

# 食 品 安 全 委 員 会 企 画 専 門 調 査 会

## 第 31 回 会 合 議 事 録

1. 日時 平成 21 年 9 月 29 日（火） 10:00～11:52

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、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、武見専門委員、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

(食品安全委員会委員)

小泉委員長、長尾委員、野村委員、畑江委員、廣瀬委員、見上委員

(事務局)

栗本事務局長、西村総務課長、北條評価課長、酒井情報・緊急時対応課長、  
新本リスクコミュニケーション官

### 5. 配布資料

資 料 1 平成 21 年度自ら評価案件の決定までのフロー（案）

資 料 2 委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画専門調査会に提出する資料  
に盛り込む事項（平成 16 年 5 月 27 日食品安全委員会決定）

資 料 3 企画専門調査会における食品健康影響評価対象候補の選定の考え方（平成  
16 年 6 月 17 日食品安全委員会決定）

資 料 4 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 5 情報収集を継続実施とされている案件について
- 資 料 6 <平成 21 年度>自ら評価案件候補一覧
- 資 料 7 <平成 21 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の候補  
について
- 資 料 8 <平成 21 年度>調査審議の対象案件とならなかった案件及びその事由

## 6. 議事内容

◆早川座長 それでは、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 31 回会合を開催いたします。

本日は、14 名の専門委員が御出席の予定でございまして、内田専門委員、宗像専門委員が御欠席でございます。

※宗像専門委員は遅れて出席されました。

私も遭遇したんですが、千代田線が遅れております関係で、御出席予定の先生方でまだ来られていない方がいらっしゃいますが、始めさせていただきたいと思います。

食品安全委員会からは、担当委員であります長尾委員、野村委員、畑江委員とともに、小泉委員長、見上委員、廣瀬委員にも御出席いただいております。

議事に入ります前に、事務局で人事異動があったようでございますので、事務局からその御紹介と資料の確認をお願いいたしたいと思います。よろしく申し上げます。

◆西村総務課長 7月に事務局の人事異動がございました。私は総務課長の西村でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

その外に、勧告広報課長の小野とリスクコミュニケーション官の新本が交代しております。どうぞよろしくお願いいたします。

資料につきましては、本日、議事次第にございますように、資料 1 から 8 まで付けさせていただいております。後ほど御説明をさせていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

### (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

◆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、「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」の御審議

をいただきます。

まず、選定の基準、これまでの検討案件のその後の状況、今回の候補案件の全体について、事務局から御説明をお願いいたします。

◆西村総務課長 まず、お手元の資料1から御説明をさせていただきます。

委員会が自ら行う評価、自ら評価の案件の今年度の決定の仕方につきましては、前回6月23日にこの専門調査会で御議論をいただいたところでございます。資料1はそのときにもお示しさせていただいた資料でございますが、今年度の自ら評価案件の決定までのフローということで、こんな流れでということでお示しさせていただいたところでございます。

なお、資料につきましては、事前にお送りさせていただいたものより若干微修正させていただいているところもございますので、こちらの資料を御覧いただければと思います。

今年の特徴といたしましては、一番上でございますように、食品安全モニターからの募集といったような、外部募集をしようということが今年の特色ということでございます。その方針に従いまして、今般、外部募集も含めまして、意見を整理させていただいたところございまして、それを本日御議論いただくというところでございます。

本日の会議で、この案件候補について御議論をいただいた後、例年でいいますと、年内にもう一度絞り込みの議論をしていただくという形で進めていただいております。

そして、企画専門調査会である程度、案件候補を絞り込んだ後、恐らく年明けぐらいから、食品安全委員会の方で議論をして、必要に応じて、意見・情報の募集などを行って、食品安全委員会で決定をするといった形で進めていただければと考えております。

資料2でございます。前回6月23日に基準をどうするかということで、それを整理するための議論をしていただいたところございまして、その後、委員会で7月に決定をされております。平成16年5月委員会決定と書いてありますが、今年6月の本専門調査会の議論と、7月の親委員会での議論を踏まえて、修正をされた修正後のものということでございます。

どういった形でこの企画専門調査会で資料を整理して、親委員会の議論に供していただくかということでございますが、資料2の①、②に書いてあることでございますけれども、下に書いてあるような幾つかのルートから情報を得て、それで評価対象候補を選定していくということが①でございます。

②は、対象案件とならなかったものについて、その中で評価の要請をしているにもかかわらず、対象案件とはならなかったものについては、企画専門調査会に明示的に出して、これはこういう理由で対象案件にならなかったということをはっきりと企画専門調査会で整理をしようということ

であったかと思えます。透明性の確保ということでございます。

「I 対象案件の情報源」としては、関係機関、マスメディアからの情報収集。

「食の安全ダイヤル」や食品安全モニター報告などを通じた情報源。

委員会に文書で寄せられたもの。

そして、外部募集により寄せられたものということで、今年は4番の外部募集というものが新しいルートということで、今回は主に食品安全モニターさんを中心に要望を募集したものでございます。

この4つのルートからの情報源を経て整理をさせていただいたわけですが、2ページにございますように、「II 対象案件からの除外事由」も明確にしようということで、前回、こういった形で整理をさせていただいたものでございます。

対象案件からの除外事由としては、既に食品健康影響評価やリスク管理機関の対応が行われているもの、具体的な情報の出所や根拠が示されていないようなもの、過去にもう議論をされて評価が行われなかったもので、その後、新たな科学的知見が得られていないようなもの、あるいは技術的に非常に困難なものといったものについては、対象案件から除外するといった基準で整理をさせていただいたところでございます。

資料3でございます。どういったものを評価対象候補にするかということにつきましては、ここにごございますような国民の健康への影響が大きいと考えられるもの、危害要因などの把握の必要性が高いものを選定して、その場合には、評価ニーズが特に高いと判断されるもの、科学的知見が充足されているものを配慮事由としていこうということで、前回、この選定基準の配慮事由という形できれいに整理をさせていただいたものでございました。

こういった結果、自ら評価の案件の選定をさせていただいているものでございますが、資料4を御覧いただきたいと思えます。資料4は、これまでの状況の進捗状況ということでございます。赤字で書いてあるものについては、新しい情報でございます。これは平成16年度以降、毎年、企画専門調査会及び食品安全委員会で自ら評価の案件候補の議論をいただいているわけでございますが、途中で情報収集を継続しようではないかとか、あるいはファクトシートを作って、それでいいのではないかといったような議論が行われているわけでございますけれども、赤字の部分というのは、前回以降の進捗状況でございます。最初のページが真っ赤になっておりますのは、すべて前回以降の情報だからでございます。

20年度につきましては、御議論をいただいたものとしては、8件あったわけでございます。企画専門調査会では、8月と11月の2回、御議論をいただいたわけでございますが、特に1から4番までのかび毒に関するものについてかなり議論をいただいたところでございました。

この企画専門調査会での御議論を踏まえまして、食品安全委員会の方でも審議がされ、その結果、どうなったかということがこの表でございます。

結果的には、1番のオクラトキシンと3番のデオキシニバレノール、7番のヒ素については、自ら評価を実施するということが決定されたということでございます。

1番のオクラトキシンにつきましては、現在、評価の準備中という状況でございます。

3番のデオキシニバレノールにつきましては、かび毒・自然毒等専門調査会で審議を開始し、これまで2回、調査会を行っております。

7番のヒ素につきましては、汚染物質部会において調査審議を開始したところという状況でございます。

2番のゼアラレノンにつきましては、情報収集を継続実施ということになっております。

4番のフモニシン、6番のカルバミン酸エチルについても、同様に情報収集をしばらくしてみようではないかということになっております。この情報収集の状況については、後ほど御報告をさせていただきます。

これが20年度の状況でございます。

2ページは、19年度以前の状況でございます。

19年度につきましては、何件かあったもののうち、1番の鉛について自ら評価の実施が決定されているところでございます。これにつきましては、化学物質・汚染物質専門調査会で鉛ワーキンググループを設置するということが、このワーキンググループが既に8回開催されているところでございます。

2番以降につきましては、ここに書いてあるような形で、当初、自ら評価の候補として議論されていた2番及び3番のように、その後、リスク管理機関の方から評価要請があって、評価が始められているといったものもございます。5番もそうです。

4ページは、平成18年度の状況でございます。

18年度は、何件か議論がされたところでございますけれども、1番の放射線照射に関する食品につきましては、情報収集を継続実施することになっております。状況は、後ほど御報告させていただきます。

3番のスクレイピーについても同様でございます。

5ページは、平成17年度の状況でございます。

1番のメキシコ、チリ、中国産牛肉等に係る評価につきましては、自ら評価の実施を決定し、プリオン専門調査会において議論が始められているところでございます。これまでプリオン専門調査会において、各国の状況の調査が始められております。

