

# 平成 24 年度第 1 回情報選定専門委員会

## 議事録

日時：平成 24 年 7 月 11 日（水）

場所：東京都健康安全研究センター本館 6 階 会議室 6A

## 開 会

午後1時56分

○垣食品医薬品情報担当課長 定刻よりは早目ですが、皆様おそろいのようなので、ただいまより平成24年度第1回情報選定専門委員会を開催いたします。

座長を選出していただくまでの間、私、健康安全研究センター企画調整部食品医薬品情報担当課長の垣が進行させていただきます。よろしくお願いいたします。

本日は初回の専門委員会ですので、まず、委員の皆様のご紹介をさせていただきます。次第の次のページに名簿がございます。この順番に私からご紹介させていただきますので、恐れ入りますが、その場でご起立をお願いいたします。

国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長の穂山浩委員につきましては、本日、ご欠席のご連絡をいただいております。

日本大学医学部病態病理学系微生物学分野客員教授の牛島廣治委員でございます。

公募委員の齋藤晴美委員でございます。

十文字学園女子大学副学長、人間生活学部教授、志村二三夫委員でございます。

財団法人北里環境科学センター微生物部長、矢野一好委員でございます。

続きまして、事務局職員は健康安全研究センター健康情報解析担当部長の大地を初めとして、次ページ、事務局名簿のとおりでございます。

○大地健康情報解析担当部長 健康情報解析担当部長の大地でございます。本日はお忙しい中ご出席いただきまして、まことにありがとうございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 本委員会の開催に当たり、東京都食品安全情報評価委員会規則により、過半数の委員の出席を必要としております。本日は5名中4名の委員にご出席いただいております、本委員会は成立しておりますことをご報告いたします。

それでは、最初に、座長の選出をお願いいたします。

本委員会は、東京都食品安全情報評価委員会規則により、座長を置くことになっており、座長は委員の互選によるとされています。いかがでしょうか。

○牛島委員 志村委員を推薦したいと思います。いかがでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 ただいま志村委員を座長にというご発言がございましたが、いかがでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○垣食品医薬品情報担当課長 それでは、志村委員に当委員会の座長をお願いいたします。

以後の進行につきましては、志村座長をお願いいたしたいと思います。どうぞよろしく  
お願いいたします。

○志村座長 志村でございます。

本委員会の役割は、食品の安全性にかかわる情報のうち、親委員会の情報評価委員会で  
調査する必要があるもの、また、東京都として都民の皆様に速やかに情報提供すべきもの、  
こういうものを選定することにあると理解しております。何分不慣れなものですので、い  
ろいろ不行き届き、また不届きな面があろうかと思えますけれども、皆様の忌憚のないご  
意見、そしてご協力のもと、円滑に議事を進められればと願っております。どうぞよろし  
くお願いいたします。

それでは、議事の2に入ります前に、本日の資料の確認を事務局からお願いいたします。

○館山食品医薬品情報係長 本日の資料といたしまして、次第、委員名簿、事務局名簿、  
座席表の次に、資料1、「情報判定シート及び判定方法について」が1ページから7ページ、  
資料2、「収集情報一覧」が9ページ、資料2-1、「寄生虫による食中毒防止について」  
が11ページから89ページ、資料2-2、「生食する機会が多い輸入魚介類のウイルス蓄  
積(汚染)について」が91ページから102ページ、資料2-3、「生食用野菜の衛生的実態調査」は103ページから132ページ、資料2-4、「妊婦及び子供のカフェイン  
摂取についてのリスク評価と摂取量についての助言」が133ページから192ページ、  
資料3、「東京都食品安全FAQ(よくある質問とその回答集)の改訂について」が193  
ページから205ページです。

207ページは委員限りの表紙、委員限り資料1としまして、収集情報2-2「生食す  
る機会が多い輸入魚介類のウイルス蓄積(汚染)について」参考資料が209ページから  
226ページ、委員限り資料2としまして、収集情報2-4「妊婦及び子供のカフェイン  
摂取についてのリスク評価と摂取量についての助言」参考資料が227ページから243  
ページ、以上が本日の資料でございます。

○志村座長 ただいま資料の確認を行いました。

次に、本委員会の公開について確認します。

会議は原則として公開になります。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となっております。

今回の議事及び資料の公開か非公開かについて、事務局でお考えはありますでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 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。

○志村座長 それでは、お諮りします。

今回の会議は、委員限り資料を除いて公開ということでございますが、よろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○志村座長 特にご異議はないということでございます。

それでは、議事の2、収集情報の検討に入ります。

食品安全情報評価委員会に報告する情報を選定するため、委員の皆様からご意見をいただきたいと思っております。

収集情報は全部で4題ございますので、情報判定シートの順番に従いまして、前半2題と後半2題に分けて検討を進めたいと思っております。

まず、前半2題について、事務局からご説明願います。

○館山食品医薬品情報係長 11ページ、資料2-1、「寄生虫による食中毒防止について」ご説明します。

近年、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を起こすヒラメの刺身や馬刺しなどが共通食である病因物質不明の有症事例が増加しました。33ページになりますが、平成23年6月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会は、ヒラメが関与した有症事例の病因物質としては、*Kudoa septempunctata*が、馬刺しが関与した有症事例の病因物質としては、*Sarcocystis fayeri*が関与することが強く示唆されたため、現時点で判明している知見をもとに食中毒対策をとるよう提言しました。

戻りまして、13ページをごらんください。最初から2枚目のところです。

都内におけるヒラメ刺身を原因食品とする*Kudoa septempunctata*による食中毒の発生状況です。平成23年は2件、13名、平成24年は5月末までに1件、3名の食中毒が飲食店において発生しました。*Sarcocystis fayeri*による食中毒は発生していません。

食中毒を防止する方法としましては、*Kudoa septempunctata*はマイナス15度からマイ

ナス 20 度で 4 時間以上保存、*Sarcocystis fayeri* は中心温度がマイナス 20 度で 48 時間以上保存により食中毒を防止することができるとなっております。ただし、ヒラメは商品価値の関係から、凍結以外の予防策について検討することとしています。

養殖魚における対策といたしましては 49 ページになりますが、水産庁は平成 24 年 5 月に現時点での研究成果を養殖ヒラメに寄生した *Kudoa septempunctata* による食中毒の防止対策として取りまとめました。

続きまして、アニサキスの食中毒の状況です。57 ページになります。

平成 17 年から平成 24 年 5 月末までのアニサキスによる都内の食中毒発生状況をまとめたものです。平成 22 年から増加し、ことしは 5 月末までで既に 11 件発生しています。59 ページに内訳を示しました。原因食品はシメサバ、カツオ刺身、サンマ刺身などでした。アニサキスは日本近海の魚介類だけでも 150 種類以上から検出されています。

