

東京都食品安全情報評価委員会  
平成 22 年度第 2 回情報選定専門委員会

議事録

日時：平成 22 年 12 月 16 日（木） 午前 10 時から 11 時 41 分まで  
場所：都庁第一本庁舎北塔 42 階 特別会議室 C

## 開 会

午前9時58分

渡部食品医薬品情報担当課長 　ただいまより平成22年度第2回情報選定専門委員会を開催いたします。

　議事に入るまでの間、私、福祉保健局健康安全部食品医薬品情報担当課長の渡部が進行させていただきます。よろしくお願いいたします。

　まず、定足数の確認でございます。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、本委員会は委員の過半数の出席を必要とすることになっておりますが、本日は全員ご出席されておりますので、成立することをご報告させていただきます。

　それでは、以降の進行は諸角座長に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 　おはようございます。お寒い中をお集まりいただきまして、ありがとうございます。

　まず、議事に先立ちまして、資料の確認、ご説明を事務局のほうから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 　健康安全課食品医薬品情報係の高橋と申します。

　本日の資料といたしましては、まず、5ページ目から資料1、「情報判定シート」、9ページ目から資料2、「酸性飲料による金属容器成分の溶出について」、21ページ目から資料3、「『食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発』の効果測定について」、87ページから資料4、「食品安全委員会が発表したアルミニウムに関する情報について」、91ページから「醤油中のクロロプロパノールについて」、最後に101ページ目から「委員限り資料」といたしまして、「膨張剤にアルミ 幼児ご用心」という新聞記事と、第100回日本食品衛生学会抄録から東京都健康安全研究センターの「食品中のアルミニウム含有量の実態調査」をつけております。

　以上が本日の資料でございます。

　諸角座長 　今ご説明いただいた資料について、何か欠けているとか、あるいはご意見等がございましたらお願いしたいと思いますけれども、よろしいでしょうか。

それでは、本委員会の公開についての確認をお願いしたいと思います。

まず、会議は原則として公開でございます。ただし、「東京都食品安全情報評価委員会の運営について」の第3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、会議において取り扱う情報が東京都公開条例第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」となっております。

今回の議事につきまして、公開か非公開かについて事務局としてはどのようにお考えかご説明いただきたいと思います。

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、本日の資料は著作権の関係で「委員限り資料」とさせていただいたものを除きまして、すべて公開でと考えております。

諸角座長 それでは、今の事務局のご説明でよろしいかどうか、いかがでしょうか。

(異議なし)

諸角座長 では、一部を除いて公開という形でやらせていただきたいと思います。

それでは、議事に入らせていただきたいと思います。委員の先生方にはあらかじめ資料をお渡ししてございますけれども、今回の情報に対しましての「情報判定シート」をごらんいただきたいと思います。A4横のものでございます。

この資料につきましてあらかじめ事務局から簡単な説明をお願いして、それから討議に入りたいと思っております。事務局のほうでよろしく願いいたします。

高橋健康安全課食品医薬品情報係長 それでは、議事の「酸性飲料による金属容器成分の溶出について」、資料の9ページをお開きいただきたいと思います。

この情報は、平成20年に都の保健所で事例があったこと及び今年度の全国食品衛生監視員研修会で類似事例が報告されたことから取り上げさせていただきました。

平成20年2月、内部が破損した水筒に長時間保存したスポーツ飲料を飲んだところ、6名が頭痛、吐き気などの症状を呈したとの連絡が都保健所に入りました。詳細は、11ページの「化学物質及び自然毒による食中毒等事件例」にございますけれども、酸性のスポーツ飲料が水筒の破損部分からしみ込んで、水筒の保温構造の一部に使われていた銅と接触し、その銅が溶出したことが原因と考えられると記載されております。

また、本年3月、岡山県内の保育園で、やかんを用いて乳酸菌飲料を調製したところ、それを飲んだ園児15名が吐き気、嘔吐の症状を呈したという事件がございました。これ

につきましては、13ページの「有機酸を含む飲料の金属製容器での取扱いについて」に詳細がございます。やかん自体はアルミニウム製であったにもかかわらず、長時間の使用で、水道水等に含まれる微量の銅が容器の内側に大量に蓄積し、その銅が乳酸菌飲料の調製で一気に溶出したということでございます。

事務局といたしましては、こうした酸性飲料と容器に係る情報について適切な時期に情報提供することが必要と考えております。特に子供のスポーツ大会や幼稚園などでは、やかんなどの金属製容器を用いて酸性飲料を配ったりすることも多いと考えられることから、今後、飲料水がよく飲まれる春から夏の時期に合わせて、幼稚園等に対して普及啓発を行っていくことを考えております。

戻っていただきまして、7ページの「情報判定シート」をお開きいただきたいと思いません。

このことにつきまして、「情報収集の視点」という項目では委員の皆様から「 」をいただいております。また、「検討に見合う情報か」という点では、お1人だけ「 」でございますけれども、こちらも「 」をいただいております。評価委員会の「総合的な検討の必要性」という項目につきましても、4名の方に必要であるとの評価をいただいておりますし、また、自由意見欄でも、おおむね皆様から注意喚起の取り組みが必要というご意見をいただいております。

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、この問題につきまして、どのように親委員会である情報評価委員会に上げていくかということでご議論をいただきたいと存じます。

それでは、個々に先生方にご意見をいただければと思いますけれども、まず、牛島先生、いかがでございましょうか。

牛島委員 私自身は、件数は少ないかもしれませんが、銅の問題がこれほど問題になっていることをよく知らなかったんですけれども、考えてみると、銅のものでつくったやかんとか、今回問題になっているようなものは実際ありますので、ひょっとしたらアルミもそうかもしれませんけれども、恐らく消費者にどんな問題点があるかということの注意を喚起することが必要ではないかと思っております。

あともう一つ、銅で中毒、嘔吐、下痢とかあるんですけれども、私自身、その具体的なメカニズムがどういう形であるかということを知らないので、もしご存じの方があつたら

お教えいただければありがたいと思いました。

諸角座長 どうもありがとうございます。

それでは、大沢先生、いかがでございましょうか。

大沢委員 銅に限らず金属容器からの溶出ということ、これはどちらかというところ昔からあったようなケースですのに、それが改めて今問題になっているところに一つ新しい傾向があるのかなと思います。ただ、内容的にはどちらかというところ利用の仕方の問題が中心になるのではないかと思います。そういう意味で、注意を喚起するという内容になるかと私は思っております。

ただ、新しい点は、従来とは違って、最近はステンレス製の容器とか、プラスチック容器、そういうものが非常に普及していますので、いわゆる酸性食品が金属を溶かすんだという非常にプリミティブなことが一般に忘れられている、気がつかない。そういう点についてももう一度消費者の方々、また、そういう容器をつくるメーカーの方々のほうに注意をする、そういう意味の検討は必要かと思っております。

