

# 食品安全委員会企画等専門調査会

## 第6回会合議事録

1. 日時 平成25年1月29日(火) 14:00~17:40

2. 場所 食品安全委員会中会議室

### 3. 議事

- (1) 平成24年度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の選定について
- (2) 平成25年度食品安全委員会運営計画について
- (3) 平成24年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果及び平成25年度緊急時対応訓練計画について
- (4) 平成24年度における食品安全委員会のリスクコミュニケーションの実施状況等について
- (5) その他

### 4. 出席者

(委員)

早川座長、大瀧専門委員、鬼武専門委員、小泉専門委員、小出専門委員、  
河野専門委員、近藤専門委員、酒井専門委員、高岡専門委員、田崎専門委員、  
局専門委員、中本専門委員、菰澤専門委員、堀口専門委員、山根専門委員、  
山本専門委員、渡邊専門委員

(専門参考人)

鈴木専門参考人

(食品安全委員会委員)

熊谷委員長、山添委員、石井委員、上安平委員

(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、  
新本情報・緊急時対応課長、前田評価調整官、篠原リスクコミュニケーション官、  
高山評価情報分析官

### 5. 配布資料

資料1-1 平成24年度「自ら評価」案件の決定までのフロー

- 資料 1 - 2 企画等専門調査会における食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価対象候補の選定の考え方（平成 16 年 6 月 17 日食品安全委員会決定）
- 資料 1 - 3 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料に盛り込む事項（平成 16 年 5 月 27 日食品安全委員会決定）
- 資料 1 - 4 平成 24 年度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について
- 資料 1 - 5 平成 24 年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価案件候補について（案）
- 資料 2 平成 25 年度食品安全委員会運営計画（案）
- 資料 3 - 1 平成 24 年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果報告書（案）
- 資料 3 - 2 平成 25 年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画（案）
- 資料 4 平成 24 年度における食品安全委員会のリスクコミュニケーションの実施状況について

## 6. 議事内容

○早川座長 それでは、定刻になりましたので、ただ今から企画等専門調査会第6回会合を開催いたします。

本日は、17名の専門委員とともに、鈴木専門参考人が御出席でございます。また、6名の専門委員が御欠席ということでございます。また、食品安全委員会から熊谷委員長を初め、4名の委員にも御出席いただく予定となっております。

また、鈴木専門参考人におかれましては、今回初めての御出席となります。鈴木専門参考人から一言御挨拶をいただければと思います。よろしくお願いいたします。

○鈴木専門参考人 ありがとうございます。専門参考人ということで、私、ここのリストに記載のとおり、UA ゼンセン——「同盟」というのは削除いただきたいのですけれども、その総合サービス部門で事務局長をしております鈴木隆といいます。

実は、昨年11月6日に、私ども旧UI ゼンセン同盟と百貨店の労働組合団体が統合しまして、UA ゼンセンという組織が、労働団体ができました。日本国内最大の産業別労組ということでございます。

そこで私は、総合サービス部門ということで、食品の製造業の労働組合の皆さん、あるいは外食産業の労働組合の皆さんの支援をしているポジションでございます。

食品の製造業ですと、プリマハムさんですとかカルビーさんですとか、外食産業ですとすかいらーくさんですとかデニーズさんですとかサイゼリアさんとか、そういう食に関連する分野の労働組合の立場からこの役割を担うということでございます。

どうぞよろしくお願いいたします。

○早川座長 どうもありがとうございました。よろしくお願いいたします。

それでは、議事に入ります前に、「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御報告いただきたいと思います。

○井原総務課長 私のほうから確認させていただきます。

事務局におきまして、平成20年6月21日の企画等専門調査会の資料5の確認書及びその後提出されました確認書を確認いたしましたところ、同委員会決定に規定する事項に該当する専門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。

○早川座長 御提出いただいた確認書について相違はないと。ただ今の事務局からの御報告のとおりで、よろしいでしょうか。

それでは、続きまして、事務局から資料の確認をお願いいたします。

○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、議事次第、座席表、それから専門委員の名簿でございます。すみません、先ほど鈴木専門参考人のところ、所属、役職、記載が間違っていましたので、訂正いたしたいと思います。

そのほか9点ございます。

まず議事1の関係でございますけれども、資料1から資料5までございます。

資料1-1、決定までのフロー、資料1-2が選定基準等、それから資料1-3が資料に盛り込む事項——これらは既存の資料でございます。それから、資料1-4が前回、前々回御議論いただいて候補案件、絞り込みを行いました5件についての資料でございます。それから、資料1-5が前回提出したのにつきまして情報を追加したものでございます。

これに関連いたしまして、本日机上配布として、鬼武委員のほうから机上に追加の情報等を記載いたしました資料、表裏ございますけれども、御提出いただいております。

それから、資料2でございますけれども、平成25年度食品安全委員会運営計画の新旧対照表の案でございます。それから、資料3-1、資料3-2が緊急時対応訓練関係のものでございます。資料3-1が大部のもので、資料3-2が1ページのもの、両面でございます。それから、資料4が平成24年度におけるリスクコミュニケーションの実施状況について。

以上でございます。不足等ございませんでしょうか。

○早川座長 ありがとうございます。

それでは、議事に入りたいと思います。

まず、食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の検討、選定についてという事項について審議を行いたいと思います。

昨年12月の第5回会合におきまして、事務局から平成24年度の「自ら評価」案件対象候補の選定に向けて、腸管出血性大腸菌0104、ヒスタミン、クドア、寄生虫、アジア条虫の5件に絞り込んでどうかという御提案がありまして、御審議をいただいたところでございます。

まず事務局から、この5件についての御説明をお聞きした上で御議論いただいて、食品安全委員会へ報告する案件を決定したいと思っております。

それでは、事務局から御説明お願いいたします。

○井原総務課長 それでは、私のほうから資料1-4及び資料1-5に基づきまして御説明をいたします。

まず資料1-4でございますが、これは資料1-5に掲載のものから前回御議論いただいて絞り込みました5件についての記載でございます。

その前に資料1-5でございますけれども、お聞きいただきますと、右側のところに「除外事由」というのがございまして、その左2つに「健康被害情報」、「選定基準該当

性」というものがございます。この除外事由と案件候補との関係がよくわからないという御指摘をいただきましたので、今回はとりあえずと言うと恐縮でございますけれども、実際に健康被害の情報があるかどうか。それから、選定基準に該当するかという点の欄を設けております。

この点につきましては、来年度の「自ら評価」案件候補の選定に当たりまして、もう少しわかりやすい資料、それから基準そのものもどうするのかということもございますので、その際に事務局から案を提案させていただいて御議論いただきたいと思っています。6月ぐらいになるかと思えます。

本日は第5回の指摘を踏まえて追加したものについては下線を引いております。

それから、先ほど資料の確認の際に御案内いたしましたけれども、鬼武委員のほうから資料1-5につきまして新しい情報が幾つかあるので追加で記載してはいかがかという御意見のペーパーをいただいております。

例えば、3ページ——1ページですね。1ページ目のNo.3の添加物、アスパルテーム以下1ページ、2ページにわたってございますけれども、これにつきましては、今回御議論いただいて、案件候補から漏れたものについても情報提供をしていくということ、昨年度、今年度基本方針になっておりますので、その際にこの情報を追加して情報提供させていただきたいと思えます。

それでは、資料1-4の説明に移らせていただきたいと思えます。

案件候補、最終的に5件残っております。

まず1点目の腸管出血性大腸菌0104でございますけれども、先ほどの資料1-5でいきますと、9ページのNo.16になります。

具体的な健康被害といたしましては、ここに書いてございますように、激しい腹痛、出血を伴う水様性の下痢などを発症するというところでございます。

2011年の5月から7月にかけて、ドイツを中心にヨーロッパで集団感染が発生をし、総患者数3,979名、死亡者55名。幸いなことに、我が国ではまだ感染者は報告されておられませんけれども、先ほどの資料1-2でございます案件候補の選定基準でいきますと、現在健康被害が生じていないが、今後被害が生じるおそれがあるもの。(1)の①の要件に該当する可能性があるということで、最終的な案件候補として、ここに掲載をさせていただきます。

あと一番下のパラグラフに、リスク管理機関での管理状況を記載しております。

それから、2ページ目、ヒスタミン(No.20)。資料1-5の一覧表でいきますと、10ページになります。

これにつきましても、じんましん等のアレルギー症状を呈する食中毒を発症するというところでございます。

我が国におきましては、2009年に12件、550名、2010年、6件、32名、2011年、7件、206名が確認されておまして、先ほどの選定基準でいきますと、現在健康被害が生じて

いるということで、②に該当する可能性があるということでございます。

このリスク管理機関等における管理状況につきましては、下のほうに書いております。

それから、平成 22 年度の「自ら評価」案件候補にもなりまして、現在情報を収集中、近々ファクトシートとして取りまとめる予定でございます。

それから 3 点目、クドアでございます。No. 21 で、資料 1-5 でいきますと 11 ページになります。

これにつきましては、食後 4 時間から 8 時間程度で下痢、嘔吐、胃部の不快感等が認められるということでございます。2011 年に 33 件発症、473 名の感染者が確認をされております。

先ほどのヒスタミンと同様、これも②の要件に該当する可能性があると考えます。

リスク管理機関、厚生労働省におきましては、昨年 6 月 7 日に「クドアを原因とする食中毒の発生防止について」ということで通知を出しておりますし、水産庁のほうにおきましては、養殖ヒラメに寄生したクドアによる食中毒の防止対策を定めて、指導を行っているということでございます。

それから、平成 23 年度の厚労科研におきまして、3 ページから 4 ページにかけてのような知見が得られているところでございます。

それから、5 ページでございます。4、寄生虫。資料 1-5 でいきますと、12 ページになります。

寄生虫、具体的には住肉胞子虫でございます。これにつきましては、2011 年 2 件、それから 11 名の感染者が確認をされております。したがって、数は多くございませんけれども、選定基準の②の要件に該当する可能性があるということでございます。

リスク管理機関の管理措置状況でございますけれども、地方公共団体の普及啓発、それから厚労省による指導等が行われているところでございます。

それから、最後のページでございますが、アジア条虫 (No. 23) 、資料 1-5 でいきますと、12 ページになります。

これにつきましても 2010 年から 2011 年にかけては、関東地方の 1 都 5 県で 15 名の感染者が確認されており、これも数としては余り多いほうではないかと思っておりますけれども、選定基準の②の要件に該当する可能性があるということでございます。

地方公共団体においての普及啓発、それから厚労省から「豚レバーの提供に関する指導等について」等に基づきまして、関係事業者に対する指導等が行われているというのが管理措置の状況でございます。

私どもの説明は、以上でございます。よろしく御審議お願いいたします。

○早川座長 ありがとうございます。

それでは、ただ今の御説明について御質問等がございましたら、お願いいたします。

鬼武委員、資料の扱いは先ほどの御説明でよろしいですか。

○鬼武専門委員 はい。資料 1-5 のほうは、もし、必要な部分は事務局のほうで追加していただければということで結構でございます。

○早川座長 それでは、1 番目から少しずつ触れていきたいと思います。

まず 1 番目の腸管出血性大腸菌 0104。なお、全体としては「自ら影響評価」の案件候補を決定すると、今日はそういう場でございますので、そういう観点から御意見、コメントいただければありがたいのですが、1 番につきまして、そういう観点から見て、いかがでございましょうか。

渡邊先生、何かございますでしょうか。

○渡邊専門委員 まず皆さんの御意見を伺おうと思っていたのですが。

○早川座長 ほかの方々の御意見の後で渡邊先生のほうからも御意見をいただけるようでございますが、いかがでございましょうか。

今の段階では、案件候補要件の 1 の①に相当するものであるということでございます。

いかがでしょうか。

どうぞ。

○山根専門委員 我が国においては、まだ感染症の報告はないということですがけれども、選定基準 1 に挙げられているように、今後被害の生じるおそれがある、またさらに拡大が想定されるというところに該当されているわけで、こちらについては候補として挙げるのがふさわしいと思います。

○早川座長 関連して、どなたかございますでしょうか。

今の御意見は、候補として挙げるべしと。そういうお話でございました。特に、そうでもないよという御意見。

どうぞ。

○鬼武専門委員 今回絞り込んだ 5 件から、最終的に今日何件にするかというのでも少し意見の出し方も違ってくると思っております。

この腸管出血性大腸菌 0104 については、前回でしたでしょうか、渡邊委員のほうから、この内容について従来の大腸菌と違うというか、危害性のところについての説明がありましたので、そういう観点からすると重要な案件というふうには考えられるところであるのですが。

あと今やっと監視指導とかという形で行われているのですが、実際に食品とかサーベイランスでどれぐらいこの 104 の検出があるかと。その辺のところはわからないと、案件と

して優先順位を考えるうえでどこまで中身としてわかるのかなと思います。

従って、最終的には、この案件が次のステップで微生物専門調査会というか、その中で議論されるか何か、そういうルールがあればそちらのほうで検討していただいて、私としては候補としては挙げてもいいような気はするのですけれども。ただ、現状のどれぐらい出ているかなり、監視がどれぐらいかというのはわからない状況なので、明確な判断を下すことはできず、そこは少し実際に案件として挙げて、どういうものが評価としてできてくるのかというのが不明な点があります。

以上です。

○早川座長 ほかにいかがでしょうか。

先ほども御説明がございましたけれども、資料 1-5 の 9 ページの一番上、16 のところに、「これまでに我が国においては感染者の報告はない」と。

横のほうですが、食品安全委員会における評価状況。つまり、「牛肉、生食用食肉における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」については評価済みであると。それから、厚生労働省、当該感染事例を踏まえて、輸入食品監視指導計画の検査項目として 0104 の検査が追加され、監視が行われている。

これをどういうふうに捉えるかということです。

食品安全委員会の役割は、まずリスク評価を科学的な中立公正な立場で行うと。それを受けて、リスク管理機関がそれに必要な対応策というか、リスク管理を決めて対応すると。こういう仕掛けになっているわけですが、そういう観点から見て、私も厚労省が輸入食品監視指導計画の検査項目として 0104 の検査を追加して監視を続けていると。つまり、そういう意味での対応がこれ以降の国内での発生ないしは拡大。それに対して、管理としてふさわしいのかどうかという、その議論が 1 つあると思うのですが、リスク評価と管理、そこら辺の関係づけをどう考えるかということですが、ここら辺で渡邊先生に御発言いただいたらいいのではないかと思うのですが。

○渡邊専門委員 これはドイツで——ドイツというか EU で起こった後に、前にも言いましたけれども、トルコでそういう事件が報告され、その後はほとんどないです。あと日本でも今のところ、ゼロです。

これは、ある意味において特殊な事例というのですか。前にも言いましたけれども、志賀毒素の遺伝子がここで書いてあります「腸管凝集性大腸菌」という別のタイプの大腸菌にたまたま入ってしまって、それがある意味ではアクシデンタルというか、スプラウトを通って人間への感染を起こしてしまったということで、そういう意味で、非常にまれなケースだと思うのです。

これが持続的に今いろいろなところでリスクになっているかという、そうでもないの、そういう意味で 1 事例のデータしかないということになります。それ以外のデータが

ないので、リスクとして評価する場合に——もちろん、リスクはあるという評価ですけども、そのとき、食材としてスプラウトをリスクの食材として挙げた場合に、では、それをどういうふうに検査していくのだというのは、なかなか難しい。

ドイツでもスプラウトからこの菌は分離されていないのです。疫学的に考えたときに、ドイツで輸入した種とフランスで輸入した種が同じところから来ている。その種からできたスプラウトを食べたという疫学的なデータから疑われたので、現実にはスプラウトから菌は分離されていないのです。

皆さん御存じのように、日本で同じような事例が堺で起こったのです。あのときカイワレダイコンのところから菌がとれていないのです。それが一つの理由で国は裁判で負けたのです。裁判ではあれを原因として認めなかったのです。

でも、ドイツでは今回の事例は、一応疫学的な関連性があるからということで、菌が分離されなくても原因食材として認めているのです。

ですので、その辺を考えた場合に、本当にリスクとしてスプラウトを全部疑っていいのかどうか、その辺の科学的な根拠というのは、先ほど言いました疫学的なデータだけで、物として分離されていないので、そこからどういう形でリスク評価を行うのか。今これを挙げられたときに、私は、微生物調査会の部会長なので、どういうふうに評価をやったらいいか今考えて、なかなか難しいかなというのが正直なところです。

ファクトシートは、そういう意味ではつくれると思うのです。それ以上に踏み込んで、評価まで持っていくのに必要なデータが、これは1事例しかないもので、できるのかなというところは不安なところがあります。

というところです。

**○早川座長** その反面というか、監視の問題です。この 0164 の検査が追加されて監視が行われていると。これの効力というか、もし、何かあったときに、これがどれぐらい菌どめになるのかという、もし、そこら辺がわかりましたら、お願いしたいのですが。

**○渡邊専門委員** これ実際に厚生省が全ての種を調べているかどうか私は知りません。

調べたとして、先ほど言いましたように、種の中から菌を分離するというのは、非常に難しいです。種の中にこの菌は入り込んでしまっているもので、それを例えば培養で分離しようとしても、ほかの雑菌が主に出てきてしまうのです。

堺の例もそうなのですが、種を培養して菌を出そうとして、分離しようとしたのです。そうしたら、いわゆる土壌細菌、シュードモナスとか、ほかのいろいろな土壌細菌が主に出てきて、それが  $10^9$  ぐらい出てきてしまうのです。それで、恐らくその中に原因となる大腸菌は  $10^1$  か  $10^2$  か  $10^3$  ぐらいいるのだと思うのですけれども、 $10^8$  ある菌の中から  $10^2$  を探し出す、分離するというのは、今の技術では非常に困難なのです。濃縮する方法はあるのですけれども、それでやったときに、濃縮する母体となる物質にそういう土壌

