

平成28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28年5月25日(水)

10:00～11:21

場所 健康安全研究センター本館 6階  
会議室6A

午前10時00分 開会

## 1 開 会

○薩埵食品医薬品情報担当課長 それでは、定刻になりましたので、ただいまより平成28年度第1回東京都食品安全情報評価委員会を開催いたします。

委員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薩埵が進行をさせていただきます。どうかよろしく願いいたします。

まず、開催に当たり、健康安全研究センター所長の大井よりご挨拶申し上げます。

○大井健康安全研究センター所長 東京都健康安全研究センター所長の大井でございます。どうぞよろしく願いいたします。委員会の開催に当たりまして、事務局を代表して一言ご挨拶を申し上げます。

委員の皆様方におかれましては、大変お忙しいところを東京都食品安全情報評価委員会にご出席くださいまして、まことにありがとうございます。

本委員会は、東京都食品安全条例に基づきまして都知事の附属機関として設置されておりました、平成16年から運営されているところでございます。このたび、前期委員の任期満了に伴いまして第7期目の委員を委嘱させていただきました。前期に引き続き快く委員をお引き受けいただきました13名の方々、また新たに委員にご就任くださいました公募委員のお二人、そして本日はご欠席されておりますが、委員へのご就任をご内諾いただいております横田様、皆様方に厚く御礼を申し上げます。

これまで本委員会では、都が直面しておりますさまざまな食の安全に関する問題、例えばノロウイルスによる食中毒や食肉の生食によるリスク、健康食品の利用に関する普及啓発などを取り上げ、その対策に向けましてご議論をいただいております。

都といたしましては、本委員会からのご報告をもとにリーフレットやホームページの活用による都民や事業者に向けた情報発信、さらには施策への反映に努めているところでございます。今後の委員会におきましても、さまざまな食品安全情報につきましてそれぞれのお立場から忌憚のないご意見を頂戴したいと考えております。

おしまいに、今後とも都の食品安全行政の推進にお力添えを賜りますようお願いを申し上げます。今日は、どうぞよろしく願いいたします。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 それでは、以後座らせていただきます。

今回、新たに第7期委員について委嘱の手続をさせていただいたところでございます。本来であれば委嘱状を皆様お一人お一人にお渡しすべきところでございますが、事前に机の上に置かせていただきました。ご了承ください。

皆様の任期は、平成28年5月1日から平成30年4月30日までとなります。どうぞよろしくお願いいたします。

委員の皆様のご紹介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。

穂山浩委員。梅垣敬三委員でございます。大迫泰広委員でございます。小西良子委員ですけれども、本日、大学の講義等のためにご欠席というご連絡を受けております。

小林弘幸委員。志村二三夫委員。瀬古博子委員。種田桂子委員。寺嶋淳委員。中野栄子委員。広瀬明彦委員。松井千輝委員。峰ひろみ委員。矢野一好委員。渡辺卓穂委員。

最後に、本日はご都合によりご欠席されておりますが、名簿の一番下にオブザーバーといたしまして消費生活アドバイザーの横田久美様のお名前がございます。横田様におかれましては委員委嘱の事務手続の関係上、本日はオブザーバーとして名簿に記載しておりますが、次回からは正式に委員としてご出席いただく予定となっております。

以上、委員の皆様をご紹介させていただきました。なお、事務局職員は別紙の事務局職員名簿のとおりとなっております。

続きまして、本委員会の開催につきましては、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15名中14名の委員の方にご出席いただいております。委員会は成立していることをご報告いたします。

## 2 議 事

### (1) 委員長及び副委員長の選出

○薩埵食品医薬品情報担当課長 それでは最初に、議事(1)委員長及び副委員長の選出をお願いしたいと思います。

委員長及び副委員長の選出は、規則第3条によりまして委員の互選によるとされております。皆様、いかがでしょうか。

○渡辺委員 志村二三夫委員を委員長に推薦いたします。志村委員は、前期の評価委員会

におきまして委員長を務めていただいております、適任だと考えます。また、副委員長におきましては委員長に一任いただければと思います。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 ただいま志村委員を委員長に、副委員長は委員長に一任というご発言がございました。皆様、いかがでしょうか。

(拍手)

○薩埵食品医薬品情報担当課長 ありがとうございます。それでは、志村委員長に当委員会の委員長をお願いいたします。また、副委員長は委員長に一任ということですので、志村委員長から副委員長をご指名いただきたいと思います。志村委員長、お願いいたします。

○志村委員長 前期に続いて、委員長を今ご選出いただいたということでございます。ありがとうございますとともに、身の引き締まる思いであります。

着席させていただいて少し述べさせていただきます。私自身は東京都民ですが、本務は埼玉の新座市の十文字学園女子大学という学校、その管理栄養士養成学科の教員をしております。専門は人体の構造と機能にかかわることですが、研究としては、近年は新開発食品の安全性・有効性というようなところにかかわってきたというご縁でこちらの委員会に参加させていただいているかと思っております。都では、こちらの研究センターのように、非常に立派なセンターを設置されて食品の安全衛生行政、その実務・実践はもとより、行政研究それから基礎研究にかなり力強く取り組んでおられると思っております。

本委員会は、そういう中で得られる情報の収集、そして提供というところについて、検討評価してお力添えというか、お手伝いする役割であろうかと思っております。今後これから委員会が開催されていく中で、そういった立場で、皆様のお力添え、ご協力を得つつ、「岡目八目」とか「鵜の目鷹の目」という言い方がありますけれども、また外の立場からということで検討評価させていただいて、ひいては都民のその食の安全・安心、こういったものに寄与できればと願っておりますので、どうぞ今後ともよろしくお願いいたします。

それでは、副委員長については、こちらの穂山浩委員と矢野一好委員にお願いしたいと思っております。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 それでは、志村委員長、穂山副委員長、矢野副委員長は委員長席と副委員長席にお移りをお願いいたします。

(委員長・副委員長席へ移動)

○薩埵食品医薬品情報担当課長 それでは、以後の進行につきましては志村委員長にお願いいたします。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、私はさっき一言ご挨拶させていただいたのですが、穠山副委員長も一言ご挨拶いただければと思います。

