

食品安全委員会企画専門調査会

第 36 回会合議事録

1. 日時 平成 22 年 12 月 16 日（木） 10:00～12:10

2. 場所 食品安全委員会大会議室

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) 平成 22 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
- (3) その他

4. 出席者

(専門委員)

早川座長、阿南専門委員、石川専門委員、今井専門委員、江森専門委員、
生出専門委員、河合専門委員、酒井専門委員、迫専門委員、佐々木専門委員、
清水専門委員、壺井専門委員、局専門委員、山崎専門委員、山田専門委員、
山根専門委員

(食品安全委員会委員)

小泉委員長、見上委員、長尾委員、野村委員、廣瀬委員、畑江委員、村田委員

(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、
本郷情報・緊急時対応課長、原嶋勸告広報課長、新本リスクコミュニケーション官

5. 配布資料

資料 1 (平成 22 年度) 食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件
候補関連基礎資料

資料 2 平成 22 年度「自ら評価」案件の対象候補についてのまとめ(案)

資料 3 (平成 22 年度) 食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件

候補を選定するための案件一覧

資料 4 評価に値する知見やデータの有無について、担当の専門調査会の意見を聞くべきものと整理された案件について

資料 5 平成 22 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

6. 議事内容

○早川座長 それでは、定刻になりましたので、ただいまから「企画専門調査会（第36回会合）」を開催いたします。

本日は16名の専門委員が御出席でございまして、渡邊専門委員と宗像専門委員が御欠席ということでございます。石川専門委員におかれましては、少し遅れるということでございます。

また、食品安全委員会から担当委員であります長尾委員、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、村田委員にも御出席いただいております。

続いて、議事に入ります前に事務局から資料の確認をお願いいたします。

○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。議事次第と座席表の紙のほかに資料1「（平成22年度）食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補関連基礎資料」。

資料2「平成22年度『自ら評価』案件の対象候補についてのまとめ（案）」。

資料3「（平成22年度）食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補を選定するための案件一覧」。

資料4「評価に値する知見やデータの有無について、担当の専門調査会の意見を聞くべきものと整理された案件について」。

資料5「平成22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」でございます。

事前にお送りさせていただいた資料が若干微妙に直っているところもあるかと思いますが、御了承いただければと思います。よろしくをお願いいたします。

(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。

まず「(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」の審議を行いたいと思います。事務局から御説明をお願いいたします。

○西村総務課長 それでは、最初に自ら評価の案件候補の議論につきまして、前回からの続きで御議論をいただきたいと思います。

資料3を御覧いただきますと、これが前回提出させていただいた、案件候補を選定する

ために国民・消費者の皆様から提案をいただいた案件の一覧ということでございました。これが100件ちょっとございまして、これにつきまして、前回A～Fという分類をしていたところでございます。このA～Fというのは前回の資料には付いていませんでしたが、結果をここに記入させていただいたものでございます。Aについては自ら評価の対象とすることのフィージビリティを更に詳細に検討して整理するべきものとされました。これにつきまして、今回20件ございましたので、一層深めた議論を今回いただきたいというのが最初の案件でございます。

そのほかB～Fとそれぞれ分類をしていただきましたが、これらについても、どういったふうに食品安全委員会としては対応していくか、例えばリスクコミュニケーションの仕方などを、その次に御議論をいただければと考えているところでございます。

なお、この資料3自体はリストになっていますが、提案理由の部分は提案されてきた方がこういうふうに思っているということで、必ずしもこれが科学的な事実かどうかというのは、ここには書いておりません。提案理由を単に列挙したものでございます。これを踏まえまして、事務局の方で今回改めて整理をさせていただいたものが資料1と資料2ということでございますので、これにつきまして御説明をさせていただきたいと思っております。

資料1につきましては、前回Aということで、自ら評価案件候補として更に検討するべきだとされたものについて、その後、科学的な知見を収集し整理をさせていただいたものでございますので、まずこれについて、ざっと御説明をさせていただきたいと思っております。

○本郷情報・緊急時対応課長 それでは、資料1に基づきまして、食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補について、説明させていただきたいと思っております。

初めに資料の訂正をお願いしたいと思います。3か所ございます。

8ページ。下から2つ目の「○企画専門調査会における過去の審議結果等」で、文章の4行目の中ほどに「最終的にはリスク管理期間」と書いてありますが、「期間」を「機関」に変えていただければと思います。

次に23ページ。カルバミン酸エチルに関する資料が載っております。ここの1つ目に「○物質（危害要因）の概要」が書いてございますが、この説明文の尻尾が「カルバミン酸エチル」で切れております。この後に「が検出されたとの報告がある」と付け加えていただければと思います。

3つ目に39ページ。放射線に関する資料でございます。一番下の太字に「国内におけるリスク管理の現状等」がございまして、その下に厚生労働省、次に○で「食品衛生法に基

づく食品の放射線照射業の営業許可及び表示」と書いてありますが、この「及び表示」を削除していただければと思います。訂正は以上でございます。

それでは、説明に入らせていただきたいと思います。

1 ページ。調理器具から溶出する物質についての説明でございます。この中には5つの物質が含まれております。

(1) フッ素樹脂です。これは耐熱性、耐薬品性、低摩擦性、非粘着性など多くの特徴を持っており、フライパンなどの調理器具のコーティング素材としても使用されているものでございます。

(2) シリコンです。シリコン樹脂は耐熱性、非粘着性等を活かして台所用品、調理器具等に加え、食品加工時に消泡剤として使用されることがあるというものでございます。

(3) パーフルオロオクタン酸(PFOA)及びパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)は、水にも油にも溶けやすいため界面活性剤として利用され、最近まで撥水剤、紙の防水剤、泡状消化剤、フロアポリッシュなどに使用されていたものでございます。ハンバーガー等の包装に使用される撥油紙、フライパン等の調理器具の非粘着加工フッ素コーティング等からのPFOA等の移行が懸念されております。PFOA及びPFOSは環境、特定の動物種及びヒト等広範囲に存在しており、難分解性で生物への蓄積性もあり、実験動物における一般毒性、生殖・発生毒性等の毒性効果も報告されております。また、ストックホルム条約第4回締約国会議でPFOS及びその塩及びパーフルオロオクタンスルホン酸フルオリドについては、付属書Bへの追加が勧告され、将来的な廃絶へ取り組んでいくこととなっております。

(4) 食品用ラップフィルムにつきましては、一般家庭では、主に耐熱性がよいポリ塩化ビニリデン製が、業務用ではポリ塩化ビニル製やポリオレフィン製が使用されております。原材料につきましては、合成樹脂であるポリ塩化ビニルまたはポリ塩化ビニリデンのほか、可塑剤、安定剤、防曇剤などが添加剤として使用されております。

(5) クロムは、表面はすぐさま酸化皮膜に覆われ不動態を形成するのでさびにくい特性があり、耐蝕性や反射性を大幅に向上させることから鉄のめっきによく用いられているものでございます。クロムはヒトの代謝に必要な微量元素の一つでありまして、EUなどでは塩化クロム及び硫化クロムはミネラルの一つとして食品への添加が認められております。

食品安全委員会での評価状況でございますが、(4)ラップフィルムに関しましては、可塑剤として使用されるフタル酸エステル類6物質については、器具・容器包装専門調査

会で評価中でございます。（５）クロムにつきましては、清涼飲料水中の六価クロムについて評価中でございます。

国際機関、諸外国におけるリスク評価等の実施状況等につきましては、３ページの（３）のパーフルオロ化合物を御覧いただきたいと思っております。欧州食品安全機関 EFSA が PFOS、PFOA の耐容一日摂取量を設定しております。ドイツ連邦リスク評価研究所は PFOS の暫定耐容一日摂取量を設定しております。また、英国食品基準庁毒性委員会は、PFOS、PFOA の暫定耐容一日摂取量を設定しております。

４ページ。国内におけるリスク管理の現状につきましては、調理器具一般について、厚生労働省が食品衛生法の器具及び容器包装の規格基準において、原材料等の規格を定めております。

（３）パーフルオロ化合物につきましては、PFOA は化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律において製造・輸入に届出が必要な第二種監視化学物質に、PFOS 及びその塩並びにパーフルオロオクタンスルホン酸フルオリドは製造・輸入が許可制で事実上禁止されている第一種特定化学物質に指定されております。

国際機関、諸外国におけるリスク管理の現状等については、４～５ページに記載されているとおりでございます。

５ページの下のところ、企画専門調査会における過去の審議結果について記載されております。調理器具一般については既に基準が整備されており、緊急に評価する必要はないとされたところでございます。

以下、フッ素樹脂、シリコーン、パーフルオロ化合物、ラップフィルムにつきましては、ここに記載されているとおりの理由によりまして、評価対象とはなっていないという経緯がございます。

７ページ。本来的に食品に含まれる物質としての硝酸塩でございます。硝酸塩自体は通常摂取する程度では人体に有害ではないが、ヒトの体内で還元され、亜硝酸塩に変化すると、メトヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあるということが一部で指摘されております。

国際機関、諸外国におけるリスク評価等の実施状況につきましては、国際がん研究機関が硝酸塩及び亜硝酸塩についてグループ 2A としております。また、第 44 回 JECFA 会合において一日摂取許容量 (ADI) を設定しております。しかし、野菜が食品として有用であることはよく知られていること及び硝酸塩が野菜の基質の中にあることにより、ヒトにおける硝酸塩の吸収や代謝の影響に関する情報がないことから、野菜に由来する硝酸塩を直接 AD

Iと比較すること及び野菜の硝酸塩の含有量の限界値を設けることは適当でないとしております。

8 ページの下の方。企画専門調査会における過去の審議結果等でございます。野菜にはよい面と悪い面があり、悪い面ばかりに着目すると国民の野菜の摂取が止まってしまうこと、野菜中に含まれる硝酸塩の量は、肥料の量に依存するため、肥料の使用方法等について、より研究すべきとの意見もあり、最終的にはリスク管理機関において調査や低減化に向けた取組みが既に行われており、評価を行う優先度は低いものの、食品安全委員会としてもファクトシート等を通じて情報提供すべきであるとされ、評価対象としては見送られたということでございます。

9 ページ。イソチオシアネートでございます。イソチオシアネート類は硫黄化合物の一種であり、わさび、にんにく、キャベツ、大根などアブラナ科野菜等に含まれる天然の辛味成分で、アリルイソチオシアネートなどがあります。イソチオシアネートには発がん抑制、殺菌、食欲増進といった作用があると言われております。アリルイソチオシアネートは食品添加物で、わさびやからしの着香料として使用されているが、ラットやマウスなどで急性毒性が確認されております。

