

(平成 27 年度第 1 回食品安全情報評価委員会)

## 平成 27 年度第 1 回東京都食品安全情報評価委員会

### 議事録

日時：平成 27 年 7 月 29 日(水曜日)

場所：東京都健康安全研究センター

開 会

午後 6 時 0 0 分

○薩埵食品医薬品情報担当課長 定刻となりましたので、ただいまより平成 27 年度第 1 回東京都食品安全情報評価委員会を開催したいと思います。今年度 4 月の異動で担当が変わりました。私、垣の後任となります企画調整部食品医薬品情報担当課長の薩埵でございます。よろしくお願いいたします。座長に進行をお願いするまでの間、私が進行をさせていただきます。

本日なんですけれども、当センター所長が業務の都合により欠席させていただいております。開催に当たりましては、当センター健康情報解析担当部長の亀井からご挨拶を申し上げます。

○亀井健康情報解析担当部長 亀井でございます。本日は、お忙しいところ本会議にご出席いただきまして、まことにありがとうございます。

私どもが行政に務めていますと、「安全・安心」という言葉が 10 年以上すごく使われるのですけれども、特に食の分野に関しては、私たちが日々口にするものですので、食の安全・安心は非常に重大な課題になっております。本日は、委員の皆様から食の安全・安心に関して忌憚のないご意見をいただければと存じますので、よろしくお願いいたします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 本日は今年度最初の委員会となります。4 月の異動で他の事務局職員も変わっておりますが、恐縮でございますが、添付の事務局名簿のとおりとさせていただきます。

続きまして、委員会の成立についてご報告いたします。

本委員会の開催には、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、今現在におきまして、17 名中 13 名の委員にご出席いただいております。委員会が成立していることをご報告いたします。なお、中野委員におかれてはちょっとおくれるというご報告を受けております。穂山委員、矢野委員、細野委員からはご欠席の連絡をいただいております。

それでは、今後の進行は委員長の志村様にお願いしたいと思います。志村委員長、よろしくお願いいたします。

○志村委員長 それでは、よろしくお願いいたします。

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

○薩埵食品医薬品情報担当課長 それでは、本日の資料といたしまして、お手元にあります次第、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、資料 2 としまして、収集情報一覧、資料 2-1 としまして、食中毒事例から見たシンの衛生管理手法について、続きまして、資料 2-2 として、UV 印刷紙容器から食品への化学物質移行状況の実態調査について、資料 3、平成 27 年度第 1 回「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告、その他参考資料としまして、アニサキス等のホームページを印刷したもの、それから、委員限り資料といたしまして、今回の二つの課題についての、事前にいただいた各委員からの意見の一覧となっております。

以上が本日の資料でございます。

○志村委員長 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について、事務局でお考えはありますか。

○薩埵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。

○志村委員長 それでは、お諮りします。本日の会議は委員限り資料については非公開、それ以外は公開ということでしょうか。よろしいでしょうか。

(異議なし)

○志村委員長 どうもありがとうございます。

では、もう 1 点、議事に入る前に、「健康食品」による健康被害事例専門委員会の委員の交代につきまして報告させていただきます。

「健康食品」による健康被害事例専門委員会の発足当時であります平成 19 年から委員に就任され、座長を務めていただくなどご尽力いただきました原委員が、ご都合上、専門委員会委員をご退任されることになりましたので、ご報告いたします。後任の委員につきましては、東京都食品安全情報評価委員会規則により委員長が指名することとなっておりますので、本日、私が指名をさせていただきます。後任委員として、公益社団法人東京都

薬剤師会の常務理事でいらっしゃいます松本有右氏を本日、指名させていただきます。任期は本日 7 月 29 日から今期委員会の委員就任満了日の平成 28 年 4 月 30 日までとなります。なお、今期中に開催される「健康食品」による健康被害事例専門委員会の座長は、私、志村が務めることといたします。よろしくお願いいたします。

それでは、議事に入ります。

まず、今年度 7 月 10 日に開催しました情報選定専門委員会の報告です。情報選定専門委員会の座長であります穂山委員が本日、ご都合によりご欠席のため、かわって事務局からご報告をお願いいたします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 それでは、事務局から、この前の情報選定専門委員会の検討内容について簡単にご報告させていただきます。

資料 1 を見ていただけますでしょうか。まず最初に、検討していただいた一覧表がございます。今回は 3 題の課題についてご検討いただきました。

まず、1 点目です。食中毒事例から見たシンクの衛生管理手法について、この表を見ていただくように、情報収集の視点のほか、全ての項目に「○」ということがついております。皆様方からの意見といたしましては、実際に発生した食中毒事例の情報から、食中毒予防の観点等からも情報提供が必要ではないか。また、まな板や包丁など調理器具については、洗浄、消毒といった考えはよく提供されているのですけれども、シンク自体の細菌等微生物の二次汚染リスクやその衛生管理方法は余り伝えられていないのではないかということから、シンクは、事例の情報のような大きな給食施設から家庭も含めてさまざまな施設で使われていることから、施設に合わせた効果的な衛生管理方法について委員会のほうでも検討していただき、都民、事業者へ正しい情報を提供していく必要があるというような判断となりました。

続きまして、2 番目の UV 印刷紙容器から食品への化学物質移行状況の実態調査についてでございます。こちらについては、この表にありますとおり、情報収集の視点からは「○」ということでございますが、その後のものについては「△」、「○」、「×」というふうに分かれております。こちらについては、UV インキという最新の技術で印刷した紙製容器から食品への移行実態ということについて、他国での調査やリスク評価の情報を踏まえて東京都で調査したことには意味があるといったような意見があるということで、情報収集の視点からは全て丸がついています。一方、他国での一部物質のリスク評価や実態調査から直ちに懸念が出る状況ではないといった情報があります。こういったことから、緊急性は

なく、検討に見合う情報かの項目については三角というふうになっております。これらを総合しまして、現段階では都民へ提供する緊急情報という位置づけではなく、事業者に対して適切に情報提供をして、これからも推移を見ていくという方針でこの委員会で審議していただくというような判定となりました。

続きまして、3 番目の生食用鮮魚類の粘液胞子虫に寄生する実態調査についてということでございます。こちらについては、情報概要のシートのみが公開で、協議内容の詳細については非公開という形でやらせていただきました。こちらについては、*Kudoa septempunctata* の以外の一部粘液胞子虫については、食中毒の因果関係について、病原性等がまだ明確になっていないというような状況がでございます。寄生状況の実態調査は貴重な情報ではあるのですけれども、まだ病原性とかが明確になっていない、このような状況で、単に既成事実のみを情報提供することはまだ適切ではないのではないかとということで、現在、国のほうも、全国の自治体からこういった事例報告等の情報提供について収集しているところでございます。引き続き都としても情報収集や必要な調査を実施していくということで、委員会へは今回は上げないということで最終的な判定が決まりました。

