

# 平成 22 年度第 1 回情報選定専門委員会

## 議事録

日時：平成 22 年 6 月 23 日（水）

場所：都庁第一本庁舎北塔 4 2 階特別会議室 D

## 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 22 年度第 1 回情報選定専門委員会を開催いたします。

座長選出までの間、私、福祉保健局健康案全部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。

まず初めに、福祉保健局食品医薬品安全担当部長の奥澤よりごあいさつ申し上げます。

奥澤食品医薬品安全担当部長 おはようございます。福祉保健局食品医薬品安全担当部長の奥澤でございます。今期初めての専門委員会ということでございますので、一言ごあいさつを申し上げます。

皆様には、このたびこの専門委員会の委員を快くお引き受けいただきまして、ありがとうございます。また、本日はご多忙中のところご出席を賜りまして、重ねて御礼を申し上げます。

さて、食の安全に関する情報は、国内外を問わず、大量に日々発信されております。私ども東京都行政におきましても、食品監視の現場や調査研究の第一線においてさまざまな情報を得ることができます。また、委員の皆様におかれましても、それぞれのお立場で食の安全に関する情報を多々お持ちのことと存じます。この情報選定専門委員会は、それらさまざまな情報の中から、食品安全情報評価委員会において検討すべき情報を選定するために設置されております。

昨年度は 3 題の情報についてご協議をいただきまして、そのうち 2 題について情報評価委員会においてご検討いただいたところでございます。今年度も委員の皆様にはそれぞれご専門の立場から、そしてまた都民の立場から、よろしくご検討のほどお願い申し上げます。

本日は、お手元にありますように、事務局で集めました 3 題のテーマについてご検討、それからもう 1 点、普及啓発の効果測定に係る調査についてご意見を賜りたいと考えております。非常に限られた時間ではございますが、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、本日は第 1 回目の専門委員会でございますので、委員の皆様をご紹介させていただきます。次第の次に委員の名簿がございますので、この名簿の順番に従いまして、私のほうから紹介させていただきたいと思っております。

藍野大学藍野健康科学センター代表の牛島委員でございます。

財団法人食品薬品安全センター秦野研究所の大沢委員でございます。

株式会社日経BPコンサルティング開発本部の中野委員でございます。

公募委員の西原委員でございます。

財団法人東京都予防医学協会学術委員の諸角委員でございます。

東京都食品安全情報評価委員会規則第6条第6項によりまして、本委員会は委員の過半数の出席を必要とすることとなっております。本日は5名の委員全員にご出席いただいておりますので、この委員会は成立することをまずご報告いたします。

また、事務局の職員につきましては、委員名簿の裏に事務局員の名簿をつけておりますので、そちらをご覧くださいければと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、早速ですが、座長の選出をお願いしたいと思います。

本委員会は、東京都食品安全情報評価委員会規則第6条第3項によりまして、座長を置くこととなっております。また、座長は委員の互選により定めることとなっております。いかがでございましょうか。

大沢委員 それでは、私から諸角先生をご推薦させていただきます。

諸角委員は、私の記憶ではかなり前から評価委員会の事務局にもかかわっておられたし、カンピロバクターの専門委員会の座長もお務めになっていらしたということで、感染関係の問題も非常に多いものですから、ぜひこの情報選定専門委員会の座長としてお務め願えればと思います。食品衛生全般のご造詣も深いということで、ご推薦申し上げたいと思います。

新井食品医薬品情報担当副参事 ただいま大沢委員より、諸角委員を座長にというご発言がございましたが、いかがでございましょうか。

(異議なし)

新井食品医薬品情報担当副参事 諸角委員、よろしいでしょうか。

諸角委員 はい。

新井食品医薬品情報担当副参事 それでは、諸角委員に当委員会の座長をお願いいたします。諸角委員には座長の席にお移りいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

(座長、座席を移動)

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は座長をお願いし

たいと思います。よろしくお願いいたします。

諸角座長 諸角でございます。お送りいただきました資料を見ますと、私が昔やっていたころとはちょっとさま変わりがあるのかなということで、ピント外れのまとめ方をしてしまうかもしれません。そういうときは委員の先生方、あるいは事務局の皆さんから即座にご指示をいただければ、すぐに対応いたしたいと思いますので、ご協力のほどをよろしくお願いいたします。

それでは、早速、議事に移らせていただきたいと思います。

議事に入る前に、本日の資料について事務局からご説明いただければと思います。

高橋健康安全課食品医薬品情報係長 健康安全課食品医薬品情報係の高橋と申します。失礼ですが、座ったままご説明をさせていただきます。

本日の資料といたしましては、最初の表紙からですと4枚目になりますが、別とじとなっております資料1「食品安全情報評価委員会の概要」、次に資料2「情報判定シート」、ページ数では下のほうに13ページと書いております。こちらでは次のページに「判定の方法について」という資料と、その次から各委員の意見をまとめた「情報判定シート」をつけております。

次に、ページ数で言いますと、25ページ目から資料3の「収集情報」となります。初めに、資料3-1「魚介類のアニサキスを中心とした寄生虫の寄生実態調査」、37ページ目からは資料3-2「市場に流通する二枚貝のノロウイルス汚染実態調査について」、少し飛びまして、69ページ目からでございますが、資料3-3「食品営業施設における手指用乾燥機（ハンドドライヤー）の実態調査」、次に81ページ、資料4「『食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発』の効果測定」、最後に85ページでございますが、こちらが委員限り資料といたしまして、「日本医事新報 No. 4368」からの抜粋、「最近の消化管アニサキス症について」、以上が本日の資料でございます。

諸角座長 どうもありがとうございました。

資料の漏れ等がございましたら、申し出ていただきたいと思います。よろしいでしょうか。

それから、次には、この委員会の公開、非公開ということで、これは私のほうからお話をしたほうがいいでしょうか。お手元の資料の7枚目になりましょうか、条例についての記載がございます。その欄でございますけれども、「東京都食品安全情報評価委員会の運営について」ということで、第3の規定では、「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、「会議の全部又は一部を非公開とすることができる。」ということになっております。今回の議事資料について、公開か非公開かということについて、事務局としてはどのようにお考えでしょうか。

高橋健康安全課食品医薬品情報係長 事務局といたしましては、本日の資料は委員限り資料を除きまして、公開でと考えております。

諸角座長 委員限り資料というのは、資料の何番に該当しますか。

高橋健康安全課食品医薬品情報係長 最後にご案内いたしました85ページの「日本医事新報」からの抜粋で、こちらは著作権の関係がございまして、委員会限り資料とさせていただきます。

諸角座長 この件につきましては、委員の先生方、いかがでしょうか。その部分だけ非公開、あとは公開ということによろしゅうございますでしょうか。

(異議なし)

諸角座長 では、そういうことで議事を進めさせていただきたいと思います。

その次に、議事の(2)のところでは情報の選定に入るわけでございますけれども、その前に、第1回目ということでございますので、事務局のほうからその判定方法についての説明を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 それでは、情報の判定方法についてご説明いたします。

15ページになりますが、資料の2をご覧くださいと思います。情報の判定方法をまとめたものでございます。

委員の皆様には事前に情報を判定していただいておりますので、今回はこの判定方法について簡単に確認をさせていただきたいと思います。

の、が判定の視点になります。としまして、「健康被害の未然防止の視点」、としまして「危害の拡大防止の視点」、として「都民への正しい情報提供の視点」、3つの視点につきまして該当するかどうかを判定いただきます。いずれかの視点に該当するテーマにつきまして、次のといたしまして、検討に見合うだけの情報が整っているか、情報があるかということをご判定いただきます。で「検討に見合う情報がある」という場合に、次のの「評価委員会で総合的な検討を要する情報か」ということ、の「特に緊急に都民に提供する必要がある情報か」を判定いただきます。

