

# 平成 23 年度第 1 回食品安全情報評価委員会

## 議事録

日時：平成 23 年 7 月 20 日（水）

場所：都庁第一本庁舎北塔 42 階特別会議室 A

## 開 会

午前 10 時 00 分

○渡部食品医薬品情報担当課長 それでは、定刻となりましたので、ただいまより平成 23 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。

議事に入るまでの間、私、福祉保健局健康安全部食品医薬品情報担当課長の渡部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。

本日、ご連絡をいただいている中では、公募委員の蒲生委員が若干遅れていらっしゃいますが、定刻ですので始めたいと思います。よろしくお願いいたします。

それでは、まず最初に、福祉保健局健康安全部長の鈴木よりごあいさつ申し上げます。

○鈴木健康安全部長 福祉保健局健康安全部長の鈴木でございます。今年度、平成 23 年度第 1 回の食品安全情報評価委員会でございますので、まず一言ごあいさつをさせていただきます。

委員の皆様におかれましては、大変お忙しいところご出席いただきまして、まことにありがとうございます。今年の 3 月 24 日に開催を予定しておりましたこの委員会ですが、ご存じのように、3 月 11 日の東日本大震災の関係で中止とさせていただきます。その関係で、本日の委員会は平成 22 年度第 2 回及び平成 23 年度第 1 回情報選定専門委員会で選定していただきました情報について検討していただきます。専門家あるいは消費者の立場から、ぜひ忌憚のない活発なご意見をいただければと存じます。

食の安全という観点でちょっと振り返ってみますと、この 4 月末には富山県などにおきまして、食肉の生食を原因とする腸管出血性大腸菌 O111 の食中毒が発生し、4 名の方が亡くなるという食中毒事件が発生しております。都では、平成 19 年度にこの委員会で報告をいただきました食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発の検討を受けまして、リーフレットですとかポスター、動画の CM などを作成しまして、都民の皆さん、そして事業者の方々に、生食の危険性について普及啓発を進めてきたところです。今日の委員会でも報告をさせていただきますが、今回の事故以降、都では都民向けの啓発を強化しているところです。

また、福島第一原子力発電所における事故ですが、いまだ終息をしていない状況で、つい先日ですが、都内及び全国で食品衛生法の暫定規制値を上回る牛肉の流通が判明する事態になっております。放射能の対策、食品についても長期化することが大変懸念をされて

いる状況です。東京都では、今後、放射線測定体制の強化ですとか、健康への影響等に関するフォーラムを引き続き開催いたしまして、都民の皆様への正確でわかりやすい情報提供などの取組を引き続き推進していく予定であります。

こうした取組をより確実なものとし、目に見えない放射能への不安を払拭するためには、行政のみならず、都民の皆様、そして事業者の方々との連携と協力が必要不可欠でございます。こういう意味でも、今後とも東京都の食品安全行政につきまして皆様のご指導とお力添えを賜りますようお願い申し上げます。あいさつといたします。どうぞよろしくお願ひいたします。

○渡部食品医薬品情報担当課長 続きまして、食品安全情報評価委員会規則第6条第6項により、本委員会は委員の過半数の出席を必要とすることとなっておりますので、定足数の確認でございます。本日は17名中13名のご出席いただいておりますので、過半数を超えておりますので、本委員会は成立しておりますことをご報告いたします。春日委員、吉川委員、木村委員、服部委員が欠席とのご連絡を受けております。

また、議事に入ります前に、前回、昨年度の委員会以降、5名の人事異動がございました。私のほうから事務局職員の変更を紹介させていただきます。委員名簿の裏面に事務局の名簿をつけております。ページ番号で言うと2ページになります。

本日、打ち合わせ等が入っております、若干欠席をしている職員もおりますが、まず、上から3番目、健康安全課長の村田が人事異動でかわっております。

それから、薬事監視課長の花本が人事異動でかわっております。

また、健康安全研究センター食品化学部長の永山でございます。

同じく環境保健部長の小縣でございます。

同じく食品化学部副参事研究員の守安でございます。

これからはこの体制で事務局として対応いたしますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

続きまして、机上のマイクについてのご説明をいたします。机上のマイク、一番手前の赤いボタンを押していただき、マイクの頭に赤いランプがつかますので、それを確認の上、ご発言をいただければと思います。

それでは、以降の進行につきましては牛島委員長にお願いしたいと思ひます。

牛島委員長、よろしくお願ひいたします。

○牛島委員長 それでは、議事に入る前に、本日の資料について事務局から確認をお願い

いたします。

○渡部食品医薬品情報担当課長 本日の資料を机上に配付しておりますが、資料1から資料7までございます。

資料1が「平成22年度第2回及び平成23年度第1回情報選定専門委員会の報告」をつけてございます。

以降が詳細なものです。資料2-1、「酸性飲料による金属容器成分の溶出について」、資料2-2、「食肉の食中毒菌汚染実態調査」、資料2-3、「手洗い評価ツールを用いた手洗いキャンペーンの実施」、資料3、「『食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発』の効果測定調査結果について」、資料3-2、「食肉の生食に関する普及啓発の実施状況（平成23年度）」、資料4は、「ノロウイルスによる食中毒予防に関する普及啓発実施状況」、資料5、「『たべもの安全情報館』で新たに提供した情報」、資料6、「平成22年度第2回及び平成23年度第1回『健康食品』による健康被害事例専門委員会の報告」、資料7-1、「原発事故に関連した都民フォーラムの開催及び臨時相談窓口の設置について」、資料7-2、「食品の放射性物質汚染に対する都の対応について」という資料でございます。

また、委員限り資料といたしまして、資料1、「市販飲料や調味料、果物のpH値」、資料2、「カナダ保健省『調理器具の安全な使い方』」、資料3、「『酸性飲料による金属容器成分の溶出に伴う食中毒』普及啓発原稿(案)」、資料4、「肉の生食による食中毒の関連記事」、これを机上に配付させていただきました。

以上で本日の資料の説明になります。

○牛島委員長 資料の確認がございました。

次に、本委員会の公開について確認いたします。

会議は原則として公開となります。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の規定によれば、「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」、「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」は、会議の全部または一部を非公開とすることができることになっております。

今回の議事及び資料の公開か非公開かについて、資料を収集した事務局から何かお考えはございますでしょうか。

○渡部食品医薬品情報担当課長 事務局といたしましては、著作権等の関係がございますので、委員限り資料としたものにつきましては非公開、それ以外は公開と考えております。

○牛島委員長 それでは、お諮りしますけれども、今回の会議の資料は、委員限り資料を除き、すべて公開でいかがでしょうか。

(異議なし)

○牛島委員長 では、そうさせていただきます。

それでは、議事に入りたいと思います。

最初に、平成 22 年 12 月 16 日及び平成 23 年 6 月 15 日に開催しました情報選定専門委員会の報告ですけれども、まず、事務局から説明をお願いいたします。

○渡部食品医薬品情報担当課長 それでは、資料 1 をご覧ください。

資料 1 が第 2 回及び第 1 回の情報選定専門委員会の報告のまとめの一覧表になっております。これは、昨年 3 月に開催予定でした評価委員会が、先ほどございましたように震災の影響で中止になりました関係で、今回は 4 つの議題をご検討いただくような形になっております。

それぞれの議題につきましては、資料の 2 以降に詳細なものをつけてございますけれども、今回につきましては、4 つこの題名がございますが、大きくイトウにつきましては事務局のほうでまとめておりまして、3 つの課題という形に私どもでは整理をしているところでございます。

まず、最初が「酸性飲料による金属容器成分の溶出について」、次が「食肉の食中毒菌汚染実態調査」という形で、イトウをまとめてご報告いたします。最後に、『手洗いチェッカー』を用いた手洗いキャンペーンの実施」という形でそれぞれご議論をいただくという流れになっております。

イトウにつきましては私どものほうでまとめをしましたが、それぞれの情報につきまして、情報選定専門委員会の中では情報収集の視点、検討に見合う情報か、総合的な検討の必要性、緊急な情報提供の必要性の視点でご検討いただいて、事務局で整理をさせていただいたところです。

以上でございます。

○牛島委員長 それでは、事務局のほうから平成 22 年度第 2 回及び平成 23 年度第 1 回情報選定専門委員会について説明がありました。

続いて、情報選定専門委員会において、本委員会で検討すべきと選定された 3 つの課題について具体的な検討を行っていきたいと思います。

各課題について、概要の説明を事務局からお願いいたします。

○勝目食品医薬品情報係長 それでは、「酸性飲料による金属容器成分の溶出について」からご説明いたします。

資料の5ページ、資料2-1をご覧ください。

これは、平成22年度第2回情報選定専門委員会からのものがございます。背景といたしまして、平成20年2月に都内保健所に発生した有症苦情で、水筒に長時間保存していたスポーツ飲料を飲んだところ、6名が頭痛、めまい、吐き気の症状を呈したという事例でありました。この原因について調査したところ、水筒内部が破損しており、そこからスポーツ飲料がしみ込んで、保温構造に使われていた銅と接触し、銅が溶出したことが原因と考えられました。そちらの資料につきましては、後ろの7ページに概要がございます。

また、平成22年3月に岡山県内の保育園で、やかんで希釈した乳酸菌飲料を飲んだ園児15名がおう吐症状を呈し、飲み残した乳酸菌飲料から銅が検出されました。やかんはアルミニウム製でしたが、水道水に含まれる微量の銅がやかん内側表面に蓄積し、それが乳酸菌飲料によって溶出したことが原因と考えられました。そちらの資料については、9ページでございますので、そちらをご覧ください。

こちらの事例が示すように、酸性飲料と銅が接触することにより銅が溶出することがありますが、一般には余り知られておりません。飲料水の需要が高まる夏場に向けて、都民及び事業者向けの情報提供が必要と考えております。

こちらの普及啓発の方法につきましては、委員限り資料3のほうで委員の皆様のお手元にはお配りさせていただいております。147ページでございます。

資料2-1については以上です。

○倉持食品医薬品情報係主任 続きまして、「食肉の食中毒菌汚染実態調査」についてご説明いたします。

まず、資料3の情報選定専門委員会からの報告をご覧いただきたいと思います。

本情報につきましては、東京都の事業所が取り組んでいる現場情報ということで、情報選定専門委員会には芝浦食肉衛生検査所の事業として、21ページからの牛枝肉の腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査と健康安全研究センター広域監視部が実施した事業としまして、27ページの食肉処理業で取り扱う食肉（主に牛の内臓肉）の食中毒菌汚染実態調査という2つの情報として検討をいただきました。

17ページの資料2-2に「食肉の食中毒菌汚染実態調査」として収集情報をまとめて記載しております。

近年、食肉の関与する食中毒がたびたび発生しており、牛肉の生食を初め、牛の内臓肉やそこからの二次汚染が原因と疑われる事例も多く報告されております。食肉による食中毒事故を防止するためには、十分な加熱や調理時の二次汚染防止が重要な対策となります。これに加え、食肉の流通過程の各段階における汚染情報を把握し、その汚染拡大防止対策を講じることが重要と考えられます。

そこで、情報選定専門委員会では、現場情報として食肉処理業での汚染状況と、と畜場での汚染状況をご検討いただきましたが、国や各自治体等で実施している食肉の流通過程の各段階における汚染実態調査のデータも加え、19 ページの別紙、「牛肉及びその内臓肉の食中毒菌保有・汚染状況」としてまとめました。

