

食品安全委員会第 413 回会合議事録

1. 日時 平成 23 年 12 月 22 日（木） 13：59～14：59

2. 場所 大会議室

3. 議事

- (1) カナダにおける食肉処理施設の定期査察結果について
(厚生労働省及び農林水産省からの説明)
- (2) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について
 - ・プリオン
牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについて
(厚生労働省からの説明)
- (3) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見について
 - ・農薬「ジメタメトリン」に係る食品健康影響評価について
- (4) 食の安全ダイヤルに寄せられた質問等（平成 23 年 9 月～11 月分）について
- (5) 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 道野輸入食品安全対策室長

農林水産省 動物衛生課 国際衛生対策室 松尾課長補佐

(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、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、北池勸告広報課長、前田評価調整官

5. 配付資料

- 資料1 カナダにおける食肉処理施設の定期査察結果について
- 資料1-2 米国産牛肉の混載事例
- 資料2 食品健康影響評価について
- 資料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〈ジメタメトリン〉
- 資料4 食の安全ダイヤルに寄せられた質問等（平成23年9月～11月分）について
- 資料5-1 平成22年度「自ら評価」選定案件「加熱時に生じるアクリルアミド」に関する情報収集結果について
- 資料5-2 アクリルアミドに関する情報整理シート
- 資料5-3 アクリルアミドに関する文献リスト
- 資料5-4 企業申請品目に係る食品健康影響評価についての標準処理期間の達成状況（報告）

6. 議事内容

○小泉委員長 ただ今から「第413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、厚生労働省から道野輸入食品安全対策室長、農林水産省から動物衛生課国際衛生対策室、松尾課長補佐にそれぞれ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413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。本日の資料は9点ございます。

資料1が「カナダにおける食肉処理施設の定期査察結果について」、資料1-2が「米国産牛肉の混載事例」。

資料2が「食品健康影響評価について」。

それから、資料3が「農薬に係る食品健康影響評価に係る審議結果について」。

資料4が「食の安全ダイヤルに寄せられた質問等」。

それから、資料5-1から資料5-3までがアクリルアミド関係の資料、資料5-4が「企業申請品目に係る食品健康影響評価についての標準処理期間の達成状況」。

以上でございます。不足等ございませんでしょうか。

(1) カナダにおける食肉処理施設の定期査察結果について

○小泉委員長 それでは、議事に入ります。

最初に「カナダにおける食肉処理施設の定期査察結果について」です。

厚生労働省監視安全課輸入食品安全対策室、道野室長及び農林水産省消費・安全局動物衛生課、松尾課長補佐から報告がございますので、よろしくお願いたします。

○松尾課長補佐 よろしくお願いたします。

それでは、「カナダにおける食肉処理施設の定期査察結果について」御報告申し上げます。

カナダにおける牛肉の日本向け輸出プログラムの遵守状況の確認ということで、2005 年以降定期的に実施しているものでございますが、今年行った定期査察について御報告申し上げます。

まず、お手元の資料 1 の 2 番目、「結果概要」でございますが、カナダにおける食肉処理施設の定期査察は、基本的として 3 点から見ております。

まず (1) でございますが、対日輸出プログラム及び HACCP プランについてということで、対日輸出プログラムそのものの内容についての確認、日本との条件に合っているかということの確認、それから HACCP プランが妥当なものであるかを確認しております。

2 点目としては記録の確認でございます。生体の受け入れや月齢確認、それから SRM 除去、こういったものがきちんと記録に残されているか、正しく記録されているかということを確認するというところでございます。

3 点目でございますが、そうした内容について、実際に現場に行き施設のプログラムが正しく機能しているかということを実際の作業の中で見るという観点です。こうした大きく 3 つの観点で調査を行っているものでございます。

まず、(1) の「対日輸出プログラム及び HACCP プラン」についてでございます。1 枚目でございますが、多少の変更等がございました。例えば施設の中では「モニタリング」といって、施設操業が正しく行われているか定期的に確認をやっているのですが、その間隔を減らし、確認回数を増やすとか、そうした改善・向上につながるようなことがございました。そういうことを確認しております。特段問題が確認されたものはございません。

2 点目でございますが、記録でございます。こちらも特段問題になるような施設はございませんでした。

(3) 対日輸出製品に関する現場作業について説明します。生体受け入れ、月齢確認、と畜解体、部分肉処理、製品の保管・出荷状況、こういった一連のものを確認していますが、対日輸出条件の遵守という観点に照らして問題があるようなことは確認されませんでした。

ただし、3 ページ目をご覧ください。1 点ございまして、これが今回報告が遅れた理由でございます。家畜衛生上の観点で、食肉場の問題ではないのですが、1 点懸念がございましたので調査をしておりました。カナダと日本との輸入条件という二国間で交わした輸入条件の中に入っている事項ではなく、カナダは、日本がウルグアイ産牛肉を受け入れていないということを聞いて、ウルグアイ産の牛肉を取り扱っている施設は日本向け施設と取引をしてはならないという規定をカナダ独自に作っております。今回調査した中で、このウルグアイ産牛肉を取り扱っている施設の一覧に名前がある施設と、今回調査した対日輸出施設が取引できるという内容がございましたので、実態を調査するようにカナダに依頼いたしました。調査したところ、このウルグアイ産を取り扱う施設として列挙されていた施設でございますが、これは既に 2004 年からウルグアイ産の牛肉を取り扱っていないということが分かりましたので、そもそものこのウルグアイ産牛肉を取り扱う施設のリストから落として、私どもが今回調査いたしました施設についても継続的に輸入を認めるということにいたしました。

