

## 第五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16年8月26日（金曜日） 午後2時から5時30分まで

## 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) 調査勧告専門委員会について

「調査勧告専門委員会」の委員は、以下のとおりである。

委員：碧海西葵（消費生活アドバイザー）

伊藤武（麻布大学客員教授）

梅垣敬三（（独）国立健康・栄養研究所食品表示分析・規格研究部健康影響評価研究室長）

林裕造（元国立衛生試験所安全性生物試験研究センター長）

## (3) 議事

## ア 平成15年度先行調査結果について

- ・昨年度実施した13テーマの結果について、概要を報告した（「資料2」参照）。
- ・「輸入ハーブ等の衛生学的及び流通実態調査」では、57品目の輸入ハーブの食品衛生学的な実態に加えて、ハーブに含まれる医薬品様成分について調査を行った。特に食品衛生法違反となるようなものはなかったが、医薬品様成分の含量などについて調査を行った結果、幾つか問題と思われるものがあった。
- ・「市販の輸入食品に使用されている器具、容器包装の衛生学的実態調査」では、食品の入った状態の合成樹脂製の容器類63検体を検査した。そのうちの3検体の容器のキャップの部分から基準を超える鉛を検出したため、違反品として処分をした。溶出試験等では、問題となるものはなかった。
- ・「通信販売食品の衛生学的実態調査」では、インターネットで販売されている食品について調査した。今回の結果で、インターネットの画面上で食品の安全に関する情報が表示されているというものは非常に少なく、ほとんどのものが実際に消費者が注文した食品が手元に届くまで、食品の表示情報を確認することができなかった。また、実際の品物を確認したところ、添加物や製造者の表示の不適率が非常に高かった。
- ・「業務用食材の農薬及びカドミウムの汚染実態調査」では、業務用食材の野菜加工品46検体、果実加工品66検体について調査した。農薬を検出したものもあったが、基準値以内であった。また、大豆のカドミウムは、8検体でCODEX基準値を若干超えるものがあったが、健康に影響する数値ではないと考えられた。

- ・「都内流通食肉におけるE型肝炎ウイルス保有状況調査」では、市販されている豚のレバーを検体として調査した（詳細は、次の議事）。
- ・「ミネラル補給用健康食品の流通実態調査及び含有量調査」では、市販されている29品目の健康食品に含まれるミネラル含有量を測定した。その結果、許容上限摂取量を超える製品が、亜鉛で1検体、クロムで1検体あった。
- ・「食品への放射線照射の探知調査」では放射線照射の実態について57品目調査したところ、11品目に放射線を照射したと推定される検査結果が得られた。実際に照射したという事実が確認されていないため、違反の確定には至っていない。
- ・内分泌かく乱化学物質についての調査では、「ベビーフード等の樹脂製容器のビスフェノールA」、「樹脂製容器の材料を製造する途中で生成するノニルフェノール」について、ベビーフードや菓子類を対象に検査をした。
- ・「アレルギー物質の非意図的混入調査及び適正表示の徹底」では、スクリーニング検査と製造所に立ち入って製造工程の調査を行い、監視を行う際にどのようなところに留意すればいいのかを検討した。30検体のうち、20検体については製造する際の規格書の記録が不備であった。
- ・「加工食品中のリステリア菌汚染実態調査及び食品保管中のリステリア菌の消長」では、都内の漬物工場の製造工程の中のどこでリステリア・モノサイトゲネスが混入する可能性があるのかについて調査を行った。いずれもリステリア・モノサイトゲネスそのものについては検出がされなかった。また、実際の消長試験を行った結果、仮にリステリア・モノサイトゲネスに汚染された食品を常温で保存したような場合には、増殖する可能性が示された。
- ・「多摩地域の市場に入荷する野菜類の食中毒菌等の汚染実態調査」では、生食する機会が多い野菜の実態調査を行った。
- ・「市場に入荷する魚介類の浸漬液中における鮮度保持剤及びビブリオ属汚染実態調査」では、多摩地域の市場に入荷した魚介類の浸漬液、箱の中に入っている水、氷などについて、亜塩素酸やミョウバンの検査を行った。その結果、浸漬液のうち、3検体から亜塩素酸を検出した。また、今回ビブリオの調査を併せて行ったところ、40検体からビブリオを検出した。

