

# 食品安全委員会第 391 回会合議事録

1. 日時 平成 23 年 7 月 21 日（木） 13：59～14：48

2. 場所 大会議室

## 3. 議事

(1) 平成 22 年食中毒発生状況の概要について

(厚生労働省からの報告)

(2) 食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見について

- ・農薬「シアゾファミド」に係る食品健康影響評価について
- ・農薬「シエノピラフェン」に係る食品健康影響評価について
- ・農薬「シフルフェナミド」に係る食品健康影響評価について
- ・遺伝子組換え食品等「乾燥耐性トウモロコシ MON87460 系統とチョウ目害虫抵抗性トウモロコシ MON89034 系統と除草剤グリホサート耐性トウモロコシ NK603 系統からなる組合せのすべての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した 1 品種を除く）」に係る食品健康影響評価について
- ・遺伝子組換え食品等「チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ 1507 系統とコウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシ MIR604 系統と除草剤グリホサート耐性トウモロコシ NK603 系統からなる組合せのすべての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した 2 品種を除く）」に係る食品健康影響評価について

(3) 遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種の取扱いについて（案）

(4) その他

## 4. 出席者

(委員)

小泉委員長、熊谷委員、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 監視安全課 温泉川食中毒被害情報管理室長

(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、北池勸告広報課長、  
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 平成 22 年食中毒発生状況の概要について
- 資料 2-1 農薬に係る食品健康影響評価に関する審議結果について〈シアゾファミド〉
- 資料 2-2 農薬に係る食品健康影響評価に関する審議結果について〈シエノピラフェン〉
- 資料 2-3 農薬に係る食品健康影響評価に関する審議結果について〈シフルフェナミド〉
- 資料 2-4 遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について〈乾燥耐性  
トウモロコシ MON87460 系統とチョウ目害虫抵抗性トウモロコシ MON89034 系統と除  
草剤グリホサート耐性トウモロコシ NK603 系統からなる組合せのすべての掛け合わ  
せ品種（既に安全性評価が終了した 1 品種を除く）〉
- 資料 2-5 遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について〈チョウ目  
害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ 1507 系統とコウチュウ目  
害虫抵抗性トウモロコシ MIR604 系統と除草剤グリホサート耐性トウモロコシ  
NK603 系統からなる組合せのすべての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した  
2 品種を除く）〉
- 資料 3 遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種の取扱いについて（案）

## 6. 議事内容

○小泉委員長 ただ今から「第 391 回食品安全委員会会合」を開催いたします。

本日は 7 名の委員が出席です。

また、厚生労働省から監視安全課温泉川食中毒被害情報管理室長に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 391 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。

議事次第と座席表のほかに、資料の 1 「平成 22 年食中毒発生状況の概要について」。

資料 2-1 「農薬評価書案〈シアゾファミド〉」。

資料 2-2 「農薬評価書案〈シエノピラフェン〉」。

資料 2-3 「農薬評価書案〈シフルフェナミド〉」。

資料 2-4 「遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について〈乾燥耐性トウモロコシ〉」です。

それから、資料 2-5 「遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について〈チョウ目害虫抵抗性〉」です。

それから、資料の 3 「遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種の取扱いについて（案）」。

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。

○小泉委員長 よろしいでしょうか。

#### (1) 平成 22 年食中毒発生状況の概要について

○小泉委員長 それでは、議事に入ります。

最初に、「平成 22 年度食中毒発生状況の概要について」です。

本件につきましては、「食品安全関係府省食中毒等緊急時対応実施要綱」に基づきまして、厚生労働省から毎年 1 回、食品安全委員会会合において前年の食中毒の発生状況の確定値について年次報告を受けることになっております。

それでは、厚生労働省の監視安全課温泉川食中毒被害情報管理室長、よろしくお願いいたします。

○温泉川食中毒被害情報管理室長 よろしく申し上げます。

それでは、平成 22 年の食中毒の発生状況について御説明をさせていただきたいと思っております。

資料は、お手元にあります 1 をごらんになっていただければと思います。

まず発生状況についてですけれども、国内で発生をいたしました食中毒の事件数は 1,254 件ということで、対前年比では 206 件の増加となっております。また、患者数につきましては 2 万 5,972 人ということで、こちらも対前年比で 5,723 人の増加ということになっておりまして、この増加の部分につきましては、御質問いただいている部分もございますので、後ほど説明をさせていただければと思います。それから、死者数につきましてはゼロということで、これも対前年比ゼロでございましたので、そのままゼロということでございます。

