

平成 27 年度第 1 回情報選定専門委員会

議事録

日時：平成 27 年 7 月 10 日午後 6 時

場所：東京都健康安全研究センター

開 会

午後6時00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回情報選定専門委員会を開催いたします。

本年4月の異動で担当が変わりまして、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。ひとつよろしく願いいたします。

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。

ちょっと座らせていただきます。

まず、開催に当たり、当センター企画調整部健康情報解析担当部長からご挨拶を申し上げます。担当部長につきましても、同じく4月の異動で、栗田から亀井となりました。

○亀井健康情報解析担当部長 皆さん、こんにちは、健康情報解析担当部長の亀井と申します。本日はお忙しいところ、また、週末金曜日のアフター5という貴重なお時間を割いてお集まりいただきまして、ありがとうございます。委員の皆様方からは忌憚のないご意見をいただければと存じますので、きょうはどうぞ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専門委員会でございます。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。よろしくお願いいたします。

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5名、全委員の方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させていただきます。

では、今後の進行は座長の穂山様にお願いしたいと思います。穂山座長、よろしくお願いいたします。

○穂山座長 こんばんは、国立衛研の穂山です。

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。

○大山食品医薬品情報係長 それでは、事務局、大山より資料の説明をさせていただきます。

まず、お手元でございます次第、それに続きまして、委員の皆様の名簿、その裏面が事務局の名簿となっております。それから、座席表が別でございます。

その後は、資料1としまして、左側が閉じてあるものなのですが、課題ごとに委員の皆様
様の事前のご意見をまとめさせていただいたものと、その後に、判定の方法ということで、
判定の考え方が添付してございます。

それから、資料2といたしまして、今回の収集情報一覧になります。

その後、一つ閉じてあります資料2-1といたしまして、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、下のほうに添付資料とさせていただいておりますが、
今回は恐れ入りますがインデックスをつけていないのですが、ページをつけてございます。
3ページ目から6ページ目まではエルシニアの食中毒事件から学ぶシンクの衛生管理の普
及啓発ということで、東京都の調査結果となっております。

その後、7ページ目から16ページ目までは、添付資料2としまして、東京都食品衛生
法施行条例となっております。

恐れ入りますが修正をお願いします。途中、添付資料3の記載が13ページの右肩につ
いているのですが、そこは削除いただきまして、実際には、東京都食品製造業等取締条例
の17ページから23ページまでが添付資料3となります。

その後、添付資料4は25ページから26ページ、国の病因物質別食中毒発生状況、原
因食品別食中毒発生状況の表を添付しております。それから、27ページ、添付資料5と
しまして、食中毒発生状況として国の表を添付しております。

それから、添付資料6といたしまして、東京都の食中毒事例です。こちら、恐れ入
りますが修正をお願いします。シートの部分の1ページ目に、委員限り資料とさせていた
いておりますが、こちらは公表されているものですので、委員限り資料ではなく公表資料
ということで、傍聴の方も見ていただけるものとして扱わせていただきます。こちらが2
9ページから36ページです。

その後にカラーのチラシがついてございます。

その後、資料2-2になります。UV印刷紙容器から食品への化学物質移行状況の実態
調査です。

こちらは3ページに添付資料の一覧が載っております。5ページから7ページまでは食
品安全情報として添付資料1となっております。

9ページから14ページまでは、添付資料2の食品安全情報となっております。

15ページから19ページは、同じく添付資料3の食品安全情報とさせていただいてお
ります。

その後、20ページから21ページ、添付資料4はドイツ連邦のリスク評価研究ということで、英文と仮訳を載せております。恐れ入りますが、仮訳のほうは正確さの確認をしているものではありませんので、訳文のほうだけは委員限り資料とさせていただいておりますので、傍聴の皆様には添付されてございません。その関係で、ページがずれているかと思いますが、ご了承のほどよろしく願いいたします。

添付資料5は、委員の皆様は25ページから35ページは英文がついておりまして、仮訳として37ページから47ページとなっております。こちらも、仮訳のほうは委員限り資料とさせていただいております。

添付資料6は、2014年容器別シェア（生産量ベース）及び容器別生産量推移です。こちらの資料につきましては49ページから50ページとなっております。

添付資料7につきましては、51ページから54ページ、こちらも東京都の実態調査とさせていただいております。

最後、添付資料8は55ページです。添付資料7と添付資料8も、恐れ入りますが、委員限り資料とさせていただいておりますので、よろしく願いいたします。

続きまして、資料2-3となります。生食用鮮魚類の粘液胞子虫の寄生実態調査についてということで、2ページ目に添付資料の一覧をつけてございます。

こちらは、3ページ目から16ページ目までは添付資料1として、生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例への対応についてという国の通知となっております。

続きまして、17ページから24ページまでは添付資料2、*Kudoa septempunctata*の検査法について（暫定版）の国の通知です。

それから、添付資料3、25ページは、クドアを原因とする食中毒の発生防止、国の通知です。

添付資料4が27ページから29ページ、食中毒調査に係る病因物質不明事例の情報提供について（協力依頼）ということで、国の事務連絡をつけてございます。

それから、添付資料5といたしまして、31ページから39ページ、総説 日本における寄生虫性食中毒の最近の話題と今後の課題としてつけさせていただいております。

添付資料6といたしまして、41ページから43ページ、魚類からの粘液胞子虫の検出状況です。

それから、添付資料7といたしまして45ページから51ページ、マグロ類の粘液胞子虫（クドア属の寄生実態調査）の資料をつけてございます。

添付資料8といたしまして、53ページから56ページ、生食用鮮魚類の粘液胞子虫の寄生実態調査についてということで、こちらは東京都の調査なのですが、委員限り資料とさせていただきます。

添付資料9につきましては、日本近海産の太平洋クロマグロにおける下痢症病原微生物の検出状況です。こちらは、仮訳のみ委員限り資料とさせていただきます、英文は公表資料とさせていただきます。

添付資料10につきましては、61ページから63ページ、太平洋クロマグロの耐性菌から発見されたムツボシクドアの資料につきまして、こちらも仮訳文は委員限り資料とさせていただきます。

