

平成15年度
第三回東京都食品安全情報評価委員会
微生物専門委員会
(カンピロバクター部会)
議事録

平成16年1月20日(火)
都庁第一庁舎42階特別会議室D

開 会

午前9時30分

○小川安全情報担当副参事 それでは、定刻を過ぎておりますので、早速開催したいと思います。

本日は、お忙しいところ、お集まりいただきまして大変ありがとうございました。きょうの出席者につきましては、林委員がご欠席でございまして、あとの方は全員出席でございます。伊藤委員と途中で退出される方がいらっしゃる場合もありますので、その点につきましては先にご了承いただきたいと思います。それから、安全対策課長の秋山が、ちょっとまた所用でおくれてまいりますので、大変申しわけございませんけれども、後ほどごあいさつさせていただきますので、どうかよろしく願いいたします。

本日の資料につきましては、皆様方のお手元にお配りだと思っておりますけれども、もし過不足があれば事務局のほうにお申し出いただきたいと思います。本来ならば、予めこの資料は皆様方にお送りして、お目を通していただくというのが筋でございましたけれども、いろいろと準備の都合で遅れてしまいました。大変申しわけございませんでした。

それでは、早速本日の進行につきましては、座長のほうにお願いしたいと思いますので、どうかよろしく願いいたします。

諸角座長 それでは、早速会議を始めさせていただきます。まず、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。

小川安全情報担当副参事 それでは、皆さん方にお手元にお配りしてある資料につきまして、まず部会の次第というのが1枚ございます。次のホッチキス留めの資料1、これが第2回の評価委員会の議論の概要でございます。その次に、添付資料として「カンピロバクター食中毒について検討経過報告」、これは前回の資料です。参考のために新旧対照ということになるために、添付資料としてつけました。それから資料の2につきましては、「カンピロバクター食中毒についての中間報告」、これは検討、まだ素案でございます。これが資料2でございます。それから、次は「検討課題候補事前選定結果」、これも前回の資料でございますけれども、これがついてございます。同じように、食品安全レポートの前回資料が参考についてございます。次が、食品安全情報評価委員会の課題の選定についての案ということで、前回課題の選定についてもうちょっと工夫したほうがいいじゃないかということもございまして、それが資料3としてついてございます。それから最後に、「カンピロバクター調理実験」ということで、カラー版の綴りがあります。資料は以上でございま

す。過不足のある方はお申し出いただきたいと思います。

諸角座長 それでは、この次第に従いまして、議事を進めてまいりたいと思います。どうなんでしょうか。前回の報告については、簡単にご説明していただけますか。

小川安全情報担当副参事 それでは、資料1をちょっとごらんいただきたいと思います。11月6日に、第2回の食品安全情報評価委員会が開催されました。このときには、理化学専門委員会の報告と、微生物の報告というのは、検討経過の報告でございました。特に微生物専門委員会からの報告の中には、いろいろと検討経過をご報告して、ご議論いただいたんですけども、やはりこれから、わかりやすい注意喚起、それから情報提供を行うには、やはり調理実験みたいなものを行う必要があると。それから、輸入のニワトリ肉の実態調査というのはまだ十分でないというようなこともご指摘いただきましたので、そのような調理実験を、服部委員のご協力により健研センターと合同で、調理実験を行うということでご了承いただきました。きょうは、その結果をご報告するというご報告でございます。

それからもう1つ、検討課題につきましては、前回の評価委員会では課題選定に至る状況ではないということで、一旦部会のほうに、再度検討をするように差し戻されております。その際も、部会の中でどういう判断基準で決めるのか、その辺も踏まえて検討していただきたいというようなご要望がございましたので、きょうの資料の中に、合わせてそれも含まれております。細かい内容につきましては、この概要をごらんいただきたいと思っております。以上でございます。

諸角座長 ありがとうございます。今、ご説明にありましたように、当面の課題といたしまして、調理によるカンピロバクターの消長、そのリスクコミュニケーションに関する基礎資料を得るということで、12月に早速実験を行っていただいたわけですが。その結果について、まず皆様にご報告申し上げたいと思っておりますけれども、事務局のほうからその結果について、概略を説明していただきたいと思っております。

小川安全情報担当副参事 では、最後の資料のこの部分を、パワーポイントで用意しておりますので、事務局のほうから説明させていただきます。

(事務局からパワーポイント説明)

諸角座長 ありがとうございます。まだちょっとそのままにしておいていただいて、この画像が出る段階で、何かもう1回、ちょっとここを見たい、あるいはご質問がありましたらお願いしたいと思いますけれども、いかがでしょうか。資料を見ながら、問題点

ですとか、その点につきましては今後お話しさせていただきますけれども、いかがでしょうか。

碧海委員 カンピロバクターがプラスというものが割合と簡単に、つまりそういう肉が手に入ったということですか。

甲斐食品微生物研究科長 使った肉は普通にスーパーなんかに出回っていると。ということは、あまり特別にその中から選んだのではなくて、もう普通に買って来て、検査するとプラスになったということです。今回使いました、もも肉につきましては、予め16件買ってまいりまして、その中から陽性、カンピロバクターが出たものを使っております。ただ、レバーとササミ等に関しましては、当日、スーパーで朝買って来て、それを使っております。そうしたらそれからカンピロバクターが検出されていたということです。それくらい、検出率が高いということだと思います。

春日委員 大変いろいろな調理の仕方、大変緻密な実験で、わかりやすいプレゼンテーションを、本当にありがとうございました。2点お聞きしたいんですけども、1つはカンピロバクター、最初の加熱前の時点で菌数は計っていらっしゃるのでしょうか。それともう1点なんですけど、例えば焼き鳥の炭火のもも使用、それで19分加熱した後、中心温度が約72度になっている。この例ですとか、それから揚げのももで、冷蔵してあったものを加熱したところ、中心温度が73度になっている。こういう例で、もちろんカンピロバクターはマイナスなんですけれども、かなり熱がかかっていると思いますけれども、それは食べられるくらいおいしそうなのでしょうか。それとも、もう加熱しすぎておいしくなさそうだったのでしょうか。そこをちょっとお伺いしたいんですけども。

あと、感想としては、かなり低い温度でもカンピロバクターは死んでいるんだというのが、割合意外な感じで受け止めました。

諸角座長 いかがですか。もし、服部先生、お分かりになるようでしたら、ちょっともしここに画像が出れば、これくらいならいいよというふうなことがお分かりになれば。

春日委員 資料の6ページ目ですから、11枚目のスライドでしょうか。この右側のほうは、中心温度が72度になっていまして、先ほどのご説明ではよく火がとおっておいしそうということでしたけれども、調理のほうのプロの目からごらんになって、これはまだおいしく食べられる範囲でしょうか。

諸角座長 要するに、硬すぎないかということですよ。

服部委員 少し、中がレア状態というんでしょうか、残りますけれども、12分くらい

になりますけど、このくらいのほうがおいしいと思うんです。ただ、置いておきますと、だんだんだんだん余熱が入っていくんですよね。19分加熱というのは、ちょっと長いかなと思います。ただ、好き嫌いがおありの方もいらっしゃるって、よく焼いたほうが好きな人もいらっしゃるから。ただ、表面についているような気がするんですよね。それとか、切ったときに一緒に入り込むとか。揚げ物なんかは、さっと火が回りますからね。表面についているカンピロバクターは死滅すると思うんですよ。

春日委員 ただ、別な解釈をすれば、19分のもので食べられることは食べられると思ってよろしいでしょうか。

服部委員 ですから、ここは12分で中心温度が58度でああいう状態になっていますね。ですから、僕はこの中間だったら大丈夫だと。それ以上やったら炭みたいになっちゃいますけど、大丈夫だと思うんですよ。

春日委員 から揚げのもも、15枚目でしょうか。これも73度まで上がっていますけれども、これもまた、硬すぎるといことはないでしょうか。

服部委員 冷蔵でですね。実は、から揚げは、いいものであれば、一時に一度揚げにしちゃう場合が多いんですよ。お弁当に入れるような、ジューシーさを残すなんていうのは、実は二度揚げがいいんですね。どうやるかということ、最初に170度ぐらいで2分ぐらい揚げて、その後、実は揚げてから約2分から3分置くんすね。そうすると、余熱が入っていきます。それで、更に強い火でキュッと揚げますと、油も割りとかからっと仕上がって、そういうふうに加熱して、余熱が入っていくので中心温度が非常に高くなるんです。これは、調理法をどこまでわかってやる人なのかどうなのか、素人さんで揚げている人なのか、違いが出ると思うんですけども、ここにある温度設定で言いますと、上のほうはちょっと火が入りすぎかもしれない。

春日委員 ありがとうございます。あと、甲斐先生。

甲斐食品微生物研究科長 最初に使った肉ですけれども、もも肉に関しましては冷蔵品を買ってきております。このときの菌数は、ヨコヤマさん?・・・、厳密には計測していませんけれども、おおよそのところ、10グラム当たり、10の2乗個ぐらい、グラム当たり100個程度と考えています。

