

食品安全委員会第634回会合議事録

1. 日時 平成29年1月10日（火） 14:00～14:39

2. 場所 大会議室

3. 議事

（1）新委員の紹介

（2）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

・遺伝子組換え食品等 2品目

〔1〕絹糸抽出期における高雌穂バイオマストウモロコシMON87403系統

（厚生労働省及び農林水産省からの説明）

〔2〕TRP-No.2株を利用して生産されたL-トリプトファン

（農林水産省からの説明）

（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

・プリオン「オーストリアから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓」に係る食品健康影響評価について

（4）食品安全関係情報（11月12日～12月9日収集分）について

（5）平成27年度食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」の結果（概要）（平成28年3月実施）について

（6）食品安全委員会の運営について（平成28年10月～12月）

（7）その他

4. 出席者

（委員）

佐藤委員長、山添委員、吉田委員、山本委員、石井委員、堀口委員、村田委員

（説明者）

厚生労働省 森田新開発食品保健対策室長

農林水産省 磯貝畜水産安全管理課長

（事務局）

川島事務局長、東條事務局次長、松原総務課長、関野評価第一課長、
鋤柄評価第二課長、岡田情報・勧告広報課長、池田評価情報分析官、
箴島リスクコミュニケーション官、橘評価調整官

5. 配付資料

- 資料 1 確認書
- 資料 2－1 食品健康影響評価について
- 資料 2－2 絹糸抽出期における高雌穂バイオマストウモロコシMON87403系統（食品）に係る食品健康影響評価について
- 資料 2－3 絹糸抽出期における高雌穂バイオマストウモロコシMON87403系統（飼料）に係る食品健康影響評価について
- 資料 2－4 TRP-No.2株を利用して生産されたL-トリプトファンに係る食品健康影響評価について
- 資料 3 オーストリアから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓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 4－1 食品安全関係情報（11月12日～12月9日収集分）について
- 資料 4－2 食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報
- 資料 5 平成27年度食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」の結果（概要）（平成28年3月実施）
- 資料 6 食品安全委員会の運営について（平成28年10月～12月）

6. 議事内容

○佐藤委員長 ただ今から第634回「食品安全委員会」会合を開催いたします。

本日は7名の委員が出席です。

また、厚生労働省から森田新開発食品保健対策室長、農林水産省から磯貝畜水産安全管理課長に御出席をいただいております。

（1）新委員の紹介

○佐藤委員長 食品安全委員会では、熊谷委員の任期満了に伴い、後任として、去る1月7日付で山本茂貴委員が任命されました。

それでは、山本委員から就任に当たっての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。

○山本委員 1月7日付で委員に就任いたしました山本でございます。

食品安全委員会発足当初から、プリオン専門調査会で長年、専門委員を務めさせていただきまして、今回、熊谷委員の辞任に伴った後任人事ということで、後を継いで頑張っていきたいと思いますので、どうかよろしくお願いいたします。

○佐藤委員長 どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、お手元にございます「食品安全委員会（第634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。

○松原総務課長 それでは、資料の確認をさせていただきます。本日の資料は10点ございます。

資料1が「確認書」、資料2-1が「食品健康影響評価について」、資料2-2が「絹糸抽出期における高雌穂バイオマストウモロコシMON87403系統（食品）に係る食品健康影響評価について」、資料2-3が「絹糸抽出期における高雌穂バイオマストウモロコシMON87403系統（飼料）に係る食品健康影響評価について」、資料2-4が「TRP-No.2株を利用して生産されたL-トリプトファンに係る食品健康影響評価について」、資料3が「オーストリアから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓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4-1が「食品安全関係情報（11月12日～12月9日収集分）について」、資料4-2が「食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報」、資料5が「平成27年度食品安全モニター課題報告『食品の安全性に関する意識等について』の結果（概要）（平成28年3月実施）」、資料6が「食品安全委員会の運営について（平成28年10月～12月）」でございます。

