

開 会

午前 9 時 5 9 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、ただいまより平成 18 年度第 1 回情報選定専門委員会を開催いたします。

私、福祉保健局健康安全室副参事の古田でございます。本日、初回ということで、座長の選出まで司会を務めさせていただきます。委員の方のご紹介をさせていただきます。

まず、碧海西癸委員でございます。

碧海委員 よろしくお願いいいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 伊藤武委員でございます。

伊藤委員 伊藤です。よろしくお願いいいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 代田眞理子委員でございます。

代田委員 代田です。よろしくお願いいいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 林喜代三委員でございます。

林（喜）委員 よろしくお願いいいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 林裕造委員でございます。

林（裕）委員 よろしくお願いいいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 続きまして、私どもの関係職員、事務局職員をご紹介させていただきます。

（以下紹介省略）

それでは、本日の出席等を確認させていただきます。

委員会規則によりまして、過半数の出席がなければ成立しないことになっておりますけれども、本日、委員の 5 名全員出席をいただいておりますので、本会は成立することをご報告させていただきます。

それでは、開会に先立ちまして福祉保健局参事奥澤参事よりごあいさつを申し上げますので、よろしくお願いいいたします。

奥澤福祉保健局参事 本日はお忙しい中、また、お足元の不自由な中お集まりいただきまして、ありがとうございます。

今も事務局から話がありましたように、7 月の末の評価委員会、親会議の後、きょうは初めての情報選定専門委員会ということで、冒頭に当たりまして一言ごあいさつ申し上げ

ます。

評価委員会、親委員会につきましては、皆様既にご案内のように、食品の安全性に関する情報、中でもできるだけ現場の情報についてご検討いただきまして、その情報の中身、あるいは情報の都民への提供、そういったことについていろいろ検討していただきたいと思います。ただ、そういった情報、非常にさまざま、いろいろな内容という形になっておりますし、それから数も非常に膨大にわたります。ということで、なかなか親委員会では、それぞれすべての情報についてつぶさにご検討いただくというわけにはまいらないということで、さきに申しました情報選定委員会というものを設置してあらかじめそれらの情報を整理して、絞り込んで、その検討の経過も踏まえまして親委員会の方にご報告いただき、親委員会の方でご検討していただくと、こういうことになっております。

ということで、いわばこの情報選定専門委員会というのはまさに親の評価委員会の活動のかなめの活動になっておるということでございます。ということで、委員の皆様にはお忙しいところ大変申しわけございませんが、よろしく願いいたします。前期の専門委員会に引き続きご就任していただいている委員の皆様、また、今回新たに委員としてご就任いただきました皆様方、どうぞ今後ともよろしくご協力のほどお願い申し上げまして、簡単ではございますがごあいさつとさせていただきます。よろしく願いいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 本日は初回ということで、この情報選定専門委員会につきまして若干の説明をさせていただきます。

次第の6ページ目をおあげ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が載っております。こちらの第6条に専門委員会を設置するという規定がございます。また、この第6条の3に、専門委員会に座長を置き、専門委員会に属する委員の互選によって定めるという定めになっております。

続きまして、9ページ目をおあげいただきたいと思います。情報選定専門委員会の設置についてということで、17年6月30日の委員長決定の文書が添付されております。第3に情報選定及び報告ということで、こちらの中に評価委員会の役割等が記載されております。

続きまして、先ほど見ていただきました規則の中で、座長を置くという規定になっております。こちらの方の座長を決めていただきたいと思います。

座長の選出についてご意見がございませんでしょうか。

古田食品医薬品情報担当副参事 林裕造委員、お願いいたします。

林（裕）委員 僭越でございますけれども、やはり食品安全確保という面で、深い広いご見識と経験をお持ちの麻布大学の伊藤武先生にお願いしたらと思うんですけれども、いかがでしょうか。

古田食品医薬品情報担当副参事 今、伊藤委員に座長をとというご推薦がございました。皆様方、いかがでしょうか。

（「異議なし」の声あり）

古田食品医薬品情報担当副参事 ご異議がないようですので、伊藤先生、座長の方、よろしくお願ひしたいと思ひます。

それでは、伊藤座長に就任のごあいさつをお願ひしたいと思ひます。

伊藤座長 伊藤でございますけれども、この選定委員会、前回から引き続き今回も委員をやらせていただくわけでございますが、本当にこの委員会、先ほどもご説明ございましたが、非常に重い位置づけだろうということを感じております。その中で座長ということで、ちょっと大変でございますけれども、委員の先生方のご協力によりましてこの会議を進めてまいりたいと思っております。どうかよろしくお願ひいたします。

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、伊藤座長、よろしくお願ひいたします。

伊藤座長 では、早速でございますが、先ほどの説明がありました情報選定委員会設置についてというところの中に、会議等の公開という言葉が書いてありますので、まず初めに、本委員会の公開ということについて確認をしたいと思っております。

先ほどからございましたように、この情報選定委員会というのは、食品の安全性に関する情報のうち、情報選定委員、その親委員会の調査を検討するための課題をここで検討するんだということで、その会議というのは、こちらにございますように原則公開というふうになっております。皆さん方、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

（「異議なし」の声あり）

伊藤座長 それじゃあ、この会議は公開ということで進めてまいりたいと思ひます。

それでは、既に机の上に多くの資料がございますが、きょう配付されました資料のほか、先生方で何かご紹介をいただくような資料をお持ちでしょうか。もしあるならば、ちょっとお出しただければと思ひますが、何かございますか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 事前に碧海委員の方から、参考の資料提供がありました。ただし、この資料は碧海委員が個人的に入手されたものであるため、この場限り

の資料としたい旨のお話を伺っています。この資料の配布はいかがいたしましょうか。

碧海委員 資料そのものは個人的な入手ですので、一応委員の方たちだけということ、この資料そのものは公開ではなくお願いしたいと思いますが、よろしいでしょうか。

伊藤座長 それじゃあ、これは委員のみということ、これは公開しないということ、でございますので、ちょっと区別をしていただければと思います。白インゲンというこの参考資料でございますが、これはまた後でそのところでご説明いただきます。

では、きょうございます資料の確認を事務局の方からお願いしたいと思います。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 それでは、資料を確認します。

まず、資料として、東京都食品安全情報評価委員会平成18年度第1回情報選定専門委員会の次第があります。会議次第、名簿、関係規定などに加え、情報一覧と関連の資料の7種類を配布しています。

伊藤座長 よろしいでしょうか。

きょう7つの課題について。では、早速議事に入りたいと思います。きょう予定は12時でよろしいですか。12時までということで約2時間、ちょっともう切ってしまうかな。議事に入りたいと思います。

この情報判定シートがございますので、これに従いまして議事を進めてまいります。7題ありますので、とりあえず初めの1、2、3、ジャガイモ、青汁、ウコン、それをまずご説明いただいて、その後、4番の生食、それからビブリオ、ソフトドリンク、それから最後、白インゲンという形で、前半と後半とに分けてご意見をいただきたいと思います。この資料につきましては、既に皆さんに事前にお配りしてございますので、目を通されていると思いますが、まず事務局の方から、初めの3題の方、簡単でよろしいと思いますが、ご説明いただけますか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 それでは、最初の3題について説明します。

資料には通し番号が打っており、資料は全部で16ページあります。

まず、最初のテーマは、ジャガイモによる食中毒の発生の情報です。これはジャガイモに含まれる有毒成分の情報として国のホームページで提供されていたものです。

5ページは、今年の7月20日に、食中毒の発生として、都が報道機関向け公表した資料です。これは、都内の小学校の理科の実習用に栽培したジャガイモで食中毒が起きたという事例になります。

資料の7ページは、全国で発生したジャガイモによる食中毒の事例について平成10年

以降に発生している状況をまとめたものでございます。

8 ページは、ジャガイモによる食中毒の防止についての福祉保健局から教育庁あての通知文です。

続きまして、2 番目のテーマは、青汁製品中のビタミン K の含有量の情報です。

10 ページ目には、「青汁製品中のビタミン K の分析」として健康安全研究センターが研究課題としてまとめ、食品衛生学雑誌に掲載されたものです。概要は、市販される青汁製品を調べたところ、ビタミン K が一定量含まれており、医薬品のワルファリンカリウムとビタミン K は相互作用が報告されているため、青汁製品のビタミン K の含有量によっては、同様の相互作用の可能性があるとの内容です。

14 ページには（財）日本医薬情報センター（JAPIC）、ここは医薬品の副作用に関する情報や添付文書の情報を出していますが、そこで提供されている情報のうち、ワルファリンカリウムの添付文書を資料として添付しています。15 ページのちょうど右の下には、添付文書の情報として飲食物に関する注意事項が記載されています。現在は、飲食物の例示として、アルコール、セイヨウオトギリソウ、納豆などがありますが、青汁が入っていません。

最後に3 番目のテーマは、ウコンのカビ毒の汚染実態になります。

これは2 番目の情報と同様に、健康安全研究センターが食品衛生学会で発表した情報です。学会発表としては、今年の3月に行われた日本薬学会においても、ウコンのカビ毒の汚染実態について報告しています。ウコンを含む健康食品が使われていますが、ウコンそのものや一部加工された原料などを調べたところ、カビ毒が検出された情報です。

20 ページ目からの資料は、ホームページ上の「たべもの安全情報館」に現在掲載している内容です。現在、カビ毒全般について情報提供しています。

テーマの1 番から3 番までの説明は以上でございます。

伊藤座長 どうもありがとうございます。

それでは、それぞれいろいろ問題もあろうかと思いますが、3 つありますので、1 つずつ検討していきたいと思います。

一番初め、ジャガイモの問題でございます。国の方もホームページでいろいろ載せてありますが、実際に健康被害があったという事例でございます。それでは、委員の先生方からご意見あるいはご質問等いただきたいと思います。