以上、前回行われました情報選定専門委員会の報告とさせていただきます。

○志村委員長 ありがとうございます。

それでは、ただいまご報告いただいた情報選定専門委員会で選定された二つの課題の課題名と収集理由について、事務局より説明をお願いいたします。

○大山食品医薬品情報係長 それでは、事務局、大山より説明させていただきます。

お手元の資料 2、収集情報一覧をごらんください。

ただいまのご報告にありましてとおり、今回の課題は 2 題となります。1 題目、食中毒事例から見たシンクの衛生管理手法について、こちらは、シンクを介して食品を汚染させたと疑われる食中毒の防止という視点で収集された内容となっております。二つ目の UV 印刷紙容器から食品への化学物質移行状況への実態調査についてにつきましては、食品の紙製容器に用いられます UV インキ成分の移行状況について、海外情報を背景に東京都が実態調査をしましたので、そちらを収集情報として挙げさせていただいております。

引き続き、次の資料 2-1 をごらんください。収集情報の食中毒事例から見たシンクの衛生管理手法について、引き続きご説明させていただきます。

調査目的や背景となりますが、こちらは、平成 25 年に北区管内の集団給食施設におきまして発生した細菌性の食中毒事例をもとに、原因について北区の保健所が調査しました。

このときはエルシニア・エンテロコリチカという細菌だったのですが、その原因を調べるために調査しましたところ、生の豚肉に付着していました食中毒原因菌が、豚肉を扱いましたシンクを介して、直後に調製した野菜サラダを二次汚染させたのではないかと、そういう疑いがあるのではないかとということが判明いたしました。

そのほか、これを中心に、北区の保健所はシンクを介した食中毒汚染についてチラシなどをつくって、事業者への普及啓発を行っているところですが、都内の事例を見ましても、その他食中毒事例、食中毒疑い事例を見た場合に、シンクを介しての食中毒原因菌の二次汚染が原因と疑われるような食中毒事例が少なからずあるということになります。

添付資料の 3、4 にありますとおり、東京都としましても、国の通知に基づきまして、管理運営基準という形で、施設の徹底、シンクも含めまして、洗浄設備も含めまして条例の中で基準として定めているのですが、それでも実際には、事業者の認識が薄い部分もありまして、このような事例が幾つか起きています。まな板、包丁などについての徹底などはされているかと思うのですけれども、シンクについては徹底が十分でないだろうというところになります。

この状況を受けまして、北区保健所が行いました調査についてお示ししたいと思います。調査結果に移ります。

北区保健所の調査なんですけど、詳細は添付資料 1 をごらんいただければと思うのですが、概要をこのシートの 1 ページ目にまとめさせていただいております。北区保健所の調査につきましては大きく二つ行っております。一つ目は、シンクからの二次汚染リスクの実態調査ということで、北区管内の給食施設 107 施設を対象にシンクからの二次汚染リスクというのを調査しております。結果につきましてはシートにお示したとおりとなっております。二つ目の調査といたしましては、シンクの洗浄消毒効果の検証ということで、新品のシンクの排水口の周囲、隅、壁、オーバーフローの 4 カ所を生肉で人工的に汚染しまして、国の通知にありますシンクの洗浄消毒作業の手順に従って洗浄消毒をしております。その後に拭き取り検査を行いまして、一般細菌数を確認しているというものになります。国の通知につきましては 9 ページ目に添付させていただいております。結果につきましてはこちらにお示したとおりとなります。

この結果をもちまして、何らかの形で、やはりシンクの二次汚染ということが疑われますし、消毒の効果というのをより徹底しないと、何らかの形で事故が起きることが北区保健所の調査で示されております。

37 ページに食中毒の事例を 3 点ほどお示ししております。こちらの事例は、シンクの二次汚染が疑われるもので、幾つかあるのですけれども、3 点ほど挙げさせていただいております。

参考までに 37 ページをごらんいただきますと、こちらは平成 12 年の事例なんですが、原因食品としては、ワカメ及びかまぼこが原因となります腸炎ビブリオによる食中毒の事例となりまして、洗浄設備の管理というものが適切ではなかったというような調査結果となっております。

39 ページの平成 19 年の事例につきましては、都内の学生食堂の食事及び弁当で起きました腸管出血性大腸菌 O-157 を原因とする事例となります。こちらにも、ダイレクトにシンクを原因とするという表現はこの調査結果の中には出てきてはいないのですが、後半の表記にありますように、調理施設内が全面的に汚染されていたということや、41 ページ目にはシンクの使い方の表現も出ており、その扱いが原因ではないかと疑われるという調査報告となります。

それから、43 ページ、こちらは 24 年の事例になるのですけれども、こちらはカンピロバクター・ジェジュニの調理実習での食中毒事例となります。こちらにも、調理実習だということもありまして、調理を行った学生の方の認識も十分でなかったというところもあるかと思うのですが、やはり、シンクの使い分けが徹底されていなかったということで、鶏肉の菌をほかに汚染させて、最終的な調理食品につけてしまったという事例になります。

このほか、最近の事例で、まだオープンになっているものではないのですが、そのようなものの中にも、シンクの取り扱いによることが疑われるという事例が報告をされています。

7 ページ目をご覧ください。これは、現在、北区保健所が北区管内の事業者には注意喚起のためにお示ししているものなんですが、北区保健所では、調査結果に基づき、このようなチラシを現在配付しています。

本課題についての説明は以上となります。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

ただいまご説明いただいた課題について、少しご意見を頂戴したいと思います。事前のご意見をいただいておりますので、少しご紹介いただければと思います。

まず、寺嶋委員、いかがでしょうか。

○寺嶋委員 シンクというのは、やはり、食中毒の観点からすると、非常に死角になりや

すいところとなります。今回、委員の皆様からいただいているところを拝見しますと、非常に貴重な情報提供になるというふうに書いておられる方が多いので、そのとおりで思うのですけれども、幾つかちょっとコメントもあるのですが、質問があるので、よろしいですか。

