

# 平成 26 年度第 1 回情報選定専門委員会

## 議事録

日時：平成 26 年 7 月 10 日（木）午後 6 時から

場所：東京都健康安全研究センター本館 1 階 会議室 1 A

○垣食品医薬品情報担当課長 それでは、定刻より若干早目ですが、委員の皆様おそろいなので、ただいまより平成26年度第1回情報選定専門委員会を開催いたします。

座長を選出していただくまでの間、私、健康安全研究センター企画調整部食品医薬品情報担当課長の垣が進行させていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

開催に当たり、当センター企画調整部健康情報解析担当部長からご挨拶申し上げます。

○栗田健康情報解析担当部長 当センター健康情報解析担当部長の栗田でございます。委員の皆様におかれましては、ご多忙の中を、また天候がちょっと悪化されるような不安の中、ご出席いただきましてまことにありがとうございます。

委員の皆様におかれましては、5月に行われました第1回の食品安全情報評価委員会で委員長からご指名いただき、専門委員をお引き受けいただきまして、改めてお礼を申し上げます。ありがとうございます。

本日専門委員会ということで、第1回目でございますけれども、委員の皆様のご立場におかれまして、それぞれ忌憚のないご意見をお聞かせ願えればと思っております。最後までどうかよろしくお願いいたします。

簡単ではございますけれども、ご挨拶とさせていただきます。よろしくお願いいたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 本日は、今期最初の専門委員会ですので、委員の皆様のご紹介をさせていただきます。

次第の次のページに名簿がございます。この順番で私からご紹介させていただきますので、恐れ入りますが、その場で結構ですので、一言ずつお願いできればと思います。

それでは、国立医薬品食品衛生研究所、穠山浩委員でございます。

○穠山委員 国立衛研の食品添加物部の穠山と申します。よろしくお願いいたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 麻布大学生命・環境科学部食品生命科学科、小西良子委員でございます。

○小西委員 小西でございます。今回から委員に入らせていただきました。不慣れなことも多いかと思いますが、よろしくお願いいたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 続きまして、十文字学園女子大学、志村二三夫委員でございます。

○志村委員 十文字学園女子大学の志村でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 公募委員の鈴木志麻委員でございます。

○鈴木委員 公募委員の鈴木です。よろしくお願いいたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 続きまして、首都大学東京、矢野一好委員でございます。

○矢野委員 矢野です。よろしくお願いいたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 事務局職員につきましては、委員名簿の裏に事務局名簿がございます。紹介については省略させていただきます。

続きまして、委員会の成立についてご報告いたします。

本委員会の開催には、東京都食品安全情報評価委員会規則により、過半数の委員の出席を必要としております。本日は5名全委員の方にご出席いただいております、本委員会は成立しておりますことをここにご報告させていただきます。

では、最初の議事でありまして、座長の選出をお願いしたいと思います。

本委員会は、東京都食品安全情報評価委員会規則によりまして、座長を置くこととなっております、座長は委員の互選によるとされています。いかがでしょうか。

○志村委員 穠山浩委員を座長をご推薦いたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 ただいま穠山浩委員を座長にというご発言がございました。いかがでしょうか。

(拍手あり)

○垣食品医薬品情報担当課長 それでは、穠山委員に当委員会の座長をお願いしたいと思います。

穠山委員、恐れ入りますが、座長席にご移動をお願いいたします。

以後の進行につきましては、座長をお願いしたいと思います。穠山座長、よろしくお願いいたします。

○穠山座長 挨拶したほうがいいですか。ただいま議長を仰せつかりました国立衛研の食品添加物部の穠山と申します。まだ不慣れですけれども、何とぞ円滑にこの選定委員会が進行しますように精いっぱい努力していきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

皆さんの、今回説明をできるだけ理解していただくために、少し事務局にちょっとお願いして、あちらにあります、書画カメラを使わせていただくことになりました。後ほど事務局から説明があるかと思っておりますけれども、できるだけそこを見ながら、理解が深まるようにご説明いただくことになっておりますので、どうかご評価していただければと思います。よろしくお願いいたします。

それでは、議事に入りたいと思います。

本日の資料の確認を事務局からお願いいたします。

○大山食品医薬品情報係長 それでは、資料につきまして、事務局大山から説明させていただきます。

まず、次第となっております、クリップがついたものを外していただければと思います。

1枚目が次第になっておりまして、次に名簿がございます。名簿は、委員の名簿と事務局の名簿が裏表になっております。

その後が、資料1、「情報判定シート」となってございます。事務局の皆様におかれましては2番目のところが抜けているかと思いますが、差し替え用といたしまして机の上に置いてございますので、後ほど差し替えていただけたらと思いますのでよろしくをお願いいたします。

それから、委員の皆様、インデックスのほうは資料2となっておりますが、「収集情報一覧」が1枚ございます。3題の課題が書いてございます。

その後、資料2-1といたしまして、「糖アルコールの含有調査」の資料と、それから、番号がついていると思いますが、9まで添付資料がございます。

それから、資料2-2になっております。「飲料中のカフェイン含有」の収集情報のシートになっておりまして、同じく添付資料、番号が1から8までついてございます。

それから、資料2-3、「魚種別アニサキス寄生状況調査」のシートがございまして、その後が1から6までですね。魚種別アニサキスの検出状況一覧の添付資料がついております。6番の魚種別アニサキス検出状況一覧につきましては、委員限り資料となっておりますのでよろしくをお願いいたします。

そのほか、机上に座席表がございます。

それから、本日の大枠の進行の概略が1枚でございます。

その後、白黒で申し訳ありませんが、食品の表示、後ほど糖アルコール類の検査結果のところにつけ合わせていただきますが、こちらは直接の製品になっておりますので、後ほど回収させていただきたいと思いますので、委員の皆様も事務局の皆様も、会議が終わりましたら、こちらの白黒の写真のものについては机の上に置いてお帰りいただければと思います。

それから、その後、「目視で確認！鮮度を徹底！加熱・冷凍で予防！」という、アニサキスの資料です。カラー刷りの資料。それから、横長の「給食施設における食物アレルギー

事故防止対策」のカラー刷りの資料。それから、寄生虫のパンフレット、ノロウイルスパンフレット。大きくて申し訳ないのですが、今年作りましたポスターが置いてございます。また後ほど詳細についてはご説明させていただきます。

不足のものなどございましたらお伝えいただければと思います。よろしいでしょうか。

恐れ入ります。事務局の皆様、資料のほう、番号なども振っていなくて大変申し訳ありませんが、機械の故障で連番が振れませんでした。委員の皆様には、またこちらも恐縮ですが、手書きでページ番号が振っております。委員の皆様にはインデックスがついてございますので、よろしく願いいたします。

以上となります。

○穠山座長 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おいて」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、会議の全部又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、事務局ではお考えはありますでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 事務局といたしましては、委員限り資料については非公開、それ以外につきましては公開でと考えております。

○穠山座長 それでは、お諮りしたいと思います。今回の会議は委員限り資料を除き公開ということではいかがでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○穠山座長 ありがとうございます。それでは、公開ということではしたいと思います。

それでは、議事の2、収集情報の検討に入りたいと思います。

この会議では、今回収集された情報の中から、食品安全情報評価委員会に報告する情報を選定いたします。事前に委員の皆様からいただいている判定内容を確認しながら、改めてご意見をいただきたいと思います。

収集情報は、全部で3題ございます。1情報ずつ検討を進めたいと思いますが、最初に3題について、課題名と本会議に収集された理由などを事務局からご説明いただきたいと思います。よろしく願います。

○大山食品医薬品情報係長 では、事務局大山から説明いたします。

1枚となっております、資料2と右肩に書いたものをお出してください。

今回の収集情報は3題となります。1題目が「一般流通食品中の糖アルコール含有量調査について」、2番目が「飲料中のカフェイン含有量調査について」、3番目が「魚種別アニサキス寄生状況調査」になります。

1番目のこちらの「糖アルコール含有量調査」につきましては、当初エリスリトールのアレルギーと下痢症状の関係で情報が提供されたんですけども、その時点ではアレルギーというよりはまずは下痢に絞って検討していきましょうということで、アレルギーは次の課題で情報をもう少し収集してからという状況になりました。そして、今回は下痢という視点で情報が収集されております。

今回は、この収集された時点でのものなので参考にさせていただきたいんですが、この糖アルコール類ですね。エリスリトール、ソルビトール、その糖アルコール類による下痢というのが起きていまして、過敏な方、子供、一部ではあるかもしれないんですが過敏な方、小さいお子さんへの影響ということを考えていこうという視点で収集されております。