それでは、19 ページの表をご覧ください。

表の太枠で示した部分が情報選定専門委員会で検討いただきました都の現場情報になります。そのほかの部分については、出典にあります情報をもとにまとめさせていただきました。このまとめにより、流通過程の各段階において一定の割合で食中毒菌に汚染されている実態が認められました。特に内臓肉については、調査数は少ないものの、高率に食中毒菌に汚染されており、流通の過程において相互汚染の可能性が示唆されました。

再度、3 ページの情報選定専門委員会からの報告をご覧くださいと思います。

専門委員会としては、緊急性があるとまでは言えないが、情報が極めて限られた範囲のものであることから、食肉の流通過程全体でのリスク情報として検討すべき情報であるとまとめていただいております。

こちらについては以上になります。

○勝目食品医薬品情報係長 続きまして、「手洗い評価ツールを用いた手洗いキャンペーンの実施」でございます。47 ページ、資料2-3をご覧ください。

手洗いは食中毒や感染症予防の基本であり、食中毒の発生要因として手洗いの不徹底や衛生的な手洗いに関する認識不足が指摘されています。そこで、蛍光剤入りの手洗いチェック専用のローション及びその検出器を使って洗い残し部分を視覚的に示すことで、正しい手洗い方法の啓発を図るとともに、手洗い時の洗い残し状況について点数化し、結果を集計いたしました。

平成21年5月から平成22年8月までに事業者1,136人、一般市民276人、計1,412人に調査いたしました。51 ページに集計結果の表がございます。

洗い残しのレベルに応じて7段階にわけ、数字が大きいほど洗い残しの割合が多くなっ

ております。表は上から順に左手の甲、右手の甲、左手のひら、右手のひらと並んでおりますけれども、すべての部位で甲側の数値が高くなっており、手のひらよりも手の甲側で洗い残しの多い傾向がわかりました。

また、53 ページ、図 8 のとおり、事業者と一般市民の比較、図 9 のとおり、調理担当と事務担当の比較を行いました。いずれも有意差はありませんでした。そこで、各部位を洗い残しレベル別に色分けしたもので、平成 22 年 3 月に 56 ページのポスターを作成いたしました。

47 ページの情報収集にお戻り願います。

以上のことから、都といたしましては、本事業で得られた調査結果について情報提供し、事業者の手洗い意識の向上や正しい手洗いの定着のための普及啓発を進めていきたいと考えております。

情報収集に係る説明は以上です。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

それでは、これから各課題について具体的な討議をしたいと思います。

第 1 の課題が、まず、酸性飲料による金属容器成分の溶出、特に銅の溶出ということの問題点であります。資料 2-1 と委員限り資料 1、委員限り資料 2、委員限り資料 3 が該当いたします。この辺のところについて、どなたかご意見はいかがでしょうか。これは啓発のことを知らない方が中心であろうと思いますけれども、ご意見をいただきたいと思えます。どなたかありますでしょうか。

大沢先生あたり、何かご意見がございますでしょうか。

○大沢委員 酸性飲料を金属容器に入れないというのは、昔は金属容器が粗悪なものが多かったために、常識的だったわけですね。それが最近は容器類がかなり質のいいものになってきたということで、その原則がちょっと忘れられているのではないかと。それは、こういう健康被害が生じなければさほどの問題ではないのですが、例数として多くなくても、今も起こっているということを考えますと、やはり一般的な注意を促すという啓発活動は必要だと思います。

ただ、ここで酸性飲料として挙げてありますものが少し抽象的なので、これを具体的にどういうものか、どういう種類の飲料かというのを説明したほうがいいと思います。実際に清涼飲料水をはじめいろいろな飲料で pH 2～3 ぐらいのものは結構多いんですね。果汁を絞った果汁飲料でも大体 3 ぐらいになります。それから、意外と盲点がお酒のたぐい



で、ワインとか梅酒というのも結構酸性度が強いですね。ですから、そういうものも含めて、「こういう酸性度の強い飲料がありますから、金属容器にそれを保存するのは健康被害の事例もあることから避けるように」といった情報提供がいいと思います。

それと、単にpHが低くて酸性だというだけでなく、中の酸性物質の量も指標としますと、果汁類、今言ったワインその他、梅酒のようなものには酸性物質が多く入っていますので、リスクとしては余計高いかなと思っています。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。そのほかにありますか。

○河村委員 銅による食中毒というのは、きちんと調べているのは、本当に東京都が一番で、ほかのところでは余り知られていない問題です。食中毒事例が出て、それが銅に由来することに気がつくのは東京都のこういう事例があるからで、気づかずに済ましてしまっている場合も非常に多いのではないかと思います。

ここでは清涼飲料による事例が2件出てきていますけれど、清涼飲料だけではなくて、例えば焼きそばですとか、水道水そのものがちょっと弱酸性なので、銅鍋を洗った後、水が十分に切れていなくて、底にたまった水を一緒に調理してしまったことによって食中毒が起こったという事例も、東京都から報告されています。そういったことも含めて、銅製品による中毒全体を啓蒙していただくといいと思います。こういう場合に中毒が起こった事例がありますという過去の事例をまとめていただけると、非常に有用な情報になるのではないかと思います。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。そのほかにどなたか。

○志村委員 やかんのほうのケースはメカニズム的に極めて変わった形で、多分、金属のイオン化傾向の違いによって、メタル、銅が濃縮されたというようなケースだと思うんです。そうしたときに、例えば鉄鍋なんかに重金属が蓄積していく可能性等々もあろうかと思うので、こういったメカニズムを非常に詳しく調べられたこれをきっかけに、ほかの危険性も研究対象かと思うんですが、まずやっていただくということがあってもよろしいのではないかと思います。すごくしっかりご研究を進められたというぐあいに認識しております。

○瀬古委員 特に対象として保育園とか、幼稚園とか、子ども会の保護者ということになっておりますけれども、先ほども過去の食中毒事例とか、そういう過去のリスクのお話もありました。今、保育園とか幼稚園で働いていらっしゃる方は若い保母さんも多いと思いますし、多分知られていないということもあると思いますので、こういう保育園とか幼稚園

への情報提供はとても大事なのではないかと思います。また、保育園、幼稚園などで大きなやかんを使っている光景をよく目にしますので、重要なことではないかと思います。

○西原委員 これはどちらかという、委員限り資料の具体的な啓発方法についてちょっとお願いしたいなということの1つなんですけれども、まず、事務局サイドの方にお答えいただきたいんですけれども、148 ページに参考文献とありますね。これは、通常はニュースサイトとか、インターネットとかでしたら、参考文献のところをクリックしたら、そのニュースの元ネタというところにクリックできると思うんです。そういうことはされているというのが前提なのかどうかを聞きたいと思います。

それから、やはり先ほどほかの方々も指摘されたと思いますけれども、難しい表現も幾つかありますので、そこは括弧書きで何かわかりやすいような表現をしていただきたい。やはり保育園で大事なものは、知らない人が多いという、私自身の周りの人も知らなかったというのがありますし、70代の団塊世代でサラリーマン生活をしていて、ある日突然、奥さんが亡くなってひとり暮らしをされたという、たまたまそういう方に訪問する機会があったものですから、そういうのを見ると、やはりやかんとかが真っ黒で、そこで全部温めたりして中毒を起こす可能性があるのも、保健所なりホームヘルパーさんとか、高齢者向けの事業者さんにもこの普及啓発の必要性があると思います。

普及啓発をされるのでしたら、できればPDFファイル1枚でまとめたほうがより簡単に啓発しやすいと思います。また、できれば著作権フリーみたいな形で、転載、何をして自由ですよ一言添えていただくと、より楽に、簡単にできるのかなと。やっぱり今は著作権問題というのは結構うるさいものですから、その辺のところをできれば解決していただくと、消費者としてより使いやすいのかなと感じます。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

事務局から今のことに対して若干ありますか。

○渡部食品医薬品情報担当課長 今回の西原委員のご発言の内容でございますが、委員限り資料3で、私どもで今後ホームページに掲載しようと考えている素案を今日配付させていただいております。イラストとかが全く入っておりませんし、そういう意味ではリンクがわからないような形になっておりますが、具体的に、例えば148ページの参考文献について言いますと、公開されている情報でリンクが張れるものについては張っていく予定です。この中で言うと、多分、食品衛生研究にはリンクが張れないと思いますが、それ以外はすべてリンクが張れると思いますので、なるべくわかりやすく、いろいろな情報を提供

していきたいと思っております。

それから、これは当面、ホームページで提供ということを考えていたのですが、わかりやすい1枚もののチラシというのもご意見として承って、こちらのほうで工夫ができればと考えております。

○牛島委員長 それでは、蒲生委員、お願いいたします。

○蒲生委員 先ほどの志村委員のご発言に関連してですが、私もアルミニウム製のやかんで銅の中毒が起きたということに非常に驚いております。1ppm以下という厳しい基準で管理されている水道水中の銅が原因で食中毒が起きるとするのは非常に驚きです。

そして、委員限り資料3の酸性飲料にはどんなものがあるかということ、非常に幅広い対象が含まれる。しかも、銅に限らず、アルミニウムの鍋でも起きるということになりまして、非常に身近な問題になってくると感じました。だとすると、今回の事例は古く使われたやかんということですが、どのぐらい使われたら銅が蓄積するまでになるのか、その辺の程度がわかるような実験をぜひしていただいて、お知らせいただきたいと思います。

この委員限り資料3の「どのようなことに気をつければいいのか」で、「定期的に新しいものに変えましょう」とか、「長期間保管しないようにしましょう」とわかりやすいメッセージを出していただいておりますが、いかにせん金属製の鍋も、そして酸性飲料も非常にたくさんの種類があって身近なものですので、どのぐらいの程度の使用から危険を意識しなければいけないのかがわかるようなデータがあるといいなと思います。

○牛島委員長 事務局のほうからお願いいたします。

○渡部食品医薬品情報担当課長 蒲生委員のご意見の、程度がわかるようにということで、今回起きた事例についても、東京都のデータと東京都以外が実施したデータがございますので、この部分については引き続き情報収集をして、もうちょっとわかりやすい写真のようなものが何かあればと思います。

定量的にどうなるかはちょっとわからない部分もあるので、これは何ができるのかはもう一度事務局のほうで引き取って検討したいと思います。ありがとうございます。

○牛島委員長 そのほかに何か。梅垣委員、お願いいたします。

○梅垣委員 こういう情報を出すときには、量的なことをはっきりしないと、非常に拡大解釈されることがあります。例えば、やかんはもう使わないという行動をとる人もできます。この事例では子どもが摂取して問題になっています。子どもは影響を受けやすいですから、どれだけの量が溶出したら問題になるというところをある程度把握してから情報

を提供しないと、金属製のものは使わないとかいうような拡大解釈をされてしまう危険性があります。そののところも考慮したほうがいいと思います。

○代田委員 今の梅垣委員のご意見にとっても賛成でございます。ちょうどこの委員限り資料のところにも、金属製の容器で食中毒ってどういうこと？、という項目の中に、もう少し量的な問題というか、量によって有害な物質が体内に入ると影響が出てくるということを書き足していただくといいのではないかと思います。銅も鉄もそうですけれども、体にとって必要な金属でもあるわけですので、そういうところも少し入れていただけないと感じました。

