

平成 21 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 21 年 9 月 30 日（水）

場所：都庁第一本庁舎 42 階特別会議室 A

開 会

午前 10 時 00 分

新井食品医薬品情報担当副参事 定刻になりましたので、ただいまより平成 21 年度の第 2 回目の東京都食品安全情報評価委員会を開催いたします。

議事に入るまでの間、私、食品医薬品情報担当副参事の新井が進行を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

本日、実は机の上のマイクの調子がちょっと悪くて、申しわけないんですが、手持ちのマイクをそれぞれの委員のところにお持ちしますので、発言がございましたときにはお手を挙げていただければ、こちらで対応したいと思いますのでどうぞよろしくお願いいたします。

それでは、食品安全情報評価委員会規則によりまして、本委員会の開催には過半数の委員の出席を必要とすることとなっております。現在、17 名の委員中の 14 名の委員に出席いただいておりますので、委員会は成立することをご報告いたします。

なお、本日の委員の皆様の出席状況ですが、梅垣委員、吉川委員、服部委員が欠席とのご連絡をいただいております。

本日は事務局としまして、福祉保健局の安藤局長が出席しておりますので、ご紹介いたします。

安藤福祉保健局長 どうぞよろしくお願いいたします。

新井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、伊藤委員長にお願いいたします。よろしくお願いいたします。

伊藤委員長 皆様、おはようございます。では議事に入る前に、本日の資料の確認を事務局のほうからお願いいたします。

大貫食品医薬品情報係長 座ってご説明させていただきます。

本日の資料といたしまして、資料 1、1 ページ目から「『食肉の生食による食中毒専門委員会』検討経緯」。

資料 2、3 ページ、「『たべもの安全情報館』(インターネット情報提供サイト)で提供する情報について」、ヒスタミンに関するものでございます。

委員限り資料としまして、委員限り資料の 1、11 ページ、「東京都食品安全情報評価委員会報告概要～食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発の検討～」。

委員限り資料2、15ページ、「東京都食品安全情報評価委員会報告 食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発の検討(案)」。

委員限り資料3、119ページ、「子どもの保護者向けリーフレット『ちょっと待って！お肉の生食』(案)」。

委員限り資料4、121ページ、「事業者向けリーフレット『正しく知ろう！生肉の取扱い』(案)」。

委員限り資料5、125ページ、「『たべもの安全情報館』(インターネット情報提供サイト)で提供する情報について」。セレンとクロムに関する情報とクマリンに関する情報。

以上が本日の資料でございます。

伊藤委員長 どうもありがとうございます。皆さん、よろしいでしょうか。

それでは本委員会の公開について、毎回でございますが、確認したいと思います。会議は原則として公開となります。ただし、本委員会の規定によれば、会議を公開することにより委員の自由な発言が制限され、公正かつ中立な検討に著しい支障を及ぼすおそれがある場合、あるいは会議において取り扱う情報が東京都情報公開条例第7条各号に該当する場合は、会議の全部または一部を非公開とすることができることになっております。今回の議事及び資料の公開か非公開かについては、事務局のほうの考え方をお願いいたします。

大貫食品医薬品情報係長 事務局といたしましては、委員限り資料については非公開、それ以外については公開でと考えております。

伊藤委員長 ありがとうございます。今、事務局のほうからお話ございましたが、この件についてお諮りをいたします。今回の会議は、委員限り資料を除き公開ということではいかがでしょうか。

(異議なし)

伊藤委員長 では早速でございますが、今日、お手元に議事進行がございます。最初に、食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発の検討についてです。食肉の生食による食中毒専門委員会を設置して、平成20年10月から食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発について検討してまいりましたが、本日はこの食品安全情報委員会から知事への報告をしたいと考えております。

ではまず、これまでの検討経過について事務局のほうから説明をお願いします。

新井食品医薬品情報担当副参事 それでは検討経緯についてご説明いたします。

通しのページの1ページ、資料1をごらんください。最初に「目的」でございます。「食

肉を生で食べたことが原因の食中毒が多く発生していることから、食中毒を減少させるために、食肉を生で食べることのリスクを周知するためのより効果的な普及啓発の方策を検討する」ということでございます。

「検討内容」としまして、「食肉を生で食べることが原因の食中毒の発生状況」と、「消費者及び事業者の食肉を生で食べることに関する行動実態とその課題」、そして「食肉の生食のリスクを周知するためのより効果的な普及啓発」、この3点についてご検討いただいております。

委員会の検討経過ですが、平成20年7月23日に、平成20年度第2回食品安全情報評価委員会で、「食肉の生食が原因と考えられる食中毒の予防」を検討課題に選定しました。

10月7日に第1回食肉の生食による食中毒専門委員会を開催しまして、検討の対象とする食中毒菌と食肉の種類を決定し、委託調査の概要を検討しております。

平成21年1月21日には、第2回目の専門委員会を開催しまして、対象菌とされたカンピロバクター及び腸管出血性大腸菌についての効果的な情報提供に資するリスク情報と、委託調査内容を検討いたしました。

4月30日、第3回専門委員会で、委託調査結果を反映した効果的な普及啓発について検討しております。

6月9日、第4回専門委員会で中間とりまとめ（案）を検討しております。

7月29日、平成21年度第1回食品安全情報評価委員会で中間とりまとめをご報告いただいております。

8月19日に第5回目の専門委員会を開催しまして、最終報告（案）をご検討いただいております。

そして本日、平成21年度の第2回目の食品安全情報評価委員会を迎えているということでございます。

ページをめくっていただきまして、次に食肉の生食による食中毒専門委員会委員の名簿がつけられております。中村委員を座長に、ほかに7名の委員にご検討いただいたということでございます。

以上です。

伊藤委員長 ありがとうございます。事務局のほうから、専門委員会を10月から開催して5回、それから当委員会が中間とりまとめということで7月にいろいろとご意見をいただきました。

続きまして最終報告（案）につきまして、この専門委員会の座長でありました、中村委員のほうからご説明をお願いしたいと思います。よろしく申し上げます。

中村委員 座長を務めさせていただきました中村から、簡単に報告させていただきます。

ただいまの経過報告のように、5回にわたって大変活発なご意見を委員の先生方からいただきまして、報告書（案）ができました。お手元の委員限り資料の1が報告書の内容になっていますから、これをごらんいただきたいと思います。近年、食肉を生で食べたことが原因の食中毒が多発しているために、都内の消費者及び事業者の行動実態調査等から食肉の生食に関する実態を把握し、その結果を踏まえて、食肉の生食による食中毒防止のためにより効果的な普及啓発の方策について検討を続けてまいりました。

第一の、食肉を生で食べることが原因の食中毒の発生状況では、カンピロバクターと腸管出血性大腸菌による食中毒を取り上げました。これらの食中毒の多くが、生や半生の食肉を食べて起こっています。カンピロバクターによる食中毒は東京都においても食中毒の第1位となっておりますし、年齢構成を見ますと、20代、30代が合わせて7割を占めています。腸管出血性大腸菌感染症では、9歳以下の子どもが多いということもございまして、食肉の生食で罹患するこれら疾患を対象にした検討を行いました。

第二の、消費者に対する実態調査では、食肉を生で食べることに関する行動実態を調査しました。20歳以上の都民1,000人を対象としたWebアンケート調査と、9歳以下の子どもを持つ人、20代男性などを対象にしたグループインタビュー調査を実施しました。その結果、最近3カ月以内に食肉を生で食べた人が40%に上っていたということ。年代別では20代が53%、30代が47%と、食肉を生で食べるのは若い世代に多いということ。親と一緒に子どもも食肉を生で食べているということが実態調査から明らかになりました。

次に、この人たちが、食中毒に関する知識をどの程度持っているかということですが、鮮度のよい食肉であっても、生で食べると食中毒が起こるということを初めて聞いた人が44%もいました。また、流通している鶏肉の食中毒菌の汚染率を初めて聞いたという人が67%ということで、これだけ多く食中毒が発生しているにもかかわらず、食中毒に関する知識が低いということが実態調査の結果からわかりました。さらに、食肉の生食が原因と推定される食中毒が多く発生していることを初めて聞いた人が76%でした。

