

食 品 安 全 委 員 会 第 370 回 会 合 議 事 録

1. 日 時 平成 23 年 3 月 10 日（木） 13:59 ～14:44

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「生食用鮮魚介類」、「生食用かき」、「冷凍食品」及び「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」の加工基準等に規定されている「化学的合成品たる添加物を使用してはならない」の例外規定として、「次亜塩素酸水」をそれぞれ追加すること（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について

- ・動物用医薬品及び飼料添加物「セデカマイシン」に係る食品健康影響評価について
- ・遺伝子組換え食品等「HxR-No.1株を利用して生産された5'-イノシン酸二ナトリウム」に係る食品健康影響評価について
- ・新開発食品「ポリフェノール茶」に係る食品健康影響評価について

（３）食品安全関係情報（２月11日～２月25日収集分）について

（４）その他

4. 出席者

（委員）

小泉委員長、熊谷委員、長尾委員、畑江委員、村田委員

（説明者）

厚生労働省 森口基準審査課長

（事務局）

栗本事務局長、中島事務局次長、西村総務課長、坂本評価課長、

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 動物用医薬品及び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〈セデカマイシン〉

資料 2－2 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〈HxR-No.1株を利用して生産された5'-イノシン酸二ナトリウム〉

資料 2－3 新開発食品に係る食品健康影響評価に関する審議結果について〈ポリフェノール茶〉

資料 3－1 食品安全関係情報（2月11日～2月25日収集分）について

資料 3－2 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

6. 議事内容

○小泉委員長 ただ今から「食品安全委員会（第370回会合）」を開催いたします。

本日は、5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に御出席いただいております。

お手元にごございます「食品安全委員会（第370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「動物用医薬品及び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2－2「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」。

資料2－3「特定保健用食品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3－1「食品安全関係情報（2月11日～2月25日収集分）について」。

資料3－2「食品安全委員会が収集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。

最初に「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3月4日付けで「食品衛生法第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『生食用鮮魚介類』、『生食用かき』、『冷凍食品』及び『容器包装詰加圧加熱殺菌食品』の加工基準等に規定されている『化学的合成品たる添加物を使用してはならない』の例外規定として、『次亜塩素酸水』をそれぞれ追加すること。」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をお願いいたします。

今、委員長に説明していただきましたように、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ということで、本日照会をさせていただくものでございます。

資料の1ページをめくっていただきまして、表紙の裏側でございますけれども、まず「1. 概要」のところでございますが、食品への添加物の使用につきましては「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）において、添加物の使用基準という形で、人が摂取した際の安全性等の観点から、必要性も含めて対象食品とか使用量の規制を、必要なものについて書いております。

一方で、それに加えて、必要に応じて、個別食品の規定も、同じ370号告示の中でも、食品の規定の中で、その食品における使用の必要性の観点から食品ごとに、添加物の使用の規制についても書かれているという上乗せ規定がございます。

次のページが新旧対照表になっておりますけれども、その右側の現行の方でございますが、370号告示の第1部が食品の部になっておりまして、食品各条、個別食品ごとの規定の中で、生食用鮮魚介類、生食用かき、冷凍食品のうちの生食用冷凍鮮魚介類、容器包装詰加圧加熱殺菌食品におきましては、最初のものについては、添加物は基本的に使ってはいけません。これは刺身とか生がきとかですので、基本的に消費者も添加物が使われているものとは思っておりませんし、新鮮なものを新鮮なうちに食べるものということから、食

品の各条の中で、添加物を使ってはならない。

容器包装詰加圧加熱殺菌食品につきましては、保存料、殺菌料をそもそも使う必要がない食品群ということで、それらについては基本的に使ってはいけない。ただし、例外として、食中毒防止の観点から、殺菌剤については次亜塩素酸ナトリウムだけは使うことは認められるという形で、規定がつくられているものでございます。

戻りまして、前のページの２つ目の○の方でございすけれども、殺菌料として使われるのは次亜塩素酸ナトリウムのほかに、次亜塩素酸水が平成 16 年に添加物として安全性の評価が終了し、指定されたものでございすけれども、これについて、現在、対象食品は定めておらない。ですから、添加物の使用基準上は、これらのものに使ってもいいわけではございすけれども、食品の部の上乗せ規定の中で、次亜塩素酸ナトリウムしか使えないという形になっているものですから、現在使えないという形になっておりましたものについて、３つ目の○にありますように、業者の方から使いたいという要望があったものから検討いたしました結果、使っても問題ではないのかということで、今回、この規定を改定して、改正案の方にありますように、次亜塩素酸ナトリウムのほかに次亜塩素酸水を追加するという改定をしたいと考えているものでございす。

