

食品安全委員会第605回会合議事録

1. 日時 平成28年5月10日（火） 14：00～14：45

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

・かび毒・自然毒等 1案件

「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖から提供まで管理された方法により取り扱われる養殖トラフグの肝臓」

(厚生労働省からの説明)

(2) 食品安全関係情報（4月2日～4月15日収集分）について

(3) その他

4. 出席者

(委員)

佐藤委員長、山添委員、熊谷委員、石井委員、堀口委員、村田委員

(説明者)

厚生労働省 道野監視安全課長

(事務局)

姫田事務局長、東條事務局次長、小森総務課長、関野評価第一課長、
鋤柄評価第二課長、岡田情報・勸告広報課長、池田評価情報分析官、
箆島リスクコミュニケーション官

5. 配付資料

資料1-1 食品健康影響評価について

資料1-2 「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖から提供まで管理された方法により取り扱われる養殖トラフグの肝臓」に係る食品健康影響評価について

資料1-3 佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖トラフグの肝臓の可食化

資料2-1 食品安全関係情報（4月2日～4月15日収集分）について

資料2-2 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

○佐藤委員長 ただ今から第605回「食品安全委員会」会合を開催いたします。

本日は6名の委員が出席です。

厚生労働省から道野監視安全課長に御出席いただいております。

なお、事務局で幹部の人事異動がありましたので、まず事務局より紹介をお願いいたします。

○姫田事務局長 5月1日付でリスクコミュニケーション官として箧島が着任いたしましたので、御紹介いたします。

○箧島リスクコミュニケーション官 箧島でございます。これからよろしくをお願いいたします。

○佐藤委員長 どうぞよろしくをお願いいたします。

それでは、お手元でございます「食品安全委員会（第605回会合）議事次第」に従いまして、本日の議事を進めたいと思います。

まず、資料の確認を事務局からお願いいたします。

○小森総務課長 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5点ございます。

資料1-1が「食品健康影響評価について」。

資料1-2が「『佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖から提供まで管理された方法により取り扱われる養殖トラフグの肝臓』に係る食品健康影響評価について」。

資料1-3が「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖トラフグの肝臓の可食化」。

資料2-1が「食品安全関係情報（4月2日～4月15日収集分）について」。

資料2-2が「食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報」でございます。

不足の資料等ございませんでしょうか。

○佐藤委員長 よろしいでしょうか。

はい。

○小森総務課長 なお、政府の取り組みとして、5月から9月までの間、クールビズの取り組みを行っておりまして、本委員会でも実施してまいりたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

○佐藤委員長 ありがとうございます。資料はよろしいですね。

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。

○小森総務課長 事務局において、平成27年7月1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。

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

(「はい」と声あり)

○佐藤委員長 ありがとうございます。

(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

○佐藤委員長 それでは、議事に入りたいと思います。

「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4月28日付で、かび毒・自然毒等1案件について、食品健康影響評価の要請がありました。

それでは、厚生労働省の道野監視安全課長から説明をお願いいたします。

○道野監視安全課長 厚生労働省の道野です。よろしくをお願いいたします。

それでは、資料に基づいて御説明をさせていただきます。

まず、諮問書でございますけれども、諮問書の内容としましては、食品衛生法第6条第2号のただし書きの規定に基づき「人の健康を損なうおそれがない場合」として、今、御紹介がございました「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖から提供まで管理された方法により取り扱われる養殖トラフグの肝臓」を追加することと記載してございます。これにつきましては、具体的な内容について別の資料で説明をさせていただきます。

資料につきましては「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する養殖トラフグの肝臓の可食化」というパワーポイントの資料でございます。

内容としては、現行の規制法の法律並び通知等の仕組みについて御説明した上で、今回、佐賀県及び佐賀県内の事業者が提案する内容について御説明をいたします。

食品衛生法の6条では、先ほど諮問書に出てまいりましたところでございますけれども、次に掲げる食品または添加物は、これを販売または販売の用に供するために採取等をしてはならないというような規定でございます。