シンクを汚染させて実験的に汚染リスクの調査をなさっていますけれども、これは生肉を使ってということのようなんですが、実際にはどういうふうな形でシンクを汚染させたのでしょうか。肉をスタンプするような形だったのですか。それとも、何かを液状にするような形で、水を媒介とするような形の浮遊物みたいな形でやったのですか。

○大山食品医薬品情報係長 詳細につきましては、申しわけございません、細かくは確認はしていないのですが、これまで得た情報によりますと、先ほどの 2 点目の調査の検証のところで、排水溝の周囲とか隅とかを直接生肉で汚染させているということで、カンピロバクターなどの食中毒菌をあえて付着はさせていないのですが、生肉そのもので汚染させて、当然、一般細菌数はついておりますので、その状況でシンクを通常のように使い、その後、洗浄消毒をした後、一般的な拭き取り検査を行い、細菌数を確認したものです。液状化したりしたものを流したということではなくて、オーバーフローなどの周囲を汚染させたということで、ご理解いただければと思います。

○寺嶋委員 かなり高度に汚染させたという感じの実験というふうに理解してよろしいですね。

○大山食品医薬品情報係長 これにつきましては、生の食肉にはそもそも一般的な細菌がついているということを前提に行っている実験ということになるかと思えます。

○寺嶋委員 それから、もう一つ質問があるのですが、全般的にこういう大量調理施設だと、シンクの使い方というのは、汚染食品を扱うところと非汚染食品を扱うところはきちんと区別するという形で、大量調理施設衛生管理マニュアルに記述されていると思うのですが、中小というか、余り規模の大きくない施設だと、なかなか物理的にそういうふうにシンクを使い分けるというのは難しいかと思うんですね。それで、今回お調べになった 107 施設、特に学校であるとか事業所であるとか、比較的大きいところかなと思うのですが、その中で、4 ページ、集団給食施設調査結果、第 2 図にあります、非汚染と汚染のところを供用しているような施設というのは、いわゆる中小施設が主なところなんですか。それとも、中には大きいところでもそういうところがあるということでしょうか。

○大山食品医薬品情報係長 今回の調査に関しましては、こちらでも細かいところを確認

してはいないのですけれども、ただ、実際には、北区保健所の調査に当たりまして、規模を線引きするのがなかなか難しい点もあります。もちろん、取り扱いが多いですとか、大量調理マニュアルで大規模に当たるようなところというのは総じてリスクが大きいものですから、当然それなりの物理的な対策もとられておりますし、衛生知識としての対策もとられていることが望ましいのですが、実際には、規模に関係なく、施設のつくりですとか、規模が大きくても施設が古いですとかの理由で、なかなか改善されなかったり、衛生意識の甘さあったり、そういうものでなかなか必要な対策がとられていないところもあります。ただ、今回の調査結果では、規模などの分類というのは、こちらのほうで細かく調査しておりませんので、どのような規模がどのような状況だったかというような把握というのは現時点ではしていません。もし必要ということであれば、若干お時間をいただきまして、後日お知らせをさせていただくということにさせていただきたいと思えます。

○志村委員長 よろしいでしょうか。

そうしますと、諸角委員がバイオフィームのことを少しお書きになっていて、ぬるぬるとした流しとかです。その点についてちょっとご意見をいただければと思います。

○諸角委員 ちょっと余計なことを書いてしまったかもしれないのですが、一般的にシンクの汚染というのは、いわゆる生物膜、バイオフィーム、それによって起こっていて、その生物膜というのは、一般的には複合汚染といいますか、病原菌なんかもよくそういう形でもって汚染が広がっているということで、それを改善してクリーンナップするには、やっぱり、こすり洗い、それから乾燥、そして消毒ということで、この方法が非常にいい方法だろうということなんです。

ただ、私の意見としては、エルシニア・エンテロコリチカを対象としてどうのこうのということではなくて、例えば、生野菜でしたら、ほとんどの例が病原大腸菌とサルモネラによって起こっていますし、エンテロコリチカによって起こったのが 2 例ぐらい 10 年間の間にありますけども、エンテロコリチカにこだわる必要はないのかなと。

それから、エンテロコリチカが人間に感染して発病するのに、10 の 9 乗ぐらいというボランティア実験ですが、そういうデータが出てきますけども、シンクから幾ら何でも 10 の 9 乗が汚染してくるということは、こういう実験からはないので、もう少し総合的に考えて普及啓発に努めたほうがいいのかなど。というのは、学校給食のマニュアルをつくる時ですとか大量調理施設、カミサリーキッチンのマニュアルをつくるようなときに、厚生労働省の研究費などをかなり使っていると思えますが、実態調査を行っていますね。

そこでは、シンク周りで一番汚染がひどかったのは、むしろカラン（水道の蛇口）ですね。

ですから、シンクに関していろんな普及啓発資料を提供するのだったら、その周辺にある、例えば冷蔵庫の取っ手だとか、そういうところもかなり汚れているという、一般細菌数で10の6乗以上ありますよというようなレポートも結構ありますので、そういうデータもあわせてつけて、もう少し総合的なデータとして普及啓発をしたらいいのではないかとということです。そういうふうに感じております。

○志村委員長 そうすると、今回の北区の事例では、アルカリ電解水か何かに野菜をつけておいて、ふやしてしまったというあたりが問題なのでは……。

○諸角委員 それはふえないと思いますね。エルシニア・エンテロコリチカは5度くらいで結構ふえてきますので、冷蔵庫で保管している間にふえちゃったのかもしれないね、野菜の上でくっついて。野菜はカットしちゃいますと栄養分が出ますので、そういうデータもいっぱいありますけども、野菜の洗い汁だとか野菜そのもので大腸菌、エルシニアの例はなくて、リステリアの例はありますが、そういうデータはありますので、むしろ保管時間が長かったのかなということも言えるのではないかなと。

エルシニアを培養するときに、食品から分離するときは、PBS（Phosphate buffered saline（リン酸緩衝生理食塩水））にサンプルを入れまして、5度で3週間から4週間ぐらい培養しないと出てこないんですね。ということもありまして、長いこと冷蔵庫か何かに入れてあったのかなという気も、これを見てしたのですが、それは私の主観です。ですから、それは気にしていただくなくて結構ですが、スライムも含めた対象として、周辺も含めた普及啓発が必要ではないかという意見です。

○志村委員長 そういう意味では、こすってスライムを取り除いて、そして消毒ということでしょうかね。

○諸角委員 ここでも出ていますが、豚脂、ああいうものがありますと、上から消毒液をかけても菌に届かないのです。ですから、それをしっかり洗う。あと、スライムも、その上に消毒液をかけても下のほうにいる菌が死にませんので、そういう意味で、機械的にこすりにとって、きれいな状態にして消毒をすることが大事だということです。

