

# 食品安全委員会第344回会合議事録

1. 日時 平成22年8月19日(木) 14:00 ~ 15:31

2. 場所 委員会大会議室

## 3. 議事

(1) 食品SOS対応プロジェクトの報告について

(消費者庁からの報告)

(2) 食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見に関するリスク

管理機関からの説明について

・添加物 2品目

6, 7 - ジヒドロ - 5 - メチル - 5H - シクロペンタピラジン  
ピラジン

(厚生労働省からの説明)

・農薬 14品目

(及び ~ はポジティブリスト制度関連)

(は飼料中の残留農薬基準関連)

アセタミプリド                      クレソキシムメチル

クロラントラニリプロール      クロルピリホス

スピロメシフェン                  チフルザミド

トリフロキシストロピン          ビフェンリトン

ピリダリル                          フルチアニル

プロベナゾール                      ハロキシホップ

メビンホス

(厚生労働省からの説明)

ジカンバ

(厚生労働省及び農林水産省からの説明)

(3) 添加物専門調査会における審議結果について

・「2 - (3 - フェニルプロピル)ピリジン」に関する審議結果の報告

と意見・情報の募集について

- ・「2,3-ジエチル-5-メチルピラジン」に関する審議結果の報告

と意見・情報の募集について

(4) 化学物質・汚染物質専門調査会における審議結果について

- ・清涼飲料水関連物質「シアン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

(5) 食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見について

- ・遺伝子組換え食品等「除草剤グリホサート耐性ワタ GHB614 系統と除草剤グルホシネート耐性ワタ LLCotton25 系統とチョウ目害虫抵抗性ワタ 15985 系統からなる組合せの全ての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した2品種を除く。）」に係る食品健康影響評価について
- ・遺伝子組換え食品等「除草剤グリホサート耐性ピマワタ MON88913 系統」に係る食品健康影響評価について
- ・遺伝子組換え食品等「チョウ目害虫抵抗性ピマワタ 15985 系統」に係る食品健康影響評価について
- ・遺伝子組換え食品等「HIS-1株を利用して生産されたL-ヒスチジン」に係る食品健康影響評価について

(6) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成22年7月分）について

(7) その他

#### 4. 出席者

(委員)

小泉委員長、見上委員、長尾委員、野村委員、畑江委員、廣瀬委員、村田委員

(説明者)

厚生労働省 森口基準審査課長

農林水産省 小原課長補佐

消費者庁 野村消費者安全課長

(事務局)

栗本事務局長、大谷事務局次長、坂本評価課長、原嶋勧告広報課長、

## 5．配布資料

- 資料 1 食品 SOS 対応プロジェクト報告
- 資料 2 - 1 食品健康影響評価について
- 資料 2 - 2 「6, 7 - ジヒドロ - 5 - メチル - 5H - ジクロペンタピラジン」  
及び「ピラジン」の食品安全基本法第 24 条に基づく食品健康影響評価  
について
- 資料 2 - 3 「アセタミプリド」、「クレソキシムメチル」、「クロラントラニリ  
プロール」、「クロルピリホス」、「チフルザミド」、「トリフロキシ  
ストロピン」、「ピフェンリトン」、「ピリダリル」、「フルチアニル」、  
「プロベナゾール」、「ハロキシホップ」、「メピンホス」及び「ジカ  
ンバ」の食品安全基本法第 24 条に基づく食品健康影響評価について
- 資料 2 - 4 「ジカンバ」の食品安全基本法第 24 条に基づく食品健康影響評価について
- 資料 3 - 1 添加物専門調査会における審議結果について 2 - ( 3 - ジエチル -  
5 - メチルピラジン
- 資料 3 - 2 添加物専門調査会における審議結果について 2 , 3 - ジエチル -  
5 - メチルピラジン
- 資料 4 化学物質・汚染物質専門調査会における審議結果について 清涼飲料  
水関連物質シアン
- 資料 5 - 1 遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果に  
ついて 除草剤グリホサート耐性ワタ GHB614 系統と除草剤グルホシネー  
ト耐性ワタ LLCotton25 系統とチョウ目害虫抵抗性ワタ 15985 系統から  
なる組合せの全ての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した 2 品  
種を除く。）
- 資料 5 - 2 遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果に  
ついて 除草剤グリホサート耐性ピマワタ MON88913 系統
- 資料 5 - 3 遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果に  
ついて チョウ目害虫抵抗性ピマワタ 15985 系統
- 資料 5 - 4 遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果に  
ついて HIS - 1 株を利用して生産された L - ヒスチジン

資料6 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成22年7月分）について

## 6 . 議事内容

小泉委員長 それでは、時間ですので、ただ今から「食品安全委員会（第 344 回会合）」を開催いたします。

本日は 7 名の委員が出席です。

厚生労働省から森口基準審査課長。農林水産省から畜水産安全管理課の小原課長補佐。消費者庁から野村消費者安全課長に御出席いただいております。

なお、本日は事務局で幹部の人事異動がありましたので、事務局から紹介をお願いいたします。

栗本事務局長 先日 1 名の異動がございました。8 月 10 日付けで勧告広報課長が小野から原嶋に代わりましたので、御紹介させていただきます。

原嶋勧告広報課長 原嶋と申します。よろしくお願いいたします。

小泉委員長 それでは、お手元がございます「食品安全委員会（第 344 回会合）議事次第」に従いまして、本日の議事を進めたいと思います。

まず資料の確認を事務局からお願いいたします。

大谷事務局次長 それでは、資料の確認をさせていただきます。本日の資料は 13 点ございます。

資料 1 が「食品 SOS 対応プロジェクト報告」。

資料 2 - 1 が添加物 2 品目と農薬 14 品目の食品健康影響評価についてでございます。

その関連の資料といたしまして、資料 2 - 2 ~ 2 - 4 までがございます。

資料 3 - 1 及び 3 - 2 が「添加物専門調査会における審議結果について」。

資料 4 が「化学物質・汚染物質専門調査会における審議結果について」。

資料 5 - 1 ~ 5 - 4 までが「遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について」でございます。

資料 6 が「『食の安全ダイアル』に寄せられた質問等（平成 22 年 7 月分）について」。

以上でございます。不足の資料等はございませんでしょうか。

小泉委員長 よろしいですか。

( 1 ) 食品 SOS 対応プロジェクトの報告について

**小泉委員長** それでは、議事に入ります。最初に「食品 SOS 対応プロジェクトの報告について」です。本件につきましては、先日、消費者庁においてとりまとめられました「こんにゃく入りゼリーを含む食品等による窒息事故リスクの低減に向けて」と題する食品 SOS 対応プロジェクト報告につきまして、消費者庁から報告をいただくことになっております。

消費者庁の野村消費者安全課長、よろしくお願いいたします。

**野村消費者安全課長** 失礼いたします。資料 1 といたしまして「食品 SOS 対応プロジェクト - こんにゃく入りゼリーを含む食品等による窒息事故リスクの低減に向けて - 」という資料を御提出させていただいております。

このプロジェクトは消費者庁の大臣政務官がヘッドになりまして、今年の早い段階からこんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品に関して、リスク低減につなげるための方策の検討を行ってきたものでございます。

この検討に当たりましては、経緯的には消費者庁発足以前のことになりますけれども、消費者庁が事務を引き継いでございます内閣府の国民生活局が当時、平成 21 年 4 月でございますが、本委員会の方にこんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品に関する食品健康影響評価をお願いして、本年 6 月 10 日に答申をいただいたと。この答申は国民生活局の業務を消費者庁の方が引き継いでいるということで、名宛人といたしましては内閣総理大臣名あての答申をいただいておりますが、消費者庁の方にちょうだいをしたところでございます。

