

食 品 安 全 委 員 会 第 58 回 会 合 議 事 録

1. 日時 平成 16 年 8 月 19 日（木） 14:00 ～14:33

2. 場所 委員会大会議室

3. 議事

（1）食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見の聴取について

・遺伝子組換え食品

鞘翅目（コウチュウ目）害虫抵抗性トウモロコシ MON863 系統と鱗翅目（チョウ目）害虫抵抗性トウモロコシ MON810 系統とラウンドアップ・レディー・トウモロコシ NK603 系統を掛け合わせた品種

・遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物

α-アミラーゼ LE399

・添加物（ヒドロキシプロピルセルロース）

（厚生労働省からの説明）

（2）アカネ色素に関する意見・情報の募集結果について

（3）食中毒の予防等に関する食品安全委員会からの情報提供について（報告）

（4）その他

4. 出席者

（委員）

寺田委員長、小泉委員、坂本委員、寺尾委員、本間委員、見上委員

（説明者）

厚生労働省 松本大臣官房参事官、中垣基準審査課長、阿部新開発食品保健対策室長

（事務局）

齋藤事務局長、一色事務局次長、小木津総務課長、村上評価課長、藤本勧告広報課長

杉浦情報・緊急時対応課長、西郷リスクコミュニケーション官

5. 配布資料

資料 1－1 食品健康影響評価について

資料 1－2 鞘翅目（コウチュウ目）害虫抵抗性トウモロコシ MON863 系統、鱗翅目（チョウ目）害虫抵抗性トウモロコシ MON810 系統及びラウンドアップ・レディー・トウモロコシ NK603 系統の概要

資料 1－3 LE399（ α -アミラーゼ）の概要

資料 1－4 「ヒドロキシプロピルセルロース」の添加物指定及び成分規格の設定に関する食品健康影響評価について（8月16日付けで食品健康影響評価を依頼した事項）

資料 2 アカネ色素について

資料 3 食中毒の予防に関する食品安全委員会からの情報提供について

6. 議事内容

○寺田委員長 ただいまから「食品安全委員会」の第 58 回の会合を開催いたします。

本日は、6名の委員が御出席です。また、厚生労働省から松本大臣官房参事官、中垣基準審査課長、阿部新開発食品保健対策室長に御出席していただいております。

本日の会議全体のスケジュールにつきましては、お手元にございます食品安全委員会第 58 回の議事次第を御覧ください。

資料の確認をいたします。

資料 1－1 が「食品健康影響評価について」。

資料 1－2 が「鞘翅目（コウチュウ目）害虫抵抗性トウモロコシ MON863 系統、鱗翅目（チョウ目）害虫抵抗性トウモロコシ MON810 系統及びラウンドアップ・レディー・トウモロコシ NK603 系統の概要」。

資料 1－3 が「LE399（ α -アミラーゼ）の概要」。

資料 1－4 が「『ヒドロキシプロピルセルロース』の添加物指定及び成分規格の設定に関する食品健康影響評価について（8月16日付けで食品健康影響評価を依頼した事項）」。

資料 2 が「アカネ色素について」。

資料 3 が「食中毒の予防等に関する食品安全委員会からの情報提供について」でございます。

不足の資料はございませんね。みんなお手元にございますね。

それでは、議題の 1 に入らせていただきます。食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見の聴取についてでございます。

資料１－１にありますとおり、平成１６年８月１２日付けで遺伝子組換え食品及び遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物について、また１６日付けで添加物について厚生労働大臣より食品健康影響評価の要請がありました。遺伝子組換え関係につきましては、阿部新開発食品保健対策室長から、添加物につきましては中垣基準審査課長から説明のほどよろしくお願いいたします。

どうぞ、阿部室長。

○阿部新開発食品保健対策室長 厚生労働省の新開発食品保健対策室の阿部でございます。

今回、食品安全委員会に食品健康影響評価をお願いする組換えＤＮＡ技術応用食品一種及び組換えＤＮＡ技術応用添加物一品目につきまして、その概要を御説明申し上げたいと思います。

