

食品安全委員会第 498 回会合議事録

1. 日時 平成 25 年 12 月 16 日（月） 14：00～15：29

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（③はポジティブリスト制度関連）

①エチプロール ②ベンチアバリカルブイソプロピル

③クレトジム

（厚生労働省からの説明）

・農薬及び動物用医薬品 1 品目（ポジティブリスト制度関連）

シペルメトリン

（厚生労働省からの説明）

・動物用医薬品及び飼料添加物 1 品目（ポジティブリスト制度関連）

ナイカルバジン

（厚生労働省からの説明）

・微生物・ウイルス 1 案件

と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の改正について

（厚生労働省からの説明）

・遺伝子組換え食品等 1 品目（評価要請の取下げ）

Aspergillus oryzae MT2181 株を利用して生産されたキシラナーゼ

（厚生労働省からの説明）

(2) 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

・「組換え DNA 技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続（平成 12 年厚生省告示第 233 号）の改正」に関する審議結果の報告について

(3) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見について

・食品中のヒ素及び清涼飲料水「ヒ素」の規格基準の改正に係る食品健康影響評価について

(4) シガテラのファクトシートの作成について（報告）

(5) 平成 26 年度食品安全モニターの募集について

(6) 食品安全関係情報（11月16日～11月29日収集分）について

(7) 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 長谷部基準審査課長

厚生労働省 滝本監視安全課長

厚生労働省 西村新開発食品保健対策室長

(事務局)

姫田事務局長、本郷事務局次長、山本総務課長、磯部評価第一課長、

山本評価第二課長、植木情報・勧告広報課長、池田評価情報分析官、

前田上席評価調整官、野口リスクコミュニケーション官

5. 配布資料

資料1-1 食品健康影響評価について

資料1-2 「エチプロール」「ベンチアバリカルブイソプロピル」「クレトジム」「シペルメトリン」及び「ナイカルバジン」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 と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部改正に係る食品安全基本法第24条第1項第6号及び第10条に基づく食品健康影響評価について

資料1-4 食品健康影響評価の取下げについて<厚生労働大臣からの通知>

資料2 組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続（平成12年厚生省告示第233号）の改正に関する審議結果について

資料3 化学物質・汚染物質に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<食品中のヒ素>

資料4 シガテラのファクトシートの作成について

資料5 平成26年度食品安全モニターの募集について

資料6-1 食品安全関係情報（11月16日～11月29日収集分）について

資料6-2 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 ただ今から「第498回食品安全委員会会合」を開催します。

本日は7名の委員が出席です。

また、議事（１）に関し、厚生労働省から長谷部基準審査課長、滝本監視安全課長、西村新開発食品保健対策室長に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。

○**山本総務課長** 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 10 点ございます。

資料 1－1 が「食品健康影響評価について」、その関連資料として資料 1－2 から資料 1－4。

資料 2 が「組換え DNA 技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続（平成 12 年厚生省告示第 233 号）の改正に関する審議結果について」。

資料 3 が「化学物質・汚染物質に係る食品健康影響評価に関する審議結果について」。

資料 4 が「シガテラのファクトシートの作成について」。

資料 5 が「平成 26 年度食品安全モニターの募集について」。

資料 6－1 が「食品安全関係情報（11 月 16 日～11 月 29 日収集分）について」、その関連資料として資料 6－2 でございます。

不足の資料等ございませんでしょうか。

○**熊谷委員長** 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。

○**山本総務課長** 事務局において平成 24 年 7 月 2 日の委員会資料 1 の確認書を確認しましたところ、本日の議事について、同委員会決定に規定する事項に該当する委員はいらっしゃいません。

○**熊谷委員長** 確認書の記載事項に変更なく、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。

（「はい」と声あり）

<p>（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</p>

○**熊谷委員長** 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 12 月 6 日付で農薬 3 品目、農薬及び動物用医薬品 1 品目、動物用医薬品及び飼料添加物 1 品目、12 月 12 日付でと畜情報施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の改正について、食品健康影響評価の要請があり

ました。

また、資料1－4にありますように、厚生労働大臣から12月4日付で遺伝子組換え食品等1品目の食品健康影響評価要請の取り下げがありました。

それでは、まず農薬3品目、農薬及び動物用医薬品1品目、動物用医薬品及び飼料添加物1品目につきまして、厚生労働省の長谷部基準審査課長から説明をお願いします。

○長谷部基準審査課長 厚生労働省基準審査課の長谷部です。よろしくお願いいたします。

それでは、資料1－2を用いまして御説明させていただきます。

まず最初の品目でございますが、1ページめくっていただきましてエチプロールという品目でございます。こちらはフェニルピラゾール系の殺虫剤です。今回は農薬取締法に基づく適用拡大申請が出ておりまして、マンゴーへの適用拡大申請でございます。国際的には JMPR の評価はなく、国際基準もないもので、諸外国では米国、カナダ等で使われています。食品安全委員会では既に評価を受けておりまして、ADI が 0.005 というふうに設定されている物質、品目でございます。

次の品目に移らせていただきまして、ベンチアバリカルブイソプロピルという品目でございます。

こちら農林水産省から農薬取締法に基づく適用拡大申請がなされているもので、アミノ酸アミドカーバメート系殺虫剤に当たるものです。日本での現在の登録状況としましては、きゅうり、トマト等で既に使われていますが、今回はいちじく、いちご、ブロッコリーへの適用拡大申請となっております。国際的には JMPR 評価はなく、国際基準もないものです。米国、カナダ、EU でぶどう、トマト等で使われています。食品安全委員会での評価の方ですが、こちらもう既に何度か申請させていただいておりまして、既に ADI の方が 0.069 ということで設定されている品目でございます。

では、次の農薬の方に移らせていただきます。

クレトジムという品目でございます。今回はポジティブリスト制度導入時に設定しました基準値の見直しです。シクロヘキサジオン系の除草剤で、日本でも農薬として登録がなされており、だいた、かんしょ等が対象となっております。国際的には JMPR で 0.01 という ADI が設定されております。国際基準もだいた、ばれいしょ、らっかせい等に設定されておりまして、諸外国でもたまねぎ、きゅうり、だいた等で米国、カナダ等で基準値が設定されているものでございます。食品安全委員会での評価は今回初めてに当たるものでございます。

では、次の物質に移らせていただきます。

シベルメトリンでございます。こちらポジティブリスト制度導入時に設定しました基準値の見直しになるものです。ピレスロイド系の殺虫剤になります。日本ではきゅうり、トマト、かんきつ、りんご等に登録がございまして、国際的には JMPR、JECFA 等で評価されておりまして、ADI が 0.02 と設定されております。食品安全委員会での評価は今回初めてになる物質でございます。

次に移らせていただきます。

ナイカルバジンでございます。こちら諮問の経緯はポジティブリスト制度導入時に設定しました基準値の見直しでございます。こちら、2つの物質の等モルから成る品目です。用途としましてはコクシジウム原虫の駆除剤でございます。日本で飼料添加物、動物用医薬品として使われており

ます。国際的な評価は、JECFA で ADI が 0.4 mg/kg 体重/日というふうに設定されております。食品安全委員会での評価は初めてになる品目でございます。

