

# 食 品 安 全 委 員 会 第 456 回 会 合 議 事 録

1. 日時 平成 24 年 12 月 3 日（月） 14：00～14：39

2. 場所 大会議室

## 3. 議事

（1）米国産牛肉の混載事例について

（厚生労働省及び農林水産省からの報告）

（2）肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

・「モネンシン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

（3）食品安全関係情報（11 月 3 日～11 月 16 日収集分）について

（4）その他

## 4. 出席者

（委員）

熊谷委員長、佐藤委員、山添委員、三森委員、石井委員、上安平委員、村田委員

（説明者）

厚生労働省 今西輸入食品安全対策室 BSE 対策専門官

農林水産省 松尾動物衛生課国際衛生対策室課長補佐

（事務局）

姫田事務局長、本郷事務局次長、井原総務課長、磯部評価課長、

北池勧告広報課長、高山評価情報分析官、篠原リスクコミュニケーション官、

新本情報・緊急時対応課長、前田評価調整官

## 5. 配付資料

資料 1 米国産牛肉の混載事例について

資料 2 肥料・飼料等専門調査会における審議結果について＜モネンシン＞

資料 3－1 食品安全関係情報（11 月 3 日～11 月 16 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

○熊谷委員長 それでは、おそろいようですので、ただ今から「第 456 回食品安全委員会」を開催します。

本日は7名の委員が出席です。

また、厚生労働省から今西輸入食品安全対策室 BSE 対策専門官、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、お手元にあります「食品安全委員会議事次第」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します。

○井原総務課長 それでは、資料の確認をいたします。

まず資料1が米国産牛肉の混載事例について、先月29日の厚生労働省、農林水産省のプレスリリース資料でございます。

それから、資料2が肥料・飼料等専門調査会における審議結果について。

それから、資料3－1及び資料3－2が食品安全関係情報関連の資料でございます。

不足等ございませんでしょうか。

○熊谷委員長 よろしいでしょうか。

それでは、続きまして議事に入る前に、「食品安全委員会における調査審議方法等について」に基づく事務局における確認の結果を報告してください。

○井原総務課長 事務局におきまして、平成24年7月2日の委員会資料1の確認書を確認いたしましたところ、本日の議事につきまして同委員会決定に規定する事項に該当する委員の方はいらっしゃいませんでした。

以上でございます。

○熊谷委員長 確認書の記載事項に変更はなく、ただ今の事務局からの報告のとおりでよろしいでしょうか。

（「異議なし」と声あり）

|                   |
|-------------------|
| （1）米国産牛肉の混載事例について |
|-------------------|

○熊谷委員長 それでは、議事に入ります。

最初に「米国産牛肉の混載事例について」です。

厚生労働省の今西専門官及び農林水産省の松尾課長補佐から説明をお願いします。

○松尾動物衛生課長補佐 それでは、農林水産省から今般の混載事例について説明させていただきます。

お手元の資料1をごらんください。今般、先週の木曜日ですが、11月29日に米国産牛肉の混載

事例ということを確認したということで御報告させていただきます。

1. 経緯でございますが、(1)、11月22日の木曜日に動物検疫所において、東京港に入国した米国産牛肉の冷凍バラ肉——これは骨なしのものでございますが——を現物確認しておったところ、衛生証明書に記載のない冷凍バラ肉、こちらはあばら骨つきのものでございますが、1箱入っているのを確認いたしました。これは当初の衛生証明書には、あばら骨がない冷凍バラ肉を単一の品目、つまり1種類429箱入れるというところに、あばら骨が入ったものが1箱あったことを見つけたということでございます。このため、同日、当該施設からの輸入貨物については一時的に検疫検査を保留するというをし、今回輸入された全箱を開梱し、後日確認しました。その結果、当該1箱以外に混載したものは発見されておられません。この出荷施設は、貨物の概要のAにありますように、カーギル社のスカイラー工場というネブラスカ州にある施設でございます。