行動の変化が起こる可能性についても調査をしました。生肉を食べて体調不良を起こした人に、その後はどうするかと聞いたところ、行動変化をしない、これからも食べるとい

う人が非常に多い結果が出ました。

今後の課題としては、食肉の生食による食中毒のリスクを消費者が低くとらえているということ。鮮度のよい食肉であっても、生で食べると食中毒を起こす可能性が高いということが余り理解されていないということ。もう一つ大切なのは、親と一緒に子どもに生肉を食べさせているということから、食中毒になると重症化しやすい子どもに食肉を生で食べさせないように、これは保護者に対して働きかける必要があるということが明らかになりました。

第三の事業者に対する実態調査では、食肉を生で食べる料理の提供について調査しました。都内112の事業者を対象に、訪問留置アンケート調査と個別インタビュー調査を行いました。食肉を生で食べる料理の提供の実態がはっきりしました。直近3ヶ月以内に食肉を生で食べる料理を提供した64事業者に対し、どのような食肉を提供したか聞いたところ、「仕入れ元が生食できるとした食肉」を42%が提供し、「伝票やラベルに生食用という表示がある食肉」を31%が提供し、「自分や責任者が新鮮だと判断したもの」を提供しているのが23%でした。厚生労働省では「生食用食肉等の安全確保について」の通知に「生食用食肉の衛生基準」を示しており、平成20年度の出荷実績は馬の肉とレバーのみです。したがって、出荷実績のない牛肉や衛生基準のない鶏肉については、本来は生で提供すべきではない食肉を提供していたといえます。

これら事業者に対して、食中毒に関する知識について聞きましたが、鮮度のよい食肉でも生で食べると食中毒が起こる可能性がある、ということを知っているのは53%の事業者は知っていました。しかし47%は知らないこととなります。流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率をよく知っていたのは24%でした。鮮度がよいと判断した食肉を生で提供したり、食肉の表面をあぶるなどの表面汚染対策で食中毒を防止できると考えていたりして、事業者のほうも食中毒に関する知識が十分でないということがわかりました。

以上を踏まえて、第四には、食肉の生食による食中毒防止のためのより効果的な普及啓発についての検討結果を示しました。消費者に対する普及啓発としては、食中毒患者が多い20代、30代と、食中毒が重症化しやすい子どもの保護者への注意喚起を重点的に行う必要がある。事業者に対しては、食肉の生食のリスクについて指導及び周知徹底が必要である。という結論になりました。

第五には、都民の行動の変化を促すために、消費者・事業者に特に伝えたい情報を3点にまとめました。その1は、「お肉は生で食べると、食中毒になることがあります」という

こと。その2は、「子どもが食肉を生で食べると、特に危険です」ということ。その3は、「生食用の牛肉、鶏肉は流通していません」ということです。こういった情報をきちんと提供し、都民の行動の変化を促そうということを、概要に示しました。

今回の報告書についての内容説明は以上でございます。

伊藤委員長 どうもありがとうございます。中村座長から報告(案)につきまして説明がございましたが、事務局のほうで、これに関して追加すべきことはございますでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 本日、皆様に配布しております資料は、実は事前に委員の皆様へ送付しておりました資料と変更している部分がございますので、その説明をしたいと思います。

昨日、厚生労働省から連絡がありまして、輸入牛肉では、量は不明なんですけど、実は生食用の輸入実績があることがわかりまして、今まではその輸入牛肉も含めて流通はないと聞いていたんですけど、その部分でちょっと表現を変えなくてはならないところがございます。

そこで、報告のほうは事実に間違いがないように訂正した箇所がございます。まず12ページの3番の事業者の「食肉を生で食べる料理の提供実態と課題」の(1)、それから2つ目の点の「厚生労働省は、『生食用食肉等の安全性確保について』云々という文章なんですけど、これははっきり国内のと畜場から生食として出荷実績がないと、国内での事情についての記載に直しております。

それから同じページの今のところの(3)の1つ目の点の「牛肉については国内と畜場から」という部分がございますが、これも同様の理由で表現を直しております。

これと同じ表現の部分が本文20ページの要旨の中にもございますので、同じような訂正をしております。

次に通しのページの13ページになりますが、5の「都民の行動の変化を促すために」というところで四角く囲った部分がございます。その3の「生食用の牛肉、鶏肉は流通していません」という部分でございますけれども、この説明文を訂正しております。一部生食用として輸入されたものがあるというような表現をつけ加えさせていただいております。これと同じ四角で囲った部分が21ページ、それから40ページにもございますので、同様の訂正をしております。

同様の趣旨で36ページの4、「考察」の(2)で、「牛肉については国内と畜場」とい

う部分がありますけれども、この部分も訂正してございます。

それから39ページの3、「消費者及び事業者への情報提供の内容」の(4)ですが、こ
こも同様に誤りや誤解がないように文章を訂正してございます。

以上です。

伊藤委員長 どうもありがとうございます。あらかじめ委員の先生方にお配りしました
この案につきまして、一部訂正がありましたということで、今ご説明をいただきましたし、
こちらの委員会限り資料2、非常に厚いところ、この本文についても同じような訂正をき
ちんとしてございますというお話をいただきました。

この報告書の案につきましては、あらかじめ先生方にお送りして、本当にぎりぎりのと
ころまでいろいろな意見をいただいて、それを踏まえて事務局のほうで訂正を加えてきて
おります。この報告(案)をつくるまでに、先ほど中村委員のほうからもご説明がありま
したように、委員会は5回開催されております。私もその委員として出席しているん
ですが、本当に初めの計画に追加すべきような問題もかなり委員会の中で討議されて、追加さ
れた新しい調査まで入るといって非常に厳しい専門委員会で行いました。それで最
終的にこの案ができ上がったということで、既に先生方も目をお通しだろうと思います。

この報告(案)を基本的に当委員会の報告としたいと考えておりますが、先生方のほう
で修正すべき点がございましたら、この場でそれを修正すべきかどうかということでお諮
りしたいと思っております。

委員の先生方で、ご質問等何かございますでしょうか。これを最終案といたしますので。
何かありますか、よろしいでしょうか。前回の本委員会でもかなり多くの先生方から意見
をいただきまして、それを踏まえて今回の最終案になっておりますが、特によろしいです
か。

(なし)

伊藤委員長 どうもありがとうございます。では皆さんのお手元でございます報告(案)
を本委員会の報告とすることで、よろしいでしょうか。

(異議なし)

伊藤委員長 先生方のご賛同を得られましたので、これをもちましてこれを報告といた
したいと思っております。

ではこの報告(案)をもちまして、知事あてに報告としたいと考えております。私のほ
うで、食品安全情報評価委員会を代表いたしまして、私から安藤福祉保健局長にこれをお

渡ししたいと存じます。

今まで食品安全情報評価委員会は、食中毒に関しましては、ノロウイルスあるいはカンピロバクターについても答申をして、大きな成果を得ております。今回のこの報告におきましても、東京都が食品の安全確保に向けまして、これまで以上に積極的に取り組んでいただくことを強く要望したいと思います。

それではこれをお渡ししたいと思います。

(伊藤委員長より安藤福祉保健局長へ報告書の手交及び撮影)

伊藤委員長 どうもありがとうございました。それではここで、安藤福祉保健局長からごあいさつをお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

安藤福祉保健局長 ただいま、伊藤委員長から報告をちょうだいいたしました。ありがとうございました。約1年にわたりまして議論を重ねていただき、精力的に検討していただいた委員長を初め委員、専門委員の皆様にはまことにありがとうございました。