各号列記になっている販売等禁止食品の具体的な内容として、第2号に「有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの」はだめですよということになっているのですが、ただし書きがございまして「人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りではない」というように法律のたてつけでは整理をされております。

厚生労働大臣が指定する場合ということにつきましては、食品衛生法施行規則の第1条に具体的な内容の規定がございます。その1号、食品衛生法第2号のただし書きの規定による人の健康を損なうおそれがない場合は次のとおりにするということで、「有毒な又は有害な物質であっても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであって、その程度又はその処理により一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合」というような内容になっています。

食品安全基本法第24条の第1項第1号におきましては、このただし書きに規定する人の健康を損なうおそれがない場合を定める時には、食品健康影響評価が必要であるというような規定になっておりまして、今回の諮問に至ったということでございます。

さて、食品衛生法第6条第2号のただし書きの運用というものを、特にフグについて具体的にこれまでどのように対応してきたかということが、この続きの資料でございます。

食品衛生法第6条第2号のただし書きの運用を全国統一するという観点から、昭和58年に「フグの衛生確保について」という当時の生活衛生局長通知が出ております。具体的には、6条2号の運用はこれに従ってやってくださいという趣旨でありまして、内容としては、フグの種類と部位。要するに、食べられるフグの種類と部位というのをこの通知で具体的に定めています。また、フグに関しては海域によって毒性が異なるケースがございますので、漁獲海域というものもあわせて定めております。

また、フグの有毒部位の除去を適切に行うために、処理技術と知識を持っている者と、その場所を決めてくださいということ。その処理の方法についても、有毒部位を除去すること、それから有毒部位の保管等についても定めているということでもあります。

国内では、この通知に基づいて、各都道府県においては条例や指導要綱等、それぞれ自治体によって定め方は異なる訳でございますけれども、それで通知の内容について施行している。言ってみれば、原則を厚生労働省通知で定めて、実際の運用、例えばフグの調理師を免許制度にしますということもあれば、登録で処理をする技術者を決めたりするところもございまして、講習会をやるところもあれば、試験をやるところもあるということでもあります。

具体的な内容でございますけれども、先ほど申し上げたとおり、健康を損なうおそれがないと認められるフグの部位というのをこの通知で定めております。こういった形でフグ

科、ハリセンボン科、ハコフグ科について、それぞれ定めている訳でございます。今回はトラフグの肝臓についての内容ですので、ここに黄色いマークがついていますけれども、現行、トラフグの肝臓は可食部位とはされていないということでもあります。

言ってみれば、フグの肝臓は全ての種類においても食用に供することは認められていないということです。筋肉と皮と精巣、この3つの部位が3つとも認められている種類もありますけれども、そうでないものもあるということでもあります。皮は、もちろん皮そのものもそうなのですけれども、あとはヒレ酒のヒレの部分もここで見るという形になっています。

漁獲海域の規定は、右側の注2のところがございますけれども、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海、東シナ海で漁獲されるものに限られております。

さらに、ナシフグに関しては、漁獲をしてから余り時間を置くと、皮の毒性がかなり高くて、皮の毒が筋肉に移行するということがあって、そういった筋肉への移行をしない間に迅速に皮を除去するという関係を自治体が定めて流通される場合には流通してもいいよということがございまして、こういった形で漁獲海域等を限定して管理しているというような、これは特例的なものでございます。

次でございますけれども「フグの衛生確保について」ということで、実際の処理のやり方ということでもあります。ここにありますように、有毒部位を確実に除去できると都道府県知事等が認める者及び施設という一般的な書き方になっております。実際の決め方については先ほど御紹介したとおりで、県によって名前が異なる場合がございます。

それから、原料フグの選別を厳重に行うということ。それから、卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は的確に行い、これを専用の容器におさめて、焼却等により確実に処分するというのが有毒部位の取り扱いの原則となっております。

