

東京都食品安全情報評価委員会

平成19年度第2回情報選定専門委員会

議事録

日時:平成19年12月4日(火)

場所:都庁第一本庁舎北塔42階特別会議室C

開 会

午前 10 時 01 分

金谷食品医薬品情報担当副参事 定刻になりましたので、ただいまより平成 19 年度第 2 回情報選定専門委員会を開催させていただきます。

福祉保健局健康安全室食品医薬品情報担当副参事、金谷でございます。議事に入りますまで本日の進行を務めさせていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

本日の委員の皆様の出席状況です。林喜代三委員がご欠席でございます。5 名中 4 名の委員の先生方にご出席いただいております。過半数の出席がございますので、本委員会は成立しております。

では、以後の進行につきましては伊藤座長にお願いしたいと思います。先生、よろしくお願いいたします。

伊藤座長 皆さん、おはようございます。第 1 回目をやって 2 回目と、あれっという間に 12 月になってしまいましたけれども、よろしくお願いいたします。

いつものことですが、本委員会は公開ということで確認をしたいと思っています。情報選定専門委員会は、食品の安全に関する情報のうち情報評価委員会で検討するための課題を選定するものでございます。会議は原則として公開となります。よろしくお願いいたします。

それでは、早速ですが、資料がきれいにわかりやすく並べられておりますが、委員の先生方のほうで何かご用意された資料はございますでしょうか。

特によろしいでしょうか。それでは、この資料について事務局のほうからご説明をお願いしたいと思います。

澁谷食品医薬品情報係長 食品医薬品情報係長の澁谷でございます。

それでは、資料の説明をさせていただきます。

まず、お手元に資料の 1 から 9 までご用意させていただいております。こちらはこの委員会終了後、後日、ホームページで公開をさせていただきます。それから、お手元に「机上配布資料」といたしまして資料 1 から資料 4 をご用意しております。こちらは参考資料ということですが、本日ご検討していただくためにご用意させていただきました資料でございます。原則としてこの場でお使いいただくということですので、こちらのほうは非公開という扱いでございます。また、取り扱いにはご配慮いただきますようお願い申し上げます。以上でございます。

伊藤座長 委員の先生方、大丈夫でしょうか。

それでは、早速でございますが、議事に入りたいと思います。ここに配付されました「情報判定シート」というものがございますが、それをごらんになってください。既に委員の先生方には前もって送られてきておりますが、この6つのテーマを用意されております。事務局で挙げました6つ以外に、委員の先生のほうでこれはという情報があれば挙げていただきたいのですが、特によろしいですか。

それでは、この6つの題につきまして「情報判定シート」の順序に従っていきたいと思っております。6題ございますので、前半の3題と後半の3題に分けて、食品安全情報評価委員会に上げる情報を選定していただきたいと思っております。この資料については既に皆さん目を通されておりますが、事務局のほうから説明をお願いいたします。

澁谷食品医薬品情報係長 それでは、まず9ページからでございます。資料1、「中国製ビーズ玩具の回収（アメリカ、ニュージーランド、オーストラリア、カナダで回収）」です。

4つの資料をおつけしております。まず10ページから12ページ、11月14日に厚生労働省から、子ども用ビーズ玩具製品について注意喚起を函するという情報提供が出されました。中国国家質量監督検疫総局が、このビーズ玩具の中に1,4-ブタンジオールというものが含まれていることを確認したとされる、という情報が盛り込まれております。

続きまして13ページ、国立医薬品食品衛生研究所のホームページからこの1,4-ブタンジオールについての国際化学物質安全性カードをつけております。

（東京都情報公開条例に基づき非公開とする。）

また、14ページから22ページは、11月20日に開催されました内閣府食品安全委員会第9回器具・容器包装専門調査会で、厚生労働省から説明のありましたおもちゃ、器具・容器包装の規格基準の改正についての資料でございます。現行の食品衛生法で規制対象となっていないところまで今後拡大をしていくということで、来年度を目指して今改正作業に入っているという情報提供でございます。

飛びまして、資料の23ページになります。「サルモネラに汚染された疑いがある食品の自主回収」です。24ページ以降、国立医薬品食品衛生研究所の「食品安全情報」から、タヒニと言われるもの、これはあまり馴染みがないようなのですが、ゴマペースト、あと

生のアーモンド、また、ハルバというゴマと蜂蜜でできたお菓子、このようなものでこれまでサルモネラ汚染の事故が起き、回収情報ということで上がっております。また、今日の追加資料 29 ページから 32 ページまでは、かつてスナック菓子のサルモネラ汚染は、推定原因としてシーズニング、調味料ですね、が推定されているということで、この情報には書かれております。

続きまして 3 番目、33 ページから、「魚介加工品による食中毒について」です。34 ページから 36 ページに、これは皆様もご記憶に新しいところだと思いますが、本年 9 月、宮城県内の業者が製造しましたイカの塩辛によるかなり広域な、また大規模な食中毒事件を受けまして、9 月 28 日に厚生労働省のほうから、「いかの塩辛を推定原因とする腸炎ビブリオ食中毒の発生について 消費者への注意喚起」ということで文書が出されております。

37 ページは、私どもの業務資料「健康危機管理のための食中毒調査マニュアル」からの抜粋なのですが、腸炎ビブリオについての解説でございます。

そして、1 枚めくっていただいて 38 ページ、裏手になりますけれども、魚介加工品食塩相当量（可食部 100 g あたり）、これは日本食品標準成分表の四訂と五訂増補から抜粋しました。左に食品名、四訂の値と五訂増補の値と、かなり低塩傾向がうかがえるということで、一つ参考資料としておつけしております。

また、「机上配布資料」資料 1 ということで、「いか塩辛による食中毒について」、これは山脇学園短期大学食物科、藤井教授がお書きになった「月刊フードケミカル」2007 年 11 月号の記事でございます。おつけしました。昨今の低塩嗜好とあわせて、衛生管理の不備もあるのでしょうかけれども、低塩化に伴う危害の理解とか問題意識が欠落していたのではないかとということをご指摘されていらっしゃいます。

前半 3 題につきましては以上でございます。

伊藤座長 今、事務局のほうからご説明をいただきましたけれども、この 3 題についてそれぞれ順を追ってご意見をお伺いしたいと思います。

一番初めは、中国産ビーズ玩具の回収というので、新聞にかなり大きく取り上げられた事例でございますけれども、委員の先生方のご意見をお願いしたいと思っております。

林委員さん、どうですか。

林（裕）委員 行政や自治体はこういうことについては十分配慮されているので、問題

ないと思いますが、前に鉛のおもちゃのとき、厚生省の委員会で臨床の先生からこういう化学物質による中毒については、医療関係者に十分な情報提供をしてほしいというような意見がありました。ですから、これは都民の方にとりわけ情報提供しなければいけないという問題ではなくて、やはり輸入業者とか関連業者の方、医療関係者の方に情報提供すべき情報と思います。

伊藤座長 概要はここにも書かれていますが、いろんな形で厚労省も情報として出されております。水をかけてビーズ同士がくっつくという同じようなおもちゃは、国内ではあるんですか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 国内では、逆に大手の玩具メーカー等が、似たような製品はあるけれども、安全確認はしているという情報発信をしていると聞いております。

伊藤座長 東京都では、そういう市場にあるものについて健康安全研究センターのほうで検査をしたということはないんですか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 行政の検査ですか。それについては、食品監視課のほうで何か情報、データがあれば紹介してもらえればと思いますけれども、いかがでしょうか。

原口規格基準係長 その件に関しては、特に東京都のほうで検査をしたということとはございません。今、国内のおもちゃメーカーは1社、同様の類似品を扱ってはいましたけれども、原材料等すべて安全性を確認し、ホームページ等でもそれは公開をしているということでございます。

伊藤座長 代田委員、いかがでしょうか。

代田委員 東京都のほうでも既に情報を厚生労働省とリンクされた形で発信をされているということなので、緊急な情報提供は行われたのではないかと思います。恐らく国内で販売されていないようなもの以外としては、お土産のようなもので持ち込まれているケースがあると思いますので、その辺については、例えば形状とかを調べることができれば、消費者の方たちも安心できるのではないかと思います。物自身については、容器ですとか、包装ですとか、そういった観点から食品衛生法でこれから規制されるということですので、業者の方には、こういう新しい法規制と、もう1つ、国際的な議論でどういうことが行われているかということもあわせて、少し先のところも含めた形で情報を提供されるとよろしいんじゃないかと思います。

伊藤座長 碧海委員、いかがですか。

碧海委員 私は、いつも議論しているような、例えば使い方を誤るとか、摂取の仕方に関心を持っていないというような問題ではないので、おもちゃそのものをとにかく輸入させなければいいという問題なものですから、それで情報として積極的に流す必要はないのではないかと思ったんです。昔から中国製の食器ですとか、中国製の製品でよく色素がどうだとかという話はいろいろありましたので、あり得ることだなとは思いました。

伊藤座長 中国製は、こういうものの鉛の問題というのもかなり話題になったりしておりますが、各委員の先生方のご意見をお聞きしていますと、情報としてはどうも必要かなというお話なのですが。

情報判定シートがございますが、今回は、事務局のほうから、その中で最終的に「」「」をきちんとしていきたいということがございます。それで、「情報の収集の視点」、「健康被害の未然防止」、「危害の拡大防止」、「正しい情報提供」、「検討に見合う情報か」、「総合的な検討の必要性」、「緊急な情報提供の必要性」とあるのですが、ここに「」「」「」「」なりを入れて、最終的なこの委員会としてのシートをきちんと埋めてほしいという要望がございましたので、今までそういうステップは踏んでいなかったのですが、ちょっと埋めていきたいと思います。