○牛島委員長 どうぞ、事務局。何かありましたらお願いいたします。

○渡部食品医薬品情報担当課長 定量的な部分というのは非常に重要な情報だと考えます。私どもで現段階で提供できるデータが非常に限られておりますので。ただ、今回、今年になって、スポーツ飲料をたくさん飲んでというようなことも新聞報道等々がございまして、とりあえずは現段階でわかっている情報についてはお出しして、定量的なものについては引き続き私どもで情報収集をして出すことができればと考えております。

参考で、委員限り資料2のほうに、これはヘルス・カナダの英文とその翻訳をしたもので、調理器具に関しての海外の食品安全部門が出している情報をたまたま私どものほうで収集しましたので出していますが、これはさまざまな金属もしくはガラス、陶器等の調理器具の安全な使い方ということで情報提供を、これは余り定量的な部分はないんですが、簡単にしているような事例もございまして、私どもの「たべもの安全情報館」には余りこういう視点での情報がないものですから、今年のちょうど今の時期ぐらいからたくさん酸性飲料、スポーツ飲料を飲まれている方もいらっしゃると思いますので、注意喚起という部分では若干工夫をして出していきたく。ただ、定量的な部分については、やはり課題としてこちらでも受けとめて情報収集をしていきたくと思います。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

たくさんのご意見をいただきまして、その中で酸性飲料もいろんな種類があると。それから量も、ものによってはいろいろ濃度もあるということ、容器そのものもいろいろなものがあるというようなお話が出て、注意喚起は必要だけれども、余り誤解を受けないような形での啓発活動をお願いしたいというご意見があったと思います。

そのほかに何かご意見はありますか。

○広瀬委員 1つは、最初のスポーツ飲料の件があまりケアされていないと思ひまして。

特に、保温性のものだと、金属を使っているかどうかわからないことが往々にしてあると思うんです。外側はプラスチックで、中に金属等が入っているということがわからないので。その原因として、破損していたものを使わないというところに問題の核心があるので、その辺に対する注意が必要ではないかというのが1点です。

あと、多分、吐き気を示すのは銅だけではなくて、スズとか、ほかの金属でも高濃度になるとあるので、そういった注意喚起もこの際一緒にしたほうがいいのではというのが意見です。

○西原委員 追加情報というわけでもないんですけども、私の場合は情報選定委員会からかかわっているものですから。実際、こういう似たような商品、水筒とか、いわゆるスポーツドリンクのグラウンドとかで使うのがありますよね。大きい何リットルも入るようなもので水が出るような、そういう商品の説明書を見てみたんですけども、今回の委員限り資料の注意喚起みたいなものは既にメーカー側としても出されているみたいなので、とりあえず注意喚起の必要性をメーカー側がある程度認識しているのでしたら、とりあえず今の段階から出すというのは、事務局側の意図は消費者にとってはすごく大事なことなのかなという印象を持ちました。メーカー側が出しているということは、やはりそういう危険性、リスクがあるのかなと感じましたので、一応情報提供という形です。

○牛島委員長 ありがとうございます。諸角委員、何かご意見はございますか。

○諸角委員 委員の先生方のおっしゃるとおりで、情報選定に当たってもそういう意見がかなり出てまいりまして、こういう結果になったわけでございます。

ちょっと情報選定委員長として後になって考えるところでございますけれども、これは実は去年の12月16日に情報選定をしたものでございまして、3月のタイミングで皆さんに情報提供をして、夏に向けてということで、緊急性がないという評価をしたわけでございますけれども、それが震災の影響で中止になってしまいましたので、今のタイミングで至急やらないとという感じが、今度は逆に普及啓発はできるだけ早い段階でやっていかないといけないのかなという実感を持っております。そういうことで、アの項目に関してはちょっとタイミングがずれてしまったなというのが実感でございます。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

事務局のほうから、それでいいでしょうか。

○渡部食品医薬品情報担当課長 今、諸角委員からご発言がありましたように、昨年第2回の情報選定専門委員会で時期的なものがあるだろうというご意見が複数の委員の方か

ら出ましたので、そういう意味ではなるべく速やかに、かつわかりやすい形で、情報を絞った形になるかもしれませんが、提供はしたいと思います。

今回の議論の中で、定量的な部分での情報提供も非常に重要だというご意見だと思えますので、これにつきましては事務局のほうで引き取らせていただいて、どういうことができるのかを検討したいと思います。

○河村委員 1つ補足させていただいたのですが、カナダの資料の訳文、141 ページのところに、「成人の場合、一日最大 50 ミリグラムまで摂取しても無害です」というWHOの耐容摂取量が記載されています。以前は、体重1キログラム当たり1ミリグラム/日だったのですが、その後変更され、先月のJ E C F A (FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会)で再度修正されまして、今、PTWI (耐容1週間摂取量)が体重1キログラム当たり2ミリグラムになっています。つまり、「成人の場合、一日最大15ミリグラムまで摂取しても無害です」に引き下げられています。こういった数字を出される場合は新しい数字を使っていただくか注釈をいれておいたほうが良いと思います。

○渡部食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。数字の部分につきましては、いろいろな規格が変わっておりますので、確認をさせていただいて、掲載したいと思えます。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

それでは、次の議題に移らせていただきたいと思います。

資料2-2のところですか。先ほども言われましたように、情報選定委員会でイ、ウという形になったものを1つにまとめて今日の討議ということになっております。「食肉の食中毒菌汚染実態調査」というところです。

どなたかご意見がありますでしょうか。まずは、諸角委員、何かご指摘できるようなことはございますでしょうか。

○諸角委員 この情報を審議するに当たって、少なくとも枝肉ですとか、そういうところは一般的には無菌なわけですね。それが解体作業によって菌がくっついてくるということで、この中心は、対策としては特に食肉の解体、食肉の製造といいますか、そういうところの汚染防止が主眼なのかなというところで情報選定を行ってきたわけでございます。

そのときに事務局からのお話では、大手の会社では内臓あるいは内臓肉の処理を別室で行っていると。枝肉ですとか、比較的清潔なものとそういうものを分けて行っているけれども、小規模のところでは同じ部屋の中で行われている。そういうことで、特にそういう

ところを中心に普及啓発を図って安全性を高めていくということの資料にも使っていきたいということです。一般的な消費者にお知らせするというより、むしろ製造にかかわる安全性確保ということを主眼にやっていきたいというまとめになったかと考えております。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

それでは、ご意見はありますでしょうか。事務局のほうでは上手に整理されているといましようか、19 ページのところに流通過程における腸管出血性大腸菌とか、カンピロバクターとか、そういった菌との関係を上手にまとめていただいて、横棒になっているのは恐らく資料がないということだと思えるんですけども。

そういったことだとすると、1つは農場の過程での問題、これはなかなか難しいところなのですが、と畜場、食品処理業、そういったところがこの汚染を少なくするというところで、大切なところであろうかと思えます。最終的には消費者の段階でいかに安全に食べるかということが関係することなんですけれども、いかがでしょうか、何かご意見はありますでしょうか。

○寺嶋委員 ちょっと事務局側にお聞きしたいんですけども、27 ページの内臓肉の調査を行った施設が2施設とあるんですね。この2施設というのは、比較的大きい、都内に広範に流通するような施設で、先ほど諸角委員からもご意見がありましたけれども、きちんと内臓処理と分離されているような施設で、かなりいい施設というか、そういう形のところなのか、それとももう少し普通なところなのかというのをちょっとお聞きしたいんですけども。

○渡部食品医薬品情報担当課長 この施設につきましては、実際に健康安全研究センターの広域監視部というところがこの調査を行ったのですけれども、諸角委員が言われるような非常に高度に衛生管理されたところではないです。区分、区画等は一応してはいるものの、中規模程度とお考えいただければいいのかなと思っています。

実際には、中規模、小規模のところでもいろいろな実態があるかと思いますが、この調査の中では協力を得られた2施設のみの調査となっておりますので、私どもとすると、食肉処理業の全体の衛生管理の状況というのがまだまだ把握が、微生物学的な数字の上で十分に把握ができていない部分があるのかなと考えております。ですから、一部の調査結果ではこういう結果が出ましたので、事業者に対しては施設内で汚染が広がったりする可能性もあるので、注意していただきたいという形で使っていければというのが事務局の調査

のまとめになります。

○寺嶋委員 そうすると、中規模程度ですので、いわゆるこの結果をむしろ普遍的に考えたほうがいかなという促え方でいいんでしょうね。

○渡部食品医薬品情報担当課長 実際にはいろいろな衛生管理を各事業者さんがしていると思いますし、食肉の衛生状況のコントロールをどうするのかというのは、今回の腸管出血性大腸菌の事件も含めて、国のほうが詳細な検討もしているところです。私たちとすると、今回の調査をしたところが代表例まで言えるのかどうかというのはちょっと疑問といましようか、なかなか難しいのかなと思っておりまして、まずは取っかかりとして調査をしたところがこういうデータでございました。内臓肉を扱うということ自体がやはり汚染のリスクになると思いますので、その部分で使っていきたいというのが私たちの考えです。

○牛島委員長 そのほかにご意見はありますか。

今回、富山を中心とした事件があったのですけれども、東京都でもいろんな調査をされて、必ずしもいい状況で処理がされていないということも見えてきたのではないかと思うんですけれども、その辺で何かご意見はありますか。

○西原委員 これは問題提起というか、消費者の立場から、今日この機会に梅垣先生とか蒲生先生にもお聞きしたかったことなんですけれども、このようなデータで消費者がどういうふうを感じるかという、やはりユッケは食べないほうがいいという補足資料的に、こういう資料を消費者に公開したほうがいいんじゃないかと。私の周りの人たちはそういうことを思っている方が多かったものですから、こういうふうなものをぜひ公開してくださいということを前回の情報選定専門委員会で申し上げました。

もちろん先ほどのきちんとデータを出さないとかほかのリスクがあるというようなご指摘も確かに正しい点もあると思いますので、先ほど意見をおっしゃった関連で、できればその辺のところのご意見をいただけると、前回の情報選定専門委員会では私だけだったものですから。

○牛島委員長 梅垣委員か蒲生委員にご意見を聞かれているようなところも多少ありますが、何かございますでしょうか。

○梅垣委員 私は情報提供をしたほうがいいと思います。生肉を食べるというのは、私もこの会議に出ていて、やはりいかに危ないかというのがずっと話題になっているわけですよ。それが一般には伝わっていないというのは問題だと思っています。ですから、ぜひ



これは提供したほうが良いと思います。

○蒲生委員 直接のお答えになっていないかもしれませんが、私もユッケの件に関しましては、牛肉だけの問題、ユッケだけの問題に矮小化してはいけないと思っております。生食全般のリスクを適切に伝える——非常に悲しい事件であったがゆえに、残された者の使命として適切にそのリスクを伝えていく必要があろうと思っております。

それから、先ほど発言をお願いしたのは、今回のこの件が事業者さん向けの情報提供ということでしたので、ぜひ追加で事業者さんに啓発していただきたいことがあります。事業者さんといえど、生肉であっても、新鮮なものであれば菌が少ないので安全だ、という誤解がかなりあるようだということが今回の一連の報道から見えてきました。こういう汚染状況に関する情報に合わせて、菌というのは肉が新鮮であれば少ないというものではないんだということも情報提供をお願いしたいと思っております。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

こういったことで、事業者さんにも消費者にもアンケートをとられていて、またなかなか現時点でも非常に生食をしている人が多いということと、啓発活動をより活発にして、では今後、生食をやめるかどうかということも、またその中の半分ぐらいの人しかやめることに対するご意見がない場合もありますけれども、その辺を含めて何か事務局のほうからありますでしょうか。