委員の皆様には、本日ご検討いただく3つの収集情報について判定をいただきまして、その結果を事務局にいただいております。この3つのうちから、情報評価委員会に報告しますテーマを選んでいただきたいと思います。

簡単に判定の方法についてご説明いたしました。

諸角座長 どうもありがとうございました。

この件につきまして何かご質問ございますでしょうか。よろしゅうございますか。

それでは、議事(2)の収集情報の検討に移りたいと思います。

本日の資料につきましては、委員の皆様事前に判定シートをお送りいたしまして、評価をいただいているところでございます。ここでは、事務局にその取りまとめの結果をご説明いただきたいと思います。事務局のほうではどのようにお考えかということも含めてご説明いただければと思います。よろしくお願いいたします。

高橋健康安全課食品医薬品情報係長 それでは、ご説明いたします。

まず最初に、「魚介類のアニサキスを中心とした寄生虫の寄生実態調査」からご説明いたします。資料は、25ページの資料3-1からとなります。

まず、この調査を行った背景でございますが、アニサキスにつきましては、平成11年に食品衛生法施行規則の一部改正が行われ、この寄生虫による健康被害も食中毒として届出調査の対象とすることが定められました。我が国のアニサキス症の発生症例数といたしましては、委員限り資料としております87ページに、「日本医事新報」2008年5月17日号の抜粋を載せております。左上の表にございますけれども、ここでの全国集計報告によりますと、平成13年からの5年間に我が国で発生したアニサキス症は2,500件以上とされております。しかし、その一方で、食中毒と確定した件数はわずかであり、被害の実態は不明でございます。

また、アニサキス食中毒は、アニサキスが魚体の内臓から筋肉部へ移ることで健康被害を起こす可能性が高まると推察されますが、どのようなときに移行するのかについては不明な点多いところです。こうしたことから、昨年度、多摩地区の市場に流通する鮮魚介類について、魚種・海域別のアニサキスの分布調査及び遺伝子検査を実施するとともに、時間と温度の設定を変えたアニサキスの魚体内での移行実験をいたしました。

調査結果のほうは、お戻りいただきまして、資料の28ページをご覧いただきたいと思います。

28ページの下表1にありますように、魚種別の調査では、サワラ・サゴシやホッケ

など、近年、生のままでの流通が増加し、生食されるようになりました魚種についてもアニサキスの寄生が高率で確認されました。なお、昨年度までの調査では、キンメダイ、メジマグレ、アイナメ、サンマについてもアニサキスは検出されております。

海域分布の調査では、アニサキス食中毒事例で最も多く発生原因となっている *Anisakis simplex* の分布について、次の29ページ、中ほどの図1が示すとおり、地域差があることが判明しております。

筋肉部の移行試験では、1枚おめくりいただきまして、次の30ページの上段、図3が示すとおり、常温で放置すると移行が大きくなることがわかりました。また、図4のように、*Anisakis simplex* は購入当日から既に筋肉内に被囊している状態になっていることから、アニサキスが寄生しているということを前提に取り扱う必要があることがわかりました。

再び戻っていただき、25ページの収集情報をお開き願います。

以上のことから、魚介類販売業、飲食店営業、消費者などを対象といたしまして、近年、生のままの流通が増加しているサワラ、サゴシ、ホッケなどにもアニサキス食中毒の原因の大半を占める *Anisakis simplex* が検出されていることを情報提供し、保存中の筋肉移行を避けるため、早期の内臓除去と低温保管の励行を働きかける必要があると考えております。

それでは、17ページの情報判定シートをご覧いただきたいと思っております。

委員の皆様からは、収集情報の各視点のいずれかに「 」をいただき、4名の委員に検討に十分な情報があると回答をいただいております。また、評価委員会での総合的な検討の必要性につきましても、3名の方に必要であると評価・ご意見をいただいております。

以上、アニサキス関係でございましたが、続きまして、3-2「市場に流通する二枚貝のノロウイルス汚染実態調査」につきましてご説明していきたいと思っております。資料は37ページからとなります。

近年、ノロウイルスが原因とされる食中毒は、調理従事者を原因とする二次汚染事例が多数を占め、二枚貝を直接の原因とする事例は減少傾向にありました。しかし、都のみならず、全国でも毎年、カキ等の二枚貝が原因とされる食中毒事件が依然として発生しており、特に平成20年と21年はカキが原因とされるノロウイルス食中毒が多数発生したことから、国におきましても、こちらのほうは45ページに写しをつけておりますけれども、各都道府県等にノロウイルス食中毒の発生防止対策を求める文書を出しております。

こうした状況を踏まえまして、都では、東京都健康安全研究センターが開発した検査法を用いまして、多摩地域の卸売市場に流通する二枚貝のノロウイルス汚染実態調査を実施いたしました。その調査結果でございますが、40ページをお開きいただきたいと思いません。

40ページ、中ほどの表1「二枚貝のノロウイルス汚染実態調査結果」にございますように、これまでの厚労省の検査法ではノロウイルスが検出できなかったものが、都の検査法で12.5%が陽性となっております。

37ページの収集情報にお戻りください。以上のことから、都といたしましては一般消費者に対し、改めてノロウイルス対策について普及啓発を進めていく必要があると考えております。

ここで、情報判定シートのほうをまたご覧いただきたいと思えます。こちらは18ページとなります。

委員の皆様からは、情報収集の各視点から「 」をつけていただき、情報も検討に見合うものであり、評価委員会での総合的な検討の必要性についても、特にお2人の方からは優先順位が高いとして1番の番号をつけて、必要であると評価・ご意見をいただいております。

それでは、この収集情報の最後の3-3「食品営業施設における手指用乾燥機（ハンドドライヤー）の実態調査」についてもご説明してまいります。資料は69ページからとなります。

近年、食品関係施設では、衛生管理向上の視点や、コスト、環境への配慮等の理由から、共用タオルをペーパータオルにかえまして、高速風による手指用乾燥機、いわゆるハンドドライヤーを導入する食品事業者が多く見られるところでございます。

一般に、ハンドドライヤーは風圧で手指に残った水分を飛散、除去するものでございますが、使用方法や衛生管理の状況によっては、ハンドドライヤーが新たな汚染源となることが懸念されることから、従業員用にハンドドライヤーを設置する食品関係事業者を対象としまして、その実態調査等を行うこととしました。

調査結果につきましては、72ページをお開きいただきたいと思えます。

こちらは、上段の図2「清掃箇所」や、左下の表1「清掃・消毒方法」にありますように、ハンドドライヤーの清掃等の箇所や方法に施設間でかなりばらつきがあることが見られるほか、清掃やメンテナンスに関するマニュアル類がない施設が8割近くあることがわ



かりました。

また、手挿入部内の拭き取り検査では、次のページの表2が示すとおり、8施設48検査台中、4施設11台について大腸菌群が検出されるなどの結果が出ております。水滴の飛散状況の検査結果は、下の表3にまとめられております。調査した全施設の機種から、水滴の飛散が広範囲にわたって確認される結果となっております。

