

## 前回の東京都食品安全情報評価委員会の概要

### 1 開催日時

平成16年2月19日（木曜日） 午後2時から5時まで

### 2 開催場所

都庁第一本庁舎42階 特別会議室A

### 3 内容（会議次第及び検討結果）

#### (1) 開会

#### (2) 委員紹介

#### (3) 議事

##### ア 前回の委員会の概要について

「第二回東京都食品安全情報評価委員会の概要(資料1)」について確認

##### イ 理化学専門委員会（水銀部会）からの報告

- ・ 第二回の評価委員会の後、第三回の理化学専門委員会を開催し、資料2「『水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項』におけるリスクコミュニケーションの視点からの検討 検討経過報告」を作成した。
- ・ 資料3「食品に関するリスクコミュニケーションの国外調査委託」は、理化学専門委員会の意見を参考に、「水銀を含有する魚介類等の摂取について、諸外国では実際にどのようなリスクコミュニケーションを行ったのか」ということについて、具体的な取組み事例を調査するものである。
- ・ 資料2の検討経過報告については、資料3の国外調査委託の調査結果を盛り込んで、報告書として作成し直し、次回の平成16年度第一回の評価委員会に提案する予定。
- ・ 今回の理化学専門委員会での検討は、最終的な報告書よりも、報告書を作成する過程が大事である。また報告書を受けて、東京都では今後の食品安全のリスクコミュニケーションにどう生かしていけるか、この報告書によってどこがわかりやすくなったか、まだわかりにくいところがあるか、というようなことを調べることも大切である。今回の検討過程で、公募委員が食品安全のリスクという考え方について理解を深められたということもあり、このようなことを繰り返していけば、食品安全についての都民の理解も進んでいくのではないかと期待される。

#### ウ 微生物専門委員会（カンピロバクター部会）からの報告

- ・第二回の評価委員会の後、第三回の微生物専門委員会を開催し、資料3『カンピロバクター食中毒について』検討経過報告』を作成した。
- ・カンピロバクターの検査法については、現在、食品衛生検査指針等の方法に従った方法で鶏肉のモニタリングが一般的には行われているが、検出率は非常に低い。まだ、結論はでないが、やはり少量の菌量で感染するということを考えると、大量培養法等による高感度の検出法の方が検査法としては妥当なのではないか。しかし、その大量培養法についても、必ずしも完成されたものではないので、今後検討の必要がある。
- ・服部栄養専門学校の協力を得て行った調理実験の加熱調理時の温度変化と鶏肉の色の変化については、スライドで説明したとおりであるが、今後さらに追加実験を行う必要がある。ミンチ肉を使用して、菌が中にまで入っていったものをどうやって加熱調理すれば安全なものになるのか、また、生で食べるササミ等の菌が除菌できるのか、二次汚染のモデル実験として、まな板、包丁、手指、スポンジ等について、どのように二次汚染が起こったのか、それを防ぐにはどうすればいいのかということを検討していく必要がある。電子レンジによる加熱と菌の消長についても、合わせて検討する必要がある。
- ・今後、これらの追加実験等を行って、再度、年度内に微生物専門委員会を開催し、正しい理解を得るためのQ&Aを含めて検討し、次回の平成16年度第一回の評価委員会に提言をする予定。
- ・リスクコミュニケーションをより完全ないいものにするためには、生産者の方々にも協力をいただくという観点が必要であり、今後の予定の中でも考えておいた方がいいと思う。
- ・2つの専門委員会からの資料については、まだ検討段階のものであり、引き続き調査や検討が必要である。そのため、この会議資料を公表した場合、その取扱いについては誤解を生じないように、慎重な扱いを考えてほしい。

#### エ 検討課題の選定について

- ・資料5「検討課題の選定方法について（案）」は、微生物、理化学の2つの専門委員会で検討し、了承したものをわかりやすく改定したものである。収集した情報を、評価委員会でどのような手順で絞込みを行っていくか、評価委員会で最終的などのような取り扱いをするのかという手順の案を示したものである。
- ・基本的な食品安全情報レポートの位置づけは、従来から変わっていないが、評価委員会で内容の確認がされ、都民に情報提供すべきものについては、「評価委員会として都民に提供すべき情報をまとめたもの」としてホームページ上に掲載し、都民に公表していく。
- ・具体的な課題の選定方法は、資料のとおりであるが、絞込みの基準と、委員の方がなぜそれ

を選定したのかという根拠を明確にした。また、従来、検討すべき課題をどのように選ぶのかということ議論してもらう際に、検討に膨大な時間がかかるということ、情報がまだ不十分な段階で選べない、何を基準にして選んだらいいのかわからないというような意見を反映し、ある程度のルール化するために、取扱い方法を4つのパターンに限定して、事前に委員の意向を反映した案を会長が作成するというのを今回試みた。