物質に関する科学的知見等につきましては、下記のとおり情報がやや不足している状況でございます。

10 ページ。ヒスタミンでございます。ヒスタミン食中毒の原因毒であるヒスタミンはヒスチジンを多く含む魚を常温に放置した結果、海水中や環境中にあるヒスタミン生成原因菌の酵素によりヒスチジンからヒスタミンが生成され、そのような魚や加工品を食べることにより、じんましんなどの食物アレルギーと類似した症状を発症するアレルギー様の食中毒です。

物質に関する科学的知見については、下記のとおりでございます。

11 ページ。企画専門調査会における過去の審議結果等です。さまざまな場所で食中毒が発生しているが、生産・加工段階、飲食店や家庭等での温度管理により対応できるので、これら関係事業者への啓発・注意喚起を行うこととし、評価案件候補としては見送られたということでございます。

12 ページ。アカネ色素に含まれる成分でございます。アカネ色素はアリザリン、ルベリトリン酸及びビルシジンを主成分とする色素で、アカネ科の植物であるセイヨウアカネの根から得られます。ハム、ソーセージ等の畜肉加工品及び菓子類に使用されていたものでございます。食品安全委員会が平成 16 年に行ったリスク評価において、肝臓、腎臓の発がん

性が認められたことから、食品添加物としての使用は禁止されたところでございます。その主成分であるアリザリン、ルベリトリン酸及びルシジンが、他の食品に含まれているかどうかの情報はほとんどないという状況でございます。

国内におけるリスク管理の状況でございますが、厚生労働省は食品安全委員会の評価結果を受けて、既存添加物名簿からアカネ色素を削除し、アカネ色素及びアカネ色素を含む食品の製造・販売・輸入等を禁止したところでございます。

14 ページ。有機スズ化合物です。モノブチルスズやジブチルスズはプラスチックの安定剤や樹脂合成の触媒などに、またトリブチルスズやトリフェニルスズは魚網の防腐剤、船底の防汚塗料や殺虫・殺菌剤として広く使用されてきたが、近年、長期間水域環境に残留し、環境汚染の問題が懸念されており、巻貝の生殖器に異常をもたらすことが知られるようになったほか、実験動物に対する免疫毒性作用及び生殖毒性作用を引き起こす可能性があることが明らかになっているということでございます。

国際機関、諸外国におけるリスク評価等の実施状況ですが、WHO/ILO/UNEP の IPCS はトリフェニルスズ化合物について国際化学物質簡潔評価文書を公表し、その中で 1997 年に日本で実施したマーケットバスケット方式によるトリフェニルスズ化合物の摂取量を $2.7 \mu\text{g}/\text{日}$ と推定し、これは ADI の 10.8% に当たるとしております。

国内におけるリスク管理の現状等ですが、15 ページです。国際海事機構外交会議において、2008 年 1 月 1 日以降、すべての船舶の船体外部表面に有機スズ化合物を含有する防汚塗料の存在の禁止が決議されたところでございます。また、化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律化審査により、有機スズ化合物の製造・輸入が制限されております。

16 ページ。臭素系難燃剤です。臭素系難燃剤は難燃性を高めるため、広範囲のプラスチック製品・部品に使用される臭素化合物であるが、代表的な臭素系難燃剤には、ポリ臭素化ジフェニルエーテル (PBDEs) などがある。PBDEs は現在、日本では生産、使用、輸入はされていない。飼料や食品を含む環境、ヒトの組織などから検出されることもあるため、安全性に対する懸念が広まっているというものでございます。

国際機関等における評価の実施状況ですが、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) では、ポリ臭素化ジフェニルエーテル類のリスク評価を実施しております。国内におけるリスク管理の現状等ですが、化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律により、臭素系難燃剤である PBDEs のうちヘキサブロモビフェニル等を第一種特定化学物質に指定し、製造・輸入を原則禁止しているところでございます。

18 ページ。ダイオキシン類です。ダイオキシン類は 6 割以上がごみ焼却から、また絶縁

油として使われていたポリ塩化ビフェニルや一部の農薬の不純物から生成され、一度生成されると分解されにくい物質で、水に溶けにくく、油に溶けやすい性質を持つ。大気・排水から河川・湖沼・海などの水中や底泥に存在し、食物連鎖等を通じて魚介類に蓄積する。ダイオキシン類の毒性は、動物実験により、生殖毒性、発達毒性、発がん性、免疫毒性が認められているということでございます。

19 ページ。国内におけるリスク管理の現状等ですが、ダイオキシン類対策特別措置法に基づき、政府一体となったダイオキシン類の排出削減対策を実施中でございます。

企画専門調査会における過去の審議結果等ですが、ダイオキシン類の TDI が既に設定されており、また政府一体となったダイオキシン類の排出削減策を実施中であることから、候補案件として再度検討する必要性は低いとされたところでございます。

20 ページ。くんせい中のベンゾピレンなど調理過程で生じる多環芳香族炭化水素でございます。ベンゾピレンなどの多環芳香族炭化水素（PAHs）は、有機物質の不完全な燃焼または熱分解により生成する有機化合物の一群でございます。PAHs は空気、水及び地中にあり、容易に食品中へ移行する。更には、食品の乾燥、くんせい、グリル、ロースト、フライ等の調理過程で生成することが知られております。PAHs の多くに遺伝毒性、発がん性があることが確認されたことから、ヒトの健康への影響が懸念されております。

国際機関等におけるリスク評価の実施状況でございます。国際がん研究機関（IARC）では下記のとおり、多環芳香族炭化水素化合物のうち幾つかは、ヒトに対して発がん性がある等に分類されております。

21 ページ。国内におけるリスク管理の現状等ですが、農林水産省ではベンゾピレンを含む PAHs を農林水産省が優先的リスク管理を行うべき有機化学物質のリストに掲載し、リスクプロファイルシートを公開しております。

23 ページ。発酵食品中のカルバミン酸エチルでございます。カルバミン酸エチルは、尿素、シアン化物、N-カルバミル化合物とエタノールなどが反応して生成されるものでございます。日本酒、ブランデーなどのアルコール飲料、パン、しょうゆ及びヨーグルトなどの発酵食品に含まれることがございます。動物に対して遺伝毒性と発がん性があり、ヒトに対して恐らく発がん性があると考えられております。

国際機関等におけるリスク評価の実施状況ですが、国際がん研究機関で再評価が実施され、グループ 2B からグループ 2A に変更されております。JECFA がリスク評価を実施しております。国際的な動向として、酒類中のカルバミン酸エチルの低減対策が継続されております。

24 ページ。企画専門調査会における過去の審議結果ですが、暴露マージンが大きく直ちに国民の健康への影響が大きいとは考えられないこと。主たる摂取源と評価されている酒類について、低減対策が進んでいることから見送ることとし、情報収集または調査事業への反映を行うこととされたところでございます。

25 ページ。加熱時に生じるアクリルアミドでございます。食品中のアクリルアミドは、ばれいしょのようなデンプンなどの炭水化物を多く含む食材を高温で加熱した食品に生成される可能性があり、遺伝毒性及び発がん性が懸念されるものでございます。

国際機関等におけるリスク評価の実施状況でございますが、IARC ではグループ 2A に分類しております。

国内におけるリスク管理の現状ですが、農林水産省では優先的にリスク管理を行うべき有機化学物質リストに掲載し、含有実態調査及び分析法・低減技術等に関する研究事業を実施しております。また、食品事業者の自主的な低減対策を支援しているようでございます。

26 ページ。企画専門調査会における過去の審議結果等ですが、既にファクトシートを作成済みであり、新たな知見があれば更新するという審議結果となり、評価案件候補から見送られたところでございます。

27 ページ。貝毒でございます。4,000 種を超える海洋性藻類が存在するが、そのうち 70～80 種類だけが毒を産生するとされております。国内におけるリスク管理の現状等ですが、厚生労働省において麻痺性貝毒、下痢性貝毒の取扱いが定められており、出荷前の貝類の毒量、流通段階での毒量、輸入水産物中の毒量の監視が行われております。また、農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリストに麻痺性貝毒、下痢性貝毒を掲載しております。

29 ページ。フグ毒でございます。テトロドトキシンは非常に強力な非タンパク性毒素で、多くの魚食中毒に関わっております。

国内におけるリスク管理の状況ですが、厚生労働省において管理措置として、食用に利用可能なフグの種類と部位が定められ、フグの調理、処理、加工には資格が必要とされております。

30 ページ。シガテラ毒です。シガテラ中毒は熱帯・亜熱帯海域の主として珊瑚礁の周辺に生息する毒魚を食べることによって起こる致死率の低い食中毒の総称でございます。

国内におけるリスク管理の状況ですが、厚生労働省において通知「毒かますについて」により毒かますの販売を禁止し、事務連絡「シガテラ毒魚の取扱いについて」により輸入

時のシガテラ毒魚の取扱いを例示しております。また、地方自治体においてバラフェダイ、ヒメフェダイなどの毒かます以外のシガテラ毒を有する魚については、各自治体の指導により、各地の市場で取扱いを自粛しております。

31 ページ。企画専門調査会における過去の審議結果等ですが、現在実施中の研究事業の結果を踏まえて、評価の必要性を検討するべきであることから、評価対象候補としては見送られたところでございます。

32 ページ。ピロリジジナルカロイドでございます。ピロリジジナルカロイド類(Pas)は植物によって産生される自然毒で、非常に大きなグループを構成しております。数種のPAsは重大な肝毒性があり、ラットでは発がん性を示すことが明らかとなっております。多くの家畜疾病にもかかわっており、各種生薬を摂取したり主要食物が汚染されたりして、ヒトが中毒に陥るといった事例に関わっております。更には、PAsはハチミツ、乳及び動物の内臓といった食品にも移行する可能性があります。

国内におけるリスク評価等の実施状況でございますが、シンフィツム（コンクリー）及びこれを含む食品についての食品健康影響評価が行われております。シンフィツム以外のピロリジジナルカロイドを含む食品については、日本において一般的に大量または長期的に摂取する実態はないものと考えられ、これらの食品を摂取することによるリスクはコンフリーに比べて低いと推定されております。