春日委員 ありがとうございます。

諸角座長 ほかにいかがでしょうか。スライドが出ている状態では、これでよろしいですか。それでは元に戻していただいて、この問題点、あるいは今後の検討事項等につい

て、ディスカッションしてまいりたいと思います。2日間という非常に短い期間に、これだけのシフトをやったということで、担当の先生方には非常にご迷惑をおかけして、ご苦労をおかけしたと思います。今までご説明いただきましたように、最初の段階としては、加熱調理でもってどの程度中心温度が上がっていくのか、見かけはどうなるのかということをおこの実験では主目的にしてやっております。これが、幸か不幸か、幸なのかもしれないんですが、初発の実験に使ったものからカンピロバクターが検出されていたということで、どうしてもカンピロバクターの消長も頭に入れて、これを考えることになってしまったわけですが、これもご説明にありましたとおり、それまでにある程度提示されていた、あるいは提案されていた温度条件より、かなり低い条件でもって菌がすべて死んでしまっている。これは、かなり低いというのは、中心温度がこの条件なので、表面の温度は全然違うわけです。それを考えますと、この今回の鶏肉は表面汚染だったと。先ほど服部先生がおっしゃっていたように、表面汚染が見られたただけだったのではないかというふうなことが推察されるわけです。

ここで、問題点、あるいはこれから、これの補足実験としてどういう実験をやるべきなのかということをお、ここでまたご議論いただければと思います。どなたか、ご意見ありましたらお願いしたいと思ひますけれども。

服部委員 買ってきたものをすぐに調理すれば本当はいいんですけれども、どのくらい時間を経過させたか。冷蔵庫に入れるのか、しばらく表に置いておいた場合に、10の2乗が時間の経過によって4乗くらいになったり、6乗になったら大変な話ですけれども、3乗なのか4乗なのか、そういうことは、どのくらい置けば。これは私どものほうではないんですけれども、お調べいただくとまた違うんじゃないかと思ひます。それから調理した場合、今度うちのほうでやってもいいんですけれども、どのくらいの温度で何分くらい置くと、どういう結果が出るかと。違いが出るような気がするんですね。中に紛れ込んだ場合に、調理でやっかいなことが起きると思ひますけれども、例えばハンバーグのような、団子のようなものをつくった場合に、ぐらぐら鍋で、つみれみたいにやっしまえばいいんでしょうけれども、結構団子状で焼き鳥もあるんですね。あれがどうなのかなというか、叩いて入れちゃった場合ですね。まだそこまでは行っていない。結構団子状のものは多いんですね。

諸角座長 いわゆるつくねというやつですね。

服部委員 つくねです。つくねが、いわゆるどうなのかという感じですね。

諸角座長 ありがとうございます。これにつきましては、サルモネラ、腸炎ビブリオ等と違いましてかなり気難しい菌ですので、少しはうちのほうでもやっていますね。保存でどうか変わっていくか。まあ、ほとんどふえていないだろうと。

甲斐食品微生物研究科長 菌そのものは、食品の中でなかなかふえていかない菌ではあるんです。ただ、冷蔵庫で保存する、あるいはボールの中に保存することによって、肉から出るドリップによって、菌がドリップとともに中に入り込んでいくということは十分あると思うんですね。それと、今回使った肉は表面汚染だったから割合菌が死にやすかったけれども、ある程度保存しておいた、あるいは調理室に置いておいたようなものであると、肉の中のほうまで菌が入り込む。と、今回の実験のようなものでは死なないというようなことは言えるんじゃないかなと思います。ですから、今回のこれは、ただ1回やっただけの結果ですので、これですべてを語ることはちょっと危険かなと思います。

諸角座長 ほかに。

伊藤副座長 実験状況をもう1度確認したいんですが、いずれもある一定時間焼いて、取り出して、写真を撮って、菌数を調べるまで、その肉は水か氷で冷やしたのか、それともその温度を保持したのか。それによって、また考え方が変わってくると思うんですけど、その条件はどうでしょうか。

甲斐食品微生物研究科長 今回、サンプリングしましたらすぐ冷やしました。すぐ冷やして、それで冷蔵しまして、服部学園からうちのほうに運びまして、それからすぐ検査をしたという状況です。

伊藤副座長 放置時間がないということですね。それと、どうも予想よりも低い温度で死んでいるので非常にいいんですが、表面の温度というのは測れないんですかね。火のあるほうはだめだけれど、表面温度はどれくらいでありましたか。

甲斐食品微生物研究科長 表面温度も、一部を測っているんですが、例えば火の上に肉が載っていると、なかなか表面温度が正確に測れないんですね。一部測ったデータもあるんですけども。

栗田安全情報係課長補佐 例えば、焼き鳥なんかですと、大体75度から80度ぐらいになっています。あと、煮てしまう親子丼なんかですと、90度近くまで上がっていますし、焼き鳥は大体70から80度ぐらいです。

伊藤副座長 それともう1点、これは何回もサンプリングしていますがけれども、始めに調べた肉にカンピロがいたけれど、その汚染のばらつきというのは100%あったと考え

ていいのか？ それとも、どれぐらいのばらつきがあったか、教えて下さい。

甲斐食品微生物研究科長 ものによって、いろいろなんですけれども、サンプリングした量がそんなには多くないので、厳密な意味でのばらつきは見られていないと思います。

伊藤副座長 少しばらつきはあったと考えてもよろしいですね。陽性のと陰性のが混じっているという。

碧海委員 先ほどおっしゃった、10の3乗のレベルというのは、要するにどの程度のレベル。つまり、こういう肉や何か、売っているものは、みんな例えば大腸菌なんていうものはもちろんくっついているわけですよ。そういう意味で、10の3乗程度というのは、どの程度のものなのかというのが、ちょっと私にはわからないんですが。

諸角座長 訂正が入りまして、10の2乗という説明だったんですけれども。グラム当たり100個程度ということですね。決して多い数ではないと思いますが、どうですか。

甲斐食品微生物研究科長 ただ、カンピロバクターの発生菌量、どのぐらいの菌が体に入ったら病気になるかということですが、普通の食中毒を起こすような菌は100万個ぐらい入らないと病気にならないだろうといわれているんですが、カンピロバクターの場合は菌数がかかなり低いだろうと。特に子供の場合ですと、100個、1,000個ぐらいの量で食中毒を起こすんじゃないかというふうに考えられています。ですから、その菌量がグラム当たり100個としますと、単純に考えますと10グラムぐらいのものが、もし均一に汚染されていたとしたら、あれば中毒を起こすと。もうちょっと多く見ても、数十グラム食べたことによって食中毒になるだろうという量です。

古田危機管理担当副参事 そのことに関連しまして、今回の検査も、検出するときの最低菌量はどのぐらいなんですか。

甲斐食品微生物研究科長 最低菌量まで、十分にできていないんですけれども、後でまた、検査法について出てくるかと思えますけれども、多分数十個ぐらいで検出できているんじゃないかと思えます。このカンピロバクターの食品からの検査法というのにもまだ問題がありまして、どういう方法が一番いいかということを試行錯誤している部分もあります。また、この件に関しては後ほど出てくるかと思えますけれど、多分数十個ぐらいで検出できているんじゃないかと思えます。

諸角座長 ほかにいかがでしょうか。問題点がかかなり、あるいはこの実験で非常にいろんなことが知見として得られておりますけれども、これをフォローすることによって、この実験が生きてきますよというふうなご意見がありましたら、問題点も含めまして賜りた

いと思いますけれども、いかがでございますか。

小久保委員 実験に用いた鶏肉は冷蔵と冷凍の区別でやっていますね。冷凍鶏肉は割合としてどのくらい使われているかということと、もう1つは、例えば、7ページにあるように、冷凍でも最初はカンピロバクターが検出されたんですね。というのは、輸入品がほとんど冷凍で、しかもカンピロバクターの検出率は低いですね。

諸角座長 小久保先生、ちょっと意味が違くだらうと思うんです。これはそういう意味じゃなくて、冷凍品をそのまま焼くという方法論であって。

甲斐食品微生物研究科長 同じ肉を、から揚げをするように作りまして、予めカンピロバクターがプラスだった鳥なんですけれども、それを、衣をつけたんですね。その一部を冷凍したんです。それで翌日使ったということです。

小久保委員 その冷凍した時点で、カンピロはいたんですか。

甲斐食品微生物研究科長 冷凍した後、つまり調理を始めるとき。

小久保委員 というのは、冷凍品というのはカンピロバクターの検出率が低かったですね。

甲斐食品微生物研究科長 ヨコヤマさん、すぐデータ上でますか。

事務局（横山主任研究員） 凍結した検査はやっていないんですけれども凍結においてワンオーダーぐらい下がるという結果が……。このものの検査は実際行っていないけれども、冷凍する前にはいたことは確認されています。

諸角座長 ただ、横山さん、それは凍結融解でワンオーダー下がるんであって、凍結した状態の検査ではないですよ。今おっしゃったのはね。

小久保委員 凍結したときにどうだったのかなということです。結構、凍結というのは効果があるのではないかと、この前からの話で出ているもので。

諸角座長 甲斐さん、何かありますか。そうは言いながら、凍結したままで加熱調理をしたときに、そうでない、一旦凍結してあっても何をしてもいいんです。それを凍結融解して、要するに解凍して調理した場合とどう違うのか。見かけはどう違うのか、内部温度がどう違うのかという実験なんです。カンピロバクターがいた、いないということは二次にしまして、そういう主目的で行ったということをご理解いただければと思います。

小久保委員 凍結したものの割合が、結構多く使われていれば、こういうことも非常に重要であろうと思うんです。

諸角座長 そういうことではなくて、凍結したまま調理するかどうかということが問題

なんですね。

小久保委員 だから、その凍結したものを、実際に調理している割合はどのくらいあるかですよ。

碧海委員 それはでも、相当ありますよ。例えば、生協なんかが使っている製品というのは、むしろ解凍しないで直接揚げてくれという指示の食品というのは非常に多いですから。だから、解凍しないでむしろ揚げるというのはめずらしくないと思います。特に下味なんかつけてあると。

