

開 会

午後 1 時 0 1 分

新井食品医薬品情報担当副参事 それでは、委員の先生方、皆さん、お揃いになりましたので、これより平成 20 年度第 2 回目の情報選定専門委員会を開催したいと思います。

議事に入るまでのしばらくの間、私、健康安全部の食品医薬品情報担当の新井が進行を務めさせていただきます。よろしくお願いいたします。

この委員会は、規則により過半数の出席を必要とすることになっておりますが、本日は委員 5 名の先生方全員にご出席いただいておりますので、成立していますことをまずご報告いたします。

それでは、以後の進行につきまして、牛島座長をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

牛島座長 それでは、よろしくお願いいたします。

では、議事に入る前に、前回の情報評価委員会の経過報告と、それから本日の資料の案内を事務局のほうからお願いいたします。

大貫食品医薬品情報係長 食品医薬品情報係の大貫です。

まず、安全情報評価委員会のこれまでの経過について報告いたします。こちらについて資料は御用意してございません。

今年度第 1 回の情報選定委員会は 6 月 26 日に開催され、社会福祉施設におけるノロウイルス食中毒予防、食肉の生食が原因と考えられる食中毒の予防、食肉製品製造施設におけるリステリア・モノサイトゲネス汚染、シナモン含有食品中のクマリン、過剰のミネラルを含むダイエタリーサプリメント、この 5 題について評価委員会で検討する情報の選定をしていただきました。

その結果、社会福祉施設におけるノロウイルス食中毒予防、食肉の生食が原因と考えられる食中毒の予防、シナモン含有食品中のクマリン、過剰のミネラルを含むダイエタリーサプリメントという 4 題が、評価委員会で討議すべきものというご意見をいただき、7 月 23 日開催の評価委員会に提出いたしました。

評価委員会では、この 4 題のうち食肉の生食が原因と考えられる食中毒の予防について、専門委員会の設置と検討が必要とされました。これを受けまして、10 月 7 日に第 1 回の専門委員会、食肉の生食による食中毒専門委員会を開催し、スケジュール、検討事項の絞

り込み、調査委託内容についてご討議いただいています。現在、実情を把握するための調査を委託する業者の選定を行っているところでございます。

あとの3題につきましては、それぞれに情報提供が必要とのご意見をいただきましたので、ノロウイルスについては各保健所に研修や講習会で使用できるパワーポイントの資料を配付いたしました。また、あとの2題につきましては、ホームページ等での情報発信のための準備を進めているところでございます。

牛島座長 今年度のこの第1回目の情報選定委員会から情報評価委員会、それから食肉の生食による食中毒専門委員会と、全体の流れを今お話しさせていただきました。いかがでしょうか。特に問題がなければ、どうぞお進めください。

大貫食品医薬品情報係長 それでは、本日の資料のご案内をさせていただきます。

まず、資料の1。ページ数で5ページから7ページが各委員の今回のテーマについてのご意見をまとめた情報判定シートでございます。

それから本日ご討議いただく3題のテーマについて、それぞれ資料を用意してございます。

資料2が11ページから25ページ、キノコによる食中毒についての資料です。

資料3は27ページから45ページ。ハーブに関する情報発信について。

資料4は47ページから59ページ。化学物質の食品への移行についての資料です。

61ページ以降に委員限りの資料がございます。

委員限り資料の1と2は、テーマ2のハーブに関する情報発信に関連した資料でございます。委員限りの資料1、61ページから69ページは、国立健康・栄養研究所のホームページから取りました「『健康食品』の安全性・有効性情報」のうち、ヨモギとウイキョウについてでございます。委員限り資料の2は71ページから73ページ、講談社発行の「料理大図鑑マルシェ」という本から取りましたパセリについての情報です。

委員限り資料の3と4は、テーマ3の「化学物質の食品への移行」についてに関連した資料でございます。委員限り資料の3が75ページから78ページ、金原出版の「衛生試験法・注解2005」から取りました。これは有機溶剤ガスクロマトグラフィーによる定性及び定量ということになります。委員限り資料の4は79ページから89ページ、加工技術研究会発行の「最新ラミネート加工便覧 接着剤 溶剤タイプ」の章です。

以上が本日の資料でございます。

牛島座長 最後に「ハーブの科学」という資料を示されていますが。

大貫食品医薬品情報係長 申しわけございません。最後に委員限りの資料5、「ハーブの科学」という資料がございます。これは碧海先生から御提供いただきました。

牛島座長 どうもありがとうございました。

それでは、判定のシートと資料が提示されております。資料について、ご質問やご意見とか、何か追加することはありますでしょうか。

なければ、本委員会の公開についての確認のことをお願いいたします。

この会議は原則として公開になっております。ただし、東京都食品安全情報評価委員会の運営についての第3の規程によれば、会議を公開することにより、委員の自由な発言が制限され、公正かつ中立な検討に著しい支障を及ぼすおそれがある場合とか、会議において取り扱う情報が東京都情報公開条例第7条各号に該当する場合には、会議の全部または一部を非公開にすることができるとなっております。

今回の議事及び資料について、公開か非公開かについてお考えをお願いいたします。

まず、事務局のほうから。

大貫食品医薬品情報係長 事務局で用意いたしました資料につきましては、委員限り資料の1から4までは非公開で、また、碧海先生から御提供いただきました資料5も委員限りとさせていただきたいのですが、いかがでしょうか。あとの資料について公開という形をお願いできればと思います。

牛島座長 どうもありがとうございました。

それでは、今回の議事は、今、事務局のほうから委員限りの資料を除き公開ということではいかがでしょうかというお話がありましたけれども、それでいいでしょうか。特になければ、そういうふうにさせていただきます。

それでは、早速議事に入りたいと思います。

資料の情報判定シートを御覧ください。各委員の先生方から出していただきましたが、こういった状況になっております。情報判定シートの順番に従いまして、食品安全情報評価委員会に報告する情報を選定するためのご意見を皆様からいただきたいと思います。

資料につきましては、事前に皆様のところにお送りされていると思いますので、事務局のほうから簡単に説明をしていただきたいと思います。

大貫食品医薬品情報係長 それでは、資料についてご説明いたします。各資料には通しでページが打ってあります。委員限りの資料を含めまして、資料は先ほどご案内したとおりです。情報判定シートとあわせて資料をごらんください。

まず、テーマ1は「キノコによる食中毒について」です。

11ページです。平成20年9月に都内でツキヨタケによる食中毒が発生いたしました。この事例はキノコに対する学習意欲が高く、採取歴も10年以上という、いわゆるキノコのベテランが起こしたものでした。今年はこの事例を含め、全国でツキヨタケによる食中毒が目立っています。このテーマについて4種類の資料をおつけしました。

13ページから14ページが東京都福祉保健局のプレス発表の資料で、今申し上げた事例の詳細と、毒キノコによる食中毒防止5カ条、それからツキヨタケの特徴、平成10年以降の都内で起きたキノコによる食中毒事例の情報が提供されています。

15ページは平成15年から19年の厚生労働省の食中毒統計資料です。キノコによる食中毒は事件数で年に40件から80件、患者数で130人程度から240人程度。死者も毎年出ているということがわかりいただけだと思います。

17ページから18ページは福祉保健局のホームページで情報発信している、中毒の原因となる毒キノコについての資料の一部、これはツキヨタケのページです。

同様に、19ページから25ページは、新潟県がホームページで情報発信している毒キノコ食中毒についてのページです。新潟県では毎年9月から10月をキノコ食中毒予防強化期間として普及啓発に努めているそうです。東京都、新潟県とも、キノコのカラー写真を採用した資料になっています。このテーマでは、一般都民を対象として携帯可能なパンフレットのようなものを作成して配布することにより、キノコの危険性について普及啓発を図る必要があるのではないかと考えています。

