

平成 16 年度東京都食品安全情報評価委員会 議事録

日 時：平成 16 年 7 月 9 日（金曜日）

会 場：都庁第一本庁舎 4 2 階特別会議室 A

○小川安全情報担当副参事 定刻になりましたので、ただいまより東京都食品安全情報評価委員会を開催したいと思います。

私は、健康局食品医薬品安全部安全対策課副参事の小川でございます。本日の司会進行を務めさせていただきますので、どうかよろしく願いいたします。

本委員会は、昨年度までは要綱で設置されておりましたが、今年度からは東京都食品安全条例に基づく、知事の附属機関となりました。

本委員会につきましては、知事の附属機関となったために、委員の皆様も新たに委嘱の手続をさせていただきますので、改めて委員のご紹介させていただきます。

次第の1ページ目に名簿がございます。それに従いましてご紹介させていただきます。

< 委員及び事務局紹介 >

(欠席：伊藤委員・大沢委員・関澤委員)

なお、今回は条例に基づく附属機関ということで、定足数が過半数に達することが会の成立条件となっております。現在12名のご出席で、定足数に達しておりますので、本委員会は成立しているということで皆様方にご報告申し上げます。

引き続きまして、本日は条例に基づく附属機関となってからの最初の委員会でございます。まず当委員会の設置根拠となっております。食品安全条例及びその規則につきまして、私の方から説明させていただきます。

お手元の次第の4ページ目をご覧くださいと思います。

食品安全条例の全文でございます。この条例につきましては、本年度4月1日から施行されております。

この中で、皆様方の食品安全情報評価委員会につきましては、恐れ入りますけれども、10ページの第27条、こちらの方に東京都食品安全情報評価委員会という規定が設けてあります。これが今回の評価委員会の設置根拠ということになるわけです。この中で、皆様方の役割というのが第2項、情報評価委員会は次に掲げる事項を調査し、知事に報告する、いわゆる調査報告機関という位置づけでございます。

一つ目が、食品等の安全性に関する情報の分析及び評価に関すること。

それから第2号、第21条第1項に規定する調査及び第22条の第1項に規定する勧告にかかる食品等の安全性に関すること。これにつきましては、この条文の説明が終わりましたら、改めて説明させていただきます。

次に第3号、前2号にかかる事項について調査を行った結果にかかる都、都民及び事業者の相互間の情報の共有化及び意見の交流の方法に関する事。いわゆるリスクコミュニケーションの方法に関する事ということでございます。

第3項に、情報評価委員会は、都民及び学識経験を有する者のうちから、知事が任命する20名以内の委員で組織する。

委員の任期は2年とし、補欠の委員の任期は前任者の残任期間とする、ただし再任を妨げない。

専門の事項を調査するために必要があるときは、情報評価委員会に専門委員会を置くことができる。委員及び専門委員は非常勤とする。

その他、第7、第8項につきましては省略いたします。

先ほど設置根拠の中に第21条と第22条の条文が出てまいりました。これにつきまして、若干補足して説明させていただきます。

皆様のお手元の第8ページに条例第21条がございます。この条文は、知事の安全性調査という規定でございます。

この第1項に、知事は食品による健康への悪影響を未然に防止するため、当該悪影響の起こり得る蓋然性及びその重大性の観点から必要と認めるときは、法令または他の条例に定める措置をとる場合を除き、食品等に含まれることにより健康に悪影響を及ぼすおそれのある要因について、必要な調査を行うことができる、こういう規定でございます。

その中に、やはりこの調査を行うに当たって、第5項、知事は第1項に規定する調査の実施に当たっては、あらかじめ第27条第1項に規定する東京都食品安全情報評価委員会の意見を聞くものとする、ただし健康への悪影響を未然に防止するため緊急を要する場合で、あらかじめ情報委員会の意見を聞くいとまがないときは、この限りでない、いわゆる5の規定は、安全性調査を実施する際には、まず評価委員会の方に意見を聞きなさいという、そういう規定でございます。

同じく第22条につきまして説明させていただきます。

知事は前条第1項に規定する調査の結果、いわゆる安全性調査でございます、食品による健康への悪影響を未然に防止するため必要があると認めるときは、法令または他の条例に定める措置をとる場合を除き、事業者または事業者により構成される団体その他の関係者に対し、健康への悪影響の防止に必要な措置をとるべきことを勧告するとともに、その旨を公表することができる、こういう規定でございます。

それで同じく第2項で、知事は前項の規定により勧告しようとするときは、あらかじめ情報評価委員会の意見を聞くものとする、ただし書きは先ほどの第21条と同じでございます。

このように、評価委員会の役割が昨年度の役割にプラスされまして、知事の安全性調査と措置勧告

にかかわる部分の意見を聞くという規定が設けられましたので、皆様方にご紹介いたしました。

引き続きまして、食品安全情報評価委員会の規則の説明をさせていただきます。恐れ入りますが、13ページをお開けいただきたいと思います。

この第1条につきましては、この規則は条例の第27条第8項の規定に基づき、評価委員会の組織及び運営に関し必要な事項を定めるものとするという規定でございます。

この中に専門委員の規定がございます。条例第27条第5項に規定する専門委員は、これは先ほど省略いたしましたけれども、専門委員会を設ける規定が本文の中でございますが、学識経験を有する者のうちから知事が任命する。

それから次は、評価委員会の委員長及び副委員長の規定でございます。情報評価委員に委員長及び副委員長を置き、委員の互選によってこれを定めるという規定でございます。委員長は情報評価委員会を代表し、会務を総理する。副委員長は委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理すると、こういう規定でございます。

招集につきましては、情報評価委員会は知事が招集する。

それから定足数及び表決数、これは先ほど定足数のところで出席者数12名と申しましたが、村上委員がおいでになりましたので、出席者数は13名になってございます。

第5条は、情報評価委員会は委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。それから情報評価委員会の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは委員長の決するところによる、こういう規定でございます。

次は、専門委員会の内容でございます。この中で専門委員につきましては、後でまた再度ご説明いたしますが、その中の第8項、情報評価委員会はその議決により専門委員会の議決をもって情報評価委員会の議決とすることができる、これは先ほど申しました、安全性調査勧告の規定に基づきまして、評価委員会の意見を聞くという規定をご説明申し上げましたけれども、この中で意見を聞く場合におきましては、専門委員会を設置して、そちらの方で対応するように考えてございます。この際に、専門委員会の議決をもって評価委員会の議決とするという規定を改めてここで設けましたけれども、これにつきましては、後でまた詳しくご説明いたしますが、非常に緊急の場合を要するとか、それからなかなか公表できない内容が含まれていることがある場合が多いと予想されますので、この専門委員会の場合につきましては、この専門委員会の議決が評価委員会の議決とすることができる、これはあらかじめ評価委員会にお諮りするという条件がついておりますけれども、そういう内容でございます。

私のところで今ご説明いたしましたのは、食品安全条例とその委員会規則のご説明を申し上げましたが、資料の中に後でご覧いただきたいと思うのですが、資料の2の中に東京都食品安全条例というパンフレットがございます。このパンフレットが食品安全条例の内容をわかりやすく、ビジュアルに

解説したものでございますので、これを後ほどご覧いただきたいと思います。

今のところの食品安全条例と評価委員会規則の説明を行いましたけれども、この件につきまして、何かご質問やご意見がありましたらお受けしたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

よろしいですか、もし後でご質問があれば、また後でも結構でございますので、それでは次に進めさせていただきます。

先ほど申しました、規則の中の第3条に基づきまして、これから委員長及び副委員長の選出をお願いしたいと思います。

委員長及び副委員長の選出は、規則第3条によりまして、委員の互選によるとされておりますけれども、皆様方がいかがいたしましょうか。

○小久保委員 以前から会長をなさっている林委員に、委員長をお願いしたらいかがかと思えます。

できたら林委員に副委員長は任せるといようなことでどうでしょうか。

○小川安全情報担当副参事 今、小久保委員のほうから林委員を委員長に、それから副委員長は委員長に一任するというご発言がありましたけれども、皆様異議がありますでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○小川安全情報担当副参事 よろしいですか、それでは異議がないということでございますので、林委員に当委員会の委員長をお願いしたいと思います。

それから副委員長につきましては、委員長に一任するというご発言で、皆様方のご了解を得られましたので、林委員長のほうから副委員長のご指名をいただきたいと思います。林委員長お願いいたします。

○林委員 では、前回から副委員長をお願いしている碧海委員にまた副委員長をお願いしたいと思いますけれども、いかがでしょうか。

○小川安全情報担当副参事 碧海委員が副委員長に指名されましたけれども、碧海委員、よろしいでしょうか。

○碧海委員 私ではよろしければ。

○小川安全情報担当副参事 それではご了解が得られましたので、林委員長と碧海副委員長には委員長席と副委員長席のほうにお移りいただきたいと思います。お手数ですが、よろしくお願いいたします。

[委員長、副委員長 着席]