諸角座長 そうですね、冷凍食品も結構そういう状態のものが。

古田危機管理担当副参事 今後の実験ということで考えたんですけども、今回の実験で、通常やられている調理の過程が非常によくわかったと思います。焼き鳥の温度の上昇とか、あるいはそれに伴った表面と中の温度。ただ、やはり問題点なのは、実際の検体を使ったために、中に菌がいたのかどうか、それから検体間の初発菌のばらつきというのがどうしてもわからない部分になってしまったのではないかなと思います。もし、次の機会があれば、例えばミンチにした、中を均一にしたものである程度菌数をコントロールしたものを初発2～3分で使えば、表面と内部の温度のかかった状態、それが菌に与える致死的な影響なのかどうかというようなことも、もしかしたらわかるかなと思いますけれど、いかがでしょうか。

碧海委員 ちょっと基本的な質問なんですけど、カンピロバクターについては、熱に対してどうかとか、あるいは冷凍にした場合はどうかということは、まだよくわかっていないということですか。

諸角座長 要するに、液体の中でどういう温度条件で、どの程度のスピードで死んでいくかというふうなこと、そういうことに関してはわかるんですけども、実際の食品に摂取した、あるいはナチュラル……があったときに、それがどういう調理でどういうふうに死んでいくのかということについてはわかっていない。

碧海委員 そうすると、やっぱり私はこの前、親委員会的时候にちょっと意見を申しましたけれども、電子レンジは、実験は難しいにしても、電子レンジ加熱はぜひやっぱり加えていただきたいというふうに思うんですけども。

諸角座長 実験的に、今ご指摘がありましたように、あの段階で、温度と肉眼的な変化。私どもの健康安全研究センターのほうでは、今、古田副参事のほうから指摘がありましたように、鶏肉の表面に菌をある程度の段階で菌量を変えるようにつけて、それで調理をし

てどうなるか。要するに、これは10の2乗ですが、4乗、5乗というのものもあるかもしれない。その辺のところ、大量に汚染して、要するに高濃度汚染があった場合にどうなのかということも評価しなければいけない。

それからもう1つは、さっき服部先生もおっしゃったように、つくねみたいなもの場合には、中まで菌が入り込んでいくというふうな実験もやっぱりやって、それをここに外挿していくんだということなんですね。ですから、今のこのカンピロバクターは、私があまり言うてはいけないんですが、この調理実験というのはそのファーストステップの条件であるということで、これからまだ、補足実験をやらないといけません。それに関して、先生方のご意見、もっと今、私が申し上げたこと以外に、着眼点がいろいろございますでしょうから、それのご意見を今後の実験に反映させていければということなんです。そういう観点から、いかがでしょうか。

服部委員 一般の方に、こういう処理をしてから調理すると安全ですよという、そういうのを示す必要があると思うので、例えば僕は、生身の魚ですと、軽く酢洗いするんですよ。そうすると、酢でどのくらいの時間で菌を死滅させることができるかというのは、経験則みたいな形で我々はやっているわけですけども、何か今回、そういうことが現場に伝えることができたら、また皆さんに発表ができたらいいなと思っているので、焼くだけとか、甘いしょうゆだれをどのくらいつけておくと菌数が減るとか、何かそういうことも最終的にはお示しいただくと、カンピロバクターについては、ただ騒がないで恐くはないんだよと。こういう処理の仕方で行ければいいんだというような。

小久保先生が言われたような、冷凍というんでしょうか、コロッケなんかはそうなんですけど、できあがっているやつというのは、まさに冷凍で揚げなければならないんですね。そのほうが破裂しなくて済むとか、温度のコントロールなんですけど。いわゆる消費者自体が一番やっている方法、それとプロがやっている方法もあるわけですけども、そのほかに一般家庭で陥りやすい盲点みたいなものをカバーできる、何かの方法というようなものも、最終的に掴めれば。

諸角座長 大変に貴重な意見です。事務局のほうはいかがでしょう。先ほどのご説明の中で、処理だとかそういうものでどうなのかというふうなヒントみたいなものが得られていますでしょうか。

栗田安全情報係課長補佐 いずれにしても、摂取実験みたいなものをして、実際の先ほどの、既に終わっているものと外挿して、温度と死滅の関係というものをもう少し

明確にしていけないといけなかなという気はしています。意外だったのは、本当に低い温度で、今回のやつは死んでしまったと。想定とはちょっと違っていたものですから、その辺の関係をもう少しはっきりとさせなければいけないという気がします。

また、碧海先生のおっしゃった電子レンジ加熱なんですけれども、センサーが多分電子レンジの中に入れるとバチバチ火花が飛び出して、温度の計測がうまくいかどうかわからないんですけれども、これもちょっと工夫を考えていきたいと思います。

服部委員 特殊な電子レンジがうちにありまして、逆さなんですけれども、温度設定することができるんです。普通、考えられませんよね。電子レンジというのは。ところが、80億ほどかけて某会社がつくりまして、それを提案したものですから、意地になってつくってくれて、20台できたんですよ。1台に換算すると4,000万になっちゃうんです。だけど、だれも買えないというので、うちで実験をやるので6台、いまだにあるんですよ。もう、それは売り出しは一切なしで、そういう技術がいろんなものに使われ始めたんですよ。ただ、それがあるので逆算はできるんですよ。90度設定すると、90にずっといけるんです。それを頭に入れながら逆算すると、これは何か答えが出る。6台ありますから。

碧海委員 そのときの温度は、内部温度ですか。食品の。

服部委員 中心温度です。全部タイヒさせるんです。だから、すごい機械なんです。

碧海委員 熱電対（ねつでんつい＝温度計の一種）みたいなものを入れられるということですか。

服部委員 中に、ちゃんと中心温度を測れるものが入ってまして、それで測れるめずらしい電子レンジなんです。4,000万円ですから。80億かかったんですよ。だから、6台がパーになったら、ほかにはもうないんです。20台しかつくっていないんです。

伊藤副座長 これから実験をやる際に考え欲しい点は、菌量の問題と食品の中心部の菌の死滅だと思います。例えばレバーの中心部の菌に摂取してほしい。というのは、鶏なんかのレバーは、血液中に菌が入って、肝臓へと菌が浸入致します。表面汚染だけでなく、レバ-の中の汚染も当然考えなければいけない。

それともう1つ、バーベキューではキャベツとか野菜にカンピロバクターが汚染される危険性が高いです。野菜はあまり焼かないですよ。ぽんと載せるぐらい。そういう条件で、野菜の表面のカンピロバクターが死のかどうかというような実験も、現場にみあった実験と思います。

小川安全情報担当副参事 今の関連なんですけど、やはり二次汚染というのがひょっとしたら家庭で非常に盲点になっているのかもしれないので、それもデータが出たらと思うんですが、あれは実際の現場でのデータですけれども、もうちょっとシミュレーションと
いうのか、摂取実験じゃないですけど、条件を整えてやってみると、どの程度で二次汚染防止になるか。例えば瞬間湯沸かし器でジャッと洗えば落ちちゃいますよというんだっ
たら、随分便利な話になると思うので、あとは服部先生のご意見で、簡単にできるような
落とし方みたいなもので、もし二次汚染防止ができるのであれば。

前田委員 いろいろ面白い実験を聞かせていただいて、我々素人から見ていますと、こ
の前、鶏を解剖して、それを焼いて食べたあたったとかというようなものがありました。
伺っていると、強火あぶりで行ったんじゃないかなと思いました。ああいう例が出ていま
すから、焼き方というのでもあるんだろうなと。それを1つは考えました。

それと、小川さんのほうから今出ました、二次汚染のほうを我々は心配するんですけれ
ども、板前の人がきゅうり揉みなんかをつくるときにやるのが、まな板をさっと拭くだけ
でやるんですね。そうすると、今ですとそれが一番悪いんですね。よく昔から話題にな
っているのは、きゅうりの塩揉みを食べてあたったと。それは腸炎ビブリオなんですけど、
そういうようなケースにおいて、大体3時間ぐらいおけばだめなんですね。伺っているケ
ースでも、まさに小川さんがおっしゃられたように、もう少し詰めていただくと、いわゆ
る板前さんに説明ができるんじゃないかと。あれは、結構あたるんですね。まな板から
の汚染ということですよ。そういうことが1つあると、よろしいかなと。

甲斐先生に伺いたいのは、最初に買ってきた鶏で何軒かから買ってきたら、菌がいたの
としないのとあたったと思いますけれども、その割合はどのぐらいだったんですか。

甲斐食品微生物研究科長 それは、資料はきょうはつけていないですか。もも肉を2社
から買ってきているんですけれども、1社から買って来たほうは、9件買ってまいりまし
て、全部出ているんです。もう1社のほうは、6件買ってきまして、みんなマイナスだっ
たんです。ここの理由がどういうことかというのが、また次の議論になるかと思いますけ
れど。

前田委員 何か、そういう結果ですと、つくねのケースなんか、我々はよくつくねを食
べているんですけれども、かなり乱暴に、つくってから置いておくんですね。そうしま
すと、カンピロが入る可能性が高いですよ。結構あれは危ないですよ。

あともう1つ、伺ってみると、刺身にみんないるんですね。その辺のところを、もう少

し先に行ったら注意する必要があるのかなと思います。今のお話だと、1つのところで買ったのだったら、要するに全部いるわけですよね。それを持って行って刺身にでもすればね…。