○志村委員長 バイオフィームという言葉よりは、スライムというのが皆さんに一般的であるかと思うし、若い方もよくご存じだと思います。もしかしたら、情報提供をするときに、スライムという言葉なんかを上手に取り入れるとよろしいかもしれないというぐあいにちょっと思いました。

何かほかにご意見等はございますか。

○中野委員 私もこの事例を初めて耳にして、びっくりしました。包丁とかまな板とか、そういったものを介して食中毒が起こるのはよく聞きますけれども、シンクを介してということは初めてで、こういうことも起こるものかと、すごく勉強になりました。

たしか 1 年以内ぐらい前だったでしょうか、英国食品基準庁でしたか、ちょっと記憶が定かでないのですが、鳥肉のカンピロバクター汚染を防ぐために、鳥肉を水洗いしないようにといった指導というか情報提供があったかと思います。今、いろいろな食中毒の予防方法があるかと思いますが、肉はみだりに洗わないほうが、こういった食中毒を防げると理解をしてもよろしいでしょうか。そのあたりを教えていただければと思います。

○志村委員長 いかがでしょうか。ただいまのご質問に対してどなたか。

○諸角委員 ちょっと的が外れているかもしれないですが、食肉加工場で加熱して、それで、羽を抜いて、内臓を機械で取り除いて、それから、あと、チラーといって、冷水の中につけるんですね。それで、例えば、1 匹、内臓が破裂して、カンピロが筋肉についたと。要するに、可食部についたようなものが 1 匹入ると、それからあとのものは全部汚染してしまうんですね。その冷やす工程というのは、水で冷やしているのですが、アメリカなんかでは、ドライの冷風でもって冷やしたほうが 1 個の汚染で済むのではないかというような意見が出ています。おっしゃっていたことと私のお答えが一致しているかどうかは別として、そういう意見はいっぱい出ています。

○中野委員 ありがとうございます。

○志村委員長 瀬古委員、お願いいたします。

○瀬古委員 今、中野さんがおっしゃった、英国の F S A の鳥肉のカンピロの汚染を広げないために水洗いしないほうがいいという話について、私もそのとき大変興味を持って、F S A では動画を配信していたので、動画を見たのですが、シンクの中で、向こうは、鳥肉というとホールのチキンなので、大きい。水が当たると、大きなチキンにはね返って広がるのだなということで、日本の家庭とはちょっと違うのかなとは思いましたが、そんなふうに向こうは積極的に広報しているようでした。

ついでに教えていただきたいのですが、シンクのこういった汚染は見落としがちですが、冷蔵庫の取っ手も実は汚染されているとか。スポンジはどうでしょうか。

○諸角委員 台所回りではたわしとスポンジが圧倒的に汚いですね。同じ量で汚れをサスペンドして浮遊させて、それで、標準寒天あたりに、一般的に生菌数を調べる培地ですが、

それに塗抹してやると、後ろが見えないくらいできます。だから、1cc 当たり 10 の 7 乗ぐらいは要るのではないかと。1cc 当たり 1,000 万個ぐらいは十分に搾り汁から出てくるのではないかとということで、それに関しましては、それもちよっともしあれでしたら加味していただいたらいいと思うのですが、東京都福祉保健局の食品衛生の窓、あそこでインターネット情報サービスというのがあるのです。「東京都福祉保健局 インターネット情報サービス」と入れていただくと、微生物部でやったデータですけれども、いろんな周辺の調理器具の拭き取り検査の結果が写真で全部出てきます。それを見ていただくと、びっくりするぐらいレベルが違うということがおわかりいただけると思うんですね。そういうデータも、ちょっと古いデータですが、活用していただければいいかというふうに思います。

○志村委員長 ほかに、消費者のお立場といってもよろしいでしょうか。長谷委員、何かご意見はございますか。

○長谷委員 意見というよりも質問なのですけれども、病因物質別食中毒発生状況とか、それから、食中毒発生状況などの表を拝見しますと、食中毒が発生する時期というようなものは夏のほうが多いかと思っておりましたら、1月とか3月とか9月、10月、12月が多くなっていて、冬場に多くなるということがちょっと不思議な気がしましたことと、それから、もう一つは、単純に考えていたのですが、一般の人の衛生に対する意識が向上しているので、食中毒というのは減っているのではないかと思っていたのですが、病因物質別食中毒発生状況を見ますとあまり減ってはいないようです。スポンジとか布巾とかまな板とかというのはすごく気にしますし、シンクも洗っていましたが、水道の栓までは考えませんでした。シンクと考えると、先ほどのお話にもありましたように、水道とかも一緒になっていますが、シンクは洗っても、水道の栓とかまでは毎回洗ったりはしませんので、そういうところから食中毒に感染する状況というのは、どんな影響があるのかなということをお伺いしたいと思います。

○大山食品医薬品情報係長 今ご指摘がありましたように、都の保健所では、全国的に保健所ではやられているかと思うのですが、行政としましては、シンクの内側を含めまして、先ほどお話が出ました冷蔵庫の取っ手ですとか、それから、蛇口、そういうところは、やはり人の手も触れますし、汚染が残るといふようなところに関しましては、食中毒防止対策としての拭き取り事業で対応しています。特に給食施設を中心に、年間事業として行っているものなんですけど、やはり、汚染状況としてはかなり高い場所です。

ただ、実際にそれが直ちに食中毒に結びついているかといいますと、やはりそこが原因だということを検証するのがなかなか難しいというところで、ただ蛇口が何かによって汚れて、例えば、カンピロバクターが出て、それをまた別の従業員が、洗った手でそれをさわって、その後、加工食品をさわれば、当然そこも二次汚染をされていくという流れで、原因食品はコロッケだとしても、さらにさかのぼった原因としては蛇口だったりとか別の要因だったりということはありません。実際にはその辺も背景的な原因としては考えられるかと思えます。