また、赤にございますように、直近の状況としては、韓国も評価対象に加えるということが決められているところでございます。

6 ページ、平成 16 年度の状況でございます。

16 年度は 2 回に分けて自ら評価の案件の選定を行っておりまして、「その 1」と書いてある 1 番でございますけれども、食中毒の原因物質に関する評価ということで、当初、リステリアと書いてありましたが、リステリアだけにこだわらず、食中毒原因微生物の評価指針を策定して、優先順位を決めた上で個別の微生物について評価をしていくことということで対象としているところでございます。

状況としましては、まず、この食中毒に関しては、カンピロバクターからやっていくということが決められまして、今年の 6 月の食品安全委員会において、この評価書が最終決定されているところでございます。

現在、この専門調査会におきまして、残りのノロウイルスなどの 3 案件については、どの案件から評価していくかということを検討しているといった状況でございます。

8 ページ、「平成 16 年度～その 2」でございます。

これにつきましては、1 から 3 番は、この段階では情報収集は継続などになっているのですが、その後、17 年度、18 年度でもう 1 回、議論の対象になったところでございます。

4 番のラップ類については、情報収集を継続することになっておりまして、これについては状況を報告させていただこうかと思っております。

これまでの状況はそういうことになっておりまして、特に最新の平成 20 年度の議論につきましては、3 つの案件について自ら評価の実施を決定していただき、そして 3 つの案件については情報収集を継続実施するものとされているところでございます。

それでは、今、申し上げました情報収集を継続的に行うとされた案件について、現在の状況について若干詳しく次の資料で御説明をさせていただきます。

◆酒井情報・緊急時対応課長 続きまして、資料 5 をお願いしたいと思います。横紙でございます。

ハザードとしては、残りまして A から F の 6 つということでございます。

「A. ゼアラレノン」ですが、1 ページ目をお願いいたします。

まず、「検討の視点」から御覧いただきたいと思っております。右の方にありますけれども、国内では飼料に基準値が設定されておりまして、リスク管理が講じられているということでございます。

EU についても、2007 年に、とうもろこしということでございます。

④にありますように、先ほど総務課長から御説明したとおり、情報収集を継続しているというこ

とでございます。

真ん中の大きな欄、「危害要因に関する情報等」を御覧いただきたいと思います。農水省の方で、穀類等について現状調査をしているということで、これは以前にも報告したものでございますが、最大値が小麦で 0.44mg/kg ということでございます。

配合飼料についても、最大値で 560ppb。上は mg/kg ですから、 $\mu\text{g}$  に直しますと 3 けたずれます。したがって、440 と 560 と比較して見ていただければと思います。

続きまして、食品中の濃度でございますが、食品安全委員会で調査を実施しております。18 年度と 20 年度に実施しております、申し訳ございません。これは 20 年度の調査結果ということで、ここの「18 年度」を「20 年度」に訂正をお願いしたいと思います。350 検体、健康食品等を確認いたしました。350 のうち検出されたのが 13 ということで、幅が 0.1 から 210 ということでございます。この単位は ng/g でございますので、分母・分子を 3 けた増やして  $\mu\text{g}/\text{kg}$  に合わせますと、先ほど申したような 3 けた数字ということでご理解いただければと思います。

健康食品で 210 とか 190 というものがありましたけれども、外は 1 けたということで、低い数値だったと確認ができております。

ハザードでございますが、○の 3 つ目です。IARC、1993 年でございますが、グループ 3 ということで、ヒトに対して発がん性があると分類はできないが、むしろ内分泌かく乱物質として危惧がされているということでございます。

「2 リスク管理の状況」でございます。

赤いところでございますけれども、フランスの機関でございます AFSSA は、3 から 14 歳の子どもを全体の母集団としたうちの 2.5% の子どもを除き TDI 以下ということでございまして、2.5% が TDI 以上であるということでございます。完全菜食主義者という母集団があって、そのうちの 31%、約 3 分の 1 の方を除き以下だということです。そういうふうに御理解いただければと思います。

「3 リスク管理の状況」でございます。

赤のところだけ着目しますと、EU で食品の基準値が 20 から 400  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。飼料については 0.5 から 3 ppm ということでございます。そういった情報が収集されております。

2 ページ目を御覧ください。

「B. フモニシン」については、情報収集をしておりますけれども、なかなか新しい情報はなかったということです。申し訳ございません。

中身について確認をいただきますと「1 概要」の○の 3 つ目でございますが、フモニシン B1 (2002) は、グループ 2 B ということで、ヒトに対して発がん性があるかもしれないということで

ございます。

「2 リスク評価の状況」で耐容一日摂取量でございますけれども、TDIの方で、EUのSCFの2003年で2  $\mu$ g/kg 体重/日ということで設定されております。

「3 リスク管理の状況」でございます。

リスクプロファイルの公表ということで、農水省の方で整理されています。これは年限が入ってありませんでしたので、中身については新しいものではございません。申し訳ありません。こういった状況でございます。

3 ページ、「C. カルバミン酸エチル」でございます。20年度の3つ目でございます。

「検討の視点」を御覧いただきたいと思います。これについては、お酒の方から摂取されるということでございます。国際的な動向としては、低減対策、注意喚起が行われているということでございます。

④は、先ほど総務課長から申し上げたとおりです。

新たな動きとして⑤ですが、コーデックス、2009年7月でございます。実践規範作成作業に入るということで承認されているということでございます。

「危害要因に関する情報等」の欄でございます。ここは復習の部分になるかもしれませんが、カルバミン酸エチルというのは、日本酒、ブランデーなどのアルコール類、パン、しょうゆ、ヨーグルトなどに含まれておりますが、摂取量から考えますと、酒類が一番、リスク要因として考えられるということでございます。

JECFAは2005年の評価です。○の3つ目です。動物に対して遺伝毒性と発がん性があると評価されております。

IARCは2007年の評価です。赤の部分でございますが、再評価が実施されておまして、グループ2Bからグループ2Aということで、ヒトに対して恐らく発がん性があるに変更されている状況でございます。

「2 リスク評価の状況」でございます。

国内は行われておりません。

海外は、JECFA(2005)でBMDLという単位でございますが、0.3mg/kg 体重/日ということで、発がん性ということでございます。

その下にもありますように、カルバミン酸エチルの節減の努力を継続すべきという提言がされております。

EFSAは飛ばしまして、コーデックスです。2009年のところでございますが、アルコール飲料におけるカルバミン酸エチルに対して議論して、以下の結論ということで、1、2とされております。

すが、節減のための実践規範ということで、先ほどの議論につながっているということでございます。

先ほど申したとおり、コーデックスの一番下ですが、7月に、作業に入ることが承認されております。

「3 リスク管理の状況」でございます。

日本では基準は設定されておられませんけれども、酒類総合研究所の方で低減に対する研究が続けられているということでございます。実態ということでここに示しておりますように、清酒で 47  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日、最大で 210 ということでございます。こういった数字が確認されています。

海外では、ブランデーとかリキュールの基準値が設定されている。ワインでも目標値が設定されているという状況になってございます。

「D. 食品への放射線照射」でございます。

これも「検討の視点」から御覧いただきたいと思いますが、原子力委員会の方で有用性を認められる食品への照射に関する検討・評価の取組が進められるよう指摘されております。

それを受けまして、②のところですが、リスク管理におきましては、管理機関の方で十分検討すべきであり、その用途として考えられます。食品業界の要望及び技術のレベルあるいは国際情勢といったものも判断するべきではないかと考えております。

「備考」の欄を御覧いただきたいと思いますが、厚生労働省の方で対応を検討中ということでございますので、別途待ちたいという状況でございます。

ハザードの中身でございます。概要については御承知のとおりでございますが、フリーラジカルになるということで、DNA に対して作用することによって殺菌等の効果があるわけでございますが、その過程でいろいろな物質ができるのではないかと、それがハザードになるのではないかとという危惧がされているわけでございます。

「2 リスク評価の状況」でございます。

ばれいしょにつきまして、昭和 46 年、1971 年でございますけれども、食品照射運営協議会の方で安全性について確認しております。

海外の方でございますが、○の 1 つ目、10KGy ということで、FAO 等がこれについては食品に照射しても危害を及ぼすおそれはないということで、80 年代に出しております。

WHO 高線量照射に関する専門家委員会でございますが、ここでも 1997 年に、「意図した技術上の目的を達成するために適正な線量を照射した食品は、いかなる線量でも適正な栄養を有し安全に摂取できる。」という内容になってございます。