細菌がたくさんついてしまって、特異的にこの場合——前回の場合だったら 0157 ですけども、それが分離できなかったのです。ただ、遺伝子検査でやれば、遺伝子検査というのは、100 個でも 10 個でもあれば検出できますので、PCR という遺伝子検査では陽性というのは出るのでですけども、出たとしても、それが原因菌であるかどうかの証明というのは、必ずしも出ただけでは言えないので、同じ菌が出ない限りは、関連性があるということは、なかなか言えないので、そこでとまってしまったというのがあります。

余談になりますけれども、米国の FDA は 0157 のほうに関心があって、0157 が牛肉に存在しているかどうかということ PCR 検査でやってポジティブなら、それを全部廃棄できるというのを去年、導入しました。そのときには、0157 以外の腸管出血性大腸菌として 0111、026 など 6 種類の菌をそこに対象としています。この 0104 はそこに入っていないです。

それを今 FDA はやっているということなのでですけども、その効果がどのぐらいなのかというのは、今後、データとして出るのではないかと思います。

そういう意味で、評価した場合に、評価して、それが対策にどういうふう結びつけられるかというのは、今の状況を考えると、104 に関しては、なかなか難しいのではないかと思います。私の印象ですけども、もし、厚労省関係の方がいましたなら。

**○早川座長** 厚労省の関係で、このままの書きぶりだと 0104 の検査が追加されるということは、0104 をまさに同定できて、これ限界はあるでしょうけれども、もし、それなりに混在していれば検出できる、ということの意味していますよね。検査が設定されているということは。

例えば、「0」何とか何とか何とかという、それを丸ごと共通している遺伝子を例えば PCR で見ていると。それで、ある限界以上だと、それは一種の取り締まりのほうに入るといふような仕掛けではなくて、これだと 0107 と特定しているので、今の先生のお話だと、抽出して検出が培養的には非常に難しいので、やるとしても、核酸増幅法みたいなもので、これに特有の遺伝子を検出するというやり方なのかなというふうに、ここだけから見ると思うのですが、今の詳細は何かわかりますか。

どうぞ。

**○前田評価調整官** 一般論として、この 0104 について詳しい監視指導計画はどういうものか、廃棄処分はどうされるのかということについて情報ございませんが、一般論として、こういった検査をして 0104 が見つかった場合には、同じロットのスプラウト群については一般的に廃棄することが多いと思います。基本的にはリスク管理措置がとられるというふう認識いたしております。

**○小泉専門委員** 0157 では、カイワレダイコンが疑いの対象とされたのですが、大変な

風評被害の問題が起きて訴訟もいろいろ起きました。もし、こういう検査が追加され、監視が行われるとなると、やはり「スプラウト」という名前が出てしまうのだと思うのですけれども、そうなりますと、スプラウトを輸入なさっている方、あるいはそれを食材としている方々については、結構のインパクトがあるのではないかというふうに思いまして、もし、これを採用されるのであれば、風評被害がないような形で進めていただくという点もひとつ留意していただきたいと思っております。

○早川座長 わかりました。

どうぞ。

○堀口専門委員 要するに、書きぶりですよね。今の渡邊先生——PCR の 0104 の検査が追加されているのですか。

○早川座長 このまま読めば、検査が追加されていると。

○堀口専門委員 というふうに読み込んでしまうので、事務局の前田さんが言われた一般論に読み込めないのです。なので、ここの書きぶりを変え——「モニタリング計画の検査項目として 0104 が追加され」ですか。0104 の検査が追加されるのですか。

○新本情報・緊急時対応課長 今回のモニタリング検査の状況なのですけれども、24 年度の厚労省の輸入食品監視指導計画の中に「モニタリング計画」という記載がありまして、その中に検査項目として病原微生物に関しましては、腸管出血性大腸菌については 0157、0111、026 に加えて 0104 も 24 年度から追加されておるといって、今水際ではこの検査項目、大腸菌については、その 4 種類について検査項目として追加されているというのが現状でございます。

○堀口専門委員 なので「検査項目として 0104 が追加され」ではだめなのですか。「0104 の検査が追加され」と書いてあるので、それで何か今遺伝子の方の話とかになってしまっていると思うのですけれども、違うのですか。私の解釈が間違いましたか。

○早川座長 同じことだと思いますけれども。

今私が申し上げたのは、現実的に、もし検査項目として検査するとして、やれるとすればそういう方法でしょう、という一般論を言っただけであって。

○堀口専門委員 わかりました。

○早川座長 ここでの「自ら評価」というのは、まず、ここでこういう可能性があるというものに対してどういうリスクがあるかということを用いた科学的データに基づいて評価をして、その評価の結果、管理機関がしかるべき対応をします。こういう仕掛けなのだ、という理解でよろしいですね。

そのときに、こちらのほうの役割としては、とりあえずリスク評価ということなのですが、リスクがあること自体はもう明らかなわけです。では、どんな形で、どれほどリスクがあるのだということの評価しようとするときに、どこまでそのことを言えるか。リスクがあるのはわかるのだけれども、非常に科学的に詳細にレポートを上げようといったときに、渡邊先生がおっしゃっているように、データがいろいろまだ——そういう意味では、専門委員会が出すレポートという観点から考え方に、専門委員会としてはレポート書きがなかなか難しいですね。リスクがあるという話をきちんとするには、こういう事故があって、かなり高い——もちろん高いわけですが、その根拠となるいろいろな科学的なエビデンスというのですか、データが必要ですが、この安全委員会の該当する委員会で評価するには不足しているということ——そういうふうに、私は今事態を理解したのですが。

山根委員のほうにもう一度。

○山根専門委員 ありがとうございます。

ということは、厚労省も食品安全委員会もリスクが高いということ共有していて、この検査項目としてきちんと追加をし、水際できちんとした対応をしているという理解でよろしいわけですね。

○早川座長 本当にきちんとしたかどうかはわからないのですが、今できる範囲でという、そういう——それだけ情報がまだ不十分なのでということ。それから、そういう意味では、試験法の限界も管理側としても多分あるのだろうと。

ただ、さらにもっと情報が出てこない、さらにその検査のほうもいい形での検査にはなれないだろうという、そういう現状ということです。

そういう中で、今の目的は「自ら評価」案件に取り上げるかどうかと、こういうことなのですから。

○鬼武専門委員 自分自身の復習のためにも発言しますが、一般的に——素人なりの考えですが、微生物のいろいろなリスク評価およびリスク管理をする場合に、国際的には今まででも食品安全委員会が例えばカンピロバクターと鶏肉の関係があるから、その関係についてリスク評価としての役割とその上で適切な微生物限度値を検討するのか、もしくは、フードチェーンの中でどのような温度管理をするのかというのがリスク管理側で必要とされる要件、そのためのカンピロバクターを増やさないための行動規範、プラク

ティスをつくるかという、そういう流れが大まかにはあると思うのです。大体そういう流れで一応リスク評価及びリスク管理をするという関係からすると、今回のこの事案については、まだ 0104 というのは大腸菌として存在するというのはわかる。それについてリスクなりハザードなり、そういう危害があるというのはわかるのだけれども、それと食品との関係でいくと、スプラウトにたまたま入っただけで、その 1 件の事例だけなので、それからして、そのリスク評価なり、それに必要なリスク管理が今すぐできるかといって、そうは簡単ではないということであると、先ほど渡邊委員がおっしゃったように、精々リスクプロファイルができるのが関の山だろうというふうには私は理解しました。

自分自身の復習のために発言しました。

**○渡邊専門委員** もう少し詳しく説明させていただきますと、この大腸菌には「0」という血清型、株ですけれども、1～184 か 185 ぐらいまであるのですけれども、この 0104 とされる菌が全てこのベロ毒素を持っているわけではないのです。

0104 という抗原性をもつ、沢山の菌がありまして、その中のたまたまこの菌株にこのベロ毒素が入ってしまったので、その 0104 という種類の菌の中でベロ毒素を持っているのがどのぐらいあるかというデータはないのです。ないというか、余り調べていない。0104 に余り関心がなかったのも——こういうふうにくローズアップされて初めて皆さんが関心を持つようになったので、今までは、このタイプの菌がこういうことを起こすというふうには誰も思っていなかったもので、まず、そのデータがないということです。

では、スプラウトの中に、この 0104 がどのぐらいあるかと。これもデータがないのです。先ほど言いましたように、スプラウトから菌を出すのは非常に難しいので、スプラウトがサルモネラとか大腸菌に汚染されているというのはわかっているのですけれども、では、その中に 0104 がどのぐらいあるかというデータがまずないので、そこから考えた場合に、学問的な意味でのリスクというのを想定するのがなかなか難しいというのが現状ということで、そういう意味では、リスクプロファイルまで委員会に要求されても、なかなかしんどいなということです。

なので、こういう菌がいて、こういうものがスプラウトに入り込むと、こういう病気も起こす可能性があります。そのとき、スプラウトの——スプラウトというふうに言ってしまうと、また風評被害があるので、スプラウトもたまたま——被害者であるかもしれないので、そういう事例の紹介になります。こういう事例が今後とも出ないとは限らないので、たまたまこれはスプラウトであったわけです。今後、例えば土壤汚染があつて、そこにいた菌が野菜に入れば、レタスであろうが、いろいろな野菜が汚染の原因になる可能性があると思うのです。ですので、スプラウトを余り強調し過ぎても、先ほどの風評被害になるかなとは思いません。

**○早川座長** そもそも、だから、ハザードとしての存在はあると。だけれども、そのハザ

ードが一体そもそも何にくっついて、あるいは汚染しているかについては、まだ本当はクエスチョンマーク、よくわかりませんと。スプラウトとは限られませんねということです。

それから、その因果関係はわからないので、どういう食品を対象にして、どういう評価をすればいいかということが必ずしも直線的に評価の対象になりにくいですねと。その周辺の事情もなぜこの 0104 にベロ毒素が入ってきたのかも、あるいはどれぐらいの割合でその中に入っているのかもデータ的にはまだ不十分だと。変な言い方ですけども、実際に感染してくれないとわからないようなこと——非常に変な言い方をして恐縮なのですが、そういう状態であると。

したがって、リスクまで論理的に評価していくというのが今の段階ではなかなか難しいので、ファクトシートですか、プロファイルですか。

**○鬼武専門委員** いや、それもなかなか難しい。だから、今事実だけを追っていくといいのではないですか。

**○早川座長** どうぞ。

**○山本専門委員** 生活者の意見としましては、リスクに挙げられると消費者も感わされる。すごく感わされて、その食品だけが悪いととられる恐れがある。全ての食品にリスクはあるのですから、今言われているようなことは、いただく時、流水で良く洗うとか、そういうほうの安全対策を広めていくことで防げるのではないかと思います。

**○早川座長** ほかにいかがでしょうか。

山根委員、追加ございますか。

**○山根専門委員** いや、特にないです。ほかの方、もし御意見いただけたらと思いますけれども。

**○早川座長** ほかの方の御意見。これは取り上げるか取り上げないかというデシジョンメイキングというか、決めなければいけないので、なるべく慎重にやっていきたいと思うので。

それでは、全体の空気として言えば、この案件については、まだ今のところは「自ら評価」案件に取り上げるまでは至っていないというふうなことでよろしいですか。

ありがとうございます。

それでは、次はヒスタミンについて御議論いただきたいと思います。御意見をお願いいたします。

1-4 のところにも書かれておりますけれども、「委員会決定の(1)の選定基準に掲げ

る②の要件に該当する可能性がある」ということです。

一方、平成 22 年度の「自ら評価」案件の候補にも上っておりまして、そのときには「リスク管理機関における監視指導が行われていることから、集積された情報の提供等を行って、更なる注意喚起を図る」と。こういう判断になっているということでございます。何か御意見ございますでしょうか。

では、消費者の立場からいかがでしょうか。

私は別にヒスタミンの専門家ではないのですが、これ自体として言えば、どういうリスクがあって云々というのはわかるのですけれども、食品を介して、その因果関係においてどういうリスクがあり得るかということがここで評価しないといけないことで、それに対して管理機構が管理すると、そういう話しです。ヒスタミン自体は、たくさんあれば有害であるというのは科学的には明らかなのですけれども。

**○近藤専門委員** では、あえて意見なのですけれども、個人的な感覚で言うと、最初に挙げがった 0104 より、さらにヒスタミンのほうが広く消費者に危険的な、気をつけなければいけない物質名として知られているような気がするのです。特にアレルギー、じんましんを持っているような人は。ですから、例えば薬なんかでも「抗ヒスタミン剤」とかと書いてある書いていないを気にして医者からもらうということもありますので、ですから、改めて食品安全委員会で今取り上げなければいけない項目ではないのかなという気がしております。

以上です。

**○早川座長** いかがですか。

どうぞ。

**○高岡専門委員** 私も同じような意見でございまして、ヒスタミンというのは、もう広く国民に知れ渡っていると思いますし、そういう青魚等を置きっ放しにすると、じんましん出るよというのは結構知れ渡っているのではないかなという気がしますので、あえてここで取り上げなくてもよろしいのではないかという気がいたします。

**○早川座長** どうぞ。

**○中本専門委員** 2 番、3 番、4 番、5 番と同じようなことが書いてあるのですけれども、「更なる注意喚起」、「情報の提供」というふうに書いてあるのですけれども、魚をずっと置いておくと、ヒスタミンが増えてというようなことが一般的な消費者まで伝わっているかというのと、そこまでの情報は伝わっていないと思うので、私は「ヒスタミン」という名前は聞きますので、これが必要ではないかとは思っております。

○鬼武専門委員 私は提案した側なので、一応意見を申し上げますと、平成 20 年というか、以前のときと状況が少し変わってきているのは、こちらのほうの 11 ページにも記載がされていますように、1 点目は、FAO と WHO の専門家会議において一応報告書が出て、そこではヒスタミンの無毒性量が国際機関な暫定的なレポートは出ていて、さらには日本代表の人も参加をされてレポートは公表されているということがあると思います。

そういう中で、FDA とかヨーロッパのほうでは、いわゆるガイドライン値というか、一応の目安値としての基準値みたいなものが設定されています。

日本は顧みてどうかというと、この間、リスク管理措置としては基準値をつくったからといって、それで食中毒が減らないとか、あと検査が難しいとか、困難な状況はいろいろあるのですが、そういう中で今まで基準値などができてこなかったと推測されるのですが、まずは無毒性量というか、人が摂取する量としてはどれぐらいまでだと、そういう中毒を発生しないのかというのは 1 つ重要なことであって、その評価をしておけば、多分厚労省のほうでリスク管理措置としてガイドライン値の検討、ヒスタミンの値をつくるのか、また行動規範、プラクティスということで魚類の管理ということをやることが重要だと思いますから、優先順位は高いと考えています。

二点目は、この間化学物質の食中毒として増えていますし、特に大きな魚体を中心に輸入の食材等による食中毒が増えていますから、リスク管理の役に立つ側面からしても、評価側としてのヒスタミンのリスク評価は必要だという案件としては考えている次第です。

以上です。

○早川座長 ほかにいかがですか。

どうぞ。

○堀口専門委員 以前食物アレルギーの研究をさせていただいていたときに、ドクター側に疫学的に調査をすると、サバでアレルギーというのは、ほとんど出てこないのですが、逆に自己申告で「食物アレルギーを持っている人」、「はい」、「いいえ」で、「それはなぜ起こりますか」というと、「サバ」の人が異常に出てくるのです。それで、それはアレルギー様の症状が出るので、サバを食べて、そういうふうになるから食物アレルギーだというふうに思った経験のある方が多くて、必然的にそれを避けているのかなと。

食物アレルギーの専門委員の先生と話をしても、「サバでアレルギー」と言っている人たちは、それはほとんどヒスタミンだよねというようなことを言われているので、さっき中本委員が言われたとおり、みんながみんなに食中毒というふうなところで認識されている。サバを食べたら——サバと言ってしまって申しわけないのですが、サバを食べたらそのような症状が出るということはみんな認識しているけれども、それが食中毒なのか食物アレルギーなのかというところは、多分きちんと認識はされていないほうだと

いうふうに感じています。

なので、注意喚起もどうするかというのがあるかとは思いますが、**「自ら評価」**の機会としては、食物アレルギーに関しても表示の制度が始まって、10年ぐらいで一般的に認識され始めてきたところであるので、そういう食に関する正確な情報として食中毒というものと食物アレルギーというものの違いというところを認識していくためにも、1つ、評価をするというのは選択肢としてはあるのかなというふうに思います。

**○早川座長** ほかにいかがですか。

これは私もよくわからないのですが、この短い文章の中で「海水中や環境中等に生息するヒスタミン生成菌の酵素によって、ヒスタミンが生成される」と。ということは、サバの中にこの酵素が強力にいて、そのサバの体内でそのものが生成して、サバというのはヒスタミンを非常にたくさん含んでいる。「サバ」、「サバ」と言っただけではいけないのですけれども、例えばある種の魚ですね。ということではどうもなくて、環境中で、それがお魚やその加工品にくっついているというふうな印象も受けるのですが、鬼武委員、こちら辺の事情はどんな感じなのでしょうか。

**○鬼武専門委員** 我々、例えば商品を扱っていて、実際に食中毒様なり何か起こったということで当該の苦情品を検査すると、やはり当該食品中のヒスタミン量が多いという事例はたくさんあります。それは加工品で言えば、魚介類では、煮干しとかも実は測定する部位によっては結構高い値が検出されます。ただ、難しいのは、多分、人によって発症する菌量が違うと思われるので、更に一過性のもので忘れてしまったりとすることや気がつかない人もいますし、そうやって当該の食品との関係で申告はありますが、重篤な中毒になっておらないため、重要な案件とされないケースがあります。魚介類のほかには一般的には検査は実施していませんが、チーズとか、発酵食品中には量的には検出されることもあります。但し、保存されている状況次第ではヒスタミンがさらに生成される可能性がある。

