子丼が調理実習の教材として挙がっているというようなことなんです。その際に栄養のバランス

上からだと思えますけれども、一緒にサラダやあえ物など、加熱しないものが一緒のメニューにあります。調理実習では、決められた時間の中でグループでつくらなければならないために、同時並行的に作業が行われてしまうというようなことで、まな板、包丁、あるいは手指、そういったところから二次汚染を起こす可能性が高いことが推察されます。

通知の本文に戻っていただきまして、私どものところでは、「記」以下のところですが、学校等に注意を申し上げまして、食中毒の防止を図っていただくよう通知いたしました。

要点としては、まず原材料の冷蔵保管と、それから2番目としては二次汚染の防止です。特にサラダなんかの加熱調理を行わないで食べるものについては、作業行程の中で非常に二次汚染を起こしやすいというようなことをうたっております。

それから3番目としましては、設備的な問題がありまして、汚染されている可能性のある肉や魚と生で食べる野菜の洗浄を、同じシンクでどうしても行わなければならないようなケースがある場合、同時に作業をしないなど工夫して使っていただきたいというようなことです。

4番目としては、当然ながら加熱するものは十分加熱してほしいというような通知を行いました。

以上でございます。

小川安全情報担当副参事 3につきましては、事務局のほうの説明は以上でございます。

諸角座長 ありがとうございます。今ご説明をいただきましたように、カンピロバクターの発生状況、その推移、現状について、ここである程度の共通認識を持って、それから次の審議に移っていただきたいということで、いろいろな情報を提供していただいたわけでございます。今の情報提供に関しまして何かご意見ございましたら、審議のほうは次のステップになるかと思えますけれども、今の段階でございましたらお受けしたいと思えます。いかがでしょうか。

中桐委員 意見というより教えていただきたいんですけど。僕も素人なので、インターネットで調べていましたら、国立浜田病院というところにホームページがあって、鶏肉なんかもそうなんですが、犬とか猫のふん尿からも感染するというようなことも書かれているんですが、それも同じ程度に危険なんですか。私の友人も随分犬を室内で飼っている人がいるので、もし危険であれば言ってあげなければいけないななんて思ったりもするんですが。

諸角座長 動物感染症のほうでもやはりペットのカンピロバクターの汚染というのは、それから飼っている鳥のカンピロバクター汚染というのは、それなりの問題、それなりという言い方はおかしいんですが、やはり問題視されております。これは次のところで汚染実態についての話で皆さんからまたご意見いただきますけれども、そのところで伊藤副座長あたりに感染菌量との関係等についてご説明いただこうと思ひまして、そこでもう1つ議論になるのかなとも思っていたところなんです、いずれにしても犬、猫からも、それほど頻度は高くなかったですよ、検出頻度は。

伊藤副座長 事務局でまとめられたのは、食品媒介という形でまとめてある。ただ、カンピロバクター下痢症の感染経路の中には、今おっしゃったようなペットからの感染というのがありますよね。その様なカンピロバクター - 症は食品媒介と異なるカテゴリ - でまとめていただければと思います。

諸角座長 それから僕が何で実態の、今から説明するかというと、腸内容物についてのデータが入ってまいります。そうすると、ほかのものでも結構いろんな動物が腸内容にカンピロバクターが潜んでいるんだというのがわかりいただけだと思います。

中桐委員 わかりました。

諸角座長 それが後のディスカスという話だったんですけれども。

ほかにございませんでしょうか、何か。

小久保委員 甲斐さんが非常によくまとめてくれましたので、2 - 6、下の特にグラフによく出ているんですけれども、大規模から小規模に移っている。原因として、考えられることはありますか。

甲斐食品微生物研究科長 特に初期といいますか、1979年から最初の10年間ぐらいというのは、本当に大規模といいますか、修学旅行、最初事務局のほうでまとめてくださった2 - 4の表で、ここで旅行中の食事というのがありましたけれども、修学旅行、旅行中の食事というのがほとんどが初期のころといいますか、79年から最初の10年間ぐらいの事例だったと思います。それからあと先ほども言いましたように合宿とか、そういうのが多かったので、これが大規模というところに反映してきている。

特に最近起きてきておりますのは、いわゆる飲食店、原因施設としては飲食店の事例が多いのではないかと考えています。この規模と原因施設というのをもうちょっと資料の2 - 4でも細かくまとめられるとよかったんですけれども、ちょっと時間不足でそこまでまとめられていませんけれども、そういう原因施設に少し差が出てきているのではないかと

いうふうに考えています。

小久保委員 私もちょっと考えてみたんですけども、どうも最初のころは給食施設において、衛生的処理というのがどうもうまいかなかったんじゃないかという気がしています。それが最近小規模のものが多くということは、原材料が汚染されて、そのまま汚染されたものを出して、それで起こっている。たまたま実習で起きるといのは、衛生管理ということがどうもよくわからなくて起こっているんじゃないかという気がします。

諸角座長 よろしいですか。

甲斐食品微生物研究科長 特に初期のほうの大規模というのは、修学旅行の場合は鍋料理が多かったですね。学生が5人なりが1つのおなべを囲んで食べる。1つのお皿に野菜とか鶏肉とかというふうなものが盛られている。そういうふうなものが疑われるというような事例が多かったかと思います。

諸角座長 このデータだけ素直に見ていきますと、昭和54年からですのでかなり古いデータが入っていますけれども、引き続きまして2 - 4の話です。給食がトップということでございますけれども、この間委員会のほうで中村先生がおっしゃっていたように、最近給食のほうの問題はある程度クリアできているということでございますか。

中村委員 学校給食ではカンピロバクターが出なくなっているんです、最近。さっき小久保先生がおっしゃいましたように、衛生管理が集団給食の場合はかなり進んできたということも1つファクターとしてあるかなという気がするんですけど。

諸角座長 ただ、この給食が学校給食だけを指しているかどうかというところがちょっと1つ問題があります。勝手な意見ですが、少なくともこれをある程度年次変化でもってどうなのかというのをを出しておかないとものが論じられない。長いこと見てこれが多かったよということで、最近の傾向というのはこれからはつかめませんので、次までにはぜひそういう形でもってまとめておきたいと思いますので、今回はこれでちょっとご容赦いただきたいと思います。

伊藤副座長 資料2 - 6は、多くは食中毒として届けられているので、年齢層的にいけば多分が大人であります。一方、子供の下痢症としてダントツ多いんですね。そこで、年齢を加味したまとめがあれば、子供の問題をどうするかというのが当然次に出てくるんだろうと思います。年齢も加味していただければ、集団発生、あるいは食品を媒介する場合には多くは大人かもしれません。ところが、片や子供の下痢症というのもダントツ多いので、これは無視できない数だろうと思いますし、その対策を考えるべきだろうと思いま

す。

諸角座長 ほかによろしいですか。時間の関係もございますので、それでは2番目の事項に移りたいと思います。カンピロバクター汚染実態についての確認ということで、資料の4、5、6というところがございますが、ずっとめくっていただきまして、ページが打ってございませんが、資料4というところにつきましてご説明をいただければと思います。

小川安全情報担当副参事 資料4につきましては、私どものほうからご説明いたします。

この資料は、私どもが年間計画事業として実際に流通されている鶏肉のカンピロバクターの検査を実際にやったデータでございます。11年度から14年度までということであまり長いスパンではないんですけども、基本的にはこれくらいの検体をやって、やはり検出率がこのデータでは最高13年では国産で11.9%、出ないものは国産のものでも出ない年はかなり低いんですけども、ちょっと理由はわからないんですが、輸入品のもはあまり出ていないようなデータが出ております。これは保健所とか、それから食鳥処理関係とか、いろいろとサンプリングの場所も違いますし、それから検査する場所もいろいろ多岐にわたっているものですので、一概にトータル的に言えるかどうかというのはわかりませんが、大ざっぱな私どもでやっている計画事業の中の検査結果の推移は一応こういう状況になっているということでございます。

諸角座長 ありがとうございます。そのほかに鶏肉のカンピロバクター、鶏が圧倒的に多いということで、鶏が汚染源になっている事例が多いわけでございますが、鶏肉のカンピロバクター汚染についてのさまざまな人が調査を行っているわけです。その調査についてまとめたものが資料の5でございます。当然私どものデータも入っておりますけれども、それにつきましては甲斐先生のほうでよろしいですか。じゃあ、お願いいたします。

甲斐食品微生物研究科長 この資料の5のほうは、いわゆる論文等で報告の出たもの、あるいは東京都の食品衛生調査会というのがありましたけれども、そのときに調べたもの等を引き出したものです。カンピロバクターの食肉の汚染状況を調べた成績というのは非常にたくさんあるんですけども、それをすべてを挙げるわけにはいきませんので、カンピロバクターが問題になった初期のほうのものと、それから東京都の調査会のもの、それから最近のものと3つを主にここに出してみました。

初期のほうでは、1982年、紙の一番上のほうですけども調べた成績があります。主に、一番最初のところを見ますと、例えば松崎先生らが調べている鶏肉を調べた例です。

34 検を調べて 14 検、42% からカンピロバクターが検出された。ここのパーセントのところは陽性率であります。色をつけてあります。最初のところがグリーンになっていますが、これはちょっと私どものミスですけれども、これは何も意味ありません。ブルーの色をつけてあるところが陽性率であります。横のほうにブルーがつけてありますのは肉です。肉そのものを食べると喫食するという肉について色をつけてあります。例えば 1982 年の斎藤さんたちが調べたものと鶏肉で 80% 陽性だ、このようにして見ていただければいいかと思えます。

その後、1985 年に東京都の食品衛生調査会というところからのカンピロバクターについての食中毒予防ということで調査会が持たれましたけど、そのときの成績が入っておりますけれども、ここでも鶏肉、このときは夏と冬に分けて調べておりますけど、このときはたまたまだったと思えますが、夏で 11.6%、冬に調べたのが 36.2%、冬のほうが高いというような成績が出ております。

次のページをめくっていただきますと、次のページになりますと、ここのところに少し先ほど質問が出ておりましたペットの成績も少し入っております。それから 2001 年の一昨年ですか、私どものところで調べた成績、鶏肉で 75% というような成績です。それから昨年調べたものですが、鶏肉、先行調査の部分です。先行調査で鶏のもも肉から 74%、むね肉から 60%、手羽元から 50%、ささみから 48%、それから輸入のもも肉から、これは 4 検しか調べられていませんけれども、これからは検出さなかったというような成績。

