食品安全委員会第 89 回会合議事録

1．日時 平成 17 年 4 月 7 日（木） 13:59 ~ 15:07

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関するリスク管理機関からの説明について

・農薬 2 品目

フルベンジアミド

シロマジン

(厚生労働省からの説明)

(2) 新開発食品専門調査会における審議状況について

・特定保健用食品 3 品目に関する意見・情報の募集について

ラクチトールガムストロングミント

ラクチトールガムマイルドミント

アミール S 健康野菜 100

(3) 食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補に関するリスク管理機関からの説明について

ビタミン類の摂取に係るリスク管理措置の現状について

塩化ビニル等の合成樹脂を主原料とする容器包装資材（ラップ類）に係るリスク管理措置等の現状について

(厚生労働省からの説明)

(4) 食品安全委員会の 3 月の運営について（報告）

(5) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について（3 月分）

(6) 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、中村委員、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、福田評価調整官

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 「フルベンジアミド」及び「シロマジン」の農薬の食品中の残留基準の設定に関する食品健康影響評価について
- 資料 2 新開発食品専門調査会における審議状況について
- 資料 3 - 1 ビタミン類の摂取に係るリスク管理措置の現状について
- 資料 3 - 2 塩化ビニル等の合成樹脂を主原料とする容器包装資材(ラップ類)に係るリスク管理措置等の現状について
- 資料 4 食品安全委員会の3月の運営について(報告)
- 資料 5 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について(3月分)
- 資料 6 食品安全委員会の後援等名義に関する規程(案)

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89回の会合を開催いたします。

本日は7名の委員全員が出席でございます。また、厚生労働省より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、お手元の資料に食品安全委員会第89回会合議事次第がございますので御覧ください。

資料の確認をお願いいたします。

資料 1 - 1 が「食品健康影響評価について」。

資料 1 - 2 が『「フルベンジアミド」及び「シロマジン」の農薬の食品中の残留基準の設定に関する食品健康影響評価について』。

資料 2 が「新開発食品専門調査会における審議状況について」。

資料 3 - 1 が「ビタミン類の摂取に係るリスク管理措置の現状について」。

資料 3 - 2 が「塩化ビニル等の合成樹脂を主原料とする容器包装資材（ラップ類）に係るリスク管理措置等の現状について」。

資料 4 が「食品安全委員会の 3 月の運営について（報告）」。

資料 5 が『「食の安全ダイアル」に寄せられた質問等について（3 月分）』。

資料 6 が「食品安全委員会の後援等名義に関する規程（案）」でございます。お手元でございますね。

それでは、議題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関するリスク管理機関からの説明について」であります。

資料 1 - 1 にありますとおり、3 月 31 日付けで厚生労働大臣から食品健康影響評価の要請がありました農薬 2 品目につきまして、厚生労働省から説明があります。厚生労働省の中垣基準審査課長、どうぞよろしく申し上げます。

中垣基準審査課長 資料 1 - 2 に基づいて御説明申し上げます。

本日お願い申し上げますのは、「フルベンジアミド」と「シロマジン」という 2 つの農薬の食品衛生法上の残留基準設定に伴います食品健康影響評価でございます。

「1. 経緯」でございますが、本年 3 月 17 日付けで、農林水産省から農薬取締法に基づく登録の申請があった旨、連絡があったところでございまして、これらの新しい登録、あるいは適用拡大に合わせまして、残留基準を整備したいと我々として考えておるところでございまして、そのためのリスク評価をお願いするものでございます。

「2. 各品目の概要」でございますが、まずフルベンジアミドでございますけれども、これは新たに我が国で開発された殺虫剤でございます。適用作物として申請されておりますのは、だいず、キャベツ、もも、お茶などへの適用が申請されているところでございます。我が国では新たに開発されたものでございますので、いまだ国際的な専門家会議、あるいは国際基準等は設定されておられません。

また、主要な欧米諸国への登録もまだ申請されていないという状況にあると聞いているところでございます。

2 番目の「シロマジン」でございますが、これは世界的に広く使われている殺虫剤でございます。現在、国内ではトマト、なす、しゅんぎく等に登録がなされ、使用がなされているところでございまして、食品衛生法上も小豆類、はくさい、いちごなどに基準を設定しているところでございます。

今回適用拡大の申請がございましたのが、ミニトマト、メロン、チンゲンサイでございまして、これらの適用の拡大が申請されているところでございます。

国際的に見ますと、1990年にJMPR（合同残留農薬専門家会議）において評価が行われ、ADIが設定されております。

また、きゅうり、レタス、卵などに国際基準も設定されているところでございますし、諸外国で見ますと、アメリカ、ヨーロッパを始め、広く使われておると承知しております。

今後の方向でございますが、食品安全委員会のリスク評価結果を待って、この2品目につきまして、残留基準の整備をいたしたいと考えているところでございます。よろしく御検討をお願い申し上げます。

寺田委員長 どうもありがとうございました。ただいまの説明、あるいは記載事項に關しまして、何か御質問なりございますでしょうか。

見上委員 既にトマトで取っていて、今回、ミニトマトで適用拡大ということですが、トマトもミニトマトも同じじゃないんですか。

中垣基準審査課長 私がその点に言及するのは、ある面で行くと、職を超えているわけでございますが、私が聞いている範囲で申し上げますと、農薬取締法に基づく登録に当たりましては、トマトとミニトマト、あるいはだいずとエダマメ等々につきましては、違う作物として扱われているところでございます。

