

食品安全委員会第 314 回会合議事録

1. 日時 平成 21 年 12 月 17 日（木） 13:59～15:29

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 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キャプタン③フラザスフロロン
(厚生労働省からの説明)
- ・ 器具・容器包装 6 品目
①フタル酸ビス(2-エチルヘキシル)(DEHP)
②フタル酸ジブチル(DBP)
③フタル酸ベンジルブチル(BBP)
④フタル酸ジイソノニル(DINP)
⑤フタル酸ジイソデシル(DIDP)
⑥フタル酸ジオクチル(DNOP)
(厚生労働省からの説明)

(2) 農薬専門調査会における審議結果について

- ・「プロピリスルフロロン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

(3) 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)
における審議結果について

- ・「牛及び豚に使用するフルオロキノロン系抗菌性物質に係る薬剤耐性菌に関する食品健康影響評価」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 条に基づく委員会の意見について

- ・ 農薬「1-メチルシクロプロペン」に係る食品健康影響評価について
- ・ 農薬「メプロニル」に係る食品健康影響評価について

(5) 食品安全モニターからの報告（平成 21 年 10 月分）について

(6) その他

4. 出席者

(委員)

小泉委員長、長尾委員、野村委員、畑江委員、廣瀬委員、見上委員、村田委員

(説明者)

厚生労働省 俵木基準審査課長

(事務局)

栗本事務局長、大谷事務局次長、西村総務課長、北條評価課長、小野勧告広報課長、
酒井情報・緊急時対応課長、新本リスクコミュニケーション官、前田評価調整官

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 「エチプロール」、「キャプタン」及び「フラザスルフロン」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 食品衛生法第 18 条第 1 項に基づく「器具及び容器包装」に係る規格基準に関する
食品安全委員会への食品健康影響評価について

資料 2 農薬専門調査会における審議結果について〈プロピリスルフロン〉

資料 3 - 1 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)における審議結果について〈牛及び豚に使用するフルオロキノロン系抗
菌性物質に係る薬剤耐性菌に関する食品健康影響評価〉

資料 3 - 2 家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の評価

資料 4 - 1 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〈1-メチルシクロプロ
ペン〉

資料 4 - 2 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〈メプロニル〉

資料 5 食品安全モニターからの報告(平成 21 年 10 月分)について

6. 議事内容

◆小泉委員長 それでは、定刻となりましたので、ただ今から食品安全委員会第 314 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、厚生労働省から俵木基準審査課長に御出席いただいております。

それでは、お手元にごございます「食品安全委員会（第314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。

資料の確認を事務局からお願いいたします。

◆西村総務課長 まず議事次第の紙の外に、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』、『キャプタン』及び『フラザスルフロン』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「食品衛生法第18条第1項に基づく『器具及び容器包装』に係る規格基準に関する食品安全委員会への食品健康影響評価について」。

資料2「農薬専門調査会における審議結果について〈プロピリスルフロン〉」。

資料3-1「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）における審議結果について〈牛及び豚に使用するフルオロキノロン系抗菌性物質に係る薬剤耐性菌に関する食品健康影響評価〉」。

資料3-2はカラーの資料でございます。

資料4-1「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〈1-メチルシクロプロペン〉」。

資料4-2「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〈メプロニル〉」に関するものでございます。

資料5「食品安全モニターからの報告（平成21年10月分）について」。

以上でございます。

資料の過不足はございませんでしょうか。

◆小泉委員長 よろしいでしょうか。

(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
--

◆小泉委員長 それでは、議事に入ります。

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」です。

資料1-1にありますように、12月14日付けで厚生労働大臣から農薬3品目及び器具・容器包装6品目につきまして、食品健康影響評価の要請がありました。

まず、農薬3品目について、厚生労働省の俵木基準審査課長から説明をお願いいたします。

◆俵木基準審査課長 ありがとうございます。厚生労働省の俵木でございます。よろしくお願いいたします。

お手元の「資料1-2」を御覧ください。本日、食品健康影響評価をお願いいたしますのは、「エチプロール」、「キャプタン」及び「フラザスルフロン」でございます。この資料1-2の頭に3つ書かせていただいておりますけれども、このうち3つ目のフラザスルフロンにつきましては、ポジティブリスト制度導入に伴って暫定基準を策定した農薬についての見直しの剤でございます。

それでは、1枚めくっていただきまして、個別の剤について御説明させていただきたいと思えます。まず、「別添1」のエチプロールでございます。本件につきましては、11月24日付けで、農林水産省から農薬取締法に基づきます適用の拡大の申請に伴う基準値設定ということで御要請をいただいたものでございます。

本剤は、フェニルピラゾール系の殺虫剤でございます。我が国では、既に農薬として登録がなされておりまして、稲、だいち、りんご等に適用がございしますが、今回、かんきつ、かきへの適用拡大の申請があったものでございます。

国際的な評価でございますが、JMPRでの評価は行われておりません。諸外国の基準につきましても、ここに示しました5地域、国におきましては基準の設定はございませんが、稲への適用がありますので、アジアのその他の国での抄録、使用が行われているようでございます。

食品安全委員会では既に2回評価をいただいております、いずれもAD10.005 mg/kg 体重/日ということで御評価をいただいております。今回の3度目の依頼に伴いまして、追加の資料がございます。資料の一番最後のページにございますが、エチプロールにつきましては、「別添2」の紙に記載させていただきましたとおり、3つの試験が追加で提出されておりますので、よろしくお願いいたします。

それでは、元へ戻っていただきまして、エチプロールの次のページのキャプタンでございます。本剤は11月24日付けで農林水産省から、これも適用の拡大申請に伴う基準値設定の御要請があったものでございます。本剤につきましては、「※」に書かせていただいておりますように、ポジティブリスト制度導入時に設定いたしました暫定基準の見直しということで、それに関しまして食品健康影響評価をお願いしているところでございまして、それに追加で適用拡大の申請があったということでございます。

本剤は、フタルイミド構造を有する殺菌剤でございます。我が国での適用作物は、なし、はくさい、ももなどがございます。今回、小麦、りんご、おうとう、ぶどう等への適用拡大の申請があったものでございます。

既に、国際的には JMPR で評価がされておりました、0.1 mg/kg 体重/日と設定され、国際基準も設定されておりますし、各国でもここに記載のとおり多くの果物、野菜等に基準の設定が行われているものでございます。

3つ目の剤でございますが、フラザスフロロンでございます。本剤はポジティブリスト制度導入時の暫定基準値の見直しということで、資料が整いましたので御評価をお願いするものでございます。スルホニルウレア系の除草剤でございます。我が国での登録の適用作物としては、さとうきび、みかん等が認められております。国際的な評価としては JMPR での評価も行われておりません。ただ、EU では基準値の設定があると聞いております。