69ページの収集情報にお戻り願います。以上のことから、都といたしましては、ハンドドライヤーを設置している食品事業者に対し、ハンドドライヤーの特性について注意喚起を行うとともに、適正な使用方法や清掃等について普及啓発を図る必要があると考えております。

なお、この調査を行いました多摩府中保健所では、既に79ページのようなリーフレットを作成・頒布し、普及啓発を図っているところでございます。

再び情報判定シートのほうをご覧いただきたいと思っております。19ページになります。

こちらにつきましては、委員の皆様から情報収集の各視点から「 」をつけていただき、4名の方に検討に見合う情報であること、評価委員会での総合的な検討の必要性につきましては、4名の方から必要であると評価・ご意見をいただいております。

収集情報に係る説明は以上でございます。

諸角座長 どうもありがとうございました。

それでは、ただいまご紹介いただきました3題について、個々に検討してまいりたいと思っております。

まず最初に、テーマ1、「魚介類のアニサキスを中心とした寄生虫の寄生実態調査」ということで、17ページに判定のまとめがございます。それを見ながら、また資料3-1をごらんいただきながら検討してまいりたいと思っております。

この件につきまして、ご意見がございましたらお願いしたいと思います。それなりに「総合的な検討の必要性」、「緊急な情報提供の必要性」というところはばらついておりますので、どういうふうに皆さんがお考えになったのかということも含めてご意見をいただければありがたいと思っております。

それでは、選定委員4名ということですので、それぞれの先生方のご意見を伺っていったほうが早いのかなと思っております。

まず、牛島先生、いかがでしょうか。

牛島委員 アニサキス症そのものは従来から多くの方は知っているかなと思っていまし

たが、ある意味では啓発、啓蒙はこれからも大切なことだろうと思います。ただ、今年度として急にやるべきことか、その辺がよくわからなかったというところなんです。

諸角座長 ありがとうございます。

大沢先生、いかがでございましょうか。

大沢委員 私もこれを判定するときに迷ったんですが、特に今、牛島委員からお話がありましたように、アニサキス症自体はかなり知識的にはわかっているものですね。ただ、その汚染実態についての調査は確かに少ないので、その意味では十分意義のある内容だと思うんです。

ただ、判定シートの最後の 番で迷って、私は「 」をつけたのですが、「緊急な」というと、必ずしも緊急ではないんですね。ただし、こういう市場調査に関する情報提供の意義はやはり大きい。ですから、この最後の 番は2つの内容が問われているので、緊急性があるか、情報提供の必要性はあるかというのをできれば分けたほうがいいように読めたんです。これは緊急性はないと「×」にしてしまいますと、では、ここの意見としては情報提供の必要もないんじゃないかと判定されてしまうのではないかとということで、あえてそれを避けて「 」をつけたんですが、内容としては情報提供の必要性は非常にあるだろうと考えております。

あとは、従来のアニサキス感染症に比べて、魚の流通状態はいろいろ変わってきていますので、例えば冷凍したものの中でどの程度アニサキスの生存率があるとか、そういうデータもちょっと探したところはないんですね。これからの流通状況に合わせると、情報提供の意義があるかなとは思いました。

諸角座長 ありがとうございます。

中野先生、いかがですか。

中野委員 私も大沢先生が今おっしゃったように、緊急性については、まずこれを真っ先にやらなければならないほど被害が全国で拡大するというわけではないので、緊急性はほとんど感じませんでした。ただし、この資料を読ませていただいて、5年間で2,500件以上も起こっているということは初めて知ったことで、相当びっくりしたものですから、やはり緊急性はないものの、情報提供の重要性はとても強く感じます。大沢先生に賛同する意見でございます。

あと、緊急性がないのではというのは、ほかの検討材料である例えばノロウイルスであるとか、カンピロバクターの啓蒙の効果測定であるとか、ほかのテーマに比べれば、後で

議論することになるノロウイルスですとか、そちらのほうが相対的に優先度は高いのかなという考えでございます。

それから、ここにも書いたんですけども、随分前にインターネットを検索してましたら、たまたまアニサキスの患者さんを診ておられる医師の方のホームページを見つけました。アニサキスを内視鏡でつまみ出すのでしょうか。ちょっと詳しくなくて申しわけありませんけれども、その技がとても難しく、医師同士でこのように内視鏡を使って、このように取り出すといった技術的な議論をしているネットの情報でした。そのときには随分マニアックなというか、症例も少なくてこんなにご苦労なさっている先生がおられるのだなと思ったことがございます。

ただ、今、この資料を見ますと、5年間で2,500件以上ということなので、そういった意味でも、余り知られてはいないんでしょうけれども、医師の方がどのぐらいこういった患者さんに接しているのかというあたりもぜひ知りたいなと思いました。

諸角座長 ありがとうございます。

西原先生、いかがでしょうか。

西原委員 まず、私は緊急な情報提供について「 」をつけたんですね。それはなぜかといいますと、いわゆる市場に流通しているのではなくて、今、釣りがはやっていたりしますよね。サゴシとかが東京湾でとれるのでしたか、ちょっと忘れましたが、そのように釣りをして、そのまま持って帰って家で調理をする人がふえていると思うんですね。そういう人たちがこの寄生虫のことについて知らない人が多いのと、あと、一般の釣り客の人がマイナス20度で保存して持って帰るわけがないので、やはりこういう種類の魚は危険だということを情報提供という意味では、やはりある程度の緊急性もないことはないのかなと思った次第です。

あとは情報判定シートにも書きましたけれども、資料3-1の29ページに図1とありますよね。この海域によって寄生虫の発生状況が違うというのは、特に消費者、都民にとってわかりやすく教えていただけるとありがたいかなと思います。また、魚の食品表示では、どこでとった海域かというのまでは表示義務はなかったような記憶がするんですね。どこの港で、どこの県でとれたかというだけだと思うので、その辺についても解決方法をご議論いただけるとありがたいかなと消費者の立場から思います。

諸角座長 ありがとうございました。

最後に私ですけども、アニサキスも含めて、マイナス20度で48時間というのはも

う定説になっているなという感覚を私は非常に強く持っていて、もう今さら普及啓発の必要もないのかなと勝手に思い込んでいた部分がございます。それから、もう少し情報提供としては、4 程度で保存しておく、幼虫の筋肉内の移行が減りますよというようなことを少し普及啓発する必要があるのかなと。

私は、実は「検討に見合う情報か」というところを「×」にしてしまったんですけども、これはさらに検討する必要があるのかということについて「×」にしてしまったので、普及啓発については、ここに書いたように再度確認という意味で、普及啓発を行うのが重要なのかなとは考えております。

もう一つ、産地についてなんですけれども、これは傾向から見ると、日本海側がはるかに多いという傾向がありますが、青森県だけが一応このデータではマイナスということなので、どれを食べればどうこうということがなかなか言えないのかなと。シンプレックスがどうのこうのとか、どのくらいの汚染率ということも含めて、消費者の側から見ると、そういうことを言ってもちょっと難しくなってしまうのかなと私は思っております。

ですから、こういう形で、保存をするときには4 程度で保存をして、できれば食べる前にマイナス20 で48時間の保管をしてから食べていただくというほうが、むしろこれは新鮮ではなくなるのかもしれませんが、そういう周知のほうがいいのかなと思った次第です。

それでは、皆さんの意見をいただきました。どういう形で普及啓発を行っていくかということなんですけれども、今お話を聞いたところでは、相対的には緊急性はないだろうというお考えだろうと思います。普及啓発は必要だろうということで、この情報選定専門委員会では、総合的に普及啓発を図っていくという形で本委員会のほうに上げていく方向性でいいのかなとっておりますので、委員の先生方、いかがでしょうか。私が聞いた範囲ではそのように受け取られますけれども、いかがでございますか。

