

食 品 安 全 委 員 会 企 画 専 門 調 査 会

第 25 回 会 合 議 事 録

1. 日時 平成 20 年 8 月 28 日（木） 10:00～12:30

2. 場所 委員会大会議室

3. 議事

(1) 食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の検討・選定について

(2) その他

4. 出席者

(専門委員)

早川座長、伊藤専門委員、内田専門委員、生出専門委員、河合専門委員、
近藤専門委員、佐々木専門委員、清水専門委員、谷口専門委員、西脇専門委員、
橋本専門委員、福代専門委員、宗像専門委員、山根専門委員、渡邊専門委員

(参考人)

服部専門参考人

(食品安全委員会委員)

見上委員長、小泉委員、長尾委員、畑江委員、廣瀬委員、本間委員

(事務局)

栗本事務局長、日野事務局次長、大久保総務課長、北條評価課長、角田勧告広報課長、
酒井情報・緊急時対応課長、小平リスクコミュニケーション官

5. 配布資料

資 料 1 平成 20 年度自ら評価案件の決定までのフロー（案）

資 料 2 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の進捗状況

資 料 3 平成 20 年度食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補について

6. 議事内容

◆**早川座長** 定刻の10時になりましたので、ただ今から、企画専門調査会第25回会合を開催いたします。

本日は、15名の専門委員とともに、服部専門参考人が御出席で、武見専門委員が御欠席というところでございます。

また、食品安全委員会から担当委員であります長尾委員、畑江委員、見上委員長、小泉委員、廣瀬委員、本間委員にも御出席をいただいております。

なお、今回は御欠席でありますけれども、野村委員が新しく担当委員となったことをお知らせいたします。

議事に入らせていただきます前に、人事異動によりまして、幹部の異動があったとのことでございます。

事務局からその御紹介と資料の確認をお願いいたします。

◆**大久保総務課長** それでは、7月1日付けの人事異動で、勸告広報課長に就任いたしました角田でございます。

◆**角田勸告広報課長** 勸告広報課長の角田です。よろしくお願いたします。

◆**大久保総務課長** それでは、引き続きまして、資料の確認をお願いしたいと思います。

まず最初に、お手元の資料1「平成20年度自ら評価案件の決定までのフロー(案)」という題のものでございます。

資料2「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の進捗状況」。

資料3「平成20年度食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補について」。

それから、先般送らせていただいたものから、追加的に資料を配付させていただいております。その1つが追加資料1でございますが「第9回消費者行政推進会議資料 抜粋」。

追加資料2が「食品安全委員会第248回会合議事録」。

追加資料3が「食品安全委員会の改善に向けた検討の進め方について」。

参考資料といたしまして、大きいA3判で、自ら評価案件の詳細情報を記載した資料がございます。

以上でございます。

なお、本日お配りした資料は、皆様に事前に送らせていただいたものと、少々変わっているところ

ろがございます。従って、本日はお手元にお配りしてある資料を基に見ていただいた方がいいと思いますので、よろしく願いいたします。

以上でございます。

◆早川座長 ありがとうございます。それでは、議事に入りたいと思います。

本日は、お手元の資料の「企画専門調査会 第 25 回会合 議事次第」に従いまして、食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の検討・選定について御審議いただくこととしておりますので、よろしく願いいたします。

それでは、まず、本年度の食品安全委員会において自ら評価の案件が決定されるまでの進め方につきまして、事務局から御説明をお願いいたします。

◆大久保総務課長 それでは、お手元の資料 1 に基づきまして御説明申し上げます。

まず、最初に、「フロー」と書いてございますけれども、今日は 8 月 28 日でございます。今日は、昨年までに選ばれましたもののフォローアップをさせていただくとともに、今回 13 案件ほど事務局でピックアップしておりますが、それについて、第 1 回目の絞り込みをお願いしたいと考えてございます。

そして、それを受けまして、今後でございますけれども、恐らく 10 月か 11 月ぐらいになると思いますが、第 2 回目ということで、更に追加情報を基に絞り込みを行っていただければと思います。

そして、例年でございますと、大体、候補案件 1 件ぐらい、それからファクトシートとか、様々な分類をしていただくわけでございますが、それを基に 12 月か 1 月ぐらいになると思いますが、本委員会の方に報告をいたしまして、自ら評価案件につきまして、意見交換会を行うかどうか等の審議を行うとともに、ファクトシートの扱いにするものを決定するという形になると思います。

そして、例年ですと意見交換会を経て、3 月までに自ら評価案件を決定するという流れになると思います。

なお、下の方に「注」がございますけれども、第 1 回、第 2 回企画専門調査会で審議いただきますが、その後、必要に応じまして、リスク管理機関に管理状況等の情報を聴取する、あるいは当然評価をしますと、どんな点がポイントなるか等について、専門調査会の意見なども聴きながら情報収集しまして、専門調査会または本委員会にかけていくという形になります。

2 つ目の「※」でございます。これは新しい試みでございます。今日は、第 1 回目の絞り込みを行いまして、10 月か 11 月に第 2 回目をやるわけでございますが、できればその間に 1 度、広く消費者を始め関係者の意見なり情報をお伺いするという機会を設けたらどうだろうか。一種のバブ

コメ的なものでございますが、それを基に、恐らくいろいろと意見等があると思えますけれども、それを基に、第2回目の企画専門調査会における絞り込みの参考にするというようなことをできればと考えております。また、その辺についても御意見があれば、お伺いできればと思えます。

2枚目、これは従来からのルールでございますけれども、今回の13案件をどのようにピックアップしたかというものです。

簡単に御説明しますと、いわゆる情報源、基本的に3つございます。1番が国内外の関係機関、マスメディアからの収集・整理した情報ということで、(1)、(2)にありますけれども、そういう中から我が国で評価は行われていない、評価が行われていても、その後、新たな知見があつて、海外で再評価なり規格基準変更したもの、そういうものを1つは対象にしようということです。

ただ、「注」にございますように、リスク管理機関において、既に所要の管理措置が講じられているということで、明らかに健康への悪影響がないというものを除こうというものでございます。

2つ目が、「食の安全ダイヤル」ないし「食品安全モニター」報告、これは食品安全委員会独自の情報ルートでありますけれども、そういうものを通じて国民から寄せられた情報・意見という中で評価を要請しているもの。

また(2)、(3)は、上と同じでございますので省略させていただきます。

また、「注2」で書いてございますが、前段は上と同じように、リスク管理機関において既に所要の管理措置が講じられているため、明らかに健康への悪影響が想定し得ない場合、そういうものは除くということ。

さらに、「食の安全ダイヤル」とか「食品安全モニター」でございまして、一般の方からということなので、それを踏まえまして具体的な出所や拠点が表明されていない場合、こういうものは除くという措置を採っております。

3つ目が、委員会に文書で寄せられた要望・意見ということで、そのうち(1)、(2)、(3)及び「注」は上と同じということで、基本的にはこういうものを情報源として選ばせていただいているということでございます。

次のページ、「別添2」ということでございます。これから選考していただくわけですが、その基本的考え方は、従来と変わっておりませんが、大きく①にございますように、国民の健康への影響が大きいものということで、具体的には、現在、健康被害が生じていないけれども、今後生じるおそれがあるというもの、あるいは現在、健康被害が顕在化していないけれども、今後、被害の拡大が想定されるもの、そういうものを選んでいこうということです。

②、危害要因等の把握の必要性が高いものということで、健康被害が生じているけれども科学的知見が不十分で、危害要因等の把握の必要性が高いもの、そういうものを選んでいこうということ。

3つ目は、評価ニーズが特に高いと判断されるものということで、国民の健康への影響が想定される危害要因であって、国民の評価ニーズが特に高いと、そういうものを選ぼうということになります。

なお、ここにも「注」がございまして、食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関の対応が適切に行われているもの、そういうものは除くということになります。

最後に、「別添3」がございまして。先ほどの「注」が、具体的にはどういうものかということ、ここで記載しております。

2つ目のパラグラフで、「ここで」というところがございまして。「食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関での対応が適切に行われる」というのはということで、リスク管理機関が規格基準等を制定している場合、試験研究等を行っている場合、リスク管理機関が米国産牛肉に関する食品健康影響評価を食品安全委員会に要請することを表明するなど、将来対応が行われることが想定される場合、こういうものは除くということになります。

簡単でございしますが、以上でございます。

◆早川座長 ありがとうございます。それでは、ただ今の御説明の内容あるいは記載事項につきまして、御質問、御意見等がございましたらお願いいたします。

いかがでしょうか。よろしゅうございますか。

私の方から1つだけ質問させていただきます。第25回と26回の企画専門調査会の間に、必要に応じて意見・情報の募集を行うというアイデアだと思うんですけども、例えば第25回、これは第1次の絞り込みでございますので、絞り込みをして第26回でやるべきことをピックアップするわけですが、絞り込んで、例えば今回、次のステージに上げないといったことに関しても、場合によっては意見・情報の募集段階で検討していただくと、そういう意味でございましょうか。

◆大久保総務課長 やり方はいろいろあると思うんですけども、今、事務局で想定しておりますのは、恐らく今日13案件について絞り込みを行うと、通常ですと半分ぐらいに絞られるのかなど。

そうしましたら、これは試みでございまして、絞り込まれた範囲について、とりあえずいろいろな意見を聴いてみるということを考えております。これはやり方はいろいろあるんですが、やってみて、今後改善を要するということであれば、また改善をしていくということだと思います。とりあえず、土俵はそういう形でやっていた方が、まずは第1段階としてはいいのではないかというふうに考えております。

◆早川座長 わかりました。関連して、あるいはその他で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、続きまして、過去の企画専門調査会の審議の結果、食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の候補として選定したもの、それから管理の状況を踏まえて情報を公表することとしたものなどがございますけれども、その進捗状況について、事務局から御説明をお願いいたします。

◆大久保総務課長 それでは、資料2に基づきまして、ポイントを簡単に御説明させていただきたいと思えます。

自ら評価案件については、企画専門調査会で平成16年度から選定しております。

1ページ目、16年度は2回に分けてやりましたが、その「1」というのが1ページ目に書いてございます。

この際には、いわゆる「食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価」ということで選ばれました。これについては何度もフォローアップ等で御説明しておりますけれども、概要を御説明しますと、右に書いてございますように、昨年7月にカンピロバクターから評価を進めるということを決定しております。また、昨年9月に、「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針（暫定版）」でございますけれども、これを取りまとめて公表したということでございます。

現在、微生物・ウイルス専門調査会ワーキンググループ、これは昨年10月ですが、設置しまして、審議を進めているという進捗状況でございます。

飛びまして、3ページをお開きください。これは17年度の案件でございます。「1」に書いてございますように、「メキシコ、チリ、中国産牛肉等に係る食品健康影響評価」、これが選ばれました。

これにつきましては、右にございますように、我が国で過去4年間に輸入実績のある14か国について、調査を昨年の4月にしております。

そして、6月にも説明したと思えますが、今のところ回答があるのが9か国ということで、それにつきましては逐次翻訳を進めて、プリオン専門調査会で審議を進めているという状況でございます。

4ページ、これは18年度の案件でございます。まず「1」の「食品への放射線照射に関する食品健康影響評価」の関係でございますが、これにつきましては、情報収集を継続するということになりました。

昨年は9月に海外から専門家を招聘いたしまして、意見交換を実施したというような状況でございます。

2つ目のひじき中の無機ヒ素、これにつきましては、ファクトシートを作成するというので、現在、作成中でございます。なお、ヒ素については今回も候補案件に挙がっております。

4番、5番のクロロプロパノール、それからフランにつきましては、現在、ファクトシートを作成準備中という状況でございます。

5ページ、これは19年度、昨年度の案件でございます。これにつきましては、まず、食品中の鉛につきましては、5月に鉛のワーキンググループを設置するということを決意いたしまして、現在、審議を開始したという状況でございます。

こんにゃく入りゼリーにつきましては、食物による窒息事故を防ぐためにということで、内容を充実してホームページに掲載をいたしました。併せてメルマガ等でも情報提供したというところがございます。

そういう中で厚労省でも実態調査をしたということで、自治体及び施設に通知を出しましたので、その中で私どものホームページの内容も取り上げて周知徹底を図っていただいたというところがございます。

体細胞クローンについては、これは今年の4月に厚労省から評価要請が来ているということでございます。

また、4番から8番。これにつきましてはQ&Aを作成するという取扱いでございましたが、右にありますように、すべてホームページ上で公表をしております。

また、ヘテロサイクリックアミンにつきましては、現在、情報収集を継続中、また有機ヒ素化合物につきましては、ファクトシートを作成中ということで、これにつきましても、今回候補案件に挙がっているところがございます。