この答申に関しましては、昨年 5 月以降、特別なワーキンググループを設置いただいて、精力的な御検討をいただいたと承知をしておりますけれども、私どもといたしましてもその内容を踏まえながら、このプロジェクトの検討を進めていったところでございます。

食品安全委員会による答申では、窒息事故の多い食品側の要因と食品以外の要因、特に食べる方の食べ方といった要因が複雑に絡んでいるという指摘。そういうことでなかなか全容を解明することは難しいという、特に統計学的に明らかにすることは難しいという内容であったと理解をしております。

ただ、定性的な評価としては、こんにゃく入りゼリーについては、かみ切りにくさ、表面の滑りやすさ、あるいはカップ入り、ミニカップに入っているという構造といったところが特有なリスク要因ではないかという指摘があったと承知しております。

また、統計学的な解明が難しかったという現段階でのお考えをお示しをいただきつつ、更に科学的な知見を得るためには、窒息事故と関連づけた嚥下する直前の食べ物の物性に関する調査研究、窒息事故と関連づけたさまざまな食品の物性の比較研究。また事故に遭います年齢の階層別、食品群別の症例に関する研究。そうしたデータを把握するためのシステムづくりといったことが今後の課題として重要だという御指摘をいただき、また、それらを踏まえ、知見が得られれば、さらなる評価をしていくことが大切であるといったとりまとめをいただいたと承知をさせていただきます。

本プロジェクトにおきましては、この御指摘のあります点のすべてを更に新たなデータなり知見を収集するという事は、なかなかできなかったのではありますけれども、この4つの指摘のうちの主として2つ目と3つ目の点、食品の物性の比較研究、年齢別の事故の症例の違いを収集して分析するといったことを中心に作業をしてみたものでございます。

その内容は、資料では2～3ページ目にかけて簡単に御紹介をさせていただき、それに関しましては後ろに2枚、別紙1、別紙2と要約した資料を付けさせていただいてございますけれども、ここで行いましたことは2つのことでございます。

1つは、どうしてもデータに限りがあるということであったのでありますが、食品の物性に関する比較、あるいは年齢別の症例の比較ということを行いますために、窒息事故の詳細なデータ、限られた数のデータではありますが、消防関係の部署から御協力をいただきまして、窒息が原因で救急搬送した状況のデータをどのようなもので、どんな症状で、また被害に遭われた方はどういう年齢ということの分析をしてみました。

もう一つには、これらのデータ数は限りがありましたことから、のどの状況、窒息の発生過程を再現できるようなモデルを作成いたしまして、窒息事故が多いと言われている食品、こんにゃく入りゼリー、おもち、こんにゃく、だんごといったものを模型実験で、どのような形で窒息が起こっているかという再現実験を行って、更に追加的にデータをつくるということをやってみました。

こういう分析をしてみました結果といたしましては、窒息を起こすリスクといたしまして、例えば食品の大きさ。咀嚼をすれば当然食品の大きさを変えることではありますけれども、そもそも咀嚼をしなくても食道へ運ばれたときに、気道を閉塞しやすいような寸法が考えられるのではないかとといった点。あるいは物性に関しまして、一定の弾力性があるような食品の場合には、気道や食道を強く閉塞を起こす可能性があること。また、一口サイズの吸い込んで食べるような構造は、咀嚼することなく、のどへ食品が送り込まれる可能性があるというので、これも窒息事故のリスクを高める可能性があるのではないかと

たことをこれらのデータを基に専門家の方々の御意見をちょうだいして、考え方の整理を進めたところであります。

あくまで限られたデータ、限られた作業に基づく知見ということでありませけれども、その点はこの報告書でも4～5ページ目に書いてあるところではあります、一口サイズで十分に咀嚼しなくても食道へ運ばれる大きさや吸い込んで食べるような構造、口の中で滑りやすい性質を持っている、あるいはかみ切りにくい、崩れにくい性質を持っているというような特徴がある食品というものは、窒息リスクが高まる可能性があると考えられるというようなことがこの検討の一つの得られた知見ではないかということ。

ただ、あくまで限られたデータでありますので、更にそうした仮設が十分説得的なものとして成り立つと考えることができるのかどうかということに関しましては、関係する分野の有識者の方、医師、歯科医師、食品物性の専門家、あるいは食品を製造しております事業者自身。こういった方々の参加を得て研究会を組成いたしまして、更にこういった定性的な得られた知見をより具体的に安全にするための知見につなげていけるかどうかを年内を目途に検討していこうということで、とりまとめをしたところであります。

まだまだ検討としては着手した段階といえますが、更にできるだけ早く知見を集積をして、少しでも窒息事故の減少につなげるような取組みを、私どもとしては引き続き努力をしていきたいと思っております。

こちらの委員会の評価書で指摘をいただきました考え方の整理、枠組みに従いまして、4つの指摘のうちの部分的にしか対応はできておられないのでありますが、例えば窒息事故の情報収集をするようなシステムづくりといった非常に大きな指摘をちょうだいしたところでありますけれども、その点も含めまして、いただいた答申の枠組みを念頭に置きながら、更に安全の向上のための取組みを継続してまいりたいと思っております。

説明は以上でございます。

**小泉委員長** ありがとうございます。ただ今の報告の内容につきまして、御質問等がございましたらお願いいたします。

**廣瀬委員** ただ今の御説明、ありがとうございました。今の説明を聞いた限りで、消費者庁では結局、リスク評価を行ったというようなことだと思っておりますけれども、リスク評価をリスク管理機関で行うということは、食品安全委員会ができる前にもあったことだと思いますが、中立公正あるいは客観的な立場からの評価ができるかということを非常に疑



問に思っています。つまり自分たちに都合のいいような結論を求めるために新たな試験を行って、それで結果を出すということにつながるのではないかと考えられます。

例えばデータを見ていると、この再現実験が行われておりますけれども、この試験モデルが本当に窒息について評価するのに適切かどうかということがバリデーションされているようなモデルかどうかということも疑問ですし、提示されているデータについても、例えばこんにゃく入りゼリーのサンプルの大きさが3～4.3cmくらいあるのに対して、あめ、だんご、あるいはこんにゃくでは大きさが2.1～2.5cm。重さについてのこんにゃく入りゼリーが16～26gに対して、あめ、だんご、こんにゃくでは重さが7.4～11gというように、サンプルの条件がかなり違っていたりして、信頼性に問題があるのではないかとということが考えられます。

それから、種々の試験、吸入試験、滑動試験、破断試験が行われておりますけれども、吸入試験では当然、人の嚥下状態等はかなり異なっておりますし、活動試験におきましても、恐らくまだ唾液のことが考慮されていないのではないかと思います。破断試験についても人のかむ運動とは全く異なっているというような点もあるかと思しますので、こういうような試験を基にして、一定の結論を導き出そうというのは非常に危険であると感じたわけです。

もし、このような新しいデータが出る。先ほどの説明では、これからも新しい知見を求めて行くというようなことでしたが、そういうことでしたら、本来、中立公正な立場から客観的に評価できる我々食安委に、そういうデータを付けて諮問をして評価を依頼するということが一番いいのではないかと私は思いますけれども、その点はどのようにお考えでしょうか。

**小泉委員長** お願いします。

**野村消費者安全課長** 食品安全基本法が成立した経緯、現在の食品安全行政の枠組みに関しましては、私どもは直接的に事業者に対して管理的な措置を取るケースは、消費者安全法という法律で定義をされております、すき間事案という他の法律の根拠にする規制を講ずるための措置がない場合に限られているという意味では、リスク管理機関としてはかなり限定的な特異な位置づけではあるかとは思っておりますけれども、リスク管理を講ずるに当たって、きちんとリスク評価に基づいてリスク管理措置を講ずるということは、きちんと食品安全基本法の本質にのっとって行政を進めていかなければいけないというの