○渡部食品医薬品情報担当課長 この19ページの別紙の資料の補足といいたいでしょうか、読み方の補足を兼ねて私のほうから説明をしたいと思っております。

流通過程の各段階での実態ということで、こういうふうに表としてまとめて、一定程度の汚染が見えてくる部分がありますし、それを適切な情報提供というご意見が今議論の中であったのかなと思っておりますけれども、注意しなければいけないのは、これは生体から、ずっと農場から消費者に行くまで同じものを扱って、その汚染状況が変わっていくという見方ができない表です。ここが非常に重要なところだと思います。

本来はサプライチェーンの中で衛生的な管理が図られて、それぞれの段階で衛生的な取り扱いをして、食卓に上るとというのが望まれるところですが、そこまでのデータが私どものほうではまだ集められていない状況です。そういった中で、消費者の方に誤解なく、わかりやすく伝えるのは工夫が必要なかなと思っておりますので、まずは事業者に対しては、サプライチェーンの中で重要な役割をそれぞれの方が果たしていると思っておりますので、しっかり提供していきたいと思っております。

あと、補足ですが、出典の⑦に書いてございます厚生労働省の薬事・食品衛生審議会の分科会では、冒頭、私も説明をしましたが、今回の生食の関係の事件を受けて、まさにサプライチェーンごとでの管理をしようということで、現在、検討をされているということでございますので、消費者向けにわかりやすく提供する部分については、国の検討も踏まえて、私たちのほうでは情報を整理して伝えていきたいと考えているところです。これは補足になります。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

この情報評価委員会が長年といいましょうか、今度の事件の起こる前からいろいろ啓発活動をやっていて、いろんな意味でこれが利用されたし、その辺の評価はできることではないかと思っております。ただ、やはり今後もこの活動はやっていかなければ、決して今回だけに限らないもので、またしばらくすると起こる可能性もあるので、注意が必要だと思っております。どなたかご意見はありますでしょうか。

○諸角委員 ちょっとずれるのかもしれませんが、この資料の25ページ、腸管出血性大腸菌の検出頭数、あるいは保菌頭数（直腸内容物、口腔）というところで、実は寺嶋先生か甲斐先生あたりに教えていただきたいんですけども、動物衛生研究所あたりのデータでは、この血清型以外にもかなりのさまざまな血清型、アンタイパブルのUT（型別不能）みたいなタイプのものも含めると、かなりの汚染率、保菌頭数ということが報告されているわけですね。

その中で、腸管接着因子（大腸菌が腸管に定着するための因子；感染が成立するためにはまず菌が腸管に定着しなければならない）でありますインチミン、e a e 遺伝子を持っているものが、やはりUTであっても問題を起こす可能性があるとしています。今まで事件が起きているのはO157とか、O111とか、O26、それは今までのデータで腸管接着因子をほとんど持っていますよというデータが出てきておりますけれども、腸管接着因子などについてもあわせてもう少し幅広く調べてみて、そして、汚染の状況を調べて、人体に対する健康被害を把握していく必要があるのかどうかということをちょっとお教えいただければと思うんです。

○牛島委員長 寺嶋委員、何かありますでしょうか。

○寺嶋委員 e a e を保持していない腸管出血性大腸菌が動衛研と農場とどのくらいポジティブかというのは余り具体的なデータは私も、もし甲斐先生がご存じだったら教えていただきたいんですけども、余りはっきりしたデータは持っていないのです。

ちょっと e a e ネガティブというのと話がずれてしまいますけれども、ほかの病原因子を持っている大腸菌というのは、ヨーロッパの O104 みたいな形で、接着性の病原因子を持っている大腸菌と、これはハイブリッドと申しますか、そういう新しい形の病原性大腸菌になっていますので、そういう意味では今諸角先生がおっしゃったように、従来、人から出ている e a e ポジティブの腸管出血性大腸菌以外のものについて非常に気をつけていかなければいけないというのはあると思います。

ただ、今の時点で、O157 以外の O 群の異なる腸管出血性大腸菌、志賀毒素を持っている大腸菌ですけれども、それで e a e ネガティブで、人から分離されるけれども症状はない、いわゆる健康保菌者のものが多いというのはある程度言えるかと思います。ですので、e a e ネガティブで全く無害ということはないと思うんですけれども、持っているものに比べると、人に感染した場合に比較的症状を出すような病原体ではない傾向があるというのはある程度言えると思います。

甲斐先生、補足がありましたらお願いいたします。

○甲斐健康安全研究センター微生物部長 非常に難しい話になったので、私もどういふふうにお答えしているのかわかりませんと迷うところですが、諸角先生がおっしゃったように、いわゆる O-U T 株というのは、牛を調べますと、かなり高頻度に出てくるわけですね。もう 30% を超えるような比率で出てくると思うんです。それが果たして人に、すべての菌が病原性があるかどうかというのはまだよくわからないところはあると思うんですね。

そういうふうな理解でいたのですが、今度のヨーロッパの O104 の例なんかを見ますと、寺嶋先生もおっしゃいましたように、ハイブリッド型といいますか、ベロ毒素を出す遺伝子がファージを介して入っていったのではないかというような状態が起きていますので、人に病気を起こす腸管出血性大腸菌をこれからどういふふうにして促えたらいいかというのは、今非常に難しいところに来ていると思います。

食品衛生で取り締まるときに、どこまで考えたらいいかわかりません。ただ、これまで出てきました例えば O157、O26、O111、それから、フランスからのチーズで問題になりました O103 とか、いろんな血清型が出てきておりまして、それぞれを全部検査の対象として規制していくのはちょっとできないのではないかと。何かを代表してやっていくのがいいのではないかなという考えを持っているんですが、今まだその辺、もうちょっと議論が必要な時期だろうと思います。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。それでいいでしょうか。

○諸角委員 私が申し上げたかったのは、検査のスクリーニングのところでそういうファクターも加味して今後は検討していく必要があるのかなと。そういう点についてはどういふふうにお考えなのかなということもちょっと言いたかったんですね。わかりました。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

それでは、時間の制約もありますので、次の課題に移らせていただきます。

「手洗い評価ツールを用いた手洗いキャンペーンの実施」についてですけれども、どなたかご意見はありますでしょうか。

よろしければ、ちょっとまとめのようなことになりますけれども、諸角委員からお話ししていただければありがたいのですが。

○諸角委員 実はこれは中を見ていただければおわかりのとおり、1社の製品なんですね。1つのメーカーの製品ということで、ここで出すのでしたら、できるだけそれを表に出さないような形ということで、せつかくこの1,400名以上のデータ、これは結構普遍的な汚れの状態といいますか、洗い残しの状態をあらわしている普遍的なデータだろうと思いますので、そういう会社の宣伝にならないような形で普及啓発をしていただければいいのかなと思います。そういう意味では、データとしては確かなものであろうということで、普及啓発の対象としていただきたいということにしたわけでございます。

○牛島委員長 ありがとうございます。

この調査の結果で、結局、指の甲の部分が一番洗い残されているということと、事業者も、一般市民も、調理担当者も、事務担当者も同じような汚染の状況であったといったことがわかってきたわけなんですけれども、どなたかご意見はありますでしょうか。

○西原委員 意見というか、昨日か今朝かニュースでやっていたと思うんですけれども、どちらかという居酒屋さんみたいな飲食店の方々にお酒を飲ませて、どこかの県警のほうでわざと飲酒運転をさせて、飲酒運転の危険性を啓発するというニュースが流れたんですね。今回の生肉の食中毒問題でも、ニュースを見た印象だけで言うと、食品事業者さんでこういう原理原則の情報を知らない人が意外と多いので、消費者とすれば、こういう啓発キャンペーンをやっているという姿勢を行政側が見せてくれるのは安心感が高いのかなという印象があります。

○蒲生委員 「食中毒ゼロ作戦」というこのポスターは非常にわかりやすくいいなと思いました。

1つ教えていただきたいのですが、この調査は、実施方法を見ますと、通常、洗っている時間で手洗いをさせたとあります。洗い残しがあるという傾向は、洗った時間によって差が出るのでしょうか。といいますのは、しっかり洗いなさいというのを、長い時間洗いなさいというふうに私も考えているところがあるんですけども、洗う時間と洗い方のどちらがより洗い残しに影響があるのか、そういうところがわかれば効果的な情報提供の参考になると思いました。今回の調査では、洗う時間によって洗い残しの程度に差はあったのでしょうか。

○渡部食品医薬品情報担当課長 はっきりしたデータをお示しできないんですけども、実はこの食品安全情報評価委員会でも数年前、ノロウイルスに関する検討を行ったと思います。そのときに、やはり洗い方の部分でノロウイルスが付着しているものを洗い流すことができる。一度洗いよりも二度洗いですよと。時間もある程度かけたほうがいいですよというデータがあったと思います。それとこれが直接リンクはしないかと思えますけれども、やはり時間と洗い方と両方の面でしっかりと工夫をしないと、汚れがきれいに落ちないというのは一般的に言えることかなと思います。

○牛島委員長 いかがでしょうか。

○代田委員 以前、東京都でお話がありましたように、写真を入れて手洗いの仕方がわかりやすく表示されたものがあったと思うんですが、あれを実際に実行してこの検査をしてどうだったかとか、そういうデータと一緒にあると、あの効果がさらにアピールされて、今お話がありましたように、どういう洗い方がいいのかというヒントも都民に供給できるのではないかなと思いました。

○渡部食品医薬品情報担当課長 手洗いは本当に基本的なことですが、非常に難しい部分もあって、さまざまな情報をこれまでも東京都は出していますけれども、今回の情報と、実際、どういうふうに洗ったら実は余り落ちないんだというところまでかみ砕いた情報を私たちとしては持っていないので、そういったものが根拠を持って示すことができればより効果的かなとは思いますが、ちょっとその部分はやり方を少し検討しないといけないかなと思います。

○牛島委員長 そのほかにどなたかご意見はございますでしょうか。

3つの課題について検討をしていただいたんですけども、全体的に何かご意見はありますか。

○瀬古委員 先ほど2-2のほうで発言し損ねたので、話が戻ってしまいまして済みませ

ん。

ユッケとか生肉の件ですけれども、消費者への情報提供については、今、厚生労働省のほうで規格基準案をつくってやっていますので、それが大体10月ぐらいに整ってくるということですから、それができ上がった段階で、また消費者への情報提供について内容を整理しなければならないだろうと思います。

あと、情報提供をする際、先ほども健康保菌者の問題とか、O157、O26とか、いろんなものがある中で、どうそれを読み取ればいいのかということがわかりにくくなりますので、腸管出血性大腸菌とか、病原性大腸菌とかの問題は意外と理解されていないことがあると思うので、何かうまく整理して情報提供していただければいいかなと思います。

いろんな情報があるんですけれども、例えば愛知県の衛生研究所とか、割と消費者向けにかみ砕いた情報提供をしているところもありましたので、うまく書かれているものをどう読み取るかという参考資料のようなものも工夫することができればと思います。

○渡部食品医薬品情報担当課長 今の件は、私どももそういう意味では評価委員会で食肉の生食の効果的な普及啓発のご検討を21年9月にさせていただきましたけれども、それ以降、新しい内容のパンフレット、リーフレットは今のところ作成をしておりません。今回の事件を受けて、新たに作成をしてということも当初考えてはいたんですけれども、国がやはり10月に規格基準を出すということで、今精力的に検討されていますので、その秋口の情報を待って、私どものほうも改めて都民向けに情報を整理して提供したいと考えております。提供する際には、今、瀬古委員の言われたようなわかりやすさを第一にして情報提供したいと思います。ありがとうございます。