以上でございます。

○小泉委員長 ありがとうございます。厚生労働省のほうから何か御追加ございませんか。

○道野輸入食品安全対策室長 特段ございません。

○小泉委員長 ありがとうございます。それでは、ただ今の説明の内容、あるいは記載事項につきまして御質問ございませんでしょうか。

○村田委員 今回は問題なかったということですが、2005 年から定期的になさっているということで、過去においても特段問題はなかったということで理解してよろしいのでしょうか。

○松尾課長補佐 過去においても大きな問題が確認されたことはございません。

○村田委員 ありがとうございました。

○小泉委員長 ほかに何か御質問ございませんか。よろしいですか。

それでは、今回の定期査察につきましては、カナダの対日輸出プログラム遵守に関して問題がなかったということですが、今後とも現地査察を含め、対日輸出プログラムの遵守状況の検証を行ったときには、引き続き食品安全委員会に対して報告をしていただきたいと思いますので、よろしくお願いたします。

また、本日は米国産牛肉の混載事例につきまして報告があると聞いております。引き続きまして、道野室長、報告をお願いいたします。

○道野輸入食品安全対策室長 では報告させていただきます。

お手元の資料1-2に基づいて御説明いたします。

昨日付で本件につきましては公表をいたしております。内容は、米国産牛肉の混載事例が1件確認されたということございまして、経緯といたしましては、東京都の港区から厚生労働省のほうに報告があったという事案でございます。保健所から報告があったということございまして、国内に既に輸入手続を終えて流通したもののなかから発見されたというものであります。

これにつきましては、元々は今年の7月22日に東京都内の輸入業者がネブラスカ州の食肉処理施設から461箱(カートン)、19tの冷凍牛肉を輸入したということでありすけれども、福岡の食品加工業者のほうに458箱が販売されて、あとの3箱が大阪市内の食肉加工業者に販売されております。福岡の食品加工業者のほうで順番に使って行って、1箱中身が違うものがあった。元々はショートプレートのいわゆるバラ肉だったんですが、1箱、ショートプレートという表示はされているんですが、中にショートロイン、腰のちょっと背中の方の肉でありますけれども、それが混じっていたということで返品になって、内容を確認したところ、せき柱がいずれも含まれている。その1箱分ですけれども、ここにありますように28kgというものでございます。この牛肉28kgにつきましては、輸入時点での米国の農務省発行の衛生証明書に記載がないということで、米側で農務省サイドが認めて輸出されたものではない。しかしながら、内容としては危険部位を外してもらうということが輸入条件になっているわけですが、今回そういったものが見つかったということでございます。

2番に対応を書いております。まずは関係自治体に、同時に輸入された牛肉についての調査を依頼するとともに、今申し上げたような事実関係が確認されておりますので、さらに当該食肉処理施設から輸出された貨物について輸入手続を停止し、在京の米国大使館を通じて農務省に対して詳

細な調査を要請いたしております。

これまでに入ってきている情報といたしましては、同時に輸入された牛肉については、他に同様の混載は確認されていません。それから、米国側からは、当該牛肉は 20 カ月齢以下の牛に由来するものであるという報告を受けております。施設で処理当日の記録なども、詳細な資料はもう既にこちらにも来ていまして、この発見の態様からいっても、箱は日本向けの箱でショートプレートと書いていますので、恐らくと畜場でと畜、解体した後に、枝肉からカット肉を作るのですけれども、その段階で間違った箱に入れて、そのままショートプレートとして日本まで来て流通したということではないかと考えております。いずれにしても、詳細について原因であるとか対策であるとか、そういったことも含めて、追ってまた米国農務省から提出されるという予定になっております。

以上でございます。

○**小泉委員長** ありがとうございます。それでは、ただ今の報告につきまして御質問等ございませんでしょうか。

○**野村委員** アメリカからの輸入は 2006 年から開始されているわけですが、今まで何度かこういう例がありますけれども、これは、大体何例目ぐらいになりますか。

○**道野輸入食品安全対策室長** 2つの輸入条件ですね、20 カ月齢以下と証明される牛に由来する牛肉であること、それから SRM を除去する。日本の定義である SRM を除去するというのが条件になっていますけれども、それでいきますと全部で 14 件、これを合わせて 15 件になります。この 15 件に含まれていないものとしては、平成 17 年に輸入再開をいたしまして、翌年の 1 月に子牛の肉にせき柱のついたものが来たというのが 1 件と、それから、輸入再々開後の 18 年 10 月に証明されていない胸腺というのが輸入された。ただし、これは後で確認したところ、20 カ月齢以下の牛に由来するということが確認されましたので、その 2 件を除いて 15 件目ということになります。

○**野村委員** 15 件というのが決して少ないということもないので、今後、厚生労働省においても、そのあたりについては慎重というか、注意深く対応していただきたいと思っておりますので、お願いしたいと思っております。

