

食 品 安 全 委 員 会 第 129 回 会 合 議 事 録

1 . 日 時 平成 18 年 2 月 2 日 (木) 14:00 ~ 14:27

2 . 場 所 食 品 安 全 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

・ 遺 伝 子 組 換 え 食 品 等

パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55- 1 系 統

(厚 生 労 働 省 か ら の 説 明)

(2) 食 品 安 全 委 員 会 の 1 月 の 運 営 に つ い て (報 告)

(3) 「 食 の 安 全 ダ イ ヤ ル 」 に 寄 せ ら れ た 質 問 等 (1 月 分) に つ い て

(4) そ の 他

4 . 出 席 者

(委 員)

寺 田 委 員 長、寺 尾 委 員、小 泉 委 員、見 上 委 員、中 村 委 員、坂 本 委 員、本 間 委 員、

(説 明 者)

厚 生 労 働 省 北 島 新 開 発 食 品 保 健 対 策 室 長

(事 務 局)

一 色 事 務 局 次 長、小 木 津 総 務 課 長、國 枝 評 価 課 長、吉 岡 勧 告 広 報 課 長、

境 情 報 ・ 緊 急 時 対 応 課 長、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 パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55 - 1 系 統 の 概 要

資 料 2 食 品 安 全 委 員 会 の 1 月 の 運 営 に つ い て (報 告)

資 料 3 「 食 の 安 全 ダ イ ヤ ル 」 に 寄 せ ら れ た 質 問 等 (1 月 分)

資料 4 ウェルシュ菌による食中毒について

6. 議事内容

○寺田委員長 ただいまから「食品安全委員会」第 129 回の会合を開催いたします。

本日は 7 名の委員全員が御出席でございます。

また、厚生労働省より北島室長に御出席いただいております。

会議全体のスケジュールにつきましては、お手元の議事次第を御覧ください。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「パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55-1 系統の概要」。

資料 2 が「食品安全委員会の 1 月の運営について（報告）」。

資料 3 が「『食の安全ダイヤル』に寄せられた質問等（1 月分）」。

資料 4 が「ウェルシュ菌による食中毒について」であります。お手元に資料はございますね。

それでは、議題に入らせていただきます。まず初めに「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、1 月 26 日付けで厚生労働大臣から食品健康影響評価がありました遺伝組換え食品等につきまして、厚生労働省から説明があります。厚生労働省の北島室長、よろしくをお願いいたします。

○北島新開発食品保健対策室長 厚生労働省の北島でございます。

このたび、食品健康影響評価をお願いする組換え DNA 技術応用食品 1 品種について、概要を御説明申し上げます。

資料 1 - 2「パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55-1 系統の概要」についてでございます。これはハワイパパイヤ産業協会より申請のございました遺伝子組み換えパパイヤでございます。

パパイヤにパパイヤリングスポットウイルスに由来する外被タンパク質遺伝子を導入することにより、パパイヤリングスポットウイルスに抵抗性を持つパパイヤが得られるというものでございます。

食品としての利用方法は通常のパパイヤと同様で主に生食用ですが、ジュースやアイスクリーム、ジャムなどに加工される場合もあるとのことでございます。

説明は以上です。御審議を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。

ただいまの説明に関しまして、何か御質問はございますか。どうぞ。

○見上委員 1つ教えてください。「製品の概要」のところに書いてある、遺伝子サイレンシングメカニズムというのは、どういうメカニズムですか。多分、パピイヤウイルスが増殖しないようにする何かを出すものだと思うんですけども。

○寺尾委員 これは遺伝子の発現を抑えることなんです。メカニズムの非常に詳しいことはよくわかっていない。技術として遺伝子の発現を抑えられるということです。

○寺田委員長 これは特別な遺伝子の発現を抑えるわけですか。

○寺尾委員 そうです。それから、これはコートプロテインのDNAだかRNAだか何か入れているんですね。DNAだと思いますけれども、そうするとウイルスができてなくなるんです。その発現が抑えられる。

