

開 会

午後 2 時 2 9 分

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、定刻になりましたので、ただいまより平成 18 年度第 1 回東京都食品安全情報評価委員会を開催いたします。

私、福祉保健局健康安全室食品医薬品情報担当副参事の古田でございます。どうぞよろしくお願いいいたします。議事に入るまで本日の進行を務めさせていただきます。

本日は役員の改選時期に当たりまして、新たに委員の委嘱をさせていただきましたところでございます。委嘱状を委員の皆様の机の上に配付させていただいております。皆様の任期は平成 18 年 5 月 1 日から平成 20 年 4 月 30 日までとなっております。

今回新メンバーで初めての委員会ということで、私のほうから委員の皆様のご紹介をさせていただきます。

レジュメをめくっていただきまして、1 ページ目のところに委員名簿を添付させていただいております。名簿の順番に従いましてお名前を紹介させていただきますけれども、本日欠席の委員の皆様のお名前は最後に一括してご紹介をさせていただきます。恐れ入れますけれども、私がお名前を申し上げましたら、その場でご起立のほうをよろしくお願いいいたします。

消費生活アドバイザーの碧海委員でございます。

碧海委員 碧海でございます。よろしく。

古田食品医薬品情報担当副参事 東京大学大学院医学系研究科教授の牛島委員でございます。

牛島委員 よろしくお願いいいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 独立行政法人国立健康・栄養研究所、梅垣委員でございます。

梅垣委員 よろしくお願いいいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 帝京大学薬学部教授の大沢委員でございます。

大沢委員 大沢でございます。よろしくお願いいいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室長の春日委員でございます。

春日委員 春日でございます。よろしくお願いいいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 同じく食品添加物部第三室長の河村委員でございます。

河村委員 河村です。よろしくお願いいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 財団法人食品薬品安全センター秦野研究所毒性部、代田委員でございます。

代田委員 代田でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 公募の委員の田中委員でございます。

田中委員 田中でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 共立薬科大学特任教授の中村委員でございます。

中村委員 中村でございます。よろしくお願いいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 公募委員の林委員でございます。

林（喜）委員 よろしくよろしくお願いいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 元国立衛生試験所安全性生物試験研究センター長、林委員でございます。

林（裕）委員 林でございます。よろしくお願いいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 食生活ジャーナリストの村上委員でございます。

村上委員 （立礼）

古田食品医薬品情報担当副参事 本日欠席の委員といたしまして、麻布大学客員教授の伊藤委員、慶應義塾大学商学部助教授の吉川委員、首都大学東京都市教養学部法学系教授の木村委員、社団法人日本食品衛生協会技術参与の小久保委員、それから学校法人服部学園理事長の服部委員でございます。

今回、牛島委員、河村委員、吉川委員、田中委員、林（喜）委員につきましては、今期より新たに委員の方をお願いしているところでございます。

本会の開催要件といたしまして、過半数の委員の出席を必要といたしております。本日の委員の皆様の出席状況でございますけれども、12名出席いただいております、過半数の定足数に達しております。委員会が成立していることをご報告申し上げます。

続きまして、私ども事務局のほうの紹介をさせていただきます。

事務局の紹介（省略）

古田食品医薬品情報担当副参事 以上、事務局を紹介させていただきました。

それでは、ここで福祉保健局理事の片岡からごあいさつを申し上げます。

片岡福祉保健局理事 改めまして、福祉保健局理事の片岡でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

18年度の第1回の委員会に当たりまして一言ごあいさつを申し上げます。

委員の皆様方には、大変ご多忙のところ、本委員会にご出席を賜りましてまことにありがとうございます。

東京都では、多様化した健康危機から都民を守るため、当局の健康安全室が中心となりまして、新型インフルエンザや花粉症などの対策を含め、さまざまな施策に取り組んでおるところでございますが、中でも、この食品の安全確保につきましては、食品安全条例とこれに基づきます食品安全推進計画によりまして、輸入食品対策、あるいは食中毒防止対策などの取り組みを重点的に進めておるところでございます。

この食品安全情報評価委員会は、食品の安全に関する情報を分析・評価し、健康への悪影響の未然防止、拡大防止を図るため、知事の附属機関として設置されたところでございます。そして、都が科学的知見に基づきます食品の安全確保を図っていく上で、最も基本となります情報をちょうだいする大変重要な委員会であるというふうに認識しておる次第でございます。これまでもこの委員会ではカンピロバクター中毒、あるいは食品安全に関するリスクコミュニケーションの事例検討をはじめといたしまして、食品の安全性に関する情報につきましてさまざま分析・評価をいただいております。直近におきましては、本年3月、「健康食品」の安全性に係る情報につきまして検討報告をちょうだいいたしました。この件につきましては、本日資料としてもお手元に配付させていただいておりますが、後ほどごらんいただきたいと存じますが、読売新聞にも取り上げられておりますが、医療機関と連携いたしました都としての情報収集を開始いたしておりまして、また「健康食品」の安全な利用に関しますリーフレット・ポスターの作成、そして都民への情報提供を充実させるなど、いただいた報告の内容を十分活用させていただきながら、「健康食品」対策の事業を進めさせていただいております。

食の安全・安心を図りますためには、申すまでもなく、都民や事業者などすべての関係者の皆さんが食品の安全性に関する正確かつ客観的な情報を共有することが不可欠でございます。また、そのためにはわかりやすく情報を提供していくことが重要であります。このため、本年の委員会におかれましても、どうか引き続き食品の安全性に係る都民に身近な情報を適切に分析・評価していただきますよう、改めてよろしくようお願い申し上げます。

本日は平成18年度第1回の委員会でございます。前委員会より引き続き委員をお願いいたしております皆様方に加えまして、新たに公募の委員の方を含めまして5名の方々を委員にお迎えしてございます。皆様方におかれましては、専門的立場から、また都民の視点か

ら、都の食品安全行政の推進に何とぞお力添えを賜りますようお願い申し上げます、開会に当たりましての私のあいさつとさせていただきます。

ありがとうございました。

古田食品医薬品情報担当副参事 片岡理事につきましては、所用がございますので、ここで退席をさせていただきます。

片岡福祉保健局理事 どうぞよろしくようお願い申し上げます。

古田食品医薬品情報担当副参事 本日は委員の改選後最初の委員会でございますので、まず当委員会の設置根拠となっております条例及び規則等につきまして説明をさせていただきます。

次第をめぐっていただきまして、まず5ページ目のところをおあけいただきたいと思いません。こちらのほうには東京都食品安全条例の抜粋が載っております。こちらの第27条のところをごらんいただきたいと思えます。

ここに「東京都食品安全情報評価委員会」ということで、委員会の設置について書いてございます。「食品等の安全性に関する情報について調査を行い、その結果を知事に報告するため、知事の附属機関として、東京都食品安全情報評価委員会を置く」。

2といたしまして、実施する内容が書いてございます。まず1番目といたしまして、食品等の安全性に関する情報の分析及び評価に関すること。

2といたしまして、条例に規定する調査及び勧告に係る食品等の安全性に関すること。

3つ目といたしまして、さきの調査を行った結果に係る都、都民及び事業者の相互間の情報の共有化及び意見の交流に関することというふうに3つの役割が掲げてございます。

ここで、さきに説明いたしました調査と勧告という項目につきまして1ページ戻っていただきまして、4ページのところの項目をごらんいただきたいと思えます。

第21条のところに、知事は、食品による健康への悪影響を未然に防止するため等々、食品等に含まれることにより健康に悪影響を及ぼすおそれのある要因について、必要な調査を行うという規定がされております。そして、ここの項目の5のところに、知事はこういったことにつきまして、あらかじめ東京都食品安全情報評価委員会の意見を聞くものとするというような規定がされております。

それから、下のところに措置勧告という項目がございまして、22条のところでございます。食品による健康への悪影響を未然に防止するため、事業者または事業者により構成される団体その他の関係者に対して、健康への悪影響の防止に必要な措置をとることを勧告する

とともに、その旨を公表することができる。

2といたしまして、勧告をしようとするとき、あらかじめ情報評価委員会の意見を聞くものとするというようなことで、食品安全情報評価委員会の役割が条例の中に規定されています。

評価委員会の役割等につきましては、これから皆様と一緒にさまざまな場面、事例に即応した対応が図れるよう、今後考えさせていただき、また運営をしていきたいと思っております。

雑駁ではございますけれども、以上の条例の根拠等につきまして何かご質問等おありでしたらお答えしたいと思います。

それでは、よろしければ、続きまして、委員長と副委員長の選出のほうをお願いしたいと思います。

先ほどの6ページ目をおあげいただきたいと思っております。6ページ目のところ、3つ目の項目に「委員長及び副委員長」という規則の中の項目がございます。第3条に、「情報評価委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選によりこれを定める」という規定になっております。この規定によりまして、委員長、副委員長の選出をお願いしたいと思います。

