食品安全委員会微生物専門調査会

第 13 回会合議事録

1. 日時 平成 18 年 2 月 15 日（水） 10:00～12:27

2. 場所 食品安全委員会大会議室

3. 議事

(1) 小麦粉を主たる原材料とする冷凍パン生地様食品に係る食品健康
影響評価について

(2) その他

4. 出席者

(専門委員)

渡邊座長、岡部専門委員、工藤専門委員、小崎専門委員、関崎専門委員、
寺門専門委員、藤井専門委員、藤川専門委員、牧野専門委員、丸山専門委員

(食品安全委員会委員)

小泉委員、寺尾委員、見上委員

(事務局)

一色事務局次長、國枝評価課長、福田評価調整官、梅田課長補佐

5. 配布資料

資料 1 小麦粉を主たる原材料とし、摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品については、E. coli 陰性の成分規格を適用しないことに係る食品健康影響評価について
(座長案)

資料 2 冷凍パン生地様食品の答申の方向性に関する専門委員の御意見

資料 3 冷凍パン生地に関する食品健康影響評価の調査について

参考資料 1 食品健康影響評価について（平成 17 年 8 月 23 日付け厚生労

- 働発食安第 0823004 号) (第 7 回微生物専門調査会資料 1)
- 参考資料 2 冷凍パン生地に関するリスクプロファイル (第 7 回微生物専門調査会資料 2)
- 参考資料 3 平成 17 年度 冷凍食品の規格に関する調査～総括報告ならびにリスクプロファイル～ (第 7 回微生物専門調査会資料 3)
- 参考資料 4 平成 17 年度 冷凍食品の規格に関する調査～汚染実態調査～ (第 7 回微生物専門調査会資料 4)
- 参考資料 5 平成 17 年度 食品・添加物規格基準に関する試験検査等について～冷凍パン生地およびその原料に関する試験～ (第 7 回微生物専門調査会資料 5)
- 参考資料 6 平成 17 年度 冷凍食品の規格に関する調査について～冷凍食品の汚染実態等に関するデータ・文献及び諸外国における規制状況に関する情報等の収集～ (第 7 回微生物専門調査会資料 6)
- 参考資料 7 小麦粉を主たる原材料とする冷凍パン生地様食品に係る食品健康影響評価について (第 7 回微生物専門調査会資料 7)
- 参考資料 8 引用文献集 (第 7 回微生物専門調査会参考資料) (非公表)
- 参考資料 9 食品健康影響評価に係る資料の提出について (平成 17 年 9 月 22 日付け府食第 937 号) (第 10 回微生物専門調査会資料 1)
- 参考資料 10 食品健康影響評価に係る資料の提出について (回答) (平成 17 年 10 月 19 日付け食安基発第 1019003 号) (第 10 回微生物専門調査会資料 2)
- 参考資料 11 冷凍パン生地に対する微生物規格規定について (厚生労働省提出資料) (第 11 回微生物専門調査会資料 1)
- 参考資料 12 パン生地の製造工程フローチャート (厚生労働省提出資料) (第 11 回微生物専門調査会資料 2)

6. 議事内容

○渡邊座長 では、定刻となりましたので、第 13 回の「微生物専門調査会」を開催したいと思います。

本日は 3 名の委員が欠席で、10 名の委員が出席であります。欠席の委員は、荒川専門委員と春日専門委員と中村専門委員です。

食品安全委員会からも御出席いただいております。

本日は8月23日に厚生労働省より諮問のありました「小麦粉を主たる原材料とする冷凍パン生地様食品に係る食品健康影響評価について」の審議を続けて行いたいと思います。

では、審議に入る前に事務局から資料の確認をお願いいたします。

○福田評価調整官 お手元の資料の確認をお願いいたします。本日の資料は資料が3点と参考資料が12点でございます。

お手元は議事次第と専門委員名簿、座席表に続きまして、資料1「小麦粉を主たる原材料とし、摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品については、E.coli陰性の成分規格を適用しないことに係る食品健康影響評価について（座長案）」。

資料2「冷凍パン生地様食品の答申の方向性に関する専門委員の御意見」。

資料3「冷凍パン生地に関する食品健康影響評価の調査について」。

その他参考資料につきましては、お手元にファイルにとじまして、机の上に置かせていただいております。

なお、参考資料につきましては、既に前回等の専門調査会で使用しているものでございます。また、著作権等の都合がございますので、傍聴の方々にはお配りしておりませんが、後ほど事務局にて閲覧可能となっておりますので、あらかじめ御了承ください。

資料の確認は以上でございます。

○渡邊座長 では、まず初めにこれまでの経緯について、事務局から説明をお願いいたします。

○梅田課長補佐 そうしましたら、これまでの経緯について御説明させていただきます。

先ほど、座長の方から御紹介がございましたように、この案件につきましては今年の8月23日に諮問がございまして、今年の9月6日、第7回の微生物専門調査会におきまして、厚生労働省より諮問の経緯、趣旨について御説明をいただいたということでもあります。

その後、11月15日に2回目になりますけれども、第10回の会合におきまして、前回その前の会議において質問事項をいただいていた関係もございまして、厚生労働省の方よりその回答についての御説明をいただいた後、御審議をいただいたということでもあります。

そのときにいろいろな御議論をいただいたわけですが、引き続きまして、今年の暮れでありましたけれども、12月27日に第3回目の議論といたしまして、第11回の会合において議論いただいたということでもあります。

以前2回においては、国立医薬品食品衛生研究所の五十君室長にも参考人としてお出でいただいて、御説明をいただいたということもございました。

今回が第4回目の審議ということになりますけれども、第3回の後、各先生方におきま

しては、座長の御指示もございまして、今後のとりまとめの方向性について、事前に御意見をいただいたということで、今回資料2としてお配りさせていただいております。内容については後ほど簡単に触れさせていただきたいと思っております。

それらの御意見を踏まえまして、座長の方でとりまとめの方向性を座長案ということでお考えいただいたものとして、資料1ということで今回配付させていただいております。

これにつきましては、直前ではありますけれども、先生方にお送りさせていただいたんですけれども、ただ、直前ということもありまして、先生方に十分目を通していただけないかもしれませんが、これまでの議論を踏まえて、事実関係を整理させていただいた上で座長案としてのとりまとめの方向性について書かせていただいております。

簡単に資料2で各先生方からいただいた御意見について、紹介させていただきたいと思っております。資料2を御覧ください。

一番左のカラムにございますように「答申の方向性」ということで、大きく3つのグループングをしておりますけれども、1つは「E. coliの基準を外すことによりリスクが増大する可能性がある」と書いておりますけれども、基準は現行のままがいいのではないかとという御意見と受け止めていただければと思っております。

また、後ほどその説明に加えて、各先生方からもし補足等ございましたら、御説明いただければと思っておりますが、藤井先生の方からは答申内容としては、E. coliの基準を冷凍パン生地の成分規格から外すことについて、積極的な理由がないというようなこと。現状では衛生上の問題がノーチェックになってしまうということで、当面、現行の規格のままでいいのではないかとという御意見。荒川先生も現行どおりということで御意見をいただいております。

工藤先生の方からは、原材料の汚染の理由から汚染が難しいということであるのであれば、数量規定ということも考えられるというような御意見をいただいております。

そこで御指摘としていただいているのが、原材料の汚染をどうするかというようなことで、1つ藤井先生の方からも御指摘をいただいております。原料がそもそも国内のものについてはE. coli汚染がほとんど見られないということもあるということで、原材料汚染にばらつきがあるのではないかとというようなことになろうかと思っております。

E. coliがそもそも不適食品といえますか、工程管理をチェックするということに有効に役立っているのではないかとというようなことで、それを外すことについてはどうなのかという御意見だと思います。

荒川先生、工藤先生の方からは外す理由として、原材料の小麦粉にE. coliが混ざって

るからというマイナスの理由で削除することについていかがなものかという御意見も御指摘としていただいております。

同様に加熱するからということで外すということについての理由とするのはいかがなものかという御意見もいただいております。

次のカテゴリーと申しますか、付帯事項として何らかの管理基準が必要ではないか。今、付帯事項としてと申しあげましたけれども、それを付帯事項とするかどうかということも御議論いただければと思いますけれども、外すことについては問題ないと思える一方で、何らかの管理の基準が必要ではないかという御意見です。

丸山先生の方からは、削除したとしても、多分リスクは大きくは増大しないだろうと思う一方で、その根拠になる科学的データが少な過ぎるという御指摘をいただいております。したがって、何らかの管理基準を検討することも必要ではないかという御意見です。そういう中で、やはり輸入品が今後増えるということについても懸念の材料になるということで、その辺りをしっかり議論する必要があるのではないかという御意見です。

同じく、牧野先生の方からは、付帯事項として何らかの衛生基準を設けるべきではないかという御意見。同じく、海外のものと国内のものとのリスクが同等であるかどうかということが、まず議論としてあるのではないかという御指摘をいただいております。

裏でありますけれども「E. coli の基準を外すことにより、リスクは増大しない」ということで御意見をいただいております。冷凍パン生地様食品についての成分規格にのみ限定するのであれば、諸条件を勘案して E. coli 陰性の規格を適用しないとの方向性でよいのではないかという御意見を小崎先生からいただいております。

同様に、リスクの増加はほとんどないという答申でいいという御意見を寺門先生からいただいております。

関崎先生の方からは、冷凍パン生地様食品については E. coli 陰性の成分規格をなくすことによる健康被害の程度は、規格が適用されていたこれまでと同様と考えられる。ただし、この評価の結果は冷凍パン生地にのみ適用されるということで、他の冷凍食品についてはそれぞれの状況を慎重に検討して、別途に評価しなければならないということで、いただいております。

その根拠となるものが①～⑦ということで、それぞれ食中毒事例あるいは苦情事例が報告されていないこと。また、冷凍でないものについても、これを原因とした食中毒の健康被害の報告は聞かれないこと。

③として、冷凍パン生地様食品に対する成分規格が冷凍でない、常温あるいは冷蔵のほ

かのパン生地様食品の衛生状態を有効に保つ役割を果たしていたかもしれないという見方があるということは、これまでの議論でも御意見としてあったわけですが、しかしながら、パン生地様食品全体の10%程度が冷凍パン生地様食品であるということもこれまでの議論の中で明らかになっておりますけれども、そう考えるとすれば、その成分規格があるがために冷凍・冷蔵製品全体の衛生基準を監視していたというふうには考えにくいということが挙げられております。

④として、そもそも冷凍食品の規格が今回冷凍パン生地様食品に適用されるわけですが、冷凍食品の規格自体はその冷凍パン生地様食品に対して想定していなかった時点での広い冷凍食品全体に対する規格であるということ。

それから、冷凍パン生地食品に限って言えば、食用前に必ず高温にして焼成されるということから、仮にE.coliが混入していたとしても摂食時には死滅するというので、これが原因で健康被害を及ぼすとは考えにくいということ。

⑥として、E.coliの成分規格のみでその被害を阻止することは有害微生物の混在についての議論でありましたけれども、この指標でもって被害を阻止することはそもそも困難であるということでもあります。

一方で特定の有害微生物による健康被害の報告はパン生地様食品、冷凍、冷凍以外のものに含めて報告されていないということで、有害微生物に対する個別の成分規格を設ける根拠はないということ。

⑦として、議論としてほかにも冷凍食品はたくさんあるわけでありまして、その整合性なりその冷凍食品の規格の考え方について御議論があったわけですが、それについては冷凍パン生地様食品と類似点があるとしても、それぞれの状況を別途調査し、資料を収集して検討した上で健康影響評価を行うべきものであるということ、今回の答申がそれらほかの冷凍食品の成分規格に大きな影響を及ぼすとは考えにくいという御意見をいただいております、それらのことから、E.coliの基準を外すことによってリスクは増大しないという結論を導いていただいているわけですが、そのような御意見をいただいたということでもあります。