は、これはもう行政官としては当然のこととして、そういうふうに認識をしておるつもりでございます。

消費者庁といたしましては、消費者安全法に基づいて、すき間事案にかかる事故が発生をしたときには、当該製品の流通を禁ずるといような、かなり強い権限も含めて、リスク管理を講ずることができることにはなっておりますけれども、食品安全委員会の答申で示された見解の中では、食品の窒息事故全般に関して、非常にさまざまな観点からの御指摘をいただいておりますが、こんにやく入りゼリーと言われている食品に関して、何か突出したリスクが確認されるので、しかるべき監理措置が講じられるべきであるという内容ではなかったと理解をしておりますので、消費者庁として行使し得る権能を現段階で曲げて行使をするといようなことは、あってはならないことであると思っております。

この食品 SOS プロジェクトで、まだまだこれからかとは思っておりますけれども、いただいた、どういうふうになれば科学的知見が更に積み重なるのかという4つほどの観点で御指摘をいただいておりますけれども、そのうちの2つ、食品の物性比較ということと被害者の年齢階層別、あるいは食品別の症例を蓄積して比較をしていくといようなところを試みでやってみたのでありますけれども、そこからこういう切り口で調査を進めて行くと知見が得られる可能性があるのではないかという感触を得ましたことから、事業者も含めまして、研究会を組成をしていこうという方針をこのプロジェクトでは方針として出したのでありますけれども、その研究会をやれば、さらなる知見が積み重なるのかどうかは、今まで取組みのない領域ではありますので、まだまだこれから努力しなければいけないとは思っております。そうした取組みを続けました上で一定程度、これまで以上の知見がデータが得られたという状況に達しましたときには、それらデータを食品安全委員会での評価していただくのに足り得るようなデータの蓄積が進んだ段階では、改めてもう一度諮問をお願いをして、新たな知見が自分たちなりに収集してみたんだけれども、リスク評価をお願いをするといことは遠い将来でなく、そういうことがお願いできるようなデータ集めを我々としては努力をしていきたいなと思っております。

**小泉委員長** 廣瀬さん、いかがですか。

**廣瀬委員** わかりました。今回のような消費者庁でのリスク評価は、今後も場合によっては続けていくということになるのでしょうか。

**野村消費者安全課長** 言葉の定義をきちんと理解できていないようであれば申し訳ありませんけれども、このSOSプロジェクトの取組みがリスク評価のために行っているとは理解しておらないです。リスク評価をするためには、さらなる科学的知見の蓄積が必要であるという評価結果を踏まえまして、その科学的知見を積み重ねていくための取組みの一環として、試みとしてやってみたプロジェクトと位置づけておりまして、このプロジェクトで得られた知見をもって、こんにやく入りゼリーなり、もち、あめのリスクの高い低い、それほどでもないというようなことを何か我々として認定をします。こんにやく入りゼリーはリスク管理措置を講じなければだめだというような結論を導きたいがために、リスクの評価を行っているということは慎まなければいけないことだと思っておりますし、リスク評価というよりは、リスク評価を行うための科学的知見を得るための取組みの一環という位置づけであるのではありますけれども、もしリスク評価的な要素が垣間見られるようであれば、むしろ御指摘いただいて、そこは注意深く直すべきところは直していくようにはしたいと思っております。

**廣瀬委員** この報告書を読んでいると、あめのリスクが低いとか、リスク評価に近いような記載が幾つか書かれておりましたので、この内容だとかなりリスク評価に近いのかなと思っていただけです。そういう点で、リスク評価ということが出てこないような記載内容にされた方がいいのかもしれないなと思います。以上です。

**小泉委員長** 外の委員の方、いかがですか。どうぞ。

**野村委員** これは確認だけですので、お答えは必要ありませんけれども、私は前にも申し上げて、また申し上げるのはしつこくて恐縮ですが、食品安全委員会の発足、あるいは食品安全基本法制定に至った経緯というものを考えますと、リスク管理機関が都合のいい方向に行ってしまう、あるいは科学的な中立公正な知見を無視してしまうことが恐れられたことから、リスク評価を行う食品安全委員会ができたという経緯があります。その辺は勿論わかっていらっしゃると思いますが、くれぐれもその枠組みを崩すようなことはしてほしくないという気がしますので、そこは是非念頭に置いていただきたいと思えます。

仮に例えば農薬について食品安全委員会の評価が厳し過ぎるという意見が出て、管理機関が別に実験をやって、都合のいい結果を出して、食品安全委員会における評価結果を無

視するというようなことが起こってしまうと、昔のような元の木阿弥に戻ってしまいますので、この国民の健康被害を守るという立場からも、この評価と管理の分離というところをしっかりと踏まえた上で対応をしていただきたいということをお願いしたいと思います。

**小泉委員長** 何か述べられますか。

**野村消費者安全課長** ありがとうございます。私どもは消費者安全という行政領域をミッションとして与えていただいておりますけれども、これは消費者行政、消費者の立場で問題を考えて、必ずしも今まで行政として汲み上げられていなかったような課題も見落とさずに対応するようという部分と安全の行政、その安全の行政はリスクの評価をきちんと踏まえて、過大過ぎず、過小過ぎずに適切に管理を講じていく部分と、両方にまたがる領域を担当させていただいていると思っております。

今回のプロジェクトの対応に関して、手ぬるいといいますが、もっと踏み込むべきだという御意見を消費者行政の領域におきましては、いろいろな先生方から御指摘をちょうだいしております。せっかく消費者庁が発足したのだから、今まで汲み上げられてこなかった課題にもっと踏み込んで、力強く対応すべきだという御意見に関しては、そこは私どもは一生懸命、汗をかかなければいけないと思っております。

ただ、安全に関する措置を講じていくというときには、過大過ぎず過小過ぎず適切に講じていくということでなければいけないと思っておりますので、そこは食品安全委員会での御議論を十分に踏まえ、勉強させていただきながら、引き続き適切に対応していくように努めたいと思っております。

**野村委員** そういうことで、是非よろしくお願いします。

**小泉委員長** 外にいかがですか。どうぞ。

**畑江委員** 今回ここで報告書をおまとめになりましたけれども、今後の啓発ですね。5ページに「(3)わかりやすい注意喚起・啓発の展開・徹底、販売方法の監視等」と書いていらっしゃるけれども、例えば消費者に啓発するときに、具体的にはどのようなことをお考えですか。

**野村消費者安全課長** このプロジェクトを通じまして、私ども自身は非常にいろいろな先生方のお力添えをいただいて勉強になりましたことは、窒息という問題がかなり分野別に再分化されておりまして、窒息というものがどういうメカニズムで起こるのか。食品の側の方の要因と食べる方の側の要因とがあると思いますし、また、食べる行為の中にも口腔部分で起こる部分と咽頭以下の部分で起こる部分。その辺りが複雑に絡み合う問題であると理解をいたしまして窒息という問題。どういうところに気を付けることが大切かをいろいろな先生方の御知見をいただきながら、よりわかりやすく、より具体的に、とにかくしっかりかみましようということだけでは十分に伝わらない部分があるのかなと思いますものですから、より具体的にどういうことを気を付けてほしいのかを十分わかりやすくかみ砕いたような内容をつくり上げるとともに、調整官庁という面もありますので、例えば厚生労働省さん、文部科学省さん等々に御協力をいただいて、現場に広く窒息という問題に関する、現在得られている知見に基づいて、どういうことを子どもさん、あるいは親御さんに注意してほしいかというところを中心に、あまり遅くならない秋くらいに関係省庁で連携した普及啓発のための活動を展開したいと思っております。