2点目の「飲料中のカフェイン含有量」の収集の理由なんですけれども、このカフェインにつきましては、平成22年、24年度につきまして、こちらの情報選定専門委員会のほうに上げられているのですが、その際は別の視点で、別の切り口で上げられたものになります。

今回は、一部のカフェインの含有量の目安を欲している方たちへの情報提供が適切にできたらいいのではないかとということで収集されております。

3番目の「魚種別アニサキス寄生状況調査」、こちらも過去からアニサキスの寄生状況というのは定期的にご提供させていただいているんですけども、今回は、魚種を拡大して調査をしたということと、それから、アニサキスの型の中の細かい種、それを指標として考えることで、都民だけでなく事業者への指導にも使えるのではないかとという視点で収集されております。

こちらの資料については以上となります。

○穂山座長 それでは、引き続き、まず1題目の、「一般流通食品中の糖アルコール含有量調査について」を事務局からご説明いただきたいと思います。

○大山食品医薬品情報係長 では、引き続き大山のほうから説明させていただきます。

資料2-1となっております、ちょっと厚みのあるホチキスどめをしております資料を

お出しください。こちら、一般流通食品中の糖アルコールの含有量調査になります。

こちら、穂山座長のほうからすばらしい機械をお借りしましたので、極力、特に図ですか、映像の部分、写真の部分などについては、こちらを使ってお示しさせていただこうかなと思うのですが、何分不慣れなもので、うまく使えるかどうかわからないのですが、使わせていただこうと思います。

では、説明させていただきます。シートのほうからまずは説明させていただきます。

低カロリー飲料等には、砂糖の代替といたしまして、それから清涼感などの効果からエリスリトールですとかソルビトールなどの糖アルコール類を使用していることが多くなっております。糖アルコールは、消化吸収されがたく、それによりカロリー摂取を抑制できるという一方で、摂取量や体質により下痢を起こす作用があります。ただし、この糖アルコールによる下痢は一過性でして、一度に多量摂取しない限り安全性に問題はないとされています。そのために、国内では糖アルコールの多くが食品として扱われておりまして、食品添加物として扱われているものもあるのですが、使用量の制限が定められていなかったり、それから、そういう使い方がされておりますので、添加物という考え方よりも、食品であっても食品添加物であっても一般食品の素材として使用されることが多くなっております。過去には、後ほどこの資料9、添付資料番号が9の国の通知ですけれども、ちょっと情報が古いので、一応委員限り資料ということで、ホームページ公表などはしないような形をとらせていただいておりますが、国のホームページに今も載っているものですが、過去に多量添加を、これは意図的になのですが、ダイエット効果を狙ってされた製品での被害事例もございます。これは、ソルビトールでの事例です。

一般流通している糖アルコールを含む製品というのは、幅広い年齢層が食べることが可能なものとして販売されておりますので、それぞれの糖アルコールの最大無作用量を上回ることはない使用ですとか、あと体質によって下痢を起こすかもしれないという、可能性があるという表示をするなど、メーカーなども各社一定の対策を行われています。原料によって、食物繊維系と一緒に入れると下痢が軽減されるというようなこともありまして、それなりに今は考えて使われているという状況はあることはあるかと思います。ただし、現在各メーカーなどによって示されています最大無作用量は、成人を対象に検討されたものになっております。

子供への影響につきましては、一部の国でエリスリトールの摂取量による子供への影響を懸念する情報がございます。また、各糖アルコールは、数種の糖アルコールやその他甘

味料と複合使用することで味や食感が向上いたしますので、1製品に複数使用されている場合が少なくありません。そのため、下痢作用、緩下作用のある糖アルコールを複合的に含む食品を複数品摂取することにより、各糖アルコールの個別の最大無作用量を超えて下痢症状を起こすことが懸念されます。

近年、成人病予防やダイエットブームを背景に、いわゆる低カロリーやゼロカロリーの飲料やゼリーなどの食品が多く流通、販売されるようになっております。食品全体に占める嗜好飲料や菓子などの摂取量はかなり多くなっておりまして、また、食事の代替として摂取されることが推察できる情報もございます。こちら、根拠となる情報が少ないものですから、参考になる程度のもをこちらの添付資料の中で示してあるような状況ではありまして、本当にちょっと載っているぐらいの情報ですが関係する情報もございます。

これらの状況を踏まえまして、一般流通食品中の糖アルコールの含有量の実態を把握する必要があるのですけれども、食品添加物としての一般的甘味料の含有量調査は報告されていまして、糖アルコールとしての含有量に関する調査というのは報告がほとんどありません。

そのため、こちら25年度から、一般流通食品中の糖アルコール類の含有量調査を開始しております。こちらが、ナンバー8の資料で、一表になったものがございまして、こちら1～20番までで、検査できる糖アルコールについて、どれぐらい食品の中に入っていたかを示しているデータになります。

その食品ですが、イメージができないかと思っておりますので、白黒で申し訳ないのですが、こちらの映像の中では、全部ご紹介はできないのですが、よく見るお菓子です。これはチョコとホワイトで分けていますので検体が2つになっております。それから、一般的な調味料ですね。これはエリスリトールですとかアスパルテムが使われております。それから、このあめですね。これ1個で下痢を起こすという情報もございます。また、カロリーハーフのこのようなマーマレードもございます。明らかにカロリーゼロなどをうたったもの、それから、そううたわずとも食感などのために使っているもの、そのようなものがございます。白黒で申し訳ないのですが、後ほど資料をご覧くださいいただければと思います。

このような調査をまずは開始いたしまして、引き続き今年度既にやっております、25年度の一覧では飲料系が少ないんですけれども、26年度はダイエット飲料などを中心に、ダイエット飲料、ゼリーなどを中心に引き続き含有量調査を継続しております。できれば、あわせて消費者に対する低カロリー飲料等を中心とした食品の摂取状況ですね。食品には



これだけ入っているというものがわかっている、どれだけ1日に、1回に食べているのだろうということがわからなければ意味がないかと思しますので、そういうものをあわせて今年度は、消費者調査をしようというふうに考えての情報収集になります。

こちらにつきましては、一過性の下痢ですので、大人は意識的にコントロールできるものではあるかもしれないんですが、特にお母さんがダイエット志向であったりとか、あと、特に対象制限なく売られていますのでお子さんでも食べますし、砂糖をとるよりはこういうものを取ったほうがいいのではないかということで、お子さんに与えて、いつも下痢をしている状況になっていて、場合によっては体が消耗しているということもあり得るということで、まずは調査し、必要に応じた情報提供をしていければと考えています。

収集理由など、概要については以上のとおりになしまして、以下、調査結果を簡単にご説明したいと思います。

一番上に糖アルコール、こちらは糖アルコールの説明がしてありまして、ご覧いただければと思います。実際の糖アルコールについて、そして最大無作用量についてはこちらに記載しております。この最大無作用量、参考値となっておりますが、こちらはあるメーカーが確認した無作用量になっており、行政上確認しているものはありませんので参考値とさせていただきます。

それから、主に甘味目的で使用されている食品及び食品添加物ということで、こちら食品に該当されるもの、食品添加物に該当されるもの、それから次のページにまたがりませんが、添加物であっても指定添加物のもの、既存添加物名簿に載っているものということで、その中でさらに糖アルコールに該当するものですね。そちらに網かけをしてございます。

次のページをご覧ください。

海外情報につきましては、主にエリスリトールについてなんですけれども、こちらについては、特に欧州食品安全機関のほうで示しているものが主になっておりまして、こちらについては、子供への安全性に懸念があるという情報になっております。その他FDAですとか、WHO、FAOなどでは問題ないというような評価もされております。

国内情報につきましては、エリスリトールなどでは、この海外の情報を受けてなんですけれども、特に問題ないため食品として扱われております。先ほど言いましたように、一方で、D-ソルビトールで危害事例なども出ております。

それから、国民栄養調査での朝食の欠食率にかかわる調査では、これは直接結びつくものではないのですが、嗜好飲料ですとか、菓子とか、サプリメントのみの摂取も「欠食」

に含むとしているため、参考として示しています。

資料4の裏面を見ていただきますと、嗜好飲料の摂取量というのがかなり多く、総数の表の枠の下から2番目ですが、毎年見ますと全体の中でかなりウェイトが高く、摂取量が増えているという情報がございます。

それから、一方で、食品安全委員会で行った食品健康影響評価を行う案件候補を選定するための案件などでも、甘味料摂取による下痢についてや漠然とした不安について示されております。また、安全委員会のモニターアンケートの報告でも、食品添加物の複合摂取の影響や甘味料の摂取に関する不安が示されてございます。