33 ページ。国内におけるリスク管理の現状等ですが、厚生労働省よりコンフリー及びこれを含む食品については、食品衛生法により販売が禁止されているところでございます。

35 ページ。キノコ毒でございます。患者数はそれほど多くないが、キノコ毒は致死率が高いとされております。国内におけるリスク管理の状況ですが、キノコを原因とする食中毒対策といたしましては、各都道府県等や各保健所等において、摂食が可能なキノコ等についての普及啓発や情報提供を行っております。また、食品等事業者が販売したキノコによる食中毒が発生した場合、保健所において原因食品の回収・廃棄命令、食品等事業者への衛生指導等を行うとともに、当該食中毒事例の公表を行うことにより注意喚起を行っているところでございます。

企画専門調査会における過去の審議結果等ですが、スギヒラタケについて検討しております。摂取すると急性脳症を発生する等の報告もあるが、現時点において、スギヒラタケが原因という結論は得られていないこと、厚生労働省で調査中であることから、案件から外すこととしたということでございます。

37 ページ。マイクロシスチンです。マイクロシスチンは、アオコを発生させるマイクロキステ

イス属を中心としたシアノバクテリアによって生産される毒素です。これまで 80 種類を超えるミクロシスチン類が確認されているが、そのうち数種類だけが頻繁かつ高濃度で発生しております。

国内におけるリスク管理の現状ですが、環境省が水質汚濁防止法に基づく原水管理によるアオコ等発生予防措置を実施しております。また、農林水産省では農業生産工程管理の共通基盤に関するガイドラインを策定しております。

39 ページ。放射線照射でございます。食品への放射線照射は、殺菌、殺虫、発芽抑制などを目的として行われております。放射線の照射量で作用の程度が変わるため、それぞれの目的に応じた量の放射線が照射されています。日本では食品衛生法に基づく食品の規格基準において原則禁止されており、ばれいしょの発芽防止を目的にするもののみが認められています。海外では食品として、香辛料、野菜、果実、穀物、食肉製品、魚介類などに応用されているという状況でございます。

国際機関、諸外国等におけるリスク評価等の実施状況については、下記のとおり、安全である旨の報告が多く公表されております。

国際機関、諸外国等におけるリスク管理の現状ですが、EU では照射許可品目リストを規定し、許可品目は乾燥ハーブ、スパイス及び野菜、調味料、最大総平均吸収線量は 10kGy としております。

米国では連邦食品医薬品化粧品法を改正し、放射線処理を食品添加物として定義しているようでございます。

企画専門調査会における過去の審議結果等ですが、自ら評価の選定の考え方である健康への影響や危害要因等の把握という観点には適さないが、国際情勢を踏まえて、我が国でもリスク評価を行うべきであり、候補案件として食品安全委員会に報告されたが、審議の結果、リスク管理機関側により、情報が一定程度整理され用途等が絞られた上で議論するのがよいとの意見等から、とりあえず自ら評価は行わないが、検知技術等の情報を引き続き集めることとされたところでございます。

42 ページ。アラキドン酸でございます。アラキドン酸は肉類や卵などに多く含まれ、生体内ではリノール酸からγ-リノレン酸を経て生合成されるが、リノール酸は必須脂肪酸に分類されているため、広義の必須脂肪酸に含まれる。また、リノール酸の代謝産物であり、胎児期から新生児期にかけて、脳神経系や網膜組織に多く蓄積される不飽和脂肪酸でございます。

国際機関等におけるリスク評価の実施状況等ですが、JECFA ではアラキドン酸はドコサ

ヘキサエン酸と同様に乳児の発達に欠かせないとされております。国内におけるリスク管理の現状ですが、厚生労働省において、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令において、乳または乳製品のほか、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けて使用することとされております。

43 ページ。備考の一番下ですが、国内においてアラキドン酸を使用する食品については、国民から「以前は販売禁止であったのではないか」という意見が寄せられたが、販売禁止であったという情報は確認されていないところでございます。

44 ページ。ジビエ食材を介しての人と動物の共通感染症でございます。ジビエとは、食材として捕獲された野生鳥獣を指す。完全に野生のもののほか、飼育したものを野生に放したのち捕獲したものや飼育したものも含まれる。野生動物は人獣共通感染症や食中毒の原因となる微生物、寄生虫などを保有している可能性が高く、食肉としての衛生管理が行われていない状態で一般に流通している可能性が懸念されております。

国際機関等によるリスク評価の実施状況等でございますが、アメリカの食品安全検査局はファクトシート「肉の処理、飼育狩猟、鳥獣肉」を公表しております。また、欧州食品安全機関は科学的報告書「欧州域内の動物及び食品中のトリヒナ属のモニタリング及び届出のための統一した仕組みの開発」を公表しております。

長くなりましたが、説明は以上でございます。

○西村総務課長　続きまして、資料2を御覧いただきたいと思っております。今ほど御説明をさせていただきましたのは、前回A分類ということで、引き続き自ら評価案件候補として検討すべきものについて、現在の科学的知見をとりまとめたものでございましたが、これを本日御議論いただくのにわかりやすくするために、資料2の方でまとめということで、事務局案を用意させていただきました。事務局案にこだわるものではないんですけれども、科学的知見から見ると、こういうようなストーリーなのではないかというのを、わかりやすくまとめてみたものでございます。

前回A分類とされたものについては20件あったわけですが、これを今回イ、ロ、ハ、ニの4つに分けてみました。イは引き続き自ら評価案件候補とするかどうかを検討すべきものということで、最近、科学的知見の新しいものが出てきているとか、外国で動きがあるとか、こういったものがここに当たるのではないかとございまして、今回はこの20件中6件を、このまとめでは、これに属するものとして整理をしてみました。

本日これを御議論いただくわけですが、本日これでイになったものは全部自ら評

価をするかという、キャパシティーの問題もございますので、もうちょっと優先順位などを考えて、次回2月の企画専門調査会で最終的には自ら評価案件候補を決めていただくというようなことで、今日はもう一回絞る作業をしていただければと思っているところでございます。

ロは今の段階では情報がまだ足りないので、情報収集を引き続きしていくようなものです。ハとニは情報提供ということになっております。ハとニがどう違うのか。どういうふうに違う情報提供のやり方をしていくかということ自体が御議論の対象になるわけですが、おおむねハというのは化学物質そのものについての科学的知見を整理していくもの。ニはリスク管理の状況とか食習慣とか、そういったものについて注意喚起をしていくようなことを中心とするものではなかろうかという感じで分けております。ニはフグとかキノコとか、改めて科学的知見を整理するというよりも、注意喚起を国民の皆様にしていくというようなことが重要なのではないかというのがニの方になっております。ハとニの区分自体も御議論になろうかと思えます。

今日御議論をいただきたいのは、どれをイにして、引き続き自ら評価案件候補として検討していくかということと、残りの特にハとニになったようなものについては、どのように国民の皆様情報提供なりをしていくかということについてでございます。詳しい情報提供の仕方につきましては、別途リスクコミュニケーション専門調査会が1月に予定されておまして、そちらの方で御議論いただきたいなと思っているところでございますが、本日はイ、ロ、ハ、ニの分け方の中で、企画専門調査会としてもその辺の御意見を賜ればと思っております。

このまとめ案を見ていただきますと、今、御説明したことがストーリーとして書いてあるわけですが、1番の調理器具から溶出する物質については5種類の物質が挙がっておりますが、(1)のフッ素、(2)シリコーンについては、特に危害情報などがないということ。(4)ラップフィルムの中で問題になっているフタル酸エステル、(5)クロムの中での六価クロムについては、既に評価に着手しているということから、調理器具から溶出する物質総体としては、情報提供を行うということになるのではなかろうか。ただし、一番下のところでございますが、パーフルオロについては化審法により製造が制限されているものの、既に環境中にあるものが特に魚などに濃縮されて、食品として摂取されるものについては、諸外国で最近TDIの設定などが続いているということから、評価対象候補として検討するということになり得るのではないかということが書かれているところでございます。このように既に禁止されているもの、新しい製造が禁止されているけれども、

環境中に残留しているものをどのように取り扱うかというのは、一つの論点かなと思います。

2 ページ。2 番ですが、硝酸塩の関係でございます。これは添加物としての硝酸塩としては既に評価が行われているわけですが、野菜中の硝酸塩ということにつきまして、JECFA では添加物の方でつくった ADI で比較することは、必ずしも適当でないと言っておりますが、一方、EU においてハウレンソウなどの規格基準を設定しているという動きもあり、こういったものをどう考えるかといった論点かと思えます。これも自然に野菜の中に含まれているものですので、こういったものを評価することによって、どのような管理措置につなげていくかといったことが論点になろうかと思えます。

3 番のイソチオシアネートについては情報が足りないので、もう少し情報収集の継続かなというようなことで書いております。

4 番のヒスタミンにつきましては、食中毒ということでございますので、さらなるリスク管理機関、保健所などによる注意喚起といったことが適当ではないかということが書かれております。

5 番のアカネ色素に含まれる成分がこういった食品に含まれている可能性があるのかといったことですが、これについても必ずしも情報が十分ではありませんでしたので、引き続き情報収集を行うことにしてはどうかとさせていただきます。

6 番の有機スズ化合物ですが、既に新たな製造輸入は制限されているものでございますが、環境中にあるものがやはり魚の中に濃縮をして、体内に入ってくるものということで、ヨーロッパで最近評価が行われているといった動きがございます。このように既に製造が禁止されて、新しくは出てこないが、環境中にあるものの食品としての摂取について、どう考えていくかという論点かと思えます。

7 番の臭素系難燃剤と 8 番のダイオキシンも同様に環境中の物質ということでございますが、これについては最近新たな動きは必ずしもないのかなということで、それぞれ口とハということにさせていただきます。

4 ページの 9 番でございます。くんせい中のベンゾピレンなどについてでございますが、これについてはベンゾピレンについて、近年、ヨーロッパ方でリスク評価が行われているというようなことが動きとしてございますので、特にベンゾピレンについては評価対象候補として検討するという選択肢があるのではなかろうかということでございます。

10 番のカルバミン酸エチルにつきましては、これは過去に企画専門調査会で御議論いただきましたように、酒類の中での低減対策というのがかなり行われているということから、

情報提供ということではどうかという整理しております。

11 番のアクリルアミドでございます。これはポテトチップスとかフライドポテトなどが論点になっているものがございますが、これについてヨーロッパなどで動きがあるというようなことから、評価対象候補として引き続き検討するということがあり得るのではなからうかとしております。