まず、日本モンサント株式会社から申請のございましたトウモロコシの掛け合わせ品種についてでございますが、資料１－２の方でございますけれども、こちらの方にそれぞれの各々の親品種の概要をお示ししているところでございます。いずれもデント種のトウモロコシを宿主としておりまして、おのおの既に厚生労働省の安全審査を経まして、食品として人の健康に害をなす恐れがないことを確認されております。このたび、申請のございましたこれら三品種を掛け合わせた品種につきましては、それぞれの特性を獲得することによりまして、鞘翅目害虫及び鱗翅目害虫に対する抵抗性と除草剤グリホサートに対する耐性を有するというものでございます。

続きまして、ノボザイムズジャパン株式会社から申請のございましたα－アミラーゼLE399についての概要を説明させていただきたいと思います。資料１－３でございます。

これは、バチルス属のα－アミラーゼ遺伝子に改変を加えまして、これを同じくバチルス属の宿主に導入いたしまして、でん粉等の加水分解酵素でありますα－アミラーゼの生産性を向上したものでございます。

ちなみに、この品目につきましては、平成１４年に厚生労働省の方に安全性の審査の申請がなされておりました、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会に諮問していた案件でございますけれども、当時の組換えＤＮＡ技術応用食品評価調査会におきまして、アレルギー誘発性の有無等に関して指摘事項がございました関係で、その指摘事項に対する回答がこのほど申請者から出てきたということでございますので、改めて食品安全委員会にお諮りすることとしたものでございます。このたび、御判断をお願いする私どもの関係については、この２点でございます。よろしくお願いいたします。

○寺田委員長 どうもありがとうございました。ただいまの御説明につきましての質問な

どは、次の添加物についての説明の後、まとめてするということでさせていただきますので、続きまして、中垣基準審査課長、よろしくお願いいたします。

○中垣基準審査課長 中垣でございます。よろしくお願いいたします。

資料１－４を御参照いただきたいと存じます。今回、食品安全委員会に健康影響評価をお願いしておりますのは、ヒドロキシプロピルセルロースという添加物でございます。

１の「経緯」のところを御覧いただきたいと存じますが、もう既に幾つかの品目について評価をお願いしておりますけれども、国際的に汎用されている添加物につきましては、国が主体的に検討を進めていくという方針の下、作業を行っているところでございまして、ヒドロキシプロピルセルロースにつきましても、その一つとして今回評価資料をまとめることができましたので、食品安全委員会に評価をお願いするものでございます。

２の「ヒドロキシプロピルセルロースについて」というところでございますけれども、セルロースを原料として、水酸化ナトリウムで処理し、プロピレンオキサイド等のエーテル化剤等と反応して得られた水溶性のものでございまして、欧米では食品添加物として乳化剤などとして広く使われておるところでございます。

我が国におきましても、医薬品分野におきましては、既に滑沢剤、コーティング剤などとしてかなり広い分野で使われてきておる品物でございます。

今後の方向でございますが、食品安全委員会の評価結果を踏まえまして、薬事・食品衛生審議会においてその指定の可否、あるいは成分規格の設定等について検討してもらいたいと考えております。

以上でございます。よろしくお願いいたします。

○寺田委員長 どうもありがとうございました。

それでは、ただいま説明のありました遺伝子組換え食品及び遺伝子組換え微生物を応用いたしましたα-アミラーゼの話と、ただいまヒドロキシプロピルセルロースにつきましての食品健康影響評価依頼につきまして説明がございましたが、それにつきまして質問、あるいは御意見などございましたら、専門調査会に回す前に何かございますでしょうか。どうぞ。

○見上委員 一つ教えていただきたいんですけれども、資料１－２の括弧付けで書いてあるコウチュウ目と、それからチョウ目の漢字のものとの関係とは何ですか。

○寺田委員長 どうぞ。

○阿部新開発食品保健対策室長 済みません。最初に説明すればよかったんですけれども、こちらの方、漢字で書いてあるのは、まず、鞘翅目害虫というものでカナブンとか、いわ

ゆる外皮の硬い虫ということで、通称が括弧で書いてありますコウチュウ目という言い方をしておるというものでございます。

それから、2つ目の鱗翅目というのが、蛾とか蝶などのような羽が、いわゆる鱗粉と言うか毛で覆われている形の害虫ということで、通常はチョウ目という言い方もあるということでございまして、ちょっとその説明を最初にすればよかったんですけども、いわゆる漢字で正確に言う方と、それから通称というか理解しやすいように使われている言い方と、それを括弧書きでしたものということでございます。最初に説明が漏れて申し訳ございませんでした。

