

平成 19 年度第 2 回東京都食品安全情報評価委員会

議事録

日時：平成 20 年 2 月 12 日（火）
会場：都庁第一本庁舎 42 階特別会議室 A

開 会

午前10時00分

金谷食品医薬品情報担当副参事 では、定刻になりましたので、ただいまより平成19年度第2回東京都食品安全情報評価委員会を開催いたします。

議事に入るまで私、健康安全室食品医薬品情報担当、金谷が進行を務めさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

本日、委員の皆様の出席状況ですけれども、吉川委員、林喜代三委員はご欠席との連絡をいただいております。それから、田中委員、中村委員につきましては間もなくおいでになるかと思えます。18名中14名の委員にご出席いただいております、過半数の出席がございますので、本委員会は成立しております。

では、以後の進行につきましては林委員長にお願いしたいと思います。

林委員長、どうぞよろしくお願いいたします。

林委員長 おはようございます。きょうは、ご多忙のところ、ありがとうございました。まず、ここで本委員会の公開につきまして確認させていただきますけれども、会議は原則として公開となります。

議事に移りますと、最初に、平成19年12月4日に開催しました第2回情報選定専門委員会からの報告が第1の議題ですけれども、事務局からご説明ください。

金谷食品医薬品情報担当副参事 では、皆様のお手元に資料を配付させていただきました。こちらの5ページ、資料1をごらんいただきたいと思います。よろしいでしょうか。

平成19年度第2回情報選定専門委員会からの報告でございます。私のほうで報告させていただきます。

この表の紙を1枚めくっていただきまして7ページをごらんください。A4の横長のものがございます。平成19年12月4日に情報選定専門委員会が開催されました。座長の伊藤委員のほか碧海委員、代田委員、林裕造委員のご出席のもと、こちらの表にあります6つのテーマについて検討していただきました。事前にほかの委員の皆様にも当日使いました資料等は送付させていただきました。内容につきましてはごらんいただいたかと思えますので、検討の経過、選定における視点等の概要をお話しさせていただきます。

まず、本委員会で検討すべき情報と選定されたものは、3つ目の魚介加工品による食中毒について、4つ目、ヒスタミンによる食中毒について、5つ目、果実及びその加工品におけるパツリン汚染についての3題でございます。それ以外の選定されなかったテーマに

つきまして検討の経過等、概略をご説明させていただきます。

1つ目の中国製ビーズ玩具の回収ですが、こちらはアメリカ、カナダ等におきまして中国製のビーズ玩具が販売されておりましたが、これを子どもが誤って飲み込んでしまい、そのビーズの表面に溶剤が使用されていますが、こちらが体内で吸収されて、めまいですとか、吐き気、意識を失うというような中毒例がありましたことから、自主回収が行われたという情報でございます。こちらを専門委員会の皆様にご検討いただいた結果、これは既にニュース等で大分報道もされて大きな話題になりました。それから、こういう製品については国内で流通していないということも確認されております。また、国から各自治体に通知もされ、また、都民や関係団体にも情報提供は既に行われていることから、本委員会で検討するのではなく、引き続き情報収集にとどめることとされました。

2つ目のサルモネラに汚染された疑いがある食品の自主回収でございます。こちらもありカナダ、イギリス、ニュージーランド等におきまして、特定のブランドの生のごまのペースト、調味料等がサルモネラに汚染された疑いがあることから自主回収されたという情報でございます。こちらもご検討いただいた結果、対象品は国内では流通しないような体制がとられていることもございますので、本委員会でご検討いただくのではなく、引き続き情報の収集にとどめるということでございます。

それから、6つ目のハーブの安全性につきましては、近年さまざまな形でハーブを楽しむという傾向がございますが、中には大量に摂取した場合の毒性ですとか、アレルギーの原因となるものがあるにもかかわらず、このような情報が十分知られていないことから、健康被害等の情報を整理して情報提供するという提案でございましたが、ご検討いただいた結果、現時点では対象とする情報の範囲が幅広いということがありますので、事務局で情報の整理を行った上で都民への情報提供の必要性を再度情報選定専門委員会で検討するとされたところでございます。

ということで、「情報収集の視点」、「検討に見合う情報か」にはそれぞれ「○」、「×」がついてございますが、3番、4番、5番が本委員会で検討すべき情報であるという評価がなされました。この3題の概要につきましては、次の議事、選定された課題の検討において概要をご説明いたし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。

では、情報選定専門委員会において食品安全情報評価委員会で今後検討すべきと選定さ

れました3つの課題について具体的な検討を行っていきたいと思います。そこで、選定された3課題について、その概要を事務局からご説明ください。

澁谷食品医薬品情報係長 食品医薬品情報係、澁谷でございます。

それでは、説明させていただきます。

まず、1つ目のテーマ、魚介加工品による食中毒についてです。お手元の資料9ページ、資料2からになります。皆様もご記憶にあると思われかもしれませんが、昨年9月、宮城県内のメーカーが製造しましたいかの塩辛によりまして広範囲かつ大規模な食中毒事件が発生いたしました。

11ページから13ページですが、昨年9月28日、厚生労働省が「いかの塩辛を推定原因とする腸炎ビブリオ食中毒の発生について」ということで消費者への注意喚起を行ったもの。

そして15ページから18ページ、これは昨年12月10日付で各自治体の衛生主管部長あてに「低塩分塩辛の取り扱いについて」という通知を発したものでございます。こちらは製造施設を管轄する宮城県の調査によりまして、いわゆる伝統的な高塩分熟成塩辛とは異なる4%前後の低塩分の塩辛であることがわかりました。それで、腸炎ビブリオの増殖抑制効果が期待できないにもかかわらず、施設での衛生管理の不備とか低温管理が不適切であったことが主要因であるという推定の報告を受けて発したものです。

また、19ページに日本食品標準成分表の四訂及び五訂増補から抜粋しました、当課で作成いたしました可食部100グラム当たりの魚介加工品の食塩相当量の資料をおつけしております。四訂の欄、こちらは昭和57年のものでございます。一方、五訂増補のほう平成17年のものですが、ごらんいただきますと、食塩相当量としましては4割から5割程度低減していることがおわかりになるかと思えます。

21ページには、東京都の健康危機管理のための食中毒調査マニュアルからの資料抜粋、腸炎ビブリオの解説資料でございます。

また、机上に、資料の85ページから91ページ、委員限りの資料ということで扱わせていただきました資料1ですけれども、こちらが山脇学園短期大学食物科の藤井教授がお書きになりました「月刊フードケミカル」2007年11月号の記事でございます。「いか塩辛による食中毒について」をおつけしております。近年の低塩志向によりまして塩分濃度の低い塩辛が主流である。やはり衛生管理の不備にあわせて、塩辛の低塩化に伴う危害について理解とか問題意識が欠落していたのではないかとということが述べられています。

なお、この資料は、著者の藤井教授並びに出版元の食品化学新聞社には、本委員会で使用させていただくことについてご了承いただいております。また、著作権の関係から、複写等にご容赦いただきますよう、よろしくお願いいたします。

続きまして、2つ目のテーマ、「ヒスタミンによる食中毒について」です。お手元の資料23ページからになります。

まず、25、26ページに東京都の平成18年の食中毒発生状況をおつけしております。この中で化学物質の欄をごらんいただきますと6件発生しているのですが、いずれも魚介類を素材にした調理食品を原因食品とするヒスタミンによる食中毒でございます。26ページをごらんいただきまして、こちらの表に発生要因等を解説してございますが、保存や仕込み時にヒスタミン産生菌の増殖機会を与えてしまったと思われるような事例も含まれております。

また、27、28ページは、先ほどと同様の資料、東京都食中毒調査マニュアルからのヒスタミンの解説資料でございます。

さらに、29ページに東京都感染症情報センター微生物検査情報の抜粋を追加資料としておつけしております。ご存じかと思いますが、ヒスタミン産生菌のうち、モルガン菌と言われるような腸内細菌、これは漁獲後に魚につく二次汚染菌として、また一方で海水中に生息している好塩性ヒスタミン産生菌、これは一次汚染菌というふうにこの資料では位置づけておりますが、いずれも10度以下でも発育してしまう性質があるので、十分注意が必要であるというようなことが述べられております。

また、31ページ、これは平成16年に東京都が発行しました「アレルギー疾患ガイドブック」で、こちらで仮性アレルゲンの説明があります。この(2)に血管作動性アミンを含む食品として、ヒスタミン、チラミン、セロトニンなどにつきましての食品の事例を掲げております。また、(3)にはサリチル酸を含むものとして、こちらはアスピリン、これはサリチル酸をアセチル化したものですが、ぜんそく発作の原因となるようなこともここでは記載しております。ヒスタミンにつきましては、消費者また医療関係者に対する情報発信はもちろんのことですが、魚介類加工業・流通業などの食品関係事業者に対しまして、低温で適切に管理するということが重要である。こういう情報提供をする必要があるのではないかと考えるところであります。

最後のテーマとしまして「果実及びその加工品におけるパツリン汚染について」です。お手元の資料は33ページからになります。

35ページに東京都健康安全研究センターが日本食品衛生学会で発表した「ブドウ加工品のパツリン汚染」の講演要旨をおつけしております。東京都健康安全研究センターでは、1996年（平成8年）からリンゴ加工品について調査を行い、我が国でもリンゴ果汁にパツリン汚染があることを明らかにしました。後に国では、リンゴ搾汁に対しまして0.050ppmという基準を定めました。一方、リンゴ以外のパツリン汚染については明らかではなく、東京都健康安全研究センターが2003年（平成15年）から2007年までブドウジュースやレーズン等のブドウ加工品75の試料について調査いたしましたところ、国産果汁100%と書かれていました、銘柄は同じですが、4試料からパツリンを5~18 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 検出したという結果でございます。JECFAによりますと、パツリン暫定許容摂取量0.4 $\mu\text{g}/\text{kg}/\text{day}$ ということなので、検出レベルとしましては、リンゴ搾汁に対する基準値よりも低く、またヒトへの健康影響は少ないと考察をしております。