このキノコのテーマに関して、あらかじめいただいた情報判定シートは7ページにおつけていますが、委員の皆様のご意見として、危害の拡大防止という観点と、検討に見合う情報かどうかという視点で、3人の委員の方から該当するとの評価をいただいております。

続きまして、テーマの2、「ハーブに関する情報発信について」です。これは27ページからの資料3になります。近年、リラックス効果を期待して、ハーブティーやハーブを含む食品を利用するなど、家庭内で身近な食材としてハーブが使われるようになってきました。一方、ハーブの中には妊娠中の使用は避けたほうがよいとされるものもありますが、ホームページや雑誌などに掲載されるハーブの利用方法の紹介では、注意点に関する情報が十分でないこともあり、正しい知識の普及が必要と考えられます。

ハーブにつきましては、昨年度に一度、情報選定専門委員会におきましてご討議いた

いていますが、その際に、範囲が広すぎるため、ハーブの定義と情報収集の範囲を事務局で再検討するようにとのご意見をいただいております。そこで、そのご意見を踏まえまして、今回はハーブの定義をとりあえず1案として明らかにした上で、対象を例えば妊娠中の女性のハーブ使用に絞り、情報発信も人のライフステージに合わせて行うということを考えております。

添付資料の1、29ページは厚生労働省が農薬の残留基準としてポジティブリスト制度を導入する際に定めた食品分類についてのQ & Aから、ハーブの定義について書いてある部分をおつけしました。これはハーブとは何かという1つの案になります。

ここでなされていますハーブの定義は、読み上げますと、「食品に風味づけの目的として、比較的少量使用される、主に草本植物の葉、茎、根、及び花からなり、生のまま、または乾燥したものが使用されるもの」ということになります。具体的にはアニスの葉から始まって、ワサビの葉柄まで挙げられていますが、これらは我が国で使用経験がそれなりにあるハーブを集めたものと考えられます。

この定義に該当しない風味づけに使われる草本植物は、諸外国などで一般的にいわれるハーブとして流通している食品であっても、我が国のこの定義ではハーブとは認められず、その他の例えばタデ科の植物とか野菜に定義されるそうです。この定義につきましては、碧海先生から十分ではないというご意見を既にいただいております。

31ページからは厚生労働省のホームページから取りました、「家庭でできる食中毒予防について」のホームページです。このページの特徴は対象を妊産婦の方に限っていることで、ハーブの情報提供の際も、このようなライフステージに合わせた情報発信の方法を行いたいと考えておつけいたしました。

39ページからは英国食品基準庁のホームページで、やはり妊娠中の女性に対して、何を食べるべきか、何を避けるべきか、そして避ける必要がない食べ物は何かについての情報提供をしています。これもライフステージ別の情報提供の形の資料としておつけしました。

ページが飛びますが、委員限り資料の1、61ページから69ページまでが国立健康・栄養研究所のホームページ、ヨモギとウイキョウの安全性、有効性情報です。先ほどのハーブの定義で、どちらもハーブの中に入っている植物です。

63ページ、ヨモギについては、危険情報にオウシュウヨモギの妊娠中の経口摂取が墮胎作用や月経刺激作用があるため、恐らく危険、授乳中の摂取も十分な情報がないとされ

ています。また、ウイキョウについても、68ページ、禁忌対象者のほうに妊娠中は禁忌とされています。

委員限り資料の2、71ページ、「料理大図鑑マルシェ」という本から取りました、これはパセリについての情報です。パセリの主成分がやはり月経促進剤として使われているという記載があります。これにより妊娠中の女性は禁忌ということになると思われます。

そしてページ数はありませんが、資料5、委員限りの資料として碧海先生から御提供いただいた「ハーブの科学」がございませう。こちらに、生殖・発生毒性などを示すハーブの例として、13のフェネルの項にその情報が記載されています。

このテーマに関してあらかじめいただいた情報判定シートでは、正しい情報提供の必要性について、かなり該当する、総合的な検討の必要性についてもあるとお考えの委員の方が多いようです。お一人から新年度の事業としてはどうかというご提案をいただいています。

テーマ3、47ページ、「化学物質の食品への移行」は、今年発生が多く、話題になりました食品の異臭問題についてです。食品の異臭による苦情では、食品そのものに異臭の原因となる物質が混入したことが原因の第一として考えられますが、いわゆる移り香、食品の保管、運搬時に周囲の揮発性物質や容器包装に使われたインクや接着剤由来の有機溶剤の移行ということもございませう。今年はいちめんから防虫剤のパラジクロロベンゼンが検出された事例が相次ぎましたが、ほかにもミネラルウォーター、牛乳、お菓子などで、保管中や運搬中の移り香による苦情がありました。また、包装材料製造時の機械の不具合によって、接着剤のトルエンが食品に移行した例もありました。

このテーマでは6種類の資料をおつけしています。

添付資料1は49ページ、即席いちめんからパラジクロロベンゼンが検出された事案について、食品安全委員会が発表した資料です。異臭の原因は外部からの混入ではなく、移り香であると発表されたこと、そしてパラジクロロベンゼンとナフタリンについて情報を示しています。

51ページは健康安全研究センターのホームページに掲載されたパラジクロロベンゼンのQ&Aです。Aの1に、特有の臭気が衣類に吸着することによって防虫効果を発揮するということ、Aの3に、高濃度の気体による健康影響、濃度基準などが記載されています。

続いて、53ページからは国民生活センターのホームページに掲載された資料で、ペットボトルの飲料水へ、輸送中、輸入コンテナのにおいが移行し、異臭の原因となって回収

されたというものです。

55ページも移り香による事案です。平成9年の事例で、学校給食として提供された牛乳に異臭がしたため調査したところ、2晩、約30時間の保存中に、同じ階にある他の部屋に保管されていた柑橘類の香味成分であるリモネンが移ったというものでした。

57ページからは、食品の混載による移り香の事例に基づき今年8月に厚労省が出した、運搬に係る留意点についての通知です。これは揚げビスケットの運搬中に、混載されていた化学物質、ここには書かれていませんが、テトラクロロエチレンのにおいが移ったというものでした。それを受けまして、運送業者に食品運搬時の混載について適切な指導をするようにというものです。なお、大手の宅配業者2社に食品の宅配時の配送について問い合わせましたところ、家庭などに配送される通常の宅配便では、食品の運搬について、例えば食品専用の車を使うといった特別な扱いは今のところしていないという答えがありました。

59ページは、包装材から菓子に薬品臭が移行した事例です。輸入品と国産の2種類の市販のお菓子から、シンナーのにおいがするという事で調査したところ、それぞれからかなり高濃度のトルエンが検出されました。その後、他の市販菓子のトルエンなどの含有実態調査を行ったところ、2種類のお菓子からトルエンとキシレンが検出されました。この2種類の菓子を製造した工場内で、これらの有機溶媒は存在しなかったこと、また包装資材からトルエンが検出されたことから、混入ではなく印刷インクに溶剤として使われていたトルエンがお菓子に移行したと推定されたという報告です。

委員限りの資料3を御覧ください。こちらは衛生試験法の有機溶剤の定性・定量試験ですが、78ページの左側、中央少し下のところの注解1)に、食品用フィルムの印刷は主にグラビア印刷であり、インクの溶剤としてはトルエンが用いられることが多い、また環境に配慮した水溶性のインクも使用されるとのことが記載されています。

同じく委員限りの資料4は、「最新ラミネート加工便覧」という本から抜粋したものです。これは接着剤の溶剤についての資料です。ドライラミネーションに使用される接着剤としてポリウレタン系の接着剤が使用されますが、その溶剤として、通常、酢酸エチル、メチルエチルケトン、トルエンなどが用いられると記載されています。

トルエンは価格面から酢酸エチルとの混合希釈溶媒として使用される例があるとのことで、トルエンは沸点が高いために残留溶剤として残りやすいとも記載されています。なお、この資料は1989年発行の書籍ですので、必ずしも今現在を反映しているわけではなく、