資料1に戻っていただいて、この構成等について説明させていただきます。

資料1の1ページに「1 はじめに」ということで、この点については、これまで配付しております資料の中にも書き加えてあったものでありますけれども、「2 食品健康影響評価の諮問」ということで、これまで厚生労働省から御説明いただいたものを経緯として記しております。

前回の議論の中で少し冷凍パン生地様食品に限って諮問があった理由というのが説明の中では不十分だったという御意見もありましたので、その点についてはそこに少し書き加えさせていただいております。輸入冷凍パン生地様食品に関して、食品の性質上、現在の成分規格を適用することが困難であるという指摘がございまして、それを1つのきっかけとして厚生労働省が見直しを検討したということでございます。

勿論これは国際貿易上の観点から、リスク管理機関である厚生労働省が検討のきっかけとして行ったものでありますけれども、その検討に当たっては食品健康影響評価の要請を食品安全委員会にするということになっております関係で諮問があったということであり

ます。
「2.2 諮問の内容」のところにも書いてありますけれども、この対象食品が小麦粉が主たる原材料であって、摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品についてであるということ。その中身としてE.coli陰性の成分規格を適用しないこと。これに関するリスクについて評価要請があったということで、適用しないことによってリスクが増加するか否かについて検討依頼があったということでもあります。

先ほどの諮問の対象に関連して、厚生労働省としてはほかの冷凍食品の成分規格の考え方について、まずはデータのそろっているものから今回着手をするということで、それ以外のものについては今回の諮問の結果を受けまして、更に検討課題としたいということの説明があったこともここに書き加えております。

また、その諮問に先立ちまして、リスクプロファイリングをしております。そのことをここに触れております。

「3 食品健康影響評価」のところで、こういう諮問の内容を受けまして、これまでの議論を基に整理をさせていただきました。食品健康影響評価ということで、この整理の構成についてはウイルス調査会と合同でやっておりますガイドラインになるべく沿うような形で整理させていただいたつもりではありますけれども、またこの整理も含めて御意見をいただければと思います。

「3.1 ハザード関連情報整理」ということでありまして、E.coliの病原性について、これまで提出された資料を基に整理しております。

「3.1.2 冷凍パン生地様食品について」。その定義、製造方法、③で輸入実績等について、食品衛生法上の規制ということで整理しております。

更に次のページに行きまして、海外ではどういう冷凍食品の成分規格があるのかということで、アメリカ、中国、韓国についてはこのような規格があるということはこれまでの

議論で紹介のあったところであります。

また、次の項目として「3.1.3 国内外における冷凍パン生地様食品の E.coli による汚染実態」についての情報を整理しております。①で国内のパン生地とその原材料の汚染実態。

4 ページに行きまして、文献情報がございます。4 ページの下に健康被害の情報について整理しております。その健康被害につきまして、この中では厚生労働省によれば、我が国における加熱後摂取凍結直前未加熱の冷凍食品を原因とする健康被害は報告されていないとしているということで、報告いただいた内容を書いております。また、海外についての情報もここでは不明ということになってございます。

摂食者集団の特性ということで、この食品について特に摂食者集団が限定されないということ、幅広く摂食されるものとして評価を行ったということに記載しております。

「3.2 リスク特性解析及び結論」ということで、これまで議論された内容、論点ということで、以下に示しております。これもこれまで出た意見を羅列したものでありまして、結論に当たっての論点ということで、若干修正意見もあろうかと思っておりますけれども、御議論いただければと思います。

①では、食中毒事例については見当たらないということが先ほど紹介したとおりでありますけれども、こういうことから当該食品を原因とする重篤な健康被害がすぐには予測されないということは言えるのではないかとということ。

②、パン生地様食品については成分規格が特にないにもかかわらず、冷凍パン生地様食品と同様にこれを原因とした健康被害の報告はないということ。

先ほどの関崎先生に御意見を中心にここに並べたということになるかもしれませんが、冷凍パン生地様食品に対する成分規格が冷凍でないものに対しての衛生状態を有効に保つ役割を果たしていたかもしれないという見方についての先ほど紹介した御意見をここに整理しております。

④でも同じく成分規格そのものの考えとして、そもそも全般に対する規格であるということ。

冷凍パン生地食品については摂食前に必ず焼成されるということ。そのことから E.coli が入っていても摂食時には死滅するという先ほどと同じです。

⑥でも同じく有害微生物の混在についての御意見。

⑦で、今回の諮問については冷凍パン生地様食品に限られているということで、それに対して答申を返すということで、その他のものについては今回の結果に大きく影響されな

いということ。

⑧のところ、これまでの議論として、これは代替規制についての御議論があったかと思えますけれども、それについて列記をさせていただいたということで、E. coli の基準を外すに当たっては、代替規制として E. coli または大腸菌の菌数規制の考え方があるのではないか。あるいは病原菌を用いた基準とすることについて検討が必要ではないか。あるいは製造技術とか衛生管理の徹底のためのガイドラインといったもので衛生管理を図る必要があるのではないかというような御意見があったかと思えます。

ただ、先ほども紹介した⑥の理由によって、個別の病原菌を用いた規格基準を設定することはその根拠がないというような御意見でありましたけれども、そういうことからすれば、代替規制を設けることは適切ではないという考えにもなるのかもしれませんが。

また、E. coli または大腸菌の小麦粉の汚染実態の頻度が低いということから、数量規制を設けることは実際に、五十君先生等の御意見を踏まえれば難しいということも言えるのではないかということがあったかと思えます。

また、⑨でこれまでいただいた御意見、懸念事項としての御意見を並べております。冷凍食品の特性である長期保存というものについて、どのように考えるかということで、これがリスクにどのような影響を及ぼすのか検討が必要ではないかという御意見もありましたけれども、それには十分なデータがないということです。

成分規格を今回 E. coli の基準を外すということでありましてけれども、その積極的な理由がないということで、現行のままでいいのではないかという先ほども紹介した御意見をここに整理しております。

同じく御意見をいただいたものとして、パン生地のみ検討することが適当であるかどうかということで、全体をどうするのかということ。これについては先ほども紹介しましたけれども、厚生労働省としては1つのお答えを説明をいただいているわけですが、基準の見直しの要請があったもので、かつ評価のためのデータが準備できている冷凍パン生地について、今回優先的に検討したということでありまして、他の冷凍食品については必要に応じて今後の検討課題ということと考えているということの説明がございました。

衛生観念の信頼性が低い国、この言い方がどうかということはありませんけれども、輸入食品に対する懸念ということで、その原材料の汚染の状況が必ずしも把握仕切れないということも、今後も輸入食品が増大するに従って考えられるということもございまして。そういったところをどのように安全性を確保していくのかという問題提起もあったかと思えます。

最後ですけれども、E. coli の基準を廃止した場合、当該食品の一般生菌数の基準に適用されていないということで、すべての基準というものがなくなってしまうと。そのことが衛生基準を確保する上で障害になるのではないかというような御意見がございました。

結論のところでは、先ほども紹介させていただきましたけれども、皆さん方の御意見を踏まえまして、座長の方から1つの案ということでいただいたものを結論に整理させていただいておりますので、紹介させていただきますと「1）加熱後摂取冷凍パン生地様食品の摂取に絡む食中毒事例等の健康被害について、調査を行った限りでは、我が国および諸外国で過去に報告がない」ということ。

最後のページに行きまして「2）パン生地様食品の約90%を占める常温および冷蔵のパン生地様食品に関して、E. coli に関する特別な成分規格がないのかかわらず、その摂取に絡む健康被害について、調査を行った限りでは、我が国および諸外国で過去に報告がない」。

「3）冷凍パン生地様食品が十分に焼成されれば、E. coli が汚染の指標として有効と考えられる腸管系微生物は死滅すると考えられる」。

上記の検討結果から、喫食前に十分な加熱・焼成が行われる限りにおいて、加熱後摂取冷凍パン生地様食品の成分規格から、E. coli の基準を外すことにより、健康被害のリスクが増大するとは考えられないということであります。

更に別項ということで、その下に書かせていただいておりますけれども、先ほど来申し上げている懸念事項について、1つの考え方として、こういった付帯事項とすることについてどうかということだろうと思っておりますけれども、その付帯させるかどうかについても含めて検討していただければということで括弧書きしておりますけれども「1）リスク管理機関が加熱後摂取冷凍パン生地様食品以外の冷凍食品における E. coli 成分規格の見直しについて検討を行い、見直しを行う場合には、別途リスク評価が必要である」。

「2）冷凍食品の汚染指標菌としての E. coli 基準は、製造工程中の衛生管理のチェック項目の一つとして機能してきている。E. coli 基準をはずす場合には、有害物質の混入のチェックとして、E. coli 以外の有害微生物基準設定の必要性について、リスク管理機関が検討すべきである」というようなことでもあります。

これに関連しまして、資料3でありますけれども、先ほど、資料1の本文中で健康被害の情報について、厚生労働省からの説明の中で添付された資料を踏まえまして、厚生労働省が調べた限りにおいてはという形で書いておりましたけれども、更に座長からの御指示もございまして、私どもの方でも情報の検索をいたしました。その内容について、少し紹

介ささせていただいたものが資料3であります。

「冷凍パン生地に関する食品健康影響の調査について」ということになっております。食品安全委員会が情報収集・整理を幅広くやっております、それをデータベース化しております、その検索システムを用いて検索を実施したところであります。

食品安全関係情報ということで、その括弧書きに書いておりますけれども、2003年7月に食品安全委員会が設立されて以来、国際機関あるいは各国の行政機関、報道機関等の情報について、幅広く網羅的に情報収集を行っております、食品安全に関係する情報をその中からピックアップして整理しております。

分類としまして、化学物質、微生物、プリオン、自然毒、新開発等、肥料・飼料等、そのような食品安全委員会で言いますところのハザード別に分類して整理をしているということでもあります。

それをデータベース化したものが食品安全総合情報システムというわけでありましてけれども、先ほど申し上げた情報について、検索できるようにしているシステムだということでございます。

今回の事例につきまして、そこに挙げた5つの検索条件で検索をそれぞれいたしております。それぞれ件数が書いておりますけれども、それに引っかかってきたものがそれぞれの件数ということでありまして、個別にチェックしたところであります。

以上について確認いたしましたけれども、パン生地様食品に関する健康被害の該当はなかったということでございます。

ちなみに参考として書いております、厚生労働省から報告を受けております内容についてでありますけれども、国内については食中毒統計、あるいは関係団体として日本パン工業会からの情報、それから国外の情報としては食品安全情報等についての情報を基に検索しているということが報告としていただいております。

以上でございます。

○渡邊座長 どうもありがとうございます。

一応ここに示した座長案に対して、皆さんからいろんな意見が出てきたわけで、先ほど事務局から報告がありましたように、大体大きく3つに分けられるということだと思います。

この中で岡部先生から意見が来ていなかったと思うので、よろしければこの場で。

○岡部専門委員 あらかじめお送りしなくて申し訳ありませんでした。私も前回の会議のときに発言をしているんですけれども、それと同じで、リスクそのものについては、今回

の基準は外しても少ないであろうと考えております。ただし、この該当する冷凍パン生地がその後に加熱をするものであるということが大前提になると思います。

したがって、これを外したときに、ほかのすべての冷凍食品にこの決定が及ばないようにするということが1つ。ほかの委員の先生方の意見にもありましたけれども、そのことを強調する必要があるだろうと思います。

ですから、私はこの議長案の中でも付帯事項については、特に1)はあった方がいいのではないかという考えです。1)は「リスク管理機関が加熱後摂取冷凍パン生地様食品以外の冷凍食品における E.coli 成分規格の見直しについて検討を行い、見直しを行う場合には、別途リスク評価が必要である」。その都度検討していかなくてはいけないのではないかということです。追加として申し上げます。ありがとうございました。

○渡邊座長 どうもありがとうございます。

これから議論を進めるに当たって、まずもう一度皆さんのコンセンサスを得るということで、今まで我々はこの委員会でリスクの特性なり解析、分析を行ってきた結果がこの5～6ページにまとめてあるわけですがけれども、まずこれで十分なのかどうか。ここからまず確認して、それから結論の方に議論を持っていきたいと思っております。

