

第二回東京都食品安全情報評価委員会 議事録

日 時：平成15年11月6日（木曜日）
会 場：都庁第一本庁舎42階特別会議室A

小川安全情報担当副参事 皆様、大変お待たせいたしました。定刻になりましたので、ただいまより第2回東京都食品安全情報評価委員会を開催させていただきます。

本日はお忙しい中ご参集いただきまして、本当にありがとうございました。私は、健康局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。本日の司会進行を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。

なお、出欠の状況でございますけれども、本日は所用のため服部委員及び小久保委員がご欠席でございますので、お知らせいたします。

それでは、最初でございますので、専門委員会についてのご紹介をさせていただきたいと思っております。

前回の評価委員会の中で、課題の選定に当たりまして、専門委員会を設置し付託するということが決まりました。そのため、専門委員会といたしましては2種類設置しております。

1つ目は、2ページでございます理化学専門委員会でございます。専門委員会の構成につきましては、専門委員会設置要領に基づきまして、委員の皆様方のうちから会長が指名する委員と、それから会長が指名する者のうちから健康局長が別に委嘱する委員と2種類でございます。その委員を一覧にしたものが2ページにあります理化学専門委員会の名簿でございます。

それからまた要領によりまして、座長につきましては、委員の互選により関澤委員が座長に就任されております。それから座長の指名によりまして、副座長は村上委員に就任していただいておりますので、併せてご紹介させていただきます。

それから代田委員につきましては、会長が指名する者のうちから局長が別に委嘱する委員としてお願いしております。本日おいでいただいておりますので、改めてご紹介させていただきます。代田委員でございます。一言よろしくお願いいたします。

代田委員 代田真理子でございます。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。

なお、細川委員におかれましては、理化学専門委員会の議論の中で流通関係の問題が出てまいりました段階で、風評被害などにかかわる意見をお伺いしておりますので、ご紹介させていただきます。

理化学専門委員会につきましては、以上でございます。

次のページをめくっていただきまして3ページをご覧ください。同様に微生物専門委員会につきましては、委員はこの名簿のとおりでございます。

それから座長につきましては、諸角委員が座長に就任していただいております。それから同様に座長の指名により、伊藤委員に副座長をお願いしております。伊藤委員は、理化学専門委員会の代田委員と同様に、会長が指名する者から局長が別に委嘱する委員としてお願いいたしました。

以上、専門委員会の委員の皆様をご紹介させていただきました。どうかよろしくお願いいたします。

これから、議事の進行につきましては林会長の方をお願いしたいと思うのですが、その前にマイクの扱い方についてご説明いたします。既にご存じの方もいらっしゃると思いますが、発言される方は手元の白い発言ボタンを押して、ランプが点灯いたしますとマイクがオンになりますの

で、その後ご発言をお願いしたいと思います。

なお、発言が終わりますとそのままオフになりますので、オフの手続きは必要ありません。どうかよろしくお願いいたします。

それでは、これからの進行を林会長をお願いしたいと思いますので、どうかよろしくお願いいたします。

林会長 どうもありがとうございました。

では、早速議事次第に従いまして議事を進めさせていただきます。

最初に、資料の確認について事務局の方からお願いします。

小川安全情報担当副参事 では、資料の確認を事務局の方からさせていただきます。資料につきましては、次第の1ページにございますように、資料1から資料6までございます。ご確認の上、もし過不足があるようでしたら、事務局の方にお申し出いただきたいと思います。

林会長 どうもありがとうございました。

では早速最初の「前回の委員会の概要について」ということで、事務局の方からご説明ください。

小川安全情報担当副参事 それでは、資料の1をご覧いただきたいと思います。これは前回7月29日の第1回評価委員会におきまして、ご議論され、または決定された内容についてまとめたものでございます。まず会長の選出、副会長の指名がございました。

また議事の中では、「会議の公開について」が承認されております。

それから先ほど申しました専門委員会の設置につきましても、微生物専門委員会と理化学専門委員会を設置するということが決定されております。

評価委員会の運営につきましては、前回の資料2でございますが、このご説明を申し上げまして承認されております。

それからエの課題の選定につきましては、課題候補として挙げました内容が盛り込まれている「食品安全情報レポート」の中から2題が検討課題として選定されております。既に皆様ご承知のとおり「カンピロバクター食中毒について」、それからもう1つは「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項」、この2題が検討課題として選定されました。

また当時の議論の中で、「選定されなかった課題についてはどうするのか」というご質問があったかと思いますが、その中で初めての委員会なのであえて2題に絞ったこと、それから今回選定しなかった課題についても今後の動向を見ながら改めて見直すことなどが確認されております。

選定課題の取り扱いにつきましては、専門委員会で検討することが決定されました。この件につきましては、後でご報告があると思います。

次のページをご覧いただきたいと思います。

これにつきましては、当時検討課題の選定方法をご議論いただくときにいろいろと出されたご意見を、議事録の中から抜粋したものでございますので、皆様ご確認いただきたいと思います。その中で一番上にある課題選定の考え方につきましては、非常に重要なことなので確認させていただきたいと

思うのですけれども、委員会が一度に検討できる課題の数は限りがあるので、2つか3つのテーマを上限に優先順位を考える。社会的な重要性や、東京都にとって非常に重要な意味を持つということが選定する1つの基準である。その課題について国や国際的な委員会で検討しているかも大切で、他での検討状況も1つの選択の基準として考える。それからこの委員会による議論が、解決に対する貢献度の非常に大きい課題を選ぶ。このような課題選定の考え方が確認されておりますので、ご紹介いたします。

あと細かい内容につきましては、ご覧いただきたいと思いますので、何かありましたら事務局の方にお申し出いただきたいと思います。以上でございます。

林会長 ありがとうございます。

では、資料1の第1ページについては、もしこれはどうしてもここで修正しなければいけないということがございましたらご意見をいただくとして、2ページ、3ページ、4ページにつきましては、ゆっくりご覧になりまして、もし何か問題がありましたら事務局の方にご連絡いただきたいと思えます。もちろん1ページにつきましても、何かこれはどうしてもこうした方がいいのではないかとご意見がございましたら、後ほどでも事務局の方にご連絡いただきたいと思えます。

今回資料の1は、何か修正しなければならないことがございませうでしたら、次の課題に移らせていただきますけれども、よろしゅうございますか。

では、次の2つの検討課題につきまして、専門委員会での検討状況についてご説明していただきたいと思えます。まず、理化学専門委員会につきまして、関澤座長からご説明をお願いします。

関澤座長 それでは、理化学専門委員会の報告書についてご説明いたします。非常にたくさんの資料がございます。資料2というのがありまして、「『水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項』におけるリスクコミュニケーションについて」と、それからもう1つ、さらに厚い資料編という120ページぐらいのものがあります。今日は時間の制限もございませうので資料2を中心にお話ししますが、資料編の方も皆さんにいろいろご興味ある内容や、この資料2をつくるに当たって引用した背景が詳しく書かれておりますので、ぜひご参照ください。

ご説明をさせていただく前に申し上げておきますが、この報告書は、まだ文章等内容を検討中のものがございます。ですからまだまだ不十分なところもありますので、今日ご議論いただくと同時に、最終版ではないということをご了解いただきたいと思えます。

理化学専門委員会では2回の委員会を開きました。専門委員のメンバーは、先ほど小川副参事の方から、理化学専門委員として9名の方がご就任いただいているということのご紹介をいただきました。その9人の委員の方々に、2度の専門委員会にお集まりいただきまして検討いたしました。

この専門委員会でのどのような議論がされたかは、議事録が公開されておりますので、詳しいご説明は省略させていただきますが、資料編につけたようなたくさんの資料をご提出いただきました。今年の6月に厚生労働省から「水銀を含有する魚介類の摂取について、妊婦の方々へ」という注意事項が出されたわけですが、その注意事項がどのようにしてつくられ、また、どのような影響を及ぼしたかに

ついて分析いたしました。その上で、東京都として何をなすべきか、何ができるかということについても検討いたしまして、報告書に盛り込ませていただきました。

まず、目次をご覧ください。1枚めくったところです。

報告書は6章立てになっておりまして、まず「はじめに」というところで、専門委員会のとりまとめにあたって、それから安全確保の考え方、本課題の検討の方向ということがございますが、この辺は非常に大事なところですので、これから十分文章等も含めて練っていきたいと思います。

次に第2章ですが、メチル水銀についてということです。そもそもメチル水銀というのはどのようなものかということをもっと明らかにしておかないといけないということで、この章をつくりました。

それから第3には、国の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会における検討結果がどのようなものであったのかということ詳しく調べてみました。

それから第4章に、「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」、これは厚生労働省が出したのですが、この公表の内容と、その後の対応について調べました。

それから第5章では、都における対応についてということをもとめてみました。

最後に、「おわりに」ということでまとめております。

順次ご説明をさせていただきます。

今回は、冒頭紹介がありましたように、あくまでケーススタディとしてとらえています。ですからメチル水銀のことについて詳しく調べてみようというよりも、これを1つの食品安全にかかわる大事なインフォメーションとして、今後どういうふうを考えていくべきかということを検討してみました。

選定の理由の1つといたしまして、メチル水銀というものがもともと天然に存在するということがございます。それと自分の選択にかかわらず、お魚を食べることによって非意図的に入ってくる有害物質という性質がありました。そういった複雑な背景がある中で、どういうふうに毒性というものを紹介し、消費者の方々に理解していただくことができるか、あるいはしていくべきかということについて考えてみました。

順番に参りますが、第2章、3ページ目になりますが、メチル水銀について基礎的な事柄を記しました。今回の厚生労働省の注意事項で、なぜ妊婦さんや妊娠する可能性のある女性に特に注意が必要かということにつきまして、先ほどご紹介された代田委員の方から詳しくわかりやすいご説明がありました。その内容が4ページから6ページにわたってまとめてございます。これをお読みいただきますと、なぜ胎児に対してメチル水銀が有害な作用を及ぼすか、こういったことを大切に考えていかなければいけないということがコンパクトにまとめられていると思います。

特に例えば4ページ目をご覧ください。なぜ胎児はメチル水銀による影響を受けやすいかということで、3つの理由をご紹介いただきました。

第1に、胎児の体や機能が形成される発生過程において特定の部分が強い影響を受けると、それに関連した発達や分化に影響が及ぶために広い範囲に障害が残しやすいというようなこと。

それから下から6～7行目ですが、第2の理由として、メチル水銀というものは胎盤を通過できるという性質がございまして、そのために特異的に胎児に影響が出やすいという話です。

それから第3番目は下から2行目です。胎児にメチル水銀の影響を受けやすい変化が生じているという理由があります。これについて少し詳しい分子レベルの話ですけれども、システインというアミノ酸と結合して体の中に取り込まれていくということなどがご紹介されています。

こういった専門的な話と、7ページの方では、メチル水銀による深刻な中毒の被害の例として、水俣病ということが全世界で知られております。環境問題の原点とも言われているものですがけれども、水俣では残念ながら多くの方がメチル水銀を魚経由で摂取して深刻な被害があったということについてご紹介しております。

それからイラクで小麦の種を殺菌するためにメチル水銀が使われたのですが、食べるための小麦でなくて、種子として使うための小麦だったのですが、それを間違えて食べてしまったために起こった事件の話です。それから8ページの方ですが、メチル水銀とセレンの問題というのは、マグロの中にセレンという元素がありまして、これがメチル水銀の毒を緩和するのではないかという説がありますが、これについて調べたところ、今のところ確定的ではないのではないかということも報告がありました。

最後に、4番に各国の対応ということで、私たち日本人だけの問題でなくて、メチル水銀を含有した魚というのは、各国でも食べる、大なり小なり食べる可能性がありますので、他の国ではどういう注意喚起がされていたのかというようなことについて、表2に各国での食事指導の比較ということでまとめられています。私たちは、日本で一部パニック的な状況もあったわけですがけれども、各国でどういうふうに食事指導が行われたかというのは、大いに参考になると思います。

次に、10ページをご覧ください。

ここでは、厚生労働省の注意事項を出すに当たって、国の審議会で、どの魚が危ないとか、どのように注意しなければいけないかということ審議したわけですが、その内容を紹介してあります。科学的な部分が多いので、なかなかわかりにくい点もあるかと思いますが、数値的なことも含めまして重要な点が書かれています。後ほど安全と危険というものをどういうふうに科学的に審査しているかということの紹介もありますが、一部ここで紹介させていただきますと、10ページの真ん中にFAO/WHOというのが書いてあります。FAOというのは国連食料農業機関、WHOというのは世界保健機関ですが、その両者が合同で食品添加物や汚染物についての安全性評価をやっておりまして、1972年の評価では、メチル水銀の暫定的摂取許容量として1人当たり、週当たり0.2ミリグラムという値を出しました。これは外国人の平均体重を60キロと仮定して出した値ですので、日本人の場合は、現在皆さんもう少し平均体重が大きくなっているかもしれませんが、50キロという平均体重を用いておりますので、日本人の場合は0.17ミリグラム/人/週となります。こういった1つの目安というものが出されております。この目安は後ほどご紹介しますが、これを超えたら直ちに危険という値ではなくて、ここまでは毎週一生涯にわたって食べても恐らく何の影響も出ないである

うという1つの数値の目安です。

のところには、水俣病研究班が1日どのぐらいのメチル水銀を摂取した場合に人に対して被害が出たかという調査結果を出しておりますが、0.25ミリグラムを1日に摂取すると最低の発症があるという報告がございまして、暫定的摂取許容量はその10分の1というふうに設定されております。