○寺田委員長 どうぞ。

○中村委員 これは前から話では随分聞いていましたけれども、アメリカあるいはハワイではと言った方がいいかもしれませんが、これは何年ぐらい市販されていますか。

○北島新開発食品保健対策室長 米国のFDAでは、1997年9月に認可されているということでございます。

○寺田委員長 どうぞ。

○寺尾委員 これは以前に厚生労働省に1回申請があったんです。7～8年ぐらい前の話ですか。それでコメントを付けて、そのコメントの答えが返ってこないの、そのままになっていまして、今回また出てきて、これはうちに対しては新規になるんですか。

○北島新開発食品保健対策室長 経緯でございますけれども、平成11年10月に申請者より厚生労働大臣あてに安全性審査の申請がありまして、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会組換えDNA技術応用食品評価調査会におきまして、これまで3回審議してありましたけれども、申請者がこの調査会における指摘事項に対する追加データの作成に時間を要しておりまして、その間に食品安全委員会に安全性評価の所管が移りましたので、今回新たに評価をお願いすることになったところでございます。

○寺田委員長 何かほかにありますか。これはRNA、DNAウイルス、どちらですか。

○寺尾委員 多分、RNAだと思います。

○寺田委員長 では、また詳しい資料があると思いますので、結構です。どうもありがとうございました。それでは、私どものところの遺伝子組換え食品等専門調査会で審議させていただきます。

それでは、次に食品安全委員会の１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２に基づきまして、御報告させていただきます。

まず１ページ目でございますが、食品安全委員会の開催状況でございます。第１２６回会合が１月１２日木曜日に開催されておりまして、案件といたしましては、評価案件として動物用医薬品鶏大腸菌症不活化ワクチンに関しまして、農林水産省から説明を受けました。また、同じく評価要請のありました、新開発食品ステイバランスＲＪに関しまして、厚生労働省から説明を受けております。

動物用医薬品・肥料・飼料等合同専門調査会で審議中の「食品を介してヒトの健康に影響を及ぼす細菌に対する抗菌性物質の重要度ランク付けについて」につきまして、意見・情報の募集に着手いたしました。

米国・カナダにおける日本向け牛肉認定施設の査察結果等について、厚生労働省、農林水産省から報告を受けております。

企画専門調査会に対しまして、基本的事項のフォローアップ、１８年度の運営計画についての調査審議を求めることを決定しております。予算案、組織・定員要求の１８年度の結果につきまして、御報告いたしております。

１２月の運営、「食の安全ダイヤル」の報告でございます。また、平成１８年度の食品健康影響評価技術研究の研究領域の候補について御報告し、決定しております。

第１２７回、１月１９日の分でございますが、評価要請農薬ピラクロニルに関しまして、厚生労働省から説明を受けました。

食品添加物公定書の改正につきまして、厚生労働省から説明を受けております。

農薬フロニカミドにつきましては、食品健康影響評価の結果を厚生労働大臣に通知しております。

ＢＳＥの関係飼料規制の実効性確保の強化について、農林水産省からの説明を受けております。

第１２８回会合でございますが、１月２６日。評価要請として新開発食品２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。

遺伝子組換え食品等、この表記の品種につきまして検討されまして、同日付けでその評価結果を厚生労働省に通知しております。

動物用医薬品につきまして１件、国民からの情報の募集に着手いたしております。

新開発食品の案件につきまして、国民からの意見情報の募集着手ということでござい

す。

米国産牛肉の輸入手続の停止につきまして、厚生労働省、農林水産省から報告を受けております。カナダ 4 例目、国内 22 例の B S E の発生について、農林水産省から報告を受けております。

食品安全モニターからの 12 月分の報告。

18 年度食品安全モニターの募集の案について検討をいただきまして、募集することを決定しております。

以下、専門調査会の運営状況でございますが、検討の中身は省略させていただきますが、開催の時日のみ御紹介させていただきます。

企画専門調査会が 1 月 25 日、リスコミュニケーション専門調査会が 1 月 13 日、添加物専門調査会が 1 月 19 日、農薬専門調査会が 1 月 11 日、動物用医薬品専門調査会が 1 月 17 日、非公開会合が引き続き同日行われております。