碧海委員 これは、学校の生徒がジャガイモを育てていて、それを掘り起こしてという

例が結構多いようですが、ジャガイモの毒というのは未熟だとあるのか。私たちは何か昔から常識として、芽の周辺は気をつけた方がいいとか、青いのはというのは聞いているんですけども、未熟でないジャガイモでも芽の周辺にあるのか、そのところをちょっと伺いたかったんですが。というのは、結局、学校なんかで育ててそれを掘り起こすというのは、本当に完熟の状態にジャガイモがなっているかどうか分からないままに掘り起こすということがあるんじゃないかと。農家が栽培している場合には、もちろん収穫の時期は間違っていないと思うんですが、その点をちょっと確認したかったんです。どなたか教えていただけますか。

伊藤座長 事務局の方で何か、あるいはきょうここに、食品衛生学雑誌にジャガイモのソラニンのことが載っておりましたね。ちょっと事務局の方から。

古田食品医薬品情報担当副参事 牛山副参事、お願いできますでしょうか。

牛山疫学情報室副参事 ジャガイモの有毒物質であるソラニン、チャコニンは未熟な芋に多いと言われておりますけれども、成熟した普通の市販の芋にも含まれておまして、特に芽だけではなくて皮の部分にも多く含まれております。皮と身の比率は大体10対1から、皮の方がさらにそれよりもっと多いというふうに実験結果では得られております。学校で栽培して中毒が起きるということは、学校で起きた中毒を調べた限りでは、いずれも未熟な小さな芋を皮ごと食べるということで、皮の部分に多く含まれておりますので、皮ごと食べたなら、小さな芋の場合には相対的に皮の部分が多くなります。皮ごと食べた場合に中毒を起こしてしまう。子供の方が大人に比べて中毒を、大体10倍ぐらい低い量で発症するというふうに言われておまして、そういったことが重なりまして、学校で中毒が起きていることだというふうに考えております。

伊藤座長 よろしいでしょうか。私もちょっと誤解していた面があるんですが、いろいろ、昔から芽が悪い、芽が悪いとよく言われたので。よく皮をむけば大丈夫というか、皮を除いた内側には、有毒成分があまり入っていないということなんです。

牛山疫学情報室副参事 通常売られているサイズの場合には、皮ごと食べても、圧倒的に皮の部分より身の方が重量が多いですから、たとえ子供が食べても、通常の量では発症することはありません。ですから、食中毒事例を調べても、家庭で起きたという事例はここ10年あるいは20年以上調べたのでも発生しておりません。いずれも小学校ですとか幼稚園で自分たちが栽培した芋を食べた場合に発生しております。

伊藤座長 古くから知られているジャガイモのソラニンですけども、林(裕)委員、

内容についていかがですか。

林（裕）委員 内容については、私どもの年代ですと常識的によく知っていた問題なんですね。ただ、こういうような問題が教育機関、学校などで起こるとしますと、知らない方もかなり多いんだとしますと、やはり大事なことは、情報を知らせた波及効果が大きいところに何か東京都からお知らせするということが非常に重要だと思うんですね。ですから、教育機関を中心に何か、かなり緊急に、わかりやすくこの情報をお伝えするということが私は大事だと思います。東京都がこういう情報を発信すると大きな効果があると思いますので、その点はよろしく願いいたします。

伊藤座長 林（喜）委員は初めてこの会に出席されるわけですが、いかがでしょうか、このジャガイモという。

林（喜）委員 自由意見を書かせていただきましたけども、今、出てきましたけど、芽の毒はほとんど知られているといったものですが、皮の方がもっと大変だということはそんなに知られていないんじゃないかなと。ただ、今聞かせていただいてわかりましたけど、意外とそれにしても被害がないというふうに思いますよね。市民農園とかでやっている、土の中に入っていない、外へ出ちゃって、日が当たって非常に緑化した芽ができる場合がしばしばありますね。でも、そういうのを捨てるという行為をあまりしていないと思うんですけど、みんな楽しくやっているんじゃないかと、経験から思うんですけど。量からしてそれほどでないから発症していないということだというふうに、今のお話でわかりましたけど。よくその辺、表皮についての方はもっともっと周知させてほしいというふうに思いました。

伊藤座長 代田委員、いかがですか。

代田委員 このいただきました農林水産消費技術センターのQ & Aを見ますと、今、緑色に変化するということで、私たちも緑色のところは厚くむこうと思うわけですが、これを見ますと、緑色になっているからといって必ずしもグリコアルカロイドの生成量が多いということではないと。緑色を指標にして判断するというのが消費者にとっては簡単な方法だと思うんですが、必ずしも相関しないということですので、ちょっと難しいのかなと思いました。ただ、私が思いますのは、やはり親しみのある食品の上手な食べ方、栽培して上手に食べる方法というのを学校で学ぶというのは、これから先そういう事故が起こらないためにも大変大事なことだと思いますので、周知をするときに、上手な栽培、上手な収穫、そういうことを中心にした情報の提供をしていただきたいと思います。

伊藤座長 事務局の方に、こちらの方に判定シートが配られたんですが、何か皆さんからご意見を追加するようなことございますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 委員の皆様からは、今、ご指摘いただいたような事項につきまして事前にお寄せいただいております。私ども、食中毒事故といたしまして、学校等に対し注意を促すため、通知は既に行っているところですが、先ほどご指摘をいただいたように、芽以外に皮の部分にも、あるいは未熟なものに有毒成分がある、それから特に子供のほうが発症しやすい点などについて情報をより具体的にわかりやすく出していく必要があるかなというふうに、今、お話をお聞きして思いました。

碧海委員 すみません。私、今回はこの情報判定、何となしに勘違いしてしまっていて、最初の1、2、3のところををつけるというのは、最も強く をつけたいというのを3つの中から選んでつけてしまったので、例えば棒線になっておりますが、これは必ずしも当てはまらないということではなくて、一番理由になりそうなのに がついているというのがあります。と言ってしまうと、どれが私かわかってしましますが。ということですので、そういう意味ではその部分はあまり考えないでいただいて結構だと思うんです。

ただ、ジャガイモについては、私はやはり最近、環境教育というか、そういう意味合いで子供たちにこういうものをつくらせて、それを調理もして食べるというような、そういう教育が結構あると思うんですね。総合教科なんかでもきっとそういうことがあると思うので。多分皮も食べるということも何か意味があって、先生はそういうふうにしていらっしゃる場合もあると思うんですね。ですから、そういう意味では、やはり教育関係の方たちに対して割合と丁寧な情報提供をして、確かに皮も食べられる場合には食べた方がいいと私も思うんですけれども、そういう危険もあるということを知らせていただければいいんじゃないかというふうに思っています。

伊藤座長 ジャガイモの食べ方、私も文部科学省の衛生委員をしているものですから、学校給食現場によく行くんですね。給食室では必ずジャガイモを、皮は完全にむいておりますね。私も家庭ではあまりむかないような食べ方を、そのままですが、やっぱりこれはむくものかなと思っていたんですけれども。この間ある小学校の先生にお会いしましたら、やはりこういう栽培、かなり現在よくやられていると。小さいうちに収穫してしまって、やはり収穫したものはもったいないから、子供たちは食べるということが当たり前に行われているんですが、そのときに伺いました。

学校は今、食育という問題で教育の現場にどんどん入ってきているんですけれども、こ

の食育は当然、安全性というものもその中に含まれているんですね。だから、いろんな栽培をして生育を見るという中に食べるというところがあれば、やはり教育の中で安全性もきちっと含んで教育現場で指導していただくと。あるいは今、家庭菜園もどんどんふえてきていますので、そういう意味では都民への情報提供も大切かと思っております。

先生方のいろんなご意見をいただいた中で、これは情報選定の基準がありますが、対象外とするものではないと。そうですね。それから、この委員会で、皆さんの中で、評価委員会で検討すべき情報じゃないかというようなご意見が多いような感じがします。そういうふうにご意見を聞いてよろしいでしょうか。

古田食品医薬品情報担当副参事 ありがとうございます。

伊藤座長 本委員会の方でまたいろいろご討議していただいて、こういう情報をどういう形で提供していくのか、本委員会でもう少しひねっていただければと思います。

林(喜)委員 ジャガイモの小さいのね。大きいのはそういうふうにして食べればいいわけですけども、小さいのを捨てないで油で揚げて食べるというのでよく食べますね。あの場合、皮はむかないで食べますよね。ああいうのは大丈夫なのか。それと関連するんですけど、サツマイモとかは皮にむしろ栄養がありまして、皮も食べた方がいいんだと、そういうのもありますよね。ジャガイモの場合はその辺がどうなっているのでしょうか。皮を食べた方がいいというようなことは全然ないのでしょうかね。

牛山疫学情報室副参事 ジャガイモ中のソラニン、チャコニンは熱に安定でして、油で揚げた場合には分解いたしません。さらに言いますと、揚げたことによって水分が若干減りまして、相対的にジャガイモの単位重量当たりのソラニン、チャコニンの量がふえます。ですから、小さな芋を油で揚げたというような状況で子供がたくさん食べますと、大人に比べてはるかに中毒を起こす可能性があるはずでございます。実際の家庭でなぜ起きないんだろうというのが我々不思議なところですけども、中毒を起こすほど子供さんが食べていないのかなという気もしております。学校の現場では、中毒事例では給食の前にたくさん小さな芋を食べているということで、恐らく空腹時にある程度食べると、その刺激で嘔吐とか腹痛を起こすのではないかと考えております。

伊藤座長 よろしいでしょうか。多分小さいの、品種による部分もあるんじゃないでしょうかね。

牛山疫学情報室副参事 品種によると、メイクイーンが男爵に比べて含有量としては多いんですけども、小学校の中毒事例では男爵芋でも起きています。そういった場合にもや

はり20グラムとか、本当に小さい、ウズラの卵みたいなぐらいのお芋を食べて起きているんですけども、どうも夏休み前に収穫してしまうということで、すっかり成熟する前に収穫してしまうのが原因の1つではないかという感じです。