そのようなものを参考に、今回の内容を示させていただいている状況になります。

以上となります。

○穠山座長 ありがとうございます。

次に、この課題について、先生方のご意見をいただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

これ、前からかなり関心が高い課題だったと。都民においては、関心が高い課題だったと思うんですが。

○大山食品医薬品情報係長 そうですね。何ていうんでしょう。報告書とかデータとして示されているものは少ないんですけども、通常の、なかなかこういうところで資料に示せないようなネット情報なんかですと、やはり下痢に対する不安ですとか、そういうものが示されております。

○穠山座長 いかがでしょうか。

○矢野委員 一般的な感想みたいになっちゃうんですけども、どう言えばいいんでしょうか。国民性もあるのかと思いますけれども、何かちょっとよさそうだという、マスコミといいましょうか、テレビ番組なんかでそういう報道があると、もう一斉にそればかり食べちゃうという。私が知っているというか、覚えているだけでも、某番組で納豆がいいとか言うと、もうその日のうちにスーパーの棚から納豆がなくなるような、そういう状況もありますね。

特に、お砂糖なんかについては食べ過ぎるとよくないというイメージが浸透していて、それならばということで、お砂糖以外の糖分でということになると、ましてダイエットにいいとかというテレビ番組等あれば物すごく、考えられないぐらいの、想定外の消費量になっている可能性もないとはいえないと思いますので。

今事務局のほうからご報告ありましたように、それぞれ許容範囲ですとか、そういった基準値等が明確にはまだ示されていないというものの、この時点で情報提供、注意喚起という意味での情報提供をしておくということは。何ていうんですか、転ばぬ先のつえと言いましょか、そういった意味でも有益なことだと思いますので、ぜひ本委員会のほうでもさらに検討して、都民に対して情報提供するという条件で検討を進めていくのに意義があるかなと思います。

○礪山座長 ありがとうございます。事前に、選定委員の先生方に、選定シートでご意見いただいておりますが。私の個人的な意見で、選定シートのほうに書かれていますが、一番上が私の意見なんですけれども、仕事の関係でエリスリトールのアレルギ―をちょっと検討してまして、国内で10例以上症例報告がされておまして、それは別途情報が集まり次第、次の機会に議題に上げていただきたいと思います。ここでは下痢の影響に関しての情報として、摂取量測定の調査の値を議題として情報委員会のほうに上げるということでもあります。

そのアレルギ―とリンクするのですけれども、なぜアレルギ―が増えてきたかという、やはりこのいろいろな食品にエリスリトールが使われているということから、やはり摂取量が多いということと関係してくるのではないかというふうに考えております。

症状は下痢とアレルギ―とちょっと違いますが、摂取量がやはり多いということを経験として伝えるということは意義あることではないかというふうに考えております。

小西委員のほうからは、検討に見合う情報が一応「×」となっておりますけれども、ご意見いただけますか。

○小西委員 私が、資料を読ませていただいたときに、リスクを判定するためには、やはりどのぐらい食品に入っているのかという量ですね。それと、あとどのぐらい飲んでいるかという、この2つの情報がしっかりしていれば、これは多く飲んでいるとか、そういう判断できるんですが。私が見たところでは、例えば、先ほどご説明がありました8番目の資料ですと、20検体であって、その中で飲料水、今問題になっている飲料水に関してはあまりやっていないんですね。だから、どのぐらい、どういう糖アルコールが入っているかっていうのが、ちょっとわかりにくいなということ。

それから、摂取量の場合ですと、4番目ですか。資料4の食品群別摂取量というのを参考にするというお話でよろしいでしたっけ。このときに、下から2番目の「嗜好飲料類」と書いてありますが、これは、この分類からいくと、単にジュース類もみんな入っている

ような気がするんです。だから、糖アルコールが入っている、いわゆる低カロリーの飲料水の数字ではないということから、今のところ漠然としていて、どのぐらい暴露量があるのかというのがはっきりしない状態で、十分な注意喚起ができるのかしらというふうに疑問に思ったということと。

これから、夏に向けて非常に暑い日が続いて、水をとる機会が多いと。そのときに、「この低カロリーは、こういうことを注意しましょうよ」と言ったときに、じゃあかわりに糖分が多いものをとるのかということになると、それはそれでまた危険があるので。そのバランスというんですか、単にこっちは「だめよ」と言って、じゃあどうするのというところが、ちゃんと着地点がなくなって注意喚起だけしてもちょっと心配なところがあるというふうなことから、こういう書き方をしました。済みません。

○穂山座長 ありがとうございます。飲料に関する情報が少ないということと、摂取量において、嗜好飲料水の中で糖アルコールを使っているのがどのぐらいあるかということが、あまりわからないということで、暴露評価できないのではないかというようなご意見だと思いますけれども、その辺、今後これ追加資料というのは可能なんでしょうか。

○大山食品医薬品情報係長 一応、今のところ年度当初の予定なんですけれども、あとは状況を見据えながらなんですけど、今年度の予定としては、さらに50検体、飲料を中心に、特にこの夏場消費が激しくなるだろうということで、今ちょうど実施しているところです。場合によって、評価委員会に上がることになれば、そのときには情報をご提示できるのではないかと思うのですが、そういうダイエット系の飲料、それからゼリーですね。そこをターゲットに、こちらのセンターの担当部署が今調査をしているところです。

アンケートにつきましては、委託業者をこれから選定するところで、その中で、大枠の中でダイエット飲料系を中心に、小さい子供を持つ親御さんなどを対象としたアンケートにより摂取状況の調査を行います。また、ダイエット志向の影響や、今小西委員からもありましたように、それを飲まない場合何を飲むのかとか、その辺の状況を確認できれば、もしくは委員の皆様からご意見をいただきながらアンケートをとることができればと考えております。

○穂山座長 志村委員のほうからご意見ありますでしょうか。

○志村委員 まず、糖質ですけれども、例えば近年、こちらの選定シートに私が書かせていただきましたフルクトースは、これは有害作用があるということで、注目されています。これまで糖質に関しては肝臓で代謝され、末梢で代謝されるというようなことで、あまり

有害性ということに関してはしっかりと評価されてきていなかった面があろうかと思いません。

糖アルコールについても、小腸の管腔内で作用するものと、もしかして吸収されて作用するものがあるときに、これからのことなんでしょうけれども、この糖アルコール等について、やはりしっかり見ていくとこと、これはまず大事かなと思います。

今回の収集情報に関していえば、調べた品目数というか、これはさほど多くはないけれども、実際この添加物等に使用されている場合と異なって、一般食品に使われているときにどのぐらいに入っていると、これがある程度目安として出せたデータではないかと思えます。しかも、複合的に入っているものも見つかっていて、実際の量もある程度把握されている。こうなったときにどうしたらいいかといったときに、カフェインのほうでは、たしか一日摂取の換算量ですか。何か目安量というような量が提示されていましたがけれども、そういう形でもしかして情報をお出しして、たくさん含まれているものについてはあまり食べ過ぎないようにしましょうみたいな形の提供の仕方というのは、ある意味有益ではないかなと思います。以上です。

○穂山座長 ありがとうございます。一応、どのぐらい入っているかという目安がわかるのではないかということと、食べ過ぎないようにするという注意喚起にはいいんじゃないかというご意見だということによろしいですか。

○志村委員 はい。

○穂山座長 わかりました。鈴木委員のほうからは、緊急な情報の必要性としてはないけれども、一応検討に見合う情報があるというふうにご意見いただいているんですけども、ご意見何かありますか。

○鈴木委員 緊急性が低いとは思わなかったんですが、今回いただいたその3つの中だと、アニサキスとかのほうは、私は緊急性というところでは重要度が高いのかなというふうに感じたのと。

あと、そうですね。幼児とか子供への症状っていうのは、ちょっと深刻になる場合もあるかもわからないんですが、起こるのが、多くは下痢のような症状だということで。一過性の症状よりも、さっきもお話にあったように、危険性よりもメリットのほうが大きくうたわれて、もてはやされている部分で、それが当たり前だというふうには土壌ができてしまう、それが定着してしまうことのほうがちょっと問題なのかなというふうには感じていません。

こういった糖質に関してどのような危険性があるかということが、あまり注意喚起されていない。ないしは、これからどんどん明確になる、まだわかっていない部分もあるのかもわからないんですけれども、どういう危険があるかというメリットよりも重要なことと、いうのを伝えていく必要があるのかなということは感じております。

○穂山座長 ありがとうございます。全体的には、やはり注意喚起する、どのぐらい入っているか、あるいは食べ過ぎないようにということの注意喚起には重要な情報じゃないかということで、情報委員会のほうに上げていくという、もう一回検討していただくということでもよろしいですかね。

