

平成 26 年度第 2 回情報選定専門委員会

議事録

日時：平成 26 年 12 月 17 日（水）午後 2 時 30 分から

場所：東京都健康安全研究センター本館 6 階 会議室 6 A

開 会

午後2時28分

○栗田健康情報解析担当部長 定刻より若干早いのですが、委員の先生方がおそろいなので、これから平成26年度第2回情報選定専門委員会を開催いたします。

私は当センターの健康情報解析担当部長の栗田でございます。本日は年末の大変お忙しい中をご出席いただきましてありがとうございます。限られた時間ではございますが、委員の皆様の忌憚のないご意見を頂戴できればと考えております。つきましては、座長にお渡しするまで私のほうで進行させていただきますのでよろしくお願いいたします。

まず、委員会の成立についてご報告します。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。本日は小西委員から事前に欠席のご連絡をいただいておりますが、委員5名のところ4名の方にご出席いただいておりますので、本委員会は成立していることをご報告します。

この後の議事については、座長の穂山委員にお願いいたします。

○穂山座長 こんにちは。穂山です。

それでは、議事に入る前に本日の資料の確認を事務局からお願いします。

○大山食品医薬品情報係長 それでは、資料の確認をさせていただきます。お手元の1枚目が本日の次第です。2枚目が名簿で、表が委員の皆様、裏面に事務局のメンバーを掲載しております。

資料1が、委員の皆様からいただきました情報判定シートのまとめとなっております。

資料2は、本日は1題ですが、収集情報一覧を載せております。

4ページ目に本日の安全情報シートを記載しております。

その後が別添資料としてあります。その後、参考資料としてまとめて1つに綴じてある資料があると思います。いずれも委員限り資料となっておりますのでよろしくお願いいたします。

以上です。

○穂山座長 皆様、お手元に資料はありますか。

それでは、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、会議につ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、事務局でお考えはありますか。

○栗田健康情報解析担当部長 事務局としましては、今回に限り次第以外の資料については非公開と考えております。(※会議後、委員と事務局での検討により一部資料については公開することとなりました。)

なお、本会議の議事録については検討した後に、内容に応じて一部公開とさせていただきたいと考えております。よろしくお願いたします。

○穠山座長 それではお諮りいたします。今回の会議は原則非公開ということでいかがでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

どうもありがとうございます。それでは、非公開ということで進めさせていただきます。

それでは、議事(1)収集情報の選定に入ります。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。

情報収集は1題です。課題名と本会議に使用された理由などを含め、事務局からご説明いただけますか。

○大山食品医薬品情報係長 それでは、事務局より説明させていただきます。資料2の情報収集一覧をご覧ください。

先ほど申し上げたとおり、本日の収集情報は1題です。議題名は「エリスリトール等糖アルコールが原因として疑われるアレルギー反応」です。

エリスリトール等糖アルコールが原因として疑われるアレルギー反応では、前回の評価委員会でも糖アルコールを使用した飲料などの下痢作用について議題とさせていただいていますが、今回は低カロリーやノンカロリー飲料や食品によく使用されているエリスリトール等、同じく糖アルコール類により食物アレルギーが起きたとの報告事例がございまして、本件はそちらを背景に収集された情報となります。

通常、食物アレルギーのアレルゲンはタンパク質です。今回のようなエリスリトールのような低分子化合物によるアレルギー反応についても、発症事例を踏まえ情報収集及び検討を行う必要があるというものです。

また、エリスリトール等の糖アルコールには、アレルギー物質としての表示義務はなく、

発症事例があるなどアレルギーの原因となり得ることもほとんど知られていないことから、エリスリトール等糖アルコールに関するアレルギー反応について適切な情報提供を行う必要があるとしております。

本件の調査目的となった背景のデータについてです。2013年の5月開催の第25回日本アレルギー学会春季臨床大会で、エリスリトールによる蕁麻疹の症例報告がありました。専門の医師による初めての全国調査で、別添資料に調査内容の記載がございます。

こちらを調査したのは国立病院機構相模原病院の医師や栄養士などのグループで、昨年10月に食物アレルギーの患者を診療している全国の医師などに依頼して、およそ880人から回答を得ています。

なお、これ以外の症例も報告がされており、資料を添付しています。(一部症例に係る資料説明を略する。)

本件につきましては、症例報告はあるもののまだまだ不明確な部分が多く、収集が不足しているのですが、アレルギーに関してはかなり深刻な問題であり、場合によっては情報提供が必要な方もいらっしゃるのではないかとということで、情報が収集されてきております。大変雑駁な説明ですが以上です。

○穂山座長 ありがとうございます。では、この課題についてご意見をいただきたいと思います。できるだけ忌憚のないご意見をいただきたいと思います。

実はこのアレルギーの問題は結構難しく、まだ中立にというか、適切にリスクコミュニケーションするのは難しい内容だと思います。一方、今回は症例が出てきており、アレルギーは場合によっては生命にかかわる問題であるため、これは当然公表すべきだと思いますが、どうやって公表していくかは、かなり慎重にするべきだと思います。どのように都民に伝えていったらいいかも含めてご議論いただきたいと思います。

