

平成19年度東京都食品安全情報評価委員会

第1回情報選定専門委員会

議事録

日時:平成19年6月5日(火)

場所:都庁第一本庁舎北塔42階特別会議室D

開 会

午前10時01分

○金谷食品医薬品情報担当副参事 一部の先生がまだお見えになっておりませんが、定刻になりましたので、ただいまより平成19年度第1回情報選定専門委員会を開催いたします。

福祉保健局健康安全室食品医薬品情報担当副参事の金谷でございます。議事に入りますまで本日の進行を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

まず、本日の委員の皆様のご出席の状況でございます。林喜代三委員は欠席という連絡をいただいております。代田委員につきましては、本日ご出席の予定ではございますけれども、今確認したところ、まだ連絡は特にございませぬので、間もなくお見えになると思います。委員の皆様5名中3名ご出席いただいております。規定によりまして、過半数の出席がございますので、本委員会は成立しておりますことをご報告いたします。

それから、委員の皆様につきましては特に変更等はございません。

本日は今年度最初の専門委員会でございますが、事務局の方が4月、それから6月の人事異動で若干変更がございましたので、紹介をさせていただきます。

皆様の資料の中で、2枚目の表側が委員の皆様の名簿でございますが、裏側の方に事務局の名簿がございます。この中の変更があったところだけご紹介させていただきたいと思っております。

まずは、健康安全室の食品監視課食品安全担当係長、佐藤でございます。

同じく規格基準係長の原口でございます。

監視計画係長、垣でございます。

健康安全研究センター多摩支所の食品衛生研究科長、牛山でございます。

同じく微生物部食品微生物研究科副参事研究員の仲真でございます。

田崎係長の代理で、本日は健康安全研究センター広域監視部から輸入食品監視係長の服部でございます。

それから、健康安全室の健康安全課食品医薬品情報係長、澁谷でございます。

最後、私は金谷でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

では、以後の進行につきましては伊藤座長にお願いしたいと思います。

伊藤先生、よろしくお願ひいたします。

○伊藤座長 それでは、おはようございます。

事務局の方は大分異動があったようですね。

では、本委員会の公開について確認をお願いしたいと思います。情報選定専門委員会は、食品の安全性に関する情報のうち、情報評価委員会で検討するための課題を選定するものです。会議は原則として公開となっております。よろしいでしょうか。

では、早速資料の確認をお願いと思いますが、本日、机の上に数ある資料がございますが、委員の先生方でこのほかにご準備されたような資料がございますか。特によろしいですか。

では、事務局の方から資料の確認をお願いいたします。

○澁谷食品医薬品情報係長 それでは、資料のご案内をさせていただきます。

次第の方をおめぐりいただきまして、本編資料としましては資料1から資料5までおつけしております。また、お手元に本日机上配付資料としてご用意させていただいておりますけれども、この机上配付資料は今回ご検討いただく上での参考として、この場限りでお使いいただきたいと思います。したがって、この資料につきましては非公開ということで扱わせていただきますので、お取り扱いの方は何とぞご配慮をよろしくお願いいたします。

では、資料1でございます。「植物性自然毒による食中毒について」、これは机上配付資料にも参考資料をおつけしております。続きまして、ページが15ページからですが、これも、「輸入食品の運送状況等実態調査報告」でございます。25ページからは「社会福祉施設におけるウエルシュ菌の汚染実態調査について」、これも机上配付に参考資料をおつけしております。39ページ、資料4「ほうれん草で発生した腸管出血性大腸菌O157アウトブレイク」、これも机上の方に参考資料をおつけしております。最後、資料5ですが、49ページからです。「米飯中のpumilacidin産生*Bacillus pumilus*による食中毒」の資料でございます。

本日の資料は以上でございます。

○伊藤座長 それでは、早速でございますが、議事に入りたいと思います。

机上に情報判定シートがございます。ここに5つのテーマが用意されております。この5つ以外に委員の先生方で何かご準備されているテーマがございましたら、挙げていただきたいんですが。

特になければ、ここにごございます判定シートの順番に従いまして、これは5題あります

ので、前半3つ、後半2つに分けまして、食品安全情報評価委員会に上げる情報を選定するという視点で、各委員の皆様からご意見をいただきたいと思います。

では、事務局の方から前半の1、2、3についてご説明をお願いしたいと思います。

○澁谷食品医薬品情報係長 それでは、資料の方をご説明させていただきます。

まず前半3題のうち最初のテーマ、資料1ですけれども、1ページから13ページまで、「植物性自然毒による食中毒について」。かつては山野での野草の採取による食中毒がありましたけれども、最近では、自宅などにおきまして鑑賞用の植物ですとか、また畑で栽培している有毒植物を誤って採取、食べてしまったといった事例が増えております。

5、6ページに新潟県の報道発表資料をおつけしております。スイセンと毒草イヌサフランによる食中毒の事例でございます。また、7ページから13ページまで、これは厚生労働省食中毒統計の中から植物性自然毒のみ抜き出したものでございます。植物性自然毒につきましては以上でございます。

続きまして、2番目のテーマですが、15ページから24ページでございます。「輸入食品の運送状況等実態調査報告」です。この報告は、船便で輸入される食品のコンテナ内の温度測定を行いまして、得られたデータに基づきカビ毒の産生実験、あと輸入業者に対する、運輸方法、温度・湿度の管理状況といったものの調査を行っております。

また、この調査結果を踏まえましてリーフレットを作成し、日本ナッツ協会の方でも講演を行い、またさらに、おつけしております23ページ、24ページ、現在、健康安全研究センターのホームページでご紹介させていただいております。

また、前半最後のテーマ、3番目ですけれども、25ページから38ページまでになります。八王子保健所が実施しました、「社会福祉施設におけるウエルシュ菌の汚染実態調査」でございます。

机上配付資料としては、資料2としまして、感染症学雑誌の16年の1月号に載っております、「特別養護老人ホームにおける環境由来と思われるエンテロトキシン産生*Clostridium perfringens*の集団下痢症」のレポートをおつけしております。これは平成13年8月、岐阜市内の特別養護老人ホーム、80名規模なんですけれども、ここで下痢症患者が出ました。それにつきまして環境由来と思われるというレポートを書かれております。

また、同じく机上配付資料の3になりますけれども、英文レポートですが、後ろの方に仮訳をおつけしております。こちらは、1993年1月から8月にかけて都立病院で高齢者の方の便から得られたウエルシュ菌についての報告でございます。この下痢は院内

感染により広まったものではないかということを示唆しているものでございます。

テーマ1から3までの説明は以上でございます。

○伊藤座長 今、事務局からご説明がありましたけれども、順を追いまして皆様からの意見をいただきたいと思います。大分資料が多くありますので、混乱しないようにしたいと思います。

ちょうど代田委員がお見えになりました。先に始めさせていただきました。選定課題の1、2、3、植物性自然毒による食中毒と輸入食品の運送状況等実態調査報告、それから、社会福祉施設におけるウエルシュ菌による集団下痢症、この3つを先ほどご説明いただきましたが、各委員の先生方は、既に配布されてありましたので、目をお通しのことだろうと思います。

それでは、一番初めの資料1にございます「植物性自然毒による食中毒について」、皆様からご意見をいただきたいと思っております。情報判定シートの方にも皆様の意見が要約されておりますので、こちらの方も参照しながら、それぞれご意見をいただきたいと思いますが、林委員、この問題につきましてはいかがですか。