12 番、13 番の貝毒、フグ毒については、保健所等によるさらなる注意喚起ということではなからうかと整理をしております。14 番のシガテラ毒については、昨年も御議論をいただいたところでございますが、現在、評価法の開発についての研究が行われておりますので、引き続き情報収集をしてはどうかとしております。

15 番のシンフィツム以外のピロリジジナルカロイドにつきましては、シンフィツムに関する評価の中で、シンフィツム以外のものについては国内において、一般的に大量または長期的に摂取する実態はないものということで、評価は実施していないということで、情報がほとんどないということですので、情報収集を引き続き行うということでどうかと整理をしております。

6 ページのキノコ毒については注意喚起、ミクロシスチンについては引き続き情報収集ではどうかと整理をしております。

18 番の放射線照射食品でございます。これは現在、ばれいしょ以外への放射線照射は原則禁止になっているわけでございます。一方、ヨーロッパでは安全性に疑問はないとの評価が次々に出ている状況であるわけでございますが、自ら評価の対象として考える場合に、現在禁止されていて世の中に流通していないものについて自ら評価をするということになりますと、これは禁止法を解除して使えるようにするという方向によりますので、自ら評価というものの性格との関係でどのように考えるかというような議論にならうかと思えます。

19 番のアラキドン酸につきましては、これはリノール酸から生成されるということで、必須脂肪酸ということで議論をされ、健康食品として販売されているケースもあるわけでございますが、過剰な摂取については避けることが望ましいというような情報もあります。具体的な危害情報がないため、情報収集を行うこととしてはどうかと書いているところでございます。

最後に 7 ページの 20 番のジビエにつきましては、現在、食品衛生法で管理措置がなされておりますので、しっかりと火を通して食べるなどの情報提供を保健所その他を通して、更なる注意喚起を図るというような対応ではなからうかということでございます。

以上は科学的知見の有無ということから、こういったような整理があり得るのではないかということで、事務局の方で仮にとりまとめたものでございまして、これを踏まえて御議論をいただければと思います。どうぞよろしく願いいたします。

○早川座長 ありがとうございます。ただいま資料1及び2について御説明をいただきまして、とりわけ資料2の方がイ、ロ、ハ、ニということで事務局の方で整理をされまして、イについては次回また引き続き自ら評価案件の候補にするというカテゴリーであると。それにどれが該当するのかということについては検討を行う。ロについては情報収集、ハとニの区別をするべきかどうかという御議論もありますけれども、今、伺ったところによると、ハと分類されたものは科学的情報を更に提供する。ニについては一般に毒性等が知られていたり、対策が取られているけれども、それに対して更に注意喚起をするようなアクションを取る。こういうふうな分類をされたかと思います。

全体的なことをイ、ロ、ハ、ニでよろしいということでありまして、この20の案件について、どのカテゴリーに属するかということを決めていただくということになりますけれども、まずはイ、ロ、ハ、ニというような分類でこれから取り扱っていったいいかどうかということを含めて、全体的な御議論をお願いしたいと思います。いかがでございましょうか。

○石川専門委員 この4つに分類するというやり方ですけれども、例えばニについてはフグ毒のように食べ方とか注意喚起の問題だとおっしゃったんですが、今、忘年会シーズンでフグを食べるときに、このところのフグは養殖だから毒性が弱いという話をまことしやかに聞くわけです。そうかと言ってみんなが安心して食べている。勿論ちゃんとした調理をしてありますが、これが本当かどうかというのは、勿論私たちは専門家ではありませんから、検証したわけではないので、そうなんですかと言って、それで終わりになってしまうんです。

このようにまだまだ足りないものというのは、例えばキノコについては本当にわからないところがいっぱいあると思います。ですから、ニと分類をしたところでも、情報収集を更に強めなければいけない部分はあるのではないかと思うんですけれども、いかがでしょうか。

○早川座長 いかがでしょうか。今おっしゃったことはごもつともなことで、今のイ、ロ、

ハ、ニの分類は、あくまでこれから自ら評価の対象として、そのための分類というのが一つの目的ではあるわけです。そういう意味でのカテゴリー分けと、ニにしても今後のことも含めて、単に注意喚起ではなくて、今のようなお話の内容について、もう少し情報収集も食品安全委員会でやっていく。そういうふうな御意見と承ったわけですがけれども、それは必要なことのように思いますので、要するにニにしたから注意喚起で終わりますということではなくて、ニの中で今のような御懸念のあるようなことに関しては、食品安全委員会としては情報収集あるいは更なる情報提供をやっていくという方向があるだろうと思いますけれども、いかがでしょうか。

○西村総務課長 今、石川先生がおっしゃって、座長がおっしゃったとおりでと思います。ニについては必ずしも注意喚起だけで科学的知見の収集は一切しないという趣旨では勿論ございません。ただ、食品安全委員会としての仕事とリスク管理機関の仕事をどういうふうに分けていくか。食品安全委員会がすべてできるわけではないので、そういう意味ではある程度管理機関の方を中心にやっていくようなものはどれなのか。あるいはキノコのことを調べるよりも、もっと先に調べなければいけないものがあるのではないかと。このようなことも含めて、御議論をいただければと思います。

おっしゃったように、例えばキノコについては科学的知見は一切集めませんというような趣旨では全くございません。どちらかというところ、注意喚起のような行動が主になるのではないかと考えています。

○早川座長 ほかの先生方で今の件に関して、何か追加的なコメントはございますか。

○迫専門委員 キノコ毒もシガテラもそうですが、自然毒で最近では環境の温度変化の問題、気温上昇の問題と絡まって発生してきているように感じます。その辺とこの自然毒との関係の情報収集。つまりキノコとかシガテラ単品の情報収集ではなくて、環境変化と食品との関係という意味合いでの情報収集を続けるというところはいかがかと思っております。

○早川座長 今のも言わば時代の変化というのか、環境の変化に応じた一つの対応かと思えますので、いずれにしても、今後の情報収集のやり方として新たな視点も取り入れるというコメントであったかと思えます。情報収集をする場合には、そういう視点も入れてということで、それでよろしいですね。ほかに関連して何かございますか。まず分類はしたけ

れども、今日ですべて終わりということではなくて、その後、必要なことについてはアクションを取っていくというような理解で議論を進めさせていただきたいと思います。

ほかに全体として何かございますでしょうか。よろしければ、資料2を事務局の方で御用意いただきましたので、一つひとつについて順次、イ、ロ、ハ、ニのどれに属するのかを御議論いただきたいと思います。

調理器具等からの溶出が懸念させる物質ということで、1～2ページにかけて、資料1から来ているまとめでありますけれども、事務局としてのまとめが記載されております。全体としては必ずしも1ではないのですが、パーフルオロ化合物については1として扱ってはどうかという御提案だと思います。そういうことを中心に御議論をいただければと思いますが、いかがでしょうか。

○山根専門委員 フッ素樹脂の製品については、とても消費者は不安に思っていると思っています。最近、私どもの方で製品安全に関するアンケート調査を行いまして、取りまとめ中なのですが、この中で日常使っているもので何に不安を感じますかという問いかけをしたんですが、その中でもフッ素加工のフライパンが不安だという答えはとても多く挙がってきました。

情報としてもとても不足していると思っていまして、例えばアメリカなどで規制が進んだので、日本でももう少ししたら市場からフッ素加工のものがなくなるよという情報であったり、はがれが見つかったらすぐに使用をやめた方がいいという情報であったり、そういう情報がいろいろと入ってきておりまして、何となく不安だけれども、使って便利だということと、はかりにかけながら使っているという状態にあると思っております。

そういう状態でもありますし、いただいた資料を見ても、今後やはり見ていくべきこと、アメリカの削減を達成する方向へと動いているということですが、どういうふうな達成方向に向かっているのかということも含めて、いろいろなことを情報提供いただきたいと思いますし、区分けとしてはイで案件候補に引き続きするというところで検討をしていただければと思います。

○早川座長 わかりました。まずフッ素樹脂についてはイに更に残してくださいと。実は3つあるわけですが、イ、ロ、ハ、ニという分類の仕方に従えば、まだ情報が十分ないと、したがって情報収集をしますというのがロになります。今のお話では、情報も不足している。あるいはハのような情報提供も勿論、得られた情報については提供をしてほ

しい。それと自ら案件として評価していくという、提案としては3つのことがすべて含まれています。

まずイに残して、次の御議論をいただくときに、イの中で直ちに自ら評価の方に行くのか。やはりもうちょっと情報収集をして、あるいはわかっていることについては情報提供をしていく、という幾つかの構え方をするような案件にすると。今の御提案はイ、ロ、ハと3つ要素があったような気がするんです。

○山根専門委員 そのとおりです。

○早川座長 それでは、まずイに残して、どんな情報が欠けているのか。それは情報収集するということになって、情報が欠けている場合には、なかなか評価はできないということに多分なるだろうと思います。むしろ情報収集の方に力点が行く。ただ、情報収集はするんだけど、その間に必要な情報は消費者の不安も多いので、ここまではわかっていますということについて提供する。ちょっと複雑なアクションになるかと思いますが、そういうことでよろしいですか。

○山根専門委員 情報といっても十分に食品安全委員会には届いているけれども、消費者に伝わっていないということもありますし、その辺は私も判断が付かないのですが、それも併せて教えていただければと思います。

○西村総務課長 イとロとハの区切りをどういう考え方で、事務局案としてとりあえず出させていただいたかをもう一度申し上げたいのですが、イとして自ら評価の対象候補となり得るのではないかとしてあるものは、ある程度データもあって、科学的知見について諸外国などの動きがあり、あるいは研究の情報なりというのがあって、評価に入ろうと思えば入れるものというようなものをイにしてあります。何となく不安というのがあっても、全く科学的知見がなかったり、あるいは海外でも特に問題視されていないものですと、評価をするといっても取っかかりようがないものですから、それ相応の情報があるものに絞ってイというふうにしてあります。

ロについては情報が不足しているので、まず集めてかからないと評価をするにしてもどうしようもないので、そういうものをロにしてあります。

ハについては、国民に対して情報提供ができるだけの科学的情報はあるので、それをも

っと集めるというよりも、今あるところでもって外に出していくということが大事なのではないかというのをハにしてあるということでございます。

そういう意味で、フッ素樹脂というのをどう考えるかということで御議論をいただければと思いますが、ここで整理した案件はフッ素樹脂については国民の皆様の方が不安があるということでもございましたので、随分調べてみたんですけども、実はあまり危害情報とか海外でも問題にしてリスク評価をしたりという動きが今のところは見つからなかったということでもございました。