米国でございますが、1 KGy 以下で照射した食品という表現でございますけれども、健康上の問

題はないということでございます。

「3 リスク管理の状況」でございます。

国内については食品衛生法で管理されておりまして、営業許可及び表示の規制がございます。製品については厳しく制限されているというのが現況でございます。

5 ページを御覧いただきたいと思えます。

その中身でございますけれども、5 ページの上です。ばれいしょで発芽の防止、コバルト、150 グレイということで、再照射も禁止されています。年間約 8,000 トンが実績でございます。

厚生労働省の方でも、やはり輸入のモニタリングということもありますので、検知技術に関する研究の実施をしておられます。

食品安全委員会でも調査を続けておりまして、今年度からでございますけれども、先ほども言いましたハザードの物質が次第に明らかになってきておりますので、アルキルシクロブタノン類について、今後の評価手法の開発につながるよう研究を開始したところでございます。

海外の状況でございますけれども、先ほどのような 10K Gy を超えないということで完了されています。

黒ポツの EU の 2 つ目のところですが、EU 指令 1999/3 というところで、乾燥のハーブとかスパイス、野菜の調味料といったものを許可品目としております。

米国でございますけれども、1958 年ということで古くから規定されております。使用目的は、ちょっと細かいですが、見ていただきますと、寄生虫を抑制するために豚肉、成熟抑制を目的とした青果類、殺虫を目的とした食品、殺菌を目的とした香辛料とか調味料、病原菌の制御ということで、鶏肉、牛肉といったものへの照射の許可が取られております。

IAEA でございますけれども、世界中の取組の状況ということでございます。31 各国及び地域ということで台湾が含まれますが、40 品目で実用が進んでいるということで、データが古いですが、2004 年では約 30 万トン流通しているということでございます。

2003 年 3 月ですが、WHO で安全性についてということで、照射食品に生成するアルキルシクロブタノンの安全性に問題はないというコメントを出しておられます。

「E. 非定型スクレイピー」でございます。これは知見がいろいろヨーロッパの方で集まっておりますので、複雑な内容になっておりますが、簡単に説明したいと思います。

まず「検討の視点」から見ていただきたいと思えます。非定型のスクレイピーということで、いろいろなバリエーションがあるようでございまして、定義の問題もありますし、②にありますように法律で病気を定義しておりますので、それとの関連も大事になってくる状況です。

ただ、③にありますように、国内での物流量が、山羊、めん羊については、極めて少ない状況で

ございます。その数字でございますが、右の欄でございます。まず、赤字の平成 19 年ということで、めん羊のところでございますが、3,777 頭です。部分肉ベースで 105 トンとわずかな量。山羊は、沖縄とか長野でニーズがありますが、48 トンという状況でございます。

その下でございますが、それを日本人 1 人当たり 1 日にならしますと 0.4g ということで、1 円玉にも及ばない重量が摂取量になっております。

その大きな要因でございますが、3 万トンを超える輸入が行われているということでございます。

「危害要因に関する情報等」という真ん中の欄でございますが、これについては TSE ということで、御承知のとおりでございます。スクレイピーというのは、随分前から確認されている病気でございますが、ヒトに感染をしたという報告は特にございません。ただ、非定型のスクレイピーについては、近年確認されたわけでございますが、伝染性があるのではないかということが言われておりまして、ハザードになり得るのではないかという議論になっているわけでございます。

ここにありますように、各国で調査が行われておりまして、数十頭から百数十頭の確認はされているということでございます。

「2 リスク評価の状況」でございます。

まず日本でございますが、非定型スクレイピーについて評価は行われておりませんが、BSE の評価発症メカニズムのところ記述をしているという状況でございます。

海外でございますが、EFSA のところでございます。データの収集が引き続き必要だということです。それと BSE と違いますのは、赤字のところですが、乳とか乳製品でも多少のリスクの議論があるということが違っております。

7 ページでございます。フランスの方で文化的にめん羊を食べるということもありまして、研究がいろいろ進んでおります。そういった中で記述がありますのは、2005 年 4 月 19 日の欄でございますが、BSE が山羊に蔓延している可能性は、これまでのサーベイランスの結果を考慮すると、現時点ではほとんどないと言えるということです。

反すう動物の除去自体というのは、それほど効果がないのではないかと。というのは、スクレイピーの特徴ということですが、BSE はどちらかということ、最終的に脳・中枢神経の部分に集中しますが、TSE はそうではないのではないかと。ということでございます。

②のところ、先ほど言った乳のことでございます。

表現が難しく、細々書いてありますけれども、非定型スクレイピーについて、伝達性を確認しておりまして、今年の 7 月でございますが、伝達性は低いか、あるいは伝達しないのではないかと。いう仮説を支持するようなデータが得られたということでございます。

その下のイギリスの方では、実験的にマウス及びめん羊に感染されることが確認された。これは

2006年ということで、先ほどのフランスより1年前のデータでございます。

イギリスの方で更にSEACは、プリオンを専ら研究しているところでございますけれども、管理措置については、中身は定型あるいは非定型のスクレイピーの個体が確認された群であっても、BSEではなくて、かつ18か月以上の場合、EUの工程法で陰性であれば食用に供してもいいという変更でございます。これについてリスクは大きくならないだろうという結論を出しているところでございます。

「3 リスク管理の状況」でございます。

御承知のとおり、国内では厳しく規制されております。と畜場では疑いのあるものも含めて、と畜解体が禁止されております。

SRMの除去についてもきっちりと行われております。平成16年2月に義務化、更にピッシングはこの4月に完全に禁止されております。

あと、輸入についても、家畜伝染病予防法あるいは食品衛生法で規制がされているという状況になっております。

8ページ、海外の状況でございます。これについては、先ほど評価の状況で詳しくお話ししましたので、一番下の赤字の部分だけ確認をさせていただきます。

2007年6月に、非定型スクレイピーの定義あるいは迅速検査について規定をしております。遺伝子の配列が解明されてきておりまして、特定の塩基が異なっているということで、非定型と定義ができるようでございます。そのような形で研究が進んできたということでございます。

さらに、BSEについては、引き続きリスクがあるということで、この検査の義務化をしたという新たな動きがあったということでございます。

非定型のスクレイピーについては、以上にしたいと思っております。

最後になります、「F.塩化ビニル」でございます。これは平成16年度の案件でございます。

また「検討の視点」から入っていただきますが、管理機関が基準値を設定して、管理をしているということでございます。可塑剤については、いろいろリスクについて議論がされておりまして、自主規制も行われているということでございます。

③のところですが、厚生労働省におきまして、器具及び容器包装に関するポジティブリスト制度というものを検討されていると聞いております。

真ん中の「危害要因に関する情報等」のところでございます。食品用のラップということで、ここにありますようなものが使われておりますが、御承知のとおり、製造過程におきまして、可塑剤、安定材が加えられます。むしろそれがハザードの要因ではないかということでございます。

黒ポツのところになります。そのうち手袋から検出されましたフタル酸ビスについては、規制

が強化をされまして、現在、食品に接触することについては禁止されているということでございます。

御紹介いたしますが、概要の一番下の赤い○のところは、シックハウス症候群のことでございます。これについては、問い合わせで、一部混同があるかと思われませんが、建築材料で使います可塑剤と食品用の可塑剤というのは、根本的に分けられておりまして、きっちりと管理をされているということで、建築用剤のものが食用に回ることはないということを確認したいと思います。

「2 リスク評価の状況」でございます。

リスク評価は行っていないということで、先ほどのような厚生労働省の取組を注視してまいるといことだろうと思います。

「3 リスク管理の状況」でございます。

基準値が設定されているということで、○の「厚生労働省」のところを御覧いただきたいと思いますが、先ほど言いましたフタル酸ビスが規定されております。さらに、2009年に告示改正を予定されておまして、新たに4物質追加される予定だと伺っております。

海外でございますけれども、FDAの方で医療器具、例えば、輸液セットなどで可塑剤についての安全性評価が実施されているということで、食品ではございませんが、取組があるということで紹介しておきます。

随分、端折りましたけれども、説明は以上でございます。

◆西村総務課長 ここまでが過去の企画専門調査会で自ら評価の候補の案件となったものについての、その後の状況ということで、自ら評価を行っているもの、情報収集を行っているものについての実施状況の御報告でございます。

次に、資料6まで説明をさせていただければと思います。

資料6は、今年度、自ら評価案件として候補となっているものの一覧でございます。資料1と2で御説明いたしました基準に従いまして、今回は外部募集も含めまして、案件を集めたわけでございますけれども、結果としましては、今回、調査審議の対象となるものは4件でございます。「カフェイン」、「アルミニウム」、「トランス脂肪酸」、「シガテラ毒」ということでございますが、これについてはこの後、資料7に基づいて詳しく1件、1件、今日御議論いただきたいと思っておりますが、4件であったということでございます。