81 ページをごらんください。

寄生虫に関しまして、現在、東京都のホームページに掲載しているものをこちらにまとめてあります。クドア属で掲載しているのは粘液胞子虫類で、こちらは人に対して影響はありませんが、苦情の原因となるものです。*Kudoa septempunctata* と *Sarcocystis fayeri* についてはまだ掲載しておりません。アニサキスについては、83 ページと 85 ページをホームページに掲載しており、85 ページは新しい知見を入れて最近個別にまとめたものになります。

このテーマに関する委員の皆様のご意見といたしましては、健康被害が出ており、最近見出された寄生虫もある。輸入された養殖ヒラメによるクドアが原因と考えられる食中毒については、検討・情報提供が必要ではないだろうか。アニサキスによる食中毒については急増しているようであり、また、アナフィラキシーによる重篤化も懸念される。寄生虫による新型の食中毒の例もあわせ、より充実した情報提供を行う必要がある。クドアによる食中毒情報はまだ行き渡っていないように思われる。

情報判定シートで皆様から判定いただいておりますが、全員の委員から評価委員会で総合的な検討の必要性がある、4 人の委員から特に緊急に提供する必要がある情報という判定をいただいております。

続きまして、資料 2-2、「生食する機会が多い輸入魚介類のウイルス蓄積（汚染）について」ご説明いたします。

委員限り資料 1、211 ページをごらんください。

輸入生鮮魚介類について、ウイルス学的な安全性はあまり調査されていませんでしたが、平成19年度の厚生労働科学研究で輸入食品中のウイルス汚染の実態調査が行われました。

214ページをごらんください。ノロウイルスの汚染状況の調査結果です。

2001年4月から2007年2月に主にアジアから輸入された生鮮魚介類1,327件の検査をしたところ、213件、16%からノロウイルスが検出されました。種類別検出率は、シジミが40%と最も高く、生食用カキが2%でした。

また、217ページをごらんください。こちらはA型肝炎ウイルスの汚染状況調査ですが、輸入生鮮魚介類1,196件の検査をしたところ、7件、0.6%からA型肝炎ウイルスが検出されました。

資料2-2、99ページをごらんください。

こちらに平成14年から平成23年の国内におけるA型肝炎ウイルスによる食中毒発生状況をまとめてございます。発生は10件で、中国産のウチムラサキガイが原因食品であるものが2件、A型肝炎に感染した調理従事者が食品を二次汚染したことが原因であった事例が6件ございました。

判定シートのほうに参りますが、委員の皆様のご意見としては、これから夏にかけて特に注意を要する。続けて情報を得る必要がある。十分な加熱が予防策となると、「生食」に対してどのように対応すればよいか検討が難しい。A型肝炎については情報提供がなされていないので必要と思われるが、情報量は少ない。実態調査が不足しており、食品のウイルス汚染実態調査は重要である。情報提供は輸入業者の意識改革にも有効である。

3人の委員から評価委員会で総合的な検討の必要性がある。2人の委員から特に緊急に都民に提供する必要がある情報という判定をいただいています。

説明は以上でございます。

○志村座長 ただいま事務局からご説明がありました前半の2題について、ご意見をいただきたいと思います。いかがでございましょうか。

○牛島委員 今回、第1と第2の議題、特に私も第1のクドアとザルコという言葉で言うとなると、最近見つかった私たちの耳なれない疾患で、しかも寄生虫で起こるということで、この点についてはぜひ対策と現状の把握は今後やっていくべき問題ではないかと思っております。

それから、ノロウイルスを含めたA型肝炎、既にこの委員会でも討議された事があるので、どちらかという、1の先ほどのことを優先して、しかし、まだA型肝炎とかその他

の輸入食品、特に魚介類なんかは問題になっているということで、それも引き続きどこかの形で続けていただければありがたいと思っております。

○志村座長 ほかにはご意見はいかがでございましょうか。

○矢野委員 2番のほうで、特にタイムリーだったと言うと怒られますけれども、6月14日に米国FDAから発表されていたのが、韓国から輸入された生ガキがノロウイルスを初めその他病原体で汚染されているということで、数字は忘れてしまったのですが、相当なトン数で輸入していたものを市場から引き上げて販売しないような措置をとったというのがニュースになっておりました。

そのときの事例で言いますと、輸入している量で言えばアメリカの倍ぐらいありましたかね。日本と台湾が多いということになっておりました。魚介類ですと、蓄積する微生物の種類が国によって違ってくると思いますので、病原体を蓄積した魚介類が日本に輸入され、それが日本にない病原体だったときに蔓延するもとなるということが危惧されるのかなという気はしております。ただ、ノロウイルスとカキでは、もう随分情報が行き渡っていると思いますので、そんな緊急ではないのかなと。逆に、輸入する業者のほうの意識改革は必要なのかなと思っているところです。

○志村座長 ほかにはいかがでしょうか。

○齋藤委員 ノロウイルスなのですが、広く知られているという形では、普通の消費者としては生ガキとノロウイルス、季節的には冬という形の結びつきが大きいような気がするんですね。特に小さい子を持っていると、ノロウイルスは大体冬はやる病気ということが多いものですから。そういった漠然とした周知の仕方だけで、自分から一生懸命調べようと思っている人にとってはすごくこういう情報は入ってくるかと思うのですがけれども、普通に生活していると、一生懸命調べようというよりも、日々の生活に追われるものですから、もうちょっとこちら側からアピールするという形でもいいのではないかと思います。

ノロウイルス・生ガキ・冬というものから今回外れるわけですから、特にシジミですとか、全く外れてしまうので、業者に対する告知というか、対策の徹底が行われるまでの間、都民の自分なりの防衛の仕方、あるいはこういったものに特に弱い高齢者を抱えている家庭とか、小さい子を抱えている家庭も多いと思うので、こちらからの告知の形で情報提供ということであれば、やはりノロウイルスに関しても告知をしていったほうがいいのではないかと思います。

○志村座長 ほかにはいかがでしょうか。

1つ、寄生虫のほうですが、アニサキスに関して、例えばアナフィラキシーが生ずる例が資料等に挙がっていたかと思いますが、そういったところに関する情報は「食品衛生の窓」等にはあまりしっかり見えてきていなかったように思います。また、ヒスタミン中毒との関連みたいところで、アニサキスによるアレルギーといったことも非常に重要なことではないかと思っておりますが、いかがでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 今、座長からご指摘があったとおり、アニサキスについてはこのところ件数が増えているということもあって、行政のほうでも注目をしているところではあります。また、ホームページの更新も2年ほど前に対応をとったところなんです。実際、アナフィラキシー、アレルギーに関しての内容については触れていない形なので、ぜひそういった事例も今回の収集資料の中にはございますので、書き方はなかなか難しいところもあるんですけども、きちっとそういったことも都民に伝えていくことが必要ではないかなと考えております。

