

# 食品安全委員会企画専門調査会

## 第 16 回 会 合 議 事 録

1. 日時 平成 18 年 9 月 27 日（水） 14:00～15:45

2. 場所 食品安全委員会大会議室

3. 議事

(1) 委員会自らの判断により食品健康影響評価を行うべき対象の点検・検討について

(2) その他

4. 出席者

(専門委員)

富永座長、飯島専門委員、市川専門委員、伊藤専門委員、近藤専門委員、  
佐々木専門委員、澤田専門委員、鋤柄専門委員、西脇専門委員、福土専門委員、  
宮脇専門委員、山根専門委員、山本専門委員、渡邊専門委員

(参考人)

服部専門参考人

(食品安全委員会委員)

小泉委員、長尾委員、野村委員、畑江委員、本間委員、見上委員

(事務局)

齊藤事務局長、日野事務局次長、小木津総務課長、國枝評価課長、吉岡勧告広報課長、  
境情報・緊急事態対応課長、永田リスクコミュニケーション官

5. 配布資料

資料 1 平成 18 年度自ら評価案件の決定までのフロー（案）

資料 2 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の進捗状況について

資料 3 <平成 18 年度> 食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う  
案件の候補について

参考資料 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件の点検・検討に係るファクトシートの作成について

## 6. 議事内容

○富永座長 それでは、定刻になりましたので、ただいまから「企画専門調査会」の第16回会合を開始させていただきます。

本日は、14名の専門委員とともに、服部専門参考人が御出席でございます。

委員のうちでは、内田専門委員と武見専門委員が本日は御欠席でございます。

また、食品安全委員会から小泉委員、見上委員、長尾委員、畑江委員、野村委員、本間委員に御出席いただいております。

ここで7月1日に委員改選が行われまして、今回、初めて御出席いただいている長尾委員、畑江委員、野村委員から一言ごあいさつをいただきたいと思っております。抱負など、あるいは忌憚のない御意見などをお述べいただければ幸いです。

また、企画専門調査会の担当であった寺尾委員、坂本委員に代わりまして、長尾委員がこの専門調査会の主担当に畑江委員が担当になられたと事務局から御連絡をいただいております。

それでは、長尾委員からごあいさつをよろしく申し上げます。

○長尾委員 7月から委員になりました長尾でございます。寺尾委員の後任ということでございます。

この会は、いろいろ皆さんのアイデアを出していただいて、これがずっと先に行って、非常にこの委員会の大事な評価項目といたしますか、検討項目になっていく源流になると思っておりますので、是非活発な御討論をよろしく申し上げます。

○富永座長 ありがとうございます。

では、畑江委員お願いいたします。

○畑江委員 7月から新任の畑江と申します。どうぞ、よろしくお願いいたします。

○富永座長 それでは、野村委員お願いいたします。

○野村委員 7月から新任になりました野村でございます。どうぞ、よろしくお願いいたします。

昨日の組閣でもそうですが、食品安全というのが非常に大きな組閣の中の項目になっておりまして、国民の期待というのはなかなか高いと思っております。私もそれに応えるように頑張ります。一つよろしく申し上げます。

○富永座長 ありがとうございます。続きまして、議事に入らせていただく前に、内閣府の人事異動によりまして、幹部の異動がありましたようで、事務局から御紹介いただきまして、引き続き資料の確認をお願いしたいと思います。

○小木津総務課長 承知いたしました。

それでは、事務局の幹部の異動につきまして御紹介させていただきます。実は、昨日の組閣に伴いまして、大臣が交代している関係で、事務局長と次長が、今、留守をしておりますが、次長が交代いたしまして、前の一色次長の後任として、日野次長が就任しております。間もなくまいると思いますが、それが1つです。