○見上委員 わかりました。どうもありがとうございました。

○寺田委員長 ほかにございますか。ございませんか。後の方の添加物のお話も。よろしいですか。

それでは、この2件に関しましては、すなわち遺伝子組換え食品及び遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物につきましては、遺伝子組換え食品等専門調査会で、添加物につきましては、添加物専門調査会で審議させていただくことにいたします。

続きまして、アカネ色素に関する意見・情報の募集結果についてでございます。本件につきましては、緊急性に鑑みまして意見・情報の募集の期間が終了するのを待つまでもなく、既に7月2日付けで厚生労働省へリスク評価の結論を通知したところですが、今回、意見・情報の募集が終了いたしましたので、その結果につきまして事務局から説明をお願いいたします。

○村上評価課長 それでは、資料2に基づきまして御説明をさせていただきます。

「経緯」につきまして、資料2の1ページ目に取りまとめてございますけれども、ただいま委員長から御紹介ございましたように、本件につきましては既に専門調査会での御審議を終わり、同日付けで食品安全委員会委員長に添加物専門調査会座長から御報告をいただきまして、7月2日付けで食品安全委員会の結論を取りまとめて、その日に食品健康影響評価の結果ということで、3ページを御覧いただきますと、7月2日付けで厚生労働大臣あてに発出されました食品健康影響評価の結果の通知文書がそこにございますけれども、「記」に書いてございますように、「腎臓以外の臓器の所見等について、今後とも情報収集が必要であるが、提出された資料からは、遺伝毒性及び腎臓への発がん性が認められており、アカネ色素についてADIを設定できない」と、こういう内容の通知をしたところでございます。

事後になりますけれども、7月5日から30日までの間、食品健康影響評価の結果に対す

る御意見・情報の募集というのを行っておりまして、その期間内に御意見1件ございました。その1件につきまして、添加物専門調査会に御相談をいたしましたところ、これは資料2の2ページにございますが、このような回答で、勿論、審議結果については変える必要はないということで処理をしてはいかがかということになりましたものですから、本日御報告をさせていただくものでございます。

御意見の内容でございますが、2ページの左側に書いてございますけれども、基本的に今回発表された審議結果は、要点が簡明で結論に至った背景は理解できるということで評価はしていただいておりますけれども、御要望といたしましては、こういう遺伝子傷害性の発がん物質であっても、ADIは設定できないというふうに処理をしてしまうのではなくて、もっと定量的な評価ができないのかということを検討してもらいたいというような御趣旨であろうかと思います。

専門調査会の御回答といたしましては、現時点での専門調査会の判断としては、遺伝毒性の発がん物質であることが明らかとなった物質については、ADIを設定できないと判断しているということでございますけれども、こういう発がん物質の評価に当たっては国際的な発がん性評価の動向と申しますか、学問の進展を踏まえつつ、今後とも評価をしていきたいというような内容の御回答をしてはどうかということになったものでございます。

以上、簡単でございますが、御報告をさせていただきました。

○寺田委員長 どうもありがとうございました。ただいまの説明、あるいはここに書いてあります御意見に対するお答えとか、何か質問ございますでしょうか。よろしいですか。

それでは、次に食中毒の予防等に関する食品安全委員会からの情報提供について事務局から報告をお願いいたします。

○一色事務局次長 それでは、御説明させていただきます。

資料3を御覧いただきたいと思います。食品安全委員会では、既にリステリア菌及びO157につきましてホームページを用いまして、国民の皆様への食中毒の予防を呼びかけてまいりました。また、先日発行いたしました季報にもリステリアとO157については注意喚起を書かせていただきました。

今回ホームページに掲載いたしましたのは、この資料にございますように、サルモネラ菌ほか7つの食中毒菌。更に、ノロウイルス、昔は小型球形ウイルスというふうに呼ばれておりましたウイルスにつきまして、その特徴、症状、過去の原因食品、対策等につきまして、いわゆる情報提供をさせていただきました。

幸い、今年度も日本国におきましては、食中毒が非常に少ない状況で推移いたしております。

ます。しかしながら、現在 O 1 5 7 等の患者さんが日本列島各地で散発的に発生いたしておりますので、今後とも注意が必要であろうと考えております。

まず 1 ページでございますけれども、1 ページはサルモネラ属菌によります食中毒でございます。特徴といたしましては、サルモネラはいわゆる動物の腸管にたくさん住んでおり、更に自然界に広く分布しているということも知られております。二次汚染等を通じて、いろんなところから食品に入り、人の口に入る可能性がございます。今後とも注意が必要であろうと考えております。