○林（裕）委員 非常に有用な調査だと思いますね。ただ、この調査結果がそのまま健康被害の未然防止につながるかとか、危害の拡大防止につながるかということとそうでもない。やはり、都民の理解を通じて初めてこの効果が出るものです。理解のためには専門的知識が必要だと思いますが、これだけの調査をもとにして都民に、あるいは日本のいろんな消費者の方々のために本当にわかりやすい資料をつくっていただきたいと感じております。

東京都の資料は非常にインパクトが大きいんですね。この間、ソラニンについての資料も広く活用されていると聞いています。

○伊藤座長 碧海委員、いかがですか。

○碧海委員 私もすごく興味を持って読ませていただいた資料なんですが、選定シートの2番目のところに書いたとおりでして、「検討に見合う情報か」とか、「総合的な検討の必要性」というところは、どう考えたらいいのかということがわからなくて、情報提供という点では全く疑問がなかったんですけども、ただ、ここにも書きましたように、このごろ、異常に山菜とか、野草とか、そういうものが結構流通しているんですね。

それで、昨年ぐらいまでは、私もここに書いた例えばコシアブラのようなものですが、こういうものは信州なんかに行けば確かにあるけれども、東京のスーパーでコシアブラの天ぷらが売られているなんていうのは、全然昨年までは見たことなかったですね。それが

今年、たまたまミッドタウンをのぞきに行きましたら、あそこにできた新しいスーパーの店頭を見ていましたら、コシアブラの天ぷらなんていうのが売られているので、びっくりしちゃったんですけれども、インターネットでも山菜を販売しているショップがありまして、そこを見るとやはりコシアブラとか、タラの芽なんかはもちろんです、今まであまり流通していなかったものが結構商品として注目されていたり、人気があったりということがありますので、こういうことは当然起こるんじゃないかと。

ただ、これはキノコの場合と同じで、昔からそういうことはあったわけですね。ただ、毒なものがあるから気をつけなきゃいけないというのが常識であったのが、今はどうもその辺が抜け落ちてしまっているから、こういう被害が拡大するんじゃないかということで、情報提供の必要性とか、あるいは注意を喚起するとかということは必要だなと思っています。

きょう配付された資料をもう一遍見ていて、1つだけおやと思ったのが、資料1の7ページの表なんです、ナンバーで15番のところに、ナス入りスパゲティミートソースというのがあって、これを見ると右に「チョウセンアサガオを台木にしてナスを接ぎ木したことにより」というのがありますね。これもちょっとびっくりという情報でした。そういう意味で、結構いろんなことに気をつけなきゃいけない時代になっているんだなというのが感想なんですけれども。

○伊藤座長 これは、私も情報を見せていただくと、結構家庭で栽培しているというのか、花の栽培で、それが食べられると勘違いしてしまうようなところがあったりして、特にスイセンなんかはこんなにあるのかなというのは非常に驚きなんですけれども、植物だから、どういうふうに出していか。名前だけ出しても、まずきちんとした区別ができませんから、情報の出し方はきちんとしないといけないだろうなという気がいたします。

それから、チョウセンアサガオにナスを接ぎ木したというのは、以前、アメリカでこういう事件がありましたね。アメリカの危機管理の中で、何でそれで病気になったのだというのをよく調べたら、接ぎ木をしたということがわかりました。それと同じようなことが日本でも起きたので、私もこれを見て、あれ、同じような事件もあるものだったんですが。

代田委員、いかがですか。

○代田委員 植物の毒について、大変広い範囲で情報が集められて、有用な情報だと私も

感じました。この中の情報には、食べられない植物を誤って食べてしまった例や、植物の先ほどお話があったような調理法を正しく行わなかったための中毒というようなものもありますけれども、今のお話の接ぎ木の問題は意外と皆さんご存じない、私もびっくりした事例で、注意を喚起した方がよろしいんじゃないかと思いました。

そのほかのケースについては、季節柄ですとか、時期、そういうものが随分関係しているように見受けられますので、情報の提供の方法のところでも、季節に合わせたような情報提供の仕方をしてもよろしいんじゃないかと思いました。

○伊藤座長 10月頃の中毒を見ると、いつも毒キノコの例が多いんですが、やはりこの資料でもその季節はキノコ類が非常に多いし、植物性の中毒からするとどうしてもキノコという形で結びついてしまうんですけれども、キノコ以外の各種の植物による中毒事件が起きるということに関しては、やはり情報としてきちんと出すべきかなという気がいたしますが、ほかに先生方、何かございますか。事務局の方で追加、あるいは牛山先生がお見えなんですけど、専門家として何かございますか。

○牛山食品衛生研究科長 実際経験した例なんですけれども、ハシリドコロの中毒が以前東京でありまして、採取したのは山梨県でしたが、このハシリドコロをとった方はイタドリと間違えたということで、ハシリドコロとイタドリは外見を写真で比べると全く違うんですけれども、それを間違えたというような事例がございました。一度ご自分で食べてめまいがしたのに、それが原因だと気がつかないで、お昼にもまた食べてという。それを野草のせいだと思わなかったのだから、ご家庭に連絡しなかったものですから、ご家庭ではご家族の方が中毒を起こしたという事例もございまして、野草についてはキノコほど有毒なものがあるという認識が少ないなという印象を持っております。

それから、やはりハシリドコロですけれども、ハシリドコロをイタドリとかフキノトウと間違える例は比較的多いんですけれども、タラの芽と間違える方も過去にございます。ですから、タラの芽はスーパーで売っているタラの芽しかご存じない方がいて、木の芽の先の若いところだということをご存じない方がいるということで、こういった情報を広く出していく必要があるなと考えております。

○伊藤座長 では、この1番の「植物性自然毒による食中毒」につきましては、本委員会の方で詳細に検討していただくという方向でよろしいかと思っております。

それでは、2番の資料2の「輸入食品の運送状況等実態調査報告」ですが、これは実際に船に温度計を入れて経時的にずっと調査したという大変な資料だろうと思うんですが、

輸入業者とうまくコンタクトをとらないと、なかなかこういう調査はできないのだろうと思いますけれども、そういうデータがここに出ています。17年から19年ですから、3年間にわたっての調査データです。

それと、今回配布された資料以外にカビ毒が産生された成績が、21ページの表5の方に報告されております。これはルートNo.6のところですが、アフラトキシンが産生されているというデータです。この問題につきましていかがでしょうか。代田委員、いかがですか。カビ毒まで出ていたというものなんですか。

○代田委員 今までも本委員会の方にさまざまな食品のカビ毒について情報が提供されてきたと思います。それを裏付けるような大変貴重なデータだと思います。ただ、これは輸送する側、輸送をする事業者の方に向けての情報として今ご用意されているんじゃないかと思うんですけれども、事業者への啓発を通して温度管理をしていただくことによって、都民の利益になるという部分は大いにあるんじゃないかと思いますが、やはり都民に直接情報をということだと、この情報に加えて、これは温度の側とか船の側のものなので、例えば食品の側からの情報も少し入った方がいいんじゃないかなと感じました。

業者の方への啓発、実態はどうなっているのかという面では大変いい情報だと思います。消費者の方というか、都民の方に向けては、ここにある中の食品、実際に積まれている食品の側から少し情報が入っていくといいというのが私の意見です。

○伊藤座長 これは、輸入業者に関する環境はかなりあるかなという感じもいたしますが、林委員、いかがですか。

○林（裕）委員 10年ほど前に、東京都の後援で、都市衛生学のシンポジウムが開催され、大都市における食品安全確保の問題を話させていただきました。そのときに私は、流通の問題が最も重要課題であるという意見を述べさせていただいたことを覚えています。その時点での問題のいくつかが今回の調査研究でとりあげられているということで、本当に私はこれは画期的な調査だと思います。