- ・レポート案の取扱い方法としては、A、B、C、Dのカテゴリーがある。Aは評価委員会で分析・検討し提言又は報告を行う課題。BはAに準ずる課題であるが、情報不足のため検討課題とすべきかどうか判断できないため、委託調査や実態調査を実施し、新たな情報を収集したうえであらためて取扱いを検討する課題。Cはそのまま又は内容の補足や修正をしたうえで、都民に情報提供するためにレポートに掲載する課題。Dは、情報がまだ不十分であったり、学会等で意見が分かれていて正式なレポートとして提供できる情報のレベルにまで達していないような情報で、レポートには掲載しない課題である。
- ・この評価委員会が、その課題に対してある程度貢献できるものなのかというところが、取扱い方法を決める際の1つの大きな判断基準のポイントである。その会長案が、資料6である。
- ・資料5については、例えば、国や国際機関による評価を期待すべきであるということも当然ある。評価委員会による検討が貢献するとはいえないが、国や国際機関による評価を期待すべきであるということも加えられるべきである。
- ・このA、B、C、Dというのは必ずしも課題の重要度ではない。評価委員会がどの程度貢献しうるかということ、現時点でその解決に必要な資料が得られるかということが判断の重要な基準になる。従って、Cの中にはAよりも大きな重要問題が含まれることもありえる。この点を誤解のないようにしてほしい。

#### オ 選定課題の取扱いについて

- ・資料6「課題の選定及びその取扱い（案）」は、資料5の方法で作成した会長案である。また、それに基づいて、都民に情報提供すべき内容として作成したものが、資料7「食品安全情報レポート（案）」である。
- ・このA、B、C、Dのランクづけというのは、リスクの大きさをそのまま反映したものではない。評価委員会の貢献度や、必要な資料が入手可能であるかどうかということが大きなポイントとなっている。
- ・資料6は、集計までに意見をもらった12名の委員の判定をとりまとめたものである。この判定については、複数の回答があったり、回答のないものがあったりしているため、この数字が委員会全体の総意を反映しているということではない。
- ・今回の会長案では、Aと判定したものはなかった。A判定になる可能性があって、十分な情報がまだ蓄積されていないものについては、今回はBという判定（実態調査や情報収集を行

うべきだ。)をいただいている。

- ・C判定となったものについては、委員の意見を元に、この食品安全情報レポートの内容を補足・修正し、都民が理解しやすいような内容の情報とする。また、A・B判定になったものについても、現時点での情報提供を行うため、食品安全情報レポートに掲載する。
- ・このA、B、C、Dの判定は現時点、あるいは1年以内ぐらいの時点のものであって、その状況によって変更も必要になる。つまり、今回D判定となって食品安全情報レポートに非掲載となったものであっても、そのままずっとその課題については上がってこないということではなく、新たな情報等が加われば再度検討課題として上がってくるということである。
- ・資料7の内容については、委員の意見を取りまとめて補足・修正した後、ホームページで公開する。
- ・各課題候補について出た意見の概要は別紙のとおり。

#### カ 先行調査について

- ・資料9「健康安全研究センターが実施する先行調査について」説明。
- ・健康安全研究センターの食品監視指導課、多摩支所の広域監視課では、通常の商品衛生法に基づく監視等の事業が主だが、事業の1つとしてこの先行調査に取り組んでいる。通常、商品衛生法に基づく規格や基準に基づき食品の検査、違反したものは処分となるが、食生活の多様化に伴ってまた新たに発生してくる健康危害など、まだ現在の商品衛生法上の規制では速やかに対応できないようなリスクが多数あるため、現場の監視をする商品衛生監視員の現場の感覚を生かしたテーマを設定して取り組んできている。
- ・この事業は、監視をする部門と、健康安全研究センターの検査を担当する部門の職員が密接に連携して、毎年計画的に実施しているものである。
- ・次の機会に、調査対象の決め方、調査の方法についてなど、先行調査の一般的なことを説明してほしい。

#### (4) 今後の予定

- ・来週開会する都議会で、食品安全条例に関する議案が審議される。その中で評価委員会が新たに知事の附属機関として規定されている。基本的な機能や役割に変化はないが、新たな所掌事項が加わり、改めて委嘱手続きをお願いすることになる。
- ・東京都は、この8月1日に少子高齢化社会に対応した組織とすべく、福祉局と健康局を統合し、福祉保健局（仮称）を設置する予定になっている。これに伴い、食品医薬品安全部は健康安全室という名称の組織に衣替えすることになる。

#### (5) その他

- ・我々は、水を1日に3ℓとっている。食物から1ℓぐらい、2ℓぐらいは飲んでいる。水というのは、一番の原点であると思うが、この評価委員会の課題に入れていくべきではないのか。水は、水道法も関係してくるが、それ以外にビルの上にとめている水のこと、また現在ほとんどの人がフィルターを通した水道水を飲んでいる状況というのがある。そのようなことについての基本的な情報を調べておいて、委員会として資料を持っていることが必要である。また、国民栄養調査でもペットボトルや缶入り飲料というか、嗜好飲料という項目がかなり伸びてきている。水道水も飲むけれども、びん、缶、ペットボトルの飲料を飲むことが一番多くなっている。これについても考えていく必要がある。
- ・現在検討している専門委員会の状況については、今回の食品安全情報レポートには掲載しないが、第1回の食品安全情報レポートには掲載されており、また検討途中のものもホームページの方で全部公表している。このような安全性情報は結論だけを出すのではなく、その審議過程や、プロセス、根拠などを明らかにしておかないと、なかなか都民の理解が得られないというような指摘もある。このため、評価委員会では、審議のプロセスまで含めて、都民に情報を提供するシステムになっている。