最後に添付資料11、クイーンズランド沖の五つの硬骨魚類における調査です。こちらにつきましては65ページから67ページ、こちらも仮訳は委員限り資料とさせていただきます。

課題につきましての資料は以上のとおりとなりまして、そのほか、ホームページを印刷したものを参考資料としてつけてございます。

資料については以上となります。

○穠山座長 ありがとうございます。

次に、本委員会の公開について確認いたします。

会議は原則として公開となりまして、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が公開か非公開かについては、事務局でお考えはありますでしょうか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 事務局といたしましては、議事の(1)収集情報の選定における資料2-3、生食用鮮魚類の粘液胞子虫の寄生実態調査については、収集情報の概要についてのみを公開とし、本件の協議内容については非公開でと考えております。なお、本件の議事録につきましては、座長及び委員の皆様とご相談の上、内容に応じて一部公開とさせていただきたいと思っております。その他の議事及び報告事項につきましては、委員限り資料以外は公開とさせていただきたいと思っております。

○穠山座長 それでは、お諮りしたいと思います。今回の会議は、ただいま事務局からご

説明がありました議事の一部及び委員限りの資料について非公開とするということですが、よろしいですか。

(異議なし)

○穠山座長 それでは、事務局案に従いたいと思います。

それでは、議事の(1)収集情報の選定に入ります。

この会議では、公開収集された情報の中から食品安全情報評価委員会に報告する情報を選定していただきたいと思います。事前に委員の皆様からいただいている判定内容を確認しながら、改めてご意見をいただきたいと思っております。

情報収集は全部で3題ございますので、各情報ごとに検討を進めたいと思います、事務局による各課題ごとの説明の後、その課題について、結果のまとめをさせていただきます。今回は一部非公開ということで、傍聴の方もいらっしゃいますけれども、課題ごとに結論づけることといたします。

では、まず、事務局より、3題の課題名と収集理由について説明をお願いいたします。その後、引き続き、食中毒事例から見たシンクの衛生管理手法についてを事務局から説明してください。

○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。

資料2、収集情報一覧に3題のテーマを記載させていただいております。1題目は食中毒事例から見たシンクの衛生管理手法について、2題目は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、3題目は生食用鮮魚類の粘液胞子虫の寄生実態調査について。こちらの収集理由につきましては、個別の説明とあわせてさせていただきたいと思っております。

引き続きまして、資料2-1の食中毒事例から見たシンクの衛生管理手法についてご説明させていただきます。こちらの資料シートのトップページをごらんください。

まず、調査目的や背景となります。こちらは、平成25年に北区管内の集団給食施設において、エルシニア・エンテロコリチカという細菌の食中毒が発生いたしました。この事件を受け、北区の保健所が管内の給食施設107施設、事業所37施設、学校19施設、福祉施設18施設、医療機関13施設、寮12施設、その他8施設を対象に、シンクからの二次汚染のリスクについて調査いたしました。

先の食中毒事例の原因は、豚肉を扱ったシンクで野菜サラダを取り扱ったため、シンクから野菜サラダを二次汚染させたことが疑われましたので、北区保健所はこのような調査

を行うに至りました。北区保健所は、これによりシンクからの二次汚染リスクについて調査発表しております。その他、過去にありました、また、近々にありました食中毒事例につきましても、シンクや施設からの二次汚染が原因と疑われる報告があります。その関係で、今回はシンクの衛生管理を視点とした収集情報を挙げさせていただきます。

北区の調査結果や、東京都の事例につきまして、事務局、横市のほうから説明をさせていただきます。

○横市食品医薬品情報係主任 事務局、横市と申します。調査結果についてご説明させていただきます。

北区内の給食施設において野菜サラダを原因食品とする食中毒が発生しまして、その要因が調理従事者の衛生意識の欠如に起因したシンクからの二次汚染であったことから、北区保健所は管内の給食施設を対象にシンクの衛生管理に関する調査を実施しました。

添付資料1の4ページをごらんください。

調査結果によりますと、シンクからの二次汚染リスクの実態について107施設に聞き取り調査を実施して、そのうち、肉汁をシンクに廃棄する施設は71施設、全調査施設のうちの66.4%であり、当該シンクを二次汚染リスクの高い作業と共有する施設は20施設、全調査施設の18.7%でございました。作業切りかえ時にシンクを適切に洗浄消毒する施設は8施設、全施設の7.5%であり、シンクの共有と作業切りかえ時の不適切な洗浄消毒の実態が明らかとなりました。

また、シンクの消毒効果の検証として拭き取り検査が実施されたところ、シンクの消毒効果は洗浄のみ、消毒のみでは不十分であり、洗浄し消毒した場合で最も高い効果が示されました。しかし、洗浄消毒でもオーバーフローまでは完全に消毒できておらず、生肉を扱ったシンクで生野菜などを洗浄消毒する場合、作業切りかえ時にシンクを洗浄消毒しても、シンクに食材がじかに触れたり、シンクの跳ね水が食材にかかったりする作業方法では、依然として二次汚染リスクが高いと考えられるということが実証されました。

こちらの資料の一番後ろにつけましたカラーの両面刷りのもの、こちらは、今回の調査結果により、北区保健所がリーフレットを作成し、管内の給食施設に向けて配布し、シンクの洗浄消毒について注意喚起と改善を働きかけているそうです。

続きまして、添付資料6ですが、こちらは東京都の事例でございます。

シンクの二次汚染を疑われる食中毒事例を三つ挙げております。病因物質は異なるのですが、どれもシンクの二次汚染を疑われる事例でございます。使用食材全体が汚染される

ということから、患者数も多いことがわかります。

調査結果については以上になります。

○大山食品医薬品情報係長 1点補足させていただきますと、添付資料2、添付資料3に、東京都の条例を2点つけさせていただいておりますが、東京都につきましても、衛生面で、国の通知に基づき、全国でいろいろな施設基準ですとかソフト面での衛生管理運営基準というのが国で出されていまして、そういうものに基づきまして、東京都でも、添付資料2にありますように、製造業もあるのですが、いわゆる飲食店に関しての基準として、公衆衛生上講ずべき措置の基準ということで、衛生管理者はこのような取り扱いをするべきだというような基準がございます。さらに、同じ条例の中に施設基準というものを設けておりまして、管理運営基準を補完するものとして、施設基準というものを定めて運用しております。さらに、給食施設につきましては、添付資料の17ページでございますように、先ほどと同じように、給食施設の供給者の衛生基準として、全てが基本的には、管理運営基準として、このようなことに気をつけないと衛生面で問題がある、という内容が書かれており、それに関連するリンクした形の施設基準というものが定められているというものになります。今回の部分に関連したところについて、主に網かけを引かせていただいているところになります。このように、東京都としましても、その辺の基準により指導はしているのですが、それでもなおかつ施設面に絡む二次汚染などの食中毒が起きているということで、シンクが原因であることがダイレクトに調査の結果として明確に上がってきているものは少ないのですけれども、ただ、シンクというキーワードなどが挙がらなくても、実際には、そこを経由して二次汚染で食中毒が起きているのではないかという話が行政の中からも挙がっておりますので、非常に重要なテーマではないかと考えております。