事前にいただいている判定シートをもとに進めさせていただければと思います。

すべての物質についてアレルギーがあるのですが、今回の症例報告をみると頻度がやや高いのではないかと私は受けとめています。卵、牛乳に比べたら断然低いと感じますが、その辺も考慮してご意見をいただければと考えております。

そういった意味で危険拡大の防止と緊急な情報提供の必要性というところを「△」にさせていただきました。

2番目のご意見は、「必要以上の不安をもたせ、風評被害を起こる可能性が否定できません。アレルギーの発生は事実であると思われませんが、発信の仕方はよく検討して行う必要

があると思います」とありどちらかという公表は慎重にするべきではないかというお立場ではないかと考えます。

3番目の「収集情報からは、エリスリトール含有食品摂取に伴うアレルギー反応に、エリスリトールそのものが原因となっている場合のあることはほぼ確実であると判断できる。ただし、その推定有病率は100万人に1人未満とのことである。特定原材料に準ずる品目によるアレルギーの頻度との比較や症状の重篤度を踏まえ、消費者の不安を煽ることのなきよう、また風評被害防止にも配慮しつつ、科学的根拠に基づく適切な情報提供が必要であると考えます」とあります。

ご意見をお願いします。

○志村委員 この資料を読ませていただいて、例えばこのエリスリトール含有食品に混在しているほかのものによるのではなくて、エリスリトールそのものによって起こっている例がどうもあるというのはほぼ確実ではないかと思われま。ただし、そういうケースがあるけれども、論文によれば100万人に1例ぐらいということです。こういったときに特定原材料に準ずる品目によるアレルギーの発症はかなりあろうかと思いますが、そういうものに比べてもはるかに低い頻度ではないかということです。

そういうことを踏まえて、消費者の不安を煽ることのなきようと考えます。ただ、その重篤度に関しては、実際にはどうだったのか。中には非常に重篤なケースもあろうかということで、全体としてこれはなかなか難しいと思いますが、別添の資料にある企業の注意書きぐらいに落ち着いていくのかなと思います。これは決して利益誘導等をしているとは見えません。ある程度やはり適切な情報提供になっているのではないのでしょうか。

ただ、ここでやはりほかの食物によるアレルギーが、どの程度の頻度で起こってくるのかということ。大豆、ピーナツ、小麦等のことが書かれていますが、ほかのものとも比較して、100万分の1というのは極めて少数であることもお伝えするのがいいのかと思います。あとは、メカニズムがわかりにくいということで、エリスリトールみたいな糖アルコールがなぜアレルゲンになるかということです。別添の文献によれば、ハプテンになったということですが、糖アルコールにはヒドロキシラジカルのスカベンジャーみたいな作用があつて、これでカルボニルとかが誘導されるということもあります。そうなると、例えばタンパク質と結合してハプテン化するというようなこともあるのかと考えました。

いずれにしても実際にこういったハプテンとかエリスリトールのような低分子のものが、抗体と応答を引き起こす免疫源となるキャリアーハプテンというものがあるかと思います。

でもどうやって免疫源となるか、そのメカニズムがまだわからないのでしょうけれども、実際に抗原として作用する可能性は否定できないと判断しました。

○穠山座長 ありがとうございます。先生としては情報提供すべきということで、少しそこを配慮して、情報提供の仕方ですかね。

○志村委員 そうですね。いずれにしてもこのことはかなりよく報道等で知られていることであって、それを東京都でも検討したということであれば、適切に情報提供していくのがよろしいのではないかと考えます。

○穠山座長 わかりました。ありがとうございます。

それでは、4番目のご意見として「エリスリトールなどの糖アルコールが使用された飲料や食品の流通販売が定着し、喫食機会の多い中で、これらがアレルギー発症の原因となり得ることが一般的に知られていません。リスクとして認知を進めることは必要と思われます。

また、別添に示されたニュースの記事に『少量の場合、原材料表示を省略できる』という記述がありましたが、実際発症している人や避けたいと考える人へ向けた適正な情報開示はなされるべきと考えます」とあります。

ご意見をいただけますか。

○鈴木委員 糖アルコールによるアレルギーの誘発について、私自身専門的知識がなかったのですが、一般的にも乳製品や大豆、ピーナッツなどの特定原材料以外の物質で、このようにアレルギーが起こることは知られていない印象を受けます。

エリスリトールに限ったことではありませんが、アレルギー発症リスク回避のために、対応の必要性を感じます。糖アルコールを使用した製品がこれだけ流通している中で、実際周りに聞いても、「そういったものが使われていることや、それが何なのかは知らないけれども摂取しています」、という人が多く、情報提供するのであれば、そういう基本的な部分からなのだろうと考えます。