続きまして、37から41ページですけれども、こちらは18年6月に農林水産省がプレスリリースしました「平成17年度国産原料用りんご果汁のパツリン含有実態調査の結果について」をおつけしております。こちら平成17年9月から平成18年3月末まで、国産リンゴから搾汁された原料用リンゴ果汁のうち、搾汁工場が出荷前の自主検査用に分取し提供を受けた果汁を249検体調査したものです。その結果、最高が0.021ppm、平均は0.004ppmで、先ほどの食品衛生法で定められた基準値0.050ppmを超えたものはなく、またJECFAの暫定耐容一日摂取量と比較しても問題はなかったということを示しております。本研究は、パツリンが保存過程でも産生されるということを重視すべきポイントとして、食品関係事業者の方々に知らせることが重要であるというふうに考え、テーマに挙げていただいております。

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ご説明がありましたけれども、次に具体的な検討に入らせていただきます。

まず、「魚介加工品による食中毒について」ですけれども、何かこれについてコメント、その他、ご質問はございませんでしょうか。

一方では、健康志向の立場からすると減塩が非常に推奨されて、一方では、減塩あるいは低塩にすると食中毒の危険がある。都民はどうしたらいいのかという疑問を持つ方もおられると思うのですけれども、この点についてご説明いただけますか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 確かに、今先生がおっしゃるとおり、低塩志向というのも近年の風潮といたしまして、健康全体で見た場合には重要なことであるかと思えます。ただ、その一方、先ほどこの資料の説明でもありましたように、そういうものが実際には漁獲、いかの塩辛の製造・加工、流通、消費に至るまで、途中で例えば製造施設の不備であるとか、不衛生な取扱いがなされるとか、それから温度管理が十分ではない、十分低温が保たれないというようなことがありますと、実際にはこのように食中毒という健康被害が出るということが明確になったという事例でございます。

従来の保存食としての伝統的ないかの塩辛というものは、十分な塩分量がありますので、こういう食中毒の発生のおそれは非常に少ないものですがけれども、現在このように低塩志向のものがあって、取扱いが悪ければ食中毒も発生してしまうという、従来のいかの塩辛とは区別されるべき食品であると言えるかと思えますので、そのあたりをどのような形で消費者の皆様へ、両方の情報というか、いい情報、悪い情報、それぞれあるかと思えますけれども、どのような形で提供すべきなのかということをご検討いただきたいということでございます。

林委員長 ただいま事務局からのご説明がございましたが何かご意見はございませんか。

村上委員 今回、塩分量の昔と今の比較がございまして、これは非常に説得力があると思います。昔より4割、5割少なくなっている。私ども薄々は昔の辛さと今の辛さは違うということは食べながら気づいておりますけれども、こういう数字を見せていただくと、なるほど、こんなに塩分が減っているのかということを知るのに非常に役立つ数字だと思います。ここに挙げてありますほかにも、つまり塩辛以外にも、佃煮も3割減なら、シラス干しは6割も昔より減っている。アジの開きも5割ぐらい減っている。この数字を前面に出して、こんなに減塩になっている、減塩は大事だけれども、注意もしなければならぬというふうに進められると非常にわかりやすいのではないかと思います。

林委員長 どうもありがとうございました。

微生物の立場から何か、春日先生。

春日委員 お話のありました19ページの日本食品標準成分表を見ていただきますと、いかの塩辛の四訂が100グラム当たり11.4グラムですから11.4%となっていて、それが現在6.9%となっています。その次のページを見ていただくと、腸炎ビブリオの発育可能な食塩濃度が0.5~8%ということで、ちょうどこの8%を挟む形で塩辛の濃度が薄いほうにシフトしているわけです。ですから、57年の濃度でしたら腸炎ビブリオは発育しな

いわけですが、今の濃度では発育してしまう。それがはっきり見てとれるデータだと思うんですね。

ですので、塩分だけでコントロールしようとする今の濃度では無理だということがはっきりしてきます。そうすると、温度管理で腸炎ビブリオが発育しないように抑えるということが唯一無二の対策になってくると思います。なぜ唯一無二かといいますと、もともと原材料についてくる海水由来の腸炎ビブリオを真水で洗えば除去することができるのですが、いかの塩辛という、わたをそのまま使わなくてはいけない製法による食品ですから、そのところも無理なわけです。そうやって詰めていくと、どこでコントロールすべきか、どこに注意をすべきかということはもうはっきりしてくる話かなと思いました。

林委員長 どうもありがとうございました。結局は温度管理が非常に重要であるということですね。食塩だけに頼ってはまずいことも多いということですね。

同じことが食品添加物の保存料の使用の場合もあると思いますけれども、そういうことも含めて、先生。

梅垣委員 減塩のことだけを強調されると、皆さん、塩分のことだけを考えるんですね。今、先生がおっしゃったように、食品添加物の場合も全く同じだと思います。いいか悪いかという判断は非常にわかりやすいのですが、そういう情報の提供というのは問題です。例えばこの場合だと塩分が少ないというのは何かの対応ができていないといけないというところを説明しないと正しく情報が伝わらない。そこがやはり難しいと思います。この例とともに他の添加物についても、何個か事例を挙げて情報提供すれば、安全性の考え方が普及するのではないかと思います。

林委員長 どうもありがとうございました。

続きまして、池上先生、何か。

池上委員 私もこういった微生物のことにつきましてはあまりわかりません。ただ、今回添付された19ページの資料ですけれども、私は食品成分表の作成にかかわったものですから、いつごろできたかというのを確認してみますと、四訂は昭和57年なんですね。五訂増補と書いてありますが、もうちょっと前、2000年につくられたのだと思いますけれども、ここでは増補が出たのが平成17年ですから、四訂と五訂増補を比べると30年以上の時間がたっているんです。だから、この資料だけで、最近の塩辛は以前のものに比べて食塩含量が少ないですよというのをあまり強調すると、私たちみたいに年配の人間は確かに当たっているのですけれども、実際にはもうかなり以前からずっとこの減塩のも

のが日本の中に広がっているのが事実なんですね。

ですから、そこら辺で私がちょっと疑問に思ったのは、いかの塩辛以外のもので実際にこういった加工品での食中毒事例がどの程度最近ふえているのか。それこそ昭和57年以前とその後でどういうふうになっているのか。皆さんに本当に注意喚起を これは一業者だけのアクシデントですよ。ほかでも頻繁に起こっているのだろうかというのが私の質問なんですけれど。

林委員長 その点はいかがでしょうか、事務局のほうで。

金谷食品医薬品情報担当副参事 では、食品監視課長からお話しさせていただきます。

中村食品監視課長 具体的な数字は今お示しできませんけれども、厚生労働省の通知が15ページにありますけれども、今、池上先生のご指摘のとおり、スーパーで冷蔵ショーケースに入っているいかの塩辛というのはいろいろなブランドがありますが、そういうのはこの類だと思っていただいてもいいと思います。一方、何とか屋のいかの塩辛とか書いてある、常温の棚にあるものは従来のパターンと考えていただいてもいいですね。それほど今回のような食中毒例がたくさんあるわけではないんです。東京都では初めて経験いたしました。

ということは、15ページの通知にもあるように、すべての低塩のいかの塩辛が悪いという論理ではなくて、今回のケースにおいては原材料の衛生管理とか製造施設における不備が指摘されておりますので、やはりレアケースであると言えるかと思えます。潜在的な必要条件として減塩化というものがあります。しかし一方におきまして、日付表示の議論にありますように、お豆腐が生ものだったものを、一方においてはパッケージでロングライフのお豆腐もあるように様々なタイプのものがまざっているんで、低塩とビブリオの増殖の関係を1対1の関係だけで言うと、既にご指摘があるように誤解を与えたいと思いますから、そういう製造施設のコントロール、流通での温度コントロールも加味して、こういう事故が起き得るのだということをお示しいただければすごくいいのかなと考えております。

伊藤副委員長 腸炎ビブリオ食中毒の厚労省の防止対策では10度以下に保存するというのが1つきちんと生食用の魚介類としては出されております。こういうふうな食塩が入っていても10度C以下に保存するというのは非常に大事だろうと思っております。いかの塩辛は、中毒を起こしたのは4%前後で、五訂では6.9ですが、藤井先生が1988年から89年なんですね。このデータでも14件中7件が4～5の間なんですね。この間、

私、藤井先生といろいろお話しするチャンスがあったので、その後どうなんでしょうかねと言ったら、いや、あのデータは大分前なんですよとおっしゃって、だから、もっと今は減塩になってきているのではないかというようなお話をされていたので、できれば研究所でこういうふうなものの食塩濃度はチェックされるほうがいいのではないかなという気がいたします。

それからもう1点、ここにシラス干しがあるのですが、これも4.1とかなり食塩濃度が減ってきているんです。腸炎ビブリオの第1号は大阪で起きたのですが、このシラス干しなんですよね。これは、要するに店頭で売られているのではなくて、町の中を売り歩いたということで温度管理ができていなかったのですが、このシラス干しにしましても非常に低いから、やはり10度C以下に保存することが大事ではないかなと思います。

林委員長 どうもありがとうございました。

では、微生物学の観点から牛島先生と中村先生に、ご意見があれば、いただきたいのですけれども。

牛島委員 ほとんど言い尽くされたと思うのですけれども、まずはおっしゃっているように塩分濃度が非常に低くなってきていると思いますから、そういった意味で製造者側が認知してもらうことと、それから消費者もこういった塩辛とか塩のものはこういった危険性もあるんだということをおある程度知識として持っておいたほうがいいんじゃないか。ですから、10度C以下に保存して、できるだけ室温の時間を短くするというような話を広めていったほうがいいんじゃないかと思うんです。

中村委員 腸炎ビブリオが食中毒という事態は最近大変に減少しているんですね。それは、先ほど伊藤委員がおっしゃいましたように、低温流通をきちんと義務づける。それから、製造者で、さっき春日先生がおっしゃったように、真水でとにかく洗って、その段階で腸炎ビブリオを少なくする。そして低温流通ということで、本当に激減したんです。ですけど、きょう議論になっておりますように、こういった加工食品で、特に低塩の加工食品というのはこれから腸炎ビブリオの食中毒の隠れた、大きな流行には発展しなくとも、個々のケースではかなり潜在的にあるのではないかと私は思います。