要望があったのは生食用鮮魚介類への使用でございましたけれども、ほかの３つについても同様に考えて、横並びで改正をしたいと考えております。

今回の改正、最後の○のところではございすけれども、次亜塩素酸水を使用する個別食品の規定を見直すものでございすが、次亜塩素酸水の使用基準は最終ページにございすが、次亜塩素酸水については、最終食品の完成前に除去しなければならない。殺菌した後、殺菌剤を使ったまま最終製品にするのではなくて、その後きれいな水で洗って最終製品にするという規定になってございすので、使用を認めたとしても最終食品に残るものではございせんので、健康に及ぼす影響はないのではないかと考えているところでございす。

今後の方針でございすけれども、この食品安全委員会に今回照会させていただきますので、その回答を受けた上で、もし差し支えないということであれば、告示の改正等の手続を、私どもの審議会の意見を聞きながら進めていきたいと考えているところでございす。

以上でございす。

○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。

畑江委員、どうぞ。

○畑江委員 まず、最初の1つは、一番最後のページの「第2 添加物」のところで、現行に次亜塩素酸水と書いてありますが、現行では次亜塩素酸水は入っていないのですね。

○森口基準審査課長 これは添加物の使用基準でございまして、次亜塩素酸水は平成16年に添加物として使用が認められております。

○畑江委員 では、ここの生食用鮮魚介類についてこれを言っているわけではなくて、一般的に。

○森口基準審査課長 一般的にはこの添加物は、どの食品に使う場合であっても残留してはならないという規定がかかっています。

○畑江委員 分かりました。

もう一つ、質問というかお聞きしたいのですけれども、今回の規格基準の改正については特に問題はないのですけれども、これまで次亜塩素酸ナトリウムが許可されていたわけですね。それで、今度はもっと強力な次亜塩素酸水が許可されるわけですね。強力というか、これも許可されることになると、食品衛生に関する管理が緩むようなことは多分ないと思うのですけれども、その点について是非、きちんとお願いしたいと思うのです。

例えば、かきにこれを使用するとします。そうすると、ノロウイルスフリーになると勘違いしたり、取扱いについて、食品衛生に関する注意事項みたいなものが、気が緩むという言い方は変ですけれども、管理をきちんとしていただかないと、ちょっと大丈夫かということがあるので、管理の方をこれまでどおり、きちんとしていただくようお願いしたいと思います。

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

それでは、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、本件は食品の規格基準の改正ですが、食品健康影響評価の終了している添加物である次亜塩素酸水を生食用鮮魚介類等の加工時等に使用することを認めるもので、「最終製品の完成前に除去しなければならない」とする次亜塩素酸水の使用基準については、引き続き適用されますの

で、この告示の改正は、人の健康に影響を及ぼすものではないと考えられることから、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、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。

何か。

○森口基準審査課長 すみません。説明の中で1か所間違えていました。

次亜塩素酸水の添加物指定は、先ほど16年と申したのですが、14年の間違いでございました。訂正させていただきます。

○小泉委員長 分かりました。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24条に基づく委員会の意見について」です。まず、動物用医薬品及び飼料添加物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、お手元の資料2－1に基づきまして御説明いたします。

5ページをお願いいたします。下の方の「7. 開発の経緯及び使用状況等」のところでございますが、このものはセデカマイシンといいますマクロライド系抗生物質の一種でございます。

次の6ページの上の方にありますが、我が国では現在、動物用医薬品としては使用されておらず、豚用の飼料添加物として1993年に指定されているというものであります。海外では動物用医薬品として承認されており、ヒト用医薬品としては使用されていないということです。

8ページの半ばでございしますが、残留試験が豚で実施されております。こちらの表の上

の3行目ぐらいのところにございますように、こちらの試験では、最終投与1日後には、いずれの試験においても、検査したすべての部位において、残留は検出限界未満ということでございます。

9ページから毒性試験の関係となっております。

10ページの「4. 亜急性毒性試験」の「(1) 13週間亜急性毒性試験(ラット)」は、毒性学的ADIの設定根拠となったものでございますが、4.5 mg/kg 体重/日に相当する雄の最小用量群で、白血球数の低値が認められまして、NOAELは設定できず、この値がLOAELということになっております。