以下、このページを見ていただきますと非常に陽性率が高いというような成績が見られるかと思えます。

最後のページに最近の報告ですが、見ていただきましても、鶏のほうから多いものになりますと 88% 検出されているというような成績が載っています。

ただ、ここで問題になっておりますといいますが、検査法がどんどん進化といいますが、変わってきている。改良されてきております。ですから先ほどご紹介いただきました資料の 4 の都内流通鶏肉のカンピロバクター検査結果というのが陽性率が非常に少ない。この報告書に比べて非常に低いというような格好になっておりますけど、これは検査法の違いによるものです。

資料の 4 の低いほうは、いわゆる公定法といいますが、通常検査法として示されている方法で行ったものです。

資料の5のほうの方法、特に最近のほうの方法のところには大量培養法というふうに書いてありますけれども、これは肉等からカンピロバクターを何とかして出そうということ でかなり検査法を工夫して行っている。そのような成績ですので、単純に比較することはできないかと思えますけれども、方法論を考えるとかなり陽性率が高いというような成績です。

以上です。

諸角座長 ありがとうございます。今のご説明で、昔のデータでは30～40%というところで、最近のデータになります70%前後にまでなっている。非常に高度な汚染が見られる。菌量の問題はともかくとして、汚染率としては非常に高いものであるというご説明だったかと思えます。

ただ、もう1つ資料の4と5でやはり若干の、若干どころではないですね。かなりのデータのずれというのは、安全性確認のための検査というものと、それから食中毒の原因究明等に関しましては、何が何でも菌をとってやろうという検査をやりますので、その辺の違いも当然反映されてくるということですが、また逆に戻りますと伊藤先生どうなんですか、カンピロバクターの感染菌量というのはかなり低い。10の二乗オーダーというふうに言われておりますけれども、この辺の二次汚染ということ考えた場合に、これだけの汚染、本来大量培養法等でやれば70%くらい汚染しているものが、こちらのほうで多くても10%程度というときには、かなり見過ごしているケースがあるかと思うんですけれども、それについてはどうなのでしょう、感染源として。

伊藤副座長 ちょっとその前に、この調査で述べている大量培養法というのは何グラムを検体量としているのですか。

甲斐食品微生物研究科長 表をまとめるに当たりまして細かい数字が全然入っていないんですが、ものによって随分違います。25グラムをやった成績もありますし、それから100グラム程度を供試しているものもあります。各データによってばらばらなのでそこまで書いてありませんけれども。

伊藤副座長 カンピロバクター感染菌量が今までの人体実験等からいけば、大学生を使った人体実験で100個で半数が発症しています。ただし、この実験は牛乳に菌を入れて飲ませたものです。それから実際に過去に発生している食中毒事例から、そのときの原因食品の菌数を調べたデータにおいてもかなり低いということが言われますし、カンピロバクターは発育温度が31度以上でないと増殖できないし、あるいはこの菌は微好気性

ということだから、食品が微好气的条件にならないと菌がふえませんが、そういうふうないろんな条件を考えれば、カンピロバクターは食品の中で増殖できないだろう。非常に少ない菌量で発生するという事は、やはり検査方法をきちんとしないといけないだろうし、こういう鶏肉の汚染率、あるいは汚染菌量というものももう少しきちんと調べていく必要があるかと思えます。

少なくとも国際的には25グラムの検査が食品の安全性の評価になっています。カンピロバクターも、過去においては10グラムの10倍希釈の1ccぐらいなんですね。ものすごい微量しか調べていないので、25グラムを全部調べる方法で安全性評価をしていくべきだろうなと思えます。検査方法の問題が課題として残るんだろうと思えます。

それからもう1つここに東京都の輸入肉の調査で全部ゼロなんですが、先ほどの資料の5の中では一番最後ですか、小野先生らの凍結輸入肉で16%までいっていますね。資料の4から読んでいくと、あら、輸入肉はみんな安全であるとなれば、非常に間違った情報が消費者に流れてしまうと非常に怖いだろうと思えますので、凍結された鶏肉のカンピロバクター汚染状況の正確なデータがほしいです。

小久保委員 輸入肉というのは大体凍結していますよね。小野先生のデータも輸入凍結肉と書いてあり、ほかに比べれば、確かに低いことは低いんですね。むしろ、ピブリオの場合に近いようなインジュアードセル(損傷菌)という形で検査法というのが結構大事ななと思って見ているんですけども。

伊藤副座長 多分これはカンピロバクターが凍結や乾燥に弱いから、損傷菌を回復する方法で輸入肉を調べれば、数%は出るのではないかなと私は思うんですけどね。だから、ゼロというと本当に4年間ゼロであれば、凍結という条件が予防対策に取り入れることができるのか。国内品よりも輸入肉を使ったほうが安全であると結論できるのでしょうか。

諸角座長 大きな課題を投げかけられたような気がいたしますけれども。例えばの話、今の議論で、インジュリセル、あるいはブイエヌシー化、カンピロバクターの場合はコッコイド化するわけですが、そういうものが感染するというのは同等の菌量で感染するんですか、例えばさっき100個くらいで。となると、その評価というのはまた若干違ってくるのかな。要するに凍結品については、この程度の菌量で問題になってくるのかというふうなこともまた1つ課題になりますね。汚染菌量のレベルがインジュリセルの場合はここまでオーケーだとか、じゃあ、そうではなくて普通の汚染の場合はまた違うのではないかなというようなところで、何かそういう知見をお持ちの先生がいらしたらお教えいただきたい

い。あるいは調べると言われてもかなりこれはきつい話になろうかなと思いますけれども。

小久保委員 食中毒が起きているときの鶏肉、それが輸入だったのか国産だったのか、その辺のところもちょっとさかのぼって調べる必要があるのかなという気がしています。

諸角座長 事務局のほうにお聞きしますけど、それは可能でしょうか。そういうリサーチの仕方もあるわけですね、当然。

春日委員 単純に輸入肉のほうが国産に比べて危険か、それとも安全かということを探るのが目的ではないと思うんです。皆さんおっしゃるように、冷凍流通とそれから国産はほとんど生で冷蔵流通で、そのために検査結果にも差が出てくるというのは当然だと思うんですが、むしろ輸入に関しましては、耐性菌問題で幾つか警鐘が出ているかと思えますし、危険性を考える対象の質が少し違ってくるのかなという気もいたします。

それからほかに冷凍することによって菌の感染性のデータがないかということなんですけれども、それは海外の研究を見てもなかなかこれといったきちんとしたデータがありません。ただ、イギリスのカンピロバクターのリスクアセスメントの中で、チルドですから生ですね。冷蔵の鶏肉と、それからフローズンの冷凍の鶏肉でのリスクの違いというのが一応は比較されています。そうするとやはり検出菌数、それから汚染物、両方とも冷凍品のほうが下がってきますので、やはり冷凍のほうがそういう意味ではリスクが少ないだろうというふうには推定されています。ただ、解凍するとき、それは家庭での取り扱いの違いなんですけれども、冷蔵庫の中でドリップが出てしまう。肉汁が出てしまって、それが冷蔵庫の中のほかの食品を汚染することによる食中毒がふえるという、そういう別なルートでの発症数の増加ということが示唆されています。ちょっとつけ加えさせていただきました。

諸角座長 ただ、もう1つの点から、これは汚染菌量、あるいはその検査の結果についてお話ししているわけですが、凍結することによって本当に汚染量が軽減されてきて、例えば100個が50個になることで感染しなくなるということだってあり得るわけですね。そういう意味での凍結の意義というものもやはり考えていかなければいけないのかな、ということも若干裏にあるんだなということです。

今、その後でまた議論していただきますけれども、今、汚染を見てもみると、夏と冬あたりの季節的な汚染菌量といいますか、汚染率の違いというのが若干見られるようで、その辺のところでも食中毒が月別にどのくらい変動しているかというのを春日先生のほうで資料をお出しいただいていますので、その説明を先にいただいて、あわせてその辺の検討と

いいですか、ディスカスをしたいと思います。春日先生、ちょっとIASRのご説明をいただけますか。

春日委員 私が出したわけではないんですけれども、感染研の感染症情報センターのほうで病原菌の検出状況をまとめていますので、それがご参考になるのではないですかということをおアドバイスしただけだったんですけれども。

資料の6-1にプリントしていただきましたように、1997年からことしの途中まで月別の検出状況です。これは各都道府県、それから政令市の地方衛生研究所からの報告をまとめてあります。

そうしますと最初の1997年の6月だけ、ちょっと原因はわかりませんが、非常に検出事例の多い月がありました。そのほかはやはり若干4月、5月ころに増加が見られ、その後秋まで同じぐらいの検出数、高い状態が続くというパターンというふうに見えるかなと思います。1~2月が少ない。ただ、それほど大きな月変化ではないように見えます。

諸角座長 はい、ありがとうございます。そういうことで季節的には4月、5月あたりが多い。私なんか今までの傾向を見ていて、初夏と秋に多いなという感覚があったんですが、これを見ますとそんな傾向はほとんどないような感じがいたします。これを踏まえまして、汚染、カンピロバクターの食鳥汚染ということでご意見をいただければと思いますけれども。

よろしいですか。

じゃあ、これが一応のバックグラウンドということになるわけです。例えばこれから私どもは、こういうデータを踏まえてどういうことをやっていけばいいのかな。要するに対策を考えていかなければいけないわけですが、3番にお示したように当面の対策、それから中長期的対策という仕分けが必要。失礼いたしました。8ページの今ご説明をしているわけですが、そのように短期的対策、それから中長期的対策とはっきり言いついて2つに分けてくるんだらうということで、短期的対策については、初めに鶏肉を中心としたカンピロバクターの汚染があるという条件で、それに対してどう対応していけばいいのかという話になろうかと思ったり、逆に中長期的対策というのは、鶏を食べても食中毒にならないように、どういう調理法であっても食中毒にならないような、抜本的な対策がやはり中長期的対策になっていくのかなというふうにご考えております。

それを一緒にまたディスカスいたしますと非常にわけのわからないことになってし

まうと思しますので、まず当面の今お話しいたしました食中毒の発生のトレンド、それからもう1つは鶏肉を中心とした食肉のカンピロバクター汚染の実態を踏まえまして、食中毒を減らしていく、あるいは食中毒をといいますが、有症苦情を減らしていくのにどのような対策を講じればいいのかという話を最初に皆さんからご意見をお聞きしたいと思いませんけれども、いかがでしょうか。

簡単な話は加熱調理を十分してください。生で鶏肉を食べないようにということに結論づけられてしまうだろうと思うんですけれども、それだけではということがあります。先ほどの凍結というものも1つの防除手段になるんだったら、それも1つ、ただ味の問題がありますよね。凍結をするということで肉がかなりダメージを受けてしまいますので、やれることやれないことというのはあると思います。

