

平成 24 年度第 2 回食品安全情報評価委員会

議事録

日時：平成 24 年 8 月 8 日（水）

場所：東京都健康安全研究センター一本館 6 階 会議室 6 A

開 会

午前9時59分

○垣食品医薬品情報担当課長 定刻になりましたので、ただいまより平成24年度第2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、東京都健康安全研究センター企画調整部食品医薬品情報担当課長の垣が進行を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

座って進行をとらせていただきます。失礼します。

本委員会の開催には、食品安全情報評価委員会規則により過半数の委員の出席を必要としております。本日は16名中11名の委員にご出席いただいております、委員会が成立しておりますことをご報告いたします。

本日は穂山委員、吉川委員、寺嶋委員、服部委員、諸角委員から事前にご欠席のご連絡をいただいております。

なお、小林辰男委員におかれましては、ご都合により退任されましたことをこの場でお知らせいたします。

それでは、以後の進行につきましては、牛島委員長にお願いしたいと思います。牛島委員長、どうぞよろしくお願いいたします。

○牛島委員長 おはようございます。それでは、議事に入る前に、本日の資料について、事務局のほうから確認をお願いいたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 本日の資料といたしまして、次第、次第の次に委員名簿、委員名簿の後に事務局名簿、その後に座席表、資料1としまして「平成24年度第1回情報選定専門委員会の報告」、また資料2-1としまして「寄生虫による食中毒防止について」、資料2-2、「生食用野菜の衛生学的実態調査」、資料3、「東京都食品安全FAQ（よくある質問とその回答集）の改訂について」、資料4、「『たべもの安全情報館』で新たに提供した情報について」、資料5、「平成24年度第1回『健康食品』による健康被害事例専門委員会からの報告」、資料6として、「第20回食の安全都民フォーラムを開催します！」というプレス原稿を資料の中に添えております。その後に委員限り資料1ということで、「『粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー』ホームページ掲載予定原稿」、以上が机上のほうにつづりとしてご用意した資料になります。

それと、小西委員からご提供いただいた資料を委員の皆さんのお手元にお配りしており

ます。厚生労働科学特別研究事業ということで、「生鮮食品を共通食とする原因不明食中毒に対する食品衛生上の予防対策（平成22年度総括・分担研究報告書）」というものを小西委員からいただいておりますので、皆様委員のほうにお配りしております。

資料の説明については以上です。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。ただいま資料の確認を行いました。いかがでしょうか。

特になければ、次に本委員会の公開についての確認をいたしたいと思います。会議は原則として公開になります。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」と「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、会議の全部又は一部を非公開とすることができるというようになっております。

今回の議事及び資料の公開及び非公開について、事務局はどんなお考えでありますでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 事務局といたしましては、委員限り資料については非公開、それ以外については公開でと考えております。

○牛島委員長 それでは、お諮りいたしますけれども、今回の会議は委員限りの資料を除き公開ということでいかがでしょうか。

（「異議なし」の声あり）

○牛島委員長 特に問題がなければ、そういった形で進めさせていただきたいと思います。

それでは、早速議事に入りたいと思います。最初に、本年7月11日に開催いたしました情報選定専門委員会の報告を、志村座長のほうからご報告お願いいたします。よろしく申し上げます。

○志村副委員長 それでは、申し上げます。

7月11日に開催された第1回情報選定専門委員会における検討結果でございます。お手元の資料1、この判定シートのとおり、4テーマについて検討いたしました。その結果ですが、テーマ1「寄生虫による食中毒防止について」と、テーマ3「生食用野菜の衛生的実態調査」の2つを食品安全情報評価委員会において検討すべき情報と判定いたしました。

まず、この2件についての概要をご説明いたします。

テーマ1ですが、寄生虫による食中毒防止については、*Kudoa septempunctata*など、最近見つかった寄生虫の対策と現状把握をしていくべきであるということ。また、アニサキスによりアナフィラキシーが生ずる可能性があるということで、過去の検討では触れていないけれども、重要であるということ。また、冷凍すれば寄生虫による食中毒が防止できるわけですが、ヒラメは生で流通しているということ、これらを踏まえてどう考えていったらよいかという意見が出ました。

*Kudoa septempunctata*の生態や生活環等はまだ不明な点が多く、養殖の生けすごとに感染状況が異なっていたり、他の一部の粘液胞子虫ではゴカイ等の環形動物を介して魚に感染することから、環形動物が存在しない飼育環境の確保が必要と言われております。

しかし、これらを徹底的に全てきれいにすることは難しかったり、また食中毒の予防において困難な面があるということでございます。都民に対してどのように情報提供をしたらよいか、この評価委員会において意見交換できればと考えております。

また、テーマ3は「生食用野菜の衛生学的実態調査」ですが、こちらは植物工場から出荷後、消費者が食べるまでに菌数がふえていく実態があるということで、生産者に対する情報提供、消費者に対する注意喚起が必要との意見が出ました。

国内では菌が増殖しても直ちに健康被害が危惧される状況ではございませんが、海外では野菜が食中毒菌に汚染されていたことにより、大規模食中毒が発生しております。これらを踏まえ、評価委員会において意見交換できればと考えております。

あとは今回の検討事項には挙がらなかった意見ですが、テーマ2、「生食する機会が多い輸入魚介類のウイルス蓄積（汚染）について」、これは主にアジアから輸入された生鮮魚介類のウイルス汚染実態調査をしたところ、ノロウイルスが16%から、A型肝炎ウイルスが0.6%から検出されたという情報です。この情報選定専門委員会において事業者に周知・指導することが必要であること、事業者による対策が徹底されるまでの間に、都民に対して積極的に情報提供することが必要であること、ホームページのA型肝炎に関する情報、こちらを実情に合わせて改訂すべきであるという意見が出ました。

また、A型肝炎は潜伏期間が平均1カ月と長い場合、ほとんどの場合、発症した時点で原因食品を特定することは難しいという状況であるといった意見とともに、都においてウイルス汚染について実態を調査し、把握すべきであるとの意見もありました。この情報選定専門委員会では、緊急に情報提供する必要は現時点ではないが、引き続き情報収集に努めるべきであると判断しております。

テーマ4、「妊婦及び子供のカフェイン摂取についてのリスク評価と摂取量についての助言」については、平成21年度の情報選定専門委員会において検討し、情報収集を継続することになっていたものです。

平成23年に、食品安全委員会がカフェインのヒトに対する影響と海外のリスク管理機関等の状況をまとめ、今後も情報収集を継続するとしていることなどが追加情報として出され、検討しました。評価するためには疫学的な基本データがまだ不足していること、食品安全委員会のファクトシートをもとに、飲料や菓子にどのくらいのカフェインが含まれているか、これを視覚的にわかりやすい形で情報提供するとよいといった意見が出ました。情報選定専門委員会としては、食品安全委員会が情報収集している段階であり、食品安全情報評価委員会において検討は行わないと判断いたしました。

ただし、複数の委員から、都のホームページで食品安全委員会のファクトシートにリンクを張るとよいのではないかという意見があり、事務局において検討の上、対応することとしました。

また、「東京都食品安全FAQ（よくある質問とその回答集）の改訂について」ですが、きょうの議題でございます。これについては事務局から説明があり、食品安全情報評価委員会において委員の意見を聞き、それを反映した形で、委託調査によりFAQの改訂を行うということで、情報選定専門委員会として了承いたしました。

以上でございます。

○牛島委員長 ありがとうございます。ただいま、志村座長から、平成24年度の第1回情報選定専門委員会についての報告がありました。その中で、4テーマの中で2テーマが選択されていることと、その内容と、それからその理由について話していただきました。

本日は、まず第1の課題である「寄生虫による食中毒の防止について」、事務局のほうから説明していただきたいと思えます。お願いいたします。

○館山食品医薬品情報係長 3ページ、資料2-1、「寄生虫による食中毒防止について」、ご説明いたします。

近年、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を起こす、ヒラメの刺身や馬刺しなどが共通食である病因物質不明の有症事例が増加いたしました。

25ページになりますが、平成23年6月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会は、ヒラメが関与した有症事例の病因物質としては *Kudoa septempunctata* が、馬刺しが関与した有症事例の病因物質としては *Sarcocystis fayeri*

が関与することが強く示唆されたため、現時点で判明している知見をもとに食中毒対策をとるよう提言いたしました。

5 ページに戻りまして、こちらは都内におけるヒラメ刺身を原因食品とする *Kudoa septempunctata* による食中毒の発生状況です。平成23年は2件、13名、平成24年は7月末までに2件、7名の食中毒が飲食店において発生しております。*Sarcocystis fayeri* による食中毒は発生していません。

8 ページに食中毒の予防と対策が記載されていますが、*Kudoa septempunctata* はマイナス15℃からマイナス20℃で4時間以上保存、*Sarcocystis fayeri* は中心温度がマイナス20℃で48時間以上の保存により、食中毒を防止することができます。ただし、ヒラメは活魚としての商品価値の関係から、凍結以外の予防策を水産庁が検討しています。

9 ページに小西委員が執筆された「クドア食中毒総論」がございます。クドア食中毒原因の大部分は養殖ヒラメが占めており、9月、10月に食中毒が多発しています。ヒラメの消費量は12月、1月が最も多く、食中毒の発生頻度と消費量には相関は認められません。

養殖業における対策としては45ページになりますが、水産庁は平成24年6月に現時点での研究成果を「養殖ヒラメに寄生した *Kudoa septempunctata* による食中毒の防止対策」として取りまとめました。種苗を導入する際には、クドアが寄生していないことを検査で確認すること、飼育環境を清浄化すること、出荷前に検査することなどが主な内容です。まだ調査研究が進められていることから、その成果により、今後適宜対策の見直しが行われる予定です。