○**小泉委員長** ほかに何か御質問ございませんか。

○**村田委員** 今の野村委員と同じですけれども、うまく管理側でというか、これが見つかってよかったのですけれども、今のミスも多分人為的なミスという感じがしますが、何か今後の方策というか、そういうことを減らす手だてというんですかね、そういうものというのはいかにお考えでしょうか。

○**道野輸入食品安全対策室長** 実は、この種の混載事例に関しましては、その発生の都度、原因なりを確認して再発防止措置を講じているわけでありまして、例えばもしも今のようなカット施設で間違っただけに入れたというケースについては、同じようなケースがあった他の会社の処理場なんかでは、最終的にふたをしめる前にもう一度、品質管理担当者が内容を確認するとか、それから、この場合もそうだと思いますが、多分混載された箱は、他のショートプレートのものよりも重量が軽いんですね。その重量で、異常な重量のものに関してははじくというようなシステムをとっているところもございますし、ただ、その辺は、本来ならそういうことも考えて、ここの施設も管理をある程度されているのではないかと思いますので、ちょっと詳細についてはよく、米国側の報告の内容を確認したいと考えています。

○**小泉委員長** ほかにございませんか。

ちょっと教えていただきたいのですけれども、この混載というのは以前もありましたね。そういう場合、ラインというのが一応決まっているのではないのでしょうか。どういう理由でそこに1個混じり込むのでしょうか。

○**道野輸入食品安全対策室長** 口で言うのはなかなか分かりにくいかもしれませんが、枝肉、後ろ足からぶら下げられているわけですが、3つぐらいに大きく分けられます。前のほうから順番に1列のラインで、例えば3ラインとか5ラインぐらいあって、頭の側から順々に処理する部位が各ラインで決まっていますので、それぞれ流していくということになります。

通常、同じテーブルで、同じラインで処理しているものに関しては、例えばショートプレートを処理した際に、その後、だんだん骨に近づいていくわけですから、多分ショートロインの一部ではないかというのを考えていますが、そういった同じような体の部位のところであれば、隣の例えば解体の担当者がショートロインをとっているということは確かに現実にはあり得ます。それが今度、コンベアーに乗ってずっと流されてバキュームパックされて箱詰めされるということになりますの

で、そのラインの下の方でそういうパックをして箱の中に入れる。箱詰めは概ね、その区域が決まっていて、それぞれのラインから流れてきたところの一番端のところでは箱詰めしていますので、そこでラベルを見ながら、それに対応するものを入れていくわけですが、今は余りやっているところはないと思いますが、あらかじめ、例えばラベルを張って、ショートロイとか、ショートプレートというのを張っておいて、後で入れると間違えて違うものを入れるということがあって、当初、そういうケースがかなりあったので、あらかじめラベルを張った箱を積み上げて置いておくということはもうしないでくださいというようなことはやっているわけです。いろいろな対策をとりながら徐々に改善しているというのが実情だと思います。

ただ、この数についてどう考えるかですけれども、発生確率からいうと極めて低いといえますか、米国産の混載事案の発生確率というのは、輸入食品一般の違反率、摘発率の大体 10 分の 1 ぐらいですね。ただ、こういった対日輸出プログラムを含めて対策をした上で、そのパーセンテージというのをどう見るかという問題はあるのですが、一般食品と並べてみた場合に、そんなに高いものではないのではないかと考えていますけれども、ただ、遵守についてはまたきちんと米国側には要求をしていきたいと考えています。

○小泉委員長 ありがとうございます。ほかに御質問ございませんか。よろしいでしょうか。

それでは、道野室長、松尾課長補佐、どうもありがとうございました。

(2) 食品安全基本法 24 条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について
--

○小泉委員長 次の議事に移ります。

「食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について」です。

資料 2 にありますとおり、厚生労働大臣から 12 月 19 日付で食品健康影響評価の要請がありました。

それでは、厚生労働省、道野室長から説明をお願いいたします。

○道野輸入食品安全対策室長 それでは、資料 2 に基づきまして御説明します。

今回の諮問の内容といたしましては、BSE 対策を開始して 10 年が経過したということがございまして、過去 10 年間の対策についてレビューをいただくとともに、実際の今後のリスク管理措置

について最新の科学的知見に基づいて再評価を行っていただくことにより、私どもとしても管理機関としていろいろ判断をしていきたいと考えているわけでございます。

評価依頼の文面について簡単に御説明をしたいと思えます。

記の(1)でございますけれども、BSE 対策につきましては、厚生労働省所管分につきましては、と畜場法、それから牛海綿状脳症対策特別措置法、それから食品衛生法、3つの法律にまたがって措置がとられております。国内措置の中のアのと畜場における BSE 検査については、その検査対象月齢というものが牛海綿状脳症対策特別措置法で規定されており、これが必要的諮問事項となっております。そういったものについての改正についての問題が1点。

それから、イが特定部位ということで、これは特別措置法と、と畜場法に基づいて除去、焼却ということが義務付けられております。これにつきましても必要的諮問事項でございます。