もう1つは、東京都として、実動部隊が東京都なわけですから、東京都としてできることできないこと、それを踏まえながら考えていきたいというふうに考えますけれども、いかがでしょうか。

1つは、もっとこういうデータがないといろいろな指導ができませんよという話ですね。だから、宿題を出していただくという形になるのかと思います。もう1つは、どういう形でもって啓蒙を図っていくのか、コミュニケーションを図っていくのかということも大事だろうと思います。その辺のところはどうすればいいのか。学校給食に関しては、その辺の、カンピロバクターということではなくてトータルで食中毒対策というのが非常にうまくいっているというお話もございます。その辺のところを踏まえまして中村先生、何かご意見ございませんでしょうか。

中村委員 やっぱり2つの面で考えなければいけないと思うんです。1つは科学的なデータというものがまだまだ十分でないようでございます。さっきの凍結の問題でも、これは実験を行うところにかかなりの負担をおかけすることになると思います。カンピロの基礎に関わる研究者が全国的に少ないような気がします。感染研には少なくともいないんじゃないんですか。

春日委員 国立医薬品食品衛生研究所では、イイミさんが。

中村委員 カンピロに関する基礎研究、実態調査など、都は全国のリーダー的な存在だと思うんです。本日もいろいろのデータを出して下さっていますが、都は国に問題提起できるだけのデータをお持ちだと思うんですね。

そういった中で、先ほど問題になりましたように、凍結をすることによって菌は少なく

なるのかどうか、しかも感染菌量として減るのかどうか、さらに国内産と輸入の鶏肉の違いなどを科学的なデータとして明らかにする必要があるのではないかなという気がいたします。

第2は、カンピロの食中毒が小規模になってきたということは、カンピロのリスク情報が行き届いていない部分での食中毒が非常にふえてきているのが今の実態だろうと思うんです。この専門委員会でやらなければいけないのは、そういった健康被害を起こしている人たちにこういった情報をどういう形で提供するかを考えるべきだと思います。鶏肉がカンピロに汚染されているんだ、ということの情報すら知らない人が多いんじゃないでしょうか。しかも小さな飲食店、あるいは家庭での台所、そういったところでの情報量は非常に少ないんじゃないか。メディアも、カンピロの問題は扱っていませんよね。だから、そういった意味でのリスクコミュニケーションをどう図るかというのが当面、重要だと思うんです。

そういう意味では先ほど伊藤先生がおっしゃいましたし、私も前回の委員会のときに申し上げましたけれども、カンピロバクターで健康被害を起こしているのはむしろ低年齢層に多いということです。これはきょうの資料の6-3(99年のIASRの年齢別の発生報告)でも明らかですが、0歳から9歳の患者数が34%で一番高いんですよ。0歳から9歳児がとくに鶏肉を食べるのでしょうか。伊藤先生にお聞きしたいのですが、乳幼児の感染はどういうところからきているのでしょうか。食事から来るのか、それともミルクを与えたり食事を作ったりする母親からの感染なのか、ともかく低年齢層に多いということを考えますと、当面の対策としては、家庭におけるカンピロに対する注意喚起というのがとても大切ではないかと思います。

小久保委員 私も年齢については現役のときに甲斐さんに訊いたことがあるんです。子供が非常に多いということと、いわゆる20歳代の2峰性だと。「何故か」と訊きましたら「20歳代の方は鶏肉を好んで食べるです」という話があったんですけども、何でかなと私も思います。

中村委員 20歳代というのは、やっぱり大学のコンパなんかでは鶏鍋をつつくことが多いんですよ。高校生の調理実習なんかでも多いですよ。ただ、繰り返しますが、乳幼児の腸管系の感染症では、カンピロが非常に多いんですよ。これは乳幼児が鶏肉を食べるといっても、むしろ、家庭の中で鶏肉の調理をした母親の手を介して感染しているように思います。

小久保委員 鶏肉を取り扱う機会が多いということですか。

中村委員 多いんだと思うんです。二次汚染をしているのではないかな。

伊藤副座長 以前の東京都の調査会でも子供が多いからというのでいろんな調査をやられたんです。特に感染者を扱っている病院の先生方の協力を得て、先ほどお話がありましたようにペットとのかかわりで子供が感染するんだというので、カンピロにかかっている人とペットとのかかわりをかなりデータを集めたんですが、そこでは優位差が出てこなかったんです。だから、「子供に多いこと＝ペット」という形にも結びつかなかったんです。家庭で食品、特に鶏肉の取り扱いに問題があるのではないかなと思うんですが、これに関してのデータがないんです。どういうルートで子供が感染しているか、感染症科、あるいは小児科の病院の先生方と一緒に、リスクファクターを解析しないとだめだろうと思うんです。日本ではこういう調査が非常におくれてると思うんです。カンピロにかかった子供のグループ、一方同じ年齢層でカンピロ以外の人たち、10日間ぐらいのいろんな食べ物の調査とか、家庭での鶏肉の喫食とその取り扱いとか、さまざまな項目をつくって調査をして、どうして子供が家庭で感染しているのか調査し、それによって適切な予防対策が出てくるんだらうと思うんですけれども、それはちょっと当面できないので、長期的だと思うんです。

やはり家庭での中毒防止、それから飲食店での中毒防止、その中にはささみとか生食ですよね。これをどうするか。食べなければ一番いいんですが、それはできないでしょうから、食べるに当たってどういうふうな対策を盛り込んでいくかというような具体的なものを出すといいんだらうと思うんです。

中村委員 メディアを使うというのも1つあるんですよ。そうしますと、この委員の中には、服部先生がいられますが、服部先生のような高名な調理の専門家を通して、映像によるキャンペーンを張るようなことというのは、意外とすんなり視覚的に入っていくような気もするんですけど、どうでしょうか。中桐委員なんか、こういうカンピロバクターのことってご存じでしたか。

中桐委員 全然知らなかった。

中村委員 O-157は知っていてもカンピロバクターって知られていませんよね。O-157はメディアがずいぶん取り上げましたからご存じですよ。あれぐらいキャンペーンを張って初めて認知されるんですよ。

中桐委員 本当に知らなくて。

中村委員 卵のサルモネラはどうですか。

中桐委員 それは知っていました。

中村委員 あれもやっぱりキャンペーンを張りましたからね、メディアで。カンピロはやったことないですよ。

中桐委員 鶏肉って安いから多分たくさん使いますよね。

中村委員 だから、鶏肉をたくさん使う家庭の中で発生するんですよ、その割にはリスクコミュニケーションって少ない、知られていないんじゃないか。

中桐委員 牛は事件があったし、豚も変だし。

中村委員 牛肉から鶏に行っちゃいましたよね。それが売れていることに反映しているかなというような気もするんですよ。

中桐委員 僕の周りの人でも「鶏肉は安全よね」って言っている人がいる。

中村委員 私はそこが問題かなと思うんです。1つは、だからやっぱり小規模になってきているということは、情報が行き届いていない人たちの中での健康被害がでている。

小久保委員 鶏肉は汚染されている。それをどうやって安全に食べるかですね。

中村委員 鶏肉は汚染しているということを、日本の国っていうのは言えないでしょう。

小久保委員 この資料の3 - 1の別紙の1のところ、喫食した食品の例として、生鶏肉はほとんどみんな湯通ししているんですよ。生で食べているといったけれども、どの程度の湯通しなのかなと思います。

中村委員 表面は湯通しで殺菌されていても、二次汚染が多いんじゃないでしょうか。

小久保委員 例えば0 - 157なんかのときなんか、盛んに焼肉屋へ行って「生の肉をつまんだはしと焼いた肉をつまむはしを別にしなさい」ということを盛んに言っているわけです。そういうことでどういう処理をしているのかな。湯通しで完全に排除できるかどうかは別にして、今、先生がおっしゃった湯通し後の二次汚染という考えは。

中村委員 二次汚染が多いと思うんです。

伊藤副座長 ささみの湯通しは、前回の調査会でだいぶ実験をやったんです。通常の湯通しで、鶏肉の表面が白くならないような程度、これでは菌はほとんど生きています。白くなってくるとどんどん死んでいく。だから、湯通しするとき白いのが当たり前よという常識になればかなり防止できるんだけど、それではささみの品質が悪いと判断されますよね。

中村委員 鶏わさは湯通しすると表面が白く、中はピンクで、きれいですよね。

諸角座長 中はどうなんですか。

伊藤副座長 大体表面汚染が。

中村委員 表面ですからね。

諸角座長 でも、この間からちょっと気になっているのは、鶏肉は割に割けやすいという意見が出ていますね。中にどうしてもほかの肉に比べて入りやすいんだという、その辺のデータを、これも実験的に求められるところだと思うんですが、ちょっと1つはどういうコミュニケーションをすればいいのか、それから科学データとしてはどういうものが望まれるのかということをやっと2つに分けて、まず科学データとしてはどういうものが今後必要になってくるのかということ、それは何も我々がやらなくても文献的にいろいろ調べればあるかもしれません。その辺の宿題をここでちょっとご意見としてお出しただければありがたいと思うんですが。

先ほどもう1つ輸入品の問題、それから輸入品につきましては、先ほど凍結を絡めての問題がありましたけれども、1つは輸入品が本当に汚染が少ないんだらという仮定もあり得るわけですね、ここで。とすると、向こうの食鳥処理はどうなっているのかというデータもやはり入手しておく必要がある。向こうで生でやったときにどうなのかということがやっぱりわからないと、それを輸入したときにどうなのかという、その対比が必要になってくると思いますね。少なくとも私どもでやったデータで輸入品は出てこないわけですから、そこで2つがあるがあるかなと思います。

それから先ほどご提案いただきましたように、凍結による影響というものがどの程度あるのかということ、それが本当に菌に対してVMC化に近い状態まで持っていつているのかどうかということだろうと思うんですけれども、そのデータがやはり必要。

それから逆に言うと損傷菌を回復させる方法でもって、菌量のところでどう変化があるかということも調べていく必要があるだろう。その辺は先ほど話として出てきたと思うんですけれども、そのほかにこういうことが必要だということ、ございましたらぜひご意見いただきたいと思うんですけれども。

春日委員 その前に、科学的データを短期的な対策、当面の対策か、中長期的な対策につかえるか、それを整理する必要がある。

諸角座長 短期的な対策は今やっていますが、その中で生かせるものは中長期的な対策に移っていくだろうと思うんです。

ですから今、汚染があるものをどうするのかということ。中長期的には鶏から始め

なければだめです。そこまではちょっと今、立ち入れないだろうと思うんです。

中村委員 短期的と中長期的なんですけど、例えば短期的というのは、この委員会としてやっぱり結論を出していかなければいけませんね、当面。それはどれぐらいの期間ですか。

