

# 食品安全委員会第541回会合議事録

1. 日時 平成26年12月9日（火） 14:00～14:53

2. 場所 大会議室

## 3. 議事

- (1) 有村内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）挨拶
- (2) ファクトシートの作成について（報告）
  - ・アニサキス症
- (3) 新開発食品専門調査会における審議結果について
  - ・「キリン 午後の紅茶 ヘルシーストレート」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- (4) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について
  - ・添加物「アンモニウムイソバレレート」に係る食品健康影響評価について
- (5) 平成27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1日～11月14日収集分）について
- (7) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成26年11月分）について
- (8) その他

## 4. 出席者

（内閣府）

有村大臣、吉中大臣秘書官

（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

（事務局）

姫田事務局長、東條事務局次長、山本総務課長、関野評価第一課長、  
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、  
野ロリスクコミュニケーション官、高崎評価調整官

## 5. 配布資料

資料1 「アニサキス症」のファクトシートの作成について（報告）

資料2 新開発食品専門調査会における審議結果について<キリン 午後の紅茶 ヘルシーストレート>

- 資料3 添加物に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<アンモニウムイソバレレート>
- 資料4 平成27年度食品安全モニターの募集について
- 資料5-1 食品安全関係情報（11月1日～11月14日収集分）について
- 資料5-2 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報
- 資料6 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成26年11月分）について

## 6. 議事内容

○熊谷委員長 ただ今から第541回「食品安全委員会」会合を開催いたします。

本日は7名の委員が御出席です。

さらに、本日は有村治子大臣に御出席いただいております。

### (1) 有村内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）挨拶

○熊谷委員長 早速ではございますが、有村大臣から御挨拶をいただきたいと存じます。

よろしく願いいたします。

○有村大臣 皆様、こんにちは。師走のお忙しい中にお集まりいただきまして、ありがとうございます。内閣府特命担当大臣として食品安全を担当しております、参議院議員の有村治子でございます。

食品安全委員会は、昨年10周年を迎えていただいて、これまで1,700以上のリスク評価を重ねて来られたと理解いたしております。また、今日は541回目の会合ということで、谷垣大臣、初代の食品安全担当の大臣から10年余の中で、これだけの熱心な回数を重ねていただき、内容ある御提言を国民生活に還元していただいていることに、まずもって感謝申し上げます。熊谷委員長を始め、専門委員の方々、委員の先生方、また事務局職員の同士の皆様も御尽力を重ねて来られたと思います。心から御礼申し上げます。

食の安全と、それから食品安全、その担当の大臣として、また、子供たちの未来を預かる家庭の一員としても、大変関心を持っております。政治、あるいは行政、あるいは国の要諦は、国民の胃袋を安全に継続的に満たし続けることにあると思っております。米国のブッシュ大統領の演説から引用いたしますと、ブッシュ元大統領は、大統領時にこのような発言をされています。「食料を生産し、国民を養うことは、国家を築くために重要である。国民を養うに十分な食料を生産することができない国を想像できるだろうか。それは、常に国際圧力の支配下に置かれる国、危機に直面する国である。米国の農業を語る場合、それは実は、国の安全保障を語っているのだ。」と明確におっしゃっています。当然、食のボリュームとしての安定供給だけではなく、先生方に食品の安全を集中的に御議論いただいておりますけれども、やはり食品安全、また食の安全保障ということ、双方の観点からの安全安心を届けることは、主権者たる、納税者たる国民の皆さんへの第一義的な職責だと私も理解いたしております。

そういう意味で、中立公平な立場からリスク評価を行っていただく、そして、その説明責任や、適切なタイミングでの適切な情報、あるいは判断を出していただくことによって、その信用が高まっていくことも、次なる10年に向けての私たちの大事な仕事だと思っております。消費者庁、厚生労働省、農林水産省などと連携をしていただくことによって、食品の安全性が、もって日本の行政の安全性、あるいは信頼性が高まっていくということに、寄与できればと願っております。

今日の御議論を心して拝聴いたします。どうぞよろしくお願いいたします。

○熊谷委員長 ありがとうございます。

食品安全委員会は、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識のもとに、科学に基づき中立、公正に食品の安全性に関するリスク評価を行っております。これからも国民の皆様の御期待に応えられるよう努めてまいります。