簡単でございますが、以上でございます。

◆早川座長 ありがとうございます。それでは、ただ今の御説明につきまして、御意見あるいは御質問がございましたら、よろしく願いいたします。よろしゅうございますか。

それでは、引き続きまして、資料3に基づきまして、事務局が整理いたしました自ら評価案件候補につきまして、事務局から御説明をお願いいたします。

◆酒井情報・緊急時対応課長 情報・緊急時対応課の酒井でございます。それでは、お手元の資料3に基づきまして御説明を申し上げます。

まず、開いていただきまして、1ページの一覧表でございますが、13品目が示されております。絞り込みの手順につきましては、先ほど総務課長の方から御説明したとおりでございますけれど

も、情報元の国民の関心という意味で、「食の安全ダイヤル」等で一般消費者から評価要請がありましたのは、13品目のうち6番目の PFOS 及び PFOA、それと 13番目のタヒボ茶ということでございます。この2つだったということでございます。

2ページ、ここからは検討資料ということで、細かくて恐縮でございますけれども、まず、表の様式について若干触れておきます。

左端の欄でございますけれども、「危害要因」の欄ということで、案件名と「かぎ括弧」の中で、ハザードとなる物質名を記載しております。

「大きな括弧内」ですが、先ほどの情報元ということで記載をしているところでございます。

2つ目の欄ですが、「危害要因に関する情報等」を整理して記載しております。

3つ目の欄ですが、「検討の視点」ということで、本専門調査会での御議論をいただくための検討の参考となるような事項を別記したということでございます。

「備考」の欄は、物質名や用語の説明ということで使わせていただいております。

また、従前から用いております A3 の横長、細かい表ですが、これは詳細な資料ということで、「参考」として添付しておりますので、適宜見ていただければと思います。

それでは、まず、「かび毒」ということで5つございますが、かび毒から御説明を申し上げます。

1つ目は、2ページです。「アフラトキシン」ということです。

危害要因に関する情報ですが、分子構造の違いということで 10種類以上のアフラトキシンが存在いたします。食品での含有が問題になりますのは、そのうち B1、B2、G1、G2、M1、M2 の6種類ということで、主にナッツ類等の食品及び飼料中から検出されております。

IARC、これは WHO の1つの機関でございます、国際がん研究機関と呼んでおります。研究機関において、1993年ですが、アフラトキシン M1 がグループ 2B、ヒトに対して発がん性があるかもしれないと評価されております。

その後、2002年でございますけれども、アフラトキシンの B1、B2、G1、G2、M1 についてですが、グループ 1 ということで、ヒトに対して発がん性があると評価をされているところでございます。

また、2004年にケニアで高濃度のアフラトキシンに汚染されたトウモロコシを食べたことによって、125名が死亡したという報道などがなされているところでございます。

リスク評価につきましては、国内ではリスク評価は行なわれておりません。海外では JECFA、これは FAO と WHO の合同専門家会議ということで、添加物や汚染物質などの安全性評価を行なっている組織でございます。

JECFA では、1997年にトータルアフラトキシン、2001年にアフラトキシン M1 のリスク評価

が行なわれているということでございますけれども、現時点では、耐容摂取量については未定という状況でございます。

リスク管理につきましてですが、国内ではアフラトキシン B1 について、全食品を対象として不検出というのが基準でございます。この基準は、昭和 48 年の厚生省の通知によるものでございます。

その後、分析技術が飛躍的に向上しておりますので、昭和 48 年当時の検出限界、これが $10 \mu\text{g/kg}$ ですが、これを実質上の規制値というふうに行なっているところでございます。

海外では、コーデックス、これは食品規格を作成する国際委員会でございますけれども、コーデックスにおきまして、食品原料用の落花生などで、B1 プラス B2、G1、G2、これはトータルアフラトキシンの基準が設定されておきまして、牛乳でも M1 の基準が設定されております。

EU におきましては、落花生、ナッツ類及びその加工製品で B1、それとトータルアフラトキシン B1 から G2 です。米国において、すべての食品でトータルアフラトキシンということで B1 から G2、それと牛乳で M1 の基準が設定されているというのが現況でございます。

検討の視点でございますが、本年 7 月に開催されました厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会におきまして、木の実や落花生のトータルアフラトキシンの B1 から G2 までについて、食品健康影響評価を依頼するということが決定されております。いつの時点になるかわかりませんが、食品安全委員会に対して諮問がされることになろうかと思っております。

国際的な動向といたしましては、世界の多くの国々で食品や飼料に規制値が設定されております。国によっては設定の仕方が異なっておりまして、B1 についてのみ規制している国あるいは B1 から G2 のトータルアフラトキシンということで規制している国もあるという現況でございます。

3 ページ、2 番目の「オクラトキシン」について説明を申し上げます。

危害要因に関する情報ですが、主に穀類及び加工品中から検出されております。IARC ですが、オクラトキシン A はグループ B2 ということ、ヒトに対して発がん性があるかもしれないと評価をされております。

また、JECFA の方ですが、数種類の哺乳動物で最も感受性の高い有害影響は腎毒性、腎臓に対する毒性ということで、これはヒトにも当てはまるかもしれないという評価になっております。

リスク評価に関しましては、国内では行なわれておりません。海外では JECFA において 2001 年と 2007 年ということでリスク評価が行なわれております。

リスク管理につきましてですが、国内において、基準値の設定は行なわれておりませんが、農林水産省及び厚生労働省で、農作物及び食品中の含有実態調査、これを実施しております。

海外においては、コーデックスで小麦、大麦、ライ麦について、最大基準値が設定されております。

す。

EU では、未加工の穀類あるいは穀物の加工品などに基準値が設定されております。

検討の視点ですけれども、多種類の食品等を対象にした調査で、一部で定量限界値以上の検出がされておりますけれども、その値は EU の規制値と比較して、それを超えるものとなっていないという状況でございます。

国際的な動向といたしまして、2008 年の 7 月ということ、つい先日ですけれども、コーデックスで小麦、大麦、ライ麦の最大基準値が設定されたということで、今後、諸外国で規制に向けた動きがあらうかと思っておりますので、注視する必要があるかと考えているところでございます。

次に、4 ページの「ゼアラレノン」でございます。

危害要因に関する情報ですが、主に穀類、飼料及び飼料原料中から検出されております。

動物実験で、エストロゲン受容体と結合して活性化するということが確認されておまして、海外においては、ゼアラレノンに汚染された飼料によって、豚での被害というのが報告されております。

ヒトに対しましては、内分泌かく乱物質としての危惧がされているところでございます。

リスク評価につきましては、国内ではリスク評価は行われておりませんが、海外では JECFA 及び EU で、リスク評価が行われております。

リスク管理につきましては、国内では飼料のみ基準値が設定されております。

また、農林水産省及び食品安全委員会で、小麦及び食品中の含有実態調査を継続的に実施しているところでございます。

海外では、コーデックス、米国では基準値が未設定ですが、EU においては、パンなどに基準値が設定されているという状況でございます。

国際的な動向といたしましては、EU において、2007 年にとうもろこし及び関連製品の最大基準値が設定されているという状況でございます。

5 ページ、「デオキシニバレノール」でございます。

危害要因に関する情報ですが、主に小麦から検出されております。

長期の動物実験では、低濃度の汚染であっても、成長抑制や体重低下が観察されておりますが、発がん性は認められないということでございます。

JECFA におきまして、3 から 93mg/kg のデオキシニバレノールを含む消費で、嘔吐、下痢等の消化器系の症状が報告されております。

リスク評価につきましては、国内ではリスク評価は行われておりません。海外では JECFA 及び EU でリスク評価が行われております。

リスク管理につきましては、国内では、厚生労働省において、小麦ですが暫定基準値ということで1.1ppmが設定されており、農林水産省においては、飼料の暫定基準値が設定されております。

また、農水省の方で、小麦及び大麦の含有実態調査が実施されております。

海外ではEUで穀物及びその製品に、米国では小麦及び飼料に基準値が設定されております。

検討の視点ですが、国内では小麦に関する基準値が定められており、適切に管理されておりますけれども、EUではとうもろこしの基準値も定められており、違反事例も多数報告されているという状況でございます。

国際的な動向ですが、EUにおいて2007年にとうもろこし及び関連製品の最大基準値が設定されており、コーデックスでは作業が中断しておりまして、各国の汚染データの提出を決定しているということで、データを集めている状況でございます。

6ページ、5番目の「フモニシン」でございます。

危害要因に関する情報ですが、フモニシンはB1、B2、B3がありまして、主にとうもろこし、飼料及び飼料原料中から検出されております。また、ウマの白質の脳炎、ブタの肺水腫を誘発するといわれております。

IARCにつきましては、ヒトに対して発がん性があるかもしれないという評価がされております。

リスク評価につきましては、国内ではリスク評価は行なわれておりません。海外ではJECFA及びEUでリスク評価が行われております。

リスク管理につきましては、国内では基準値の設定等は行われておりませんが、厚生労働省において汚染実態調査が実施されております。

海外では、米国、EU等においてとうもろこしなどの基準値が設定されております。

検討の視点の欄ですが、食品等を対象とした調査で、定量限界値以上のフモニシンB1、B2、B3が検出されておりますが、今後、コーデックスの作業部会において、フモニシンに関する討議文書を作成することということで、国際的な動きがあるということでございます。

EUにおいて、2007年にとうもろこし及び関連製品の最大基準値が設定されております。

ここまで5物質がかび毒でございましたが、次の5つというのが、いわゆる「汚染物質」ということでございます。7ページになります。

7ページですが、「PFOS」及び「PFOA」ということでございます。正式名は備考にありますように、「パーフルオロオクタンスルホン酸」及び「パーフルオロオクタン酸」ということですが、略語で説明させていただきます。

両物質は、いわゆる有機フッ素化合物ということでございます。危害要因に関する情報ですが、PFOSですが、これについては半導体の工業、あるいは金属メッキ、写真工業、あるいは泡消化剤

等で使われております。

また、PFOA ですが、器具・容器包装のフッ素樹脂加工の原料ということで使われている物質でございます。

一部で、器具・容器包装等から食品への移行の懸念が指摘されているところでございますけれども、厚生労働省は平成 19 年度に調査を行いましたけれども、熱分解物についてのフッ素化合物によるリスクはほとんどないという結論を出しているところでございます。

EFSA の評価では魚介類に着目いたしまして、ヒトの重要な曝露源ということで評価をしているところでございます。

リスク評価につきましては、難分解性、なかなか分解されないということを踏まえまして、PFOS については、生殖毒性 PFOA については、発がん性が指摘されているということでございます。

国内では、環境省の方ですが、環境リスク初期評価ということで飲料水植物による経口曝露を含めて評価を行っております。

海外では、英国、ドイツ、EFSA それぞれの毒性について PTDI、暫定一日耐容摂取量等が設定されているところでございます。

リスク管理につきましては、国内では化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律、長い名前ですが、「化審法」というふうに言わせていただきますが、化審法の第二種監視化学物質（難分解性で長期毒性の疑いのある化学物質）に指定されておまして、製造・輸入実績・数量等の届出が義務づけられております。

海外では、欧米諸国において製造、使用、販売、輸入等の禁止や基準値の設定が行なわれているということでございます。

検討の視点でございますが、環境省において、化学物質の環境リスク初期評価というものやっておりますが、リスクの判定はできないが、総合的に考えて関連情報の収集が必要と判断されているところでございます。

国際的な動向といたしまして、各国で使用等の規制が行われているとともに PFOS につきましては、第 4 回ストックホルム条約締約国会議、来年の 5 月開催予定でございますけれども、第 4 回の会議におきまして追加される予定になっております。追加されますと、国内の先ほどの化審法に基づきまして、製造、輸入、使用が禁止されるということになるかと思えます。

8 ページ、7 番目の「3-MCPD-脂肪酸エステル」について説明いたします。

危害要因に関する情報ですが、3-MCPD-脂肪酸エステルは、高温下で脂肪酸と塩化物イオンから生じます脂肪酸と 3-MCPD が化合してできる化合物ということでございます。

ドイツの研究所の調査で、マーガリンや油などの食用精製油脂及び乳幼児ミルクを含む脂肪含有

の食品から高濃度の 3-MCPD 脂肪酸エステルが検出されたということでドイツの評価機関で、BFR
でございますが、そちらの方で評価を行っております。

リスク評価につきましては、3-MCPD 脂肪酸エステルに関する毒性データがないということで、
3-MCPD そのものについての評価を行っているということでございます。

それについて説明をいたします。国内ではリスク評価は行われておりません。JECFA において、
当初言われておりました発がん性につきましては否定しつつ、生殖毒性に着目をいたしまして、
PMTDI（暫定最大値一日耐容摂取量）、これを設定しております。

併せて、がんの研究機関でございますけれども、IARC の方では特に評価を行っていないという
ことでございます。

リスク管理につきましては、3-MCPD 脂肪酸エステルに関する管理は行われておりません。リス
ク評価と同様に、3-MCPD というものに着目して管理が行われているということでございます。

