

食品安全委員会第 425 回会合議事録

1. 日時 平成 24 年 3 月 29 日（木） 13：58～14：37

2. 場所 大会議室

3. 議事

(1) 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

・農薬 3 品目（②及び③はポジティブリスト制度関連）

①ビフェナゼート ②プロヘキサジオンカルシウム塩

③リムスルフロン

・農薬及び動物用医薬品（ポジティブリスト制度関連）

エマメクチン安息香酸塩

・動物用医薬品

ジルパテロール

（厚生労働省からの説明）

・農薬（ポジティブリスト制度関連及び飼料中の残留農薬基準関連）

フェニトロチオン

（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について

・添加物「イソプロパノール」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「アセキノシル」に係る食品健康影響評価について

・農薬「シフルメトフェン」に係る食品健康影響評価について

・農薬「フェンブコナゾール」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及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ B. t. Cry34/35Ab1 Event DAS-59122-7 系統とチョウ目害虫抵抗性トウモロコシ MON810

系統と除草剤グリホサート耐性トウモロコシ NK603 系統とコウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシ MIR604 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 16 品種は除く。）」に係る食品健康影響評価について

(3) 食品安全関係情報（3月3日～3月15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、野村委員、畑江委員、廣瀬委員、村田委員

(説明者)

厚生労働省 基準審査課 茂野課長補佐

農林水産省 池田畜水産安全管理課長

(事務局)

栗本事務局長、本郷事務局次長、井原総務課長、坂本評価課長、新本情報・緊急時対応課長、篠原リスクコミュニケーション官、前田評価調整官

5. 配付資料

資料 1-1 食品健康影響評価について

資料 1-2 「ピフェナゼート」「プロヘキサジオンカルシウム塩」「リムスルフロン」「エマメクチン安息香酸塩」及び「ジルパテロール」の食品安全基本法第 24 条に基づく食品健康影響評価について

資料 1-3 「フェニトロチオン」の食品安全基本法第 24 条第 2 項に基づく食品健康影響評価について

資料 2-1 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<イソプロパノール>

資料 2-2 農薬評価書（案）シエノピラフェン（第 4 版）

資料 2-3 農薬評価書（案）アセキノシル（第 3 版）

資料 2-4 農薬評価書（案）シフルメトフェン（第 3 版）

資料 2-5 農薬評価書（案）フェンブコナゾール（第 4 版）

資料 2-6 遺伝子組換え食品等評価書（案）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及び除草剤グルホシネート耐

性トウモロコシ B. t. Cry34/35Ab1 Event DAS-59122-7 系統とチョウ目害虫抵抗性トウモロコシ MON810 系統と除草剤グリホサート耐性トウモロコシ NK603 系統とコウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシ MIR604 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 16 品種は除く。）

資料 3-1 食品安全関係情報（3月3日～3月15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「第 425 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、厚生労働省から基準審査課の茂野課長補佐、農林水産省から池田畜水産安全管理課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 425 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 11 点ございます。

資料 1-1 がリスク管理機関側からの評価要請書でございます。その関連資料として資料 1-2 及び資料 1-3 がございます。

資料 2-1 が「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」、それから資料 2-2 から資料 2-5 までが、それぞれ農薬品目に関する「評価書（案）」でございます。それから、資料 2-6 が「遺伝子組換え食品等の評価書（案）」でございます。

資料 3-1 が「食品安全関係情報について」、資料 3-2 が「食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報」。

以上でございます。不足等ございませんでしょうか。

(1) 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

○小泉委員長 それでは議事に入ります。

「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 1-1 にありますとおり、厚生労働大臣から 3 月 23 日付で農薬 3 品目、農薬及び動物用医薬品 1 品目並びに動物用医薬品 1 品目につきまして、また農林水産大臣から 3 月 22 日付で農薬 1 品目について、それぞれ食品健康影響評価の要請がありました。

それでは、まず農薬 3 品目、農薬及び動物用医薬品 1 品目並びに動物用医薬品 1 品目について、厚生労働省基準審査課の茂野課長補佐から説明をお願いいたします。

○茂野課長補佐 それでは説明させていただきます。

資料 1-2 をごらんください。

今回、農薬及び動物用医薬品 5 品目につきまして、食品中の残留基準設定の検討を開始するに当たりまして、食品安全基本法第 24 条第 1 項及び第 2 項の規定に基づき食品健康影響評価を依頼するものでございます。