もちろんこれは、輸出入企業の方へフィードバックするべきものなんですけれども、東京都民についても、食品の安全確保について東京都がこのように気を配っているんだということを知っていただくために、何かわかりやすいような資料を出していただけるとよろしいかなと思います。

もう1つ、これは質問ですけれども、地域差はないのですか？例えばフランスから来るものとか、イタリアから来るものとかの間に地域差みたいなものはないかなと。国による

違いとか、社会制度による違いあるいは会社による違いとか、そういうものはこの調査の中にありましたら、教えていただきたいと思います。

○伊藤座長 これはルートでいろいろ書かれておりますが、業者とか、地域とか、そこら辺の情報はございますか。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 では、これは服部係長の方から説明をお願いしてよろしいでしょうか。

○服部輸入食品監視係長 ご質問の中で、こちらの調査で地域差ということだと、データロガーという温湿度計を実際にドライコンテナの中に設置しまして測っていったのですけれども、こちらにあるとおり、12ルートですね。ルートによってかなり温湿度の変化が違うということがまずあるのと、やはり遠いところだとどうしても時間がかかるということもあります。

あと、これはこちらで発言することが適切かどうかわからないんですけれども、場所によってはドライコンテナの状況が非常に古くなって、穴があいているような場合もあり得るということが見受けられるというようなことも、聞きかじりなのですけれども、そういったこともあるそうです。

○林（裕）委員 その点に対して、東京都は何か対応をなさるんですか。指導とか。

○服部輸入食品監視係長 リーフレットをまとめた中に、今言ったようなことに気をつけてくださいというのが、端的にまとまっているのですけれども、例えば穴あきなどによる破損についても、裏面の方に「ドライコンテナ輸送での衛生上のリスクはどのようなものが考えられますか」というようなQがあるのですが、Aとして穴あきなどに気をつけてくださいと、そういった具体的なことを書いておりますし、なるべくこの結果をもとにした普及啓発を、先ほど来から出ている都民向けというよりか、輸出入業者向けにやっております。こちらに書いてありますとおり、ナッツ協会に対しまして5月に講演をやって、そこでリーフレットも配布しております。

○伊藤座長 講演会等で配布していることですが、輸入業者の方に郵送しているのでしょうか。

○服部輸入食品監視係長 そういったようなことも考えていまして、協会ですね。郵送ですと、各業者というよりか、協会単位がいいのではないかとということで、そういったまとまりに対しては郵送をしようと考えております。また、我々が日常監視をしている際に、同じような形でバルク輸送とかに携わる輸入者の方々については、こちらのリーフレット

を個々に差し上げております。

○林（裕）委員 ピーナッツとかピスタチオでアフラトキシンの問題がありますね。こういうような対策を講じたために、ピーナッツとか、ピスタチオとかのアフラトキシンの汚染率がだんだん減ってきたというようなデータはありますか。

○服部輸入食品監視係長 これはまとめたばかりで、これの以前以後というデータは当然ありませんし、これがどのぐらい普及しているかというのも、まだつい最近、そういった形で回していますので、いかがなものかなとは思いますが。

あともう1つ追加させていただきたいのですが、こちらの再現実験でわかったことは、温湿度変化が激しいような状況でも、食品自体が割と水分活性が高くない、ぬれていないような状態ですとカビ毒は発生しない。言ってみれば、水ぬれとか結露対策が非常に重要だということが、新たに加わりました21ページの（2）のカビ毒産生実験ですけれども、これで示唆されたということで、水ぬれについて特に気をつけなければいけないというようなことが普及啓発のポイントになると考えております。

○伊藤座長 調査された輸送食品は、ハーブとか、ナッツ類、香辛料と非常に多いんですね。

○碧海委員 厚生労働省から何かこういうことについての問い合わせみたいなのはなかったんですか。この調査結果というのは、まだ東京都だけのものですか。

○服部輸入食品監視係長 まだ今のところはないです。

○碧海委員 私は食品照射にちょっと絡んでいるので、非常に興味を持ってこの調査結果を拝見しましたし、そういう意味では、今、議員の中にも食品照射の勉強会ができたとか、原子力委員会が食品照射についての報告書を提出したものですから、その後は厚生労働省とか食品安全委員会の担当になっているんですけれども、そういう検討の場合に非常にこれは有用な調査ではないかと思うんですね。ですから、もし機会があれば、ぜひ厚生労働省とか食品安全委員会にもこの調査結果を熟読してもらいたいなと思っています。

特にここに挙げられているような香辛料が当面の食品照射が提案されている食品になっているわけですが、諸外国ではほとんど食品照射が実用化されているということなので、場合によっては外国で照射されたものが今後は日本に入ってくる可能性もあるわけですね。ただ、その場合も、幾ら照射してあっても、こういう状態でもし輸入されたら、また後からカビが出てしまう可能性もあるわけです。そういう意味でも、いろいろと考えさせられる内容の調査だったと思います。

ですから、今の時点では都民にこれを直接情報提供してもあまりぴんとこないというか、効果的ではないかもしれませんが、将来は大いに意味のある調査になるのではないかと思います。

○伊藤座長 今までにない新しい調査、新しい方向性が見出されるものかなというご意見だろうと思いますが、代田委員、いかがですか。

○代田委員 国内では食品の流通をするときの温度管理をかなり皆さん厳密にされているわけですが、輸入食品の輸入状態、運送状態にこういう形で焦点を当てた研究というのは画期的な研究ではないかと思えます。

○伊藤座長 各委員の方からいろんなご意見をいただいたんですが、焦点としてはやはり輸入業者というところに来るんですが、ここに含まれる広い意味があるということで、取り扱いとしては一度本委員会に上げて、そこで広く皆さんの意見を伺って、その後、最終的な判断をする方がよろしいかなという気がいたしますが、それでよろしいでしょうか。

では、一応これは本委員会の方に上げまして、そこで皆さんからもう少し広い意見をいただいて、その結果を踏まえてどうするかを考えていただくということにしたいと思えます。

次に3番の、ページでいきますと27ページになりますが、「社会福祉施設におけるウエルシュ菌の汚染実態調査について」ということで、八王子保健所のデータでございますけれども、各委員の先生方、ご意見ございますか。あるいは、事務局の方で何か追加することはございますか。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 特にございません。先生方のご意見を伺いたしたいと思います。

○伊藤座長 これは実際に高齢者福祉施設で起きた事件を調査して、まとめられたデータだろうと思いますが、同じような事件がそのほかにも何例かあるというデータです。

林委員、いかがですか。

○林（裕）委員 こういう意見や情報は、保健所を通じて都の方に寄せられるわけですか。

○伊藤座長 保健所から都の方に上がってくるかというご質問ですが。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 保健所が実際に調査いたしまして、東京都の方でそれを把握しております。

○林（裕）委員 このような問題は、かなり頻繁に起こるというものでもないわけですね。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 ウエルシュ菌の食中毒ですか。

○林（裕）委員 はい。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 こちらにつきましては、都内全域のウエルシュ菌による食中毒の発生状況等については、富樫係長の方から概略を説明していただいでよろしいでしょうか。

○富樫食中毒調査係長 ウエルシュ菌の食中毒とは別に、福祉施設における環境由来の感染が疑われる事例が発生しています。去年は、仲真先生、どうでしょうか、確実にいえるのは1件でしょうか。

○仲真食品微生物研究科副参事研究員 そうですね。年に1～2件が高齢者福祉施設などで起こっております。

○富樫食中毒調査係長 一般的に経口的にウエルシュ菌を摂取して発症すると、患者発生は大体24時間ぐらい終息し、症状も24時間から速やかに快復します。しかし、社会福祉施設で集団感染を起こしたときに、だらだらとウエルシュの患者発生が見られる事例があります。社会福祉施設ですから、3食すべてが共通しておりますが、食事だけでは説明し切れない事例が年に何例か見られます。

