

開 会

午後 1 時 5 9 分

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、定刻になりましたので、第 2 回情報選定専門委員会を始めさせていただきたいと思います。

きょうは、先ほど伊藤委員の方から連絡がありまして、30 分ほど所用のためにおくれるということでございます。

現在 4 人の委員の先生方にご出席をいただいております。

それでは、早速ですけれども、以降の進行につきまして、座長の方をお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

林座長 本日は、どうもありがとうございました。早速議事に移ります。

本日の議題等につきまして、まず事務局からご説明ください。

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、本日の議事、予定等をご紹介します。

皆さん、次第の方をご覧いただきたいと思います。本日、議題は 2 つ用意してございます。

(1) 番目、情報の選定基準及び判定方法について、これは、毎回お願いしているところでございますけれども、前回の情報選定専門委員会でご意見をいただきまして、今回少し改良しました情報判定シート並びにフロー図を皆様方にお送りさせていただきました。こちらの方の使い勝手あるいはご判断いただいたときにお気づきになった点等について、ご意見をいただければと思います。

それから (2) 番目が、本題でございます。収集した情報の検討及び課題の選定ということで、本日は 9 課題を用意させていただいております。こちらについてご検討いただきたいと思います。

以上でございます。

林座長 どうもありがとうございました。

きょうは、資料は幾つあるわけですか。

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、資料の方の説明をさせていただきます。

皆様のお手元のところに、次第から、次をめぐっていただきますと委員会構成等が書いてあるものがございます。

それから、資料 1 が「情報の選定基準及び安全性情報の取扱いについて」ということで、議題の 1 になっているところでございます。

それから資料 2 - 1、資料 2 - 2、こちらが収集した情報にかかわるものでございます。

それから資料 3 が、さきに皆様方にお送りさせていただきました判定シートに基づいたものを集計したものでございます。

資料は以上でございます。

林座長 どうもありがとうございました。

ここで、本委員会の公開について確認させていただきます。

情報選定専門委員会の会議、会議資料、議事録等は、原則公開といたします。

なお、本委員会では、食品などの安全性に関する情報のうち、情報評価委員会での調査を必要とする課題の選定を行いますが、会議資料の中には、そのままでは都民に誤解を与えるものもあることが考えられます。このため、前回にも申し上げましたが、公開に際して、当該資料は安全性についての評価が終了したものではないこと、安全性についての評価は本委員会において行われるものであることを十分に説明する必要があります。

まず、議事の(1)、情報判定シート及び情報の判定方法について、今回は事前に委員の先生方に情報の判定をしていただいているところですが、前回からの改正部分について、事務局の方からご説明ください。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 それでは、説明いたします。資料 1 をごらんください。

「情報の選定基準及び安全性情報の取扱いについて」というものです。これは、前回の会議のときに示した資料から、わかりにくいというご意見があった部分を修正したのになります。

具体的には、情報選定専門委員会の部分、中央で囲ってある部分になります。このフローの開始箇所がわかりやすいように、強調しました。

また、フローは基本的に変更していません。ただし、情報選定専門委員会で取扱った情報は、情報評価委員会で検討すべき情報、緊急に情報提供するもの、今回は検討の対象外とするものという 3 つに分類されますが、検討結果はすべて評価委員会の方に報告するという流れを明示しました。

それから、資料 1 に「判定の方法について」という A 4 判の書類を添付しています。これは事前に送付していますが、判定シートを実際に記入する際に、この判定方法に沿って考え方を整理していただくものとして、事務局で作成しました。今回は方法によって、判定シートを作成いただきました。以上です。

林座長 どうもありがとうございました。

何か実際の判定を行った際にお気づきになった点がありましたら、ご意見を願います。

例えば、「情報収集の視点」と同じ視点から、より詳細な検討を行う必要がある情報である。」のフローが、「NO」の場合には、情報が十分なものもあるわけです。その意味で、検討の対象とはしないけれども、そのままの形でもって都民に公開すべきであるというものもあり得ます。それはどうなるのですか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 前回の9月の会議でも、若干議論になった部分だと思います。最終的に情報をどのように分類するのには例外があり、フロー図にうまく分類できないものもあると思います。したがって、今のフローの中に直接入っていないものは、今回の委員会でご検討いただきたいと思います。情報の中には、そのまま速やかに都民に情報提供すると判断できるものもあると考えられますので、適宜、フローを修正したいと考えます。

林座長 東京都の例えばある研究機関で調査データの場合でも、そのままでもいいからすぐに都民に公開したいというものもあるわけです。そういうものがこれは素通りしては困るので、何かそれも入れるようなスキームにした方がいいと思います。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 今ご意見をいただいたとおりだと思います。都の事業として実施した情報について、そのまま出せるような判定基準を考えたいと思います。

碧海委員 私も今回の判定をしていてそういう疑問が1つありました。それで、このフローで拝見すると、真ん中の特に緊急に都民に提供する必要がある情報であるというのがありますが、緊急にというのがついているために、情報としては提供すべきだけれども、緊急ではないなというのがありまして、だから、それが真ん中に「特に、緊急に」というのが入ってしまうと、緊急になっちゃうのです。ここを多少何か変えることはできないのか。

その下にも「緊急に情報提供が必要な場合、都は、「たべもの安全情報館」にて情報提供」とあります。だから、情報提供の仕方を検討する段階では、緊急であるか、緊急でないかということで分ければ良いと思うのですけれども、ちょっとそういう疑問をやはり持ちました。

林座長 この場合、「情報提供が必要な場合」の「必要」の中に、緊急だからというものも入るわけです。

ほかに何か。

代田委員 私も実は同じことを悩みまして、いただいた情報を拝見すると、これはこのまま情報として提供して十分だろうと。ただ、緊急というふうなものが入ると、緊急ではないな、どうしようかなと悩みながら、その部分をペンディングにしてしばらく置いて、それから読ませていただくと、 番のところで該当するということで今回はつけさせていただきます、検討のときにもう一度考え方を整理していただきたいというふうに思いました。

古田食品医薬品情報担当副参事 今「緊急」というところで皆さんが非常に書きづらかったというご意見をいただきました。ありがとうございます。

私どもは、ここに「緊急」というように入れたのは、情報提供する際に、本委員会のところで検討して、総合的に検討するという方法が1つあります。それから、今回もそうなのですけれども、評価委員会は1カ月半先になりますので、それを待っているいとまがない。現在ある情報の中で、すぐにでも都民に情報提供すべしというような観点のものがあるのではないかと。そういったところで、この 番の「緊急」というのが入っています。

林座長 意味はわかりますけれども、だから、例えば情報提供が「緊急性など必要な場合」というようにすればいかがですか？

古田食品医薬品情報担当副参事 説明がこの中に恐らくは十分書いていないので、お迷いになってしまったのかなと思いますので、その辺をまた検討してまいりたいと思います。

林座長 浅岡委員、何かご意見はありますか。

浅岡委員 やはり「緊急」というところになってしまうのですけれども、緊急でないならば、ここを出してしまうというよりも、1回親委員会に出してという方法をとった方がいいのかなと思ひまして、私は、さほどそう思わなかったのです。

林座長 では、そういうことで適切に対応していただければと思います。

古田食品医薬品情報担当副参事 わかりました。このところをもう少しわかりやすく工夫したいと思います。

林座長 そうしますと、では、議事の資料の1が終わりましたので、(2)番目の議事は「収集情報の検討及び課題の選出」ですね。これに移らせていただきます。

事務局からご説明ください。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 それでは、資料2-1をご覧ください。「食品等の安全性に関する情報」として、最初に、「食品関連事業所での調査・情報提供等」として3課題を説明します。

まず、「(1) 対面販売されるそう菜のアレルギー表示への取り組みについて」です。

既に資料は事前に送付させていただきましたが、今年度の福祉保健医療学会、これは東京都福祉保健局が実施しているものですが、で発表したものです。事業は東京都保健所で行ったものです。

法令では、食品中のアレルギー物質について、加工食品で容器包装されたものに対して表示が義務付けられています。しかし、対面販売されるそう菜には、義務付けられていません。そこで、本調査を行った保健所では、まず平成15年度に消費者からアレルギー表示に関する意識調査を行い、次に、店舗側のアレルギー表示に関する意識調査、アレルギー物質の実態調査等を行いました。

この結果、アレルギー表示義務物質には幾つかありますが、一部のそう菜にこれらの物質が含まれていたことがわかりました。また、対面販売のそう菜のアレルギー表示を事業者が自主的に行っている場合がありますが、保健所管内のそう菜店では行われていないところもあり、個別に働きかけを行って表示が行われたことについて報告しています。

国内の規制状況は、先ほど申し上げましたとおりですが、資料のと の物質について、表示の義務化もしくは推奨が定められています。

続きまして、「(2) 魚介類における汚染物質の年次変化について」です。

これも今年度の福祉保健医療学会で発表されたものです。市場に流通する食品の検査を実施している、市場衛生検査所が行ったものです。

東京都では、厚生労働省の通知に基づいて、魚介類中のPCB、TBTO、TPTの汚染調査を実施しています。国が定める暫定的な規制値を超えたものが検出された場合は、所管の道府県等に通知していますが、各物質の汚染状況を取りまとめたものです。

詳細なデータは、資料2-2につけましたので、適宜、参考にしてください。

今回のまとめは、過去から蓄積されたデータを解析しています。物質によっては昭和48年から実施をしていますが、複数年の傾向を取りまとめています。

「暫定的規制値」をもう一度説明しますが、国が規制の目安として値を定めているものです。これを超えたものについては、通知を行って、出荷地が対応をしていくこととなります。

最終的にこの報告は、近年の多く魚介類の検体について、各化学物質の含有量はが検出限界に近い値で推移をしているとしています。個体差はありますが、現在市場流通している魚介類は食品衛生上特に問題となる状況にはなかったという、まとめになっています。