続きまして、49ページになります。平成17年から平成24年7月末までのアニサキスによる都内の食中毒発生状況をまとめたものです。平成22年から増加し、ことしは7月末までで既に13件発生しています。

次の51ページに内訳を示してございます。原因食品はシメサバ、カツオ刺身、サンマ刺身などです。

60ページの資料になりますが、こちらもアニサキスについていろいろ細かくまとめた資料になります。日本近海の魚介類だけでも、150種類以上からアニサキスが検出されておりまして、アニサキス症は年間500例以上発生があると推定されています。劇症型のアニサキス症では、激しい腹痛や差し込むような痛みが起こり、嘔吐を伴うこともあります。また、サバを食べてじんま疹を起こした患者は、ヒスタミンによる食中毒では

なく、アニサキスによるアレルギーであるということが近年広く認識されるようになってきています。

73ページからは、寄生虫に関して、現在、東京都のホームページに掲載しているものです。クドア属で掲載しているのは粘液胞子虫類で、ヒトに対して影響はありませんが、苦情の原因となるものです。*Kudoa septempunctata* と *Sarcocystis fayeri* については、まだホームページのほうに掲載はしてございません。アニサキスにつきましては、75ページと77ページにございますものをホームページに掲載しています。

77ページは、新しい知見を入れて、個別にこちらの評価委員会で取り上げていただいたときにまとめたものになりますが、こちらでもアレルギーについての記載はしてございません。

私からの説明は以上です。

ここで *Kudoa septempunctata* と *Sarcocystis fayeri* につきまして、寄生虫の研究室の鈴木から、写真をお示ししてご説明させていただきます。

○鈴木微生物部病原細菌研究科主任研究員 寄生虫を担当している鈴木と申します。よろしくお願いいたします。

当初、ヒラメの *Kudoa septempunctata*、馬肉に寄生している *Sarcocystis fayeri* は、これらの寄生虫が下痢症の原因になるとは考えられていませんでした。そのため、ヒラメや馬肉の生食による下痢症は、既知の病因物質、いわゆる食中毒起因菌やノロウイルスに代表される食中毒起因ウイルスが検出されなかったことから、不明下痢症の食中毒ということで扱われてきました。この原因不明食中毒の特徴は、推定原因食がヒラメを中心とした生鮮の魚介類と、馬肉で、喫食後かなり早い段階で一過性の嘔吐と下痢を起こしますが、下痢や嘔吐をした予後が非常に良好であるということです。また、東京都だけではなく、全国的に散発的な報告例が認められ、年間100例を超えると報告されてきました。先ほど、魚介類ではヒラメが中心と申し上げましたが、ヒラメ以外にもマグロ、エビやタイなども共通原因食品として挙げられています。

ヒラメに寄生する *Kudoa septempunctata* について図示します。クドア属の粘液胞子虫は、現在、世界で約80種、そのうち国内では約16種と報告されています。実は、80種のクドアで完全に生活環が明らかになっているのは一種類もありません。そこで、参考のため、クドア属ではない粘液胞子虫の生活環の模式図を示します。このミクソボラス属の粘液胞子虫は、魚と環形動物の間で生活環を形成し、「放線胞子虫」と呼ばれている発育ステ

ージのものが、魚の体表や口から感染するということが明らかになっています。クドア属の粘液胞子虫もこれに近い生活環を営んでいるのではないかということで、この生活環を参考に、養殖現場でどうしたらヒラメへの感染防止できるかということ、現在、水産庁を中心として研究が行われています。

ヒラメに認められる *Kudoa septempunctata* ですが、大きさは大体直径が12ミクロンぐらいです。「ギムザ染色」と呼ばれる染色液で染めるときれいな花びらのような形をしているのが分かると思います。この写真は、ヒラメの筋肉中の「シュードシスト」と呼ばれるクドアの集合体です。それをはさみで切り、スライドガラスのようなガラス板で圧平して誘出させたクドアです。次の写真は、論文からの引用ですが、クドア胞子をいろいろな角度から撮影した写真です。

次に、馬肉の *Sarcocystis fayeri* です。現在、年間計画で馬肉の検査をしているのですが、このように真空パックのような形で流通しているものがあります。馬肉をメスで切り、顕微鏡で見ると、筋のようなものが見つかります。これをピンセットでつまみ上げると、このような「シスト」と呼ばれる糸状のものが摘出できます。このシストをつぶすと、中から「ブラディゾイト」と呼ばれている三日月状の虫体が多数確認できます。次に、なかなか見る機会がないと思うので、検査の様子を動画でお示しします。ピンセットでつまみ上げると、2センチぐらいの糸状のシストが摘出されるのが分かると思います。

次のスライドは、ペプシンで *Sarcocystis fayeri* のシストを消化したもの、そして、もう一つは、トリパンブルーという染色液で染めるとこにより、*Sarcocystis fayeri* の生死判定をしたものです。ペプシンで消化処理をした場合、死滅していればブラディゾイトはなくなり、生きていますとブラディゾイトが顕微鏡下で確認できます。また、トリパンブルーによる染色では、死滅していればブルーに染色され、生きていれば染色されません。

○館山食品医薬品情報係長 事務局からの説明は以上になります。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。今、事務局のほうから説明があつて、スライドも出てきましたけれども、これから自由な討議に入りたいと思います。

簡単にクドアと、それからザルコという言葉で述べさせていただきますが、小西委員から、追加とか、この冊子から何かご意見はありますでしょうか。

○小西委員 私たち、平成20年の後半ぐらいから、瀬戸内方面で原因不明の、ヒラメがきっと原因かもしれないというふうに疑われた食中毒が年々ふえているんだけど、それは食中毒という形ではなくて、有症事例という形で上がってまいりまして、実際には厚

生労働省のほうには報告されないんだけど、地元の保健所には多数の患者さんがいるという状態でした。それで、地元の倉敷保健所の先生が中心になって、まず地域の統計をとってみようということで始められて、どうも瀬戸内付近の県の方たちが非常に有症事例を持ってくることが多かった。でも、全国的にはどうなのだろうというふうに倉敷の先生が考えられて、今度は全国的なアンケートをとられた。その結果、どうも全国的にもそういう傾向がある。西にその傾向が強かったという結果を踏まえて、これは厚生労働省として何か対策なり原因究明をしてもらいたいという要望がありましたものですから、平成22年の特別研究、1年間の特別研究ですけれども、そこでまず原因究明だけやっても、要するに皆さんを不安がらせるだけなので、予防というのを核にして進めなければいけないということで、こういう題名、今回ちょっと報告書がございましたので、先生方にお配りさせていただいたのですが、予防対策も含めた検討というのを1年間でやらせていただきました。

その結果、原因がどうも寄生虫らしいということがわかった。それまでは寄生虫であるということもわからないで始めたものですから、最初は細菌毒素ではないかとか、それからウイルス性のものではないか、または化学物質ではないかといういろんな可能性を全部否定して行って、最後に寄生虫が残ったわけです。その寄生虫ですが、普通、寄生虫性食中毒といいますと、その寄生虫がヒトの体内に入ってしばらく生存している、またはそれがふえるというような傾向があるわけですが、今回の寄生虫性の食中毒、このザルコシスティスとクドアに関しては、非常に早い時点でなくなってしまう、腸管の中でふえないでなくなってしまうというのが一つの特徴です。

ですから、症状からいっても、24時間後にはもうみんなぴんぴんしているわけなんです。食べてから、大体早い人で2時間、遅い人で22時間ぐらいかかって発症する人もいるのですが、平均5時間、6時間ぐらいで発症いたしまして、何回か下痢・嘔吐を繰り返して行って、24時間以内にぴんぴんしちゃうということで、それほど重症化するということはありません。一過性であるということなので、その後、ずっと後遺症を何かしら残すかという、そうでもない。予後が非常によいというようなことが症状としての特徴になります。

その後に、ではこの寄生虫はどのぐらいで発症するのかというのが、どうしても問題になってきますよね。そこで、ヒラメの中にどのくらいいたら食中毒が起こるのか、ちょっとでもいたら起こるのか、それともたくさんないと起こらないのかというような問題に

なってくるわけですが、そのときに愛媛県でヒラメ限定の食中毒というのが起こりまして、ある銀行が景品に出したヒラメが、ちょうどセプトンクタータに感染していたヒラメがたくさんいたものですから、500人ほど召し上がった中で100人ほどがこの原因不明食中毒と同様の症状を出したという事件がありましたものですから、そこで残品とはちょっと言いがたいのですが、同じ養殖場からとってきたヒラメを調べましたところ、孢子数で言うと、大体 10^7 個以上ないと発症しないというような推定ができたわけです。

と同時に、こちらとしては動物実験もいたしまして、一体どのくらいで発症するのかと。動物を使っていますから、ヒトに外挿というのはちょっと今のところ難しいのですが、とにかくドーズディペンデンスがあるのかということをやりましたところ、ドーズディペンデンスがちゃんとあると。大体動物においても、 10^7 ぐらい食べさせると嘔吐または下痢を起こすんだけど、それ以下だったらぴんぴんしているということがわかりまして、ある程度の量がないとこの発症というのは起こらないということがわかりました。

これらをまとめますと、この食中毒の特徴というのは、まず早期に症状が出るけれども、重篤な症状には至らない。それから、予後が非常によい。それと、孢子数がある程度の量がないと起こらないということ。それから、クドアの場合だったら、夏にどうしても多く出てしまうという季節性がある。メカニズムの面からいうと、ヒトからヒトへうつるということはない、ヒトの中でふえるということもないというような、こういう特徴があるということがこの22年にわかってきた。これは消費者の方々に、安心まではいきませんが、正しくこの食中毒を理解してもらうためには必要な項目ではないかなというふうに思っております。

