

食品安全委員会第 356 回会合議事録

1. 日時 平成 22 年 11 月 18 日（木） 14:00 ～15:28

2. 場所 大会議室

3. 議事

(1) 食品安全基本法第 11 条第 1 項第 1 号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて（照会）

- ・食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 条第 1 項の規定に基づき定められた、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）第 1 食品の部 D 各条の「即席めん類」の酸価及び過酸化物価の測定法を削除すること
（厚生労働省からの説明）

(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

- ・農薬 17 品目（⑤～⑰はポジティブリスト制度関連）
（⑰は飼料中の残留農薬基準関連）

- | | |
|-----------|------------|
| ①シアゾファミド | ②シエノピラフェン |
| ③シフルフェナミド | ④フルジオキサニル |
| ⑤チアクロプリド | ⑥ファモキサドン |
| ⑦イマザリル | ⑧ジフルフェンゾピル |
| ⑨ジメチピン | ⑩トリアスルフロン |
| ⑪パラチオン | ⑫ピリミジフェン |
| ⑬ビンクロゾリン | ⑭プロピコナゾール |
| ⑮ホセチル | ⑯モノクロトホス |

（厚生労働省からの説明）

- ⑰テルブホス

（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

- ・「6, 7-ジヒドロ-5-メチル-5*H*-シクロペンタピラジン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「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) 食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見について

- ・自ら評価案件
かび毒・自然毒等「デオキシニバレノール及びニバレノール」に係る食品健康影響評価について

(5) 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について
(平成22年9月末時点)

(6) 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価案件の点検・検討に係る
ファクトシートの作成について(報告)

- ・フラン

(7) 食品安全関係情報(10月23日～11月5日収集分)について

(8) 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 池田畜水産安全管理課長

(事務局)

栗本事務局長、大谷事務局次長、西村総務課長、坂本評価課長、原嶋勧告広報課長、
本郷情報・緊急時対応課長、新本リスクコミュニケーション官、前田評価調整官

5. 配布資料

資料1 食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて(照会)

資料2-1 食品健康影響評価について

資料2-2 「シアゾファミド」、「シエノピラフェン」、「シフルフェナミド」、

「フルジオキシニル」、「チアクロプリド」、「ファモキサドン」、
「イマザリル」、「ジフルフェンゾピル」、「ジメチピン」、
「トリアスルフロン」、「パラチオン」、「ピリミジフェン」、
「ピンクロゾリン」、「プロピコナゾール」、「ホセチル」、
「モノクロトホス」及び「テルブホス」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 「テルブホス」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〈6, 7-ジヒドロ
-5-メチル-5 H-シクロペンタピラジン〉
- 資料 3 - 2 添加物専門調査会における審議結果について〈ピラジン〉
- 資料 4 かび毒・自然毒等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について
〈デオキシニバレノール及びニバレノール〉
- 資料 5 - 1 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について
(平成 22 年 9 月末時点)
- 資料 5 - 2 評価分野別施策実施状況一覧表
- 資料 5 - 3 具体的なリスク管理施策の内容
- 資料 5 - 4 リスク評価の結果に基づく施策の実施状況調査シート
- 資料 6 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価案件の点検・検討に係る
ファクトシートの作成について〈フラン〉
- 資料 7 - 1 食品安全関係情報(10月23日~11月5日収集分)について
- 資料 7 - 2 食品安全委員会が把握したハザードに関する主な情報

6. 議事内容

○小泉委員長 それでは、時間になりましたので、ただ今から「食品安全委員会(第 356 回会合)」を開催いたします。

本日は 7 名の委員が出席です。また、厚生労働省から森口基準審査課長、農林水産省から池田畜水産安全管理課長にそれぞれ御出席いただいております。

それでは、お手元にございます「食品安全委員会(第 356 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。

○西村総務課長 それでは、資料の確認をさせていただきます。議事次第の紙のほかに、資料1「食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて（照会）」。

資料2-1「食品健康影響評価について」。判こが付いたものです。

資料2-2は、シアゾファミドなどの評価について。

資料2-3は、テルブホスの評価について。

資料3-1は、添加物専門調査会における審議結果について。

資料3-2は、同じタイトルの添加物専門調査会における審議結果について。

資料4は、デオキシニバレノール及びニバレノールに係る食品健康影響評価の審議結果について。

資料5-1「食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について（平成22年9月末時点）」。

資料5-2は、一覧表になったものでございます。

資料5-3「具体的なリスク管理施策の内容」。

資料5-4「リスク評価の結果に基づく施策の実施状況調査シート」。

資料6「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の点検・検討に係るファクトシートの作成について〈フラン〉」。

資料7-1「食品安全関係情報（10月23日～11月5日収集分）について」。

資料7-2「食品安全委員会が把握したハザードに関する主な情報」。

資料は以上でございます。不足はございませんでしょうか。

(1) 食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて（照会）

○小泉委員長 よろしいでしょうか。

それでは、議事に入ります。「(1) 食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて（照会）」です。資料1にありますとおり、厚生労働大臣から11月15日付けで「食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき定められた、食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の『即席めん類』の酸価及び過酸化物価の測定法を削除すること」について照会がありました。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 それでは、説明させていただきます。資料1をお願いします。今、委員長からお話がありましたように、我々は今回、即席めん類の酸価、過酸化物価の測定法を削除することを考えておりますけれども、この改正がただし書きに規定される食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当するかどうかについて、照会させていただくものでございます。資料を1枚めくっていただきまして、内容について御説明をさせていただきます。

食品、添加物等の規格基準という厚生省告示第370号が、食品や添加物、食品用の器具・容器包装等の規格基準を定めている告示でございます。その第1部が食品の部、第2部が添加物の部というようになっております。

第1部の食品の部で22種類の食品群に規格基準が現在定められておりますけれども、そのうち即席めん類については、成分規格として「めんに含まれる油脂の酸価が3を超え、または過酸化物価が30を超えるものであってはならない」、これは油脂の変敗による衛生上の危害発生の防止という観点から、こういう規定が現在定められておりまして、併せて酸価と過酸化物価の測定法がそれぞれ定められております。告示上この酸価、過酸化物価が定められているのは、この食品だけでございます。

そのほかに通知で菓子指導要領等、幾つかの食品について基準が定められております。資料をもう一枚めくっていただきまして、参考1を見ていただけたらと思います。規格基準でDの各条が22食品群あるわけでございますけれども、その中の即席めん類について、次のページの保存基準までが各条の全部になります。内容としては、成分規格として酸価と過酸化物価、その試験法がずっとありまして、保存基準があります。成分規格2項目、保存基準という内容になっております。

その下に続いて「菓子指導要領」がございますが、これは昭和52年に通知で出ているものですけれども、油脂で処理した菓子で油脂含量が10%を超えるようなものを対象にした指導要領でございます。この中でも酸価が3、過酸化物価が30という同じ値で規定がございます。これは通知でございますけれども、3ページ目に測定法は別紙2という形でこの通知の中で示されているのですが、そこで定められている通知は即席めん類の告示で示した試験法と同じ試験法が示されているという形になっています。

それから、後2つでございます。「弁当及びそうざいの衛生規範」、「洋生菓子の衛生規範」というのがそれぞれ54年と58年に通知として出ておりまして、酸価、過酸化物価の規定がございます。これらの2つの衛生規範につきましては、通知の中では試験法は具