○林（裕）委員 そういう意味では、やはり該当する施設の方々に知っていただくべき情報だと思います。そういう施設の衛生管理担当の方の中にも、案外ご存じないかもしれないように思います。

○伊藤座長 私もこのウエルシュ菌を専門にしているのであれなんですが、通常は食品を介して、多くは前日調理した食品で、放冷している間にウエルシュ菌が増殖して、それを喫食して食中毒が起こるのです。でも、ここにあります事例というのは最近いろいろとわかってきた事件なんですけれども、食品媒体じゃなくて、ノロウイルスが人から人に感染しますね。あれと同じように施設内に毒素を産生するウエルシュ菌の分布があつて、それがどうも人から人にいく。あるいは器具機材、ベッドとかいろんなところから感染を繰り返す。だから、感染症という立場で考えた方がいい事件ではないかなと。

ただ、今まであまりこういうことはよく知られていなかったし、あるいはこういうことがなかったのかもしれないんですね。最近、こういう事例が外国や日本でも時々報告されてきております。だから、食品の安全というよりは高齢者施設の衛生管理、環境の衛生管理かなという気はいたします。

○林（裕）委員 同時に、医師会の方にも情報提供があるといいですね。

○伊藤座長 そうですね。やはり医師会とかそういうところに、こういう問題があるとい

うことはきちんと情報提供する必要があるかなと思います。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 先ほど事務局側の方からは特にございませんという話だったんですけれども、追加の資料で机上配付させていただきました資料の方で、今のお話に関連した情報がございますので、そちらの方を事務局側から改めてご説明させていただきたいんですけれども、よろしいでしょうか。

○澁谷食品医薬品情報係長 それでは、かいつまみましてご説明させていただきます。

机上配布資料の資料2、特別養護老人ホームにおける環境由来と思われるエンテロトキシン産生C.Pの集団下痢症の「要旨」のところにあります。真ん中、上から6行目ですか、「当初は食中毒を疑い、食中毒菌を対象に同ホームの1週間分の保存食と厨房の拭き取り検体を培養したが、全て菌陰性であった」と。これが本文の方に、岐阜市の保健所が5日後にやはり感染症を疑って、今度は拭き取りの検体対象をトイレとか、水回りとかというところにシフトしました。そうしましたところ、やはりウエルシュ菌の検出が見られたということで、保健所の方も、こういう施設で、夏場ですから、ウエルシュ菌の食中毒であろうと。ところが、だらだらとまた下痢症患者が続いたというところで調査対象を変えたというレポートが載ってまして、これはなかなか今後の調査にも活用できるのかなと思いました。以上でございます。

○伊藤座長 碧海委員、いかがですか。

○碧海委員 私は今お話を伺いながら、なるほどと。食中毒と感染症の違いを今改めて考えていたところでして、この辺は専門家ではないので、よくわからない部分なんですけれども。

○伊藤座長 代田委員、いかがでしょうか。

○代田委員 食中毒と感染症ということで、食べ物を媒介にしくなくても、従来食中毒と思われていた病気にかかるという理解だと思います。今はまだ検討中、たしかいただいた資料では今後も検討をされるというようなことでしたが、どういう方向でお進めになられるんでしょうか。拝見すると、施設が限られていて、特定の施設だけでそういうものが出てきて、同じような施設を見てもほかは陰性であるということもあるようですし、何か検討の方向というお考えがあるんでしょうか。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 こちらは、今まで先生方からいろいろご意見ありましたように、まず食中毒と感染症の違いということもございます。それから、特定の施設での発生というようなこともありますので、方向性のところにもありますように、施設の

方ですとか、関連した医師会とか、ふだんの感染症や食中毒に関係しているところに対する情報提供は当然必要ではございますけれども、食品安全情報評価委員会に上げていただくところを、これまでであったような視点からぜひご検討いただいた上で、先生方にその判断をぜひお願いしたいと考えているところでございます。

○伊藤座長 一般にウエルシュ菌という感染症という考え方はないんですね。感染症というといわゆる創傷感染。傷口からウエルシュ菌が入って、壊疽を起こします。特に工事現場やいろんなところで起きるんですね。ヒトからヒトあるいは環境からヒトへ感染してウエルシュ菌下痢症が起きることは、今まで知られていなかったもので、情報の収集も必要でしょうし、今のところですとある程度限られているということがあれば、高齢者施設、あるいは医療機関にこういう情報を提供する。

この論文をそのまま送るだけではだめで、もう少しかみ砕いて、どういう形でこういう病気が発生するかというようなこと、あるいは感染経路を踏まえたような情報を提供するのが私はいいかなという気がするんですが、いかがですか。

○碧海委員 今伺っていてちょっと疑問に思ったのは、この限られた施設、そういう事例があった施設では、ウエルシュ菌でなくても、つまり衛生管理が悪ければ、それ以外でもそういうことは起こり得るということだと思んですが、そうなると、あまりウエルシュ菌の問題として特化するよりも、むしろ施設の衛生管理がいかに重要かという例として、これが出てくるという順番のような気がしたんですけれども。

○伊藤座長 前回検討していただきましたノロウイルスが高齢者主体に本当に爆発的な流行を繰り返している。ノロウイルスの感染環境から来るとということが非常に多いんですね。だから、本委員会でまとめたノロウイルスの報告書は食中毒という立場でまとめられたんですけれども、高齢者施設では、人から人の問題、環境から感染するという問題もかなりあの中には含まれているのだろうと思うので、それはまた別途にいろいろな形で検討を進められたらいいのかなという気もいたしますが、代田委員、いかがですか。

○代田委員 食中毒ではない食中毒というんですか、食べ物を媒介しない食中毒という意味で、それを発見された方が食べ物以外の部分にも着目して、衛生管理を進めていくということの情報として、現在のある情報は大変重要だと思います。あとは、やはり可能性として今後こういうことがほかの施設にも起こり得るのであれば、それを防ぐような事例の詳細な検討というものも必要ではないかなと考えております。

○伊藤座長 ある意味ではちょっとこれに対する予防対策をどうすべきかというそこら辺

のデータが少し必要かな、あるいはそういうデータが不足しているかなという気はいたします。そういう施設に注意を喚起するのは非常にいいことですが、ではどうすればいいのだろうという問題が常に出てくるのだろうと思います。

このテーマに対しましては、本委員会に上げなくてもよろしいですか。

○林（裕）委員　そうですね。

○伊藤座長　これは、事務局の方でもう少し精査していただいて、あるいは今後情報を収集していく、対策を考えていくというところでよろしくお願ひしたいと思います。

では、これで3つ終わりましたので、次に、あとの2題について事務局の方から説明をお願いいたします。

○澁谷食品医薬品情報係長　それでは、後半テーマ2題につきましてご説明いたします。

本編資料の39ページ、資料4、「ほうれん草で発生した腸管出血性大腸菌O157アウトブレイク」でございます。これはページをおめくりいただきますと、40ページに概要を書いてございますが、2006年9月、アメリカでも発生した腸管出血性大腸菌がどうも生ほうれん草が原因であるという特定がなされ、出荷したカリフォルニアの1農場、ここで環境リスク因子としては野生ブタの存在、かんがい用井戸の建設ですとか、畜牛、野生動物のふん便暴露していた土壌表面の水路など、そういうことが言われているのですが、まだ正確な感染経路は不明でございます。