それから、案件として出てきたのですが、除外理由に該当するというので、今回、調査審議の対象とならないものが5から19番まであるものでございます。主に既にリスク管理機関などで対応が採られているものということで、そういう理由で除外になるというものでございます。

これらの個別事項については、後ほど御議論をいただければと思います。

以上、過去に案件となったものの状況。それから、今回の案件候補というものの全体像について、まず御説明をさせていただきました。

◆早川座長 ありがとうございます。

御紹介をいたします。先ほど、宗像専門委員が御欠席と事前にいただいていたのですが、御都合をつけていただきまして、御出席いただきました。改めて御紹介いたします。

それでは、個別の案件について審議に入ります前に、今まで御説明いただきました資料4、5の「これまでの候補案件についての実施状況」及び資料6、「今回の案件候補4件、調査審議の対象とならない案件15件」、全体を通じて何か御質問がございましたらお願いいたします。

それから、個々の案件の審議に先立ちまして、議論しておいた方がいいだろうという事項がございましたら、合わせて御議論あるいはコメントをお願いしたいと思います。いかがでございましょうか。

山根専門委員、どうぞお願いします。

◆山根専門委員 1点質問させていただきます。資料5の1ページですけれども、ゼアラレノンに関する食品健康影響評価の2番の海外のリスク評価の状況のところ、赤字のフランスで、食事からの暴露は子どもが幾つ、完全菜食主義者が幾つとリスク評価の結果が書かれているんですが、これは子どもとか、例えば、妊婦とか、そういうふうに分類を分けて評価がされたということなんでしょうか。特に子どもに暴露が多いという結論と考えてよろしいんですか。

◆早川座長 よろしくお願いします。

◆酒井情報・緊急時対応課長 お答えします。

これについては、AFSSAの文献ということでフランス語なのですが、それについて中身を見ますと、ここで示された対象者を除きTDI以下であるということでございます。ハザードについてのハイリスク群ということでいろいろ調査した結果、残ったものが子どもと菜食主義者ということで挙がっています。穀類、野菜類といったものからのリスクがあるということだろうと思います。

そういったことが、結論のところを書いてありますので、一通り全般について見た結果だろうと理解しております。

◆早川座長 よろしゅうございますか。

◆山根専門委員 はい。

◆早川座長 外にいかがでございましょうか

よろしいでしょうか。

それでは、今回の案件候補の4案件について、より詳しい御説明をお願いいたします。これを一通り御説明いただいた後に、案件候補ごとの審議に移りたいと思います。よろしくをお願いいたします。

◆酒井情報・緊急時対応課長 分かりました。それでは、資料7をお願いしたいと思います。こちらについても、先ほどと同じような様式で整理しております。

まず、「カフェイン」から入ります。これについては、まず、「検討の視点」から見ていただきたいと思います。

国内では、食品添加物、医薬品として管理されております。食品添加物は、既存添加物のリストに掲載されているということです。

海外におきまして、カフェインの強化飲料というものが一時期流行したといえますか、普及いたしまして、それについてのリスクがあるのではないかとといったことで、いろいろ検討がされたという経緯があるということでございます。国内ではそういう動きは特にございませんでした。

真ん中の「危害要因に関する情報等」でございます。

「1 概要」でございます。

カフェインの摂り過ぎということで、妊婦においては自然流産の可能性ありということでございます。

ポツの2つ目でございますが、子どもの行動あるいは妊娠期のリスクは高いということです。

リスクの中身でございますけれども、各国あるいはいろんな文献でデータがありますが、心疾患に影響するのではないかと。シュウ酸カルシウム結石のリスクがあるのではないかと。

300mg/日を超えますと、流産が2倍になるのではないかと。

胎児の死亡リスクもあるのではないかと。

さらに一番下でございますが、低体重のリスクの増加に関連性があるといった報告もございます。

リスク評価と管理を一括して掲載いたしました。

国内でございますが、先ほど申したとおりでございます。医薬品として厳しく管理がされていま

す。

海外でございますが、AFSSA ということで、摂り過ぎにより低体重での出生となるということもあるので、カフェインの最大摂取量を 200mg/日に制限するように求めています。

コーデックスの方では、特に基準はございません。

カナダの方では、ファクトシートを 2006 年に公表してございます。子どもに対しては、2.5mg/kg 体重/日、胎児においては 2.5mg/kg 体重/日ということでございます。こちらは妊娠適齢期の女性は 300mg/人/日ということで、健康な成人では 400 から 450mg/人/日ということで、1 人当たり 1 日この程度までならということでございます。

スイスの方では、コーヒーは、1 日 2 から 3 杯までということで注意喚起、助言を行っているところでございます。

2 ページでございます。EU の食品科学委員会 (SCF) では、1999 年に摂取は妊娠していない成人には懸念がないとしています。

②一時的な行動の変化は子どもはあり得るということです。

③300mg/日を 1 つのメルクマールにしております。ただ、摂取はほどほどにということで注意を促しているという状況でございます。

1 つ目のカフェインは、以上です。

2 つ目の「アルミニウム」でございますが、これについても「検討の視点」のところを御覧いただきたいと思えます。

①ですが、先ほどからお話がありますように、平成 17 年に自ら評価の候補と挙がりましたが、アルツハイマーとの関連は薄いということで、候補から除外した経緯がございます。

②ですが、薄いということは確認されておりますけれども、繁殖系や発達神経系には影響があるという研究も出てきているという状況でございます。

それでは、真ん中の「危害要因に関する情報等」に移っていただきたいと思えます。

御承知のとおりでございますが、アルミニウムは、地球上で 3 番目に多い元素ということで、土壌、水、空気中にたくさん存在します。

食品ということになりますと、食品添加物ということで利用されているということでございます。古くから使われておりますミョウバンもアルミニウムの化合物ということで、煮崩れの防止、ナスの紫色を保つという目的で利用されたり、ベーキングパウダーということで、アルミニウムの化合物が利用されているという実態でございます。

2 つ目のポツでございます。1989 年とちょっと古いですが、WHO において、子どもで 2 から 6、成人で 6 から 14 という数字が摂取量として推定しているということでございます。

ハザードについては、ここに示されたようなものでございます。

リスク評価及びリスク管理の状況に移りたいと思います。

国内については、先ほど申したとおり、既存添加物名簿に記載されております。

また、水道水においては基準ということで、0.2mg/L以下という基準が設定されております。

海外でございますが、2006年のJECFAの第67回で、繁殖系及び発達神経系についてのリスクが示されております。PTWIを7mg/kg体重/週から1mg/kg体重/週に引き下げました。また、一部の方でございますが、アルミニウムが多く入ったような食品を日常的に摂取している子どもでは、PTWIを大きく超過する可能性があるということが指摘されています。

また、大豆ベースの調整乳で高くなる可能性についても示唆されているということでございます。

JECFAの方でマーケットバスケット法で摂取量ということでございます。86年の数字で40歳代ということですが2.3mg/日、アメリカの方が14.3mg/日ということで、ほぼ同時期で年代がちょっと違いますが、数字を見ますと約6倍、アメリカの方が摂取しているということが確認できる数字でございます。

4ページでございます。EFSAの取組でございます。

1mgということで、2008年にTWIを設定しております。

ただ、この調査の中身で下の2つ目のパラグラフで「しかし」以下でございますけれども、ちょっと調査の限界で、どういったものに多く含まれているかというところまでは、ここでは指摘ができないと言っていますので、全体像としてこういった形が分かるということでございます。

AFSSAは独自でやっておられまして、フランスの栄養調査ということで、2008年7月に実施しています。0.16から0.93ということですが。

BfR、ドイツでございますが、助言ということでございます。

イギリスの方で、2005年1月でございますが、成人において2.5から13mg/日と推定しております。ただ、制酸剤ということで、薬剤になりますが、2錠で500mgということで、多量に摂取するというところもあるので、そこも加味してコントロールすべきだといった指摘がCOTの方から行われているという状況でございます。

3番目の「トランス脂肪酸」でございます。

これも「検討の視点」から見ていただきたいと思っております。

厚生労働省、農林水産省、私どもから、トランス脂肪酸に関する情報提供を続けておりまして、実態調査もしておりますけれども、日本人はトランス脂肪酸の摂取量は総体的に少ないと考えられております。

また、各戸家庭においてできるものが多いものですから、それについて低減の努力が業界で行わ

れておりまして、現に私どもの調査でも、マーガリンでもゼロに近いものもあるということが確認できております。

右の欄でございますけれども、トランス脂肪酸の1日当たりの摂取量でございます。これは、日本が1.56、米国が5.8でございますから、4分の1程度の水準ということでございます。括弧内の数字については、後で触れたいと思います。