あと、リスクコミュニケーション官ですが、最後にリスクコミュニケーション官から後任で永田リスクコミュニケーション官が就任しております。よろしく願いいたします。

それでは、続きまして、資料の確認をお願いしたいと思います。

資料の一番上にありますのが、議事次第でございますが、議事次第の裏側に配付資料一覧が入っているかと思えます。

まず、座席表の下の資料1ですが、18年度の自ら評価の案件の決定までのプロセスをまとめたもの、フロー案というものがございます。これが1つです。

その次の束が、食品安全委員会が自ら行う、食品健康影響評価の進捗状況についてということで、企画専門調査会で御議論いただいた案件について、今、どのような状況になっているかと全体を整理したものでございます。後ほどまた御紹介させていただきます。

続きまして資料3ですが、これは本日御議論いただく主なる資料でございますが、リストアップされました自ら評価の案件の候補についての参考資料でございます。

そして、表題が参考資料となっておりますのが、一番下に付いておるものでございますが、これは後ほど自ら評価の進捗状況の御説明の際に御紹介させていただきますが、前回の自ら評価の案件の候補の絞り込みのときに、ファクトシート等をまとめることが望ましいという指摘を受けた事項について、一部その作業が進捗しておりますので、その資料でございます。

資料は以上のとおりでございます。

○富永座長 よろしゅうございますか。それでは、議事に入らせていただきます。

本日の会議全体のスケジュールにつきましては、お手元の企画専門調査会議事次第の裏側にございます。

本日は、第1の議題といたしまして「委員会自らの判断により食品健康影響評価を行うべき対象の点検・検討について」でございます。

この議題は、企画専門調査会の最重要課題でありまして、本日、これについて御議論をいただきたいと思っております。

それでは、資料につきまして事務局から御説明ください。

○小木津総務課長 それでは、先ほど御紹介いたしました、資料1に基づきまして御説明をさせていただきます。

まず、資料の一番上でございますが、今、座長から御紹介がありましたように、食品安全委員会の役割の1つといたしまして、リスク管理機関から諮問を受けてリスク評価を行うということ以外に、自らの判断で案件を選定いたしまして、リスク評価を行う。こういう仕事も課せられているわけでございますが、その仕事のために企画専門調査会において、定期的にそういった案件候補につきまして、点検・検討をいただくということを毎年やっております。

この作業の18年度の進め方についての案をまとめたものでございます。まず、時系列で申しますと、左から右の方に流れていくわけなんですけれども、今日の作業は、9月27日と書いてあるところでございますけれども、その前段といたしまして、事務局におきまして、自ら評価の案件候補の整理をいたしました。後ほど資料の紹介をさせていただきますが、案件を整理したものをリストアップしたもの、これにつきまして、専門調査会において御審議いただきまして、その際には、これまでの前年度からの自ら評価の案件がどのようになっているかということをお確認していただいた上で、リストアップされた案件につきまして、優先度合を考慮していただき、よりふさわしいものに絞り込んでいただくという作業をお願いすることになっております。

それが終わりますと、更に事務局におきまして、絞り込まれた案件につきまして、リスク管理機関から情報を得、あるいは評価するとすればどんなことが重視しなければならないかという辺りにつきまして整理させていただいて、資料を整えた後に、次の機会でございますが、18年度の運営計画の中間報告を取り上げる段取りを考えておるんですが、その際に、2回目の自ら評価の検討ということで、評価案件につきまして、再度優先度合を考慮して、絞り込みの議論をしていただこうと考えております。

その議論を踏まえた後に、再度資料を事務局の方で整理いたしまして、選ばれた案件につきまして、食品安全委員会の方に御報告いたしまして、そして審議をいただくという段取りを考えています。

それらの議論を踏まえて、研究とか調査とかに生かしていくということでありまして、その進捗の状況につきましては、再度企画専門調査会の方に御報告させていただくと考え

ています。

事務局の方が、案件の候補の整理をする際のルールとして食品安全委員会が決定した事項がございますので、それを再度御確認いただきたいと思います。

2 ページ目でございます。別添の 1 と別添の 2 というものがございしますが、まず、リストアップする観点をとめたものが別添の 1 でございます。

まず、関係機関とかマスメディアからの情報の中で、我が国においてリスク評価が行われていない案件、あるいは行われてはいるのですが、新たな知見が見つかり、それに基づいて海外では再評価がなされているような案件、こういったものがあれば、それを取り上げていく。