この報告にもあるとおり、都内での食中毒の発生件数では、去年はカンピロバクターによるものが42件と一番多くなっております。私自身もこの報告書を読みながら、我が身の食生活を振り返ったところもございませうけれども、最近では加熱不足の成型肉やステーキによります腸管出血性大腸菌O157の食中毒が発生をいたしまして、新聞紙上、ニュース等でも大変にぎわせております。カンピロバクターも腸管出血性大腸菌も、生あるいは加熱不足の食肉を原因食品としていることが多い食中毒であります。一方最近では、飲食店のメニューで食肉の生食の料理を売る機会が多くあるように私自身も感じております。今回実施した調査、これは大変貴重な調査だと思いましたが、都民の40%の人が食肉を生で食べているということがわかりました。食肉の生食が我々の日常生活にかなり広く浸透していることを示すものだと思っております。

このように食肉を生で食べることが一般的になっておりまして、しかも加熱不足の食肉によります食中毒がふえている中で、昨年7月からでございますけれども、当委員会では、食肉の生食による食中毒予防のための効果的な普及啓発の検討をテーマとして選定をしていただきまして、専門委員会での精力的な検討が開始をされました。都といたしましては、従前から生で食べる食肉は、と畜場から一貫して、特に衛生管理に気をつけて取り扱われた限定的なものでありまして、それ以外の食肉は十分加熱して食べるようにということを、普及啓発を実施してまいりました。本日いただきました報告も踏まえまして、今後、食肉の生食によるリスク情報を社会に十分浸透させまして、都民や事業者の方の意識や行動に

反映するような、新しい手法を取り入れた説得性のある普及啓発を展開していかなければいけないと思っております。

こうした正確でわかりやすい情報を都民に伝えるということでもありますけれども、食中毒を減らしていく、こういう取り組みではありますが、成果が見えにくいところも事実としてあるところでもあります。それだけにしっかりと現状を踏まえた対応をいたしまして、食中毒が本当に減少するという成功事例として、実績を残せたらいいなと思っております。

この報告には、そのために必要な具体的な情報の内容、普及方法などが盛り込まれておりまして、私どもが情報発信を進める際の有効なご指摘をいただいたものと考えております。今後とも当局は確かな安心を次世代に引き継ぐという目的に向かいまして、福祉保健医療分野の施策を前進させてまいりたいと考えております。引き続き皆様、委員の方々の絶大なるご指導とご協力を賜りますようお願い申し上げます、あいさつとさせていただきます。まことにありがとうございました。

伊藤委員長 本当に心強いごあいさつをいただきまして、どうもありがとうございます。

この報告書は1年間かけて検討してきた内容でございますので、これをぜひ行動に移していただきたいということを私のほうからもお願いしたいと思います。どうもありがとうございました。

安藤局長につきましては、次の会議がございますので、ここで退席ということになります。どうもありがとうございました。

(安藤福祉保健局長退席)

伊藤委員長 それでは、この委員会はまだ続きますので、よろしくお願ひしたいと思います。ご協力、どうもありがとうございました。

では続きまして、食肉の生食についての食中毒防止リーフレット(案)についてこれからご意見をいただきたいと思っております。そのリーフレットの内容につきまして、事務局のほうからご説明をお願いいたします。

大貫食品医薬品情報係長 それではご説明させていただきます。

委員限り資料の3、119ページをごらんください。報告書を受けまして、普及啓発に使用するリーフレットの(案)をこちらにお示しいたしました。委員限り資料3のほうは、小さなお子さんを持つ保護者向けに作成したもので、報告書の中でパイロット事業として、都内保健所等の保護者を対象に配布したリーフレットをベースとして作成したのになっております。子どもが食肉の生食による食中毒にかかるると重症化する可能性があるという

ことをメインに伝える内容にしております。配付場所としましては、都内の保健所、幼稚園、小学校、特別支援学校等にリーフレット1部を配付し、データは福祉保健局のホームページでダウンロードできるようにして、保護者に対する情報提供を依頼いたします。施設数としては約5,000施設になります。もう一つは、母親学級、乳幼児健診などでリーフレットを配布するもので、これはゼロ歳児から3歳児まで、約30万人を予定しております。3番目に、救急講習会で使用することを考えておりまして、合わせて大体31万部程度の配布になると考えております。

121ページのほうは委員限り資料4となりますが、事業者向けのリーフレットとなります。1ページ目の表紙に、居酒屋、焼肉店、そば屋、チェーンの居酒屋、焼き鳥というさまざまな業界で実際に起こった事例を挙げることで、事業者の関心を高めて、対策などについて、この詳しい中面のほうを読んでもらいたいと考えております。

このリーフレットのポイントとしましては、新鮮だから生でも安全というのは間違いであるということ。それから表面を消毒する、あぶったり湯引きしたりする消毒だけでは不十分であるということも挙げています。

また、最後の124ページになりますが、客への情報提供のヒントとして、お客様とのコミュニケーションをとるときに、例えばこのような例示によってとっていただいたらどうでしょうという提案をしております。これを事業者に積極的に使っていただけるようにと考えております。

こちらの事業者向けのリーフレットに関しましては、保健所から各事業者のほうへ配布をお願いしたいと考えております。

以上です。

伊藤委員長 ありがとうございます。このリーフレットは、ここに示されている色刷りなんかもこういうふうな形なんですか。

大貫食品医薬品情報係長 はい、色刷りのものをつくる予定です。

伊藤委員長 それで、いつごろから配布する予定でしょうか。

大貫食品医薬品情報係長 予定としましては、子どものいる世帯のほうは11月半ば以降ぐらいに配布の予定です。

伊藤委員長 11月半ばぐらいですね。

大貫食品医薬品情報係長 はい。業界団体のほうは、事業者向けのほうは、やはり同じく11月初めから半ばぐらいにかけて配布することになるかと思います。

伊藤委員長 ありがとうございます。

ではこのリーフレットですね、皆さんのほうからいろいろとご意見をお伺いしたいと思いますが、いかがでしょうか。

河村委員 このリーフレットのその前の概要のときにちょっとお聞きしたかったんですけども、生食として厚生労働省が示している衛生基準が鶏にはないということで、そうだとすると鶏肉で生食用という表示がしてあるものについては、輸入品の可能性もあるわけですけども、業者が勝手につけている可能性もあるのではないかと思うんですけども、こういったことに関しては何か取り締まれる規制というものがあるのでしょうか。例えば表示違反とか、そういったことが。

伊藤委員長 いかがですか、事務局のほうは。

新井食品医薬品情報担当副参事 厚生労働省の通知で言っている衛生基準につきましても、これも行政指導の範囲のもので、いわゆる法令による規制とはちょっと違うものになります。ですから基準のない鶏肉についても、業者がつけている表示については、いわゆる強制的な取り締まりの対象にはならないということになります。

河村委員 というのは、業者向けリーフレットのほうで、一番最後のところに、生食用食肉以外のお肉を生で提供しないでくださいと書いてあるわけですよね。生食用の食肉というのが、例えば鶏肉に関しては衛生基準がなく、定められたものがないとすると、この生食用食肉というのは単に販売業者のほうが生食用として売っているものを使えばそれでいいのか、その前のところにはそういうものは流通していませんとは書かれていますけれども、流通していないなら生食用の食肉はできるだけ使うなど、提供すべきではないということを書いたほうがいいのか。この書き方だと、生食用食肉以外のお肉を生で提供しないでくださいと書かれているわけで、生食用食肉そのものがほとんどないのであるとすれば、この書き方は、ほかのときも同じことを感じたんですけど、ちょっとひっかかるんですけども。

伊藤委員長 生食用食肉以外というふうな、ある意味ではやわらかい表現で、もう少し強く出したらいかがでしょうかというご意見です。委員の先生方、いかがでしょうか。

先ほどの一部輸入肉 これは本当にごく一部らしいんですが、そのまま流通しているという、これもある意味では国の規制がないという状況なんですね。いろいろそういう意味では生肉に関しまして、もう少し国のほうがしっかりした基準を設けるとか、あるいは安全であるという、そのための検査を義務づけるとか、もう少し国の対策が必要であろう