また、すでに糖アルコールによるアレルギーを発症している人や、積極的にこれらを避けたいと思っている人に対しては、食品表示やホームページなどによる情報開示がなされるべきと感じます。

全体に向けて、これでアレルギーが起こりますという情報よりも、もう症例として症状が起こるということを持ってしまっている人とか、これは避けたいと思っている人には、例えば表示のスペースがなければホームページ上とかどこかで確認ができるような、どこ

か情報の照合ができる場所があるといいと考えました。

○穠山座長 ありがとうございます。鈴木委員のご意見としては、やはりエリスリトールはアレルギーを起こすことは余り知られていないので、エリスリトールとはどういうものかわからない。そういう情報は伝えていった方がいい。

それでどのようなものに入っているかについても、できるだけ情報を伝えていったほうがいいということですよ。

○鈴木委員 アレルギー発症に関する情報については、私も人々の食品不安や産業界への影響など、十分考慮して行うことが重要だと考えますが、まったく認識がない状態のまま何も伝えないというのはどうなのかなと思います。

○穠山座長 ありがとうございます。

それでは5番目のご意見は、「私の専門領域としては余りにも異なるため、この判定シート提出時点では、『判定保留（無理に判定しない）』とさせていただきます、委員会当日、専門の先生方のご意見を拝聴した上で、委員としての責務を果たさせていただきます」とあります。

ご意見をいただけますか。

○矢野委員 例えば、水道水を利用することによって、その利用者が1年間に感染する確率は、日本ではまだ公開というか認知されていないですが、欧米では年間1万人に1人を許容するとなっているんですね。あくまでも私は化学的な食品添加物リスクはどこを基準とすべきかわからないので、微生物の世界ということでは、

そのリスクからいくと、世の中のものでリスクゼロは絶対ないわけですね。許容できるリスクをどこに置くかが非常に難しいところだと思いますが、何となくこういうことを検討する段階では、リスクゼロをイメージしたみたいな検討にどうしてもなっていくのかと思います。

実際にそのリスクに遭った人は大変だとは思いますが、平たい話ですが、これをまたこういう評価委員会としてどこで手を打つか。どこまでいっても絶対にリスクゼロはあり得ないわけですので、それをどこで考えればいいのかというところだと考えます。

今日来るときにインターネットを見てみたら、ある先生が書かれているものが出ていたのですが、どうやらこのダイエット飲料だとか何だとかということで、皆さんはカロリーオフがどうのこうのというので安心して飲み過ぎているというんですよ。逆にダイエット飲料でも逆に飲み過ぎることによって、糖尿病は通常のリスクから考えると6割ぐらい

増えているとか。

調査によってはダイエット飲料を1週間に1本以上飲む男性は、通常のリスクから比べて糖尿病が1.7倍になると、こんなことも出ているので、摂取し過ぎるというのもあるのかと思います。微生物でいう感染最少単位と同じような感覚で、アレルギーにも閾値というのがありますよね。閾値のレベルがどの辺かが学問的にわかれば、そこから計算していったアレルギーが出るリスクはどのぐらいあるから、摂取量はこのぐらいに抑えなければとかいえるといいのかなという気がします。

ちょっと話があちこち飛んではねてしまいましたけれども、とりあえず私の現時点での感想は、リスクゼロはあり得ないので、その辺をどこで公表といいますか、情報提供するか、しないかの判断材料にするのかわからないので、判断しかねるところです。

○穂山座長 ありがとうございます。非常にいいご意見というか、難しい部分でなかなか言いにくいご意見だと思います。微生物の場合は確かに先生がおっしゃるように閾値がありますが、このアレルギーというのは志村委員からもお話があったように、メカニズムが今回はわからないですね。

実は私の書いたものが添付資料の別添資料にありますが、ここで低分子化合物ということで、まず1つ目はコチニール色素のことを書いてあります。これは、実はコチニール色素の飲料あるいはお菓子を食べて、やはり同じようにアナフィラキシーが起こるのですが、こちらは患者さんが成人の女性に限られている。これは基本的に化粧品からの感作で、食品による惹起という構図がもう大体見えています。ですので、これは化粧品のほうを何とかしなければいけないという結論には至っています。ただ、ここもなかなか難しい。

ただ、エリスリトールに関しては、今回はお子さんもいれば男性もいれば女性もいる。年齢も特に限られていないということで、感作経路がわからないということです。

先ほど、志村委員もおっしゃったように、12ページの一番上に構造式が書かれていますが、簡単な4単糖の糖アルコールです。通常はこういった物質は天然にいっぱいありまして、なぜこの糖アルコールがアレルギー感受性を持っているかは全くいまだ不明な点です。

志村委員もおっしゃったように、通常はカルボニルという官能基を持っていると、タンパク質と結合してアレルギー感受性を持つのですが、この物質はカルボニルという官能基を持っていません。そうすると感作することが考えにくい。