碧海委員 個人のところは、、、に「」がつかなければ、その後はつけなくていいんですよね、ということで私はお送りしたのですが。

金谷食品医薬品情報担当副参事 それまでいただいていたものは結構です。そこで、本日の追加の資料等もございましたので、ここでの皆様のご意見を踏まえた上で、次の親会に出すに当たって、情報選定専門委員会の意見として取りまとめていただければと思いますので、座長に皆様のご意見を踏まえて確認をしていただければと思います。

伊藤座長 既に皆さんからご意見をいただいて、「健康被害の未然防止」というところは「」が非常に多いので、ここは「」でよろしいですか。

それから、番の「危害の拡大防止」というところは、国内で発生がまだないということですね。それから、こういう危険なものは入っていないということからいきますと、2つ「」があるので、これは「」でよろしいですか。

3番の「正しい情報の提供」ということになると、やはり情報提供を今後していく必要があるとなれば、「」ですかね。

碧海委員 これは当然「」だと思うんですが。

伊藤座長 「」でよろしいですか。では、「」「」「」で。そうすると、あと

、 、 は評価の対象にならないということですね。では、委員の先生方のご意見から、「 」「 × 」「 」ということは、既に都民への情報提供がなされていると先ほどもお話がありました。ただ、今後この問題が起きないとは限りませんので、引き続いていろんな情報の収集が必要だろうと思っています。

(東京都情報公開条例に基づき非公開とする。)

それでは、次の2番ですが、「サルモネラに汚染された疑いがある食品の自主回収」という形でテーマとして上がっております。これはカナダ、アメリカ等で、サルモネラの中毒というよりは、やはり汚染があった、あるいは一部患者が出たという資料がございますが、この点についてはいかがでしょうか。

碧海委員 これの現物は、都はお持ちなんですか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 現物は私どものほうでは持っておりません。

碧海委員 ということは、日本の国内で流通しているかどうかはまだわからないということですか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 インターネット等で見ますと、わずかではありますけれども実際に販売等はされているようですが、たくさん出回っているとか、一般に食されているというものではないようです。

碧海委員 私も今まで見たことがないものですから、もし現物があったらと思って。

伊藤座長 タヒニというような形で書かれて、無塩ゴマペーストですから、通常どういう形で利用されるんですか。喫食のときはパンなんかにつけるんですか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 シーズニング的に使うというふうに聞いておりますが。

碧海委員 調味料にまぜて使うということですか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 実は、私どももあまり実際に食べたことがある人がおりませんでしたので、その程度のことしか現在情報は持っておりません。

中村食品監視課長 バターみたいなものですか。セサミバターと書いてあるけど。

伊藤座長 これをこのまま生で食べちゃうということですね。加熱するということがない。そういう意味では、こういう病原菌がいたら非常に危険だということだろうと思います。

中村食品監視課長 これでは調味料という表現で、セサミバターの水分活性とかがわか

らないのかなと。資料の27ページに、真ん中ぐらいですけども、「サルモネラの異例な感染源」で、サルモネラは通常卵や鶏肉などの云々、生鮮食料品由来であると。それでいいんですけども、かなりサルモネラは乾燥状態でも強く、調味料でも、液体の調味料から、味の素みたいなものと、お塩も調味料です。昔聞いたのですごく印象に残っているのは、虫をつぶした赤い、コチニール色素で継続的なサルモネラの事件があって、本当にドライの状態なんですね。私は、サルモネラはかなりドライの状態でも長期間残存できるんだと思っておりましたので、あまり不思議ではないのですけれども。伊藤先生、いかがなのでしょう。サルモネラは属によって生育のための水分活性とかは違うのでしょうか。限界点、生存条件というのが。

伊藤座長 全体的には水分活性は、菌株とか、あるいは血清型によって少しずつ差がありますし、一般的にサルモネラは乾燥にも強いということで、バリバリイカの問題では6カ月ぐらいああいう乾燥状態で生存して、菌数が10の2乗から多いのでは6乗ぐらいで、大体3乗前後、ずっと6カ月間その菌数を保っていたのだらうと思われま。

中村食品監視課長 ウエットにも存在するということですよ。

伊藤座長 そうですね。

中村食品監視課長 その点をむしろ言うことが必要かなと思います。普通のメニューで、調理品でサルモネラに気をつけましょうというのはわかるんですが、ですから、これはゴマにサルモネラがついているわけではないので、そういうゴマペーストということも前面に出すよりも、ドライというか、結構低い水分活性の中でも生存できるということ言うほうが、技術コントロールという意味では必要なかなと感じます。

碧海委員 資料で拝見すると、タヒニとか、ハルバとかというのは中東地域のものとなっていますね。それで、24ページの下のところから25ページにかけての記述ですが、ある特定のブランドのタヒニに関する警告ということで書いてありますが、つまり、中近東の食品が必ずしもみんな安全ではなくて、結構怪しげなものもあるので、そういう意味では、ゴマペーストということがあまり前面に出るよりも、必ずしも安全が十分に守られていないような可能性のある地域からの輸入品に対しての問題じゃないかなと私は思ったんですね。日本は今、ゴマペーストというのはものすごくたくさん売られているわけですよ。ゴマが健康にいいということでいろんな食材が出ていますので、そういう意味で、ゴマペーストが前面に出ると確かに気になるなという気がしました。

それから、タヒニとかハルバというのは、あまりにも知られていないものですよ。多

分インターネットで扱われているにしても、よほど中近東の料理を専門にしているレストランですとか、中近東に滞在していてぜひあれを使いたいとか、そういう方が探すのだらうと思うんですね。一般の人はタヒニという名称をほとんど知りませんから、そういう意味でちょっと情報の扱いを工夫する必要があるかなと思いました。

中村食品監視課長 結局このペーストは生なんでしょう。だから、誤解を与えますよね。「Organic Raw」と書いてあるから、無塩とかそんなものは関係なくて、生のペーストなので、あまり生のものを日本は流通させていないので、国の問題でもないと思うし、日本でもこれを生でやってしまって、サルモネラの汚染がたまたまあれば持続しますから、Rawというところで、日本のゴマ製品は瓶詰め、缶詰めの状態で多分加熱してありますよね。

碧海委員 そうですね。

中村食品監視課長 だから、サルモネラをこの世の中からゼロにすることはできないと思いますが、Rawというところで外国製品の特性というようなことがありますので、焦点が何なのかということの形で情報提供が必要かと。

碧海委員 これは、サルモネラだとすると細菌ですよ。ということは、放射線照射もできますか。

中村食品監視課長 加熱でもう大丈夫です。普通に瓶に入れて、普通缶詰をつくる時には加熱をしますもので、それで死滅します。

碧海委員 すると、なぜなんですか。

中村食品監視課長 生なんですね。生のゴマをおろして、生のおろしニンニクと同じような形で輸入してきたものです。

碧海委員 それがパックされているわけですか。

中村食品監視課長 そうですね。日本の一般的な流通食品の製品設計にはあまりないものだと思います。もちろん生ですぐつぶして、その場で食べるというのがありますけれども。

伊藤座長 この問題は、最終的には上部に上げるかどうかというところの問題になるのですけれども、林委員、いかがでしょうか。

林（裕）委員 サルモネラの感染は食中毒の1つになり得ますが、これは特定の地域からの輸入品であって、生であるということですね。そういう意味では、日本では特別にどこからお土産で買って来たということ以外には問題にならないわけですがけれども、発生

した症状としては決して弱いものでもなくて、かなりある程度のレベルの症状を呈するものですから、都民に直接問題になるということではないのだけれども、注意喚起ということで、特に流通業者の問題かなと思います。

伊藤座長 この輸入品についても、日本では実害は出ていないということですよ。あるいは、このものが日本にかなり入っているという情報はありますか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 この特定の製品に関しては国内で流通しているということは聞いておりませんし、同様の健康被害が発生しているということも聞いておりません。

伊藤座長 代田委員、いかがですか。

代田委員 私も、これは個別の食品の問題という形で情報を提供すればよろしいのではないかと思います。

伊藤座長 委員の先生方としては情報提供ぐらいでいいのではないかとということですが、もう少しお聞きしたいのですが、輸入食品に関して、東京都としてはその情報はどこから得られているのですか。積極的にどこからそういう情報をとっているとか、あるいは、資料の添付は国立医薬品食品衛生研究所の「食品安全情報」があるのですが、特に厚労省の輸入関係からのそういう情報提供というのはあまりないんですか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 皆様にお出ししたのが「食品安全情報」というペーパーになっているものですがけれども、それ以外に一般的に輸入食品でもし何か異常というか、リコール情報等があった場合の連絡等につきましては、食品監視課のほうから説明してください。

垣監視計画係長 国から、実際に国内に流通しているような食品で例えばFDAのリスク情報に掲載されているような情報があれば、輸入届などを確認した上で流通関係の調査のための情報提供があります。そういった情報を基に事業者に対する自主回収の確実な実施などを指導しています。都内にある輸入者などの情報が速やかに流れてくるような体制になっており、そういった情報をもとに関係区などと連絡をとりながら、その食品の排除に努めております。

伊藤座長 こういう外国での問題は、国のほうの厚労省からそういう情報が各自治体上がるということですよ。それに対して各自治体が適切な対応をして、特に輸入業者に対してそういうものを輸入させないとか、もしあれば回収するということになるわけですね。

垣監視計画係長 実際にそういう情報が認知されて、そういったアイテムがもし国内に

流通しているという実態があるという中では、速やかに情報化します。

伊藤座長 そこら辺は輸入食品はしっかりしていただかないと、非常に心配な面かなと思っただんですが、先生方のご意見をいろいろいただいたのですが、情報判定シートの、
、 は大分皆さんのご意見が分かれていますのですが……。