11ページには「(2) 180日間亜急性毒性試験(イヌ)」がございまして、こちらでは特に重篤な毒性影響などは観察されておられません。

12ページ「6. 生殖発生毒性試験」についてでございます。ラットとウサギでの発生毒性試験の成績がございまして、NOAELはそれぞれ100 mg/kg 体重/日、10 mg/kg 体重/日とされております。

13ページに「7. 遺伝毒性試験」がございまして。提出されたデータはすべて陰性で、セデカマイシンは生体にとって問題となる遺伝毒性はないものと考えられております。

14ページに「10. 微生物学的影響に関する試験」の成績についてまとめられております。このデータに基づきまして、微生物学的ADIが算出されております。

15ページから「Ⅲ. 食品健康影響評価」がまとめられております。毒性学的ADIと微生物学的ADIをそれぞれ求めておりまして、結論的には16ページになりますが、ADIの設定についてというところでございますけれども、毒性学的ADIの方が微生物学的ADIよりも小さいことから、毒性学的ADIの値、0.0045 mg/kg 体重/日をもって、このもののADIが設定されております。

更に1枚おめくりください。右肩に参考とあるページでございます。本件につきまして、1月7日まで御意見・情報の募集を行いましたところ、2通の御意見をいただきました。

1番目の御意見は「御意見・情報の概要」のところにございますように、反対ですということで、口に入れるものです。安全性評価はしてほしいです。でも、化学調味料は要りません。市販品に使わないでください。使う場合は、必ず表示してください、消費者に選ぶ権利を与えてください。知らない間に入っていたなんてことしないでください」という御意見でございました。

回答といたしましては、まず、この審議結果(案)が、動物用医薬品及び飼料添加物であるセデカマイシンが家畜に使用された場合の、畜産物を介したヒトの健康に与える影響

について、安全性評価を行ったものという説明をさせていただいております。この審議結果（案）では、セデカマイシンについて、ヒトが毎日一生涯にわたって摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量である ADI を設定しているということを回答しております。

なお書きでございますが、いただいた御意見については、リスク管理機関である厚生労働省、農林水産省及び消費者庁にお伝えする旨を回答しております。

2 番目の御意見は二つの項目からなっております。（１）は、薬物動態の諸試験はよく整理されており、わかりやすい報告書になっているものと思います。しかしということで、毒性試験において、セデカマイシン混合物としての試験なのか、あるいは、一つの特別な単一物質としての試験なのか記載がない。各試験での各物質の整合性が理解しがたい面があるものと感じたという御指摘でございます。

こちらの回答といたしましては、評価書（案）の 6 ページの 8 ～10 行目に記載があるということを書いておりまして、セデカマイシンは、セデカマイシン A を主成分とし、セデカマイシン C、セデカマイシン D 及びセデカマイシン F を含有した混合物とされているということ、毒性試験等において「セデカマイシン」と記載されている場合は、混合物を意味するということを回答いたしております。

（２）でございます。遺伝毒性試験、生殖毒性試験ならびに長期毒性試験結果などから、発癌性試験を行う必要性がないことを科学的に提示してもよいのではないのでしょうかという趣旨の御意見でございます。

回答といたしましては、まず、評価書（案）の 12 ページの「5. 慢性毒性及び発がん性試験」の項に記載しているとおり、このものには遺伝毒性が認められず、急性毒性及び亜急性毒性試験においてもその低毒性が示され、残留期間も非常に短く、蓄積性も見られないことから、安全性の高い物質と考えられたため、慢性毒性試験及び発がん性試験は実施されていないということを回答しております。

この評価書の 15 ページのところで「1. 毒性学的 ADI について」の項に記載があるということを説明した上で、遺伝毒性試験並びに 13 週間及び 180 日間亜急性毒性試験の結果から、セデカマイシンは遺伝毒性発がん物質ではないと考えられたため、慢性毒性試験及び発がん性試験は実施されていませんが、ADI を設定することは可能と判断されたということとを回答しております。

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。よろしいでしょうか。

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、「セデカマイシンの一日摂取許容量を 0.0045 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）

○小泉委員長 続きまして、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。本件につきましても、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いたします。