もう一つ、皆様に知ってほしいのですが、我が国ではこのエリスリトールは食品添加物

ではなくて食品として扱われている。ということは、制限なしに食品に入れていいものです。つまりダイエット食品の中には多量に入っている状況です。

さらに家庭用品、石鹸関係とか、当然シャンプーとか医薬品添加物にも多量に使われています。だから、あらゆる生活物質にかなり接触する機会が多いと考えると、実は食品から感作していないのではないかという考えも当然あります。

ただ、そういうことを言ってしまうと、当然かなり社会的に影響してしまうのでなかなか言いにくい。感作された人間だけにリスクが起こるので、細菌のように誰でも発症するというわけではない。特にこのエリスリトールに感作された患者さんのみに症状が起きるというリスクのケースということです。

通常のあらゆる物質にアレルギーがあるのですが、通常物質より頻度が高いことは、結構摂取が多いということが1つ考えられます。食品添加物ではないので、かなり多量に食品に入っている。あるいは、生活用品に入っているので、かなり摂取あるいは接触する機会が多いので、その頻度があらわれてきているのではないかと私自身は思っていますけれども、そこをどのように言っていけばいいのかが悩むところです。

先ほど鈴木委員からもお話がありましたように、表示の観点で当然するべきだと思います。通常食品であれば原材料表示するべきだと思いますが、義務表示ではないので多分しなくてもいいということで、外れる可能性も十分あります。

○矢野委員 今の関係ですが、ニュースで問題になったときの最後の情報として、近く消費者委員会食品表示部会で、食品アレルギーとしてこれを表示するようにするのか、しないのか、検討が始まることになっていますという情報がこの時点であったのですが、その後は先生の今のお話との関係でどのような感じになっているのですか。

○穂山座長 こちらは多分消費者庁の消費者委員会が、もし公開されていればそのときの議事録等があると思います。そこは追いかけていないのですが、事務局で何か情報はありますか。

○大山食品医薬品情報係長 こちらでもその情報はとっていないのですが、この表示が具体的になるということであれば、かなり情報が各自治体に来ると思いますので、そこには至っていないと。こちらの学会の資料は確認しておきますが、情報としては今のところ来ておりません。食品監視課に情報は入っていますか。

○田崎食品監視課長 エリスリトールの場合、食品衛生法では添加物としては認められていないため、表示義務はありませんが、JAS法だと使用量の順に書くことになっていま

す。わずかであれば表示を省略できますが、これはかなり量が多いので、多分旧 J A S 法でも表示があります。

新法もほとんど変わらないので、そこら辺は多分検討されていて、その順位づけについては、表示が義務づけになっているのかと思います。

○穂山座長 おっしゃるとおり、J A S 法では原材料表示が義務化されていると思いますが、これはたしか罰則規定はないですよ。ただ、違反されたとしても罰則規定はないのではないのでしょうか。

○田崎食品監視課長 旧法では指導項目だったと思います。新法では表示基準ができるのですが、今は検討中だと思います。そこで決まってくると思います。

○穂山座長 わかりました。

○矢野委員 消費者的な感覚から見ると、そのものを買って見るときに、アレルギー食品と書いてある中に書かれていると、変な言い方ですけども、物質名がわからなくてもこれはアレルギー食品が入っていると思います。けれども、それ以外の原材料のところでもいろいろ書かれていても、どれがアレルギーかわからないから安心して飲みますよね。

○穂山座長 そこは確かにそうですけれども、今は表示基準が議論されているところで、恐らく一括のところでもう一回繰り返してアレルギー表示が書けますが、エリスリトールは入っていないので、当然原材料の表示のみになってきますね。

○志村委員 先ほど穂山先生が、100万分の1というのはかなり数の上では多いと言えらるとおっしゃいました。これは頻度として高いのではないかというお話でしたが、それは何と比べてということですか。

○穂山座長 100万分の1というか、統計はかなり難しいのですが、卵、牛乳とほかの食物アレルギー患者は日本の人口の3%ぐらいがそうだと伺っていますから、300万人ぐらいですかね。

○志村委員 食物アレルギーを起こした原因物質の中で、多分パーセントというのが出てきますよね。その中で例えばこのエリスリトールが原因であるというケースは、極めて低いのではないのでしょうか。

○穂山座長 そこは確かにおっしゃるとおりです。そこは推計できないところがあるのですが、別添資料では1.3%という結果でした。だから、やや高いほうに入ってくるのかもしれない。卵、牛乳、小麦などは全体の3%ぐらいだと思いますけれども、ただこのデータだけで見ていいのかどうか。