有村大臣には私どものリスク評価が円滑に行われることや、科学的情報を国民にお伝えすることなどにお力添えいただければ幸いです。今後ともよろしくお願いいたします。

それでは、お手元の「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7点ございます。

資料1が「『アニサキス症』のファクトシートの作成について」。

資料2が「新開発食品専門調査会における審議結果について」。

資料3が「添加物に係る食品健康影響評価に関する審議結果について」。

資料4が「平成27年度食品安全モニターの募集について」。

資料5-1が「食品安全関係情報（11月1日～11月14日収集分）について」。

その関連資料として、資料5-2。

資料6が「『食の安全ダイヤル』に寄せられた質問等（平成26年11月分）について」でございます。

不足の資料等はございませんでしょうか。

○熊谷委員長 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26年1月7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はなく、ただ今の事務局からの報告のとおりでよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

## (2) 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、議事に入ります。

最初は、「『アニサキス症』のファクトシートの作成について」です。  
事務局から報告をお願いします。

○植木情報・勸告広報課長 御報告いたします。

資料1「『アニサキス症』のファクトシートの作成について」でございます。

食品安全委員会では、食品の安全性に関するテーマにつきまして、ファクトシートという形で国内及び海外の科学的知見などを分かりやすく取りまとめて公表してございまして、それをホームページ等で公表してございます。そういう形で国民の皆様へ情報提供を行ってございまして、これはその一つとして取りまとめたものでございます。

資料1の表紙でございますけれども、アニサキス症は、寄生虫アニサキスが胃や腸に侵入することにより、激しい痛み、悪心、嘔吐を生じるものでございまして、これは世界中で見られておまして、魚介類を生で食べることによって感染するものでございます。

この寄生虫の多くは、長さが2～3cm、幅が0.5～1mmぐらいでございまして、白色で糸のように見えます。そして、加熱調理や十分に冷凍してから調理することでアニサキス症を予防することができるというものでございます。

おめくりいただきまして、下の方にページ数がございまして、1ページ目、アニサキス症の概要でございまして、「1. アニサキス症とは」とございます。この1行目の後半でございまして、アニサキスは、アニサキス亜科幼虫の総称で、イルカ、クジラ、アザラシなどの海洋に生息する哺乳類の胃に寄生する線虫でございます。以下、アニサキスにはいろいろな種類があるということが書かれてございます。

次の段落でございまして、アニサキス症は、その寄生虫が寄生した部位によりまして、胃アニサキス症、腸アニサキス症等々ございまして、ほとんどが胃アニサキス症でございます。

次の行の後半でございまして、日本では、70年代以降になって内視鏡検査が普及しまして、そこで実際に寄生している虫の摘出が可能になりまして、発生している実態が把握できるようになったということでございまして、この寄生虫による疾病自体は大分前からあったものでございます。

中段に図がございまして、これはアニサキスの生活史でございまして、今、申し上げましたように、上の方にクジラとかイルカがございまして、こういう哺乳類の胃の中にアニサキスは生息してございまして、そこから卵が海水中に出されます。これは右側の方でございまして、それが海水中でふ化をしまして、幼虫になって、それがオキアミ等に食べられて、そのオキアミ等が、左側でございまして、アジ、サバ、イカ、サケなどに食べられて、そういうものをヒトが食べることによって感染するという経路になってございます。

国内のアニサキス症の主な原因食品は、サバ類とかイワシ類、カツオ類、サケ類、イカ類、サンマ、そういうものが報告されているということが書かれています。

「2. ヒトに対する影響」でございますけれども、アニサキス症は世界中で見られまして、魚介類を生で食べることで感染するものでございまして、季節的には今ごろ、12～3月に多いということでございます。魚介類の生食後、1時間から2週間で発症し、感染から約3週間以内には自然に消化管内で消失するというものでございます。寄生虫でございますし、通常1匹でも発症するというものでございます。

おめくりいただきまして、2ページの最初の方には、急性胃アニサキス症があって、みぞおちの部分の激しい痛みがあるとか、悪心とか嘔吐があるということが書かれています。急性腸アニサキス症というものもあるということが書かれています。これらの急性の症状は、アニサキスに再感染したことによるアレルギー反応が関係していると考えられています。