次を見ていただくと、さらに詳細なことについては、当時の課長通知で定められております。有毒部位の管理の方法ということでございます。もちろん廃棄を確実にするということが必要ですけれども、それ以外に、肝臓等の有毒部位は他の食品廃棄物に混入しないようにということで、さらに施設できる一定の容器に保管し、焼却等により確実に処分するというようなルールになっています。

輸入についても同じルールが適用されています。輸入に関しても、先ほど国内で流通できるフグの漁獲海域がございましたけれども、全く同じものということになります。日本海、渤海、黄海、東シナ海となっておりますし、輸入可能なフグも同じ種類となっております。

ただ、輸入で規制がある特別な部分としては、輸入時点で魚種鑑別が確実にできるということが要件になっていますので、形態は未処理もしくは内臓のみを抜き取ったものとされております。さらに、漁獲海域の確認ができない、フグを見てもどこでとれたか分かりませんので、輸出国政府機関の証明書の中にどこでとれたかということを記載してもらうというルールにしております。

今回の佐賀県、佐賀県内の事業者の提案する方法ということでございます。

概要でございますけれども、全体像としては、県内の事業者が養殖、それから個体ごとの肝臓の毒性の分析が後ほど出てきますけれどもその分析と、飲食店の提供を一貫して行うということでもあります。具体的には、陸上養殖されたフグについて、個体ごとに肝臓の一部をHPLC法により検査し、それで問題なかったものについて、佐賀県内のみずからが指定した飲食店に限定して提供するというような仕組みになっております。

細かい内容についてはこのとおりでありまして、左側が養殖場、真ん中が分析室、右側が飲食店というような流れになっています。養殖場でいわゆる陸上養殖、平成17年に御審議いただいたような方法で陸上養殖をして、その養殖場に施設も設置して、そこで処理を行う。さらに、そこに設けた分析室で分析をして、もちろんフグの肝臓をサンプリングして検査をするということになる訳です。その検査の結果、問題のないものについて、これは場所が離れていますけれども、その事業者の飲食店で肝臓も提供するというような流れになっております。

陸上養殖されたトラフグについて、個体ごとの肝臓の検査、全部肝臓を検査してしまうと提供するものがなくなりますので、一部をとらなければいけないということになる訳です。HPLC法で検出限界以下の場合、先ほど申し上げた当該事業者の飲食店でのみ提供するという仕組みにされています。

この1個体ごとの肝臓の検査の具体的な内容はここにあります。サンプリング部位は、これはちょうどフグを上から見た図とお考えいただければいいと思います。上が頭で、下が尻尾だということと言えますと、R4、後ろから2番目の右側の部分が、ここにありますように『食品衛生学雑誌』に掲載された論文で、天然トラフグ肝臓の毒性分布で有意に毒性が高いとされたR4の部位を検査するということでもあります。ここの部分からサンプリングをして、HPLC蛍光法によって、対象はTTX、テトロドトキシンについて分析する。検出限界以下の場合、提供可というような仕組みにしようということでもあります。

佐賀県では、この提案について、県の方で「トラフグ肝の可食化に関する第三者評価委員会」というものを設けて、専門的見地から評価を行ったとしております。委員の先生方の中には、食品安全委員会の専門委員の方もいらっしゃるということでございます。

次のページですけれども、もともと事業者の方から提案のあった内容に関して、それぞれ第三者委員会で評価をされています。もともとの提案と、それから第三者評価委員会で評価をして今回具体的に提案された内容については、若干の変更があるというのがこの表であります。

内容としては、ここにありますように、例えば検査主体に関しては、自社の検査でもいいけれども、専門機関による定期的な監査が必要ではないかというようなことであるとか、それから、検査基準値については、先ほど御紹介したR4の部位の毒力が1.2 MU/g以下であれば合格とされたものについては、検出限界以下とするというような記載に変更になっています。

安全管理についても、販売前に現場で専門機関の確認を受けることが必要となっており、最終的には、県の共同提案ですので、当然県の衛生部局もチェックをしっかりとやるということが前提と私どもは受けとめております。

