

食品安全委員会第 289 回会合議事録

1. 日時 平成 21 年 6 月 11 日（木） 14:00 ～ 15:11

2. 場所 委員会大会議室

3. 議事

(1) 食品安全基本法第 24 条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 6 品目（⑥はポジティブリスト制度関連）

①アゾキシストロビン ②シフルメトフェン ③フルオピコリド

④プロピリスルフロン ⑤メトキシフェノジド ⑥フェントエート

（厚生労働省からの説明）

(2) 添加物専門調査会における審議状況について

・「亜塩素酸ナトリウム」に関する意見・情報の募集について

・「3-メチル-2-ブタノール」に関する意見・情報の募集について

(3) 農薬専門調査会における審議状況について

・「メトラクロール」に関する意見・情報の募集について

(4) 食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見の聴取について

・農薬「ジメテナミド」に係る食品健康影響評価について

(5) 専門調査会の所掌の変更及び専門委員の改選について

(6) 平成 20 年食中毒発生状況の概要について

（厚生労働省からの報告）

(7) その他

4. 出席者

（委員）

見上委員長、小泉委員、長尾委員、野村委員、畑江委員、廣瀬委員、本間委員

（説明者）

厚生労働省 國枝基準審査課長

厚生労働省 熊谷食中毒被害情報管理官室長
(事務局)

栗本事務局長、大谷事務局次長、大久保総務課長、北條評価課長、角田勧告広報課長、
酒井情報・緊急時対応課長、小平リスクコミュニケーション官、猿田評価調整官

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 「アゾキシストロビン」、「シフルメトフェン」、「フルオピコリド」、
「プロピリスルフロン」及び「メトキシフェノジド」の食品安全基本法第
24 条第 1 項の規定に基づく食品健康影響評価について
- 資料 1 - 3 「フェントエート」の食品安全基本法第 24 条第 1 項及び第 2 項の規定に基
づく食品健康影響評価について
- 資料 2 - 1 添加物専門調査会における審議状況について<亜塩素酸ナトリウム>
- 資料 2 - 2 添加物専門調査会における審議状況について<3-メチル-2-ブタノール>
- 資料 3 農薬専門調査会における審議状況について<メトラクロール>
- 資料 4 農薬に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<ジメテナミド>
- 資料 5 - 1 専門調査会の所掌の変更及び専門委員の改選について (案)
- 資料 5 - 2 食品安全委員会専門委員募集要項 (案)
- 資料 6 平成 20 年食中毒発生状況の概要について

6. 議事内容

◆見上委員長 ただ今から食品安全委員会第 289 回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、厚生労働省から國枝基準審査課長、監視安全課食中毒被害情報管理室の熊谷室長
に御出席いただいております。

それでは、最初に私から今回の食品安全委員会委員の同意人事の件について一言申し上げ
ます。

今回の食品安全委員会委員の同意人事におきましては、政府が提案した吉川氏の人事案
が、先週、参議院で否決されました。私が報道から理解するところでは、食品安全委員会
が行った米国産牛肉の BSE に係る食品健康影響評価が米国産牛肉の輸入再開に事実上のお

墨付きを与えることになったものであり、吉川氏がその評価結果をプリオン専門調査会座長として取りまとめたことを反対理由として挙げているように思われます。

これを突き詰めれば、食品安全委員会が当該評価を科学的知見に基づき中立公正に行わなかったと言っているのと同じなのではないかと思えます。今回の人事案がこのような理由で否決されたのであれば、食品健康影響評価を科学的に中立公正に実施することを使命とする食品安全委員会自体が否定されたことを意味し、断腸の思いです。

私は、食品安全委員会委員長として、米国産牛肉の BSE に係る食品健康影響評価がこのように理解され、また国民に誤解を与えるような情報発信が行われていることを憂慮するとともに、非常に残念に思います。

私は、食品安全委員会委員長として誇りを持って断言いたしますが、プリオン専門調査会も食品安全委員会も、米国産牛肉の BSE に係る食品健康影響評価を科学的知見に基づき中立公正に行うことに誠心誠意努め、また、その姿勢を貫き通すことができたと考えています。そのことは膨大な議事録と詳細な評価書をお読みいただければ明らかであると思えます。

これだけは国民の皆様にご理解いただきたいと思い、委員長として一言申し上げさせていただきます。

以上です。

何かありますか。

小泉委員、どうぞ。

◆**小泉委員** 私も見上委員長とともに、6年間、プリオン専門調査会の吉川座長の審議等について見てまいりました。しかし、今回の不同意人事につきましては、委員長同様、極めて残念に思います。

今、言われたことをしっかりと議事録に残していただくということが極めて重要だと思いますので、是非ともそのようにお願いいたします。

◆**見上委員長** それでは、そのようにさせていただきたいと思えます。よろしくお願ひします。

それでは、お手元にございます「食品安全委員会（第 289 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えます。

まず、議事に先立ちまして、お手元の資料の確認をお願いいたします。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、1-3。

資料 2-1 及び 2-2 が「添加物専門調査会における審議状況について」。

資料 3 が「農薬専門調査会における審議状況について」。

資料 4 が「農薬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 5-1 が「専門調査会の所掌の変更及び専門委員の改選について（案）」。

資料 5-2 が「食品安全委員会専門委員募集要項（案）」。

資料 6 が「平成 20 年食中毒発生状況の概要について」でございます。

不足の資料等ございませんでしょうか。

(1) 食品安全基本法第 24 条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

◆見上委員長 それでは、議事に入らせていただきます。

最初に、「(1) 食品安全基本法第 24 条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」でございます。

資料 1-1 にありますとおり、厚生労働大臣から、6 月 9 日付けで農薬 6 品目について、食品健康影響評価の要請がありました。

厚生労働省の國枝基準審査課長から説明がありますので、よろしくお願いたします。

◆國枝基準審査課長 厚生労働省の基準審査課の國枝でございます。それでは、資料 1-2 と資料 1-3 に基づきまして御説明をしたいと思います。

資料 1-2 ですが、「アゾキシストロビン」、「シフルメトフェン」、「フルオピコリド」、「プロピリスルフロン」及び「メトキシフェノジド」の食品安全基本法 24 条 1 項に基づく食品健康影響評価でございます。