**畑江委員** 普及活動はつまりリスクコミュニケーションですね。それは勿論、消費者庁さんもやっていらっしゃるけれども、食品安全委員会でも重要な仕事の一つだと思っております。これまでもいろいろな意味でリスクコミュニケーションを食品安全委員会はやっています。今回のこんにやく入りゼリーを含む窒息事故については、消費者庁と食品安全委員会の関係がスムーズでないような気もしたんですけれども、意思の疎通がうまくいっていないような気もしたのですが、消費者やいろいろな関係機関にリスクコミュニケーションをするのは、一緒に協力してやりたいとこちらでも思っておりますので、よろしくをお願いします。

**野村消費者安全課長** ありがとうございます。このテーマ自体がこの評価をお願いする際に、非常に今までの評価の枠組みでは難しい新しいテーマであるけれども、工夫して知見が得られるようにということで検討をしていきたいと思いますということは、この席で2年ほど前にそういう御議論をちょうだいしたことは記憶してございますけれども、評価自体が難しいテーマだと思いましたが、いろいろな御努力で評価結果をいただいたことは非常にありがたく思っておりますし、管理という側面あるいはコミュニケーションという側面も新しい課題を持った難しい課題かと思っておりますので、御知見をちょうだいしな

がら進めさせていただければと思っております。

**小泉委員長** 外にございませんか。どうぞ。

**村田委員** ここには一応こんにやく入りゼリーを中心にお書きになっておりますけれども、この表にも書いてあるように、もちや御飯で事故が起こっているということで、今のリスクコミュニケーションですけれども、こういうものについてはどのように管理その他を考えていらっしゃるのでしょうか。教えてください。

**野村消費者安全課長** まだ限られた知見ではありますが、このプロジェクトでお伺いした先生方の御知見として、そのまま口に入れる加工食品とかなり素材に近い食品の場合、その中間的なものということで、メーカーの製品を市場に流通させることにおける責任なり、その管理の重さの違いが出てくるのではないかと御議論はあったかと思えます。

ただ、いずれにしても、我々としては食品を摂取するという行為の中で被害が生じているという現象自体は同じ現象だと思えますので、メーカーの責任がどうかという議論と少しでも被害の数を減らすということは、議論としては別の次元の議論かと思えますので、こんにやく入りゼリーの事故は減らしたいけれども、もちや米の事故は減らす気はありませんということでは勿論ありませんで、どういうメカニズムで窒息が起こるのかと。それは不用意な摂取をするという行動を取れば、パンやお米のようなものでも、これほどたくさん事故が起こっているんですということも併せて、きちんと伝えていくということは当然、念頭に置いて取り組んでいかないといけないかと思っております。

**小泉委員長** 外にいかがですか。どうぞ。

**長尾委員** 我々は健康影響評価をやるときは動物実験をベースにやってきているのですが、この場合は動物実験が実質役に立たないという、私たちとしても非常に難しい評価だったと思えます。今後、やられる中で、物性とかサイズとか、安全ラインが引けそうなデータが出ればいいとは思いますが、我々も結局そこは非常に難しいところでした。結局、人の事故の確率とか、そういうことでやらざるを得なかった。今後、評価に資するような何らかのデータが追加されたら、ありがたいと思えます。

**小泉委員長** 外にございませんか。私の方から幾つかお聞きしたいことがあります。我

々食品安全委員会として評価結果を6月に出しましたが、その後に追加の2つの実験をされた理由は何でしょうか。

**野村消費者安全課長** 答申の中でさらなる科学的知見を得るために必要なポイントとして、4つの御指摘をちょうだいしたとさせていただきます。私どもは現在やり得る可能性のあるものとして2つ、食品の物性の比較に関する調査、年齢別や食品群別の症例の調査。これはやり得る可能性があると考えましたので、現時点でやり得る最大限を尽くすという政務官からの御指示の下、最大限やった上で一旦のとりまとめをしようということで2つの調査をいたしました。

**小泉委員長** そうしますと、私どもの評価結果に基づいてされたということは、新たな追加のデータと考えてよろしいわけですね。そういう場合であれば、先ほど廣瀬さんや野村さんが言われたように、リスク分析手法が我が国に導入されたわけですから、やはりリスク評価という形で出していただきたかったということです。

もう一つ、このデータからある程度の評価結果というのでしょうか、文言を書かれていますね。例えば12歳以上の子どもが窒息事故の被害者である場合は、こんにやく入りゼリーについては重症以上に至ることが多い傾向が見られますと。これは一種のリスク評価ですね。

私は実はこの点について、もちなどとの比較を科学的に言おうとすれば、統計学的処理が必要となります。エイツ補正のカイ二乗検定とか、あるいはFischerのExact Testをいたしますと、結論的には、もちとこんにやく入りゼリーは有意でないという結論が出てまいります。したがって、こういった文言をここに書き込むということについても問題があるのではないかと。傾向として言ったんだという意味であれば、書けないことはないかもしれませんが、評価に近い文言ではないかと私は思います。したがって、こういうことを検討したいのであれば、統計学処理がすべていいとは言いませんけれども、処理を行った上で結論を書かれるのが正しい道筋ではないかと思えます。

今回、対応の委員会を立ち上げて議論されるということですが、その際には我々のリスク評価と今回の2つの調査並びに実験についても、そこで俎上にのせるということでしょうか。

**野村消費者安全課長** 当然、食品安全委員会からいただいている報告とプロジェクトで

行いました2つの調査なり分析は前提として踏まえた上で、更に追加的なことをやっていくということだと思っております。

**小泉委員長** その場合は、委員の中では評価に近いような議論がなされるのではないのでしょうか。

**野村消費者安全課長** それは先ほどの前半の御質問にもございましたけれども、表を与えるというところまでの考え方で取り扱ってはならないものだとは思っておりますけれども、その前提になるような調査を進めているとは言いつつ、評価的なところに領域として入り込んでいく可能性のある部分でありますので、そこは十分注意しながら進めていくようにいたしたいと思えます。

**小泉委員長** わかりました。そうすると今後、我々がしてきたこと以外に、さらに、いろいろと実験したり調査したりするということですが、それがまとまった時点で我々のところに評価依頼をするというような御意見だったと思えますが、そのように理解してよろしいでしょうか。

**野村消費者安全課長** はい。改めて評価をお願いできるに足る知見なりデータなりの集積をできるだけ早くやっていけるように努力したいと思っております。そこまで達したときには、改めてお諮りさせていただければ、大変ありがたいと思っております。

**小泉委員長** 先ほどおっしゃっていたように、今回の資料は評価を依頼するまでもない資料だということですね。

**野村消費者安全課長** はい。

**小泉委員長** わかりました。これは国民の思いを受けてリスク分析手法が我が国に導入されたわけですから、やはりそのリスク管理とリスク評価をきっちり分けていただいて、我々も一生懸命やりますので、評価結果に基づいてリスク管理をしていただければ、ありがたいと思えます。

そういう中で私どもは、この窒息事故について非常に大事なものは、やはりリスクコミュ



ニケーションだと思えます。ほとんど窒息が起こるのは物性だけではなくて、バイスタンダー、食べ方、食べさせ方、それが大きなファクターになっていると思えますので、是非ともリスクコミュニケーション啓発が大事だと思えますので、畑江さんが言われたように我々も大いに協力いたしますので、今後ともよろしく願いいたします。

**野村消費者安全課長** こちらこそ、よろしく御指導をお願いしたいと思います。

**小泉委員長** 外に御意見はございませんか。よろしいでしょうか。

それでは、野村課長、どうもありがとうございました。

(2) 食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

**小泉委員長** 次の議事に移ります。「食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について」です。資料2-1にありますとおり、厚生労働大臣から8月12日付けで添加物2品目、8月11日付けで農薬14品目について、農林水産大臣から8月12日付けで農薬14品目のうち1品目について、それぞれ食品健康影響評価の要請がありました。