まず①として「厚生労働省によると、過去に我が国において当該食品による食中毒事例や苦情事例が報告されておらず、海外でも重大な健康被害や苦情事例が見あたらないことから、当該食品を原因とする重篤な健康被害がすぐには予測されない」と、これに関していかがでしょうか。

先ほど「厚生労働省によると」と書いてあるわけですがけれども、この委員会としても一応調べたという資料3の報告がありましたので、ここにはそれも入れておくべきだと思うんですが、それも踏まえた上で、①の認識は委員会としてよろしいですか。

それでは、②の認識として「パン生地様食品（常温および冷蔵のもの）については、特別な成分規格がないにも拘わらず、冷凍パン生地と同様にこれを原因とした食中毒の健康被害の報告はない」。

これに関してはいかがでしょう。よろしいでしょうか。

③として「冷凍パン生地様食品に対する成分規格が、冷凍でない（常温および冷蔵の）他のパン生地様食品の衛生状態を良好に保つ役割を果たしていたかもしれないとの見方があるが、パン生地様食品全体の10%程度と言われる冷凍パン生地様食品に対する成分規格があるために、製造業者が冷凍・冷蔵製品全体の衛生状態を監視していたとは考えにくい。いずれにせよ、他の全ての食品と同様に、常に衛生的な製品を販売しなければならないと

いう食品衛生法に示された食品製造業者の責務は存在する」。

これに対してはいかがでしょうか。

○関崎専門委員 最後の食品製造業者なんですけれども、食品衛生法をよく読むと、製造事業者だけではなくて、輸入や流通や販売に関わるその他の事業者も含めて、食品等事業者となっていますので、ここはそういうふうに広げて書いた方がいいのかなと思います。

○渡邊座長 関崎専門委員の意見として、製造業者だけに限らず、その他のこれらに関係する事業者も含めるということですね。これは入れた方が確かにいいと思います。

ほかにここに関してございますか。

どうぞ。

○寺門専門委員 前段の製造業者が衛生状態を監視していたとは考えにくいという文章なんですけど、ここに入れた理由はどういうことでしょうか。

○渡邊座長 上の条件にかけているわけなんですけれども、勿論その衛生状態を製造業者が監視しているわけなんですけれども、上の条件があるためにということを強調しただけなんです。これがなくても当然やっていたらという意味合いで、ちょっと文章がおかしいですか。

○寺門専門委員 考えにくいとか、とらえ方としてはいろんなとらえ方ができてしまうような言葉はなるだけ入れない方がいいのではないのでしょうか。

○渡邊座長 わかりました。どういうふうにすればよろしいですか。

前の議論で、この冷凍食品における E.coli の規格というのが冷凍でない他のパン生地様の製品についてはかかっている。ただ、それなのに被害が出ていない。そこには冷凍パン生地様食品に規格があるのが。

○寺門専門委員 あったから、そちらもうまくいっていただけではないかと。

○渡邊座長 そういう意見に対して、必ずしもそうではないだろうと。なぜならば、1つは全体の10%程度しか占めていないので、ちょっと日本語がよくないですね。もうちょっと何か考えます。言いたいことはそういうことです。

○藤井専門委員 これは国内のことだけを考えていますけれども、例えば、輸入品に対する検疫のときの1つのチェックポイントになっていたということはないのですか。そのところは実態がわかりませんが。

○関崎専門委員 ですから、先ほど申し上げたように、食品製造業者だけでなく、食品等事業者として、輸入、流通、販売すべて含めて食品衛生法を守るという前提になっておりますので、先生の御心配はそれで解消できるかと思えます。

○工藤専門委員 この文章はやはりニュアンス的におかしいと思ひまして「考えにくい」

ではなくて、成分規格はあるにかかわらず、全体の衛生状態を監視できていたと考えるというようなポジティブな方に行った方がいいかと思います。

ただ、ちょっとじっくりこないのが、本当に根拠がこれにあるのかどうかというのが私にはよくわからないんです。

○渡邊座長 まず抑止効果があったかどうかということに関しては、御意見いかがですか。現在、冷凍パン生地様食品に E. coli の基準があるということが冷蔵のものに対して抑止効果があったと考えられるのではないかという意見があったので、それに対してのコメントなんですけれども、実際にそういうふうを考える根拠があるのかどうかということはいかがでしょうか。

それについて、皆さんからもう一回議論いただいて、ここの文章を書き換えなり、大して影響はないんだということでしたら、むしろ入れなくてもいいのかなと。そうではなくて、影響があるという意見があったので、これを入れたということなんです。

○丸山専門委員 そういう抑止効果があったかどうかというのを証明するというのは、非常に難しいんだろうと思うんです。普通はそういう基準があったから衛生状態が保たれて、事故も少なかった、ほとんどなかったよと考えるのが私は素直だろうと。

だから、基準があったことが、やはりそういう効果はあったと私自身は考えます。

○工藤専門委員 私も丸山先生の御意見に賛成で、腸炎ビブリオの規格基準ができたりとか、生食品限定にかかっていますが、全体で何%かは、今、厳密には言えませんが、一部の食品としても、そういう規格基準ができたことに劇的に腸炎ビブリオの食中毒というのが日本では減ったという事実もありますので、またサルモネラの食中毒についても卵の規格基準ができたことによっても、ある程度の効果はあったのではないかと私自身は思っていますので、やはり丸山先生と同様な考えに至っております。

○関崎専門委員 今の御意見に反論なんですけれども、実際の健康被害があった事例を持ち出して、そういう被害がなかったこのパン生地に対して、同じように規格に抑止効果があったと論ずるのはおかしいかと思います。

○工藤専門委員 それは別のことで、多分、参考ぐらいにしかならないと思うんですけれども、ただ、先ほどの丸山先生の意見にもありましたけれども、そういうものがあって初めてずっとよい状態で国民の健康が保たれていたという考え方もできるのではないかと思います。

○関崎専門委員 この規格が制定される前も健康被害がなかったという事実をよくお考えいただきたいと思います。

○牧野専門委員 これの中の最後の方の「食品衛生法の責務は存在する」。これは当然のことであって、入れる必要はあまりないのかと。これは当たり前のことなんです。

先ほど、寺門先生のおっしゃった「監視していたとは考えにくい」は、衛生状態を監視していないのではないかというような言い方というのはまずいのではないかと思います。

ですから、10%と言われるものに関して、それがほかのものまでうまく衛生基準をやっていたのか、やっていないのかというのは確かに丸山先生のおっしゃるように、これは把握できません。ですから、②でこれを十分含んでいるのかなという気が私はするんです。

○渡邊座長 皆さんの意見を聞いていると、③はあまり加えなくてもいいのではないかということで、省くということによろしいですか。

○牧野専門委員 わかりにくいんです。

○渡邊座長 そうですね。自分で見てもわかりにくい感じがします。

○丸山専門委員 私もわかりにくいことと、食品製造等の事業者に責務があるというのは牧野先生の言うように当然のことと、改めてここでこういうことを言う必要は全くないと思います。

○渡邊座長 わかりました。では、③は省くという形でお願いいたします。

続きまして、新しく③ということで「冷凍パン生地様食品における成分規格は、当該製品を想定していなかった時点での『加熱後摂取・凍結直前未加熱冷凍食品』全般に他する規格である」。これは事実ですね。

新しい④で「冷凍パン生地は食用前に必ず高温にて焼成される必要があり、仮に E. coli が混入しても、適切に加熱されていれば摂食時に死滅する」。

○関崎専門委員 ちょっと修正していただきたいのは、摂食時というのを焼成後と。つまり、最後の摂食時というのは焼いてから食べるまでの間に何かが起こる可能性がありますので、焼成後は死滅しますけれども、その後何か起きる可能性があります。

つまり、今回、食品安全委員会の事務局の方で独自に調査していただいた文献を見ましたら、幾つか健康被害の事例があったんですけれども、それは異物が混入したとか、あるいは焼いた後の調理のプロセスが悪くて食中毒原因菌が混入したとか、そういう事例がありますので、ここを焼成後に直していただければと思います。

○藤井専門委員 あとで2ページのところで申し上げようかと思っていたことと関連するのですが、この⑤の項目で死滅する、しないということは、あくまでもこの E. coli は指標菌ですから、病原菌でないので死滅する、しないはあまり基本的に問題になる事項ではないかと思うので、ここに書く必要はないのではないかと思います。

○工藤専門委員 私も同じ意見で、その前の段階に 3.2 の下のところに「E. coli の規格は、糞便汚染の指標菌として設定されており、菌そのものがハザードとなるわけではない」と書いてありますので、病原微生物の場合は焼成後に死滅するということが書いてあるべきだと思いますけれども、これは単なる指標菌ですので、これは混乱するというか、ちょっとおかしいかと思えます。

○渡邊座長 そうすると、これは仮に E. coli ではなくて病原性細菌がとした方がいいですか。それとも、これ全体が要らないと。

○藤井専門委員 要らない。

○渡邊座長 要らないとなると、7 ページの 3) の根拠が何もないということになってしまうので、いわゆるここの検討事項を考慮して最終的な結論に持っていくという形の方がよろしいかと思うんです。

ですから、結論のところに出てくる言葉の少なくとも幾つかは、このリスク特性解析及び結論のところにあるべきだと思うので、もし後で座長案という形で提示させていただきました 3) の項目をもし残すとすれば、それに相応するようなことを入れておいていただければと思います。

○岡部専門委員 これは直接病原性のあるものが死滅するというのではなくて、やはり指標となるものも消滅していくんだということで、私は全体から言うと、この項目はあった方がいいと思います。これがあるからゆえに、ある程度の安全性が考えられるということで理解できると思います。

○工藤専門委員 そうすると、腐敗とかの問題がありまして、仮に化学物質等を産生された場合に、加熱して菌は死んでも、そういった熱に強いものが残ってしまうとかいうこととかも考えますと、あえてあまり衛生の指標のところの菌が死ぬとか死なないとかということとは書かない方がいいような気がするんです。

○小崎専門委員 今まで指標菌であろうとなかろうと、それは E. coli の議論をしていたのであって、それ以外の幅の議論をしてしまうと、実はこの文章全体が崩れてしまいますので、E. coli に関して指標菌あるいは病原性云々の話をトータルとして見たときに、今回の諮問に対してどういうふうに回答するのかという議論をしないと、なかなか前に進まないと思います。

先ほどお話ししていた⑤に関しては、E. coli という話は指標菌であろうと文章中に入れないと、最後の結論の部分で答申の部分の話には多分なっていないと思うんです。

ですから、基本的にはやはり旧の⑤はある程度残しておかないと前に進まないと思いま

す。

○工藤専門委員 そうしますと、ここの文章が E. coli だけではなくて、E. coli とそれに付随する健康被害を及ぼすという微生物が死滅するというようなことにしないと、ちょっとおかしいのではないですか。

○関崎専門委員 規格の中には E. coli というのがありまして、諮問も E. coli なんですから、ここは E. coli でいいと思います。

○藤川専門委員 これはやはり前提となりますので、これは残しておいていいと思います。私は何回か休んで、ちょっと議論がかみ合わないかもしれないのですが、この検査法なんですけれども、EC培地で44.5度と皆さん御存じだと思いますけれども、これに生えてきて、次の確定試験とかに進んで陽性の菌を大腸菌と呼んでいるわけで、E. coli とは必ずイコールでないということです。

結構、食品衛生法上の微生物テストというのは、ある意味ではそういうラフなテストを行っているわけで、微生物学とはちょっと違うということで、皆さんも御存じだと思います。

ですから、あくまでも糞便汚染があったからどうかという指標として使うということで、例えば、O157などはこのECテストではマイナスになるということは皆さん御存じだと思うのですが、これは繰り返しになるかもしれませんが、その辺を少し前提として考えた方がいいと思います。