「1. 経緯」でございますけれども、プロピリスルフロンにつきましては、平成 21 年 4 月 2 日付けで、農取法に基づく登録、魚介類に関する基準値設定の要請があった旨農水省より連絡がございました。

アゾキシストロビン、シフルメトフェンについては、本年 4 月 20 日付け、フルオピコリド及びメトキシフェノジドについては、それぞれ 3 月 26 日付け及び 5 月 11 日付けで農取法に基づく適用拡大の申請があった旨、農水省より連絡がございました。

これらについて、食品中の残留基準値の検討を開始するに当たり、24条1項に基づく食品健康影響評価を依頼するものでございます。

まず、アゾキシストロピンですけれども、本薬は殺菌剤ということで、ストロビルリン系の殺菌剤。ミトコンドリアの電子伝達系の電子伝達を阻害することにより作用すると考えられているものでございます。

現在、稲、はくさい、りんごなどに登録がございまして、今回新たに、こまつな、しょうが、バナナなどへの適用が申請されているものでございます。

国際的には、JMPRにおける毒性評価では、ADIとして0.2mg/kg体重/日と設定されております。

また、既に食品安全委員会でも2回御評価をいただいております、直近では平成19年11月15日付けでADIとして0.18mg/kg体重/日というのが通知され、これに基づいた残留基準の告示がなされています。

シフルメトフェンでございますけれども、本薬はアシルアセトニトリル系の殺ダニ剤でございます。作用機構は解明されておられませんけれども、ハダニ特有の生理作用阻害、または攪乱することによって、選択的に殺ダニ作用を示すと考えられております。

現在、なす、すいか、みかんなどに登録がございまして、今回新たに、きゅうり、ネクタリンなどへの適用が申請されているものでございます。

国際的には、JMPRにおける毒性評価はなされておらず、国際基準も設定されておられません。

これについても既に食品安全委員会での御評価をいただいております、平成19年4月19日付けでADIとして0.092mg/kg体重/日という結果が通知されており、これに基づいた残留基準の告示がなされています。

次は、フルオピコリドです。これは殺菌剤でございます、作用機構は解明されておられませんけれども、電子伝達系阻害、脱共役阻害、セルロース生合成阻害などの他の殺菌剤の作用とは異なる作用により、殺菌活性を示すものと考えられております。

現在、ばれいしょに登録がございまして、今回新たにはくさい、たまねぎなどへの適用が申請されているものでございます。

国際的には、JMPRにおける毒性評価はなされておらず、国際基準も設定されておられません。

これについても食品安全委員会でも既に御評価をいただいております、平成19年9月20日付けでADIとして0.079mg/kg体重/日との結果が出され、これに基づいて残留基準の

告示がなされているものでございます。

プロピリスルフロンですが、本薬はスルホニル尿素系の除草剤でございます、パリソ、ロイシンなどの分岐鎖アミノ酸の生合成経路に関与するアセト乳酸合成酵素の活性を阻害することが確認されております。

今回は水稲への適用が申請されている外、魚介類への残留基準の設定要請がなされております。

国際的には、JMPRにおける毒性評価はなされておらず、国際基準も設定されておられません。

メトキシフェノジドでございますが、本薬はベンゾイルヒドラジン系の殺虫剤でございます、昆虫の脱皮ホルモン様作用を示し、幼虫における異常脱皮を促すことに作用すると考えられております。

現在、稲、はくさい、りんごなどに登録がございまして、今回新たにブロッコリーへの適用が申請されているものでございます。

国際的には、JMPRにおける毒性評価では、ADIとして0.1mg/kg体重/日と設定されております。

食品安全委員会での御評価は既にいただいております、平成19年10月18日付けでADIとして0.098mg/kg体重/日との結果が通知され、これに基づいて基準の告示がなされております。

次に資料1-3でございますけれども、「『フェントエート』の食品安全基本法第24条第1項及び第2項に基づく食品健康影響評価について」でございます。

フェントエートについては、本年の3月23日付けで農取法に基づく適用拡大の申請があった旨、農林水産省より連絡があったところでございます。

また、本薬につきましては、ポジティブリストが導入された際に、いわゆる暫定基準値が設定されておまして、今回は法第24条第1項の規定に基づく評価に併せ、法第24条第1項の規定に基づく食品健康影響評価を併せて依頼するものでございます。

フェントエートでございますが、本薬は有機リン系の殺虫剤でございます、アセチルコリンエステラーゼ活性を阻害することで作用すると考えられています。

現在、稲、大豆、ばれいしょなどに登録がございまして、ポジティブリスト制度の導入に際して、国際基準、農取法に基づく登録保留基準を参考に新たな基準を設定しました。今回、新たに、かんきつへの適用が申請されているものでございます。

国際的には、JMPRにおける毒性評価では、ADIとして0.003mg/kg体重/日と設定されて

おります。

今後の方向性としましては、食品安全委員会でのこれら農薬の食品健康影響評価を受けた後、薬事・食品衛生審議会において食品中の残留基準設定などについて検討することとしております。

◆見上委員長 どうもありがとうございました。それでは、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、御質問がございましたらよろしく願いいたします。

どうぞ。

◆北條評価課長 事務局からで恐縮でございますが、確認をさせていただきます。資料1-2で評価の要請がございました5つの農薬でございますが、このうち(4)のプロピリスルフロンを除きまして、すべて食品安全委員会の方で評価が終わっているということによろしいでしょうか。