2 ページ目でございますが、2 ページ目は各年の発生状況でございます。近年、患者数は非常に少なくなってきましたけれども、いわゆる大発生をする可能性も含めておりますし、死者の数も非常に減ってきましたけれども、かなり毒性の強いサルモネラ・エンテリティディス等の食中毒も報告されております。

次に 3 ページをお願いいたします。3 ページはカンピロバクターによる食中毒でございます。近年諸外国におきまして、カンピロバクターの食中毒が問題になっております。特徴といたしましては、家畜、家禽類の腸内に生息いたしまして、食肉（特に鶏肉）、臓器、飲料水等を汚染して、人の口に入る可能性がございます。この菌は、乾燥に極めて強く、また一方では熱、加熱調理には非常に弱いという特徴がございます。

発生状況が次の 4 ページに書いてございます。我が国におきましても、かなりの数の発生状況がございます。一方、死者の報告は我が国ではございません。

次に 5 ページをお願いいたします。5 ページは黄色ブドウ球菌でございます。これは、皆様御存知のように、2000 年に低脂肪乳による食中毒がございました。その原因菌となった食中毒菌でございます。特徴は、人や動物に常在する可能性があるものでございます。毒素エンテロトキシンを産生いたしまして、エンテロトキシンは 100℃30 分の加熱でも無毒化されないということがございます。

発生状況は次の 6 ページに書いてございます。次の 6 ページをお願いいたします。平成 12 年に低脂肪乳による大きな食中毒が引き起こされた原因の微生物でございます。

次の 7 ページをお願いいたします。7 ページは腸炎ビブリオによる食中毒でございます。これはいわゆる 2000 年の日本におきます腸炎ビブリオ対策。それ以降食中毒が減ってきているものでございます。しかしながら、昨日米国のフラタミコ博士にここで報告していただきましたけれども、米国においてはむしろ腸炎ビブリオによる食中毒が増えているという、そういう報告もある食中毒菌でございます。特徴といたしましては、海、河口部、沿岸部などに生息し、一方、真水や酸に弱いという性質がございます。分裂速度が非常に

速いというのも一つの特徴でございまして、室内でも速やかに増殖する菌でございます。

次の 8 ページがビブリオ食中毒の発生推移でございます。平成 13 年、14 年、15 年とかなり数が減ってきているところで、対策がうまくいっている食中毒でございます。

次をお願いいたします。次の 9 ページは、セレウス菌による食中毒でございまして、この菌は土壌などの自然界にも広く分布している食中毒菌でございまして、毒素を産生いたします。また、更に厄介なのが、耐熱性の芽胞を産生するという特徴がございます。30 分の加熱でも死滅せずということでございまして、消毒薬等も孢子に対しては効果が少ないということでございます。

発生状況は、次の 10 ページに書いてございます。毎年患者さんが何人か出ているという状況でございます。

次に 11 ページでございますが、これはボツリヌス菌でございます。これはよく知られていますが、致死率の非常に高い食中毒菌でございます。動物の腸管とか自然界に広く生育いたしまして、酸素のない、要するに嫌気性菌でございまして、酸素のないところで増殖いたします。芽胞、孢子をつくります、非常に耐熱性の強い孢子でございます。神経毒を出すということでございます。毒素の無毒化には、80℃で 20 分以上の加熱が必要でございます。

食中毒発生状況は 12 ページでございます。近年、日本国では非常にうまくコントロールされておりまして、ボツリヌス食中毒の発生が報告されておりません。

次に 13 ページをお願いいたします。これは、エルシニアによる食中毒でございまして、この菌の特徴は、いわゆる冷蔵庫の中でも増殖が可能な低温細菌であるところでございます。家畜では、特に豚、ネズミなどの野生小型動物が保菌し、糞尿を介して肉類や飲料水を汚染することがございます。

