

# 平成 23 年度第 2 回食品安全情報評価委員会

## 議事録

日時：平成 24 年 2 月 13 日（月）

場所：都庁第一本庁舎北塔 42 階特別会議室 B

開 会

午後 2 時 00 分

○中村食品医薬品情報担当課長 定刻になりましたので、ただいまより平成 23 年度第 2 回東京都食品安全情報評価委員会を開催いたします。議事に入るまでの間、私、食品医薬品情報担当課長の中村が進行を務めさせていただきます。よろしくお願いいたします。

まず、定足数の確認をさせていただきます。食品安全情報評価委員会規則第 6 条第 6 項によりまして、本委員会は委員の過半数の出席を必要とすることとなっております。本日は 17 名中 12 名の委員の皆様にご出席いただいておりますので、本委員会は成立しておりますことをご報告いたします。なお、本日は春日委員、河村委員、木村委員、代田委員、服部委員がご欠席のご連絡、また吉川委員につきましては若干おくれるとのご連絡を受けております。

それでは、議事に入ります前に、前回の委員会以降、8 月に事務局の人事異動がございまして、3 名がかわっておりますので紹介させていただきます。

お手元の 2 ページに事務局の名簿をつけております。まず一番上の福祉保健局健康安全部長が鈴木より中谷に交代しております。次の次、同じく健康安全部健康安全課長が村田から吉村にかわっております。それから、食品医薬品情報担当課長は渡部から私、中村にかわっております。引き続きよろしくお願いいたしますと存じます。

それでは、以後の進行につきましては牛島委員長にお願いしたいと思います。牛島委員長、よろしくお願いいたします。

○牛島委員長 それでは、議事に入る前に、本日の資料について事務局から確認をお願いいたします。

○中村食品医薬品情報担当課長 それでは資料の確認をいたします。本日の資料をお手元に配付しております。

まず資料 1 が「平成 23 年度第 2 回情報選定専門委員会の報告」が 3 ページから 5 ページまでございますが、6 ページが空白ページでございます。

続いて資料 2-1、7 ページから 26 ページまで「アオブダイ等の有毒魚に関する注意喚起」ですが、途中の 10、18、22、24、26 ページは空白です。続いて 27、28 ページは資料 2-2、「粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー」です。続いて 29 ページから 32 ページは資料 3、「『食肉の生食等に関する実態調査』について」ですが、30 ページは空白

です。33 ページから 42 ページの資料 4 は、『『たべもの安全情報館』で新たに提供した情報』ですが、34、38 ページは空白になっております。43 ページから 54 ページは資料 5、「平成 23 年度第 2 回『健康食品』による健康被害事例専門委員会について」ですが、44、48、54 ページは空白になっております。55 ページから 78 ページは資料 6、「生食用食肉の規格基準施行に伴う監視指導等について」ですが、56、58、60、62、68、76、78 ページは空白になっております。次にオレンジ色のポスターの次の 79 ページから 100 ページまでが資料 7、「都内流通食品の放射性物質モニタリング検査等について」ですが、80、94、100 ページは空白になっております。

続いて 101 ページから参考資料です。103 ページは参考資料 1 として「放射能対策に関するシンポジウムの開催について」というプレス記事をつけてあります。104 ページは空白ページです。105 ページから 122 ページまでが参考資料 2、「食品中の放射性物質に関する検査体制等について」ですが、122 ページは空白になっております。

123 ページからは委員限り資料です。123 ページに目次がついていますが、125 ページから 130 ページまでが委員限り資料 1、「アオブダイ等の有毒魚に関する注意喚起」参考資料ですが、126 ページは空白です。131 ページから 168 ページまで委員限り資料 2、「粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー」参考資料ですが、132、148、156、168 ページは空白になっております。169 ページから 172 ページまでが委員限り資料 3、「市販粉製品の『開封後の取扱い』に関する表示例」ですが、172 ページは空白になっております。173 ページは「水筒、やかんなど、金属製の容器の使用方法にご注意ください！～酸性飲料による金属成分の溶出に伴う中毒～」追加掲載原稿(案)が 1 枚、裏面の 174 ページは空白です。175 ページから裏面の 176 ページまで委員限り資料 5、「みんな集まれ！手を洗おう」追加掲載原稿(案)です。177 ページから 182 ページまで『『健康食品』を安全に利用するためのポイント～12 ケ条～改定(案)』です。

それから別添として「平成 24 年度東京都食品衛生監視指導計画(案)」をつけています。

以上が本日の資料です。

○牛島委員長 資料の確認がございました。

次に、本委員会の公開について確認いたします。

会議は原則として公開となります。ただし、「東京都食品安全情報評価委員会の運営について」の第 3 の規定によれば、「会議を公開することにより、委員の自由な発言が制限され、公正かつ中立な検討に著しい支障を及ぼすおそれがある場合」、「会議において取り扱う情

報が、東京都情報公開条例第 7 条各号に該当する場合」は、会議の全部または一部を非公開とすることができることになっております。

今回の議事及び資料の公開か非公開かについて、資料を収集した事務局から何かお考えはありますか。

○中村食品医薬品情報担当課長 事務局といたしましては、著作権等の関係がございますので、委員限り資料につきましては非公開、それ以外は公開と考えております。よろしくお祈いします。

○牛島委員長 それでは、お諮りしますけれども、今回の会議の資料は、委員限り資料を除き、すべて公開でよろしいでしょうか。

(異議なし)

○牛島委員長 ありがとうございます。

それでは、議事に入りたいと思います。

最初に、本年 1 月 18 日に開催しました情報選定専門委員会の報告です。事務局から説明をお願いいたします。

○中村食品医薬品情報担当課長 それでは、お手元の資料 5 ページ、資料 1 をごらんください。

今回、情報選定専門委員会では 2 つの議題についてご検討いただきました。そちらに表組がありますが、まずアとして「アオブダイ等の有毒魚に関する注意喚起」、イとして「粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー」です。これにつきましては、情報の収集の視点、検討に見合う情報か、あるいは総合的な検討が必要か、緊急情報等の必要性、こういった切り口でご検討いただいたところでございます。

その結果、未然防止、あるいは被害の拡大防止からは緊急性ということはないのですが、正しい情報提供が必要ではないかということ。また信頼できる文献等の収集も行っていることから検討に見合う情報ということでご判断いただきまして、今回この評価委員会でご検討いただくことが決定したところでございます。よろしくお祈いします。

○牛島委員長 どうもありがとうございます。ただいまの平成 23 年度第 2 回情報選定専門委員会の報告ですが、2 つの題目で正しい情報の提供と検討に見合う情報ということできょうの会議において行うことに決まりました。具体的な 2 つの課題についてこれから検討をしていきたいと思ひます。まず、各課題について概要を事務局から説明をお願いします。

○倉持食品医薬品情報係主任 それでは各課題について概要をご説明いたします。

まずアオブダイなどの有毒魚に関する注意喚起についてご説明いたします。7 ページの資料 2-1 をごらんください。昨年 10 月、東京都内で初めてアオブダイの食中毒が発生しました。これはアオブダイの内臓などをカレーに調理し喫食した 4 名全員が入院し、そのうち 2 名は一時、命の危険性も案じられるような状態になったという事例でした。また昨年 11 月には台東区内の販売店において、未処理のハコフグが一般消費者に販売されるという事例もございました。

15 ページをごらんください。こちらに厚生労働省がホームページで公開している自然毒のリスクプロファイル中の魚類、パリトキシン様毒をお示ししています。このリスクプロファイルによれば、アオブダイやハコフグなどを原因とするパリトキシン様毒による食中毒は 1953 年から 2009 年にかけて長崎県、高知県などで少なくとも 35 件の記録があります。患者総数は 115 名、そのうち 5 名が死亡していると報告されています。

次のページをごらんください。パリトキシン様毒は 3 に記載されていますように、横紋筋融解に由来する激しい筋肉痛を主症状とし、呼吸困難や歩行困難などを呈することもございます。初期症状の発症から数日で血清クレアチンホスホキナーゼ値の急激な上昇が見られ、重篤な場合は死に至ることもあるという自然毒です。またパリトキシン様毒は加熱調理しても毒性が失われないため、対策としては有毒種を食べないこと以外、明確な対策はないとされています。

7 ページの収集情報にお戻りください。今回の食中毒の原因となったアオブダイは築地市場などの都内の卸売市場を通さずに宮崎市内の漁協から同市内の販売店を経由して都内の飲食店に納品されていました。仕入れた飲食店では伝票にブダイと記載されていたことから、アオブダイを仕入れているという認識はなく、アオブダイの毒性についても認識しておりませんでした。また宮崎市内の販売店では、一般消費者へもインターネットで魚を販売していることから、今後、同様の業態においてアオブダイなどの有毒魚が都民に直接販売される可能性も考えられます。

次に 19 ページをごらんください。昨年 11 月に台東区内の販売店において未処理のハコフグが一般消費者に販売されていました。これはそのときのプレス資料になります。東京都では事故を未然に防止する観点から、このように報道発表し、広く注意喚起しております。

この販売店は東京都の条例で規定しているふぐ取扱所として認証を受けておりましたが

営業担当者が未処理のハコフグの販売が禁止されていることを認識しておりましたが、弱毒と考えて自身の判断で販売していたという事例でした。

125 ページからの委員限り資料 1 をごらんください。こちらに昨年国内で発生した食中毒事例をお示ししております。3 月に宮崎県においてアオブダイの肝臓を原因とする食中毒、12 月には福岡市においてハコフグの肝臓を原因とする食中毒が発生しています。

次に 21 ページをごらんください。昨年 11 月に横浜市磯子区にある海つり施設で内臓にパリトキシンを含んでいる可能性があるソウシハギという魚が釣れたため、同区などのホームページで注意喚起をしています。