さらに、国立衛生試験所、現在の国立医薬品食品衛生研究所において、サルの実験、2年間投与実験を行いまして、この場合も0.21ミリグラム/人/週で毒性が見られなかった量として、体重キログラム当たり1日当たり30マイクログラムという値が見られたのですが、その値をさらに50分の1に見込み、0.6マイクログラムであればさらに安全が確保されるという計算をした。これに50キロの体重を掛けて30マイクログラム/人/日という値が出まして、これを週当たりになすと0.21ミリグラム、ほぼ大体同じ値になるというふうな計算がございまして、こういったいろんな科学的な検討を行いまして、基準値が決められているということです。あと細かいことは後ほどゆっくりご覧いただいて、またご不明な点がありましたらお尋ねください。

11ページに参りますと、このときに魚での暫定規制値というのが10ページの評価結果に基づいて出されました。その暫定規制値というのはどういうふうにして出したかということですが、上から6行目ぐらいに国民栄養調査というのが書いてあります。日本は国民の多くの人たちがどのように栄養を摂取しているかということとを毎年毎年詳しい調査を行っておりまして、世界でもこういった調査を継続してやっているという例がありません。その調査結果によると、日本人の魚介類の摂取量は、平均1日109グラムという値が得られました。メチル水銀として先ほどの0.17ミリグラム(週間耐容摂取量)を、お魚を109グラムずつ7日間食べるとして割りますと、百万分の一という割合を示すppmという単位で表して、0.223ppmという数字が出てきまして、この数字を1つの目安にしました。

さらに、これはメチル水銀というものの数値ですので、実際に測定をするときにメチル水銀をはかるというのはなかなか大変なものですから、総水銀、水銀全部としてはかるということにして、大体メチル水銀の倍近くになるということで、平均0.4ppmが暫定規制値として適切なのではないかと。メチル水銀についても、平均0.3ppmを超えないようにすればいいという目安が出されたわけです。

さらに、このときは、マグロについては規制値の適用は行わないということが真ん中の(注)2というところがございます。この理由については、国の方も発表では詳しい説明がなかったのですが、(2)深海性魚介類にかかわる水銀の暫定的規制値の取り扱いということで、深海性魚介類の場合には、陸地からの汚染があまり届かないわけですので、先ほど申しましたように天然のみに存在するメチル水銀によるものであると、実際に規制しにくいということと、それから深海魚をあまりたくさんとっていないだろうということで、この場合、深海性魚介類については適用しないというふうなことになりました。

さらに、13ページに詳しい表が載っておりますので、ちょっとこれをご覧ください。国の審議会

で魚ごとに、例えばキンメダイとかメカジキについて週何回以下にという注意事項を発表したわけですが、その基礎となったデータがここに書いてあります。ここに書かれているようないろんな魚について、総水銀とメチル水銀を実際に測定いたしまして、表の下にございますように厚生労働科学研究という研究で調査いたしまして、約300種のお魚について2,600検体を調べた結果が表としてまとめてございます。一番下のマカジキについて例えばご紹介しますと、総水銀は26のサンプルについて調べたところ、最小0.02、最大0.92、平均0.67、メチル水銀は7サンプルについて調べましたが、最小は0で最大0.85、平均は0.25、例えばこういうふうなことがわかったわけです。こういったことをもとにいたしまして、どの魚が特に汚染が高く、摂食量も多いから注意すべきであるというふうな注意事項になっていったわけです。

詳しい説明を少しさせていただくので、16ページの方をご覧ください。

表5に1日の総水銀摂取量調査結果がございまして、1992年から2001年まで調べられていて、平均1人当たり、1日当たり8.4マイクログラム、総水銀を摂取していることになるという調査結果でございまして。

次に表6を見ていただきますと、食品群別摂取量という縦長の表がございまして、これを見ていただきますと、魚介類以外の食品群を足しますと、総水銀の12.4%、つまり1日平均8.4マイクログラムを食事から摂取しているとすると、魚介類以外からは1.0マイクログラムという計算が図4から得られます。

こういった計算をいたしまして、17ページの方をご覧ください。

この図もちょっとなかなかわかりにくいのですが、図の5を見ていただきますと、現在の日本の耐容週間摂取量の0.17ミリグラムは1人当たり、週当たりですので、1日当たりに換算いたしますと24マイクログラムで、1人、1日当たり食べても大丈夫だろうという量になります。

これをもとにいたしまして、実際に体に入ってきている総水銀を考えてみます。例えばまず、魚介類以外の食品からの水銀摂取量1マイクログラムというのを先ほど計算したのですが、残りは23マイクログラムまだ安全の幅がございまして、つまり、魚介類以外から1マイクログラムとっているけれども、あと23マイクログラムは例えば魚から全部とったとしても、大丈夫だろうということが仮定されます。それが一番左の棒グラフです。

真ん中の棒グラフは、食事から8.4マイクログラム既に国民は平均的にとっているということがわかりますので、残りまだ安全幅はどのくらいあるかということ考えたのがその図でして、さらに15.6マイクログラムとっても恐らく安全だろうことを示したのが次の図です。

一番右の図は、アメリカの環境保護庁が採用している安全値をもとにした場合の計算ですが、この場合はちょっと考え方が日本のものと違います。特に安全幅を非常に強く見たような計算の仕方をしておりますので、ここでは、日本の私たちの場合には採用しないということになったということです。

私たちが魚からどのくらい食べても安全かということを考える上で、棒グラフのうち、真ん中の水銀8.4マイクログラムを、魚も含めていろいろとっているもので、さらにプラス15.6マイクログ

ラムをとっても大丈夫だという考え方をもとにしていろいろ検討した結果が次に書いてあります。

例えば、8.4マイクログラム既に体の中に平均的に食べている上に、特定のある魚を食べたらどれだけ危険度が増すかという計算の例が図6です。ここではクロカジキという魚を挙げています。クロカジキは、一番左の小さい字ですけれども、平均的に1日65グラム食べているという国民栄養調査の結果がございまして、平均の水銀濃度というのが、クロカジキの1グラム当たり0.44マイクログラムという数字であります。これを毎日食べたらどのくらい入ってくるか、1週間に5回食べたらどのくらい入ってくるかという計算ができます。見ていただくとおわかりのように、4回まで食べますと16.4マイクログラム週当たり食べるということになる。16.4マイクログラム入ってきてしまうということなので、先ほどの15.6を少し超えてしまう。そういったようなことで、どの魚を週何回まで食べてもよいというような注意事項になってきたわけです。

あまり詳しいことをずっとお話ししていると皆さん頭がいっぱいになってくるといけないので、ちょっと区切りが悪いですが、ここまでのところで、もしご質問、あるいは何かお気づきの点がありましたら、ご質問等をいただいた方がよろしいかと思うのですが。

細川委員 ちょっと教えていただきたいのですが、13ページの、要するに国の審議会の審議のもとになった経過というのはこれですね。例えば日本のデータで、アマダイ検体数が7でしょう。クロカジキ5でしょう。これは、どういう海域でとっているのかというのがわかりますか。日本全国産地がありますよね。例えば7匹しかとっていないわけでしょう、検体7ということは。それを日本全国の海から、広いところから1匹ずつとっているということですか、どうですか。

関澤座長 後の方で今、細川委員がおっしゃったようなことについて触れておりますが、どこの海域からとったものなのかというようなことについて、いろんなところから質問が実は出てきております。例えばこういった発表するに当たって、どういうところの魚なのか、もちろん2,600サンプル調査するというのも実は大変ですが、それでも十分とは言えない場合がございます。こういったことも注意事項の説明として必要であったのではないかということは、私たちの専門委員会でも意見が出ていました。

細川委員 キンメダイでも0.07と0.86あって、これは海域がもし、0.86の魚の海域が偏っている場合には、全体が汚染されているということにならないわけですね。その辺が、実を言うと後で私ちょっともし時間があればお話ししようと思っているのは、いろいろ市場調査もこの件についてやったのですけれど、やっぱり関係者が国の方にどこの海域でとれたのかどうなのかという話を問い合わせても一切答えがない。ですから日本全体が汚染されているというふうになってしまって、非常に不安が広がったという苦情といますか、国に対する批判の声が出されましたので、それと絡めての話で検体数が非常に少ないような気もする。あとこれは、教えていただきたいだけですが、定時定点観測というような形で国がやっているのかどうなのか。実は昨日ちょっと北海道庁の方の水産トレーサビリティという委員会があって委員で出たのですけれど、そのときに聞きましたら、北海道庁の方には国から検査結果というのが水産林務部の方に送られてきているようなことを言われました

が、水産庁経由だと思えますけど、ずっと見ていますというのです。だから、公表の2～3日前には届いているというのですが、都庁はその場合どこに、そういうデータはどこに来るのでしょうか。さっき農林水産部の水産課に確かめたら「水産課の方には来ていない」というふうに言われたのですが、健康局経由でしょうか。

小川安全情報担当副参事 通常、そちらの方の水産課の方が窓口になると思うのですが、ちょっと私どもの方に場合によっては来ている可能性もあるかもしれないので確認はしてみますけれど、通常向こうからの経由は、産業労働局の方がメインになるかと思えます。

細川委員 さっき確認したら一切そういうのは来ていませんということだったので、そうであれば都道府県の方にきちんと定期的に情報を流しておかないと、どうもその辺のところの問題もあるように思ったので、後で出てくる話かもしれませんが、この表を見た印象でも、もともになる検査の仕方がちょっと私は少し納得いかないような感じがしたものですから。

関澤座長 ありがとうございます。おっしゃるとおりだと思います。例えば13ページの下のマカジキの例をご紹介させていただきましたが、ここではメチル水銀は、例えば7サンプルはかって最小は0で最大は0.85ということになっています。ですから一番下のところだけ見れば何だ0ではないか、高いところを見るとちょっと心配だということになると思います。

ちょっと例が離れますけれども、環境ホルモンの実勢調査というのを環境省が行ったときに、調査視点や項目を選ぶときの委員をさせていただいたのですが、およそ100億円の調査研究費により、汚染されていないと思われるところまで全国一斉にはかったのです。大量にお金が投入されたときは、例えばそういうことはできるのですが、限られた中でどれだけはかれば安心かということ、なかなか毎年詳しい調査は恐らくできないのではないかと思います。おっしゃるように限られた調査を行ったときに、このサンプルが、あるいは調査結果がどれだけ代表性があるかということは大事なことで、どこではかられたどういう出処のものかということは、きちんと情報として多分出すべきだろうというふうに私も思います。

大沢委員 1ついいですか。17ページの資料の解釈のことでちょっと確認させていただきたいのですが、関澤座長は先ほど「私どもはこれぐらいの量なので」というふうな表現でおっしゃられましたが、これは厚労省の解釈のデータですね、出典としては、専門委員会の方のデータではございませんね。

関澤座長 そうですね。

大沢委員 つまり、リスクアセスメントの内容ですから、そこまでこの委員会として判断するののかという問題になると思いますので、厚労省のデータとして解釈すると、そういうふうに解釈できませんということではよろしいのですね。

関澤座長 私自身もこの報告書をまとめる上で注意しなければいけないと思われまこととして、10ページから第3と書いてある3章は、国での審議結果を紹介しているものでして、そのところを都の解釈と混同されると困るなということはありません。そのところは、大沢委員がおっしゃるよう

に、はっきりわかるように書くべきではないかなと思います。ありがとうございました。

林会長 他に関澤座長にご質問ございませんでしょうか。先ほど事務局の方から、この報告書は完成版ではなくて修正を要するという事ですので、何かご意見がございましたらお願いいたします。

関澤座長 次に、19ページをちょっとご覧ください。

19ページの下から5行目ぐらいのところ、摂食者の平均値の出し方というのがあります。これは、キンメダイとかメカジキが注意されるべき魚として出されたわけですが、なぜマグロはないのという素朴な疑問がありました。なぜそうだったのかということのご説明になるとと思います。

下から2行目の図7の下と書いてあるところですが、例えばマグロについて考えてみますと、学校給食を食べている方は、皆マグロを1人当たり大体1.5から2グラム食べているという仮定で算定されています。つまり、マグロが学校給食の中で一部使われますので、そうしますとみんなが少しずつ食べているという計算になってきます。

次の20ページの方に参りますと、お刺身で20グラム、鉄火丼では90から100グラムぐらい食べると考えられますが、先ほどの学校給食の人数も含めて、少量でも多くの方が食べているということになりますと、人数で割ると分母が大きくなって、1人当たりの摂食量が少なく見積もられてしまうという結果になっています。つまり、学校給食を食べている方の人数というのは非常に大勢いるので、マグロは平均とすると1人当たり、どちらかという少ししか食べていないという結果になりまして、国の注意事項は、国民栄養調査を基本にして出されましたので、20ページの3行目ですが、今回使用された摂食者平均値では、マグロの摂食量の平均値が通常自分たちが食べていると思われるよりも少ないという質問が出てきました。他にデータがないので1人当たりの平均摂食量としては比較的低い値が使われて、マグロについては注意がされなかったという結果になっています。このところはわかりにくいことですが、また後ほど質問いただければと思います。

次の21ページをご覧ください。

ここは、安全量という先ほどご紹介した数字がどういうふう決められるのかということを紹介いたします。こちらは国の方の審議会の話でなくて、私たちの理化学専門委員会の方でまとめた資料です。

まず、安全性評価の方法と実際への適用という図8がございます。どういうふう調べるかといいますと、まず有害性の確認というステップがあります。図のすぐ下に有害性の有無と性質と書いてありますが、ある汚染物の有害性があるのかないのか、そしてその有害性はどのような種類のものかということを見極めます。それは動物実験におけるデータや、人での中毒事例から判断いたします。

その下に毒性の強さと書いてありますが、では、実際どのぐらいの量を食べると毒性が出るのか。あるものは大変たくさん食べて初めて毒性が出るし、他のものはほんの微量でも毒性が出るという毒性の強さの違いがあります。場合によって1,000倍、あるいは1万倍も違う場合があります。そういった毒性の強さを実験的に調べます。

最後に、実際には毒性が強いとしても、もし体に入らなければ問題にならない。あるいは比較

的弱くてもたくさん食べてしまうものであれば問題になるということで、体の中に入る量を調べます。こういったことを総合いたしまして安全性を評価して、先ほどのようないろいろな数字が出されているということでございます。