(2)でございますが、このため、輸入検疫証明書の発給保留を行うとともに、同日直ちに在京の米国大使館、輸入者を通じて、当該1品目の冷凍バラ肉の月齢の確認を照会しております。この冷凍バラ肉はSRM、いわゆる特定部位もしくは特定危険部位ではないものでございますので、月齢をまずは確認をしたということでございます。

11月29日に、米国政府より当該品目は30カ月齢未満の牛由来であるということが確認できたものの、対日の現行の輸出条件である20カ月齢以下の牛由来ということは確認できないという御報告がありましたので、これをもって同日付でプレスリリースを行い、第17番目の米国産牛肉の混載事例として公表させていただきました。

現在の対応状況でございますが、今回の事案の詳細な原因の究明、そしてこれに対する施設の是正措置ということの報告書を求めている状況でございます。

以上でございます。

○熊谷委員長 厚生労働省から追加の説明はございますか。

○今西 BSE 対策専門官 特にございません。

○熊谷委員長 それでは、ただ今の報告の内容あるいは記載事項につきまして、御意見あるいは御質問等ありましたらお願いします。

○村田委員 混載事例ですけれども、こういうのは信頼を損なうものなので、なるべくなくしていただきたいと思います。カーギル社のスカイラー工場ということですが、カーギル社は前も何かあったような気がするのですけれども、このスカイラー工場というのは今回初めての事例なのでしょうか。

○松尾動物衛生課長補佐 カーギル社のスカイラー工場については今般初めてでございます。

○熊谷委員長 三森委員。

○三森委員 今回、429 箱中 1 箱についてあばら骨つきということ、それともう一点は、日本にこうから輸出をしてくるときのチェック体制なのですが、日本に牛肉を入れる場合には 20 カ月齢未満という形が制約になっているわけだと思いますが、今回それを抜けてしまった何か理由とか、その辺というのは分かっているのでしょうか。

○松尾動物衛生課長補佐 今その原因をアメリカ側に究明していただくよう、お願いしているところでございます。

○熊谷委員長 ほかに。佐藤委員。

○佐藤委員 お伺いしたいのですけれども、(3)に 30 カ月齢未満ではあるけれども 20 カ月以下ではないということなのですか、この辺の年齢の月齢をどう 30 カ月未満であるというように判定したのか、ちょっとその辺を教えてください。

○松尾動物衛生課長補佐 詳細については、先ほどと同じになりますが、アメリカ側に問い合わせているところですが、ただ、通常は、アメリカも日常業務として SRM、特定危険部位の月齢を判定するのに、歯列なり生産記録なりを調べることによって 30 カ月齢を必ず調べるという規則はございますので、そういう意味で 30 という月齢を調べることは可能だったのだというふうに考えておりますが、いずれにせよ詳細は報告が出てみてから分かるものだと思います。

○佐藤委員 ありがとうございます。

○熊谷委員長 上安平委員。

○上安平委員 17 番目とおっしゃいましたが、これは随分多いという気もしますし、それほど多くないのかなという気もするのですが、食物の輸入のときにこういうことは、衛生証明書の記載漏れというのはよくあることなのでしょうか。

○松尾動物衛生課長補佐 衛生証明書に記載がないものが輸入されることについては、アメリカに限らず時々あることでございまして、そうしたものは問い合わせています。ただ、具体的な数がどの国のどういう品目に今どれくらいあるかというのは手元に持っておりませんが、それは時折あることでして、あった場合はこのように、今回の事例のように動物検疫所のほうで確認をとるという作業を行っております。

○熊谷委員長 ほかによろしいでしょうか。

米国産牛肉の混載事例につきましては、引き続きリスク管理機関を中心に適切に対応する必要があると考えます。厚生労働省と農林水産省におかれましては、米国に対して発生原因の詳細な調査と再発防止を求めていると思います。

なお、本日御説明いただきました内容については、事務局からもプリオン専門調査会の専門委員の皆さんにもきちんと伝えておいてください。

松尾課長補佐、今西専門官、ありがとうございました。

## (2) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果について

○熊谷委員長 それでは、次の議事に移ります。

「肥料・飼料等専門調査会における審議結果について」です。

本件につきましては、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。まず、担当の三森委員から説明をお願いします。