事務局の説明は以上となります。

○穠山座長 それでは、これについてご意見をいただきたいと思っています。

これは、東京都のほうでもう既に出しているものですね、リーフレットというのは。

○大山食品医薬品情報係長 こちらは東京都では出しておりません。北区として出しています。シートにもありますように、北区が調査をしております、独自でこちらのリーフレットを作成し、事業者にお配りしているということで、現時点では北区のみのものというような取り扱いとなっております。

○穠山座長 わかりました。

それでは、検討をしたいと思っておりますけれども、まず、情報判定シートに従ってご意見を

いただきたいと思っております。

まず、小西委員のほうからご意見をいただけますでしょうか。

○小西委員 私は非常に重要な案件だと思ひまして、この情報は公開していくべきではないかという意見でございます。

○穠山座長 1点質問ですけど、シートが一番最後の判定方法のところ、いつも間違えるのですが、1の③です。都民への正しい情報提供の視点のところですが、この問いだと、リスクの程度や健康影響についての情報を必ずしも十分得られていないために、都民生活に不安や影響を及ぼすおそれのあるもの、これに該当するとなると「○」になるのですが、こうお考えで「○」にされたのでしょうか。違いますよね。だから、都民への正しい情報提供の視点として。

○小西委員 シンクによって食中毒が起こるということは……。

○穠山座長 これはだから、都民生活に不安や影響を及ぼさないですよ。判定の仕方の③は返答は難しいのではないかと。思っています。

○小西委員 私がここに「○」をしたのは、都民への正しい情報提供が必要だと思って「○」をしたとご理解いただければと思います。

○穠山座長 わかりました。そうだと思ったのですが、この問いに従っていくと、都民生活に不安や影響を及ぼすおそれのあるものに該当すると「○」になるのですよ。

○小西委員 これを提供すると不安になるということですか。

○穠山座長 そうなっちゃうので、私もちょっとこれは悩んだのですが、問いと答えが合っていないというか。

○矢野委員 そういう意味では、私もずっと勘違いしていました。

○小西委員 そうなんですか。そのまま何も情報がないと不安や影響を及ぼすから、正しい情報を与えなきゃいけないと。

○穠山座長 そうです。正しい情報提供だということであれば「○」なんです。わかりました。すみませんでした。

○矢野委員 そうなると、全く別の意味。

○穠山座長 全く別なんです。

○矢野委員 判定シートのほうの意見になるのですが、③の中身の説明を変えてもらったほうがいいのではないですか。

○穠山座長 そうです、③を多分変えたほうがいいかなというふうに。

○矢野委員 正しい情報提供というと、正しい情報が集まっているから情報提供をすべきというふうに、「○」ととれますよね。だから、ここの説明のところを、影響についての情報がほぼ十分得られているため提供すべきであるみたいな。そっちのほうでよろしいのではないですか。この判定シートは随分昔から使われているけど、今、改めて思いましたので。

○穠山座長 私はこれに従って「△」にしたのですが、多分皆さんは、正しい情報提供だろうということで「○」にされたのだと思います。

○矢野委員 だから、今の小西委員の考えからいくと、「×」をつけるべきなんですね、これは。

○小西委員 そうですね。この問い自体がちょっと問題あります。

○大山食品医薬品情報係長 ご指摘を踏まえまして、こちらの問いの表現は修正させていただきます。最終的には、正しい情報提供が必要であれば「○」というような方向の記載にさせていただき、メールなどで確認の上、次回は、訂正させていただいたシートでご案内したいと思います。ありがとうございます。

○穠山座長 ありがとうございます。了解しました。

では、志村委員、お願いします。ご意見をいただけますか。

○志村委員 私は3番目にさせていただきました。健康被害の未然防止ということなんですけども、もう既に出ているでしょうという観点で、ここは空欄にさせていただいています。

一つは、原因施設では、衛生管理マニュアル、こういうものをしっかりつくられていたらしいのだけでも、そういったところも作業者の意識がちょっと低かったという、そういった原因で、どうも、強アルカリ性電解水と強酸性電解水の取り違い、こんなことがあったのではないかということのようでした。そういう意味では、マニュアルを一体どうやって提示するかということも難しいのですが、まず洗浄、そして、消毒が大変重要であるというようなことを情報提供されることは大事だと思うし、実際にそういった手順をしっかりとらなっていないところもあるというような調査結果であるように思いますので、このような情報提供というのはきちとなさる、これがいいかと思います。

ただ、シンクの洗浄、消毒作業手順でしょうか、これに従ってもさらに危惧が残るというようなことですので、その辺をどうやって解決していくかということも重要ではないかと思えます。

○穉山座長 どうもありがとうございました。

では、鈴木委員、ご意見をお願いします。

○鈴木委員 判定シートの1に関しては、上から4番目の判定です。情報収集の視点の③は、正しい情報提供が必要だという意味合いで「○」をつけさせていただきました。とくに被害が深刻になるような大量調理の場での調理従事者に向けた実践的な衛生知識や実際の対策について普及、あと、意識の向上につながる情報提供ができればと考えます。