プリオン専門調査会が 1 月 19 日に開催されております。

遺伝子組換え食品等専門調査会は 1 月 18 日、新開発食品専門調査会は 1 月 16 日に非公開会合、1 月 31 日も開催されております。

また、新開発食品・添加物専門調査会合同ワーキンググループが 1 月 31 日に開催でございます。

意見交換会の状況でございますが、まず京都におきまして「輸入食品の安全確保及び残留農薬等のポジティブリスト制度の導入についての意見交換会」が開催されております。その次のページにまいりまして、1 月 31 日でございますが「食品安全フォーラム in ちとせ」ということで「食品添加物とその表示についての意見交換会」が開催されております。

その他の事項では、季刊誌の 7 号が発刊しております。また、国際フォーラムにおきまして、日本食育フェアが開催されましたが、これに出展しているという事実がございます。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。

ただいまの報告に対しまして、何か御意見あるいは質問などはございますか。

一番後ろのその他のところの、東京国際フォーラムにおいて開催された会に私は行けなかったんですけども、だれが行かれましたか。どうでした。

○一色事務局次長 たくさんの方にお出でいただきまして、当委員会のブースは内閣府の食育準備室のブースと同じブースでして、入り口を入ってすぐのところでした、非常に盛況で、当委員会からの出品物もパンフレット等をたくさん取っていただいたようでござい

ました。

以上であります。

○寺田委員長 これは講演会のようなものはなかったんですか。

○一色事務局次長 小泉総理大臣等もお見えになりまして、そういうイベントもありました。坂本先生が最初のごあいさつをされたようでございます。

○寺田委員長 坂本先生、どうでした。

○坂本委員 概略を御紹介しますと、今年で3回目なんですけど、3万人近くの参集者がいらっしゃいまして、東京国際フォーラムの地下フロア一面に展示をしていただきました。

フォーラムの中に劇場というのを設けまして、そこでいろんな先生方に御講演をいただきました。そこで地域に根差した食育コンクールという、地域で実践しておられる食育活動状況のコンクールを募集いたしましたところ約五百例近くの応募があって、農林水産大臣賞、局長賞、会長賞を表彰する授与式をそこでやりまして、その方々の実践の成果を御報告いただきました。昨年は中村先生に御講演をいただいたということもございまして、なかなか盛会でございまして、年々多くの方に来ていただいています。

○寺田委員長 よかったです。私は行くつもりだったんですけども、急に行けなくなって残念でした。

それでは「食の安全ダイヤル」の説明をお願いします。

○吉岡勸告広報課長 資料3に基づきまして、御報告をさせていただきます。

「食の安全ダイヤル」に寄せられた1月分の質問等でございますが、問い合わせ件数が41件でございます。うちBSE関係が10件ございました。

内訳でございますが、食品安全委員会関係が17件、食品の安全性関係が11件、食品一般関係が12件、その他が1件となっております。問い合わせの多い質問等ということで、質問と答えをホームページの方に掲載させていただいておるものでございますが、1月分につきましては、まず食品安全委員会関係で、「食品安全委員会が設置されて、それまでの食品安全行政と大きく変わった点について教えてください」という質問でございます。

これに対する答えでございますが、平成13年9月の我が国初のBSEの発生等、食品の安全に関わる問題が相次いで発生したことを契機といたしまして、食品の安全行政の在り方について調査・検討が行われ、その結果制定されました食品安全基本法に基づいて、内閣府に平成15年7月に食品安全委員会が設置されたわけでございますが、その設置以前はリスク評価とリスク管理の両方の機能が区別されずに、厚生労働省や農林水産省において一体として実施されておりました。

しかし、食品安全委員会の設置により、リスク評価がリスク管理機関から独立した機関で、専門家によって科学的知見に基づく客観的中立公正に行われることになりまして、このリスク評価の結果に基づいて、リスク管理が行われるようになりました。

また、食品安全委員会の調査審議やリスク評価の結果は、原則として公開され、必要に応じて意見交換会が開催されるなど、情報及び意見の交換、リスコミュニケーションが促進されることにより、食品の安全性の確保に関する施策が策定される一連の過程の公正性及び透明性が確保されることになりました。

