

# 平成 23 年度第 2 回情報選定専門委員会

## 議事録

日時：平成 24 年 1 月 18 日（水）

場所：都庁第一本庁舎北塔 42 階特別会議室 C

開 会

午後 1 時 58 分

○中村食品医薬品情報担当課長 定刻よりも少し早いのですが、委員の皆様方にお集まりいただきましたので、ただいまより平成 23 年度第 2 回情報選定専門委員会を開催させていただきますと思います。

議事に入りますまでの間、私、福祉保健局健康安全部食品医薬品情報担当の中村が進行させていただきます。よろしくお願いいたします。

初めに、開会に当たりまして、福祉保健局食品医薬品安全担当部長の鈴木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 ご紹介いただきました食品医薬品安全担当部長の鈴木でございます。

本日は何かとお忙しい中、委員の皆様にはご出席いただきましてありがとうございます。委員会の開催に当たりまして、一言ごあいさつを申し上げます。

まず、昨年、もう 9 カ月を過ぎましたが、3 月 11 日の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、心よりお見舞いを申し上げます。

食品の安全に関しましては、この東日本大震災に伴います福島第一原子力発電所の事故による放射能汚染問題がいまだに消費者の方々に対して大きな不安を与えているところでございます。東京都を初めといたしまして東日本各自治体では、生産地として地元で生産される農林水産物などの検査を実施しまして、流通する食品の安全確保を図っているところでございます。

東京都におきましては、11 月より都内に流通する食品のモニタリング検査を開始したところでございます。これはホームページで毎週公表しておりますけれども、現在まで 244 品目の流通する食品、(福島第一原発近隣) 4 県のもので、あるいは、主としてお子さんが摂られる、例えば牛乳ですとか、そういったものを中心に検査を実施しておりますが、これら 244 品目すべて検出限界以下という結果でございます。また、芝浦と場のほうでは、12 月 23 日から芝浦と場と畜する牛につきまして全頭検査を実施しております、こちらでも基準値を超えるものはございませんし、1 頭を除いてすべて検出限界以下ということも確認してございます。このように、放射能対策について我々は一生懸命努力しておりますけれども、今後、4 月には厚労省のほうで新しい基準が設けられることになっておりま

すので、これにも十分対応していきたいと考えております。

食品の安全性に影響を与えるものは、もちろん放射能以外にも多々ございます。例えば昨年ですと、今日もご報告いたしますけれども、食肉の生食によって 5 名の方の尊い命が失われた事件をはじめ課題は多くございます。東京都では、23 区、八王子市、町田市を含む保健所、あるいは各検査所、健康安全研究センターといった組織が日々、食中毒ですとか、放射線を初めとする危害要因を幅広く調査いたしまして、被害の未然防止に向けた監視指導、情報収集・発信に努めているところでございます。

本日は、こうした東京都の取り組みについてご報告させていただきますとともに、新たに収集いたしました情報 2 件につきまして皆様のご意見をいただき、来月開催されます評価委員会での検討につなげてまいりたいと考えております。

限られた時間ではございますが、各委員の皆様の専門的な見地からのご検討をお願い申し上げます。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。どうぞよろしくお願いたします。

○中村食品医薬品情報担当課長 それでは、続きまして、定足数の確認をさせていただきます。

東京都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、5 名の委員の皆様方全員ご出席いただいております。本会が成立することをご報告申し上げます。

続きまして、事務局職員が昨年度から一部変更になってございます。お手元の資料の 2 ページ目に事務局の名簿をつけてございますので、そちらをご覧くださいと思います。

それでは、早速、進行を進めたいと思っておりますけれども、以後の進行を諸角座長にお願いしたいと存じます。

諸角座長、よろしくお願いたします。

○諸角座長 きょうはお忙しい中をお集まりいただきましてありがとうございます。

議事に入る前に、本日配付の資料の確認を事務局のほうからお願いしたいと思います。よろしくお願いたします。

○勝目食品医薬品情報係長 本日の資料といたしましては、資料 1、情報判定シート、資料 2、収集情報一覧、2-1、2-2 とございます。それから、資料 3、生食用食肉の規格基準施行に伴う監視指導等について、資料 4、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、それから、委員限り資料といたしまして 1 から 4 までございます。以上

が本日の資料でございます。

○諸角座長 皆様のお手元のほうにそろっておりますでしょうか。

それでは、本日の会議の公開についてご確認をお願いしたいと思います。

これは毎回お話ししていることですが、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と決められております。

今回の議事及び資料の公開か非公開かについては、資料を収集した事務局としてどのようにお考えなのか、あらかじめお話しいただきたいと思います。

○勝目食品医薬品情報係長 事務局といたしましては、著作権等の関係で、委員限り資料については非公開、それ以外は公開と考えております。

○諸角座長 それでは、今ご説明のとおり、委員限り資料を除きまして公開にするということで、委員の先生方、ご意見はございませんでしょうか。よろしいですか。

では、そういう形にさせていただきたいと思います。

それでは、議事に入りたいと思います。

食品安全情報評価委員会に報告する情報を選定するため、委員の皆様にあらかじめ資料をお配りいたしまして、ご意見をいただいたところでございます。

本日は 2 題ございますけれども、その 1 つずつについてこれから審議を進めてまいりたいと思います。

まず、資料 2-1 について、事務局からご説明をお願いいたします。

○服部食品監視課食中毒調査係長 食品監視課食中毒調査係の服部と申します。ご説明をいたしたいと思います。

「アオブダイ等の有毒魚に関する注意喚起」というテーマを設けさせていただいております。この「アオブダイ等」のアオブダイなのですが、実は去年の 10 月に東京都内で初めて食中毒が発生しております。

港区内の飲食店で店員さんたちが、店売りのものではなくて、いわゆる賄い食としてアオブダイの頭部と内臓等をスリランカ風のカレーに調理したと聞いております。それで、店員さん 4 名が喫食したところ——これは賄いなものですから、時間をずらしながら食べていたらしいんですけれども、食べてから大体 4 時間から 9 時間後にかけて、筋肉痛

とか呼吸が困難になったという症状を呈しまして、4名全員が病院に入院してしまい、一時は命の危険性も案じられたような人も2名ほどいたということでございます。

この食中毒の原因となったアオブダイについて調査をしたところ、このアオブダイの流通経路は、宮崎市の漁協から宮崎市の魚屋さん、実は都内の販売店と宮崎市の販売店と同じ人が経営していて、その宮崎市の魚屋さんから飲食店——こちらは都内と書いてありますが、実は港区内ではなくて、中央区内の飲食店に一旦来まして、この中央区内の飲食店にお勤めの方が事件が起きました港区内にも勤めていまして、中央区内でブダイとして仕入れたんですけれども、これの残りを港区のほうに持って行って、賄いとしてカレーで食べて事件が起きたということでございます。

アオブダイは都内の卸売市場を通さず、直接販売店から飲食店に仕入れたということで。この中央区の仕入れたお店といたしましても、実は賄い用に、頭部と内臓以外の筋肉をフライ用に調理しております。残った頭とか内臓は通常は廃棄するという事だったんですけれども、なぜか港区の飲食店にも勤めている人が港区のほうに持って行って調理をしてしまったということでございます。

このアオブダイは、伝票上は「ブダイ」という記載でしたので、仕入れた側は「アオブダイ」であるとか、有毒な魚であるとか、そういった認識は持たなかったと供述しております。それで、残念ながらこういった事件が起こったものですから、我々のほうでこのカレーの残品等を検査させていただくためにいただきまして、東京海洋大学と独立行政法人水産総合研究センターというところで検査をしております。

「ブダイ」という形で伝票が書いてあるものだったものですから、東京海洋大学でDNA鑑定をしていただきましたら、「アオブダイ」であるという鑑定結果が出ております。また、独立行政法人水産総合研究センターで、アオブダイの食中毒はパリトキシン様毒で起こると考えられているという知見がございましたので、パリトキシン若しくはパリトキシン様毒について検査をお願いしたんですが、どちらも検出されなかったということでございます。

これは検出されなかったという結果が出てしまっているんですが、出なかったカレーの残品について、現在、国立医薬品食品衛生研究所に回しまして引き続き検査をしております。ただ、きょう現在、ここに来る前に確認したのですが、何か出たとか、そういう情報はございません。あくまでアオブダイの食中毒は、後で出てくるハコフグもそうなんですけど、いわゆるパリトキシン様毒で食中毒を起こすというふうに考えられているんですが、