再び 7 ページの収集情報にお戻りください。これらの有毒魚による食中毒を防ぐために都内の飲食店や魚介類販売店などの事業者に対して注意喚起を行うとともに、有毒魚であるソウシハギが東京近海で釣れているという実態もあることから、都民に対しても注意喚起をする必要があると考えています。

引き続きまして、粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギーについてご説明いたします。27 ページ資料 2-2 をごらんください。お好み焼き用ミックス粉やホットケーキミックスなどさまざまな種類の粉製品が普及し、一般家庭で利用されています。このような粉製品に混入したダニを経口摂取したことによる即時型アレルギーは、1993 年にアメリカで初めて報告されて以来、国内外で 59 例が報告されています。このため、粉製品の開封後の保管方法とダニ汚染の関係及び市販されている粉製品に混入したダニの数とダニ抗原の増殖性の違いについて文献調査をいたしました。

今回調査した文献においては次のような結果でした。参考とした文献につきましては委員限り資料 2 として皆様にお配りしています。今回、調査した文献に記載されている 10 症例中 8 症例については、開封後に数カ月から年単位で室温保存されていた粉製品を調理し喫食しておりました。

次に 133 ページからの委員限り資料 2 (1) の文献、症例 1 について、1 患者においてアレルギー症状を呈した粉製品と同一銘柄の未開封製品及びダニ抗原でアレルギーテストを実施したところ、未開封の粉製品によるアレルギーテストは陰性でしたが、ダニ抗原に対するアレルギーテストでは陽性を示しました。

次に 145 ページをごらんください。こちらに関東地区の一般家庭から一度開封した粉製品 127 袋を収集し、ダニ汚染を測定した結果がこちらになります。その結果、室温保存された 114 袋中、食器棚に保存されていた 7 袋からダニが検出され、冷蔵保存された 13

袋からは検出されませんでした。また製品の保存中のとじ方を調査したところ、開封部分を折り曲げて密封容器でタッパーやビニール袋に入れていた 26 袋のうち 2 袋からもダニが検出されました。

続いて 137 ページをごらんください。ミックス粉と薄力粉におけるダニ培養実験のダニの数の変化と抗原量の変化が記載されています。市販の未開封のミックス粉 3 品目と薄力粉にダニを添加し培養したところ、培養後 6 週間でミックス粉 3 品目ともに、ダニ数及び抗原量が薄力粉に比べ増加傾向を認めました。また 1 品目については有意に増加しているという結果でした。

169 ページにお示ししている委員限り資料 3 をごらんください。実際に市販されている粉製品の開封後の取扱いに関する表示を調査しましたのでそれを掲載しております。

調査品目 5 件のうちすべてに注意書きが付されておりましたので、その表示例として記載しています。この 5 件中、冷蔵保存をうたっているものが 1 件、一度に使い切ることをうたっているものが 1 件、開封後、早めに使い切ることをうたっているものが 3 件ございました。保存方法につきましては、密封容器に入れることをうたっているものが 2 件、袋の口を輪ゴムでしめることをうたっているものが 2 件という結果でした。

再び 27 ページの収集情報にお戻りください。以上のことから、都としてはダニの増加しやすい時期に合わせて消費者に情報提供していくとともに、粉を使用した調理を提供する飲食店や、原料に粉を使用して製品を製造する事業者に対して監視指導時に情報提供及び注意喚起を行っていきたいと考えています。概要の説明については以上です。

○牛島委員長 事務局、ありがとうございました。きょうの議題はアオブダイ等の有毒魚に対する注意喚起ということと、粉製品に繁殖したダニに対する即時型アレルギーであります。

最初にアオブダイ等の有毒魚に対する注意喚起というところで、まず何かご質問はありますか。出ているものはアオブダイだけでなくハコフグとかソウシハギとかそういったものも話題に出ています。私から、資料 16 ページにウミスズメ（推定）と書いてありますが、これも同じようなものと考えてよろしいでしょうか。

○中村食品医薬品情報担当課長 これは国のリスクプロファイルの資料ですが、ウミスズメにつきましてもパリトキシンを有する可能性があるということで資料に載っております。

○牛島委員長 こういったものを食べてひどくなると死亡する場合もあるということです。

それでは、志村委員から何かありますか。

○志村委員 ブダイまたはアオブダイの仲間ですが、沖縄等では大事な経済魚になっているかと思いますが、アオブダイと他のブダイの仲間というのは明確にわかるような形で注意喚起していただくことが必要かと思います。ブダイも危ないと思われてもぐあい悪いし、アオブダイにかなり特有なもの、またアオブダイの流通量と通常のブダイの流通量、水揚げでもいいですが、そういうものに対してブダイ、これも 1 件だけ有害な事例があったかと思いますが、頻度等も少し調べていただいて、アオブダイというのが特に危険であるということであれば、パリトキシンはフグ毒の 100 倍近い毒性があるということ、そういうことも含めた上で注意喚起していただくのが有効な方法になるのではないかと。乱暴な言い方をすれば、アオブダイという名前をやめて毒ブダイとでも呼んでいただくというようなことがあってもよろしいかと思います。

○牛島委員長 いかがでしょうか。

○中村食品医薬品情報担当課長 委員からご指摘いただいたとおりで、8 ページの上をごらんいただきますと、沖縄でも結構ブダイ科のものが食べられていますが、沖縄で食されているブダイにつきましては、アオブダイとは違う種類だという説明が若干してあります。この辺もしっかりと明確にした上で注意喚起をしていきたいと思っております。ありがとうございます。

○牛島委員長 素人の目で見てもアオブダイとブダイはわかりますか。青だとアオブダイというわけではありませんか。

○中村食品医薬品情報担当課長 15 ページにカラーの写真がつけてありますが、ブダイとアオブダイですと体色が明らかに違うとか、特徴が頭の部分の出っ張りとか、こういうところも違いますので、そこも明確にしていきたいと思えます。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。梅垣委員は何かありますか。いいですか。蒲生委員はございますか。

○蒲生委員 注意喚起をするときにこれを禁止する以外には方法がないというものと、この程度なら大丈夫というものでは注意喚起の仕方が違ってくると思います。ここでは注意喚起の具体例をご説明いただきませんでした。どのような内容で注意喚起をする予定でしょうか。

○中村食品医薬品情報担当課長 現在、アオブダイにつきましては、パリトキシンの可能性があるということで、中央卸売市場でも取り扱わないという指導をしています。従来か



ら事業者向けにはそのような指導をしています。そういった指導をベースに、一般の方にも釣り等で釣られる方もいらっしゃいますので、注意喚起をしていきたいと思っております。

○牛島委員長 ありがとうございます。お願いします。

○西原委員 単純に質問ですが、16 ページの上から 25 番、「三重県ブダイ消化管を除く全て」と。これは中毒が発生している事例と見えるのですが、ブダイというのは中毒魚にはならないんですか。

○中村食品医薬品情報担当課長 ブダイにつきましては、伊豆諸島などでもよく釣れることがあります。都内では今のところブダイによる中毒は発生していません。

○西原委員 食べても大丈夫という意味ですか、それとも都内で単に発生していないというだけですか。

○中村食品医薬品情報担当課長 こちらの 16 ページにありますとおり、個々を見ますと中毒事例はありますが、実際のところブダイの流通までとめているという状況ではありません。

○牛島委員長 いかがでしょうか。志村委員、何か質問はありますか。ブダイそのものは大丈夫かどうかという話もありますが。

○志村委員 アオブダイとか、要は原因物質がパリトキシンで生じたものかどうかというのはこの資料だけではわからないと思います。ブダイというのは沖縄とかでかなり流通していてよく食べられている魚ではないかと思っておりますので、そういうものと例えばアオブダイと水揚げ高に対する有毒事例の頻度を比較して見ていただいて、その上でブダイも絶対に安全ということは恐らくないと思いますが、その頻度の上から許容できるものかどうかという判断をしていただくことはあってもよろしいかなと思っています。

○牛島委員長 ありがとうございます。事務局から何かご意見はありますか。

○中村食品医薬品情報担当課長 流通量と発生頻度、その辺のリスク情報も加えて研究していきたいと思っております。ありがとうございます。

○牛島委員長 大沢委員、何かございますか。

○大沢委員 先ほどの西原委員の質問と同じですが、この表の中のブダイというのは原因物質として特定されているんでしょうか。

○中村食品医薬品情報担当課長 16 ページに載っているブダイにつきましては原因物質が特定されています。

○大沢委員 頻度は低いかもしれないけれども、可能性があるということですね。

○牛島委員長 どうもありがとうございます。瀬古委員、お願いします。

○瀬古委員 この事例を見ますとネット販売ということですので消費者向けの注意喚起も必要かと思いますが、間に入る魚の販売の方がよくわかっていないといけないと思いますので、そういう事業者の方への指導をしっかりとさせていただきたいと思うことと、今回は宮崎市の販売店からということですが、こういう場合は宮崎市にも連絡をとられているいろいろな対策をとられることになりますか。

○中村食品医薬品情報担当課長 今回の事例につきましては宮崎に連絡いたしまして、宮崎市で漁協等に指導をしていただいています。ただ今回の事例につきましては、伝票上ブダイと記載されていたということで、いわゆるアオブダイではなくブダイとして流通される可能性がありますので、今、瀬古委員からお話がありましたとおり事業者等に注意喚起を実施していきたいと考えます。

○牛島委員長 ありがとうございます。諸角委員、何かございますか。

○諸角委員 情報選定委員会のほうでまとめさせていただきましたが、パリトキシン様毒素による中毒というのはあちらこちらで起こってしまっていて、目新しいものではないです。

問題になるのは食性として毒性を持ったものを食べる魚類が第一次的に汚染していきます。ただ、ちょっと悩ましいのは、例えば古い事例を調べてみますと高級魚であるクエ、いわゆるハタ、ああいうものも生物濃縮によってパリトキシンの中毒の原因になっています。

