

食品安全委員会第 357 回会合議事録

1. 日時 平成 22 年 11 月 25 日（木） 14:00 ～14:34

2. 場所 大会議室

3. 議事

(1) 添加物専門調査会における審議結果について

- ・「3-メチル-2-ブテナール」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

(2) 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

- ・「チョウ目害虫抵抗性ダイズ MON87701 系統」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

(3) 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「pGlu 株を利用して生産されたグルカナナーゼ」に係る食品健康影響評価について
- ・飼料添加物「エフロトマイシン」に係る食品健康影響評価について

(4) 食品安全モニターからの報告（平成 22 年 9 月分）について

(5) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成 22 年 10 月分）について

(6) 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

(事務局)

栗本事務局長、西村総務課長、坂本評価課長、原嶋勸告広報課長、

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 添加物専門調査会における審議結果について〈3-メチル-2-ブテ

ナル)

- 資料 2 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について〈チョウ目害虫抵抗性ダイズ MON87701 系統〉
- 資料 3-1 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〈pGlu 株を利用して生産されたグルカナーゼ〉
- 資料 3-2 飼料添加物に係る食品健康影響評価に関する審議結果について〈エフロトマイシン〉
- 資料 4 食品安全モニターからの報告（平成 22 年 9 月分）について
- 資料 5 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成 22 年 10 月分）について

6. 議事内容

○小泉委員長 ただ今から「食品安全委員会（第 357 回会合）」を開催いたします。

本日は 7 名の委員が出席です。

それでは、お手元にごさいます「食品安全委員会（第 357 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。議事次第のほかに

資料 1 「添加物専門調査会における審議結果について」。

資料 2 「遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について」。

資料 3-1 「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」。

資料 3-2 「飼料添加物に係る食品健康影響評価に関する審議結果について」。

資料 4 「食品安全モニターからの報告（平成 22 年 9 月分）について」。

資料 5 「『食の安全ダイヤル』に寄せられた質問等（平成 22 年 10 月分）について」。

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) 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 よろしいでしょうか。それでは、議事に入ります。

「(1) 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、概要について説明します。資料1の評価書の3ページの要約を御覧ください。添加物（香料）3-メチル-2-ブテナールは国際的に汎用される香料ということで、厚生労働大臣より食品健康影響評価の依頼がなされた食品添加物です。

添加物専門調査会では、本品について、反復投与毒性、生殖発生毒性及び遺伝毒性に関する試験成績を用いて、食品健康影響評価を行っております。添加物専門調査会での審査の結果、添加物3-メチル-2-ブテナールは、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毒性はないとされました。また、安全マージンの検討等を行い、最終的な評価としては添加物（香料）3-メチル-2-ブテナールは、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。

詳細は事務局より説明をお願いいたします。

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

資料1の2ページの審議の経緯を御覧いただければと思います。このものは今、御説明がありましたように国際汎用香料ということでございまして、厚生労働大臣より本年9月に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ページの半ばに記載がございしますが、このものはラズベリーやホップなどの食品中に存在いたしまして、また、鶏肉等の加熱調理により生成する成分ということでございます。欧米においてはチューイングガム等、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。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が行われ、評価されております。

4ページの下の方から「Ⅱ．安全性に係る知見の概要」になっております。

「1．反復投与毒性」の関係でございまして、5ページでございしますが、ラットに90日間強制経口投与した試験成績が提出されており、この試験の成績につきましては、試験の担当者はNOAELを本試験の最高用量である8 mg/kg 体重/日としておりました。しかしながら、最高用量である8 mg/kg 体重/日では幾つかの所見が得られております。精巣関係の所見につきましては片側に発現していること等から、このものに精巣毒性はないと判断されておりますが、前立腺重量の減少につきましては対照群に比べて絶対重量で23%、