現在の使用状況では溶剤のほとんどが酢酸エチル単体で、トルエンはそれほど使われていないという情報もございます。

このテーマに関してあらかじめいただきました情報判定シートでは、委員の皆様のご意見として、正しい情報提供という視点では4人の委員の方が該当する、総合的な検討の必要性としても3人の委員の方から該当するという意見をいただいております。ただ、国からの情報提供が既になされているために、都で取り組む必要がないというご意見もお一方からいただいております。

以上で説明を終わらせていただきます。

牛島座長 どうもありがとうございました。

今、きょう提示されているテーマ1から3の概略を話していただきました。1がキノコの食中毒について、2がハーブのこと、3が化学物質の食品への移行ということであります。その3つのことで取り上げるかどうかということで、1つずつ順に話をしていただきたいと思います。

キノコの食中毒の情報に入っているのでしょうか。シートを見ていただくと、検討に見合う情報かということで、3人の先生からそうだとということと、1人が特別意見がないということと、総合的な検討の必要性にお二人の委員の方からはマルがついております。

今、お手元にあるこの資料につきまして、いろいろご意見があるかと思っておりますけれども、何かありましたら、どうぞお願いいたします。いかがでしょうか。

碧海委員、お願いいたします。

碧海委員 私はこの情報は有益だと思うのですが、ただ、ここにも意見に書きましたように、キノコというのは時期的に非常に限られた採取時期なものですから、そういう意味でこのあと春にかけてとか、そういう時期に取り上げるのがどうなのかなというのは、1つ疑問を持っております。

感想めいたことを申し上げてしまいますと、私自身はキノコが非常に好きでして、実は天然のキノコも取って、自分でそれを食べるという経験もないわけではありませんし、毒かどうかということに対する情報を欲しいという、そういうニーズは非常に強く持っていますが、ただ、いろんなキノコの資料を調べますと、どんなに情報提供をしても、どうも毒キノコというのは見分けがつきにくくて被害が出るということのようでした。今度のツキヨタケのこの資料、私自身も非常に参考になるのですが、それでもなかなか被害を完全にゼロにすることは難しいんじゃないかなと思っています。ただ、キノコについてはまだ

まだ情報は容易に得られるところが欲しい、窓口が欲しい、あるいはそういう日常的な資料が欲しいという自分自身のニーズを持っております。

牛島座長 どうもありがとうございました。

伊藤委員 キノコというのは非常に古くから知られている食中毒ですが、意外に素人では鑑定が難しいというような声がありますよね。特に都民の方も野山に行って採取されてこられると思うのですが、何かあったときにどこで誰に聞けばいいのか、そういうようなことも情報を織り込んでいただければ判断ができるだろうと思っております。

昨年度ですか、いろんな有毒植物について、良いパンフレットをつくりましたよね。ああいうパンフレットがあれば非常にわかり易いのではないかと。碧海先生が、ちょっと時期的にとお話されて、私も時期的に何で今頃と思ったのですが、でも、今から作業をしていけば、ちょうど秋ぐらいにいいパンフレットができるかなというふうな感じもしています。それで私もぜひ取り上げてほしいというところにいたしました。

1つお聞きしたいのは、このツキヨタケ、東京での事例の患者の方、10年間のベテランという人が失敗したというのは、これは何が原因だったのでしょうか。どこで間違えたのか。何かそういう調査はありますか。そのような情報があれば、そういうことも織り込んだような資料になればいいかなと考えています。

富樫食品監視課食中毒調査係長 今回の事例では、原因となったキノコそのものがかなり若かったということです。通常、図鑑などに載っておりますツキヨタケはかなり老成した状態の写真であるため、「ツキヨタケとは非常に色が濃い、またカサも大きい」、そういう情報がインプットされておりまして、自分で採取した段階で、いつも自分が見ているツキヨタケとは異なるということから判断を誤ってしまったようです。また、採取するときも、食べることが前提であったので、通常、ツキヨタケには柄の部分に黒いシミのようなもの、またリングのようなものが見られますが、その特徴的なものを取り除いて採取してしまったために、十分な判断ができなかったと思われる。

伊藤委員 キノコを食べる方は、かなりそういうことを常識的に知っておられる方が非常に多いかと思いますが、それでも毎年毎年これだけ患者が出て、中には亡くなる方もいらっしゃる。そういった失敗例などを少し集めてこられれば、さらにいい情報が出るんじゃないかなという気がしました。

牛島座長 どうもありがとうございました。

私は危ないものに対してはどちらかというと食べないほうがいいのではないかと

うな感じがして、ちょっと否定的な考えになっているかもしれません。ただ、誤解は受けたくないと思っていますが、私もキノコは好きでして、特に海外に行って、日本では見られないようなキノコを出されると、ついおいしく食べているほうです。そういったこともあって、いろんな意味でキノコに関する情報は欲しいと思っているところは当然あります。

もう一つ、毒のキノコといっても、取れる年とか取れる場所の違いで毒の量が違って、その辺で見誤ることもあるのではないかという気が1つはしております。それだったかどうか定かではありませんが、日本海側を中心はずっと前にキノコで何か事件があったということがありますよね。野生のキノコとしてそれまで食べられていたものに、結構強い毒性が起きたのではないかと。私の判断が間違っていれば別ですが、そういったこともあると、種類だけでいいのかどうか、鑑別の誤り、それからその中に毒成分がどの程度入っているかということも、かなりいろいろ微妙なところがあるのではないかなという気がしております。

河村委員 すみません。私のほう、情報判定シートをお送りするのが遅かったのも、ここには入っていないのだと思うのですが、一般的な毒キノコの情報は探せばあちこちにあるので、そういう形ではなく、さっき伊藤先生、碧海先生がおっしゃっているような、今までとは違う切り口で、しかも時期を選んで、配布方法を選んでということであれば非常に有効だろうと。ホームページに載せるとか、パンフレットが保健所に置いてあるぐらいでは余りに立たないのではないかなというように思います。

牛島座長 田中委員、何かご意見がありましたら、お願いします。

田中委員 先生方のご意見とほとんど同じようになってしまっているのですが、キノコのシーズンになりますと、こうした情報はよくテレビなどでも見聞きすることが多く、食中毒の事故がなくならないという意味で、やはりコンスタントに情報は流していくべきではないかと感じております。

碧海委員 いただいた資料のどこかにあったと思いますが、キノコに関するいろんな、これは大丈夫とか、こういうキノコは危ないとかいう、いわゆる伝承の知恵みたいなものがございますね。あの中に確か入っていなかったと思うのですが、私自身が疑問に思っていることの1つに、いわゆるイグチとか、イタリアのポルチーニとか、フランスのセーブとかいうのは、みんな下がスポンジ状になっているキノコなんですね。シイタケのようにひだのあるキノコに対して、日本にも地方によって、ジコボウとかリコボウとか呼ばれる、

下側が完全にスポンジ状になっているすごくおいしいキノコがありますが、スポンジ状のキノコは大丈夫という説があるのですよね。

ですから、ぜひ、そういう伝承の知恵を挙げて、こういうのは必ずしも確かではないということが言う場合には、スポンジ状であるかどうかということも、1つ、チェックポイントにしていただきたいなと思っています。つまり、スポンジ状ならば安全だということ言いたいのではなくて、スポンジ状なら毒キノコではないという言い伝えがあるので、そのこともちょっと記憶にとどめておいていただきたいと思っています。

富樫食品監視課食中毒調査係長 以前は、おっしゃるとおりスポンジ状のものは、イグチの類ですね、その仲間には毒キノコはないと言われておりましたが、20年か10年前頃から、数例、毒を持っているイグチの仲間も見つかっておりまして、少なくとも私が手元に持っている図鑑の中には毒キノコの記載がございますので、数は少ないけれども有毒種も知られるようになっておりますので、確かにそういった情報が今後は必要になるのかなと考えております。