碧海委員 私は、やはり情報の出し方がすごく難しいと思うんですね。つまり、タヒニというものは知られていないし、これを見ますと、いわゆるバターみたいな状態になっているものを多分塗ってつくったスナックも対象になっていますね。ですから、そういう意味で非常に特殊な例。しかも、あるブランドのものということになっているので、情報として出す場合に、ここにある食品安全情報の中からもよほどそれをしっかり抽出してうまく説明しないと、かえってみんな混乱すると思うんですね。そういう意味で、とても工夫する必要があると思います。

伊藤座長 情報提供の中においては、十分工夫が必要だというご意見です。

栗田業務係長 国立医薬品食品衛生研究所が提供している「食品安全情報」をずっと見ていますと、どうも欧米でサルモネラとリステリアに関してものすごい敏感な印象をすごく受けるんですね。サルモネラとリステリアに関しては、本当に個別の食品からすぐリコール情報が出てくるのです。だから、日本とやはり状況が違うのだらうなということで、一般的なサルモネラに対する注意喚起は日本でも必要だと思いますけれども、欧米と同じように個別の食品ごとにやる必要とは、ちょっと違うのかなという印象はずっと持っているのですけれども。

伊藤座長 この事件そのものが非常に特殊なところだろうという気がいたしますが、
、
、
、 をまた当てはめていきたいと思うのですけれども、 番は未然防止からいけば「 」ということでしょうか。拡大のほうはいかがですか。上と同じようなことでしょうか。

代田委員 上と同じですね。

伊藤座長 それから、正しい情報としてはきちんと上げると。ただ、この情報の提供の仕方をかなり考えないと誤解を与えるというか、非常に難しいですね。ただ、これだけの製品ではない、ほかにもこういう問題が出てくるので、どういう形でまとめるかというのは何かご意見ございますか。

林（裕）委員 碧海先生のおっしゃったように、個別の製品ですから、特にこれはあまり問題にならないように思えますが。一般的には安全性の観点から考えられないような条

件でつくられた製品が、やはり輸入食品の中にはあり得るということ発信するということのほうが、かえって重要なのかもしれませんね。

伊藤座長 そうですね。

碧海委員 多分、欧米の場合には、特にイギリスなんかもそうですが、今は中近東系の人もたくさん住んでいますね。日本もそういう状態になりつつあるというか、結構見えているので、東南アジアの製品などもそうですが、エスニックというのは、やはりそういう方たちが住むことによってその食材は広がるということですから、欧米でも恐らくそのためにそういうものがどんどん広がるわけですよ。それは別に悪いことではなくて、食文化的には私は結構なことだと思うのですが、つまり、他民族がいろんな国に暮らすようになるとか、その食文化の交流があるという状態の中で、食品安全は別の視点で見なきゃいけないところがあるという意味の情報だと思うんですね。

伊藤座長 事務局のほう、よろしいでしょうか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 そうしますと、今回出しました資料の取り扱いですけれども、ホームページ等での公開、それから親委員会への提供につきましても、皆様に集約をしていただければと思います。

伊藤座長 だから、いろんなお話からくと、テーマの挙げ方もちょっと考えなきゃいけないのかなという気もしますよね。そうすると、「概要」も書き方をもうちょっと大きくとらえる形がいいのかなとか。事例としてはこんなのあるという形と。

金谷食品医薬品情報担当副参事 改めて今のご意見を踏まえまして、再度座長とまたご相談させていただいて、どういう形で本委員会に上げるかについては、再度事務局のほうで検討させていただくということによろしいでしょうか。

伊藤座長 よろしいですか。

では、今回いろんなご意見が出て、活発な討論ができて非常にうれしいところなのですが、次は3つ目です。「魚介加工品による食中毒について」ということで、これは日本で起きた、イカの塩辛という製品が話題に上がってきて、患者数が非常に多かった。300名を超すんですか、かなり患者が出て、新聞にも報道された事件です。これを安全情報のテーマとして挙げられております。

代田委員、いかがですか。

代田委員 塩分を控えめにして健康に暮らそうということが、結果として、今まで日本で行われてきた塩蔵というか、塩漬け、塩を使って有害な微生物の増殖を防ぐということ

がうまく進まなくなっていて、健康の被害が起こったということの例になっているのだと思います。

こちらの情報の中に、やはり以前は塩をたくさん使っていたので、冬の常温で流通させる分には問題ないだろうということだったものが、塩分を控えめにしたために冷蔵で流通させなければならない。そうしないと微生物が増えてくるのだというようなことがわかってきたということだと思います。私は、そういう観点から大変重要な情報だとこれを見せていただきました。

ただ、できればここに、冷蔵をしないとこのぐらいで、冷蔵をするとこういうことだというデータのようなものがあると、さらに情報として説得力が高くなるのではないかと、うふうにこれを拝見して感じました。

伊藤座長 東京でも患者がこの資料のほかには出ているんですが、このイカの塩辛の原因になった腸炎ビブリオの菌数というのはわかっているのですか。

仲真食品微生物研究科副参事研究員 健康安全研究センターのほうで、この件に関しまして原因等の食品の残品ですとか参考品、同一ロット品などが12検体入ってまいりまして、そのうち9検体から腸炎ビブリオを検出したしました。その菌数は大体100グラム当たり10の4乗から10の5乗ということで、かなり多いと思いました。このときの塩辛の塩分濃度を測りましたところ、やはり2～3%という塩分の少ないものでした。

伊藤座長 腸炎ビブリオの数が10の4乗から5乗というのは、通常汚染があっても100個以下でしょうから、かなり増えたということが十分考えられますね。それで、今日は資料として藤井先生のがあって、私、ちょっとこれを今見ていたのですけれども、私も塩辛というのは10%以上でしょっぱいと思っていたのが、84ページの図3に食塩濃度の分布として、先生が調べられたのは1988年から89年ですが、その時代で既に3%から7%ぐらいに減ってきたということは、今はもっと減っているかもしれませんね。

今、この塩辛が2～3%というのは腸炎ビブリオが一番増殖しやすい、培地のようなものと考えたらいいと思います。そういう意味では非常に危険な状態なんですね。塩辛は当然10ぐらいで、今回の事件は特殊な塩辛かなというふうに見ていたのですが、そうでもない。一般的にこうなっているのだということですね。これに対しては、やはりきちんとした情報を出す必要があるかなという感じがいたします。

中村食品監視課長 逆に言うと、伝統的な塩辛というのは、スーパーでいうと普通の棚に並んでいる塩辛であって、冷蔵ショーケースに入っている塩辛はほとんどこういうも

のなんですよ。では、塩分だけで説明するとしたらば、なぜほかので起きないんだという説明をしないといけないんですよね。

だから、塩分濃度で解釈されますが、では、なぜほかので起きていないんだということと言うと、製造段階での初発菌数とか基本的な制御がなされているのかということがやはりポイントになるかなと思います。でないと、ほかのものでも同じように出ないとおかしいですよ。そういう意味では、この事件を表現するのは案外難しいことなんですよ。むしろ今、主流は低塩分の塩辛のほうが多いぐらいですから、どういうふうに説明したらいいのかなと思って、ご意見がありましたらお伺いしたいと思います。

碧海委員 私は、この情報は非常に参考になりました。そういう意味では、代田委員がおっしゃったと同じように私もすごく納得したというか、なるほどと思ったんです。というのは、最近、生協の製品の中にもこういうものはたくさんあるわけですよ。それがしかも冷凍品として配達されるものもあるわけです。それから、干物のようなものですと例えば生物として店頭に並んでいますし、そういう意味では、買う側にすれば、塩分の問題と、もう1つは温度の問題と、この両方勉強しないといけないなという気に、この情報を拝見して思ったんです。ですから、これも塩辛というものだけではなくて、もうちょっとそういう意味では広く、いわゆる減塩との関係というところに少し重点を置いて、情報提供しないといけないのではないかなと思いました。

伊藤座長 林委員、いかがですか。

林(裕)委員 今まで減塩だとか、それから保存料無添加だとか、そういう何も余計なものを使わないものが健康にいいとか、安全であるというような考えがひろがっています。今回の情報は、やはり今までの食品化学の研究とか調査で適切だと思われていた保存の方法が重要なんだということを知っていただくいいチャンスじゃないかと思うのです。ですから、これの安全情報を出す場合に、この情報の意味することを、強調するようになるべきではないかと思うんです。今回は、イカの塩辛のピブリオの問題ですけれども、他にもボツリヌスなどいろいろの例があるわけですよ。みんな保存料を抜いたために起こったものが多いのです。保存料を抜けば健康にいい、添加物はいけないで、はっきりした情報を発信するべきだと思います。

伊藤座長 保存料、あるいは添加物の問題ですね。代田委員のほうは何かございますか。

代田委員 特に結構です。

伊藤座長 それでは、この判定シートは、は「 」、 もそういう意味では「 」、

も「 」ですね。それで、「検討に見合う情報か」というのも、いろんな資料からいけば「 」ですかね。「総合的な検討の必要性」はいかがでしょうか。

林（裕）委員 これ自身はかなりよく知られていることなんですよ。

碧海委員 ただ、安全情報評価委員会で、いろんな委員がいらっしゃる中で、やはり少し検討してもいいことのような気がしますが。

伊藤座長 番も「 」というところですね。いわゆる生鮮食品の温度管理等を含めてまだいろいろあるだろうと思います。そういう意味では、本委員会で取り上げるべき問題という形ですかね。