相対重量で 26% 減少しており、組織学的な異常は見られなかったということでございますが、投与との関連性が推測され、専門調査会としては本試験における NOAEL を 0.8 mg/kg 体重/日と評価しております。

5 ページの下の方から「3. 生殖発生毒性試験」がございます。これにつきましては、OECD の公表資料がございまして、一世代生殖毒性試験と、6 ページにあります出生前発生毒性試験の二つの試験成績について評価しております。

一世代生殖毒性試験の評価は 6 ページの半ばにございますが、専門調査会としては親動物に対する NOAEL を本試験の最高用量であります 77 mg/kg 体重/日と評価し、児動物に対する NOAEL を 21 mg/kg 体重/日と評価しております。

出生前発生毒性試験につきましては、6 ページの下の方でございますように、専門調査会としては母動物及び児動物に対する NOAEL を 300 mg/kg 体重/日と評価しております。

「4. 遺伝毒性」につきましては、8 ページに最終的なまとめがございます。8 ページの真ん中辺でございますが、*in vitro* で一部陽性を示す結果もございましたが、最大耐量まで行われた *in vivo* 試験系では陰性の結果が報告されていることから、少なくとも香料として用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。

8 ページの半ばから下の方に「6. 摂取量の推定」がございます。我が国における本品目の推定摂取量は、およそ 0.5 μ g から 3.9 μ g まで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における NOAEL と推定摂取量等を比較して、8 ページの一番下からでございますが、安全マージン 10,000~80,000 という値が得られております。

「8. 構造クラスに基づく評価」につきましては、構造クラス I ということで 10 ページにフローチャートがございます。このものは代謝されますと、最終的には二酸化炭素に分解されると考えられております。

9 ページの真ん中辺に「III. 食品健康影響評価」の記載がございます。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。本件の添加物評価書（案）につきましては、本日の委員会終了後、12月24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。よろしいでしょうか。

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にいたします。

(2) 遺伝子組換え食品等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。「(2) 遺伝子組換え食品等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、資料2の4ページの要約に沿って概要を説明します。チョウ目害虫抵抗性ダイズ MON87701 系統について、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。本ダイズは *Bacillus thuringiensis* に由来する改変 *cry1Ac* 遺伝子を導入することにより、改変 *Cry1Ac* タンパク質を発現し、チョウ目害虫による影響を受けずに生育できるというものです。

「遺伝子組換え食品(種子植物)の安全性基準」に基づいて評価した結果、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 それでは、お手元の資料2に基づきまして、補足の御説明をさせていただきます。

5ページの「I. 評価対象食品の概要」を御覧いただければと思います。チョウ目害虫抵抗性ダイズ MON87701 系統は、今、御説明いただきましたように、改変 *Cry1Ac* タンパク質を発現する遺伝子を導入しております。このタンパク質の発現によってチョウ目害虫による影響を受けずにダイズが生育できるということでございます。

食品健康影響評価におきましては、5ページから宿主に関する事項を整理しておりますが、6ページの「4. 宿主と組換え体との食品としての利用方法及びその相違に関する事項」、こちらにございますように、摂取量や調理及び加工方法などにつきましては、従来のダイズと変わらないものでございます。

6ページの下の方に「6. 安全性評価において検討が必要とされる相違点に関する事項」がございます。ここにございますように、宿主との相違点は、改変 *Cry1Ac* タンパク質を発現するというところでございます。

6ページの最後に記載がございますように、検討の結果、このものの安全性評価におい

ては、既存のダイズとの比較が可能であるという判断になっております。

7 ページから宿主、それからベクターに関する事項について記載がございます。

8 ページに「第5. 挿入 DNA、遺伝子産物、並びに発現ベクターの構築に関する事項」という項目がございます。1. の「(2) 安全性に関する事項」に記載されておりますように、導入された遺伝子の供与体が属する *B. thuringiensis* は微生物農薬の基材として利用されておまして、もう一つの遺伝子の供与体でございます。*Agrobacterium* sp. CP4 株は、ヒトに対する病原性が知られていないということでもあります。