○三森委員 それでは、概要について御説明申し上げます。

資料2の6ページをごらんください。この要約に沿って御説明申し上げます。

動物用医薬品及び飼料添加物でありますモネンシンは、ポリエーテル系のイオノフォア抗生物質です。ポジティブリスト制度導入に伴いまして、暫定の残留基準値が定められており、厚生労働大臣から残留基準値見直しに係る評価要請を受けまして、JECFA、EFSA、EMA の評価書等を用いまして食品健康影響評価を行いました。

各種遺伝毒性試験においていずれも陰性の結果が得られており、またマウス及びラットを用いた慢性毒性及び発がん性試験におきまして発がん性が認められていないということから、遺伝毒性発がん物質ではないと考えられます。したがって、ADI の設定が可能だということで、ADI を設定させていただいたということです。

専門調査会におきましては、イヌを用いた一般薬理試験で見られましたモネンシンの心血管系への影響の取り扱いについて審議がされました。EMA では、このイヌを用いた薬理学的試験の NOAEL 0.345 mg/kg 体重/日を ADI 設定の根拠としておりますけれども、一方で、EFSA では、ウサギを用いた発生毒性試験の NOAEL 0.3 mg/kg 体重/日を根拠として ADI を設定しております。そのため、当専門調査会におきましては、毒性試験あるいは薬理学的試験で得られた最小の NOAEL でありますウサギを用いた発生毒性試験に基づく 0.3 mg/kg 体重/日に安全係数 100 を適用いたしまして、毒性学的 ADI を 0.003 mg/kg 体重/日と設定いたしました。

微生物学的な影響につきましては、モネンシン残留物がヒトの腸内細菌叢に影響を及ぼし、腸管の定着障壁を崩壊させる可能性は低いと考えられますことから、モネンシンに対する微生物学的 ADI を設定する必要はないと考えました。

以上の結果から、モネンシンの ADI は 0.003 mg/kg 体重/日と設定いたしました。

詳しい内容につきましては、事務局より説明をお願いいたします。

○磯部評価課長 それでは、事務局から補足の説明をさせていただきたいと思います。

同じ資料2の8ページをごらんいただきたいと思います。

その一番上部に7. 使用目的及び使用状況等というのがございます。ここに記載がございますように、このモネンシンはポリエーテル系のイオノフォア抗生物質でございます。一般にはナトリウム塩として使用され、モネンシンAが主要な成分でございます。モネンシンは、海外では家きんや反すう動物に使用され、日本ではモネンシンナトリウムが牛、鶏、うずらを対象とした飼料添加物として指定をされております。ヒト用の医薬品としては使用されておられません。

同じページの下段の方でございます。8ページのⅡとして安全性に係る知見の概要というところでございますが、最初に薬物動態試験がございまして、(1)でラット、牛及び羊とございますが、この薬物動態試験で記載しておりますように、モネンシンは急速に吸収されまして、主に肝臓で代謝され、その大部分は糞中から回収されております。

続きまして、13ページをお開きください。13ページの(9)で代謝試験がございます。ここに記載がございますように、幾つかの試験がございまして、モネンシンは代謝により生物学的活性を持つ部分の大部分が除去されることが示されております。

14ページからが残留の試験でございます。2. 残留試験とございますが、そこにまずまとめて幾つかの試験がございまして、多くの動物種におけるデータはモネンシンが迅速に代謝されることを示しております。

その下に(1)として牛の残留試験がございまして、具体的にはその次のページの15ページをごらんいただきたいと思います。中ほどから下のところでございますが、泌乳牛を使ってモネンシンを7日間経口投与をしたところ、肝臓では24時間後まで検出されておりますが、腎臓においては12時間後、脂肪においては24時間後には定量限界未満になり、次のページにいけますが、筋肉では検出されておられません。