伊藤座長 どうもありがとうございます。どうも我々も大分このジャガイモのソラニンは誤解していたんじゃないかなと、私自身反省しております。

古田食品医薬品情報担当副参事 1点、私が調べた情報ですけれども、中毒110番というのがございまして、いろんなものを誤飲したときにどう対処したらいいとか、そういった電話を受け付けている機関がございまして。そういったところに、このジャガイモの事例が大体年間30件程度寄せられております。そうした中で、年齢層の内訳が書いてありまして、8割から9割ぐらいが5歳以下の子供さんということで、一般でも若干の事故例の情報というものはあるようです。

伊藤座長 いろいろとご意見をいただきましてありがとうございます。この1番のジャガイモにつきましては、本委員会で検討するというような形でお願いしたいと思っております。

それでは、続きまして、2番の青汁のビタミンKの含有量、これについて委員の先生方からご意見をいただきたいと思っております。

代田委員 ワルファリンとの相互作用というのは、幾つかの一般的な、例えば納豆ですとか、それから、健康食品関係ですとクロレラのようなものもこの副作用情報のところに入っております、作用を抑える方の食品というのが多いようです。青汁というのも、様々な素材の製品を青汁と称して販売されているんじゃないかと思うんですが、その辺の青汁の製造や、素材別のビタミンK濃度などというのはいかがなものなんでしょうか。

牛山疫学情報室副参事 食品衛生学雑誌に公表されてありまして、青汁は、原材料、原料は、ケール、大麦、モロヘイヤ、桑の葉などが原料でございまして、液体のものと固体のものがあります。ビタミンKについては、青汁製品についてはいずれも高濃度含まれておりますけれども、原材料によって若干の濃度の差はあるようです。ただ、検体の量とか、調べた数が20数検体ということで、原料として使った植物の生育状態ですとか、とれた産地などによって若干の差は出てくることも考えられます。いずれにしても青汁というふうに言われて販売されているものについては、どれもビタミンKが多く含まれていて、ワルファリンとの相互作用が懸念されていると考えられます。

伊藤座長 事務局の方で、青汁と例のそういう、利用状況の中で、健康被害があったとか、何かそういうふうな訴えがあったとか、そういう情報はお持ちなんではないでしょうか。

古田食品医薬品情報担当副参事 特に青汁に限った部分については、私ども健康被害の情報は持っていません。また、こういったビタミンKについての医薬品との相互作用等につきましては、私ども医薬品情報という情報を出しております、そういった中で幾つか取り扱った経緯がございます。青汁についてはこれまで取り扱ったことはございません。

伊藤座長 碧海委員、いかがですか。

碧海委員 ちょっと難しいと思うのは、例えば私は降圧剤を飲んでいるんですが、降圧剤はグレープフルーツジュースを飲んじゃいけないとよく言われます。これはお医者様がちゃんとそう言われるわけですね、グレープフルーツジュースは飲まないでくださいと。ところが、青汁になると、多分お医者様が青汁は飲まないでくださいとは言われないんじゃないかと。非常に、グレープフルーツジュースを飲むのほど一般的ではなくて、青汁をとる方がもうちょっと狭められるということなので、そういう意味で、私は、これは医療関係への情報提供でいいと思うんですが、ただ、どういう形でそれをやれるのかなと。私の主治医などは、糖尿によく効くというような健康食品はすべて効果があるという話は聞いたことはありませんとかといつも言われるので、もともとそういうものは無視されているということもあるんじゃないかと思うので、その点がちょっとひっかかります。

古田食品医薬品情報担当副参事 今、碧海委員の方から医療関係への情報提供というご指摘をいただきました。ここで、私、さきにちょっとご紹介しました医薬品情報の情報提供について若干事務局からご紹介させていただきます。この青汁についての情報もこういった中で取り扱うことが適切かどうか、皆さんにまたご検討いただきたいと思います。

瀧健康安全課課務担当係長 健康安全課の瀧と申します。座らせていただいたままで失礼いたします。

私どもの方では、医薬品の副作用などにつきましても情報を収集して、これを何とか医療機関あるいは医薬品を用いておられる消費者の方にご案内できないかというような検討しております。お手元、ご覧いただいている資料の東京都医薬品情報でございますけれども、これを昭和46年の9月4日に始めております。この東京都医薬品情報の概要ですが、主に医療機関向けで、当初は印刷物として交付しておりました。現在はウェブページ上で、医療従事者向けということではあります、だれもがご覧いただけるような形をとっております。情報源といたしましては主に、こちらの添付資料の方でも載せてございますが、通称JAPICと呼んでおります日本医薬品情報センターで、これは厚生労働大臣の許可の財団法人でございます。こちらに掲載された副作用情報の報告、症例の情報を、私ども

東京都の情報編集委員会というものを通して情報を取捨選択した上で、それらの情報をウェブ上で提供するという形をとらせていただいております。

今回のこのビタミンKのお話は、そういう通常我々が情報を入手するルートとは異なるものでございます。いわゆるビタミンKとワルファリンという関係は、薬剤師自身等は十分承知しているところです。ですが、医薬品編集会議の編集委員、これは都立の病院薬剤師でございますが、おっしゃられたように、納豆ですとかクロレラですとか、そういったものが知られておりますけれども、青汁、ビタミンKを含有しつつ、なおかつそれを加工して高濃度にする食品、こういったものについては、やはり食品名が出たごとに気をつけていかなければならないのではないかという意見をちょうだいいたしました。10月に医薬品情報として掲載するよう準備を進めているところです。

以上でございます。

伊藤座長 東京都医薬品情報は、昭和46年からかなり長く情報提供されていて、そういう中でもやっていきたいという事務局からのお話でございます。

林(裕)委員 現時点ではこれによる被害はないのかもしれないですけども、理論的にはこれは起こり得ることなんですね。それで、私は、理解しやすい、科学的に妥当な情報が提供されれば、医薬関連の機関の方々は非常によく対応して下さると思っております。そういう意味で、東京都から、青汁からのビタミンKの摂取量と、それから、ビタミンKによるワルファリンとの相互作用、その両者から、どのくらい青汁でこういうことが起こり得るのかということの推測、その知見を少しつけ加えて提供されると、非常に大きな効果があるのではないかと思うんですね。

これはビタミンKと違いまして、先ほど碧海先生がおっしゃったグレープフルーツの場合、これも最初はこういう一般的な情報から始まったことですけども、これは既にいろいろな薬の中にも添付されているような情報として非常に広く伝わっておりますものですから、やはり青汁の場合、青汁はグレープフルーツに比べて、やっぱり消費量というのは圧倒的に少ないと思うんですね。ですから、これはこういうことで、ワルファリンだけかもしれないですけども、非常にこれによる被害というのが起こる可能性は少ないわけですけども、ただ、やはり起こる可能性があり得るということは理論的に可能なので、もう少し知見をふやして、医療機関あるいは薬学関係のところに情報を発信されると、非常に役に立つのではないかと思います。

古田食品医薬品情報担当副参事 どうもありがとうございます。今後また健康安全研究

センターとも相談して、情報提供その他を考えていきたいと思っております。

伊藤座長 最近、テレビ等でも非常に宣伝されて、どうしても健康にいいんだという意識が高いものですから、かなり消費者としてもポジティブだろうという気がいたします。両方、今、薬局に行って薬なんかいただくときに必ずそこにいろいろ書いてありますよね。だから、ああいうふうな、薬局等にも情報が流れる方法等を考えていただければと思います。これは情報提供ということをお願いしたいと思います。よろしいでしょうか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 7月に開催された食品安全情報評価委員会でも触れましたが、健康食品の情報の検討報告後に、社団法人東京都医師会及び社団法人東京都薬剤師会と健康食品による健康被害の情報共有事業を7月に開始しました。このような健康食品に関連する健康被害の情報については、この事業を通じて、関係団体へも情報提供し、活用していくことを考えています。

中村食品監視課長 今、身近に被害情報がないという、そういう意味においては、納豆とかクロレラとか、クロレラはちょっとケールなんかに似ているのかもわかりませんが、例えば食品として青汁をピックアップしたとき、すべての食品全体の中のビタミンKのレベルというのはわからないんですけど、ほかにも高いものはあるのではないかと思うんですね。だから、青汁だけでいいのか。既に緑黄色野菜とか、クロレラなどについては、より一般的だから注意喚起されて、それはある程度周知されている。青汁をつけ加えることになりましたが、そこでは一般的なビタミンKの濃度が問題なわけですよ。ほかの食品ではどうかということが次に疑問があります。それと、ワルファリンとの関係だけでいいのか、ビタミンK自体の過剰摂取というものが問題になるのかどうか、これもあわせて調べていただければと思います。ほかの食品がどうなのかということも調べる必要があるかもしれません。

古田食品医薬品情報担当副参事 これにつきましては、私どももそういった観点を考えまして、青汁側で情報提供するのではなくて、薬の側でこういった、ほかの食品と同様に、わかっている範囲の中で情報提供したいと。それから、既に青汁につきましては、公のものではないんですけども、製薬会社の中で幾つかこういった形での情報、青汁との飲み合わせということで情報提供しているところがございます。今後とも同じような観点で注意を要すべきものがわかった場合につきましては、対応していきたいというふうに思っております。

中村食品監視課長 製薬会社の方の理論で、それでいいんですけども、一般的に考え

たとき、ほかの食品はどうなのかということについて答えられていないので、そのデータをアップする必要があるのかなと思うんですね、出すか出さないかは別として。ほかの食品もあるのではないかなと思うんですけどもね。