○小川安全情報担当副参事 それでは以後の進行につきましては、林委員長をお願いしたいと思います。林委員長どうかよろしくお願いいたします。

○林委員長 ただいまの副参事のお話ですと、ますますこの安全性情報評価委員会の責務が重くなっ

たというふう感じられまして、本当にこの責務に当たるためには、委員の方のご協力なくてはとて
もできないということになりますので、今後ともよろしく願いいたします。

まずこの次第に従いまして議事を進める前に、資料の確認をお願いしたいのですけれども、よろし
くお願いいたします。

○小川安全情報担当副参事 それでは私の方から資料の確認をさせていただきます。

先ほどから使わせていただいておりますが、まず次第がございます。次第の次に、東京都食品安全
情報評価委員会の運営について（案）、これが資料1でございます。それから資料2といたしまして、
安全条例のパンフレットでございます。次に資料3-1につきましては、食品安全に関するリスクコ
ミュニケーションの事例検討ということの概要版がございます。資料の3-2といたしまして、本文
の案がございます。次に資料の4-1といたしまして、カンピロバクター食中毒の発生を低減させる
ためにということの概要版がついてございます。同じく資料の2にその本文案がついてございます。
次、資料の5につきましては、食品安全情報評価委員会における課題選定の方法。それから資料6は、
前回の東京都食品安全情報評価委員会の概要。資料7といたしまして、東京都健康安全研究センター
の組織と広域監視。最後に資料8といたしまして、水道法及び食品衛生に基づく水の取り扱いについ
て。

以上、資料が8点ございます。もし過不足があれば事務局のほうまでお申し出いただきたいと思
います。以上でございます。

○林委員長 どうもありがとうございました。資料のほうで何かありましたら、事務局の方にお願
いいたします。

では議事のほうに移らせていただきますけれども、最初に委員会の運営についてということですけ
れども、事務局のほうからご説明をお願いします。

○小川安全情報担当副参事 それでは私のほうから資料1をご覧いただきたいと思います。

東京都食品安全情報評価委員会規則の第8条によりまして、委員会の運営に関する必要な事項は、
委員長が委員会に諮って定めることになってございます。

規則等で定められていない何点かにつきましてご検討いただきたいと思います。それが、この資料
1にあります評価委員会の運営について（案）という資料でございます。

このものにつきましては、趣旨といたしまして、今、必要な事項を定めるものとするということ
でございますが、先ほど専門委員会の話を少しさせていただきました。その専門委員会の詳しい内容に
つきまして、この運営についての部分で決定させていただきたいと思っております。

規則第6条に基づき、次の専門委員会を設置するという事で、（1）としまして、調査勧告専門
委員会、これは常設としたいと考えています。そのほかに（2）といたしまして、選定された課題に

対する個別の専門委員会、この2つの種類の専門委員会を設置したいと考えてございます。

それから第2項で、条例第21条第5項に規定されている知事の安全性調査の実施に関する事項及び条例第21条第2項に規定されている知事の措置勧告に関する事項は、調査勧告専門委員会が所掌する。先ほど少し説明させていただきましたけれども、ここの(1)の常設の調査勧告専門委員会が所掌するということでございます。

それから第3項、規則第6条第8項の規定により、調査勧告専門委員会の議決をもって情報評価委員会の議決とする。これも先ほど規則のところでも少し触れさせていただきましたけれども、調査勧告専門委員会の議決をもって評価委員会の議決とするという規定をここに再度確認しております。

それから会議の公開でございます。昨年度も、この評価委員会につきましては、原則すべて公開でございます。資料から議事録等につきましては、原則すべて公開でございますが、一部個人情報等に関するものにつきましては非公開にできるという規定がございました。基本的な取り決めは同じなのですが、特段、最後の第6項をご覧いただきたいと思うのですが、調査勧告専門委員会は、前項の規定にかかわらず、会議、議事録、会議資料等は非公開とする。なお、評価結果については、情報評価委員会に報告するものとするということでございます。

こういう内容につきましては、この調査勧告専門委員会という委員会の取り扱う内容につきましては、先ほど健康への悪影響の蓋然性または重要性があるような事案を検討することになってございます。このような事案の検討につきましては、個々の専門委員会に諮られたということだけで、または諮られている内容が非常に個人的なものであったり、それから場合によりましては社会的な影響が非常に強いものがあると、そういうことが相当に予想されますので、事前に個々の調査勧告専門委員会につきましては非公開としたいというふうに、案として記載してございます。

その根拠につきましては、次のページの東京都情報公開条例、これの3ページにあります第5号の中に、真ん中辺なのですが、公にすることにより、率直な意見の交換もしくは意思決定の中立性が不当に損なわれるおそれ、不当に都民の間に混乱を生じさせるおそれ、または特定の者に不当に利益を与えもしくは不利益を及ぼすおそれがあるもの。この項だけではなくて、そのほかにもかかわる部分があるのですが、このような規定が情報公開条例の中に設けられております。これを根拠といたしまして、ここの調査勧告専門委員会におきましては非公開とすると、ただ、評価結果については情報評価委員会に報告するというところでございますので、その時点でオープンになるということでございます。

この運営については、案ということでございますので、このような内容のものにつきましてご検討いただき、決定していただきたいと思っております。

私からの説明は以上でございます。

○林委員長 どうもありがとうございました。

ただいま事務局から委員会の運営についてご提案ありましたけれども、この件につきましてご質問、ご意見がございませんでしょうか。

もしなければ、この委員会の運営に関しましては事務局の提案のとおり決定してもよろしゅうございますか。

(「異議なし」の声あり)

○林委員長 では事務局のご提案のとおり本委員会として東京都食品安全情報評価委員会の運営について決定いたしたいと思えます。

○小川安全情報担当副参事 大変ありがとうございました。

それではそのようにさせていただきますので、案を取らせていただきまして、決定ということにさせていただきます。

○林委員長 先ほど事務局のほうから調査勧告専門委員会についてご説明がありましたけれども、委員長が委員を指名するというようになっておりますが、委員の構成について、何か事務局でお考えはございますか。

○小川安全情報担当副参事 先ほど決定をいただきました東京都食品安全情報評価委員会の運営について、第2の3により調査勧告専門委員会の議決をもって、評価委員会の議決とするということになっておりますので、委員長、副委員長、それから本委員会の中の委員の中から、理化学分野と微生物分野の専門家の方にご参加いただければと考えております。また、どのような課題を検討することになるかわかりませんので、それぞれの課題によって専門の参考人をお呼びしてご議論いただけたらと考えておりますけれども、いかがでしょうか。

○林委員長 ただいまの調査勧告専門委員会の委員構成について、事務局のお考えのご説明いただきましたけれども、何かご質問、ご意見ございませんでしょうか。

先ほどの理化学分野と微生物分野の専門家をおこの委員の中からということなのですが、何名ずつですか。

○小川安全情報担当副参事 今のところ、それぞれ1名ずつを考えております。

○林委員長 それから課題ごとに専門をどなたかということですか。

○小川安全情報担当副参事 そういうことでございます。

○林委員長 専門の方というのは、この委員会の中からということですか。

○小川安全情報担当副参事 委員会の中からの専門委員は理化学分野と微生物分野の専門家とそれから委員長と副委員長と考えておりますが、このメンバーの中でふさわしい方があれば、ご参加いただきたいのですが、その案件によりまして、ほかからお呼びする場合がありますので、そのとき

は専門の参考人という形でお呼びしたいと考えてございます。

○林委員長 そうしますと、この委員会の中からは最低計4名ということで、それから専門の方はこの中からでもいいし、外部でもよろしいと、そういうことですね。

○小川安全情報担当副参事 はい。

○林委員長 どうもありがとうございました。

何かご質問、ご意見ございませんでしょうか。

○碧海副委員長 人数はそうすると決まっていないうことですか。

○小川安全情報担当副参事 要するにこの常設される専門委員会の常任のメンバーは4名というふう
に考えてございます。

○碧海副委員長 そうすると、議決の場合に4名というのはどうなのでしょう。

○小川安全情報担当副参事 当然2名、2名になる場合もあるかと思えますけれども。

○碧海副委員長 委員長がいらっしゃいましたね。

○小川安全情報担当副参事 はい。委員長にご判断いただきたいということになると思えます。

○林委員長 ほかにございませんでしょうか。

もしなければ、今の事務局のご提案でよろしゅうございますね。

では、おおむね委員の構成につきましては、そういうことにさせていただきまして、時間の関係も
ありますので、調査勧告専門委員会の委員をどなたにお願いするかということは後日決定させていた
だくことにしまして、決定次第、事務局から委員の方にお知らせしたいと思えますが、よろしゅうご
ざいますか。

(「異議なし」の声あり)

○林委員長 ありがとうございます。

では、次の議題ですけれども、選定課題の検討結果についてということで、本委員会が昨年度から
引き続き検討させていただきました課題について、報告をお願いいたしたいと思えます。

まず食品安全に関するリスクコミュニケーションの事例検討ということですが、こちらは昨
年度、理化学専門委員会を中心として検討していたと思えます。本日は、理化学専門委員会の座長を
務めておられた関澤委員がご欠席ということなので、事務局の方からご説明をお願いいたします。

○小川安全情報担当副参事 わかりました。それでは、資料3-1をご覧いただきたいと思えます。

この食品安全に関するリスクコミュニケーションの事例検討という題でございますけれども、この
件につきましては、本来ならば関澤座長がご説明申し上げるところですが、本日は事務局から説明さ
せていただきます。このテーマにつきましては、3回の専門委員会で十分にご議論をいただき、その
ほかに評価委員会の親会議も3回開催されて、ご検討いただいたものです。

時間の関係上、内容全文をご紹介できませんので、ポイントだけ概要版を使ってご説明させていただきます。

まずこの国が公表した「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」についてということを取り上げたわけですが、その中身につきましては、この概要の3ページ目に書いてございます。魚介類に含まれるメチル水銀につきましては、妊産婦またはその可能性のある方に対する胎児への影響を考慮して、国の方はこのような注意事項を昨年6月に公表いたしました。

その前文にも書いてありますが、この評価委員会では、リスクコミュニケーションを行うための手法についても検討いただくことになってございます。そういうことで、いまだリスクコミュニケーションにつきましては定まった方法はなく、評価委員会におきましても、このリスクコミュニケーションの手法について検討するということが非常に重要な課題であるということで、このテーマをまず取り上げたわけでございます。