22ページをご覧ください。

図の10というところに1日耐容摂取量ということを書いています。これは先ほど何度かご紹介した1日体重1キログラム当たり一生涯食べて安全な量という数字を24マイクログラムとか、1週間では0.17ミリグラムとご紹介しましたが、それに当たるものです。ここに書きましたように、人が生涯にわたって毎日摂取しても、健康上何ら有害な影響が認められないと考えられる汚染物の1日当たり体重1キログラム当たりの摂取量を1日耐容摂取量と言っています。これがよく皆さんがご覧になる数字の1つです。

これはどういうふうにして決めているかということを図の11で簡単に紹介しています。動物実験などで動物に一生涯食べさせても何の毒性も見られなかった量という値をまず探しますが、これを無毒性量と呼んでおります。無毒性量をもとにいたしまして、動物よりも人間の方が、10倍くらい感受性が高いかもしれないということで、この数字を10で割ります。さらに、人の間でも特に感受性の高い人がおられるかもしれないということでさらに10で割りまして、合計、動物で毒性が見られなかった無毒性量を100で割ったものを通常1日耐容摂取量というふうに決めるようになっております。こういったことで動物実験では、そのまま人に当てはめられないわけですが、動物で得られたデータ、すなわち人間では実験できませんから、これをひとつの参考といたしまして、動物でも何も見られなかった量の100分の1ぐらいだったら、人に安全なレベルと言ってもよいのではないかという仮定を置いて決められているということです。

図13にデータの不確かさということについて書いています。それはどういうことかということ、例えばある方は魚が大好きということでたくさん食べるかもしれません。それから先ほどの注意事項にもありましたように、妊婦さんは子供への影響が心配ということがあるかもしれません。お年寄り、あるいはお子さんは、生体の防御機構が十分でないかもしれません。そういったことでいろいろな人に感受性の幅や、それから食べる量に偏りがあります。そういった幅が出てきますので、安全確保上の不確かさとして見えてきます。先ほど言いましたように、不確かさについて100分の1で割るということで現在カバーしておりますが、ある場合にはこれで十分かもしれなし、ある場合にはもしかして不十分かもしれません。安全性について決めた数字というのは、必ずしも絶対的なものでなくて、いろいろな可能性を考慮して仮定して決められているということについて、ご理解いただければと思います。

次の23ページをご覧ください。

ここでは、注意事項というものはどういうふうに使われてきたかということについて、少しまとめてみました。

公表後の国の対応ということですが、まず6月3日に厚生労働省では審議会の結果を得まして、バ

ンドウイルカ、マッコウクジラ、メカジキ、キンメダイについて1回の摂食量、摂食頻度の目安を出しました。ところが、これをご覧になった方からいろいろ質問などが出てきましたので、その約10日後にQ & Aというものをつくって発表したわけです。これについても私たちはいろいろ検討させていただきました。

さらに、同じ23ページの真ん中に書いてありますように、6月10日から19日に開催されました国際専門家会議(JACFA)と書いてあり、ジェクファーと呼びますけれども、ここでも新たな評価の結果が出ました。そういったことも踏まえて、現在、厚生労働省ではさらに検討を深めているということですが、こういったことも含めて今後安全性について、どういうふうに表示していくことが大事なのかということについて検討しました。

例えば、先ほどご紹介しましたように、マグロについて何で書いてないのという素朴な疑問が生じました。一部ご紹介しましたように、1人当たりの摂食量が国民栄養調査をもとにすると1日20グラムという計算になってしまって、これは実際に私たちが食べている感覚とだいぶずれてしまう。それからクジラとかイルカやサメは、そんなに毎日食べないのではないかとということですが、1回に食べる量は例えば60グラムであり、食べている人が少ないので、1人当たりの食べている量というのでは比較的高い数字になってしまう、こういったことについての十分な説明がなかったのではないかとということも検討の中で出てきました。

そういったことも踏まえまして、東京都では今後このようなことについて情報提供を行っていく上で、消費者の方からのいろいろな素朴な疑問に答えられるということを大事にしてコミュニケーション、事前説明その他を行っていく必要があるのではないかとことを考えました。

それから風評被害ということが問題となったわけですが、25ページです。築地市場でのキンメダイ、メカジキの取り扱い状況及び値動きということ。一時期、発表されたキンメダイとかメカジキについて、消費者は購入を控えるということがありました。風評被害という言葉があるわけですが、実際に人々がいろいろな情報をもとにして自分の体の安全を守るということは、人として、あるいは1つの生き物として自分の身を守るというのは基本的なことです。ある意味で当然のことをやっているということにもなるわけですが、他方、それを生産している方から見れば、本当はうちの魚は汚染されていないかもしれないのに何で買わないのかということが出てきます。

この点についても若干調べてみましたが、消費者が買い控えるという以前に、スーパー等の流通業者がまず入荷を控えてしまうということがございました。流通業者は、損を出したくないということで防御的にどうしても入荷を控えてしまう、購入を控えてしまうということになります。そのために出荷がとまり、市場では過剰在庫になって値崩れを起こしてしまったということが起きたということです。流通業者に対して、そういうことをするなということ強制はできませんけれども、的確でわかりやすい情報を流して、過剰な防衛反応をとるのを控えていただくということも、あるいは風評被害を避けるために必要ではないかということが考えられます。これについては25ページの下から5～6行目に、風評被害についての研究論文を関谷さんという方が発表されておりますが、こういっ

たものも参考にいたしました。

今までのところだけで、もしご質問がありましたらお願いします。

特になければ続けさせていただきます。

26ページ以下は、都における対応について（提言）ということで、ここもまだこれから詰めていかなければならないと思いますが、若干検討してみました。東京都は、国より身近な自治体として迅速に的確な情報を提供するという役割もあると思いますし、消費者にとってわかりやすい情報を提供することが非常に大事だと思います。そのことから、先ほど出てきたような素朴な疑問についてきちっと答えていく、あるいは国に問い合わせていくというようなことも必要だと思います。

それからこれは林会長の方からの的確なアドバイスがあったのですが、情報というものに対して2つの種類があり、1つは、データを中心とする「形式情報」、それからもう1つは、日常生活のかかわりまで踏み込んで、その情報はどういう意味を持っているのかということの「意義情報」というふうに分けて考えることができる。これまでの情報提供というのは、どちらかといえばデータを中心とした科学的な情報は提供しているのですが、それは単に形式情報であって、それが私たちの生活にどうかかわりを持っているのかということまで、一步踏み込んだ「意義情報」を都としては準備していくべきではないでしょうかというふうな議論をいたしました。

その上で、個々の方が情報を今後自分の生活に引き戻してみまして、私は魚が好きでたくさん食べているけれどどうなのか、この場合は安全なのかというようなことを考える上で、アドバイスできるようなものがあってはどうかということで、これは後にご紹介させていただきます。

さらに、国の情報や注意事項が出たときに皆さんはどのような受け取られ方をしたかということについて、東京都の方でアンケートをいたしました。それは、27ページの（2）消費者との情報交換及び情報提供後の対応ということですが、国が公表した内容について消費者の意見などを3つの手段で調べました。

1つは、直接都民に対して健康指導をする立場にある区市町村の母子保健担当者あてのアンケート、次に東京都健康局ホームページ上に設けました食品安全ネットフォーラムによる意見収集、それから3番目は、食の安全都民フォーラムに参加された都民の方からの意見収集です。この結果は、資料集の方では7、消費者意見等の情報収集というところにまとめられています。

そういった調査の中で、直接都民に接する第一線の食品衛生担当の方や母子保健担当の方がきちんとした正確な情報把握ができたのかどうか。これについて、国の情報提供面では、新聞発表などはあったわけですが、自治体の食品衛生の担当者の方への説明という点では少し遅れたそうです。国と都道府県の経路をたどっていくと少々時間がかかるようですから、消費者から直接いろいろ聞かれたときに答えられる方に対して、必要な情報が的確に与えられることも大事なのではないかというふうな反省も出てきました。

先ほど言ったように、科学的な事実だけでなく、生活に則したわかりやすい内容の情報提供も必要ではないか。それから詳しいご説明はいたしませんでしたが、他の国では、あるいは国際的な専門家

会議でもいろんな評価をした後、それを発表する上でさまざまな工夫をしておられるようです。そういったことについても、他の国ではどういう工夫をしているのか、あるいは国際機関でどんな工夫をしているのかということについても私たちは学び、今後の東京都としてのリスクコミュニケーションの参考にさせていただくということを考えています。第6の「おわりに」というところで、これからそういったことも含めて、今回はたまたまメチル水銀の例をとりましたけれども、他の食品安全情報についても十分検討していきたいということで考えております。

林会長 どうもありがとうございました。そういたしますとまだ時間が少しありますので、もしこれまでの関澤座長のご説明で何かご質問、追加、ここは訂正すべきだというようなコメントがございましたら、よろしくお願いいいたします。どうぞ。

細川委員 専門委員会の委員ではなかったのですが、一応途中話を聞きまして私なりに調べてみたのですが、ちょっと少しずれるかもしれませんが。

まず、産地の状況ですけれども、静岡、千葉方面が産地ですけど、報道があってから、大体数日間は漁を全く休んだそうです。要するに関澤座長が言われたように、築地市場での話だけでも、報道された途端にぱったり注文がとまった。注文を止めた側に聞いたのです、「何で止めたのだ」と。「上司からすぐとめろと言われた」、こういう話です。中にごくまれですけれども、一般の人は大丈夫だという報道があったので、安くなると踏んで大量に仕入れてたくさん売ったスーパーもあったようですけど、そういうスーパーは私が知っている限りでは1件だけでした。でも、それはそれで別に問題なかったようですけど。

いずれにしても、大体去年の無登録農薬問題の発表のときもすぐ止めた。問題は、解除のタイミングを聞いたのです。止めたはいいけど、どういうタイミングで解除する判断をしたか。つまり、去年の無登録農薬の場合は、青森県が安全宣言を出したのをきっかけに再開したところが多かったわけですが、今回はその後の安全宣言というのは何も出ていませんよね。そうすると再開するタイミングは何ですかということ、全く店の対応はまちまちでして、要するに何となくほとぼり冷めてきたのでという感じです。その辺が経営問題にも影響するので難しいところでもありますけれども、ちょっと一種の過剰反応もあるかなという感じがします。

それと、これはちょっと未確認なので名前はふせますけれども、築地市場の話ですと、テレビでこの件を報道したときに、水俣病の患者の様子を繰り返し映した局があったらしいのです。要するに都の方のアンケートでお書きになった93ページの真ん中に、水俣病と違うということをもうちょっと説明してほしいというのがありましたよね。やっぱりメチル水銀といえば水俣病というふうに短絡的な、そういう昔の水俣病の映像を流しますと、2年前のBSE問題のときもそうですけど、牛がふらつく様子を映されましたので、あれで非常に恐怖心を持ってしまったというのも大きなパニックの原因だったと思うのですけれど。これがもし本当だとしますと、やっぱり報道の自由はあると思いますけれども、不安をあおる行為と言わざるを得ない。市場関係者がだいぶテレビ局に抗議をしたらしいのだけれども、なしのつぶてということがあったのです。私は実をいうとそれを見ていないので、そ

れ以上のことは言えません。

それともう1つ、先ほどもちょっと質問したことなのだけれども、国からキンメダイの公表というのは6月の3日でしたか、実はさっき話した北海道庁に確認したら、その2～3日前にこういう発表しますよということで国から連絡が来たというのです。窓口は水産林務部らしいのだけれども、さっき伺いましたら都庁の場合は水産課ということになりますと、水産課にさっき電話で時間が始まる前に確認ただけで、時間がなかったので担当者の方が勘違いしているかもしれませんけれども、その辺の伝わり方が、2～3日前に、報道する前に都道府県に流れたとすれば、その後の措置はどうか、それがはっきりしないとなるともっと問題だと思うのだけれども。

実は築地市場の企業の関係者がもう1つ怒っていますのは、この件について、東京都は何もしてくれない。東京都と言っているのは健康局でなくて、開設者の東京都中央卸売市場です。中央卸売市場は、健康関係を管轄しているわけではないので、どうすべきかということはあるのですが、例えば都の窓口で国の方から情報が流れたとすると、その情報がさらに魚であれば市場に行くのは間違いないので、中央市場の当局の方にすぐ情報が伝えられたかどうなのか、その辺をちょっとこれは報告書に書く内容かどうかというのは別なので、情報提供としてお話ししますが、都に対する提言というのは変なので、そういうことではなくて、そういう情報を事前に、発表前に伝えられたとすると、関係方面へのその伝達の仕方と、それと事前にわかっている場合に都道府県はどう対応すべきかということも出てきますよね。北海道庁に確認したら、すぐ調べたのだそうです。キンメダイはほとんど北海道で食べていないので、一応市場には知らせたけど、それ以上のことはしなかった。現実の問題は全く起きなかったのですけれども。ということもあって、事前に知らせた場合にどういうふうに対応するかということも、あまり騒ぐとまたあれだし、大変難しいとは思いますが、ちょっとそういう問題も感じました。

そんなところです。済みません。ちょっと情報提供なので、提言にどういうふうに入れてくれという話ではありませんので。

林会長 これは重要な発言だと思いますので、細川委員は専門委員に入っておられないのですけれども、次の専門委員会にご出席いただいて、報告書に取り入れるのが適当と思われるような、重要な事項については、都とお話し合い願いたいと思います。

小川安全情報担当副参事 細川委員につきましては、理化学専門委員会に関連する事項で、非常に重要な知見をお持ちだということですので、お呼びしてご意見を聞くようなことでお話しをしております。

林会長 その点よろしく願いいたします。

関澤座長 今、細川委員の方からご紹介がありましたので、資料の63ページから66ページをご覧ください。

これは東京中央卸売市場での荷動き、取扱量と値段の動きを東京都の方で調べていただいたもので、キンメダイとメカジキについてのデータです。ざっと見たところなのですが、魚の取扱量というのは、