○渡邊座長 一応、3ページの下のところ*で「本報告書では E. coli と表記することにした。従って、分類学上の *Escherichia coli* や、海外で用いている“大腸菌”とは多少異なる菌群を示すこととなる」という注釈が付いているんですけども、そういう意味ではここで用いられた E. coli というのは病原細菌までは含めていない、いわゆる指標菌という糞便細菌であるという認識の下に今まで議論はされていると解釈しているんです。

○小崎専門委員 関崎先生が修正を加えられたんですけども、仮に E. coli が混入しても適切に加熱されていれば死滅するというので、摂食時あるいは焼成後というのを抜いてしまえば、加熱という部分での議論で話が前に行っていたので、そちらの方がわかりやすいのではないかと思います。

○渡邊座長 そうすると、冷凍パン生地は仮に E. coli が混入していても、食用前に適切に加熱されれば死滅すると。

○小崎専門委員 その方がいいのではないかと思います。

○渡邊座長 確かにこの文章は繰り返しのところがあるので、冷凍パン生地は、その後

ちょっと削ってしまっただけで、仮に E. coli が混入していても、食用前に適切に加熱されていれば、摂取時にはというのは消して、死滅すると。

○岡部専門委員 その食用前に必ず高温で焼成されるというのは1つの条件だと思うんです。ですから、条件としてこれが入っている限りにおいて、以下がこうこうであるというので、私はこの文章そのままがいいと思うんです。

論点になっているのは、先生方がおっしゃったように、この E. coli について答申を求められているので、それはあまり拡大に広げておかない方がいいと思います。

○渡邊座長 先ほど摂取時という、この摂取期間までもし時間があれば、その間に汚染される可能性があるのではないかと、そこは入れ込むと。

そうすると冷凍パン生地は食用前に必ず高温にて焼成される必要があり、仮に E. coli が混入していても適切に加熱されていれば死滅する。「摂食時には」を外すだけでよろしいですか。

冷凍パン生地は食用前に必ず高温にて焼成される必要があり、仮に E. coli が混入していても、適切に加熱されていれば死滅する。

○寺門専門委員 ここのところは焼成される必要がありというよりは、焼成されるのでの方がいいのでは。

○渡邊座長 「されるので」でいいですか。冷凍パン生地は食用前に必ず高温にて焼成されるので、仮に E. coli が混入していても、適切に加熱されていれば死滅する。

○小崎専門委員 「ので」ということになると、ここは要するに100%されるんだという前提で議論をしたということで、もしかすると生で食べる人がおるかもしれないと言ったときに、少し限局して話をした方が私はいいと思います。

○渡邊座長 この食品は加熱後摂取冷凍食品となっているから、この食品は加熱後でないと食べてはいけないということですね。加熱前に食べるということは前提になっていないという製品であるということでは、焼成しなくてはならないでマストですね。なかなか日本語は難しい。

今のでよろしいですか。冷凍パン生地には食用前に必ず高温にて焼成される必要があり、仮に E. coli が混入していても、適切に加熱されていれば死滅する。

新しい⑤で旧⑥です。「腸管系微生物以外の有害微生物の混在について、E. coli 陰性の成分規格のみでその被害を阻止することは困難であり、冷凍パン生地様食品に対し本成分規格を適用しないことによって、その健康被害の程度が変わるものではない。一方、冷凍及び冷凍以外を含めてパン生地様食品に由来する特定の有害微生物による健康被害の報告

はなく、いずれかの有害微生物に対する個別の成分規格を設ける根拠がない。ただし、今後何らかの有害微生物が冷凍パン生地に混入することによる健康被害が生じた場合には、別途、その微生物を対象とする規制を設けるべきである」。

いかがでしょうか。これはこの後のところに病原菌の基準を設けるべきであるという代替法規制についての御意見があったと思うんですけれども、それをかんがみている文章です。よろしいですか。

そうすると、⑦番で「今回の諮問は、『小麦を主たる原材料とし、摂取前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品』にのみ諮られたものであり、他の冷凍食品に関しては、たとえ冷凍パン生地様食品と類似点があるとしても、それぞれの状況を別途調査し、資料を収集して検討した上で健康影響評価を行うべきものであり、今回の答申が他の冷凍食品の成分規格に大きな影響を及ぼすとは考えにくい」。いかがでしょうか。

どうぞ。

○丸山専門委員 一番最後のは、上の文章から何で影響を及ぼすとは考えにくいとなるんですか。その健康評価を行うべきであると切るだけではいけないんでしょうか。業者さんによっては、私は前にも言ったんですが、たくさんこういうものがあって、そういうことが十分考えられると思うんです。影響を及ぼすとは考えにくいという結論をここで出すというふうにはいかないんだろうと思います。

○渡邊座長 わかりました。行うべきであると、ここで切っておくと。

○丸山専門委員 それこそ冷凍パン生地について諮問されているんだから、そういう考え方でいけば、それだけでいいんじゃないですか。

○渡邊座長 わかりました。よろしいですか。

⑧番として「代替規制について」で、E.coli 大腸菌の菌数規制、あと病原菌を用いた基準を設けるべきであるという御意見があったと思うんですけれども、先ほどの⑥番の理由により、こういう基準を設定することは、適切でないということが、いかどうかわかりませんが、そういうことです。

あと、実際の菌の数量規定を設けることも難しいんじゃないかということで、⑧番を加えたわけですが、いかがでしょうか。

どうぞ。

○工藤専門委員 初めの段階で、この答申が来たときには、大腸菌の汚染が原料にあるので難しいという話でしたけれども、ここで汚染実態の頻度が低いからと書いてあることと矛盾はしないでしょうか。

○渡邊座長 実際に出てきたデータというのが、汚染があったとしても菌量として非常に少ないということで、先ほどの4ページの初めのところですね。そこで実際に調べた結果、実際に汚染があったことは確かにあるわけですが、頻度としてそんなに高くないと。汚染した菌数についても食品衛生研究所のデータでは、そんなに高くなかったと思うんですけれども、その範囲内ということで入れても、勿論入れられないことはないと思います。

どうぞ。

○関崎専門委員 代替規制を実際に設けるような答申を加えるのであれば、この項目が必要かと思うんですけれども、結論としては代替規制はつくるのが難しい、あるいはつくる意味がないという内容ですので、これ全体はなくてもいいのではないかと、削除してもいいかなと思うんです。

○渡邊座長 ただ、議論されたということで、一応そういうこともこの委員会では議論したということでは、最後の結論には入れないにしても、証拠として残しておいてほしいと思うんです。この書き方がいいのかどうか、ちょっと議論していただきたいと思います。

どうぞ。

○工藤専門委員 下の文章の3行は要らなくて、こういう意見が出たという項目ではいかがなんでしょうか。

○渡邊座長 こういう意見が出たということで、何か規制について意見が出たと考えられたが、やはり「3.2 リスク特性解析及び結論」で③には書いてあるから、ちょっと結論ばいものを入れていただきたいと思うんです。

どうぞ。

○藤川専門委員 私としては、菌数規制の方がいいと思います。すごい大きなロットで、輸入業者が輸入してきて、それでイエスかノーか、菌がいるかどうか、ECテストを実際にやって、そこでガス産生をして陽性が出ると、もうそれで1個糞便汚染大腸菌がいると、それだけでアウトということです。今までのように糞便汚染大腸菌は、まず、病原性はないので、そういう意味では数量規制、MPNとか、何個以上いたらいけないとか、私個人の意見ですが、そういうようにしていった方が現実的かなと思います。1個いたら、もうそれでアウトというのはちょっと。ですから、私としては1つ目の●の方を考えていくべきではないかという気がします。

それで、今、おっしゃられたように、ここの3行の表現は、そういう意味でとらえられるので、こういう代替規制を十分とは言いませんけれども、考える余地はあるということ

は必要だと思います。

○渡邊座長 この記述は残しておいていいと、この文章でよろしいですか。それとも何か変えた方がよろしいですか。

どうぞ。

○國枝評価課長 このファイルの参考資料 11 で、たしか五十君先生が御報告されたものだと思うんですけども、これを読みますと、1 番というところでは頻度が低いというよりは、むしろもっと情報量がたくさんないと基本的にできないというのが 1 番目にあって、2 番目では、そういう冷凍パン生地についての食中毒事例とか、苦情事例もないということも含めて、2 つの理由で必要がないんじゃないかという論理なので、ちょっと⑧をもう少し丁寧に参考資料 11 に基づいて書いた方が正確ではないかと思います。

○小崎専門委員 藤川先生の今のお話だと、ちょっと論点が合わずに、要するに E. coli の規制を外すか、外さないかという議論であって、菌数その他の部分でのレギュレーションということになると、全然また話が元へ戻りますから、ちょっとそれは別次元の話です。

それから、今の五十君先生が出された資料というのも、確かにそういう部分はありますけれども、いずれにしても代替規制に関して、入れるか、入れないかという議論があって、今回、座長案としては、これこれという理由で難しいということでありますので、どういうふうな訂正をしたとしても、結論としては、結局それはしないという方向ですから、いずれにしても理由を幾つか列挙すると、わかりにくいとか、わかりやすいかという議論にしないと、なかなか話が前に進まないんじゃないかと思います。

○渡邊座長 これと「また、E. coli」云々というところを外してしまっって「⑥の理由により」ということだけでもよろしいですか。

○工藤専門委員 「また」からの文章を取るとのことですね。

○渡邊座長 はい。

○工藤専門委員 済みません、小崎先生のさっきの御意見なんですけれども、今回、大腸菌陰性というところは外すということの議論をしていて、その代替規制について座長の方からとりまとめられた方の中では、この 3 つの案が出たので、それでいいんじゃないかということ。

私も陰性というのは、確かに厳しいというのもわかりますので、何もレギュレーションがないよりは、できるのならば簡易な方向で、菌数か何かある方がいいなと考えているんです。

○渡邊座長 それで、今の議論と絡むんですけども、付帯事項を付けるかどうかという

ことで、別項の2)に当たるとは思いますけれども、今回答申では、今のE. coliを外すかどうかということなので、これは外していただく。

製造工程中の衛生管理のチェックの一つとして機能していたと。これ以外の有害物質が、もし設定する必要があるれば、これはまずリスク管理機関で考えていただいて、その評価をこちらに諮問していただきたいという意味で2)が加わったわけなんです。

どうぞ。

○関崎専門委員 ウイルス調査会と合同でやっているリスク評価指針の中でも食品安全委員会で評価を行った後に、その効果がいかなものだったかというのを後で答申していただくという項目もありましたので、この結果というのは、自動的にフィードバックされてくると。ですから、ここは特に入れなくてもいいのではないかと思います。

○渡邊座長 これがというと。

○関崎専門委員 今の別項の2)です。

○渡邊座長 別項の2)ですね。これはもう一回後で議論するとして、では⑧番の代替規制に関しては、こういう議論をしたけれども、この委員会としては設定を別にしなくても、今のところいいのではないかという意見ということによろしいですか。

菌数を入れた方がいいのではないかという意見の先生も勿論おられるんですけども、やはりこの委員会としては、ある程度の結論を持っていかないと、もし少数意見を加えるとする、付帯事項か何かに加えるべきかどうかは議論の対象とするということで、全体の委員会としての結論的には、多数の人がこういうふう考えたということによろしいですか。

そうすると、次に懸念事項の中にそういうものを含めるかどうかです。懸念事項として「冷凍食品の特性である長期保存がリスクに及ぼす影響について検討するための十分なデータがない」。これも意見があったと思うんです。

それと「冷凍パン生地様食品の成分規格よりE. coliの基準を外すことの積極的な理由がないこと、また、当該食品に対して一般生菌数の規格が適用されない状況を鑑みると、E. coliの基準を外すことにより、衛生状態を確認する手段が皆無となるので、現行の規格を廃止すべきではない」という意見があったと。