このテーマにつきましては、国が具体的で、いわゆる日常生活に即した形での情報提供を行ったということで、そういう意味では評価できる内容でありましたが、一部に買い控えとか、少しわかりにくいとかというようなご指摘がございました。やはり、この時点でもう少しリスクコミュニケーションという視点をとらえながら、この注意事項が発表されておれば、いろいろな意味でもう少し有用な情報提供として活用がさらに進んだのではないかとということでございます。

この検討に当たり、まずこの内容がどういう内容なのか、個別事例ということで中身について十分理解を進めないと、議論が進まないということですので、まずこの注意事項の中身の理解に向けてということで、いろいろと注意事項の内容について検討をいたしました。

まず1つにはメチル水銀についての基礎的な知識ということで、このようなメチル水銀が人体にどのような影響を与えるのか、またそのメチル水銀が蓄積される原因、由来は何なのであると、そういう基礎的なところから掘り起こしてご検討いただきました。

なぜかと申しますと、一部の新聞にもありましたように、メチル水銀というと、すぐ水俣病というような公害の問題とすぐ直結して考えるという方もいらっしゃいます。今回出されましたメチル水銀の原因というものは自然界、天然由来のものでございまして、その辺のところできちっと理解されないと、なかなか誤解を生じてしまうということで、まずメチル水銀の基礎的な知識につきまして検討を開始いたしました。

次に、このメチル水銀についての安全性の考え方、つまり化学物質についての安全性の考え方について、世界的にも食品の安全性というものはどういう考え方であるのか、それを再度皆さん方にご議論いただきました。

1つは、耐容一日摂取量の決め方で、動物実験等を繰り返しまして、いろいろな安全係数を用いな

がら、こういうようなものが決められているのだと、それから化学物質の安全性の考え方で、いわゆるゼロリスクはないというふうに言われておりますけれども、リスクがあるということを前提として安全性の考え方をとっていくということが今日的な考え方でございますので、その辺のところをまとめて共通認識という形で記載しております。

そういう前提のもとに、国の審議会では、この水銀を含有する魚介類の摂取について、どのような形で議論が進められたのか、という審議の過程、プロセスというものをすることも重要であるというようにご意見がございましたので、国の審議会がどのようなプロセスを経て、これを決定していったのか、そのようなところも検討いたしました。

特に、注意事項が出された経緯でありますとか、それから日本人の水銀の摂取量等、魚介類等から摂取する水銀の目安量、そういうようなことにつきまして、非常にわかりにくい難しい部分がありましたけれども、そのことにつきまして解きほぐしましてご検討いただきました。

最後に重要なのが、いろいろな数値が出てきます。例えば1週間に2回、60グラムから80グラム、そういうような数字がたくさん出てきますけれども、科学的な根拠となった数値の持つ意味について、なかなか我々はわからないという状況でありますので、やはり安全性を理解する上では、その根拠となった数値の持つ意味を十分に理解しなければならないということだと思っております。そういうことで、国民栄養調査の方法でありますとか、魚介類等の平均摂取量の算出、そういうことにつきましても、補足説明を加えて、いろいろと検討いただきました。

これが「注意事項」の理解に向けての内容でございます。本文の方には、その件につきましては、第1章、第2章について記載されております。

それから本文の第3につきましては、「注意事項」の効果と影響ということでございます。

現にこの「注意事項」が出されまして、行政現場での反応とか、それからの確にこの情報が伝わるための課題というものがどういうところにあるのか、特に母子保健の担当のところにアンケートいたしまして、現場ではどのような受けとめ方をしたのか、詳しく調査しております。

その結果が、やはり情報提供窓口となるべき自治体の情報提供のおくれというのは、国が公表したのち、母子保健の担当の窓口のところまで正確な情報が伝わるには若干のタイムラグがあったということでした。

それから都民が求めている情報と実際の情報の隔たり、やはり都民が求めている情報というのは、できるだけ日常生活の中で役に立つ情報がすぐ欲しいわけですがけれども、なかなか科学的知見をそのまま規定しているような内容が出されると、都民の方としては理解がなかなか進まないというようなことかと思っております。

それから今回、よく指摘されましたQ&Aが10日ぐらいおくれて出されたということで、当然公

表と同時にQ&Aは策定されるべきであったということです。

それから、先ほどもちょっと申しました根拠となった数値に対する説明がやはり不足されているということでございます。

このようなことがアンケート調査である程度わかりました。

それからもう一つ重要なのが、市場影響についてです。消費者が購入を控えた結果なのか否かとは別に、報道等が引き金となって問題となりそうな食品についての一部の流通業者があらかじめ店頭から撤去してしまうなど、予想される販売リスクへの過剰な反応が見られたということも一因と考えられたということについては、文献でありますとか、市場流通に詳しい専門の皆様方のご意見等によるものでございます。

次のページをご覧くださいと思います。

食品に関するリスクコミュニケーションの国外事例の調査・研究ということでございますけれども、これにつきましては、今回の検討の参考とするために、委員の方からのご意見を元に、東京都が委託をして国外6カ国について調査を行ったものをここに抜粋してございます。

この国外事例の調査報告書につきましては、今回は配付しておりませんが、今後、都が行う事業に非常に参考になるものであると委員の方からご意見をいただいております。今回の検討内容にも十分反映をさせていただいておりますけれども、詳しい内容につきましては、この委員会の内容を掲載しているホームページの方に掲載いたします。

その調査研究の中で、特に注目されるのがカナダとオーストラリアでは、リスク情報の発信の際には、やはりその影響を受ける人たちに対する利害関係者を事前に分析して、情報発信後に混乱を生じることなく理解してもらうための戦略を十分に考えているということでございます。それをリスクコミュニケーションの戦略形成ということで、これはリスク評価機関とリスク管理機関が合同でこのような戦略を立て、それから情報を発信しているという事例でございます。

例えば、その中の利害関係者意見交換というのは、例えばこういうような機関で定まった内容につきまして、普通であれば、パブコメとか、そういうことが今でもとられておりますけれども、その前に実際に地方機関であるとか関連機関とか産業界とか消費者団体とか、いわゆるステークホルダーの人たちの意見を事前に聞いて、その中である程度の調整を凶ったのちに情報を発信するというような、非常に情報発信に伴って影響を受ける方たちを事前に分析をして、戦略を立て、対策を練ってからリスク情報を発信していくという事例でございます。

そのような海外事例の調査等を含めまして、調査研究してきた成果というものが第4に記載してございます。

本事例の検討で得られた都のリスクコミュニケーションのあり方ということでございますけれども、

やはり今後都が食品安全確保を推進していくためには、「リスク情報の積極的な提供によりリスク情報を社会全体で共有することがリスク制御の前提である」というリスクコミュニケーションの考え方を常に念頭に置いて実施していく必要があると、その実施するに当たっては、次の点を考慮してリスクコミュニケーションを行いなさいと、いうことでございます。

この中で特に重要なのが、日常生活に生かせる意義情報の重視ということでございます。都は、都民により身近な自治体として、やはり今まで形式的な科学的なデータ、いわゆる「形式情報」を提供することが多かったと思いますけれども、やはりそういうものをもとに都民の日常生活とのかかわりまで踏み込んで、リスクがどのように生活に関係しているかという意義情報を、個人の食生活やライフスタイルについても考慮しながら、わかりやすく提供すべきであるというふうなことでございます。

このような検討の成果につきましては、カンピロバクターの食中毒を防止するための情報提供につきましても、本委員会で十分に検討され、生かしていただいております。

それから対象者ごとの対応や配慮、要するに事業者でありますとか、消費者でありますとか、場合によりましては妊産婦、それから子供、またはいろいろ病気を持っている方、高齢者、そういうようなきめ細かな形で対象者ごとにやはり情報提供とか、それなりの対応を配慮していく必要があるのだというところでございます。

特に、マスコミ機関への発表などにつきましても、それなりのわかりやすいまとめとか、提供情報の解説が必要であるというふうに指摘しております。

それから最後になりますけれども、情報提供の効果を必ず検証すべきであると、つまりやりっぱなしではなくて、これはリスクコミュニケーションの定義にもありますが、必ずフォロー的な対応が必要であるということをもとめております。

このような本事例を得られた都のリスクコミュニケーションのあり方という形で、コンパクトにはまとめていただきましたが、非常に意義深いことでございます。私どもいたしましては、このような提言を受けましたら、この内容を十分に行政のリスク情報の発信に生かしていきたいというふうに考えてございます。

雑駁ですけれども、説明は以上にしたいと思っております。

○林委員長 どうもありがとうございました。

ただいま3回にわたって検討され、作成されました報告書について、かなり詳しいご説明がありましたけれども、何かご質問、ご意見ございませんでしょうか。

もしないようでしたら、この報告書を本委員会の報告として確定するというところでよろしゅうございますか。

(「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。

それでは資料3に記載してあります、案を消していただいて、後ほど当委員会の報告として副知事にお渡しさせていただきます。

引き続きまして、次の報告に移らせていただきます。

次の報告は、カンピロバクター食中毒の発生を低減させるためにですが、こちらは昨年度、微生物専門委員会を中心として検討してきたものです。微生物専門委員の座長を務めていただいております、健康安全研究センターの諸角部長からご説明、お願いいたします。

○諸角健康安全研究センター微生物部長 健康安全研究センターの諸角でございます。

評価委員会で選定されました課題につきまして、私どもは専門委員会で検討を行いまして、その結果を資料の4-2に、こちらのちょっと厚目の冊子でございますが、まとめさせていただきました。これも水銀と同じように非常に膨大なデータが載っておりますので、資料の4-1に概要版をつけてございます。この資料の4-2に時々移りながら、この資料4-1をもとにご説明させていただきたいと思っております。