それから、と畜場法というのは、と畜場の中だけの規制ということになってございますので、枝肉の場合はせき柱、背骨がついたままで流通をします。せき柱の対策につきましては、食品衛生法に基づいて、例えば消費者に牛肉が渡る前に除去をするということが BSE 発生国の牛肉については義務付けられているという内容でございます。

それから、国境措置につきましては、現在既に、BSE 発生国のうち一定の条件のもとで輸入を再開している米国産とカナダ産の牛肉及びその牛の内臓についての輸入条件の、これは改正になります。それから、いまだ輸入の再開が行われていない、いまだ輸入禁止になっている BSE 発生国のうち、フランス、それからオランダの牛肉と牛の内臓についての輸入条件の新たな設定ということでございます。

次のページの別紙をごらんいただければと思えます。

諮問の背景、趣旨ということで、簡単に内容について御説明させていただきますと、平成 13 年に国内発生があって、全頭検査を始めたのが平成 13 年 10 月 18 日。それから、ヨーロッパで BSE が英国以外のヨーロッパ各国に広がったのも、その前の年から平成 13 年にかけてということがございまして、BSE 対策を講じてから 10 年が経過するというような状況にございまして、御承知のとおり、飼料規制を徹底することによってリスクが下がってくる。現実に国内外で報告される BSE の発生頭数というのは激減をしているという状況がございまして。こういった状況を踏まえて、国内の検査体制、輸入条件、先程申し上げたような内容について、そういう対策全般について最新の科学的知見に基づいて再評価をお願いしたいということでもあります。

もう少し、その中身ということでございまして、国内対策については2番目に記載させていただいております。前回のリスク評価から、国内措置については6年が経過をしています。これまでの

BSE の検査結果ということで、これも国内でと畜場での検査も既に 1,200 万頭を超えているというようなデータもございます。それから、もちろん平成 13 年から徹底されてきている飼料規制、それから、前回いろいろ議論になりました若齢の BSE 検査陽性牛の感染性に関する知見というのも得られております。さらに、英国、ドイツ、それから国内の動物衛生研究所におきましても牛への感染実験等の結果が出てきているということでございます。前回非常に知見が限られた中で評価をお願いしたわけでございますけれども、今回は、前回の評価の際に課題となっていたいろいろな知見が明らかになってきているという状況でございます。そういった知見を踏まえて、これまでの BSE 対策の効果の評価というもの、それから現在のリスクに応じた対策の見直しの検討ということぜひお願いをしたいということでもあります。

それから、国境措置につきましても、米国・カナダの牛肉等につきましては、前回の評価から 6 年が経過してございます。それから、他の BSE 発生国産の牛肉につきましては、平成 13 年以降、暫定的に輸入禁止措置を講じております。これらの国々につきまして、飼料規制であるとかサーベイランスの実施状況、食肉処理段階の措置等を踏まえた現在のリスクに応じた対策の見直しということをお願いしたいということでございます。

再評価に当たりましては、飼料規制、サーベイランス、SRM の除去に加えて、と畜場での BSE のスクリーニング検査と、こういった、特にと畜場での BSE のスクリーニング検査をやっているのは日本と EU だけでございます。EU におきましてはリスク評価結果に基づく対策の見直しというのを順次近年行ってきているという状況もございますので、そうしたリスク評価の結果、それから管理措置の見直しの内容についても考慮しつつ、私どもとしてはこういった検討を進めていく必要があるのではないかと考えております。

また、特に輸入条件に関しましては、WTO 協定、SPS 協定上、OIE 基準、国際基準よりも高い水準の——これは厳しいという意味ですけれども、厳しい水準の措置を維持する場合には、科学的な正当性を明確化して輸出側に説明するというような義務もあるわけでございますので、そういったことも考慮していただければということでございます。

具体的な諮問内容につきまして、国内措置については、具体的には検査対象月齢を現在の——規制閾値というのは、20 カ月以下のものについては検査不要という意味での規制閾値という意味でございます。20 カ月齢から 30 カ月齢とした場合のリスクの比較。それから SRM の範囲につきましても、中枢神経系の頭部、せき髄、せき柱について、現行の全月齢から 30 カ月齢超に変更した場合のリスクの比較。それから国境措置につきましては、米国、カナダ、フランス、オランダ、いずれも同じでございまして、20 カ月齢から 30 カ月齢というように、これは輸入可能な月齢の 20 カ

月齢以下、30 カ月齢以下ということでございます。それぞれ米国、カナダにつきましては変更した場合のリスクの比較。ただ、フランスとオランダにつきましては現行輸入禁止ですから、輸入禁止から 30 カ月齢とした場合ということでございます。それから、SRM の範囲につきましては国内と同じということでもあります。

さらに 3 番目でございますように、こうした特に検査月齢、それから月齢制限につきましては、(1)、それから(2)、上記の評価を終えた後に、国際的な基準を踏まえて、さらに月齢の規制閾値、さっき申し上げたような検査が免除される月齢であったり、輸入を認めるということの上限でありますけれども、これを引き上げた場合のリスクの評価ということについても併せてお願いできればということでございます。