○穠山副委員長 副委員長に選出いただきました国立衛研の穠山と申します。前回に引き続き務めさせていただきます。私、前期のときには所属が食品添加物のほうにおりまして、昨年異動がありまして食品部のほうに異動しております。私は今までずっと食品関係の安全性の仕事をしておりますが、遺伝子組み換え食品やアレルギー物質、あるいは健康食品、食品添加物部に異動しまして食品添加物の容器包装、あるいは昨年食品部に異動しまして残留農薬、動物用医薬品、放射性物質、ダイオキシン汚染物質等、重金属という微生物以外のところはある程度経験してきております。微生物に関しましては矢野先生のほうに任せしますが、それ以外の全般理化学系のほうはある程度経験がありますので、そういった経験、知識等を東京都の食品安全情報の調整に貢献していければなと思っております。

志村委員長の補佐を務めながら、何とかこの委員会のスムーズな運営に努めさせていただければなと思っております。何とぞご協力、ご指導いただければ幸いです。よろしく願います。

○志村委員長 それでは矢野副委員長、ひとつよろしく願います。

○矢野副委員長 副委員長ということでご指名いただきました矢野と申します。

最初に、志村委員長のほうから自己紹介を含めたご挨拶がございましたように、私の立場からいきますと、ここの「東京都健康安全研究センター」と言う前の「東京都立衛生研究所」のときからあつという間ですけれども、どこかで聞いたようなセリフで「あれから40年」あつという間にたちまして、もう定年退職ということで7年たっているという感じがしております。

志村委員長がおっしゃったように、私の立場からいきますとそういう意味で片足は都の健康安全研究センター、すなわち行政研究を行っている組織のOBとして。片方の片足のほうは、住んでいるのは埼玉県所沢ですけれども都民の目線から、消費者の目線からということでコメントさせていただければありがたいと思っております。専門的には、健康安全研究センター微生物部でお世話になっておりましたので、特に今話題のもので言いますとノロウイルスによる食中毒、また感染症、レジオネラによる循環式浴槽水とかプール等での感染制御といったことを主にやらせていただいておりますので、その辺からコメントさせてもらえればと思っております。

どうぞよろしく願います。

○志村委員長 どうもありがとうございます。

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 本日の資料といたしまして、次第、委員名簿、座席表の次に資料1として「東京都食品安全情報評価委員会及び専門委員会について」、この資料1に附随して別添1、別添2、別添3の関係資料がございます。また、資料2-1として「東京都食品安全情報評価委員会における検討事項」、資料2-2として「東京都食品安全情報評価委員会における各種報告」がございます。また、参考資料として、別冊で過去の委員会での検討結果を受けた都民等への普及啓発の関係資料をおつけしております。

あともう一つ、別紙として東京都薬用植物園の資料も机上に置いております。以上でございます。

○志村委員長 ありがとうございます。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、原則として公開となります。ただし、お手元の資料1別添3の5ページ、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・非公開について事務局でお考えはありましようか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 事務局といたしましては、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。今回の会議は公開ということではいかがでしょうか。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。

## (2) 各種専門委員会委員の選出

ア 調査勧告専門委員会

イ 情報選定専門委員会

ウ 「健康食品」による健康被害事例専門委員会

○志村委員長 それでは、議事2の専門委員会委員の選出に入ります。

今回は今期第1回の委員会でもありますので、本委員会や各種専門委員会について事務局から概要をご説明願います。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 それでは、評価委員会及び各種専門委員会について、概要をご説明させていただきます。資料1をごらんになっていただけますでしょうか。

この東京都食品安全情報評価委員会ですけれども、1にありますとおり、東京都食品安全条例第27条に基づく知事の附属機関という位置づけでございます。食品等の安全性に関する情報について検討を行い、検討結果について知事に報告する。こういったような規定で設置されているものでございます。

同じく、東京都食品安全条例で規定されております知事の附属機関ということで食品安全審議会というものもございます。こちらのほうは、東京都の食品安全施策を審議するという審議会でございます。例えば東京都の食品安全推進計画の策定に関することや個別の規制ですね。最近では、いわゆる身欠きフグの規制に関することだとか、路上で販売される弁当の規制のあり方についてとか、こういったことについて審議、検討していただいているところでございます。これに対して食品安全情報評価委員会については、食品の安全性に関するさまざまな情報について評価、検討していただいて、都民や事業者に積極的に伝えていく情報か、またその伝え方はどんな形でやればいいのか、こういったものを検討していただくような委員会でございます。

この流れですけれども、1枚めくっていただいて、次の資料1の別添1を見ていただけますでしょうか。ただいま言葉で説明したことを図柄で説明している資料でございます。

まず、左上の四角の中ですけれども、さまざまな食品安全にかかわる情報がいろいろなところで流れております。こういったものの情報を都のほうで収集いたします。収集した情報についてこちらの右側、情報評価委員会で分析評価をしていただくということになります。その評価の結果、都民に情報提供すべきだろうだとか、あるいはこちらのほうで個別の施策として事業者に対する監視指導もこういった情報を伝えながらやってほしいとか、こういったことをこの評価委員会で検討していただくというような内容でございます。

今までいろいろ検討した内容ということで申し上げますと、例えば平成21年には食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発というのを検討していただきました。これについては、過去の食中毒事例や消費者の意識調査、飲食店での提供実態といったものを調査して、これらの結果をもとに消費者には特に食肉の生食に抵抗感が薄い若い世代を中心に肉の生食のリスクをさまざまな媒体を活用して注意喚起をしてくださいと。また、

事業者へはリスクをデータで示すなど、生食として提供しないよう指導を徹底してくださいと。こういった形で検討結果が出ております。

また平成26年には、カフェインの摂取について検討されております。こちらは、当センターで実施した市販飲料のカフェイン含有量の実態調査、海外でのカフェインのリスク評価といったような情報をもとに特に影響を受けやすい妊婦の方や子供への過剰摂取への注意喚起を図るということで、インターネット、こちらで運営しております食品安全FAQを通じながらこういった世代の摂取の目安量をわかりやすく表示するという内容でやっております。こういった形で検討していただくという内容でございます。