毒そのものについてもまだまだわからないことが多いのかなというところがございます。そういったような状況がございました。

ちなみに、このアオブダイは、地方、特に沖縄県では「イラブチャー」という地方名で実際に普通の方も食べられるということなのですが、沖縄県に電話で問い合わせたところ、沖縄で言う「イラブチャー」というのはブダイ科アオブダイ属アオブダイという、今回の鑑定結果に言うアオブダイとは魚種が異なるということで、「イラブチャー」として呼ばれているような魚種が沖縄では 10 種ぐらいあるということです。主として「イラブチャー」として喫食されているのは、学術的にはブダイ科アオブダイ属ナンヨウブダイ、ブダイ科アオブダイ属ヒブダイ、ブダイ科イロブダイ属イロブダイということでございます。個人的には似たような魚なのかなという気がしております。これが去年、都内で初めて起こりましたアオブダイの食中毒の概要でございます。

このときに、実は宮崎市さんにもこういった魚については売ってはいけないよという通知が、11 ページにあります、厚労省から出ていますよということも当然言っております。また、実は宮崎市の魚屋さんは豊島区内にも店舗を持っています、そこが東京の基地みたいなものだったものですから、そちらにもこういった通知が出ているので販売を、控えていただきたいということで、この通知を根拠にご説明して、豊島区の方をお願いしたんですが、実際には我々もこの通知の存在自体をよく知らなかった現状があります。残念ながら、この通知自体もよく探さないとないというような現状がございました。ですから、なかなか業者の方々に「こんなものは売らないように」とえらそうに言えないのが我々の現状だったのかなという気がしております。

アオブダイの食中毒が発生したのは 10 月 26 日だったんですけれども、こういった事例があった近辺、去年の 11 月、これもテレビのニュース等で出ましたので、ご案内かもしれませんが、台東区の販売店において未処理のハコフグが一般の消費者に販売されるということが起こっております。これにつきましては資料の 19 ページにつけさせていただいておりますが、プレス発表もさせていただいて、要は買ってしまった人がいるわけですから、このハコフグは一応フグですから、毒がある可能性がありますし、丸のままで売ってはいけないよということになっていますので、買ってしまった人につきましてはお近くの保健所まで連絡くださいというお願いとともに、事故を起こさないような形での注意喚起の意味でのプレスをしております。

この飲食店につきましては、「ふぐ取扱所」という形で認証を得ていたということですが

れども、そういった方も消費者にそのまま売ってはいけないようなフグを丸のまま売ってしまったと。ハコフグについては毒があまりないんじゃないかと思っていたのかもしれませんが。そういったような形で、有毒魚に関します食中毒事例と販売事例が相次いで去年の 10 月から 11 月に起こりまして、こういったことにつきまして我々も含めて情報がまだ行き渡っていないのかなという実態があったと思わざるを得ませんので、こういった関係者の方々に注意喚起を行うとともに、消費者の方々にも情報提供をしたいという意図で収集情報とさせていただいた次第でございます。

○諸角座長 どうもありがとうございました。

委員の先生方にこれを親委員会のほうに上げていくかどうかご意見をいただく前に、今のご報告に対して各先生方から質問事項があればお受けしたいと思いますけれども、いかがでしょうか。

○大沢委員 質問ですが、アオブダイとハコフグはテトロドトキシンは検出されているんですか。あるいはアオブダイのほうは検査していない……。

○服部食品監視課食中毒調査係長 アオブダイのほうはテトロドトキシンについては検査しておりません。

○大沢委員 一説によると、アオブダイにもあるかもしれないという話がありますね。

○服部食品監視課食中毒調査係長 そうですね。パリトキシン様毒について出なかったものですから、国立医薬品食品衛生研究所のほうに回しまして、さまざまな角度から検討していると聞いております。あと、ハコフグのほうは全く検査していません。

○諸角座長 ほかにいかがでしょうか。

○牛島委員 ちょっと認識不足かどうかわかりませんが、結局、アオブダイで食べたのは内臓と頭部ということなんですけれども、筋肉のほうを食べた方は特に症状はないということでしょうか。

○服部食品監視課食中毒調査係長 第一段階で届いた中央区内の飲食店ではフライ用に筋肉だけさばいておりまして、それを何人かが食べたらしいんですけれども、特に症状が出た人はなかったということです。

○牛島委員 その内臓を食べた人は、もともとアオブダイという表示があったら食べていないということだったのでしょうか。

○服部食品監視課食中毒調査係長 実はこのアオブダイを持って帰った方は外国の方でして、自分の国ではこの魚は食べているんだよということで持ち帰って、「この魚、珍しいで

しょう」というような感じで、そちら風のカレー料理にしてみんなで賄いで食べた。毒があるとか、全く思っていなかったみたいですね。特に内臓については、「おいしい、おいしい」と言って食べたそうです。

○牛島委員 あともう一つは、最初の段階は宮崎市の漁業協同組合でと書いてありますけれども、これはもともとどこの海でとったのか、その近くなんでしょうか。

○服部食品監視課食中毒調査係長 宮崎の海でとれたのだと思います。もともと混獲というんですか、特に目的とした魚でないの、たまたまとれてしまったものを漁協が魚屋さん販売して、それを経由して飲食店に来たと聞いております。

○牛島委員 もう一つ、沖縄とかでは割と熱帯魚でしょうか、色のついている魚があるんですけども、向こうの人たちはそういったものの中で危ないものと危なくないものは認識されていると聞いていいわけですね。つい最近、沖縄に行ったときに、天然の魚も食べられると書いてあったから、私たちの認識が違ったのかなと思って見ていたんですけども。

○服部食品監視課食中毒調査係長 そうであると望みたいと思っております。沖縄に電話をかけたときに「ブダイ」と言ったら、「シガテラ」ですかと聞かれたんですね。ですから、沖縄のほうでも、もしかしたらパリトキシンとかじゃなくて、シガテラとか、そういったものでかかってしまう方もいらっしゃるようなことはおっしゃっていました。向こうではそういった研究を盛んにしていると聞いております。

○中野委員 ちょっと確認させていただきます。宮崎市の販売店から普通に仕入れたと読み取れるのですけれども、そのお店は、「毒があるけれども、おいしいのでこっそり売った」ということなのか、あるいは「数は少ないけれども普通に販売していた」ということなのでしょうか。

○服部食品監視課食中毒調査係長 ブダイという納品伝票で、別に何ら悪気なく、こっそり売るとか、そういうこともなく、堂々と売られたと聞いております。ブダイという納品伝票ですので、納品されたほうも、供述はちょっと紆余曲折したんですけども、結局、安全だと思って食べたんだという話ではありました。

○西原委員 わかる範囲で状況をもう少し詳しく答えていただきたいんですけども、このアオブダイを例の外国人が持ち込んだときにどういう形態で持ち込んだのか。フライにして食べたのだったら、ぶつ切りみたいにして、一見したらアオブダイだというのがわからないような状態だったんですか。



○服部食品監視課食中毒調査係長 実際には港区のほうで事故が起きましたが、中央区でさばかれて、筋肉はフライ用に粉をつけられて、あと残りは捨てられる、廃棄されるということで、頭とか骨とか内臓がついているものですね。実はそのフライ用に筋肉をとった人も同じ人なので、その残りを店主の人は捨てるものだと思っているところを、捨てないで持って行ってしまったという供述をしております。

○西原委員 それで、宮崎の販売した業者というのはいわゆるネット販売みたいなやつではないんですか。違うんですかね。

○服部食品監視課食中毒調査係長 ちょっとネット販売とは違うような感じだと思うんですよね。何をもちってネット販売と言うか定義上わからないんですが、ネットでその魚屋さんのホームページを見ると、宮崎市の漁協の近くにお店があって産直のものをみずから自分の目で見て仕入れていますよと。それをネット販売と言うかどうかちょっとよくわからないんですけれども。

○西原委員 もっと簡単に言うと、アオブダイをいわゆるネットの掲示板みたいにして、わざわざこういうふうな魚ですよ写真つきで載せて販売しているかどうかということちょっと尋ねたかったんです。

○服部食品監視課食中毒調査係長 そういうことはしていなかったと思います。

○西原委員 じゃ、買った人は何だと思って、ブダイだと思って買ったという認識でいいんですか。

○服部食品監視課食中毒調査係長 一応そういうふうにっております。

○西原委員 その客と販売業者との直接の顔合わせは特になかったということなんですか。今ごろはお任せで仕入れるとかいうのをたまに聞くので。

○服部食品監視課食中毒調査係長 この店主と魚屋さんの責任者が会ったかどうかはわからないんですが、実は供述が多少違うところがありまして、販売店のほうはブダイとかアオブダイは内臓が危険なんだよということは最初に話しているというようなことを申していました。最初の供述ではですね。ただ、買ったほうはそのようなことは聞いていないと言っていますので、全く接触がなかったかどうかはちょっとわかりません。多分あったのだと思いますけれども、これはもう言った、言わないになりますので、危険性についてどういった程度情報提供があったかはわかりません。

