

平成 19 年度第 1 回東京都食品安全情報評価委員会

議事録

日時：平成 19 年 7 月 24 日（火）
会場：都庁第一本庁舎 42 階特別会議室

開 会

午前10時00分

○金谷健康安全室食品医薬品情報担当副参事 定刻となりましたので、ただいまより平成19年度第1回東京都食品安全情報評価委員会を開催いたします。

私、6月の人事異動で着任いたしました福祉保健局健康安全室食品医薬品情報担当副参事の金谷でございます。議事に入るまで本日の進行を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いたします。

初めに、本年度から新たに委員をお引き受けいただいております方を御紹介させていただきます。昨年度、健康食品による健康被害事例専門委員会を設置いたしました。その座長をお願いしております大妻女子大学家政学部教授の池上幸江委員でございます。

○池上委員 どうぞよろしくお願いたします。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 皆様のお手元の資料の1ページに委員の皆様の名簿がございます。こちらをごらんいただきたいと思います。

池上委員、一言ごあいさつをお願いしてよろしいですか。

○池上委員 健康食品による健康被害事例専門委員会が昨年度末に立ち上がりまして、座長という御指名をいただきました。力不足ではありますが、健康食品、あるいは特定保健用食品等の関連では、長くいろいろなことに関わってまいりましたので、お役に立てればというふうを考えております。今後とも皆様方の御指導、御鞭撻をお願いいたします。よろしくお願いたします。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 続きまして、本日の委員の皆様の出欠の状況でございますが、欠席の連絡をいただいておりますのが春日委員、木村委員、田中委員、林喜代三委員、4名から御欠席という連絡をいただいております。18名の委員の皆様の中の14名、過半数の御出席をいただいているということで、本委員会は成立していることを御報告させていただきます。

本日は、今年度最初の委員会でございます。事務局にも異動がございました。私から事務局の異動のあった職員を御紹介させていただきたいと思っております。皆様のお手元の資料の2ページをごらんいただけますでしょうか。事務局は、私から職名と名前の紹介だけさせていただきます。2ページに事務局の名簿がございます。

福祉保健局、桜山健康安全室長でございます。

本日欠席ですが、同じく健康安全室の本多健康危機管理担当副参事でございます。

同じく健康安全室の阿部食品危機管理担当副参事でございます。

健康安全研究センターの矢野微生物部長でございます。

同じく阿保疫学情報室担当副参事研究員は、本日欠席でございます。

3つ飛びますが、同じく健康安全研究センター広域監視部の古田食品監視指導課長でございます。

市場衛生検査所の小川検査課長でございます。

芝浦食肉衛生検査所の安藤検査課長でございます。

以上、事務局の異動があった職員のご紹介をさせていただきました。

それでは、開会に当たりまして、桜山健康安全室長からごあいさつを申し上げます。

○桜山健康安全室長 健康安全室長の桜山でございます。委員の皆様におかれましては、本日はお忙しい中、早朝よりこの会に御参加いただきまして、まことにありがとうございます。今、紹介にもありましたように、4月の人事異動で福祉保健局健康安全室長に着任いたしました。

本年度第1回の食品安全情報評価委員会の開会に当たりまして、一言ごあいさつをさせていただきます。

委員の皆様方は既に御承知かと思えますけれども、昨今、食品の安全性に関する情報につきましては、テレビ、新聞、雑誌、インターネットなど、実にさまざまなメディアから発せられております。また、私ども東京都におきましては、いわゆる監視業務を通じまして、現場からの情報が入ってきております。こうした多種多様な情報の中から、必要と思われる情報を選定し、本委員会において、皆様の専門的な見地から検討・評価をしていただきますことは、都民の食の安全・安心を確保していく上で非常に重要なものであると考えております。

これまでも本委員会におきましては、カンピロバクター食中毒の発生の低減ですとか、調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報に関する検討などについて取り組んでいただいて、非常に重要な御提言をいただいているところでございます。

本日、委員の皆様には、新たに選定された食品等の安全性にかかわる情報等について御検討いただきますとともに、幾つかの報告をさせていただく予定でおります。活発な御議論をよろしく願いいたします。

今後とも、東京都の食品安全行政の運営につきまして、皆様方の御協力をお願い申し上げます。簡単ではございますが、あいさつとさせていただきます。どうぞよろしくお願い

いたします。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 それでは、以降の進行につきましては、林委員長にお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

○林委員長 本日は御多忙のところ御参集いただきまして、ありがとうございました。

まず、きょうの委員会の議事につきましては、前回と同様、原則公開として取り扱いたいと思います。それでよろしゅうございますね。

では、議事に移らせていただきます。

最初に、6月5日に開催しました第1回情報選定専門委員会からの報告ということで、事務局から御説明ください。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 私から御報告申し上げます。皆様のお手元の資料1、15ページをごらんください。平成19年度第1回情報選定専門委員会からの報告を取りまとめた一覧表でございます。平成19年6月5日（火曜日）に開催されました。出席いただいた委員ですが、伊藤委員に座長をお願いいたしまして、碧海委員、代田委員、林裕造委員、4名で御検討いただきました。表にございます5つの課題につきまして、1題ずつ御検討いただいたところでございます。

専門委員以外の各委員の皆様には、この専門委員会で使用した資料と同じものを事前に先日送付させていただいたところでございます。

結果といたしまして、今回評価委員の皆様にご検討いただく課題は、上の2題でございます。「植物性自然毒による食中毒について」と「輸入食品の運送状況等実態調査報告」、こちらの2題が選ばれました。

表の上でございますが、「情報収集の視点」「情報の質が検討に見合うものか」「総合的な検討の必要性」「特に都民に提供すべき情報か」という項目で委員の皆様それぞれ御検討いただきましたが、この2題はいずれもこの項目に該当し、評価委員会で検討すべき情報であるとの結論をいただいております。

「特に都民に提供すべき情報か」というところでございますけれども、2題目の「輸入食品の運送状況」につきましては、特に輸入業者等に対しまして情報提供をすることによって、食品の輸送の安全を図って、それが都民の利益につながるとの意見をいただいたところでございます。

この2題につきましては、後ほど内容について私どもから説明した上で、委員の皆様にご検討いただきたいと考えております。

その2題以外、他の3題につきましては、専門委員会で検討していただいた結果、本委員会での検討の対象外ということになりました。そちらにつきましては、私から説明させていただきます。

まず、「社会福祉施設におけるウエルシュ菌の汚染実態調査について」ですが、平成16年度にノロウイルスの集団感染が発生した施設におきまして、エンテロトキシン産生のウエルシュ菌が高率に検出されたことから、平成18年度、改めて同施設についてウエルシュ菌の細菌検査をしたところ、入居者のふん便ですとか、施設の拭き取り検体から高率に検出されたという情報でございます。施設内の汚染が示唆されていることから、感染症の予防の観点から、行政として通常業務の中で社会福祉施設に対して情報提供し、施設の衛生管理を指導するというところでございます。

4題目の「ほうれん草で発生した腸管出血性大腸菌O157アウトブレイク」は、アメリカにおける事例ですけれども、FDAの疫学調査によりまして、カリフォルニアの特定の農場が出荷した生のほうれん草によるものであるとの結果が出ております。今年度、食品安全委員会におきましても、野菜等の生産段階からのO157対策を検討しているということで、その結果を踏まえて都としての対応を検討すべきであるということでございます。

最後になりますが、「米飯中のpumilacidin産生*Bacillus pumilus*による食中毒」でございます。こちら海外での事例でございますが、中華料理店で食事中に、利用客が急性症状を呈し、原因食品の米飯から*Bacillus cereus*、*Bacillus pumilus*が検出されたというものでございます。pumilacidinを産生する*Bacillus pumilus*による食中毒としては初めての事例ということでありまして、さらなる科学的な検証が必要であるということで、引き続き情報収集を行っていくべきであるという結論でございました。

以上が情報選定専門委員会からの報告でございます。

○林委員長 ただいま事務局から、第1回情報選定専門委員会及び第1回の課題の検討状況について説明がありました。情報選定専門委員会において食品安全情報評価委員会で検討すべきと選定された2つの課題について、ここでは具体的な検討を行っていきたいと思います。

先ほどの情報選定専門委員会からの報告でも説明があったところですが、選定された2つの課題について、概要を事務局から御説明ください。

○澁谷食品医薬品情報係長 食品医薬品情報係の澁谷でございます。御説明させていただ

きます。

まず1つ目の選定課題、「植物性自然毒による食中毒について」ですが、お手元の資料17ページから31ページに資料ナンバー2として、また机上配布資料といたしまして、3ページから7ページに食品衛生学雑誌からの抜粋ですけれども、植物性自然毒による食中毒について、事例を載せてございます。もう1つ、お手元に「くらしの健康」という冊子、東京都健康安全研究センター16号に植物性自然毒による食中毒を紹介しておりますので、御用意させていただきました。