と申しますのも、これも又聞きの内でございますが、トマトとミニトマトですと、つぶの大きさが明らかに違いますので、違う残留の量も違うことになる。

だいずとエダマメですと、生育する時期が異なりますので、そういう意味では、防除が必要な範囲というのも異なるという取り扱いがなされておるといふふうに承知しております。

中村委員 私もこれまでの又聞きの内範囲で申し上げますと、ミニトマトの方が虫が付きにくいんです。比較的農薬が少なくても栽培できるというのがミニトマトで、今回の場合には、そちらの方の心配を考慮して適用を拡大するというのではないかと推測いたします。

寺田委員長 どうもありがとうございます。私も大変勉強になりました。

ほかにございませんか。

小泉委員 始めのフルベンジアミドですか、これは日本で新たに開発された殺虫剤ということ、これを使ったものは輸出できないということでしょうか。

中垣審査基準課長 これが残留をする農作物を輸出しようとする、その輸出国の規制がどのような形になっているかによって、円滑に輸出できるかどうかというのが決まってしまうんだらうと思います。

アメリカですと、いわゆるポジティブリストがもう実行されておりますので、アメリカ

においてこのフルベンジアミドの残留基準がない限り、残留してはならないという規定がかかってまいるわけでございます。

ポジティブリストをやっていない国、例えば東南アジアの国々でありますとか、ヨーロッパも今ポジティブリストに入ろうとしているところですから、いまだ実行されていないわけで、そういう国々においては、極端な量が残留していない限り特段の規制はない。恐らく現在の日本の同じような規制になっているものだと承知いたしております。

寺田委員長 ほかにございますか。

それでは、本件に関しましては、農薬専門調査会で審議をさせていただきます。

次の議題に移らせていただきます。

「新開発食品専門調査会における審議状況について」、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、資料の2に基づきまして、御説明をさせていただきます。

本日お諮りいたしますのは、審議結果の案としては2つでございますが、品目としては、「ラクチトールガムストロングミント」というものと、「ラクチトールガムマイルドミント」と「アミールS 健康野菜100」の3品目についてでございます。

3ページから「ラクチトールガムストロングミント」と「ラクチトールガムマイルドミント」についての審議結果（案）がそこがございますが、これはフレーバーが違うということでございますので、専門調査会での御審議及び審議結果の案のとりまとめについては、2品目を1つの審議結果（案）で一緒に書いたということでございます。

評価対象食品の概要ですが、これらのラクチトールガムにつきましては、関与成分としてラクチトール、乳糖を還元して生成される糖アルコールの一種であります。ラクチトールを含むガム形態の食品ということでありまして、歯を健康に保つということを標榜して売りたいということで、カネボウフーズ株式会社から申請のあったものでございます。

1日の摂取目安量は、ガムにして3枚、ストロングミントとマイルドミントでラクチトールの含有量が異なっておりますので、ストロングミントの方では1日当たり1.67g、もう一つは、1日当たり1.46gということになるわけでございます。

ラクチトールそれ自体は既に食品として菓子類を中心とした加工食品に広く用いられているものでございまして、眠気スッキリガムとか、歯みがきガムとか、ガム形態の食品はございますし、キャンデーなどにも使われているということでございます。

諸外国でも米国食品薬品局において、GRAS物質、generally recognized as safe、一般に安全と認められる物質として認められているものでございます。

本品につきましては、動物実験結果がいろいろございまして、変異原性試験、あるいはイヌを用いた 26 週の試験、あるいはマウスを用いた 104 週の試験等ございます。

これらにつきましては、発がん等の影響は認められないということでございまして、盲腸の肥大は起きるわけでありますが、これは正常な生理適用反応であろうと考えられております。

4 ページ以降、少し専門調査会において御議論がされた点についての記述がとりまとめられております。

1 つは、ラクチトールにつきましては、4 ページの上から 4 行目辺りでございますが、ラットの副腎髄質における好塩基球過形成病変、あるいは好クロム性細胞腫の発生を増加させるという報告がございまして、これらの発生の増加については、ポリオールについて、ポリオールというのは糖アルコールのグループのことでございますが、そのようなものでも認められているということで、これはラット特有な反応なんだろうということで、ラクチトールの餌中の高含有量に対する特異的な反応であろうということが結論されているところでございます。

この考え方は、FAO/WHO の合同食品添加物専門家会議においても、同じようにヒトへの毒性学的には評価できない。ヒトに対して同じような毒性があると考えなくてもいいんじゃないかということになっているということでございます。

もう一つは、専門調査会で御議論になったもう一つの点は、4 ページの中ほど辺り、Wistar 系ラットに対して、0 ~ 10% の食事濃度でラクチトールを投与した試験。

あるいはラクトースを投与した試験の概要がそこに記述されておりますが、この Wistar 系ラットを用いた試験では、高用量のラクチトール、あるいはラクトースの投与群で、ライディヒ細胞腫の発生率の増加が観察されたという報告がございまして。

これにつきましても、専門調査会で御議論をされまして、ラットでも SD 系ラットを用いた試験においては、ライディヒ細胞腫の発生は認められないというようなことから考えて、Wistar 系ラットにおける特異的な反応だろうと。

4 ページの真ん中辺りから下のところに書いてございますが、これは申請者の解釈でございますが、Wistar におけるライディヒ細胞腫の発生原因は、ライディヒ細胞がセルトリ細胞由来の黄体形成ホルモン放出ホルモンによって活性化され続けるという、特有な内分泌系の回路が存在をすることによって起きたものだろうということでありまして、4 ページの下から 7 行目辺りにございますが、ヒトでのライディヒ細胞腫の発生率は極めて低いという報告もあることから、ラクチトール摂取により、Wistar 系ラットで認められ