○西原委員 取引のやりとりはメール上だけのやりとりというわけではないんですね。この魚をどういう形で、これこれこういう新鮮な魚をおたくで見つろって売ってください

とやったのか、それともブダイと明確に表示した上で買ったのかというので随分違ってくると思うんです。要はアオブダイを買ったという業者のほうがですね。

○服部食品監視課食中毒調査係長 そこら辺のどういった注文の内容だったかというのは類推するしかないんですけども、伝票上は「ブダイ」と書いてありますね。非常に安価なので、多分、賄い用の魚をくれというふうに言ったんだと思います。類推ですけどもね。ブダイだけじゃなくて、ほかにいろんな魚を仕入れていますので。あくまでもブダイというのは、混獲されてたまたま入ると売られるということで、それを目的としてとっていないみたいですので、非常に安い値段なんですけれども、「今回入ったから買わないか」と言っていて、「じゃ、買うよ」という形だったのではないかなと。これは本当にそうかどうかはわかりませんが、そういったような類推はできると思います。

○西原委員 ちなみに、この業者さんは市場は一応通しているわけなんですか。それとも、今ごろは漁師から直接買ってネットで販売するという魚の業者さんがいるみたいなので。

○服部食品監視課食中毒調査係長 一応伝票上は市の漁協から買っているということになっていますね。

○西原委員 わかりました。

○諸角座長 委員の先生方にご意見をいただきながら、どういう方向性にして親委員会のほうに上げていくかというご意見をいただきたいと思います。

牛島委員のほうからお願いしたいと思います。

○牛島委員 今のお話を聞いていて、私はちょっと「○」「×」のつけ方が少し最近わからなくなってきたといいたいでしょうか、本当を言うと、「○」「×」のところをもうちょっと別の書き方で、もし今後デザインできるのだったら、していただきたいなというものもあるんです。もうちょっと中身で、既に公開されているか、公開されていないとかいうことで、今後公開する必要があるとか、おのおのの中にもうちょっとサブ項目みたいなものがあって、そこに印をつけていただくとわかりやすいと思っていました。

私としては「×」という形で書いているんですけども、既に報告はこういった形でされて、私の認識としては情報が既にわかっていると。こういったもので公開されているところで、それ以上あえていろいろ事例を探す必要はないではないかということで「×」と書いたんです。そういった段階でして、最終的にこの問題を親委員会でもっと深めて探す必要はないだろうけれども、こういったことがあったということをごく一部の形で、例えばキノコとかと同じようなレベルでの都からのアナウンスは必要だろうと思いますが、特に

魚を取り扱う人、個人の消費者というよりも、その前の段階でその認識をしてもらえば一番いいのかなと思ったところです。

○諸角座長 それでは、大沢委員、お願いいたします。

○大沢委員 私も今の牛島先生のご意見とほとんど同じようなんですが、これは既知の天然毒の中毒ですので、内容的にはもうかなり知られていることですね。ただ、多分こういうのは大体がプランクトンの毒が蓄積してということになりますので、海域とか、あるいは季節とかによって多少量は変わってくることもあるかもしれませんが、そういう傾向があればさらに検討する必要はあると思います。

しかし、実際、発生頻度からすると散發的ですし、もう情報的にはある程度知られていることであると。ただ、知られていることが一般に周知されていないため、現実こういう事故が起こっているということからしますと、もう一度注意を喚起する必要があるだろうと思います。これ以上内容をさらに広げて検討する必要性は今のところ感じませんが、関係する業者なり、消費者についても、そういうものが現実に起こっているからと注意喚起をする必要があるだろうと思います。

ただ一つ、最近、産直で魚をとって、料理店や何かに直接卸すというケースが多くなっていると思うんですね。そういうルートにこれが乗っかっているとすると、チェックする機構にどこか問題があるかもしれない。そういう意味の検討は若干必要かもしれないと感じました。

○諸角座長 中野委員、いかがでしょうか。

○中野委員 私はアオブダイについては不勉強で、今回この資料を読んでびっくりしました。先ほどのご説明もあったように、お二方がかなり危ない状況までいかれたということで、本当に怖いと思った次第です。

一方、フグについては、去年の 11 月のニュースで台東区の事件を私も知りまして、フグ毒は危ないということで周知徹底されているはずなのに、こんな初歩的な間違いで流通し、買われた方もいるということに、大層驚きました。本来、フグ毒については、扱う人は当然認識していなければいけないのにこういう事故が起こるということは、今大沢先生もおっしゃっておられたように、周知徹底されていないということだと強く感じましたので、やはりこの機会に周知徹底させるための方策を検討すべきかと思います。

あと、魚については、今グルメ時代であり、経済的に厳しい状況でもありますので、飲食店経営者はほかの店にはなく、今まで食べたことがない新しい魚を提供して、店を差別

化したいと思っています。そのときに、やはり安全性というものを十分に知らしめておかないと、提供した魚が事故につながると可能性もあります。そういった意味で、関係者への情報の浸透を徹底させるべきだと思います。

今回の話には出ていませんでしたが、魚と言えばヒラメの中毒の事件もあって、気になるところでもありますので、いずれにしてもしっかりと情報の普及を図っていただきたいと思います。

○諸角座長 西原委員、いかがでしょうか。

○西原委員 おおよそはお三方の先生方がおっしゃったとおりに、一般的に今までの情報をわかりやすく、周知徹底して提供してほしいという点があります。加えて意見を述べさせていただきますと、これはネット情報にすぎないんですけれども、インダイとかを釣る人が仕掛けで釣ると、アオブダイが釣れるということがあるようなんですね。確かに伊豆七島とか、あの辺で船を出したらと釣れるという事例を私も聞いたことがありまして、その人は食べなかったんですけれども。

ネット上で見る限り、主観論でいけば、すごく気持ち悪い、グロテスクな魚なので、普通はこんな魚は食べないだろうというのがあるんですけれども、沖縄とかに行けばわかるように、私も沖縄に趣味で行ったりするものですから、そういう熱帯魚系の魚が市場に流通しているんですね。なおかつおいしいということで、似たような魚が釣れたら、これは食べられるんじゃないかと勝手に誤解をして、釣り船とかでしたら、そういう知識のある方が船長をなさっているから問題はないんですけれども、今ごろは個人で船舶免許を持っている方も結構いらっしゃるんで、そういう人が釣りに出て釣った場合には、こういう知識もない人が自分たちの誤った認識下で食べてしまう可能性もないとは言えないので、むしろ一般消費者向けに、できればわかりやすい、具体的に言うとカラー写真でこういうものは絶対だめですよ。なおかつ食べられる魚と食べられない魚と対比して、この魚はいい、この魚はいけないというのも含めて情報提供する必要があるのかなと思いました。

あと、先ほどのアオブダイをカレーに煮つけた人が外国人だというのがちょっと気になります。以前この委員会で私は、できればこういう安全情報に関するものは外国語でも提供すべきじゃないかと言ったんですけれども、やっぱりその必要性が高いのかなと。東京は今度、よその部局ですけれども、ヘッドクォーター特区とかいうのもありまして、ますます外国の方がふえてきますので、できれば外国語でも提供してほしいと思います。

フグ毒に関して言えば、学術的には一般周知されているのかなというのは先生方のおつ

しゃるとおりだと思うんですけども、名前は言いませんが、ある有名なグルメガイドに載っているフグ料理店でフグの肝臓を食べて、そこの店主がフグの調理師免許を剥奪された事案があったと思うんですね。報道によると、食べた方はもしかしたら東京都のトップになられるような可能性もあった方だと報じられていますので、となると、意外とフグ毒について知らない人も多いんじゃないかと考えるのがむしろ自然で、これは大丈夫だという思い込み、30代、40代以降のいわゆるビジネスで成功された方は、学術的なことを無視して勝手に解釈する人は割と多いので、フグ毒はだめなんだよということを強烈な文言でちゃんと情報啓発をするべきだと思います。

○諸角座長 どうもありがとうございました。

私の意見といたしましては、先ほど大沢委員がおっしゃられたとおり、ブダイのうちアオブダイを中心とする中毒というのは、これまでもずっと昔からあったことですし、それはそれほど周知されていない。私自身もうろ覚えで、肝臓、いわゆる内臓とかを食べなければ、切り身のほうは食べても大丈夫なんじゃないかなと思っていたような次第です。それがこの添付資料を見ますと、やはり切り身にもかなりパリトキシン様毒があるということですので、やはりその辺のところをしっかりと認識しておくことが必要なんだろうと思います。