林（裕）委員 中村課長の言われたことは私、もっともだと思うんですね。やはり先ほど、この情報と一緒に何か追加情報をつけて発信するというこの中に、薬剤師さんはよく知っているかもしれないですけども、ビタミンKがなぜワルファリンと相互作用するかということの科学的な背景、多分これは血液凝固因子のある凝固因子の肝臓内での生合成をビタミンKが阻害するということだと思うんですけども、そのときにどのくらいのビタミンKの血中濃度があれば作用するのかというようなこと。そのためにはビタミンKをどのくらい摂取すれば問題なのかというようなことも含めて、そうしますと、大体食品の中でビタミンKがどれくらい含まれているもので、どういうものが少しそのリスクになり得るかということもわかると思いますので、ビタミンKが多いものについての、ビタミンKの濃度、そういうものの情報を含めて発信されると役に立つんじゃないかと思います。私、先ほどビタミンKの作用機序を言いましたけども、あれは古いかもしれませんで、それも少しお確かめいただいて、少しまとめて、本当に一、二ページでもって書き上げられるような情報だと思うんですよ。ですから、よろしくお願いいたします。

以上でございます。

伊藤座長 じゃあ、情報提供するときに、いろいろなご意見がありましたので、そこら辺も考慮していただければと思います。

では、次の3つ目のテーマ3、ウコンのカビ毒の問題でございます。ウコンというのは、これも健康食品で、いろいろと話題の多い食品でございますが。

林（喜）委員、いかがですか。ウコンなんかは結構家庭でもよく食べることがあるかと思いますが。

林（喜）委員 やっぱウコンを結構栽培して食べていることはありますから、こういう情報は知らない人がまだまだ多いんじゃないかと思います。試料等で中身について分析しているんですけども、確かにウコンも健康食品の1つみたいな感じで非常に食べられているかなと思うので、詳しい情報が必要かなというふうに思いました。

伊藤座長 ありがとうございます。

碧海委員 私はこの試料がスパイスなのか健康食品なのかと書きましたけれども、ウコンというのにも種類があるんですよ。春ウコン、秋ウコンとありますし、食品の方のス

パイプで使うこと、それから薬品的に使うこと、結構ごちゃごちゃしてしまっていて。そういう意味で、どういうものを調べられたのかなというのが必ずしも十分にわからなかったということがあるんですけども。例えば沖縄なんかですとウコンの栽培は非常にたくさん行われてしまっていて、実際に民間薬として、ウッチンというんですが、沖縄の市場なんかに行くと大量に売られていますね。それで、あれはショウガ科のもので、生でそれをショウガのように食べるということはあまりやらないんですけども、スライスして乾燥して、そして薬として使ったり、粉にして薬として使ったりするというもので。スパイスの方のウコンは多分国内産ではなくて、みんな輸入で入ってくる原料を粉末にして使っていると思うんですが。ここにもどなたか書いていらっしゃいましたが、カビ毒はスパイスでは結構ほかにもありますので、そういう意味で、ウコンだけではないんじゃないかなというのは私もちょっと感じたところです。ただ、ウコンは今、非常に人気が高い。例の二日酔いにならないというような健康茶ですとか、そういうものでもたくさん売られていますし、非常に売れ行きのいいものですので、そういう意味では注意すべき対象かなとは思っているんですけども、いろいろちょっとそういう、条件がいろいろあるので、その辺がもう少しわかるといいなと思いました。

代田委員 私もこれを拝見したときに、なぜウコンが高いのかと感じました。これは先ほどの青汁の問題とは違って、青汁の方は青汁そのものが持っている成分が問題点になっていたものですが、こちらの方はウコンの成分の問題ではなくて、ウコンに付着しているカビ毒の問題です。製品の管理ですとか製造ですとか、そういったところが何か問題があるのではないのでしょうか。私がこれを拝見して、なぜウコンにそういうカビ毒が多く検出されたのか、というような考察というか、切り込みがこの情報の中にあると、碧海委員のおっしゃったように、ほかのスパイスとの関係、ほかの物質との関係でどうなのかということをはっきりしてくるんじゃないかと思いました。その辺のところはいかがでしょうか。

伊藤座長 どうですか。事務局の方で何か情報ございますか。

牛山疫学情報室副参事 今回調査したウコンと、あと、その次の薬学会で報告した健康茶に含まれていたカビ毒、それもウコンだけから出ておりますけども、原料となる原材料の産地、そして保管状況から、ウコンだけから検出されているというふうを考えております。アフラトキシンは、カビ毒で、アスペルギルス・フラバスというんですが、そのカビが付着して、非常に高温多湿な条件のときに初めて生産されるということでありまして、

日本の通常の保管状況では、日本国内では、その状況では産生されないというふうに考えられております。ですから、今回、ウコンから検出されたアフラトキシンは、いずれも原材料は輸入のものであり、そういったことで、高温多湿な条件でふえたものが輸入されたというふうに考えられます。過去にはウコン以外でも、ナツメグとかスパイスなどを検査しておりますけれども、それもやはり輸入前に汚染しているというふうに考えております。

伊藤座長 今回この報告は、全部インドとか中国とかベトナムですね。そういうふうな、ある意味ではアフラトキシン、カビ毒は繁殖するような地域ですね。そういう意味では国内に、特に沖縄産が非常に多いと思います。ただ、アフラトキシンというのは一番カビ毒の中でも注意すべき重要なカビだし、このデータでもかなり危険に近い濃度のアフラトキシンがあるということで、かなりの危険度のある問題じゃないかなという気がしますね。

林（裕）委員、いかがでしょうか。

林（裕）委員 アフラトキシンは最強の発がん物質ということを言われておりますので。この報告をざっと読みますと、非常に怖くなるような情報なんです。しかし、よく読んでみますと、それほど心配する必要はないのではないかという情報でもあるんですね。これはやはりアフラトキシンの存在している濃度から考えて、私たちがウコンから摂取すると思われる要するにウコンの量を考えると、これは決して高いものではないということで、それほど心配はしなくてもいいんじゃないかということが1つと。もう1つ、沖縄も含めて日本産のウコンにはアフラトキシンはないと。これは気候・風土の条件で、日本の気候・風土ではこれは産生されないということなんだそうですけれども、そういうことも含めて、そういうことがありますので、もしこの情報を発信されるときには、その点も十分におわかりいただけるように発信しないと、非常に誤解を招くんじゃないかと私は思います。特にアフラトキシンB1、アフラトキシンについての国内の研究のメッカの1つが東京都、今は私は知りませんが、私が現役のころはそうだったんですね。ですから、そういうところで、東京都には非常に大きな情報がたくさんおありだと思いますので、そういうものも含めてわかりやすく、誤りのない情報を発信されることが大事ななと考えます。

古田食品医薬品情報担当副参事 座長、澁谷係長の方から。

澁谷食品監視課監視計画係長 ちょっとつけ加えさせていただきますが、私どもも食品の製造施設での監視の際、原材料の検査を行った中で、ナツメグやウコンからアフラトキシンが検査で過去に検出された例があります。しかし、今回はウコンを健康食品として、通常スパイスとして使う量ではなくて、多くの量を継続して摂取する可能性があるという

ことに着目しています。このウコンに限らず、イチヨウ葉エキスですとか、従来食していなかったものをストレートに食すると。最近、健康食品ブームでありますので、その辺ちょっと危惧があるんですね。ただ、今、おっしゃられたように、詳しい情報が、ちょっとまだデータとしても、また違いはどうなのかとか、例えばいろいろ、疫学的な観点とか、そういったことでもまだ足りないのかなという気がいたしますので、今、テーマとして出すのは早いと思いますが、そのまま食べるということが、ウコンに限らず問題になっているということをつけ加えさせていただきます。

中村食品監視課長 今、先生の方からお話が出ましたけども、これは物の問題じゃなくて産地の問題なので、だから、区分して考えるべきなんですね。それで、ウコンについて問題提起をするということはいいいけども、そのときにカビ毒をテーマにすることが適切かどうか、あくまでウコンの過剰摂取ということで問題提起するべきだろうと思います。これはカビ毒がついているかということは本筋ではないと思うんですね。過去に、もう随分前ですけども、もっと一般的な商品としてそば粉ですね。そば粉は産地コントロールで、例えば、カナダから来るのはOKでした。それから、中国もほとんどOKでした。しかし南側から赤道を越えて来るのにカビ毒の問題のあるものがありました。このように産地の問題なんですね。しかも、その産地のすべてが悪いものじゃなくて、その中の劣悪品というものでそういうものが出ていました。どんな材料でもカビが生えればカビ毒というのは、産生される可能性があるので、ウコンを例にするのであれば、ウコンの成分とカビ毒の関係で、特に生産されやすいとか、そういうもう1つの理屈が要ると思います。だから、生産、市場調査ということ、産地情報をきちっととらえてからでない、それも管理がどれくらいされているかということですね。産地全部が悪いわけでもないですね。ただ、香辛料全般は南の国のものであるから、少量の汚染というのはある程度存在すると考えられます。ですからウコンが単一成分でたくさんとるから問題だという点と、カビ毒汚染の関係を特に強調する必要性は少ないのではないかと思います。

碧海委員 私がやはり気になっているのはスパイスではないということなんですが、ウコンというのはカレー粉の中では相当重要なスパイスでして、しかも量的にも多く使われるんです。黄色い色はほとんどウコンが中心ですから。私たちが自宅でカレー粉を、スパイスを使ってカレーをつくる場合、買ってきたカレー粉ではなくて、スパイス自体を調合してカレーをつくる場合、この場合、ウコンはつまりターメリックですが、ターメリックは相当量を多く使います。ほかのスパイスは量を多く使ったらまずくなってしまいますし、

香りが強過ぎてだめですが、ウコンは香りはそんなにないですから、だから、割合と量的には多く使うんですね。ただ、ウコンをとり過ぎて体に悪いというような話はあまり聞いたことはないんですよ、今までに。というのは、カレー粉の何しろ相当な部分にウコンが使われていますし、日本人はこれだけカレー好きですから。だから、そういう意味では、多分健康に影響があるとすれば、健康食品としてのウコンとか、ウコン茶ですとか、そちらの方の分野になると思うんですね。その辺があまり明確じゃないままにウコンのカビ毒という形で出ますと、これは相当影響が大きいというか、スパイスの分野にも影響しますので、そういう意味で、ちょっと十分に注意をしていただきたいというふうに思います。