たライディヒ細胞腫については、ヒトには当てはまらないという判断になっているところ
でございます。

このほかヒト試験、ボランティアを対象にいたしました試験が幾つか行われておりまし
て、これらの試験の結果から見て、このものについては、問題ないのではないかという御
結論になったものであります。

5 ページの 4 のところに書いてございますが、安全性に係る専門調査会としての審査結
果は、本品については、「食経験、*in vitro* 及び動物を用いた *in vivo* 試験、ヒト試験の
安全性に係る部分の内容を審査した結果、適切に摂取される限りにおいては、安全性に問
題はないと判断される。」という御結論になっているところでございます。

もう一つの品目について、引き続き御説明をさせていただきますが、「アミールS 健
康野菜 100」というものでございまして、7 ページから評価結果の(案)が書いてござい
ますが、これは関与成分としてラクトトリペプチド、これはそこにV P P、I P Pと書い
てありますが、アミノ酸3つがペプチド結合したトリペプチドの一種をラクトトリペプ
チドというふうに申請者が呼んでいるということでございまして、V P Pというのは、7 ペ
ージの「2. 評価対象食品の概要」の最後の段落のところにありますが、バリン・プロリ
ン・プロリン、あるいはイソロイジン・プロリン・プロリンという並び順でできているト
リペプチドということでありまして、それを関与成分として含む清涼飲料水形態の食品とい
うことでございまして、血圧が高めの方に適するということを標榜して売りたいというこ
とでございます。

1 日辺りの摂取目安量は、清涼飲料の形態で 200ml、含まれる関与成分としては、1 日
当たり 3.4mg というところでございます。

実際にはこのラクトトリペプチドを含むものについては、既に市販をされておりますが、
今回のものは、ラクトトリペプチドのつくり方が、乳中のカフェインを *A. oryzae* 由来のプ
ロテアーゼによって加水分解をして得られたタンパク加水分解物の混合物の中のラクトト
リペプチドを清涼飲料水の中に配合して、製品とするということが違うというものでござ
います。

7 ページの下から 7 行目くらいに「また、これまでに」というところがございまして、
そこに書いてございますように、*Lactobacillus helveticus* 由来の発酵乳の中に含まれる
ラクトトリペプチドを関与成分とする飲料につきましては、既に特定保健用食品として許
可をされて売られている。1997 年から販売をされているということでございます。

本品につきましても、8 ページ、*in vitro* 及び動物を用いた試験の結果が書いてござい

まして、これについては、動物試験の結果では被験物質に起因すると考えられるような毒性変化は認められなかったということになっております。

「ヒト試験」につきましても、ボランティアを用いまして、幾つかの試験が行われておりますけれども、有害な事象は認められなかったということでございます。

9ページの4にございますが、これらの結果から、専門調査会としては、本品については、「食経験、*in vitro*及び動物を用いた *in vivo* 試験、ヒト試験の安全性に係る部分の内容を審査した結果、適切に摂取される限りにおいては安全性に問題ないと判断される。」という審議結果の(案)となっているところでございます。

お許しいただければ本日より約4週間の間、意見、情報の募集をさせていただきたいと考えているところでございますので、よろしく御審議をお願いします。

寺田委員長 どうもありがとうございました。ただいまの件につきまして、御質問などございますでしょうか。ございませんか。

これから意見募集に入るんでしょうから、細かいことで本質的なことではないんですけども、これは前にも言ったんですけども、雑誌の名前、特に書き方がかなり乱れていますので、後で訂正してください。例えば5ページの⑥の「American college of toxicology」、c と t は大文字だし、そういうのがちょこちょこ見られますのでお願いします。

これは安全性とは関係ないんですけども、トリペプチド、これは要するに分離せずにそのままこれが入ったものをアミールと言っているわけですか。

村上評価課長 製品がアミールSというものでございますが、その中にラクトリペプチドを配合する際に、ラクトリペプチドを単離していくのではなくて、入っているということでありまして、カフェインの加水分解物の中に当然生成するトリペプチドが最終的に食品中にある一定量含まれるように配合するというお考えだと思います。

寺田委員長 今度のプロテアーゼと今まで使って大丈夫だというプロテアーゼはシステムは全く同じなんですね。壊れたものが前と同じかどうかということなんです。

村上評価課長 それは違うと思います。関与成分については、大体同じようにしています。

寺田委員長 残っているペプチドが変なことをするということがないのは、本当に実験をやっているということなんですか。

村上評価課長 その考え方は、もともと食品を製造する際に使っている *Aspergillus* から単離したプロテアーゼなので、食品の加工の過程で当然タンパク質が分解されて生成すると予想される範囲内だろうということで安全性は確認されているということです。

寺田委員長 ほかに何かございますか。

それでは、2件とも意見・情報の募集手続に入ることにいたします。

続きまして、「食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補に関するリスク管理機関からの説明」についてであります。

まずビタミン類の摂取に関わるリスク管理措置の現状について、厚生労働省の阿部新開発食品保健対策室長、よろしく申し上げます。どうも御苦勞様です。

阿部新開発食品保健対策室長 阿部でございます。よろしくお願いいいたします。

では、資料3-1に従いまして「ビタミン類の摂取に係るリスク管理措置の現状について」御説明申し上げたいと思います。

まず1番でございますが、「日本人の食事摂取基準」というのがこの4月から適用されておりますが、こちらの方での栄養素摂取の目安となる量が設定されているというのが1点目でございます。