○穉山座長 どうもありがとうございました。

では、矢野委員、お願いします。

○矢野委員 私も情報提供すべきということを思っております。ただ、この安全情報評価委員会そのものの規定という趣旨は、うろ覚えなんですけども、恐らく、都民向けに情報提供をするという趣旨と、食品衛生に係る事象に比較的絞ったテーマで情報提供をするのがこの委員会の目的かなと私は思っています。そういう意味から言いますと、今回、タイトルだけにこだわっているのですが、食中毒事例から見たシンクの衛生管理手法ということで言いますと、シンクを介して食中毒が起こる可能性は、先ほどご説明の中でもありましたように、エルシニアだけではなくていろんなものが出てくると思いますので、もしこのような観点でタイトルをつくらるとなると、例えばの話、食中毒事例から見た調理器具の衛生管理だとか、食器類の衛生管理だとか、まな板の衛生管理とかと、際限なく守備範囲が広がってくると思いますので、検討内容はこのとおりでいいかと思っておりますので、タイトル、テーマだけ、もしかしたら、私が書かせていただきましたように、ほかの食中毒事例もあったということなので、エルシニア等食中毒事例から見たシンクの衛生管理手法ということで、ある程度絞られたらいかがでしょうかと思っております。

○穉山座長 ありがとうございます。

ここはタイトルをちょっと審議したほうがいいですか。ご意見をいただいたので。

○大山食品医薬品情報係長 もしよろしければ、ご意見をいただけるとありがたいです。

○穉山座長 小西先生、ご意見はいかがですか。今、エルシニア等というふうにタイトルを絞ったほうがいいのではないかということなんですけど。

○小西委員 今回、北区で起きたのはエルシニアですけれども、同様に、豚肉などにあつて、それがシンクについて、菌が乾いても、結構、耐性で残っているということから考えると、そんなに菌名を絞らなくてもいいのではないかと思っておりますが。

○矢野委員 私も全くそうなんですけども、そうすると内容がすごく不備になってきて、

食中毒にならないためのシンクの衛生管理という、正直言って、豚肉を介すと、E型肝炎まで入ってくるわけですね。そういうものまでここで検討をするのかということ、いかにも幅が広過ぎるので、いかがなものでしょうかと、思っているんですね。絞って検討したほうがわかりやすいのかなと。今回は、エルシニアを主にした食中毒事例が起こったと。その原因はシンクだったので、こういうふうに気をつけましょうというふうに。もう少し広げたとしても、細菌による食中毒事例ぐらいにしないと、いろいろなものが出てきますよね。

○小西委員 それは私もそう思います。

○穠山座長 ウイルスもあると。

○矢野委員 化学的なものも出てくるでしょうし。

○穠山座長 なるほど。

志村委員、どう思われますか。

○志村委員 北区の調査のパンフレットを拝見すると、蛍光色素で染まっていて、これが洗浄前と洗浄後となっている。これは、実際は何を染めているのか。細菌を染めているというぐあいに考えてよろしいですか。

○小西委員 塗料です。

○志村委員 何をディテクトしているか。有機物であるのか。

○穠山座長 有機物です。

○志村委員 有機物全般ということですかね。だとしたときに、これはやはり、食中毒防止という観点から言えば、洗浄、それから、しっかり消毒しましょうということを事業者の方にお伝えできるようにということで、その内容は、恐らく細菌によるということにはなろうかと思いますが、シンクはしっかりきれいにいたしましょうということにすれば、いろんな意味での食中毒を防止できるかと思います。ただ、豚肉のウイルスに関してはどうでしょうか。シンクの中で豚肉の死んだ細胞の中でウイルスがふえるかどうかという、その辺のところもあるので、ウイルスによる影響というのはあるかもしれませんが、細菌に限定的であるけれども、なるべく広く清潔にしておきましょうということを事業者にお伝えするのがよろしいようにも思うのです。余り個別的にすると、別の細菌に対しては別のやり方があるのではないかというような誤解が生じるかもしれませんので。というのが私の意見です。

○穠山座長 細菌に絞らずということですか。

○志村委員 細菌等に特に絞らずとも広い範囲で、シンクの清潔さを保つということが重

要ではないかと。これは、要するに、事業者向けの情報として提供するのがよいように思っておりますが、いかがでしょうか。

○穠山座長 じゃあ、タイトルはこのままでよろしいということですか。

○志村委員 はい。

○矢野委員 ただ、私が心配したのは、今までやってきたものが、ある程度絞った事例、わかりやすい事例で来ているので、シンクだけに絞ると、先生がおっしゃられたように、業者向けにはこれでばっちりだと思うのですが、都民向けということから考えたときに、もしシンクの衛生管理手法ということを表に出して今回検討したら、次々と、オーバーに言うと、例えば、食中毒事例から見た水の衛生管理だとか、それから、空気環境の衛生管理だとか、物すごく守備範囲の広い、環境の諸条件全部を検討していくみたいになってくるので、少し絞ったらどうかなと思ったまでなんですよね。

○穠山座長 なるほど。

小西委員、どうぞ。

○小西委員 一般の食中毒の防止には、まな板、布巾、それから、包丁、こういったものの二次汚染に気をつけましょうというのはイロハのイで言いますよね。それと同じように、まな板もシンクも同じなんだという感覚です。それを都民にも持ってもらうことが大事なのかしらと思うんですね。たまたまエルシニアで食中毒が出たということで、それが顕在化してきたのですが、本当にまな板、包丁と同様に、シンクも二次汚染の原因で、ノロウイルスも張りついたらどこかで感染するでしょうし、そういう意味では、今までは包丁、まな板、布巾しか言っていなかったところを、シンクも気をつけましょうというふうな一言を入れるというのはいかがでしょうか。

○穠山座長 そうすると、余り絞らないほうがいいと。ウイルスも含めた食中毒事例と。

○小西委員 食中毒事例です。食中毒に気をつけましょうというときに、自分たちが使っている道具の中にシンクというものも頭に入れましょうというような啓発をするとかかと。

○矢野委員 物すごくよくわかるのですが、ただ、検討している経過の中に入れるのが例えばエルシニアだけだったら、物すごく検討不足になりますよね、今のシンクということから言えば。