○志村座長 どうもありがとうございます。

ほかに何かご意見はございませんでしょうか。

○矢野委員 1つ、ヒラメのほうの対応、寄生虫ですね。ざっくりばらんな言い方ですけども、基本的に凍らせてしまえば大丈夫かなと思うんですが、こんなところで余談を言っではいけませんけれども、昔、居酒屋で「このシメサバ、冷凍？」と聞いたら、「いえ、うちは冷凍していません」と言われて、「じゃあ、結構です」と言った経験があるんです。冷凍すればオーケーというのが一番手軽なやり方だとは思いますが、先ほどお聞きしたところによると、ヒラメは冷凍では対応しない方法というんですけども、実際、どういうことで対応しようとしているのかおわかりになりますか。

○垣食品医薬品情報担当課長 現段階では、養殖の際、いわゆる寄生虫ですから、宿主をかえながら最終的に哺乳類のほうにクドアの場合は行くようですが、途中でヒラメに寄生するという中で、その前段階——資料の54ページの「養殖場等における食中毒防止対策」という水産庁の資料がございます。当センターの専門の鈴木のほうから引き続きお話しいたします。

○鈴木微生物部病原細菌研究科主任研究員 寄生虫を担当している鈴木と申します。ヒラメを冷凍して流通ということですが、ヒラメは、冷凍してしまうと商品価値が著しく低下します。現在、厚生労働省や水産庁の研究班などで、冷蔵して出荷する方法がないかということを検討しているようです。一説には、数日間の冷蔵保存で下痢が起りにくくなる



というデータもあるようですが、数日間冷蔵保存したヒラメに商品価値があるかどうかなど、まだ検討段階だと思います。

寄生虫は、必ず生活環があります。たとえば、クジラが終宿主、オキアミが中間宿主で、両者に寄生し発育していく寄生虫であるアニサキスを例にとると、アニサキスがクジラに寄生する、またはオキアミに寄生するのを妨げれば、アニサキスは撲滅され、魚にアニサキスが寄生することはなくなります。ところが、クドアの場合、現在、世界中に約 80 種類、国内に約 16 種類のクドアが確認されていますが、まだ 1 種類もその生活環が明らかになっていません。どこかの生活環を切るというようなことが困難な状況です。

現在、大分県の養殖現場のヒラメでは、生けすに稚魚の導入時、出荷時そして出荷までの中間の 3 段階で検査を行い、健康被害の未然防止を行っているそうです。

○志村座長 ほかには何か。

○牛島委員 先ほどから寄生虫は凍らせればいいのかということですが、果たして現実的にどのくらい売られているなかで凍らせているか、その辺のことも実はもうちょっと知りたいところです。

それともう一つは、養殖をしているヒラメでそうなりやすいということですが、具体的にその場所の環境とか、どこか変わってそうになってきたのか、何か情報がありますでしょうか。

○鈴木微生物部病原細菌研究科主任研究員 環境がどのように変わってきたかというのは、よく分かりません。ただ、大分県でヒラメの養殖は盛んにやられているのですが、生けすごとにヒラメにおける *Kudoa septempunctata* の感染状況が異なる場合もあるようです。ただ、どのようにしてそのライフサイクルが回っているのかがわからないので正確なことは申し上げられないのですが、一部のクドア属ではない粘液胞子虫では、イトミミズとかゴカイのような環形動物と魚との間で生活環が成立していることが分かっています。そこで、生けすの中、つまり海水をフィルターでろ過するなどして綺麗にするといった動きもあるそうですが、一般的になるには難しいというようなことを聞いております。

○志村座長 そういう中で、例えばクドアに対して消費者のほうでどう考えていったらいいかというあたりですが、ヒラメは生でお刺身で食べたいという消費者が多いかと思えますし、そういう中でこういった新手の寄生虫による健康障害も出ているということをどんな形で情報提供していったらよろしいということになりましょうか。もしそのことを上の委員会に上げるということになったときにですが、いかがでございましょう。

○垣食品医薬品情報担当課長 情報のあげ方も含めてご検討いただければ一番いいかなと思っていますが、基本的には国のほうでも、水産庁や厚生労働省などと情報を共有しながら、情報をお互いに流しながら一元的に対応をとっていこうという形で通知も出ていますので、そういった情報を踏まえながら都民への情報発信を考えていきたいなと事務局では思っております。

○志村座長 ほかに何かこのこと以外でご意見、例えば後半のウイルス関係のところでも結構ですが。

○牛島委員 先ほど齋藤委員から、ノロウイルスが冬場でなくて、夏も起きることを消費者はあまり知っていないのではというご意見があったのですが、恐らくそういう状況だとすると、やはりノロウイルスの問題、A型肝炎の場合も少し情報を新たに行う必要はあるんじゃないかと思います。

いわゆる冬場のノロウイルスと夏場のノロウイルスとかA型肝炎とは多少違って、食べ物が中心ということになると、冷凍しているカキとかでたくさんありますから、それを解凍して食べるとウイルスは生きている状況ですから、ノロウイルスやA型肝炎は一年中起こるという認識も、もし消費者がよくご存じでなければ必要ではないかなと思います。

○矢野委員 輸入魚介類は、ここの委員会で討議するのがどこまでかがちょっと把握できないんですけども、私の率直な感じだと、正直言いまして、輸入魚介類の病原微生物の蓄積状況は恐らくそう厳密に調べられていないんじゃないかと思うんですね。なので、逆にこの委員会からそういう実態調査を行うようにという提案はできるんでしょうか。どうなんでしょう。

もしできるようでしたら、実態調査をまずやるということを提案して、今の時点で都民に広くと言っても、この前の牛の生レバーと同じで、「生で食べてはいけない」という話にしかつなげてこないで、そうなるちょっといかななものかなという気がするので、まず実態調査を進めましょうという提案はできるのかどうかということをお伺いしたいんです。

○志村座長 そのあたりのところは事務局はどのようにお考えでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 先ほど委員からお話が出ましたが、某国のノロウイルスについてFDAから情報が出たと。それを機に国のほうも通知を出して、検疫所宛てですが、検疫の強化を図るということで細菌検査、それから、生食用の冷凍魚介類などについては成分規格がございますので、あわせてノロウイルスについても100検体規模で夏場、8