伊藤委員 毒キノコに関しましては、青梅保健所とか、山間部に近い保健所で、以前は良いパンフレットがあったと思いますが、今ああいうものを活用されているのでしょうか。それから国内でいけば長野県が多いですよね。ああいう事件の多い県とか市の保健所等では、情報をどのような形で出されているのでしょうか。そういうことも調べられて、そこからピックアップするということも1つだろうと思っています。

新井食品医薬品情報担当副参事 まず、碧海委員がおっしゃいました迷信とか言い伝えの部分は、いろんな自治体等で発信しているのですけれども、大体否定的に、そういうものはあるけれども信じないでくださいというようなことを言われているのがほとんどだと思います。

それともう一つ、保健所の対応ということで、今現在、例えば西多摩保健所とか、地域を限ったところで、キノコに関する特別な取り組みとかはないのですが、他の自治体では、例えば先ほどおっしゃいました長野県とかで言いますと、食品衛生監視員の中でも詳しい方をそういうところに配置しているといったことはあるように聞いてございます。東京都で昔から集められています知見等は、インターネットで紹介しております。

牛島座長 どうもありがとうございました。

そのほか、何かありますでしょうか。例えばこういった委員会とか、次の評価委員会するときなんか、専門の方をお呼びしてご意見を聞くこととか、そういったことはできるの

でしょうか。経験が多い人とか、そういう方ですが。

それともう一つは、全く素人みたいな形で申しわけないのですが、毒成分として化学物質はどのくらいあるものなのでしょうか。数限りなくあるのでしょうか。それとも、あるキノコだったら、これがメインだから、これだけ注意すればいいということなのでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 キノコの有毒成分については、ちょっと私はよく存じ上げないのですが、もし、わかる方がいらっしゃれば……。今、事務局側ではちょっと把握していません。詳しい方の話というのは、具体的にどういうことがあるのかという個別の話であれば、伺うことも必要なと思うんですけども、今、事務局におります者で大体起きている現象等は把握しているつもりですので、お答えできるのではないかと考えております。

牛島座長 ということは、見れば大体キノコで危ないものってすぐわかるのでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 個別のことは、わかりませんが。

中村食品監視課長 私は座長と同じで懐疑的な立場ですけれども、秋川保健所におりましたとき、キノコを勉強してアドバイスしようかと思ってチャレンジしました。10個ぐらい拾ってきて、食べる、食べられないと鑑別したら、全部逆でした。食べられるといたのが、食べられない。何か死ぬようなやつで、名古屋の植物園で中国の方が食べて亡くなったというようなキノコですね。それで決意をして、相談者が保健所に来ても、専門家がいたら任せますが、誰もいないときは、「とにかく全部食べられない」とお答えしています。鑑別ミスが、下痢するぐらいでとどまらず、死に直結することもありますので。

もう一つは、キノコの事故は、私の主観的な表現がちょっと混ざりますが、必ずと言っていいほど、多かれ少なかれ専門家が介在している。例えば、私が1人で山に行ってキノコを見つけても、まず疑って食べようとは思いません。ところが、誰か専門家が「大丈夫だ」と言ってくると信じて食べてしまい、事故が起こっているのですね。長くキノコを採取しよく鑑別をしている人でも見誤る可能性があるにも係わらずです。これが1つ教訓ですね。

かつて秋に青森県八戸に旅行に行き、地元の方からキノコ狩りの話を伺いました。さすがだと思ったのは、その地域の方たちは例えばシメジなど、採取するキノコは1種類だけと決めているそうです。山には色々な種類のキノコがたくさん生えているのですが、それらは同じ種類でもバリエーションが大きすぎて、図鑑とも、また経験則とも違う場合が多

いということを知っています。だからそのシメジだけは採取するけれど、他の種類は取らない。そういう生活の知恵があります。

キノコ分野において、食べられるという判断は、行政庁としては出すことが難しく、やや厳しめの「食べない方がいい」という姿勢を前提としています。それは生食と同じような感じになりますが。そうはいいましても、これだけキノコ人口がある中で注意喚起はしないといけないというところの狭間にあるような問題だと思っています。

碧海委員 キノコについてはネガティブリストの典型ですよね。これは毒キノコということは、もう、ありとあらゆるキノコの本に出ているわけですよね。これはだめですと。それ以外のものはどうかというと、非常においしいというものと、とりあえず食べられるよという、いわゆる雑多系ですね。鍋なんかに入れて食べられるけれど歯ごたえぐらいというような、そういうものとまた分かれるわけですね。ですから、キノコの場合には毒キノコは絶対避けるというのと、おいしい、非常に有名な、価値が評価されているキノコ、これを取るという、今おっしゃったそのやり方が私も正しいと思います。

ただ、キノコというもの、天然のキノコというものを否定してしまったら、それこそイタリアのボルチーニにしても、フランスのセーブにしても、日本のように何でもかんでも栽培でつくってしまおうという国ばかりではありませんから、ですから、そういう意味では私はやっぱりキノコ文化というものは、これは絶対ちゃんと大切にする必要はあると思っていますし、ただ、やっぱり資料の使い方だと思いますね。

さっき、河村委員もおっしゃいましたが、私は、本はたくさん出ているということは知っているんですが、それでもやっぱりキノコに興味を持つ人に対して、どこで教えるを請えるかというような、そういう意味での親切な情報提供が必要だと思っているんです。

牛島座長 どうもありがとうございました。

今までの話ですと、キノコ文化も含めて、知識として、また実際に取る方もいらっしゃるんで、必要なことであるということはあるんですけども、ただ、今までの本やパンフレットとかいう形だと、実際それが役に立っているかどうかわからない、もしかすると役に立っていないかもしれないというようなお話があったんですが、このことを検討に見合う情報として取り扱う 恐らく、取り扱うというご意見も多いと思うんですけども、今後どうしたほうがいいのかというご意見のほうで何かございますでしょうか。

伊藤委員、何かありますか。

伊藤委員 パンフレット等を作成するに当たって、先ほどからいろいろお話が出ていま

すが、若い状態と、ある程度成熟した状態を比較できたら面白いのではないのでしょうか。かなり形が変わったりしますので。この間作成した有毒植物のパンフレットの中にも、花が咲いているならば鑑別できるけれども、葉っぱだけじゃできないというのが、非常によく出ていましたよね。ああいう捉え方は非常にいいんじゃないかなという感じがするんですが。

牛島座長 事務局から何かご意見ありますでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 これも委員の先生方がおっしゃっていたとおり、情報はいろいろあるんだけど、届けたいところに届いていないとか、そういう部類に入って毎年事故が起きているということが問題だと思います。こちらとしましては情報提供の必要性ということで評価いただければ、必要な方に、キノコの危険性とか、それから中途半端な知識でそれを食べることの危険性とか、そういうこともしっかりわかるような情報発信をしていきたいなと思っております。

牛島座長 どうもありがとうございました。

今のご意見も踏まえて評価委員会に上げたいと思います。私の個人的な意見ですが、その場合、従来の情報とどう違うか、より現実的な情報として、都民及びいろんな方々に情報提供できるかということ、もう一度過去の様々なものから整理していただいて、評価委員会でどうするかということ、ちょっとご検討いただければありがたいなと思うのですが、いかがでしょうか。特別ご意見がなければ、そのようにさせていただきたいと思っております。

それでは、テーマ2の「ハーブに関する情報発信について」に移ります。基本的な資料と、それから委員限りの資料がありますけれども、ご意見をいただきたいと思っております。

碧海先生、資料をいただいたので、先に口火を切っていただきたいと思っております。

碧海委員 ハーブというと、やっぱり黙っていられないところがありまして。

ハーブの場合はキノコとは対極的なもので、ポジティブリストという考え方の対象には私はないと思っています。事務局のほうにはちょっと資料を差し上げましたが、つまり、世界じゅうで使われているスパイスとかハーブというものを数え上げたら、もう大変な数があるわけですね。キノコと同じですが、キノコの場合は毒キノコをネガティブリストとして挙げている資料が多いわけですが、ハーブの場合、ポジティブリストでハーブを定義するということ自体が非常に難しいと思っています。今回のこれは事務局としてはどういうことを考えていらっしゃるのでしょうか。

