

第9回東京都食品安全情報評価委員会

議事録

日時：平成18年3月29日（水）
会場：都庁第1本庁舎42階特別会議室A

開 会

午後 2 時 0 0 分

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、定刻になりましたので、ただいまより第 9 回東京都食品安全情報評価委員会を開催いたします。

委員の皆様にはお忙しいところをご出席いただき、ありがとうございます。

福祉保健局健康安全室食品医薬品情報担当副参事の古田でございます。議事に入るまで私が本日の進行を務めさせていただきます。

それでは、本日の委員の皆様の出席状況でございますけれども、現在、15名の委員の皆様のご出席をいただいております。中桐委員からはご欠席の予定の連絡をいただいております。春日委員の到着がおくれておりますけれども、じき見えると思います。委員会規則に基づきまして、過半数の出席をいただいておりますので、本会議は成立しております。

なお、委員の皆様のお手元には、昨日、東京都食品安全審議会から答申がございました「都における食品の安全に関するリスクコミュニケーションの充実に向けた考え方」をご参考までに配付させていただきます。

開会に当たりまして、梶原健康安全担当理事から一言ごあいさつ申し上げます。

梶原健康安全担当理事 福祉保健局理事の梶原でございます。委員の皆様にはご多忙のところご出席をいただき、まことにありがとうございます。

平成16年4月に東京都食品安全条例に基づいてこの委員会が設置されて以来、委員の皆様方には、魚介類中の水銀や、カンピロバクター食中毒についての報告2件を初め、さまざまな製品の安全性情報について分析評価をいただきました。これらは、都民への情報提供や事業者への指導支援など、幅広い取り組みに活用させていただいているところでございます。

本日は、「『健康食品』の安全性に係る情報の検討」につきまして、ご報告をいただく予定でございます。「健康食品」は多くの都民に利用されている一方、健康被害などの問題が報ぜられることも少なくありません。今回、専門的な見地から総合的な分析検討をいただいたことは、今後の施策展開はもちろん、都民、事業者へのアピールとしても大変重要な意義を持つものと考えております。関係団体や関連部局との連携を強め、都としてしっかりした対応につなげてまいります。

食の安全・安心をめぐる問題はなお山積しておりますが、科学的根拠を持ち、また、生活の実態を見据えた総合的、体系的な対応が今後とも必要でございます。今後ともご指導、

ご支援のほどよろしくお願い申し上げます。ありがとうございました。

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、以降の進行につきまして林委員長にお願いしたいと思います。林委員長、よろしくお願いいたします。

林委員長 ご多忙のところ、委員会にご出席いただきまして、ありがとうございました。では、議事に移らせていただきます。

最初に、平成16年10月から専門委員会を設置して検討をまいりました課題、「『健康食品』の安全性に係る情報の検討」結果について、報告案の説明を座長の梅垣委員からお願いいたします。

梅垣委員 それでは、お手元の資料で、食品安全情報評価委員会報告（案）というのと、資料1から3というのがございますけれども、そちらをごらんください。

「健康食品」の安全性に係る情報の検討については、昨年11月1日の第8回評価委員会で報告の骨子を説明いたしました。その際にいただいたご意見の概要も含めて、12月にもう一度専門委員会を開催し、報告（案）を取りまとめました。本日は報告内容を、概要版資料の1-2になりますが、これを用いてご説明したいと思います。

この検討は、「健康食品」が広く利用される中、健康被害の報告や健康影響に関する情報が多く見られることから、都民の健康被害を未然に防止する観点で「健康食品」の安全確保に取り組む必要があるとの評価委員会での決定によるものでした。

検討の具体的内容の前に、この検討に当たっての前提条件を何点か確認いたします。まず検討の対象とした「健康食品」の範囲ですが、健康の保持・増進に資する食品として販売・利用されるものとし、消費者がみずから選択・利用するものを念頭に検討を行うこととしました。このことは報告書の2ページに記してあります。

2点目として、検討の方向づけを行うに当たって、「健康食品」のとらえ方を整理しました。本検討では、「健康食品」は、健全な食生活を心がけた上で、それでも十分に摂取することが難しい栄養成分がある場合に、それを補給するためあくまでも食生活の補助的に利用するものとししました。

検討及び報告の内容を大まかに申し上げますと、まず第1章に示しますように、「健康食品」に関するさまざまな調査結果などを整理して現状を把握し、次に2章に示しますように、「健康食品」との関連が考えられる健康被害に関する問題点を分析し、そうした問題点を解消するために必要な関与者を挙げて、それぞれの役割や課題を示しました。さらに、第3章に示しますように、都における今後の取り組みの方向性について整理しました。

今回の報告の特徴は、法令に基づく取り締まりということだけでなく、「健康食品」が一般の食品と異なる特徴を持つ食品であることを念頭に置き、消費する都民の立場に立って、製造段階だけでなく利用段階まで見渡して、安全確保のために必要な取り組みを整理したことと考えています。そのため、都や事業者だけでなく、都民、医療関係者、教育関係者などについても役割と課題を示し、それらについて各関係者が取り組むよう、都が実施すべき施策の方向性についても検討し、報告に盛り込みました。

それでは、第1章の内容から概要を報告します。

第1章には、「健康食品」の利用実態や健康への悪影響の実態について、都の調査を初めとするさまざまな調査結果をもとに整理しました。本文では8ページから17ページまで多くのページを割いていますが、ここでは概要版に抜粋しています内容について紹介したいと思います。

初めに申しましたように、「健康食品」を何らかの形で利用している都民は5割を超え、児童や生徒においても2割前後が利用しているという調査結果がありました。

次に、利用目的ですが、健康の維持や栄養補強が中心でしたが、病気の治療やダイエットが目的とされている場合も多くありました。

購入には、店頭だけでなく、インターネット通販も活発に用いられており、一部では個人輸入も行われていました。このほか、利用や購入には、製品表示や広告だけでなく、マスメディアから発信される情報や、家族、友人の推奨などの口コミが大きな情報源となっていました。

次に、健康影響についてですが、東京都が行った調査で、医師、薬剤師の2割前後が、「健康食品」に起因する可能性があるかと推察される健康被害事例の診療などの経験があると回答していました。また、学会などでも医療現場で察知されたさまざまな事例が報告されています。

しかし、こうした断片的な情報はあっても、健康影響の実態としては十分に把握されていませんでした。事例は、製品の安全性に問題があったと考えられるものと、利用方法などに問題があったと考えられるものの2つに大別でき、報告の中では症例の分類も行っております。

第2章は、全体像の健康影響事例に見られる問題点と関係者の役割と課題の部分で、本文は18ページから30ページに該当しています。

実際の被害事例をもとに健康被害につながった問題点を分析し、都民に対する被害の未

然防止、拡大防止のために必要な関与者を挙げて、それぞれの役割と課題を検討し、整理しました。

まず、健康影響事例に見られる問題点ですが、大きくは、上から「健康食品」関係事業者に見られる問題点、「健康食品」の利用における問題点、健康影響の把握に係る問題点の3点にまとめました。

まず、「健康食品」関係事業者が、開発などの際に原材料の安全性情報を十分に収集・評価していない場合があることを問題点に挙げました。次に、事業者から都民に提供されている情報の内容に偏りがあることも問題の1つとしました。健康食品に使われている素材には、使う人の健康状態や摂取量、使っている医薬品の種類などによっては、健康に悪い影響を及ぼす可能性があるものもありますが、「健康食品」は食品なので、そういった情報を記載する義務づけがなく、必ずしも必要な情報が十分に提供されている状況にはないと考えられました。また、さまざまな法令の規制にもかかわらず、医薬品的な表示広告や事実よりも誇大な広告を行っている例が多く、都民を惑わしていることがあると考えられました。

次に、利用に関してですが、まず被害に遭われた患者さんの多くが、「健康食品」に病気の治療効果やダイエット効果を期待して利用していたことから、有用性に関する誤解に基づく不適切な利用が、被害につながる問題の1つとしました。また、医薬品成分を含む違法な製品を入手していた被害事例では、個人輸入やネットオークションを介して製品を購入している場合が多く、こうした入手経路の安易な利用も問題点と考えられました。

さらに、直接の被害の原因とはなっていませんでしたが、マスメディアから発信される健康情報に影響を受けて利用されていることも、安全性を重視した情報選択や利用行動を阻むという面から問題を指摘しています。

このほか、「健康食品」に関する問題全体の背景として、そもそも健全な食生活について具体的に理解されておらず、食生活の改善策が安易に「健康食品」に求められていることが挙げられ、教育や普及啓発面での課題も指摘しました。

3つ目の健康影響の把握に関する問題点では、健康への悪影響が発生した場合において、その対応などに課題があることを指摘しています。まず健康食品があいまいにとらえられていることが要因かと思われませんが、医療現場で医療関係者が患者の「健康食品」利用状況を把握することが容易でなく、結果として被害を察知することに時間を要してしまっていることを挙げました。

次に、「健康食品」の利用が原因と判断するための検査方法や根拠情報が少なく、医療現場で診断が困難であることを挙げました。特に病気の治療中に「健康食品」を利用している場合は、「健康食品」の影響かどうかを区別することが難しく、診断がより一層難しいと考えられました。

さらに、行政では、健康影響情報が寄せられた場合に、原因を調査することになっていますが、医療関係者は行政への情報提供の必要性について認識が薄く、実際には余り事例が挙がっていないことから、都の情報収集体制として把握すべき情報の範囲、収集方法などが十分に確立していないと考えられました。

検討では、これらの問題を解消するために、問題点にかかわる事業者、都民、医療関係者、教育関係者、東京都を関与者として挙げ、それぞれの役割と課題を検討しました。これは概要版の裏面に示してあります。

次に、裏面の説明ですが、まず「健康食品」が安全に利用されるためには、事業者が「健康食品」の安全確保に万全を期すことが最も重要と位置づけました。このことは、食品衛生法や食品安全基本法に明記されており、これらの法令の遵守は事業者が最低限実施しなければならないことと言えます。

その具体的事項とも言えますが、事業者において、科学的根拠に基づき安全性の確保を行うとともに、安全な利用方法などについて情報を確実に消費者に伝え、また、消費者からの相談に責任を持って対応する必要があることなどを指摘しました。

次に、都民に対しては、「健康食品」に頼ることなく、バランスのよい食生活を実施することが最も望ましいことに触れた上で、「健康食品」を利用する場合には、情報の収集と適切な製品選択を行うことが重要としました。また、健康への悪影響を及ぼす場合があることを十分認識し、適切に医師、薬剤師などに相談を行う必要性があることについても触れました。

都民が、製品の選択方法、健康情報の見方などについて具体的に理解が得られるよう、「健康食品」を安全に利用するためのポイント」というのを作成し、報告の別添としました。