それでは、まず添加物2品目について、厚生労働省の森口基準審査課長から説明をお願いいたします。

**森口基準審査課長** 委員長、どうも御指名をありがとうございます。7月30日付けで基準審査課長を拝命いたしました森口と申します。よろしくお願いいたします。

それでは、資料2-2に基づきまして、添加物の指定について御説明させていただきます。

「1. 経緯」のところでございますように、平成14年7月からFAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)で国際的に評価が終了しているものであって、かつ米国、EU等、諸外国で広く使用されているものについて、通常、食品添加物の指定は企業等からの申請に基づいて行うものですが、企業等の申請を待つことなく国の方で指定に向けた検討を開始するという事をしてきておりまして、今回2品目について資料がまとまったことから、指定等の検討開始に当たりまして健康影響評価を依頼するというもので、両方とも類似の化合物でございますが、表紙の方に書いてあるのが6,7-ジヒドロ-5-メチル

- 5H - シクロペンタピラジン、裏面の方がピラジンでございます。どちらも香料として国際的に広く使用されているものでございまして、JECFA の方でも 2001 年に評価レビューがされております。

今後の方針ですけれども、評価結果をいただきましたら、食品添加物としての指定の可否及び企画基準の設定について検討をしていきたいと考えております。

以上でございます。

**小泉委員長** ありがとうございます。ただ今の説明の内容について、何か御意見、御質問はございませんか。よろしいでしょうか。

それでは、本件 2 件につきましては、添加物専門調査会において審議することといたします。

続きまして、農薬 14 品目について、引き続き、森口基準審査課長及び農林水産省畜水産安全管理課の小原課長補佐から説明をお願いいたします。

**森口基準審査課長** 資料 2 - 3 でまず厚生労働省の関係を御説明させていただきたいと思えます。

本日のお手元の議事次第の農薬 14 品目の順番は、ジカンバが後ろに入っているのですが、うちの方でつくった資料では五十音順に並べてしまいましたので、申し訳ございませんが、議事次第の順番ではなくて、資料の順番で説明させていただきたいと思えます。

今回、14 品目ということで、1 ~ 10 番目、12 番目が対象食品の追加に伴うものとなっております。11 番目が新規の農薬登録に伴うものでございます。13 番目と 14 番目は暫定基準の見直しだけでございまして、その外、1 ~ 12 のうち 2 番目、5 番目、12 番目が暫定基準の見直しも併せて行うという形の内容になってございます。数が多くて長くなるかもしれませんが、なるべく手短かに説明させていただきたいと思えます。

1 剤目、アセタミプリドでございます。これは諮問の経緯にありますように、農林水産省から適用拡大の申請があったということで、それに伴う要請を受けての評価のお願いでございまして、日本における登録状況の方を御覧いただきますと、ばれいしょ、トマト、かんきつ類等に現在適用がありますけれども、今回は豆類、非結球あぶらな科野菜、しゅんぎく等への適用拡大申請があったものでございます。

JMPR では毒性評価は行われておらず、国際基準もございませんが、米国、カナダ、EU、オーストラリアで基準がございます。

本品については既に一度、食品安全委員会の方で評価をいただいております、今回は2回目の評価のお願いということになります。

2 剤目、クレソキシムメチルでございます。本剤につきましては、農林水産省からの適用拡大申請、魚介類への残留基準の値の設定の要請があったものでございまして、併せてポジティブリスト制度導入時に設定した暫定基準の見直しを行いたいというものでございまして、日本における登録状況でございますけれども、適用作物として小麦、きゅうり等々がございます。今回はズッキーニ、かえでの葉への適用拡大申請がございまして、それから、魚介類への基準値の設定をしたいということでございます。

JMPR では ADI が 0.1 mg/kg 体重/日という評価をいただいております、国際基準として、大麦、グレープフルーツ等の基準がございまして、また、諸外国でも基準がございまして、食品安全委員会での評価は初めてというものでございます。

3 剤目、クロラントラニプロールでございます。本剤は農林水産省からの適用拡大申請に伴う基準値の設定の要請がございましたのと、インポートトレランスによる残留基準の設定要請がありましたので、今回評価をお願いするものでございます。日本における登録状況でございますように、きゃべつ、トマト、りんご等に現在適用がございまして、今回、だいこん、かぶ、なし、あんず、かきの5つについての適用拡大申請。諸外国の欄の下にありますけれども、インポートトレランス申請としまして、米国基準の米、かんきつ類、ナッツ類等への要請があったものでございます。2 回目の評価をお願いするものでございます。

4 剤目、クロルピリホスでございます。本剤は農林水産省の魚介類への基準値設定の要請を受理して、評価をお願いするものでございます。こちらの方は非常に古い農薬でして、昭和 46 年に国内登録された農薬でございますが、非常に幅広い作物に使われておりまして、ばれいしょ、きゃべつ、かんきつ類等を使われております。今回は魚介類への基準値設定の要請があったというものでございまして、JMPR でも ADI として 0.01 mg/kg 体重/日という評価が 2004 のレビューで出ているものでございます。

国際基準も穀類、ばれいしょ等、広く使われておりまして、諸外国でも幅広く使われている農薬でございます。

食品安全委員会の評価は過去に平成 15 年 7 月に評価を依頼いたしましたところ、同年にそれまで厚生労働省の薬事・食品衛生審議会で ADI0.01 という評価をしていたものについて、その評価は妥当であるという御意見を平成 15 年に食品安全委員会からいただいております。その後、平成 16 年に品目追加、平成 18 年に暫定基準の見直しということで評価を

お願いいたしましたところ、平成 19 年に食品健康影響評価結果をいただきまして、ADI がそれまでの 0.01 から 0.001 という 10 分の 1 になる評価結果をいただいたものでございます。

3 年経つのですが、非常に ADI が厳しくなったものですから、その ADI 占有率に占める摂取量の割合がどうなっているか再確認が必要になっておりまして、まだこの告示改正はできておりません。その状況でございますけれども、非常に広く使われて、国際基準もあるというものでございますので、一律に基準を 10 分の 1 にするというわけにはなかなかまいりませんでしたものですから、国際調和の観点からも含めて詳細な検討を行いまして、まず米については基準が 0.1 ppm に今なおなっておりますけれども、日本では米に適用がございませんので、国産米の場合には基本的に使われていない。ですので、国産米と輸入米のそれぞれの摂取量を調べまして、その比率で暴露量を推計するというところを行っております。

畜産物について、脂肪と筋肉の部分で残留量が変わってくるわけですが、通常は高い方の残留基準値を基に摂取量推計をしてしまうわけですが、その筋肉と脂肪のそれぞれの摂取量を基に暴露量を試算する。国内で使用実態がない。またコーデックスにも基準がない作物についても一部、基準が設けられましたので、そういうのは取り消していくという見直しを現在までしてきております。

そうした結果、ADI で評価して、ADI 占有率が 80% 以下に収まると。今回、魚介類の残留基準 0.4 ppm ということで要請が来ているわけですが、それを入れたとしても 80% 以下に収まるという試算ができましたので、今回、評価をお願いするというものでございます。

5 剤目、ジカンパでございます。本剤につきましてはインポートトレランスによる残留基準の設定要請を受けてのものでございまして、併せてポジティブリスト制度導入時に設定した暫定基準の見直しを行うものでございます。日本における登録状況でございますけれども、現在、芝、草地等の適用だけで、食品分野への適用はございません。

JMPR でも評価がなく、国際基準もなし。諸外国としては、米国、EU、豪州で基準がございまして、インポートトレランス要請として、大麦と大豆の基準設定の要請があったものでございます。食品安全委員会では評価は初めてという形になります。

6 剤目、スピロメシフェンでございます。本剤については農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う要請。魚介類への基準値設定の要請でございまして、現在の適用の方でございますが、トマト、りんご、お茶等に適用がございまして、今回はぶどうへの適用拡大申請