特に、先ほどの御意見でいうと、荒川先生と、工藤先生もこれですか。

○工藤専門委員 現行でなくても何かあればいいと。

○丸山専門委員 今のところですけれども、一般生菌数の規格が適用されない現状と書いてありますが、これはこの食品、加熱後摂取冷凍食品は、300万以下に一般生菌数の規

格がありますね。

○小崎専門委員 酵母が多いから。

○渡邊座長 イースト数が意味を持たないと。

○丸山専門委員 そうか、それでこういう表現になっていると、ありがとうございました。

○関崎専門委員 今のところですけども、「また」から後なんですけど、これは冷蔵品や常温のものでも状況は同じですので「また」以降はなくてもいいのではないかと。いわゆる食品衛生法の一般論からいって、これは懸念材料にはならないんじゃないかと思うんです。

ですから、積極的な理由がないことというのは、そのとおりだと思いますけれども「また」以降は、削除したらいかがかなと思います。

○渡邊座長 これに限ったことではないということですね。これは、E. coli の基準を外すことにより、リスクが増大する可能性があるという御意見の先生方はいかがでしょう。

○藤井専門委員 資料2について、ちょっとコメントを求められるかと思ったんですけども、私の意見のとりまとめは、必ずしもリスクが増大するというのではなくて、リスク自体は、むしろ増大を考えにくいと。そういうのが基本なんですけれども、しかしということが私の意見で、ですから、このまとめはちょっと誤解を招くかと思うんです。

今のことに関連して意見を言いますと、大腸菌の意味自体が、2つの側面があるということも前にも申したんですけども、病原菌のリスクのための指標という意味と、それから食品自体が適正な環境で、適正につくられたと。その2つの側面があるわけです。

ところが、今回、答申を求められているのは、リスクがどうかということだけを求められているわけで、それについては座長の意見と全く同感なんですけど、後半について、実は諮問もされていないので、ここでディスカッションもしていない。

特に輸入品なんかのことを考えますと、これは厚労省の方がこの前おっしゃっていたんですけども、そういうものは検疫でチェックしているんだとおっしゃったわけです。そうすると、検疫で何でチェックするかというと、生菌数とか、大腸菌検査でやるわけで、それをリスクの問題だけで排除してしまうと、これは車の両輪みたいなものですから、右の車輪だけを止めてしまった場合に、左も一緒に止まっていいのかというところの問題があるのではないかというのが、私の意見なんです。

ですから、今度は答申の資料にも御訂正いただきたいし、そのことは座長案へのコメントとして一応出しておりますので、本当は今日それも配っていただくとわかりやすかったと思うんです。今の座長からの私に対する御質問についてもそういうコメントです。

ですから、懸念事項の2つ目の●のところに、そういう項目を少し足していただければいいかと思います。

○渡邊座長 藤井先生からの私見という形で、食品が適正な環境の取扱いの下でつくられたかどうかの一つの安心の指標として、大腸菌が今まで重要な役割をしてきたということです。これをやはりどこかに入れるべきだと。

ちょっと話が今のところに戻りますと、そうすると今の意見は、多分荒川先生の意見の懸念事項という形になるので、これは「また」から外して、冷凍パン生地様食品の成分規格に E. coli の基準を外すことの積極的な理由がないという意見があったということを加えておく必要がありますか、これ全体を入れる必要があるかどうかです。

今のお話を聞くと、そんなにこれに対して多数の人が言っているわけではないと、1人ぐらいなんですかね。勿論、少数意見というのは重要で、それを無視しようというつもりはないんですけれども。

○丸山専門委員 でも積極的な理由がないというのは何人かいらっしゃいます。こういう懸念事項もあったということはいいいんじゃないですか。

○渡邊座長 では「また」から以降は、どうしましょうか。

○工藤専門委員 私も入れた方がいいと思っていまして、それは本当のことだと思うんです。それをあえて書かないよりは、こういうことも考えられたけれども、この委員会としてはこうしたということで、当該食品だけではなくて、ほかの食品もそうなんですけれども、この食品も一般製品の規格は適用されていないのでという一文が入った方が説明としていいんじゃないかと思うんです。

○渡邊座長 ごめんなさい。どこに何を加えればよろしいですか。

○工藤専門委員 「また」のところから、また、当該食品は一般生菌数の規格が適用されない食品の一つであることを鑑みるとというような文章はいかがでしょうか。

○渡邊座長 これだけではないということですね。

○工藤専門委員 はい、そうです。

○渡邊座長 どうぞ。

○関崎専門委員 それでは、何かほかの食品もみんな危ないみたいな表現になりませんか。

○工藤専門委員 危ないとは言いませんけれども。

○梅田課長補佐 それと「現行の規格は廃止すべきではない」という根拠として、基準がなくなるということが、すなわち廃止すべきではないということのロジックとして、この場ではリスク論をやっていただく上で、どういうリスクが上がるということが科学的に

考えられるということをもって、やはりそういう点においては、廃止すべきではないという、もう一つ説明根拠が明確でないと、理由としては乏しいような気がするんですけども、廃止することについてどうかということに対して、今、議論しているわけですけども、廃止すべきでないということを使うのであれば、その根拠も明確にしなければいけないと思っておりますが、その辺を御議論していただければと思うんです。

○工藤専門委員 一般生菌数が適さないということで、これから変わるとしても今までは大腸菌の規格しかないということですね。そうであるということなので、外したのを懸念すると、そういうコメントがあったということだけなんですけれども、済みません、ちょっと理解していないかもしれません。

○渡邊座長 そうすると、一般的まで広げないで、この食品に対してはということよろしいですか。今回答申されているのはこれなので「規格が適用されない現状を鑑みると E. coli の基準を外すことにより、衛生状態を確認する手段が皆無となるので」と、これは先ほどの代替法のことも含めて、やはり基準か何かを設けておいた方が安心材料になるという御意見の1つだと思っております。そういう意見が、少数ながらあったというのはたしかなので、少数と言っては失礼ですか、そういうのはたしかなので、やはりどこかにそういうのが懸念事項としてあったということは、私は記載した方がいいんだと思っております。結論的にそれがこの委員会として受け入れられたかどうかは別個としても、そういう意見はあったと。

では、これはちょっと後で戻るとして、3つ目の●として「本評価案件と同様の問題を抱える問題は他にもあると考えるが、パン生地についてのみ検討することが適当であるかどうかは疑問である」という意見もあったと。

これに対しては、厚労省は「基準の見直しの要請があり、かつ評価のためのデータが準備できている本案件について優先的に検討し、他の冷凍食品については必要に応じて今後の検討課題とする」という回答があったと。

あと「製造工程における衛生観念の信頼性が低い国からの輸入品について、どのように製品安全性を確保するのか」という問題提起があったと。「ただし、国産品と輸入品を区別して考えることは貿易問題上適切でない、または適切であるかどうか問題である」と。

それで、信頼性が低い国という言葉がいいのかどうかかわからないですけども、そういう御意見もあったということです。これも入れておいた方がよろしいでしょうか。

どうぞ。

○関崎専門委員 先ほどから議論があったという記録として残すのはいいのかなと思うん

ですけれども、ただ、これについても食品等事業者というのは輸入業者も含まれていますので、どういうものが輸入されてきても責任は輸入業者の方にかかってきますから、食品衛生法を守るという責務は存在するのかなと思います。

ですから、私はなくてもいいかなという意見なんです。

○岡部専門委員 ⑨が「懸念事項」となっているところで非常に議論が大きいか、小さいかということでペンディング事項のように思えるんです。これはあくまで懸念事項として出された意見について羅列しておいて、こういうような意見もありましたという記録であるべきであるので、⑨の「懸念事項」とだけで切ってしまうのが、今おっしゃったような問題点が出てくるのではないかと思います。

例えば、懸念事項として提出された意見とか、あるいは以下のような議論があったということの方が、これを取っておくと、そのまま問題点として残っているような気がするので、ちょっとその辺を検討されたいかがかと思いました。

○渡邊座長 討論された事項ぐらいでいいですか。確かに懸念事項というと、これに対する回答を要求されているような意味も出てきますね。

○岡部専門委員 心配なまま走ってしまったと。

○渡邊座長 ここは、この委員会としてそういう議論があったという一つの議事録ではないですけれども、そういう意味で載せているので、これについても今後更にここで検討を加えるということではないと思うので、議論された事項のような形でよろしいですか。

そうすると、あとは「E. coli の基準を廃止した場合、当該食品には一般生菌数の基準も適用されていないため、すべての規格基準が廃止されてしまうことになり、衛生基準が確保されることを確かめることが困難になる」。先ほどの上の2番目と似ているわけですが、こういう御意見があったと。

それで一応結論という形で、こういうことを踏まえて、資料2にある先生方の御意見を踏まえた上で、提出させていただいたまとめとして、結論という形で「加熱後摂取冷凍パン生地様食品の摂取に絡む食中毒事例等の健康被害について、調査を行った限りでは、我が国および諸外国で過去に報告がない」。これは事実です。現時点においてはということです。

2) として「パン生地様食品の約90%を占める常温および冷蔵のパン生地様食品に関して、E. coli に関する特別な成分規格がないのかかわらず、その摂取に絡む健康被害について、調査を行った限りでは、我が国および諸外国で過去に報告がない」と。

3) として「冷凍パン生地様食品が十分に焼成されれば、E. coli が汚染の指標として有

効と考えられる腸管系微生物は死滅すると考えられる」。

それで「上記の検討結果から、喫食前に十分な加熱・焼成が行われる限りにおいて、加熱後摂取冷凍パン生地様食品の成分規格から E. coli の基準を外すことにより、健康被害のリスクが増大するとは考えられない」ということにもっていったんですけれども、さっきの「リスク特性解析及び結論」等の議論から、ここまでもって行ってよろしいかという御検討の方をお願いいたします。

それで、これをまとめた一つの大きな根拠というのは、リスクを考える上に、やはり我々はサイエンティフィックなベースに基づいて考慮するというところで、一つは健康被害というのが実際にあるのかどうかというのが大きな基準になるだろうと私は考えたわけです。

それで、厚労省の出された健康被害のデータだけでは不十分だということで、この食品安全委員会としてもそういう調査をしなければいけないということで、事務局等に調べていただいたし、皆さん方にもそういう報告があるのかどうかということをお調べいただきたいということでお願いした結果は、今のところこういう被害はないということになったわけです。

もし、その結論がおかしいとすると、恐らく現在の日本で行っているサーベイランスシステムに問題があるということになるんだと思うんです。

ですから、現在のサーベイランスシステム上で考えると、日本においてはこういうことはない。あと、世界の中でのデータとして、サーベイランスがちゃんとやっている国がどれぐらいあるのかという議論があるかと思うんですけれども、よくやっていると考えられるアメリカ等のデータでも、今のところはない。ヨーロッパ等でも今のところはないというのは、客観的な事実としては、一つのリスクアナリシスをする上での重要なポイントになるかと思えます。

この議論というのは、前のセレウスの問題を我々が議論したときに、あれの結果について、あれが原因で子ども等に髄膜炎等を起こした事例がない。よってセレウスに関しては、リスクアナリシスをした結果においては、現時点においては重要な危害要因とは考えにくいという結論を出したわけです。

やはり、その延長線上にこの議論もあるということは、我々の委員会にとっての一つの考え方の基準になるのではないかということで、この辺を書いてきた経緯があります。その辺を踏まえながら議論の方をよろしくお願ひしたいと思ひます。

どうぞ。

○岡部専門委員 内容には賛成なんですけれども、ちょっと確認です。2)で「パン生地

様食品の約 90%を占める常温および冷蔵のパン生地様食品に関して」、渡邊先生は、ここを冷凍と読み変えたように聞こえたんですけれども。

○渡邊座長 ごめんなさい、冷蔵です。

○渡邊座長 どうぞ。

○藤川専門委員 一番最後の 3 行ですけれども、これを見ますと、基準を外してよいと、今まであった E. coli の検査を外しても恐らく大丈夫だということに理解してよろしいですか。