タイトルでございますが、カンピロバクター食中毒の発生を低減させるために。副題といたしまして、正しい理解でおいしく食べるということでまとめさせていただきました。

カンピロバクターによる食中毒は依然かなり高い水準といたしますか、発生件数を保っております、ほかの病原菌と比較してもむしろ増加傾向にあるというのが現状でございます。また、その発生原因といたしましては、鶏肉の関与の大きいことが指摘されております。しかしながら、鶏肉というものは都民の食生活で日常的に極めて高頻度に利用されておりますし、また食材としても非常にすぐれたものであるということで、東京都の食品安全情報評価委員会といたしましては、そのカンピロバクター食中毒における鶏肉の関与がどの程度のものかという実態を把握し、早急にカンピロバクター食中毒の低減を図ることが必要だということを考え、検討を行ったわけでございます。

この報告書でございますが、専門委員会でいたしました検討結果を踏まえて、現時点で最も現実的かつ効果的なカンピロバクターの食中毒対策として、感染を起こさせないような鶏肉の食べ方、また取り扱い方法について周知をするとともに、リスクコミュニケーションを積極的に活用いたしまして、カンピロバクターの食中毒の低減を図り、それをもって食の安全確保への新たな方向性を示していこうという主旨でございます。

すなわち専門委員会では、鶏肉がこれまでの調査の結果から、比較的高率にカンピロバクターによって汚染されていると、その事実はこれまでもわかっているわけでございますが、カンピロバクターの性格からいって、適切な料理を行うことによって、安全に食べることができると考えまして、さまざまな検討を実施したわけでございます。

その検討項目でございますが、その下に書いてありますように、まずカンピロバクター及びその食中毒がどのような特徴であるということでございます。極めて簡単にまとめてございますが、カンピロバクターという菌は、微好気性菌という酸素の少し少ない条件で発育する菌でございます。動物の腸管内に広く保菌されておりまして、当然そういう特殊な性格を持っておりまして、食品中では増殖することはほとんど無いということでございます。

その性状につきましては、こちらの資料4-2のページの55にかなり詳細な点を書いてございますので、後ほどご覧いただければと思っております。

また加熱や乾燥に比較的弱いということで、私どもの実験結果でも65度C、1分程度の加熱で完全に菌が死滅するという事も確認してございます。

そういう点では非常に制御しやすい菌であろうというふうに考えるわけでございますけれども、ほかの食中毒菌と比較いたしまして、例えば腸炎ビブリオでしたら、10の5乗程度、10万個以上の菌が体内に入らないと感染しないような性格を持っておりますけれども、このカンピロバクターというのは数百という極めて少ない菌量が体の中に入っただけで発症してくるという特徴を持っているわけでございます。

主な食中毒症状といたしましては、下痢、腹痛、発熱、一般的な食中毒症状でございますが、潜伏期間に非常にばらつきがございまして、1日から7日程度、平均二、三日という特徴がございまして、適切な治療を行えば予後は比較的良好であるということでございますが、この検討委員会でも指摘されておりますように、小児等が感染いたしますと比較的重篤な、入院を要するような症状を呈するということが明らかになっております。

カンピロバクターの食中毒がどのような実態で発生しているかというところを2番にまとめてございます。都内における発生件数は、むしろ最近も増加傾向にございます。平成14年は25件、15年にも25件ということで、その全食中毒の発生に占める割合は21%及び24%と、約4分の1程度がカンピロバクターによって起こっているということでございます。

次に、右の下の表に平成15年度分のデータがまとめてございますけれども、都内で報告された事例の多くで、これは前の事例もほとんどこういう傾向にございますので、1年分をまとめてお出ししたということでございますけれども、鶏肉の関与が非常に疑われる例が多いということでございます。

一般的に生や、あるいは生に近い状態の鶏肉を食べる、あるいは鶏肉に付着していた菌が他の食材を汚染して、それを摂取することによって、食中毒の発生につながったと考えられる事例が多いということでございます。

右下の表をちょっとご覧いただきますと、先ほど申しましたように、平成15年、25件、発生しておりますが、そのうち19件が鶏肉の関与したものであろうと推定された事例でございます。

また、3番にお示しいたしましたように、都内の飲食店で発生した事例が多くて、その発生規模は比較的小さい傾向にあります。また、今まで、過去は修学旅行ですとか、そういう食中毒が多かったのですが、最近は学校関連では調理実習等で食中毒あるいは感染事例が起きるといふ例が多く目立つようになっています。

裏にめくっていただきますと、次は食品とカンピロバクターの関係について検討いたしました内容について簡単にまとめたものになります。

先ほども申しましたように、鶏肉からカンピロバクターが非常に高率に検出されるということは従来から知られているものになります。その陽性率というのは、その検査の例といいますか、検査報告によって極めて大きな差があるということがわかっております。これまでの調査を総合いたしますと、比較的高率であるということになります。これは2番に絡んでまいりますけれども、このカンピロバクターの陽性率というのは、検査法の違いが極めて大きく影響するということになります。

ページの48に、その資料をお示ししてございます。資料の方は13でございますけれども、そこをちょっとご覧いただきますと、普通の培養あるいは大量培養法というのがございます。少ない菌量で感染いたしますので、鶏肉に少量の菌が汚染していても感染する可能性があるということで、できれば大量培養法というのが望ましいわけになります。そういう培養法でやりますと陽性率が極めて高いということが、これまでに明らかにされているわけになります。

そのようなことを受けまして、これまでよりも感度の高い検査方法、それをタイトな形で、しっかり私どもの方で決めて、そしてその標準化を図っていく必要があるということになります。要するにどこでやっても、その汚染レベルが同じようなまないた、テーブルの上で比較できるような結果が得られるようなことを考えてまいりたいということになります。

もう一つ、鶏の腸管内には比較的高頻度でカンピロバクターが生息しておりますが、生産段階でやはり鶏肉への付着ということがございます。その防ぐ方法については、さまざまな検討が行われているわけになります。これまでのところでは有効な方法というのは見つかっておりません。これも今後の検討課題であろうというふうに考えております。

具体的には、その食中毒防止をどのように図っていくのかということになります。それが4番の方に記載してございます。

一般的な食中毒予防ということでO-157の事件以来、東京都といたしましても非常に活発に、防止の呼びかけ、その働きかけを図っているわけになります。カンピロバクター食中毒については一向に減ってきておりません。カンピロバクター食中毒を低減させるために、私どもは単なる注意を喚起するだけではなくて、都民の目からより具体的に極めてわかりやすい方法で情報を提供する必

要があるのではないかということを考えまして、実験を行ったわけでございます。

そういう情報を提供するために、ちょっと網かけになってございますけれども、下の丸を頭に振ってございますような検討を行ったわけでございます。また、その結果を踏まえて、Q&Aを都民の委員からさまざまなご意見をいただきまして、できるだけ専門家ではなくて、一般の方にもわかりやすい形でまとめさせていただいたわけでございます。

まずページの19からQ&Aを示してございます。結構長いものでございますので、後ほどご覧いただければと思います。

まずその実験に当たってどういうことをやったのかといいますと、丸を付してございますけれども、料理としての価値を失わず、そして安心して食べられる鶏肉の加熱条件を検討いたします。

その次に、菌を他の食材に広げないための、手指や調理器具等の洗浄条件を検討いたしました。

その料理としての価値を失わないということはどういうことで判断しようかということでございますけれども、このデータにつきましては、資料編のページの9、そしてその資料の方でございますが、ページの56、資料の17あたりから、ちょっとカラーページを見ていただければ、おわかりいただけると思いますが、このように鶏を調理したときに、どのくらいの色調変化があれば食べて大丈夫なのか、要するに結論から先に申し上げますと、中まで、中心部まで白くなっていれば、あるいはうっすらとピンクが残っていても、生っぽくなければ、肉の種類によって違いますが、ささ身ですと、真っ白になりますし、もも肉では、ややピンクが残ってまいりますけれども、そういうところで明らかに色調変化があった、中心部まであった場合にはもう食べても大丈夫ですと、細菌検査と中心温度の検査を行いまして、そういう結論を得ております。

すなわち肉の変化、色調変化でもって安全に食べられるかどうかということが判断可能であるという結論に達しておりますので、こういう色の変化を表した資料を用いまして、都民の方あるいは調理者の方に普及啓発をすべきであるというふうに考えておるところでございます。

また、菌を他の食材に広げないために、手指やあるいは調理器具等の洗浄条件についてもあわせて検討を行っております。これについては、文章ではページの11、資料では23から27にわたって書いてございます。

結論からこれも申し上げますと、70度程度のお湯をかけるのが一番確実にカンピロバクターを死滅させることができる、それはまないたでもふきんでもスポンジでもみんなそういう結果でございました。また、ふきんなどでは塩素系の漂白剤による殺菌が有効であるということでございます。

また手洗いでございますが、1度の手洗いではなかなか菌がとれない、ところが石けんを使った2度洗い、あるいは石けんを使ってからに逆性石けん等による、要するに消毒用の石けんによる手洗いをを行うことによって、手に付着したカンピロバクターが1,000分の1以下に減少するということが

明らかになってきております。

このようなデータを踏まえて作成いたしましたのが、Q&Aということで、これも普及啓発の一つの材料として、皆さんに活用していただきたいということで提起している次第でございます。

そういう実験条件を踏まえまして、カンピロバクター食中毒を低減させるためにという提言骨子をその下にご書いてございますが、それほど長いものではございませんので、ページ13から、これは大事だろうと思っておりますので、前文を読み上げさせていただきたいと思っております。