続きまして、別添 2 の方でございますが、評価依頼が 2 回目以降の剤に関する追加データリストでございます。エチプロールで作物残留試験、それから毒性試験で農薬抄録が更新されたということで、免疫毒性と急性毒性に係る毒性試験結果を添付させていただいております。ベンチアバリカルブイソプロピルにつきましては、作物残留試験データをつけさせていただいております。

また、この 5 品目につきましても御評価の方をよろしくお願いいたします。

説明は以上です。

○熊谷委員長 それでは、ただ今の説明の内容につきまして、御意見・御質問がありましたらお願いします。

それでは、ただ今厚生労働省から御説明いただいたもののうち、農薬エチプロール、それからベンチアバリカルブイソプロピルの 2 品目につきましては、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おりますので、平成 21 年 10 月 8 日付の委員会決定「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」の適用を受けるものと認めることができます。

また、今回の諮問に当たり、これら 2 品目に関して試験成績等が追加提出されておりますので、同委員会決定 1 の（2）の規定により、担当の三森委員から、先ほどの厚生労働省からの説明、それから今回追加で提出された飼料に基づいて、既存の評価結果に影響が及ぶかどうかについて御説明をお願いできますでしょうか。

○三森委員 ただ今、厚生労働省から御説明がありましたように、資料 1 - 2 の別添 2 を見ていただきますと分かりやすいと思います。

まずエチプロールですが、作物残留試験に加えまして毒性試験の結果（免疫毒性と急性毒性のデータ）が追加されておりますために、現時点で既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があると思われれます。

一方、ベンチアバリカルブイソプロピルにつきましては作物残留試験の結果のみが追加されておりますため、既存の評価結果に影響を及ぼすとは認められないと考えます。

以上です。

○熊谷委員長 ただ今の御説明によりますと、ベンチアバリカルブイソプロピルにつきましては既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるとは認められないということですので、専門調査会における調査審議を経ることなく、今後委員会において審議を行い、必要に応じて評価書を改訂するという事としてよろしいでしょうか。

（「はい」と声あり）

○熊谷委員長 それから、もう一つのエチプロールにつきましては、現時点で既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があると思われるということですので、農薬専門調査会にこれは調査審議させるということによろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○熊谷委員長 それでは、次に、農薬のクレトジムにつきましては、農薬専門調査会においてこれは審議することとします。

それから、農薬及び動物用医薬品シペルメトリンにつきましては、まず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において審議するということにします。

それから、動物用医薬品及び飼料添加物のナイカルバジンにつきましては、肥料・飼料等専門調査会において審議することとします。

長谷部課長、ありがとうございました。

それでは、続きまして、と畜情報施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の改正につきまして、厚生労働省の滝本監視安全課長から説明をお願いします。

○滝本監視安全課長 厚生労働省監視安全課長の滝本でございます。よろしくお願いたします。

それでは、資料1-3に基づきまして、諮問に至りました背景及びその内容について御説明をさせていただきます。

12月12日付で食品安全委員会の方に食品健康影響評価についてということで、と畜場法あるいは食鳥検査法に基づく省令、これは衛生管理に関する基準を規定しておりますけれども、その省令について、HACCPに基づく基準を設定し、と畜業者、あるいは食鳥処理業者が、このHACCPに基づく基準、あるいは従来型の基準、いずれかを選択できる、そういったシステムを導入したいというふうに考えておまして、この点について食品健康影響評価をお願いしたいというふうに考えておる次第でございます。

この諮問に至った経緯につきましては、資料1-3の1.の経緯のところに書いてございますように、食品の衛生管理の手法として、このHACCPという考え方に基づいた衛生管理を行うということにつきましては、コーデックスの食品衛生の一般原則という基本的な食品衛生に関する原則がございますけれども、これにHACCPのガイドラインが1993年に導入をされたということがございます。各国はそういった動きに合わせて、それぞれ自国内でリスクの高い食品から順次義務的な導入を推し進めているというような状況でございます。

我が国におきましては、1995年に食品衛生法を改正いたしまして、総合衛生管理製造過程という、これは義務的な措置ではなくて任意の承認の制度でございますけれども、政令で食品を特定をして、そういった種類の食品に対して承認をとることができる。承認をとれば一律の製造基準によらない多様なつくり方ができるというようなシステムで導入をしたところでございます。

ただ、その後の状況を見てみますと、なかなかこの HACCP による衛生管理が広まっていないというような現状がございます。また、最近とみに食品の輸出ということが言われている中で、外国に食品を輸出する場合に、この HACCP システムによる衛生管理というのが要件になっておりまして、なかなか輸出がままならない。それから、これは輸出だけの問題ではなくて、今後 TPP がどのような推移をするか分かりませんが、日本に輸入食品がますますふえてくるといったようなことを考えると、輸入されてくる多様な食品に対して、相手国に HACCP による衛生管理を求めるといふ必要もあるわけございまして、そのためには、我が国でこの HACCP をいち早く根づかせておく必要があるだろうというようにございまして、今回諮問をさせていただいたということでございます。

このと畜場法、あるいは食鳥検査法につきましては、それぞれ省令で衛生管理に関する基準を設定しておるわけでございますけれども、先ほど御紹介をさせていただきましたように、この HACCP の考え方に基づく基準と、それから、まだまだと畜場は衛生管理が十分行われていない部分もございまして、なかなか一気に HACCP というわけにはいかないというような現状にも鑑み、HACCP による衛生管理、あるいは従来型のものも選択できるような、そういったシステムを導入しようというふうに考えております。

なお、そのほかの食品につきましては、これは食品衛生法に基づきまして管理運営基準というのが定められております。これは都道府県が条例で定めるということになっておりまして、その都道府県が条例を定めるに際し、厚生労働省が技術的助言としてガイドラインを示しておりますけれども、そのガイドラインも同様の考え方で HACCP 導入型の基準もお示しをし、それぞれ都道府県で条例化を進めていただくというふうに考えております。今回の改正は、より適切なリスク管理を行うために HACCP による衛生管理の基準を新たにリスク管理の手法として導入するものでございまして、この改正によって、食肉あるいは食鳥肉を介したヒトの健康へのリスクが高まるとは考えにくいというふうに考えているところでございますけれども、食品安全基本法第 24 条第 1 項 6 号及び 10 号に基づきまして貴委員会に意見を求めるものでございます。

省令の中身につきましては、少しポンチ絵をつくっておりますので、2 枚あけていただきますと「HACCP 導入型基準のイメージ【食肉】」という図がございます。先ほど申し上げましたように、と畜場法の第 9 条に基づく省令という形で、省令の第 7 条「と畜業者の構すべき衛生措置」について規定されておるところでございまして、この省令に基づく基準を、右の方にありますけれども、HACCP 導入型の基準という形に新たに設定をし、それから、下の段にございまして従来型の基準、これのいずれかを選択できるというようなシステムを考えているところでございます。

その下も同様の図でございまして、省令の第 7 条に基づく、具体的には食肉等の取り扱い、あるいは作業衛生責任者に関する規定等について、HACCP の 7 原則及び手順を明記すると、こういうこととでございます。