私はそれほど普及啓発のことは書かなかったんですけども、何でもかという、東京都ではこれまでに有毒魚図鑑でしたか、かなりいい本が出ておまして、それが市場のほうとかで流通しております。ですから、今回の件については、それに加えてパンフレットのなもの、もう少しわかりやすいパンフレットですね。最近問題になってきたアオブダイを含めハコフグ、ウミスズメ、そういったようなものも含めて、最近問題になってきているような魚のパンフレットを業者あてに、あるいはこれは南方といいますか、西日本のほうでは結構釣れてくるようなので、そういうところに行って釣ってくると問題ですから、釣り道具屋ですとか船宿みたいなところにパンフレットを中心に配布をしていくというような、そういう点での周知が必要になってくるのかなと思います。一般市民がそれほど細かい情報をもらっても、ちょっと理解できないでしょうから、そのように考えた次第です。

ということで、私のほうは取り上げる議題ではあると。要するに、最近、温暖化に伴って、特に南のほうの有毒魚、渦鞭毛藻類といったようなものの分布を見ても、西日本から沖縄までずっと日本近海に原因となる藻類がいるわけですから、日本で起こってもおかしくないよということがありますので、その辺のところでは事業者向け、釣り関係の人あたり

に周知できるような方法をとっていけばいいのかなと思います。実際に東京湾でも釣れているわけですから、そういうことではそういう対応が必要かなと思っているところです。

今までのお話を聞いていますと、それほど総合的に検討する必要はないだろうけれども、この危険性については都民の方も含めて、特に事業者等に徹底して周知していく必要があるだろうというご意見だったのかなと思っていますが、そんな形でよろしいでしょうか。

では、そういう形でもって親委員会のほうには上げていただければと思います。事務局のほうからご意見はございますか。

○中村食品医薬品情報担当課長 特にはないんですけども、ちょっと資料の中でご紹介し忘れた部分があります。

資料の 16 ページのソウシハギ、これは厚生労働省のホームページに載っているものですが、ソウシハギが横浜の沖で釣れましたというのが 23 ページのほうにも出ています。こういった事例もありますので、今、先生のほうからいただいた意見も含めて、従前からそういった有毒魚の図鑑をつくっているんですけども、またそういう資料をブラッシュアップして情報提供に活用していきたいと思います。貴重なご意見、ありがとうございました。

○諸角座長 どうもありがとうございました。

それでは、2 番目の「粉製品に繁殖したダニによる即時型アレルギー」というところで、事務局からご説明をいただきたいと思います。

○勝目食品医薬品情報係長 それでは、「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。

資料の 27 ページ、資料 2-2 をご覧ください。

まず、調査目的や背景でございます。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おります。このような粉製品に混入したダニを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調査いたしました。

調査結果でございます。今回調査した 3 件の文献については次のような結果でございます。参考とした文献は委員限り資料 2 として皆様にお配りしてございます。

まず、調査した文献に記載のある 10 症例中 8 症例については、開封後に数カ月から年単

位で室温保存した粉製品を調理、摂食していました。

次に、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、一度開封した粉製品を一般家庭から 127 袋集め、ダニ汚染を測定したところ、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、製品の保存中の閉じ方を調査したところ、開封部分を折り曲げて密閉容器である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。

次に、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、1 品目は有意に増加していました。

また、実際に市販している粉製品の開封後の取り扱いに関する表示につきまして調査いたしましたところ、調査品目 5 件のすべてに注意書きが付されておりましたので、表示例として委員限り資料 3 を添付いたしました。5 件中、冷蔵庫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、開封後早目に使い切ることをうたっているものが 3 件でございました。保存方法につきましては、密閉容器に入れることをうたっているものが 2 件、袋口を輪ゴムで閉めることをうたっているものが 2 件でございました。

28 ページの情報収集にお戻り願います。以上のことから、都といたしましては、ダニの増殖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、監視時に情報提供及び注意喚起を行っていきたいと考えております。

資料 2 - 2 に係る説明は以上です。

○諸角座長 どうもありがとうございました。

今のご説明に対して何かご意見があれば、皆さんの総合意見をお伺いする前にお聞きしたいと思っておりますけれども、いかがですか。

○中野委員 もしおわかりになったら教えていただきたいのですけれども、実際、家庭で起こった事例と飲食店などで起こった事例で、どちらが多いのでしょうか。

○中村食品医薬品情報担当課長 文献で読む限りははっきりは書いていないんですけれども、

かなり長期保存をしているんですね。そういうことを考えると、恐らく家庭ではないかなと類推はできると思います。

○中野委員 そうですね。お店ではかなり回転がいいと思うので、1つの袋のものを何カ月も置くということはないのですね。ありがとうございます。

○諸角座長 それでは、これの取り扱いについて、西原委員のほうからご意見をいただいて、どういう取り扱いをするべきなのかというご意見もあわせていただきたいと思います。お願いいたします。

○西原委員 まず、この情報が既に去年の6月あたりに、某テレビ局の健康番組みたいなもので同じような啓発をする番組があったのはご存じですか。

○中村食品医薬品情報担当課長 承知しております。

○西原委員 では、それを踏まえて発言させていただきます。

結論から言いますと、ここに書かれたとおりに啓発する必要があると。なおかつ、テレビでも紹介されているような事例にもかかわらず、結構知らない人も、もちろんそのテレビを見ている都民も見えていない都民もいらっしゃると思うので、東京都のほうからも啓発する必要があるのかなと思います。特に今回は消費者向けというのが一番なのかなという印象があります。

あと、そのテレビでは、いわゆる粉製品だけではなくて、いりゴマとか、ほかの乾物にもダニ混入の事例があるという紹介がなされていたんですね。これはあくまでも粉製品だけに繁殖したというふうになっていますけれども、ゴマとか乾物とか、ほかにも類似したようなダニによる混入の事例があるんだとしたら、やはりそちらについても検討する必要があるのかなと。ただ、粉製品じゃなくて、ゴマでこういうことが証明されたという学術論文みたいなものがあるのかどうかは私にはわかりかねますので、粉製品に限定せずに、こういう保存方法をしたらダニの混入があると。

なおかつ一番大事なことは、委員限り資料に書かれていたとおりに、冷蔵庫に保存というところが割と重要な位置を占めていると考えているんですね。委員限り資料の参考資料の論文を見ますと、冷蔵庫で保存するとダニは繁殖しませんよということが書いてあるので、やはり業者さんに対しては「冷蔵庫」という表記、いわゆる冷温保存をすべきではないかという行政指導の周知徹底が必要かなという印象があります。

ちょっと横道にそれるかもしれませんが、つい何日か前、福島のほうで放射能汚染されていた某採石場の事業者がいたんですけれども、行政指導さえあれば出荷をやめた



みたいなことを話しているというふうに報道で一部報じられているので、やはり行政指導があつて初めてこういう注意書きを書く事業者さんも多いと思うので、幾つかのメディアである程度報道されている情報ですけれども、ぜひ東京都としてもしっかりとやっていただきたいなと思います。

○諸角座長 では、中野委員、お願いいたします。

○中野委員 私もこれはぜひ情報を周知徹底させていただければと思います。特に家庭では1つのミックス粉なりお好み焼き粉を買っても、気がついたらもう何カ月もたっていたとか、残っているのにまた新しいものを買って、古いものが実は残っていたということはよくあると思います。

見た目は白い粉で、ダニはほとんど見えないのか、見えても黒い小さな点なのかわかりませんが、一般家庭でダニがこんなにわくものだという認識はまだ低いのではないのでしょうか。さらに予防方法として冷蔵が大変効果があるということも知られていないと思います。粉ものを冷蔵庫に入れるというのは、素人はなかなか思い浮かびません。冷蔵庫で保管することに大変効果があるということであれば、そういった予防方法もあわせて一般消費者向けに的確に情報提供していくべきであろうと思いました。

○諸角座長 ダニの問題は、私、実は現職のときに結構やったことがあります。ダニを防いでいくのはまずは湿度環境ですね。60%以下に保っていくことが大事です。それから、温度環境ですね。人間の住むところにダニはつきものでして、ものすごい量のダニが私たちと仲よくしているわけなんですけれども、その中でも特にチリダニの仲間、いわゆるヒョウヒダニと言われているものは、人間のふけだとか、あかだとか、こういうものを食べて生きているわけですね。その量は1ミリグラムくらいあれば、10匹の成虫をかなりの期間養うことができるくらい、割に少食なんです。それで、どんどんふえていくということなんです。そう簡単にはふえないです。1週間や2週間でワッとふえていくということではなくて、やはりふえていくのに1カ月くらいはかかってくるということですから、長期間放置しないことももう一つ問題になるんです。

ですから、乾燥させること、低温で保存すること、もう一つは長期間保管しないことというその3つをポイントにして、特に食べ物に関しては冷蔵庫が一番いいので、そういう形で業者のほうに袋に明記してくれるように指導するのが一番いいのかなと思っております。