というのは、低塩の食品を求める傾向というのはこれからも減らない、むしろ増加していったら、伊藤先生がおっしゃいましたように、塩分濃度もどんどん低くなっていく可能性がありますね。そうしますと、本当に生ものと同じような低温の保存とか流通というものに気をつけなければいけないということは消費者に対してきちっと情報提供しておいたほう

がよろしいかと思えます。今まで腸炎ビブリオというのは、生の魚、お刺身とか、そういったものに注目がありましたけれども、むしろシラスがこんなに低くなっているというのは私もこの五訂増補のデータを見て知りましたぐらいで、いろいろな食品に、今までは塩蔵ということで保存できるだろうと思っていた消費者の意識を大幅に変えなければいけないという点では、今回これを情報として、そういった視点での情報に整理していただくというのはとても大切なことだと思います。

林委員長 どうもありがとうございました。

最後に、服部先生、食塩の使用と食文化の問題も絡んできますので、その点、何かご意見がありましたら。

服部委員 手づくりでいかに塩辛を我々につくるんですね。確かに減塩なんですよ。昔に比べると本当に塩の使い方は、低くなっていると思います。途中で味見をしながら、何グラムでと量っていない人もいます。だから、家庭でつくる場合はどうなのかな。何日間ぐらいでこれをいただくべきかとなる。

もう一つ、実はこの機会にお聞きしたいんですけど、私、塩を幾つか使い分けています。JTが出しているいわゆる塩化ナトリウム 99.8%ぐらいの非常に純度の高いもの、これに関して今、干物であるとかいろいろなものが商品がJTの塩を使用しています。我々がやった結果をちょっと申し上げます。いわゆる塩化ナトリウムの度数が高ければ高いほど、確かに菌としては殺菌効果はあるのですが、発酵しにくいのです。だからこのごろの干物がおいしくないというのは、一つは冷凍のものを使ってやっていることも事実ですが、冷凍でない、いわゆるとれたてのものを開いて、塩化ナトリウムの濃度の高いものと、もう一つは、能登にある塩というのはマグネシウムとマンガンが非常に高いんですね。これを使うと発酵してくれるんです。うま味が出てくるんです。どうもこの辺に関しまして、科学的に言うところの塩を使いなさいで終わってしまうんですけど、やはり食品学的には、我々は味覚のことで追求しているものですから、しかしマグネシウムとマンガンが多いとにがりが多いことになって度を越すとまずくなるんです。このマグネシウム等が、ちょうどいい数値というのがあるんですね。これが能登にある塩がバランスが良いのです。昔は赤穂の塩も良かったのですが、水質汚染が進んだものですから今使われておりません。

それと、浅野家が赤穂塩田を持っていたわけですが、吉良上野介が、どうしてあそこの塩田を使うとうまいんだ、秘密を教えろというのが実際にあったわけですから、そして、何とか手に入れようと思って随分苦労したのです。それこそマンガンとマグネシウムの balan

すが良かったからです。もちろん分析したわけではないでしょうが。

ですから、その辺に関して、きょうの話とちょっと違うんですけども、僕は、ただ塩化ナトリウムの塩を使っていれば干物ができるという考え方ではなくて、マグネシウムとマンガンのバランスのいいものを今後料理をする場合には考えていかなきゃいけないということです。今進めていって、それでないと、アミノ酸を入れることになるのです。このごろ何でもアミノ酸が入っているのは、塩化ナトリウムの高いものを我々が使うようになってからですね。ですからマグネシウムがある程度入っていると旨味が出るんです。

ということで、全然違う要件で申しわけなかったんですけども、私はそういう観点から追いかけているものですから。

林委員長 ありがとうございます。食塩の使用は決して保存や健康志向だけでなく、あるいは食文化とも関係があるということだと思います。

服部委員 1度お聞きしたいのですけれども、マンガン、マグネシウムのバランスの件ですが、沖縄の塩というのはマンガンとマグネシウムの数値が高過ぎるんです。そういうことを何十種類も我々は味見しながらやってきたのですが、果たして衛生上の問題からいいますと、発酵するという意味ですが、いわゆる悪い菌を発酵させてはいけないわけで、その辺に関しては科学的立場から、皆様がお使いになる場合、この数字では高くなった、低くなった、温度がどうだということですけど、その辺は日本の食文化の中に昔からあったものですから、逆にマンガン、マグネシウムが高いほうが危ないんだとか、その辺はどなたか追求していただける方はいらっしゃらないんですか。うちがやらなければいけないのかどうかかわらないですけど。

林委員長 服部先生のご意見について、健康安全研究センターで何かあれば教えて下さい。

安田健康安全研究センター食品化学部長 食品化学部の安田です。

マグネシウム、マンガンについては、いずれも必須元素でもありますので、その辺の衛生的な検査というのはなかなか手がついていないのですけれども、いわゆる成分検査としてはいろいろな食品について調べています。特にお茶はマンガンが多いとか、にがりの成分はマグネシウムだとか、そういうようなことは一般的にもよく知られているわけです。そういう意味で、特にマグネシウム、マンガンの毒性というか、その辺についてはこちらでも、そういう目的ではやっていませんけれども、成分分析としての調査データはあります。

碧海副委員長 今、先生方のお話を伺っていて思ったのですが、一般の消費者の立場でいえば、いろいろな細菌が塩分に対してはどのような関係にあるか、それから温度に対してはどのような関係にあるかというようなことを一種のマトリックスのような形で、あまり専門的である必要はないんですけれども、例えばちょっと冷蔵庫に貼っておけるような食中毒を防ぐための情報みたいなものは、私はあってもいいんじゃないかなという気がいたしました。

例えば腸炎ビブリオの場合、温度管理、低温がいいということですが、じゃ、冷凍にするとどうなってしまうのかとか、そういうようなことを生活者としては知りたいなという気がいたします。

林委員長 どうもありがとうございました。

そういうことも含めて東京都でまとめていただけるとかなりハイレベルの報告書になると思いますのでお考え下さい。

では、時間が来ましたので、次の「ヒスタミンによる食中毒について」ご検討いただきたいと思います。何かご質問、コメントはございませんでしょうか。

小久保委員 この例ですけれども、これは東京都で6例ということですが、ほかの自治体でこういう報告というのはございますか、最近ふえているとか。もし各自治体でもふえているというか、報告があるようでしたら、これは非常におもしろいテーマかなというふうには見ております。

金谷食品医薬品情報担当副参事 皆様に配付させていただきました資料に全国での統計情報等をつけておりませんでした。発生はしていると思いますけれども、その具体的な数字はまた別途資料で送付させていただきたいと思います。

林委員長 ヒスタミンのような血管作動性アミンによる食中毒は食品アレルギーと混同されます。この点を理解していただくという意味で、ヒスタミンによる食中毒の課題は非常に重要だと思います。

それからもう1つ、ヒスタミンの産生菌が10度C以下でも発育するという先ほどのご説明がありましたけれども、そういう意味でかなり重要だと思いますので、この点について、まず微生物の先生から何かもしコメントがありましたら。春日先生、何か。

春日委員 この東京都で示していただいている6事例は、幸いにも発生要因がかなり特定できた事例だと思いますが、中村先生やほかの先生方と一緒に加わっている学校給食のほうでヒスタミンを原因とする食中毒事例が何件か出ておりまして、私もその1つの調

査に行きましたが、原因が特定できないんですね。といいますのは、原因食材は特定できても、その食材の流通が非常に広範にわたってしまっていて、そもそも遠く遠洋でとられた魚が船の上で一次加工されて、それから港に着いたところで一度解凍後にまた二次加工されて、それがさらにもう一度冷凍されて給食施設まで届くというところで、どこがヒスタミン産生菌が増殖する場だったのかがよくわからないということになります。

そうしますと、いかの塩辛のように発生施設がはっきりしているところでしたら、その担当の自治体が十分な調査をできるのですけれども、そもそも原因施設がわからないという、調査に当たって自治体をまたぐことが必ず出てきますので、自治体間の協力が非常に重要になります。これは都民へというよりも都民の安全を守るための都の行政の取り組みとして、都だけではないのですけれども、ほかの自治体との調査の協力体制というところを今後ともぜひ検討していただきたいと思います。

林委員長 都のほうで何かありますか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 今、委員からご指摘がございましたように、ヒスタミンによる食中毒は、加工食品の漁獲から製造、流通、消費に至るまで、非常に流通の範囲が広いということで調査が非常に困難であるというお話がございました。私どももこういう事件が発生した場合には、できるだけ他の自治体の協力をいただいて、その原因を特定したいというふうに考えてございます。

その中で1つの事例といたしまして、これは平成19年度の全国食品衛生監視員協議会で高知市の保健所で発表があったものです。これはまれな例であるかもしれませんが、ヒスタミンの食中毒事例がありまして、フィードバックの調査をしたときに、船上における魚の取扱いに不備があったということ推測している事例もございます。そこまで推定できるのはなかなかまれな例ではあるかと思いますが、今、委員からのご指摘がありましたように、できるだけ他の自治体との協力もいただいて、原因の特定を進めていくように努力していきたいと思っております。

小久保委員 このヒスタミン食中毒は、今、林先生がおっしゃったように、低温細菌で起きるというところが非常に注目すべきことだろうと思うんですね。この前の腸炎ピブリオの例は低温管理である程度抑えられるけれども、このヒスタミン食中毒の場合には抑えられない。我々は従来から腐敗食中毒というような概念でとらえていたのだけでも、これは室温ということですね。今度は冷蔵でもこういうのが起きるといえることになると、そこら辺のところは、今お話があったように、原因追求も含めて、今後の問題として取り上げ

ていただきたいという気はいたします。

古田健康安全研究センター食品監視指導課長 今私ども広域監視部というところで、さまざまな食品の危害等について先行調査ということで取り組んでいることがあります。先日、私たちのところで次年度のテーマを検討する際、このヒスタミンのことが話題になりまして、ヒスタミン中毒を起こすのには、先生方が今おっしゃられたような低温細菌の関与も恐らくはあるということですが、もう一方では、起きるためには酵素の関与があるだろうと。これも私たちの中でこれからいろいろ調査で調べていかななくてはならないんですけども、細胞が破壊された後に酵素が出てきて、通常細菌が繁殖できないような低温でも酵素が働いてヒスタミンを生成するような過程がもしかしたらあるのではないかというような話題になりました。この辺につきましてもし先生方で何かご存じの方がございましたら、ご教示いただきたいと思います。