他方、緩和型（慢性）アニサキス症に関しましては、自覚症状がない場合が多いということでございます。

2行下でございますけれども、死亡例は報告されてございません。急性の症状にはアレルギー症状の緩和措置も重要という報告もあるということが書かれています。

「3. 予防方法」でございますけれども、アニサキスは60℃で1分間、70℃以上では瞬時に死滅するものでございます。冷凍処理によりましてはアニサキスの幼虫は感染性を失いますので、マイナス20℃以下で24時間以上冷凍することが非常に有効でございます。酸に対しては抵抗性がございますので、しめサバとか、あるいはそのほか一般的な調理で、塩漬けとか、しょうゆとか、ワサビとか、そういうものでも死ぬことはないということでございます。ですから、加熱調理をするか十分に冷凍するということが効果的でございます。

それから、通常、アニサキスは魚の内臓にいるケースが多いのですけれども、寄生している魚介類が死亡しますと、筋肉部位に移動することが知られています。普通子どもが食べますのは筋肉の部分でございますので、魚をとった後は速やかに内臓を除去することが有効でございます。また、先ほど申し上げたように、アニサキスは比較的、目で見て見えないこともないものですから、調理の際にはちゃんと見て、もしあればそれを取り除くということが非常に有効でございます。

「4. 国内の状況」でございますけれども、ここに食中毒の統計が書かれています。表の一番右側でございますが、2013年には事件数が88、患者数が89となっております。

「5. 諸外国の状況」でございますけれども、オランダでの事例、あるいはヨーロッパでもヨーロッパアンチョビーの調査において結構アニサキスを保有しているということが書かれていますし、魚介類を生食することによっていろいろと食中毒、寄生虫の可能性がございますので、コーデックス委員会、米国食品医薬品庁、あるいは欧州の方でいろいろな寄生虫を駆除するためのガイドラインや規制を示しているということが書かれています。

3ページ目以降は個々の事実関係、ファクトを書いておりますけれども、1つだけ御紹介させていただきますと、10ページの上の方に写真がございます。これは、国立感染症研究所のホームページからの引用でございますけれども、左上がスケソウダラの肝臓に寄生するアニサキスの幼虫で

ございまして、リング状のものでございまして、それを取り出したものが下の青い写真でござい  
ます。

右上がサバの身に寄生するアニサキスの幼虫でございまして、この写真ではなかなか分かりづら  
くなってございます。そこから取り出したものがその下でございまして、このように幼虫がはっき  
り見えるということでございます。

以上がファクトシートについての御報告でございます。

○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、御質問あるいは御意見があり  
ましたらお願いします。

上安平委員。

○上安平委員 アニサキス症になりやすい魚の種類というのはいくつあるのでしょうか。

○植木情報・勸告広報課長 お答えいたします。

今のファクトシートの6ページをごらんいただきたいのでございますけれども、厚生労働省の食  
中毒の報告の中のアニサキスに関するものを抜き出したものでございます。この一番上段が2013年  
の事例でございまして、事件数が88でございますけれども、原因食品を見ますと、サバ、サンマ、  
イカ、イワシ、カツオとなってございまして、サバは24件でございますが、その中でしめサバが15  
件でございますので、こういうものが原因としては多いということでございます。

以上でございます。

○熊谷委員長 よろしいですか。

オランダで塩漬けニシンなどというのもありますので、国外に行くときはそういう魚も要注意な  
のかもしれないですね。

ほかに御質問はありますか。

石井委員。

○石井委員 魚介類のアニサキス感染率というのはいくつあるのでしょうか。

○植木情報・勸告広報課長 天然とか養殖、あるいは地域とか魚種によって、多分季節によっても  
ある程度ばらつきが大きいと思いますが、一つのデータとしましては、今の同じファクトシートの  
6ページでございます。今の表の下に「国内14産地、218尾のマサバについて」とございまして  
けれども、この結果では162尾、74.3%から検出されてございます。これは筋肉から検出されてござい  
ますので、決してアニサキスは珍しいものではないということは十分留意して、やはり生で食べる  
ということは、ある程度そういうリスクに留意することが必要かなと思っております。

以上でございます。

○熊谷委員長 ほかに御質問は。

三森委員。

○三森委員 アニサキス症には、アニサキスに再感染したことによるアレルギー反応が関与しているということですが、そのようなアレルギー反応でも激しい胃の痛みが起こるのでしょうか。また、治療としてはどのような方法が考えられているのでしょうか。お答えいただけませんかでしょうか。