つまり、ハーブ全般について、ハーブというのはこういうものだから、使い方についてはこういう注意をしたほうがいいですよと、全般的な注意をするのか、ハーブの中のある特定のものにはっきり、例えば毒性がある、妊娠中にせよ、何らかの影響がある、だからこのハーブについてこういう使い方はいけませんという、非常に限定した情報を出されたいのか。そう考えた場合に、今度は妊娠中だけでいいかといいますと、ハーブというのはそれこそ非常に広く使われているために、必ずしもライフステージだけでもないのですよね。私が今日最後にお出ししました資料にも、特定の病気の患者に扱ってはいけないなんという記述もちょっとありました。フェネルのところでしたか。

私も自分で栽培したことがあります。フェネルというのはセリ科の植物で、土の中の栄養成分をものすごく吸ってしまって、非常に大きくなります。土の中の成分を強力に吸うだけに、フェネルというのは薬効があるということで昔から使われてもいるわけですね。ところが、フェネルは野菜としても食べられます。イタリア料理ではフェネルの根の部分というか、茎の下のほうの太い部分は野菜としても使われるわけですね。ですから、そういう意味でフェネルを特定して妊娠期にどうかというような形で出すには、ちょっと何か準備不足かなという気もしないでもない。

ついでに、いただいた資料の中でちょっと気になったのですが、ウイキョウというのは中国名の日本読みですね。他にダイウイキョウというのがあります。この資料の中にはオウイキョウというのがありますが、これは本当にフェネルのことなのでしょうか。ダイウイキョウというのは実は八角のことですね。だから、それが間違っているのでしょうか。それから同じウイキョウでも、ヒメウイキョウというとキャラウェイのことです。

ですから、そういう意味で資料も相当厳密に調べないと、この前のシナモンとカシアのときもそうでしたが、ハーブとかスパイスの世界というのは名称も相当混乱がありますので、資料の選定にちょっと注意していただいたほうがいいかなと。これは余分の情報ですけども、そんなふうに考えております。

牛島座長 どうもありがとうございました。

ちょっとお聞きしたいのですが、厚生労働省の妊婦の資料で、その中にハーブのことが書いてありましたでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 ございません。

牛島座長 ハーブの注意喚起といった内容ではなく、妊産婦向け情報発信という形での資料ですね。わかりました。

その他にいかがでしょうか。田中委員、何かありますでしょうか。

田中委員 今はハーブを簡単に栽培できるので、ベランダなどでも皆さん栽培なさっていますし、お料理などにも多く使って、ハーブは良いもののような、長所のようなことがたくさん情報として流れ、あまり短所を私たち素人としては聞くことが少ないように感じておりましたので、今回この資料をいただいたときに、ああ、安全性ということ素人の私たちのような消費者にもわかるような資料が何かあったらいいのではないかなと思っていました。ところが、今、碧海先生のお話を聞いて、ああ、そんな簡単なものではないような、ハーブというのはとても範囲が広いものなので、どのようにすべきなのか、と感じました。

牛島座長 伊藤委員、お願いします。

伊藤委員 ここのヨモギについての資料も私は読ませてもらいました。ヨモギなんて餅に入れるほど身近なのですよ。餅に入れる程度の量ならいいのでしょうか。どの程度の量を摂取したらいけないのでしょうか。ヨモギというのは殺虫作用があるようですね。だから、ガツといぶすということもありますよね。だから、ヨモギがどのように健康被害を起こし得るのかなと、私も興味があってこれを読んでいたのですけれども。このようにハーブの話題が何度も出てきて、あれはいい、これが悪いというふうな情報だけが出てきているので、何か全体的にもう一度見直して正しい情報を出した方がいいかもしれませんね。

特にハーブというのは、摂取するにあたり、ある特定の部位、摂取方法、あるいは摂取量の問題、いろんなものが絡んできて安全性が脅かされるのだろうなと思っております。そういう意味では、日本で独特なハーブもあるだろうし、ヨーロッパ等でよく使われているものもあるだろうから、そういうものを区別しながら相対的に、もうちょっとこれは委員会を設置しながら私はやったほうがいいのか、という意見です。とはいえ、ここですぐ取り上げるにしても、余りにも情報がいろいろあるし、あるいは求め方はどうするのかという問題もありますね。

牛島座長 どうもありがとうございました。

河村委員 私、この情報を読ませていただいたとき、一体何が目的でこの情報を出されたかが余りはっきりわからなかったのです。ハーブ全般に対し何となく気をつけなさいよと言いたいのか、妊娠中の人に対して注意を呼びかけたいのか。どうも読んでみると、妊娠中の方にこういうものはとるなと言いたい。もし、安全性に問題があるということがはっきりしているのあれば、一般的なハーブについてではなくて、イギリスが出してい

るように、マタニティの人に対する情報の中にちゃんとそれを書き込むべきだし、一般論でハーブを書いたからといって、妊娠している人が見てくれるとは限らないですから、だから目的によってきちんと整理するべきで、今お話を伺っていると、やっぱりハーブ全体に対して情報発信するには現時点では非常にあいまいで、情報が十分でないとすれば、それはちょっと難しいかなという気はします。

ハーブの定義の一番最初のも、これはまるで違うのではないかと。やはり問題になるのは高濃度で摂取するときで、こういう少量を食品に混ぜている場合は問題がなくて、ハーブティーでも、まだ濃いかわからないですけども、もっと機能性食品みたいな形で、健康食品のような形でとると非常に問題があるものもあるのかもしれないと思いましたが、そういったところまでは煮詰められていないように思えます。

もし、妊娠中の方に何か問題があるという情報がはっきりあるのであれば、その部分だけは、そういう妊娠中の方に直接伝わるパンフレットの中に、それに添えてお出しするというのはあるかなと思いましたがけれども、一般論としてはちょっと無理かなと思いました。

牛島座長 どうもありがとうございました。一般論としては広すぎるというご意見がありました。

先ほど伊藤先生がおっしゃったように、ヨモギのことをインターネットで調べてみたら、意外と妊産婦にこれを使いましょうという感じで書いてあるのがありました。どうやらそれは、何か体を温めるのに有効という。外からでしょうか。それと飲めば温まるということかどうか分かりませんが。そうすると、今ここに出ている資料だと「非常に危ない」というアピールだけがされていると思われて、ちょっと気になりました。

それから、まさに私たちが大好きなカレーというのは、いろんなハーブのかたまりみたいなものじゃないでしょうか。かたまりという言葉はあれかもしれませんが。

碧海委員 それはスパイスですね。どちらかというと。

牛島座長 その中にもフェネルみたいなものも入っているのですよね。

碧海委員 入っています。

牛島座長 カレーに含まれている濃度は大丈夫だろうと思いますが。何しろ子どもたちも非常に好きなものなのですから。そういった意味ではハーブというのは、私たちが日常的に使っているものだと改めて思っています。

碧海委員 ヨモギですが、山梨県の西沢溪谷という、観光地で有名なところがありますね。あそこに参りますと、それこそヨモギの草餅ですとか、ヨモギを使った製品をたくさん

んおみやげで売っているお茶屋があるんですが、そこのご主人なんかはヨモギの薬効ということをすごくいろいろ調べて、小屋に一生懸命貼り出したりしていますね。確かに、ヨモギということも薬効は非常にあるということで、どちらかといえば漢方薬系ですが、それから沖縄あたりでは市場に行くとヨモギを束にして売っていますね。つまり、沖縄の方たちはヨモギはすごく使っているということですね。

