

## 第一回東京都食品安全情報評価委員会の概要

## 1 開催日時

平成15年7月29日（火曜日） 9時30分から12時まで

## 2 開催場所

都庁第一本庁舎42階 特別会議室A

## 3 内容（会議次第及び検討結果）

## (1) 開会

## (2) 東京都健康局長挨拶

## (3) 委員紹介

## (4) 設置要綱等の説明

## (5) 会長選出・副会長指名

会長：林 裕造 委員（元国立衛生試験所安全性生物試験研究センター長）

副会長：碧海 西葵 委員（消費生活アドバイザー）

副会長：前田 安彦 委員（宇都宮大学名誉教授）

## (6) 議事

## ア 会議の公開について

「東京都食品安全情報評価委員会の公開に関する基準(資料1)」を承認

## イ 専門委員会の設置について

微生物関係専門委員会及び理化学関係専門委員会を設置

## ウ 評価委員会の運営について

「食品安全情報評価委員会で検討する課題の選定について(資料2)」を承認

## エ 検討課題の選定について

「検討課題候補事前選定結果(資料3)」のとおり選定された検討課題候補について、事務局で概要をまとめた「食品安全情報レポート(資料4)」の中から、次の2件を検討課題として選定

## ① カンピロバクター食中毒について

## ② 水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項

各課題候補についての検討結果の概要は別紙のとおり。なお、選定されなかった課題については、①初めての委員会なのであえて2題に絞ったこと、②今回選定しなかった課題も無視しないこと、③今後の動向を見ながらあらためて見直すこと、等が確認された。

## オ 選定課題の取扱いについて

エで選定された課題について、専門委員会で検討することを決定

## 検討課題候補についての検討結果

## 【課題選定の考え方】

- 委員会が一度に検討できる課題の数は限りがあるので、2つか3つのテーマを上限に、優先順位を考える。
- 社会的な重要性や東京都にとって非常に重要な意味を持つということが選定する一つの基準
- その課題について、国や国際的な委員会で検討しているかも大切で、他での検討状況も一つの選択の基準
- この委員会による議論が解決に対する貢献度が大きい課題

No.	題名	事前選定 委員数	委員会で出された意見
1	カンピロバクター食中毒について	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ FAOとWHOによる国際的なリスクアセスメントの対象になっている。2001年の初めから検討が進められており、ほぼ完了間際になっている。</li> <li>○ また、カナダで、カンピロバクターのリスクがどの程度のものなのか、どこの部分の要因が患者発生に大きく影響を与えているか、そういう検討がなされている。</li> <li>○ 国際的にもかなり検討が進められているが、国の検討の結果をも踏まえて、カンピロバクター食中毒を東京都ではできるだけ減少させるということで、非常に重要だと思う。</li> <li>○ カンピロバクターの食中毒は、全国的には平成13年度は1位だったが、平成14年も2番目に患者数が多い。また、小児の下痢症の中で、カンピロバクターによる下痢症というのは非常に多い。</li> <li>○ カンピロバクターによるギラン・バレー症候群についてはある意味では野放し状態になっている。</li> <li>○ 疑われる原因食が鶏肉という、非常に安くて、日常的に使われる食材であり、子供とか、給食施設などで発生が多い。</li> <li>○ 症状は発熱や血便もあり、必ずしも軽いほうではないと思っている。</li> <li>○ 食鳥処理対策がほとんどされていないために、被害が広がっているということもあり、対策が可能であり、消費者の取り扱いによっては対策が可能</li> <li>○ 評価委員会できちとした情報提供をすることが大切である。</li> </ul>
2	炭水化物を多く含む加工食品中のアクリルアミド生成について	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ アクリルアミドは国際的にいろいろな機関で、ちょうど1年前から一斉にいろいろ調査が始まった。</li> <li>○ その中で、ポテトチップやビスケットといった非常に高温で揚げたり、あるいは焼いたりする食材からアクリルアミドが出てくるといった報告が多々見られる。</li> <li>○ いろいろな食材からの暴露を含めながら、調査していく必要があると考える。</li> <li>○ グルコースとアスパラギンで温度が大体120度から200度ぐらいの間で実験をされて、120度ぐらいから生成されてきて、170度ぐらいがアクリルアミドの最大生成温度であるというようなことがネイチャーに載っている。</li> <li>○ 2004年にコーデックス委員会とJECFAで討議されるというスケジュールになっている。</li> <li>○ 2004年のコーデックス委員会で討議がなされるということになるとそれを待ってからでもいいかなというような気がする。</li> </ul>