食品安全委員会の主な役割は、常に内外の事故や研究成果、食中毒などの危害情報にアンテナを張り、情報の収集・分析を行いながら、食品の安全性について科学的・客観的な評価を一元的に行うとともに、リスク評価の結果に基づきリスク管理機関が講じる施策の実施状況をモニタリングすることといたしまして、食品安全基本法についてもホームページ等に掲載しておりますので、御参照くださいとしております。

続きまして、食品の安全性関係でございますが「米国・カナダ産牛肉の輸入が再開されて約１ヶ月で特定危険部位であるせき柱の混入が見つかり、輸入手続が一時停止されましたが、食品安全委員会としては、今後どのように対応していくのですか」という質問でございます。

これに対する答えでございますが、食品安全委員会では米国・カナダ産牛肉及び内臓に関するリスク評価について、平成 17 年 12 月 8 日付けで厚生労働省、農林水産省にその結果を通知いたしました。その通知におきましては、輸入を再開する場合には、輸出プログラムの遵守の確保及び遵守状況の検証結果について、食品安全委員会への報告を求めるとともに、国民に対しても十分な説明を行うべきとしております。

平成 18 年 1 月 20 日、輸入時に米国から到着した牛肉の中にせき柱を含む子牛肉が確認された件につきましては、同月 26 日の食品安全委員会会合において、リスク管理機関から、すべての米国産牛肉等の輸入手続を停止し、米国政府に対し、その原因究明と再発防止を求めている旨の報告を受けたところでございます。

食品安全委員会としては、今後とも本件についての原因究明と、その再発防止策の内容や、それを受けての両省の対応状況について逐次報告を求めつつ、食品の安全性確保に尽くしてまいりますとさせていただきます。

なお、平成 17 年 5 月のダイヤルのお問い合わせで、これまでに日本で確認された B S E 感染牛について、概要を教えてくださいというお問い合わせがございまして、その時点での状況について、ホームページで答えを作成して掲載しておるところでございますが、先

般 22 例目の B S E 感染牛が確認されたことから、ホームページでこの情報を追加させていただくとともに、こうした数字等については逐次アップツューデートなものに更新してまいりたいと思います。

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。

何か御質問あるいは御意見はございませんでしょうか。

それでは、その他ということですが、事務局より食品安全委員会のホームページの更新について報告があります。

○國枝評価課長 それでは、資料 4 を御覧いただきたいと思います。

これは食品安全委員会のホームページのトピックスの食中毒の項の中で「ウェルシュ菌による食中毒について」という情報提供を行うための情報シートでございます。

少し、作成の経緯について御説明しますけれども、これは昨年の 11 月の食品安全のモニター報告の中で、先ほどお話ししましたトピックスの食中毒の中に、現在、10 の細菌とかウイルスについての食中毒の説明が入っておるんですけれども、ウェルシュについての記載がないということで、これについてもやはり記載した方がいいのではないだろうかという御提案をいただいたものでございます。

このウェルシュ菌については、実は食品安全委員会が公表している『食品の安全性に関する用語集』には少し記載があるんですけれども、実際にもう少し詳細な部分も含めて、そのトピックスの食中毒の中にないということで、やはり情報提供をするのが適当ということで、ファイルの作成をすることといたしました。

そのために先ほど言いました『食品の安全性に関する用語集』を参考にしながら、幾つか厚生労働省の食中毒監視統計とかも参考に、あと食品安全委員会の委員の方々とか、あるいは微生物専門調査会の委員の先生方に御意見をいただいて、ファイルを作成したものでございます。

それでは、読み上げさせていただきたいと思います。

「ウェルシュ菌による食中毒について

<特徴> 人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する。酸素のないところで増殖する菌で芽胞を作る。芽胞は 100℃、1～3 時間の加熱に耐える。

食物と一緒に腸管に達したウェルシュ菌は毒素を作り、この毒素が食中毒を起こす。事件数の割に患者数が多く、しばしば大規模発生がある。

<症状> 潜伏期は 8～12 時間。主症状は下痢と腹痛で、嘔吐や発熱はまれである。

< 過去の原因食品 > 多種多様の煮込み料理（カレー、煮魚、つけ汁、野菜煮付け）。

< 対策 > 清潔な調理を心がけ、調理後速やかに食べる。食品中での菌の増殖を阻止するため、過熱調理食品の冷却は速やかに行う。食品を保存する場合は、10 以下か 55 以上を保つ。また、食品を再加熱する場合は、十分に加熱して増殖型菌（栄養細胞）を殺菌し早めに摂食する。ただし、加熱しても芽胞は死滅しないこともあるため、過熱を過信しない」ということでございます。