次に、医療関係者ですが、医療関係者が「健康食品」に目を向けることは、「健康食品」の安全な利用に欠かせないことと考えました。現状では医療現場で直ちに活用できる情報は不十分と考えられますが、医療関係者には、都民の「健康食品」利用状況をできる限り把握し、治療との関連や安全な利用方法について情報を集め、患者に対して助言を行

うことを期待します。また、「健康食品」の存在を念頭に置いて診療に当たり、健康影響を逃さず察知することも重要な役割としました。

教育関係者には、食育を通じて、子どもたちに健全な食生活に対する具体的な理解や、食に関する適切な判断力を培う役割があることを述べています。さらに、子どもだけでなく、すべての都民に対して、情報に対する適切な判断力を持つための教育や普及啓発を行っていくことを期待します。情報に惑わされずに「健康食品」を安全に利用していくためには、情報の特性や目的を見きわめ、批判的視点を持って読み解き、適切に受けとめる力をつけることが重要と考えられます。

検討の中では、これらに加えて、マスメディア、あるいはメディア関係者の役割や課題についても指摘するべきではないかとの意見が複数の委員から挙げられました。専門委員会では、マスメディアの情報が健康食品の利用に多大な影響を及ぼしているという認識でした。しかし、現時点の対応策としては、情報の受け手が情報に批判的視点を持ち、適切に情報を選択することがより現実的で効果的と考え、マスメディア関係者を問題解決のための関与者としては挙げませんでした。

最後に、都の役割と課題ですが、都は、言うまでもなく食品の安全確保について施策を策定し、実施する責務があります。具体的な内容は、都の取り組みの方向性について述べますが、都には、これまでの監視指導、普及啓発に加えて、前の4者がそれぞれの役割や課題を果たすことができるよう、必要な施策を推進する必要があるとしました。

「健康食品」は法的に明確な位置づけがなく、行政対応が難しい面もあると考えられますが、都の積極的な取り組みにより、「健康食品」の安全性が全体的に向上することを期待します。

それでは、第3章の都の取り組みの方向性の概要を説明します。報告書の本文では31ページから33ページに当たります。

事業者の役割と課題は事業者の責務ではありますが、それが実施されるためには、やはり行政からの指導・支援が重要です。都は、事業者が「健康食品」の安全確保、品質確保を確実に実施するよう、事業者の事業形態に合わせた指導の充実を図るとともに、事業者が自己点検を行う点検票の作成や、講習会の実施などにより事業者を支援していくことが必要としました。

都民に対しては、これまで以上に普及啓発を推進する必要があるとしました。「健康食品」を安全に利用するためのポイント」をもとに、パンフレットの作成やインターネッ

ト情報の更新などを通じて、都民に安全な利用について具体的に理解してもらう必要があります。また、都民が万一健康に不安を感じた場合の相談窓口として、都だけでなく、事業者、医療関係者などにおける相談体制の充実を図ることも重要です。

医療関係者とは密接に連携し、幅広い健康影響事例を収集する体制を構築する必要があります。また、医療関係者から患者に対して有益なアドバイスが行われるよう、医療関係者が活用できるデータベースの紹介や、被害情報提供の仕組みを整備していくことが必要であるとなりました。

教育関係者に対しては、充実した教育が行われるよう、「健康食品」に対する基本的情報や、教育現場で活用可能な資料などを提供していくことが必要と考えられます。また、教育関係者と意見交換し、よりよい教育機会や方法を検討して欲しいと考えます。

こうしたさまざまな指導や連携体制の構築により、社会全体で「健康食品」の安全、そして、安全な利用に取り組んでいくことが重要と考えます。こうしたことにより、安全性に配慮した製品の供給と適切な情報提供、「健康食品」に関する正しい理解の促進が図られ、「健康食品」の利用と関連する被害の未然防止、拡大防止につながると考えられます。

長くなりましたが、本報告の内容は、都の食品安全管理部門だけでなく、都民や事業者を初め、多くの関与者に活用されることを期待し、概要の説明とさせていただきます。

専門委員会には、林委員長、代田先生、村上先生のほかに、大妻女子大学教授で内閣府食品安全委員会新開発食品専門調査会の委員をされている池上先生、特定非営利活動法人日本国際生命科学協会理事で、「健康食品」に関する国際的な動向にも詳しい浜野先生、それから、東京都の青山病院外科部長で経腸栄養療法の専門家でいらっしゃる丸山先生にご参加いただきました。このような形にまとめられましたのも、各先生方の大変熱心な検討の結果です。どうもありがとうございました。

それから最後に、この報告書をまとめるに当たって、内外の方といろいろな調整をされた事務局の方に感謝したいと思います。そして、この報告書が東京都だけでなく、他の自治体にも参考にされ、各機関や組織の連携のきっかけとなり、「健康食品」に関連した安全性の問題が改善されることを期待したいと思います。

以上です。

林委員長 どうもありがとうございました。

ただいま座長から、報告書作成の経緯といたしまして、委員の先生方からご意見を盛り込んだ報告（案）を作成したと説明がございました。そこで、ただいまご説明いただいた

報告書を当評価委員会の報告といたしたいと考えておりますが、その前に、この報告（案）についてご意見、ご感想、あるいは要望などございましたら、伺いたいと思います。

まず、様々なコメントをいただきました小久保委員、お願いいたします。

小久保委員 私もこれを読ませてもらって、専門分野が違うということでわからない部分もあるんですけども、日本食品衛生協会にいますので、時々「健康食品」の安全性というのは聞かれることがあります。そのときにうまく答えられないことがあったんですけども、今回こういう形でまとめていただきまして、現状、問題点、それから課題というふうに全体像がわかる。特に、最後に添付として「健康食品」を安全に利用するためのポイント」が役立つなというふうに思ったんですね。これを見て、もっと詳しいことを知りたければ、さかのぼって本文を見ていただくという形で、非常によくできているなという気はいたしました。

今、「健康食品」については、国においても検討が進められているということを聞いていますし、それから、先ほど報告の中でもちょっと出ておりましたけれども、東京都でこういうものをまとめますと、必ず他の自治体が非常に参考にしたいと思います。そういう意味で、いわゆるリスクコミュニケーションということに焦点を絞って「健康食品」についてまとめられたということに対して、私は非常に敬意を表するというので、そういう感想文を書かせていただいたんですけども、非常によくできているなというふうに思います。

林委員長 どうもありがとうございました。

では、消費者という立場から、浅岡委員、何かご感想がありましたらお願いします。

浅岡委員 食事からの栄養を大前提とした上で、この報告書では、消費者は「健康食品」を扱う際に、効果のみというのではなく批判的な視点を持つとあります。これは、消費者自身を守るためにも非常に重要な点だなと思います。

それから、それぞれの立場の関与者の方々は持ち得る情報を共有し合う。それから、新しい情報が出たときには、またそれをさらに交換するという意味で、やはり健康被害を未然に防ぐ、もしくは最小限に食い止めるという点でも非常に大切だなと思いました。

林委員長 ほかに何かご意見、感想、あるいはご要望などは、どうぞ。

関澤委員 大変ご苦労さまでした。私も、よいものができたと思って大変喜ばしく思っております。

関係者ということではいろいろな方を挙げておられますが、今回は、食品安全の部門が中

心になり東京都ではこういうものをつくっていただいたのですが、実際には消費生活の相談とか、それから医療関係の方とか、いろいろなところで接点があると思いますが、このパンフレットなり、また成果をどういうふうな形で利用されていくかというのはすごく大事だと思います。保健所に置いておくとか、関係のお医者さんのところに目につくようにするとか、いろいろ工夫が要ると思うのですが、その点については、東京都ではどういうことをお考えかということ伺いたいと思います。

古田食品医薬品情報担当副参事 この報告をいただいた後の活用ということで、私どもは現在、特に安全利用するためのポイントの内容を斟酌しまして、わかりやすいパンフレット、あるいはポスター等を作成しまして、都民の方にお配りしたい。ただ、お配りするのでも、役所に置いておくばかりではなくて、今ご指摘のありましたように、医療機関の方々と連携いたしまして、そういった窓口に置かせていただくとか、より効果的な活用ができるように考えていきたいと思います。

それから、消費者部門のところとは、私ども、従来から連携して「健康食品」の問題について取り組んでおります。そういった連携を今後とも強化していくとともに、それぞれの情報交換をより密にしていきたいと思っております。

林委員長 では、もしできましたら、食育というような観点も含めまして、服部委員、何かご感想がありましたら、よろしく願いいたします。

服部委員 どうもお疲れさまでございました。大変簡潔にまとめられておまして。

今ずっと拝聴しておまして、今、委員がおっしゃったように、どういうふうにこれからこれを活用していくのかというのは私も気になるところなんです。食育は、食育推進基本計画検討会が6カ月間やってまいりまして、その結果として、食育推進会議というのが3月31日に最終的に終了するので、総理を初めとして13閣僚、そして民間の委員と骨子はできまして、平成18年度から平成22年度までの五ヶ年計画として、19年度予算請求をしていこうということになっているんです。

前々から「選食能力」を養おうということが食育の中で非常に高いポイントになっておまして、「選食能力」というこの内容を都民も含めて日本全国の方々に普及するような何か関連を持たせたいなと思いながら今聞いておりましたし、また、これは東京都だけの問題ではなくて、はっきり言えば全国に食育推進をするわけです。こういった食品の安全の問題に関して東京都の委員会においてなされたということは、大変意義のあることじゃないかと思っております。ですから、これは本気で普及しなければいけないなというふう

に思っております。

林委員長 どうもありがとうございました。

ほかにご意見、ご感想がもしなければ、このお手元の報告（案）を本委員会の報告とするということによろしゅうございますでしょうか。

（「異議なし」の声あり）

林委員長 どうもありがとうございました。

ただいま委員の皆様からさまざまなご意見、ご要望、お話がございましたけれども、こちらについても、今後、都の食品安全行政に生かしていただきたいと思います。

では、この報告を福祉保健局長にお渡ししたいと思います。

事務局に準備をお願いするということで、一度ここで休憩をとらせていただけますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、準備等がございますので、約10分ほど休憩をとらせていただきます。

（休 憩）

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、「健康食品」の安全に係る情報の検討結果につきまして、林委員長から平井福祉保健局長に報告をお願いいたします。

林委員長 平成16年8月26日の評価委員会で「健康食品」を検討課題に選定して以降、評価委員会で3回、専門委員会で8回検討を重ねてまいりました。本日、検討結果が報告書としてまとまりましたので、評価委員会を代表いたしまして、私から平井局長へ報告書をお渡しいたしたいと存じます。