この省令改正に合わせまして、具体的な手引書と申しますか、マニュアルについてもあわせて通知をしたいというふうに考えております。

それから、次のページにまいりますけれども、「HACCP 導入型基準のイメージ【食肉】③」と書

いているところでございます。具体的にはどのような基準を設定するかというところでございますが、まずは手順といたしまして HACCP チームをつくっていただくということでございます。それから、HACCP 導入の対象といたしまして、例えば危害分析の実施でありますとか重要管理点の決定、あるいは管理基準の設定、モニタリングの設定、改善措置の設定、検証の実施、文書及び記録の作成、いわゆる HACCP の 7 原則と言われている部分を、この省令の基準の中に落とし込むということでございます。この省令の基準の中には、その他というふうに書かれてありますけれども、ピッシングの禁止でありますとか、あるいは特定部位（SRM）の取り扱い、それから月齢の分別管理、これらはいずれも BSE に関する規定でございます。これらは今回の対象にはしていません。現行の規定を維持するというところでございます。

食鳥肉につきましては、食鳥検査法に基づく規定を同様に置きたいというふうに考えておるところでございます。

私の方からの説明は以上とさせていただきます。よろしく御審議をお願いいたします。

○熊谷委員長 ただ今の説明の内容につきまして、御意見・御質問がありましたらお願いします。

○三森委員 滝本課長にお伺いいたします。今回の HACCP の導入についてですが、今お聞きした限りにおきましては、単に HACCP を制度的に導入したからといって食肉の安全性が向上するものではないと考えられます。むしろ、導入すると畜場や食肉処理場での適切な HACCP の運用が重要であると考えられるところでございます。今後、事業者に対してはどのような指導をしていく予定なのか、その辺についてお聞かせいただけましたら幸いです。

○滝本監視安全課長 御指摘のとおり、これを制度として導入されたからといって、すぐに安全性が向上するというふうには考えておりませんが、我々の中で検討会を設けまして、これまでの経緯、どうして HACCP がなかなか浸透していないか、普及していないのかということ、今年 9 月から食品流通も含む食品業界、あるいは消費者団体、あるいは行政機関、地方自治体の方も入っていただいているいろいろ検証していただきました。1 つには、総合衛生管理製造過程という承認制度、これが、食品業界に HACCP という考え方を導入する最初のステップとしては、それなりの意味があったかもしれませんが、ややもすると、その承認をとることが目的化をしまっている。それから、その対象になるのも非常に限られた食品に限定をされてしまっているというところに、これまで HACCP がなかなか普及をしていないのではないかとようなことがございまして、そういう承認制度ではなくて、これはあくまで自主管理でございますので、営業者が自ら行う自主管理の一環として、こういう HACCP の考え方によるものもありますよということを制度的に位置付ければ、食品業界、あるいは業者の方で、そういった管理を導入するというインセンティブが働くのではないかとようなことを考えまして、こういう制度を考えたとところでございます。

また、これをいかに運用していくのかということが、三森委員の御指摘のとおりこれから重要になってまいるわけでございまして、我々も、そういった業界に対する研修会でありますとか、ある

いはと畜場、あるいは食鳥処理場にはと畜検査員、あるいは食鳥検査員という公務員が常駐をしておりますので、彼らに対して直接 HACCP の考え方なり、あるいはプランの立て方なり、これをしっかりと研修をしていく必要があるのかなというふうに考えておまして、そういったところに使う教材も充実をしていかなければいけませんし、来年度あたりからは、そういった研修も充実をしていきたいというふうに考え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。その事業者を直接指導する立場にある、都道府県等のと畜検査員、あるいは食鳥の検査員が、この HACCP の考え方を十分に習得していく必要があるということで、今、課長がおっしゃったような形で教育をしていこうということをお伺いいたしました。特にその辺のところは大事だと思いますので、さらにこの教育をうまく持っていけるような形をお考えいただけたらと思います。

以上です。

○滝本監視安全課長 1点補足させていただきますと、教育につきましては、現在も国立保健医療科学院におきまして自治体の職員向けに具体的な HACCP に係るトレーニングの研修を行っております。食肉につきましても、食肉検査コースということで、毎年5月、6月ぐらいに、これは1カ月近く研修をしております。と畜検査員相手ですから、疾病の研修だとか、そのほかもあるのですが、今後 HACCP が非常に重要になってくるということもありまして、来年度あたりからは、この HACCP につきましても、そのコースの中で充実をしていきたいなというふうに考え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 そのほかに御質問。

○山添委員 現在、日本でと畜場と食肉処理場が実際どれぐらいあって、そのうちのどれぐらいの施設が HACCP を導入しているのかということと、それから、お伺いしていると、HACCP 導入型の基準と従来型の基準が両方が並立するというお話でしたけれども、それは一つの施設でどちらかを選択しなければいけないのか、それともあるラインごとに選択したらいいのか。その辺のことを少しお話しいただけますか。

○滝本監視安全課長 と畜場の数につきましては、牛のと畜場が全国で 146 施設、あるいは豚が 164 施設、それから食鳥処理場、これは 30 万羽以上の大規模なところですが、これが 158 施設ございます。合計いたしますと 500 以上の施設がございます。

このうち HACCP を導入しているところということで、我々も今月、アンケート調査を行いまして、具体的にはアメリカに輸出しているようなところは HACCP をやっていないといけないし、アメ

リカだけではなくてカナダとかシンガポールとか、豚についてはシンガポールもそうですけれども、それから、自治体が HACCP の、ミニ HACCP というふうに呼んでいますけれども、そういった認証制度を運用しているようなところもございます。そういったところもあわせて、例えば牛ですと、146 施設あるうちの 20 施設が例えば輸出向け、あるいは地域の HACCP 認証などを受けていると。豚については 164 施設中 14 施設、それから食鳥、鳥については 158 施設中 16 施設ということで、そのほか ISO をとっているというところも幾つかあるようでございますけれども、大体全体的に見ると 1 割ぐらいのところ、この HACCP を導入しているのかなということでございます。

したがって、これをいきなり義務づけるというようなことになると、なかなか 9 割のところ、HACCP とは関係のない——関係のないと言ったら語弊がありますが、まだそこまで到達をしていないということで、早くそういったことができるような環境をつくっていききたいなど。そのためにはこういった、まずは選択型で促していきながら HACCP を導入をしていただくということを考えております。

それから、と畜場によっては牛を処理するところ、それから豚を処理するところ、いろいろラインがございます。これはあくまでどちらのやり方で衛生管理をしますかということですから、まずは牛から HACCP 型の衛生管理をやり、そのほかのところは従来型でやりというような選択肢も、当然これは考えられると思っておりますし、我々も全体がそろわないとだめですよということではなくて、できるところから順次進めていくような、そういったことを考えたいなというふうに考えてございます。

○山添委員 どうもありがとうございました。

○熊谷委員長 ほかに御意見・御質問ありますか。

○佐藤委員 今までお伺いしてきたことと関連するかと思うのですが、HACCP を導入して適切に運用されれば、あるいはそれが拡大していけば、食肉における腸管出血性大腸菌であるとか、あるいはサルモネラ、カンピロバクターなどの汚染が減り、それで長期的には多分食中毒事例が減少していくのだろうということが期待されるのだと思います。そういうことを考えた上で、厚生労働省として何らかの、先の話になるかもしれませんが、中長期的な目標というか、食中毒の事例の減少に少し具体的な目標を設定されるというようなことはお考えなのでしょうか。

あるいは、それと同じことになるのかもしれませんが、HACCP を導入された後に何らかの効果の検証というようなことはお考えになっているのかどうか、あればお聞かせいただければと思いますが。