それから先ほどのフェネルについて言えば、インド料理店、つまりカレー料理店に行きますと、帰りによくキャッシャーのところでお砂糖をかぶせたフェネルの種、フェネルシードをちょうど焼肉店のガムみたいに、こんな籠に入れていて、くれるんですよ。ですから、インドの方は種をかんでいるわけですね。

だから、そういうような使い方がされているので、私は少なくとも何か料理がものすごくまずくなるような、とても香りが強力で食べられないというような量を使わない限り、ヨモギにしてもフェネルにしても、まあ、問題はない。余りにも歴史的に長く使われてきているので。アメリカのグラス(GRAS)ですか、ジェネラリー・リコグナイズド・アズ・セーフとかいう、あの分野なのではないかと。ハーブ一般に関してもし注意を促すならば、やっぱりハーブティーはいいけれども煎じてはいけないというのが、ハーブの本には必ず書いてあるわけですよ。つまり、成分をうんと凝縮してしまっただけはいけない。そうじゃなく食用に使う限りでは問題ないというのが、まあ、おおむねのハーブの世界です。

ハーブにもネガティブリストはありまして、例えば毒ゼリのようなものは絶対食べたらいけないわけですね。つまり、毒のある植物はハーブの仲間にもありますから、これは絶対取ってはいけない、食べてはいけない、使ってはいけないという対象になるので、そういう意味で私はポジティブリストの考え方は違うのではないかとこのように思っているわけです。

牛島座長 どうもありがとうございました。

それでは、まとめの方向ですけれども、どういたしましょうか。全体的に言うとハーブというのは幅が広いと。その中で何か焦点を絞るのか、それとも広い意味で一般的な啓発みたいなことをするのか、来年度にもうちょっと煮詰めてこれを提案するとか、どなたか、ご意見がありますでしょうか。それとも事務局の方でお考えがあったら、お願いしたいと思います。

新井食品医薬品情報担当副参事 事務局で一番最初に目についたのは、ハーブについての記載の中に妊婦に関するものがあるということです。いろいろなライフステージがある

中で、妊婦については特に情報発信の必要があるのではないかとということで事務局では考えておりました。

ただ、ここに挙げた情報は、そういったハーブに関する情報のごく一部だと思っておりますし、まだまだ足りない部分があると思っております。発信する上では、もう一度よく整理してから、あるライフステージごとに限って注意喚起できれば、情報発信の意味があるのではないかと考えておりました。

牛島座長 ということは、評価委員会に持ち上げるほうがいいということですよ。いかがでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 情報提供が必要となれば、もう一度調査し直して情報を整理し、例えば妊婦の方を対象とした形での情報発信などをしていきたいと考えております。

牛島座長 いかがでしょうか。

碧海委員 もし、そういうことであれば、この前のシナモンとカシアの場合と同じようなことだと思うのです。例えばフェネルでもヨモギでも、相当限定して、しかも、何らかの成分による影響とかいう資料が明確にあって、それに限定して出させていただくという形なら、私は検討できると思います。ところが、さっきも申し上げましたが、ハーブ全般的に広げてしまうと、これはもうとても議論の対象にならないといえますか、ですから、なるべく資料を絞って探して出させていただきたいと思いますね。

先ほど、パセリの資料がありましたが、パセリは鉄分が豊富な、どちらかといえばハーブというか野菜ですよ。中近東あたりはパセリの葉っぱそのものをサラダとして食べるぐらいですから。ですから、私が考えると、むしろ妊産婦はパセリなんかとったほうがいいと。ふだんの食生活の中で鉄分が不足しがちなわけですから、鉄分を含んだ薬を飲むくらいなら、そういうものをむしろ摂ったほうがいいと思うくらいですので、そういう意味では私はぜひ資料を相当きっちり集めていただきたいと思います。

牛島座長 そうすると、碧海先生、評価委員会には持ち上げたほうがいいと。

碧海委員 持ち上げられるなら、シナモン、カシアのような、例えば世界の他の国で出しているこういう資料があって、どうもこういう影響がありそうだということが割合と明確に説明できるような資料があればということですね。

牛島座長 私も同じ質問で、妊産婦に非常に問題になったという報告もあるのでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 今こちらでわかっているのは、今回お付けした資料の情報でして、その中のどの成分がどういうふうにとどの程度の量でということは把握しておりません。もう少し確定的な情報をそろえてからということであれば、そういうことで結構です。

牛島座長 伊藤先生、いかがでしょうか。

伊藤委員 これ、エビデンスがどれだけきちんとあるかというところだろうと思えますね。先ほど、碧海先生が言われましたように、ハーブティー程度ならいいと。妊産婦はそれぐらいならいいかもしれないというのも多くあるだろうと思うのですよね。全く頭からだめだというものではないのがハーブじゃないかなという気がするので、そういう意味で情報をしっかり集めてこないと。特にエビデンスがどのようにして出されているか、そこが非常に大事じゃないかなと。特に安全性ということを謳う中では、そこが大事だろうと思っています。

奥澤食品医薬品安全担当部長 実はこれ、事務局でこのテーマをいろいろ議論するとき、やはりその辺の議論がありました。確か、以前、評価委員会のテーマで水銀の問題を取り上げていただきましたが、同じくこのテーマを取り上げることが風評被害を不用意に誘導するようなことになってはいけないということで、ある程度定量的なことも含め、きちんと議論できるようにしていかなきゃいけないだろうという、事務局内部での様々な意見交換をした上で、本日お示ししているところでございます。ですから、そういった意味も含めて、この情報の扱いを先生方にご議論いただければと思います。

河村委員 事務局でご議論いただいた上ということですが、読ませていただいて、そこが明確にはわからなかったですね。雰囲気としては、たくさん摂ったら危ない。これはもう別にハーブだけの問題ではなくて、どんなものでも偏ってそれだけを摂るのはあまりよくないということはあると思います。特にハーブで、1日中そればかり摂るような食生活であれば、それは問題かもしれないけれども、それは「ハーブだから」と限定できるかどうか、きちんとエビデンスがない情報を、もしこの委員会が出せば、それはやっぱり風評被害に当たってしまうと思います。

牛島座長 ご意見いろいろ言っていただきましたが、私の1つの考えとしては、もう一回この委員会で煮詰めると。そのために基本的なエビデンスを少しそろえていただきたいという考えも1つありますけれど、それでも評価委員会に出すという考えもあるかもしれません。

それと、恐らくこのハーブが悪者じゃなくて、土壌が問題かもしれないという気もいたします。もし土壌の中に危険なものがあつたら、もうどんなものでもそれは植物が吸収すると悪い影響になってくると思うのです。それでは委員の先生方、もう一回これを次回に練り直して検討し直すということでよければ、そういった方向に行きたいと思えますけれど、いかがでしょうか。じゃ、そういった方向にさせていただきます。

では、3番目のテーマ、「化学物質の食品への移行」について、この辺について、どなたかご意見がありますでしょうか。

河村委員 このテーマそのものの「化学物質の」というのは、このテーマとこの内容だと、かけ離れすぎていると思うのですね。今回あるのはすべて異臭なので、例えば「異臭物質の」というふうに限らないと。「化学物質の食品への移行」というと、食品衛生の化学面、ほとんどすべてに係わるような問題ですので、異臭物質もしくは臭気成分、揮発性物質、そういった形で限定して書いていただければ、内容的にはこの委員会で取り上げるのにいいだろうとは思っています。

牛島座長 いかがでしょうか。伊藤委員、お願いいたします。

伊藤委員 いろんな事故が起きているので、これはきちんとしないといけないとは思っていますが、残念ながら東京都でこういう調査をしたとか、それから容器にしても、この容器は大丈夫、これはだめだとか、いろんな意味での基礎的な実験データを持っていらっしゃるのでしょうか。都から発信するものとしては、それが欲しいなと思いました。やはりそういうデータがここにあると、もっともっとわかりやすいんじゃないかなと思っています。