伊藤座長 このウコンに関しましてはいろんな問題点があると思うんですが。

林（喜）委員 輸入品が問題だということで、国産が問題ではないということを知っていて安心したんですけども、結構ウコンをつくっている人はいると思うんですよ。身近なところにもいますし、サラダみたいにして食べちゃう、そういうようなこともあります。だから、逆に、こうやってウコンのカビ毒という、直接それだけで言うと、そういうのも心配なのかなと思っちゃうこともあるんじゃないかなと。輸入ウコンのカビ毒何とかと書けば、国産というか、栽培している人たちは心配しないで済むと、そういう方の配慮も必要なのかなというふうに思ったんですけど。

伊藤座長 このテーマは、この選定委員会の方で、情報提供だけでよろしいのか、それとも本委員会、いわゆる評価委員会の方でもう少し情報収集しながら、そこでも検討していただきたい情報なのか、どちらか、ちょっと今のところ、皆さんの意見の中では両方にちょっと分かれたような感じでございますが、いかがいたしましょうか。本委員会の方で詰める必要があるでしょうか、それとももうちょっと情報を集めながら、正しい情報を情報提供していく方がいいのでしょうか。

林（裕）委員 取り上げ方だと思うんですね。先ほど中村課長がおっしゃいましたように、これはウコンそのものの問題じゃなくて、汚染の問題ですね。しかも汚染は微生物を介するものですね。ですから、それは、そういうカビ毒の繁殖による汚染というものを一般的に取り上げるのか、あるいはウコンだけに絞るのかというようなこともありますので、これはやはり微生物を介する食品の汚染ということについて、比較的伊藤武先生はご専門に近いというもので、伊藤先生のご専門の立場からどう考えるかということをやっと、少しお考えいただいた方がいいかなと思いますので。

伊藤座長 やはり先ほどからお話にありましたように、健康食品としての需要がどんど

んふえていって、健康食品に対しての規制と。特にカビ毒に関しての話があまり出てこないということだと、化学物質の問題を別にして、かなり自然界から取ってくる可能性が当然出てくる。そういうものに対して、情報をもっと集めていただく、あるいは、これは東京都の健康安全研究センターはかなりこのカビ毒をやられていて、非常に長い歴史がありますので、そういうものをぜひ情報収集して、そういうものを一度本委員会に出されて、そこでもう一度討議していただいた方がよろしいのかなと思います。ちょっとこれだけの情報では中途半端なので、なかなか我々の方でも判断がつかねる。ただし、中身は私、非常に重要な問題だろうと思います。これだけの健康食品の中にカビ毒なんていう問題があったら。だから、もう少し情報を集めて本委員会の方に出されるということでもよろしいでしょうか。

林（裕）委員 それで、担当さんということで、この際、やはり東京都は本当にカビ毒についての研究は非常によくやられて、私が現役のときにはやられていたんですね。私も随分教わったことがありますけども、その後もずっと続けておられると思うんですけども、この際、これをきっかけということでもないでしょうけれども、ひとつカビ毒に関する健康被害のリスクということを一度少し、先生おっしゃったように、情報をまとめられて、そこで、ここの情報評価委員会で何か少し討議されるといいと思いますので。この際、やはり今までの研究成果を眠らせておくのはあまりにももったいないと思いますので、ぜひ奥澤担当参事をお願いしたいと思いますので、よろしく。

伊藤座長 心強い意見が出ましたが。

奥澤福祉保健局参事 非常に難しいかと思しますので、過去の研究実績といったこと、それから、場合によってはまだこれから集めなきゃならない情報もあろうかと思します。そういう意味では、その辺もう少し情報を付加して、整理した上で、改めてまたこの選定委員会を経て、また親委員会の方へという形でご検討をしていただければと思います。それによっては若干お時間をいただく必要があるかと思しますが、よろしく願いいたします。

伊藤座長 では、次の4番のテーマからご説明、後半、4、5、6、7と4つのテーマがございますが、事務局の方からご説明をお願いします。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 それでは、資料の26ページをご覧ください。最初の資料は、今年の8月に発表した「夏の食品衛生一斉監視結果」の中間報告です。これは東京都と特別区が連携して夏季の食品安全対策事業に取り組んでいるものです。今年

度の重点監視指導には、「食用の食肉等についての監視指導」を行いました。29ページには、「生食用食肉の取り扱いについて」として営業者に対する指導を行ったチラシです。また、実際の監視指導結果は28ページになります。

続いて、30ページから32ページは、食肉を生で食べるときの安全確保に関する、国の通知になります。また、33ページからの資料は、平成16年度の都内の食中毒事件の概要のうち、肉の生食、加熱不足が疑われる事件を抜粋したものです。これらの概要は公表されている資料です。

38ページは、秋田市食肉衛生検査所の調査研究になります。内容は、牛の胆汁やふん便からカンピロバクターが検出されているというものです。胆汁からカンピロバクターが検出されています。

次に、41ページの資料はカンピロバクターによる食中毒などの基礎資料になります。鳥肉を生で食べるときのカンピロバクターによる食中毒のリスクについては、評価委員会で既に報告いただいている内容です。カンピロバクター全般の情報として牛レバーのカンピロバクター汚染の資料になります。

また、43ページは、平成18年8月の「食品衛生研究」に掲載された牛レバーや鳥レバーの汚染状況の情報です。これらの食材には一定程度の汚染があるというものです。

続いて、資料5を説明します。51ページは、ビブリオ・バルニフィカス感染症の発症についての情報です。これは、ビブリオ・バルニフィカスという種類の細菌について、人が感染した場合に劇症化する例がある情報です。56ページの資料に、ビブリオ属菌に感染して70代の男性が死亡したという事例に関連してまとめてある情報になります。

58ページに関連の情報をつけています。

60ページは、国立感染症研究所で発信している情報で、ビブリオ・バルニフィカスの性状や症状についてまとめてあります。また、「たべもの安全情報館」に掲載している、ビブリオ属に関する情報も掲載しています。

63ページは、食品衛生研究の今年の9月号に掲載されている、ビブリオ・バルニフィカスが感染・発症するとかなり重篤になるという情報のまとめになります。事前に送付した資料の中にはありませんでしたが、直近に発行された総説です。

続きまして、ソフトドリンク中のベンゼンに関する情報です。資料は67ページからになります。今年の2～3月ごろにソフトドリンク中のベンゼンに関する国外の情報がございました。この68ページには、参考として、国立医薬品食品衛生研究所が海外のベンゼ

ンに関する情報を一覧でまとめたものを添付しています。

国内では厚生労働省が7月に発表した内容を74ページに資料としてつけています。わが国で販売される飲料水中のベンゼンの調査について、国立医薬品食品衛生研究所で調査した結果を公表したものでございます。

76ページは清涼飲料水からベンゼンが検出されたことを受け、厚生労働省が事業者団体の清涼飲料工業会あてに出した、ベンゼン発生の低減等についての通知です。ベンゼンに関するQ & Aも資料にあります。85ページに、ICBA（国際清涼飲料協議会）がベンゼンについてのガイドラインを提供している旨の記載があります。机上には、「飲料水中ベンゼンの生成低減に関するICBAガイダンス文書」として公開されている英語の資料を日本語に仮に翻訳したものを置いています。この訳は、翻訳事業者が直訳したもので、内容を十分に精査されていません。事務局では、このような趣旨で資料をおかせていただきました。

86ページ以降について、ベンゼンの試験法、89ページは医薬品やドリンク剤の医薬部外品からベンゼンが検出されたことについて国の発表資料をつけています。

まとめますと、清涼飲料水中のベンゼンについての試料は、国外で話題になってから国が調査し、事業者に対する対応などが行われたことを紹介しています。

最後に資料の7番目として、白インゲン豆を原因とした健康被害の情報になります。この件については、マスコミ等で全国的な被害として取り上げられました。92ページはTBSのホームページのニュースリリースになります。

それから、94ページは、厚生労働省の発表資料です。白インゲン豆の摂取による健康被害は全国でかなりの数が発生し、ここに書いてあるように、5月の段階では160名近くの方が健康被害を起こしました。

この番組については、事務局で概要がわかるような映像の資料を用意しました。若干見ていただくお時間をとっていただければと思います。画像をお願いします。

（ビデオ上映）

この映像には音声がありません。TBSの「ぴーかんバディ！」という番組になります。ファセオラミンという物質が白インゲン豆に多く含まれており、炭水化物の吸収を妨げるのといった内容をとりあげています。30分程度の番組ですが、娯楽番組、あるいは健康情報番組として放映されています。結局、ダイエットによいということで、白インゲン豆の食べ方について情報提供を行っています。具体的には、乾物の白インゲン豆を炒って食

べるとよいとしています。また、「ファセオラミンは熱を加えると壊れてしまうので、加熱しすぎに注意をしてください」というような情報提供もしています。さらに、粉末にして食べることを情報提供をしています。また、粉末にして食べるほかに、白インゲン豆を煮て食べても含有されるファセオラミンが効果があるといった情報が提供されています。この番組の放映後に、全国で百名を超える健康被害がおきました。一方、都内では保健所に被害事例は寄せられていません。これが番組の概要です。

続きとして、もうひとつ映像の資料があります。TBSは、今回の健康被害の発生にもなって、厚生労働省と総務省の両者から指導を受けましたが、被害事例発生を受け、検証の番組を放映しました。これもダイジェストで用意をしています。朝の5時半から放映されました。

(ビデオ上映)