これまで植物性自然毒による食中毒のケースは、有毒植物を山菜と誤って採取、それを誤食することによる事例が多かったのですけれども、昨今の園芸のブームなどを背景に、自宅で有毒物質を含むと知らずに栽培していた植物を採取して食べてしまうような事例も増えているということでございます。そのため、都民の皆様に植物性自然毒について正しく理解していただき、その植物性自然毒による食中毒を未然に防止するという観点から、また季節などを考慮した適切な情報提供のあり方、こういったことが重要ではないかという御意見をいただきました。御検討のほどよろしく願いいたします。

続きまして、2つ目の選定課題、「輸入食品の運送状況等実態調査報告」でございます。お手元の資料の33ページから42ページまで、資料ナンバー3としておつけしております。また、資料35ページには、東京都の健康安全研究センター広域監視部の先行調査報告をつけてございます。

海外から船舶に搭載されるコンテナで輸入される食品の海上輸送の中で、ルートによってはコンテナ内の温湿度がかなり上昇するというところでございます。そこで、コンテナ内にデータロガーという温湿度を経時的に記憶できるものを搭載しまして、その結果に基づいて、カビ毒産生実験を行ったものです。

そういったデータを輸入業者の皆様に御提供しまして、コンテナ輸送時の問題点の御理解、また運輸方法、温湿度管理の方法についても、資料39ページに載せておりますけれども、健康安全研究センターのホームページでも御紹介しております。また、業界団体の講習会等でも、こういう結果について御紹介して、理解を深めていただくということで、普及啓発を図っております。

さらに、41ページ、42ページには、都民の皆様にカビとカビ毒について理解を深めていただくために、「食品衛生の窓」で御紹介しております資料をおつけしています。

ここで、机上配布資料の御説明をさせていただきます。机上配布資料の9ページ、先ほ

ど申し上げました健康安全研究センターの報告に附属しておりますスライドの抜粋でございます。船便コンテナというのが9ページの上にありますけれども、リーファーコンテナ、指定の温度に設定できるもの、またドライコンテナ、これは温度調整ができないもの、こういうタイプのコンテナがあります。下のコマにいきますと、航路としてはさまざまなルートがあります。赤道を越えるもの、また赤道付近を通過するものは、コンテナ内の温湿度が上昇してしまうわけです。

10ページにまいりますけれども、コンテナ輸送には、現地から航海を通じて日本、その一方でコンテナヤードに置かれる過程があるんですけれども、10ページの下と11ページの上にそれぞれ、ドイツルートとマレーシアルートにおける温度と湿度の変化を現地、航海、日本ということで分けてお示ししております。

さらに、11ページの下ですけれども、船にはオンデッキ、アンダーデッキという形でコンテナが搭載されております。こういう状況で海外諸国から食品が輸入されるということで御検討いただきたいと思っております。

2題の課題については、以上でございます。よろしく願いいたします。

○林委員長 ただいま事務局から、情報選定専門委員会で選択された2課題について、御説明がありました。こちらについて、具体的な検討を行いたいと思っております。

まず、植物性自然毒による食中毒についてですけれども、御意見いかがでしょうか。

確かに、カロライナジャスミンのように名前で判断して事故をおこすものとか、形からスイセンをニラと間違えるような例などいろいろございます。これらの点を正しく都民に伝えるということについて、何か御意見ございませんか。

欠席された委員から、これについて何か御意見ございますか。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 欠席されている委員の方々からは、事前にこちらについて特に意見は寄せられておりません。

○林委員長 梅垣先生、専門のお立場から何か。

○梅垣委員 実は私のところで同じようなことを調べました。天然や自然という植物がよいという本が出ていますが、実は調べてみると非常に危ない毒素を持っているものもあります。調べたところ、春と秋にこういう食中毒が多いんです。特徴がありまして、10数年前から調べると、同じことが何回も繰り返されています。こういう情報を出されることによって、そういう問題点はなくなってくるのではないかと思います。ぜひわかりやすく出していただければと思います。「くらしの健康」は、写真がついて出ていますから、こ

ういうものが出ていますと、実際によくわかると思います。消費者にはただ名前だけだと、よくわからないんですけども、写真を出していただくと、都民もわかりやすいと思います。実際、キノコなんかの食中毒というのは、東北の方に多いみたいですね。東京はあまりないようでした。そういう特徴もあります。全体的にこういうものを網羅して出されると、非常に有用な情報になると思います。

○林委員長 大沢先生、何かご意見ございますか。

○大沢委員 梅垣先生と大体同じことですが、手元にある資料の発生事例で見ますと、1件当たりの中毒事例はそんなに多くないんですが、件数としてはずっとありますね。そういう意味では、かなり頻発するものなのかなという印象を受けております。ジャガイモのように1カ所で中毒患者が大勢発生するようなことがあります、患者数は多くないけれども、発生がくり返される事例については、情報をきちんと皆さんに提供しておく必要があると思います。

最近、健康志向が非常に強いものですから、新しい事例として、例えばハーブティーなどでも、中毒事例は出ております。もう1つ、これは園芸ブームに関連するんでしょうか、ナスが、チョウセンアサガオに接木され、それで食中毒が起こったという事例は、私も考えていなかったのですがこういうことがあります、新しい事例としてこれらの情報を皆さんに提供しておく価値は非常に高いと思っております。

○林委員長 ほかに何か御意見ございませんでしょうか。

情報を流すという場合には、いかに流すかで効果が違ってくると思いますので、その点、吉川先生、何か御意見ございませんか。

○吉川委員 直ちには難しいですけども、今言われたように、写真は必須だと思います、こういう場合は。

○林委員長 文章表現も理解していただくための決め手となると思いますが。

○吉川委員 結構難しいと思うんですけども、普通の人には読まない、大げさに書くぐらいでちょうどいいぐらいの気持ちだと思うんです。よく、こういうことを書くと、不安をあおるのではないかと控え目に書かれることがあると思うんですけども、パニックと言っていいかわからないんですけども、問題になったような過去の事例を見ますと、大体控え目に言ったことによることの方が多いので、はっきり書かないと、普通の人には逆に伝わらないし、あいまいに書くことの方が問題を起こすと考えていただいた方がいいのかなと思います。

○林委員長 貴重な御意見ですね。どうもありがとうございました。

中村先生、何か。

○中村委員 食中毒の全国の統計によると、死亡例の多くは、自然毒による食中毒、なかでも植物によるもので、大変気になっていました。今回、都で植物性自然毒による食中毒を取り上げられたのは、大変適切だと思います。今、梅垣先生がおっしゃったように、間違っ使っている場合が多いですから、写真で特徴をきちんと示すなどで、正確な情報の提供が必要だと思います。自然毒による食中毒は家庭での発生が多いですから、吉川先生の御指摘も大変重要だと思います。植物性自然毒による死亡を防ぐために、情報の提供の方法が大変重要だと思います。

○林委員長 締めくくりで、服部先生、何か御意見。

○服部委員 今、先生方のおっしゃったことの中で、いかに都民、都民だけではないんでしょね、日本全国に知らせるという意味では、非常に暮らしと密接な部分ですから、わかりやすくということで、都が5チャンネルでしたか、やっておられますけれども、視聴率はあまり高くないんですよ。ですから、もう少しお金をかけても、何か訴えられるような部分で浸透させる必要性はあるんだと思います。これは、ほかの研究所で出しておられるような、冷蔵庫にぱっと貼っておけるものがありましたね、マグネットで。あれは非常に便利で、少し大量に私どももいただいて、お配りしたことがあるんですけども、日ごろから目につくところで、それも外せて、見て、また貼りつけられるという、ああいうものも考えていただきたいと思います。特に、それを使って調理するという段階で、例えば毒自体を表に出すような方法とか、火を入れることによって消える、これはほとんどの食中毒がそうなんですけれども、細菌を削除できる、またはそういう毒気を抜ける方法みたいなものがあるんでしょうか。温度がすべてということではないかと思うんですけども、調理の段階で何か工夫ができるとありがたいなと。

○林委員長 調理の段階の工夫も考えろということですね。

○村上委員 健康食品の問題を扱っていますと、天然ならいい、自然のものならいい、手づくりのものならいいという信念の根強さを感じます。自分の畑でつくったジャガイモなどは非常に健康的な、健全なものという、そこに必要以上に重点が置かれていると思います。そういう意味で、実は天然、自然のものにもいろいろな毒があり得るとい、科学的なとか、冷めた見方を植物にもしようという、その非常にいい例だと思いますので、ジャガイモなりキノコなりにとどまらず、少し広い視野で、全体状況の中の位置づけみた