ことしになりまして、いろいろと水産庁のほうとも共同研究をしておりますが、一番気になりますのは、大体何匹分に1匹ぐらいクドア感染のヒラメがいるのかということですが、それに関しましては水産庁から資料をいただきまして、どうも韓国産が4,000トン、それから日本産が4,000トン、毎年生産されている。そうすると、足して8,000トンですよね。全国で8,000トンのヒラメがいて、大体ヒラメって、1匹1キロから1.5キロぐらいが市場に回るんです。それで単純に割ると、800万匹から500万匹ぐらいになるんです。

そこで、では年間どのくらいの件数が発生しているかということ、去年の実績からいくと大体100件ぐらい。人数はちょっと置いておいて件数です。1匹1匹個別汚染ですので、100で単純に割ると、5万から8万匹に1匹ぐらいの確率であたるかもしれない。しか

し、季節性があるので夏にはあたりやすい、それから冬にはあたりにくいということと、それからヒラメのようにお刺身で食べるものは、夏よりも冬のほうが需要が多いんですね。そういうことを勘案してあらあらで計算すると、夏は大体1万匹に1匹ぐらいの割合で、冬は10万匹に1匹ぐらいの割合であたるのではないかなというのが、今ここに手持ちの情報から言えることであります。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

委員のほうからいろいろご質問などがあるかと思うのですけれども、いかがでしょうか。どなたかありますでしょうか。

○大沢委員 一ついいですか。症状についてですけれども、幸いに一過性でそんなに重症化することはないということなのですが、これはアニサキスも、それからザルコシスティスも、大体寄生虫に関しては、現状では同じようなことでしょうか。

○小西委員 アニサキスに関しましては、私より鈴木先生にお聞きされたほうがいいと思いますが、ザルコシスティスとクドアに関しては同じです。

○牛島委員長 ありがとうございます。

はい、どうぞ、瀬古委員のほうからお願いいたします。

○瀬古委員 質問なんですけども、症状が起きた場合、お子さんと大人とか、何かそういった違い、お子さんが例えば何か重症化しやすいとか、そういった傾向があったりとかするのでしょうか。

○小西委員 大体の場合、ヒラメの刺身を子供には食べさせないと思うんですよ。だから、大体年配の方とか、そういう方が患者さんに多くて、お子さんも一切れ、おじいちゃん、おばあちゃんのところでは食べさせてもらったというような例はあるかもしれないんですけども、量が少ないものですから、発症に至らなかったということもあります。子供だったら重症例が起こるということは今のところないです。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

クドアはヒラメ以外にもあるようなことですね。

○小西委員 ヒラメは *Kudoa septempunctata* という、新種のクドアが見つかりました。マグロも、東京とか東のほうはヒラメよりもマグロをよく食べるらしくて、マグロでも食中毒がよく出ていると思います。それは東京都の鈴木先生にお聞きになっていただきたいのですが、そのときにマグロの検体から違う種類のクドアが出ますということは鈴木先生が見出されているのですけれども、それが本当に食中毒を起こしているかどうかということ

ろの決定的なメカニズムのところまでというか、毒性のところまでは今のところは途中で
す。

○牛島委員長 ありがとうございます。事務局の鈴木研究員のほうから引き続きお願い
いたします。

○鈴木微生物部病原細菌研究科主任研究員 マグロにも確かにクドアが寄生しているの
ですが、マグロの種類は比較的限定されています。その種類はいわゆる本マグロ、クロマグ
ロの幼魚のメジマグロに高率に感染しています。したがって、他のマグロ、例えばメバチ
マグロ、キハダマグロやビンナガマグロであるとか、他のマグロに関しては、今私どもが
検査している限りにおいては、ほとんど検出されていません。

先ほど小西先生もおっしゃっていましたが、メジマグロから見つかっているクドアに関
して、動物実験、細胞実験において、病原性の確認がうまくいっていないことから、まだ
不明という段階です。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

クドアを含めて、この場合は予防というのは非常に難しい場合もあると思うのですけれ
ども、矢野委員のほうから、何かご質問とか今後のことを含めたご意見がありましたらお
願いします。

○矢野副委員長 すみません、私、寄生虫のほうが素人なので、素人っぽい発言になりま
すけど、まず一つ、アニサキスの場合は、鈴木先生がやっているときによく見せてもらっ
たりしていたんですけど、寄生というか目で見えますから、特に臓物に近いところの特定
の部位に多いから、その部分を除去すれば比較的危険性が減るんじゃないかというよう
なことを認識しているんですけど、このヒラメの場合は寄生している部位というのは差があ
るんですかね。例えばエンガワをやめればいいのか、エンガワは特に危ないとか、そう
いった部位による差はありますでしょうか。

○小西委員 エンガワは特に調べたということはありませんが、報告書の中に、ヒラメは
大体4つの切り身にして食べるんですけども、その4つを何方所かとして、どのくらい
クドアに感染しているヒラメの部位による差があるかというのを見たのですが、 10^7 胞
子/グラムですね。1グラム中に 10^7 胞子がいるような高感染ヒラメにおいては、どこ
をとっていてもいるということは言えると思います。

エンガワにはいないかもしれないですけど、こんな何かねじねじになっているところで
はほんのちょっとしか食べないので、それよりもやっぱり切り身ですね。

○矢野副委員長 あと、ヒラメの種類は私もわからなくて、エンガワにこだわるわけではないのですが、高級なお寿司屋さんで本物のエンガワだとすごい高いです。安売りの市場なんかへ行くとすごくいっぱいエンガワが入っていて、187円とかと書いているんですけど、あれもヒラメなんですかね。ちょっと話がそれちゃって申しわけないです。もしお魚に詳しい方がいらっしゃいましたらお願いしたいんですけど。

と申しますのは、ヒラメじゃないヒラメと称しているやつまで、ちょっと危ないと認識しなければいけないのか、そういう感覚での質問なんです。

○安藤市場衛生検査所検査課長 市場衛生検査所に勤務している安藤と申しますが、ヒラメのエンガワがヒラメじゃないものがあるかどうかはちょっとこちらでもわからないのですが、今は違う名前のものを売ってはいけませんよという形で指導もしておりますので、一応中央市場で売っているものについては、ヒラメはヒラメだというふうはこちらでは認識しております。

○牛島委員長 一番なのは、ヒラメの場合は生がほとんどだと思うのですが、その場合の、何か最初事務局のほうから、凍結以外といいますか、凍結できないでしょうから、予防策とか、どういった安全な食べ方が考えられるとか、そういうものは今後どうなのでしょう。小西委員にお願いいたします。

○小西委員 正直言いまして、活魚として流通しているヒラメに関しましては、もう生産段階できちっと見るしかないんです。流通の場合、例えば大分県が一番生産県としては有名ですが、国産の8割方をつくっていると思いますが、そこは一尾一尾ちゃんと検査して出しているというふうに言っております。

ですから、今のところ大分のやり方というのは一番信頼できるだろうというふうに私自身は思っておりますが、ただ、生産地から出てきたものが流通に乗ってから、どこかで韓国産とまじるということが起こっているみたいなんです。どこでまじるかは、さかのぼり調査をするとわかる場合もあるし、わからない場合もあるんですけど、水槽で動いていまずから、水槽にぼんぼんと韓国産のものを入れられちゃったら、「大分県産」と言っても、韓国産が入っていて、それが事故を起こしているということも多々あるみたいなんです。

やっぱり国産は安全ということで、ちゃんとトレーサビリティができるものを買うというのが一つ予防策として、活魚として食べるのであれば、それが一番今とり得る手段の中ではいいと思うんです。国産を奨励しているわけではないんですが、トレーサビリティ

ができて、クドアはありませんよというような証明ができることが確定しているものを食べるというのが一つですね。それも夏には特にですが。

あとは韓国産に関しては、今、検疫のほうでモニタリングを始めたところです。モニタリングでどのくらい防止できるかというのは、これからの動向を見てみないとわかりませんが、やらないよりはずっと抑止力があります。やっているということで韓国のほうも事前に調べるだろうし、そういうことは考えられると思っておりますので、ちょっと答えになっていないようで申しわけないのですが、クドアの、生で食べるとなるとそういう手段になります。

冷凍すればなくなります、普通の家庭の冷凍庫でしたら、大体4時間置かないとクドアは死にません。

それで、今もう冷凍技術も非常に進歩してしまっていて、ほとんど生のお刺身というか、冷凍しているというのを感じさせないような技術もどんどん出てきていますので、そういう技術を、今後ヒラメの業界の方々が使ってくださいかということについては一つあります。

あと、馬刺しのほうですと、もうほとんど全部が冷凍品で出回っていますので、これはよっぽど違うルートで生を手に入れない限りは安全だというふうに思っております。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

どうぞ、中野委員。

○中野委員 すみません、小西先生に教えていただきたいのですが、先ほど大分のほうで一尾一尾検査しているというご説明だったのですが、一尾一尾の検査をどのようにするのでしょうか。サンプリングとかではなくて、一尾ずつ検査をするということと……。

○小西委員 一尾ずつ。ここには載っていないのですが、えらのところをぐっと上げるそうです。めん棒でぐぐっと、えらの奥のほうをこぞってきて、それをスライドガラスにつけて、その中にセブテンプンクタータがいるかどうかというのを鏡検で見ていく。そうすると、えらがちょっと上がったぐらいで、2週間ぐらいは生きています。その間に消費されちゃうから、生きたままはかれるという方法みたいです。