以上でございます。よろしくお願いたします。

◆**小泉委員長** ありがとうございます。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・御質問はございませんでしょうか。

それでは、ただ今の説明の本3品目のうち、「①」のエチプロールにつきましては、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。また、今回の諮問に当たりまして、試験成績が追加提出されております。

したがって、この場合、本年10月8日付け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」の適用を受けるものと認められます。

この委員会決定の1の(2)の「委員会が、新たに科学的知見の存在を確認したときは、委員長の指名する委員を中心に、この当該知見が既存の評価結果に影響を及ぼすかどうか検討する」という規定になっておりますので、それに基づきまして、担当委員の廣瀬さんの方で、本品目に関しまして、先ほどのリスク管理機関からの説明及び今回追加で提出されました資料に基づきまして、既存の評価結果に影響が及ぶかどうか、この点について御説明をお願いできますでしょうか。

◆**廣瀬委員** ただ今のエチプロールにつきましては、新たに提出された資料といたしまして、作物残留試験、急性経口神経毒性試験及びその追加試験の試験成績がございますが、急性経口神経毒性試験及びその追加試験の成績は ADI 設定の根拠とされることもある試験であるため、既存の試験結果に影響を及ぼす可能性があると考えております。

以上です。

◆**小泉委員長** ありがとうございます。それでは、廣瀬さんの御発言によりますと、こ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いうことですので、本委員会としては、農薬専門調査会において調査審議させるという取扱いでよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

◆**小泉委員長** では、そういうことにいたします。その外の2品目を含めまして、今回説明のありました農薬3品目につきましては、農薬専門調査会において審議することといたします。

続きまして、器具・容器包装6品目について、引き続き、厚生労働省の俵木基準審査課長から御説明をお願いいたします。

◆**俵木基準審査課長** ありがとうございます。「資料1-3」でございます。今回、食品健康影響評価をお願いいたしますのは、器具・容器包装中のフタル酸エステルについての御評価でございます。フタル酸エステルは、主としてポリ塩化ビニルのプラスチックの可塑剤として使われてきている化合物でございます。フタル酸エステルにつきましては、一部のものです。精巢毒性等が指摘されて、これまでも一定の規制が行われてきているところでございます。

特に我が国では、ハイリスクグループが乳幼児ということで、乳幼児がおもちゃをしゃぶるということから、おしゃぶりのようなものも含めまして、おもちゃについてのフタル酸エステルの規制がこれまでに行われてきておりまして、それとポリ塩化ビニル性のビニール手袋のようなもので、お弁当へのフタル酸の溶出があるということが過去に指摘された経緯がございまして、油の多い食品に接するポリ塩化ビニルにつきましては、フタル酸エステルのうちのフタル酸ビス(2-エチルヘキシル)、DEHPと言われております剤につきまして、規制をかけてきているところでございます。

容器包装についてはここにありますように、2002年8月に、今、申し上げましたようにポリ塩化ビニルを主成分とする合成樹脂につきまして、DEHPの使用を油脂又は脂肪性食品を含有する食品に接するものに限って使用禁止ということで規制をかけてきているところでございます。

一方で、米国又はEUを見てみますと、まず乳幼児が一番のハイリスクでございますので、おもちゃについて、御説明させていただきますが、欧米では我が国で規制していないフタル酸エステルも含めて6種類のフタル酸エステル、今回御評価をお願いする6種類でございますが、6種類のフタル酸エステルについて何らかの規制をかけております。おもちゃについて、厚生労働省といたし

まして、ハイリスクグループである乳幼児に対するリスク管理ということで、輸入品のおもちゃも大変多うございますので、欧米の規制を勘案をして、見直しを図ってきたところでございまして、欧米と同様に最大で6種類のフタル酸エステルの使用制限を今、検討して進めているところでございます。

これに連動いたしまして、厚生労働省といたしましては、乳幼児が口に入れるような食器類ものもありますし、いわゆるおもちゃではないけれども、口に入るものがございますので、そういった器具・容器包装については同様にリスク管理が必要なのではないか、と考えています。

さらに加えて、油ものに接するポリ塩化ビニルでの DEHP の大量の溶出が過去に指摘されておりますので、それと同様に乳幼児用以外の器具・容器包装につきましてもフタル酸エステルの規制がどうあるべきかということについて、議論を重ねてきたところでございます。

欧米については、おもちゃの外、容器包装につきましてもここに記載してございますように、その他最大で6種類のフタル酸エステルについて何らかの使用制限をかけているところでございまして、そういった国際的な状況を踏まえて、我が国でのフタル酸エステルの規制の在り方について議論が行われてきたということでございます。

これまでの厚生労働省での審議会の器具・容器包装部会での御審議の結果といたしまして、ここに「①」、「②」と掲げましたように、2つの方向性が示されてきておりまして、この関連で食品健康影響評価を6種類のフタル酸エステルについてお願いするものでございます。

まず①でございしますが、「一般の器具・容器包装」につきましては、現在、油脂及び脂肪性食品を含有する食品に接触して使用されるポリ塩化ビニルを主成分とする合成樹脂の器具・容器包装につきまして、DEHP を原則使用禁止としているものでございますが、これに加えて、DEHP と類似して精巢毒性が認められる DBP、BBP につきまして、DEHP の代替物質として使用されることがないように、適切な対応が必要なのではないか。

もう1つ、②でございしますが、器具・容器包装の中でも「専ら乳幼児が用いる飲食器」につきましては、マウシングという、しゃぶるという乳幼児特有の暴露形態から考えまして、最大限安全側に立ったリスク管理を検討してきましたところ、乳幼児が用いる飲食器につきましては、ここに掲げました6種類のフタル酸エステルについては0.1%を超えて含有しない。これはほとんど検出の限界値のようなものでございますが、超えて含有してはならないとすることが望ましいのではないかと考えているところでございます。

この6種類のフタル酸エステルにつきまして、食品健康影響評価をお願いしたいということで、その結果を受けました後、厚生労働省といたしましては、該当の審議会、部会で更に具体的な基準の改正の議論を煮詰めていきたいと考えております。よろしくお願いたします。

◆小泉委員長 ありがとうございます。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・御質問がありましたらお願いいたします。いかがですか。

よろしいですか。

教えていただきたいんですが、DEHPはもう既に油、脂肪性食品に接する塩ビについては禁止になっておりますが、それ以外のものは日本でどの程度生産されて使われているのか。あるいは、これは主に海外で使われているのかどうか。その辺を御存じでしたらお願いいたします。