私はあえて言うと、ノロウイルスなんかも、生ガキのパック詰めを買ってきてシンクの
中でパッと開封したら、もうそれでシンク中が。ノロが陽性のカキが入っているパックだ

とすれば、水の中にも同じ程度に入っていますから、それでもうシンクは汚染されますから、同じ話になるので。じゃあ、このタイトルのときに、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、それぞれウイルスの場合、菌の場合、何の場合と、そこまで検討するかどうかなんですよね。もちろんすべきだとは思いますが、それをやると際限がなくなるので、どこかで今回は絞っておいたほうがわかりやすいのかなと思う。もちろん、食中毒事例の二次汚染の最たるものがシンクであるし、それから、調理場の土間だとかコンクリートだとか、それは私もわかっているつもりでいるのですが、ただ、このテーマについての検討しやすさという意味で少し絞ったほうがいいのではないかと思ったまでなんですけどね。

○穠山座長 わかりました。

鈴木委員はどう思われますか。ここは絞ったほうがいいか。都民に情報を伝えるときに、一般的に食中毒、シンクの衛生管理を普及するという考えでやるかですけども。

○鈴木委員 都民向けの安全衛生の観点から言うと……。

○穠山座長 検討内容はエルシニアに限って検討していますけども、ウイルス、あるいは、化学物質まで広げてしまうと、検討がどんどん際限なくなってしまうというのが矢野委員のご意見なんですけど。

○鈴木委員 今回北区の事例はエルシニアでしたが、広い食中毒予防の観点では、盲点となる部分に向けた意識向上、注意喚起が重要と考えます。とすると、具体例よりも「シンクの二次汚染から見る食中毒事例」という発信の仕方でよいかと思いますが、広過ぎますか。

○穠山座長 一応、皆様のご意見としては、情報の視点としては上の安全評価委員会のほうで検討するというご意見が一致していますので、とりあえず、こういう情報選定専門委員会の議論があったことを上に上げて、もう一回上で審議しましょうか。それでよろしいですか。

○矢野委員 中身については全く私も……。

○穠山座長 よろしいですよ。ご意見は皆さん同じだと思いますので。

それでは、こういう意見に関して、内容のまとめと確認について事務局からお願いします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 今回の事例については、エルシニアというたまたま珍しい細菌の事例だったということで、そういったところも意識されているのかなということ

ろがありますけれども、事務局から出した意図としましては、細菌だとか、そういった微生物関係の一般的な衛生管理に対してシンクをどう扱っていかうかというところで、委員の先生方からいろいろご意見を聞きたいというところがありました。

それと、先ほど小西委員のほうからも意見がございましたけども、要は器具と同じような形でシンクもという話がございます。これについては、資料の8ページに管理運営基準、いわゆる公衆衛生上で講ずべき措置の基準というのがございまして、いわゆる衛生管理に対するソフト、営業施設の基準なんですけども、ここの網かけのところの二つを比べていただきますと、布巾だとか包丁、こういったような器具類については結構細かく熱湯だとか消毒しろと書いてあるのですが、洗浄設備については常に清潔に保てというだけで、割とあっさりと書いているところもございます。こういったところをもう少しきめ細かく、営業施設に限らず家庭にもということなのかなというところが、皆様からのご意見としてあるのかなと感じております。

皆様方の意見をまとめますと、この件については食中毒予防の観点から非常に重要な情報であろうということで、情報評価委員会のほうに上げて検討していただくというような形になろうかなと、皆様方のご意見をまとめますとそうなるかと思えます。

○穠山座長 ありがとうございます。

それでは、情報選定専門委員会としての結論をまとめたいと思いますが、エルシニアの食中毒事例から見たシンクの衛生管理手法については、安全情報評価委員会のほうで審議していただくということでご意見が一致していますので、そのようにしたいと思っております。タイトルに関しては、上の情報評価委員会でもう一回で皆様のご意見をいただいて、最終的にどうするかということを決めたいと思います。よろしいでしょうか。

(異議なし)

○穠山座長 それでは、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 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海外情報なんですけど、2005年9月、欧州で紙容器入り幼児用ミルクからUVインキが検出され、製品のリコールが行われるとともに、当該食品容器メーカーがこの成分の使用を中止する契機となったというところがございます。

そのほかにも各国でこのような同様の事例があるのですが、一方、我が国での清涼飲料

水における容器別割合を見ますと、平成26年度では紙容器が8.9%を占めているのですが、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の食品衛生法に基づく基準等は設定されていません。また、食品中への移行の実態も把握されていません。

そこで、東京都では、平成24年度から26年度、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しています。また、あわせて、移行状況調査として、内容物である飲料中に含まれるUVインキ成分の検査を実施しております。この辺では、国内の情報というところでどのような動きをしていくべきかということ、この情報が収集されております。

調査結果につきましては、それぞれの海外情報、それから国内情報などを入れております。また、東京都健康研究安全センターによる調査結果を入れておりますが、こちらにつきましては事務局の加藤より詳細を説明させていただきます。

○加藤食品医薬品情報係主任 事務局、加藤と申します。よろしくお願いいたします。

まず、調査結果につきまして、海外情報から記載しております。EFSA（欧州食品安全機関）の発表によりますと、こちらは添付資料3、資料2-2の15ページに食品安全情報の資料を載せております。15から17ページまで、EFSAからのUVインキに関する発表が載っております。1ページに戻ります。2009年、「ベンゾフェノン（BPH）は発がん性物質の可能性はあるが遺伝毒性はなく、TDI（耐容1日摂取量）は0.03mg/kg 体重/日と算出された。」と声明を発表している。その他のUVインキ成分については毒性評価に関するデータがいまだ不十分であり、現在、EUでは他の化学物質を含めた総溶出量で規制を行っている。

続きまして、ドイツ連邦リスク評価研究所ですが、こちらは添付資料4のほうで、英文と、委員限り資料として仮訳がございます。収集情報に戻りますと、2008年、「ITXに関するデータからは遺伝毒性は示唆されず、食品への移行量が50µg/kg 以下であれば食品包材へ使用してよい。」と公表しています。

続きまして、FSA（英国食品基準庁）です。こちらは添付資料5のほうに調査結果として載せておりますが、実際の資料は100ページ以上にもわたる生のデータが載っておりますので、こちらの資料は概要のみ添付しております。結論、結果のところまでを抜粋しております。収集情報の1ページに戻ります。定期的に食品中のUVインキ成分を調査し、結果を公表している。FSAは、この調査結果についてリスク評価を行った結果、現