それから、先ほど牛島先生が言われましたような機作ですね。急性中毒の機作というのはまだ余りはっきりしていないと思います。ただ、これは今の段階では症状が一過性のことが多いものですから、どちらかというところ注意喚起の対象で済むのではないかと思っております。

それから、原因として銅素材の容器の腐食による銅の溶出というのはわかるんですが、水道水中の銅が例えば容器のアルミニウムその他とイオン化傾向によって置換するというようなことがもしあるとしますと、それは新しい傾向かなと思います。ただ、それがそんなに急性中毒を起こすほどの量に蓄積するかというところは正直言って私もよくわかりません。ただ、こういう容器の問題に関しては、よく缶の工場などで異物に関するクレームがあって、検査をすると、その中に例えば装身具の一部などが落ちていて、そういうものから溶出しているケースもあるようですので、調理段階の注意、そういう異物を入れないような注意ということも必要かと思っております。

あと、問題は酸性飲料ですね。これがふえているということも新しい食品の傾向だと思いますので、この事例にありますような乳酸飲料に限らず、どういう酸性飲料について注意が必要かということも情報として提供すると非常に有意義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。

中野先生、いかがでしょうか。

中野委員 私も今回の資料を読ませていただいて、こういうことが実際に起こっているのかと初めて耳にし、大変びっくりするとともに、大いに勉強させていただきました。

ただ、この「情報判定シート」の6番目の「緊急の情報提供の必要性」のところは、「×」を付けさせていただきました。確かにこの情報提供はとても重要なことなんですが、まずは十分に専門家の中で議論をした上で、問題の所在であるとか、先ほど先生方がおっしゃられた作用機序の点であるとか、そういったことを十分議論した上で、「緊急」ではなく、情報提供をじっくりと進めていったらいいのかなと思います。「×」を付けたのは、情報提供の必要性がないということではなくて、いたずらに騒ぎ立てて「こんな問題が起こっているぞ」と大げさに取り上げますと、またあらぬ不安をかき立てることになりかねません。十分議論をした上で、「緊急な」というところはもう少しじっくりしたほうがよいかということによって「×」を付けさせていただきました。

諸角座長 では、西原先生、お願いいたします。

西原委員 私のほうは「情報判定シート」に全部「 」を付けさせていただいた立場です。まず、今回の銅の被害は、やはり一般的に私も含めて余り知らなかった情報だと思えますので、ぜひこういう情報を今の先生方のご意見をまとめて、大事なものを提供していただきたいと思います。あと、これについて詳しい、細かい、こういう事例でこういうふうに起きたということを中心にわかりやすく ご存じのとおり、今ごろはテレビでわかりやすいニュースというのがはやっているんですけども、定義とかをかなり詳しく説明して情報提供していただきたいというのが1番にあります。

ちょっとこちらを持ってきたんですけども、例えば水筒で銅の溶出の問題がいきなり起きるんだとなると、では、ほかの製品は大丈夫なのか。市販されている缶で、なおかつ酸性飲料というのも現在存在しているわけなので、それも大丈夫なのかとやはり普通の消費者、私も含めた一般消費者は考えますので、その辺のところの定義づけ、詳しい説明をかなり注意してほしいなと思います。この辺についても、東京都で情報提供するときに具体的にどういう点を留意されているのか質問させていただきたいと思います。

諸角座長 ありがとうございます。

私の意見も少し述べさせていただきます。一番最後のところで、 の「正しい情報提供」というところ1カ所しか「 」をつけておりませんし、「緊急な情報提供の必要性」は「 」印にさせていただいたところがございます。銅の事件というのは比較的古典的だと私は考えておまして、これまでも何度か繰り返されております。ひどい人はペニー（銅貨）を

何枚も飲み込んで、それで死んでしまったという例もあるようでございますし、東京都内でも緑青による事故なんていうのが結構クレーム事故として、東京都で出しているQ & Aの苦情のところにも載っております。そういうことで、まあ古典的な事故なのかなと考えております。

銅以外にも重金属による問題はかなり取りざたされておまして、平成20年には厚生労働省から規格改正がありまして、カドミウムだとか、鉛だとか、そういうものの問題も提起されておりますね。規格の改正が行われています。そういう中にも、やはり銅製品についての問題を取り上げておまして、そういう意味では銅に関して注意を払わなければいけない。

今回起こったのは、先ほど大沢先生がおっしゃられたように、最近、酸性食品がふえている。それから、銅製品の調理器具が今は減少してしまっていて、それほど問題になってこない可能性はあるだろうと思うんですけども、先ほど申し上げたところでは、銅の鍋等の内側にはメッキをほどこして、そういうトラブルが起きないようにということも今図られております。ということで、それほど頻度としては今後も高くないのかなという考え方はあるんです。というのは、一般的に銅の調理器具の場合には中をしっかりと洗浄して、さびの出ない状態にしておけばいいよという考え方ももう一つありますし、そういうことで、何をすべきなのかということ、こういう事件がありましたよと。そして、特に銅製品などの場合には調理器具として使うのはいいけれども、保存器具ではないということを少し明確化してアピールする必要があるだろうと思います。

それからもう1点は、先ほど大沢委員も述べられましたように、私もこれは初めて知ったんですけども、アルミの缶でアルミと銅が長いこと使用している間に置換して行って、酸性飲料によって一気にそれが溶出してくるとというのは、私、不勉強なのかもしれませんが、今まで私も知らなかった事例でございますので、そういう点については注意を喚起していく必要があるのかなと考えております。

そういうことで、拡大は意識する必要はないのかなと。やはり正しい使い方の注意喚起ということがこれから必要なのかなと。要するに事故の再発防止という意味で、これから事務局がおっしゃられたように、特にスポーツ飲料ですね。そういったものが多く飲まれる春から夏にかけて、都民の皆さんに少し注意喚起が必要なのかなと私は考えたので、この「緊急な情報提供の必要性」というところは「 」にさせていただきました。

ちょっと長くお話しして申しわけございません。

それでは、「情報収集の視点」「検討に見合う情報か」、要するに～の項目について皆様のご意見を今いただきましたけれども、親委員会にこれを審議の対象として提出するかどうかということについてはいかがでございましょうか。

牛島委員 私は、この問題は銅だけではなくて、先ほど西原委員からも言われたように、やかんとか、コップとかがどんなものでつくられていて、また、皆さんがどんなものを飲んだりしているか。それが従来と違ったものがあるかもしれませんけれども、その中でどんな問題が起こり得るか。きょうは銅だけですけれども、場合によってはお湯を入れたときに溶出するものもあるかもしれませんけれども、広い意味の中の一部としてこんなことが起きたということ一度整理して都民に伝えるという意味で、この問題点を提起してもいいのではないかという気がします。

大沢委員 私も同じですが、非常にまれで、どちらかという珍しい出来事ではないかなと思います。しかし、状況としては割合そういうことが起こり得る環境がだんだんふえているということからしますと、こういう例がありますから気をつけてくださいという情報はきちっと流す。そういう意味で委員会のほうに上げるのはいいと思います。