もう1点は、アトピー体質の人だけがかかって、私たちが食べても、例えば私が食べて

も何でもないわけですね。そういう点で、特にアトピー体質の人には注意が必要なんですけれども、そういう点まで説明してしまうとなかなか厄介になってきますので、とにかくふえないようにということです。

それから、さっき言いかけて話がおかしくなってしまったんですけども、チリダニの仲間は特にたんぱく質あたりを好みまして、それとでんぷん質と両方あるとよく増えるんです。ですから、ここで見まして、小麦粉よりもお好み焼き粉だとか、そういったものがないというのは、そういう養分が多いから、特にアレルギーの原因となりやすいチリダニの仲間が生えてきたのかなと私は勝手に推測しているところです。

このダニは今までのいろんなレポートがありまして、特に食品にどのぐらいダニがいるなんていうレポートは昔から、昭和 20 年代からいっぱい出てきております。チョコレートにいっぱいいたとか、チーズに腐るほどいたとか、カステラケーキにいっぱいいたとかいうことですが、粉類などにダニを入れて培養してみますと、1 カ月くらい過ぎますと、それこそその粉が動いているように見えるんですね。最初気がつかないんですが、よく見てみると、その粉全体が動いているんです。何となくゾッとしますけれども、そこまでのものを食べているということは多分考えにくいんですけども、そうなってしまったら、もうアトピー体質の人は相当ひどい症状が出てくると思いますので、そうならないように、今言った 3 つの点を中心に、特に事業者が袋に書いていただくのが一番いいんだろうと思うんですけども、そういう普及啓発がいいのかなと思います。

それから、家庭向けにも長期間保存しないようにしましょうねくらいのパンフレット、ホームページに載せてもなかなか見てくれないでしょうから、そういうパンフレットの目につきやすいところで見えるものがあるのかなと考えております。ちょっと長くなりましたので申しわけありません。

では、大沢委員、お願いいたします。

○大沢委員 私も、扱いについては今の諸角委員長が言われたような扱いでいいと思うんですけども、1 つだけ確認したいんですが、ダニは未開封の製品には検出されなかったわけですね。

○中村食品医薬品情報担当課長 未開封のものからも実は出ているということが書いてあるんですが、開封後のものではダニの絶対量が全く違うということです。

○大沢委員 一般にもとの粉から除くのはもともと難しいようなので、製粉技術の上でもかなりそれは厄介な問題だと聞いております。もしその製品自体の中に量的な変動が非常

にあるとすると、これは製造段階の問題になりますから、もう少し検討する必要があるかと思えますけれども、それが余りオーダーとしても問題にならない量であれば、これはむしろ消費者なり、あるいは粉を利用する事業者の方の保管状況の問題になると思えますので、そちらのほうの注意で十分ではないかと思えます。

保管によってふやすことのないような保管状況の情報を消費者に提供することが必要ではないかと思えます。

○諸角座長 1つ言い忘れたんですけれども、小麦粉というのはちょうど危なっかしい水分活性といいますか、水分活性が大体 0.60、小麦粉の水分が 13~14%くらい、そのくらいのところで流通しているんです。ダニが好んで生えてくるのは大体 60 数%以上のところで、60%あたりがボーダーラインになってきますので、できれば保管するときにさらに乾燥してやると、もう 50%台になってきますと、ダニは発育できなくなってしまうんです。ですから、温度だけじゃなくて、乾燥させる。粉をさらに乾燥させるのはなかなか難しいだろうと思えますけれども、少なくとも吸湿させないということ。水回りなんかに放置して吸湿してしまいますと、それこそダニの温床になってしまうということがありますので、そこで乾燥ということも先ほど申し上げたんです。その説明をちょっと忘れたものですから。

それでは、牛島委員、お願いいたします。

○牛島委員 今のお話があったような形で、私は余り追加することはないんですけれども、やはり啓発することによって、1つはこういった穀物とかにダニがいるということを知っていただくことと、できればそういったダニ、動いているのを見ることがあるというような、何と申しましょうか、要するに使うときにはよく見て使ってくださいというようなことも必要なという気がします。

もう一つは、自分の経験も含めてなんですけれども、きちんと日本語で書かれているようなものであったらよりいいんですけれども、お土産で外国から買ってきた香辛料とか、そういったものもしばらく使わないで、今持っているものを使い切ってからと置いておくと、あけてみたら何か動いているという経験もありますので、国内のものでなくても、外国のものにもそういった危険性があるんだなと思っております。ですから、こういった事例があったということから推測して、注意いたしましょうという形の喚起が必要かなと思えます。

○諸角座長 どうもありがとうございました。

今、委員の先生方がおっしゃられた意見、ほとんど同じだと思いますので、そういう方

向性でまた親委員会に上げていけばいいのかなと思っております。

○西原委員 ちょっとくだらないと思われるかもしれませんが、誤解する方もいらっしゃるかなと思うので、あえて啓発方法についての意見です。

去年に、今度訴訟にもなるみたいですが、某石けんで小麦アレルギーという問題がありますよね。この資料を見たり、こういうダニによるアレルギーという話をすると、例の小麦のアレルギー問題と誤解する人も、話をしている周りの人で結構いたので、そういうのとは違うよというのをはっきりと明示しながら情報啓発活動をしていただけるとありがたいかなと思います。

○諸角座長 今のご意見に関してはよろしいですね。

それでは、次の議題に移りたいと思います。

何か本日、報告事項がございましたら、事務局のほうからご報告をお願いしたいと思います。

○中村食品医薬品情報担当課長 それでは、報告をさせていただきたいと思います。

お手元の資料、委員限り資料 4 というのが通し番号の 107 ページにつけてあると思いますけれども、そちらをご覧いただきたいと思います。

これは「食肉の生食等に関する実態調査」ですが、これから調査を実施するものでございます。何かと申しますと、昨年の 5 月に富山県を中心にいたしまして、牛肉の生食が原因と考えられる死亡事故等が起きております。その後、国のほうで牛肉の生食につきましては規格基準ができ、我々もそういった指導の徹底、あるいは普及啓発等を図ってきたところでございます。

もちろん牛肉につきましてはかなり徹底した指導を行ったんですけれども、それ以外、例えば牛のレバーであるとか、鳥のささみといった部分についてはまだ法的な規制が届いていないということで、そういった実態も調査をし、今後の普及啓発等に生かしていきたいと考えております。

109 ページをお開きいただきますと、そちらに調査を考えています事項を 4 項目ほど挙げてございます。

左のほうから (1) でございますけれども、消費者の食肉の生食あるいは加熱不足によるリスクの認知という形です。実はこの項目につきましては、平成 20 年に一度意識調査をやっております、今回も同様にウェブ上の意識調査を実施しまして、今回の事故、あるいは我々の普及啓発を踏まえてどのような変化があったのか、あるいはなかったのか、そ

ういうものを調べてみたいと考えております。

それから、(2)でございますが、これは飲食店のメニューといたしまして、生食等のメニューがウェブ上に掲載されているのかという調査です。牛肉につきましてはもうほとんどないというふうに認識はしているんですけども、先ほど申し上げましたように、牛のレバーですとか鶏肉、あるいは半生状態といいますか、俵状のハンバーグを半生状態で提供するというようなメニューなども散見されますので、そういった実態があるやなしやというものを調査したいと考えております。

それから、(3)といたしましては、一般消費者向けにレシピ、料理の方法を紹介するサイト等もございますけれども、生食あるいは加熱がちょっと不十分な状態でのサイトがあるのかどうかということ調べたり、(4)としましては、飲食店の従事者の方々に対する意識調査ということで、今回、牛肉の生食の規格基準等が制定されましたけれども、そういうものに対する認知度、あるいは実際にお店ででの取り扱いについて調べてみて、一般の消費者と従事者の間で差異があるのかどうかというものを調べまして、我々の普及啓発に資したいと考えております。

○諸角座長 どうもありがとうございました。

ことしの方向性といいますか、この4点について検討していきたいというご報告でございますけれども、委員の先生方から何かご意見はございますでしょうか。

○西原委員 まずは質問なんですけれども、1点に絞ると、レバ刺しを提供している飲食店はまだ結構多いという印象がありますか。それとも、もうないというふうに調査結果から見て考えますか。その辺のところをわかる範囲で結構なので。

○中村食品医薬品情報担当課長 例の牛肉の事故の後に厚生労働省のほうからも通知が出ていますけれども、生レバーについては提供を自粛するよということ、その辺の周知徹底はかなりしているつもりです。従前に比べればかなり減ってきているのではないかなという印象を持っております。

○西原委員 基本的にレバ刺しは、いわゆる20～30代の人を中心に、いまだに「レバ刺しが食べられなくなったのは何で」と言っている人が、ちょっと意見を聞くと、結構散見されます。都の指導が厳しくなったというのは徹底されているようで、いわゆる裏メニューという形で出している業者さんが、私の聞く限りでも2けた以上の飲食店があるようなんですね。私はこういうふうな立場にいるので、「焼鳥屋には行くなよ」とよく言われているんです。「おまえが行くと保健所が飛んでくる」みたいな感じで言われてしまうので、あ