私どもとしましては、今申し上げたような 2 の評価の結果を踏まえまして、必要な管理措置の見直しを行っていきたいと考えております。

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につきまして御意見・御質問ございませんでしょうか。

○**野村委員** 諮問のうちの国境措置のところですが、米国、カナダ、フランス及びオランダという 4 つの国の評価要請となっておりますが、これがなぜこの 4 カ国なのかという点と、その他の国の評価要請というのは今後あり得るのでしょうか。何か想定されていますかという点について伺いたいと思います。

○**道野輸入食品安全対策室長** 説明の中で申し上げましたとおり、BSE 発生国につきましては、まず暫定的に輸入を禁止して、一定の条件のもとに輸入を再開するという措置をとっております。米国、カナダにおきましては、これは OIE でいう、「管理されたリスクの国」という評価をされておりまして、国際基準上、月齢条件は設けられないとされております。そういったことで、現行の輸入条件についての見直しというものを平成 19 年から要請を受けておりまして、今般、米国側から提出された知見というのは整理できましたので諮問するということでございます。

それから、あと 2 カ国のフランスとオランダですが、実はもうフランスとオランダ以外にも BSE 発生国は非常に多くあるわけでございますけれども、多くの国から再開要請というのが提出されております。現時点で調整が進んでいるフランスとオランダ、要はデータだけではなくて、現地に行

っているいろいろヒアリングや調査などということも済んでいるというのがフランスとオランダですので、まずフランスとオランダについて諮問をさせていただいたという事情がございます。したがって、フランスとオランダと同様に資料の収集が進んで現地の調査等も終了した国につきましては、この再評価の全般の中に後々追加をしていくことを予定しておりますので、調整が済んだ国から、また追加的に諮問させていただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

○小泉委員長 よろしいですか。

○野村委員 分かりました。

○畑江委員 20 カ月齢を 30 カ月齢にした、何かその理由みたいなものがあつたら教えてください。

○道野輸入食品安全対策室長 もともと BSE 対策そのものが、英国で発生したわけですがけれども、高齢牛で発症が多いとされていて、いろいろな対策自体がそういう 30 カ月というような区切りで行われてきました。これは歴史的には歯列ですね。第二切歯が生えてくると 30 カ月を超えている可能性があるということが確認できるということもあって、もともとはそこからスタートしている。さらに高齢牛で発生するというようなこともあって、それが一つの目安になってきているという事情があります。そういった事情を踏まえて、例えば EU が 2001 年から始めている全頭検査については 30 カ月齢以上のものについて全頭検査を行ってきた。また、今回も諮問の中に入っていますけれども、SRM につきましても中枢神経系については月齢条件をかけていまして、それも 30 カ月齢以上ということで、30 カ月というのが国際的に見ても一つの、鑑別もそうですし、それから基準としても、一つの 30 カ月というのは目安になってございますので、30 カ月という月齢を一応起点として御評価いただければということでございます。

○畑江委員 追加ですけれども、30 カ月齢というのは、お誕生日から数えてちょうど 30 カ月というわけではなくて、例えば 3 日過ぎたとか 10 日過ぎたとか、そういうこともあり得るんですか。

○道野輸入食品安全対策室長 国内の場合は結果的に 20 カ月齢以下といっても全頭検査が続いてしまっていますので、事実上カウントをするという事情にはなかったわけですがけれども、米国につきましては 20 カ月齢以下ということでやっていますので、基本的には日割り計算をしています。

だから、要は 20 カ月ちょうどの誕生日の日で 20 カ月ですね。それを 1 日オーバーすると、それは超えていると判断をするという計算方法を基本にしています。

○畑江委員 ということは、ここで 30 カ月齢というのは、30 カ月齢を 1 日でも過ぎていたらだめなんですか。

○道野輸入食品安全対策室長 そうですね。基本的にはそうです。

○畑江委員 分かりました。

○小泉委員長 よろしいでしょうか。ほかに何か御質問ございませんか。

それでは、本件につきましてはプリオン専門調査会において審議をすることといたします。また、各種追加資料等が今後要求されることもあるかと思いますが、その際には可能な限り速やかに資料提出をお願いしたいと思います。そうすることで適切で迅速なリスク評価が行われると思いますので、よろしくお願いいたします。

○道野輸入食品安全対策室長 非常に大変な作業でございますので、よろしくお願いいたします。

○小泉委員長 道野室長、どうもありがとうございました。

(3) 食品安全基本法第 24 条の規定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。

「食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見について」です。

農薬 1 品目に関する食品健康影響評価につきまして、専門調査会における審議、意見・情報の募集の手续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 3 に基づきまして御説明をいたします。

資料 3 は、「ジメタメトリン」という農薬の評価書でございます。こちらの資料の 7 ページをお

願いたします。

7 ページの下の方、7. の開発の経緯にございますように、このものは除草剤の一種でして、記載は8 ページになりますが、我が国では 1975 年に農薬登録されております。今般、魚介類への残留基準値の設定が申請されたというものでございます。

9 ページからローマ数字のⅡ. といたしまして安全性に係る試験の概要です。

最初に1. として動物体内運命試験がございまして、こちらの(1) 吸収では、表1 の下の方、②にございますように、ラットでの吸収率は80.6~87.4%と計算されております。