国内では基準値の設定は行われておりませんが、EU 等の諸外国では既に基準値を設定し
ている国もあります。

本年 7 月に行われましたコーデックス総会におきましても最大基準を採択いたしましたので、今
後、基準値を設定する国が出てくると考えております。

検討の視点でございますが、3-MCPD 脂肪酸エステルの食品中の含有量、日本人の摂取量及び
3-MCPD 脂肪酸エステルのヒトにおける代謝に関する知見が残念ながら不十分というふうな状況
でございます。

国際的な動向といたしましては、エステルから遊離した 3-MCPD の規制が進行すると考えられ
ますけれども、3-MCPD 脂肪酸エステルについて、バイオアベイラビリティ、生物学的利用性とい
うことです、あるいは代謝に関する研究がドイツを中心に開始されているという状況というこ
とでございまして。

9 ページ、8 番目の「カルバミン酸エチル」でございます。

危害要因に関する情報ですが、カルバミン酸エチルは、パン、醤油及びヨーグルトなどの発酵食
品、ワイン、ビールなどのアルコール飲料に含有される物質でございます。

リスク評価につきましては、国内では行っておりませんが、JECFA、EFSA で発がん性を基に、
BMDL これは備考欄に説明を記述しておりますけれども、遺伝子障害性を持つ発がん物質などにつ
いて適用する数値でございまして、経験的には無毒性量に相当するものと考えていいと思いま
す。それが設定されております。

また、食品からの一般的摂取では、あまり懸念する心配はないけれども、一部のアルコール飲料
について、含有量の低減を図るべきだという結論になっております。

EFSA では、特に核果類のブランデー、実の中に種が大きい桃とかスモモとか、そういったもの
でございますけれども、ブランデーの消費者は MOE です。これは曝露マージンと呼んでおります
けれども、曝露マージンが低くなっていく可能性がある。これらの種類中のカルバミン酸エチル
は、健康に対して危険性があるというふうに評価をしているところでございます。

リスク管理につきましては、国内で基準の設定は行われておりませんが、独立行政法人でござい
ます酒類総合研修所で、酒類中のカルバミン酸エチルの低減に関する研究が行われているというこ
とでございます。

海外では、カナダにおいて酒類の基準値が設定されております。

検討の視点でございますが、我が国では、主たる摂取源は酒類と想定されているところでござい
ます。食品中の摂取量は今のところ把握されておられません。

国際的な動向でございますが、酒類中のカルバミン酸エチルの低減対策あるいは注意喚起という
形で行われている現況でございます。

9 番目の「ヒ素」について御説明いたします。資料は 10 ページになります。

危害要因に関する情報ですが、ヒ素は天然に単体で存在するほかに、ヒ素の加工物ということで
炭素原子を含まない無機のヒ素、それと炭素原子を含む有機のヒ素に大別されますが、その毒性と
いうのは、科学的な形態によって大きく異なるという物質でございます。

平成 18 年に、先ほど総務課長から説明がありましたように、ひじき中の無機ヒ素についてのフ
ァクトシートの作成の決定をいたしまして、調査事業を開始して、更にその分析を進めていると
ころでございます。

19 年には有機ヒ素です。ジメチルアルシン酸ですが、ファクトシートに追加するという事で御
指示をいただいております。

リスク評価につきましては、国内では現時点で評価は行われておりませんが、清涼飲料水の評価
において、ヒ素を評価する予定となっております。

海外では JECFA で無機ヒ素については、発がん性に基づき、PTWI、暫定の一週間の耐容摂取
量ということになりますが設定されております。有機ヒ素については設定されておられません。

リスク管理につきましては、国内では食品中の残留農薬基準、水質基準、水質汚濁に関する環境
基準が設定されております。

海外では飲料中の基準値は設定されておりますが、食品中の基準値は設定されていないという状
況でございます。

検討の視点ですが、食品中のヒ素の形態別の含有量、推定一日摂取量、高摂取群、妊婦、乳幼児
での摂取状況、毒性に関するデータの蓄積が必要であろうと考えております。

国際的な動向といたしましては、近年、海外でヒ素を高濃度に含む健康食品が確認されております。また、ヒ素の有機、無機などの形態別の分析法がようやく開発されたということでございます。これらの知見が今後蓄積されていくと考えているところでございます。

続きまして、10番の「ヒスタミン」でございます。資料は11ページでございます。

危害要因に関する情報でございますけれども、食品中の必須アミノ酸でありますヒスチジン、これが特定の微生物によって分解されて生成されたヒスタミンこれを多く摂取することによって、顔面の紅潮や発疹、吐き気などの症状が発生するというものでございます。

原因食品として、主に魚介類や魚介類の加工品が挙げられておりますが、通常の加熱調理では残念ながら分解されないという物質でございます。

リスク評価につきましては、国内では行われておりません。海外では、FSANZと呼んでおりますオーストラリア、ニュージーランドの食品基準機関におきまして、水産物の一次生産及び加工の基準に関するリスクの評価で”moderate”というふうに評価がされております。この”moderate”というのは、3段階の評価のうち比較的危害については小さいものという評価です。

リスク管理につきまして、国内では基準値の設定等を行われておりませんが、食品衛生法におきまして、魚類の練り製品及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品に対して、HACCPの概念を取り入れた厚生労働大臣による承認制度というものがございまして、それに基づきまして、総合衛生管理製造過程の承認を得た、そういった施設では危害物質として、ヒスタミンが含まれないように措置しなければならないとされているところでございます。

海外ではコーデックス、米国及びEUで基準値が設定されております。

検討の視点ですが、食中毒の原因物質別の分類におきまして、化学物質として分類される食中毒の発生というのは、年間10件程度ということで、全体から見れば1%程度ということでありまして。

ヒスタミンの食中毒は、魚介類の水揚げ時あるいは流通時、更には飲食店あるいは家庭での温度管理、こういったものの不良によって生じるということでございます。

先ほど申し上げましたとおり、必須アミノ酸のヒスチジンが、微生物によって分解されてヒスタミンが生成される。それを摂取することによって食中毒が起きるというものでございます。

国際的な動向として、米国、EU、FSANZで基準値が設定されております。

なお、食品安全モニターの1人の方から温度管理の徹底も含め、適切に啓発を行ってほしいというふうな要望が寄せられているところでございます。

残り3つでございます。この3つにつきましては、いわゆる「健康食品」ということでございます。

一般的に健康食品というのは、特定の消費者が特定の目的で、いわゆる自己責任の下で摂取する

といった特殊な食品になろうかと思えます。3つについての御説明を申し上げます。

11 番の「イソフラボン」でございます。まず、危害要因に関する情報ですが、イソフラボノイド系の植物エストロゲンということで、大豆などのマメ科の植物に見られます。

その他の穀物や多くの果実・野菜におきましては、リグナン成分であり、クローバーやアルファルファにおきましては、クメスタン成分といったことで、同様に植物エストロゲンがあります。

リスク評価につきましては、国内では平成 18 年に、特定保健用食品ということで、大豆のイソフラボンについて評価を行いました。

海外では、英国、フランス、米国、ドイツで評価実施の事例がございます。

リスク管理につきましては、国内では厚生労働省により、特定保健用食品いわゆる健康食品に対する大豆イソフラボンの含有量や表示の方法に関する指針が策定されているところでございます。

海外では基準値の設定は行われておりません。

検討の視点ですが、植物由来のエストロゲン様物質を含むとされるサプリメントが多種類存在しておりますことから、健康食品からの曝露が一定量あるというふうには考えられます。

国際的な動向については、特に見当たりません。

13 ページの「サプリメントの複合影響」ということでございます。

危害要因に関する情報ですが、サプリメントの複合種摂取による相互作用による健康影響に対する知見は残念ながら存在しておりません。

リスク評価につきましては、国内、海外ともに行われておりません。

リスク管理につきましては、国内では基準値の設定は行われておりませんが、いわゆる健康食品による健康被害の防止に向けた取組みということで、厚生労働省を中心に行われているところでございます。

海外では基準値の設定は特になくということですが、

検討の視点でございますが、複合ということで、なかなかサプリメントの併用利用の実態が不明ということがございます。サプリメントも膨大な種類がございますので、その組み合わせを考えるのも非常に困難な問題だろうと思えます。

国際的な動きは特にございません。

最後になりますけれども、「タヒボ茶」でございます。13 番目です。

危害要因に関する情報ですが、タヒボというのは樹木の名前でございます。ノウゼンカズラ科のタバヴィア属に属する南米原産の樹木ということで、その樹皮をいわゆる健康食品として利用しているということがございます。

リスク評価については、国内外ともに行われておりません。

リスク管理につきましては、国内では基準値の設定等が行われておりませんが、いわゆる健康食品として、12番と同様の対応が採られているということでございます。

海外では基準値の設定は特にありません。

検討の視点でございますが、タヒボを原料とする商品はいわゆる健康食品として様々なものが販売されているようでございます。その流通や摂取の実態の詳細についてはわかっておりません。

国際的な動きについても特にない状況でございます。

長くなりましたけれども説明は、以上でございます。御審議のほど、よろしく願い申し上げます。

◆早川座長 ありがとうございます。それでは、本日は資料1にありますように、企画専門調査会での第1回目の絞り込みを行いたいと思います。

議論の進め方でございますが、後ほど、案件候補につきまして、1つずつ審議をして、自ら評価案件として適当と考えられるものをピックアップするということといたしたいと思いますが、その作業に入ります前に、今回の案件候補13件、全体を通して何か御質問等がございましたらお願いいたします。

また、個々の案件審議に先立ちまして、議論しておいた方がよい事項がございましたら、併せてお願いいたしたいと思います。何かございますでしょうか。

どうぞ。

◆清水座長代理 基本的なスタンスをお伺いしたいんですが、今日の13物質の中でいろんなもの、特にかび毒など、リスクアセスメントがほとんどされていない。専らリスクマネジメントだけに行っているというんですが、食品の安全という面から、我が国のスタンスというのは、そういう方向で今まで来ていたんでしょうか。アフラトキシンなんていうのは、かなり昔から有害性がわかっているわけですが、特に日本としてはリスクアセスメントはしなくてもマネジメントだけでずっと過ごしてきている。実態調査はしているようですが、こういうことで今後のスタンスというのはよろしいんでしょうかということ外の物質に関しても、若干そういうようなものがございますけれども。

◆早川座長 いかがですか。

◆日野事務局次長 基本的には厚生労働省の審議会等で、リスク評価も行われていたはずで。座

長の方がその辺は詳しいかと思います。

◆**早川座長** 現在は、「リスク評価」、「リスクマネジメント」、「リスクコミュニケーション」という、「リスク分析」と呼ばれる中で3つの要素が識別されていますけれども、それについて以前は、例えば、食品安全委員会がリスク評価をするとか、そういう形での明確な役割分担ではなくて、リスク評価を当然念頭に置きながら、リスク管理を行っていたというのが実情です。かつては制度がなかったものですから、例えば厚生労働省、農水省、その中でそういう作業が併せて行われていたという理解だと私は思います。

これからは、今のようにリスク評価を行うべきものはちゃんとリスク評価を行って、それをリスクマネジメントの方に情報提供してしかるべく管理をしていただく、こういうことではないかと理解しております。

◆**清水座長代理** ありがとうございました。

◆**早川座長** 外にいかがでございましょう。

どうぞ。

◆**山根専門委員** 例えば、アフラトキシンで言いますと、薬事・食品衛生審議会の方の分科会で、既に健康影響評価を依頼することが決定されているということが書かれているんですけども、それで新たにこの会議で、自ら案件でお願いしようということになりますと、評価の進み具合といいますか、評価が早く、スピーディーに着手されるとかそういうことがあるんでしょうか。

◆**早川座長** いかがでしょうか。

◆**酒井情報・緊急時対応課長** 経緯についてお話し申し上げますと、アフラトキシンにつきましては、先ほど総務課長から申し上げたような手順で、リストアップしたわけですが、そうしているうちに、先ほどの厚生労働省の分科会の方で諮問する方向が出てきたということで、今の時点ではまだ評価依頼は来ておりませんが、先ほどの手順から言うと、リストに残すべきものだろうと思います。

将来に諮問が来ましたら、その時点で、除外する項目に入りますので、既に評価案件になっているということですので、自ずと自らのリストから外れてくるというふうになるかと思

ます。今の時点では過渡的な過程だというふうに御理解いただければと思います。

◆早川座長 よろしゅうございますか。どうぞ。

◆近藤専門委員 1番から5番の主にかび毒に関する件なんですが、家畜の場合も、この数年かび毒が、飼料として給与された場合の問題点が指摘されてきております。ここで厚生労働省並びに農水省が実態調査をなされているということなんですが、その結果について調査中のものであれ、どういう実態であるか我々が知るためにはどのような方法があるのか、お知らせいただければありがたいんですけども。