また、患者数が500人以上発生いたしました食中毒は4件発生しております。これにつきましてはページの4のほうに書いてございますけれども、1事件当たり患者数が500人以上の食中毒事件ということで、病因物質といたしましてはサポウイルス、ノロウイルス、それからサルモネラ属菌、これは複数ございますけれども、そのほかに病原性大腸菌で、こちらは組織侵入性の大腸菌となっております。以上の4件です。

戻っていただきまして、2の月別の発生の状況ですけれども、食中毒事件が発生が最も多かった月は、10月の163件となっております。これはキノコの事件が多かったということで、それが関係しているかと思えます。この月、74件の発生がございました。次いで1月の154件、それから2月の126件の順となっております。これは図1のほうに記載しているとおりでございます。

それから、患者数につきましては1月の5,658人、2月の3,047人、8月の2,632人という順になっております。冬季の3カ月で1万1,200人ということで、年間の約半分がこの季節に発生をしておりまして、この原因についてはノロウイルスが多く関係しております。

それでは、1枚めくっていただきまして、3の病因物質別の発生状況ですけれども、病因物質の判明した事件につきましては、病因物質別の事件数を見ますと、ノロウイルスが399件ということで34.4%とほぼ3分の1を構成しているほか、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ、これも361件、そのほかに植物性の自然毒が105件ございまして、これは主にキノコで、昨年はキノコの食中毒はかなり多かったということで、クサウラベニタケやツキヨタケ、それからニガクリタケなどによる事故が発生しております。それから、サルモネラ73件となっております。

患者数につきましては、ノロウイルスがやはり一番多く、1万3,904人で58%強ということで、半分以上をノロウイルスが構成をしている。それからサルモネラ属菌が2,476人、カンピロバクター・ジェジュニが2,092人となっております。

それから、腸管出血性大腸菌による食中毒は事件数27件で、患者数が358人となっております。血清型はいずれも0-157であったということでございます。原因食品につきましては、牛の生レバー等を含みます肉類が多くなっているという状況でございました。

それから、病因物質につきましては、腸炎ビブリオ、サルモネラは継続して低い状況で、カンピロバクターは継続して高い状況で推移をしています。

それから、ノロウイルスにつきましては、これにつきましても事件数、患者数ともに高い値で推移をしておりまして、平成22年は前年に比べても増加をしております。

これにつきましては、関心事項ということで御質問をいただいております。22年の患者数が増えているという原因については、ノロウイルスは、例年ですと発生は11月ぐらいから急速に立

ち上がりまして、12月ぐらいでピークを迎えるというような状況ですけれども、21年につきましては立ち上がりが少し遅くなりまして、11月ぐらいまでは増加が見られなかった。12月から少し増加をしまして、22年1月から2月にかけてピークが見られているということで、例年よりも発生が遅れたということで、22年にずれ込んだ分、22年の患者数が増えているのではないかと考えております。

それから、ノロウイルスの関係ですと、夏にもノロウイルスの発生が見られるんじゃないかということで御質問をいただいております、この部分につきましては、その原因として考えられる部分といたしまして、まず従業者の方が保菌をしている状況で、その中で従業者の方同士で感染が起こってしまって、それによって食品を盛りつけるというような作業をしている人に感染が起これば、食品を介しての事故が発生するというようなことがあるのではないかと考えられることが1点ございます。

それから、今年の特徴で、イワガキによる食中毒が何件か発生をしております、これによって夏でもカキを介した食中毒というのが発生をしているのではないかとということで、夏にもノロウイルスが少し見られているというようなことがあるのではないかと考えております。

戻っていただきまして、原因食品、施設別の発生状況ですけれども、これにつきましては、原因食品が判明したものは989件、79%程度、それから患者数が2万1,292人で82%というような状況でございました。

それから、原因食品別ですと魚介類、これはノロの関係があるかと思っておりますけれども、それから野菜及びその加工品、肉類、複合調理食品という順になっております。そのほかにつきましても以下同様というような形でございます。