◆俵木基準審査課長 フタル酸エステルの製造数量自体は、食品用に使われているのは全体の使用量のかなりマイナーな部分で、食品用に幾らなのかというのは申し訳ないんですけども、具体的な数字がないのが実情でございます。油性の食品に接する部分については、6種類については欧米で一定の使用制限がかかっておりますので、非常に少なくなっているというふうには理解しておりますけれども、その他の例えば油用でないような器具・容器包装については、食品の分野でも使用が行われていると思いますので、その使用量については申し訳ございませんけれども、具体的な数字を持ち合わせていません。

◆小泉委員長 分かりました。何か御意見はございませんか。どうぞ。

◆廣瀬委員 ここに挙げられている6種類のフタル酸エステルは、すべて精巢毒性があると考えてよろしいのでしょうか。

◆俵木基準審査課長 私どもの方の評価ではDEHP、DBP、BBPの3種類については精巢毒性があると評価しておりますが、DIDP、DINP、DNOPにつきましては、精巢毒性は確認されていないと理解しております。

◆廣瀬委員 それは試験が行われていないという意味なのか、精巢毒性がないという意味なのか、どちらでしょうか。

◆俵木基準審査課長 毒性試験の一覧表を持ってきませんでしたのであれですが、in vivoで行われている試験もございますので3種類についても試験は行われていると思います。

◆**廣瀬委員** 6種類すべて規制するという事なので、ちょっとお伺いだけです。

◆**俵木基準審査課長** そこも含めてリスク評価をいただければ、ありがたいと思います。よろしく
お願いいたします。

◆**小泉委員長** 分かりました。外に御意見はございませんか。

よろしいでしょうか。

それでは、本6件につきましては、器具・容器包装専門調査会で審議することといたします。

俵木課長、どうもありがとうございました。

(2) 農薬専門調査会における審議結果について

◆**小泉委員長** それでは、次の議事に移ります。

「(2) 農薬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)が提出されております。

まず、担当委員の廣瀬さんから説明をお願いいたします。

◆**廣瀬委員** 「資料2」の5ページを御覧ください。「プロピリスルフロン」は、スルホニルウレア系の除草剤でありまして、植物のバリン、ロイシン、イソロイシンというような分岐鎖アミノ酸合成経路の中のアセトラクテート合成酵素の活性を阻害することによって草を枯らす作用を示すということでございます。

急性毒性はラットで2,000 mg/kg超でありまして、比較的毒性の弱い剤であると考えられます。

中長期の毒性試験では、ラット、イヌで肝細胞肥大、マウスで肝臓単細胞壊死というような肝臓への影響。また、イヌで溶血性と考えられる貧血が認められております。発がん性、繁殖能に対する影響、催奇形性及び遺伝毒性は認められておりません。

各種毒性試験の中で最も低い無毒性量は、イヌを用いた1年間慢性毒性試験の1.11 mg/kg体重/日でありましたので、これを根拠としまして、安全係数100で割った0.011 mg/kg体重/日をADIと設定いたしました。

詳細は事務局の方から説明をお願いします。

◆**北條評価課長** それでは、追加の説明をさせていただきます。評価書(案)の3ページの「審議の経緯」に記載がございますように、今回の評価の要請につきましては、2009年4月に、農林水

産省より厚生労働省へ農薬登録申請に係る連絡並びに基準設定の依頼がございまして、これを受けまして、同年6月に、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要請があったものでございます。

評価の概要でございますが、7ページ以降に「Ⅱ. 安全性に係る試験の概要」について、取りまとめられております。

まず、「1. 動物体内運命試験」につきましては、ラットを用いて検討がなされております。「表1」に記載がございましたように、 T_{max} は12時間ということで、比較的ゆっくり吸収されてまいります。本農薬は、血漿タンパクへの結合率が高いということで、半減期につきましては23から27時間ということで長いということでございます。

吸収率でございますが、低用量を投与した場合には大体9割方が吸収をされるということでございます。

8ページ。吸収された後の分布につきまして、検討がなされておりますが、先ほど申し上げたように血漿タンパクへの吸着結合が高いということで、特定の臓器あるいは組織への残留傾向は認められていないということでございます。

排泄の方でございます。11ページの「表6」にまとめられております。雄、雌の結果がここに記載されておりますけれども、胆汁中への排泄が最も多く、その次は尿への排泄、残りは糞中に排泄をされるという結果となっております。

12ページ、「2. 植物体内運命試験」につきまして、稲を用いて検討がなされております。「表7」に記載がございましたように、代謝物といたしましては、わらではB、P、Wが多いということでございますし、もみあるいは玄米におきましてはPという代謝物が残留性が高いという結果でございます。

ただし、「作物残留試験」の結果が16ページに記載されております。作物残留試験の結果では、玄米あるいは稲わらにおきまして、親化合物、代謝物、双方とも定量限界未満であるということでございます。

「毒性試験」の成績につきましては、18ページ以降にまとめられております。先ほど、廣瀬委員の方からも御紹介がございましたように、本農薬の毒性の特徴としては、主に肝臓の方に出てまいります。イヌを用いた試験の成績におきましては、血液への影響というものが認められているということで、それ以外につきましては特に重篤なものは認められておりません。

21ページの下の方から、「発がん性試験」の成績がまとめられておりますけれども、ラットを用いました試験、マウスを用いました試験、双方とも発がん性は認められなかったという結果でございます。

23 ページ以降に、「12. 生殖発生毒性試験」の結果がまとめられております。繁殖能に対する影響は認められておりません。

24 ページ。ラットを用いました発生毒性試験におきまして、300 mg/kg 体重/日以上投与群におきまして、過剰肋骨を有する胎児の頻度に有意な増加が認められたということでございます。しかしながら、本文にも記載がございますように、この過剰肋骨の頻度上昇というものは催奇形性を示唆する変化ではないと考えられたと考察をされているところでございます。また、ウサギを用いた発生毒性試験の結果では、催奇形性は認められなかったということでございます。

「13. 遺伝毒性試験」の成績が 25 ページの「表 27」、代謝物につきましては「表 28」にまとめられておりますが、すべて陰性という結果でございます。本農薬につきましては、遺伝毒性はないものと考えられたということでございます。

このような成績を基に、「食品健康影響評価」の結果が 26 ページにまとめられております。調査会の中で若干議論となりましたのは、暴露評価対象物質に代謝物を含めるかどうかという点でございました。しかしながら、一番最後のパラグラフに書かれておりますように、代謝物 P、W というもの。植物体内運命試験におきましては検出をされたものの、作物残留試験ではいずれも定量限界未満であったということ。急性経口毒性試験で毒性症状が認められなかったということから、最終的には、暴露評価対象物質は親化合物のみでよからうという結論となっております。

最終的な ADI の設定につきましては、先ほど廣瀬委員から御紹介のあったとおりでございます。28 ページに結果がまとめられております。

以上のような評価の概要でございましたが、本評価書（案）につきましては、本日の委員会終了後、来年の 1 月 15 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。