◆國枝基準審査課長 そういうことでございます。

◆北條評価課長 ということは、4つのものについては、いわゆる作物残留試験の成績のみが今回提出されているということによろしいでしょうか。

◆國枝基準審査課長 はい。

◆見上委員長 外に何かございませんか。

小泉委員、どうぞ。

◆小泉委員 事務局に聴きたいのですが、適用拡大の場合には、審議はもう親委員会だけですという決定ではなかったのですか。

◆北條評価課長 そこを申し上げようと思っております、これは一応新しいルールで、担当の先生に御確認をいただいて、食品安全委員会だけで審議するか、更に場合によっては専門調査会で審議をするかを、最終的には決めるというものでございます。

◆見上委員長 外に何かございませんか。それでは、何か新たなデータが提出されているとかいないとか、そういうことをこの農薬に関して事務局はよくチェックしてください。よろしく願いいたします。よろしいですか。

それでは、本件につきましては、農薬専門調査会においてその必要があったら審議することといたします。國枝基準審査課長、どうもありがとうございました。

(2) 添加物専門調査会における審議状況について

◆見上委員長 それでは、次の議事に移らせていただきます。

「(2) 添加物専門調査会における審議状況について」でございます。

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。

事務局から説明願います。

◆北條評価課長 それでは、資料2-1と2-2に基づいて御説明いたします。

まず、資料2-1の「亜塩素酸ナトリウム」の評価書(案)でございます。

2ページの「審議の経緯」を御覧いただきたいと思います。

亜塩素酸ナトリウムにつきましては、既に食品安全委員会におきまして2回ほど御審議をいただいております。第1版といたしましては、厚生労働大臣から添加物の指定に係る食品健康影響評価について要請がございまして、これを受けましての審議でございます。

第2版関係でございますが、このときは亜塩素酸水の食品健康影響評価の依頼がありまして、この評価が亜塩素酸ナトリウムの評価を引用している関係で、更に亜塩素酸ナトリウムの評価に当たりまして追加のデータがあるということでの改訂でございました。

今回の評価の要請は第3版関係ということで、亜塩素酸ナトリウムの使用基準の改正に伴いまして、厚生労働大臣から食品健康影響評価について要請があったものでございます。

なお、第2版関係の亜塩素酸水の評価に当たりまして、食品安全委員会からの付帯事項といたしまして、亜塩素酸水に遺伝毒性、発がん物質を疑われている臭素酸が混入する可能性があるということで、この類縁の化合物の評価に当たりまして、臭素酸の混入する可能性があるかどうか実際に混入の実態を分析いたしまして、規格基準設定の必要性についても検討すべきという意見がされております。

この関係で、今回の使用基準改正に伴う評価に当たりまして、臭素酸水の混入に関する試験成績も提出されているものでございます。

5 ページの「6. 評価要請の経緯」を御覧いただきたいと思います。

亜塩素酸ナトリウムは通常、漂白剤あるいは殺菌料として食品添加物として指定をされているものでございます。

今回、使用基準にかずのこの塩蔵加工品を追加するという事で事業者から厚生労働省に要請がなされましたことから、添加物の使用基準改正の検討を開始するに当たり、評価の要請があったものでございます。

変更箇所について御紹介をさせていただきますが、まず 16 ページの「② 臭素酸について」を御覧いただきたいと思います。

先ほどお話し申し上げました亜塩素酸水の評価の付帯事項に従いまして、今回、臭素酸含量につきまして分析測定した結果が提出されているところでございます。

結果は 17 ページの上に記載がございますように、いずれも検出下限値未満という結果でございました。

臭素酸につきまして、発がんリスクが 10^{-5} になるレベルは WHO の飲料水水質ガイドラインにおきまして、発がんリスクについて無視し得るレベルでございますが、これを比較いたしまして検出下限値というものが更に下回っているということでございました。したがって、今回、臭素酸につきましては問題がないだろうという判断となっているところでございます。

2 つ目の改訂点でございますが、17 ページの下の方でございます。「3. 一日摂取量の推計等」というところでございます。今回、使用基準の中にかずのこの塩蔵加工品についての追加があったということでございまして、このものも追加した上で一日摂取量についての推計がなされております。

結果は 18 ページの 3 分の 1 程度のところに書かれてございますけれども、現公定法上の検出下限値程度の亜塩素酸ナトリウムが含まれていたと仮定した場合、1 日に摂取される亜塩素酸ナトリウムの量は 0.0078mg/kg 体重/日と推定されるというところで、この改訂をさせていただいているところでございます。

20 ページの「IV. 食品健康影響評価」のところでございますけれども、第 3 パラグラフを新たに追加しております。具体的には「さらに、混入の可能性が指摘された臭素酸について、市販の亜塩素酸ナトリウム製剤を用いて調製した水溶液中の実測データを基に評価した限りにおいて、臭素酸が検出されないことを確認した」という文言が追加をされております。

ただ、評価、ADI につきましては、従前の 0.02mg/kg 体重/日ということで、ここについ

ては変更ございません。

資料 2-2。「3-メチル-2-ブタノール」の評価書(案)について御説明をいたします。

評価書(案)の4ページ。「6. 評価要請の経緯」に記載がございますように、3-メチル-2-ブタノールは、カラバッシュナツメグあるいはぶどうなどの果物、ムール貝などの食品に含まれる成分であるということがございます。欧米では香料として用いられているというものでございます。今回、いわゆる国際汎用香料ということで試験成績がまとまったということで評価の要請があったものでございます。

評価につきましては、これも従来の香料と同様でございますが、「国際的に汎用されている香料の安全性評価の方法について」に基づき行われているものでございます。

「II. 安全性に係る知見の概要」につきましては、5ページ以降にまとめられております。

「1. 反復投与毒性試験」につきましては、ラットを用いました強制経口投与による90日間の反復投与毒性試験の成績が提出されております。

結果は、被験物質投与に関連する変化を認めなかったということで、NOAELにつきましては、本試験での最高用量でございます2 mg/kg 体重/日と考えられたということになってございます。

「3. 遺伝毒性試験」につきましては、復帰突然変異試験が陰性でございます。また、染色体異常試験も陰性、*in vitro*の小核試験も陰性ということで、本物質につきましては、生体にとって問題となるような遺伝毒性はないものと考えられたという考察となっております。