この報告をもとに、東京都が「健康食品」の安全確保に向けてこれまで以上に積極的に取り組んでいただくよう要望いたします。

東京都知事石原慎太郎 様

東京都食品安全情報評価委員会委員長 林裕造

「『健康食品』の安全性に係る情報の検討」について

平成16年8月26日に東京都食品安全情報評価委員会が検討課題として選定した標記の内容について、別記のとおり報告いたします。

（報告書手交）

平井福祉保健局長 どうもありがとうございます。

古田食品医薬品情報担当副参事 委員長、ありがとうございました。

それでは、ここで、平井福祉保健局長からごあいさつを申し上げます。

平井福祉保健局長 福祉保健局長の平井でございます。

ただいま林委員長から、「『健康食品』の安全性に係る情報の検討」につきまして、ご報告をいただきました。

委員の皆様方には大変ご多忙の中、1年7カ月にもわたりまして精力的にご検討いただき、まことにありがとうございました。

さて、福祉局と健康局とが統合して福祉保健局になりましてから、間もなく2年ということになります。この2月には福祉と保健・医療の両分野を貫く初めての基本方針といたしまして、「福祉・健康都市東京ビジョン」を策定させていただきました。この中では、子ども・家庭分野から高齢者・障害者分野、あるいは健康安全分野まで6つの分野にわたりまして、今後の私どもの施策の方向を示させていただいたものでございますが、ただいまご報告をいただきました食品の安全につきましても、健康安全分野における重点プロジェクトの1つとして、今後多様な取り組みを進めていくこととしているところでございます。また、都の健康づくり施策を進める上での基本となります「東京都健康推進プラン21」後期5カ年戦略をちょうど本日発表いたしますが、このプランでも適切な食生活の実現や食育の推進等を重点目標としております。

このように、食の安全・安心の確保は、福祉・保健・医療行政の目指す都民の安心の実現を図る上で極めて重要な位置を占めております。ところが、今日、日々の暮らしの中で私たちは、食べられることのありがたさや食べることの大切さを忘れがちであり、子どもが朝食を抜いているなど不規則な食事や、栄養の偏りなどが指摘されているところでございます。一方、本来は補助的な役割とも言える「健康食品」が多くの方に広く利用され、その市場は拡大の一途をたどっております。

そうした中、「健康食品」と健康被害との関連が疑われる事例が発生したり、また、誇大な広告等を用いた事業者が摘発されるなど、さまざまな社会問題も生じております。

「健康食品」の本来の利用のためには、事業者が製品の安全性に十分配慮し、適切な情報を提供すること、また、利用者である都民が正しい理解に基づいて利用することが何よりも重要なことと考えております。

今回の報告書では、「健康食品」の利用実態や被害の対応を明らかにするとともに、その安全性の確保につきまして、都としての取り組みの方向性をお示しいただきました。最初に触れました「福祉・健康都市東京ビジョン」の重点プロジェクトを実現する上でも、

大変大きな武器をいただいたものと考えております。

都は、ただいまちょうだいいたしました報告を踏まえまして、事業者に対する指導、また都民への適切な情報提供など、関係機関とも連携いたしまして、幅広く総合的な取り組みを推進してまいり所存でございます。

今後とも、委員の皆様方にありましては、ご指導、ご支援のほどよろしくお願いいたしまして、私のごあいさつとさせていただきます。本日はまことにありがとうございました。

林委員長 どうもありがとうございました。

では続きまして、議事の2に移らせていただきます。情報選定専門委員会からの報告の後、評価委員会で検討すべきと選定されました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。

まず、情報選定専門委員会の報告を事務局のほうからお願いいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 委員長、その前に、平井局長と梶原理事は、まことに申しわけございませんけれども、これで退席をさせていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

平井福祉保健局長 どうもありがとうございました。

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、事務局のほうから説明をさせていただきます。

渡部食品医薬品情報係長 それでは、説明します。

本年2月に開催した第2回情報選定専門委員会における、検討内容、検討経過、本日取り扱う情報について、説明をします。

まず、資料2をごらんください。これは、前回、11月に開催した第8回情報評価委員会で情報選定専門委員会でどのように情報を取り扱うのかということについて判断のフローを資料としてお示ししましたが、それから修正を加え、第2回の情報選定専門委員会で検討しました。

このフローによると、情報選定専門委員会では、3つの視点に基づいて情報を収集したもののについて、詳細な検討を行う必要があるかどうかということについて検討し、最終的に3つに分類をいたします。情報評価委員会で専門的に検討すべき情報が、それから情報提供を検討するものか、今回は検討の対象外とするかという3分類になります。また、情報選定専門委員会で検討したすべての内容は、基本的に情報評価委員会に報告したうえで、専門委員会で選定された課題を、この場でご議論いただくという流れになります。

2月の情報選定専門委員会では、このフローについてはもう少しわかりやすく見直したほうがよいとの意見がありましたが、基本的にはこのフローに基づいて情報を選定しています。

資料2には、判定の方法をまとめたものと情報判定シートを添付しています。これは、事前に、情報選定専門委員会の各委員にこの情報判定シート等と個別の情報を送付し、情報の取り扱いについて意見をいただきました。

情報選定専門委員会は、各委員の意見を資料として用いて、ご議論をいただきました。その結果として、資料3の「食品等の安全性に関する情報」として、対面販売されるそう菜のアレルギー表示への取り組みについて、魚介類における汚染物質の年次変化について、ヒジキに含まれるヒ素の実態調査及び妊産婦の摂食状況についてという3つの課題について、本日の委員会で情報提供のあり方について議論をするものとして、選定が行なわれました。

そのほか、第2回情報選定専門委員会では、資料に掲載しているその他の6課題についても議論をしたところですが、いずれの課題についても、今後引き続き情報収集を行なうものとして考えるべきということとなりました。以上でございます。

林委員長 ただいま事務局から、第2回の情報選定専門委員会及び第2回における課題の検討状況についてご説明がありました。

それでは、情報選定専門委員会において評価委員会で検討すべきと選定されました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。

先ほど、情報選定専門委員会からの報告でも説明があったところでございますが、選定された3課題について、概要の説明を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係長 それでは、引き続き説明をします。資料は、基本的に検討用資料として事前にお送りしたものです。

まず、対面販売されるそう菜のアレルギー表示への取り組みについて説明します。この情報は、17年度の東京都福祉保健医療学会で東京都保健所が発表した情報になります。

内容ですが、食品中のアレルギー物質の表示は、加工食品で容器包装されたものについては、基本的にその表示が義務づけられています。

一方、対面販売されるもの、ここで対象となっているそう菜類については表示をしなくてよいとなっています。都保健所では、食品のアレルギー表示について、消費者に対する意識調査を行ったり、店舗側でのアレルギー表示に関する意識調査、それから、対面販売

の食品に含まれるアレルギー物質は、実際にどういうものが含まれているかということについての調査を実施したものです。

結果といたしましては、そう菜を340余り調査いたしまして、表示の義務物質というのが定められております。これは卵ですとか、乳、小麦、そば、落花生というのがありますけれども、そのうち卵とか、乳とか、小麦が含まれていたものが6割を超える。それから、表示推奨品目といって、これはなるべく表示をしたほうがいいと定められているものが20品目ほどありますけれども、そのうち豚肉とか大豆、鶏肉、牛肉というのが含まれていたものが46.9%、5割弱あったということです。

店頭販売では、アレルギー表示を自主的に行っている場合もございますけれども、小さなそう菜店では表示が行われていないということが、この調査でわかっております。実際には、この調査を行った都の保健所が店舗側に対する表示の働きかけを行って、表示が可能なところについては表示を行うような取り組みが行われたというものです。

ここの情報については、委員会の中で若干補足をしますと、そう菜というのがどういうものですかというようなご意見もあったんですけれども、そう菜については一応法令上で定義をされております。基本的には副食を目的としたものであるということで、細かなものはいろいろ規定があるんですけれども、そういうもので対面販売されるものについての表示という話題になっております。

引き続き、3課題すべてについてご説明をしたいと思います。

続きまして、魚介類における汚染物質の年次変化に関する情報でございます。この情報につきましては、同じく今年度の福祉保健医療学会、私どもの局で主催をしている学会の中で、東京都の事業所から発表があったものです。市場衛生検査所というところが発表しております。

これはどういう情報であったかといいますと、東京都では、国の通知に基づきまして、魚介類中の汚染物質の調査を実施しております。具体的にはPCB、TBT O、TPT、そのほかにも行っておりますけれども、そういったものの調査を実施しているところです。

これらにつきましては、暫定的な規制値というのは国で定めておりますけれども、そういったものがモニタリングされた場合に、出荷地とか製造する都道府県に通知を行って、そういう汚染の状況があるということについての規制が行われているものです。これにつきましてはかなり古くから、物によっては30年以上調査をしているものですけれども、年度ごとに結果を取りまとめたところがございます。

その結果につきまして、この生のデータとしては経年変化をわかりやすくまとめたという情報です。これは過去から蓄積された結果の解析という作業を踏まえております。では、その解析がどういうものであったかといいますと、各汚染物質の検出値というのが、暫定的規制値とか許容摂取量に比べて近年は非常に低い状態になっております。多くの検体が検出限界に近い値で推移しているとしております。ここの中での結論としては、市場流通

これは東京都の市場で流通している魚介類については、現状において、全体の傾向として特に問題となる状態ではないというふうに結論づけております。

先ほど30年近く物によってはというふうに説明をしましたが、例えば食品中に残留するPCBにつきましては昭和48年、それから、TBT0という物質については昭和60年から規制が始まっておりまして、東京都のほうでその年次にほぼ近い形で事業を実施しているところです。そういう化学物質の汚染状況が、このデータに関しては近年は非常に低い状況であるという、そういう情報でございます。

事前にお送りした資料の中で一部わかりにくかった、どういう魚種が調査の対象になっていますかというのがわかりにくくなっていたかと思えますけれども、メモのほうで若干補足をさせていただいておりますので、魚種ごとにとれる場所、海域、生息している場所が異なっていると思いますので、そういったものについて解析を行ったデータというふうにお考えください。

続きまして、3番目の課題でございます。ヒジキに含まれるヒ素の実態調査及び妊産婦の摂食状況の情報でございます。これも同じく今年度の福祉保健医療学会で発表をしたものでございますが、実施をしたのは東京都の機関ではございませんで、特別区、江東区のほうで調査を行ったものでございます。

もともとは、平成16年の7月にイギリスの食品規格庁が、イギリスに住む国民というか、住民に対して、ヒジキには発がんのリスクが指摘されている物質が含まれている。無機ヒ素という物質が含まれているというような情報を発信しまして、食べないようにというような勧告を出したということです。

これを受けまして、国内においては厚生労働省が同じく16年の7月にQ&Aを出しまして、ヒジキの食べ方については極端に食べるのではなく、バランスのよい食生活を心がけるようにというようなQ&Aを出しているところです。ところが、一部では妊娠している女性ですとか、年齢の低い幼児への影響を考慮したほうがよいというような研究者のコメントも報道されておりましたので、江東区の保健所が16年から17年にかけて、ヒジ