発生状況は載せておりませんが、日本ではほとんど報告されない食中毒でございます。

最後に 14 ページをお願いいたします。これは、もう国際的に今、患者さんの発生報告が非常に多いウイルス性の食中毒でございまして、ノロウイルスでございます。カキ等の貝類の生食により発症することが多い食中毒でございまして、ヒトからヒトへの二次感染もあると言われております。塩素系殺菌剤やアルコールに抵抗がある。少量のウイルスでも発症することがあるという特徴を持っております。

今回、この 8 種類の食中毒菌及び食中毒ウイルスについて、未然防止の観点から情報提供をさせていただきました。

それから、微生物専門調査会の専門委員の方から今後、赤痢菌等についても情報提供を

した方がよいという御指摘もありましたので、その赤痢菌等につきましても準備させていただきたいと考えております。

以上でございます。

○寺田委員長 どうもありがとうございました。ただいまの食中毒に関するファクトシート、これに関しての。もうこれは出ているんですね。

○一色事務局次長 はい。

○寺田委員長 何か御意見、こういうのをちょっと付け加えたらどうかという、皆さん委員の先生方見ていただいていると思うんですけども、何かありましたら。どうぞ。

○坂本委員 もう出てしまったのなら手遅れかもしれませんが。

○一色事務局次長 修正は可能でございます。

○坂本委員 今後、例えば、これには原因食品や、その対応の仕方が書いてあるんですが、年度によって発生患者数が非常に大きいときと少ないときが見られます。特に、サルモネラの場合は、8、9、10、11が大変オーダーが高い。こういうときには、どういう特長があったのかとか、その先の黄色ブドウ球菌の12年というのがまた大きな数値が出ています。こういうケースは、その年何か特徴的なことがあったのかどうかかわかると、この1枚目の予防対策などと違ってもっと身近に感じられるのではないかと思いますので、もし情報がわかれば、そういう特徴的な年度のこと、備考に付け加えてくださると非常にわかりやすいと思いました。

○一色事務局次長 御指摘に従いまして、私ども事務局で準備してまいります。それで、見上先生始め微生物専門調査会の先生方にも御意見をお伺いして、追加できるところから追加させていただきたいと思います。

○寺田委員長 どうぞ。

○寺尾委員 エルシニアの発生の数字が出ていないんですけども、これは統計がないんですか。

○一色事務局次長 統計はございます。ただ、0が並びますものですから、載せておりません。誤解を防ぐためには、0を入れた方がよいのかもわかりません。

○寺尾委員 そうですね。

○一色事務局次長 それも検討させていただきます。

○寺尾委員 あと、ついでに特徴のところの1行目で、野性の性はこれでしたか。

○一色事務局次長 失礼いたしました。訂正いたします。

○寺尾委員 済みません。今、気が付きました。

○寺田委員長 ほかにございますか。どうぞ。

○小泉委員 ちょっと発生の動向を見てみますと、サルモネラと次のカンピロバクターは事件がほとんど横ばいか増えているのかかわらず、患者数は減っているということは、一事件当たりの患者数というのは減ってきているわけですか。いわゆる昔の集団発生が少なくなってきたということでしょうか。

○一色事務局次長 その辺りは、詳しくは解析いたしておりませんが、いろんなケースが考えられると思います。先生の御指摘のケースもあると思っています。

○寺田委員長 ほかにございますか。前にO157のもので、こういういろんな食中毒でいろいろ特色があるけれども、一般の人が見ても要するに食中毒を防ぐにはどうしたらいいんだという一般的なことはどこかに、あそこには書いてなかったんですか。

○一色事務局次長 書いてあります。

○寺田委員長 書いてありますね。だから、そういうのをやって、後はここでいちいち見ないと思うんです。

○一色事務局次長 これは、いわゆる食中毒予防のトップページにいろんなことが書いてありまして、各食中毒菌の名前がありまして、そこをクリックするとこういうページに飛んでくるようになっております。

○寺田委員長 わかりました。どうもありがとうございます。

それから、細かいことで多分私が間違っているんだろうと思うんですけれども、14ページの埼玉衛生研究所。これは、埼玉県ですか。県は入っていない。

○一色事務局次長 そうです。失礼いたしました。県でございます。

○寺田委員長 県立か県かどちらか。

ほかにございますか。よろしいですか。

それでは、どうもありがとうございました。

その他、ほかにございますか。

○小木津総務課長 特にその他の議事はございません。

○寺田委員長 それでは、予定されておりました本日の委員会のすべての議事は終了いたしました。

委員の先生方、ちょっと時間もありますので何か発言ございますでしょうか。あるいは、1ついろんなところへ意見交換会を、東京を始めいろんなところでやっておられまして、何か気が付いたこととか、委員の先生方でこういうのはどうだとか、こうした方がいいのではないとか、あるいは気が付いたようなことございましたら、おっしゃっていただい