不足の資料等はございませんでしょうか。

○佐藤委員長 よろしゅうございますか。

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。

○松原総務課長 事務局において、本日の委員会資料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）

○佐藤委員長 ありがとうございました。

（2）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2-1にありますとおり、厚生労働大臣から1月4日付で、遺伝子組換え食品等1品目、農林水産大臣から12月26日付で、遺伝子組換え食品等2品目について、それぞれ食品健康影響評価の要請がありました。

それでは、厚生労働省の評価要請品目、遺伝子組換え食品等1品目について、厚生労働省の森田新開発食品保健対策室長から説明をお願いいたします。

○森田新開発食品保健対策室長 森田でございます。よろしくお願いいたします。

このたび食品安全基本法第24条第1項の規定に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価をお願いする組換えDNA技術応用食品につきまして、概要を御説明申し上げます。

資料2-2を御覧ください。本日御説明申し上げます品目は、絹糸抽出期における高雌穂バイオマストウモロコシMON87403系統でございます。本品目は、収量の増大を目的とし、デント種トウモロコシに $ATHB17$ 遺伝子を導入したものでございます。

$ATHB17$ 遺伝子はシロイヌナズナに由来しておりまして、その遺伝子により、生殖生長初期（絹糸抽出期）の雌穂の重量が増加するという形質が付与され、これによって収量の増大の可能性が高められるものでございます。

利用目的及び利用方法につきましては、従来のトウモロコシと相違はございません。

諸外国における申請等の状況でございますけれども、米国食品医薬品局においては2015年6月に、カナダ保健省においては2015年11月に、オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関におきましては2016年4月に、それぞれ確認が終了しております。

説明は以上でございます。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

続きまして、農林水産省からの評価要請品目、遺伝子組換え食品等2品目について、農林水産省の磯貝畜水産安全管理課長から説明をお願いいたします。

○磯貝畜水産安全管理課長 農林水産省の畜水産安全管理課長の磯貝です。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

最初に当省からお願いいたしますのは、資料2-3、絹糸抽出期における高雌穂バイオマストウモロコシMON87403系統の飼料としての食品健康影響評価でございます。

この組換え体の概要につきましては、先ほど厚生労働省から御説明があったとおりでございます。

飼料としての利用方法につきましては、遺伝子組換えでないトウモロコシと同様に、主

に子実の全粒を家畜飼料として用いる形となります。

以上でございます。

続いてお願いいたしますのは、資料2－4、TRP-No.2株を利用して生産されたL-トリプトファンの健康影響評価でございます。

本申請品目は、大腸菌*Escherichia coli* K-12株の突然変異株を宿主として、L-トリプトファンの生産効率を高めるため、L-トリプトファンの生合成に関与する遺伝子を導入して作製したTRP-No.2株を利用して生産されるL-トリプトファンでございます。本菌株には、抗生物質耐性マーカー遺伝子は含まれておりません。

今回評価をお願いするL-トリプトファンは、栄養成分の補給を目的に家畜用飼料に混合添加されるもので、その利用目的及び利用方法につきましては、従来のL-トリプトファンと同様でございます。

以上、よろしくをお願いいたします。

○佐藤委員長　ありがとうございました。

ただ今御説明いただきましたけれども、何か御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。

村田委員、どうぞ。

○村田委員　幾つか教えてほしいのですが、最初のトウモロコシですが、名前にわざわざバイオマストウモロコシと書いてあるのですが、これは普通に従来と同じように食品の利用と考えてよろしいのかということが1つ。

それから、これは転写因子を入れることによって生殖生長とか子実の生長をふやすみたいですが、この転写因子は他の例えば生合成遺伝子をアップさせるとか、そういうことは特段報告されていないのかということが2つ目です。

まず、その2つをお願いいたします。

○森田新開発食品保健対策室長　まず、名称の方でございます。これは従来のもものと変わらず、食品として利用されるということでございます。

それから、転写因子のお話でございます。細かい技術的なところは私は承知しておりませんが、この転写因子が従来の転写因子と競合することによって、この効果を発揮する、つまり成長促進に働くということだと事業者からは聞いてございます。