#### (5) 閉会

No.	題名	会長案	委員会で出された意見
1	食品を媒介して感染するA型肝炎について	B	○実際に患者が発生している、魚介類の生食という日本人の食習慣から考えて、汚染実態等が必要であると考えられる。
2	サプリメントとして摂取される酸化ビタミンについて	C	○サプリメントについては高い興味を示している委員も多いが、この夏ごろに国が新しい栄養所要量を公表する予定であるため、その情報を待ってから、再度その判断を決めた方がいいのではないかと。
3	食品を媒介して感染するE型肝炎について	B	○実際に患者発生という実例がある、非常に身近な食材である豚肉などから検出しているという報告もあるため、そういうような実態調査が必要ではないかと。
4	鶏卵等におけるQ熱病原体について	D	○委員からの主な意見で、鶏卵からのQ熱病原体の検出に関しては、検出法や検出結果の評価に対して議論があり、また厚生労働科学研究でも検討が行われている最中であるため、現時点ではもう少し様子を見た方がいいのではないかと。学会レベルでもいろんな報告があり、はっきりこうだというもの、今の時点では言えない。やはり動向を見る必要があるため、正式な食品安全情報レポートという形で今の段階で載せるのは様子を見た方がいい。
5	米国FDAがトランス脂肪酸の栄養表示義務化を決定	C	(特に議論なし)
6	養殖鮭中のポリ塩化ビフェニール(PCB)について	C	(特に議論なし)
7	緑茶カテキンについて	C	(特に議論なし)
8	母乳中のポリ臭化ジフェニルエーテル	C	(特に議論なし)
9	輸入食品に使用されている容器から鉛を検出	C	(特に議論なし)
10	市販食塩の微量元素について	C	(特に議論なし)

No.	題名	会長案	委員会で出された意見
11	粉ミルクのセレウス菌汚染について	C→D	<p>○会長案では、C判定になっているが、D判定にした方がいいという提案をしたい。2月の第1週にFAOとWHOでの専門家会議があり、粉ミルクについて検討をしたが、そのときの対象となったのは、<i>Enterbacter sakazakii</i> という別な菌であった。その際に、粉ミルクの中でセレウス菌を危害物質として扱うかどうかという議論がされたが、粉ミルクとセレウス菌感染との疫学的な関連付けができないということで、結論としてFAO/WHOの専門家会議での検討課題から外された。日本でも今、食品安全委員会で諮問を受けて検討することになっているが、食品である粉ミルクとの因果関係がまだはっきりしないということで、対応を今考慮中というところである。そのため、食品に明らかな危害があるという証拠がまだ確定していないため、今回はD判定とした方がいいのではないかな。</p> <p>○この評価委員会は、来年度もまた開かれるものなので、また本当に考慮した方がよい状況が出てきた時点で、情報提供というところには上げることは可能だと思う。</p> <p>○今回のようにタイトルに「汚染について」と記載してしまうこと自体が問題ではないか。専門家でないものを見ると、「汚染」という言葉自体がすでに意味を持ってしまうので、気をつけた方がよい。</p>
12	医薬品類似の化学物質などによる「健康食品」の健康影響について	C	(特に議論なし)
13	容器からベビーフードへ溶出するエポキシ化大豆油について	C	(特に議論なし)
14	アジア産醤油類から検出されたクロロプロパノール類について	B	<p>○エスニックブームにより、日本でも東南アジア産からの醤油の消費というものは増えている、またオイスターソースなどについても普通の調味料としてわが国でも現在使用されていることから、国産の同じような作り方をしたような醤油についても、このようなクロロプロパノール類の検出があるのかどうかということが問題となる。しかし、まだ実態はよくわかっていないことや、使用頻度を考えると実態調査が必要ではないかと考えられる。</p> <p>○おそらくEUではこの物質について相当詳しい情報を集めて何らかの判断をしたように考える。しかし、一般の人の受け取り方として、発ガン性があるという言葉はかなりインパクトがあるので、よく精査して記載した方がよいと思う。</p>

No.	題名	会長案	委員会で出された意見
15	コンフリーに対するカナダ保健省の勧告	C	(特に議論なし)
16	レーズン、カラント(小粒の種なし干しぶどう)中のオクラトキシンAについて	C	(特に議論なし)
17	韓国にてBSE耐性牛作成に成功	D	○遺伝子組換え食品の対象となる可能性が出てきた段階で扱う方がよい。現時点でまだ食品として扱われている段階ではないので、食品安全情報レポートに掲載する段階にはまだない。
18	リステリアによる食品の汚染について	C	(特に議論なし)
19	食鳥肉および鶏卵に関連した鳥インフルエンザ情報	C	(特に議論なし)