キに含まれるヒ素の含有量、調理による影響、それから、実際に妊婦の方がどういうふう
に摂食しているのかということについて調査を行ったものです。

まず、ヒジキに含まれるヒ素の実態調査の結果としては、市販品を10検体ほど調査し
ております。調査結果としては、ヒジキは、物によってかなり幅はあるんですけども、
有機ヒ素、無機ヒ素についても含まれているというようなデータが出ております。

ただ、その後、実際にヒジキにどれくらい含まれているのかに加えて、調理に当た
って水戻しをするというようなことがありますので、30分間水で戻したときとか茹でこ
ぼしたときは、ヒ素がどうであったかというような実験を行っております。水戻しとか茹
でこぼしがヒ素の減少に有効であるというような実験データを出しております。

これは国が出しているデータとも似ているんですが、実際には1食量、1回ヒジキを5
グラムぐらい食べるようですけども、調理をすると半分ぐらいに減るといようなデー
タを最終的に出しております。

それから、妊産婦のアンケート調査ということで、保健所で行っている事業の中で、お
集まりいただいた妊産婦の方にアンケート調査を行ってありまして、ヒジキの中にヒ素が
含まれていることを知っているか、知らないか、どれくらい召し上がっているのか、
水戻しをして調理するのかということについて、それぞれ調査を行っております。そのほ
か、水戻しに使った水についても捨てているのか、もしくはそのまま調理で加えているの
かというようなことについても調査しております。

江東区のほうは、この2つの調査結果を踏まえまして、保健所が発行している「食品衛
生ニュース」といったものを活用して、ヒジキのヒ素を減少させる調理方法について周知
を図っているところです。そういった内容を保健所学会のほうでお示ししているものです。

国のほうでは、Q & Aを16年に出して以降、特に動きはないようです。こういう情報
提供を江東区が積極的に行っているところがございますけれども、こういった情報提供に
ついてより検討したほうがよいというのが、情報選定専門委員会で検討した内容ござい
ます。

情報選定専門委員会の中で情報提供すべき課題として選定され、本日の委員会でご検討
いただく情報についてご説明を申し上げました。以上でございます。

林委員長 ただいま事務局から、情報選定専門委員会で選定しました3課題について説
明がありましたけれども、これから、その一つ一つについて具体的な検討に入らせていた
だきます。

まず、対面販売におけるそう菜のアレルギー表示についてですけれども、ご意見、ご質問ございませんでしょうか。

やはりそう菜とは何かということ、それから、なぜ対面販売におけるそう菜だけが表示が免除されているかということ、これらについてはっきりしたご説明いただかないと、報告書を出しましてもかなり誤解を招くおそれがありますので、その点はよろしく願います。

何かご意見ございませんでしょうか。アレルギーということですが、服部先生、いかがですか。

服部委員 今、表示が24品目でここには出ているんですが、実際には果物がさらに増えて加わってきているはずなんですね。ですから、もうちょっと幅が広がっているんじゃないかなというふうに今思っております。いずれにしろ、表示義務自体は、小麦粉と、卵と牛乳、それと、ここにありますそば粉と落花生ですけれども、それ以外の推奨物質というか、表示推奨に関してはもう少し幅が広がっているはずですよ。

今、国民の3人に1人が何らかのアレルギー疾患を持っていて、大体8割近くが杉花粉であるとか、かびであるとか、ダニであるとか、シックハウスなんです。どうも2割程度が食品におけるアレルギー疾患ということが今言われておりますし、そのデータもありますよね。

どうしてこんなにアレルギーが増えたのか、いろんな学者の方の説がありまして、一概にはこれだということはいえないし、実際には20年ぐらい追いかけないとだめなものがあるんです。というのは、乳児期と離乳期については、今、離乳食を与える時期というのが親子手帳によると5カ月になっているんですが、これでは離乳期が早いという学者がおりますね。12カ月しないと腸は完成しないと言われておりますから。

どうも今、5カ月よりも早くジュースであるとか、ここにあるオレンジ、リンゴをすってあげるとか、そういうことをしてしまう親御さんもふえてきているために、中にあるタンパク質、例えばオレンジであれば酵素がタンパク質ですね。ここに大豆というのもありますから、大豆製品というのは、お豆腐からいろんなものがあるわけで、これの味噌汁の上澄みを上げるだけでもタンパク質が腸に入ってくると。

こういったことに関しても、これを表示するというのは、結果としてこういうものになっている人は食べちゃいかんよということなんです、なる前に防ぐ方法ということから、この会ではどこまで追いかけるのかなというのがあるんです。それはどうなんですよ。

うか。

林委員長 その点、いかがですか。

古田食品医薬品情報担当副参事 私ども、今回、対面販売されるそう菜のアレルギー表示ということでこれを取り上げたんですけれども、おっしゃるように、アレルギー根本の問題というのはございます。さまざまなメカニズムがあるということで、現在、都の方でも、直接私どものところではないんですけれども、私どもと関連する機関でこの辺の調査も行っているところがございます。そういったところの知見等もあわせて、情報提供をしていく必要があると思っております。

林委員長 ただいまの服部委員のコメントの中には、情報提供ということ以外に、都でのこういう食品安全行政への取り組みの1つをお示しいただいたように受け取りましたんですけれども、その点もよろしく願います。

ほかに何かございませんでしょうか。梅垣委員、何か……。

梅垣委員 こういう情報は非常に扱いが難しく、拡大解釈して何も食べられなくなるような状態になるので、情報を出すときには非常に注意して出さないと問題になる、逆の効果が出てくるような感じがします。だから、知りたい人に対して伝えるというのは、これは非常に重要なんですが、逆に余り気にしていないような、普通に食生活を送っている人に対して、こういうものが危ないというふうな、逆の危険性を拡大解釈させるような状態にはならないように配慮しなければならないと思います。

林委員長 中村委員、何かご意見ございませんでしょうか。

中村委員 私も、今、梅垣委員がおっしゃいましたようなことを感じておりました。アレルギーに関してはみんな過敏になっておりますから、情報によっては食生活の縮小に繋がることが心配です。先ほどの「健康食品」のところでも、通常の食生活が重要だと話されました。通常の食生活の中で、あれもだめ、これもだめ、と排除していくことの方が健康上むしろ問題ではないかと思えます。不特定多数の人に情報を提供する提供の仕方を十分考えないといけないのではないのでしょうか。

林委員長 情報の提供の仕方を十分考えないと逆効果になるというようなことなので、そういう面から、村上委員と関澤委員にちょっとご意見をいただけませんか。

関澤委員 アレルギー性について、今、服部委員のほうから国民の3分の1というご指摘があったのですが、実際に感受性の高い方というのは、特定の品目に限って言えばそんなに多くはないと思いますが、何が原因でそれぞれの方がアレルギー性の感受性が高くな

っているか。あるいは、食品だけではなくて、今の生活のこういう密閉性の高い状況とか、杉花粉もふえているということですが、そういったこととの関係もはっきりさせないと、すべての方がすべてのことに対して感受性が高いわけではありません。ただ、自分としては知り得ない状況ですので、あるものに対して特に感受性が高い、敏感だと思ったときには注意しましょうみたいな注意文句が必要かなと思います。的確な発言になりましたでしょうか。

林委員長 では、村上委員、何か……。

村上委員 これは、やはり非常に難しい情報だろうと思います。該当者にとっては非常に深刻ですけれども、多くの場合、非該当者のほうが数は圧倒的に多い。けれども、非該当者の中にもしかするとという危惧を抱く人もかなりいる。利害のある、なしが非常にはっきりと分かれるので、とても難しいと思います。

でも、基本的には、アレルギー表示という表示だけは丁寧にするしかない。この表示は可能な限り、面倒でしょうけれども、徹底することが大事じゃないかしらと。それを手がかりとして、あと、最終的には食べる側が判断していく。食べる側にとってやっぱり情報というものの性格なり、性質なり、特性なりを少し学習していくということが大事じゃないかしらと思います。

碧海副委員長 私はこの専門委員会の委員でもあるので、そこでももう発言はしておりますけれども、この問題は、毎日自分が買い物をする立場に立って店頭を見ていると、本当にこれは難しいなと思うんですね。というのは、例えばサラダ売り場なんていうのを見ますと、日々新しいメニューが並んでいまして、新メニューということをやって新しいサラダが並ぶわけですね。ですから、表示といっても、そういうふうに日々入れかわるようなものを一体どうするのだろうかというのが1つあります。

もう1つは、私たちが子どものごころでしたら、例えば「ぬた」というのはどういうものかとか、「きんぴら」といったらどういうものかとか、おおむね自分が食べる日常的なおかずというのが何でできているのかというのはわかるわけですが、今、やっぱり家庭の中での縦の伝承がどうしてもできない状況ですので、そう菜売り場でメニューを見て、それがどういうものであるか、どういう内容のものであるかということ必ずしもわかって買っている人ばかりではないと思うんですね。ですから、そういう意味でも、この情報の提供というのはもうきりなくしなきゃいけない。そこがすごく難しいなというふうに思っております。

大沢委員 私も、今、村上委員、それから碧海委員からお話しいただいたように、やはり表示は最初にしたほうがいいと思うんです。確かに服部委員が言われたようにアレルギーがふえておりますので、しかも、どういうものが新しくそういうアレルギーになるかというのがわからない面がございますね。しかし、非常に重篤な症状を示すという方は、大体交差反応といいますか、交差過敏症で、1つのものだけじゃなくて、幾つかのものに反応してしまうということがありますので、一応知られているものは表示をして、そして、消費者にそれを選択させるというのが基本ではないかと思いますが。

林委員長 国際的立場も含めて御意見いただけませんか。

春日委員 国際的な立場ではないんですけども、この案件を拝見したときに、もともとの情報源は福祉保健医療学会でのご発表ということで、保健所としての取り組みの報告ということだと思いますね。それで、保健所としては、対面販売されるそう菜についてのアレルギー表示の実態はこうですよ。それに対して、その店舗への指導を行ったところ、こういう反応がありましたという結果の報告だけなわけですね。

これを情報選定専門委員会で検討されたときの判定結果としては、本委員会で情報提供の方法等を検討するという結論になったかと思うわけです。そうしますと、今の議論がどこを対象にされているのかがわかりにくくなってしまったところなんですけれども、問題としては、保健所としての行政的な取り組みについて都民にお知らせするというスタンスなのか、あるいは、対面販売されるそう菜については表示が義務づけられていないということの問題として取り上げて、これから東京都としてどう扱うかを議論するのか。あるいは、今までの議論にありますように、そもそもアレルギーに対してもっと根本的に検討するのか。そのどこのスタンスに立って、今この場で議論するのかをもう一度はっきりさせていただければと思います。