資料では医師の診療を受けた方の回答ですので、これをどう判断するべきかよくわからないところです。

○志村委員 これは原因が特定できた人は除いてということではないのでしょうか。

○穠山座長 今回の症例の方を見ていると、大体ダイエット食品といわれているノンカロリー食品で惹起されている方が結構多い。最近少し流行してきたのではないかと考えていますので、100万分の1ということではないような気がします。

○志村委員 私がもしかしたら勘違いをしていたかもしれません。そうするとかなり通常の食品というか、特定原材料のような大豆などと同程度ぐらいの頻度があるということですか。

○穠山座長 そうですね。別添資料に示されている数値は小集団での統計ですが、そこから考えると結構頻度が高いという気はします。同じ程度、先生がおっしゃったように特定原材料に準ずる20品目に近いのではないかという感じがします。通常の大豆とかキウイ、バナナとかその辺ですかね。

なかなか難しい。ただ、先生方としてはやはり当然もう少しわかっただらうように、公表すべきだというのが共通したご意見だと思いますが、この確率をどうやって表していくかというのは微妙になっています。どの程度をリスクにしていくかですね。その辺をどのように公表していくか。そこは情報選定委員会よりは評価委員会でもんでもらうようにしたほうがよろしいでしょうね。

○志村委員 こちらである程度意見を集約しておいてということにしないと、恐らく影響は大きいのではないかと思いますので、ぜひそうしていただきたいですね。

○穠山座長 先生方のご意見をいただいて、まだある程度情報を入手しなければいけない部分もありますよね。

○矢野委員 リスクというか健康被害を受ける確率の話になると、特に日本人は難しいですよ。煮詰めていくとすなわちリスクゼロしか絶対に許容しないという日本人独特の風潮があるので、仮に100万人に1人だろうが、1,000万人に1人だろうが、許容するという形で何か書こうものなら、その被害を受ける人にしてみれば、確率は受けるか受けないかの50%だから、そんなことを言ってくれては困るという話になるのがリスクコミュニケーションですよ。

リスクはゼロではないということで、どこまでいっても収まらない。そんな状況になるとこのリスクもどこで手を打つのかは、「軽く」といったら語弊がありますが、こういうア

レルギーの情報がありますということで、いわゆるホームページなり何かで情報提供する分には、学会の発表なりきちんとした論文の根拠があるわけだからそこは構わないと思います。

それを受けて、この委員会、評価委員会を含めて、許容リスクを提案するのは行き過ぎというか、できないというか。そこまでやらなくてもいいというか。そんな感じは持ちません。煮え切らない話で済みません。

○穂山座長 先生が言われたように、別添資料にある文献はもう公開されていますので、ここは都民にわかりやすく伝えていったほうがよろしいかと思います。

ただ、やはりわかりにくいですよね。だからそこをもう少しわかりやすく伝えていくということと、鈴木委員が言われたように、どういった食品に入っているかとかを調査する。

評価委員会のほうにワーキンググループを立てることを提案することは可能ですか。

○大山食品医薬品情報係長 例えば、こちらの穂山座長からの報告事項の中で、お話しただくことは可能です。

もし専門委員会を立ち上げることになりましたと、実際にその検討が可能な委員の方に来ていただけるかというところも重要になってくるかと思います。その辺が難しいところです。

○矢野委員 食品は何でもそうですが、お砂糖だって塩だって何だって過剰にとると絶対弊害がありますよね。そのレベルとどのぐらい違うのかというのが私の素直な疑問です。

それと根本的な話ですが、安全情報としてこのエリスリトールを取り上げようとした事務局のきっかけは何ですか。

○大山食品医薬品情報係長 昨年度になりますが、緩下作用の情報とともに、収集された情報です。緩下作用とアレルギーに係るエリスリトールを主体とした糖アルコールということで情報収集されました。その中で、前回は緩下作用についてのみお示ししました。アレルギーについては症例情報をもう少し集めてからということで今回挙げさせていただきました。

事務局としては、症例を集めることが難しい内容であると認識しておりましたが、症例報告に係る文献等が出ていたり、エリスリトールなどとの因果関係が示される情報があるのであれば、評価委員会での検討が必要な情報なのではないかと考え収集させていただきました。

○矢野委員 例えば、この選定委員会の中で、例えばの話がまだ不確定というか、もう

少し情報を集めたほうが良いという結論で、評価委員会には上げないで情報収集に努めるというところで終われば、変な話ですが新たな情報を集めていくということで方向性としてはいいかと思います。でも、評価委員会に上げて、評価委員会で専門委員会までいくと、何らかの結論、それも公開する結論が出ないと戻れなくなりますよね。そんな不安はどのようなのでしょうか。誤解されると困るのですが、情報を隠そうという意味で言っているのではないですよ。

○ 穂山座長 矢野委員は、ここで一回もう少し調査して、まだ評価委員会に上げないというご意見ですね。

○ 矢野委員 そういうのも方向性としてはありかと思います。

○ 穂山座長 志村委員はどうですか。

○ 志村委員 ここでもんだとして、どこまでもめるかということはあろうかと思いますが、恐らく矢野先生が書かれているこのすべての物質がアレルギーの誘発物質になり得るとか、そういう情報は本当に消費者の方が御存じかどうか。