以上が佐賀県及び佐賀県内の事業者から提案のあったトラフグの肝臓の可食化に関する提案の内容でございます。

○佐藤委員長 どうもありがとうございました。

ただ今の説明の内容について、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。
熊谷委員、どうぞ。

○熊谷委員 テトロドトキシンによるトラフグの毒化機構につきましては、前回の諮問時には明らかであるとは言えなかったということなのです。陸上養殖されたトラフグの肝臓について、食品としての安全性が確保されていることを確認できないという評価結果と前回はなった訳ですが、その後、毒化機構につきましては、新たな科学的知見というのはどの程度提出されているのでしょうか。

○道野監視安全課長 それにつきましては、私どもも佐賀県の方に、前回の評価結果を踏まえてどのような考え方で今回提案したのかということについて確認をさせていただきました。毒化機構に関して、幾つか知見は出されているというのが佐賀県の主張でございます。1つはTTX、テトロドトキシンの保有魚類に関して、個体の成長や性成熟に依存してTTXの体内動態が変化していきます。要は陸上養殖フグにテトロドトキシンを接種して、その体内動態を見たり、さらには血管内投与の他にも消化管内投与であるとか、あと、肝静脈に投与した場合の組織分布であるとか、そういったことについて研究がなされておりました、いずれもTTXが高くなるのは肝臓であるという結果が出ております。

ただ、どちらかという外因性というか、テトロドトキシンを接種したということが前提になっているので、そういった知見が中心になっております。

○佐藤委員長 よろしいですか。

他に何か御質問は。

山添委員、どうぞ。

○山添委員 テトロドトキシンは、現行ではマウスのバイオアッセイという形で定量されているかと思っておりますけれども、今回見てみますと、高速液体クロマトを使った検出法で、その下限値を指標とするということに変更になるのかと思っておりますが、その場合に、例えば偽陰性のような結果が出ないことを確認できているのかとか、HPLC法を支持する科学的な根拠は具体的なデータがあるのか、その辺のところはいかがなのでしょうか。

○道野監視安全課長 その点につきましては、先ほど御紹介しました佐賀県の第三者評価委員会においても検討された内容でございます。今回採用するTTXのHPLCによる測定法については特異性が高いということで、偽陰性というのは想定しにくいということでもあります。精度としても、マウス検定法と同等以上の精度を有するということが第三者評価委員会の議論の中でも認められておまして、あと、佐賀県の評価書において妥当であると御主張されているというような内容になっております。

マウスの検定法との絶対的な違いは、ではTTX以外のものは大丈夫なのかという議論になってくると思います。ただ、トラフグの場合にTTXの類縁体に関しては、TTXを上回るほどの量とか、そういうことは通常これまでの知見ではない。その知見の量が十分かどうかという問題は別にして、そういうものはないということですし、そういった観点から見ても、TTXに特異性の高い今回のHPLC法による測定検査で対応可能ではないかというのが佐賀県の提案となっております。

○佐藤委員長 他にどなたか。

村田委員、どうぞ。

○村田委員 今のに関連して、その分析なのですけれども、データの信頼性とか、例えばGLPでやったとか、その辺のところはどうなっているのかというのが1点。

あと、先ほどサンプリングの話がちょっとあったと思うのですけれども、論文になっているということですが、R4が特に多いというデータの信頼性みたいなものはどういう感じになっているのでしょうか。

○道野監視安全課長 最初の御質問のデータの信頼性というのは、どのデータのことでしょうか。

○村田委員 テトロドトキシンを定量している訳ですね。その辺のデータの信頼性ということです。

○道野監視安全課長 HPLCの試験条件の設定自体は、従来から行われているHPLCの方法ということでもあります。ただ、論文にしても、検査の品質管理というのは恐らく研究者に通常は任されている。行政機関がやるような行政処分を前提とした検査だとか、例えば添加物や農薬の申請の前提になるような系が確立した試験であれば、それぞれの信頼性確保の仕組みというのはある訳ですけれども、あくまで論文として出されているものですので、そういった基礎的な部分については研究者の責任で管理されているということでもあります。もちろん測定方法自体は通常の手法、要は検出されないものに対しての添加だとか、検量