○滝本監視安全課長 食中毒の発生については、いろいろな要因が複雑に絡み合っていますので、と畜場だけでそれが達成できるかどうかというのは、なかなか推しはかることは難しいかもしれませんが、現在でも我々、枝肉の細菌の汚染状況を全国の都道府県で調査をしてもらって、

そういったデータを毎年毎年とっておりますので、こういった HACCP を導入することによって、その汚染の割合についてもある程度変化が見られるのではないかとこのように期待をしております。

それから、こういった HACCP 型を導入しているかどうかという施設も常時把握することが可能になってまいりますので、そういった施設がふえているのか、あるいはそういったことがふえることによって枝肉の汚染がより改善が見られるのか、そういったところはぜひモニターをしながら、ある程度我々もやはり目標を持ってやるのが重要と考えておりますので、適切な指標を定めつつ、そういった目標に向かって衛生管理を推進していきたいなというふうに考えております。

○佐藤委員 いきなり食中毒が減るとするのは難しいかもしれませんが、そういうふうにステップを踏んで、最終的には食中毒の事例が減ってくればというふうに期待いたしますので、ぜひよろしくお願いいたします。

○熊谷委員長 ほかに御意見・御質問はありますか。

それでは、ただ今の厚生労働省からの説明をお聞きした限りにおいては、今般のと畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の改正によって食肉の摂取によるヒトの健康へのリスクが高まるということは考えがたいこととありますので、ヒトの健康に悪影響を及ぼすおそれはないと考えられ、食品安全基本法第 11 条第 1 項第 2 号の「人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるとき」に該当すると考えられますが、よろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○熊谷委員長 また、リスク管理機関におかれましては、HACCP の適切な運用を通じて、より適切な衛生管理が行われるよう事業者を指導監督すべきと考えますので、この点についても申し添えたいと思います。それでは、よろしいでしょうか。

それでは、事務局は手続をお願いします。

滝本課長、ありがとうございました。

続きまして、遺伝子組換え食品等 1 品目の食品健康影響評価の取下げにつきまして、西村新開発食品保健対策室長から説明をお願いいたします。

○西村新開発食品保健対策室長 厚生労働省基準審査課新開発食品保健対策室長の西村でございます。よろしくお願いいたします。

食品安全委員会に食品健康影響評価をお願いしてございました組換え DNA 技術応用添加物について、このたび取り下げを申し上げます。

資料の 1-4 に示してございます。

平成 22 年 1 月 1 日付厚生労働省発食安 0105 第 1 号をもって食品健康影響評価を依頼をお願いしてございます。平成 22 年 1 月 7 日に食品安全委員会で概要を説明させていただいたものでござい

ます。その後、遺伝子組換え食品等専門調査会で御審議をいただき、指摘事項を頂戴していただきましたが、このたび申請者より安全性評価の申請を取り下げる旨の申し出がございましたので、取り下げをお願いするものでございます。

以上でございます。

○熊谷委員長 ただ今の説明の内容につきまして、御意見・御質問がありましたらお願いします。

それでは、平成 22 年 1 月 5 日付で厚生労働大臣から食品健康影響評価の要請がありました本品目につきましては取り下げられたものと認め、現在専門調査会において実施中の調査審議は中止するということといたします。

西村室長、ありがとうございました。

(2) 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

○熊谷委員長 次の議事に移ります。

「遺伝子組換え食品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、専門調査会における審議が終了し、審議結果が提出されております。

それでは、担当の山添委員から説明をお願いします。

○山添委員 それでは、資料の 2 について御説明いたします。

本件については、遺伝子組換え植物を交配した掛け合わせ品種の安全性審査の手續に関する告示の改正について評価要請があったものです。

安全性の審査を経た旨の公表がなされた品種であって、組換え DNA 技術によって新たに獲得された形質が代謝系に影響を及ぼすものではないもの同士を掛け合わせたものについては、3つの条件、すなわち、1 が組換え DNA 技術により新たに獲得された形質が掛け合わせ品種でも変化していないこと、2 つ目に亜種間の交配が行われていないということ、3 つ目が摂取量、食用部位、加工法等の変更がないという、この 3 つを満たすものであれば安全性審査を経た旨の公表がなされたものとみなすこととするという内容の改正です。

今回告示改正の対象となっております遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種は、平成 16 年 1 月 29 日の食品安全委員会決定「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」において、従来より安全性の確認を必要としていないものです。

専門調査会においては、宿主の代謝系への影響がないと考えられる品種については、亜種レベル以上の交配でなく、摂取量等に親品種との変更がないような掛け合わせであれば、掛け合わせを行った場合でも問題となる変化は考えがたいということ、これらの掛け合わせによってできる品種については安全性の確認を必要としない根拠等について改めて議論がなされました。その結果、資料 2 に記載されているとおりですが、今回の告示改正により新たに安全性審査を経た旨の公表がなされたものとみなす遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種は、「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」（平成 16 年 1 月 29 日食品安全委員会決定）に基づき、これまでも改め

て安全性の確認を必要とするものではないとしているところであります。そこで、安全性審査が終了している掛け合わせの親品種である遺伝子組換え植物と比較して、人の健康に及ぼす影響が変わるものではないと考えられました。こういう結論に至っております。

詳細につきましては事務局の方からお願いいたします。

○池田評価情報分析官 それでは補足させていただきます。

この告示改正がされますと、今後該当する掛け合わせの品種につきましては厚生労働省への申請がなされなくなりますので、食品安全委員会への評価要請がなされなくなるということでございます。

専門調査会におきましては、先ほどの審議にあわせまして、過去に評価が行われました遺伝子組換え植物の親品種になり得るものについて、宿主の代謝系に影響しないもの、すなわち先ほど御説明がありました平成 16 年の食品安全委員会決定におきましては、「挿入された遺伝子によって宿主の代謝系に影響がなく、害虫抵抗性、除草剤耐性、ウイルス抵抗性などの形質が付与されるもの」に該当するものと、それ以外のものを御確認いただいております。

また、告示改正後は、先ほど御説明いたしましたように評価要請がこれらのものについて行われなくなりますので、これら品種に関する取り扱いを定めました平成 23 年 7 月 21 日の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」という決定につきましては、告示改正にあわせて廃止をさせていただきたいと考えております。

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。

○上安平委員 今、今後の掛け合わせ品種に関する告示の改正ということで御説明があったわけですが、これまでに既に掛け合わせ品種で幾つかのものは評価済みになっておりますね。これは取扱いは今後はどのようなのですか。

○池田評価情報分析官 掛け合わせにつきましては、今まで評価がされたものについてはそのままでございます。あと、これまで評価が終わっております親品種、掛け合わせの親になる品種につきましては、今後掛け合わせの際に安全性の確認を要するかどうかということが分かるようにということで、先ほど代謝系に影響がないものとそれ以外のものの区分を御確認いただいたという御説明をさせていただきましたけれども、今後評価されるものもあわせまして、代謝系に影響がないとされました品種についてリスト化をして、どれについて掛け合わせをした場合に安全性の確認を要しないかということが分かるようにしたいと考えているところでございます。

○上安平委員 ありがとうございます。

○熊谷委員長 ほかに御質問ありますか。

○石井委員 今、リスト化するということでしたが、代謝に影響しない品種を親品種とするものが今回の対象になり得る掛け合わせだと考えられますけれども、今後は、その親品種の評価の際に、代謝に影響しない品種に該当するかどうかというのは審議はしないということになるのでしょうか。