6ページの「5. 摂取量の推定」は、本物質の推定摂取量はおよそ0.2から0.6 μ gの範囲になると推定されるということでございます。

この量と先ほどのNOAELの2 mg/kg 体重/日を用いまして安全マージンを試算いたしますと、20万から50万という数字になるということでございます。

JECFAで行われております構造クラス分類に基づく評価は、7ページ目に書いてございますフローチャートによりまして構造クラスIに相当するということでございます。

先ほど出しました推定摂取量というものが構造クラスIの摂取許容量、1,800 μ g/人/日というものを下回るという結果となっているところでございます。

以上のような試験成績を基に最終的な「食品健康影響評価」でございますが、6ページの最後の行に記載がございますように「3-メチル-2-ブタノールは、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」という結論になっているところがございます。

以上、資料 2-1 と資料 2-2 の添加物の評価書（案）につきましては、本日の委員会終了後、7月10日までの30日間、国民からの御意見・情報の募集に充てたいと考えております。

以上でございます。

◆見上委員長 どうもありがとうございました。それでは、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、御質問がございましたらよろしく願いいたします。

よろしいですか。

それでは、本件につきましては、意見・情報の募集の手続に入ることといたします。

(3) 農薬専門調査会における審議状況について

◆見上委員長 それでは、次の議事に移らせていただきます。

「(3) 農薬専門調査会における審議状況について」でございます。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。

事務局から説明願います。

◆北條評価課長 それでは、資料3に基づいて御説明いたします。「メトラクロール」の評価書（案）でございます。

評価書（案）の4ページの「審議の経緯」に記載がございますように、メトラクロールは1982年に初回農薬登録がされております。

評価の要請でございますが、2003年7月、厚生労働大臣より清涼飲料水の規格基準改正に係る食品健康影響評価について要請がございました。

2005年11月でございますが、ポジティブリスト制度の導入に伴いまして、暫定の残留基準値が設定されております。

2008年6月でございますが、メトラクロールはこれまで登録されていたものはラセミ体であったわけでございますが、S体のS-メトラクロールの農薬登録申請がございまして、これを受けまして厚生労働大臣より残留基準設定に係る食品健康影響評価についても要請がございました。

したがって、今回の評価書につきましては、メトラクロールのラセミ体とS-メト

ラクロールの双方につきましての評価を行ったものでございます。

9 ページの「7. 開発の経緯」に記載がございますように、メトラクロールは、酸アミド系の除草剤でございまして、主に超長鎖脂肪酸の合成阻害作用によりまして、植物の生長部位での正常な細胞分裂を阻害するということによりまして、植物を枯死させると考えられているものでございます。

「II. 安全性に係る試験の概要」は 10 ページ以降にまとめられているところでございます。

今回、ラセミ体と S 体という双方の評価を行っている関係で、それぞれのデータはラセミ体あるいは S 体を用いたものが提出されているところでございます。

「1. 動物体内運命試験」でございしますが、ラセミ体を使った試験におきましては吸収は速やかであるということで、 T_{max} は 4 時間ということでございます。

吸収率は 92 から 98% ということで、吸収も良好ということでございます。吸収されますと、肝臓、血液などへの分布が高いということでございます。

また、12 ページで代謝物の同定・定量が行われておりますが、試料中におきましては親化合物が検出されなかったということで、32 種類の化合物が同定をされたということで、非常に広範な代謝を受けるということとなっております。

排泄は 15 ページの「表 6」を御覧いただきたいと思っております。ここに尿、糞、胆汁中への排泄率が表としてまとまっておりますけれども、胆汁中に 65 から 75% 排泄されるということで、胆汁中排泄が主な排泄経路となっているところでございます。

15 ページ以降に S 体の動物体内運命試験がまとめられております。結果はラセミ体とほぼ同様の結果となっております。また、排泄などにつきましても、ラセミ体と S 体はほぼ同様と考えられるという結果となっております。

1 点特徴的なのは、この農薬はラットの赤血球に強く結合するというので、この結合につきましては種特異的であるということで、人の場合には赤血球には強く結合しないということが考察をされているところでございます。

「2. 植物体内運命試験」が 20 ページ以降にまとめられておりますが、このものにつきましてもラセミ体あるいは S 体を用いまして、とうもろこしであるとか、ばれいしょ、レタス、だいずなど広範に検討がされているところでございます。

とうもろこしなどにつきましては可食部への移行が少ないという結果でございますし、吸収されましても、先ほどの動物と同じように広範に代謝をされるという結果が出ております。

「6. 作物残留試験」の成績が39ページあるいは40ページにまとめられておりますけれども、残留性の少ないという結果になってございます。

41から44ページまでにわたります「7. 一般薬理試験」につきましても、ラセミ体とS体についての検討がなされております。

また、44ページ以降の「8. 急性毒性試験」についてもラセミ体とS体のそれぞれにつきましても試験成績がまとめられておりますが、おおむねラセミ体とS体は同様の試験成績となっているところでございます。

「反復投与毒性試験」の成績が46ページ以降にまとめられております。この農薬の特徴でございまして、肝臓と腎臓に主な毒性の所見が出るという傾向でございまして。

52ページは、ラットを用いました「発がん性試験」の結果がまとめられてございます。53ページの表63に記載がございまして、ラットの発がん性試験におきましては、高用量投与群で肝臓に腫瘍病変が認められるということでございます。

一方で、54ページのマウスを用いた「発がん性試験」では、発がん性は認められておりません。

「12. 生殖発生毒性試験」は、2世代繁殖試験、ラットを用いました発生毒性試験につきましても、繁殖能に対する影響あるいは催奇形性は認められなかったという結果でございます。

56ページのウサギを用いた発生毒性試験は、ラセミ体を用いた試験成績では催奇形性の所見はございませんでした。S体を用いたもので一部胎児に異常湾曲、口蓋裂、水頭症等の奇形というものが認められたという結果が得られておりますが、これは著しく体重の減少した母動物1例の胎児に限定して認められているということで、結果としては自然発生あるいは母動物への検体投与の影響に起因する二次的変化の可能性と考えられているところでございます。