「日本人の食事摂取基準」、これまでは栄養所要量と言っていたものでございますが、2005年版ということで、この4月から適用されております。こちらの方につきましては、健康な個人、または集団を対象といたしまして、国民の健康の維持増進、エネルギー及び栄養素の欠乏の予防、生活習慣病の予防、過剰摂取による健康障害の予防を目的としまして、そのエネルギーとか栄養素の摂取量の基準を示すということで、厚生労働省の健康局長が招集しました検討会において設定したものでございます。この4月から適用されておるといふものでございます。

健康の維持・増進と欠乏予防のためにということで、推定平均必要量というものと、推奨量という2つの値を設定しておるところでございます。それぞれ下に設定一覧ということで、推定平均必要量、推奨量につきましては、その8種類について設定がされております。

それから、この2つの指標を設定することができない栄養素につきましては、目安量というものを設定しております。それにつきましては、5種類につきましては、下の一覧にあるところでございます。

また、過剰摂取による健康障害を未然に防ぐことを目的といたしまして、性・年齢階級に属するほとんどすべての人が、過剰摂取による健康障害を起こすことのない栄養素摂取量の最大限の量として上限量というものについて、6種類について設定されているということになっているところでございます。

具体的に私どもが運用するに当たりまして、食品の表示におけるこれらの数字をどのよ

うに活用しているかというのが下に書いてございます。

まず1つ目が「栄養機能食品」ということで、1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養成分が規格の中に入るものであれば、注意喚起表示を併記することを条件に、栄養機能の表示を行うという制度がございますけれども、この栄養機能食品の栄養成分の上限値の設定をする根拠としまして、原則としてこの食事摂取基準の上限値を活用させていただいておるところでございます。

もう一つといたしまして、先般これは出し直しの形の通知でございますが、「いわゆる健康食品」の摂取量、摂取方法の表示に関する指針というものを通知させていただいたんですけれども、こちらの方で科学的根拠に基づいて1日当たりの摂取目安量を事業者の方には設定してください。その上で過剰摂取防止のために適切な表示をすることなどにつきまして、通知をさせていただいておるところでございます。

2つ目の対応でございますが「国民健康・栄養調査による栄養素の摂取状況を調査」させていただいております。現在、平成15年の国民健康・栄養調査につきましては、とりまとめの作業中でございますが、こちらの方で食生活や栄養摂取の多様化に対応するために、13年度の調査と若干変更した点がございまして、調査対象としております栄養素のうち、ビタミンB1、B2、B6、ビタミンC、ビタミンE、カルシウム、鉄につきましては、食事以外からの摂取量、例えば、特定保健用食品に基づきます摂取につきまして、新たに調査対象といたしまして、いわゆる摂取状況の確認をしていこうということで考えております。こちらについては、現在、健康局の方でとりまとめを行っておりますので、それを見て私どもとしても必要な対応があれば対処していくことになるかと思っております。

「3. 独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページ『健康食品』の安全性・有効性情報を通じた情報提供」を行っておるところでございます。

国立健康・栄養研究所のホームページの中に、健康食品に添加されている素材につきまして、現時点で得られております科学的根拠のある安全性、有効性の情報を集めまして、消費者の方々が適切に選択ができるようにということでデータベース化をしております。こういったものを用いまして、安全性につきまして、情報提供を行っておるところで対象とさせていただいているところでございます。よろしく願いいたします。

寺田委員長 どうもありがとうございました。どなたか御質問、あるいは御意見ございますか。

坂本委員 ここに目安量、上限量というのが書いてございますが、ビオチン、パントテン酸、ビタミンK、ナイアシン、葉酸というようなものは、後ろに書いてありますように、

食品成分表に出ていないビタミン類でございます。

そういうものが食品に含有している量が不明なままにこういう目安量をお決めになるというのはどういうふうにして決められるのか教えてください。

阿部新開発食品保健対策室長 済みません。こちらの方の食事摂取基準設定の関係上、健康局の方でやっていたものですから、詳細は私も承知していいないところなんですけれども、それぞれ摂取量などを勘案しながらの推定平均必要量、推奨量を設定することにはしておるんですが、それ以外のもの、設定できないものについて目安量を設定するということになってしまったと思うんです。どういうふうに数字として決められたかについては、今ははっきりお答えできる資料を持っておりませんので、追って確認して御報告させていただければと思います。

坂本委員 目安量だけではなくて、上限量についても、どういう根拠でこれが決められているのかというのがわかりませんと、実際に今度の栄養摂取状況調査の場合に、食品以外からの顆粒・錠剤、ドリンク等に含まれる摂取量、あるいは強化されている部分の量がわかりません。

したがって、食品を介して摂取した量がわからないのにこれに加えられています。上限量を超えたか低いかというのがわかるよう教えてください。

阿部新開発食品保健対策室長 上限量の方につきましては、いわゆる設定できるものだけとりあえず設定してあるということではあるんですけれども、この設定に当たっても、これまでの健康被害事例が発生した例とか、そのときの量などを確認した上で、過剰摂取による健康障害が報告された量の確認とか、健康障害のリスクが存在する分量。

その上で、それよりも少ないところで過剰摂取による健康障害のリスクの存在を潜在的に起こり得るだろうという量にも満たない量として、この上限量は設定するようにしておるといふふうには聞いておりますので、その辺につきましては、食事摂取基準を設定するときの検討会の方でそういった観点も含めて、検討した上で設定されているのではないかと考えております。

御意見の方は私どもの方としてもよく精査させていただきまして、適切な対応をしていきたいと思っております。

坂本委員 よろしく申し上げます。

本間委員 ここでお使いになっている目安量、上限量はどのように区分けしてお使いになっておるのでしょうか。

阿部新開発食品保健対策室長 これは食事摂取基準の、報告書の中でそれぞれ定義がさ

れておりまして、目安量につきましては、推定平均必要量、推奨量を算定するのに十分な科学的根拠が得られない場合に、ある性、年齢階級に属する人々が良好な栄養状態維持するのに十分な量として幾つかというのを設定してあると定義されております。