ですから、今すぐに評価に入るというのは難しいかなという気はしますが、今日そういう結論になれば、次回の2月までの間にもう少し調べてみて、素材を提供して御議論をいただければと思っております。

○早川座長 私の今の考え方は、例えばイに残して、次回に案件の候補として議論する。しかしながら、多分その間に新しい情報が出てこなければ、情報が必ずしも評価に耐えるほど集まっていないという結論になって、その時点で情報収集を更にやるべしという結論になるような案件かなと受け止めたんですが、山根専門委員の御趣旨はここをさっぱりと切らないで、最終ラウンドまで行かせてほしいという趣旨でございますね。

○山根専門委員 はい。

○早川座長 ということでございますが、ほかの先生方、これに関してはいかがでしょうか。

それでは、最終的な候補にならない可能性が高いと思いますけれども、現時点では一応イということで残しておくということでもよろしゅうございますか。特に御異論がなければ、そうさせていただきたいと思っております。

調理器具からの溶出のところ、ほかにはいかがでしょうか。よろしいですか。では、今のようなことでありまして、1の中の(1)フッ素樹脂と(3)パーフルオロ化合物について、イの категорияで分類させていただくということにしたいと思っております。

次に2番。本来的に食品に含まれる物質としての硝酸塩ということでもあります。これはイということで、野菜中の硝酸塩等については限界値を設けることは適切ではないという御意見もあつたり、一方、EUにおいては基準値を設定しているということで問題視しているとの理由で、評価対象候補として引き続き検討するというまとめになってございます

けれども、いかがでございますでしょうか。

○清水専門委員 硝酸塩は野菜中に入っているわけですが、これがお肉などアミンを含むものと酸性度の高い胃液の中で反応してニトロソ化合物ができるということがわかっているわけです。そういうことで硝酸塩が注意されているのだとは思いますが、野菜中にはビタミンCもあるわけです。我々がやった実験などでは、ビタミンCが共存しますと、これは変異原性ということで、がんに結び付くわけですが、変異原性が落ちるんです。ですから、食べ合わせといいますか、ビタミンCを含むものを一緒に取ることによって、そういうことは予防できるのだということも情報として流す必要がある。ただ野菜の中に硝酸塩があるから危ないのだということ強調するのは危険だと思います。

○早川座長 ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。どうぞ。

○迫専門委員 情報提供というところを今、先生はおっしゃったものですから、それに併せて、野菜の摂取量そのものは350g必要ですが、300gをなかなか超えないという状況でして、日本栄養士会としても野菜についてはどうしても増やしていきたいという活動をしている中で、この情報の取扱いというか、ここでの評価をした結果をどう取り扱っていくのかということでは、かなり注意が必要であろうと思っております。

そういう意味では、精査をしていただいた上で、プラスの情報もきちんと併せて提供していくという形で、国民の不安が出ないように、野菜の摂取量が減らないようにというところをこれからの情報提供の中で留意していただきたい。これは最終的な結果が出てからの話となりますけれども、そこでは注意が必要だと思います。

○早川座長 ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。この案件については、例えば評価をしたとして、その後の管理を一体どうやっていくのだろうかというところの難しさもあると思います。今の野菜摂取の奨励と関連する情報提供のことも含めて、また、野菜に共存している、清水先生がおっしゃったいろいろなものとの関係とかも含めてですね。

つまり評価はリスク管理に有効に結び付けていくところに意味があるわけで、そこら辺がこれについてはどうなるのかなという感じもいたしますけれども、とりあえず懸念材料あるいは更に議論をした上で情報提供をするという案件でもあるかもしれないので、そう

いう趣旨でいいということになっているのだろうと理解しているんですが、特によろしいですか。それでは、これは一応イということにさせていただきます。

次のイソチオシアネートは、有力な情報が確認されないために引き続き情報収集をするというカテゴリーに入っていますが、いかがでしょうか。何か御意見はございますか。それでは、そのようにさせていただきます。

ヒスタミンにつきましては、先ほど、このように毒性はわかっていると。しかし、これまでに集積された情報の提供を行って、さらなる注意喚起を含むというカテゴリーの二となっていますが、これはいかがでしょうか。よろしいですか。

アカネ色素でありますけれども、これはロというカテゴリーになっております。このアカネ色素についての対策は講じられているということですが、主成分に注目した知見については情報がほとんどないということで、情報収集をするというアクションを取りたいということがございます。いかがでしょうか。

○清水専門委員 これは私が提案しているので説明をさせていただきます。実は厚生労働省のリスク評価の委員会の委員をしまして、そのときに入手した情報から、こういう提案をしたんですが、平成19年に日本では推定40トンが医薬品用にこのアカネ色素を使っているらしいです。アカネ色素はセイヨウアカネの根から抽出したものですから、いろいろな物質の混合物です。それではラットで肝臓とか腎臓に発がん性があることがわかっていることから、食品添加物としての使用は好ましくないということで、これは製造・使用・輸入が禁止されたのだと思います。

ところがアカネ色素でがんができるということは、その中の成分の何かが発がん性を強く持っている。その物質の幾つかとして、ルシジンとかルベリトリンといったようなものがわかっています。これらは化学構造的にはアントラキノン構造を持っています。アントラキノン構造を持つものが遺伝毒性、変異原性が非常に強いということが新たにわかっています。

ですから、こういうアカネ色素を構成する単体の物質で、どれだかわからないですけれども、発がん性を持っているものがもしどこかで食品中に含まれているということであれば、これは注意しなければいけない。食品中にはそういうものが存在しないんだ、あるいは使われていないんだということさえ証明できれば、別に私としては問題ないと思っています。

○早川座長 つまり情報を収集するという方向ですか。

○清水専門委員 情報を収集して、それが無いということであれば、ここで検討する必要はないと思います。

○早川座長 それでは、口の情報収集ということによろしくお願いしますか。清水先生からは、なぜそうしなければならないかということについての御説明をいただいたと理解しております。ほかにいかがでございましょうか。

次に環境中にある物質、有機スズ化合物ということです。このまとめにいろいろ書かれておりますけれども、評価対象候補として引き続き検討するカテゴリーとしてはどうかということですが、いかがでございましょうか。よろしいですか。

それでは、7の臭素系難燃剤であります。これについては更に情報収集を行うという分類になっておりますけれども、いかがでしょうか。EFSAは評価中、化審法では製造・輸入を原則的に禁止している。しかし、EFSAは評価中ということなので、その動向を見守りつつということでございます。よろしいですか。

特に御異論がなければ、ダイオキシン類に移ります。これは情報提供というカテゴリーに入っていますが、いかがでしょうか。

特に御異存がなければ、調理過程における化学反応による生成される物質ということで、くんせい中のベンゾピレンがターゲットになるであろうということで、これについてはいろいろな動きもあり、評価対象候補として、引き続き検討をしてはどうかということでございます。よろしいですか。

それでは、10番の発酵食品中のカルバミン酸エチル。これは情報提供をするカテゴリーでということでもありますけれども、いかがでございましょうか。よろしいですか。

次に加熱時に生じるアクリルアミド。これについては発がん性が懸念される。国内で規制等の管理措置が講じられていないということもありまして、JECFAは再評価結果を出しているということですが、国内では規制措置が行われていないということから、引き続き評価対象としてはどうかということでございますが、いかがでしょうか。よろしいですか。

次に海洋性自然毒。まず貝毒については、いろいろな監視指導が行われているということです。しかし、更なる注意喚起を図ることにはどうかということです。よろしいですか。

フグ毒につきましては、先ほど石川専門委員の方から注意喚起のみならず、更にもう少

し手厚いというか、情報収集も含めたアクションをしてはどうかという御提案がございましたけれども、そういう扱いで、とりあえずこのカテゴリーとしては情報提供のニに入るということによろしいですか。

次にシガテラ毒でございます。これにつきましては、市場での取扱いは毒かますはもう禁止ですが、それ以外についても自粛という取扱いがされているということでありまして、現在評価法の開発についての研究が行われているということから、引き続き情報収集を行うというカテゴリーでございます。よろしいですか。

次に植物系自然毒であります。これは情報がほとんどないので、情報収集を行うことにはどうかということでございます。シンフィツムに関してはある程度の情報はあって、食品衛生法によって販売が禁止されているということでございます。いかがでしょうか。よろしゅうございますか。

それでは、キノコ毒。これにつきましても先ほど石川専門委員から、さらなる情報収集も含めて、単なる注意喚起ということではなくて、もう少しきめの細かいアクションも必要ではないかというお話もありましたけれども、そういう扱いでよろしゅうございますか。

マイクロシチンでございますが、これは情報が現在得られていないので、情報収集を行うこととしてはどうかということでございますが、それでよろしいですか。

放射線照射食品。これはばれいしょ以外への放射線照射は原則禁止となっているという中で不安があると。一方で、禁止されているものを評価対象にするのか。そこら辺が議論の分かれ道になるのかもしれませんが、カテゴリーとしてはイになっています。いかがでしょうか。

国内では禁止されているわけですがけれども、外国からの照射食品の輸入に関して、何かこの国としての対応は取られているのでしょうか。

○西村総務課長 禁止されているということは、輸入も禁止されているということですので、入ってきていないということです。

○早川座長 わかりました。どうぞ。

○山根専門委員 イの候補に残すということによろしいと思っています。これに関しては、照射によって生成されるアルキルシルクブタノン類の慢性毒性や発がん性のデータがないと伺っていますので、調査とか情報収集が必要なのだろうと感じています。

一番最初の御説明で、禁止のものの評価をどう思うかという言葉がありましたけれども、それにプラスして感じているのは、有用性というのはどうなのだろうということも思っているところです。世界の状況から考えると、この照射食品は減少していて、利用はほとんど少なくなっていると聞いています。アメリカなどでもスパイス類で一部使っているということで、ほかのものでは、お肉においては冷凍のひき肉などで一番使われているけれども、流通量は1%以下であると聞いていますし、ほとんど流通はしていないという状況もあるようですので、その辺りもどう考えるか。こういったデータは食品安全委員会のデータを見て確認しているんですけども、その辺りもどう考えるのかなというのが気になっているところです。