◆早川座長 よろしくお願ひいたします。

◆酒井情報・緊急時対応課長 調査のデータにつきましては、基本的にはホームページで公開をするという方法になっております。次回の審議に資するという事で残ったものについては、その実態を知らせるという形で対応してはどうかと考えますが、いかがでしょうか。

◆早川座長 よろしゅうございますか。

◆近藤専門委員 お願ひいたします。

◆早川座長 外にいかがでしょうか。どうぞ。

◆宗像専門委員 さっき清水さんがおっしゃったように、日本と外国とは事情が違うようですけども、いろいろ見ていると、海外では基準値がはっきり決まっているものも幾つかありますけれども、その海外のデータの参考というのは、例えば海外というか、コーデックスとかEUとか米国の基準を国内で参考にするということはあるんでしょうか。

事情が違うでしょうから、これから日本でやるということなんだろうけれどもね。

◆早川座長 どうぞ。

◆酒井情報・緊急時対応課長 例えば実験動物のデータでしたら、動物実験のやり方、ルールは決

まっておりますので、そのデータの国際的な共通性というのを保たれる方向で進んでおりますので、最近のデータでしたら共有ができると言えるかと思えます。

ただ、汚染実態という日本国内でどれぐらい汚染しているか、あるいは穀物中に、かびが入って、毒素ができていないか、そういったことについては、やはり実態を調査してみないとわからない。

ですから、国内で調べるものと、国際的に共通で使えるべきもの、2種類あるのではないかと考えます。

使えるものは、できるだけ使っていくということではないかと思いますが、その上で足りないものについては調査をするなり、知見を集めて正しく評価できるように取り組むということだろうと考えています。

◆早川座長 よろしゅうございますか。基本的にそのもの自体がどの程度リスクがあるかということに対してフォーカスを当てた話と、実際そのものがどれぐらい汚染されているか、その両面から総合的に評価というか、マネジメントの方も考えなければいけないことなので、評価に関しては、利用できる科学的データは極力利用する。こういうことでございます。

実際に基準値を定めて、管理の方向に行くかどうかは、例えば汚染のあるものについて、非常にヒトへの健康被害が予想されるものについて、優先的にやっていくというか、そういう感じだと理解します。それでよろしいですか。

◆酒井情報・緊急時対応課長 恐れ入ります。ありがとうございます。

◆早川座長 外にいかがでしょうか。どうぞ。

◆伊藤専門委員 「食の安全ダイヤル」等からの評価要請がないというキーワードがあるんですけども、少し気になるキーワードなんですけれども、一般の消費者といいますか、我々からすればお客様という立場からは専門的過ぎる、あるいは非常に難しい案件というか、そういう課題があるのではないかと思います。

後ほど小売の末端で、今、どういう問題が発生しているかという切り口から提案をさせていただこうと思っておりますけれども、「食の安全ダイヤル」等からの評価要請がない。先ほど説明の中で1人だけ要請がありましたと、そういう部分はありませんけれども、少し気になったものですから、気になったという部分だけお伝えしたいと思います。

◆早川座長 何かコメントございますか。

◆酒井情報・緊急時対応課長 補足させていただきます。あえてこのキーワードを入れたのは、食品安全委員会は5周年を迎えまして、在り方についていろいろな御提言がございます。

そういう中で、一般国民にも分かりやすくというふうな話がある。あるいは一般国民のニーズをきっちり踏まえてという要望がございますので、それについて「あったか」、「ないか」をはっきりさせておいた方が、今後の御審議の参考に資するのではないかとということで、その項目を設けたということでございます。

結果的には御指摘のとおり、難し過ぎてということなのかもしれませんが、最初に申し上げましたように、食の安全ダイヤルの方で評価要請がありましたのは、13物質のうち6番のPFOS及びPFOAと13番のタヒボ茶、この2点だったということでございます。

もう1点のものは、モニターさんということで、全国に470名お願いしておりますが、モニターさんから啓発をした方がいいのではないかと。ヒスタミンについて、適切に温度管理をしていれば、被害が生じないのだから、そのことを正しく伝えるべきではないかと。そういったアドバイスがあったという意味でございます。1人の方からあったということでございます。

◆早川座長 外にいかがでございますでしょうか。

どうぞ。

◆橋本専門委員 9番の食品中のヒ素に関する健康影響評価というところですが、私、3、4年前に、産婦人科の方で栄養指導をしていた時期がございまして、そのときに丁度ひじき中に含まれるヒ素の記事が新聞に載ったものですから、患者さんから随分問い合わせがあったのを覚えております。

普通に摂る分については問題がないという厚生労働省の発表だったと思うんですが、皆さんは、おなかに赤ちゃんがいるということでナーバスになっていきますので、普通に食べる分には問題がないということ、産婦人科の中にポスターとして貼り出していただくとか、そういった啓発をしていただけたら大変皆さん参考になると思いますので、このような形とお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。

◆早川座長 どうぞ。

◆酒井情報・緊急時対応課長 先ほど申しましたように、ヒ素については、今、ファクトシートの取り組みを進めているところがございますので、今の御要望もできるだけその中に記述するように努力してみたいと思います。

◆橋本専門委員 それでは、お願いいたします。

◆早川座長 どうぞ。

◆佐々木専門委員 今、全体共通してということだったんですけども、例えばかび毒を、1つひとつ分けるのではなくて、ここに出ているかび毒全部を一括して、かび毒の評価というタイトルにすることができるかどうかお聞きしたい。

その理由というのは、1つは、曝露調査はこの項目をほとんど一緒にやっていますので、データの付け合わせ、精度管理等々も一緒に行うと思います、確かにデオキシニバレノールはデータの足りない部分がありますけれども、アフラトキシンとか、オクラトキシン、フモニシン等々については、今、コーデックスでそれぞれの国が分担してデータ提出を要請され、日本からもかなりデータを提出する予定になっていると思います。もちろん、かび毒全体の中でも優先順位はあるかと思いますが、今後、管理機関から要請もあるだろうという推定の下で、かび毒という項目を立てて準備をしながら、安全性評価を進めていくこともできるのでしょうかという質問です。

◆早川座長 いかがでしょうか。

◆大久保総務課長 そういう選択肢もあると思います。ただ、今日御議論いただいて、1つの選択として、この会議で、そういう方向性というのが1つ出されれば、第2回目に当たって、果たしてそれで問題があるのか。できるのかできないのか、その辺の詳細は詰めさせていただくという手順かなと思います。この場で結論はなかなか難しいので、そう思います。1つの選択肢だと思います。

◆早川座長 実際には、スタートを1個1個から始めるのか、全体のかび毒というところから始めるのかということかと思うんですけども、例えば全体かび毒からというところからスタートしたとしても、では、その中で何が1番問題になるのかという辺りから評価が始まっていくものではないかと思うので、入口を変えても、出口は同じではないかという気が何となく個人的にはいたしますけれども、それはまた議論をすればいいのかなと思います。

今の御意見は、そういうアプローチもあるかもしれませんねという意味でございますね。

◆**佐々木専門委員** そうです。今のを補足しますと、アフラトキシンは確かに重要なんです。選択して厚労省から諮問が来て課題から消えると、外のかび毒は検討していただけないのかなという懸念があったものですから。アフラトキシンは勿論やっていただきたいんですけども、日本は昔からかび毒については、かなり管理はしているのですが、毒性評価や基準なしにやっていますので、輸入穀物類ですとか、加工品からもぼちぼち出ている状況を考えますと、やはりきちんとかび毒全般について評価をしておくべきではないかと考えたものですから、そういう選択肢があるのかなという質問をさせていただきました。

◆**早川座長** 外にいかがでございましょうか。どうぞ。

◆**西脇専門委員** かび毒全体に関する件について、私自身の意見を述べさせていただきたいと思えます。

私自身もかび毒は1つとして捉え進めていったら良いのではないかと、これまでの御説明を伺って感じています。

佐々木専門委員からの視点もありますけれども、ご説明頂いたかび毒に関する資料を見ると、1つは日本ではリスク評価が行われていない。この実態を踏まえ、どの様に進めていくのかという本質的な問題。そして、2ページのアフラトキシンのところに書いてありますが、サンプリングをどうしていくのかという検査手法の問題。最後に、現在調査中ということではありますが、汚染実態調査の問題、この様ないろいろな切り口が入り混じっているのが、かび毒の問題と捉えることができます。当然、具体的な安全性に関しては、先ほどの座長のコメントにありましたように、1つひとつ順番を決めて、リスク評価をするということになるかと思えますけれども、入口としてはかび毒として一括りとして進めていく方がふさわしいのではないかと感じております。

◆**早川座長** 本間先生どうぞ。

◆**本間委員** 私も今の2人の御意見に賛成で、かびを、こういった場合は合わせてやるという入口がよろしいのではないかと思います。

例えば、日本でコーヒーがたくさん輸入されておまして、ヨーロッパでオクラトキシンの話題というのは相当出てくるんですが、日本は管理と気象条件がいいということで、被害は免れている

ようですが、ルートは同じだと思います。

私、食品安全委員会で海外調査というのがありまして、数ある委員の中で私だけがアフリカに行つて来いという御命令がありまして、ケニアにまいりまして、丁度ここに書いてあります、2ページの4つ目の「○」です。ケニアで125名の死者が出た。このときに丁度出くわしたわけです。

その場所は、ケニアの奥地から国境を越えて起こっているということが言われまして、125名の犠牲者が非常に短期間の間に。その期間というのも、ああいうところですから、どの程度正確なのかというのは、わからないような気がいたします。

私は、この短期間に出るものなのかということ自身、少し懸念を持ったわけでありましてけれども、そのときの、ケニアの農水省の幹部の説明では、トウモロコシの不作ということが原因で、乾燥不十分なものを送ったというのが一般的な説明でありましたけれども、とにかくこの原因の解明自身が、いろんな要因を含んでいるんでないかという印象を持って私は帰ってきましたので、こういう中でも、その後の原因解明の部分の中に、新たな要因が入っているような気がしないでもないので、やはり今言った広い見地で使うということに関しては、私は賛同させていただきたいと思います。

◆早川座長 ありがとうございます。外にいかがでございましょうか。

どうぞ。

◆服部専門参考人 1つ教えていただきたいんですが、今回挙がっている中でも、例えばコーデックスで既に基準が定められているというものがかび毒でも結構あると思うんですが、農薬等では、コーデックスの基準を食品衛生法の中で、ある程度自動的にというか、優先的に既に取り入れているんですが、かび毒について、コーデックスの基準の取扱いというのはどういうことになっているのか、わかったら教えていただきたいと思います。

◆早川座長 いかがでございませうか。

◆酒井情報・緊急時対応課長 すみません、直ちにお答えできないと思いますので、少し調べて御回答申し上げます。

◆早川座長 よろしくお願ひいたします。

それでは外にいかがでございましょうか。どうぞ。

◆河合専門委員 皆さんの意見とよく似ているんですけども、1つは、カビ毒のところの5つはどう分類していいのか、よくわかりません。優先順位を付けるかどうか自体もよくわからないということと、カビ毒のリスク評価がされていないということですが、これは、18年度の食品への放射線照射に関する食品健康影響評価もありますけれども、1つは、放射線照射でカビ毒をなくすという方向のリスク評価と、同時に、カビ毒自身のリスク評価をしてほしい。両方きちんとわかるような形で評価しないと比較ができないので、是非ともここのはやってほしいです。5つのカビ毒の基準というのが私はどうも理解できなかったもので、この基準というのがあるのかどうか教えてくださいたいと思います。

◆日野事務局次長 基本的には、かび毒それぞれ物質が異なりますので、基準は物質ごとに決めるというのが原則だと思います。かびが造る毒素としては類似の性質とか、類似の構造のものもありますけれども物質としても、毒性としても、個々に調べていく必要があるので、先ほど委員の先生もおっしゃいましたように、かび毒としてアプローチして、どういう優先順位で1個1個評価していくかは、また別に考えなければいけないと思います。

◆河合専門委員 ということは、リスク評価をするのは、比較的簡単だというのはおかしいですけども、種類が多くてそんなに問題ないという形なんでしょうか。

◆日野事務局次長 恐らく物質ごとにそろっている評価に必要なデータが異なっていると思いますので、そこを全部調べて、評価しやすいもの、もしくは緊急性が高いもの、それをバランスよく考慮していかないとまずいかと思います。

◆早川座長 関連して何かございますか。かび毒をまとめてというか、かび毒自体は、やはりリスク評価の対象にすべしというお声は何か一致しているような気がいたしますが、評価していくときの手法ですね。やり方については、少し議論をしなければいけないのかなというふうに思います。ほかにいかがでしょうか。

それでは、個々の案件の方に移らせていただきたいと思います。本日は時間も、もう70分ぐらいでしょうか。少し長い時間を取っているんですけども、1件当たりにかける時間は6分か5分かみたいな話になりますが、なるべく簡潔に行きたいと思います。