体的には規定しておりませんが、告示または通知で示された試験法を使用することと規定されておりますので、現実には告示の試験法を使用して試験しているという形になってございます。油脂の酸価、過酸化物価について、現在の規格基準、指導内容はこういう形になってございます。

表紙の裏側のページに戻っていただきまして、現在の規制はそういう状況になっておりますけれども、先ほど示しました参考1の告示の試験法を見ますと、精製エーテル、クロロホルムという有害試薬が現在使われてございます。これをなるべく使用をやめていく方向で検討いたしました結果、代替した改良法ができたということで、今回その試験法を変更すると、規格基準は変更するわけではなくて、あくまで測定法のみを変更するということを考えているものでございます。

併せて、測定法が今のままですと告示改正という形になってしまいますが、分析技術は常時向上していくものですから、迅速に対応できるように告示から通知に、試験法については改めたいと考えているものでございます。

改める試験法ですが、参考2が4ページ目からございます。参考1と見比べていただくとよろしいかと思いますが「2. 試料の調製」を見ますと、現在の告示法は精製エーテルを加えて試料を抽出してくる、食材から油脂分を抽出してくるという形になっておりますが、それを石油エーテルを使った形に改めております。

次のページで「3. 酸価の測定法」につきましては、これはエーテルをやめることが今のところではできないということで、溶媒の変更はございません。過酸化物価の測定法につきましては、現行の方法はクロロホルムを使っておりますけれども、そこをイソオクタンに改めるという形で溶媒を変更するという改正を考えております。

改正内容は以上でございまして、今回、もしこれが評価を行うことが必要ないという御意見をいただきましたら、速やかに手続をしていきたいと考えているところでございます。

私の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につきまして、御意見・御質問がございましたら、お願いいたします。よろしいでしょうか。

それでは、ただ今の厚生労働省からの説明を聞いた限りにおきましては、本件は測定法の変更であり、以前の類似の例と同様、管理措置を適正に行うためのものであることから、食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当すると考えられますが、それでよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○小泉委員長 それでは、森口課長、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。「(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」です。資料 2-1 にありますとおり、厚生労働大臣から 11 月 10 日付けで農薬 17 品目について、農林水産大臣から 11 月 11 日でこの農薬 17 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 それでは、引き続き説明をさせていただきます。資料 2-2 をお願いいたします。現在、食品中の残留農薬等の規定につきましては暫定基準がたくさんございますけれども、それについて、資料の整ったものから評価をお願いしているところでございますが、今回その関係が 13 品目、そのほかに農林水産省の方から品目の拡大や、IT 申請ということで、暫定とは関係ないものとして 4 つ、合わせて 17 品目の評価を今回お願いするものでございます。

2 ページの 1 剤目シアゾファミドでございます。これは適用作物の拡大申請がありましたことから、評価をお願いするものでございます。本剤はシアノイミダゾール系の殺菌剤でございますが、日本では現在ぶどう、ばれいしょ等に適用がございしますが、かぼちゃへの適用拡大申請があったというものでございます。JMPR での毒性評価はなく、国際基準もなし。諸外国では米国、カナダ、EU については、基準があることが確認されております。

本剤につきましては現在までに 4 回評価をお願いしておりまして、2 回目のときには暫定基準の見直しと拡大を行ったものです。最後の 4 回目の評価は今年の 3 月に評価結果をいただきましたが、これはキャベツ、はくさいへの適用拡大と IT 申請として、にんじん、パイナップルということで、4 作物の基準値の設定を行うものでございますけれども、これだけは現在告示まで行っておりませんので、9 月に厚生労働省の審議会の部会に諮りまして、現在 WTO 通報中で、通報期限が 12 月 31 日までとなっておりますので、年明けには改正で

きる状況でございます。

2 剤目がシエノピラフェンでございます。本剤も適用拡大申請に伴う評価のお願いでございます。本剤はプロペンニトリル骨格を有する殺ダニ剤でございます。日本での登録は、かんきつ、なす、りんご等でございます。今回ピーマン、きゅうり、食用ぎくへの適用拡大申請があったというものでございます。JMPR の評価はなく、国際基準もなし、諸外国でもこの国地域では基準がないというものでございます。

本剤につきましては、19 年に新規登録に伴う評価をお願いし、その後、平成 21 年にネクターリン、ぶどう等への適用拡大のための評価をお願いしたところでございます。この 2 回目の評価結果につきましては、今年の 6 月に部会に諮っておりまして、WTO 通報ももう既に終わっておりますので、現在は告示改正の途中で、何とか年内には告示できるかなというところまで来ている状況でございます。

3 剤目がシフルフェナミドでございます。本剤はインポートトレランス申請に基づく評価のお願いでございます。本剤はアミドキシム骨格を有する殺菌剤でございます。日本での登録は麦類、いちご、メロン等の登録がございます。諸外国の欄にありますが、インポートトレランス申請として韓国から、すいか、メロン、もも、ぶどう、とうがらし等への適用の申請がございました。JMPR の評価はなし、国際基準もなし、EU では小麦、大麦等の基準があることが確認されております。

本剤につきましては、暫定基準の見直しの御評価を 1 回お願いしておりまして、去年の 4 月に評価結果を受理しております。こちらにつきましては今年の 3 月の部会にかけまして、告示の改正は 11 月 9 日に官報告示が終わったところでございまして、暫定基準を外すということで厳しくなるものがございますので、施行は来年 5 月 9 日という形になっているものでございますが、それについて更にまた改正の依頼が来たというものでございます。

4 剤目がフルジオキシニルでございます。これは国内での適用作物の拡大申請に伴うものでございます。本剤はフェニルピロール系の殺菌剤でございます。国内での登録は、稲、にら、ぶどう等でございます。今回ピーマン、すいか、にんじんへの適用拡大申請があったというものでございます。JMPR の評価は ADI が 0.4 mg/kg 体重/日、国際基準はばれいしょ、にんじん、ブルーベリー等に設定がされておりますし、諸外国でも基準があるというものでございます。

本剤につきましては、暫定基準の見直しの評価を 1 回いただきまして、時間がかかったのですが、今年 7 月の部会にかかっております。現在、WTO 通報が 11 月 14 日にちょうど終わったところで、これから改正の申請に入っていくというところでございます。また、

本剤はポストハーベットの使用がございますので、それについても評価をいただいております。まして、かんきつ類、りんご、西洋なし、マルメロ、びわ等のポストハーベスト使用についても現在、部会等は全部終了しておりますので、改正の手續を今、進めているところでございます。

5 剤目がチアクロプリドでございます。本剤は適用拡大申請がございましたのと、以下のものが全部ポジティブリスト制度導入時の暫定基準の見直しも併せて行っていくというものでございます。本剤はネオニコチノイド系殺虫剤でございます。日本での適用は稲、きゅうり、りんご、もも等でございます。今回、こまつなへの適用拡大申請があったというものでございまして、 JMPR は ADI を 0.01 mg/kg 体重/日 、国際基準もございまして、諸外国でもこれらの基準が設けられているというものでございます。

本剤以降は暫定基準の見直しなので、食品安全委員会で初めての評価になります。

6 剤目がフォモキサドンでございます。これはインポートトレランスの申請があったのと、魚介類への基準値設定の必要性があるということでの要請、後は暫定基準の見直しでございます。オキサゾリジンジオン系殺菌剤でございます。国内での登録はばれいしょ、はくさい、トマト、ぶどう、だいず等でございます。