だいておりまして、ADI が 0.01 mg/kg 体重/日という評価をいただいております、JMPR でも同じ ADI となっております。

こちらの方が去年 6 月にいただいた評価に対しての品目拡大について、今月いっぱい 8 月 31 日までがパブコメ、10 月 8 日までが WTO 通報となっております、それが終わってから告示をしていきたいと。改正の手続をしていきたいと考えおります。

10 剤目、ピリダリルでございます。農林水産省から魚介類への残留基準値設定の要請を受けてのものでございます。現在の日本の登録は、ばれいしょ、レタス等でございます。

JMPR で毒性評価は行われておりません。また、国際基準もなし。諸外国では、米国、EU で基準がございます。

食品安全委員会では 4 回評価をいただいております、こちらは 4 回目が今年の 3 月に評価をいただいております。これが品目拡大の評価でございましたけれども、これからまだ薬事・食品衛生審議会の部会に上程するという段階でございます。

11 剤目、フルチアニルでございます。これは農薬取締法に基づく新規登録申請に伴う基準値の設定でございます。今回の対象作物は、きゅうり、なす、いちごでございます。

JMPR で毒性評価なし。国際基準もなく、諸外国のいずれも基準がないというものでございまして、食品安全委員会での評価も当然初めてという形になります。

12 剤目、プロベナゾールでございます。今回これは農林水産省から魚介類への残留基準の設定の要請を受けてのものでございます。現在の日本の適用は稲等でございますが、JMPR で毒性評価は行われておらず、国際基準もなし、諸外国でも基準なし、食品安全委員会で初めての評価をお願いするというものでございます。

13 剤目、ハロキシホップでございます。日本では現在、農薬登録されておられません。ADI として JMPR では 0.0007 mg/kg 体重/日という ADI が定められておりまして、国際基準がかんきつ類等。諸外国ではヨーロッパ、オーストラリア、ニュージーランドで基準がございます。ポジティブリスト制度導入時に設定した暫定基準の見直しということでお願いするものでございます。

14 剤目、メビンホスでございます。こちらポジティブリスト制度導入時に設定した基準値の見直しということで、日本では登録はされていない農薬でございます。JMPR で ADI が 0.0008 mg/kg 体重/日という数字が設定されていまして、国際基準はキャベツに設定でございます。

諸外国で、カナダとオーストラリアで基準がある。食品安全委員会での評価は初めてというものでございます。

最後のページでございます。幾つか追加のデータが出てきたものを一覧にしております。この中で毒性関係では、アセタミプリド、クロラントラニリプロール、トリフロキシストロピンの3剤について、各種いろいろな毒性試験、代謝試験等が追加で出てきております。

以上でございます。数が多くて、剤を間違えたりして済みませんでした。

**小泉委員長** ありがとうございます。

それでは、続きまして、小原課長補佐、お願いいたします。

**小原課長補佐** それでは、農林水産省から御説明をさせていただきます。資料は2 - 4を御覧いただきたいと思います。

今回、農林水産省からは除草剤でありますジカンバについて、食品健康影響評価を依頼するものでございます。農林水産省では食品安全委員会に基づきますポジティブリスト制度の導入に伴いまして、飼料原因となって同法の畜産物の残留基準を超えることのないように、飼料中の暫定的な残留基準を定めております。

今回、お願いをいたしますジカンバにつきましては、主な飼料原料であります、えん麦、大麦、小麦、とうもろこし、マイロ及びライ麦、牧草といったものを対象に暫定的な暫定基準を定めているところでございます。

今般、これら残留基準の評価に必要な資料が整ってございます。また、農薬メーカーから大豆と大麦の飼料用途に関する新たな残留基準設定の要請がございましたことから、評価の依頼をするものでございます。

以上でございます。よろしくお願いいたします。

**小泉委員長** ありがとうございます。それでは、ただ今の説明の内容につきまして、御意見、御質問がございましたらお願いします。どうぞ。

**村田委員** 2点教えてください。1つは細かいことですが、メピンホスという有機リン系の殺虫剤の構造式ですが、メトキシの2のPと書いてありますが、これはリンから手が2本出ているという意味ですね。書き方が正確ではないような気がします。

**森口基準審査課長** 直すようにします。済みません。

**村田委員** 今回初めてもので、作用機作が新規というのがあったような気がするのですが、これは何かわかっているのでしょうか。フルチアニルは殺菌剤で、作用機作のところに「既存剤とは異なることから新規の作用機構を有すると考えられている」ということですが、こういう作用機作だという予想みたいのは何かありますか。

**森口基準審査課長** メーカーから提出された資料ではわかりません。

**小泉委員長** よろしいですか。外の方々はいかがですか。

それでは、ただ今御説明いただいたもののうち、アセタミプリド、クラントラニリプロール、クロルピリホス、スピロメシフェン、トリフロキシストロピン、ピフェントリン及びピリダリルにつきましては、食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有しておりますので、昨年10月8日付けの委員会決定の適用を受けるものと思われま

す。また、今回の諮問に当たりまして、試験成績が追加提出されておりますので、この委員会決定の1の(2)の規定によりまして、担当委員の廣瀬さんから本品目に関しまして、先ほどの厚生労働省からの説明及び今回追加で提出された資料に基づきまして、既存の評価結果に影響が及ぶかどうかについて説明をお願いいたします。

**廣瀬委員** ただ今、委員長から説明がありました7剤のうち、作物残留試験のみが追加提出されている剤はスピロメシフェンとピフェントリンの2剤となっております。この2剤のうちスピロメシフェンは魚介類の基準値設定のために審議が必要となります。他の5剤のうち、クロルピリホスとピリダリルの2剤につきましては、試験成績の追加提出はありませんけれども、魚介類の基準値設定の審議が必要になります。

残りの3剤。つまりアセタミプリド、クラントラニリプロール、トリフロキシストロピンにつきましては、作物残留以外の試験成績が新たに提出されているということから、現時点で既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があると考えられるということです。

以上です。

**小泉委員長** ありがとうございます。ただ今の御説明によりまして、本6件については、現時点で既存の評価結果に及ぼす可能性があると思われま



(「はい」と声あり)

**小泉委員長** それでは、本6件及び残りの7件の計13品目につきましては、農薬専門調査会において審議することといたします。森口課長、小原課長補佐、どうもありがとうございました。

(3) 添加物専門調査会における審議結果について

**小泉委員長** 次の議事に移ります。「添加物専門調査会における審議結果について」です。本件につきましては、専門調査会から意見・情報の募集のための評価書(案)が提出されております。

まず担当委員の長尾さんから説明をお願いいたします。

**長尾委員** それでは、簡単に紹介します。二つございますが、2-(3-フェニルプロピル)ピリジンですけれども、食品の香料に使用される添加物でありまして、国際汎用香料ということで、厚生労働省大臣より評価要請のあったものでございます。

本品の食品健康影響評価を実施した結果、2-(3-フェニルプロピル)ピリジンは食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられるとされました。

もう一つの方ですが、2-3-ジエチル-5メチルピラジンです。こちらも食品の香料に使用される添加物で、国際汎用香料であります。厚生労働大臣より評価要請のあったものでございます。

本品の食品健康影響評価を実施した結果、2-3-ジエチル-5メチルピラジンは、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられるとされました。

詳しくは事務局の方から説明をお願いします。

**坂本評価課長** お手元の資料3-1と3-2に基づきまして、補足の説明をさせていただきます。

まず資料3-1の2ページを御覧ください。審議の経緯でございますが、資料3-2の審議の経緯も同様となっておりますが、2品目とも、今御説明いただきましたように国際汎用香料ということで、本年7月に厚生労働省より食品健康影響評価について要請があったものでございます。