線の作成だとか、そういった一般的なことは当然行われているということが前提になります。

あと、サンプリングでR4の部位の件でございますけれども、これに関しても、そういった発表論文の中で考察されているということが一つと、もう一つは、それぞれの肝臓の部位の検出値について統計学的な分析をして有意に高いということを立証された上で提案がなされているというような内容になっております。

○村田委員 ちなみに先ほどマウスにという話がありましたけれども、あの1 MUと物質的な濃度がどれぐらいの関係になっているとかはお分かりになりますでしょうか。

○道野監視安全課長 確認して、また後ほど御報告したいと思います。済みません。

○佐藤委員長 他には御質問は。

石井委員、どうぞ。

○石井委員 陸上養殖したトラフグの肝臓のテトロドトキシンの分析評価試験に関しては、今、お伺いして分かりましたけれども、誰がどのようにして行うのか、また試験の流れ、結果の評価方法はどのようになっているのか、教えていただきたいと思います。

○道野監視安全課長 佐賀県の方から私どもが聴取している内容としては、当該事業者がそういった分析に関しての専門家を置いて、そこで分析を行う。また、もちろん分析担当者も養成しながら継続的に事業をやっていきたいというような組み立てだと聞いております。検査自体は、その養殖場のある施設の中に検査室を設けて実施をするということでございます。検査機器も当然そこに設置をするということになると聞いております。

○佐藤委員長 他には何か。

堀口委員、どうぞ。

○堀口委員 この件は、佐賀県と佐賀県内の事業者が提案する方法に限って評価を行うということになるかと思うのですが、私の生まれ育った長崎も養殖フグの日本一の産地でございますし、同じような提案が他の自治体及び事業者からあった場合にどのような対応をお考えでいらっしゃいますでしょうか。

○道野監視安全課長 先ほど申し上げたように陸上養殖だとか、検査の要件だとか、さらには特定の場所でのみしか提供しないというような幾つかのポイントがある訳でございます。そこが大きく変わらないということであれば、同じ判断をしていくということだと

考えております。ただ、大きく異なってくるということになると、改めて評価をお願いしなければならないとは考えております。特に陸上養殖の問題であるとか分析のやり方の問題以外にも、我々は行政的にリスク管理の立場として、例えば肝臓自体が無毒だとしても、これがまたいろいろなところに流通してしまうと、有毒のものと無毒のものが分からなくなるというような問題もございますので、そういった施設での管理の問題も佐賀県と十分詰めていかねばならない部分であります。

そういったことも含めて全体の安全管理のポイントが同様のものということであれば、同じ判断をしていきたいと考えております。

○佐藤委員長 他に何か御質問ございますか。よろしいですか。

それでは、本件については、かび毒・自然毒等専門調査会において審議することといたします。

道野課長、どうもありがとうございました。

○道野監視安全課長 どうもありがとうございました。よろしくお願いたします。

(2) 食品安全関係情報（4月2日～4月15日収集分）について

○佐藤委員長 それでは、次の議事に移ります。

「食品安全関係情報（4月2日～4月15日収集分）について」です。

事務局から報告してください。

○岡田情報・勧告広報課長 それでは、お手元の資料2-1及び2-1に基づきまして報告いたします。画面の方が出ているかと思えます。資料2-1が通常の総括表となります。ここの中から食品安全関係情報の4月2日から4月15日分の主なものを6つほど紹介させていただきます。

1点目は【化学物質】のところです。アメリカ食品医薬品庁（FDA）から、コメ及びコメ加工品中のヒ素のリスク評価書が公表されたという情報です。このリスク評価書自体は284ページとかなり大部になっておりますので、簡単に中のポイントをお話ししますと、1つ目としては、多くの食品に含まれる総ヒ素量並びに無機及び有機ヒ素量の割合を評価するには、まず、データがまだ十分でないというところ。