調査や評価をするに当たっては、当然のことですけれども、中立な研究機関、食品照射を推進する側の実験ではなく、中立な立場での調査実験ということで、結果のデータを求めたいと思っています。まずは候補に残していただいて、次回2月までにより情報収集をいただいて、議論ができればと思っています。

○早川座長 ありがとうございます。ほかにいかがでしょうか。そこまでに時間があまりございませんから、今以上の情報がどの程度集まるかということに関しては、必ずしも保証付きではないと思います。けれども、少なくとももうちょっと議論を深める必要があるという意味で、イの方に残しておいた方がいいのではないかという趣旨だと思いますので、特に御異論がなければ、イに残させていただきたいと思っています。

引き続きまして、一般的な摂取量と比較して過不足がある場合に、健康影響評価が懸念されるという意見が寄せられた物質ということで、アラキドン酸でございます。これにつきましては、具体的な危害情報がないということで、更に情報収集を行うとしてはどうかということですが、いかがでしょうか。

○生出専門委員 私が提案したのですが、資料1にも詳しく書いてありますが、主に乳児の発達に欠かせないということで、乳製品、いわゆる調整ミルク等々について触れられているのですが、こちらの6ページに書いてあるように、いわゆる健康食品として思いがけない量の濃縮されたアラキドン酸を摂取することによって、プロスタグランジンとかロイコトリエンが生じて健康危害がないのかなと思って提案したわけですが、なかなか海外でのアラキドン酸のサプリメントとか、そういうのもあまり存在しないようでありまして、もう少しいろいろな情報収集が必要かなということで、ロで結構だと思います。

○早川座長 ほかにいかがでしょうか。今、御意見を伺いながら思ったんですけれども、情報収集といったときに、勿論いろいろなところで出ているデータを非常に綿密に集めてくるというアクションは当然のことながらあると思いますが、注目すべきは情報はあるが限定的な場合にどうするか、例えば乳児の発達に懸念はありますと。しかし、だれもそれについて深く検討はしていない。

しかも実態として、それに対するアクションもないとすれば、どういう影響があるのだろうか、どのくらい含まれているのだろうか、どれくらい濃縮されているのだろうか。そういうことがないとすれば、ある意味では情報収集自体が既にその時点で一種の限界があるわけです。

しかし、そういう懸念があるということであれば、これはまた食品安全委員会としての役割なのか、また別のところの役割なのかはわかりませんが、そういうものを情報収集の中で、実は自ら評価ではなくて、自ら研究といいますか。情報収集するためのアクションももうちょっと積極的に取っていく。今、先生がおっしゃったのは、そういうところも何となくニュアンスとしてはあった方がいいねというように思えたのですが。

○生出専門委員 果たして食品安全委員会でのマターなのか、あるいは消費者庁のマターなのかというところがわかりませんが、まだまだ情報が足りないなという思いはします。

○早川座長 今回の件に関連しましては、食品安全委員会でもいろいろなものに対する評価研究や調査研究も実施されていると伺っています。勿論その中での考え方というか、何にフォーカスを当ててということもありますし、昨今の政府の方針によると研究費そのものは6割か7割かというような非常に残酷なカットのされ方をしておりますので、手が届くのかどうかという問題もありますけれども、今日のようにこういう案件が上がってきたときに、またこうしたものも場合によっては念頭に置いていただいて、次の研究課題にしていただくということも考えておいていただければいいのではないかと。

○西村総務課長 今、座長のおっしゃったとおり、自ら評価の案件の議論は必ずしもそれぞれの専門調査会に回して評価をしてもらうというもののみならず、調査事業とか研究事業を別途、食品安全委員会は持っておりますので、そちらでもっと対応すべきとか、あるいはリスクコミュニケーションなり情報提供なりで対応すべきものにどういうふうに食品

安全委員会としてアクションしたらいいかということについて御議論をいただければと思っております。

例えば今日の午後の食品安全委員会においては、調査事業、研究事業の中期計画というのが議題に挙がることになっておりますけれども、その中でも自ら評価の議論との関連で調査研究をしていくべきものについてはどう取り扱うかということが話題に入っているわけでございます。

ですから、例えば企画専門調査会で、こういうものについては調査事業とか研究事業において対応していくことを考えるべきだというような御意見をいただければ、それを研究運営委員会なりに反映して行って、必要な調査事業や研究事業を進めていくということになろうかと思っておりますので、そういった御意見もいただければと思っております。ここで一層の情報収集と書いてあるのは、そういったものも含めての対応をイメージしているものでございます。

○早川座長 先生、そういうことでよろしゅうございますか。限られた予算と限られた課題になってしまうので、これが本当に実現するかどうかはわかりませんが、そういう趣旨で御発言があったのだらうと思っております。

20番のジビエ食材につきましては、食品衛生法等で管理指導がなされていると。しっかりと火を通して食べてくださいという必要性等について情報提供、さらなる注意喚起を行うということでございます。よろしいでしょうか。

○酒井専門委員 ジビエ食材につきましては、現時点で大分その食材の利用性が高まりつつあるような状況にあるんだらうとは把握していますが、実質的にそれをどの程度商品化といいますか、そういう形で使われているのか。狩猟したものが一般の生活レベルで利用されているのかということがまだまだ把握されていないのだらうと思っております。

先ほどのお話をお聞きしましたもので、この場合のイ、ロ、ハ、ニのニのところ、そういう意味での情報の収集といいますか、調査をやはり一度かけていかなければならないのではないかと。将来的に狩猟をした動物をその場に放置するということについては、肉食のいわゆる別の動物がそこのところに集合してくるとか、さまざまな問題があって、それを人間の段階でうまく利用することがないのかというような意味での検討もなされていると聞いておりますので、その辺りの調整を図っていくという意味でも、利用性についての調査が必要なのではないかと思いますので、御検討いただきたいと思っております。

○早川座長 よろしゅうございますか。今までいただいた資料1につきましては、多分これは食品安全委員会の調査としては、現時点でできる最大限の調査をされた結果を収載していただいているのだらうと思います。ただ、今後の展開としての活動として、更に情報提供、注意喚起ということのみならず、情報が出てくるかどうか注視していくこと。あるいは出てくるすべがないかどうかということを経後の課題として御提案いただいたと理解してよろしゅうございますね。また今後に向けて、よろしく願いいたします。なお、ジビエ食材につきましては、分類としてはニということにさせていただきたいと思います。

全体として振り返って、更に何か御意見はいかがでしょうか。

○佐々木専門委員 今回の自ら評価の対象にするかどうかということでは、今の議論でいいと思うんですが、ちょっと懸念がありまして、イ以外のものについて議論する場がないので意見を申し上げたいです。

イ以外のものの中には既に評価が終わっていて、よく理解されていないものやら、あるいはいわゆる人づてに聞いて不安になっているというリスクコミュニケーションの不足のものがあったり、いろいろなものが混ざっているんですね。企画専門調査会の審議事項ではないと思いますが、先ほど1月にリスクコミュニケーション専門調査会があるということをお聞きしましたので、そういうものをどういうふうにお知らせしたら不安がなくなるのかということを経後の企画専門調査会の資料を御提供して、議論をしていただければありがたいなと思います。

そうしないと募集するたびに同じようなものが出てきます。特にBSEの米国産牛肉について、また評価してほしいと。新たな知見が出れば勿論そうですけども、現時点で不安が持たれるものについては、こういう要望が出たけれども、現時点ではこうですよと言って、何回も繰り返していかないと不安はなくなるのだらうなと思います。

情報提供のハとニですけども、例えばアクリルアミドにしましても、硝酸塩もそうですが、これらは評価すると残ったものですが、リスク管理機関の方では実際に危ないだらうということでプロフィールをつくって、既に低減措置を講じて成果が出ているものもあるんです。アクリルアミドですと調理方法によってはこの程度下がるとか、そういうことを既に企業にお伝えして、昔やっていたモニタリングよりはかなり低い数字になっているというようなことも聞いています。また、野菜などの硝酸塩については肥料のやり過ぎで高濃度になってしまうということもわかっている、肥料の適切な使用方法というような指

導もしているということを聞いていますので、是非そういうことも含めて、背景を調査し、評価をし、戻していくというようなことをやっていただきたいと思います。

食品安全基本法の中のリスクアナリシスということでは、それぞれ分担をして仕事を進めていますけれども、どうも最後のところでの連携が正しく消費者に届いていないような気がします。今回こういうふうにも自ら評価案を公募した結果、不安の内容が明らかになったわけですから、管理機関と協力して、不安も解消するような取組みにさせていただけたらということです。長くなりましたけれども、以上です。

○早川座長 佐々木専門委員のおっしゃったことはごもっともでございます、この前、AからFという分類をいたしまして、その中でのAが本日上がってきているわけですが、それ以外のものについて、どう取り扱うかということについては、後ほどまた議論の対象にさせていただきたいと思います。

イ、ロ、ハ、ニもそうでありますけれども、今とりあえず、ここで一つの結論を得たいと思いますので、イに分類される物質についてまとめますと、事務局でさらなる情報の整理を行った上で、次回の企画専門調査会で引き続き審議を行うということでございます。

ロについては情報収集。ハ及びニに分類される物質につきましては、国民に対する情報提供を行うということとしまして、その提供の手法につきましては、年明け1月に開催される予定であるとお聞きしておりますが、リスクコミュニケーション専門調査会で御審議をいただくことにしたいと思います。

そのときにここで出された先ほどのニではあるけれども、それに対してのアクションの問題も、情報の伝え方の手法あるいはそれ以外の展開、単なる情報提供ではなくて、今後の情報収集・提供、リスク管理機関との連携も含むということも含めて、取扱いについて御議論がいただけるものになりたいと思いますけれども、そういうことでいかがでしょうか。

○佐々木専門委員 結構です。

○早川座長 ほかにいかがでしょうか。今のような流れで自ら評価の案件については、とりあえずの結論を得たいと思いますが、よろしゅうございますか。それでは、そのような形で進めさせていただきたいと思います。