上限量につきましては、先ほど幾つか健康障害事例の発生する可能性のお話をさせていただきましたが、上限量としては、ある性・年齢階級に属するほとんどすべての人々が過剰摂取による健康障害を起こすことのない栄養素摂取量の最大限の量ということで設定をするというふうに定義されていると聞いております。

本間委員 わかりました。

寺田委員長 よろしいですか。ほかにございますか。今の繰り返しになりますけれども、この上限量とか目安量というのは、年齢、階級、特に子ども妊婦とかいうことも全部考慮に入れた量だということですか。

阿部新開発食品保健対策室長 設定できることについては、それぞれの年齢階級ごと、性別ごとということで設定をされておるということになっております。

寺田委員長 どうもありがとうございました。

それでは、次に「塩化ビニル等の合成樹脂を主原料とする容器包装資材（ラップ類）に係るリスク管理措置等の現状について」、厚生労働省の中垣基準審査課長、よろしく願いいたします。

中垣基準審査課長 よろしく願い申し上げます。資料 3 - 2 に基づいて御説明申し上げます。

まず、今回宿題をいただいております塩化ビニルのラップでございますけれども、食品用のラップとして用いられているうち、この塩化ビニルというのが大体半分を占めると聞いております。これを業務用と家庭用に分けますと、塩化ビニルは大体業務用に用いられていて、家庭用、すなわちスーパーで売られているようなラップというのは、そのほとんどが塩化ビニルではなくて、塩化ビニリデン、あるいはポリエチレンであるというような市場の動向にあると聞いております。

2番が食品衛生法上の規制がどうなっているかという点でございますけれども、まず食品衛生法上、規格基準が告示で定められておりまして、この規格基準に合わないラップを含む塩化ビニルの容器包装の流通というのは禁止をされているわけでございます。

その内容といたしまして、1)で、フタル酸のエステルでございますフタル酸ビス(2-エチルヘキシル)、「DEHP」と呼んでおりますが、これについて平成14年に特に油、脂肪性食品を包む器具・容器包装としての使用を禁止したところでございます。

この背景になっておりますのが、生殖毒性でございますとか、あるいは肝臓への毒性でございますとかが1つございますし、更には油を包みますと、可塑剤としてやわらかくするために用いられたフタル酸が、流出しやすいということがございますので、そういう点から食品を絞った上でその使用を禁止したものでございます。

「2）一般規格」がいわゆる規格基準と呼んでいるものでございまして、試験法が定められております。まず材質試験でございますけれども、カドミ、鉛が定められておりますし、溶出試験、すなわち水とか溶媒にひたしたときに、いろんなものが解け出してくるかを調べるというものでございますが、重金属でございますとか、酸化物質の総量の限度値。

「3）個別規格」として、安定剤として使用されるジブチルスズ化合物、あるいは可塑剤として使用されるクレゾールリン酸エステル溶出量について、それぞれ定めているわけでございます。

これとともに、塩化ビニルのモノマーが毒性があるということでございますので、その塩化ビニルのモノマーの溶出量についても定めているところでございます。

(2)でございますけれども、業界においては、これらの食品衛生法に基づく規格基準のほかに、自主的な管理をやっておるところでございます。その自主基準といたしまして、定めておりますのは、使うことができる添加剤、可塑剤でございますとか、あるいは安定剤でございますとか、そういった添加剤の成分名、あるいは使用量を自分たちで決めているわけございまして、その中身というのは大体アメリカと同じにしてあるということでございます。

更に、市場にございます個別製品がどれくらい自主基準を満足しておるかということでございますけれども、国内で流通しております塩化ビニルの樹脂というのは、大体この自主基準に沿っておるというふうに聞いておりまして、その旨の確認、あるいはマークの付与などがなされておるというふうに聞いておるところでございます。

「3.その他」でございますけれども、先ほど申しましたようなフタル酸エステルの中の「DEHP」というのは、使用を禁止した。

その他の可塑剤、あるいは安定剤等は自主基準の中でやっていただいているところがある。

また、食品安全委員会の照会の中で、フタル酸エステルのアレルギーの関係が述べられておったかと聞いておりますけれども、現在、国内で製造、流通しておりますポリ塩化ビニルの食品用途につきましては、フタル酸エステルというのは現実問題として今は使われておりません。アジピン酸の方に替わっておるという状況でございます。

更に熱を加えたり、あるいは電子レンジで溶け出すんじゃないかというような御照会を受けておるわけでございますけれども、勿論、塩化ビニルそのものにしましては、熱を加えていくと塩素が発生して、連鎖的に分解が進行していくという特徴を有するものでございます。

これを食い止めようとするが、いわゆる安定剤でございますして、先ほど規格基準の中でジブチルスズ化合物というのが、規格基準を定めておるといふこと申し上げた訳でございますが、このジブチルスズなどの安定剤が塩素を捕捉をして、それで連鎖的な分解を抑制するという働きをしておるものでございまして、一応のそういったものは加えられておるといふことでございます。

以上でございます。よろしく願いいたします。

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関しまして、何か御意見ございますか。

本間委員 これは専門調査会から出てきた質問だったと記憶しておりますが、そのときの専門調査会の委員からの発言は、テストの条件が、実際の使用状況の場面を想定したものに对应しているのかどうなのかという趣旨と思っております。