ただ、リスク管理機関などで、所要の管理措置が講じられていて、明らかに健康への悪影響が想定できないもの、これについてはリストから落としていくということで整理しております。

もう一つの流れといたしまして「食の安全ダイヤル」とか食品安全モニターからの報告の中でリスク評価を要請しているもの。あるいはその案件の中で、我が国においてまだリスク評価が行われていないもの。あるいは新たな知見が生じてきたものなどをリストアップするというところでございます。

この中では、リスク管理機関がきっちり措置しているもの。また、案件の取り上げ方の中では具体的な出处とか根拠が不明な場合もございしますので、そういったものは検討しにくいので除外するというところでございます。

3 番目のルートは、委員会への文書による要望などがなされた場合です。これもリスク評価を要請している場合、我が国でリスク評価が行われていない案件が取り上げられている場合、あるいは新たな知見が生じた場合、これは全く 2 のところと一緒にございます。

こういったことで、幅広くにリストアップしたものが、後ほど御紹介します資料 3 になりますが、更にここでは企画専門調査会において、対象候補を絞り込んでいただくということになるわけですが、その優先度合を考えていく際の観点でございしますが、3 つ整理させていただいております。これも委員会の決定でございします。

1 つ目の観点といたしましては、国民の健康への影響が大きいと考えられています。今後、被害が生ずるおそれがあるもの、あるいは現に起こっていて、その拡大が想定されるもの、こういった観点でございします。

2 つ目の観点は、危害要因等の把握の必要性が高いものということで、特に被害が生じていて、科学的知見が不十分であって、その危害要因の把握が必要なものということでの

観点でございます。

3番目といたしましては、さまざまな要因によって国民の評価ニーズが特に高いと判断されるものを優先順位が高いものとして扱うという観点でございます。

更に次に別添3というのがございますが、ここでは御参考にとということでございますが、リスク管理機関の対応が適切に行われているとはどういうことかということですが、一つには近い将来、リスク管理機関が何らかの取組みを行って適切に対応するというようなものについては、リストから外す、ないしは優先度合の観点から後回しにすることがあるかということをもとめたものです。

また、仮に食品健康影響評価に着手する場合には、科学的な知見が十分存在するときには直ちに評価に着手いたしますが、科学的知見が不十分な場合には、調査事業等を実施して、更にデータを蓄積した後に評価に移ると、こんなプロセスがあらうかと思いますが、これらは最終的には食品安全委員会の親委員会の方で御決定いただくということでございます。

まず、フローの案についての御説明は以上でございます。

○富永座長 ありがとうございます。資料1につきまして御説明をいただきましたが、これに関して何か御質問あるいは御意見はありますか。別添資料は確認になっておりますので、これを御承知置きいただきたいと思っております。

特にないようでしたら、本日も重要な議題が残っておりますので、次に移らせていただきます。

この企画専門調査会では、平成16年度から幾つかの項目について、安全性を評価するということを検討してまいりました。これまで非常にたくさんの案件が挙がっておりまして、私自身も平成16年度、17年度、どのようなものがあつたかと過去の資料を見ておりましたが、非常に膨大でございますので、わかりにくいものですから、事務局にお願いしまして、これまでの企画専門調査会で議題になった項目、その後どうなったかを整理してくださいということをお願いしておりまして、本日はこれまでの膨大な資料を資料2として御準備いただきましたので、これについて御説明いただきたいと思っております。

○小木津総務課長 それでは、資料2に基づきまして、これまで取り上げられた案件についての進捗状況、これについて簡単に御紹介させていただきます。

まず、今、座長から御紹介がありましたように、平成16年度から自ら評価の案件の点検作業をお願いしたわけでございますが、資料の後ろから2枚の参考と書いた資料に、そのすべての案件の一覧表がございます。