インポートトレランス申請の内容は諸外国の欄にありますが、ばれいしょ、レタス、たまねぎ、ほうれんそう、ぶどう、ホップ等について米国から要請があったというものでございます。 JMPR の評価は ADI が 0.006 mg/kg 体重/日 という値になってございます。国際基準、諸外国でもこれらの国地域に基準があるというものでございます。

7 剤目がイマザリルでございます。以下の 11 剤は暫定基準の見直しだけになります。イマザリルはヘテロサイクリック系の殺菌剤でございます。日本での登録はございません。日本では農薬としては使用がありませんが、ポストハーベットの使用があるということで、その使用基準になりますけれども、みかんを除くかんきつ類、バナナへの防かび剤の使用が添加物として認められております。 JMPR の評価は ADI が 0.03 mg/kg 体重/日 、国際基準はきゅうり、いちご、ベリー類等、諸外国でも米国、EU、オーストラリアで基準があるという品目でございます。

8 剤目がジフルフェンゾピルでございます。本剤は除草剤でございます。日本での登録はございません。 JMPR、国際基準もなし、諸外国で米国とカナダでとうもろこしについて基準があるという製剤でございます。

9 剤目がジメチピンでございます。本剤も除草剤でございます。国内での登録はございません。 JMPR の評価がされてございまして、 ADI が 0.02 mg/kg 体重/日 、国際基準がひ

まわりの種、綿実、菜種等ということで、外国ではオーストラリアに綿実等に基準がある品目でございます。

10 剤目がトリアスルフロンでございます。本剤も除草剤でございますして、日本での登録はございません。JMPR の評価はなく、国際基準もなし、諸外国では米国、オーストラリアで穀類、畜産物等で基準がある品目でございます。

11 剤目がパラチオンでございます。本剤は有機リン系の殺虫剤でございますして、日本では登録はされておられません。JMPR では ADI が 0.004 mg/kg 体重/日と評価されております。国際基準は削除されております。諸外国ではカナダでケール、かんきつ類、ベリー類等にまだ基準はあるという状況になっております。

12 剤目がピリミジフェンでございます。フェノキシエチルアミン系の殺ダニ剤でございますして、日本での登録はキャベツ、かんきつ、りんご、いちご等でございます。JMPR の評価はなく、国際基準もなし、諸外国でもこの5つの国地域では基準がないという品目でございます。

13 剤目がピンクロゾリンでございます。本剤は殺菌剤でございますして、日本では登録はございません。JMPR では ADI が 0.01 mg/kg 体重/日という評価がされておまして、国際基準もピーマン等で設けられており、諸外国でも米国、カナダでピーマン、きゅうり等で同じように基準があるという品目でございます。

14 剤目がプロピコナゾールでございます。本剤はヘテロサイクリック系の殺菌剤でございます。日本では登録がございまして、小麦、大麦への適用がございまして、JMPR では評価が行われておまして、ADI は 0.07 mg/kg 体重/日という評価になっております。国際基準も穀類、バナナ、畜産物等で基準がございまして、諸外国でも同じように、穀類、バナナ等でこれらの国地域で基準があるという品目でございます。

15 剤目がホセチルでございます。本剤は有機リン系の殺菌剤でございます。日本では登録がございまして、にんじん、きゅうり、りんご、なし、ぶどう等の適用がございまして、JMPR の評価はなく、国際基準もなしでございますが、調べた5つの国地域ではいずれも基準が設けられているという品目でございます。

16 剤目がモノクロトホスでございます。本剤は有機リン系の殺虫剤でございます。日本では登録はされていないというものでございまして、JMPR の評価は ADI が 0.0006 mg/kg 体重/日という評価になっております。国際基準は既に削除されております。外国では、カナダと EU でまだ基準があるというものでございます。

17 剤目がテルブホスでございます。本剤も有機リン系の殺虫剤でございますして、日本で

は登録が現在ありません。JMPRの評価はADIが0.0006 mg/kg体重/日という値になってございます。国際基準がとうもろこし、てんさい、バナナ等に設けられておりまして、米国とオーストラリアでだいた、とうもろこし、バナナ等に基準があるというものでございます。

最後のページですが、既に評価をいただいたものについての追加データのリストでございます。この中で毒性試験につきましては、フルジオキサニルにつきまして、13の試験が今回新たに提出されるものでございます。そのほかに作物残留試験がフルジオキサニルとその他の3剤に提出があったものでございます。

評価をお願いする品目の概要は、以上でございます。

○**小泉委員長** ありがとうございます。続きまして、農林水産省の池田畜水産安全管理課長から説明をお願いいたします。

○**池田畜水産安全管理課長** 農林水産省畜産水産安全管理課長の池田でございます。お手元の資料2-3を御覧いただきたいと思っております。私どもの方からはテルブホスにつきまして、食品健康影響評価をお願いするというところでございます。

「2. 評価依頼物質の概要」がでございます。本剤の概要そのものについては、ただ今厚生労働省から御説明があったとおりですが、本剤につきましてはポジティブリスト制度の導入に際しまして、飼料原料であります穀類等を対象に、飼料中の残留基準を暫定的に設定をいたしております。こういった物質につきましては、「3. 今後の方向」にございますが、暫定基準設定後の相当期間内に食品安全委員会の食品健康影響評価を受けるとされておりますので、これを今回諮問いたしまして、この評価を受けた後に飼料中の残留基準の検討を行うということにしております。

その際、飼料の最大摂取割合といったものに基づいて設定される畜産物中の残留基準がヒトの健康に悪影響を及ぼさないものである、飼料給与が困難にならないように厚生労働省と調整を図るということを今後予定しているところでございます。

以上です。

○**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、お願いいたします。どうぞ。

○村田委員 1つ教えてください。後ろから3枚目のホセチルというものがございます。これは有機リン系と書いてありますが、殺菌剤ということなので、これは別にコリンエステラーゼは阻害しないということによろしいでしょうか。

○森口基準審査課長 作用機構のところにありますようなメカニズムで効くと聞いております。コリンエステラーゼ活性については、申請者から提出があった資料の中には特に記載はありませんでした。

○村田委員 ありがとうございます。

○小泉委員長 ほかにいかがですか。何か御質問はございませんか。

それでは、ただ今御説明いただきましたもののうち、農薬シアゾファミド、シエノピラフェン、シフルフェナミド及びフルジオキシニルの4品目につきましては、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認められます。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)の規定にありますとおり、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提出されまし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 それでは、資料2-2の一番最後のページの別添2にございますように、まずシアゾファミド、シエノピラフェン、シフルフェナミドの3剤につきましては、作物残留試験のみが追加されているために、既存の評価結果に影響を及ぼすとは考えられません。

次にフルジオキシニルですが、作物残留試験に加えて、植物代謝試験、家畜代謝試験のほか、代謝物についての反復投与毒性試験が2本、染色体異常試験、遺伝子突然変異試験及び *in vivo* の小核試験の結果が追加されておりますので、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ます。