諸角座長 ありがとうございます。

中村委員 カンピロバクターの食中毒の原因の過去の例を考えた場合に、やっぱりどうしても鶏肉の汚染があって、その上で、二次汚染によるものが多いだろうと。特に、調理実習の親子どんぶりで、食中毒が昨年起こっております。やはりそれも、多分調理実習というのが、衛生的な手洗いとか、まな板を使ったとか、調理器具からの二次汚染だろうと思っていたのが、今回の実験で非常に明確に答えが出たような気がするんですね。カンピロバクターの、肉の内部の汚染というのは、それほどないのではないだろうか。表面汚染ではないだろうか。解体のときに汚染しているんだらうというのが、今回の実験で表面の温度が加熱されれば、9秒の湯引き以外はほとんどみんな死んで、ある程度の温度に達したと。そういった意味では、今回の実験は大変な成功だなというふうに思うわけですね。そしてもう1つ、食中毒の原因として、生刺しとか、湯引きでも9秒程度の湯引きで食している、そうしたことから食中毒がたくさん見られております。前回でしたか、委員会でもやっぱり食生活の変化がカンピロバクターの食中毒の起因になっているだろうと。それが、今回の実験結果からわかっていくわけで、つくねの問題とか、カンピロバクターという菌の性状から考えて、それほど室温で短時間で増殖ということよりも、むしろ汚染された菌を二次汚染させないことの注意のほうが、かなり重要ではないかというふうに感じたわけです。

いろいろな追加の実験ということで、いろいろ出ておりますけれども、それをすればさらにカンピロバクターのいろいろなものが明確にできる追加実験になるかと思っておりますけれど、少なくとも今回この実験データで、こういった二次汚染に対する注意と、それから加熱調理がきちんとできて、その後の二次汚染に注意さえすれば、カンピロバクターの食中毒はかなり減らすことができるよという、こういった消費者へのファーストサイキュレーションといいますが、一次的な伝達も、私はできるのではないかなと。それによって、相当数、抑えることが可能ではないかなという気が、先ほどからしているんですね。特に、湯引きで、無理を言って1分間やっていただいたという、これは写真で出ておりますから、この程度だったら大丈夫なんだ、これだったら危ないよという、こういった情報を、本当に消費者に目で見せるということで、かなり私は、効果があると思います。

それから、やっぱりまな板を介する汚染というふうにおっしまいましたけれど、調理人も、お魚を焼くけれども、そのそばにあった漬物というのはNHKでも前に実験をして、本当に汚染が広がるんだということは、蛍光塗料を使って実験をやって、番組を構築したことがあるんですけどね。本当に、カンピロバクターも同じことが恐らく起こっているだろうと。それが、今回の件でかなりカンピロバクターに対して明確に出たということでは、本当に健康センターのほうのご努力というのは大変大きく、食中毒の軽減に私は貢献するような気がするんです。

追加実験は、確かにもっと細かなことがわかりますけれども、この段階で中間報告が出ておりませんが、相当なことが私は言えるような気がいたしました。

諸角座長 ありがとうございます。

伊藤副座長 先ほどの話にも通じるんですが、ささみの中毒はものすごく多いですよ。この湯引きで9秒でだめだったんですよ。服部先生もおっしゃったように、酢が何かでちょっと処理して湯引きしたらどうなるとかね。1分かいたら湯引きにはならないよね。製品にならなくなってしまうから、おいしくして、除菌できる方法というのは、何かそれがないと、危ない危ないだけでは対策に成りません。有機酸が入ることによって、有機酸プラス熱でもっと早くカンピロバクターが死滅する気もするんですがね。

服部委員 僕は、子供のころから、調理するときに、包丁に酢をつけて、ひゅーっとやるとすっと落ちますね。それでやるように親からずっと言われていて、では何でもやるかといったら、何でもやっちゃうんですよ。それは、どうなのかといわれちゃうと困るんですけども、江戸時代から、あたらないようにということで、酢に包丁もつけるし手も洗ってやるというのが、お寿司屋さんで昔事故があったらしくて、それ以来、江戸時代で握りの人は、その都度魚をまた中につけて握るんですね。それをやっている人は、今は寿司屋でもほとんどいないですよ。だけど、それが経験則で何かずっと言われてきたことなんですけど、今、そういう料理人がいないということなんです。

甲斐食品微生物研究科長 お酢をつけると、材料が着きにくいということはないですか。つまり、包丁に。それはないですか。

服部委員 今、私は人前でやるのにいちいちやらない場合もあるけれど、ほとんどそうしないと気分が悪いんですよ。おいしくなるんですよ。決してお酢って邪魔しないんですよ。火を入れれば飛びますし。

中村委員 服部先生のおっしゃった、江戸時代からあったという、恐らくお寿司屋さん

というのは魚介類でしたよね。そうすると、ビブリオ系の菌だから、酸に弱いから死んだという、これは非常に理論的ですけども、伊藤先生がおっしゃったように、カンピロバクターは一体どうなのかということはやってみる必要がありますね。カンピロバクターの二次汚染も多いわけですから。

服部委員 カンピロは死ぬのか死なないのか、僕は知らないの。

伊藤副座長 やっぱ酢はよく効くんです。有機酸として乳酸やコハク酸などいろいろあるんですけど、やはり酢酸というのは一番効果が出ます。

中村委員 実験的にやっておく必要がありますよね。

伊藤副座長 有機酸とカンピロバクターの死滅について実験室レベルで調査したデータはあります。しかし、食品中の菌が有機酸でどのような効果があるのかを調べた成績はありません。

小久保委員 昔、食鳥検査制度をつくる時に、食鳥処理場の衛生管理をどうするかということで、有機酸によるカンピロも含めた除去というのをだいぶ実験的にやったんですよ。確かに酢酸を湯漬け水に入れるとか、その後の冷却水に入れるとか、いろいろやってみました。実際の施設を使いまして、酢酸を湯漬けに入れても、確かに最初は酢酸でPHが落ちるんですね。ところが、その後、結構湯漬け水自体の緩衝能が強いので、そのPHが酢酸を全然入れなくても低いところで安定する。そうすると、ただPHだけになっちゃいますから、あまりカンピロバクターとかそういうものに効かなかったと思います。ただ、二次的に、酢酸を使うことによって、施設の設備・機械が非常にきれいになったんですね。そのときにカンピロバクターに対する酢酸の効果だとか、そういうデータを集めたような気がするんですよ。食鳥検査制度ができて10年以上たちますのでちょっと記憶がないんですけども。

もう一つ、非常に気になるのは、これは非常によくできているんですけども、最初の処理が塩とたれを使っていますよね。たれのつけ方というのはどうやっているんですか。

諸角座長 いかがですか。

栗田安全情報係課長補佐 ある程度焼けた段階で、白焼きみたいな形にして、全体をたれにさっと漬けて、それを2～3回繰り返しています。

小久保委員 最初から漬けたということではないんですね。

栗田安全情報係課長補佐 ないです。たれそのものも検査はしましたが・・・。

小久保委員 最初からたれをつけたとか、このデータを見ると、副次的な作用があるの

かなという気がしちゃうから、むしろ肉だけでやってどうだったとか、そういうほうが、まずはいいような気がするんです。

奥澤食品監視課長 ちょっと教えていただければというか、二次汚染対策を考えるときに、普通常識的に考えると、まな板、包丁……ですね。先ほどの実験でも、包丁洗えばいいんじゃないかと。いわゆる素人、それから専門家の調理方法として、肉を処理した後、洗わずにふきんで拭く程度のものというのは、いわゆる普遍的に行われている行為なのか、もしそうでないならば、もっとほかに盲点があって、別の汚染源があるのではないかと。普通の調理方法として、ふきんを使って拭く程度のものというのは、日常的に行われている行為と見てよろしいですか。

中村委員 テレビの料理番組で、それをやるから、私はそれはほんとうにまずいというふうにも思うんですよ。だから、あれをやるということは日常的なんじゃないですか。微生物をやっている人間は、絶対にやらないことですけどね。

碧海委員 家庭では常識としてはやらないですよ。特に肉や魚を切ったら必ず洗いますよね。

中村委員 むしろ料理番組であれをやっていますでしょう。

碧海委員 あれはもう時間的な節約があって、やむを得ないんですよ。いちいちまな板を洗ってられない。

中村委員 まな板を取り替えるぐらいのやり方をすればそこら辺にみんな注意をしますけれど、あれでやりますとね。ただ0157の後、お肉を使った後のまな板はということで、ずいぶんキャンペーンをやったために、まな板に直接お肉を載せるんじゃなくて、例えば牛乳パックを使ったりというふうなことなんかは、家庭の主婦はやっていますよね。

碧海委員 家庭の場合には、わざわざ魚のマークがついていたり、野菜のマークなんかがついていたりして、一応まな板を代えとかね。

中村委員 ただ、あれはひっくり返しますね。たれますでしょう。だから、表と裏というのはあまり細菌学的には区別できないですよ。

碧海委員 いや、表と裏だけじゃなくて、まな板そのものにそのマークがついていて、つまり魚や肉のときはこっち、野菜のときはこっちというふうに使分けしている主婦は結構います。

春日委員 済みません、それは多分すごく優秀な主婦だと思います。

碧海委員 優秀ということじゃなくてね、むしろ手づくりがわりに普通だった時代の主

婦ならそれはやりますね。要するに、家で料理をしない人たちはね、これはもうどうしようもないですけど。

服部委員 世界で一番調理のできない人を育てている国ですから。世界一なんですよ、若い人がこんなに調理できない国は。留学生がいますけれども、大体20品目ぐらいは、何も見なくても自分の国のお袋の味をつくれるんですが、日本のうちの学生は、9割がつかれませんか。外国の人は9割つくれますよ。やっぱり40品目から50品目覚えないとお嫁にいけないから恥ずかしいと彼らは言うんです。そんな日本人1人もいませんから。だから、先生のおっしゃったように、まな板もないお宅とか、包丁だって1本持っているだけですよね。ちゃんとしたところは何本もありますけどね。ある人のほうが少ないと想定して考えた上でどうしたらいいかというほうが、今はいいですよ。50代以上で、だいぶおつくりになる方はいらっしゃるんですけども、40代ぐらいからほとんどできなくなってきました。