林委員長 それは重要なことですね。ここの専門委員会では、東京都での調査資料とか、調査データに基づいての重要な調査を進める、あるいは、それに関連する情報を都民に伝えるのが非常に重要だという、スタンスに立っているんですね。そういう意味で、これを取り上げたのですが、それをどういう方向に持っていくかによっては大分内容が変わってきますので、事務局はどう考えておられますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 今、春日委員のほうから3つの例示をいただきました。まず現在、店頭でばら売りされている食品については表示義務がないので、これをするような働きかけをするのかというのが1点と、2点目としては、保健所の取り組みといった

もの全体をご紹介して、保健所が推奨している、事業者もやっているといった取り組みの広がりを期待するというのが2点目。あるいは3点目として、アレルギー自体のことについて普及啓発をしていく。これのどれに当たるのかということだと思います。

私どもといたしましては、その2番目の、現在、保健所と事業者の方が、法的な義務づけがない中で行っている自主的な可能な取り組みをご紹介させていただいて、そのときにどういった注意が必要なのか。あるいは、どういったことをすると情報提供がより生かされるのかというような観点をご検討いただければ、という立場でこれを取り上げました。

なお、現在、ばら売りの品物については表示が義務化されておられません。これについては、先ほど碧海委員が申されたように、日々品物が変わってしまうため、正確に表示するための技術的な問題とか、あるいは今は調理する時に、昔みたいにすべて原材料から自分がつくっているものばかりではなく、半調理済品の利用も多く、特にアレルギーの問題については原材料に含まれているものについても正確にやらなくてはいけないという、やはり技術的な問題というものがあると思います。

そういった中で、法律的な義務づけというのは、そこまで事業者に課すことは難しいだろうと思います。

林委員長 何かこうしたらいいんじゃないかというようなご意見はございませんですか。アドバイスでも。

小久保委員 実は、アレルギーの者が身内にいますが、対象物質がここに書いてあるものではないんです。そういうものを例えば本人が食べると、これは七転八倒。私、死ぬんじゃないかと思ってびっくりしたぐらいなんですけれども、問題は対面販売ということで、直接尋ねることができますね。だから、これはやっぱり自己責任である程度対応ができるというふうに私は思っているんです。

だから、先ほど来話が出ているように、どういうふうにこれを進めるのかということで、それは表示をすればいいんでしょうけれども、恐らく表示をすると、ここに書いてあるものぐらいしか表示しないんだと思います。ここに書いていないものが入っていて、それに対するアレルギーというものが結構いますから、どういうふうにしたらいいのかなと思って、先ほど来ずっと考えているんですけれども、ただ、対面販売というのが、私は非常にそのポイントかなという気はしています。

春日委員 ただいまの事務局古田さんからのご説明ですと、保健所の行政の取り組みについてのご紹介手段だというお話でしたので、そのところをもう少しわかる形で本委員

会での情報提供のあり方、方向性をまとめることがまず肝心かと思います。

その方向性が誤解を生まないようにするためには、可能かどうかちょっとわかりませんけれども、同様の取り組みをしている保健所が都内にもっとほかにもあるのかどうかをちょっと調査していただくことですか、アレルギーに限らず、現在、法的規制のないものについても自主的に保健所さんとして何かアクションを起こされているような事例があるかどうか。そういうことを横並びに調査していただいて、1つの保健所の行政としての取り組みの紹介という方向性でまとめていただければ、わかりやすいのではないかというふうに思います。

林委員長 ほかにも何かご意見ございませんでしょうか。

もしなければ、次の2つ目の課題として、魚介類中の汚染物質の実態調査について、ご意見を伺いたいと思います。

これは、まずご意見を細川委員からお願いします。

細川委員 要するに、現時点ではさほど大きな問題はないということで落ちつくものですね。これは、前のメチル水銀のキンメダイのときもあつたんですけれども、結局、あれだって騒ぎになつたんですが、市場関係者が余り知識がないというか、食品を扱っていて、ただ売るだけというのも非常に問題です。

特に生鮮食品なので、一つ間違えると大きな影響がありますので、こういうことも含めて、市場流通関係の人にこういう情報を流すような仕組みがあると、結果的には都民の健康にもいい影響があるかなと思って、ちょっとその仕組みが、これは市場衛生検査所だから、築地市場の中に本部があるところでやっているわけだけれども、かといって、市場業者とは切れた組織なので、ふだんはそれほど交流がないように思うんですけれども、こういう情報を少し流通関係に流す仕組みというのは何か考えられているんでしょうか。

その辺があれば、販売するほうももうちょっと関心と自信を持つてできるように思うし、万が一何かあつたときに、そうか、ああいうのがあつたなというのがぱっとすぐできるというのは、一種のリスクコミュニケーションではないかと。この間のキンメダイのときも全然知らなかつたという話なので、知らないほうも不勉強だと思つたけれども、やっぱり普段からこういうことを情報提供する仕組みをつくっておく必要があるかなと思つました。

林委員長 今の点で、事務局のほうで何かご意見ございますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 一番身近な市場の関係者に対する情報提供ということで、ご質問いただきました。今回の調査結果は数十年かけた部分のまとめというものでご

ざいます。市場の中に市場衛生検査所がございまして、市場関係者の方々に対して衛生知識の普及啓発等を日々行っております。本件のような情報につきましても、その皆様方が集まった折りに、機会を見つけて情報提供しております。また、市場衛生検査所のインターネットには現在、掲載する準備をしており、まもなく公開できるということです。

林委員長 何かご意見ございませんでしょうか。

中村委員 この情報は、非常に長い期間にわたって魚介類中の汚染物質の実態をフォローした結果、今はかなり安全ですよ、と、都民に知らせるわけですね。これまでは、危険だという情報の提供や、リスクがあるよ、という情報の提供はしてきたわけですがけれども、都民の食の安全をずうっと見張っているよ、という情報の提供もとても大切だと思います。こういった調査に基づいた情報は、都民の食の安全とか安心につながりますから、安全だからやめるのではなくて、これからも引き続きデータを出し続けてゆく継続調査がとても大切だと思います。その意味で、こういった情報の提供は大いに評価できます。

林委員長 評価をいただいたということですがけれども、何か事務局のほうからありますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 安全な情報というのは、マスコミ等にもなかなか取り上げられにくい情報なものですから、特に私どもの中で都民の方にわかりやすく加工した形で情報提供していくことが必要だと思っております。どうもありがとうございます。

林委員長 代田委員、何かご意見ございませんか。

代田委員 私も、情報の選定のほうにかかわりまして、これを見せていただいたときに先生と同じ感想を持ちました。こういう長いスパンの情報というのは、今、どういう状況にあるのかということをお知らせするいい情報だと思います。

それからもう1つ言えますのは、これが中央卸売市場に入荷したものを対象にしているということで、皆さんが実際に召し上がっているものを分析した結果ということも大変よいデータなんじゃないかと思います。情報を提供されるときには、概要がわかるような形でお示しいただければよろしいんじゃないかと思います。

林委員長 浅岡委員、何かご意見ございませんか。

浅岡委員 資料3 - 2のほうに、恐らくグラフで非常に視覚的にわかりやすく物質類が減っているというのが載っていました。とてもわかりやすかったです。

林委員長 では、伊藤先生、何か……。

伊藤委員 私もこの選定委員なんですが、やはりこういうふうな出す情報の中にはリス

クの高いのと、あるいは非常に低いもの、ある意味では安全かもしれないという、こういう情報も私は非常に大事だろうと思っています。それから、こういう化学物質のようなものが食品の中、あるいは魚などへの汚染は、よくマスコミで取り上げたり、あるいは新聞紙上でもよく出てきたりします。そのときにやはり消費者は非常に不安を持つんだらうと思うんですけれども、既にこういう情報があれば、東京都はこういうことをやっているで、今、魚は大丈夫だねというようなことが自分として感じられるのだらうと思うので、非常にそういう意味ではこういう情報は大事だろうと思っています。

林委員長 木村先生、何かご意見ございませんですか。

木村委員 先生方と同じで、繰り返しになって恐縮なんですけれども、私も実は消費者として魚はもっと危ないのではないかと思っていたんです。このくらい安全であれば、もっと頻繁に食べても大丈夫だろうなというのがよくわかるので、ぜひこういう情報は提供していただきたいと思います。

林委員長 たしか情報選定専門委員会的时候には、これをさらに継続してほしいという意見が出たんですよ。中村先生と同じ意見が出ましたものですから、それも含めてぜひ取り組みをしっかりお願いいたしたいと思います。

細川委員 ちょっと言い忘れたんですが、先ほど、こういう安全の情報というのは余りマスコミは取り上げにくいという話がありましたけれども、例えば水産関係とか、市場関係とかの新聞、いわゆる業界紙といえますか、逆に安全だという情報はかなり大きく取り上げる可能性があるんで、こういう情報を流せば、もしそういうのが新聞記事に出れば、そのコピーでも小売店舗に張って、安全ですよと消費者にアピールして売ること可能性は逆にあるんじゃないかなと思いますので、そういうところに情報提供をされれば、多分大きく取り上げてくれるように思いますので、それも含めてご検討いただければと思います。

林委員長 前田先生、何かコメントございませんですか。

前田委員 これを見ていると、もう下がってきていますから、こっちのほうはいいような感じがいたしますけれども。

大沢委員 この情報提供の仕方がちょっとよくのみ込めないんですが、こういう項目はいずれにしてもずっと今後とも継続的に測定していく項目なんですね。

古田食品医薬品情報担当副参事 この検査は東京都が独自に行っているものなんですけれども、今後とも継続していく予定です。

大沢委員 とすれば、情報としては、安心情報としてこういうものは常時監視していますよということをアピールするということですね。

古田食品医薬品情報担当副参事 はい。そのことと結果自体ですね。

大沢委員 その情報の提供は定期的にされるということですか。

古田食品医薬品情報担当副参事 通常、各年度ごとにまとめたものをそれぞれの市場衛生検査所の事業の報告の中で公表しております。ただ、単年度だけですとなかなか傾向がわからないというようなことがございまして、今回こういった数十年にわたる結果をまとめたということでございます。

林委員長 ほかに何かご意見、ご感想ございませんでしょうか。

もしなければ、3番目の課題として、ヒジキに含まれるヒ素についてご意見をお伺いしたいと思います。いかがでしょうか。

最初に、事務局にお聞きしたいんですけども、水こぼしとか、茹でこぼしのデータで50%ぐらいになるというお話がありましたけれども、これはトータルのヒ素についての50%ですか。無機のヒ素についての50%。どちらでしょうか。これで意味が大分違ってくると思いますので、それを確認させてください。