各物質の説明は、資料に表としてまとめています。

3番目は、「(3)ヒジキに含まれるヒ素の実態調査及び妊産婦の摂食状況」です。

これも福祉保健医療学会で発表されたものです。これは、都保健所ではなく、特別区の保健所が実施した結果になります。

平成16年の7月に、イギリス食品基準庁が、ヒジキに含まれるヒ素に発がん性のリスクを公表し、食べることを控えるようにという勧告を出しました。厚生労働省はこれを受けて、16年7月に「ヒジキ中のヒ素に関するQ & A」を出しました。国民向けに誤解のないようにQ & Aを出していますが、この調査では実際の摂食量などについて調べています。

実施内容及び結果ですが、大きく分けて2つのことをやっています。まずヒジキ自体に含まれるヒ素の実態調査として、市販品10検体を調べています。次に、妊産婦のアンケート調査を行っています。これは、保健所が両親学級として行っている事業に参加している人を対象として、妊産婦99名について、どれくらいヒジキを食べているかを調査しています。

結果は資料にそれぞれ記載していますが、乾燥したヒジキを水でもどすとヒジキ中のヒ素が減少することを実験しています。一方、調査によるとヒジキ5グラム程度は一回で食べるといったことが明らかになりました。したがって、このような状況を考慮すると、週3回くらい食べると、許容量を超えることも考えられるため、食べ方に注意が必要とまとめています。また、妊産婦のアンケート調査では、意識調査やヒジキの調理法などを調べています。

次に、現状と国内の対応状況です。資料2-2には、江東区がホームページで「食品衛生ニュース」として、ヒジキのヒ素を減少させる調理方法等について周知をしている資料を見つけました。また、国は、「Q & A」で対応を記載しています。以上です。

林座長 どうもありがとうございました。

この資料は、あらかじめお送りして、事前に選定基準に従って判定していただいております。今回資料3には、先生方の判定の一覧がありますので、それをあわせて、各委員からご意見をいただきたいと思っております。

情報評価委員会での総合的な検討が必要であるかどうかという視点を中心にご意見をいただければと思っておりますので、よろしく願いいたします。

いかがでしょうか。(1)から入りますか。アレルギー表示の問題、いかがでしょうか。

代田委員 私は、この情報をいただきまして、消費者の方たちが対面販売での場合には表示の義務がないということ自体をご存じない方が多いのではないかと思うのです。恐らく対面販売であれば、ご自分が聞きたいことを直接販売の方に聞けるからというのが理由だと思うのですが、それが消費者の側にはわからない可能性があって、それをお知らせするというような情報提供は必要ではないだろうかというふうに考えました。

林座長 ほかに何か。碧海先生、何かご意見ございますか。

碧海委員 細かいことなのですが、そう菜という言葉は、どこかにそう菜という言葉が定義されているのですか。つまり、そう菜というのは何を指すのかということなのですか。けれども、私たちは一般的には、そう菜という言葉を使っていますし、わかるのですが、何か法律とかそういうもので決まっているのですか。

古田食品医薬品情報担当副参事 食品衛生法の中には、定義としてかっちり書いてはいないのですけれども、添加物を使うときに、そう菜なのか、あるいはこれは魚介類の加工品なのか、あるいはその他の食品なのかというようなさまざまな疑義が出てきまして、その中で解釈されているようなものがあります。そう菜とは、一般的に副食として食べるものというようなことなのですけれども、あと、つくだ煮というのがございます。つくだ煮はもっと日もちのするようなものというようなことで、例えば食品添加物ですと、そう菜には保存料は使えないのですけれども、つくだ煮は日もちをするものというようなことで保存料が使えるとか、そういった区別がされております。ただ、そう菜とは何かという形でははっきりした定義はございません。

碧海委員 加工食品の方では、もうアレルギーに関する表示というのは相当厳しく守られています。ですから、そう菜でも、このアレルギーに関する表示が必要だということはわかるのですけれども、ただ、そう菜という言い方そのものが、しかも、これは仮名になっています。だから、果たして若い方なんかは、そう菜とは何かわかるのですか。私はそれが非常に疑問になりまして、対面販売のところで買うとしても、一体何がそう菜なのか、何がそう菜ではないのかというのがちょっとわからないのではないかなという気がしたんです。そう菜という言葉がもし何か適切な言葉に置きかえられるなら、そう菜というのは、料理の本ですとか食文化の中ではそう菜は幾らでも使われているのですが、こういう規制とかあるいはそういう情報といたしますか、そういうものになった場合には、もうちょっと明確であった方がいいのではないのかなというのが意見です。

浅岡さんなんかは、わかりますか。

浅岡委員　すぐテーブル上に乗せられるおかずという認識だったのですけれども……。

碧海委員　だから、おかずとって、もしこういうのに出てきたら困りますよね。

林座長　事務局の、お考えはいかがですか。

古田食品医薬品情報担当副参事　こちらの場合、先ほどご紹介申し上げましたとおり、福祉保健局の学会で発表されました詳録から持ってまいりました。それで、対面販売するものについては、先ほど代田先生のお話のとおり、表示の義務がありません。それで、そういったものの中に、昔からご飯のおかずのおそう菜が多かったというような歴史的な背景があるので、そう菜のアレルギーという表示ということにテーマがなっているのですけれども、例えばこれはお菓子でも基本的には同じなのです。洋菓子でも和菓子でも、そういったことなので、加工食品というふうに言葉を変えた方が、もしかしたらいいのかもしれない。

浅岡委員　お祭りなんかの屋台のものも入るのかしらというように今思ってしまったのですけれども……。

古田食品医薬品情報担当副参事　概念的には入るのですけれども、先ほど申し上げましたとおり、法律的な義務がありませんので、こちらの保健所の指導でも、こういったことを積極的にやると手を挙げたお店の方々にやっていただくのでしたら、正しいやり方をさせていただきたいために指導をさせていただいたというような内容になっております。

碧海委員　しつこいようですが、私は、資料そのものは非常にいいことだと思うのです。ただ、さっきもおっしゃったように、お菓子も入るのかということになりますと、食文化の中でのそう菜という言葉の使い方と全然違ってきますよね。ですから、もうちょっと明確に対面販売あるいは調理した食品とか、何か一部は加工した食品だし、いずれにしても、売る段階で表示がしっかりついていないようなもの、何かそういう定義そのものを少し検討した方がいいのではないかと。

特にそう菜の「そう」というのを仮名で書くことの意味なんていうのは、私は全くわかりません。つまり、「そう」に「菜」という字を書いたときに、その言葉の意味というのは、漢字ではないから、何だかわけのわからないものになっています。

林座長　その点は少しご検討いただきたい。

先ほど代田委員から、こういう規則すら知らなかったということで、それは大事なのですけれども、もう1つは、なぜ対面販売食品は表示が免除されているのかということの理由は問題だと思うのです。こういうことが研究のテーマに、あるいは検討のテーマに取り

上げられるということは、問題があるからですね。そうすると、なぜ免除されているかということから掘り下げる必要があると思いますので、事務局の方で、お考えいただいたと思います。

では、(2)番目の「魚介類における汚染物質の年次変化について」ということですが、これも、これはいかがでしょうか。

これは、それほど緊急ではないけれども、またこれを修正したり検討したりする必要もないけれども、やはり都民に公開しなきゃならないということの1つだと私は思っていたのですけれども、何かご意見はございませんでしょうか。

代田委員 こういう長いスパンで調べられた成果というのは大変貴重なものだと思います。あるときにばんと数値が出てきまして、それが今まで過去の中から一体どういったレベルにあるのか、どういう位置にあるのかということを知る上でもいいことですし、経年変化の中で、今どういう状況にあるのか、今後どうなるのだろうかということを知る上でも大変貴重なデータだと思います。

ですから、今回提供することはいいのではないかと思います。選定のご意見の中に、わかりにくいのではとありました。私たちが読むと、この物質はこういうもので、こうです、ねということ、追えますけれども、やはり都民の方がごらんになる際には、もう少しわかりやすい形で提供されると、よりよくこういう貴重なデータが生かされると思います。

碧海委員 私はちょっと気がついたのですが、判定のところ、「検討に見合う情報か」というところでは、私はバツをつけているのですが、この「検討に見合う情報か」というのは私はちょっと勘違いしていたかなという気もしています。検討する必要がないというより、親委員会の方に持っていく段階みたいに考えてしまったものですから、バツをつけています。私は、ここに書いてあるとおり、汚染物質の害を抑えるためにそういうものを禁止すると、実際にどういう効果があるのかということが資料ではわかったので、つまり、そういうことも情報としてきっちり知らせる必要があるなど。

つまり、何かで騒いだときは、結構マスコミなんかも相当情報が出ますが、今代田さんがおっしゃったとおりで、その後どうなったかというのはなかなか出てこないですね。そういう意味で非常に興味あるデータだったのです。

あともう1つ、また例によってすごく瑣末なことで申しわけないのですが、この「用語の説明」の一番下のTPP、トリフェニルスズ化合物、ここだけが略語が書いていないで

すが、これもやはり上と同じように入れてくださった方がよかったかなと思います。

古田食品医薬品情報担当副参事 失礼いたしました。

浅岡委員 ちょっと疑問というか、わからなかった点で教えていただきたいのですけれども、資料2 - 2の4ページの(2)の「漁獲海域別比較」とあるのですが、「東京湾内(以降内湾とする)」という、あと「外湾とする」という分別のされ方があるのですけれども、結局外湾というのは、海外の海域から運んできたものもここに入っているのでしょうか。それとも、本当に東京湾周辺のみでこのようなデータ結果が出てきたということなのか。