2つ目としては、コメ及びコメ加工品中の推定平均無機ヒ素濃度のレベルは、すぐに健康懸念をもたらすようなレベルではないのですけれども、長期間のばく露によりリスクをもたらす可能性があるという評価になっております。

3つ目としては、アメリカの国民の肺がん及び膀胱がんの予想リスクが、全ての種類のコメ及びコメ加工品の生涯にわたるばく露で、100万人当たり39症例と推定されているよう

ですけれども、この値は全体の米国において推定される100万人当たり9万症例のほんの一部であるという形の評価書になっているということです。かなり大部なものですから簡単にポイントだけということにいたします。

2点目は、同じようにFDAの、これはもう少し簡単に分かりやすくなっているQ&Aが公表されておりますけれども、こちらは次の資料のハザードに関する情報の方で御紹介させていただきます。

3点目が【微生物・プリオン・自然毒】のところで、ヨーロッパの食品安全機関（EFSA）から、ゼアラレノン及びモディファイドZENに関するグループ健康ガイドライン値を設定することの妥当性に関する科学的意見書が公表されたという情報です。内容的には、特にモディファイドZENの方ですけれども、それによる汚染に関するデータが少ないものの、主に穀物ベースの食品に存在していて、含有量はゼアラレノン、モディファイドではない方の数%から100%幅があったということです。

現行のEFSAが設定しているゼアラレノンのTDIが0.25 µg/kg 体重/日、これが今のところは妥当だがということですが、その評価に関する全般的な不確実性は高いと考えられており、モディファイドZENのエストロゲン活性に関するさらなるデータが必要という報告になっております。

次が【新食品等】のところで、カナダ保健省から新規開発食品に関する決定リストの更新がされております。具体的には4つほど出ております。1つが遺伝子組換え、GMの除草剤耐性トウモロコシ。2点目がクリーム、卵・卵黄及びバター・ショートニングの代替品として使用する全藻粉、これはクロレラのようなものです。次がGMのジャガイモということで、これはアクリルアミド発生を抑制することができるもののようなものです。最後の4つ目はGMの除草剤耐性のコメが紹介されております。

次は【その他】の部分に移りますけれども、EFSAの方で助成研究でやっております「デルファイ技術を用いた食品安全上の優先事項の特定」に関する最終報告書が公表されております。研究成果としましては、28件の重要テーマが特定されて、これらを科学的、微生物学的、環境、影響、領域横断的課題の5つのリスク評価にグループ分けされておまして、各グループ別に2つのテーマが最高位として特定されたという研究成果の発表です。特定された最高位のテーマの例としましては、薬剤耐性、人獣共通感染症、食品中の環境汚染物質などが特定されたという情報になります。

最後は、ECで出されておりました、ことしの世界健康デーが4月7日、もう終わったのですけれども、そのテーマとしての糖尿病について、保健衛生・食の安全コミッショナーが糖尿病予防の可能性について強調した旨を公表しております。内容的には、教育から啓発キャンペーン、課税といった全ての政策手段を動員することが予防には必要だということ。特に若い世代に的を絞って、菓子類や加糖飲料を健康的な代替物品に置きかえること。もう一つが、塩分、糖分、脂肪を低減して、かつそうした食品が入手可能となるようにすることなどが糖尿病予防として強調されたという情報であります。

続きまして、資料2-2に移りたいと思います。画面が切りかわったと思いますけれども、先ほどFDAからコメ及びコメ加工品のヒ素の評価書ができたということで、それに付随して同日にQ&Aが公表されております。幾つか御紹介したいと思います。内容的には多いのですけれども、かなりコンパクトにまとめております。

1つ目は、高レベルのヒ素への長期ばく露によって、皮膚・膀胱・肺がん及び心臓病のリスクが高くなる可能性があるということで、FDAでは、引き続きこういった長期ばく露の影響について調査中であるということ。