ご発言をいただきたいと思っております。お願いいたします。

梅垣委員 これまでの経緯というか、ご経験のある林裕造先生に委員長をお願いして、副委員長は委員長に一任ということをお願いできればと思っております。

古田食品医薬品情報担当副参事 ありがとうございます。ただいま委員長を林先生にというお声がありました。それから、副委員長は委員長に一任というご発言がございました。これにつきまして、皆さんいかがでしょうか。ご異議ございませんでしょうか。

(拍手)

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、委員長は林先生をお願いしたいと思います。また、副委員長は委員長に一任ということで、委員長のほうから副委員長のご指名のほうをお願いしたいと思います。

林委員長 林でございます。副委員長といたしましては、碧海西葵委員に引き続きお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

それから、食品に関する専門的な立場から伊藤武委員ですね。あわせてお願いしたいと思います。伊藤先生はきょうは……。

古田食品医薬品情報担当副参事 欠席でございます。

林委員長 欠席ですね。

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、委員長と副委員長につきましては、お席のほうの移動をよろしく願います。事務局、介添えのほう、よろしく願います。

また、伊藤委員は本日欠席でございますけれども、私ども事務局のほうから副委員長就任のご連絡をいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、以降の進行につきましては、林委員長のほうにお願いしたいと思います。林委員長、どうぞよろしく願います。

林委員長 林でございます。非常に身の引き締まる思いでございますけれども、先ほど、片岡理事さんからお話がありましたように、やはり食の安全確保をめぐる社会環境はますます厳しくなっておりますし、特に科学的な知見に、エビデンスに基づく安全性評価というものがますます重視されております。その意味で、この委員会の責任といいますか、期待が非常に大きくなってくると思いますので、委員の先生方、事務局の方々、今後とも絶大なご協力をお願いいたします。

まず、資料の確認を事務局から願います。

渡部食品医薬品情報係長 それでは、資料を確認させていただきます。

既に次第に付属した資料についてご覧いただいておりますが、食品安全条例の規定を添付しております。それから、資料番号を1から6まで振っていますが、資料配付をさせていただきました。

それから、机の上に、これらの資料とは別に幾つか配付している資料がございます。まず、クリップでとめてあるものです。これは後ほど報告事項で使いますが、手洗いによるノロウイルスの除去効果に関する調査の資料でございます。また、委員の皆様におかれましてはデータを机の上に配付をしています。次に、幾つかのリーフレットとパンフレットを配付しております。厚生労働省の「食品に残留する農薬等に関する新しい制度（ポジティブリスト制度）について」というパンフレット、「健康食品を利用して『体調不良』を感じたら」として7月26日に都が報道発表したものに両面多色刷りのリーフレットをつけています。

また、食の安全都民フォーラム「あなたは誤解していませんか？」として、多色刷りのチラシを委員の方のところに置かせていただいております。それから、「健康食品を使っていますか？」というポスターも委員の机の上に配付をしています。これらの資料は今回の委員会の検討に使うものではなく、参考資料であり、後ほど報告事項の中で触れさせていただきます。

資料は、報告事項に従って説明を行ないますが、資料番号は1から6までの資料が議事次

第に合わせてつづられていますので、よろしく願いいたします。

林委員長 どうもありがとうございました。資料はすべて配付されていますでしょうか。

では、この委員会での検討及び資料の公開について皆様からご意見をいただきたいと思えます。

この委員会は原則公開としたいと思います。これまで本委員会で情報提供、あるいは専門委員会で検討を行うとして選定された課題はホームページで公開されてきましたけれども、今回についても同様と考えますけれども、いかがでしょうか。

よろしいですね。

次に、本日は最初の委員会であることから、この食品安全情報評価委員会専門委員会の概要について事務局のほうからご説明いただきたいと思えます。よろしく願いします。

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、11ページの次のページ、ページ番号を振ってなくて申しわけございません。図の形になった資料をおあげいただきたいと思えます。

「情報の選定基準及び安全性情報の取扱いについて」という資料、こちらを用いまして説明をさせていただきます。

まず、左側の情報収集というところをごらんいただきたいと思えます。食品安全情報評価委員会ではさまざまな情報を収集いたします。事務局が情報を収集する場合もございます。また委員の皆様から情報をいただく場合がございます。その場合、こういった情報をどういった視点で集めるかということが左下のところに書いてございます。情報収集の視点で、1番目といたしまして「健康被害の未然防止の視点」というような視点です。それから、2番目といたしまして「危害の拡大防止の視点」ということとございます。それから、3つ目が「都民への正しい情報提供の視点」ということとございます。こういった視点を持ちまして、食品の安全にかかわる情報の収集を行ってまいります。

そして、集まった情報につきまして、また後ほどご説明申し上げますけれども、情報選定専門委員会という専門委員会を評価委員会の中に設けてございます。こちらの中で、あらかじめ集まった情報につきまして委員の方々にご検討をいただきます。情報選定専門委員会は、評価委員会（親委員会）で検討を効果的・効率的に行うために設けられた機関でございます。情報をこのフローチャートに従って考えてまいります。まずのところ、検討に見合う情報があるかどうか。それから、情報評価委員会で総合的な検討が必要なものであるかどうか。また特に緊急に都民に情報を提供する必要があるかどうか。こういった観点からこの情報を、今回は検討の対象外、あるいは情報提供を行う。あるいは評価委員会（親委員会）で検討す

べき情報というような3つの視点で情報の評価を行います。そして、この評価を行った情報につきまして、情報選定専門委員会に続きまして、後日開かれ親委員会での検討に持っていきます。

親委員会では、この情報選定専門委員会で検討した課題すべてにつきまして委員会のほうから報告を受けまして、そちらのほうの評価を再度皆さんで検討いただきます。そうしまして、個別課題の専門委員会を新たに立ち上げる必要がある課題であるとか、あるいは評価委員会での検討により情報提供の方法を検討する必要がある課題とか、あるいは上のほうに書いてございますけれども、さらに食品の安全性等について調査を行う必要がある課題とか、そういった観点で情報を考えてまいります。

そして、この評価委員会での評価で、あるものは個別の専門委員会に付託する。これまで例では、カンピロバクターの専門委員会とか「健康食品」の専門委員会がここで立ち上がったところでございます。あるいは情報提供を行っていくということで、本日も後ほど幾つかの課題について情報提供の仕方をご検討いただきますけれども、これまで集まった情報について都民の方に情報提供をしていくというわけです。

それから、3つ目の項目といたしましては、情報の蓄積状況に応じて再度情報を収集するというようなことで、当面情報の収集等に充てて静観するというような形で情報の取り扱いをするようなもの。大きくこの3つに取り扱いを分けてまいります。

また、この流れのフロー図は、これまで私ども情報評価委員会3年間の間で皆様方と考えながらつくってきたものでございます。さらによりよい方法をまた皆様のお知恵をいただきまして考えていきたいと思っております。

以上でございます。

林委員長 どうもありがとうございました。ただいま事務局から食品安全情報評価委員会及びその専門委員会の概要についてご説明がありました。この件につきまして何かご質問ご意見ございませんでしょうか。特に「情報の選定基準及び安全性情報の取扱いについて」というこのチャートですね。これはかなり前の情報選定委員会で苦労してつくったものでございますけれども、かなり複雑な面もありますので、ご質問ありましたらよろしく願いいたします。

よろしゅうございますか。何か事務局のほうで追加がございますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 特にございません。

林委員長 では、委員会の運営に関して、本委員会並びに2つの専門委員会、調査報告専

門委員会と情報選定専門委員会の委員ですけれども、委員長が委員を指名することになっております。それで、委員の構成について事務局のほうからご説明いただけますか。

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、専門委員会につきましてご説明をさせていただきたいと思います。

まず、調査勧告専門委員会につきましては、条例の第21条及び第22条、先ほどご説明させていただいたところに規定がございます。知事の安全性調査及び措置勧告を行う際、あらかじめ評価委員会の意見を聞くものとするという規定を受けまして設置された委員会でございます。

資料の8ページ目をおあげいただきたいと思います。少し戻っていただく格好になります。「東京都食品安全情報評価委員会の運営について」という頭書きになっている資料でございます。そこに、専門委員会といたしまして、第2(1)調査勧告専門委員会を設置する規定を設けてございます。