◆小泉委員長 分かりました。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・御質問がありましたらお願いします。

よろしいでしょうか。

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いたします。

(3) 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）における審議結果について

◆小泉委員長 次の議事に移ります。

「(3) 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)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)が提出されております。

まず、担当委員の長尾さんから説明をお願いいたします。

◆**長尾委員** それでは、概要について御説明いたします。評価要請のありました牛及び豚に使用するフルオロキノロン系抗菌性物質を有効成分とする動物用医薬品の承認及び再審査に係る食品健康影響評価のうち、それらの動物用医薬品が牛及び豚に使用された場合に選択される薬剤耐性菌を介した食品健康影響評価を行いました。

本評価は、食品安全委員会が決定した「家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針」に基づいて行われ、まず評価すべきハザードとして、牛及び豚にフルオロキノロン系抗菌性物質を使用することにより薬剤耐性が選択された腸管出血性大腸菌、サルモネラ及びカンピロバクターを特定しました。

これらのハザードごとに発生評価、暴露評価及び影響評価を行い、それらの結果からリスクを総合的に推定した結果、いずれのハザードについてもリスクは中程度と評価されました。

したがって、評価対象であるフルオロキノロン系抗菌性物質が、牛及び豚に使用された結果としてハザードが選択され、牛及び豚由来食品を介して、ヒトがハザードに暴露され、ヒト用抗菌性物質による治療効果が減弱あるいは喪失する可能性は否定できず、そのリスクの程度は中程度であると考えられました。

なお、リスク管理機関においては、本評価結果を踏まえて、フルオロキノロン系抗菌性物質製剤の適正使用確保及び薬剤耐性菌に関する情報収集等のリスク管理措置の徹底が不可欠であると考察しております。

詳しくは事務局より説明してください。

◆**北條評価課長** それでは、「資料3-1」と「資料3-2」につきまして、御説明をいたします。資料3-1が今回の評価書(案)そのものでございますけれども、大分、大部になるということもございまして、資料3-2を別途御用意させていただいております。私の方からは今回の評価の背景、評価の内容につきましても、この資料3-2を用いまして、御説明をさせていただきたいと思っております。

資料3-2の1ページの上段の方にも記載がございますが、「家畜等への抗菌性物質の使用」ということにつきましては、まず第1点としましては、「家畜の疾病の治療のための動物用医薬品」としての使用がございます。もう1つは、「家畜の成長促進のための飼料添加物」としても抗菌性

物質が使用されているという状況でございます。

特に、抗菌性物質が使用された場合に、その薬剤耐性菌というものが食品を介しましてヒトに感染し、健康上に影響を及ぼす可能性ということが指摘をされておりまして、国内外の関心が高いという問題が一方でございます。

こうした背景から、農林水産省の方からの要請といたしまして、これら抗菌性の物質を使用した場合に薬剤耐性菌がどのような影響を与えるのか。また、その程度はどの程度のものなのかといったような評価の要請がなされているわけでございます。

この薬剤耐性に関連いたしまして、1 ページの真ん中の方でございますように、1 つは飼料添加物として指定されております抗菌性物質についての薬剤耐性菌の評価が、これは平成 15 年でしたが、既に要請がなされているところでございます。

一方で、今回の評価書でございますが、フルオロキノロン系の構成物質の製剤の承認、又は再審査でございますが、これに絡めまして、これらフルオロキノロン系の抗菌性物質の薬剤耐性菌の評価も要請をされているところでございます。

食品安全委員会におきましては、この薬剤耐性菌の評価の実施に当たりまして、まずこの資料 3-2 の「別添 1」でございますけれども、「評価指針」というものを取りまとめております。

具体的には資料 3-2 の 3 ページに別添 1 といたしまして、「家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針」ということで取りまとめがなされております。

この評価指針の内容でございますが、6 ページをお開きいただきたいと思います。中段でございますけれども、「第 4 食品健康影響に関する基本的な進め方」とまとめられておりまして、そこに「図」が記載されております。食品健康影響評価の基本的な枠組みといたしまして、まずハザードを特定をする。その評価に当たっては、「発生評価」、「暴露評価」、「影響評価」というそれぞれの評価を行うという枠組みが示されております。

「発生評価」とは、ここに記載がございますように、「動物用抗菌性物質が家畜等に使用された場合に、ハザードが選択される可能性と程度」についての評価でございますし、「暴露評価」とは、「ヒトがハザードに暴露される経路の説明と暴露の起こる可能性と程度」というものの評価でございます。

また、「影響評価」は、「ハザードのヒトへの暴露と暴露による影響との関連性の説明と、ヒト用抗菌性物質による治療効果が減弱あるいは喪失する可能性とその程度」を評価をする。こういう 3 つの評価をそれぞれ行いまして、最終的なリスクの推定につきましては、この 3 つの評価を総合的にまとめて評価を行うという基本的な方向性が示されているわけでございます。

7 ページの「第 2 章 各論」以降にそれぞれの具体的な評価の内容、あるいは項目についてまとめられているところがございますし、12 ページ以降には、その「整理表」ということで、どのような項目について検討を行うべきかということが整理をされているところがございます。

食品安全委員会におきましては、まず評価指針を取りまとめた後、次に食品を介してヒトの健康に及ぼす細菌に対する抗菌性物質の重要度のランク付けについてということで、どのような抗菌性の物質がこのような薬剤耐性の評価において重要なものなのか。そのランク付けについても検討を行っております。

これが「別添 2」ということで、資料 3-2 の 15 ページ以下にまとめられているところがございます。15 ページの下の方に記載がございますが、この重要度のランク付けについては、4 点を考慮する必要があるということで、第 1 点といたしましては代替薬の有無。2 点目には抗菌活性及び抗菌スペクトル。3 点目は病原菌にヒトが感染した場合に引き起こされる健康被害の程度、4 点目が薬剤耐性化のメカニズム。こういう 4 点を考慮してランク付けを行うということでございます。

結果は 16 ページの方にまとめられておりまして、3 つのランクに分けられておりまして、「ランク I」が「きわめて高度に重要」ということで、「ある特定のヒトの疾病に対する唯一の治療薬である抗菌性物質又は代替薬がほとんどないもの。」これが「ランク I」でございます。次に「ランク II」というものが「高度に重要」。「ランク III」が「重要」。こういう 3 つに分類をされております。

今回評価の対象となっておりますフルオロキノロン系の抗菌剤につきましては、「ランク I」に相当するものということで、16 ページの下から 3 行目に「フルオロキノロン系に属するもの」と記載をされておりますが、フルオロキノロン系につきましては、特にこの薬剤耐性の評価が重要なものという位置付けとなっているところがございます。