放送は概ね20分程度の番組として行われました。この会議ですべて見ていただけませんので、概要をお話します。こちらでは要点のみを提供する形になりますが、番組の編成担当者、考査担当者が集まって検証を行い、被害事例の検証番組を作ったこととなります。先ほど碧海委員の方からご提供いただいた資料にガイドラインが掲載されていましたが、検証番組の中でTBSは「食品の安全性に関する番組制作ガイドライン」を作成したことを公表しています。

一応こちらの方で用意した資料の説明は以上になります。

伊藤座長 どうもありがとうございました。

4題ございますので、また初めのテーマ4から始めたいと思います。一番初めが食肉の生食の問題でございますが、これは夏の監視指導のところ、28ページですか、かなりの数のお店について調査が行われておりますけれども、この中で、ちょっと私の方から、いろんな行政措置の件数が391と出ていますけれども、こういう中には、生食に関して何か中心的な指導をされたというようなものも入っているのでしょうか。

古田食品医薬品情報担当副参事 食品監視課の方からお答えさせていただきます。

中村食品監視課長 ここにプレスリリース資料があります。1ページ目ですけれども、これは8月24日にプレス発表いたしました中間報告ということですが、重点監視指導結果の2点目に生食用食肉をはじめとする食肉の監視指導ということで、最近、生食用食肉で、O157とかサルモネラとか、そういうものを対象に考えてきたわけですが、カンピロバクターという食中毒がこれに関してふえているということも含めて、こ

の期間に都内の食肉販売業等 1 万 1, 0 0 0 軒に都と区が協力して立ち入って、そのうち取り扱い等につきまして、3 9 1 軒に対して指導を行ったということ。また、すべての業者の方に対しては、次のページにありますけども、このようなパンフレットをお配りいたしまして、生食の食肉の提供について注意を喚起したということでございます。従前事業として行ったということで。ことしはまとまった形での食中毒というものは、この夏にはございません。ただ、散発事例の中にはそれを疑わせるものもありますけれども、大きな事件としてはなっておりません。

古田食品医薬品情報担当副参事 幾つか 3 9 1 の内訳をご紹介いただけたらと思うんですけれども。

中村食品監視課長 指導のですか。

古田食品医薬品情報担当副参事 そうです。

中村食品監視課長 3 9 1 の内訳は、まず業種としては、そのうちの大半が飲食店営業ですね。ですから、焼き肉屋さんとか、そういうところを出している。次に、2 5 軒、ごく一部ですけども、食肉販売業などがその次になります。取り扱いの問題ですね。それで、内容につきましては、取り扱いとしてはやはり一番多いものは牛のレバー、それから牛のたたきが多いですね。続きまして、馬刺しとか鳥肉という順番になっております。そういうような内容でよろしいでしょうか。

澁谷食品監視課監視計画係長 ちょっと今、手元に詳しい内訳の資料がないんですが、いわゆる生食用というのが注意喚起されておるわけですけども、きちっと生食用として流通されているものでなければならぬと。ですから、きちっと表示を確認するということですか、保管状況、あと、調理器具とか、衛生的な取り扱いについて改善指導したというのがこの数になります。よろしいでしょうか。

伊藤座長 じゃあ、委員の先生方から、生食用の問題について何か。

碧海委員 今のご説明でちょっと伺いたいんですが、生食用としてちゃんと売られていなければいけないということですが、例えば馬刺しは馬刺しとして売られていますよね。それは生食用と特に表示されているわけじゃなくて、馬刺しとなっていれば、当然私たちは生食で食べるんだと思うんですが、それは店頭で何か生食用という表示をすることが決められているんですか。

澁谷食品監視課監視計画係長 お手元の資料の 3 2 ページにあるんですけども、ちょっとごらんいただけますでしょうか。4 番の生食用食肉の表示基準目標ということで、こ

のように、生食用として販売される場合には、きちんとした規定を守っているところでない、本来生食としては出せないんですね。これは目標なので、このようにやっていただきたいと。一方で、こういう食肉の生食習慣というか、嗜好というのが地域によってもありますし、その辺が難しいところですね。ですから、販売者が、これは十分新鮮なものであるという、いろいろな情報を得た上で生食用として販売されているケースがあるものですから、こういう目標を守ってほしいということを指導しているわけなんですね。

伊藤座長 よろしいですか。非常に理解しづらいところですが、いわゆる生食用としての店頭で書かれているところの中の規格というような問題があまりクリアじゃない。生食でよく出ているのは生ガキ、これに関しては成分規格があって、それに違反するものは販売してはいけないんですが、そのほかのものに関してはそういう国の規格基準が設定されていないのです。ただ、馬肉なんかは外国から輸入されますので、生食用に使うというのは大体冷凍食品なんですね。そうすると、生食用の冷凍食品は規格がありまして、成分規格に基づいて検査を行います。それに合格しないと国内で輸入できないんです。そういう厳しい基準があって、それで、国内でそれを加工して、馬刺し用に使われてくるんですけども。ただ、出口のところに関しての規格がないんです。この辺は取り扱いが難しいんだろうと思います。だから、ここにありますように、何かよくわかるような、わからないような目標というような言葉が出ているんですが、これでも、クリアできないんじゃないかという気がいたしますが。

委員の先生方はいかがでございますでしょうか。

林(裕)委員 私の専門ではないんですけども、食習慣の観点から見ますと、生食の問題というのは、やはり日本ではどうしても切り離せない問題だと思うんですね。ですから、やはり何か機会があるごとに自治体が常に情報を発信するというのが、これは必要なんだと思うんですね。発信するといっても、これは誤解を招いてはいけないと思いますので、誤解を招かないような十分に注意をして、それで、少しずつ新しい情報をつけながら発信していくということが大事だと思うんですけども。ですから、今回、伊藤委員が、座長の専門的な立場から、これはやはり発信する価値のある新しい情報が含まれていると判断されましたら、これは発信するということが大事だと思いますね。私はやはり何らかの形でもって、誤解を招かないような形でもって発信するということが重要なのかなと。これは定期的に機会あるごとに出すことが大事だと思いますので、これが結論です。

伊藤座長 生食用に関しまして、私はカンピロバクターとかO157の関係を専門にし

ているんな形で国も取り組んできたし、都も取り組んできているんだけど、現状はなかなか改善されていない。この辺、1つは情報発信、リスクコミュニケーション、この辺の問題をもう少しこれは真剣に取り組むといいんだろうと思います。いつまでもこういう悪い状態、健康被害の状態を継続させるというのはよくない。どこかでさおを立てるべきだと思いますので、そういう意味でのリスクコミュニケーションの話なんかもこれから考えるべき問題であると思いますので、きちんとした評価委員会の中でもぜひ検討していただきたいと思います。いかがでございましょうか。

中村食品監視課長 今回のことがより難しいと感じているのは、例えば、サルモネラ対策とかではコントロール可能な部分があるんですね。ただ、カンピロバクターというものを、まだ真偽のほどはわかりませんが、かなり肝臓の実質で、本質的に汚染があるという考え方をとったとき、幾らきれいに取り出しても、その段階でだめだということなんですね。一方、今、先生がおっしゃったように、食文化として認めていくといったときに、あいまいな部分が残るのです。国があえて規格基準を決めないのは、決めることによって許す部分が出てきますよね。だから、これは原則禁止だという前提があるから、現状のようになっているともいえます。

また、一方、普及啓発ですが、例えば自分の身近なところでも生食の好きな人達は多くいます。だからやめなさいと言うことは、本当に難しいということも改めて思いますね。人の好みはありますが、おいしいと感じる人が多いわけで、このような食文化のあいまいさと科学的な検討をどのように進めていくかということは、難しいなと従来以上に思っております。

伊藤座長 この生食というのは、これは消費者が生食、それは1つの食文化ですから、そういう消費者に対して、あるいは消費者がどういうふう考えているかという、消費者の意識というようなものをやはり今後調査していく必要があるかなという気がします。

何か事務局ございますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 今、座長のおっしゃられた点と同じなんですけれども、特に生食の問題で、子供さん、それから高齢者、体の抵抗力の弱い方、こういった健康弱者の方が重篤な症状になっている例が過去にございますので、リスクコミュニケーションというふうにおっしゃられましたけれども、こういった観点をやはり我々としては、どうやったら情報がよく伝わるのか、こういった方々に伝えられるのかというようなことを評価委員会の中でまた検討いただけたらと思っております。

碧海委員 以前に鳥わさのときにも、いわゆる食文化の問題というのは相当議論されたと思うんですが、例えば長野県とか山梨県に行きましたら、馬刺しは当たり前で売られてもいますし、食べてもいますし。ですが、例えば牛のローストビーフもこのごろは相当売られています、ローストビーフそのものが店頭で売られている場合、加熱の度合いが相当にばらばらなんですよね、いろいろありまして。生ハムなんかはきっとそういうきっちりした基準があると思うんですが、ローストビーフの場合、見た目でも随分違うんですよね。相当加熱されたものもあれば、ほとんど生に近いものもあれば。そうすると、ローストビーフではどうだろうとか、タルタルステーキというのがありますが、牛の、あれはどうなのとか。食文化の分野に入ってきますと、本当に幅が広くて、それから、相当好みの問題が強く反映されますから、本当によっぽど丁寧な情報提供をしないと、ただ肉の生食がいけないと言っても、あまりぴんとこないと思うんですね。さっきおっしゃったように、じゃあ、馬刺しはだめと。鳥刺しもだめ、牛刺しもだめ、すべて食べてはいけませんということになればこれは別ですが、そうじゃないとすれば、やっぱり危険が起きる確率が一体どのくらいなのかということ、食べる人は判断の材料にすると思うんですね。ですから、その辺のことをもうちょっと出していかなきゃいけないんじゃないかなと思います。