引き続きまして、今、佐々木専門委員からお話が出ましたけれども、前回の企画専門調査会におきまして、A以外の分類として整理されたものの取扱いについて、事務局から御

説明をお願いいたします。

○西村総務課長 資料3をもう一度御覧いただきたいと思います。今ほど御議論をいただきました、ロ、ハ、ニとされたものにつきましては、例えば情報収集ないし情報提供等の対応になるわけですが、前回A以外になったもの、B～Fについても引き続き情報収集ないし情報提供ということで、食品安全委員会としては対応していくことになるわけですが、情報収集については例えば調査研究という形で、どういうふうに進めていくかということについては調査研究の運営委員会、情報提供の仕方についてはリスクコミュニケーション専門調査会の方で引き続き御議論をいただきたいと思っているわけですが、本日そういった情報収集ないし情報提供、特に情報提供の進め方について、この機会に企画専門調査会の先生方の御意見をいただきまして、それを他の専門調査会なり委員会なりに反映をしていただくということにできればと思っているところでございます。

この資料3は前回御議論をいただいて、Aについては今20件について御議論をいただきましたが、Bは何となく不安だと出てきていますけれども、健康に悪影響を及ぼすおそれがないことを示す情報が全く確認できないというようなものでございました。Cについては担当の専門調査会の意見を聞くこととされました。Dについては健康食品、Eについては過剰摂取ということで、こういった問題についてはどのように対応していくかということが御議論になろうかと思えます。Fは評価済みのものということです。

このうちCにつきましては担当の専門調査会の意見を聞くという宿題になっておりました。これについては各専門調査会で時間を取って議論をいただきましたので、その結果について御報告をさせていただきたいと思えます。

○坂本評価課長 それでは、資料4について御説明いたします。先ほどの資料3におきまして、Cとされました案件は大きく括りますと三つございます。それぞれにつきまして、担当の各専門調査会に御意見をいただき、まとめたものでございます。

1～2ページが、着色料、甘味料等、についてということで、添加物専門調査会の御意見でございます。11月12日の専門調査会で審議していただきまして、まず1ページの上の方に総論的な事項がございまして、それから表といたしまして、個別の項目10項目について、それぞれ御検討をいただき、意見を表中に記載しております。

今回自ら評価すべきといった御意見はございませんでしたが、表の上のところに記載さ

れておりますように、今後新たな知見等が得られた場合には、改めて検討を行う必要があるという御意見をいただいたところでございます。

3 ページは遺伝子組換え食品に関するものでございます。10月27日の遺伝子組換え食品等専門調査会で御議論をいただき、意見をとりまとめていただきました。既存の評価方法の再検討の必要性を示唆するような新たな科学的知見は得られていないという趣旨の御意見でございますが、最後でございますように、今後新たな科学的知見が得られた場合には、必要に応じ、評価方法について再検討することとするという御意見でございます。

4 ページはクローン家畜由来食品につきまして、新開発食品専門調査会の御意見でございます。11月24日の新開発食品専門調査会で御議論をいただきまして、評価は当時の科学的知見に基づき実施したこと、評価終了後これまでに、安全性に関する懸念を示すような新たな科学的知見は得られていないこと、そして、最後でございますように、今後、新たな科学的知見が得られた場合には、必要に応じ、再評価するという御意見をいただいたところでございます。

資料4につきまして、説明は以上でございます。

○西村総務課長 以上が各専門調査会の御意見を聞くとされたものでございますが、いずれも引き続き情報収集に努めて、科学的知見が新たにあれば、しかるべく再評価をするというようなことになっているところでございます。

したがいまして、こういったことを受けた情報収集、その他DとかEのように健康食品や過剰摂取などについて、どのように情報提供をしていくかということについて、引き続き対応していく必要があるということかと思っておりますので、そういったそれぞれの専門調査会なり研究委員会なりで御議論をいただくわけでございますが、御議論をいただくに当たり、この企画専門調査会の先生方から御意見をいただければ幸いです。

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。ただいまの御説明によりますと、分類のCは各専門調査会に意見を聞くもの。これを含めまして、A以外の分類、B～Fにつきましては、それぞれの分類の性質によって自ら評価の対象とはしないという整理となっておりますが、国民の皆様方から不安である等の理由で御提案をいただいたということ踏まえますと、これは何らかの形で対応を行う必要があるという御説明であったかと思っております。佐々木専門委員からもそういうふうな御提案がございました。

こうした物質に関わる情報提供の手法につきましても、さきに御議論いただいた資料2におけるハとかニと整理されました物質と併せて、リスクコミュニケーション専門調査会で審議をしていただくというふうに考えております。これは先ほど来、いろいろな委員からも更に情報提供、リスコミをきちんとやる必要があるというような話も出ているところでもありますので、多分これは御異存がないと思います。

ただ、そのときにリスクコミュニケーション専門調査会の審議に当たって、更に留意すべき点というか、そういうことに対する御意見、コメントがございましたら、お願いしたいと思います。

これは阿南専門委員が座長でございますので、どうぞ。

○阿南専門委員 私はリスクコミュニケーション専門調査会の座長をしておりますが、この件についてどう扱うかということ、事務局と相談しているところです。全部で145件くらいになりますが、企画専門調査会で自ら評価をすると決めるのは、今日の段階では6件です。それ以外のものについて、全部の情報を提供していくというのがリスクコミュニケーション専門調査会に課せられた仕事になり、とても大変な状況ですけれども、これはやはりそうしなければならないと思っております。国民の不安はこうだった、今、わかっている最新の知見はこうだということも併せて、できるだけ丁寧に、かつわかりやすく情報提供をしなければなりません。同時に、先ほど佐々木さんからの御説明がありましたが、厚生労働省や農林水産省で、既に取り組みが進んでいるところもありますので、そことの連携した情報も必要だと考えております。何とか来年、リスクコミュニケーション専門調査会でみんなで議論をして、積極的に進めていく方向で検討していきたいと考えております。

○早川座長 ありがとうございます。リスクコミュニケーション専門調査会は大変な作業になると思いますが、何とかうまく濃淡を付けて、整理しながらやらざるを得ないだろうなという感じがいたします。なかなか難しいテーマになってしまったのですが、それはやらないといけないということで、何かほかの先生方から、こうやれば非常に国民に対してもいいし、リスクコミュニケーション専門調査会についても負担を減らせるのではないかというような御提案がありましたら伺えるとありがたいと思いますし、それ以外の御提案でも勿論結構でございますので、何かございますでしょうか。

佐々木専門委員、何かございますか。

○佐々木専門委員 案というほどでもないですけども、もう既に評価が終わっているものはあるわけですから、それは少なくとも終わっていて、こういうことなんだから安心してくださいということは発信できると思います。もう既にリスクプロファイルが終わっていて、ファクトシートができ上がっているものですか、Q&Aで紹介されているものもありますので、そういうものをもう一度見直して、その不安に答えるような内容にするというふうに、既にあるものを改善するくらいで半分くらいなくなるのではないかと。私の見た感じではそう思うので、まずはそういう140くらいのものを振り分けて、本当に今ある140はどうするかということもあるのですが、どういうツールでどういう手法で説明をしていくのかということの方が大変かなと。

例えばQ&Aをつくってホームページに載せるということもあると思いますが、それでは不安がなくならないと思います。それを活用してどうお伝えしていくか。どう勉強してもらうか。あるいは生産者の方にどう頑張ってもらおうかというトータルの取組みが必要になるので、その辺りを是非リスクコミュニケーション専門調査会の方でお話しいただけたら、もっともっと管理機関も巻き込んで、取り組めるようなことをしていただけたらと感じております。

○早川座長 これは例えば既に各専門調査会で評価が終わっているものも入っていますね。評価が終わったものについては、すべてがそうなのかどうかはわかりませんが、各専門調査会での議事録というか議論の経過も当然あるわけですし、各地である案件についてリスクコミュニケーションにした記録みたいなもの、あるいは提供した材料、スライド等々もあると思います。

ですから、そういうのをそれぞれのものについて該当するものはリンクできるようにして、ここをとりあえず参照してくださいというようなやり方でやれるものもあるのかもしれないし、それこそリスクコミュニケーション専門調査会自体が更に丁寧にいろいろなアクションを、書き物を含めて、やらなければいけない。あるいは会議も含めて、やらなければいけないということもあるのかもしれませんが。

なるべく今ある素材、多分膨大な今までのリスコミの結果もあるし、審議結果もありますから、それをなるべく参照できるようなやり方を取れば、少しは整理ができるのかなという気がしますけれども、いかがですか。委員長から何かございますか。

○小泉委員長 今、お二人の御意見を聞いて、非常に示唆に富んでいて、参考になりました。

た。今後は自ら評価案件以外の部分はリスコミの問題だと思うので、ここでは直接関係ないかもしれませんが、この情報提供の在り方の分類を残りの部分についてやった方がいいと思います。情報提供の在り方でもう既に評価が終わっているものは、どういうふうにわかりやすく説明をすればいいのか、Q&Aでいいのか、あるいはサイエンスカフェで健康食品関連のものはまとめて提供していくのがいいかとか、そういうような分類をした上で今後のリスコミの委員会に資料を提供してもいいのではと思いました。

○早川座長 ほかにいかがでしょうか。それでは、リスクコミュニケーション専門調査会につきましては、非常に御苦勞が多いことと思いますが、是非よろしく願いいたします。

○石川専門委員 実は先ほど委員の方から放射線の問題で、便益の問題が出たと思います。私などはこういう会議で初めて目にして、例えばフライドポテトの問題でいろいろあったりしますね。硝酸塩の問題もそうですね。便益とリスクというのはリスクコミュニケーションのところですごく大事だと思います。

例えば資料1の18ページに、これはダイオキシンのところですがけれども、国際機関、諸外国におけるリスク評価等の実施状況の一番下のところで、フランスの食品衛生安全局庁が魚を食べることの便益とリスクということで、ダイオキシンとポリ塩化ビニルとメチル水銀のことについてやっています。便益とリスクというのがどの時代でも天秤にかける必要があるのではないかと。

全く別の政府の協議会の中で、内分泌かく乱物質の専門会議があると思いますけれども、あそこは大変難しいけれども、我々の未来にとってすごく大事で、我々がこうやって食品に対して考えていることも未来の日本人にどのような影響があるかということも議論していると思います。ただ、それがないと日本の全体の栄養の状態とか、それに差し障る問題もあるので、そこの便益とリスクの問題というのは大変その書きぶりが難しいと思います。

この間、課長さんが来たときにお話をしたんですけれども、私は学校保健をやっていますので、日本の子どもたちの標準体重や標準身長は一体何なのか。理想のものというのは実はなくて、単なる何かの平均みたいなものでやっているわけです。例えば内分泌かく乱のときも内分泌の値が単なる平均でやられているというのもやむを得ないのかなと思いますけれども、いずれにしても国民にとって、これは危ないかなということだけでやると、ダイオキシンの問題や水銀の問題は、母乳の分泌のところで大変問題になって、お母さんは母乳をやめてしまったりというのが出てきてしまっても困りますし、そういう点でリス