碧海先生 あと1つ、服部先生に伺いたいんですが、まな板でも普通の日本式のまな板なら大丈夫なんですが、あれはわりに洗いやすいですが、例えば中華料理のまな板というのは、あれは完全に木の目が縦になっていますよね。だから、包丁もむしろ食い込むのが当たり前で、だからあれを完璧に洗うなんていうことができるんだらうかといつも思うんですけど。

服部委員 ささくれだつたところに菌が入っていますからね。やっぱり、太陽にさらさないとだめみたいですね。紫外線をどう当てるかということだと思いますね。うちはもう、木を使っちゃいけないということなので、いわゆるプラスチックの白いのなんですけれども、こんなに大きい。それも、できるだけ煮沸と、紫外線で全部処理するようにしています。レストランとか、そういうところがそこまでやっているかといったら、やっていないような気がするんですよ。これは、中国料理というのは熱処理が多いものですから、あれで助かっているんだらうと思うんですね。

碧海委員 そうですね、生ではほとんど食べないですけどね。

奥沢食品監視課長 今の話は、いわゆる調理師さんなんかでも日常的にやる話ですか。

服部委員 本当に、調理師もピンからキリまでいて、大体、こういう形で世の中を騒がせるお店というのは、その辺のちょっとしたことが日ごろから習慣になっていなくて、危ないぎりぎりの線でいて、ちょっと体の悪い人がそれにあたっちゃうという例が非常に多いんですよ。本当にだらしのない人は、ずっとだらしのないですね。本当にひっぱたきたく

なるぐらい、悪いのはどうしようもないんですよ。いろんな例を見ているんですけど、だから、自分もいろんなところに行って恐くてしょうがないですね。この人、どうなんだろうと思いつながりながら食べるのは、いつも考えちゃうのでおいしく食べたことがないんですけど。

奥沢食品監視課長 なぜこういうご質問をさせていただいているかということ、もしまな板や何かが通常洗われているのであれば、単にまな板、包丁は洗いましょうということが二次汚染防止の本当の核心じゃなくて、もっとまた、盲点である何か別の二次汚染のファクターが、気がつかないものももしかあったとすれば、そういうものもやっぱり考えていかなければいけないのかなと思ひまして、ちょっとお伺いしたんですけれど。

甲斐食品微生物研究科長 ここ数年の食中毒、カンピロバクター食中毒を見ていると、やはり原因食品として出てくるものが、生刺し、あるいは湯引き、それから学校給食、調理実習ですか、親子どんぶりをつくった後でほうれん草を切ったとか、そういう部分が80%、あるいはそれを超えているんじゃないかと思うんです。ですから、そういう部分にある程度焦点を絞って考えていってもいいんじゃないかなと思うんですけれども、どちらかということ、あまり鶏のから揚げが原因であったろうというようなカンピロバクターの中毒というのは、私どもあまり経験していないように思うんですね。ですから、今回の調理実験なんかを見ましても、プリントの12ページとか13ページ、14ページ、この当たりが一番中毒防止に直接つながるようなデータではないかなというふうに思っているんです。

諸角座長 申しわけございませんが、あと2つ課題があります。それで、あと1時間しか残っておりません。お話をいろいろお伺いしたいんですけれども、この話題に関しましてはこの辺で切り上げておきますと、後ろのやつが終わらなくなってしまいますので、またメールなり何なり、事務局のほうにご意見を出していただいて、これはリスクコミュニケーション、あるいはむしろ我々としては普及啓発に役立てたいということでやった実験でございます。だから、リスクコミュニケーションの中のほんの一部ですが、そういうセッションをできるような資料を得たいということで、今後も継続してやっていくつもりでございますので、またぜひご意見をいただきたいと思ひます。中断してしまつて申しわけございませんけれども、一応ここで、ちょっと5分ほどお休みいただいて、11時から、まだ提言報告書、それから検討課題の選別方法についてご検討いただかなければいけないので、それをやりたいと思ひます。では、11時まで休憩時間にしたいと思ひます。よろしくお願ひします。

(休憩)

諸角座長 大変お待たせいたしました。これから2つの課題についてやらなければいけないんです。まず、次の2月19日に開催されます親委員会のほうに、この実験を含めて、この前中間報告をいたしました。それにこれを含めたことで、提言もしくは中間報告をしていかなければいけないということで、その内容につきまして、事務局のほうからまずご説明いただきたいと思います。

小川安全情報担当副参事 では、私のほうから説明させていただきます。資料2をごらんいただきたいと思います。この資料2につきましては、前回の途中経過の報告をベースに取りまとめ直した検討案でございます。まだ全く決定とかそういうものではない、たたき台でございますので、そのつもりでお考えいただきたいと思います。

まず、目次を見ていただきたいんですけども、流れといたしましては、検討経過の概要と、それからカンピロバクターの食中毒について。これは事実でございます。それから、前回から一番問題となっておりました検査法につきまして第3で一応書かせていただきました。それから、それらの問題の中の課題を整理いたしまして、要するに対策をどうすべきかというような流れでやっております。この対策といっても、早急に取り組むべき対策と中長期的な対策があるということで、前回ご議論いただきましたけれども、やはりこの中で提言という部分につきましては、早急に取り組むべき対策、先ほどからいろいろと、防止をするためにはどうするかというようなところの問題が、提言という形になってくるのではないかとこのように考えております。

一応、これはまだ、荒々のペーパーでございますので、このような目次に沿って書いてございますので、細かい説明は時間の関係で省略させていただきますが、特に第3の4ページをちょっとごらんいただきたいと思います。皆さんにちょっとご検討いただきたいのは、この検査法につきまして、前回いろいろとご議論があったんですけども、どうしても輸入の肉の菌量というのが少ないのではないかとということで、その問題につきましては次年度あたり検査をすればいいのかなというふうなお話だったと思うんですが、今回、健研センターのほうの調査によりまして、ある程度の目安というものが出揃っております。それが5ページでございます。表1の一番最後の欄につきまして、大量培養法、輸入冷凍肉で2004年実施ということで、47検体実施いたしまして21検体、約45%検出されております。その内容につきましては、試料が50グラム、100ミリのプレストン培地とボルトン培地でそれぞれ増菌したということです。今までではない、若干改良型の

方向で検査をしたところ、このような結果が出たということでございます。この点につきましては、若干検査法のことになりますので、私の説明の後、健研センターのほうから説明をお願いしたいと思います。

それから、その下の輸入鶏肉の実態調査の中の、輸入国によりまして、陽性率も若干違ってきているということが伺えます。47分の21の内訳がブラジル、タイ、中国、アメリカと検体数はばらついているんですが、こんなような状況ですので、大雑把なことしか言えないと思うんですが、要するに、今までかなり輸入肉は大丈夫なんじゃないかときれいなんじゃないかというようなことが言われていたんですけども、この辺のことにつきましては、ある程度の目安みたいなものが出てくるのではないかというふうに思っております。

それから、これはちょっと最後にフォローしていただきたいんですけども、次のページを開けていただきまして、6ページ、7ページにつきましてはまだ課題の整理で箇条書きでしか書いておりません。それから、当然課題に対して取るべき対策ということで、要するに先ほど申しました、早急に取るべき対策というのが(1)と(2)。それから中長期対策としましては、そこに書いてありますようにいろんな時間のかかる問題がございます。当面、早急に取るべき対策の中で、大量培養法では鶏肉からカンピロバクターが高率に検出されているという可能性が高いため、飲食店等の事業者、家庭及び調理実習を実施する学校等を主な対象として、鶏肉による食中毒を起こさない、安全な食べ方について調理方法を中心にリスクコミュニケーションの視点を取り入れた普及啓発への早急な取り組みが必要であると。ちょっと、文章的にはうまくないんですけども。それから、今回やったような科学的データに基づき、それから広報、媒体などを利用した視覚的なものなど、都民が理解しやすく、実際の生活において、ご議論がありましたけれども活用できるような方法を工夫すべきであるというふうな対策の方向だけしか示しておりません。

一番最後のページが、提言ということなんですけれども、この提言につきましては、ここに書いてありますように、一番やはりリスクコミュニケーションという点が重要になってくると思いますので、今回、緊急に実施したこういうふうなモデル実験なんかで得られた、要するに加熱調理方法による菌の消長とか、二次汚染の結果、それに調理加熱時間と殺菌の目安になる鶏肉の中心温度、外観の変化などを収集して、写真やデータなどを活用してわかりやすい情報提供を行うと。これも、総論でしか書いてございません。私どもといたしましては、きょう皆様方にご検討いただいた内容と、それから今後の取り組み状況

を踏まえまして、この報告書と提言内容をどのように取り扱っていったいいのか、忌憚のないご意見をいただきたいと思います。

私のほうからは以上です。

諸角座長 では、お願いします。

甲斐食品微生物研究科長 先ほどからも議論に出ていましたように、輸入肉はきれいなのではないかということで急いで調べて、まだ検体数が少ないんですが、今、ご説明がありましたように、47件で45%、半分ぐらいの肉から検出されていると。ただ、菌量としましては、国内産の冷蔵肉に比べて少ないのではないかという状況です。