資料編の方のページ13をご覧くださいと思いますが、第6といたしまして、カンピロバクター食中毒の発生低減に向けてということでございます。

都ではこれまで食中毒予防三原則、「菌をつけない」「菌をふやさない」「菌を殺す」の周知やHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手法の導入、指導などにより、食中毒全般の発生防止や低減に努めてまいったところでございます。

しかし、カンピロバクター食中毒については、依然として発生件数の多い傾向が続いているため、この食中毒に焦点を当てた対策を講じることが必要であります。そこで評価委員会における検討を踏まえ、現段階で東京都がとるべき対策は鶏肉の汚染防止対策を視野に入れながら、消費段階での感染防止策を徹底することであると判断し、以下の取り組みを実施するように提言いたしました。

都が取り組むべき事項といたしまして、(1)でございますが、都民、事業者、学校関係者等がみずから積極的にカンピロバクター食中毒を回避できるよう、この食中毒について具体的な情報を提供するとともに、リスクコミュニケーションによって正しい認識を促すこと。特に以下の事項について重点的に取り上げること。

ア、適切な加熱調理方法、イ、鶏肉を取り扱った調理器具や手指からの二次汚染防止対策。ウといたしまして、生または生に近い鶏肉を食べることによる食中毒発生リスクの周知でございます。

(2)でございますが、鶏肉のカンピロバクター汚染の制御には、養鶏場や食鳥処理場での対策が不可欠でございます。都単独での対応が難しいということで、以下の事項について必要に応じて国や他の自治体への働きかけを行うなど、取り組みを進めることとございます。

アといたしまして、食材の衛生状態を適切に把握できるカンピロバクター検査法の開発と普及を行う。イといたしまして、養鶏場及び食鳥処理場におけるカンピロバクター汚染実態の把握及び汚染防止策の推進。

1枚めくっていただきまして、次に、リスクコミュニケーションにおける留意点でございます。カンピロバクターというのは自然界に常在する菌であり、たとえ鶏肉に本菌が付着していても、適切な調理により食中毒は防ぐことが可能であります。よって、都民が必要以上に不安を感じることはないよう、また事業者及び報道機関等が正しい理解と適切な対応をとることができるように、以下のこと

に留意する必要がある。

(1) でございますが、わかりやすく、具体的な情報提供。ホームページ、パンフレット、東京都の発行する情報誌、講習会などを多くの媒体を用いて情報の共有化を図るとともに、対象者ごとのきめ細かな対応をとること。

また、評価委員会において作成いたしました「カンピロバクター食中毒Q&A」あるいは視覚的な情報を活用し、わかりやすい内容の情報を発信すること。

なお、Q&Aは今後の最新情報や都民等からの質問に応じて、適宜追加または変更を行うこととございました。

他の食中毒発生要素の考慮ということでございますが、食中毒はカンピロバクターだけで起こっているわけではございませんので、サルモネラやO-157等による食中毒も食肉が原因となり得るため、カンピロバクターだけではなく、他の病原菌による食中毒の防止も視野に入れて取り組むこと。

(3) 番といたしまして、効果の検証実施でございます。普及啓発の取り組みについては、効果の検証を行い、状況の変化及び都民等からの要望に応じて随時対策を見直すことというのが提言でございます。

大変雑駁ではございますが、これでカンピロバクターの専門委員会、微生物専門委員会の方の内容についてのご紹介を終わらせていただきます。

○林委員長 どうもありがとうございました。

ただいまのご説明あるいは資料案について、何か、ご質問、ご意見ございませんでしょうか。

○細川委員 報告書の内容に全く異議はありませんで、このままでいいと思うのですけれども、ちょっと2つほど教えていただきたいのですけれども、1つは今伺っていますと、カンピロバクターが鶏の腸などに常駐するということになる、例えば鶏ふんの堆肥ですかね、家庭菜園なんかで一般の都民なんかも、園芸センターなどで購入して使う可能性もあると思うのですが、そういう場合に、それを通じて、その後、手を洗わないで食べた場合など、感染する可能性があるかどうかということが1つ。

もう1つ、カンピロバクターの症状そのものは比較的軽いということのようではございますけれども、これが原因で、ギラン・バレー症候群になった場合ですけれども、年間2,000人ほど発症するようではございますけれども、ちょっと先日ある病院でギラン・バレー症候群の重症患者をたまたま見る機会がありまして、呼吸困難までいきまして気管支切開になって、相当長期間入院になった例がありました。ただギラン・バレー症候群というのは、一般的には風邪の後、なることが多いというふうには聞いているのですけれども、カンピロバクターが原因と見られる件数というのは、この年間2,000人発症する中でどの程度かということはおわっているかどうか、この2点をお伺いしたいのです。

○諸角健康安全研究センター微生物部長 それでは私の方からお答えしてよろしいでしょうか。

まず鶏ふんにつきましては、もう排せつされて、すぐそのまま使うわけではありませんで、一旦乾燥させておりますので、その間にカンピロバクターの場合は死滅しているというふうに考えております。ですから、生の手でといいますか素手で触ったとしても、においは残るでしょうけれども、菌はいないだろうというふうに考えております。

それからギラン・バレーにつきましては、カンピロバクターとの因果関係というのが明らかになっておりますが、ギラン・バレーを発症した人の中のどのくらいがカンピロバクターによって起こるものかということについては、発生事例は知られておりますけれども、正確には把握されておられません。

と申しますのは、例えば、私どもの方でもそういう調査を行っておりますけれども、カンピロバクターによる食中毒を起こします。そこで取れた菌のパターンによって、それは以前のこの会でお話したと思いますが、例えばペナーの19、リオールの7というタイプになりますが、その血清型のカンピロバクターによる食中毒に感染したあとにギラン・バレー症候群になり得る可能性があるわけなのですけれども、その後ギラン・バレー症候群を発症するまでに1カ月ぐらいはかかってしまう。というのは、自己免疫疾患でございますので、自分の中でその菌による抗体が再生されて、それが今度、自分の神経を攻撃してくるわけで、発症までに時間がかかりますので、因果関係が調べにくいということで、その実態はほとんど明らかになっていないというお答えしかできないと思います。申しわけございません。

○林委員長 ありがとうございます。

ほかに何かございませんでしょうか。

今の細川委員の話、非常に勉強になるご質問だったのですけれども、直接この報告書とは関係はありませんので、本委員会の報告書として確定するということによろしゅうございますか。

(「異議なし」の声あり)

○林委員長 では資料4-2に記載してあります、案を消していただいて、後ほど当委員会の報告として副知事にお渡しいたします。

事務局の方で何かご追加ございますか。

○小川安全情報担当副参事 この2つの報告についてですが、合わせて委員の方から様々なご意見をいただきましたので紹介しておきたいと思います。まず、この評価委員会ではリスクコミュニケーションの事例検討でいろいろなことを勉強したわけですが、そういうものが、やはりカンピロバクターの食中毒発生を低減させるため、この報告また検討の中に十分に反映されなくてはいけないのではないかなというご意見をいただきました。そのため、例えばこのカンピロバクターの報告書では、意義の情報や、きめ細かい対象者別の対応についても検討し、その成果を活かしたわけです。

まず意義の情報につきましては、服部栄養専門学校のご協力のもとに、調理実験をさせていただいて、よりビジュアルな、一般の人が文章ではなくて、目で見てわかるような防止対策、生活の中で判断できる、生活の中で理解できる、そういうような情報提供、つまり形式情報ではなくて、意義の情報が提供できるようなものを作成していただきました。

そのようなところに、このリスクコミュニケーションの事例検討が一つ活かされているというふうと考えておりますし、それから対象者別につきましては、Q&Aの作成のときに、特に公募委員の方から大変いろいろなご意見をいただきました。お子さんを持っている方に対してなどの対象者別にもやはりやるべきだというご意見は、まさにリスクコミュニケーションの検討事例の中で言われていることが全くそのまま当てはまります。そういうご意見のもと、Q&Aの中にも反映させていただいております。

それからもう一つ、リスク情報の発信というのは、行政は非常にしたがないという今までの風習というのですか、そういう慣例がまだ今でもあるかと思えますけれども、やはりそのリスク情報というのは、積極的に提供することによって、社会全体がリスク情報を共有することがリスクを低減させる前提であるということが、この報告の中に記載されておりますが、つまり、リスク情報が社会で共有されれば、それぞれの部署で、それぞれの取り組みが行われるわけですので、相対的にリスクが下がってくると、そういう考え方だと受けとめました。

若干補足ですけれども、以上でございます。

○林委員長 どうもありがとうございました。

ただいま事務局の方から15分休憩していいというご連絡をいただきましたので、15分お休みしたいと思います。

○小川安全情報担当副参事 開会の時間につきましては、私どもの方でまた委員長の方にご連絡させていただきます。

○林委員長 どうもありがとうございました。

(休憩)

○小川安全情報担当副参事 それでは定刻になりましたので、委員長の方から開会をお願いしたいと思います。その前に福永副知事が参りましたので、ご紹介いたします。

○福永副知事 福永でございます。

○小川安全情報担当副参事 それでは先ほどの報告を委員長の方からお願いしたいと思いますので、よろしく願いいたします。

○林委員長 それでは先ほど、本委員会として決定いたしました2つの件につきましてご報告させていただきます。

なお、本委員会は食品の安全確保にはリスクコミュニケーションの裏づけが必要であるという基本原則の上で議論を進めさせていただいております。

そこでまず食品安全に関するリスクコミュニケーションの事例検討として、国が公表した水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項を取り上げまして、今後の都が行うリスクコミュニケーションについてのケーススタディとして検討いたしました。