そういういろいろな形で出てくるのはあるのですが、この間、2000年内以降、輸入の特に大型の魚種を使った加工食品ということで、それも多分魚種の温度管理がフードチェーンのなかで、途中で温度管理が不十分でということでヒスタミンの量が増えていると思うのですが、そういう形でヒスタミンによる食中毒様というか、先ほどの堀口先生のお言葉を借りれば、アレルギーというか、そういうことが起こっているのだというふうに現状としてはあると思います。いろいろな形で国内で発生している事例が増えている事実があることが重要です。

**○早川座長** 「更なる注意喚起」というのは、こういう加工品、あるいはお魚についてはヒスタミンによる健康被害が発生する可能性があるということが、まず事実としてあって、では、どうすればいいのかということが注意喚起の対策ですよね。

対策に2つあって、1つは、食品的に言えば、流通している、あるいは加工しているところにおけるどうこうしてくださいというような意味での話、製造・流通・消費者というふうなフードチェーンを考えますと、もし付着しているようなものであれば、製造のところに、かなり力点がかかった注意喚起になるわけです。そうではなくて内在性というか、付着しているようなそんな簡単なものではなくて、どういう形で製造したとしても、ある種の量がある程度入っているということであると、最終的にその量はずつついて回るので、食する人が——つまり、こういうことに対して、敏感な人が注意しなさいというふうな管理的に言えば注意の仕方というふうに分けられるのだらうと思うのです。

それで、先ほど鬼武委員のおっしゃった「更なる注意喚起」以上のこと、つまり量的なことです。どれぐらいの量があれば、それは健康被害の問題に結びつくのかということをもっとしっかりリスク評価で把握しよう。そうすると、管理側としては、その量をベースにして、量をベースにした管理、対策を製造業者にも求めるし——流通の場合にはどうしようもないのかもしれませんが。途中から入ってくるものではないとすれば。

消費者のほうは、そのこのところはもういかんともしがたいというか、危ないと思った人が避ける以外にないです。量的なことを消費者のところで測定するわけにいかないの。

だから、先ほどおっしゃった注意喚起以上のことを対応として迫るために、管理を迫るためにリスク評価をするという、そういうお話だったと思うのです。

つまり、そういうロジックではないとリスク評価からリスク管理という流れになかなかなれないので、そういう意味で先ほどもうちょっと踏み込むべきだというふうにおっしゃったと理解してよろしいですか。

**○鬼武専門委員** そのとおりでして、あと厚生労働省の側がどう考えているかわかりませんが、多分、この問題についても今後アプローチはあるでしょうし、そういう面では先程紹介した国際機関の評価レポートも出ていますから、それに基づいて管理するための措置として、今後食品安全委員会に案件として上がってくる可能性もあるので、そういう面では準備が平成22年よりも今のほうがデータも集まっていますし、そういう面では無毒性量というか、無影響量について食品安全委員会のほうでリスク評価（健康影響評価）を行える条件としてはあるのではないかとこのように理解はしているところです。

**○早川座長** あとは食品安全委員会で評価を行った後に、そのデータをベースにして管理のほうで、例えば、製造した何とかの加工品でもいいのですけれども、について実際に測定をしなさいと。つまり、そうやって閾値が出るわけですから、それにどれだけ安全係数をかけるかわかりませんが、そこで一種の測定検査義務が発生すると。製造加工のレベルですか。付着したものでなければ。付着したのなら、もっと洗いなさいとか、前処理をきっちりして、それから製造しなさいみたいな話になるのですけれども、もともとそれが内在的に含まれてしまっているということであれば、そういう話になると理解して

よろしいですね。

どうぞ。

**○姫田事務局長** ヒスタミンは非常に厄介な難しいやつでして、ここに書いてある。同じサバでも、とった海域、あるいはそのときのとった状況によって——もともとヒスチジンがどのくらい含有されているかという問題もありますし、ヒスタミンの生成菌がどのくらい効果が——効果がというか、要するに、ヒスタミンを生成したかというのも、海域によっても、あるいは日によっても違ってきます。

ですから、工業製品的に一律このロットを検査したから、それでは、そのロットは全部大丈夫かと言われると、全然わからないということになるので、厚生労働省的なリスク管理には非常に向かない内容のものです。

また、同じように流通で扱われても、A のロットは全然大丈夫だったけれども、B のロットはとんでもなく出たと。

あともう一つは、個人によって反応性が違うので、要するに同じ扱いを、例えば基本的な標準的な取り扱いをしたからといって、それがセーフになるかということ、必ずしもそうではないというものです。

ですから、そういう意味では、現在ここにも書いてある「更なる注意喚起を図ることとされた」というのは、それぞれの段階で、いわゆる座長がおっしゃったように、検査するのではなくて、それぞれの段階でできるだけリスクを下げていくということしかできなくて、確実にヒスタミン中毒というのは引き続き起こり得るということの状況の中で皆さん方がどう考えていただけるかということかと思います。

**○早川座長** 先ほど来申しましたように、消費者の側で注意喚起をこれ以上されても、やれることはもう避けるという以外にないと思うのです、これはリスク評価しても、多分消費者側でこれ以上の対応というのは消費者としてはできないだろうと思います。もし、これから踏み込んでやるとすれば、ある基準値以上あるようなものをはねるかはねないかみたいな、そういうことしかできません。そういうことですよね。

**○鬼武専門委員** ガイドライン値をつくるのと、先ほど言いましたようにフードチェーンの中でどういうところでヒスタミンが生成なり増える条件があるのかということを中心に把握をしてデータをとった上で、いわゆる実践規範みたいな形でヒスタミンが生成を低減するための実践規範の作成——例えば、お魚だと、こういう形にすると低減して何 ppm 以下におさまるということでやってくださいという勧告です。ですから、それはガイドライン値という数値だけではないと思います。最終的にはガイドライン値および低域措置のための実践規範という2つのアウトプットがあるというふうに理解しています。

○早川座長 つまり、温度管理をしっかりしなさいとかということも含めてですね。

○鬼武専門委員 そうです。だから、実践規範みたいな形で示すものです。

○早川座長 ある時点からそれ以上増えないようにするという話と、ある定点における量的な把握をして、それを管理的に対応すると、そういうことですね。

この問題、どれだけ大きく取り上げるかということとも関係するのですが、多分今おっしゃった海域の問題とか、いろいろなばらつきがありますよね。そこは、いわば検査という——つまり、最初の原材料を検査するかしないかは、これからの話ですが、そのことによって結果的にオーケーなのかオーケーではないのかということは決まってくるので、そこは科学の世界です。

最後のエンドユーザーのところは科学ではなくて、自ら避けるというか、自分の体質との関係において対応するしかないので、それはもう既にそういうことがあるので注意してくださいねという話はもう既にあるのだと思うのです。あとは個人の努力というか。

なので、もし、これからアクションがあるとすると、ここで評価をしたと仮にして、あるとすれば、先ほどのような製造段階での——原料段階というのかな、製造段階での量的な把握で、ある種の規制値を設ける。

それから、流通段階での管理の方法について、ある種の枠をはめるというのですか。そういう意味での踏み込んだ注意喚起ということにはなるのだと思うのですが、そこまでやるのかやらないのかという。

どうぞ。

○大瀧専門委員 「ヒスタミンによる食中毒」と書いてあるのは、では、これはアレルギーと理解したほうがいいのでしょうか。

○堀口専門委員 そこは食物アレルギーとは違うのです。

○早川座長 結果としてアレルギー。

○堀口専門委員 いや、アレルギー様の——「様子」の「様」の症状が出るというのと食物アレルギーというのは別。

○大瀧専門委員 なるほど。食中毒と理解していいわけですね。

○早川座長 免疫学的に言うと、何か免疫反応が起こって、異常な免疫反応が起こると、ヒスタミンというのは出てきて、結果として、それがアレルギー症状を起こすということ

はある。

それと食中毒の原因。食中毒というのは、また別……

○堀口専門委員 食物アレルギーとは。

○早川座長 食物アレルギーとは別ということですね。

○大瀧専門委員 そうですね。わかりました。

この食中毒の患者さんなのですけれども、これは外食産業とか結局家庭外で食べた人で食中毒になった方の人数と、あと家庭から報告された人数というのはわかっているのでしょうか。

○新本情報・緊急時対応課長 これは両者が入っております、ちなみに昨年状況であると、原因施設は飲食店が半分、それから半分が販売店で購入されて家庭でという形になっているものでございます。

○大瀧専門委員 家庭でも同じサバを食べてもアレルギー——アレルギーといいますか、食中毒になってしまう人とならない人といえるのです。やはりじんましんが出る人と出ない人。同じときに食べても、そういうふうになりますし、何回も起こす人は何回も起こすし、起こさない人はずっと起こさないという状況なので、報告された中に家庭でも発症しているということでしたら、注意喚起としては家庭向けにも忘れていないか、知らない方も多いため、されたほうがいいのではないかと思います。

○早川座長 ほかにいかがですか。

どうぞ。

○堀口専門委員 先ほどの御説明で海域が違ったら違うという話があったと思うのですが、それは、例えば魚介類に含まれる水銀のときだって、同じマグロでも実はとれた海域によって違うけれども、注意喚起したと思うのです。

食物アレルギーに関して言うと、もちろん個人によって発症する量が違うのが前提だし、同じ個人でも体調が違えば発症するしないが別。でも、その中で加工食品に限定してですけれども、それは表示の制度なので限定してですけれども、企業に対して検知法が開発されて数  $\mu\text{g}/\text{mg}$  の量の基準値をつくったわけですね。なので、評価をしないという結論に達するにしても、海域が違うからとか、個人によって違うからというのは理由にはならないかなというふうに思います。

○早川座長 もし、これを評価するとすれば、食品安全委員会の中のどの委員会が該当するのでしょうか。

○前田評価調整官 この候補が挙がってから非常に悩んでいるところなのですが、まずヒスタミン生成菌というものが1つの要素ということと、魚の中にあるヒスチジンという要素、両方ございます。それぞれ微生物・ウイルス専門調査会ですとか、かび毒・自然毒等専門調査会が関係すると思いますが、また、ヒスタミンについてのアレルギーの専門家の方を呼ぶことが必要など、論点が多様ですので、特定の専門調査会ではなかなか難しいのかなと。ただ、実際に専門調査会の割り振り決めるのは、食品安全委員会の親委員の先生方でございますので、ここで軽はずみなことを言っはいけないのですけれども、従来型の当てはめ方だと、なかなか難しいのかなというのは実際のところでございます。

○早川座長 これ受ける人の体質の問題は置いておいて、一般的に、そこはなるべく避ける以外に、体質が過敏な方は避ける以外にないのですけれども、科学的に一般の方々がこういうことによってリスクを負うと。ここは避けるというふうに考えた場合に、このヒスタミンの評価というのは科学的に非常になかなか難しいところがあると思うのです。さっきから量の問題が出てきておまして、この量なら——一般論としてです。それは、「お魚の場合は」とか「何とかの場合」とできるのかどうか私はわからないのですが、普通ヒスタミンというと、やはり総量として、そういうヒスタミンというものが最後にエンドでお口に入るときにどれぐらいの量かということが1つの量的なリスクを決めるときの決定打になるのですよね。そのときに、もちろん、毒性量というのは、絶対あるに決まってはいるのですが、ヒスタミンはいろいろな作用を生体にして、もともと生体の中でも有用な作用もしているので、どこら辺までがというのが総合的に答えが出るかどうか。つまり、リスク評価という意味で、管理側がそれを受けて管理できるような意味でのレポートが出せるかどうかということなのですが。

急に聞かれてもあれかもしれませんが、そこら辺の——今から注意喚起以上に向かうとすれば、一種のいわば量的な規制のほうに踏み込んでいかざるを得ないですね。

○鬼武専門委員 あと余談ですけれども、これ食中毒分類は「化学物質の食中毒」と厚労省は発表しているのです。実際は微生物がヒスタミンを生成するのですが、厚労省の食中毒統計の分類は化学物質によるものとなっています。

○早川座長 そこは、どうやって生成するかという話と、何が原因物質かという話……

○鬼武専門委員 あります。ただ、リスク評価をするときに、受け手側がどこで発症するかというのがあります。

○早川座長 両方。だから、両方——そういう意味でも難しいところが確かにあるのですよね。ある食品ごとに、リスクの状況は違うかもわからない。

だから、そこら辺ができる見通しがあるのかないのかということですよ。

○小出専門委員 これ実際に今議論されていますけれども、鬼武さんにお聞きしたいのですけれども、コーデックスには WHO でかなり量的な値が出ていますよね。無毒性量が出ていて。これを日本の状況に合わせて、あるいは日本人の体質に合わせて追認するなり、そういうことやってみるだけでいいのではないかと私は思うのですけれども。

食品安全委員会で「自ら評価」した場合には、必ずリスクマネジメントのほうで規制値をつくらなければならないと決まっているわけではないのですよね。これは、ここで「自ら評価」をやってしまうと、必ずそれに基づいた……

○早川座長 決まっているわけではないのですが、「自ら評価」というのは、管理を求めするために評価して管理機関に送るものであって、食品安全委員会だけの議論だと、ファクトシートとかリスクプロファイルとか、いろいろなやり方はあるのだらうと思うのですけれども。だから、管理機関までいって管理を要請するというのが1つのベースではないですか。

○小出専門委員 管理を要請するといっても、実際にどこの場でどういう数値で——測定を義務づけるといっても、魚屋さんの場合、魚屋さん、自分のところにあるときはこうだけれども、そこから非常に大きく変わりますよね、数値が。だから、これはそういう規制値を求めるといっては、これはヨーロッパの例は非常に頑張ってよくやったなどは思いますが、それを求めるのか、あるいはこういう数値の場合は、かなりの確率でもって——確かに、実際の体の中にもあるものではあるのですけれども、異常が起こりますよという情報提供をするのか。

私は、後者だけはやったほうが良いと思いますけれども。

○早川座長 どうぞ。

○近藤専門委員 すみません、一番最初に発言したので、責任をとってもう一回申し上げたいのですけれども、今5件出ていて、さっき鬼武さんがおっしゃったのが全体のバランスの中で優先順位決めるということも考えて、5件全部できればいいのでしょうかけれども、幾つかに絞り込むといったときに、優先順位としては、今小出委員もおっしゃったように、危ない人はわかっている、早い話が。この商品について。それで、リスク管理をして、多分規制値を下げてみてもだめなときはだめというのは、管理していくのは非常に難しいですよ。

ね。さっき海水の問題とか、それから、このサバは大丈夫でも、同じ皿に載っていたこっちがダメだということもありますし、本人の体調のこともあるし。私、自分がそうですから、非常にこの問題、よくわかるのですけれども、そういうことをいったときに、ほかの優先順位を下げたまで、これを優先順位に——5件の絞り込みの対象にするかどうかについては、私は非常に疑問だなというふうに思います。

改めて、手間暇かけて非常に難しいと今おっしゃった。委員会のほうの御意見も聞くと、なおさら、この5件の絞り込みの中で優先順位を上げていくということについては、疑問を申し上げたいなというふうに思います。

○早川座長 先ほどの小出委員の御意見も、これは更なる更なる注意喚起を図りましょうというような話だったかもしれませんが。

いかがでしょうか。全体としては、採択するかどうかということについて賛否両論が多少ありますが、今近藤委員がおっしゃったようにペンディングにさせていただいて……

○鬼武専門委員 議論は尽きないので、とりあえずほかの3件を検討してください。

○早川座長 それで、ほかの3件のほうにいて、それから、もう一度振り返って、これを見詰め直してみるというのもありかなと思いますので。

3番のクドアです。

これについて御意見を承りたいと思います。

いかがでしょうか。

○高岡専門委員 すみません、先に退席するものですから。

このクドアに関しては、前回——前々回かな、も科学的に解明されたというお話を1度伺ったのですけれども、ただ、現段階ではまだ広く知れ渡っていないということもありますし、ここには「養殖の」と書いてあるのですが、本当に養殖だけなのかなというのわからない点もありますので、特に一般の御家庭でも外食産業でも白身の魚を生で食べるという習慣は普通にありますので、ぜひもう少し深く研究して広く知らしめるということで取り上げていただきたいという要望でございます。

○早川座長 どうもありがとうございました。

ほかにいかがでしょうか。

これは実態としては、食中毒は発生しているということです。(1)の②に該当するということで、「科学的知見が不十分」。

わかりやすく言いますと、では、先ほどのヒスタミンと比べて、どちらを。

今、目が合ってしまったので、鬼武委員、何か御意見を。

**○鬼武専門委員** 座長から懇願されているようで困ってしまったのですが、クドアについては、3 ページに書いてある、ある程度メカニズムとしてどういうものから孢子——というふうなところあって、この辺のところは、もうある程度メカニズムとして、これで十分解明されていて、これが原因ということなののでしょうか。厚生労働科学研究のところ、以上のことが研究としては、まだもう少し必要なのところなののでしょうか。クドアを原因とするということであれば、まず、そこが私としては判断できずにいます。

この調査研究報告のところと、先ほど養殖だけかというようなことになると、ほかの一般的な水域でヒラメが生育しているときに、こういうことが起こり得るのかというのとの関係から、まず厚生労働科学研究の中身として、これである程度毒性発現のメカニズムが解明され、原因としてはわかっているということなののでしょうか。その内容によっても、その必要性は随分違ってくるという意見を持っています。

以上です。

**○早川座長** 平成 23 年度の厚生科研費で①～⑥まで、いろいろな情報が新たに追加というのか、ある程度原因等々がわかってきているということではありますので、科学的知見として取りまとめることはできそうだというふうなことでございます。

いかがでしょうか。

これは被害も発生しているし、それなりの管理というか、原因がわかった状況の中で、原因ないしは対策もあるかもしれませんが。

**○小出専門委員** すみませんけれども、この文章をずっと読んでいて、科学的な研究としては原因物質が明確ではないと思うのです。

この「アメーバ状の孢子原形質が放出され、それが腸管細胞に侵入する」というのは、いささか文学的。もう少し、これ科学的に一回評価、どなたかされた。私は、この原文を読んでいないのでわからないのですけれども。提案者がいらっしやらなくなった。これはどうなのですか。お一人のただ 1 回の研究で——ちょっと、普通もう少し原因物質というのは明確に名前も特定されるはずなのですから、もうちょっと、23 年ですけれども、その後の研究というのは、まだ続けられているのですか。継続研究されているのですか。