どれだけ漁獲があるかとか、その他の点でかなり動きがあるということはまずわかりだと思えます。値段もいろいろ変動いたします。キンメダイについては63ページにあり、後になるほどだんだん値段が下がってきているようにも見えますが、メカジキは66ページを見ると、必ずしもそうでもないということが見えます。

私たちが少し議論した中では、魚の取り扱いが卸売市場を経由するものと、それからスーパーなどが直接買いつけるものがありまして、意外と最近では卸売市場などを経由しないものが増えてきていて、スーパーなどがかなり防衛的な反応をするのではないかということの議論がございました。卸売市場でやれることについてご指摘があったのですが、必ずしも都で全部対応できないという点で、流通業界の反応もあるのではないかということについて、確か村上委員から、ご指摘があったように思えます。

林会長 ありがとうございます。ここで、専門委員会の報告書の扱い方について、事務局の方からご意見があったらお願いします。

小川安全情報担当副参事 私の方からお話しさせていただきます。今、皆さん方のご意見の中で、やはりまだ非常にこれは分厚い資料でございまして、内容は非常に盛りだくさんだとは思いますが、まだ粗々な部分があるというようなお話でございました。私どもといたしましては、このような膨大な内容のものからもう一度精査いたしまして、もうちょっとコンパクトにエッセンスが抜き出せるような形でリライトしたものを、実際の報告書の案というような形でまとめていくべきではないかと考えておりますが、その1つの方法といたしまして、理化学専門委員会の中に起草委員みたいな、そんな位置づけのような機能を持っていただきまして、そこである程度リライトするような形を進めて再度評価委員会の方にご報告する、そんなような段取りではいかがかなと思っているのですが、以上でございます。

林会長 どうもありがとうございます。ただいまの事務局のご説明に何かご質問とかコメントございませんでしょうか。

大沢委員 先ほど細川委員が出されたような過剰な反応、こういうものはリスクコミュニケーションで最も重要な内容だと思うのですが、それを防ぐためにはリスク評価、その後のリスク管理、それらに対する評価をきちっとした、先ほども出てきましたけれども、意義に関する情報を提供することが一番重要だと思うのです。その意義の点で水銀の問題だけに限っていきますと、今出ているのはいわゆる安全と危険との境目の情報ではないのです。より安全ということを考えてときの注意事項として提供されているものです。そのところの内容の意義がはっきりしていないと過剰反応してしまうことがあると思うのです。この委員会などが、リスクコミュニケーションとして情報を提供するときにも、きちっと評価をするのはその部分ではないかと思うのです。

それについて、水銀の部分に関していいますと、これは妊婦の方々おける影響ということで、特に普通の人よりも気をつけてくださいという形の情報提供が出されているわけです。ただ、その場合の影響というのは、先ほども出てきました、いわゆる水俣病のような明らかな神経的な障害ではなくて、

もっと目立たない行動学的な影響がひょっとするとあるかもしれませんという、いわゆる生理的なものと毒性の境目みたいな非常に微妙なところの話になるわけです。そういうものも注意した方がいいという範囲での情報提供だと思うのです。

それからもう1つのリスク管理の方でいきますと、なぜマグロが除かれたとかいうあたりのことは、これはリスク管理の段階の問題となると思うのですが、これは先ほど全国の国民栄養調査で、マグロの摂取量はそれほど多くないということから算定から除外されているようですけれども、例えば関東のある県では、実はマグロの摂取量はかなり多い。そうすると地域によっては魚種の摂取率が異なり、必ずしも無視しない方がいいかもしれないケースも出てくるわけです。リスクコミュニケーションとして東京都の問題として戻ってきた場合には、東京ではそういった地域性の問題もさらに考慮に入れる必要があるかどうか調査していただくなり、あるいはこの委員会としても考慮することが必要ではないかというふうに思います。

林会長 どうもありがとうございました。大沢委員も専門委員ではないのですけれども、事務局の方から、大沢委員のご意見をまとめていただいて、関澤座長に提供していただくようお願いいたします。

小川安全情報担当副参事 非常に重要なご指摘をいただいたとっておりますので、ぜひともご指導いただきたいと思っております。

林会長 どうもありがとうございました。その他何かご質問、コメントございませんでしょうか。

関澤座長 私がちょっと言葉足らずで十分ご紹介しきれなかったところもあるかと思えます。他の理化学専門委員の方で、もし補足していただけたところがありましたらお願いいたします。

碧海副会長 資料の方に載っております、都民のアンケートの結果でございますね。非常に数は少なく、なかなか全体をはかるというデータにはならないと思うのですが、今回のこのテーマについて言えば、割合と都民の方は、あまりこれについて反応しないで今までどおり食べているという声結構あるわけです。こういった資料をやっぱり提言なり報告等を出すときに、その辺のところをちゃんと文章の中で触れるようにした方がいいかなというふうに思っています。つまり、アンケートをただ資料としてつけるのではなくて、報告の中に。

林会長 ありがとうございました。前回、アンケートをいただいたら、何らかの形でそれに回答しなければだめだというふうなことを事務局の方と話したことがあるのですが、1つひとつへの対応は難しいとしても、まとめてでもいいですから回答しようというような意見が出ましたが、今回は1つの課題と思います。

他に何かございませんでしょうか。どうぞ。

中村委員 アンケートの中にでも、なぜメチル水銀の問題が唐突にということを書いていらっしゃる方が何人いらっしゃる。やっぱり今までは、事故が起こってからその対応でしたね。だけどこれは事前の予防措置だということを、どこかにはっきりお書きになった方がよろしいかと思うのです。影響を受ける方へのより予防的な措置として、こういう問題を提起しているのだということがもっと

明確にどこかに初めにボンと出して、そのためにどういう影響が胎児にあるのかというふうなことを理論的なものを後で書いて、初めにそこをやっぱりやらないと、危ない危ないというようなことだけが先行しているような気がするのです。やっぱりこれはこういう形のこれからはリスクコミュニケーションというのをやるようにするわけですよ。その初めの例ですから、その辺をちょっと強調していただいた方がよろしいかなという気がいたします。

林会長 よろしく願いいたします、非常に重要なことだと思いますので。

他にございますか。どうぞ。

春日委員 報告書の扱いについてなんですけれども、もちろんエッセンスと必要な部分だけをわかりやすく書き直していただくということは必要なことかと思っておりますけれども、報告書の案と資料編を拝見して、非常に感銘を受けているわけです。ものすごい時間と労力をお使いになって、貴重なデータをお集めになられたと思いますので、ぜひ一部でも削除されるということは非常にもったいない気がいたします。ですから簡略版といいますか、抽出版とともに全資料ですとか、得られた情報を見たい方には見られるような形で公開していただければと思います。

林会長 それは非常に重要だと思うのです。先ほどちょっとお話ししたWHOからの報告書でも、やはりそういう二つに分けていることが多いので、ただ、そういうことで取り扱いが非常に難しいと思っておりますけれども、ちょっとやはり事務局の方でそのところをしっかりと考えていただきたい。非常に重要な資料ですから、失ってしまうのはもったいないということです。では、よろしく願いいたします。

小川安全情報担当副参事 ありがとうございます。

林会長 そういたしますと、ここで休憩をとらせていただきます。10分ですか、15分ですか。

小川安全情報担当副参事 15分程度で。

林会長 15分程度休憩をとらせていただいて、また始めるということでよろしく願いします。

(休憩)

林会長 時間が参りましたので、次のセッションに入らせていただきます。

次は、微生物専門委員会の話ですが、諸角座長からご説明いただきます。

諸角座長 それでは、微生物専門委員会についてですが、今、実際申しまして資料も不足しており、それからもう一つ、リスクコミュニケーションをやるためのさまざまな実験がこれから用意されております。ということで現段階では専門委員会の方のこれからの方向性、それから今までにどういうふうな形でまとまったのかということをご報告いたしまして、皆様のご意見、あるいはご助言がいただきたいと考えております。

ご案内のようにカンピロバクター食中毒というのは、非常に発生件数が多く、今、ノロウイルスに続きまして2位でございます。そのことを受けまして、この食中毒をいかにして制圧していくのかということの主目的として専門委員会を行っているわけでございます。これまで9月4日、それから10月10日に2回の専門委員会を開催いたしまして、さまざまな資料をもとに検討を行ったわけでござ

ざいます。これをもとに、ある一定の方向性が今の段階では出せたと考えているところでございます。

まず、2に検討の経緯及び今後の検討の方向というところで大体のガイドラインが出てきておりますが、それを読み上げさせていただきます。

専門委員会では、カンピロバクター食中毒の現状、あるいは食品の汚染実態などを資料収集して検討を行いましたところ、原因食品としてやはり鶏肉の関与が大きいのではないかと、また、その汚染につきましては現時点では不明な部分があるということで、その辺の精査が今後必要になってくるのではないかと考えています。

カンピロバクター食中毒の発生を軽減させること、そして食中毒を防ぐにはどういうふうになればいいのかということで、問題点、あるいは課題についての方向性を整理したわけでございます。

これまでの食中毒の発生傾向から見まして、最終的な調理での本菌の加熱殺菌、あるいは消費段階における調理者の食材の衛生的な取り扱い方、これは二次汚染の防止ということでございますが、それが食中毒の防止に極めて有効であるということで、当面の対策といたしましては、取り扱いの不備による危害発生の可能性、それから調理の具体的な方法等に関しまして、新たなリスクコミュニケーションの視点を取り入れて普及啓発を行っていかうということでございます。

効果的なリスクコミュニケーションを行うにはどうすれば、どのようなデータが必要なのか、ということですが、短期的には、後で申し上げますけれども、ある程度視覚に訴えまして、どのような調理方法、あるいはどのように鶏肉を扱えば二次汚染等が防止できるのかというようなことについて、実験的な裏づけを得ていきたいと考えております。

もう1つ中長期的には、当面の対策を打ち出した後でどのような効果が見られたのかということ、それをフォローしていきたい。それから、現在の検査法の検出感度の違いにより汚染のレベルに違いが生じます。汚染実態を明らかにしていくには、どのような検査方法がいいのかということまでやはり踏み込んで検討を加えていければというふうに考えているところでございます。

また、根本的な対策といたしましては、養鶏場や食鳥処理場などの対策が必要でございます。しかしながら、東京都にこのような施設がほとんどございません。ということで、でき得る限りのデータを集めまして、あるいはそういう機関に都外であってもご協力いただけるようでしたら、調査を行っていければということで、関係機関との連携も含めた検討が必要になってくるだろうというのが現段階での方針でございます。

1枚めくっていただきまして、カンピロバクター食中毒の現状というところに移らせていただきます。

カンピロバクターというのは、皆さんもう既にご存知のとおり、微好気性細菌と言われる菌でございます。そういう性格を持っておりますので、大気、空气中にさらされた場合には、増殖できませんし、比較的長期にさらされますと細胞膜が変化をきたしまして、らせん状の格好をした菌が球状になる。これをコッコイド化と申しますけれども、そういう形を呈してまいります。一般的にそういう状態では損傷菌になっているだろうというふうに考えられるわけです。当然のことながら増殖はできま

せん。むしろ、そういう環境に対して抵抗性を持てるような形態ではないのかというように考えているわけでございます。

そのカンピロバクター、熱にも比較的弱い菌でございますし、それからpHもpH5以下にしますと24時間程度で死滅してくるというような傾向もございます。必ずしも決して環境、あるいは化学物質に対して抵抗性の強い菌ではございません。ということで、比較的制御は容易であろうというふうに考えられるのですが、その反面、上から5行目あたりに書いてありますように、カンピロバクターの感染力が比較的強い。ここにお示しいたしましたように、Blackらのボランティアを被験者とした感染実験では、牛乳に混ぜて飲ませたところ、800程度の菌、要するに10の2乗レベルで感染するということでございます。ということは、腸炎ピブリオの10の5乗、6乗というレベルからいきますと、1,000分の1ぐらいの菌量で感染する。O157、あるいは一部の感染力の強いサルモネラに匹敵する程度の感染力を持った菌であるということで、菌が空気中にさらされている食品の上で増殖できなくても、付着した菌量のレベルで感染を成立させる可能性もあるということが言われているわけでございます。

本菌は、動物の腸管等に比較的高頻度に分布している。それから東京都の調査では、野性のカラス等からも検出されてくるということでございます。腸管から菌が排泄され、外界に出ますと、その段階で損傷菌になってくる可能性があるということでございます。その損傷菌が現段階では、人の体内に入った場合に感染力を持つのかどうか、あるいはその損傷菌がくっついていても現段階では培養できないということで、100個いようが1,000個いようが、損傷菌の場合には今の検査法ではほとんどゼロになってしまうかもしれませんが、それはまだ確実視されておられません。幾つかは当然修復されて検出されてくると考えられている段階でございます。ですからその辺のところも今後できる限り、要するに感染の能力を保有しているのか、あるいはそれを修復して培養していくのにはどうすればいいのかというふうな方法論も含めまして、検討を行っていく必要があるかというふうに考えております。

つぎに食中毒の原因施設の変化という項に移らせていただきますが、食中毒の原因施設としては、平成元年ごろまでは給食施設、その他の施設で大量調理されたような食品を原因とする事件が多かったわけでございますが、最近の傾向といたしまして、飲食店、家庭、あるいは調理実習等でカンピロバクターの食中毒に感染した事例が非常に増えてきております。かなり原因施設等の様変わりが起きているということでございます。

ここにお示しいたしましたように平成7年以降につきましては、東京都において学校給食を原因としたカンピロバクター食中毒は発生しておりません。食中毒の制御については、中村委員が一生懸命おやりになっていらっしゃるんですけども、かなりうまくいったと考えられているということでございますけれども、そういう施設で行われている衛生管理手法などもリスクコミュニケーションの1つの資料として取り入れて検討してまいりたいということでございます。

