

# 食品安全委員会第 394 回会合議事録

1. 日時 平成 23 年 8 月 4 日（木） 18：26～18：41

2. 場所 中会議室

## 3. 議事

（1）微生物・ウイルス専門調査会における審議結果について

- ・「生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」に関する審議結果報告と意見・情報の募集について

（2）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）

微生物・ウイルス専門調査会 渡邊座長

（事務局）

栗本事務局長、中島事務局次長、井原総務課長、坂本評価課長、北池勧告広報課長、  
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 微生物・ウイルス専門調査会における審議結果について〈生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌〉

## 6. 議事内容

○小泉委員長 ただ今から「第 394 回食品安全委員会会合」を臨時開催いたします。

本日は 7 名の委員が出席です。また、微生物・ウイルス専門調査会の渡邊座長に御出席いただいております。なお、先日、事務局で幹部の人事異動がありましたので、事務局から紹介をお願いし

ます。

○**栗本事務局長** 先日、1名の異動がございました。7月29日付で総務課長が西村から井原にかわりましたので御紹介を申し上げます。

○**井原総務課長** 井原でございます。よろしくお願いいたします。

○**小泉委員長** それでは、お手元でございます「食品安全委員会（第394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。

○**井原総務課長** それでは、資料の確認をさせていただきます。議事次第に添付しています、先ほど開かれました専門調査会の修正点は反映されておりませんが、資料1として評価書（案）を添付しております。

以上でございます。

|                              |
|------------------------------|
| （1）微生物・ウイルス専門調査会における審議結果について |
|------------------------------|

○**小泉委員長** それでは、審議に入ります。「微生物・ウイルス専門調査会における審議結果について」です。

生食用食肉（牛肉）に関する規格基準に係る食品健康影響評価については、7月8日付で厚生労働大臣から諮問を受け、緊急性にかんがみ、専門調査会で精力的に審議していただき、本日、16時から開催されました第26回の専門調査会において、「生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の食品健康影響評価書（案）」がとりまとめられました。微生物・ウイルス専門調査会から、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。かなり修正点もあるかと思いますが、渡邊座長から説明をお願いいたします。

○**渡邊座長** 先ほど微生物・ウイルス専門調査会で審議をいたしまして、各専門委員の先生方から貴重な御意見をいただき、幾つかの修正点を含めた形で、この評価書（案）をとりまとめたので、その御報告をいたします。詳細については事務局のほうから説明をお願いいたします。

○坂本評価課長 資料でございますけれども、先ほどの専門調査会のものから事務的に修正等がまだできておりません。大きく修正すべき点といたしましては、まず、5ページの要約のところ、後半部分につきまして事実関係を淡々と書く形での修正ということがございました。

それから、図表の番号とか編集上の修正が少しございますが、そういうところの説明は割愛させていただきます。

修正点の大きなところといたしましては、35ページと36ページにつきまして、aとbの項目を入れかえるということがございます。

それから、36ページからの幾つか表題につきまして、「低減に向けた」というところを削除する修正等がございました。

それから、38ページでは、「0-157 として5～40cfu/g」というようなところの文章の修正等があり、それから、39ページでは、結論3の上のところ、交差汚染に関するところで、「適正な衛生管理の下では」という文章を入れた修正を行うこととなっております。

そのほか、最後のところ、今後の課題のところにつきまして、こちらについての議論がありましたので、その議論を踏まえて文章の修正を行うこととなっております。

これらの文章の修正につきましては、先ほどの専門調査会で座長に一任となっておりまして、座長と起草委員の責任者であります豊福先生と相談して、修文案を早急に固めるということになっております。

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。

○村田委員 短い時間に立派な評価書をまとめていただきましてありがとうございました。

先ほどの議論でもありましたけれども、私が一番気になったのはFS0からP0にいくところの10倍というところで不適切な温度管理が発生しても可能性は低いという文言は多少気になりましたが、先ほど修正していただきまして、適切な衛生管理のものとはと直していただきましたので、それでよろしいかと思います。

以上でございます。

○小泉委員長 ほかにございませんか。

今、評価書（案）をお聞きしていて、モデルを利用しているのでやり方が複雑で、非常にリスクミが大変だと思いますが、野村さん、その辺、どうお考えですか。

○野村委員 まだ、よく読み込んではいないのですが、リスクミのポイントとしては成分とそれから規格基準ですか、これをきちんと組み合わせて、安全性を図るところをちゃんと伝えるべきかなという感じがしました。それから、今回の事件などを見ても、消費者のみならず事業者、それからあと、フードチェーン全体でいえばおそらく畜産事業のほうまでひっくるめて、よく理解を得ることが必要なという感じがしますので、その辺に重点を置いてリスクミを進めるべきかと思っています。

○小泉委員長 ほかの委員の方々、何か御意見はございませんか。熊谷さん、どうですか。

○熊谷委員 短期間に本当に御無理をお願いして、まとめていただきまして、ありがとうございます。

ちょっと、1点、気になっているのは小児とそれからお年寄り、これは今後の課題の中に含める形が一つはあると思うのですけれども、そこらについて起草委員の先生方はどう考えておられますか。座長の渡邊先生にも、ぜひ、御意見をお伺いしておいて、いろいろ今後、一般の方々からも質問がくると思いますので、ぜひ、お願いできればと思います。