○熊谷委員長 これは佐藤委員、お願いします。

○佐藤委員 まだ不明な点もかなりあるのだらうと思うのですけれども、アレルギーは多彩な症状を出すことがあるので、痛みが生じるということもあり得るのだらうと考えます。

日本の臨床例なのですけれども、急性の胃アニサキス症で、普通は内視鏡的にアニサキスを取ってしまうと症状が軽くなるというのですけれども、そういうことをしなくとも、抗アレルギー剤、ミノファゲンみたいなものだと思うのですが、そういうものを静注すると症状が軽くなったというような報告をされている先生もいるのですね。ですから、そういう意味では、アニサキスの急性の症状であってもアレルギーというか、虫体の持つ何かメディエーターみたいなものとの関連というのがあるものがあるのではないかと考えられます。

それとは別個に、5ページの真ん中よりちょっと下ぐらいに書いてあるのですけれども、サバのじんま疹だと思っていたらアニサキスが原因だったということもあって、普通のじんま疹みたいに出てくるアレルギーもあるようです。

○三森委員 サバを食べてもアニサキスで感作されるということですね。でも、そのようなことはほとんど表には出ていないわけですね。

○佐藤委員 急性のアニサキス症が本当にアニサキスの再感染というか、そのアレルギー反応で痛くなっているのかどうかというのは、ちょっと私は何とも言いようがないと思っているのですけれども、ただ、現実の問題として、先ほど申し上げたように抗アレルギー剤の静注で寛解するという例が報告されているので、何らかの関連はあるのだらうと思います。

○三森委員 ありがとうございます。

○熊谷委員長 ほかに御意見はありますか。

村田委員。

○村田委員 1点、簡単なことを教えてほしいのですけれども、2ページのところの国内の状況の

データを先ほど御説明になったと思うのですが、食中毒がふえている。これは本当にふえているのか、それとも統計上こういうことなのか、どちらなのか教えてもらえますでしょうか。

○植木情報・勸告広報課長 最近沖縄など南の方で報告がふえているということがございますけれども、恐らくは昔から多かったものが、だんだん報告する数がふえているということで、実態としては昔から多かったと考えております。

○村田委員 分かりました。ありがとうございました。

○熊谷委員長 ほかによろしいですか。

それでは、これまでに作成したファクトシートと同じように、委員会のホームページでこれを公表することとします。また、今後新たな科学的知見、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ます。

### (3) 新開発食品専門調査会における審議結果について

○熊谷委員長 それでは、次の議事に移ります。

「新開発食品専門調査会における審議結果について」です。

本件につきましては、専門調査会から意見・情報の募集のための評価書（案）が提出されています。

まず、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2「麒麟 午後の紅茶 ヘルシーストレート」の3ページをおあけいただけますでしょうか。この要約に沿って御説明いたします。

本食品は、高分子紅茶ポリフェノールを関与成分とし、「血中中性脂肪が高めの方で、脂肪の多い食事を摂りがちな方の食生活改善に役立つ」旨を特定の保健の用途とする紅茶飲料です。

本食品1日当たりの摂取目安量350mLでございますが、これには高分子紅茶ポリフェノールがテアフラビンとして55mg含まれております。

本食品の評価では、ここに記載されている試験等を用いました。調査会の審議におきましては、ラットを用いた91日間反復強制経口投与試験において認められた胃の組織変化について指摘がございました。この変化は、関与成分の胃粘膜への直接的な高濃度暴露による局所的な反応である可能性が考えられましたが、胃の組織学的所見以外の変化がないことから、毒性変化ではないとされました。

これら进行评估した結果、本食品については、提出された資料に基づく限りにおいて安全性に問題はないと判断いたしました。

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。

今の資料の4ページをお願いいたします。「Ⅰ. 評価対象品目の概要」でございますけれども、2. に記載がございますように、「関与成分」につきましては、高分子紅茶ポリフェノールということでございます。この中ではBTPと記載しておりますけれども、これは、紅茶の生茶葉中のカテキン類が酸化重合したテアフラビン類、あるいはテアルビジンといったものから成る高分子のポリフェノールの集合体ということでございます。

「3. 作用機序等」でございますけれども、関与成分のBTPは、腓リパーゼの活性を阻害することによって、腸管内での脂肪吸収を抑制するとされております。体内動態に関しましては、動物実験からは吸収されにくいと推定されております。