検討の結果、都は食品に由来するリスクが都民の日常生活にどのように関係してくるかという、具体的な意義の情報を個人の食生活やライフスタイルを考慮し、都民の意見を反映させながら、わかりやすく提供すべきであるということ、また、都民向けの情報のほかに、流通関係者を含めた対象者別のきめ細かい情報の提供が必要であり、さらに情報提供後の事後対応も必要であるという結論に達しました。

そこでこれらを踏まえまして、本委員会は今後もさまざまな食品安全にかかわる課題を検討し、あわせてその課題についてのリスクコミュニケーションの方法とあり方についても検討しようと考えております。

また都が食品の安全確保対策を推進していくためには、まず都自身がリスク情報を積極的に提供し、必要な情報を社会全体で共有することを念頭において、リスクコミュニケーションに当たられることを切望いたします。

次に、近年増加傾向にありますカンピロバクター食中毒について、発生原因として指摘されている鶏肉を中心として、正しい理解でおいしく食べられるように、食中毒の発生を減らすための現実的で効果的な対策を検討いたしました。

カンピロバクター食中毒は、たとえ鶏肉にカンピロバクターが付着していても、鶏肉の取り扱い方法や食べ方について具体的な注意事項を盛り込んだ普及啓発を行うことによって、その食中毒を減少させるということが期待できるということがわかりました。

このため本委員会では東京都に対しまして、都民、事業者、学校関係者等にリスクコミュニケーションを通じてカンピロバクター食中毒について、正しい認識と食中毒を防止するための具体的な情報を提供すること、また感度の高いカンピロバクター試験法の開発及び鶏肉の生産段階での汚染防止対策について、必要に応じて国や他の地方自治体への働きかけを行うなど、取り組みを進めることを提言いたしました。

これら2つの報告につきまして、東京都として適切な具体的な取り組みをお願いしたいと思っております。

それでは福永副知事に委員会の報告をお渡しさせていただきます。

〔報告書提出〕

○福永副知事 どうもありがとうございました。

○小川安全情報担当副参事 それでは福永副知事の方からごあいさつをさせていただきます。

○福永副知事 副知事の福永でございます。

ただいま林委員長から2つの報告をちょうだいいたしました。昨年の7月以来、委員の皆様方には大変お忙しい中、熱心にご議論を賜りまして、さらにこのような大変立派な報告書として取りまとめでいただきまして、都民の皆様を代表いたしまして、心から御礼を申し上げたいと存じます。

このたびの魚介類中の水銀及びカンピロバクター食中毒、いずれの報告もリスクコミュニケーションからのという極めて重要な観点からのご審議を行っていただきまして、今後の食品安全行政の発展に大きく寄与いたすものであるというふうに存じております。

食の安全の確保は、生活の基礎をなすものでございまして、行政の喫緊の課題となっております。ご案内のとおり、東京都では食品安全条例をつくりまして、都民の皆様方の食の安全確保のために総合的な取り組みを進め、その枠組みの整備をいたしている最中でございます。取り組みを一層推進してまいりますためには、この8月1日をもちまして、組織整備を行います。福祉保健局の健康安全室に食の安全を所管させることといたしました。委員の皆様方には今後とも引き続き東京都の食品安全行政の推進にお力添えを賜りますよう、よろしくお願いを申し上げまして、これまでのご労苦に深い感謝を申し上げるとともに、これからもよろしくお願いをしたいというお願いを添えまして、私からのあいさつとさせていただきます。

本当に長いことありがとうございました。

○小川安全情報担当副参事 それでは副知事及び局長は、所用のため、申しわけございませんけれども、これで退席させていただきますので、ご了解いただきたいと思います。

○福永副知事 どうぞよろしくお願いたします。

〔副知事、局長、退席〕

○小川安全情報担当副参事 それでは委員長、会の運営をお願いいたします。

○林委員長 では、次の議題に移らせていただきます。

議題の(3)は検討課題の選定ということでございますが、事務局から資料のご説明をお願いいたします。

○小川安全情報担当副参事 それでは資料5をご覧くださいと思います。

この安全情報評価委員会における課題選定の方法ということにつきましては、前回、前々回の委員会の中でも、若干皆様方にいろいろなご意見を賜りました。それで前回2月に開催した委員会におきまして、おおむねこういう形で今後課題を選定していこうということが決まりました。今回は初めての方もいらっしゃいますので、再度、ご確認という意味で、私の方から説明させていただきます。

今回、報告された水銀の問題もカンピロの問題も、この委員会の皆様が課題を選定し、調査、研究したものを報告するという、そういうシステムでございます。従来の附属機関でありますと、行政側の諮問、それに対する答申という諮問答申型の附属機関が多々ございますけれども、この安全情報評価委員会では課題の選定は、皆様方が行っていただいております。皆様方の選定していただいたものにつきまして、皆様方また事務局全員で調査、検討を行い、それをまとめて知事に報告するというところでございますので、課題の選定につきましては、皆様方非常にそれぞれご意見、お考え方があると思いますので、一つのルールとしてこのような決め方をとりました。

まず、いろいろなリスク情報というのがございます。これは事務局の方から収集したものであるとか、委員の皆様からいただいた情報、そういうようなものの中からある程度、その主立ったものを委員の皆様方に事務局の方から事前にその情報の資料を送付いたします。委員の皆様方は、その事務局の方からの情報を受け取った後に、その「評価委員」の矢印が下に行って、※の判定基準1に基づき、①食品安全情報レポート案に掲載すべきか、②掲載する場合、その取り扱いをどうすべきかについて、その理由を付して返信、いわゆる評価委員会の課題は最終的に食品安全情報レポートという、そういうレポートがありますが、その中から選ぶということを従来行っております。そのために、事前送付資料の中から皆様方がこのものは食品安全情報レポートに入れるべきであるというふうなお考えがあれば、それを選んで事務局の方に返信していただくということでございます。

ただ、その場合に、判定基準の1というのが、健康被害の未然防止の視点があるか、それから危害の拡大防止の視点があるか、もう一つは都民の不安解消の視点があるか、そういうような視点の中から私どもが送付した情報を皆様方がご検討いただきまして、その取り扱いについてどうすべきかの意見も付して事務局の方に返信していただくというシステムでございます。

皆様方の意見をいただいたものを、食品安全情報レポート案という形でこの評価委員会にお諮りいたします。

その際に、委員長はレポートに掲載された情報について、委員の意見を参考にして取り扱いに関する案を作成し評価委員会に提出、つまり委員長案という形のもの、あらかじめ重みづけをある程度委員長にさせていただいたものを、皆様方にお諮りするという形になるかと思っております。

そういう形で出されたものにつきましては皆様方にご検討いただくのですが、その際に判断基準の2、この下の欄の右側でございますけれども、安全情報レポートに掲載する情報の取り扱いの検討決定のための判断基準が下の表でございます。

評価委員会による検討が課題の解決に貢献するかどうか、イエスの場合は詳細に検討するだけの情報があるか、イエスであれば評価委員会で検討、ノーであれば追加して情報を収集する。評価委員会による検討が課題の解決に貢献するかで、ノーということになれば、これは国や国際機関の動向も

見ながら判断するとなっておりますけれども、情報の客観性が疑われるため、不安解消が期待できないような、そのようなことがないかどうかを念頭において、ノーということであれば、そのまま、また一部修正した後、情報を提供する。全く不安解消が期待できないということがイエスということであれば、食品安全レポートから削除すると。そういうような判断基準に基づいて、皆様方が課題選定をしていただくと、こういう仕組みでございます。

こういうような形の検討経過を踏まえまして、それで最終的には実際に検討課題を選定していただくわけでございますけれども、Aの評価をした課題があれば、評価委員会として課題を検討するというふうに決定して、先ほど個別課題ごとの専門委員会の設置というのがあったと思いますが、必要に応じて、やはり専門委員会を設置して検討すべき必要があるというような皆様方のご判断があれば、専門委員会を設置いたしまして、その専門委員会を運営していく上で、いわゆる座長的な役割を担う方を、課題担当の委員として指名をいただきまして、それでその方を中心にある程度情報収集、分析を開始すると、そういう手順でございます。

なぜこのような仕組みをつくったかと申しますと、やはり課題を選定する上で、非常に皆様方のご意見が多様にあった場合に、どのものを絞り込むかというのが非常に難しい場合がございます。これは事務局が主導ではなくて、皆様方が検討いただくわけでございますけれども、一定のルールがないと、やはりなかなか時間を要してしまったり、まとまっていなかったりするようなことがあるといけませんので、このようなルールをつくりました。

このような選定方法に従いまして、当面次回の評価委員会では課題を選定していただくこととなりますので、このような方法で皆様方のところに事前送付資料という形で情報が行くようなことになるかと思っておりますので、その節はよろしくお願ひしたいと思っております。

この件につきまして、ご質問等があれば、お受けしたいと思っております。以上です。

○林委員長 ありがとうございます。

何かご質問、ご意見ございませんでしょうか。

○服部委員 先に失礼するものですから、申しわけありませんが、判定基準とありますけれども、この資料をマスコミだとかインターネット等に出さない前で、これ検討中でまだ確定していないものを、表にはなかなか出せませんよね。そういう場合、お許しいただけるのがどこまでの範囲かというのは、どなたとご相談したらいいのかというのが1点です。それから、今、日本で80万5,000件ぐらい飲食店というのはあるらしいのですね。これは東京都内に限るかどうかは別にして、10分の1ぐらいは東京都内にあるのだろうというふうに思います。保健所を通じて、カンピロバクターについては、カラー版で写真か何かのビニール加工したような、ラミネート加工したようなもので、調理場の中に張れるようなそういうものをつくっていただいて、具体的にいかないと、インターネットを見てやる調理