4 ページの「6 . 評価要請の経緯」に記載がございますが、2 - (3 - フェニルプロピル)ピリジンは、食品中に天然に存在することが確認されていない成分で、欧米においては焼菓子等さまざまな加工食品において、香りの再現、風味の向上等の目的で添加されているということでございます。このものにつきましては「国際的に汎用されている香料の安全性評価の方法について」に基づきまして、資料の整理、評価が行われております。

4 ページの下の方から、安全性に係る知見の概要となっております。反復投与毒性につきましては、ラットを用いた 90 日間強制経口投与による試験成績が提出されております。この試験では被験物質の投与に関連した変化は見られなかったということで、NOAEL はこの試験の最高用量である 4 mg/kg 体重/日と評価しております。

5 ページに「3 . 遺伝毒性」について記載されておりますが、復帰突然変異試験、染色体異常試験、小核試験の成績がございます。染色体異常試験では陽性の結果もございましたが、5 ページの一番下の行に記載がございますように、最終的な評価といたしましては、少なくとも香料として用いられる低用量域では、生体にとって特段問題となる遺伝毒性はないものと考えられたということで、これが結論でございます。

6 ページ「5 . 摂取量の推定」でございます。我が国における本品目の推定摂取量はおよそ 0.7 ~ 2  $\mu$ g の範囲になると推定されております。安全マージンにつきましては、先ほどの反復投与毒性試験における NOAEL と推定摂取量とを比較しまして、安全マージンとして 10 ~ 40 万という値が得られております。

「7 . 構造クラスに基づく評価」は 7 ページにフローチャートがございますが、構造クラス に分類ということで、代謝された後、尿中に排泄されると考えられております。

6 ページの下の方に「 . 食品健康影響評価」が記載されておまして、このような検討を踏まえまして、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられるという結論になっております。

資料 3 - 2 は、2 - 3 - ジエチル - 5 メチルピラジンでございます。

4 ページの半ばに記載がございますが、このものはライ麦パンやポップコーン等の食品中に存在するということございまして、加熱調理によっても生成するということございます。

4 ページの下の方から「 . 安全性に係る知見の概要」となっております。

「1 . 反復投与毒性」につきましては、ラットを用いた 90 ~ 91 日間強制経口投与の試験成績が提出されておまして、この試験では被験物質の投与に関連した変化は認められなかったということで、NOAEL はこの試験の最高用量である 2 mg/kg 体重/日と評価してお

ります。

5 ページ「3. 遺伝毒性」について、復帰突然変異試験、染色体異常試験、小核試験の成績がございます。染色体異常試験では陽性の結果もございましたが、5 ページの下の方に記載がございますが、最終的な評価といたしましては、少なくとも香料として用いられる低用量域では、生体にとって特段問題となる遺伝毒性はないものと考えられたということが結論でございます。

6 ページ「5. 摂取量の推定」では、我が国における本品目の推定摂取量はおよそ 0.2 ~ 1  $\mu\text{g}$  の範囲になるという推定でございます。安全マージンにつきましては、先ほどの反復投与毒性試験の NOAEL と推定摂取量とを比較して、安全マージン 100,000 ~ 500,000 という値が得られております。

「7. 構造クラスに基づく評価」は、7 ページのフローチャートがございますが、構造クラスに分類され、代謝された後に尿中に排泄されると考えられております。

6 ページの下の方で「. 食品健康影響評価」が記載されております。このような検討を踏まえまして、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられるという結論になっております。

これら 2 件の香料に関しましては、本日の委員会終了後、9 月 17 日までの 30 日間、国民から御意見・情報の募集を行いたいと考えております。

説明は以上でございます。

**小泉委員長** ありがとうございます。ただ今の説明の内容あるいは記載事項につきまして、御意見、御質問がございましたらお願いします。よろしいですか。

それでは、本件につきましては、意見・情報の募集手続に入ることといたします。

#### (4) 化学物質・汚染物質専門調査会における審議結果について

**小泉委員長** 次の議事に移ります。「化学物質・汚染物質専門調査会における審議結果について」です。本件につきましても専門調査会から意見・情報の募集のための評価書(案)が提出されております。

担当委員の長尾さんから説明をお願いします。

**長尾委員** それでは、資料 4 のシアンについて、概要を説明いたします。シアンは清涼飲料水の規格基準改正に係る化学物質として、厚生労働省より評価要請があったものでご

ざいます。

本評価要請における対象化学物質は 48 物質ございますが、シアンはその中の 1 物質でございます。シアンの食品健康影響評価を実施した結果、ラット 13 週間飲水投与試験における無毒性量 4.5 mg/kg 体重/日を根拠として、不確実係数 1,000 で割った 4.5 μg/kg 体重/日を TDI と設定しました。

詳細は事務局からお願いいたします。

**坂本評価課長** 資料 4 に基づきまして、補足の説明をさせていただきます。

2 ページに審議の経緯がございます。2003 年 7 月に厚生労働大臣から諮問がございました。化学物質・汚染物質専門調査会清涼飲料水部会、化学物質・汚染物質専門調査会幹事会での審議を経まして、シアンにつきまして、この清涼飲料水評価書（案）がとりまとめられたものでございます。

6 ページ冒頭に記載がございますように、この評価対象物質のシアンにつきましては、水質基準と同様に、シアンイオン及び塩化シアンをあわせたものと定義しております。

7 ページから「 . 安全性に係る知見の概要」となっております。WHO 飲料水水質ガイドライン、EPA/IRIS のリスト、ATSTR の毒性学的プロファイル等を基に、毒性に関する主な科学的知見を整理しております。

「1 . 毒性に関する科学的知見」の「( 1 ) 体内動態」のところでは、吸収に関しては、シアン化物が消化管からの吸収が早いことなどについて記載しております。

10 ページから「( 2 ) 実験動物等への影響」について整理しております。

更に 19 ページから「( 3 ) ヒトへの影響」について整理して、記載しております。

26 ページ「 . 食品健康影響評価」でございます。シアンにつきましては、急性毒性が強いということを冒頭に記載しております。ヒトの慢性経口暴露による影響については、シアン配糖体を含むキャッサバの摂取が知られておりまして、神経障害が報告されております。発がん性に関する知見は報告されておらず、遺伝毒性試験の結果から、シアンに遺伝毒性はないものと考えられ、シアンのリスク評価においては TDI の設定が適当と判断されております。また、ヒトの疫学研究の知見は不十分であり、各種の実験動物による経口投与の試験の中から感受性の高い影響に着目して評価を行っております。

27 ページですが、ラットの 13 週間飲水投与試験の NOAEL をシアンイオンとして 4.5 mg /kg 体重/日と評価しております。この NOAEL よりも低い用量で影響が認められた報告が 6 件ございましたが、それらについては 27 ページの下の方から記載がございますけれども、

投与したシアン化物がシアン化銅やキャッサバ飼料等であったり、情報が不足し、かつ単一用量群の試験、あるいは1群3匹で用量ごとに不均等な雌雄の動物数の使用、統計手法が未記載、具体的なデータが未記載などの問題がございました。

こういった論点を踏まえまして、28ページに記載がございますように、ラット13週間飲水投与試験で観察された精巣上体及び精巣、精子形成における生殖毒性データについて、毒性学的意義と信頼性を考慮した中で最も感受性が高い指標と考えられましたことから、この試験成績に基づいて、シアンのNOAELを4.5 Mg/kg体重/日とすることは妥当と考えられ、不確実係数につきましては種差10、個体差10の外、生殖・発生毒性が懸念されること及び、短期試験によるNOAELを採用していることを考慮した10。合わせまして、不確実係数1,000を適用して、シアンのTDIを4.5 Mg/kg体重/日と設定しております。