「13. 遺伝毒性試験」は、ラセミ体とS体とそれぞれ試験が実施されております。一部に陽性というものがございましてけれども、全体としては、生体において問題となる遺伝毒性はないと考察をされているところでございます。

なお、先ほどラットの発がん性試験におきまして、肝臓に腫瘍が出るということございまして、そのメカニズムに関する試験といたしまして、60ページ以降に「その他の試験」が実施されているところでございます。

本農薬の肝細胞増殖能等の検討がなされてございまして、本農薬につきましても肝酵素誘導能が確認されているところでございます。

以上のような試験成績を基に最終的な「食品健康影響評価」につきましては、63 ページ以降にまとめられております。

最終的な結論は 65 ページに記載がございますように、農薬専門調査会は、イヌを用いた 1 年間慢性毒性試験の 9.7mg/kg 体重/日を根拠として、安全係数 100 で除した 0.097mg/kg 体重/日を ADI と設定したという結論になっております。

本農薬の評価書（案）につきましては、本日の委員会終了後、7 月 10 日までの 30 日間、国民からの御意見・情報の募集に充てたいと考えております。

以上でございます。

◆見上委員長 どうもありがとうございました。それでは、ただ今の説明の内容、記載事項につきまして、御意見、御質問がございましたら、よろしく申し上げます。

よろしいですか。

それでは、本件につきましては、意見・情報の募集の手続に入ることにいたします。

(4) 食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見の聴取について

◆見上委員長 それでは、次の議事に移らせていただきます。

「(4) 食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見の聴取について」でございます。

農薬 1 品目に係る食品健康影響評価につきましては、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、事務局から説明願います。

◆北條評価課長 それでは、資料 4 に基づいて御説明いたします。

農薬「ジメテナミド」の評価書でございますが、ジメテナミドは除草剤でございます。

4 ページの「審議の経緯」に記載がございますように、今回の評価につきましては、ラセミ体の製剤と新たにジメテナミド P という光学異性体の農薬登録申請の 2 つにつきまして評価が行われているものでございます。

評価書（案）につきましては、本年 4 月 23 日から 5 月 22 日まで国民からの御意見・情報の募集が行われております。

結果でございますが、最後のページに記載がございますように、期間中に御意見・情報はございませんでした。

したがって、専門調査会の結果をもちまして、関係機関に通知をしたいと考えてい

ます。

以上でございます。

◆見上委員長 どうもありがとうございました。それでは、ただ今の説明の内容あるいは記載事項につきまして、御質問等がございましたらよろしくお願いします。

よろしいですか。

(「はい」と声あり)

◆見上委員長 それでは、本件につきましては農薬専門調査会におけるものと同じ結論となりますが、「ジメテナミドの一日摂取許容量を 0.038mg/kg 体重/日と設定する。」というところでよろしいですか。

(「はい」と声あり)

(5) 専門調査会の所掌の変更及び専門委員の改選について

◆見上委員長 それでは、次の議事に移らせていただきます。

「(5) 専門調査会の所掌の変更及び専門委員の改選について」でございます。

それでは、事務局から説明願います。

◆大久保総務課長 それでは、お手元の資料 5-1 に基づきまして御説明申し上げます。

1 番の「専門調査会関係」でございます。

(1) は「所掌の変更」ということで、動物用医薬品専門調査会につきましては、ポジティブリスト制度の導入に伴いまして評価要請案件が増加しております。今後の評価件数を勘案いたしますと、現行の審議体制では対応が困難になるということが見込まれるところでございます。このため、動物用医薬品及び飼料添加物の両方の用途を有する物質等の審議において、現在、動物用医薬品専門調査会と連携を図っております肥料・飼料等専門調査会におきまして、記載のとおり動物用医薬品のうち抗菌性物質、飼料添加物と共通の物質及び対象外物質の審議を行うことといたしまして、審議の迅速化を図ることとしたいという内容でございます。

(2) は、「専門調査会の所掌の変更の時期」でございます。時期につきましては、専門委員の改選に併せまして、今年の 10 月 1 日としたいということでございます。また、これに伴いまして、専門調査会の運営規程についても所要の改正を行いたいと考えておりま

す。

2番は「専門委員関係」でございます。

(1)は改選の基本的な考え方ということで、農薬専門調査会とプリオン専門調査会を除く専門調査会に所属する者につきましては、多くの者が今年の9月30日をもって任期満了を迎えます。なお、農薬とプリオン専門調査会の所属の委員については、平成22年3月31日で任期満了というところでございます。

このため、農薬専門調査会とプリオン専門調査会を除く他の専門調査会につきましては、今年の10月1日付けをもって専門委員の改選を行いたいと考えております。

この場合の「任期」でございますけれども、現在、内閣府におきまして、記載の人事課長通知で原則2年の任期を付すということでございますので、今回も2年の任期という形にしたいと考えております。

なお、任期途中で委員が交替した場合には、前任者の残任期間という形にしたいと考えております。

(3)は「改選に当たっての留意事項」ということでございます。

①といたしまして、今回、選任に当たりましては府省出身者、ただし研究者は含まないということでございます。そういう方は原則として専門委員には選任しないということにしたいと思っております。

②は70歳以上の者は原則として選任しない。

③は女性の専門委員の割合が「30%」に達するように、これはあくまで努力目標でございますが、努めていきたいと考えております。

④はリスク管理機関に設置された食品安全委員会と密接な関係を有する審議会等の委員、臨時委員、専門委員の兼職をしないということが望ましいということで、その方向で選んでいきたいと考えております。

3番目は「専門委員の公募」でございます。企画専門調査会とリスクコミュニケーション専門調査会、それぞれ2名の専門委員を公募したいと考えております。

なお、選考におきましては、「家庭における食生活の営みにおいて主要な役割を担っている方」を優先したいと思っております。

4番目は「専門調査会におけるその他の見直し」ということでございますが、消費者目線に立った委員会運営により一層努めていくという観点から、企画専門調査会において消費者活動関係の専門委員は現在2名でございますけれども、それを3名に増やすという形にしたいと考えております。