○鈴木食品医薬品安全担当部長 食肉の生食に関しましては、先ほどもお話がありましたように、10月に規格基準ができますけれども、都としてはやはり食肉の生食はなるべく避けていただきたい。さらに、お子様、高齢者の方々については非常に危険性も高まりますので、絶対にやめていただきたい。また、鶏肉についても、カンピロバクターの食中毒が大変多く発生しております。これについても、私どもはずっと国に対してもいろいろな面で要望を出しております。鶏肉の生食ですとか、こういったものもやめていただきたいというスタンスは、規格基準ができたとしても、決してお勧めできるものではない。やはり食べないのが基本だというスタンスで今後も仕事をしていきたいと考えてございます。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

それでは、1から3まで、事務局から今後の取扱いをもう一度まとめてお話ししていただけないでしょうか。

○渡部食品医薬品情報担当課長 それでは、最初の酸性飲料による金属容器成分の溶出につきましては、なるべく速やかに情報提供をしたいというご意見だったかと思います。ただ、一部定量的な情報も適切に提供すべきというご意見がございましたので、その部分につきましては事務局で再度情報収集をしていきたいと考えております。

2番目の食肉に関する情報についてでございますが、議論の中では、都民にもわかりやすく情報提供すべき情報だというご意見があったかと思います。事務局のお答えとしては、情報としてはまだ限られた情報でございますので、都民向けの情報提供をするに当たっては、注意をしながら情報提供をするという議論で最終的にはまとまったのかなと思っています。

それから、最後の手洗い評価ツールを用いた手洗いキャンペーンの実施につきましては、この情報もわかりやすく整理をされているということで、都民向けに情報提供をすべきと。ただ、その際、特定の事業者の情報はやはり不適切になる可能性がございますので、注意をというご意見だったかと思います。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

それでは、次に進みたいと思います。引き続き、議事の3、報告事項に移りたいと思います。

まず、昨年度実施されました『食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発』の効果測定調査結果』について、事務局から説明をお願いいたします。

○勝目食品医薬品情報係長 それでは、ご説明いたします。

資料は57ページ、資料3-1をご覧ください。

調査目的でございますが、平成21年9月の当委員会報告書、「食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発」の検討の内容を含めて東京都が行ってきた普及啓発活動について、各媒体の訴求効果を判定することで、今後の普及啓発の活動に資することを目的としております。

調査内容についてはご覧のとおりです。この調査によってわかった消費者の意識についてですけれども、62ページをご覧ください。20代以上の都民に対する、全体的な各年代の食肉の生食に関する意識調査の概要ですけれども、こちらのイ、「食肉を生で食べることの現状及び消費者の意識」は、51.4%の人がこの半年間に食肉を生で食べていたと。それか

ら、82.9%の人が「飲食店のメニューにあった」ことがきっかけで食肉を生で食べていたという結果が得られております。

続きまして、63 ページになりますけれども、若年層、20 代・30 代に対する普及啓発資材の訴求効果調査の結果概要です。こちらのイでは、「食肉を生で食べることの現状及び消費者の意識」として、65%の人がこの半年間に食肉を生で食べていたということで、全年代対象アンケートの 51.4%よりも多い結果となっています。

それから、65 ページになりますけれども、未就学児の保護者に対する普及啓発資材の訴求効果調査として、イの「食肉を生で食べることの現状及び消費者の意識」として、57.9%の人がこの半年間で自分または家族が食肉を生で食べていないと回答しており、全年代対象アンケート及び 20 代・30 代対象アンケートと比較して 10 ポイント高かったということで、子どもを持つ親の意識は割と高めに出ています。

また、「食肉を生で食べた」と回答した 64 名のうち 15.6%で、子どもが食肉を生で食べていたという結果が得られております。

もう一つ、事業者の意識なんですけれども、67 ページ、事業者に対する普及啓発資材の訴求効果調査です。イのところで、「食肉を生で食べる料理の提供の有無」については、この半年間で「提供したことがある」が 28%と出ております。それから、「客への注意喚起について」ですが、食肉を生で食べる料理の注文を受けた際、加熱調理用食肉であることを伝えたことがある人は、「ある」が 33%、「たまにある」が 11%、「生食を提供している」と回答した 33 名では、客への注意喚起をしたことが「ある」が 12.1%だったのに対して、提供していないと回答した 83 名では「ある」が 42.2%で、約 30 ポイント高かったという結果が出ております。

戻りまして、今回の普及啓発の効果についてですけれども、効果を明確にすることができたのは、映画館での本編上映前に動画の広告を上映する「上映前映像広告」で 80.3%の人が広告を覚えており、そのうちほぼ 90%が広告内容を「理解できた」、「大体理解できた」と回答し、高い認知度でした。また、「普段肉を生で食べたことがある」と回答した人のうち 68%が、映像広告を見た後の食生活では生の食肉について「まったく食べない」、「ほとんど食べない」、「食べる回数を減らす」と回答しました。

逆に効果の薄かった手法は、JR 中央線、京浜東北線車内のトレインチャンネルで、一般消費者に対するウェブアンケートでは、「日常的に同線区を利用している人」のうち 84.5%が広告映像について「知らない」と回答しており、車内映像に余り関心がないと考



えられました。また、各種印刷物の認知度も3～8%と、前回の調査とほぼ同様の低い結果となりました。

今後の普及啓発の方向性ですけれども、今回の調査の結果、今後の普及啓発を行う際の効果的な情報提供のあり方について幾つかの指標が得られました。

まず、これまで肉の生食をした経験のある人でも、そのリスクを知ったことで行動に変化が生じた人もいたため、情報提供を行う際には、その対象を絞ったことが効果的であること。次に、メディアの種類や配布場所等の選択については、対象者の意識レベルに確実に届く手法を、費用等を考慮した上で決定する必要があること。さらに、普及啓発を行う際に、配布時に内容を説明したり、実例を踏まえて具体的に伝えるなど、対象の興味を引きつけることが重要であること。最後に、繰り返し何度も情報提供を行っていく必要があること。また、事故発生時のクライシス・コミュニケーションとあわせて実施するなど、時期を促えた情報提供を行っていくことが望ましいということです。

食肉の生食による食中毒防止のための普及事業の効果測定調査結果については以上です。続きまして、資料3-2をご覧ください。

平成23年度の食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発の実施状況です。先ほどの効果測定調査結果の方向性で、事故発生時のクライシス・コミュニケーションとあわせて実施するなど、時期を促えた情報提供というものが示されておりますが、過日発生いたしました牛肉の生食による食中毒の発生などを踏まえて、これまでに実施いたしました取組状況でございます。

まず、子どもの保護者向けリーフレット、こちらは既存のものでございますけれども、保健所などを通じて4万7,000部配布いたしました。また、「広報東京都」6月号や月刊「福祉保健」6月号への掲載、ホームページやメールマガジンによる注意喚起記事の掲載等を行いました。各媒体の記事につきましては、別紙1から4のとおりでございます。

現時点での実施状況は以上でございますが、今後ともさまざまな機会を促えて積極的に普及啓発に取り組んでいく予定です。

以上、報告いたします。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

今のお話に対してどなたかご意見とか、質問とかございますでしょうか。

○蒲生委員 ご説明ありがとうございました。今回の普及啓発で効果があった手法と薄かった手法ということで、映画館とトレインチャンネルが出ておりますが、トレインチャ

ネルの効果が薄かったのは、トレインチャンネルという媒体がいけなかったのか、それともトレインチャンネルに流した時間帯に問題はなかったのかと思いました。

映画館に行く人と電車に乗る人という、圧倒的に電車に乗る人のほうが多いということから考えると、幅広く都民に伝えるには、トレインチャンネルを今回効果が薄かったからということで片づけてしまっているのかどうか、もうちょっと深い検討が果たして必要なのかどうかと思いました。「車内映像に余り関心がない」で結論づけてしまっているのか、調査した相手とトレインチャンネルに情報を流した時間帯の利用客との間にずれはなかったかとか、その辺はいかがでしょうか。

○渡部食品医薬品情報担当課長　トレインチャンネル自体は、こちらが映像を掲出していただく契約の中で、繰り返し一定の期間流していただくような形にはなるんですけども、やはり1時間に1回流れるのが1時間に100回流れたほうが良いというような重量に応じた経費とか、そういったものもあると思いますので、この部分は費用と効果の部分も含めて慎重な検討が必要だと思います。

あとは、これは私がこれまで関係したことがある広告関係の人からの情報で聞いたところによると、トレインチャンネルは非常に難しいメディアだという認識が結構あるんだというふうに聞いています。実際に車内でトレインチャンネルに必ず目を向けるというよりは、手元の本を読んだり、何か端末をいじったりということで、トレインチャンネルで流す情報は非常に難しい情報だということですので、流す映像も、映画館で流したものとトレインチャンネルで流したものは同じ映像を流しましたが、トレインチャンネルを効果的に使うためには非常に工夫が必要なのかなということ、今回、効果が薄かったというふうにまとめさせていただいたものです。

○蒲生委員　深い検討をされているということで、大変よくわかりました。ありがとうございました。

○牛島委員長　そのほかにどうぞ。

○中野委員　今、蒲生さんがご質問なさったことに関してなんですけれども、映画館から出てきた人全員に出口調査で聞く結果と、電車に乗っている人を出口で待ち構えて聞くというよりは、後日というか、電車を利用している人にネット調査で「記憶がありますか」と聞いても、それは同列に比較することはできないのかなと思います。電車に乗る人は大変多く、影響力は非常に大きいのかなと思いますが、ただ、一方で先ほど事務局の方もおっしゃられていたように、電車の中で何をして過ごす時間が一番多いかという調査があるら

しいんですけれども、それで第1位は「何もしないでボーッとしている」というのが一番多くて、意外にも新聞を読んだりメールをやったりする人よりも、何もしないでボーッとしている人がいまだに多いそうなので、確かに難しいのかなと思います。

先ほども2番目の情報提供のところで意見を言い損ねてしまったので、それに絡めても少しお話しさせていただきたいんですけれども、私はメディアに所属する人間でして、その立場からも、特にこの食中毒に関して生食が大変リスクがあるというのは、非常に影響力のあるメディアですらというか、メディアが全く知らない。その知らないにもかかわらず、影響力が大きいものですから、かなりの悪影響を及ぼしているのは事実かなと思います。

4月に食中毒の事件があったその後も、バラエティ番組で生食を楽しむような飲食店の紹介の番組が、事件の後にもまだあったように私は記憶していますので、やはりここは一步踏み込んで、東京都もメディアをパブリシティとしてぜひ活用をして、影響力のあるメディアに正しい情報を積極的に伝え、何かニュースレベルで扱ってもらう以上に、情報提供としてより一步踏み込んだことが何かできたらいいのかなと思っています。

○瀬古委員 今話題のトレインチャンネルと映画館の個人的な感想です。私は両方見たんですけれども、映画館で見る場合、それしか見るものがないという状況では、必ず見て、非常に印象があります。確かにここでもやっているんだと思いました。トレインチャンネルのほうは、私は割とトレインチャンネルを見ているタイプらしくて、よく見ておりました。