確かに、水産庁も何も、それぞれの機関がこうだと言われているのですけれども、研究——この文章はもう少し厳密に書ければ。原因物質がわかれば。

日本人ヒラメ大好きですから、これは結構大事なのです。

**○早川座長** これは 2 つあって、既にわかっていることで原因物質がもっとクリアにされているかというお話と、ここで評価をしていく中で、またさらに情報をいろいろ集められ、

研究が進むということの中で次第に明らかになっていくという二通りあるのかなという感じはしますけれども。

○田崎専門委員 食中毒の発生について保健所などの現場から見ると、厚生労働省が病原性を認めているのは septempunctata だけです。実際の事例の食中毒調査において、ヒラメ残品等を調べてみると、septempunctata ではないけれども、クドア属は出てくる場合があります。

このような中で、病原物質として認められていない septempunctata 以外のクドアの場合は原因物質として特定できないことになると、食中毒ではなくて有症苦情という形で処理されてしまうケースもあろうかと思えます。

そういった意味では、クドアの属についても、ほかにも恐らく原因物質になり得るクドアもあろうかと思えますので、そういった意味での原因究明の一環として調査研究をしていただくことは大変ありがたいと思っております。

以上です。

○早川座長 私はわからないのですが、septempunctata というのですか。これを制御することは何らかの形で可能なのですか。あるいは検知するというか。つまり、原因の非常に細かいことはわからないにしても、大もとはこれにあるとすれば、これが何かの形で制御するか、あるいは検知することができれば、ある程度リスクからは管理上は回避できるということがあって、それ以外の何かわからないことは、とりあえずわからないから対応の仕方がないのですけれども、そこら辺はいかがですか。

○田崎専門委員 私どももわからない部分があります。採取海域における養殖現場での問題があると思えます。養殖の環境がクドアの寄生する環境にマッチしているということのあるでしょう。もともとクドアは食中毒等原因になる前は、一般的な人に危害を加えない寄生虫でした。今後は、クドアの生育環境が改善するとか——これは農水で検討しているところだと思えますけれども、その辺も同時に検討していくことも大切だと思えます。

また、感染して発症するには一定の量反応関係はあると思うので、推定ではありますが、寄生するクドアの量が少なくなれば患者の発生というのも抑えられるのではないかと思います。

○小出専門委員 知識がないもので、いろいろお聞きしたいのですけれども。

これ胞子が問題であるとする、これはヒラメが生きている間というのは、この胞子がどんどん放出されるということはないのですか。もし、そういうことがあるのであれば、加熱して食べても場合によっては食中毒になる可能性がある。

○田崎専門委員 私が答えれる範囲は限られておりますが。十分な加熱を行うことによりまずもう完全に感染力を失うということでございます。

○小出専門委員 でも、孢子がということであれば、孢子というのは加熱しても、別にそれは完全に破壊されるほどの加熱というのは、相当高い温度でやらないとだめなのです。普通にいためたぐらいでは、もしかしたら残るかもしれないし。

○田崎専門委員 疫学調査の中では加熱したものの発生は、私の知っている範囲では加熱しても発症したような事例はありません。

○小出専門委員 わかりました。わかりましたというよりも、ちょっと厚生科学研究、もう少し見て——私自身ももう少し勉強しなければいけないのですけれども、そこが何かすっきりしない話なのです。科学的に納得できないのですけれども。

○近藤専門委員 食生活から言うと、ヒラメは生で食わずにさっと火を通すか、ポン酢で食べるということによって害がなくなるというのは、生活の知恵的に言われてきているのです。それが科学的にできるのかどうかということ逆を言えばお示しいただいて、広く社会に知らせるということは重要なのかなというような気がしているのですけれども、いかがなのでしょう。

○早川座長 これは、ヒラメだけの問題では——ヒラメについては、一応今のような注意喚起というのか、よりよく知らしめる。

それから、私先ほど伺った *septempunctata* ですか。これに関しては、一応厚生労働省でヒラメに限ってですけれども、多分検査を実施して、孢子数が一定量を超えれば、これは食品衛生法に違反するものとして取り扱うという対策はあるわけです。とりあえず、それはそれとして、あと先ほど来問題になっている厚生科研費がどの程度の情報を提供するかは別にしまして、「サバ、イシダイ、イシガキダイから新種の云々を分離した」とか、「メジマグロを原因食とする食中毒例のクドア菌」の話とか、ここら辺が食品安全委員会として、そういうことをそれなりに評価できるデータなり、状況なりが今あるかどうかということも大事なファクターだとは思いますが。

ただ、こういうふうに見つかったということは、少なくとも潜在的なリスクはヒラメに限らず、いろいろあるかもしれないということを示唆する論文ではあるわけですね。それを安全委員会としてとりあえずリスク評価として取り上げるかどうか、まだ時期尚早だと。もっとデータがそろってからとするのかどうかと。ここら辺の判断なのかなと思いますけれども。

渡邊先生。

○渡邊専門委員 先ほどの原形質に侵入して、ある種のプロテインを出すのです。そのプロテインが何かしらのそういう下痢メカニズムを起こしているのではないかというのが今のところの研究成果です。実際にそれが例えば水の代謝に関係するような酵素を阻害するかどうか、その辺のところはまだわかっていません。そういうある種の候補となる物質らしいものがありそうだというところまで今わかっています。

このクドア・セプテンククタータ以外の菌がそれを起こすのかわかるとはまだよくわからない。動物に接種した場合に腸管に滲出液というか、いわゆる腸管で下痢を起こすのと同じような症状をそういう動物モデルで起こしているのです。このクドア・セプテンククタータは何らかしらの悪さを起こしているのではないだろうかと考えられます。ほかのクドアは、まだデータとしてどこまでいっているのか、私、今把握していないので、わかりません。

どのぐらいの量によって起こるのか。事件との因果関係というのは、ある程度推測されているのですけれども、その量的な限界をどこに置くかというのが1つ議論があるところだと思います。

クドアを分離・培養はもちろんできるのですけれども、PCR でこのクドア・セプテンククタータだけを特異的に検出できる。それを量的に検出できるようなリアルタイム PCR も、もう開発されていますので、量的な判断もできるようになっています。

もう一つ、対策として種苗が、このクドアを持っていたという養殖場は、これによって汚染されて、その原因となる汚染された種苗を取り除くと、そこは起こらないというようなこともわかっているので、水産的な領域においての対策というのはとれる可能性はあります。

そういう今までわかっているいろいろな知識を少し整理して、実際にどの段階でどういうふうなアクションを起こすと、どういうふうになるだろうかということが推定できるのに十分なデータがあるかどうかを検証してみることは1回やってみる必要があるのではないかと思います。この2~3年でデータがかなり出てきていると思うので、1度そのサマライズをして、実際のリスク評価ができるかどうかの検証してみるのには、できるのではないかと思います。

○早川座長 ほかに何か御質問。

どうぞ。

○山本専門委員 検証してみるのには必要とおっしゃった。それはもちろん賛成なのですが、前に、私がいただくなら、昆布締めにして冷凍すると言ったことがあります。体調が悪い時などは「冷凍をして食べるのがよい」といった食べ方の方法を広めてほしいと

思います。

**○早川座長** ほかにいかがでしょうか。十分データがそろってリスク評価できる——に十分であるというところまでは、まだたどり着いていないような気がしますけれども、ここ2～3年の間の進歩と併走しながらやると、リスク評価もある意味では科学的にそれなりに、あるいは対策も講じる知恵も出てくるかもしれないと、全体をくくってしまうと、そういうふうな感じがしたのですが。そんな感じでよろしいでしょうか。

ということは、一応「自ら評価」案件として置いておくということで、これはよろしいでしょうか。

先ほどのヒスタミンとの背比べはどうするかというのはありますけれども、鬼武委員、何かございますか。

**○鬼武専門委員** これでいくと、あと2つの寄生虫がありますから、4つで比べてもらったほうが私としては意見が言いやすいのですが。

一応クドアについては、先ほど渡邊先生のほうからお話がありましたし、そのことが11ページのところに農水省の現在の研究状況と、あと厚労省のほうは注意喚起が出ていますので、その状況から含めると現在進行中であるということは理解できたということです。

**○早川座長** リスク評価によって、より充実したというか、対策が講じられる可能性もあると。そういうことですね。

それで、4、寄生虫に移りたいと思います。これについては、いかがでしょうか。

この最後に書いてございますが、生食用というのですか、生鮮食品による対応について。これを踏まえて関係事業者に対する冷凍処理の指導等がなされているということではありませんが。

積極的に取り上げるべしという御意見、あるいはこれはパスしてもいいのではないかという御意見、いずれでも。いかがですか。

渡邊先生ばかりに言って申しわけないのですが、何かコメントございますでしょうか。

**○渡邊専門委員** 寄生虫一般でしたら、先生が今おっしゃったような、冷凍すると死にますので、対策では一番いいと思うのです。

さっきのヒラメで問題なのは、冷凍して食べればいいのですけれども、それを繰り返すと味が悪くなるという消費者の意見があるということで、実際なかなか冷凍して食べていないということです。

fayeri に関しては、これは馬肉がメインなので、先ほどのヒラメに比べると消費量はこちらのほうが低い。それだから安全だとはなかなか言えないのですけれども、優先順位

からすると、クドアのほうが消費対象者が多いという点では高いのかなと思いますけれども。

あと実際に馬肉での調査がどの辺までいっているのか、私よく把握していないので、どこの産とかどの辺がどうだという調査がどこまでいっているか、わかりますか。

**○姫田事務局長** 具体的に言えませんが、基本は北米から輸入された素馬で国内で肥育したものがかなり汚染されているということです。輸入品は、輸入馬肉はもともと冷凍してありますので、基本的に問題ないだろう。

国産のものは、では、ゼロかというところ、全くゼロではないけれども、かなり低いという結果が出ています。そうは言いつつも、一番下にある「23年6月17日」ということで、今現地で出されている馬刺しについて言うと、全部冷凍した、一旦冷凍して、それで業者のところで冷凍して、それを解凍して出しています。今先生おっしゃったように、おいしくなくなるのではないかということだったのですけれども、いわゆるプログラムフリーザーみたいなもので、解凍条件を非常に上手にやって、ほとんど味が変わらないということで、現地でもう既に定着しつつあると聞いていますので、対策的にはこの *sarcocystis* について言えば、とりあえず対策は当初かなり厚労省の厳しいなという議論はあったのですけれども、対応は大体済んでいるというような状況みたいですね。

**○渡邊専門委員** そうすると、患者もほとんどないですか。

**○姫田事務局長** これは、もともと下痢症状なので、余り届け出が多くないので、そこはよくわかりませんが、基本的には既に馬刺しの場合、熊本の業者が3つしかないもので、そこが全部冷凍して出荷しているというような状況になって、小さな業者は止めてしまったということもあるみたいですが、そういうような状況です。

**○早川座長** リスク評価することの意味と、それが管理のほうにどれだけ充実したい形で反映できるかというふうにと考えると、これは管理のほうで、もう既にある種の対応がなされている案件のような感じを受けますけれども、そういう理解、解釈でよろしいでしょうか。

それでは、次にアジア条虫のほうにいきたいと思います。

これについては、いかがでございましょうか。感染者は15名くらい、2010年から2011年に確認されていると。これにつきましては、管理のほうは豚の肝臓の生食の危険性、加熱の指導、消費者に対する加熱喫食の注意喚起が行われていると。

というもののようですが、いかがでしょうか。

軽いからいいというわけでもないのですけれども、食中毒の症状が精神的な不快感や軽微な下痢であるということなので、リスクとしての優先順位はそんなに高くないという感

じはしますけれども、いかがでしょうか。

どうぞ。

**○堀口専門委員** 要は、昔、豚は生で食べないという話から、牛のレバ刺しから豚だったらいいだろうというような、うちの近所のお店にも豚のレバ刺しが出たりしているのですけれども、要はリスクの考え方が牛がダメだから豚でいいでしょうみたいな、食品安全委員会がリスク管理ではなくて言っていかなければいけない。国民に対してリスクとはどういうもので、リスクに対する考え方だったり、リスクの評価とはこういうものなのだよねということを訴えていくにはいい材料であって、「自ら評価」の案件ではないかなという気はしています。

**○早川座長** ほかにいかがですか。

それでは、5件そろい踏みで、この中で4と5については余り積極的に取り上げるべしというご意見はない、5件の中で言えばということですが。

それから、1件目も先ほどのような御議論でということで、ヒスタミンとクドアが今のところ土俵に残っている状況だと思うのですけれども、いかがいたしましょうか。

**○鬼武専門委員** 座長がこちらに視線を向けていますので発言しなければならないでしょう。

2件選定されたというのは、まずこの5件の中で一番適切だったというふうに思います。

クドアについては、皆さん方の——1つは新しいというか、新規性のある危害要因で、ある程度状況に関するデータも出てきているということであるならば、意味はあるかもしれない。但し、寄生虫によるヒトの感染症全体のなかでは特異的ですよ。日本とか、もしくは発症があるとするとお隣の韓国ぐらいかもしれませんけれども、リスク評価的などころも準備としては未然に防ぐことができ、今後ほかの魚種とか増えていることがあれば、評価案件として1つの候補として挙がるのだろうというふうに思っています。

一方でヒスタミンのほうは、多分いろいろなほかの委員の方から言われているのは、リスク管理としても非常に難しい点があるということとか、これはどちらかというとな新規性もないし、従来から軽微食中毒症状という状況で食品中のヒスタミン量によっては危害を起こすということではわかっているということがあって、これをどうするかというのは、私としては国際機関のレポートとか、そういうところが出ているので、無毒性量というか、そういうものについては、評価する意義はあると考えます。たしか——私の記憶では、東京都の研究機関により4年ぐらい前にヒスタミンの何か量的な下痢とか、どれぐらいのヒスタミン量によって食中毒を発症するのかという、無毒性量も含めたレポートを読んだ記憶はあるのです。それ以外、たしか日本では余りヒスタミンの定量的な評価レポートはなかったように記憶しています。そういう面では、国際機関では暫定版リスク評価書がどう

いうふうに評価をされていてというのは気にはなっています。但し絶対やれということではないのですけれども、以前よりデータが集積された状況にはあるので、健康影響に関する評価がわかればいいかなというふうに思っているということです。

座長、私の回答はこれぐらいでよろしいでしょうか。

○早川座長 コメントとしては承りました。

どうぞ。

○田崎専門委員 鬼武委員から東京都と言われたので、ちょっと簡単に。

先ほどヒスタミンの食中毒事例がございました。国内では、その昔、「みりん干し」による食中毒が国内で流行していました。おそらく、30年ぐらいまでは非常に多かったと記憶しています。その後、国内産の改善もかなりされてきたという状況です。

一方、輸入品の冷凍マグロなどで加工されたカジキマグロ等の管理が非常に難しいという実態がございます。先ほど事務局長からも非常に管理が難しいというお話がありました。

例えばインドネシアの海域で採取されたカジキマグロも、運送用にマグロの切り身にして、ダンボール等の箱につめて出荷しています。箱にうまく入るように、複数の魚の切り身を詰め合わせて同じ箱に入れることになります。

ロット別にカジキを検査してみると、片方は500 mg%ぐらいヒスタミンが検出され、それに付随したガダベリンとかチラミンとか、アレルギー様食中毒を起こすような物質が相当量検出されることもあります。

しかし同じロットの別箱を検査するとヒスタミンは検出されない。

なぜこのようなことが起こるかといえば、海外での管理が一部のカジキについて悪かったり、あるいは、座長がおっしゃったような加工と流通とそれから販売の段階で、プロテウスモルガニ等の細菌がヒスタミンを精製しているということも考えられます。

生産・加工・流通段階でのさまざまな調査というのが、余りされていないと感じています。私どもとしては、クドアも重要ですが、ヒスタミンも非常に重要なかなというのを思っていました。

50 mg%といった一定の基準が示されていますが、国内流通品について調べてみると、100 mg%レベルは、商品によってはそれなりに検出されるとのことです。

それについては、個々の室内実験とかヒスタミン生成に関連するバクテリアの挙動などについて、研究がもう少し進むことが重要と考えます。

○早川座長 ほかにいかがですか。

クドアにつきましては取り上げるということになると思いますが、ヒスタミンについて、これは必ずしも1件に絞り込まなくてはいけないというルールはないのです。どうしても2つ必要であるということであれば、2つを挙げていって、途中でいろいろなデ

一た不足とか困難さとかがリスク評価、リスク管理機関に報告する上であった場合に、あるところまではいくけれども、それ以降はそれなりの対応ということもありだと思います。今御発言いただいたような——何かきっかけがあると、もうちょっといろいろな物事が進む可能性もあるような気もいたします。案件候補に挙げることがそういうきっかけになるのかも知れません。あるいは今のような議論をふまえて安全委員会本体として、こういう取組方をもうちょっとしていこうというふうな、そういうお知恵があれば、評価をしてほしいというふうにおっしゃった方々も納得できる部分があるのかなと思うのですけれども、中本委員、何か加えてございますか。

**○中本専門委員** 名前がすごく広まっているものほどよくわからないもので、やはり消費者というか、一般国民はすごくつらいものがありまして、どういった形であれ、枠が決まってくるとわかりやすくいいのかなと思いますので、1つと言わず、クドアとヒスタミンと2つやっていたらいいのかなと思います。

**○山根専門委員** 確認というか、共有をしたほうがいいのかと思うのが、途中で早川先生からもコメントがあったかと思いますが、候補に挙げるということは、前提として評価が可能であって、適切な規制値が設置できる可能性が高くて、その規制値を設置することによって病気が防げる、発生を抑制したり、予防ができたりという、そういう一応希望というか、期待されるという前提があって、それのもとに候補を選ぶのがふさわしいのかどうかというのを共有する必要があるのかなと。そんな気がします。