続きまして、また資料1に戻っていただきまして、専門委員会についてご説明いたします。

専門委員会については、分野別に検討していただくというような中身でございます。この食品安全情報評価委員会の規則で専門委員会を置くことができるということになっております。現在、常設ということで3つの専門委員会が設置されております。

まず1点目が、「調査勧告専門委員会」ということでございます。これについては、東京都食品安全条例で食品の安全性に関して、国の法律による基準がないようなもので新たな健康影響へのリスクのおそれがかかなり高いというような事案が生じたときに、それについてさまざまな実態調査だとか、あるいは、ああしてくださいこうしてくださいということをお勧めすることができるということが条例で定められております。この措置、勧告や調査を行うに当たってこの情報評価委員会の意見を聞くということになっております。こういった事案が生じたときに専門委員会を開いて、この内容について検討していただくというような専門委員会でございます。これは常設の委員会ですけれども、性格上定期的に開催されるものではなく、事案が生じたときに開催されるというような内容でございます。

続きまして、「情報選定専門委員会」です。食品の安全に関する情報というのは、さまざまな情報がいろいろございます。こういった情報を全てこの委員会で検討するというのもやはり物理的に厳しいところがございます。このために、収集情報が複数ある場合等に評価委員会で検討すべき情報の選定をあらかじめ行うというような専門委員会でございます。

続きまして、3番目の「健康食品」による健康被害事例専門委員会」でございます。

こちらについては、健康食品に関する健康被害情報の疫学的な分析及び評価を行うということで、平成18年度から設置されている委員会でございます。東京都の医師会、薬剤



師会と連携いたしまして、集められた健康食品が関与すると疑われるような事例についてこの専門委員会の中でご検討いただくというような流れでございます。この中には専門委員ということで本委員会の委員以外にも、健康被害事例の専門委員ということで医師、薬剤師等の方も含まれて、このことについて検討されていると、こういったような委員会でございます。

この3つの委員会以外にも、個別の案件では詳しい検討が必要、こういったものについては別途専門委員会を設置することもできるということでございます。先ほど私が説明した検討例として、食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発。これについても専門委員会を設置しています。時間がかかる検討についてはこういった専門委員会を設置して、個別案件についても検討するというのもやっております。

以上、食品安全情報評価委員会と専門委員会についてのご説明をさせていただきました。  
○志村委員長 ありがとうございます。ただいまの事務局からの説明につきましてご質問がありましたら、どうぞお願いいたします。

特にございませんようですので、それでは先に進みます。

各専門委員会の委員ですが、お手元の資料1別添3の3ページ、こちらをごらんください。中ほどより下のところに専門委員会というのがございますが、こちらの東京都食品安全情報評価委員会規則第6条の規定によりまして、各専門委員会の委員については委員長が指名することとなっております。ですので、まず調査勧告専門委員会につきましては、穂山浩委員、峰ひろみ委員、矢野一好委員、私の4名を委員といたします。

続きまして、情報選定専門委員会につきましては、上の規程で定まっている委員長、副委員長の3名のほか小西良子委員、種田桂子委員をお願いいたします。計5名となります。

最後に、「健康食品」による健康被害事例専門委員会につきましては、本委員会から梅垣敬三委員、私、それから本委員会の委員でもありますが健康被害事例の収集を行っておられる公益社団法人東京都医師会理事の小林弘幸様、同じく健康被害事例の収集を行っておられる公益社団法人東京都薬剤師会常務理事の松本有右様、さらに外部の専門委員として筑西市医療監の水谷太郎様、帝京大学医学部内科学講座教授の山口正雄様、特定非営利活動法人国際生命科学研究所前事務局長の山口隆司様、以上、合わせて7名の方を専門委員として指名させていただきます。

ただいまお示ししました各専門委員会委員につきまして、ご了解いただけますでしょうか。

(異議なし)

○志村委員長 よろしいですか。それでは、ご了解いただいたということでさせていただきます。ありがとうございます。

(3) その他

○志村委員長 続いて、議事(3) その他ということですが、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 特にはございません。

### 3 報告事項

#### (1) 食品安全情報評価委員会で検討された事項について

○志村委員長 それでは、次に報告事項に移ります。

まず、食品安全情報評価委員会で検討された事項について、事務局からご説明願います。

○小澤健康危機管理情報課課長代理 事務局の小澤と申します。報告事項といたしまして、過去の東京都食品安全情報評価委員会で検討していただきました事項についてご報告をさせていただきます。お手元の資料2-1をごらんください。

こちらの資料2-1ですけれども、1枚目に「1 前期東京都食品安全情報評価委員会における主な検討事項」といたしまして、平成26年度、それから27年度にご検討いただきました事項の一覧、それを受けまして都として情報発信などさまざまところで活用させていただいていますけれども、こういった対応をしてきたのかというところをお示した資料になっております。

1枚めくっていただきますと、前期よりも前にこの委員会は16年度から始まっておりますが、16年度から25年度まで同じく検討してきた事項及び都の対応状況ということで記した資料になっております。本日はお時間の都合もございますので、1枚目の前期東京都食品安全情報評価委員会における主な検討事項につきまして、その検討事項の内容とそれを受けて都がこういった情報発信などを行っているのかというところをご説明させていただきます。よろしくお願いいたします。

なお、都の対応状況につきましては、先ほど薩埵からも紹介させていただきましたが、

別冊で参考資料をおつけしております。こちらをあわせてごらんいただければと思います。

まず、平成26年度ですけれども、1回目の委員会では本日同様委員長の選出ですとか、専門委員会の委員の方の選出などを行っておりまして、新たな検討はございませんでした。

2回目の委員会ですけれども、このときには3点の検討事項につきましてご検討をいただいております。

まず1点目ですけれども、「一般流通食品中の糖アルコール含有量調査について（継続）」という情報についてご検討いただきました。こちらは低カロリーですとか、ゼロカロリーなどをうたう飲料などの中に糖質のかわりといましてエリスリトールですとか、ソルビトールなどの糖アルコールが使用されていることがございますが、これが摂取量ですとか体質によっては一過性ではあるものの下痢を起こす作用があるということで、この評価委員会での検討事項となったものでございます。