番のところはどうしますか。緊急情報は。

中村食品監視課長 確認を1個だけ。総合的検討というところだと、この参考資料の先生がおっしゃっているように、これは私も別の製品だと思うんですね。あえものぐらいで、だから、「塩辛」と言うことが間違っているんで、この先生のペーパーにあるように、味付けイカとか、そういうカテゴリーだと思いますので、総合的検討というならば、従来の保存食としての伝統的なものと区別される製品だということに触れざるを得ないと思ったりしています。

碧海委員 でも、塩辛という名称で売られているんじゃないですか。

中村食品監視課長 だから、塩辛とは例えば塩分濃度10%以上のものだというような伝統的な先行イメージがありますので、どちらかという味付け切りイカみたいなものでしょう。何という名前がいいのかわからないけれども、そこに触れざるを得ない。同じ制御方法ではないところが総合的検討では必要かと。

伊藤座長 今、こういうふうな発酵食品を発酵させないで出すという、これはO157の事件もキムチがございましたよね。あれも発酵させていないんです。だからあえもの的なものと似たケースで、でも、これが塩辛として売られているから、そういう意味では消費者にとっては、そこら辺はきちっと情報を出さないといけないだろうと思っております。

番のほうはいかがでしょう。「 」でよろしいですか。「 」にして、本委員会で取り上げていただきたいというところで結論にいたします。

林（裕）委員 「総合的な検討」とは何の総合なのでしょう。今回の問題に関しては、総合的検討というよりも、ほかの5項目にきちっと対応すれば十分じゃないかなと感じたのです。

碧海委員 私は、この 番というのは、とにかく本委員会で検討するかどうかという

ころのチェックかなと感じていましたので、そういう意味で総合評価と。

林（裕）委員 ただ、ここでもって全体を取り上げて大きな報告書をつくる必要はないんじゃないかということです。ただ、問題点、安全情報をもう少し詳しく書きましようということだとすれば、そうだと思います。

伊藤座長 事務局の 番の取り上げ方の視点は、やはり食品安全情報評価委員会のほうに上げたいということら辺の重みがあるということですか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 今、碧海先生がおっしゃっていただいた意見がまさにそのとおりだと思ひまして、かつてノロウイルスですとか、健康食品のように改めて専門委員会を立ち上げるというような、そういうことではないと考えております。

伊藤座長 食品安全情報評価委員会でもう少し討議していただくということですね。

それでは、大分時間が遅れてしまったのですけれども、あとの後半3題がございますので、また説明をよろしく願ひいたします。

澁谷食品医薬品情報係長 それでは、テーマ4から6でございます。まずお手元の資料39ページ、資料4、「ヒスタミンによる食中毒について」でございます。こちらは40ページ、41ページに平成18年の東京都の食中毒発生状況、また41ページには化学物質による食中毒一覧、これはすべてヒスタミンによるものですが、掲げております。

続きまして、42ページ、43ページは、先ほどちょっとご紹介しました食中毒調査マニュアルの中からヒスタミンの解説資料ということで載せております。また、本日追加資料でございますが、44ページに、東京都感染症情報センターで東京都微生物検査情報というものを定期的に掲載しておりますが、その中でヒスタミン食中毒と微生物についての資料をおつけしました。

次に、45ページ、資料5になります。「果実及びその加工品におけるパツリン汚染について」です。こちらは、46ページに東京都健康安全研究センターで研究を行い、日本食品衛生学会で発表した「ブドウ加工品のパツリン汚染」の講演要旨をおつけしております。

また、こちらとあわせて、「机上配布資料」に資料2といたしまして、食品化学新聞で取り上げられた記事、「ブドウからパツリン検出」ということです。またこの裏面、89ページになりますけれども、食品安全性セミナーというところからの抜粋でございますが、パツリンを産生するカビにつきましたの説明資料でございます。

もう一度本編資料にお戻りいただきまして、47ページから51ページまで、こちらが

18年6月、農林水産省がプレスリリースしました「平成17年度国産原料りんご果汁のパツリン含有実態調査の結果について」です。そこにありますとおり、249点の国産原料りんご果汁からは、基準値0.050ppmを超えるパツリンは検出されなかったということでございます。

最後、テーマ6の「ハーブの安全性について」。これは資料6として、本編は53ページの「内容」ということでまとめたものだけなのですが、「机上配布資料」の90ページから113ページまでに、独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページから、「健康食品」の素材データベース」、現在、ポピュラーなというか、よく利用されているハーブ類の解説を抜粋しておつけしております。以上でございます。

伊藤座長 それでは、4番のヒスタミンによる食中毒ということで、この資料からいきますと、東京都は、18年は化学物質による食中毒が全部ヒスタミンが原因だということで、6事例が出ておりますが、サワラ、マグロ、カジキ、サバといろいろございます。健康安全研究センターのほうでこうしたヒスタミンの検査をやられていると思うのですけれども、原因菌についての調査はされているのでしょうか。

仲真食品微生物研究科副参事研究員 私どもセンターのほうで、市場などで売られております鮮魚ですとか、魚介類加工品等でヒスタミン生成菌がどのぐらいいるかという割合ですとか、どういう菌があるかという調査研究をしております、まだ発行していないのですけれども、今年度発行される年報で一部そのまとめを出す予定であります。

ヒスタミンの生成菌の割合ですけれども、鮮魚ですと20%程度、魚介類加工品ですと、干物ですとか、みりん干しですとか、調味生魚等を含めるのですけれども、平均すると40%ぐらいがヒスタミンを生成することができる菌といたしますか、ヒスタミン生成菌で汚染されていたわけです。

その中で、多いものは*Klebsiella*ですとか、*Enterobacter*、あるいは*Morganella*等でありまして、腸内細菌系の菌が多くて、それ以外にも、*Photobacterium*のように海産性の、海水のほうから来る菌も一部あるということでございます。

伊藤座長 この事件数が6事例ございますね。これの食品についてのヒスタミン生成菌の検査はやられていないのでしょうか。このときのヒスタミン生成菌が低温細菌で増殖するグループの菌なのか、それとも中温菌に該当する菌が原因だったのか、そこら辺のデータはございますか。原因食品から必ずその原因の生成菌が検出されるとは限らないと思うんですが。

仲真食品微生物研究科副参事研究員 具体的にそれぞれのものについては見ていないのですけれども、今まであった記憶からいきますと、やはり腸内細菌系のものもそうですし、低温菌も含まれて、いろいろな菌だったと思います。

それから、今の市場の調査の関連のことですけれども、今のはヒスタミン生成菌だったのですが、その中で幾つかヒスタミンそのものを検出したものが5例ありました。その中で、ヒスタミン生成菌そのものがその時点で確認されたのは1件だけでした。この菌につきましては*Photobacterium*でした。

伊藤座長 そうしますと、結構ヒスタミン生成菌の汚染が高いということで、ヒスタミンが生成された時点で、生成菌のほうは死滅している例が高いというデータですね。わかりました。私も非常に興味がある事件なのでお聞きしたのですけれども、こういうふうな状況だということを踏まえながらご意見をいただきたいと思いますが、代田委員、いかがでしょうか。

代田委員 このヒスタミンの問題は、魚の種類と、感染する菌と、それから生成された化学物質という3つの関係で起こってくる食中毒ですけれども、今お話でヒスタミンを産生すると原因菌そのものは死んでしまうということだったのですが、例えば魚の加工の過程で違う魚にヒスタミンが付着して、食中毒が起こるといことはあるのでしょうか。

富樫食中毒調査係長 過去の例では二次汚染により食中毒が発生したという報告はないと思います。ほとんどは魚由来で起こっていると思います。

代田委員 魚自身が原因菌に汚染されることによって、そこで生成されたヒスタミンによって食中毒が起こるとい流れというふうに理解していいですか。

富樫食中毒調査係長 そうですね。ほとんどだと理解しています。

代田委員 恐らくヒスタミンの食中毒というのは、昔から青い魚は危ないということで、皆さん取り扱いには注意を十分されているとは思いますが、それでも起こってくる、あるいは専門の食品を出すところで起こってくるということは、やはり汚染の程度からいくとかなり起こりやすい状況にあるのだというふうに感じました。

背が青い魚が危ないのだという文化はあっても、ヒスタミンの性質、例えば熱に強いんだとか、そういう性質は意外と知られていないんじゃないかなと。温度の管理ということ以外にそういうものができることをやはり情報として提供していく必要があるのではないかというふうに私は感じました。

碧海委員 私自身も青魚でそういう経験は、青魚が好きなものですから、子どものとき

から何遍かやったという記憶があるのですが、これは青魚でじんましんが出るような症状ですか。脂肪とは関係ないんですか。つまり、青魚が多いということですが、食品の成分とは関係ないんですか。

中村食品監視課長 ヒスチジンというアミノ酸の含量とは関係すると思います。

碧海委員 それはアミノ酸ですね。そうするとタンパク質だと。

中村食品監視課長 そうです。タンパク質です。

碧海委員 それと、先ほど出ていました塩分とも関係ないわけですね。生の魚で起こる。

中村食品監視課長 塩分は、ヒスタミン産生菌のある程度の条件がありますね。

碧海委員 生の魚でも起きるわけですね。

仲真食品微生物研究科副参事研究員 はい、そうです。

碧海委員 そうすると、やはり一番なのは温度ということですか。ちょっとその辺を確認したかった。

仲真食品微生物研究科副参事研究員 今、ヒスチジンの話が出たのですが、文献的に調べてみますと、1つは、白身魚では、遊離ヒスチジンというのが100グラム当たり数十ミリグラムぐらいだけれども、赤身の魚では100グラム当たり700から1,800ということで、一番きいているのは、遊離ヒスチジンの量でどの魚がそういう中毒を起こすかということが1つ決まっているということで、あとは、生の魚でもその後の段階でそういう菌が増殖して、ヒスタミンが生成されると思います。