今回の収集情報のように、行政としてはその辺を意識して調査していたのですが、実際には、事業者、もしくは、都民の方も、その辺の認識というものが実は余り高くなかったというところが、今回の北区保健所の調査でも言えるところなのかなと思います。おっしゃられるとおり、蛇口の視点というものも、それから、冷蔵庫の取っ手ですとか、その辺の視点というものもあわせて普及することが重要なのかなと、考えております。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 あと、最初の夏場の季節的な話ですよ。長谷委員がイメージしておられます、昭和のころは、確かに夏場がピークで、冬場は少ないというパターンだったのですけども、今は逆に違っているということなんですが、これの原因としては、まず、ノロウイルスの食中毒が非常に多くなったということです。ノロウイルスはご存じのとおり秋から冬にかけてということで、春先までが一番のシーズンですので、このときに発生しやすいということです。

あと、カンピロバクターも、特に夏には限らず、季節を通して、5月だとか9月にも多い言われております。

夏場は、今までは、腸炎ビブリオなど、細菌性の食中毒が多く発生しました。やっぱり高温になりますので、細菌が増殖しやすいということもあったのですけども、この辺については、低温管理などが普及してきたのかなということも一つの原因かとも思われますけれども、減ってきているということなんですね。

ただ、ノロウイルスだとかカンピロバクターというのは、菌がふえなくても、要は、少ない菌量で発症してしまうということがあります。そうすると、今度は、衛生管理としては、つけないということが大事になってくるということになります。そうすると、今までの温度管理も含めて、衛生管理が複雑になってきているので、食中毒が減らないのかというと、なかなか減らないところもあるということなんです。そういった意味では、シンクの

二次汚染というのは、非常にこれからも重要であるというようなことも事務局では考えております。

○長谷委員 ありがとうございます。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

何かほかにぜひというご意見があれば、伺いたいと思いますが、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

(なし)

○志村委員長 それでは、ただいまの協議内容に関する確認事項などについて、事務局から何かございましょうか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 今伺いました各委員さんからの意見、また、事前に伺った意見等を見ましても、やはり、前回の情報選定委員会のように、今までは器具だとか、そういったものが中心だったのですけども、シンクについても普及啓発というのは非常に重要ではないかということです。また、今回の事例については給食施設ということだったのですけども、シンクというのは家庭でも使いますので、家庭から事業者も含めて、広い範囲に衛生管理の方法を普及していくことが必要ではないかというような意見の方向性だったというふうに考えております。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

それでは、本委員会としての結論をまとめたいと思います。食中毒事例から見たシンクの衛生管理手法についてということですが、まず、シンクというのが非常に死角である、盲点であるということで、そういった事例が実際起こっていると。それと、疑わしい事例も北区のほかにも幾つかあるというようなこと、こういうことを踏まえて、大規模の事業者、小規模、また、ご家庭でも、これに関しては、しっかり洗浄ということと消毒、この二つを別立てにしっかりやっていただくということが重要であるというような観点から情報提供していただくということがよろしいのかなというぐあいに思います。

実際の北区の事例の場合は、どうも洗浄剤と消毒剤を逆に使っちゃったようなケースということではないかというぐあいに思うのですが、そういう意味では、従業者に対して事業者としてしっかり教育して、そういった事故等が起こらないように、また、洗浄剤と消毒剤の使い分けがきちんとできるかどうかというところまで徹底していただくというような、そういう方向もあってよろしいかなと思います。

そんな形で情報提供していただくということはいかがでしょう。よろしいですか。

(異議なし)

○志村委員長 どうもありがとうございました。では、そういう形での情報提供を検討していただくということにしたいと思います。

次の収集情報、UV印刷紙容器から食品への化学物質移行状況の実態調査について、こちらを事務局からご説明ください。

○大山食品医薬品情報係長 こちらも事務局、大山から説明させていただきます。

資料 2-2 をごらんください。こちらにつきましては UV 印刷紙容器から食品への化学物質移行状況の実態調査についてということで、こちらは、まず、背景に海外情報がございます。2005 年の 9 月に欧州で紙容器入り乳幼児ミルクから UV インキ成分のイソプロピルチオキサントンが検出されました。こちらの企業は、包装材の印刷工程で偶然入ったものであるとしまして、独自にリスク評価を行いまして、健康上のリスクはないというふうにしたところなんです。同年 11 月に、この製造企業は、任意で欧州 5 カ国の市場から製品を回収しました。欧州連合は、EU 法上食品中の ITX——略称になりますが、——について規制はないということで、企業に対し評価のもととなりました毒性データの提供を求めまして、結果、食品中に ITX が存在することは望ましくないのですが、本件のレベルでは直ちに健康リスクになることは考えがたいということで発表しております。

我が国では、UV インキ成分の食品用紙容器への使用及び食品中への移行について、食品衛生法に基づく基準等は設定されておらず、食品中への移行の実態も把握されていないということもあります。一方で、国内における 2014 年のソフトドリンクの容器別生産量割合におきましては、紙容器が 8.9% となっております。ペットボトルの飲料、缶飲料と比較し低い割合ではあるのですが、2002 年から 2014 年までの生産量の推移から、紙製容器というのは従来から一定の生産量を維持しているというものになります。一定の使用があるということになります。

そこで、東京都としましては、平成 24 年度から 26 年度にかけては、UV インキの使用実態調査として、飲料用紙容器の UV インキ成分の材質試験及び溶出試験を実施いたしました。また、あわせて、移行状況調査といたしまして、内容物であります飲料中に含まれる UV インキ成分の検査を実施いたしました。

調査結果に進みたいと思います。UV インキ成分についてですが、こちらは、印刷インクを素早く硬化させるために使用する物質であります。近年、紫外線によるインキ成分の瞬間固定技術を応用した印刷方法が、以下、UV 印刷とお示しますが、印刷業界で広く

使われるようになっているということです。こちらのUV印刷用のインキ、以下、UVインキとさせていただきますが、こちらにつきましては、光重合開始剤などの化学物質、UVインキ成分ですが、こちらが含まれまして、これらの化学物質がUV印刷された紙容器から内容食品に移行する可能性があるということで、一部報告がございます。

規制や毒性等に係る諸外国の状況をお示ししたいと思います。

詳細は添付資料にもおつけしたとおりなんですけど、ある程度ピックアップして、情報をお示ししております。

欧州食品安全機関は、先ほどの内容を受けまして、毒性学的脅威とはならない旨の声明を発表しております。今後評価を行っていくということで、これは2005年の時点の話ですけれども、その後、各報告がございますが、直ちに影響はないということで、その後、欧州食品安全機関として大きな対策というのとはとられておりませんが、現時点で示されている内容というのは、発がん性物質の可能性はあるが、遺伝毒性はなく、耐容1日摂取量は0.03mg/kg体重/日と算出された旨の声明を発表しております。