この専門委員会の役割といたしましては、知事の安全性調査の実施に関する事項、知事の措置勧告に関する事項は調査勧告専門委員会が所掌するというようになっております。このことから、この委員会は本委員会の委員長、副委員長が中心となった運営がふさわしいのではないかと考えております。また、本委員会の委員の中から理化学及び微生物の専門家のご参加をいただく必要があると考えております。また、このほかにさまざまな課題が考えられますので、そういった折には必要な専門の参考人をお呼びするというような運営が考えられるのではないかと考えております。

続きまして、情報選定専門委員会、こちらのほうについて述べさせていただきます。11ページ目をおあげいただきたいと思います。同じく表題が「情報選定専門委員会の設置について」というようになっている資料でございます。こちらのほうに、食品安全情報評価委員会において、食品等の安全性情報を効率的に分析・評価することを目的として設置するという規定が書いてございます。

また、この役割といたしましては、評価委員会で調査すべき情報及び東京都が速やかに提供すべき情報を選定する規定とされております。こうしたことから、この情報選定専門委員会につきましても、本委員会の委員長、それから副委員長が中心とさせていただいた運営が適当ではないかと考えます。また、本委員会の委員の中から理化学と微生物の専門家のご参加が不可欠であると考えております。また、情報提供の観点から公募委員の方の参加をいただきたいと思います。また、さまざまな課題が考えられますので、そうした際にその

課題につきまして専門の参考人をお呼びするというような運営がふさわしいのではないかと
いうふうに考えております。

以上でございます。

林委員長 どうもありがとうございました。ただいま調査勧告専門委員会と情報選定専門
委員会の委員構成の考え方についてご説明がありましたけれども、いかがでしょうか。よろ
しゅうございますか。特に情報選定専門委員会につきましては、公募委員の方の参加が事務
局から示されておりますけれども、参加を希望される公募委員の方はおられますでしょうか。

特にご希望がないということですが、おおむね、委員の構成につきましては、先ほど
の説明に沿う形といたします。

それでは、時間の関係もありますので、それぞれの専門委員会の委員をどなたにお願いす
るかにつきましては、まず調査勧告専門委員会につきましては、これは委員長と二名の副委
員長、碧海委員と伊藤武委員、それから梅垣敬三先生をご推薦いたしたいんですけれど、
よろしゅうございますでしょうか。

どうもありがとうございました。

それから、情報選定専門委員会につきましては、やはり委員長と二名の副委員長、それか
ら代田真理子先生と公募委員として林喜代三委員をお願いしたいんですけれども、よろし
ゅうございますでしょうか。どうもありがとうございました。

それでは、次に報告事項に入ってよろしゅうございますね。

では、報告事項に入らせていただきます。

まず、手洗いによるノロウイルスの除去効果に関する報告について、事務局からご説明を
お願いいたします。

渡部食品医薬品情報係長 それでは、「手洗いによるノロウイルスの除去効果」に関する
調査等についてご報告をさせていただきます。

資料1をご覧ください。A4の用紙の横に表が書かれているもので、「手洗いによるノ
ロウイルス除去効果に関する実験結果」という題名になっています。

この情報は、昨年度の食品安全情報評価委員会の中で取り上げ、情報収集を継続して実施
しているものです。委員のお手元には、メモとして、「手洗い方法の検討」を置いてあり、
ここに実験の検討方法などを記してあります。

このノロウイルスに関する手洗いの除去効果は、健康安全研究センターが学会で報告をし
ている情報とイギリスで手洗いの励行キャンペーンによって食中毒が減少したという海外情

報の二つをあわせて、手洗いによるノロウイルスの除去効果として情報収集を行なっていくことが昨年度の委員会でご検討いただいたところです。

この実験の概要を説明する前に、ノロウイルスについて説明します。ノロウイルスは人の胃腸炎の原因となるものですが、食品中で増殖できない性質があり、培養細胞などでも増殖させることができないものです。現在、ノロウイルスによる食中毒を防止するためには、ノロウイルスを手につけないこと、それからウイルスを殺菌、または不活化することが必要です。このため、実験では手洗いによる効果について検討をしています。

この委員会で最初に取り上げた健康安全研究センターの実験の結果を含めて、資料1の表に記載しています。表の項目に目的、洗い方の検討、検討項目があります。流水すすぎという項目では、流水すすぎでウイルスがどれくらい手から落ちていくのかということについての検証をしています。また、もみ洗いなどの洗い方やさまざまな薬剤を用いて検討を行っています。具体的には、薬用石けんや薬用ハンドソープと呼ばれる通常の薬用石けん、市販されている手洗い用の薬剤、それから食品の製造施設等の一部で使われている強酸性電解水を使った場合について検討しています。

次に、洗い以外の方法についても検討しており、最近市販されているもの、具体的には市販の速乾性の消毒剤を手すり込んだ場合、ウェットティッシュでぬぐい取るようなものについて除去効果について調べたところです。

このように健康安全研究センターでは、このような事項について検討を行っております。具体的な検討方法は、メモに概要を記しています。

繰り返しになりますが、ノロウイルスというのは人工的に培養ができないウイルスです。そのため、ノロウイルスと同じグループのウイルスであるネコカリシウイルスを代替に用いて実験を行っております。

このネコカリシウイルスは、先ほど申しましたように、同じウイルスの科に属するために、遺伝子の構造とか粒子の大きさ、そういったものが似ており、さらに、人工的に増やすことができますので、それを用いています。

次に、手洗いによる除去効果をどのように測定をしたのかを説明すると、手指に一定量の濃度のウイルス液をもみ込みまして、それを乾かした後、手洗いを行っています。手洗いの効果の測定法は、アメリカのFDAが glove juice 法という方法が考案しており、それと同様の方法を用いて回収をしています。具体的には、手を風乾させた後に回収液を手袋に入れ、そこで洗浄液を回収して、ウイルス量などを測定しています。実際に手から洗い流すと

ウイルスの測定ができないので、glove juice 法という方法で回収・測定しています。ゴム製のグローブの中で洗浄液を回収し、ウイルス量を測定する方法になります。

次に、回収液中のウイルスの測定方法ですが、2つの方法があります。まずウイルスが薬剤によって、感染力がなくなってしまったかどうかについて、回収したウイルスを培養してその量を推定しています。そのほかにウイルスの遺伝子量を測定する方法があります。リアルタイムPCRという方法を用いて遺伝子を増殖させて除去効果の判定にデータを用いています。

実際の実験のデータにつきましては、正式なものではなく参考データを委員の机上に配布しています。

資料1の表を使って、洗い方に関してまとめます。まず、洗い方の検討については、15秒間の流水によるすすぎでは、手指につけたウイルスが100分の1程度に減少しています。それから、石けんを使ったもみ洗いでは、石けんによるもみ洗い60秒、もしくはもみ洗い10秒と流水すすぎ15秒を繰り返したようなもの、これについては有効であるとの結果です。それ以外の細かなデータにつきましては、お手元の参考の部分でご確認をいただければと思います。

それから、薬剤等を使った手洗いの検討を説明します。まず薬用石けんの場合ですが、ヨード化合物、トリクロサン、フェノール誘導体といった幾つかの種類薬用石けんについて検討し、いずれの成分も感染性、遺伝子量は、流水すすぎのみの場合のさらに10分の1程度減少する傾向との結果です。

特にヨード化合物が使われている薬用石けんは、ウイルスが不活化されました。

次に消毒薬の場合の結果です。消毒用アルコール、クロルヘキシジン、第四級アンモニウム化合物、といったいずれも消毒薬として流通しているものについては、流水による場合と比較すると、薬剤を用いた洗浄効果は認められなかったという実験結果となりました。

次に強酸性電解水を用いた実験です。これは先ほど若干お話をしましたが、最近、食品製造工場等で使われていますが、家庭にはなかなかまだ普及をしていないようです。ここでは強酸性電解水を発生する装置を用いて、電解水で洗った結果を検証しました。単なる流水によるすすぎを行った場合と電解水によるもみ洗いを行って流水によるすすぎを行った場合では、不活化効果は不十分でした。次に、強酸性電解水を直接使ってすすぎを行った場合は、ウイルスの不活化効果が見られました。また、ハンドソープを併用すると除去効果が高まる傾向が見られました。

最後に、洗い方以外の方法での除去効果を検討しています。具体的には、消毒剤とかウェットティッシュでの除去効果を調べました。まず、消毒剤では、クロルヘキシジンとか第四級アンモニウム化合物は、この実験の中では明確な不活化効果は認められずに、ヨード化合物についてはウイルス感染価の減少が認められました。