伊藤座長 どちらかという、ヒスタミン中毒というのは、冷蔵庫や温度管理が不十分な時代に多いというのがある意味では常識化していたんですが、今のように温度管理がよくなってきているのにこれだけ多いというのは、どうしているのだろうという気がするんですけど。

中村食品監視課長 生産菌の生息は低温タイプですね。

伊藤座長 それで低温細菌が冷蔵庫でも増えてきて、ヒスタミンが生成されるとなると、これは大変問題だなという気がしているのですけれども、林委員、いかがでしょうか。

林(裕)委員 私が50年以上前に医学部で臨床を勉強したときにも、アレルギーと紛らわしい症状の食中毒、例えば青身の魚とか、それから植物ではタケノコによるものが問題になり、私たちは、そういうような食品の中にはヒスタミンが多いのだと理解していました。

ですから、中毒を起こすか起こさないかは、ヒスタミンが多いか少ないかの他に、個人

の感受性もあるのではないかなと考えていたのですが、今度のお話ですと、ヒスタミンの産生はかなりコントロールできるということになっていますね。この問題は教科書には少し書かれているだけなんです。この資料にはかなりの情報が含まれていますので、医療関係者への情報提供が必要です。さらに、ヒスタミンによる中毒は東京都として総合的な検討をしてもいい時期に来ているのではないかという気がしました。

金谷食品医薬品情報担当副参事 事務局からですけれども、事務局として、ヒスタミンによる食中毒と、先ほどのピプリオに関するのですが、今、先生がおっしゃられましたように、こういう生産から、実際途中の流通や加工工程を経て、最終的に飲食店ですとか商品に至るまで、そこでも流通時の温度管理が重要であって、いかに低温で適切に管理するかというのがやはり重要である、そこで、こちらの「安全情報」の39ページにもございますが、その「概要」にそのことを書かせていただきましたし、「対象業種」として、一般都民だけではなくてその食品関係の事業者、それから、もちろん今、林先生もおっしゃったような医療関係者もそうだと思いますが、特に魚の加工や流通に当たるような食品関係の事業者等についても、こういうものを発生させないためにもやはり低温で適切に管理するということが重要であり、そういう情報の提供の仕方を今後総合的に考えていくことが大事ではないかなと事務局としては考えているところでございます。

林(裕)委員 魚だけではなくて、植物性のものについても昔から問題とされているものもお調べいただくと参考になると思います。記憶に残っているのはタケノコですけども、他にも例があるのではないのでしょうか。

中村食品監視課長 情報提供ということですと、ヒスタミン食中毒は消費者の段階である程度感じられるんですね。私は感じないのかもわからないけれども、大体少し違和感がある場合がある。全部とは言わないですけれども。

富樫食中毒調査係長 そうですね。食べたときにですね。

碧海委員 舌がぴりぴりする。

富樫食中毒調査係長 私もヒスタミンができた食品を口にすることがありますけれども、やはりかなり違和感があります。ただ、こちらの原因食品をごらんいただくと、味噌漬けですとか、辛い、味付けが濃いもの多くて、気がつかないまま食べられているというのも現状だと思います。

中村食品監視課長 最近のケースでは食べる時全然違和感はなかったんですかね。少しおかしいと思った人はいなかったのか。

富樫食中毒調査係長 味付けと紛らわしいのかもしれないですね。

碧海委員 今の人の味覚はあまり当てにならないから。

伊藤座長 各委員の先生からいろいろご意見をいただいたのですが、この4番に関しましては、本当に皆さん「 」が非常に多いので、 、 、 は「 」でよろしいでしょうか。

それで、「検討に見合う情報」か、あるいは委員会で検討していただくというところも「 」が多いですね。「 」でよろしいでしょうか。

最後のところも「 」ですね。これだけ多いということは、やはりきちんと情報提供する必要があるかと思いますので、では、こういう形でまとめさせていただきます。

次が5番の情報で、「果実及びその加工品におけるパツリン汚染について」ということです。これは東京都の健康安全研究センターのレポートが中心になってこの情報が出てきておりますけれども、本来の情報、東京都でやっていることを広く情報として提供しましょうというのが以前ございましたけれども、代田委員、いかがでしょうか。

代田委員 これまでパツリンといいますと輸入食品がほとんどだったものですから、国産の身近な果物からこういうパツリンが検出されたということで大変びっくりしたのですけれども、見てみますと、アフラトキシンのようなものとは性質が違うということがこの情報でわかりました。

リンゴを見ますと、傷のついたリンゴから多く出やすいとか、取り扱いによって出やすかったり、出にくかったりどうもするような様子です。それから、リンゴだけではなくて、ブドウでも出ているということもあって、身近な食材なので、これについて取り上げてもよろしいんじゃないかなというふうに考えております。

伊藤座長 この資料によると、いわゆるパツリンの規制というのが非常に限られた、リンゴだけにしか日本はないということで、ほかのジュースについては特に規制がないんですが、外国のほうはどんな状況になっていますか。

田端食品成分研究科主任研究員 外国のほうでもリンゴに限っている国もかなりございますけれども、国によりましては、果汁全体にリンゴと同様の規制をかけている国もございます。日本もそうだったのですけれども、外国の事例でもリンゴ以外の果汁からパツリンの検出事例が非常に少ないこともあって、そういう状況になっているものと考えられます。今後、そのほかの果汁のパツリンの汚染が明らかになっていくに従って、規制の範囲も広がっていくのではないかとこのように考えております。

伊藤座長 今回検出されたのがブドウジュースですね。この1銘柄、4製品というのは、どこか特定のメーカーの同じロットなのでしょうか。

田端食品成分研究科主任研究員 1銘柄と申しますのは、特定のメーカーの特定銘柄の1つなのですけれども、4製品の中のロットは違っております。また、分析法の都合上、公式には1銘柄ですけれども、定量限界を5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ としているのですが、必ず定量試験のほか確認試験というのをやっております、その両方がそろった場合に初めて検出したという結果を出しています。その5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ までの数字には行かなかったのですが、確認もとれて、パツリンが検出された試料がそのほかの銘柄にもございました。それは特に国産ということをやっていたわけではないのですけれども、リンゴほどではないけれども、ブドウにもパツリンの汚染はあるんだなということがわかったということです。

中村食品監視課長 一般感覚で考えるときに、*Penicillium expansum*というカビの問題ですから、リンゴでも起きて、ブドウでも起きるということは、ほかの果樹とか野菜なんかでもカビが生えて起きるというわけですよ。解釈として、カビという視点からいうと貯蔵の問題であるということですか。

田端食品成分研究科主任研究員 今、どこで汚染が起きているのかがパツリンに関してはまだ解明されておりません。リンゴが傷のない状態では、産生菌が付いてもリンゴの中に入りませんので、増殖も起きなければパツリンもできないのですけれども、木の上で例えば鳥がつついて一たん傷がつきますと、その傷口から菌が侵入して、そこで増殖が起きてパツリンもできてくる可能性があります。

例えば木の上で鳥がつついて傷がついてそのままずっといた場合、そこに空中浮遊菌が感染した場合にどうなるか。あと、貯蔵の段階で傷がついたリンゴが長く貯蔵された場合には、やはりそこで感染と増殖、そしてパツリンの産生が起きてくるということが考えられます。

今の段階でどちらかというのはまだ完全にわかったわけではないのですけれども、リンゴで保存期間別に我々が調査しましたところ、保存期間が長いものから検出率が上がってきた。それも1年限りの調査ですので、毎年そうかという確証はないのですけれども、その傾向も認められておりますので、私の個人的な考えとしては、やはり貯蔵期間が長いほうが危ないのではないかと考えております。

あと、リンゴからの汚染事例が圧倒的に多いということも、ほかの果物はあまり長期間保存するということはないのですけれども、リンゴの場合、半年ぐらい貯蔵してから加工

することも結構ございますので、その辺もリンゴから出やすいという原因の1つかとも考えております。まだ確実にこれが定説というものはありません。

中村食品監視課長 圃場ということになると、アンチ・ペニシリウムの農薬を使うような話になりますから複雑にはなります。疑問なんですけど、よく有名な貴腐ワインというのは*Botrytis cinerea*ですよ。これはパツリンの生産株とは違うタイプなんですか。

田端食品成分研究科主任研究員 それは違います。

伊藤座長 この問題は、ジュースにつくってからミスイクでパツリンが出るのではなくて、その原材料のほうですね。

田端食品成分研究科主任研究員 そうです。ブドウそのものに多分パツリンができているのだと考えております。

中村食品監視課長 そうすると、産地ということとはあまり強調しないほうがいいですね。産地とは関係ないですね。例えばある地域にだけパツリンを産生するカビがいるわけではない。産地とか銘柄を言うのは意味がないことですね。

田端食品成分研究科主任研究員 そうですが、今までパツリンのケースはリンゴジュースだけやればいいと考えているのをもう少し検査範囲を広げていったほうがいいのではないかと、そういう提言でございます。

中村食品監視課長 趣旨はブドウもやる必要があるということであって、産地とかの問題ではないということですよ。

田端食品成分研究科主任研究員 そうです。産地とかは関係ないのですけれども。

中村食品監視課長 そこははっきりしたほうがいいと思います。

田端食品成分研究科主任研究員 国内で起きている汚染だと、国内での対処のしようもあるということです。

伊藤座長 林委員、いかがでしょうか。

林(裕)委員 これは本当に十数年前からWHO/FAOの会議では問題にされていたんですね。それなりの情報はその時点でかなり得られてまとまっているわけですが、今のお話はその後の情報で、保存の期間で産生されるということは、重視すべきポイントだと思います。その意味で、ここの委員会としては取り上げてもいいのかなと思います。特に危害の拡大防止だとか、緊急に伝えなきゃいけないという問題ではないかもしれないけれども、業者の方々に知らせるということは大事だと思います。