林委員長 何か今の点につきましていかがでしょうか。菌そのものがヒスタミン産生を引き起こすだけではなくて、腐敗その他で細胞が障害されて、そこから出てきた酵素によってヒスタミンができる可能性はどうかということです。代田先生、そのことについて何かありますか。

代田委員 酵素の場合ですと、加熱をするとそこで活性がなくなるとは思いますが、その辺の加熱をする段階以前に既にヒスタミンが産生されてしまうと、その場合はヒスタミンは熱に強いですので食品に残ると思われれます。

中村食品監視課長 大分前に筋肉のデグラデーションの研究をしたんですが、自己溶解の酵素群でカテプシン酵素群とかの中でヒスチジンデカルボキシラーゼはあまり自分としては持っていないのではないかと思うんですね、筋肉内に。ですから、ヒスタミン中毒の場合には、外界からのヒスチジンデカルボキシラーゼを有する低温細菌の関与が中心的だというふうに思います。

先ほど服部先生がおっしゃいましたうま味を増すという意味では、自己溶解というか、そういう面も大きく関与していると思いますが、ヒスタミン中毒の場合は外界の細菌性の関与が高いのではないかと考えております。

林委員長 梅垣先生、何かありますか。やはり細菌の関与が大きいということですか。

梅垣委員 そうですね。

大沢委員 その細菌の関与の経路ですけども、もともと食材に付着または生着していた菌によるものなのか、あるいは製造・流通過程で周りからそういうものは入り得るのか、

その辺の情報はどうなんでしょうか。

仲真健康安全研究センター副参事研究員 昨年度の食中毒事件で、私ども健康安全研究センターでヒスタミン生成菌を検査したものがあります。その中では*Morganella*ですとか*Klebsiella*ですとか、もともとというよりも加工過程等での二次汚染による腸内細菌系の菌が多かったようです。

林委員長 よろしゅうございますでしょうか。ほかに何かございませんでしょうか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 今の追加で、29ページの資料でござんいただきたいと思えます。こちらは後で追加した資料でございませうが、ヒスタミン産生に關与する微生物というところで、こちらにありますように、*Morganella*等の腸内細菌、魚体にもともとついているもの、それからヒスタミン産生菌が付着した魚介類、その加工品の保存温度が不適切な場合や長期保存した場合には食品中で菌が増殖するということがございませうので、もともと魚体についているもの、それから流通とか製造の過程で他からくつつくものと、そのいずれもかわりがあるということが一般的に言われているところであると思えます。

林委員長 このような細菌が容器包装の材料から移行する例はないのですか。

河村委員 容器から移ったという例は今のところ聞いてはいないんですけども、小さい工場ですと、容器の管理が不十分であればそういうことは起こり得ないとは言えないと思えます。

伊藤副委員長 これは一般消費者ということも大事なんです、やはり食品の流通の中あるいはもっといけば海なんです。 *Photobacterium*は海にいる菌なので、捕獲時にすぐ凍らすということがあるんですけど、アメリカのFDAのいろんなヒスタミン予防では、凍らすまでの時間を非常に厳しくやっています。そこら辺が日本の場合どういうふうになっているのか、国としてもあまりそこら辺はやっていないんじゃないかと私は心配しているのですが、そういう間に菌が増殖してヒスタミンが生成されるという危険性もありますので、消費者や飲食店の中での問題があるのでそういうところは大事でしょうけれども、食品製造業、それからさかのぼれば捕獲時の問題も何か国にアピールしていただければと思うんです。

林委員長 その点、何か東京都からご意見がございませうか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 ごもつともだと思えます。29ページにもございませう。こちらの5の予防法のところで、先生が今おっしゃいましたように、例えばアメリカではすべての水産加工品に対してHACCPが導入されているけれども、その前のほうで、日

本では魚介類の消費量が多くヒスタミン食中毒を起こす機会が多いけれども、法的規制がないというところがございます。まさに漁獲から製造、流通というところで、消費者だけではなく、製造や流通等、漁獲に携わる人たちに対してもこういうPRといえますか、情報提供する必要があるのかなとは思っております。

林委員長 今ここで「米国では、すべての水産加工品に対してHACCPが導入されるなど徹底した衛生管理が行われている」と書いてありますけど、ということは、魚介類をとってから冷凍するまでの時間もクリティカルポイントの中の1つに入れているということですか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 その辺もクリティカルポイントに入っているかというお話ですけれども、すみません、まだ確実なというか、詳細なところは確認しておりませんので、また今後私どものほうで情報収集したいと思います。

林委員長 わかりました。実は最近、HACCPとか、新しい用語がひとり歩きしてしまって、その内容が何かということがわからないままずっと使われちゃっているんですね。HACCPをやれば大丈夫だとかということですけども、HACCPでもってこの場合にどこをHACCPの最後のCP、クリティカルポイントにしたか。それがないと、なかなかうまくいかないこともありますので、ひとつその点もご説明いただければと思います。よろしく。

金谷食品医薬品情報担当副参事 こちらについてはまた確認した上でお知らせしたいと思います。

小久保委員 このHACCPですね。括弧内に1つ、「Critical」という字が抜けているので気をつけていただきたいと思います。

もう1つは、やはりヒスタミン産生菌に汚染させないということと、増やさないということが1つのポイントになっています。だから、いわゆる低温管理、汚染管理がクリティカル、CCPになっています。今、林先生がおっしゃったように、安易にHACCPで管理すればとよくおっしゃるのですけれども、では、何を管理するのということを必ずつけて説明していただければと思います。

代田委員 1つ伺いたいんですが、31ページの仮性アレルギーのところ、今までの議論の中で、魚介類については衛生管理で流通の管理ですとか、そういうことでコントロールし得るということだと思んですが、ここに書かれておりますほかの魚介類以外の食品で実際に食中毒と言われるようなものがあつたんでしょうか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 食中毒として報告されているものは現在のところございません。

代田委員 この血管作動性アミン類を含む食品という部分のところで、今までの議論と、そういうものも含まれる可能性がある食品というのを少し仕分けして示されたほうが誤解を招かなくてよろしいんじゃないかなと感じました。

林委員長 どうもありがとうございました。

では、次の課題3、「果実及びその加工品におけるパツリン汚染について」の課題に入っていきたいと思います。これについて何かご質問、コメントはございませんでしょうか。

今までリンゴだけだったのが、健康安全研究センターの研究でブドウの加工品、その他にも広がっていたということで重要性が増してきたということです。パツリンということになりますと、まず代田先生、いかがですか。

代田委員 パツリンについてはかなり国際的な評価が行われていまして、41ページにも書かれておりますように、PTDIが1キログラム体重当たり1日0.4マイクログラムという値が出ています。この値を目安に実際に検出された量との関係で、安全性の程度ですとか、今後の取り組みというようなことを考えていかれるのがよろしいんじゃないかと思えます。

林委員長 実際、消費者は何を注意したらいいかということになると思うのですけれども、これについて都のほうでは何かご意見がございますか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 こちらにつきましては、今基準が設定されているのはリンゴだけでございまして、それ以外のものでも、現在ブドウとその加工品について若干知見が得られてきているところでありまして、こういうものがあり得るということは何らかの形で情報提供する必要があるかなと思います。それから、まだ今後、国でも基準化も検討していくことになるかと思しますので、そちらに対してデータで働きかけをできればというふうには考えております。

林委員長 こういうこともあり得るという情報だけでは懸念を消費者が持つようになり、私たちは何をしたらいいかということが必ず返ってくるわけですよ。今の健康安全研究センターの報告を見ますと、最終的にリンゴ加工品と比較すると汚染はかなり低くて健康被害はないものと考えられるというきちんとした結論が出ています。したがって、実際問題としては大丈夫だという結論を示すほうがよいと思います。一方、リンゴは必ずしもそうではないので、リンゴについて注意しなきゃいけないということが書かれていると参考に

なると思います。健康安全研究センターのほうで何かございますか。

安田健康安全研究センター食品化学部長 リンゴやリンゴ加工品のパツリンについてはかなりの数を検査しました。その中で、やはり諸外国で言われているような汚染もあるということで、厚生労働省にもデータを提示しまして、規制値の作成にまでつながったということであるんです。その中で、物によっては、成人ではそれほどの上限ではなくても、リンゴジュースは赤ん坊とか、離乳食を終わるあたりですか、始まる前ですか、その辺はわかりませんが、小さい子どもが飲むことも多いので、数値的にも毒性の値と比べると近いところにはなっていますので、その辺は注意していかなければいけないのかなと、リンゴについてはそう考えています。

中村食品監視課長 行政対応としては、既にこのプレスリリースがあるように、39ページに原材料の厳選した取扱いとか、そういうことが示されておりますので、悪いリンゴと申しますが、ちょっとかびが生えたリンゴとかを製造工程の事前段階でチェックすることで随分改善されると思います。既に製造方法につきましてこういうようなものが示されている。これを産地において守ってもらうということが大事だと思います。

林委員長 村上先生、何かございますか。

村上委員 実際に消費者の手に来た段階で見分けることはできるのでしょうかしら。

林委員長 そうですね。それはどうですか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 こちらは表示というのがあるわけではございませんので、やはり収穫、それから製造段階で適切な管理がなされて、基準がきちんと守られるということが重要であると考えております。

村上委員 ということになりますと、消費者は何をすればいいかという情報は出ないわけですかしら。

金谷食品医薬品情報担当副参事 消費者が具体的にどういうところに気をつけてやるのかということにつきましては、委員が今おっしゃいましたように、選ぶ段階でとかいうのはなかなか難しいので、それは十分考えなければいけないかなと考えております。

村上委員 消費者の側には対応策がないとしますと、先ほど委員長がおっしゃったように、ただ脅かす、不安にさせるだけの情報で終わってもいけませんので、消費者向けの情報の出し方には気遣いが必要ではないかと思っておりますので、そこは念を押しておきたいと思っております。