○渡邊座長 はい。健康被害のリスクが、現在よりは増大するとは考えにくいという考えです。

○藤川専門委員 そうしますと、いろいろな意見の中に E. coli の検査は残しておくべきというのに矛盾するわけですが、よろしいのですか。

○渡邊座長 E. coli の基準を残しておくべきであるということが、どこかに書いてありましたか。

○藤川専門委員 いわゆる⑨番の懸念事項の中で、幾つか。

○渡邊座長 ですから、懸念事項ではなくて、議論された事項という訂正をしていただければと思います。

○藤川専門委員 それで、全体の結論としてもこの検査を外しても、リスクは増大しないと考えられるということによろしいわけですね。

○渡邊座長 という座長案ということで、そこでいろいろ議論をいただきたいということで、その根拠は何かというと、先ほど言いましたが、やはり科学的なエビデンスということで、今までのデータに基づいて考えていくべきだろうというスタンスです。

そういういろんな御意見があるということも踏まえて、付帯事項として別項を加えるべきかという点も同時に議論していただきたいと思うので、さっきの議論された事項の中の一文は組み入れた形で別項を付けてはどうかと。

「リスク管理機関が加熱後摂取冷凍パン生地様食品以外の冷凍食品における E. coli 成分規格の見直しについて検討を行い、見直しを行う場合には、別途リスク評価が必要である」と。これも先ほどの懸念事項のところに出てきたような文です。

2) として「冷凍食品の汚染指標菌としての E. coli 基準は、製造工程中の衛生管理のチェック項目の一つとして機能してきている。E. coli 基準をはずす場合には、有害物質の混入のチェックとして、E. coli 以外の有害微生物基準設定の必要性について、リスク管理機関が検討すべきである」ということを付帯事項として加えるべきかどうかという点も、全

体的な形から御議論をよろしくお願いいたします。

どうぞ。

○小崎専門委員 1)の方は、私も申しあげましたし、入れていただいた方がいいと思うんですけども、2)の部分と1)のところの大きな違いというのは、ポイントとしてはどこになるんでしょうか。プロセスとして1)の方で「別途リスク評価が必要である」と書かれていますので、2)に含まれる部分というのは、リスク評価という言葉で全部置き換えられませんか。

○渡邊座長 ちょっとオーバーラップしているという先生の御意見ですね。

これを加えた理由は、代替法の御意見のところ等に、やはり大腸菌は1つの指標であるけれども、有害微生物等は、これだけで十分チェックできるものではないという御意見があったので、2)をもう一度クリアーにするという意味で、くどいという御意見もあるかもしれないですけども、加えたわけですが、皆さんの御意見で必要ないということになれば、1)だけで十分だという御意見、どうぞ。

○関崎専門委員 私は、1)も必要ないと思います。これは法あるいはそれに関連する政令、省令の改正ですから、必ずや食品安全委員会に諮問されるものだと思いますので、入れる必要はないと。

2)は、先ほど申し上げたように、これも同様に要らないと思います。

○渡邊座長 ほかの先生、御意見はございますか。

どうぞ。

○岡部専門委員 確かに、そうではあるけれども、確認として、これがほかのものに及ばないようにするという確認事項をこの委員会がやったということで、私は1)は要ると思います。

2)については先生方の議論にお任せします。

○関崎専門委員 それでしたら、リスク特性解析の6ページの⑦に同様な事項が書いてあります。ほかの類似品についても別途やるべきであるということが書いてありますので、これでよろしいかなと思います。

○渡邊座長 事務局にちょっと確認ですけども、これを厚労省に返す場合には、どこから返すんですか。6ページの結論からを返すんですか、それとも前の文章全部ですか。

○梅田課長補佐 全体を一つの評価の結果としてお返しすることになろうかと思います。

○渡邊座長 そうすると、今の6ページの⑦も厚労省の方には行くわけですね。

○梅田課長補佐 いろんな返し方はあるんですけども、1つは、これ全体を議論した論

点も含めて全部まとめたものとして、それを一つの報告書として、それに通知文を付けてお返しするということがあろうかと思えます。

ただ、これ全体の中で、議論をしたことも含めて、結論部分は結論部分として、ここに書いてありますから、結論はここだということがわかりますので、全体を別添という形とか、評価の一つのものとして。

○國枝評価課長 これは、これからの御議論だと思いますけれども、⑨に書くと議論された事項ということですので、それはあくまでも結論ではないと思えますし、もし、結論のところ付帯事項あるいはなお書きで書くということがあれば、先ほど岡部先生が言ったように、確認事項ということで、もう少し強い意味で伝えるということだと思います。

それから、先ほど「⑨懸念事項」を議論された事項という形で直されるということだったんですけれども、もし直されるのであれば、その他議論された事項にしないと、ちょっとまずいかなと思いました。

○渡邊座長 当然前のことも議論された事項なので、その他議論された事項という形にします。

そうすると、今の事務局からの回答ですと、結論という形で出す方が、そういう意味では答申としての重要度が高いと、重要度が高いとか、厚労省は真摯に取るということなんですけれども。

○國枝評価課長 御議論がそうなれば、そういうことだと思います。

○渡邊座長 強調するという意味では、付帯事項として、今、岡部先生が言われたことは、ニュアンスとして加えた方法が強い意味として厚労省がとらえてくれるということですね。どうぞ。

○見上委員 付帯事項に関する考え方が、多分食品安全委員会の中でも、それほど深くディスカッションしていないです。

最近の例ですけれども、例の米国産の牛肉のことで、付帯事項があたかも結論のごとく国会ではさんざん論議されているわけです。

ですから、私個人的には付帯事項という紛わしいのを付けると、後からこういう意見があった、ああいう意見があったということになるので、その他の項に入れるなりした方が良いと思えます。後から何か起きたとき、付帯事項の方が結論より重要になってくるという可能性があるということも頭の中に入れてお考えくださるとありがたいと思えます。

○渡邊座長 見上委員から、今のような御意見があったわけですけれども、いかがでしょうか。どうぞ。

○岡部専門委員 それでしたら、結論の中に入れてしまったらどうですか。

○渡邊座長 もう一段上にリスク管理機関がという別項1)を入れた方がいいだろうという御意見ですけれども。

○岡部専門委員 私は、基本的に付帯事項の1)はあった方がいいと思うんです。

○関崎専門委員 食品安全基本法にのっとれば、これは全く言うまでもないことだと思うんですが、それでも入れなければいけないほど食品安全基本法は破られるような可能性があるものなんでしょうか。

○小崎専門委員 私が、付帯事項の1)にこだわるのは、前にもちょっと申し上げたんですけれども、パン生地という非常に限定されたものを食品安全委員会に持ってくると、それは少し幅広いものの議論をしないと、食品安全委員会というのはどういうことなのだという話になってくるので、少し厚労省が上げてくるときに、もう少し中身について精査してこいという思いもありますので、今、言われた部分もあるんですけれども、そういう考えもありますので、入れていただきたいということです。

○梅田課長補佐 そういう意味において、先ほど来、小崎先生がおっしゃったように、今回諮問のあった内容に対して、ここで議論した結果を返すということを結論として導いて、それ以外の議論として、懸念事項にあった話を受けて、結論ではないけれども、こういう議論の中で返すに当たっては、こういうことを言った方がいいじゃないかというものがあるとすれば、付帯事項に書くということもあるでしょうし、あるいは、実際に評価の結果とは違う、既にこういう議論をしたということは議事録に載っていますから、それでも厚労省に対して示すことになるかと思えますし、それから通知文の中で返すということもございますし、それは食品安全委員会として返す中での御議論の結果、通知として返すと、表紙の中で、通知の中で書くということもいろいろあるかと思うんですけれども、結論の内容とするかどうかというのは、諮問されたことに対しての範囲内か範囲外かというものの観点からの判断はあるかと思えます。

○渡邊座長 委員の先生方の中には、厚労省が諮問してくるのが、小出しで来るという印象を多分受けていらっしゃる先生方が多いので、もう少しちゃんとしたフィロソフィーを持って、大きなカテゴリーで、こちらに諮問すべきであるという御意見が、多分ここにこだわる一つの大きな理由なんだと思うんです。私も確かにそうだと思うので、あまり小出しで来ると、その場しのぎの議論になってしまって、全体的なビジョンというのがなかなか見えにくいというのが確かにあると思います。

そういう意味では、先ほど見上先生が、付帯事項があまりあると、それが表に一人歩き

してしまうという御意見だったんですけれども、ただこの付帯事項を見る限りは、そんなにこれだけが表に歩いたとしても、そんなに問題になるような事項ではないような気がするんですけれども、いかがでしょうか。

○見上委員 そのとおりだと思います。私が言いたかったことは、食品安全委員会として付帯事項というのはほとんど例がないんですけれども、付けるのが流儀になったら困るなと思っている、それだけです。

○渡邊座長 どうぞ。

○寺門専門委員 国会なんかでの付帯事項というのは、重いんですね。ただここで言っている見直しを行う場合は、また考えろというのは極めて当たり前のことを言っているわけで、こんなの必要ないじゃないかという意見と、付けておいた方がだめ押しになるという意見があるんだと思うんです。私は、どちらでもいいと書いてしまったんですが。

ただ、ついでにちょっと言わせていただきますと、先ほどの懸念事項のところなんですけれども、そこで言っていることは、要するに製造工程の中の衛生管理の一つとして E. coli が指標菌になりうるということだと思うんです。

それ以外にも問題がいっぱいあるんだと、そういう取られ方にならないよう、その他討論事項ももう少しコンパクトにまとめていただければありがたいなと思います。

○渡邊座長 わかりました。そうすると、今、7 ページの別項の 2) をここに入れるべきではないという意見があったので、これは、今、先生がおっしゃった E. coli の指標菌としての重要性が議論された。これを議論された事項のところを持って行って、ほかはこれと類似するようなことで、ごちゃごちゃ書いてあるのは削りましょうか。

それで、議論された中で残しておくべきものはどれでしょうか。●の 1 番目の「冷凍食品の特性である長期保存がリスクに及ぼす影響について検討するための十分なデータがない」。これは残しておいた方がいいですか。確かにデータとしてないですかね。

○丸山専門委員 あまり多くないですね。

○渡邊座長 ないということは、逆に言えば、つくった方がいいだろうという意味も含まれているということで、残しておきましょうか。

次の 2 番目の「冷凍パン生地様食品の成分規格より E. coli の基準を外すことの積極的な理由がない」、このところは必要なのかと、今のような結論になっているので、むしろこの代わりに、さっきの別項の 2) をここに持っていった方がいいのかなという気がするんですけれども。

あとは「本評価案件と同様な問題を抱える食品は他にもあると考えるが、パン生地につ

いてのみ検討することが適当であるかどうか疑問である」と。これがさっきの別項の1)に当たるんです。

厚労省は、これに関して、こういう答えを書いているわけです。「基準の見直しの要請があり評価のためのデータが準備できている本案件について優先的に検討し、他の冷凍食品については必要に応じて今後の検討課題とするとしている」ということで言うるので、どうぞ。

○小崎専門委員 この文章が、私は引っかけたんです。他の冷凍食品について、必要に応じと、ですからもう少し幅広くやってもらいたいという部分もあります。

○渡邊座長 なるほど、「必要に応じ」というのは厚労省が言った言葉ですね。私もちょっと覚えていないんですけども、多分議事録では厚労省は必要に応じと言ったんですね。

そうすると、先生の懸念からすると、たとえこういうふうに書いてあったとしても、今の別項1)は結論のところに残しておいた方がいいという御意見ですね。いかがでしょうか。では、ここは残しておきましょう。

「製造工程における衛生観念の信頼性が低い国から」云々と、これはどうですか。「国産品と輸入品を区別して考えることは貿易問題上適切でない」。確かにこれをあまり言ってしまうと、ではどこの国を対象としているんだと我々に聞かれても。