○池田評価情報分析官 今後は、新たに掛け合わせの親になり得る植物についての評価を行う際に、それが代謝に影響するかどうかということの評価することになります。これまでも個々の品種の評価の際には代謝の影響の有無については評価がされておりまして、評価書においても、ある程度記載がされてきているのですけれども、今後、より分かりやすいようにということで、掛け合わせの際に安全性の確認を必要とするかどうかということについて食品健康影響評価に記載をするということにしたいと考えているところでございます。

○熊谷委員長 よろしいでしょうか。ほかに御意見・御質問ありますか。

それでは、本件につきましては資料2に記載の遺伝子組換え食品等専門調査会におけるものと同じ結論とし、この結論を踏まえると、本件につきましては、食品安全基本法第11条第1項第2号の「人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるとき」に該当すると認められるとともに、同規定に関するこれまでの取り扱いと同様に意見・情報の募集手続は行わないということにしてよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○熊谷委員長 それでは、事務局は手続をお願いします。

(3) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について

○熊谷委員長 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。

化学物質・汚染物質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。

それでは、事務局から説明をお願いします。

○前田上席評価調整官 それでは、お手元の資料3に基づきまして御説明いたします。

まず、この食品中のヒ素の経緯でございますが、3ページ目でございます。10月28日に本委員会にて報告した後、10月29日から11月27日まで国民からの意見・情報の募集を行いました。そして2件の意見が参りましたので、12月5日に開催されました第6回化学物質・汚染物質専門調

査会で回答案についての御審議を経て、本日報告する次第でございます。

評価の結果につきましては、この食品健康影響評価の部分でございますので、後ろの 153 ページのところにまとめ及び今後の課題ということで記載がございます。この 153 ページの 1 段落目ですが、非発がん影響として最も低い濃度で影響が見られたのは皮膚病変であったということ、そして 2 段落目でございますが、無機ヒ素暴露の影響によって、発がんとして肺癌、膀胱癌等が認められたということと、染色体異常等の遺伝毒性が見られたということが結果として出てございます。

3 段落目でございますが、無機ヒ素暴露による発達には遺伝毒性が関与していることが示唆されるが、現在得られている知見からは、ヒ素の直接的な DNA への影響の有無について判断することはできない。そしてまた、動物実験のデータからは、ヒ素による発がんメカニズムについて、突然変異誘発など DNA に直接作用し付加体を生成するというよりも、間接的な作用により DNA 損傷を引き起こされるということが示唆されている。こういった観点から閾値メカニズムが仮定できる可能性もあるが、現時点においては知見が不足している。以上より、本専門調査会としては、発がん暴露量における閾値の有無について判断できる状況にないと判断したという結論でございます。

本件についての意見・情報でございますが、190 ページの次の参考というところでございます。

まず 1 件目が分析法に関する御意見でございます。意見・情報の概要といたしまして、「評価書の 18 ページに電気加熱原子吸光分析は、『試料マトリクスの影響を被るために、時間と時間をかけた』」——恐らく「時間と手間」だと思いますが、「『前処理が必要となる。』と記載されているが、パラジウム-マグネシウム混合液などの化学修飾剤の利用による試料マトリクスの影響の軽減実績も増えている。従って電気加熱原子吸光分析も水素化物発生法と同様ヒ素を分析する有用な方法のひとつである。また電気加熱原子吸光光度計の普及も多いことから水素化物発生法と並んで分析方法への採用前向きに検討いただきたい」という御意見でございます。

該当する御意見、評価書の部分といたしましては、この 17 ページに（４）のヒ素の分析法というところがございまして、この総ヒ素分析法の中に、この水素化物発生の原子吸光分析、HGAAS というものが出てございまして、そして、また 18 ページの中に電気加熱原子吸光分析（ETAAS）というものも紹介されています。ですので、現在の段階におきましては、この回答にございまして、電気加熱原子吸光分析に関する海外及び国内の現状について既に記載はしているところです。「いただいた御意見は分析方法に関することですが、分析方法はリスク管理の重要な部分と認識しておりますので、リスク管理担当の厚生労働省にお伝えします」というのが専門調査会の回答でございます。

次に 2 点目でございますが、この評価書全般の分かりやすさについての御意見でございます。読み上げますと、「農業環境中のヒ素に関する研究に携わる立場から、研究の意義及び今後の方向性を考える上で関心を持って評価書案を拝見したところ、残念ながら、日本で食品中に含まれるヒ素を摂取することによる健康リスクの大きさや健康影響に関する懸念の有無について、食品安全委員会がどのように評価しているのか大変分かりづらかった、というのが正直な印象です。そこで、1～4 のことについて、食品安全委員会の見解をできるだけ分かりやすく回答してください」という御意見です。

1 番目が「日本人の食品を通じたヒ素の摂取に関して 133 頁に、『海産物中に多くのヒ素化合物が含まれており、我が国では伝統的に海藻類や魚介類を摂取する食習慣があるため、諸外国と比較して多くのヒ素を食事から摂取している』、『農産物では米からの摂取が比較的多い傾向にある』との記載があります。日本人の食生活に欠かせない海藻類、魚介類、米から摂取するヒ素による健康リスクについて、どのように評価していますか」というのが 1 点目の御意見でございます。

該当する評価書のページでございますが、133 とこちらに記載がございますが、若干今の評価書案でずれてございまして、134 ページの大きな 4 番の食品健康影響評価、この 1 段落目のところに、この御指摘の記載があるところがございます。ここで、ヒ素による健康リスクについてどのように評価しているかということですので、評価書案で該当する部分を記載してございます。具体的には、この 154 ページの一番上の方の段落で、本評価で算定した NOAEL、BMDL の値につきましては、推定無機ヒ素摂取量にはそれぞれに不確実性があるという点などもございますが、両者はかけ離れたものではない。そのため、日本人における一部の高暴露者では今回算定した NOAEL または BMDL を超えた無機ヒ素を摂取している可能性があるという部分について引用をしたところがございます。また陰膳調査の結果なども回答案に入れていっているところがございますが、そういったところを紹介した上で、「なお、通常の食生活における摂取で健康に悪影響が生じたことを明確に示すデータは現在確認されておりません。海産物やお米を食べることも含めて、バランスのよい食生活を心がけることが重要と考えます」というふうな回答でございます。

御意見の 2 つ目でございますが、「153 頁に、『日本人における一部の高暴露者では今回算定された NOAEL 又は BMDL を超える無機ヒ素を摂取している可能性がある』との記載があります。一方で『有害性評価結果と現在の我が国の状況とが食い違う場合には、現実の状況を踏まえることが必要である』との記載があります。1 でも指摘したとおり、日本人はほぼ毎日、コメ、魚介類、海藻類を食べていますが、そういった食品を継続的に摂取している日本人の食生活において、食品から摂取する無機ヒ素に食品安全上の問題はあるのでしょうか、ないのでしょうか。健康影響の懸念がわずかながらあると評価しているのであれば、その理由を分かりやすく解説いただけないでしょうか」。

同様の質問ですが、あわせて答えてございますが、3 番目としまして、「疫学調査において、無機ヒ素の摂取によるヒトの健康への悪影響が確認されているにもかかわらず、耐容摂取量などの定量的な評価ができなかった理由が明確に記載されていないように感じます。その理由を分かりやすく解説してください」という御意見でございます。