以上です。

○小泉委員長 ありがとうございます。ただ今の説明によりますと、シアゾファミド、シエノピラフェン及びシフルフェナミドにつきましては、既存の評価結果に影響を及ぼす可

能性があるとは認められないということですので、専門調査会における調査審議を経ることなく、委員会において評価対象を評価することとしてよろしいでしょうか。

また、次のフルジオキソニルにつきましては、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は認められるということですので、専門調査会に調査審議をさせることとしたいと思います。よろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○小泉委員長 それでは、農薬 17 品目のうち、シアゾファミド、シエノピラフェン、シフルフェナミドの 3 品目につきましては、今後、委員会において審議を行い、必要に応じて評価書を改訂することといたします。また、その他の 14 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が、フルジオキソニル及びイマザリルにつきましては農作物の収穫後に添加物としても使用される農薬ですので、本年 5 月 20 日付けの委員会決定に従いまして、審議の際には添加物専門調査会の専門委員のうち、適当な委員に御出席いただくことといたします。森口課長、池田課長、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。「(3) 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 香料で 2 件ございます。資料 3-1 にあります香料として使用される添加物 6, 7-ジヒドロ-5-メチル-5H-シクロペンタピラジンは、国際汎用香料ということでありまして、厚生労働大臣より評価要請がございました。添加物 6, 7-ジヒドロ-5-メチル-5H-シクロペンタピラジンは、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、

もう一つの方ですが、添加物香料のピラジンは、こちらでも国際汎用香料ということで、厚生労働大臣より評価要請があったものです。本品の食品健康影響評価を実施した結果、添加物香料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。追加等については事務局の方から説明をお願いします。

○坂本評価課長 それでは、資料 3-1 及び 3-2 に基づきまして、補足の御説明をさせていただきます。

まず資料 3-1 をお願いいたします。2 ページの「審議の経緯」をお願いいたします。今、御説明いただきましたように、このものは、2 品目とも同様でございますが、いわゆる国際汎用香料ということで、本年 8 月に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。

資料 3-1 の 4 ページの真ん中辺に記載がございますが、6, 7-ジヒドロ-5-メチル-5-H-シクロペンタピラジンは、麦芽やビール等の食品中に存在するもので、コーヒーの焙煎などによっても生成する成分ということでございます。欧米におきましては、ソフト・キャンデー類など、様々な加工食品におきまして、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。これらにつきましては「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」に基づいて資料の整理が行われまして、評価されたものでございます。

5 ページから「II. 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」でございます。ラットに 13 週間混餌投与する試験の成績が提出されておまして、専門調査会ではこの試験における NOAEL を 5 mg/kg 体重/日と評価しております。

「3. 遺伝毒性」につきましては、6 ページにまとめがございます。代謝活性化系非存在下で二つの株で陽性の結果が得られておりますが、比活性値は極めて低く、代謝活性化系存在下では陰性の結果であって、生体内で問題となるような復帰突然変異の誘発性は認められないものと考えられております。

また、染色体異常試験では代謝活性化の有無にかかわらず陰性の結果でありまして、かつ最大耐量まで実施された、げっ歯類を用いた *in vivo* 骨髄小核試験でも陰性の結果が報告されているということで、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ております。

6 ページの半ばに摂取量の推定がございます。我が国におけるこのものの推定摂取量につきましては、およそ 4 μ g から 5 μ g までの範囲になるという推定がなされております。

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いたしまして、安全マージ 50,000 から 60,000 という値が得られております。

構造クラスに基づく評価でございますが、8 ページにフローチャートがございますが、このチャートに従いまして、構造クラス II に分類されるということです。この物質が属し

まずピラジン誘導体は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。

7 ページに「Ⅲ．食品健康影響評価」が記載されておりました。結論といたしましては、先ほど長尾委員から御説明をいただいたとおりとなっております。

次に資料 3-2 をお願いいたします。こちらはピラジンの添加物評価書（案）となっております。

4 ページの半ば「6．評価要請の経緯」に記載がございますが、このものは麦芽等の食品中に存在します。また、コーヒーやココナッツ等の焙煎などにより生成する成分ということでございます。欧米におきましては焼き菓子など様々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。

4 ページの下の方から「Ⅱ．安全性に係る知見の概要」となっております。

5 ページの上の方に記載がございますが、ラットでの 90 日間強制経口投与試験が実施されておりました。専門調査会におきましては、この試験における NOAEL をこの試験の最高用量である 3 mg/kg 体重/日と評価しております。

「3．遺伝毒性」につきましては、6 ページの真ん中辺のところに結論が記載されております。結論といたしましては、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るということでございます。

「5．摂取量の推定」につきましては、我が国におけるこのものの推定摂取量としては、およそ 0.2 μg という推定がなされております。

「6．安全マージンの算出」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て、安全マージンは 800,000 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」につきましては、8 ページにフローチャートがございます。このチャートに従いまして、構造クラスⅢに分類されます。このものは代謝された後、尿中に排泄されると考えられております。

7 ページに「Ⅲ．食品健康影響評価」がございます。結論といたしましては、先ほど長尾委員から御説明いただいたとおりでございます。これら 2 件の添加物評価書（案）につきましては、本日の委員会終了後、12 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。ただ今の説明及び記載事項につきまして、何か御意見・御質問がございましたら、お願いします。よろしいでしょうか。

それでは、本2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) 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。「(4) 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。デオキシニバレノール及びニバレノールに関する食品健康影響評価につきまして、専門調査会における審議、意見・情報の募集手続が終了しております。事務局から説明をお願いします。

○坂本評価課長 それでは、お手元の資料4に基づきまして、御説明いたします。

3ページの「審議の経緯」の冒頭に記載がございますように、デオキシニバレノール及びニバレノールに係る食品健康影響評価につきましては、昨年3月に自ら評価の実施が決定された案件でございます。デオキシニバレノールとニバレノールにつきましては、10ページの「4. 発見の経緯」がわかりやすいかと思いますが、こちらに記載がございますように、米や麦の赤かび病を起こすカビが産生する毒素でありまして、急性の症状としては嘔吐などが知られているものでございます。

かび毒・自然毒等専門調査会におきまして御審議をいただきまして、9月16日の食品安全委員会において、この評価書(案)について報告した後、10月16日まで御意見・情報の募集を行いました。

その結果につきましては一番最後から2ページ目でございます。右肩に参考とあるところでございますが、1通1件の御意見をいただいております。いただきました御意見はこちらに記載がございますように、食品健康影響評価にて、ニバレノールはプロモーション作用があることを示唆するような書きぶりがされており、この点が気になり、参照の論文を読みましたところ、ニバレノールにプロモーション活性があると具体的な記載は見当たらず、アフラトキシンの作用の増強と記載されておりましたということでございます。評価書にも書かれていますように、同じ文献でDONとニバレノールの実験でプロモーション作用が否定されている結果がありますが、「明らかに発がん性のあるアフラトキシンの前投与」でのアフラトキシンの発がん誘導の増強という結果をもって、「ニバレノールはプロモーション活性を持つ」というように読める記載をされているのは、プロモーション作用の解釈を広くされているのかとは思いますが、少し違和感を覚えますという御意見でございました。

いただいた御意見につきまして、専門調査会で審議いたしました結果、誤解がないよう

にということで当該箇所について修正することになりまして、その修正の内容を回答しております。

回答では修正後の文章を示しておりますが、改めて論文を確認した上で、まず「ただし」のところでございますが、DONによるイニシエーション後に AFB1 を投与し、その後、NIV を投与した群ということを確認にしておき、比較した群につきましても DON によるイニシエーション後に AFB1 のみを投与した群ということを確認に記載するようにしております。

