

平成 25 年度第 2 回情報選定専門委員会

議事録

日時：平成 25 年 12 月 17 日（火）午後 2 時から

場所：東京都健康安全研究センター本館 2 階 会議室 2 A

開 会

午後 1 時 5 8 分

○垣食品医薬品情報担当課長 それでは、皆さんおそろいですので、ただいまより平成 25 年度第 2 回情報選定専門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。どうぞよろしく願いいたします。

開催に当たり、企画調整部長の金森より一言ご挨拶申し上げます。

○金森企画調整部長 皆さん、こんにちは。健康安全研究センターの企画調整部長をしております金森といたします。

本日は、年末のお忙しい中を本会議にお集まりくださいます、ありがとうございます。本日の会議では、収集情報といたしまして、「給食施設における食物アレルギー」についてご提案させていただきたいと思っております。昨日も文部科学省で食物アレルギーのある子供への学校の対応状況などの調査結果が公表されておりましたが、食物アレルギーにつきましては昨年 12 月に調布市内の小学校児童の痛ましい事件がございました。その件については皆様も記憶に刻まれていらっしゃると思いますが、それを受けまして、センターでは緊急時対応マニュアルを作成いたしまして、保育所等の職員向けに研修会を広く実施しているところでございます。

また、一般都民への普及啓発といたしまして、子供の食物アレルギーについての講演会をつい先日、先週 13 日の金曜日に開催いたしまして、多くの都民の方に参加いただいているところでございます。

食物アレルギーにつきましては、製造過程におけるガイドブックの作成や食品衛生監視員による対応、あるいは保育所における食物アレルギー対応ガイドラインなどそれぞれ各部門が連携して総合的に対応しているところではございますが、このたびのご提案はその中での防止対策の 1 つとして、この会議でご意見をいただきたいと思います。委員の皆様から忌憚のないご意見をいただければと思っております。どうかよろしく願いいたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 定足数の確認をいたします。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まして過半数の委員の出席を必要としております。本日は 5 名の委員の皆様にご出席いただいておりますことをご報告いたし

ます。

それでは、以後の進行につきましては、志村座長によりしくお願いいたします。

○志村座長 本日の検討事項は、「給食施設における食物アレルギー防止対策について」でありますが、議事に入る前に、本日の資料について事務局からご確認をお願いいたします。

○大山食品医薬品情報係長 それでは、資料の確認をお願いいたします。お手元にクリップでとめてあるのが1部ございますが、上から順に確認をお願いいたします。

1枚目が次第となっております。それから、2枚目が委員の皆様の名簿となっております。裏面が事務局名簿となっております。3枚目が本日の座席表となっております。

次が、資料1といたしまして「情報判定シート」、皆様からの判定のまとめがついてございます。

それから、資料2といたしまして、収集情報のシートにあわせて添付資料がついております。今回はまだ公表データではありませんので、1から5までの委員限り資料と参考資料をつけております。11ページ目からが委員限り資料となっておりまして、41ページ目からは参考資料としてつけてございます。

11ページ目は、幾つかに分かれて調査をしているものですが、委員限り資料1としましては「食物アレルギー防止対策の推進について」、19ページ目からは委員限り資料2、「小麦粉飛散実験の詳細」、27ページからは、こちらは事前にお送りした資料にはなかったのですが、追加調査を新たに行いましたので、委員限り資料3としてつけてございます。

それから、委員限り資料4といたしまして、「牛乳洗浄実験の詳細」、31ページからになります。そして、委員限り資料5といたしまして、33ページから「食品施設における食物アレルギー管理のポイント」、月刊誌に掲載されていたものをつけてございます。それから、参考資料を41ページから54ページまでつけてございます。

そこまでが1部になっておりまして、次に、資料3といたしまして、『「たべもの安全情報館」で新たに提供した情報について」をつけてございます。

資料は以上のおりとなります。

○志村座長 ただいま資料の確認を行いました。

次に、本委員会の公開について確認します。

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、会議の全部又は一部を非公開とすることができることとなっております。

今回の議事及び資料の公開か非公開かについて、事務局でお考えは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、委員限り資料につきましては非公開、それ以外については公開でと考えております。

○志村座長 それでは、お諮りします。今回の会議は公開ということではいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○志村座長 それでは、議事に入ります。

今回の収集情報は1題です。「給食施設における食物アレルギー防止対策について」、事務局からご説明願います。

○大山食品医薬品情報係長 それでは、資料の説明をさせていただきます。

資料2、一番分厚く綴じてあるものが1部あるかと思うのですが、そちらをお出しいただければと思います。資料2、「平成25年度収集情報」、テーマ「給食施設における食物アレルギー防止対策」となっております。よろしいでしょうか。

まず、調査目的や背景ですが、近年につきましては食物アレルギー対応食を要する児童に誤って通常食が提供された事故が相次いでいますので、事故発生時の緊急対応について議論されているところです。このような事故がありますと、多くの給食施設ではその対策について総合的に求められることとなります。