○中野委員 ありがとうございました。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。では、事務局のほうから何かご意見ありますか。

○垣食品医薬品情報担当課長 先ほどの2つ前のご質問で、小西先生のほうでお答えいただいている若干重複するところもありますが、資料25ページの平成23年6月8日の薬

事・食品衛生審議会食品衛生分科会の中で、セブテンブクタータの失活について28ページに記載があります。冷蔵状態では少なくとも1週間程度、クドア胞子の病原性が保持されている。マイナス15℃、20℃では、先ほどのご説明のとおり、4時間以上保管することで失活した。加熱では、中心温度が75℃、5分以上の加熱で、クドア胞子が失活したというふうになっております。

それで、事務局のほうでちょっと資料を当たっていた際に、平成24年度、今年度から26年度にかけて、農林水産省のほうで技術開発事業ということで、寄生虫に対するリスク管理に必要な技術開発の中で、クドアの冷蔵等により出荷させる処理方法の開発というようなことも、農林水産省で現在対応をとられているところのようです。

それと、アニサキスに関して鈴木主任研究員から説明願います。

○鈴木微生物部病原細菌研究科主任研究員 大分前のご質問になるのですが、アニサキスの病原性についてのご質問に答えさせていただきます。

アニサキスというのは、人にもよりますが、初回感染のときは余り症状がなく、二度目、三度目になるとつらい腹痛が起こる傾向があります。アニサキス症は、多くの場合は胃アニサキス症といって、アニサキスが胃の中に侵入することによる腹痛、場合によっては胃けいれんのような症状が起こります。さらに、アニサキスが腸にいった場合には、イレウス（腸閉塞）を起こして手術、腸の部分切除に至る場合もあります。

○牛島委員長 ありがとうございます。

広瀬委員、お願いします。

○広瀬委員 食中毒関係は素人なんですけど、いろいろ議論を聞いていて、この委員会で何を議論するべきかというのがちょっといま一つははっきりしなくて、それほど重篤でないから安心だということを消費者に言うのか、これを見ていると、消費者は多分何も今のところ予防する手だてがなくて、生産者で注意していただくしかないというのを、東京都が一生懸命やっているの、消費者に安心してくださいと言うのか。今はこうすれば大丈夫ですとか、このくらいリスクだからいいですという話ばかりなんですけれども、この委員会としては何を提言していくかという観点が必要なのかと思いました。

○牛島委員長 ありがとうございます。まとめなければいけないと思っているのですが、その前に、いろいろ質問がおありでしたらというつもりでいたのですが。

○広瀬委員 先走ってすみません。

○牛島委員長 ありがとうございます。もう一点、ちょっと私のほうからお聞きしたい

のですけれども、アニサキスの場合は、確かに冷凍とか保存していくと寄生虫が死んでしまうのでしょうかけれども、アナフィラキシーに関しては全く別の、それでは予防できないとか、アレルギーは予防できないと思いますがいかがでしょうか。

○鈴木微生物部病原細菌研究科主任研究員 アニサキスアレルギーに関しては実は私もその実態がよくわかっていないのですが、個人差があるようです。アニサキスアレルギーでは、じんま疹や、場合によっては呼吸が乱れることもあるようです。

ただ、これまでサバアレルギーと考えられてきたケースを精査すると、抗体検査から実はサバではなくて、アニサキスの抗原に対して陽性を示す症例があることが明らかになってきて、アニサキスアレルギーがあるということが判明してきたという経緯があります。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

第1の課題のところも、時間が過ぎつつあるのですけれども、先ほど広瀬委員のほうから言われましたように、ではこの委員会でどういったことをまとめていくかとか、今後事務局として都民にどういった方法で情報を提供していくかとか、そういった観点からのご意見とか、それから事務局のお考えとかありましたらお話ししていただきたいと思うんですけど、いかがでしょうか。

はい、どうぞ、瀬古委員お願いします。

○瀬古委員 クドアのほうもアニサキスのほうも、実際消費者としてはなかなかやりようがないのですけど、でもやはり消費者には情報を知らせておいたほうがいいと思うんですね。食品ではこういうリスクがあるということになるべく広く知らせて、もし消費者の人が調べようと思ったときに、情報がちゃんと整理されている形で出ているほうがいいと思います。特にチラシをつくるとかでなくても、例えばホームページの情報提供の質問のコーナーとかがございまして、例えばアニサキスのところをふやしていくとか、クドア、ヒラメのことなんかも、こういった状況がありますよということになるべくお知らせしていったほうがいいかなと思います。

○牛島委員長 ありがとうございました。

どうでしょうか。矢野委員、何かお考えがありますでしょうか。

○矢野副委員長 ポイントは予防ですよ。消費者が予防したいときにどうすればいいかという情報を、現時点でどこまで提供できるかというのが非常に難しいところではないかと思うんですね。小西先生がおっしゃられたように、近い将来はトレーサビリティがしっかりした、牛肉ではないですけれども、ああいう感じで管理されるようになるのだから

うとか、冷凍技術が向上して、生のものと同じような味が保持できるようになるのだろうとか、そういう将来的な見込みはあるかと思いますが、例えば直近の時期に情報を出すとしたときに、正直どうすればよろしいのでしょうか。消費者に食べるなど言うわけにはいかないし、幾ら何でも生食は控えましょうという話にもちょっといかないのかなという気がするので、そのところが委員会として情報を提供するときの一番のポイントになるかと思いますが、いかがでしょうか。

○牛島委員長 どなたかご意見ありませんか。志村委員、何かございますでしょうか。

○志村副委員長 一つは情報提供ですが、先ほど小西委員がおっしゃっておられたように、ヒラメに関してはそういったクドアによる食中毒があり得ると。ただ、頻度ということからいえば、冬場だと10万分の1、夏場だったら1万分の1ぐらいで、かつ、症状から言えば、どちらかというところと軽微であって、後々重篤化するというようなこともない。そういう実態、ある程度数字を踏まえた上での情報というものを提供しておいて、それをもって消費者の方がどういうふうにご判断なさるかというようなことがあっても悪くはないかなというぐあいに思います。

それから、アニサキスに関しては、やはりアナフィラキシーの起こる可能性ということがあれば、そういうこともしっかり、これは資料61ページの右側の中ほど、「アニサキスアレルギーの症状と治療」というようなことで、例えばそこに「アナフィラキシー症状を呈することも報告されている」というようなことがありますので、そういったこともある程度踏まえた形での情報提供、こういうことがあってもよろしいかなというぐあいに私としては思っております。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。消費者もなんですけれども、医療機関においても、まだクドアというのはそれほど知られていないという気がしますし、またアニサキスのアナフィラキシーというのも余り知られていないような気がしていて、統計的なものも、今後いろいろ必要になるかなという気もいたします。時間の関係で事務局のほうから少しまとめながら、今後どういった対策をしたいということをお願いしたいと思います。

○垣食品医薬品情報担当課長 貴重なご意見ありがとうございます。小西委員からも細かい実態についてお伺いすることができました。また、消費者に現時点での情報を正しく伝える必要があるのではないかというご意見もいただいたというふうに受けとめております。確かに、具体的な予防策については現時点では明確ではなく、どういうふうにと

ろを検討しながらになるとは思いますが、新興の寄生虫による食中毒でもありますので、できるだけ早目にホームページへの掲載など対応をとってまいりたいというふうに考えております。できればホームページ案などを早急につくりまして、委員の先生方にご意見などまた伺いながら、対応をとればというふうに事務局では考えています。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。事務局のほうからホームページとかリーフレットとかいうものの情報提供をつくっていただくという、その案を皆さんたち委員の方々含めてまず見ていただいて、追加及び修正というものをお願いしたいというようなお話であったかと思えますけれども、どなたかほかにご意見ありますでしょうか。どうぞ、広瀬委員。

○広瀬委員 細かい点だけちょっと気になったのですが、小西先生がさっき言われたクドアが1万匹に1匹というリスクという話なんですけど、ちょっと注意したいのは、それは満遍なく感染したときのリスクであって、クドアの感染の原因を考えると、割と生けすに局在しているようなので、単純に消費者から見て確率が一樣ではないような気がちょっとしたので、表現の仕方は少し注意したほうがいいのかなど。アニサキスは感染の経路は画一的でいいのかもしれないですけど、クドアの場合は少し偏りがあるような気がしたので。細かい点ですけども、すみません。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。次に移らせていただきたいと思えます。

○大沢委員 一つだけよろしいですか。

○牛島委員長 はい、どうぞ。

○大沢委員 この委員会の役割はリスクコミュニケーションを図るということもあると思うのですが、リスクコミュニケーションという観点からすれば、消費者だけではなく、途中の生産・流通業者も入りますので、この問題はむしろ調理を提供する側のほうにも情報としては流したほうが良いと思うのですが、すみません。

○牛島委員長 貴重なご意見ありがとうございました。

それでは、「生食用野菜の衛生学的実態調査について」を、事務局のほうから説明をお願いいたします。

○館山食品医薬品情報係長 83ページ、資料2-2、「生食用野菜の衛生学的実態調査」について、ご説明します。

近年、カイワレなどのスプラウト類やカット野菜のように、生で食べる野菜類が多く流通していますが、その衛生状態によっては食中毒の原因となります。例えば99ページに

なりますが、2011年5月から7月に、ドイツにおいてスプラウトを原因とする腸管出血性大腸菌O104による大規模な食中毒が発生し、原因としてはスプラウトの種子が汚染されていた可能性が高いと考えられました。東京都は野菜の衛生状態等を把握するために実態調査を行っています。