イ 第三回評価委員会（平成16年2月19日開催）でB判定（追加の情報収集が必要）となった課題について

(ア) 食品を媒介して感染するA型肝炎について

- ・A型肝炎に関する情報についてまとめたものを説明した（「資料3」参照）。
- ・東京都の平成10年から14年までの魚介類の検査をした検査結果によると、総検体数は1,441検体で、結果として44検体、3.05%からA型肝炎が検出された。この調査では、魚のエラや内臓なども検査を行っており、主に肝炎ウイルスがいると思われるような箇所を集中的に検査している。注意しなければならないのは、その他の貝類で生食用となっている国産品24検体を検査した中、1検体（ホタテ貝）から検出されたということである。
- ・都内でのA型肝炎の発生状況（記録のある食中毒）は2件のみで、平成14年度に発生している。1番目は、握りずしが原因食品で、すし屋の従業員がA型肝炎のキャリアであり、

従業員由来のウイルスが食品を通じてお客さんに感染した。2番目は、大アサリ紹興酒風味蒸しを主とする会席料理で、中国から輸入された大アサリが原因だった。

- ・ A型肝炎については、魚介を生食する習慣がある日本人にとって、特に警戒が必要な疾病である。しかし、現在までのところ、都内の発生がそれほど深刻な状況には至っていないということ、都の検査結果では可食部からの検出率は低いということから、現時点では評価委員会で詳細に検討するほど優先度は高くないため、新たな情報を含めて都民の方に情報提供を行う。

(イ) 食品を媒介して感染するE型肝炎について

- ・ E型肝炎に関する情報についてまとめたものを説明した（「資料4」参照）。
- ・ 東京都では、平成15年7月から10月までの間に、と畜場が確認された市販の豚レバー217検体について検査を行った。実際にE型肝炎の遺伝子を検出したものは1個もなかったが、抗体を検出したものが61検体あった。これは、過去にE型肝炎に暴露された可能性があるということを示している。ただし、現在はウイルスが出ていないため、既に治ってしまったということである。
- ・ 平成16年度も、引き続き豚レバーを250検体収集して動向を調査する予定である。
- ・ E型肝炎は、Q & Aも含めて、国からかなりの情報提供が進められている。また、都内流通の豚レバーから実際のE型肝炎の遺伝子は検出されなかったということ、国内でのこれまでの発生はイノシシのレバーやシカの生肉などの特殊な事例であるということから、評価委員会で検討する事例としての優先度はそれほど高くないと考えられる。

(ウ) アジア産醤油類から検出されたクロロプロパノール類について

- ・ クロロプロパノール類に関する情報についてまとめたものを説明した（「資料5」参照）。
- ・ 東京都が平成14年度に実施した調味料14検体の検査結果はすべて検出限界以下であった。
- ・ その他日本食品分析センターでの検査結果では、ソイソース、シーズニングのリキッド、パウダーを検査したところ、若干の3-MCPDが検出されている。
- ・ 東京都では平成16年度に、輸入調味料を中心にクロロプロパノール類の検査を100検体実施する予定である。
- ・ クロロプロパノール類については、各国での規制が進んできている。また、国内でも企業の対策が進められているようである。都の検査では、少ない検体だが検出されていないということから、現時点では、都民に対する情報提供を行うということでありよい。
- ・ 中国などで加工されている醤油などを調味料として使用した製品については、今後監視が重要であろう。