かなということが、こういう委員会を通していろいろと明らかになってきたのでありますが、いかがでしょうか、事務局のほうは。

新井食品医薬品情報担当副参事 生食用の食肉といいますと、中では馬の肉などは衛生基準に適合したものが実際に流通しておりますので、そういったものも現実にはあるということでございます。それから衛生基準のない鶏肉については、今安全を担保するというを確認することができないので、やはりここでは使わないという形でのお知らせということにしております。

伊藤委員長 先生、いかがですか、もう少し強くというご要望が……。

河村委員 鶏肉についてはそういう基準がないんだということが、これは並べて書いてあるんですけども、特に鶏についてはもう少し注意喚起があってもいいのではないかなという気がしております。済みません、わかるようにしていただければいいかと思っておりますけれども。

伊藤委員長 鶏肉に関して、もう少し厳しい表現がどうかという、小久保委員、この辺はどうですか、表現をどうしようかということですが。

小久保委員 生食のこと、法規制に関して、ちょっと矛盾を感じる場所があります。特に業界向けのリーフレットですね。例えば、鶏肉に関して法規制がないから、生食として提供してもやむをえないとしても、こういう点に気をつけなさいという表現なら何となくわかるんですけども、生食じゃないものが流通していて、それを扱っているということは初めから危険を承知なわけですよ。だから生食と法的に認められているものだけでも、一応食べ方としては気をつけなさいというならまだわかるんですけど、何となく矛盾を感じる場所があるんです。ですからそこら辺のところを、最初の121ページの4行目ぐらいのところを明確にしたほうがいいかなという気がします。具体的にどうすればいいかというのは、ちょっと今すぐ思い浮かばないんですけども、今おっしゃったように、私はちょっと矛盾を感じています。

伊藤委員長 この生食に関しまして、この委員会あるいは専門委員会の中でも、いわゆる生食の食文化というところであって、これをなかなか否定できないところにまた矛盾があるし、国の姿勢においても明確な回答を出していないというところの矛盾もあろうかと思いますが、事務局のほう、これはいかがいたしましょうか。少し表現を強くしたいという。

新井食品医薬品情報担当副参事 鶏肉の表現についてはまたちょっとこちらでも検討し

まして出していきたいと思うんですが、生食を提供している飲食店等には、この通知に基づく指導というのは自治体としてどこでもやっているところなんです。そういう中でも、例えば今回の実態調査の中でもわかりましたように、生食を提供している飲食店が納入先から言われたことを信じて生食で提供しているとか、自分の目で見ても新鮮なものを生食で提供しているとか、そういう部分がございますので、実際に今この指導通知に基づいた生食用の食肉の流通実態は非常に限られたものだということを食品の事業者にもよく周知したいということで、この項目は入れている部分でございますので、表現は変えたいと思いますが、こういう内容では周知していきたいと思っております。

伊藤委員長 それではその鶏肉に関しまして、事務局のほうでもう一度考慮していただければと思っております。

碧海副委員長 鶏肉に関連した質問なんですが、子どもを持つ親に配るリーフレットのところで、市販の鶏肉の約20%、それから牛レバーの9%の汚染のことが書いてありますが、これは厚生労働省の平成20年度の調査からということですね。

新井食品医薬品情報担当副参事 はい。

碧海副委員長 この鶏肉の汚染について私もはっきり記憶がないんですが、以前にこの委員会でカンピロバクターのことでしたか、サルモネラについてでしたか、よく覚えてないんですが、もう少し汚染度が高いということを伺ったような気がするんです。それで都として調査された資料というのは、これに関してはおありにならないんでしょうか。私は市販の鶏肉の20%の汚染ということをごにこに出されると、それほど危機感を感じないというか、20%というのは意外と低いんじゃないかという気もちょっとしてしまっただんですが、もうちょっと高いデータはありませんでしたか。

伊藤委員長 それでは事務局のほうから。

新井食品医薬品情報担当副参事 高いデータもありまして、例えば春日委員も委員をされていた食品安全委員会の中では過去数年のデータを集めて6割とか8割とか、そういうようなデータも実はございます。この専門委員会の中で検討している中では、一番新しいデータでの数字を拾えないかという委員からの意見がございまして、現在の汚染度合いを知る上で、厚生労働省の汚染実態調査のデータがよいのではないかとということで、その中の数字をここに挙げているということでございます。もうちょっと過去数年とかというふうに計算しますと、もっと高い値になるということだと思います。

牛島副委員長 私も、今おっしゃったようないきさつで、このパーセントがずっと前の

データだったら高くて、新しいのがどうかという話でこういった形になったのではないかと考えております。

その点はそうですけれども、1つだけ質問なんですけれども、平成10年に厚生労働省でこういった指導が入ったのは、そのころに何か事件があって確か決まったような気がするんですけれども、そのときは特に肉とか、鶏肉ではなくて、いわゆる牛肉みたいなことが原因でこういったのが出たのではないかと思うんです。その辺のいきさつから鶏肉がその時点では余り問題視されなかったとか、何かあるのではなかったかと思うんですが、いかがでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 まず平成8年の腸管出血性大腸菌のO157の事件が発生した時点で、厚生労働省から、タイトルはレバーのことが書かれていたんだと思うんですけれども、生食用は避けるような指導の通知が出ているということです。それに対しまして、これも聞いた話ということなんですが、馬肉と牛のレバーを扱う業者から、その取り扱いを定めれば大丈夫ではないかというような意見を受けて、厚生労働省のほうでリスクアセスメントをして、馬の肉と牛の肉、特別にこの2つだけについて取り扱いの基準を定めたということだと思います。平成10年に事件が起きたのではなくて、平成8年の事件を受けて指導通知があって、それを受けて業界からの要望を受けて指導基準をつくったということだと思います。

伊藤委員長 よろしいですか。

佐原委員 私も碧海先生の意見と同じなんですけれども、20%汚染されているというふうにいいますと、一般の人は、では5分の4は大丈夫かと思ってしまいがちだと思うんです。確かにカンピロバクターに汚染されているのは20%かもしれないけれども、ほかのサルモネラとかO157に汚染されているものを含めればもっと高い値になるのではないかとと思われるんです。一般の消費者はカンピロバクターといってもよくわからないと思うんですね。やはりこれは、余りこの20%とか9%というのを強調するとかえってほかは大丈夫だという誤解を与えてしまうのではないかという気がいたしますけれども、いかがでしょうか。

伊藤委員長 このパーセントのところ、専門委員会でもかなり論議されたところなので、中村委員。

中村委員 この数字に関しては、特に鶏肉を扱っている業界の方が委員のメンバーで、そんなに汚れていないということを主張なさいました。今ご意見がありましたように、こ

これは平均的な数字です。かつて卵のサルモネラ汚染のときもそうですけれども、高いものから低いものまで非常にばらついておりまして、平均するとこういった、そんなに大したことないじゃないかという数字になるんです。数字で示すことは科学的に見えて実態を示さないこともあります。数字を使わないほうがいいのかないかなという気もします。専門委員会で討議するときに、この数字の問題はかなり議論されて、一番新しい平成20年度の数字を使おうということで、一応コンセンサスを得ました。しかし、リーフレットにこの数字を使うと、汚染は大したことないじゃないか、と思われるかもしれませんね。「高率に汚染されている」というような言葉での表現ではだめなんではないでしょうか。20%というのは考えによっては大変高率なんです。日常的に食べるものがそれだけ汚染されているということは。だからその辺は、委員会では議論をした結果この数字になっていますけれど、今日ここで先生方のご意見をいただいたほうがよろしいかと思えます。

伊藤委員長 こういう陽性率は、検査する対象によっても変わりますし、特にカンピロバクターは検査方法が非常に難しいんです。どこまで検査したか。それからいわゆる10グラムを調べたのか、25グラムか、この量によってもデータが大きく変動します。だから非常に難しくこれは平均的なところ、これは特に厚労省は全国調査のデータなので、平均が20%ということなんです。