牛島委員 諸角先生のお話の方向性でいいと思いますが、やはりテレビを見ると、先ほど西原委員もおっしゃったことにも関係するんですけども、海でとって、すぐそばで食べて、どの魚にアニサキスがいるという、そこまでわからないでテレビを見ているんですけども、結構それがおいしいからということをよくやっていますよね。そういった意味で言うと、こういった啓発は非常に重要なことかなとっております。

諸角座長 今のご発言も含めて本委員会のほうに上げて、どのような形でというのはそこでまたもんでいただくということで、この件につきましては本委員会のほうに上げて、

総合的な普及啓発が望ましいという形でこの情報選定専門委員会では取りまとめたということで、委員の先生方にご異存がなければ、事務局のほうで処理をしていただきたいと思いますけれども、よろしゅうございますでしょうか。

(異議なし)

大沢委員 特に異存はないんですけども、私も諸角委員のご発言のように、内容的には改めてという感じが正直言うところなんです。ただ、情報提供という意味では、先ほどの自分で釣ってくる魚のように、消費者にダイレクトにかかわってくる問題もありますので、情報提供の点でここで取り上げる意味は非常に大きいと思います。

それからもう一つは、流通関係者のほうにも、アニサキスの寄生がふえているかどうかという問題もありますので、情報として流すことは必要かなと思っております。ですから、いずれにしても情報提供というところが対象になるのではないかなと思います。

諸角座長 ありがとうございます。

では、そのような形で処理をしていただきたいと思います。

引き続きまして、2番目の「市場に流通する二枚貝のノロウイルス汚染実態調査」について審議を進めてまいりたいと思います。

今度は逆で、西原委員のほうからお願いしたいと思います。

西原委員 このノロウイルスの件について、まず、消費者の立場からすると、これは事務局の方にお伺いしたいんですけども、生ガキというものはどのようにしたら危険ではないという例があるのかどうかというのがこのデータの結果によって私には把握できなかったもので、まず1点教えていただきたいと思います。

あと、これについてはとりあえず緊急の必要性は高いと思いますので、できるだけわかりやすく、なおかつだれにでもわかるようなデータ提供をしてほしいということを望みます。

中野委員 ノロウイルスは、今年の1月、2月でしたか、相当被害が出たと聞いております。数年前、生ガキを食べるとノロウイルスで危ないですよと最初に言われたころに比べて、最近は消費者も含めて少し鈍感になっているような感じがするんですね。ところが、衛生管理が進んで、今はかつてほど被害はなくて、もうクリアしたんだみたいな意識があるのかもしれないんですけども、やはり今年1月、2月にかなり出たということで、改めて注意、啓発を強化することの必要性をすごく感じました。

あと、調理従事者の保菌者によるヒト-ヒト感染によることも大分出てきましたけれど

も、今年流行したのはまた生ガキ由来ということですので、繰り返しになるようだけれども、改めての情報提供強化は必要であり、そういう意味で緊急性も高いのではないかと思います。

大沢委員 これは確かに、依然として流行しているという意味では取り上げる意義はあるかなと思います。ただ、生ガキだけに絞ってそれで十分かなというところがちょっと気になりますが、食品に関する情報を中心にということであれば、これは当面必要なデータかなと思います。

この提供されたデータの中には、私たちの食習慣の中では非常に普及している電子レンジを使うとか、冷凍する食材を使うとか、その辺のノロウイルスに対する影響というものが不足しているかなと。そういうものをさらにつけ足せばいいかなと思います。FDAあたりの出している文書を見ますと、その辺の検討が載っている箇所があります。そういうことで、調理に関する情報も含めて提供することで十分取り上げる内容になるのではないかなと思っております。

牛島委員 今回の1つのテーマとして出されたということで、改めてノロウイルスは非常に重要なものであるということを確認したといいたいまいしょうか、私自身、ノロウイルスのことをやっていて、大分いろんな啓発活動にも参加したし、よくなってきたかなと思っていたところが、こういった状況が今年あたりあると。二枚貝はノロウイルスだけではなくて、A型肝炎も今年は非常に問題になっているということで、再度啓発活動は必要だと思います。それと、東京都が開発した開発法というのも、私たちの実際やっている立場としては、陽性というのはいろんな検査法でも難しいところがあるので、それをとりながらやってみたいと思っております。

現場のカキの養殖業者を見たところで、数年前はかなり苦労されていたということを実感したのですけれども、そういった意味ではなかなかなくすることが難しいということで、消費者の立場としてはどこまでどう考えるかですが、生に対しては非常に注意して食べなければいけないということを啓発するべきだと思います。

諸角座長 ありがとうございます。

私の意見を申し上げますと、今行われている通知法はノロウイルスの感染ウイルス量に比べて感度が非常に低いということで、あの方法でマイナスになったからといって、では、生で食べて安全かと。感染ウイルス量以下のウイルスしかいないのかということ、決してそんなことはないだろうと思うんですね。そういうことで、市場の安全性、それから安全性

の確認を図る上で、高感度検出法の開発が望まれるところだと思います。そういうデータを公表して、皆さんにもう一度注意喚起を行うということは非常に大事なことだと思います。

それにつけても、今、先生方がおっしゃったように、また二枚貝の生食による中毒がふえていると。実際にマイナスのものからとれていますよという普及啓発は必要なんだろうと思います。

今、先生方のご意見をまとめる前に、牛島先生、今、私の意見に対してご専門の立場からいかがでしょうか。

牛島委員 おっしゃっていることはごもっともだと思いますし、ノロウイルスの限界というのは、培養ができないという1つの大きな限界があって、代用としてネコカリシウイルスですとかマウスノロウイルスを使っていますが、どうしても生きていますウイルスがどのくらいあるかというのは、なかなか今のところでもリアルタイムには、あくまでも遺伝子として調べているので、ちょっと限界はあるのですが。とにかく啓発は必要ですね。

新井食品医薬品情報担当副参事 ご質問というか、最初に西原委員からもありましたけれども、消費者がどうすればいいかというところがすごく行政側としても難しいところがあります。というのは、先ほど生ガキの話だったと思うんですけども、生で食べるカキの場合には、そのカキの中でウイルスがふえるということはないんですね。それから、このノロウイルスの場合、抵抗性がかなり強くて、急激に減らす方法はやはり加熱という方法が有効だとされています。ということは、生のままで食べると、汚染されているカキの場合は食中毒になる可能性があるということになります。消費者とすればどうすればいいかということ、やはり産地なりでの対応がしっかりできているものを買うとか、ちょっと消費者側からわかりにくい部分がやはり判断基準になったりするのかなと思います。

ただ、今回のようなカキについては、生にしる、加熱用にしる、ノロウイルスの影響を受けやすいということをもっと皆さんに、こういう事件が起きているとか、そういう事実についてはお知らせしていきたいというのが我々の思っているところでございまして、本当に何をすればいいかということを追求すると、やっぱり加熱して食べてくださいということになってしまうのかなと思います。

西原委員 今の諸角委員や牛島委員、皆様のご意見を伺って、消費者としてとりあえず1つ望みたいことは、いたずらに安心感を与えるような情報提供だけはやめていただきたいという感じがします。やはりどちらかということ、このような危険性があるという客観