○寺門専門委員 あと、検疫所もあるんだし、それから輸入業者はそれなりに負うべき責任を持っているわけだし、先ほどもあったように、当たり前の話であって、あえて今問題だみたいな感じにしない方がよいと思います。

○渡邊座長 では、これはこういう議論があったというところも外しておきましょうか。

あと「E.coliの基準を廃止した場合、当該食品には一般生菌数の基準も適用されていないため、すべての規格基準が廃止されてしまうことにより、衛生基準が確保されていることを確かめることが困難になる」。これはさっきの2)の代わりでここでは外すと。

そうすると、残しておくのは「冷凍食品の特性である長期保存がリスクに及ぼす影響について検討するための十分なデータがない」ということと、先ほどの7ページの別項の2)の「冷凍食品の汚染指標菌としてのE.coli基準は」のところをこちらに持ってくると。

あと、その下の3番目の●の「本評価案件と同様の問題を抱える食品は他にもあると考えるが、パン生地についてのみ検討することが適当であるかどうか疑問である」。これを外してしまって、さっきの別項の1)を残しておくというのも1つかなと思うんですけども、それとも別項の1)は残さないで、どうぞ。

○寺門専門委員 別項の1)をここに入れてしまって、付帯事項をなくせばいいじゃない

ですか。一応、全部入ったじゃないですか。

○渡邊座長 小崎先生、いかがですか。

○小崎専門委員 いいですけども、シンプルにするんだったらそうなんです、先生方の御意見に従いますけれども、少しこだわっているのは、話のプロセスとして、今、議論しているところの事項があつて、私自身が思っているのは、やはり今後出てくるであろう諮問に関して言えば、例えばその次にこれこれこういう食品という話では、少なくとも食品安全委員会の微生物の専門調査会に関して機能しなくなる可能性があるのもう少しグローバルな部分で持ってきていただきたいと、非常に希望を込めて付帯事項を付けていただきたいということです。意味合いとしてはそういう意味があるので、口頭で言っていたでもいいですから、プロセスはお任せしますけれども、結論に関して言えば、座長にお任せいたします。

○渡邊座長 ほかの先生、御意見はいかがですか。

どうぞ。

○岡部専門委員 懸念事項は、割と少数意見といいますか、小さいけれども問題点があったところを、懸念事項というタイトルではないけれども、そこを書いてあると思うんです。

付帯事項の1)というのは、この議論をするときに、かなりそもそも論として出てきたことなので、やはり私は重さからいって、1)というのをこちらの方に付けておいた方がいいだろうというのが私の意見です。

○関崎専門委員 そういうビジョンでしたら、1)のところの別途というのは、別途別々にそれぞれ来てしまう可能性があるわけですから、そうじゃなくて、やはり長期的なビジョンとか、あるいは食品全体を見渡したビジョンを持って出すというふうに要望を出した方がいいんじゃないかと思います。このままですと本当に食品安全基本法そのままになってしまいます。

○渡邊座長 長期的なビジョンを持って出すべきであるというのは、厚労省にとって結構きつい言い方ですね。

どうぞ。

○小泉委員 付帯事項といいますのは、やはり結論に対してかなりの懸念があるという意味で、ここを押さえておかないという意味で付け加えるものであつて、今、言われているのは、当たり前のお話ですね。だから、それは委員の先生方の御意見であつて、別に結論に影響を及ぼすものではないと思うんです。

ですから、結論は、健康被害がリスクを増大するとは考えられないという結論を出した

ので、これを付け加えるのはおかしいと思うんです。

ですから、こっちのその他議論された、議論するのは当たり前ですが、その他の意見のところに、そういった個人の意見とか、いろんなことを付け加えられるのが筋ではないかと。

もう一つは、諮問というのは、非常に狭まった領域なんです。ですから、あまり広げると、非常に問題が拡大してしまって、中心がずれてしまうので、やはり諮問というのは冷凍パン生地の E.coli の基準を外して安全かどうかということに対して返事することだと私は思います。

○渡邊座長 今のような委員の意見ですけれども、どうぞ。

○藤川専門委員 別項の1)を何の先入観をなしにそのまま読みますと、ごく当たり前のことなので、これは要らないと思います。

厚労省から、こちらの委員会の持っていき方に対する意見というのは、やはり⑨のところで入れておくべきではないかと思います。

○渡邊座長 どうぞ。

○寺尾委員 1つの手は、この専門調査会が食品安全委員会の方に、こういう意見を厚労省の方に出してくれということ意見を意見として出すと、そういう手もあるんです。ですから、この付帯事項については文章の中に入れて、むしろ委員長にこういうことを厚労省に言ってくれと、そういう意見を出されたら、委員会の中で議論して、必要ならばそのようにするという格好になると思うんです。

○見上委員 今、寺尾委員が言われたことに賛成です。なぜかというと、先ほどちょっと危惧されていたように、小出しで諮問されると大変です。つい最近の例ですが、多分関わると思うんですけれども、ある種の健康食品を調べたらどうのこうのと、それを3つ調べて1つがどうであったからどうのと、それが健康食品で100以上あるんです。それを1個ずつ来られたら事務的にたまったものではないし、それとはちょっと話は違いますけれども、ポジティブリストで、農薬が七百幾つあるんです。それを2年半かかって30件位しか結論を出していないのが、七百幾つも来てしまって、それを5年以内にやれという話です。ですから、本当に中期、長期的な展望なくして、目の先の1~2年の話で持ってこられたら、食品安全委員会はずぶれてしまいます。

それで、先ほどの御意見のとおり、非常に重要なことなのです。ですから、微生物・ウイルスでも一つひとつ菌の種類とか、更にセロタイプの種類によって一つひとつ出されたらたまったものではないと思います。

○渡邊座長 どうぞ。

○國枝評価課長 今、言われた意見に全面的に賛成なんですけれども、文章に残すかどうかは別として、先ほど関崎先生がおっしゃったような観点から見たときに、別項の1)というところなんですけれども、見直しを行う場合には、別途リスク評価が必要というのは、これは当たり前と言えれば当たり前なので、ただ文章として出ているものですから、どちらかという、後者の方の議論になってしまったと思います。本来のメッセージは前者の方で、ここに書くかどうかは別として、むしろ全体的なところを見ながら、本来点検すべきだという意味が、やはりここに込められていると思います。後者の方は見直しをするときに、リスク評価をするのは、法律上当り前なので、その部分より、むしろ前者の方が重要ではないかという気がいたします。

○渡邊座長 わかりました。そうすると、ここをもう少し書き加えて、全体的なビジョンを持ったような形で答申をしてほしいというような意味で、ちょっと書き換えたものを安全委員会の委員長あてに、それを厚労省に伝えてくださいというお願い文を出すという形でよろしいでしょうか。

○丸山専門委員 別項を全部取ると。

○渡邊座長 はい、別項を全部取るということです。それで、別項の2)に関しては、先ほどのその他の議論についての事項のところに入れておくと。別項の1)に関して、答申の在り方ということ、それについて、ちょっと文章はどういうふうな文章がいいか考えないといけないんですけれども、小出しで云々というよりは、もう少しある範囲内の一つのくくりを付けられるような範囲内で出してくださいというようなニュアンスを含めた文章にこちらで考えたいと思います。

全体的な形で、結論として7ページの1) 2) 3)、あと「健康被害のリスクが増大するとは考えられない」というところまでをこの委員会の結論して出すという形でよろしいでしょうか。

どうぞ。

○工藤専門委員 語句なんですけれども、別項の2)のところ「E.coli 基準」となっているんですけれども、E.coli 陰性の基準の方が諮問としては正しいので、そう直した方がいいんじゃないかと思います。

○渡邊座長 そうですね。

あと、全体的なこと何か御意見はありますか。よろしいでしょうか。

どうぞ。

○藤川専門委員　また、先ほどの繰り返しになるのですけれども、ここで E. coli というか、前の資料では、私はちょっと途中欠席したので申し訳ないのですけれども、E. coli という学術名を使うことはふさわしくないと 생각합니다。

EC テストでやって、検査の結果、大腸菌陽性となるのが、ほとんどは E. coli だと思いののですけれども、そうでないのも検査の性質上出てきますので、ここで E. coli という言葉、あまりよくない、ふさわしくしないと 생각합니다。単純に大腸菌と、かぎ括弧を付けるかは別として、その方がいいかと思ひます。

○梅田課長補佐　済みません、それは分類学上の、いわゆる E. coli ではないということです。それは脚注の中でも明記してありまして、いわゆるこれは食品衛生法上の使っている E. coli だということの整理ではございます。

○渡邊座長　3 ページの一番下のところに一応書いてあります。

○藤井専門委員　先ほど、ちょっと後でと言ったことですが、2 ページの 3.1.1 で、これは通常の病原菌のスタイルに合わせて書いたということで、E. coli の病原性についてという項目があるんですけれども、E. coli の場合には、むしろ病原性というよりも、糞便指標菌としての E. coli の意義とか役割とか、それをここに書いておく方がいいのかなと思ひます。

以下の 3.1.2 もそういう意味での食品の説明が記述されているわけで、病原菌の場合だったら病原性でいいと思ひますけれども、E. coli はあくまでも指標菌としての E. coli なので、その役割を書いていただくのがいいかと思ひます。

○渡邊座長　糞便指標菌として E. coli が用いられていると、別に病原性等まではここでは議論していないということですね。

○関崎専門委員　これは、そういうことを加えるのはいいと思ひますけれども、E. coli 自身の議論をしているわけですから、ハザードアイデンティフィケーション自身は一体どうなるのかというのは、書かなければいけないことかと思ひます。

○藤井専門委員　それは書いてあっていいですけれども、むしろここでは E. coli の役割、意義が問題で議論してきたので、そちらの記述がないと、例えば私なんかはずっと意見を申し上げているのは、E. coli の役割には 2 側面があって、リスク管理は 1 側面だと言っているわけで、ですからもう一つの適正な取扱いとしての意義もあるということも書いておくと。

○関崎専門委員　ですから、そういうことを加えるということでしたら、そのとおりかなと思ひますけれども、ここは病原性は要らぬというか、病原性ではないようなことは、か

えってリスクアナリシスとしてはおかしいですね。

しかも、5ページのリスク特性解析の最初のところに、先生がおっしゃることが書いてあります。3.2のところでは、E. coliは糞便汚染の指標菌として設定されていると。

○渡邊座長 菌そのものがハザードとなるわけではないということですね。

○丸山専門委員 ただ、ここにもそういうものがあって、異議がなければ、そういう解説を簡単に加えてもいいんじゃないでしょうか。

○関崎専門委員 加えることには、全然異議はありません。

○渡邊座長 では、重複するかもしれないですけども、5ページの前にある「冷凍食品におけるE. coliの規格は、糞便汚染の指標菌として設定されており」と、ただ、それは病原性については、明白な病原性はないと考えられると。

では、3.1.1のところを、今のような形で、もう一回E. coliの糞便汚染の指標菌としての役割というのをここに加えておくということで、ほかに何かありますか。

○國枝評価課長 もし、そうであれば、3.1.1は「糞便汚染の指標菌としてのE. coliの病原性について」という表題になっていますので。

○渡邊座長 E. coliの特性についてとか何かにしましょうか。

○國枝評価課長 そうですね。

○関崎専門委員 今、リスク評価指針ではどうなっていましたか、ハザードアイデンティフィケーション、特性でしたか。

○梅田課長補佐 そうですね。特性であっても差し支えないと思います。

○渡邊座長 では、そういう形で、ほかに何かございますか。

どうぞ。

○梅田課長補佐 ちょっと今の構成についてなんですけれども、3.2のところ「リスク特性解析及び結論」となっておりまして、分析したものと結論が一緒になっていますが、6ページの下に「～結論～」ということが入っていますが、これを独立させて、別項目として3.3として結論は結論として立てたいと思いますが、いかがでございましょうか。