例えば 16 年 6 月 22 日に開かれた第 7 回の会合にリストアップした案件は、ここに書いてありますように、39 ございました。

この中で、御議論の結果、委員会の方に報告するという案件になったものが、もう一つ右側の欄の方に書いてありますように、報告案件として 6 つが残ったということでございます。

同じように、次のページでございますが、これは 16 年度の後半の部分でございますが、そのときの議論といたしましては、11 案件のうち 4 案件が委員会への報告案件として議論の結果残りました。

更に、17 年度に入りまして、9 月と 11 月に企画専門調査会で御議論いただいた結果のものが 11 案件のうち 1 案件、メキシコ、チリ、中国産牛肉のリスク評価というものについて委員会の方に報告することになったということでございます。

また、ほかの 3 案件については、管理状況も含め、情報を整理し公表するという扱いになったわけでございます。

全体は、そのようなことでございますが、更に 1 枚目に戻っていただきまして、そういったことで絞り込みの議論をしていただいた案件につきまして、今、どのような状況かということ整理したものが、この資料でございます。

まず、16 年の 1 回目に選定された案件として、先ほど言いましたように、6 案件ございます。6 案件が、一番左側のところの表に並べてございますが、実は、今日リストアップした案件の中で重なっているものがございます。この中の「5. 食品への放射線照射に関する食品健康影響評価」の案件が今回のリストに載っているわけでございます。

この 6 案件につきましては、1 番目の食中毒の原因菌と成長ホルモン、そして食品への放射線照射について改めてさらなる調査を行った上で、委員会で改めて検討することを決定ということでございまして、そういう取扱いをしました。

そして、2 と 3 と 6、残りのものにつきましては、ファクトシートを作成するということになりました。

そして、今、6 案件挙がったもの 1、4、5 についてはさらなる調査、2、3、6 についてはファクトシート。再度委員会の中で 1 番目の案件につきましては、リステリアということだったのが、もっと広く取り上げて、食中毒原因微生物の評価指針を策定して、優先順位を定めた上で、個別の微生物について評価を行うという方針が決定されました。

4、5 につきましては、更に検討を続けるということで、改めていろいろな情報を集めたところで検討するという整理になっております。

あと、2、3、6についてはファクトシート、これをまとめてホームページに既に掲載しております。

更に現状でございますが、4番目の成長ホルモンについてはファクトシートを作成中でございます。

5番目の食品への放射線照射につきましては、当面は評価案件とせず情報収集を継続するという扱いになっております。それが第1回目の御検討結果の顛末でございます。

その下ですが、16年度の2回目の検討結果の取扱いであります。このときには4案件が企画専門調査会で選ばれまして、委員会に報告されております。

この中で、実は今日の案件リストの中に挙がっているものがございまして、1番目と2番目、そして4番目ももっと広い意味で容器包装という取り上げられ方ではありますが、今回の案件と重なっているところでございます。

この4つの案件のうち1番目と2番目について、フランとクロロプロパノールですが、情報収集、調査研究を実施して、その結果を踏まえて評価の必要性を検討するというところで委員会の方で取扱いが定められました。

3番目と4番目につきましては、厚生労働省から管理状況等について説明を求めるということで決定がなされました。

そして、一番右側の現状ですけれども、1番目と2番目につきましては、食品安全（総合調査）におきまして、これに関する知見とか、学識論文などの収集を実施しておるという現状でございます。

3番目のビタミン類につきましては、特にその中でビタミンAの過剰摂取に関しましては、ファクトシートを作成いたしまして、先ほど参考資料で御紹介しましたとおり、ホームページに載っているんですが、ビタミンAの過剰摂取につきましては、資料を作成しまして、今、ホームページに掲載しているというところでございます。