林(裕)委員 リスクコミュニケーションというのは、1つの納得できる結論を出すことだけじゃないんですね。特にこのように食習慣の観点からすれば、これは続けてもいいのではないかと。問題点はあるけど続けてもいいんじゃないかという考え方と、特に微生物学の観点からすればこれは原則禁止の方がいいんじゃないかという、両極端のような両面がある場合には、やはり情報をもう少し出して議論をして、納得するというんじゃないかと、問題点を、すべてのいろいろなステークホルダーの方が、関係者の方が理解し合う、理解するというのも、これも重要なリスクコミュニケーションのやり方なんですね。ですから、そういう意味のリスクコミュニケーションを都がやられるということは、やはり重要だと思うんですよ。この前、たしかメチル水銀とマグロの問題になって、東京都がリスクコミュニケーションの観点からあの問題を取り上げたということ、これは非常に大きなインパクトがあったんです、あちらこちらに。ですから、もう少し情報を集められてから、生食を取り上げられるって私は専門じゃないからわかりませんが、取り上げられるということも、これも案外大きなインパクトになるのではないかと思いますので、ちょっとお考えいただいた方がいいかなと思います。

伊藤座長 非常に重要な問題を含んでおりますので、本委員会で検討していただきたいと思っております。

では、時間の方の関係ですが、12時までというのがちょっとこれは延びるかもしれませんが、申しわけございません。テーマ5番のビブリオ・バルニフィカスというちょっと聞きなれない名前ですが、それによる感染症の発生についてご協議願います。

林（喜）委員、こういうふうな奇妙な名前をお聞きになったことがありますか。

林（喜）委員 時々新聞で人食いバクテリアとか、こういうセンセーショナルな名前をつけて、死亡例が非常に高いと、そういうように報道されていることはよく知っております。

代田委員 情報を拝見しますと、アナジャコというんですか、これを生で、リスクの高い方が召し上がることによって重篤な食中毒が起こると理解したんですけれども、発生の地域がかなり限局されているようですが、ほかの地域で発生する可能性というのはどの程度のものなんでしょうか。

伊藤座長 いかがですか、事務局の方。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 本日の資料には、事前送付したものに追加しているものがあります。63ページの資料をご覧ください。国立医薬品食品衛生研究所がビブリオ・バルニフィカスに関するまとめを発表しています。ビブリオ・バルニフィカスの資料の最初につけたホームページによると、アナジャコの喫食が原因と出ていますが、国立医薬品食品衛生研究所のまとめによると、それ以外の食材でも発生原因となっています。しかし、地理的には全国的に発生していません。濃淡があるようです。これは、この菌の生息域に特徴があり、汽水域に生息している魚の喫食にリスクがあると言われております。

伊藤座長 ちょっと追加いたしますと、どういう細菌かということ、例えば汽水域の方。日本ではエビのような甲殻類、その汚染が高いし、普通の魚でも一部持っている。アメリカの中毒例が非常に多いんですけれども、アメリカでは生ガキに多いんじゃないかと思っております。ところが、日本ではこういう例がほとんどないんです。やはり生息適地の分布の違いということもあるんだろうと思っております。具体的に言えば、魚類、刺身も汚染があるんですけれども、だれでもが病気になるわけではない。特に肝機能が衰えている人、そういう人が感染して、死亡率が大変高いと、50%とか。それから、敗血症型のタイプが、これは20%ぐらいで、ちょっと条件によって死亡率が違うんですが、感染すると死亡率が非常に高いということで、専門家の方でも注視されていると思っております。

碧海先生、いかがですか。

碧海委員 きょう配付された資料を拝見すると、またちょっと違った印象を受けたんですが、ただ、これを拝見すると、今日までその実態はほとんど知られていなかったとなっていますね、届出感染症じゃないために。ですから、そういう意味では、情報としてはこれからもちろん必要だろうとは思いますが、恐らくまだまだ情報収集の必要性はあるんじゃないでしょうか。ただ、数は決して少なくもないし、熊本だけというわけでもないんですね、これで見ると。そういう意味では参考になりました。

伊藤座長 東京ではやや少ないということなんですが、やはりこれ、医療機関等、こういう菌の違いがあるというような情報、そういうことも非常に大事だろうと思うんですが、まだまだ医師の方でも、こういう強力な菌に関しての意識が高いとは考えられませんので、そういうものも情報提供していかないと難しいかもしれませんね。

では、次はソフトドリンク中のベンゼンについて、67ページからでございますが、東京都でこれの調査をやったんです。それでかなり話題になっていて、いろんなことが出てきましたね。

代田委員、いかがでしょうか。

代田委員 厚生労働省のQ & A、私も見たんですけども、かなりわかりやすく書かれていました。飲み物というのは普通の清涼飲料水だけではなくて、ドリンク剤ですとか、あるいは液体状になった医薬品もそうだと思いますが、そういう中にアスコルビン酸、ビタミンC、それから安息香酸が一緒に入っているケースというのは比較的多いんじゃないかと思います。その中で実際に国が調べられたところで、基準よりも少し高かった検体が1検体だけだったということで、何かそういう条件というのがあるんじゃないかと思うんですが、その辺の情報はいかがでしょうか。

古田食品医薬品情報担当副参事 きょう追加で机上に配付させていただきましたガイドンス文書の中に若干その辺が記載されております。ただ、これは十分なデータがくっついていないわけではないので、ここから読み取るしかないんですけども、この中で4ページ目のところですか、アスコルビン酸と安息香酸ナトリウム、またそういったものがあると生成するというので、光や熱があると促進するというようなことが書いてあります。そのほかに、EDTAがあると抑制されるというようなことで、こういったことから、金属イオンが関与しているのではないかというようなことが書いてあります。

それで、飲料水製造者に向けた低減するための勧告が書いてあります。しかし、詳しい

製造工程上の留意点については書いてございませんので、類推するというしか仕方がございません。 以上です。

伊藤座長 この国の調査の中で1件非常に高いのがありますけれども、具体的にどういふふうなソフトドリンクだったか、情報はわかるでしょうか。

古田食品医薬品情報担当副参事 まず、清涼飲料水につきましては、74ページのところで商品名が書いてございます。アロエベラの製品ということで、アロエベラというのは健康食品等に使われている植物を原料とした野菜ジュースのようなものだと思います。それから、もう1点が89ページですか、こちらが医薬部外品の検査をしたところ、ドリンク剤で高いものがあったということです。

伊藤座長 そうしますと、これ、国の清涼飲料工業会でいろいろと研究されていますが、そこでの対象食品というのは何でしょうか。

古田食品医薬品情報担当副参事 今、2つ挙げたものから考えますと、通常の清涼飲料水というよりは、健康食品関係あるいは医薬部外品のドリンク剤というようなところで検出されたということでございます。

伊藤座長 この情報に関しまして、林（裕）委員いかがですか。

林（裕）委員 この厚労省のQ & Aにも書いてありますけど、やはり自治体としては、製造者への技術面での指導は、これは少しやらなきゃいけないと。それから、一般の方々への情報発信をするとすれば、現状では今回の問題というのは、健康被害のリスクから考えれば極めて低いものであるということをややはり少し強調するような形で発信しないと、誤解を招くということがありますので、一般への情報を発信すること、これは現状の問題。それから、製造者への情報発信、指導というのは、将来への課題としてきちっとこれは技術指導するという、この二面の対応が必要なのかなと思います。

伊藤座長 情報発信する際の何らかの十分精査する機会があるんだろうし、それから、今後この問題は大きく発展するかもしれないので、都としてもそういうふうな情報収集を十分取っていく必要があるという気がいたします。そういう形で情報提供の特に方法について万一間違っちゃったりしますと、ドリンク剤を飲めないということになってしまいますので。

それでは、次に最後のテーマですが、白インゲンの、これも健康食品というとらえ方ですが、今回上げられた話題は、何か問題点があるのはみんな健康食品につながっていくようですけれども、このテーマはいかがでしょうか。

林（喜）委員 質問ですけど、ここにも、それからさっきも出てきましたけども、大福豆を誤解して、ほかのもので問題だと。それだったら、大福豆だったらダイエット効果があって、いいものなのかどうかという、そっちの方は全然よくわからないんですけど、どうなっているんですかね。

古田食品医薬品情報担当副参事 今回の取り上げられた中では、ダイエット効果ということについては検証は行われていません。それで、ファセオラミンですか、これにはダイエット効果があるんだというふうにされている文献等は幾つか出てしていると聞いております。

林（喜）委員 大福豆なら安全なわけですか。

古田食品医薬品情報担当副参事 レクチンの含有量を調査した結果が、ビデオの中で実は詳しくいろいろとあったんですけども、大福豆の中にはレクチン自体はほとんど含まれていないというようなことでしたので、もし利用者の方が大福豆を使ったならば、今回のようなことは起きなかったのではないかと考えられます。

伊藤座長 これも豆の調理方法がかなり関与してくるんじゃないかと思うんですけども。碧海委員、いかがですか。

碧海委員 私はよく中身はわかっているわけじゃないんですが、白インゲン豆というのは、調理するときに十分加熱しないといけないというのは、むしろ調理の方の常識で、今までそういうふうに思っていたんですね。だから、生を炒って使うというようなことは全然考えたこともないので、そういう意味では、私もこの話を聞いて驚いたんですけども。ただ、TBSに限らず、あらゆる局が似たようなことをいろいろやっていますので、TBSには悪いけれども、私はいい例になったのではないかと。それが1つのきっかけになって、各局がもう少し注意してくれればというふうには思っていますけれども。

中村食品監視課長 今、この問題を、これ以上の検討を進めていくとしたときに、1つはダイエット食品のことがあります。3分いっただけで食べれば、多分消化不良の可能性が高いですね。もともと、食べて単にダイエットするものというのはほとんどあり得ないことです。この内容をダイエット食品のこととして取り上げるのか、あるいはもう少し広い意味で、薬事法も含めた考査の部門、マスコミの考査の部門のあり方としての題材として上げるのか、はっきりさせた方がいいと思います。後者の方がより本質的かと思えますから、この考査部門をきっちりして、ここに社会的ペナルティーが科せられるぐらいのものじゃないとだめですよ。だから、そこに本気で働きかけるならば、あまり食品の分野よりも、むしろ薬事法の分野が重要です。だから、その2つの問題点があるかというふ