関心事項として御質問をいただいている事項では、まず、韓国や台湾といった近隣諸国における食中毒の統計等のデータがあるのかどうかというような、諸外国の発生の状況ということですが、海外の状況につきましては、それぞれの国の状況があるということで、感染症と、食中毒の区分けの考え方等がございまして、なかなか一概に比較が難しいというような状況がございます。それで、インターネット等で検索を少しかしてみますと、韓国と日本の食中毒の比較をしたようなものがございまして、平成13年から平成20年までの間ですと、日本で発生をいたしました食中毒の件数が1万2,723件で、年平均1,590件となり、韓国ですと、その間発生した食中毒が1,703件で、平均213件ということで、かなりの差が出ているということで、やはり統計のとり方等によってかなり差があるのかなということで、やはり一概に比較するのは難しいのではないかと考えられます。

それから、続きまして腸管出血性大腸菌に係ることですけれども、富山等で発生をいたしました 0-111 による腸管出血性大腸菌についての特徴等は、富山県や感染症研究所の実地疫学研究チームなどが調査を行っておりまして、これにつきましては、現在、患者さんのプライバシーの保護という観点から、医療機関からの情報提供を受けるのが非常に難しい状況が発生しております。今回感染が確認されております 0-111 につきましては、菌の性状自体から見ますと、通常の 0-157 等と大きく違っているところはないのではないかとというのが現状で、今後は、ヒトとの相互の関係から病原性に違いが出てくるのかどうかというようなことについて研究をしていただくというような形を考えております。

それから、HUS に関してですけれども、平成 22 年は感染症の発生動向から腸管出血性大腸菌の有症者の方が 2,719 名で、このうち HUS を発症した方が 92 名となっております。これは 3.4% ということで、その中で 0 歳～4 歳の方が 45 例で、49% が HUS となっております。また、10 歳～14 歳の方ですと 6 例で、6.5% ということで、やはり年齢の低い方に発症しやすいということです。一方、今回の 0-111 につきましては、全体的な印象としましては、HUS の発症がかなり 10 代～20 代の方でも見られていたんじゃないかということがございますけれども、これも患者さんの症状についての把握が難しい状況でございまして、現在、富山県等で今回の食中毒の取りまとめをやっていただいておりますので、その中で少し明らかになるのではないかとということで、もう少し時間がかかるというような状況でございます。

また、ドイツ等で発生をしています 0-104 によるものにつきましては、通常の腸管出血性大腸菌とは少し違っておりまして、凝集性の腸管出血性大腸菌の性質、それから腸管出血性大腸菌の性質、両方兼ね備えているのではないかとということが調査されているようでございます。

それから、原因食品につきましては、現在調査結果の取りまとめを行っておりますけれども、発症者のうちにユッケの喫食者のオッズ比が 52.1 ということで、ユッケの喫食が有為に高くなっているということですが、そのほかに盛岡冷麺等、ほかの原因も少し考えられるのではないかとということで、これについてもまだ調査を進めている段階でございます。

それから、大腸菌の VT を産生しやすい条件があるのか等につきましては、先ほども申しましたとおり、特に今回の 0-111 は 0-157 と通常の性状は異なるところが確認をされておられませんので、特に VT の産生についても異なるようなところはないのではないかとこのところでは。

それから、カンピロバクターについて、発生が減少しない理由は肉の生食の文化が主な原因か、ギランバレー症候群との関係性について何かあるのか、カンピロバクターとギランバレーの関係性について調査が続いているかということをお聞きいただいております。

カンピロバクターによる食中毒については、平成 22 年は 361 件発生をしております、肉類及びその加工品を原因とするものが 57 件、16%となっております。カンピロバクター食中毒は、発生までに比較的時間がかかり、原因食品の特定が難しいということもございまして、なかなか完全に食品までは特定できていないということがございますけれども、報告を受けております事例では、調査の段階では鶏肉製品が食事の中に多く含まれるというような印象はございます。