○坂本評価課長 それでは、お手元の資料 2－2 に基づきまして御説明いたします。

資料 2－2 は「HxR-No.1 株を利用して生産された 5' -イノシン酸二ナトリウム」に係る食品健康影響評価ということで、遺伝子組換え食品等の評価書でございます。

1 ページの＜審議の経緯＞のところにございますように、昨年 12 月に厚生労働大臣から食品健康影響評価の要請があったものでございます。このものは、いわゆる、高度に精製されました非タンパク質性の添加物に該当いたします。

3 ページの「Ⅱ. 食品健康影響評価」の 2. の（3）のところにございますように、このものを検討しましたところ、従来品には存在しない不純物は検出されませんでした。従来品に存在する不純物のうち、5' -キサンチル酸が従来品の含有量の振れ幅の範囲を超えて検出されたということでございます。

しかしながら、その次の（4）にございますように、このものは核酸の一種ということで、ヒトの体内において容易に分解され、排泄されることが知られております。また、5' -キサンチル酸は、乾燥ブナシメジや乾燥マッシュルームにパーセントオーダーで含まれているというものであります。

これらのことから、既存の非有効成分の含有量が安全上問題となる程度にまで増加していないことなどを評価いたしまして、下の方の 3. にございますように、評価基準の附則

であります「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精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方」に基づいて、安全性が確認されたと判断したものでございます。したがって「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」（本則）による評価は必要ないという判断になっております。

最後のページでございます。右肩に参考とあるところでございますが、このものにつきまして、2月25日までの30日間、御意見・情報の募集を行いましたところ、御意見等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。

この不純物の5'-キサンチル酸というのは、ブナシメジのパーセントオーダーではないということですね。振れ幅よりも多く含まれていたと書いていますが。

○坂本評価課長 すみません。これはブナシメジにはパーセントオーダーあったということで、このものにパーセントオーダー含まれていたというわけではございません。一般的な振れ幅の範囲を超えたというだけでございます。

○小泉委員長 ですから、その振れ幅というのは、パーセントオーダーではないということですね。

○坂本評価課長 そうです。

○小泉委員長 ほかにございませんか。

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うち、アミノ酸等の最終産物が高度に精製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、安全性が確認されたと判断した。」ということによろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○小泉委員長 続きまして、新開発食品 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、お手元の資料 2－3 に基づきまして御説明いたします。

資料 2－3 は「ポリフェノール茶」に関します特定保健用食品の評価書案でございます。

2 ページをお願いいたします。＜審議の経緯＞にございますように、このものにつきましては 2008 年に厚生労働大臣から評価の要請がございました。その後、特定保健用食品の管轄が消費者庁に移管されたことから、2010 年 1 月に改めて内閣総理大臣から評価の要請があったものでございます。

5 ページをお願いいたします。こちらの上の方の「Ⅰ．評価対象品目の概要」のところにございますように、このものは、りんご由来プロシアニジンに関与成分とした、体脂肪が気になる方に適する旨を特定の保健の目的とする清涼飲料水形態の食品ということでございます。

作用機序につきましては、この項目の最後の方にございますように、主に腸管内でのリパーゼ活性阻害による脂肪の分解及び吸収阻害によるものであると考えられております。

次の項目の「Ⅱ．安全性に係る試験等の概要」でございますが、5 ページの下の方からは、*in vitro* 及び動物を用いた *in vivo* 試験の成績となっております。

6 ページの半ばぐらいの(5)のところから、動物での試験成績となっております。動物での単回の経口投与試験では、特に問題となる結果はございませんでした。

反復投与試験につきましては、6 ページの下の方の「(8) 90 日間反復強制経口投与試験(ラット)」では、病理組織学的検査において、高用量投与群で色素貪食細胞の集積などの所見がございましたが、7 ページの「(9) 90 日間反復混餌投与試験」の最後でございますように、再現性は認められておりません。

ヒト試験は 7 ページの下の方からでございます。幾つかの試験で消化器症状などが散見されておりますが、試験期間中に自然消失あるいは軽快しておりまして、試験食摂取に起因する有害事象とされたものはございませんでした。

11 ページに「Ⅲ．食品健康影響評価」がございます。本食品の関与成分であります、り

んご由来プロシアニジンを含むリンゴポリフェノール、このものについては、これまでに十分な食経験があるとは認められておりません。

ラットでの90日間反復強制経口投与試験で、被験物質投与による影響と考えられる所見はございましたが、90日間反復混餌経口投与試験では問題となる結果は認められず、混餌投与試験の方がヒトの摂取形態に近いことから、混餌投与試験の結果で評価できると判断されております。