11 ページには(4) として排泄に関する項目がございまして、11 ページの上の方に記載がございまして、このものの主要排泄経路は糞中ということでございます。

11 ページの下の方から植物体内運命試験がございまして、水稻で実施されてございまして、12 ページの上の方に記載がありますように、放射能の玄米への移行性は低かったということでございます。

14 ページに6. といたしまして作物等残留試験がございまして、

(1) の作物残留試験では、水稻の可食部(玄米)において、ジメタメトリンは定量限界未満でございました。

次の15 ページには、(2) として魚介類における最大推定残留値がございまして、最大推定残留値は0.16 mg/kg と算出されております。

16 ページの下の方から毒性試験の関係となっております。17 ページから10. といたしまして亜急性毒性試験がございまして、こちらではラット、マウス、イヌを用いた90 日間亜急性毒性試験が提出されたわけでございますが、信頼性に欠けると判断されまして参考資料となっております。

18 ページの下の方に(5) といたしまして90 日間亜急性神経毒性試験(ラット)がございまして、この試験では神経毒性は認められなかったということでございます。

11. の慢性毒性試験及び発がん性試験では、次の19 ページをお願いしたいのですが、(2) のラットでの2 年間慢性毒性/発がん性併合試験におきまして腩外分泌腺の腺腫等が認められておりますが、この試験における無毒性量が設定されてございまして、この値がADI の設定根拠となっております。

21 ページに(3) としてマウスでの18 カ月間慢性毒性/発がん性併合試験がございまして、こちらでは発がん性は認められておりません。

12. の生殖発生毒性試験では幾つか試験成績がございまして、繁殖能に対する影響や催奇形性は認められていないということでございます。

23 ページに13. といたしまして遺伝毒性試験がございまして、一部陽性の試験成績がございまして

たが、細胞毒性を示す高濃度での成績であること、最大耐量まで実施されました *in vivo* 小核試験及び宿主経路試験では陰性でありますことから、生体におい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。

24 ページから、14. といたしましてその他の試験がございます。このものの催腫瘍性に関する作用機序を解明するために試験が実施されたということでございます。

30 ページをお願いいたします。30 ページの半ばぐらいのところにまとめた記載がございます。いずれの試験におきましても、発がん機序を同定するには至らなかったということでございますが、このものがラットの膵臓にプロモーターとして作用している可能性が示唆されたということであります。「しかし」というところですが、遺伝毒性試験の結果より、本剤は生体において問題となる遺伝毒性はないものと考えられ、いずれの腫瘍の増加も遺伝毒性機序によるものではないと結論されております。

次の 31 ページから食品健康影響評価がございます。31 ページの下の方にありますように、農産物及び魚介類中の暴露評価対象物質はジメタメトリン（親化合物のみ）と設定されております。ADI は、32 ページにございますように 0.0094 mg/kg 体重/日と設定されております。

最後のページをお願いいたします。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、12月9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、専門調査会の結論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・御質問ございませんでしょうか。よろしいですか。

それでは、本件につきましては農薬専門調査会におけるものと同じ結論、すなわちジメタメトリンの一日摂取許容量を 0.0094 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）

（４）食の安全ダイヤルに寄せられた質問等（平成 23 年 9 月～11 月分）について

○小泉委員長 次の議事に移ります。

「食の安全ダイヤルに寄せられた質問等（平成 23 年 9 月～11 月分）について」です。

事務局から報告をお願いいたします。

○新本リスクコミュニケーション官 それでは、資料 4 に基づきまして御報告いたします。

まず問い合わせの件数でございますけれども、1 枚目の上のほうに整理してございますけれども、今年は 3 月、4 月がピークでございましたが、その後、200 件台で推移してまいりました。9 月は 136 件、10 月が 166 件、11 月は 97 件ということで 100 件を切っているような状況でございます。内訳的には、3 月以降、放射性物質に関連するものが多数ございまして、9 月以降も 9 月は 85 件、10 月が 94 件、11 月は 47 件ということで、11 月段階では全体の半分を切っているような状況でございます。

そういった中で、4 ページ目をお開きいただきたいんですけども、問い合わせの多い質問ということで、放射性物質の食品健康影響評価の概要ということで、先般、10 月 27 日に食品安全委員会でもまとめられましたものについての質問でございます。答えでございますが、評価の概要について、食品健康影響評価として、生涯における追加の累積の実効線量がおおよそ 100 mSv 以上で放射線による健康影響の可能性、小児の期間については感受性が成人より高い可能性、100 mSv 未満の食品健康影響について言及することは、現在得られている知見からは困難としてございます。これを受けまして、食品中の放射性物質の規制値について、厚生労働省では来年 4 月を目途に、許容できる線量を年間 1 mSv に引き下げることを基本として、「薬事・食品衛生審議会」において検討されているところです。なお、同審議会では、流通食品由来の被ばく線量を推計しておりまして、これによると自然放射性物質の摂取による年間実効線量は年間 0.4 mSv 程度であるのに対して、追加の被ばく線量は 0.1 mSv 程度と推計されてございますということです。