戻りまして最初のほうです。85ページになりますが、平成21年7月から平成23年10月までに、大田市場内に流通する、生食されることのある野菜237検体の衛生学的実態調査結果となります。細菌数は1グラム当たり $10^{1.7}$ ～ $10^{9.04}$ 、大腸菌群は1グラム当たり $10^{0.7}$ ～ $10^{7.11}$ 検出されました。

めくっていただきまして88ページになりますが、この結果について、野菜を「葉菜」「根菜」「果菜」「スプラウト」「サラダ」に分類して比較しましたところ、スプラウトが細菌数、大腸菌群ともに有意に高い結果となりました。

次に、89ページ、工場生産された野菜類の衛生学的実態調査結果です。植物工場から直接購入したレタスと流通段階から購入した工場野菜のレタス、露地栽培のレタスの保存試験を行いました。

91ページに図を示してございますが、10℃保存の場合、植物工場から購入したレタスと流通している工場野菜のレタスは、0日目は細菌数が露地レタスよりも少なかったものが、7日目には増加して、露地レタスと同じくらいの菌数となりました。20℃保存、30℃保存では、植物工場から購入したレタスと流通している工場野菜のレタスは、2日目に細菌数が増加しました。植物工場からの出荷時は細菌学的に良好な状態であっても、流通後の取り扱いによっては、露地野菜と同程度の細菌数に増加する可能性が示唆されました。

植物工場に対してアンケートを行ったところ、回答のあった27社のうち21社（77%）は殺菌した種子を購入、または自社で殺菌していましたが、6社（22%）は未殺菌でした。

次のページ、92ページになりますが、アンケートの項目で、生産品の配送方法について複数回答で聞いたところ、24社が冷蔵、10社が常温と回答しました。

次に行きまして97ページ、こちらは生食されることのある野菜の洗浄試験の結果です。未洗浄、水洗いのみ、水洗いと中性洗剤での洗浄後、次亜塩素酸ナトリウムにより殺菌したものを検査しました。図1のとおり、いずれの検体でも、洗浄により細菌数が減少いたしました。

生産時における衛生管理といたしましては101ページになりますが、農林水産省が国際的に定められた衛生実施規範を参考として、生産者向けに野菜の衛生管理指針を平成23年6月に策定、公表いたしました。生産段階で食中毒を起こす微生物に野菜が汚染されることを防ぐため、水の管理、堆肥の管理、農機具や収穫容器の管理など、工程ごとに管理のポイントが示されています。

以上です。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

どなたか資料の追加とかご質問とかありますでしょうか。今の野菜のことについて、前のことも含めてですけれども、生産者側で注意するというか、できるだけ汚染がない状態というのも必要ですが、消費者の段階でも、こういった問題点といいますか、食中毒の危険性も知っておかなければいけないという気がいたしますけれども、いかがでしょうか。

どうぞ、小西委員。

○小西委員 教えていただきたいんですけども、まずこの生食用の野菜の衛生学的実態調査から皆様方に啓蒙することというのと、きれいな状態で買っても、保存によって菌数が増える可能性がありますよということを知らしめたいということが目的というふうに考えてよろしいでしょうか。

○牛島委員長 恐らく、消費者にとってはそこが一番の防止できることではないかと思うのですが、いかがでしょうか。洗って食べるものの場合には、洗えるものは洗ってということなのかもしれませんが、まずはなるべく早く食べるということだと思います。いかがでしょうか。

○館山食品医薬品情報係長 消費者に向けて言うとする、余り洗わない消費者がいらっしゃる場合もありますし、スーパーで販売しているときに、スプラウト類ですと、カット野菜と違って冷蔵していなかったりというところがあるので、そのまま同じように保存すると、消費者のところでふえると、そういうところもあるので、消費者に向けてということだと、温度管理ですとか、洗ってくださいねとか、その辺の話になるかなと思っております。

○小西委員 そこでちょっと私混乱しちゃったのが、菌数が増ったからといって、食中毒菌が出る可能性が高くなるのかというのは、相関があるかどうかちょっとわかりません。食中毒菌、今回ヨーロッパのほうで起こった事件に関しては、O104ですが、この腸管出血性大腸菌の場合は種にもともと汚染していたということで、大腸菌群が多いから

これになったと、そういうことではないと思います。生産段階のところの種の、その生産場が汚れていたからということだと思っておりますが、ここで単に保存していると雑菌がふえる、大腸菌がふえるから、そうしたら食中毒菌もふえちゃうんですよというふうな理解にさせるのか、どういうふうな理解をもって菌数がふえるよということを考えたらいいのでしょうか。

○牛島委員長 どなたか意見がありますでしょうか。矢野委員、何かございますか。

○矢野副委員長 非常に難しいところだと思いますが、先生と同じで、私も病原体のほうから考えたら、正直言って問題ないと思うのですが、それを言っちゃおしまいだという感じもします。細菌数的にはふえるのはデータからも確実なようなのですが、先生おっしゃるとおり、それをイコール食中毒の危険性も、買ってきてからの保存によって何百倍も上がるんだというふうに誤解されるのも、いささかかなという懸念はありますよね。

○小西委員 数が少なくても、危ないものが入っているものは危ないですよ。

○矢野副委員長 そうです。

○小西委員 その逆のケースもあるので、そこをどういうふうに説明していったらいいのかなというふうに思ったりしたんですが。

○矢野副委員長 そういう観点からの一つ質問なんですけど、実態調査をかなりやられているようですが、生産している工場間でのばらつきってありますか。と申しますのは、すごくきれいに生産しているところと、今回もありましたように、種子の消毒もしないでやっているところとかいろいろあるようですので、調査された範囲の中での工場間のばらつきというのは見えていますでしょうか。

○肝付市場衛生検査所管理課業務係長 市場衛生検査所の肝付と申します。一つ前の職場のときに私が担当していた工場の野菜のほうの衛生実態調査をやらせていただいております。

一つお断りするの、スプラウト類の調査とはちょっと違って、工場生産された野菜のほうの実態調査は、情報選定専門委員会のお話したのですが、スプラウト類のものではないんですね。植物の園芸栽培の中が一番高度な部分をやっている、本当に工場的なところの野菜類でして、ほとんどがレタス類の葉菜類ですね。これを割合に大き目に育てるといってございます。ですから、種子が汚染されていたとしても、直接食べる部分が葉っぱの部分というところなので、直接これがリンクしているかどうかということとは定かではありません。ただし、育て方としては水耕栽培をやっているということでご

ざいます。

工場間のばらつきなのですが、比較的工場から直接とれたものというのが、東京都内にある植物工場2社だけなんですけれども、それは違うシステムでやっている工場なのですが、比較的きれいな数字が出てまいりました。ですから、ひょっとすると全国的なレベルではないのですが、植物工場から出荷された段階では比較的細菌数等は少ないし、それからたまたまなのかどうかはわかりませんが、食中毒起因菌もセレウス菌しか出てきませんでした。ただ、セレウス菌もセレウリドを出す食中毒菌かどうかは、そこまでやっていなかったものですからわかりませんが、セレウスは大概の植物についておりますので、出てくるということは想定できました。

ここで問題にしているのは、菌数と食中毒菌がシンクロするかどうかということなのですが、確率的に言えば、やはり菌が多い場合はやはりそういった食中毒菌もまじっている可能性があります。増菌したときに、そのみかふえるということはちょっと考えられないと思います。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。そのほかに。

どうぞ、広瀬委員、お願いします。

○広瀬委員 多分、食中毒菌がふえたかどうかというのをモニターするために大腸菌数とか総菌数というのを、多分水質の管理も同じようにやっていて、でも食中毒菌ははかっている。一般従属細菌をはかったりすることで、本当にそれが感染菌と関連するかどうかというのは、なかなかやはり議論があるところらしいのですけれども、でもほかにモニターする方法がない。そうでなければ直接食中毒菌をはかるしかないのです。最近の手法だったら遺伝子を直接増幅してはかるみたいなことをして、ターゲットを絞ってはかからないと当然無理な話なのですが、一般的な管理としては大腸菌よりも、今は水道も従属細菌数などでもはかるようになっているので、そういうのもいいのかなと思いました。あと、質問としては、92ページのまとめのところの3行目に、規範基準を超えているものがあつたとか、あとはなかったとかという話があつて、何かこういう食品類について、基準というか規制値みたいなものはあるのでしょうか。97ページの表だと、 10^6 以上だと一応、要注意ということになっています。法律としてはないのかもしれないですけど、何らかの基準があるのでしょうか。

○肝付市場衛生検査所管理課業務係長 生食用の未加熱のそうざいというのは、そうざい類をつくる工場に対する規範というのを、厚生労働省がガイドラインとして出してるんで

すね。工場出荷時にその菌数以下に抑えるように製造しなさいという基準で、生食用のそうざい類の中にはサラダも含まれておりますので、それをとりあえず当てはめてみたということなんですね。その内容については90ページの真ん中辺に書いてございます。

ということですので、これが植物工場そのものに当てはまるかどうかはちょっとわからないのですが、一応目安として示していただいたものでございます。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。そのほか事務局からお願いします。

○垣食品医薬品情報担当課長 2つ前の小西委員からのご質問に関して、若干手元に資料がありますのでお答えします。

厚生労働省のほうで、各自治体と協力しながらモニタリングを実はやっています、その結果、平成20年度から平成23年度のデータの取りまとめが、今私の手元に出てきました。各年度、ちょっと検体数はばらついているのですが、1,000検体いかない程度のデータですけれども、アルファルファ、カイワレ、カット野菜、キュウリ、ミツバ、モヤシ、レタス、漬物用野菜などの検査をしております、平成20年度にはモヤシからサルモネラが若干検出しております。また、平成23年度にはミツバから、平成22年度、前後しましたが、カット野菜からサルモネラが検出している状況がありましたので、ご紹介させていただきます。