また、ウェットティッシュでぬぐい取る場合を検証しています。さまざまな製品が出ていますが、含まれる成分ごとに実験したところ、ウイルス除去効果に差がありました。

さて、この結果を記した資料1の表で記入ミスがあります、申しわけございません。ここに、「処理後のウイルス生残率は流水すすぎの場合よりも高い」と記載されていますが、「流水すすぎの場合よりも劣るものと同程度のものがみられた」と訂正をお願いします。つまり、さきほど申し上げたように、それぞれの薬剤ごとには効果に差がありました。しかし、効果があったとしても流水すすぎとほぼ同じか、それよりもそんなに差がありません。場合によっては劣るというような結果となっています。

最後にまとめますが、先ほど申しましたように、健康安全研究センターの手洗い実験の結果は、流水による除去効果があるとの結果が学会に報告され、追加データとしていろいろな薬剤、それから洗い方についての検討結果がでました。さらに、消毒薬のような洗い以外の方法での除去効果についてまとめがおこなわれたところです。

現段階での手洗いによるノロウイルス除去効果の検討結果の状況は以上でございます。

林委員長 どうもありがとうございました。では、ただいまのご説明の件につきまして何かご質問、コメントなどございませんでしょうか。

春日委員 大変詳細なご検討、ご報告をいただきましてありがとうございました。私たち、東京都さんの中では杉並区保健所の方と一緒に、ウイルスではなかったんですけども、大腸菌を手すりにつけて、同じようにglove juice法を使いました手洗い法の検討をしたことがあります。そのときに行ったんですけども、消毒薬の効果を見る場合に石けんによる手洗いとの組み合わせで消毒薬の効果を見ました。病院等ではもちろん直接速乾性の消毒薬を手で噴霧して使うことが多いと思いますけれども、私たちが考える食品衛生の上では、まず手を石けんで洗うということが第一かと思しますので、その上での消毒薬の効果ということを考えていただいた方がよろしいかと思えます。もちろん、ウイルスなので、ウイルスの性質によって消毒薬が効くものと効かないものがありますけれども、そこもどうして効くのか、どうして効かないのかということも同時に説明を加えていただくと、消費者や事業者にとって有益な情報となるかと思えます。

碧海副委員長 1つよろしいでしょうか。これは資料に書かれる場合の表現の問題なんです、私、この「もみ洗い」ということがちょっとひっかかるんですけども、確かに頭で、手洗いと書いてあるので手を洗うということだということはわかるんですが、何かもみ洗いというのは、普通、例えば洗濯物のようなものを手でもんで洗うときに普通はもみ洗いと言うような気がするんですね。ですから、ただ、もみ洗いというと、手を結局こういうふうにごすって洗うことなんだと思うんですが、何かその意味がちょっととりにくいような気がしまして、もう少しわかりやすくした方がいいのかなと思ったんですけども。

林委員長 何かありますか。

渡部食品医薬品情報係長 まず、春日先生からいただいた件ですが、実際には春日先生が言われたように石けんで洗ってからさらに追加の薬剤というような形で手洗いが行われるのが普通だと思います。現段階では、手洗いの際にさまざまな薬剤が使われていますので、まず種類ごとに検討をしています。今後、生活に即して利用してもらうための情報提供の場合には、複数の石けんの利用などについても情報提供することが有効だと考えられます。このような点については、引き続きどういう形で情報提供するのかを含めて検討させていただきたいと思います。

それから、碧海委員からご意見のありました「もみ洗い」の件ですが、これはこの資料の表現として使っています。単に手に水をかけて洗い流すだけでなく、手を丹念に洗うことを想定しています。これは今日の資料につけていませんが、私どものホームページで情報提供をしているような方法になります。繰り返しますが、単に濡らすのではなくて、丁寧に洗うことの効果を見ています。碧海委員のご意見についても春日委員からのご指摘と同様に考えて情報提供の際に、都民にわかりやすい言葉を選んでいかなければいけないと考えます。ご意見を参考に情報提供をしていきたいと思っています。ありがとうございます。

林委員長 どうもありがとうございました。よろしゅうございますか。ほかに。

牛島委員 牛島ですけど、貴重なデータありがとうございました。1つは、これは統計的な処理を一応はもしされていたら、その方がいいのではないかなと思っているところで、それからノロウイルス以外の、例えばA型肝炎のウイルスとかありますけども、その辺が実験はどのくらいどうされるかよくわかりませんが、ちょっとコメントみたいなものでも欲しいなと思ったところです。

森健康安全研究センター微生物部ウイルス研究科主任 健康安全研究センターの森と申します。

データにつきましては、一応今回表の方はまとめていただいたんですけども、統計的な検定、有意検定等はしております。ちょっとそのような表現が含まれていないのではっきりしない部分があるかもしれないのですが、例えば一番上の流水で100分の1程度というのは、やはり有意な現象というふうになっております。

あと2点目のA型肝炎等というのは、直接手につけますと、その後感染する可能性もありますので、そういった検討はまだ実際行っていないというのが現状です。

渡部食品医薬品情報係長 補足しますが、前回の評価委員会で意見を頂いて、ノロウイルスの手洗いによる除去効果について、現在、情報収集を進めています。これまでも食中毒予防については、手洗いは非常に有効であるとの意見を頂いていることから、情報提供の際には、細菌性のものとウイルス性のものとに分類して有効な方法を示していくことが必要だと考えます。ノロウイルスの手洗いによる除去効果の情報については、どのような形で情報を出していくかを十分に検討し、相談をしながら進めていきたいと考えます。よろしくお願いたします。

牛島委員 A型肝炎はたしかそうだと思っております。ただ、全体的に、例えばほかのウイルスでも一応はこういったことで評価できるか何か、ちょっと文章として書かれたほうがいいのかと思ったんです。

渡部食品医薬品情報係長 参考にさせていただきたいと思います。ありがとうございます。

林委員長 ほかに何かございませんでしょうか。

大沢委員 結果の表現の仕方なんですが、有効とおっしゃっているのが、例えば減少率がどれぐらい、あるいは不活化率がどれぐらいをもって有効というふうに判断されているんでしょうか。

森健康安全研究センター微生物部ウイルス研究科主任 表の中でちょっと表現がばらばらになっている部分があるかと思いますが、先ほどの牛島先生のご質問にもあったのですけれども、有意検定をかけて有意差のあったものを一応有効というふうに表現していると思います。例えば、速乾性の消毒剤のようなもので明確な効果がなかったというような表現の場合は、有意差がないということによっていただければと思います。

大沢委員 でも、たくさんあると、10%ぐらい有意に減ってもあまり意味がないかもしれませんね。一番上の100分の1というのは、これはかなりそういう意味でも感覚的にわかるのですけれども、その辺の感覚的にも分かりやすい判断のラインというのが何かあるとよろしいんじゃないかと思います。

渡部食品医薬品情報係長 実際には、参考資料でつけさせていただいた実験の結果は、論文の形でまとめること、つまり、検証された結果としてまとめられる予定です。本日は、実験データを参考にご覧頂いています。実験結果として有意差はどの程度かについてもわかりやすく、情報提供する必要があります。科学的な根拠を示していくためにもまとめの段階でもう少しわかりやすくまとめていきたいと思えます。

林委員長 ほかにございませんでしょうか。

林委員 非常にプリミティブ、素人だからそういう質問をさせていただきますけど、今までのご意見と関係するんですけど、早い話が安全な程度にするにはどうすればいいのかということがもうちょっと明確に……。100分の1程度とか、さらにその10分の1程度、そういう表現だと、それじゃあどうなんだというのがそれだけでは我々にはわからない。有効であったと書いてあると、これならいいのかなということ、逆に効果が認められなかったと書いてあるのも、これはだめなほうでわかるんだけど、いま一つ、じゃあどうすれば結局安全なのというのが、これのどれなのかというのがすぐにはわからないような感じがしているんですけど、その辺はいかがなんでしょうか。

渡部食品医薬品情報係長 本日、報告した内容は、この評価委員会で取り上げて検討の端緒となった手洗いの情報から、ノロウイルスの除去効果を検討するための追加の実験を進めたものです。そして今の段階では、ノロウイルスの手洗いの除去効果について分かった内容を示していることとなります。今日の報告内容は具体的な有効な手洗い方法やこの情報の活用する部分について十分にまとめられていないため、情報の読み方、受け取り方が非常に難しいものになっているかと思えます。

繰り返しになりますが、実験の結果として出たものについて正確さ、科学的根拠、わかりやすさといった視点でまとめ、手洗いによる除去効果の情報提供をしていきたいと考えています。また、今後も情報提供のわかりやすさ、わかりにくさについていろいろなご意見を伺っていきたいと考えておりますので、よろしく願いいたします。