加熱するとき、接触することが非常に多い。そういう状況に対応したテスト条件になっていることや、個々の成分の溶出量などは、それぞれでわかると思いますが、油脂の多い食品とうんと接触した状況というのはいかかなものかという質問だったかと思っております。

中垣審査基準課長 その点についてお答え申し上げますと、規格基準をつくる際に、言わずもがなかもしれませんが、いろんな条件でまずテストをしてみて、その上で日ごろの品質管理の上に必要な条項を1つ、あるいは2つ定めていくというような形で、通常の規格基準の策定というのは行っていくところでございます。

塩化ビニルにつきましては、裏側でございますけれども、表が2つございまして、「3) 個別規格」とございまして、①②とあるわけでございますが、②の「溶出試験」のところを見ていただきますと、対象食品として使われるものとして、油系、お酒系、水、それと酢酸というふうに4つの溶媒を使っておるわけで、その溶媒の種類に応じて25度でございますと1時間でございますが、60度は30分でございますとか、あるいは使用温度が100度を超えるものというのは95度30分でございますが、そのような分け方で一応それぞれの食品の主な特徴を分析した上で担保する項目を決めておるといふことが言えるんだろうと思っております。

寺田委員長 よろしいですか。ほかにございますか。

これは非常にプリミティブな話でちょっと恥ずかしいんですけども、食べ物自身ではなくて、要するに食べ物に接するものということの規制ということはどういうことになっているわけですか。例えばで自分でこういう容器をつくったと。その場合は法律か何かでこうしなければいけないとかいうのがあるわけですか。

中垣審査基準課長 例えば食品の容器をつくったということ仮定してみますと、ここにございます表側でございますが、これが仮に合成樹脂の新しいもの、ビニルでもないポリカーボネートでもない、12、13種類だったと思いますけれども、個別に基準が決められております。それ以外のものを新しくつくったということになりますと、まずはこの表側の一番下にございます「2)一般規格」の①と②の条件は、合成樹脂である限りかかってまいります。

それ以外に、その樹脂に基づく特徴的なものを押さえなければならないということになりますと、裏側にございます3の個別規格をそれぞれつくっていくというのが現在の我々の進め方でございます。

今、12、13種類の合成樹脂それぞれについて個別の規格をつくっておるということを申し上げたわけでございますが、正確にはなかなか把握できないんですけども、いろんな情報を総合してみますと、恐らく国内で売られている食品用途の合成樹脂の94、95%は大體これで押えられているというふうな状況にあると思います。

寺田委員長 どうもありがとうございました。ほかにございませんか。よろしゅうございますか。

寺尾委員 重金属にカドミウムと鉛とありますが、この鉛というのは鉛なんですけど、それとも鉛として100ppmとするんですかね。硫化鉛にして落とすという。

中垣審査基準課長 専門の寺尾委員の御質問で苦労しておるわけでございますが、今、確認したところによると、鉛と言っておりますけれども、多くの場合硫化鉛の場合もあり、重金属を表現している場合もあるんで、そこは調べさせていただいて、また事務局に渡させていただきたいと思います。申し訳ございません。

寺田委員長 何かほかにございますか。どうもありがとうございました。御苦労様でございました。

次に「食品安全委員会の3月の運営」につきまして、事務局から報告をお願いいたします。

小木津総務課長 それでは、資料4に基づきまして、食品安全委員会の3月の運営につ

きまして、御報告いたします。

まず 1 ページ目ですが、食品安全委員会の開催状況につきまして、御報告いたします。

まず、84 回の会合が 3 月 3 日に開催されましたが、案件は評価要請のあったもの、農薬のノバルロンについての厚生労働省からの説明がございました。

また評価をしたものとして、特定保健用食品の 2 品目につきまして、検討いただきまして、厚生労働大臣に通知しております。

その下でございますが、B S E の確定診断の結果について、農水省から報告をいただいております。

また、2 月の運営報告をしております。

続きまして、3 月 10 日の第 85 回の会合でございますが、評価要請のあった添加物 3 品目につきまして、厚生労働省から説明を受けております。

また、評価をしたもの、添加物として動物用医薬品につきまして、検討の結果を厚生労働大臣に通知しております。

また、その下でございますが、自ら委員会が行う食品健康影響評価についての検討ということで、企画専門調査会が選定いたしました候補 4 件につきまして、加工食品中に生成されるフラン、及び食品中クロロプロパノール類につきましては、情報収集、調査研究を実施して、その結果を踏まえて、評価の必要性を検討する。また、本日案件として御説明がありましたが、ビタミン類過剰摂取及び塩化ビニル等の合成樹脂を主原料とする容器包装資材、ラップ類については、厚生労働省から説明を求めることをそれぞれ決定しております。

その下、「食の安全ダイヤル」2 月分の報告を受けております。

3 月 17 日の第 86 回の会合でございますが、評価要請は、動物用医薬品 3 品目につきまして農林水産省から御説明を受けております。

2 ページ、農薬ピリダリルにつきまして、厚生労働省から説明を受けております。

また、評価結果が出た添加物の香料 3 品目につきまして検討いただきまして、その結果を厚生労働大臣に通知しております。

その下でございますが、遺伝子組替え食品等 2 品目につきまして、この評価結果を御検討いただきまして、その結果を厚生労働大臣の方に通知しております。

3 月 24 日の第 87 回の会合でございますが、新開発食品専門調査会で審議されておりました特定保健用食品 3 品目につきまして、意見・情報の募集に着手することを決定しております。

また、遺伝子組替え専門調査会でのアミノ酸等の最終産物が高度に生成された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方の案につきましても、意見情報の募集に着手することを決定しております。