ただ、やはり企業の宣伝が主ですから、どうしても役所系のものは印象が薄い感じがして、ああいう場で流すにはちょっと印象度では負けてしまって、印象が薄いのかなと思います。なので、同じようなものを映画館にもトレインチャンネル的なものにも使うというところにちょっと難しさがあって、そこら辺もちょっと考えていただくといいのかなと思いました。

○志村委員 その流す情報のコンテンツといいますか、東京都の広報、71ページにございますが、ここの下のほうに「肉を焼くときは専用の箸やトングを用意して」云々とありますが、これはかなり消費者の行動変容を求めるような内容で、そこまで実際に踏み込んで評価していこうというスタンスでされているのか、当座は生で直接食べるのはやめましょうということか、そのあたりがちょっとわかりにくい部分があるんですね。これをしっかりとやりましょうというのは、アウトカムとして相当大変なことであろうと思いますが、そ

の辺はいかがでしょうか。

○渡部食品医薬品情報担当課長 先ほど部長からもご説明があったと思いますが、生食についてはこの委員会でご検討いただいて、生食のリスクを都民向けにしっかり伝えていくということをやってきたと思いますし、その中で東京都は一步踏み込んでいいまいしょうか、やはり生の肉は危険だということ、これは国で今いろんな調査をしていますけれども、どんな形で処理をしても、リスクをゼロに近いところに持っていくのは理論的に難しいものだろうということがございますので、やはり生の肉は気をつけなければいけないというのをしっかりと伝えていくのが私たちの考えでございます。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

東京都ではこういったきれいなパンフレットとございますか、印象的なものをつくられているので、ぜひ私の希望としては、これを例えばいろんな大学に配るとか、保育所に配るとかいう形でそこで掲示してもらって、見ていただくような形が非常にいいかなと思ったりしているのですけれども。

○西原委員 食中毒の啓発方法について、前回、私は情報選定専門委員会でちょっと無茶なというか、ご提案をさせていただいたんですけれども、インターネットとか、東京都の媒体で何が一番情報発信力があるかという、我々委員の任命権者である石原知事の発言なんですね。石原知事の物議をかもし発言というのはニュースソースに出ますし、はっきり言いまして、ただで広告できる。広告効果はかなり高い。そのため、冒頭発言で石原知事の文学論に合わさった、しゃれのきいた言い方で食中毒の啓発をすると、より費用もかからず、効果があるのかなということで、ぜひ取り上げていただけるとありがたいと前回も申し上げたんですが、その辺についてです。

もう一つは、66 ページに「食中毒の経験者が話をするとよい」とありますよね。ここの下から2行目なんですけれども、効果が高いと思う情報提供の方法について、内容について「食中毒の経験者が話をするとよい」。これは、今日はちょっと刑法の木村先生がいらっしゃらないので、何とも言えないところがありますけれども、例えば食中毒の法律上、刑法上のリスク、民法上のリスク。食中毒になった場合、幾ら治療費がかかったか。どれだけ仕事を休まないといけなくなったか。結果的にどれだけ損害賠償がかかったか。事業者からしても、どれだけ払わなければいけなくなったか。被害者としてどれだけつらい思いをしたか。金銭的なことも含めた上で話をされると、かなりリアルな効果があるのかなと。特にこういうのは、生命保険とかを扱う保険会社の人はすごく気になる話なのかなと

思います。

○蒲生委員 この生食に関する普及啓発の実施状況に関してですけれども、私は、東京都さんはこの事件が起きる前も、他県に比べ、国に比べ、非常に積極的に生食の危険について情報提供されてきたと思っております。それでもやはり事件が起きてしまうというのは非常に難しいところです。だから、単に情報量を多くすればよいのではなくて、いかにタイミングをつかむかが重要だと思っております。そういう意味でも、子どもの保護者向けのリーフレットが早々に出されたことは非常に素晴らしいことだと思っております。こういったところを今後も力を入れてやっていただきたい。

確かに10月の国の動きに沿った体制が求められるわけですが、報道等を見ますと、一部の事業者の問題、ユッケだけの問題という矮小化の流れになってきてしまっていることが残念でなりません。そして、どうしても放射線の問題のほうが大きくクローズアップされる。ただ、実際のリスクの程度からすると、果たしてそれで正しいんだろうかというのが疑問としてあります。ですので、今回のこの事件、特に非常に心を痛めた、子どもや高齢者がいる家庭の方に、この時期をぜひチャンスととらえて、集中的な情報提供に取り組んでいただきたいと思っております。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

事務局からご意見はありますでしょうか。そろそろまとめを含めてお願いいたします。

○渡部食品医薬品情報担当課長 実際、21年9月に報告を出していただいた以降、さまざまな取組をして、効果測定も昨年度末、3月までにいろいろな形でやらせていただいて、一定の効果と検討しなければいけない事項が明らかになってきたと思います。

ただ、我々事務局の実感でまさに言えることは、4月に事件が起きて以降のパブリシティでの取り上げられ方、その中に食品安全情報評価委員会での検討の経過もさまざまなメディアで取り上げていただいて、練ったコンテンツをつくってきたことがPRにもつながったのかなと思っております。評価委員会でご検討いただいたものは活用しつつ、今、蒲生委員、ほかの委員からもご意見があったと思いますが、適切なタイミングをもって情報提供に努めていきたいと考えております。ありがとうございます。

○大沢委員 今のタイミングの問題が確かに重要ですが、もう一つはその内容ですね。啓発するものの内容、ちょっと遠慮がちでインパクト度が少ないのかなと思うんです。

と申し上げますのは、73ページの別紙2に「お肉の生食」の写真が載っています。たしか映像もこのようなカンピロバクターの図を使っていたと思いますが、これを子どもが見

ると、むしろ親しみを覚えてしまうような顔ですね。要するに、対象は避けるべき悪役なんだということがはっきりわかるようにする。消費者向けというのはなるべく情報をシンプルに、的確に対象を示すということで、そういう意味ではさっき鈴木部長さんがおっしゃった、基本的に生食を避けてほしいというメッセージをキャンペーンとして強調したもののほうが良いと思うんです。

それでいきますと、今日の協議に出ました2-2、食肉処理場の調査についても、「いろいろ調査しても、腸内の大腸菌群は食肉に残りやすい、そういうものは取り切れないんですよ、だから生食をさけてほしい」という、消費者向けにはむしろそういうシンプルなメッセージをきちっと出したほうが良いと思うんです。それをちょっと追加しておきたいと思います。

○渡部食品医薬品情報担当課長 実際はこの評価委員会でさまざまな情報、それから科学的根拠に基づいて消費者アンケートですとか、いろいろなデータに基づいて情報発信をしてきましたので、今、大沢委員がおっしゃられるように、しっかりとした根拠を持って、シンプルに情報を出すということに留意しながら進めていきたいと思います。ありがとうございます。

○牛島委員長 それでは、次のノロウイルスによる食中毒予防ポスターの作成について「たべもの安全情報館」で新たに提供した情報についての2点をあわせて事務局からお願いいたします。

○勝目食品医薬品情報係長 それではまず、「ノロウイルスによる食中毒予防に関する普及啓発実施状況」についてご説明いたします。

資料の79ページ、資料4をご覧ください。

平成22年度中に実施いたしました普及啓発実施状況でございます。昨年度の本委員会の収集情報、「市場に流通する二枚貝のノロウイルス汚染実態調査」のご意見を踏まえて、二枚貝はしっかり中まで加熱することについて内容に盛り込んでいます。それと、時期については、ノロウイルスによる食中毒の発生時期に合わせて、11月から1月に実施しております。

まず、食中毒予防ポスターを7,000部作成し、保健所から食品関係事業者等へ配布して掲示いたしました。また、「広報東京都」1月号や月刊「福祉保健」1月号への掲載、ホームページの「ピックアップ情報」への掲載等を行いました。内容につきましては、別添ポスター及び別紙1から3をご覧ください。今後ともさまざまな機会を促えて、積極的に普

及啓発に取り組んでいく予定です。

続きまして、資料5をご覧ください。「たべもの安全情報館」のコンテンツ、「アニサキスによる食中毒」、「ハンドドライヤーを正しく使用していますか？」の掲載についてでございます。

89ページ、資料5をご覧ください。

都のホームページ、「たべもの安全情報館」で新たに提供した情報です。平成22年度第2回本委員会で選定された2つの課題、「魚介類のアニサキスを中心とした寄生虫の寄生実態調査」及び「食品営業施設におけるハンドドライヤーの実態調査」の検討結果を踏まえて、別紙のとおり、都民及び事業者への普及啓発を行うものでございます。

初めに、アニサキスによる食中毒に関するコンテンツです。普及啓発の対象は、魚介類販売業、飲食店営業、消費者などさまざまな立場の方が見ることを想定しています。まず、健康安全研究センターの実態調査で明らかとなった多種多様な魚への寄生状況及び、内臓だけでなく筋肉部からも高率に検出されることを説明しております。

アニサキスによる食中毒の予防対策につきましては、前回の評価委員会でご意見をいただいた4度以下の低温保存等、魚を保存する際の注意点については食中毒予防のポイントとは別に1事項を設けて説明しております。さらに、事業者の方が魚を扱う際の留意点について、内容が繰り返しになる部分もありますけれども、1事項を設けております。

次に、食品営業施設におけるハンドドライヤーの適正使用に関するコンテンツです。資料の95ページからになります。

こちらは前回の評価委員会で説明いたしました、現状のデータの範囲内での情報については食品関係の事業者向けの情報提供とし、今後、追加の情報があれば、それをさらに一般の方にも伝えていくこととし、今回のコンテンツは食品関係業者の方に対する情報提供といたしました。

以上、報告いたします。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

何かご質問とか、ご意見とかありますでしょうか。ノロウイルスの食中毒予防のポスター及び「たべもの安全情報館」の内容についてです。

諸角委員、何かございますでしょうか。

○諸角委員 いえ、特にありません。

○牛島委員長 そのほかにもご意見はございませんでしょうか。

それでは、次に移っていきたいと思います。

平成 22 年度第 2 回及び平成 23 年度第 1 回「健康食品」による健康被害事例専門委員会について、事務局からご説明をお願いいたします。

○勝目食品医薬品情報係長 それでは、101 ページをご覧くださいと思います。資料 6 でございます。

この専門委員会では、具体的な個人の症状や製品成分等、まだ関連性が明らかでない段階での情報を扱いますので、会議に使用した資料や議事録は非公開とさせていただいております。このため、本日はこちらの概要のみをまとめた資料でご報告いたしたいと思いません。

まず、平成 23 年 1 月 24 日に、平成 22 年度第 2 回「健康食品」による健康被害事例専門委員会が、梅垣座長のほか専門委員 5 名の出席のもと開催されました。

議事の（1）社団法人東京都医師会及び社団法人東京都薬剤師会の各会員への情報提供についてですが、これにつきましては、平成 22 年度第 1 回専門委員会において積極的に情報収集するよう努めるものとされた事例について、各委員の意見を踏まえて文書を作成し、都医師会、都薬剤師会を通じて各会員へ情報提供した旨を事務局から報告いたしました。

議事の（2）は事例の検討です。平成 22 年 6 月 1 日から平成 22 年 11 月 30 日までに報告のあった 6 事例について検討いたしました。この中では、調査を検討すべきとされた事例は専門委員会開催時点で製品の検査を行っていました。積極的に情報収集するよう努めるものとされた事例については、今回も都医師会、都薬剤師会を通じて各会員へ情報提供を行い、類似事例の収集を行うべきとされました。