絞り込み作業でございますので、1件1件の議論をするときに、次のステージに残すか残さないか。これについてコメントと併せてお考えを述べていただければと思います。

最初に御説明がございましたように、今回の絞り込みでは、大体半分以下ぐらいにはしたいというところでございます。

まず、第1番目のアフラトキシンからでございますが、先ほど来の議論で、かび毒をまとめるべしという流れがございますので、とりあえず1番から5番まで、このかび毒については、次のステージには残すということにしたいと思っております。

ただし、これを残しますと、あとを残す余地がきわめて限られてくる。かび毒で半分になってしまいますので、そこは少し先ほど来議論が、あるいは御質問も出ておりますけれども、私のコメントとして、例えば1個1個について今までわかっているリスクの大きさとか汚染実態だとか、いろんな背景が異なっておりますので、そのなかでかび毒は取り上げるんだけれども、こういう観点でこういうものを優先すればどうかということだけ、今回提示して、それについて次回、少し議論をまとめていただくということにしたいと思っております。

まず、「アフラトキシン」でございますけれども、どうぞ。

◆**日野事務局次長** その前に、先ほどのコーデックスの基準ですけれども、私の理解は、今、確認したんですが、コーデックスの基準はあくまでも国際的にベースになるもので、それに基づいて各国で曝量とか、栄養調査とかを基に科学的根拠があるのであれば、その基準に一致しなくても設定できる。

最後は、国際紛争とかなった場合に基準がない場合は、コーデックスの基準というのが、かなり重く考慮されるという理解です。

◆**早川座長** これは国によって汚染実態が違うんですが、コーデックスの基準というのは純粋に物質なら物質の毒性というか、リスク評価をしたときに、こういうことであると、そういうことと理解してよろしいんですか。少し乱暴な定義かもしれませんが。

◆**酒井情報・緊急時対応課長** 結構だと思います。

◆**早川座長** それをベースにして、各国が各国の実情を踏まえて、各国なりの基準値を作っていく。せっかくコーデックスが作っているのに、それを言わば背景としないで、その国が何か健康被害が起こったときには、それはその国の責任ですということですか。

◆**日野事務局次長** 恐らく貿易で、コーデックスより厳しい基準を作るのであれば、科学的な根拠

がないと、設定すると問題になり得ますということだと思います。

◆**早川座長** 貿易上の問題が大きいわけですね。国際的にこういうものであれば、輸入してもいいという、そういうことですね。

◆**日野事務局次長** その国の曝露量とか食事形態とか様々な問題も含めて、科学的根拠があれば、それを超える規制をしても、妥当であるということだと思います。

◆**早川座長** 御質問された方、よろしいですか。

◆**服部専門参考人** 私がお聴きしたかったのは、コーデックスの基準の意味合いは知っているんですが、日本がコーデックスの基準を、こういうかび毒等々について自動的に受け入れるという形には管理機関がしているのか、いないのか。その辺を少しお聴きしたかったんです。

◆**日野事務局次長** それについては、確認した上でお答えいたします。

◆**早川座長** では、よろしくお願いたします。

それでは、かび毒は5つございますけども、この中でアフラトキシンにつきましては、厚生労働省が諮問を予定しているということですので、諮問があれば当然のことながら、それに従ってリスク評価をする。自動的にそういうことになると思います。

厚生労働省からアフラトキシンというふうに諮問が来れば、かび毒全般で評価するというのではなくて、アフラトキシンとして評価するということになるかと理解をしております。

それから、「オクラトキシン」につきましては、ヒトに対する発がん性が疑われますけれども、リスク管理措置が講じられていない。国民の健康への影響がある可能性があるということが1つ。

それから、いろいろ厚生労働省の研究におきまして、かなり多数の食品等から定量限界以上の検出が確認されております。つまり汚染実態が多いということ。

それから、コーデックスでの基準値が設定されているということで、国際的に規制の方向に進むだろうということで、これはかなりかび毒の中でも優先順位が高く、個別にやっていくとすれば、取り上げるべきものかなということでございます。

それから、「ゼアラレノン」につきましては、これは内分泌かく乱物質としての可能性はあるんですが、必ずしも明確な科学的知見はまだ得られていないということでございます。

ということは、リスク評価をするのに、なかなか取りかかるのに難しい部分があるのかなと思います。

それから、国内的には飼料に基準値が設定されておりまして、そういった意味での一定のリスク管理措置が講じられているということで、これは比較的優先順位的には、かび毒の中では、他に比べてそんなに高くないのかもしれませんが。

それから、「デオキシニバレノール」、これはヒトに対する発がん性は認められていませんけれども、消化器等に影響を及ぼすという報告がございます。

国内での小麦飼料に基準値が定められておりまして、一定のリスク管理措置が講じられております。そういう意味では、とりあえずは歯止めがあるわけでありますが、海外では、それ以外のとうもろこし等にも基準値が設定されていて、それに対する違反事例もいろいろ報告されているということでございますので、必要があれば、ある程度の優先順位をもって取り上げていくということかなと思います。

「フモニシン」につきましては、ヒトに対する発がん性が疑われるということでございますが、明確な科学的知見は少ないということで、これも評価するのが、科学的知見がそろっていないとなかなか難しい案件でございます。

それから、実際にこのものの国民への健康への影響の多寡を考えると、今のところはこれ自体としては、そんなに多くはないのではないかと、いただいた情報から見ると、そういう感じを受けます。ですから、これは比較的順位としては、低いのかなと思います。

全体としてまとめてみますと、かび毒についてはこんなことであるということでございます。

これは、また、次の機会、第2回目のときに、更に議論をしたいと思っておりますけれども、いずれにしても、1個1個についての事実関係、科学的な事実、それから全体の背景が異なりますので、かび毒は注目しつつ、実際のリスク評価の作業は、優先順位が付いてそれぞれやっていくのかなと思いますけれども、佐々木委員、大体そんなところでいかがでしょうか。

◆佐々木専門委員 今の座長の意見は、非常にまとまっていて、私は賛成したいと思いますけれども、やはり先ほどのサンプリングの問題ですとか、曝露データの収集という点では、かび毒全体に通じるものがありますので、かび毒の評価のためのガイドライン、そういうことを念頭に置いて優先順位を付けていくということで考えていただければいいなと思います。

◆早川座長 今、おっしゃったサンプリングの方法というのは、例えばこういうものというのは食品中に不均一に存在していて、どういうふうにサンプリングするかによって結果が随分変わってく

るものですから、それについては、しかるべき適切な方法を開発するというか、コーデックスでは、サンプリングのプランが決められているということでございますので、我が国でもサンプリング法をどのようにするかということも検討する必要があります。こういうことかと思えます。

これは、実際にリスク評価という問題と、その次に管理していったら、実際に試験をするとか、そういうときに非常に大事なことになるし、汚染実態の調査もありますけれども、汚染実態については、今、ある程度わかっている部分もあるので、そこはそれとしてベースにしながらリスク評価を行っていきたいと思えます。

佐々木委員の指摘されたことは、サンプリングはいろんなステージが必要なのではないかと。ね。

◆佐々木専門委員 特に加工食品輸入の場合のサンプリングというのが、いろんな意味で、また問題になってきます。サンプリングというのは穀物だけではありませんので、例えばコーデックスでもアフラトキシンなんかですと、乳類ですとか、そういったものも対象にしていますし、穀物の加工品も対象にしておりますので、広い意味でサンプリングというのをきちんとしておかないと、曝露評価もできないという意味で、ちょっと申し上げました。具体的にこれを検査するときのという意味ではなくて、考え方として、考慮していただきたいということです。

◆早川座長 これは、一方では自ら評価案件としてのリスク評価を優先度の高いものからも当然行いつつ、一方では、食品安全委員会でも研究費等々ございまして、例えばそういう方向でサンプリング法の妥当なものとしてがどういうものがあるかということについて検討いただくというのも、また別の切り口での対応かなと思えますが、そんなことでよろしゅうございますか。

◆佐々木専門委員 はい。

◆早川座長 ほかにかび毒に関していかがでしょうか。どうぞ。

◆廣瀬委員 デオキシニバレノールの件ですけれども、5ページのリスク管理の状況、国内ですけれども、農林水産省では、デオキシニバレノールだけではなくて、ニバレノールについても、汚染低減のための指針を作成中ということですので、この課題はデオキシニバレノールだけではなくて、ニバレノールも一緒に含めた方がいいんじゃないかと思うんですけれども、その辺は、いかがなんでしょうか。

◆早川座長 いかがですか。

◆酒井情報・緊急時対応課長 デオキシニバレノールについてリストアップしたのは、先ほどの検討の経緯のとおりでございまして、要望として挙がってきた物質だからということでございます。

ただ、今、廣瀬先生がおっしゃるように、かび毒全体を見れば、ニバレノールのリスクというものもありますので、そういった視点で併せて考えていくというのも、1つのアプローチではないかと考えるところでございます。

◆早川座長 よろしくお願いたします。外にいかがでございましょうか。

どうぞ。

◆谷口専門委員 素人考えで申しますと、かび毒というのは結局、かびを発生させないようにすれば、発生しない問題ではないかなと考えてしまうんですけども、その原因の究明とか、制御方法だったりとかというのを、どちらでされるのかと思いました。

◆早川座長 いかがですか。元から断てばいいのではないかと、そういう御趣旨だと思います。

◆酒井情報・緊急時対応課長 御指摘のとおりだと思います。かびが生えなければ毒素ができないという視点では、御指摘のとおりです。

それについては、先ほど、手引だとか、管理の仕方のガイドライン的な形で、業界の方の指導をしたり、あるいは一部は温度管理ということで規制があったということで、かびがヒトに達しないように、いろんな段階での管理措置が講じられていると思います。

その内容については、基本的には管理措置でございますので、管理機関であります厚生労働省、農林水産省の方で基本的に対応いただくことと考えております。

そのための判断の材料となるものを、必要に応じて食品安全委員会で審議をするといった視点だと考えます。

したがって、この会の自ら評価の案件に挙げた後、国際的な情勢も踏まえながら、場合によっては評価書等の中に、そういった視点を書き込むとか、そういった形での食品安全委員会としての対応になるのではないかと考えております。

◆早川座長 元から断つという視点と、どうしても輸入品等々で、我が国の中でどうしてもコントロールし切れないということもありますので、それについては、どうしてもリスク評価をきちんとやっておいて、それをリスク管理の方で対応できるように、基準値も定める等々をして、そういう必要が入口でもそうですし、出口でもそれなりの対応をしていく、こういう話だと思うんです。よろしいですか。

◆谷口専門委員 はい。

◆早川座長 外にいかがでしょうか。どうぞ。

◆福代専門委員 先ほど優先順位をおっしゃいましたけれども、やはり以前から、ほとんどの方と思いますが、かびは怖いというのは認識されています。しかし、それでは、どうにかびが怖いのか、例えばピーナツのかびは怖い、それが主としてアフラトキシンというかび毒であるということかどうかということは、非常に専門的になりまして、わからないんですね。どのかび毒が怖いかということ、やはり国民のほとんどは知りたいと思っているわけでありまして、優先順位を付ける場合にも、特にかび毒では健康への影響が大きいものとか、ここにありますような、いわゆる危害要因の把握の必要性が高いもの等もありますけれども、評価ニーズが特に高いものとか、そういった視点からも順位を付けていって公表すべきではないかと思っておりますので、そこら辺りの配慮を、先ほど少し座長さんがおっしゃったんですが、その中に含まれていましたでしょうか。そこら辺りが理解できなかったものですから、もう1度、お聞かせいただきたい。

◆早川座長 私の説明の仕方が必ずしも適切ではなかったかもしれませんが、先ほど優先順位等、これは仮に申し上げただけでございまして、実際はもう少し詳細な議論が必要なのかなと思っておりますけれども、おっしゃるように、危害要因に関する情報等、例えばこういうものがありますね。ですから次回のときに、例えばこういうものをデータとして、情報として詳細に評価する。一概にかび毒といっても、例えばアフラトキシンで示されたことと、その他のところで示されたことと、例えば発がん性の多寡とか、多寡と言っているのかどうかわかりませんが、危険性の高さとか、そういうことも含まれますし、それから実はあるところでは基準値として制限して管理しているということも、別の意味での評価になると思っておりますし、それから、汚染実態が非常にこのものについては大きいということも。

これは、毒性そのものが、10分の1であったとしても、100倍汚染していれば危険度は高いわけですから、そういういろんなファクターで、優先順位と申し上げたつもりだったんですが、言葉足らずで申し訳ありません。趣旨としてはそういうことでございます。

これは国民の皆様にも、ここら辺がうまく伝わるような形で、仮に優先順位を決めるにしても、そういうファクターをきちんと書き込んで、なぜこうなのかという背景の説明を、この委員会がしなければいけないんでしょね。そういうことだと思います。