○佐藤委員長　ありがとうございます。

磯貝課長、何かつけ加えることはありますか。

○磯貝畜水産安全管理課長　ございません。

○佐藤委員長 バイオマスというとエネルギーに使うのかなという感じもしてしまいますけれども、そうではないということです。

では、村田委員、続けて質問をどうぞ。

○村田委員 もう一つは簡単なことで、次のトリプトファンですけれども、これは飼料だけということですが、特段食品とかそういうことは申請されていないと理解してよろしい訳ですか。それか既に食品になっているのか、どちらでしょうか。

○磯貝畜水産安全管理課長 No.2株につきましては、今時点では飼料のみということでございます。

○佐藤委員長 よろしいですか。

○村田委員 はい。

○佐藤委員長 ありがとうございました。

他に何か御意見、御質問ございますでしょうか。特にございませんか。

それでは、本件については、遺伝子組換え等食品専門調査会において審議することといたします。

森田室長、磯貝課長、どうもありがとうございました。

(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

○佐藤委員長 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。これはプリオン1案件に関する食品健康影響評価でございます。

本件については、専門調査会における審議、意見・情報の募集の процедураが終了しております。

それでは、事務局から説明をお願いいたします。

○鋤柄評価第二課長 資料3をお願いいたします。オーストリアから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓に係る食品健康影響評価でございます。

まず、2ページを御覧ください。審議の経緯ですが、11月29日の食品安全委員会に報告した後、11月30日から30日間、国民からの意見・情報を募集いたしました。

続いて、5ページから「背景及び評価に向けた経緯」、6ページ下から7ページに具体

的な「諮問内容」が記載されています。

次に、29ページから「食品健康影響評価」です。食品安全委員会プリオン専門調査会は、これまで参照した各種文献、厚生労働省から提出された評価対象国に関する参考資料等を用いて審議を行い、それにより得られた知見から、諮問内容のうち、「（１）牛の肉及び内臓について」の「①輸入月齢制限」及び「②SRMの範囲」並びに「（２）めん羊及び山羊の肉及び内臓について」に関する取りまとめを行いました。

31ページから「まとめ」となっています。

32ページの「（４）評価結果」のとおり、「①牛の肉及び内臓について」、現行の飼料規制等のリスク管理措置を前提とし、牛群のBSE感染状況及び感染リスク並びにBSE感染における牛と人の種間バリアの存在を踏まえると、オーストリアについては、諮問対象月齢である30か月齢以下の牛の肉及び内臓（扁桃及び回腸遠位部以外）の摂取に由来するBSEプリオンによる人でのvCJD発症は考えがたく、「a．輸入月齢制限」については、「輸入禁止」の場合と輸入月齢制限の規制閾値が「30か月齢」の場合とのリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。「b．SRMの範囲」については、「輸入禁止」の場合とSRMの範囲が日本と同じ「全月齢の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から2メートルの部分に限る。）並びに30か月齢超の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）、脊髄及び脊柱」の場合とのリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

また、「②めん羊及び山羊の肉及び内臓について」は、現時点では、めん羊及び山羊におけるBSEの発生が、英国及びフランスで確認された飼料規制強化前に出生した山羊の2例のみであること並びにBSEの感染源及び感染経路を踏まえると、めん羊及び山羊におけるBSEリスク管理措置としては飼料規制が極めて重要と考えられる。このため、現行の反すう動物に対する飼料規制の実効性が維持されることを前提とし、めん羊及び山羊におけるBSEのヒトへの感染リスクを踏まえると、オーストリアについては、めん羊及び山羊の肉及び内臓に由来するBSEプリオンによる人でのvCJD発症は考えがたく、オーストリアに係るめん羊及び山羊の肉及び内臓の輸入条件に関して、現行の「輸入禁止」から「SRMの範囲を、12か月齢超の頭部（扁桃を含み、舌、頬肉及び皮を除く。）及び脊髄並びに全月齢の脾臓及び回腸とし、SRMを除去したものを輸入」とした場合のリスクの差は、非常に小さく、人への健康影響は無視できるとの評価結果です。