従来から、多くの給食施設では施設や器具を介した食物アレルギー原因物質の混入防止対策が実施されています。通常食と食物アレルギー対応食を同一給食施設内で調理する場合の実行可能な対策として、施設の状況に応じて主に4点が実施されています。

1つ目としましては、専用の調理器具を使用する。2つ目は専従の調理従事者により調理をする。器具や人を分ける。3番目として、同一フロアであっても、調理場所や調理時間帯を分ける。4番目として、完全区画した専用の調理施設を設置する。要するに、器具を分ける、人を分ける、時間を分ける、施設を分けるということで対策がとられております。

しかしながら、給食施設の規模や形態によってはこのような対策の実施が不十分であったり、また対応食を要する児童がいない施設などでは、施設の必要性についての認識が不足している場合もあります。学校、保育園などの給食施設は栄養や食育の観点から多様な

食材の取扱いがありまして、調理作業も多岐にわたります。日常的作業の中で実施可能な対策について、施設に応じた検討を行うことが望ましいと考えます。ただ一方で、施設内での小麦粉の飛散状況や洗浄によるアレルギー物質除去効果など、具体的対策を検討するための参考となるデータが不足しています。

そこで、多摩立川保健所が今回実施したのですが、給食施設における食物アレルギー物質の混入防止対策、コンタミネーション防止に向けた取組の一助とするために、給食施設で多く使用される代表的食物アレルギー原因物質である小麦粉、牛乳について、調理施設内の飛散実験と器具の洗浄試験を行いました。

ここで、参考資料をご覧いただきたいと思います。41ページをご覧ください。

フロー図が書いてありますが、こちらは「給食施設での調理から提供までの各過程における食物アレルギー事故防止対策（行政等の取組）」でございます。1つの給食施設で原材料が納品されて提供するまでの流れの中で、食物アレルギー対策について行政のどこがカバーしているかという部分、そして、今回どの部分をカバーしたいかというところをお示ししているものでもあります。

まず、原材料の段階では納品前に製造業でいろいろな加工品がつくられてきます。こちらでは、東京都の監視指導計画に基づいてアレルギー表示に関する監視指導とか、食品の収去検査が年間計画の中で行われております。これは「東京都」の2番目の「○」の部分なのですが、あわせて衛生講習会、相談対応等による普及啓発や技術支援が日常的に行われています。

それとは別に、製造業などの監視を行いますセンターの広域監視部門が平成24年2月につくりましたマニュアル・ガイドラインなどがありまして、「食品の製造工程における食物アレルギー対策ガイドブック」という形で、参考資料のほうにホームページのトップページをつけているのですが、ホームページに掲載することによって製造業の方に使っただけのようなガイドラインを出しております。

次に、納品されて給食施設に入る部分なのですが、こちらについても同じく先ほどの年間の監視指導計画に基づいて監視指導や講習会、相談等が行われています。

続いて提供の段階になりますと、同じく東京都では、平成22年3月に「日常生活・緊急時対応ガイドブック」をつくり対応しております。

監視指導等につきましても、保健衛生・児童施設職員対象に行っております。こちらについては、平成25年度で子供のアレルギー3回、成人アレルギー2回の実施をしており

ます。

他機関におきましては、厚生労働省、財団などでやはりこのようなマニュアル・ガイドラインを「提供」にかかわる部分で出しております。そして、事故があった場合、先ほど説明がありましたとおり、今年の7月に事故を受けて作成したのですが、「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」、事故が起きてからどのような対処をするかというマニュアルを出しております。こちらについては今年度作成したのですが、各施設、事業所に対して22万部を発行し、施設職員に対して配布済み、配布予定になっております。監視指導等についても、年3回の研修をともに実施しています。

この中でご覧いただきますと、今の段階で、データの検証などが行われるような形でガイドラインが出されていないのが今回の給食施設の黒枠に入った部分になります。こちらにつきましては、通常のとおり監視指導などはなされているのですが、データ検証に基づく対策がいま一つというところで、今回、この部分を議論していただきたいと考えております。

もとに戻っていただきまして、7ページ、調査結果になります。シートのほうをお読みいただいていると思うのですが、いくつか実験を行っていますので、わかりにくい部分があるかと思えます。委員限り資料1の全体説明をまず見ていただければと思います。11ページをご覧ください。

こちらが今回の一連の内容について概ねまとめたものなのですが、ここに先ほどの追加調査が入ってきます。細かいところは飛ばさせていただきます、今回は11施設の保育園にご協力いただいています。

調査にあたり、保育園に対する事前アンケートをとっています。それにより、給食中のアレルギー物質の検査、つまり、給食中にどれだけアレルギー物質が入っているだろうかという確認検査を行っています。それから、給食施設や器具についてのアレルギー物質、残留たんぱく質のふき取り検査、そして、器具の洗浄実験により、牛乳のたんぱく質、成分などが残っていないかを実験、さらに、小麦粉ふるいによる小麦粉の飛散状況実験、こちらの5件について実験を行っています。