関係府省の食中毒緊急時対応マニュアル案につきまして、御検討いただいております。食品安全モニター課題報告で、委員会のこれまでの取組について報告がなされております。

また、モニター 2 月分の報告がありました。

17 年度の審議の予算で認められております食品健康影響評価技術研究の概要について御報告しております。

また、用語集の改訂版についての御報告がありました。

3 月 31 日の第 88 回の会合ですが、添加物 4 品目につきまして、評価要請がありまして、厚生労働省から御説明を受けております。

評価結果につきましては、遺伝子組替え食品等 2 品目につきまして、御検討の上、その結果を厚生労働大臣に通知しております。

その下、農薬専門調査会で審議されておりました土壌残留に係る農薬登録保留基準の見直し案につきまして、意見情報の募集に着手することと決定しております。

動物用医薬品専門調査会で審議されておりました 2 品目につきまして、意見・情報の募集に着手することを決定されております。

3 ページ、プリオン専門調査会において審議されました我が国における BSE 対策に関する食品健康影響評価の（案）に関する審議結果につきまして、意見情報の募集に着手することを決定しております。

また、BSE 確定診断の結果につきまして、厚生労働省から御報告を受けております。

この回は平成 17 年度の食品安全委員会の運営計画について御決定いただいております。17 年度食品安全モニターの依頼状況を御報告しております。

続きまして、専門調査会の開催状況でございますが、リスクコミュニケーション専門調査会が 3 月 16 日に開かれておりまして、ここに書いてありますような案件について御検討いただきました。

また、緊急時対応専門調査会が 3 月 17 日に開催されておりますが、食中毒緊急度対応マニュアル案等につきまして、御検討いただいております。

その下ですが、添加物専門調査会が 3 月 23 日に開かれまして、加工デンプンについて御検討いただいております。

また、農薬専門調査会につきましては、3 月 2 日、3 月 16 日、同日に 27 回が開かれて

おりますが、計3回開かれております。

動物用医薬品専門調査会が3月24日に開催されております。

器具・容器包装専門調査会は3月14日に開催されております。

汚染物質専門調査会が3月3日に開催されております。

微生物専門調査会が3月9日に開催されてございます。

5ページ、プリオン専門調査会が3月11日と3月28日に開催されております。

遺伝子組替え食品等専門調査会第23回会合を3月11日に、第24回会合が3月11日に開催されております。

新開発食品専門調査会が3月16日に開催されております。

「3.意見交換会等の開催」ですが、意見交換会等の開催状況でございますが、まず3月9日に「リスク分析の概念を踏まえた食品安全行政の取組や健康食品についての意見交換会」が富山県で開催されております。

6ページ、3月10日に東京で「OIEの役割とBSEの国際基準」についての意見交換会が開催されております。

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。ただいまの報告事項につきまして、何か御質問なり御意見なりございますでしょうか。よろしゅうございますか。

それでは、次の「食の安全ダイヤル」に寄せられた諮問等につきまして、お願いいたします。

藤本勸告広報課長 それでは資料5を御覧いただきたいと思っております。『「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について(3月分)』でございますが、全体で118件ということで、かなり数の問い合わせをいただいております。

うちBSE関係として、下に がございますけれども、この関連が76件と一番多かったということでございます。

そのほか目立ったものとしましては、アクリルアミドの関係で新聞報道がございまして、その関係でファクトシートを食品安全委員会のホームページに既に掲載してございますけれども、そういった内容の確認といった問い合わせがございました。

例月どおり、新規のものとしまして、FAQの形で問を用意してみましたので、御覧いただければと思っております。

まず委員会の関係でございますけれども、用語集の改訂を行いましたけれども、その関連で問い合わせがございましたので、その改定の趣旨と変更点などについて教えてください

という質問形式のものを用意してございます。

アンサーの方でございますけれども、昨年3月に作成して以降、食品安全モニターや「食の安全ダイヤル」を通じまして、さまざまな御意見、御指摘をいただいております。今回の改訂はそれらを踏まえまして、関心の高い用語等を追加するとともに、図表の活用を含め、できるだけわかりやす表現への見直しとか、索引の追加、分類の見直しなどを行ったものですということで、お気づきの点がありましたら、引き続きダイヤルの方に御連絡くださいというものを用意してございます。

BSE関連で幾つか用意してございます。1つは、審議状況がどうなっているのかのかという問い合わせが結構ございました。

そういうことで、国内対策の見直しについて昨年の10月に評価要請を受けて以降、これまで食品安全委員会においてどのような議論がなされているのか教えてくださいというクエスチョンを用意してございます。

アンサーの方でございますけれども、食品安全委員会においては、我が国でBSEが確認されてから約3年間に蓄積されたデータや科学的知見を収集整理し、昨年の9月に中間とりまとめとして公表したわけでございますけれども、その中間とりまとめを踏まえて、昨年10月、厚生労働省、農林水産省から4項目について、国内のBSE対策の見直しに関する評価要請があったということでございます。

プリオン調査会におきましては、それ以降8回にわたって中立公正な立場から科学的な議論を尽くした結果、去る3月28日の会合において報告(案)がとりまとめられたところです。

その報告(案)におきまして、と畜場におけるBSE検査対象月齢を見直す場合について、その見直しにかかわらず、職肉の汚染度は無視できるから、非常に低いと推定され、この結果から検査月齢の線引きがもたらす人に対するリスクは非常に低いレベルの増加にとどまるものと判断されるとされておりますということを述べてございます。

本報告については、3月31日の食品安全委員会に報告され、広く国民からの意見・情報の募集を開始したということで、4月27日までの4週間の募集期間を終了した後、食品安全委員会において再度審議することになるという説明を加えてございます。