○牛島委員長 その場合ですけれども、大腸菌そのものも多かったとかというような情報はあるのでしょうか。病原のものだけではなくて、一般的な大腸菌とかそういったものは。

○垣食品医薬品情報担当課長 菌量についてはちょっと手元に数字は入っていないのですが、E. coliについては、例えばご紹介する平成23年度のミツバに関しては58検体の検査をしていて、そのうち20検体からE. coli 検出、サルモネラが1検体から検出というような形のデータがございます。

○牛島委員長 ありがとうございます。小西委員、お願いします。

○小西委員 今の先生のご質問で、きつとこの87ページの図1のデータのほうが、同じ検体から食中毒菌も、それから指標菌も出たのかということに関してわかるのではないかなと思ったんですが、例えばこのスプラウトにしても、食中毒起因菌の検出というところがございますね。この検出したものが細菌数が高いものであったのかとか、大腸菌群数が高いものであったのかというのは、この図1のデータを取りまとめた先生だったらおわかりになるのかなと思うのですが。厚生労働省が出しているデータというのは全体のものなので、同じ個体がどうなっているかということとはわからないと思います。

○牛島委員長 何かご意見ありますでしょうか。

○肝付市場衛生検査所管理課業務係長 こちらのほうのデータは私が所属しているところなのでございますが、昨年までの仕事なので、直接この菌数が高かったものも多く出るかというご質問なんですけれども、スプラウト類は数的にはそんなにやっていないのですが、この黒く塗っている部分が全体からのスプラウトの割合ですので、スプラウト類全体が非常に高い傾向を示しておりますので、ほぼ菌数の高いものから検出されたというふうに、このデータからは言えると思います。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。いかがでしょうか。何かご質問とかありますでしょうか。

あと、ここでは直接触れていないのですけれども、先ほどのヒラメのことも含めて、消費者段階で売り出されているものは、単に一つの、例えばヒラメの刺身だけでなく、また別にほかの刺身が入ったりとか、幾つか一緒に入ってまじっている。言葉の言い方は何と言うかわかりませんが、そういったものもあります。また野菜についてもスプラウトと葉物とか幾つかまじって、またトマトも入っている。結局、工場間とか生産段階が、いろいろなものがまじって実際は売られているものもあるような気がするのですけれども、そういったものの中にどこか一つ病原性のものが入ってくると、それを買うことによって病気も起こるといような気がしますが、現時点ではそういったものの管理はなかなか難しいところがあると思いますけれども、そういった点も実際はちょっと目を向けていかなければいけないこともあるかなという気がしますが、何かご意見そのほか含めてありますでしょうか。

あと、話はこのまとめ方ですけれども、その辺も含めましてご意見ありましたらお願いいたします。

○瀬古委員 質問ですけれども、表示についてもちょっと出ているようなんですけど、期限表示がきちんとされているかですね。冷蔵保存するとか、そういったことがあるかどうか。普通されるんだと思うんですけれども、期限表示がされていないような場合もあったのでしょうか。普通されるんだと思うんですけれども。

○肝付市場衛生検査所管理課業務係長 スプラウト類と、それから植物工場の野菜については、ちょっと別に考えていただきたいのですが、スプラウト類のほうはそういった期限表示をつける義務はございませんし、植物工場のほうの野菜も、期限表示をつけるというようなことは法的にはないんです。任意表示でございます。植物工場のほうは少し高く

売るといふようなこともあつて、冷蔵して販売しているケースもありますし、普通の棚に置いてあるといふようなケースもございますし、それから植物工場のもはパックをされております。スプラウト類もそうですけれども、全部ビニールで覆われているものの中に「洗わずに食べられます」といふ表示があつたりとか、それで保存方法等の記載がないものとか、それから「早目に食べてください」といふような注意喚起の表示がないといふようなことがございましたので、普通に置いておくところやつて増加していくといふこともありますので、生産工場では非常にきれいでも、流通形態でのみ大きくなっていくといふ現状があるといふことなので、95ページのように、「生産者の方へ」といふことで、洗わずに食べられる旨の表示をする場合には低温流通、低温保管をしたりとか、「保存方法の情報を消費者に伝えましょう」といふようなお願いをしたり、「販売店の方へ」といふことで「表示に合つた販売方法にいたしましょう」といふような注意喚起のパンフレットを作成いたしました。

○牛島委員長 ありがとうございます。恐らく生産段階での問題点での注意喚起と、それから消費者段階での注意喚起、販売店も含めてなのですが、その辺の内容も多少違ふことがあるとは思ひますし、また共通してどういつた問題点があるといふことを知ることも大切だと思ひますけれども、志村委員、何かご意見ございますでしょうか。あとは事務局のほうからまとめを含めてお願いしたいのですが。

○志村副委員長 まさに、例えばそれこそカット野菜といふか、工場野菜とかスプラウトも、非常に消費者の皆さんつて意外ときれいな清浄なものだといふぐあいに思つていらっしゃると思ふので、それは確かに保存方法だとか、そういったことを注意しないと細菌がふえて、場合によっては、そういった食中毒原因菌もふえる可能性がありますよぐらいの認識をやはり広めていく。

また、肉に対してはかなり消費者の方は神経質になつてあるかと思ふのですが、こういった野菜については、いま少し安心し切つてあるような面が少なくともありそうなので、そういう意味での注意喚起といふことができればいいのかなとは思つております。

○牛島委員長 どうもありがとうございます。

何かご質問ありますでしょうか。はい、どうぞ、中野委員お願いします。

○中野委員 意見なんですけれども、消費者への情報提供のあり方として、食中毒の発生状況とか原因を詳しく提供するのはもちろん必要だと思ふのですが、例えば、有機野菜に期待をしたり、すごく好んでいらっしゃる消費者の方が、「全く農薬を使つていないから安

全だ」というかなり間違った認識をされていることに対して、それを正すような情報、つまり、「安全を確保するために農薬が必要である」といった基本的な情報も提供していくことが必要なのではないかなと思います。

○牛島委員長 ありがとうございます。そのほかにどうぞ、齋藤委員のほうからお願いします。

○齋藤委員 先ほど、パックされているようなスプラウトとか葉ものに関して、特別法律上で消費期限とかを明記する必要はないということでした。モヤシも同じような形のパックの仕方だと思うんですけども、モヤシに関しては大体のメーカーで、パックされた日にちと、それから消費期限というのが、私が見た限りではほとんどのものについていたんですけども、モヤシに関してはそういった法律的なものというのはあるのでしょうか。知っている方がいらっしゃれば。

○館山食品医薬品情報係長 モヤシも同じですので、表示の義務はなくて、メーカーのほうで自主的にやっているものになります。

○齋藤委員 それでしたら、先ほど、種に大腸菌とかそういうものがなければ、保存方法が悪くて菌の数がふえても、食中毒とかには至らないというようなお話もあったんですけども、消費者のほうとしては、私が今までスーパーなどでこういう野菜を見た限り、モヤシはとても細かく「必ず水洗いしてからお使いください」とか、消費期限もほとんど書いてあるメーカーが多いんですけども、カット野菜とか、工場生産されたレタスとか、カイワレダイコンのスプラウトですとか、今はやりのブロッコリースプラウトなどに関しては、いつパックされたとか、いつまでに消費しなければいけないというのを書いてあるメーカーというのは一つも見ることがないんです。大手メーカーのものなどは「水耕栽培で農薬を一切使っておりません。洗わずにお食べください」という形で書いてある薬物がほとんどであったり、それから大手スーパーで取り扱っている商品でも、どこで栽培されたものなのか、いつパック詰めされたものなのか、そういったものが全く何も記載がなくて、「フリルレタス」という形で書いて、パックされて、ほかの露地もののレタスよりも倍ぐらいの値段がするような形です。ちょっと目にはとてもきれいな状態で、露地野菜のレタスなどは、もう外側なんか流通の段階でぐちゃぐちゃになっていたりするんですけども、パックされているレタスというのは、流通段階ではとてもきれいな状態で消費者のもとに並ぶものですから、パックされている限りとてもきれいで、このまま何日も置いておけるような雰囲気になってしまうものというのはとてもあるんですね。

「洗わずにお食べください」という、そこまで表記してあるものもありますし、「これは天然の何とか塩を使い、水耕栽培されたもので、農薬は一切使っておりません」とか「化学肥料は一切使っておりません」というふうに表示されているものはとても多いので、仮にその検体数が1つであっても2つであっても、大腸菌群というのがほとんどふえなければ食中毒の心配はないから、そこまで消費者に注意喚起する必要はないというお話もあるかとは思いますが、やはり業界として、モヤシみたいな形で、せめていつパックされたとか、いつが消費期限だとか、あるいは保存方法は10℃以下でとか、水洗いしてからお使いくださいとか、何かそういう統一されたものを生産者に、あるいはパックする工場に、あるいは並べている会社に対してお願いというか、そういうのが徹底されていたらいいのではないかなとちょっと思っております。

○牛島委員長 いかがでしょう。梅垣委員、お願いいたします。

○梅垣委員 先ほどの生野菜の例なんかもそうですけど、消費者の中には添加物とか農薬をものすごく危険視されていますが、食中毒の原因はほとんど細菌が多いと思います。だから、「新鮮」というようなことを「安全」だと思われているのは、恐らく誤解だと思いますので、その点を消費者に正しく知ってもらうというのが、私はこの2つの事例では共通して必要なことだと思います。消費者の意識を変えてもらうというのがまず必要だと思います。