それから、今回方法としまして、2種類の培地を使っています。プレストンの培地とボルトンの培地というのを2種類使っていますが、それぞれの特徴は、プレストンといいますがどちらかと言いますと抑制力が強いといいますが、カンピロバクターを発育させて、ほかの菌を抑える力が強い培地です。それに比べまして、ボルトンはどちらかという、抑える力も弱いといいますが、マイルドな培地です。ですから、検体によりましてカンピロバクター以外の菌が非常に多いような場合ですと、プレストンの培地のほうがカンピロバクターが検出できます。逆に、全体の菌量も少ない、カンピロバクターの菌量も少ない、それから冷凍によって菌が損傷を受けているというような場合ですと、ボルトンの培地のほうがいいのではないかというような印象を持っていますけれども、十分な検討はできておりません。いずれにしても、こういう2つの方法でやりますと、45%、菌量は少ないにしろ、輸入の冷凍肉からも検出されていると。国内産よりは少し検出率は低いにしろ、検出されているというような結果が出ています。

それから、表の2のほうに、輸入国が書いてありますけど、これもまだディスカスするにはちょっと数が少なくてできないだろうと思うんですけども、1つの目安としてこんなところが出ております。以上です。

諸角座長 それでは、この中間報告につきまして、ご意見がございましたらお願いしたいと思いますが。

小久保委員 今回、プレストンとボルトン、どっちが菌数が高かったんですか。

事務局（横山主任研究員） 数から言いますと、ボルトンのほうが高かったです。

諸角座長 このボルトン培地でほかの菌の、要するにコンタミナンスの影響というのは出てこないんですか。いわゆる雑菌類。

事務局（横山主任研究員） 出てきます。

甲斐食品微生物研究科長 ですから、ボルトンのほうが高いんですけども、プレストンでしか検出できない検体も、やっぱりあるんですね。

諸角座長 そうなりますね。ほかにいかがでしょうか。

中間報告の方向性とか、一番最後のところで提言、この辺が一番ネックになってくるんだと思うんですけども、この辺についてのご意見というのはいかがでしょう。

碧海委員 提言の前に、簡単なことですが、5ページの輸入鶏肉のこの表に合わせて、例えば今の鶏肉の中での占める比率と言いますか、それはわかるんでしょうか。例えば国産に対してタイからの輸入がどれくらいのパーセンテージでということがわかれば、参考までにはそういうことも入れておいたほうがいいと思います。

諸角座長 これはわかりますね。消費率ですね。一応、4ページの一番上に、6割強が国産で、その他を輸入に頼っているという明記はございますけれども、もう少し細かいところというお話だろうと思います。

ほかにございませんでしょうか。これにつきましては、どうでしょうか。今日メールでお送りいたしますか。では事務局のほうの考えを。

小川安全情報担当副参事 では、ちょっと事務局のほうの試案というんでしょうか、こんなふう考えているということでご意見いただきたいんですけども、今の皆さん方の、こういう実験をやればよりわかりやすいデータができてくるということで、そういう実験を早急にやるべきだという話がありました。それからもう1つ、私どもはこのカンピロバクターの食中毒について、リスクコミュニケーションの視点から議論というものを、ぜひともいただきたいという考えがございます。今、皆さん方が専門委員という形で、技術的な話をお話しいただいているわけですけども、やはりこれを、一般の消費者の方、一般の利用者、都民に伝えるときに、どういう形が果たして一番いいのかというところが、まだちょっと私ども事務局といたしましてもよく見えていないところがございます。例えば、先ほどのような、パワーポイントとか、単にそれをインターネットで流せばいいのか、それとは別にスライドみたいなのを使わなくてはいけないのか、Q & Aはどうするのか、プレス対応はというふうにすればいいのかとか、やはりそういうところをきちっと議論をしていかないと、やはりわかりにくさを助長させてしまうというようなことも、非常に今回、水銀の問題を検討していてよく私どももわかりました。せっかくいいデータが出てきているものですから、やはりそれをわかりやすく都民に伝えるためにリスクコミュニケーションの視点からの検討というものを、私どもとしてはぜひ必要ではないかというふう

に、今考えております。

そういうふうな観点からいたしますと、ちょっとスケジュールの話まで及んでしまうんですけれども、本来ならば2月19日の第3回の評価委員会が今年度の最後の評価委員会ですので、そこで一応、本来ならば打ち出すことが一番適切だと思っていたんですけれども、今までの皆さん方のご議論を踏まえまして、今私が申しあげたようなところを詰めて、やったほうがいいのかという気が、私のほうはしております。そういうふうなことになりますと、少なくとも中間報告と提言というものにつきましては、今これはたたき台ということですが、これをベースに皆様方のご意見をいただきまして、それをある程度修正したものを第3回の評価委員会に提出いたしまして、そこでリスクコミュニケーションの視点から揉んでいただくというんでしょうか、検討いただくというのが、一番手順的に妥当なのかなというふうな感じがしております。

確かに、先ほど中村先生から、今わかっている部分だけでも言っちゃったほうがいいんじゃないかというご指摘がございまして、それも非常に重要なものかもしれないですが、カンピロバクターは去年、ことしと東京都でも同じ件数なんですね。若干患者数はふえているんですけれども、劇的にふえているとか、死亡者が出ているとかという状況ではないので、ちょっとその辺のところを、ちょっと延期するみたいな形でやってもそんなに影響は少ないんじゃないかなと思います。事務局といたしましては、方向性として今ちょっと、そんなふうを考えているんですけれども、その点についてご意見をいただきたいと思いません。

諸角座長 いかがでしょうか。中間報告にして、それでもってリスクコミュニケーションの内容といたしますか、方向性についてご議論いただくという事務局のほうの提案ですが、それについてのご意見はいかがでしょうか。そうすると、提言を最終的に出していくというのは、来年度の半ば過ぎごろになりますか。

小川安全情報担当副参事 来年度の半ばではなくて、16年度の第1回の評価委員会あたりに出したいというふうに。そうすれば、今の追加実験の部分とリスクコミュニケーションの方向、そういうものがある程度具体的に固まってくると思いますので、それを盛り込んだものを提言として出していけば、順序からいっていいのかと。時期的にも、あまり長く伸ばす必要はないと思うんです。また伸ばしちゃいけないと思うんです。

碧海委員 私は、リスクコミュニケーションの視点という意味で考えて、今の例の鳥インフルエンザ、あれのことを全然触れないでいいのかというのが、つまり都民とのリスク

コミュニケーションということだと、普通の人の感覚では当然、鳥と云ったらやっぱりそういう今の話題ってどうしても考えちゃいますよね。だから、何かカンピロバクターのことだけにしているのかなという気はちょっとするんですけどね。普通の人の感覚では、当然それとは関係ないのとか、そういう話がすぐ出てきそうな気がするんですけど。

小川安全情報担当副参事 ちょっとこれは、私の今の意見なんですけれども、やはり今の鳥のインフルエンザについて、食品レベルという話では全くなくて、鳥と鳥の感染の話がメインで対策に当たっているんですけども、一部に誤解なんかがあるやに聞いておりますが、例えばこれを出すときも、Q & Aとか、そういうところに盛り込むような形でもいいのかなと私は思うんですけども、ダイレクトの中に、この中に書き込むということはちょっと難しい。

碧海委員 それはわかるんですが、つまり一般都民の反応というか、一般都民の立場というのはそういうものだと思うんですよね。つまり、カンピロバクターならカンピロバクターに特化してものを考えるんじゃなくて、常に総合的にどうしても反応するというか。だから、もちろんこの中に大々的にそのことに触れるという意味ではなくても、そのことは絶対意識したほうがいいというふうに思うんですけど。

諸角座長 ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。鳥インフルエンザの問題だけではなくて、サルモネラの問題もかなり大きなファクターの1つになっていると思いますけれど。

春日委員 今のご意見に関しては、やはり鶏肉を食べることによっていろいろな病原体に感染する可能性はありますので、この報告書のメインとしてはカンピロバクターを対象とするわけなんですけれども、同じ防御手段によってほかの病原体からの感染も防げるということを、最終的には出したほうがいいのではないかと思います。

実は、その逆の話がありまして、厚生労働省と感染研のほうで、鳥インフルエンザが万一食品に汚染した場合に、どういう加熱をすればいいんですかというQ & Aをついこの間出したばかりなんです。そのときに、ウイルス学的には、56度数分で、インフルエンザウイルスは死ぬと。でも、その条件で果たしてカンピロバクターもサルモネラも大丈夫なんだろうかという疑問を私は提言しまして、もう少し高い温度でということ盛り込んでいただいたわけです。同じようなことを、やはりカンピロバクターの報告書の中にも、考慮しながら書くべきではないかなというふうに思います。

それから、具体的にリスクコミュニケーションの視点から有用であろうと私を感じます

報告書の出し方なんですけれども、営業者の方は温度と時間ということをお聞きになっても、ある程度わかっていただけるかと思えますけれども、一般の消費者ですとか学校調理実習向けには、やはり視覚に訴えるものが一番効率的ではないかと思えます。ですから、今回のパワーポイントに出していただいたような写真で、このくらいの鶏肉の色の变化だったら大丈夫ですよということが言えれば、一番わかりやすいかと思ひまして、そのためには、今回の実験にやはり追加していただいて、ここまでの色なら安全域を考えても大丈夫だろうという確信が得られるまでの実験は重ねていただかないといけないのかなというふうに思ひます。