古田食品医薬品情報担当副参事 まず、特にPCBのところなのですけれども、規制の仕方が2つに分かれております。内湾というのは、湾に囲まれた東京湾とかいろいろなところがありますけれども、外との海水の行き来がしづらいということで、汚染物質がたまりやすいのです。それで、規制値のレベルを外洋のものと一緒にしますと、ひっかかってしまう度合いが非常に高くなってしまいます。そこで、安全性を十分に考慮した上で、PCBの場合は内湾のものが3ppmまで、外湾のものが0.5ppmと規制値が2段階になっております。

この中で、東京湾内で魚獲されたものと、外湾で魚獲されたものを分けて集計しています。それから、外国から来ているものはもしかしたらこの中に入っているかどうかということなのですけれども、ここで(2)のところのスズキ、アイナメという魚種については、近海にいる魚でございましてほとんどは、国内で魚獲されたものだと思います。

林座長 ほかに何かございませんでしょうか。

時代的な変遷、科学的意味づけあるいは、用語の説明を含めて、わかりやすい情報を提供するということが大事かなと思います。

古田食品医薬品情報担当副参事 ご指導いただきたいことなのですけれども、わかりやすくというのは、どういった観点がこの情報の場合、大切なのか、ご指導をいただけたらと思うのです。

林座長 今の先生方のご意見では、まず用語の解説です。それから、このデータの時代的な変遷、データの歴史的な変遷も含めた一つの意味づけですね。これを意味づけを深くやっちゃうと困るので、かなり書きにくいということもあるのです。ですから、さっとでもいいのですけれども、こういう意味があるというようなこと、その2つだと思いますけれども、ほかに浅岡委員、何かありますか。碧海先生でも、わかりやすい情報提供というこ

とで、どういう点を強調しなければいけないか。

碧海委員 ですから、国内における対応というのが、もう少し詳しくてもいいのかなという気はしたのです。つまり、これはそういう物質が規制されたということですよね。だから、それがどんなふうに規制されたのかというところがもうちょっと詳しい方がいいかなとは思っています。

林座長 個々の物質についての説明ということですね。

代田先生、何か。

代田委員 下の棒グラフの方はわかりやすいです。上のグラフの方は、少し込み入っていて、どの魚がどれなのかというのを追っていくのがちょっと難しいので、そのあたり、書き方を工夫していただくといいかなと思います。

古田食品医薬品情報担当副参事 こんなにたくさん書かなくてもいいのかもしれないですね。

林座長 それは、事務局の方で少しお考えいただくとして、ほかになれば、次の(3)の「ヒジキに含まれるヒ素の実態調査及び妊産婦の摂食状況」というところですけども、これはいかがでしょうか。

碧海委員 私は初めて知りました。

林座長 以前、日本から輸出した海苔がオーストラリアで輸入禁止になったことがございます。それもヒ素ですね。

古田食品医薬品情報担当副参事 このヒジキの中の無機ヒ素が非常に多いということなのですが、今回資料をお送りしたときに委員長から、無機ヒ素の形態はどういったものかというご質問をいただきまして即答できなかったのですが、調べましたところ、大部分がヒ酸、5価のヒ素だということらしいです。ただ、ヒジキの中の実際のヒ素の化合物としては非常にたくさんあるのだそうで、それぞれの毒性の部分については、その物質によってまた違っているということなのです。毒性の強い亜ヒ酸、3価のものではなくて5価ヒ酸が多いということでした。

林座長 従来は、海草に含まれるヒ素は多くが有機のヒ素であるから余り問題ないのだというふうなことだったので、最近の分析では無機ヒ素も含まれているということで問題になっているわけですね。

3価と5価と比較すると、3価の方が毒性が強いのですね。しかも、体内で5価が3価になれるということもあり得るわけですね。

古田食品医薬品情報担当副参事 はい。

林座長 何かご意見ございますでしょうか。

碧海委員 質問なのですけれども、水戻しやゆでこぼしをするとヒ素が減少するということは、ヒ素というのは、つまり、物質のまま小さい点みみたいなものが水の中に落ちて減るのか。

林座長 溶解するのです。

碧海委員 水に溶けるのですか。そうすると、それを流せば、水戻した水もゆでこぼした水もそこに溶けたまま流すということですね。それは、別に問題ないわけですか。そういう水を……。

古田食品医薬品情報担当副参事 家庭で調理するレベルでは、今まで問題になったということは聞いたことがありません。また、ヒジキの加工場等でも、例えば魚が浮いたとかいう話は聞いたことはありません。

碧海委員 英国の反応を見ると、随分ヒジキはいけないと言っているみたいなので、私たちからすると、「えっ」という感じなのですけれども……。

林座長 実際にどのくらい。

伊藤委員 イギリスで大分問題になったらしいですので気になったのですけれども、こういうヒ素というのは、地球環境に火山か何かででき上がった物質だろうと思うのですが、かなり地域差というのか分布差というの強いのですか。ちょっとお尋ねします。そういう火山国の周りの海の方が多いとか、そういうわけでもなくて、全体的に汚染が進んでいるのか。

古田食品医薬品情報担当副参事 わかっている範囲なのですけれども、ヒジキを食べる民族というのはそれほど多くないのだと思います。それで、日本で国内流通しているヒジキは、韓国、中国、北朝鮮、それから国産というようなことで、余りよそから来ていないものですから、ちょっとわからないのです。それで、5ページのところに、国別に原産地あるいは地域の検査データが載っておりますけれども、これだけではちょっと判断することができないで申しわけございません。

林座長 ほかに何かございませんでしょうか。伊藤先生、今のはよろしいですか。

伊藤委員 全体的にどうもあるということでしょうね。

林座長 これも、全体に井戸水に含まれるヒ素というのは、地域的に非常に量は違いますね。

古田食品医薬品情報担当副参事 日本に輸入している量ですと、韓国が一番多いです。

林座長 それは、ヒジキですか。先ほど先生がお聞きになったのは、1つは、ヒ素全体の存在に地域性があるかどうかということで、ヒジキには限っていないのです。

古田食品医薬品情報担当副参事 水戻しして、それを流しても影響は非常に少ないというのを計算で考えてみます。

林座長 水の環境には影響はないかというようなことです。

碧海委員 ですから、アンケートで、水戻しをするかというのに対して、しないと答えている人は5%しかいないです。それから、水戻しに使った水、その水で調理するというのは、これは私はちょっとわからないですけども、4%はいるということですが、ヒジキは結構砂があったりごみがあったりするのです、私はその水で調理するということはまずないのですけれども、わずかながら、そういう人がいるということはこのアンケートでわかって、それもちょっと興味があるところだったのです。

ですから、実際には、水戻しをみんな大抵はするのですよね。だから、余り問題はないということだと思います。ただ、ヒ素というと、すごく怖いものとか、昔から推理小説によく出てくるとか、いろいろあって、何か悪いイメージがありますよね。ですから、そういう意味で、情報として提供するとき、割合とクールに提供する必要があるなというふうには思いました。

それから、もう1つどなたかに伺いたいのですが、人間の体の中の必須の微量無機質としてヒ素は必要ではないのですか。

林座長 生物の種類によっては必須の元素といわれています。人については、必須であるという証拠がない。

浅井食品医薬品安全担当参事 前に、私はテレビを見ていましたら、京都のおばんざい、非常にいろいろな面で節約できるような料理の方法をいろいろな人が考案しているのですけれども、その中で、ヒジキをやはり水戻ししないで、そのままだしを入れて煮てしまう。なるほどなと思ったのですけれども、そういうことが果たして同じヒ素の分量が含まれていたとして、果たしてこの程度のもので影響があるのかないのか。水戻しした方が濃度は下がるけれども、それは果たしてそのままの状態とどれだけの実質的な差があるのかなというふうにこれを見ながら思っていたのですけれども、その辺、いかがなのでしょう。

これは、この東京周辺で調べたから水戻ししない人がこれだけのパーセントだけれども、これを関西でやったら、もっと上がるかもしれない。

林座長 水戻しというの、どの程度のことを水戻しと言っているのかどうかということで、していないというのが問題です。水でざっと洗うというの、我々から見たら水戻しなのでしょうけれども、その方々は水戻しとは言わないのではないかと思います。

碧海委員 乾燥ヒジキは戻しますけれども、戻したのも売っているのです。戻したヒジキだと、そのまま使っちゃいます。

林座長 浅岡委員、何か水戻しについて。

浅岡委員 ちょっと予測の範囲なのですが、水戻しで出た液体を使うというのは、シイタケを戻した液体を使うということともしかしたら混合されているのかな。ちょっとこれは推測の域でしか言えないのですけれども……。

碧海委員 でも、砂が結構ありますよね。

浅岡委員 ちょっと1ついいですか。書き方で大分受ける印象が違ったのですけれども、資料2 - 2で、ページで言うと16ページのところと、あと18ページで、ヒ素の体内における半減期についての書き方が、16ページだと、ちょっとたまるような印象にとらえてしまうのですけれども、18ページの方ですと、むしろ蓄積しにくくという書き出しになっているので、知識のない者としては、どちらを信用していいのかしらとちょっと思いました。

林座長 これは、代田委員、何か。

代田委員 以前に専門委員会で検討しました水銀の問題で、あれと比べますと、はるかに期間は短い。28時間ということですので、28時間でこの場合は半分になるという、そういう資料です。ですから、この両方を考えて、食べて、ヒジキばかり食べるのではなくて、平均的な喫食量で計算しますと、それが体の中から28時間で半分になるとすると、1日でかなり量が落ちるというふうに理解してよろしいのではないかと思います。水銀なんかの場合とは、ちょっと違うのではないかなと思います。