えて、もちろん私のほうが食べているわけではないんですけども。

このような実態調査をされる際には、できれば今までレバ刺しを食べたことがあるというか、好きだった人ということも基準にして、そこからどれだけ減ったかどうかという調査も必要なのかなと。どうしてだめなのかということもかなり言わないと、前々回ですか、ちょっと忘れちゃったけれども、割とこういう議論になると、自己責任論というのを今でも声高に叫ぶ人がいまして、それは違うんですよということはかなり言っているんですけども、やはり啓発の方法とすれば、ショッキングな手法で啓発していく必要があるのかなと。

あとは、以前も言いましたけれども、飲食店に法的責任がすごくあるものだと。いわゆる廃業に追い込まれるぐらい、レバ刺しを提供したら大変なことになるぐらいのことを言っていないと、なかなかこういうレバ刺しの食中毒は減らないのかなと個人的な印象として感じましたので、意見として申し上げます。

○中村食品医薬品情報担当課長 実には消費者の意識調査の中にはこれまでの食行動ということも入っておりまして、「今まで食べていましたか」と「今食べていますか」ということです。さらに、その「今食べていますか」という裏には、今、委員のほうからお話がありました、裏メニューとして食べているかどうかということも把握ができればと考えております。

○中野委員 これはこれから調査をなさるとのことなんですけれども、ちょっと細かいことで恐縮ですが、調査をする際に、東京都が調査の主体であることを表明していろいろな方に意見をお聞きになるのか、あるいはどこか調査会社が「皆さんの意識をお伺いします」といった形でお聞きになるのでしょうか。というのは、東京都が調査主体として尋ねると、「本当は出しているけれども、ちょっと控えめに答えておこう」という返事も出てきて、実態が表れてこないのではないのでしょうか。そこがちょっと気になりましたので、調査手法を教えていただければと思います。

○中村食品医薬品情報担当課長 手法につきましては委託という形でやります。特に飲食店のメニューにつきましては、委託会社がそれぞれのお店でホームページを出していますので、その中にメニューとしてそういうものが載っているかどうかというのを調査する形で実施をいたします。

○中野委員 安心しました。そうしましたら実態が浮かび上がってきますね。ありがとうございました。

○西原委員 あと、単純に消費者の立場から、先生方と事務局の皆さんに答えられる範囲で答えていただきたいんですけども、いわゆるユッケ問題以来、去年も某国営放送も含めて、この厚生労働省の生肉の基準が厳しいから緩和すべきだという精肉業者さんの動きがあつて、ユッケとか、生肉でも食べられるように、菌を減らすような研究開発をしているんだということを取材して紹介した朝の報道番組を見かけたんですね。

質問なんですけれども、いわゆる肉の事業者さんから、「何だ、これは。ふざけるな」ぐらいの勢いで事務局さんサイドにかなり突き上げみたいなのが来ているのかどうか。こういうお肉の動きで、ユッケを新しい技術で食べられる可能性があるのかどうか。レバ刺しとかをこういうふうなことをすれば食べられるという可能性が学術的にあるのかどうか。個人的には可能性が少ないと思っているんですけども、そういう可能性があるのかどうかということを質問としてさせていただきます。

○廉林食品監視課長 確かに厳しすぎてなかなか対応できないというような声は事業者さんからもあることはありますけれども、もともとこういう事件があつて、いろいろ科学的な調査研究もしつつ評価をされて出てきているのが今の基準なわけですね。通常の飲食店のレベルで、規格基準を守ってすべてやるのは非常に難しいなというのは確かだと思います。ただ、いわゆる食肉の処理をする段階ですね。枝肉からブロックにして、そこから表面の加熱をして生食用に処理していく。それを小口にしたものを飲食店のほうに持って行って、ポーションタイプと我々はよく言っていますけれども、それを皿に盛りつけるというような方法もできないわけではないんですね。

10 月には施行になって、時間が少したちまして、今そういったことに取り組んでいる事業者さんは既にあるので、これから肉の塊を仕入れて、末端の飲食店で生食用にするのは非常に難しいですけれども、一旦途中のところで生食用に基準に見合った形で処理をしたものを仕入れて提供するという道は、これから少しずつですけれども、恐らく出てくるはずですから、全くユッケが食べられなくなってしまうということではないと思います。

それから、牛レバーについては今検討されているところで、そのリスクの原因もちょっと違う話ですので、これは牛肉とは別です。少なくとも生食用の牛肉については、現在そういう状況であると思っています。

○諸角座長 どうもありがとうございました。

規格基準、また検査法に関しましては、本邦と違いますか、日本で初めてリスクアセスメントを取り入れた、そのスタンスに立ってやったということで、かなりの自信を持って

出してきたものでありますが、残念なことにその検査がものすごく大変だという難点もあります。そういう意味で、まだまだちょっと口に入りにくいのかなという嫌いはあるだろうと思いますが、それをクリアできれば十分に生食用として流通する。どこかが集中してやれば、そういうことは可能になってくるだろうと思いますね。今、食品監視課長がおっしゃったとおりだと思います。

それでは、次の報告に移りたいと思います。

議事の（４）その他のところに移ってまいりたいと思いますが、報告等がございましたらお願いしたいと思います。

○倉持食品医薬品情報係主任 それでは、私のほうからその他といたしまして、資料 3 及び資料 4 の 2 件についてご報告させていただきます。

まず、1 点目の「生食用食肉の規格基準施行に伴う監視指導等について」ご報告をさせていただきます。

31 ページをご覧ください。

東京都では、特別区や八王子市、町田市と連携して、規格基準が施行された 10 月 1 日以降、これまでに実施した緊急監視事業等において牛肉を生食用として取り扱っていた飲食店などに対し、規格基準の適合性について重点的に一斉監視を実施いたしました。

これに合わせて、普及啓発といたしまして、平成 22 年度に作成いたしました食肉の生食による食中毒防止 CM、スポット CM を生食用食肉の規格基準施行に合わせて、10 月 3 日から 9 日までの 1 週間、JR のトレインチャンネル、山手線、京浜東北根岸線、中央快速線、京葉線の 4 路線で放映をいたしまして、食肉の生食のリスクについて周知をさせていただきました。

1 枚めくっていただきまして、33 ページをご覧ください。

この一斉監視指導の結果について、こちらで 11 月 29 日にプレス発表をしております。その結果、飲食店営業 55 軒、食肉販売業 4 軒の合計 59 軒で、規格基準が施行された 10 月以降も規格基準に適合していない牛肉を生食用として提供している施設がありました。それらの施設に対しましては生食用の提供の中止を指示いたしまして、すべての施設が中止をした状況でございます。

さらに 1 枚めくっていただきまして、35 ページをご覧ください。

東京都では、クリスマスや年末年始、贈答用のさまざまな食品が大量に流通する歳末期、12 月に食品衛生歳末一斉監視事業というものを実施しております。本年度はその中の重点



監視項目といたしまして、肉の生食に対する監視指導を実施いたしました。

その結果について、1枚めくっていただきまして、11月27日に一斉監視実施の中間報告をしておりますけれども、その結果、生食用牛肉のほか、食中毒の原因となっている牛レバー刺しや鶏刺し等の提供について引き続き監視指導を実施したところ、牛レバーを生食用として提供していた76軒に対し改善指導を行いました。また、牛肉を生食用として提供していた11軒のうち、規格基準に適合していない9軒に対しては提供中止を指示いたしまして、すべてが生食用としての提供を中止したという状況になっております。

続きまして、43ページをご覧ください。

こちらに9月30日付の「生食用食肉に係る取扱い」という通知をお示しさせていただいております。この通知につきましては、生食用食肉の規格基準が9月12日に告示され、10月1日に施行されることに対しまして、東京都としてこの生食用食肉の取り扱いについてどうするかという内容について通知をしているものになります。当然、生食用食肉として提供できる食肉に対して監視指導を徹底していくということもございますけれども、この中では大きな事項といたしまして、そういう生食用食肉を提供する施設に対して報告をしていただくことを盛り込んでございます。

こちらにつきましては、生食用食肉が都内でどのぐらい提供されるのか、そういったことをやはり把握をすべきということで、このような通知を発出しております。これにつきましては、現在、関係条例及び規則を改正する手続きをしているところでございます。

報告を受けた場合については、47ページに示しております「認定生食用食肉取扱者等設置施設」というステッカーを報告した施設に対して交付し、これを店頭等に提示していただくことを指導しているところでございます。