私は、そちらのほうが専門なので、市販している食品の中で病原菌が20%だと、これは大変だという意識なんです。通常は0.1%以下ですね。そんな危ないものが流通しているなんて、とてもとてもこれは大変な問題だという意識のうちにあります。アメリカのひき肉が常に0.157が問題になりますが、あそこにおきましてひき肉の0.157の汚染率は0.1%以下なんです。一時非常に高いときもあったのが、今ものすごくよくなってきているんです。一番アメリカで問題になるものはそれぐらいなので、この20%とか、牛のレバーの9%というのは、これは大変な高い数字なんですよね。この数字の意味するところをここで表現していいかどうか、どうするか。

碧海副委員長 私はなぜこれにひっかかったかといいますと、「データもあります」というところにひっかかったんです、つまり「もあります」というところに。今の委員長のお話を伺うと、専門家の目から見ればこれは非常に高いと。私たちからすると逆に、これは一体どっちの意味で「も」と言っているのだろうか、「データもあります」というのが一番ひっかかったんです。つまり、必ずしもそう高くないじゃないかというふうにも受け取れると思って、何かちょっと自信のない書き方というか、そういう意味でちょっと気にな

ったんですね。ですからデータとして出されるならむしろ淡々と、20年度の厚労省何とかでは何とか何とかというふうに、ただ掲載されるという手もあるのではないかと思います。

伊藤委員長 では事務局のほう、今の碧海委員の意見を踏まえてここをどうするか。ちょっと言葉を手直しすればよろしいだろうと。

新井食品医薬品情報担当副参事 その辺はまた直しまして、工夫したいと思います。

河村委員 ちょっとお尋ねしたいんですけど、報告書の中で、こんなに高いと思わなかったという、流通する鶏肉の食中毒菌の汚染率を初めて聞いて驚いたという報告がありますね。これはこの20%なんですか。

新井食品医薬品情報担当副参事 それは、質問を考えた時点では、このデータはまだ出ていなくて、過去のデータを使いましたので、6割とかそういう数字を示してございます。

河村委員 そうですね。それで驚いたという方が多いのに、ここが20%というのはやはりそごを感じるのではないかなと、報告書を見た方は何か違うのではないかなという印象も受けると思うので、ここで必ずしもパーセントを出す必要がないという感じを受けます。

伊藤委員長 村上委員、いかがですか。もしご意見がありましたら。

村上委員 数字を入れるのでしたら、新しいデータだけにこだわらずに、一番高くは60%のこともあり、新しいところでは平成20年度の20%、というふうに高いほうもきちんとして、幅があるんだということを示すなら、数字を入れてもよろしいかと思います。

それから最初の碧海委員の疑問に戻りますと、20%というのは、私などは素人ですから、伊藤さんのおっしゃるようにはびっくりするほど多いとはとても思えませんでした。かなり多いだろうという気はいたしますけれども、専門家が思うほどびっくりはいたしません。ですからやっぱり60%という数字があるのでしたら、それを使ったほうがよろしいでしょう。ただ、それだけを言うとまた強調しすぎることにもなるので、幅があることを示すのがよろしいでしょう。

伊藤委員長 春日委員。

春日委員 私もこの部分は気になりました。食品安全委員会のことが先ほど話題に出ましたので、食品安全委員会のほうで使ったデータについて申し上げますけれども、検査というものは、どれだけ検査してもなかなかその年の全国の実態を正確につかむことは難

しいものです。ですからどこの地域でどういうサンプルをたまたまとったかによって、数字というものは非常に大きくばらつきます。食品安全委員会でも物によってはゼロ%、物によっては100%でした。ですので幅は当然ありますし、それを平均することには余り意味がありません。私は、20年度の厚生労働省のデータそのものは見ていないので、どれくらいの検体数を測定したのかはわかりませんが、必ずしも一番新しく入手できたデータが時代の流れを反映しているとは限らないということもご理解いただきたいと思えます。必ずしも過去に高く、現在減ってきているわけではありません。そうかもしれませんが、そうとは言えないということを理解した上で、ここではやはり「食中毒菌の食品の汚染としては非常に高率に」というような表現が、一番伝えたいことを伝えることになると思います。

ついでにほかの点についても気がついたことをよろしいでしょうか。一番最初に河村委員からご指摘がありました、事業者向けの4ページ目、「生食用食肉以外のお肉を生で提供しないでください」という点ですけれども、確かに指導基準の性格、それから現実的に実際ごくごくわずかであっても生食用食肉の指導基準に合致したものがあるということを踏まえると、それ以外のという言葉をつけなくてはならないという事情もわかります。非常に現実的な解決手法の提案なんですけれども、この一文、「生食用食肉以外の」までは小さい文字にしておいて、「お肉を生で提供しないでください」のところを大きくしておいたらいいのではないのでしょうか。

それから、実際に今回は生食用の食肉を対象としてはいますけれども、事業者で提供される時に、生肉がのせられているレタスやその他の野菜をそのまま生で食べてしまうことによる食中毒も実際多く発生しているので、そのことも四角の囲みの中に入れていただいて、お店の方がお客様に注意として、それも一言添えて、お肉が接触していた野菜はやっぱりよく焼いて食べてくださいということも添えていただいたらいかがでしょうか。

それからもう1点、子どもを持つ親御さん向けのパンフレットですけれども、これは本当にイメージとして感じたことなんです、「ちょっと待って」の左側にある手の絵ですね。これはぱっと見るとシカの絵かなと思ってしまうんです。よく見ると人が手を出している絵なんですけれども、シカの角のようにも見えてしまうので、手ですというのがもっとよくわかるイラストにかえていただいたらどうかと思いました。

以上です。

伊藤委員長 ご意見をいただいたんですけれども、事務局のほうでこら辺の表現、私

も今気がついたんですが、多分20%は、122ページ、ここに国のデータが出ているんですね。この数字が20%でそのまま表に出てきている数字だなと。これは全国調査のデータですが、数字で挙げるのは非常に難しいところがあるので、事務局のほうで、余り安全だというのは非常に困りますけれども、やはり汚染はきちんとありますので、あるということがよくわかるような表現ですね。それと裏側のほうですが、「現状では、牛・鶏・豚の生食用食肉は流通していません」とここに大きく書かれているので、それで下に来るとわからないような表現、矛盾するところがあるので、今、春日委員からもご意見がありましたけれども、考慮していただければと思います。

新井食品医薬品情報担当副参事 はい、工夫してつくっていきたいと思います。また、イラストも業者に委託する段階ではもっとはっきりわかるようなものに指定していきたいと思います。

伊藤委員長 レバーなんか、この絵を見てレバーとはちょっと、子ども向けのほうの裏側の、ユッケとレバーがあるんですけども、何だろう、レバーかなというのがちょっとつかみづらいので、これはもう専門家でしたら適切な絵が入るだろうと思います。

碧海副委員長 ちょっと質問なんですけど、もう1点伺いたいんですが、この2種類のリーフレットはホームページにも載せられるわけですね。

新井食品医薬品情報担当副参事 はい、ホームページにも載せるつもりでございます。

碧海副委員長 これから先の問題なんですけど、例えば消費者庁のホームページとのリンクなんていうのはどうなりますかね。というのは、これから消費者庁のホームページは、消費者関連の方々が見る可能性は結構高いんですよ。私もこの間丹念に見てみました。今のところまだ全然動いていませんが。ただ、例えば消費者庁のホームページのところに食品安全というようなところがありまして、それからいろいろな省庁のリンク先が全部載っていて、消費者関連の情報はここからこういうものが出ていますというのがだーっと調べられるようになっているんですよ。もちろん1つの自治体ですから、なかなかリンクといっても難しいのかもしれないんですが、何とかそういうところにも情報を載せられるような方策があったらぜひ工夫していただけるといいなと思います。

牛島副委員長 前に戻るかもしれませんが、先ほどのパーセントのことが出ましたが、そのところで伊藤委員のほうから、アメリカでの基準が0.1%とかなんとかおっしゃっていましたよね。どこかにそういった、見る人たちが、これ以上が高いからというような目安があるようなものをちょっと小さく入れておいても、もしかしたらいいのかな