9 ページに「(3) 挿入遺伝子の機能に関する事項」がございます。改変 Cry1Ac タンパク質と既知の毒性タンパク質との構造相同性を確認するため、データベースの検索も行っておりますが、相同性のある既知の毒性タンパク質は見出されておられません。

12 ページ「第6. 組換え体に関する事項」でございます。13 ページの図の上の方に記載されておりますが、DNA の挿入によって宿主の既知の内蔵性遺伝子は損なわれていないと考えられております。13 ページの下の方に記載がございますが、既知の毒性タンパク質及びアレルゲンとの相同性の有無を確認するためデータベースの検索も行われておまして、相同性を示す既知の毒性タンパク質やアレルゲンは見出されておられません。

14 ページ「4. 遺伝子産物（タンパク質）のアレルギー誘発性に関する事項」でございます。挿入遺伝子の供与体とか遺伝子産物（タンパク質）のアレルギーの誘発性に関しては、報告はされていないということです。そして、人工胃液、人工腸液、あるいは加熱試験、そういったものなどからアレルギー誘発性を示唆するデータがないことを確認しております。

15 ページの下の方から「5. 組換え体に導入された遺伝子の安定性に関する事項」がございます。この遺伝子の安定性についても検討されております。

16 ページに「7. 宿主との差異に関する事項」がございます。主要構成成分、ミネラル成分、ビタミン類、アミノ酸組成、17 ページに行きまして、脂肪酸組成、有害生理活性物質につきまして検討して、特段の差異は認められておられません。

17 ページに「8. 諸外国における認可、食用等に関する事項」がございます。米国、カナダ、オーストラリア、ニュージーランドにおいて申請中ということでございます。

「Ⅲ. 食品健康影響評価結果」につきましては、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。

本件評価書（案）につきましては、本日の委員会終了後、12月24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。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。

(3) 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。「(3) 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。まず遺伝子組換え食品等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、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します。

○坂本評価課長 それでは、資料3-1に基づきまして、御説明いたします。資料3-1は遺伝子組換え食品等の評価書でございまして、遺伝子組換え技術を用いて作製されました微生物であります pGlu 株を利用して生産されたグルカナーゼ。このものは β -D-グルカンの加水分解に使用される食品添加物ということでございますが、その評価書でございませぬ。

評価書の1ページの審議の経緯に記載がございますように、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り、遺伝子組換え食品等専門調査会で御審議いただいたものでございます。

3ページ「I. 評価対象添加物の概要」に記載されていますように、今回の評価対象はグルカナーゼの品質を高めるために遺伝子組換え技術を用いまして、*Streptomyces violaceoruber* 1326株を宿主として、*S. violaceoruber* NBRC 15146株由来のグルカナーゼ構造遺伝子に *Streptomyces cinamoneus* TH-2株由来のメタロエンドペプチターゼ遺伝子のプロモーター、*S. cinamoneus* NBRC12852株由来のホスホリパーゼD遺伝子のターミネーターを結合した挿入DNAを含む発現プラスミドを導入して作製した pGlu 株を利用して生産されたグルカナーゼということでございます。

「II. 食品健康影響評価」でございませぬ。3ページの下から7行目に記載されていますように、宿主と遺伝子の供与体の間では自然に遺伝子交換が行われていると考えられておりまして、この pGlu 株と同等の遺伝子構成を持つ生細胞が自然界に存在すると考えられております。このため、本件におけますグルカナーゼにつきましては、遺伝子組換え微生物

を利用して製造された添加物の安全性評価基準において、組換え体と同等の遺伝子構成を持つ生細胞が自然界に存在する場合に該当することから、本基準の対象ではないと判断されております。

4ページの次のページ、右肩に「参考」とあるページでございますが、この評価書（案）につきまして、11月5日まで国民からの御意見・情報の募集を行いました。御意見・情報はございませんでした。