ウ 検討課題の選定及び取扱いについて

No.16の「いわゆる健康食品」に係る課題については、専門委員会を設置して検討することとなった。詳細については、以下のとおりである。

	題名	判定	委員会では出された意見等
1	ベビーフードから髄膜炎起因菌 (Enterobacter sakazakii) を検出	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今年2月に、FAO/WHOの合同専門家会議が開かれ、国際的に健康被害の原因として問題であるという総括的なレポートがまとめられた。けれども、まだ日本国内では、粉ミルクに起因する健康被害が確認されてなく、粉ミルク自体から検出されているということもはっきり報告がない。</li> <li>・国際的な動向として、この専門家会議の報告を受けて、次にCODEXとして、乳製品にこのsakazakiiに関する規格をつくる準備を始めているということを聞いているので、そのような状況も含めて、今後の国内の動向を注目しておく必要がある。</li> <li>・Sakazakiiについては、このように国際機関での検討が行われていることを考えると、情報提供でよいのではないか。</li> <li>・都民の皆さんの誤解を生じないように、文章を修正してから情報提供するように。</li> </ul>
2	ノロウイルス食中毒について	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ノロウイルスについては、食中毒という面と、感染症という面の両面からのアプローチが必要。東京都でも必要な対策の検討を行う予定。</li> <li>・食中毒の患者数が1万人を超えているし、このようなものが私たちの身の回りに存在しているという情報を知らせていく必要がある。予防は気をつければできるものなのだから。</li> <li>・ノロウイルスは全国的に特に冬場の感染が多いので、情報提供していくべきである。</li> <li>・都民の皆さんの誤解を生じないように、文章を修正してから情報提供するように。</li> </ul>
3	冷凍食品の取扱いによるサルモネラ食中毒の可能性	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍食品の場合は、表示がきちんと行われているし、今まで事故は起きていないはずなので、余り不安をあおらない方がよい。情報提供するのであれば、きちんとこのような取り扱いをしなさいということを知らせるべきであろう。</li> </ul>
4	各種食品中のオクラトキシンA調査結果について	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ほとんどの委員から情報提供すべきという意見であった。</li> </ul>
5	台湾でタイの一種 yellow-striped porgies からメタノールを検出	D	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特殊な事例であり、我が国にはほとんど影響がない。</li> </ul>
6	欧州におけるセミカルバジドを巡る最近の動向	D	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康影響を生ずるかどうかが現時点では不明であるなど、都民に提供するにはまだ情報が不十分な情報である。</li> </ul>
7	容器からベビーフードへ溶出するエポキシ化大豆油(ESBO)について (その2)	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ほとんどの委員から情報提供でよいという意見であった。</li> </ul>
8	PCB類の脳機能発達に及ぼす影響	D	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1つの学会発表情報であり、このままでは都民の皆さんの誤解を招くおそれがあるため、情報提供をするべきではない。</li> </ul>
9	アクリルアミドに関する新しい情報	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ほとんどの委員から、既に提供している情報の追加なので、情報提供でよいという意見であった。</li> </ul>

	題名	判定	委員会で出された意見等
10	食品中のフランについて	D	・このままでは情報が少なすぎるため、情報提供をするべきではない。
11	ヘルスカナダは国民に対して Thermonex を使用しないように警告	C	・これらの健康食品関係の情報は、取りまとめて考える必要がある。
12	「にがり」と「痩身効果」について	C	・これらの健康食品関係の情報は、取りまとめて考える必要がある。
13	ハーブと抗ガン剤との相互作用について	D	<ul style="list-style-type: none"> <li>・これらの健康食品関係の情報は、取りまとめて考える必要がある。</li> <li>・ハーブの利用は、欧米の場合には非常に歴史が長くて、一般の方もハーブの使い方についての情報を持っている。しかし、日本の場合には、ハーブは非常にブームになっている割には、基本的なハーブの使い方の知識というのは必ずしも十分ではない。ハーブを料理に使うときには、決して煎じてはいけない、煮出してはいけないというのが欧米のハーブ関係の本には必ず書いてあるが、日本の場合には、薬効もあるということについての注意が十分ではない。今後の問題として、ハーブも大いに注目する必要がある。</li> <li>・ハーブは欧米では医薬品、薬効を持つものである。日本では、香りなどという意味で使っているが、全く違う。そういう考え方も恐らく一般には認識されていない。そのような基本的なことをまずきっちり伝えないといけない。</li> </ul>
14	ビタミンCの過剰摂取は膝関節炎を増悪させる	D	・これらの健康食品関係の情報は、取りまとめて考える必要がある。
15	健康食品（サプリメント）摂取による予期せぬ副作用	C	・これらの健康食品関係の情報は、取りまとめて考える必要がある。
16	（各委員からの意見を踏まえ、11・12・13・14・15を取りまとめて） 「いわゆる健康食品」に係る課題について	A	<p>&lt; 課題に選定されるまで &gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康食品関係の情報は、取りまとめて考える必要がある。</li> <li>・国立健康・栄養研究所のかなり衝撃的なサイトが出て、話題になっている時期でもあり、健康食品全体に対する基本的な姿勢や見方をこの際打ち出して、多くのものに適用できるガイドラインみたいなものになればいいのではないか。</li> <li>・個別の物質を対象とするのではなくて、いわゆる健康食品全体について、基本的な取り扱いということ課題として取り上げたらどうかということである。</li> <li>・健康食品にかかる課題を取り上げるべきと考えた理由は、法律で対応できるのは、一部だけで、直接消費者と接する機会が多い自治体を取り上げなければ、どうにもならない問題も多いと思われる。ただし、取り上げ方が非常に難しい。</li> </ul> <p>&lt; 検討の方向性について &gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康食品はどうしても有効性を期待するが、食品という名前がついている限りは、安全性をまず確保することが第一である、ということをもっと一般の人に浸透させないといけない。さらに、もし効果があれば、過剰摂取による危険性があるということを認識すること、基本的に食品に対して効能や効果をうたうことはできないこと、その例外としてできるのは保健機能食品だけということ、そのようなことを認識してもらえば、ちまたの情報が正確でないということが認識できると思う。</li> </ul>