そういうことを考えますと、どこまで注意喚起すればいいかという難しさはありますが、とりあえず食性のほうから見て、ナンヨウブダイは別にして、問題になりましたアオブダイ、ハコフグ、ソウシハギ、その辺のものは特に流通段階で、あともう 1 つは選定委員会で話題になりましたのは釣り宿、今は公設の釣り場みたいなものもありますので、そういうところで釣れているということもあって、船宿、釣り場、釣り道具店といったところにまでポスターみたいな形で、あるいは人の目につくような形で注意喚起を行っていく必要があるだろうと。

東京都の場合は、過去にかなり詳細な毒魚図鑑をつくっています。まだ 3 階で売っていますかね。

○中村食品医薬品情報担当課長 今は販売しておりません。

○諸角委員 そうですか。ああいうものもありますので、それを少し改訂して再版するこ

とも考えられるかなと思っていますが、いずれにしても消費者向けにはホームページなどで行う。今申し上げましたように、流通、船宿みたいなところを中心にしてポスターによる注意喚起を行うのが妥当なのではないかということで、情報選定委員会ではここに上げていくということにしています。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。そのほか何かご意見はありますか。インターネットで私はアオブダイとか見ていると、肉は大丈夫だけれども、内臓とかは危ないという書き方になっておりますが、実際には筋肉なども問題になっているようです。ネットで正しい情報をもう一度確認して、すべてのネットがうまくいくように何かあったらいなと思いますが、その辺はいかがでしょうか。

○中村食品医薬品情報担当課長 ご指摘のとおりで、筋肉は大丈夫ということを書いているものもありますので、我々の収集した情報の中で、きちんと筋肉も含めてリスクを明らかにしていきたいと思えます。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。そのほかは。

○大沢委員 注意喚起をするときに「アオブダイ等の有毒魚」とするのではなくて「有毒魚（アオブダイ・ハコフグ・ソウシハギ・その他）」と具体的に挙げたほうが皆さんにわかりやすいと思えます。そうしないとアオブダイだけに注意がいつてしまうのではないかと思います。

○牛島委員長 大切なご指摘をありがとうございました。そのほか何かありますか。

○西原委員 具体的に情報提供する方法として、有毒魚もホームページのリンク先でいいのでカラー写真で画像を載せていくと、よりわかりやすいかなと。あと、先ほど釣りと言っていました、こういう釣り方をするとよく釣れそうな有毒魚というのも紹介すると、消費者というか、どちらかという釣り人の立場からするとわかりやすいかなと。丁寧に紹介してくれるとありがたいと思えます。

○牛島委員長 西原委員、ありがとうございました。そのほかになにかご質問はありますか。

○諸角委員 ちょっと申し上げにくいのですが、東京都の「食品衛生の窓」とかそういうところを探しても、この注意喚起の情報がなかなか出てこない、探しにくいと思いませんか。そういうことで、ぱっと出てくるような仕組みになれば、もう少し都民の方におわかりいただけるのではないかと。探すのに結構、手間暇がかかるなというのが実感です。一つだけそれを申し添えておきたいと思えます。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。では、瀬古委員、お願いいたします。

○瀬古委員 今、注意喚起のタイトルで「アオブダイ等の有毒魚」という書き方がわかりにくいというご意見はそのとおりだと思いますが、有毒魚の後ろに括弧をつけてアオブダイとやっていると、それに含まれていない魚のリスクがわかりにくくなる。そこに書かれていなくても、ほかにもいろいろありますよということがわかるように伝えていただけるといいかなと思います。

○牛島委員長 ご指摘ありがとうございました。いろいろな魚がこれ以外にもあるというお話が出ましたが、その辺も含めて表現の仕方をよろしくお願いします。そのほかにもどなたかご質問はありますか。

それでは、次の議題に移ってまいります。

粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギーですが、ここでどなたかご質問・ご意見はありますか。日常、私たちが食べている食品の中にダニが入って、それがアレルギーを起こす。実際、重要なことだと思います。大沢委員、お願いします。

○大沢委員 お聞きしたいのですが、粉製品、具体的には小麦関係ですが、未開封の製品の中にそもそも入っているのか、あるいは開封後に扱い方によって混入するのか。そこら辺が非常に重要な問題だと思います。そういう意味で、例えば未開封製品について調査があって、それはあまり問題ないというのか、そこをお聞きします。

もう 1 つはここで粉製品と言っていますが、一般には粉袋の製品はみな可能性がありそうですね。そうするとシリアルとか、場合によってはドライフルーツにもそういう可能性があるという指摘もありますので、その辺、お調べになったことがあるかどうかをお聞きします。

○牛島委員長 よろしくお願いします。

○中村食品医薬品情報担当課長 未開封のものにということですが、お手元の資料 144 ページの右の欄にございますが、「その結果、九州地区の食品小売り店舗から得られた未開封の製品 176 袋のうち、3 袋から貯蔵庫ダニが検出され」という記載があります。ですから、未開封のものでも若干いる可能性がある。ただ 1 k g 中に 5 ～ 105 匹と少数ということで、開封後に長期保存したものとダニの数が圧倒的に違うということがポイントだと思います。

○牛島委員長 ありがとうございます。未開封のものにも見つかったことがあるということだと思います。

○中村食品医薬品情報担当課長 それからシリアル等ですが、データ等はないのですが、

粉製品ですと水で溶いてそれを喫食するというので、ドライフルーツのようなものはダニが見やすいとか識別しやすい部分がありますので、粉製品のほうが喫食してしまうリスクが高いのかなという認識をしております。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。どなたか質問はありますか。広瀬委員、どうでしょうか。

○広瀬委員 どのぐらいの繁殖があったらというところが定量的には難しいんだと思いますが、保存するなといってもどのぐらいまで、ある程度の目安があるのか。消費者にしたら、すぐ使わなければいけないのか、それとも半年、1年とか、難しいところはあるかと思えます。

あともう1つは、わかる人だといいでしょうが、例えば加熱すると大丈夫みたいな感覚がひよっとしたらあるかもしれないので、加熱しても残るといふようなところは注意として要るのかなと思いました。

○牛島委員長 どなたか質問とかコメントはありますか。梅垣委員、お願いいたします。

○梅垣委員 先ほどの未開封の話ですが、密閉していれば何も入らないのか、それとも製品を保存する状態によって入ってしまうのか、そこが重要だと思います。製品を製造している人がどう管理するかを間違えると、消費者が幾ら気をつけていても問題は起こるでしょうし、製品がきっちり密閉されてダニが入らないような状態になっていけば、開封した後の問題になると思いますが、その辺はどうなっているか興味があります。

○牛島委員長 事務局でご意見はありますか。

○中村食品医薬品情報担当課長 もともと製造過程でダニをゼロにするのはなかなか難しいのかなと思います。ただ、先ほどの 137 ページをごらんいただくとダニをふやさないことが1つ重要だと思います。それには湿度と温度が非常に重要なパラメーターになっていますが、この辺のコントロールをきちんと家庭でできるようにというのが我々の普及啓発の主眼になると思います。

○牛島委員長 どうぞ。

○大沢委員 関連の質問ですが、未開封製品について除くのは難しいと思いますが、具体的にはどの程度の数であれば許容されるという基準みたいなものはありますか。

○中村食品医薬品情報担当課長 それにつきましては即時型アレルギーですので、量的なものをこのレベルというように決めるのは難しいかなと思いますが、できるだけ少なくする、ふやさないようにするということが一番肝要かと考えています。

○牛島委員長 どうぞ、西原委員。

○西原委員 委員限り資料の 139 ページの真ん中辺で、「冷蔵保存の明記について企業に働きかける必要がある」と書いてあるので、温度管理というか、消費者から言わせれば単純に冷蔵庫で保存しておくとただ注意喚起すればいいだけなのかなという印象を正直持っています。これについて明確に東京都としてやる意思があるのか、それとも、やむを得ない場合は冷蔵保存ということを一言注意喚起に載せると、こういうアレルギー被害は極めて少なくなるという印象がありますので、意見として言わせていただきます。

○牛島委員長 事務局からご意見はありますか。

○中村食品医薬品情報担当課長 先ほど市販製品の表示についてもご説明申し上げましたが、冷蔵保存をうたっているメーカーもございます。東京都としても冷蔵保存が有効な手段だと考えておりますが、どうしても冷蔵庫に入れますと、においが吸着するというのもございますので、そういった面も含めまして、できるだけ冷蔵保存が望ましいという形で普及していければと思っております。

○牛島委員長 ありがとうございます。諸角委員、何かございますか。

○諸角委員 これも選定委員会でまとめた意見として申し上げます。古くからある事例として、住宅街には腐るほどダニがいます。フローリングの部分には少ないですが、それ以外の部分にはものすごい量のダニがいる。そういうダニが混入していくということは当然のことですし、ほとんど中に入りそうもないところから入るというデータも昭和 30 年代からいっぱい出ていますので、そういう点では、開封した後の混入は避けられないだろうということで、保存条件に関して極力、そういうところを中心に普及啓発をしていく必要があるということです。

私が答える立場ではないかもしれませんが、カビとの関連でやったことがあるものですから、さっきのご質問に対してお答えしますが、一般的には住まいもそうですが 60%以下の湿度環境、それから食品ですと水分活性が 0.6 以下の食品にはダニは発生しないんですね。ですから、水回りに保管しないという湿度管理を徹底するということ。それから温度が低くてもダニは発生（増殖）しませんので、そういう点で注意が必要になってきます。ですから、冷蔵と湿度管理が重要になってくると思います。

それから余計な話ですが、先ほどの資料で、いろいろなミックス粉、それから純粋な小麦粉がありますが、そういうところで発生（増殖）してくるダニの量が違うというのは、さっきのブダイではありませんが、食生活が違うんですね。コナダニの場合は結構粉だけ