また、同じ16ページでございますが、その次のところに、乳汁では2回目の搾乳までごく低濃度の未変化体モネンシンが検出されております。

続いて、18ページでございます。18ページの2段落目になりますが、鶏にモネンシン製剤の推奨用量を混餌投与した試験において、最終投与2日後にはいずれの組織からも検出されておられません。そういう状況でございます。

続きまして、毒性試験の関係でございますが、20ページからでございます。20ページから遺伝毒性試験がございまして、結果については表6と表7でまとめてございますが、結論を申し上げますと、21ページの一番下に記載がございまして、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。

27ページからですが、27ページの一番下段のところから、6として慢性毒性及び発がん性試験がございまして、幾つかの試験がございましてけれども、各種試験で発がん性は認められておりません。

それから、31ページからごらんいただきたいと思います。31ページから生殖発生毒性試験で

ざいますが、幾つかのこれも試験がございますけれども、いずれの試験でも催奇形性は認められておりません。

それで、34 ページの一番上段でございますが、(7)、ウサギを用いた発生毒性試験の結果がございます。この試験の結果をごらんいただきますと、本試験から得られる NOAEL は 0.3 mg/kg 体重/日というふうに算出されまして、これが、後ほどまた申し上げますが、本評価書におけるエンドポイントとなっております。

それから、その他の試験として一般薬理試験が幾つか行われておりまして、34 ページの(1)の心血管系及び呼吸系への影響(イヌ)というところでは、静脈内投与を行った試験で左心室の収縮性の増加や血圧の上昇等の心血管系への影響が見られているところでございます。

続きまして、38 ページをごらんいただきたいと思います。38 ページの下段になりますが、微生物学的影響に関する試験でございます。その中で、18 年度のこのデータでとりまして、具体的には 39 ページの表 9 にまとめさせていただいております。

それから、本剤については、40 ページの下の方に(4)として糞便結合試験、それから 41 ページのその次に(5)として糞便結合試験(ヒト)②という試験がございます。この試験をごらんいただきますと、結腸におけるモネンシンの抗菌活性は、糞便成分と接触することによりまして 90%以上低下することが確認されております。

続きまして、その次の 42 ページから下段の方でございますが、Ⅲとして食品健康影響評価がございます。

45 ページをごらんいただきたいと思います。45 ページからがまとめになってございまして、毒性学的 ADI について、2 と書いてございますが、先ほど御説明したウサギの発生毒性試験成績に基づきまして毒性学的 ADI が設定されているところでございます。

それから、微生物学的影響につきましては、先ほど申し上げた糞便結合及び代謝物の知見から、モネンシン残留物がヒトの腸内細菌叢に影響を及ぼし、腸管の定着障壁を崩壊させる可能性は低いと考えられることから、モネンシン残留物に対して微生物学的 ADI を設定する必要はないと考えました。

結論につきましては、先ほど三森委員から御説明いただいたとおりでございまして、本件につきましては、あすから来年の 1 月 2 日まで国民からの御意見・情報の募集を行いたいと考えております。

なお、幾つか実はこの評価書(案)につきまして誤記等ございましたので、少し御説明をしたいと思います。

評価書の前に戻っていただきまして 7 ページ、7 ページの化学名と構造式のところでございますが、化学名のほうは立体を表記しておりますが、それと構造式が合っておりませんので、これについては整合をとるべく記載を若干修正をしたいと思っております。

また、幾つかございますけれども、44 ページをごらんいただきまして、44 ページの(3) EMEA における評価と書いてございまして、それから 7 行目、「NOAEL 0.76 mg/kg 体重」と書いてございますが、これはその後に「/日」ということを追加をする必要がございます。