それから、ギランバレー症候群につきましては、下肢の筋力低下から始まりまして、体幹、上肢、次いで脳、視神経領域に広がる長期にわたる続発症が起こるといようなことで、免疫システムの自己免疫疾患の一つではないかと言われておりますけれども、その中でカンピロバクターにつきましては、その抗原が生体と交差をしているのではないかとということで、自己抗体をつくることによって神経の脱髄が起こっているのではないかといようなことがあるかと思っております。アメリカにおきましては、1,000 人のカンピロバクター感染症の報告例に対して、約 1 人の割合でギランバレー症候群が発症しているのではないかと。また、さらにアメリカではギランバレー症候群の患者の約 40%がカンピロバクター感染症と関係づけられているといような報告を受けていると聞いております。ただし、発症の機序についてはほぼ明らかになっておりますけれども、なぜ発症者が食中毒患者の約 1,000 人に 1 人と少ないのかについては、まだ明確な回答は得られていない。それから、カンピロバクター以外の感作によってギランバレー症候群が発症している点についても、今後の検討の課題ではないかと言われております。

関心事項として御連絡をいただいている事項については、大体このあたりでございますけれども、よろしいでしょうか。

○小泉委員長 御丁寧な説明ありがとうございました。

ただ今の説明につきまして御意見・御質問ございませんでしょうか。

○畑江委員 諸外国の状況について統計は比較できないといようなお話でしたけれども、例えばフランスではカキは生でしか食べないわけですよね。それから、生肉をタルタルステーキとしてポピュラーに食べていて、そういうところではノロウイルスだとか、それから腸管出血性大腸菌なんか問題になっていないのでしょうか。

○温泉川食中毒被害情報管理室長 すみません。ちょっとその辺についてまだ情報を入手していないような状況でございまして、詳しい統計の比較等はできていない状況でございます。

○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。

○熊谷委員 たしか、何年ぐらい前か忘れましたが、食中毒統計で病因物質と、それから原因施設、病因物質と原因食品、その結びつきがわかる統計の整理がされていたと思うんですけども、もし今もおやりになっているのであれば、我々が見えるところに掲載していただけますとありがたいんですけども。

○温泉川食中毒被害情報管理室長 それにつきましても御意見をいただいておりますけれども、実はホームページ上に別のところで掲載をしております、大変見にくいところで申しわけないんですけども、トップページの「厚生労働省からのご案内」の各種統計結果というようなところで、その中に保健衛生、それから食中毒統計ということで、統計表の中に病因物質と、それから原因施設との関係、それから病因物質と原因食品との関係を示している図が入っております。食品衛生のところの食中毒のところから入れない状況で、ちょっと見にくいところにあって申しわけないんですけども、一応掲載はしているという状況でございます。

○熊谷委員 分かりました。

それから、摂取菌数というのを把握するのに、残っている食品の菌数を、これは大変食中毒の調査のときに煩雑で、そこまで手が回らないケースが大部分だと思うんですけども、ぜひそれを推奨していただければというふうに……。これは食品健康影響評価をする上で非常に大事なデータになりますので、ぜひともその点をお願いしたいと思います。今までですと、腸管出血性大腸菌で盛岡の事例が国際的によく使われているんですね。それから、サルモネラでは 10 ぐらいの事例についてデータが得られていまして、そういうものは既に国際的に活用されていますので、ぜひ、特に給食などの大型食中毒のときにお願ひできればと思っておりますので、ぜひお願いしたいと思います。

○温泉川食中毒被害情報管理室長 先生もよく御存じのとおり、原因食品から菌を見つけるというのは非常に難しい状況でございます、平成 21 年で細菌による食中毒は 580 件起こっておりまして、食品が特定できたのが 161 件ということで 3 割弱ということで、検査の段階で、最初にもう増菌をかけてしまうような状況がありますので、なかなか菌数を見つけるのが難しい状況ではござい

ますけれども、なるべくそういうことができるように情報提供していきたいと考えております。

○小泉委員長 ほかにございませんか。

○村田委員 関連で2点教えてください。

先ほど、病因物質と原因食品の関係がホームページに載っているということだったんですけれども、今回の、例えばノロウイルスが非常に多いと、ここ最近ずっとそうだと思うんですけれども、それに対して原因食品別を見ますと分散していますね。魚介類でも13%、野菜その他でも10%ということで、ということは、やはりノロウイルスを原因とした場合でも原因食品はいろいろなものに分散していると考えてよろしいのでしょうか。それが1点です。