中野委員 親委員会での十分な討議が必要かと考えますので、ぜひ上げていただければと思います。

西原委員 私も牛島先生や大沢先生の注意点をよくよく、定義とかをきちんと明示した上で、親委員会での議論は必要だと思っております。

諸角座長 私も皆様のご意見に賛成でございまして、内容的にはそこに上げていくために少し整理が必要なのかなとは考えております。

それからもう1点、この問題の普及啓発の緊急性というところも少しご議論いただければと思います。また申しわけございませんが、牛島先生、いかがでしょうか。

牛島委員 緊急性ということでは、本当に緊急ということではないかもしれませんが、この委員会を含めて全体の委員会が年に1～2回ということでしたら、その機会を逃さないで進めていかれてはどうかと思います。

諸角座長 ちょっと途中ですが、親委員会のほうは次はいつになりますでしょうか。

渡部食品医薬品情報担当課長 現段階では、確定ではありませんが、3月ごろに開催することになると思います。

諸角座長 大沢先生、いかがでしょうか。

大沢委員 私も緊急性に「 」はつけてあるんですが、本当の意味の緊急性ということ



ではなくて、ただ、事例としてはどこでも、場合によってはいつでも起こり得る事柄なものですから、早く情報を提供するという広い意味で緊急性があると考えております。

中野委員 先ほども申し上げたんですけれども、緊急性ということではそれほどの緊急性は感じません。それよりも専門家の間でじっくり議論をして、情報提供の仕方なども含めて十分議論をした上で、じっくりと都民への情報提供や啓発に移行していけばいいのかなと思います。

西原委員 私は緊急といっても、例えば緊急地震速報みたいに1分1秒を争うという、そういう趣旨の緊急で情報提供すべきかといったら、別にそういうわけではなく、それよりも中野先生がおっしゃたような専門家をもって、なおかつちゃんと定義をつけて、専門家の議論も踏まえてきちんと情報提供をするということをしていかないと、消費者にあらぬ誤解を招いたり、風評被害のおそれが当然あります。

ただ、少なくとも水筒などを含めて、保育園の親とかが持つのはよく聞く話なので、次の親委員会に上げて、そう遠くない時期に、数カ月とか1年 1年とは言いませんけれども、やはり常識的な範囲内の緊急性という定義でしたら、ある程度の情報提供はしたほうがいいかなと思います。そう遠くない時期にやはり情報提供をしていただけるほうが都民にとってはありがたいかなと思います。

諸角座長 どうもありがとうございました。

先生方のご意見を総合いたしますと、情報として親委員会に上げていく。そして、緊急といっても、きょうあすということではなくて、次回の本委員会に上げて、そこで専門の先生方のご意見を踏まえた上で、それから普及啓発を行っていくという考え方でよろしいかと思うんですけれども、そういう形でも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、そういう形で進めていただければと思っております。それについての確認、事務局のほうでいかがでしょうか。

渡部食品医薬品情報担当課長 今、座長に最後のまとめのご発言いただきました。さまざまな意見があった中で、事務局としても、今まで情報選定専門委員会で取り上げた課題のうち評価委員会へ情報提供すべきと出したものについては、ホームページで情報提供する、もしくは事業者に対する講習の機会などで情報提供してきたお話をいたしました。今回の議論の中では、具体的に何を情報提供すべきか、どのような方々を対象とすべきか、これらについて親委員会でももう少し話をしたほうがいいだろうというご意見があったと

思います。

私たちとしても、どういう場面で情報提供ができるのかを具体的に考える必要があります。例えば、議事の酸性飲料について具体的に考えると、保育園等では給食施設があり、私たちは、このような事業者向けの情報提供の場面を持っておりますので、そういったところを通じてできるのかできないのかと思います。このように、どういう形でわかりやすく情報提供できるのかということも踏まえ、親委員会のほうに資料をお出しして、議論をいただきたいと思います。当初、高橋から説明がありましたように、適切な時期に情報提供するという方向で資料としては準備してまいります。

さらに、本日の議論では、単に銅の溶出ということだけではなくて、ほかの金属製品についても注意が必要というお話がありました。この内容も含め、少し資料を整えて、親委員会のほうに上げていくという形にしたいと思いますので、よろしく願いいたします。

諸角座長 どうもありがとうございました。

それでは、この情報は本委員会に上げていくことにいたしたいと存じます。

次に、議事の3番、報告事項に移らせていただきます。

まず初めに、「『食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発』の効果測定について」、これは中間報告でございますけれども、事務局からご説明をお願いいたします。

高橋健康安全課食品医薬品情報係長 それでは、ご報告いたします。資料3の23ページをお開きいただきたいと思います。

まず、改めまして、この調査の目的でございますが、昨年度の食肉の生食に関する委員会報告の内容を踏まえまして都が実施した普及啓発活動について、今後の事業の参考とするため、その訴求効果を測るというものでございます。調査は5つの対象に分けて実施しております。

2、調査内容(1)にございますように、1つ目は、今回は動画を作成して映画館でスポットコマーシャルとして流しましたので、その効果を測るための出口アンケート調査、2つ目が、20代以上の都民500名に対するウェブによる意識調査、3つ目は、生食による食中毒患者の多い20代、30代に対する普及啓発資材の訴求効果調査、これは200名をウェブで、10名をインタビュー方式という形で実施しております。4つ目は未就学児の保護者に対する調査、こちらは対面式アンケートとインタビュー方式で実施しております。また、5つ目は飲食店事業者に対する調査でございます、こちらはアンケートの訪問留置方式とインタビュー方式で実施しております。

本日はまだすべての調査結果の集計ができておりませんので、取り急ぎ中間報告として、集計結果の一部を資料として出させていただきます、また、時間の関係もございますので、結果の主なところをご紹介していきたいと思っております。

まず、映画館調査の結果を申し上げます。1枚おめくりいただきまして、次の25ページをお開きいただきたいと思えます。

この調査の時期でございますが、7月27日に映画館の食中毒防止のコマーシャルを見た117名の方に対面式のアンケート調査を実施いたしました。調査結果の概要は(5)にも記載してございますけれども、1枚おめくりいただきまして、次のページ、生食防止コマーシャルの上映をした映画館でのアンケート集計結果でご説明させていただきます。

問3で、スポットコマーシャルが流れたことを覚えているかと尋ねておりますが、これにつきましては、席にいなかった方を除きますと、ほとんどの方が「覚えている」という回答でした。また、その方々に動画のメッセージが伝わったかどうかを問4で項目を3つほどに分けて尋ねていますが、これにつきましてもいずれも大変高い割合で「理解できた」という結果が出ております。問5では、お肉を生で食べていると回答してくださった方に今後の生食意向について聞いておりますけれども、「変わらず食べる」と回答された方は3割弱にとどまっております、7割ぐらいの方には普及啓発の効果が出ているという結果となっております。