的な証拠のある情報を出していただけるほうが、最後に選択するのは消費者だと思うんですけれども、選択肢として正しい判断ができると思いますので、その点だけを一言申し添えたいと思います。

諸角座長 ありがとうございます。

今、カキの話ばかりが問題視されていますけれども、汚染頻度から見ますと、むしろシジミだとか、平貝だとか、そちらのほうが汚染率が高い。ホタテだって、カキよりは汚染率が高いということでもありますので、その生で調理した環境汚染ですね。調理環境の汚染などもひっくるめて、それも生食に近いところがございますけれども、普及啓発をやっていく必要があるのではないかと。

それから、今お話をいろいろ先生方からいただきましたけれども、すべての先生方がやはり今後も引き続いて普及啓発が必要であるということで、その方向性につきましては先ほども申し上げましたとおり、ここでは情報を選定するところがございますので、本委員会のほうでまた審議をしていただくということで、事務局のほうはいかがでしょうか。そういう考え方で先生方に異存がなければ、引き続き普及啓発を行っていくということによるしゅうございますでしょうか。

奥澤食品医薬品安全担当部長 普及啓発、情報提供というところで、だれに対してやるのかという部分ですね。このレポートはどちらかというところ、こんなに汚いんだよ、汚染されているんだよというよりも、開発法という国が示している検査と、先ほどちょっとお話もありましたけれども、その検出限界の問題と、こういう開発法でやると、国の検査とかなり差のある感度のいいものですよと。このレポートは、それがどこまで確立しているかどうかという評価は一応置いておいて、ちなみにその検査法でもって実際のカキを検査したら、国では検出できないものがこの程度検出というポジティブなデータが出てきましたよという情報の質だと思うんですね。

ですから、この情報の性格を踏まえて、その使い方というものも、できればその視点で、どこに対してその情報を提供していくのかという使い方がいろんな考え方があるかと思っておりますので、評価委員会のほうでご議論いただくのはよろしいと思うんですが、その際にも、そういった情報を提供している趣旨、その辺もよく踏まえながらご検討いただくとありがたいかなと思っております。

諸角座長 そうですね。確かに高感度検出法、それによって流通した食品の安全性を確保するというのは非常に重要なことで、それがむしろ一番重要なのもかもしれないと。最終



チェックですね。今、市場だとか産地でもってクリーン化といいますか、浄化を行っています。その出荷前に高感度試験法でやっておけば、さらに安全性が向上するだろうということですよ。

そういうこともひっくるめて、ただ、やはりそうは言っても、消費者の側から見るとそういうことがわからないわけなので、結局のところ総合的な、どちらにどういう情報を発信して、市民側にはこういう食べ方、こういう配慮が必要ですよということを再度発信する必要があるのではないかというのが皆さんのご意見かなと思っておりますが、いかがでしょうか。よろしゅうございますか。

(異議なし)

諸角座長 では、そういうことで、ノロウイルスについても引き続き普及啓発を今言ったような流れで行っていただければと思っておりますので、これを取り上げるという形にさせていただきたいと思えます。

では、次の3番目に移ってよろしゅうございますでしょうか。

引き続きまして、「食品営業施設における手指用乾燥機(ハンドドライヤー)の実態調査」についてということで、また先生方のご意見を伺ってまいりたいと思えますが、牛島先生、いかがでしょうか。

牛島委員 私自身、皆さんもそうだと思いますけれども、ハンドドライヤーが果たして大丈夫かなという危惧は持たれていたと思えますが、こういった情報をいただいて、確かにそういったことの問題点があるのではないかという解釈をしております。

あとは、私が書いたのは、ウォシュレットなんかと同じような問題ではないかと思っておりますけれども、その辺ももし情報をお持ちでしたら、教えていただければありがたいと思っております。

では、私たちが何をやるかということになると、そのところが私にはよくわからなかったもので、あくまでも設計そのもののこととか、その前に確かに洗剤で手を洗うとか、そういったことは必要だというふうに認識しました。共同でドライヤーを使うことは確かに危険性があるので、啓発としてはある程度必要かもしれませんが、もっと構造自身の問題を解決してからでもいいのかなと思っております。

大沢委員 私もこれは判定に悩んだところがあります。問題意識としては確かに非常に心配になるようなところがあるので、対象として取り上げることはいいと思うんですね。ただ、情報をいたずらに出すことによって、かえって皆さんに不信感をあおってしまうの

もいけないので、その辺の度合いが難しいかなというところで、 番目は「×」にしてあるんです。

それと、提供されたデータの中で私がちょっとわからなかったのは、表2の中で、抜き取り検査で大腸菌群とか、糞便系大腸菌群とか、黄色ブドウ球菌が検出されたというんですが、これが問題にするような程度のコロニー数が検出されたのか、あるいは検出はされたという程度なのか、その辺、定量的な判断ができませんでしたので、そういう意味合いの解釈を加えていただく必要はあるかと思います。その量が問題になるようなものなのかどうか、そういったところをちょっと加えていただければと思います。

中野委員 本来、衛生管理に寄与するものであるハンドドライヤーから大腸菌群が検出されたということで、非常にびっくりしたというか、驚きでこの資料を読ませていただきました。やはり世の中の方々はそういったことを知らない方がほとんどだと思いますので、まず、そういった事実を適切に情報提供することの意義は大変大きいと思います。

ただ、今大沢先生もおっしゃられたように、まだ十分なデータがそろわないうちに、ハンドドライヤーは実は危ないですよ、危険ですよといったずらに言うのも、またいかがなものかということだと思います。ですので、さらに調査を重ねて、十分なデータをとって、実際、衛生管理の現場でどのようにハンドドライヤーを使ったらいいのかという具体的なソリューションまで含めた情報提供は必要だと思います。ですので、「実はこんなに汚いんですよ」といった拙速な情報提供をするのではなく、じっくりとこれから時間をかけてやっていくのがよいと思います。

西原委員 まず、ハンドドライヤーの件についてですが、こちらが1つ疑問に思ったのは、情報判定シートにも書きましたけれども、資料3 - 2のノロウイルスのところの厚生労働省の資料に、ペーパータオルを使用してくださいという文言があったんです。54ページの上から5行目ですね。「トイレ後は使い捨てペーパータオルを使用して手を拭き、タオル等の共用はしない。」と書いてあるんですね。ペーパータオルの使い方とこのハンドドライヤーの使い方についての客観的な証拠のデータが現時点で全部なされているかということ、ちょっとまだ疑問なので、その点では大沢先生のお考えと同じく、いたずらに風評被害を与える結果になりますので、やはりこの辺の客観的な情報データをした上で、ハンドドライヤーの正しい使い方があるのかどうか。

あと、一般客の利用するところで食品衛生者が利用するのは、やはり正しいハンドドライヤーの使い方とはちょっと考えにくいので、もちろん子供とか、いろんな方がいらっし

やいますので、そういうところでは使用しないという点、あと、こういう使い方をすれば安全だということは、この件に関してはある程度見出せると思うので、そういう補足情報を収集した上での情報提供の必要性はあるかなと思い、情報判定シートにも記載させていただきました。

諸角座長 どうもありがとうございました。

私も大沢先生と同じで、どこ向けの情報発信にこれが値するのかなということで、結構スーパーのトイレですとか、あるいは空港のトイレなんかはみんなハンドドライヤーを使っていますけれども、一般の方に余りこういう情報を提供しますと、やはり風評被害にもつながってくるということですが、食品・清掃施設、あるいは取り扱い施設では、手洗いも含めて、この一番問題なところは中から大腸菌群が見つかったということではなくて、手にくっついていたしぶきが周りに飛んだということなんですね。基本的には水洗いだけでは100分の1ぐらいにしかノロだって落ちてこないということがデータとして出ていますので、やはりそこでもって水滴が周りに飛散する、あるいは自分の周りにはね返ってくるという条件が非常によくはないわけです。