その次のところでございますが、GST-P 陽性細胞巢の面積が増加し、NIV は DON によるイニシエーション後の AFB1 の肝臓がん誘導を増強したことが示されていると記載を修正しております。

最後のパラグラフでございますが、以上のことから、NIV はラットの肝臓において、DON によりイニシエーション後の AFB1 の肝臓がん誘導を増強するものの、DON によるイニシエーション後に NIV のみを投与した試験の結果からは発がんプロモーション作用は認められず、マウスの 2 年間の慢性毒性試験で発がん性が認められていないことから TDI を設定することが可能と考えられたというように修正することを回答するというものでございます。

最後のページにこの評価書のパブリック・コメントからの変更点について示しております。今、御説明したところは表の下の方の 3 か所が該当するものでございますが、そのほか幾つか表記上の改定を行っておりますが、誤記の修正や表現上の修正ということでございます。このように改定を行った上で、この評価結果について公表をし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・御質問がありましたら、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、かび毒・自然毒等専門調査会における結論を要約しますと、「デオキシニバレノールの TDI を $1 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日、ニバレノールの TDI を $0.4 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日と設定した。また、暴露量の推定結果からは、現状におきましては我が国におけるデオキシニバレノール及びニバレノールの暴露量は、今回設定した TDI を下回っていると考えられ、一般的な日本人における食品の DON 及び NIV 摂取が健康に悪影響を及ぼす可能性は低いと考えられる。」ということですが、同じ結論でよろしいですか。

(「はい」と声あり)

○小泉委員長 それでは、事務局は本結果を厚生労働大臣及び農林水産大臣に通知し、適正なリスク管理措置を検討するように伝えてください。

(5) 食品健康影響評価の結果に基づく施設の実施状況の調査結果について(平成22年9月末時点)

○小泉委員長 次の議事に移ります。「(5) 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について」です。事務局から報告をお願いします。

○原嶋勸告広報課長 それでは、お手元の資料5-1、5-2、5-3、5-4に基づきまして、御説明申し上げます。

食品健康影響評価を行った場合、それに関する管理措置が適切に行われるかどうかを把握するために、法律の第23条第1項第4号に基づきまして、実施調査を行ったものでございます。本調査につきましては第1回、平成16年6月以降、半年に1回行っているものでございまして、今回は平成22年9月末時点ということで第13回目の調査になってございます。

今回の調査におきましては、平成21年10月から平成22年3月までの間に、厚生労働省、農林水産省に対して、その結果の通知を行った評価品目7分野56品目について調査を行いました。更に前回までの調査において、具体的な管理措置が講じられていなかった品目、9分野171につきましても、引き続き調査を行ったものでございます。全体として227品目ということになります。

調査結果の全体の概要でございますが、資料5-1の2ページに書いてございます。全体的な傾向といたしましては、前回調査よりもリスク管理措置が講じられたものや審議会から答申されたものの割合が高くなっています。

具体的には、資料5-2におきまして、一番右端の欄でございますが、合計227品目のうち、リスク管理措置が講じられたものは70品目ということで、その比率は約31%になってございます。前回はこの比率が約14%、198品目中27品目でございましたので、管理措置までに達している、ある意味スピードアップはされていると言えるかと思えます。

また、リスク管理措置が講じられたものにつきまして、これは全体で70品目でございますが、その内訳を見ますと、いずれも残留基準は適切に設定されており、特段の問題はな

いものと見ているところでございます。

リスク管理措置が遅れているものには農薬と動物用医薬品でございまして、これはお手元の資料 5-2 を見ていただければと思います。5-2 におきましては、欄が (A) から (G) まで分かれてございます。(A) の部分がリスク管理措置が講じられたもの。(B) が担当省庁の審議会等から答申があったもの。(F) が審議会等の準備がなされたものということで、上に行くに従って、管理措置のステップが進んでいるものと理解されるものでございます。

この表で見えていただきますと、農薬の中で特にポジティブリスト関連のところは「審議会等の準備中 (F)」の中の 14 品目ということで多くなっているかと思えます。動物用医薬品の中でもポジティブリスト関係のもので (F) の部分が 9 品目。この部分について進捗状況が若干遅れているということが言えるかと思えます。

その理由につきまして、関係省庁に確認してみたところ、基準を設定するための残留データがないので、それについて収集中であるということでございまして、その結果、若干遅れが生じているというような回答がございました。

もう一つ審査が遅れているものとしては、清涼飲料水関係のところでございます。これにつきましては、清涼飲料水関係についての取扱いにつきまして、厚生労働省の方でどのように取り扱うかを検討中でした。これにつきましては、7 月に薬事・食品衛生審議会におきまして、清涼飲料水の基準のうち農薬に係るものにつきましては、ポジティブリスト制度の中で対応するという方針が決定されました。そういう方針が決定されたということがありますので、今後これらについては管理措置に向けた動きが加速されるものではないかと考えているところでございます。

全体の概要は以上でございます。細かい内容は資料 5-2 の 2 ページ以降に、個々の品目ごとにつきまして、どういう状況になったかを書いているところでございます。

資料 5-3 でございます。これは 227 品目中 70 品目がこの期間中に管理措置が行われたということですが、それにつきまして説明したものでございます。

添加物その他、1 から 4 ページ辺りまででございます。これらの添加物、農薬等につきましては、規格基準を改正して ADI を超えない範囲内の残留基準が設定されております。

更に 5 ページから微生物・ウイルスについてです。これは自ら評価を行ったものについての管理措置についてでございます。厚生労働省及び農林水産省におきまして、消費者への普及啓発等の施策あるいは研究事業に着手というようなことが行われているところがございます。

7 ページのプリオンに関してです。これは BSE の発生の報告がない国に係る評価でございます。評価におきましては、いずれの国においても、牛肉等が BSE プリオンに汚染されている可能性が無視できるとしておりますので、関係省庁におきましても特段リスク管理措置の変更は行われているものではございません。

7 ページの下の方から遺伝子組換え食品でございます。安全性が確認されたものにつきましては、その旨の公表等が行われているところでございます。

9 ページの新開発食品でございます。これら 3 品目につきまして、表示の許可がなされているというところでございます。

説明としては以上でございます、資料 5-4 が分厚いものでございますけれども、こちらはそれぞれの品目につきまして、先ほどの表の基になった調査のシートでございます。全体としまして以上のような御報告でございますが、引き続き、リスク評価結果に基づくリスク管理措置が行われているのか、着実なモニタリングを実施してまいりたいと考えているところでございます。

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、御質問がございましたら、お願いします。何か御質問はございませんか。どうぞ。

○廣瀬委員 1 つお伺いしたいのですけれども、資料 5-1 の 2 ページの「施策の実施状況の概況」の 3 つ目の○です。2 行目の「農薬については、ポジティブリスト制度の中で対応することとされ」ということは実際にどういうふうに対応するのか、ちょっとイメージがわからないのですけれども、どのようなことなのでしょう。

○小泉委員長 どうですか。

○原嶋勸告広報課長 基本的に清涼飲料水ということで特別の規格基準をつくるということではなくて、他の基準と同じような形で対応していくという趣旨と理解しております。

○廣瀬委員 分かりました。

○小泉委員長 要するに、清涼飲料水も食品と同じに扱って決めるということですね。

ほかにございせんか。どうぞ。

○見上委員 資料5-2の遺伝子組換え食品等の「リスク管理措置を講じたもの(A)」が15で、括弧内は前回の調査から継続案件の数としてゼロ、要するに講じたということではないのですけれども、1個だけ多分これはパパイヤだと思うのですが、この状況はどうなっているのか。パパイヤが相当前に食品安全委員会の遺伝子組換え食品等専門調査会に出ていっているはずですが、どうしてまだ前回調査から継続案件なのか、その理由を教えてくださいと思います。