なお、その次のページですけれども、関連する URL として食品安全委員会の関係のもの、それから厚生労働省の審議会などの URL を載せてございます。

これにつきましては、食品安全委員会のホームページに掲載いたしまして、広く情報を提供したいと考えてございます。

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ございませんでしょうか。よろしいでしょうか。

(5) その他

○小泉委員長 それでは、本日はその他の議事として事務局から、「平成 22 年度自ら評価案件『加熱時に生じるアクリルアミド』に関する事項」と、「企業申請品目に係る食品健康影響評価についての標準処理期間の達成状況について」、この 2 件報告があると聞いております。

まず、「平成 22 年度自ら評価案件『加熱時に生じるアクリルアミド』に関する事項」です。

事務局から説明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 5-1 から資料 5-3 までに基づきまして御報告いたします。

まず、資料 5-1 をごらんください。「平成 22 年度自ら評価選定案件」である「加熱時に生じるアクリルアミド」に関する情報収集結果について、その経緯をまとめた資料でございます。

「加熱時に生じるアクリルアミド」につきましては、平成 22 年度に食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補として審議され、国民の皆様からの御意見・情報の募集を経て、本年 3 月 31 日に開催されました「第 376 回食品安全委員会」において評価を行うことが決定されたところでございます。このため、「アクリルアミド」に関する情報・科学的知見を収集・再整理し、「アクリルアミドに関する情報整理シート」にとりまとめたほか、「アクリルアミドに関する文献リスト（全 125 報）」を作成したので御報告いたします。

「アクリルアミド」の評価に向けた進め方につきましては、下の参考に図示してあるとおり、平成 23 年秋までに、これまでに収集した「アクリルアミド」に関する情報・科学的知見の再整理・提供を行うこととされておりましたので、本日その概要を報告いたします。

次に、平成 23 年内に委員会において担当する専門調査会を決定することとされておりましたので、本日御決定をいただければと考えております。その上で平成 23 年度内にリスク評価を開始することとされております。

資料の 5-2 をごらんいただきたいと思います。「アクリルアミドに関する情報整理シート」でございます。

本資料の基礎となる資料は、本年の 2 月 8 日に開催されました「第 37 回企画専門調査会」に提出し、「自ら評価」案件として選定する際の参考としたものでございます。本資料は、その後新たに収集した情報を加えて再整理したものでございます。左上から「項目名」、「内容」、「情報

源」の順にまとめて記載されております。

1 ページ目の上段では、ハザードの概要や、アクリルアミドが注目されることとなった経緯、物理化学的性状などが記載されております。

1 ページの下段から 2 ページ目にかけては、「国際機関等によるアクリルアミドに関する毒性情報等」として、吸収、分布、排出及び代謝のほか、様々な毒性試験結果や発がん性などについてまとめて記載されております。

2 ページの下の方から 3 ページにかけては、国際機関による暴露情報、暴露マージンを含むリスク評価結果などが記載されております。

3 ページの下段から 4 ページにかけては、基準値として WHO のガイドラインや EU の規制値、シグナル値などが記載されております。

4 ページの中段から 6 ページにかけては、リスク管理措置として国内・国際機関及び諸外国における対応の状況がまとめられております。

6 ページの下段から 7 ページにかけては、汚染実態として国内・国際機関及び諸外国における食品中のアクリルアミドの含有量に関する調査結果が記載されております。

7 ページの下からは調製・加工・調理の影響、ハザードにより汚染される可能性がある農作物・食品、8 ページでは汚染防止・リスク低減方法、国内における調査研究事業の実施状況、そして最後の 9 ページでは文献等の参考情報が記載されております。

以上が「アクリルアミド」に関する情報・科学的知見を整理したものでございます。

次に、資料 5-3 をごらんいただきたいと思います。「アクリルアミドに関する文献リスト」でございます。

左上から「番号」、「情報源」、「情報のタイトル」、「URL」、「備考」の順で記載されております。

1 ページ目は、農林水産省や厚生労働省、さらには研究機関などによる「アクリルアミド」に関する公表情報がまとめられております。

2 ページでは、WHO、コーデックス委員会、JECFA、IARC などの国際機関による公表情報、同 2 ページの下段からは EU、EC、EFSA などに加え、英国、フランス、ドイツ、スイス、米国、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、中国、香港、台湾、各国の公表情報がまとめられております。

最後の 5 ページの下段からは海外文献情報がまとめられております。

以上が、これまでに収集しました「アクリルアミドに関する 125 の文献リスト」でございます。

報告は以上です。

○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質問ございませんでしょうか。よろしいでしょうか。

○村田委員 質問ではないのですけれども、すごくよくまとまっていて分かりやすいと思ったんですけれども、この1ページ目の一番下に「毒性学上重要な化合物」と書いてあって、「グリシドアミド」と書いてございますね。これ、多分「アクリルアミド」の代謝物だと思うんですけれども、これ、何か構造式でも、もし場所があれば、多分エポキシサイドになったものだと思うんですけれども、あるほうが何かすごく分かりやすいと思ったものですから。