いなどころも意識的にお知らせいただいたらいいかなと思います。

○碧海委員 私、専門委員会の委員でもあるので、その席でもいろいろ意見は言わせていただいたんですけども、山菜とかキノコとはっきり目標を絞ったものは、過去にもいろいろな本なんかも出ているわけです。ですから、山菜あるいはキノコを割合と興味を持って見ている人たちは、必ず山菜とキノコの本には、ネガティブリストとしての毒草とか毒キノコが非常によくわかるように、注意を喚起するように出ているんです。ところが、今回のこのような例というのは、結局、山菜とかキノコをちゃんと知っている人たちではない、もうちょっと一般的な人たちに結構こういう被害が出ているということだと思っているので、そういう意味では、過去の情報の出し方とは全然違った出し方を考える必要があるなど。ですから、村上さんがおっしゃったことに大いに関連するんですけども、そういうふうな私にも感じました。

○池上委員 先生方の御意見はもともとだと同意はいたしますけれども、どんな植物でどういう事例があるのかということは、もうちょっとしっかりと根拠を精査した方がいいのではないかと思います。たくさん並べると、消費者は、どれがいいのか悪いのか、結局はわからないということになりかねません。私も食品衛生学雑誌の関連で、食中毒の事例を見ておりますが、その中から危険度の高い、あるいは頻度の高いものがどんな植物かということはきちんと整理して、その中から情報を発信することが有益ではないでしょうか。必要と思われるものにある程度絞っていく作業があった方がいいのではないのでしょうか。今ここで幾つか事例が出ていますが。

もう1つ、例えば東京都が情報を発信するとなると、東京という地域に特化したというんでしょうか、そこで起こり得るようなものをできるだけピックアップするというような視点も含めてまとめていったらどうかという感じがいたします。

○林委員長 東京都からの情報発信について、いろいろ御意見をいただきました。ほかに何かございませんでしょうか。

○伊藤委員 情報を提供するときに、先ほどからいろいろな、くくりがあると思うんです。従来はキノコ類というような、その後出てきたのが山菜の問題があります。もう1つは、家庭で園芸用で栽培されて間違えるというような形のくくりも、こういうふうに分けて情報を提供していければ、消費者によくわかるのではないかという気もするんですけども。

○大沢委員 今まで出ている御意見と同じですが、くくり方ですね。1つは、毒性がわか

っているようなものでも、単純な間違いによって起こっているようなもの、例えば山菜・キノコ類、それからニラと間違えてスイセンを食べてしまったといったような、単純に間違いの事例ですね。もう1つは、新しい事例として、先ほど言いました接木によって毒性が出てくるといったようなもの、それから新しいハーブを使ってティーを出してしまうことによる、身近ではあるけれども、園芸ブームその他によって出てきた新しい事例によるもの。もう1つは、服部先生も言われていたような調理方法ですね。ジャガイモとかインゲン豆のような、単純に調理方法の知識を普及することによって解決できるもの、そのような形でくれるのではないかと思ったんですが。

○林委員長 どうもありがとうございました。まとめてみますと、東京都に特化した問題点、危険度、理解しやすい表現、特に視覚に訴えることの重要性、それから調理の問題があげられました。

では、ほかになければ、第2の課題の「輸入食品の運送状況等実態調査報告」について検討したいと思います。

選定委員会でこの問題が取り上げられたときに、私は大都市における食品安全確保の問題の大きな部分が流通に関与していると感じまして、東京都がこの課題に取り上げられたことは、かなり重要なことだと思っております。都の施策として積極的に進めていきたい問題なので、御意見を伺いたいと思います。まず、広い立場から、牛島先生、何か御意見ございませんでしょうか。

○牛島委員 私も気になっている問題ではありましたが、このような情報を出していただいて非常にありがたいと思っております。1つは、船なんかを用いる場合の規制的な問題とか、コンテナの中の温度がはかられておりますけれども、デッキの場合とデッキの下の部分とか、はかられた温度の1つのコンテナのどんな場所であるかとか、細かいところの条件でいろいろ違ってくるのではないかという気も実はしているわけなんですけれども、逆に暑い中でコンテナを置いていて、50何度でとどまるというのは、どのぐらいの条件なのかなと。本当だったら、鉄板みたいな下だったら、もっと熱い温度ではないのかなと気になったりもしているんですけれども、むしろ最初、こういった調べた情報をもう一度お話ししていただくとありがたいかなと思っております。

○林委員長 では、事務局からもっと具体的にご説明いただけますか。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 詳細な情報につきましては、実際に調査を取りまとめた健康安全研究センター広域監視部、古田食品監視指導課長から御説明させていただきます。

きたいと思います。

○古田健康安全研究センター広域監視部食品監視指導課長　それでは、もう少し補足説明をさせていただきます。皆様のお手元の資料は、食品衛生監視員協議会という、食品衛生監視員が調査や研究したことを発表する場がございます。そこで使った抄録でございます。

調査は、あらかじめ輸入者の方々にデータロガーという、温度と湿度とを決められた時間のサイクルごとに記録できる温湿度計を荷物に設置いたしまして、その荷物が輸出国においてコンテナ内に入れられ、輸送され、場合によっては外国で積み替えが行われたりもします。そして、日本に着いてからも港で何日間か待機して、それで加工工場等に運ばれるという一連の輸送過程で、荷物についての温湿度計が記録した温度と湿度についてまとめたものです。

きょう皆様に追加の机上配布にお配りさせていただきました資料の9ページに、コンテナの様子と海上輸送ルート、ここには12ルート全部は表記されておられませんけれども、いろいろなルートが示されています。10ページにドイツルート、それからマレーシアルートで実際に温度と湿度の変化が記録されております。時間軸が短くなっておりますので、この中で日較差を細かく見るのは難しいんですけども、非常に激しく温度が上下している、あるいはそれに伴って湿度が変わっているのがごらんいただけるかと思います。

ここで特に注意いただきたいのは、比較的、航海中では温度・湿度とも安定しています。これは海という条件、外気の状態も比較的一定しているのではないかと思います。残念ながら、コンテナ内部の測定と一緒に外気の測定は行っておりませんので、それは想像の域を出ません。逆に問題点といたしましては、積み込むまでのところ、あるいは積み込んだ後、ここで「現地」と「日本」と書いてあるところですけども、ここで非常に温度・湿度のぶれが大きくなっているのがごらんいただけるかと思います。赤道付近の海上輸送中に高温になることの問題に加えて、陸上での日較差、温度・湿度の変化が大きいことも問題があることが判明しました。

こうした中で、輸入業者からのアンケート等も行ったわけですけども、37ページに図がございます。ドライコンテナ輸送時の事故例ということで、「荷くずれ」の次に「水ぬれ」が非常に多くなっています。この水ぬれの原因ですけども、事業者の中では、波がかぶって浸水したのではないかと言う人もいますが、実際に輸送業者の方に伺いますと、そういったことはあり得ないとのことでした。そういった対策は十分されているとのことでした。実際に水ぬれの発生原因は、温湿度差の原因で、中に入っている内容物は食品で

すので、一定程度に水分を含んでおり、こういったものから水分が放出され、外気温が急激に変化すると結露して、それが荷物をぬらしてしまうのではないかと解析をしておりました。

そこで、私どもは、そういった条件を想定して、カビが生えるかどうか、アフラトキシンを産生する菌を、室内実験でございますけれども接種してみましたところ、条件によってはカビ毒が産生するという結果が得られました。

先ほど御指摘いただきましたように、これは本当に幾つかの荷物に温湿度計をくっつけていったものですので、測定する場所とか、先ほどの船の中での積む位置とか、そういった部分はさまざま変わってくると思いますけれども、運送によって食品の品質が劣化してしまう、あるいは場合によってはカビが繁殖する可能性もあるのではないかとというようなことで、輸送について必要な注意事項を輸入者の方々に十分に理解していただくことが必要だということでもまとめてございます。

以上でございます。

○林委員長 そうしますと、考慮すべき事項として、カビの問題だけでなく化学的な品質劣化の問題もありますけれども、牛島先生、カビあるいは微生物の観点から、いかがでしょうか。

○牛島委員 いろいろな状況がわかりましたけれども、1つは、これからも続けてこういったことをやっていただいて、またいろいろなことがわかるので、お願いしたいと思います。微生物の立場からいって、むしろ中村先生の方がいいかと思うんですけれども、実際の事例とか踏まえながら、船便だけでなく、前後も含めて、いろいろ見ていかなければいけないところが多いのではないかと感じました。

○中村委員 食品とカビの発生の問題は、私が所属していた研究所でも以前はいろいろやっておりました。しかし、食品がどういう形で運ばれてくるのか、その環境条件でのカビ発生に対してはあまり考えられていなかったように思います。今回、東京都で先行調査を実施され、データをとりながら、カビ発生の状況に目を向けられたこと、そこから問題点を示されたことに敬服いたします。コンテナの中でかなりの温度差が発生し、水ぬれが発生する原因についても、データによって明確に示されています。消費者を守るために、輸送業者に対する指導をなさるのは大切なことですが、しかし、国ではこういった調査はやられているのでしょうか。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 事務局でも、具体的にどれくらいのことをやっている