○原嶋勸告広報課長 遺伝子組換えパパイヤにつきましては、現在、内閣府の消費者委員会におきまして、表示に関して審議中と聞いております。

○見上委員 分かりました。

○小泉委員長 ほかにございせんか。私の方から、EDIとかTMDIの決め方についてお聞きしたいのですが、資料5-3の2ページです。この残留基準を決めるときに幾つか方法があるようですが、摂取量の推定について、理論最大摂取量(TMDI)と推定摂取量(EDI)、もう一つ、子どもがよく耳にするのはマーケットバスケット方式というのがありますが、これら3つについて説明をお願いいたします。

○原嶋勸告広報課長 TMDIにつきましては、ヒトが一日に口にする食品すべてに残留基準値と同じだけの濃度の農薬が残留しているという想定をした場合の理論的な農薬摂取量となっているものでございます。

一方、EDIの方は残留基準値ではなくて、その残留試験に基づく実際の残留量を用いて、ヒトが一日に口にするすべての量を推定した一日摂取量になっているところでございます。

それに比べまして、マーケットバスケットは、残留基準値や実際の残留量ではなく、実際に口にする量、調理その他いろいろと加工等をした後に残っている残留農薬の暴露状態についての実際状態となっているものでございます。

ですので、普通の人実際に食べる暴露量としては、マーケットバスケットのものが一番近いものになってございまして、そういう意味で言いますと、今までの調査の結果等を見ますと、このTMDIやEDIは実際に食べる用量よりも、かなり高めの非常に安全性を

見た数値になっていると言えるかと思えます。

○小泉委員長 ありがとうございます。ほかに何か御意見はございませんか。どうぞ。

○村田委員 細かいことを聞いて恐縮です。例えば農薬などだと、値が前回よりも厳しくなっているものが多いような気がしたのですけれども、インドキサカルブで例えば 148 から 149 ページ辺りに、0.01 とか 0.2 とかいう数字が書いてありますが、ところどころにクレソン 14 とかチコリ 14 とか大きい値が並んでいるのは、どういうふうにして決めているのでしょうか。もしわかったら教えていただけますでしょうか。

○原嶋勸告広報課長 実際の残留試験の結果を参考にしているところでございます。

○村田委員 分かりました。

○小泉委員長 ほかに何か御質問はございませんか。よろしいですか。

先ほど告示とかそういうのが遅れる理由として、残留値の測定が非常に困難であるというところをおっしゃいましたが、やはりそれが遅れている理由でしょうか。

○原嶋勸告広報課長 関係省庁に聞いてみましたところ、一番大きな理由としては、実際の残留データの収集がなかなか容易に進まないということのようでございます。

○小泉委員長 分かりました。ほかにございませんか。

<p>(6) 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価案件の点検・検討に係るファクトシートの作成について(報告)</p>
--

○小泉委員長 それでは、次の議事に移ります。「(6) 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の点検・検討に係るファクトシートの作成について(報告)」です。本件につきましては、平成 18 年度に自ら評価案件を選定する過程で候補案件とはされなかったものの、ファクトシートを作成して情報提供することが決定されました「フラン」についてのファクトシートです。事務局から報告をお願いします。

○本郷情報・緊急時対応課長 それでは、資料6に基づきまして、フランのファクトシートについて報告いたします。

1 ページを御覧いただきたいと思います。1 はフランの説明でございます。フランは炭素4つ、酸素1つを含む5員環の芳香族化合物で、特徴的な臭気のある揮発性の液体でございます。焙煎コーヒー、ベビーフードを含む缶詰・瓶詰食品や肉や野菜等を加熱加工した食品中に広範囲に含まれていることが確認されております。

「(1) 性状」は特徴的な臭気のある無色透明の液体で、放置すると茶色に変化いたします。

「(2) 食品中のフラン生成」ですが、このフランの生成経路は炭水化物の熱分解といった単一の生成経路ではなくて、複数の生成経路があると考えられております。

「2 リスクに関する科学的知見」。「(1) 体内動態」ですが、食品及び調理による気化などにより摂取されたフランは、肺、腸から吸収されて体内に取り込まれ、肝臓で速やかに代謝されるため、24時間以内にその80%が肺、尿、糞便を通じて体外へ排出され、残りも7日後にはほとんど体内で検出されないと考えられております。

2 ページ「(2) 毒性」でございます。フランに関する入手可能な毒性情報は不十分で、生殖毒性及び発生毒性に関するデータはないということです。

第2パラグラフですが、2004年に欧州食品安全機関(EFSA)が検討した結果、フランは恐らく遺伝毒性を持つ発がん物質であろうと報告をしております。また、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)が2010年に実施した評価において、フランはDNA反応性があり遺伝毒性を持つ代謝物を通して作用する発がん性物質としてヒトの健康への懸念が示唆されると報告がされております。

更に、1995年に国際がん研究機関(IARC)において、フランはヒトに対して発がん性の可能性があるグループ2Bに分類されております。

「3 国際機関・諸外国における対応」でございます。

(1) は JECFA です。JECFA はフランの食事からの摂取量を平均で 0.001 mg/kg 体重/日、高摂取群で 0.002 mg/kg 体重/日と推定いたしました。また、暴露マージンをそれぞれ 960 及び 480 と算出しておりまして、JECFA はフランを暴露マージンが小さくヒトの健康への懸念を示唆するものとみなしております。

(2) は FDA です。FDA は 2004 年 5 月に缶詰や瓶詰のような加熱処理した加工食品中にフランが含まれている可能性があるという調査結果を発表し、食品中のフランの発生についての Q&A を公表しております。また、2005 年 9 月には、食品中のフランに関するアク

ションプランを公表しております。

(3) は EFSA です。EFSA は、2009 年 6 月に食品中のフラン濃度モニタリング結果に関する科学的報告書を公表しております。この報告書によりますと、フランはビール、果実ジュース、穀物製品、食肉製品、ソース、瓶詰ベビーフード、乳児用調製乳、コーヒーなど、多様な加熱処理食品中に生成すると結論づけられており、特に焙煎コーヒー豆に多く含まれていることが分かりました。

更に 2009 年 10 月には、家庭調理食品及び非加熱喫食調理済食品などの加熱加工食品中のフランに関して報告書を公表しております。この報告によりますと、こんがりと焼いたパンやフライドポテトなど、炭水化物が多く含まれている家庭調理食品がフランを生成する可能性が最も高く、その濃度は焦げ加減と相関関係があることなどが明らかにされております。

2009 年 12 月には加熱加工食品及び台所の空気中からのフラン暴露を公表しております。

4 ページ。2010 年 8 月には、2004 年から 2009 年に加盟国から収集された 4,186 の食品及び飲料サンプル中のフラン濃度モニタリング結果をまとめて公表しております。

「(4) カナダ保健省」です。カナダでは 2004 年 10 月に食品中のフランについてのファクトシートを公表し、その後、2010 年 4 月に更新しております。