林委員長 例えば消費期限について、あまり注意しなくなったということですが、少な

くともパツリンに関しては消費期限をきちっと考えなきゃいけないということにもなると思うんですけども、これはどうですか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 こちらは製造する段階で基準値以下になるように適切な製造を行う。さらには、メーカーで消費期限を設定する際も、そういうものが例えば製中で仮にふえるということがどうか分かりませんが、消費期限内に十分安全なものが提供できるような消費期限を設定する必要があると思いますので、やはり製造側できちんとした対応、製造管理をする必要があるということだと思います。

林委員長 例えば加工品の中に菌が存在するのですか。それと加工品の中にはパツリンの生産はないのですか。

奥澤食品医薬品安全担当参事 パツリンは多分センターで調査されていますよね。むしろセンターのほうが情報を持たれていると思うんですが、私の不確かな認識では、要するに、原料のリンゴ保存中に傷がついたようなところに菌がついて、そこで産生されてしまったものが搾ったジュースに移行してくる。ですから、でき上がったジュースが流通過程でパツリンが生成されるという意味ではなくて、原料管理がポイントなのかというふうに理解したんですが、センターのほうで何かそういう情報をお持ちではないですか。

安田健康安全研究センター食品化学部長 実際の市販品の調査とともに、国内のリンゴの栽培場に協力していただいて生産菌の調査もしています。今言ったように傷のあるものとか、傷は落ちたり鳥がつついたりということですけども、そういったリンゴからはかなり高濃度のパツリンが検出されます。ですから、ジュースの製造方法というか、製造メーカーでどういうリンゴを使っているかということが一番問題だと思うんです。傷のないものとか、傷のない部分を使ってつくっている限りは、パツリンは製品のジュースとかその辺からは出ないものと思っていますけれども、輸入品とかメーカーによっては、そういう危険性を考えれば そういうところはあまり考えたくないですけども、そういった傷のついたリンゴを使うということであればパツリンの汚染は考えられます。

林委員長 私が聞いたかったのは、ジュースをつくるというような簡単な加工の操作の中で、パツリンは入るが、菌は絶対に入らないといえるのか。ジュースになってから産生されるという可能性もあるんじゃないかというような感じを受けたので、お聞きしたわけです。

金谷食品医薬品情報担当副参事 まず、ジュースを搾った後に通常ろ過とか殺菌をします。加熱をいたします。そこで菌は死滅しますので、それ以上パツリンを生産する菌がジ

ユースの製品中に残るということは通常はございません。

田端健康安全研究センター食品化学部主任研究員 今おっしゃっていただいたので結構だと思います。パツリンをつくった菌は、普通、きちんと製造工程で殺菌が通常は行われておりますので、その時点で産生菌は死滅していると思われれます。よほど事故とかそういうことがない限りは、製品の中で産生菌がパツリンをつくってパツリン量がふえるということはあまり考えられないと思います。

林委員長 日本ではきちっとしていると思いますけれども、例えばミネラルウォーターの場合、日本ではミネラルウォーターというのは、とってから殺菌する過程が入っていますね。だけど、コーデックスの定義によるミネラルウォーターでは、とった水を殺菌しないんですね。殺菌したものはもうミネラルウォーターではないということになっているんです。そういうことで、輸入品の中にはそういうものがあるのかなと思って、お聞きしたわけです。

金谷食品医薬品情報担当副参事 リンゴジュース等に関しましては、製造基準が定められております。必ず加熱したものであることなので、中にパツリンを生成する菌が混入するというような心配はございません。

林委員長 多分そのことはきちっとここに書かれたほうがいいと思いますね。やはり心配な方は多いと思うんです。ミネラルウォーターについても、本当に殺菌していないものが売られているけれどもいいのかというような疑問を持たれる方が多いので、その点はやはり重要ではないかと思います。

伊藤副委員長 この選定専門委員での見解で、これは初めに事務局からお話ししていただいたんですが、加工品、魚の問題、ヒスタミンの問題は都民に緊急に情報を提供する必要のあるところまで一応決めたんです。このパツリンに関しましては、このところ、先ほど来議論がありますが、本当に緊急に情報提供する必要のあるというのは「×」になっているんです。選定委員会でもこちら辺が非常に問題になりまして、どういうふうに扱っていいかということなので、最終的に事務局はどういうふうに考えられるか、非常に難しいところがあるのだらうと思うんです。

金谷食品医薬品情報担当副参事 今、伊藤委員から、選定専門委員会でも、都民に対してどのような形で情報を提供すべきかということのお話がありました。専門委員会では、これはどちらかということ、製造業者ですとか、リンゴ、今回はブドウですけども、原材料を収穫する圃場での取り扱い、製造工程で傷がついているものを峻別するというよ

うなことが重要であって、そこできちんとした原材料の選定、製造管理が行われ、最終的に殺菌もするという事なので、どちらかという、都民の皆様に対してお知らせをするというよりも、製造業、製造段階の管理が重要であるというお話がございました。7ページの一覧表では、5番のパツリンに関しましては、「緊急に都民に提供する必要がある情報か」というところは「×」になったという次第でございます。そちらのご説明が不十分で申しわけありませんでした。

ただ、これまでの委員の皆様のご意見でも、都民に対してそのまま不安をあおるような形で情報提供するのはよくないのではないかと、やはり製造工程での管理が重要であるというお話をいただいたところだと思っております。

林委員長 どうもありがとうございました。

都のほうでまとめていただきましたので、次の議題に入らせていただきます。これで選定した3課題についての検討は終了したということにしまして、本日の検討した課題の今後の取り扱いについてご説明いただけますか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 この3題につきまして皆様ご検討いただきまして、ありがとうございました。

まず、いかの塩辛の件ですけれども、こちらは漁獲から製造、温度管理までの段階で汚染させないような取扱いや温度管理を10度以下で適切に行うことが重要であると、こちらは製造業とか流通業の皆様に対してお知らせをする必要があるということでございます。それから、現在の健康志向、低塩志向とともに、その一方でこういう食中毒もあり得るということは適切な形で情報提供すべきであるということでございます。また、低塩の製品すべてで問題があるというわけではなくて、取扱い、それから温度管理が重要という幾つかの問題があることも、わかりやすく、いい形でお示しをする必要があるということで、都で適切な形の情報提供をしていくということであったかと思えます。

それから、ヒスタミンにつきましては、加工食品で流通が非常に広範囲になっていることから、ビブリオの塩辛と同様に、低温細菌でも起き得るというようなこともございますので、これも取扱い、温度管理が重要であって、漁獲、それから製造、流通業者、それから消費者に対しても適切な情報提供が重要であるというご意見をいただきました。HACCPのことにしましては、アメリカでのHACCPにおいてどのようなところがコントロールすべきポイントとなっているのかにつきましても、また改めて確認をさせていただきたいと思えます。

それから、パツリンに関してですけれども、こちらはリンゴ、ブドウにつきましても生産段階、原材料で傷のつかないようなものを峻別するとか、それから適切な製造工程をすることが重要なので、どちらかという、製造者等に対する情報提供のほうが重要だということでございます。都民に対しましては、情報提供するにしても、どういう形で、単に不安をあおるような形ではなくて、情報提供の仕方については十分に検討する必要があるというご意見をいただいたところであると思います。

以上がまとめだと思いますが、よろしいでしょうか。

林委員長 どうもありがとうございました。

これで本日の審議事項を終了いたしまして、引き続き報告事項に移らせていただきます。

服部委員 今一連のお話でまとめられたのですけれども、いざ中毒にかかった場合、この中には、どこへ行きなさいとか、何を飲めば軽くなるとか、そこまで入れる必要があるかどうかの点が抜けているような気がするんです。ですから、中毒になったようだった時にどこへ行ったらいいのという意見が多いと思うんです。薬屋へ行くのか、医者へ飛んでいくのか、保健所に行くのか。今は食品企業の消費者センターがあって、大概、袋に書いてあるので、そこに問い合わせが来ているらしいんです。僕も知っているだけでも、今までの七、八倍になっているというんですね、このところの一連のことで。それに対応するためにあるメーカーの相談室にはスタッフを40人ぐらい抱えて、電話で対応しているんです。どこに行ったらいいかという情報は要らないんですかね。その辺をちょっと知りたいんです。

林委員長 服部先生のご質問はいかがでしょうか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 食中毒のような症状を起こした場合の対応ですけれども、やはり受診していただく。それから保健所へ届け出ていただくということは、従来もほかの食中毒でも同じかと思えますけれども、また改めてそういうのは注意喚起をいろいろな形でさせていただきたいと思っております。

林委員長 そうしますと、やはり臨床の先生方に情報を提供する、あるいは医療関係者に情報を提供することが非常に重要だということになりますね。保健所の方はこういうことは専門でよくご存じだと思いますけれども、通常の開業医の先生方は必ずしも知らないということで、その情報提供もよろしく願いいたします。

それで、先生、よろしゅうございますか。

それでは、次の報告事項に移らせていただきます。よろしく願いします。

金谷食品医薬品情報担当副参事 資料5でございます。43ページをごらんいただきたいと思います。平成19年度第2回「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告です。

1枚めくっていただきまして45ページをごらんください。平成20年1月29日に第2回の「健康食品」による健康被害事例専門委員会が開催されました。池上委員、梅垣委員のほか専門委員5名の出席のもと開催されました。池上委員には座長をお願いいたしました。事務局から説明させていただきます。

前回にもお話しさせていただきましたが、この専門委員会では、具体的な個人の症状ですとか、それから製品、成分等、まだ関連性が明確でない段階での情報を扱いますので、会議に係る資料ですとか議事録等は非公開とさせていただいております。ですので、本日はこちらの、概要のみをまとめた資料5で、ご報告したいと思います。

まず、議事の1をごらんください。こちら前回当委員会で報告いたしましたように、平成19年7月に開催されました第1回専門委員会におきまして、報告事例の分類方法等について区分に応じた対応方法等を含めて改めて検討することになりました。今回は医学的検証ですとか、重篤度、報告数、この分類方法につきまして検討したのですが、判断項目を点数化するとか、もう少し簡素化をするというようなことから検討を行いました。今後また具体的な報告事例をこちらに当てはめて試行いたしまして、次回の専門委員会でまた再度検討することとなりました。