では、きれいならそれは大丈夫だろうということにもなりますので、そういうこともひくくめた事業者向けの情報提供という意味では緊急性があるのかなと。だけれども、一般の都民向けにはもうちょっとちゃんとしてからご報告をしたほうがいいのかというような感覚を私自身は持っております。

そのほかに、今、私も含めて5人のメンバーが様々な意見を申し上げたところですが、今ちょっとまた発言といいますが、こんなふうなことが頭に浮かんだのだけれどもということがありましたら、ご発言いただければと思うんですが、先生方、いかがでしょうか。

今、幾つか出たと思うんですね。もっとじっくりと客観性を持たせたデータを得た上で出すべきであるということ。また、手前勝手になりますが、このデータでもいいから、食品工場だとか食品取り扱いのところには、はね返ってきたり飛散している可能性があって、中には大腸菌群が汚染していますよ、適切な取り扱いをしましょうというようなことは情報提供してもいいんじゃないかということで、二通りのご意見かなという感じもいたしますけれども、いかがでしょうか。

大沢委員 座長のまとめに賛成でして、やっぱり業者向けにはきちっとした情報提供をするというのでいいと思います。ただ、一般消費者向けにはもう少しいろんな検討を加えて出すというのでよろしいと思います。そういう意味で取り上げることには賛成いたしま

す。

西原委員 私も座長のご意見に賛成で、やはり業者側にはちゃんと伝えないと、結局は一般消費者の我々にとっても、汚いまま、食中毒の手で汚染された食材が出されたら非常に困るわけです。やはり空港とか、もう本当にそのとおりで、私自身はよく出張に行ったりするときにハンドドライヤーを使うので、そこについてこの情報だけでいきなり出されたら、もうハンドドライヤーは使いたくないと考えるかなとも思えるので、もう少し正確な情報にしないと、やはり風説の流布の危険に当たるのかなという印象を持ちました。

牛島委員 安全のことを考えると、食品を取り扱う人はやはり手を洗って、ペーパータオルでやるべきだと思うし、ハンドドライヤーは何かあるとき危険だと思います。

諸角座長 おっしゃるとおりだと思いますね。でも、現実に使っているところがかなりあるということですから、そこに対する注意喚起は必要なのかなとは思っております。

では、そういうことで、業者向けには普及啓発を行うといいですか、注意喚起を行うけれども、一般消費者向けに対してはもう少し検討を加えて どこでやってくれるかわかりませんが、検討を加えた上で、客観性が出てから普及する、啓発活動を行うということでもよろしゅうございましょうか。

(異議なし)

諸角座長 では、そういう形で本委員会のほうには出していきたいと思えます。

以上で一応3題の選定といいますか、いずれも普及啓発というか、本委員会に出していくということでもとまったわけでございますけれども、事務局のほうから何かございましょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 ありがとうございます。

今、座長にまとめていただきましたように、本日の3題につきましては、まず、「魚介類のアニサキスを中心とした寄生虫の寄生実態調査」のテーマにつきましては、普及啓発の必要性があるという視点から評価委員会に上げるということで承りました。

それから、2番目の「市場に流通する二枚貝のノロウイルス汚染実態調査」についてですが、これもその内容の重要性から評価委員会のほうに上げるということです。

それから、3番目の「食品営業施設における手指用乾燥機(ハンドドライヤー)の実態調査」としましては、事業者向けの情報提供の必要性という視点から評価委員会のほうに上げまして、また、消費者向け、一般向けということでは、もうちょっと補足する情報が集まった時点で評価委員会に上げるような取り組みをしていくということで承りました。

以上のようなまとめでいかがでしょうか。

諸角座長 ありがとうございます。

先生方から何かご意見はございますでしょうか。よろしゅうございますか。

それでは、次の議題に移ってまいりたいと思います。

その他として、「『食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発』の効果測定」ということが課題として上げられておりますので、その議事に入りたいと思います。

事務局から何かご説明があればお願いしたいと思います。

高橋健康安全課食品医薬品情報係長 それでは、説明させていただきます。

資料は81ページ、「『食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発』の効果測定」でございます。右上のほうに資料4となっているものでございます。

健康安全課では、平成21年9月のこちらの評価委員会報告「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」を受けまして、さまざまな普及啓発活動を実施、あるいはこれから実施してまいります。一方、これまでの評価委員会及び生食による食中毒専門委員会では、普及啓発活動をやりっ放しとはしないで、実施後の効果を図るべきだというご意見をいただいております。当課といたしましても、今回はスポットコマーシャルという短い動画でありますとか、タダコピという初めての媒体を使っての取り組みも行っていることから、その訴求効果を調査したいと考えております。

具体的な調査方法などは今後さらに詰めてまいりますけれども、現在のところ、1,000人ぐらいを対象としたインターネットによるアンケート調査と、一定数の対面でのインタビュー形式の調査を7月末から8月上旬実施で予定しているところでございます。この7月末から8月上旬実施といえますのは、この資料を1枚めくっていただきますと、今回の普及啓発事業の一覧を掲載しているところでございますが、(1)の映画でのスポットコマーシャルの上映、(2)のトレインチャンネルの上映がちょうど7月下旬ぐらいに終了するというので、この普及啓発の効果を図るタイミングとしては最も適しているのではないかと考えているからでございます。

81ページにお戻りください。今回の調査では、単に消費者に我々のメッセージが届いたのかということだけではなく、例えばコマーシャル放映に気づく程度だったのか、あるいは生食が危険だという認識を深める程度まで到達したのか、さらに進んで、実際に生食しないという行動まで影響を与えたのかという効果のレベルまで把握したいと考えております。また、どのような媒体がどのような対象に特に有効であるのかということも調査す

ることができればと考えております。

この調査に係る評価委員会における今後の予定としましては、次回は7月末が予定されておりますので、そこでは集計方法などについてご意見をいただき、調査結果の評価、普及啓発事業の効果判定は第3回の委員会でご検討いただければと思っております。

この調査につきましての皆様のご意見につきましては、先ほどの資料2の最後にございますが、ページ数で言いますと、21ページでございます。自由意見を書いていたいたとおりでございまして、効果検証に取り組むべきというご意見をいただいているところでございます。

本日は、この調査につきまして、調査方法や内容、分析の視点などにつきまして要請等がございましたら、ご意見をいただきたく、どうぞよろしくお願いいたします。

諸角座長 どうもありがとうございました。

それでは、委員の先生方にご意見をいただきたいと思います。西原委員、いかがでしょうか。

西原委員 まず、情報判定シートにも記載しましたがけれども、生肉のユッケやとりわさ、こちらであまり食べないほうがいいと宣伝しているものを、いわゆるメディア、インターネットとかでおいしそうに紹介している例が非常に 非常にというわけではないでしょうけれども、よく目につくんですね。そこでなんですけれども、メディアの発信される方、ここで言ったら、東京都庁の記者クラブに加盟する媒体の方にアンケート調査もしていつて、いわゆる情報を発信する人がこの件についてどう考えるかという検証調査もぜひしたほうがいいのかなと。そうでないと、結局発信する人が「生食はいいですよ」と思っている人が多いと、消費者はえてして「ああ、生食って大丈夫なのかな」という印象を持ったり、そういうミスリードが起きる可能性があるかなと考えます。