「1 概要」でございます。

不飽和脂肪酸ということで、物質の構造がシス型ではなくて、トランス型ということで、トランス脂肪酸と呼ばれているものでございますが、心疾患を誘発するのではないかと言われております。また、コレステロールについても影響があるのではないかという報告がございます。

「2 リスク評価及びリスク管理の状況」でございます。

候補の選定があつて、情報を収集するよふにということもありましたので、収集された情報についてはファクトシートということで出しております。ただ、知見も幾つか積み重なっておりますので、今年度、さらに更新する予定にしております。

農水省の方も同様に更新を予定されているということでございます。

海外の方でございますが、WHOとFAOの合同専門家会議(JECFA、2003)で1つの基準が示されておりまして、エネルギー量の1%未満とすべきと勧告されております。

先ほどの備考の欄の括弧内の数字がこの数字を示しているものでございまして、日本では0.7%でございますけれども、米国におきましては、これを上回る2.6%だということでございます。

デンマークでも規制がされておりまして、油脂中のトランス脂肪酸の含有率2%という考え方でございます。

米国が最も規制を進めております。表示を義務付けているということです。

6ページを御覧いただきたいと思ひます。

ニューヨーク市の取組ということで、レストランも規制しているということでございます。

(4)でございますが、2008年11月に、市内で調査をしたところ、98%が使用を止めている。含まないということの中に、1食当たり0.5gまでは認められておりますので、そういったものを含んで98%ということでございます。

カナダについても標記を勧めておりますが、こちらは自主的に業界の方で低減を推進する。かつモニタリングをするということをおつておりまして、2008年7月の調査でございますが、取組はきちんとされており、継続的に低減していることを確認しております。

トランス脂肪酸は、以上です。

4つ目は、「シガテラ毒」の食品健康影響評価でございます。

「検討の視点」を御覧いただきたいと思います。

微細の藻類でございますが、食物連鎖によって魚の毒化が発生するというところでございます。シガテラ毒は、ある程度判明はしておりますけれども、カンパチという魚の種類でも見つかることもあるということでございます。

食物連鎖でございますので、毒が集中するのは内臓、消化器官ということでございます。一部、筋肉にも蓄積することが確認されています。

シガテラ毒でございますが、これについては、さんご礁の周辺に生息する魚が多い。さんご礁が傷つきますと石灰化ということで、そこに微細な微生物が発生して、それをここにあります渦鞭毛藻という藻類が餌にして増えるということでございます。これが毒素を持っていることが確認されています。

症状でございますが、手足、口の周りの感覚異常や目まい、運動失調、縮瞳という神経症状の外に、嘔吐、下痢、腹痛、関節痛などがあります。知覚障害があるということが、特徴的な症状です。ドライアイス・センセーションと言われております。これについては相当昔から確認されている症状でございます。

「2 リスク評価及びリスク管理の状況」でございます。

厚生労働省の通知、昭和 28 年ということで通知が出ておりまして、毒カマスについて販売禁止対象魚類ということで指定をしているということでございます。

地方自治体でもそれらを受けまして、市場での取引についての注意あるいは自粛をお願いしているということで、魚の種類を列記して、通知を出されています。

「沖縄で多数発生」としてありますが、年間数件ということで、日本では幸い死亡例はないということでございます。

ポツの一番下でございますが、食品安全委員会におきまして、平成 21 年度から、「日本沿岸海域における熱帯・亜熱帯性魚毒による食中毒発生リスク評価法の開発」ということで、こういったものも含めた魚の毒について評価法の開発を進めていきたいということで取組を開始したところでございます。

海外でございますけれども、WHO、ヒトでの発症量が 23 から 230  $\mu\text{g}$  という数字が出ております。

ポツの 2 つ目ですが、FAO の統計では、年間 10,000 から 50,000 人発生しているということでございます。

魚類にて 0.1  $\mu\text{g}/\text{kg}$  で中毒が起こされるということになっております。

コーデックスでは基準がございません。

8 ページに移っていただきまして、アメリカでも CDC なり、FDA が注意喚起なりを行っているというのが現状でございます。

簡単でございますけれども、説明は以上でございます。

◆**早川座長** ありがとうございます。それでは、この資料に基づきまして、御審議をいただきたいと思えます。

まず、1 番目の「カフェインに関する食品健康影響評価」について、御質問・御意見等がございましたら、よろしく願いいたします。

いかがでしょうか。特にございませんか。

また後ほど立ち返ることもあるかと思えますけれども、2 番目の「アルミニウムに関する食品健康影響評価」について、御意見、御質問等がございましたら、お願いいたします。

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** 今、家庭菜園が流行っているようで、し尿処理場などから出てくる汚泥などで肥料を造って、ホームセンターなどで販売していると聞いております。その肥料を造る際に、アルミニウムの膜などを使って汚泥を濾しているという話を聞いたことがあるのですが、そういった土壌といえますか、土で野菜を作っているのが気になります。家庭菜園というと、本当に小さなものになりますけれども、そういった総合的なことも含めてリスク評価をしていただければ、と思えます。

◆**早川座長** それは何か今のような農業というか、そういうものに使っているということに関して、現在のところ何か情報はありますでしょうか。

◆**酒井情報・緊急時対応課長** 申し訳ありません。把握しておりません。

◆**早川座長** では、それはそういうことも使用実態としてはある可能性があるということですので、お調べいただくということでもよろしいでしょうか。

◆**橋本専門委員** そうですね。重箱の隅をつつくような話で申し訳ないのですが、最近 NHK のニュースなどでも取り上げられていますように、不景気だから家庭菜園をしている人が多いようです。自分で作って食べる分には気にならないのですが、例えば、それを販売するということになります

と、一般の人が食べることになります。アルミニウムの膜の話で以前聞いたことがありましたので、何かございましたときには、よろしくお願ひしたいと思ひます。

◆早川座長 よろしくお願ひします。そういうことに関して、実態調査を少ししていただくということでございます。

外に何かございますでしょうか。佐々木先生、どうぞ。

◆佐々木専門委員 1つ戻って、カフェインのことも含めてなんですが、リスク評価をする際に、いわゆる特定の高摂取群というんですか。アルミニウムについては、特に胃の悪い方の胃酸の賦形剤としてかなり多く使われていますので、本当に毎日飲む方は、ずっとそれを摂取しているわけです。いわゆるマーケットバスケットには薬は入ってきませんので、是非そういう特定の高摂取群も対象にしたリスク評価を検討していただければと思ひます。

◆早川座長 今のお話は、医薬品の賦形剤ということでございますので、それ自体は医薬品の関係の安全性の問題とつながるんだろうと思ひますが、そういうことと食品の問題とが複合的になったときに、トータルとしてどうなのかという観点も1つの切り口かもしれないので、そういう点について考えていただきたいということですか。

◆生出専門委員 そういう意味でおっしゃると、カフェインもそうなりますね。

◆早川座長 同じことですね。

そういう視点も、場合によっては、入れてはどうかという御意見かと思ひます。  
どうぞ。

◆西村総務課長 今回、カフェイン、アルミニウム、トランス脂肪酸、シガテラ毒について御説明させていただいておりますけれども、資料2に選定のルールというものを委員会及び企画専門調査会で決めていただいたものに沿って、今回、外から集めた案件を機会的に整理しますと、この4つがとりあえず候補として残っていますということでございます。

説明はしませんでした、資料8にあるようなものも出てきたんですけども、これはもう既にほぼリスク管理機関で対応しているということで、対象案件とはならないということです。

したがって、今、4つ御説明させていただきましたが、この4つについてもリスク評価の対象と

したいと事務局で御提案しているわけではございませんで、このルールに従ってやりますと、この4つが今のところ候補として残っていますということでございますので、このそれぞれについて自ら評価の対象とするべきか、あるいはなかなか難しいのではないかとか、こんなものはやらなくていいのではないかとか、これは是非やるべきではないかということで御議論をいただければ幸いです。

今の御意見の中で、リスク評価をする場合には、こういうことを考慮してくださいという御意見をいただいたんですけれども、まだこれはリスク評価をするということを決めているわけではなくて、するかどうかという御議論をいただきたいということでございますので、その辺はよろしくお願いいたします。

◆早川座長 私も、多分、先生方もそういう理解で、ただ話に出てきていなかったことについて、こういう観点もありますねという御指摘と承りましたので、だからリスク評価の対象になるとか、ならないとかということは、次のステップではないかと思っております。