林委員長 どうもありがとうございました。実験結果の評価という学問的な点につきましては、学会レベルのいろいろな考え方や国際機関での考え方があると思えますので、これはやはり牛島委員のご意見をお聞きして、少し取り入れてまとめていただきたいということ。それを消費者の方々にわかりやすく報告書へ反映させるためにも、やはり林委員、それから中村委員のご意見を伺って、表現に手を入れていただきたいと思えますので、よろしく願いいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 ありがとうございます。最近、中村先生のほうでノロウイルスについての大変わかりやすい本をご出版されまして、先日先生からいろいろお話をいただいたところです。もしできましたら、中村先生、その辺のところを踏まえて今後私たちの方向性について教えていただきたいと思います。

中村委員 林委員のご質問は、消費者サイドからの大切なご指摘だと思います。ここに示された試験結果から、ノロウイルスに対して逆性石けんや消毒用アルコールは効果がない、ヨード化合物は効果がある、ということがはっきりしたわけですね。これは実は大変重要なことでして、こういう情報がないために、今年の5月、逆性石けんを手洗いをしていた仕出屋の弁当で大きなノロウイルスの集団発生をおこしています。ですから、やはり林委員のご指摘のように、試験結果は判るがじゃあどうなの、という、そのどうであるかということ、このデータを踏まえてわかりやすい形で情報提供しなければいけない、と思います。私、いま「逆性石けん」といいましたが、この資料では成分名の「第四級アンモニウム塩」として示されていますね、でも一般的には「逆性石けん」として使われていますのでそのあたりの言葉使いにも工夫がいると思います。正確な情報提供のためには科学的なデータは大切ですが、今回の試験結果は貴重なエビデンスだと思います。これをどう加工してわかりやすい言葉で情報を消費者に提供するかというのは、この委員会の役割かなというふうに思っております。

最近、強酸性電解水も随分使われるようになっていきます。ここでハンドソープを併用するとウイルス除去効果が高まる傾向が見られた、とありますが、ハンドソープにもいろいろなものがありますので、この辺のところは具体的に示すなどこれからの問題だと思います。

林委員長 どうもありがとうございました。この実験結果の内容は、やはり都民、事業者に対して非常に有用なものでございますので、引き続き情報収集を行ってまとめを行っていただきたいと思います。

では、次の報告に移らせていただきます。

平成18年度健康食品対策事業についてご報告をお願いいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、続きまして報告をさせていただきます。

皆様のお手元の資料、資料2、こちらのほうをおあげいただきたいと思います。一表になった横長の資料でございます。「平成18年度健康食品対策事業について」と書かれたものでございます。

本年3月に評価委員会からの報告をいただきました。これにつきまして、私ども東京都の

今後「健康食品」対策について、さまざまな観点でご教示をいただきました。私ども行政として対応していく事項につきまして、今年度の事業について、こちらにまとめてございます。

大きな事業の取り組みといたしましては、左側の欄のところに項目が掲げてございますけれども、事業者に対する指導の充実・支援がまず1点目です。それから、2点目といたしましては、健康被害情報の収集と分析。3点目といたしましては、都民に対する普及啓発ということです。そして、この普及啓発とも関連していくんですけれども、都民からの相談対応の充実強化。また、普及啓発を行っていく上で必要な関係者との連携の調整というような項目を掲げてございます。

簡単に事業を説明いたしますと、まず事業者に対する指導・支援ということで、「健康食品」の安全を確保していくためには事業者の責任が非常に重いということを受けまして、私ども事業者に対する指導を行っていこうと思っております。本年の第1期、「健康食品」の製造者に対する監視・指導を実施いたしました。また、「健康食品」の事業者に対しまして、事業者の方が自ら安全な製品をつくれるように、また、間違っても表示違反やあるいは健康に害のあるような製品がつかられないように、こういったことを自らチェックをしていただきたいというようなことで、私ども自己チェックリストの作成を今考えております。こういったものはそれぞれの製品によって項目が違ってまいりますので、私どもは基本的な考え方というのをお示しするような形になろうかと思っておりますけれども、こういったものを作成いたしまして、毎年12月に行っております事業者講習会というのがございます。文京区にありますシビックホールに約1,500名ぐらい、「健康食品」の事業者の方にお集まりいただいて私どもの講習を聞いておりますので、こうした中でチェックリストの普及啓発を図っていきたいと思っております。

それから、私ども例年ですけれども、試買調査 - - ちょっと私どもの言葉でわかりにくいんですけれども、市販品の検査をいたします。「健康食品」は、ドラッグストアで売っているもの、インターネットで売っているものさまざまございまして、実際に商品を購入して検査を行っております。成分の検査、それから表示・広告の検査を行っております。今後、こういった検査につきまして、新しい成分や人気の高い商品など検査項目・品目をより都民の方の使用実態に合わせたものにしていきたいと思っております。

それから、2番目の項目で、健康被害情報の収集のところでございますけれども、これは先ほどご紹介がありましたように、医療機関との連携によりまして、被害情報の収集をより積極的に幅広く行っていきたいということです。東京都医師会、東京都薬剤師会との連携に

よりまして、東京都医師会は都内に会員が1万件、薬剤師会は5,000件ございます。こういった方々に、先ほどお手元にお配りしましたプレス資料がございますけれども、連携した事業を行って情報を、些細な健康被害につきましても上げていただく。また、都民の方には、「健康食品」を使ってちょっとでも変だなというようなことがあったら届けていただく。また、薬との相互作用や治療に影響を与える「健康食品」もございますので、お医者さんにかかる際には、「健康食品」の使用状況について患者さんのほうから積極的にご相談をしていただくというようなことを込めまして、ポスターの方を各医療機関に配布させていただいているところです。また、こういったこととあわせて、製品のデータベース化を図っていきたいと思っております。

それから、普及啓発の項目でございますけれども、お手元にリーフレットを1枚置いてございます。「誤解していませんか？ 健康食品」というリーフレットです。これは全部で約60万枚印刷いたしました。そして、都内の全中学校を通じまして保護者の方々に配布をいたしております。「健康食品」の利用の若年化が進んでおりまして、中学生でも約2割使用しているという調査結果がございます。家庭の中で、食育等も含めまして「健康食品」等について話し合っていたきたい。そういったきっかけにさせていただきたいと思っております。

それから、このリーフレットはちょっとした工夫がございまして、表面の東京都の隣に二次元コードを記載してございます。これをカメラ機能付きの携帯電話で撮りますと、メールアドレスがそこに記録されまして、何かお気づきの点やご感想、あるいは「健康食品」に関する些細なことでも私どものところに情報をいただけたらということで、メールを送りやすくしているものでございます。

このリーフレットは、さきに評価委員会で作成いただきました「健康食品を安全に利用するポイント」、裏面のほうに書いてございますけれども、12のポイントを普及していこうと思っております。それぞれの項目につきましては、私どものインターネットの中にさらに詳しい説明がございますので、こういったものも見ていただくきっかけにいたしたいと思っております。

また、私ども「健康食品」に関するホームページの充実を図っております。

また、これから私どもの取り組みといたしましては、都民の方の相談窓口といたしまして保健所、それから先ほどの医療機関等もそうなんですけれども、そういった相談できるような体制を強化していきたいというふうに思っております。

また、もう1枚お手元にパンフレットが置いてございますけれども、「あなたは誤解して

いませんか？ 食の安全都民フォーラム」という、例年行っております都民の方に会場に一堂にお集まりいただきましてリスクコミュニケーションを行っていく会でございますけれども、今回は「健康食品」をテーマといたしましてお話を進めていこうと思っております。8月2日、2時半からの開催です。服部幸應先生 - - この評価委員会の委員でございますけれども - - に前半お話をいただきまして、後半は高校生10人に集まっていただいて、壇上で「健康食品」をどのように考えるか。皆さんは使っているのか。そんなことを話してもらおうと思っております。梅垣先生にもこのディスカッションの指導役としてご参加をいただく予定になっております。こういった教育関係者との連携ということも行っていく予定でございます。このほかに学校栄養士、それから消費生活センターの相談員の皆様への研修等も行っております。

また、一番下のところでございますけれども、評価委員会でもかなり議論をいただきましたマスメディアとの関係なんですけれども、私どもの中でマスメディア関係者との協議会等を、将来的に設置の方向を考えまして、メディア関係者の皆さんと「健康食品」について話し合う場を設けていきたいと思っております。

以上でございます。

林委員長 どうもありがとうございました。前年度の委員会報告を踏まえて具体的な取り組みが行われているということでございますけれども、ご質問ご意見ございませんでしょうか。