パラケルススの原則ではないけれども、量だけでなしにやはり感受性の違いというようなことで、極めて微量であってもこういったアレルギーの場合は発症するケースがあり得るし、状況によって、例えば本来はアレルギー性を持たないような、免疫原性といっているかもしれないそういうものが現れる可能性もあろうかと思います。

だから、そういう意味での情報提供で、実際に糖アルコールが原因となっているケースがあるということは、ある程度やはり消費者の方が御存じであってもよろしいのではないのでしょうか。

ただ、それが先ほどの頻度のことが少し問題であって、頻度的にその辺をどのように提供するかというのはなかなか難しいと思います。もう少し詳細に調べた上で、通常の食品に比べたらさほど頻度は高くないことがわかれば、ある程度消費者の方が納得していただけるのではないかと。その当事者になった方はそれでは大変困るというケースもあるかと思いますが、逆に原因物質がエリスリトールみたいな糖アルコールであることが消費者の方に伝われば、それを避けるという方策にもなっていくのではないかと考えております。

○ 穂山座長 評価委員会に上げて、評価委員会で少し考えたほうが良いですか。

○ 志村委員 評価委員会としてはきちんとした情報としては出しにくいところがあるから、ワーキンググループを立ち上げていただいて、そちらでリスクというよりは頻度の面と重篤度の面からもう少し検討していただいて、その上で判断するということがあってもいい

ようにも思います。

○穠山座長 ありがとうございます。鈴木委員にもご意見をいただければと思います。

○鈴木委員 お話があったように、すべての物質でアレルギー発症の可能性はあるという基礎知識、情報というのはもう少し発信していいと思います。

確証となるデータや明確な数字を求め出すと際限なくなってしまうので、例えばこういったものに含まれていて、ダイエットに有効などのメリットに対し、デメリットとしては、「緩下症状とともにアレルギーの発症例等も報告されています」くらいのことは公表する。

ダイエット食品などの過剰摂取によって逆に健康を害するような事例もあるのであれば、デメリットのことを知らない人への情報発信は、リスク軽減の一助となると考えます。

○穠山座長 症例報告では、通常の代替甘味料で発症されているようです。特殊な食品ではないので、もしかするともう少し突っ込んで調べていったほうがいいのかもしいかなる部分があります。

一応ご意見を皆さんからいただいたと思いますので、内容のまとめの確認について事務局からお願いします。

○大山食品医薬品情報係長 幅広いご意見をいただきありがとうございました。いただきましたご討議の中では、「まだ様々な情報の収集も必要であり、多々問題もあろうかと思うが、都民等への何らかの情報提供は必要である。ただ、そのやり方についてはさらに検討が必要である」旨のご意見をいただいたと思います。いかがでしょうか。

○穠山座長 情報選定委員会として結論をまとめたいと思います。

先生方の貴重なご意見を踏まえまして、問題意識としてはやはり必要な情報提供をしていくべきだと思います。その伝え方は次の評価委員会や専門のワーキンググループなどで検討してもらおうということにしたいと思います。

個人的には、これはリスクコミュニケーションのいいモデルだと思うので、ぜひこれをワーキンググループなどでもんでいただいて、東京都からの発信などを検討してもらえればと考えますし、かなり重要な課題ではないかと思えます。

そういったことで本検討課題を評価委員会の検討する情報として、次回の評価委員会で条件つきということで報告したいと思えます。

よろしければ次の議題2のその他に移りたいと思えますが、事務局から何かありますか。

○大山食品医薬品情報係長 それでは、報告事項を4点ほど中嶋からご説明します。

○中嶋食品医薬品情報係次席 食品医薬品情報係の中嶋です。

参考資料1をご覧ください。「洗浄方法によるアレルゲンの残留実験」は、平成25年度第2回の評価委員会で、給食施設における食物アレルギー事故防止対策という議題で皆様に検討していただいたものです。今年度第2回の評価委員会で皆様にこちらのA4版のリーフレットをお渡ししております。

右側の牛乳を入れたボウルの洗浄実験をもう少ししてみようということで、今回追加実験をしました。

表が色別になっていますが、色によって実験の条件をそれぞれ変えています。黄緑色の1-1、1-2、1-3については全く同じ条件で実験をしています。紫色はまた別の条件設定をしています。

牛乳と卵と小麦でホットケーキ様の生地を作ってボウルに入れました。それを30分間そのまま放置するとこびりつくのですが、それをゴムベラでとった後にペーパーで軽く拭き取って、その後に40度の温水に中性洗剤または弱アルカリ性の洗剤を入れてまた30分漬け置きました。中性洗剤と弱アルカリ性洗剤を使うことで1つ条件が変わってきます。