古田食品医薬品情報担当副参事 残念ながら、この検査の中では、無機のヒ素、有機のヒ素、必ずしも測定したヒ素の部分を全部分けて検査はしてございませんので、その辺はつまびらかではございません。

林委員長 これは、東京都でも独自にこういう分析はされることですか。

古田食品医薬品情報担当副参事 これまで東京都では、特段ヒジキについての調査は行ったことはないと記憶しております。

林委員長 英国からの資料3-2の「ARSENIC IN SEAWEED」中では、かなりきつく書かれているんですよ。すべてが無機ヒ素みたいな感じで書かれているんですね。ですから、茹でこぼし、水戻しでもって半分になるとしても、無機ヒ素と有機ヒ素ではどの程度の割合なのかということがわかれば、これは非常に安全確保という面で重要な資料になると思いますので、今までのデータ、50%というのはどこのデータですか。

碧海副委員長 江東区の保健所。

林委員長 江東区ですね。これがもしもう少し細かい分析がしてあれば、かなり都民の方も安全であるということをご理解いただけたと思いますし、そういう点でこれは少し掘り下げて分析することも大事なかなと考えますが、いかがですか。

古田食品医薬品情報担当副参事 今ご指摘をいただいた中のヒ素の有機と無機の区分けということなんですけれども、お手元に配付させていただいております「ヒジキに含まれるヒ素の実態調査」という5ページの表1のところに、分析したヒジキについての有機と無機の区分けは載っております。ですので、物によってかなりばらつきはあるんですけれども、無機ヒ素の比率が有機ヒ素に比べて高いというような傾向はどうやらあるようです。

林委員長 私がお聞きしたかったのは、茹でこぼし、水戻しをしたときに50%残ったものはどっちに属するのかということです。

食べるのは、水戻し、茹でこぼした後食べるわけですよね。ですから、そこについての分析のデータがかなり重要なのかなと思います。

大沢委員 先生、表2が、18時間ですけれども、それでは両方とも減っていますよね。

古田食品医薬品情報担当副参事 今ご指摘のとおり、表2にこれがございます。

林委員長 そうですね。それを見ますと、有機ヒ素は水戻しでゼロになって、無機ヒ素は乾燥で60ppmが1ppmになるということですね。そうすると、無機ヒ素も有機ヒ素もかなりな部分は消失することになります。

大沢委員 下が短時間のほうですね。

林委員長 そうすると、これでは18時間浸漬すると無機も有機もほとんどなくなってしまうということですね。

関澤委員 英国のも Soaking Water とか、具体的なデータが載っていますね。これは12ページでしょうか。検出限界以下になっている数値もありますが、ヒジキのところだけ、Inorganic arsenic が as prepared のところに結構残っているようなデータですね。

大沢委員 それは Soaking water のほうに移っているということじゃないですか。

関澤委員 as Sold と as prepared となっていますので、as prepared は調理後のことかと思ったのですが、ここで、アラメとか、ワカメは皆検出限界以下になっていますが、Inorganic arsenic がヒジキだけ、mg/kg の単位で、10とか20とかいう感じですね。だから、これは日本の結果と大分違うなと。

林委員長 水戻し、茹でこぼしのやり方も違うでしょうし、分析法もデータのとり方も違うと思いますので、ただ、英国のデータが表に出ると、これはかなり危険なものじゃないかというふうに理解される可能性もあるんですね。ですから、やはり何か少しこの決定版のデータを出していただくということは案外重要かなと思いますので。

細川委員 18時間浸したらゼロに近くなっただけでも、何時間浸したかというのはこれには書いていないので、やっぱり浸した時間の問題もあると思いますね。

林委員長 そうですね。

前田委員 海藻のヒ素については、随分昔、森永ヒ素ミルク事件があったときに、たしかこれはかなりはかったんですよ。そのときに出てきているのは、その当時は無機は余り検出されていなかったと思います。これを見ていると、急にヒジキが出ていますね。前はたしかこういうのをやったと思ったんですが、コンブや何かは全部出なかったような感じがするんですがね。それで、ヒ素ミルクの量と比較しまして、海藻というのは有機だから大丈夫なんだというようなことで、あちは無機だからということ、随分昔の話で忘れましたが、そんなことをやったことがありますね。

大沢委員 最初は確かに大部分が有機ヒ素だという話だったんですけども、ヒジキに関しては当時でも一報ありまして、無機ヒ素が多いという報告は日本に出ているんですね。最近では、概して色が濃い海藻類ほど無機ヒ素が多いということのようで、特にヒジキは多いということになっているわけです。

ただ、このデータにありますように、これは下の図の1ですとそんなに長時間ではないですね。茹でてこれだけ減るといのは、これは大分いいデータじゃないかなと私は思っておりますけれども。ですから、リスクコミュニケーションとして十分調理のこういう点を皆さん周知すれば、安心・安全に食べられますよということになるんじゃないかと思えます。

碧海副委員長 専門委員会的时候は私はその疑問は出さなかったんですが、イギリスはヒジキを一体どうやって食べるんだろうと私は思うんです。確かに seaweed というのは西洋料理の中にももちろんありますけれども、ただ、日本人が食べるようには絶対食べないと思うんですね。特にイギリスでは。ですから、なぜこのイギリスがヒジキのことをこんなに注意したのかなというのが、突然ちょっと改めて疑問になったんですけども、もしそういう意味でフォローの情報がありましたら教えていただきたいなと。

それから、私たちは18時間やっぱり浸しておくということは現実にはやりませんから、ですから、そういう意味ではもっと非常に短時間ですね。長時間浸せばというのは、これまたちょっと問題だなというふうに思っていますけれども。

林委員長 普通はどのくらいですか。30分くらい。

碧海副委員長 ちょっと恥ずかしいくらいですが、急げば、もう戻ったなと思えば使っ

てしまいますから。

渡部食品医薬品情報係長 幾つかのご意見をいただきましたが、イギリスで何故この情報がどのように取り扱われたのかというのは実は不明です。2月に開催した情報選定専門委員会では最近の話題ではないのではというご意見もありましたが、イギリスが公表した当時はかなり話題になりました。ヒジキは日本国内でよく召し上がられているものなので話題になったと考えられます。イギリス国内での食べ方、実際の戻し方とか調理方法については不明ですが、国内では適切な情報提供が必要なものという視点でとりあげられました。

江東区では、保健所が実際に調理実験を行い、また、ヒジキの摂食状況について調査をしています。これから、実際にこのように食べれば、「危険な量」をとることはないということを図示しています。情報選定専門委員会では、都民がわかりやすいデータをとにかく易しく伝えなければいけない、誤解してしまつては困るのではないかという情報だったと思います。

今お話しいただいた中でも、例えば有機ヒ素と無機ヒ素の毒性はそれぞれ異なるものです。また、どこまで詳しく一般の方にお伝えするのがよいのかというのは非常に難しいですが、なるべく情報をわかりやすく丁寧にお伝えして、全体的としては伝統的な調理方法にのっとれば危険はないことを現時点で伝えることができればよいと考えます。今回とりあげた情報は、国内の摂食状況に合った形で調理をし、実際に含有量をはかったら、そんなに問題のある量ではなかったというまとめになっています。

林委員長 英国の報告だけでなく、大沢委員から情報提供がありましたけれども、やはり無機ヒ素はかなり含まれているんだということですね。そうすると、きちっとした標準的な調理方法をすれば、それほど害はありませんよということを情報提供するとしましても、やはり科学的事実に基づけがきちっとしていなければだめなので、その点も含めてお考えいただきたいと思います。

関澤委員 資料3-2の15ページを見ますと、これは厚生労働省の「ヒジキ中のヒ素に関するQ&A」ということですね。そこに書いてあるのが、今、先生がまさにおっしゃったことだと思いますが、実際に食べている量は、1日当たり海藻は平均14.6グラム。そのうちヒジキの割合が6.1%なので1日0.9gとなりますが、このヒジキを毎日4.7グラム以上食べ続けられない限り、PTWIは超えることはないということを具体的に書いているので、この辺が科学的な根拠として一番いいのかなと思います。

それで、少しつけ加えますと、昨年、アメリカのリスク研究学会へ行き発表を聞くと、欧米人は魚のリスクというのは非常に気にしていて、有機塩素化合物汚染がたくさんあるとか、ヒ素もそうかもしれませんが、報告していました。BSEについては、アメリカのリスク研究学会では報告はまったくといって言いほどなかったと言っていい状況でした。

そういったことで、彼らの食生活の中で魚は非常に低い位置を占めているために、危険性を高く評価しがちだろうということですが、実際の科学的なところで見ればこうなんだと厚生労働省が書いているのが、信頼できる情報として東京都でも利用されるのがよろしいのではないかなというふうに思いました。

渡部食品医薬品情報係長 情報選定専門委員会的时候にも、林委員長からご質問があった件で、ヒジキに含まれている無機ヒ素について種類によっては問題があるのではないかというご意見がありました。まだ正確に確認ができていない部分はありますが、文献等では5価のヒ素が大半を占めるという報告があるようです。3価のヒ素と5価のヒ素では全然毒性が違うという評価が出されておりますが、ヒジキに含まれるものは大半が5価であるというような報告があります。今後、実際のデータを事務局で確認していきたいと思えます。

林委員長 それも安全確認の非常に重要な情報なんですけれども、やはりエビデンスに基づいていないとなかなか難しいということ。それから、3価と5価というのは、たしか急性毒性という面では圧倒的に3価が強くて、5価は弱いですね。でも、大沢先生、5価が体内で3価になり得るということもあるわけでしょう。

大沢委員 ありますね。

林委員長 ですから、非常に微量の長期暴露という点になりますと、5価でも油断はできないことになります。そういうことも含めまして、科学的知見については十分に調査していただいて、それも含めてわかりやすく書くということが大事なかなと思います。

ほかに何かございませんでしょうか。梅垣先生、何かございますか。

梅垣委員 外国でいろんな情報が出るんですけども、例えばヒジキは日本人が食べているものですよね。「健康食品」の問題でも中に書いてあるんですけども、やはり今まで食べていたというのは、調理方法を含めた安全な食べ方というのが恐らくあると思うんですね。そういうことをやはりちゃんと調べて、科学的に裏づけをとって、あくまでも事実は事実として誤解されないように伝えていくというのが重要なかなというふうに思っています。

林委員長 消費者の立場から、浅岡委員、最後に何かご意見を。

浅岡委員 私も、5～6年前にプレ母親学級といいましょうか、妊婦のお母さん方を対象とする区が主催する教室があったんですけれども、そちらにやはりヒジキも鉄分が豊富にあるから、特に妊婦は鉄分が欠乏しやすいので多く摂取するようにということで、ヒジキを用いたサラダか何か調理を紹介されました。このときは、ちょっとおぼろげな記憶なんですけれども、この時点ではヒ素についてということは全く取り上げていなかったと記憶します。ただ、調理法の中で水戻しというのには触れておりましたので、その点もしここで何か出す場合にも簡単にできますので、お知らせを広めたほうがいいと思いました。