続きまして、4番目の塩化ビニル等を含む容器包装につきましては、厚生労働省の方から管理措置について説明を受けました。

その結果、緊急に評価する必要性が低いのではないかということで、情報収集を継続するという扱いになっております。

続きまして、2ページにまいりまして、これはかなり直近の動きでございますが、17年度の自ら評価の案件の候補の絞り込み作業で残りました「1. メキシコ、チリ、中国産牛肉等に係る食品健康影響評価」。

このテーマは委員会の方に報告がなされまして、現状を言いますと、一番右側にありま

すように、プリオン専門調査会において自ら評価の準備段階として、米国及びカナダ以外で我が国が牛肉を輸入している国全体につきまして、情報収集により現状を把握するとともに輸入牛肉のリスク評価を進める進め方、あるいは評価に必要な項目についての審議に着手しているということで、準備段階の作業をしているという現状でございます。

この過程で、残りの3つの案件につきまして、管理状況を含め情報を整理して公表すべしということで、企画専門調査会での御議論がありました。

これに基づきまして、繰り返しになりますが、先ほど一番最後に資料として配付してございます参考資料の中で、このときの取扱いとしてファクトシートを作成しているもの、そして作成中のものということで整理しておりますが、既にビタミンAの過剰摂取につきましては、ファクトシートができ上がっておりまして公表しております。

あと、動物用医薬品の成長ホルモンあるいは臭素酸素カリウムにつきましては、現在、事実関係を整理いたしまして、ファクトシートを作成中という状況でございます。これが、これまで御議論いただいたものの取扱い状況でございます。

○富永座長 ありがとうございます。平成16年度からこの専門調査会で議論しました評価項目のまとめをございまして、これまでの審議の大変いいまとめをしていただいたと思っております。ここまでは過去の報告になりますけれども、何か御質問、御意見はございますか。特に御質問はございませんか。

それでは、本日の一番重要な議題、今度は資料3に基づきまして、事務局で御用意いただきました案件の候補の案でございますけれども、これにつきまして、事務局から御説明をお願いしたいと思います。よろしく申し上げます。

○境情報・緊急時対応課長 それでは、資料3に基づきまして、本年度の自ら食品健康影響評価を行う案件の候補について、少々お時間をちょうだいして御説明させていただきます。

まず最初に、この表ですけれども、左側に「番号」と書いてありますが、本日は10案件御提案をさせていただきます、5ページまで10案件でございます。

その次の欄の「評価課題」という欄、例えばひじきであればひじき中の無機ヒ素に関する食品健康影響評価。危害要因はヒ素。それから情報の種類としましては、ここに書いてあります関係機関、マスメディア等、こういった5つの情報の種類があるということでございます。

次の「分類」のところですけれども、1(A)、2(A)、3(A)、4(A)とございますが、実は数の多い順番に1～10まで並べさせていただいております。

その次の選定の考え方ですけれども、①、③というものでございます。この分類と選定の考え方につきましては、資料3の一番最後のページを御覧いただきたいと思えます。

最後のページに上下に2つの表が並んでおりますが、まず、上の方が後半の分類ということでございます。情報の種類、分類ということで4つに分かれておりますけれども、これは先ほど総務課長から説明いたしました資料1の別添1のところで1、2、3と並んでおりました関係機関、マスメディア等の情報が1、食の安全ダイヤル等が2、食品安全委員会への要望等が3ということでございます。

更に追加としまして、専門委員からの御提案ということで4として追加をさせていただいております。

右の方の上「我が国で評価が行われていないもの」が(A)。「我が国において評価が行われているが、海外において再評価を行ったもの」が(B)。「評価要請があるもの」が(C)という形になっております。

下の表の選定の考え方ですけれども、これは先ほどの資料1の別添2に基づきまして、先ほど①～③までであったわけですが、その項目が①、②、③という形で並んでおります。

1ページ目に戻っていただきまして、こういった区分におきまして、分類と選定の考え方といったことで、1～4(A)とか①～③というものが並んでいるわけですが、先ほど申し上げましたように、分類の項目の多い順番に並べているということでございます。