30分放置した後に、今度はまた40度の温水で中性洗剤・弱アルカリ性洗剤それぞれ使い分けてボウルを洗いました。その実験の結果でアレルゲンがどれだけ残っているかということです。

スポンジ別でやわらかい面を使って洗ったものと、緑色の不織布の部分を使って洗ったものとの結果です。きれいに結果が出ていないので何とも言えないのですが、洗う力の加減によっても若干落ち方が違いました。洗った感じとしては、40度の温水に弱アルカリ性洗剤を入れて漬け置いた後に洗浄すると、スポンジを使わないで水を流して3回すすいだくらいでも自然と汚れが落ちていく感じがありました。

結果としてはプラスで残っていますが、中性洗剤でもマイナスが出ています。結果的にはマイナスが全部出なかったのが本当に申しわけないのですが、洗った感触としては落ちている感じがしました。

次の実験も、1-1、1-2、1-3とあります。こちらは同じ条件で1回洗って、またスポンジをかえて2回目洗う。同じボウルを3回洗った結果ですが、これは残量アレルゲンを見ていただくと、ほとんどがマイナスになっています。これは中性洗剤を使わずに全て弱アルカリ性洗剤を使いました。

38ページの結果とは違っているのは、何が原因なのかはこちらでも大変頭を悩ませましたが、温水で弱アルカリ性を使うとほぼマイナスになりました。2回、3回洗うと残留

がみられませんでした。温水を使うこと、中性洗剤と不織布を使うときは2回、3回洗うと効果的な洗浄ができるということを給食施設等に、先ほどのリーフレットにまた加えて情報提供していただけたらと思っております。

温度の違いでは、24度の水道水では落ちにくく、40度のお湯のほうが落ちています。「+」と「++」の差ですが、やはり40度のお湯のほうが落ちていました。

アルカリ性洗剤は、油汚れは落ちやすいのかもしれませんが、アレルゲンに関しては乳が落ちにくくて、卵と小麦は割と「-」が出ていました。

わかりづらい評価なので後ほどゆっくり御覧ください。もしわからないところがあれば、メールで結構ですのでご質問いただければと思います。

参考資料1の説明は以上です。

続いて、参考資料2の飲料中のカフェイン含有量調査についてです。第2回評価委員会でカフェインについて検討していただきました。その中で追加調査のご意見をいただきました。麦茶が一般的にはカフェインゼロということもきちんと調べてみることに、アンケートの結果からカフェイン含有についての意識が低かったほうじ茶と一般的に売られているウーロン茶、ジャスミン茶、その他のお茶ということで、いろいろなブレンド茶について調査をしました。

前回の緑茶を中心にしたものは、皆さんに資料としてお配りしたので今回はつけておりません。緑茶飲料については大体100ml中カフェイン量が5mgから23mgでした。

今回、麦茶に関しては入っていませんでした。カフェインゼロと表示されているものもありました。ほうじ茶については、おおむね9mgから13mgで、緑茶と変わらない程度入っていました。

本日は皆さんにウーロン茶をお配りしております。こちらはウーロン茶の中では一番高い14番の検体です。こちらのウーロン茶はカフェインの含有量は書いておりません。小さいお子さんがウーロン茶を好んで飲むかどうかはわかりませんが、ここは若干高いので500mlの飲むと掛ける5で90mgなので、1日の範囲内で収まるというところでした。

カフェインゼロと書いてあるものに関しては表示のとおりでした。今回は市販飲料しか検査していないのですが、委員会ときには番茶とか自宅で調整したお茶についても知りたいというご意見がありましたので、そういうものや粘性のあるココア等につきましては、検査部門と相談しながら進めていただけたらと思っております。

この追加の検査などについては、またホームページ等で適切に情報提供していきたいと

思っております。

○大山食品医薬品情報係長 ホームページにつきましては、極力年度内に事務局で作業して、内容については委員の皆様にお示しして、ご意見をいただいてFAQに載せていく予定です。

続いて参考資料3について大山からご説明します。こちらは一般流通商品中の糖アルコールの含有量調査に係る消費者調査ということで、テーマとしては緩下作用のご検討を第2回でいただき、こちらで消費者調査をやらせていただくというお話をさせていただきました。

目的にありますように、評価委員会の中でこちらの課題の検討にあたっては、含入量調査にあわせて都民を対象とした低カロリー系の飲料に係る調査を実施してくださいというお話がありました。食品の調査についても当センターで広域監視部門が、おおむね50検体の食品検査をしております。

本日はまだ結果が出ていませんが、2月10日の第3回評価委員会では結果をお示する予定です。あわせて消費者調査についても、1月に結果がすべて出揃う予定ですので、報告様式で2月10日にお示しできる予定です。