これと併せまして、資料5-2でございます。今、申し上げました基本方針を御了承いただければ、ここに書いてございますが、「食品安全委員会専門委員募集要項」ということで、公募を行いたいということでございます。

1に「募集内容」がございますけれども、先ほど御説明しましたように、企画専門調査会とリスクコミュニケーション専門調査会の専門委員、各2名ずつを公募したいというものでございます。「業務内容」は2に記載のとおりでございます。

また、「応募資格」でございますけれども、(1)、(2)にございますが、「なお書き」で先ほど申し上げました、選考に当たっては、「家庭における食生活の営みにおいて主要な役割を担っている方」を優先するということを明記させていただいております。

「提出書類」の関係でございますけれども、今回、公募に当たりまして、作文1,600字以内をお書きいただくという形にしたいと思います。テーマにつきましては、「私が企画専門調査会専門委員として貢献できると思うこと」、また、「私がリスクコミュニケーション専門調査会専門委員として貢献できると思うこと」という内容でございます。

「日程等は、今回御了承いただければ、本日から募集を開始しまして、締切りを平成21年7月10日という形にしたいと思います。

なお、1次審査で書類選考を実施した上で、2次審査は面接という形で進めていきたいと考えております。

以上でございます。

◆見上委員長 どうもありがとうございました。それでは、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、御意見等がございましたらよろしく願います。

よろしいですか。

それでは、「専門調査会の所掌の変更及び専門委員の改選について」及び「食品安全委員会専門委員募集要項」については、案のとおり決定するというところでよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

◆見上委員長 では、決定させていただきます。それでは、事務局は原案どおり手続を進めるようお願いいたします。

(6) 平成20年食中毒発生状況の概要について

◆見上委員長 それでは、次の議事に移らせていただきます。

「（６）平成 20 年食中毒発生状況の概要について」です。

これは「食品安全関係府省食中毒等緊急時対応実施要綱」に基づきまして、厚生労働省から毎年 1 回、食品安全委員会会合において、前年の食中毒の発生状況の確定値について、年次報告を受けることになっております。

それでは、厚生労働省監視安全課食中毒被害情報管理室の熊谷室長、よろしくお願いたします。

◆熊谷室長 厚生労働省監視安全課食中毒被害情報管理室の熊谷でございます。よろしくお願いいたします。

食中毒被害情報管理室ですが、食中毒などの食品による健康被害の早期探知と拡大防止、関係機関との情報共有を図るということで、食中毒対応体制の強化をするために今年 4 月 1 日に監視安全課に設置されました。これまで監視安全課が実施してまいりました食中毒対応の業務のうち、情報の収集と分析、提供という部分を切り分けまして、その部分をより充実させまして効果的に対応していくことができるようにということで当室が設置されたところでございます。

食中毒の予防対策、再発防止対策ということにつきましては、引き続き監視安全課、場合によっては食品安全部全体でその対応をしていくということとなっております。

本日は、平成 20 年の食中毒発生状況の報告ということでございますので、食中毒被害情報管理室から報告させていただきます。

お手元に資料 6 を御用意願います。

まず初めに、発生状況についてでございます。3 ページ、「表 1」を御覧ください。平成 20 年は事件件数で 1,369 件と対前年比で 80 件ほど増加しております。患者数では 24,303 名と対前年比でマイナス 9,174 名でございます。

死者数は、4 ページの「表 2」を御覧いただければと思います。こちらにありますように、4 事例で 4 名の死者が出ております。そのうち、3 事例はふぐによる食中毒での死亡者ということです。残り 1 例がセレウス菌による死亡者ということになっております。

このセレウス菌による食中毒の死亡者でございますが、非常に珍しいケースでございます。「原因施設」に家庭ということで書かれているのですけれども、家庭で起きたものでございまして、第 1 の探知としましては、消防本部から管轄の保健所に連絡があつて、この食中毒事例が探知されております。その家の母親が家庭で焼き飯を作りまして、2 歳の

長女と1歳の長男で食事をしたところ、30から40分後ぐらいに激しい嘔吐があったという事で、119番通報をして救急車が来たということです。救急搬送をされる途中で1歳の長男が心肺停止状態になってしまいまして、残念ながら亡くなられたという事案でございます。

この事案については、娘さんと母親を診察した医師から食中毒の届出がありましたし、患者さんの嘔吐物の食品残品からもセレウス菌の毒素が検出されているということで、セレウス菌による食中毒と判断しております。

ただ、セレウス菌の食中毒と判断した時点におきましては、亡くなられた1歳の長男の方の死亡原因がセレウス菌によるものという断定はされておりました。その後、司法解剖が行われまして、その結果、セレウス菌による食中毒の死亡事例であるということが断定されたということで、警察から管轄の自治体に報告がありまして、自治体から厚生労働省にセレウス菌食中毒による死亡事例ということで上がってきたところでございます。

原因となった焼き飯なんですけれども、その家で前日に作って、残った1皿にラップをかけて冷蔵庫ではなくて常温に保存していたということです。発生した時期が10月27日ですので気温としては17度とか18度くらいだったのですけれども、たまたま前日とかその日、雨が降っていて、部屋の中で洗濯物を干すためにストーブをたいていた。だから、部屋の温度が大体30度ぐらいになっていたのではないかとということが推定されております。

亡くなられた1歳の長男の方も、風邪をひいていてちょうど体力的にも弱っていたという悪条件が重なってしまっていたというところがあったかと思えます。

致死率の極めて低いセレウス菌ですけれども、こういう条件下では死に至るようなことがあるということが確認された事例でございました。

500人以上の大規模な食中毒ですが、平成20年はノロウイルスによるものは1件でございました。

次に、月別の食中毒の発生状況ですが、「表3」を御覧ください。見ていただきますと、10月で157件。次いで8月の149件、9月の143件という順番で最も多い月でございまして、8月から10月で事件が集中していて、この3か月で449件と年間の発生件数の32.8%を占めております。患者数ですと、1月から3,871人と最も多くて、冬季の患者発生数が多くなっているという状況でございます。