1 枚めくっていただきまして、1 剤目、「ビフェナゼート」でございます。

インポートトレランス申請によりまして、ラズベリー等の基準値を国際基準、米国基準を基に設定するものです。本剤は、ヒドラジン骨格を有する殺虫剤です。我が国での登録はかんきつ、いちご、りんご等でございます。JMPR での評価は ADI 0.01 mg/kg 体重/日で、国際基準はぶどう、トマト、ラズベリー等に設定されています。諸外国では、これらの国でベリー類、ぶどう、もも、ネクタリン等に基準がございます。食品安全委員会への評価依頼は 3 回目でございます。

めくっていただきまして、2 剤目、「プロヘキサジオンカルシウム塩」でございます。

本剤は暫定基準の見直しを行うもので、シクロヘキサジオン系の植物成長調整剤です。我が国での登録は水稻、小麦、いちごなどがございます。JMPR の毒性評価はなく、国際基準もございません。諸外国ではこれらの国で仁果類、らっかせい、りんご、畜産物、小麦、大麦等に基準がございます。食品安全委員会への評価依頼は今回が初めてでございます。

めくっていただきまして、3 剤目、「リムスルフロン」でございます。

本剤も暫定基準の見直しを行うもので、スルホニルウレア系の除草剤です。我が国での登録はありません。JMPR での毒性評価はなく、国際基準もございません。諸外国では、これらの国でとうもろこし、ばれいしょ、トマトなどに基準がございます。本剤も食品安全委員会への評価依頼は初めてのものでございます。

めくっていただきまして、4 剤目、「エマメクチン安息香酸塩」でございます。

本剤は農薬と動物用医薬品としての用途がございます。今回は暫定基準の見直しを行うものでご

ざいまして、本剤はマクロサイクリックラクトン系の殺虫剤です。我が国での登録はキャベツ、なす等にございます。我が国では動物用医薬品としての承認はありません。海外ではサケの寄生虫駆除に使用されています。JMPR での評価は、ADI が 0.0005 mg/kg 体重/日でございまして、JECFA での毒性評価はなく、国際基準もございませぬ。諸外国ではこれらの国で基準値が設定されています。食品安全委員会への評価依頼は今回が初めてのものとございます。

めくっていただきまして、5 剤目、「ジルパテロール」でございます。

本剤は動物用医薬品です。今回、インポートトレランス申請により、牛の基準値を米国、カナダの基準値を基に設定するものです。用途は増体重、飼料効率、枝肉成績の改善です。日本での承認はありません。JECFA での毒性評価はなく、国際基準もございませぬ。諸外国ではこれらの国で牛に基準がございます。食品安全委員会への評価依頼は今回が初めてのものとございます。

最後のページでございますが、既に御評価いただいたものにつきましての追加データのリストでございます。「ピフェナゼート」につきまして、7 つ試験が今回新たに提出されております。

評価をお願いする品目の概要は以上でございます。よろしくお願いいたします。

○小泉委員長 ありがとうございます。

続きまして、農薬 1 品目について、農林水産省の池田畜水産安全管理課長から説明をお願いいたします。

○池田畜水産安全管理課長 農林水産省の畜水産安全管理課長の池田です。よろしくお願いいたします。

資料の 1 - 3 をごらんいただきたいと思ひます。

「フェニトロチオン」、殺虫剤でございますが、これにつきまして食品健康影響評価をお願いをしたいと考えております。

2 の評価依頼物質の概要というところにございますが、「フェニトロチオン」は殺虫剤ということで、ポジティブリスト制度の導入に際しまして、家畜への給与量が多い飼料原料である穀類、あるいは牧草を対象としまして暫定的に飼料中の残留基準を設定しております。今般、暫定基準の評価に必要な資料が整いましたので、食品健康影響評価をお願いするというございます。

なお、参考でございますが、厚生労働省のほうから 3 月 1 日付で、この物質につきまして食品健康影響評価の依頼がなされているということでございます。

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につきまして御意見・御質問ございませんでしょうか。

○村田委員 資料1-2について質問ですけれども、4番目の「エマメクチン安息香酸塩」でございますけれども、これはB1aとB1bと2つ書いてありますけれども、これは混合物ということでしょうか。