本件につきましては、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。

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。

○畑江委員 参考までに教えてほしいのですが、この添加物はどういうところに使っているのか教えてください。

○坂本評価課長 グルカナーゼはβ-D-グルカンの加水分解に使用される食品添加物ということで、既存の公表されている資料によりますと、グルカナーゼの主な使用対象食品といたしましては、みそ、しょうゆ（繊維質の分解等）、酵母エキスの製造、ワインの清澄等ということで、グルカナーゼはそういった分野で酵素として使われているようでございます。

○小泉委員長 よろしいでしょうか。ほかに何か御質問はございませんか。よろしいですか。

それでは、本件につきましては、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、「『遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準』で規定された評価の対象とならない添加物のうち、『組換え体と同等の遺伝子構成を持つ生細胞が自然界に存在する場合』に該当することから、本基準の対象ではないと判断される。」ということでしょうか。

（「はい」と声あり）

○小泉委員長 続きます、飼料添加物 1 品目に関する食品健康影響評価についてです。本件につきましても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 3-2 に基づきまして、御説明いたします。

6 ページ「7. 開発の経緯及び使用状況等」でございますが、エフロトマイシンは抗生物質の一種でございます、日本では昭和 62 年に飼料添加物として指定されております。海外では使用されておらず、動物用医薬品及びヒト用医薬品としての使用もございません。このエフロトマイシンにつきましては、ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準値が設定されております。

17 ページの下の方から「Ⅲ. 食品健康影響評価」がございます。

「1. 毒性学的 ADI について」の冒頭に記載されておりますように、エフロトマイシンは生体にとって問題となる遺伝毒性を示さないと考えられ、発がん性試験において発がん性は認められていないことから、ADI を設定することが可能であると判断されております。

このものは抗生物質でありますことから、毒性学的 ADI と微生物学的 ADI が検討されております。18 ページ「3. ADI の設定について」の冒頭でございますように、両方を検討いたしましたところ、微生物学的 ADI の方が毒性学的 ADI よりも小さく、毒性学的な安全性も担保していると考えられますことから、19 ページにありますように、エフロトマイシンの ADI につきましては微生物学的 ADI に基づいて、0.0018 mg/kg 体重/日と設定されております。

23 ページの次のページで、右肩に「参考」とあるところでございますが、この評価書(案)につきまして、10 月 29 日まで国民からの御意見・情報の募集を行いました、御意見・情報はございませんでした。

最後のページに変更点がございますが、誤字修正的なものでございまして、評価結果に影響するものではございません。

本件につきましては、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。

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、肥料・飼料等専門調査会におけるものと同じ結論、すなわち、「エフロトマイシンの一日摂取許容量を 0.0018 mg/kg 体重/日と設定する。」ということによろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

(4) 食品安全モニターからの報告(平成22年9月分)について

○小泉委員長 それでは、次の議事に移ります。「(4) 食品安全モニターからの報告(平成22年9月分)について」です。事務局から報告をお願いいたします。

○原嶋勸告広報課長 それでは、お手元の資料4に基づきまして、御説明申し上げます。食品安全モニターから9月中に31件の報告がございました。内訳を見ますと一番多いのは食品表示関係の12件、続きまして、食中毒関係の4件、リスクコミュニケーションの3件、輸入食品関係の3件、その他何件かの報告が来ているところでございます。

2ページに9月のトピックスを載せてございます。今月のトピックスとしては、一般食品のリスクでございまして、これは農薬や添加物等が含まれているかいないかにかかわらず、普通の食べ物一般にリスクがあるのではないかと。その情報を伝えてほしいというような御意見でございました。

これにつきましては、食品安全委員会からはホームページを御覧いただければ、情報が載っているという点。あるいは季刊誌やメールマガジン等を通じての情報提供をしているということございまして、今後も引き続き充実した情報提供に努めてまいりたいということをお述べております。