病因物質の発生状況について御説明いたします。大変恐縮ですけれども、「表1」を御覧いただければと思います。原因物質が判明したものは、事件数が1,278件で、93.3%、

患者数で 23,014 人と 94.7% でした。

原因物質別の事件数では、カンピロバクター・ジェジュニ／コリが 509 件、次いでノロウイルスの 303 件、サルモネラ属菌の 99 件でございまして、この表にはございませんが、次いで植物性自然毒 91 件という順でございます。

患者数では、ノロウイルスで 11,618 人、カンピロバクター・ジェジュニ／コリで 3,071 人、サルモネラ属菌で 2,551 人、この表にはないのですけれども、4 番目としましてはウェルシュ菌で 2,088 人という状況でございました。原因物質の発生状況の年次推移を見ますと、腸炎ビブリオとサルモネラ属菌による事件数、患者数ともに、平成 10 年、11 年をピークにして減少しているという状況でございまして、近年では、カンピロバクターによる食中毒が増加傾向にあるという状況でございます。

また、ノロウイルスについては、平成 9 年に原因物質として追加されて以降、事件数、患者数とも増加傾向にあります。特に 18 年末から平成 19 年初めにかけて大ブレイクがありまして、その際に、ノロウイルスの食中毒の低減策について厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会で検討していただきました。

その食中毒部会では、ノロウイルスについては、ある特定の食品の中で増えて食品を食べることで食中毒を起こすというのではなくて、調理従事者等が何らかの形でウイルスを食品に付けてしまって、その食品を食べることで発生するケースが多いということから、そういう連鎖をどういう形で断つかということが重要であろうということで、そういう視点でノロウイルスの対策の重要なポイントをまとめた、ノロウイルス食中毒対策についてという提言を出していただいております。それが平成 19 年 10 月でございます。

この提言を受けまして、ノロウイルスに関する Q&A を改正しまして、また昨年の 6 月には大量調理施設衛生管理マニュアルを改正するなどの対応を行っております。そういう対策の効果もあったのか、ノロウイルスによる食中毒の件数、患者数とも 19 年と比較して減少しているという状況にあるかと思えます。

また、腸管出血性大腸菌による食中毒でございますが、文章の方に載せさせていただいておりますけれども、事件数では平成 20 年は 17 件、患者数では 115 名でございました。いずれも血清型は O-157 によるものです。

平成 19 年は事件数で 25 件、患者数で 928 人という発生状況でしたので、それに比べると大きく減少しているという状況ではありますが、感染症法に基づく感染症情報で収集されている腸管出血性大腸菌の患者数というのは、年間 3,000 から 4,000 人と報告されておりました、大きな変化はないという状況でございます。

平成8年には牛レバーの生食による食中毒が発生したことから、食中毒の発生を防止するためにレバーの生食は避けるよう指導を行ってまいりましたし、また、食品衛生調査会の意見を踏まえて、平成10年には生食用食肉の成分規格目標から加工等の基準目標等の衛生基準に基づいて安全確保をするようにという通知を行って、各自治体を通じて営業者等への周知を図っているところです。

平成8年を境に、0-157の食中毒が発生してから大分、年数も経ってしまっているところもあって、平成8年当時は生食についての一般国民の方の警戒というか慎重さというのかなり高かったと思うのですが、そういうものが少しずつ甘くなってきているのかなという状況があるかと思えます。

それと併せてというわけではないのですが、最近カンピロバクターの食中毒というのも多くなっておりまして、鶏刺しですとか、鶏の生レバー、牛の生レバーといったものが原因食品として推定されるものが目立つ傾向になってきております。

平成20年のカンピロバクター・ジェジュニ／コリの食中毒は509件発生しておりますが、原因食品が確定しているものはこのうち105件でございました。105件のうち、鶏肉、牛肉などの肉類が関係しているものが68件あるという状況でございました。

カンピロバクターについては、牛の胆管の中にも生息をして、肝実質の中にも入ってきているということで、従来の0-157対策で採った措置の方法だけではカンピロバクターを防止できないということもありますので、生レバーの提供についてはカンピロバクターの中毒のおそれが非常に高いということをお知らせをQ&Aなどを通して、また、ホームページ等を通して警告してございまして、消費者の皆さんには食べることを控えるようにというような注意喚起を行ってきているところでございます。

次に、原因食品・施設別の発生状況でございまして、原因食品と判明したものは、事件数で980件、患者数で21,763人でございました。また、原因施設の判明したものは、事件数で1,041件、患者数で23,508人でございました。

6ページのポンチ絵ですが、食中毒発生時の行政対応について簡単に御説明をしまして終わりにしたいと思います。

食中毒の調査は、医師からの届出ですとか、営業者等からの報告、消費者からの有症苦情などから始まりまして、食品衛生法では疑いのある段階で医師の食中毒の届出も出すようにということをお求めしておりますので、そういう疑いのある段階で患者さんを診た場合においても、届出をしてくださいということをお知らせを地方の医師会を通じてお願いをしておりますし、今年の3月ですけれども、こういうパンフレットを作りまして、医師会を通じて食

中毒の届出をしっかりとってくださいということをお願いしているところでございます。

食中毒の届出の報告を受けた、あるいは有症苦情の報告を受けた保健所では、保健所を管轄する都道府県等に報告をするとともに、発生の規模ですとか原因食品、原因物質、原因施設に関する調査を行いまして、被害の拡大の防止、再発の防止などの対策を講じております。

ノロウイルスですとか、腸管出血性大腸菌のような場合は、発生した症状の段階では食中毒なのか感染症なのか見分けがつかないようなものもございます。そういうものについては、感染症部局と食品衛生部局で連携を図って対応していくようにということをお願いしているところでございます。