○温泉川食中毒被害情報管理室長 ノロウイルスにつきましては、先ほども申しましたけれども、カキのような貝の生食によるものもございますけれども、やはりヒトからの感染が多くなっておりますので、そうしますと従業員の方同士での感染が起こって、それによって従業員みんなから、いろいろな食品にさわって汚染を起こしてしまうというようなことがございますので、そうすると原因食品は多岐にわたるといようなことが発生しているのではないかと思います。

○村田委員 分かりました。

もう一点、腸炎ビブリオとサルモネラが非常に減っているという傾向なんですけれども、多分これは、腸炎ビブリオは、海産物がとてもきれいに扱われるようになった、衛生的だということだと思っておりますけれども、サルモネラの場合は卵の衛生状態がよくなったと考えるのか、お肉というか、どういうふうを考えていらっしゃるのでしょうか。

○温泉川食中毒被害情報管理室長 サルモネラにつきましては、やはりエンテリティディスの影響が大きいのだろうと考えておりますので、そうしますと、やはり卵の取り扱いについて規格をつくらしたりしたことによって効果が出ているのではないかと考えております。

○村田委員 どうもありがとうございました。

○小泉委員長 よろしいですか。ほかにございませんか。

それでは、温泉川室長、どうもありがとうございました。

本年は、死亡者も出た腸管出血性大腸菌の 0-111 による食中毒事件も発生しておりますし、食中毒に対する国民の皆様への関心は非常に高まっていると思っております。厚生労働省におかれましては、引き続き食中毒の発生状況の確実な把握と対策に努められるようお願いいたします。

例年ですと食中毒の発生が多くなる時期を迎えております。国民の皆様におかれましては、当委員会のホームページにも食中毒に対する予防対策を掲載しておりますので、ぜひごらんいただき、食中毒の発生を未然に防いでいただきたいと思いますと思っております。食品安全委員会といたしましても、常に緊急事態に備えつつ、厚生労働省のリスク管理機関と連携して、適宜・適切に情報提供を行ってまいりたいと考えております。

## (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

○**小泉委員長** それでは、次の議事に移ります。「食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見について」です。

まず、農薬 3 品目に関する食品健康影響評価についてです。

本 3 件につきましては、昨年 11 月 18 日の委員会会合におきまして厚生労働省から評価依頼があった際に、既に食品健康影響評価の結果を有しているため、平成 21 年 10 月 8 日付の食品安全委員会決定に基づき検討を行い、今後委員会において審議し、必要に応じて評価書を改訂するとしてきました。

担当の廣瀬さんから説明をお願いします。

○**廣瀬委員** 昨年の 11 月 18 日に厚生労働省から評価要請がございましたシアゾファミド、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、本委員会で直接審議していただくために、農薬評価書案を本日の資料として提出いたします。

新たに提出された試験成績は作物残留試験のみでありますので、ADI の変更はございません。

詳しくは事務局のほうから説明をお願いしたいと思います。

○**坂本評価課長** それでは、資料 2-1 をお願いいたします。資料 2-1 はシアゾファミドという農薬の評価書でございます。表題にありますように第 5 版ということで、こちらは 5 回目の食品健康影響評価ということになるものでございます。

資料 2-1、少しページをめぐっていただきまして 9 ページをお願いいたします。

9 ページの下の方、7. 開発の経緯にございますように、このものは我が国で開発されました殺菌剤の一種でございます。我が国では 2001 年に農薬登録されております。10 ページの上の方でございますように、今回、かぼちゃへの適用拡大の要請があったということでございます。

前回からの主な修正点といたしましては、次の 11 ページをお願いいたします。

1. といたしまして動物体内運命試験（ラット）というところがございますが、こちらの表 1 で全血中薬物動態学的パラメータについて AUC の情報を追加しております。

さらにめぐっていただきまして 21 ページをお願いいたします。

21 ページに、6. といたしまして作物残留試験がございます。（1）の作物残留試験についてかぼちゃのデータの追加があったことに伴う修正がなされております。これに伴いまして、（2）の推定摂取量についてもかぼちゃのデータを含めて検討し直して、表 8 を修正しております。