元に戻っていただきますが、このように評価指針、ランク付けを行った上で具体的に評価が行われたというところがございます。

資料 3-2 の 2 ページに移っていただきたいと思っております。今回、牛及び豚に使用するフルオロキノロン系の抗菌性物質の薬剤耐性評価につきまして、概略を御説明させていただきます。

2 ページの左上のところがございますように、「ハザードの特定」でございます。評価書に該当する部分を申し上げますと、資料 3-1 の 19 ページから、「ハザードの特定に関する知見」ということで、これに関する知見が整理されているところがございます。

ハザードの特定に関する最終的に結論につきましては少し飛びまして、34 ページの下の方でございますが、「7. ハザードの特定」にまとめられているところがございます。ここのハザードの特定に関する結論に相当する部分は 35 ページの上から 2 行目以降、「したがって」にまとめられてい

るところでございます。「国内の牛及び豚由来の畜産食品を介して伝播する可能性がある感染症であり、かつヒトの医療分野において、フルオロキノロン系抗菌性物質による治療が推奨されている腸管感染症は、腸管出血性大腸菌症及びサルモネラ感染症であると考えられる。また、フルオロキノロン系抗菌性物質は、カンピロバクター感染症に対する推奨薬とはされていないが、感染性腸炎の初診時に、原因菌が特定されていない段階で投薬される場合があることから、カンピロバクターがフルオロキノロン耐性菌であった場合、ヒトの治療に対して悪影響を及ぼすという可能性は否定できないと考えられた。」ということで、このハザードの特定につきましては、この資料3-2の2ページの右上に記載がございますように、「腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター」の3つの細菌につきまして、取り上げられたというところでございます。

まず、ハザードが特定をされたということで、次に、「発生評価」以下の各評価が行われておりまして、まず、発生評価につきましては、資料3-1の評価書(案)の35ページ以降に記載がされているところがございます。

種々のデータを基に検討がなされておりまして、最終的な結論だけ申し上げますと、腸管出血性大腸菌、サルモネラにつきましては低度、つまりハザードが選択される可能性はあるが、その程度が小さいという評価となっております。

一方で、カンピロバクターにつきましては、この資料3-1の40ページの「表24」を御覧いただきたいと思っております。表24はカンピロバクターにおける耐性の状況を年次推移で示しておりますけれども、1999年から2008年までのデータを取りまとめております。

一番下の豚由来のC.coliのところの表を御覧いただきますと、耐性率が2007年の段階で56.3%ということで少し高くなっております。ただ、2008年は39.5とそれよりも値が小さくなっておりますけれども、やはりこの部分につきましては耐性率の上昇の可能性もあるということでございまして、カンピロバクターの発生評価につきましては中等度という評価になっているところがございます。これが発生評価の結果でございます。

続きまして、暴露評価でございます。暴露評価に対する取りまとめにつきましては、評価書(案)の47ページ以降にまとめられております。ヒトがハザードの暴露される経路を明らかにするとともに、各経路でのハザードの増加又は減弱を推定し、畜産食品を介してハザードの暴露を受ける可能性及びその程度を評価するというので、ここも各種のデータを用いまして、この3つの細菌についての暴露評価というものが行われているところがございます。

結果でございますけれども、資料3-2の2ページにまとめられておりますように、3つの細菌につきまして、すべて低度であると。すなわちハザードの暴露を受ける可能性はあるが、その程度は小さいという評価になっているわけでございます。

影響評価でございます。影響評価に関する知見につきましては、資料3-1の54ページ以降に記載がされているところでございます。この影響評価につきましては、先ほどのランク分けの結果にもリンクするわけでございますけれども、最終的には腸管出血性の大腸菌につきましては高度、サルモネラも高度、カンピロバクターは中等度ということでの評価結果となっております。

この3つのそれぞれの評価を踏まえまして、総合的な評価の結果につきましては、評価書（案）の61ページ以降にまとめられているところでございます。この評価書（案）の61ページの「表37」に発生評価、暴露評価、影響評価の3つの評価を踏まえて、総合的に評価をする判断の考え方というものが示されております。

分かりやすく申し上げますと、発生評価などそれぞれの評価を「大」、「中」、「小」とそれぞれポイント化いたしまして、3つの評価のポイント制の和による評価にしているということでございます。

その最終的な評価は、スコア化をして最終的に評価を行っているわけでございますが、その最終的な評価につきましては、68ページの「表42」にまとめられているところでございます。

結果といたしましては、3つの細菌につきましてのリスクを推定いたしますと、すべて中等度という結論になったというところでございます。少し評価のプロセスを御説明申し上げましたが、最終的な評価の結果といたしましては、この評価書の68ページの「6. 食品健康影響評価について」にまとめられておりますけれども、牛及び豚由来食品を介してヒトがハザードに暴露され、ヒト用抗菌性物質による治療効果が減弱あるいは喪失する可能性は否定できず、リスクの程度は中等度であると考えられたということでの評価となっております。

ただ、この68ページで申し上げますと、「(2)」に記載がされておりますけれども、この薬剤耐性菌につきましては、現時点でまだ科学的な知見といったものが必ずしも十分ではない。リスク評価の手法についてもまだ国際的に確立しているということでもないということで、新たな科学的知見、情報の収集が必要であると結ばれているところでございます。

評価書の69ページ以降には、「リスク管理措置等に係る考察」という形で、今後リスク管理機関におきまして、考慮すべき事項といったものがまとめられているところでございます。

3つほど考慮すべき事項ということで御提案いただいております。1つが「リスク管理措置の徹底について」でございます。ここで言っているのは、薬剤耐性菌についての科学的知見・情報を収集した上で随時検証を行い、必要なリスク管理措置が講じられることが不可欠であるということがまず第1点でございます。

第2点目は、「薬剤耐性菌に係るモニタリングについて」ということで、特にこの薬剤耐性の発生といったものについてのサーベイランスが現段階では必ずしも十分ではないということで、この

アクティブサーベイランスを中心に、今後、モニタリング体制の強化を図ることが必要であるということが指摘されているところでございます。

70 ページに移りますけれども、3 つ目の指摘としては、「食品健康影響評価の見直しについて」ということで、まず、承認に係る案件につきましては、薬事法に基づく再審査の段階で薬剤耐性に係る必要な情報を収集をいたしまして、改めての評価を実施することが必要であるということ。再審査に係る案件につきましては、薬事法に基づく再評価によりまして、必要な情報を収集し、改めて評価をすることが必要であるということが提案されているところでございます。

以上のような評価の概要でございますけれども、本評価書（案）につきましては、本日の委員会終了後、来年1月15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。

◆**小泉委員長** ありがとうございます。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、お願いします。