委員会では、糖アルコールに関する消費者の実際の摂取状況ですとかあるいは流通している食品の糖アルコールの含有量、こういったものの調査を継続して行った上でこの次の委員会でも再度検討するということで、継続課題となっております。

続いて2点目ですけれども、飲料中のカフェイン含有量についてということで、こちら先ほど薩埵から簡単に説明がございましたけれども、カフェイン摂取につきましては妊娠されている方ですとか、子供への影響を懸念するような情報がございます。一方で、原料由来でカフェインを含むお茶ですとか、コーヒーなどは広く流通をしております、子供から大人まで幅広い年齢層が日常的に飲用しているという状況がございます。こういった状況を踏まえまして、都が実施いたしました市販のお茶の飲料などのカフェイン含有量調査、それからカフェインを摂取することに対する消費者の意識調査、こういったものの結果を情報源といたしまして評価委員会で検討を行っていただいております。

委員会では、カフェインの過度の摂取を不安に思う都民の方にとって、こういった情報は必要であるというようなご意見ですとか医薬品との相互作用にも注意が必要であるといったようなご意見をいただいております。こちらにつきましては、参考資料の1をごらんいただけますでしょうか。

私ども東京都で「東京都食品安全FAQ」というホームページを運営しております。こちらのFAQ、文字どおりよくある質問とその答えということでですけれども、この評価委員会でご検討いただきまして都民に情報発信が必要であるとなった際には、こちらのFAQでその内容について紹介をしていくというような手法の一つとして用いております。参

考資料の1ですけれども、「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Qに対しまして、Aということで解説がございます。このAの中で2つ目のパラグラフのところですが、内閣府食品安全委員会は現段階ではカフェインの摂取についてのリスク評価を実施していません。ただ、海外では健康影響を検討して妊婦のカフェイン摂取目安量を示している国があります、妊娠されている方はカフェインをとり過ぎないように留意してくださいというようなお知らせを載せていたりですか、あるいはその下でも、海外では子供のカフェイン摂取目安量を示している国があります、お子さんがお茶やチョコレート等を一度に大量にとり過ぎないように留意してください、というような形で今注意を促すようなことを載せております。

それから、委員会でのご意見を踏まえまして、その下に「詳細」とございまして、3段落目になりますけれども、カフェインには医薬品の効果を阻害したり増強したりする作用があります、過剰摂取には注意を払うとともに医薬品を服用する際ご心配な方は医師や薬剤師にご相談くださいということで、医薬品との相互作用にも留意するようというような情報を載せております。

また、2枚めくっていただきましたところに、上のほうに表がございまして、市販飲料のカフェイン含有量を調査しました結果は次のとおりですということで、東京都が実施いたしました流通食品中のカフェイン含有量の調査結果をお示ししております。この中では、特に下の2つ、麦茶、そば茶、ND（不検出）ということで検出をしなかったということになっておりますけれども、気にされている方がいらっしゃるということを踏まえて、こういう検出しなかったという情報をあえて積極的に出しているところでございます。

以上がカフェイン含有量の調査との対応ということで、こういった形で情報発信をしているところでございます。

続いて3点目になりますが、「魚種別アニサキス寄生状況について」というところでございます。

寄生虫のアニサキスにつきましては、都内でもノロウイルス、カンピロバクターに続きまして3番目に多い食中毒の原因物質となっております。このアニサキスにつきましては都が実施いたしました魚種別の寄生状況調査ですとか、もろもろの調査結果、こういったものの結果を主な情報源といたしまして評価委員会でご検討をいただいております。このときの委員会では、魚種別の寄生状況という情報が事業者への指導はもとより市民への普及啓発にも役立つ情報であるというようなご意見ですとか、幅広い魚種にアニサキスが寄生

しているということ。新鮮でも生で食べるときには注意が必要であるということの啓発がやはり必要であるというご意見をいただいております。

こちらを受けましての都の情報発信の状況ですけれども、参考資料2-1から2-3までございますが、まず参考資料2-1をごらんいただけますでしょうか。こちらは「食品衛生の窓」ということで東京都の食品衛生、食品安全関連の情報を集約したようなサイトになっておりますが、こちらの中で「魚を食べたら、激しい腹痛が…～アニサキスによる食中毒～」ということでコンテンツが1つございます。こちらは以前からあったホームページにはなりますが、この中で上のほうにリンクが並んでいるところがございますけれども、魚種別アニサキス規制状況について（平成19年4月から平成22年3月まで）という下に同じくアニサキス寄生状況について（平成24年4月から平成26年3月まで）と新しい情報を新たに掲載しております。また、主に事業者向けになりますが、その2つ下にアニサキス食中毒予防のためのリーフレット、これを掲載しております。ちなみに、このリーフレットにつきましては参考資料2-3が該当のものになっております。

続いて、参考資料2-2をごらんいただけますでしょうか。先ほどと同じく食品安全FAQになりますけれども、こちらでも新たにアニサキスに関するQAを追加しております。「魚に寄生するアニサキスは、どのような食中毒を起こすのですか？」ということで、それに対する答えの2段落目になりますけれども、予防のためには生で食べないことが一番ですということで、生食のリスクというものを啓発しております。また、その下に「詳細」とございまして、この4つ目の項目のところに【どんな魚にいるの?】というところがございます。こちらの中で、近年都内で発生したアニサキス食中毒はサバ、サケ・マス類、サンマ、カツオ、イナダ等が原因食品となっておりますが、生で食べる場合には幅広い魚種に注意が必要だということ、幅広い魚種にアニサキスが寄生しているということをご啓発しているところでございます。

続いて参考資料2-3、こちらが事業者向けのリーフレットになりますけれども、こちらでも先ほどのFAQと同じく、「Ⅲ どんな魚にいるの?」というところがございまして、この中でアニサキスが寄生している魚が多種にわたること、幅広い魚種に注意が必要だということを訴えております。

平成26年度の2回目の委員会で検討した3点については以上になりまして、続いて、26年度の3回目の委員会での検討事項、このときにもやはり3題検討事項がございました。