○渡邊座長 先ほどのまとめのところでも話が出ましたが、こういうあくまで確率論で、95%の確率で云々するということですので、ゼロリスクを保証するものではやっぱりないわけで、そういうことを考えた場合には、残りの5%という中の確率の中に、もし、感受性が高い人が暴露されとなった場合には、この菌の場合は先ほどから出ましたように、2個とか、非常に少数で感染する可能性がありますので、やはり、そういう高感受性の集団に対しては、食べないようにという指導というのは、重要なのではないかと考えます。

○小泉委員長 よろしいでしょうか。ほかの委員の方々に御意見はありますか。

○村田委員 今のに関して、評価書の 24 ページの表 11 のところにモデルですけれども、指数関数の  $\gamma$  の値が出ていて、小児のほうが値が倍ぐらい成人よりも感受性が高いというのはこれでわかりますので、その辺は注意していただければと思います。

○小泉委員長 ほかにございませんか。どうぞ。

○畑江委員 厚生労働省から諮問されたときに、ヨーロッパでは生で食べますから、その規格といえますか、その規則はどうなっているかと伺いましたら、そういうデータは持っていないと言われたのですけれども、今後、そういうところも参考になるのではないかと思うのですが、いかがでしょうか。

○小泉委員長 渡邊座長、いかがですか。

○渡邊座長 ヨーロッパは確かにタルタルステーキとか何かをつくっているのですが、私もそこを調べていないので分かりませんが、それなりの基準はあるのではないですかね。韓国も、ユッケを食べているわけですが、ユッケは韓国の伝統ある料理なので、ちゃんとした施設しか出せないようにはしていると聞きました。ですので、それなりの基準をちゃんと設けているのだろーと思います。KFDA の友人がそう言っていましたので、相当の注意は払っているのだと思います。

韓国の 0-157 の患者数のデータは、KCDC が出しているデータは日本の患者数の 100 分の 1 か、1,000 分の 1、ほとんどゼロに近いぐらいのデータですね。しっかりやっていることに対して誇りを持っていました。

○小泉委員長 ほかにいかがですか。長尾さん、何か御意見はありますか。

○長尾委員 中身については特にはないのですが、非常に短期間の間に一生懸命、データを集めていただいて、それなりのレベルのものができたと感じました。

○小泉委員長 廣瀬さんはいかがですか。

○廣瀬委員 これは一般消費者の方が非常に興味を持っておられるところでありまして、我々は今

後、リスコミをしていかないといけないのですけれども、その際にやはり注意することというのは、語句が非常に難しいし、わかりにくいのですね。例えば FS0、P0 だとか、それから cfu だとか、非常にそういう難しい言葉、それから標準偏差の 2 倍の範囲とか、なかなか想像ができないような言葉もたくさんありますので、そういうところをできるだけわかりやすく説明していくということが、一般の方々に対して必要ではないかなと思います。私はこういう微生物の専門家ではないのですけれども、読んでいても専門家ではない私でもかなり難しいところがありますので、一般消費者の方はやはりなかなか理解できないところがあります。その辺、非常に気をつけてやっていく必要があると思っています。

○小泉委員長 ありがとうございます。

とても大切な意見だと思いますが、渡邊座長、また、リスクコミュニケーションの際にはよろしくをお願いします。

○渡邊座長 最大限、御協力したいと思います。

○小泉委員長 よろしくをお願いします。

ほかにないようでしたら、「生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の食品健康影響評価書（案）」につきましては、食品安全委員会として国民からの意見・情報の募集手続に入ることとするということでよろしいでしょうか。

（「はい」と声あり）

○小泉委員長 また、本件は緊急性が高く、厚生労働省が 10 月の告示施行を目指しているとのことでもありますので、国民からの意見・情報の募集期間を通常の 30 日から、12 日間程度としたいと思いますが、よろしいでしょうか。

○村田委員 もちろん、それで結構なのですが、通常より短いので、やはり、それを周知できるように、例えばインターネットでわかりやすく表示するとか、そういう工夫をしていただければと思います。

○小泉委員長 事務局、よろしくお願いします。周知徹底をしっかりとっていただきたいということです。

それでは、12 日間程度になるかもしれないですが、それでよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○小泉委員長 それから、修文の取扱い及び修文を踏まえた国民からの意見・情報の募集の開始時期につきましては、私に一任いただけますでしょうか。

(「はい」と声あり)

○小泉委員長 それでは、本件につきましては修文の上、意見・情報の募集手続に入ることといたします。

渡邊座長、また、起草委員の先生方も短期間で非常に精力的な調査審議を行っていただきまして、本当にありがとうございました。

|         |
|---------|
| (2) その他 |
|---------|

○小泉委員長 それでは、ほかに議事はございますか。

○井原総務課長 いいえ、特にございません。

○小泉委員長 これで本日の委員会は終了いたしました。

次回の委員会会合は、来週の 8 月 11 日木曜日、14 時から開催を予定しております。また、来週 8 月 8 日月曜日、14 時から「農薬専門調査会評価第三部会」が非公開で、10 日水曜日、14 時から「農薬専門調査会幹事会」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 394 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。