で発育してくるのですが、いわゆるチリダニという仲間、ここではコナヒョウヒダニと書いてありますが、そういう仲間は少しタンパク、例えば我々の皮膚のカスとかフケとかそういうものがあつたほうが、はるかに増殖がよくなってくるということもありまして、こういう食品におけるふえ方が違ってくる。余計なことを申し上げました。

戻りますと、水分活性のコントロール、いわゆる湿度対策、それから冷蔵対策を消費者の皆さんに徹底させていただく。それから、製造業のほうにできればそういうことを書き加えていただくことが必要だということで、一応緊急な普及啓発の必要はないけれども、そういう点を都として周知すべきだろうということで上げさせていただきました。

○牛島委員長 諸角委員、まとめていただきましてありがとうございます。そのほかに何かご質問。梅垣委員、お願いします。

○梅垣委員 表示のところですが、資料 169 ページに「輪ゴムでしっかりとしめ」とありますが、輪ゴムで縛ったらダニは入らないのでしょうか。実際に似たような情報で、輪ゴムで縛っても入ってくるというのを見たことがあります。ですから、この表示が妥当かどうかは 1 点です。

それから、こういう事例で都民に情報提供するというのは、別途、情報提供しても多分伝わらないので、使う人がすぐに見えるように、業者さんにしっかり容器の表示をお願いするのが一番効果的だと思いますが、その部分をどう対応できるかお聞きします。

○中村食品医薬品情報担当課長 今、梅垣委員からご指摘がありましたように、輪ゴムでとめるというのは確実性という意味では若干問題があると思います。やはり保存の方法は、先ほど諸角委員がおっしゃった温度とか湿度ということも含めてトータルにまず消費者にお願いします。それからメーカーは冷蔵をきっちり書いているところもありますので、そういうものを参考にしながら働きかけを考えていきたいと思います。

○牛島委員長 蒲生委員、お願いします。

○蒲生委員 今、消費者庁で表示に関する消費者調査を行っております。その回答として非常に多いのが、開封後にどのように保存したらいいのか、「開封後はお早めに」としか書いていないけれども、一体いつまでならば大丈夫なのか、どのように保存すれば保存性が増すのか、というご質問です。

この商品の表示に「冷蔵庫に保存してください」と書いてありますが、冷蔵庫でどのように保存したら保存性が増すのかということもあわせて伝えていただきたいと思います。それと同時に、ダニをゼロにすることはできないんだということもあわせて消費者に伝え

ることが大切です。先ほど諸角先生がおっしゃったように、このように温度・湿度をコントロールすれば、ゼロにはできないけれども、相対的にダニのリスクを下げていくことはできるんですよ、というスタンスで情報提供をしていただきたいと思います。こうすれば大丈夫です、ではなくて、前提としてリスクをゼロにすることはできないんだということも大事なポイントとして伝えていただきたいと思います。

○牛島委員長 ありがとうございます。諸角委員、蒲生委員が言われたように、ダニのふえ方がある程度頭に入れて、どこにどう保存すればいいかを考えていくことも必要だと思います。志村委員、お願いします。

○志村委員 諸角委員のお話がありましたが、145 ページ表 3 で見てみますと、保管場所について記載されていて、先ほど湿度管理が大事だとおっしゃられましたが、例えば流し台の下だと、素人目に見ると、湿度の面ではちょっと危ないかなと思いますが、逆に食器棚に保存しておいたものがほとんどであるということで、何か別の要因も考える必要があるかと感じた次第です。

○牛島委員長 ありがとうございます。中野委員、お願いします。

○中野委員 表示での情報提供がとても大切だと思いますが、なかなか十分に全うできない部分もあるかと思います。例えばメーカー側が「ダニが発生しますよ、場合によってはアナフィラキシーショックも起こしますよ」という商品にとってのネガティブな情報はずばり表示しにくいと思います。結果的に、「なるべくお早めにお召し上がりください」という情報提供にとどまってしまうという問題があると思います。

となると、東京都が公的な立場で、なぜ注意しなくてはいけないのか、開封後にこのように保存しなければいけないのかというダニのリスクについても、ちょっと怖い話ですけども、しっかりと市民に情報提供することが必要だと思いました。

○牛島委員長 瀬古委員、どうぞ。

○瀬古委員 いろいろなご意見を伺って思ったのですが、表示はどうしても限られたスペースになってしまうのでたくさん書くのは難しいのかなと思いますが、冷蔵庫に入れて保存するか、そういった消費者向けのポイントを言っていただいて、都からも使い切りの目安期間のようなものが消費者への情報提供として出てくればいいなということと、粉も小麦粉などのパッケージは紙の袋もありますし、袋の素材もいろいろと違いますので、そういったところからもアドバイスを変えて出せるといいと思います。

○牛島委員長 諸角委員、お願いします。



○諸角委員 志村委員からのご質問に対するお答えをしますと、私もこの中を拝見いたしました。1つは温度変化です。温度変化によって結露が生じてくると、吸湿ということではなくても中の湿度に偏りが生じてくる。そうするとそこの中の部分、粉袋の一部が高湿度になったところでダニも増殖可能になってくる。これは冬場にダニが発生するというメカニズムと同じでして、結露水を使って増殖してくるんですね。ですから、温度変化のあるところに置かないというのも、もう1点です。

○牛島委員長 ありがとうございます。西原委員、お願いします。

○西原委員 個別具体的な注意喚起の方法で意見ですが、消費者向けに提供するとなったら実際ネットでやる情報提供だと思いますが、今ネットで「小麦アナフィラキシー」とか、いわゆるキーワードだけで検索する人がふえています。この辺についてもきちんとした説明をしないと、小麦アナフィラキシーだけだと、去年問題になったどこかのせつげんと勘違いする方もいらっしゃるのかなと。この場ではそういう人はいらっしゃらないと思いますが、単語だけだと誤解する人もいるので、きちんとした説明を添えた注意喚起をしたほうが良いと思っております。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。私から事務局に質問ですが、輸入する粉製品といったものに対して、輸入の途中で暑いところを通過していくことによってダニがふえているという事例はあるのでしょうか。

○中村食品医薬品情報担当課長 流通の実態は明らかではありませんが、あくまで最終製品、消費者に渡る段階での調査文献を今回は用意させていただいたという状況です。

○牛島委員長 ありがとうございます。どなたかほかにご質問はありますか。寺嶋委員、何かございますか。

○寺嶋委員 先ほど、諸角委員から、昭和 30 年代からこういう問題が続いているとお伺いしましたが、そういうことが続いているにもかかわらずこういうふうに起きている。消費者側に公的な機関からメッセージを出すということが続いていると思いますが、それ以外にメーカー側の努力もある程度されているのか。多分されているのではないかと思います。公的機関やほかのところから、こちら側の消費者へのメッセージがまだ不十分でこういうことがずっと続いているという状況と理解してよろしいでしょうか。

○牛島委員長 諸角委員、何かございますか。

○諸角委員 1つには例数がそれほど多くないというのがあるかと思いますが、それから先ほど昭和 30 年代からこういう問題と言っているのは、添付した資料 157 ページからが古

いレポートですが、コナダニ類が粉袋の中に入り込むとか、あるいはお菓子なども結構やられますが、そういうところでさまざまな被害が出ています。それをどうやって対策すればいいかというレポートがかなり出ているという意味合いで、ダニとの関連ではアレルギーの問題というのはその時代にはそれほど多くなかった。だからそれほど問題にされてこなかったというところがあります。それよりもむしろ環境中のダニのアレルゲンのほうがはるかにクローズアップされて問題視されてきたということで、それほど目立たなかったということはあると思います。

○牛島委員長 ありがとうございます。2つの課題についていろいろと討議させていただきました。両方とも注意を喚起するという意味で広く情報提供することが必要な課題だと思います。2つのことについてまとめを事務局からお願いできますか。

○中村食品医薬品情報担当課長 いろいろとご検討いただきありがとうございます。

まずアオブダイについて、1点として他の食用となっているブダイとの違いを明確にする普及啓発を図っていく。それから流通量なども勘案の上、リスクのレベルも含めて提供していく。それから釣り宿なども対象に注意喚起を行っていきませんが、その際には写真とか釣られやすい場所などの状況もあわせて提供していく。「有毒魚（アオブダイ等）」という形で有毒魚と魚種が明確にわかる形の情報提供としていくというようなご議論をいただきました。その方向で検討させていただきたいと思います。

それから粉製品によるダニアレルギーの問題ですが、まずダニによるアレルギーのリスクをきちんと伝えていくということ。開封後、リスクはゼロではないので、まず1点目として早めに消費するというをきちんとうたっていく。どうしても保存の必要がある場合には温度・湿度のコントロールについてきちんと注意喚起を図っていくということです。メーカーについてもできるだけ冷蔵や、輪ゴム等でとめるという方法も含めてきちんとした中身をお願いしていくということでご意見をいただきました。ありがとうございます。

○牛島委員長 何かございますか。

○大沢委員 1つだけ希望をつけ加えたいのですが、ダニのアレルギーのほうですが、メーカーの努力で昔に比べれば製品自体のダニは相当少なくなっていると思います。ただ完全に除くのは難しいようですので、少しは残っているものもあると考えなければいけないと思います。かつては、そういう点で消費するときかなり気をつけて見た面があると思いますが、今はむしろ食品は安全であることを前提に一般では考えられ、消費段階の注意が十分で無い可能性があります。食育の面で、子どもたちに、こういう粉製品のような

ものは一たん使ったら、きちんと密封して保管するんだということを事例の一つとして教育したらどうかと思います。

○牛島委員長 貴重な意見をありがとうございました。事務局、何かありますか。

○中村食品医薬品情報担当課長 食育の部分ですので、関係部署と連携しながら進めていきたいと思います。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。