	題名	判定	委員会で出された意見等
			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 個々の製品についていろいろな情報を流しても、結局は個別対応となって根本的なところは理解されない。この機会に、根本的なところを一般の人にもっと認識してもらえるようにしていかなければいけない。</li> <li>・ 情報を伝えるときは非常に難しく、例えばマスコミに話すと、情報のある部分を端折られてしまう。そうすると、全然違ったものが出てしまう。こちらは正しく伝えていると思っているのに、情報が出てきたときには誤解されたりする。そのような誤解を招かないようにするため、情報を伝えるときに、まず現場の専門職に正しい情報を伝えて、その人たちが消費者に情報を伝えるのが一番確実に伝えられる方法だという考え方で、まず現場の人と情報を共有したいということから、(国立健康・栄養研究所の)データベースを作り始めた。</li> <li>・ 健康食品の被害というのは、何度も同じことが繰り返されるので、過去の情報をきっちり整理して、同じ問題を繰り返さないという意味で、安全性情報、被害情報というのを出していこうと考えている。</li> <li>・ 健康食品の概念が非常に難しいと思うが、1つは成分上の問題である。もう1つはそういうものを利用する利用者側の問題があると思う。成分上の問題はいろいろな事例が出ているので、データベース化して分類していけば、かなりの情報を、提供できるのではないかと思う。利用者側の問題は、適切な利用の仕方などを含め、どういうふうに教育面から、あるいは食習慣の面からとらえていくか整理する必要があると思う。</li> <li>・ ビタミンCの過剰摂取によるリウマチに対する影響のような問題は、成分ではなく影響のほうから考えるとハイリスク・ポピュレーションの問題といえる。健常時には影響がないと思われる健康食品でも、遺伝的あるいは生理的に感受性のある集団に対しては注意をしなければいけないという問題が出てくるかもしれない。</li> <li>・ マスコミで得た情報を、栄養士や医師などが聞かれ、それをあいまいに答えると、力のない栄養士だとか、医者だとか言われる。その辺をカバーしてあげられる手元に置けるデータを整備する取り組みをしてあげないといけないと思っている。</li> <li>・ 健康食品と言っても、非常にきちんとしたものと、非常にいかがわしいものがまざっているのではないかなと思う。どういうものを信用していいのかという情報も大事なのかなと思う。健康食品のランク付けが必要だという印象を持っている。</li> <li>・ 代替治療は前々から気になっており、こういう食品をとることによって、医者に行かなくなってしまうという問題がある。実質的な健康被害がなくても、医者に行かないという被害が出てくるといふ発想もある。</li> <li>・ 正しい食事ではなく、健康食品に偏ってしまったり、過剰に摂取している方、誤った使用方法をしている方が、自分が食べるのだから体がどうなってもいいと思ってしまうことが心配である。基本的・基礎的な知識・情報を都民一人ひとりが持ってほしいと思う。</li> </ul>