続きまして、資料4に移りたいと思います。

「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」ご報告いたします。53ページをご覧ください。

11月7日にプレス発表した原稿をお示ししております。7月に開催いたしました食品安全情報評価委員会において、食品の放射性物質汚染に対する都の対応についてご報告をさせていただきましたが、都では11月8日から都内の小売店に流通している食品について、都民が日常的に摂取する食品や子どもが継続的に摂取する食品を中心にモニタリング検査を実施しております。検査結果については、毎週火曜日午後5時に東京都のホームページで公表しております。

次の 55 ページから 62 ページに、1 月 10 日、先週の段階の検査結果についてお示しておりますが、最新のものについては昨日、1 月 17 日の 15 時現在ということで、現在はホームページで公表されております。その結果、244 品目について検査を実施しておりますが、これまですべて検出限界以下という結果になっております。

続きまして、63 ページをご覧ください。

「牛肉の放射性物質検査を開始いたします」という内容でございます。放射性物質に汚染された稲わらを給餌した肉の食肉についてはこれまでも計画的に検査をしてきたところですが、東京都中央卸売市場において検査体制が整ったことから、12 月 7 日から 1 日 50 頭程度の検査を開始いたしました。その後、12 月 23 日から全頭検査に移行をしております。

その検査の手法についてですけれども、64 ページに「牛肉の放射性物質検査の流れ」が記載してあります。

まず、牛の生体がと畜場に來まして、と畜を行い、そのと畜を行った全頭から検体を採取して、放射性物質の検査、これはオートガンマカウンターというものによって検査を行い、これで 250Bq/kg 以下のものについては競り売りのほうに行きます。また、ここで 250Bq/kg を超えたものについては、より精密に検査できるゲルマニウム半導体検出器によって確定検査を行うことになっております。そこで、現状では暫定規制値以下ということであれば競り売りのほうに行く。暫定規制値を超えるということであれば販売禁止をするというようなフローになっております。

昨日まで検査をしている状況では、これまで暫定規制値を超えるものもなく、1 頭のみ検出限界を超えるものはありましたけれども、それ以外はすべて検出限界以下という結果になっております。この競り売りにかけられたものにつきましては、65 ページにあります「牛肉安全確認証」というものを発行して消費者のもとに届けられるという体制を現在は構築しているということになります。

その他の報告事項といたしましては以上になります。

○諸角座長 どうもありがとうございました。

委員の先生方で何かご意見がありましたらお願いしたいと思います。

○牛島委員 幾つか教えてください。

資料 3 のところについて、37 ページの監視指導というのは具体的にどういった監視指導をするのか、行かれて質問されることなのか、書類なのか、その辺のことをひとつ教えて

いただきたいと思います。

それから、44 ページ、3 時間の講習会の受講者というのは、これはされていてということだと思ふんですけれども、その辺の確認を教えてくださいと思います。

それから、これは 47 ページですけれども、生食用の施設というのは具体的に今どのくらいのものはどうなっていて、その後、これを使ったら特に問題ないとか、使ったところでは何も発生していないとか、その辺の現状を教えてくださいなんですけれども。

○中村食品医薬品情報担当課長 細かいことはまた担当のほうからお話ししますが、まず、監視指導なんですけど、これはすべて立ち入りです。実際の施設、飲食店、販売店、そういうところに立ち入りまして、実際にそこでの取り扱い状況ですとか、並んでいる品物の状況、そういうものをすべて確認をしております。

○牛島委員 それは突然行かれてですか。

○中村食品医薬品情報担当課長 はい、そうです。

あと、受講者なんですけれども、国が今回生食の規格基準を出しましたときに、その基準として、生食を取り扱う店には責任者を置かなければいけないと。その責任者に対しては 3 時間の講習を実施しなければいけないということで、今、受講者は何名……。

○倉持食品医薬品情報係主任 これにつきましては、9 月 30 日以外に、10 月 3 日、10 月 18 日の 3 回、開催をしております、延べ 183 名の方が認定を受けております。

それから、最後の質問についてなんですけれども、こちらで把握をしているものについては、12 月末日現在に東京都内で認定施設となったものについては、報告を受けているのは飲食店で 5 軒、食肉処理業で 1 軒、食肉販売業で 1 軒となっておりますが、実際に提供されているという実態を把握しているところについては、飲食店営業で 2 軒という状況になっております。現状、それらの店舗から何か問題になったという報告等はございません。

○諸角座長 ほかにいかがでしょうか。

○大沢委員 資料 4 についてちょっと細かい技術的な質問なので、これはオフレコで結構だと思うんですが、この基準は Bq/kg になっていますね。測定は、例えばいろんな食品をキログラムとしてサンプルをはかっているんですね。つまり、100 グラムのものをはかって 10 倍したとか、そういうことではないですね。多分、厚労省のマニュアルもそうになっていたように思うんですが。

○廉林食品監視課長 今、ゲルマニウムは検体を入れる容器の量は 100 ミリ（リットル）です。そういう意味では換算はされています。それから、ヨウ化ナトリウムのほうは、今

900 ミリ（リットル）の容器を使っていますので、ほぼ 1 キロ（グラム）近いものを入れています。これはヨウ化ナトリウムシンチレーションスペクトロメーターのほうです。ここに検査機器が書いてございますけれども、これは両方使っております。

○大沢委員 検出限界以下というんですが、これはバックグラウンドがどれぐらいのものなんですかね。

○廉林食品監視課長 ちょっとそのバックにどれぐらいあるかという数値は承知しておりませんが、もちろんそれをしっかりはかった上で、それを算定した上での限界値ということになっております。

○大沢委員 というのは、量が少ないと、ほぼバックグラウンドに近い値になってしまって、一見、バックグラウンドを引くと差が出にくいとかいうことはあるのかなとちょっと気になったんですけれども。

○廉林食品監視課長 バックグラウンドについては高いわけでもありませんし、それから、ゲルマニウムで食品をはかる場合は、100 ミリ（リットル）というのは通常のやり方でもあると思いますので、東京都がやっているものが特殊なやり方ではありません。

○諸角座長 そのほかにございませつか。

○西原委員 資料 3 と資料 4 について少し聞きたいことがありまして、これは単純な質問なんですけれども、認定生食用食肉取扱者の希望者がふえているとか、もっと講習会をやってほしいみたいなことで、東京都のほうに業者さんから話が来ているということはあるんですか。

○近藤食品監視課乳肉水産係長 今のご質問ですが、開催希望は確かにあります。ただ、講習会は各自治体で実施しますし、全国共通ですので、どこの自治体で受けた資格でもお店で従事することはできます。そういう意味では、都だけがやっているものではないので、ほかの自治体でもやられていることをご紹介する状況です。

この講習会自体は主として加工基準が適用される、つまり食肉処理業であるとか、食肉販売業で、肉の塊から加工を行う際に必要であって、飲食店営業の場合でしたら、食品営業施設に必ず置かれている食品衛生責任者の方がそれに対応すればいいことになっていきます。調理業、つまり飲食店の方が必ず認定取扱者の講習会を受けて、その受講をもって扱えるということではないので、そういう意味では、受講希望と本当に置かなくてはならないこととの間にはずれがあると考えています。

○廉林食品監視課長 規格基準の施行に合わせて急遽この講習会を実施し、実績としては

180 数名と大変たくさんの方がお集まりになったんですけれども、もともと周知する時間も余りなかったということもありまして、実際に生食用の肉を提供しようということよりも、むしろそういうこともあるので、とりあえず講習会を受けておきたいという方もかなりあって相当数お集まりになったというのが実態としてあるのだらうと思います。

○西原委員 これもちょっと答えにくい、個別具体的な事案にもかかわるようなことかもしれないので、お答えいただかなくても結構なんですけれども、世間で騒がれた富山のあの肉は、もとは東京都内の業者さんが出したものだと思うんですね。

要は消費者にとって何が一番不安かという、何でそういう問題の肉を提供したのに、何ら行政処分もされていないのか、別に肉は大したことなかったんじゃないかという意見を言う人もいて、最近耳にしているものですから、オフレコでも結構なので、その辺はどういう落としどころをつけるのか、行政処分の必要性があると思うんですけれども、どういうふうにされるのかなど。もちろん警察の捜査もありますので、できる範囲は重々知った上でお伺いいたします。

○服部食品監視課食中毒調査係長 事件が起こったときに、「さかのぼり調査」と言うんですが、飲食店で起こった食材で、食材に余り加工がないような場合、その仕入れ品が原因となった食中毒ではないかという疑いも当然出てくるわけですから、流通をさかのぼっていく調査を「流通のさかのぼり調査」と呼んでいるんですが、それはこの事件の発生したときも、ほぼ同時に福井県さんから都内にある卸売業者さんについて衛生状態とか、実際にその卸売業者さんは富山県にあるお店以外にもいろんなところに品物を売っていらっしゃるでしょうから、そういったところから苦情がないかどうかという調査依頼が即座に came ました。