シートと重なる部分があるのですが、12ページの「結果及び考察」をご覧ください。このあたりが今回の調査を行う背景となる部分で、保育園に対する事前アンケートに基づいていろいろな調査を行っています。

アンケートによりまして、調査の中では何らかの食物アレルギーをお持ちのお子さんが

いるということが示されています。また、除去食の対応もほとんどの施設で行っています。そして、対応食の調理方法については、さまざまな工夫はされており、相互確認や保護者との調整なども行っているという結果になっています。

13ページに入りますが、概ねの保育園で小麦粉を「ふるい」を使ってふるっているということが行われていました。その中でも、飛散対策として大きなビニル袋の中で実施している園ですとか、余り飛散させないように目の粗いざるを用いて大きな塊を取り除くのみにとどめている園ですとか、なんらかの工夫がされている園がかなりありました。

食器の洗浄方法や洗剤の種類ですが、すべての園で弱アルカリ性の洗剤を使って、手洗いにより洗浄していました。機械を使うような園でも、最終は手洗い洗浄をしていたという状況でした。配食、誤食に関する注意点については、口頭などで伝達しながら実施していたということでした。アンケート結果ではこれらのような内容になっており、この情報をもとに（2）以降の検査をしております。

2番目は、給食中のアレルギー物質の確認検査ですが、こちらについてはすべての園で小麦、卵、乳を使っているのですが、今回の実験結果では、すべての除去対応食でアレルギー物質は出ませんでした。陰性という結果になっております。

そして、3番目が今回詳しく示している内容になるのですが、施設でのアレルギー物質、たんぱく質ふき取り検査を実施しました。こちらは後ほど結果を見ていただきたいのですが、やはり施設によっては検出されたもの、されなかったものがあるという結果が出ております。

14ページの4番目の洗浄実験につきましては、傷のあるボウルと傷のないボウルに牛乳を入れたときに、残留たんぱくがあるのか、乳成分が残るのかという実験をしています。

そして、5番目では、小麦粉ふるいによる小麦粉の飛散状況実験を行ったときに、施設のどの辺にまで飛散するするかということについて、体育館での実験と、保育園の施設で実際に協力いただいた実験が行われております。

16ページ目以降に結果を示しております。既にこのあたりは目を通していただいているかと思いますが、資料3を今回新たに追加しております。保育園厨房での実験、換気扇の噴出し口による影響についての実験を追加させていただいております。

改めて7ページの調査結果をご覧くださいと思います。

7ページ目の一番下、小麦粉のふるい飛散実験の結果についてなのですが、無風の体育館で小麦粉ふるいを一定の条件のもとで行った結果、時間によってどの程度飛んでいるか

という実験をしております。

8 ページ目になりますが、小麦粉は5分で1～2メートルの範囲に飛散し、さらに30分まででは1メートルから4メートルの全地点で検出されております。ビニル袋の中で小麦粉をふるったところ、大分抑えられたということで、先ほどビニル袋を使うということがアンケートで出ていたのですが、そのような方法をとることによって長距離飛散を一定程度防止できることがわかっています。

次に、実際の保育園の調理場における飛散実験なのですが、換気扇の排気口下の2点、調理場の8点ということで、何ヶ所かに分けて小麦粉をふるって、実際にどの程度飛んだかという実験をいたしました。結論的には全体に飛び散っている。ただ、風向きによる偏りがあるということで一定の結論が出されております。

それに基づきまして行われたのが、事前資料にはなかったのですが、こちらの追加調査になります。結論的には、排気口下で風向きに影響されない部分で実施すればそれほど飛ばないという結果が得られました。ただ一方で、思わぬところから小麦粉が検出されました。この理由としては、従事者について小麦粉が思わぬ場所、数メートル離れた場所にいったのではないかと推察されております。

次に、乳の残留実験ですが、こちらはステンレス製のボウル半分に傷をつけて牛乳を注いで水拭き、水洗い、一般の保育園で多く使っている弱アルカリ洗剤を使いまして何回か洗浄する実験をしております。この乳の残留実験、ステンレスの洗浄実験につきましては、残留たんぱく質の確認と乳の検出を確認しております。たんぱく質については、弱アルカリで傷のないもので洗浄した場合はある程度効果があることがわかったのですが、乳の検出結果の中では完全な除去が難しいという結果が得られております。細かいデータはこちらの添付資料にあるとおりとなります。

いずれにしても、こちらはまだ模索中の内容になりますので、設定条件やデータの出し方は今後の工夫が必要になるかと思うのですが、このようなデータが今まで全くなかったので、これを足掛かりにいろいろな活用が図られるのではないかと目的の調査になります。