◆**福代専門委員** 理解しやすい方法を探っていくべきだと思います。

◆**早川座長** ありがとうございます。ほかにいかがですか。どうぞ。

◆**宗像専門委員** アフラトキシンについて、細かいことなんですけど、リスク管理の状況のところなんですけど、旧厚生省の食品衛生課長通知ということで、B1について検出されてはならないとなっているんですけども、これは通知ですので、法的規制ではないと思うんですけど、ここに基準値が書いていないんですけども、実態がどういうものかを知りたいんですけども、つまり、どんな検査をしているのかとか、それから強制力といいますか、実態は、そこでちゃんと食い止めているのかどうか、それを知りたいんですけども。

◆**早川座長** どんな検査をしているかということに関しては、今、急には多分出てこないと思いますが、強制力というか、そこら辺はいかがでしょうか。ここで答えられるかどうかわかりませんが、

◆**酒井情報・緊急時対応課長** 基本的には厚生労働省にお答えいただくことだろうと思いますが、基本的な通知ということで、業界には徹底をされていて、違反すれば、食品衛生法に基づく措置が採られるということで、一定の強制力はあると考えています。

当時は基準が検出限界を超えるものが目に見えてくるわけですから、そういう状態になってはいけないという通知をされた。その後、分析方法の技術がどんどん進んでまいりましたので、もっと微量でも分析ができるようになった。

その現況を踏まえれば、当時の検出限界であります、ここにあります $10\mu\text{g/kg}$ が当時の検出限界。それ以下は、今、調べられるようになっていきますので、食品ごとに、場合によっては、それ以下のものが検出される。だけれども、それを超えるようなものは違反であって、それ以下のものは

適切に管理されている状況なら、やむを得ない状況だと指導の方向が決まっているという趣旨でございます。それが書いてあるということです。御理解いただけますでしょうか。

◆**早川座長** 恐らくこれから実際問題として、これがここに諮問という形で来るんだろうと思うんです。そのときに、今、おっしゃったような、現代における汚染実態、リスク上いろいろわかっていること、分析法としての限界ということが総合的に考慮されて、次のステージに行くのかなと思います。

◆**宗像専門委員** ただ、消費者としては、やはり発がん性であるとか、急性毒性とか、何人も死んでいるということだと、やはり非常に不安なんです。実態がどうなっているかという、実質的にきちんと検査をして、10という数字がほかのものと比べるともっと厳しいところもありますし、同じようなところもあるんですけども、現在どうなっているのかを知りたいと思ひまして、発言いたしました。

◆**早川座長** お願いします。

◆**酒井情報・緊急時対応課長** 実態調査のデータなどもありますので、次回にはそれらをおそろえて、見ていただければと思います。

◆**早川座長** よろしく願いいたします。

外にいかがでございましょうか。橋本専門委員、どうぞ。

◆**橋本専門委員** 私ども消費者というのは、30から40代の主婦とか、子供を持っている世代から考えまして、普通、食品を買うときに、カビ毒ということを考えてことがございません。皆さんいかがでしょうか。やはり賞味期限内であるとか、安全であるかというところは、気にはなりますけれども、カビ毒のところは非常に抜けているような気がいたします。

ですので、食品安全のそういったメールマガジンの配信ですとか、そういった会報誌、季刊誌のようなもので、こういったデータがそろっていないにせよ、カビ毒というものもありますので御注意くださいというものを、ちょっと難しいと思ひますけれども、例えば穀類とか、そういったものには、そういった危険性もあります。100%安全な食べ物はないというスタンスでの話ですので、そういったことを少しずつ植えつけていくのも大事かもしれません。

ナッツ類というのは、一般的に前から結構そういう話が出ていますので、意識の中にはあるんですが、普段食べている穀類とか、そういったものではあまり意識をしたことがございませんので、一言お願いいたします。

◆**早川座長** これは食品の安全をどう守るかということで、勿論、国、政府、生産者がきちんと食品の安全を保証していかないといけないということは紛れもない事実なんですね。それと同時に、消費者レベルでも勿論、食品の安全を自ら確保するためのいろんな努力をしなければいけないだろうと思うんです。国がすべてを保障するのではなくて、例えば消費者が野菜をきちんと水で洗うとかということも含めて、それは自らそれに積極的に参画しなければいけないんですが、多分こういうカビ毒みたいなものは、カビ毒があるかもしれませんよと消費者に言われても、消費者は対応のしようがないわけです。対応のしようがないので、多分こういうことについては、国としてリスクはわかっていますし、あるいはそのリスクを起こすカビ毒が先ほど来、出ていますけれども、例えばアフラトキシンが1番強いとか、こういう種類があるとか、こういう量で起こすとか、そういうことはわかっておりますので、ここは国がきちんとリスク評価をして、そういうヒトに健康被害を生じさせないような量の規制をきちんとやって、それが出回らないようにする。これは国の仕事だと思います。

ただ一方で、今、おっしゃった非常に大事なことは、それ以外のことで消費者ができる安全性対策というか、しなければいけないことはあるんだろうと思います。

ですから、1個1個の食品のリスクごとに、いろんな役割がいろんな形でバランスを取って違ってくるのかなと私は思うんですけれども、いかがでしょうか。

◆**橋本専門委員** わかりました。やはり消費者側で防御できるものと、そうでないものというのがあると今、気がつきましたので、是非そういったものが市場に出回らないようにしていただけるようをお願いいたします。

◆**早川座長** どうぞ。

◆**大久保総務課長** カビ毒については、今、いろいろ御意見がありました。それも踏まえて次回までに整理させていただいて、その上で改めてまた御議論いただくという形でまとめさせていただければなと思います。

◆早川座長 ありがとうございます。よろしゅうございますか。

それでは、次に6番の「PFOS及びPFOA」に関してでございます。どなたかコメントございますでしょうか。いかがでしょうか。

これについては、先ほど御説明をいただきましたけれども、フッ素化合物の1種であって、器具・容器包装等に使用される場合もあるけれども、厚生労働省の研究班の結果では、食品への移行はほとんどないだろうということであります。

「危害要因に関する情報等」のところに「表」がございますけれども、MOEというのが曝露マージンを示すんですか。

◆酒井情報・緊急時対応課長 そうです。

◆早川座長 曝露マージンというのは、大きければ大きいほど、実際の曝露とリスクとの関係で言えば、リスクは少ないという意味ですね。

◆酒井情報・緊急時対応課長 そのとおりです。

◆早川座長 ですから、そういう意味では、非常に大きなマージンを占めているということがございます。

それから「検討の視点」のところに、「化審法」というものがございまして、実はストックホルム締約国会議で条約に追加される予定である。追加されてしまうと、化審法に基づいて製造・輸入・使用が禁止されるということで、自動的にこれは市場から消えてしまう可能性が高いということでしょうか。

◆酒井情報・緊急時対応課長 候補に挙がる予定になっておりますので、今の情報では、恐らく来年の5月初旬でございますけれども、会議の中で決まるのではないかとということです。

◆早川座長 そういう視点から考えると、先ほどのカビ毒ほど候補案件にする重要性は乏しいかなという感じも受けますけれども、そういうことでよろしいでしょうか。特に御異論がなければ、そういうことで取り扱わせていただきたいと思います。

それでは、7番目の「3-MCPD脂肪酸エステル」についてでございます。これについて、何か御意見、コメント等ございましたらお願いします。いかがでしょうか。

佐々木専門委員、どうぞ。

◆佐々木専門委員 クロロプロパノール類の中でも、特に 3-MCPD についてはコーデックスの中でかなり議論になったと聞いたのですが、代謝経路とか生成経路とか、あまりデータがないと耳にしました。できれば候補にはしたいんですけども、データがなければ評価できないので、対象とできるデータがどの程度あるのか知りたいです。

◆早川座長 いかがでしょうか。検討の視点のところ、ドイツから少し知見が出つつあるということで、バイオアベイラビリティ、代謝に関する研究が進められつつあるという感じでございますね。

◆佐々木専門委員 曝露データはどの程度あるんですか。

◆酒井情報・緊急時対応課長 脂肪酸エステルについては、まだはっきりとした結論には至っていません。ただ、単体の方はある程度知見がありますので、今、ファクトシートを作成するように努力しているところでございます。

◆早川座長 ほかにいかがでしょうか。

それでは、今、御発言がございましたけれども、代謝等に関する研究、検討の推移を踏まえながら、必要があればファクトシートへ追記していくという扱いで、自ら評価の案件としては、次のステージには進めないという扱いでよろしいですか。

◆酒井情報・緊急時対応課長 ありがとうございます。

◆早川座長 それでは、8番目の「カルバミン酸エチル」に関して、何か御意見、コメントがございましたらお願いします。いかがでございましょうか。

これはお酒の中のものが問題になっているということで、お酒をたっぷり飲めない方にはどうかという気もいたします。冗談はさて置いて、JECFA の評価によると、曝露マージンがかなり大きい。先ほどちょっと冗談を申しましたけれども、ということは、お酒を非常にたくさん飲まない、なかなか危険水域にはいかないという感じもいたしますし、国際的な動向としては、お酒の中のこのものについての低減対策等が行われつつあるということもございますので、これも優先順

位としては低いのかなと考えますが、いかがでございましょうか。どうぞ。

◆酒井情報・緊急時対応課長 御参考までに、先ほどちょっと触れましたけれども、国内の状況について再度説明します。具体的に民間でも、清酒の方で、カルバミン酸エチルは、エタノールと尿素がある状況で反応して生成されますのに、エタノールはお酒ですから除くわけにはいかないのに、尿素を減らせば、生成されにくくなるということで、尿素を造りにくい酵母を開発して、今、使い始めているということでございまして、国内でも適切な措置を採りつつあるという状況ではないかと考えます。

◆早川座長 これにつきましては、今後、低減化対策、あるいは注意喚起は行われているわけですが、情報収集あるいは調査事業でこころのフォローをしていくということで、自ら案件としては今回は見送るということでよろしゅうございましょうか。

◆酒井情報・緊急時対応課長 了解いたしました。

◆早川座長 ありがとうございます。

どうぞ。

◆服部専門参考人 もしわかったら教えていただきたいんですが、カナダと米国で基準値が設定されているんですが、実際、例えば日本のお酒等の中の含有量に関する知見というのはあるんでしょうか。

◆酒井情報・緊急時対応課長 今、手元がないので調べてみますが、やはり随分以前から問題になっているので、データはある程度あるかと思えます。それについてはお示しします。

◆服部専門参考人 お願いします。

◆早川座長 よろしく願いいたします。

引き続きまして、食品中の「ヒ素」でございまして、これについては前々から継続的に挙ってきているものではありますけれども、いかがでございましょうか。先ほど、ヒジキ中のヒ素についてのお話もいただきましたね。近藤専門委員、どうぞ。

◆**近藤専門委員** このヒジキ中のヒ素なのですが、我が家も一時問題になってから、私は好きなんです、食卓から現在も消えている状況です。その当時、海外も含め、産地間の別によって、ヒジキ中のヒ素の含有量が異なるということが発表されていますが、この産地間の含有量の表示が店頭ではわからないものだから、多分我が家では意識的に削っているものかなと思っているわけですが、今度、ファクトシートを発表される予定でございますので、産地間の含有量が一目でわかるようなかたちで、復活させていただきたいので、ひとつよろしくお願ひしたいと思います。

◆**早川座長** どうぞ。

◆**酒井情報・緊急時対応課長** そういうデータもその中に反映したいと思います。

また、併せて調理法でも随分違うということを知っておりまして、30分ほど水にさらすと半分以下になるという知見もあるようでございますので、そういうものも含めて、記載を考えたいと思います。

◆**近藤専門委員** お願いします。

◆**早川座長** 外に何か御意見ございますでしょうか。この「検討の視点」を見ますと、国際的な動向として、近年、海外でヒ素を高濃度に含む健康食品等が確認されている。また、ヒ素の形態別の分析法がされたことから、これらの知見が蓄積され始めたところということがございます。ということで、これはこれとして、新たな展開のような気がいたします。

ヒジキについては、今、お話があって、ファクトシートに反映していくということもあるわけですが、食品全体として、ヒ素自体はそれなりに危険なものでございますので、食品全体としてリスク評価を、この前の鉛みたいにするのか、しないのか。する必要があるかもしれないということであれば、とりあえず次の会議までの候補として残しておくというのも、1つの考え方かなとも思います。どうぞ。

◆**日野事務局次長** 報告させていただきますけれども、既に清涼飲料水中のヒ素についてはリスク評価の要請が来ていまして、清涼飲料水中の汚染物質については非常に数が多いのでたまっている状況ですが、将来的にはそういう形で行う必要性が出てくるものですので、そういう視点も御検討いただけたらと思います。