(2)の報告事例ですけれども、前回の専門委員会で検討していただいた事例に加えまして、11月30日までに報告のあった延べ112の事例について次のとおり、取りまとめを行いました。なお、現段階で報告のあった事例と製品と症状との因果関係はいずれも不明でございます。

報告事例の内訳ですけれども、医師会、薬剤師会からそれぞれ報告がございまして、人数で言いますと82人、製品数で言うと、お一人で複数の製品をとっていらっしゃる方も多数ございましたので、製品といたしましては延べで112製品に対する報告をいただいております。それから、このグラフをごらんいただきたいと思いますが、年齢別で見ますと、20代と50代、60代から70代、このあたりの方が多かったということでございます。ウでは性別の割合を示しました。女性のほうが多いという結果でございます。

それから、1枚めくっていただきまして46ページをごらんください。「健康食品」の入手方法ですけれども、インターネットやカタログ通販等、それから薬局、薬店、ドラッ

グストアから入手したという例が多かったということでございます。オで「健康食品」の利用目的ですけれども、健康の維持とか栄養補給、関節痛の改善、ダイエット、この3つが目的としては多かったということでございます。

また、こちらは専門委員会を開催した上で、医師会、薬剤師会からいただいた報告をもとにいたしまして検討を進めてまいりたいと考えております。

専門委員会の報告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。

いろいろご質問もあると思いますけれども、まだスタートしたばかりということなので、ただ、委員長、それから梅垣先生から何か追加することがございましたら。

池上委員 特にはありませんけれども、現在100以上の製品の健康被害があったという事例が報告されているんです。一つ一つの製品を見ますと、いろいろな成分が含まれていて、原因と結果の因果関係を明確にするというのは非常に難しいという感じはいたします。ですから、今後それをどういうふうに分類して、実際に情報として提供するまでには考えなければいけないプロセスがかなりありますので、現在まだ試行錯誤して、実際に集めていただいた資料に基づいて委員がやってみて、どんな方法で、薬剤師会、医師会から寄せていただいた情報をどう精査するか、そのあたりにまだとどまっているんですね。委員の中には、クローズドのまま、自分たちのやっている役割が明確に外に出ていかないということに対するじれったさみたいなものをお持ちの方もいらっしゃるようなのですが、少し地道に、こうした試みはほかにありませんので、なおかつまた慎重にやっていかないという風評被害のようなことも起こりかねませんので、気をつけてやっていきたいというふうに考えております。

林委員長 何か、梅垣先生、つけ加えることはございますか。

梅垣委員 特にはありませんが、「健康食品」の有害事例を判定するというのは非常に難しいんです。今どうやって有害事例を判定するかという検討が行われていますが、私はそれが非常に重要と思います。今後その判定がうまくできれば、ある程度の健康被害との関連がわかり、それで積極的な情報提供ができるのではないかと考えて、期待しているところなんです。

林委員長 ありがとうございました。

では、これは、先ほどのご意見のように、収集、解析、活用の3つを含めて慎重に方法を考えているということで、それはもう委員会にお任せすることにしまして、次の課題に

移らせていただきます。事務局、よろしく。

澁谷食品医薬品情報係長 それでは、植物性自然毒による食中毒予防パンフレットについてご報告させていただきます。お手元資料93ページ、資料2 委員限りというところからで、内容は95ページからおつけしております。これは委員限り資料ということで、実際は未定稿の段階でございますので委員限りとさせていただきますが、委員限り1の資料と同様、お持ち帰りいただいて結構でございます。

昨今の自然志向や健康志向また園芸ブームを背景といたしまして、家庭で園芸を行う際に間違いやすい例を、過去の食中毒事例を分析いたしまして、例えば見た目間違いやすいものですか、身近なものでも事故に至るケース、また死亡や重篤になるケースなどに着目しまして、植物性自然毒による食中毒を未然に防止するという観点から作成いたしました。これは平成19年度第1回の評価委員会でご検討、またご意見などもいただきまして原稿を作成しております。

あまり植物の知識がない方でも植物性自然毒に関して考えるきっかけをお持ちいただければいいのかなということで、写真なども豊富に盛り込みまして、間違いやすいものはこういうものがありますよ、こういったものでも事故が起きていますよということをわかりやすく示すように工夫しております。これまでパンフレットといいますが都の事業所関係を中心に配布しておりますけれども、このパンフレットにつきましては園芸用品を扱うようなお店ですか、また都民の方々が利用される公園ですか、緑とか自然、植物に触れ合う機会のある場所なども含めて配布を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。

これもいいパンフレットをつくってくださったということですが、いかに活用するかということがやはり大きな問題になります。これについて意見、ございますでしょうか。

梅垣委員 非常によくできているし、わかりやすい資料だと思います。印刷物として配布するとどうしても行き先が限られてしまうので、できたら東京都のホームページかなんかでPDFで出されれば、ほかの道府県の人でも利用でき、非常に効果的な情報提供ができると思います。

林委員長 代田先生、何かありますか。

代田委員 今のお話のように大変よくできていまして、例えば7ページのニラとスイセ

ンのところでも、においをかげばわかりますというようなことで、ごらんになった方が間違えにくいように端的に書かれているのではないかと思います。

1つ、ちょっと気になりましたのは、トウシキミのところ、シキミ酸の原料として八角が使われるというようなことだと思ふんですけども、このところは識別とはちょっと違うようなニュアンスに受け取れます。やはり識別をする、間違えにくいようにするというような観点で文章をもう一度見直していただくといいんじゃないかと思います。

澁谷食品医薬品情報係長 ありがとうございます。もう一度文章表現などにも工夫や、注意をして作成してまいりたいと思います。また、ホームページにもこれまでと同様アップをさせていただきたいと思います。

林委員長 よろしく願いいたします。

碧海副委員長 ちょっと質問なんです。青の「食」の丸の説明、つまりこのマークの説明というのはどこに入っているのでしょうか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 青で「食」と書いたり、赤で「有毒」とか書いてあるということですね。

碧海副委員長 その青の「食」というマークの説明はどこかにありますか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 ご指摘のとおり、特に注意書き等ではまだ入れておりません。

碧海副委員長 これではわかりにくいですね。相当重要なマークだと思うので。

金谷食品医薬品情報担当副参事 それはマークですね。こちらのほうがわかりやすい形で、どこか注意書きというか。

碧海副委員長 そうですね。最初にむしろそういうものがあつたほうがいいかなと。

金谷食品医薬品情報担当副参事 ごもっともだと思います。ありがとうございます。

碧海副委員長 特にトウシキミのところ、トウシキミとシキミ、「食」と「有毒」というふうに両方にマークがついていますね。わかるようでもあるんですが、かえって同じところに並べているのがむしろ違うかなと。上のトウシキミの果実のほうに青の「食」マークがついている分にはいいんですが、これを2つ並べて写真にしているのがわかりやすいようですが、必ずしもそうでもないかなとちょっと気になりました。

金谷食品医薬品情報担当副参事 11ページの写真が4つある右下のところ、これがかえってよけいな感じがするというのでしょうか。

碧海副委員長 つまり、「有毒」と「食」のマークが両方あって、かえってまごついて

しまったということです。

金谷食品医薬品情報担当副参事 こちらはもう一度考えたいと思います。

梅垣委員 今、代田先生が言われたのですが、11ページのタミフルの原料になっているという記載ですが、私は個人的には入れないほうが誤解を招かないのでいいと思います。原料になっているだけで、これがインフルエンザに効くわけでも何でもありません。ここには必要ないと個人的に思います。

林委員長 ほかにはありませんでしょうか。

では、次の議題、東京都健康安全研究センター、ノロウイルス対策ですか、この点についてご説明ください。

金谷食品医薬品情報担当副参事 では、私から報告いたします。資料6でございます。49ページをごらんください。東京都健康安全研究センターノロウイルス対策緊急タスクフォースの中間報告でございます。

1枚めくっていただきまして、健康安全研究センターではノロウイルス集団感染防止対策に関する調査研究といたしまして緊急タスクフォースを立ち上げて、その中間報告をこの11月1日に行いました。そのときのプレスした資料でご説明させていただきます。私もこの委員の1人でございましたので、その関係で私からご報告いたします。

まず、1枚めくって52ページからごらんください。こちら、参考でございます。タスクフォースの概要でございます。まず、目的でございますけれども、食品を原因とする食中毒のほかに、食品を介さないノロウイルスによる感染の事例が増加してきております。ただ、そのメカニズムは十分に解明されていないということで、集団感染を防止するためには、科学的な実証に基づく効果的な対策が求められるということでございまして、平成19年3月に健康安全研究センターでは、外部の専門家、都、それから特別区の保健所等の協力をいただきまして緊急タスクフォースを立ち上げたということでございます。本委員会におきましてもノロウイルスの食中毒防止に対する報告はいただいておりますけれども、そちらもこちらの基礎となっております。期間といたしましては19年から3カ年の計画でございます。その都度得られた最新の科学的知見を適切な形で都民に提供する予定でございます。検討内容は、(1)の集団感染事例の疫学的検討等、こちらの5つの項目でございます。下に表がございまして、こちらが委員の一覧でございます。

詳しい内容は、また53ページ以降に別紙として中間報告をつけてございます。

また、1枚戻っていただきまして51ページをごらんいただきたいと思っております。中間報

告のポイントですけれども、3つございます。そのうちの1つ目が集団感染事例の主な感染拡大要因を解析したということでございます。「 」の1つにありますように、新たな遺伝子型ウイルスが出現していることが感染拡大の一因であったということ、2つ目でございますけれども、おう吐物を介した感染が広がったということを挙げてございます。

それから、2つ目のおう吐物の実用的な処理方法の検証、これは、おう吐物によって感染が広がると言われておりますが、実際にいろいろな施設、現場等でおう吐物をどのように処理するのが効果的なのか、さまざまな実証を行いました。1つには、おう吐物が広範囲に飛び散ることがわかったため、その中心部だけではなく、広く周辺部にも気をつけて消毒をする必要があるということでございます。