と思ったんですけれども。

伊藤委員長 アメリカのは特に基準ではなくて、アメリカの農務省は必ずひき肉については0157の検査をして、それで陽性ならばリコールするという、そういう形で非常に厳しく 特にアメリカはハンバーグで食べますので、焼き方がまずいとそれによる中毒の発生が多いというところから非常に厳しい規制をしているんですけれども。

奥澤食品医薬品安全担当部長 委員長、すみません。

委員の皆様のご意見をいただけるとありがたいかと思うんですが、保護者向けのリーフレットの最初のフレーズなんです、「新鮮だから生でも安全」というのを出して説明をしているんですが、今回のご報告の四角囲いで3点強調していくという中の書き方で、メッセージとしてお肉は生で食べると食中毒になることがありますというメッセージで、説明の中で新鮮であっても食中毒になる可能性がありますという書きっぷりにしているんですが、特に保護者向けの場合、どちらが効果的にメッセージが伝わるかというのをもしご意見いただけるとありがたいのですが。

伊藤委員長 保護者向けの『新鮮だから生でも安全』は間違いです」という、それから1、2、3でできた行動を促すための、「お肉は生で食べると食中毒になることがあります」という表現があるんですが、ここら辺のニュアンスはどうか、田中委員、一消費者といたしまして。

田中委員 私は、「新鮮だから生でも安全は間違いです」というのを大きく出すことのほうがインパクトがあっていいと思います。比較的新鮮なものなら大丈夫と考える消費者は大変多いと思いますので、生食に関しては新鮮でも危ないということを強く出したほうがいいと思います。

伊藤委員長 ありがとうございます。大沢委員。

大沢委員 私も同じ意見で、このリーフレットは説明調じゃなくてポイントをきちんと出しているという意味では、今までのリーフレットに比べて随分よくできているのではないかなと思います。生食が危ないですというのは、2番目の子どものところにも挙がっていますので、そういう意味では強調すべき点は、「新鮮だから生でも安全は間違いです」のほうがいいかと思います。

ただ、今後の問題ですけれども、この報告書の中で前の版のリーフレットかもしれませんが、このリーフレットを入れたアンケートで、なお今後も生食を食べますかというような設問がありますが、それでもかなり高率で、やはり依然として食べるという回答がある

んです。ですからこのリーフレットの内容がどの程度伝わっているのか、そのまま効果があるかというところが1つ問題だと思います。

もう一つは、こういうリーフレットは、読者というか消費者がより積極的に読まないとその内容を受け取れないというところがあると思うんです。ですから出す場合はその配布の仕方、あるいはこういうインフォメーションを積極的に出して、消費者の目に容易に入るような方法も考えていただければより徹底するのではないかと思います。

伊藤委員長 その点、特によろしくお願ひしたいと思います。案としても今まで、テレビを活用するとか、あるいは車内ですね、結構予算がかかるとは思います、非常に大事なところなので、予算を獲得してぜひ広く目につくような出し方をよろしくお願ひしたいと思います。あとはよろしいでしょうか、もう大分時間も。

河村委員 済みません、全然大したことないことで申しわけないんですけども、肉というのは「お」をつけるものなんですか。どうしても読んでいてすごくひっかかるんですけども、肉の生食でいいのではないかと、途中何カ所も肉のところに「お」がついているんですけども、何か読んでいてここがとてもひっかかってしまうんですけども。

伊藤委員長 「お」をつけるかどうか、どうですか、碧海委員。

碧海副委員長 私も「お」をとるほうに賛成です。

伊藤委員長 「お」がないほうがいいというご意見ですね。肉の取り扱い。多分これは消費者向けに表現をちょっとやわらかくしたいというので「お」がついたと思うんですけども、ちょっとここも考慮していただければ。一般に「お肉」とは我々は言わないですけども、女性の方はどうかな、私は「肉」なんです。

大沢委員 私も報告書の中ではちょっと気になりました。方針を示す文には「お」はつけないほうがいいと思いますが、ここでは消費者向けの呼びかけですので、あってもなくても、あっても悪くはないかなとは思っています。

伊藤委員長 いろいろなご意見をありがとうございます。このリーフレットをよりいいものにしたい、それからこれを広く消費者に周知することを考えてほしいということで、事務局のほうで何かございますか。

新井食品医薬品情報担当副参事 ご意見をいただきましたので、それをできるだけ反映しまして、時期的には11月後半には配るということになりますので、早急に手続して、完成して配布していきたいと思っています。

伊藤委員長 どうもありがとうございます。今回の議事についてはこれで一応終わりな

んですが、次の報告事項がありますので、その1つが「たべもの安全情報館」で提供する情報について、事務局のほうからお願いいたします。

大貫食品医薬品情報係長 ご説明いたします。

3ページ、「『たべもの安全情報館』(インターネット情報提供サイト)で提供する情報について」をごらんください。これは、前回の評価委員会でご報告いたしましたとおり、ヒスタミン食中毒に関する情報を9月24日にホームページの「たべもの安全情報館」というところに掲載いたしました。資料2としておつけしていますのが本文で、内容としましてはごらんいただいたとおり、ヒスタミンによる食中毒の症状、原因食品、産生菌、そして予防方法などについて記載しています。

あわせて本文の中に、実際の食中毒事例を知りたい方はこちらへというふうに、あちこちにこちらへというところがあるんですが、そのこちらのところをクリックしますとより詳しい情報、例えば実際の事例とか、ヒスタミン、菌についてとか、アレルギーなどのこともわかるようなつくりをしております。

次に委員限り資料の5をごらんください。これは、今申し上げました「たべもの安全情報館」に掲載する予定の資料になります。

最初のほう、127ページが「セレンやクロムを含むサプリメントの過剰摂取にご注意を」ということになります。この資料につきましては、前回の評価委員会でご指摘をいただいた箇所を訂正いたしました。具体的には、基礎データとして、日本人の食事摂取基準(2010年版)を用いることにしました。そのため、セレンの推奨量が、15歳以上の女性で25 μ g/日、耐受上限量が15歳から29歳まで220 μ g/日となりました。

前回お示ししました案では、2005年版の食事摂取基準をデータとして用いたために、耐受上限量が350 μ gだったわけですが、この点が大きく異なっています。また、前回ご指摘がありましたように、日本人のセレンの平均摂取量が100 μ g/日であることから、図1のグラフで製品別の摂取量に100 μ gというのをすべて足しております。色のついているほうが製品それぞれに含まれていたセレンの量で、その上に乗っている白いところが普通の食事から摂取する平均摂取量の100 μ gということになります。これによって製品の25から28までを摂取して、かつ通常の商品から摂取できるセレンを加えますと、耐受上限量を超える可能性があるというようなグラフになります。セレンのほうはそのような変更を加えました。

クロムにつきましては、2010年版で耐受上限量が設定されておりませんので、図2

では、推奨量の線を引いておりまして、本文中でも推奨量を超える製品があるということのみの記載にとどめています。

消費者の方へのメッセージとしましては、セレン、クロムとも通常の食事をとっていれば不足することはないということと、サプリメントを利用する場合には耐容上限量を超えて摂取することがないようにという注意を行っています。事業者の方向けには、摂取目安量の設定について注意喚起と消費者への情報提供に努めてほしいというメッセージを入れております。

次に131ページが「シナモンを含むサプリメントの過剰摂取にご注意」ということで、こちらは「含有する成分クマリンによる肝障害の可能性」ということになります。

これはホームページにアップするそのままのものでして、近日中にアップする予定ですのでその原稿をおつけいたしました。本日はまだホームページに載っておりませんので、委員限り資料としております。この内容に関しては、前回の評価委員会によってお諮りした原稿と同一のもので掲載する予定にしております。

以上です。

伊藤委員長 ご説明、どうもありがとうございます。資料2のヒスタミンについてはもうホームページに出ているということですね。

大貫食品医薬品情報係長 掲載されております。

伊藤委員長 掲載されているということですね。ヒスタミンにいろいろとご意見をいただいて、それがホームページに出ていると。それからセレン、クロム、シナモン、これはこれからということですね。