1つ目が、「ベリー類によるA型肝炎食中毒について」ということで、こちらは平成25年度の評価委員会で検討事項となりまして、そのときには継続課題ということで情報収集を続けてくださいということになっておりましたけれども、その後情報がまた集まってきたということで、改めてここで検討課題となっております。

ヨーロッパですとかアメリカにおいてベリー類が感染源と疑われるA型肝炎のアウトブレイクが相次いで発生したという情報がございまして、これを端緒としてベリー類の輸入がまた近年増加傾向にあって、ベリー類が洋生菓子ですとか、スムージーなどの原料として加熱せずに食べられることが多いということもあることから、汚染状況等によってはA型肝炎食中毒の可能性が危惧されるということを受けて、都が実施いたしました冷凍ベリー類のA型肝炎ウイルスによる汚染実態調査、この結果などを踏まえて評価委員会でご検討をいただいております。

このときの委員会では、事業者への周知指導、これがまず必要だということ、それから都民への情報提供に当たってはベリー類に限らずほかの農産物でも汚染があり得るということ、ベリー類に特化しない形で情報提供を行ったほうがいいだろうということ、それからA型肝炎についてはワクチンが使えるということ踏まえた形で情報提供をすべきであるというご意見をいただいております。

この検討結果を受けまして、現在も輸入業者ですとか飲食店などに対して東京都で日常的に監視業務を行っておりますけれども、この中で必要に応じて指導、情報提供などを行っているところでございます。

それから、都民への情報発信ということにつきましては、また食品安全FAQになりますけれども、参考資料3をごらんいただけますでしょうか。こちらに新たにQ&Aを追加しております、「食中毒でA型肝炎になることはあるのですか？」ということで、これに対する答えとして、これに対する答えとして、国内では二枚貝によるA型肝炎ウイルスの食中毒事例がありますと。一方で海外では、二枚貝のほか冷凍果実（ベリー類等）や野菜による集団感染事例も報告されていますということで、ベリー類に特化しない形で事例があるということをお伝えしております。また、「詳細」の中の2つ目に予防方法という項目がございまして、この中で、食材の十分な加熱調理、食事前の十分な手洗いに加えてワクチン接種ということも記載しております。

続いて次のテーマになりますが、「一般流通食品中の糖アルコール含有量調査について」。26年度2回目の評価委員会で継続課題となったものでございますが、これについて改め

て3回目の委員会で検討を行っております。一般流通食品中の糖アルコールの含有量調査、それから消費者に対する低カロリー系飲料等の摂取状況調査、いずれも都が実施した調査になりますが、こういったものの結果を踏まえて改めてご検討いただいたところでございます。

このときの委員会では、消費者に対する摂取状況調査などですね、ウェブ調査とグループインタビューなどを行っておりますけれども、そういったものを通じて得られた調査の結果を踏まえて都民に適切に情報提供を行っていくべきであるというご意見をいただいております。

参考資料4をごらんいただけますでしょうか。こちらは糖アルコールに関するQ&Aを新たに追加したものでございます。「ノンシュガーや低カロリーの菓子や飲料を食べたり飲んだりすると下痢をしてしまうのですが」というQに対しまして、Aということでかなり詳細に糖アルコールの説明ですとか、それによるおなかが緩くなってしまうというようなことを解説しております。また、この中で4段落目のところになりますけれども、最近では虫歯予防や肥満防止の観点から低カロリー等の食品を親が積極的に子供に与える状況もあるようですが、成人と乳幼児と言われる小さい子供では健康に対する影響が異なる場合があります、また子供自身がみずから食品を選択することもできません、バランスのよい食事を主体とし、子供の体調に合わせた摂取をするようにしましょうということで、調査の結果、子供にこういった糖アルコールを与えている親御さんが結構いらっしゃるというような状況がございましたので、それを踏まえた記載をここでしているところでございます。また、調査の結果の概要につきましては、この参考資料4の後ろのほうにもつけておりますけれども、同じものをリンクでこのQ&Aからとれるような形にしております。

続いて、3点目の課題といたしまして、「エリスリトール等の糖アルコールが原因として疑われるアレルギー反応」についてでございます。

同じく糖アルコールを題材としたものにはなりますが、糖アルコールの一つであるエリスリトールなどによって食物アレルギーが起きたとの学会報告がございまして、これを端緒として検討を行ったところでございます。

委員会では、この情報につきましてはアレルギーの発生機序ですとか、不明な点が多いということを受けて、また天然物にもこのエリスリトールが含まれるということも受けて、この情報をどのように扱うべきかということでさまざまなご意見をいただいたところでございます。ただ、少なくとも医療従事者ですとか食品メーカーなどへの情報提供は必要で

あろうということでご意見をいただいております。

こういった状況を受けまして、参考資料5をごらんいただけますでしょうか。FAQを新たに追加したところがございますけれども、「エリスリトールは食物を起こすことがあると聞きましたが」というQに対して、Aといたしまして、アレルギー反応は個人の体質により差があります、よく知られているのは小麦や卵、乳などたんぱく質を原因とするものです、エリスリトールなど糖アルコールはアレルギーを起こすとの報告がありますが、なぜ起こるのかなどはよくわかっていないようですということで、不明な点が多いということを示して、ただそういった報告があるということをお伝えしているところがございます。今後の調査が必要ということですとまとめております。また、アレルギー反応につきましては個人の体質によるところが大きいということがございますので、ほかに原因があることも考えられるので症状が出たなど心配な場合は受診をして医師に相談しましょうということを発信しております。

ここまでが26年度の3回目の委員会で検討した事項についてでございます。

続いて、今度は27年度の検討事項になります。1回目の委員会では、2つのテーマ、検討事項についてご検討いただいております。

1つ目が「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、こちらは、都内の給食施設におきまして発生した食中毒事例ですけれども、こちらの中で豚肉を扱ったシンクを介して食中毒菌でありますエルシニア・エンテロコリチカ、これが野菜サラダを二次汚染した疑いがあるというものがございました。この事例を受けて保健所が実施した調査では、肉汁をシンクに廃棄する施設というのが6割強あると。そのシンクで二次汚染リスクの高い作業を引き続いて行っている施設はその中で2割程度あったというような状況がございましたので、こういったことを踏まえてご検討いただいたところがございます。