**○早川座長** 私が申し上げたのは、原則そうであって、幾つかの中間段階みたいなものも多分あるのだらうと思うのです。選んだけれども、必ずしも最後まで貫徹できなかったものもいろいろな事情によってあるのだらうと思います。

安全委員会本体のほうに、これに対する対応、実はこれは当専門調査会が最終決定ではなくて、ここでいろいろ御議論いただいて、一応候補として挙げると。それを食品安全委員会、本体のほうで最終的に、ここで1件挙げても、場合によってはノーもあるし、あるいは2件挙げたときに1件だけとるとということもあるし、2件ともとる場合もあると。仕掛け上はいろいろあり、そういう仕掛けなのです。さっき私が申し上げたことは一種の原則理想論であって、どこまで今までのさまざまな御議論をいい形で進めていくかという話が一番大事なことだと思うので、安全委員会のほうで、今の——特に2番目のヒスタミンに関する取り扱いについて、現時点で何かコメントございますか。

**○井原総務課長** ヒスタミンの冒頭の御説明の中で簡単に触れたのですけれども、平成22年度の候補に挙がり、候補案件として検討されたものの最終的に案件とならなかったもので、その際に情報収集を進めるということで、今ファクトシートを作成中で、ほぼでき

上がりつつあります。

ですから、それを前提に、さらに新たな情報、追加の情報があつて、食品健康影響評価までつなげていけるかどうかというところは、まだ未確認ですが、状況としては 22 年度からこれまでの知見を集めてファクトシートを完成しつつある。そういう状況でございます。

候補案件として 2 件、ここで仮に挙げていただいて、そうすると、今座長がおっしゃったように、食品安全委員会のほうに上げて、これをどうするかということをお議論いただいて、その結果をパブコメにかけて、最終的に 3 月に決めるという形になります。

案件として選ばれるということは、基本的には評価を目指してやるけれども、途中段階でどうしても新たな知見がこれ以上得られないということであれば、ファクトシートなりリスクプロファイルなりで終わる可能性もあります。しかし、初めからファクトシートでいいとして、案件候補を選ぶわけではないということでもあります。

**○早川座長** 何かルールがどうか、考え方を整理して変えるということではあるのですが、従来からだ、「自ら評価」案件候補、こういう議論の場に登場して、結果的に案件にならなかったものは、次出てきてもはじくみたいな選別の仕方が去年ですか、昨年か一昨年というふうにあったと思うのです。しかし、もう一旦落ちたから 2 度と候補にはなれないということになってしまっても困るので、これはこれからルールというか、考え方の整理をされるというふうに理解をしているところです。

今日は、たまたまヒスタミンに関しては、いろいろな御議論をいただいているので、そこは、もちろん、ルールは改正して、そういうことはなくなるにしても、かつて落ちたことがマイナスにならないようにはしておかないといけません。挙げたことがよりプラスの、背中を押すことになるのであれば、それは挙げておくというのも 1 つの考え方かなというふうには思うのです。

これは、せっかくいろいろな方の御意見を聞いているわけなので、必ずしも白か黒かと割り切れる話でもないのかなということで、ちょっと今微妙な感じかなとは思っているところです。

それで、食品安全委員会のほうに質問です。今の御説明だと、ファクトシートをまとめていると。まとめているので、来年くらいには、一応まとまった形が出てくると……

**○井原総務課長** そんなに時間を置かずに、ファクトシートとしてはまとまります。

**○早川座長** そうすると、まとまった時点で、例えばそこを見ながら、来年の候補に挙げるということも可能なのですか。事務局のほうから申し出るというのは、ありますか。

**○井原総務課長** 事務局の考え方として、来年度の候補案件についてのリストの中に掲載

させていただくということは可能だと思います。

○早川座長 そういろいろな仕掛けというか、アプローチがあるようなのですが、どういたしましょうか。

というふうな背景の中で、この時点で今挙げましょうというふうに思われる方は、御発言いただけますでしょうか。それとも、もう少し様子を見ながらというほうに、とりあえず今日は結論しましょうという、いずれか。御発言ください。

○山根専門委員 判断が迷うところですけども、一応今日の時点は2つ案件として残して、本委員会の先生方の御意見でまとめていただくということではおかしいですか。

○早川座長 いや、それはおかしくはないと思います。ここで1つだけと乾坤一擲これだけぞとって挙げて本委員会で蹴られることもあるし、制度上そういうことになっていますので、そこはこの専門調査会の考え方として、挙げるなら挙げる、挙げないなら挙げないでいいと思いますけれども、いかがですか。

○井原総務課長 今案件の候補案という形でこの専門調査会から2つ、ヒスタミンとクドアという形で挙げていただき、食品安全委員会のほうで最終的に決めることになるわけなのですけれども、ヒスタミンについては先ほど申しましたように、ファクトシートがほぼ、かなりでき上がりつつありますので、それも一緒に提示をした上で——今、親委員の先生方がいて、余りいい顔されないかもしれないのですけれども、そのファクトシートのできぐあいと見比べて御判断いただくということも1つの方法ではないかとは思いますが。

○早川座長 つまり、2件挙げて、ファクトシートを参照しながら最終決定にさせていただくと、そういうことですね。

いかがですか。

○熊谷委員長 いい顔はもともとできない立場なので、いい顔をしているかどうかは、なかなかわからないと思いますけれども。

資料 1-1 に事務局が用意してくれましたフローがありますので、それで今そのフローを見ていただきますと、今、第3回目の絞り込みをしていただきました。その後に私どもで審議をしていくわけですけども、そのときに2月のところなのですけれども、決定する場合の関係者相互間における情報及び意見の交換について審議すると。その他の「自ら評価」ではない案件の取り扱いについても情報をどういうふうに提供するかというようなことを審議していくことになるはずです。

ですので、幾つ案件がこようとも、ここでしっかり関係者といいますのは、もちろん専

門の先生方も含まれますけれども、御意見をいただいて、さらに審議を深めていくと。それで絞り込んでいくということになろうかと思えます。

ただ、2件だけですと絞り込む必要がないのかもしれませんが。基本的には、そういうことでやっていきます。

**○早川座長** それでは、特にその2件を挙げる必要がないとおっしゃる方はいらっしゃいますか。

もし、いらっしゃらなければ、今のようなお話も含めて受けて、それでこの議論としては、もちろん、安全委員の先生方も聞いておられたので明白なのですが、クドアについては第1候補として推すと。

それから、今のヒスタミンについては、第2候補として推して、いろいろなことをかみ合わせて、また御決定くださいというふうな答申の仕方になると思いますが、それでよろしいですか。

では、そういうことで、今申しましたようなことが自ら案件候補としてのこの企画等専門調査会の決定ということにさせていただきたいと思えます。

その他の今回御議論いただきました3つの項目につきましては、引き続き事務局において情報収集に努めていただくことにしたいと考えます。

そういうことでよろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、これまでの議論を踏まえて、今のような決定とさせていただいて、食品安全委員会に報告することとしたいと思えます。

報告の体裁でございますけれども、これは私に御一任いただくということでよろしいでしょうか。

ありがとうございます。それでは、そのような形で進めさせていただくことにいたしたいと思えます。

続きまして、2番目の議題でございます。平成25年度食品安全委員会運営計画についての審議に移りたいと思えます。

まず、事務局から御説明をお願いいたします。

**○井原総務課長** それでは、資料2に基づきまして、私のほうから資料の御説明をさせていただきます。

平成25年度食品安全委員会運営計画の新旧対照表(案)でございます。

左側が今年度、24年度の運営計画で右側が来年度の計画(案)でございます。

基本的な項目、第1から第9まで並べておりますけれども、これは今年度と同じでございます。

まず第1の重点事項でございます。

事業運営方針、それから重点事項でございますけれども、今年 7 月、食安委設立 10 周年を迎えますので、今後の 10 年を見据えて委員会の業務改善を進めていくという基本的な方針でございます。

重点事項といたしましては、食品健康影響評価の着実な実施、リスクコミュニケーション——当専門調査会でもいろいろ御議論をいただきましたけれども、それを踏まえまして戦略的に実施をしていくと。それから、調査・研究事業の重点化。過去に実施した事業の効果を検証しつつ、真に必要なものに重点化して、調査・研究事業を進めていくということでございます。それから、4 の緊急時対応の強化。関係府省と連携しつつ、緊急時対応の強化を図る。

今年度の④が抜けておりますけれども、これは電子ジャーナルの積極的な活用ということで、今年度から電子ジャーナル等を始めましたので、来年度は特に重点事項としては挙げておりません。

それから、第 2 の委員会の運営全般でございますけれども、基本的には今年度と同じでございますが、新たな項目といたしましては、2 ページ目の (6) 事務局体制の整備。「評価体制の充実等を図るため、事務局組織を再編する」と記載しております。具体的には、今、評価課 1 課で評価事務を行っておりますけれども、これを 2 課体制にすること等を含めた組織再編を予定しております。

それから、(7) 委員会設立 10 周年記念事業の実施。記念講演会の開催、それから 10 年史の編纂等の記念事業の準備を進める。現在進めているところでございます。

それから、第 3、食品健康影響評価の実施でございますけれども、これも新たな項目といたしましては、(4) 農薬等の国際共同評価への参画について。OECD 等加盟国等で進められている農薬についての国際共同評価に参画するための準備を進めてまいります。そのための定員の増も図ることとしております。

それから、2 の評価ガイドライン等の設定のところでは、来年度は農薬等の急性参照用量設定のための考え方の素案をまとめるということでございます。

それから、「自ら評価」を行う案件の定期的な点検・検討・実施ということで、これにつきましては、今年度と同様に進めてまいりますけれども、冒頭申しましたように、この評価の選定基準、あるいは資料等につきましては、もう少しわかりやすいように見直していくこととしたいと思っております。

それから、今もお話ありました 4 ページ目の (3) の「自ら評価」の結果の情報発信。これについても引き続き力を入れていきたいと思っております。

それから、同じページの第 4、食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の監視でございますけれども、これにつきましても来年度は 4 月、10 月についてリスク管理機関の措置状況等を監視し、必要に応じて、勧告、意見の申出を行っていきたくと考えております。

それから、第 5、食品の安全性の確保に関する調査・研究事業の推進でございますけれ

ども、これにつきましては冒頭申しましたように、真に必要なものに特化をして、調査・研究事業を進めるように各種手続を進めていきたいと考えております。

それから、6 ページでございますが、第 6、リスクコミュニケーションの促進。これにつきましては、前回、前々回、企画等専門調査会で熱心に御議論いただきました。そのいただいた御意見等を踏まえまして、まず消費者等に対する積極的な情報の提供、それからマスメディア、消費者団体等の関係者との連携の充実・強化、それから各種意見交換会、相談等、それぞれの形式、機能等に応じて、ここに記載しているような方法で進めていきたいと考えております。

それから、7 ページ目の一番下のところですが、関係府省との連携、地方公共団体との連携ということも書いております。

これらについては、右と左で随分余白があるところとないところとありますけれども、これは今年度の全体的な構成を大きく変えたものですから、こういう形に、右と左との対応がそろっていないだけで、どちらかが大きく抜けているというものではございません。

それから、8 ページでございます。第 7、緊急の事態への対処。

特に、3、緊急時対応訓練の実施でございますけれども、来年度は消費者庁を中心として政府全体としての緊急時対応に係る訓練の中で当食品安全委員会の緊急時対応訓練を行ってまいりたいと考えております。

あと第 8 の食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用につきましては、食品安全総合情報システム、これについての充実を図っていきたく思います。

それから、第 9、国際協調の推進でございますけれども、(1) に書かれてございますような国際会議等への参加、職員の派遣。それから、10 周年記念事業の中で海外の研究者の記念講演への招へい。それから、海外の食品安全機関との定期会合の開催。今年度は昨年 11 月に EFSA と第 1 回の定期会合を行いましたけれども、来年度は豪州・ニュージーランド食品安全基準機関、FSANZ との定期会合も開催すべく準備を進めていきたいと思っております。

それで、10 ページ、海外への情報発信。リスク評価結果の概要についても海外への発信に努めていきたいと考えております。

あと別紙 1～2、3 につきましては、まず別紙 1 は当企画等専門調査会の調査審議スケジュールでございますけれども、来年度も年 4 回の調査審議をお願いしたいと考えております。6 月、9 月、11 月、2 月、でございます。

それから、別紙 2 が「自ら評価」案件の選定スケジュールでございます。これも基本的に今年度と同じでございますが、25 年 6 月に「自ら評価」案件選定の進め方について、もう少しわかりやすくということで、見直しについての御議論をいただければと思っております。

あと資料 3 から資料 5 につきましては、調査研究事業の進め方のスケジュールでございます。

説明、甚だ簡単でございますが、以上でございます。

○早川座長 どうもありがとうございました。

それでは、ただ今の御説明の内容、あるいは記載事項につきまして、御質問、コメント、御意見等がございましたら、どうぞよろしく願いいたします。

どうぞ。

○大瀧専門委員 「食品安全モニターを通じた地域への情報提供を実施する」ということについてですが、この点について少し具体的な御提案をさせていただいてよろしいでしょうか。

○早川座長 何ページあたりですか。

○大瀧専門委員 8ページの上から5というところです。

○早川座長 お願いします。

○大瀧専門委員 食品安全モニターの会議には、全国から貴重な時間を使ってたくさんの方が集まっていらっしゃるので、リスクコミュニケーションを全国に広げるためには、ぜひ有意義なものにしていただきたいなと思っております。モニター会議で食品安全委員会からモニターの方に情報提供をしていただきたいことの内容を正確に明確にお伝えしていくのがよいのではないかと私は思っております。

特に、消費者のモニターの方は、御自分で情報提供の場をつくっていかねば情報提供できないのです。これがはっきりしていませんと、1年間何をしていたかわからない状況になってしまうと実は心配しております。

まず第1にしていきたいことなのですけれども、これは今までも言われていることなのですが、食品安全委員会が食の安全を守る重要かつ信頼できるリスク評価機関であるということを一人でも多くの方に伝えていただきたいということです。食品安全委員会の名を広めていただくだけでも非常に意味があることですし、これはモニターの方だったら、どなたでもできるのだと思います。

第2なのですけれども、このことについて少し詳しくお話しさせていただきたいと思っております。どうしたら、食品安全委員会の情報を一般の消費者に伝えることができるかということモニターの方々御自身で考えていただけないかということなのです。

一般消費者といいましても、国民の多くは本当に一般消費者なのです。損得にかかわるような情報というのは、すぐにでもどなたでも簡単に伝えることができるのです。何かお損なことがあれば、長蛇の列に並んででも取りに行こうとされますけれども、食品安全委

員会の科学的・中立・公正な情報は重要な情報なのですが、目先の損得に全く関係ありませんし、科学情報ですから、理解するために少し頭も使っていただかなければなりませんので、一般消費者に簡単には伝わらないのです。一方的に情報を出しただけですと、伝わったということではないということも多いですし、食中毒のように、リスクがはっきりしているものというのは、まだ伝えやすいのですが、今回の放射性物質のような問題はとてもよい例だと思うのですけれども、聞く側が理解しようという気持ちを持って聞いていただかないと正確には伝わっていきません。それどころか、相手が理解しようとする気持ちがないのに情報をただ一方的に出そうとすると、わからない不安がますます広がってしまったり、不安になれば自分を守るために避けようとしてしまいます。不安をどこかにぶつけてこられる方もいらっしゃいますし、そうなりますと、どんな立場の方も平等であるはずなのですが、お金を払う側の消費者の立場が強くなってしまいますし、消費者間でもお金の払える方のほうの立場が強くなってしまって風評被害が広がっているというのが現状だったと思います。

私が情報を出してしまっていて、どうしたらよいかということなのですが、一般の消費者の方と同じ目線で一緒に考えましょうということが基本ではないかと思っております。食というのは生きる基本ですから、どなたでも平等であるべきなのですけれども、消費者といいますが、情報提供すれば、いろいろな考え方の方に出会います。言葉は余りよろしくないかもしれませんが、人に任せておいて文句を言う方もいらっしゃいますし、自分は意識が高くお金も払えるし、安全に気を使っているから、自分は大丈夫だからと主張される方もいらっしゃるのです。

でも、私は人のことや国全体のことを考えて、一緒に自分も引き受けて考えてほしいと。一緒に考えましょうということをお話しした上で食品安全委員会の情報を聞いていただいています。

いただいた質問には丁寧に答えることで、情報提供ができる信頼関係ができていきますし、そうすることで、食品安全委員会の情報を提供しやすい環境ができると思います。それをモニターの方にわかっていただいて、御自身の周りにそういう環境をつくっていただけないかと私は願っております。

そういう信頼関係ができれば情報提供は非常にやりやすいですし、それが何よりも緊急時に効果を発揮すると私は実感しております。

こちらから話さなくても、不安があれば聞かせてほしいと言われるようになりますし、住んでいる地域のそのときの状況を見て理解していただけるように情報を伝えることができるようになると思います。それが結果として地道ではありますが、風評被害を防ぐということになるのだと思います。

長くなりましたけれども、第2番目、申し上げたいことは、地域の消費者の情報提供というのは、知識以外に、地域での信頼関係の構築というのが非常に大切だということもおわかりいただければと思っております。

以上です。すみません、長くなりました。

○早川座長 ありがとうございます。

今のことで、この中にそういう文言というか、何か反映したほうがいいというふうなことございますか。今の箇所のところ。

○大瀧専門委員 このあたりは、地域で情報提供をして実際に消費者に当たってみてわかることかもしれませんので、モニター会議でモニターさんに少し伝えていただけたらいいのではないかなと思いますけれども、いかがですか。

○北池勧告広報課長 今のお話でございますけれども、今年も5月から6月にかけて、全国的にブロックに分けさせていただいて、モニター会議の開催を予定しております。

モニター会議についてどういうカリキュラムでやるかにつきましても検討しているところでございまして、今お話のございました、地域の情報提供についても非常に重要な課題だと考えてございますので、その中でどういうふうに盛り込めるかにつきましては検討させていただいて、またいろいろ御相談をさせていただきたいところだと思っております。