碧海委員 カビ毒というものの自体について一般の人たちはあまり知らないというふうに

思うんですね。ですから、ナッツとかスパイスなんかの場合のアフラトキシンぐらいはちょっと聞いたことがあっても、カビとカビ毒の関係もよくわかりませんで、そういう意味では、この情報も私は参考になったのですけれども、なぜ今まではリンゴしか食品衛生法でも規制がなかったんですか。被害がなかったからということでしょうか。

田端食品成分研究科主任研究員 検出される確率が、我々もかなり多数をやってやっと当たってきたぐらいの確率で、リンゴほど他の果物については出てくる頻度がなかったことと、分析法そのものがリンゴ中のパツリンの分析法ということで、リンゴの中のものを検出する方法ですので、ほかの果物になってきますとほかの夾雑物質の影響で測定ができないとかいうこともございまして、分析そのものもあまりやってこられなかったということがあると思います。

碧海委員 もう1つ、果物ということですが、これは糖分とは何か関係があるんですか。

田端食品成分研究科主任研究員 糖分だけですとそんなにかかわってこないのではないかと思います。それで、今のパツリンを産生することができる菌というのは*Penicillium expansum*以外にもかなりたくさんあるのですけれども、実際にリンゴにパツリンをつくっているのは多分*Penicillium expansum*ではないかと思われています。というのは、*Penicillium expansum*という菌がリンゴに病気を起こす菌だということです。ただ、そのほかの果物にも、ちょっと傷をつけて植えますと同じように増殖が起きて、パツリンも産生してきますので、今回ブドウにパツリンをつくった菌が*expansum*だったのかどうか、その辺についてもまだ不明なのですけれども、その辺もございまして、糖分だけではあまり関係してこないと思うんです。ただ、果物と産生菌との相性とか、その辺のことが絡んでくるかとは思いますが。あとは、やはり保存期間とか、いろいろなことがミックスして、今のところパツリンはリンゴが一番多いということになっているのではないかと考えております。

碧海委員 一般都民に関しては、ですから、全く白紙の状態からの情報だと思うんですよ。そういう意味で、やはり情報の発信の仕方を工夫しないといけないなと思います。

金谷食品医薬品情報担当副参事 これまで検出されている件数がまだ若干少ないかなということと、今お話ありましたように、検査法の関係ですとか、パツリンの菌の種類とブドウとの関係というところがまだ不明確な面がございまして。その辺も踏まえて、次の親委員会のほうで情報提供するのか、その検討をするのかという観点をご検討いただければと

思います。

伊藤座長 これは保存中に増えるといったときに、そういうデータがまだないんですね。ある意味ではもっと実験的にリンゴ、あるいはブドウをどういう条件下に置いたらパツリンが生成されるかというデータが出てくれば、そういう製造工場での対策なり、ある意味ではこれを除去すればいいということになるのですけれども、そういう原材料が入っていたら、それを中に入れないでジュースをつくるということには簡単にいかないんですか。

田端食品成分研究科主任研究員 ジュースになる果物そのものが、生で食べる生食用にはならないきずものが加工用に回っておりますので、それを除去してしまうとリンゴジュースになるリンゴがなくなってしまう。傷んだ部分を切除して使用しています。あと、保存状況に関しましては、かなり低温で保存してもパツリンは*Penicillium*菌がつくりまますので、相当低温でもパツリンの産生が起こってまいりますので、私の考え的には、あまり傷がついたものについては長く置かないですぐ加工してほしいと、そんなふうに考えております。

伊藤座長 では、そういうふうなデータは今まで報告があるということですね。

林（裕）委員 ついでですけれども、ちょうどWHO / FAOがパツリンを非常に問題視した当時、東京都の老人研で調べられていたように記憶しています。

田端食品成分研究科主任研究員 毒性はまだ、機構については解明されておらずで……。

林（裕）委員 機構については、わかっていないこともあるけれども、かなりよく調べられていたように思います。

田端食品成分研究科主任研究員 発がん性がないとか、その辺のことはわかっています。

林（裕）委員 JECFAの報告書はお読みにになりましたか。確か、分子レベルでのメカニズムはまだわかっていないかもしれないけれども、わかっていた面が多いように記憶しています。それから、ミュータジェネスティーはありますか。

田端食品成分研究科主任研究員 ないと思います。

林（裕）委員 ミュータジェネスティーがないということを考える、生体に起こった変化のメカニズムはいろいろと推定できます。分子レベルのメカニズムではなく、人への影響という意味での評価はかなり行われています。

田端食品成分研究科主任研究員 JECFAでパツリンのPMTDIを出しているのですけ

れども、そこに使われている長期の影響量とかのデータが非常に少ないのです。毒性試験の例が……。

林（裕）委員 パツリンというのは値段が高いので、なかなか皆さんは実験ができないんですよ。

田端食品成分研究科主任研究員 カビ毒は皆高いです。

林（裕）委員 それからもう1つ、J E C F Aの最終的な報告書とその情報源となっているモノグラフには、参考文献を含めて詳細に記載されています。

田端食品成分研究科主任研究員 それをもとに今のリンゴの基準値もつくられております。

伊藤座長 本委員会といたしまして、非常に限りあるところの製品からしか今のところ出ていないという意見もございますけれども、どういうふうな形で取り上げたらよろしいでしょうか。各委員のほうでは非常に「 」が多いのですが、 番の「健康被害の未然防止」ということではこれは必要だろうし、「危害の拡大防止」も必要ですね。次の「正しい情報提供」も大事ですかね。「検討に見合う情報か」というところも、皆さんオーケーを出しているわけですが、これを本委員会に上げるかどうかというところでちょっと割れているところがあるんですが、いかがいたしましょうか。今までの情報の中で、委員会に上げるか上げないか。

林（裕）委員 今まで国際的にはよく知られていたけれども、日本では今回が初めてだとすれば、上げたほうがいいのかもかもしれませんね。

伊藤座長 では、これはやはり上に上げるということで、本委員会でもう一度検討していただこうと。

それから、最後の「緊急な情報提供の必要性」はいいかもしれませんね。ここの辺は「×」と。では、委員会としては までは「 」という形にしたいと思います。

それでは、最後の「ハーブの安全性」ですが、ハーブと出ますと碧海先生にお願いする以外ないので、いろいろとご意見をいただきたいと思います。

碧海委員 この情報収集もまだ途中の段階ですよ。それで、私がちょっと気になったのは、ここにも大きく書いてありますが、通常食品に含まれる量を摂取する場合、恐らく安全と思われるという表現がどこにも出てくるのですけれども、ハーブは結構多量に使うものもありますし、少量の場合もありますし、通常食品に含まれる量というのは、必ずしもそう簡単には決められないんじゃないかというのがあります。ですから、もうちょっと

いろいろな具体的な被害の例をまず拾いたいなというふうに感じました。

それから、中で特にアレルギーについては、割合と少量の摂取でも多分あるのではないかと思いますので、そういう意味では、アレルギーに関する情報というのも少し集中的に集めていただいてもいいのではないかと。

ただ、ハーブというのは非常に歴史が古いですから、過去にいろんな国でいろんな使い方をして、相当経験、知識もあるわけですね。そういう意味で、よほど極端に大量に使うというような使い方をしなければ概ね大丈夫なのだと思いますけれども、特にアレルギーの問題みたいのをきっちり情報を集めるといいかなと思いました。

伊藤座長 この資料を見せていただきますと、妊婦さんとか授乳中というのが必ず出てくるんですが、データがないという記載でいいんだか悪いんだか、でも、ニュアンス的には危ないんじゃないかなというニュアンスで書かれているけれども、まだまだそこら辺がきちんと出ていないということなんですね。ハーブはかなり広く使われているので、そういう意味ではいろいろと情報として提供すべきかなと思ったけれども、本当のところももう一つわからないという面があるかなという気がいたしました。

代田委員 海外の文献などを見てもみますと、例えばこの部分は食べて大丈夫です、この部分は、妊婦は筋肉を収縮させる作用があるからやめましょうというような個別のレビューなどもあるようですね。家庭でハーブを栽培するケースが多いので、そういう食べられるところと食べられないところというような、ハーブという一くくりの植物ではなくて、もう少し細かいとらえ方をしてもいいんじゃないかなと。そういう観点で情報を集めて、よい面も、健康にとって不都合な面も、両方あわせて提供していくことがよいのではないかとこのように感じました。

伊藤座長 事務局のほうで集められた資料としては6つございますね。ハーブというのはものすごく種類があるんですが、6種類に限られたというのは何か意味があるのでしょうか。あるいは、この視点でこれだけを取り上げたとか。

金谷食品医薬品情報担当副参事 机上配布の資料のほうで皆様にごらんいただいておりますけれども、比較的使われているというふうに聞いておりましたので、あくまでもこちらの参考で代表的なものとして提供させていただきました。

中村食品監視課長 ハーブの定義がちょっとはっきりしないのですが、個人的な話で、学生時代に栄養学の京都の先生が、植物の90%はほとんど食べられないけれども、逆に動物は食べられるということでした。ところが、今の認識は、日本の健康食品で

も植物だからナチュラルで大丈夫というけど、実は植物のほうが危ないんじゃないかなと。動物性のほうが、加熱して細菌さえコントロールされれば、昆虫だって食べようと思えば別に害はない。