のかということに、明確な情報は持ち合わせておりませんので、今何ともお答えできないところでございます。

○中村委員 そうしますと、コンテナ輸送による食品の安全性の問題というのは、都が国に先駆けてこういった調査をし、データを持っているわけですから、東京都による業者の指導だけでなく、国にも働きかけていただきたい重要な問題だと思います。国と連携して何かやるとか、業者に対して行政指導をする、というような動きはないのでしょうか。

もうひとつ伺いたいのですが、食品に発生したカビの同定検査はなさっているのでしょうか。カビによっては、人体に有害なものもありますので、気になるところです。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 まず、この事例をどのように活用したかということですが、資料にもございますように、これまでも健康安全研究センターにおきまして、輸入業者への講習会等で、このデータに基づいてきちんとした温湿度管理を行うべきであるということ、水を入れないとか、場合によっては十分な乾燥をする、それから水分を含む木製パレットではなく、プラスチックのパレットの方が結露がしにくいということも具体的に示して、事業者には温湿度管理を徹底していただくような指導をしているところでございます。

重複いたしますけれども、39ページ以降にありますように、既に健康安全研究センターのホームページで、このような形で公表いたしまして、広く活用していただいているところでございます。

カビの種類のお尋ねでしたけれども、今回は、このような条件で、実験室レベルで、場合によっては、こういう条件を再現した場合にカビが生える可能性があるのかというところを実験したものでございまして、例えばこういうところからカビの検体をとってきて、実際にどういうものか同定するということを示したものではありません。

そのほかは食品監視課から、あわせて御説明させていただきます。

○中村食品監視課長 食品監視課の中村でございます。難しい質問でございますけれども、国との役割分担とかそういうことだと思います。ご存じのとおり、国の方では検疫所で輸入貨物についての検査とか指導をしているわけでございます。一方、東京都は本社、輸入業者さんを多数抱えまして、輸入業者であるとか商社とか、そういったところの指導を長年やってきているわけでございます。役割分担としては、輸入食品については、国が全部やっていただくのが一番理想的かと思いますが、国の方は、まず検疫所での検査を集中的にやって、ここ数年すごく充実してきていると私どもも感じております。一方、輸

入事業者の日常からの事前相談を含めての相談業務は、自治体の業務ということになっております。コンテナのことについては、事前相談に当たるのかどうかわかりませんが、こういうものを東京都としてアプローチして、こういう情報を示して、事業者に反映させていきたいということは当然、都の業務だということで考えておりますし、また御指摘のとおり、こういうことの指導は東京都だけで済まないですし、当然、国の方にもこういう情報を提供いたしまして、国のルート、検疫所ルート、あるいはその他のルートで広く周知いただければ、こういう結果がより生きるのではないかというふうに思っております。

○服部委員 日本は御承知のように60%、食品自給率の上では輸入されているわけですよ。日本は40%しかないと言われております、カロリーベースですけども。今、飛行機で輸送されてくるもの、船、圧倒的に船が多いんですよ。付加価値のあるものに関しては、コンテナでやるようにする、私も立ち会ったことがあるんですけども、ワインなんかで、高価なワインに関しては、今はコンテナで運ばない。温度差が50度を超えると、いうんです。ですから、完全に酔になってしまうということがありますけれども、一般的にはドライコンテナなんですね。ただ、値段が思い出せないんですけども、かなり違うんですよ。これだけ輸入している中で、差を埋めるのに業者がどれだけそういったリーファーとドライの、いくら警告を発したとしても、果たしてそれに変えてくれるかという、いつも何となく感じていたんですね。そこで、ドライコンテナの数字が今回出ているんですけども、実際に温度設計がついたものでも、若干差はあると聞いたんです。密封されていても、表が暑いと影響する。それに関して、これはないんですよ、資料は。ですから、両方あった上で、また判断するという部分も必要なんだろうと思って、先ほどお聞きしていたんですけども、その辺ももし、もう温度設定してあるんだから安全と思われているかどうかということ資料として見せていただければと思いました。

○林委員長 何かその点で、都から追加されることはありますか。

○古田食品監視指導課長 御指摘ありがとうございます。今回の調査、ドライコンテナの調査を行っております。この調査を行うにしても、輸入業者の方の協力がないと、なかなかできない状況です。また、荷物にデータを測定する装置がきちんと取りつけられて測定できるということも実際には難しい、途中で温湿度計がなくなってしまうたり、とられてしまったりするようなこともありますので、なかなか事業者の方とうまく協力関係がないとできないものでございます。御指摘いただいたように、温度管理が行われているリーフ

アーコンテナの測定を行い、確認しておくことも必要なことだと思いますので、また業者の方々と連携しながら、そういった調査もやっていきたいと思っております。ありがとうございました。

○河村委員 非常に興味深いデータだと思ったんですが、机上資料でいただいた11ページ、マレーシアルート of データを見せていただくと、地方から来て、船の上では設定どおりではないだろうと予想していたんですけども、日本に着いてから、マレーシアに負けないぐらいというか、温度でも非常に高い状況が続いて、もちろんコンテナに積み込んだときの状況はあるでしょうけれども、日本に着いてからも非常に過酷な状況にあることを見ますと、国内流通便であっても、常温である程度の期間置かれるようなものについては同じような条件が起こっているだろうという気がしまして、非常に過酷な実験例として、40度10日間という実験を過酷なものだと考えていたんですけども、これを見ますと、とても40度10日ではだめなんだということを感じまして、輸入業者だけではなくて、国内の食品をつくっていらっしゃる、流通させていらっしゃる業者にもぜひ流していただいて、50度という温度が日本国内でも十分起こるんだということを知らせていただければ、非常に役立つのではないかと思います。

○小久保委員 輸入食品の安全性、非常に興味があって、特に流通ということを取り上げていただいてよかったんですけども、輸入食品の、特に微生物的に見た場合に、もともとコンテナに問題がある場合と、このように輸送途中に問題が出てくるんだなとわかったんですけども、輸入食品業者に流す情報としては非常にいいと思います。これを見ると、特に都民に提示すべき情報かで「○」がついている。この辺のところの論議というのは、都民に示してどういう効果があるとか、そういう論議があったのかどうか、その辺専門委員の先生方に聞きたいと思います。

○林委員長 その点、都民に提供すべき情報であるかどうかを考えるべきとの御意見ですが、都としてはいかがですか。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 当日の情報選定専門委員会では、果たして都民に向けるべき情報なのか、それとも、どちらかという事業者にきちんと提示して、温湿度管理をしっかりとやっていただいているということで、情報提供していくべきであるということでございます。ただ、一覧表で示したこちらは、こういう様式となっておりますので、便宜上このところに「○」という表示になっておりますが、小久保委員がおっしゃったように、どちらかという都民というよりは、事業者に対して情報提供すべきであるという、

そういう御検討が専門委員会の中でもされたところでございます。

○林委員長 流通はいろいろな省庁にまたがる複雑な問題です。そういう意味で、都民の方々に現状を知っていただくことは重要であると思います。大事なことは、複雑な状況を解析して、その中から改善すべき問題点を抽出して、対策に結びつけることが、情報発信のほかに、都としてやるべきことであると思います。

○小久保委員 私も都民に示して悪いということはないと思うんです。こういうことを東京都で取り上げて、国も、今回の調査のようなことはほとんど対応していないということなので、メトロポリタンである東京都として、こういうものを率先して示して、国にも働きかけて、業者指導も全国的規模でやっていくということが必要だと思いますし、先ほど河村委員もおっしゃったように、国内でもこういうことはあり得ると思うんですね。そういう意味では非常にいいと思うんですけれども、そこら辺の都民に示す効果を少し論議していただければと思って。

○伊藤委員 専門委員会の中でも、その点はいろいろと話題になりました。やはりこれは業者が中心ですけれども、業者がきちんとやってくれるということが都民にとっては安全な食品が提供できることになるので、こういうふうなこともやっていますということから考えれば、都民にも情報提供になってくるんだろうと思います。

ちょっと視点が違うんですけれども、こういうドライコンテナに結構食品が入っている。私なんかの感覚でいえば、電気製品とか、食べ物がああいう中に入っているという意識はあまりなかったんですけれども、食品をドライコンテナに入れられる、しかも、ここにありますように乾燥食肉製品、これは水分活性がすごく低くて、微生物の増殖はないけれども、これだけ結露が起きるとなると、これだって水分が出てくれば、微生物は当然増殖するので、いろいろな問題が起きるだろうなと思っております。当然、輸入食品というのは、検疫所で検査したときに、こういうふうなカビ毒があれば輸入停止になりますし、普通のカビが目で見えても食品に適さないし、腐敗していれば全部輸入ストップになるので、そういう意味では、業者はきちんとした管理をしてこない、その食品が全部輸入できないことになりますので、こういう問題があるからきちんとしなさいという、そういう面からのアプローチが非常に大事ななという気がしております。