次に、1枚おめくりいただきまして、20代以上の都民に対する意識調査の結果を申し上げます。こちらは11月17日から22日までの間で、おおむね男女比が半々となるようにしてウェブで実施いたしました。先ほどと同じように、概要は(5)に記載してございますが、こちらにもグラフ等があるところで簡単にご説明してまいります。以下、ページがあちこちと飛びまして忙しくなってしまいますが、ご容赦いただきたいと思えます。

34ページをお開きいただきたいと思えます。問3で、半年間の中での生食の経験を尋ねておりますけれども、まだ5割の方が肉の生食をしているという結果でございました。

次に、37ページをお開きいただきたいと思えます。問6では、生の食肉を食べるきっかけを尋ねているのですが、8割の方が「飲食店のメニューにあった」と答えております。

少し飛びまして、49ページをお開きいただきたいと思えます。問17で、都が実施した普及啓発活動のうち、これまで見たことがあるものを尋ねていますが、結果は、見たことがある中で多い順に拾っていきますと、テレビやラジオ、雑誌や新聞、次にパンフレットと続いておりまして、「見たことが無い」という回答が最も多く、77.2%という結果

になっております。

次に、51ページをお開きいただきたいと思います。ここからは今回作成しました動画あるいはパンフレット、リーフレットの印象をそれぞれ尋ねています。例えば、その情報について「大切な情報だと思った」が86.6%とございますように、普及啓発資材そのものにつきましてはいずれもよい評価を得ることができております。また、こうした動画、パンフレット等を見まして、4番の「肉の生食はやめようと思った」に「はい」をつけた方が56.4%でございますが、以下のところでもいずれも大体6割ぐらいの回答となっております。

それでは、次に、20代、30代に対する調査についてご説明してまいります。ページにつきましては、57ページをお開きいただきたいと思います。

こちらは、11月17日から24日の間で、先ほどの調査と同様、男女比が半々となるようにしまして、ウェブのほうで調査をいたしました。こちらでもグラフが載っていますページで見てまいります。

60ページをお開きいただきたいと思います。ここでも、問2で半年間の肉の生食の経験を聞いておりますが、肉を生で「食べたことがない」という回答は35%となっております。ここに載っております円グラフを見ていただきますと明らかなように、やはり高い率で生食をしているという結果となっております。

次に、62ページをお開きいただきたいと思います。問4で、6の「基本的には生で食べるべきではない」のところに、「そう思う」「そう思わない」といろいろありますが、「そう思う」のところに回答された率が28.5%と、ここは一般よりは1割程度低く、こうした若い世代が肉を生食する率が高いという状況は以前調査したときと変わっておりません。

次に、67ページをお開きいただきたいと思います。問8でございますが、「食中毒が起こる可能性があることを知って、食習慣が変わりましたか」という設問に対しまして、「食べることをやめた」「減らした」を合わせますと、2割ぐらいにこういった知識が効果を与えたという結果となっております。

続きまして、69ページをごらんいただきたいと思います。問10で、大学生、大学院生に「タダコピ」という、これはコピーをするときに無料だけれどもPRが載っているものでございますが、その使用状況について尋ねたところ、こちらは5割の12名という数でございました。また1枚めくっていただきまして、問11で、生食防止のPRを兼ねた

「タダコピ」を知っているかと尋ねたところは、それは2名という結果でございました。

また、「タダコピ」に載せました内容の印象も聞いております。こちらは、次の71ページの問12の1と2のところなのですが、「大切な情報だと思った」「印象に残る内容だった」の回答は「そう思う」のところが高くなっております。

また、このPRを見て、4の「肉の生食はやめようと思った」については、「そう思う」が40.0%という結果となっております。

次に、電車内での動画放映に関する質問でございますけれども、これについては73ページをお開きいただきたいと思います。生食防止の動画を見たことがある方は、この中で上から4番目の「知らない」というところが85%ぐらいでございますので、引き算いたしますと、「見たことがある」方は15%ぐらいという結果になっております。

この動画の効果につきましては、1枚おめくりいただきまして、74ページをごらんいただきたいと思います。問15の4で、動画を見て「肉の生食はやめようと思った」で「そう思う」の欄の回答は44%となっております。続きまして、若者向けに「生肉料理をさいきん食べたそのあなた！」というパンフレットを新たに作成し、お配りしているのですが、その効果につきましては次の75ページをご覧くださいと思います。この問16で、読んだことが「ない」というのが実に95%という結果でございました。

1枚めくっていただきまして、76ページ、問17でこのパンフレットの印象についてお尋ねしたところ、ここの4番の「肉の生食はやめようと思った」に「そう思う」というのが49%という数字となっております。

なお、未就学児の保護者と飲食店事業者に対する調査につきましてはまだ集計ができておりませんので、本日はそれぞれ別紙4と5で、アンケート用紙のみをつけさせていただいております。今後の予定といたしましては、次回の本委員会、先ほど申し上げましたように来年の3月に予定しているわけなのですが、それまでに事務局のほうで本年度の取り組みを報告書という形でまとめまして、すべての結果をその中でご報告していきたいと考えております。

本日は、中間報告という形でしかお示しできなかったのですが、何かこれまでご説明させていただいた中でご質問でありますとか、あるいはまとめをする際のご要望みたいなものがございましたら、お聞かせいただければと考えております。

以上でございます。

諸角座長 ありがとうございます。

委員の先生方からご質問、あるいはご要望がございましたらお願いしたいと思いますけれども、いかがでしょうか。

中野委員 1つ教えてください。別紙2の資料にありました「消費者Webアンケート調査結果」という49ページのところです。都では生食のリスクについて普及啓発活動を行っていて、その中からあなたが見たことがあるものを教えてくださいというその結果で、「見たことが無い」が一番多いんですけども、次に「テレビやラジオ」というのが2番目に来ていて、かなり目立っているんですけども、私はちょっと存じ上げなくて、以前ご説明があったのかもしれないんですが、忘れてしまったのかもしれない。テレビやラジオはいつごろどんな情報提供をしたのか教えて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 ラジオについては実はなかったんですけども、テレビにつきましては、テレビ朝日で6月24日の「東京サイト」という番組でこのコマーシャル作成についてお話をいただいたり、あと東京MXテレビでも、6月26日に「どうする東京」という番組の中で放映されております。また、ケーブルテレビでは荒川区の区政情報番組の中で取り上げられたり、「ジェイコムすみだ」という墨田区の提供番組ですが、そういったところで放映されたりしております。以前、親委員会の中で全体の普及啓発事業の実施概要をご報告させていただいていますが、ちょっとラジオについては取り上げていただいたというようなことは私のほうでは把握しておりません。すみません。