これまでの延べ報告事例については、次の報告でまとめて報告させていただきます。

1 枚めくっていただきまして、103 ページをご覧ください。平成 23 年 7 月 11 日に、平成 23 年度第 1 回「健康食品」による健康被害事例専門委員会が、梅垣座長のほか専門委員 6 名の出席のもと開催されました。なお、委員 1 名の交代があり、今回から社団法人東京都医師会理事梅沢委員から松本委員へ交代されました。

議事の（1）、社団法人東京都医師会及び社団法人東京都薬剤師会の各会員への情報提供についてですが、これにつきましては、平成 22 年度第 2 回専門委員会において積極的に情報提供するよう努めるものとされた事例について、各委員の意見を踏まえて文書を作成し、都医師会、都薬剤師会を通じて各会員へ情報提供をした旨を事務局から報告いたしました。

議事の（2）の事例の検討ですけれども、平成 22 年 12 月 1 日から 23 年 5 月 31 日まで



に報告のあった 29 事例について検討いたしました。この中で、調査を検討すべきとされた事例は、現在製品の検査を行っております。積極的に情報収集するよう努めるものとされた事例については、今後、都医師会、都薬剤師会を通じて各会員へ情報提供を行い、類似事例の収集を行うべきとされました。

次に、これまでの延べ報告事例の内訳について報告いたします。

報告事例の内訳をご覧ください。医師会、薬剤師会からそれぞれ報告がございまして、人数で言いますと、169 人、お 1 人で複数の製品を同時にとっていらっしゃる方も多数ございましたので、製品といたしましては延べで 224 製品に対する報告をいただいております。

104 ページをお開き願います。この表とグラフをご覧ください。

利用目的を年代別に集計いたしますと、50 代～70 代の方が多かったということでございます。利用目的は、若年層はダイエット目的、40 代以上は健康維持、栄養補給や関節痛などでした。ウでは、性別の割合を示しました。女性が 73%を占めているという結果でございました。

今後も専門委員会を開催した上で、医師会、薬剤師会からいただいた報告をもとにいたしまして、検討を進めてまいりたいと考えております。

専門委員会の報告は以上でございます。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

ただいまの事務局からの報告についてご意見はありますでしょうか。

梅垣委員、何かございますでしょうか。

○梅垣委員 特にはございません。

○牛島委員長 特にご意見がないようでしたら、次の議事の 4、「その他」を事務局からお願いいたします。

○渡部食品医薬品情報担当課長 それでは、資料 7-1 をご覧ください。

「原発事故に関連した都民フォーラムの開催及び臨時相談窓口の設置について」、今回の震災を受けた以降の私どもの取組について若干説明をさせていただければと思います。

食の安全都民フォーラムは、食品安全条例に基づいて、この食品安全情報評価委員会が都民、事業者、行政とのリスクコミュニケーションを進める旨、記載がございますけれども、重要なリスクコミュニケーションの事業として行っているものでございます。食の安全都民フォーラムで今回は「放射性物質と食品の安全性について」を取り上げて、緊急に

6月に開催をさせていただいたところでございます。

今回は、ここの資料でございますように、基調講演として秋田大学名誉教授の滝澤先生、学習院大学の村松先生の両名にご講演をいただいて、その後、パネルディスカッションとして、「原子力発電所事故と飲食物の安全性及び健康影響について」ということで、今日ご出席いただいている蒲生さんにもご協力いただいて、パネルディスカッションを進めたところでございます。通常、都民フォーラムは、会場が大体250名ぐらいの都民ホールという小さいところでやっているのですが、今回、非常に問い合わせ、関心も高かったことから、お休みの土曜日に開催をして、申込みもかなり多くの方がされた形になっております。

それから、2番目でございます。原発事故による放射能汚染に関する臨時相談窓口の設置でございます。

3月21日に都内で流通している農畜産物で暫定規制値を超える放射性物質が検出されたことを受けまして、東京都として都民の相談を受ける窓口を設置したところでございます。

以降、4月の連休前に、食品分野だけではなく、環境分野の放射性物質に関するお問い合わせにも答えるべく、相談窓口を変更して、現在まで受けているところです。6月末現在で4,454件となっておりますが、昨日現在では4,774件となっておりますので、継続的にお問い合わせを受けているところでございます。

続きまして、資料7-2でございます。「食品の放射性物質の汚染に対する都の対応について」、これにつきましては食品監視課の渋谷係長のほうから説明をお願いします。

○渋谷食品監視課食品安全担当係長 私のほうから、資料7-2についてご説明させていただきます。

平成23年3月11日に発生した原子力発電所の事故を受けまして、東京都では食品の安全を確保するために、国に対して緊急要望を実施したほか、現在も検査等を継続して実施中でございます。この対応につきましては、私ども福祉保健局のみならず、産業労働局中央卸売市場と協力して進めているところです。

簡単にこれまでの主な経緯について、さらにこれをまたちょっと省略しつつご説明したいと思います。

3月11日に事故が発生いたしまして、3月17日に国のほうから放射性物質に汚染された食品に関する暫定規制値が設定されました。これを受けて、3月20日、東京都では、福祉保健局が都内に流通する農産物、また、産業労働局では都内で生産された農畜産物につ

いて検査したところ、1検体（千葉県産の春菊）で暫定規制値を超える放射性ヨウ素を検出したしました。これが初の食品からの検出という形になりまして、このとき同時に国に対する緊急要望を行っております。

こちらは別紙1ということで、113 ページにつけてございますけれども、知事から内閣総理大臣あてということで、緊急要望をさせていただきました。主な内容については、その下の部分に「記」ということで書いてございますが、早急に生産地において安全確認を行い、出荷規制の対象地域や品目を決定すること、これによって汚染された食品が市場に出回らないようにしてほしいということでございます。また、国民に対する情報公表を一元化して、相談体制を強化してほしい、この2点について東京都の姿勢として国に要望を行っており、また、現在もこの姿勢で対策を進めているところでございます。

以後、たくさん経緯が書いてございますが、ちょっと飛ばさせていただきますまして、109 ページに戻っていただきまして、3月24日、都内産農畜産物を検査したところ、1検体から暫定規制値を超える放射性セシウムを検出したしました。ただ、これにつきましては試験研究機関で栽培されたコマツナでございまして、流通するものではございませんでした。また、近隣の農家で生産された流通品は暫定規制値を超えなかったということで、そういった結果となっております。

次、110 ページのほうに行っていただきまして、その後、東京都では水産物でありますとか、林産物、シイタケ、お茶の葉、こういったものについても順次問題となっている食品について対応しつつ、また、計画検査ということで、国のほうから検査計画を作成して、順次、産地において検査を進めるようにという通知が出ておりますので、これに応じて検査を進めているところでございます。

それから、7月8日でございますけれども、今問題となっておりますセシウムが検出された牛の問題が発生いたしまして、福島県の南相馬市から芝浦に搬入された牛の枝肉を東京都のほうで検査しましたところ、暫定規制値を超える放射性セシウムが検出されました。これについては、福島県の計画的避難地域等で生産された牛について、福島県等の生産能力のキャパの問題もございまして、東京都のほうで検査の協力をしているということで、生産地検査の一環に協力しているという立場で検査を行っていたところ、国の指示に基づくモニタリングをしたところ、こういったことになったということでございます。

この原因を調査したところ、稲わらが汚染されていることがわかったということで、今度はその稲わらが、ほかの地域でも多数汚染されている稲わらが発見されたという事件に

発展いたしまして、現在、東京都には、こちらの7月8日の欄でございますように、14日に21頭、16日に53頭、18日に199頭の牛について、こちらについては稲わらを食べた可能性があるということで、すべての牛が汚染されているかどうかはまだわかっておりませんけれども、とりあえずこれについて流通調査と検査を進めるようにということで、東京都のほうでは現在調査中でございます。

別紙の説明に続いて、別紙2を115ページからつけてございますが、こちらについては、今回の牛の問題に関する東京都が行ったプレス発表資料の何枚か代表的なものをつけてございます。例えば118ページでは、一番最初に発見されました6頭についての流通状況、これについてはすべて今判明しておりますけれども、一度出荷されますと、あちらこちらに転売されていきますものですから、非常に広範囲な調査が必要となり、最終的に全部の調査を終えるまでにかかなり日数がかかるという形になってしまいます。

それから、123ページのほうに行ってくださいまして、別紙3、こちらはこれまで福祉保健局が行った検査結果についての一覧表をつけてございます。一番最初に検査した3月20日のものから、その後、先ほど申し上げました牛については、福島県に協力して実施した牛の検査結果をつけてございます。

それから、127ページに行ってくださいますと、都内産の農林水産物等につきましては、産業労働局のほうで農林水産関係という形になりますので、放射性物質の検査を計画的に、また、スポット的にお茶であるとか、シイタケであるとかについても検査を進めておりまして、その検査結果の一覧を参考までにつけてございます。

また111ページに戻っていただきたいのですけれども、こちらは参考ということで、放射性物質のモニタリング検査等の実施状況について、食品だけではなくて、東京都においては、(1)健康安全研究センターによる環境中の放射線量調査、また、(2)産業技術研究センターでは、大気浮遊塵中の核反応生成物の測定であるとか、(3)水道局による水道水の放射能測定であるとか、こういったモニタリング検査を毎日のように進めているところでございます。

私からは以上です。

○渡部食品医薬品情報担当課長 補足ですが、今私のほうから都民フォーラムと臨時相談窓口、渋谷のほうから食品部門としての取組をご説明させていただきましたが、都としましては、この放射能に関する問題は非常に広範囲にいろいろな部局がかかわってくるような状況でございます。放射能汚染に関する臨時相談窓口もいろいろな相談を受けておりま

すけれども、ホームページも健康安全研究センターのほうに新たに放射能問題に関する専用のホームページを開設して、情報提供を今後していくという取組が決まっておりますので、その点を補足させていただきたいと思います。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

この原発事故の問題が徐々にといいますか、だんだん食品に影響が来ているという状況と、都のモニタリング、それに対する都と各地方との協働体制とか、そういったことについてお話が出てきました。

皆様のほうから何かご質問はありますでしょうか。蒲生委員はフォーラムに出られたと思いますけれども、その辺のことを含めてちょっとお願いします。

○蒲生委員 それでは、質問だけと思いましたが、ご指名がありましたので、感想と質問を述べさせていただきたいと思います。

まず、参加しての感想としましては、500人以上の方が集まったわけですが、私も今までいろんな食のテーマのリスクコミュニケーションの場には参加させていただく機会があったわけですが、非常に大きな違いはやはり参加者の属性です。お子さんを連れのお母さんが非常にたくさんいらして、恐らくは日ごろそんなに食の安全の問題にばかりかかわっていらっしゃる方ではないような方も集まっていたように感じました。まさにクライシス・コミュニケーション、日ごろ私たちが情報提供をしたいと思っても、なかなか会えない方々にお集まりいただいたというのが印象です。ですので、リスクの程度の話、それから、1つのリスクにこだわりすぎることによって、かえってリスクのトレードオフが起きてしまう、そういったことを伝えられればなという思いで参加いたしました。感想はそういった点です。