諸角座長 どのくらいなんでしょうか。

小川安全情報担当副参事 一番ベストは次回の評価委員会の中に何らかの、要するに現場とか、家庭であるとか、学校とか、飲食店とか、そういうところで情報が知らないために起こってしまっているということであれば、そういう情報は早めに出したほうがいいということは当然だと思うんですが、注意の仕方もおっしゃいましたリスクコミュニケーションを交えてという、今までは単に文書で流せばいいとか、それで済んでいたんですけど、それではやはり不十分ということであれば、もうちょっと実効性のあるような提供の仕方というものはどういうことが言えるのか、非常に短い期間ですけれども、それは当面の一番重要なことだと思うんです。ただ、次回の11月のところまで、短い期間の中でもどれくらいできるのかとか、だから必ずしも11月の時点ですべてが完結するというふうには私どもは思っていないんですけど、何らかのやっぱりメッセージというのは必要かなとは思っております。

諸角座長 引っ張っても2年ですよ。この我々の任期が2年ということになりますからね。だから、中長期的というのは結構難しい問題になってきますね。

中村委員 難しいですね、科学的データというの。

春日委員 それは何が何でも都がデータを集めなくてはいけないわけではないんですから、さっきおっしゃったように。ですから中長期的な対策というのは、例えば他の県に提案するとか、国に提案するとか、そういうことでいいと思うんです。

科学的データは何か必要なのかという議論する前に、やはり短期的な対策としてどの辺に目標を置くか、中長期的な対策としてはどの辺を目標に置くかをまず整理して、その後でそれぞれに必要なデータを、今足りないものがどうか、緊急にとるべきものはどうか、とれるものがどうかということで整理していったらいかがでしょうか。

諸角座長 そうだと思いますね。

小久保委員 短期的というのは、東京都として今ゼロにはできないだろうけれども、こういうふうにしてください。具体的に例えば湯通しをこうしなさいとか、そういうのを示してやるのが私は短期的だと思っています。

春日委員 その1つですね。

小久保委員 中長期的というのは、やはり東京都だけではできない。国に働きかけて、これは養鶏場までさかのぼってしまうから、というような気がしているんですけども。ただ、東京都でも中長期的なことというのはあるんだろうと思います。

諸角座長 それはあるでしょうね。最初に申し上げたのは、ですから1つは科学的データとして、今、汚染があるわけですね。汚染が非常にひどいということがわかっているわけです。その汚染をわからせるのか、あるいはどうしてそれが汚染しているのかということですね。要するに流通の過程で何とかできるものはある程度短期的な問題だろうということ、その辺もひっくるめてまず大きく2つに分けたつもりでいたわけです。それに対する対策としての科学的なデータとしては何が望まれるのかということ、もう1つは、逆に先ほど中村先生がおっしゃったように、情報の行き届かない条件、状況に今あるわけだろうということ、その意見を踏まえて考えると、リスクコミュニケーションをどのようにやっていけばいいのかということですね。ですから今とりあえず科学的なデータとして、どういう方面からどういう科学的データが当面の対策に必要なのかという意見をいただいているところです。

小久保委員 今わかっている科学的データで、こうしなさいというのはむしろ短期的で、さっきの凍結だとか、そういうのがいろいろわからないデータ、それを集めてやるのが中長期という感じですね。

諸角座長 そういうこともありますね。中期的くらいになるかと思います。

春日委員 それともう1つ、リスクコミュニケーションということで1つにまとめていただきましたけれども、まだそこにもう少し議論が要るのではないかなというふうに思ったわけです。それで科学的データの話にいくのが、ちょっとまだ待っていただければと思って発言させていただいたんですけども。

諸角座長 具体的にはどういうことが。

春日委員 先ほどからの話や資料を拝見していると、最近5カ年間あたりだけを考えた場合の、全体的な方向としては小規模化が進んでいますけれども、特に小久保先生がおっしゃったように、まだ取り扱い衛生の不備が残っているために集団で発生する部分も残っているわけです。その例が学校の調理実習なんですけれども、その2つにまず分けてそれぞれ対策を、短期的な対策を考えたらいいんじゃないかと思うんです。

1つは、小規模化というのが一般の飲食店や家庭なんです。それは確かに20年以上の

大きな流れで見ると、それが主流になってきているという特徴はありますけれども、それだけで済むわけではないわけです。

もう1つ衛生不備によって集団発生が起きているというのは、学校という場で起きていますから、子供が高校生であっても子供が被害者になってしまうわけです。そういう1つの大きな問題がありますし、ほかの施設では、学校給食を初めとして、ほかの調理施設ではクリアできてきた問題なのに、まだ調理実習の場だけでクリアできていない。これは問題だと思いつつ、もうちょっと踏み込めば簡単にクリアできるのではないかと。短期的な対策として解決できる部分ではないかという気がいたしますので、そこも2つにまず分けて対策を考えるのはいかがでしょうか。

諸角座長 ちょっと今のご意見にわからないところが私にはあるんですけども。

小久保委員 私は春日先生の考えはよくわかるんですけども、恐らく少量菌感染ということが問題ですね、だから、少量菌感染ということを踏まえた、通知文が出ていますが、もうちょっとそういうことを強調した通知文をちゃんと出せば、それは短期的になると思います。それを例えば学校にちゃんとアピールするとか、実習のときにはこうなさいとか。

諸角座長 要するにカンピロバクターの食中毒がどういう原因によって起こっているのか、今2つのことを提示されましたが、それだけではないわけで、それをやはり解析して、先ほど中桐委員がおっしゃったようにペットの問題だってあるでしょうし、その辺も踏まえてどうやってカンピロバクターの感染症そのものを減らせるようにコミュニケーションしていくのかということで、まずは原因に関する分析をしていかなければいけない。それについては、このデータを少し見て、動物のデータも見て、それが宿題になってこようなと思うんですけど、次の専門委員会の。それに対してどういう形でもってコミュニケーションを図っていくのかということだろうと私は今思っているわけなんで、それでの意見といいますか、どういうところが問題なのか、要するに宿題をいただきたいということなんです。私どものほうでまとめていく、解析していくための、要するにリスクファクターをいろいろ集めていく必要があって、それを総合的に、幾つかに分けるとしても、総合的なコミュニケーションを考えてメディアに載せるなり何なりということが必要になってきますね。個々にやっていたんでは結構大変なことになりますから、トータルでやっぱり考えないといけないだろうということなんです。

先ほど中桐委員がおっしゃられたように、ペットの問題だってかなり大きな問題でしょ

う。それから小児の問題もあるでしょうし、乳児の問題もあるでしょうし、その辺のところで今結構いろいろなお話の間に問題が提起されています。それは録音しているようですので事務局のほうでピックアップできると思いますけれども、その辺の原因をどこにあるのかという解析をしなければいけない。それをどうまとめていくのかということなんだろうと思うんです。

小久保委員 さっきから出ているペットの問題も、だいぶ以前調査会でやったようですね。ところが関係があまりはっきりしなかったとか言っていましたね。そこら辺のところが、それから家庭で結構多いとか、いわゆるペットとカンピロバクター症との関係だとか、鶏肉とカンピロバクター症との関係、どうもちょっともやもやとしていてははっきりしていないですね。

中村委員 ここは食品の問題をやるわけだから、私は鶏肉、そしていろいろなきょうの資料の中で、かなり鶏肉の線がはっきりしていますよね。あまり分散してしまうと焦点がぼけると思うんです。まずやっぱり鶏肉が汚染されていて、リスクが高い食品なんだということで、じゃあ、それをどうやって扱い、どうやれば食中毒から私たちが逃れられるか、そこだと思う。そうやって持っていったほうがかえって初めはすっきりすると思うんです。

春日委員 私もそう思います。

小久保委員 そうすると減るんですよ、確かに。

中村委員 ペットの問題もあるとは思いますが、次の問題として、今は食品に集中したほうが良いと思います。

春日委員 カンピロバクター症ではなくて、もちろんそれも大事な問題なんですけど、今回は鶏肉に関するカンピロバクター食中毒に対する対応ということで絞ったらいかがでしょう。

伊藤副座長 当面といってもやっぱり現状起きている食中毒の現況を見て、それをいかに減らすかということがまず第1点だろうと思うんです。だから、鶏肉と飲食店というふうな絡みで、対策を明確に打ち出して、早いうちに報告書をまとめ、1年間ぐらい対策の実行状況などを現状を調査してみて、飲食店の事故例が本当に減ったのか減らないのかということも評価しながらやっていけばいいだろうと思うんです。

春日委員 飲食店だけに絞ってしまっているんでしょうか。

伊藤副座長 この事例が飲食店が非常に多いということから。

春日委員 最近5年間の原因施設というのは、まだデータとしてきちんと示していただ

いていませので。

中村委員 調理実習の問題ってあると思うんです。これはやっぱり教育委員会かもわからないけど、もうちょっとここだけではなくて、ここでは飲食店、家庭というものに限ってもまずはいいんではないかなという気もするんです。並行してやっていってもいいですよ、もちろん。それがはっきりしてくれば、調理実習のほうにも反映すると思うんですけどね。

伊藤副座長 調理実習は、学校給食の分野ではないんですよ。全然違うルートから情報を流さないとだめなんですよ。

中村委員 しかも高等学校でしょう。抜けている部分なんですよ。カンピロバクターの発生は、ちょうどブラックボックスというんですか、狭間にあるようなところで起きている。しかし、東京都は、高等学校における調理実習での注意について、通知を出していますよね。出していないのは飲食店とか家庭に対してではないですか。リスクに対する情報が行き渡っていないのは家庭とか飲食店ですよ。

春日委員 情報が行き渡っていないという意味では同じではないかと思います。調理実習にこだわって申しわけないんですが、15年だけで、15年の5月の1カ月間だけで4回、それから14年の4月の後半から5月の1週目だけで7回、この数には私。

中村委員 だから、通知は6月15日に出されていますよね。

春日委員 患者数の貢献度というか、寄与数としては、やっぱりこれは無視できないんじゃないんでしょうか。

中村委員 わかります。春日先生は前から調理実習の衛生管理のずさんさを心配していられたから。現場をご覧になって。

小久保委員 おいしい親子丼をつくるということに集中してまって、どうやったら衛生的につくるかを忘れてしまう。いろんなケースで全く同じなんですね。

中村委員 学校給食の調理場がまさにそれだったんですから。いかにおいしいかだけで、衛生管理なんかそっこのけでしたから。

小久保委員 本当は長期的なんかではないんですけれども、そこから学校教育、衛生教育から始めなければだめなんです。

中村委員 春日先生が食中毒対策は、調理実習を含めた集団調理と、飲食店、家庭の2つを考えるべきだとおっしゃったけど、私はプライオリティとしたら飲食店、家庭のほうをとりたい。