雑駁な説明ですが、食物アレルギーの対策についての説明は以上のとおりです。

ちなみに、参考資料としまして、先ほどの事故防止対策の資料の後に、センターの広域監視部門で作成した製造業に対しての食物アレルギー対策ガイドブック2012、こちらはホームページからダウンロードできるようになっているものですが、トップページの部

分を2枚つけさせていただいております。

それから、47ページからですが、東京都で行っています年間監視指導計画に基づいた調査に関する通知をつけさせていただいております。

以上となります。

○志村座長 どうもありがとうございました。

本日の検討は、資料2の41ページ、先ほどご説明があったように、給食調理施設における現状とその対策に関する情報ということでございますが、まず、ご説明がありました情報収集についてご意見をいただきたいと思います。忌憚のないご意見をどうぞよろしくお願いいたします。いかがでしょうか。

○礪山委員 今回、給食施設の防止対策で、この実験はかなりよくやられているのですが、やはり洗うということですね。ホモジナイザーで最初均一化して測定するのですが、卵はオボアルブミンとオボムコイドがメジャーアレルゲンたんぱく質で、これは可溶性たんぱく質です。牛乳はカゼイン、 α (アルファ)-カゼインと β (ベータ)-ラクトグロブリンが主要アレルゲンなのですが、これも比較的水に溶けやすい。

ただ、小麦は可溶性たんぱく質と不溶性たんぱく質が両方あるのですが、一番怖いのがグルテンですね。グルテンの ω (オメガ)-5 グリアジンとか、高分子グルテニンというたんぱく質があるのですが、これは水に溶けないですね。これが結構ベタベタくっつきます。だから、卵と牛乳は比較的簡単に洗浄によって取れやすいのですが、小麦は結構ベタベタくっつくので、洗浄方法を考えるならば小麦のことも別に考えておいたほうがよろしいかと思います。小麦アレルギーの患者さんは発症すると重篤になる傾向があるようです。運動誘発性アナフィラキシーもありますし、小麦はちょっと怖いですね。そこは分けて考えたほうが良いと思います。

あと、小麦の飛散ですが、当然、小麦の飛散で食事に入る可能性は十分あります。この25ページの写真を見ますと、小麦粉のふるいを調理の人がやっていますよね。このときに小麦粉のアレルゲン性というのはいろいろあって、食物アレルギーもあるのですが、吸入アレルギーもあります。これは baker's asthma といって、製パン工業者のぜんそくですね。これは吸入曝露で感作されるのです。この方は今マスクをしていないですね。だから、作っている人の安全性というのもこの情報に入れたほうが良いのではないかと。

小麦というのは、成人でも吸入で食物アレルギーになりますから、毎日ふるっていると

当然吸入しているわけですね。だから、この辺もちょっと気をつけたほうがいいかなと思います。むしろこっちのほうが怖いですよ。つくっている人のほうが。食物アレルギーという観点であれば、洗浄方法は乳よりも小麦のたんぱく質の洗浄方法をよく考えたほうがいいと思います。私は、結局、中性洗剤でやってもとれないので、酸に漬けて、アルカリに一晩漬けて、最後に中性洗剤で洗っていました。例えば弱アルカリに数時間漬けるというのも1つの手だと思います。

○大山食品医薬品情報係長 今回の実験は小麦粉でやられた場合に、ある程度アルカリ洗浄剤に漬けたということですか。

○穂山委員 小麦はホモジナイザーの機械に結構ベタベタくっついてしまうので、酸とアルカリに漬けて、最後に中性洗剤で洗っていました。今回、乳は弱アルカリで有効だと言っていました。小麦の場合はそう簡単にはとれないかもしれないので、そこを実験を行われたほうがいいのではないかと思います。

○志村座長 そうすると、小麦の場合、例えば冷蔵庫の把手等についたものもなかなか除去しにくいという話になりますよね。

○穂山委員 そうですね。ご承知のとおり、グルテンを水につけると伸びますよね。だから、ベターッとくっつくのではないかと思います。

○志村座長 他にはいかがでしょうか。

この飛散防止に関しては、大型の袋に入れることが有効であるということで1つのご提案はできるかと思いますが、そのあたりについては何かご意見はありでしょうか。

長距離へ飛散していくというのは、それまで空中を舞っているという解釈でよろしいのですよね。ある程度時間が経つと、中心となる場所より遠いところへ落下しているのが見つかったというのは、その間は大分漂っているということでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 はい、そのとおりです。

○志村座長 小麦のアレルゲン、グリアジン系のはなかなか除去が困難であるということでもありますけれども。

○穂山委員 そうですね。水不溶性なので、なかなかとれないのですよね。くっついてしまっ

○志村座長 そうしたときに、今回は乳たんぱくですけども、これに関して洗剤が弱アルカリといったときに、次亜塩素酸が入っているものとか、入っていないものとか、タイプが幾つかあると思うのですが、その辺はどうなのでしょう。特定の化学物質が含まれ