こちらの報告の中身をごらんいただきたいと思いますが、62ページをごらんいただきたいと思っております。こちらに写真がございます。健康安全研究センターではこのようにいろいろな実験を行いまして、実際に模擬のおう吐物を作成して、その中に赤い色素を入れて、それを実際に床に落下させてみて、おう吐したときのことを再現したということです。それによりまして実際にどれぐらい飛散するのか、ウイルスの飛散の範囲を測定したということでございます。それによりまして2メートルぐらいは飛散をする。飛散した粒からも感染をする可能性があるということです。それから、下のほうに写真がございますけれども、おう吐物処理の悪い例として、具体的に手とか足で飛散したものに触れてしまうということを示してございます。右側には、実際に加熱による消毒方法、85度で1分以上加熱するとそのウイルスが失活するということが言われておりますけれども、それを実際に現場でやるためには例えばどのようなことが効果的なのか。家庭用スチームアイロン等で実際にカーペットで加熱実験をしまして、少なくとも2分程度当てる必要があるというデータが出されております。

また戻っていただいて、51ページをごらんいただけますでしょうか。今、実際の実験の様態をご説明いたしましたが、おう吐物の実用的な処理方法の検証で、広く飛び散る。それから、加熱消毒する場合は十分な効果を得るための工夫が必要ということが言えます。

それから、3つ目のノロウイルス感染を確認する検査方法の検討というところで、検査法の原理の違いによって検出感度に大きな差があることもわかりました。それから、下痢等の症状がない人でふん便中にウイルスが多量に排せつされることがありますので、そういう方々の確認をする場合の検査につきまして感度の高い検査法を選択することが望ましいというようなことも今回の中間報告の特徴でございます。

また、詳細につきましては、添付いたしました報告の内容ですとか、こちらの東京都健康安全研究センターのホームページにも掲載してございますので、ごらんいただければと思います。

報告の概要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。

重要なご報告だと思いますけれども、何かご質問、コメントはございませんでしょうか。

食品以外の原因による感染が急増していると聞きますと、これは先ほどのおう吐物とか排せつ物以外のものもあるということですか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 例えばヒトからヒトに咳とか飛沫等で感染する場合がありますとか、おう吐物に直接触れて感染することももちろんありますけれども、それがまた別のものに移って、そこから感染……。

林委員長 それもおう吐物由来でしょう。このままの文章だと、それ以外にも何かあるような感じを受けるんですよ。ほとんどが食物由来、あるいはおう吐物とか排せつ物由来ということ以外に何かあるのではという懸念がもたれるのです。おう吐物とか、あるいは排せつ物、それが飛散したちりを含めて、全部行き着くところは食物になってしまうわけですが、この文章のままだと、食物以外のものがあるんじゃないかと解釈される人もありうるので、その点を考えて下さい。

金谷食品医薬品情報担当副参事 52ページの目的のところでございますか。この目的の2行目に「食品を介さずにノロウイルスによる感染が拡大した」、ここのところでしょうか。この食品を介さないというのは、まさに先生がおっしゃった感染者のおう吐物ですとか、場合によってはふん便等もあるかと思えますけれども、いわゆる感染者が排出したもののなので、まさに先生がおっしゃったとおりでございます。

林委員長 そういう意味では、感染者からのおう吐物あるいは排せつ物などを介さないでというものはほとんどないわけでしょう。

金谷食品医薬品情報担当副参事 いずれも感染者の排せつ物に由来しているものでございます。

林委員長 それは書かれたほうがよいと思います。

矢野健康安全研究センター微生物部長 微生物部の矢野と申します。よろしく申し上げます。

ちょっと補足させていただきますと、おっしゃられたように、ここでタスクフォースの

目的としましたのが、いわゆる食品を介した食中毒事例になる以外の、食中毒にならない事例がふえてきているということをごさいます、昨年の集計でも恐らく食中毒以外の事例のほうが比率として多くなってきております。そして、ことしのシーズンも、ちょっと正確な数字は覚えていないんですが、食中毒というふうに推定された事例よりも、それ以外の事例のほうが全国集計でも多く発生しております。それですので、食品以外で感染するものについて今回特に予防策を検討しようということではじめましたので、とりあえず中間報告ですので、吐物が乾燥して空気中に漂うことによって、それを吸い込むことによって感染する危険性をまず最初に考えております。

そのほかの事例としましても、まだ確証はございませんけれども、ドアノブから感染しただろうと思われる事例ですとか、空気の流れによって感染した事例もあるだろうということで、まだ今回は中間でございますので、さらに環境を介した感染の原因究明とその予防ということで進めていく計画でございます。よろしく願いいたします。

林委員長 牛島先生、何かウイルスの観点から。

牛島委員 よくまとめられているところですが、矢野先生がおっしゃったように、10年前から5年ぐらい前、食品、二枚貝が四、五割あったのがもう1割ぐらいになっている。それは貝を産生するほうがPCRとかいろいろな方法で出荷するときに努力されていて、そういったものを出さない方向に進んでいることが大きくそれを少なくしたのですが、その一方で生活環境の中でノロウイルスが広がってきた。過去もあったのでしようけれども、検査方法がかなりしっかりできるようになってきたので、そういったことでわかるようになってきたところがあると思うんです。ですから、今回みたいにきちんとした形で調べていただくといいのですけれども、本当に現場ではなかなか対策が難しいんじゃないかと思えます。

林委員長 ありがとうございます。

ほかに何かございませんでしょうか。

もしなければ、次のノロウイルス食中毒・感染症予防ポスター及びパンフレットの作成についてご説明ください。

澁谷食品医薬品情報係長 では、お手元の資料67ページ、内容は69ページになりますけれども、ノロウイルスによる食中毒・感染症予防ポスター及びパンフレットの作成と配布につきましてご説明いたします。

今日委員の皆様のお手元にポスターとパンフレットを2点、計3点お配りしております。

昨年、情報評価委員会からいろいろご意見をいただきましたものを踏まえまして、発症すると症状が重くなりやすい乳幼児ですとか、また社会福祉施設、さらには多数の人が利用する飲食店、こういうところでノロウイルスを防止するために、調理前やトイレ後の正しい手洗いだとか、おう吐物の適正な処理方法、これらをわかりやすく説明をするために作成いたしました。

表にありますとおり、ポスター4万4千枚、また食品関係事業所向けのパンフレット、青いトーンのものであります。また、都民向けのパンフレット、こちらは37万部、これはピンクのトーンです。都民向けは、保健所、市町村の保育園、幼稚園主管部署を通じて保育園、幼稚園の保護者の方々を対象に配布いたしました。17年国勢調査の0～6歳児の人口は約67万ですが、その半分以上をカバーできる部数をとということで作成いたしました、おかげさまで配布はほぼ目標どおり達成することができました。ありがとうございました。

以上です。

林委員長 これはご質問は多分ないと思いますので、次の食品安全に関するFAQについてご報告ください。

佐藤食品監視課食品安全担当係長 食品監視課の佐藤と申します。

資料の73ページをごらんください。食品安全に関するよくある質問とその回答集の作成ということで、この事業につきましては前回の委員会でもご報告いたしましたが、都のリスクコミュニケーションの拡充ということで取り組んでいるものでございます。今年度は、73ページの下のご参考でございますように、関心の高い方というよりも、漠然とした不安を持つ層から一般的な関心層をターゲットといたしまして、疑問の収集、どんなことに疑問を持っているのか、またそれについてのわかりやすい回答方法ということで作成する予定であります。

現在まで実施していることにつきまして、1番、2番、3番と書いてございますが、1番、疑問の掘り起こしにつきましては、まず行政窓口寄せられる質問の集約ということで、保健所に今寄せられている疑問の集約をしております。また、それ以外に1,000名単位のネットアンケートとグループインタビューの調査実施ということで、30代の男性グループを1グループ、30代の女性2グループを対象にいたしまして、日ごろからの疑問ですとか、その際に、今まで各行政機関がQ&Aを作成しておりますけれども、これについてどういう点がわかりづらいか、あと私ども試行的にかみ砕いたQ&Aもつくりまして、それについてのご意見をあわせていただいております。また、それ以外にも行政の

目ではなく企業の目も必要ということで、食品関連団体へのヒアリングといたしまして、12月に大手企業のお客センターを対象とした担当者の方、10社ほど集まっていたまきまして、この場でもどういう質問が寄せられているか、今の状況についてお話をお伺いしました。

また、(4)といたしまして、ネットアンケートとかグループインタビューでは高齢者の方の意見の収集ができていくということで、ただ、健康についての関心がこういった方は非常に高いものですから、介護者の方へヒアリングをしたほうがいいたろうということで、これは来週ヒアリングをして、この方々についても疑問を収集する予定であります。

今年度に回答まで達する予定で、今押しているところでありますが、質問の分類を行いまして、大手企業のQ&Aともリンクした形でつくり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。

これから始めるという仕事ですけれども、何かアドバイスになるようなことがございませうでしょうか、コメントあるいは助言のようなものは。村上先生、リスクコミュニケーションの立場から。

村上委員 寄せられた質問の掘り起こしの結果を知りたいと思いますね。それから、特にほかの自治体などがおつくりになっているFAQのわかりにくさ、その中にはわかりやすさもあると思いますけれども、そうしたものの検討がここで役に立つんじゃないかと思えます。また、アンケートとかインタビューなども、とても参考にはなりますけれども、その場合は、実際に都の側で試作したFAQを提示して、これではどうか、と問うほうが、最初に何もなくて聞くよりも、はるかに収穫が多いのではないかと思います。

林委員長 どうもありがとうございました。

佐藤食品監視課食品安全担当係長 今回の調査の結果につきましては、保健所に寄せられる結果については、ご自宅で梅酒をつくったのだけれども、この安全性についてどうかという、食品をつくっている段階での取扱いはこれでいいのかというような質問が多かったです。ネットアンケート等では、今年偽装問題ですとか輸入食品に関する問題が多かった関係で、本当に安全なんですかというようなご質問が多かったので、こういったものにつきましては制度の説明をわかりやすく書くようにしていきたいと思えます。