春日委員 件数で見るか患者数で見るかの違いだと思うんです。件数は確かに飲食店、家庭が多いと思うんですが、患者数で見ると違うと思うんです。

小久保委員 飲食店は少なくとも衛生教育をやっているんです。学校教育はしていないんです。

諸角座長 すみません、ちょっと整理をさせていただきます。私などちょっとまたすぐコミュニケーションのほうにいてしましまして、逆にここでコミュニケーションとしてどういう方向性でやるのかということは、逆に事務局のほうでこれもできることできないあります。ですから家庭及び飲食店に対するリスクコミュニケーションというのは比較的やりやすいんですか、東京都としては、学校のほうはどうなんでしょうか。

小久保委員 都立高校なんかは如何ですか。

小川安全情報担当副参事 ちょっと私、別に事務局ということではなくて、ある程度個人的に。リスクコミュニケーションをするということについての最もやはりあれは、我々の心配というのは、いたずらな情報が信じられてしまって風評被害とか買え控えとか、それからそういうことが間違っていてしまうことが一番恐れているんであって、例えば輸入食品は安全だよ、国産食品はだめだよみたいな単にデータだけで示してしまうと、だんだん国産品を買わなくなってしまうとか、実は違うんだよというデータがきっちりあれば、一般の主婦の人は別に輸入品だろうが国産品であろうが、そういうふうな同等のレベルで取り扱いが重要だということが理解できると思うんですが、もし短絡的に理解してしまうと、国産はだめよ、輸入品なら安心よというふうな形で買ってしまうのは、非常にリスクコミュニケーションからすると少しずれてしまうのかな。

それからリスクコミュニケーションの中でもPR度というのは、要するにわかりやすさとPR度というか進行度というのは、例えば調理の仕方がこうすれば、この程度であれば、さっき先生がおっしゃったように白くなければゼロだけれども赤みがついていると出ていますよとか、そういうきっちりとしたデータをもとにリスクコミュニケーションというんですか、相手方に示して、「だから気をつけましょうね」と言えば私だったら理解できるんですが、単に「ついているから気をつけましょうね」ではよくわからないし、だから今まで通知文1本でなかなか実効性が上がらないというのは、もうちょっとわかりやすくとか、具体的にきめ細かに事例を示してとか、そういう形で示してあげて、しかもそこに誤解が生じないようなデータをきっちり後ろにつけてやれば、下手げな混乱とか風評被害が起こらなくて、理解が進んでいい方向に行くんだと思うんですが、ただ単に落とすだ

けを目的にすれば、国産品を使わなくて輸入品だけで落ちてしまうかもしれないというような変な誤解で消費行動に走ってしまうということが、やっぱり一番私ども行政の立場とすれば気をつけなければならないかと思うんです。

とすれば、まずリスクコミュニケーションをするにしても、バックデータとなる科学的データというのは、そういう身近なところのもので足りないものは、やはり宿題としてやらなければならないのかなというふうに私はちょっと思うんですが、これは事務局の意見というよりは、ちょっと私はそんなふうに思ったということだけですので。

小久保委員 だから、そういう関連性、私、中桐さんなんかにはちょっとお聞きしたいんですけども、今まで鶏肉は安全と思っていたわけですね。これを見るとびっくりしてしまうぐらいカンピロバクターが出ているわけです。だから、そこら辺をリスクコミュニケーションということで公表してしまうと、かえって鶏肉は今度危ないというのが先行してしまうんじゃないかという気がしているんですけども。

中桐委員 僕の友達も、自分が「私は健康おたくよ」と言っている女性が何人かいるので、その人にどうやって伝えようかなとちょっと考えていたんですけど、これ驚きますよね、数字を言うと。先生がおっしゃったように、白くしたら大丈夫だと言ったって、こっちの数字のほうがイメージが強いですから、白くするよりも数字、白いというのはアナログの世界で、こっち、数字はデジタルだから、こっちのが強いわけですよ。そうすると8割も7割も汚染されていると言ってしまうと、食べないでしょうね、イメージとしては。

特にこれ、先ほどおっしゃったように、赤ちゃんのところ、すごく9歳までのお子さんが大きいですよ。そういうのも知ると余計小さい子のところはどうするのかなと、僕のうちは大きいからいいけど、どうするのかなと思ってしまいうでしょうね。食べるものがなくなってしまうみたいな気がする。ベジタリアンになるしかない。

諸角座長 必ずしもそうではないと思います。

伊藤副座長 やはり鶏肉には菌がいるけれども、安全な食べ方というのはあるんですよ。そういうことをきちんと情報として流していくべきだろうと思います。

中桐委員 カンピロバクターという名前をちゃんと正しく教えてあげる必要がまずあるだろうと思いますけど。知らないですよ。知らなくていいかもしれませんが、知らなければまずいでしょう、やっぱり、と思いましたけど。

諸角座長 今のご意見をちょっとまとめてみますと、飲食店、家庭、それから調理実習ととりあえず3本を目出ししておくということですね。物は、中心は鶏肉にある程度限定

して、コミュニケーションをやっていったほうがいいだろうなというところあたりまではまとまっているのかなと思います。それをいかにしてどういうふうになれば風評被害を起らないようにしてコミュニケーションを成功させるのかということ、それが次の問題なんです。今出てきているのは、そういう話になってきていると思います。それについてのご意見、まだもう少しあればお聞きしたいと思いますけど。

先ほど小川副参事がおっしゃったように、確かに0-157のときも我々ハンバーグをつくってみたりいろいろやりました、焼肉を焼いてみたり。そういうこともやはりコミュニケーションをクリアな形で行う上で非常に重要なデータだろうと思います。ですから先ほど来申し上げているのは、凍結したらどうなるのかということもありましょうし、そういうこともあるでしょうし、それで私どものほうに比較的短期的にできるお仕事といいですか、こういうことをあるいは調べてこういうところを調べなさいよということも含めて、ちょっとさっきからお伺いしているわけです。

だから、1つはデータ、今リスクコミュニケーションのほうは方策をこれからの問題としても、一応テーマは中村先生、それからおっしゃったように、飲食店、家庭、それから調理実習等については、やはり目出しをしていく必要があるだろうということですが、その方法論については事務局にちょっとお任せいただいて、学校給食なり学校の調理実習のほうまでこちら側からコミュニケーションができるのかどうかということも含めて、次の会までの宿題にさせていただければというふうに思いますけれども、その方法論についてはこんな方法がいいのではないのご意見があれば、先ほどから絵が必要だとか、いろんなことを言っていますけれども、そういう意見があればさらに出していただいて、それからもう1つは、今申しあげましたように文献的に、あるいは実験的な宿題、それをやるに当たっての宿題があれば少し出していただければ、次までにどういう方向性でやるかということがお出しできるのかな。そして専門委員会には、その段階でこういう方向性でやっていきますよということが報告できるのかなと思いますので、その辺のご意見をいただければと思いますけど。

先ほど私は「トータルで」と申し上げたのは、何でもいいからとりあえず今出してみ、その中からやっぱりチョイスしていく必要があるだろうということなんです。ですから実験、あるいは文献的考察も含めた資料というものも何でもいいですからおっしゃっていただいて、その中で必要なものを選んでいけばいいのかなと思いますので、ございましたらお願いしたいと思います。

小久保委員 先ほどの凍結との関係というのは、まずは文献調査をするということ。

伊藤副座長 鶏肉というのは生で食べてしまうのはちょっと、私は特殊な場合であって、多くは加熱調理食品ですよね。いろんな加熱条件で死滅することの基礎データを出していただければ、それに対して適切なアドバイスができるんだと思うんです。

小久保委員 つまり、それは食品衛生調査会のときにもやったんですね。

伊藤副参事 一部やったんだけど、鶏肉料理でどうなるのかという様な調査はやられていないです。それから二次汚染の問題がある。あるいはもう1つ加熱ではないんですが、家庭で起きるのは家庭の動線の中での汚染が起きているんです。そういうデータがあるのかといたら、ちょっとないかもしれない。探さないといけない。鶏肉を扱った中で実際にまな板から次の食品に汚染が広がっていくのかどうか、その様な基礎的なデータがあればいいんですけど、その辺はあるいはやらないといけない。

中村委員 春日先生の調理実習だけではないですけど、やっぱり親子丼と和え物とかサラダ類、並行してメニューに入れたときに起こっているというお話でしたね。親子丼で加熱した場合にはカンピロが出ていないんです。いなくなっている。だけど、そのときに同じまな板を使って……、二次汚染でこちらのほうからはカンピロが出ているというふうなことがもしもデータつきで、それからプロセスの中で、それがビデオみたいなものができれば、そういったものを調理実習というか、学校なんか提供することによって、それは調理実習の二次汚染、カンピロバクター防止につながりますよね。しかもそういう調理と、それから調理の仕方と二次汚染を含めた1つの視覚的な映像をつくり上げれば、これは飲食店や家庭なんかのリスクに対するコミュニケーションになりますよね。

春日委員 データがあります。思い出しました。アメリカの研究者がやっているデータで、まな板に鶏肉を乗せて、その後鶏肉を除いて、その上でトマトを切って、トマトへの菌の移行を見ているデータがあるんです。

中村委員 あるんですか。春日先生は国際的な立場でリスクの解析をやっていたらしゃいましたよね。そういったデータを示していただきたいです。海外でそういったデータがあれば。

春日委員 国内でも構わないんですけども、既存のデータがあればそれは使えると思います。

中村委員 先ほどイギリスの場合に、凍結すると汚染菌数が少なくなっているというデータがありましたね。そういったデータをできるだけ収集するということですよ。

春日委員 食鳥処理場で鶏肉を冷やす冷やし方で水のタンクに入れて冷やすやり方と、空気を冷たくしてエアチルのやり方と二通りあるんですが、それをそれぞれの国でどのくらい使い分けているかという調査をした例が一部あります。

中村委員 鶏肉の汚染というのは現実にあるわけですね。それが凍結していない生だからそうなのか、それとも処理の仕方に差があるためなのかどうか、私はデータを持っていないのでわからないのですが、そういうデータが欲しいですね。