ているものでなければならないということはないで、単に pH だけの問題と解釈してよいのかどうか。

○ 穠山委員 界面活性剤も種類がいろいろありますので、それでかなり効果はあるかと思いますが、たんぱく質なのでやはりアルカリとか酸には弱いですね。ただゴシゴシ洗っただけで弱アルカリでとれるかどうかは、やってみないとわかりません。

○ 志村座長 SDS なんていうのはどうなのでしょう。

○ 穠山委員 通常の SDS、界面活性剤は洗剤に入っていますよね。小麦の場合はそう簡単にとれないのではないかと考えていますが、実験してみないとわかりません。

○ 志村座長 他の観点からでも結構ですが、いろいろご意見を頂戴できればと思います。

○ 穠山委員 この最初の予防対策のところ、食物アレルギーのための給食と普通の給食のところを分けると言っていますが、卵除去食、牛乳除去食、小麦除去食、全部つくるわけですね。卵を食べられない人には小麦を当然入れます。牛乳を食べられない人にも小麦を入れる。だから、そこでコンタミが起こる可能性がある。そこを全部分けるのは大変なことですから、結局、洗浄方法が非常に重要になってくるのです。

○ 志村座長 ところで、実際にこういった給食施設、学校とか保育所で、コンタミネーションが原因でアレルギー症状が生じた事例等はかなりあるものなのでしょうか。

○ 大山食品医薬品情報係長 大きな事例としてはこちらで把握していません。「もしかしたら」という苦情事例みたいなものはあるかもしれませんが、実際それが確認されているとか、大きな被害が起きたとか、そういうものはないです。

○ 志村座長 ヒヤリハットのレベルでということですね。

○ 穠山委員 16日の東京新聞の夕刊ですと、誤食の原因は配膳時のミスが12件で、おかわりなどのミスが5件、調理中に誤って混入した例が4件あったと書かれています。これは東京都だけでなく全国調査だと思いますが、少なからず調理中に誤ってというのがあると。

○ 大山食品医薬品情報係長 感受性なども大きいですので、場合によっては今後そういうこともあるかもしれないということで、今回、大きな事例が起きているための検討ということではないのですが、その辺が今後起こらないようにというのが今回の検討の趣旨で、コンタミネーションの被害を防止したいということです。

○ 志村座長 いわゆるコンタミネーションと、食材を間違えて入れてしまったという誤配合と言っているかどうか、そういうのは明らかに分けて考えるべきですが、今回検討いた

だいたいは、少なくとも調理場である程度しっかりと対策を立てていくうちの第一歩。大事なのは、こういうことをやっていって、なおかつコンタミネーションが生じたとき、その可能性がないとは言えませんが、そういった事態に対して調理場としての危機管理に近い対策を立てていくということではないかと思います。それに対して情報提供をしていただくことで、消費者の不安につながるような影響ではなしに、調理施設に注意喚起してしっかり意識を高めていただくという方向での情報提供あたりにとどめるのがよいかと思うのですが、いかがでしょうか。

穂山委員のおっしゃった小麦のたんぱく質の状況についてのご検討は今後なさっていただく方向がよろしいのかと思いますが、そちらはいかがでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 対応ができるようであれば、早目に対応したいと思います。

○志村座長 そうですね。それとは別に、今回検討された結果について何らかの形で、調理場の従事者の方への情報提供ということはよろしいように思いますが、何か事務局からご意見等があれば頂戴できればと思います。

○垣食品医薬品情報担当課長 先ほど穂山委員からも昨日のマスコミ情報、文部科学省の発表についてお話がありました。私も詳細はまだ確認していませんが、国公立小中高生対象に、そのうちの4.5%が何らかの食物アレルギーがあると。合わせて人数が45万4,000人程度で、そのうち2万7,312人、全体のおよそ0.3%がエピペンを処方されていると。一部抽出ということで、579校の学校を抽出して、519校に何らかの対応をしなければいけない児童・生徒がいて、この519校のうち34校、延べ40件で事件が発生したということでございます。

○志村座長 他にご意見はいかがでしょうか。

○牛島委員 1つは、僕は評価を書くところで①を「×」にしていたのですが、それは最初に、今までこういったことが起こっていないというところだけポイントを見て書いてしまったので、そのところは訂正していただいて、恐らく全体的に見ると「○」ぐらいのところだと思います。

それはそれとして、臨床の場ですと、家族が自分の子供の食物アレルギーについて、どれがあるか書いて学校に提出しなさいというのがあるんですね。家族の話とか、どれで起こったというのを聞きながら「○」をつけて、これを完全除去とか、幾つかの項目で書いていくのですが、実際はそれだけが本当の原因かどうかわからないし、また、体調とかによって出ることもある。