委員会では、包丁、まな板だけではなくてシンクの衛生管理もやはり重要なのだということ給食施設や飲食店はもちろんのこと、家庭に向けても発信していくことが必要だということをご意見をいただいております。

これを受けての都の対応というところがございますが、参考資料6をごらんください。FAQで新たに「シンク（流し）が原因で食中毒が起こることはあるのですか？気を付けるポイントはありますか？」ということで新たにQを追加しております。これに対する答えといたしまして、シンクを介して食品を汚染したことによって食中毒が発生することが



あります、生肉などの原材料等についていた食中毒の原因菌がシンクを介してサラダ用の野菜など他の食品についてしまうことで食中毒となった事例がありますということで、実際に食中毒事例があったということをご紹介しております。また、シンクも他の器具等と同様に洗浄消毒が必要ですということを発信しております。

こちらのシンクを介した食中毒の事例につきましては、特に給食施設、飲食店などの事業者を意識して注意していただきたい事項でもございますので、東京都が毎年そういった事業者向けに作成しております食中毒予防のDVDがございます、そちらの中でもこの事例を取り上げて紹介しているところでございます。本日、まだちょっと時間がございませんので、かなり抜粋した形になってしまうので全体のストーリーがわかりにくいかもしれませんが、こちらのテレビの画面でこれから流してごらんいただこうと思います。

(DVD上映)

○小澤健康危機管理情報課課長代理 ということで、当該の部分だけだったので全体の流れがわかりにくかったかもしれませんが、シンクを介して二次汚染があったことによる食中毒の事例ということもDVDでもご紹介をしているところでございます。

続いて、27年度1回目の2つ目のテーマになりますが、「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」というテーマがございます。

こちらは、EUにおきまして紙容器入りの乳児用のミルクからUVインキ成分が検出されたということを受けて、EUでこれに対して望ましいことではないけれども、このときの検出レベルでは健康リスクとなるとは考えにくいという発表を行ったという情報がございました。これを受けまして都が実施いたしました飲料用紙容器のUVインキ成分に関する検査、材質試験ですとか溶質試験ですとか飲料中のインキ成分の検査ですとか、そういった検査を行っておりますが、これらの結果をもとに評価委員会で検討いただいたところでございます。

委員会では、この情報については何を伝えるのか、どういうところに注意すればいいのかという観点がないので、現時点で消費者へ情報提供を行っていくということは逆に混乱を招く結果になるのではないかとというようなご意見をいただいております。ただ一方で、事業者に対しては情報収集ですとか、調査、これを進めていくべきであるというご意見をいただいております。

これを受けまして、東京都では業界団体にこの調査結果を情報提供しておりまして、それを受けた形で業界団体のほうでは現在自主基準を作成しておりまして、各メーカーが現

在それへの対応を進めているところであるという状況と伺っております。

続いて前回、27年度の2回目今年の2月に実施した会議になりますが、このときにも2つのテーマについて検討をいただいているところでございます。

1つ目が、「給食施設で使用する魚介類のヒスタミンに関する調査」ということで、こちらでも都内で発生した食中毒事例などを踏まえまして、ヒスタミン中毒に関する効果的な普及啓発方法、これについて評価委員会でご検討いただいたところでございます。

委員会では、加工、流通、調理、消費、この各段階で低温管理を基本とした予防策を徹底することが重要であるというご意見ですとか、加熱では予防できないということ、それから特に給食施設などでは試食ですとか検食でぴりぴりとしたような異常を感じたときにはすぐに廃棄をするということを徹底することが重要であるといったご意見をいただいております。こちらにつきましては、参考資料7-1、7-2、7-3をごらんいただけますでしょうか。

7-1は、先ほどの「食品衛生の窓」という東京都のホームページの中でヒスタミン食中毒に関するコンテンツがございまして、これは以前からあったものでございますけれども、この中で新たに作成したヒスタミン食中毒予防に関するリーフレット、これをご紹介しているというところでございます。そのリーフレットが7-3になりますが、その前に7-2をごらんいただけますでしょうか。

都民向けにということで、FAQの中で新たに1つQ&Aを追加しております。「魚を食べたら少しピリピリ感があり、じんましんが。ヒスタミン食中毒とは何ですか？」というQに対しまして、答えとして、ヒスタミンによる食中毒はヒスタミン産生菌によりヒスチジンが多量のヒスタミンに変わってしまったときに起こりますということで、ヒスタミン自体は化学物質ですが、細菌によってヒスタミンが産生されるということをお伝えしております。また、ヒスタミン食中毒を防ぐためには漁獲、加工、流通、販売、調理までの各過程で適切な温度管理をするなど一貫した衛生管理が必要だと。一度できてしまったヒスタミンは加熱しても分解されないといったことをお伝えしております。

それから参考資料7-3、こちらは主に事業者向けのリーフレットになりますが、ヒスタミン食中毒の特徴ということで、先ほど同様一度できてしまったヒスタミンは加熱しても分解されませんというようなことをお伝えする内容になっております。また、裏面を見てくださいと、裏面は給食施設の方に見ていただくことを想定して作成しておりますが、この中で「検食するとき」というところがございまして、魚を原材料として使用した

メニューについて、香辛料とは異なるぴりぴりと舌や唇に刺すような感覚があった場合は速やかに給食中止の判断をするといったことを訴えております。

以上がヒスタミンに関するこのときの検討内容と、それを受けての都の対応ということになります。

続いて2つ目になりますが、「健康食品」の利用に関する普及啓発」ということで、こちらは担当の井上からご報告をさせていただきます。

○井上食品医薬品情報担当主任 それでは「健康食品」の利用に関する普及啓発につきまして、事務局井上より報告させていただきます。

こちらは、昨年度第2回の評価委員会での決定を受けまして、これまで東京都医師会及び東京都薬剤師会の協力を得て収集しました「健康食品」が原因と考えられる健康被害事例、この集積した事例や冒頭で事務局よりご紹介申し上げました評価委員会の専門委員会である「健康食品」による健康被害事例専門委員会での検討結果を踏まえながら、東京都として「健康食品」に係るより効果的な普及啓発を実施していくべきとされたところでございます。この決定を踏まえまして具体的に実施した事業につきまして、紹介させていただきます。