大貫食品医薬品情報係長 はい、そうなります。

伊藤委員長 それでは皆さんのほうで何かこの情報についてご意見がありましたら。

池上委員 本当は梅垣委員がおられると適切な指摘があるのではないかと思うんですけども、私のほうからも少し指摘をさせていただきます。今の時期は大変難しい微妙な時期で、日本人の食事摂取基準というのは実際には今年度中までは2005年版というのを使っているんですね。2010年版というのは先ごろ発表されたところなんですけれど、今多くの方はもう2010年版も使い始めていますので、ここは2010年版でよろしいのではないかと思います。ただここで、推奨量のところを15歳以上の女性に限定されたところが、なぜなんだろうとちょっと気になるところです。対象が適切なのかどうかということですね。

それからもう1点は、確かにセレンとかクロムの入った、いわゆる健康食品というのがかなり出ているんですけれども、実際にこれらのものがどんな目的で使われているのかというあたりをちょっとここに入れておくといいのかと思います。セレンを飲む方がどんなことを期待してというか、それは実際にはそういうことを表示することが今の法律の範囲の中ではできないんですけれども、そういうことがちょっとあるといいのかなと思いました。この調査をされた動機というところは、アメリカを例にされているんですけれども、我が国でもこういうものがどんな程度に利用されているのか、そういうことも含めてちょっと前書きがあると親切ではないかと思いました。

それからクロムについては耐容上限量が決まっていのですが、私も本文のところを詳細には記憶にないんですが、耐容上限量が決まっていない栄養素の場合にはほとんど安全上問題がないという場合と、データがないために設定ができないという場合と両方ありますので、そこらはもうちょっとわかるようにしておいたほうがいいのではないかと思います。

伊藤委員長 幾つかご意見をいただいたんですが、先生、セレンのほうの15歳から29歳という、これはもうちょっとあれですか、年齢制限というのは、25 μ gの。

池上委員 そこがちょっと私にわからなかったので、なぜ若い女性を対象にされたのか。確かに最近の若い女性の中にはサプリメントが好きだという人がいるということは一般には言えますけれど、現実の利用者というのは必ずしもこの年代の女性ではなくて、もうちょっと中高年の男性であったりとか、高齢者であったりするという例が多いので、本当にここに特化して説明文をつくるのが適切かどうかということは若干疑問を感じました。

伊藤委員長 では、事務局のほう、いかがでしょうか。

大貫食品医薬品情報係長 今回女性でとっておりますのは、幅がありますので、耐容上限量が低いところで一応お示ししております。女性の場合が、12歳から29歳までの女性が耐容上限量が220 μ g/日で、それ以降が230ないしは210 μ g/日、男性の場合はもう少し高く、同じような年齢ですと、15歳以上の男性で260から300 μ g/日というのが耐容上限量になっております。そうしますと220から300と結構幅がございますので、このグラフ上では一番低いところの29歳までの女性ということでお示ししております。

伊藤委員長 そちら辺が一番低いところなんですね。

池上委員 そうするとそういうことを少し説明に入れておいたほうが親切なのではない

かと思えます。

大貫食品医薬品情報係長 ありがとうございます。

伊藤委員長 それとこのセレン、サプリメントを必要とする人の目的は多くはどういうことがあったんですか。

池上委員 何ですかね、私もそこははっきりわかりませんが、セレンをサプリメントとして利用する人がどんなことを期待しているのかというところがわかれば、こういうことを期待してセレンが利用されているとか、あるいはクロムの場合ですと耐糖能の改善みたいなことが大きな作用になっていますし、セレンの場合も抗酸化性というようなところでしょうか、期待される向きは単純な抗酸化性ではないんじゃないかと思うんですが、いかがでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 この情報は、アメリカで起きた事件がもととなっておりますが、セレンの場合、一般に抗酸化性を目的として使われているようです。

またクロムについては、池上委員は2種類の考え方、上限量が定められていないのは2つの理由があるということだったんですけれども、データがそろってないからという部類のものと考えております。

伊藤委員長 よろしいですか。アメリカの例では、セレンにしるクロムにしるものすごく高いですね。

植松健康安全研究センター副参事 調査を行いました、東京都健康安全研究センターの植松と申します。

確かに個々のセレン単独、クロム単独ということですが、御説明がありましたような目的で使用されていることが多いわけですが、実際マルチミネラルサプリメントというような形で市販されているものの中に、セレンですとか、クロムのような微量ミネラルが、ほかのカルシウムですとか、そういったものに比べて相対的に高く入っている、推奨量と比較しまして高く入っているという例がかなりございました。従って、むしろ事業者の方をお願いすることかも知れませんが、推奨量の中でのバランスをお考えいただいて配合していただくというのが恐らく一番適当なのではないかと考えております。ただもちろん単独で入っていたものもございました。

以上です。

池上委員 今の植松先生のお話ですと、一般の方々もセレンという名称がはっきりと出てくるような商品だったら認識されますけれど、今おっしゃったような複合的な栄養剤と

して、その中に入っているものの中でも多いものがありますよということがあるとすると、やっぱりそういうものを注意して、よくラベルを見ましようみたいなことも含めて書いてあげたほうが親切なのではないかなと思います。

河村委員 こういったサプリメントは、セレンとかクロムがたくさん入っているということが表示されているものなんですか。たまたまはかったら高く出たのか、もともとクロムがこれだけ入っていますと書いてあるならば、わかることかと思うんですけども。

伊藤委員長 いかがですか。

植松健康安全研究センター副参事研究員 基本的に全部ラベルに表示はされております。私どものほうで調査いたしましても、その表示と比べてかなり違っていたというものはほんの数検体で、基本的にはラベルを見ていただければ含有量はわかるようになっております。ただ問題なのは、マルチミネラルとして10種類ぐらいミネラルやらビタミンやらが書いてある中で、消費者が個々のものについて、これは推奨量より多いだろうか、少ないだろうかということを店頭で理解するのは恐らく不可能ではないかということで、消費者の方にそこまでの知識を求めるといよりは、事業者の方がバランスよく配合していただくことが現実的ではないかなと考えております。

大沢委員 1つ質問ですが、図1の日本人の平均セレン摂取量というのは、15歳から29歳、この年齢層に限ったものではなく、全体の平均値ということでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 はい、全体のものの数字を使っています。

大沢委員 特に年齢層によって大きな差があるということはないんでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 それはちょっとわからないんですけども、一応出ていた数字をそのまま使ってしまったということです。

大沢委員 表示の仕方として、少しその辺が問われるところかもしれませんね。場合によってはもっと超えてしまう場合もあるかもしれないし、あるいはおさまる場合もあるかもしれないということですね。いずれにしても必要なのは推奨量をほぼ満たしているところが重要なので、そうすると129ページのところですか、言いたいのは、「上述のとおり、セレンもクロムも日本人の通常の食事で不足することはありません」ということですから、ここはもう少しわかりやすく、括弧をつけるなりして強調されたほうが良いと思います。

伊藤委員長 いろいろとご意見をいただきましたけれども、まだございますか。

河村委員 私も、大沢先生のおっしゃったことと絡むんですけども、図1は「製品別

の」と書いておきながら、日本人の摂取量を上乘せして書いてあるところにちょっとひっかかって、確かに摂取量が多いので高くなりますよということは強調されなくてはいけないことですが、ここは製品の入っている量をちゃんと書いて、耐容上限値に非常に近いものがある、日本の摂取量はこれぐらいなので、こういうことがありますよという書き方をしたほうがいいのではないかと。次のクロムのところだと、製品の量だけですから、あえてこういうのを上乘せして過大に見せているようにも見えますし、かえってわかりにくくて、これは何で2つなんだろうというのは私も初めはよくわからなかったんです。製品の量だけを書いても十分アピールできる内容ではないかと思うので、そのほうがいいと思います。