この報告を受けた都道府県は、死者が発生している場合ですとか、輸入食品が原因として疑われる場合ですとか、サルモネラ・エンテリティディスや腸管出血大腸菌によるものであるという場合は、直ちに厚生労働省に報告をすることになっております。

また、中国産ギョウザの事案を受けまして、重篤な症状を示すものと、化学物質による食中毒あるいは食中毒が疑われるものについても速報対象としまして、直ちに報告をしていただくような形になっております。

厚生労働省では都道府県等から受けた情報を分析しまして、必要に応じて関連する都道府県等と連携をして被害の拡大、再発防止に取り組んでいるという状況でございます。

以上、非常に簡単ですが、平成 20 年の食中毒の発生状況について報告させていただきます。

◆見上委員長 どうもありがとうございました。それでは、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、御意見がございましたら、よろしく申し上げます。

どうぞ。

◆小泉委員 先ほど熊谷室長からも言われましたように、事件数として、平成 10 年、11 年ぐらいには腸炎ビブリオが非常に多かった。しかし、次第に下がっていると言われたのですが、その辺の傾向というのがはっきりしないので、事務局でグラフを作ってもらったので、よろしければ配っていただいてから説明したいと思います。

(事務局資料配布)

◆見上委員長 行き届きましたか。

◆小泉委員 よろしいですか。それでは、このグラフを見ていただきますと、病因物質というのは腸炎ビブリオが非常に多い。当時、数十年前から最も多い原因食品は魚介類。最も多い病因物質は腸炎ビブリオというのが長年の傾向だったのですが、平成10年、11年ぐらいを境にずっと減少した理由というのは、何らかの対策ということがなされたのかお聞きしたいのです。

◆熊谷室長 ありがとうございます。腸炎ビブリオが減少した理由というか、何らかの対策が採られたかということなのですが、平成10年に腸炎ビブリオは件数もなのですけれども、患者数でも1万人を超えるという発生がありまして、平成11年には腸炎ビブリオでお亡くなりになられた方もいたという状況でございました。そういう状況を受けまして、厚生労働省の食品衛生審議会、その当時の名前は忘れてしまったのですが、そこで検討いたしまして対策を採っております。

具体的には、生食用生鮮魚介類等について、それが生食であるという表示をする。腸炎ビブリオの規格を設定する。腸炎ビブリオというのは海水が汚染されて起きますので、腸炎ビブリオに汚染された海水を魚介類に使用するということを防止する加工基準を設ける。流通過程で温度管理が悪ければ腸炎ビブリオが増えてしまいますので、10℃以下ということで保存基準を設ける等の対策を採りました。生鮮魚介類の流通時の温度管理の徹底等により腸炎ビブリオの増殖を防ぐことができ、結果的にこういう形で腸炎ビブリオの食中毒の減少につなげることができたのではないかと考えております。

◆小泉委員 分かりました。ありがとうございます。

◆見上委員長 外に何かございますか。

廣瀬委員、どうぞ。

◆廣瀬委員 ついでに、今のビブリオと似たようなことなのですが、同じくサルモネラについてもこの数年間で劇的に減ってきています。この2種が減っているというのは、家庭での対策というよりも、むしろ管理面での対策の方が大きいかと思うのです。

先ほどビブリオの話がありましたけれども、サルモネラについても、例えば鶏肉や鶏卵を生産している農場、あるいは処理工場、狩猟工場、更に流通面での対策がかなり進んだ

結果ではないかと思うのですが、その辺はいかがでしょうか。

◆熊谷室長 ありがとうございます。サルモネラも先生がおっしゃるようなそういう対策を講じております。サルモネラによる食中毒というのが、卵によるものが多いということがございましたので、卵の流通時の温度管理の基準を作って徹底させる等の対策をとりましたので、そういう要因によって減少させていくことができたのではないかと考えております。

◆見上委員長 どうもありがとうございました。

本間委員、どうぞ。

◆本間委員 先ほどの焼き飯で亡くなられたセレウスは、焼き飯の材料というのは何か特殊なものが入っていたのですか。

◆熊谷室長 もちろん、焼き飯ですから御飯があって、あとはミックスベジタブルを混ぜて、あとは鶏卵も加えて塩、コショウで味付けもしてということですので、一般家庭で作られるような焼き飯だったようです。

◆本間委員 ありがとうございます。

もう1つ、昨年の例で、1月の中毒の発生数が多いですね。1月に多いというのは、正月みたいに人が集まって同じものを食うから多いということなののでしょうか。

◆熊谷室長 1月、冬場に多いのは、冬に比較的多く発生するノロウイルスによる食中毒は大規模化するとか、患者数の多いものが出てきますので、そういう影響、要因があるかと思っております。

◆本間委員 ありがとうございます。

◆見上委員長 外に何かございませんか。

よろしいですか。

熊谷室長、どうもありがとうございました。

これから食中毒の発生時期を迎えます。国民の皆様におかれましては、持ち帰った食品はすぐ冷蔵庫や冷凍庫に保存する、調理の際は十分加熱する、食品は室温に長く放置しない。また、調理や食事の際はよく手を洗うなどといった予防対策をきちんと守って、食中毒の発生を未然に防いでいただくようお願いいたします。

食品安全委員会としましても、常に緊急事態に備えつつ、厚生労働省などリスク管理機関と連携して、適宜、適切に情報提供などを行ってまいりたいと思います。

それでは、外に議事はございますでしょうか。

◆大久保総務課長 特にございません。

◆見上委員長 これで本日の委員会のすべての議事は終了いたしました。

以上をもちまして、食品安全委員会第289回会合を閉会いたします。

次回の委員会会合につきましては、6月18日（木曜日）、14時から開催を予定しておりますので、お知らせします。

また、明日12日（金曜日）13時30分から農薬専門調査会幹事会が公開で開催。

来週17日（水曜日）10時から化学物質・汚染物質専門調査会鉛ワーキンググループが公開で開催される予定となっております。

本日はどうもありがとうございます。