人ってそう余りいないのではないかと私は思うので、もっと具体的なものを、お金かかるかもしれませんが、やっていただければと思います。

その前に、NHKだったら、「生活ほっとモーニング」とか「ためしてガッテン」とかあるし、TBSだったら「はなまるマーケット」なんて結構いろいろな人が見ているわけですね。ああいう朝の番組等で、例えばカンピロバクターというのを、今度いこうと思っけていますけれども、そういう場合には、きょう出た結論でよろしいわけですね。ところが、今後いろいろなものが出てくると思うのですが、自分もあいまいにしておきたくないので、その辺だけお聞きしておきたいのです。

○小川安全情報担当副参事 それでは私の方からお答えしたいと思います。

事前送付資料につきましては、皆様方にまだ未定稿の段階でお渡しする内容でございますが、それについてはそういう情報があるということ自体はいろいろなところでオープンにされているものがほとんどでございますから、そのことについては別に隠す必要はないと思うのですが、ただ、それが評価委員会の検討されるものであるとか、そういうような話では、まだないものですので、私どもが皆様方にご提出する情報は、ほとんどのものがオープンになっておりますので、もしそうでない場合にはそれなりのコメントをつけさせていただきますので、そういう扱いでございますから、そんなに気にする必要はないと思いますけれども、ただ決定されたような形でお使いになってしまわれるとちょっと誤解を生じてしまうということがあるので、その点だけはお願いしたいと思います。

それから第2点の調理場でいろいろと見られるような工夫というのは、今、ラミネートフィルムとか、そういうものが結構発達しておりますので、そういうような形のもので普及啓発が実際に必要な場合につきましては、私どもの方で実態を踏まえながら、少し検討させていただきたいというふうに考えてございます。

それからこの3番目でございますが、ここで検討された内容はすべて一般にオープンにされます。少なくともこの評価委員会に出されたものにつきましては、どのようなお使いをされても、それにつきましては構いません。ただ、どこの資料だということはある程度明記していただければありがたいのですが、少なくともこの評価委員会に出された資料及び議事録、そういうものにつきましてはすべてオープンでございますので、余りご心配はないと思います。

以上でございます。

○林委員長 どうもありがとうございました。

ただいまの服部委員がおっしゃった第2点ですね。これは報告書の中でも、対象者別のきめ細かい情報の提供が必要であるということを報告書が提言しているものですから、その点は、それも含めまして、具体的な対策をよろしく願いいたします。

○小川安全情報担当副参事 はい、わかりました。

○服部委員 よろしいでしょうか。今、店舗数が80万5,000件、これは平成15年での数字です。外食規模自体は25兆5,749億円と言われているのですけれども、従業員が430万人ほど登録されていますが、内、パートが385万人なのです。9割がパートです。それで調理師の免許を、中には持っているのもいるでしょうし、いないかもしれないので、こういう人たちを現場で徹底させるのには、衛生知識のない人のために、パートにも目の触れるようなパネルなどをお出しになられたらどうかと思ったものですから、すみません、よろしくお願いします。

○小川安全情報担当副参事 現場を抱えている保健所等に対してもそのようなご意見があったということで周知させたいと思いますので、貴重なご意見ありがとうございました。

○林委員長 服部委員、どうもありがとうございました。

では、ほかにご意見ございませんでしょうか。この選定方法につきまして、もしなければ次回以降の委員会では、この選定方法で検討課題を選定して、この取り扱いを決めさせていただきます。

次に、議題がその他ということですが、前回の委員会で幾つか事務局への宿題が出ていましたので、そのご説明をお願いいたします。

○小川安全情報担当副参事 では、私のほうから説明させていただきます。

前回、平成16年2月19日に開催した評価委員会におきまして、3点ほど宿題をいただいております。資料6は、前回の委員会の概要でございます。時間の関係上全部詳しく説明はできないのですが、内容等について疑問点等があれば、事務局の方にお知らせいただきたいと思います。その中で、課題の選定の扱いを検討していただいた結果、食品を介して感染するA型肝炎についてということと、食品を媒介して感染するE型肝炎について、アジア産しょうゆ類から検出されたクロロプロパノール類についての3題が、まだ情報が不足しているけれども、ある程度注目していこうというB判定をいただきました。つまり、さらなる実態調査や情報収集を行うべきという判定をいただいております。

その関係上、私どもの方から現状どのような状況になっているか、若干説明させていただきたいと思います。

まず食品を媒介して感染するA型肝炎についてということにつきましては、汚染実態調査のまとめがございます。これは、東京都で平成10年から13年の間に実施した魚介類の実態調査がございます。それから、その他の国内での汚染実態調査の結果がまとめてございます。それから最近のA型肝炎の食中毒の発生についてということで、これについてもある程度資料を収集しております。

それから国とか国際機関等の動きにつきましても、これは春日委員の方からいろいろとご協力を賜っている内容でもございます。ありがとうございます。そういう関係上、A型肝炎については、現状、このような情報収集の状況でございます。

次に、食品を媒介して感染するE型肝炎について、これにつきましても汚染実態調査の結果のまと

めがございます。1つは東京都で平成15年度に実施した都内流通食肉の調査結果でございます。それから都では平成16年度、本年度もまた汚染実態調査を行う予定であります。

それから同じように、最近のE型肝炎食中毒の発生についてということでの情報も収集しておりますし、やはり同じように国及び国際機関等の動きの中で、平成15年度に国は厚生労働科学研究で、我が国におけるE型肝炎の診断、予防、疫学に関する研究を行ってございます。このような動きも見ながら、さらなる情報収集をしていきたいと考えてございます。

3番目にアジア産しょうゆ類から検出されたクロロプロパノールについてということでございます。クロロプロパノールにつきましては、いろいろな健康への影響が報告されておりますけれども、国内の流通品のクロロプロパノールの含有量調査につきましては、東京都では平成2年と14年度に実施した国内流通のしょうゆ類の検査結果がでございます。それから平成16年度には主に輸入食品を中心にクロロプロパノール類の含有量の実態調査を行う予定でございます。

国及び国際機関等の動きにつきましては、国の状況等について現在のところ不明でございますけれども、海外情報ということによっては、国によっていろいろと規制状況が異なっているというようなところまでは把握しております。

いずれにしても、まだ十分な情報収集状況ではないのですが、結果報告という形で、今の段階ではこのような状況になっております。

それから後でまた詳しくご説明いたしますけれども、このような情報につきましては、次回に開催予定の評価委員会の中でご検討いただくことになるかと思っておりますので、どうかよろしく願いいたします。私の方は以上でございます。

○林委員長 どうもありがとうございました。

現在の調査状況についてご説明ありましたけれども、委員の方で、この件に関する参考になる情報、お持ちの方がいらっしゃいましたら、事務局の方にご提供をお願いしたいと思っております。

この課題については次回の委員会で情報をいただいて検討するということになりますね。

この他に宿題があったということですが、これは事務局の方で。

○小川安全情報担当副参事 前回の委員会で説明をお願いしたいというご要望があったもの、いわゆる宿題としていただいたものがございます。

1つは、前回の健康安全研究センターが実施する先行調査について、過去にどのような調査を行っているのかということについて説明したところ、調査対象の決め方とか、調査方法についてなど、先行調査の一般的なことを説明してほしいというご希望が皆様方からございました。そのようなご希望がございましたので、その件につきまして、健康安全研究センターの金谷の方からご説明させていただきたいと思っております。

○金谷健康安全研究センター広域監視部食品監視指導課長 ではご説明させていただきます。

資料7をご覧いただきたいと思います。こちらは健康安全研究センターの組織と広域監視というタイトルがついておりますけれども、これは大変簡単な資料で申しわけございません。こちら私どものセンターの組織図と、それから監視事業の概要でございます。

健康安全研究センターはご覧のように監視部門と検査部門が一体になった組織でございます。このうち広域監視部の食品監視指導課、それから多摩支所広域監視課が都内全体の流通食品を広域的に監視する組織でございます。

監視事業はこちらに専門監視、緊急監視、先行調査とございますが、大規模製造業等の監視と並びまして、この監視指導業務の一環といたしまして、先行調査に取り組んでおります。

都民の皆様の関心が高い問題ですとか、今後新たに発生するであろう問題など、食品衛生に関するさまざまな今日的な課題を選定して、データ収集、安全確認等、検査部門と連携して実施しております。

テーマの設定、実施、取りまとめ等につきましては、原則としては年度の単位で実施しております。まず監視の担当の職員等が検査部門とも連携いたしまして、監視業務の現場で把握した情報ですとか、それから文献、その他、さまざまな情報を幅広く収集いたしまして原案をつくります。そのテーマの妥当性につきましては、センター内部の管理職等の審査も受けまして決定いたします。その具体的な実施計画に基づきまして、1年間を通じて、データの収集ですとか、それから場合によっては、食品の試験、検査等を実施しております。

このテーマにつきましては、年度の途中で検討会を開催いたしまして、最終的には取りまとめ、食品医薬品安全部に報告しております。それらを食品の衛生監視事業に反映させております。

昨年度の当委員会におきましても、例えば鶏肉のカンピロバクターの保有状況のデータ等を提供させていただきました。

今後も私どもから情報提供させていただくこともあると思いますけれども、どうぞよろしくお願いいたします。

以上、大変簡単でございますけれども、私どもが実施しております先行調査事業の概要、それからテーマ選定のあり方につきまして、ご説明させていただきました。以上でございます。