その下に「Ⅱ. 安全性に係る試験等の概要」がございますけれども、1. では紅茶の「食経験」について記載をしております。

その下に「2. *in vitro*及び動物を用いた*in vivo*試験」がございます。

まず、遺伝毒性の関係で「(1) 復帰突然変異試験」から次の5ページにかけて(2) (3)の試験が行われております。

「(1) 復帰突然変異試験」につきましては、BTPエキスと紅茶熱水抽出物の両方で行われておりますけれども、いずれも陽性でございました。

「(2) 染色体異常試験」につきましては、条件によって一部陽性ということだったのですけれども、マウスを用いました「(3) 小核試験」で陰性であったということで、全体としては生体にとって特段問題となる遺伝毒性はないと判断されております。

この同じページから次のページにかけて、(4) から(6)まではラットを用いた毒性試験でございます。単回投与、28日間反復強制経口投与と91日間反復強制経口投与試験が行われております。いずれも死亡例は認められておりませんで、一般状態、体重、剖検所見に異常はなかったということでございます。

(6) の91日間試験で、病理組織学的検査において胃の組織学的変化が見られたということだったのですが、これについては原因の考察が求められましたけれども、この点については先ほど山添委員から御説明がありましたとおり、毒性変化ではないという判断になっております。

同じページの3. の項目から「ヒト試験」がございます。ヒトの試験につきましては、健常者の方、あるいは空腹時中性脂肪が高目の方を対象としまして、12週間の連続3倍過剰摂取試験と4週間の連続3倍過剰摂取試験が行われておりまして、そのほかに鉄代謝の影響を確認するための追加試験が行われております。

まず、(1) の試験でございますが、40名の男女を対象に行われております。この試験で血清鉄などの低値が認められたということで、この食品に含まれておりますポリフェノールの鉄代謝への影響を確認するという目的で、次の7ページの(2) の試験が追加されております。これは80名を対象に行われておりますが、結果として、この食品の摂取によって貧血などの臨床上の症状が生じる可能性は低いという判断になっております。

そのほか、8ページの(3) の4週間連続摂取試験を含めまして、因果関係がありとされた有害

事象はなかったということをごさいますて、また、臨床上問題となる事象も認められなかったということをごさいます。

同じ8ページの「4. その他」にごさいますように、妊娠中の女性では貧血有病率が一般女性よりも高いとされていることなどを踏まえまして、「妊娠中の方は医師にご相談の上、摂取して下さい。」という注意喚起表示を行うとしております。

以上を踏まえまして、9ページの「食品健康影響評価」が行われておりますけれども、内容については、先ほど山添委員から御説明をいただいたとおりでございます。

本件につきましては、本日御了承いただきましたら、あすから1月8日までの30日間、御意見・情報の募集を行いたいと考えております。

説明は以上でございます。

○熊谷委員長 ただ今の説明の内容あるいは記載事項につきまして、御質問・御意見がありましたらお願いします。

村田委員。

○村田委員 特に問題ないと思うのですが、これは難吸収性のポリフェノールということで、多分、鉄の吸収阻害とかが考えられるので、実際、人間の試験でもそういうことを検討されていて問題ないということなのですが、特に鉄に対して何かリスクの高そうな人に対する影響も問題はないと考えてよろしいのでしょうか。

○山添委員 担当の私の方からお答えをさせていただきます。

その点については専門調査会でも指摘がございました。鉄欠乏のリスクが高いと思われる血清中のフェリチンの濃度が低い、具体的には25ng/mL未満の被験者で実際に服用試験のときの経緯を見たところ、本食品の摂取期間中にフェリチン濃度が基準値より低下した例や、貧血の診断指標であるヘモグロビンの値が低下した例は確認されませんでしたという回答がありました。そういうことで、安全性上の問題はないと判断されております。

○熊谷委員長 ほかにありますか。

石井委員。

○石井委員 妊娠中の方に対して、医師に相談の上、摂取するように注意喚起すると言われておりますけれども、安全性の上で問題があるのでしょうか。

○山添委員 今、御質問がありましたところのことは、やはり鉄に関したことであると思いますが、本食品が貧血等を起こすような可能性は低いと考えられておりますが、妊婦において、お茶の摂取や鉄の摂取量などは貧血等の発症との関連を詳細に検討した報告が実際には現在までにないわけ