そのほかにもちょっと幾つか細かい誤記がございまして、その辺を全部修正いたしましてパブコメをしたいと思ってございます。

説明は以上でございます。

○熊谷委員長 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・御質問がありましたらお願いします。

よろしいでしょうか。質問・御意見ありませんですか。

それでは、ありませんようでしたら、本件につきましては、先ほどの語句の修正等をしてから、意見・情報の募集手続に入ることとします。

### (3) 食品安全関係情報（11月3日～11月16日収集分）について

○熊谷委員長 それでは、次の議事に移ります。

「食品安全関係情報（11月3日～11月16日収集分）について」です。

事務局から報告をお願いします。

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

資料3-1ですが、これは国際機関や諸外国の食品安全関係機関等から収集いたしました情報の収集件数を分野別に整理したものでございます。合計で96件となっております。これらのうち、著作権上の問題がなくて公表可能なものにつきましては、その情報源のURLと翻訳した概要を食品安全委員会のホームページ上で提供してございまして、ホームページにあります食品安全関係情報のコーナーから広く活用できるような形にしております。

3-1の裏をごらんください。

裏についてですが、これはこの期間において収集したもののうちの幾つかを、タイトルのみでございすけれども、事例として掲載させていただいてございます。

それから、この裏の下の方に追加速報とございますけれども、今回は11月16日までの収集件数ということでございますけれども、それに追加した形で先週、11月28日ですけれども、欧州食品安全機関EFSAがGMトウモロコシの関係のSeraliniらによる研究の結論につきましての最終報告を出してございますので、その件名を御紹介させていただいてございます。前々回の委員会会合でこの関係の諸外国でのリスク評価機関での見解について御紹介させていただきましたけれども、EFSAにおきましては、10月4日に初期審査の結果を公表してございました。最終的な報告はその時点ではまだだったのでございますけれども、このたび最終的な報告が出て、それによりますと、このSeraliniらによる研究の結論にはデータの裏づけがないという内容の最終報告が出ておりますので、追加速報として御報告をさせていただきます。

続きまして、資料3-2をお願いいたします。今回収集したハザードに関する主な情報ということで、1件御報告させていただきます。

案件ですけれども、FAOとWHOの合同専門家会議の報告書ということで、食品媒介性寄生虫のリ

スク管理のための複数基準に基づくランクづけというものが公表されてございますので、その概要を御報告いたします。

本文の4行目以降に今回の背景が書いてございますけれども、2年前、2010年の12月にCodexの食品衛生部会、ここでは食品衛生に関する国際的な規格を検討する場でございますけれども、この食品衛生部会におきまして、国際的なリスク管理を検討する上で、FAOとWHOに対して寄生虫の関係での科学的な知見を検証するように要請されたことを受けてのものでございます。

この専門家会議に先立ちまして、当初は95種類の寄生虫について検討の対象としておったわけでございますけれども、その後の作業によりまして最終的には24種類の寄生虫についてこのランクづけの対象となったということでございまして、専門家会議の専門家におきましては、まずこの24種類の寄生虫について感染経路、すなわちどういう食品が媒介するかというものを明らかにしたということでございます。

次のパラグラフになりますけれども、その上で、この24種類の寄生虫について、ランキングのために具体的な物差し、基準を定めたということでございまして、ここに1～9までございますけれども、まず1、2にありますような、世界的な発生状況や地理的な分布、それから3、4、5、6にありますような疾病としての重症度合に関するような基準、それから7番にありますような今後の増加の可能性についての指標、それから8、9にありますような貿易や社会経済への影響というような、9つの基準を物差しとするということにしたということでございます。その上で、3、4、5については1つにまとめて、トータルで7つの基準について、それぞれスコアを出して、それぞれの相対的な重要度を明らかにしたということでございます。また、その7つの基準それぞれに重みづけをして、トータルとしてスコアを計算したということでございまして、このような検討を経た上でランキングを明らかにしたということでございます。

以下、具体的な寄生虫と、括弧内にありますのは媒介する食品でございますけれども、そのランキングということで、この24種のランキングが高い順に記載をしてございます。この見方でございますけれども、ポツポツとある次に物によっては※印が入ってございますけれども、これは後で御説明いたしますけれども、※印のある寄生虫につきましては、我が国でも平成9年に厚生労働省のほうで国内で当面の対策が必要とされた寄生虫をあらわしております。参考までに※印を付してございます。