林座長 浅岡委員が言われたのは、多分16ページには、半減期が28時間というのは、ここに書いてあるのです。18ページの方は、半日か1日で半分が体外に排せつされますというようなことで、書き方がちょっと違うので、印象が違うので、だから、従来ほかの鉛とか水銀とかに比べれば、排せつは非常に早いのだということを言いたければ、それが理解できるような書き方にした方がいいかもしれません。

ただ、僕らから見れば、28時間の半減期というと、これは割合早く出るなというふうに感じるのですけれども、この2つを比べると、浅岡委員の言われるように、ニュアンス

が違いますね。そういう点をちょっとお考えいただいて……。

ほかに何かございませんでしょうか。

代田委員 今の2つの資料、取り上げ方も随分違って、例えばこちらの最初の方の資料は、英国で見つかった量の一番の高い量をもとにして計算をされていますし、後の方は、後の方はご自分たちで調べられた結果に基づいて、実際に水戻しをして洗うとどのくらいかということで調べられているようなので、使われる資料というか、やり方によって、おっしゃるように印象が随分と違って来るのだと思います。

私は、後の資料を拝見したときに、とてもよく書かれているなど。水戻しをすることは知っていても、先ほどの話と同じになりますが、する必要がどこにあるのかということが少し知識としてあれば、水戻しをしようとか、もう一回洗ってそこから煮始めようとかということが日常的に行われるのではないかと思います。恐らくイギリスでは、ヒジキを召し上がる食文化がないので、量だけはかるとびっくりするような量になって、日本では通常の調理方法でやるとこの程度になりますよ、ですから、毎日たくさん食べるのをやめましょうねというような注意になったのではないかと思います。この「食品衛生ニュース」にあるようなものに基づいた情報の提供というのは、私は必要ではないかなと思います。

林座長 ほかにございますか。

では、この3つの情報につきましては、都民向けにわかりやすい情報提供を行っていくということでよろしく願いいたします。

引き続き「国内外の食品安全情報」についてご議論を続けさせていただきますけれども、先ほどと同様に、情報の概要について、事務局からご説明ください。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 それでは、説明します。

まず、(4)番です。「食品中のフランに関するFDAのアクションプラン」になります。

これは、米国の食品医薬品局からの情報です。2004年の春に、FDAは食品からフランを検出したと発表しました。それ以降、FDAは広く食品中のフランの含有量などを調べ、多くの食品から検出させています。これを受け、フランのリスクアセスメントに必要なデータを収集するといった対応として、アクションプランが公表されました。

取り上げた経緯は、既に16年8月の食品安全情報評価委員会の課題としてフランに関するリスク情報を取りあげており、引き続き情報収集する対象となっているためです。

17年5月にはFDAが試験・検査法を確立し、アクションプランを発表しました。

日本における現況を説明します。国の食品安全委員会は、17年1月の企画専門委員会で、加工食品中に生成されるフランに関する食品健康影響評価を選定し、今後、情報収集や調査研究を実施するとしています。また、17年度は国の事業である食品安全確保総合調査では、国際リスト評価機関等の評価書、学術文献の収集を行っていくという状況です。

都では、現在、先行調査等は実施していません。食品安全委員会の動向を注視し、情報収集をしている状況です。

資料2-2に、フランのアクションプランの原文と関連の資料をつけています。一部の資料は健康安全研究センターのホームページで公表している資料です。また、第5回の評価委員会で「食品安全レポート」としてまとめたものも資料につけています。

(5)は、「パンや菓子などのリサイクル飼料中の不純物（技術的に分離不能なもの）について」として、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所の情報になります。

食品として使えなくなったものを飼料用に加工してリサイクル飼料とする場合があります。これには紙、プラスチック、アルミホイルなど不純物が混入するおそれがあり、リスク評価を行っています。ドイツの現状では、混入率が0.15から0.2%で、人の健康への有害影響はないと結論付けています。

取り上げた経緯は、国内でもいわゆる「食品リサイクル法」が施行され、再資源化できるものを活用して、飼料等がつくられています。

日本における現況としては、肥料や飼料の製造にあたり、肥料取締法や飼料安全法で規制が行われています。しかし、これらの法令では、リサイクル飼料を目的とした不純物、夾雑物の混入防止等の規制、規定等はありません。

都の対応ですが、食品残渣を利用したリサイクル飼料は夾雑物の混入するおそれがあります。したがって、都の産業労働局では、今年度、国に対して製造過程におけるリサイクル原料の分別、加熱などの適正な処理を行い、品質及び安全を確保するよう制度改正を求める要望書を出しています。

続きまして、「(6)豚レンサ球菌に関する情報」です。これは、WHO（世界保健機関）の情報です。

平成17年7月に、中国で原因不明の疾病の集団発生があり、多くの患者や死者が出た情報がございました。この事件を調査したところ、*Streptococcus suis*、これは豚レンサ球菌のことですが、疾病の原因として挙げられました。

この細菌は、世界各地でよく見られるものですが、豚ではほとんど発症しません。しか

し、人が感染した場合に劇症化する事例がありました。

この病原体は、感染した豚あるいは生の豚肉に直に触れた場合に、人に感染する可能性があります。感染リスクとしては低いと考えられますが、WHOは注意点等を取りまとめています。

取り上げた経緯は、原因不明の感染症として新聞等で話題となったこと、その後、食品に関するものとしてWHOがレポートをまとめて注意喚起を行ったことで取り上げました。

国内の対応状況ですが、厚生労働省は平成17年10月に、豚肉の取り扱いに関する注意事項として、主に取り扱いを行う従事者向けの注意喚起の情報を出しています。

都では、この注意事項を関係部署に通知を行っております。

(7)番目は、「キムチ中の寄生虫卵について」の情報です。

これは、韓国食品医薬庁からの情報のほか、新聞等で話題となったもののまとめです。

17年10月以降、キムチ中の寄生虫卵についていろいろな情報があったことから、まとめたものです。

まず、10月の下旬に韓国食品医薬庁が中国産キムチの通関を保留し、その後回収が指示をされました。キムチの中から寄生虫の卵が見つかった情報が公表され、新聞等で報道されました。

昨年9月の第1回情報選定専門委員会では、食品中の寄生虫の情報を取り上げましたが、関連する情報のため、取り上げました。

国内の対応状況ですが、厚生労働省は、10月24日以降、寄生虫卵を検出したと情報のあったキムチについて検査を行い、同一製造業者の製品については全ロット、それ以外についてはモニタリング検査を実施しました。

国は、10月26日から11月11日までの結果として、157製品は陰性であったことを公表しています。

東京都の対応は、健康安全研究センターの広域監視部が11月下旬から12月上旬にかけて、市販キムチの収去検査を行い、結果は陰性でした。また、市場衛生検査所でも市場を流通するものについての検査を実施し、結果は陰性でした。

続きまして(8)番目、「天然ミネラルウォーター中のウラン濃度及び乳幼児ミルクへの使用」という情報です。

これは、イギリスの食品基準庁(FSA)からの情報です。なお、10ページに関連情報として、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所で実施したミネラルウォーター中のウラ

ン、さらにはタリウムの含有について情報が出ております。

情報の内容は、F S Aは、天然ミネラルウォーターはほかの飲料水よりも溶解ミネラルが多いために、乳幼児用には不適切であるというような助言をしております。しかし、ミネラルウォーターに関するE Uの理事会指令 今回の規定では、加盟国が他の国に同意を求めなくても、自国で規定すれば表示できるような規定となっていますが では、天然ミネラルウォーター製造業者が乳児に適する旨の表示ができる規定を設けています。

イギリス国内で表示が認められていなくても、このような表示の製品がイギリス国内でも流通してしまう可能性があり、F S Aはリスク情報として提供しています。

検査結果では、ミネラルウォーター170検体のうち、WHOのガイドライン以下であったけれども、乳児が利用した場合についてはウランのT D Iを超えてしまうものがありました。このため、乳児のミルク用にミネラルウォーターを用いることにはリスクがあることをF S Aが公表しました。

情報を取り上げた経緯は、ミネラルウォーター中に溶解している鉍物質に関する新たな情報であったということと、F S Aのレポートに調査対象の事業者の製品が出ており、一部は国内で販売されているものがあったことから取り上げました。

日本における現況は、食品衛生法では、清涼飲料水の基準を定めてますが、ウランについての規格、基準は現在ありません。ただし、15年7月に食品安全委員会は、清涼飲料水の新たな基準について検討を開始しました。参考ですが、わが国の水道法では暫定的な基準が設定されています。

また、都においては、先行調査、研究機関による調査の報告等はありません。

最後になりますが、「飲料中の紙パック由来の印刷インク成分」に関する情報です。

これもヨーロッパの食品安全機関が出している情報、それから、ヨーロッパのその他の機関が出している情報を取りまとめたものです。

昨年9月、イタリアの当局から乳児用液体ミルクから印刷インクの成分であるイソプロピルチオキサントン(I T X)が検出されたという情報がありました。その後、製品回収等も行われました。

昨年の11月には、欧州食品安全機関が、「現在入手できる非常に限られたデータからはI T Xの存在は望ましいことではないが、健康リスクとなるとは考えにくい」と発表しています。

情報を取り上げた経緯は、現在、当該製品が国内に輸出されたとの情報はなく、また当

該品の容器メーカーはITXの使用をやめるとしてはいますが、ITXの使用状況や国内流通食品の使用実態等が不明なこと、紙パック由来の印刷インク成分がリスク情報になるということは今までなかったためです。

国内外における対応としては、国内及び欧州で現在のところ規制は行われておりませんが、中国では輸入を禁じています。

なお、イソプロピルチオキサントンは、印刷インク用に含まれる物質ですが、現時点で人体影響の報告はないという情報があり、愛知県の衛生研究所のホームページを資料につけています。以上です。