「4 我が国における対応」です。農林水産省では、食品安全に関するリスクプロファイルシートを作成し、優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質に選定するとともに、19 年度と 20 年度に加工食品中の含有実態調査を実施しております。また、トータルダイエットスタディによる食事由来のフラン摂取量を明らかにする調査研究を実施しております。

一方、厚生労働省は乳幼児食品中のフラン濃度の実態を把握するため、分析法の検討と食品についての実態調査を実施しております。

5 ページ「(2) 食品安全委員会の取組」です。食品安全委員会では 17 年度に文献、リスク評価書等を収集・整理する調査を実施しております。また、19 年度にファクトシート作成のための基礎データとすることを目的として、調査を実施しております。この調査で得られた分析値、国民健康・栄養調査の各食品分類の摂取量及び農林水産省の調査結果をもとに、フランの一日摂取量を推定した結果、一般の日本人におけるフランの摂取量は平均で $0.29 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日、高摂取群で $0.57 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日に相当すると推定いたしました。

6 ページ。一般の日本人における推定摂取量 $0.29 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日は、JECFA が 2010

年に公表したフランの平均摂取量 $1 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日と比較すると3分の1以下の値となり、高摂取群においても JECFA が公表した高摂取群の推定摂取量のおよそ3分の1から4分の1に相当することが分かりました。

フランにつきましては、評価を行うために必要な毒性に関する情報などが十分に入手できていないことから、引き続き国内外の情報収集を継続していくことといたしております。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あるいは記載事項につきまして、御質問がございましたら、お願いします。

○畑江委員 質問ですけれども、ここの調査した食品というのは、魚だと例えば缶詰ですし、肉はありませんけれども、そういうのは加熱して食べますね。そうすると、もしかしたらもうちょっと高く出る可能性もあるということでしょうか。

○本郷情報・緊急時対応課長 調査は現物ベースで行っているようなのですが、加熱したかどうかまでは調査の背景を調べておりませんので、そのところはよくわかりません。

○畑江委員 5 ページの魚介類のところ、魚介類缶詰と書いてありますね。普通、魚は煮たり焼いたりして食べ、肉も焼いて食べますね。もしかしたら、この平均値がもう少し上がる可能性もないとは言えないのかなと。

○本郷情報・緊急時対応課長 今、原データを見たのですが、缶詰については加熱していることがはっきり書いてあるのですけれども、それ以外のことに関しては余り詳しい内容は書いてございません。缶詰は加熱しているようでございます。

○小泉委員長 恐らく缶詰なので、缶詰を開けた後に、また調理しますか。また焼き直すとかすることもあるかとは思いますが。

ほかに何か御質問はございますか。どうぞ。

○村田委員 今に関してですけれども、ここには再加熱をすると減ると書いてあるので、要するに飛ぶということだと思います。加熱すればできるのでしょうかけれども、緩く加熱

すれば、フランは揮発性なので飛んでいって減るということではないでしょうか。

○本郷情報・緊急時対応課長 調査報告書には、焼くことでフランは生成するのですが、再加熱で飛んでいって減少するということが書いてあるようでございます。

○小泉委員長 緩く加熱する程度であればということですね。ほかに何か御質問はございませんか。内容を変更するということはなさそうですので、それでは、これまでに作成したファクトシートと同様に、この内容で委員会のホームページで公表することといたします。今後新たな科学的知見や情報があった場合には、随時ファクトシートの内容を変更していくことといたします。

(7) 食品安全関係情報（10月23日～11月5日収集分）について

○小泉委員長 次の議事に移ります。「(7) 食品安全関係情報（10月23日～11月5日収集分）について」です。事務局から報告をお願いします。

○本郷情報・緊急時対応課長 それでは、資料7-1及び7-2に基づきまして、食品安全関係情報を報告いたします。

資料7-1ですが、これは10月23日から11月5日にかけて収集した情報をハザード別、地域別に分類して一覧表にしたものでございます。合計でちょうど100の情報を収集しておりますが、今回はこれらの中から4件の情報について御報告いたします。

資料7-2を御覧ください。化学物質分野から、オーストラリア・ニュージーランド食品安全機関（FSANZ）が10月21日に公表した食品中のヨウ素に関するファクトシートについて紹介いたします。

第2パラグラフからですが、ヨウ素欠乏症に対応するため、パンにはヨウ素添加食塩によるヨウ素の添加が豪州において義務づけられているが、これは胎児及び乳児にとって特に重要である。入手可能なすべての科学的証拠に基づいて、豪州でパンにヨウ素添加食塩を使用することは安全であるとして、以下に12のQ&Aを示しております。

1. ヨウ素とは何か。我々はなぜ必要としているのか。

答えといたしまして、ヨウ素は天然に産生されるミネラルで、ヒトの体に必要な栄養成分である。特に甲状腺において甲状腺ホルモンを生成するためにヨウ素が必要であるとしております。

2 ページの注意書きにヨウ素欠乏症の説明がありますので、御覧いただきたいと思いません。ヨウ素欠乏症は、甲状腺ホルモンの生成が減少し、それにより多くの代謝機能の低下を招きます。慢性的にヨウ素が欠乏すると甲状腺が異常肥大、または過形成を起こして、いわゆる甲状腺腫となり、甲状腺機能が低下いたします。また、妊娠中のヨウ素欠乏は死産、流産、胎児の先天異常等を引き起こします。一方、ヨウ素過剰は、軽度の場合は甲状腺機能の低下、重度の場合は甲状腺腫が発生いたします。

1 ページの本文に戻りまして、質問 2 を御覧いただきたいと思いません。ヨウ素はどの程度必要か。

答えといたしまして、ほとんどの成人は一日あたり 150 μ g 摂取する必要がある。妊婦や母乳ほ育中の女性は胎児及び乳児へヨウ素を与えるためにもう少し必要である。妊娠期間中には一日あたり 220 μ g、また母乳ほ育期間中には一日あたり 270 μ g の摂取が推奨されるとしております。

3. ヨウ素を含むものはどのような食品か。

答えですが、豪州及びニュージーランドの食品の多くはヨウ素の含有量が低い。そのために、ヨウ素の欠乏が発生している。含有量が多い食品としては、カキ、海藻を含むすし、これはのり巻きのようなものです。缶詰サーモンなどである。

4. 追加のヨウ素をどのように食品に添加できるか。

答えですが、最も簡単な方法は、ヨウ素が添加されていない食塩をヨウ素添加食塩に替えることである。FSANZ はヨウ素欠乏の再発生に対応するために、ヨウ素の添加義務化規則を策定した。この規則ではオーガニックパンを除くすべてのパン製品において、ヨウ素が添加されていない食塩をヨウ素添加食塩に替えることが義務づけられておりまして、2009 年 10 月以降、豪州及びニュージーランドでは、ほとんどのパンにヨウ素が添加されているとのことをごさいます。

5 から 9 を飛ばしまして、10. 妊婦や母乳ほ育中の女性は十分な量のヨウ素を摂取できるか。

答えは、ヨウ素の添加義務化により一般の人々には十分なヨウ素を提供できているが、妊婦及び母乳ほ育中の女性のニーズを満たさない。全国保健・医療研究協議会は、妊婦、母乳ほ育中の女性または妊娠予定の女性に対し、毎日 150 μ g のヨウ素サプリメントを摂取するよう推奨しているとしております。