○茂野課長補佐 混合物ということでございます。

○村田委員 発酵生産物ということでしょうか。合成物ではないということですか。

○茂野課長補佐 今すぐお答えができる状態ではございません。すみません。

○村田委員 多分構造からして発酵生産物かと思ったものですから、分かりました。

それから、もう1点ですけれども、「プロヘキサジオンカルシウム塩」とございますが、これは植物成長調整剤ということで、ジベレリンの生成阻害剤ということですが、こういうタイプのもは今まであったのでしょうか。私はここで出てきたのは余り記憶にないのですが、もし分かれば教えていただけますでしょうか。

○茂野課長補佐 これにつきましても、すぐ御回答できる状態にはございません。申しわけございません。

○小泉委員長 ほかに御質問ございませんでしょうか。

ちょっと1つだけお聞きしたいのですが、資料1-2に「ジルパテロール」というのがあります。これは枝肉の何なのでしょうか。

○茂野課長補佐 枝肉成績の改善ということでございます。

○小泉委員長 例えばどういうことを意味するのでしょうか。

○茂野課長補佐 赤肉の割合や、枝肉の歩どまり等の改善に使用されるということでございます。

○小泉委員長 分かりました。

ほかに何か御質問ございませんか。

それでは、農薬「ビフェナゼート」、「プロヘキサジオンカルシウム塩」、「リムスルフロン」の3品目につきましては、農薬専門調査会において審議することといたします。

また、農薬「フェニトロチオン」につきましては、既に平成22年9月24日付及び平成24年2月22日付で食品健康影響評価の要請がなされ、現在、農薬専門調査会及び動物用医薬品専門調査会で審議中であることから、本件につきましても、その審議の中で議論することといたします。

さらに、農薬及び動物用医薬品「エマメクチン安息香酸塩」につきましては、まず先に農薬専門調査会で審議を行った後に動物用医薬品専門調査会で審議を行うことといたします。

最後に、動物用医薬品「ジルパテロール」につきましては、動物用医薬品専門調査会において審議することといたします。

茂野課長補佐、池田課長、どうもありがとうございました。

(2) 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 それでは、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。

まず、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。

「イソプロパノール」という添加物の評価書の第2版でございます。

6ページをお願いいたします。このものの用途につきましては、上の方の1. にございますように、香料及び抽出溶媒でございます。

6ページの半ばぐらいから6. といたしまして評価要請の経緯がございます。記載は次の7ページの半ばになりますが、このものは、いわゆる国際汎用香料として評価されて添加物として指定さ

れまして、現状では香料以外の用途での使用はできないということでございます。厚生労働省は、いわゆる国際汎用添加物につきまして、企業等からの指定要請を待つことなく、指定に向けた検討を開始することとしており、このものにつきまして抽出溶媒としての使用を認めることに関する食品健康影響評価の依頼があったものでございます。

37 ページをお願いいたします。37 ページから食品健康影響評価がございます。体内動態に係る知見からは、代謝物として生成するアセトンが比較的長く生体内に留まることが示されておりますが、アセトンを生成する酵素である ADH 活性の種差については、動物での毒性試験成績の解釈に特段の影響を及ぼすような知見は得られておらず、毒性試験の成績等をもってアセトンによる影響も含めて包括的に評価を行うことは可能と判断されております。また、生体にとって特段問題となるような遺伝毒性はなく、催奇形性もなく、ヒトにおける知見からも、このものの安全性に懸念をもたらすような証拠は得られていないと判断されております。ラット二世世代生殖発生毒性試験成績における NOAEL 100 mg/kg 体重/日と、推定一日摂取量との間には十分な安全マージンがあることが確認されております。それらのことから、添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADI を特定する必要はないと評価されているものでございます。

この資料の最後のページをお願いいたします。

本件につきまして3月16日まで御意見・情報の募集を行いました。御意見等はなかった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添加物専門調査会におけるものと同じ結論、添加物として適正に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADI を特定する必要はないということにより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、農薬4品目に関する食品健康影響評価についてです。

本4件のうち、「シエノピラフェン」につきましては昨年9月29日の第401回委員会会合、残

り3件につきましては昨年10月13日の第403回委員会会合におきまして、それぞれ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「食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している評価対象について、食品安全基本法第24条の規定に基づき意見を求められた場合の取扱いについて」に基づきまして検討を行い、委員会において審議し、必要に応じて評価書を改訂することとしておりました。本日、その審議を行いたいと思います。

まず、担当の廣瀬さんから説明をお願いします。

○廣瀬委員 「シエノピラフェン」、「アセキノシル」、「シフルメトフェン」及び「フェンブコナゾール」につきまして、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。