41ページから資料をつけています。41から45ページ、これは国立医薬品食品衛生研究所の食品安全情報の2006年のNo. 20、21、22、45ページ、46ページ、47ページも同じく食品安全情報の2007年のNo. 4、2006年No. 26、2007年No. 7とつけてございます。

またさらに、机上配付させていただきました資料は資料4になりますけれども、こちらはMMWRのレポートでございまして、英文ですが、2枚めくっていただきますと、大分感染症研究会で海外感染症話題というところでちょうど邦訳されたものが出ております。2006年9月のCDCの担当者がウイコンシン州とオレゴン州の担当者から報告を受けて、その調査をしているところで、いろいろ他州にもわたって、26の州から183人もの患者が出ているということで、やはり非加熱の生ほうれん草を発症の10日前に食べたという報告があると、そういうようなことが挙げられております。

また、この机上配付のNo. 5の方ですけれども、FDAニュースということで、2006年の12月14日、こちらは、1枚めくっていただきますと、ホームページに出ている

ものだったんですが、ミニアイスバーグレタスというもの、このレタスでも同じく2006年、アメリカのメキシコ料理のファーストフードチェーンで「タコ・ベル」というところ、翻訳は次をめぐっていただければ出ておりますけれども、こちらでもO157のアウトブレイクがありましたと。これもいろいろ調査を進めている中で、アイスバーグレタスがやはり原因ではないかということで書かれております。

さらに、資料6としましては、これもFDAの方ですね。「タコ・ベル」の腸管出血性大腸菌につきましたのQ&Aが出ております。これも3枚目から仮訳ですけれども、やはりチーズ、ひき肉も使用されている材料にはあるのですが、細かく刻んだアイスバーグレタスが関係あるのではないかというふうに見られています。その以降、わかりやすくレタスについての知識ですとか、汚染の経路とか調査結果の概要につきました掲げているところがございます。これが資料4の方でございます。

続きまして、本日最後のテーマ、資料5になりますけれども、49ページ、「米飯中のpumilacidin産生*Bacillus pumilus*による食中毒」ということでございます。これは51ページに概要を載せてございます。あと、53ページに国立医薬品食品衛生研究所の食品安全情報2007のNo.9をおつけしております。*Bacillus pumilus*が産生するpumilacidinはリポペプチド化合物ということなのですが、これによる食中毒の原因となった食品からこのpumilacidinと*B. pumilus*株の分離、そしてその特性とか毒性が初めて報告されたということで、この食品安全情報のレポートを読みますと、食事中にかなり急激な症状というんですか、失神状態となったといったことが書いてあるんですが、*Bacillus cereus*であれば、例えば前夜残った米飯を翌日加熱してということで起きる事故ではあるんですが、pumilacidinの産生する*B. pumilus*というのは初めてということで、本日資料として挙げさせていただきました。

テーマ4、5のご説明は以上でございます。

○伊藤座長 4、5、いずれにおいても外国での食中毒事件でございます。4の方が腸管出血性大腸菌O157の食中毒で、ほうれん草を原因にしたということで、非常に広範囲にアメリカで発生したという例でございますが、この事件に関しましていかがでしょうか。あるいは、5番もよく似たような外国の例、原因の食品が御飯ということと、原因菌が*Bacillus pumilus*という菌なんです。外国で流行があったという情報でございます。代田委員、いかがですか。

○代田委員 海外の情報ということですが、ほうれん草も御飯も大変私たちにとっては身

近な食品ですので、海外の事例とはいえ、注目をする食品の種類だと思います。どうなんでしょうか。国内では、ほうれん草ですとか、レタスとか、最近生の状態でそのまま食べられる野菜がよく販売されていますけれども、そういう国内での検査とかはございますでしょうか。

○伊藤座長 事務局、何かデータはございますか。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 特に今資料としては用意しておりませんが、検査の方で何かご提供できるようなものとかはありますか。

○仲真食品微生物研究科副参事研究員 厚生労働省の方で汚染実態調査ということで、O157については、肉などはもちろんですけども、そのまま食べる野菜についても毎年やっておりまして、特に検出されていないと思っています。全国でやられておりまして、もちろん東京でもやっております。

○伊藤座長 今のところ検出されていないということですね。

○仲真食品微生物研究科副参事研究員 はい。

○伊藤座長 もう1つ、私どもも関与しているんですが、厚労省の1つの仕事で、カット野菜、多分このほうれん草もそういうサラダ用のほうれん草ですね。だから、カット野菜について今実態調査を行っておりますが、これもかなり全国的な調査なんですけれども、O157は検出されていないんですね。やはりアメリカの状況と日本の状況は、農業の形態もいろいろ違いますので、そういう差があるのかなということは考えなくてはいけませんけれども、でも、同じような問題は日本でも今後発生する危険性はあろうかと思っております。碧海委員、いかがですか。

○碧海委員 生で食べる野菜はものすごくたくさん今ありますよね。ですから、それこそそういうものに汚染があったら大変なことになると思うんですけども、ただ、ちょっと疑問に思うのは、アメリカでなぜこんなに、確かに近くにそういう畜産農家があるということがそもそもの原因になったのだとは思いますが、それにしてもアメリカで随分いろんな州でそういう例があるみたいなので、どうしてそんなに広がっているのかなというのがちょっと疑問なんですけれども、日本では、前は、O157で問題になったのは、たしか野菜ではカイワレだけでしたよね。

○伊藤座長 日本では、カイワレ大根が2事例、2回ございます。一番初めのは例の堺の事件ですね。その次の年のは、家庭に残っていましたがカイワレからO157が検出されているんですね。これは確かにカイワレだろうということが言える事件ですが、それを受け

て、今はカイワレ大根等の水耕栽培に関してはかなり衛生管理が進んできて、今はO157による事件はないということですね。こちらの方はかなり農水省が力を入れて対策を進めたのだらうと思っております。

この事件は、私も、ちょうど9月に報告があつて、9月のある学会で、このO157事件の重要性ということで報告したんです。感染源にブタという話も出てくるんですが、大体牛がO157を持っているので、ウシのし尿がブタに汚染したと考えられます。有機栽培的な形で家畜のふん便を堆肥として使う。そこで畑にO157が持ち込まれてたのだらうということが一応考えられております。

それから、アメリカのO157の食中毒は、ハンバーガーの事件が多かったんです。それはひき肉の汚染が高いから。でも、それに関しての監視はものすごく厳しくしてきて、今はひき肉のO157汚染が減ってきているんですよ。それに反して、農産物による食中毒が非常に増加してきているので、農務省はこれに対しての対策を今いろいろと考えてきておりますので、近いうちに何かアメリカのまとまった報告が出てくることを期待しているところです。

林委員、いかがでしょうか。次のお米の問題も含めて結構でございますが。

○林（裕）委員 お米の問題とほうれん草の今回のO157は全く別個の対応が必要だと思います。先ほどカイワレと言われたわけですが、カイワレの水耕栽培に問題があったかどうかという確証はありませんでしょう。

○伊藤座長 最終的なところは裁判で負けているんです。きちんとした証拠がないということですね。

○林（裕）委員 証拠がないということですが、その後もアウトブレイクが随分出ていますね。ですから、人々は懸念を持つわけですね。日本では外国に比べて頻度は低いということなので、今までのデータをまとめて、有効な予防対策のあり方とか、本当の汚染経路はどうかということを含めた情報をまとめる時期に来ているんじゃないかなと思います。先ほどのCDCでも、アウトブレイク・コントロールメジャーを考えようということですが、東京都の方でも何か資料をおつくりになるべきだと思います。

ノロウイルスの資料はわかりよくて、具体的に予防をどうすればいいかということも触れている資料はほとんどほかには見当たらない。その意味で、ホテルとかレストランなど色々な所で有効に使われている印象を受けています。O157についてもそういう時期になっているのではないかと思います。