次に具体的な中身の説明に入らせていただきますと、まず1の「ひじき中の無機ヒ素に関する食品健康影響評価」でございます。

「評価の必要性」は「1988年にWHOが暫定耐容週間摂取量(P T W I)を定めた以降、ヒ素の発癌リスク研究は大きく進展している」。

下の下線部ですけれども「日本人は海産物摂取によるヒ素摂取量が多いことから、形態別ヒ素化合物の正常値を踏まえた上で、ひじき摂取による危険性評価をする必要がある」という御指摘でございます。

「危害要因に関する情報等」でございますが、○の2行目「海藻中に含まれるヒ素によるヒ素中毒の健康被害が起きたとの報告はない」。

「国内におけるリスク評価」でございますが、ひじき中の無機ヒ素については行われていません。現在、当委員会において審議されております「清涼飲料水に係る化学物質の食品健康影響評価」にこのヒ素は含まれております。清涼飲料水の基準の項目としてヒ素は

審議されているということでございます。

海外におけますリスク評価でございますが、WHOは1988年に無機ヒ素の暫定耐容週間摂取量を $15\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/週と定めております。

一番下の○ですけれども、現在、ひじき中のヒ素に関する国際的な基準は設定されておられません。

右の「管理状況・流通状況等」でございますが「国内の状況」ということで、2つ目の○、平成14年度の国民栄養調査によりますと、下線を引いておりますが、ひじきの1日当たりの摂取量は約0.9gと推定されます。FSAということで、英国食品規格庁が調査しました乾燥品を水戻した、ひじき中の無機ヒ素濃度は最大で $22.7\text{mg}/\text{kg}$ で、毎日4.7g以上を継続的に摂取しない限り、ヒ素のPTWIを超えることはないというのが厚生労働省のQ&Aで説明されております。

○を1つ飛びまして、下線部のあるところですが、農林水産省は平成17～19年度にかけて、食用海産動植物に含まれるヒ素化合物の食品としての安全性に関する研究を実施中でございます。

その下の水質基準に関する省令におきまして、ヒ素及びその化合物につきまして、ヒ素の量に関して、 $0.01\text{mg}/\text{L}$ 以下であることとされております。

「海外の状況」でございますけれども、2004年に英国食品規格庁は、ひじきの摂取内容の警告を出しております。そのほか、豪州・ニュージーランド、カナダにおきましても、ひじきを摂取しないよう勧告等をしておるという状況でございます。

次に2番目「食品への放射線照射に関する食品健康影響評価」でございます。「評価の必要性」ですけれども、我が国ではジャガイモの発芽防止にのみ放射線照射が認められております。ただ、海外では既に多くの食品で許可されております。

そういったことで、我が国の食料資源の海外依存度を考慮すると、これについて評価を行う必要があるのではないかという御指摘でございます。

「危害要因に関する情報等」でございますが、最初の○で、放射線照射、これは食品の殺菌、殺虫、発がん抑制などを目的として行われております。海外では食品として香辛料、野菜、果物、穀物、食肉、食肉製品、魚介類などに応用されております。

その下の○ですけれども、2006年9月26日、昨日の原子力委員会食品照射専門調査会部会におきまして、職員への放射線照射に関する報告書案について検討されておまして、修正の上、原子力委員会に報告することとなっております。

「海外におけるリスク評価」でございますけれども、1980年、FAO/IAEA/WH

○の照射食品の健全性に関する合同専門家会議の第3回会議で「10kgGy以下の総平均線量でいかなる食品を照射しても、毒性学的な危害を生ずるおそれがない」という結論が出されております。

右の「管理状況・流通状況等」でございますけれども「国内の状況」は、昭和47年にジャガイモの発芽防止を目的としてコバルト60のガンマ線照射のみが許可されてております。下の○ですけれども、厚生労働省は、厚生科学研究におきまして、放射線照射食品の検知技術に関する研究を実施中でございます。