ただし、それまでに追加情報として、飲料等の含有量を追加情報として載せられれば、さらに追加していくということですかね。

あと、私個人的には、ちょっと体重が低い小児等に影響がやっぱり出やすい可能性があるもので、都の調査をやって、摂取量調査において小児にどのぐらいそういった含有量が高いものを摂取しているかという情報がもしあれば、その辺も追加していただければと思います。

○大山食品医薬品情報係長 アンケートのほうにつきましても、また随時ご意見などをいただきながら進めてまいりたいと思います。ありがとうございます。

○小西委員 2ページ目にあります調査結果の中で、「最大無作用量、参考値」とございますよね。これは、無作用量だから、作用する毒性は下痢なんですか。

○大山食品医薬品情報係長 そうですね。これは、下痢に対しての最大無作用量というような位置づけで確認されているものになります。

○小西委員 そうすると、下痢は一過性で、下痢を起こす作用がある、そういう症例というのは、この量よりも多く摂っちゃったというふうに理解されるんですか。

○大山食品医薬品情報係長 そうですね。医療機関からの情報というのがなかなかないので、どれぐらい摂取しているかというのが実際にはわかりませんので。今後アンケートをとっていく中での推定換算値などから見ていくようなところになるかと思うんですが。

考え方としては、この体重の成人の場合には、この量をとると下痢が出るというようなデータなのかなというところですよ。

実際の方は、実際どれぐらい、一般の方がどれぐらいで起きているかという具体的な情報というのは、今のところ入手していないんですが。

○小西委員 小児の試験結果は、21ページに一応NOAELは出ていますよね。0.71

パーキログラム体重。

○大山食品医薬品情報係長 そうですね。海外情報としてございまして。エリスリトールについては、そのような形で示されているのですが。

○穠山座長 これはあれですかね。先ほどの最大無作用量というのは、同じような感じで、人に治験したときに出なかった量というふうに考えていいでしょうか。下痢が出なかったということですね。

○大山食品医薬品情報係長 はい。

○穠山座長 これ、1番の文献。

○大山食品医薬品情報係長 そうですね。そちらから。

○穠山座長 砂糖類情報の2007年の文献ですか。

○小西委員 今穠山先生がおっしゃっていたみたいに、子供が一番心配であるということであれば、子供の情報をちょっとまとめてみて、表をつくっていただいて。それで、そのときに、このマーケットバスケット方式による、国でやっています、これ平成14年ですけども、69ページに出ているようなADIに占める割合が非常に低いんですよ。0.3%とか、0.04%だから。そういうことも加味して、ある意味不安と、それから化学的に実際にどうなのかということも並べていただいて、それで委員の方に判断していただくというのもよろしいんじゃないかなと思います。

○穠山座長 この14年の、69ページの14年のADIは、多分、成人の摂取量で計算した1日摂取量で。これ、小児と分けてなのですよ。

○小西委員 そのもとになった細かいのがどこにいったのかわかんないのですか。

○穠山座長 これ、14年のバスケットの。

○小西委員 全員でしかPMTDI出していない。

○穠山座長 1日摂取量を小児じゃなくて、全体、成人の摂取量で出している。

○小西委員 出しているということですね。

○穠山座長 もう、これ本当は分けたほうがよいですね。

○小西委員 分けたほうがよいですね。

○穠山座長 分けたほうがよいのですが。

○小西委員 わかりました。

○穠山座長 よろしいでしょうか。では、後ほど、まだまとめるとして、次の収集情報に参りたいと思います。

次の、「飲料中のカフェイン含有量調査」を事務局からご説明いただきたいと思います。

○中嶋食品医薬品情報係次席 食品医薬品情報係の中嶋と申します。私から、2 題目のテーマ、「飲料中のカフェイン含有量について」、説明させていただきます。資料 2-2 をご覧ください。

調査目的や背景について。カフェイン摂取については、妊婦や子供への影響を懸念する情報があり、一部の国では具体的な注意喚起が行われています。国内では、食品安全委員会がファクトシートを作成し、公表しています。

近年、お茶やコーヒー等の嗜好飲料は、ライフスタイルの変化、種類の豊富さ、ペットボトル等の手軽な形態などから広く流通しており、子供から大人まで幅広い年齢層で日常的に飲用されています。

カフェインゼロの製品も流通していますが、添加によりカフェイン効果を意図した製品もあります。このような製品では、含有量が表示されていることが多くなっています。しかし、カフェインは、お茶、コーヒー等の原料由来の成分であるため、表示の義務はなく、製品表示として示されていないこともあります。

そこで、飲料の中でもカフェイン含有量が注目されやすい「茶飲料」と、「いわゆるエナジードリンク」、以下エナジードリンクと略させていただきます。エナジードリンクのカフェイン含有量を調査し、あわせてカフェイン摂取に関する意識等について消費者調査を実施しました。

なお、カフェイン摂取のリスク評価については、平成 21 年度及び平成 24 年度の情報選定専門委員会で検討しており、検討内容を踏まえて福祉保健局ホームページで都民向け情報として発信しています。

この平成 24 年度の結果を踏まえて提供しているものが、別添 7、23 ページになります。こちらに、東京都福祉保健局食品監視課のホームページ、「食品衛生の窓」の中に東京都食品安全FAQ を立ち上げまして、この中のQA で「コーヒーを飲むと胎児に影響があると聞きましたが、本当ですか?」といったQA を作成して提供しております。

資料 2-2 に戻ります。

続いて、調査結果について説明させていただきます。

緑茶を中心とする市販のお茶飲料 61 検体、エナジードリンク 26 検体のカフェイン含有量調査を行いました。結果の詳細は、別添 3 「市販飲料のカフェイン含有量調査」の結果のとおりです。



7ページがお茶、9ページがエナジードリンクになります。

お茶については、100ミリリットル当たりのカフェイン含有量です。ほうじ茶、烏龍茶は2検体と、データとしてはちょっと少ないのもっと必要かなと考えております。

国内情報です。カフェインの基準は国内ではありませんが、過剰摂取や妊婦及び子供への影響を懸念する意見があることから、国内外の情報を収集し、平成23年度に食品安全委員会より、ファクトシート「食品中のカフェイン」が公表されています。別添5が、ファクトシート「食品中のカフェイン」です。

海外情報では、カナダ保健省から「カフェインの1日当たりの悪影響のない最大摂取量」、英国食品安全庁からは「妊婦のカフェイン摂取に関して新たな助言」として基準が設けられています。

カフェインを含む飲料の消費に関するアンケート調査結果です。別添1「乳幼児のカフェイン過剰摂取についての一考察～茶飲料を中心に～」をご覧ください。

アンケートは、東京都内在住の乳幼児、ゼロ歳から6歳児のお子さんを持つ母親280名を対象に、8月時点における乳幼児の体重、飲用をさせていた飲料の種類と量、カフェイン含有量に対する意識等について、アンケート調査会社に委託し、インターネット調査を行いました。

調査結果は、別添2「アンケート調査結果」のとおりです。

妊婦や乳幼児を持つ母親に対する茶飲料を含む各種飲料に関する意識として、「お子様に飲料を与える際、カフェインの有無、含有量についてどの程度意識していましたか」という設問では、約35%が「とても意識していた」、約37%が「やや意識していた」と回答しており、カフェイン摂取に対する意識が高い傾向にありました。一方で、「ほとんど意識していなかった」、「全く意識していなかった」を合わせると約29%でした。

「カフェインが含まれていると思うものを幾つでもお選びください」という設問では、コーヒーは92%、紅茶83%、緑茶75%以上と、その認識度は高く。一方で、ほうじ茶は約21%、玄米茶は約30%、ココア約33%と、これら飲料にカフェインが含まれているという認識度は、コーヒーや紅茶に比べて低い傾向にありました。

正しい情報の普及が必要で、乳児や母親、保育園等、カフェイン含有量の目安を情報提供する必要があるのではないかと考えます。

飲料摂取量に関するアンケート調査に基づく妊婦及び子供の摂取量と、海外での目安量との比較をしてみたところ、乳幼児の一部について、市販緑茶からのカフェイン摂取量が、

カナダ保健省の「1日当たりの悪影響のない最大摂取量」を超える可能性がありました。また、妊婦の一部について、市販緑茶、自宅で調整した緑茶やコーヒー、及び紅茶の飲料も含めると、カナダ保健省の「1日当たりの悪影響のない最大摂取量」や、英国食品安全庁の「妊婦のカフェイン摂取に関して新たな助言」を超える可能性がありました。