本評価書(案)に関しましては、本日の委員会終了後、9月17日までの30日間、国民からの御意見・情報の募集を行いたいと考えております。

説明は以上でございます。

**小泉委員長** ありがとうございます。ただ今の説明の内容あるいは記載事項につきまして、御意見、御質問がございましたらお願いします。どうぞ。

**村田委員** 評価とは関係ないんですけども、21ページの「食品からの曝露」です。ここに「キャッサバ、ダイズ、ハウレンソウ、タケノコなどはシアン生成配糖体(リナマリン)を含む」という記述があって、これは多分文献上はそう書いてあるんだと思いますけれども、一般的に大豆はリナマリンは入っていないような気がするので、こういう文言はこれでよろしいのでしょうか。

**坂本評価課長** 確認をいたします。修正が必要であれば、先生とご相談をするということでもよろしいでしょうか。

**小泉委員長** 確認をした修正が必要かどうか、後にパブコメに出すということでもよろしいですか。

**坂本評価課長** 修正が必要であれば、修正して確認をしていただいた後、パブコメということにさせていただきます。

小泉委員長 わかりました。ハウレンソウとかタケノコにはあるのですか。

坂本評価課長 何の根拠もなく書いているはずはないので、併せて確認をさせていただきたいと思います。

小泉委員長 よろしくお願ひします。外の委員の方、よろしいですか。

それでは、今、言いましたように、確認した上で修正があれば、修正をして、意見・情報の募集手続に入ることといたします。

( 5 ) 食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見について

小泉委員長 次の議事に移ります。「食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見について」です。本日、遺伝子組換え食品等 4 品目が議事に上がっておりますけれども、まずその中の最初の 1 品目に関する食品健康影響評価についてです。

本件につきましては、専門調査会における審議が終了しております。まず担当委員の長尾さんから説明をお願いいたします。

長尾委員 資料 5 - 1 の要約に沿って概要について御説明します。除草剤グリホサート耐性ワタ GHB614 系統と除草剤グルホシネート耐性ワタ LLCotton25 系統とチョウ目害虫抵抗性ワタ 15985 系統からなる組合せのすべての掛け合わせ品種について、申請者提出の資料を用いて食品健康影響評価を行いました。

商品化される品種は 3 系統を親系統として、従来の手法で掛け合わせたもので、3 系統に付与された形質をすべて併せ持つ品種です。遺伝的分離によりまして、本品種から収穫される種子には、合計 4 品種から収穫される種子と同じものが含まれることとなりますが、2 品種については既に安全性評価が終了していますので、それ以外の 2 品種について、同時に行う必要があります。

掛け合わせる前の親系統については、それぞれ安全性の評価は終了しております。いずれもヒトの健康を損なうおそれはないと判断をしております。本ワタの食品健康影響評価では、挿入された遺伝子によって産生されるタンパク質は、植物代謝経路に影響を及ぼさないこと。掛け合わせる品種は亜種レベル以上の交配でないこと、及び摂取量、食用部位、加工法等に変更はないことを確認しました。したがって、遺伝子組換え植物の掛け合

わせについての安全性評価の考え方にに基づき評価を実施した結果、改めて安全性の確認を必要とするものではないと判断いたしました。

追加等については、事務局からお願いします。

**坂本評価課長** 事務局からの追加でございますが、資料5 - 1の評価書につきましては、遺伝子組換え植物の掛け合わせの案件でございますが、改めて安全性の確認を必要とするものではないと判断されたことから、これまでの取扱いと同様にパブリック・コメントの手続は行わず、評価結果を関係機関に通知したいと考えております。

以上でございます。

**小泉委員長** ただ今の説明の内容あるいは記載事項につきまして、御意見、御質問がございましたら、お願いします。よろしいですか。

それでは、本件につきましては、意見・情報の募集は行わないこととし、遺伝子組換え食品等専門調査会におけるものと同じ結論、すなわち遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方にに基づき、改めて安全性の確認を必要とするものではないと判断したとしてよろしいですか。

(「はい」と声あり)

**小泉委員長** 続きまして、残りの遺伝子組換え食品等3品目に関する食品健康影響評価についてです。本3件につきましては、専門調査会における審議、意見情報の募集の手続が終了しております。事務局から説明をお願いいたします。

**坂本評価課長** それでは、資料5 - 2、5 - 3及び5 - 4に基づいて御説明いたします。いずれも遺伝子組換え食品等でございます。

資料5 - 2と5 - 3のピマワタにつきましては、昨年11月に厚生労働大臣より食品健康影響評価について要請があったもので、資料5 - 4のL-ヒスチジンについては本年6月に同じく厚生労働大臣から食品健康影響評価について要請があったものでございます。

いずれの品目も遺伝子組換え食品等専門調査会におきまして審議が行なわれまして、これらの評価書(案)につきまして、本年7月8日～8月6日まで国民からの御意見、情報の募集を行ったものでございます。その結果、各資料の最後のページにございますように、

期間中に御意見・情報はございませんでしたので、これら3件につきましては、専門調査会の結果をもちまして、関係機関に通知をしたいと考えております。

以上でございます。

**小泉委員長** ありがとうございます。ただ今の説明の内容あるいは記載事項につきまして、御意見、御質問はありませんか。よろしいですか。

それでは、本3件につきましては、遺伝子組換え食品等専門調査会におけるものと同じ結論、すなわちHIS-1株を利用して生産されたL-ヒスチジンについては「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物のうち、アミノ酸等の最終産物が高度に生成された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方」に基づきまして、安全性が確認されたと判断とした。

その他の2品目につきましては、遺伝子組換え食品種子植物の安全性基準に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないものと判断したということによろしいですか。

(「はい」と声あり)

(6) 『食の安全ダイアル』に寄せられた質問等(平成22年7月分)について

**小泉委員長** 次の議事に移ります。「『食の安全ダイアル』に寄せられた質問等(平成22年7月分)について」です。事務局から報告をお願いします。

**原嶋勸告広報課長** 事務局から御報告申し上げます。資料6でございますが、7月分につきましては、問い合わせ件数は合計58件でございます。

内訳は(2)にございますように、食品安全委員会関係が9件、安全性関係が5件、一般関係が41件、その他が3件という形になってございます。

2ページを御覧いただきまして、最近の傾向でございます。7月は57件ということで、6月よりはやや減ったものでございますが、ここしばらくの傾向から見ると比較的多くなっているという傾向が見られます。ただ、その内容につきましては、必ずしもどれかに集中しているということではなく、満遍なくといいますか、細かいいろいろなタイプの質問が来ているという状況でございます。

3ページ。問い合わせの多い質問等について、Q&Aの形でお答えするというところでございますが、7月は特に多くの意見があったというものはございませんので、季節的なこと



もありまして、食中毒につきまして、加熱はどの程度の目安かという質問について答えるという形でつくらせていただいているところでございます。

なお、一番最後のパラグラフで「食中毒を防ぐ過熱」ということでホームページに掲載している案件でございますが、パワーポイントでございますので、若干言葉による説明も必要だった部分もあるのではないかと御指摘もございましたので、畑江委員の御協力を得まして、その部分も文字として加えるという形で若干修正して、もう既にホームページに掲載しているものでございます。

以上でございます。

**小泉委員長** ありがとうございます。ただ今の報告の内容あるいは記載事項につきまして、御質問はございませんか。よろしいですか。

他に議事はございますか。

**大谷事務局次長** 特にございません。

**小泉委員長** それでは、本日の委員会の議事はすべて終了いたしました。次回の委員会合は8月26日木曜日14時から開催を予定しております。

また、来週8月25日水曜日14時から、肥料・飼料等専門調査会が公開で開催される予定となっております。

以上をもちまして「食品安全委員会（第344回会合）」を閉会といたします。どうもありがとうございました。