あるいは保健所等にこのような移り香の異臭のような苦情がどれくらい来ているかという、そういった調査結果もあれば、それによって困っている都民の方があるということもわかるのですが、ちょっとこれだけでは惜しいなと。この問題はずっとこれから続くので、そういう基礎データがつけてあれば、都として発信するものとしては非常に価値の高いものになるだろうなと。ちょっとここだけだと、私、データ不足というような感じがしております。

碧海委員 私もこの判定シートに書きましたけれども、親委員会でこの問題そのものをテーマとして取り上げて議論することはあってもいいのかなと思いました。ただ、ここにも書きましたように、何の問題なのかということがまだよく絞れていないという印象を、今回の資料を拝見して感じました。

先ほど、食品を混在させたりしちゃいけないというようなお話も出ましたけれども、そうすると御中元とかお歳暮の時期に宅配便なんかは一体どうなってしまうのかなとか、それから家庭で食品を保存している場合でも、冷凍にすると、ものすごくおいがつかますよね。特にパンですとか、ああいうものを冷凍すると、においをみんな吸収してしまうというところがありますし。ですから、クレームのレベルが一体どの程度のものなのかというのが気になっています。都の保健所なり都なりで、そういうクレームが一体どのぐらいどういうふうにおありだったのかということ、私も知りたいと思いました。

牛島座長 どうもありがとうございました。

河村委員 私自身もこれを読んでいて、何がターゲットなのかというのがもう一つわからなくて。最初の問題だと、多分、消費者向けに情報発信をしたいのだろうと思ったのですが、それ以外のところはすべて流通もしくは保存の段階の話で、業者宛ての情報発信であるのかなと思ったので、同じ異臭成分が出てきたといっても、これは1つにはできない問題だなというような印象を受けましたね。消費者向けということであれば、さっき碧海先生がおっしゃったように、他にももっと色々ある事例を並べて、こういうことは気をつけてくださいという情報発信の仕方があるかなと思いました。

牛島座長 どうもありがとうございました。

この中でナフタリンのように人体に異常を起こすかもしれないという物質もあるし、そうでなくてただにおいがおかしいということで、体には特別被害がないものもあるかもしれませんよね。またにおいだけでなく味もおかしいというものがあって、その中でも非常に体に害を起こすものもあるかもしれないし、そうでないものもあるのかもしれません。その辺のグレードというものも絡みあげながら検討していくのがいいと思います。

田中委員 今、牛島先生がおっしゃったように、私も容器の中の食品に関して、臭いだけで、特に体に影響があるのかないのか、中の食品への影響というものを情報として流しただけだと、消費者としては思います。

牛島座長 いかがでしょうか。それとも事務局のほうから何かご意見とか。

新井食品医薬品情報担当副参事 この問題は藤沢のカップめんからパラジクロロベンゼンが発見された事件で、もどしたりというような情報もあったので、このテーマを検討していただきたいと思ったわけです。

通常の混載とか保管上の問題とかで臭いが移ったという段階であれば、健康被害に結びつくようなものはないと思っています。ただ、品質とか物流上の問題とか、あるいは家庭

での保管上の問題もあると思ひまして、消費者向けの情報発信なり、あるいは食品のメーカーとかではなくて、運搬する業者とか、そういったところへの注意喚起とか、そういうことの必要性はあろうかと思ひまして、今回、挙げています。

ちなみに、先ほども説明の中で申し上げましたが、宅配業者に荷物が食品ということで特別な扱いができるかということを知ると、送り主の責任で送っているものなので、送り主自らが他からの影響を受けないような手当てをして送らないといけないという考えだということでした。そういうことも含めまして消費者向けへの情報提供は必要かなと考えております。

牛島座長 どうもありがとうございました。

そのほか、ご意見ありますでしょうか。

伊藤委員 宅配便という話が出ましたが、食品がいろんな形で包装されていますね。そのような包装であれば臭いがつかないといった、データはあるのですか。通常、宅配便には色々な食品が入っているけれども、そのような話はあまり聞いたことがありませんよね。それとも、ああいう包装だけで十分に臭いの移行を防げているのかなという気もしているのですが。

新井食品医薬品情報担当副参事 包装材料の問題はちょっとよくわからないところがあります。例えばパラジクロロベンゼンの取扱いに関する注意書きを読むと、包装を解かなければあまり外部に放出しないと書いてあったりします。ただ、カップめんの話では包装はそのままであっても、臭いは内容物に移るということになっておりますので、包装されているなら食品に移らないかということ、そういうわけでもない状況です。化学的にこういう材質だとどういものが中に入るとか、そういうことまではまだ把握しておりません。

河村委員 カップめんの問題は、私としてはいろいろ疑問に感じているところもあって、普通、包装されて売られている食品が、簡単に一般の家庭環境にあるようなもので臭いの移行を受けるとすれば、それは食品をつくっている側の包装の設計が失敗であると思うのですね。普通、パラジクロロベンゼンは、家庭内に絶対にないとは言えませんが、高濃度に濃縮されるというような包装をしていたとしたら、それは食品メーカーの問題で、消費者に「普通に家庭内で長く置かないでくださいよ」ということはいえないと思います。タンスの中にしまふとか衣装箱の中にしまふというのは問題があるかもしれないですけども、別にそういうことをしなくても移行していたというのが、もし本当だったら、それは食品メーカーの容器の設計の問題ではないかと。特にあのメーカーは4月から容器を変

えた以降に苦情が複数届けられているという話なので。これは消費者に気をつけなさいというべき問題ではなくて、食品メーカーがそんな簡単に移行を受けるような容器に入れて売らないようにしなければいけないということではないかなと思っています。

伊藤委員 キシレンとかトルエン、こういう包材というのは結構世の中にあるんですか。私、これを見て、そんなものよく使っているなという気がしたんですが。

河村委員 私も実はそう思ったのですが、調べてみると、ラミネートを貼り合わせるときに、どうしても接着層とプラスチックを貼り合わせるのに使うようです。ただし、それは、普段は微量なので出るはずがないのですが、このときは機械が故障していて、そこにシワができてたまってしまったとのことですね。今、そういう接着剤とかインクにはできるだけトルエンを使わないものになりつつあるけれども、まだ半分ぐらいは使っているだろうということを容器の専門の方から聞きました。ただ、これも事業者の問題なので、消費者が気をつけるということにはできないと思います。

碧海委員 食品の包材というのは法律的には何らかの縛りはかかっているのですよね。

河村委員 縛りというのは、どういう意味ですか。

碧海委員 つまり、どういうものを使ってはいけないとか、そういうのはないのでしょうか。

河村委員 安全性に問題があるものは使ってはいけないというのは、もちろん法律的にあります。

碧海委員 例えばトルエンとかキシレンとかについては量の制限だけですか。

河村委員 普通にちゃんとできていれば。トルエンは、ポリエチレンに関しては揮発性物質という縛りがありますが、一般的なラミネートにはなくて、容器包装全体で安全ではない、健康に影響のあるようなものが出てきてはいけないということは、一般論としてはありますけれども、個別の項目としては、トルエンはポリエチレン以外にはないです。

碧海委員 においの規定もないわけですね。そういう異臭が移ったりしてはいけないという、規定もないのですか。

河村委員 これは製造する方が自分の商品に合わせてちゃんとパッケージの設計をするべきことで、その商品によって違いますから、国が決めるというものではないと思います。

牛島座長 どうもありがとうございました。

ただ、このラミネートのつくり方なんかも、技術の差が出てしまいますね。また、海外で製造されているものについて同じような基準でやっているのかなと、思ったのですが。

河村委員 今回、ウイナーソーセージで起こった事例は、メーカーとして日本で超一流ですし、つくっている容器メーカーももし日本で有数のところが製造していても、事故が起これば今回の事例のようなことになるということですよね。そうでないところでは、もっと頻繁に起こっているかどうか、ちょっとわかりませんが、本当はトルエンやキシレンは使わないという方向に行ってほしいと思っておりますが、今の段階で使うなということはいえないだろうと思います。