春日委員 処理の仕方と対比できるところまではまだデータが集まっていないんですけども。

中村委員 処理の仕方が違うかどうか。

春日委員 違うかどうかというデータは今集めている最中で、パブリッシュはされていないんです。それと国ごとの汚染率の違いは多分あると思います。

中村委員 そうしますと、輸入肉といってもどこの国から輸入したかによって汚染度も違いますでしょう。ただ、輸入肉とひとくくりにしただけでは不十分ですよ。検査方法の問題とか凍結の問題とかもあると思いますが、まずは前提となる国によっての処理の仕方、それから国によっての汚染の違い、その辺を基礎データとして、この委員会として持っていないといけませんよね。やったほうがいいですよ。

諸角座長 そう思いますね。

伊藤副座長 鶏肉の流通を遡っていくと、食鳥処理場の問題となります。これは中期的な対策になりますよね。

中村委員 今、集められるデータがあれば、それを踏まえた上で現在の鶏肉が汚染しているということを言ってもいいですよ。裏づけになるようなデータがあればいいわけですよ。

諸角座長 そうですね。

伊藤副座長 国内での鶏肉の消費量、あるいはその消費量の中に輸入がどれくらい、あるいは国内品がどれくらい。特に飲食店では輸入品をどれくらい扱っているとか、そういうデータというのはあるんですか。特に飲食店はどれくらい輸入食品を扱うのか。

小川安全情報担当副参事 リスクのものはあると思うんですけども、トータルで。

伊藤副参事 トータルは農水省サイドでやっていますよね。

古田危機管理担当副参事 流通段階でどのくらいというのが集められるかどうかは。

小久保委員 輸入はどこから。それは調べられますか？

伊藤副参事 それはありますよね。

古田危機管理担当副参事 ちょっと古いかもしれないけれども、アメリカとタイが多かったと記憶しています。

事務局 国別で、どんなような細かい資料が、貿易統計で。

小久保委員 というのは、そこでの処理というのは、例えばオランダはほとんど要するに空冷なんです。オランダにいった時に、プロイラー処理設備・機械を作製しているストークという会社が日本にかなり入っていますが、その会社を訪問した時に、日本は水冷が好きなのであるが、水冷は交差汚染のもとだからオランダでは空冷をやっているといわれました。機器の輸出ということがあるので、日本には水冷用機器が主であるということです。水冷でも新潟県にニイプロという食鳥処理場がありますけれども、ここは徹底的に水冷を行っています。あそこは水が豊富なのです。私も調査したんですけれども、そうするとカンピロはほとんど検出されません。例えば、あるカンピロに汚染された養鶏場の鶏がそこに搬入されると、全部カンピロバクター汚染ということになってしまう。それが嫌なのでオランダでは空冷を行っているという話だったんですけど。

だから、アメリカあるいは例えば東南アジアのどこかの国から輸入されているかがわかれば、そこでどういう処理をしているか、そういう情報はすぐは役立たないかもしれないけれども、ある程度データを集めておくことも必要であるという気がします。

春日委員 空冷をやっているのはヨーロッパの一部だけです。アメリカもアジアも水冷がメジャーです。

伊藤副座長 日本で私が見たのは、徳島にありました。やっぱりそこはカンピロバクターが検出されないです。要するに早く冷やして、乾燥させる。表面を乾燥させると表面のカンピロは非常に早く死滅しますから、いい対策です。だから、牛とか豚が、牛、豚だって30%ぐらい腸に持っているんだけれども、と場の中でと殺直後は非常に汚染が高いですよ。一晩空冷します。そうするとそれが数%、あるいはそれ以下に落ちてきてしまうんです。それは過去においてと場のデータが幾つもあります。それによってカンピロが死んでいるということです。だから、それと同じことを食鳥処理場に導入できないか。

それを外国でどれぐらいのそういうものが活用されていて、日本に来る肉はどういう肉なのか調査できればいいけど、多分難しいでしょうね、そこまでは。

小久保委員 アメリカではカンピロバクターの食中毒というのは、サルモネラよりも多いでしょう。

春日委員 ちょっと具体的に数字を持っていないんですけども。

小久保委員 そういうふうに聞いています。アメリカでは、食肉で最初にサルモネラを1つの指標としてとらえたんですけども、実際には食中毒発生件数というのはカンピロバクターが多いので、カンピロバクターの調査を大々的にU S D Aでやって、その調査結果をもとにカンピロバクターも1つの指標として加えようではないかという動きがあるという話を聞いています。

小川安全情報担当副参事 外国でのカンピロバクターの原因というのは、日本のような生食をしないわけですから、と思うんですけども、要するに環境から水とかその他別なことで発症例があるのか、原因ですよ。ちょっと日本のような生食というのはあまり考えられないと思うんですけども、その辺よくわからないんですが。

春日委員 加熱不足、それと二次汚染です。もちろん環境からの感染もあります。

小久保委員 恐らく環境だと原因が食肉として出てこないんだろうと思うんです。食肉として出てきているということは、やっぱり春日先生がおっしゃったように二次汚染だとか加熱不足ということですね。

中村委員 感染菌量って少ないので二次汚染 - - ですよ。

伊藤副座長 やっぱり諸外国も鶏肉です。鶏肉が感染源になってくる。各国共通ですよ。

諸角座長 今、3番から5番まで一気にまとめてずっと話をしているような話になってきておりますけれども、中長期的なところでは、今、空冷が非常に有効であろうというふうなお話もあります。ただし、それもやはりある程度処理直後、それから空冷後というふうに定量的な実験を少しやらないと、これがものが言えないのかな。水冷の場合だって、水冷の方法によってかなり違ってくるのかなということで、その辺の情報をやはり少し収集していかないと、サゼスションもしにくいかなというところはあるかと思えます。

今ちょっとまた3番目に戻りますと、例えばコミュニケーションをやるのに当たって、これは次までの宿題になってくるのでそれにこだわっているんですが、目で見てわかるんだとか、あるいは何 何分とかというようなわかりやすい指標ですか、カンピロを制御する、あるいは調理するに当たっての指標というのをやはり何らかの形でもって表に出していかないと、コミュニケーションが難しくなるのかなと思うんです。その辺についてはいかがでしょうか。ほかの菌も全部一緒だということであれば、75 1分という話になってしまうんですけども、それではちょっとあれなので、先ほど伊藤先生がいいこと

をおっしゃいまして、鶏肉の場合は色が変わって合図するという洗剤みたいな話がありますけれども、そういうところでかなり指標になるんだよということがわかれば、「中がある程度白くなるまでは加熱しましょう」、こういうこともやはり提言として言えるんだろと思うんですけれども。そのほかに何かそういうのでこうすれば鶏の場合は安全になりますよというようなご意見があれば、今のうちにちょっと伺っておきたいと思うんですけれども。

春日委員 却下されてもいいという前提での意見で、これは都内の複数の食品衛生監視員の方から、ぜひにという提案があったのをちょっとお伝えしたいと思うんですけれども。「どうしても飲食店で鶏わさとか生を食べたいというニーズがある。それにお店は応じなければいけないということで、たばこのパッケージの表面に書いてあるような、そういう忠告を出したらいいんじゃないか。メニューのところに『鶏わさとか生のときにはカンピロバクターによる食中毒を起こす恐れがあります』と書いたらどうでしょうか」という意見がありました。

諸角座長 いいご意見だと思いますね。たばこを吸う人は本当にリスク覚悟で吸っているんですから。

小久保委員 アメリカでは、「この食肉には病原菌がついて危険です」という表示をしたですよ。ああいうことを今でもやっているのですか。

春日委員 今はやっているというのは知りませんが。

小久保委員 アメリカでたばこと同じようにやったらいいんです。そういうことを今でもアメリカでやっているのかな。

伊藤副座長 アメリカで一番初めにできたのは卵の表示です。あそこに「サルモネラがいるから非常に危険です」というのがFDAの指導で出ただけけれども、現場ではそんなこと書いたらだれも卵を買ってくれないから現場では実施していないと、2年前に米国に行ったときに向こうの人からお話を伺いました。

小久保委員 食肉は全然表示していないんですか、そういうことは。

伊藤副座長 それからもう1つ肉の問題、特にO-157は、レストランによってはそういう表示をやるというのはあります。要するに「レアで出すことは、あなたの責任において食べてください」というようなことをきちんとするレストランもあるというふうに伺っています。個人の責任ですよ。その様な対策が行政の中でできるかなというのは。

小川安全情報担当副参事 メニューの中にそのようなことを書いて、もし事故が起こっ

てしまったら、「言い訳」というわけにもいかないと思うんですよね。ですから確かにたばこに書いてあるので、究極のリスクコミュニケーションというのはたばこの表示みたいなものかな、本人の選択によってリスクというのは享受しますよというような、それは成熟した社会だと思うんですが、今我々がやっている公衆衛生上の立場から言うと、やっぱり不特定多数の方に出す場合に、これはひょっとしたら危ないかもしれませんといって出していいかどうかというのは、それはちょっと行政法的にどうなのかと思います。

小久保委員 東京都がやったら大変だと思いますね。

小川安全情報担当副参事 ちょっと非常に先進的な考え方かなと思うんですが。

伊藤副座長 だから、生で食べていいささみをつくればいいんですよ。それは食鳥処理場の問題までいってしまうんです。これは生食が可能なささみだということをきちんと分けていくとか。

小川安全情報担当副参事 表示できちゃんとありますよね、そういうの。

伊藤副座長 そこがまだあやふやな状態でしょう。ささみの安全性に関して本当に規格も何もないので、これは国にぶつける話になるかもわかりません。

小久保委員 日本人の特性として、具体的にこういうふうにしなさいというふうに示せば、私は結構守られるんだらうと思って見ている。

小川安全情報担当副参事 おもしろい例がありまして、アメリカのFDAのキッズコーナーの中に、だれでもわかるような英文で「イフ・ユー・タッチ・ロー・ミート・チキン・ピフォア・ユー・タッチ・エニシング・エルス・ユー・シュッド」、要するに生肉とか鶏肉をさわったら、必ず手洗いというふうにはっきり言っているんです。そうするとこれは明らかに汚いものだよということを子供に教えるというか、さっきの表示ではないですけども、それを前提としてこういうものを出しているというのは、確かに進んでいるなという、リスクコミュニケーションの方法の1つとして私コピーしておいたんですけれども、そんなような出し方というのも結構あるんだなと思ったんですが。

伊藤副座長 飲食店においても家庭においても、表面に出てきているのは鶏肉とかささみが出てきているんですが、原因のわからないのが3分の2ぐらいあるでしょう。もっと多いかもしれません。5分の4ぐらい原因不明なんです。原因食品が判明したものだけが出してくるから、これが目についてしまうんですよね。わからないのが非常に多いんです。それはやっぱり私は二次汚染だと思うんです。鶏肉から手、包丁、まな板、作業の中での汚染が起きているので、そういうアピールというのは、今、肉にさわったら手を洗いな