本4件について新たに提出された試験成績は作物残留試験のみの結果であり、それぞれの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いたします。

○坂本評価課長 それでは、お手元の資料2-2から資料2-4までに基づきまして御説明いたします。

まず、資料2-2をお願いいたします。「シエノピラフェン」というものの評価書の第4版でございます。

8ページをお願いいたします。下の方に7.といたしまして開発の経緯がございます。このものは殺虫剤でして、次のページになりますが、今回、ししとう等への適用拡大の申請があったということでございます。

4回目の評価でございますので、主な変更点を御説明いたします。

26ページをお願いいたします。26ページの(2)の推定摂取量につきまして、新たに提出されました作物残留試験のデータも含めて見直されまして、こちらの表23が修正されております。

40ページから食品健康影響評価がございます。今回の経緯の追記等がございますが、ADI等の変更はございませんで、42ページにございますように、ADIは0.05 mg/kg体重/日と設定されております。

続きまして、資料2-3をお願いいたします。「アセキノシル」という農薬評価書、こちらは第3版ということでございます。

7 ページをお願いいたします。7. 開発の経緯でございますように、このものは殺ダニ剤の一種でございます。今回ホップに関するインポートトレランス設定の要請、それから、きく（葉）への適用拡大申請がなされたということでございます。

主な変更点といたしましては、8 ページ、1. の動物体内運命試験、(1) ラットの表 1 の血漿及び全血中薬物動態学的パラメータ中に AUC の情報を追記しております。

18 ページの 6. 作物残留試験につきましては、海外における試験成績の追記、推定摂取量の試算が行われまして、表 6 が追記されております。

28 ページから食品健康影響評価がございます。今回の経緯の追記等ございましたが ADI 等の変更はございませんで、ADI につきましては 0.022 mg/kg 体重/日と設定されております。

次に、資料 2-4、「シフルメトフェン」の農薬評価書、こちらも第 3 版ということですが、資料 2-4 をお願いいたします。

7 ページをお願いいたします。7. 開発の経緯になりますが、このものは殺虫剤の一種でございます。次の 8 ページに記載がありますが、今回、やまのいも、食用ぎく等に適用拡大申請があったということでございます。

主な変更点といたしましては、9 ページ、ラットでの試験になりますが、①の血中濃度推移の表 1 の血漿中薬物動態学的パラメータ中に AUC の情報を追記しております。

19 ページをお願いいたします。6. の作物等残留試験の (2) 推定摂取量でございますが、新たなデータに基づいて記載の修正等が行われておりまして、表 11 につきましても修正されております。

それから、35 ページをお願いいたします。食品健康影響評価が 35 ページからあります。今回の経緯の追記等ございましたが、ADI 等についての変更はございませんで、ADI につきましては、37 ページにありますように 0.092 mg/kg 体重/日と設定されております。

続きまして、資料 2-5 をお願いいたします。「フェンブコナゾール」の農薬評価書の第 4 版でございます。

開発の経緯につきましては、8 ページの下の方からでございます。このものは殺菌剤でございます。9 ページになりますが、今回、だいず、たまねぎへの適用拡大の申請があったということでございます。

主な変更点につきましては、16 ページ、表 2 になりますが、推定摂取量につきまして新たなデータに基づいた修正がなされております。

食品健康影響評価は 27 ページからでございます。今回の経緯の追記等はございますが、ADI 等

の変更はなく、ADI は 0.03 mg/kg 体重/日と設定されております。

以上の 4 件につきましては、パブリックコメントの手続は行わず、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。よろしいでしょうか。

それでは、本 4 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、アセキノシルの一日摂取許容量を 0.022 mg/kg 体重/日と設定する、シフルメトフェンの一日摂取許容量を 0.092 mg/kg 体重/日と設定する、フェンブコナゾールの一日摂取許容量を 0.03 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 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、先週、3 月 22 日の第 424 回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、遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種であるため、平成 23 年 7 月 21 日食品安全委員会決定「遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種の取扱いについて」に基づき検討を行い、委員会において審議することといたしました。本日、その審議を行いたいと思います。

まず、担当の長尾さんから説明をお願いいたします。

○長尾委員 本トウモロコシ 5 系統の掛け合わせ品種につきまして、本委員会で直接審議をしていただくため、遺伝子組換え食品等評価書の案を本日の資料として提出いたします。