牛島座長 どうもありがとうございました。

大方の委員のご意見としては、検討に見合う情報で総合的な検討が必要だろうという方向だと思うのですが、ただ、焦点をどこに絞るとか、どういった形で今後やっていくとか、それと実際どのようなクレームが現時点で起こっているかどうか、その辺を評価委員会の前に絞るのか、ということがありますね。その辺を十分に整理した上で、何らかの形で親委員会に上げるという形に持っていきたいと思うのですが、事務局ではいかがでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 消費者の手当てできない部分もありますが、委員会までに1回事務局で整理し直したいと思えます。対象等をもう少し明確にしまして、あるいはメーカー側の手当てすべきことと、消費者側が気をつけるべきこととか、そういったことをよく整理して、親委員会に上げたいと思えますが、いかがでしょうか。

牛島座長 今、事務局からのご意見がありましたけれども、何か委員のほうからご意見がありますでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 また、こちらで情報のほうは整理し直して、次回まで一度保留ということであれば、そのようにさせていただきたいと考えております。

牛島座長 いかがでしょうか。私の意見としては、とにかく評価委員会に上げる方向で、できればその前に事務局で整理していただいて、評価委員会でどういった方向性を持つかという形をそのとき決めていただければいいのかなという気がしますけれど、いかがでしょうか。

中村食品監視課長 新しい問題であると思えます。こういう問題を初めて聞いたときに自分の経験で考えると、間接的にはありますが、においの移行に関する苦情事例を思い出しました。1つはお米を台所に置いていて、シロアリ駆除材、クロルピリホスが移行して、結構ppmのオーダーがお米から出たというようなことでした。もう一つは、魚肉練り製品の製造所、おでんの具をつくっているところで、お正月明けに苦情がたくさんま

した。トルエンか何かでしたが。実は床を塗料で塗って、それが十分に揮発する前に操業を開始したことが原因でした。冷たいものを食べると気がつかないのですが、おでん種にすると、温まって湯気も大量に出ますから。

ですから、食品への移行で、そんなのを思い出しました。原理は移るということですが、いろんな実際上のパターンがあるから、どういう事例があるのかということケース分けしてやるだけの価値がありますね。それぞれ違った背景が浮かび上がると思います。

それから、これは推測ですけども、先ほど、河村先生がカップめんの設計の問題をおっしゃいましたが、なぜ設計変更したのだといったら、多分他のリスクとトレードオフしていると思います。その辺、推測でわかりませんが、様々な背景がある中で、ひょっとしたらすごく難しい面もあるのかなという感じがちょっといたします。

河村委員 ただ、あそこのメーカーは、エコのため、環境のためとっておりますので。別に安全性に問題があったから変えたわけではないと言っていますが。

中村食品監視課長 そういう意味では色々なパターンを知りたいと思います。

碧海委員 私は事務局で資料を整理していただきたいとは思いますが、とりあえず親委員会というのは委員の数もたくさんいらっしゃるわけですし、そういう意味で皆さんがこの問題についてどのようにご意見をお持ちなのかというのを少し伺いたいという、気持ちはあります。

私がまだ引っかかっているのは、異臭というのは一体何なのかと。つまり、安全性の問題ではない、食品なら食品の品質とか消費者の嗜好とか、そういうものとの絡みだから、これを一体安全とどういうふうに結びつけるのかというところが、ちょっとまだ私自身も納得できていないところがあるので、そういう意味で、親委員会でこの問題を一度議論していただいてもいいかなと思うんですが。

新井食品医薬品情報担当副参事 今回、化学物質の移行ということで挙げていますが、確かに安全性にかかわるようなものが移行する場合もございますし、ただ、臭いだけで安全性にかかわらないということもあっております。そういう中で事務局の中でこういう場合にはどういう方に注意喚起が必要かなど、もう一度整理し直しまして、事前に専門委員会の委員の方に情報の取扱い、それから親委員会の上げ方等につきましてご相談させていただきまして、それから評価委員会のほうにかけるといようなことで考えたいと思います。いかがでしょうか。

牛島座長 どうもありがとうございました。

いかがでしょうか。今、ご意見をいただいたように、評価委員会には持ち上げるけれども、その前に今日のご意見とかを踏まえながら整理をしていただいて、できれば評価委員会の前に一度皆さんにコメントをいただくという形で。

河村委員 さっきから安全性の問題があったので、ちょっと気がついていることを申し上げます。この前のウイナーソーセージのトルエンですけれど、あれは安全性の面からかなり問題がある量でしたね。経口的なT D Iではなくて、経気的なT D Iからいくと、若干影響が出て当然のような濃度になっていたようですね。

それから、パラジクロロベンゼンはちょっとよくわからないのですが、食べた方が吐き気を感じたというのは、におい刺激を受けるだけでも胃が影響を受けたのかもしれませんが、量も若干あったのではないかなという気はします。

ですので、臭気成分で安全性に関係ない場合もありますけれど、消費者が最初に感じるのは臭気なので、ここでやはりにおいがしたらまず食べるのをやめたほうが本当はいいと思いますし、そういう面で安全の指標の1つにはなるかなと思います。

牛島座長 そうだと思います。特に亡くなるような事故は、今のところないかもしれないけれども、今後あり得るかもしれないので、においから気づいた健康被害に対するポイントでちょっと整理していただければと思います。場合によっては、においだけでアレルギーの人は喘息とか誘発するかもしれないから、そういったことも念頭にしていただければありがたいと思います。

以上の3点のテーマについて討議していただきました。今の3つの点を精査しますと、第1のキノコの課題に関しては、これは亡くなるケースもあるし、それから食文化としてもキノコを食べるといってはなくなるということもありまして、できるだけ被害をなくすという形での今後の取り組みをするために、評価委員会に上げたいと思います。

それから2番のハーブの情報発信のことですけれども、ハーブは種類も多く、様々な使い方がされているので、その中でどういったところが問題になるかは、事務局及び専門委員会でもう一度議論して方向性を決めたいと。

3番目の化学薬品の食品への移行は、臭いとか、ちょっとした変な味ということがきっかけとして、それが健康被害と結びつくことがあり得るので、その辺を整理していただくということで。整理されたら委員の方に送っていただくという形で進めていきたいということですね。ひとまず1を評価委員会のほうに持ち上げたいというようなご意見であった

かと思えます。

そういったことでよろしいでしょうか。では、そういったことにしたいと思えます。

そのほかに何か報告事項とか、討議するような事項がありましたら、お願いいたします。

新井食品医薬品情報担当副参事 事務局からは、その他の事項はございません。

牛島座長 どうもありがとうございました。

事務局からは特別にないということですが、何か委員の方から、本日のことだけじゃなくてもいいんですけれども、議題として今後こういったものを取り上げることもいいのではないかというご意見とかあったらお願いしたいんですが、いかがでしょうか。

ないようでしたら、最後に事務局から今後の検討のスケジュールについて説明ください。

大貫食品医薬品情報係長 今回の選定結果を踏まえまして、まだ日にちは決まっておりますが、来年2月の中旬に予定しております平成20年度第3回の食品安全情報評価委員会の場で検討すべき情報をご報告させていただきたいと思えます。

牛島座長 どうもありがとうございました。

そのほか、何かご意見とかありますでしょうか。

ないようでしたら、きょうはどうもありがとうございました。これで議事は終わりましたので、進行を事務局のほうにお渡しいたします。

新井食品医薬品情報担当副参事 長時間にわたり、ご検討、どうもありがとうございました。

それでは、評価委員会に向けまして、委員の皆様からいただいたご意見を生かしまして、評価委員会に情報を上げたいと思えます。

本日の委員会はこれで終了させていただきます。

皆様、どうもありがとうございました。

閉 会

午後2時36分