いとか、そういうことが大事になるだろうと思います。

諸角座長 ただ、もう1つ指導していくのに、二次汚染をどうやって防止していくのかというところもやはり大事ですね。まな板はどうしましょう、それはほかの細菌のほうでわかっていることで、それとほぼ同じでいいんだと思うんですけども。

それからもう1つ、どうなのでしょう、鶏肉なんかは洗えないんですか。例えば強電解水ですか、あんなものというのは使えないですか。最近野菜でよく使われていますよね。

春日委員 強電解水にしても塩素にしても、強電解水も塩素なんですけれども、有機物があるとどんどん失活しますよね。ですからどういう濃度でどれだけの時間を洗うかによって全然。

諸角座長 相当違ってきます。

肉なんかはあまりそれはできないでしょうね、現実的には。

いろいろご意見を出していただきました。後でこれから議事録から目出しをしていかなければいけないなということで、私も全部つかみきれない状況になってまいりました。まず短期的には、また繰り返しになりますが、リスクコミュニケーションをどうやってやっていくのかということは今、皆さんの、先生方のご意見を聞きながら議事録をもとにまとめていきたいと思えます。

不足している情報については、例えば一番最初は消費量の問題が出てきました。それから輸入の問題も出てきました。それから加熱調理における問題、その辺を少し文献的に調べましょう。それからもう1つは、鶏肉がくっついたまな板からトマトという話もございましたように、二次汚染、食品から食品への二次汚染の文献を集めたほうがいいでしょうということですね。それからもうちょっと難しくなりますが、凍結についての文献を少し集めておきなさいというご意見をいただいたように思います。あとのところはちょっと覚えておりませんが、もう少し議事録を見て考えたいと思えます。

4番の不足している情報の収集方法については、そういう形で一応クリアできたのかなということですが、問題なのは4番で極めて厳しいことが書いてありまして、提言のまとめ方というふうに書いてあります。これはむしろ逆にきょうではなくて次回、今までのものを踏まえて、不足のデータを入れて、コミュニケーションの方法を考えて、どうやって提言していくのかということですね。それも中長期的にどうなのか、短期的にはどうなのかということで次回の問題になるのかなというふうに考えております。

それからもう1つは次の5番になりますが、中長期的対策をまとめるに当たって不足し

ている情報の収集方法ということですが、これにつきましても今かなり3番から5番まで一緒にディスカスされたような気がいたしますが、5番の特に中長期的対策について、国への提言だとか、あるいは地方への提言も含めまして、何かご意見があったらさらにもたお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。

小川安全情報担当副参事 私も芝浦に行って、確かに空冷というのが必ずされたものが実際に出されるということで、非常にきれいだというお話があったと思うんですが、空冷という装置産業ですので、そういう装置が既存の装置に組み込むことができるのか、それとも全取りかえしなければそういう装置というものが処理場のレベルでできないのか、そういうような技術的な問題については知識のお持ちの方がいらっしゃるのか。

諸角座長 いらっしゃいますか。小久保先生どうですか、あちらこちらご覧になって。

小久保委員 よくはわからないけれども、単純に設備を見ると全取りかえが必要と思います。私がオランダで見たのは、かなり前の話なんですけど、例えばこのくらい部屋で、入り口から入ったと体は懸垂された状態でコンベアで風を吹き付けながら45分間ぐらいかかって出口から出てきたときには空冷されているというものなんですけど、やっぱりかなり設備が必要なんだろうと思うんです。

小川安全情報担当副参事 既存の解体する設備はそのまま、最終的な出口から空冷する冷蔵庫みたいなものが必要だということですか。

小久保委員 なるべく早く冷やすということですね。しかも歩留りがあまり悪くならないように冷やすということです。そうすると今の水冷の装置をそっくり全取りかえという形になってしまうのではないかと思うんです。今、結構科学的に進んでいるかどうか知らないけれども、そこら辺を調べる必要がありますね。ストークという企業は確か以前に川崎に代理店がありましたから、聞いてみたらいいような気がするんです。食鳥処理はオランダが一番進んでいますから、そういう面では。

諸角座長 この中でも鶏の解体場所を見た、絶対行きたくないという人がいるかもしれませんが、見たことがない人がいらしゃると、私は見たことないんです、実は。それでちょっとものを言っているのが問題なんですけど、例えば今、水冷の場合どぶ漬けなんですけど、あるいはシャワーなんですけど。

伊藤副座長 いや、何にもしないんですよ。空間です。あっ、水冷？ 水冷はどぶ漬けです、ほとんど。

小久保委員 循環してます。

伊藤副座長 循環しているけれども、ほとんどどぶ漬けです。塩素が200ppm ぐらいで多くはやっています。

諸角座長 シャワー式ではだめなんですか。

小久保委員 シャワー式もかなりスペース要るんだらうと思うんです。

諸角座長 よく車を洗うような感じでわきからピューッと。

小久保委員 諸角さん見たことないですか。

諸角座長 ないような気がする。

伊藤副座長 牛とか豚のような大きなと体はシャワーでかなり表面を落とせる。あるいはお湯で瞬時に除菌するという方法がかなりあるんです。鶏と体は小さいから非常に難しいでしょう。

小久保委員 どぶ漬けして長い水槽を順繰りに送られて行くわけですね。

伊藤副座長 施設的には完全にかえないといけませんね。

小久保委員 塩素消毒もいいかげんですから、すぐ分解されてだめになってしまう。こっちでポタポタ滴下していくと、反対側ではほとんど塩素の影響がないという。

諸角座長 あともう1つ、今、解体作業場の話をしていますが、養鶏場のほうではどうなんでしょうか。そこまでは東京都としては立ち入れないと思うんですけれども。感染源としては、汚染源と言いますか、感染源の問題ではある程度ものが言えるのかなと。

小久保委員 それはそうですよね。フロムファーム、やはり養鶏場からの管理が必要ですね。

甲斐食品微生物研究科長 先生、もう古い話になりますが、前に養鶏場を何カ所か調べたときに、カンピロが出る養鶏場と出ない養鶏場で随分差があったように思うんですけれども。

小久保委員 そのとき甲斐さんは、養鶏場に行ったのではないのですか。

甲斐食品微生物研究科長 うちのほかの者が行っています。

伊藤副座長 養鶏場における保菌状況がものすごく差があるということと、それから一たん保菌されると常在菌化してしまうから、除菌が難しいです。

小久保委員 その辺のところはジャーナル・フード・プロテクションという雑誌にジョイ・ジョリジスという人が、なぜ養鶏場は汚れるかということについていろいろと実験的に調べて、やっぱり原因は鼠属・昆虫だらうという結論なんです。

諸角座長 あと鳥はどうなんですか、野生の鳥。

小久保委員 野生の鳥は、鼠属・昆虫の中に入ります。

伊藤副座長 野生の鳥がありますし、ハエがありますし、虫があります、コガネムシのような。結構そういう昆虫が保有して鶏に感染させてしまうんです。一たん感染すれば養鶏場にカンピロバクタ - がワッと広がってしまう。一たん持ち込めばブロイラーとして処理するまでずっと保菌しているということです。

小久保委員 今ブロイラーの飼育場も集団で飼育するんですけれども、ネズミが飼育場に結構入るみたいですね。

小川安全情報担当副参事 薬剤体制のことを言われるんですが、あの薬が投与されるというのは、別にカンピロを落とすためにやられているわけではないんでしょう。

小久保委員 ブロイラーは集団飼育していますから、これは見ると壮観ですよ。ですから、そこで例えば1匹でも感染鶏が発生すると全部1万羽ぐらいやられてしまいますから、それを防ぐために薬を投与する。

小川安全情報担当副参事 薬の対象菌というのは、いろんなものに効くようなものですか。

小久保委員 カンピロは入っていないかな。

伊藤副座長 要するにカンピロが幾ら鶏に保菌されても、鶏は被害ないんですよ。だから、鶏病の治療なんか結構ニューキノロン剤が使われるから、すぐ耐性化してしまうんです。

小久保委員 中長期的なことをここで考えるということなら、そういう飼育場や食鳥処理場が、近県にありますから見ておいたほうがいいような気もするんです。

古田危機管理担当副参事 検査関係で2～3先生方にお聞きしたいんですけれども、カンピロの場合、特に発症までの潜伏時間が長かったり、少量感染だというようなことで、食中毒の調査をしたときに、患者さんからは菌はよくとれるんですけれども、先ほど伊藤先生がおっしゃられたように、実際には原因食がわからない。恐らく原因食品が鶏肉とされているものでも、食品中から菌がとれているケースは少なく、疫学で決めているのがほとんどなんだと思います。けれども、やはり決め手となる部分の菌が実際にはとれないので不明になってしまうという部分を、例えば今さまざまな検査手法ができておりますけれども、生菌ではなくてもカンピロのいた痕跡を見つける方法等について、何か考えられることはあるんでしょうか。

諸角座長 甲斐先生いかがでしょうか。

甲斐食品微生物研究科長 最近の食中毒を見ていると、決められないというのは原因食品が残っていないんです。それが一番の原因だろうと思います。それから参考品で入ってきている鶏肉からは、かなりよく検出できていると思います。

小久保委員 凍結した形で入ってくるということですか。

甲斐食品微生物研究科長 飲食店やなんかの場合は、冷蔵のものが多いですね。

諸角座長 残品があれば、それを結構解析して何でなったのかというのがわかるだろうと思うんですが。

古田危機管理担当副参事 現実には期間が長いので直接の残品がないケースのほうが多いです。

伊藤副座長 通常の飲食店は2週間の保存というのではないよね。2週間の保存食は大量調理マニュアルに従った対策ですよ。小さいところに2週間保存するというのは。

古田危機管理担当副参事 セレウス菌や黄色ブドウ球菌食中毒の場合は、施設や調理器具からかなり原因菌が出てくるのですが、カンピロの場合は、なかなかあと残されているところを検査して二次汚染を直接的に証明できることは少ない。

伊藤副参事 やっぱり最終的には菌が食品の表面にいて時間とともに球形化してくるんです。だから、本当はいたんだけど球形化すると、培養方法では検出できないので、そこに遺伝子診断を導入しないとだめだろうと思います。そうすればそこにいたという証拠がとれると思うんですけど。

小久保委員 WHOのリスクアセスメントの委員会で、発症菌量やそれに関する何かデータとかが出ているんですか。

春日委員 カンピロバクターの場合、データが不足しているところですよ。サルモネラのように、食中毒事例のデータを日本からも出せませんでしたし、ほかの国からも集められなかったのが弱いところですよ。