月末まで実施するような通知が出ております。そういったデータなどもできるだけ早めに収集をしていきたいなと考えております。そういったデータや国のほうの動きを踏まえながら、今後については考えていただければいいかなと事務局として思っております。

○志村座長 やはりこれに関しては引き続き情報収集が必要であるかと思えますし、また、「食品衛生の窓」にA型肝炎ウイルスのことが情報提供されておりますけれども、もう少しこちらを実情に合った形で改訂していただくといいかなと思っております。

また、A型肝炎に関しては昔非常に問題になったこともあろうかと思えますが、そういうことも少し盛り込んだような情報があると、なお消費者の皆さんの注意喚起になるのではないかなと思っておりますが、いかがでしょう。

○齋藤委員 実態調査を依頼する形で厳密に突き詰めていくという形になると、その結果が出るまでかなりの時間を要することがちょっと危惧されます。日本は比較的、変な言い方ですけども、死亡者が出ないとなかなか動かない。大きなことが起きないと、制度を変えるとか、情報提供に関してもそうなんですけれども、そういうところがあるように、普通にテレビを見て普通に生活をしている消費者から見ると、そういうことがうかがえるところがあります。

こういったものを本当に的確に情報提供していくのであれば、厳密に突き詰めてやっていくことはもちろんとても大切なことだとは思いますが、その前段階の実際に流通しているものがある中で、消費者がどのようにそういったものを自分なりに消化して、自分の家族や食生活に当てはめていくかということを見ると、実際に今起きていること、これだけの汚染されたものが今輸入されている、これだけのいろんな症例が起こった食中毒の事件があったという、まずはその情報提供から入ってもいい段階の数値になってきているのではないかと思います。

このノロウイルスとかA型肝炎もそうなんですけれども、アニサキスによる食中毒についてもそうですし、クドアが寄生したヒラメを食べた食中毒の発生状況、農林水産省から出されているホームページを見ても、食べて数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を示し、軽症で終わった事例が報告されていますという形で情報提供されています。この「軽症で終わった事例が報告されています」と書いてあると、大したことないのかなというふうにも思えますし、また、こういったものに敏感な人は、こういうこともあるからちょっと気をつけようと思うとは思いますが、実際に業者に対して全部突き詰めていく、それ

らをここからお願いするような形をとることも大切だとは思いますが、やはり都から都民への注意喚起という点ではそれだけではなく、こういった事例が起きています、こういう食品にはちょっと気をつけましょうという形での情報提供も必要なのではないかなと思っております。

○志村座長 他にはいかがでしょうか。

いろいろご意見をちょうだいしたと思いますが、それぞれこのテーマ1、2を評価委員会に報告するかどうかについてご意見をちょうだいしたいと思います。

これは、この評価シートに従って、こちらで取りまとめることでよろしいことなんでしょうか。その進め方ですけれども。

○垣食品医薬品情報担当課長 時間も限りがありますし、意見もいろいろと出ていますので、できれば後のほうの2題も説明させていただいた上で、まとめて4題についてということをお願いいたします。

○志村座長 それでは、後半2題について、事務局からご説明をお願いいたします。

○館山食品医薬品情報係長 103ページ、資料2-3、「生食用野菜の衛生学的実態調査」についてご説明いたします。

近年、カイワレなどのスプラウト類やカット野菜のように、生で食べる野菜類が多く流通していますが、その衛生状態によっては食中毒の原因となります。例えば119ページにございますが、2011年5月から7月に、ドイツにおいてスプラウトを原因とする腸管出血性大腸菌O104による大規模な食中毒が発生し、原因としてはスプラウトの種子が汚染されていた可能性が高いと考えられました。

東京都は、野菜の衛生状態等を把握するために実態調査を行っております。そちらの結果は、まず、105ページですが、平成21年7月から平成23年10月までに大田市場内に流通する、生食されることのある野菜237検体の衛生学的実態調査を行っております。結果、細菌数は1グラム当たり $10^{1.70} \sim 10^{9.04}$ 、大腸菌群は1グラム当たり $10^{0.70} \sim 10^{7.11}$ でした。

108ページをごらんください。

検査した野菜を、葉菜、根菜、果菜、スプラウト、サラダに分類しまして比較している図がございますが、スプラウトが細菌数、大腸菌群ともに有意に高い結果となっております。

次に、109ページ、工場生産された野菜類の衛生学的実態調査結果になります。

植物工場から直接購入したレタスと流通段階から購入した工場野菜のレタス、露地栽培のレタスの保存試験の結果についてご説明をいたします。

111ページに図を示しておりますが、10℃保存の場合、植物工場から購入したレタスと流通している工場野菜のレタスは、0日目は細菌数が露地レタスよりも少なかったものが、7日目には増加して露地レタスと同じぐらいの菌数となっております。20℃保存、30℃保存につきましては、植物工場から購入したレタスと流通している工場野菜のレタスは、2日目に細菌数が増加しております。植物工場からの出荷時は細菌学的に良好な状態であっても、流通後の取り扱いによっては露地野菜と同程度の細菌数に増加する可能性が示唆されました。

続きまして、117ページになりますが、生食されることのある野菜の洗浄試験を行っております。未洗浄、水洗いのみ、水洗いと中性洗剤での洗浄後、次亜塩素酸ナトリウムにより殺菌したものについて検査をいたしました。図1に示しておりますが、いずれの検体でも洗浄により細菌数が減少しております。

生産時における衛生管理といたしましては121ページにありますが、農林水産省は国際的に定められた衛生実施規範を参考にして、生産者向けに野菜の衛生管理指針を平成23年6月に策定して公表いたしております。

こちらにつきまして、情報判定シートのほうにありますが、委員の皆様のご意見といたしましては、生産者、消費者に注意を喚起する必要がある。常に菌の種類と量のチェックをするシステムが必要。都民への情報提供というよりも、事業者への意識づけという内容だと思う。ドイツでの大規模食中毒事例のように、生食用野菜は思わぬリスクが潜んでいる可能性がある。風評被害等に十分配慮しつつ、的確な情報提供を行う必要がある。東京都が実施した調査をわかりやすい情報にして都民に報告すべき。

評価といたしましては、3人の委員から評価委員会で総合的な検討の必要性がある。1人の委員から、特に緊急に都民に提供する必要がある情報という判定をいただいております。

続きまして、資料2-4、「妊婦及び子供のカフェイン摂取についてのリスク評価と摂取についての助言」をご説明いたします。

139ページに参考資料をつけておりますが、カフェインにつきましては平成21年度の情報選定専門委員会で検討を行っていただきまして、その際にデータやリスクの程度が不明確であったため、情報収集を継続するという事になっておりました。今回、追加情