もう1枚、3ページ目に移らせていただきますけれども、専門委員会の2回の際に患者の年齢構成

についてはどうなのか、というご意見が出てきております。それから第1回の本委員会の方で比較的小児が重症化しやすいという意見と、大人がかかった場合にはそれほど重篤な症状にはならない、との意見が出ております。私は、「食中毒では大した症状にはなりませんね」というような発言をしたかと思いますが、その辺のデータの裏づけを得ようという努力を行ったわけでございます。一般的には発熱、下痢ということで、予後は良好というふうに言われておりますが、前回にもご説明いたしましたように、ギランバレー症候群と申しまして、自己免疫疾患に移っていくというケースがございます。その点については、両者の因果関係も含めまして今後の検討が待たれるところでございます。主題の年齢別の症状差については、食中毒事例、あるいは感染性腸炎研究会の調査データを手いしましたが、それらのデータでは発症率、症状の経過、あるいは重篤度などについて、細かい分析を行うことができませんでした。

しかしながら、入院事例を見てまいりますと、成人の入院事例というのは、乳幼児等に比べまして非常に少ない、特に9歳以下の低年齢層では入院症例数が非常に多いということで、これまでに指摘されているように、低年齢層で重篤化するケースが多いということがデータから読みとれます。この辺につきましましては、特に食中毒事例のデータの解析というのがまだ不十分でございますので、解析を加えて、全体的にはどうなのかということがもう少しわかるようにしてまいりたいと考えております。

都内における食中毒事例の原因食品についても、併せて検討したところでございますが、食中毒が起きますと喫食調査票というものを配布いたしまして調査を行うわけでございます。そのデータをもとに検討いたしましたが、この食中毒がやはり潜伏期間が長い。それからもう1点は、感染に要する菌量が少ないということで、非常に菌が探しにくいところがございますので、原因が疑われる食品から原因菌を分離できた事例というのがかなり少ないという結果でございました。

もう1つの要因といたしましては、少なくとも2日、3日たちますと食品がほとんど廃棄されているということで、検査できない点があるかと思えます。

もう1つ問題なのは、先ほども申しました菌の毒性上、まな板ですとか、あるいは調理器具に付着したとしても、先ほど申しましたように時間が経つとコッコイド化したり、あるいは損傷を受けたりして、なかなか環境からの分離が難しいというところも、もう1つの原因になっております。

これまでの疫学調査の結果によりますと、原因食品として疑われるものとして、鶏肉等の記載のあるものがやはり多いということ。これは食中毒の調査票を見ますと、2～3日前に鶏肉を食べましたという事例が非常に多いということでございます。また特に、その中で「鶏肉の刺身」、あるいは「たたき」が関与しているだろうということが推察される発症事例が認められたということでございます。

最近の傾向といたしまして、さまざまなものを生で食べるという傾向が特に強まってきております。カンピロバクターについては、鶏肉を生で食べるという機会が増えているということが、食中毒発生が全然減らないという原因の1つになっているのではないかと推察されたわけでございます。

カンピロバクターの汚染実態につきましては、4ページにこれまでのまとめを記しております。まず、流通状況について見てみますと、流通鶏肉の約6割強が国産でございますが、その他が輸入であるということでございますが、平成14年は、タイ、ブラジル、中国、アメリカ、その4カ国からの輸入がほとんどでございました。その多くは冷凍の状態であるということで、この冷凍の状態が問題でございますが、それは後で述べさせていただきたいと思っております。

国産の鶏肉では、青森、岩手、宮崎、鹿児島、その4県で6割以上を占めているということでございます。こちらの方は冷蔵品、あるいはチルドとして流通しているということでございます。

市販鶏肉のカンピロバクターの検出状況でございますけれども、さまざまな検査データ、これはかなりございましたが、集めてまいりました。ところが、検査法の違いで極めて大きなばらつきが認められたということです。次の3番でそれについては述べたいと思っておりますけれども、現在集めたデータでの汚染率を比較してみますと、輸入品が国産品に比べて極めて汚染率が低いという結果が得られております。これが本当にそうかどうかという問題については、今後の課題になってまいりましてけれども、検査検体数がやはりまだ輸入鶏肉については少ないということで、少し件数を増やして調査する必要があろうと考えております。

それからもう一つ、検査法のところで申しましたようにばらばらの検査方法で得られたデータであるということで、私どもで統一したデータでやってみないと汚染レベルの評価ができないのではないかとこの段階でございますので、その汚染の実態の把握と同時に、検査法について、例えば冷凍品の上で損傷化してしまった菌を修復して取り出せるような方法についても、併せて今後検討を加えていく必要があるのではないか、その2点についてやっていく必要があるという結論が得られております。

今、現状としてカンピロバクターの検査がどのような方法で行われているのかということでございますが、1枚めくっていただきますと次のページに表1がございます。この表1に食肉等のカンピロバクター検出状況というところで、検査法と、それから陽性率の違いが記載されております。

従来の検査法、これは表現がちょっとおかしいのでございますけれども、食品衛生検査指針等の検査法に準拠した検査法で行いますと、国産鶏肉で5.7%、ところが大量培養法、この方法は3種類ございまして方法はさまざまでございますけれども、いずれにせよ10倍乳剤をちょっと入れるのではなくて、試料100グラムをそのまま培養してしまおう、あるいは洗浄液を遠心して沈さを培養してしまおう、あるいは25グラムをPreston培地という培地にドボンと入れましてそのまま培養しようという方法で、かなりの検体量を使って行う実験でございます。そういう方法で行いますと61%、84%、42%ということで、一番下の小野らの方法では、国産鶏肉が96%、輸入鶏肉が16%、この程度の違いが見られているわけでございます。すなわち、従来の検査法では極めて検出率は低いけれども、大量培養法で行いますと鶏肉の約半数近く、あるいはそれ以上が汚染しているという結果が出てきております。やはり検査法についてもかなり差を生じるということで、専門委員会での委員の方の申し合わせというのが1番から3番の記載内容でございます。

「食中毒菌のカンピロバクターの性状」というところで触れましたが、損傷菌になったときにどの

ような検査法が必要なのか、要するに菌を修復させて培養できるような状態にする検査法は、どのような方法があるかという検討をしていく必要があるということでございます。

2番目としては、輸入鶏肉のほとんどが冷凍品であるということで、その冷凍という操作が損傷をもたらす、菌に対してダメージを与える可能性があるということで、その培養法についても検討が必要であるということでございます。これについて逆に申しますと、感染能が失われるのだったら、凍結という保存もカンピロバクターの汚染防止にはいい方法なのではないかというふうなご意見も出ておりましたので、その辺についても併せて検討していく予定でございます。

3番目といたしまして、輸入鶏肉、あるいは国産鶏肉のカンピロバクターの汚染に差があるということで、ここは1つ検査法に問題があるということに、とりあえず仮定いたしまして、検査法も含めて今後統一された方法で汚染の実態を把握してまいりたいと考えております。

第4番目といたしましては、問題点と課題でございます。今年の1月から9月の時点で、都内で発生いたしましたカンピロバクター食中毒は、既に17件に上っております。これは恐らく腸炎ピブリオより今年は多くて、今の段階ではトップではないかなと考えておりますけれども、昨年のデータを見ますと、東京都内で発生する食中毒の中で今、ノロウイルス(SRSV)に続きまして発生件数も2番目に多いということでございます。

それからもう1つ、先ほど申し上げましたように、原因食品としてはかなりの確率で鶏肉の関与が考えられるということでございます。

もう1つ、カンピロバクターの場合は先ほどの化学物質と違いまして、感染するのか、しないのか、オール・オア・ナッシング、そういうところがかなり重要になってまいります。要するに感染菌量が少ないですから、感染を防ぐためには汚染を完全に除去してやるということが必要になってまいります。したがって、二次汚染をしないためにはどうすればいいかということが課題になってまいります。そういうところをこれからやっていこうというところでございますが、食中毒の発生状況、その辺のデータから考えまして、やはり汚染された鶏肉の不適切な取り扱い、すなわち今申し上げましたような調理、加工の問題、生で食べてはいけないとか、そういう問題、それから二次汚染の防止はどうすれば的確にできるのかというようなことを、実験的なデータも含めまして注意を喚起していきたいということでございます。これがリスクコミュニケーションの柱になるであろうということでございます。

ですから少なくとも短期的には、鶏肉が高頻度にカンピロバクターに汚染されていること。一般的に鶏肉というのは、それ程生で食べる肉ではないわけです。ですからそれをどうすればいいのか。例えば、たたきでもどのような状態になれば食べられるのかということをやはり視覚的に訴えていく、それでコミュニケーションを喚起したいということでございます。

ちょっとめくっていただきまして、検討の方向性でございます。今後どのような方向で取り組んで、こちらの本会議にその結果を出していきたいかということでございますが、今申し上げましたように鶏肉がカンピロバクターに汚染されているという現状、汚染された鶏肉をどのような形で調理、加工

すれば食中毒にならないで済むのかということ啓蒙していきたい。そのためには、飲食店、家庭、調理実習を実施する学校等、今、主に食中毒が高頻度に発生している施設等に対して、調理方法等を中心にリスクコミュニケーションを徹底して行っていく必要があるということでございます。

2番目の項目では、リスクコミュニケーションの方法でございますけれども、科学的なデータに基づいてメディアを利用した視覚的なものをつくっていききたい。最低限度、都民が理解する方法を工夫して、どのようにできるだけ視覚に訴えて簡単でわかりやすくするのかということが、やはり課題ではないかと考えております。

それから、リスクコミュニケーションに役立てる科学データ、これを収集するために「調査・試験検査について(案)」というのがございますが、この調査と、それから試験検査を緊急に行っていく必要があるということで、これから私どもは、至急試験検査を行い、得られたデータをもとにしてリスクコミュニケーションをやっていこうということでございます。

一方、中長期的な対策といたしましては、当面の対策を行った後に、その結果をモニターして、それが果たして有効だったのかどうかということを検証し、必要があれば見直しを考えていくということもやはり必要であろうということでございます。

それからこれは少し時間がかかる問題でございますが、汚染実態を正確に把握し得る検査法について検討していく。

3番目では、損傷菌となったカンピロバクターの細菌学的検討。先ほど何度も申し上げているように、損傷菌が感染するのかどうか、そして培養できるのかどうか、できる方法をできるだけ開発していきたいというところでございます。

それから先ほども申しましたが、養鶏場、あるいはフィールドのない東京都としては、食鳥処理場の対策というのが非常にとりにくいところがございます。可能な限り汚染実態の把握、あるいは施策等について関係機関との連携を含めて、都の対応を模索していきたいということでございます。

当面の取り組みといたしまして今後の予定でございますが、本年11月から1月にかけて必要な調査・試験検査を実施いたします。その結果を第3回の食品安全情報評価委員会において提言していきたいなというふうに考えているところでございますが、かなり厳しい状況かなというふうに思っております。

中長期的な対策につきましては、第3回ということを設定せずに、検討状況を踏まえて専門委員会等でまた再度検討してまいりたいと考えているところでございます。

ちょっと一枚めくっていただきますと別紙がございます。ページの7というところでございますが、これが至急実施すべき調査・試験検査の内容でございます。

その(1)に書いてありましたように、カンピロバクターに汚染されたもの、これは検査をすればわかります。それから、もしくは実験的にカンピロバクターそのものを鶏肉、あるいは他の食材になすりつけてしまうということで、そういう、これは鶏肉ですが、使用して加熱をすることによって、どういう状態になったときに菌はどのような動態を示しているのかということ調べていこうという

ことでございます。できれば、色の変化等でとらえていければ、それが一番消費者の方にもわかりやすいのではないかとということで、さまざまな視覚的な指標というものを加味しながら検討を加えていきたいと考えております。

それからもう1つは、市販の鶏肉を使って、菌が何度何分でもって死ぬのか、そのとき鶏肉はどうなるのかということでございます。2番目は、具体的にさまざまな調理方法がございますが、特に代表的な調理方法については、どのような調理方法で、どのようにつくったときにその色になるのかということ、その時、どの温度になっているのかということ、菌をつけて実験しにくいというのがございますので、外挿するための実験を組ませていただくというふうに考えております。例えば先だって専門委員会で服部委員が、「焼き鳥1つにしても、うちわで扇ぐのとそうでないので遠赤外線効果が違う」とし、「それによって中までの加熱効果というのは違ってきますよ」ということをおっしゃっていました。その辺のご意見を専門の方にいろいろお伺いしながら、ここは調理専門学校で実際に調理をしていただいて温度を測定していただく、色の変化も見ていただくというと考えております。

次に、表には調理の実験内容がまとめてございます。刺身、これは生のままですから調理も何もございません。湯引き、焼き鳥、親子丼、バーベキュー、から揚げ、これらについては、一番代表的な、典型的な方法で調理したときに肉の色調はどう変化するのかということ、調理の専門家の方のご意見をいただきながらやってまいりたいと思っております。

二次汚染については、カンピロバクターに汚染された、もしくは実験的にカンピロバクターをくっつけた鶏肉を使用いたしまして、調理したときに器具にどのぐらいくっついてくるのか、例えばまな板にはどのぐらいなのか、包丁にはどのぐらいなのか、手にはどのぐらいつくのかということ、測定する。これは私ども健康安全研究センターで実施いたします。

カンピロバクターに汚染され、あるいは実験的に汚染された鶏肉、そこから出てくるドリップにどのぐらいの菌が含まれてくるのか。これも汚染源としては非常に大きな要因でございますので、この点についても私どものところで検討してまいりたいと思っております。

もう1つは、先ほど申し上げておりますように、輸入鶏肉の汚染実態というのがいま一つ明らかにされていないわけでございます。輸入鶏肉を買い上げて、予備試験としては10検体程度、本試験では50から60検体の輸入鶏肉について、統一した大量培養法で、要するに国産の鶏肉のデータとして比較し得る方法で検査を行って、その実態を把握する。この3点がこれから1月の下旬までにかけて我々に与えられたノルマでございます。できるだけリスクコミュニケーションに活用し得るデータを出していきたいと考えておりますけれども、特にこの部分で委員方のご意見があれば、ぜひお出しいただきたいと思っております。雑駁でございますが、以上です。