田中委員 田中と申します。よろしく願いいたします。

「誤解していませんか？ 健康食品」というリーフレットの中に関する「健康食品の利用前に御確認ください」の7番の部分なんですけれども、「個人輸入やインターネットオークションを利用する際には、製品に関する情報の確認をしてください」ということなんです、この製品に関する情報の確認というのは、中学生の利用や小学生の利用が多いという中で、具体的にどのような情報を確認すればいいのかということがちょっとわからない。幼い子供たちですと特にですよね。私たち大人でも、何をどう確認すれば安全で、何を目安に個人輸入を行ったりオークションなどで買えばいいのかという疑問があります。この点について教えていただけますでしょうか。

渡部食品医薬品情報係長 どうもありがとうございます。実は、この「健康食品を安全に利用するためのポイント」は、3月末に評価委員会にご報告いただいたものをそのままリーフレットに引用してまとめたものです。実際のポイントは、本日の資料としておりませんが、

15ページ程あり、詳細に書かれています。具体的にはリーフレットに書かれている12項目のそれぞれに対して、説明をつけており、内容をこの委員会でもご検討いただいたところ
です。

この12項目のポイントは、本来、中学生や小学生を対象にしたものではなく、一般の都
民向け注意点をまとめたものです。今回、リーフレットを作成する際に、中学生の保護者を
対象として配布しましたが、ご指摘のインターネットの部分は、確かに非常にわかりにくい
部分だと考えます。個人輸入やインターネットオークションを中学生がどれくらい利用して
いるのかという視点でみると、この部分は直接中学生には当てはまらない部分かもしれませ
ん。しかし、この問題点は評価委員会でも重要と考えたものであり、保護者の方が見ていた
だく点として、情報の確認をしてくださいという注意喚起になっています。

個人輸入やインターネットオークション上で何を確認をしなければいけないのかについて
説明をしますと、報告書の文書を読みますが、「利用しても安全かどうかの確認は、基本的
に購入者自身が行わなければならない」と書いています。「インターネットオークションは、
誰でも簡単に出品でき、安全性に問題のある製品が流通していた事例もあった。このため、
個人輸入やネットオークションで『健康食品』を購入しようとする際には、含まれる成分を
問い合わせるなど十分な情報収集を行い、情報が確認できない場合や安全性について疑わし
い点がある場合には、購入を見合わせる必要がある。」とまとめています。この内容をリー
フレットで言い尽くしていない部分がありますが、適切に情報提供していきたいと思いま
す。
以上でございます。

林委員長 どうもありがとうございました。実は、前年度の委員会報告については、新し
い委員はお読みになっていないということなので、新しい委員に配付していただいた方がよ
ろしいと思いますので、お願いいたします。

今の回答、それでよろしいですか。

田中委員 はい。

林委員長 どうもありがとうございました。

碧海副委員長 ちょっと今のに関連してよろしいですか。

今の田中委員のご意見を伺って思ったんですが、やっぱりこのパンフレットのつくり方だ
と思うんですね。ですから、例えば、この「健康食品」を安全に利用するためのポイント
というところは、むしろホームページでそういうものを見てほしいということの方がもっと
頭に出ていないと、それこそそういう疑問を持たれると思うんですね。ですから、そういう

意味で確かにこれは両方兼ねていらっしゃるのわかるんですが、何かもうちょっと有効な編集を考えられた方がいいのかなと思いました。

それからこの前のほうのこれ、私もきょう初めて伺ったんですが、携帯で写真を撮るんですか、このマークを。そうすると、その写真を撮った人のアドレスが自動的にどこかへ行くということですか。何かちょっとよくわからなかった……。

渡部食品医薬品情報係長 再度説明をしますが、カメラ付き携帯電話でこの二次元コードを読み取る機能がついています。現在、カメラ付き携帯電話にほとんどのものがついているそうです。その機能を利用して、二次元コードをかざして読み取ると、リーフレットに印刷してある「m1」のローマ字から始まるアドレスが入力され、簡単に電子メールを発信できる仕組みを活用しております。このリーフレットに対するご意見をメールでいただければと考えております。現在、配布から間がありませんが、中学生の方から「読みました」という返事を1通いただいています。このコードは、意見を出すために容易に私たちの窓口にアクセスできるものだとお考えください。

田中委員 再度よろしいでしょうか。このコードについてなんですけれども、メールアドレスが載っているのもすばらしいと思うんですが、このページについてのポイントが載っているURLをこのコードにすることも可能だと思うんですね。その方がアクセスしやすく、また中学生や高校生なども見やすい、大人の方もそうだと思いますけれども、そのような形でも、今後ご検討していただければと思います。

渡部食品医薬品情報係長 どうもありがとうございます。情報提供の仕方の工夫については、こちらのほうも至らない部分がございますので、参考にさせていただきながら活用したいと思います。ありがとうございます。

林委員長 どうもありがとうございました。

では、続きまして、たべもの情報館の運営に入らせていただきます。

この報告では、「そう菜等のフリーチョイス販売に係る実態調査」、それから「対面販売されるそう菜のアレルギー表示への取組」「ひじきに含まれるヒ素について」という3つの題材がございますが、まとめてご報告お願いいたします。

古田食品医薬品情報担当副参事 それでは、まず資料3、「そう菜等のフリーチョイス販売に係る実態調査」という資料をごらんいただきたいと思います。

これにつきましては、第8回の評価委員会でテーマとしてご検討いただいたものでございます。こちらにつきましては、私ども3月に「たべもの安全情報館」という新しいホームページ

ジの情報提供コーナーを設けました。その中で、これまで評価委員会で検討いただいた課題もそうですけれども、私ども東京都として集めた食の安全に関する情報、そういったものを整理して、都民の方がわかりやすくアクセスできるような形を設けております。今後、評価委員会で評価いただいて、あるいは情報提供をご指導いただいたものにつきまして、そういったコーナーに載せていこうと思っております。

そうした中で、この「そう菜等のフリーチョイス販売に係る実態調査」について、こういった形で載せていきたいというものです。実はまだイラストを入れるとか実際に載るような格好での見やすさということまで編集をきちんとしておりませんけれども、提供する項目といたしましてこういった内容について情報を掲載したいということで、きょう資料としてご提出させていただきました。

フリーチョイス販売という名称を打っておりますけれども、これはスーパーマーケットやパンの製造販売のところで、お客さんが自分でトング等を使って選ぶと。それでレジのところに持って行って会計をするというような陳列販売方式で、商品が多くのはむき出しになっていて、そこに販売する店員の方がほとんどの場合いないというような形態のものです。こういったものについて保健所の方で調査を行ったということです。

この結論といたしましては、食品等の汚染は、全くないというわけではないんですけれども、販売状況等について問題が幾つかあったということです。これにつきまして、特に買う人側の部分で手洗いをを行うなど衛生管理に協力する必要があるというようなことで、もちろん売る側の人たちは、こういったことを頭に入れて行わなければいけない。また、買う側の人についても衛生管理を、汚さないようにといたしますか、そういったことをお願いしたいというようなことでございます。

3つまとめて説明をさせていただこうと思います。

次は資料4のところをおあけいただきたいと思います。これは「対面販売されるそう菜のアレルギー表示への取組」でございます。

食品衛生法の中にアレルギー表示が義務づけられましたけれども、いわゆる対面販売、包装されていないもの、その場でつくったもの、おそう菜、あるいは揚げたコロッケをその場で売るようなものにつきましては、もともと包装に包まれていないわけでございますので表示義務がございません。そうした中で、アレルギーにつきましては、場合によっては重篤な健康被害が生じることがあるというようなことで、消費者の方も、あるいは売っているお店の方も非常に関心が高いということです。そうした中で、保健所がお店の意識調査、それか

らアレルギー表示を実際にやりたいという方々に対して指導を行ったという事例です。

この調査の結果から、そう菜に高い割合でアレルギー物質が含まれているにもかかわらず、自主的な取り組みはあまり進んでいなかったということが分かりました。特に小さなお店では、知識があまりなかったり、あるいは表示の方法がわからなかったりというようなことがあって実現できていないという状況がわかったということです。保健所では、こういったところに対して支援していこうという立場でまとめられております。

続きまして、資料5のところでございます。「ひじきに含まれるヒ素について」です。

これは評価委員会の場でもかなりいろいろな議論をいただいたところです。発端はイギリスの勧告ということで、英国食品規格庁のほうで、ひじきは食べないようにというショッキングな報告を出しました。理由は、ひじきにはヒ素が大変多く含まれているということで、ひじきを食べることによって健康被害の可能性があるのでないかというようなことございました。