報がありましたので、ご報告いたします。

まず、135ページになりますが、平成23年3月に食品安全委員会は食品中のカフェインについてファクトシートを公表いたしました。カフェインのヒトに対する影響、海外のリスク管理機関等の状況をまとめ、食品安全委員会としてはみずから食品健康影響評価を行わないが、過剰摂取や妊産婦及び子供への影響を懸念する意見があることから、このファクトシートとして情報提供し、今後も情報収集を継続していくとしています。

次に、141ページ、英語になりますが、仮訳を委員限り資料2の229ページにつけてございます。

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関のファクトシートの更新版になります。カフェインの添加をコーラなどの清涼飲料とエネルギー飲料のみとして上限含有量を定め、エネルギー飲料につきましては子供、妊婦もしくは授乳中の女性及びカフェインに感受性の高い人には不適である旨の表示をするよう義務づけております。

次に、143ページですが、平成24年5月、韓国食品医薬品安全庁は、子供及び青少年を対象に安全なカフェイン摂取誘導のためのポスターを制作、配布することを発表しております。

147ページ、これは21年度の栄養調査をもとに、都民が食品から摂取するカフェイン量の推定について再度計算をしておりますが、コーヒー及び煎茶から摂取するカフェイン量が合計154ミリグラムという推定量になります。

情報判定シートのほうになります。委員の皆様のご意見としては、情報提供するには研究や情報が十分かどうかの検討が必要。高カフェイン含有の飲料等が普及している一方、食品安全委員会によるファクトシート、海外のリスク機関等における摂取基準等に関する情報が充実してきている。総合的な検討を行う必要があると考える。諸外国ではファクトシートの作成と公表が行われつつある。都民に対しては、これらの文献や行政情報の提供にとどめ、引き続き関連情報の収集に努めるべきと考える。

4人の委員会から、評価委員会で総合的に検討の必要性がある。1人の委員から、特に緊急に都民に提供する必要がある情報という判定をいただいております。

説明は以上です。

○志村座長 というご説明ですが、委員の皆様、何かご意見等がありましたらちょうだいしたいと思います。いかがでしょうか。

テーマ3でもテーマ4でも結構ですが、できればテーマ3のほうからと思います。

○牛島委員 この前、スプラウトの問題が、ドイツで死亡事故につながるようなことで起きたわけです。日本のO157もどうもカイワレが問題視されました。そういった生食の野菜は非常に今後食生活の中で比重を持っていくので、そういったことに対する喚起はどうしても必要ではないかと思えます。

ただ、生産者の段階から消費者、特に先ほどのお話ですと、日本の場合は野菜の工場がありますけれども、そこから出荷された時点では菌数が少ないのが、消費者の口に入るまでにだんだん増えてきているという問題もあるので、注意の喚起と同時に、こういった対処をしなければいけないかもう一度見直すといいたまいますか、情報の提供が必要だと思えます。

もう一つ、カフェインのほうについては、状況において果たして添付された論文だけでいいのかどうか、疫学的に検討がもうちょっと必要かというところも気にはなりますが、一般的には妊娠中のたばこかカフェインの摂りすぎはよくないのではないかということは言われているので、そういった意味での広い情報を喚起するのは必要だと思えますが、疫学的なデータとしては基本的なデータをもっと情報として積み上げていく必要もあるのかなと思っております。

○志村座長 他にはいかがでございますか。

○矢野委員 3番のスプラウト類のところですが、たしか平成8年だったと思うんですけども、日本でもスプラウトが食中毒の原因と疑われる事件がありました。

その後、私はたまたま日本で生産している人の現場を見に行く機会があったんですけども、まず種も最初から塩素につけてしまって、いわゆる殺菌した状態で発芽を始めて、水についても、昔ですと河川水ですとか井戸水で飲用に適さないようなものを使ったりということもありましたけれども、今はもうきちっと最低限水道水の基準を満たした水でつくっています。ここにもデータがありましたけれども、生産してから出荷するまでも低温でずっと管理していて、出荷するときのトラックまで冷蔵室と密着させた状況で積み込むというところまで気を使ってやっている状況ですので、特に今回のドイツなどでの事例等を含めましても、やはり生産者が一番気をつけなければいけないのかなと思っております。

保存試験のところで紹介されましたのもいわゆる一般細菌数での話だと思えますので、病原菌がついていて、こんな状況でふえるということにはならないと思うんです。いずれにしても、生産者側に引き続ききちっとした衛生管理のもとに生産するよという情報提供と、あと消費者側には低温保存して早目に消費するという注意喚起が必要かと

思っております。

○志村座長 他にはいかがでしょう。

○齋藤委員 工場で作られた野菜とスプラウト類は、加工されたわけではないんですけれども、普通に育ったものではなく、生鮮食品の中には入っているけれども、ちょっと違う育ち方をしているものという感覚で見ているんです。特にパッケージに賞味期限とか消費期限がほとんど書かれていないものが多いんです。例えばスプラウトなどでも、普通にブロッコリーを買ってきて、ちょっとゆでないで冷蔵庫の中に置いておいても、見た目がだんだん黄色くなったり、わかる形での腐敗の仕方をしていくんですが、スプラウトは意外に早くだめになる割には見た目はあまり変わらなかつたりもするので、やはり早目に使い切るということ、低温に気をつけなければいけないということをほかの野菜よりもちょっと情報提供という形でしていったほうがいいのではないかと思っております。

あと、カフェインについてです。いろいろなところで基準が設定されていないという形で書いてあるけれども、やはり諸外国などと比べるとこういったことが考えられると書いてあります。この100ミリリットル当たりカフェインがどのくらい入っているという形で書かれていても、なかなかぴんとこないですし、子供とか妊婦、あるいは青少年であれば、例えばこういった缶コーヒーだったらどのくらい入っているとか、あるいはここには食品としてピックアップしているものではないんですが、ココアは意外と乳幼児が飲みますが、ココアに類似する飲料ですとか、夏なんかはミルクココアで子供向けという感じのものなんかもたくさん食品の棚には並んでいます。ココアはコーヒーとまるで違うものという扱われ方をして、子供でもどんどん飲んで大丈夫みたいな感じのことも、パッと見、見受けられます。あと、チョコレートのお菓子ですね。そういったものもかなり子供向けにはたくさん出ています。

ですから、1日トータルした、あるいは体重に対してのトータルした形で考えると、こういった商品をこのくらいというのをもうちょっと具体的に、数字ではなく、パッと目で見てわかるようなイラストですとか、そういった形でホームページなり何らかの形で、もうちょっと気をつけましょうと都民にPRしていく。コーヒーそのものを飲ませることはなかなかないと思うんですけれども、同じようにカフェインが入っているものとして考えましょうということで、もう少しパッと見てわかるような形で情報提供していけたらいいのではないかなと思っております。