ヒト試験においては、安全性に懸念を生じさせる有害事象は認められていないということでございます。最終的には、提出された資料の範囲においては安全性に問題はないという判断でございます。

更に1枚めくっていただいて、右肩に参考とあるところをお願いいたします。本件の審議結果（案）につきまして、1月14日までの30日間、御意見・情報の募集を行いましたところ、3通の御意見をいただきました。1通に複数の御意見がございまして、No1～4という整理をして回答しております。

まず、1番目の御意見でございます。こちらでは2通の論文が示されておまして、関与成分である、りんご由来プロシアニジン中のプロシアニジンB2の有効性に関する御指摘の御意見と考えられました。

こちらの回答といたしましては、情報としていただいた2件の論文を精査したところ、いずれも安全性に関するものではありませんでしたということを、まず記載しております。そして、提出された資料によって、プロシアニジン類の組成比が一定範囲内であることを確認しているということを回答しております。

この食品は、関与成分をリンゴポリフェノールに含まれるりんご由来プロシアニジンとし、関与成分量はプロシアニジンB2に換算した値を表示するものとして、消費者庁から評価依頼があったという事実関係を御説明し、いただいた御意見については、担当である消費者庁にお伝えするということを回答しております。

めくっていただきまして、2番目の御意見でございます。2番目の御意見も、どちらかといいますと有効性に関する御意見かと思われるところがございます。

ヒト試験に関して、健常者を対象として通常量のある一定の期間摂取した場合の報告例が記載されていないといった趣旨の御指摘でございます。

ポツが2つございまして、最初のポツでは、BMI値が正常範囲の健常者を対象とした通常量のある一定の期間摂取した時に何の変化もなかった場合には、本商品に「健常者には、非健常者に期待されるような効果効能がある可能性が低い」などの情報が必要ではないか

といった御指摘でございます。

その次のポツは、BMI 値が正常範囲の健常者を対象とした通常量のある一定の期間摂取した時に、BMI や体脂肪が低くなる試験事例がある場合には、本商品が原因で生じる身体への影響についても記載すべきではないかという趣旨の御指摘でございます。

BMI 値が正常範囲の健常者を対象として、通常量を一定の期間摂取する試験の実施を提言するというのが、3 ページの上の方でございます。

この御意見に対する回答といたしましては、2 ページの方でございますが、まず、12 週間連続摂取試験の対象者は BMI が高めの人ですが、事前の検査で BMI の範囲が 23～30 ということございまして、BMI が正常範囲の被験者も含まれていたことを回答しております。

健常者を対象といたしました 4 週間過剰摂取試験等も行われており、これらの試験結果から、安全性に懸念を生じさせる有害事象が認められなかったことを確認したということを説明しております。

その上で、有効性及び表示に関する御意見については、担当であります消費者庁にお伝えするという回答でございます。

次のページに 3 番目の御意見がございます。二つポツがございまして、最初のポツの方では、関与成分を表示するためにはプロシアニジン B2 の測定方法の情報開示が必要といった御指摘、それから、本商品における規格設定がどのような定義・基準で行われているかの情報開示が必要といった御指摘でございます。

ポツの下の方にありますように、天然物から抽出・精製された成分は、バラツキが必ずあると考えるといった御意見もございます。

こちらの回答につきましては、製品管理及び有効性に関する御意見ということで、担当である消費者庁にお伝えするという回答でございます。

4 番目の御意見は、委員会の判断が正しいと思うという趣旨の御意見でございました。回答で、御意見をいただいたことに対する御礼を述べております。

最後のページをお願いします。パブリックコメント後の評価書の変更点がございます。実施されましたヒト試験につきまして、連続摂取試験が行われた対象を正確に記載するための修正と、文章表現上の記載の整備ということでございます。

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いたします。よろしいですか。

それでは、本件につきましては、新開発食品専門調査会におけるものと同じ結論、すなわち、「提出された資料の範囲においては、安全性に問題はないと判断した。」ということとよろしいでしょうか。

（「はい」と声あり）

（３）食品安全関係情報（２月１１日～２月２５日収集分）について

○小泉委員長　次の議事に移ります。食品安全関係情報（２月１１日～２月２５日収集分）についてです。事務局から報告をお願いいたします。

○本郷情報・緊急時対応課長　それでは、お手元の資料３－１及び３－２に基づきまして、食品安全関係情報について報告いたします。

まず、資料３－１ですが、これは食品安全委員会事務局が２月１１日から２５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１２４の情報を収集しておりますが、今回はこれらの中から２件の情報について紹介いたします。