資料 2 - 6 の 2 ページの要約をごらんください。

本品種は、害虫抵抗性、除草剤耐性の形質が付与された 5 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 26 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、16 品種については既に安全性評価が終了していますので、それ以外の 10 品種の評価を同時に行う必要があります。掛け合わせる前の親系統については、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。

本トウモロコシの食品健康影響評価は、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は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ました。

以上です。詳細等については事務局からお願いします。

○坂本評価課長 それでは、資料2-6の3ページをお願いいたします。

今御説明いただきましたように、ローマ数字のⅠ. の評価対象食品の概要に、今般評価をするべき具体的な掛け合わせの10品目の記載がございます。従来からの手法で掛け合わせて得られたものが計26品目想定され、既に評価が終わっているものが16品目ありまして、残りの10品目に対しての評価ということでございます。

4ページをお願いいたします。ローマ数字のⅡ. 食品健康影響評価でございますが、こちらの1の(1)にありますように、害虫抵抗性を示す殺虫性タンパク質であるBtタンパク質を産生する遺伝子が5種類導入されておりますが、いずれにつきましても殺虫以外の機能を有することは知られておらず、これらのタンパク質が酵素活性を持つことはないと考えられ、植物の代謝経路に影響を及ぼすことはないと考えられております。

(2) PAT タンパク質につきましては、その作用機作は独立しておりまして、植物の代謝経路に影響を及ぼすことはないと考えられております。

(3) PMI タンパク質につきましては、その反応は特異的であり、他の天然基質は知られていないということでございます。

次の5ページに移りまして、(4) 改変CP4 EPSPS タンパク質につきましては、除草剤グリホサート耐性を示すものでございますが、特異的に反応することが知られておりまして、植物の代謝経路に影響を及ぼすことはないと考えられております。

以上のことから、いずれの形質も、その作用機作は独立しており、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ております。また、2. 以降にございますように、亜種レベル以上の交配ではないこと、それから、従来品種と比較して摂取量・食用としての使用部位・加工法等の利用方法や利用目的に変更はないということでございます。

以上より、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整理されております。

本件につきましては、パブリックコメントの手続は行わず、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、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したということによろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

(3) 食品安全関係情報(3月3日～3月15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(3月3日～3月15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。

○**新本情報・緊急時対応課長** 資料3-1、資料3-2に基づきまして御報告をいたします。

食品安全関係情報につきましては、国際機関や諸外国の関係機関が公表している情報、それから科学雑誌などから収集しておりますが、その内訳が資料3-1でございまして、この期間におきまして合計で118件収集してございます。これらのうち、著作権上問題がないものにつきましては公開可能なものということで、広く活用いただけますように、食品安全委員会のホームページにおきまして食品安全関係情報のコーナーで概要とURLを掲載しているところでございます。

続きまして、資料3-2をごらんください。

これらのうち、収集したハザードに関する主な情報といたしまして、フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)が公表してございますヒスタミンの基準が適用される酵素熟成水産物(発酵食品)についての意見書について御紹介をいたします。

この意見書でございますけれども、これはヒスタミンの基準が適用される酵素熟成水産物をどうすべきかということについて、農業水産省からの科学技術的支援要請を受けての意見書ということ

でございます。

本文の2段落目になりますけれども、「ヒスタジン含有量の多い魚種で製造する塩漬けの酵素熟成水産物」につきましては、包装にその旨が表示されることはまれであるということでございます。魚におけるヒスタミン生成は、3つの基本要因が係わっているということで、1つは魚に含まれる「ヒスタジン」、これはアミノ酸の一種でございますけれども、その量、それから、これをヒスタミンにする酵素の合成能力を有する細菌の存在、それから、これら細菌の増殖ないしはその活性酵素の産生を促すような条件が係わっているということでございます。

「ヒスタミン」につきましては、下のほうに※1で「ヒスタミン」ということで概要を記載してございますけれども、本文の4パラグラフ目でございますけれども、疫学データベースからは、200~1,000 mg/kg では、その食品は有害である可能性が高いということございました。

また次のパラグラフでございますけれども、タイでの魚醤によるヒスタミンの中毒のリスクについて、コーデックス委員会の昨年の4月の部会で議論がされてございまして、そこでは、魚醤ではしばしば1 kg 当たり 200 mg を超える高濃度のヒスタミンが報告されているということでございますけれども、タイ国では、そういったものによる食中毒の届け出が一件もないということで、これは、日常的に摂取するヒスタミン量の魚醤の寄与が、他の発生源、例えばサバ科の魚類と比べて低いということに起因するということございまして、その魚の魚醤の耐容量につきましては、200 mg/kg にかえて1 kg 当たり 400 mg としてもリスクに有為な影響を及ぼすものではないということでございます。