回答といたしましては、海外の飲料水がヒ素に汚染された地域の疫学調査ということで、今回の評価結果におきましては、バングラデシュですとかチリですとか、そういったところの飲料水中の濃度からヒ素の暴露量を推定しているということですので、その調査対象地域の住民が飲料水だけでなく食品全体を通じて摂取する無機ヒ素の量を正確に推定することが難しかったこと、また、調査地域と日本では生活環境が大きく異なること、例えば日本では水道が整備されているため、飲料水からヒ素の摂取がほとんどないといった点もございまして、そういった点ですとか、有害性を評価するために必要な発がん性に関するメカニズムなどの知見が不足しています。そのため、海外の

疫学調査をもとに、日本において、どのぐらいの量の無機ヒ素が体の中に入った場合に健康への悪影響が生じるかを評価することは困難であると判断しました。また、日本において、食品を通じて摂取したヒ素による明らかな健康影響は認められておらず、ヒ素について食品からの摂取の現状に問題があるとは考えていませんが、一部の集団で無機ヒ素の摂取量が多い可能性があることから、特定の食品に偏らず、バランスのよい食生活を心がけることが重要と考えます。今回の評価では、このように、特段の措置が必要な程度とは考えておりませんが、ヒ素に毒性があることは明らかになっていますので、関係する行政機関では、評価書を踏まえ、これまで行ってきた食品中のヒ素の汚染実態を把握するための調査、ヒ素のリスク低減方策に関する研究等をさらに充実して取り組んでいくことが必要であると考えていますという回答でございます。

次に、御意見の4点目でございますが、「今後、食品中の無機ヒ素に関する研究や対策を検討していく上で、日本人における無機ヒ素の主要な摂取源を明らかにすることが重要だと考えます。食品安全委員会が実施した陰膳調査において、無機ヒ素摂取量が高い方々（95パーセント以上等）の食事内容について、個人情報をもとに明らかにしない形で公表すべきではないでしょうか」という御意見でございます。

回答でございますが、24年度の「陰膳サンプルを用いた化学物質・汚染物質の分析調査」は、食事全体からのヒ素の摂取量を把握することを目的として実施いたしました。このため、個々の食品ごとの分析は行いませんでした。なお、食品ごとの総ヒ素及び無機ヒ素の含有量につきましては、評価書（案）30及び34～35ページに記載しておりますということで、陰膳調査の特徴について御説明した上で、食品ごとのヒ素の含有量のデータも、既に文献の調査の結果ですとか農林水産省で行った調査結果、そういったものをデータとして示しているということを回答しているところでございます。

そして、次のページでございますが、評価書の主な変更点ということでございまして、第492回の資料から変わったところを掲げておりますが、例えばこの12ページのところにあるモノメチルアルソン酸というものはMMA(V)とかですとか、モノメチル亜ヒ酸はMMA(III)ですとか、そういった表記方法につきまして最初の方できちんと定義をしておくということなどの修正などを行ったところでございます。

本評価結果につきまして、よろしければ、関係機関に通知をいたしたいと思っております。

なお、この食品中のヒ素につきましては、平成20年度に選定されました自ら評価案件でございます。今年度の食品安全委員会の運営計画におきましては、自ら評価の評価結果について平成25年度内に評価が終了した場合は、その評価結果に関して意見交換会の開催や機関紙への掲載等により丁寧に情報発信するとされているところでございます。この本評価について取り上げました11月22日の食品安全セミナーでは、一般の方、報道関係者を含め120名を超える方々が聞きに来られるなど、一般の方々の関心が非常に高いものでございますので、今後、必要に応じて機関紙への掲載ですとか、海外への情報発信などに、先生方のお力を借りながら進めてまいりたいというふうに思っているところでございます。

私の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。

この意見・情報の募集についての回答案なのですけれども、これの2ページ目に、右側の回答欄のところの中ごろに、「なお、通常の食生活における摂取で健康に悪影響が生じたことを明確に示すデータは現在確認されておられません」とありますけれども、これは我が国においてというふうに読んでよろしいものなのでしょうか。

○前田上席評価調整官 ちょっと説明が足りないところがありました。実際に飲料水にヒ素が含まれている地域の疫学調査においては皮膚病変などが見られてございます。今回の評価に当たりましては、我が国の疫学データが非常に不足していたと。たしか沢田論文という1本の論文ぐらいいなかったということございまして、そちらにおきましては日本において健康に悪影響が生じたということを明確に示すデータではなかったの、こちらにつきましては日本におけるデータということございまして。

○熊谷委員長 ほかに御質問・御意見ありますか。

○佐藤委員 質問ではないのですけれども、この評価書は、最初に親委員会に出てきて意見・情報募集を始める前にも申し上げたのですけれども、リスク管理機関においては、これまでも食品中のヒ素の汚染実態を把握するための調査とか、ヒ素のリスク低減に関する研究をやっていたというところではあるのですが、この評価書を踏まえて、さらにそれらの研究を充実していただくということが必要だというふうに思いますので、これは自ら評価だから、答申じゃなくて通知というのでしょうか、それをするとき、そういった内容も入れていただければというふうに考えます。

以上です。

○熊谷委員長 ほかに御意見・御質問ありますか。

それでは、本件につきましては化学物質・汚染物質専門調査会におけるものと同じ結論、すなわち、無機ヒ素暴露によりヒトにおいて肺癌、膀胱癌等の発がんが認められ、また染色体異常等の遺伝毒性が見られているが、現在得られている知見からはヒ素の直接的なDNAへの影響の有無について判断することはできない。また、ヒ素による発がんメカニズムについて現時点においては知見が不足しており、発がん暴露量における閾値の有無について判断できる状況にはないと判断したということよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○熊谷委員長 それから、佐藤委員から先ほど御提案がありましたとおり、リスク管理機関に対して、この評価書を踏まえ、これまで行ってきた食品中のヒ素の汚染実態を把握するための調査、そ

れからヒ素のリスク低減方策に関する研究等をさらに充実してもらうように通知することとしてよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

(4) シガテラのファクトシートの作成について (報告)

○熊谷委員長 それでは、次の議題に移ります。

「シガテラのファクトシートの作成について」です。

事務局から報告してください。

○植木情報・勧告広報課長 御説明いたします。資料4でございます。シガテラのファクトシートの作成についてでございます。

1枚おめくりいただきまして、シガテラ(概要)について御説明をしたいと思えます。

1番、シガテラでございますけれども、シガテラは、藻類である渦鞭毛藻が産生するシガトキシン及びその類縁化合物が蓄積された魚類を摂取することによって発生する食中毒のことであるということでございます。

1番の最後のパラグラフでございますけれども、シガテラを引き起こした魚の外見や味に異常は認められないため、摂食前に毒性を判断することは困難であり、また、シガテラ毒は非常に熱に強く、高熱処理しても無毒化することはできません。そのため、シガテラを予防するためには、シガテラを引き起こすと考えられる魚類を摂取しないことが重要となっております。

2番、ヒトに関する影響でございますけれども、シガテラ毒が蓄積された魚類を摂取した後、2～30時間で、下痢・吐き気・嘔吐・腹痛などの消化器系の症状、血圧低下などの循環器系の症状、温度感覚異常等の神経系の症状があらわれます。これまで日本での死亡例の報告はございません。