ごらんいただきますと、最初に挙がっておりますのは有鉤条虫ということで、これは括弧内にあります豚肉を介在して寄生虫として問題になるというものでございます。以下、エキノコックスやトキソプラズマ、クリプトスポリジウム等が挙がってございますけれども、我が国が特に関係しそうなものを例示的に申し上げますと、下から6番目に※印が入っておりますけれども、アニサキスというものがここでも挙げられてございます。また、下から2つ目の住肉胞子虫、*Sarcocystis*でございますけれども、これは最近我が国でも馬刺し等で懸念されている寄生虫でございます。裏にいただきますして、残り2つでございます。

なお、専門家会合のレポートの中では、このランキングというものについては、今後、情報の充実あるいはヒト、動物の行動変化や気候変動によって変わる可能性があるとしてございます。ま

た、このランキングに当たっては、各基準に対して重みづけをしてございますけれども、これは重みづけを変えれば、当然別のランキングを作成することができるというような解説が入ってございます。

なお、参考までに、24 のリストのうち※印をつけているものが幾つかございましたけれども、これ以外に我が国で当面对策が必要とされているものをここに挙げていますけれども、旋尾線虫等 3 つがあるということで、御紹介をさせていただきます。

関連情報でございますけれども、まず厚生労働省のほうで平成 9 年に食中毒のサーベイランス分科会で検討したものがございまして、先ほど来お話ししてございます、当面我が国で対策が必要な寄生虫と当面の対策が取りまとめられたということで、必要な寄生虫としては、ここにありますような原虫類としては 4 種、蠕虫類として 10 種、合計 14 種の寄生虫が挙げられてございます。

当面とるべき対策といたしましては、調理・喫食前での洗浄、あるいは魚介類、肉については冷凍ないし過熱が重要というようなことが示されてございます。

次に、国内における寄生虫が原因の食中毒事例ということで、2011 年の状況について御報告いたします。

国内では食品衛生法に基づきまして届出がされるわけでございますけれども、届出があったもので 2011 年については、以下挙げてございます 3 種のものが挙ってございます。1 つはアニサキスということで、ここに発生状況が 34 件、35 人とございますけれども、発生状況と申しますと、実態的にはもうちょっと多いわけでございますので、ここでは食品衛生法に基づく届出の件数でございまして、ここはちょっと修正をさせていただきまして、「届出状況（厚生労働省調べ）」ということで、恐縮ですがけれども修正をさせていただきたいと思えます。アニサキスに関する食中毒ということで、魚介類が原因として考えられているものでございます。

2 つ目が *Kudoa* による食中毒ということで、これはヒラメが原因と考えているものでございますけれども、これの届出状況ですけれども、昨年については 33 件、473 名という形になってございます。症状としては比較的軽度だということでございますけれども、最近懸念されているものの一つでございます。

3 つ目が *Sarcocystis* でございまして、先ほどもお話ししました住肉胞子虫による食中毒ということで、国内では馬刺しが原因として懸念されているものでございまして、昨年は 2 件、11 名の届出があったものでございます。

あと、3 つ目の関連情報で、寄生虫に関する情報といたしまして、1 つ目は食品安全委員会のハザード情報とありますけれども、これは食品安全委員会のホームページのほうで 50 音順でハザードを探せるようなコーナーがございまして、そこに幾つかの寄生虫に関する情報を載せてございます。厚生労働省が当面对策が必要とされた 14 種の寄生虫のほか、トキソプラズマ、エキノкокクス、回虫等について、その汚染の実態や対策なり、そういったものの情報がこのコーナーから検索できるような形にされてございます。

このほか感染症研究所や厚生労働省におきます関係の情報の URL を挙げさせていただいてございます。

説明は以上でございます。

○熊谷委員長 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等ありましたらお願いします。

村田委員。

○村田委員 2点教えてください。

1つは、資料3-1の裏の最後のところに EFSA の最終報告があったということ、これは読んでみたいと思いますけれども、EFSA は追加のデータをたしか求めていると思いますけれども、結局出されたのか出されなかったのかという、それが1点。