○林委員長 都民への情報発信という場合、どこに重点を置くのが効果的かについて、吉川先生、何か。

○吉川委員 直ちには言えないんですけれども、この情報を出して、すぐに重要さがわか

る人はなかなかいないと思うので、まず問題があることを伝えるのがいいのではないかと思います。それからだんだん、もうちょっと詳しい情報という感じかなど。問題の存在を知っておいてもらうのは、いいのではないかと思いますけれども。

○林委員長 どうもありがとうございました。重要な問題なので、少し時間をとってしまいましたけれども、事務局、何か追加はございますか。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 この2題につきましては、事務局からは特にございません。

○林委員長 では、次の議題に移らせていただきます。

次に、資料4の食品安全に関するFAQの作成について、事務局から御説明ください。

○佐藤食品監視課食品安全担当係長 食品監視課食品安全担当の佐藤と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

私からは、45ページの食品安全に関するFAQの作成についてということで、これまで御検討いただいた事項と若干趣は異なるんですけれども、食の安全に対する都民の不安や疑問を解消するための情報発信の方法ということで、評価委員会での委員の皆様から御意見をちょうだいしたいと思ひまして、挙げさせていただきました。

現在、東京都としましては、御案内のとおりリスクコミュニケーション定着のために、ホームページを利用したわかりやすい情報提供ですとか、関係者からの意見の交換に取り組んでいるところです。また、保健所には年間4,000件に及ぶ苦情等が寄せられておりますけれども、こちらについても食品別に分類・集約して、ホームページ上に情報を公開しているところです。今回、さらにそれを進めるために、食品の安全性についてのよくある質問とその回答集、FAQを作成したいと思っております。

現在、都民の方が食品について何かを調べたいと思っている場合、その疑問や調べたいことが明確にわかっているならば、例えば行政機関が作成したQ&Aですとか、あるいはファクトシートを利用することができるんですけれども、そこまでに至らない質問については、なかなか疑問の解消が難しい状況になっていると考えております。そのために、都民の疑問を掘り起こして、それについて、回答に導く参考になるような情報の提供を考えております。

46ページにイメージ図ということで、よくある質問、こんなところかなというところで挙げておひまして、例えば本当に素朴な、食品添加物についてこうですかという質問というよりも、素朴な質問だけれども、よくあるものということで想定しております。分類

で、食品全般に関することですか、食べられる・食べられない、こういったものは食べられますかという質問も来るんですけども、あと多いものとしては、妊婦さんから、こういったものはどうでしょうかということが考えられますので、こういった質問があるのかなと思っております。

答えの書き方については、単なるこうですよというものというよりも、答えを導くヒントとなるようなものをやりたいと思っております。

このようなものをつくるための課題としまして、また45ページにお戻りいただくんですけども、左側により充実したFAQ作成の課題ということで4点挙げました。現在、苦情以外に寄せられる素朴な疑問については、保健所窓口でも集約しているところなんですけれども、一番最初の「○」に、サイレント・マジョリティの疑問の把握ということで、こうした窓口寄せられないものというものも非常に多いかと考えております。

また、質問する背景を踏まえた回答の作成についても必要だと思っております。

これら4点について、取り組んでいくことが必要なんですけれども、なかなか従来の行政のマンパワーですとかノウハウだけでは、なかなか充実したものが難しいのかなと思ひまして、右側の四角の部分により充実したFAQの作成案ということで、まず疑問の掘り起こしのために必要なこと、こちらに4点、今考えていることなんですけれども、また回答の作成についても、こちらの4点の方法を使ってやっていきたいと思っているんですけども、民間の調査会社に委託してやって充実させていくことが必要ではないかと思っております。

作成したものについては、順次更新をして、都民との情報交換の一助になればと思っております。

この場で、この方法についての御意見ですとか、委託するに当たって、委員の皆様から御意見、御承認をいただければと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

○林委員長 この問題について御意見ございませんでしょうか。

吉川先生、例えば調査会社に委託するという場合、都の方針とか注文を明確に示すことが重要なのか、あるいはそういうことはなしにして、まっさらの立場でやっていただくのがいいのか、御意見をお聞かせください。

○吉川委員 疑問を掘り起こして調査するというのが、あまりイメージをつかめていなくて、具体的にどういうことを質問されるのかよくわからなかったんですけども、FAQをつくるのであれば、既に質問がいろいろ保健所などに来ているので、発問できるの

ではないかと思うんです。さらに調査をされる意味なんでしょうか。

○佐藤食品安全担当係長 保健所に来るものにつきましては、おなかを壊してしまったとか、そういう苦情ですとか、業者の対応が悪いとか、そういうことが非常に多くて、今まで素朴な疑問についてはその場で、電話で回答することが多かったものですから、現在、5月からは、素朴な疑問についても記録をとっているところなんですけれども、こういう簡単なものについては今まで集約していなかったということがあります。

あと、疑問の掘り起こしのモニター調査については、現在想定しているのは、メールによるアンケートを実施したりですとか、フォーカスグループインタビューといいまして、ある一定の一般的な都民に集めて話をしていただいた中で疑問を掘り起こす、疑問を拾っていくようなことを考えております。

○吉川委員 フォーカスグループインタビューは自然な発話をとれるので、いいかなと思うのですけれども、ここでの調査は、いわゆるインタビュー調査ですね。それで普通の発話をとれるようにはあまり思わないので、方法としての妥当性はどうかと思います。むしろ日常、さっき今まで収集されていなかったという日常の発問、あるいは説明会の際の発問とか、自然な発話をとられた方が、質問、問いとしてはいいのではないかと思います。

なぜそういうことを思うかという、46ページにQ1、Q2とかと例が出ていると思うのですけれども、非常に不自然な感じがするんです。こういう問い方をするだろうかというふうに思うと、もうちょっと日常的なところから問題を拾われた方が、こういう問い方をしないから、これに対する答えも求めているとならないかなと若干懸念いたします。もっと日常的にとれるのではないかというのがむしろ私の疑問です、この調査に関して。

○林委員長 もう1つ、先生の御意見をお聞かせください。東京都のお考えは一応理解できます。FAQ作成についての45ページで、サイレント・マジョリティが持っている疑問の把握とか、質問する背景を踏まえた回答の作成とか、質問の背景を知りたい、動機を知りたいとか、その次の行政機関がまとめているQ&Aと都民がどのように受けとめているかということなんですけれども、担当者としての興味というか、重視すべき点について、今でなくてもいいんですけれども、先生のところに伺って、少し詳しく議論していただきたいと考えているんですけれども、よろしゅうございますか。

○吉川委員 もちろん大丈夫ですけれども、心理学ではサイレント・マジョリティと言いませんので、これでイメージされているものが何か、私自身がよくわからないところです。

○林委員長 サイレント・マジョリティの意味が、分野によって違うところがあるのかもしれないですけれども。

○吉川委員 私どもは使わないので、何を意味されているのか、いまいちよくわからないのですが。

○佐藤食品安全担当係長 こちらで考えましたのは、例えば、保健所等に寄せられる、声を出してくれる疑問については解消できるんですが、例えばインターネットなどを見ていると、教えてサイトみたいな、食品の安全についてはどうでしょうというふうなサイトがあって、結構そこでは活発に、これはどうなのかしらとかという疑問が出されて、それに対して一般の方が答えるようなサイトはたくさんある気がしますので、こういう疑問はどのようなものがあるのかなということ、行政窓口寄せられない声ということで、サイレント・マジョリティという言葉を使いました。

○吉川委員 もう一言だけ、今いいことを言われたと思うんですけれども、そういうサイトに質問はもうたくさんあるので、それを拾ってくれば、手間は大変ですけれども、技術的にはむしろ簡単なのではないかと思っています。

○林委員長 仕事としては重要と思います。今までの4,000件に及ぶ消費者からの情報があったということですから、そういうものを含めて、それを基盤にしてFAQをつくるということは非常に大事だと思います。ただ、つくるならば役に立つものをつくるのがいいということなので、吉川先生と村上先生の御意見をいただいた方がいいと思いますので、よろしくお願いします。

○村上委員 この4つの中で、質問する背景（動機）を踏まえた回答の作成、これはとてもいい視点だと思います。つまり、ある1つの質問をしてくる背景には、その質問内容が知りたいだけでなく、何に疑問を持っているか、何に不安を持っているかという、その背景が必ずあるはずで、それも探りながらという姿勢はとても評価できると思いました。

FAQについてはもう一点。私がサイトその他でFAQを調べていて不満に思うのは、非常に小さい質問に小さい答えだけしかないことが多い点です。1つの具体的な質問に、答えるだけでなく、関連した質問をそこに少し集めて、少し広げて考えられるようにしてはどうでしょう。もちろん、最初の一問一答しか見たくない人は、それでもよろしいけれども、だんだんリンクしていける形、関連のものがそこには集まっているような形です。先ほどの質問の動機については、どういうふうに料理なさるか問題ですけれども、ともかくも、背景を踏まえた回答というところに新しさがあるのではないかと期待しております。