国内の状況でございますけれども、日本におけるシガテラは、平成元年から22年の間に毎年1～8件、合計78件の届け出がなされております。発生都道府県は、沖縄が最も多く、次いで鹿児島となっておりますけれども、近年は、これまでに例のなかった本州沿岸でとられました魚類が原因のシガテラが発生してございます。厚生労働省は、シガテラ毒を含むおそれのある魚類のうち、オニカマスの販売を禁止しています。さらに、シガテラの原因となる可能性が高いと指定した魚類につきまして、魚種鑑別の検査などを行い、海外から輸入されないようにしています。

これにつきましては、6ページをごらんいただきまして、中ほどに8. リスク管理とございますけれども、その中で2つ目の段で、厚生労働省が「毒かます」について昭和28年に通知を出してございますし、それから、下の方でございますけれども、シガテラ毒魚の取扱いについてという、平成13年に事務連絡を出しているところでございます。

また1ページの方へお戻りいただきまして、日本では厚生労働省がそのような管理措置を行っているわけでございますけれども、4番、海外の状況でございますけれども、南太平洋の島しょ国及

び地域では多くのシガテラが発生してございます。それから、管理措置につきましては、アメリカ、オーストラリア、欧州連合、香港、マカオ等でそれぞれ管理基準を定めたり、あるいは啓発資料をつくって、そういう管理措置を行っているということでございます。

次ページ以降が、いろいろと集めましたシガテラに関する個々のデータとございますか、情報をずっと掲載してございます。

それから、一番最後のところ、11 ページには参考文献を掲載してございます。

以上の内容につきまして、本日私どものホームページでこういう情報を幅広く発信したいというふうに考えてございます。

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いたします。

魚種の数がすごく多くて、もし今後も多くなってくるとすると非常に重要な食中毒のように思われますが、南太平洋が主体になると思うのですが、年間何千例の報告があつて、しかもこれが一部にすぎないと考えられているようですので、今のところ我が国ではそれほど、食中毒の事例はそれらに比べればかなり少ないようですけれども、気候の温暖化に伴って増加が懸念されるところでありますので、このファクトシートに加えて、さらに今後情報が入手され次第、ファクトシートに追加をぜひお願いしたいと思います。

それでは、ほかに御意見・御質問等ないですか。

それでは、本資料につきましては、これまでに作成したファクトシートと同様に委員会のホームページで公表するということとします。今後、今申しましたように、新たな科学的知見・情報があった場合には、随時ファクトシートの内容を更新していくこととしたいと思います。

(5) 平成 26 年度食品安全モニターの募集について

○熊谷委員長 それでは、次の議題に移ります。

「平成 26 年度食品安全モニターの募集について」です。

事務局から説明をお願いします。

○植木情報・勸告広報課長 御説明いたします。資料 5 でございます。平成 26 年度食品安全モニターの募集についてでございます。

まず、真ん中辺にある活動内容でございますけれども、御承知のとおり、食品安全モニターの方の主な業務としましては食品安全モニター会議、全国と各ブロック別にございますので、それへの年 1 回の出席、あるいはアンケート調査、食品の安全に関する意識調査への協力、そのほかいろいろな御提案をいただくというようなことが主な活動の内容でございます。その 3 行上でございますけれども、現在 470 名の方をお願いしてございまして、原則任期は 1 年でございますけれども、最大 5 年まで延長できるということになってございまして、なるべく全都道府県から出るように、そ

ういうふうにもいろいろとお願いをしているところでございます。今回は、もうこれ以上延ばせない方等いらっしゃると思いますので、60名を募集するというところでございます。

これにつきまして御了解いただければ、なるべく早く、一番下の左にございますように、締め切りを来年の2月3日としましてモニターの募集をしたいというふうに考えているところでございます。

あと、裏面の方に応募資格等ございますけれども、基本的には従前と同じでございますが、1つ、今まで4つ目のポツで食品安全委員会が行うリスク評価について一定の理解が可能な知識を有している方とございまして、①でございますけれども、従前は、昨年までは大学等で食品に関する学問を専攻し修了した方となつてございましたけれども、今回、履修中の方、いわゆる学生さんでもいいということで、ちょっと広げてございまして、若い人の応募が少ないものですから、本業に影響を与えないということがあると思っておりますけれども、そういうことで、ちょっと範囲を広げてございます。

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、御質問、あるいは御意見等ありましたらお願いします。

それでは、事務局は平成26年度の食品安全モニターの募集手続を開始してください。

(6) 食品安全関係情報(11月16日～11月29日収集分)について

○熊谷委員長 次の議事です。

「食品安全関係情報(11月16日～11月29日収集分)について」、事務局から報告してください。

○植木情報・勸告広報課長 御報告いたします。資料6-1でございます。食品安全関係情報、11月16日から11月29日の収集分でございます。

左側のハザード別でございますけれども、今回は化学物質が40件、その次が微生物・プリオン・自然毒関係が32件というふうになってございます。

地域別でございますけれども、EU、EFSAが25件と最も多く、今回は中国が12件、うち3件が鳥インフルエンザ関係でございます。

次、裏面をごらんいただきまして、主なものの御紹介でございます。

化学物質で、カナダの食品検査庁が食品中のヒ素の検査の結果を公表というふうにご覧いただけますけれども、これは全部で1,071検体のコメ製品、朝食用及び乳児用シリアル、果実製品、ボトル入り飲料、それから海藻製品について分析をしております。海藻製品につきましては、総ヒ素としては高かったのですが、無機ヒ素は非常に微量であったということでございまして、全体を通しまして、全ての検体について摂取しても安全であることが確認されたと結論づけてございます。

次が微生物・プリオン関係でございますけれども、ここで上から2つ目のポツ、鶏肉製品が原因とみられる多剤耐性の *Salmonella* Heidelberg でございますけれども、ちょっと表記の方が、「Heidelberg」の方が斜体になってございますけれども、これは斜体でないものが正しいということでございますので、表記の方は、正式なものに改めたいと思っております。失礼をいたしました。

後は、4つ目のポツでございますけれども、FDA が珊瑚礁に生息する魚の一次加工業者向けの最終ガイダンスを発表。これはシガテラ関係でございます。

それから、新食品関係で、ここには記載してございませぬけれども1つ御報告をしたいのは、昨年9月に、遺伝子組換えのトウモロコシを用いてラットの長期毒性試験を行ったところ毒性があったというようなセラリーニ氏の論文がございまして、これにつきましては、私ども食品安全委員会でも、その内容は適切ではないということで見解を発表してございますけれども、この論文につきまして、11月28日付の「Nature」の電子版で、掲載誌である「Food and Chemical Toxicology」によって取り消されたということが報道されてございますので、そのことを御紹介したいと思いますし、この件につきましては、この論文は反響を呼びましたので、私どものメールマガジンでもその事実を広くお知らせをしたいというふうに考えてございます。

後は、先ほどの主なものの紹介に戻りましてその他でございますけれども、一番下の香港食物環境衛生署食品安全センターのニュースレターにつきましては、後ほど中身を御紹介したいと思っております。

次、資料6-2でございます。食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報ということで、今回は、今ほどの香港の食物安全センターの「Food Safety Focus」、一般向けの月刊ニュースレターでございますけれども、その10月号の内容を御紹介したいと思っております。