その他、英国食品基準庁、ドイツ連邦リスク評価研究所の情報もお示ししておりますが、基本的には好ましくないものの、直ちに影響があるものというような形をとっておりません。特に、ドイツ連邦リスク評価研究所につきましては、ある程度評価されているITXについては、好ましくないものの、使用しても可能であるとしています。しかも、ほかの物質については、毒性データが十分でないものについては使用は適切ではないという意見を表明しております。

一方で、国内での現状ですが、UVインキに関する食品衛生法上に基づく基準等はありません。これまでも、使用実態調査や溶出試験等の調査の報告は、こちらでは把握してございません。ただし、食品衛生法につきましては、器具及び容器包装の規格基準というのがございまして、紙製に係るものというのは幾つかございます。そちらにつきましては、参考までに、抜粋してお示ししております。

これらの状況を受けまして東京都健康安全研究センターで行った調査結果というものが、3ページ目にお示したものになります。材質試験につきましては、UVインキ成分の材質試験において、129検体中77検体からUVインキ成分を検出し、国内で流通する飲料用紙容器にもUV印刷が使用されていることを確認いたしました。溶出試験につきましては、材質試験でUVインキ成分を検出した結果について溶出試験を実施した結果、76検体中9検体からUVインキ成分を検出しております。紙容器入り飲料の飲料中に含まれ

るUVインキ成分の検査につきましては、材質試験でUVインキ成分を検出した77検体中41検体について、内容物である飲料の検査を行いましたところ、UVインキ成分が検出されましたという結果になってございます。

こちらにつきましては説明は以上となります。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

この課題についてご意見をお願いいたします。どなたかございますか。

○中野委員 意見ではなくて質問をさせていただきます。この問題の対象は紙パックみたいな容器だと思うのですが、例えば、牛乳パックとかジュースの紙パックは、容器の内側、つまり食品と接する部分の内側は印刷面はないように思うのですが、容器の内側にも印刷が施されているものなののでしょうか。あるいは、印刷はされていないけど、外側に印刷されたインキが内側までしみ込んで、食品に接触するのでしょうか。そのあたりを教えてくださいいただければと思います。

○大山食品医薬品情報係長 今回の件につきましては、基本的に外側に印刷があつて、中は、通常はコーティングなどがされていて、基本的には中に入らないように、溶出しないように、しみ込まないように施されて流通されているものかと思っておりますので、それを前提に紙パック容器ですとか流通品の製品を調査しているということになるのですが、検査法については、事務局の検査を担当しました羽石、坂牧のほうから説明をさせていただきたいと思っております。

○羽石主任研究員 羽石と申します。まず、紙パック中に成分がかなり多いものがあるのですけれども、それが、実際に外側にあるインキ成分が気層を通して飲料のほうに入り込んだのか、それとも、紙パックの外側から紙の間を通過して飲料までたどり着いたのか、あるいは、実際には、紙パックはロール状に巻かれて製造されることが多いと思われるのですけれども、ロール状にしたときに、いわゆる裏移りというか、表と裏がくっついた状態で一時的に保管されるので、そういった状態があるから飲料中に出てきたのか、そういった可能性が、今、3通りぐらいは考えられているのですけれども、どの経路をたどってきたかということに関しては、はっきりとしたことはまだ確認できていないという状況です。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

これは瞬間固化ということで、固化すれば本来は余り出てこないというぐあいに理解してよろしいものでしょうか。樹脂化するみたいなイメージでよろしいですか。

○羽石主任研究員 海外の文献での話なんですけれども、実際に、外側にあるUVインキ

成分は、モデル実験で行ったときに、それを 70 度とかかなり高い温度でしばらく空気中に置いておきますと、内側のほうに移行するという事例は確認できております。ですので、実際に固まったからといって、そこから全然動かないでいるものではないというような海外の文献からのデータからはそういったことが類推されます。

○志村委員長 ありがとうございます。

ほかにどなたか。

鈴木委員、何かご意見はございましょうか。

○鈴木委員 飲料中にインキが移行することは問題ですが、緊急の情報提供よりもまず、調査、実態把握を進めて、事業者側での対策などを明確にしていくことが先決だと考えます。

○志村委員長 どうもありがとうございました。

小西委員、何かご意見等はございますか、このことに関して。

○小西委員 今のところ、検出はしているけど、非常に微量であるということもありますので、今後、実態調査を進めることは大事だと思いますけれども、余り大げさに危ないというような印象を与えないような方法で情報を開示するのであれば、そういう方法をとっていただきたい思います。

○志村委員長 少なくとも、日本でこういった実態調査がなされたということ自体が非常に貴重なことだと思います。そして、実際、飲料中に検出されたものというのは、ヨーロッパ等に出ているデータと同等ないしはそれより低いということであろうかと思えます。ただ、そういうことがあったときに、やはり、事業者の方等との情報の共有とかが必要になるかと思うのですが、その辺について、野口課長、何かご意見とかはおありでしょうか。

○野口食品監視第一課長 広域監視部食品監視第一課長、野口と申します。

今回の UV インキについての調査結果というのは、ちょっと 48 ページの後段、一番最後の部分にも記載をさせていただいておりますけれども、一般社団法人の日本乳容器・機器協会のほうに情報提供をさせていただいております。協会の立場としては、センターの行った試験方法、それから、評価方法について情報提供を受けて、協会としてもまず検証するということが必要になってきます。また、今回、検査対象として UV インキ 7 種類でございしますが、実際に国内では 20 種類以上出ているということなので、これについても、試験法も含めての検証を協会としてはやっていきたいというふうに考えています。

インクが飲料水のほうに出てくるという問題意識についても協会のほうでは持っていま

すので、国内外との規制情報、それから、学術情報とも継続して集めていく形になりますけれども、移行する要因についても調査・研究をし、また、技術的な対応も可能かどうかも含めて、自主基準の作成に向けての努力を開始しているというのが現状でございます。

以上になります。

○志村委員長 ありがとうございます。

何かほかにご意見等はございますか。

○渡辺委員 ちょっと細かいことなんですけども、実際、この材質試験をやって多く出たものというのは、溶出試験でもやはり同じように多く検出されているのでしょうか。まず、1 点はそれです。

○羽石主任研究員 成分は今回 7 成分測定をしたのですけれども、そのうちの数成分に関しては、材質試験の結果、多かったものに関して、溶出試験でもそれなりの数値が出ているものがあります。一方、材質試験でかなり多く検出されているのかかわらず、溶出試験ではほとんど認められない成分もありますので、一般的にこういう傾向があるということとは申し上げられない状況です。