ちなみに、下のほうには関連情報で、そのコーデックスの部会の報告書がございますけれども、ここでは魚醤については、100 g 当たりでございますけれども、40 mg を超えるヒスタミンは含むべきではないというような魚醤の規格案が審議されてございます。

本文の最後のパラグラフが、これが意見書の結論でございますけれども、ANSES といたしましては、このヒスタジン含有量の高い魚を塩漬けにした酵素熟成水産物のサーベイランスにおきましては、以下の食品を検査の対象とすべきと結論付けています。1つは冷蔵パッケージで供される塩蔵アンチョビ、それから、塩蔵アンチョビを主原料とする加工品、それから魚醤の3点を挙げてございます。また、これらについてはラベル表示で区別するようにということを求めるということが意見書の結論となっております。

裏をごらんください。関連情報として一番上が、イギリスの食品基準庁がヒスタミン中毒についての助言ということで、予防のための注意事項を記載してございますので、その URL をつけてございます。

また、国内の関連情報といたしましては、食品安全委員会が「ヒスタミンによる食中毒について」と題した情報提供をしてございます。我が国では、この食中毒につきましては赤身魚による場合が多いということで、じんま疹などのアレルギー様症状ということで、「食後数分～60分で発症することが多い。大抵6時間～10時間で回復すると。この蓄積されたヒスタミン、これはヒスタミンが細菌によってヒスタミンに変わるわけでございますけれども、この蓄積されたヒスタミンにつきましては、加熱をしても分解をしないということですので、鮮度が低下したおそれのある魚は食べないこと。また、高濃度に蓄積されている場合は、食べたときは口、舌先に刺激を感じる場合があるので、その場合は食べずに処分すること」という内容となっております。

また、国立医薬品食品衛生研究所のほうでも、ヒスタミン食中毒の事例を調査分析したものが公表されてございまして、それによりまして、「国内のヒスタミン食中毒事例を見ると、魚の焼き物、揚げ物の事例が多いと。特に照り焼きや漬け焼きといった、加熱前に調味液へ漬けおきの作業が行われるようなものが全体の3分の1を占めている」ということでございます。

最後が独立行政法人の日本スポーツ振興センターでの情報ということで、これは学校給食での食中毒予防方法についての情報提供のアドレス、URLでございますけれども、その中では、「赤身魚の調理の際には絶対に室温で放置しないこと」等が記されているところでございます。

御説明について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。

○村田委員 ヒスタミンの食中毒は日本でもとても重要で、注意することが大事だと思いますけれども、この中に出ている魚醤——魚醤自体は実際には問題ないということですが、日本でも魚醤は作って食べることはありますけれども、余りヒスタミンが問題になったということ自体は聞いたことがないのですけれども、日本の場合はいかがでしょうか。

○新本情報・緊急時対応課長 厚生労働省のほうに届け出があった食中毒の事例の中では、そういったもので食中毒になったというものは、報告は過去10年のものをみる限りはないというようなことになってございます。

○村田委員 分かりました。ありがとうございます。

○小泉委員長 赤身の魚では起こっているということでしょうか。

○新本情報・緊急時対応課長 はい。赤身魚につきまして、ここにもありますけれども、主な食中毒の原因例としては、焼き魚、あるいは揚げ物ということで、照り焼きや漬け焼きのようなものを原因食材としてヒスタミン食中毒になっている例が多いということになってございます。

○小泉委員長 ということは、これはもうヒスタミンが一旦生成されると、加熱してもどうしようもないということなのですか。畑江さん、予防法はどうしたらよいと思いますか。

○畑江委員 ここに書いてありますから、新しいものを食べるしかないのではないのでしょうか。

○小泉委員長 早く食べるということでしょうか。

○畑江委員 ここに加熱してもだめと書いてありますから、新鮮なものを食べるしかないと思います。特に鮮度低下の速い魚種がありますから、そういうようなものは気をつけたほうが良いと思います。

○小泉委員長 ありがとうございます。

ほかに何か御意見ございませんか。

(4) 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 特にございません。

○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。

次回の委員会会合は、来週4月5日木曜日、14時から開催を予定しております。

なお、専門調査会の開催は予定されておられません。

以上をもちまして、第 425 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。