3ページにおきましては、食中毒についてでございます。牛肉やノロウイルス、きのこ等について、それらの情報を周知するようにお願いしたいというような意見をいただいております。これにつきましても同じように、ホームページその他で随時適切な情報を必要に応じて提供しているところでございまして、そういうものを見ていただければというようなコメントをしているところでございます。

10ページ。リスクコミュニケーション関係についての御意見も何件かいただいているところでございます。基本的には非常によくやってもらっているという御意見ですが、今後とも工夫をして、効果的にリスコミを進めてほしいという御意見でございます。これにつ

きましては、食品安全委員会からはワークショップを開催したり、ホームページやメールマガジンからの情報提供、そのほか、DVD の作成、パンフレット、季刊誌の発行など、様々な手段でわかりやすい情報提供に努めておりまして、引き続きリスクコミュニケーションや情報提供に取り組んでまいりたいということをお述べているところでございます。

12 ページにおきまして、輸入食品関係についての御意見をいただいております。これは輸入品の食品添加物等につきまして、食品安全委員会もしっかり取り組んでほしいという御意見でございます。食品安全委員会からは基本的に厚生労働省の評価依頼を受けて評価を行っているということでございまして、その評価結果を踏まえて厚生労働省において必要な使用基準等を定めているというところでございます。

食品安全委員会としては、そうしたリスク管理の状況をしっかりとモニタリングしているということで、今後ともそうした評価あるいはモニタリングを引き続きしっかり行っていきたいということをお述べているところでございます。

15 ページの食品表示関係につきまして、期限の表示、誤解しやすい表示、アレルギーの表示、偽装表示等について御意見をいただいておりますが、基本的にリスク管理の在り方についての御意見でございまして、これにつきまして、消費者庁からそれに対するコメントが寄せられ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。ただ今の説明の内容あるいは記載事項につきまして、何か御質問はございませんか。よろしいでしょうか。

(5) 『食の安全ダイアル』に寄せられた質問等（平成 22 年 10 月分）について

○**小泉委員長** それでは、次の議事に移ります。「(5) 『食の安全ダイアル』に寄せられた質問等（平成 22 年 10 月分）について」です。事務局から報告をお願いします。

○**新本リスクコミュニケーション官** 資料 5 に基づきまして、御報告いたします。

食の安全ダイアルでございますが、平成 22 年 10 月分でございます。10 月の問い合わせ件数は 58 件でございます。ちなみに前月 9 月が 55 件、8 月が 53 件でございます。

内訳でございますが「①食品安全委員会関係」は 12 件で、このうちホームページ、メールマガジン等で 9 件ございました。このうち、ホームページに「食中毒を防ぐ加熱」と題して PDF を載せてございますが、これは食品によりまして、加熱の目安をわかりやすく解

説したものでございますけれども、これについて社内研修で使いたいというようなお問い合わせがございました。こういったお問い合わせにつきましては、出典を明らかにした上で活用をお願いしたいということで対応しているところでございます。

「②食品の安全性関係」で5件でございます。このうち化学物質系ということで3件、内訳としましては、アルミニウムの安全性に関して2件、トランス脂肪酸に関するお問い合わせが1件ございました。新食品関係の1件とありますが、これはイソフラボンに関するお問い合わせでございました。

③はリスク管理関係ということで、「③食品一般関係」のお問い合わせは39件でございます。このうち化学物質系で13件。これは主に食品添加物や重金属の規制なり基準についてのお問い合わせでございました。新食品関係で7件ございますが、これはいわゆる健康食品に関しての安全性についてのお問い合わせが多かったところでございます。更に、衛生関係で12件ございますが、これは食品の品質劣化なり異物混入に関するお問い合わせが主なものとなっております。