外に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 専門的な知識はあまりありませんので、御反論があれば御意見をお聞きしたいと思うんですけれども、カフェインについても、アルミニウムについても、特にカフェインはほどほどにするという表現が2か所も出てきていますし、アルミニウムについては、アルツハイマーとの関連については、一応関連性といいますか、起因性はあまりないという表現になっている部分等を考えると、事の緊急性や優先度合、プライオリティを考えた場合に、それともう1つ、いわゆる食品衛生法の分野に入る問題と、先ほど出ていましたけれども、公衆衛生、医学的な分野に入る、例えば、インフルエンザの問題等がありますが、その辺を若干区分けして議論する必要もあるのではないかという気がしているんです。ここからこれを外してほしいという意味ではなくて、そういう感想を持ちました。

◆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。谷口専門委員、どうぞ。

◆谷口専門委員 私も実態からのお願いですけれども、アルミニウムというのは、学校給食とか調理場などで、軽量なためによく容器に使われています。最近、その容器の殺菌をするのに強酸性水などを使う場面が多く、そうなるによく腐食されて、アルミニウムが溶け出るといけないかという

懸念もされていますので、そういう状況が結構多くて、状態をよく知らない方も多いので、このアルミニウムのことについては、調べていただけたらなと思っています。

◆**早川座長** これは何か関連してありますか。昔々は梅干を入れておくと穴が開くみたいなお話がありましたけれども、何かございますでしょうか。

◆**酒井情報・緊急時対応課長** 座長の御指摘のとおり、アルミニウムは強酸の状態です。ただ、今の洗浄過程におけるアルミニウムの溶出については、データを持ち合わせておりませんので、いろいろ調べてみて、分かりましたら御回答したいと思います。

◆**早川座長** 外にいかがでございましょうか。

宗像専門委員、どうぞ。

◆**宗像専門委員** カフェインの「検討の視点」で、「海外で妊婦等に対しカフェインを含む飲料の摂取量を制限するよう求めているが、国内ではそのような動きはない。」ということですが、「リスク評価及びリスク管理の状況」で、国内では、「厚生労働省において既に安全性の見直しが行われている。」ということで、この「既に安全性の見直しが行われている。」ということをもうちょっと詳しく教えていただけますか。

◆**早川座長** よろしく申し上げます。

◆**酒井情報・緊急時対応課長** 文章が練られていなくて、誤解を与えたようで申し訳ございません。

まず「検討の視点」の「国内ではそのような動きはない」というものの中に、先ほど言いましたように、カフェイン強化飲料というものがヨーロッパの方で普及をいたしまして、それを摂取した人はリスクがあるのではないかとといった議論が盛り上がったということです。そういうことがあって、ヨーロッパでは制限をするということで注意喚起が盛んに行われたということでございます。日本では、そういった飲料、一部輸入されたようでございますけれども、大きくは普及しなかったということで、安全性について危惧させるような状況はなかったと思います。したがって、注意喚起も行われていないという趣旨でございます。

それに対しまして、真ん中の方の安全性の見直しというのは、添加物については、厚生労働省は常に確認をされておまして、これらの物質についても点検が行われておりますので、それに着手

しておられるといった意味でございます。既存添加物は特に今までは認めてきたけれども、確認をしようという動きをしておりますので、それを記述したものであるということでございますので、よろしくお願いいたします。

◆早川座長 よろしいですか。

◆宗像専門委員 はい。

◆早川座長 他にいかがでございましょうか。

それでは、また場合によってはカフェイン、アルミニウムに返るということも前提で、3番目の「トランス脂肪酸に関する食品健康影響評価」についての御質問、御意見等がございましたら、お願いいたします。

河合専門委員、どうぞ。

◆河合専門委員 これは確か 2007 年ぐらいにアメリカの規制があったときに、かなり皆さん話題になったことだと思いますが、そのときの結論としては、日本では非常に少ないということでした。我々もいろいろ調べましたが、日本のマーガリンもトランス脂肪酸については非常に少ないので、それについては問題ないということでした。リスク評価については、そのときに私たちも思ったのですが、あのトランス脂肪酸の多い油で揚げた食品というのは、食感が非常に良いのです。今までは日本人があまり好まなかった食感なのですが、最近は洋風化というか、米国料理が入ってきて、あの食感を好むようになってきたということを見ると、一定のリスク評価は必要だと思います。いろいろなことが分かってきたと思いますので、評価できるものなら評価した方がいいのではないかと思います。それによって、今すぐどうのこうのということではありませんが、今後このような食感のものを作るために、使用が増えたときに、リスク評価はどうなっていますかという問い合わせに対し、先手を打って答えられるという意味では、必要ではないかなと思いました。

◆早川座長 真ん中ほどの「リスク評価及びリスク管理の状況」というところの「国内」で、平成 16 年に一応自ら評価候補の選定をさせていただきますね。それから、調査事業を平成 18 年、ファクトシートの作成が 19 年、ファクトシートの更新予定が 21 年となっております。こういう中で、今、御指摘のあったように、段々、この間にいろんな食生活というか、国民の皆様の食生活が変わってきて、今後を展望したときに、そこら辺は問題になるような方向に行っているのか、行っていない

のかということですね。量的な関係というより。

◆**河合専門委員** いつ入って来てもいいよという意味で、外がされているのであれば、日本でもそろそろやっていいのではないかなと思います。食べる人は結構食べるのでね。

◆**早川座長** その外の推移も含めて、外に何かございますでしょうか。

◆**酒井情報・緊急時対応課長** 若干付言させていただきますと、まず、ファクトシートの中には、いろいろ議論がありましたので、例えば、ファストフードを好む方などは、リスクはあるかもしれないので、注意をする必要がある。その旨はファクトシートに記述させていただいております。御指摘のとおり、アメリカで摂取量が多いので分かるように、ビスケット、クッキー、クラッカーといったものには比較的含まれていて、それらを好む方は摂取量が多くなるというのが実態だと思います。

◆**早川座長** バランスの問題だろうと思うんですけども、「検討の視点」のところ、諸外国と比較して、日本人はトランス脂肪酸の摂取量が少ないというのが、過去かもしれませんが、1つの実態としてはあった。

それから、一部の民間企業においては、独自に低減対策を採られている。こういうことと、今、御指摘があったようなこととの全体のバランスなのかなと思うんですが、それについても多少、また調査の余地があれば、少しお調べいただくということもあるかもしれませんが、これはなかなか難しいことかもしれないですね。

一部の民間企業において低減対策が採られているというのは、傾向としては、その対策を採っているところが増えつつあるということでもあるのでしょうか。

◆**酒井情報・緊急時対応課長** 先ほど御指摘がありましたように、アメリカの方では、大々的にアピールしながら、特にニューヨーク市ではレストランも含めて規制をするという動きがあって、その状況については食品業界の方は御承知ですので、加工過程で減らせるものなら減らそうという取組を相当前からされていて、現行では相当低いレベルになっているのではないかと思います。

◆**早川座長** どうぞ。

◆河合専門委員 少し付け加えると、基本的に日本は、もともとトランス脂肪酸ができるような水素添加した硬い油脂というのはほとんど使っていないのです。日本人は、基本的にあまり好ましくないとか、喜ばない食感でしたが、大分変わってきています。例えば、ポテトがカリッとするとか、そういうことを目的に油脂を使うと、食感がよくなる。それがたまたまトランス脂肪酸が多いということで規制したと思うので、造り方によっては減らせるということが分かっています。今、日本ではほとんど少なくなっているというのは、そういうことだと思います。いろいろな指摘があって以来ですね。

ただ、今後、これは造れますし、いつでも手に入るとか、できるものなので、リスク評価はしておいた方がいいかと思います。ただ、優先順位は現状では、緊急にということではないと思います。そういう意味で言いました。

◆早川座長 リスク評価とか、情報収集とか、そういういろいろな状況の推移をそれなりにウォッチングしていくという意味ですかね。

◆河合専門委員 できれば基準が決まると、皆さんやりやすくて、分かりやすいかなという意味で言いました。

◆早川座長 武見専門委員、どうぞ。

◆武見専門委員 そのことに関連してなんですけれども、もう一度、自らリスク評価をするべきかということと、情報を収集して、確認して、当然ここにファクトシートの更新とかが出ていますので、情報をきちんと整理しておくというレベルのことは必要だと思うんですが、多分かなり諸外国でもこれについては、人体の健康面についての影響みたいなことでは、かなり論文も整理されてきていると思いますし、当然そのことは、恐らくここにある食事摂取基準の今度 2010 年版が改定になりましたので、その中でも専攻研究がかなり整理されてきていると思いますので、そういう状況を十分に整理しておくことが必要なことなのではないかと思います。