○大瀧専門委員 ありがとうございます。

それで、食品安全委員会からいただいた資料のうち、消費者に情報提供する際に役に立った資料も少し持ってきたりしていますので、後ほどお渡しさせていただきます。

○早川座長 では、そういうことでよろしく願いいたします。

ほかにいかがでしょうか。

どうぞ。

○荻澤専門委員 3 ページになりますが、(4)の農薬等の国際共同評価への参画についてというのが新規に今年、25年度入るということなのですが、簡単でいいのですけれども、準備を進めるということなのですから、どういうものなのか教えていただきたいのですが。

○井原総務課長 今農薬につきましては、OECD加盟国を中心に――農薬は国際的に流通しますので、それについて評価について必要とする資料等、それから評価のフォーマットなどを統一して、共同評価という形で進められているのですけれども、残念ながら、まだ我が国は共同評価に参加できていない状況にございまして、それに参加するための準備を来年度から進めていきたいということです。そのための定員をつけていただける方向でございまして、そういった人員の増強も図って準備を進めるということでございます。

○**荏澤専門委員** 国際的に認められても日本では認められていない農薬とかありますよね。そういう中で国際的に評価するというのは、安全性についても日本で行われているように十分な評価が行われるということでしょうか

○**井原総務課長** 当然農薬の評価ですので、安全性の評価についても行っていきます。

○**荏澤専門委員** 国際的に農薬を評価すると、国内では評価はしないということでしょうか。

○**井原総務課長** 国際的な評価には参加をしますけれども、ただ、食品安全委員会で行う評価については、それはそれでいきますので、その評価結果については、きちんと皆様に情報提供していくということではございます。ですから、国際的に何か突然決まって情報がわからなくなってしまうというわけではございません。

○**荏澤専門委員** ありがとうございます。

○**早川座長** ほかにいかがでしょうか。  
どうぞ。

○**河野専門委員** 幾つか伺いたいことがございまして、まず1点目は、今日最初に「自ら評価」の案件を皆さんで検討したわけです。私は、これはどういうふうにコミットしたらいいかというのがなかなかわからなくて非常に悩んだところだったのですが、本当に「自ら評価」、10年前にこれをやるということを決めて、今回見直しがかかっているのですが、どういう視点からやるのかということをもう一度整理していただきたいなと思うのです。消費者から見たときのリスクというのは、非常に幅が広いものでして、ここで一体——当然のことながらコストがかかりますよね。それから、時間もかかります。この表の中に「自ら評価」の実施で、まだ評価の終了していないものについては、以下のとおり実施するというふうなことで、昨年度と同様なものがここに挙げられていますよね。だから、1年かけても、「自ら評価」をしようと思っているのだけれども、評価がなかなか確定しないものがまだたくさん積み残してあるということで、さらに今年新しいものもやっていくということなのなのですが、このあたりは、いわゆる専門家の先生方とそれから私たちのような一般消費者がいるわけですから、私たちは、このことをどう考えたらいいかという視点から——すみません、うまくまとまりませんが、前半の議論になかなかコミットできなかったものですから、どういうふうに考えていったらいいのかなというところをぜひ整理していただきたいなと思います。

当然のことながら、時間とそれから経費がかかります。

評価していただくということは、当然管理に結びつかなければ、私たちはその恩恵にあずかれないわけで、そのあたりとの関連もぜひ整理していただければなというふうに考えたところです。

それから、先ほどもありましたけれども、食品安全モニター、今回も非常に長い間ホームページ等、それから具体的にぜひ応募してくださいというふうな要請があったのですが、これ応募しようと思いますと、実は非常に敷居が高いのです。私は、これまでに2度ほど、かつて生協というところで理事をしていたときに、食品安全のことに非常に興味を持ちまして、こういったところにかかわってみようかなと思いました。多分、普通の主婦よりはちょっとぐらいは知識があったかもしれませんが、まず経歴でそもそも全部はじかれてしまうのです。非常に敷居が高いと。だから、この食品安全モニターに何を求めているのかというあたりです。そのあたりをもう一度精査していただきたいなというふうに実は感じているところです。

それから、次年度計画の中にリスクコミュニケーションがございます。リスクコミュニケーション、いろいろ手法は確立してきているかなとは思いますが、例えば、放射線の問題に関してリスクコミュニケーション、ここのところ鋭意されているわけですが、例えば福島県近県で行うリスクコミュニケーションと、それから関西、それから九州地方で行う、この放射線に関するリスクコミュニケーションというのは、おのずとそろそろ——最初のころは、放射線に対する正しい知識、正確な知識というところからスタートしたと思いますけれども、そろそろ扱う内容、テーマによってだと思えますけれども、リスクコミュニケーションも同じようにやるのではなくて、地域性ですとか、それからターゲットによってですとか、いろいろ考えていただきたいなというふうに思っています。

ここは評価機関ですから、評価は1つだと思えますけれども、当然その評価に基づいて管理機関の方と一緒にリスクミをやるわけですから、そこでぜひ知恵を出していただきたいなということで、新しくというか新年度計画なので、要望だけは申し上げておきたいと思えます。

以上です。

○早川座長 3点ございました。事務局のほうで、よろしいですか。

○井原総務課長 それでは、まず「自ら評価」についてどう考えていくかでございますけれども、まず評価の契機としては、リスク管理機関側から評価要請があつて来るもの、その中にも法律上評価要請しなければならないものと、任意で評価要請するものがあります——それらをリスク管理機関から評価要請があるものとして1つにまとめるとすると、この他に「自ら評価」で選ぶという契機があります。

「自ら評価」でやるものとしては、リスク管理機関側で、まだリスクとして認知してい

ないものがある可能性があり、それについてこちら側の目で見ても、それを認知して評価をするというのと、リスク管理はとられており、リスク管理機関側はそれで十分と思っているけれども、リスクから見て十分でないかもしれないというものもあるかもしれないということから、「自ら評価」としてこちらでやるというものであるというふうに理解しております。

前回その関係で、案件候補から除外する理由がなかなかわかりにくいという意見をたくさんいただきましたので、リスク管理の措置の状況はどういう状況にあって、リスクに関する情報が今どの程度集まっているかといった情報を整理した上で最終的に候補案件とするかどうか議論していただくための資料として、どのようなものがあるか来年度6月のこの企画等専門調査会で御議論いただければと思っております。

要するに、リスク管理機関側が認知していないリスクについて、こちらで見つけて評価をするというのが基本的な考え方ではないかと理解しています。

**○北池勧告広報課長** 続きまして、モニター関係を御説明いたします。

モニターの方々には、私ども大きくは3点のことをお願いさせていただいています。

1つは、管理措置に関する実施状況。評価したものに対する管理措置が適切に行っている等の実施状況とアンケート調査と、もう一つ先ほどおっしゃられた情報提供でございます。

私どもとしては、当初から専門的知識を有しておられる方を中心にということで、資格要件を設けさせていただいているところでございます。

資格要件につきましては、当初から設けていたのですが、近年非常に応募者数が減少傾向にございます。先ほど募集期間を長くとっているお話もございましたけれども、当初と比べてモニターさんの応募の状況が少し変わってきておりますので、締め切った段階で分析して、資格要件につきましても来年度に向けて再度検討をしていきたいと考えているところでございます。

**○篠原リスクコミュニケーション官** あとリスクコミュニケーションの関係でございます。

御意見いただきましたとおり、まだまだ改善すべき点はあるということだと思います。

放射線の問題に関しては、今年度に関して言えば、関係の4府省で連携してリスクコミュニケーション、説明会等に取り組むということを積極的に取り組んできております。引き続き取りまとめ省庁である消費者庁のほうで取りまとめておりますけれども、来年度も4省庁の取組を行う予定にしておりますし、それから、消費者庁のほうでは先ほど言われたような御指摘の地域、被災地とそれ以外も意識したような形の予算の要求等もしているというふうに聞いておりますので、また今日いただいた御意見なりは関係省庁でも共有をしていきたいと思っております。

それから、地域性であるとか、ターゲットという問題は確かにあるところでございませ

て、我々もこれまでのリスコミの専門調査会、またここでの議論を踏まえて専門家を対象とした意見交換会であるとか、あるいは地域の消費者団体と連携した意見交換会といった取組をしてきております。来年度もここまでの経験を踏まえながら、より効果的な方法でやっていこうということで、その意見交換会等は工夫をして、またその結果等の情報を提供していくように工夫をしていければなというふうに考えており、また取り組んでまいりますので、よろしく願いをいたします。

○早川座長 どうぞ。

よろしいですか。よろしいですね。

○河野専門委員 計画の段階なので、要望だけお伝えさせてください。

○早川座長 わかりました。特に、ここに何かを書き込めということではなくて。

○河野専門委員 そういうことでは……。

○早川座長 今のような。

○河野専門委員 そうです。

○早川座長 どうぞ。

○鬼武専門委員 感想、意見だけいいでしょうか。

先ほどの「自ら評価」の件ですが、本日の会議を含めてこの間3回「自ら評価」の案件で丁寧にやったので、今年は十分に議論をしたいという感想をもっています。自分自身も突き詰められたので、結構苦しい場面もあったのですが、やり方としては一つひとつの案件について今年は十分にやれたなという気はしています。

それで、まず「自ら評価」というのをどういうふうにするかということ、2003年食品安全委員会は設置のときに、諸外国の例ではフランスのリスク評価機関AFFSAというものがありませんでした。現在ではフランスのリスク評価機関は名前変えていますけれども、当時は同じようにリスクマネジメントと独立したAFFSAという機関があって、そこでは「自ら評価」というシステムは存在せず、リスク管理側からの要請でリスク評価の結果を出すということでありました。

日本の食品安全委員会では、1つのやり方としてリスク管理側から一方的にリスク評価の要請/諮問だけではないでしょうけれども、自らも積極的にリスク評価を行うということが必要だろうし、何よりも食品安全委員会ができて、情報公開とさまざまな関係者が参

加するというリスクコミュニケーションが実施され、「自ら評価」した結果に基づいてリスク管理が実施された事案も出てきており、10年やった意義はそれなりにあったと思います。その中身についてのやり方と、あとデータの使われ方とディスカッションの仕方については、次年度改善するということは必要なのでしょうけれども、概ねこういうふうなユニークな方法で、引き続きイニシアティブを持つことは重要だというふうに理解はしています。

以上です。

○早川座長 ほかにいかがでしょうか。

もともと食品安全委員会が科学的に公正中立という立場ですので、そういう意味では管理機関に全てを縛られないと。中立の立場、科学的に必要であれば行動できるということの表現形の1つかなというふうにも思いますけれども。

ほかにいかがでしょうか。よろしいですか。

どうぞ。

○小泉専門委員 8ページの緊急時対応訓練の実施というところなのです。これまでこういう訓練の中で専門委員もオブザーバーみたいな形で意見を述べさせていただくチャンスがありました。

初めてという消費者庁を中心とした訓練の中でも、この企画等専門調査委員会の専門委員というのは、どういう形で関与させていただくことになるのでしょうか。これだけ大勢の専門委員が緊急時の訓練の中にならわると、本当に実効性のある訓練ができるのかなという懸念もあるところです。

○早川座長 これはいかがですか。

○新本情報・緊急時対応課長 次年度の訓練計画については、この次の議事の中でどうしているかというのは御説明したいと思いますけれども、これまでも委員会委員、それから事務局のみならず、外部のオブザーバーという形でマスコミの方に模擬記者会見を見ていただいたりという形で外からの目でコメントをいただいているところがございます。そういった外部評価という観点から、当専門調査会の専門委員の先生方にどう絡んでいただくかは検討させていただきたいと思います。そこは、次年度の計画の中で――後で御説明いたしますけれども、25年度は消費者庁を中心として政府全体の訓練という形でできないかということで御提案したいと思いますので、その中で、また今の点も含めて検討していきたいというふうに思います。

○早川座長 よろしいですか。

○小泉専門委員 はい。

○早川座長 それでは、ほかに何かございますでしょうか。  
どうぞ。

○小出専門委員 リスクコミュニケーションに関して1つだけ要望ですけれども、非常によくやっただいていてと思っていますけれども、例えば、この間、放射能の問題があって、実際の消費者の方々と話をしながら、結果的にはリスクコミュニケーションを誰がやっていたかという、企業の消費者相談センターであるとか、そういうところがかなりやっていた。ここの部分の機能を上げるのは、それぞれの企業の私のような人間が責任を持たなければいけないのですけれども、企業の「お客様相談センター」への相談に本当の消費者の目録も現れてくるし、ここでの科学的、合理的な説明をしつくせることが一番大事だと思います。

だから、企業のことは食品安全委員会とは別だということではなく、企業の人間を少し引っ張り出して教育するぐらいの観点も是非持って頂きたいと思います。

○早川座長 どうぞ。

○姫田事務局長 委員のおっしゃるとおりだと思っています。

ただ、実は食品安全委員会がというよりは、それは農林水産省なり厚労省の仕事だと思っております。実は、私は農林水産省にいたときに、例えば、乳協とか、それぞれの企業の方々——もちろん、消費者団体の方々もですし、いわゆる学校の栄養教師の方々、そして、いわゆる先ほどの JF もいらっしゃったですけれども、食品産業センターとかそれから乳協とか、それから百貨店協会とかチェーンストア協会とか、そういうところにきちんとした科学的データを持って行って、特に、今おっしゃったようなお客様相談室長さんなり部長さんなりの方々にきちんと話ししていただけるようにということで情報提供して、それを実際の消費者の方々に説明できるようにという意味で情報提供しておりました。

そういう意味では、そういうことでリスク管理機関にしっかりとやっていただかないといけないと思っていますし、それは引き続きそういう方向での我々と連携してやっていきたいと思っています。

○早川座長 ほかにございますでしょうか。

よろしいですか。

それでは、ただ今いただいた案につきましては、本専門調査会としては事務局案どおりといたしたいと思っておりますけれども、よろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、本件につきましても食品安全委員会に対する報告の体裁等につきましては、私に御一任いただくということで、よろしく願いいたします。

なお、先ほどの「自ら評価」の案件候補（案）とただ今の運営計画（案）につきましては、企画等専門調査会の取りまとめとして委員会に報告させていただくということになりますけれども、委員会への報告後の取り扱いがどういうふうになっているか、御説明をお願いします。

**○井原総務課長** 先ほど御審議いただきました「自ら評価」の案件候補（案）とこの 25 年度の運営計画（案）につきましては、準備が整えば、2 月 4 日、次回の食品安全委員会に報告をいたしまして、そこで御審議をいただき、その結果を踏まえまして、パブリックコメントにかけまして、その結果も踏まえまして、食品安全委員会で最終的に取りまとめいただくという予定になっております。

**○早川座長** ありがとうございます。

続きまして、3 番目の議題に入りたいと思います。

平成 24 年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果及び平成 25 年度緊急時対応訓練計画（案）についての審議に移りたいと思います。

事務局から説明をお願いいたします。

**○新本情報・緊急時対応課長** それでは、資料 3-1 と 3-2 でございますけれども、3-1 は今年度行いました緊急時対応訓練の実施結果報告書の（案）でございます。3-2 がこれを踏まえた次年度、平成 25 年度の訓練計画の（案）ということで、本日、これらについて御審議をいただきまして、後日、本日の御意見も踏まえた形で食品安全委員会会合に報告して、そこで了承・決定いただくというものでございます。

今年度行いました訓練の状況につきましては、スライドをもちまして手短かに御説明をさせていただきます。

スクリーンのほうを御覧いただきたいと思います。

それで、今年度の訓練でございますけれども、訓練計画での重点課題につきましては、1 つは重要な情報を迅速・的確に提供するための組織能力の向上、それからもう一つがマニュアル等の実効性の向上を課題といたしました。そのための実務研修とその結果を確認する確認訓練の 2 本立てで計画をされてございました。

訓練の実施状況でございますけれども、まず実務研修といたしまして、緊急時対応の手順の理解のための職員に対する手順書の説明、それからホームページに緊急に情報をアップするようにするための情報掲載技術の習得のための研修ということで、この 4 月から 10 月までの間に実施をしてございます。

次に、メディア対応に係る研修といたしまして、プレスリリース作成の基礎研修を8月から10月にかけて行いました。内容は、講義のほか電子メールで課題を研修員さんに配付をいたしまして、各自がパソコンで課題に取り組む自習形式も含めて実施をしたところでございます。

その後、10月にメディア対応の実践研修といたしまして、1つは、グループワークによってプレスリリース資料を作成するという研修をしました。さらに、その後食品安全委員会委員による模擬記者会見を行いました。この実務研修に当たりましては、マスコミ関係者に立ち会っていただきまして、改善点の助言をいただいたところでございます。

以上の実務研修を経まして、これらの実務研修の結果と緊急時の対応手順について確認するための確認訓練というものを11月に実施しております。朝の9時半から17時まで仮想のシナリオに基づいて、ほぼ1日かけた実働訓練として実施をいたしました。

訓練のプレーヤーにつきましては、食品安全委員会の事務局、委員先生のほか、今回関係省庁との連携部分の確認ということで、消費者庁、それから農林水産省、厚生労働省の担当者も参加いただきまして、全体で42名参加をしております。

本年度の仮想のシナリオでございますけれども、ある国でメーカー品の粉ミルクにヒ素が混入していることが判明して、その国では乳児にヒ素中毒が発生していると。そういった情報を海外の評価機関のほうから食品安全委員会に一報が入ったというところをスタートとしたシナリオといたしました。

このスライドが最初に情報を入手した担当課での判断のための初動の様子ということで映してございます。

その後、事態認知をした後に局長、そして委員長への報告の様子でございます。この時点での指示を確認いたしまして、迅速な対応を心がけたところでございます。

これらの情報収集を担当課のほうで行っている様子でございます。

その後、消費者情報総括官制度に基づいて消費者庁への通報ということもやっております。その様子でございます。

これは外部からの問い合わせということで、「食の安全ダイヤル」での対応の様子でございます。

これは、ホームページへの掲載ということで情報提供を試行している様子でございます。これがホワイトボードへの書き込みを行って情報共有をしているということでの様子でございます。