3	水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ このテーマは、非常に難しい課題だと思う。だからこそ、討議したほうがいいのではないと思う。</li> <li>○ 難しい理由は、水銀が天然由来のものが非常に多いこと。しかも簡単には除けないこと。さらに、いろいろな魚に含まれており、どれか1種だけ食べなければいいというのでは済まない。そういう非常に難しい安全性にかかわる問題を持っているので、リスクコミュニケーションはどうあったらいいかということを考える上でのモデルケースになるのではないか。リスクコミュニケーションの内容、伝え方などを考えていくのにはいい課題ではないか。</li> <li>○ リスクコミュニケーションでは、魚からの栄養分についてや昔から食べていたということも考えに入れて、含まれていたと思われる有害物質についてどう考えていったらいいのかが問題になる。</li> <li>○ 特に、妊娠中の方からどういう疑問が出ているのかということについて、都民の声を聞くこともできるという期待がある。皆さんが不安に思っている内容をできれば詳しく聞いて、それに的確に答えていけるようなことがトライされればいいかなと思う。</li> </ul>
4	ビタミン、ミネラルの多量摂取における健康影響について	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ サプリメントが流通、使用されるようになり、このことが健康に有害な影響を起こすのではないかと懸念もある。そういう意味で、これは取り上げてもいいし、時期尚早ということかもしれない。</li> <li>○ 栄養素の摂取上限値というのを、はっきりさせなければいけない。したがって、リスクアセスメントの比重がかなり大きいと思う。この委員会としては、荷が大きすぎる、あるいは役割分担からすると少しずれていると思う。</li> <li>○ 1, 200万の都民が住んでいて、サプリメントの使い方は重要なことになると思うので、そういう面から見ると取り上げるべきという考えもある。</li> <li>○ 都として取り上げるべきという観点から考えると、都が先行調査をやっているものを中心に上げるべきと思う。</li> </ul>
5	加工食品のリステリア菌汚染について	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ リステリアに関して、今アメリカでは大変な問題になっている。日本の場合は、表に出ている患者数が多くないということから、優先順位は低いですが、将来問題になると思う。</li> <li>○ リステリア症は、髄膜炎を起こしたり肺血腫を起こしたりすること。高齢者、子供でリステリアによる髄膜炎の報告が毎年ある。高齢社会の中で、将来問題になる可能性はある。ただ、今すぐ取り上げるかどうかということに対しては、発生数が少ないという現状からカンピロのほうを優先する。</li> <li>○ リステリアの問題は、テーマ選定の考え方にある健康被害の未然防止の視点ということでは、非常に重大なテーマである。また、欧米では大きな問題になっており、FAOやWHOのリスクアセスメントでも、真っ先に上げられた課題となっている。</li> <li>○ 日本では、厚生労働科学研究の中で、現在調査が行われ、来年の春には報告集がまとまると思う。それらの結果を踏まえて、検討したほうが有効に機能できると思う。</li> </ul>
6	野菜の硝酸塩について	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 野菜の硝酸塩は、漬物の異臭として大問題になっているテーマである。</li> <li>○ 硝酸塩は硝酸還元菌により亜硝酸となる。これが、血管を拡張するため健康にいいということで、かなりの識者が推薦したことがある。</li> <li>○ 一方、亜硝酸がジメチルアミンと結合してニトロソアミンになり、発癌性を持っているということで、問題になった。</li> <li>○ 問題ではあるが、緊急に取り上げるべきものでもないと思う。</li> <li>○ 平成12年度の食品添加物の摂取量調査の結果、ADIを超えている添加物として、硝酸根があげられた。特に乳幼児は</li> </ul>

			<p>2倍ぐらいADIを超えているという状況にある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ JECFAのほうでは規制する必要はないのではないかという報告が出ていると思う。</li> <li>○ JECFAでは、評価の根拠は、子供に対するメトヘモグロビンの生成が中心になっており、ニトロソ化合物の生成は、最初の時期には問題にされていたが、現在では重要度が低くなってきたように思う。</li> <li>○ 幾つか大きい問題があるが、幾つか緊急と思われる課題があったので、その次ぐらいに考えたらどうか。</li> </ul>
7	紙製食品容器包装等からの内 分泌かく乱化学物質の溶出に ついて	2	(特に議論なし)
8	患者より排泄される小型球形 ウイルス(SRSV)量につ いて	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 日本の国民の10人に1人ぐらいはこれに一度はかかったのではないかと思うぐらい、大変大きな疾患であるが、環境汚染が前提にあり、そこで採れる魚介類が汚染されていくということで、生活の中のサイクルの中での食中毒である。しかし、症状は激しいが、死に至る病気ではないということで、カンピロのほうを選んだ。</li> <li>○ 今のところは、大きすぎて対応が非常に難しい。生活排水などの規制なども考えなければいけない。</li> <li>○ 国際的にもそうだが、厚生労働省としては、食中毒病原体の中では最優先課題だと認識している。</li> <li>○ データそのものも集まりつつあり、例えば学校給食で、小型球形ウイルスを対象としたような注意を喚起する通知も出ており、いろいろな形で都民への情報提供の材料はあると思う。</li> <li>○ このテーマ選定のレポートは、あくまでも患者から排泄されるウイルス量というところに焦点が定まっていたので選ばなかったが、小型球形ウイルスによる食中毒ということであれば、無視できないのではないと思う。</li> </ul>
9	ハーブを原料とする「健康食 品」から農薬を検出	1	(特に議論なし)
10	食品に残留している抗菌性物 質について	1	
11	医薬品類似の化学物質など による「健康食品」の健康影響 について	1	
12	カンタキサンチンについて	1	
13	E型肝炎集団発生例の紹介	1	
14	サケ・マス類からのアニサキ ス及び裂頭条虫の検出状況	1	
15	首都圏におけるコレラ患者の 発生例の紹介	1	