それにつきまして、当然、こちらのほうもすぐ対応いたしまして、関係する区に連絡調整させていただきまして、立ち入っていただきまして、まずは衛生的な問題がないかを見ていただくとともに、ほかに売っていらっしゃるお店のほうから類似の発生がないかどうか。それとあわせて、富山県さん等からやっぱりユッケ用の肉が原因じゃないかということでしたので、そのユッケ用の肉を処理をしているところの拭き取り検査、あとは従業員の方々の検便とか、そういったことをお願いしました。

また、残品等があればということで、表示上はユッケ用の肉とは書いていないんですが、その事件を起こしたところに卸しているのと同じお肉、全く同一品はないですから、同じスペック、同じようにつくっている保管品がないかということで、そういったもののサン

プリングをお願いしました。まとめると食品のサンプリングと施設の拭き取り、それと従業員の検便と衛生状況と他の苦情がないかどうか、そういったようなことを調べていただきました。

その結果なんですけれども、担当の区が調べたところ、衛生状況はほかの卸売業者さんとさほど変わらない。拭き取りとか、食肉の検査をした結果ですが、問題となっているような腸管出血性大腸菌とか、食中毒原因菌は検出されなかったということで、さかのぼって区内の業者さんに対して区が何か処分をするというような、直接その業者さんがこの健康被害を及ぼしたという因果関係を認めることができなかったということでございます。

○諸角座長 今のご説明でよろしいですか。

○西原委員 わかりました。

資料 4 の放射性物質の件についてなんですけれども、国内では放射能問題でいろいろ騒いでいる方もいらっしゃいますし、某俳優さんみたいにもものすごい活動をされている方もいらっしゃいますし、一方で全然大したことないんじゃないかという方もいて、いろんな意見が出ているというのが国内の現状かと思うんです。

これは先ほども言いました意見に絡むんですけれども、アジア圏とか欧米諸国の人からききますと、今回のモニタリングの検査の対応が遅いんじゃないかとか、情報隠しがあるんじゃないかという懸念がかなり聞こえてきてまして、実際、ネットとかで東京都さんの資料を見ると、結構日本語では発表していて、今はちゃんとされているのかなという印象があるんですけれども、それがなかなか海外に伝わらない。海外に伝わらないとなると、やはり日本製品の輸出にかなり影響があったりして、私も輸出業者の関連の人とちょっと取引があるものですから、日本というだけで、どうしても放射能がついたというイメージがあるんですね。

一方で、日本の土壤汚染の現状を見たら、ちょっと調べてみると、例えばチェルノブイリ、ベルリン市の 3 分の 1 程度しかないとかいう現状もありますので、やはり外国語を通じてもっとわかりやすくこういうふうな情報を提供する。

あと、今回、放射能のこういう検査については結構疑念を抱いている人が多いと思うんですね。先ほど大沢先生もご指摘されたモニタリング検査のやり方とか、対象のものからこういうふうに変化を検査するというのを例えば動画で撮って、もちろん公開できない部分もあるかと思いますが、ユーチューブとかで見える化して流したりすると、「ああ、ちゃんとやっているんだ」と伝わるのかなという印象があるので、ネットで動画を公開するぐ

らいは別にそんなにお金もかからない話なので、できるだけ「見える化」の方向で情報提供されると、よりいいのかなと。東京都でやっているヘッドクォーター特区とかで、なかなか東京に来たがらない外国人の方が多いものですから、そういうところとも連携して宣伝をする必要があるのかなと感じております。

○諸角座長 どうもありがとうございました。

では、これに関しては可能な限りそういう形で取り組んでくださいということになるのだと思うんですね。何がその辺について、もうやっているよというようなご意見があれば。

○中村食品医薬品情報担当課長 検査方法の動画というのはやっていないのですけれども、実は東京都でユーチューブを始めまして、東京都としてそういった動画の配信はつい先ごろ開始をしております。そういうツールができましたので、活用する方法を今後検討していきたいと思っています。ありがとうございます。

○大沢委員 また資料の 4 についてお聞きしたいんですが、ここでの基準が 55 ページの右上に上がっていますけれども、これは昭和 22 年で、今度見直しになりますね。例えば飲料水でいくと、たしか 10Bq/L ぐらいになって、かなり厳しくなりますよね。そうすると、この下の表は、それまでの基準で検出されないというので、これを公表されるのは安心のために非常にいいと思うんですけれども、実際、結果がそうなんですが、基準値で検出限界が例えば 20、セシウム値ですと、「(<20)」とか、そういう数字が入っていますね。そうすると、今度の新しい基準になったときに、その辺の検出限界と基準とがうまくかみ合うんでしょうか。その辺、ちょっとお聞きしたいんですが。

○廉林食品監視課長 今のスクリーニングの検査法につきましては厚労省が通知を出しております、それにのっとった形で今やっております。当然、新基準ということになれば、そのスクリーニングの検査方法についても当然国が何らかの形を示すだろうと思っております。ですから、それを見てから考えざるを得ないというのが今の状況でございますので、単純に今までと同じようにできるということではないという認識はしておりますけれども、具体的にどういう対応をするかは、やはりその辺を見てみないとということがあります。

○大沢委員 新しい提案された基準と対比して見ないと、ということですね。

○廉林食品監視課長 新しいものとは別で、今の規制値 500 (Bq/kg) の食品については、250 (Bq/kg) をスクリーニングレベルにするというのが国の通知ですが、50 以上はゲルマニウムで確認しています。国が示している 250 (Bq/kg) 以上をゲルマニウムにかけるといよりも、もっと手間をかけてとといいますか、正確な値が出せるような形で今は取り組

んでいるところでございます。

○牛島委員 資料 4 のところで 2 つほど聞かせてください。

64 ページのところをもとにしてなんですけれども、牛の生体搬入と書いてありますが、牛に限らず産地での検査は、恐らくテレビとかでいろいろやっているような話はあるかもしれませんが、一応この牛にしても産地で何らかの形でチェックをして、東京都に来るものもこちらでと畜した後で調べていると考えていいのかということが 1 つです。いわゆる産地での牛だけじゃなくて、そのほかのものも含めてなんですけれども。

もう一つは、検査しているものの中で、これから問題になってくるかもしれませんけれども、魚とか貝類とか、その辺は現状されているか。異常がなくても今後のために検査されているのかとか、その辺のことも教えてほしいんですが。

○中村食品医薬品情報担当課長 まず、牛についてですが、牛は肉にしないと検査ができないということがございますので、都内で生きた状態で入ってくるものにつきましては、生きている状態での検査は当然しておりません。ただ、生きている状態で何をコントロールしているかといいますと、えさをコントロールしています。与えるえさ、水ですね。そういうものをきちんとコントロールして、適正なものを与えられたものが出荷をされてくる。さらにそれを我々が念のために、肉になった段階で肉の検査を実施しているということです。

そのほかの魚とか野菜類は、まず、東京都で生産されるものにつきましては定期的な検査を東京都が実施しております。そのほか、他県から入ってくるものにつきましては、今、重点的な地域で 17 都県が指定されていますけれども、それぞれの都県で生産されるものについては計画をつくり、それに基づく計画的な検査が行われています。その検査でも規制値を超えるものが出てきますと、原子力の特別対策措置法に基づいて出荷制限あるいは摂取制限がかかる、そういう形で今全国流通がコントロールされています。我々はそういうシステムの中で都内に流通してくるものについて、先ほどご説明したように流通食品を改めて検査をしているという体制でございます。

○諸角座長 時間も押してまいりましたけれども、これでよろしゅうございますでしょうか。

それでは、ご意見がないようでしたら、事務局から今後の検討スケジュールについてご説明いただきたいと思います。

○中村食品医薬品情報担当課長 本日はご検討いただきました今回の情報選定専門委員会で



の結果を踏まえまして、来月、2月13日に本年度第2回の食品安全情報評価委員会の開催を予定いたしております。その場におきまして、本日の2議題を検討すべき情報として報告させていただきたいと考えております。

○諸角座長 どうもありがとうございました。

それでは、長時間にわたりましたけれども、これですべての議事が終了いたしましたので、進行を事務局のほうにお返しいたします。

○中村食品医薬品情報担当課長 どうも委員の皆様方、ありがとうございました。長時間にわたりました、さまざまな貴重なご意見、ご検討をいただきましてありがとうございました。また来月の食品安全情報評価委員会にかけまして、委員の皆様のご意見をいただくこともあろうかと思っておりますけれども、その際にはよろしく願いいたします。

それでは、本日の委員会はこれで終了させていただきます。どうもありがとうございました。

閉 会

午後3時54分