林座長 どうもありがとうございました。

では、この一つ一つにつきましてご意見をいただき、総合的な検討が必要であるかどうかという視点でご意見を伺いたいと思います。

まず最初のフランの問題ですけれども、いかがでしょうか。代田委員、フランの問題で、何かございますか。

代田委員 フランの問題で、前回の評価委員会で、もうちょっと情報を待ちましょうということで見た課題だと思うのですが、今回の挙げていただいた課題も、これだけの食品の中からこの程度見つかりましたよという情報ですね。フランについては、たくさん与えた実験的なデータで毒性の高い物質だというのはわかっているわけですが、実際に測定技術が向上して、今まで見つからなかったところから検出されたレベルと、知られている毒性のレベルとの間にかかなりかけ離れているので、情報を拝見すると、その穴埋めをFDAはしなければならないという段階のようです。ですから、もう少し待ってもよしいのではないだろうかと思いました。

林座長 ありがとうございました。

伊藤委員、フランについて、何かありますか。

伊藤委員 私は余り詳しくないのですが、ちょっとお聞きしたいんですけども、フランそのものがあれなのですか。フランが体内に入ってから何か変わってくるのか、そういうようなものではなくて……。

代田委員 そうですね。体の中というか……。

伊藤委員 代謝されたことによって……。それはないんですね。

代田委員 活性化されるんです。

伊藤委員 そうすると、ある程度微量でも……。

代田委員 そうですね。実際毒性の分かっているレベルは、この食品に出てくるレベルとは随分違う濃度のようなのです。

林座長 ほかに何か。これは、安全委員会で検討中なわけです。ですから、安全委員会での検討を待って、必要があればここで取り上げるということでもよろしいでしょうか。

では、次のリサイクル飼料中の不純物の問題ですけれども、これはいかがでしょうか。これは、碧海先生、何かご意見……。

碧海委員 私は、まず動物がかわいそうで、余りこんなのが入っていたら……。だから、やはり飼料にする残飯というか、それに余計なものを入れないようにするというのは、これは当然のことではないかと思うので、そういう指導を徹底するというではないかと思うんです。

代田委員 初めに、資料をいただきましたときに、ドイツでは安全だということが確認された情報だというふうに読ませていただきました。ドイツはいろいろな分別がかなり進んでいる国ですので、そういう中で出てきたリサイクル飼料については安全だと、そういうことかなと。

ただ、この情報は今まで検討しましたものと少し違いますのは、リサイクルというのは、都民の方が原料を提供する側になり得るだろう。そういう観点からいきますと、こういう情報も都民の方に、食品のリサイクルによって動物の飼料がつけられてその飼料で育てられた畜産物を私たちが食べているのだということを提供してもよろしいのではないだろうかというふうに考えました。

林座長 どうもありがとうございました。

ほかに何か。これは、リサイクルというのは国ではフレームワークは環境省ですね。中に含まれるものについての規制というか、生態影響とすれば、これは厚労省ですね。厚労省と環境省など、複数の省庁が関与している事が問題を複雑にしていると思います。したがって、東京都から国へ規制のあり方について要望しているということは大切だと思います。

古田食品医薬品情報担当副参事 1点、飼料自体を所轄しているのは農水省になります。それで、先ほど座長の方からお話がありましたとおり、東京都では現在要望しているということがございます。

それから、代田委員の方から、都民の皆さんへのご注意という観点ももちろん大切だと思いますけれども、リサイクル法で主に食品の残渣が出てくるのはやはり製造業が多いわけですね。食品製造業、卸売業、小売業、それから外食産業というような観点で、都民が利

用した外食産業の中にそういったものが入ってくる可能性もあると思います。

以上です。

碧海委員 質問ですが、これは、例えば業者が飼料、肥料にするものは専門的に回収しているのでしょうか。だから、東京都の場合だと、都がごみを集められますよね。その場合は、そうすると、そういう生ごみも入るのでしょうか。生ごみは入らないで、直接残飯だけですか。

小川食品監視課長 これは、よくコンビニなんかで売れ残りが出ますと、要するにそれを廃棄するので、産業廃棄物として通常処理されてしまうんですが、この食品リサイクル法におきまして、東京の場合には、城南島にスーパーエコタウンというのがありまして、そういうものを肥料または飼料にするプラントができています。その中で、持ち込まれると、全部合成樹脂を分別することはできないんです。

そのために、プラントの中で、要するにそういうものができるだけ早目に除かれて、あとはきちっと残渣の分は肥料にできるように、そういうプラントが組まれているんですけども、搬入する段階で、ここのドイツではないですけども、わずかそういうものがどうしても入ってしまう。そういうようなプラスチック類から飼料に微量に溶け出して、それを食べた家畜のお肉の中に、またそれが蓄積されて、それがまた人間を食べると危ないから規制しろというような考え方を持っている方もいらっしゃるんです。

それはそれで理屈は合っているのですけれども、私どもの方もご意見を承りましたということですが、その辺のところの規制というものをどの辺のところまで我々が求めていったらいいのかというところは、中では非常に議論のあるところなんです。風が吹けばおけ屋がもうかるではないですが、BSEなんかの場合は、飼料のことからこういう問題が起こってきたということなので、着眼点としてはいいのかもしいですけども、規制のあり方というところから考えますとどういうものかなというのは、私の方もちょっと考えあぐねているところがあるのです。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 補足ですが、今食品監視課長の小川から説明がありました。食品リサイクルの専用プラントでは、自主基準を設けて異物の混入率を下げる取り組みは行われているようです。自主的な基準です。それから、リサイクルされ食品がすぐに飼料になるわけではなく、通常の粗飼料、例えばトウモロコシだとか、そういったものと混ぜて飼料になります。したがって、最終的にどのような状態で家畜が食べるかについて詳細に把握することは難しい部分があります。

国では、独立行政法人肥飼料検査所がリサイクル飼料の安全性に関する調査研究やモニタリングについて取り組み始めているという情報がありました。

林座長 これは、今まで東京都の産業労働局から国に対して要望書を出しているということですが、返答は少しはあるんですか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 今年度、国へ要望を出したことから、今すぐに関心に対応するというのではないようです。

林座長 そうすると、国内外の動向を注視して対応を決めようということですね。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 情報の量を含め、まだまだ調べなければいけない部分かと思います。

林座長 国への要望書に、回答がない場合、回答できない理由、要因を含めて回答してほしい気がします。その点よろしく願いいたします。

次は、豚レンサ球菌に関する情報ということですが、これはいかがでしょうか。

伊藤委員 こちらの資料にありますように、中国で大分問題になって、私も中国の新聞等を取り寄せてみたんですけれども、大きく広がっていく問題でもなくて、非常に局地で終わってしまったし、それが日本に入って、都もそういうものが入ってきていないし、それから、やはり接触している、そういう中で感染しているので、そういう特殊な職業の人には注意を喚起する必要があるという程度でいいのではないかなというふうに考えます。

林座長 どうもありがとうございました。ほかに何かございませんでしょうか。

これは、先生がおっしゃったように、豚と接触が高い人とか、要するに畜産業者とか、食肉の取り扱いの方々の問題であって、一般の都民の問題とは違うということなので、特別に取り上げる必要もないのではないかとということでもよろしゅうございますか。

伊藤委員 はい。

林座長 ほかに何か、浅岡委員でも、碧海先生、何か。

碧海委員 ちょっと確認ですが、中国で口蹄疫が発生しているというのは、これは牛のことですか。

古田食品医薬品情報担当副参事 豚も対象になります。

伊藤委員 このレンサ球菌、今鳥インフルエンザで騒いでいますけれども、ああいう形で拡大していくとなると、またちょっと違った対応が必要だろうと思うのですが、非常に限られたところで、ちょっと今終息しているのではないですか。情報はないのですけれども……。

林座長 では、これは、このまま特に取り上げる必要はない。ただ、豚との接触の高い人への注意喚起というのは国でも行っているわけですね。東京都が行っているわけですか。

古田食品医薬品情報担当副参事 私どもも、国の通知を受けまして、所轄の先に注意を行っております。

林座長 必要な対応はとれているということですね。

では、これはよろしいですね。

古田食品医薬品情報担当副参事 直接私どもがやったという意味ではなくて、所轄する部所がございますので、そこが情報提供を行っております。

林座長 東京都としてはそういうことですね。

では、次のキムチの寄生虫卵についてということですが、これについては、懸念を持っておられる方はかなり多いと思いますので、浅岡委員、何かありますか。

浅岡委員 確かにキムチは好きですから気になります。自由意見のところを書いているんですけども、このことが記事になって直後、スーパーの方の対応として、そちらのお店で扱っている商品については問題となる国の製品は置いていないということが掲げられていまして、私の方の地域に限るのかもしれませんが、さほど混乱というようなことはなかったかなと思います。

伊藤委員 こちらの39ページにもありますように、韓国の検出率からいくと大変な汚染があるというふうなデータで、韓国と中国、国と国との問題があったのだろうという気がするんですが、それで、国の方の検疫所等でも調査をかなりやられていますし、いろいろな民間の検査センターもこの時期大量に入ってきて、あるいは在庫があるものをいろいろなところで調べているのですが、私がいろいろなところに聞いてみても、いつも出ていないのです。100件ぐらいやっても出ていないのです。だから、これは何だったのだろう、どうもこれがきちんと確認できないところです。国の方でも出ないと、当分国の方も検査はやるというような立場だろうと思っています。

小川食品監視課長 この件についてのリスク情報としての扱いみたいなのが私どもは非常に悩んだところなのですが、もともとここでも取り上げた経緯が、新聞等でも話題になったということであって、科学的治験で云々というよりは、要するに話題性の問題かなという気はするのですが、もともとこういう問題は今さら始まったわけではなくて、昔からずっと当然あるわけです。