○碧海委員 この場合は、東京都が回答を、すべて責任を持ってされるわけですね。ただ、例えばWebなどで現在やっている方式だと、会員登録しておいて、会員がだれでも回答にさらに答えをプラスしていくというようなやり方をとっていますが、この場合は、東京都だけが責任を持って回答するという形ですね。最近のWebでは、質問に対してただ1回答するという形ではなくて、「この回答で満足できましたか」とたずね、満足していないとすると、またその次の段階、「では、こういうのではどうですか」という形のやりとりが非常に多いわけです。ですから、そういう意味で工夫をされないと、世の中が進んでいますから、その辺は気をつけていただければと思います。

○林委員長 時間がたってしまいまして、これについて事務局で何かございますか。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 委員の皆様、3つの課題につきまして御検討いただきまして、ありがとうございます。事務局から確認させていただきます。

まず、植物性自然毒による食中毒についてですけれども、園芸ブームとか自然志向、健康志向ということを背景にいたしまして、従来とは違ったような、間違えて食べることによる健康被害が発生している、また、植物によるものについては、死亡例もあるし、全国的に見ると件数も多いということで、これに関する情報を発信していくのは非常に有効であるという御意見をいただいております。ただ、その際に、わかりやすいような情報発信の仕方、写真等を用いて具体的に提示する、都の地域特性等も踏まえるべきである、そのほかに、発信をする際には幾つかのくくりというか、グループ分けが必要ではないか、例えば、単純な間違いであるとか、家庭で園芸を行う際に間違いやすい例ですとか、調理によって何らかの形で毒性成分を低減できるようなものがあるかどうか、幾つかのくくりを工夫する必要があるのではないかということもあわせて御意見をいただいたところでございます。

輸入食品の運送状況等実態調査報告につきましては、こちらは都として先進的にこういう具体的な輸入食品の輸送状況に関する温度・湿度のデータを得られたということは非常によかったというお言葉をいただいております。今後、ぜひとも輸入事業者に対して、積極的に情報を提供して、食品をドライコンテナで輸送する際も、温湿度変化に関する問題に関しては、きちんと知らせてほしい、あわせて、国にも情報提供するとか、今後、温度変化に関する化学的な変化等についても検討すべきである、その上で、都民に対する情報提供も検討すべきではないかという御意見だったと思います。

FAQに関する御検討では、苦情の掘り起こしですとか、既に保健所に寄せられている

情報提供等も踏まえた上で、新たにより幅広い形で問題を掘り起こして、それに対するわかりやすい回答をしていくこと自体は、特に動機とか背景を踏まえて回答を作成していくことは非常によいということで、進めていくべきであるという御意見だったと思います。ただ、中身に関して、問題の掘り起こしの仕方ですとか、用語の使い方等に関しましては、また別途、先生方にいろいろと御意見、御指導をいただく必要があるのではないかということでございます。

大変雑駁ですけれども、大体以上のようなことかと確認させていただきます。

○林委員長 以上で、本日の議事については終了しまして、引き続き、報告事項に移らせていただきます。

初めに、第1回「健康食品」による健康被害事例専門委員会の報告、お願いいたします。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 資料といたしましては資料5になりますが、その前に資料の12ページをごらんいただけるでしょうか。「健康食品」による健康被害事例専門委員会の設置についてということで、平成19年3月29日の食品安全情報評価委員会におきまして、健康食品に関連していると思われる健康被害情報について、専門委員会を設置して検討することが決定されました。

その際に、案の段階で出ささせていただきましたけれども、今回、3月29日に決定した食品安全情報評価委員会委員長決定、こちらを資料として配付させていただきました。

設置、分析及び評価の対象となる健康食品の範囲、所掌事項等、それぞれの内容につきましては、前回お示ししたとおりでございます。

最後にあります、第6、会議録等の公開ですが、会議及び会議に係る分析及び評価資料等、こちらについては公開しないことになっておりますので、本日ににつきましては、その具体的な分析、評価資料等は公開せずに、これまでの開催の経緯等を中心に御報告させていただきます。

では、47ページをごらんいただきたいと思います。資料5でございます。

もう1枚めくっていただきまして、49ページをごらんください。こちらが健康被害事例検討専門委員会の開催状況を示したものでございます。

開催の経緯等ですが、(1)の設置につきましては、今御説明したとおりでございます。

(2)、平成18年度第1回専門委員会を3月30日に開催しております。平成18年7月から情報収集を開始いたしまして、3月16日まで、医師会、薬剤師会から報告いただいた64の事例を参考といたしまして、判断基準の程度ですとか、個別事例の評価方法

を委員の皆様にご検討いただきました。

(3)、平成19年度に入りましても、第1回専門委員会を7月11日に開催しております。これは18年度第1回専門委員会が出されました64の事例に加えまして、その後、さらに5月31日までに追加で報告のあったものを合わせて、92の事例について委員の皆様にご検討いただきました。

前回の検討結果を踏まえまして、例えば製品と健康被害との因果関係、これは症例の報告数ですとか、含まれる成分と症状の因果関係があるのか、それから健康被害が大きいかどうかを踏まえ、どのようにクラス分けをしていくべきなのかというところをご検討いただいたところでございます。

以上が開催の経緯の御報告です。

今後の専門委員会の開催の手順ですけれども、寄せられた情報は年に4回、委員の皆様にご送付させていただきます。年2回の専門委員会で御検討いただきたいと思いますと思っております。

そのほか、座長は委員の皆様から開催提案があった場合、緊急性があると認める場合には、委員を招集して委員会を開催することができることになっております。

めくっていただきまして、裏側にありますのが委員の皆様の名簿の一覧でございます。池上先生を座長といたしまして、7名の委員の皆様にご検討いただいております。下のお二人ですが、原委員は東京都薬剤師会から19年度第1回から就任いただいております。それから、廣畑委員につきましては、やはり19年度第1回から臨床医の立場ということで御参加いただいているところでございます。

以上、大変簡単ではございますが、開催の経緯等につきまして報告させていただきました。

○林委員長 多分、御質問がいろいろあると思うんですけれども、開始されたばかりなので、御質問というよりも、もしこのようなことにしたら、もっといい情報が集まるのではないかというようなコメント、あるいはアドバイスでもありましたら、お願いしたいと思っております。委員長として池上委員、何かございますか。

○池上委員 情報を寄せていただける薬剤師会と医師会の方に、こういった情報を集めていることに関して、まだまだ周知がされていませぬので、今後データ類を、時期を見て、お返しをし、そして現場で関心を持っていただいて、情報をできるだけ積極的に寄せていただくようなシステムをまず構築するということが大事ではないかと考えております。

もう1つは、なかなか因果関係が必ずしも明確でない事例が多く、情報量も必ずしも正確ではないんですね。十分な情報が集まってこない、あるいは内容的な意味で十分な情報が集まってこない点も問題があります。データをどうまとめていくのかということ、大変難しい課題だと思いつながりながら進めております。また、時期を見まして、結果を先生方にお知らせするときもあると思いますので、そのときにはお知恵を拝借できればと思っております。よろしくお願いいたします。

○林委員長 どうもありがとうございました。期待しておりますので、よろしくお願いいたします。

では、次のノロウイルス食中毒予防対策事業についての御報告をお願いします。

○澁谷食品医薬品情報係長 それでは、資料の53ページ、横版の資料でございます。ごらんいただければと思います。ノロウイルスによる食中毒の防止に向けて（平成19年度）ということでお示ししてございます。

ご存じのとおり、近年、ノロウイルスによる食中毒が大変多発しております。このページの左にもあります現状ですけれども、平成14年から18年、全都におきましても、ノロウイルス44%ということでも最も多いと。さらに、5年連続で食中毒発生件数の第1位であるということです。

続きまして、月別のノロウイルスでは、発生件数では、12月、1月がピークでありまして、昨年末、過去25年で最大規模の流行が見られました。中でもハイリスクグループで大規模な食中毒・感染症が発生しております。

ノロウイルスは、感染経路としては、ウイルスに感染した調理従事者からの食品汚染、不適切な吐物処理、人から人への感染、また主な感染予防対策としましては、手洗いの励行、食材の十分な加熱、吐物やふん便の適切な処理、この点の徹底が不十分であると、そういった大規模な発生につながってしまうということで、右の方、対策としまして、この食品安全情報評価委員会で昨年度、平成18年度に3回、ノロウイルス食中毒専門委員会を設置しまして御検討いただきました。19年3月に調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報に関する検討報告をいただきました。その提言が調理従事者を介した食中毒への対策、営業者及び都民への具体的な情報提供ということでございます。

また、その実例と並びまして、健康安全研究センターでも調査・研究をしております。事例の疫学的検討、ウイルス遺伝子解析、感染経路の解明、消毒法の検討等々をやっております。

また、社会福祉施設への継続的な対策ということでは、重点事業に挙げながら監視・指導を徹底するとともに、自主的な衛生管理を支援しております。これまでもノロウイルス対応標準マニュアルを作成して、それを普及したり、また大規模講習会を定期的に開催する、計画的な重点的な監視指導も行っているところでございます。