です。したがって、科学的には十分な検討ができていないのではないかと考えられました。

このことから、妊婦は一般の女性よりも貧血有病率が高いということも踏まえまして、申請者は、妊婦の方に対する注意喚起を行うとしておりまして、調査会でもこの考えが了承されたということで、実際にこのように表示をするとなっております。

○熊谷委員長 よろしいですか、石井委員。

○石井委員 はい。

○熊谷委員長 それでは、本件につきましては、意見・情報の募集手続に入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成、評価書（案）への反映を新開発食品専門調査会に依頼することとしたいと思います。

有村大臣はこの後、御公務のため退席されます。

どうもありがとうございました。

○有村大臣 ありがとうございました。大変勉強になりました。名残惜しゅうございますが、またお目にかかれることを楽しみにしております。ありがとうございます。

○熊谷委員長 よろしく願いいたします。

（有村大臣退室）

#### （４）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。

添加物1品目に関する食品健康影響評価についてです。

本件につきましては、本年12月2日の第540回委員会会合におきまして、厚生労働省から評価依頼があった際に、本委員会が既に食品健康影響評価の結果を有しているため、平成21年10月8日付の食品安全委員会決定「食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している評価対象について、食品安全基本法第24条の規定に基づき意見を求められた場合の取扱いについて」に基づき検討を行い、委員会において審議し、必要に応じて評価書を改定することとしていました。本日その審議を行いたいと思います。

まず、担当の山添委員から説明をお願いします。

○山添委員 本品目につきましては、本委員会直接審議していただくために、添加物評価書（案）として資料3を提出させていただいております。提出されました資料は、分子量及び化学式の変更、

染色体異常を指標とする試験におけるモル濃度の変更に関するもののみであり、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられるという結論には変更がございません。

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、今の資料3、第2版の評価書をお願いいたします。

2ページをごらんいただけますでしょうか。審議の経緯がございますけれども、こちらの中段に「第2版」というところで経緯を追加させていただいております。「成分規格改正に係る食品健康影響評価に伴う改訂」という部分でございます。

次に、5ページをお願いいたします。「評価対象品目の概要」のところで、CAS番号、化学式、分子量、構造式等について変更になってございます。具体的には、添加物に含まれますイソ吉草酸とアンモニアの割合が1対1とされていたところ、3対1に変更になったことに伴う変更でございます。この変更によって分子量が変わりましたので、毒性試験のうち、7ページに記載がございます「遺伝毒性」のところでございますけれども、表のところのモル濃度で用量を記載しております染色体異常試験の用量が10mMであったところ、3.7mMに変わっているというところでございます。

また、この濃度の変更に关しまして、イソ吉草酸濃度としては11mMの計算になるということで、OECDテストガイドラインの条件を満たしていると考えられるということで、十分な高用量まで実施されているものと判断されたという旨の記載がされております。

以上が変更点でございます。以上の変更に伴う食品健康影響評価の結果への変更は、ないということでございます。

評価書（案）の変更は以上でございますが、これによろしければ、本品目につきましては、国民からの意見・情報の募集手続を経ることなく、関係機関に評価結果を通知したいと考えているところでございます。

説明は以上でございます。

○熊谷委員長 ただ今の説明の内容あるいは記載事項につきまして、御意見・御質問がありましたらお願いします。よろしいですか。

それでは、本品目につきましては、意見・情報の募集は行わないこととし、以前の委員会で決定しました評価結果と同じ結論、すなわち、アンモニウムイソバレレートが食品の着香の目的で使用される場合、安全性に懸念がないと考えられるということでよろしいでしょうか。

（「はい」と声あり）

#### （5）平成27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、次の議事に移ります。

「平成27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 資料4でございます。

来年度、平成27年度の食品安全モニターにつきましても、これまでと同様に募集をしたいと考えてございます。予定としましては、明日から募集を開始するということを予定してございます。

表の方でございますけれども、モニターは全部で470名おりますが、継続の方等がいらっしゃいますので、今回は約50名の募集ということにしております。

内容につきましては、ほぼ同じでございますけれども、裏面の方をごらんいただきたいと思えます。応募資格がございますけれども、応募資格の一番最後の○の方で応募できない方を書いてございますが、これは若干従前と変わっております。今までは現役の公務員を全て応募資格の対象外としておりましたけれども、来年度からは、栄養の先生方や国立研究所の研究者の方も応募いただけるように、「食品の安全に関する行政に従事している常勤の国家・地方公務員ではない方」というふうにし少し範囲を狭めて対象外としてございます。