渡部食品医薬品情報担当課長 補足になりますが、アンケートの中にあるテレビ、ラジオという項目での普及啓発については、今、高橋のほうから説明をしたテレビ番組を見たかという質問をしておりません。今夏の時期には、肉の生食に関する取材が都にありましたので、私たちが発信というよりは、生食の食中毒に関連してテレビ・新聞で取り上げていただいた例があったと思います。したがって、アンケートでは、そういったものも含めてお答えがあったと思われます。私たちは先ほどご説明したような形で、様々な広報は行いますが、それ以外でどのように取り上げられたかといった詳細は不明ですが、こういう結果となったとご理解いただければと思います。

西原委員 質問を幾つかお願いしたいと思います。60ページに記載されている問2番で、「レアステーキ、ローストビーフや、不注意で加熱不足になった焼肉は除きます。」とただし書きで書いているんですけども、これはどうしてこういうことを書かれたのか、念のためどういう意図なのかをお伺いしたいと思います。

それから、来年度以降、同じような生肉に関するこういう啓発の取り組みをなさる予定

があるのかをお伺いしたいと思います。

あと、これは単純な情報提供です。私、ちょっと用事がありまして福岡のほうに行ってきたんですけども、福岡はすごく鳥の刺身が多くて、名物になっているようなので、そういう名物にしている店が東京に進出している現状がありますということを単純に情報提供させていただきたいと思います。

諸角座長 どうもありがとうございました。

事務局のほうからいかがでしょうか。

渡部食品医薬品情報担当課長 まず、60ページの注意書きの部分ですけども、今回私たちが意図したのは主にカンピロバクターやO-157を原因とした食中毒の調査を意図しています。カンピロバクターは、基本的には鳥自体が持っている、処理工程の中で鳥肉が汚染されるといった経緯がございます。いわゆるステーキで食べる肉については、表面はしっかり焼けば、菌に汚染をされた状態で食べるといったことは基本的にないと考えます。このようなことから、通常、ステーキですとか、そういったものを加工している中では事故は起きにくいだろうということで外しております。実際にこれを食べて食中毒になった例は非常に少ないかと思しますので、それよりもここに例示しているようなレバ刺し、鳥わさ、ユッケなどが汚染されたもので、それらを原因として食中毒が起きたという例がございましたので、その部分に絞って質問をしました。

それから、2番目の来年以降の取り組みですけども、今年度、このような形で食肉の生食についての啓発をいたしました。これで終わりということではなく、引き続き情報提供してまいります。

それから、最後の鳥の刺身が名物というお話についてですが、地方によっては新鮮さを売りにして提供しているという例が、いろいろなところがございます。都内にもそういったお店があると思いますが、全国的な調査では、一定の割合で食鳥にはカンピロバクターの汚染があるという状況です。国の食品安全委員会もカンピロバクターの食中毒については、新鮮だから大丈夫といった、通常、信じられているようなことではなく、一定程度の汚染があるということがリスク評価されていますので、私たちとしては引き続き生食については注意をすべきということで啓発していき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した。

カンピロバクターに関しましては10年近く前にまとめを出しておりまして、その中でも例えば鳥わさなどでは、要するに鳥わさの調理過程で菌が残ってしまいますよというこ

とはQ & Aでもご報告をして、パンフレットもつくっております。

大沢委員 これは単なる感想なのですが、60ページ、あるいは前のほうの20代以上の資料で見ましても、生肉を食べたことがある人が結局65%ないし半数以上いるというのは、意外に多いなというので驚いたことが1つ。

それから、その動機にメニューにあったからというのがどこかにあって、それが20～30代では特に多かったと思います。そういうことを考えますと、こういう知識を普及するにはどうしたらいいかというのでいろんな方法で試みられましたけれども、費用対効果という観点からすると、不特定多数を対象としてやるのは余り効果がないのかなと思われまます。

例えば映画館のコマーシャルフィルムに入れてやるというのは、みんなが見ようという指向性があるところ、あるいは食事をしようと、皆さんそういう意思があるところ、そういうスポットにもっと絞ってやったほうが費用対効果という意味でもいいんじゃないかという感想を持ちました。

諸角座長 どうもありがとうございます。事務局のほうはそれでよろしいですね。

ほかにご意見はございませんでしょうか。

中野委員 先ほど大沢先生が効果的な啓発活動が重要であるとおっしゃいました。つまり、効果のあるところに対しての情報提供が良いということですが、まさにそのとおりだと思います。

一般の人がメニューに載っている料理を選ぶ際、参考になるような食中毒についての正しい知識はほとんど持ち合わせていませんが、それ以前にそうした料理を提供する飲食店経営者の人たちが、カンピロバクターなどのリスクについてほとんど知っていないようです。以前、飲食店経営者向けの雑誌の編集部にいたこともありますけれども、取材を通してカンピロバクターをはじめ食中毒についての正しい知識を持っておられる個人の経営者の方がいかに少ないかを感じました。東京都では飲食店経営者についてもアンケート調査をなさせて、今、集計中であるということですがけれども、その結果などを踏まえた上で、特に飲食店経営者にピンポイントで情報提供すると、かなり効果が上がるのではないかなと思います。

加えて、一般の人たちが「生肉を食べたいな」と思う背景には、大変影響力のあるテレビがグルメ番組等で「この生肉はおいしいですよ」と、生肉を提供しているお店を、さもおしゃれで、良いお店であるかのように紹介していることが挙げられます。それを見た視



聴者は生肉をおいしくてトレンドィで、おしゃれな食べ物であると思ってしまうのです。制作側のテレビ局、メディアの人たちもまたカンピロバクターをはじめとする食中毒のリスクについての情報が非常に乏しい割には、その影響力が大きいので、まずはメディアに対して集中的に情報提供することで、効率良く理解してもらうことが必要なのではないでしょうか。

諸角座長 どうもありがとうございました。

鈴木食品医薬品安全担当部長 「自己責任」というお話がありますけれども、例えばカンピロバクター中毒になると、場合によってはギランバレー症候群で一生苦しむことになるわけですね。あるいはお子さんですと、O-157になって、HUSで腎臓機能が、あるいは死亡事故も大変多くなっております。

こういう食中毒が起きるということを知った上で「自己責任」ということであればあれなんでしょうけれども、後から「ちっとも知らなかった」とおっしゃる方が大変多いわけです。我々としては「自己責任」ということよりも、まず、そういうことは大変危険な行為だということをも十分都民の方に広報していきたいと考えていますし、これは営業者の方々についても、こういう事故が起きると営業停止はもちろんですけれども、それ以上に補償ですとか、お店の評判ですとか、いろいろな点で経営上も大変厳しいことになってきますので、そういう広報についてもいろいろ考えていきたいと思っています。

特に先ほど委員からお話のありましたメディアに対する広報の仕方ですとか、あるいは営業所に対する広報、こういったものについてはまたいろいろと検討してまいりたいと思っております。