林委員長 ここで、服部委員、何か……。

服部委員 ヒ素中毒って、具体的にどうなるんですかということに関しては、これに表示はしなくていいんですか。ヒ素が多い多いよと言って、危ないよと言っても、いろいろあるんですが。

林委員長 急性毒性という点から見ますと、これは下痢を起こしたりしますけれども、そういうことについては、この量だとすると余り問題にならないんですね。この程度の量で問題になるとすると、やはり長期の暴露の問題なんですね。

服部委員 ヒ素が多いと言われても、一般の人、例えば中国の昔のここにちょっと出ているんですけれども、発がん性ぐらいにしか出ていないんですけれども、中国ではヒ素を入れた薬剤も多いんですよ。日本にはそれは禁止で入ってきていませんけれども、すべてのことがそうなんですけれども、少し具体的に、発がん性といっても、みんな発がん性の物質が多いものですからね。

林委員長 一番最初に出てくるのは、急性毒性という場合には胃腸障害。長期の暴露で起こる場合の一番大きな標的は皮膚なんですね。皮膚に色がつくとか、角化が増強するとかございますけれども、そういうような状態が起こらなければ、がんも起こらないということなんです。しかし、最終的に一番恐れているのは発がんということですね。ですから、紹介するというときには、急性の症状はどうだと、長期暴露の場合はどうだということもわかりやすく書いたほうがいいかもしれませんね。

ほかに何かございませんでしょうか。なければ、課題として選定した3題について一応検討をここで終了させていただきましますけれども、今回検討した課題の今後の取り扱いについて、事務局で確認をお願いいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 ご検討、どうもありがとうございました。

とりあえずまとめお話しいたしましたが、もし足りない点、あるいは間違っている点があったら補足をお願いいたします。

まず、アレルギーの問題でございます。このアレルギーにつきましては、私ども、保健所の取り組みとして、事業者と連携したこういった取り組みがあるというような形でのご紹介をしていきたいと思っております。その際、どのようにわかりやすく伝えるか、あるいはその際の注意点ですね。誤った情報を伝えてはいけませんので、そういったことに配慮していかなければならない。また、この情報を出す場合には、アレルギーについての基本的な知識も入れる必要があるのではないかというようなご指摘をいただきました。

それから、魚介類の汚染物質の件でございます。こちらにつきましては、これまでの取り組みとして、安心にかかわる情報につながりますので、わかりやすい形で情報提供することが大切だということです。今、市場衛生検査所では、ホームページに出すためにわかりやすく図表を構成している途中だということです。私どもといたしましても、いわゆる安心情報につながるものとして、正確にわかりやすく伝えていきたいと思っております。

それから、最後のヒジキにつきましては、科学的な知見に基づいた正確な情報を提供することが一番大切だということです。それで、当初はイギリスの調査がもとになっておりますけれども、必ずしも日本での調理実態を反映したのかどうか、その点が十分把握し切れない部分がございますので、現在、私どもの手元にある情報といたしましては、江東区のおやりになった調査、それから、国のほうでヒ素の安全性についてのWHO等の耐容摂取量等を比較した数値がございます。こういったものを用いてわかりやすく提供していくということによるしゅうございましょうか。

林委員長 では、ただいまの東京都の事務局からのご説明で、御追加はございませんか。

魚介類の問題につきまして、細川先生、何か追加することはございますか。

細川委員 結局、先ほども言いましたけれども、そういう安全だという情報をむしろ欲しい人たちも確かにいると思うんです。そういうところに情報発信して、それが消費者のほうに宣伝されるようなことも、ホームページでやるのもいいんですけども、積極的に考えたらどうかなと思ったので、例えば業界紙等に流せば多分記事になると思うんですけども、そういうことも含めて、安全だということのPRも、いろんな手段で積極的にやるという視点も大事かなと思います。同じことの繰り返しになりましたけれども。

林委員長 ヒジキのヒ素の問題につきまして、大沢先生、何か追加はございますか。

大沢委員 特にありません。

林委員長 そうしますと、1、2、3すべてですけれども、リスクコミュニケーションの問題がかなり重要だということになりますので、この報告書の作成の際に留意してください。関澤先生と村上先生、何かご意見ございませんですか。

関澤委員 これについては特にございません。

村上委員 この中では、やっぱりヒジキがかなり慎重に表現しないと、いたずらに不安を煽るかもしれないという、そこだけです。ですから、実際に量の問題と、それから調理による減り方の問題あたりは非常におもしろいというか、関心が持たれる部分でしょうから、その辺を上手に表現すれば、かなりしっかりした認識が期待できるんじゃないかと思えますわね。

大沢委員 1つよろしいですか。

林委員長 どうぞ。

大沢委員 2番目の魚介類の汚染の変化のことについてですが、これは安全情報というよりは、私は安心情報かなと思っています。というのは、これで安全だというふうに言ってしまうのは、まだこれははかられていないものがたまっているかもしれませんね。それは、従来問題になっているものが減ったという、これだけきれいになりましたということの情報ですから、そういうふうに受け取っていただくということかと思えます。

それから、最近、EUではむしろ複合汚染のほうを問題にする場合もありますことから、一つ一つは少なくなっても、トータルとして見るとまた別の評価が出てくるということもありますので、こういうふうに監視しています、そして、確かにこういう監視項目についてはきれいになっていますという情報として提供するのがいいんじゃないかと思えます。

林委員長 その点、よろしく願いいたします。

前田委員 別につけ加えるほどのものでもないんですけども、新聞の謝罪広告というのがありまして、これを全部集めているんですけども、一番多いのがアレルギーなんですね。ですから、アレルギーというものについて、リスクコミュニケーションも含めて考えると、割合強調しないとだめだと思っているんです。

それともう1つは、特に問題がそう菜だということになっているんですが、そう菜という業界というのはめちゃくちゃ大きいんですね。たしか今6兆円あるんですか。そういうもので、しかも、現場の認識というのはほとんどアレルギーに対して実際のところはないんですね。ですから、そういう当事者に対する指導というのを、このリスクコミュニケーションは別として、相当やっていく必要は重要だろうと思っています。

一番ポイントになってくるのは、謝罪広告がとにかくやみくもに多いんだということは、そういうような問題がしょっちゅう起こっているということだと。だから、そののころを都のほうでお考えいただければいいかなと思います。

林委員長 ほかに何かございますでしょうか。

もしなければ、前回の第8回の情報評価委員会で検討した内容について、事務局からご報告ください。

渡部食品医薬品情報係長 それでは、報告します。

その前に、1点、情報選定専門委員会の検討についてつけ加えさせてください。情報選定専門委員会の今回の検討した課題以外に、専門委員の大沢委員と細川委員から情報提供がありました。提供いただいた情報はこちらで確認し、またしかるべき形で提供していきたいと思いますので、今回は議題にのせておりません。よろしく願いいたします。

それでは、第8回の結果について、私から、資料4から6を説明します。

まず、資料4は、奥多摩町で駆除された野生シカのE型肝炎のウイルス等の保有実態調査です。

E型肝炎は、シカや豚のレバーについて実態調査を行ってきました。17年の6月の評価委員会では、E型肝炎ウイルス実態調査の継続のご意見もあり、調査を追加で行ってまとめたものになります。

今年度を実施した調査は、資料4の1枚目に書いてありますが、肝臓及び血液各30検体について、E型肝炎ウイルスの調査を行っています。それ以外に、腸の内容物についても参考の検査を実施しました。

17年度の結果では、いずれの検体からもE型肝炎ウイルスの遺伝子は見つかりませんでした。また、E型肝炎ウイルス抗体の検査では、30検体中3検体が陽性でした。さらに、食中毒起因菌と原虫類の検査では、いずれも検出をされていません。

これまでの調査結果として、1枚めくっていただいたものに、参考としてこれまでのE型肝炎ウイルスの保有状況をまとめました。

まずまとめの1番として、都内の流通食肉におけるE型肝炎の実態調査になります。これは15年から17年の3月まで行ったものですが、市販のレバー471検体について検査を行ない、E型肝炎ウイルス遺伝子は検出されませんでした。しかし、抗体は160検体が陽性となりましたので、感染履歴というのは一定程度あったというまとめです。

奥多摩町のシカは、最終的に、1年を通じて実態調査を行ったことになります。資料の

裏面にありますが、いずれの検体からも遺伝子検出をされていません。しかし、抗体は一定割合で検出され、14.3%でした。食中毒起因菌はいずれも検出をされておられません。

この委員会でも過去に話題となりましたが、過去の感染が疑われることから、どこかの段階で感染はしているものがあったと思います。実際、遺伝子自体は見つかっておりませんので、適切な食べ方で感染のリスクというのは、非常に低いのではないかと考えられます。

続きで資料5です。「手洗いによるノロウイルス除去効果」に関する情報の取り扱いになります。

これは、11月の評価委員会で追加の情報収集について意見があり、現在、追加実験等を含めて情報を収集しています。具体的には、現在、国内外の手洗いの除去効果に関するデータを集めております。以下、進捗状況を報告します。

まず、手洗いによる既存の情報の収集・整理です。11月の委員会でも、既に手洗いについてはかなりいろいろな取り組みがあるので、わかりやすくというお話がございました。そのため、既存の国内の情報を確認したところです。さらに、海外の情報も含めてノロウイルス関連ということで収集をしております。

それから、ノロウイルスの除去効果に関する試験検査として、現在、健康安全研究センターの微生物部で追加の実験をやっています。

追加の実験内容は別紙2に表をつけています。具体的には、洗い方を検討したデータを掲載しています。流水すすぎ、もみ洗いの時間、回数というような、パラメーターでかなり有効性というのがわかってきているということです。それから、薬剤等を使った手洗いについて現在検討しており、薬用石けんや消毒薬ごとに実験を行っているところです。それから、洗い方以外の方法、例えば、ぬぐい取るとか、そういった種類のものかと思えますけれども、その除去効果について現在検討しています。この検討結果がすべて出た段階でまとめ、効果的な除去効果についての報告をする予定です。

また、11月にこの情報について選定された際、すぐに実施できる普及啓発を積極的に行なうほうがよいという話がありました。現在、福祉保健局の食品衛生に関する情報提供を行っているホームページ、「食品衛生の窓」等で、既存のデータを取りまとめた手洗いについてのページをリニューアルしました。これが別紙の3です。ここでは手洗い全般を励行することを進める内容となっており、手洗いを実際にどのように実施するかについて写真を交えてわかりやすくまとめ、現在公開しているところです。