資料2-1にございますように、参考資料8-1から8-4、4つの事業になっております。健康食品の利用に関する消費者の調査結果の周知、それから健康食品の利用に関するポスターの作成、そして都民向けの講座の実施、そして普及啓発のパンフレット作成という4点になっております。これらの4点につきまして、具体的にご説明させていただきます。

まず一番初めに、都民を対象とした「健康食品」の摂取に係る調査結果について報告させていただきます。参考資料8-1をご確認いただきながら、お聞きいただきたいと思います。

こちらは「健康食品」の安全確保や正しい利用方法の普及啓発を行うために、東京都の施策に資することを目的といたしまして、本年1月に実施をしたものでございます。1月ですので、正確に申し上げますと昨年度第2回評価委員会の開催前にスタートした事業ではあるのですが、今後にかかわってくる事業ですので改めて紹介させていただきます。この調査結果につきましては、お手元の参考資料8-1の右上に日付が記載されておりますとおり、本年の3月29日に報道発表を行っております。

概要を簡単に説明させていただきます。こちらは、インターネット及びグループインタ

ビューという2本の柱で調査会社に委託をしまして調査を実施しているものでございます。まず、インターネット調査につきましては、予備調査と本調査に分かれておりまして、まず予備調査といたしまして、調査会社に登録している方々の6,000名に対しまして予備調査を実施し、その予備調査を踏まえまして、その中から「健康食品」の摂取頻度の高い方もしくは中学生以下の子供が健康食品を摂取している、または子供に摂取させている方を1,200サンプルといたしまして抽出し、本調査として実施をしているものでございます。そして、インターネット調査と合わせまして、フォーカスグループインタビューを実施しております。こちらにも調査会社に登録しているモニターを対象にいたしまして、インターネット経由で条件に合致している方を抽出しまして実施をしているものでございます。

グループインタビューにつきましては、こちらの資料8-1の一番後ろのページに具体的なものを記載しておりますが、その前ページにグループインタビューの結果概要ということで簡単にお示ししているものでございます。このグループインタビューのグループですけれども、6名ずつ3グループで構成をしております、その3グループの内訳といたしましては10代から20代の女性のグループ、それから40代から50代の女性のグループ、そして40代から50代の今度は男性のグループという3グループに分けてインタビューを実施しております。この3グループを設定させていただきましたのが、これまで「健康食品」による健康被害事例専門委員会での集積事例等を踏まえながら、やはり年代によって利用される健康食品のジャンル等がいろいろ異なるといった傾向を、感覚的ではあるのですがこちら事務局としてはつかんでいたところですので、おおよそ、その結果を踏まえてこのジャンルで振り分けをさせていただき、実施をしたというところでございます。このグループインタビューの結果につきまして年代別の結果をおおよそ参考資料8-1の後半にまとめておりますので、後ほどお時間のあるときにお目通しいただければと思います。年代別の特徴等を反映したような大変興味深い内容となっております。

また、中学生以下の子供の利用状況等についても、あわせてインターネットの中で調査をした結果もまとめておりまして、こちらの参考資料8-1に詳細は記載しておりますので実際の報告書、インターネットにアップしている報告書本文とあわせましてお時間のあるときにご確認いただきたいと思います。東京都では引き続き、この調査結果を踏まえまして効果的な普及啓発等の基礎資料として活用していく予定でございます。

続きまして、2点目でございます。健康食品の利用に関する普及啓発用ポスターを平成

28年、今年の2月に作成しております。こちらは参考資料8-2をごらんください。

こちらのポスターにつきましては、「健康食品を上手に利用していますか」ということを大々的に出しまして、「健康食品摂取にはバランスが大切」とうたい、日ごろの食生活とあわせて上手に利用してくださいという都民向けの普及啓発を行うための内容となっております。こちらは保健所等を通じまして関係機関、ドラッグストアですとか医薬品販売店に配布をしているものでございます。

続きまして3点目でございます。こちらは昨年度の食の安全都民フォーラムの一環としまして第4回、第5回「食の安全都民講座」というものを開催しております、その中で健康食品をテーマとして都民向けの普及啓発事業として実施したものでございます。

まず、具体的な説明に入る前に、都民講座につきまして簡単にご説明させていただきます。参考資料8-3をごらんください。

この「食の安全都民講座」は、グループワーク等を通しまして都民の皆様へ食の安全について理解を深めていただくことを目的としまして、昨年度から新たに実施をしている事業でございます。今回健康食品は第4回、第5回ということで開催しておりますが、第1回から第3回までは例えば食中毒の関係ですとかノロウイルスの関係などをテーマにして開催しております。こちらにつきましては、参加者同士や行政の職員との意見交換を通じたリスクコミュニケーションの場として設定しております。

開催内容につきましては、参考資料8-3にあるとおりでございます。第4回は「医食同源、食品・くすり・健康食品を考える」ということで、「医食同源」と銘打って口から入れるものとして共通点もあるということで、健康食品そのものだけでなく薬も含めて考えるということでテーマを設定しております。それから、第5回につきましては、健康食品と上手につき合っていくためにはどうしたらいいかということ、本日ご参加いただいております梅垣委員にも講師としてご協力いただきまして、このような内容として都民向けの講座を開催している次第でございます。こちら各回応募者40名で募集を行ったのですが、いずれも第4回、第5回ともに90名を超える申し込みがありまして、都民の関心の高さが伺えた次第でございます。本来ならば会場の都合上、抽選を実施して40名程度に絞る予定でしたが、やはり都民の関心が高いということも踏まえまして、できるだけ多く希望に沿いたいと、こちらとしては考えまして希望者全員を受け入れることとしました。当日の参加状況ですが、第4回が天候がそれほどよろしくなかったにもかかわらず53名、そして第5回の63名のご参加をいただき、大変好評でございました。昨年度の実

施状況を踏まえて今年度も都民向けの同様の講座開催を検討していく予定でございます。

そして、普及啓発でご紹介する最後になりますが、こちらで作成しました都民向けのパンフレット『健康食品ウソ？ホント？』の改訂でございます。

参考資料8-4をごらんください。こちらのリーフレットにつきましては、過去より都民向けの普及啓発パンフレットとして関係機関に広く配布してきたものでございます。今回改訂させていただいたポイントを簡単に紹介させていただきます。