そういうものを前提として考えたとき、ハーブというものは薬草ですよ。それで定義がちょっとよくわからないんですけども、漢方薬から、和漢薬から含めて、薬事法の医薬品成分リストにハーブとして、詳細のほうでも医薬成分でだめとなっているものもあるかと思しますので、排除することを基本的に考えたときに、まずそこら辺の枠組みで、ハーブとされているものでも医薬品成分該当で食品としては禁止されているものがあるということをもっと明記してもらって、警戒的にやはりやるべきだと思います。

あと、茎の部分はいいけれども、葉っぱはだめとか、実際の使用方法でそういうことも必要だと思うんですけども、やはり成分本体とかから評価するべきものかなと思いますので、実害があるならば、医薬品成分該当性ということで照会をかければ、薬事法でストップがかかります。だから、今はもうこのような法律のフレームがありますので、ハーブの範囲をはっきりする、定義をはっきりさせるということと、薬事法での医薬品成分の該当性みたいなものを前提としながら、残りのところでの議論というのが正しいのかなと考えます。

碧海委員 ハーブは、とにかく情報はものすごくたくさんあるんですよ。特に一般の人がハーブについて調べようと思ったら、昔は、30年ぐらい前まではなかったのですが、でも、今はものすごくたくさん本が出ていますし、これは海外のものを入れましたら本当に大変。部屋がいっぱいになっちゃうくらいあるんですね。ですから、ハーブに関心を持っている人は、そういう一般書店からもどんどん情報が得られる。それから、インターネットなどからも情報が得られるというものだと思うんです。そういう意味で、先ほどから議論してきたほかのテーマとはちょっと違うかなというのが1つあります。

それから、これを拝見すると、例えば今、ハーブの定義というお話がありましたが、桂皮などは普通はハーブとは言いません。というのは、要するに3000年も4000年前の古代から使われてきた中で、ハーブというのは、例えば西側のヨーロッパとか、ああいう地域で自分たちの身の回りで幾らでも手に入るものだったんですよ。スパイスとなると、遠くから、熱帯地域から持ってこないと手に入らなかった。そういう意味で、大ざっぱに言えば、スパイスというのは遠くからアラビア人とかフェニキア人の手で運ばれてくるもので、ハーブというのは、自分たちが住んでいる周りで、香りがあったり、薬用効

果があつたりする植物という分け方を概ねはしているんですね。

ところが、今はそれがすごく混乱してしまっていて、では月桂樹はどっちなのかとか、サフランはどうなのかとかということになると、なかなか分けにくいんです。ですから、一般の書籍なんかでもハーブ・アンド・スパイスというふうに必ず一緒くたにしてしまっているというところがあります。

今おっしゃったように、漢方薬にもありますし、自分たちが手づくりで実際に植えるものにもありますし、基本は、普通料理などに使うときはハーブは煎じてはいけないと言いますね。前からよく申し上げていますが、煎じると結局その成分が濃縮されてしまう。そうすると、下手すれば薬になるわけで、薬と食品との谷間というのは本当は非常に深いはずなので、そういう意味で使い方を誤らないようにというのは、料理のほうからはいつも言われています。

多分、一番気をつけなきゃいけないのはハーブティーだと思うんですね。ハーブティーというのはお茶みたいにして飲みますし、熱湯を差して、しかもたくさん使いますから、そういうことをちょっと考慮しながら、これからも情報を少し集められたらと思うんですけれども。

中村食品監視課長 今回の先生のお話と関係あるんですが、結局ばく露の程度ということで、ハーブというイメージのときには、入浴剤もあれば、お香とか、香りとか、そういうレベルもあるし、今のお茶とか、食べるとかいうのもあるので、全部まざってハーブなんですね。ですから、ここで扱うのは、お茶のハーブとか、そういうふうにしたほうが混乱をしないかもわからない。ハーブも、においとかが、お部屋の香りとか、入浴剤とか、そういうのはまた違う意味でいいかもわからない。ただ、多かれ少なかればく露はあるんですね。大麻みたいなのは鼻から吸って効果が出るわけですから、香りだって危険な場合がありますから、ばく露の程度というものであれば、この定義には用途とか、そういう意味も含まれますね。

碧海委員 そうですね。

金谷食品医薬品情報担当副参事 事務局におきまして、どういうものをハーブとしてこの中で定義するのがなかなか難しいということがございまして、今いろいろとご意見をいただいている中でも、どういうものを対象とするのかとか、どういう種類のものをこの中で取り上げるのか。すべてのものを取り上げられるわけではありません。そしてまた、対象とすべき人たちをどうするのかというところがいろいろと選定しなければいけないと

ということがありましたので、その辺が今後ご検討いただく上ではある程度絞った形が必要なのかと思います。

林（裕）委員 いわゆるハーブは広範に使われていますし、今後、さらに使われる傾向があるわけです。そういう意味で、これを情報として発信することは大事です。その場合に、定義を含めた広範な解説書ではなく、この前、健康食品の報告書を出しましたが、その各論というような形で、消費者の目線というか、視線に立って、現在、広範に使われているハーブティーを中心に問題点を書かれているということと、もう一つは、いわゆるハーブの中には使い方によっては有害なものがあり得ることについても触れる必要があります。現在広く使われているようなものを中心に書かれることが、消費者が求めている情報ではないかなと思います。

ハーブティーといっても、ご存じかもしれませんが、例えばジャマイカ地方で起こった地方病、Budd-chiari症候群、あるいは肝臓の中心性静脈狭窄症は原因がハーブティーだったんですね。やはりハーブティーといっても危険をはらむものもあるかもしれないということで、解説の中に、ハーブティーの中にはまだよくわからないものとか、先ほど中村さんが言われたように薬として使われるようなものもあるということも、警告として含めたほうがいいかなと思います。

碧海委員 時間が限られていますので、もう1つだけ。朝鮮ニンジンがハーブではないんですが、朝鮮ニンジンなどを育てると地面の栄養分を全部とっちゃいますよね。それと同じように、ハーブの中でも、フェネルとかコンフリー、コンフリーは有害だという情報もありますが、これらはすごく育つんです。そのかわり本当に地面の栄養分がみんなとられてしまっている。だからこそ逆に体にいいとかということもあるわけですが、そういう意味ではハーブも本当にいろいろですから。

林（裕）委員 コンフリーも使い方によっては、先ほど私が申し上げたような肝臓の疾患を起こすんですよ。量によりますけど、成分としては同じピロリジジンアルカロイドなんですね。

伊藤座長 各委員の先生方からいろいろなご意見が出てきたんですが、最終的にこれをまとめていきたいと思うのですが、未然防止の観点からいきますと、皆さん「 」なので、そこは「 」と。それから、拡大のところはいかがでしょう。ハーブにはいろいろな種類があるので、まとめるにしてもある程度分けていかないといけないいろいろなものがあるんですね。「×」にしましょうか。

「正しい情報提供」は必要ですね。

そうしますと、あとの 、 、 はいかがでしょうか。これは評価したほうがいいですか。1つ「×」があった場合は……。

金谷食品医薬品情報担当副参事 緊急かどうかというのはどうかと思いますけれども。

伊藤座長 そうですね。上の情報委員会に上げる必要かどうかというところは……。

碧海委員 私は、ですから、継続的には常に研究される必要があると思うんですけれども、今すぐ情報としてというのはどうかなと思います。

伊藤座長 もう少し情報を整理していかないと何か混乱を起こしてしまう。いい例もかなりあるしね。

林(裕)委員 いろんな情報が出ていますでしょう。だから、むしろ東京都が専門家を集めているような情報を整理して発信されることは、情報過多の状態で困っている人々に有用と思います。

碧海委員 研究は相当大変だと思います。

伊藤座長 そういう意味では、情報の提供の今のこの中ではこれに見合うかという話であると、もうちょっと足りないのかなということですね。もうちょっと整理したほうがいいのかな。

代田委員 あり過ぎて、足りない。

金谷食品医薬品情報担当副参事 事務局のほうでもう少し症例を重ねるといふか、情報をもう少し選定した上で、考え方等も整理しなければいけないということで、次の親会で検討していただくまではないのだろうかということでしょうか。そうすると、 と は「×」、「×」でよろしいですか。

伊藤座長 はい。委員の先生方では、これは非常に重要な問題だという意識は皆さん同じだろうと思うんですが、もうちょっと情報の整理をして、それで最終的には消費者にきちんとわかりやすく提供するという言葉が出てくるので、そこら辺をぜひ整理していただきたいというお願いをいたします。

金谷食品医薬品情報担当副参事 あと報告事項がございますが、その前に今までの確認をさせていただきます。

まず1つ目の「中国製ビーズ玩具」に関しましては、結論だけ申し上げますが、都民への提供はされているということで、次回の親会では取り上げないということでございます。

「サルモネラに汚染された疑いがある食品の自主回収」につきましては、再度事務局の

ほうで情報提供の仕方等につきまして再検討させていただいて、また座長とご相談させていただいた上で、今回につきましては保留させていただきたいと思います。

「魚介加工食品による食中毒」は、本委員会で取り上げていただくということでございます。

「ヒスタミンによる食中毒」も同様でございます。

それから、パツリンは本委員会で検討をしていただくと。

ハーブの安全性につきましては、まだ情報を整理する必要があるということで、次の本委員会では取り上げないということでございました。以上でよろしいでしょうか。

伊藤座長 それでは、次の資料の説明をお願いします。

金谷食品医薬品情報担当副参事 それでは、次から報告になります。

まず報告事項のア、「東京都健康安全研究センターノロウイルス対策緊急タスクフォース 中間報告」でございます。資料7をごらんください。こちらが中間報告の公表をしている資料でございます。