そういったこともあるし、また、ある例では、ラーメンを食べたけれども、結局、ラーメンそのものの小麦ではなくて、どうもつなぎみたいなものを食べたらアレルギー症状が出た患者さんもいるということで、はっきりとはなかなか難しいことで、給食をつくる人の大変さを感じるころです。でも、できるだけそこを除去していく。今日のテーマみたいに、料理をつくる方がより注意することとか、そういった情報交換をして、東京都で4つの項目が書いてありますが、それを考えながらやっていただくのが現実的であろうと思います。

また、項目のところで書きましたように、ヒヤリハットの例をいろいろ出されているところもありますから、それを集めてみて、皆さんにいろんなときのヒヤリハットを知ってもらうことが大切であろうかなとも思っています。

あと、なかなか難しいのは、学校で食べてじんましんが出たとき現実的にエピペンを打つタイミングや、また打つことに対してまだためらいのある保健室の先生がいるかもしれません。どのタイミングでどう打つかというのを東京都でも伝えられていると思いますが、それを徹底して、打たないで悪くなるよりも打ったほうがいい。緊急ですから、打って副反応とか副作用は基本的には少ない、むしろやらないほうが障害が多いと聞いています。そういったのをやっていただくというのは、ここでは給食をつくる方のことが大切ですが、全体的にトータルな指導、情報提供というのも、いろんな立場の人に必要かなという気はしています。

○金森企画調整部長 1つエピペンの使用方法につきましては、先ほど私からご挨拶させていただいた中で紹介しました、41ページの食物アレルギー緊急時対応マニュアルを7月に作成しまして、それがまさに先生がおっしゃった、エピペンをどういう時に打つかというタイミングがよくわかるようなチャートの形にしたものです。今日お持ちすればよかったのですが、そういったものを作成しまして、22万部というのはほとんどの保育園、小学校、中学校、すべてのところに配って、それも先生方お一人お一人にもご理解いただくように、研修会も今年から始めまして、来年また拡大する予定です。

やはり組織として対応していただく、たまたまそういうお子様を担当で受け持った先生だけの責任にしていくのではなく、学校や保育所全体の組織としてそういうときにどう対応するんだという仕組みもつくってくださいということも研修でお話させていただいているところです。少しずつそういった体制を学校や保育園でもとっていく動きは出てきているかとは思いますが、ですから、これは引き続き私どもも続けてやっていくものだと思って

おります。

○志村座長 他に何かございましょうか。

○矢野委員 小麦粉の話で、このふるっているところの写真をご覧になってコメントされていたのですが、実際に小麦粉関係の職業病と言うとあれかもしれないですが、例えばパン屋とか、天ぷら屋とか、そば屋とか、そういったところに従事している人とそうでない人の小麦粉アレルギーの比率は違うのですか。

○穂山委員 小麦のアレルギーの主症状としては、まず皮膚症状があります。あとはさっき言った baker's asthma といって、製パン業者のぜんそく、これは恐らく吸入で何度も感作して惹起される症状だと思います。

あとは、運動誘発性アナフィラキシー。これは、パンを食べて学校へ行って、体育で運動してアナフィラキシーを起こすという結構重篤な病気です。あとは、日本人は少ないのですが、セリアック病といって、グルテンに対して下痢を起こす、消化器症状を起こすという病気が一般的に知られています。職業病という観点から、製パン業者は多いのではないかと思います。

○矢野委員 給食の調理をする人がマスクをすればということで、いわゆる通常のマスクで小麦粉のアレルギーを起こす粉を捕捉というのか、シャットアウトできるのでしょうか。

○穂山委員 普通のマスクだと完全には難しいと思いますが、ある程度避けることはできます。何もブロックしていないよりも、ある程度マスクをしているのとでは全然違うのではないかと思います。

○矢野委員 アレルゲンの検査は検査キットを使って行われていると思うのですが、その検査キットの感度は、アレルギーを発症するときの最少のアレルゲン量を検出できる感度のある検査法と考えてよろしいのですか。

○田端食品化学部副参事研究員 委員限り資料1の2ページ目、トータルで12ページのところに検出限界というのが書かれているのですが、これはある程度希釈してまいりまして、ふだん食物アレルギーを検査しているのとほぼ同程度の感度で行われているということです。

○穂山委員 これは結構難しい問題なのですが、エビデンスがないですね。一応論文が1本あるのは、卵で200マイクログラムだったと思うのですが、それが絶対量で最少量という論文はあります。ただ、結局、日本の検査法の表示の閾値レベルは10マイクログラム相当たんぱく質量/食品重量(グラム)です。

これは、基本的には医療従事者と我々と患者さんとで決めたのですが、安定して測れるエライザの検出限界が10マイクログラム／グラム。本当の検出限界は100ナノグラム／グラム程度なのですが、その100倍。ここだったら、どこの検査施設でも安定して測定できるだろうということで決めたということです。ただ、当然、重篤な患者さんと、少しでも、耳かき程度でも出ますから、全部の人を救うことはできないのだと思います。