その普及啓発というところで、下に移りますけれども、今年度、今検討しているものなんですけれども、枠を3つ囲みまして、まず営業者向けのパンフレット、A4版8ページカラー印刷という体裁を考えておりますけれども、こちらが飲食店営業や製造業を中心に配布していきます。内容としましては、食中毒予防を重点的に注意喚起、手洗い方法、おう吐物処理、その他消毒方法ということで、ノロウイルス対策には欠かせない基礎的な部分を掲げていきたいと思っております。

続きまして、都民向けパンフレットは、営業者向けパンフレットの内容から基本的なところを抜粋して、そこだけ強調したような形で、基本的な知識を理解していただきたいということで、A4版の4ページカラー印刷を考えております。今考えているところでは、保育園・幼稚園などを通じて、御家庭にまでこれを浸透させていきたい。保護者にお配りしていきたいと考えております。内容については、やはり手洗い、またおう吐物の処理、その他消毒方法、基礎的な知識を普及していきたいと思っております。

さらに、ポスターですけれども、営業者とか社会福祉施設、いわゆる調理従事、そういった業務があるところを中心にお配りして、手洗いをする場所とか、そういうふうに活用していただける場所に貼っていただきたいということでございます。

そして、机上配布資料としましておつけしました資料3ですが、今はまだ原稿の段階で申しわけないんですけれども、大体このような形でパンフレットを考えているということでのお示しでございます。「防ごう！ノロウイルス食中毒」ということで、ノロウイルスの特徴ですとか、感染経路、14ページになりますけれども、手洗いは基本ですということで、わかりやすく手洗いの手順を解説しています。また、15ページでは、手洗いのタイミングとか消毒の使い方、さらには16ページにまいりまして、おう吐物の正しい処理、やはり吐物が相当広域に広がりがあつたりとか、そういった研究も、データが得られております。そういったものを活用しながら、適切な処理についてお知らせしたい。また、17ページでは、布類の消毒方法、またトイレの清掃方法、最後のページ、18ページになりますけれども、やはりノロウイルス食中毒予防のための基本的な事項で、こういった部分を徹底していただくということで内容を盛り込んでおります。最後の方、調理器具汚染

防止とか、食材由来のウイルスの不活化とかに加えて、次亜塩素酸ナトリウムの希釈液のつくり方、これはまだ囲みでつくっておりますけれども、わかりやすくお示したいと思えます。

きょう、お時間がない中でまことに申しわけないんですが、こういう案として考えていますパンフレットの中で、表紙のところ、感染経路図、これはいろいろ検討している中ではあるのですが、文字で書いている部分にイラストを織り込んでいって、わかりやすく表示したいと考えているんですが、この感染経路、また表現方法とか、そちらを中心に、もしこの場でご意見をいただけたらありがたいと考えておりますが、よろしくお願ひいたします。

以上でございます。

○林委員長 今の点で、伊藤先生、何かございますか。

○伊藤委員 13ページのところだと思うんですけども、下のカキの絵がある、このルートと、人が持ってくるルートというところで、2つに分けられて、よく似たような図もいろいろなところであるんですけども、ここに載せる言葉等々、今見たところでは、大体網羅しているのかなと思えますが、絵にしたときに、そこに載せる食品なんかは考慮しなければいけないようなところがあるのかなという気もしますけれども、実際に起きた食品なら一番無難ではないかなと思っております。ここに載っている絵は、おにぎりですよ。ないわけではないと思うんですけども、明確にされていないところがあるので、仕出し弁当とか、よく事例としてありますから、事例としてあるようなものを載せるのが一番無難かなと思えます。実際に絵を入れてみないと、よくわからないんですが、また何かできましたら、見せていただければ、そのときにコメントしたいと思えます。

○中村委員 私も今、おにぎりは不自然だなと思っておりました。すでに報告のあった事例のものがいいと思えます。学校給食ではパンによるノロウイルス食中毒事例がありますから、パンなどもいいのではないのでしょうか。

○小久保委員 私も、東京都からノロウイルス対策、Webに出まして、私が関係している自治体、栃木だとか静岡とか、非常によくできている、さすが東京都だなお褒めいただいたんですけども、反面、手洗いが強調されて、エアゾールがほとんど出ていないのではないかという批判もいただくんですね。この図で、手洗いとエアゾール、絵が何かはわからないんですけども、そういうことをやってもらいたいということと、やはりおにぎりは非常にひっかかるんですね。日本食品衛生協会でも食中毒のパンフレットを出した時

に、そのパンフレットの中に示されている食品の外見が、あるメーカーさんのものとほとんど同じだったんです。新たに印刷したものでは削りましたけれども、そこら辺は非常に注意してやっていただきたいという気がいたします。

○牛島委員 今おっしゃったように、食品の絵というのは気になりますし、確かに食中毒が一番あれなんですけれども、問題になりますけれども、ノロウイルスは人への感染が中心になってきているので、その辺も少し絵の中で、実は本当は食品だけではなくてということもこの中へ書いていただきたいと思います。

○林委員長 服部先生、微生物学でない立場から。

○服部委員 ポスターの表現の部分でよろしいでしょうか。いろいろな表現があると思うんですけれども、先ほどからお話が出ていますからね。ただ、イラストレーターの人たちというのも、かなり能力がある方から随分差があるので、これがいいかどうかというのはわからないんですけれども、現実にはカラーがついたり、いろいろしないとわかりませんけれども、ただ、ノロウイルスに関しては意外と、それぞれは合っているんだと思うんですけれども、情報がいろいろ出まして、その都度、どのように対応するかというのはばらばらに聞くんですけれども、実は学校で、我々270ほどの調理師学校がありますけれども、2件ほど出たんです。地方が1件と、新潟ですか、あと東京都の中で1件出まして、1週間ぐらい学校が閉鎖になっているんです。ですから、非常に我々としても、教えていくところがそういうことでは困るんですけれども、現実には食品についてきて、どうしても調理方法によっては、やり方が統一されていないと、そういうことはあり得るなと思っています。各学校に気をつけろというお触れを事務局から出させていただいているんですけれども、それでも2件ありました。

いつも学生が手にとって、気をつけようという気になるのは、やはりお手洗いとか、我々が食品を生徒に渡す段階での気をつけ方とか、幾つかに分けてやらないと、いくら絵がこうなっていたとしても、職場による、現場によるやり方がそれぞれ違うので、自分たちが、ここだったらこうすべきだと自分でつくらなければいけないかとも思うんですけれども、その辺、大きく幾つかの事例を、こういう流れのところだったら、ここの部分をポイントとして見ることと、実際に調理する人はここをポイントとして見ると、そういうものがあると本当はいいんですけれども、それもわかりやすくという、非常に申しわけないような話ですけれども、我々も学校にはある程度、ここのルートとここのルート、あなた方はここ、調理の先生はここを気をつけて、あとは学生に指導を、この場合はこうしな

いということ流したんです。ですから、むしろこういう委員会の中で、ほかの現場というのもあると思うんです、そういうものが。

○林委員長 事務局、ただいまの先生方のご意見、ご参考にさせていただきたいと思います。

次に、たべもの情報館の情報と追加情報について、この報告をお願いいたします。

○澁谷食品医薬品情報係長 資料は55ページから始まりまして、資料ナンバー7、86ページまで続きます。資料10まで続いております。これはかねてから、この食品安全情報評価委員会でいろいろ御意見等いただきまして、これらを踏まえまして、ホームページにアップいたしました。4題あります。まず、そう菜等のフリーチョイス販売に係る実態調査、これも調査結果を踏まえまして、事業者にも指導等を実施しているということに記載する必要があるのではないかと御意見をいただきまして、それを盛り込みました。

また、対面販売されるそう菜のアレルギー表示への取り組み、これは非常によい取り組みであるという非常にありがたい御意見をいただいておりますけれども、今アレルギーがふえている中で、わかりやすく情報提供という形で、ホームページでもこのように掲載しております。

また、ひじきに含まれているヒ素について、数値でいろいろ示すよりも、わかりやすくグラフでということ、グラフ等も盛り込みながら掲載させていただきました。

また、ジャガイモの関係、77ページからですけれども、ジャガイモのいも知識ということで、これまで学校等の栽培で事故があるということで、ジャガイモの案外知られていない知識、ちょっと専門的な用語もあるんですけれども、実験なども含めまして、お知らせしております。

以上でございます。どうもありがとうございました。

○林委員長 この件につきまして、何か御質問ございませんでしょうか。

○澁谷食品医薬品情報係長 資料をもう1つ、申しわけございません。資料11、87ページ、トランス脂肪酸ファクトシート、以前から情報収集を継続的に行うということで、平成19年6月21日に食品安全委員会のファクトシート、食品安全委員会では平成16年12月からこのファクトシートを作成・公表していきまして、18年度に食品安全委員会独自に調査を実施しております。海外諸国では、このトランス脂肪酸について問題視されていて、取り組みがあるんですけれども、では、我が国はどうかということでデータ収集をしております。