もう1つの米の問題については、情報をまず収集して、現状はどうかということ調べるのが重要と考えます。

○伊藤座長 このO157に関しては、都としても積極的な取り組みを期待したいと。

○林（裕）委員 取り組みといっても、わかりやすい資料を出すということですね。

○伊藤座長 実はこのO157、カンピロバクター、サルモネラは、安全委員会の方でこのリスク評価をするという立場で今年度から活動してまいります。それで、O157に関しましては、農場から生産、流通、加工、消費、においての実態調査とか、それに対してのリスク低減化ができる対策がないかどうか。そういういろんな資料をつくり出す、そういう調査をやろうというのが今年度の課題になっております。

○林（裕）委員 ただ、国から出るのはやはりファクトシートなので、では具体的に何をしたらいいかということが書かれていません。ですから、ファクトシートが出るのを待ってもよろしいですけれども、東京都としては都民に直接提供できるような、わかりやすい、この間のノロウイルスのようなものをお出しいただくことが非常に重要なと思います。もちろんサルモネラも、O157も含めて実施すべきと考えます。

もう1つの方は情報の収集が先かなと考えます。

○碧海委員 御飯の方は、食べて失神しちゃったなんて、そんな急激にあらわれるものなのかと、まずそれがびっくりしたんですけれども、そういう意味ではもっとむしろ詳しく知りたいということです。

○伊藤座長 この*Bacillus pumilus*という菌の国内でのいろいろな調査はございますか。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 仲真先生、国内での*Bacillus pumilus*に関する調査について何か情報をお持ちであれば、ご紹介いただければと思います。

○仲真食品微生物研究科副参事研究員 *Bacillus pumilus*なんですけれども、食中毒で初めてということで出ているんですが、この菌自体はそんなに珍しい菌ではなくて、調べましたところ、*Bacillus cereus*はよく知っていらっしゃると思いますけれども、*Bacillus*属の中の1つの菌ということで、*B. cereus*とか*B. subtilis*と同じように自然界、土壌とか、河川ですとか、そういうところから割と比較的に普通に分離される菌のようです。

それで、今までも特に病原性があるということはありませんが、通常いろんな食品からも普通に分離されているし、発酵食品、キムチとか、ナンプラーとか、ココアなど、そういうようなものからも出ているような菌なんです。特にそういうことは、食品衛生というより食品をつくる農学の方ですか、あと食品をスポイルしてしまうというか、

そういう形のものとして出てきたり、発酵食品の中でそういう風味をかえて出すものの1つとして扱われていたようです。ですから、そういう意味では、一般的な菌、どこにもいる菌だというような認識ということのようです。

ただ、この*B. pumilus*の性質を見ていますと、教科書的には例えば嫌気では発育しないというふうになっているんですけども、この菌は嫌氣的に発育しているということなので、こういう毒素といいますか、この物質を出すものがすべての*B. pumilus*ではなくて、ごく一部の株である可能性があるのではないかと。まだその辺については調べられていないようです。このpumilacidinですか、これに関してはどうも抗菌性物質としても一部注目されている部分もあるようなので、そういうことが徐々に今わかってきている段階だというふうに考えられると思います。

○伊藤座長 まだまだ情報が少ないという状況。非常にこの*Bacillus*というのはおもしろい菌で、いわゆるプロバイオティックにも使われているのがあったり、発酵食品から検出されるというデータもあるんですね。沖縄の豆腐のような発酵にも関与しているのではないかと。というレポートがあったんですけども、非常に面白い性質のある菌かなという気がいたします。

代田委員、いかがでしょうか。

○代田委員 今のご説明で大変私も興味を持ちました。恐らく今のお話を総合すると、特定の種類のものだけがそういうトキシンを産生して、それが食中毒の原因になっているんだらうと想像されますが、やはりこの情報に関してはもっと背景ですとか、科学的な検証というか、研究といったものが入ってくると、大変有用な情報になってくるんじゃないかと思えます。

○伊藤座長 先生方から後半の2つについていろいろご意見をいただいたんですけども、*Bacillus pumilus*に関してはいろんな情報がもう少し必要だらうと。あるいは、日本での調査も今後まとめられるところだらうという気がいたしますので、これは今後の情報収集というところがよろしいかと思えます。

それで、ほうれん草によるO157の方は、非常に有効な情報なんですけど、これを本委員会に上げるか、それとももう少し情報を集めるかというところなんですけど、林委員、いかがですか。

○林（裕）委員 私は、これを上げてあまり有効ではないと思えます。それよりも東京都の内部で少し練っていただいて、そこで都民に発信すべき情報に翻訳することが大切で

す。本委員会に出す必要は現時点ではないんじゃないかなと。

○伊藤座長 このO157に関しましても非常に有効な情報でございますけれども、都民への直接の健康被害はないので、東京都としてももう少しどういう対策を立てたらいいのか、あるいは研究的なところで検討を進めてほしい。本委員会には、このO157と*Bacillus*の問題は選定していかないという形でよろしいですね。

では、そういう方向でまとめていきたいと思っております。

今回準備されましたのはこの5題で、一応終了いたしました。そのほか何か事務局の方から皆さんにご意見をいただきたいとか、あるいは検討をする課題がありますか。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 それでは、テーマにつきましては1から5のご検討、本当にありがとうございました。

そのご検討いただくものとは別に、もう1つは、「食の安全に対する都民の不安や疑問を解消するための情報の発信に関する検討」ということで、FAQの作成につきまして、食品監視課からご提案をさせていただきたいと考えております。

○伊藤座長 資料7の方ですね。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 そうです。資料7ですね。こちらでご説明させていただきたいと考えております。

資料7をごらんください。こちらにつきましては、食品監視課の佐藤係長から説明をさせていただきます。

○佐藤食品監視課食品安全担当係長 資料7をごらんください。今までご検討いただいた事項と若干趣が異なるんですけれども、こういった検討いただいた安全情報の出し方という意味で、こちらの評価委員の皆様からご意見をちょうだいいたしたいと思ひまして、挙げさせていただきました。

ご意見いただきたいのは、資料7の一番上に書いてございますように、「食の安全に対する都民の不安や疑問を解消するための情報の発信に関する検討」ということでございます。現在、東京都では、リスクコミュニケーションの定着ということで、ホームページを使った情報提供ですとか、関係者からの意見の交換に取り組んでおりますし、3月にもノロウイルスの報告書も出していただいているところなんですけれども、現状の問題点として、この資料の左側のところに挙げているんですが、私どもが発信している情報が本当に都民の不安や疑問解消に結びついているかというのが、今現在、はかることが難しい状況です。

背景としましては、都民の疑問を把握する方法がまだ確立されていないということと、あと都民の方も、今いろいろ情報を発信していますので、行政側の情報を入手することはできるんですけども、例えばそれに当たらないような素朴な疑問を今検索する方法がないということが挙げられます。

資料7の2枚目に、素朴な疑問はどんなところがあるのかなというところでこちらで考えてみたものになるんですけども、例えば外国産の食品、今、中国産の食品が問題になっていますけれども、こういったものは大丈夫ですかとか、あと、テーマもそれぞれ分けられるんですけども、「豚肉を生で食べてしまったんですが、大丈夫ですか」とか、そういったものは日常的に寄せられることはあるんですが、それに対する答えというものを今まで挙げていなかったというのがあります。