それから、こういう広報についての評価、なかなか私どもも初めてのことでございますので、こういうものも少し入れながら、今後、検討を深めて、どういう広報がいいのか、あるいはどこをターゲットにしていくのがいいのかということもいろいろと検討してまいりたいと考えてございます。

牛島委員 効果的な宣伝の仕方とか、広告の仕方ということがあると思います。宣伝をそういった料理店だけにとか、飲食店でやるのか、それとも、今のような話だと、広く都民に広めなければいけないこともあるのかなという気もしていて、むしろお聞きしたいところなんですけれども。

諸角座長 私のほうからでよろしいですか。難しい質問で、回答できるかどうかわからないんですけれども。今、カンピロバクターのほうにシフトしてしまっているんですけれ

ども、カンピロバクターのほうは以前の報告で個人向けのパンフレット、Q & Aですが、かなりわかりやすく書いたと思います。それから、業者向けということで、業者さんのほうにはそれが配布されているだろうと思うんですね。そういうことで、それなりの普及啓発はしてきていると私としては認識しているところがあります。

ほかにご意見はございませんでしょうか。もう時間もたってきておりますので、次の議題に移らせていただければと思いますけれども、よろしゅうございましょうか。

それでは、次の報告、2番、「食品安全委員会が発表したアルミニウムに関する情報について」、事務局からご説明をいただきたいと思います。

高橋健康安全課食品医薬品情報係長 それでは、次の「食品安全委員会が発表したアルミニウムに関する情報について」ですが、資料4の89ページをお開きいただきたいと思えます。

10月26日に食品安全委員会のホームページに、ご覧いただいております資料のとおり、「アルミニウムに関する情報」という記事が掲載されました。この記事の前段のほうでは、硫酸アルミニウムアンモニウムや硫酸アルミニウムカリウムなどが食品添加物として認められ、食品衛生法に基づく規格基準の設定がある旨が述べられております。また、中段以降からはリスク評価に関することが記載されておまして、食品安全委員会はことし3月、アルミニウムを自らの判断でリスク評価を行う対象と選定しましたが、評価に必要なデータが不足していることから、まずは情報収集から行うとしております。

さらに、国際機関でのリスク評価等に関する情報としまして、FAO/WHO合同食品添加物専門会議が、従来の暫定耐容週間摂取量の値では健康影響がある可能性があることから、2006年にこれを1mg/kg体重/週に引き下げましたが、この値は人が一生生涯摂取し続けても健康への悪影響がないという1週間当たりの摂取量であり、この値を超える量を摂取しても、直ちに健康に悪影響があるわけではないということが述べられまして、最後のほうに偏りのない食生活をというふうに結ばれております。

このように、アルミニウムにつきましては食品安全委員会としてこういった形で情報提供をしておりますが、これは「委員限り資料」の103ページにつけさせていただきましように、10月23日付の某新聞で、「膨張剤にアルミ 幼児ご用心」「ホットケーキ1枚 基準超す」といった記事が掲載されたことを受けて、これらが発出されたと思われます。この新聞記事は、次の105ページにつけております東京都健康安全研究センターが「食品のアルミニウム含有量の実態調査」という題目で、日本食品衛生学会で発表した資

料をもとにしたものでございます。

サンプルにこの新聞に掲載されたような数値が出たことは間違いございませんけれども、先ほどの食品安全委員会の資料にありますように、そもそもアルミニウムの人間への影響はまだ評価されておられません。しかし、このような新聞記事が出たことで、健康安全研究センターのほうにも多くの問い合わせが入り、また、食品安全委員会のほうにも恐らく照会があったのではないかと推測されます。

食品安全委員会及び厚生労働省には、健康安全研究センターから今回の検査結果の内容について情報提供をしておりますので、本日はこの件を報告事項という形で取り上げさせていただきます。

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。

報告事項でございますが、何か委員の先生方からご意見がございましたらお聞きしたいと思えますけれども、いかがでしょうか。

大沢委員 このアルミニウムは、確かに神経毒性学的疾患の関係という点ではまだはっきりしない点があるんですが、1つ私もわからないのは、JECFAのほうで基準を下げたその根拠ですね。何か新しい影響が見い出されたということだろうと思います。

ただ、現実を見ますと、食品添加物としてアルミニウムが膨張剤に入っているというのは私もうっかりしていたんですけども、それ以外にも着色剤等にも使われていますし、そこから摂取されるアルミニウムの量が厚生労働科学研究班の計算でいくと、引き下げられた基準のほうに合わせると、かなり近い値になってしまうということがありますね。そういう意味では、確かにこれは今後の問題になってくる事柄かと思っております。

なぜアルミニウムのようなものをこういう食品の中に加えるかというのは、必要性がなかなかわからなかったんですけども、焼き菓子のようなものをよりやわらかくするためには、こういう高熱で重曹を分解するようなものが必要だということで加えられているようなんですが、アメリカあたりですと、もうアルミニウムフリーを明示したベーキングパウダーも出てきているようなので、今後こういうものを加えていく必要があるのかどうか、それにかわるようなものが出てきているのか、その辺の情報が必要になってくると思います。

以上です。

諸角座長 どうもありがとうございました。

ほかにご意見がございましたらお願いしたいと思います。

西原委員 私もこの情報は今回この資料をいただいて初めて知った情報ですけども、例えばこの食品安全委員会から出された資料を一般の消費者が見ると、簡単に言うと、何のことかわからないという感想を持つ人のほうが大多数だと思われるんですね。ということで、もしこういう情報を今後提供していくのなら、よりわかりやすく、より丁寧に、なおかつ不安感も与えないけれども、より注意喚起をきちんとする。なおかつこういうベーキングパウダーの購入者対象に、効果的にお店に置くというのが本当は一番いいんでしょうけれども、そういう人向けに何とか公表する方法を事業者さんと一緒になって考えていくということをしていかないと思います。

一番懸念するのは、ほかのことで東京都の側に幾つかご意見を申し上げたことがあるんですけども、こういう論文とか資料を自分の商品の優位性だけに拡大解釈して、悪い言い方をすると、悪用する業者さん、悪用していたずらに不安感をあおる消費者の関係の方が多という印象がインターネットとかで調べても思うので、その点には東京都側はよくよく注意していただきたいなという感想を持ちました。

諸角座長 ありがとうございます。事務局のほうでお願いいたします。

渡部食品医薬品情報担当課長 まず、本日、アルミニウムに関する情報について報告事項として取り上げたのは、説明にもありましたように、健康安全研究センターの研究結果を一部メディアが取り上げたことによります。それから、ネット上などでは、マスコミが取り上げた内容がいろいろな形で伝わっているという状況もございました。そこで、情報評価委員会の委員の皆様方に、今、国は、食品安全委員会としては、アルミニウムの情報についてはこういう立場であるということを知っていただくことと、健康安全研究センターでの基礎的な食品中の含有量の調査が行われ、しかるべき形で国に情報提供され、食品安全委員会の行うリスク評価の基礎資料となっていくということを経過としてお伝えする意図で報告いたしました。