98ページの3の(5)になりますが、今後の取り組みの必要性というところで、日本

人一日当たりのトランス脂肪酸の摂取量、現在積み上げ方式なのですが、平均 0.7 ということで、諸外国から比べると低いということなのですが、脂肪の多いお菓子とか、そういった食品を食べ過ぎて食事が偏ってしまえば、当然ながら平均値を上回る摂取量となる可能性があるということで、今後の消費者の健康保護の観点から、日本人のこういう摂取量、各摂取レベルにおける健康への影響等に関する国内外の新たな知見を蓄積していくことが必要であると結ばれておりますので、今後ともトランス脂肪酸についての情報は収集してまいりたいと考えております。

以上です。

○林委員長 何か御質問ございませんでしょうか。トランス脂肪酸について、梅垣先生、何か追加はありますか。

○梅垣委員 さっき御説明いただいたように、平均値では低いことになってはいますが、値には幅がありますから、こういう書き方をされているのは非常にいいと思います。そのような内容が出ていけば、正しく理解されるようになると思います。

○大沢委員 ちょっと前に戻りますけれども、ジャガイモのいも知識のところで、大変消費者向けにわかりやすいまとめだと思います。ただ、消費者へのリスクコミュニケーションということを考えますと、一番最後の5番、これがまさに結論的なことで、これを強調してあればいいんだと思うので、これをむしろ枠で囲むとか、何らかの形で、これに気をつけてくださいとか、はっきりわかるようにした方がいいと思います。多分消費者が最初からずっと読んでいくというのは、かなり忍耐力が要ると思いますので、強調点がはっきりわかるような表示方法にしていきたいと思います。

○代田委員 トランス脂肪酸のファクトシートですけれども、これは、このままたべもの情報館にアップされるのでしょうか。それとも、これはファクトシートですから、食品安全委員会のところ既に掲載されているので、リンクをさせるということでしょうか。

○澁谷食品医薬品情報係長 東京都としてということではなくて、情報収集の段階ですので、きょうはこのようなところで我が国ではやっているというところです。

ホームページアップ上は、リンクなり、させていただきたいと思っております。

○代田委員 その際に、何か東京都で、トランス脂肪酸に関する簡単な入り口のようなものは御用意されるんですか。

○澁谷食品医薬品情報係長 その点も含めまして、やはり導入部分、またわかりやすいところ、今後、皆さんがどういうふうに食事とか気をつけていただけるか、そこも含めて検

討させていただきますし、またご意見をいただければありがたいと思います。よろしくお願いいたします。

○服部委員 欧米では、欧米というのは、アメリカへ行くと、必ず表示義務がありましたから、一時ずっと出ていまして、私も7～8年前から、トランス脂肪酸って何かなということを感じていたんです。帰ってきてすぐ調べて、そうしたら日本にはそういう表示義務はないわけです。今後、表示義務をつけていくはずなんですけれども、厚生労働省の方で御担当の方に伺ったら、摂取量は少ないんだから、子どもたちのクッキーからスナックから、ほとんどトランス脂肪酸、いわゆるショートニングやマーガリン、すごい量を使っていますよね。アメリカの場合は、ニューヨーク州がトランス脂肪酸を一切排除ということに去年なっただけなので、ことしかな、去年かな。東京都がそういうことで表示義務ぐらいから始められるお気持ちはないのでしょうか。というのは、子どもたちが今食育の観点から安心・安全、健康な食という中に、僕はいつもトランス脂肪酸の警告を入れているんですけれども、まだお母さん方とかが、バターよりマーガリンの方が安全なんだろうと、思っている方がたくさんいらっしゃるんです。ですから、気がついたら子どもたち、いつかおかしくなってしまうよ、やはり。血管障害とか、心筋梗塞、みんなつながると思うので、子どものいわゆるメタボリックシンドロームも6歳から15歳まで、ことし4月からスタートしたんですけれども、この中にも入れるべきだと僕は思っていますから、安全・安心、いわゆる国の方の、内閣府の方がまだ動いていないというか、ここでとまっているのであれば、東京都が先にやっていただきたいと思います。

○林委員長 東京都としてはいかがですか。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 大変いろいろな課題があるかとは思っていますので、御意見として承りましたが、どのような形で検討すべきなのかも含めて、もう少し検討させていただきたいと考えております。

○林委員長 国は、ファクトシートとして情報を客観的に発信すればいいわけですがけれども、自治体としては、情報を市民の生活と結びつけて考えなければいけないと思います。服部先生が言われたことは、実はほかの自治体の方からも私聞いたことがあります。具体的に市民の方々に、どういうふうに注意していただくべきかを、自治体と国との間で協議して、具体的な方策を考える必要があるのではないかと思います。よろしくお願いいたします。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 先ほど、都としてもホームページに載せる際にどうい

ようなコメントかというようなこともありましたので、皆様から今、御意見いただきましたので、参考にさせていただきたいと思います。

○林委員長 どうもありがとうございました。

それでは、これで本日予定されていた議事、すべて終了いたしましたので……、碧海先生、何か。

○碧海委員 議事が終了したところで申しわけないんですが、きょう議論された中で、1つだけ質問を忘れたところがありまして、健康食品による健康被害事例専門委員会と情報選定専門委員会の関係だけ確認させていただきたかったんですが、つまり情報選定専門委員会にそういうものが上がってくる、そちらの委員会からのものが事例として上がってくるのかどうかということを確認したかった。

もう1つは、全然また別のことで申しわけないんですが、ノロウイルスのパンフレットというか、資料3の20ページに次亜塩素酸ナトリウムの希釈液のつくり方が丁寧に載っているんですが、それにしては次亜塩素酸ナトリウムというのが、専門家にはよくわかっているんだと思うんですが、そのものについての情報が載っていた方がいいのではないかと。これは素人にとってはわかりにくいので、それを。

○林委員長 今の先生の御質問の回答も含めまして、事務局にお返しいたします。よろしく。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 まず1つ目の御質問の健康被害事例専門委員会と情報選定専門委員会、こちらの関係ですけれども、基本的には別ものでございまして、健康食品による健康被害事例専門委員会で検討していただく情報は、東京都が東京都薬剤師会、東京都医師会にお願いして、現場から上がってくる健康被害事例の情報に基づいて、そちらを検討していただくものです。情報選定専門委員会で、そこで上がってきた情報そのものを御検討いただくということではありません。場合によって、そういう具体的に事例ではなくて、健康食品に関する一般的なというか、場合によってはそういう問題があるというような一般的な情報、そういうものが情報選定専門委員会に上がってくることはあるかもしれませんが、基本的にこの2つの専門委員会は別ものということ考えていただければいいと思います。

○碧海委員 私が聞きしたかったのは、健康被害の方の検討の結果、そこから事例として挙げるべきではないかというものが出てこないのかどうか、それが出てきた場合には、それは情報選定専門委員会に出されるのかどうかということを確認したわけです。もとも

との健康被害の方の専門委員会に上がってくる情報そのものを直接こっちへ持ってくることはないと思うんです。そのことはわかっているんですが、そうではなくて、こちらの専門委員会でそういう事例をいろいろ検討されますと、その中で情報として、これはもうちょっと広げた方がいいのではないかとかということがあるのではないかと思って、今、情報選定専門委員会の方では、例えば東京都が保健所などから持ってこられる情報ですとか、あるいは研究されているセンターの方でやられている情報ですとか、あるいは海外の情報ですとか、そういうものが上がっていますね。その中に、健康被害の専門委員会のものも入るのかどうかを確認したかったんです。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 まず、健康被害事例の方の専門委員会ですけれども、こちらで具体的に対外的に発信していくべきかということころまでは、まだ至っていないというのが実情でございます。また外に出す際にも、どのような形で出すべきなのか、また、結果的には症例をさらに積み重ねる必要があるということなので、必要があれば、そういうこともあるかもしれませんが、今のところまだそういう段階ではないというのが実情でございます。

ノロウイルスのパンフレットで、物質名よりも、例えば具体的な商品名とかということ……。

○碧海委員 次亜塩素酸ナトリウムというものについての、もうちょっと基本的な情報を入れるべきではないかということです。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 それに関しては検討したいと思います。ありがとうございました。

では、事務局に戻していただいたところでございますので、皆様、本当に長時間にわたりましてありがとうございました。

今後の予定を説明させていただきます。次回の本委員会ですが、平成20年2月を予定しております。情報選定専門委員会は12月下旬、それから「健康食品」による健康被害事例検討専門委員会は平成20年1月を予定しております。また具体的な日時等につきましては、委員の皆様事前に御相談させていただきます。

本日の資料の取り扱いですけれども、机上配布とされておりますところは、著作権等の関係がございますので、お持ちいただくことができませんので、机の上に残しておいていただきたいと思います。

それでは、本日の評価委員会、これで終了させていただきます。どうも皆様ありがとう

ございました。

午前11時59分