また、こういう食に対する不安は妊婦さんからよく挙げられるということで、カテゴリとしては妊婦さんからのご質問も多々あるのではないかとということが考えられます。

そこで、今までこういった質問というのは保健所の窓口寄せられることが多かったんですけども、そのまま職員が口頭で回答することが多くて、記録をとっておくこともなかったということで、掘り起こしがなかなかなかった状況でした。こういう都民の方の疑問を把握して、それに対応した回答集をつくるということで、よりリスクコミュニケーションのためにも必要かなと思っております。

そこで、その解消ということでFAQをつくっていきたいと思っているんですけども、例えば私ども、日常的に仕事をしておりまして、都民の疑問を詳細に把握する方法というのは今ない状況です。保健所に寄せられた疑問というのは今年から記録をとって寄せるように今集約中のところではあるんですけども、集める方法とわかりやすい答えの書き方について、評価委員会で委員の先生の方から助言をいただきたいと思っております。

今具体的に考えているのが、疑問の掘り起こしということにつきましては、シンクタンクなどの会社がございますので、そちらの方にモニター調査を実施するとか、あるいは、普通の情報検索サイトに普通の人の疑問が寄せられる、それに一般の人が答えるというのが今インターネットでもあるのですけれども、そういったものを集めて集約するという方法があるかと思えます。また、海外の行政機関がFAQもつくっておりますので、これもこういったものがあるかというのを検索するために委託するという方法が挙げられます。

あと、回答についても、質問に対する回答を書くだけでは簡単なので、例えば回答を導くヒントみたいなものも出していききたいなと思っているんですけども、こういった書き

方についても確立した方法を今私どもは持っておりませんので、こういったことも情報収集会社の方で挙げていただいたり、こちらで考えたりということで作成をしたいと思っております。

今回挙げているのは、作成方法についてのご意見と、あと、でき上がったものについて、また2月に評価委員会がありますけれども、そちらでご意見をいただければと思っているところです。以上、資料のご説明をいたしました。

○伊藤座長 選定委員会としてではなくて、新しい問題としてFAQというものを作成していきたいということで、委員の先生方のご意見をいただきたいということですね。昔はQ&Aという呼び方が非常に多かったんですが、もう少し具体的にFAQという形で表現されてきておりますが、一番こういうところに専門でございます碧海先生、いかがですか。

○碧海委員 というか、今お話を伺っていてちょっと実は驚いたんですが、私は、企業と消費者のパイプ役とか、そういうような仕事をずっとしてきているので、いわゆる消費者問題というか、消費者からの質問とか、クレームとかをどう処理して、それにどう対応するかというのは、それこそ今から30年ぐらい前に、例えば花王のような会社などが割合と代表的でしたけれども、消費者から質問がありますと、それをどんどん記録にして、それ自体をベースにしてまた回答しやすいように、回答者が今度はその情報を引き出して回答するというようなシステムは、既に30年ぐらい前にあちこちの企業が結構やったわけですよ。

ですから、そういう意味では、一般の人からの質問がまだデータベース化されていないと、今のお話を聞いてちょっと実はびっくりしたんですよ。それは当然もうやられているんじゃないかと思っていました。ですから、まずこの質問と、それに対してどう答えるか、それをしかもいかにして広く対応できるようにするかというのは、やはりフィードバック機能というか、それを使わない限りなかなか広げられるものじゃないですよ。幾らそういう専門の会社を使っても、やっぱりそれだけじゃ済まないと思うんですね。

今、私は、パソコンの質問などではもう毎日頭に来ているわけですが、例えばマイクロソフトにそういう質問をするときは必ずキーワードで検索して、それで探して行って、そうすると必ず「よくあるご質問」というのが出てきますね。それで、この「よくあるご質問」を開いていくと答えが出るんですが、それでご満足いただけますかとかというまた質問が向こうから出てきて、こんなので満足できるわけないだろうと行って、「いいえ」に丸をつけたりとやるんですが、つまり、そういうシステムを使って、どんどん構造を複層

化していくよりほかしようがないんじゃないかという気がするんですよね。だから、まずは単純なキーワードで探して、それに対して答えがまず出てくると。でも、その答えで満足できないと、今度はこういうところもありますとかというふうにまた飛べるようにするとかと、これは例えばインターネットを使う場合ですね。

それから、直接電話の窓口でということでしたら、やはりさっき申し上げたように質問をまずデータベースにして、よく寄せられる質問から回答も用意して、どんどんそれをふやして行って、回答者自身がそれを参考にできるようにというやり方をするよりほかしようがないんじゃないかなという気がするんです。それで、キーワードをいかに多くしておくかということですよ。同じことでも難しい言葉で聞く人もいるでしょうし、やさしい言葉で聞く人もいるし、グーグルの検索機能みたいに複数の言葉を並べて調べられるとか、やはりそういうことかなと思って伺っていたんですけれども。

○栗田食品監視課業務係長 私ども行政機関に都民の方から年間都内全体だと三、四千件ぐらいの苦情という形で寄せられるんですね。これは結構きちっとした記録をとっているんですが、この例示で挙げたような素朴な質問は、電話で「それは大丈夫ですよ」とか、「ちょっとやめた方がいいんじゃないでしょうか」ぐらいで終わってしまうと、まずほとんど記録はとらないんですね。

多分きっかけの入り口になるようなものというのは、まさにそういう本当に素朴な、これは大丈夫だろうかみたいな質問から入っていけばいいかなと考えていまして、かなり専門的な情報というのは意外と今探すとたくさんあるんですね。その最初の入り口のところはどういうものがあるのかというのがなかなかよくわからなくて、それをまず集めなければいけないだろうと考えていまして、その集め方が我々だけでは人手がほとんど足りなくてできないものですから、委託をして集めてみたいなのというように考えているんです。

○碧海委員 市販されている食品安全に関する本とか、それから食品安全絡みで行われた調査ですとか、そういうものからとりあえずしゃにむにキーワードを集めて、それを整理してというのがまず第一段階かとは思いますが、私はそんなところですよ。

○伊藤座長 この情報をどういうふうな形で集めていけるかということですね。林委員、いかがですか。

○林（裕）委員 情報を集めるだけならば、幾つかの方法がありますが、大事なことは、こういう素朴な質問があるというのは、やはり食品の安全に懸念を都民が持っているということです。食品については、研究者とか専門家が持つ懸念と、一般の都民の方々の懸念

とは大分違うんですね。消費者の間では、食品添加物の懸念の方が食中毒の懸念よりも大きいんですよ。やはり一方的な情報や偏った知識が原因かもしれないと思います。ですから、一般の人々がそういうゆがめられた知識、一方的に偏った知識を持つに至った背景を矯正するにはどうすればよいかという方法を考えることが大切です。

例えば、学校教育の問題もあるんですね。学校の教科書の中に添加物というものは悪いものなんだということが書かれているものもあり、これが大きな影響になっています。ですから、調査も大事ですが、調査の結果をうまく利用して、正しい知識を都民が持っているような方向にそれを活用していただくということも考えていただきたいと感じています。

○伊藤座長 こういうふうな疑問に思う中では、多分消費者が表示関係に素朴な疑問がかなりあるのだらうなという気がいたします。

○林（裕）委員 「アスパルテームの入った健康飲料を飲んでしまいましたが大丈夫でしょうか」それから、「放射線照射が認められていると聞きましたが、大丈夫でしょうか」とか、やはり何か情報が偏っているという感じは非常に受けますね。

○碧海委員 そういう意味では、クエスチョンを挙げるときにそもそも考えないと、例えば「放射線を照射して大丈夫でしょうか」というような、「一体何について大丈夫じゃないと思うのか」と聞きたい、何か実に質問の仕方がいいかげんなんですよ。だから、そういう意味でなるべく質問を具体的に、なるべくほかの人にもわかりやすい質問にするという必要はありますよね。