○志村座長 ほかにはいかがでしょう。



スプラウトの件ですが、種子を消毒するというのはかなり大事であるように思います。O104の例のように、これはエジプト産の種子がどうも怪しそうであったという話ですが、当然、生産者の方たちへのしっかりした情報が徹底しているかどうかという、そのあたりはいかがでしょうか。

○肝付市場衛生検査所管理課業務係長 お答えします。工場生産された野菜類について、直接スプラウト類を調べたわけではございません。工場生産された野菜はどちらかという主には非結球のレタスが中心でして、よくビニール袋に完全に包まれていて、工場レタスとか、天使の何とかという名前でちょっとお値段が張るんですけども、そういったものを中心に検査をしておりますので、いきなりスプラウトと結びつくわけではございません。

ただ、種子の消毒をしている事業者さんとしていない事業者さんがやはりありまして、殺菌種子を購入しているというのが113ページに書いてございまして、大体のところは殺菌しているのですが、未殺菌のところもあります。直接、スプラウト類の育て方としてはほぼ同じなんです。それが少し長目に育てて、非結球のレタスの葉の部分になるか、あるいはちょっと芽が出た段階で収穫するかというところがございますので、殺菌については同じだと考えれば、割合に殺菌しているところは多うございます。

それから、お水についても、先ほど委員の方のお話に出ていましたが、通常の井戸水で基本的に検査をされているようでございます。ただ、お水も実際は調べますと、菌数はやはり $10^5$ 程度のランクが出てきますが、別にそれが直接食品に触れるような状態であるわけではなくて、根の部分に養液が流れているということですので、スプラウトとは若干異なるような形になっております。

○志村座長 ありがとうございます。ほかにはいかがでございましょうか。

カフェインに関しては、眠気防止用のかなり高濃度にカフェインを含有しているような飲料もこのごろ随分はやっているようですし、ガムなんかもありますが、ああいうものからの摂取状況はまだあまり把握されていないと考えたらよろしいでしょうか。

○守安薬事環境科学部副参事研究員 高含量のカフェインについてですけれども、かつて眠気防止ということで、ガムですとか、あめですとか、そういったものを調べたことがございまして、それですと、例えばあめを一度に5個食べると薬用量に達するぐらいでしたが、一度にあめを5個は食べないかなという状況です。

あと、ドリンク剤などですと、大体50ミリグラムぐらいが1本に入っているんですね。そうしますと、コーヒー一杯の半分以下ぐらいでしょうか。そのぐらい入っております。

ただ、カフェインに加え、ガラナエキスみたいなものが入っていると、そのカフェイン含量は正確にはわからないんですけれども、ラベル表示ではわからないものをインターネットで調べましたら、大体150ミリグラムぐらいと書かれておりましたので、コーヒー一杯よりちょっと高いという感じに見受けられました。

○志村座長 カフェインについては、国の食品安全委員会のほうでかなりしっかりしたファクトシートが出てきている状況の中で、都のほうでどういうふうに行っていくかということについては何かご意見とかありますか。

○矢野委員 結局は国が出している情報、それから諸外国で出ているファクトシートをわかりやすくまとめて都民にとるところだと思いますね。

○志村座長 例えば国の食品安全委員会のほうのファクトシートへリンクを張っていただくとか、そういうことになる可能性はあるかもしれないということでしょうか。

ほかに何かご意見、この1から4までのところでございますでしょうか。

では、ご意見がそれぞれ出そろったということで、情報判定の取りまとめに移らせていただければと思います。

各収集情報について、情報判定シートにある「判定に当たっての視点」に従って、この情報選定専門委員会としての判定をまとめたいと思います。お手元の判定シートへ委員会としての結果を記入していくということです。これは手順としてどういう形で進めていけばよろしいのか、私も初めてなものでわからないので、お教え願えればと思います。

○垣食品医薬品情報担当課長 それぞれ一定の方向にまとめたものもあれば、テーマによってはまとまり切れていないものもあるかなと思っております。私のほうから、とりあえず伺っていた内容で、テーマ1の寄生虫による食中毒防止についてはさまざまなご意見をいただきましたが、クドアなどについては現状の把握も含めて情報収集をして検討していくべきだろうというご意見、また、アニサキスのアナフィラキシーなどアレルギーについても少し情報提供を考えていったほうがいいのではないかというご意見で、一方では冷凍のものについては、ヒラメなどは冷凍しておけば大丈夫だろうというようなご意見などもいただいています。事務局でもご説明をさせていただきましたが、現在、国のほうでは厚労省、水産庁など、養殖ヒラメについての対応もとっているところでございますので、そういった情報も含めて評価委員会のほうにあげていくべきという形でご意見をいただいたかなと思います。

それから、テーマ2、生食する機会が多い輸入魚介類のウイルスについてですが、これ

もさまざまなご意見をいただいています。蓄積された病原微生物など、輸入する事業者を中心に指導していくべき内容なのではないかと、生ガキは冬場のノロウイルスを中心にその被害については広く知られている、業者への指導が対策の中心になるだろうと。一方で、輸入魚介類についてはそういった情報について、事業者への対策をとるまでの間、都民への情報提供を何らかの形で考えていくことも必要ではないかといったご意見、いろいろのご意見をいただいていると思います。

それから、テーマ3、生食用野菜の衛生学的実態調査ですが、ドイツのスプラウトによる大規模食中毒発生などを踏まえて、収集した情報を評価委員会のほうで検討していったらどうだろうというご意見、それから、生産者の水の管理をきっちりと把握して指導していったらどうだろうというご意見、それから、この生食用野菜の情報を踏まえた普及啓発として消費者に情報発信、早目に使い切るとか、消費する際の低温保存などについて、都として発信していくべきではないかというご意見をいただいていると思います。テーマ3の生食用野菜については、購入後の取り扱いについての情報の提供のあり方などを検討することが必要とのご意見などもありましたので、どちらかというと、評価委員会のほうにあげたらどうだろうという形で委員の皆さんからご意見をいただいたかなと考えております。

テーマ4、妊婦及び子供のカフェイン摂取についてのリスク評価と摂取量についての助言については、添付論文が果たして十分なのかどうか、疫学的なデータの積み上げもさらに必要ではないかというご意見とあわせて、消費者へ情報提供するのであれば、わかりやすい情報提供をしていく必要があるのではないかということです。

できれば、テーマ2、テーマ4について、委員の皆様で委員会としての意見の取りまとめという形で、再度ご確認をお願いできればと考えております。

○志村座長 それでは、ただいまのご指摘、ご意見をいただいて、資料2-4につきまして、親委員会のほうへあげていくかどうかというあたりをご検討願えればと思いますが、いかがでしょうか。