ただ、今これ、カンピロバクターのレポートを読んでいるんですけども、さっきのエアチルとウォーターチルの話に戻るんですが、普通このカンピロバクターのリスクアセスメント、FAOとWHOのチームの中にはオランダの人も入っていますが、必ずしもエアチルのほうがいいとは結論していないんです。といいますのは、鶏、と体ごとの汚染率と、それから汚染菌数と両方考えているんですが、汚染率が二次汚染によって上がらないという利点は空冷のほうにありますよ、空冷によってそれほど菌が減らない場合もあるということなんです。

伊藤副座長 鶏の皮のブツブツしているところは中は除菌が困難、空冷方法などを考慮しなければならぬのかもしれない。牛、豚は皮をはぐでしょう。肉表面の乾燥だから、容易に菌が死んでいくんです。

春日委員 もちろん表面がよく乾燥して死んだ部分もあるんだとは思いますが、必ずしもそうとばかりは言い切れないケースもあるわけです。それに対して水冷のほうは、1つひとつの体ももとの汚染の菌数は水冷の中で洗い流されるので減る。そのかわり隣の汚染固体から汚染していなかったと体へ菌が移ってしまって汚染率が上がってしまう。そういう両方のファクターがあるので、どちらがいいというふうに単純には結論できないということがレポートには書かれています。

諸角座長 そうだと思いますね。

そろそろお時間もなくなってまいりまして、5番について、3番についてで、3番の中の当面の対策については先ほどある程度まとめられたと思います。5番については、やはり鶏解体上の問題点というのを少し洗い出していくと、春日先生のほうからお話しありましたけれども、ああいったようなデータを洗い出していってということが必要なのかなということですが、実際的にはかなり解体行程にのっとった仕事をやっていかないともの言えないかな。こちらが独自のデータが得られないのかなということもあると思います。日本のいろいろな先生方がやられたデータを少し集めて、そうすると逆に言うと提言ではなくなる。うちで提言する筋合いのものでもなくなるころはありますよね。ということですが、コミュニケーションも含めまして、そういうデータを集めていくという必要性があるのかなという状況ではないかと思えます。

小久保委員 いまのところは国の厚生科学研究で品川先生がやっている。

春日委員 食鳥処理場の中の加工段階ごとの汚染の状況というのは、データがとられています。

事務局 きょう全然話が出てこなかったんですが、ギラン・バレーの話というのは、原因はともかく将来のリスクコミュニケーションをやるとうどう取り扱っていくというのがよくわからないんですけれども。

諸角座長 あれはやはり臨床のほうの協力がなくてできないんだろうと思いますね。だから、今、感染症の発生動向をやっていますが、そういうところにあれが入っていないですよね。ですからやはり定点医療機関内に何なりに、ボツリヌスの初期症状に近いようなそういう神経症状を出しているような症例があったら、聞き取り調査みたいなもの、ある

いは逆に中毒を起こして、ここで資料がありまして、L I Oの7との関連性がやはり指摘されていますね。資料の2 - 5になろうかと思いますが、ちょっと見ていただきますと上から2番目、食中毒事例ではNo. 2、No. 4、それからNo. 12がL I Oの7によって起きている。この辺のところを追跡調査ができるのかどうかということにかかってきますよね。

それができれば、今までできなくていたんですが、だから興味を持っている先生が情報提供をしてくださって、それとこちらとの関連でやってきて、それがクリアにできたのが1回だけではないかと思うんですけど。食中毒事例の後でギラン・バレーにスポンと入っていったのが1例しかないと思うんですけども、そういうところで保健所もしくは食品監視員の先生方の協力というか、それがやっぱり不可欠だろうと思います。私がみんな答えてしまっただけではいけないので、甲斐さんどうですか、その辺については。

甲斐食品微生物研究科長 うちのほうも研究的な目的で、臨床医とのギラン・バレーを起こした患者さんのほうからの追跡は、研究的な目的では少しやっておりますけれども、いわゆる食中毒の後の追跡調査というような格好では、実際にはなかなかできていないのではないかなと思います。食中毒調査係長さんいらっしゃいますので、その辺どの程度追っていらっしゃるか。

事務局 今、その後、ああいった形で患者さんからの情報を得る以外は、直接こちらから積極的にという形はとっていません。

古田危機管理担当副参事 今、お話のあった1例のケースなんですけれども、これは11年ですね。11年の12月にやはり都内の会社員の方なんですけれども、集団でカンピロバクターの食中毒がありまして、そのうちの患者さんのお1人がギラン・バレーを併発したという事例がありました。この患者さんは、喫食後3日後から腹痛、下痢等の症状を起こして、悪寒、頭痛、倦怠感、それから全身の筋肉痛というようなカンピロバクターの症状を起こされた。そして、これが12月の24日の夜中の23時、11時ごろということなんですけれども、そして1月2日から手足のしびれがあって、11日に受診して、13日からギラン・バレー症候群として診断されて入院されたというような経過をたどっている記録が1つありました。

諸角座長 その程度ですので、リスクファクターとしてギラン・バレーを表に出していくというのは難しいと思いますが、こういうこともありますよということかなという感じですね。それより何より今この話をまとめてみますと、やはりどうやって食中毒を起こさないようにするのかというコミュニケーションが大事だということにきていますので、そ

のところを少し次回までにまとめて資料も集めてお出しできればというふうに考えております。

中長期的な対策のところ、今、解体作業場あたり、それから養鶏場の汚染源の問題あたりについてのご意見は出ましたが、そのほかに何か最後にございましたら、それも。

伊藤副座長 先ほどのギラン・バレーの問題ですが、これは無視できない、医者等に情報をきちんと流していく、あるいは中毒が起きたときに、そのときの周りの医者に中毒後にはギラン・バレーになるというような情報をいかに流していくか、あるいは精神内科ですか、こういう先生方にもっともっときちんと情報を流していかないとわからないと思います。

それからもう1つは国の病原体菌情報、その中にギラン・バレーという言葉がきちんと入ってくれば、もうちょっと情報も出てくるだろうし、予防というよりも感染後の患者対策なんですよ。患者対策をどうするかというのは、中期的なほうに入れておけばいいのかなと思っているんです。

諸角座長 事務局のほうは、申しわけありません。議長の不手際であっちへ行ったりこっちへ行ったりしてしまいまして、とりとめのないディスカスになったかもしれません。これで一応次回の目出し、それからこれから今我々のほうに、事務局側に与えられた宿題というのは、目出しというか、ピックアップできますか、よろしいですか。

小久保委員 もう1つ、ギラン・バレーと同時に、カンピロバクターを取り上げた1つの理由というのは、耐性菌の問題がありますね。

諸角座長 耐性菌の問題も先ほどちょっと出ましたけれども、あれはこの食中毒の問題ではないんですね。ちょっと次元が違うと思うんです。もう既に先週ですが、WHOのほうで飼料中への抗生物質の使用をやめるようにというふうな提言が出されてきていますね。日本のほうでも動薬研、感染研、国立衛研、それから健研センターという4種類、4カ所のところでそれに対する今検討が始まってきております。それは食中毒にかかったからニューキノロン剤がどうのこうのというか、そういう問題ではなくて、現実には鶏から分離されるカンピロバクターの耐性率が非常に上がっているということで、都民のリスクに直接的な影響、治療には影響ある可能性ありますけど、ではないので、とりあえず今は置いておいていいのかなというふうに考えますが、先生方がいかがでしょうか。これを上げる必要があれば、あと数分ディスカスできますけれども。

要するに都民の健康リスクというのを考えた場合に、まずはかからないこと、防ぐこと

というのが優先するのかなと思いますので、とりあえずそちらの方向性でというふうに考えているんですけども。都民に限ってはいけませんけれども。

伊藤副座長 やっぱり耐性菌は患者サイドの問題になってきますよね。そういう菌で感染していれば、医者がそれまでニューキノロンで治療したらだめだろうし、カンピロバクターの治療薬として第1選択剤にニューキノロン剤を使ってはいけないというようなことがかなり常識化してきているんですけど、そういう情報をどういうふうに流すかという、中期的な問題ではないでしょうか。

諸角座長 かなりエリスロマイシンを使うということは浸透しているようですから。

じゃあ、最後に何かご意見ございませんでしょうか。何か今の議事録でも何とか目出しをしていただけるという話になりましたので、次までの宿題がいろいろ与えられたと思っております。

先ほどもちょっとお願いいたしましたけれども、先生方でこれに絡む、今出てきた問題に絡むような資料をやはりお集めいただいて、事務局側にメールでも何でも結構でございますので、早い機会にお送りいただければ、こちら也非常に助かりますので、ぜひご協力をお願いしたいと思います。

それでは、ほかにご意見がなければ事務局のほうにお返ししたいと思います。

小川安全情報担当副参事 長い間ご議論いただきまして、大変ありがとうございました。私どものほうも大変参考になるご意見とか情報が得られたと思います。今、座長の諸角委員がおっしゃっていただきましたように、この議事録を再度整理いたしまして、それで目出しのようなものを事務局のほうでつくります。それによりまして皆さん方に宿題という形をお願いをさせていただきましたものにつきましては、改めてお願いしたいと思いますので、お忙しいところを済みませんけれども、ご協力をよろしくお願いいたします。

また、次回につきましては、そこに書いてございますように、10月の10日の午後、10月10日金曜日、予定させていただいております。非常に時間が短いですが、できるだけ私どものほうも必要な情報を収集して、また皆様方にご検討をお願いすることになるかと思っておりますので、どうかよろしくお願いいたします。

事務局 済みません。事務的な連絡なんですけれども、甲斐先生からの要望というか、委員の皆さんが一堂に会してというのは非常に難しいので、何らかの形で定期的というか、自由に意見交換ができるような手段を考えてくれという宿題が出されておりますので、今考えているのは、メーリングリストを使って事務局と委員の方だけが使えるメーリングリ

スクをつくりまして、その中で意見交換、情報交換を日常的にできるような場をつくろうというふうに考えています。大変申しわけないんですけども、今うちのほうで把握していますメールのアドレスでもしよろしければ登録させていただいて、すぐ2～3日後でもその場が使えるような形にしたいと思っているんですけども、いかがでしょうか、よろしいでしょうか。

諸角座長 いかがでしょうか。よろしければ、そういうふうな形でコミュニケーションを図ってまいりたい。

小川安全情報担当副参事 じゃあ、そういうことでぜひともよろしくお願いいたします。

本日はお忙しいところ長時間にわたり大変ありがとうございました。またこれからもいろいろご検討いただきたいと思いますけれども、よろしくお願いいたします。きょうは本当にありがとうございました。

閉 会

午前11時57分