うに思います。

古田食品医薬品情報担当副参事 本件につきまして、事務局としては、情報提供のあり方という視点と、それからもう1点は、食品にはやはりこれまで培ってきた伝統的な食べ方、そういった中には安全性も含めた部分が入っていることを伝えていきたいと思っています。これまで私どもの評価委員会の中で、さきにヒジキの問題について討議、ご検討いただいたケースもございましたけれども、そういったものの幾つかの例のうちの1つだというふうに考えております。

伊藤座長 歴史がどんどん進んでいくうちに、消費者の食に関する食べ方、調理方法がやはり以前は常識であったものがどんどん変わってきてしまって、そういうものがうまく伝達されていないので、こういう問題が起きてくるのかなと思います。あと消費者の方も、やせるという問題ですね、食品のことについても結構注目していることが変わってきているんじゃないかという印象がございます。あるいは報道の中で、報道の仕方ですね、これも大変になったんだろうという気がいたします。報道なんかも検討すべきものとして取り上げていただければと思います。

これまで7つのテーマがありましたけれども、いかがですか。よろしいでしょうか。何か先生から言っておきたいというようなことはありますか。よろしければ。

それでは、今までいろいろとご意見をいただきましたので、ちょっとこれ、まとめまして、今後の取り扱い等、あるいは確認したいとこと、事務局の方から説明してください。

古田食品医薬品情報担当副参事 時間の関係もございますので、情報の取り扱いについて、議論を踏まえて本委員会での検討テーマとすべきかどうかの結論について、まとめさせていただきますのでご確認をお願いします。まず、テーマ1のジャガイモによる食中毒発生につきましては、上手な食べ方、それから、丁寧な情報提供ということが必要だというような観点で、親委員会での検討を要する課題ということで検討いただきました。

それから、2番目、テーマ2の青汁製品のビタミンKの含有につきましては、これは既に私どもが持っております医薬品情報等の医療関係者への情報提供というような形で情報提供を行っていきたいということで、テーマとしては取り上げないということでよろしいでしょうか。

それから、3つ目のウコンのカビ毒汚染実態調査、これにつきましては、情報提供する際には、もう少し情報を集めた上で誤解のないような形が必要だというような格好でございます。本委員会でご検討すべき際には、もう少し情報を集めた上で俎上にのせる必要があ

るというような結論でよろしいでしょうか。

それから、4つ目の食肉の生食について、こちらについては、リスクコミュニケーションの観点から特に情報を発信していく。また、現在、さまざまな都民の方にうまく情報が伝わっていないことなんかも含めまして、親委員会での検討をお願いしたいということでございます。

それから、5番目のビブリオ・バルニフィカス感染症につきましては、これは、一部のといいますか、肝機能の障害がある方に対しては非常に重篤な情報でありますので、情報提供は特に医療関係者について必要があると。ただし、親委員会で検討するテーマではないということでよろしいでしょうか。

それから、6つ目のソフトドリンク中のベンゼンにつきましても、既に一定程度の調査、それから情報等は集まっております。これにつきまして、これまでの集まっている中で情報提供、それから事業者への指導ということが必要だろうということです。親委員会での検討をする課題ではないであろうということでもよろしいでしょうか。

それから、テーマ7の白インゲン豆の健康被害につきましては、これは食品の食べ方、あるいはマスコミ等での食品の安全に対する情報の提供のあり方、そういった意味も含めて、親委員会での検討をお願いしたいということです。

以上、親委員会で検討いただく課題、テーマ1、テーマ4、テーマ7の3つを情報選定専門委員会からの報告ということで親委員会に報告をさせていただきたいと思っております。

伊藤座長 ありがとうございます。この内容で次回の評価委員会の方に、この選定委員会としてご意見を伺っていきたいと思います。

ちょっと時間がオーバーしてしまったんですけども、一応この課題につきましてはこれでお話を終わりにいたしますが、今回、第1回目の情報選定委員会、新しく林（喜）委員さんが加わりましたので、今回いろいろ都の方から情報、案を出していただいたんですけども、何か先生方でご意見があれば言っていただきたい。それで、今後の情報の集め方等について改善をしたいと思いますが、いかがでしょうか。先生の方から、じゃあ、こちらから。

碧海委員 前はファイルで添付していただいたような気がしたんですが、この判定表を。今回もそれは送っていただいたでしょうか。つまり判定表そのものに記入するのに、もちろん手書きで書いてもいいんですが、ファイルで送られていけば、そのままそこに記

入して。たしか前はそうになっていたと思ったんですが、その点だけちょっと。もし添付していただければ。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 すみません。資料の確認とやりとりの作業にあたっては、委員の方の作業が進みやすいような形で行いたいと思います。よろしく願いたします。

代田委員 相変わらずいろいろ悩みながら判定をいつもさせていただいておるんですが、今回いただいたやり方のご説明の中で、大分わかりやすくなってきたんですが、最初の1のところは、か×かかという、のチョイスがありまして、その次のところから後のところは、か×か、あるところまでいったらもうそれ以後考えなくてよいという、そういう流れになっているんですが、というチョイスがもうその先はなしというふうな考え方でやればいいんでしょうか。それともどこかにを残してよろしいでしょうか。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 この点につきましては、情報選定専門委員会は昨年度に2回開催された際にも話題となりました。判定するためのフローは、その時点での整理として、情報の判定方法や記入方法を事務局でまとめたものです。判定するのになかなか判断しかねる部分、難しい部分があるというご意見は前回もございましたので、の記入方法などについてもこの場で議論していただくことがよいと考えております

林（喜）委員 今回初めて参加させていただきまして、非常に勉強させていただいたり、どの課題を見ても皆大事じゃないかと、全部うなっちゃうような感じになって、非常に悩んだんですけど、とにかく勉強になりました。ありがとうございます。

林（裕）委員 食品というのは非常に複雑系ですから、本当に白黒に割り切れないことが多いんですね。ですから、なるべく早く判断できるような方法が一番よくて、そういう意味では、今回の方法は悪くはないと思うんですね。ですから、これをしばらく続けて、それから、続けながらベターな方法を模索していくのがいいのかなと。今回のを私いただいて、割合短時間にできてしまったんですね、回答が。一番早かったんじゃないかと思いますが、報告が。ですから、やはりこれを今回続けられて、それで、ベターなものを模索していくということが今のところはいいいのかなと思います。

伊藤座長 私の方も感じたところがあるんですが、都から発信した情報、都でデータを集めてこの中身に入っていく、その方法がいいかなと。それが都民のための情報委員会だろうと思っておりますので、そういう方向がいいと思いますが、いろんな注意はあるんですけども、何か半ページでもいいから、何が問題か、ちょっと箇条書きでも書いていた

だくとあるいは、ベンゼンといったって、なぜこんなところからベンゼンが出ているのがよくわからない。こういう形でベンゼンができるの問題になっているとか、何か箇条書きでもいいから、初めにちょっとそういうポイントを書いていただければ、読んでいきまして、あ、そういう問題かとよく理解できると思います。それともう1点、今回ちょっと急ぎましたよね。もうちょっと時間があるといいかなということも。よろしくお願ひしたいと思ひます。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 どうもありがとうございます。昨年度は事務局で要約のようなものを作成したところ、逆にその表現や取扱が難しいために、今回は資料だけを送付しました。しかし、効率的に情報を検討していただくために、簡単な概要などを作成することを検討いたしますので、よろしくお願ひします。

伊藤座長 メモ程度でいいと思ひます。そのものを理解するためのメモということであれば。

渡部健康安全課食品医薬品情報係長 ありがとうございます。あと、期間につきましても、短い時間の中で大変ご無理を言って作業していただいております。事務局で資料の配布時期などに留意いたしますので、よろしくお願ひいたします。

伊藤座長 じゃあ、このほか、ご意見はよろしいでしょうか。

では、事務局の方から今後のスケジュールを教えてくださいませか。

古田食品医薬品情報担当副参事 今回の情報選定専門委員会、こちらの選定結果を踏まえまして、10月下旬、現在、皆様方にスケジュールの方のお伺いをしていらっしゃるでございますけれども、10月下旬に第2回の食品安全情報評価委員会、親委員会を開催したいと思っております。その中で、さらに幅広い委員の方のご参加をいただきまして、検討をしていきたいと思っております。

伊藤座長 まだ日程は決まっていないということですね。

古田食品医薬品情報担当副参事 まだ確定はしていません。

伊藤座長 では、なるだけ早く各委員に周知をお願ひしたいと思ひます。

それでは、大分時間も過ぎてしまいましたが、きょうの選定委員会をこれで終わりにしたいと思います。そのほかいろいろ事務局の方からお伝えするようなこと、あるいは内容について訂正等々ありましたらば、そういう情報も流していただければと思ひます。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 どうもお疲れさまでした。私、冒頭で申し上げました

とおり、先ほどのちょっと短縮した形で見ていただきましたTBSの検証番組、こちらの全編がきょう用意してございます。大体20分程度の番組です。もしお時間のある先生方がいらっしゃいましたら、この場で上映をしたいと思えますけれども、いかがでしょうか。

碧海委員 もしよろしければ。

古田食品医薬品情報担当副参事 ごらんいただけますでしょうか。じゃあ、上映をさせていただこうと思いますので、よろしく願いいたします。

また、本日いろいろ検討いただいた課題、若干のまとめ等を私ども作成する段階で、先生たちにまたご意見等をお伺いすることがあると思えますので、どうかよろしく願いいたします。

それでは、本日の委員会をこれで終了いたします。どうもありがとうございました。

午後0時16分