資料３－２を御覧ください。まず、化学物質分野から、英国化学物質規制委員会（CRD）が２月１７日に公表した、野生キノコにおけるニコチン残留に関する更新情報について紹介いたします。

ニコチンにつきましては、今更言うまでもありませんが、下の方の（※１）にあるとおり、たばこ等に含まれる無色で揮発性のある有毒物質で、中枢神経・末梢神経を興奮させ、血管を収縮させて血圧を高める作用があります。農薬等に使用されております。

本文の第２パラグラフに戻ります。２００９年の更新情報では、野生のキノコから一律基準の残留基準値（MRL）（０．０１ mg/kg）を超えたニコチンが検出されたことについて報告するとともに、欧州委員会（EC）が欧州食品安全機関（EFSA）の助言を基に、生鮮野生キノコで ０．０４ mg/kg、ヤマドリタケを除く乾燥野生キノコで １．２ mg/kg、また、乾燥ヤマドリタケで ２．３ mg/kg の暫定 MRL ガイドラインを設定していることに言及しております。

この時点では、ニコチンの残留が天然のものか、汚染によるものか、あるいは農薬使用に由来するものかは不明でした。EC は各加盟国に対しまして、合計 １,０００ のサンプルを分析し、その結果を ２００９年１２月３１日までに報告するよう要請しております。

輸入野生キノコの EU 市場における英国市場の占有率に基づきまして、CRD は約 20 の輸入サンプル及び代表的な国産品サンプルを検査するよう要請されたとしております。

EC は各国の調査結果を 2010 年 2 月に、食品チェーン・動物衛生常任委員会の会合で報告しております。多くのサンプルでニコチンが検出され、最大値は 9.3 mg/kg でした。英国の検査では、24 サンプル中 21 サンプルからニコチンが検出され、そのうち 5 サンプルは暫定 MRL を超過していたというものでございます。

次のパラグラフですが、EFSA はまた、業界から提出された広範なモニタリング・データ及び中国当局から提出された 800 以上のサンプル分析結果についても考察しております。中国の検査では、検査したすべての野生キノコからニコチンが検出され、幾つかのサンプルでは暫定 MRL を超過するものもあったとしております。

中国ではニコチンが内因性物質であり、農薬の使用または採集及び加工中における汚染によるものではないと結論付けております。

2010 年 3 月の食品チェーン・動物衛生常任委員会会合において、野生キノコにおけるニコチンの暫定 MRL ガイドラインを法定化する提案が合意され、その後 2010 年 8 月に規則として発表されたなどとしております。

次のページを御覧ください。関連情報として、あまり関係はないかもしれませんが、たばこに含まれるニコチン量を紹介いたします。

厚生労働省の「平成 11-12 年度たばこ煙の成分分析について」によりますと、たばこ主流煙中のニコチン量は 0.12~2.66mg / 本。標準的な条件下におけるたばこ副流煙中のニコチン量は 3.54~5.03 mg / 本。たばこ 1 本に含まれるニコチン量は 13.4~20.75 mg/g とのことでございます。

次に、その他の分野から、ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）が 2 月 24 日に公表しました、直径約 5 cm のハードキャンディによる窒息リスクに関する意見書について紹介いたします。

BfR は中心にガムの入った、直径約 5 cm のハードキャンディ、Jawbreaker というちょっと恐ろしい名前のキャンディですが、これによる窒息リスクに関する意見書を公表しております。

数年前からドイツの店頭で見かけるようになった当該キャンディについて、BfR はその大きさ及び硬さから、急性の健康リスクがあるかどうか評価したとのことでございます。

キャンディをなめて口に入る大きさになったとき、誤って飲み込み、気道がふさがれる恐れがあり、数分以内にキャンディを取り除かなければ命に関わるとしております。米国

ではそのような例が報告されておりまして、ハイムリッヒ法、いわゆる上腹部圧迫法でキャンディを除去できた子どものみが助かったとのことでございます。ドイツでの同様の事故例はまだなく、事故が起こる確率は恐らく非常に低いとしております。