こういったことを受けまして、国のほうでも、あるいは東京都の中の江東区の保健所でも、このひじきについての取り組みを行いました。

次のページに「ひじきは食べても大丈夫なの？」と書いてございます。ひじきの安全性につきましては、2ページ目の「イギリスの勧告に、厚生労働省は・・・？」というところをごらんいただきたいと思います。日本人1日当たりの海草摂取量から換算した表がございます。結論としては、1日当たりのひじきの摂取量は0.9グラムで、体重50キロの人が毎日4.7グラム以上継続的に食べないと問題がないという計算になっていました。

それで、こういったことを踏まえて江東区のほうでひじきの調査を行いました。ひじきを調理する際に水戻しをいたしますけれども、この水戻しをすることによってひじき中のヒ素が水の中に溶け出して、実際のひじきに残るヒ素の量が半減するというようなデータが示されております。こういったことを踏まえまして、江東区のほうでは、1回にひじきを食べる量を乾燥重量として5グラム程度として考えたときに、体重50キロの人は週に3回以上ひじきを食べなければ暫定的耐用週間摂取量を超えることはないというような結論に至っております。

こういったことを私ども総合して情報提供をしていきたいと思っておりますけれども、国のほうでも、このひじきについての検討は引き続き行われております。国の安全委員会では、この問題に関しまして、ひじきのヒ素に関する勉強会というのを本年6月9日に行って、研究者の方々からひじきに関するデータ、毒性等について報告を行ったということです。ただ、

これは勉強会ということで、その場で結論が出ているものではないです。やはりひじきにはヒ素が含まれているということは事実で、こういったものを安全にとっていくためにはどうしたらいいのかというのを引き続き考えていこうということで、私どもの情報提供をしていこうというスタンスと基本的には一致しているものでございます。私どももこういった国の動向とか最新の知見を受けて、また新しい安全性に関する情報があれば随時追加をしていく所存でございますけれども、とりあえず現在までのひじきのヒ素に関して得られた情報を提供していきたいと思っております。

以上でございます。

林委員長 どうもありがとうございました。ただいまのご説明に何かご質問ご意見ございませんでしょうか。

林委員 これは非常にプリミティブですけど、イギリスが勧告するまで日本でそういうことは知らなかったんですかね。

古田食品医薬品情報担当副参事 ひじきにはこういったヒ素が多いということはわかっていたことではございます。ただ、ひじきにこういった形のヒ素があって、調理するとどれだけ減って、あるいは今毒性がどうでというような形で体系的に調べられたのは、私どもが知っている限りではやはりこのイギリスの調査がきっかけとなって始まっていることではないかと思っております。

林委員長 ほかに何か。

林委員 週に3回ということは、そうめったにないと言えるのかどうか微妙なところじゃないかと思うんですけどね。この程度なら食べる方もいらっしゃる可能性は結構あるかなと思うので、そうなると、もうちょっと重大な話になるんじゃないかというふうに心配しますが、そうはならないんですかね。

古田食品医薬品情報担当副参事 週3回、1回あたり5グラムということで、通常そう菜として食べればそのくらいではないかという値で書いてあるんですけども、先ほどの厚生労働省の調査では、全国民が1日に食べる量として平均すると大体0.9グラムぐらいというような値が出ておりました。この耐用週間摂取量というのは、それをずっと食べ続けたときに、もしかするとその影響が出る量、影響が出ない量はこのくらいだというような量を示したもので、これをちょっと超えちゃったからすぐにどうこうということではない量でございます。また、例えば週に4回食べたとしても、次の週に1回食べた。あるいは食べなかったというようなことで、バランスをとれば問題ないというようなことで、さきに私ども

魚の中の水銀の調査を行った際に、この週間耐用摂取量の考え方というのをみんなで検討したところでございます。

ただ、このひじきの毒性について、私たち日本人にとっては昔から食べてきた伝統的な食品で、私自身本当にこういった毒性が体に影響するのかというのは感覚的になかなか理解しにくいというところがございます。現在わかっている中での知見はこういったことでございますけれども、現在国の勉強会、検討会も進行しているところなので、もしかすると、将来的に本当に毒性の部分というのはもう少しよくわかってくるのかと思っております。

林委員長 ほかに何かございませんでしょうか。

ちょっとお聞きしたいんですけれども、フリーチョイスの販売に係る実態調査のところ、10施設36検体についての検査で2施設7検体から大腸菌群、それから1検体黄色ブドウ球菌を検出したということですが、これは非常に低いということですか。かなりあるということですか。中村先生、いかがですか？

中村委員 特に黄色ブドウ球菌が検出されているということは、トングの扱い方に問題がありそうです。消費者側にこの情報を示すべきでしょう。そう菜のところに手洗い施設がないというのも問題でしょうね。10施設のうちの2施設だとか、36検体のうちの7検体というのは、かなり汚染されていると考えていいと私は思います。

林委員長 ということで、それなりの対策を講じなければいけないということですね。

中村委員 はい、そう思います。トングの扱いが問題であろうと前回検討されましたけれど、今回のデータから、そのことがはっきりしたと思います。

林委員長 どうもありがとうございました。それからもう1つ、先ほどのアレルギー表示の問題ですね。やはり、保健所では店舗に対し表示指導を行い、自主的な表示を進めていく必要を感じましたということで、確かに結構なことなんですけれども、具体的にどういう対策を考えているかということは今まで何かありますか。

渡部食品医薬品情報係長 2点ありますので順にお答えします。まず、最初のお話ですが、フリーチョイス販売については、トレーなどに微生物学的な面で問題がありました。調査数にもよりますが、この保健所の調査では、汚ないものがあつたという認識でよろしいかと思えます。しかし、食品の販売者の取扱が悪かったのか、来客者の取扱が悪かったのかというのは不明です。結果として、トレーなどで汚れていたものがあつたということです。

それから、2点目のアレルギー表示の取り組みですが、調査を実施した保健所では、配布資料にはありませんが、アレルギー表示に関する事業者の意識調査を実施しています。アレ

アレルギー表示は、対面販売されるそう菜については義務付けられていませんが、保健所の取り組みでは、表示の取り組みを進められる事業者に対して、指導を行って表示が行われました。したがって、この情報では、アレルギー表示を実施していく例示を示したものになります。そう菜についてもアレルギー表示が行われる事業者が増えることがよいという発想から、保健所で実施したものです。したがって、この情報を活用し、表示を行う事業者が増えることは望ましいと考えます。

林委員長 どうもありがとうございました。それから、ヒ素につきましては、先ほど安全委員会でのその後の情報、あるいはほかの詳細な科学的情報を踏まえて対応していきたいということで、これはよろしく願いいたします。

碧海副委員長 今のひじきの問題については、林委員も質問されてまだきっと何かすっきりされない部分があると思うんですね。私どももこのひじきについて議論したときは、結局なぜイギリスはこんな勧告を出したんだろうということが大分議論になりましたが、結局そのところはまだ十分にはわからないわけですけれども、私なんかは個人的に想像すると、もともとひじきをそう菜として食べるような習慣になかった国で、例えばダイエットとかいんな健康にいいとかということで何かひじきが突然に人気を得て、そういうときに、そうはいってもひじきってこういうものだよという、そういう注意を出すこともあると思うんですね。ですから、私たちはやっぱりひじきと非常に長くつき合ってきたので、例えばこういう情報を出してそうなのかと。だからひじきも、少なくとも週3回以上は食べない方がいいのかなというような、そういう情報として私なんかは受けとめたいと思うんですね。ですから、その辺の説明の仕方が非常に難しいというふうに思いますね。たしかあのときにイギリスがなぜということ、やっぱりよくまだわからないんですね。ですから、今委員長がおっしゃったように、今後まだ注目しておかなきゃいけない問題なのかなというふうに思いますけれども。

古田食品医薬品情報担当副参事 なぜイギリスが出したのかというのは、まだはっきりしたところはよくわからないんですね。この厚生労働省が主催した勉強会で、おっしゃるとおりイギリス人はひじきなんか食べないということなんですけれども、どうも羊がこういった海草を食べているというようなことで、そこでの実際障害があったのかどうかというのが、ちょっとこの資料の中だけではよくわからないんですね。そういった事例をもとにこういったものが出てきたのではないかというようなことが言われておりました。

林委員長 どうもありがとうございました。何かありますか。

梅垣委員 このひじきの話と直接は関係しないんですけども、やはり食べ物は、今まで日本人が食べてきた経験があるわけです。その経験というのは、調理方法を含めた経験です。今年の5月にダイエット関係で、インゲン豆の健康被害が出ました。あれは調理方法がやっぱり今までとは違った方法でした。また目的も違っていたんですね。ダイエット目的なんです。だから、今話されているひじきの場合も、今まで日本人が食べてきた方法とか摂取量であれば、特にそれほど問題にはならないと思いますが、特別な効果を期待して、ひじきばかり食べる。それから、今までの調理方法とか加工方法を無視してしまうと問題になるということをお伝えするのが重要だと思います。