これは臨時の委員・事務局会議におきまして、情報提供の方針を決定いたしまして、作成した情報提供指導の内容について検討しているところでございます。

これが訓練の最後に行われました模擬記者会見の様子であります。本番を想定いたしまして、訓練参加者を記者役といたしまして質疑応答を実施してございます。

こうした丸一日かけた確認訓練の結果につきましては、訓練当日に事後に反省会を行いました。その反省会の中では、マスコミの方がオブザーバーに入っておりましたので、

講評もいただいております。

さらに、後日、別の日に総括会議ということで、さらに当時のアンケート結果などを踏まえて検証したということをごさいます、これらの結果につきましては、毎年こういった訓練の結果につきまして、プラン・ドゥー・シーで検証結果は次年度の計画に反映するというところをごさいます。

11月29日に訓練総括会議を開催いたしまして、課題の収集と対応策についての検討したところをごさいます、それらにつきましては、今日お示しいたします資料3-1のほうで集約しているところをごさいます。

スライドは以上でございますので、資料3-1のほうを御覧いただきたいと思ひます。

めくっていただきまして目次を御覧いただきますと、この内容につきまして訓練の内容と訓練結果の検証、それからまとめとなつてごさいます。

訓練の内容は、今ほどスライドで御説明させていただきましたので、省略させていただきます。

この資料の6ページから、かいつまんで御説明いたします。6ページを御覧ください。

訓練結果の検証ということで、訓練ごとの検証を整理させていただきます。

まず(1)の手順研修、それから(2)のホームページ掲載研修、それから(3)のメディア対応研修につきましては、アンケートの結果の中では改善要望が幾つかあったところをごさいますけれども、全体としては、おおむね適当な内容であったということとしてごさいます。

次に、7ページの(4)の確認訓練でございますけれども、(4)のアにありますけれども、府省間の情報連絡につきましては、私どもと、それから消費者庁、農水省、厚労省の府省間の情報連絡の流れを訓練によりまして、確認をすることができました。

次に、イの委員会内部の情報共有に関しましては、少し手順の改善が必要な点が確認をされました。

また、ウの資料作成に関しましては、少し手順の改善が必要な点が浮き彫りにされまして、さらに、エの情報提供に関しましては、緊急性が高い場合は第一報を2時間以内に発信し、詳細な情報はその後改めて行うというようなスピード感のある対応が必要というふうにごえられました。

次に、7ページの下ほどの2の訓練の重点課題ごとの検証ですけれども、(1)の組織能力の向上に関しましては、実務研修によりまして職員の知識・技能が研さんされ、確認訓練での実働によりまして、その習得レベルが確認することができました。

こうした2本立ての訓練体系が効果的であり望ましいものとしてごさいます。

また、メディア対応についても、今後も研修の積み重ねが必要というふうにご整理させていただきます。

また、8ページにありますけれども、(1)の最後の「○」のところになりますけれども、今年度24年度には消費者庁が緊急時対応の司令塔機能を担うことが明確にされてご

ざいまして、政府全体として緊急時マニュアルも改正されてございます。そういったことですので、次年度はこのことを踏まえて関係府省の連携を強化し、政府全体として初動対応がしっかりなされるような訓練内容を設計する必要があるというふうにしてございます。

8 ページの(2)の緊急時マニュアル等の実効性の向上につきましては、幾つか手順の改善が必要な点が出されてございますので、それについては見直しが必要というふうにしてございます。

9 ページを御覧ください。これが全体の訓練結果の検証、まとめということになりますけれども、1つ目の柱、これは訓練に関してでございますけれども、24年度の訓練結果を踏まえて必要な改善を行いながら、今後とも継続的に訓練を実施する必要があるということでございます。

その際には、3つの視点ということで、(1)でございますけれども、(1)は、先ほど申した消費者庁の位置づけが明示されましたので、政府全体としての緊急時における初動対応を迅速かつ確実に行うための訓練を実施するということが次年度は必要であるということでございます。

(2)は、実務研修と確認訓練の2本立てで体系的に実施する。

(3)は、目的といたしましては、①が1つは初動対応を迅速・確実に行える体制を維持する。2つ目が国民への情報提供については、迅速かつ的確に行うための知識や技能を行う。3つ目といたしましては、組織全体の対応手順を確認して、技術・知識のレベルを確認するというところで、これらを主な目的として実施することが必要というふうに整理してございます。

2つ目が手順書、マニュアルに関してでございますけれども、今回の訓練によって得られた改善点につきましては、手順書等に的確に反映させるということでまとめてございます。

3つ目の部分は、これは訓練、手順書、マニュアル以外の今後の食品安全委員会におけます改善すべき事項ということでございまして3つございますが、(1)は緊急時で、特に緊急的な情報提供が求められる場合については、即応として、1つはホームページに情報提供を行うということもありますのですけれども、それに加えてプレスリリースの発表を行うなど、そういった迅速性を重視した情報提供を実施する必要があるということでございます。

2つ目が消費者安全情報総括官制度に基づく対応を重視して、各省間の連携体制の強化を図る必要がある。

それから、3つ目が緊急時の情報提供がうまく円滑にできますように、平時からメディア関係者との関係構築に努める必要があるというふうなまとめにしているところでございます。

以上が今年度の訓練を踏まえた検証結果の実施結果報告書の(案)でございます。

続いて、資料3-2のほうの説明をさせていただきます。

今の資料 3-1 におけます検証を踏まえた形で次年度の訓練計画の（案）ということでございますけれども、1 の基本方針につきましては、先ほどのまとめにありましたように、後段部分、最後の 3 行目あたりですけれども、次年度におきましては、消費者庁と密に連携しながら、政府全体としての緊急時における初動体制を迅速かつ確実に実行できるような訓練を実施することとするというのが基本方針のポイントでございます。

2 の重点課題でございますけれども、2 つございますけれども、(1) の組織能力の強化につきましては、次年度につきましては「関係府省間と連携した」という言葉を加えまして、そういった課題に整理していただいております。この中身につきましては、先ほどの今年度のまとめのところでも御説明したような内容になってございますけれども、ポイントといたしましては、1 つ目の「○」にありますように、関係府省間の連携強化を図る観点から策定される全体計画に基づいて食品安全委員会における訓練の詳細を決定することでございます。

この全体計画につきましては、消費者庁と食品安全委員会のほうで現在相談中でございますけれども、政府全体の計画の位置づけの中で食品安全委員会としての詳細を決めていくということでございます。

2 つ目の「○」のほうにつきましては、先ほどまとめにあった訓練の目的ということで列記させていただいているところでございます。

それから、(2) のマニュアル等の実効性の向上につきましても、先ほどの今年度の訓練結果のまとめを踏まえて、必要な手順書等の見直しを行うということでの課題に整理させていただいております。

裏を御覧ください。裏は今後のスケジュールということで、予定といたしましては 3 月に全体計画の策定ということで、消費者庁等と相談しながら、そういったことをまとめていって、それを踏まえて 4 月以降詳細決定をしていくというような計画を考えているところでございます。

以上が次年度、平成 25 年度の訓練計画の（案）でございます。

今後御審議をいただきまして、先ほど冒頭申し上げましたとおり、今後委員会のほうにこの資料につきましては御説明し、了承・決定いただくというような段取りとなっているものでございます。

御審議のほどよろしく願いいたします。

以上でございます。

**○早川座長** ありがとうございます。

それでは、ただ今の御説明の内容、あるいは記載事項につきまして御質問、御意見等がございましたら、どうぞよろしく願いいたします。

どうぞ。

○堀口専門委員 すみません、7 ページなのですが、トレーニングの評価者、モニターによるアンケートで意見が見られたという中に、できましたよという話と、問題点を指摘されている箇所が、例えば手順の改善が必要であるというような御指摘。基本的に報告書を読むとできたこと、皆さんできておられて、ただ、改善が必要な点を3つか4つ、イのところは2つあり、ウのところは1つ書いて——イ、ウ、エとか書いてあると思うのですけれども、これは手順の改善が必要であるという御指摘を受けたわけで、それに関して、その後どうされたかというのをどこに書いてあるのかがわからないのですけれども。トレーニングをしましたという報告書なのか。して、別に報告書の書き方は、私はどちらでも結構なのですけれども、やりました。やったことに関して改善が必要と指摘された点がこういう点であり、それに関しては、例えば今議論していますと。どういうふうに改善していくのか議論中ですか、指摘を踏まえて改善しましたとか、何かわかるようにしてあるほうがいいのかなど。

なぜならば、それがあって次年度の計画（案）になるのかなと思ったのですけれども。たくさん指摘されていないことは非常に訓練して、皆さんがよくできたことだと思っているのですけれども、改善が必要と指摘された点については、その後どうなっているのかなと思いました。

○新本情報・緊急時対応課長 手順に関しましては、食品安全委員会のほうで緊急時対応の手順書ということで——今日は皆様のお手元には用意していませんけれども、文書化したものがございます。これについては、今回の訓練の結果を踏まえて、今、修正中でございます。ですので、まさに作業中ということでございまして、当然、その訓練の結果で改善すべきものはそういったものに反映するというので、反映したものについては、次年度また訓練を行いますので、そこでまた改めて確認をするというような流れになるというものでございます。

○堀口専門委員 そしたら、せっかくなので、指摘されたことについて「適宜対応中」というのを報告書に入れておいたほうがよくないですか。何か対応していないと思われるとよくない。私は訓練して問題点を指摘されたからこそ、今また皆さんがその改定なりをして、前に向いて進んでいるということがわかる何か文言というか、文章が一文でもあっていいのかなと思いました。

○新本情報・緊急時対応課長 そういった意味では、今後の予定に絡むのですけれども、8 ページの下のほうの(2)の1つ目の「○」のところがございますけれども、まさに今言った手順について改善の必要性が認められたということで、改正が予定されている実施要綱の内容も踏まえつつ、手順の必要な見直しを行うとともに、今後確認訓練の実施により実効性を向上させる必要があるということで、まさに今後我々がやるべきことをここで

整理させていただいているところでございますので。

○堀口専門委員 いや、やっていらっしゃるのだから……

○新本情報・緊急時対応課長 まだ進行中ですので、整理終わっているということではないのですけれども。

○堀口専門委員 なので、進行中であるという、そのやっていますよ感を皆さんが実際やっているのだから、完結していなくても、ちゃんと指摘を受けたことに対して「対応中である」という書きぶりにしたほうがよくないですか。

○早川座長 そこは読み方で同じことかなとは。必要があると思うから次に反映するのであって。そこはよろしいのではないですか。

○姫田事務局長 ですから、今おっしゃったように、ここの8ページのところ、「踏まえつつ、手順書の必要な見直しを行うとともに、今後、確認訓練等の実施により、手順書——させる」で終わりたいと思います。ですから、ということで、「今後も」の「も」を落として、あとは「させる」というところで「必要がある」というところを切って対応させていただきたいと思います。

○河野専門委員 手順に関する——やってみて評価がまとまっているというふうに読めたのですけれども、質の評価というのはしたのかどうかというのを伺いたいです。質です。

だから、例えば、これは午前10時となっていますけれども、真夜中の可能性もありますよね。例えば、この場合は外国から情報が入ってきたということで、時間の感覚はこれに入っていたのか。つまり、職員さんがそろっていないときに情報が入ってきたらどうしたのかとか、あとは初動対応ということで2時間以内にホームページに速報としてというのだけれども、ホームページに載せることが果たして速報として機能するのかどうかということですよ。

それから、もう一つは速報として載せる文章の文面なのです。その文面が本当に一般が見られるときに、どういう文面を載せたのかということで、もしも5ページにある訓練内容で某国にミルクの中にヒ素が入っていて、何か中毒症状を示している人がいて、それ日本にも輸出されて——だから、つまり輸入されていますというのを、もし、このままホームページに掲載したら、えらいことになるわけで、いわゆる注意喚起というか、警告ではなくて、混乱を引き起こすようになってしまうので、そのあたりの文面に関して、訓練の中で評価したのかというふうなことを思いました。

ですから、手順は確認できた。ただ、それに伴う質の部分というか、そのあたりを今回

の訓練の中で評価していたのかというのをお願いします。

**○新本情報・緊急時対応課長** ありがとうございます。まず情報提供資料の質の点でございますけれども、今回の確認訓練におきましては、プレスリリース用の資料を作成いたしまして、食品安全委員会委員による記者会見という形で行いました。その際に、マスコミの関係者に入っていただきまして、資料なり会見について、マスコミの立場からいろいろコメントをいただいておりますので、そういった意味で質的な評価といたしますか、そこはオブザーバーの方からいただいたということでございます。

それから、最初の時間的な点ということでございますけれども、実際はシナリオをどう組むかということで、工夫できる点はあろうかと思っておりますけれども、今回につきましては、一応時間設定については、勤務時間内で実際の職員が出ている時間帯でそれに対応した形でやらせていただいております。

ただ、時間外への対応というところが非常に重要なことはおっしゃるとおりでございます。これは平素からの実務研修の中で、例えばホームページ研修というのをやっておりますのは、通常職員がいるときは対応、問題ないのですけれども、ほとんど誰もいないときに、たまたま残っている方が情報を提供できるようにホームページ掲載研修するとか、そういった技術面で時間外に来た場合での対応とかもやっておりますし、さらには時間外の場合は緊急時の連絡網ということも委員会の中であらかじめ規定してございますので、そういった中で対応していくということになっているところでございます。

**○河野専門委員** 受け取る側からしますと、こういうことはなければそれにこしたことはないのですけれども、緊急時というところで想像されるに、非常に危険性が高いというふうに想像しますよね。そのときに、どういう文面だったり、どういう言葉だったりで伝えるかということが受け取る側に見てみますと一番重要なところかと思っております。ですから、手順がうまくいったからではなくて、その伝える内容と言葉の選び方ですよ。それはもう当然リスク評価を皆さんのほうでできるわけですから、重要度が。ですから、それで混乱が起きないような形で伝えていただければというのをお願いしたいと思っております。

**○新本情報・緊急時対応課長** メディア対応というのは非常に重要で、次年度の訓練計画の中にもそういったところを重点項目に入れてございますので、次年度の計画の中でも今の御意見も参考にさせていただきたいと思っております。

**○近藤専門委員** 細かいことになるかもしれませんが。これはこれで訓練されて、一応このフォーマットでいろいろ緊急時というものを考えられて対応訓練して、いいところ、悪いところ整理されたということで、これは受けとめさせていただいて、なるほどということで今拝見したのですけれども、実際における緊急時という、例えば時間の問題であると

か、それから、これは某国の評価機関から直接この委員会が把握したという話になっていきますけれども、例えば、帰ろうと思ってこのビルを出た途端にマスコミの人が待ち構えていて、実はこういうことが起きたのですけれども知っていますかと。そういうところから始まってパニックになることもあるわけです。だから、そういうケースであるとか、つまり安全委員会が知らないうちに、把握していないものを既に、ある某マスコミが把握していたというのは一番よくあるケースだと思いますので、そういうときにどうするかとか、危機が何なのかというところの整理も1度していただきたいと思います。本当に大変なことになったときに、誰がパニックになる。

それから、司令塔が消費者庁ということなのですけれども、消費者庁のどこの誰かと。会社なんかでも回収するときに一番問題になるのは、誰が司令塔か。マニュアルを、手順書というものを拝見しておりませんので、そういうことがきちんと書かれているなら、多分「何とか課長」というのがそのポストでいるのだとかというのがあればいいですけれども、それから伝達のルールとか、例えばここであれば、大臣のところに行きに行くのかとか、俺は聞いていなかったというような話はよくありますので、そういう問題とか、公表するかしないかの基準であるとか、そういうことも手順書を拝見していないのでわかりませんが、そういうところを、もし漏れている点があれば。危機というのは、訓練できないところに起きるという前提にして、いろいろなケースを考えていただければ、ありがたいと思います。

それから、「重要な情報を迅速かつ的確に国民に提供するため」とありますけれども、物が流通している可能性があれば、事業者がいち早くやっていただくほうがむしろ国民に早く伝わる。つまり、店頭回収であるとか、それから出荷どめであるとか、そういう問題もありますので、国民と同等、もしくは場合によっては、それ以上に早くに事業者団体にいち早く迅速に的確に伝えるということは、もし手順書に書かれていなければ、ぜひ記入していただければと思います。

細かいことですが、以上です。

○早川座長 ほかにいかがですか。

○井原総務課長 今の点なのですけれども、今年度、消費者庁、厚生労働省もこの訓練に初めて参加していただいて訓練を実施したわけですが、その中で今おっしゃったように、最初にどこが情報を入手して、それを政府全体として、どう共有して、どういう形で迅速に伝えていくかということが必ずしも円滑にっていないということが明らかになったので、来年度、そこをもう少しブラッシュアップして訓練をやっていきたいというのが、先ほど新本が御説明した来年度の計画（案）でございます。

それで、事業者についてどういう指導するかということになると、それは農林水産省であり厚生労働省なのですけれども、そこでも情報共有して、こちらが先に情報を出して、

大きく混乱をしてしまう、情報を隠すという意味ではないのですけれども、的確にどういう情報を政府全体として伝えていくかという緊急時対応訓練をもう少しやっていかないといけないとの認識で来年度やっていくつもりでございます。

**○近藤専門委員** すみません、言っていたのは、私も整理できたのですけれども、情報収集の一元化と、それから情報発表の一元化と、それが同じところではなくてもいいわけですね。例えば、企業で言えば、情報を集めるのは経営部門であったり、マーケティング部門であったり。ただし、発表するのは広報だけと。