◆早川座長 これは関係調査会もあるわけですね。そこからの御意見は何えますか。

◆北條評価課長 私の方からお答えいたします。

可能だと思います。具体的には、多分、化学物質・汚染物質専門調査会になると思いますが、そこで少し御意見を伺うことは可能だと思います。

◆早川座長 これにつきましては、とりあえず評価案件候補として残して、2次のステージに残しておくことにさせていただきたいと思います。

次の「ヒスタミン」はいかがでございましょうか。伊藤専門委員、どうぞ。

◆伊藤専門委員 先ほど申し上げましたけれども、現在、現場店頭での、お客さんのいろんなトラブルの状況なんですけど、結論を先に言いますと、是非とも候補案件にしてほしいという結論に至っていないんですが、実は御存知のように、情報によりますと、先日、松戸の市役所の従業員食堂でカジキの照り焼きで発生しています。

それから、社内でもイワシの丸干しで、それらしいというふうに断定はされないんですが、発生しています。

もう1つ、ここ数年、メジマグロとって、本マグロの小さいものを大量に販売しているわけですけども、かなりの頻度でヒスタミンではないかと言われる症状のお客様からクレームをいただいています。

具体的な件数は申し上げられませんが、今年の7、8月の猛暑のせいかもしれませんし、海水温の問題とか、いろんな要件があるのかもしれません。それから、ヒスタミンは特に人種的な問題で、うわさではドイツ人がかかる頻度が高いとか、いろんな説があるようですけども、いずれにしても、あまりいい断定の仕方がなかなかできづらいような状況にあります。

先ほどモニターの方からということでお話があったように、啓発、注意喚起という部分で、何らかの指針や目安として情報が提供できるような形にしてもいいのかなと私自身はちょっと考えたんですけども、実際には、社内では何年か前に生食用のカキでビブリオ、ノロウイルスの問題等が頻繁に出ていた時期がありまして、仕入れの部門には冗談で、いつまで人体実験をやっているんだと一言言ったところ、ある産地のものについては、加熱用だけに集中して、生食用をやめてしまったという経緯がありますし、今回もメジマグロの販売は、当面全店で販売中止という判断を下しています。

中止した途端以降、全国からお客様のそういった報告が上がらなくなりましたので、因果関係はよくわかりませんが、何らかの影響なり、因果関係の一部があったのかもしれないと考えています。

ただ、何でもかんでも検査すれば、それがいい方向に向かうとだけは言い切れませんので、先ほどの注意喚起、啓発という部分で、特にメジマグロなどは1人で半身全部を食べるような人がいて、食べ過ぎも問題だと言われているんですけども、そういったいろんな要件がありますので、そういう方向でいいのではないかなと私自身は考えました。

以上です。

◆早川座長 外にいかがでしょうか。今の問題は、まず、実際に11ページに書かれておりますけれども、練り製品、あるいは容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関しては、業者としては、ヒスタミンが含まれないように措置しなければいけないわけですね。

一方では、今のように食べ過ぎということも含めて、要するにコントロールできない状態で何か出てくるともあるといふ点、実際の消費者なり、扱っている方がある注意をすれば、相当これは防げるかもしれないという案件ですね。

ですから、ヒスタミン自体がどんな毒性を持っているか云々というのは、リスク評価するまでもなく、非常に周知のことでありまして、実際はこれをどういうふうにマネジメントをしていくかという問題なのかなと思います。

ただ、今のようなことを、言わば安全委員会として世の中に啓発していくためには、場合によっては、1度取り上げて、方向付けをしておいた方がいいのかもしれないですね。

そういう意味では、今、おっしゃった、多分候補案件として残していかどうか微妙だけどというものの先にある話は、リスクコミュニケーションというか、何らかの形の啓発、情報提供が必要な案件だという理解でよろしいですか。

◆伊藤専門委員 はい。

◆早川座長 では、これは一応残しますけれども、多分方向としては、そういう方向になるのかなと思います。

外に関連してよろしいですか。

それでは、次に健康食品関係のものが3件ございます。1つは、「イソフラボン等植物中のホルモン様物質」についてでございます。コメント、御意見をお願いいたします。

生出専門委員、どうぞ。

◆**生出専門委員** この大豆イソフラボンに代表されるんだと思うんですが、ここに書いておりますように、国内でも取り扱いに関する指針だとか、何ミリ以上は摂取しないこと等々がやられていますので、今更というのは変ですけれども、あえて取り上げる必要はないのではないかと思います。

◆**早川座長** 外にいかがでしょうか。よろしゅうございますか。

これは今、おっしゃったように、大豆イソフラボンについては、もう評価済みであるということもございまして、海外等では基準値等の設定は行われていないということもございまして。

それから、本質的には健康食品ということで、健康食品については最初に御説明がございましたけれども、摂取の実態というのはなかなか把握しづらいということもありますし、それを食する人が任意に食するようなものでありますので、そういう意味では、必ずしも一般性が非常に高いとは思えない。

幾つかの理由がございまして、これは候補案件とはしないということにさせていただきたいと思っております。

それでは、「サプリメントの複合影響に関する食品健康影響評価」についてはいかがでしょうか。どうぞ。

◆**生出専門委員** これにつきましては、「検討の視点」の「①」にございますように、サプリメントの種類が膨大であるため、その組み合わせも膨大なものとなるということがありますが、今、医薬品と代表的なサプリメントについては、相互作用の研究というか、検討がかなり進んでおります。特にセントジョーンズワートと抗うつ病剤との併用による影響だとかが代表的なものなんです。このまま全体的な検討をするのではなく、代表的なサプリメント、例えば、売上高の高い順番から何種類かを取り上げて、それの中でのAというサプリメントを摂っている人は、比較的Cというサプリメントを摂る機会が多いということが、多分ネット上などからも、私などはよくAmazon.comで本を買いますと、あなたが選んだ本を買う人はこんな本も買いますというものがありますので、そういうものを残しながら、絶対残さなくては行けないという案件かどうかわかりませんが、継続審議のような形で絞り込んだ形での健康影響評価を検討した方がよろしいかと思えます。

◆**早川座長** 今、おっしゃったのは、サプリメント自体は、先ほどと同じように健康食品というこ

とで、それを飲み方、量に関してはだれも規制できないわけですね。ですから、しかもそれは本来はリスクはないということの前提でサプリメントというのは出されているんだろうと思うんです。

ただ、おっしゃったように、例えば病院に通っておられる方で薬を飲んでいる方が、例えばこういうサプリメントを摂ったときに、非常に相互作用がある。それ自体個々では問題がないんだけど、合わせれば何か健康被害につながるようなこともあり得るということであれば、それはそれとして大事な視点のような気がいたします。

そういうふうに整理ができるかどうかわからないんですが、今までにそういう報告事例があつて、そこについては少し議論して、情報提供するのか、どういう措置を次にするのかというのは別ですけども、何かやらなければならないか、やはりまだ知見が不足しているかという辺りのところを次回までにお調べいただくというのは。

◆**生出専門委員** それでお尋ねしたかったんですが、「検討の視点」の③で評価要請はないか。あるんだったらどんなことかと聴きたかったんですが、ないんですね。

◆**酒井情報・緊急時対応課長** 特にありません。

◆**早川座長** どうぞ。

◆**服部専門参考人** 「備考」のところにも書いてあるんですが、今年から3年間で食品安全委員会の方で技術研究が進むわけですね。まだ始まったばかりだと思うんですが、その中で例えばこういう複合影響の考え方をどうするんだということを併せて研究していただけたらいかがなんでしょうか。

◆**早川座長** そうですね。どうぞ。

◆**山根専門委員** 「食の安全ダイヤル」等からの要請はないということですけども、私は消費者の関心とか不安は高いものだと思いますので、是非次回に残してほしい案件だと思います。

任意の摂取のものですし、実態調査も難しいとは思いますが、やはりお話があったように、代表的なものから、取り組めるところから、是非始めてほしいと思います。国内外どちらでも、まだ評価作業を始めていないということですので、是非日本で始めていただければと思います。

◆早川座長 リスク評価の対象としないということの Kategorii の 1 つとして、先ほど御発言のあった「備考」、つまり、これから調査研究をするんだということも含まれるわけですが、しかし、今、おふた方の御発言があったように、とりあえずこれは残していただいて、次回までにどの程度の実態があるか、あるいはどういうアプローチが可能かということでご検討の余地はありますか。これはサプリメントというのは非常に膨大な数量なので、私がちょっと無責任にこういう発言をすると、事務局は死ぬ思いをするのではないかというか、大変なのではないかという気もいたしますが、もし事務局の方で何かコメントがございましたら、お願いいたします。今回はともかくとして、将来はやりますので、1 年後ぐらいからはとか、これは現実問題としてお話いただければと思います。

◆酒井情報・緊急時対応課長 まず、研究の方ですけれども、研究に反映したらどうかという御指摘でございますので、それを研究委員会の方にお伝えして、反映するように先生とも相談していきたいと思えます。

もう 1 点の実態の方ですが、全物質について調査というのは、御指摘のとおり難しいので、代表的なものがあるかないかをチェックしてみるということの努力はしてみたいと思えます。その結果を次回にお伝えして、私どもで調査できた範囲はここだということでお伝えすることにしてはどうかと考えます。

◆早川座長 内田専門委員、どうぞ。

◆内田専門委員 この件に関しては、物質を特定して調査をするというよりも、むしろ発生状況ですね。相互作用等の発生情報をしっかり把握するようなシステムを構築する方が必要ではないかと思えます。

医師会の方では、一応この情報収集システムを立ち上げてはいるんですが、実際には、非常に先生方の認識がまだ薄いということと、実際に関わっている先生方の数が少ないということで、東京都が一番進んでいて、昨年 1 年間で 100 件ぐらいこういう情報がありました。これはサプリメントだけではないんですが、サプリメントを中心として、薬との併用とか、そういう形で上がってきていますので、全国で日本医師会がやっている分に関しては 40 件ぐらい昨年度で上がってきています。

そのそれぞれに関しては、既にもう解明されている分もありますけれども、そうではない部分も多いので、今後そういう情報収集をしっかりとやるようなシステムを考えていく必要があると思えます。

す。

◆早川座長 どうぞ。

◆酒井情報・緊急時対応課長 貴重なお話をありがとうございました。私どもの方では、先ほどのとおりの状況で、ダイヤル等からも評価要請、あるいはそれに関する情報が特になかったものから、把握ができていなかったということでございます。ただ、医師会の方でそういったネットワークがあるということでございますので、個人情報に注意しながら、教えていただける範囲は教えていただいて、それを整理してお示しをするという形にしたいと思いますが、いかがでしょうか。

◆早川座長 いかがでしょうか。それでよろしゅうございますか。

では、特に発生状況に的を絞って調査をしていただいて、次回に情報を提供していただくことにいたしたいと思います。そういう意味では、とりあえずは残すことになるかと思えます。

最後の「タヒボ茶」でございますが、これについてはいかがでしょうか。

どうぞ。

◆生出専門委員 これについて聴きたかったんですが、「『食の安全ダイヤル』等からの評価要請」というのは、具体的にはどのような要請があったのでしょうか。といたしますのは、健康情報雑誌等々で体験談等が載っていて、〇〇が治ったとかということでのタヒボというのが、ままた目にすることが多いものですから、結構いろんなクレーム等々、もしくは逆に感謝の言葉だとかがあるのかなと思ひましてね。

◆酒井情報・緊急時対応課長 「食の安全ダイヤル」にあったものでございますが、タヒボ茶をどうも使っておられる方でしょうか。その方から安全性を知りたいという視点での御質問があつて、こちらの方ではデータは特にございませんので、状況だけこういったものであつて、国際的な動きをお伝えして、御納得いただいたという状況でございます。それを「③」のところ記述したということでございます。

◆早川座長 よろしいでしょうか。取り上げるべきか否かにつきましては、大丈夫ですか。

◆生出専門委員 私は、なぜ国内だけでいっぱい販売されていて、いろんな商品が流通しているのに、海外ではリスク評価が行われていないとか、基準値の設定等はないということになると、あま

り使用されていないとか、販売されていないのかなど。日本で独特の販売のされ方をしているのかなと思って、是非これは研究していただきたいと思っています。

◆早川座長 そこら辺はいかがでしょうか。

◆酒井情報・緊急時対応課長 なかなか難しいお話ですが、このタヒボ茶のホームページを見ましたけれども、現地では昔から摂取していて、健康にプラスになっているんだというのを売りに日本人にも向くのではないかとということなので、日本で特定の方がそれに着目されて、販売されているのではないかという感じがいたします。

今連絡がありましたが、海外でも若干の販売実績があるとのこと。それが原産国なのか、その周辺なのかは正確にはわかりません。

◆早川座長 海外でも存在しているけれども、基準値等々の設定は行われていないということでございますね。

外にいかがでしょうか。これは健康食品でございますし、今までのことと比べて、どうしても評価案件に残さなければいけないような深刻なというか、重要なポイントはないような気がいたしますので、これは評価案件とはしないということでよろしゅうございますか。