そのほか、輸入再開の関係で多くの御意見が寄せられておりました。評価の関係ということでお答えせざるを得ないということで、これまでのプリオン専門調査会での審議は国内のBSE対策についての安全性評価でしたが、米国産牛肉に対する評価への対応について教えてくださいというクエスチョンを用意してございます。

アンサーの方でございますけれども、米国産牛肉の輸入再開問題に関して、評価要請を受けていない今の段階で、残念ながら予断を持ってお答えすることができないということの説明させていただいておまして、いずれにしまして、食品安全委員会としては、従来どおり食品健康影響評価につきましては、中立・公正な立場から科学的な議論を尽くしてまいりますというアンサーを用意したらどうかということでございます。

16頭目の感染牛が国内で発見されたということで、これ自身の問い合わせはございませんでしたけれども、これまでのFAQをこういう形で、事実関係だけリバイスするという事で用意しております。

以上が私からの御説明でございます。

寺田委員長 どうもありがとうございました。ただいまの説明に関して、何か御質問とか御意見とかございませんでしょうか。

一番最後のところ、我が国で確認されたBSE感染牛の概要というところで、死亡牛は3頭ですか。一番最初のは違いますね。3頭でいいわけですね。

見上委員 最初のは死亡牛ではないんです。と畜場では処理していない。要するに、家畜保健所でやったわけです。敗血症だと診断されました。

寺田委員長 これもこの間言ったんですけれども、こういう表だけでも英語でホームページに出ているんですかね。

藤本広報課長 英語の方のホームページでございますけれども、今、BSEの関係ではトピックスという形を設けまして、BSEの関係の情報を掲載する方向で作業を進めています。現在、掲載されておりますのは、中間とりまとめの英訳でございます。中間とりまとめの資料の中に、16頭目までは入っていませんけれども、9月時点のものがございまして、その表のところで作業を行っている途中で、でき次第アップするような形になります。

寺田委員長 それから、厚生労働省の方からも農林水産省方からも、前に一回お聞きしたのですが、材料はどこで保管してあるんですか。

松本大臣官房参事官 御説明させていただきます。と畜段階の場合確認検査を実施した国立感染症研究所と帯広畜産大学で、死亡牛につきましては、筑波の動物衛生研究所の方で保管して、鍵のかかるところで保管している。

他から研究のために使いたいという申し出があれば、厚生労働省食品安全部監視安全課と相談の上、許可をすることになっております。今までそういう申請はあったとは聞いておりません。

いずれにいたしましても、確認検査をしたところで、検体は冷凍保存することで取り扱

っています。

寺田委員長 考え方として、それはだれの持ち物になるんですか。

松本大臣官房参事官 基本的にはその研究所の物ということにはなるかと思えます。

寺田委員長 物というか、要するに保管責任です。

松本大臣官房参事官 保管責任はそれぞれの研究所で責任を持って保管していただくということで取り扱っております。

寺田委員長 わかりました。繰り返しになりますが是非よろしく保管の方と、それから全体的な状況を早く専門誌に出していただきたいと思えます。どうもありがとうございます。

ほかに何かございますか。

次に「その他」ですが、事務局から「食品安全委員会の後援等名義に関する規程（案）」について説明をお願いします。

小木津総務課長 それでは、資料の6に基づきまして、御説明させていただきます。

この資料は食品安全委員会の後援等の名義を承認する場合の規程を定めるという御提案でございます。この文章の1条にございますように、食品安全委員会としてその趣旨に賛同し積極的に支援する価値があると認められる行事等に対しまして、後援等の名義の使用を承認するというところでございますが、これまでも何件か実績があったわけですが、これまでのケースですと、ケース・バイ・ケースで内閣府などの国の機関の後援等の名義の取扱いに準じまして、その都度判断してきたわけでございますが、そうしたことを文書の形で審査基準とか、あるいは手続の関係を明確にした方がよかろうということで御提案するものでございまして、御承認いただければ今年度の後援等の名義の取扱いにつきましては、この規程に基づいて進めさせていただきたいと考えております。

中身でございますが、第2条で審査基準について定めておりまして、これらはほかの機関などと準ずるものでございますが、まず主催者の関係に関する基準でございます。公益性のある主体、信用性のある主体に限るということでございます。

その下でございますが、行事等の内容、この中身を見るということですが、食品安全委員会の後援等の名義でございますので、食品安全行政の推進普及、または啓発に積極的に寄与するものであること等々述べさせていただいております。

その次のページでございますが、申請手続を明確にしておりまして、こういった書類を付して申請していただくかということをおらかじめ定めております。

その下、承認の決定手続について書いてございます。また、承認を受けた場合には、第

5条にありますように、委員会の事務局が監督指導するというところでございますので、それに服していただくという条件でございます。

それに不都合なことが生ずれば、是正勧告を行うこととなりますが、それに従わない場合には、承認の取り消しということもあり得るとということが6条で定められております。

第7条では、結果の報告を適切に行っていただくという条件で、後援等名義を承認するという御提案でございます。

寺田委員長 どうもありがとうございました。ただいまの説明に関しまして、どなたか御質問、あるいは御意見ございますでしょうか。

よろしいですか。

それでは、本件の文書につきましては、本日付けで食品安全委員会として決定することといたします。そのほかに議事ございますでしょうか。

小木津総務課長 特にございません。

寺田委員長 それでは、本日の議事はすべて終わりました。

食品安全委員会の第89回の会合を閉会いたします。次回の委員会の会合につきましては、4月14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。

また、13日水曜日、10時から添加物専門調査会が公開で開催。

同じ日の14時から、農薬専門調査会が非公開で予定しておりますので、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。