しかしながら、BfR は、特に子どもや青少年向けの食品に、命を脅かすようなリスクがあってはならず、そのようなリスクをできるだけ取り除かなければならないと考えるとしております。

次のページに関連情報といたしまして、食品安全委員会でも、食べ物の窒息事故防止のための情報を国民の皆様提供しておりますので、下記の URL にアクセスして、御一読していただければと思います。

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、御質問がございましたらお願いします。

○熊谷委員 すみません。ミスプリで、質問ではないのですけれども、よろしいですか。

1 ページの下から 3 分の 1 ぐらいに、EFSA は更に詳細な結果が入手された際に要請する可能性があると思われるのですが、されるのではなくて、するのではないですか。

○小泉委員長 これは多分、EC から EFSA に要請するのではないかと。

○熊谷委員 なるほど。

○小泉委員長 なので、EFSA から見れば要請される。違いますか。

○熊谷委員 EFSA が要請されるのですか。分かりました。

○本郷情報・緊急時対応課長 委員長ご指摘のとおりです。

○熊谷委員 分かりました。

○小泉委員長 ほかにございませんか。

たばこの比較は非常によくわかるのですが、乾燥重量だとすると、たばこ 1 本は 1 g ぐらいですか。ということは、たばこを 1 本吸うと、乾燥キノコの 1,000 倍ぐらいとることになるということですよね。キログラム当たりですから。

○本郷情報・緊急時対応課長 そういうことになると思います。

○小泉委員長 それと、この次のその他ですが、この窒息事故のところで、5 cm のハードキャンディと書いてあるのは、キャンディというのはあめみたいなものですか。なめていくと、ある程度の大きさになると飲み込む可能性があるから、窒息を起こしやすいということなのでしょうか。

○本郷情報・緊急時対応課長 はい。そのとおりで、ここに写真がございますけれども、手に持つとこのくらいで、口の中に入れるとこんな感じです。あるいは、こちらは大人がなめている絵ですけれども、かなり大きなキャンディです。

○小泉委員長 日本ではあめが一番窒息事故死が起きやすいので、1 回も起きていないというのは不思議な感じがいたします。

○本郷情報・緊急時対応課長 ドイツでは起こっていないけれども、アメリカ等では起こっているという記事がございます。

○小泉委員長 もう一点よろしいですか。この 3-1 の方ですが、収集分の一番右の合計数を見ると「その他」のその他が 15 例もあるのですが、例えばどんなものなののでしょうか。

○本郷情報・緊急時対応課長 すみません。もう一度おっしゃってください。

○小泉委員長 資料 3-1 の表がずっとありますね。一番右側が合計ですが、この中でトータルを見ると、化学物質とか農薬が非常に多いのはわかりますが、ずっと下にいきますと「その他」の中のその他というのが 15 件引いておりますね。それは非常に多いように感じるのですが、どんなものなのでしょうか。

○本郷情報・緊急時対応課長 分類できないものはここに入っていると思うのですが、一般的には報告書がここに分類されているようでございます。

○小泉委員長 中身はわからないのですね。

○本郷情報・緊急時対応課長 特定の物質に限ったものではなくて、他に分類できない報告書などを分類しています。

○小泉委員長 報告書の内容はわからないということですね。

○本郷情報・緊急時対応課長 いいえ。化学物質などのように限定されていないものをここにまとめて、集計しているということでございます。

○小泉委員長 ほかにございませんか。よろしいですか。

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 分かりました。

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。次回の委員会会合につきましては、3月17日の木曜日14時から開催を予定しております。

また、明日11日金曜日14時から、「新開発食品専門調査会」が公開で開催。引き続き16時15分から非公開で開催。

来週14日月曜日10時から「緊急時対応専門調査会」が公開で開催。

同日14時から「農薬専門調査会幹事会」が公開で開催。

15日の火曜日14時から「添加物専門調査会」が公開で開催。

16日の水曜日10時から「微生物・ウイルス専門調査会」が公開で開催される予定となっております。

また、ここからはPRですが、食品安全委員会では食品の安全性をテーマにした学習を深める機会として、訪問学習を受け入れております。食の安全を守る仕組みや考え方などに

ついて学んでいただくため、グループ研究やゼミ、修学旅行などの一環として、御活用いただければと思います。

申込み方法などにつきましては、当委員会のホームページに掲載しているほか、本会場の隣の展示コーナーにも御用意しておりますので、御覧いただければと思います。

以上をもちまして第 370 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。