あともう一つなんですけれども、今、インターネットのブログとかで一般の人が発信する機会がふえていて、検索サイトを見ても、例えばとりわさとかが出ると、「おいしいですよ」とブログをしている人が結構いるんですね。その辺に対して何か対策がないのかなというのを個人的な印象として持ちました。

中野委員 ここでは、動画を作って啓発をしたその効果をどのように測定したらいいとか、そういったような意見でよろしいでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 はい。

中野委員 確実に効果測定するためには、やはり情報の受け手に対して確実に調査をか

けることが必要ですので、例えばテレビ番組だったり、映画のCMだったりした場合、そのテレビ番組や映画館に行って映画を見た人の母集団をどうやって集めるかがポイントになります。中央線などの電車に乗ってトレインチャンネルのディスプレイを見た人に対して調査をかけるにしても、確実に中央線を使って通勤や通学をしている人をきっちり集めないことには効果も測定できませんので、そこら辺は効果測定をやる上で最も重要になることだと思います。

そうは言っても、毎日中央線を使って見ているはずなのに、それでもこういう調査を試みると、「こういうものを使ったんですけども、あなたは覚えていますか」という問に対し、「いや、わかりません」「そんなのあったんですか」ということも当然出てくるんですね。どの程度の人がその情報に接触したのかを接触率といますが、その時間帯にその電車に乗っているからといって、接触率が100%というわけではないので、まず接触率を調べることが大切です。さらにその内容について、「こういう内容のものでしたが、あなたは理解しましたか」というような質問を出して、後々それを分析していくことが必要になるかなと思います。

いずれにしても、必ずその情報が届くであろうという人たちの集団を事前に見つけることが大切です。その手法としては、インターネットとか、インタビューなどがありますが、やはり個人個人、1人の人を捕まえて「あなた、どうでしたか」と尋ねるより、マクロでの分析が必要になってきますので、インターネットを使って数多くの人たちを対象にして分析するのが、信頼性の高いデータを得るためにもよいと思います。その後で必要があれば、インターネット調査の回答者の中から、「じゃ、もっと詳しいことを聞かせてください」ということで、インタビューの相手を決めるのがよいと思います。インターネットによる大規模調査なくしてインタビューだけだと、効果も、得られる結果も少なくなるのではないのでしょうか。

大沢委員 効果の検証というのは大変だと思いますけれども、できればぜひお願いしたいと思います。それから、効果の結果というのは、恐らく対象をうまく選ばないと、がっかりするような結果になる可能性が高いのではないかなと思うんです。

一つの方法として、インターネットモニターアンケートも挙がっておりまして、これは大勢の数を集めるという意味ではいいかもしれませんが、その対象となる人はインターネットを扱えるような人々が対象になってしまいますので、ひょっとすると、例えばお年寄りとか子どもにかかわるような方々がそこから外れてしまう可能性があると思うんですね。

そういう意味では、例えば3歳児健診か何かに来られたときにちょっとアンケートに回答してもらおうとか、特に子どもへの生食の影響が問題になっていますので、そういうことをやってみたらどうかと思います。

要は食肉だけじゃなくて、アニサキスその他を含めまして、魚肉も含めて、生食文化がどんどんグルメで進められている状況ですから、そういうものに対してはお食事に関して最も権限のある女性を比較的重要な対象として絞ってアンケートをするという手段も必要かと思います。

牛島委員 昨年、特に食肉の生食に対するいろんな啓発活動をやって、それに対する評価もやるべきだと言ったほうの1人かもしれませんけれども、確かに言われたように、調査のやり方とか分析はなかなか難しいと思うところはあります。

一つは、その前に戻って、広告というのは、単に東京都のこれに携わっている番組ということだけではなくて、私たちも含めて、東京都の職員も含めて、こういったことの啓発という形のことはやらなければいけないと思っております。やるべきだと思いますけれども、評価の仕方はどういった形でやるか。例えばブロードに東京都でこうやっているのを見たかということをするのか、それとも映画館だったら、実際、映画のときに出口でアンケートをするか、いろんなやり方があると思いますけれども、場合によっては幾つかのやり方を試みていただければいいのかなという気がいたします。

もう一つは、アンケートや何かをやったものをできれば公的な新聞とか、公的なネットで公表ができて、よく選挙とかいうことになると、アンケートで新聞やテレビに出るんですけども、そんな形で持っていけるような何かがあれば、それでよりアンケートの調査が把握できて、啓発になるんじゃないかと思っております。

諸角座長 どうもありがとうございました。

いろいろな意見が出されておりますけれども、私がちょっと考えますのは、普及啓発によって知っているということと、食べないということは違うのかなという感じもしますね。具体的には、実際に一足飛びに行きますと、生食が減っているのかどうか、それが逆に言うと効果判定なのかなということもあろうかと思っておりますので、できればそういうこともひっくるめて、難しいだろうと思っておりますけれども、生肉の消費量だとか、そういったものが調理してももとは生肉なんですけれども、それを生で提供している場合の消費量が減っているのかなんていうことがわかると、もっとはっきりとした効果がわかるのかなということです。



それから、先ほど冒頭に大沢委員からご紹介いただきましたけれども、私はカンピロバクターの取りまとめをやらせていただきまして、あのときも業者向けに、Q & Aも含めてかなり普及啓発には力を入れたような気がいたします。それにしても、「うちの鶏は新鮮だから安全だ」というロジックがまだまかり通っている。例えばカンピロバクターの場合は、あの上でもって菌がふえるわけでもございませんので、新鮮だろうが何だろうが、汚染していれば問題になるわけなので、この概念がまだ業者のほうにも伝わっていない部分があるというのは、最近、グルメ番組を見ていまして実感しております。

そういうこともひっくるめまして、業者向け、あるいは消費者向けの普及啓発というのは、再度、その効果を評価するのは重要ですが、くどいようですが、生食がどのくらい減ったのかということがわかると、さらにいいのかなと思っております。

これはどうなんでしょうか。こちらで取りまとめる必要がありますでしょうか。事務局のほうで今までの意見を参考にして、次の本委員会にかける方向で考えていただければいいのかなと思います。ということで、我々、好き勝手なことを申し上げましたけれども、その中で取捨選択をして、本委員会のほうに方向性を含めて上げていただければと思いますけれども、いかがでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 ありがとうございます。

やはりこの効果検証につきましては、いろいろな調査会社などに聞いても、難しいことは難しいと言われております。ただ、今回は、例えば昨年9月に出したこの報告書の前段ではやはり同じような1,000人規模のアンケートを行って、それをもとにやっていったり、もとなるものもございまして、また、その調査会社なりのノウハウもあるということも聞いております。今、座長がおっしゃったように、生食が減ったかどうかとかいうような一番知りたいところがわかるかどうかちょっと不安はあるんですけれども、何らかの形で普及啓発の効果がはかれるような調査をやりたいと思っております。その意味で、本日いただきましたご意見を参考にちょっと組み立て直しまして、委員会のほうでご相談したいと思っております。

諸角座長 どうもありがとうございます。

それでは、次の議題でございます。3番目のその他という議題でございますけれども、これは何か事務局のほうから用意したものがございましてでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 事務局からはございません。