林会長 どうもありがとうございました。これらのデータを踏まえて、報告書を追加・訂正することですけれども、何かご意見ございませんでしょうか。

碧海副会長 私は専門委員のくせに日時のスケジュールがどうも合わなくて2度とも出席できなく

て申しわけなかったのですが、2点ちょっとコメントがございます。

1つは、ギランバレー症候群のつまり患者になったという方が、たまたま私の身近でつい最近伺って、早速「もしかして鶏肉は」と聞いてしまったのですが、ギランバレー症候群のところは、本当に関係も報告されているという程度の資料しかまだないのかどうか、もう少しその辺の詳細というのはいらないのかどうかというのが1つございます。

それからもう1点は飛んでしまうのですが、最後の調査・試験検査についての案のところ、1番の加熱調理と菌の消長というところなのですが、調理によるいろいろな実験をされるときに、最近、家庭では結構鶏肉を電子レンジで蒸し肉、蒸し鶏にするという方法が普及しておりまして、特に鶏の場合は割に加熱時間が短くて済むということがあるのと、最近ではエスニックが相当はやっていますので、棒棒鶏（バンバンジー）という中国の鶏のあえ物ですとか、あるいはライスペーパーなんかで巻いて蒸し鶏を食べるとか、そういう鶏肉の料理というのは結構いろいろ多岐にわたってしまっていて、そういう意味で今日、服部委員はおいでになりませんが、家庭での調理の実態に応じた実験というものをぜひ入れていただきたい。特に電子レンジによる加熱というのをぜひ入れていただきたいなという気がいたします。というのは、電子レンジは加熱しすぎるとゴムみたいになってしまいますので、どうしても控えめにするのです。だから、そういう意味でちょっと気になりましたので要望させていただきます。

諸角座長 貴重なご意見ありがとうございます。まず簡単な方から申し上げますと、電子レンジの実験もやる予定でありますが、ワット数と時間との関係の設定はできるのですが、不幸なことに、あの中で温度センサーを使用できないという問題があります。ですから温度と加熱時間の関係を明らかにするのが厄介なのかなというところがございます。だから、途中でとめて慌てて出して温度を測定すればいいのかなと考えておりますので、ご意見を参考にさせていただきながらやっていきたいと思っております。確かにおっしゃるとおり電子レンジの調理というのは、私も主夫、女偏のつかない方の主夫をやっておりますが、確かに多いですね。

それからもう1つ、ギランバレーにつきましては、ギランバレーそのものとカンピロバクターの関係が100%解明されているわけではございません。少なくともこの前の第1回の会議で申し上げましたように、GM1という因子そのものの研究というのはかなり進んできております。それから私どもの方では、カンピロバクターの食中毒、それも特殊な血清型、ペナーの19とリオールの7ですか、その特殊な血清型に感染した人でないとギランバレーに移行しないのではないかと考えております。ですから、カンピロバクターの食中毒になったからといって、ギランバレー症候群にそのまま移行するかというと、その確率も低い。それからもう1つは、その中でも共通抗原を持った、今申し上げました血清型の菌によって食中毒になった方で、特に免疫攪乱を起こしたような場合にとりまして、条件が幾つもあるとギランバレーに移行しないだろう。でないとみんながギランバレーになっていないといけませんので、そういうところがあるために解明が非常に難しいということです。獨協大学でも一生懸命に今実験をおやりになってはいますが、もう少し時間がかかるので

はないかと考えております。ですからまだ不明というお答えしかできません。

林会長 どうもありがとうございました。他に何か、ご質問とかコメントは。

関澤委員 6ページの検討の方向性のところの(2)なのですが、リスクコミュニケーションの方法として、科学的データに基づき、メディアを利用した視覚的なものなど、都民が利用しやすい方法を工夫するところなのですけれども、私自身もリスクコミュニケーションについていろいろ言っておりますが、どういうふうにすれば一番みんなにわかってもらえるかというのはなかなか難しいと思っています。確かに視覚的なものが大事で、東京都でもぜひいいものを開発してほしいし、自分でも何か検討してみたいなと実は思っています。この報告書のように、書いたものを実際読んでくださる方って本当に限られてしまうと思いますが、短い時間でパッと視覚的に、先ほどの例では水俣病の写真を出せば、非常にはっきり頭に残るのですね。

しかし、実際に今メチル水銀で出された情報と、水俣病とは本当は結びつかないのだということについて、テレビなどはやっぱり視覚的に印象を与えたいと思うものだから、ついついそういうものを出してしまう。カンピロバクターの中毒について、どういうものをつくって、だれを対象として、例えば子供が患者さんになりやすいといったときに、子供を対象にして、それをわかりやすくとか、アクセスしやすくするといった方法を、ぜひ微生物の方でも考えていただきたいし、理化学の方でも何か考えてみたいなと思っておりますので、今もしアイデアをお持ちでしたらご紹介いただきたいと。

諸角委員 やはり視覚的ということなのですが、デジタルカメラ、あるいはビデオという形になるのかと思いますけれども、一番ネックなのはそのときに色がそんなにはっきり出るのかというのがありますね。典型的な、例えば中まで白くなるというのが、露出だとかその辺の関係で少しピンクっぽく写ったりしますね。その辺のところは難しいとは思っています。この部分の主体性は事務局の方にあるかなというのもありますので、いかがでしょうか。

小川安全情報担当副参事 その辺につきましては、まだリスクコミュニケーションの手法というのが確立してないのでいろんなやり方があるのかと思いますが、確かにここでメディアと言っているものを、まだ具体的にどういうメディアかというところは確立してないと。

ただ、やはり一番やっぱり今までの通り文書で通知して気をつけましょう、ではだめだというところまではわかっているのです。ですから、それを超えるようなものをどうしようかということで、これから検討したいと思えます。

碧海副会長 私自身はもともと放送局にいた人間ですので、今の視覚的なものについてやっぱり一番心配なのは、先ほどの水俣病の画面を出したらということにも通じるのですが、視覚的なものというのは必ず編集されるわけですね。ですから、その編集が文章で書くのとは違った次元の編集なので、非常に難しい。正しく伝えるのが難しいなという心配が1つございます。

それから、これは視覚的なものではないのですが、例えば日本の調理法というのは歴史的には100度までの温度の範囲ですね。つまり油で揚げるといのは割に最近の話で、水で蒸したりゆでたりするという。ところが、中国とか欧米なんかの場合にはオーブンとか、非常に高い温度を使うという

のがあります。それで、欧米の場合には特にオーヴンを日常的に使う関係で、食品の加熱の温度によってどういうことが起きるか、あるいは、肉の状態はどうかといったようなことを家庭用に、家庭用の料理の百科みたいなものでも非常に丁寧に説明しているのですね。私自身もオーヴンを使うときに、いつも参考のために台所の扉の裏なんかには張っている表があるのですが、そういうのには例えば豚肉は何度まで加熱すれば大丈夫とか、それがローストポークだとどうだとか、そういうことが全部温度に応じて書いてあって、ですから鶏肉に限ったことではなくて、そういう食中毒がらみで食材の加熱温度との関係での安全度というか、そしてしかも味覚的にはおいしい。豚肉なんか心配して皆さん100度まで加熱しちゃうと、かえって味が落ちるとかというのがありますが、そういうものは例えば東京都として出される、都民に配布される、あるいはホームページなんかで紹介されるということではできないのではないかという気がいたしましたけれども。

林会長 どうもありがとうございました。リスクコミュニケーションというと、すぐにわかりやすいプレゼンテーションと考えられますし、それも大事なことですけれども、やはりリスクコミュニケーションの重要なことは、特定のテーマについていろいろな分野の方々が集まって、コンセンサスが得られる点、得られない点について意見を出し合って、新しい解決を図ろうということにあると思います。

そういう意味で、都としては、特定の問題についてリスクコミュニケーションの話し合いの場を設ける必要があります。事務局もそれについてお考えください。

細川委員 4ページの上の方に鶏肉の流通状況と書いてありますけど、鶏肉という言い方もあるけど、食鳥加工という言い方もよくしますね、食べる鳥の加工。食鳥加工というのは牛や豚の場合とは畜場法という法律がありましてね、必ずと畜場を通さないと密殺になってしまう、法律違反になる。それだけ厳しい管理をしているわけですが、ましてや最近はO157対策もあって、熱処理ですね。1頭ごとの熱処理というのは徹底しているわけですけど、食鳥加工の場合とは畜場法の対象外なわけですね。従来は非常に野放し状態。一定の基準なり指導はあるようですけども、基本的にと畜場のように都道府県の、これは健康局の管轄だと思うけども、認可という施設じゃないはずですね。

ですから、しかもここに書いてありますように、鶏肉の場合は青森、岩手、宮崎、鹿児島で6割を占めている。ですから、食鳥加工そのものは産地でされてくるわけですね、東京都でやるわけじゃなくて。されてきたものが消費地に流通してくるわけで、そもそも食鳥加工するときの環境ですよ、まな板であるとか包丁であるとか、それらの衛生管理の徹底がどの程度なのかということが、これは要するに業務というか、営業。企業的に考えますと、ちょっと簡単に書いてあるけど、実際には食鳥加工ってどういう過程でどういうふうになっているということはもうちょっと詳しく書いてないと、これはちょっと把握しようがないかという感じがするので、その辺を私どもは専門にひとつやっているんですけど、やっぱりちょっとこれは簡単過ぎるように思いますね、このところ。

要するに流通というのは単にどこの県でどうというだけじゃなくて、生産されたのがどういう形でいわば加工処理されて消費地に流れてくるのかという、基本的な部分の記述がないと、それを皆さん

食べているわけですからね。自分でつぶしている人って余りいないと思うのです。

林会長 今回の資料は要旨なので、細川委員のデータもつけ加えるということも十分可能だと思いますので、よろしく願いいたします。

上村委員 よろしいでしょうか。1点、質問させてください。5ページの表1ですけれども、ここに平均陽性率ということで試験法によって随分陽性率が違って来るわけですけれども、ここで陽性とカウントされたものというのは、菌数からすると先ほどのカンピロバクターというのは非常に菌量が少なくても中毒になってしまうのだというお話がありましたけれども、刺身とかそういったものを食べたときには中毒を起こすような十分な菌量が入っている陽性のパーセントですか。要するに恒常的にカンピロというのは鶏肉等々の汚染が恒常になっているのかどうかといったようなことを教えていただければと思うのですが。

諸角座長 申しわけありませんがMPN、要するに汚染のグラム当たりの推定菌量を出せる試験法じゃないのです。ですから、汚染していたかどうかという結果なのです。ですから、それを生で食べることによって感染が成立するかどうかということは、ちょっとまだこれとは別問題になってきます。その辺も含めて実験をやっていかなきゃいけない。今の傾向としてはMPNを出していこうという傾向になってきていますから。MPNというのは培地でカウントしてもなかなか出てこないのです。最確数といって、希釈していったどこまで出るかという方法で菌数を推定する方法です。

林会長 わかりました。

奥澤食品監視課長 先ほどの食鳥の流通の件、確かに書き込んだ方がいいだろうというご指摘、貴重な意見をありがとうございました。

ちょっと補足させていただきますけど、今、食鳥につきましては、やはり食鳥の検査についての個別法ができておりまして、それで年間30万羽以上処理する施設につきましては、公的検査を全部行うようなシステムになっております。都内にはそういった大規模な処理場がありませんので、認定小規模としての届出という方で自主的な検査に委ねられておりますが、確かにご指摘のように圧倒的にほとんどの食鳥がそういった都外の大規模処理場で処理されたものが都内に流通しているというのが実態でございます。ちょっと補足させていただきました。

林会長 どうもありがとうございました。この報告書につきましては、先ほど諸角座長がおっしゃったように、追加・修正すべきところが少しあると思いますけど、この報告書の取り扱いですね、これももう一度説明していただけますか。

小川安全情報担当副参事 それでは、事務局の方からご説明させていただきます。今、諸角座長の方からご説明があったとおり、この案が皆様方にご了解いただければ、先ほど諸角座長がおっしゃいましたようなスケジュールに沿って、それで実験を行い、その結果を踏まえて一度専門委員会を開催いたしまして、そちらの方で確認をした上で次回の評価委員会の方にお諮りし、問題がなければ実際のわかりやすいプレゼンテーション手段でございますけども、そういうようなことから始めていきたいというふうに考えておりますけれども、まだこれは案でございますので、その辺のところをご確認

していただきたいのですが。

林会長 わかりました。ただいまの事務局及び諸角座長のご説明のように追加・修正した上で、もう一度専門委員会を開いて、その後、第3回目の評価委員にお諮りするということによろしゅうございますでしょうか。

どうもありがとうございました。次の課題は、この評価委員会で検討する課題の選定ということなのですが、これは資料4に検討課題の事前選定の結果がございまして、それから資料5にそれに関する「食品安全情報レポート」がございまして、この資料につきましては、既に目を通していただいていると思うのですが、この内容について何かご質問があればお受けいたしたいと思っております。よろしく申し上げます。