それから、質問ですけれども、今の牛肉の放射性セシウムの問題に関してはどう理解してよいのか、すっきりしない思いがしております。なぜかといいますと、稲わらで9万7,000ベクレルもの数値が出た。これはたしか飼料に換算して2万ぐらいという数字も出ていたかと思うんですが、今回、該当となった浅川町にしろ、ほかの地域にしろ、それ以外の作物に関してはそんなに高い値は出ていない、土壌からも出ていない。なぜ稲わらだけこんなに高濃度の放射性セシウムが出ているんだろうというのがなかなか理解できません。

牛のえさは稲わらだけではないと思いますので、ほかにもいろいろ食べている中でなぜ牛肉に、しかも今までの行政の発表では出ていなかった牛肉に、今になって出たのかとい

うことが何とも理解しがたいのです。その辺に関して何か教えていただけることがあればお願いします。

○鈴木食品医薬品安全担当部長 まず、稲わらですけれども、聞くところによりますと、仕上げという形で、出荷前の一時期だけに牛に与えるということで、肉質の改善ですとか、そういったために与えるということで、ふだんずっと与えているものではないと聞いております。

また、これは農水の行政上の問題もありますが、稲わらの管理の仕方ですね。これはきちんと袋に入れて屋内に置くとか、そういう形にしたところと、そうではなくて、野積みにしたまま、事故発生後そのまま外に置いていた場合ですと、かなり汚染がされているというふうに聞いております。ですから、同じ地域の農家によっても、えさの管理の仕方が違ってきて、それによって汚染が起こった農家とそうでない農家があります。

実は南相馬市のものが一番最初に出ましたけれども、その前に南相馬市の農家の検査も行っています。こちらは大変低い値になっております。ですから、南相馬市全体が大丈夫だろうという判断できていたわけですが、やはり農家ごとに検査をする必要があるというふうに今考えてございます。

○蒲生委員 9万7,000という値は特に高いもので、そんなに高い値ばかりではないということはちゃんとわかっているつもりですが、野積みをしていれば、このような高い値は出得る数値なんですか。

○鈴木食品医薬品安全担当部長 その辺の汚染状況というんですか、例えば同じような疑問としては、静岡県でお茶が出ましたけれども、なぜ静岡で、かなり離れたところで基準を超えるようなものが出るのかというのは、例えばお茶のときは植物の性質としてカリウムを非常にとるので、セシウムもとりやすいのではないとか、あるいは向きですとか、いろいろなことがありますので、それらのものについては今後の検討と言うしか、今の状態でははっきりしたことは言えません。ただ、非常に不思議な部分というのはあるかと思えます。特にかなり離れたところでも出ているということについては、私どもも非常に驚いているところでございます。

また、私ども食品監視課は全力を挙げて、今、110 ページに書いてありますこれらの牛について、まだ消費されないで残っている牛の食肉を探して検査を行って、まず、検査の結果、基準値以下のものであれば安全ですので、検査を行って、基準値を超える食品衛生法違反のものとまず分けまして、それらの基準値を超えたものについては監視を行う。ま

た、消費者の方々には、今これらのものについては全部個体識別番号が出ていますので、ホームページに出しまして、もしお肉があればそれをきちんと見ていただいて、基準値を超えたものについては保健所等にご相談をいただきたいと思っておりますし、また、検査中のものについてはとりあえず控えていただいて、検査結果を待っていただきたいと考えてございます。

それから、情報提供につきましては、毎日6時に報道機関にプレス発表しておりまして、進捗状況については必ず毎日プレスをして、当日4時までの状況をプレス発表するとともに、ホームページにも掲載するという形で情報をきちんと提供しております。

○牛島委員長 そのほかにもございますか。

○瀬古委員 1点は、資料7-2の110ページの経緯の中の3月29日なんですけれども、書いてある内容がちょっとおかしいんじゃないかなと思う点がありまして、3月29日、食品安全委員会が放射性物質に関する緊急取りまとめを行った日付だと思いますが、「暫定規制値については当分の間維持することが適当」と決めたのは厚労省で、多分これより少し後で、薬事・食品衛生審議会のほうでそういう決定があったかと思っておりますので、ちょっとここは事実関係をご確認いただいて、訂正していただけたらと思います。

それから、東京都のほうで食品分野と環境分野をあわせて相談に応じていらっしゃるということで、すごくいいことだと思います。私は食品安全委員会のほうでも仕事をしておりますので、どうしても食品のことだけがかかわれる分野になり、環境のことになってしまうとわからない。その中で、本当は食品から受ける被ばく、環境から受ける被ばく、両方あるということに一番疑問を感じられると思うので、そういう窓口があるのはすごくいいことだと思います。

それで、既に受付件数が4,454件、きのうの時点で4,774件というのはすごい財産になると思いますので、先ほど健康安全研究センターのほうで専門サイトを開かれるとおっしゃっていましたが、何かそういった相談の事例とか、特にわかりにくい低線量被ばくのこととか、皆さんが疑問に思うようなことの中で、ぜひQ&Aとか、参考になるようなものを情報提供していただけたら、見る側としてはとてもいいのではないかと、助かるのではないかと思います。

○中野委員 今回のセシウムに汚染された牛肉についてなんですけれども、これまでは何か食の安全の問題が起こったときには、表現がいいかどうかは置きまして、「直ちに健康には被害はありません」とか、「及ぼすものではありません」とか、例えば鳥インフルエンザ

のときも、「鳥を食べたために鳥インフルエンザに罹患する例はこれまでには報告されていません」とか、危害情報を発表すると同時に、それに対してどう安心を伝えるか、そういった情報もこれまでなされてきたかと思うんです。

特に今回のセシウムの牛に関しては、東京都だけではなく、国全体だと思うんですけれども、一方的に、これだけ基準値をオーバーした牛が確認されました、きょうは何頭、今回は何頭というような、報道を聞いている限りはとても不安に陥るような報道形態かなど、ちょっと不安に思っております。そのために検査をしましょうという全頭検査というような話も出て、それこそBSEのときの全頭検査のことがまた再来するのかなというような危惧も抱いております。

ですので、検査というよりも、いかに安全管理をしっかりして、その安全管理の仕組みを国民に伝え、万が一食べても、あるいは1年間食べ続けても当面健康には影響がないとか、その安心する情報も少し危害情報とともに一緒に発表していただければなと特に今回は感じました。

先ほど蒲生さんもおっしゃっていましたように、それこそ、生肉を食べるとセシウムの基準値をオーバーした肉を食べるとどっちが危険かといったら、やっぱり生肉を食べるほうがよほど危険ですので、そういったあたりの総合的な正しい情報を国民、都民が安心するような、安全に考える指標となるような情報も合わせて情報発信していただけたらなと思いました。感想でございます。

○西原委員 これは、蒲生先生、中野先生、瀬古先生とか、皆様がおっしゃったことは全く消費者の立場からすればそのとおりで、本当に今回、東日本大震災で直接的に、東京都では数名お亡くなりになったんですけれども、地震と原発事故と両方が起きたものですから、両方が起きたということはすごく不安感が高まり、買いだめ騒動とか、いわゆる今回の放射能問題というのも、本当に生肉のほうがよほど危険なのにもかかわらず、報道ベースとか、世間の話とか、身近な人も含めて聞きますと、どうしても放射能のほうが強く不安感を感じるんですね。

特に全然わかっていない低線量被曝問題にも、石原知事も記者会見で少しだけ言及されたかと思いますが、先が見えない問題という印象を与えるので、特に本当に安心、安全で、なおかつわかりやすくしていただかないと、阪神大震災で被災して、東京に引っ越して東日本大震災に被災して、この放射能問題となると、すごく不安で、ちょっと精神的に病むぐらいな不安感を感じる方がたくさんいらっしゃると思うんですね。ということ



で、ぜひ安心感を与えるようなことをお願いしたいと思います。

なおかつ、今回のセシウム問題は全体論から——ちょっと私が知識不足だったらご了承いただきたいんですけども、では、例えば福島県産の豚とか、鶏とか、ほかの水産物とかに拡大するんじゃないかとか、やはり農産物は食べたら影響するんじゃないかとか、今の段階でははっきりとわからないわけですから、その辺のところはかなり強く確実な安心情報を素早く提供して、なおかつマスコミで流している情報を同時にホームページに公開していただけると、今はインターネットで情報取得する人が多いので、マスコミを信用していない人も正直多いので、同時に公開されると、少しは安心情報を提供できて、少しの指標になるのかなと感じております。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

幾つかの質問が出ましたので、事務局で東京都がどういうふうを考えているかというようなご意見がありましたら、お願いいたします。

○渋谷食品監視課食品安全担当係長 瀬古委員からのご指摘についてはおっしゃるとおりでございます、こちらの3月29日は食品安全委員会でございます、薬事・食品衛生審議会のほうからは4月4日に——この表現が真ん中をちょっと抜かしてしましまして申しわけございませんでした。薬事・食品衛生審議会が4月4日に当分の間維持することが適当である旨を示しておりますので、その辺については修正いたします。

○渡部食品医薬品情報担当課長 それから、ホームページでの情報提供につきましては、実は私ども健康安全部の技術系職員が中心となって電話を受けています。食品だけではなくて、実は3月21日に開設した当初から、環境中のものも含めていろいろなお問い合わせ、放射能に関する不安というのにお答えをしてきました。

実際、問題も多岐にわたりますし、情報が錯綜していた部分もありますので、我々としてはQ&Aをみんなで作って共通にするということは当然やっではいるんですけども、情報の整理をして都民の方にお伝えすることに心がけて窓口を運営しているところです。まだまだわからない部分ですとか、新たな情報がどんどん出てきますので、どこまでお答えできるのかというのはありますけれども、なるべく今までのお電話いただいた内容を適切にまとめて、Q&Aのような形でしっかりと情報提供できればと考えております。

それから、安全情報、安心情報の出し方の部分というのは、今回、中野委員、西原委員、参考になるご意見をいただいたと思います。私たちとしてもこの放射能に関しては、安全のレベル、安心のレベルの受け取り方が本当に都民の方でもいろんな方がいらっしゃる

というのが電話等々でのご相談を受けてきた正直な実感でございまして、表現も含めてすごく難しい問題があるのかなと思っています。ただ、そうはいつでも、最大公約数で皆さんに伝えなければいけない正確な情報というのはあると思いますので、そういった部分はしっかりと情報提供に努めていきたいと思っています。

食品だけではなくて、環境分野も含めたホームページの運営ということでございましてけれども、当然、食品の問題はこの評価委員会のご意見を踏まえながら、内容を反映させていきたいと考えておりますので、今後ともご指導をよろしく願いいたします。

○鈴木食品医薬品安全担当部長 先ほど西原委員からお話がありましたけれども、今、私どもは食肉の対策をなるべく一刻も早くきちんとやることによって、福島県の豚ですとか、あるいは農産物に対して風評被害、あるいはそういったものを起こさないように、一刻も早くこれらについて対策をきちんとやっていきたいと考えてございます。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

それでは、今の議題を含めて、全体的なことでもまだほかにご意見とかありますでしょうか。

特になければ、事務局のほうに回したいと思います。

○渡部食品医薬品情報担当課長 長時間にわたり、さまざまなご検討、ご意見等をいただきましてありがとうございました。

次回の評価委員会は、来年2月上旬を現段階では予定してございます。また、この開催の前に、情報選定専門委員会を12月に開催する予定でございます。次回の親委員会でも、情報選定専門委員会で選定された議題をご検討いただく予定でございます。

それでは、本日の評価委員会はこれで終了となります。どうもありがとうございました。

閉 会

午後 12 時 17 分