それから、消費者の人に細かいことを伝えるというのも必要かもしれませんが、もっと基本的なことが必要です。先ほどの事例とこの事例もそうなんですけど、消費者が何かできるかというのかなり難しい。どちらかというとなら生産者が対応すべきことなので、生産者が対応できるような情報なり配慮をしたほうが効果的になると思います。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

一つは齋藤委員のほうから、肉などに対しては規制が結構最近いろいろ話題にもなっているのだけれども、こういった野菜類に対しては、表示そのものの義務も余りされていないというようなご質問みたいなものがあつたのですけれども、何か事務局のほうからご意見とか、今後はどうだとか、お考えはありますか。

○垣食品医薬品情報担当課長 貴重なご意見ありがとうございます。確かに法律上、期限表示などが規制されている加工品とは違って、生鮮品については、現状では期限表示自体が任意の表示ということで、事業者の判断で実施されているところです。とはいえ、工場形態で生産されているようなパック品については、期限表示なども打っているところもご

ございますので、監視指導の折などを使いながら、指導の中でそういう消費者の意見もあるということを伝えながら、今後の監視指導に生かしたいと思いますが、今のご意見の中で、確かにある意味、いわゆる菌数イコール食中毒のリスクということではないのですが、一方では消費者のほうでは、より品質の高いものを求めているという実態もあると思います。できれば生産段階、それから流通段階については、こういった行政が調査をする際、また日常の監視指導の際に、その取り扱いについては低温保存が望ましいこと、また消費者が判断していくに当たって、場合によっては表示事項を打っていくことが望ましいことなどは、指導の中で引き続き行っていきたいと考えています。

一方で、生産段階で、せっかく菌数を抑えてより衛生的な生産を行っているものが、流通段階、それから購入してからの家庭での保存で品質的な劣化を招くようなことがあるのであれば、そういうものについてはぜひ普及啓発の中で、実際こういう調査を行ってこういう結果でしたということ踏まえながら、情報提供できたらなというふうに事務局では考えております。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

事務局に2つのきょうの課題について少しまとめていただきたいと思いますけれども、東京都においてはヒラメ及び生鮮食品の工場はそんなに多くはないでしょうけれども、そういったところの衛生管理とか、消費者に向けて今後どうしていきたいという、恐らくはまた案みたいなのが出たのを委員の方に見ていただいて、ご意見を伺って、インターネットとかいろんなものでの情報提供というふうになると思うのです。事務局のほうにまとめていただきたいのですが、何かありますでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 きょうの2つのテーマのうち寄生虫関係については、できるだけ早目に、こういった新興の寄生虫の問題があるということ、消費者を含め、また事業者も含めてというご意見もいただきましたが、広く情報提供を行うことによって、知ってもらおうというところから対応をとっていきたいと考えております。ホームページ案、それからリーフレット案などを早急に対応をとりまして、また委員の先生方のご意見などをいただきながら、対応を図ってまいりたいと考えています。

それから、2つ目の野菜のテーマについては、いろいろと貴重なご意見たくさんいただいています。事務局内部で再度検討した上で、可能であればホームページを使って情報提供を、ぜひ消費者に向けてできればというふうに考えております。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。そのほかにどうぞ。

○広瀬委員 多分、そこまでする必要はないのかわからないのですが、今、齋藤委員からそういう表示を要望されたような案件であるということであれば、この委員会から、例えば国の消費者庁なりに、こういう事例とこういうデータがあるのでお願いしますというのを出すという道も、そういう方策もあるのかなと、ちょっと意見ですけれども、コメントです。

○牛島委員長 どなたかご意見、ほかにはありますでしょうか。その前に、恐らく実態を、私たちもどの辺までどういう表示がされているか知った上で、また討議するのも考えられます。

○広瀬委員 単なる情報提供としてここから国に出すのもいいんじゃないですかという程度の意味です。

○牛島委員長 はい、わかりました。ありがとうございました。

恐らくきょうのこの会議での状況とか、これからパンフレットをつくるものも、国のレベルでも見ていただいて、何らかの今後の国の段階での考える資料にしてほしいというところもあるんじゃないかと思ったんですけど、そういったことでいかがでしょうか。

特にご意見なければ、次の議題に移らせていただきます。「東京都食品安全FAQの改訂について」ということで、事務局のほうからご説明をお願いします。

○館山食品医薬品情報係長 その前に、資料の修正をお願いします。先ほどの生食用野菜の資料2-2の83ページなのですが、「調査目的や背景」のところの5行目、「毒素産生性大腸菌」と書いてしまっておりますが、こちら「腸管出血性大腸菌」に修正をお願いいたします。ホームページに資料を公表するときには、修正した形で公表させていただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。では、そういう形でやらせていただきます。

では、「東京都食品安全FAQ（よくある質問とその回答集）の改訂について」、資料3につきましてご説明いたします。

今年度の食品安全情報評価委員会において、特に詳細に検討すべきテーマについて、委員の皆様にも事前にご意見を伺いましたところ、放射性物質について取り上げるべきではないかとのご意見をいただきまして、事務局でどのように対応していくかというところを検討いたしました。

117ページをごらんください。

まず、東京都がこれまで行ってきた食品中の放射性物質対策について、簡単にご説明いたします。福祉保健局では、都内流通食品の放射性物質検査を行っています。平成23年

度は503検体、今年度は7月中の公表分までで381検体を検査しており、基準値を超えたものはありませんでした。

次に、119ページをごらんください。

産業労働局では、都内産農林水産物の放射性物質検査を行っております。平成23年度は422検体を検査し、4品目から暫定規制値を超える放射性セシウムを検出しました。今年度は7月中の公表分までで228検体を検査し、3品目から基準値を超える放射性セシウムを検出しました。

次に、121ページに行きますが、放射性物質に関する都民への情報提供の状況です。平成23年6月と平成24年3月にシンポジウムを行いました。また、都民からの電話相談を、平成23年3月から今までずっと継続して受けております。

123ページをごらんください。

東京都では、平成19年度食品安全情報評価委員会におきまして調査委託を実施し、多数の都民が持っている食の安全に関する疑問を都民にとってわかりやすく回答する「東京都食品安全FAQ（よくある質問とその回答集）」を作成しております。こちらが実際にホームページに掲載しているFAQですが、123ページは、トップページ、こちらで質問したい事項を検索できるようになっています。

次は、FAQの例として125ページにお示ししています。例としては放射線の照射食品について挙げておりますが、こちらのよう都民の疑問を項目ごとに幾つか挙げておきまして、まず簡単な回答、これは上のほうにありますが、簡単な回答を示します。さらに詳しく知りたい場合には、「詳しい回答はこちら」というのが真ん中辺の右のほうにございますが、これをクリックして、そうしますとその下の詳しい回答が開くようになっています。さらに詳しく知りたい方のためには、参考ホームページへのリンクを掲載していますので、そちらをごらんいただけるようになっています。

115ページに戻りまして、そちらをごらんください。このFAQは作成後、生食用食肉の規格基準設定などによる設問の追加、データ修正などは行っていますが、大規模な改訂はまだしておりません。作成から5年たちまして、放射性物質を含めて都民が知りたいことについて回答し、都民の不安を解消するよりよいFAQとするための改訂をしたいと事務局では考えております。

前回、FAQを作成した際には、民間の調査会社に委託をし、その調査手法を活用した充実したFAQとすることができましたので、今回も調査会社への委託を実施して、都民

が知りたいことの収集、国や自治体が作成しているFAQの収集を行いまして、国の説明やそれに準じた説明が、放射性物質に関して都民にとってわかりやすいものとなっているかどうかなどを調査した上で、FAQ全体の改訂・追加を実施したいと考えています。改訂したFAQが都民にとってわかりやすいものになったかどうかというところの確認も行っていきたいと思っています。

スケジュールとしては、本日ご意見をいただきました後、そのご意見を踏まえて調査委託を実施し、今年度の第3回食品安全情報評価委員会においてご報告できるように作業を進めたいと考えております。

以上です。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

委員の方からご意見がありましたらお願いいたします。

○大沢委員 改訂の間隔についてですけれども、作成後5年間は改訂されていなかったのですか。というのは、こういうものは余り同じ内容がいつまでも出ていると、皆さん関心がなくなってしまうので、少なくとも1年毎に見直すとか、少しずつ足すとか、変えていくことが必要だと思うのですが。

○垣食品医薬品情報担当課長 データが毎年毎年変わるようなものについてはチェックをして、そちらの更新はしています。生食用食肉については質問として項目を設けて追加という、そういうのはやってはいました。ただ、全体として5年前とは状況が変わっていることから見直しを実施したいと考えています。

○牛島委員長 恐らく、少しずつデータは改訂されているのですが、都民からFAQが十分かどうかという調査はまだですね。そんなところを含めて、また新しい改訂をやっていこうということではないかと思います。

はい、中野委員。

○中野委員 ちょっと瑣末なことで恐縮なんですけれども、125ページにホームページのQAの例があり、その中に「芽止めのために放射線をあびているときいたが、本当ですか」という表現があります。消費者の人にとっては放射線は何か怖いものということで、意図せずしてあびたというような感覚で表現されていると思うのですが、芽止めのために行う放射線照射というのは、逆に安全確保のために意図的に当てているわけなので、できれば「芽止めのために放射線を当てていると聞いたが、本当でしょうか」というように、「あびている」ではなく「当てている」という表現のほうがよいと思いました。そうでな

いと、消費者の人たちの不安をさらに高めるようなことにもなりかねないと思います。

黒ぼつの2番目のところでも、「放射線をあびた食品が輸入されることはありますか」となっています。これも消費者の人たちにとっては、「意図せずしてあびた放射線は怖い」「大変な被害に遭う」という印象を強く持っていると思うのですが、実際の放射線照射は、逆に計画的に意図的に安全を確保しながら当てていますので、間違っただけで受け止められないような表現に変えたほうがよいと思います。