また、Q&A、今まで各行政機関が作成した既存のQ&Aのわかりにくさについては、専門的な用語が非常にわかりづらいですとか、かえって不安を与えるような書き方になっ

ているですとか、表のつくり方も一般の方にはなかなかわかりづらい表ですとか、結構きたんのない意見をいただきまして、参考にさせていただきたいと思っております。

また、試作段階の調査は現在行う予定はないのですが、一応、食品関連団体へのヒアリングを行った際に、今後作っていく際にこういった企業の方からもご意見をいただきたいということでお願いしておりますので、その際にいただく予定であります。

碧海副委員長 質問ですが、海外でこういうものの何かいい例というか、そういうものも収集されているのか。というのは、私も以前に食品添加物なんかのそういう小冊子をつくったりしたときに、海外の教科書で使われているものですとか、そういう資料を集めると、日本の資料とは違った説明の仕方というか、そういう資料が結構多かったものから、もし何かいいものがあれば参考にされてもいいんじゃないかと思いました。

林委員長 どうもありがとうございました。

では、次の課題で、食の安全都民フォーラム、食の安全調査隊についてご報告ください。

澁谷食品医薬品情報係長 それでは、お手元資料75、77ページをごらんください。東京都では都民フォーラムを平成15年10月から年2回程度開催しています。

今回が11回目になるのですが、これまでとは違った形、新たな試みといたしまして、食の安全調査隊を公募都民38名で結成いたしまして、順天堂大学の堀口先生にコーディネーターをお願いしました。堀口先生は、ご存じのとおり、リスコミの公衆衛生学の分野でいろいろご活躍でございます。ここにありますとおり、グループ活動をまず2回実施しました。1回目は昨年12月です。ここで実際に知人やお友達などにインタビューをしていただくという演習などもやりました。今年1月に第2回目、28名の方が119件、いろいろな方から食の安全で気になることについて集めていただきましたものを班ごとに、まずどのテーマで検討するか、いろいろ意見交換した後に、最後、全体でテーマを決めたのが輸入食品の安全性ということです。皆さんが自ら決めたテーマで、1月30日の都民フォーラムで、下のほうにありますけれども、(4)、東京消費者団体連絡センター池山先生ですとか、財団法人食品産業センターの塩谷様ですとか、あと内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官の小平さんなどをパネリストとしまして意見交換をさせていただきました。

結果、アンケートでは、一部ですが、この調査隊で活動していただいた方は、非常に楽しくできた、ぜひまた参加できればと。また、会場にいらっしゃった方も非常に興味があるという意見をいただいております。また、これらにつきまして、集約しましたら

ご報告させていただきたいと思います。

以上です。

林委員長 どうもありがとうございました。まとまりましたら配布させていただきたいと思います。

この次は冷凍餃子の問題ですね。これが原因と疑われる健康被害事例の発生ということで、このご報告をお願いできますか。

中村食品監視課長 それでは、資料に基づきまして、81ページの資料は1月30日に第一報として東京都がプレスのほうに公表した資料であります。まず、今のような状況がわかっておりませんでしたけれども、当初から事件性が高く、とにかくこのプレスで言いたいことは、リード文の3行にあります、冷凍餃子がある場合には食べないでくださいということをプレスのお力をかりて周知するということでもあります。

概要ですけれども、もう皆さん報道等によくご存じですが、特に1月7日に兵庫県からの通報がありまして、これは事件性が非常に高く兵庫県警が同時に動いていたものであります。ジェイティに問い合わせたところ、同様の苦情はないということです。同様の苦情はないということは、小さな苦情はたくさんあったようですけれども、有機リン系のような中毒はないと。これで、これは単発の事例と我々はみなしておりましたが、1月29日午後6時に千葉県からこのような情報が飛び込んできました。ご存じのとおり、餃子では一致するんですね。ジェイティが輸入元というところも一致しますが、商品が若干違うということです。コープブランドとジェイティブランドの違いがある。ここで共通性を感じまして、すぐさま厚労省に情報提供いたしました。なおかつ、品川区を通じてジェイティの本社で、コープブランドとジェイティの餃子と同じ工場なのかどうかということが、点が線になるかどうかのポイントでありますので、ここのところの調査をお願いいたしましたが、なかなか返事が返ってこなく、ジェイティもつかまらず、夜10時ぐらいに同じ工場らしいという情報まで、これはプレスにお話ししているとおりです。

それで翌日30日、朝一番から東京都と品川区が共同で動きまして、同一工場であるということがわかりましたので、コープの餃子、それからジェイティブランドの餃子を自主回収しなさいと。あとはたくさんの製品がありますけれども、今もコマーシャルに乗っていますけれども、これは企業のあくまでも自主回収ということでございます。

1月30日、千葉県から3番目の事例は、発生は昨年末の事件で、千葉市の事例です。これは上記2つの事例に比べると症状が弱いということで、保健所のほうで、千葉市の詳

細がいろいろ報告されておりますけれども、探知ができなかったというものでございます。

いずれにしましても、東京都としてはこのような事件対応につきましてはやっております。1月30日の夕方のプレスというのは、もともと事件性がありまして、このプレスをどこでしたかということ振り返っていただくと、千葉県庁、千葉県警、兵庫県庁、兵庫県警、それから厚労省、それとコープとジェイティの事業者、そして東京都。このプレスの状態を見ても、どういう動きがあったかということは当初から明らかであります。そしてまた、当初の予測どおり、今まだ原因究明中ではありますが、そういう方向性も強く示唆されながら現在調査中であるということです。

東京都の対応といたしましては、1月30日、このプレスとは別に、とにかく回収品の回収確認をしないと、ということで、原則、市場にはありませんが、まだ回収の途中であるとか回収漏れがあってははいけませんので、最大限、東京都あるいは特別区、八王子市の保健所、それから東京都の機動班はもちろん、そういう作業に追われておりました。

それから、しばらくしまして、先週の末ぐらいから回収が一段落しましたので、広く疑問があります中国産以外の冷凍の輸入加工食品は大丈夫かという疑問がありますので、当然、中国産も含みますけれども、そのほかのものについても安全確認のため、調査を現在、機動班を中心に実施しております。

この件につきまして反省点を言うと、いろいろ事務ミスとかもありましたが本質的ではなく、最も我々食品衛生監視員としての本質は、こういう化学性の食中毒というか、化学性の事故において点が線になることがあるということ強く認識いたしました。ご存じのとおり、ディフューズ・アウトブレイクというか、散発性で広域に発生しているというのは、食中毒でいうと0157を我々は想定しているんです。実際、食中毒の担当者は一人ひとりの喫食行動を、0157の散発事例の場合、2週間ぐらい前まで追うんですね。これはディフューズ・アウトブレイクを検出するという意気込みです。現に北海道のしょうゆ漬けイクラの0157の事件が判明したりしましたが、化学性の食中毒については散発性は散発性なんですね。そこで限局されていたので、このような点が線になるということは、少なくともずっと大昔のPCBとかそういう事件は別として、このような事例は日常の食中毒調査では経験しておりませんので、改めてこういうものがあるんだということ強く認識して今後の調査にあたりたいというのが食中毒調査の上からは一番の教訓というふうに今考えておりますが、事件本体につきましては今後の調査を待ちたいというふうに思います。

林委員長 どうもありがとうございました。

まだ調査中ということですので深い議論は現在では無理かと思えますけれども、1つだけ教えてください。健康被害事例を疑わせる情報が流れたとき、それに対する企業の対応が非常に遅かったということがマスコミでもマスメディアでも言われております。その点について自治体から企業にむけた指導が非常に必要ではないかと思えますので、それも含めてよろしく願いいたします。

長時間にわたり、いろいろご検討をありがとうございました。これで一応事務局側にマイクをお返しいたします。

金谷食品医薬品情報担当副参事 長時間にわたりさまざまなご検討をいただきまして、ありがとうございました。

本日の委員会が皆様第2期の委員会として、また平成19年度の予定といたしましては最後となります。最後に奥澤食品医薬品安全担当参事からごあいさつを申し上げます。

奥澤食品医薬品安全担当参事 本日も長時間にわたりまして、活発にまた密度の高いご検討をいただきまして、ありがとうございました。

本来であれば室長の桜山からごあいさつを申し上げるべきところでございますが、本日、室長が出席できませんので、かわってごあいさつを申し上げます。

委員の皆様方におかれましては、平成18年5月から第2期委員会の委員として大変精力的にご検討いただき、ありがとうございました。

中でも、平成18年10月に設置されましたノロウイルス食中毒専門委員会では、国内外の最新の知見の分析、評価をはじめまして、食品関係施設1,000余を対象としたアンケート調査等、実態を踏まえた対策につきましてご報告をいただきました。これを踏まえて日々の監視、指導へ反映させるとともに、先ほどもご報告させていただきましたが、ポスター、パンフレット等を通じ、実践可能な情報を幅広く発信してまいりました。おかげさまで、ノロウイルスによる食中毒・感染症とも東京都におきまして今シーズンは昨シーズンのような多発状況にはなっておりません。

また、「健康食品」対策では、都はこれまでも関係部局が連携しながら市販の「健康食品」につきまして表示の検査あるいは医薬品成分等の分析を行いまして、事業者に対する指導を行ってまいりました。本委員会におきまして「健康食品」をめぐる現状を詳細にご検討いただき、平成18年3月にご報告をいただきました。これに基づきまして、18年7月から東京都医師会並びに東京都薬剤師会のご協力をいただきながら、「健康食品」

の関与が疑われる健康被害を疑う情報につきまして積極的に収集しております。それらにつきましては、先ほどもご報告させていただきましたが、本委員会に専門委員会を設置していただきまして、専門的見地からご検討をいただいているところでございます。

これらにつきましては成果のほんの一部でございますが、この間の委員の皆様のご尽力に対しまして重ねて感謝申し上げます。

どうぞ今後とも引き続きご指導、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。私のあいさつとさせていただきます。どうもありがとうございました。

金谷食品医薬品情報担当副参事 本日は本当にどうもありがとうございました。

平成20年5月以降の第3期委員会の発足に向けましては、また今後、委員の皆様には事務局から個別にご相談させていただきますので、よろしく願いいたします。

それでは、本日はこれで終了いたします。どうもありがとうございました。

午後0時08分