それでは引き続き、議事 3 の報告事項に移ります。「食肉の生食に関する実態調査について」事務局からご説明をお願いします。

○中村食品医薬品情報担当課長 お手元の資料 29 ページ資料 3 をごらんください。1 ページをめくりますと 31 ページから内容が掲載してあります。この実態調査ですが、年度内にこれから行う予定の調査です。

中身は 31 ページ上に調査概要がございます。皆様方はご存じのとおり、昨年 10 月に牛肉の生食用の基準ができてまして施行されていますが、牛肉の生食を原因とするものだけではなくて、いわゆる加熱不足の食肉、あるいは鶏刺し、牛のレバーというものによる食中毒も散見される状況です。

今後、さらなる生食に関する普及啓発の参考にするために下記のような調査を実施したいと考えています。調査方法については民間調査会社に委託しまして、ウェブ調査の形で実施したいと考えています。調査期間につきましては、本年 3 月 30 日までで、本年度内に調査結果をまとめます。

調査内容は裏面 32 ページに概要を載せています。ごらんいただきますと横に(1)～(4)まで調査事項が書いてあります。

(1)として、まず消費者の生食用のリスクに関する意識調査を実施しようということです。2 点目として現在ネット上に未加熱あるいは加熱不足の食肉の提供メニューの実態を把握したいと思っています。3 点目として消費者向けの調理レシピが最近ありますが、その中で生食あるいは加熱不足といったレシピがどの程度あるのかということです。(4)は飲食店従事者の意識調査です。(2)のほうで生食等々のメニューの提供実態の調査をしますが、これは飲食店に従事している方を対象に生食に関する意識調査を実施したいと考えております。

また 31 ページに戻りまして、5 調査結果等の分析がございます。これで実施した結果につきましては、先ほど申しました牛肉の規格基準の施行前後において、生食に対するリ

スクの認知の変化がどのようにあったのかということ进行分析します。平成 21 年 3 月に一度消費者のリスクの認知ということで調査していますので、これとの対比の形でまとめたいと思っています。

2 点目として加熱不足の食肉に対するリスク認知の変化は、いわゆる生食ではなくて、例えばハンバーグのように多少中が生っぽいようなメニューに対するリスク認知ということです。

3 点目として広報を行う際に目を引くための情報とか工夫が意識調査からどのように認められるか。

4 点目として生食しない理由、または生食をやめたきっかけにどのようなものがあったのか。

最後に、生食をやめないと回答した方について、生食を続ける理由といったもの。

これらについて精査して今後の普及啓発に役立てていきたいと考えています。

以上です。

○牛島委員長 ありがとうございます。ただいま報告にありました件について、どなたかご質問・ご意見はございますか。中野委員。

○中野委員 この調査について、既にこの内容で実施を予定されているのであくまでも意見として申し上げます。

調査対象が、4 番目として飲食店従業員の意識調査とありますが、飲食店の場合は普通の企業と違って小規模の事業者がほとんどでして、小規模の事業者の経営者の人たちはあまり情報がないというところに特徴があります。ですので、パート・アルバイトをした経験がある人を対象にするというより、飲食店経営者の方々に直接調査をなされたほうが、この実態がより明らかになるのではないかと思います。もし今後修正がきくようであればご検討いただきたいと思います。

○牛島委員長 その辺はどういった考え方でしょうか。一方ではいいところもあるし、一方では悪いところもあるかと思いますが、その辺はいかがでしょうか。

○中村食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。実は昨年、牛肉の生食の基準ができたときに、都内全域について一斉監視という形で生食を提供しているだろうと思われる施設に保健所等を通じて直接衛生指導を行ってございます。この結果はまた後ほどご報告させていただきます。そういった中で各店の中での伝達がどのように行われているのかを検証したいということで、従業員を対象に調査することを今回は考えています。

○牛島委員長 中野委員、意見を含めて何かありますか。

○中野委員 よくわかりました。であれば、現在飲食店に従事している者ということにすればいいのかなと思いました。過去に従事していたことがある者となると、ほとんど一般消費者ということになってしまいますので、そのあたりを細かく見ていただければと思います。

○牛島委員長 何か意図があってでしょうか。まず蒲生委員からお願いします。

○蒲生委員 肉の生食に関してこのような実態調査をすることは非常に賛成です。ぜひ生食のリスクに対する意識を高める活動を続けていっていただきたいと思いますが、もう 1 点、生食のリスクを伝えるのは食中毒リスクを減らすのが目的だと思いますが、食中毒リスクという意味では、生食だけでなく、トングの不使用や不適切な使い方によって焼いた肉であっても食中毒が実際には起きています。ですから、生食リスクにスポットライトが当たることは、その点においては非常に歓迎ですが、トングの使い方によっては、焼いた肉であっても食中毒リスクを高めてしまうということも、あわせて情報提供していただきたいと思います。

○中村食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。まず飲食店従事者対象の調査の方ですが、これから調査会社と詳細な点については詰める予定になっておりますので、またその辺について調査会社と打ち合わせをしたいと思います。

それからトングの使い方ですが、これは後ほどまたご説明しますが、来月に都民フォーラムという形で都民に参加いただくフォーラムを開催する予定です。その中で実は、とある飲食店ではお客様一人に一本ずつのトングを渡すという活動をされています。そのメーカーさん、飲食店の方をお呼びしてミニ講習会をやりまして、そこに参加いただいた都民から感想なりをご報告いただくことを考えております。そんな形の普及啓発を図っていきたいと考えております。

○蒲生委員 大変すばらしい試みだと思います。ただ、トングがあればいいというわけではなくて、トングの使い方が大切ですね。肉を焼いた後、トングで皿に移してしまったら元も子もないですので、トングの使い方もあわせて情報提供をよろしくお願いします。

○牛島委員長 ありがとうございます。西原委員。

○西原委員 私も蒲生先生と同じようにそのような試みは大変すばらしいと思います。私は具体的な質問というか、個別具体的というわけではないのですが、質問と意見を述べさせていただきます。

32 ページ、2、3 番で、具体的な調査方法はウェブ検索となっていますが、ただ検索サイトで調べるだけの調査方法になるのか。焼肉店、ハンバーグとかで検索して行って 1,000 個をとにかく集めるという感じでやっていかれるのか。

意見として言えば、2 番の未加熱・加熱不足のある可能性の食肉メニューの提供実態調査というのは、こちらもいろいろサイトで検索していると、例えばお客様に焼かせて提供するお店があるようで、それが中途半端に生焼けだったので「何だ、これは。嫌だな」と思っている消費者が割といらっしゃるようなので、この辺も重点的にやっていただきたいというのと、結果が出たら速やかにわかりやすい情報提供をしていただけると消費者の立場からするとありがたいと思います。

○中村食品医薬品情報担当課長 32 ページ(2)にも書いてありますが、焼肉店とかステーキハウス等、食肉を主なメニューとする都内の飲食店、居酒屋等、生食の提供が過去に多かったところを対象に進めていきます。

それから最後のほうですけれども、「閲覧を考慮した 3 サイト」とありますが、閲覧数が多いものについてのサイトも調査会社と調整しながら、できるだけ実態を把握できるものを選定していきたいと思います。ありがとうございました。

○牛島委員長 どなたか質問はありますか。以前の調査のときに、実際にデータをまとめるときに、こういったデータだけでいいのかどうか、統計の仕方とか、たしか、かなり討議されていて、逆に言うとそれによってきちんとした報告書ができた印象を持っていますが、その辺はどうでしょうか。

○中村食品医薬品情報担当課長 先ほどから申しますように、平成 21 年に一度同様の調査をしていますので、それとの対比という形で 21 年と同様に調査させていただきたいと思っています

○牛島委員長 ありがとうございました。寺嶋委員、お願いします。

○寺嶋委員 実態調査は非常に大事なことだと思いますので期待しておりますが、未加熱・加熱不足で、未加熱の場合は生で食べるということですので、そういう食べ方をしているとはっきり確定できると思いますが、加熱不足の可能性があるというのは、焼肉店さんであればみんな該当すると思いますが、それをどのように規定される予定ですか。加熱不足というのは、先ほどステーキをよく焼かないで中まで火が十分に通っていないという消費者の心配があるというご意見がありましたが、厚いのはもちろんのこと、普通の焼肉店さんであれば食べる人によってはあぶっている状態で食べていると思うんですね。それ

をどこまで加熱不足の可能性があると規定していくのかよくわからないので、今の段階で、もしわかっていたら教えてください。

○中村食品医薬品情報担当課長 今、お話がありましたように、焼肉店で生肉を提供してお客様に焼いてもらうというのは対象にしておりません。今回、生焼けといいますが加熱不十分というのはひき肉のハンバーグのようなものを想定しており、現在サイトに載っているものには石焼きハンバーグという形で、多少生っぽいものを提供して、焼いた石でさらに加熱してお客様に食べてもらうという、若干、中が生のような写真を載せているメニューもございます。そういったものを中心にピックアップしていこうと思っています。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。そのほか、ご質問・ご意見はありますか。なければ次に移ります。

時間の関係で、次の「たべものの安全情報館で新たに提供した情報について」事務局からご説明をお願いします。

○勝目食品医薬品情報係長 それではたべもの安全情報館で新たに提供した情報についてご説明をいたします。資料 33 ページ、資料 4 をごらんください。

本件は平成 23 年度第 1 回食品安全情報評価委員会で議題として検討された酸性飲料による金属容器成分の溶出について、平成 23 年 8 月よりホームページに掲載しています。ホームページで情報提供することにより金属容器に酸性飲料を長時間放置することのないよう注意喚起を行うものです。