続いて、資料の最後のページの参考を御覧ください。冒頭に申し上げましたとおり、意見・情報の募集を行いました。期間中に意見・情報はございませんでした。

説明は以上です。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

ただ今の説明の内容あるいは記載事項について、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。特にございませんか。

それでは、本件については、プリオン専門調査会におけるものと同じ結論、すなわちオーストリアから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓については、月齢制限とSRMの範囲について、リスクの差は、非常に小さく、人への健康影響は無視できるということに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。

（４）食品安全関係情報（11月12日～12月9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（11月12日～12月9日収集分）について」です。

事務局から報告をお願いいたします。

○岡田情報・勧告広報課長 それでは、画面に出ているかと思いますが、資料４－１、４－２に基づきまして、報告いたします。

表紙は総括表ですので、いつものとおり割愛させていただきます。

次が、11月12日から12月9日収集分194件のうちからピックアップしたものととなります。

最初が化学物質で、USDAの農業研究局が、11月30日に、フレンチフライ中のアクリルアミド量の新規迅速測定法を公表したという情報になります。USDAとノースカロライナ州立大学の研究者による共同研究によって、近赤外分光法と呼ばれる方法でフレンチフライ中のアクリルアミド量を迅速に測定することが可能になったということです。

現在、食品中のアクリルアミドを測定するのはかなり長い時間と高価な機器が必要なようなのですが、今回のこの測定法によって、通常1検体当たり約250ドルだったものが25ドルまで低減できたという情報になっております。

次に、微生物・プリオン・自然毒分野では、ECDCから、最新のEUの薬剤耐性データ及び抗生物質消費量データが公表されております。この中で抗生物質の最後のとりでが崩れつつあるという懸念が表明されているようです。ECDCは、2015年のサーベイランスの結果として、薬剤耐性の多くの細菌及び抗生物質において増加が続いていて、特に肺炎桿菌でのカルバペネム耐性率の平均が2012年の6.2%から2015年の8.1%に増加している。また、カルバペネム及びポリミキシン、コリスチンなどが含まれるようですが、それへの複合耐性についても時折報告があったということです。

消費量の方ですが、EUの数カ国では病院での抗生物質消費量が増加していると。ただ、主に北欧が多いようなのですが、6カ国では消費量が減少しているという報告になっております。

続いて、同じくECDCから、11月18日に、ヨーロッパにおける高病原性鳥インフルエンザA(H5N8)集団感染についての最新の緊急リスク評価書が公表されたという情報になります。

これは11月時点ですので、ヨーロッパ8カ国で野鳥、動物園の鳥類及び家きんの飼養場において高病原性鳥インフルエンザA(H5N8)ウイルスの検出が報告されたということです。秋の野鳥の飛来によって当該ウイルスが欧州に持ち込まれたようなのですが、これが2度目ということのようです。直近の全ゲノムシーケンシングによって、これらのウイルスが本質的に鳥インフルエンザウイルスのままであり、特にヒトへのリスクを増大させるものではないことが示されたということです。また、当該ウイルスによる感染者は世界で報告例はなくて、ECDCの最新リスク評価書では、ヨーロッパの一般市民にとって感染リスクは極めて低いと考えると結論づけているようです。

続きまして、同じ分野ですけれども、香港食物環境衛生署食品安全センターが11月7日、「ザリガニ、横紋筋融解症及びHaff病」に関するリスク情報を公表したという情報です。この横紋筋融解症は以前にも報告したのですが、その関係です。

Haff病というものは、魚類を食べた後に24時間以内に発症する原因不明の横紋筋融解症で、1924年にバルト海沿岸のHaff海岸で初めて確認された病気ということで、加熱調理された淡水魚及びザリガニの喫食との関係があるということです。