◆早川座長 ありがとうございます。外に何かございますでしょうか。よろしいですか。

山根専門委員、どうぞ。

◆山根専門委員 私も情報収集を今後継続ということでもいいかと思うんですけれども、ただ、米国

などで進んでいる表示の義務付けを検討するということであると、やはりきちんと自ら評価として評価を下さないと、義務付けには至らないということになりますでしょうか。

◆早川座長 これはいかがですか。

◆酒井情報・緊急時対応課長 一般論になってしまうかもしれませんが、何らかの、例えば、「これはリスクが大きくて、表示が必要だ。また、それを見ながら消費者は選択すべきだ」という判断をするためには、やはり科学的根拠が必要だろうと考えます。

◆早川座長 外にいかがでしょうか。よろしいですか。

福代専門委員、どうぞ。

◆福代専門委員 情報収集をするのか、リスク評価をするのかということに関しましては、非常に国民の関心も高いものだと思います。選定の考え方の評価ニーズが高いという視点から、きちんとリスク評価をしながら、今後広く情報を流していく必要もあるのではないかと思います。リスク評価はすべきだと考えます。

◆早川座長 ありがとうございます。外に御意見はいかがでしょうか。

よろしければ、4番目の「シガテラ毒に関する食品健康影響評価」について、御意見・御質問等がございましたら、お願いいたします。

伊藤専門委員、お願いいたします。

◆伊藤専門委員 多分、これは一般消費者といいますか、我々小売業の現場でも一番、分かりやすい評価あるいは情報収集の案件になるのではないかなと見ています。ここに藻が原因と結論付けてありますけれども、カマスやカンパチ、イシガキダイという様々な魚が出てきています。

それから、私どもは九州、沖縄にお店はありませんけれども、温暖化の影響で関東周辺でもということは想定されるでしょうし、現場の実態の中で原因の解明ができない事例がありまして、これは毎年春先を中心に、大量にメジマグロを漁獲して、店頭で刺身用で販売するんですけれども、ほんのわずかなパーセントですが、その時期に集中してお客様から苦情をいただくことがあります。長年のいろんな推定の中で、ヒスタミンが原因ではないかとか、単に、普通、刺身は2切れか4切れなのに、あのときだけは1冊全部食べる人がいるとか、食べ過ぎではないかという話とか、いろ

んな意見があつて、毎年それが繰り返しになっています。もちろん、大きく拡大する状況ではないんですが、そういった意味で、海洋大学などにも御相談申し上げて、メジマグロの原因は何だろうということ、解明のお願いをしているんですけども、なかなか結論が出なくて、そういうものだという言い方しか出てこない状況がありますので、水産物のこの問題については、できれば評価していただければと思いますし、評価できなければ、ある程度の情報収集ができればありがたいと考えています。

◆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。

佐々木専門委員、どうぞ。

◆佐々木専門委員 ここではマリントキシンのシガテラが挙げられていますけれども、平成 21 年度の技術研究の課題で入りますので、リスク評価というよりも、まずリスクを評価するためのデータがないといけませんから、情報収集というか、もしできれば研究促進の方向で仕事の中に取り込んでいただいて、ある程度、評価データが出そろった段階で、もう 1 度選んでいただければいいのではないかなと思います。

というのは、今の段階だと、この資料を見ると、評価に足りるデータが不足しているのではないかと思います。恐らくシガテラだけではなくて、外の魚毒の関係も調査の結果が出てくるかもしれませんので、魚毒全体で評価を是非進めていただきたいなと思います。先ほどありましたリスク評価をするかどうかは別として、是非、調査研究は進めていただきたいなと思っております。

◆早川座長 ありがとうございます。外に御意見はございますでしょうか。いかがでしょうか。

それでは振り返って、全体のどこでも結構でございます。カフェイン、アルミニウム、トランス脂肪酸、シガテラ毒で追加的な御発言、御意見がございましたらお願いいたします。

佐々木専門委員、どうぞ。

◆佐々木専門委員 自ら評価を行う場合に、やはり優先順位ですとか、それぞれの調査会が抱えているキャパ、実際の案件の数も考える必要があると思います。事務局からこの案が事前に資料として送られてきたときに、非常にいいバランスで、各調査会 1 つずつかなと思ったところもありまして、アルミニウムを添加物に持っていくのか、汚染物質に持っていくのかによって変わるかとは思いますが、やはりここに出てきている課題は、消費者にとっても非常に関心の高いものです。毒性がないだろうと思っていなくても、一部マスコミによっては、毒性があるということで、逆に商品

を売りつける商法も存在していますし、一部、薬品として投与されながら、一方で食生活も結構偏っているという、高リスクと思われる群も存在するのではと思いますので、個人的にはこの4つは全部やっていただければと思います。

今日は候補を選ぶ会議ですので、私としては4つ全部残したいと感じております。

◆早川座長 外にいかがでございましょうか。

近藤専門委員、どうぞ。

◆近藤専門委員 1番のカフェインと2番のアルミニウムでございしますが、これはやはり2つとも、日常の食生活にいろんな意味合いで大事な部分があると思うんですが、しかしながら、医薬品との関係ということで、そちらの方も非常に深く関わりますので、なかなか難しい問題があると思うんですが、時間も掛かっても、ひとつやり遂げていただければなと思います。

◆早川座長 ほかにいかがでしょうか。

よろしいですか。

それでは、今日提出されました4つの候補、あるルールに沿って選ばれてきたカフェイン、アルミニウム、トランス脂肪酸、シガテラ毒でございしますが、様々な御意見をいただきました。その中で情報をもう少し集めた上でということが、全体の流れであったように思います。

したがって、いただいた御意見を事務局の方で整理していただいて、情報が次回までに集められるものについては、少し調査をしていただくということにする。4つ全部挙げるべきだという積極的な御意見もございましたが、しかしながら、一方でデータはまだ不足しているのではないかと考えていますので、次回の専門調査会で、できればさらに集めた情報をもとに、あるいはいろいろな角度から検討、絞り込みができるようにしていただきたいということで、今日のところはよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

◆早川座長 それでは、そういう形で進めさせていただくことにいたします。

それでは、その他、何かございますでしょうか。

## (2) その他

◆早川座長 よろしいですか。

それでは、実は私もあまり承知というか、知らなかったんですが、今回が今のメンバーでの最後の開催となるということでございます。そういうことで、交代される委員の方から、一言ずつごあいさつをいただきたいと思います。「五十音順」でまいりたいと思います。

まず、伊藤専門委員からお願いいたします。

◆伊藤専門委員 伊藤でございます。委員会設立当初から3期、6年。長期にわたり、企画専門調査会のお手伝いをさせていただきました。私の記憶に間違いがなければ、委員会設立の発端となった BSE の国内第1号の発生の情報は、中国の大連の空港で「読売新聞」の前日の朝刊のコピーをもらって知りました。

さらに、大連空港にいる私の携帯電話には、アメリカのニューヨークの高層ビルに航空機が突っ込んだらしいという情報も東京から入ってきました。

ですから、2001年9月11日は、私にとって一生忘れられない1日となったと思います。お陰で9月10日の家内の誕生日を失念しておりました。

それにしても、最初にいただいた辞令には、小泉純一郎内閣総理大臣の署名がありますから、隔世の感があります。政権交代もあり、ちょうど切りのいいタイミングかなと考えております。

そして、返す返すも、事務局の御期待に応えられていたのか、多くの反省が残っております。私自身にとりましては、委員会が主催される何回かの勉強会で幅広い情報収集ができ、視野の拡大になったと考えております。ここで出会った何人かの方々との人脈を今後も生かしていければと考えております。

小売スーパーの業態を通じて、お客様と接する立場は、ますます説明責任といえますが、リスクコミュニケーションを必要としております。勉強会のほんの1例ですけれども、ファシリテーションという考え方を通じて、専門的な説明のみでなく、そこに説得と納得と共感が必要なことを学ぶことができました。

まだまだ専門家に比べれば、門前の小僧であります。これからも各方面から要請されています食に関するお話をさせていただく機会に、この場での経験や学習した知識を生かして、微力ながら、食育といえますが、啓発活動に生かしていきたいと考えております。

あわせて、後任は、私と同じ立場になります山田という者が、次回から参加をさせていただきます。彼もいわゆる専門家ではありません。私と違って、店長の経験が長くあります。また、いろいろな意見をここで御披露できるのではないかと考えております。

本当に皆様、長い間ありがとうございました。

◆早川座長 どうもありがとうございました。

引き続きまして、近藤専門委員に、お願いいたしたいと思います。

◆近藤専門委員 長い間大変お世話になり、ありがとうございました。この9月から、新しく消費者庁もでき、また新しい政権もできたこととございます。恐らく今後とも消費者の食品の安全・安心に対する期待はどんどん高まると思っております。そういう中で、この食品安全委員会の仕事という者が、更に重要性が増してくるのではないかと思います。