コミュニケーションの形は注意をお願いしたいと、小児科医としては考えております。

○早川座長 更に難しい連立方程式になっていくわけですね。リスクのみだと、これはこういうリスクである。あるいはそれほど心配することはないということになるわけですが、リスクはあるけれども、例えば野菜を多く摂りなさいということが一方であって、それは体にとってもいいですよという話と、硝酸塩云々の話をどういう連立方程式の中で解いていくのか。

リスクコミュニケーション専門調査会はとても大変な作業になると思いますけれども、全体として、この国で食品安全の問題について考えなければいけないのは、リスクのみが動いているわけではなくて、物事には常に何らかのリスクが付きまわっていて、その一方で実際に食されているということは、もともと栄養学的な観点とかいろいろな面で必要があって、食品として使われているということですね。

そのところがきちんとなされなくて、リスクのみの部分が増幅されて、そこだけを押さえ込めばいいというか、議論をしている部分があるような気がしています。これは食品安全委員会の問題としてもあまりにも重過ぎる問題だとは思いますが、この国全体、あるいは国民、メディアも含めて、先生がおっしゃったようなバランスの中で、どうやってある問題をとらえるのかというアプローチにしないと、ヒステリックな状況が変に起こってしまっても困ります。食品安全委員会がすべて対応するのは荷が重過ぎると思うんですが、消費者庁はそこら辺はバランスを取りながら、消費者の意見を聞くという形で動こうとしているのでしょうか。

変な質問をして、お答えいただかなくても結構です。ただ、結局こういう情報を公開していくということは、少なくともバランスを取って、こちらがいい、悪いということは方程式としては解が難しいんですけども、いろいろな情報を公開して、先ほど先生がおっしゃった野菜のお話とか放射線の話とかが、こういう観点でリスクの問題も議論をされているよということが伝わって浸透していけば、もうちょっとバランスのよいリスク論とかが出てくるのかなという気がいたします。

例えば BSE の問題、牛肉の問題ですね。これ以上を言うと危ないかもしれませんが、戦後、栄養素として牛肉が果たした役割がどれだけ大きくて、それと何十億分の一の確率の人にしか起こらないかもしれないリスクがどれだけ大きいのか。また、コストの問題。そういう議論をどこかで真正面からできればいいのではないかという気がします。

○小泉委員長 食品安全基本法では、国民の健康保護が重要だと。そうすると、その中にはリスクとベネフィットも入ってくると思います。しかし、組織上リスク評価はいわゆるハザードをリスク評価するということで、我々の食品安全委員会は設立しました。それは消費者の要望でもあったと私は思います。

しかしながら、次第によく考えていきますと、硝酸塩にしても何にしても野菜摂取というベネフィットの方を無視してリスク評価だけどんどんしていくと、皆さんにどんどん危険だよというようなメッセージが多くなって行って、ある意味での逆のリスク、いわゆる健康への影響のリスクも発生するかもしれません。

この健康保護の問題を更に拡大すると、私はそこにコストの問題も入ってくると思います。先ほど言われたような BSE の問題もありますが、今後、日本の食品安全行政はリスクとベネフィットとコスト。やはり重要な健康被害のところにコストを使うという考えも必要であろうと。ただ、今は組織上、申し訳ないですが、私どもはリスク評価機関として存在しているので、今後、連携とかそういう形で、こういった 3 つの課題を総合的に判断していく必要があるのではと思っております。

○早川座長 科学的に言えば、ある物質のみを対象にすると定量的に絶対的なリスクという評価になってしまいがちなのですけれども、本来は暴露量あるいは摂取量などを加味した相対的なリスクであるはずで。その相対的なリスクがほかのベネフィットを上回るようなリスクである場合に、それは管理機関として、ちゃんとそのところを管理しないといけないということなので、絶対的なリスクのみを言っていると、極端に言えば、塩を摂取できないし、水も飲めなくなる。

そこら辺をどういう形で、またリスクコミュニケーション専門調査会のお役目になるのかもしれないですが、リスクとはそもそも一体何なんだと。絶対的なものではなくて、総合的な中での相対的なものとして、バランスを取って考えていかないといけないものであると。リスクコミュニケーション専門調査会は大変ですが、そこら辺をよろしく願いいたします。

ほかにはいかがでしょうか。よろしいですか。

(2) 平成 22 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

○早川座長 予定の時間が過ぎておりますけれども、次の議題といたしまして「(2) 平

成 22 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」、事務局より御説明をお願いいたします。

○西村総務課長 資料 5 が配られております。時間も過ぎておりますし、より詳しくは次回 2 月に次年度の運営計画を御議論いただくときに、実施状況の中間状況も踏まえて、御議論をいただければと思いますので、簡単に 1～2 分でめくっていただければと思います。

今回の運営計画の実施状況の中間報告ということで、11 月末現在のものでもとりまとめました。この 8 か月の実施状況でございます。

1 ページ。左側に運営計画が書いてあって、右側にこれまでの実施状況が書いてございます。右の上でございますように、現在までのところは、おおむね計画どおりの進捗状況を確認できたものと考えておりますので、今般の中間報告で点検した結果を踏まえて、年度末において運営計画を確実に達成できるよう、着実に事業実施に努めてまいりたいと考えております。

2～3 ページは各専門調査会の開催状況でございます。企画専門調査会は 2 回、リスクコミュニケーション専門調査会は 1 回、緊急時対応専門調査会は 1 回開催されております。

3 ページの右下の方に、各評価系の専門調査会の開催状況がございます。各専門調査会を合わせて 65 回開催されております。

4 ページの右上の方では、評価関係の調査審議の効率化に努めた、いろいろな努力が書いてあるところでございます。

5 ページの右側。真ん中辺にこれまでのリスク評価件数ということでございます。食品安全委員会発足以来、これまでリスク評価対象案件は 1,430 案件。うち今年度に依頼があったものが 91、これまでに評価が終了したものが 980、うち今年度評価を終了したものが 86 というような状況でございます。

右下にございますが、標準処理期間ということで、企業申請品目に関しましては 1 年間で終了するということが決められておりまして、73 品目がこういった対象になっているところでございます。

6～7 ページにかけましては、各専門調査会における評価の状況が書いてございます。

7 ページの下からは、自ら評価ということで、この企画専門調査会で御審議いただいた上でスタートしているものについての状況でございます。食中毒原因微生物については、ここに書いてありますように、微生物・ウイルス専門調査会での審議が進んでいるところでございます。我が国に輸入される牛肉及び牛肉臓に係る食品健康影響評価につきまして

は、8か国分について既に評価が終了しております。鉛、ヒ素について審議がされております。デオキシニバレノール及びニバレノール、かび毒につきまして、11月18日に評価が終了しております。オクラトキシンA、トランス脂肪酸については審議がそれぞれの専門調査会でスタートしております。9ページの真ん中ですが、食中毒原因微生物の関係でカンピロバクターにつきましては、リスク評価結果を積極的に情報提供を進めているという状況でございます。

9ページの下からは、いわゆるモニタリングで、評価の結果に基づいて、リスク管理機関の各省庁がどういったような管理措置をしているかということをお知らせする委員会として目を光らせていくというような作業でございまして、10ページにございますように、評価が行われたものについてのリスク管理措置の状況を整理しているところでございます。

11ページは研究事業ということで、22年度分につきましては、真ん中にございますように、3研究領域9課題を研究課題として採択して進めているところでございます。

12ページ以降はリスクコミュニケーションということでございまして、12ページにございますように、意見交換会をこれまでに16回開催しております。関係府省が連携して1回、委員会単独で2回、地方公共団体と共催で14回というような状況でございます。

13ページはホームページでの状況。メールマガジンにつきましては最新の状況では8,900名の会員の方について配信を行っております。

13ページの下の方にございますが、ホームページと食品安全総合情報システムを統合しまして、7月にトップページをリニューアルして、コンテンツ項目の構成の見直しなどを行ったところでございます。

14ページは季刊誌の発行、サイエンスカフェの実施、食の安全ダイヤルの状況でございます。食の安全ダイヤルにつきましては、今年度438件、一般消費者からの相談や問い合わせを受けております。

15ページはDVDなどの作成、セミナーの開催などについて記載してございます。

16ページは食品安全モニターの活動でございまして、食品安全モニターの方は470名の方をお願いをしまして報告をいただいているほか、モニター会議ということで全国7会場で10回の会議を開催したところでございます。

17～18ページは緊急事態ないし国際的な関係について書いてございます。

19ページの一番下は調査事業ということでございまして、今年度はこれまで10課題を調査対象として選定し、8課題について調査がスタートしているというような状況でございます。

以上、取り急ぎ御報告いたしました。

○早川座長 ありがとうございます。これは次回俎上にのせるということでございますので、詳しいことはそのときにということで、ただいまの御説明の中で何か次回に向けてこれだけということがございましたらお伺いしたいと思いますが、いかがでしょうか。

それでは、その他は何かございますでしょうか。

○原嶋勸告広報課長 事務局から1点だけお願いを申し上げたいと思います。ただいま中間報告の中で御説明がありましたように、メールマガジンにつきましては現在約9,000名ということになっております。また、ホームページにつきましては、月に約5万件ということになっております。本年7月にリニューアルしたところでございますので、そこで皆様方にもお願いしているのですけれども、当ホームページにつきまして、さまざまな所属の企業や団体等につきまして、御紹介いただきまして、リンクを張っていただきますとか、あるいはメールマガジンにつきましても、お呼びかけをいただいて、更に登録者の拡大を図っていくということで、御協力をいただければありがたいと思いますので、どうかよろしくお願いいたします。

○早川座長 ありがとうございます。それでは、以上により本日の議事はすべて終了ということにいたしたいと思います。

次回の日程につきまして、事務局からお願いいたします。

○西村総務課長 次回につきましては、来年2月8日火曜日の10時からということで開催させていただきたいと思います。内容的には自ら評価の最終絞込みのほかに、主に来年度運営計画について御議論をいただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

○早川座長 それでは、以上をもちまして、「企画専門調査会（第36回会合）」を閉会いたします。どうも活発な御議論をいただきまして、ありがとうございました。