諸角座長 議題としてはないようでございますけれども、先生方から何かございまして

しょうか。ここでこれを言っておきたいとかいうことがございましたら。

西原委員 まず、質問させてください。こちらの評価委員会の概要を見ると、委員からの情報によって情報選定をかけたりするという項目がありますよね。これはどれぐらいの

私なんかは専門家ではないので、資料とか、用意できるのは限られていますけれども、もし情報提供したいものがあれば、どういう議題で、どういう資料を用意して、どういふうな形で事務局に提出したらいいのかというのをまず教えていただきたいと思います。

それから、今現在、消費者庁で健康食品の表示に関する検討会というのが去年から議論されているみたいなんです。そこで、インターネットで調べたんですけども、機能性食品の制度化についてという、いわゆる健康食品の表示のあり方の全体的な取りまとめをことしの10月ぐらいにまとめるとかまとめないという話があるようで、先日、こちらでも第1回目のところで健康食品のことについて議題に出ていると思うので、例えばこういう健康食品はどのような情報提供ならいいのかとか、何かそういう情報提供の方法、方法論みたいなことはここで議論できる可能性があるのかどうか。まず、可能性があるのかどうかということをお聞きしたいだけなので、お尋ねしておきます。ここでインターネットをよく見てみると、カプセル錠剤型食品というのが結構今議論のテーマになっているらしいんですね。それについてこちらで検討できる可能性があるのかどうかというのをちょっとお尋ねしたいということです。

諸角座長 事務局のほうでどのようにお考えでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 まず、情報の提供方法は決まったものはございませんで、お電話でも結構ですし、メールでも結構ですので、ご連絡いただければ、その内容をこちらでお伺いしながら調整して、上げる議題になるかどうかというお話をしていきたいと思ひます。

それから、今お話のあった健康食品の表示に関する検討会というのは、消費者庁で行っておりまして、今年に入ってからのもので、7月を最後にして、8月に論点整理をする予定で議論を進めてきたのだと思うんですけども、この6月の会議でもなかなか方向性がはっきり出ないような状況にあると思ひています。今の段階だと、これを論点としてまとめていくというのも言いにくい状況だと思ひます。それは我々としまして、どのような方向性になるかというのは興味を持って見ておりまして、フォローをしているところでございます。

健康食品につきましては、平成16年にもこの評価委員会で実は取り組みをやっており

まして、今、西原委員からお話のあった健康食品一般、それからサプリメントと言われるようなものも含めて、ありがちな問題点とか、そういう健康食品と言われるものの課題や流通上の問題点とか、そういったことを整理した報告書がございます。今の東京都の健康食品対策もそれが基礎になっている部分だと思います。健康食品に対して議論ができるかという、議論はできるテーマになると思います。それから、一度そういう議論を行い、冊子でまとめたような報告書もございますので、機会がありましたらご覧いただければと思います。冊子自体はもうないんですけども、コピーなりして委員にお渡しすることはできると思いますので、ご覧になっていただければと思います。

諸角座長 ただいまのようなことでよろしいでしょうか。

西原委員 それで、最後のカプセル形状の特定保健用食品の是非についてというのはもう検討された内容でしたっけ。

新井食品医薬品情報担当副参事 その是非についてではなくて、そういう健康食品が現実にあって、それがどういう課題を含んでいるかということについて議論をして結果をまとめたということです。

西原委員 わかりました。見ておきます。

奥澤食品医薬品安全担当部長 ちなみに、今、消費者庁でやっているものとはまた別に、先行してこの評価委員会でご検討いただいたときには、例えばカプセル錠剤型のようなものは過剰摂取につながりやすいということで、やっぱり注意が必要ですよというご議論をいただいた経過がございます。

諸角座長 そうですね。大量摂取可能ということになりますので、どうしても健康被害が出やすい形態になるわけですね。ただいまの事務局の説明でよろしゅうございましょうか。

事務局のほうからはもうこれでよろしいということでございますので、では、今後のスケジュールについてご説明いただければ……。

中野委員 すみません。さっきちょっと言い損ねてしまいました。生食の普及啓発の効果測定の話で、先ほど座長から、そもそも食肉の生食をどのくらい危ないと理解してやめるようになったか、そういうことを調べてこそ効果測定ではないかとおっしゃったんですけども、それについては同じ考えでございます。昨年9月ですか、1,000人規模の大々的な生食に関する調査を行ったんですよ。それを定点観測的に、毎年同じ内容、同じ規模で続けることによって、生食をしているかどうかの年々の数の推移を見ることがで

きます。その結果、日ごろの普及啓発の効果でこんなに少なくなったんだということがわかるのではないかと思います。

ですので、予算とかの問題もあるでしょうけれども、立派な調査を昨年なされたので、できれば定点観測的に同じ調査を毎年されていくと、普及啓発の結果がわかるのかなと思います。今回の先ほど議論した、新しく作ったDVDの啓発内容がちゃんと理解できたかどうかというのは、それはそれで個別にやるべき話なのかなと思います。ちょっとつけ加えさせていただきます。

諸角座長 どうもありがとうございました。

ほかによろしいですか。

西原委員 先ほどの件でちょっと言いそびれまして、申しわけないです。

第1回のときに健康食品の議論についての報告がなされましたね。あれを今後どういうふうに普及啓発の方法を進めますかということについて質問を最後にしましたよね。第1回の評価委員会の本会のほうですね。それで、平成21年12月22日に、先ほど言った消費者庁の健康食品の表示に関する検討会で、日本医師会が食品安全に関する情報システム、要はこちらでもやっているお医者さんから情報提供をして、こういうふうに情報提供する仕組みをつくるけれども、これを見ると、風評被害とか証拠の問題が結構あって、現状ではできませんと医師会のほうが出ているという内容があるんですけども、それについては今後、検討を何か進めたりする可能性、あと、その専門委員会の議論について、こちらの食品安全の本会のほうで全部の資料を見せていただいて、議論をする可能性はあるのでしょうか。

新井食品医薬品情報担当副参事 日本医師会でやっている事業と東京都がやっている事業はちょっと違っていて、東京都でやっているのは東京都の医師会と共同でやっている事業です。それはやはり公開できない情報も含んでの会議ということですので、非公開で健康食品による健康被害専門委員会というのを設置して行っています。ですから、この情報選定専門委員会で同じ情報が検討されることはないということになります。ただ、健康食品の専門委員会の中では、非公開の中で個別の事例について検討して、そちらでまとめた大まかな集計結果のようなものは評価委員会の中で報告していくという形になっています。

西原委員 わかりました。ありがとうございました。

諸角座長 よろしいですか。

それでは、今後のスケジュールについてご説明いただきたいと思います。

新井食品医薬品情報担当副参事 それでは、今回の専門委員会の結果を踏まえまして、7月29日に予定しておりますが、本年度の第2回食品安全情報評価委員会の場で調査すべき情報は先ほどおまとめいただいたものを報告させていただきます。7月29日の情報評価委員会で本日の結果の内容を報告していくということでございます。以上です。

諸角座長 どうもありがとうございました。

ほかに事務局のほうで何か連絡事項等ございますか。

新井食品医薬品情報担当副参事 ございません。

諸角座長 では、これですべての議事が終了したということでございますので、進行を事務局のほうにお返しいたします。

新井食品医薬品情報担当副参事 長時間にわたりましたさまざまなご検討をどうもありがとうございました。

7月29日の評価委員会に向けまして、委員の皆様からいただいたご意見をこちらで取りまとめ、またご相談することもあるかもしれませんが、そのときはどうぞよろしく願いいたします。

それでは、本日の専門委員会はこれで終了と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11時51分