BSEの発生を契機といたしまして、食の安全・安心に対する消費者の不安から発生した食品安全委員会です。今後ともますます食品安全委員会、そして委員の皆様方の御発展をお祈り申し上げながら、長い間大変ありがとうございました。

◆早川座長 どうもありがとうございました。

それでは、武見専門委員、お願いいたします。

◆武見専門委員 私も長い間にわたりまして、大変ありがとうございました。

私の専門は栄養学ということで、言うなれば食物を取り込んで、いかに健康を維持するか。食品安全委員会が目指していた、むしろ食品を取り込むことによって危害が及ばないようにする。言うなれば表と裏のような関係ではないかなということを感じました。

そういう意味で、栄養学の中でもっとこうした食品の安全の健康影響評価とか、リスク評価といったことについて、管理栄養士、栄養士等も栄養学を一般の方に伝えていく立場のものが深く学び、理解し、適切な情報を発信していくということの重要性を、この委員会を通して学ばせていただいたなと思います。ありがとうございます。

最後にちょっと思うことは、表と裏の関係ということで言えば、やはり事実として体にどんな影響が及ぶ、健康にどんな影響が及ぶかということ国民に広く知らしめていくことはとても大事ですけれども、例えば、体に良いものという発想からいうと、これを摂ると体に良いですよというフードファディズムのようなものがあります。逆に言うと、食品の安全に関する部分もそういう要素を場合によっては持ってしまうのかなということを感じました。

というのは、先ほどの議論に戻ってしまうかもしれないんですが、例えば、トランス脂肪酸のことなどで、リスク評価をしていくことは結構だし、もちろんどれだけでもできるならやればいかもしれませんが、正直、動脈硬化性疾患の予防とか、健康の維持ということを考えれば、国民はもっと基本的なことを知るべきであって、トランス脂肪酸を今どうのこうのと言う必要のある人がど

れだけ国民にいるか。そういうことを考えるときに、やはりこの食品安全委員会として何を情報としてきちんと提供するのか。そういうことを今後も国民にとって本当に意味がある形で検討して、進めていただければいいなと思います。

本当にいろいろありがとうございました。

◆早川座長 どうもありがとうございました。

それでは、谷口専門委員、お願いいたします。

◆谷口専門委員 私も公募委員で選ばれて、2年。やっと慣れてきて、私もすごく緊張するたちなので、意見を言うのにも本当にすごく考えに考えて、なかなか言う機会もなく、それも何とかお話ができるようになってきた段階で終わってしまうのが心残りなんですけれども、心残りの分を、私は食品を提供する側の方とよくお会いすることがありますので、そういう方たちと食品安全委員会とをつなげていけるように頑張っていきたいなとは思っております。

ただ最後に、やはり公募委員として、2年というのは本当に慣れたところに終わります。できれば後の方には本当に3年ぐらいはしていただけたらなと思っております。どうもありがとうございました。

◆早川座長 どうもありがとうございます。

引き続きまして、西脇専門委員、お願いいたします。

◆西脇専門委員 4年間、この企画専門調査会の委員として、いろいろな論議をさせていただきました。私は、労働界、連合からの代表としてフード連合の立場で出席をさせていただきましたが、4年間を振り返ってみても労働界の立場で話をした記憶はほとんどなく、一個人として思う「食の安全・安心」の観点から、そして食品関係企業の従業員、組合役員の立場で思うところを発言させていただきました。

そういう面では、「食の安全・安心」は、消費者一人ひとりがいかに正確な情報を正確に理解して、自分で判断できるようになっていくのが非常に重要なことだと思っています。食品安全委員会が「食の安全・安心」、特に安心のベースになる安全のところをいかにしっかりと伝えていけるのか、それが大きな使命であり、価値だと思っています。

私自身印象に残っていることの一つとして、「メルマガを何とか1万件にしたい」ということでお話をさせていただきました。食品安全委員会がよりいい意味で力を持ちながら、消費者にきちんと

した情報を伝え、存在価値が多くの人に伝わっていくようになって頂きたいと思っています。

委員としては退任しますが、「食」ということ言えば、生きている限り永遠に必要なことなので、一消費者として、一食品メーカーに勤める立場として、今後もしっかりと意識しながらこの経験を生かさせていただきたいと思っています。本当にありがとうございました。

◆早川座長 どうもありがとうございました。

引き続きまして、橋本専門委員、お願いします。

◆橋本専門委員 私も公募委員で、2年間という短い期間でございましたが、ここで勉強させていただいたことは、一生心に残る大事な経験だと思っています。

この2年間の間に食品安全に関わるいろいろな問題や偽装がたくさんございました。安全と安心との境や区別が、来た時点ではよく分からなかったのですが、そういった区別もしっかりつくようになりました。

また、食品安全委員会発足5年目という節目の年にここに居させていただいたことも、非常に勉強になりました。

私の娘は昨年の夏休みに行われた「ジュニア食品安全委員会」に参加させていただきました。つい2、3日前に事務局から娘宛に、昨年ジュニア食品安全委員会に参加した人へ、ということで、お手紙と季刊誌が届きました。一年前に参加したにもかかわらず、このように今年も忘れないでいて、お手紙をくださったことが、本人にはとても嬉しかったようでした。届いた季刊誌に早速目を通していました。子ども達がこれから長い一生を生きていくために「食べること」に関心を持つという一つのきっかけになったと思います。ありがとうございました。

やはり、「食べること」でしか体は維持できないと思います。今後、私は家庭や地域に帰ります。ここで学んだことをどのように生かせるかは分かりませんが、一国民として食品安全委員会を応援していきたいと思っています。どうもありがとうございました。

◆早川座長 どうもありがとうございました。

それでは、福代専門委員、お願いいたします。

◆福代専門委員 私自身、案件によりましては、専門的な知識を持ち得ていないために、十分な意見を出し得なかったということにつきましては、非常に残念に思っておりますし、申し訳なく思っております。

しかし、この2年間、食に対して関心が高まる中で、情報が氾濫する中で、科学的知見に基づく評価と情報提供の重要性を非常に認識してまいりました。私は生産者の立場でございます。特に安全・安心の畜産物を提供する立場にもございます。今後、まだまだこの食品安全委員会というものも知らない方が大多数でございますので、広く皆さん方にお知らせをしながら、私のできる範囲内で関わっていきたいと思っております。

最後に、会の発展と、後の皆様方の御活躍を御祈念いたしまして、終わりにさせていただきます。ありがとうございました。

◆早川座長 どうもありがとうございました。

食品の問題というのは、国民の関心が非常に高いということもさることながら、基本的な問題でありますし、安全の問題というのは本当に重要な生活の根幹を成すようなことでございます。

一方で、そういう問題に対して、どれほど一生懸命にやってみても、苦勞の割にはあまり褒められることはないわけであります。しかしながら、国民の皆様のお期待に応えるには、この委員会としては、科学的に中立公正の立場で、可能な限り公正な、より良い結論を出していく。それをまた国民の皆様にお伝えしていくということしかないわけであります。

そういう意味では、専門委員の皆様方には、それぞれのお立場があつて、それぞれのお立場からの鋭い御意見、コメント、御指摘を出していただいたということと同時に、最終的にはいろいろな難しい問題について国民の皆様のお立場に立った形の中立公正な結論に導いていただきたいと思います。

いずれもこれはボランティアとしてやっていただいたことで、そのことに関して非常に敬服いたしますし、感謝を申し上げたいと思います。本当に長い間御苦勞をいただきまして、ありがとうございました。

それでは、その他、事務局の方で何かございますでしょうか。

◆西村総務課長 本日は、外にはございません。

◆早川座長 それでは、以上によりまして、本日の議事はすべて終了いたしました。

次回の日程につきまして、事務局の方からお願いいたします。

◆西村総務課長 次回の企画専門調査会につきましては、自ら評価の案件候補についての絞り込みをお願いしたいと思っております。座長から御指示がございましたように、集められる情報につい

ては、なおもう少し集めさせていただいて、資料を整理した上で、御議論をいただきたいと思っております。

また、「平成 21 年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告」についても御議論をいただきたいと思っております。

11 月ごろに開催させていただくことになろうかと思いますが、今度改選される予定の専門委員の皆様も含めまして、皆様方の御都合をお聞きして、日程を調整いたしまして、具体的に日程が決まりましたら、改めて御連絡させていただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

◆**早川座長** それでは、以上をもちまして、第 31 回企画専門調査会を閉会いたします。

今回御退任される専門委員の方々に、もう一度感謝の意味を込めて拍手でお送りしたいと思います。ありがとうございます。（拍手）

どうもありがとうございました。