30 ページから食品健康影響評価がございます。ADI 等については変更ございません。

32 ページに ADI がございますが、こちらにございますように 0.17 mg/kg 体重/日と設定されております。

続きまして、資料 2-2 をお願いいたします。「シエノピラフェン」という農薬でございます。こちら表題にありますように第 3 版ということでございます。

8 ページをお願いいたします。

8 ページの下の方の 7. 開発の経緯にありますように、このものは我が国で開発されました殺虫剤の一種でございます。次のページになりますが、今回、ピーマン、きゅうり及び食用ぎくへの適用拡大の申請があったということでもあります。

前回からの主な修正点といたしましては、10 ページからございます動物体内運命試験の関係で、この次の 11 ページの上の方にあります表 1 に、薬物動態学的パラメータの表でございますが、AUC の情報を追加しております。

資料の 26 ページをお願いいたします。

26 ページ、6. として作物等残留試験がございます。こちらの（2）の推定摂取量については改めて検討いたしまして、その次の 27 ページの上の方になりますが、表 23 を修正しております。

41 ページから食品健康影響評価がございます。ADI 等については変更なく、ADI につきましては、44 ページにございますように 0.05 mg/kg 体重/日と設定されております。

続いて、資料 2-3 をお願いいたします。「シフルフェナミド」という農薬でございます。こちら表題にありますように第 2 版ということで、2 回目の評価でございます。

7 ページをお願いいたします。

7 ページの下の方の 7. の開発の経緯にございますように、このものは我が国で開発されました殺菌剤の一種でございます。記載は 8 ページになりますが、今般、すいか、メロン、もも、ぶどう、とうがらし等に関するインポートトレランスの設定要請があったということです。

前回からの主な修正点といたしましては、10 ページになりますが、動物体内運命試験に関しまして、10 ページの上の方の表 1 について、薬物動態学的パラメータの表でございますが、AUC の情報を追加しております。また、13 ページの表 4 でも AUC の情報を追加いたしました。

22 ページをお願いいたします。

6. といたしまして作物残留試験でございますが、新たなデータが追加されたことによる修正がなされております。シフルフェナミドの最高値につきましては、ぶどう（果実全体）で認められた 0.14 mg/kg ということでございました。そして推定摂取量について検討しまして、表 16 を追加しております。

42 ページから食品健康影響評価でございます。ADI 等について変更ございません。ADI は 43 ページにありますが、0.041 mg/kg 体重/日ということでございます。

以上 3 件につきましては、パブリックコメントの手続は行わずに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・御質問ございませんでしょうか。

よろしいですか。

それでは、本 3 件につきましては、以前の委員会で決定いたしました評価結果と同じ結論、すなわち、シアゾファミドの一日摂取許容量を 0.17mg/kg 体重/日と設定する、シエノピラフェンの一日摂取許容量を 0.05 mg/kg 体重/日と設定する、シフルフェナミドの一日摂取許容量を 0.041 mg/kg 体重/日と設定するというところで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 2 品目に関する食品健康影響評価についてです。

本 2 件につきましては、専門調査会における審議が終了しております。

まず担当委員の長尾さんから説明をお願いいたします。

○**長尾委員** それでは、資料 2-4、資料 2-5 のトウモロコシの掛け合わせ品種について御説明いたします。

概略ですが、最初に、「乾燥耐性トウモロコシ MON87460 系統とチョウ目害虫抵抗性トウモロコシ MON89034 系統と除草剤グリホサート耐性トウモロコシ NK603 系統からなる組合せのすべての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した 1 品種を除く）」についてですが、資料 2-4 の 2 ページに要約がございます。

本品種は、乾燥耐性、害虫抵抗性、除草剤耐性の形質が付与された 3 系統を親系統として、従来手法で掛け合わせて得られた品種です。遺伝的分離によりまして本品種から収穫される種子には、合計 4 品種から収穫される種子と同じものが含まれることとなりますが、1 品種について既に安全性評価が終了していますので、それ以外の 3 品種について同時に評価を行う必要があります。

次にですが、「チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ 1507 系統とコウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシ MIR604 系統と除草剤グリホサート耐性トウモロコシ NK603 系統からなる組合せのすべての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した 2 品種を除く）」については、資料 2-5 の 2 ページに要約がございます。