そうなってくると、この寄生虫のリスクというものが、本当にこれだけ騒いで対応を迫

られる必要性があるのかなというところが、今伊藤委員にもよくわからないところがあるとおっしゃったんですが、私どもの方も、では、出たらどうなのだということもありまして、それがまだヒト回虫なのか、ネコ回虫なのか、また別な旋尾線虫なのかもわからないし、出たというだけで、スーパーから、どこどこ産は置いてはおりませんというようにいゆる風評被害的なことまで起こってしまうということは、何ともリスク情報の提供の仕方の難しさというものを顕著にあらわしているような事例ではないかと思うのです。その辺のところの解釈の仕方を……。

林座長 碧海先生、何かご意見ございますか。

碧海委員 さっき伊藤委員がおっしゃったことなのですが、韓国と中国の間の何かやりとりですね。そうすると、この情報の内容を情報として出す場合に、推測で説明するわけにはいかないし、淡々と客観的な情報として出した場合に、読んだ人がそれをまた読み取るということがなかなか難しいのではないかという気がちょっとしたんですが、丁寧にこの情報を読めば、ちょっとおかしいなとか、気になるなという情報なのですけれども、一般都民が、例えばこういう形で情報が出たときに、そういうふうを読むかなというのがちょっと気になる場所でした。

古田食品医薬品情報担当副参事 委員の皆様の机の上に、前田委員の方から、昨年10月ですけれども、ちょうどキムチの事件が報道されたころと前後して情報が寄せられております。こちらの方を簡単にご紹介させていただきますと、中国産輸入キムチに寄生虫卵が検出された。外食産業はかなり中国産になっている。日本も輸入している。中国は白菜に人糞を使っているので回虫が多い。早急に検査をして、検出されなければ安全宣言すべきというふうなご意見が出ておりました。

あと私ども、このキムチの問題、今ご議論いただいておりますけれども、新聞等でかなり報道されまして、私の近くのスーパーからも、今もそうですけれども、国産キムチですというような表示がなされております。実際には、国の検疫所あるいは東京都でも検査をいたしまして、その時点では問題がないというようなことがわかっております。どうも私の家庭で聞いても、寄生虫があったという印象だけが残っていて、その後のものというのがなかなか報道がされていないために、危ない、危険ということだけが残ってしまったというようなことを議論いたしました。

伊藤委員 もう1点なのですが、こういうふうなキムチから寄生虫を検出する方法論というのを国の方がこういう方法でやりなさいと出たのですけれども、現実的にああいう形

でそこにある少量の寄生虫卵を回収できるかというのは、まだまだきちんとしたデータもないところで急にスタートしているものですから、そこら辺の検査方法もこれは検討の必要があるだろうし、それともう1点、1つ出たけれども、感染性がないという、キムチのように発酵させて長時間やったときには、感染性があるのかないのか、きちんと基礎的に押さえておくべきだろう。多くの人は、そんなに長い条件まで置いたら死んでいる寄生虫卵ではないかと言う人もいるのですけれども、それに対する答えが何もありません。あくまで推測している状態です。

碧海委員 これは質問なんですけど、そうすると、中国から野菜類の加工品は随分入っています。日本はそれを全部寄生虫卵の検査をしているんですか。

伊藤委員 私の聞くところでは、やっていないと思います。ただし、このキムチの問題があったときに、漬物屋さん、日本でいろいろなところが中国の白菜を入れているそうです。その県は白菜の検査もしたそうですけれども、一例も検出できなかったというふうなことを伺っています。まだ国としては、その野菜まで検査というのは、踏み込んでいないと思います。

小川食品監視課長 一応私ども、野菜の残留農薬の検査をするときに、あわせてそれを行った経緯があります。ほとんど検出されていないのですけれども、これはうがった見方ですけれども、農薬と寄生虫と、そういうつもりではないのですが、一応残留農薬の検査をするときにやって、ほとんど出ていません。

林座長 ただそうなんですけれども、日本では、昔は回虫が非常に多かったです。大部分の子供たちは回虫を持っていたということです。今はほとんどないということで、持っていたということの多くの理由は、やはり肥料の問題だと言われているわけです。そうすると、たまたま検出が難しいからといっても、毎日食べるものですから、やはり感染する可能性は十分にあり得るので、先ほど検査法の問題点があると言われましたけれども、野菜でもそうだと思うんです。

ですから、結局問題は、判定としてこれを情報提供の必要があるかどうかということなのですけれども、いかがでしょうか。これは、情報が非常に不確かだからまだやめておくという考えが1つと、もう1つは、これはそうは言ってもかなり大きな問題になっているものですから、まず国内について、報道の内容、その後の調査を含めた内容と、それからもう1つは、日本の現状ということも含めて、それからさらに、この報道の問題点、1つは、検査法の問題点がある、感染性についての問題点があるということを含めて、客観的

な判断として流すだけということにするのか、あるいはもっと深入りするのか、これはいかがでしょうか。

これは情報が不確かだからやめておくというか、あるいは何らかの形で流した方がいいと、いかがでしょうか。これは非常に難しいと思うんです。

小川食品監視課長 確かに今先生がおっしゃるように、情報の不確かな形で流してしまうと誤解というのがある。それで、私どももわからないのは、要するに、回虫の種類がわからないんです。要は、ヒト回虫であれば、人間が宿主ですので、自分が生きていけなくなりますから、回虫も人間を余り痛めつけないんです。ただ、イヌ回虫だと、そういうことだと.....。

そういうことであれば、かなりリスクは高くなるのではないかと思います。それがわからないということと、これはまだ寄生虫ではなくて卵なのです。卵も、要するに未成熟卵なのか、成熟卵なのかもわからない。未成熟卵だと、感染の危険はほとんどないと言われていて、成熟卵だと、感染の機会はある。それから、今度は耐熱性みたいな、要するに耐性ですか、塩漬けにしたから安全だとは限らない。なぜかという、卵というのはすごく防御が強いらしくて、ちょっとやそっとでは死滅しない。しかも、乾燥にも強いとかということをお考えすると、怖く考えれば、幾らでもそちらに行きますし、安易に考えれば、昔飼っていたからいいじゃないか、大したことはないよという、そういう意見の方たちもいらっしゃるんで、そこら辺のところの情報が十分把握されていない段階のものでマスコミ先行だったというふうに私は認識しております。

林座長 それはありますね。

事務局の方では何かありますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 やはりさまざま、わかっていない状況があります。前田委員のこのレポートでは、安全宣言というお話も出ているんですけども、それもなかなか難しいのかなというふうに私どもは思っております。そういったことで、こういった報道がされたのは事実ですけども、今のお話を伺っておりますと、このもともとの報道の事実関係すら、なかなか私どもの段階では確認できないということも踏まえまして、取り扱いが難しいのではないかと考えている次第です。

碧海委員 ですから、キムチを食べる量が韓国は全然違いますよね。日本と比べたって、大量に食べているわけです。ですから、むしろ韓国、中国のその対応にある程度信頼を置くというか、ほかの国だってそれはやっているだろう。東京都としては、継続的に検査を

していただきたいと私は思うし、そういうことを都民にきっちり報告すればいいのではないかという気がします。しかも、今のところ大部分陰性ということですから。

古田食品医薬品情報担当副参事 わかりました。

林座長 中国での野菜の栽培の実態ということがわからないと、正確に書くことができません。一度、安全宣言するということは、前にあったことがやはり本当だったのかもしれないということにもなるので、安全宣言という言葉も問題ですね。

浅岡委員はどうですか。

浅岡委員 やはり検査をなさっていることですし、詳しいいきさつまではないにしても、検査して陰性だったということは伝えてもいいのかなと思います。

林座長 検査をして陰性であったとしても、サンプリングの問題もありますし、検査方法自身にも問題があるかもしれません。陰性であるとしても、この方法では陰性だったということだけです。

伊藤委員 繊維がいっぱい入ってたりしますので、私は難しいと思っているんです。

それから、この人糞の問題も、キムチから出たということがあったので、日本でも、非常に少ないですけども、回虫がとれるんです。その感染経路は何だろうなと思っていたんです。中国で出たから、あれは輸入で、それで日本人は感染しているんだなと、非常に早合点したんですけども、この検査は大事だろうと思います。

林座長 もう1つは、中国での野菜とかそういうものの栽培法の実態もどうかということの調査というか、それを国の方に依頼するということが大事だと思うのですけれども、浅井先生、いかがですか。こういう問題は参事のご意見をお伺いしたい。

浅井食品医薬品安全担当参事 これは、検査という意味で言うと、それなりに検査はみんなチェックはしているのしょうけれども、この寄生虫卵がどうこうということは大変難しいですね。

林座長 検査ではなくて、中国におけるこういう野菜の栽培の実態、あるいは肥料の使用の実態について情報も大切です。

碧海委員 加工食品メーカーの場合には、結構中国の素材を入れていますけれども、個別に契約の条件の中にいろいろ入れていますから……。

浅井食品医薬品安全担当参事 日本の場合は、個別にやっているのはかなり厳しくやっているのだけれども、いざ日本に来るとき、それが本当に来るんだかどうかとか、そういうことも含めてよくわからない部分があります。

林座長 では、都としてはどういう意見ですか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 事務局では、この情報、キムチの報道がかなりありましたので、都がやった検査について情報提供を行っていくことについて検討していたべくことを目的として情報を出しました。しかし、この情報は、まだまだいろいろ調べないと提供することが難しい部分もあると考えられます。したがって、引き続き情報収集を行い、9月の第1回の委員会で寄生虫に関する情報提供が必要との意見があったことをふまえ、もう少し情報を集めていきたいと思います。そして、しかるべき情報を都民に提供していくというふうにしたいと思います。