○渡辺委員 もう 1 点よろしいですか。結局、材質試験でいっぱい出たものというのは、印刷面積というか、要するに面積に比例しているというか、その辺の関係というのはどうなんでしょうか。

○羽石主任研究員 実際に、食品接触面に材質試験で多く出ていたものが内側にくっついていたりとか、そこら辺を検討しておりませんので、先ほども申し上げましたように、材質量が多いから溶出量も多いものもあり、材質量が多いからといって、全く出てこないものもありますので、そこら辺の機構自体もこれから私どものほうが検討するところかなというふうに考えております。

○渡辺委員 すみません、あと 1 点だけ。要するに、紙を透過するかどうかというのは、恐らく、継時的にちょっと見て調べていけば、例えば、ずっと置いておけばふえていくとかということがわかれば、透過しているというところが多分見えてくるのではないかとこのように感じました。

以上です。

○志村委員長 どうもありがとうございました。

ほか何かございますか。

○小林委員 素人で申しわけないですけど、ネット上だと、浸透の仕方というのは、やっ

ぱり、もちろん接触するというのはあるのですが、濃度の勾配型とか、それからあと、蒸発型とか、そういう幾つかの温度によるものとか、幾つかの種類のタイプがあるので、そうすると、なかなかこれは難しいですね。いろんな環境条件で変わってくるということを見ると、こういう場合だからこれは浸透してしまうんだとかというのは安易にはなかなか言いにくいということがあるんですね。

やっぱり、ネットを見ると、全部ほとんどのことが書いてあるのですが、だから、こういう検査をやって、こういうのもあるので注意してください。じゃあ、何を注意すればいいんだというのが、やっぱり消費者に伝わるという気もするんですね。例えば、高温には置かないようにしてくださいとか、そういうのがあると、本当にこういう検査の結果が消費者に行くのですが、もしそれがないと、案外自己満足の世界に行って、さっきのシンクの消毒と比べると、情報は何を伝えるのかなということ。それをどうまとめるのかなんという感じに感じてしまっていたような感じがするのですが、その辺は難しいと思うのですが。

○大山食品医薬品情報係長 実際にはご指摘のとおりでして、まず、先ほど言いましたように、都は事業者団体へ情報提供し、情報共有を図っているところですが、業者指導というのはもちろん考えていくことになるかと思えます。都民への普及というのは、やはりその辺が行政としても難しいと考えているところかと思えます。そういう意味で、この委員会でのご意見を客観的に聞きして、本当に都民普及が必要なものであるのか、そうでないのか、まずは情報収集や事業者との連携なのかということでの、まさに今いろいろ皆様からご指摘いただいたり、逆にご助言をいただきたいところで、収集情報とさせていただいたという意図もございます。

○志村委員長 まさに今、この事項に関する取りまとめというようなことをおっしゃっていただいたように思いますが、結論としては、なかなかしっかりした形が出しにくいけれども、とにかく貴重な実態調査をなさって、飲料から全く検出されなかったというわけではなくて、若干検出されたものもあったということは事実です。それに対してどういうふうに対応していくかといったときに、小林委員がおっしゃるように、消費者に向けて、今の段階で情報提供をするのは不適切であろうということ、これらを踏まえて、今後、事業者等と密に連絡をとり合っということと、また、必要な調査の実施を続けていくというような方向で検討していただくというようなことをこの委員会の結論としたいと思いますが、いかがでしょうか。

○広瀬委員 都民への普及というか、業者の自主基準というのをどのくらいやっていただけるかというのは、こちらも十分把握していただいて、多分、毒性がわからないというのは、業者としては何かしらのデータを持っているはずなので、そういうデータを共有できる範囲で、こちら側にも共有していただくというのを伝えていただければと思います。

○志村委員長 双方向との情報提供ということでやっていただければと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

よろしいでしょうか。

(はい)

○志村委員長 では、先へ進めさせていただきます。

UV印刷紙容器から食品への化学物質移行状況の実態調査についてはただいまのとおりということで、それでは、課題の検討が終了しましたので、今回検討しました課題の今後の取り扱いについて、事務局から取りまとめをお願いいたします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 いろいろ検討していただきまして、どうもありがとうございました。

ただいまの本委員会でのご検討結果に基づいて、議題 1 のシンクの衛生管理については、シンクの適切な衛生管理について、普及啓発の手法を皆様からいろいろいただいて、ご助言の内容を踏まえながら検討していきたいというふうに考えております。議題 2 の UV インキの件については、都としましても、関係事業者への情報提供、情報共有、こういったものを踏まえまして、必要な情報収集や調査を引き続き行っていくという方向で対応していきたいと考えております。

○志村委員長 ということでご了解ください。

さて、先ですが、次に、報告事項に移ります。

まず、平成 27 年度第 1 回「健康食品」による健康被害事例専門委員会について、事務局からご説明をお願いいたします。

○井上食品医薬品情報係主任 それでは、私、事務局、井上から説明をさせていただきます。

「健康食品」による健康被害事例専門委員会では、公益社団法人東京都医師会及び東京都薬剤師会のご協力をいただきまして、健康食品に係る安全性の情報を収集しておるところでございます。この収集された情報に従いまして、健康食品との関連性が疑われる健康被害情報を対象といたしまして、当専門委員会では健康食品への関連性や健康への影響に

ついて分析を行っているところでございます。

こちらの委員会のほうの報告につきましては、お手元の資料 3、平成 27 年度第 1 回「健康食品」による健康被害事例専門委員会からの報告をごらんください。

今年度第 1 回の専門委員会は、お手元の資料の 1 に記載してございますとおり、平成 27 年 6 月 29 日に当センターにおいて開催いたしました。

次に、2 番目の議事及び報告事項について説明いたします。

まず、(1) の情報提供に関するところですが、前回の委員会、つまり、平成 26 年度、昨年度第 2 回の当専門委員会の検討に基づきまして、東京都医師会及び東京都薬剤師会の各会員へ情報提供を行ったことについて報告しております。具体的には、専門委員会における検討の結果、積極的に情報収集に努めるものとされた事例につきまして、東京都医師会及び東京都薬剤師会に対して、各会員への情報提供と類似事例の収集への協力を依頼しているところでございます。