まずこの検討課題の選定について、事務局の方からお考えを述べていただけますか。

小川安全情報担当副参事 はい。それでは、考え方としてお聞きいただきたいのですが、やはり検討課題につきましては、事務局の方が諮問して答申をいただくのではなくて、皆さん方のご意見とか、それから私どもの方から集めたもの、それから健研センターの方からいただいたような情報、そういうような非常に広い範囲で入手したもののなかから主だったものをこのような形でまとめさせていただいているのですが、委員の方には事前に送付いたしまして、候補も選んでいただくという、できるだけ透明性を確保するような選び方をすることで第1回の評価委員会でご確認いただいたところです。その中でやはり第1回るときも言われましたけれども、例えば十何題の課題があったときに、どうしても2～3題しか選ばれないという物理的な制限があるわけでございます。そういった場合に、あとの残りのものはどうするのだということが前回も言われましたし、今回もそのことが非常に皆さん気になるかと思うのですが、私どもといたしましては、先ほど随時必要な情報を収集しながら充実していくというようなお話もしましたけれども、やはり私どもの集めた事件事故の端緒に近いような情報というのは非常に専門的であったり、または限られた情報でありますので、私ども事務局を中心に収集するだけでは不十分な状況がありますので、こういうふうな課題として選ばれなかったものにつきましても、皆さん方の専門的な知識をお聞きしながら少し充実していくべきではないかというふうに考えております。

ですので、その中でまた再度、調査が必要であるとか、検討が必要であるとかというものは、再度皆さん方に検討課題候補というような形で挙げさせていただくということであれば、埋もれてしまうというようなことができるだけないようになるのではないかと考えておりますので、この安全情報レポートの情報の生かし方みたいなものは、そんなような形で今後充実していきたいと思っております。

食品安全情報レポートについては以上でございます。

林会長 どうもありがとうございました。ただいまの事務局のご説明について、何かございませんでしょうか。

小川安全情報担当副参事 このレポートの中身についてちょっと補足させていただきたい部分があ

るのでお願いしたいのですが、この安全情報レポートの11ページにございます粉ミルクのセレウス菌の件につきまして、現状のところの3行目、「いずれも粉ミルクを飲んでいた」というふうな記載がございますけれども、その後調べたところ、こういうような旨の情報はあったけれども、実際に粉ミルクを飲んでいたというような状況の確認はとれておりませんので、私どもの情報の収集のちょっと不十分なところがあったものですから、今改めてその部分はちょっと訂正をさせていただきたいと思います。

それから、「食品安全情報レポート」のコンテンツの見出しのところにつきまして、非常に申しわけございませんが、これも誤植でございまして、1、2、3、4番目の「鶏肉及びその加工品におけるQ熱について」、この「肉」ではなくて、これは「卵」に直していただきたいと思いますので、よろしくお願いいいたします。

林会長 何ページですか。

小川安全情報担当副参事 表紙です。

林会長 ありますね。

小川安全情報担当副参事 はい。それから、今のこのレポートの課題選定に当たって、今、会長の方から皆さん方にご提案があったと思うのですが、この選定に当たっての事務局側の説明がちょっと不足しておりましたので、補足したいと思います。

本来、この皆さん方に選んでいただいた検討テーマにつきましては、できるだけ速やかに検討に入るべきだというふうなことで私ども準備はしておるのですが、やはりこの選ばれたテーマにつきまして、先ほども申しましたようにまだ十分な情報が得られていないようなものも、特に今回の場合は含まれているかと思えます。

やはりこのようなリスク情報の端緒の部分だとどうしてもその深いところまでサーベイランスして盛り込むのにはちょっと時間的な問題がありますし、専門的な問題もありますし、それから情報収集の能力の問題もあるものですので、なかなかそこまで押し含めたものを皆さん方にお示しすることができない場合があります。そのような場合につきましては、選ばれた後に再度私どもの事務局の方で資料を収集するとか、場合によりましては現に都の独自の調査である程度同じようなテーマをやっている場合には、そのデータが再度加えられて皆さん方にお示しできるというようなことも十分考えられますので、できましたらこの選定に当たりまして、その選定していただいたものはすぐに検討を開始できるかどうかにつきまして、いろいろと情報の面からご配慮いただけますと、私どもの方といたしましてもより準備ができるのではないかと思いますので、ちょっと補足させていただきたいと思えます。

林会長 どうもありがとうございました。今回の1から12までのテーマの中には、情報が十分でないというものがかなり多いので、選定は難しいと思いますが、例えばA型肝炎とかE型肝炎ウイルスの食中毒などのインパクトの大きいものも含まれています。これについて諸角委員、何かご意見、情報の収集という点で何かご意見ございませんか。

諸角委員 現段階で何をお話しすればいいかなど。この情報は特にA型肝炎は感染症サーベイランス、発生動向調査のデータとして患者数がかなり多くなってきていますよということでございます。

それからもう1点は、その原因の中の何%か、4分の1ぐらいは特に輸入魚介類による感染と、魚介類の喫食による感染というのが推定されている。その辺のところでは現実に、食品の方の実態調査が行われているかということ、まだまだちょっとお寒いところがございます、もう少し継続して調査をして、果たして国産品はどうか、輸入品はどうかがある程度わかってきた上で、それからコミュニケーションなりアセスメントを行う必要があると。

E型肝炎に至ってはもっと不明なことが多く、調査票に書きましたような3事例はわかっております。ただ、今までは輸入あるいは国外に行ったときに感染する病気というふうな認識を少なくとも我々は持っていたわけでございますけれども、現在では一步も海外に出たことのない人が感染して死んでしまったという事例もございます。そこに来るとこういう事件が起きてきているので、やはりその辺のバックグラウンドを調査しなければいけないだろうということでは出てきていると判断しております。

林会長 都では独自の調査をなさっているということですか。

諸角委員 これは広域監視部の方で先行調査として、早速この問題が起きたときに取り上げていただきまして、豚のレバーについては、私どもで今検査中でございます。

林会長 国際学会ではやはりかなり取り上げておりますか。まだですか。このA型肝炎、それからE型肝炎ウィルス。

春日委員 済みません、すぐにはっきりしたことは思いつかないのですけれども、国際会議についてですね。

林会長 これは重要な課題ですが、ここで調査検討するには少し問題がありますね。

諸角委員 はい、ここの流れからいきますと、すぐに専門委員会にこれを出してということではないだろうと思うのですね。もう少し東京都独自の調査を行った上で、それを踏まえて、その場へ上げていくのがいいのかなと思っています。

林会長 Q熱とセレウスについても、同じようなご意見ですか。

諸角委員 申しわけありません。これは私が出したわけではないのですけれども、Q熱につきましては、都内でも感染症発生動向調査から見まして、患者さんがほとんど出てない状態です。それで、患者の登録があったとしても、それは特定のお医者さんの見立てによるという傾向がございます。それはバックグラウンドといたしまして、今まで北里研究所あるいはマヨネーズ協会などでいろいろなサンプルを使って調べてはいますが、卵からQ熱のリケッチアは検出されておられません。

それに対しまして、ある一ヶ所の登録衛生検査所の検査データでは卵や製品にQ熱リケッチアが高頻度に分布していて、なおかつそれが生きています。それを食べることによって容易に感染するだろうというレポートが出てきました。そのところのギャップがあるものですから、その解明をしないと、やはり都民の不安、あるいはひいては国民の不安につながってくるのかなというところで情報と

して出てきているのだらうと考えております。

林会長 ありがとうございます。関連の微生物関係のテーマで何かご意見ございませんでしょうか。はい、どうぞ。

細川委員 他のテーマでもよろしいですか。それはちょっとまずいですか。

林会長 他のテーマとは。

細川委員 いや、これに挙がっているやつだけに限定しないと混乱しますか。

林会長 後程お願いいたします。

細川委員 じゃ、そうします。

林会長 もしなければ、この理化学に關係するテーマの選択で何か。

関澤委員 この12個の課題は非常にどちらかというニュース性に富んだテーマが挙げられているように思うのです。例えば私自身としてはサプリメントの問題とか、それから一番下にありますが健康食品の問題というのはかなり話題性の高い問題ではないかと思いますが、もう1つは先ほど小川副参事がおっしゃったように、どれだけそれについて情報、安全性の評価、あるいはコミュニケーションに当たって情報が入手できるかどうかというのは、私自身は直接情報を持っておりませんので、問題になってくるように思います。

そしてもう1つは、食品の安全と言ったときに必ず出てくる、逆に古くて新しい問題がありまして、例えば食品添加物の、あるいは発がん性についてみんなが心配しているとか、それから残留農薬の問題とか、それから比較的新しいことですが遺伝子組換え食品の問題というのは、かなり多くの方が関心を持っていることですが、ここでは特に挙がってない。それはたまたま私が国の方でもお手伝いしておりますから、国の方ではそういうことを割と取り上げようとしております。都が同じことをやる必要はむしろなくて、都として別なことをやった方がいいように思いますが、逆に多くの方が関心を持っておられる食品添加物などについては相当情報があると思いますが、これは逆に国の方でも取り上げておりませんが、どういうふうに扱っていったらいいかということのをちょっと考えました。

小川安全情報担当副参事 よろしいですか。当初私どものテーマとして取り上げる考え方の中に、物質そのものの毒性、そういうようなものについての評価というのは、やはり国の役割であるというふうに考えておりまして、私どもはこの評価委員会自体がリスク評価を行う専門の機関ではなくて、あくまでもリスク管理の、要するにアドバイス機関ということでございますから、私どもの方が取り扱う材料というのは、できるだけ消費流通レベルで、そのような都民からの情報とか、監視現場での情報とか、要するに暴露情報に近いようなそういうものを中心に上げていこうという大きな考え方があったものですので、今おっしゃったような遺伝子組み換え食品のたぐいであるとか、残留農薬の基準とか添加物の扱いですね、そういうものにつきましては国の方の安全委員会の役割だというふうに考えておりますので、あえてこちらの方のテーマとしてもここには挙げておりません。

林会長 他に何かございませんでしょうか。どうぞ。

春日委員 ただ今のお話し合いは課題の選定についてということなのですけれども、実は今回もま

た課題の選定があるとお聞きしたときに、それでは第1回のこの評価委員会と同じことをやるのだろうかと思って、実は驚いた次第なのですね。私の感覚で申し上げますと、1年間に専門委員会を何度も何度も新しく構成するということが非常に難しいのではないかと。それは委員にとってもそうですし、事務局にとってもそうですし、またそれをサポートされる健研センターにとっても無理がかかり過ぎるのではないかという感じがいたします。

それで、次の選定課題の取り扱いについてと一緒に、ご議論いただければいかがかと思うのですけれども。

林会長 どうもありがとうございました。全部の課題について深い調査検討するということはもう時間的に困難な面がありますが、この点、事務局の方、ご意見いかがですか。

小川安全情報担当副参事 何か事務局の事情を代弁していただいたようです。ありがたいと思っているのですが、やはり検討のテーマにつきまして、時間をかけてじっくり検討しないと、中途半端な状況になってしまうということ自体が非常に無責任であると逆に考えることも十分ありますので、私どもといたしましては今おっしゃったような、年度当初にある程度そういうようなじっくり取り組むようなものというものははっきり決めて、それで1年間かけてやるというようなテーマと、それから先ほど私も言いましたような、皆さん方のご意見を聞きながら情報収集をして、それである程度ご報告なり一般の方に情報提供できるような状況のものと、そういうふうに分けていただければと考えています。事務局なり皆さん方の情報をもとに少し充実した情報提供、いわゆるニュースみたいな形の提供ができるかなというふうにちょっと考えてはいるのですが、果たしてそれでいいかどうかというのはちょっと皆さん方のご意見をいただきたいと思っております。

林会長 どうもありがとうございました。ただ、年に2つか3つということだと、委員の人数からみて少ない感じもしますが、深い検討と必要とする課題の数は限られます。しかし、別の形での情報発信も考える必要があります。

事務局おっしゃったように、その情報を幾つかの段階に分けて、それを発信するというのはよろしいのではないかなと考えております。

春日委員 追加させていただきたいのですが、私も別に委員として弱音を吐いたというつもりではなくて、やはりカンピロバクターと水銀と大きなテーマを既に扱っているわけなので、それをきちんと最後まで評価をして、都民の皆様にお伝えして、またその反応まできちんとフォローする。そこまでやって初めてこの委員会の意義があると思うわけです。ですから、新たに今回出させていただきました課題については、まずはそれをどう扱うかということをお話しいただければと思い、発言した次第です。

林会長 はい、どうぞ。

村上委員 取り扱いという言葉の中にはスケジュールみたいな考え方もあるのではないかと思います。今回お出しいただいたこのテーマを一体いつごろまでにするつもりで考えたらよろしいか、そこがちょっとよくわからないのでございます。今2つの専門委員会がもう1回ぐらいで報告を出した

後これをするのか、どういうスケジュールでするのがちょっとわかりにくいことが1点。

小川安全情報担当副参事 今考えている中身につきましては、今回これを選ばれたものにつきましても、先ほど申しましたようにすぐに検討、専門委員会で検討が始められるレベルではないと思えますし、またその体制も十分でないわけでございますから、事務局の思いといたしましては、ここで選ばれたものについて本格的に専門委員会で検討を開始するのか、それとも情報収集程度でいいのか、それを次回の第3回の評価委員会までに、その間に専門委員会を理化学と微生物を開催する予定でございますので、今日選ばれたテーマについて再度そのところでもっと本格的に取り組むべきなのか、それはこの情報を充実して提供するレベルなのか、その辺もある程度ご意見をいただきながら次回の評価委員会の中で決めていただくと。

決めるということであれば、当然スケジュール的には来年度、要するに4月以降からその問題についての専門委員会を立ち上げて検討を開始すると、そういうような段取りになるのかなというふうに思っております。

村上委員 追加でいいですか。

林会長 はい、どうぞ。

村上委員 では、課題を考えると、ニュース的に早く情報を集めて発信した方がいいものと、もう少し時間はかかるけれども、そのテーマが他の問題にも応用できるようなもの場合はしっかりとじっくりとやった方がいい場合もあるので、急ぎ加減といえますか、そういう種類でも分けた方がいいと思います。

それからもう1つ、今回の12点を拝見していると、普遍性という意味では、それが高いものも低いものも入っていると思います。例えばA型肝炎などは今の若い世代にはそういうものに耐性がないうという、非常に人口の多い層の問題で、普遍性の高い構造的なテーマですけれども、中には本当に例外的にかかるようなもの、いろいろな条件がそろわないと被害を受けないような普遍性の低いものもあるかと思っておりますので、やはりじっくり構えるテーマの方は大勢の人にかかわる問題かどうか、その辺も1つ尺度として置いて選んだ方がよろしいかと。