この間すごかったと思ったのは、議事と関係ないかもしれませんが、アルジェリアで事件が起きたときに、あれはすごい広報管理だと思うのです。ですから、ああいうふうに発表するのは1人だけ、もしくは1部門だけというふうに決めておかないと、特に今おっしゃったように、いろいろな省庁が絡んでくると、省庁ごとにいろいろな発表するのはよくないので。例えば、消費者庁なら消費者庁だけが発表するとかというふうに、もし、手順書を今からおつくりになるのであれば、ぜひそのように、広報は1カ所というふうにお決めになったらよろしいのではないかというふうに思いました。

**○姫田事務局長** その場合は、基本的にはチャンネルありますし、それから記者クラブ、あるいは相手にしている記者さんたちが全部違うわけなので。例えば、農水は経済部が相手で、厚労は社会部が相手で、それで消費者庁——食品安全は残念ながら記者クラブを持っていないというような形になっております。ですから、そこはむしろプレスリリース案をきちんと統一したものを同じ内容で同じ時間に発表させていただくということをせざるを得ないのかなと思っています。

**○近藤専門委員** 危機のときには、今申し上げたみたいに、このビルの下で待ち構えていて意見を求められることがあるわけですね。だから、例えばそのときにはしゃべらないというようなルールも一つ重要だと思うということです。

**○早川座長** この案件、食品安全委員会の企画等専門調査会で報告されているので、そこから今意見を言っているのだけれども、実はこの物事自体はオールジャパンの話で、管理機関も消費者庁も全部含めて、そういう中でのステークホルダーなり、我々みたいはどこかで消費者サイドとか別のサイドから政府全体の緊急対応のあり方を論ずるという視点の話なのです。だから、議論が必ずしもびたっといっていない部分は、多分その場がないのですね、今、きっと。つまり、ここは企画等専門調査会があって、ここに報告いただくというふうな形になって御意見を申し上げているのだけれども、政府全体で、例えば、これだと消費者庁が主管なのですかね、最終的には。管理としては。ここに書いてあることで言えば、そこが全体にこういう会をオーガナイズして、そこからこの訓練の結果について

評価云々ということも含めて、あり方も含めてというような仕掛けを、この国としてつくらないといけないということなのではないですか、これ。多分。

どうぞ。

**○荏澤専門委員** 緊急時の訓練というのを何回か毎年訓練していくと、どんどん成果が上がってくると思います。今回、ビデオで訓練の様子を拝見させていただいて、ああいうふうに訓練は行われたのだということがわかりやすいのですが、資料については時間をちゃんと追って作成されているのですけれども、私たちがビデオを見ている、時間の経過がわからない。ビデオの経過がわかるように工夫していただけると、よりわかりやすく参考になると思います。

**○早川座長** ほかによろしいですか。

これは、実は本調査委員会の結末としては、この報告書の是非、それからその中身で書かれたことがこれでよろしいのか。この委員会が了承するのかどうかということをごここで一応決定しなければいけないのですが、今のいろいろな御意見に対応する主体や、内容については、安全委員会のまさに固有の問題では必ずしもないわけですよ。今いただいた御意見はみんな貴重な御意見で、もちろん、それは何らかの形で全体の場で次の方向に向けて生かしていただきたいのですが、この報告書の取り扱いは、どうすればいいのですか。今の御意見を入れて書き直すのですか。書き直したとして、それはどこへ上げていくのですか。どこへ反映するのですか。

これは全体の管理機関を含めた消費者庁、例えば消費者庁が司令塔なら司令塔でもいいのですけれども、これは、結果的にそこに反映されるのですか。

**○新本情報・緊急時対応課長** これはあくまでも委員会の訓練の評価であり、その結果の検証であって、次年度の計画に反映されるための作業でございますので、基本的にはこの両方の資料は委員会に報告して、御審議いただくという性格のものでございます。

**○小出専門委員** いずれにしても、仮想のケースでもって訓練されるわけですから、そんなに完璧なことというのはできないのだろうと思うのですけれども、私自身も危機管理というか、こういう緊急時対応で随分いろいろやっていますし、社内で訓練もやりますけれども。

1 つだけ、例えば訓練計画で対応の実効性を確認するとともに、各担当者の意識の高揚と知識の向上。この後半はこれでいいと思うのです。ただ、実効性を何でもって確認しているのかということが、もしある程度ありましたら、それは書いていただいたほうがいいと思うのと、これは単純な質問ですけれども、どんなプレスリリースをやられたのか、極めて好奇心があって、それは見てみたいのですけれども、モニターの中に新聞記者——メ

ディアの方だけ入られていますけれども、例えば専門家というか、私どもですと、例えば電通のようなところでメディア対応について第三者の立場からかなり冷静に見た後で評価をする。その人たちと私たちなんか、しょっちゅう喧嘩しますから、全部に意見聞くわけではないのですけれども、そういうメディアの人はメディアの判断しかされないと思うので、第三者という方を入れられたほうがいいのではないかと。それだけ申し上げておきます。

**○新本情報・緊急時対応課長** 外部評価のあり方については、また引き続き検討させていただきたいと思います。

**○早川座長** ほかによろしいですか。

安全委員会の中で自己完結型ではないですよ、これは。1つの手順としては、自己完結型でないといけないのだけれども、本来の目的からいうと、本当は全関係省庁に反映されていくべき事柄で、しかも、全関係省庁が全体としてこういうシステムを持っていないといけないということのような気がしているのですけれども、そこは事務局のほうでよく御議論いただければと思います。時間もありませんので、一言、二言何かございましたら。

**○井原総務課長** 消費者庁を中心として、食中毒、食品関係の緊急時対応ですけれども、来年度初めて全体的な訓練計画を立てますので、その中で今いただいた御意見も消費者庁含め関係省庁にお伝えして、全体的な訓練計画がうまくいくようにしたいと思います。

**○早川座長** それでは、各委員からいろいろな貴重な御意見いただきましたので、この委員会としては、この報告書を何らかの形で本委員会のほうに出さないといけないということで、そこの書きぶりというか、要は本文に書くのか、あるいは参考的な附帯意見として出すのかということは別にして、座長に一任させていただいてよろしいでしょうか。今いただいた御意見、いろいろ。

それでは、また遅くなって申しわけないのですが、リスクコミュニケーションの実施状況についての審議がございます。

これは報告事項ということではあるのですが、事務局のほうから報告をお願いいたします。

**○篠原リスクコミュニケーション官** 24年度、12月までの取組の状況の報告ということでございます。資料4のほうを御覧ください。

リスクコミュニケーションの実績につきまして、前回のこちらの専門調査会で御意見をいただきまして、それを踏まえまして、少し例年と変えて、構成を変えたところ、順番を変えたり、また中身を少し組みかえてみたところがございます。

時間も限られております。ごく簡単に御説明をさせていただきます。

全般に、まず今年の運営計画の順にほぼ沿うような形で意見交換会、情報提供、それから連携強化と普及啓発というような順に並べたつもりでございます。

初めに、意見交換会の関係では、評価案件に関する評価中の評価案のパブコメ時に合わせました意見交換会を開催しておりますが、今年の場合ですと BSE の評価が出ておりますので、こちらを行ったということでございます。

企画等専門調査会の専門委員でもございます酒井プリオン専門調査会座長に御講演をいただいて、評価案の説明をさせていただき、また意見交換をさせていただいたということですが、アンケート結果も取りまとめております。全ては網羅できませんが、一応こちらに取り上げておりますところですが、満足度であるとか、評価案の理解という点で高い評価をいただいたというふうに言えるかと思えます。

それから、次、2 枚目のところで評価に関連しまして、リスク管理機関と共催で実施した説明会という形で、放射性物質対策に関する説明会を非常に精力的に行っております。4 府省共催で 12 月までで 25 カ所開催をしております。このほかに昨年度 23 年度末 1 月からその年度内で 7 カ所やっておりますので、こういう形の説明会という形では、ここまでで 32 カ所やっているというようなふうに言えるかと思えます。本年度、ここまで 4,900 名の参加者を得て実施をしたということでございます。

従来ですと開催日順で並べておったところがございますが、地域別でここは整理させていただいております。

それから、充足率という形で書いておりますが、募集人員に対する参加者の割合といったようなことも整理をさせていただいております。

各会場、もちろんばらつきはございますが、全体で見れば 83% ぐらいの充足率ということで高い関心をいただいたかなと思えます。また、地域別、ブロック別で見ても、ほぼ各地域 8 割前後という形になります。

参加者アンケートも意見交換会の持ち方が共催でやっておりますして、少しアンケート項目は違いますが、参考につけさせていただいております。

それから、地方公共団体との共催で行っております意見交換会です。ワークショップであるとか、フォーラムといった少人数の意見の出しやすい形式であるとか、また消費者団体と連携させていただいた形であるとか、また専門家を対象としたものといったような何通りかの形式で行っておりますが、今回は、ここまでやっているもののテーマ別で整理をしております。今年度の場合、放射性物質の関連の要望が多かったということで回数は多くなっておりますが、このような形で取り組んでおります。食品添加物、農薬とか食肉の生食関係であるとか実施をしております。その意見の例であるとか、また次の 1 枚めくっていただきますと、満足度ほかのアンケート結果、満足度と理解度だけでございますが、出させていただいております。

放射性物質関連は、満足度、十分満足、あるいはほぼ満足合わせたものが 6 割強ぐらい

ですので、必ずしも高くはないというのが見られますし、また理解度という点でも、ほかの項目と比べると、少し低いかなどというふうに見られるかと思います。

それから、参考4でございますが、ホームページによる情報提供でございます。ホームページの情報提供、アクセス件数、トップページの件数4~5万件で推移をしております。それから、食品安全総合情報システム、検索システムでございますが、こちらのアクセスも非常に多うございまして、月平均で見れば、30万から40万前後で推移をしております。その時期時期で少し変動ございますが、アクセスいただいているという状況でございます。

それから、アクセス数の多いページなども入れておりますが、食中毒のポイントであるとか、ノロウイルス食中毒についてといったそのときのタイムリーな情報提供についてのアクセスも多くなっているかなというふうに思います。

それから、参考5がメールマガジンによる情報提供ございまして、配信の会員数、12月末時点で1万2000を超える会員数という形になってございまして、昨年が1万555名でございましたので、1,600ぐらいの増加、15%ぐらい増加しているという形でございます。

構成的には職業別のところを見ていただくと、やはり食品関係事業者、それから行政、それから食品関係の教育研究機関といったような、専門家の割合が3分の2ぐらいを占めているという状況ございまして、こういう専門家対象にした情報提供といったことで毎週火曜日の配信、それから一部読み物版として月2回の配信といった形をとらせていただいております。

それから、食の安全ダイヤルの取組でございますが、12月末までで613件いただいております。昨年は1,659件——放射性物質関連がございましたので、昨年と比べると大分落ちついた動きになっておるところでございます。

それから、参考7でございます。関係者との連携強化ということで、報道機関、それから消費者団体等との意見交換会であったり情報交換会という形で開催をさせていただいております。報道関係者と7月と12月、それから消費者団体で12月に開催をしております。テーマとしましては、いずれもBSEを取り上げさせていただいております。引き続き定期的な意見、情報の交換をしていきたいというふうに考えております。

それから、科学的知見の情報収集、提供というような形でございますが、食品安全委員会セミナーという形で海外から各分野の専門家をお招きして、公開のセミナーを開催しております。今年度、ここまでに2回開催をございまして、アルミニウムであるとか、食品中微量成分のリスク評価手法の動向といったような形で行っております。

内容的にはかなり専門的な内容でございますが、参加いただく方もかなり専門的な方の参加が多くて、アンケート結果を見ていただきますと、満足度なり理解ということでも、かなり高い評価をいただいたのではないかなというふうに考えております。

それから、講師派遣への対応も積極的に行っておりまして、ここまでの75件、それから、そのうち委員に御対応いただいたものが4件という形になっております。

最後に、参考10でございますが、ジュニア食品安全ゼミナール、さきに作成しており

まず副読本を活用いたしまして、中学生を対象としたゼミナールを開催するというところで  
行っておりますのが、今年の場合は3件行ったということでございます。

以上、ごく簡単にでございますが、御紹介させていただきました。

○早川座長 ありがとうございます。

それでは、本当はここで御質問とか御意見を賜りたいし、これは大変大事な問題と思  
いますが、時間がまた30分超過しております。ただ事態としてはいろいろ動いているので、  
これだけはとりあえず今日御報告いただいて、このコメントは大変大事なので言うておき  
たいということがございましたら簡単に言っていただいて、次の会議のときに、そのこと  
についても含めて、御議論をいただければと思います。

本会議、時間を3時間にさせていただいたのですが、いつもこの会は結果的にオーバーし  
てしまって、司会が非常にまずいなと非常に反省しつつも、企画等専門調査会は、企画と  
リスクコミュニケーションと緊急時対応と従来3つあった委員会の案件を一緒に審議しな  
ければいけないような状態に今なっているわけです。1つ1つがとても大事なことなので、  
事務局におかれましても、非常に丹念に資料もつくっていただいて、議事を急ぐのは大変  
本当に申しわけないと思う次第です。できれば将来的に、この審議のあり方というのか  
——回数増やすという、また先生方にいわばいろいろ御迷惑をかけるのですけれども、  
少し考えていただけませんか。3つというのは、ご意見を丁寧にも聞こうとすると、どうし  
ても時間がかかってしまいますので、将来に向けてそのことは少し知恵を絞っていただ  
ければ大変ありがたいと思います。

○姫田事務局長 基本的な考え方を含めて、整理させていただきます。

○早川座長 それで事務局にお伺いしたいのですが、今ここで実施状況について伺って  
おかなければいけない意見、つまりタイミング的に今伺っておかなければいけないことに絞  
ってということよろしいですか——つまり、リスコミというのは、これからも日々続い  
ていく話なので、本日すべてを議論すると云うより、これを委員の方々が拝見して、いや、  
ここだけは今言うておかないと云う点に絞り込む、これからの、例えば次回開くまでの対  
応もあるでしょうということもありますよね。

○篠原リスクコミュニケーション官 リスコミの実績については、昨年もそうですけれど  
も、2月に中間段階で報告して、最終的には6月の企画等専門調査会で報告をさせてい  
たできます。ですから、全体のまとめとしては6月に行いますので。

○早川座長 そのときに御議論いただければいいですか。

○篠原リスクコミュニケーション官 もし、取りまとめに関して、前回の御意見いただいて、今回取りまとめを少し変えたという形にしておりますけれども、さらに改善すべきアドバイスがあればということで。

○早川座長 そうですね。だから、キーポイントについてのみ、今簡単に御発言いただける方がいれば、いただいて。

どうぞ。

○鬼武専門委員 まとめ方のところは、とにかく状況だけをまとめられているのですが、例えば、9 ページを見たときに、食品安全情報システムは月平均 40 万ぐらい来ているのですが、7 月だけは、急激に 70 万と高い値ですよ。これが、例えばどういうアクセスができていたりか、これから解かれる解析というか、こうやったからこう増えているとか、今書かれているのは単なる数だけの集積の結果以外に、想定される解析があって詳しい説明があったほうが、現在リスコミで今何ができていて、どういう点が問題かというのがわかるのではないかと思います。

以上です。

○早川座長 ほかにいかがですか。ごく簡単にありましたら。

どうぞ。

○中本専門委員 細かい話になりますけれども、メールマガジンによる情報提供の職業別の分け方なのですが、「主婦、学生等」というくくりは、ちょっと乱暴なくくりかなというふうに思いますので、少し分けていただけるとありがたいかなと思います。

○北池勸告広報課長 まずメールマガジンの区分でございますけれども、御指摘のとおり、私も区分を見直したほうがいいと思うのですが、システム全体を変えなければならぬところがあるものですから、検討してやらせていただきたいと思っています。

今鬼武委員のお話にありましたアクセス数のところですが、詳細まで区分できるシステムになっていなくて、全体上位 20 位ぐらいまでの分析になっております。もう少し先がわからないかどうかにつきましては、今別の手がなにかということで検討しております。例えばノロウイルスのところを見たとかというのはわかるのですが、情報システムから何を探しているかというのはわかりかねるシステムであるということだけ御報告させていただきます。

○堀口専門委員 私が言うのも変ですが、このアクセス数が分析できているのは多分食品安全委員会です。農林は知らないのですが、厚生労働省はアクセス数分析できない

のです。そういう面では、先に進んでいると思っています。

どのページを見たというのがわからなくても、例えば4月にどんなことが起こったかという年間スケジュールではなくて、出来事が年表みたいにあれば、ああ、ノロがあったからこんなに伸びたのかなぐらいの想像ができると思うので、何ページを見たかわからなくても、この何月、何月にどんなことが起こったかで何か出来事があれば、年表と照らし合わせれば、もうそれでも情報としてはいいのではないかと。

この資料を初めて見た人がホームページは何のためにやっているのだっけと。今議論している私たち委員は、それぞれ1～10までが何を目的にしているのかというのがわかった状況で今議論しているのですけれども、初めてこの資料4だけ見た人は、それぞれの1～10までが誰を対象に何を目的にというのが見えないので、そこがそれぞれの資料の一番最初についていけば、この資料は十分わかりやすくなったものと私は思います。

○早川座長 ほかによろしいですか。

では、とりあえずそういうことで御参考にしていただければというふうに思います。

それでは、ほかに何か議事として事務局ございますか。よろしいですか。

○井原総務課長 特にございません。

○早川座長 それでは、本日の議事は終了ということですが、次回の件についてお願いいたします。

○井原総務課長 次回につきましては、5月から6月にかけて、今年度の運営計画のフォローアップと運営状況の報告書等につきまして。今のリスコミの状況につきましても、今いただいた意見を反映させまして、運営報告書をできるだけ分析的なものにしていきたいと思っておりますので、よろしくお願ひしたいと思ひます。

日程につきましては、また改めて調整をさせていただきます。よろしくお願ひいたします。

長時間どうもありがとうございました。

○早川座長 それでは、毎回本当に、今日も40分遅れまして誠に申しわけございませんでした。お疲れさまでございました。ありがとうございました。