伊藤委員長 いろいろとご意見をいただいたので、ここら辺の表現の方法、言葉の使い方、あるいは図表のところをもう一度検討されて、また委員のほうにその内容をこれでいかどうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 また直しまして、皆さんに見ていただこうと思います。

碧海副委員長 きょうのこの情報2つだけに限ったことではなくて、ちょっと気になっておりますのは、私は過去の委員会でも何遍か主張しまして、「消費者」という言い方ではなくて、なるべく「都民」という言い方にすべきではないかという意見を過去にも申し上げたことがあるんですが、多分事業者と対比させる形で消費者という言葉をいつも使っているんですが、やはりこれは東京都のやっていらっしゃる事なので、基本的には「都民へ」という呼びかけをしていただきたいと思います。きょうの中にも「消費者の方へ」、「事業者の方へ」というのがございますが、事業者もひっくるめてとにかく都民のほうが大きいのと考えていただいてもよろしいのではないのでしょうか。

伊藤委員長 何かございますか、よろしいですか。

新井食品医薬品情報担当副参事 それも含めて直していきたいと思います。

伊藤委員長 あとはよろしいですか、いろいろご意見をいただいていたんですが。

一応今回の資料はこれで終わりでございますが、「その他」というところがございませけれども、何かございますか。

佐原委員 都民委員の立場から言わせていただきますと、この委員会は少し時間とコストをかけすぎているのではないかというか、そんな感じがするんですけども。今回の事案も、昨年7月からきょうまで1年2カ月の時間がかかっておりますし、その間、合わせて8回ほどの本委員会あるいは専門委員会が行われているんですけど、結構その間に、

いろいろな都の職員やら委員の人件費とか、あるいは資料の作成費、あるいは調査費も入れば多分1,000万以上のお金がかかっていると思うんです。都民の税金から賄われているということを考えますと、もうちょっと効率化あるいは省コスト化を図ったほうがよいのではないかという気がいたしております。

たまたま私は環境局の審議委員も兼ねているんですけども、そちらのほうは大体同じような結論を出すのにせいぜい6カ月、会合も専門委員会も含めて大体3回程度で済んでおりまして、また資料も、事前に送ってくる資料と当日配付される資料がダブっているケースが多いんですけども、環境局のほうではそういうダブりの配付はしないで、事前送付資料を各委員がそれぞれ持参するという形式をとっております。もうちょっといろいろな意味でのコスト削減というか、会議のコストということも考えていただいたほうがいいのではないかという気がいたします。

伊藤委員長 この委員会はちょっと時間がかかりすぎると、コストの面等々。今後のこともございますので、ちょっと事務局のほうでそれは検討していただければと思います。

新井食品医薬品情報担当副参事 はい、今までも努めてきたつもりではございますが、今後もコスト削減は大事なことでございますので、努めて運営していきたいと思っております。ありがとうございました。

伊藤委員長 そのほか、よろしいでしょうか。

代田委員 ただいまコストのご発言がございましたが、費用対効果ということで、先ほどのリーフレットのところに少し戻りますけれども、今後リーフレットを配布された場合に、少し意識が変わったのかどうか、あのリーフレットでどんな効果があったのかということもチェックをしていただいて、次によりよいものをつくるきっかけにさせていただいたらと考えております。お願いいたします。

伊藤委員長 私もちょっとそれを最後に言おうかなと思ったんですが、全体はなかなか評価できないので、どこか特定の保健所なりをターゲットにして、それでいろいろとこの事業者あるいは消費者等でその効果がどこまで上がったのか、あるいはほとんど関心がなかったのか、それはまた次の対応が必要になってくるだろうと思うので、ぜひそれをお願いしたいなと私のほうからも思っております。あとはよろしいでしょうか。

碧海副委員長 1つよろしいですか。質問しようかどうかちょっと先ほどから迷っていたんですが、花王のエコナに関する発表の件に関して、私は東京都のほうのホームページをその点見ていないのでわからないのですが、都としてはあの情報についてはどういう対

応をされたんでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 情報としましては、花王のほうで、いわゆる発がん性のある物質が技術的に低減できるまで販売を自粛するというのを聞いておりますので、こちらで何かするという事はないです。あと広報的にも都民の方にお知らせするようなことはやっていないというのが今の現状です。

碧海副委員長 消費者庁のホームページには、今は余りほかにも目玉がないせいか載っているんですね。例えば食品安全情報に関するものだとは思いますが、こういう場合どういうふう考えたらいいのかなと私もちょっと迷っているんですけども、ほかの委員に、何かご意見があったら伺いたいと思います。

池上委員 実はエコナは、DAGと私たちは総称しているんですけども、ジアジルグリセロールについては、許可をした時点からジアジルグリセロールには発がんのプロモーター作用があるのではないかと懸念はあったんです。それを踏まえて厚生労働省が、がんセンターとか、国立医薬品食品衛生研究所に動物実験を依頼して、その結果がいわば灰色みたいな形で出てきて、私は今、食品安全委員会の新開発食品専門調査会の座長をしているんですけども、もう一つ添加物の委員会と合同でこの問題については当たってきたところなんです。

実際には発がん性については、がんセンターその他で採用された試験というのは特殊な試験方法であって、これまで添加物などの安全性をチェックするシステムで見た場合には何ら問題はないということなので、添加物の委員の方々は、やっぱりこれは安全だと考えていいんじゃないかという意見だったんですが、新開発食品の委員は添加物とはいろいろな考え方も違うものですから、もう少しきちんと考えるべきだということでもかなりディスカッションを重ねてきたところに、降ってわいたように今年の夏にグリシドールというのが出てきたんですね。これは遊離のグリシドールでしたらかなり高い発がん性を持っていて、通常の油にももちろん含まれているんですけど、エコナの場合はその含有量がかなり高いということがわかっているんですが、エステルタイプなんです。エステルタイプが切れて発がん性を持つものになるかどうかということについては、今のところはわかっておりません。ドイツでは、ワーストシナリオと呼んでいるんですけども、切れることを前提にして一応安全性の問題を考えていったということで、それが今後どうなるかというところで、食品安全委員会の専門調査会では厚生労働省に正確なデータを収集するように、あるいは場合によっては実験を行うようにということをお願いした途端に、花王のほうが発

売中止にされたということなので、大変難しいと思います。従来からの添加物その他の安全性のチェックのシステムでは、エコナについては特に問題があるという状況ではないですけれども、今回のようなことがあったし、それからプロモーター作用が必ずしも明確でないということもあったりして、ある意味で灰色、それを科学的にどう評価するのが適切なのかというところが、まだ結論の出ないところだと思うんです。

その段階で消費者の人に、発がん性物質がありましたという形で情報発信することが本当に適切かどうかというところはやっぱり難しいなと思います。科学的な証明がない限りは、我々としては発がん性があるとは言えない。ですから今の段階は、灰色で結論は出ていないというのが、でも業者のほうは早々と手を打たれたという、そんな状況になっているので、こういう事例をどの程度消費者の人に伝えるのがいいのか、伝え方によっては無用な混乱を引き起こす、無用な不安を引き起こす可能性もあるわけですし、そういう意味で大変難しい事例に私たちは遭遇したと思っています。

伊藤委員長 どうもありがとうございます。池上委員から詳細な報告がございました。

こういうふうな安全情報に関しては国際的なところ、あるいは国内では食品安全委員会もありますし、食品医薬品の研究所のほうからもいろいろと出されております。今までも広くそういう情報は収集されているとは思いますが、今後とも広い意味での情報をどんどん収集していただければと思っております。あとはよろしいでしょうか。

特にございませんので、本日の議事については、私のほうはこれで終了させていただきます。あとは事務局のほうで何かございましたらお願いいたします。

新井食品医薬品情報担当副参事 長い間、本当にどうもありがとうございました。

本日いただきました食肉の生食による食中毒予防に関します普及啓発の報告書につきましては、本日中午にプレス発表することを予定しております。本日は本当に長時間にわたりますさまざまなご議論をいただきましてどうもありがとうございました。

これをもちまして本日の情報評価委員会は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。

閉 会

午前 1 1 時 4 0 分