状において、直ちに食品安全への懸念は生じないと結論づけております。なお、EUでは、包装材料に含まれる成分が人に健康に危害を与えるような量で食品に移行してはならないというプラスチック施行規制があります。

以上が海外情報のまとめです。続きまして、国内情報に参ります。

UVインキに関する食品衛生法に基づく基準等はありません。また、使用実態調査で溶出試験などの調査も行われておりません。

ページをめくっていただきまして、2ページに、強いて言えばということで、食品衛生法第18条に基づく基準を、参考までに抜粋して記載しております。

ということで、過去の国内での調査結果等がないものですから、東京都健康安全研究センターのほうで調査を行いました。材質試験、溶出試験、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いて、数等をこちらに記載しております。

UV印刷というのは一般的には余り聞きなれない言葉かと思っておりますので、資料に記載しておりますが、近年、紫外線によるインキ成分の瞬間固化技術を応用した印刷方法、UV印刷が印刷業界で広く行われるようになっております。UV印刷用のインキには、光重合開始剤などの化学物質が含まれ、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ります。

3ページに複数の添付資料を掲載しておりますので、こちらをあわせてごらんください。

以上となります。

○大山食品医薬品情報係長 これらの結果を踏まえて、東京都の情報収集としましては、この情報をどのような形で扱っていくかということをご検討いただきたいと思います。

事務局からの説明は以上となります。

○穂山座長 ありがとうございます。

この課題について、またご意見をお願いしたいと思います。

これは、全般的にご意見を伺っていますと、余り緊急の情報ではないように思われますが、一応総合的に検討したほうがいいのではないかというご意見がほとんどでしたけども、小西委員、ご意見をお願いできますか。

○小西委員 他国でリスク評価が行われているとか、EFSAで行われているものにつきまして、我が国でまだまだリスク評価まで、または、実態調査が行われていないものは多くあると思うので、それを東京都が自主的に実態調査をしていただくということはとてもいいことだと思います。都民にとっても、それから、国民にとってもいいことにつながる

のではないかというふうに思っております。

今回、鉱物油ということなので、それは人にとっては害があるだろうという考え方で、十分読み切れていないかもしれないですが、J E C F Aなどの評価は、1日耐容摂取量が0.01mg/kg体重と書いてありましたので、一応は発がん性の遺伝毒性はないのだけでも毒性はあるという判断で、入っていない、なるべくなら入らないほうが良いということから調査をされたんだと思います。

ほかの国では、相対的に今すぐ健康被害が起こる量ではないというような結論が出されておりますが、東京都がお調べになった結果の数値が出ているのですが、考察とまとめというところから、やはり同じように、検出はされるのだけでも、それほどすぐ健康被害云々ということではないというふうに結論づけていると考えてよろしいのであれば、私は今回は、これはそれほど緊急に情報提供をする必要はないのではないかと考えております。

○穠山座長 どうもありがとうございます。

志村委員、ご意見をお願いできますでしょうか。

○志村委員 私もまさに小西委員と同じような意見でございますが、やはり、こちらの収集情報は我が国における実態調査結果として貴重だと思いますが、一般都民への緊急な情報提供というのは必要ないだろうと思います。

最後のところの考察といいますか、調査結果について、一般社団法人日本乳容器・機器協会に情報提供を行うというようなことが書かれていますけれども、そういうところに積極的に進めていっていただいて、やはり情報の共有ということをなさっていただいて、こちらをしっかりとこれからも見ていっていただくということがよろしいかというぐあいに思いますが、そのことについて上の委員会に提案するような方向ではいかがでしょうかということ自由意見のところを書かせていただいています。

○穠山座長 ありがとうございます。

鈴木委員、いかがでしょうか。

○鈴木委員 私も判定に迷いましたが、緊急の情報提供は必要でないと思います。乳幼児向け製品なども多く含まれるので、むやみに情報を出す前に実態調査を進め、代替のリンクや対策を出せるようになってからがよいと考えます。

○穠山座長 どうもありがとうございました。

矢野委員、いかがでしょうか。

○矢野委員 私も全く同様でございますが、とりあえず、今の時点での緊急性は比較的低

いのかなと。けれど、健康被害を未然に防止するという意味から言えば、正確な情報を集めて、いずれは情報提供をする必要があろうと思います。緊急性に三角をつけておきましたけども、引き続き情報収集は継続していくことでいかがでしょうかと思うところです。

○穠山座長 どうもありがとうございます。

これは、私も前に添加物部で少しかかわっていた仕事なんですけども、余り毒性はないとか、毒性はあるのですが、摂取量としては低いというふうに考えますので、緊急性は余り高くないのではないかと。数字とか化学物質名を出してしまうと、消費者がやや不安になるのではないかという懸念はしております。それがひとり歩きしてしまうとちょっと危ないのではないかというふうにとられかねないので、私は、もう少し慎重に情報提供していったほうがいいのではないかと思います、正しく伝えるのであれば必要ではないかというふうに思います。

皆さんのご意見は大体一致していますが、一応、緊急性はないけども、ある協会団体等に情報提供をするとか、適切に実態調査をしていって正確な情報が得られれば、もう少し後で情報提供をしたらいいのではないかというようなご意見のように感じました。

それでは、この議事内容のまとめと確認について、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 今、座長のほうでまとめられたとおりでということで、皆さん、こういったような海外でリスク評価や実態調査は一部されているけど、国内での実態調査はまだわからないということで、調査自体の必要性は重要なことだということであるけども、今のところ緊急性は有しないということで、引き続き情報収集等を含めつつ、また、業界等にも働きかけながらというようなことが必要というところかと思います。

○穠山座長 それでは、ご意見をどうぞ。

小西委員。

○小西委員 意見というか、ちょっと気になったことなんですけど、今の議題は親会に提出するということですか。

○穠山座長 一応ちょっと、今、まとめてみたいと思います。

もう一つ質問なんですけど、東京都健康安全研究センターでやられた調査というのはまだ公開されていないものなのですよ。

○大山食品医薬品情報係長 今回の抄録は、都の食品衛生監視員の研究発表会が、いわゆる内部職員の発表会では提供されているのです。一部事業報告に掲載はしていますが、一般の専門誌に載ったりなどの、そういう意味では公にはなっていません。