よろしいですか。

どうぞ。

◆**村田委員** 1点教えてください。膨大な量でよく分からなかったんですけども、畜産現場での耐性菌を検出する割合とか耐性率と、実際の医療現場というか臨床現場での耐性菌の程度とか割合はどういう関係になっているのでしょうか。

◆**北條評価課長** 59 ページに記載がございまして。これはヒトの臨床由来株における耐性の状況というものです。こちらの方でございます。

◆**村田委員** そうしますと、臨床菌株の方が耐性率は少ないということでしょうか。耐性率がずっと0%と書いてあります。

◆**北條評価課長** 個々に比較してみないと、この場ですぐにどうのこうのと申し上げられないのですが、必ずしも例えば臨床の方が多いとか少ないとか、そういう傾向でもないみたいです。

◆**村田委員** 分かりました。

◆小泉委員長 長尾さんの方はいかがですか。何かお答えできることはありますか。

◆長尾委員 これを見ていると、なかなか厳しいなと思って、さっきの表を見ていましたけれども、特にそれ以上のコメントはないです。

◆小泉委員長 少し私もその辺が気になってお聞きしたいのは、恐らくヒトの臨床由来株と動物で調べられている株の種類は同じと言えないのではないのでしょうか。もっと細かいタイプに分けられると思うのです。その辺が本当にイコールで、この耐性率が豚と一緒になのかどうかという疑問のあるところかなと思います。

もう1点は、先ほど言われたように、この40ページの豚由来のC.coliですが、56.3%あったのが今度は減っていますね。これが将来的に増えるのか減るのかというのは、きっちりモニタリングをしていただかないと、前回ではここに有意差があるのは、この56.3%だけだったのですけれども、やはり最後の評価のところ書かれているようにモニタリングをきっちりやって、増えていくようであれば、これは大きな問題かなと思いますが、いかがでしょうか。

◆北條評価課長 ここはかなりワーキンググループの中でも議論をされたところですが、結局、2007年に1回56%を超えるという高い値を示して、その後下がってきているということですが、今の段階では結局サーベイランスの制度の問題ですね。必ずしもサーベイランスがまだ十分ではないということで、今後の推移をやはりきちんと見ていく必要があるであろうということが言われておりました。

そういう意味もあって、最後のところの考察の中でも1項目、薬剤耐性菌のサーベイランスの指摘についての指摘があったということでございます。

◆小泉委員長 私もそのとおりだと思います。何か外に御意見はございませんでしょうか。

よろしいでしょうか。

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について

◆小泉委員長 次の議事に移ります。

「(4) 食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見について」です。

農薬 2 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・情報の募集の手續が終了しております。

事務局から説明をお願いいたします。

◆北條評価課長 それでは、「資料 4-1」と「4-2」に基づいて御説明いたします。

まず資料 4-1 の「1-メチルシクロプロペン」でございます。評価書の 2 ページの「審議の経緯」に記載がございますように、今回の評価の要請につきましては、2005 年 8 月に、農林水産省より厚生労働省へ農薬登録申請に係る連絡及び基準設定依頼がございまして、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要請があったものでございます。

評価書（案）につきまして、8 月 27 日から 9 月 25 日まで、国民からの御意見・情報の募集が行われたものでございます。

結果でございますが、後ろから 2 枚目に記載がございますように、2 通ほど御意見をいただいております。

1 通目でございますけれども、これは評価書の最後の食品健康影響評価の記載で、厳密な意味での ADI を求めることはできない。それから、食品健康影響評価が可能と考えられたという記載があるわけでございますけれども、その関係が分かりにくいという御指摘でございます。

専門調査会の回答でございますが、ここの評価結果は、「経口暴露による厳密な意味での ADI を求めることはできない。」。これが評価結果であるということをおっしゃっております。ただ、ADI を求めることはできないという結論といたしますと、この農薬がヒトに対する安全性に懸念があるとの誤解を生じさせるおそれがあるであろうということで、10 ページに記載がございますが修正をしたいということで、修正案を書かせていただいております。

具体的には 1 ページ目の下から 2 行目のところから書いてございますが、「しかしながら、作物残留試験の結果、1-MCP の残留量は極微量であり、農薬登録申請における使用方法で適切に使用される限りにおいては食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は極めて低いと考えられた。」。この文章を入れた上で、あえて ADI を算出するとすれば、安全係数 1,000 で除した 0.00095 mg/kg 体重/日が得られるという修正をさせていただきたいということでございます。

御意見の 2 つ目でございますが、同様の趣旨であろうと思います。基本的には何らかの形で ADI というものを、これは暫定的なといいますか、仮にということで示しておりますが、そういう形でも ADI を示したということについては、意義があるという御指摘ございましたが、その中で、海外でそういう評価が行われているというくだりがございまして、今回の食品安全委員会の評価書におきましても、その海外における評価の内容につきまして、追加記載をさせていただきたいとい

うことでございます。

そのようなことから、最後の2ページに記載がございますように、評価書につきまして記載の変更をさせていただくということでございます。

その外、若干数字につきまして確認をいたしまして、正しいものに直しているところがございますが、以上のような評価書の変更をさせていただきたいと考えております。

このような御意見、それに対する対応を行った上で、評価の結果につきましては、大きな修正はございませんので、修正したものをもちまして関係機関の方に通知をしたいと考えております。

資料4-2の「メプロニル」でございます。3ページの「審議の経緯」にお示ししますように、本農薬につきましては、2003年7月に、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。

2007年8月には、農林水産省より厚生労働省へ基準設定の依頼、これは魚介類についてでございますがございまして、これを受けまして2008年3月に、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要請がございました。

併せまして、ポジティブリスト制度による暫定基準の設定をされている農薬でもございますので、24条2項による評価の要請も行われております。

評価書(案)につきましては、本年11月5日から12月4日まで、国民からの御意見・情報の募集を行ったものでございます。

結果は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おります。

以上でございます。

◆小泉委員長 ありがとうございます。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お願いします。

ちょっと確認ですが、最初の1-メチルシクロプロペンの方は、最終決定は、「ヒトの健康に影響を与える可能性は極めて低い」というのが結論ですね。このADIのものはあくまで参考ということで書かれたということで解釈してよろしいでしょうか。

◆北條評価課長 正確には評価書の19ページの真ん中の方になります。「食品安全委員会農薬専門調査会は、経口暴露による厳密な意味でのADIを求めることはできないと考えられた。」。以下書かれてございますが、最後、「食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は極めて低いと考えられた。」というところまでが、正式の回答になります。

◆小泉委員長 分かりました。何か御意見ございませんか。

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けるものと同じ結論、すなわち、最初の「1-メチルシクロプロペン」は、経口暴露による厳密な意味での一日摂取許容量を求めることはできないと考えられた。しかしながら、作物残留試験の結果、1-メチルシクロプロペンの残留量は極微量であり、農薬登録申請における使用方法で適切に使用される限りにおいては食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は極めて低いと考えられた。」という結論です。