必要があれば2月10日以前に進捗などをお示ししたいと思います。次回の検討の参考にさせていただければと思いますのでよろしくお願いいたします。

次に50ページの参考資料4をご覧ください。平成25年度第1回の課題であり、主にヨーロッパでベリー類によるA型肝炎ウイルスの大規模食中毒がかなり起きていたという海外情報に基づいた情報です。現時点では国内ではそのような食中毒は起きていないのですが、冷凍ベリー類などはコンビニなどで家庭用のものをよく見受けましますし、一般の飲食店とかの喫茶スタンドなどでも、スムージーのようなものが売られたり、お菓子の材料にされたりしているということで、やはり汚染のあるベリー類が国内に入ってきた場合には、国内でも起き得る可能性があるということで、検討の中でこれまでやっていなかったベリー類の実態調査を行うことになりました。その結果を見据えて今年度改めて検討することが結論づけられました。

結果が間もなくすべて出揃いますので、こちらの結果について2月10日に提示させていただきます。

表を見ていただきますと、実は25年度に事前調査として20検体の調査をしております。そちらではA型肝炎ウイルスは出ませんでした。引き続き26年度にストロベリー

単体しか入っていないもの、ブルーベリー単体しか入っていないものを100製品、ザクロとかストロベリー、ブルーベリーとかの混合のものを9製品実施しております。

最終的な結果は、この109の製品としてA型肝炎ウイルス、ノロウイルス、食中毒原因菌の結果をお出しする予定です。ただ、今回の案件は採取状況などが汚染に影響することを踏まえ、果実ごとに分類して138検体として地域分けした表を現段階の進捗状況としてお示しします。

今後の検討の参考にいただければと思います。

報告事項については以上です。

○ 穠山座長 事務局からご報告があった内容についてご意見をいただきたいと思います。委員の皆様から何かご意見、ご質問がありましたらお願いします。

○ 志村委員 カフェイン含有量の調査をなかなか広範になさっていただいています。ジャスミン茶には、カフェインが入っていないものだと思っていたのが、かなり高濃度に入っていますが、これは本来の原材料に含まれているという認識でよろしいですか。

○ 中嶋食品医薬品情報係次席 そのように推測されます。

○ 矢野委員 ここで言わなくてもいいのですが、ボウルを洗う実験です。こういう実験のときは、私も経験がありますが、実際に近いということで、ボウルでやられているようですが、そうすると結果はどうしてもばらつきます。

ばらつかないようにするには、ステンレスの平板に一定量のこういう小麦粉などをくっつけて置いた後、タワシとかで洗うのも重量を一定にして何キログラムとかけて、ワンストロック何秒という一定の条件を整えてやると、データはこの水温とか洗剤とかスポンジの種類とかの差ははっきり出るようになりますので、ぜひお試しいただければと思います。

○ 中嶋食品医薬品情報係次席 ありがとうございます。

○ 穠山座長 ほかにありますか。

私はカフェイン含有量の調査に非常に興味を持っているのですが、必ずこういった飲料は酸化防止剤にビタミンCが入っています。

ところが、ビタミンCが入っていない飲料がありますね。これは品質が劣化しないのか不思議に思っています。なぜ入れないのか。

○ 大山食品医薬品情報係長 実際の表示に基づいて記載しています。入れていれば書いてあるはずですが、この辺はメーカーに調査してみないとわかりません。本来であればやはり褐変防止とかその辺も含めて入れているものが多いと思います。それについては現時点

ではわかりかねます。

ただ、入っていないものもあるかもしれません。

○穠山座長 ビタミンCは酸化防止剤目的で入れていると思います。

○田崎食品監視課長 酸化防止剤の目的として使う場合には「酸化防止剤」としての表示義務がありますが、なければ必要ありません。栄養強化の目的もあるので使用目的によります。

○田崎食品監視課長 入れたらほとんど書いていますよね。ほかの添加物は嫌がられるけれども、ビタミンCはどちらかというといいイメージが強いのだと思います。

○大山食品医薬品情報係長 今回は、表示と内容を確認する必要性にまでは至らないかと考えております。入っているのに書いていないことがわかれば、内容によっては対象になるかとは思いますが。

○穠山座長 ほかに何かありますか。

では、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をお願いします。

○栗田健康情報解析担当部長 本日の専門委員会の内容については、来年になりますが、2月10日火曜日に開催を予定しております第3回の東京都食品安全情報評価委員会において、穠山座長からご報告いただきます。

あわせて、先ほど大山から説明したもの、私どもで得ました新たな追加情報についてもご報告させていただく予定です。

○穠山座長 ありがとうございます。これで議事が終わりましたので、進行を事務局にお返しします。

○栗田健康情報解析担当部長 穠山座長、ありがとうございます。委員の皆様、本日は長時間にわたりご検討いただきましてありがとうございます。先ほど来年の予定をお話しさせていただきましたが、評価委員会に向けて皆様のご意見をできるだけ反映するように努めてまいりたいと思います。

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

閉 会

午後4時21分