○志村座長 他にはいかがでしょうか。

○齋藤委員 私はこの情報判定シートのところでは、都民への情報提供という観点だけからシートに書いてあるとおりに従って判定していくと、都民に今現在、これだけふりいかけた段階で給食室に散らばってしまうとか、洗浄しただけではなかなか落ちなくてということだけでの情報提供になると、食物アレルギーを持つ子供の親からしてみれば、うちの学校の給食室はどうなっているんだろうと不安を与えてしまうほうが多いのではないかとこの点から考えて、緊急な情報提供として現段階でこういう実験を行いましたという形のことだけだと不安かなと思ったので、その点からこちらに「×」だとか「△」をつけました。今の専門的なお話を聞いていくと、こういうことから始めて、給食施設の従事者の人たちに意識を高めていただいてという形のことから始まるということをお聞きして、そうすると、少し判定は変わってくるかなと思っているところです。

これだけ徹底して小麦粉の飛散状況とかをやっていたら、安心な形になってくるかと思うのですが、実際に子供を小学校に通わせてみると、本当に一つ一つの学校の給食室がここまで徹底しているのかと疑問に思うところでもあります。学校の管理栄養士さんの姿勢によって、例えばチャーハンの最後に入れる卵は卵アレルギーの子供では抜いてほしいというような要望を父母たちが出すと受け入れてくださったりする管理栄養士さんがいる学校もあれば、そんなのは面倒なので、たった8人のためにはできませんみたいな感じで回答される小学校もあつたりというのが現状なのですね。都内の小学校でも。

私が聞いたのは5～6年前の話なので、それから随分変わっているのかもしれないのですが、実際そういうこともあつたりして、そういうときには給食とそっくり同じような形につくったお弁当を子供に持たせる親が多かったんです。そういう状況もあるので、つくるほうでこれだけしていただいたり、洗浄の残っている部分とか、小麦粉の飛散状況を調べてもらつたり行っていただいているのであれば、都としてはもう少し現場に対して厳しくというのでしょうか、受け入れ体制についてももう少し幅広くみてもらえたらと思っています。

実際に食物アレルギーがあると言っているお母さんたちの中には、ここまで多分求めている人もいます。小麦粉の本当に物すごいアレルギーがある人は、センターでつくられたパンが一人一人のパックの袋に入っていて、それを教室の友達があげた瞬間に、その袋から飛んだ小麦でアレルギーを起こしてしまうので、みんなと同じ部屋では給食が食べられない子がいるというのを前にテレビでもやっていました。そういうお子さんにとっては、こんなに小麦粉をふるって飛んでしまっている部屋で同じように自分の給食がつけられていたら大ごとで、本当に命にかかわってくることなのですが、ここまでひどくない状況の食物アレルギーのお子さんもいっぱいいると思うので、徹底してやっていく面ももちろん徹底してやっていっていただきたいのですが、現段階ですべての施設にここまでのことを求めるのはまだ時間がかかるかと思います。ですので、それと並行して現段階でできることで、もう少し受け入れ体制を寛容な形にしてほしいというのも1つのお願いではあります。

○志村座長 いかがでしょうか。

まず、もう一つは、調理従事者の方も実態がなかなかわからずに仕事をされていると思いますし、そういう意味では今回のようなケース、小麦粉の飛散状況を情報提供することで、それに対する対策等を立てていただく。対策の方法も提示されているかと思うので、これをきっかけにさらに調理従事者の方たちへも情報として提供し、さらに改善へつなげる筋道の第一歩にさせていただくということではないかと思います。

そろそろ時間ですので、まとめに入りたいと思います。委員の皆様からさまざまなご意見が出されました。ただいまの議論を踏まえて、本議題を食品安全情報評価委員会での評価情報とするか否かについて結論づけたいと思います。議論の整理と内容の確認も含めまして、ただいまの検討内容について事務局からまとめをお願いいたします。よろしくお願いいたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 たくさんの貴重なご意見、ありがとうございます。このテーマにつきましては、多くの意見の中で情報収集の視点、健康被害の未然防止、実際に事故は発生しておりますが、そのほとんどが誤提供で、施設内のコンタミということではないというのがあります。

一方で、今回ご検討いただいた内容のとおり、小麦粉などについては非常に飛散するというので、そういった現状を正しく調理施設の方々、調理する方々や施設の長を含めて情報共有しながら、できることから着実に意図せぬ混入防止に役立てていただくという形

でデータを取り扱っていきたいと思います。

ご意見の中にあつたとおり、このまま都民にということではなくて、施設等と情報共有し、結果をもって都民にきっちりと還元できるような形で進めていけたらと考えております。今回の内容は東京都食品安全情報評価委員会のほうで再度幅広くご検討いただいて、その検討結果を踏まえて対応を図れたらと事務局では考えております。