二次汚染に関して、1つ追加したいんですけれども、ここの部分は中村先生がさっきおっしゃったことに賛成です。学校調理実習での事例というのは、今年も出たようですし、やはり一度出ると、集団発生ですので人数がふえてしまうということで、これは早急に対応を重ねたほうがいいと思ひます。ということで、今回の実験で、実際にまな板を介したほうれん草からカンピロバクターが検出されたということは、ほかであまり文献でも出されていないことだと思ひまして、非常に重要な結果だと思ひますので、これはこの段階で、すぐに教育委員会のほうに知らせていただいていいかと思ひます。以上です。

諸角座長 ありがとうございます。

伊藤副座長 非常に関連するんですが、やはり鶏肉をよく扱っているレストラン、本日の報告にある焼き鳥屋さんのようなところを対象にしたパンフレット、それから学校の先生や養護の先生、あるいは調理実習用のパンフ、それから一般家庭でカンピロバクターにならないためにはというようなもので、私はやはり、対象をわけてやるほうがもっときめの細かいものが出るだろうと思ひますね。一般的に書いてしまうと、今まであったのと同じようになってしまうので、対象を絞りながら考えていかれたほうが、効果的と思ひます。あるいはそういう人が読んだときに非常に理解しやすいんじゃないかなという気もしているんですけれども。

諸角座長 今のご意見は事務局あるいは我々の動き方の問題だろうと考えております。できるところからやっていったらどうでしょうかということだろうと思ひますけれども、ひとつご検討いただければと思ひます。

それで、ほかにご意見がなければ、この内容につきましては事務局のほうから、きょうメールで先生方にお配りできますか。

小川安全情報担当副参事 できると思ひます。

諸角座長 それを再度目を通していただいて、ご意見を事務局のほうにメールの返信でご提案いただければと思いますので、ぜひよろしくお願いいたします。

もう1つ議題がございますが、まだもうちょっと大丈夫かと思えます。あと1つ2つ、これに関してご意見があれば、承りたいと思えますが、いかがでしょうか。

小久保委員 二次汚染というのは非常に大事だという話がさっきから出ていますね。私も、休憩時間にもちょっと話したんですけれども、こういうデータがせっかく出ていますし、東京都では実験的にやってこういう事実があるんだから、こういう面を気をつけてくださいというようなことを、例えば学校教育の中に取り入れてもらうとか、調理実習の中に取り入れてもらうとか。それから、料理番組のときに、ではちょっと、東京都でやっている実験結果では、こういうことは危ないから、まな板は取り替えましょうねとか、熱湯を通しましょうとか、実際に有名な方がちょっと一言言いながらやってくれば、結構アピールするんじゃないかなと。そこら辺を、東京都で申し入れるということはできるんですか。

小川安全情報担当副参事 とりまとめが最終的にできた後に、取材に応じてくれるところがあれば、喜んでこちらから情報提供するということは。

小久保委員 そうすれば、せっかくやった実験データが生きますよね。

碧海委員 そういうふうに連絡されれば、聞くと思えますよ。特に料理番組の担当者にそういう情報を提供していただければ。

小久保委員 有効利用できるんじゃないかなという気はするんです。

中村委員 この中長期対策のところ、後に結果をモニターして対策にトレースするわけですね。とすると、あまりパーフェクトなものをおくれて出すよりも、とりあえず重要なことから出しながら、その結果をやっぱりモニターしながらどう変化していくか。食べ物サルモネラが本当に広がったときに、あれは厚生労働省のほうインターネットで出しましたけれども、やっぱりテレビ番組とかそのほかありとあらゆるメディアを使って、キャンペーンを張ったんですね。それから、本当に激減してきましたよね。また、忘れたころに出てきていますけれども、でもいずれにしても、対策を立てると確実にその結果が表れるんですね。対策のやり方によって。やっぱり、この委員会は情報があるわけですから、ここまでデータは出ていますので、ぜひ何らかの形で、それから伊藤先生もおっしゃったように、できるところからやっていけばいいと思います。調理実習で、カンピロバクターは抑えられるのかどうかとか、ぜひ結果をフィードバックして、この委員会の役割と

いうんですか、それを確認できるような形で、任期中にそれが出るような形にしていきたいと思います。

小川安全情報担当副参事 リスクコミュニケーションは、必ずフィードバックが必要ですね。

諸角座長 よろしいでしょうか。それでは、先ほども申しましたが、メールで先生方にお送りさせていただきます。期限はいつ頃までにご意見をいただければいいですか。

小川安全情報担当副参事 今月いっぱい。

諸角座長 では恐れ入りますが、今月いっぱいに目を通していただいて、ご意見をお寄せいただければと思います。どういうご意見でも結構でございますので、ぜひご意見をいただきたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。

それでは、次の議題に移りたいと思います。検討課題の選定方法。これは、前回の親委員会のほうで、専門委員会のほうに丸投げされたという経緯がございます。専門委員会のほうで少し揉んできてくれという話がきておりますので、それについてご審議していただきたいと思います。

では、事務局のほうから、案がありましたらお願いします。

小川安全情報担当副参事 では、資料をもとに説明させていただきます。

栗田安全情報係課長補佐 私のほうから説明させていただきますけれども、きょうお配りした資料の中で、前回資料ということで、食品安全情報レポートの第2号というのと、それから検討課題候補事前選定結果というのをお配りしてあります。前回、2回目の評価委員会の中では、このレポートに掲載された条項についての取り扱いが決定できなかったということで、専門委員会のほうで検討してほしいということであったんですけども、事務局としましては、やはり課題の取り扱いはあくまでも親委員会でやっていただきたいというふうに考えています。今回、ですから事務局の案としてお示しをしましたのは、具体的にこの情報をどうするこうするということではなくて、情報をどう取り扱うかをもう少し決めやすい方向というんですかね、決める手順をもう少しはっきりさせたような案を、一応つくってまいりました。その説明が資料3に書いてありますが、非常に説明も私は下手くそなのと、資料がわかりにくいので、ゆっくりちょっと説明をさせていただきますが、一番後ろの6ページの別添の図をちょっとごらんいただきたいと思います。これで、全体の流れを先にご説明させていただきます。まず、手順として2つに分かれるだろうということ考えていますけれども、まず第1の段階では、いろんな情報からこの食品安全

情報レポートという形にどうまとめるか、選択をするかというのが1段階です。このレポートになったものを、その次の段階として個々の情報をどう取り扱うかというのが第2弾ということで、2つにわけて考えております。まず、この情報レポートをつくるまでの点順は、これは今までも先生方のところに事前にいろんな情報をお送りしまして、そこから1つとか2つとか丸をつけていただいて、送り返していただいていたわけなんですけれども、もう少し根拠を持って選んでいただければということで、2ページ目の別紙1のところに、事務局のほうから事前にお送りしました事前送付資料から、この安全情報レポートに載せる情報をどういう視点で選んでいくか。これは、既に過去の会議の中で出てきた視点ですけれども、健康被害の未然防止の視点、それから危害の拡大防止の視点、都民の不安解消の視点というこの3つの視点で情報を選んでいただくと。事務局から事前にお送りする情報の中で、どれに該当するかを先生方のほうから判定をしていただくと。それを送り返していただくという形です。

その送り返していただくときに、なぜそこに丸をしたのかについても、ご意見としていただければというふうに考えております。

同時に、その選んでいただいた際に、この情報を最終的に評価委員会としてどう取り扱うかについても、ご意見を一緒にいただければということなんですけれども、どう取り扱うかという案として、3ページのところに別紙の2として書いてあるんですが、安全情報レポートに載らなかった情報を、4つのカテゴリーにわけようということです。1つはAと書いてありますけれども評価委員会で検討して、最終的に提言、あるいは報告の形まで検討していただく。まさに、今やっけていただいているカンピロバクターだとか水銀のような形で、専門委員会に付託するかどうかも含めまして、評価委員会の中できっちり検討すべき課題であるというのが1つです。

それからもう1つは、これは非常に重要な、評価委員会で検討すべき課題ではあるうけれども、今の段階では情報が不足しているためになかなか検討が難しいというような状況、この場合には、実態調査をきちっとやってみるとか、あるいは文献調査などを含めた委託調査などをしまして、きっちりデータをそろえてから、改めてその取り扱いを考えるような課題。

それからもう1つは、安全情報レポートに載ったということは、東京都あるいは評価委員会として重要な情報であるという選定がされているわけなんですけれども、そのまま都民の方にお知らせをすると、情報提供するというだけでいいのではないかという情報。

それから、客観的な事実に基づく、最初の我々事務局が集めてきた情報についても、いろんな情報があるわけですが、客観的な事実に乏しいようなもので、今の段階ではやっぱりレポートに載せるべきではないだろうというような判断が働くようなものについては非掲載という扱い。

要するに、この4つの取り扱いにわけていただく。これについても、各委員の方にそれぞれ、これはあくまでもわかる範囲、しるしがつけられる範囲でということで結構なんですけれども、つけていただいたものを事務局のほうに返していただくということです。

もう1度、6ページの別添の図に戻りますけれども、そういった意見をいただいたものに基づいて、事務局ではこれまでどおりに食品安全情報レポートという形でまとめていくわけですが、今まではこれが決定版という形で出してきましたけれども、まだこの段階ではあくまでも案という形で、事務局としては評価委員会に提出をさせていただくという形にしたいと思います。この案ができたときに、会長が食品安全情報レポート案に載っている情報について、どう取り扱うのかの案をつくって、一緒に評価委員会に提出をするということです。この会長案をつくるに当たっては、事前に資料を送付したときに、各委員からいただいた案に基づいたり、事務局と相談したり、専門の先生方と相談したりしながら、会長が取り扱い案をつくって評価委員会にかけるとということです。評価委員会では、その会長案について検討するということなんですけれども、会長案は先ほど言いましたA、B、C、Dの4つの取り扱いを提案していただきますので、比較的早くすっきりと取り扱いが決まるのではないかとということで、こういう案を考えました。