○林（裕）委員 こういう質問をなさる方々は、どういう理由で、そのような質問をしたかということを知ることが大事かなと思うんですね。「輸入かんきつ類の防かび剤が心配です」と。これはOPPのことかもしれないけれども、東京都の研究所が先鞭をつけたのですけれども、これでもやはり一方的に危険だというような情報として受けとめられている例です。

例えば食品添加物についても、食品に関しても情報が偏っていると私は思います。ですから、こういうことを質問なさった方々は、どういう理由でこの質問をしたかということ調べるような調査が案外重要なのかなと考えます。

○伊藤座長 なぜそんな質問を考えるんでしょう、どうしてそれが心配なんですかというような問いかけがもう1つ欲しいということですね。

○代田委員 質問の背景とか。

○伊藤座長 背景ですね。代田委員、何かその辺でありますか。

○代田委員 窓口寄せられた質問の集約を今後なさるといことですのでけれども、そのほかにも、保健所とか都が主催されてさまざまな普及ですとか、いろいろな対象者に向けた活動をされていると思うんです。そういうところで恐らくご質問はありませんかといううなときに、かなり背景も理解できるような質問が上がっているんじゃないかと思います。例えば、今は妊産婦さんに向けた教室ですとか、栄養相談ですとか、そういうところで寄せられるような質問の背景も含めて引き上げていかれると、情報は決してないわけではなくて、有効な生の情報が伝わってくるんじゃないかと思います。

あとは、健康食品のときにお話がありましたけれども、やはり情報を提供された後に、その情報がどうだったかというのをフィードバックというんでしょうか、あのころの現状ではたしか保健所の方に医療機関から情報が提供されて、それは厚生労働省の方に必要に応じて伝達されるけれども、実際に情報を発信された方のところにはどうだったかということがなかなか戻りにくいというようなことがありましたので、先ほどの話のようにどうでしたかというフィードバックがあって、初めて背景というのがわかってくるんじゃないかと思います。

○伊藤座長 各委員の方からいろいろとご意見がございましたけれども、これは本委員会の皆様の意見をもう少し集約してやるということですね。ここで何かを決めるということはないですね。

○碧海委員 この間のジャガイモについては情報提供するというので意見を求められまして、あのときもいろいろ書きましたけれども、やっぱり答え方のほうも結構そういう意味では難しいですね。だから、これはだんだん積み上げていくよりほかしようがないのだろうと思います。

○栗田食品監視課業務係長 さっきおっしゃったこういう素朴な疑問の背景まで集めようとすると、結構アンケートだとか、インターネットでお聞きするとかということはかなり大々的にやってみないと、なかなか難しいかなという気がします。

○碧海委員 昔、例のセゾンの研究所がやった食品安全に関する調査で、なぜいろんなものを不安だと思うか。添加物不安とかいろいろあって、なぜ不安なんだというその理由を聞いていると、上位3つの理由のうちどれもみんな「何となく」というのが入っているんですよ。何となく不安というだけで質問されちゃかなわないと私は思う、だから、講演なんかのときは、せめて自分が疑問を持つことに対して何となくと言うのはやめてくださ

いと。こういう理由で心配ということは言えるようにしてくださいとよく言うんですけどね。

○栗田食品監視課業務係長 例えばここに例示として挙げたものも、背景を探っていくと、多分テレビで見ましたとか、雑誌で見ましたとか、人に聞きましたと。その先がまたないんですね。ですから、どこまでさかのぼって、その人がそういう疑問を持ったのかということまでというのは、考えていくと大変なんですね。

○碧海委員 その人の食環境とか、知識とか、実際に日常生活の中でどれだけ料理をつくっているとか、そういうこともみんな絡んできますからね。

○栗田食品監視課業務係長 回答もまた実は難しく、ほとんどのものは大丈夫ですよということで済んでしまうこともあって、そうもいかない。

○伊藤座長 本当に大丈夫じゃないではこれも困るので、農水省がこういうふうな食の不安というのでよくアンケートをやっていますけれども、やはりあれも上の方だけ歩いているんですね。その中を掘り起こしていないので、ぜひこれは東京都として外側にまで踏み込んだものをつくっていただければと思っております。

それでは、大分時間も来ましたので、きょうの議案については終了したと思いますが、最後に、事務局の方でまとめ等をお願いしたいと思えます。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 委員の皆様、本当にどうもありがとうございました。

テーマごとに、それぞれ本委員会に上げる、上げないをご検討いただきました。ここで確認をさせていただきたいと思えます。

まず、テーマの1「植物性自然毒による食中毒について」につきましては、本委員会でより詳しく検討をしていただくということでございます。いろいろこれまで知られていないような、間違いやすいような植物の誤食による中毒等も載っておりますので、正しい情報提供の仕方ですとか、よく理解していただくことが大事である、それから、季節等の適切な情報提供の仕方が重要であるというご意見もいただいております。

テーマの2「輸入食品の運送状況等実態調査報告」につきましても、本委員会で広くほかの皆様にもご意見をいただいて、その結果を踏まえて決定をするということでございます。食品の安全を守るという視点で、消費者というよりも、まずは事業者に向けた情報提供が重要であり、そのことによって将来有効な情報になっていくだろうというご意見をいただいております。

テーマの3「社会福祉施設におけるウェルシュ菌の汚染実態調査について」につきまし

ては、本委員会には上げないという結論でございました。ただ、東京都として施設の衛生管理者に対する情報提供は必要であり、一層事例の詳細な検討をしていくとか、予防対策についても検討をしていくことが必要であるというご意見をいただいております。

テーマの4でございます。「ほうれん草で発生した腸管出血性大腸菌O157アウトブレイク」につきましても、本委員会には上げないという結論でございます。発信すべき情報提供ですとか、その対策等につきましても今後引き続き都としては検討すべきでありますけれども、本委員会には上げないという結論でございます。

テーマの5「米飯中のpumilacidin産生*Bacillus pumilus*による食中毒」につきましても、これも今後の情報収集はしていきますが、本委員会には上げないという結論でございます。

それから、食品安全に関するFAQの作成につきましても、ご意見をたくさんいただきまして、ありがとうございました。こちらについてはさまざまその進め方についてもいろいろご意見をいただきましたけれども、ぜひ本委員会でもほかの委員の皆様からのご意見を聞くという結論でございました。

以上、5つのテーマとFAQに関することのまとめをさせていただきました。

以上でございます。

○伊藤座長 事務局の方で今日の議題についてまとめていただきましたので、その方向で本委員会に提出したいということでお願いいたします。

それでは、今後、事務局の方のスケジュール等がございましたら、ご報告をお願いします。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 本日の第1回情報選定専門委員会での選定結果を踏まえまして、7月24日に予定しております平成19年度第1回食品安全情報評価委員会の場で本日のテーマを評価する情報として上げさせていただきます。

○伊藤座長 どうもありがとうございます。

では、今回の議事は全部これで終わりましたので、マイクを事務局の方にお返しいたします。

○金谷食品医薬品情報担当副参事 座長、どうもありがとうございました。

皆様、長時間のご討議お疲れさまでした。本当にありがとうございます。

次回の情報選定委員会につきましては、開催の日程は12月下旬ごろを考えてございます。できるだけ委員の皆様には日程の調整をさせていただきます。具体的な日程につきま

しては、また別途ご連絡させていただきたいと思います。

それから、次回の会議までの間に、調査事項等についてまた皆様にメール等でご意見をいただくことがあると思いますけれども、その節はどうぞよろしくお願い申し上げます。

それでは、本日の委員会はこれで終了とさせていただきたいと思います。

ありがとうございました。

閉 会

午前 11時44分