もう1つの、「メプロニルの一日摂取許容量を0.05 mg/kg 体重/日と設定する。」としてよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

◆小泉委員長 ありがとうございます。それでは、この評価書についてはこれで終わります。

(5) 食品安全モニターからの報告(平成21年10月分)について

◆小泉委員長 次の議事に移ります。

「(5) 食品安全モニターからの報告(平成21年10月分)について」です。事務局から報告をお願いいたします。

◆小野勸告広報課長 それでは、「資料5」に基づきまして御報告いたします。食品安全モニターからの10月分の報告でございます。10月中の報告件数は、32件でございます。詳細につきましては、2ページ以降に書いてございます。

まず、食品安全委員会関係では、1件で、委員の人事案の否決に関する御意見です。これにつきましては、たびたびモニターからも御意見をいただいております。7月に、「委員長談話」として発表されたところですが、「今後とも、『科学に基づく新しい食品安全を守るしくみ』について、一人でも多くの皆様にご理解いただけるよう、努力をしていきたい」ということでございます。

なお、委員の任命に関しましては、食品安全基本法において、両議院の同意を得て、内閣総理大臣が行うことが定められておりますので、委員会及び事務局に任命や推薦の権限はございません。このことを御理解くださいということでございます。

次にリスク関係ですけれども、全部で4件あります。1つ目は、リスク評価についてもっと多くの人に知ってもらうことが大切だということです。

2つ目は、消費者と生産者・科学者・行政関係者との間にリスク認知ギャップがあるという御意見です。

3 ページ目、リスコミの充実を望みますという御意見です。

最後に4番目は、セミナーに参加してということで、委員会の役割を広く知ってもらうためにも、セミナーの開催に力を入れて取り組んでほしいという御意見です。

これに対するコメントですが、食品安全委員会では、意見交換会やホームページ、メールマガジン等を通じまして、情報提供を積極的に行っているところでございます。

また、地域において、分かりやすい情報発信ということにも努めており、地方公共団体と効果的なリスコミの手法の共有を図っているところでございます。

また、情報を伝える上で、マスメディアの果たす役割は大きいわけですが、マスメディアの関係者に情報を提供する、あるいは懇談会や勉強会を通じまして、時機に応じて情報提供を実施しているところでございます。

今後ともリスコミを積極的に推進していきたいという考えで取り組んでまいります。

4 ページ目の化学物質・汚染物質については3件来ております。まず1つ目が、トランス脂肪酸の件についてでございます。トランス脂肪酸のリスクについての広報をお願いしますという御意見です。

食品安全委員会では、科学的知見に基づいて、分かりやすく整理したファクトシートを現在公表しているところでございます。また、今後とも国内外の新たな知見について情報を提供していきたいという考えで取り組んでございます。

なお、トランス脂肪酸については、このファクトシートの中で記載されておりますが、18年度に調査を行いまして、平均的な日本人のトランス脂肪酸の摂取量は、0.7 から 1.3g/人/日でございます。これは摂取エネルギーに換算しまして0.3 から 0.6%と推計されております。WHO/FAO の合同専門家会合の報告書では、1日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満を目標とするとされておりますが、この目標値を下回っている状況でございます。

ただ、一般的な食生活の中では、このように摂取量は少ないと考えられますが、脂肪の多い菓子類、食品の食べ過ぎなど、偏った食事をしている場合は、平均を大きく上回る摂取量となる可能性があるため、注意が必要でということが記されております。

5 ページ目には、消費者庁からもコメントをいただいております、表示の関係で現在検討中というところでございます。

次の御意見として、ハマチの養殖に関して環境ホルモン剤が使用されたという件について2件寄せられております。

これにつきましては、農水省からコメントをいただいております。

6 ページ目、新開発食品の関係は 11 件で、すべて DAG の関係についての御意見です。エコナオイルの安全性です。グリシドール脂肪酸エステルについての御意見、「念のための試験」という言葉が使われておりますが、その使い方について。また、特保制度の見直しについての御意見等々が寄せられております。

7 ページ目以降に、食品安全委員会のコメントを付してございます。グリシドール脂肪酸エステルにつきましては、現在、厚労省に対し追加の資料を提出するよう要請しているところでございます。12 月 3 日の当委員会で、厚労省から説明を受けておりますが、まだ必要なデータがそろっていないということで、再度、厚労省に対し、速やかな提出に最大限協力してほしいという要請をいたしたところでございます。

「念のための試験」について、平成 10 年、平成 15 年にそれぞれ特保の表示許可が出されておりますが、その際の厚労省の審議会において、TPA という物質と DAG の比較が議論されたところでございます。これに関しまして、より感度の高い試験を行うということで、発がんしやすいラットを用いて、皮膚と類似の組織である口腔等に対する発がん促進作用の追加試験を行うこととなったところございます。

この過程におきまして、DAG に関する新たな内外の知見を入手するというのがございまして、厚労省から平成 17 年に諮問を受けて、DAG の安全性について審議を行っているところでございます。

9 ページ目には、厚労省、消費者庁からコメントをいただいております。DAG については、以上でございます。

10 ページにまいりまして、食品衛生管理関係で 6 件いただいております。まず 1 つ目は、インフルエンザウイルスに感染した豚についてでございますけれども、ウイルスに感染した豚肉が市場に出ないように、適正な指導をお願いしたいという御意見でございます。

これにつきましては、農水省からコメントをいただいているところでございます。

その下の御意見は、常温保存菓子製品の温度管理についてですが、これにつきましては厚労省、消費者庁からコメントをいただいております。

続きまして、O157 の食中毒事案につきまして 3 件の御意見をいただいております。これにつきましては、当委員会からのコメントとして、O157 の食中毒防止の対応策等を記してございます。

12 ページにまいりまして、厚労省、消費者庁から、食中毒に関する情報、成型肉の表示についてのコメントをそれぞれいただいているところでございます。

13 ページ、消費者は食の安全に注目するようになったが、社会環境の変動に、より広く目を向け

ることへの国の指導が必須と考えるという御意見でございます。これにつきましては、関係行政機関に回付しているところでございます。

次に表示の関係で6件、まず最初の2つはアレルギーの表示方法の意見でございます。

これにつきましては、消費者庁からアレルギー関係の表示についてのコメントをいただいているところでございます。

14 ページ目、賞味期限の表示、弁当や惣菜類の表示について、小さくて見づらいですとか、じっくり確認することができない商品が多いという御意見でございます。これにつきましては、消費者庁からコメントをいただいているところでございます。

その下に2つ、期限表示のパンフレットの活用についてと、それから、食の偽装表示問題についてという2件の御意見をいただいております。これにつきましては、関係行政機関に回付しているということでございます。