それから、「食品安全ネットフォーラム」というインターネット上の掲示板のような機能を使って、「手洗いについてのご意見」を募集し、その内容を別紙4につけています。昨年の12月から今年の1月末までの開催期間には、さまざまな手洗いの工夫についての意見が寄せられたため、こういったものも踏まえて、最終的な報告に反映することができればよいと考えています。

ノロウイルスの手洗いによる除去効果についての情報についてのスケジュールですが、今回、中間の形で報告をさせていただきます。最終的に実験の結果等をまとめまして、18年度に、手洗いの効果的な方法、それでノロウイルスの除去がされるというような内容についてのまとめ、情報提供をしていくことになります。

続きまして、資料の6です。これはホームページの「たべもの安全情報館」のデザインになります。これまで、この委員会では「食品安全レポート」としてさまざまな食品の安全性に係る情報の提供をしてきました。前回の委員会で、今後は個別の情報レポートではなく、都民向けにホームページのサイトを設けて、わかりやすく提供していくという話をさせていただきました。

事務局での作業が遅くなりましたが、「たべもの安全情報館」というページを設け、事項ごとに食品等の安全性に関する情報を分類し、わかりやすく提供していくことを考えています。先ほどご検討いただきました3課題についても、この「たべもの安全情報館」を活用して情報提供を図っていきます。なお、情報提供の方法としてはパンフレットの配布など、ほかの方法もありますので、必要に応じて考えていきたいと思えます。

この「情報館」で具体的に提供する情報は、資料にもありますが、今まで東京都が「食品衛生の窓」で公開してきたさまざまな情報について、「たべもの安全情報館」のページから探し出せるように、Webサイトのコンテンツを再構成しました。なお、新たに記載する情報については、分かりやすさ、見易さに留意して作成していきます。

以上が前回の第8回であったものについての進捗状況でございます。

林委員長 どうもありがとうございました。何かご質問ございませんでしょうか。

関澤委員 資料4の野生シカのE型肝炎ウイルス等保有状況調査ですが、試験検査は東京都健康安全研究センター微生物部でおやりになったということなので、聞きたいと思いましたが、ELISA法では既往感染を示すという結果になっていますが、ELISAの交差反応性を考えますと、どの程度本当にこのHEVを検出していると言えるのかについて、専門的なご意見をお聞きしたいと思えます。

諸角健康安全研究センター微生物部長 確認といいますか、非特異性はそれほどないだろうとっております。だから、かなり特異性の高い試験法で抗体検査はやられているというふうに考えておりますので.....

関澤委員 その額面どおり受け取ってよろしいと。

諸角健康安全研究センター微生物部長 よろしいだろうと思います。シカよりむしろ豚のほうが抗体価というのは高いし、陽性率も高いという結果も出ております。

林委員長 ほかに何かございませんでしょうか。

碧海副委員長 資料6について質問なんですけど、ここが一番最初のページに「新着情報」とございますが、いわゆる更新された新しい情報というのはここに出るということでしょうか。というのは、これで拝見すると相当情報の量が多いですね。そうすると、この情報の掲載期間というのがどのくらいなのかとか、あるいは、やっぱりここは見てほしいという、そういうニューという部分とか、それはどういうふうに今のところ設計されているのか伺いたいと思ったんですけれども。

林委員長 重要度ですね。

渡部食品医薬品情報係長 情報については、どの程度緊急にとか、大事であるかということによるかと思えます。このページのそもそものコンセプトは、分野ごとに疑問とか、知りたいものについてそのままわかりやすく入っていけるということでこのページを設けております。ただし、重要な情報提供が必要であるとか、今までのコンテンツに加えて新たに入れましたということであれば、基本的にこの新着情報に掲載します。しかしここも載せるスペースが限られていますので、その部分はずっとは出せないで、またその見せ方というのは工夫が必要かと思えますけれども、情報の質によってやはり分けていく形になるかと思えます。

碧海副委員長 1つの情報については、掲載期間は基本的にはどのくらいですか。

渡部食品医薬品情報係長 基本的には、内容に変更がなければずっと掲載を続けます。しかし、情報内容が古くなれば、更新を行ないます。

碧海副委員長 なぜそういう質問をしたかということ、とにかく情報が多い世の中ですので、そういう意味で、確かに選択する側は自分の必要な情報を見ればよいということだと思えますけれども、何かそういう工夫というのは結構要るかなと思っています。リンクさせて探していくにしても、ちょっとそれが心配だったものですから。

林委員長 今は始まったばかりですけれども、そのうちたまってくれば、やはりそれを

考えなきゃいけない時期が来ると思いますので、それまでじっくりご検討いただきたいということで、よろしく願いいたします。

手洗い情報について、中村先生、これで十分に役に立ちますか。やはり少し考えなきゃいけないところはこういうところがあるんじゃないかというようなことを何かご意見がありましたら。

中村委員 こういった資料を公表されるというのは大変いいと思います。先日、今年の冬にノロウイルスの食中毒を起こした給食センターを見て参りましたが、北海道や山形の厳寒の地にもかかわらず、トイレの手洗い場、調理場の手洗い場に温水が配管されていないのです。ああいう寒いところでは、十分に手を洗えといっても、凍りつくような冷たい水では数秒しか洗えないというんですね。そうしますと、手についたノロウイルスは除去されませんから、ノロウイルスは手から食品に付着していくと思われまます。東京都の資料の中でも、手洗い場は水しか出ないからシンクで手を洗っている、という消費者の声がありました。ノロウイルスは5～10個程度の少数で感染しますから、シンクでの手洗いは食品の汚染に繋がって危険です。最近、ノロウイルスの食中毒は非常にふえていますけれども、十分な手洗いで防ぐことが可能だと私は思っています。ですから、手洗いの重要性を都民に知らせる場合には、「手洗いは温水を用いて十分に洗うことが望ましい」ということを、情報の中につけ加えていただきたいと思います。

古田食品医薬品情報担当副参事 ありがとうございます。実際の除去効果もお湯のほうがはるかにいいはずですし、また、手を冷たい水で冬場洗うというのはなかなか厳しい。そういったことも加えて情報提供していきたいと思います。

林委員長 どうもありがとうございました。

では、もしなければ、本日の議題はこれで終了いたします。長時間のご討議ありがとうございました。

事務局のほうから何かございますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 きょう、皆様のお手元に「食の安全・安心Q&A」という資料を置かせていただいております。これは関澤委員のほうから情報提供いただきました。関澤委員、これのご紹介をいただけますでしょうか。

関澤委員 実は私、今まで東京都食品安全情報評価委員会でお世話になってきましたが、いろいろ事情もございまして、大学のほうでもやることがふえてきましたので、東京都のほうに余りご迷惑をおかけしないようにと思ひまして、この3月末で退任させていただく

ことにいたしました。大変皆さんにはお世話になりました、ありがとうございました。私にもとても勉強になりました。

きょうご用意させていただいたのは、ごあいさつがわりということではないのですが、徳島県で食の安全・安心県民会議というのがございまして、私は今座長をさせていただいているのですが、この東京都の委員会のように高度な議論まではなかなかいかないのですが、今まで厚生労働省や食品安全委員会が出しているQ & Aは、行政がみずからQを出してみずからAを答えているものでした。こらが本当に消費者や生産者の皆さんの心配事に答えられているかどうかという検討をしまして、それぞれが自分たちの知りたいことや不安に思っていることを出し合ひましようというので、半年間かかって出し合ひまして、それに対してお互いに答え合うということをやった、今、東京都に一部だけ差し上げましたが、Q & Aをつくりました。

こういったものなので、例えばですが、行政ではなかなかしにくいような質問が出てきて、「農家では自分のところで食べるものには農薬を使っていないと聞いていますが、本当ですか」とか、それから生産者の方からは「なぜ消費者の方は曲がったキュウリを買ってくれないのですか」というような質問を出し合ひ、お互いに答え合うということをやったつくったものです。

これを使って、皆さんで本当に自分たちが安心でき、あるいは安全を確保できているかということを確認していきましょうということでつくりました。ご興味がありましたら、徳島県の食の安全・安心ホームページをごらんいただければ、直接お頼みくだされば入手できるようになっています。

それからもう1つ、新聞記事で、これは自分の書いたもので恐縮ですが、朝日新聞の関西版にしか載らないということでしたので、最近、食の安全に関係してこういったことを書いたので紹介させていただきました。何かの形で皆様のご参考になればということで、コピーを配らせていただいたということです。

いずれにしても、大変お世話になりました。東京都のほうには十分お役に立てなかったのではないかとと思いますが、また何か機会がございましたら、お役に立てたらと思っています。ありがとうございました。

古田食品医薬品情報担当副参事 関澤委員、どうもありがとうございました。

それでは、長時間にわたりご熱心に議論を本当にどうもありがとうございました。

最後に、事務局を代表いたしまして、浅井食品医薬品安全担当参事から閉会のごあいさ

つを申し上げます。

浅井食品医薬品安全担当参事 浅井でございます。閉会に際しまして、一言ごあいさつ申し上げます。

長時間の会議、大変お疲れさまでございました。ありがとうございました。

この食品安全情報評価委員会でございますけれども、平成15年の4月に当時の健康局が設置した非常に先駆的な委員会ということで発足いたしまして、その後、1年後にちょうど東京都の食品安全条例ができて、条例上の委員会として2年間の任期ということで、都合、通常の委員会よりもはるかに長い間委員の皆様方にはずっとおつき合いをいただいたわけでございます。

ちょうど平成15年の4月、この委員会が発足した直後に食品安全基本法ができ、食品衛生法が抜本改正されて、最近では食育基本法ができると。まさに激動の時代を東京都の先駆的な取り組みであるこういう委員会で委員の先生方にご活躍いただきまして、多くの成果を上げていただいたことを感謝申し上げたいと思います。いずれも大変話題になった題材ばかりでございます。

また、この委員会の運営等についてもいろいろけんけんがくがくのご意見をいただきまして、まさに運営方法等についても手づくりの委員会というような感じがいたしております。関澤委員は3月までということでございますが、ほかの先生方におかれましては、もう1カ月ほど何が起こるかわかりませんので、ぜひぜひあと1カ月、私どものほうをきちっと見ていただいて、ご指導、ご鞭撻いただきたいと思います。

来年の4月末で一応任期終了となるわけでございますけれども、また新たな第2期の委員会を発足させるべく、いろいろ事務局のほうも準備しておりますので、その節はひとつよろしくお願い申し上げます。

私どももなお一層気を引き締めて、この委員会の運営と、それから行政としての食品安全確保に一生懸命邁進してまいりたいと思いますので、これからもひとつよろしくお願い申し上げます。本日はどうもありがとうございました。

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、長時間にわたり、どうもありがとうございました。

午後4時26分