本品種は、害虫抵抗性、除草剤耐性の形質が付与された 3 系統を親系統として、従来手法で掛け合わせて得られた品種です。遺伝的分離によりまして、本品種から収穫される種子には合計 4 品種から収穫される種子と同じものが含まれることとなりますが、2 品種については既に安全性評価が終了しておりますので、それ以外の 2 品種について同時に評価を行う必要があります。

本 2 品種のトウモロコシ掛け合わせ品種についてですが、いずれも掛け合わせる前の親系統についてそれぞれ安全性評価は終了しており、いずれもヒトの健康を損なうおそれはないと判断しています。

これらのトウモロコシの食品健康影響評価では、挿入された遺伝子によって産生されるタンパク質は植物の代謝経路に影響を及ぼさないこと、掛け合わせる品種は亜種レベル以上の交配でないこと及び摂取量、食用部位、加工法等に変更はないことを確認しました。したがって、遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方にに基づき、改めて安全性の確認を必要とするものではないと判断いたしました。

以上です。

○小泉委員長 事務局の追加はいいですか。

○坂本評価課長 それでは、資料 2-4 と 2-5 の補足の説明をさせていただきます。

まず資料 2-4 ですが、3 ページをお願いいたします。

ローマ数字のⅡとして食品健康影響評価のところ、下の方でございませう。そちらの 1 をお願いいたします。今回は、今御説明いただきましたように、この遺伝子組換え植物で導入されました遺伝子によって産生されるタンパク質は 4 種類ございませう。こちらの中で、この 3 ページの下の方にある (1)、この改変 CSPB タンパク質につきましては、これを産生する遺伝子組換え植物の掛け合わせとしては本件が初めての案件ということになるものでございませう。このタンパク質につきましては、この 3 ページの下の方でございませうように、タンパク質の翻訳に直接関与するとの報告はないこと、それから、酵素活性を有するという報告もないこと、そういったことから、このタンパク質が植物の代謝経路に影響を及ぼすことはないという専門調査会で御判断いただいております。

4 ページには、ほかの 3 種類のタンパク質について、それぞれ検討の結果が書いてありまして、4 ページの半ばから下にありますように、いずれの形質も、その作用機作は独立して、評価対象食品である掛け合わせ品種においてお互いに影響し合わないと考えられるということございませう。また、亜種レベル以上の交配ではない、摂取量、食用部位、加工法等に変更ないということの確認もなされております。

資料 2-5 は、先ほどのものと違ひまして、初めてというタンパク質はございませう。

3 ページの下の方からローマ数字のⅡとして食品健康影響評価がございませう。こちらにつきまして、導入された遺伝子により産生されるタンパク質 4 種類につきまして、次の 4 ページにかけまして、それぞれ検討いただひ、いずれの形質も、その作用機作は独立して、評価対象食品である掛け合わせ品種において互いに影響し合わないと考えられるということ、それから亜種レベル以上の交配ではないこと、摂取量、食用部位、加工法等に変更はないという確認をいただひしております。

以上より、これら二つのものについては改めて安全性の確認を必要とするものではないという判断でございませう、これらの 2 品目につきましては、これまでの取り扱いと同様に、パブリックコメントの手続は行わずに、評価結果を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せう。

○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・御質問ございませんか。

よろしいですか。

それでは、本2件につきましては意見・情報の募集は行わないこととし、遺伝子組換え食品等専門調査会におけるものと同じ結論、すなわち「遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方」に基づき、改めて安全性の確認を必要とするものではないと判断したということによろしいですか。

(「はい」と声あり)

### (3) 遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種の取扱いについて (案)

○小泉委員長 次の議事に移ります。「遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種の取扱いについて」です。

6月14日の第386回委員会会合におきまして、厚生労働省より遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種について評価要請があった際、これまでに専門調査会で遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種についての評価実績が多くありますので、その内容によっては、専門調査会の審議を経ることなく、食品安全委員会で審議を行うことも可能であると考えられますことから、この遺伝子組換え植物の掛け合わせに関する取扱いについて専門調査会で検討し、次回以降の食品安全委員会に報告することとしておりました。専門調査会での検討結果を踏まえ、遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種が諮問された場合の取扱いに関し、事務局から案の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3に基づきまして御説明いたします。

遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種に関する取扱いにつきまして、遺伝子組換え食品等専門調査会において検討していただいて、その結果をこちらの資料3の案ということで取りまとめたものです。

まず、食品安全委員会は、遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種について、関係大臣から意見を求められた場合、以下のとおり取り扱うこととするということを記載していきまして、まず、委員会は、この「遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方」における「挿入された遺伝子によって、宿主の代謝系には影響なく、害虫抵抗性、除草剤耐性、ウイルス抵抗性などの形質が

付与されるもの」同士の掛け合わせ品種について、関係大臣から提出された資料等により、委員会委員長の指名する委員を中心に検討を行い、以下の①、②及び③のいずれにも該当する場合には、遺伝子組換え食品等専門調査会における調査審議を経ることなく、食品健康影響評価を行うものとするということを記載しております。

①といたしまして、考え方における安全性の確認を必要とするものに該当しない掛け合わせであること。

②といたしまして、親品種は、委員会において安全性審査を行った掛け合わせ品種の親品種であり、当該親品種の安全性審査において、当該品種を用いた掛け合わせ品種の安全性評価に当たり詳細な審議が必要とされたものではないこと。こちらにつきまして補足いたしますと、既に評価結果が出た品種の中にも、掛け合わせのときには留意が必要というようなことが評価の際に出たものがあるということがございます。

③といたしまして、①及び②の他新規性の高い内容を含まないこと。例えば、先ほどの乾燥耐性のような新しいものが出たときには、この③に該当するということと理解していただければと思います。

そして、ただし書きでございますが、③で、①及び②の他新規性の高い内容とありますが、新しい情報等いろいろなことが考えられますので、「ただし」といたしまして、「上記①、②及び③にかかわらず、委員会が必要と認めた場合には、遺伝子組換え食品等専門調査会において調査審議することとする」ということで、新規性以外にも専門調査会にかけた方がいいような情報があるようなものについては、専門調査会にかけることができるという形で整理をしたものでございます。

資料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、あるいは記載事項につきまして御意見・御質問ございませんか。

○村田委員 この取扱いは、そのものは別に問題ないんですけども、質問したいのは、関係大臣から提出された資料等とございますけれども、これについては従来どおり変わらないと理解してよろしいですか。

○坂本評価課長 はい、そのとおりでございます。

○小泉委員長 ほかにございませんか。

よろしいですか。

それでは、資料3のとおり決定してよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

(4) その他
---------

○小泉委員長 ほかに議事はございますか。

○坂本評価課長 事務局から1点御報告がございます。

前回の食品安全委員会において、「生食用食肉（牛肉）に係る規格基準の設定について」の参考資料1に関し、厚生労働省から差しかえの連絡がございましたので御報告いたします。本来は厚生労働省の審議会に用いた資料を参考資料とするつもりだったということですが、手違いによって審議会に用いた資料の準備段階のものが提出されたということで、それに気がついたということでの連絡がございました。

なお、一昨日の微生物・ウイルス専門調査会におきましては、厚生労働省の審議会で用いられた資料を使っておりまして、そちらについては差しかえなどの必要はないという状況でございます。

参考資料に関しましては、現段階ではホームページに掲載しておりませんが、正しい資料に差しかえた上でホームページに掲載することを予定しております。

以上でございます。

○小泉委員長 ただ今の説明について、何か御意見・御質問ございますか。

それでは、事務局は正しい参考資料1を公開するようにしてください。

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、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、7月28日木曜日14時から開催を予定しております。

また、本日 16 時から「放射性物質の食品健康影響評価に関するワーキンググループ」が公開で、明日 22 日金曜日 14 時から「新開発食品専門調査会」が非公開で、来週 25 日月曜日 14 時から「農薬専門調査会評価第二部会」が非公開で、26 日火曜日 14 時から「添加物専門調査会」が公開で、27 日水曜日 14 時から「遺伝子組換え食品等専門調査会」が非公開で、それぞれ開催される予定となっております。

なお、今後放射性物質ワーキンググループのとりまとめが行われた場合には、即座に食品安全委員会を臨時に開く可能性があることを申し添えます。

以上をもちまして第 391 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。