最後に15 ページ、その他で1件、米国産牛肉脊柱混入事例に対するリスク管理機関の対応についてという御意見でございます。これにつきましては関係行政機関に回付しているところでございます。

報告は以上でございます。

◆**小泉委員長** ありがとうございます。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、御意見ございませんか。

どうぞ。

◆**廣瀬委員** 7 ページの一番下の行になります。これは、エコナの関係のコメントですけれども、ここで、「グリシドール脂肪酸エステルが発がん性についても検討を進めています。」というのは、これで正しいのでしょうか。私の中では、将来的にこういう検討も必要だなという程度とと思っていたんですけれども、実際に検討を進めているのかどうか確認をお願いしたいと思います。

◆**小泉委員長** どうぞ。

◆**北條評価課長** これは、指摘事項の中には入っております。ただし、廣瀬先生がおっしゃったように、先行して遺伝毒性試験であるとかそういったような結果を見ながら検討する。たしかそういう御指示ではなかったかと思っております。

◆小泉委員長 よろしいですか。

◆廣瀬委員 私もそういう認識しております。

◆小泉委員長 外の委員の方々いかがですか。

せっかくの機会ですので、見上さんの方から、豚インフルエンザの問題で、以前に見解を出されていますね。それと成型肉の安全性について、ちょっと御意見をいただけませんか。

◆見上委員 2つ全然違うことですね。

まず、豚インフルエンザに関しましては、今回、世界中に起こっているのは、最初にメキシコで見つかって、その当時、豚インフルエンザにかかった豚肉を食べて、ヒトがインフルエンザになったという事例は全くなかったということで、食品安全委員会はいち早くいろいろ文献等を調べて、世界的に見てもそういう事例はないということで見解を出しました。そうしたらほぼ同じ時期にWHOも同じようなことを発表なさって、そのことに関しては、世界的に豚肉を食べないという流れにはならなかったと思います。

事実として、むしろインフルエンザにかかったヒトが豚に感染させたという事実はあって、逆はなかったということです。

もう1点の成型肉の重要な点は、要するに健康な牛の筋肉中には細菌やウイルスは存在しないということです。ウイルスはちょっと細菌と違うんですけども、細菌のことを話しますと、健康な動物は流血中にそういう病原体を持っていないというのが大原則で、ですから、屠場等において検査しているのは健康な動物ですから、そういう動物の筋肉の中には細菌はいないです。いたら大変なことで、菌が体中の血管の中にいる状態を敗血症と言って、当然のことながら動物がそういう状態だったら、相当重い症状も出ますし、そんなものは当然のことながら肉として食べないです。ところが、健康な牛のいろんな部位のくず肉をあちこちから集めてきて、それを形よく、あたかも油がよく乗ったステーキのごとくにしたのが成型肉で、本来だったら筋肉から持ってきたステーキは菌がないんだけど、いろんなところから集めている過程において、人工的に造られた肉の表面にどうしても菌が、手とか動物の皮膚とかを通じて、菌が肉の中に入ってしまふ。ですから、そこが本質的な違いで、それを熱も、例えば表面だけを焼いて、レアが好きな人が、まだ血がしたたるとようなものを食べて中毒を起こす。けども筋肉から造った肉の塊は、そういう心配がないから、表面を焼いた、中がレアであろうと、感染することはないというわけです。

それでよろしいですか。

◆小泉委員長 ありがとうございます。要するに、くず肉を成形しものは中まできっちり焼いてくださいということですね。

◆見上委員 その場合は、畑江先生の方が御専門なんですけれども、肉というのは焼くとあまりおいしくないんですね。ですけれども、そういう安いステーキと称する肉はよく焼いて、中心部が75度ぐらいまで焼いてお食くださいという話だと思います。

◆小泉委員長 ということですので、皆さん気を付けるようにいたしましょう。

もう1つ、多分、今のに関係すると思うのですが、私はよく腐りそうだと電子レンジでチンとしてから冷蔵庫に入れるんですが、電子レンジの便利さということで、13ページのモニターの方が質問されていますが、この辺の効果について畑江さんの方からお願いします。

◆畑江委員 ここに参考情報として書いてありますが、季刊誌に電子レンジの電磁波むらのことを書きました。例えば、形によって電磁波が集中しやすい場所と、あまり電磁波が行かない場所がある、食塩があるとその部分に吸収されて、そこから中に入らないあるいは、食品の組成によって温度分布にむらができるなど、電子レンジによる加熱はそういう特徴がありますから、注意が必要です。

◆小泉委員長 過信しない方がいいということですね。

◆畑江委員 はい。

◆小泉委員長 ありがとうございました。

外に、どなたか御意見ございませんか。

よろしいでしょうか。

それでは、外に議事はございますでしょうか。

◆西村総務課長 外はございません。

◆小泉委員長 それでは、ありがとうございました。

昨年も同様のお知らせをいたしました。年末年始を控えて、最後に私から1つ提案をさせていただきます。

毎年この時期になりますと、「お餅」を食べる機会が増えますので、同時に窒息事故が増えることが心配されます。事務局においては、痛ましい事故を少しでも減らせるよう、本年も、食品による窒息事故の防止について、ホームページやメールマガジンで注意喚起をしていただきたいと思います。いかがでしょうか。

(「賛成」と声あり)

◆小泉委員長 それでは、是非ともそういう形で2つに載せていただきたいと思います。既に下の方に載っているのですが、この時期、注意喚起を重視したいと思います。

本日の委員会の議事はすべて終了いたしました。

次回の委員会は、通常ですと12月24日(木曜日)になるのですが、緊急に処理すべき懸案事項もないようですので、お休みとさせていただきます。したがって、年明けの1月7日(木曜日)14時から開催を予定しております。

また、明日18日(金曜日)14時から、「新開発食品専門調査会」が公開で開催。

来週22日(火曜日)14時から、「動物用医薬品専門調査会」が非公開で開催。

24日(木曜日)10時から、「器具・容器包装専門調査会」が公開で開催。

25日(金曜日)14時から、「肥料・飼料等専門調査会」が公開で、それぞれ開催される予定となっております。

また、明日18日(金曜日)14時から、千代田区永田町の星陵会館におきまして、意見交換会、いわゆる「食品に関するリスクコミュニケーションー我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価についてー」を開催いたします。

参加を御希望される方は、食品安全委員会のホームページ、あるいは本会場の隣の展示コーナーに御用意しております御案内を見ていただいて、会場にお越しいただければと思います。まだ、席に余裕があるようございます。

なお、開催概要、配布資料及び議事録につきましては、後日、ホームページに掲載いたしますので、是非こちらも御覧いただければと思います。

以上をもちまして、第314回食品安全委員会会合を閉会といたします。

どうもありがとうございました。