インターネット調査に基づくエナジードリンクのカフェイン含有量と海外での目安量との比較では、カフェイン含有量が一番多かった製品、1本当たり500ミリリットルの中に180ミリグラムの含有量があるエナジードリンクを3本以上飲用した場合、カナダ保健省の「1日当たりの悪影響のない最大摂取量」を超えて摂取する可能性がありました。

私のほうからの説明は以上です。

○礪山座長 ありがとうございます。この課題についてご意見をお願いしたいと思えますけれども、いかがでしょうか。

飲料中のカフェイン含有量についてですけれども、事前にいただいている選定シートにおきまして、小西委員、ご意見ありますでしょうか。何か。検討に見合う情報かというのは、三角になっていたかと思うのですが。

○小西委員 子供の場合ですと、カフェインのとり過ぎというのは、やはり夜寝られなくなったりとか、それから、習慣性があるかどうかちょっと難しいところかもしれなのですが、医者じゃないのでそのところわからないのですけれども。大人よりも子供を中心に考えたほうがよろしいのではないかという印象を受けました。

そうなりますと、東京都のほうでされた含有量調査と、それから、今まで出ております子供に飲ませる最大無作用量を考えますと、お茶でさえも1日に5本ぐらい飲むと超えてしまうというような事実というのは、一般的には知られていないですし、これは喚起する必要があるのかしらというふうに思いますし、特に、エナジードリンクなんていうのは、軽く元気が出るから飲んじゃおうというふうな気持ちで飲むと、180ミリグラムパー1本ですから、十分に超えてしまうと。12歳以下の子供には飲ませられないような数字なんですよね、これを見る限り。そういうことは、やはり都民に知っていただく。特に母親には知っていただく必要があるのではないかなという印象を受けました。

○礪山座長 どうもありがとうございました。ちょっと大人のほうではなくて、子供への影響がやはりあるのではないかということで、エナジードリンクでかなり高い値が出ているということは、注意喚起したほうがいいのではないかというところではありますが。

ほかの委員からは、鈴木委員のほうからは、ご意見いただけますでしょうか。

○鈴木委員　そうですね。事前にいただいた資料でも、例えば危惧されるべき層、小さなお子様がいらっしゃるお母さんとかは、意識は高いんだけど、実情、経験的にはよく知られているコーヒー、緑茶、紅茶以外のものには入っているという認知は低かったというような、意識が高いけれども認知が伴っていないというところが実際あったようなので、そういう部分で、一般的な飲料であるとか、食品中のカフェイン含有率などについては、広く知ってもらえるように働きかけていったほうがいいかなと思うのと。

あと、小さなお子さんがエナジードリンクを飲むのかといえばちょっとわからないんですけど、そういう経験的にどれぐらい入っているかわからないとか、これはすごく高カフェインの飲料だという認知があまりないまま、そういうものがたくさん商品化されていたり、流通されていたりというところでは、ちょっともう少し問題意識を持ったほうがいいのかなという気はしています。

○穂山座長　ありがとうございます。対象がやっぱり保育園等の小さなお子さんを持つ方や保育士などに情報提供するということですが、ちょっと検体がほうじ茶と烏龍茶がかなり低いですよ、少ないですよ。

だから、エナジードリンクというのは、鈴木委員からもお話があったように、どちらかというと成人の方が飲むもので、成人のほうに情報が偏っているような気がするんですけど、その辺がちょっと気になるところでありますね。

私なんか個人的には、麦茶には、カフェインが何となく少ないんじゃないかと思って与えているんですけど、麦茶の含有量とか、その辺の情報が全くないんですね。そこがちょっと気になるところでありますね。

○大山食品医薬品情報係長　今の時点ではこの情報以上のものがないんですけど、ただ、最終的に情報提供をしていくとなると、目安量としても食品群がちょっとまだ少ないかなというような認識は皆さん持たれると思いますので。委員の皆様のご意見などがありましたら、追加情報などを検討して。例えば今穂山座長がおっしゃられたように、麦茶とか、逆にゼロで入っていないという情報も1つの目安ということにもなりますし。バランスのいいっていうんですかね、例えばほうじ茶で2検体だけとかではなくて、やっぱり10検体ぐらいそろわないとなかなか言えないとかいうこともあるかと思いますが、必要に応じて、追加検査というのはさせていただければと思います。例えばお茶だけで、飲料だけでなく、ほかの食品というのもあるかと思いますが、そういうのも研究室のほうと相談しながら、可能であれば実施できればと思いますが、事務局の新藤副参事研究

員、その辺いかがですか。検査の関係ですね。

○新藤食品化学部副参事研究員 食品添加物の研究室の課長以下、ちょっと簡単に相談なんかはしているのですが、今後も検査については、数とか、また検体数について相談ということになると思うのですが、可能だとは思いますが、よりいいデータになればいいなというふうに思っております。

○穂山座長 これ、情報評価委員会までに追加情報はできますか。

○新藤食品化学部副参事研究員 いつでしたか。

○大山食品医薬品情報係長 31日です。

○新藤食品化学部副参事研究員 31日まで。

○大山食品医薬品情報係長 7月31日、それはちょっと厳しいかもしれない。

○新藤食品化学部副参事研究員 まだ検体もちょっと決めていない状況ですね。

○大山食品医薬品情報係長 そうですね。ですが、お見せしながらということは可能かもしれません。仮に評価委員会のほうにいったとすれば、その後の情報提供などは可能かなと思うんですが。情報提供の手法などの中で、ほかの情報もお示しするということが可能になってくるかなとは、今の時点で考えております。

○穂山座長 志村委員、お願いします。

○志村委員 エナジードリンクですが、カフェインに関する表示というか、これはどんな状況になっているんですか。成分としてカフェインを使っているという表示の有無。それから、含有量の表示はどうですか。

○中嶋食品医薬品情報係次席 エンジードリンクについては検体しているのですが、表示をしてある製品が多いです。ただ、製品に書いていなくても、インターネットでその製品を調べると、メーカーがきちんと出しているという製品もあるので、ほとんどの商品には、含有量がわかるという状態になっています。

○志村委員 大体、それらの値と合っていると考えてよいということですね。

○今井広域監視部食品監視第二課食品機動監視係主任 エナジードリンク、清涼飲料工業会という、清涼をつくる会があるんですけども、そちらのほうに去年確認しましたら、エナジードリンクの定義みたいなもので、カフェインが含有していて、炭酸飲料であるというのが1つの定義みたいな形だというふうにおっしゃっていました。

カフェインのいわゆる表示については義務がありませんけれども、非常に興味があるということで、大体のところ缶に書いてあるところは多いですけども、書いていないと

ころについては、大体インターネット等でわかるものも非常に多かったです。

あと、そういったいろいろ事故があったということで、世界的な基準をつくるような動きも一部あるというふうには聞いてはいますが、今そういった途上の段階だということですね。

○志村委員 その意味では、そういった今おっしゃったようなことも情報提供するときに、一緒にしていただくのがよろしいかと思えます。

○穂山座長 事故例みたいな情報は、インターネットの情報ですか。今お話しした。

○今井広域監視部食品監視第二課食品機動監視係主任 いや、インターネットではなくて、工業会さん、そのものでお聞きした情報になります。

ただ、情報を公開しても大丈夫だというお話を伺っているのですが、具体的な数値とかというのは、まだ決めている最中ですので、口外はしないようにというふうには伺っております。

○穂山座長 ありがとうございます。

それでは、時間が過ぎておりますので、後でちょっとまとめるということで、次の収集情報にいきたいと思います。

次は、「魚種別アニサキスの寄生状況調査」を事務局からご説明いただきたいと思えます。

○加藤食品医薬品情報係主任 食品医薬品情報係の加藤と申します。「魚種別アニサキス寄生状況調査」についてご説明させていただきます。

アニサキスは、形態的にⅠ型、Ⅱ型に分類され、人に健康被害を及ぼすのは主にⅠ型であることが以前から知られています。都においては、魚種別アニサキスの寄生状況について従来から調査をしており、アニサキスのⅠ型、Ⅱ型といった形態的な分類を行い、資料別添2のように、これまで明らかになったことについて、健康安全研究センターの「くらしの健康Web版」に掲載しています。また、別添2の図は、アニサキスの生活環になります。

アニサキス症は、症状により劇症型と緩和型に分けられ、発症部位により胃アニサキス症、腸アニサキス症に分けられます。劇症型の胃アニサキス症では喫食後8時間以内、劇症型の腸アニサキス症の場合では数時間から数日後に持続する激しい腹痛や差し込むような痛みが起り、吐き気や嘔吐を伴うこともあります。