香港の当局は、新鮮なザリガニを購入して、野生のザリガニを捕まえて食べないこと、あとはまた食べ過ぎないようにすること、頭や内臓は食べてはいけないというような注意喚起をしているようです。ちなみにザリガニの喫食によるHaff病の集団発生事案では、10匹以上食べるとHaff病のリスクが高まると指摘する研究論文があるということを紹介しております。

続きまして、新食品等の分野ですけれども、これはEFSAで11月10日に、新開発食品の許可申請の準備及び提示に関するガイダンスを公表しましたということで、新しいガイダンスが出たということで、申請者がこの新開発食品の申請に役立つ共通様式を示してあったり、必要なデータの要点が説明してあるようです。

その他のところで、JECFA関係の第83回会合の結論と概要が公表されたということが、FAOから11月23日に公表されております。第83回会合は、2016年11月8日から17日に開催されております。この時点では、会合の報告書はWHOのテクニカルレポートシリーズで公表される予定となっております。

また、当該会合で検討された汚染物質または汚染物質グループに関する毒性学及び食事経路暴露のモニタリングは、WHOの食品添加物シリーズNo. 74で公表される予定という情報になっております。

続きまして、画面に出ているかと思いますが、資料4-2、食品安全に関する主な情報ということで、今回はFDAが11月17日に公表しておりますアンケート結果を取り上げております。

FDAは、こういうアンケートを続けてとっているということですが、今回その結果

が出たということで、その主なものが幾つか紹介されております。全部だと結構ありますので、ポイントだけお話しします。

例えば1. の食中毒になりやすいのは家庭調理なのか、レストランなのかというところでは、レストランの方がやや多く食中毒にかかりやすいと考えているというお話だとか、3. の病原菌に関する認知度については、サルモネラや大腸菌の認知度は高いのですけれども、カンピロバクターの認知度が低い。

また、その次の手洗いについては、食品の調理前に大体75%の方が手を洗う。ちなみに日本でも消費者庁が同じような調査をやっております、日本の場合は、調理前には8割以上の方がどうも手を洗うというような結果になっているようです。

また、温度計の所持率なりそういうものが出ております。

次のページでポイントとなるのは、最近日本でもそうなのかもしれませんが、調理中にスマホとかタブレットを使うと。ただ、使うだけではなくて、その後、石けんでちゃんと手を洗っているのかということを知っているようで、それについては35%だけしか手を洗っていないという結果が出たということで、引き続き注意喚起が必要だとFDAでは言っているようです。

私からは以上です。

○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、御質問等がございましたら、お願いいたします。

村田委員、どうぞ。

○村田委員 今の最後のFDAの報告なのですが、調理中にスマホとかタブレットを使うと、なるほどなと思ったのですが、これは調理をするための情報を得るので、お料理のために使っているのか、それとも全然関係なく使っているのかとか、そんなことは分かるのでしょうか。

○岡田情報・勧告広報課長 具体的には分からないのですが、多分調理だとは思っているのですが、知見のある方がおありでしたら解説いただければと思うのですが。

○佐藤委員長 どなたか何か追加の発言はございますか。

○吉田委員 時々見る人間といたしまして、調理の方法が出ています。

○佐藤委員長 レシピブックのかわりに見るということなのでしょうね。

他に何か御質問、御意見は。

山本委員、どうぞ。

○山本委員 食品温度計の所持のことなのですけれども、調査対象は一般も含めた全消費者と考えてよろしいですか。また、日本でそういう調査はやっておられるのですか。

○岡田情報・勧告広報課長 資料の2パラ目にあるとおり、これは18歳以上のアメリカ人4,169人に対する調査ということですので、多分人口から考えても優に全部という対象になるのかなと思います。