ですから、緊急か、じっくりなのか、それから該当する人口規模が大きいか、小さいかの2つぐらいを併せて検討した方がよろしいかと思いました。

碧海副会長 私は実はこのE型肝炎というのを選定したのですが、その意味はやっぱりこのシカ肉ですとかそういう特殊なものに関してというよりも、生肉を食べるといってそういう食行動が相当増えているということでこれを選んだのですが、この委員会ではこういうものを選定しますと、専門部会を必ず立ち上げることなのか、そうではなくて、先ほどおっしゃったように、都としてまだ情報をいろいろ集めるという努力をされるのであれば、例えばこの生肉なんかに関しては、やっぱり生肉文化が一体どのぐらい広がっているのかということ調べる必要もあるかと。日本はもちろん肉食の国ではもともとありませんから、生肉を非常に食べるというのは、昔は少なかったわけですね、一部の方を除いては。でも、それが最近結構増えていますので、そういうのはどうなのでしょう。

つまり専門委員会を立ち上げなくても……。

林会長 村上委員がおっしゃったように、課題の選択条件としては、いかに情報が得られるかということも考える必要があります。また課題の中には、じっくり取り組むべきものと、緊急に情報を発信すべきものがあります。その見極めが大切です。その他、課題の選択にはニュース性も大切ですが、専門の研究者の意見も重要です。そのような立場から、細川委員のご意見はいかがですか。

細川委員 話が混乱するといけないとお話ししたのですが。前回出たのかもしれないのですが、今年ちょっとまたヨーロッパに行ったら、卵のサルモネラ菌ですかね。あれをものすごく気にして、生卵を食べるといのは信じられんという話でね、もうとんでもない話だということなので。だから、それがどうなのか。言われちゃうと不安になっちゃうのだけでも。そういうレベルの話は、私はサルモネラ菌の専門家でもないものですからあれですけど、それを生肉と言えば生卵文化というのはもう日本ではあるわけね、ちょっとその辺は何かちょっとどうなのかと思ったのですけどね。

林会長 碧海副会長の生肉文化と似ているところはありますけれども、やはり事務局の考え通りデータを少し調査していただいて、その結果に従って次回の評価委員会で決めるのがよいと思います。

小川安全情報担当副参事 今の卵のサルモネラにつきましては、私どもの方もいろいろと対策をとっておりますので、次回の評価委員会までにある程度状況を調べてご報告させていただきたいと思っておりますけれども、既にこのエンテリティディスというサルモネラの食中毒につきましては、ある程度私ども東京都でも調査会においていろいろと答申をいただいて、対応を組んでいる状況でございますので、そういう状況につきましては今日ちょっと手持ちの資料がないものですから、次回にでもそのようなものをご報告させていただきたいと思っております。

林会長 どうもありがとうございました。たしか課題選定の条件の中に、都の研究機関、あるいは調査機関からの情報が入っていますが、そのような点を含めてご意見をお願いしたいと思います。

関澤委員 よろしいでしょうか。理化学の方に関係しているものですから、理化学のことについて主にこれをもう一度見ていたのですが、例えば2番、5番、7番、10番、12番なのですが、これらはどちらかという従来汚染物について一生懸命調べてきたという経緯があるのですが、逆に最近では栄養志向、健康志向という方が強くて、サプリメントとか、それから何か栄養がいいということでわっと飛びつくということがどんどん出てきていると思います。どれだけこれらについて情報があるのか。

皆さんがサプリメントとか健康食品、あるいは栄養何とかという話がどんどん出てきているのですが、もし可能ならば都でこの2番、5番、7番、10番、12番、他にももちろんあると思いますが、について情報を集めていただいて、これで食品については、もちろん汚染物はマイナス面があるのですが、ベネフィット、体にいいという面がもちろん強いわけで、このベネフィットとそれからリスクの間の関係がすごく大事だと思うのですが、ベネフィットがあるものでも、とり過ぎたらかえって害になるというものもこの中にあります。どういったことが今までわかっていて、あるいは事故が報

告されて、とり過ぎで事故があるのかないのかということについて、私もまだよくわかりませんし、都でもし情報を集めていただければ、それはそれですごく皆さんに役に立つのではないかと思います。

その中でもし例えば来年度専門委員会を設置してぜひ検討すべき課題があるかもしれないし、そういったことが整理されていけば、何か新しいものが見えてくるのではないかなという気もいたしますので、情報収集ということでサプリメントとか健康食品とかについて、今まで光が十分当てられてないところについて情報をぜひ収集していただければと思っています。

林会長 いかがですか。

小川安全情報担当副参事 確かにこのような課題だけではなくて、もうちょっと深い情報を収集して、それから検討をどうするかというような、そういう二段構えのやり方も非常に意義があると思いますので、今おっしゃられた内容につきまして、できるだけ情報収集に努めて、もうちょっとそうすればこのレポートの厚みが増すのかなというふうに考えておりますので、できる限り情報を収集していきたいと思っています。

林会長 情報の収集に当たって、抗酸化ビタミンとか、7番目のカテキンについては、用量反応関係のデータが非常に重要だと思います。情報の収集もこの点を考えてください。

トランス脂肪酸の問題も全く同じで、とり過ぎると障害を伴うとの疫学データがありますので、量との関係についての情報収集が重要だと思うので、よろしくお願いします。

上村委員 よろしいでしょうか。

林会長 はい、どうぞ。

上村委員 今、林会長が言われたように、今のこのようなサプリメントを見ても、世界にもう2,900あるいは3,000種類ぐらい出回っているのです。そういった中で、今まではずっと効能といいですか、いい面ばかりが宣伝されてきました。ところが、ここ1、2年にそうじゃないのだといったようなレポートも結構出てくるようになりました。そういったようなことで先ほど関澤委員が言われたように情報を集める必要があると思います。ここに書いてあります茶カテキンなのですが、これは私どものセンターの実験でも、今、林会長が言われたように高濃度を投与しますと、やっぱり抗甲状腺といいですか、甲状腺に対して悪影響を及ぼしてくるというようなデータがあります。しかしこれはあくまでもお茶を1日200杯以上飲んだ話であって、実際とはもう全然違うわけですね。そうすると、やはり今言われたように摂取量との絡みということも考えながらやっぱり情報収集、判断していくというようなのがよろしいかと思うのですけれども。

林会長 どうぞ。

小川安全情報担当副参事 今私どもが行う情報収集につきましても、例えば用量関係とか、より専門的な話になってくると思いますので、ちょっと私ども事務局だけではなかなか収集し切れない部分もありますので、できましたらこの評価委員会の皆様方の中で適切な方に常時ご助言をいただきながら収集するとか、そういうようなことでいただけると、私どもの方としても自分たちだけで学会論文を読んだり、横文字を読んだりということが非常に負担になる部分もありますので、そういう点のご

支援みたいなものをしていただけると非常にありがたいのですけれども。

細川委員 最近の報道なのですが、農薬の殺虫剤の有機リン剤が普通物でも売られていて、一般にも買えるようなのがありますよね。非常にそれが今人体に影響が大きいということなのだけでも、ちょっと視点が違うのだけど、食品ということではあるのだけど、いわば家庭菜園なんかで多用しているわけです、一般に売られていますから。そういうこの問題も結構大きいように何か思ったのですが、これ、都民の人がたくさん使っているように思いますけどね。最初は使わないと言っていたけど、使っている場合ですね、ちょっとそういうのを、今思いついたのですけど。

林会長 有機リンも非常に大事ですよ。有機リンは生体影響からみて2種類ございますね。1つは急性影響が問題になるもの、もう1つは遅延性の神経毒性を起こすものです。後者は特に重要と考えます。

小川安全情報担当副参事 どれも非常に大切な情報になってしまって、盛りだくさんになってしまうのですけども、できるだけ優先順位みたいな形でつけていただければと、全部というふうになると私どもの方も非常に限りがあるわけですから、その重要性につきましてはどれも同じだと思うのですが、やはり当面の先ほどおっしゃられましたいろいろな影響力とかいろいろな問題で、やっぱり優先順位みたいなのは当然出していただけるとありがたいのですけど。

林会長 有機リンについては、アメリカのEPAの支援で、国際生命科学協会が調査しており、報告書も出ております。ですから、そういう情報が得られるものについてはそこに任せてよいと思います。細川委員がおっしゃった有機リンは大事ではありますが、都が取り上げるか取り上げないかということは、また別に考えるべきだと思います。

諸角委員 選定のときのこの判断基準、先ほど村上委員も碧海副会長も、私も最初のところでちょっと申し上げましたけれども、専門委員会まで立ち上げてやるべきなのか、それとも今可及的に速やかに例えば裏づけ調査をやっておかないと心配じゃないか、東京都の都民が不安になるじゃないかと、そういうふうにおよそ考えられ得る選択項目をある程度設定しないと、ただ1、2、3を選択というのではどういうカテゴリーとしてやるべきなのだということがここに反映されてこないですね。

ですから、事前調査の段階で専門委員会での調査が必要なのか、それとも東京都の施策として、あるいは独自事業として先行的に調査をやるべきなのかというようなところも含めまして、あるいは情報収集だけでいいのか、そういう評価をしないといけないのではないかと考えます。

林会長 事務局はいかがですか。

小川安全情報担当副参事 今非常に重要なご指摘があったものですが、すぐに答えを持ち合わせておりませんので、1月における専門委員会までにちょっとその辺のところは整理をして、それで決め方みたいなものをお諮りしていきたいと思っております。確かにそういうような何かルールがないとやみくもにというか、的確にというか、効果的なのというような部分が失われてしまう可能性がありますので、ちょっとそのように考えていきたいと思っております。

林会長 そのとおりだと思います。よろしく願いいたします。

よく考えてみますと、この委員会が始まったのは8月ですから、まだ3カ月半なのですね。ですから、まだ改善すべきところは随分たくさんあると思います。そういう意味でご意見がありましたら、事務局の方にどんどん寄せていただいて、可能なところはそれを実現させていくということで、事務局はますます忙しくなると思いますけども、よろしく願いいたします。

では、私の方は終わりました、進行を事務局にお返しいたします。よろしく。

小川安全情報担当副参事 それでは、大変ありがとうございました。今ちょっと確認したいのですが、この検討課題につきましては理化学分野と微生物分野、再度もう少し情報を収集いたしまして、専門委員会の方にお諮りいたしまして、そのときにまた検討の方法等についてはご議論いただき、第3回の評価委員会の方にまた上げていくと、そういう手順でよろしゅうございますか。

林会長 そのように理解しておりますけども、よろしゅうございますか。どうもありがとうございました。

小川安全情報担当副参事 では、そういう形で、今日出されたものについては、今日選定しないで、またもうちょっと情報を収集して、皆さんにお諮りするという扱いで考えさせていただきますのでよろしく願いいたします。

それでは、これで議題の方は終了いたします。今後の予定につきましては、先ほどちょっと私の方から申し上げましたけれども、年明けに理化学専門委員会とそれから微生物専門委員会を開催いたしまして、それで理化学の方につきましては、水銀の方の報告についての起草的な役割を担っていただいて、再度ご検討いただくと。

それから、今日出されましたこの「食品安全情報レポート」の理化学分野の中身についてももうちょっと中身を入れまして、それで検討課題とすべきかどうかにつきましてご検討いただくと、そんなような形で開催したいと。

それから、微生物の方につきましては、実際のカンピロバクター調理実験等が終了した後、その結果を踏まえたものを再度ご確認いただくと同時に、同様にこの検討課題の選び方等についてもお諮りしていくということで、いずれも予定的には皆様方の日程をお諮りしながら、1月下旬あたりに開催を考えさせていただきます。

第3回の評価委員会につきましては、議会の日程等もありますけれども、2月中・下旬あたりの皆様方のできるだけ出席できそうな日程を選ばせていただきまして、開催させていただくというような予定でございます。

また、別に緊急な状況が出ればまた皆さん方にご連絡差し上げますけれども、そのような形でやっていきたいというふうを考えておりますので、どうかよろしく願いいたします。

それでは最後になりましたけれども、私どもの方の部長からご挨拶をさせていただきます。

中井食品医薬品部長 食品医薬品安全部長の中井でございます。本日は盛りだくさんの内容につきまして、3時間を超える長時間にわたりまして熱心にご検討いただきまして、まことにありがとうございます。

さて、前回の評価委員会で私どもの局長からお話しいたしましたように、東京都では現在この評価委員会を含めまして、条例の制定などさまざまな食品安全に向けた取り組みを行っているところでございます。

その中でも現在、条例につきましては現在のところ東京都食品安全基本条例という名で呼んでおりますが、今のところまだ仮称でございます。いずれどのような名前になるかはともかくといたしまして、東京都食品衛生調査会、これは知事の附属機関、諮問機関でございますがそこにお諮りしまして、ご審議いただいているところでございます。今年度内の制定を目指して取り組んでおります。

その審議の中で、本年7月にこの評価委員会発足したわけでございますが、この評価委員会につきましても条例に基づく機関として位置づける方向で検討が進められております。基本的な役割は変わるわけではございませんが、まだはっきりしたことは今の立場では申し上げることができません。次回のこの評価委員会ではっきりしたことをもう少し詳しくご説明申し上げることができるかと思っております。よろしくお願いたします。

最後になりますが、本日ご検討いただきました事項、また、いただきました貴重なご意見等につきまして、今後の事務作業に活用し、反映して十分な成果が得られますよう、一同頑張っていきたいと思っております。

引き続き委員の皆様方にはご指導いただきますよう、よろしくお願いたします。

本日はどうもありがとうございました。

小川安全情報担当副参事 それでは、本日の評価委員会はこれで終了させていただきます。

大変ありがとうございました。