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、御質問等がありましたらお願いいたします。よろしいですか。

それでは、事務局は平成27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1日～11月14日収集分)について

○熊谷委員長 それでは、次に移ります。

「食品安全関係情報(11月1日～11月14日収集分)について」です。

事務局から報告をお願いします。

○植木情報・勸告広報課長 御報告いたします。

まず、資料5-1「食品安全関係情報(11月1日～11月14日収集分)について」でございます。

最初のページは取りまとめ表でございますが、ハザードにつきましては微生物・プリオン・自然毒及び化学物質が多いという点、地域に関しましては欧州が多いという点は、いつもと同じでございます。

おめくりいただきまして、これらの中の今回集めました70件のうちの主なものの御紹介でございます。

【化学物質】に幾つかございますが、3つ目、オランダ国立公衆衛生環境研究所、オランダにおける食品からのダイオキシンによる暴露に関する2014年の報告書を発表してございまして、これは結論としましては基準値を超えなかったもので、オランダにおける食品からのダイオキシンによる暴露は、もはや公衆衛生のリスクはないということを書いてございます。

今回は2014年の報告でございますけれども、これは過去の報告、2008年との比較等も行ってございまして、今回の2014年のデータと2008年を比べますと、2008年は中央値で今回の1.8倍であると

ということが書いてございまして、着実にダイオキシン濃度は減っているということかと思っております。

次に、【微生物・プリオン・自然毒】関係でございますけれども、2つ目のポツで、ECDCがドイツにおける高病原性鳥インフルエンザA (H5N8) の集団発生に関する緊急リスク評価書を公表してございますけれども、この中におきまして、今日までこのウイルスによるヒトの感染例は世界的に報告がなく、欧州連合の一般市民の人獣共通感染リスクは極めて低いと書かれてございます。

それから、【その他】のところ「nature」の記事と書いてございまして、これは雑誌でございますのでタイトルだけということで、10月30日のコメ特集に掲載された食品安全関係記事ということになってございます。これは、タイトルがコメの毒性面という記事でございまして、ヒ素は世界中の土壌及びかんがい用水に自然に存在していることから、大きな問題であるということが書かれてございます。コメは穀類では唯一昔から水田で生育するため、他の穀類よりも約10倍ヒ素を吸収すると書かれてございまして、アメリカではいろいろな方法でヒ素の吸収を抑えるような品種改良等に取り組んでいるということが書かれてございます。

この件につきましては、余り日本では関心が持たれていないこともございまして、ほんのさわりの部分を私どものフェイスブックで紹介したところでございます。

次が、資料5-2でございます。今回御紹介する主な情報でございます。

BfRが食品中のピロリジジナルカロイド類に関するFAQの更新を行ってございます。

本文3行目でございますけれども、ある種の植物は、捕食者から自身を守るためにピロリジジナルカロイド (PA) を産生してございまして、500種類以上のPAが6,000種以上の植物で見つかっているということでございまして、ヒトは高用量に摂取しますと肝臓障害を引き起こすということでございます。

次の次のパラグラフでございますけれども、食品または飼料に含まれるPA類についての基準値の設定はないということでございます。

次のパラグラフでございますけれども、BfRは遺伝毒性及び発がん性を有するPA類の食事経由の総暴露量を最小限に抑えるべきと考えるということでございまして、他方、実際は蜂蜜にも微量に含まれてございますけれども、蜂蜜やハーブティーなどのお茶の喫食及びそれに関連するPA摂取で、消費者が急性健康リスクを懸念する必要はない、しかしながら、これらの製品を長期かつ大量に喫食する場合の影響を最小限とするために、生産者や製造者は低減措置を講じる必要があると。保護者は子供さんにハーブティーなどのお茶を与えないように、あるいは妊娠中や授乳中の女性は、特定のハーブティーだけではなくて、ほかの飲料もバランスよく飲用する。要はバランスよくいろいろなものをとるということだろうと思っておりますけれども、そういうことをリコmendしてございます。

最後のパラグラフでございますけれども、BfRは、特に1,2-不飽和ピロリジジナルカロイド類による有害影響を懸念するというので、この調査研究においては、17種類のPA類を同定する分析方法が開発され、それを用いて200を超える検体の検査を行ったということでございます。