続きまして委員限り資料 4、173 ページをごらんください。前回の議事を受けて、実際に市販飲料の代表的な 20 商品について東京都健康安全研究センターで酸性度を測定しました。酸性の物質である炭酸、乳酸、ビタミン C、クエン酸などが多く含まれると考えられる炭酸飲料、果汁飲料、発酵乳、乳酸菌飲料、スポーツ飲料が pH 3～4 程度と酸性を示しました。その結果を既に掲載しているホームページに追加し、さらなる充実を図ってまいりたいと考えています。

続きまして、委員限り資料 5 の 175 ページをごらんください。「みんなで集まれ！手を洗おう」のページに手洗いの手順を紹介しています。176 ページをごらんください。平成 23 年度第 1 回食品安全情報評価委員会で議題として検討された手洗い評価ツールを用いた手洗いキャンペーンの実施をもとに、チェック用ローションとその検出器を使った調査結果を汚れが残りやすいところとして追加し、手を洗う際のポイントを紹介していきたいと考えています。

今後ともさまざまな機会をとらえて積極的に普及啓発に取り組んでいく予定です。以上、ご報告いたします。

○牛島委員長 ありがとうございます。新たに追加された「たべものの安全情報」での新たな提供の情報という形でお話をいただきました。どなたかご質問はありますか。西原委員。

○西原委員 質問というか、単なるネット上を見やすくすればいいのではないかという意見ですが、173 ページの pH 値で、スポーツ飲料、乳酸菌飲料、果汁飲料、その他麦茶があると思いますが、酸性が強くて、こういう問題になる事例、pH 値が高いところで色を変えてやるほうが、よりわかりやすく伝わるのではないかと思います。

○牛島委員長 ほかにありますか。事務局はありますか。

○中村食品医薬品情報担当課長 173 ページの表のほうに色をつけるということですね。わかりました。そのような形に工夫させていただきます。

○牛島委員長 ご質問・ご意見はありませんか。水筒とかいろいろと酸性のものは中止するように書いてありますが、いざ買うと、説明を読まないことがある。今までは私もあったのですが、例えば魔法瓶などにも最近は書いてあるなど思うことがあります。ほかになれば次の報告に移ります。

平成 23 年度第 2 回の「健康食品による健康被害事例専門委員会について」事務局からご説明をお願いします。

○勝目食品医薬品情報係長 ご説明いたします。43 ページ、資料 5 ですが、平成 23 年度第 2 回「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告です。

この専門委員会では、具体的な個人の症状や製品成分等、また関連性が明らかでない段階での情報を扱いますので、会議に使用した資料や議事録等は非公開とさせていただきます。そのため本日はこちらの概要のみをまとめた資料でご報告します。

まず平成 24 年 1 月 16 日に平成 23 年度第 2 回「健康食品」による健康被害事例専門委員会が梅垣座長のほか専門委員 6 名の出席のもと開催されました。

議事の（１）社団法人東京都医師会及び社団法人東京都薬剤師会の各会員への情報提供についてですが、これにつきましては平成 23 年度第 2 回専門委員会において積極的に情報収集するよう努めるものとされた事例について各委員の意見を踏まえて文書を作成し、都医師会、都薬剤師会を通じて各会員へ情報提供した旨を事務局から報告いたしました。

議事の（２）事例の検討です。平成 23 年 6 月 1 日から平成 23 年 11 月 30 日までに報告



のあった 12 事例について検討いたしました。この中では調査を検討すべきとされた事例は専門委員会開催時点で製品の検査を行って、今後、都医師会、都薬剤師会を通じて各委員へ情報提供し、類似の事例の収集を行うべきとされました。

議事の（3）は報告事例についてです。平成 18 年 7 月 1 日から平成 23 年 11 月 30 日までに報告のあった延べ 236 事例については後ほどご説明いたします。なお報告のあった製品と症状との因果関係は不明であるが、次のような特徴を持つ製品は一般的に健康被害のリスクがあると考えられるため、都福祉保健局ホームページの「健康食品ナビ」に情報を追加し、注意喚起を行うべきとされました。

1 つ目に原料にエビ、カニなどのアレルゲンを含む可能性があるもの。2 つ目に海外で製造販売された製品。3 つ目にカルシウム、グルコサミン、コラーゲン、酵母などのように多くの健康食品に含まれる成分やプエラリア抽出物のような一般的に人体に強い作用を及ぼす可能性があると考えられている成分を含む製品の複数同時摂取。

ホームページ改正案につきましては、委員限り資料 6、177 ページに添付してあります。179、181、182 ページに注意喚起を行うべき情報をそれぞれ追加しました。追加部分については下線を引き、改定部分と追記してございます。

資料 5 に戻ります。4 6 ページをお開きください。ア報告事例の内訳をごらんください。医師会、薬剤師会からそれぞれ報告がありまして、人数で言うと 181 人、お 1 人で複数の製品を同時にとっていらっしゃる方が多数ございましたので、製品数といたしましては延べで 236 製品に対する報告をいただいています。

イの表とグラフをごらんください。利用目的は年代別に集計しますと 50 代から 70 代の方が多かったということです。利用目的は、若年層はダイエット目的、40 代以上は健康維持、栄養補給や関節痛などでした。ここでは性別の割合を示しました。女性が 75% を占めているという結果でした。

今後も専門委員会を開催した上で都医師会、都薬剤師会からいただいた報告をもとに委員と検討を進めてまいりたいと考えております。専門委員会の報告は以上です。

○牛島委員長 どうもありがとうございました。ただいま健康食品による健康被害事例専門委員会の報告をしていただきました。どなたか質問・ご意見はございますか。どうぞ。

○瀬古委員 質問です。（3）報告事例の 2 番、海外で購入した製品というのは具体的にどのようなものが主要なのか。それと放射性物質への不安が非常に大きい状況の中で放射性物質関連の健康食品が出ているという話をいろいろ聞きますが、もしそういった話題があっ

たら教えていただけますか。

○牛島委員長 どなたかご意見はありますか。

○中村食品医薬品情報担当課長 事務局から。特定の製品との因果関係がはっきりしませんので、商品名を上げるのも難しいのですが、直近でありました事例が 51 ページの別添 2 でつけてありますが、バターバーを含む食品の取り扱いについて、先週 2 月 9 日に厚生労働省から発表されたものです。いわゆる西洋フキを含むもので、イギリスで肝毒性が認められたということで販売を自粛するようにと通知が来ております。多くは原料として輸入されるものもありますが、中には個人輸入で海外から直接買われていることもありますので、今回ホームページに追加させていただきました。

○牛島委員長 そのほかに。蒲生委員。

○蒲生委員 委員限り資料 6 について一言コメントさせてください。非常に重要なことが書かれていると思います。健康食品で難しいのは、事業者による過大な広告や、根拠のない宣伝等だけが問題なのではなく、消費者の健康を求める意識が、そのような宣伝を受け入れてしまうという、事業者・消費者双方に要因があることです。消費者側のそのような心理に配慮した情報提供が必要だと思うのです。

そういうことから考えますと、この文章からは「健康食品をあまりとらないほうがいいよ」というメッセージを非常に強く感じますが、健康食品を求めている人が読むと、途中で読むのをやめてしまうかなという懸念を持ちました。

健康食品を求める人にこそ伝えたい内容だと思いますので、情報の出し方を工夫してはどうかと思います。必ず伝えたいこと、行動につなげてもらいたいことをまずトップに持ってくる。この中では最後になっていますが、12 番の「治療を受けている人が利用する場合は、医師・薬剤師に相談する」は非常に重要なポイントだと思いますので、最初に持ってきてはいかがでしょうか。また、1 つ目のパラグラフでは、これも最後に来ていますが、3 番目の「病気や体の不調を治すものではない」などは消費者がそうだと誤解しやすい内容ですので、十分に目立たせると良いと思います。たくさんの情報を同じように並べるのではなく、伝えたい情報に優先順位をつけて掲載してはいかがかと思いました。

以上です。

○牛島委員長 ありがとうございます。

○梅垣委員 いろいろあって、対象者によって違うんですね。印刷が白黒になっていますが、「健康食品を正しく理解しましょう」というのが一番重要で、その次に「健康食品のご

利用の前にご確認ください」と一応項目分けしてあります。人によって受け止め方が違うので、まず健康食品というのは何ですかというのをほとんどの人が理解していないので、こういう順番になっているのだと思いますし、今までの経緯でこういう表現になっているということです。

○西原委員 質問と意見を申し上げます。まず質問ですが、45 ページに書かれている「健康食品ナビを改定して注意喚起を行う」というのは、改定部分が委員限り資料 179 ページ及び 181 ページに幾つか載っていますが、これはどういう背景でこのように変えなければいけなかったのかというのを教えていただき、消費者はどこを注意すればいいのか。特に消費者にこういうふうなことを求めて改定して、注意喚起をしたということをまず教えていただきたいと思います。

健康食品についてはいろいろな人がいて、もちろん健康食品は嫌だという人もいれば、健康食品信者みたいな方もいらっしゃいます。健康食品の是非につきましては私もコメントする立場でもないし、いろいろな消費者がいらっしゃいますので、とやかく意見を言う筋合いはないと思うんですね。

そうではなくて、もう既になさっているんでしたら特に結構ですが、例えば 1 番、項目分けをしているところをクリックすると、より詳しい資料が出てくるというリンクの設定をする。例えば 177 ページの 6 番、「製品を選ぶ際には表示や広告をよく確認してください」というのがありまして、東京都福祉保健局のトップページから、薬事法にかかわる不適表示、広告事例集を詳しくダーツと載せている項目があります。

そこには法令上、どういうふうに規制されているかよくわかりませんが、私もよく BS 放送を深夜に見ますと、元気になる健康食品ばかり宣伝しています。あれ、いいのかな、どう考えても薬事法違反だろうと。規制とか取締りとか、法令対策とか条例制定とかしなければいけないのではないかな。