それで、今回の資料にはつけませんでした、国の食品安全委員会の資料のリンク先にアルミニウムに関する食品健康影響に関する基礎的な評価が公表されています。これはウェブ上にあるものですが、追加でお配りします。この内容を簡単に説明しますが、まず今回、ベーキングパウダーが話題になりましたけれども、食品中にはさまざまな形でアルミニウムが含まれることがあります。したがって、さまざまな形で我々は暴露をされているということが1つ。

それから、追加で配布した国の食品安全委員会の評価資料の2ページにあります。リスク評価を行う上での留意事項として、現時点ではアルミニウムとアルツハイマーとの関係は否定されているというコメントがあり、EFSAとBfR、ヨーロッパとドイツの食品安全機関での評価を受けて、国としてこういう立場を示しています。最終的な人に対する健康影響評価は、先ほどの説明にもありましたが、JECFA、また、食品安全委員会が引き続き行われるという形です。西原委員が言われるように、私たちとしては必要に応じて都民の方々に適切に情報提供したいと考えておりますので、現時点でこれを何か取り上げてという形ではないということだけご了解いただければと思います。

諸角座長 アルミニウムは確かに地球上で3番目ぐらいに多い物質ですから、そういう意味で食品に混入してくるのはある意味当たり前ということですが、健康安全研究センターのものと、ミョウバンという形になりますかね。こういう形で、人為的に取り除ける可能性もあるようなものが高濃度といいますか、アルミニウムが比較的高率に検出される原因になっているということなので、そういうところで少し話題になっているのかなと。ちょっと私の考えは間違っているかもしれませんが。

渡部食品医薬品情報担当課長 もう1点、補足ですが、現時点で食品衛生法では、アルミニウムはミョウバンの形でありますけれども、基本的に添加物として使用できます。使用してはいけない製品、お味噌には使用してはならないとありますが、膨張剤については使用していいということで、特にその量についても明確に決められておりません。この部分はご了解いただければと思います。

諸角座長 そうですね。ありがとうございました。

今、インターネットでもフリーのベーキングパウダーはどういうのがあるよというようなことが飛び交っておりますので、東京都としては、今、委員の先生から出たさまざまなご意見を踏まえて、今後の普及啓発、あるいは取り組みをしていただければというのが委員のほうの意見かなと考えております。

それでは、よろしいでしょうか。次の議題に移りたいと思います。

その他の収集情報ということで、また事務局のほうから、「醤油に含まれるクロロプロパノールについて」ご報告いただきたいと思います。

高橋健康安全課食品医薬品情報係長 それでは、ご説明してまいります。資料は91ページからの資料5となります。

本件は、平成16年及び17年の当委員会におきまして議題になったことのある物質で

ございますけれども、当時の結論といたしましては、食品安全委員会が自ら評価の案件としてそのときは審議しておりまして、今後リスク評価を行う可能性があるので、委員会としてはその結論を待つということになっておりました。本日は、ことし9月に農林水産省が醤油におけるリスクプロファイルシートというものを公表いたしましたので、そちらの資料につきましては1枚めくっていただき、93ページのほうにつけておりますが、そのことについてご報告したいと思います。

こちらの内容につきましては、2枚目の94ページ、4、「汚染実態の報告(国内)」の右側で、平成21年度の表の下に記載されておりますように、国内の醤油については、この物質のかなりの低減化が図られたことが確認されたとなっております。また、96ページでございますが、13、「消費者の関心・認識」はどうかというところでは、「一般消費者の関心、認識は低い」と記載されてございます。

一方、海外のほうでは、EUではことし1月にアメリカ産醤油、10月にはフィリピン産醤油がこの物質の検出によりリコールされたという情報が入っております。

なお、食品安全委員会のほうでは、先ほど申し上げましたように、一時、自ら評価の案件としておりましたけれども、その後、審議の結果、これについては科学的知見に基づく概要書 委員会のほうではファクトシートと呼んでいるものですが、ファクトシートを作成して情報提供をしていくとして、それがことし3月25日に公表されております。その中では、日本人のこの物質の摂取量は多くないため、健康への懸念は低いということが述べられているところでございます。

こうした状況を踏まえまして、以前取り上げられた議題でもございますので、今回はご報告という形にさせていただきました。

以上でございます。

諸角座長 どうもありがとうございます。

委員の先生方、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、次の議題に移りたいと思います。

一応これで報告事項が終了いたしました。全般を通して、今までの問題に関して補足あるいはご意見等がございましたらお願いしたいと思いますけれども、いかがでしょうか。よろしゅうございますでしょうか。

それでは、その他に移りたいと思います。

事務局から何かございますか。

渡部食品医薬品情報担当課長 特にはございません。

諸角座長 では、委員の先生から、何かその他の事項について意見がございましたらお願いしたいと思います。

西原委員 その他ということで、今回、私がこの委員会の委員に就任させていただいて、消費者、特に20代から30代、私の知り合いはやっぱり同年代という関係でそういう知り合いが多いものですから、そういう人からどういうことをこの委員会に求められているか、消費者からどういうことについて質問が上がっているかということ専門の先生方に情報を提供させていただいて、それについてオフレコという形でも結構なので、ご意見をいただきたいなと思ひまして、今回、事務局と調整していただいて発言させていただきたいと思ひます。

まず、現在の20代、30代というのは、テレビの情報もよく求められていますけれども、インターネットによる情報で食品の安全を仕入れる人が割と多いです。意外と20代で健康に対して不安を持っている人も多く、何度も前回の委員会からも言っていますが、特に健康食品のことについて気にする人が意外と多く、インターネットを通じて食品なり健康食品を手に入れている人が多数います。

インターネットを見ますと、先生方もご存じだと思いますけれども、薬事法違反、健康増進法違反のような、かなり虚偽の情報が氾濫している状況だと思います。それに対して、自分たちがおなかを壊さないために、要は健康被害に遭わないために細心の注意が必要なんですけれども、それにもかかわらず、インターネットの氾濫した知識だけではどれが正確な情報かわからないのが多いんですね。

私の周りでも恥ずかしながらという表現かもしれませんが、同じ大学の人も含めて、健康食品をめぐるマルチ商法にはまって大変な思いをされたという事例をよく聞きます。なおかつ最近はこのことに巧妙になっていまして、学術論文とされるものをインターネット上に掲示して、こういうふうな特定の商品が安全なので、この商品を購入すべきだということをよく言う20代、30代がふえていて、もちろんこれは消費者の問題でもありますし、国民生活センターでも問題にはしていると思ひます。

インターネット上でも医薬品みたいな効能を表示する広告表示が本当に多いんですね。なおかつ私たちを含め一般消費者は、例えばこういう論文とか、提供された情報を、これは本当なのかということについて、東京都のホームページ「健康食品ナビ」に3ステップの基準で示しておりますけれども、実際、「健康・栄養情報の信頼性を評価するフローチャ