碧海委員 寄生虫で、今問題になっているのは、ペットをかわいがり過ぎて気をつけなければいけないというのは随分ありますね。今度いただいた資料を見ていると、だんだん気持ち悪くなっていくのだけれども、でも、私たちは子供のときは、さんざんそれこそ寄生虫は持っていましたから、しょっちゅう薬も飲まされたりしていましたけれども、食品の中にというのではなくて、そちらの方が結構あるんです。

林座長 ペットの場合は、条虫が人と犬で共通のものがありますね。回虫の場合には、先ほど言われたように、余り問題にならない。ただし、犬の回虫がもし検出されたとすれば、これはもっと大きな問題です。管理がだめだということになります。その意味で情報収集に努めることが大切だと思います。

浅岡委員 そこはいいと思います。

林座長 次のミネラルウォーター中のウラン濃度の問題です。これはいかがでしょうか。これはウラン濃度の問題で、特に乳児の問題もありますので、代田委員、何かございますか。

代田委員 ここの文献は、国内の情報もあるんじゃないだろうかということでご紹介した部分があるのですが、要旨しか見ることができなかったため、中身の詳しいことについてはよく調べられませんでした。国内で調べたような事例で、量が少し検出されるようなものがあるようなことがそこには書かれているようです。ただ、細かいことはちゃんと見ていないので何とも申し上げられないです。

消費量もふえているということと、水道水よりミネラルウォーターというようなことを選ぶ人も多いような現状では、ミネラルウォーターを含めて、ナチュラルなものと、それからボトルに入ったもの、それぞれ規格が違いますが、そういう規格も含めて、少し情報を提供した方がよろしいのではないかなと思いました。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 補足ですが、事前にお送りした資料のなかにはありませんが、代田委員から、資料2 - 2の66ページの資料について情報提供がありました。これは、申しわけございませんが。英語の文献の抄録をそのまま掲載しました。この論文は、独立行政法人 放射線医学総合研究所の研究として出されたものです。調査内容は、抄録によると、国内で流通している、もしくは外国のミネラルウォーター、それから水道水(Tap water)、そういったものについて、トリウムとウランの含有量を調べ、人への影響を調査しています。

事務局では、この文献をまだ入手していないため、詳細を把握していません。しかし、抄録ではウランの濃度が記載されており、 7.48×10^3 という値であり、輸入されたミネラルウォーターのものになります。資料2 - 2の47ページにFSAのデータをつけていますが、そこのデータ、この表で言うと52ページのデータに近い値が出ていると思います。今後、詳細については確認をしたいと思います。

碧海委員 Thというのはトリウムですか。

林座長 トリウムです。

碧海委員 そうすると、こちらの都の方のいただいた資料2 - 1、これの10ページにあるタリウムはまた別ですか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 別です。

碧海委員 これは別ですね。私は、タリウムがちょっと気になって書いたのですが、なぜかという、私自身、実は心臓の検査で、核医学検査でタリウムを体の中に実際に入れたことがあるのですが、この前、例のお母さんに高校生が飲ませたとかという事件があって、あのときはテレビの画面にちゃんと酢酸タリウムの瓶が映っているのに、マスコミも含めて、全部タリウムと言っているんです。すべてタリウムと言っているので、私はすごくあれが気になったんですが、要するにタリウム化合物ですよね。化合物で、しかも酢酸タリウムとあのときははっきり瓶にも書いてあった。

だから、タリウムでも、例えば私が体内に入れたのは多分タリウム201とかだと思うんですが、そういう物質名というのは結構神経を使わないと、間違っって思い込まれる可能性もあるので、ちょっとメモしておいたんです。

林座長 ほかに何かございませんでしょうか。

これも安全委員会でも検討中ということですね。

古田食品医薬品情報担当副参事 現在、規格を設定すべく委員会の方で採用している段

階だということです。

林座長 規格を設定するという事は、その前段階として、そのリスクアセスメントをやらなければいけないということです。

古田食品医薬品情報担当副参事 そう思います。

林座長 2年前から始めて、まだできていないわけですね。

古田食品医薬品情報担当副参事 まだできておりません。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 2 - 2の資料の58ページ以降に、安全委員会の資料をつけています。その中で、62ページから、化学物質、農薬などの基準を検討するとして、そこにウランが出ております。32番になります。評価する事項は多くありますが、安全委員会はウランの評価を出していません。まだ検討をしている最中です。

林座長 ウランは放射線物質として問題になっているわけでしょう。放射線物質の毒性という、複数の省庁の境界領域なんです。ですから、なかなか明確な結論が出にくいところになるのではないかなと思います。

その意味で、安全委員会での検討を待って考える。必要があれば、検討して問題ないとなればそれでいいですし、何か少し懸念があるとすれば、その時点で現状の実態調査も含めて対応する。幾つか方法があると思います。現状の情報だけで何か出すべきであるのか、あるいは安全委員会での情報を待って、必要があれば大きく取り上げるかということですが、浅岡委員、何か意見はないですか。乳幼児の問題があります。

浅岡委員 もう乳児はちょっといないのですけれども、ただ、母乳でなくて粉ミルクで育てられる方が毎回ミネラルウォーターを購入されてつくるかなというのがちょっと疑問にありまして、私の住んでいるところは金町浄水場のところを通して、蛇口をひねると水が来ているので、それをつくって、都の水道局さんの水を信頼して子供にミルクをつくっていましたが、また戻りますが、店頭にあるミネラルウォーターだけで果たしてミルクをつくるかなというのはちょっと問題にあります。

それで、研究、情報収集されている最中なので、まだここで挙げなくてもいいのかなと思いました。

碧海委員 それと、なぜウランだけをそんなに気にするんですか。それがよくわからないんです。

林座長 ウランはミネラルウォーターへの混入が記載されています。

碧海委員 でも、ここにいろいろ挙がっている化学物質を皆チェックするというのは、

それはそれで結構だと思うんですが、なぜウランをそんなに気にするのかなというのがちょっとわからない。

林座長 放射能と腎毒性ですね。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 ちょっと補足します。こちらの資料に若干書いていますが、WHOが飲料水のガイドラインを2003年に改訂しています。WHOはいわゆるミネラル成分（鉱物質のこと）についての個別の評価を行い、ガイドラインの改訂をしています。なお、日本国内の水質基準もこれに併せて変わりました。

この情報では、WHOのガイドラインと比較すると、大人であればどのミネラルウォーターも基準値は超えていないという情報です。しかし、乳児については危険があるというものです。ウランという物質は、例えば腎臓への毒性が考えられるため、リスクが高い乳児について、FSAは取り上げたと考えられます。また、資料2-1の本文中に書いてありますが、EUの加盟国のなかでは、「乳児に適するという表示」をしてもいいという決定があります。したがって、表示の影響を考えて、乳児に対しては与えることが望ましくなく、含有量が高いものがあることを周知する情報になっているのかと思います。

林座長 この調査で、ウランが含まれているというけれども、水道水質基準でもウランは大体決まっています。それは、今言われたWHOのガイドラインにレスポンスしているのでしょうか。あの委員の1人だったのですけれども、そうすると、もう忘れてしまったんですけれども、その量とこちらと、どっちが多いんですか。それに比べて、ミネラルウォーター中のウランはぐっと多いわけですか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 結局、この「情報の内容」の3段落目に書いてありますが、2004年の調査結果では、ミネラルウォーター中の濃度はいずれもガイドライン値以下であったけれども、乳児が700ミリリットル飲むとすると超えてしまうという、そういうものです。

林座長 代田委員が言われているのはタリウムの問題だけれども、タリウムについてはやっていないわけですが、安全委員会はそこも考えているわけですか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 安全委員会の項目の中にタリウムは入っておりませんでした。

現在、これは安全委員会が評価を行っており、一応リストとして公表されているものです。したがって、新たな物質が追加されることも考えられます。今は、「清涼飲料水」全体の基準を改正について検討しています。

林座長 そうすると、やはり安全委員会の調査待ちということがいいのかもしれないですけども、ただ、ドイツのデータから見て、タリウムが少し問題になるのではないかと、代田委員のご意見も考える必要がありますね。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 添付しているものは、国が平成15年に出したデータですので、後日、確認をしたいと思います。

古田食品医薬品情報担当副参事 検討状況を照会してみます。

林座長 それもありますけれども、そうすると、現状では、ウランということなんですけれども、ウランについても必要ですか。

代田委員 私の方は、どちらかというと、ウランの国内での濃度はどうかと思ってこれを調べてみたら……。

林座長 それ以下だと、水道の基準以下だということですか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 基本的には、飲用にするのであれば、管理項目の水質管理目標設定項目の1つですので、それを超えないようにということです。

林座長 それは、流れている水道はその管理項目以下であるということで、水道法というのは決してミネラルウォーターには適用されないから、水道法で言っている基準以下にミネラルウォーター中の実際の濃度が低いかどうか、そういうことの調査がしてあるかどうか。していないならば、そこをやる必要はないのではないかなというのが代田委員のご意見です。

碧海委員 日本の国内は基本的にウランが少ない国ですから、だから、多分国内産のミネラルウォーターのウラン濃度というのは低いのではないかなという気がします。ただ、そういうミネラルウォーターの化学物質一般をとにかくチェックする。それはあっていいことだと私も思います。

林座長 現在販売されている日本産あるいは輸入されたミネラルウォーターの中のウラン濃度についての調査データはあるわけですか。

古田食品医薬品情報担当副参事 現在私たちは独自には持っておりません。

林座長 それがあるならば、それ出すといいんですけども、それが十分な情報がなくて、憶測で書くと問題になります。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 代田委員の方からご紹介いただいた文献は、若干国内流通のミネラルウォーターについても調べているようですので、その情報は確認をしたいと思います。ちょっとどういう状況かわからないので……。

林座長 そうですね。それを確認して、それは十分に信頼性のあるものだったらば、それを都民の方々に紹介する。十分に判断して、信憑性が欠けると判断される場合には、安全委員会の調査待ちということになります。