○志村座長 それでは、本日検討しました収集情報は次回の食品安全情報評価委員会に報告したいと思いますが、よろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○志村座長 どうもありがとうございます。

次に、報告事項に移ります。

まず、サポウイルスに関する普及啓発状況について、事務局からご説明をお願いいたします。

○大山食品医薬品情報係長 それでは、資料3をご覧ください。

『「たべもの安全情報館」で新たに提供した情報について』という表紙がついてございまして、その後ろがサイトの印刷になっております。皆様にご検討いただきまして、さらにこのホームページについてもご意見をいただいたのですが、こちらはこのような形で周知ということで、既にホームページにアップさせていただいております。ご協力ありがとうございました。

それから、もう1部、後ろにオレンジ色のポスター、ノロウイルス・サポウイルス対策のためのポスターもあわせてつくらせていただきました。こちらにつきましては、各保健所から広く飲食店ですとか、給食施設、事業者の皆様や必要な都民の皆様にお配りしているところです。今年も一部ポツポツとサポウイルスが原因の食中毒もありまして、注意喚起を促すための周知内容としては大変タイミングがよかったかなと思います。ご協力ありがとうございました。引き続き普及啓発に励んでいきたいと思っております。

○志村座長 ただいま報告がありました件について、ご質問やご意見がありましたらお願いいたします。よろしいですか。

それでは、次の報告に移ります。その他になりますが、何か報告はありますか。

○大山食品医薬品情報係長 それでは、もう1点よろしいでしょうか。

同じく第1回でご検討いただきました「ベリー類によるA型肝炎食中毒に係る実態調査」なんですけど、こちらは第1回で東京都として実態調査をしていきますというお話をさせて

いただきました。その実態調査の結果を踏まえて、次回以降の食品安全情報評価委員会で改めて検討していただくことになりました。そこで、若干遅れてしまったのですが、現在こちらのセンター広域監視部で20検体、ベリー類の検査を実施中です。本日の段階ではまだ結果が出ていないのですが、次回の2月の食品安全情報評価委員会ではお示しが可能になるかと思えます。

それから、時期的にインフルエンザなどもありましてウイルスの研究室が多忙になりますので、今年度は20検体とさせていただいているのですが、来年度も引き続き広域監視部での検体収集とウイルス研究室での検査をいたします。さらに規模を拡大して、中身も若干検討して、引き続き実施していく予定です。こちらに進捗報告をさせていただきます。

○志村座長 ただいまのベリー類によるA型肝炎食中毒の件ですが、ご質問やご意見がありましたらお願いいたします。

○矢野委員 ベリー1検体の量というのは何グラムぐらいでやっているのですか。

○大山食品医薬品情報係長 今のところは最低100グラムですが、物の形態と内容で、今年はプレ調査ということで少し模索中です。とりあえず最低100グラム予定としています。ただ、業務用としてとったものはそもそも量目が大きいのです。

○寺村広域監視部食品監視第一課計画調整係長 今回の20検体につきましては500グラムを目途にしています。

○矢野委員 多ければ多いにこしたことはないのですが、実際に試験をするところの効率を考えると難しいところはありますよね。だから、もしそれで検査して全部陰性だったからといったときに微妙ですよ。

○牛島委員 サンプルングはどういうふうにするのですか。どこから買ってきて、どういうふうにするのですか。

○寺村広域監視部食品監視第一課計画調整係長 都内のスーパーを中心に、一部百貨店も入っておりますが、そういったところから買い集めてきております。

○牛島委員 海外のベリー類ですか？

○寺村広域監視部食品監視第一課計画調整係長 輸入品です。主にヨーロッパをターゲットに選定しております。

○矢野委員 恐らく国内だと、つくるときに下水とかは使っていないと思うのですよね。

○志村座長 ヨーロッパの事例でも相当量を検体としてやっているということになるのでしょうか。

○矢野委員 実態調査的にはまだ検討段階のところですよ。多ければ多いほどいいのですが、限界があるので。

○志村座長 他にいかがでしょうか。よろしいですか。

他にないようでしたら、本日予定されていた議事等はすべて終了いたしました。

最後に事務局から今後のスケジュールをご説明願います。

○垣食品医薬品情報担当課長 本日の選定結果につきましては、来年、年明けの2月21日に予定しております第2回東京都食品安全情報評価委員会にて今回の収集情報、給食施設における食物アレルギー防止対策についてご検討いただくことになります。

○志村座長 これで議事が終わりましたので、進行を事務局へお返します。

○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、たくさんの貴重なご意見をありがとうございました。

第2回東京都食品安全情報評価委員会に向け、委員の皆様からいただいたご意見を踏まえて準備を進めてまいります。

それでは、平成25年度第2回情報選定専門委員会はこれにて終了とさせていただきます。本日はどうもありがとうございました。

閉 会

午後3時06分