ート（東北大学大学院医学系研究科 坪野吉孝監修）を参考に作成」と表示されているものがあるかと思いますが、これを利用しない方とか、こういうものを悪用している事例とかもよく聞くんですね。

よって、今回、私がこの委員に就任して正直思うのは、より正確でちゃんとした情報を、インターネットでこの情報源を見ればちゃんとした正確な情報ですよということを広く都民に普及する必要があるのかなという印象を持ちましたので、その点についてどう思うかということも情報提供させていただきたいと思います。

今回、事務局の方々とこういう食品は安全なのか、こういう食品は安全ではないのかというのを、インターネットで消費者として調べられる次元としていろいろ調査させていただいた中で、消費者庁が現在、平成22年8月よりインターネット消費者取引研究会というものを発足されていまして、そこである一定の結論を来年以降出すみたいなんですけれども、その中に消費者庁が平成21年度、健康食品インターネット広告実態調査という資料を出しておりまして、そこによると、健康食品などに対して質疑応答に関する文言など、消費者を誤認させるおそれがある表示が掲載されているサイトが547件確認されたと記載されていて、簡単に言いますと、インチキなサイト インチキと表現していいと思いますけれども、そういうサイトが多いなという印象があります。

平成17年にもこちらの委員会でインターネットの情報は気をつけましょうという啓発はなされていると思うんですけれども、簡易ブログとか、会員制交流サイト、SNSというので状況が変わって、より技術が発展して、より巧妙になっていますので、その点に関して、事務局にいつも言っているんですけれども、注意してほしいなという印象があります。

そういうことに関しては、ほかの新聞社のほうでも健康食品の広告に関しては監視を強化するという動きがありまして、市民団体も情報収集するということもあるようです。例えばここに掲げられているのは、「食の安全・市民ホットライン」なるサイトも存在しているようです。こういうふうに消費者側が情報公開も進めていくので、よりちゃんとした情報は何だということを行政側として啓発していただきたいなというのが印象としてあります。

あともう1点だけ追加で申し上げたいのは、今ここで議論されている健康食品情報などは、東京都はご存じかと思いますが、外国の方とか、日本語がわからない都民、税金とかを納めている方々もいますので、そういう人向けに情報を提供してほしいので、例



例えば健康食品ナビとかは日本語で英訳はなされていないので、それについてもやはり簡単なものでいいから、中国語版、英語版、韓国語版ぐらいは情報提供をして、健康食品問題でしたら健康食品を売る業者から観光客に流れるような仕組みとか、そのターゲット層に絞った啓発方法を考えていただきたいなと思ひまして、問題提起というか、情報提供という形で発言させていただきました。

諸角座長 これに関しましては事務局のほうはどのようにお考えでしょうか。できること、できないこと、それから今までやったこと、やっていないこととあると思ひますけれども、よろしくお願ひします。

渡部食品医薬品情報担当課長 幾つかの論点があったと思ひますが、一番のトピックスである健康食品対策につきましては、西原委員のほうからもお話がありました。平成18年度に当委員会、食品安全情報評価委員会でご議論いただいて、報告をまとめていただきました。これを受けて、都としては、さまざまな形で健康食品の適正利用についての考え方を普及啓発するために、18年以降、パンフレット、リーフレット、それからウェブページでの情報提供を行ってまいりました。さらに、ことしの3月にはDVDを作るなど、いろいろな形で情報提供をしております。

ただし、健康食品はかなり広く流通しておりますので、私たちの情報がどこまで都民の方々に伝わるのかということは課題であり、取り組んでいかなければいけないと思ひます。正しい情報を発信するという意味では、18年の委員会での検討を貴重な資料として、都が活用しながら進めているということでございます。

それから、ネット上での情報につきましては、明らかに法令違反なものは、薬事法であれば薬事法ということで措置、指導等を行っております。しかしながら、情報がかなりいろいろな形で発信されておりますので、すべての情報について都が対応するのは非常に難しい問題です。しかしながら、健康食品取扱事業者に対して、健康食品に関連する法令の知識の普及するための事業や、プロバイダ等への指導を薬事関係で行っていたりしております。私たちとしてはできる範囲が限られている中で、一般都民、事業者を含めて情報提供しているのが現状でございます。

それから、外国人向けにももう少し情報提供を充実させるべきというご発言が最後にあったと思ひます。これは、私たちのほうでまだまだ情報提供として足りない部分かなと思ひますが、健康食品に限って言いますと、各国で制度がかなり違います。食品の表示自体も規制の範囲が異なっておりますので、外国語による情報提供については慎重に取り扱いた

いと思っております。外国人向けの情報提供については、少し検討させていただき、できる範囲でやっていきたいと思っております。

諸角座長 ありがとうございました。今のお答えに関していかがでしょうか。

西原委員 ありがとうございました。基本的には私もできること、できないことはある程度把握しているつもりなので、特に外国人向けでしたら、本当に海外に行くとも制度が全然違って、例えば中国は実際の法規制がどうなっているかこちらでも把握できていない部分もありますけれども、食品を薬品のように宣伝して売っているものが多いものですから、やはりその点に関して……。そういうのと同じ感覚で日本に来られている中国の観光客の方が日本の健康食品を同様に買っていかれる例もないわけではないと思っております。

特に今、日本の食の安全性は海外でもものすごく信頼されているんですね。政府のほうでも、経済産業省とかではそういうのを成長戦略に位置づけて、農林水産省でもありますけれども、今後、日本の食品を売っていきこうという傾向があるんですね。だから、より食品安全についてのきちんとした定義を定義づけるということは、日本の消費者だけではなくて、国内業者さんにとっても利益のあることなのかなという印象はありますので、今後もそのような方針でできるだけきちんとした定義をつけていただいて、あと、科学的知見とは何ぞやということも詳しく解説していただいて、できるだけわかりやすく、なおかつ客観的で正確な情報を提供していただけることを消費者の立場からすると求め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した。

ほかの先生方はいかがですか。よろしゅうございますか。

それでは、ないようでしたら、最後に事務局から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。

渡部食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。今回の第2回情報選定専門委員会の選定結果は、先ほど来年の3月、具体的には3月中旬以降になろうかと思っておりますが、第3回の食品安全情報評価委員会の場で検討すべき情報として報告をさせていただきます。内容につきましては、また座長とご相談をさせていただいて、資料をお出ししたいと思います。

諸角座長 どうもありがとうございました。

それでは、ほかに全体を通してご意見がございませんでしょうか。なければ、議事が終了いたしましたので、進行を事務局のほうにお返ししたいと思います。よろしくお願ひい

たします。

渡部食品医薬品情報担当課長 長時間にわたりさまざまなお検討、ご意見をいただきまして、どうもありがとうございました。評価委員会に向けまして、皆様のご意見をまた再度いただくこともあるかもしれませんが、その際はよろしく願いいたします。

それでは、本日の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 41 分