あんな深夜にバーッと流されるとついつい買っちゃうという人も結構いるみたいなので、例えば項目のところに行けば、具体的な事例集、詳しい解説をリンクで設定してクリックすれば見られるようにする、なおかつタグとかいろいろつけて、健康食品のキーワードを検索すると SEO 対策で検索の上位に出るように設定する、かつ中のサイトで一番上に出るように設定するとか（いろいろ工夫する）。

諸角先生のおっしゃったご意見と重なるところもありますが、私もネット事業にかかわっているものですからよく知っていますが、このサイトで集客力を上げて、かつわかり

やすくサイトする方法はあるはずで、なおかつそんなにコストがかからずにできる。そういうことが幾らでもありますので、健康食品を見る人も見ない人も、とにかくこのサイトに来てもらうようにネット検索できるようにしていくことが一番大事なと思います。

○鈴木食品医薬品安全担当部長 健康食品の広告ですが、テレビ、雑誌、新聞、こういったものについて、きょうは担当の課長がほかの会議で出ていますが、テレビですと 24 時間分の録画をして、全部ピックアップしてその内容について審査を行い、それについて不適正なものがあれば、東京都の所管であれば東京都、あるいは他の道府県の所管であればそちらに通報して取締りを実施しております。ただ大変膨大ですし、ネットもやっております。そういう点で各企業に薬事法上、問題がないように適正に指導強化していこうと考えておるところでございます。

○牛島委員長 ありがとうございます。中野委員、お願いします。

○中野委員 今、ネットでの情報提供に力を入れてくださいというご意見でしたが、加えて思いますに、この調査結果を見ますと 70 代の方が 36 名の患者数という、この多さに改めてびっくりさせられました。70 代の方になるとインターネットを駆使してというより、別の手段で購入する、振り込め詐欺のような電話や訪問販売だったりするのかなと思うので、ネットも重要だと思いますが、高齢者に対して情報提供を別の形で考えていただけるとよいと思いました。

○牛島委員長 瀬古委員、お願いします。

○瀬古委員 東京都の「健康食品ナビ」を私も時々拝見して情報を利用させていただいています。今回、3 つの改定点で 2 つはわかりやすいと思いますが、179 ページのグルコサミンについては文章がわかりにくくて、もうちょっとわかりやすくなったらいいなと思って、かわりの文章を自分で考えてみたのですがいいのが思いつかなかった。グルコサミンに「えび・かに」由来のものがあるというのが初めから頭に入っているとすんなりいくかもしれないですが、それが入っていないとちょっとわかりにくい。そこをご検討いただければと思います。

○牛島委員長 梅垣委員、お願いします。

○梅垣委員 さっき中野委員が言われたように、健康食品を利用している人は 50 代から 70 代が利用しているというか、被害を訴えている人が多いというのがこの調査からわかります。この人たちはほとんどネットを使わないですね。私のところでも情報はインターネットを介して出していますが、うまく伝わらない。中の構造をいろいろ変えても見ない

人は見ないんです。今回CMで出されたのは若い人が対象なんです、どちらかというとみんな見られるサイトだということで、ある程度工夫がされているというのが現状です。

できるだけこういうのが一般の人に広まるような取り組みが必要ですが、今のところはなかなかそういうのがわかりません。うちでもかなりやっていますが、ホームページ自体を知らない人も結構います。それは東京都さんもそうだし、うちもそうだし、ほかのところも同じだと思います。原因はメーカーさんが大々的に情報を流しますので、それになかなか太刀打ちできない問題があるというのが健康食品についてはあります。

○牛島委員長 ありがとうございます。新聞、テレビ、いろいろな情報で健康食品という形でいろいろ出ていて、その中で健康被害が幾つか出ているのも事実だと思います。事務局から何か追加がありますか。

○中村食品医薬品情報担当課長 まず高齢者向けですが、私どもで高齢者向けのDVDをつくりました。消費生活センターとも連携しながらできるだけ見ていただけるようにする。また消費者月間等に合わせて講習会もごさいますので、そこで我々はいろいろと話をさせていただきます。地味な活動ですが、着実に展開してまいりたいと思います。それからホームページにつきましても、できるだけ見やすい形での工夫を今後とも続けていきたいと思っています。ありがとうございます。

○西原委員 ネットでなかなか集まらないというのは、私自身もネット事業に携わっている人間として、半分以上はおっしゃるとおりのことで、個別具体的にご提案というわけでもないのですが、例えば外務省が昔のWTO問題とかTPP問題に対してメールマガジンとかブログ形式で情報発信をしていました。半分ニュースの記事のように情報発信を一定期間ごとにしていく。特に時事問題に絡めたキーワードを書いて検索すると、割と集客しやすいというネット事業の事例もありますので、そのようなご活用だと費用もほとんどかかりませんし、ニュースサイトのようなものを構築するのが一番いいのですが、そういうやり方も1つはあると思ってコメントさせていただきます。

○中村食品医薬品情報担当課長 今のご提案がございましたメールマガジンをやっております。現在、約5,000名の方がご登録されています。先ほどありましたバターバーの事例につきましても、2月9日、国からご連絡がございましたが、2月10日には5,000名の方に情報が提供を行いました。そのような形で活用させていただいています。

○牛島委員長 どうもありがとうございます。時間も押していますので、次に移ります。議事の4、「その他」について何かありますか。

○中村食品医薬品情報担当課長 それでは事務局から報告いたします。お手元の資料 57 ページ、「生食用牛肉の規格基準施行に伴う一斉監視」です。57 ページに概要を載せていますが、10 月 1 日から牛肉の新たな生食用の規格基準が施行されたことに伴い、10 月 3 日から 31 日までの 1 カ月間、主に生食を取り扱う施設への監視指導を実施いたしました。

59 ページに結果を載せています。表組がありますが、一番右側に合計があります。4,490 の施設に対し監視指導をいたしました。牛肉を生食として提供があったのは 59 軒です。この 59 軒につきましては、まだ規格基準に適合していなかったということで、59 軒のすべてについて提供の中止等を指示しております。

続きまして 61 ページですが、時期がその後になります。12 月 1 日から 30 日まで毎年この時期になりますと、年末の食品が大量に出回りますので一斉監視を実施しています。

その中の 2 の (3) で再度、肉の生食に関する監視指導を実施しました。歳末におきましても生食用牛肉のほか、食中毒の原因になっております牛のレバ刺し鶏刺し等の提供について監視指導を実施しました。

63 ページに結果を中間報告として載せています。この中の 3 番目に「肉の生食に対する監視指導」ということで 2,814 軒に対して監視指導を実施しました。その結果、牛レバーの生食の提供の中止等につきまして、76 軒に対して改善指導を実施しています。また牛肉の生食の提供をしていた 11 軒のうち規格基準に適合していない 9 軒に対しては提供の中止を指示しています。ですから 11 軒から 9 軒引くと 2 軒につきましては基準に適合していたということです。

続きまして 69 ページから生食用食肉に係る取り扱いについて、9 月 30 日に発出した資料をつけています。10 月 1 日から牛肉の生食用の基準が適用されました。東京都としては幾つかの取り組みを実施したところでございます。

この中のポイントですが 70 ページの 3 生食用食肉に係る指導事項がありまして、この中で (1) 生食用食肉の加工又は調理に係る報告ということで、生食用の牛肉を扱う場合には東京都に対して事業所から報告をいただく形で制度をスタートさせております。

報告をいただきますと、73 ページに認定生食用食肉取扱者等設置施設というのがございます。届出に基づきまして施設、それから人的配置がきちんとされているかにつきましては、こういったステッカーを交付しています。店ではこのステッカーをお客様の見やすいところに張るといふ形できちんと制度にのっとって実施している店を明らかにしていくといふようなことで制度をスタートさせています。

次に 77 ページですが、これは来月 3 月 7 日になりますが、今般、監視指導を実施し、新たな基準などができてまいりましたので、情報提供を兼ねて都民フォーラムを開催する予定です。テーマは「ちょっと待って！お肉の生食～お肉を安全に食べるには～」ということで、きょう出席しています健康安全研究センターの甲斐部長に基調講演をお願いし、東京食肉安全検査センターという民間の検査施設のセンター長をやっている中島さんと消費者代表として森田さんにご出席いただきパネルディスカッションを行う予定です。

次にオレンジ色のポスターをつけてありますが、今般つくりましたポスターです。生食用の規格基準ができましたが、生食用は、リスクはゼロではないということで、ハイリスクの方、お子様やお年寄り、体調の優れない方は、食肉を生で食べないでくださいという注意喚起のポスターです。

以上が生食関係です。

続きまして 79 ページに「都内流通食品の放射性物質モニタリング検査等について」という資料を幾つかつけています。まずもって国では各産地での食品の放射能検査がされています。

少しページ数が飛びますが 105 ページから、国が今実施している放射性物質の暫定基準の考え方、106 ページからは国で検討している新たな放射性物質の新基準の案等々です。

113 ページからは農林水産省の資料ですが、現在、産地での検査がどのように実施されているのか。114 ページをごらんいただきますと、下には事故直後の体制が記載されています。主に放射性ヨウ素の降下による影響を受けやすい食品を対象にしています。

それから 115 ページには現在ということで、8 月からのセシウムを中心した検査体制が書かれています。この検査にひっかかったものについては国で出荷規制あるいは摂取規制が行われております。

これを受けまして、81 ページに戻ります。そういった産地での検査がやられていますが、産地での検査の効果検証の意味も含め、東京都内に流通する食品の検査を 11 月 8 日から実施しています。農産物、水産物、食肉、鶏卵、加工食品等々ですが、2 月 1 日採取分までで 309 検体を検査し、すべて検出限界値未満ということで 83 ページから細かい結果が載せてあります。このような形で流通食品についても実施しています。