裏にウェルシュ菌の食中毒の発生件数ということで、平成 8 年～16 年ということで記載がございまして、これは平成 14 年以降の患者数 500 名以上の事例について備考で示したものでございますけれども、ちょうど 14 年のところが患者数も多いのでございますが、そこに先ほど御紹介しましたように、煮込み料理が多いということでしたが、えびのチリソースいためとか、ハヤシシチュー、あるいは鶏肉とちくわのあぶり煮というようなもので患者さんが多く発生しているというのがございます。

以上です。

○寺田委員長 どうもありがとうございました。どなたか御質問はございませんか。

原因食品と言ったら、ここに書いてある、えびのチリソースとか、ハヤシシチューとか、こういうものですか。

○國枝評価課長 この特徴のところにもあるんですが、人とか動物の腸管とか、あるいは土壌、下水など割と広く生息しておりまして、実際に結構汚染されているらしいんです。その汚染されたものを食物として加熱調理したときに、先ほどの特徴のところでも御説明しましたけれども、耐熱性の芽胞というのが生き残っておりまして、調理後に冷やしますと発芽をして、その食物中に菌が非常に増殖していくんだそうです。

こういう煮込み料理というのは深い鍋になっておりますので、下に入っていると嫌気性の状態になっていて、それで菌の増殖に適した状態になるというのがどうも大きな理由と聞いております。

○寺田委員長 どうもありがとうございました。直接これに関係ないんですけれども、この毒素はもうちゃんとわかっているわけですか。

○國枝評価課長 これを見るとエンテロトキシンと書いてございますけれども、ちょっと私も今。

○寺田委員長 これは ADP - ribosylation とかでやるものですか。

○寺尾委員 これは違うと思います。

○國枝評価課長 これを見ると、エンテロトキシンで分子量が 3 万 3,000 ～ 4 万というよ

うなことで書いてございまして、トリブシン耐性で生成毒素は 60 10 分間で不活化と書いてありますが、それ以上詳しく書いていないです。

○坂本委員 これは人や動物の腸管や土壌に生息しているようですが、人の場合、どういうルートで口に入ってくるんですか。

○見上委員 食べ物や手が汚れているとそうなります。

○坂本委員 手だけですか。

○見上委員 手でも何でもいいです。とにかく食べ物の材料の中に芽胞菌が入ってきて、芽胞がを作るとそれは温度に強いので、通常の栄養菌はほとんど死んでしまうんですけれども、芽胞は料理する温度では死なないで、食べ物に残ってしまいます。

○坂本委員 これで見えていたら、芽胞が 100 で 1 ないし 3 時間の加熱に耐えると言われると、こういった煮物は冬には非常に多い料理なので、どうやって防御できるのかなと思います。

○見上委員 要するに、料理したものは長い間放って置かないで、なるべく早くおなかの中に入れてしまうことです。

○寺田委員長 ほかに何かございますか。

どうもありがとうございました。ホームページに出すのはこれでいいですね。

細かいことを聞くようではありますが、グラム陽性菌の桿菌とかのこの写真はうちのところで取ったのではないでしょう。

○國枝評価課長 依頼して取っていただいたものです。

○寺田委員長 そうですか。どうも失礼しました。

何かその他、ありますか。

○小木津総務課長 特にございません。

○寺田委員長 ちょっと早くて申し訳ないような感じがするぐらいなんでしょうけれども、本日の委員会の議事はこれで終了いたしました。

それでは、以上をもちまして、食品安全委員会第 129 回会合を閉会いたします。

次回の委員会会合につきましては、2 月 9 日木曜日 2 時から開催いたします。

また、2 月 8 日水曜日 10 時から添加物専門調査会を公開で開催を予定しておりますので、お知らせいたします。

日によって随分違うので、わざわざ来てくださった方に申し訳ないような感じがしますがけれども、こういう事情なので、これで閉会いたします。どうもありがとうございました。