もう一つの日本でやっているのかという話ですが、日本では私は承知してない、多分やっていないのではないかと思います。多分これはローストとか、そういうものに特化した形の調査なのかなと思うのですけれども、余り日本で、ローストされる方もいらっしゃる所以说いづらいですが、そういう観点で私の個人的な感じでいくと、持っている方が多いなど。そんな感じだと思っております。

○佐藤委員長 何か今のことについて。

山本委員、どうぞ。

○山本委員 家庭は別にしましても、食品事業者に関しては、こういうものを常備する方向で今後、注意喚起していった方がよろしいのではないかという気がしております。

○佐藤委員長 確かに中心温度は何度かというのを我々もリスク評価書に書きますけれども、表面は見えても、中は分からないから、やはりぶすっと刺すようなものは必要なのかもしれないですね。

石井先生、どうぞ。

○石井委員 大量調理のところでは必ず所持して、中心温度をはかって調理していると思います。家庭ではやはり物すごく少ないです。私は持っていますけれども。

○佐藤委員長 年末年始に帰って聞いてみたら、持っていました。

○石井委員 そうですか。すばらしい。

○佐藤委員長 他によろしいですか。

温度計もできるだけ普及してくれるといいなという感じがいたします。

(５) 平成27年度食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」の結果（概要）（平成28年３月実施）について

○佐藤委員長 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課題報告『食品の安全性に関する意識等について』の結果（概要）（平成28年３月実施）について」でございます。

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、画面にも出ていますけれども、お手元の資料５で報告いたします。

これは昨年末に実施したものの資料ということで、報告的には遅くなっているのですが、470名の食品安全モニターに対する、これは毎年やっている調査ということになります。質問項目自体は大きく３つにカテゴリーが分かれておりまして、「Ⅰ．食品の安全性に係る危害要因等について」「Ⅱ．食品の安全性の確保について」「Ⅲ．最近の食品の安全性に関するトピックスについて」ということで、Ⅲ．については、今回、「健康食品」と、昨年ちょっと話題になりましたレッドミートに関するアンケートをとっております。アンケートの結果自体はつけておりますので、委員会後に公表という形になるかと思えます。かなり量がありますので、今回特に動いたところを中心にお話ししたいと思います。

１つ目は「Ⅰ．食品の安全性に係る危害要因について」ですけれども、この調査は平成21年から開始している訳ですが、これも同じ項目でとっているのですが、今回初めて「食品安全」という項目が最下位になったというのが大きな変化になります。

ちなみに選択分野は、「環境問題」とか「自然災害」「重症感染症（新型インフルエンザなど）」「犯罪」「戦争・テロ」「交通事故」という７つの分野をずっととっている訳ですが、この中で初めて最下位と。前はちなみに「食品安全」の部分は４位だったので、パーセンテージ的にはそんなに落ちている訳ではないのですが、相対的にはかなり下の方に来ているということになります。

その次のⅡ．は動いておりません。メールマガジン、ホームページ、季刊誌がよく利用している情報源ということですが、Facebookに最近力を入れておりますが、今後はこの辺のところ为上に来るのではないかと考えております。

最後のⅢ．はトピックスということで、「健康食品」についての設問を設定しております。パーセンテージをそのまま載せておりますので、こんな形でアンケート、モニターさんが考えていることはこんな感じなのかなと考えております。

私からは以上です。

○佐藤委員長 ありがとうございました。

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

たします。

村田委員、どうぞ。

○村田委員 最初の「食品安全」が一番心配なところで一番下になったというのは望ましいことだと思いますけれども、前回4位ということでしたが、もうちょっと前はどのような感じになっているのか、その辺は分かりますでしょうか。

○岡田情報・勧告広報課長 大体4位、3位ぐらいが毎回のようですから、今回、そういう意味では特異的に下がったとも言えるかもしれませんが、ただ、パーセンテージ自体がそんなにずれていないというか、どのように処理するかが設定されていないので、単に傾向としては下がったということが言えると思います。