これは、親委員会へあげるといったときに、当然、食品安全委員会と重複するような形の情報を都のほうで出して行って、なおかつそれを少し簡略化した形でわかりやすく提供するという形になると考えてよろしいのでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 8月開催の委員会には、本日お手元にある資料に、また今回委員の先生方からご助言いただいたところを事務局で収集に努めまして、テーマとしてあげて、情報発信のあり方を含めて検討いただくという形になります。

○志村座長 そこへあげていくものとして、今回ここで選定するかどうかというところをご判断いただければと思いますが、委員の皆様、いかがでしょう。

○牛島委員 この情報選定専門委員会に参加していて、当初、ノロウイルスとか、そういうものがあつたときには選ぶべき問題が多くあつたんですけれども、この1年は何となくあまり話題性のものがなかつたような気がしていたところにこういったものが出てきて、再度、全体的に検討する必要性が増えたような印象を私は持っています。

全体を選出してもよかつたのですか。それともある程度、もうちょっと絞つたほうがよかつたのでしょうか。その辺のことはいかがでしょうか。

○館山食品医薬品情報係長 あげる数につきましては、委員の皆様のご判断に任せておりますので、4つ全部でも構いませんし、1番、3番だけでも構いません。そこは委員のご判断にお任せいたします。

○志村座長 その緊急性等ということから言えば、1、2、3はあげていってよろしかろうと思いますが、カフェインについては、まだ情報収集が国レベルで進んでいる段階かなということもありますので、こういった段階でまた情報をあげていくことになって、都民の皆さんに提供するということになると、いろいろ難しい面が生ずるかなとも思います。そういう意味では、今回の情報評価委員会への上程ということでは、これは見送つてもいいのかなというのが私の気持ちでございますが、いかがでしょう。

○牛島委員 追加みたいなことになりましたが、この委員会でどういった討議をされたということは評価委員会のほうに行きますから、その場でまたご意見があれば、そこでどうするかは決めていただくということで、志村座長がおっしゃつたような形でとりあえずはいいのではないかと思います。

○志村座長 もし必要であれば、かみ砕いたような情報をくつつけてリンクを張るというレベルでもよろしいかなと思いますが、いかがでしょう。

○垣食品医薬品情報担当課長 テーマ4については、評価委員会のほうにはあげずに、事務局のほうで国の食品安全委員会とのリンクなども含めて検討させていただきます。

それから、テーマ2の輸入魚介類のウイルスの蓄積について、評価委員会のほうにあげるべきか否かというところを再度ご確認したいんですが。

○矢野委員 緊急的に必要なという意味で解釈すると、1番と3番をあげればよろしいのかなと思うんですよね。2番につきましては、正直言って、解決するにももっと時間が長くかかる話になってしまうと思いますので、私の感じとしては、親委員会のほうには1番

と3番のテーマをあげたらいかがでしょうかと思うんですが、いかがでしょうか。

○志村座長 FDAが注意喚起したというあたりのところを踏まえると、緊急性というのはいかがなんでしょうかね。

○牛島委員 日本では、先ほどおっしゃったように、食品安全委員会のほうで1度テーマとして実際の調査をやったりしたことはありますし、そのときのデータは当然あるわけです。ただ、ノロウイルスも含めて、年度によって頻度とかは変わってくると思いますが、基本的なデータはあるということと、せっかくきょう森研究員も来られているので、現在、東京都や地方衛生研究所でこういったテーマで実態調査を現時点ではどうされているとか、そのような何か情報はありますか。

○森微生物部ウイルス研究科主任研究員 では、お答えさせていただきます。

確かに緊急性という点では、A型肝炎の発生件数はノロウイルスに比べると低いので、弱いところではあるかと思います。ただ、発生件数の内訳を見ますと、食材の汚染そのもの、あるいは調理者由来ということで、ノロウイルスと同じリスクのファクターで起きているということ、あるいはヨーロッパでも同じように、食品の検査法の標準法はノロウイルスと同時にA型肝炎も対象に入れていこうということで、リスクが同じところにあるよとか、そういう情報提供の仕方はあるかとは思いますが、実際にはA型肝炎の件数はそれほど多くないというのが現状です。

各地研での取り組みは、一昨年にA型肝炎の大きな流行が全国的にありましたので、そのとき手持ちの材料等々に入っているものを持ち寄って検査はしたところですが、国内といますか、東京ではかなり低い、かなり産地は限られているのではないかといいところがありました。恒常的にやっている検査ではないのですが、何かあればそうやって各県でモニターをして情報を持ち寄っているというのが現状です。

○志村座長 ありがとうございます。

そうしますと、これを取りまとめていくということですが、まず、総合的な検討の必要性ということから言えば、寄生虫による食中毒防止はあげていくということで、生食用野菜の衛生学的実態調査は独自の調査等も入っているという形で、都としての情報提供という意味であげていってよろしいでしょうかというぐあいに判断できるかと思います。

2番については、緊急な情報提供の必要性というのは今のところ、A型肝炎の発生件数は少ないけれども、ただ、ウイルスが原因となって生ずる中毒は冬場のノロウイルス以外にいろいろありますよといったことを含めて、消費者の方たちにある程度注意していただ

くということ、当然、事業者の方たちへの注意喚起も必要であるかと思えます。そういうことを含めて、引き続き総合的な検討をしていく必要性ということで、親委員会のほうに報告という形ではいかがでしょうか。

○矢野委員 国もそうですけれども、国に先んじて東京都の中で、一番の消費圏ですので、ぜひ実態調査をやったほうがいいかなと思うんですね。随分昔からの例ですけれども、カキに限らず輸入の生で食べる魚介類だと、検査項目には昔から言われている赤痢、コレラ、そういったものも本来なら入れてやったほうがいいのかないかなという気はしているんですね。

タイですとかインドネシア、オーストラリアも、実態は私もわかっていないんですけれども、恐らく輸入する国の数で上げると、今相当数いっていますよね。ですから、本来ですと、その辺の国の腸管系疾患の流行状況を見るだけでも、そこから輸入される魚介類が持ってくるであろう日本にない疾患の病原体は何となく想定もつきますので、まずはもう少し都独自で調査を進めて、かなり実態が明らかになった時点で親委員会で検討するというのでいかがですかね。まずはぜひ実態調査をやってほしいんですね。

○志村座長 実態調査というお話が出ましたが、このあたりはいろいろ調査するために費用等、いろいろかかるかと思いますが、そこまで踏み込んで親委員会のほうへということになりますか。