○穠山座長 これは、例えば論文等を公開していくという。

○大山食品医薬品情報係長 今後検討していくような内容にはなるかと思うのですが、現時点ではもう少し精査が必要と考えます。今おっしゃられたような風評被害などもいろいろ出てくるかと思しますので、そういう意味での公の資料とはしていませんが、一部、東京都としての事業報告とか事業概要のような年間の実績を示す資料としては載せさせていただいているという段階になります。

○穠山座長 わかりました。

それでは、小西委員からのご意見もありましたけども、情報選定専門委員会で結論をまとめたいと思いますので、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の話は緊急性はないということで、ただ、事業者に対して適切に情報をしていったほうがいいのではないかというご意見がありますので、いかがでしょうか。一応、情報安全評価委員会のほうに上げて、そのようにするという方針で審議してもらうように上げてはどうかと思いますけど、いかがでしょうか。

○小西委員 私は上げていくということに関しては賛成いたしますけども、そのときにちょっと気になったのは、添付資料3の食品安全情報なんですが、これは国立衛研から出しているもので、今、私がいたのは3年前ですから、そのときと状況は変わっているかもしれないですが、これはもともと公にする資料ではなかったですね。

○穠山座長 これはインターネットから取ったのでしたか。添付資料3とか2です。

○大山食品医薬品情報係長 そうです。こちらはインターネットから取った情報になります。

○穠山座長 多分、衛研のホームページから公開されていると。

○小西委員 今は公開されているのですか。じゃあ、いいです。

○穠山座長 では、いかがでしょうか。一応、事業者に対して適切な情報提供を行うという意味で、安全情報評価委員会のほうでもう一回審議していただくという方向性でよろしいでしょうか。

(異議なし)

○穠山座長 それでは、そのようにしたいと思っております。

それでは、次の議題ですけども、収集情報、ここからは非公開でいいですか。

○大山食品医薬品情報係長 はい。

○穠山座長 事務局の説明はオーケーということですね。

○大山食品医薬品情報係長 はい、そうです。

○穠山座長 生食用鮮魚類の粘液胞子虫の寄生実態調査について、事務局からご説明をお願いします。

○大山食品医薬品情報係長 こちらの情報は、冒頭にありましたように、協議について非公開という形になろうかと思いますが、情報判定のシートのほうは公開で構わないと考えており、その内容で作成させていただいておりますので、こちらをご説明させていただきます。事務局、大山より説明させていただきます。

生食用鮮魚類の粘液胞子虫の寄生実態調査について。

近年、ヒラメ等生食用鮮魚介類が関与し、食後数時間程度で一過性の下痢や嘔吐などを呈し比較的軽症で終わる病原物質不明の有症事例が全国的に報告されていましたが、その後の調査で、ヒラメの生食による有症事例は、粘液胞子虫の一種である *Kudoa septempunctata* が原因であるということが判明いたしました。それにより、*Kudoa septempunctata* につきましても、食中毒の原因物質として扱われることとなりました。

一方、*septempunctata* 以外の粘液胞子虫が関与するヒラメ以外の生食用鮮魚介類による有症事例ははまだ解明されていないことが多く、こちらの *septempunctata* 以外の粘液胞子虫が検出された場合であっても、病原性などの情報の不足から食中毒に至っていないという有症事例が報告されています。

こちらは、今後、ヒラメ以外の生食用鮮魚介類に係る *Kudoa septempunctata* 以外の粘液胞子虫の寄生実態を明らかにし、有症事例との関連性を分析することで、これまで原因不明となっていた生食用鮮魚介類が関与する有症事例の原因を明らかにすることが可能になるのではないかと考え、収集情報とさせていただきます。

ちょっと画像のほうを見させていただきますが、当センターで寄生虫を研究しております事務局の鈴木から提出したのですが、下痢症事例から検出された粘液胞子虫の形態で、左上のAが *Kudoa septempunctata*、それから、Bは *Kudoa iwatai*、Cは *Unicapsula seriola*、Dは *Kudoa hexapunctata* です。有名なのはこちらのAの *Kudoa septempunctata* ですが、B、C、Dというようなものも、食中毒に至らなかった同様の有症の苦情がございます。

東京都では、ホームページに現時点での新しい情報を掲載していますが、当然のことながら、まだ不明確な点もあり、水面下で *septempunctata* 以外の食中毒事例も起こっているということになります。

画像は以上になりますが、引き続き調査結果について説明させていただきます。

国内情報として、先ほどご説明しましたように、国の通知を幾つか添付させていただいておりますが、クドアに係る情報ということ、粘液胞子虫に係る関係自治体宛ての厚生労働省通知ということで幾つかのものをピックアップして添付させていただきまして、もっと経過で出ているものもあるのですが、流れがわかりやすいものとしてつけさせていただいているものに関して、幾つか解説をさせていただきます。

平成23年の4月に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会の食中毒・乳肉水産食品合同部会におきまして、生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例に係る審議が行われまして、生食用生鮮食品のヒラメ及び馬肉の摂取に関連した有症事例について、特定の寄生虫の関与が強く示唆され、食中毒発生リスクの低減を図るためにも必要な処理等を行うよう提言がなされました。ここで「*Kudoa septempunctata*」の表記がございました。

こちらの提言を受けまして、平成23年6月に、生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例の対応について、*Kudoa septempunctata*が原因であると考えられる有症事例が報告された際は、食中毒事例として取り扱うとともに、関係事業者などに対し食中毒の発生防止に努めるよう指導を行ってくださいという通知がされました。

続いて、平成23年7月に検査法について示されました。24年6月にクドアを原因とする食中毒の発生防止について、先ほど示しました検査法により、筋肉1グラムあたり*Kudoa septempunctata*の孢子数が10の6乗個を超えることが確認された場合、食品衛生法第6条に違反として取り扱う旨などが示されました。

次のページになりますが、平成27年7月2日に、ヒラメ以外の生食用生鮮魚類の関与が否定できない病因物質不明事例に係る調査研究の必要性を踏まえ、関係自治体宛てに関係事例の情報提供と検体分与の協力についての依頼がありました。