○佐藤委員長 環境問題にしても、災害にしても、あるいは戦争・テロみたいなものも結構いろいろありましたし。

他に何か御質問等ございますか。よろしゅうございますか。

(6) 食品安全委員会の運営について（平成28年10月～12月）

○佐藤委員長 それでは、次の議事に移ります。

「食品安全委員会の運営について（平成28年10月～12月）」でございます。

事務局から報告をお願いいたします。

○松原総務課長 資料6に基づいて御報告申し上げます。

まず、食品安全委員会の開催につきまして、月ごとに状況を整理してございます。

1 ページ及び2 ページにおきましては、10月に食品健康影響評価の要請又は結果の通知が行われた案件が掲げられてございます。結果の通知が行われた案件は、農薬イソフエタミドを始め、農薬4品目、動物用医薬品、飼料添加物及び農薬1品目並びに飼料添加物1品目でございます。10月には、これらの他、平成28年度食品健康影響評価技術研究の追加公募における採択課題の決定等が行われております。

3 ページ及び4 ページには、11月に食品健康影響評価の要請又は結果の通知が行われた案件が掲げられてございます。結果の通知が行われた案件は、添加物ステアリン酸マグネシウムの他、農薬2品目1案件、動物用医薬品2品目、動物用医薬品及び飼料添加物1品目並びに遺伝子組換え食品等1品目になってございます。11月には、これらの他、平成29年度食品安全モニター募集についての説明が行われてございます。

5 ページ及び6 ページには、12月に食品健康影響評価の要請又は結果の通知が行われた案件が掲げられてございます。結果の通知が行われた案件は、農薬クロルプロファムを始

め、農薬４品目１案件並びに動物用医薬品２品目１案件となっております。12月には、これらの他、食品安全モニターからの随時報告に関する報告が行われてございます。

７ページ及び８ページにおきましては、専門調査会等の運営状況について、専門調査会等ごとに開催回数及び調査審議案件が掲げられてございます。

９ページ及び10ページにおきましては、意見交換会の開催等に関する状況が掲げられてございます。意見交換会については、４回行われてございます。また、講師派遣については、13回行われ、そのうち７回におきましては、委員にも御講演いただいております。

10月から12月までは、リスクアナリシス講座は開催されませんでした。

11ページ以降におきましては、情報提供に関する状況が掲げられてございます。Facebookにつきましては、10月において10記事、11月において17記事、12月において16記事が提供されてございます。ブログについては、10月において２記事、11月において８記事、12月において７記事が提供されております。メールマガジンについては、引き続き約１万人の方々に対しまして、10月においてはBSE国内対策の見直しに係る食品健康影響評価に関する記事を、11月においては薬剤耐性菌に関する記事を、12月においてはノロウイルスに関する記事を、それぞれ配信してございます。また、随時、腸管出血性大腸菌O157、メチル水銀、鳥インフルエンザに関する記事を配信してございます。

以上でございます。

○佐藤委員長　ありがとうございました。

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。特にございませんか。よろしいですか。

(7) その他

○佐藤委員長　次に、その他の議事として、シニアフェローの委嘱について、私から報告したいと思っております。

冒頭申し上げましたように、１月６日に熊谷進前委員が任期満了をもって退任された訳です。しかし、今後も熊谷先生には、委員会等からの求めに応じて必要な知見の提供を行っていただくことが適当と考えてございます。

平成28年６月７日に、シニアフェロー及びフェローの委嘱についてを委員会決定しておる訳ですけれども、それに基づき、熊谷先生をシニアフェローとして委嘱することとしたいと考えております。

本件について、何か御質問等ございましたら、お願いいたします。よろしいですか。

それでは、熊谷先生をシニアフェローに委嘱することにさせていただきます。

それでは、事務局は手続を進めてください。

他に議事はございませんか。

○松原総務課長　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、1月17日火曜日14時から開催を予定しております。

　また、12日木曜日14時から「動物用医薬品専門調査会」が公開で、13日金曜日14時から「栄養成分関連添加物ワーキンググループ」も公開で、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634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。