2番目として、FDAは、トータルダイエツトスタディプログラムを通じて、コメを含めた食品中のヒ素全体についての検査を実施しているということです。今回、コメに含まれるヒ素を取り上げた理由としてQ&Aの中では、コメは他の食品よりも高レベルで無機ヒ素が含まれているということと、コメが当然アメリカでも消費される主要な食料ということになりますけれども、特に乳児は、乳児用コメシリアルを通して摂取量が多いということを説明しております。

加えまして、実際の最新のコメ及びコメ加工品中のヒ素の分析データが紹介されております。

最後になりますけれども、同日付で、特に乳児用コメシリアル中の無機ヒ素のアクションレベルについて、これは基準値ではないのですけれども、100 ppbにすることが提案されているということで、当然そうなると摂取を控えるということも出てきてしまうのですけれども、その場合の対応として、御両親に対して、乳児に鉄分強化シリアルを必ず摂取させることというのと、バランスのよい食事を与えることというようなアドバイスを載せているようなQ&Aの公表がございましたので、今回、ハザード情報として御紹介させていただきます。

以上でございます。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

ただ今の報告の内容あるいは記載事項について、御質問等ございましたら、お願いいたします。

堀口委員、どうぞ。

○堀口委員 済みません、私が無知なので教えてほしいのですが、アメリカと日本でコメの平均摂取量はどのくらい違うのですか。私たちは多分主食にしている、アメリカは小麦が多いのかなとったりしているのです。これだけを見た時に、アメリカ人と日本人は違うよなとは思うのですけれども、どれくらい違うのかなと。

○岡田情報・勧告広報課長 申し訳ありません。明らかに日本人の方が多いのは間違いないかと思っておりますけれども、今、データが手元にございませんで、後から整理させていた

できます。

○佐藤委員長 これは主に乳児用のコメシリアルを気にされているのではないですか。成人でがんを気にされるようなばく露量というのではないと思うのです。

○堀口委員 なので、特に多分その乳児用のコメシリアルを言いたいのだろうなとは思いますが、それがもうちょっと分かるようになっている方がいいかと思ひまして。

○姫田事務局長 その他に近年、アメリカとかヨーロッパでは、牛乳の代替食品としてのコメの乳が出ているので、これについてもかなりEUなどは気にしておりますので、多分、委員長がおっしゃるように乳児用、幼児用のところの問題が大きいのではないかと思ひています。

○佐藤委員長 ライスミルクも最近よく出ているようですからね。

他にどなたか御質問とか、今みたいなコメント、御意見はございますか。特にありませんか。

○姫田事務局長 アメリカのこのFDAなどのQ&Aには、玄米等についての言及はなかったのですか。

○岡田情報・勧告広報課長 当然、玄米の方が分析結果としては高目のデータが出ていて、そういう意味でいくと、先ほど私は精米の方で100万人当たり39症例と推定しているということですが、玄米の場合、100万人当たり最大184症例までふえるということなので、玄米の方がやはり高目という記載が評価書にはあるようです。

○姫田事務局長 そういう玄米のリスク等も含めて情報提供しておいた方がいいのではないかと思ひます。

○岡田情報・勧告広報課長 了解しました。

○佐藤委員長 では、少し今の意見を入れて、変更をお願いしたいと思います。

他にどなたか御質問等ございますか。よろしいですか。

(3) その他

○佐藤委員長 他に議事はありますか。

○小森総務課長　　ございません。

○佐藤委員長　　これで本日の委員会の議事は全て終了いたしました。

　　次回の委員会会合は、来週5月17日火曜日14時から開催を予定しております。

　　また、11日水曜日14時から「栄養成分関連添加物ワーキンググループ」が公開で、16日月曜日14時から「農薬専門調査会評価第三部会」が非公開で、同じく「遺伝子組換え食品等専門調査会」が非公開で、それぞれ開催される予定となっております。

　　以上をもちまして、第605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。