1枚めくっていただきまして、56、57ページが先日11月1日に公表させていただきました資料です。この57ページをごらんいただきたいのですが、一昨年度はノロウイルスによる食中毒、それから感染症がものすごく発生をいたしました。この集団感染を防止するために、科学的な実証に基づく効果的な対策が求められるということで、平成19年の3月に健康安全研究センターにおきまして、外部専門家、東京都、特別区、保健所等からの協力を得まして、緊急タスクフォースを立ち上げたということでございます。

期間といたしましては3年間で、検討内容はごらんのとおりで、委員につきましては下に一覧表がございますので、ごらんいただきたいと思います。

この11月1日に、今年、これまでに取り組んだデータと検討内容を取りまとめた中間報告をいたしました。そちらが56ページになります。中間報告のポイントといたしましては、1つには、集団感染事例の主な感染拡大要因を解析したということで、昨シーズン、ノロウイルスの遺伝子型G11/4の新しい型が一因であったと推定されたと。もう1つが、おう吐物を感染源として感染経路が拡大したということが特徴でございます。

それから、2つ目のおう吐物の実用的な処理方法が非常に重要で、おう吐物は非常に広範に飛び散ることがわかったと。ですので、その実施は十分気をつけなければいけない。

それから、加熱消毒する際には、十分な効果を得るためには、例えばアイロンを使った

加熱ではぬれタオルを併用して、十分高温を必要な時間保持するという工夫が必要であるということでございます。

その中にノロウイルス感染を確認する検査方法、今、いろいろな検査方法がございますけれども、検査方法の原理の違いによりまして、検出感度に差があるということなので、確認のためのどのような検査法を採用するのかというのを十分検討する必要があるということでございます。

以上が概要ですけれども、内容につきましては、お配りした資料をごらんいただきたいと思っております。この中でも、また後ほど報告いたしますけれども、ここで得られたおう吐物の飛散の実験等のデータや写真等につきましては、次に説明いたしますノロウイルスの感染、食中毒のパンフレット等にも新たな知見を盛り込んでございます。

以上、タスクフォースの報告でございます。

続きまして、イの報告をさせていただきます。

澁谷食品医薬品情報係長 時間が過ぎているので簡単にご説明いたします。今日はお手元にノロウイルスのパンフレットをお配りしております。2種類のパンフレットとポスター1点の計3点、作成いたしました。今年3月の食品安全情報評価委員会から出されました検討報告を受けて、わかりやすいノロウイルス予防の普及啓発資材をということで作成いたしました。パンフレットは、青いトーンのもので営業者向けでございます。こちらが4万2,000部、ピンクのトーンが、一般の都民向けに37万部、わかりやすくノロの感染予防を解説しております。ポスターは4万4,000部、11月上旬に作成して配布しております。

続きまして、身近な有毒植物のパンフレットは、机上配付資料の114ページからです。これは19年7月の安全情報評価委員会で、身近な植物で食中毒が起きているということで、以前、都が平成5年に作成している「間違いやすい有毒植物」を改訂して、題名を改めて「身近な有毒植物」ということで作成をしております。以前のパンフレットは辞書的に使えるものだったのですが、実際に起きた食中毒事例等を参考にしながら、パンフレットを作成しました。こうすることで、あまり植物の知識がない方でも植物性自然毒に関して考えるきっかけをお持ちいただくということです。原稿の案をつけておりますけれども、写真をたくさん盛り込みまして、わかりやすく最近の食中毒事例を含めながら、注意点をポイントごとに解説していくということで工夫しています。

今までは大体都の関係事業所を中心に配布していたのですが、アウトドアグッズの売場

だとか、花屋、都立公園とか、都民が植物に触れ合う機会の多いところで配布していきたいと考えております。また、こちらにつきましてもご意見をいただければありがたいところでございます。

伊藤座長 これはいつごろでき上がる予定なんですか。

澁谷食品医薬品情報係長 でき上がりは、年度内を予定しています。

伊藤座長 ちょっとあいているところが、まだ埋まっていないところがありますので。

澁谷食品医薬品情報係長 写真を今、鮮やかなものに変えたりとか、いろいろ作業を進めているところでございます。ちょっと工夫も凝らして、穴をあけて持ち運び、紐をつけたりとかできるようなものにもしてみようかと考えております。

金谷食品医薬品情報担当副参事 続けて報告させていただいてよろしいですか。

伊藤座長 はい、お願いします。

金谷食品医薬品情報担当副参事 では、FAQについて佐藤係長から。

佐藤食品安全担当係長 FAQについて、資料9をごらんください。前回のこちらの専門委員会及び親会の評価委員会のほうでも、こちらの作成についてご助言をいただいた件につきまして、現在の進捗状況についてご報告いたします。

作成につきまして、まず都民の疑問の掘り起こしということで、(1)にございますように、保健所のような行政窓口寄せられる質問の集約を5月から10月の半年間をかけて行いました。保健所にかかる電話というのは苦情が多いのですが、その中で素朴な疑問について抽出をして、今分類をしているところでございます。

また、民間のシンクタンクにも現在委託を行っておりまして、アンケートとグループインタビュー調査を実施して、掘り起こしに努めているところです。アンケート調査につきましては、1,000サンプル実施を予定しておりますが、1,000のうち200を、食品に関して非常に関心が高い妊婦さんを対象に行って、あとの800名は都内の人口動態に応じた分類に基づいて調査をかける予定でして、30問の質問を現在調整中で、質問する予定です。また、グループインタビューにつきましては、6名、3グループを対象に、小さい子どものいる主婦を対象に、2時間程度の時間をかけて、疑問を持つ背景までわかるような形で質問を投げかけていく予定です。

対象につきましては、77ページの参考というところに三角で囲っている部分の丸ですが、従来関心が高い方は、フォーラムに参加していただいたり、行政のホームページもちょくちょくチェックしていただいているところで、今回の疑問の中心につきまして

は、それより下の段なのだけれども全く関心がないわけではなくて、漠然と不安を持つ層を対象にして、これらの疑問を抽出していきたいと思っております。

また、このほかにも、図1の調査フローの右の点線で囲っている部分ですけれども、食品関連団体へのヒアリングということで、食品メーカーの顧客対応を行っている窓口の方へもお声かけをしまして、一体どういうところからどんな疑問が来ているんですかという疑問を収集しようと思っております。

これらの疑問を収集した後に、回答の作成ということで、またこちら民間のシンクタンクと協議を行いながら、わかりやすい形で回答作成をしまして、今年度は50問の疑問を抽出、あと回答作成ということで、わかりやすく都民の方の疑問が解消するようなものをつくっていかれると思っております。以上です。

伊藤座長 そうしますと、具体的にこれからそういう作業に入るとのことですね。今、偽装問題等々で食品に関する関心が非常に高いから、かなりいい回答が出てくるんじゃないですか。そんなことを思いました。何かありますか。

林(裕)委員 いつもこれは感じるんですけれども、都民が求める回答と行政の立場からの回答が必ずしも一致しないことがあるんですね。その点を注意していただきたいということと、もう1つは、シンクタンクは大切ですが、シンクタンクに頼り過ぎると、都の主体性がなくなってしまうんですね。この点を注意していただきたい。

碧海委員 今日、マル・バツをつけましたこの判定シートは、この次からは全体の評価をつける欄をつくっておいていただければというのが1つ。

それからもう1つ、今ちょっと気になったのは、八角のことなんですが、有毒植物の12ページ、「見た目は似ていても・・・シキミ(有毒)とトウシキミ(八角)」というふうにありますね。トウシキミという言葉は、商品としてのスパイスの分野では全然出てこないんですね。スパイスとしては八角として売られていまして、しかも中国料理では非常にポピュラーなスパイスですから、書くときになるべく身近な情報は手前に先に出していただいたほうがいいかなと。

あまり演繹的に説明していくと、割合と身近な情報が後のほうに来てしまう場合があるんですね。そういう意味で、市販のスパイスの八角とはもともと違うというのが先にあったほうが一般の人向けにいいかなと。これはただたまたま気になったというだけですので、全般的にそういう書き方をしたほうが、なるべく身近なものは先に持ってくるということをお願いしたいと思います。

伊藤座長 それでは、特にご意見もなければ、また後でもここら辺のところは事務局のほうにご意見を上げていただければと思っております。

それでは、今後のスケジュールについて事務局からご説明願います。

金谷食品医薬品情報担当副参事 皆様、どうもありがとうございました。

今回の情報選定専門委員会の結果を踏まえまして、また一部皆様にご確認させていただくこともあるかと思いますが、次は2月の中旬に予定しております平成19年度第2回の食品安全情報評価委員会の場でご検討いただく情報として上げさせていただきたいと思っております。

伊藤座長 そのときには、今日の出てきたいろんなことはある程度本委員会にも出てくるんですね。

金谷食品医薬品情報担当副参事 先生方のいろいろなご意見を踏まえた上で、また資料等につきましては修正ですとか、先ほどの保留になったものについても、座長とご相談させていただいた上で、どのような形がいいのかを検討した上で上げたいと思っております。

伊藤座長 よろしく願いいたします。

大分時間も過ぎてしまいましたけれども、先ほどからいろいろ討議していただきました情報につきましては、事務局のほうで少し手直しということもありましたし、私とのところでも決めてくださいということもございましたので、今後そちらのほうを修正していきたいと思っております。

では、特によろしいでしょうか。なければ、これで私のほうは終わりにしたいと思いません。

金谷食品医薬品情報担当副参事 皆様、時間をオーバーしてご討議いただきまして、ありがとうございました。お疲れさまでございます。

また皆様にはメール等でご意見を聞かせていただく場合もあるかと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

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

閉 会

午後0時15分