11. 過剰なヨウ素からは健康に有害な影響があるか。

答えは、ヨウ素に敏感な人々は、こんぶ、海藻及びシーフードのようなヨウ素の含有量

が高い食品を避けるよう助言するとしております。

関連情報といたしまして、厚生労働省では日本人の食事摂取基準を公表しておりますが、それによりますと日本人のヨウ素推定平均摂取量は $1,500 \mu\text{g}/\text{日}$ と、オーストラリアの成人一人当たり必要量の 10 倍となっております。ただし、推定平均必要量は $130 \mu\text{g}$ と、オーストラリアとほぼ同水準でありまして、耐容上限量は 2.2mg となっております。日本の食生活では藻類を使った料理やだし汁が多いので、ヨウ素が欠乏する可能性は小さいと考えられています。仮に過剰のヨウ素を日常的に摂取しても、甲状腺においてヨウ素が利用されないか、甲状腺へのヨウ素輸送が低下するので、甲状腺ホルモンの生成量は正常範囲に維持されるとのことでございます。

3 ページ。微生物・プリオン・自然毒から、英国海綿状脳症諮問委員会（SEAC）が 10 月 14 日に公表いたしました、英国政府は SEAC を解散し、TSE（伝達性海綿状脳症）に関する助言機能を保健省に移管する予定という情報について紹介いたします。

第 2 パラグラフです。この件に関しまして、SEAC の Higgins 委員長は、SEAC を解散し、非省庁公共機関とするとの政府発表を受けて、委員長声明を出しております。それによりますと、SEAC は長年、大臣に対して質の高い科学的助言を提供してきた。これらの助言は、BSE 並びに vCJD（変異型クロイツフェルト・ヤコブ病）の疾病によるリスクを大幅に軽減させた管理政策の策定に貢献した。したがって、SEAC の助言の必要性は以前に比べてかなり減少しており、現行体制の変更は妥当であるというものでございます。

なお、（※ 1）にありますとおり、SEAC は環境・食料・農村地域省、保健省、食品基準庁及び他の政府機関からの TSE に関する諮問に対し、食品安全、公衆衛生、動物衛生の観点に立った独立した科学的意見の提供、助言を行う機関として 1990 年に設立されたものですが、英国での BSE 発生頭数の減少などを受けて、解散することにしたものと思われま

す。4 ページ。新食品等分野からは、EU が 10 月 19 日に公表いたしました、食品生産用動物クローニングの暫定的停止措置について紹介いたします。

第 2 パラグラフですが、1. 報道発表資料「欧州委員会は EU における食品生産用動物クローニングの暫定的停止に賛意」です。

（1）EC は 19 日、EU 域内における食品生産用動物クローニングの暫定的停止措置を EC から EU 議会及び欧州理事会への報告書の中で求める旨を公表した。EC はまた、クローン家畜の利用及びクローン動物由来食品の販売の暫定的な停止も計画している。すべての暫定措置は 5 年後に見直される。クローンの精液や胚などの生殖材料や輸入のためのトレーサビリティ制度の策定も予定されているとしております。

(2) この提案によって、研究や絶滅危惧動物種の保存あるいは医薬品製造など食品以外の用途のクローニングが停止されるわけではないと EC の保健・消費者政策担当委員は強調しております。

(3) の 3 行目、当該報告書はクローン動物またはそれらの後代由来の食品に関して食品安全上の問題があるという科学的根拠はないと、特に言及しております。

2. は報告書の目次ですので、説明は割愛いたします。

3. はクローニングに関する Q&A です。5 ページの (6) この問題に関する欧州食品安全機関 (EFSA) の役割は何かという問でございます。

答えですが、パラグラフ 2 で、動物クローニングに関する 2008 年 7 月の EFSA の意見は、健康なクローン牛、クローン豚及びそれらの後代に由来する食品と従来の繁殖による動物由来の食品を比較して、食品安全に関する差異が存在することを示す兆候はないと明言した。しかし、EFSA はまた、利用可能なデータが限られていること及び研究が更に必要なことを認めた。

EFSA の意見は、かなりの割合のクローン動物の衛生及び福祉が悪影響を受け、たびたび重篤な結果や死亡に至ると結論づけたというものでございます。

(7) クローニングの使用は、食品に限られるのか。

本日提出された当該報告書は、食品製造用動物クローニングを取り上げている。クローニングは現在、研究目的及び治療目的のために主として利用されている。また、農業でも利用されており、関心の中心は主として繁殖に関することであるとしております。

(8) クローニングは新開発食品の規則とどのように関係するのかという問でございます。

2 つ目のパラグラフですが、クローニングは比較的新しい技術であり、動物の無性生殖を可能にする技術が現在、EU 域内において食品製造の目的には使用されていない。したがって、クローン由来の食品は従来の繁殖方法で得られたものではないため、新開発食品の定義に分類されるとしております。

関連情報といたしまして、食品安全委員会では新開発食品評価書「体細胞クローン技術を用いて産出された牛及び豚並びにそれらの後代に由来する食品」を公表しております。

また、農林水産省では「家畜クローン研究の現状について」を公表しております。それによりますと、平成 22 年 3 月 31 日現在の累計で、体細胞クローン牛出生頭数は 583 頭で、57 頭が育成・試験中。体細胞クローン豚出生頭数は 482 頭で、44 頭が育成・試験中。体細胞クローン山羊出生頭数は 9 頭で、2 頭が育成・試験中となっております。

その他といたしまして、6 ページでございます。EFSA が 10 月 29 日に公表した食品及び飼料における新興リスクの早期特定システムの開発及び実用化に関する技術的報告書について紹介いたします。

1. EFSA の設立規則によりますと、食品安全及び飼料安全の分野において「新興リスクの特定及び評価のための対策を講ずる」ことが EFSA に求められています。EFSA は欧州及び加盟国レベルの両方においてフードチェーンに存在するリスクを特定するための科学的助言をリスク管理機関に提供することとされており、現在は認識されていないが、公衆衛生にとって潜在的に重要なリスク領域において、新興リスクに特化した部門（EMRISK）を有しております。

2. の 3 行目ですが、EFSA は新興リスク及び新興リスクの要因を適時に特定し、リスク管理機関に伝達するために、データをモニタリングする能力、データ選別方法、ネットワークシステムの確立を目指しております。

現在までに、この工程の第 1 段階、すなわちデータのモニタリングが実施されており、データの選別及び情報伝達システムは迅速に確立されつつあるとのことでございます。現在モニターしているデータの供給源は限られているが、新興リスク特定プロセスの次の段階のための手順を詳細に仕上げるためには十分である。より多くのデータ供給源が利用可能になれば、このプロセスは更に有効性を増すことになる。すべてのプロセスは 2010 年半ばまでに実施される見込みであり、新興リスクに関する EFSA の最初の年次報告書で報告される見込みであるとしております。

なお、（※ 2）を見ればわかりますとおり、EFSA の本システムは食品安全委員会事務局における情報収集機能とほぼ同様のものではないかと思われまます。

報告は以上でございます。

○小泉委員長 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、ほかに議事はございますか。

○西村総務課長 ほかにございません。

○小泉委員長 これで本日の委員会の議事はすべて終了いたしました。次回の委員会会合につきましては、11 月 25 日木曜日 14 時から開催を予定しております。明日 19 日金曜日 14 時から、「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループ」が

公開。

来週 24 日 14 時から「新開発食品専門調査会」が非公開でそれぞれ開催される予定となっております。

以上をもちまして第 356 回会食品安全委員会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。