本文の2行目でございますけれども、「食品安全プラットフォーム：私たちが食べる野菜・果物に有毒物質が含まれるのか？」という題でございまして、一般向けに解説を書いてございます。野菜・果物は健康な食事に不可欠なものである。しかしながら一部の野菜・果物はカビ、昆虫及び捕食者から身を守るために自然毒を生成することがある。しかし、私どもは各種の調理方法や処理によって、これらの有害物質を最小まで減らし、安全に食べることができるということでございます。

1番、「有害な部分を除去する」。最初のパラグラフでございますけれども、2行目、リンゴやナシの種にはシアン産生性配糖体（青酸配糖体）が含まれ、人がこれらの種子を咀嚼または消化すると、要はこれらが加水分解をしますとシアン化水素、青酸が発生しますので害になります。しかし、種を取り除けば問題ないし、あと、種をそのまま食べる場合には、そのまま出ちゃいますので特段問題はないということでございます。

このニュースレター、何か量について余り書いていないのですけれども、ちょっといろいろとネットで調べましたが、この場合、例えばリンゴの種であれば2,000から4,000個を食べればというような記事もございまして、リンゴの種2,000から4,000個をかんで食べるということは、それはあり得ませんので、通常の生活では心配ないと思っております。

次に、1. の2つ目のパラグラフで「一般にジャガイモ」とございますけれども、これはグリコ

アルカロイドという自然毒が含まれているということで、芽のところとか、あるいは緑色に変色したところでございまして、この辺はよく知られているところでございまして、下から3行目の後半ですが、「また、加熱調理の過程でもグリコアルカロイドは分解されない」ということが書いてございます。

それから、2番目が「十分に加熱する」でございますけれども、ここでタケノコ及びビターアーモンド等に含まれる青酸配糖体でございますけれども、タケノコも普通あく抜きをしますので、そこでも大分取れると思いますし、あるいは、余りタケノコは食べ過ぎちゃいけないような、そういうようなネットの記事もございまして、余り食中毒のことを聞いたことはございませんので、多分量としては少ないのだらうと思われまます。ビターアーモンドに関しましては、アーモンドはスイート種とビター種というのがありまして、食用はスイート種でございますので、我々が日本で食べているものは大丈夫かと思ひます。ビター種は、何か漢方みたいな感じで使われているようでございます。

次がレクチンでございますけれども、レクチンは一種の自然毒で、一般に生の青豆、金時豆、白インゲン豆等の豆類に存在するということでございまして、安全に食べるためには、まず乾燥した豆を水に浸して沸騰した状態で十分に加熱処理をすればレクチンは分解されるということでございまして。生の豆は、ちょっと苦くて食べられないということだと思ひますので、これも日常生活上は問題ないのかなと思ひてございまして。

次は裏へまいりまして「食べる量を制限する」でございますけれども、亜麻の種子とございましてけれども、これにつきましても日本では余り食べないと思ひますので、それほど心配する必要はないと思ひますし、あと、イチョウの種子、ギンナンでございますけれども、2行目の「ギンナンには4'-メトキシピロキシンが含まれる」ということでございまして、これはビタミンB6を阻害するものだということでございまして、ギンナンは食べ過ぎない方がいいということなのでございましてけれども、東京都のホームページを見ましたら、50個から60個食べた1歳の男の子が3時間後に全身けいれんを起こした。あるいは、同様に食べた2歳の女子が9時間後に全身けいれんを起こした。60個食べた41歳の方が4時間後に嘔吐と両腕の震えがあったというようなことでございまして、そういう事例しかなかったということもございまして、普通の食生活では大丈夫かなと思ひてございまして。

4番の結論でございますけれども、野菜・果物は私たちのバランスのとれた食生活を手助けする。野菜・果物の自然毒に対して正確な知識を持ち、適切な処理さえすれば安全に食べることができるということでございまして、普通に食べていれば大丈夫ということだらうと思ひてございまして。

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願ひします。

○村田委員 最後の報告、おもしろかったですけれども、たしか数年前にテレビで白インゲンの

加熱不十分なものでダイエットになるというので、実際にそういうことが起こって、何か結構社会問題になったのを思い出しました。

それで質問なのですけれども、ちょうどというか、その前に、先ほどの微生物・プリオン・自然毒のところの下から2つ目に、台湾のものでアミグダリンの含有したものでシアン化物中毒を起こした事例というのが書いてありますけれども、これ、具体的には何か。どういうものだったのか、もし分かったら教えてもらえますでしょうか。

○植木情報・勧告広報課長 これはアミグダリンが入っている製品で、何かがんに効くということで販売しているもののようで、サプリメントのようでございます。

○村田委員 アミグダリンが入っている食品そのものではなくて、サプリメントという形で起こったということになるわけですね。分かりました。

○姫田事務局長 ビタミンB17という表示で、いわゆるサプリメントとして売っていたか、売っているようでございます。

○熊谷委員長 ギンナンというのは、日本では焼いては食べないものですか。食べますよね。ここでは「水（湯）で加熱処理することを勧める」というのと、それから「食べる量は多くても一日数個にすべきである」というのは、先ほどの御説明とちょっと食い違っているのですけれども、これは注釈にそういうことを入れなくても大丈夫なものなのでしょうか。ちょっと御意見をお伺いできれば。どなたでも結構です。

この資料は、この委員会の議事録と一緒に公開されるのでしょうか。こういうことが議論されたということで、その議事録とあわせて公開されれば問題はないと思うのですけれども。

○植木情報・勧告広報課長 議事録の方は、ちょっとおくれて公開されます。

それで、今の御懸念でございますけれども、水とかお湯で加熱処理をすることを勧める。なぜならば、このようにすることでギンナン中のほかの自然毒を除去できるからであるということを書いてございまして、何かこのところは4'-メトキシピリドキシンのことではないことが書いてあり、もともとの原文が余り論理的でないところがございます。それで、ここにつきましては、これを見て誤解する方がいないように、ちょっと工夫をしたいと思います。

○熊谷委員長 よろしく申し上げます。

(7) その他

○熊谷委員長 ほかに議事がありますか。

○山本総務課長　ございません。

○熊谷委員長　これで本日の委員会の議事は全て終了いたしました。

　次回の委員会会合につきましては、定例日と異なりますけれども、来年1月7日火曜日 14 時から開催を予定しております。

　また、あしたの 17 日火曜日 14 時から「農薬専門調査会評価第三部会」が非公開で、18 日水曜日 14 時から「肥料・飼料等専門調査会」が公開で、19 日木曜日 10 時から「かび毒・自然毒等専門調査会」が公開で、14 時から「新開発食品専門調査会」が非公開で、それぞれ開催される予定となっております。

　最後になりましたけれども、ことし最後の委員会に当たり一言申し上げます。

　傍聴に来てくださった皆様方、本年もありがとうございました。ことしは7月に委員会設立 10 周年を迎えまして、節目の年となりました。新しい年におきましても引き続き、食の安全性確保のもととなります食品健康影響評価に尽力してまいりたいと考えております。ぜひ来年も本委員会並びに各専門調査会を傍聴しに来てくださいますよう、よろしく願い申し上げます。

　それでは、どうぞよいお年をお迎えください。

　以上をもちまして、第 498 回食品安全委員会会合を閉会いたします。

　どうもありがとうございました。