(「はい」と声あり)

◆早川座長 ありがとうございます。

それでは、一応 13 件につきまして、一当たり御議論いただいたわけでございますけれども、まず、次のステージまで評価案件として議論を継続するというので、カビ毒がございます。5つございますが、これは先ほど来ございますように、最終的には優先順位が決まって進められていくんだらうと思います。

3-MCPD 脂肪酸は、ファクトシートへの追記ということで処理させていただきたいと思います。

カルバミン酸エチルは、情報収集又は、調査事業への反映ということで処理をさせていただいてよろしいでしょうか。

◆酒井情報・緊急時対応課長 わかりました。

◆早川座長 ヒ素につきましては、引き続き候補案件として議論をする。

ヒスタミンにつきましては、リスクとしては、残すのか、啓発の方向に持って行くということ
でよろしいですか。

◆伊藤専門委員 販売している本人が危ないよと言うわけにはいきませんので、多分啓発の方向で
いいのではないかと思います。

◆早川座長 それでは、評価案件では残さないけれども、課題としては啓発の方向で御検討いた
だくということにしたいと思います。

サプリメントにつきましては、先ほど御議論がございましたように、評価案件としては、とりあ
えず残す。次回に相互作用を中心とした何か情報が集められれば、それを提供していただいて、そ
れを基に議論させていただくということでございます。

こういうまとめでよろしゅうございますか。

どうもありがとうございます。どうぞ。

◆北條評価課長 カビ毒のところでございますけれども、先ほどヒ素については、化学物質・汚染
物質専門調査会に意見を聴くようにということで、そのようにさせていただきますが、カビ毒につ
きましても、カビ毒・自然毒専門調査会というものがございまして、そこに御意見を聴くのがよい
かと思えます。

◆早川座長 是非そうしていただきたいと思えます。よろしく願いいたします。

ほかに全体としていかがでしょうか。どうぞ。

◆山根専門委員 この候補の案件の中身についてではないんですけれども、ちょっと先走ってあれ
ですが、最初の説明で新しい試みとして、この後、次の企画専門調査会の前にパブリック・コメン
トをかけようかという提案を伺ったと思うんですけれども、分かりやすく説明をして、広く意見を
聴くというのはすばらしい試みだと思って、是非やっていただきたいとは思いますが、もうちょ
っと今の議論の中でいろいろ情報を集めましようとか、いろいろ新しい提案がありましたね。それ
がもうちょっと収集できて、もう1回議論をしてからの方がコメントを求めるのはいいのかなと感
じたんですけれども、その議論はここではしないのでしょうか。

◆早川座長 いかがでしょうか。

◆大久保総務課長 今回は第1回をやり、また情報を集めて第2回もやるわけですがけれども、いわゆるもう少し情報を集めた後でやった方が効果があるのではないかという御趣旨と考えてよろしいでしょうか。

◆山根専門委員 パブコメをかけるときの時期をもうちょっと広く議論してからの方がいいかなと思ったものですからね。

◆早川座長 食品安全委員会の方でも、実際に最終的に絞り込んでいく過程の中で、1度は意見交換会というのはあるわけですね。

◆大久保総務課長 従来からいいますと、絞り込む過程においてはやってきていないということで、最終的に企画専門調査会で決めて、そして結局それについて最終的に本委員会で決めるかどうかにかたがた、意見交換会をするということでやっておりました。

そういう中で1つありますのは、自ら評価についてもどうやっていくかというのはいろいろ御議論があるところで、全く絞られてしまってからというもの、1つ重要な要素ではあるんですけども、絞られる過程の中で一般の方、関係者がどんな思いなり、意見を持っているかというのを参考にして、企画専門調査会で最終的に絞り込みをやっていただくというもの、1つのやり方として意味があるのかなと考えたところです。

例えば、次、2回目をやった場合、かなり絞られた、もしかしたら1つのグループなのかもしれないですけども、そういう中で、そこでやるというのが、それはある意味では、最後の段階での意見交換会でもいいのかなという気もしておりまして、絞り込む過程の中でもうちょっと広く聴いてみる方が、逆にここの専門調査会での議論も、いろいろな観点を踏まえてできるのかなということで、事務局としては考えてきたというところでございます。

◆早川座長 技術的に申しますと、今、山根専門委員がおっしゃったとおりにすると、3回この企画専門調査会をやらないといけないということになる。それは一向に構わない。先ほどおっしゃられた企画専門調査会の絞り込みの過程で、いろんな一般的な御意見を伺うという基本方針自体は非常に大事なことで、これからのこういう絞り込みのプロセスの1つにするべきだと思います。

ただ、今回のような雰囲気踏まえますと、2つのケースがあるように思います。つまり第1回目でいろいろ議論が活発に起こって、更に一般消費者の方々の御意見も伺った上で評価案件を挙げ

ていくという場合と、今回の私の感じでは、大体の総意というか、かなりスムーズな形で候補から次の第2次版については、比較的この中では異論がないようなことなので、それは先ほどのプロセスを将来的に常に考えておくということは大事かと思うんですけども、今回に関しては、このまま第2次にいってもいいのかなという気もするんですけどもね。

◆大久保総務課長 わかりました。おっしゃるとおりの点もありますので、その御意見も踏まえまして、できれば2回目をやらせていただいて、その上で、またそこで御判断等をいただければと思います。まずは情報収集をさせていただいて、再度御審議いただいて、その上で、これは親委員会の判断もありますので、なかなかここで速やかに決められませんけれども、もしそういう御意向が強いようであれば、そういう方向で一旦事務局で引き取らせていただいて、親委員会にも相談した上で、最終的にどうするかは、また座長と相談させていただいて、決めさせていただくということでいかがでしょうか。

◆早川座長 山根専門委員、それでよろしゅうございますか。

◆山根専門委員 誤解がないように申しますと、とにかく広くたくさんの方の意見を聴いてほしいというのは、こちらからも要望したい立場ですので、ここで決めましようかと伝えているわけではなくて、ただ、時期というのか、聴き方ですね。今、まだ今回のいろいろ議論とか質問があって、更に情報収集を次回までにしますということが随分出てきたものですから、それを踏まえた後で、聞き方がまたちょっと変わってくるのかなという感じを持ったものですから、それだけです。

◆早川座長 ありがとうございます。外にいかがでございましょうか。

それでは、資料1にございますように、次回の企画専門調査会におきましては、先ほど申しましたようなことで評価案件候補を入れさせていただいて、それを更に絞り込んでいくことにしたいと思います。

事務局におきましては、いろいろ宿題が出ましたけれども、次回に向けて情報を集めていただきたいということで、よろしく願いいたします。

そういうことでよろしゅうございますか。

(「はい」と声あり)

◆早川座長 それでは、次の議事に移らせていただきます。「その他」でございますが、事務局から報告事項があると聴いておりますので、よろしくお願いいたします。

◆大久保総務課長 それでは、まず、追加資料の1を御覧いただきたいと思います。これは第9回の消費者行政推進会議、7月23日に開催されたものでございますが、そこに提出された資料でございます。

おめくりいただきまして、資料2というのが付いてございます。「食品安全に関する行政組織の在り方について」という見出しが付いているところでございます。

先般の6月18日の企画専門調査会におきまして、やはり消費者行政推進会議、これは6月13日に取りまとめいただいた段階ということで御報告していると思っておりますが、その段階では食品安全委員会をどこに設置するか、要は消費者庁の下に持って行くかどうか、これについてどうするかは、政府を中心に引き続き検討ということになっておりました。

それにつきましては、正に7月23日の会議で、ここに書いてございますように、食品安全委員会は消費者庁の下には行かない。要は今までどおり内閣府に存置という政府からの提案があり、了承されたと承っております。

上の方のところに四角で囲ってございますけれども、要は消費者庁につきましては、食品安全行政の司令塔として位置付けていく。

2つ目の○にありますように、消費者庁と食品安全委員会双方同一の特命担当大臣が掌理するというので、下の図にありますように、消費者庁と食品安全委員会を1人の特命担当大臣が兼務する。それにより、より連携を図った行政運営が行われるようにするという結論になったというところでございます。

今後、消費者庁の下に書いてありますけれども、正に司令塔として食品安全に関する総合的な調整機能を担う。

また、食品安全基本法の21条に基本的事項というのがございますけれども、そういうものの策定をしていくというようなことをやっていくというところでございます。

現在、この詳細について法案を作成している段階でございますが、また決まりましたら御報告したいと思っております。

続きまして、追加資料の2でございますけれども、実は消費者行政推進会議の結果につきましては、ここにございます、7月24日の食品安全委員会第248回の会合で報告しております。詳細は省きますけれども、それを受けまして、見上委員長から食品安全委員会も5年を迎え、また、いろいろな御指摘もあったことから、改善に向けた検討をしていこうということをここで決定しており

ます。

これを受けまして、追加資料の3になります。これは8月7日の食品安全委員会第250回会合に提出した資料で、ここで決定されたものでございます。

検討の趣旨にございますように、これは先ほども言いましたけれども、7月24日に開催された食品安全委員会におきまして、委員会が5周年という節目を迎えたということも踏まえ、これまでの5年間の実績を総括し、委員会の業務や機能の在り方について見直しを行っていく必要があるということで、改善に向けた検討を開始するということを決めたところでございます。

したがいまして、これを受けまして、今後でございますけれども、いろいろな関係者の意見を十分踏まえるとともに、中長期の視点に立って、以下のような形で検討を進めていくということで、「2」の進め方でございます。

一応、この検討につきましては、本委員会におきまして、改善骨子（案）を年内目途に取りまとめるということで検討を進めていこうと思っております。

検討事項といたしましては、改善に向けた論点を整理して、その論点ごとに改善の方向性並びに具体策を検討していく。また、それを実現するための事務局体制の強化の在り方、また消費者庁ができますので消費者庁との連携の在り方、このようなことをやっていきたいということです。

そして、委員会で取りまとめました骨子（案）については、恐らく年明けになると思っておりますけれども、企画専門調査会、またリスコミについてもいろいろございますので、リスコミの専門調査会等を中心に御意見を伺って、最終的には年度内に取りまとめを行いたいという形で進めていきたいと思っております。

そして、現在、正に論点整理について検討進めているところでございまして、これは食品安全委員会全体の運営に関わることでございますので、この企画専門調査会は関わりが深いということで、できればこの論点につきまして、1度、企画専門調査会で御議論をいただいた方がいいのではないだろうかと考えております。

したがいまして、9月、もしかしたら日程調整で10月の初めぐらいになるかと思っておりますけれども、その論点についていろいろな関係者から幅広く意見を聴くということで、1回開催させていただきまして整理をした上で、更に、本委員会で議論した上で具体的なものについてはもう1度、年明けになるかもしれませんけれども、御議論いただければというようなことを考えております。

そういうことで、消費者庁の動きに伴いまして、このような形で委員会としても検討を進めていきたいと思っております。御協力をお願いしたいと思います。

以上でございます。

◆早川座長 ありがとうございます。ただ今の御報告につきまして、御質問、御意見等がありましたらお願いいたします。いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

それではこれで、本日の議事はすべて終了といたしますが、次回の日程につきまして、どのようになっているかお願いいたします。

◆大久保総務課長 今申し上げました「改善に向けた検討」につきまして、申し訳ございませんけれども、9月の後半か10月の初めということで、1回日程を調整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。

そして恐らく9月の初めの本委員会で、一旦、論点を整理しようと思っておりますので、できればそれを皆様に事前に配付して、その意見を集約した上で、御議論をいただくという手順で進められればと思っております。

それとともに、今回の自ら評価につきまして、第2回目ということで、これはまたいろいろ情報を集めましてやりたいと思っておりますので、恐らく10月から11月ぐらいということで、これはまた改めて日程を調整させていただきたいと思っております。

それから、恐らくその際には、併せて20年度の運営計画の実施状況の中間報告について審議をいただくという形にしたいと思っておりますので、よろしくお願ひしたいと思っております。

以上でございます。

◆早川座長 ありがとうございます。どうぞ。

◆橋本専門委員 1つよろしいでしょうか。すごく長くなって申し訳ないんですが、実は一昨日、「ジュニア食品安全委員会」がございまして、私は保護者の1人として参考させていただきました。普段こちらの方ではなかなかお見せいただけない委員の先生方の笑顔と、それから子供達の一生懸命な姿を目の当たりに見ることができまして、保護者の1人として、大変感謝を申し上げますとともに、企画専門委員の1人として、この委員会の中で、このような啓発活動、教育活動をしていらっしゃることは、大変有意義だと思えました。また、今後ともどうぞ続けていただきますようお願い申し上げます。

申し訳ございませんでした。

◆早川座長 ありがとうございます。それでは、以上をもちまして、第25回企画専門調査会を閉会としたいと思います。皆様方の御協力で定刻どおりに終わることができました。どうも御協力

ありがとうございました。