国内のアニサキス症は、年間500～1,000例あると考えられ、サバが原因魚種として最も多いと報告されていますが、添付資料3の17ページのように地域により原因魚種に違いが

あります。同じページの日本地図に示しましたように、過去の調査結果では、マサバ、シロサケ、ホッケ、スケソウダラなど、太平洋側で水揚げされる魚には *Anisakis simplex sensu stricto* が多いという調査結果が得られています。

では、収集情報のシートに戻りたいと思います。

近年、分子生物学的解析により I 型は *Anisakis simplex sensu stricto* も含め合計 6 種が知られています。その他に形態的に II 型、III 型、IV 型という詳細な分類が可能となっております。その中で、食中毒患者から摘出されたアニサキスの多くが I 型に分類される 6 種のうちの *Anisakis simplex sensu stricto* であるということが明らかになってきました。

平成 25 年に東京都内で発生した 87 件の食中毒事件のうち、15 件がアニサキスによるものであり、分子生物学的解析の結果、15 件全てが *Anisakis simplex sensu stricto* でした。また、原因または原因と推定される魚種については、サバ、ヒラメ、サンマなどでした。別添 4 の資料をご覧ください。こちらの表のように、過去 5 年間の東京都内で発生したアニサキス食中毒の一覧がございます。

まず、左側が東京都内の食中毒件数の合計、その次がアニサキスの件数、そして割合ですけれども、食中毒全体に占めるアニサキスの割合は年々増加をしております。

アニサキスの型別ですけれども、こちらの表をご覧くださいますと、アニサキス症 54 件のうち 53 件までが *Anisakis simplex sensu stricto* によるのもです。そして、その原因の食品で最も多いのは、シメサバです。ただ、シメサバだけではなく、そのほかの魚もアニサキス食中毒の原因となっていることがご理解いただけたと思います。

それでは、また収集情報に戻りたいと思います。

流通状況の発達や消費者の嗜好の多様化により、都内において今までは生食されることがなかった魚種が生食されるようになってきており、今後も幅広い魚種を原因とする食中毒の増加が懸念されています。

過去に *Anisakis simplex sensu stricto* の寄生状況調査というのを主にマサバで行われてきましたけれども、今回の調査では、サバ以外の魚種別の寄生傾向と、寄生部位、地域別の寄生状況を調査の目的としています。

寄生状況の調査ですけれども、平成 24 年 4 月から平成 26 年 3 月までということで、市場に流通する魚介類、天然と養殖合わせて 90 魚種 750 尾の検査をした結果、天然魚 35 魚種 119 尾からアニサキスの寄生を確認しました。養殖魚 6 魚種 19 尾からは、アニサキスは検出されませんでした。

次のシートにいけます。

アニサキス、中でも *Anisakis simplex sensu stricto* の寄生状況ですけれども、アニサキスが検出された魚種の中で、19 魚種 40 尾に寄生していた I 型幼虫の分子生物学的検査を行った結果、12 魚種 22 尾から *Anisakis simplex sensu stricto* が検出されました。12 魚種のうち、多くは内臓から検出されていますが、ホッケでは、筋肉部分からも *Anisakis simplex sensu stricto* が検出されています。

そして、検出分布ですけれども、別添資料 1 の 3 ページの日本地図をご覧ください。主に北海道から太平洋側で検出される種類は *Anisakis simplex sensu stricto* で、日本海側や九州地方での検出は低い傾向でした。

では、シートに戻ります。

過去において、マサバにおいては高知県から青森県までの太平洋側で寄生しているアニサキスの 80%以上が *Anisakis simplex sensu stricto* であったという報告がありますが、同じ海域であれば、マサバ以外の魚種であっても *Anisakis simplex sensu stricto* の分布が同様の傾向にあると推測されます。

そして、養殖魚に関しては、過去に輸入の中間種苗由来のカンパチからアニサキスが高頻度に認められた事例がありました。これは養殖時に生餌を与えていたことが原因と考えられており、国内の養殖では一般的に冷凍餌が与えられていることから、餌を原因とした寄生虫感染が起きた事例は、現時点では認められていないと思います。過去 3 年間のアニサキスによる食中毒発生状況に関しては、先ほど東京都の事例をご紹介しましたがけれども、全国においてもアニサキスによる食中毒は件数が増加しています。

こちらからの説明は以上です。

○穂山座長 ありがとうございます。この課題について、ご意見をいただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

事前にいただいている選定シートの結果では、先生方、皆さんともに、情報収集の視点及び検討に見合う情報かということに関しては「○」というふうな結果をいただいておりますけれども、特にご意見ありますでしょうか。

○小西委員 今回のテーマになっています情報提供の必要性などの件に関しましては、私は必要であろうというところですが、この調査目的と背景というところが、読んでいて、私の理解がちょっと足りなくてわからないところが多々あったものですから、ちょっと教えていただきたいと思うんですが、よろしいでしょうか。

まず、「アニサキスはⅠ型、Ⅱ型に分類され」と書いてございまして、そのつもりでいきますと、今度はⅠ型、Ⅱ型、Ⅲ型、Ⅳ型まで出てくるんです。これは、近年Ⅳ型まで発見されたからそうなのかというところがよくわからなかったのと、食中毒を起こすのがⅠ型、Ⅱ型だけなのか。

それから、最初のⅠ型、Ⅱ型のときには幼虫とか成虫とか書いていないんですが、近年の後は、Ⅰ型は書いていないんですが、Ⅱ型、Ⅲ型、Ⅳ型、みんな幼虫なんですね。クドアなんか違うんですけども、アニサキスの幼虫と成虫の遺伝子の塩基配列が違うのかよくわからなかったんです。

○加藤食品医薬品情報係主任 事務局で過去の経緯をコンパクトにまとめ過ぎてしまったのでわかりづらかったかと思うんですけども、経緯について、鈴木から説明をお願いします。

○鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 先生のご指摘のとおり、すべて「Ⅰ型幼虫」、「Ⅱ型幼虫」と書くべきところです。成虫に関しては、議論していないので1行目の「アニサキスはⅠ型幼虫、Ⅱ型幼虫に分類され」というのが正しい表記です。

次に文頭はⅠ型幼虫、Ⅱ型幼虫となっておりますが、その次からは、Ⅰ型からⅣ型までであるというご指摘ですが、これは、ヨーロッパではアニサキスの第3期幼虫をⅠ型とⅡ型という形態学的な分類方法を行っているためです。Ⅰ型の形態学的な分類方法はこれまで通りの分類でいいと思うのですが、従来のⅡ型にまとめている3種類をさらに形態的にそれぞれⅡ、Ⅲ、Ⅳに分類できることが私どもの調査により分かりました。

○小西委員 この情報として必要なところというのは、そこは関係ないのかもしれないですね。Ⅰ型が食中毒を起こすわけですよ。

○鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 食中毒を起こすアニサキスというのは、Ⅰ型と私どもの分類でいうⅡ型の *Anisakis physteris* が知られています。ただ、*Anisakis physteris* の発生頻度というのは非常に低いです。圧倒的にⅠ型の *Anisakis simplex sensu stricto* が多く報告されています。

○小西委員 ヨーロッパでⅡ型と言われているものの中には、3種類あったんですよ。それが、Ⅱ型、Ⅲ型、Ⅳ型なのですか。

○鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 ヨーロッパではⅡ型としているものは、実は3種類あって、それが、私どもで言うⅡ型、Ⅲ型、Ⅳ型です。

○小西委員 Ⅲ型幼虫、Ⅳ型幼虫というのは、形態的にも、遺伝子的にも違うんですけど



も、これはあまり食中毒を起こすという報告例がないですね。

○鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 はい。

○小西委員 では、食中毒の情報として、そのヨーロッパ型のⅠ型幼虫、Ⅱ型幼虫でも構わないとわけですね。

○鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 はい。ただ、従来のⅡ型だと3種類あるのですが、私どもでいうⅡ型だとアニサキスの形態と種名が1対1の関係になっているので、Ⅱ型は食中毒の原因となる可能性があり、Ⅲ型、Ⅳ型に関しては、これまでの知見では食中毒の原因にはならないと考えられます。

○小西委員 それと、もう1つ、幼虫しか感染して胃壁に入っていないのですね。

○鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 はい。成虫がヒトの胃壁に入ったという例はないと思います。成虫は10センチ以上の大きさです。幼虫というのは、大きくても2センチぐらい。10センチの虫を飲み込むというのは考えられないのかなと思います。