それから少し飛びまして 95 ページですが、「牛肉の放射性物質検査を開始します」というプレスリリースが後ろにあります。12 月 7 日から東京食肉市場に生きた状態で搬入される牛について都は検査を実施しています。これに先立って、民間により全頭検査を実施し

ていましたが、12 月 7 日からは東京都が検査を実施するというので、当初は 1 日 50 頭程度の体制で検査をスタートしましたが、12 月 23 日からは全頭検査を実施しています。現在までに暫定基準値を超えたものはありません。

続きまして 103 ページですが、放射能関係でシンポジウムの予定をしています。3 月 18 日の日曜日に、原発事故から 1 年ということ、福島第一原発事故から 1 年を踏まえてということ、「放射能対策の過去・現在・未来を考える」というテーマです。

基調講演は日本保健物理学会会長の小佐古先生においでいただくと同時に、健康安全研究センター所長の住友から都における空間放射線量の測定、あるいは今申し上げました食品の検査の状況等をご説明すると同時に、その後にパネルディスカッション等で会場の皆様方からのご質問に答える形で進行したいと考えています。

最後に別添で平成 24 年度「東京都食品衛生監視指導計画」をお配りしています。この計画は食品衛生法に基づきまして毎年計画を立てて実施していますが、現在、これについてパブリックコメントを募集している段階です。今般、重点的な実施としては、従来の食中毒に加えて放射能検査の実施も 6 ページに「重点的に監視指導する事項」という表中に明記してあります。食中毒対策、輸入食品対策、食品表示対策に加え、食品中の放射性物質対策を重点的に実施しようという内容となっています。

内容については以上でございます。

○牛島委員長 ありがとうございます。東京都の案内とか監視指導、もろもろのことについてお話ししていただきました。どなたかご質問・ご意見はありますか。

○中村食品医薬品情報担当課長 3 月 18 日の日曜日にシンポジウムがありますが、パネリストとしてきょうご出席の瀬古委員にもご出席いただきますので、よろしくお願いします。

○牛島委員長 よろしく申し上げます。そのほかにどなたかいかがでしょうか。蒲生委員。

○蒲生委員 瀬古さんも出られるシンポジウムに非常に期待しています。新しい基準値では飲料水に 10 ベクレル/L という非常に低い値が設定されましたが、それはペットボトルなどの市販の飲料水であって、水道水は、数字は同じく 10 ベクレル/L ですが、あくまでも管理目標ということ。同じ水でも、ペットボトルだと（食品衛生法）11 条違反になるところ、水道水では 1 回の検査で違反があっても数回検査をして対応を判断することが今、検討されています。水は非常にセンシティブな問題となりやすいものですので、リスクの程度をちゃんと伝えた上で、適切に理解できるような情報提供が必要だと思っています。東京都からの情報提供でもぜひその点をお願いしたいと思います。



以上です。

○牛島委員長 瀬古委員、どうぞ。

○瀬古委員 私は質問ですが、新しい基準値ですが、今まで案としては出ていますが、文科省の放射線審議会でもまだ答申が出ていなくて、決定なのかどうか分かりません。その予定が4月1日からと言っていますが、検査体制がどうなのか、大丈夫なのか、非常に厳しくなって検査できるのかということがよく言われていますので、そのあたりをご説明いただければと思います。

○牛島委員長 事務局及びその他の方からご意見をお願いします。

○廉林食品監視課長 4月1日からの新基準施行が予定されていますが、検査法につきましてもスクリーニング検査法の案が示されておりまして、厚生労働省がパブリックコメントをとっている状況です。

それを見ますと100ベクレルという新しい基準に対して、スクリーニングのレベルはその半分の50(ベクレル)。スクリーニングに使用する機器の検出下限も示されていますが、25ベクレルのところを測れる精度を求めることになっております。25(ベクレル)というのは非常に難しいところもございますが、機器によっても違いますし、測定の間、検体量などでさまざま変わってまいります。

場合によってはゲルマニウム半導体検出器ですべてを検査することになり。そうすると、検査の実施規模は限られてきますが、すでに意見募集を行っております来年度の都の監視指導計画の中で公表している規模については、どういう状況になっても検査は実施していく方向で考えております。スクリーニングの部分はまだ明確に定まっていないところもありますので、検査方法については少し様子を見ながら準備中というところ です。

○牛島委員長 西原委員。

○西原委員 質問とコメントを1つずつしたいと思います。79ページにも書いてある牛肉の放射性物質検査の全頭検査の移行についてということですが、当面どのぐらい実施される予定ですか。全頭検査だけを見るとBSEのことと同じなのかなとか、あのときと同じような印象を持つものですか、その辺を詳しくご説明いただけますか。あと具体的にどこまでするのか。どういう段階になったらこの検査を終了するという落としどころみたいなことを教えていただきたいと思います。

意見としては、放射性物質についてはいろいろな意見を言う人がいる。大したことないと言う人もいれば、これはひどいと言う人もいる。一番大事なのは情報公開を徹底して

やっていただきたいというのと、東京都には日本語がわからない在留外国人も結構いらっしゃいますので、英語も含めてこういう情報を提供していくと。海外に発信して、なおかつ東京はこれだけ安心なことをやっているんだよということをアドバイスするほうが（いい）。海外の人間とビジネス上で取引がありますと、東京も含めて放射能情報は何かうにやうにやとしている、何で日本は情報公開をしないんだと言われることもあるので、ぜひお願いしたいと思います。

○牛島委員長 事務局でご回答いただけますか。

○廉林食品監視課長 全頭検査の部分ですが、95 ページの報道発表資料を見ていただきますと、右肩に中央卸売市場と福祉保健局の連名で出しています。ここに書いてありますように、現在、中央卸売市場と、測定部分を福祉保健局、中に入っている関連の事業者団体との三者で新しいスキームをつくって検査を行っている状況です。

この全頭と言いますのはまさに全頭ですが、BSE検査は法的に定められていて、21ヶ月以上は検査しなければいけないものです。放射性物質の検査は、ある意味、自主的にとるか、安全・安心の向上と業界の現状や円滑な流通も含めてということで実施しています。ここで処理される牛が1日上限430頭ですので、その430頭についてスクリーニング検査をしています。

ただ、この430頭をその日のうちにすべて検査しなければならないということで、ここには、4の検査方法に書いてありますが、オートガンマカウンターという機器を使用しています。20ミリリットルの容器にミンチ状にした肉を入れて測定していくので、検体量が少なくすむため、前処理の時間も短い。さらに、自動的に試料が送られていく機能があり、連続して測定ができます。この機器をを3台導入していますので、その日のうちにスクリーニング検査が可能となっております。

資料の後段にも書いてありますが、今は500ベクレルが基準ですから、250（ベクレル）を超えたものについてはゲルマニウム半導体検出器で確定検査を行います。すべての検体について毎日、福祉保健局のホームページで結果を公表しているところでございます。

○牛島委員長 ありがとうございます。ほかに何か追加のお答えまたは質問はありますか。なかなか大変な仕事でしょうけれども、食品の安全・安心のためによりしくお願いいたします。

特にないようでしたら本日予定されていた議題はすべて終了いたしました。それでは、最後に事務局からまとめをお願いいたします。

○中村食品医薬品情報担当課長 長時間にわたりさまざまなご検討をいただきましてありがとうございます。本日の委員会ですが、皆様、第 4 期の委員会として最後の委員会になります。閉会に当たりまして、最後になりましたが鈴木食品医薬品安全担当部長よりごあいさつ申し上げます。

○鈴木食品医薬品安全担当部長 本日も長時間にわたりまして活発にご議論をいただき、また貴重なご意見を数多くちょうだいいたしまして、ありがとうございます。委員会の閉会に当たりまして一言ごあいさつ申し上げます。

まず、昨年 3 月 11 日から既に 11 カ月が過ぎましたが、東日本大震災におきまして被災された方々に対しまして心からお見舞い申し上げます。

さて、委員の皆様方におかれましては、平成 22 年 5 月から第 4 期の当委員会の委員としてこの 2 年間、精力的にご検討をいただきましたことに、事務局を代表いたしまして御礼申し上げます。

この間、東京都における現場情報といたしまして、魚介類のアニサキスを中心とした寄生虫の寄生実態、あるいは先ほどもご報告いたしましたが、酸性飲料による金属容器成分の溶出などについてご検討いただきました。委員の皆様のご意見を踏まえ、情報の発信の内容や媒体を工夫することによりまして、特に関係事業者への食品のリスク等について、より身近な形で普及啓発を実施することができたと考えております。

一方、食の安全に関しましては、昨年食肉の生食を原因とする食中毒によりまして、5 名もの尊い命が奪われるという痛ましい事件がありました。また、福島第一原子力発電所事故に伴う放射能の問題は今後も長期的な対応が必要となっており、いまだ多くの都民が不安を感じているところでございます。

こうした不安を払拭するためには普及啓発を効果的に推進することが重要ですが、行政の取り組みのみならず、都民の皆様、そして事業者の方々との意見交換を図りつつ相互理解を深めながら、連携・協力した取り組みを進めていくことが不可欠と考えております。

東京都といたしましては、今後とも関係者の方々と協働した食の安全・安心の確保に努めてまいります。委員の皆様には引き続きご指導・ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

最後になりましたが、これまでの委員の皆様方のご尽力に対し、厚く御礼を申し上げまして私のごあいさつとさせていただきます。どうもありがとうございました。

○中村食品医薬品情報担当課長 次期の委員会につきましては、また今後委員の皆様と事

平成 23 年度第 2 回食品安全情報評価委員会議事録

務局から緊密にご相談をさせていただきたいと考えております。今後ともご指導のほどを  
よろしく願いいたします。

それでは、本日の評価委員会はこれで終了となります。どうもありがとうございました。

閉 会

午後 4 時 0 6 分