○小川安全情報担当副参事 今、先行調査につきまして説明させていただきましたけれども、これにつきましてご質問があれば受けたいと思いますので、よろしくお願ひします。

○林委員長 調査対象の決め方について具体的にご説明ください。

○金谷健康安全研究センター広域監視部食品監視指導課長 調査対象は、例えばそのテーマに応じて、必要な製造業であるとか、場合によってはその輸入業者であるとか、そういう事業者を適切に選んで

対象としております。

○林委員長 調査の方法についてはいかがですか。

○金谷健康安全研究センター広域監視部食品監視指導課長 方法についても非常にテーマがいろいろとありますので、それに応じて必要な情報収集をしたりですとか、必要な食品を選んでおります。例えばE型肝炎ですと、必要な食肉を選ぶにしても、いろいろなルートがありますので、それにふさわしい対象業者を選定するということになります。

○林委員長 何かございませんでしょうか。

なければ、また次に移ります。

○小川安全情報担当副参事 それでは、先行調査につきましては、随時またご質問があれば受けたいと思います。

次に、我々が毎日摂食する水についての基本的な事項を説明してほしいという、服部委員の方からだったかと思っておりますけれども、そのようなご要望が前回ございました。その宿題につきましては、食品監視課の薩埵の方から説明を申し上げたいと思います。

○薩埵食品監視課規格基準係長 薩埵と申します。よろしくお願いたします。

資料は、最後の資料8をご覧くださいいただけますでしょうか。

ふだん私たちが飲む水といたしましては、水道水や最近ではペットボトル入りのミネラルウォーター、そういったものがよく飲まれています。

水道水については水道法、ミネラルウォーターについては、食品衛生法によってそれぞれ基準等が定められています。その点について概要をご説明させていただきます。

まず水道法に基づく水の取り扱いですが、これは水道法の第3条で供給量や規模に応じて、3つに分類されております。まず1点目が水道事業の用に供する水道ということで、供給人口規模ということで5,000人というのが規模の目安なのですが、これで上水道事業と簡易水道事業に細分化されております。次に、専用水道、これは寄宿舎だとか社宅、療養所、こういったところの自家用の水道なのですが、例えば101名以上に給水する場合、または最大の給水量が1日20立方メートル以上、こういったものについては専用水道というような分類がされております。また最後に簡易専用水道ということで、先の水道事業の用に供する水道、1番目に話したのですが、こちらから供給を受ける水のみを水源とした一定規模、これは10立方メートル以上の貯水槽から給水されるものについては簡易専用水道というような取り扱いになっております。

これらの水道水については、水質の基準が水道法で定められております。この水質基準については、一般細菌、大腸菌といった細菌に関する項目、砒素だとか鉛、六価クロム化合物といったような無機物・重金属、またジクロエチレンのような一般有機物、クロロホルムのような消毒生成物、味、着色、

こういったような項目について、50項目ほど設定されております。

また、このほかにこの水質基準を補完する項目ということで、現在は検出されるということはないが今後、水道水の中で検出される可能性があるものということで、水質管理目標設定項目というのが、この水質基準以外の無機物だとか重金属などについて27項目設定されております。

さらに毒性評価がまだ定まっていないといった理由で、今後さらに検討していく必要があるだろうという項目ということで、要検討項目が40項目ほどなのですが、定められています。

一方、食品衛生法に基づく水と、清涼飲料水の取り扱いについてですが、飲食店といったような食品施設で使用する水については、その使用する水というのは括弧内にありますとおり、食品の製造、調理に用いる水、また食品に直接接触する機械、器具の洗浄に用いる水、また手指の洗浄に用いる水、こういったような水は飲用適の水を使うことになっております。

この飲用適というのが食品衛生法で定義づけられています。これは2点ほどございまして、1点はさきに述べました水道法に基づき供給される水が1点。もう1点が井戸水とか水道水以外の場合を使用する場合については、別途26項目の水質基準が定められており、それに適合した水、これが食品衛生法での飲用適の水となっています。

先ほど、最初に触れましたミネラルウォーターあるいはジュースだとかお茶といったものは食品衛生法上では、清涼飲料水と分類されています。この清涼飲料水は食品衛生法に基づいて成分規格や製造基準、といったような規格基準が定められております。

まず内容成分の規格としては、資料にありますとおり、例えば混濁や沈殿物は認めない、砒素や重金属の鉛、カドミウム、こういったものは検出しない、細菌的には大腸菌群は陰性といったような基準が定められております。

また製造の際の基準というのも定められておりまして、一部例外はあるのですが、原料とする水は飲料適であること、また殺菌や除菌の方法、例えば65度で10分以上の加熱やそれと同等以上のもの、こういったような殺菌、除菌の方法などの基準が定められています。

簡単ではございますが、以上でございます。

○小川安全情報担当副参事 水につきましては以上でございますけれども、ご質問等があれば受けたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

○浅岡委員 水質基準なのですが、これはダムの水の状態ですか、それとも各家庭の蛇口をひねったところの水の状態なのでしょうか。

○薩埵食品監視課規格基準係長 これは飲むときの状態ですから、最終的に供給される状態の水質の基準ということで考えていただければと思います。

○浅岡委員 そういう質問をしたのは、それぞれの家庭にパイプラインがそれぞれ異なりますよね。

そのパイプの素材なんかが老朽化して重金属が出ていないのかなという心配で、各家庭の状態ですかと質問をしたのですけれども。

○薩埵食品監視課規格基準係長 水道法で供給装置という基準が定められて、材質などについて基準が定められていますので、大丈夫と思います。

○浅岡委員 もう1点いいですか、今、梅雨の時期なのですけれども、非常にこちら都心部の方、余り雨が降っていません。ある新聞で、群馬の方、ダムの方には7割方貯水されているのを聞いたのですけれども、事実関係はいかがですか。

○薩埵食品監視課規格基準係長 専門外なのでその辺はちょっとわからないのですけれども。

○小川安全情報担当副参事 調べましょうか。

○浅岡委員 いいです、もしわかればと思ひまして。

○林委員長 この前の委員会で服部委員のご意見は、食の安全を議論するときに水を考えに入れないのは片手落ちではないかということです。服部委員は食品衛生法に基づく水を取り上げておられます。すなわち、食品衛生法に基づく水について、科学的あるいは技術的に何か問題があるのかどうか、問題があるとすれば、その解決法はどうかというようなことだったと思います。もう一つは水道法と食品衛生法の水を含めて、水について都民からのご意見や提言があれば示してほしいというようなことだったと思います。

○小川安全情報担当副参事 要するに、今、ご説明したものに含めて、もうちょっとプラスアルファの部分ということになるかと思ひますので、それにつきましてはわかりました、また委員の方ともいろいろとご相談させていただきながら、もうちょっと整理させていただきたいと思ひます。

○碧海副委員長 今の件に関連して浅岡委員のご質問ですが、例えばそういう家庭用の蛇口から出る水について、調べてもらおうと思えば、そういう方法は今の段階ではあるわけですね。それはどうなのでしょう。例えば主婦連なんか前には行っていらしたと思うのですが、そうじゃなくて、都としてそういうことをやっていらっしゃる場所はあるのでしょうか。

○池田市場衛生検査所検査課長 それでは、私の方から知っている知識の範囲でお答えさせていただきます。

飲料水の水質検査ですが、井戸水を使っている場合とか、またはビルやマンションなどのように水道水を一旦受水槽というタンクにためてから供給するような水については、保健所を窓口として有料検査ということで受け付けをしております。あと民間機関でも同様な検査をやっているところがございます。

なお、一般に一戸建て住宅のように、水道本管から家庭の蛇口に直接給水している、いわゆる直結式給水方式の場合は、井戸水や受水槽式給水方式と違って、ほとんど水質上、問題となることはない

などから、基本的には保健所での有料検査はしていません。もし、詳しく検査をしてみたいということであれば、民間の検査機関もありますので、そちらにお願いしていただくことになります。

○林委員長 ほかに何かございませんでしょうか。

なければ、先ほどの資料5の課題の選定方法の一番下の行の右側のフローチャートの部分についてですが、1、2は肯定文についてのイエス、ノーなのですが、3だけが否定文章のイエス、ノーなので、間違えやすいのでお考えください。

○小川安全情報担当副参事 はい、わかりました。確かに逆転の言い方ですので、回答がまた逆転していますから。

○林委員長 全部肯定にするなどお考えいただきたいと思います。

○小川安全情報担当副参事 分かりました。もうちょっとわかりやすい資料にしていきたいと思います。

○林委員長 ほかに何かございませんでしょうか。

では、進行を事務局の方にお返しいたします。

○小川安全情報担当副参事 大変長い時間ありがとうございました。

今後の予定につきまして若干説明させていただきます。

本来ならば評価委員会は、そのときに課題選定について、実際に皆さん方にお諮りすることになっておりましたけれども、きょうは報告ということがございましたので、時間の関係上、次の会に先送りさせていただいております。これは先ほども説明させていただきましたけれども、次回の委員会は夏休みで申しわけないのですけれども、8月下旬に予定させていただいております。

ここでは今回できませんでした課題の選定を行っていただきたいと考えております。それがメインの議題になるかと思っておりますので、時間も少し余裕をもって検討することができるかと思っておりますので、私どもの方もそれなりの資料を皆様方の方に提供させていただきますので、その課題の選定につきましては、よろしくお願ひしたいと思っております。次回の開催は8月の下旬の予定でございますけれども、お忙しい中、ご協力、よろしくお願ひしたいと思っております。

もしご質問がなければ、本日の評価委員会はこれで終了させていただきます。長時間本当にありがとうございました。