	題名	判定	委員会で出された意見等
			<ul style="list-style-type: none"> <li>・また、消費者が、国や地方自治体でいろいろとアピールしても、全然目を通さなかったり、一生懸命やっていることが伝わっていきなかつたりすると思うので、どうしたら見てもらえるか考える必要がある。</li> <li>・まともな情報は文字が多いので一生懸命読まない。テレビなんかの宣伝というのは非常に力があるので、(正しい情報が)マスクされてしまう。</li> <li>・カンピロバクターのホームページは、非常に好評で、わかりやすいということだったので、今回のこの健康食品も、ぜひそういう視点で情報を流してもらいたい。</li> <li>・健康食品を考えるときに、マスコミとか、情報とか、インターネットとか、そういうことを絶えず考えながら検討しないとイケないのではないかとこのように思う。</li> <li>・東京都が報告書を出すと、その影響力は非常に大きいと思う。だから、それぞれの定義づけをはっきりさせなきゃいけないし、内容、範囲をはっきり定めないと、間違いのもとになるので、十分に注意しなきゃいけないと思う。そういう意味では、法律的な問題も絡んでくる。</li> <li>・消費者は特別な食品という受けとめ方で健康食品をとらえている面もかなりあると思う。たとえば、食品の表示はちゃんと見ても、健康食品は、売る側からの表示だけを信頼して、それに頼っていく。セカンドオピニオンのような形で、客観的な情報を得るという機会は多分ないのではないかとこのように思う。そういう意味で、国立健康・栄養研究所のデータベースは大変よいと思うが、そういうかけ橋になるような情報を提供できることが必要ではないかとこのように考えている。</li> <li>・健康食品の問題というのは、リスクコミュニケーションの点から、格好の題材かと思う。科学的なデータベースというのをバックボーンにしながら、どのように情報を受け取り、理解していかばいいのかという点から、健康食品について何が知りたい、何を不安に思っているのかをぜひ聞いて、どういうことを伝えれば皆さんがなるほどと思ってくれるかというのを、この委員会で発信していければいいのかなと思う。</li> <li>・今年の長者番付の1位、2位が健康食品の業者で、売る側の立場を考えると、それを売らなければ薬局は成り立っていかないということで、それで売っている。買う人がいて売の人がいるから、こういうものがどんどんあふれていく。消費者にむだなものを売らない、科学的な知識を持った薬剤師を配置しなければいけない。もう1つは、薬と健康食品の相互作用という問題を勉強した薬剤師がたくさんスタンバイしている。そういった中で、野放し状態で、本当は食育という基本的なところに使うべきお金が、健康食品などに使われているという異常な事態を多角的に検討して、消費者が混乱をしないような形で情報を提供していく。専門的な取り組みが必要ではないかと思う。</li> <li>・消費者は自分の判断でよかれと思って買ったり飲んだりする。しかし、栄養成分の過剰摂取などはだれに相談すればいいかという、相談する人がいない。となると、恐らく自己判断になる。そうすると、例えばがんに効くとなると何か怪しいような気がするけれども、不安な人は受け入れてしまう。そういうことで、相談体制のようなものも必要と思う。</li> </ul>

	題名	判定	委員会で出された意見等
			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 範囲をどこに絞るかということが一番重要になってくる。医薬品の場合も、数十年前は同じような状態だったと思う。今の医薬品は、かなりきちっと扱われている状態になったというのは医学分業の実施と、それから、薬剤師の臨床薬学についての知識、経験の向上にあると思う。食品についても対応がよければ、ある程度はうまくいくのではないかというような感じがする。ただ、医薬品について、現在の状態になるまでにどのくらい年月がかかったかということを考えると、かなり難しい問題にあると思う。</li> </ul>

## エ その他

(ア) 平成 16 年 7 月 9 日に報告した 2 件について、その後の東京都が行った対応について、説明を行った（資料 10「報告後の対応」参照）。

(イ) 参考資料について、簡単に説明を行った（参考 1「『健康食品』の安全性・有効性データベース」、参考 2「食育基本法案」、参考 3「平成 15 年度食料需給表の概要」参照）。

### (4) 今後の予定

- ・ 次回の委員会は、来年 1 月中に開催する予定

### (5) 閉会