○小泉委員 結論は、もっと重いものだと思うんです。だから、4だと思うんです。

○渡邊座長 「リスク特性解析及び結論」の「及び結論」は削ると。そして、4として結論という形で持ってくると。

○梅田課長補佐 そうですね。

○渡邊座長 結論は別紙になるんですか、それともこの一連の中に入れてしまうんですか、別紙ですね。

○梅田課長補佐 これを丸ごと厚労省の方にお返しすると。

○渡邊座長 丸ごとですね。結論は別紙で書くのではなくて、全体の中で評価について入れるわけですね。

○梅田課長補佐 これはこれとしてお返しするんですけれども、その表紙のところに結論だけを抜き出して書くというのが、通常やっておりますけれども、それはいろんなパターンがありますので、座長と御相談させていただきます。

○渡邊座長 どうぞ。

○藤井専門委員 資料2の私の意見の見出しを、リスクが増大すると書かれるとちょっと誤解を招きますので、例えば E. coli の基準を外すことは適当ではないとか、そういう表現で、少なくともリスクが増大するとは、私は述べていないので、そういう区分になると、ちょっとリスクは増大するとは考えていないけれども、以下のことが問題であるということを行っていますので。

○渡邊座長 藤井先生のは、丸山の先生の前辺りに持ってきて。

○工藤専門委員 私も「増加するとは思えないが」と書いて、「断言はできない」とか「とは思えない」と書いてあって、どちらかというところ、丸山先生のところと同じ部類だと思っているんですけれども、こちらに入っていたので、極端な意見として取ると、3つに分類できるのかなと漠然とメールを受け取ったんですけれども。

○渡邊座長 荒川先生も増大すると考えたわけではないですね。すると「増大する」というのは取っていただいて。

○梅田課長補佐 あくまで、一番左のカラムの「答申の方向性」と分けたものは、仮に分けたものでありますが、あまり意味がありませんから、そういう意味では、下のグループに全部入るのかもしれませんが、そのように整理させていただければと思います。

○藤井専門委員 これがオープンになるものか、私は、これは座長のポケットに入るものかと思ったんです。ですから、文章も十分考えていないので、ちょっとそこのあれを付けていただくとありがたい。

○渡邊座長 では、意見を聞くときに、この意見の結果、公開されるものかどうかということの確認ですね。

○藤井専門委員 2つ目の座長案に対する意見は公開されていませんね。ですから、その仕分けがなぜ2つ違うのかもよくわかりませんが。

○渡邊座長 メールで先生から来ているものは、公表されていないですね。

○寺門専門委員 これは公表されるんですか。

○梅田課長補佐 はい、もうされています。

○藤井専門委員 そういつもりでは出していませんから、皆さんそうだと思うんです。

○岡部専門委員 それで公表というのは、ちょっと自由な意見を言うのに問題が出てくるんじゃないですか。まだ、自由な意見の段階ですから、公表したらいけないようなことは言っていないので、私はメールを出さなかったのは、そこを意識したわけでは決してないんですけれども。

○渡邊座長 これは、確かに参考意見ですね。参考意見で、それに基づいて、ここに座長案という形でまとめた。これは回収してもらいましょうか。それは無理ですか。今のよ
うな先生方の意見があつて、自分の意見は適当ではないという御意見があるわけですから。

○梅田課長補佐 基本的には、この会議がオープンであるように、御意見もオープンに
していただいて、意見も基本的にはオープンにさせていただくということをベースに考えてい
たものですから、ちょっと説明をその都度すればよかつたのかなということで反省してお
りますけれども、基本的なスタンスは、そういう形でございます。仮に何か不都合がご
ざいすれば、その点については配慮したいと思いますけれども、この御意見自体が公開
されることで、多少整理の問題で、若干まずいということだとすれば、そのところは何
か注釈を付けるなり、それでやることも対応可能だと思うんですけれども。

○渡邊座長 そうすると、これは皆さんにいつてしまっているわけですね。

○寺尾委員 訂正したらいいんじゃないですか。

○見上委員 議事録に残りますから。

○渡邊座長 そうすると、今回の資料2の一部には、不備な点があるので、訂正をすると。
不備な点というのは、必ずしも先生が言われた意見が適切にまとめられていなかったとい
うことですね。

○梅田課長補佐 もし、今の資料の中で、ここの趣旨はこういうことであるということ、
今、おっしゃっていただければ、それはそれで議事録にも残りますので、趣旨はきちんと
伝わるかと思しますので、今、いかがでしょうか。御指摘いただければと思います。

○藤井専門委員 すぐにはまとまった文章にはなりませんから、ですから後で何かメール
で追加するなりということで御了解いただければ、どうですかね。個人の意見だから、こ
こでディスカッションする意見ではないから、変わっても構わないかなと思います。

○渡邊座長 あと、荒川先生は、ちょっといらっしゃらないから、これは確認できないで
すね。

○寺門専門委員 ただ、1番目のカラム内の意見はともかくリスクが増大すると、リスク

が出てくるんだという方向性になっていますから、もしそうではないとすれば、直された方がよいですね。

○渡邊座長 これは、先生方の意見が適切にここに反映されていないとすると、ちょっと正しい意見のまとめ方にならないので、できれば回収してもいいんじゃないですかね。

○福田評価調整官 私どもの事務局の方のまとめ方が不適切で、先生方に御迷惑をおかけして申し訳ございません。本来であれば、いただいた御意見をまとめて、事前にお配りして、各意見を出された先生方に御確認をして、必要な修正をした上で、本日、公表すべきであったということで、深く反省しておわび申し上げる次第でございます。

ただ、本日、公開の会議でございますし、既に公表資料で出ておりますので、一応、常に配られたものを回収するのは事実上難しゅうございますので、改めて訂正版をつくりまして、再度配布する、公表するという形にさせていただきたいと思います。今日、この場ですぐどう直せという御意見はないかもしれませんが、なるべく早く、今日、明日中でも訂正版の御意見をいただければ、速やかに訂正版を公表するという形で対応させていただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

○藤井専門委員 これは、新聞の訂正広告と一緒に、これはこれで出回って一人歩きしているわけですね。訂正版があっても、結局最初の方を主に見ると思うんです。ですから、これで先入観を与えてしまうと、例えばあいつはリスクが増大すると、何たることを思っているのかと、ひんしゅくを買うようなことにもなりかねませんね。ですから、やはりこれは取り下げるか何か、適正な修正が要ると思うんです。

○渡邊座長 これは、ある意味では、例えばリスクが増大する可能性があるという意見を持っていないのに、このところに加えられてしまったということでは、ある意味で個人の名誉毀損になりかねないので、回収してもらえませんかね。

なぜかという、やはり委員の先生はそれぞれの立場があるわけですから、間違っただけ情報が表に出るということは、決していいことではないわけです。

流れているのは、この場所だけですか。

○梅田課長補佐 傍聴者を含めて配布はしておりますけれども。

○丸山専門委員 含めてというのは、外に出ているんですか。

○梅田課長補佐 今、傍聴されている方にお配りしております。

○丸山専門委員 それだけですか。インターネットや何かに載せたりとか。

○梅田課長補佐 それは、まだ出てはいないです。ただ、傍聴者の方が途中でお帰りになった方もいらっしゃるかもしれません。

○福田評価調整官 どなたに渡したか、いちいち記録を取っているわけではありません。連絡先も取っていませんので、もうお帰りになられた方や持って行ってしまった方など。

○渡邊座長 では、少なくともここにいられる方は回収して、別の新しくしたものを、ここにおられる方に正しい情報を配布すると。

○梅田課長補佐 では、そういうことにさせていただきます。

○渡邊座長 特に、今、藤井先生がおっしゃったように、増大する可能性があるという意見を持っていないのに、ここにそういう意見があったということでされることは、ある意味で本人の名誉に関わることだと思うんです。

○丸山専門委員 このカラムがいけないんです。だから、これを修正すればいいんだな、これを取ってしまえばいいんですね。

○渡邊座長 そうです。よろしいですか。

○梅田課長補佐 わかりました。今、御指示がございましたように、そういう方向で対応させていただきたいと思います。

○渡邊座長 あと、荒川先生がいないので、多分、荒川先生も同じような考えではないかと思っています。特にここに書いてあることからして、リスクが増大する可能性があるという形では書いていないので。

○梅田課長補佐 このカラムは削除して、それで先生方から更に御意見をいただくということで修正したいと思います。

ほかはよろしいですか。

○丸山専門委員 だって、それは出てきたことなんだから、この一番左のカラムの、この分類がおかしいんであって、これだけを取ればいいんですよ。

○梅田課長補佐 では、それを取ったものを再度お配りするということにしたいと思います。

○渡邊座長 では、一応「答申の方向性」のところのカラムを削った形で出すということと、次回からこういう意見を専門の先生に尋ねるときには、公開される可能性があるという私的な意見という形で出された先生もいらっしゃるようですので、この場で出された意見というのは、当然公開だと思うんですけれども、こういう形で、ただ御意見をということで聞かれたものが公開されるとは思っていない先生もいらっしゃると思うので、その辺は、そのたびに確認していただければと思います。

○梅田課長補佐 わかりました。ただ、先ほど申し上げたとおり、当方としてはオープンなスタンスでございますので、いただいたものは基本的には公開するという前提であると

いうことは御承知置きいただいて、どういう場合が想定されるのかわかりませんが、私的な御意見で公開をすることがはばかれるという事情がありましたら、その都度申し出ていただければ、それに対しては配慮させていただきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

○岡部専門委員　　こだわるようですけれども、議事録は、一応我々は見ている、最終的に案というものが議事録になるわけですね。メールで出してしまったのは、うっかりすると、ばんとって、それだけになってしまう可能性があるんで、メールそのものの内容がこういうふうに出てくるというのは、資料としてもう一步スクリーニングとか、あるいはそれこそ確認していただいて、今のことで、これからはメールで求められた意見も資料として公開しますよということを承知していればいいんですが。

○梅田課長補佐　　とりまとめた経緯で申し上げれば、メール等でいただいた意見をとりまとめて、一応とりまとめた段階で、こういう形で公開するかどうかということについては、特に断わりはしなかったわけですが、一応、こういう形でとりまとめたということについては、お返したつもりだったんですけれども、今後は更に気をつけたいと思います。

○福田評価調整官　　ちょっと一つだけ御注意して申し上げますけれども、今回資料2というのは、先生方からいただいた意見のオリジナルではなくて、事務局の方で少し手を加えてしまった部分がありまして、その手の加え方が不適切であったので、回収するなり、削除するなりの措置を取ることをごさいます。

メールの件でございますけれども、メールでも先生方が個人的にお互い同士でやりとりする場合はいいんですが、事務局の方へ送られたメールは、いただいた時点で行政の文書の一つになってしまいますので、行政文書は原則公開でございますので、非開示に該当するような何らかの理由がない限り、そのままオリジナルは出してしまう。

今回は、我々の方で改変したところに先生方の御意向と違う形で、意を間違えてとらえた部分があったので修正いたしますけれども、オリジナルのメールをお配りした場合には、それを回収するというのは、なかなか難しくなります。それはちょっと御注意ください。

ですから、もし私的なメールを送りたいのであればありましたら、直接座長のメールアドレスに送っていただかないと、事務局の方に送ってしまうと、もう行政文書になってしまいますので、そこは今後とも十分御注意をお願いいたします。

○渡邊座長　　確認のため、親展とか何かで書けばいいんですか、それもだめなんですか。

○福田評価調整官　　事務局は、基本的に公人ですので、親展というのはあり得ない話です。

○渡邊座長　ということですので、それなりのことを意識した上で書いていただきたいと思います。

よろしいですか、ほかにございますか。

では、4回にわたりこの件に関して御審議いただき、どうもありがとうございました。

事務局の方から連絡はございますか。

○梅田課長補佐　更に評価書案につきましては、先生方にもう一度確認いただいた上でとりまとめをさせていただいて、今後、食品安全委員会の方に御報告をさせていただいて、意見募集を行う手続に入りたいと思います。御協力ほど、よろしく願いいたします。

以上です。

○渡邊座長　ありがとうございました。