次に、(2) の事例等の検討について説明いたします。平成 26 年 12 月 1 日から平成 27 年 5 月 31 日までの約半年の間に、東京都医師会及び東京都薬剤師会を通じて収集した、この時点では 2 事例、内訳としては出血、こちらは鼻からの出血になります。出血が 1 例と皮膚症状が 1 例というものがございまして、こちらについて検討を行いました。検討の結果ですが、積極的に情報収集するよう努めるとされた事例は特にございませんでしたが、東京都医師会及び東京都薬剤師会を通じまして、引き続き類似事例への収集にご協力いただくよう各会員へ依頼をいたしました。また、当専門委員会が発足した平成 18 年から現在まで収集した事例、この時点ですと、平成 27 年 5 月 31 日時点ということになりますが、計 310 事例ございまして、この 310 事例をもとに、健康食品に関する啓発等を目的として、医療関係者や都民へ向けた効果的な啓発方法を模索しながら情報提供を行っていく方法で、今後、委員会として検討していくことといたしました。

最後に、(3) の収集事例の集計結果について、ご説明をいたします。情報収集のための共有事業が開始された平成 18 年 4 月 1 日から平成 27 年 5 月末までに収集した、先ほどもご紹介しましたとおり、合計 310 事例の集計結果につきまして、事務局から報告をしているところでございます。

報告内容の詳細は次のページ以降に示したとおりでございます。簡単に紹介させていただきます。収集事例の内訳としては、患者数が 253 人、製品数は 310 製品となっております。患者さんの年齢別の特徴といたしましては、健康維持・増進・栄養補給といった

目的で摂取されていらっしゃる方は、全ての年代で幅広く見られているということと、あと、特徴的なものといましては、ダイエット系をうたっているものにつきましては 20 代から 40 代、関節痛に効果があるということをやっているようなものにつきましては 50 代から 80 代に多くなっているということが挙げられます。あと、年代的には 50 代から 70 代の方の事例ということで集まってきているものが多くなっているというのが、下の棒グラフ、ちょうど 2 ページ目の真ん中より下のあたりのところから見ていただければおわかりになるかと思います。一方、性別の割合ですが、こちらは、女性が男性の 3 倍以上という、例年このような結果が出ております。

健康被害事例ということで、症状・異常所見等の紹介をさせていただきますが、3 ページ目のところにございますとおり、最も多かったものは発疹、発赤、掻痒の 91 名で、こちらが割合としては全体の 31.3% を占めているところでございます。次いで、肝障害が 38 名で 13.1%。胃痛、胃部不快感、吐き気、胃腸症状というものが 30 名で 10.3% となっております。なお、ご注意いただきたいところですが、症状と製品との因果関係につきましては、疑わしいものとして確かに情報提供をいただいたものではございませんが、確定された事例はいまだにございません。

以上で健康被害事例専門委員会からの報告とさせていただきます。ありがとうございました。

○志村委員長 ありがとうございます。

ただいま報告がありました件についてご意見、ご質問がありましたらお願いいたします。いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

(なし)

○志村委員長 では、先へ進みますが、それでは、その他の報告に移ります。事務局のほうで何かございますか。

○大山食品医薬品情報係長 それでは、もう 1 件お知らせをさせていただきたいと思えます。事務局、加藤のほうからお知らせさせていただきます。

○加藤食品医薬品情報係主任 加藤でございます。

平成 26 年度の食品安全情報評価委員会の成果物として作成した内容につきまして、ご案内いたします。

「食品衛生の窓」と記載されているカラーの資料をご覧ください。こちらは、平成 26 年度第 2 回食品安全情報評価委員会で検討いただいた「魚種別アニサキスの寄生状況につ

いて」、市場衛生検査所と健康安全研究センター寄生虫研究室の調査結果を委員の皆様にご検討いただいた内容について記載しております。

過去にはサバを中心としたアニサキスの調査が行われておりますが、今回新たに作成したページは、サバ以外の幅広い魚種に関するアニサキスの寄生状況調査、平成 24 年 4 月から平成 26 年 3 月までの調査結果になります。こちらは、順番に「アニサキス・シンプレックス・センス・ストリクトとは」という項目や調査結果、そして、アニサキスが検出された魚種の中で、特にアニサキス・シンプレックス・センス・ストリクトが検出された魚種と検出部位、筋肉からも検出されているような魚種もございますけれども、そちらについて掲載させていただきました。

また、あわせて「アニサキス食中毒を予防するには」も掲載しております。こちらに関しましては、それ以外のページも、左上の「知って安心トピックス」に、「魚を食べたら激しい腹痛が・・・ ～アニサキスによる食中毒～」だとか、「実際の食中毒事例」等とあわせてご覧いただくことができるようになっております。ここまでがアニサキス寄生状況についてのホームページとなります。

続きまして、東京都食品安全 F A Q ですが、カフェインについての調査結果を掲載させていただきます。Q & A で、「コーヒーを飲むと胎児に影響があると聞きましたが、本当ですか」というところで、上段には海外情報を掲載しており、下段に当委員会でご検討いただいた健康安全研究センターの調査結果を、緑茶、ほうじ茶、ウーロン茶、ジャスミン茶、エナジードリンク、麦茶、そば茶等の結果を掲載し、都民の方にもご覧いただきやすいような形で成果物として作成させていただきました。

委員の皆様におかれましては、事前のご確認、ご指摘などをいただきまして、ありがとうございました。また、これまでご検討いただいたその他の課題につきましても、現在、作業をしているところでございます。今後ともご確認をお願いいたしたく、ご協力のほどをよろしくお願いいたします。

以上となります。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

事務局からご報告がありました内容について、ご質問やご意見をいただきたいと思いますが、いかがでしょうか。特にございませんでしょうか。

(なし)

○志村委員長 それでは、ほかに何かございますか。

(平成 27 年度第 1 回食品安全情報評価委員会)

○大山食品医薬品情報係長 事務局からはございません。

○志村委員長 ほかにないようでしたら、本日予定されていた議事等は全て終了しましたので、進行を事務局にお返しいたします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 本日は長時間にわたりご検討いただきまして、ありがとうございました。本日、委員の皆様からいただいたご意見を反映するために、準備を進めてまいります。また、先ほど加藤も申し上げましたが、前回等の検討内容についても、現在、準備を進めているところでございます。完成次第、またご報告させていただきたいと思っております。

次回の本委員会は来年の 2 月上旬を予定しておりますが、開催日程の調整につきましては改めてご案内申し上げます。

それでは、平成 27 年度第 1 回東京都食品安全情報評価委員会はこれにて終了とさせていただきます。本日はどうもありがとうございました。

閉 会

午後 7 時 20 分