それからもう一点は、資料3-2の裏のところで、国内における寄生虫が原因の食中毒事例ということで、アニサキスによる食中毒が載っていますけれども、これは魚介類が原因ということですが、何かもう少し特定した魚介類の名前が分かったら、教えていただければと。この2点をお願いいたします。

○新本情報・緊急時対応課長 まず、EFSA の GM トウモロコシの関係での最終報告書の関係でございと思いますが、データ請求をこの研究者に EFSA は請求してございましたけれども、公表情報以外のものは入手できなかったということで、そういう範囲の中での結論ということのようでございます。

それから、2つ目のアニサキスの具体的な魚介類の例でございしますが、最近の例を見ますと、サバなりイカなり、サケの刺身を原因とするような例が挙げられてございます。もともとこのアニサキスについては、成虫はクジラやイルカ等の海産の哺乳類に寄生するというもので、そこでの胃の中での卵が海中に放出されて、それをオキアミが食べると。そのオキアミを食べた魚介類を食べた場合にヒトに寄生するケースがあるということで、感染症研究所によりますと、日本近海での魚介類のうち、150 種を超えるような広範囲の魚種から汚染の実態があるということでございしますが、食中毒事案として具体的な名前が出ているものは、先ほど言ったようなものがあるということでございます。

○熊谷委員長 ほかに質問あるいは――三森委員。

○三森委員 資料3-2のほうですが、FAO で取りまとめた寄生虫のランキングなのですが、24 種類の上から有鉤条虫、これはよくあることなので理解できるのですが、次のエキノコックス、多包条虫、特に3番目ですか、多包条虫のほうですね、これは我が国でも北海道では既に発生があるので、FAO ですから世界的な疾病でこういうことが起こりやすいということでランキングが上だったと思うのですが、なぜこんなにランキングが高いのか、その辺についての理由の記載とか、そういうものがこの報告書に載ってましたら、ちょっと教えていただきたいと思

うのですけれども。

○新本情報・緊急時対応課長 このランキングの考え方は、先ほど1～9まで9つの基準に基づいてスコアをつけたということでございまして、大きな要素としては世界的な発生状況という観点と、あとはそのものによる死亡とかの重篤性に関する情報、それから世界貿易なり社会的な影響というような、大きな3つの要素を重みづけをしながらランキングをしているということでございます。

それで、FAOとWHOの報告書の中では、事細かなデータ的なものがすべて載っているわけではないのですけれども、このエキノコックスについてはかなり広範な地域で寄生が見られるということと、また重篤性という点についてはかなりのものがあるというような記載がされているところでございます。具体的な発生数までデータにあったかはちょっとすぐには確認できないのですけれども、エキノコックスの概要としては、レポートの中にありますのは、経済的な影響についても触れていますし、また疾患については100万人以上の方が影響を受けているというような記載もありますので、若干そういった根拠的な概要というものについてはこの報告書の中にも記載されているところでございます。

○三森委員 ありがとうございます。

○熊谷委員長 ほかに質問等がありますか。よろしいでしょうか。

|         |
|---------|
| (4) その他 |
|---------|

○熊谷委員長 それでは、次に移ります。

ほかに議事がありますか。

○井原総務課長 本日、特にございません。

○熊谷委員長 そうですか。

それでは、本日の委員会の議事はすべて終了しました。

次回の委員会会合につきましては、来週12月10日月曜14時から開催を予定しております。

また、あした4日火曜日10時から「肥料・飼料等及び微生物・ウイルス合同専門調査会薬剤耐性菌に関するワーキンググループ」が公開で、明後日の5日水曜日14時から「農薬専門調査会評価第二部会」が非公開で、6日木曜日10時から「プリオン専門調査会」が公開で、7日金曜日14時から「遺伝子組み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。

以上をもちまして、第456回食品安全委員会会合を閉会します。

どうもありがとうございました。