さらに、成虫は海洋の哺乳動物、つまり、クジラ、イルカ、アザラシなどでしか成虫は存在しません。

○小西委員 アニサキスの幼虫は、人間の体内に寄生しないのですね。

○鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 寄生しません。

○小西委員 最後は、ヒトの体内でアニサキスは死滅するのですか。

○鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 はい。死ぬか、便と一緒に排出されるか、のどちらかだと思います。

○小西委員 死ぬとどうなるのですか。胃の壁の中で死んじゃうの。分解されておしまいということですか。

○鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 分解される可能性はあると思いますが、どのくらいで分解されるかなどについてはわかりません。

○小西委員 ありがとうございます。

○穂山座長 これ情報として、先生のアニサキスのⅠ型からⅣ型への分類というのは、これはもう一般的に公知というか、事実なのでしょう。つまり、日本ではこのⅠ型からⅣ型という分類が一般的に理解されているという情報でよろしいでしょうか。

○鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 アニサキスのⅠ型からⅣ型分類に関する論文を、国際学術雑誌で発表していますが、それが世間一般で通用するかというのはわかりません。

○矢野委員 都民目線の根本的なところなんですけれども、アニサキスの種類によって病

原性あるなしというのが事実なんだとすると大変な情報になるんですけども、ただ、食中毒の今までの実績から見ると、I型の *Anisakis simplex sensu stricto* が多いというだけであって、ほかの種類も病原性はあると思っていいいのでしょうか。

もし、ほかのものは病原性がないっていうのが明らかなんだったら、ここで言うI型だけを保有情報として都民に提供しなきゃいけないと思うんですけども、その辺はどうなんでしょう。

○大山食品医薬品情報係長 細かい分類に関しては、鈴木から伝えていただくとして、一応今回の収集の考え方が、このI型の中の *Anisakis simplex sensu stricto* が、先ほどありましたように食中毒の患者の多くから摘出されている事実があります。都民にとってはどんな種類のアニサキスが検出されようと問題がないかもしれませんが、今回の視点はそれだけでなく、できれば多様な魚種にどれだけ *Anisakis simplex sensu stricto* がいるかというところが確認できれば、事業者向けの周知として重要と考えています。例えば、*Anisakis simplex sensu stricto* がたくさんいれば、内臓を取り除き、筋肉面もざっくり切り落として提供すればいいんですけども、身がもったいないので一見してアニサキスの寄生が見えないからといって、薄く切ると、実はまだ筋肉中にアニサキスが残っていたなどといった事故を避けるために、1つ事業者への普及と指標となるような視点での収集情報と考えています。

○矢野委員 だから、病原性がI型だけあって、ほかの種類は病原性はないっていう意味ではないんでしょう。

○矢野委員 例えばノロウイルスに幾つかの型があっても、結局今流行しているのがこの型であって、ほかのは病原性がないのかっていったら、人に感染するノロウイルスの中には、同じく病原性はある。ただ、年次変動で、今年はこの型だっていう、そういう認識でこのアニサキスの場合もいいんですか。それとも、I型以外は全然平気なんだよという意味の。要するに、人には健康被害を及ぼさないということなんでしょうか。

○鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 これまでの調査で、アニサキス症の原因はI型の中でも1種類、*Anisakis simplex sensu stricto* で、これが99%を占めています。残りの1%が、同じI型の *Anisakis pegreffii*、それと、まれにII型の *Anisakis physeteris* の3種類の報告例が知られています。

○矢野委員 私が言っているのは、病原性についてですが。

○鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 これまでに感染事例の報告がないということは、

*Anisakis simplex sensu stricto* 以外のアニサキスに関しては今のところ強い病原性が認められていないのではないのでしょうか。仮に食べていたとしても、胃腸炎などを起こさず、便と一緒に排泄されるのではないかと思います。

○小西委員 私、これ読んで思ったのは、筋肉に移行する率が全然違うと思うんですよ。100倍違うわけでしょう。なので、筋肉にいて、出会いの問題なんじゃないかな。その先生がおっしゃる病原性は両方ともあるかもしれないんだけど、出会いが100倍多いから、その事例が多いというだけなんじゃないかなとは思ったんですが、いかがでしょうか。

○矢野委員 アニサキスが毒素を出して病原性を示すということではなく、虫が胃壁を刺激するという意味の人に対する悪さですよ。

○鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 小西先生のご発言が、私も今の段階では最も的確な答えなのかなと思います。魚の筋肉への移行率が圧倒的に *Anisakis simplex sensu stricto* が高く、いろいろな魚種の調査でも、同様の結果が得られています。ですから人が感染する機会が多く、また、*Anisakis simplex sensu stricto* は魚の筋肉に入っていく力があるので、人間の胃壁、腸壁にも入っていくと考えています。

○矢野委員 私はただイメージで。都民から見たときに、I型がいるんだと危ないけれども、ほかのは大丈夫っていう認識を持たせる必要はないと思うんですよ。

今言われたみたいに、目で見て、サバとか何とかの、スーパーでも自分でわかりますから、何型だろうといればまずいという認識を都民が持つということによろしいですよ、とりあえずは。

○加藤食品医薬品情報係主任 事業者の方もサバにアニサキスがいるという事実、それから、アニサキスはサバの内臓にいるという事実は、多くの事業者の方がご存知かと思うんですけれども、実は、筋肉内にも移行していることがあると。それから、危険なのはサバだけではないということはまだ知らない事業者の方が多いと思うんです。

今回の調査は、事業者の方にも、危険なのはサバだけではなく、ほかの魚種、それから、どの地域でとれた、どの魚種に危険なアニサキスがいるのかというようなことを、まずは実態を調べるということが目的で調査をされたのかと思うのですが。肝付先生は、いかがでしょう。

○肝付市場衛生検査所管理課業務係長 事業者さんも、素人の方も、一般の家庭の方も見ればわかるわけで、細かい形態的な、胃の長さがどうか、そういうことはほとんど必要ないです。いればとればいいということですので、I型であろうが、II型であろうが。予

防的な観点からいうと、あまり違いがないわけですね。

ですから、どちらかというとならば魚種、サバは危ないけれども、ほかのものはあまり気にしないでいいとか、そういうような認識ではだめですよというところがポイントだとは思いますが、この調査の内容については。

それから、仮に万が一別の魚種に、ほかのⅡ型以降の、あまり事例がないものがあったとしても、食中毒は起きたときに、それがアニサキスなのか、検体がとれなかったようなときに、こういう基礎的な情報というのは非常に有効になっていくのかなとは思いますが。要するに、中毒調査の段階ではですね。行政的な判断をするための部分も若干はあるかなと思います。

一般の都民の方にお知らせする内容としては、そこら辺はあまり要らないのかなと思います。

○ 磯山座長 ちょっと、あまり時間がないですね。

○ 志村委員 1つよろしいですか、済みません。別添2を拝見すると、下のほうですが、「国内のアニサキス症は年間500～1,000例」というふうに書かれていますが、食中毒事故は、これの10分の1以下であるという、この辺のギャップはどう解釈したらよろしいでしょうか。

○ 鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 別添資料4で、平成21年はアニサキス食中毒件数が1件、それが平成24年には22件と増加しているような印象を持つ方が多いと思うんですけども、実際は、医師が届けてくれるようになってきているために、アニサキス食中毒件数が増加しています。アニサキス症の患者数は、1970年代から500～1,000例、もっと発生しているという先生方もいるぐらいで、ほとんどが食中毒統計表に出てきていないというのが現状です。

○ 志村委員 推定の根拠というか。

○ 鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 前札幌医科大学の石倉先生が、アニサキスの症例を収集していて、その集計によると年間1,000例以上の症例があると報告されています。

○ 志村委員 年間。

○ 鈴木微生物部病原細菌研究科課長補佐 はい。

○ 磯山座長 ありがとうございます。鈴木委員からも、発症した際の健康被害が深刻ということと、出現率が高いというご意見をいただいていますけれども、あまり認知度が低いと。

今志村委員からもお話がありましたけれども、推定で500~1,000というのは、かなり高いというふうに考えていますので。

また、先ほどの事業者への注意喚起ということで、サバ以外にヒラメ、サンマ、イナダですか。あとホッケ等ですね。そちらにも注意喚起、アニサキスが寄生している可能性があるということを知ってもらうということはやっぱり重要だと考えますので、こちらも情報評価委員のほうに検討していただくということによろしいでしょうか。

それでは、きょう時間がかなり過ぎてしまいまして、全ての収集情報についてご意見いただきましたので、内容のまとめの確認について事務局からお願いいたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 3題での課題について、長時間にわたりご検討いただきありがとうございます。