実際に健康被害を未然に防止するということに、そういった魚介類、生で食べる機会が多いものについてはやはり消費者の方に注意していただいて、特に貝類のカキを初め、特に輸入物ですね。それに対して注意していただくようなことも必要ですけれども、また、輸入される業者さんのほうに事前にそのチェックをしていただいて、この辺のものは危なかろうというものをよく調べていただく。その上での輸入が重要になるのではないかと、その辺のところを情報提供していただくのもありかなと思います。ただ、実態調査というのはどうでしょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 過去に私どもの広域監視部のほうで輸入魚介類のウイルス等、細菌検査も含めて保有状況の調査なども行ってきてはいるんですが、その中でのウイルスの検出状況は、検出していないという形で結果が出ております。

また一方で、今さまざまな情報が入ってくる中で、先ほどお話ししたとおり、検疫所のほうでも検疫の強化という形をとっておりますし、そういった情報も収集しながら、実態調査については、じゃ、この規模で実施しますというお答えをこの場でできる立場にはおりませんので、そういうご意見があったということで、テーマ2については、総合的な検

討の必要性については今後も含めて「○」と判断いただきました。ただ、緊急的などころでは、基本的なデータの収集などに努めた上でということで、テーマ1及びテーマ3について評価委員会にあげるということでご検討いただいたということでもよろしいでしょうか。

○志村座長 ということでもよろしいですか。

では、評価委員会にはテーマ1とテーマ3をあげてご検討いただくということです。それから、報告に関しては、ここでの検討項目として4つあがってきたことは評価委員会のほうへご報告することになるわけですか。そのうち選定されたものが2件であったという形で。

○垣食品医薬品情報担当課長 きょうの検討内容について、専門委員会のほうからご報告する形になります。よろしくをお願いします。

○志村座長 では、この情報判定の取りまとめというところはここで終了といたします。ただいま各収集情報の検討結果について、確認を事務局のほうからなさっていただいたと理解いたします。

それでは、次に議事の3の「東京都食品安全FAQ（よくある質問とその回答集）の改訂について」に入りたいと思います。

まず、事務局から簡単にご説明をお願いいたします。

○館山食品医薬品情報係長 資料3、「東京都食品安全FAQ（よくある質問とその回答集）の改訂について」ご説明いたします。

今年度の食品安全情報評価委員会において特に詳細に検討すべきテーマについて、委員の皆様にも事前にご意見を伺いましたところ、放射性物質について取り上げるべきとのご意見をいただきました。それについて事務局のほうで検討いたしました。

197ページをごらんください。

まず、東京都がこれまで行ってきた食品中の放射性物質対策について、簡単にご説明いたします。

福祉保健局では、都内流通食品の放射性物質検査を行っております。平成23年度は503検体、今年度は、これはちょっと情報は古いのですが、本日までで291検体を検査しておりますが、基準値を超えたものはありませんでした。

次に、199ページをごらんください。

産業労働局では、都内産農林水産物の放射性物質検査を行っております。平成23年2月から平成24年3月までに検査した422品目のうち、4品目から暫定基準値を超える

放射性セシウムを検出しております。今年度は、本日までで212検体を検査しております。基準値を超える放射性セシウムを検出したのは、ここに書いてございます3品目についてでした。

次に、201ページですが、放射性物質に関する都民への情報提供の状況になります。平成23年6月と平成24年3月にシンポジウムを行いました。また、都民からの電話相談を平成23年3月から受けております。

195ページをごらんください。

東京都では、平成19年度、食品安全情報評価委員会におきまして調査委託を実施し、多数の都民が持っている食の安全に関する疑問を都民にとってわかりやすく回答する「東京都食品安全FAQ（よくある質問とその回答集）」を作成しました。こちらは実際にホームページに掲載している、203ページ、205ページのような形になります。

このFAQですが、作成後、生食用食肉の規格基準設定などによる設問の追加、文面修正などは行っておりますが、大規模な改訂はまだしておりません。作成から5年たちまして、放射能を含めて都民が知りたいことについて回答し、都民の不安を解消するようによりよいFAQとするための改訂をしたいと事務局では考えております。

前回、FAQを作成しました折には民間の調査会社に委託をし、その調査手法を活用しまして充実したFAQとすることができました。今回も調査会社への委託を実施して、都民から直接「都民が知りたいこと」を収集し、国や自治体が作成したFAQを収集し、国の説明またはそれに準じた説明が放射能に関しまして都民にとってわかりやすいものになっているかどうかなど、その辺を確認し、その上でFAQ全体の改訂及び追加を実施したいと考えております。

スケジュールといたしましては、8月の第2回食品安全情報評価委員会においてご意見をいただきました後に、そのご意見を踏まえた形で調査委託を実施し、平成25年2月に予定している第3回食品安全情報評価委員会においてご報告できるようなことで作業を進めたいと考えております。以上です。

○志村座長 どうもありがとうございました。

ただいまのご説明のように、FAQの改訂についてということですが、ご意見はございますでしょうか。

新たに放射性物質による汚染の問題を取り入れてということですが、これは当然のことだと思います。ほかに何かご指摘、ご意見等があれば、いかがでしょう。



それから、スケジュールのことも踏まえてということですが、次回、8月の第2回の評価委員会に報告し、それを踏まえた形で改訂、最新バージョンに向けてつくっていくというスケジュールでございます。よろしいですか。——どうもありがとうございました。

それでは、少なくともこの情報選定専門委員会ではこの形でもよろしかろうということにさせていただきます。

議題のほうで「その他」とありますが、何か議題や報告事項はございましょうか。

○垣食品医薬品情報担当課長 特に事務局からはございません。

先ほどのFAQの改訂につきましては、8月8日開催予定の食品安全情報評価委員会の場で改めて事務局からご説明させていただきます。

○志村座長 ほかにないようでしたら、最後に、事務局から今後のスケジュールについてご説明願います。

○垣食品医薬品情報担当課長 今回の専門委員会での選定結果は、8月8日に開催予定としております第2回東京都食品安全情報評価委員会に報告の上、収集情報についてご検討いただくこととなります。

○志村座長 どうもありがとうございました。

今回の資料は特に修正の必要等はなかったかと理解しておりますが、その点に関してはよろしいですね。資料の修正は求められていなかったということです。

これで議事が終わりましたので、進行を事務局へお返しいたします。

○垣食品医薬品情報担当課長 長時間に渡りご検討いただき、ありがとうございました。事務局では、第2回食品安全情報評価委員会開催に向け、本日ご検討いただいた内容を踏まえて準備を進めてまいりたいと考えております。

それでは、本日の委員会はこれにて終了とさせていただきます。ありがとうございました。

閉 会

午後3時27分