林委員長 どうもありがとうございました。何か時間が押してまいりましたので、最後の報告で、本年度に都が実施したポジティブリストに関する事業者に対するリスクコミュニケーション事業についてご報告をお願いいたします。

原口食品安全担当係長 食品監視課食品安全担当の原口と申します。ご報告させていただきます。よろしくをお願いいたします。

お手元の資料6になります。「『ポジティブリスト制度』施行に向けて事業者との意見交換会を開催」ということで、私どもが取り組みました事業のご報告をいたします。

まず、最初にこの「ポジティブリスト制度」という言葉ですが、聞きなれない新しい言葉ですので、どんな制度かを簡単にご説明します。

これまで食品中の農薬、飼料添加物、動物用医薬品の残留に関する規制は、一部の物質だけに残留基準が定められておりました。原則規制のない状態の中で残留基準が定められているものに、もしもその基準値を上回るような量が検出された場合は、販売等を禁止ということになっておりましたけれども、残留基準が定められていないもの、これらにつきましては、農薬等を検出しても販売、流通などに規制はございませんでした。そこで、食品衛生法の改正が平成15年5月にございまして、ポジティブリスト制度の導入が決定されました。その内容ですけれども、ポジティブリスト制度では、全ての食品を対象に原則禁止された状態で使用、残留を認める農薬などをリスト化しまして、残留基準を超えるものは、流通販売が禁止されるというものでございます。資料の下の方をごらんいただきますと、これは現行基準ですが、残留基準ということで今まで基準が定められていたものはそのままの基準値を採用しております。それから、今までは基準が定められていなかったものの中で、国際基準、あるいは欧米等の基準などで基準のあるものにつきましては、暫定基準ということで採用されております。

それから、これらの国際基準等がないものにつきましては一律の基準ということで、0.01ppmという非常に微量な量について規制されることになりました。「ppm」という単位が非常にわかりにくいと思うんですけども、1ppmというのが、家庭のふろおけ、大きなバスタブ5つに1滴を入れたくらいと考えていただければいいと思います。非常に微量なレベルのものになります。そして、新たに今までの基準プラス、516の物質に残留基準が設定されまして、合計799の農薬に基準値が設けられました。規制範囲が拡大したということになります。

この制度が本年5月29日から始まったわけですが、この施行の前に私どもに業者の方々から、この制度をどういうふうに解釈したらいいんだろうか、運用したらいいんだろうかというようなご相談がかなりふえてきておりました。そこで、食品関連事業者の方々に都の取り組みをご説明するそれから、この制度を正しく理解していただき、きちんと運用していただくことを目的に、生産部門の担当である産業労働局と連携をしまして意見交換会を開催したという次第でございます。

また、資料6をごらんください。開催しましたのは5月22日です。第1回目の5月22日のときに、募集をかけましたところ、250名という定員に対しまして600名を超える事業者の方々から応募がございました。このときには抽選ということになりましたけれども、あまりに多くのご応募があったので、急遽、このときにご参加いただけなかった方のために6月5日追加開催をいたしまして、応募してくださった方全員にこの意見交換会に参加していただけるような形をとらせていただきました。

内容でございますけれども、ポジティブリスト制度の概要ということで1時間程度、健康安全研究センターの多摩支所理化学研究科の方に講師をお願いいたしました。それから、都の取り組みとしまして、生産者への対応を、産業労働局農林水産部食料安全室の方に、また、流通食品への対応について、私ども食品監視課の職員が対応しました。都の取り組みについては1時間程度、そしてあとの1時間を意見交換という形で進めてまいりました。

対象でございますけれども、今回は事業者の方々が対象ということで、都内のスーパー、デパート、卸売業、製造業など、関連事業者の方々にお集まりをいただきました。

実施結果でございますけれども、受講者は507名でございます。

今回の意見交換会に関しましては、応募の際に事前に質問や意見を記入してもらいまして、限られた時間を有効に、できるだけ事業者のニーズにこたえられるよう、講習内容に反映させました。お寄せいただいた質問内容の内訳でございますけれども、最も多かったのは、や

はり今回のポジティブリスト制度の導入に当たって仕入れ先から検査証明などを求められているんだけど、どう対応したらいいだろうかというような検査証明関係が大体4分の1ぐらいでした。それから制度全般に関する事、東京都の検査体制について、その他自主検査の項目をどういうふうにしたらいいだろうかというような検査関係に関する事、これが14%、それから違反がもし発見されたときの措置はどうなるんだろうかというお問い合わせが1割程度、あと表示、その他ということで、145のご質問をいただいたわけでございます。

これにつきましては、最も多く寄せられた質問事項についてはQ A形式でまとめまして、当日はそのQ Aをご説明した後、さらに会場から質問をお受けするというようなことをいたしました。それから、ほかにも当日お答えできなかったご質問に関しては分類整理しまして、食品監視課のホームページ「食品衛生の窓」に「ポジティブリスト制度Q & A」としてまとめまして、事業者の方がここを見れば、東京都の取り組み、あるいはQ Aについていつでも情報がとれるような形にしました。今回、一方的なこちらからの情報提供、あるいは質問ばかりではなくて、事業者の方の取り組みについてぜひともフロアからご発言いただきたいというような問いかけもいたしましたところ、自分たちの取り組みについて、ポジティブリスト制度の証明関係で困っているんだというようなお話などご紹介がありまして、事業者とくくりに言いましても、販売する立場、あるいは物をつくる立場、輸入する立場、いろいろな立場がございますので、そういった方たちが一堂に会して、それぞれの疑問や取り組みについて情報を共有するようなことができたのではないかと考えております。

今回は、このような形で皆様からいただいた質問を有効に活用し、また新たな手法で意見交換会を開催したということでご報告させていただきます。

以上でございます。

林委員長 どうもありがとうございました。ただいまのご報告で何かご質問ございませんでしょうか。

やはり生産者と販売者との間では、質問の内容はかなり違うはずなんですけれども、それについていかがですか。

原口食品安全担当係長 生産者は、一番の悩みは、自分たちがつくっている野菜、そういったものが、東京の場合は畑を細かく区切ってトマトをつくったり、キュウリをつくったり、チンゲンサイをつくったりということで狭い場所に多品目をつくっているということで、農薬のドリフト、そういったものをどうやったら防止できるんだろうかというようなことが主

に大きな問題だったと思うんですが、今回の意見交換会では、農家の方たちというのはご参加がなかったんです。ただ、私が聞いている農業関係の悩みということではそういったものがございませぬ。

それから、販売者という点では、やはり自分たちが販売したものでもし違反が出たら困るという過剰なおそれから、自分たちのところに納品されるものについては全部保証をしてほしいとか検査証明をつけるとか、そういうようなことがあったようでして、その辺が非常にギャップがあるといひますか、制度の本来の趣旨は、すべての品物を全部799の農薬を検査するということではないということについて強調してご説明をさせていただいたわけがございませぬ。

林委員長 どうもありがとうございました。ほかに何かございませぬでしょうか。

碧海副委員長 どこかに書いてあるはずなんですけれども、国際基準等がないものというのは、今のご説明で伺うと、もうほとんどだめという感じですよ。それで、これは実際にはどの程度の割合でありそうなものなんでしょうか。

原口食品安全担当係長 今799の物質ということですので、ちょっと割合は即答できないんですけれども、そういった基準がないものについては、人の健康を損なうおそれのない量ということで、0.01ppmという基準が設けられたということなんです、新たに開発されたものという形になろうかと思うんです。

林委員長 どうもありがとうございました。

では、本日予定されました議事はすべて終了いたしましたので、進行を事務局のほうにお返しします。

古田食品医薬品情報担当副参事 長時間にわたりさまざまご検討ありがとうございました。本日は初回ということで、私ども事務局のほうの運営も若干行き違いがあったりしてご迷惑をおかけいたしました。おわび申し上げます。

今後の予定を申し上げます。次回のこの評価委員会本委員会は11月下旬ごろを予定しております。また、皆様方にご予定のほうをあらかじめ複数の日にちでお伺いを申し上げてから日程のほうの決定をしていきたいと思っております。

また、本日情報選定専門委員会の委員の選出をさせていただきました。こちらのほうにつきましては9月の上旬に開催をしたいと思っております。こちらのほうの日程調整も後日させていただきます。と思っております。

それでは、本日の評価委員会はこれで終了させていただきます。どうもありがとうございました。

ました。

林委員長 どうもありがとうございました。

午後 4 時 2 7 分