まず、1題目の「一般流通食品中の糖アルコール含有量調査について」、いろいろなきっかけで同じものを食べる場合もあるというようなご意見や、また情報量について少し薄いのではないかというところで。実際事務局からご説明させていただきましたが、現在飲料を中心に50検体ほど調査をしておりますので、その結果も含めて評価委員会の委員の皆様にご意見いただければなというふうに考えています。

事務局でご説明差した、アンケート調査につきましてはこれから実施予定ですので、次回7月31日の評価委員会の時点では、そのアンケート調査についてのご意見なども、委員の皆様から多少なりともご意見いただけるような形で、情報をお出しできればと考えています。

この糖アルコールの含有量調査につきましては、次回の評価委員会では、最終的な取りまとめ、事務局でアンケート調査の結果も含めてという形でご提供できないかもしれないのですが、取り上げていただいてご意見をいただきながら進めさせていただければというふうに考えます。

それから、飲料中のカフェイン含有量につきましては……。

○今井広域監視部食品監視第二課食品機動監視係主任 追加で話、よろしいですか。すみません。先ほどほうじ茶の件があったので、追加でお話をしたいと思うのですが。市販飲料の、例えば緑茶ですけれども、今手元にあるのはA社さんと、もう1つはB社の製品で大体5割以上6割ですね。大体5~6社でかなり90%ぐらいという形で、結構寡占状態になっています。特に、緑茶の場合は、4~5年ですずっと、4~5倍になってきているのですけれども、ほうじ茶については、多分店頭で見えていただくとわかるように、かなり商

品が少ないと思います。

ですから、緑茶で買ったりとか、インターネット調査しても、ほとんどコンビニとかスーパーさんに行っても、ほとんどのものというのは似たような商品になっていて。インターネットとかで買うとようやく手に入るというような形で、視野の状況というのは非常に寡占で、やっぱり少ない、商品はもちろん出ているのですけれども、それがなかなか手に入らないという形にはなっております。

特に、ほうじ茶についても、多分スーパーさんとかコンビニを見ていただいても、商品がかなり限られていますので、ちょっと10種類とかそういうふうになるのもなかなか大変な状況とは思っています。

あと、そういった形で、ちょっとシェアのほうも非常に寡占が入っていて、商品のほうも少ないような状況にあります。

○穠山座長 ほうじ茶の商品は確かに少ないですけれども、例えばペット烏龍茶、あるいは麦茶ですね。こちらは結構あると思いますので、そちらは、烏龍茶は数件ありますが、麦茶は全くないので、我々予想しているようにカフェイン含有量が少ないかどうか情報をいただければと思います。

○今井広域監視部食品監視第二課食品機動監視係主任 はい。済みません。ありがとうございました。

○垣食品医薬品情報担当課長 続きまして、「飲料中のカフェイン含有量について」なんです。過剰摂取について、小児の場合は不眠などの問題もあると考えられるというふうなご意見や、また、エナジードリンクの中、おおむね事業者のほうで対応はとられているとはいえ、若干高いものもあると。

また、緑茶やコーヒー以外の飲料についての含有量について、そういうカフェインの含有量を気にされる方、保育園などの保育士さんや小さなお子さんをお持ちの方、そういった方に適切に情報提供できればというふうにご考えております。

飲料以外にも、既にホームページで公開しているチョコレートなどもありますので、そういったところをちょっと内部でも再度検討した上で、評価委員会のほうでご意見をいただきながら、適切な情報提供を行えばというふうにご考えております。

最後に、「魚種別のアニサキス寄生状況調査」につきましては、収集情報の用途については、ご意見を踏まえた上で、少し必要な箇所に直しを入れようというふうにご考えます。

実際に、ご意見の中でも、消費者にとってはアニサキス自体が存在すること自体、病原

性があるなしにかかわらず不快なところで。実際にⅠ型だ、Ⅱ型だっというような型別だとか、*Anisakis simplex sensu stricto* なのかどうかというのは、目で見てわかるものではないので。基本的にアニサキスの食中毒をさらに予防していくために、未然防止するために、事業者も含めた普及啓発を考えていきたいと思ひます。

これまでもやってきているんですが、それは後ほどまたリーフレットなどで紹介させていただきますが、魚種別のアニサキス寄生状況調査についても、評価委員会の委員の皆様からご意見をまたさらにいただきながら情報提供を適切に行いたいと考えております。

以上でございます。

○穠山座長 ありがとうございます。

それでは、情報選定専門委員会として、結論をちょっとまとめさせていただきたいと思ひます。

「一般流通食品中の糖アルコール含有量調査について」は、安全情報評価委員会のほうで検討を持っていくということにいたします。ただし、飲料情報あるいは摂取量状況調査について、可能な限りあわせて検討していくということです。

あと、「飲料中のカフェイン含有量調査について」、同じように安全情報評価委員会のほうに持っていきますけれども、その他食品の追加情報について、可能な限り追加していただいで検討することにしたいと思ひます。

また、「魚種別アニサキス寄生状況調査」に関しても評価検討委員会に持っていくとして、都民の情報提供だけでなく事業者も踏まえ、また、情報提供の改編を少ししていただくということで、評価委員会で検討する情報として、次回の評価委員会に報告したいと思ひます。

以上です。

次に、議事3としまして、その他に移ります。事務局、何かありますでしょうか。

○大山食品医薬品情報係長 では、こちらから何点かご連絡させていただきます。

まず、先日メールでリンクなどをお送りさせていただいたんですが、過去から皆様、食の安全FAQについてご意見いただきまして、昨年度ホームページそのものをリニューアルしましたもの、リンクを送らせていただいでおります。こちら、QAという形になっているんですけれども、今後もこちら活用させていただきたいと思ひます、評価委員会の結論に基づき、都民の漠然とした不安ですとか疑問に答えるというような形の中では、FAQというのは大変効果的なのかなと思ひますので。情報をそこに追加、QAを追加させて

いただくという形で活用してまいりたいと思います。

ご覧になっていない委員の皆様もいらっしゃいましたら、ぜひご覧いただければと思います。そして、ご意見などをまたいただければと思います。

それから、お手元に配らせていただいておりますカラー刷りの、「給食施設における食物アレルギー事故防止対策、コンタミネーションを防ぐには」、これは前期の委員の皆様はご承知かと思うのですが、前回の評価委員会の第2回目で検討させていただいた内容です。給食施設での食物アレルギーのコンタミ防止について、立川保健所が実験をしております、講習会資料として事業者資料に使っており、各保健所などで加工ができるようファイル形式提供させていただいております。

これを見ていただいて、もうちょっとこういう情報がほしいなと思われると思うのですが、そこにつきましては、追加調査ということで、さらに情報収集といえますか、追加調査をいたしまして、最終的にはリーフレットやホームページ公表などができるような形に持っていったらと考えております。こちらも、参考までにご覧いただきまして、お気づきの点がございましたら、ご意見をいただければと思います。

それから、その他、A3の食中毒ポスター、こちらにつきましては、食中毒防止ということで、今年度は手洗いという視点で、作成しております。どうぞ参考までにご覧いただければと思います。

それから、ピンク色のリーフレット、「防ごう、ノロウイルス感染」これも前回からあったものですが、内容の改訂などもございまして、リニューアルしたのになっております。こちらも参考までにご覧いただければと思います。

そのほか、本日も検討させていただきましたが、寄生虫による食中毒についての「ご存知ですか、寄生虫による食中毒」ということで、リーフレットを配らせていただいております。昨年の寄生虫による食中毒の発生件数の増加ですとか、寄生虫の寄生した状況が記載しておりますので、こちらもご覧になっていただければと思います。

こちらからの報告事項は以上になります。

○穂山座長 ありがとうございます。事務局から報告がありました内容について、ご意見ありますでしょうか。よろしいですか。

あと、委員の皆様から、何かほかにありますでしょうか。ございませんか。

特にないようでしたら、最後に事務局から今後のスケジュールについてご説明いただけますか。



○垣食品医薬品情報担当課長 今回の第1回情報選定専門委員会の結果については、7月31日木曜日に開催されます第2回東京都食品安全情報評価委員会において穂山座長からご報告いただき、あわせて検討課題となりました収集情報、3課題につきまして、評価委員会の委員の皆様にご検討をしていただくこととなります。

以上でございます。

○穂山座長 これで議事が終わりましたので、進行を事務局へお返ししたいと思います。

○垣食品医薬品情報担当課長 本日は、長時間にわたりご検討いただきありがとうございます。ありがとうございました。

第2回食品安全情報評価委員会に向け、委員の皆様からいただいたご意見を反映して準備を進めてまいります。

本日はどうもありがとうございました。

それでは、本日の委員会は、これにて終了させていただきます。

— 了 —