この改訂は、ことしの3月末に実施をして保健所等の関係機関に配布をしておりますし、都のホームページからもごらんいただくことが可能でございます。改訂の内容は主に2点ございまして、まず1つは機能性表示食品のページを追加しております。リーフレットで申し上げますと、ちょうど13ページから14ページになります。こちらの機能性表示食品につきましては、新たに保健機能をうたうことができる食品としまして平成27年4月より制度がスタートしたものでございます。この機能性表示食品の登場により、さらなる都民の方の健康食品の利用が高まるということも予想されまして、新たにこのパンフレットに機能性表示食品の表示事項の詳しい解説等も踏まえながらページを追加しております。

続きまして、改正内容の大きな変更点の2点目をご説明いたします。このパンフレットの一番最後の裏表紙をめくっていただいたところ、19ページ、20ページをごらんください。こちら健康食品手帳のページを新たに設置しております。かねてから「健康食品」による健康被害事例専門委員会におかれましても健康食品の利用記録を消費者の方、都民の方が作成をすることの重要性については指摘をされておりました。何か体調不良等があったときに、日ごろから健康食品の利用に関する記録をつけていれば医師や薬剤師に相談するときの非常に有力な手段となるということで、各専門委員からも提案をいただいていたところでございます。この点については、やはり記録をとっておくことの重要性としまして、本日はおつけしていないのですが、ほかのリーフレットにより普及啓発を実施していたところではありますが、より効果的にPRをしていくということも踏まえまして、記載ページをこのリーフレットに新規に設けることといたしました。

19ページには記載例を書いておりまして、こちらにどういった内容で記載するのかというイメージを都民の方に持っていただき、実際にご自身で利用される際には20ページのところ、これを切り離して利用していただいても大丈夫なような形でレイアウトを作成しておりますので、こちらをコピーするなり切り離して使っていただく、もしくはホームページからダウンロードして必要な部分を印刷して使っていただくために設けているもの

でございます。

健康食品の利用にかかわる普及啓発につきましては、以上でございます。

○小澤健康危機管理情報課課長代理 26年度、27年度の主な検討事項についてご説明をさせていただきました。

このほか、本日資料2-2といたしまして、この評価委員会における各種報告ということで、過去に専門委員会を立ち上げまして情報評価委員会として取りまとめを行ったテーマがございます。その一覧がこの資料2-2になりますけれども、こちらはそれぞれの報告の概要版を参考資料といたしまして、参考資料9から13までおつけしておりますので、お時間ございますときにごらんいただければと思っております。

東京都食品安全情報評価委員会における過去の検討事項についてのご報告は以上になります。

○志村委員長 どうもありがとうございました。前期の本委員会における検討事項について、かなり詳しくまた広範にご説明いただいたかと思いますが、このご報告について何かご質問、ご意見等ありましたらよろしく願います。いかがでしょうか。どうぞ。

○穂山副委員長 検討結果のご報告、ありがとうございました。

私、健康食品の健康被害事例専門委員会ではないのですがけれども、先ほどの検討のところで消費者への普及活動ということで、健康食品の被害事例について消費者への調査報告をされていますよね。これは基本的には消費者、都民を対象とした調査報告だと思うのですが、被害事例としては医薬品との相互作用、これが結構あるのではないかなと感じています。

昨年の4月から機能性表示食品制度が始まって、次々に新しい機能性食品が生まれていますけれども、そこでしっかりとした情報を入手するためにはやはり臨床のお医者さんあるいは薬剤師からの情報が重要ではないかなと考えています。その辺の情報というのは収集できるものなのですか。しっかりとした情報が上がってくるためには、その辺が必要ではないかと思えます。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 それでは、事務局から。

被害事例専門委員会においては、東京都医師会、東京都薬剤師会と情報共有事業というのを行っておりまして、受診された方だとか薬局に相談された方について健康食品の摂取状況とかを聞いて、その辺の情報を踏まえてこの被害事例専門委員会で検討しているところでございます。ということで、そういったような医薬品との相互作用とか健康食品の摂

取状況というのをぜひとも医師にも伝えていただきたいという意味も含めまして、こういったようなパンフレットに新たな記録、もう少し詳細な記録をつけてくださいよということをご報告させていただきます。

あと、アンケート調査については、やはり健康食品がいろいろ出ていますけれども、また最近都民の摂取状況等がどう変化しているのかとか、そういったものも踏まえて効果的な普及啓発が必要だろうということも受けて調査を行ったということをご報告させていただきます。こういった調査から、例えば今は15歳以下のお子さんにも健康食品を摂取しているケースも見られるだとか、あとは世代別で健康食品の分野別の傾向が見られることも新たに調査の結果わかってきているということで、こういったものも踏まえながら、また今後普及啓発にいろいろ活用していきたいなと考えております。また、こういったことについては逐次この評価委員会のほうでもご報告させていただきたいなと考えております。

○穂山副委員長 どうもありがとうございました。

○志村委員長 ほかに何かご質問、ご意見等ございませんでしょうか。

(なし)

○志村委員長 よろしいですか。

## (2) その他

○志村委員長 それでは、事務局からほかに報告事項などはありますか。

○薩埵食品医薬品情報担当課長 事務局から、今後の予定についてご連絡申し上げます。

次回の本委員会は7月下旬を予定しております。日程の調整につきましては、改めて各委員の方にご案内させていただきます。この本委員会の開催に先立ちまして専門委員会も開催させていただき予定でございます。情報選定専門委員会を開催する場合は7月上旬を考えております。また、「健康食品」による被害事例専門委員会は6月28日に開催させていただき予定となっております。

なお、委員の皆様におかれても、本委員会で検討すべき食品安全情報がございましたら、事務局までお知らせいただきたいと思いますと考えております。

○志村委員長 それでは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。

これで進行を事務局にお返しします。



#### 4 閉 会

○薩埵食品医薬品情報担当課長 本日は、長時間にわたりどうもありがとうございました。  
それでは、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。

午前11時21分 閉会