ても結構ですけれども。特にございませんか

どうぞ。

○本間委員 私、意見交換会の回数はまだ少ない、未経験の部類だと思いますが、やはり意見交換会に出られる方のグループと言ったらいいか、そういう方々が曜日とか時間帯によって相当変わり得る可能性があるように思いまして、例えば多少夕方の時間に振ってみるとか、あるいは時には週末を利用するとか、何か平日の1時から3時までとか、そういうふうなパターンだと、出られる方が限定されてくるという話も出席者の中からも聞いております。

それから、あと要望としてなるべくわかりやすい言葉で委員会の状況を説明してほしいという要望が大変強いように思いました。

○寺田委員長 どうもありがとうございます。確かに時間帯が午後1時半から4時とかとなりますと、かなり限られるかもわかりません。ウィークデーでやるというのは、聞く方も限定されるかもしれません。なかなか難しいところもいろいろございますけれども、何かほかに気付かれたことございましたら、この機会におっしゃって下さい。

どうぞ。

○坂本委員 私もそういう機会は少ないので、少ない中でちょっと感じたことをお話ししますと、委員会の組織だとか役割についてお話しをします。御質問となると、みんな管理に関わることがばかりが出てまいりまして、それは私どもの役割とはちょっと違います、というようなケースが非常に多いんですが、もし、委員会については理解があるということをお話しすれば、もう少しここで議論しているような内容についてお話しをする方が一般の人には興味があって、委員会がどういうことを議論している、討議しているということがわかりいただけるのではないかというふうに感じました。

○寺田委員長 どうもありがとうございます。今、ちょうど2か月ぐらい前から、あるいは3か月ぐらい前から、全体のリスク分析の仕組みを、おっしゃるとおり説明をずっとしてまいりましたけれども、2か月、3か月ほど前からできるだけ個別のことに関しても専門調査会の先生方に説明していただくようにしています。農薬のことを、例えば、京都へ行ったときにやっていただいて、確かに言われるとおりの具体的な内容があって、はじめて皆さん興味持たれると思います。

それから、評価のところと管理のところが、管理のところはやはり身の周りのことで、やはり直接関わってくるというふうな感じがあって、質問とか関心があります。ですから、管理と評価とを分けずにやるというのも一つの方法です。今、BSEは我が国の問題

を始めとしてヨーロッパの対処を中心にずっと情報提供をやっていました。アメリカの B S E の問題も多くの場合そういう方法で形の上ではやっていこうということです。できるだけわかっていただくようにやるのと同時にやはり個別の科学的な評価というところに関しての御理解を得るということだと思います。

どうぞ。

○本間委員 あと、迅速に伝えることが必要な場面というようなものが出たときに、マスメディアを大胆に使うということはないのかという要望、質問があるんですが、いかがでございましょうか。

○寺田委員長 それは、いつも出てきて、テレビが使えたらいいとか、お金をもっとかけられたらいいとか、いろんなことがございますけれども、なかなか限られた予算の中で先生方にあちらこちらに全国飛び回ってお話しをしていただくというようなことはどうしても難しいのです。季報と言うんですか、今度、見上先生や委員の先生、事務局の御努力でできましたので、そういうものをいろんなところへ配布してわかっていただくとか、そういうことになるのではないのでしょうか。

どうもありがとうございました。今日は、これで終わりますして、食品安全委員会の 58 回の会合を閉会させていただきます。

次回の委員会につきましては、8 月 26 日木曜日 14 時から開催いたしますので、お知らせいたします。

なお、明日金曜日 10 時から器具・容器包装専門調査会が公開で、8 月 26 日木曜日 10 時から遺伝子組換え食品等専門調査会が非公開で、また、8 月 24 日火曜日 13 時から、これは大阪でございますけれども、食品に関するリスクコミュニケーション「日本における牛海綿状脳症（B S E）対策の検証に関する意見交換会」がそれぞれ開催されますので、お知らせいたします。

今日はどうもありがとうございました。