会長は、その取り扱いを決める際に、一応判定基準2というのを考えたわけなんですけれども、4ページの別紙3をごらんいただきたいと思います。特に、この判定基準の2というので何を判定するかといいますと、一番難しいのが、この評価委員会で具体的に提言まで持っていくだけの検討をするかどうかという課題の選定なわけですが、やっぱり我々事務局で考えたのが、一番ポイントになるのは評価委員会による検討が、その課題の解決に貢献するかどうかというのが一番大きなポイントだろうということだと考えました。その中には、その課題を解決するためにとり得るリスクマネジメントの方法があるのかどうかとか、国とかほかの外国だとかで既に対応が図られているのかとか、そういったような視点も含めて、この評価委員会で検討することによって解決するかどうか、貢献ができるかどうかというのが一番重要な視点だろうというのが1つ。それから、貢献するだろうという課題についても、先ほど言いましたように、検討するだけの材料があるか

どうかというのも1つの判断基準だろうということです。下のほうに、決定のためのディシジョンツリーみたいなものをつくってありますけれども、こういう手順で単純に、例えば貢献をするという判断が降りて、さらに情報もあるということであれば、評価委員会で検討するという取り扱いになりますし、貢献はあまりしないだろうというものについては、そのまま情報提供する場合と、客観性が疑われる場合には、もう削除をしてしまうという取り扱い。そういったような形で、仕分けが単純にできていくだろうというふうに考えました。

最後の5ページに、別紙4として、事前送付資料の回答様式というのがありますけれども、これは事務局から各委員全員にお送りします事前送付資料について、事務局に返していただく様式です。情報がずらずらっとここに例えば10個お送りした場合に、先ほどの安全情報レポートに載せるかどうかの判定を、イエスの場合には丸をつけていただきますし、わからない、判断できないとか、そうは思わない場合には空欄にさせていただくという形で、わかる範囲で丸をつけていただくと。丸をつけた理由も同時に書いていただきます。それを委員の方お一人でもどこかに丸がついていれば、それは情報レポート案として掲載をしていくということになります。そのとき、同時にレポートに載せる情報であると判断をされた場合には、その情報についてはどう最終的に取り扱うかについても、もし案があればその評価委員会における取り扱いという欄のところに、A、B、C、Dのいずれかを書いていただくと。その判断をした理由をその横に書いていただくということで、事務局のほうに送り返していただいた、事務局のほうでレポート案をまずつくることと、それから全員の委員から送られてきた回答のほうにお送りをしまして、会長が委員会当日までに取り扱い案を作成するというような手順です。

資料にはつけておりませんが、今、私のほうで勝手にその取り扱いについてこの判定基準でしるしをつけてみたんですけれども、A肝とE肝については情報収集という判定がつかしました。それからほかのものについては、No.4については、これは客観的な情報ではないということで削除するという判定になりました。そのほかのものについては、このまま情報提供するというような判定がつかしました。これは、やり方として、今、事務局で提案したやり方によろしければ、改めて2回目に出したものについて、こういう判定を事前にさせていただいて、第3回目にもう1度、その取り扱いの資料を出していければというふうに考えています。以上です。

諸角座長 どうもありがとうございました。具体的に言いまして、委員の方がどのよう

なテーマをカテゴリーと判断するか、それをどういうふうに委員会として取り扱ってもらように事務局側に言うのかということなんだろうと思います。今までに比べますと、結構手間はかかるかなという気がいたします。

それからもう1つは、これの皆さんの意見が反映されて、それでもう1つ、やれるのかどうか、この会でやる意義があるかどうかということ踏まえて、会長がご判断されて、会のほうに提示してくださるということですので、今までに比べますとかなりわかりやすくなってきているのかなというふうに考えます。これについてのご意見、ございましたらお願いしたいと思っておりますけれども。

まず、2ページ目をごらんいただきますと、カテゴリーわけが1、2、3というふうにしてございますが、この辺はいかがでしょうか。よろしいですか。ご意見がないようでしたら、3ページのほう、ここはちょっとご意見がある方もいらっしゃるかと思いますけれども、この評価といいますか、取り扱い方法につきましてA B C D、これだけでいいのかということですね。

栗田安全情報係課長補佐 別紙にも、1行目に検討委員会となっておりますけれども、これは申しわけございません、評価委員会の間違いです。

碧海委員 1つ質問なんです、例えば国の食品安全委員会とか、ああいうところでも提起された問題で、国が割合としっかり取り組んでいるようなものについてはどう考えるのかというのが1つ。この前の課題の選定のときに、私はたまたま国の安全委員会のほうの資料を見て、そっちで出てきているからいいのかななんて思って、選ばなかったのがありますが、その辺のところはどういうふうに考えたらよろしいんですか。

栗田安全情報係課長補佐 まず、各委員の先生がそういう判断で、思うように、これはこうしたほうがいいたろうと書いていただければと思うんですね。国が検討していても、都として検討したほうがいいという場合には、検討していただいても構いませんし、国、あるいは外国で既にやっているものであって、東京都があえて検討する必要がないということであれば、場合によってはそのまま情報提供するだけでもいいたろうということだと思っております。

小川安全情報担当副参事 中身につきまして、どうしても規格とか基準とか、いわゆる国のナショナルスタンダードを求めなくちゃいけないようなものというのは、やはり東京都のレベルとしては、一番最初の貢献する部分について、なかなか実効性が上がらないというようなものにつきましては、やはりそういう視点からご検討いただければ、当然、情

報提供につとめるとか、そういうようなご判断になるかと思うんですけれども。必ずしも、国がやっているからだめよとかという画一的なものではないんです。

諸角座長 ほかにいかがでしょうか。別紙の4では、こういう書式でよろしいかどうかというところ、ちょっと見ていただければと思いますが。こういう形で、空欄にしてよろしいということですので、わかる範囲でということになりますね。ですから、こういう形でもっとふやしたほうがいいとか、こういう項目をつくるべきだというご意見があれば承っておければと思います。よろしいですか。

春日委員 全体的に、このような形で整理していただいたことが、とても私たちとしても、次からの意見の出し方が出しやすくなったと思います。ありがとうございました。1点だけ、これは判断基準の1に入れるのか2に入れるのか迷ったんですけれども、緊急性というか、タイムリネスといいますか、そういう観点を入れるべきではないかと思ったわけです。具体的に、今私がちょっと思いつく場所としましては、判定基準1の です。ここに、的確な対応を図ることによりということに加えていただいて、迅速かつ的確なというようにしていただければ、その緊急性ということも含まれるのではないかなというふうに思いました。

諸角座長 今のはよろしいですか。書き留めましたか。

小川安全情報担当副参事 貴重なご意見、ありがとうございます。ご議論がなければそれはぜひとも入れたいと思います。

諸角座長 ほかにいかがでしょうか。時間もあまりなくなってきましたけれども、よろしいですか。よろしければ、こういう形で再度前回に提示された案、テーマですね。それからまた、それから幾つか集まっていますか。

栗田安全情報係課長補佐 はい。新たに。

諸角座長 新たに集めたテーマを先生方にお配りして、また再評価をしていただくと。お手数をおかけすることになりますが、よろしく願いいたします。

栗田安全情報係課長補佐 実は、来週、理化学の専門委員会がありますので、今、修正いただいたものを改めて理化学のほうに諮って、その後にもう1度シミュレーション的にやっていたらこうと考えております。

諸角座長 それでは、最後のテーマですが、今後の予定について簡単にご説明いただければと思います。

小川安全情報担当副参事 長時間、ありがとうございました。当初予定では、次回の第

3回の評価委員会でカンピロバクターの報告、ご提言を行うという予定でいたんですけれども、皆さん方のいろんなご意見を聞いたり、それからリスクコミュニケーションの視点からの働きかけというものの重要性というものも十分わかりましたので、私どもにつきましては、その点を再度検討いたしまして、次回ではなくてその次の回に提言が行えるように、一応事務局のほうで作業をしまいたします。

それから、先ほど、春日先生のほうから、教育庁に対する警告は早急に行うというふうなご提言がありましたので、それは事務局のほうでやらせていただきます。そういう形でこれから進めさせていただきたいと思っております。

諸角座長 ということは、16年度第1回の評価委員会の前に、専門委員会をやらなければいけない。

小川安全情報担当副参事 1回、開く必要性は多分出てくると思います。またそれは、後日ご連絡差し上げます。

諸角座長 ほかに、事務局のほうからございませんか。

小川安全情報担当副参事 これは補足なんですけれども、第3回の評価委員会のときに、今、食品安全条例（仮称）の内容が最終的なものになってございます。今度は、食品安全条例（仮称）の中に、私どもの評価委員会が位置づけられるということになります。今までは要綱の設置ということでございましたけれども、今後は条例に基づく評価委員会ということになりますので、その辺のことにつきましては、第3回の評価委員会のときにこちらのほうからご説明させていただきますので、よろしく願いいたします。基本的には大きな変わりはないんですが。一部緊急的な安全調査とか、そういうものに対する意見を聞くような項目が含まれておりますので、そういう点について皆様方にご協力いただきたいと思いますので、説明させていただきます。以上でございます。

諸角座長 最後に、先生方から何かご意見はございませんでしょうか。よろしいですか。

それでは、非常に長時間に渡りましてありがとうございました。この意見をまたまとめまして意見のほうに代えさせていただきたいと思っております。ありがとうございました。

午後12時00分

閉 会