あと、もっと瑣末なんですけれども、このQのところでも「あびていると聞いたが、本当ですか」と、「です・ます調」と「だ・である調」が混在していますので、「です・ます調」でそろえたほうがよいと思います。もし、「あびていると聞いたが」にするのであれば「本当か」であり、「本当ですか」というふうにするのであれば、「あびていると聞きましたが」というふうにです。表現上の瑣末な話ですが、ちょっと気になりましたので。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。この125ページ、一つのもののモデルとして出されているのかもしれませんが、そういったご意見がありました。消費者は、場合によっては、これは放射線を当てているということですが、まさか放射性物質がくっついているという解釈はしていないと思うのですが、その辺のことも消費者が誤解を受けないようなことも必要かなと若干思いますがいかがでしょうか。

○館山食品医薬品情報係長 こちらについてはやはり今の状況がございますので、早急に修正をしたいと思います。

○牛島委員長 ありがとうございます。

そのほかにFAQのところはありますでしょうか。矢野委員、何かありますか。特にないのですか。見直しについて、事務局、それからまた皆さん委員のほうも、気がついたら事務局のほうにご連絡をしていただきたいと思います。そういったことでいいでしょうか。

では、なければ、次の「報告事項」に移りたいと思います。『たべもの安全情報館』で新たに提供した情報について、事務局からご説明お願いいたします。

○館山食品医薬品情報係長 「有毒魚介類による食中毒」と「粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー」に関するホームページコンテンツについてご報告いたします。

前回の食品安全情報評価委員会でのご意見を反映した案について、先日、委員の皆様にご確認をお願いいたしまして、お忙しい中、ご意見をいろいろいただきありがとうございました。資料4、129ページのほうになりますが、最終的な修正を行いまして、「有毒魚介類による食中毒」についてはホームページで公開をいたしましたので、ご報告いたしま

す。

主な修正点といたしましては、写真でアオブダイの特徴がよくわかるようにしたほうがよいというご意見がございましたので、写真を差し替えました。ホームページの内容でリーフレットを作成して掲載していますが、これは先日、釣り人を対象とした普及啓発というご意見がございましたので、島しょ保健所において、釣り客が利用する施設に配布するほか、釣り具関係業界などに送付する予定でいます。

「粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー」のほうは、委員限り資料1、143ページのほうになりますが、こちらは今、ホームページ掲載について、参考文献の執筆者の承諾をとっている最中ですので、こちらの承諾がとれ次第、この内容で掲載をする予定でおります。

主な修正点ですが、ショック症状を起こすのは一部であること、発症者の中には、粉製品に混入したダニによるアレルギーを発症する以前には、自分がアレルギーであることを知らない方もいたということ、これを明確にしたほうがよいというご意見を受けまして、文言の修正を行いました。

以上です。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

ただいま報告がありました件について、ご質問とかご意見ありますでしょうか。この会でのご意見を踏まえて、ホームページなどの掲載をさせていただいているというのもあります。またこの内容について見ていただいて、ご質問などがありましたら、事務局のほうにさせていただければありがたいかと思います。

特にご意見がなければ、次の報告のほうに移りたいと思います。平成24年度の第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。

○館山食品医薬品情報係長 資料5、135ページ、7月9日に開催した平成24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ご報告します。

平成23年度第2回「健康食品」による健康被害事例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、委員の意見を踏まえた文書を作成しまして、健康被害事例の収集を行っている都医師会、都薬剤師会を通じて各会員へ情報提供を行ったことを、事務局からまず報告いたしました。

議事としましては、平成23年12月1日から平成24年5月31日までに、都医師会、

都薬剤師会から報告のあった8事例について検討が行われました。その結果、急いで調査すべきであるとされた事例はなく、また積極的に情報収集するよう努めるとされた事例もありませんでした。

健康食品の関与が疑われる健康被害事例の情報収集を始めた平成18年7月1日から平成24年5月31日までに医師会から報告があったものは、122人、延べ165製品、薬剤師会からは68人、延べ79製品、合計190人、延べ244製品で、今までに報告のあった製品と症状との因果関係は不明でした。

次のページをごらんください。190人を年代別に見ますと、50代から70代の報告が多くなっています。利用目的の主な内訳を年代別に見ますと、健康維持・増進・栄養補給が全ての年代で多く、ダイエットが20代から40代で、関節痛が50代から80代で報告が多くなっています。性別割合は女性が141人、74%で、男性の3倍以上となっています。

137ページ、委員名簿をごらんください。今期の専門委員会の座長は、引き続き梅垣委員にお務めいただくことになっております。評価委員会の委員の2人を含む7名で構成されております。

以上です。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

ご質問とかご意見とかありましたらお願いいたします。それから、梅垣委員のほうで何かもし追加とかありましたら、どうぞお願いいたします。

○梅垣委員 これが始められて6年ぐらいたって、結局、因果関係を証明するというのはかなり難しいことがわかりました。いろんな要因が入ってきますので。私は個人的には、現時点でこのデータで何ができるかを考えていったほうがいいのではないかなと思っています。例えば年齢とか使う用途とかに特徴があるというのはここで出てきていますから、これを何らかの注意喚起として生かされればいいのではないかと考えています。

○牛島委員長 ありがとうございます。平成18年から20年にかけて、年別にはどうでしょうか、ふえているとか変化がないとか、その辺は。それと、どういった問題が一番クローズアップされることだとか、そういうものはありますでしょうか。ちょっとお聞かせいただきたいのですが。

○梅垣委員 正確には覚えていないのですが、最初は結構報告が多かったのですが、だんだん少なくなっている傾向はあります。その理由はいろいろあると思うのですが、現

場というか、医療関係の方の意識が若干高くはなってきましたが、恐らく忙しいから、なかなか対応できないという実情があると思います。

そういうのでなかなか報告しにくいというのと、「健康食品」と一言で言ってしまうと済むんですけども、中身はいろんなものがあるんです。品質がしっかりしたものから、20成分ぐらい中に入れていたものもあります。そういう様々な製品の中で、因果関係がはっきりしているものもあります。摂取して症状が出て、中止して改善して、再摂取してもう一度症状が出たら、それは製品との因果関係は必ず明確にできます。ただ、その例としてアレルギーとかが多い。これは体質の問題がありますから、製品が悪いとまでは言えないということになります。

ですから、この情報をもとにして何が言えるかという、健康食品で有害事象を受けることがある。例えばアレルギーなどは人の体質によって起こり得るものであるということ、そういう点を消費者の人に積極的にこのデータをもって提供することは可能ではないかなと思っています。

○牛島委員長 いかがでしょうか。特にこの事例の中で死亡したとか、そういったことはないわけですね。

○梅垣委員 ないです。そういう事例があればすぐに社会的に知られます。ほとんどが下痢、腹痛、それからアレルギーというものです。東京都で別に調査されていて、そういう有害事象が出てくるのは大体4%程度とされています。重篤なものはないと思います。

それからもう一点、このような調査の発端は恐らく中国製のダイエット食品でいろんな健康被害が出たことです。調査はいろいろなところ、医師会なんかでも別途行われています。東京都とか国も調査して、違法製品の摘発とか公表とかを積極的に今やっています。そのような対応ができてから、現在、健康食品が関係した重篤な症状は出てこないのだと私は思っています。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。そのほかに何かご質問とかありますでしょうか。

では、時間も押していますので、「その他」というところで、委員の皆様、それからきょう参加された方々からのご意見とかありましたらお願いいたします。

○館山食品医薬品情報係長 資料6についてご説明してよろしいでしょうか。資料6、139ページ、第20回食の安全都民フォーラムの開催についてご報告します。

9月19日に「あなたも感染源に！？～ポイントをおさえて予防しよう！ノロウイルス食中毒～」と題してフォーラムを開催する予定で、現在参加者の募集を行っております。ノロウイルスによる食中毒は年間を通じて発生していますが、発生が多くなるのは秋から冬にかけてですので、シーズン前の開催ということで、ノロウイルスに関する注意喚起を行っていきたいと考えています。

健康安全研究センターウイルス研究科長の林のほうで、ノロウイルスの特徴、食中毒予防のポイントについて基調講演を行い、第2部のパネルディスカッションですが、本委員会の中野栄子委員にコーディネーターをお願いしておりまして、実際に起きた事例を幾つか挙げながら、ノロウイルスによる食中毒予防、自分自身が感染源にならないよう気をつける点などについて、事業者、消費者、行政担当者による意見交換を行う予定です。

以上です。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。ほかに特にならなければ、本日予定されている議事は終了いたしました。

事務局で最後のまとめとか今後の予定とかをお願いいたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 本日は長時間にわたりご検討いただきありがとうございました。

「寄生虫による食中毒防止について」、「生食用野菜の衛生学的実態調査」につきまして、本日いただいたご意見を参考に、さらに内部で十分検討した上で、ホームページ案などを考えていきたいと思っております。その際には委員の皆様にもご意見を賜りたいと考えておりますので、どうぞご協力よろしくをお願いいたします。

また、東京都食品安全FAQにつきましては、先ほどいただいたご意見を早急に反映したいと思っております。改訂に向けて、調査委託を今後実施していきたいと思っております。

なお、次回の本委員会は来年2月を予定しております。日程の調整につきましては、改めてご案内させていただきます。

それでは、第2回東京都食品安全情報評価委員会はこれにて終了とさせていただきます。ありがとうございました。

閉 会

午後0時02分