こちらが主だった国の通知になります。都内で発生しました*Kudoa septempunctata*以外の粘液胞子虫が疑われる有症事例ですけれども、喫食メニューにカンパチを含む有症事例で、患者糞便6検体のうち3検体から*Uncapsula seriola*を検出しており、そのほかの粘液胞子虫及び細菌等既知の病因物質が検出されなかったことから、これが原因ではないかと疑われた事例です。

それから、喫食メニューにメジマグロを含む有症事例がありまして、こちらの残品のメジマグロから*Kudoa hexapunctata*が検出されたというものです。こちらでも*hexapunctata*が疑われたというものになります。そのほかにも、似たようなものが全国で起きているという状況にあるようです。

事務局からの説明は以上となります。

○穠山座長 この課題についてご意見をお願いいたしますが、ここからの検討内容については非公開となりますので、傍聴の方、大変恐縮ですけれども、ご配慮をお願いいたしたいと思っております。

(傍聴人退室)

—非公開部分省略—

○穠山座長 では、本日の検討結果3題のうち、食中毒事例から見たシンクの衛生管理手法についてと、UV印刷紙容器からの食品への化学物質移行状況の実態調査についての収集情報を次回の評価委員会に検討いただくこととして、その旨を報告することとなります。よろしいでしょうか。

(異議なし)

○穠山座長 次に、議事の(2)その他に移りますが、事務局、何かありますでしょうか。

○大山食品医薬品情報係長 では、事務局、大山のほうから1点ご報告させていただきます。

これまで平成26年度に食品安全情報評価委員会のほうで検討いただきました課題ですが、カフェインの関係と *Anisakis simplex seusu stricto* の関係があったかと思っております。そちらについて適切な情報提供を、という結論をいただきまして、まずホームページを作成させていただいております。委員の皆様には内容のご確認もいただいたところですが、所内の確認なども済みまして、大分遅くなってしまったのですが、こちらです。魚種別アニサキスなんですけど、近々のものとして、24年4月から26年のものを上げさせていただいております。この内容につきましては、26年度に検討いただきました *Anisakis simplex seusu stricto* ですが、その寄生状況という内容を挙げさせていただいております。

その前に、このホームページには、別途「アニサキスとは」ですとか、これで言いますと、この下に寄生微生物のがあるのですが、まずはこれもそうなんですけど、都民向けの情報のページとしては若干専門的でもあるのですが、まず、「アニサキスとは」というところで載せさせていただいております。このようなページがまずはございます。その他、左のカテゴリーにあるように、いろいろな寄生虫の内容というものも載せさせていただいております。下にスクロールしていただいて、その次として、先ほどの食中毒です。「魚を食

べたら激しい腹痛が」というところで、アニサキスによる食中毒ということで、都民向けなので、このようなイラストなども入れまして、こんな症状が起こりますよと。起きたら病院に行ってくださいねというような内容を記載してございます。ちょっと上に戻っていただきまして、その流れの中で、過去に、平成19年から22年につきまして、サバについてを主体としたこの同じ調査がされておまして、その引き続きということで、サバ以外の調査の必要性ということで前回お話ししていただきましたので、その調査結果というものを、皆さんのご意見をいただきまして載せさせていただいたところなんです。もうアップされておりますので、よろしければごらんいただければと思います。

もう1点、カフェインの関係なんですけど、食の安全FAQ、こちらでも評価委員会の依頼を受けましてつくったホームページになります。これは19年に一度つくりまして、その後リニューアルして、新たに25年度に作成したのがこの内容になるのですが、その中に、もともと「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？」というページを情報選定専門委員会の結論を受けて作成したところなんですけれども、その後26年度に新たな検討をいただきましたので、その追加情報をこちらに載せさせていただいています。こちらでももう既にアップされておりますので、ご確認ください。

このような形で、先ほどのアニサキスのような形で載せるべきもの、もしくは、もうちょっとやんわりとFAQで載せるものというところを検討してご相談させていただきながら、今後もいろいろなものを追加情報として載せていきたいと思っておりますので、引き続きよろしくお願ひいたします。

そのほか、アニサキスについては、事業者用のチラシをつくったりなどお話ししていた部分もありますので、その辺につきましても現在作業中で、引き続き確認などをお願いする予定ですので、よろしくお願ひいたします。

ただ今、画面でお話しした内容については、簡単ではございますが、参考資料としまして、最後に色刷りで添付しております。このようなものを参考にホームページもごらんください。あわせて、もう1枚、カラー刷りの食の安全調査隊のチラシをおつけしております。食の安全調査隊も、評価委員会の大きな枠組みの中で情報を提供していくというような目的で、フォーラムですとか都民向けのイベントをやってございます。その一つの中に食の安全調査隊というのがございまして、今年度は7月15日まで都民の方を募集中なんですけれども、今回は食品添加物など、グループワークなどを中心に、また、関係の企業の方も講師としてお呼びして有用なやりとりをし、都民の方により食の安全への理解を深

めていただきたいと考えています。このチラシもぜひご参考にいただけると幸いです。

事務局からは以上となります。

○穠山座長 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意見をいただけますか。何かありますでしょうか。大丈夫ですか。

(なし)

○穠山座長 それでは、ほかに何かありますでしょうか。

○大山食品医薬品情報係長 事務局からはございません。

○穠山座長 全体を通して、何かご意見はありますでしょうか。大丈夫ですか。

(なし)

○穠山座長 特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をお願いします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 今年度第1回の東京都食品安全情報評価委員会は7月29日（水曜日）に開催させていただきます。本日の委員会で検討が必要とされた収集情報につきまして、評価委員の皆様にご検討をいただくこととなります。

なお、第1回の評価委員会におきましては穠山座長がご都合により欠席されるということで、本委員会のご報告はかわりに事務局のほうで行わせていただきたいと思います。

○穠山座長 それでは、これで議事が終わりましたので、進行を事務局にお返しします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 本日は長時間にわたり、また、夕刻からという開催の中、ご検討いただき、どうもありがとうございました。第1回食品安全情報評価委員会に向け、委員の皆様からいただいたご意見を反映して、準備を進めていきたいと思っております。

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7時47分