関連情報でございますけれども、EFSAが2011年に科学的レポートを出してございまして、暴露マージンを算出してございまして、その幅は大きいのでございますけれども、蜂蜜摂取量の多い幼児

とか小児の健康に対する懸念を表明しているということでございます。

裏面でございますけれども、関連情報としましては、シンフィツム、いわゆるコンフリーに関する食品の取り扱いということで、厚生労働省が平成16年6月に注意勧告してございますし、それに関連しまして、私ども食品安全委員会でも食品健康影響評価を行ってございます。

それから、農水省でございますけれども、平成25～26年、ピロリジジナルカロイド類の分析はなかなか難しいということございまして、その分析用標準試薬の作製とか分析方法の検討に取り組んでいるということをお紹介してございます。

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、御質問等がありますか。

質問ではないのですが、ユーロサーベイランスでクロストリジウム・ディフィシルについての記載があつて、ヨーロッパでも、それから、前にアメリカ合衆国でやはりこのディフィシルの問題になったことが、ここでの報告でそれがありましたけれども、我が国でどのようになっているかというのがなかなか分からない状況なので、何かもしそういう情報がありそうでしたら、ぜひ収集していただければと思います。

**○植木情報・勧告広報課長** 分かりました。

**○熊谷委員長** ディフィシルは、恐らくヒトの臨床の方ではあるのだと思うのですが、その報告がどのような仕組みになっているのかよくつかめないのです。つまり、感染症法で届け出の対象になっていないと記憶しているのですが、研究レベルではもしかすると情報がとれているかもしれないとは思っているのですが、よろしくお願いします。

ほかに質問等がありますか。

#### (7) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成26年11月分）について

**○熊谷委員長** それでは、次の議事に移ります。

「『食の安全ダイヤル』に寄せられた質問等（平成26年11月分）について」です。

事務局から報告をお願いします。

**○野口リスクコミュニケーション官** 資料6をごらんください。

「『食の安全ダイヤル』に寄せられた質問等（平成26年11月分）について」でございます。

問い合わせ件数としましては56件ございました。

内訳は、食品安全委員会関係が3件、食品健康影響評価関係15件、食品一般（リスク管理等）関係36件、その他2件でございます。

裏面をごらんください。

「主な質問とその回答」ということで、3点ほど御紹介させていただきます。

1点目はアクリルアミドでございます。食品安全委員会が、ポテトチップスなどにアクリルアミドという発がん物質が含まれているという警告をしたとの記事を週刊誌等で見ただけでも、ポテトチップスが好きでよく食べるが、心配であるというお問い合わせがありました。

ちょっとこちらの回答のところ、言葉足らずの部分がありましたので修正させていただきたいのですが、回答の3行目の末の方に「おそらく発がん性がある物質」と書いてございますが、こちらに「ヒトに対して」という言葉を補っていただければと思います。「ヒトに対しておそらく発がん性がある物質」に修正させていただきたいと思います。

2点目でございますが、トランス脂肪酸についてでございます。マーガリンにはトランス脂肪酸という有害物質が入っており、欧米では既にマーガリンが禁止されたと聞いたが、情報を教えてほしいという問い合わせでございます。

3点目でございますが、食品添加物についてでございます。コンビニ弁当についていろいろ調べているのだが、コンビニ弁当には多くの食品添加物が含まれている。そして、その表示は入っている量の多い順に書いてあるようだが、何がどれくらい入っているかなどが分かりにくい。健康にどのくらい影響があるのか不安であるというような質問が寄せられました。

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、御質問等がありましたらお願いいたします。

#### (8) その他

○熊谷委員長 ほかに議事はありますか。

○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しました。

次回の委員会会合につきましては、来週12月16日火曜日14時から開催を予定しております。

また、あす10日水曜日14時から「微生物・ウイルス専門調査会」が公開で、11日木曜日14時から「遺伝子組換え食品等専門調査会」が非公開で、「農薬専門調査会評価第二部会」が非公開で、12日金曜日10時から「動物用医薬品専門調査会」が公開で、11時40分から非公開で、14時から「添加物専門調査会」が公開で、来週15日月曜日10時から「肥料・飼料等／微生物・ウイルス合同専門調査会（薬剤耐性菌に関するワーキンググループ）」が公開で、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。

以上をもちまして、第541回「食品安全委員会」会合を閉会します。

どうもありがとうございました。