2ページが昨年1月以降の質問数の推移ということで、参考に載せてございます。

3ページに問い合わせの多い質問等ということで、先ほど申しましたアルミニウムの関係で問を立ててございます。ベーキングパウダーなどの膨脹剤にはアルミニウムが含まれているものがあるそうですが、食品安全委員会において、アルミニウムについてこれまでに分かっていることを教えてくださいという問でございます。

答えでございます。食品安全委員会では、対象案件を自ら選定して行う自ら評価といたしましては、アルミニウムについて今年の3月に、その評価の対象案件として選定したところでございます。リスク評価を行うために必要な情報の収集を行っているところでございます。

アルミニウムは土壌などに存在して、包装材料などに広く使用されておりますが、国内の規制といたしましては、水道水質基準、食品添加物として食品衛生法に基づく規格基準が設定されているところでございます。

国際的には平成18年にFAO/WHOの合同専門家会議JECFAの会合におきまして、アルミニウムに関しましては従来より低い投与量でも繁殖や発達神経に関する健康影響がある可能性があるということで、耐容週間摂取量の暫定的な値を従来の7 mg/kg 体重/週から1 mg/kg 体重/週に引き下げております。今後、各国が行っている追加試験のデータを基に、再度JECFAにおいて安全性評価を行う予定となっております。

なお、このTWI、耐容週間摂取量につきましては、ヒトが一生摂取し続けても健康へ

の悪影響がないと推定される摂取量のことでありまして、この値を超える物質を摂取しても直ちに健康への悪影響があるわけではないということでございます。

また、アルミニウムがアルツハイマーの原因ではないかというという説については、その関連性については明確な科学的根拠がないとされているということで、お答えを整理してございます。

参考のホームページの URL といたしまして、食品安全委員会や国立健康・栄養研究所が出しているものについてもリンクを張っているところでございます。これについて食品安全委員会のホームページに掲載をいたしまして、広く情報提供したいと考えております。

報告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、御質問等がございましたら、お願いします。

畑江さんに1つ教えてほしいのですが、この膨脹剤、ベーキングパウダーにアルミを入れるとどういう効果があるのですか。

○畑江委員 ベーキングパウダーで小麦粉製品が膨らむのは、重炭酸ナトリウムに水を加えて加熱すると発生する炭酸ガスによるのですけれども、重炭酸ナトリウムだけだと小麦粉製品の色が黄色っぽくなったり、おまけにちょっと嫌な味がしたりします。それを中和したり、また加熱したとき、ゆっくり長くガスを発生させたり、後の方でも頑張つてガスを発生させたりするなどガスの発生を調節する目的で酸性剤を加えるのです。その酸性剤の一つが硫酸アルミニウムアンモニウム、いわゆるミョウバンですが、それを加えているということです。

○小泉委員長 よく分かりました。ありがとうございます。ほかに何か御質問はございませんか。よろしいでしょうか。

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 それでは、最後に私から1つ、年末年始には一足早い時期ではありますが、昨年と同様提案させていただきたいことがございます。

毎年、年末年始には「おもち」を食べる機会が増えるため、窒息事故が増えることが心配されます。痛ましい事故を少しでも減らせるよう、この時期から食品による窒息防止について、ホームページやメールマガジン、更には以前御紹介いたしました季刊誌『食品安全』の vol.24 には、「食品による窒息事故についてのリスク評価」を特集しておりますので、この季刊誌も活用して注意喚起をしてはいかがかなと思っておりますが、どうでしょうか。

(「はい」と声あり)

○小泉委員長 それでは、事務局において対応をお願いいたします。

これで本日の委員会の議事はすべて終了いたしました。次回の委員会会合は 12 月 2 日木曜日 14 時から開催を予定しております。

来週 29 日月曜日 9 時半から、「農薬専門調査会幹事会」が公開。

14 時から、「農薬専門調査会評価第二部会」が非公開。

30 日火曜日 10 時から、「微生物・ウイルス専門調査会」が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 357 回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。