○本郷情報・緊急時対応課長 御指摘を踏まえまして記載させていただきます。

○小泉委員長 よろしいでしょうか。ほかに何か御質問ございますか。よろしいですか。

それでは、ただ今の御説明を踏まえまして、「自ら評価案件」の取り扱いにつきまして審議したいと思います。

まず、担当委員の長尾さんから御提案等がありましたらよろしくお願いします。

○長尾委員 それでは提案させていただきます。

加熱時に生じる「アクリルアミド」については、「化学物質・汚染物質専門調査会」で調査審議を行うこととし、具体的な調査審議の進め方等については専門調査会に一任してはいかがでしょうか。

○小泉委員長 ありがとうございます。今の御提案につきまして御意見等ございませんでしょうか。よろしいですか。

それでは、本件につきましては、「化学物質・汚染物質専門調査会」において審議することといたします。

続きまして、「企業申請品目に係る食品健康影響評価についての標準処理期間の達成状況について」です。

まず、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 5－4 に基づきまして御報告をいたします。

資料 5－4 の冒頭でございますように、平成 22 年 1 月 1 日以降に食品安全委員会においてリスク評価の要請事項が説明されました企業申請品目につきましては、委員会決定によりまして、要請事項の説明を受けた日から 1 年以内に当該要請に対する食品健康影響評価の結果を通知するよう努めることとされているところでございます。

この達成状況につきましては、この資料の表にまとめてございますが、対象となります評価要請の件数は、上の方でございますように総計で 154 件ということでございます。このうち、表の半ばのところでございますが、評価結果を通知した件数は 64 件ということでありまして、うち標準処理期間を超過した件数は 1 件でございます。この 1 件につきましては、平成 23 年 3 月に予定されておりました専門調査会が震災の関係で延期されたことが要因となっているものでございます。

審議中の案件は一番下の欄でございます 90 件でございます。既に標準処理期間を超過したという状況のものが 1 件ございまして、この案件につきましてはパブリックコメントは既に実施した状況でございますが、照会事項回答への対応、それからパブリックコメントで寄せられた御意見等への対応に少々時間がかかったことが要因となっております。

個々の案件につきましてはいろいろな状況があり得ますが、今後とも効率的に評価が行われますように対応に努めていきたいと考えております。

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質問ございませんでしょうか。

○熊谷委員 すみません。表の見方なんですけれども、評価結果を通知した件数の大枠の中に「平成 22 年」、「平成 23 年」という欄があって、これは、「平成 22 年」というのは、例えば平成 22 年に評価要請を受けたもののうちということなのか、それとも平成 22 年に評価結果を通知したという意味なんでしょうか。

○坂本評価課長 すみません。平成 22 年には 17 件通知をしているということですので。平成 23 年は、これまで 47 件ということで、上の欄の「平成 22 年」、「平成 23 年」とは少し別な整理でございます。

○小泉委員長 よろしいでしょうか。

○野村委員 パブリックコメントへの対応というのは、これは国民から意見を聞くということですので、まさに予想できないものが結構あるわけですね。そこを含めて1年というのは、場合によっては相当きつい場合があると思うんですが、やはりそれは含めなければいけないということで進めるしかないんでしょうか。

○小泉委員長 恐らく、それはそういう約束にしたものですから、返すまでの期間をとということに多分なっていると思います。それでよろしいですね。

○野村委員 そういう努力をしていくということですね。

○小泉委員長 ただ、パブリックコメントで非常に時間がかかったもの、要するに事業者の企業申請品目でパブリックコメントによって非常に時間のかかったものはございますか。

○坂本評価課長 ちょっと統計的なところは即答できず、申しわけございません。すぐに思いつくものとしては、先般の放射性物質のように非常に大量に来れば、当然整理等に時間がかかることがあります。あれは企業申請ではございませんが、例えば関係機関の方に回答の内容などの確認をとらなければいけないような御質問・御意見がある場合もありますし、当然、評価の内容についても専門調査会の方で確認をいただく必要があるものもありますので、ケース・バイ・ケースでございます。

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

それでは、標準処理期間内に結果を通知した案件が相当数ありまして、関係する皆様の取り組みのおかげだと考えております。引き続き業務の効率化を図るなど、速やかな審議に努力することといたします。

ほかに議事はございますか。

○井原総務課長 特段ございません。

○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、恒例ですと1月5日木曜日となりますが、専門調査会から上がってくる懸案事項もないようですのでお休みとさせていただきます。来年1月12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「化学物質・汚染物質専門調査会及び同専門調査会清涼飲料水部会」が公開で行われます。また、来週26日月曜日、14時から「農薬専門調査会評価第一部会」が非公開で、それぞれ開催される予定となっております。

最後になりましたけれども、今年最後の委員会に当たりまして一言申し上げたいと思います。

傍聴に来てくださった皆様方、本年もどうもありがとうございました。

今年は3月11日の東日本大震災に伴う食品中の放射性物質のリスク評価、またユッケが原因と考えられる食中毒発生に伴う生食用牛肉のリスク評価など、緊急に対応すべき案件の多かった年でした。食品安全委員会として科学的知見に基づき客観的かつ中立・公正にできる限りの評価を示したつもりです。新しい年におきましても食品の安全性確保の基となるリスク評価に尽力してまいりたいと考えております。ぜひ来年も本委員会並びに各専門調査会に傍聴に来ていただきますよう、よろしく願いいたします。

どうぞ良いお年をお迎えください。

以上をもちまして、第413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。