次の「飲料中の紙パック由来の印刷インクの成分」ということですが、これはいかがでしょうか。

浅岡委員 質問になるんですけれども、乳児用液体ミルクというのは、日本で言う牛乳の分類表示の仕方の中での加工乳とか、そういうものに相当するのでしょうか。これはイタリアなので、日本とまた規格が恐らく違うと思うのでお伺いするんですけれども……。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 一応そういった範疇のものだというふうに思いますが……

林座長 日本の加工乳に相当するということですか。それでいいんですか。

碧海委員 これは、普通の加工乳とは違うのではないですか。乳児用液体ミルクというのは、一たん乳児用の粉ミルクをつくって、それを溶かして、そのまま飲ませられるようにしたものではないかと思うんです。少なくとも牛乳ではないと思うんです。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 牛乳ではないです。

碧海委員 牛乳ではないし、加工乳というのは、牛乳が半分入っているものもありますけれども、そういうものではなくて、一たん乳児用の粉末の粉ミルクをつくって、それを溶いているのではないんですか。

古田食品医薬品情報担当副参事 このものについての正体というのは実は私どもははっきりしたことはわからないんですけれども、恐らくは碧海先生がおっしゃられているように、乳児用専用につくられているものというようなイメージは持っております。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 国内で言う加工乳なのか、調整乳なのか、乳飲料なのか、ちょっとわからないのですけれども、牛乳ではなくて液体ミルクということなので、今後、詳細を調べ、情報提供したいと思います。

林座長 何かご意見ございませんか。情報があいまいなんですけれども……。代田委員、何かありますか。

代田委員 私も情報が、どこから検証したらいいのかよくとらえどころがなくて困りました。このITX、これは国内での使用状況というのは実際にはいかがなものなんでしょうか。

林座長 国内というのは、日本ですね。

代田委員 日本の国内で使われているのかどうか。

林座長 これは、いかがですか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 これにつきましては、はっきりと確認はできていませんが、化学分析をしている担当者レベルの話によると、「こういったものはないという話ですよ」という、そのレベルでの情報しかありません。

伊藤委員 このITXというのは、人体影響はないじゃないというふうな書き方をされているんですけども、インク会社は、食品と接触するようなものに関しては変異原性をかなり調べていますよね。かなりそれをチェックして、それで変異原性のあるような物質は外しているはずですけども、このものについてはそういうような情報がないでしょうか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 変異原性と人への毒性は、今EUの方で評価をしています。それと、申し訳ございませんが、変異原性の有無についての資料があったのですが、手元にすぐ出てまいりません。今は評価をしている最中ということになります。

林座長 これは、乳児の場合には、物によって、非常に低い濃度でもって影響があるというような事例が多いんです。具体的に出てきているんです。ですから、この乳児ということについて、これは非常に大きなキーワードです。乳児の問題となると、非常に神経質になるということがありますので、しかも、ここではEU加盟25カ国で何か食品の不適格事例を通告しているというようなことがありますので、実際には安全なのかもしれないけれども、やはり問題にはなります。

ただ、これは情報が余りにも少な過ぎるんです。これを今出したところで、これは余り大きな問題になるかどうか。これは日本では使っていないんですか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 国内では、今のところ、使っているという情報はないのではないかと。これはまだ分析担当者のヒアリング段階ですけども……。

林座長 輸入のものでそういうことがあるのではないかとということだけですね。

古田食品医薬品情報担当副参事 余り詳しいデータはないんですけども、私どもが入手した中では、ITXについて遺伝毒性はないとEUで結論されているけれども、そのほかのデータについてはありません。現在、その毒性等について検討中で、3月頃になったら、結論が出てくるのではないかと思います。

林座長 乳児に対して、特に問題になるとすると、1つは遺伝毒性物質、もう1つは、内分泌攪乱作用です。3月にデータが出るというのでしたら、データを待って、新たに情

報を流すことが必要かどうかを考えるとというのがいいのかなと思いますけれども、いかがでしょうか。

碧海委員 大もとでは対応して、相当解決されているわけですね。だから、あくまでも他山の石であって、日本でもそういうことにも注意を払わなければいけないということだと思わんですが、だから、その時点で一般都民に提供する情報でなくてもいいのではないかとこの気がするんです。つまり、そういうことの注意をする当局サイドで、情報として持っていけばいいことなのではないかという気がするんです。

林座長 それは、提供するか、当局内で持っているかどうかと……。

古田食品医薬品情報担当副参事 もしかしたら、対応が必要になるかもしれないし、あるいは情報収集でとどまるかもしれない。

林座長 いずれにしても、3月のデータを待って考えるということですね。現時点では情報提供は必要ないだろう。伊藤先生、それでよろしいですか。代田先生も……。

ほかに何かご意見ございませんでしょうか。

その前に事務局の方でこれまでの議論を確認していただけますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 ご議論いただきました9つの課題につきまして、総括をさせていただきます。

まず、1番から3番まで、現場情報として私どもが集めました対面販売されるそう菜のアレルギー表示、それから、魚介類における汚染物質の年次変化、ヒジキに含まれるヒ素等の実態調査、これにつきましては、課題として選定いただきまして、本委員会の方でまた幅広くご議論をいただくという結論をいただいております。

また、それぞれにつきまして、情報提供の観点からご議論をいただくということなんですけれども、それぞれの課題につきまして、わかりやすい情報提供の仕方ということを念頭に置いた資料の作成あるいはご議論をいただくということで結論をいただいております。

それから、4番から9番までの国内外の安全情報ということで、結論から申しますと、この6つの課題につきましては、引き続き情報収集というようなことになりました。それぞれにつきまして、国の調査結果等がもうじき出るもの、あるいは私どもで諸外国の情報をさらに注意深く見守るといようなもの、それぞれでございますけれども、4番から9番までにつきましては、一応本委員会では取り上げないということで結論いただいております。

何か補足があれば、お願いしたいんですけども。

林座長 何かご意見ございませんでしょうか。1、2、3は、わかりやすい解説をして、情報提供をする。4以下については、情報収集するというので、現状では取り上げないということです。

では、この内容で次回の評価委員会に上げたいと思います。今回、専門委員会は2回目ですけども、今回の専門委員会のやり方について、今後の改善点などについて、先ほど大分ご意見をいただきましたけれども、ほかにも追加のご意見ございませんでしょうか。

次に、何か大沢委員から、ジャンクフードでメンタルヘルスに異常事態というような英国の報告が事務局に入っているということですけども、これについてご説明いただけますか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 情報評価委員会の大沢委員の方から情報提供がありました。イギリスでジャンクフードとメンタルヘルスの関連についてまとめた調査結果が出たという内容です。

本文は、大沢委員から事務局あてに情報提供いただいて以降、確認をしている最中です。内容は私どもはわからない部分がありますが、ジャンクフードに代表されるバランスのとれていない食事による日常生活がうつ症等と関連があるという報告書です。

内容を少し紹介しますが、ジャンクフードでは特定の脂肪酸がとれず、そのために疾患に結びつく可能性があるという内容です。過去に動物実験では一部知られていたデータですが、人の症例との関連をいろいろ調べて取りまとめた結果のようです。

これは、イギリス政府が出している情報ではなく、イギリス国内のメンタルヘルス財団がまとめを出しているものです。以上です。

林座長 どうもありがとうございました。何かご意見ございませんでしょうか。

小川食品監視課長 ジャンクフードというのは、具体的にどんな食品なんですか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 スナック菓子やファストフードです。

古田食品医薬品情報担当副参事 これにつきましては、先ほど申し上げましたとおり、事務局でも現在原文を拾いまして、内容について見ているところでございます。かなり大きな課題だというようなことで、私どもだけでこの内容を読み解けるかというようなこともございますので、その辺の部分をもたまたまた検討させていただいて、座長ともご相談させていただいて、この委員会での取り扱いについて、またご相談申し上げたいと思っております。とりあえずご紹介ということでさせていただきたいと思っております。

林座長 これは本当に20年ぐらい前から、n3とn6の脂肪酸の摂取量のアンバランスでこういうことが起こるといことはカナダで、実験データに基づき言われていたのですが、人での問題を含めて報告書で出てきたということです。重要な知見と思います。

信憑性も含めて専門の臨床の先生のご意見を伺って下さい。

古田食品医薬品情報担当副参事 研究所はございます。

林座長 専門家の先生にご意見を伺うということが大事だと思います。

碧海委員 今おっしゃった脂肪酸というのは、具体的にはどういう食品に多いものですか。

林座長 端的に言って、動物の肉ばかり食べてはいけないということだと思います。

碧海委員 いわゆる摂食障害というのについては、相当前から本もいろいろ出ていますし、ただ、必ずしも本当に何を食べてどの栄養素が不足しているからどうということではなくて、もうちょっと心理学的な話が多いみたいですね。

林座長 信憑性、科学的な問題点を確かめなければいけないということで、よろしくお願いたします。

次に、事務局から、これからのスケジュールをお教えいただけますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 長時間のご議論、ありがとうございます。今回ご検討いただきました課題につきまして、また、選定理由等を座長とも打ち合わせさせていただきました。また委員の先生方にもお知恵を拝借いたしながら、本委員会の方の資料を作成してまいりたいと思います。

次回の食品安全情報評価委員会の開催は3月29日の予定でございます。午後2時からの予定でございます。

その場で、きょう選定いただきました3題の課題につきまして、集中的にご議論いただこうと思っております。

また、本委員会まで約1カ月半の期間がございます。もし、この間に何か評価委員会の場で検討すべき課題が持ち上がったような場合、座長とも相談をさせていただきながら、また委員の皆様にもお諮りした上で、対処したいと思っております。

それでは、本日の委員会はこれで終了させていただきます。どうもありがとうございました。

午後4時21分