「海外の状況」でございますが、下から2つ目の○に、2003年4月現在で、52か国及び台湾で230品目について食品照射が許可されております。そのうち、31か国及び台湾で40品目について食品照射が実際に使われています。

2003年に照射食品に関するコーデックス規格が採択されておきまして、この中で吸収線量につきましては、10kgGyを超えてはならないとされております。

2ページ目にまいりまして、3つ目の魚介類中のダイオキシン類、コプラナーPCBに類似した汚染物質（PXB）に関する食品健康影響評価でございます。

「評価の必要性」でございますが、厚生労働省の実施したダイオキシン類の食品からの1日摂取量調査によりますと、農林水産物からの耐容1日摂取量（TDI）は4pg-TEQ/kg体重/日の3分の1程度であり、魚介類からは1.1pg-TEQ/kg体重/日となっております。これは明らかにEPA、これは米国環境保護庁の基準である0.31~0.62pgを超えていて危険であるという御指摘でございます。

3つ目の○ですけれども、PCBと似た新種の臭素系の汚染物質（PXB）が市販の魚の中に蓄積されておきまして、その汚染は食品経由でのヒトへの影響評価の際に考慮すべきレベルに達している可能性があるという御指摘がございます。

「危害要因に関する情報等」でございますけれども、2つ目の○で、PXBはコプラナーPCBに含まれる塩素の一部が臭素に置き換わった物質で、塩素臭素化ビフェニールと呼ばれております。

国内におけますリスク評価でございますが、中央環境審議会、生活環境審議会、食品衛生調査会におきまして、合同で科学的見地からの検討が行われ、平成11年6月21日にダイオキシン類の当面のTDIを4pg-TEQ/kg体重/日とする報告書がとりまとめられています。

その下の○でございますが、厚生労働省が設置しましたダイオキシンの健康影響評価に関するワーキンググループはTDIの再評価を行いまして、現在のTDI4pgを早急に変

更する必要はないとの結論を出しております。

P X Bにつきましては、リスク評価は特に行われておりません。海外におけます評価ですけれども、E Uにおきましては、T W I、耐容週間摂取量を 14pg とすると設定しております。

右の「管理状況・流通状況等」でございますが、国内の状況ということで、一番上ですけれども、ダイオキシン類対策特別措置法が設置されておきまして、これに基づきまして、政府一体となったダイオキシン類の排出削減対策を実施中でございます。

4つ目の○ですけれども、平成 16 年度の厚生科学研究によりますと、食品からのダイオキシン類の 1 日摂取量は、 $1.41 \pm 0.66$ pg というものと推定されておきまして、耐容 1 日摂取量 T D I 4 pg よりも低く、一部の食品を過度に摂取するのではなく、バランスの取れた食生活が重要であることが示唆されております。

「海外の状況」でございますが、E Uにおきましては、2006 年 2 月に食品中のダイオキシン及びダイオキシン様 P C B の最大基準値を食肉、水産物、乳製品等の食品ごとに設定しております。水産物の最大基準値は、ダイオキシン類で 4.0pg/g 湿重量、ダイオキシン及びダイオキシン様 P C B で 8.0pg/g 湿重量と規定されております。

次に 4 番目の非定型スクレイピーに関連した小型反すう動物（めん羊と山羊）関連製品に関する食品健康影響評価でございます。食品の必要性につきましては、非定型スクレイピーが山羊から確認されたことにより、小型反すう動物関連製品を食することによるヒトへの T S E 感染が懸念されております。

「危害要因に関する情報等」でございますけれども、一番上の概要でございますけれども、欧州食品安全機関、E F S A の科学パネルは、2002 年にフランスでと畜された山羊から B S E 株が発見された件で、当該山羊が B S E 株を有していたことを確認しております。この確認は 2005 年 1 月 28 日となっております。

3つ目の○ですけれども、英国食品基準庁（F S A）理事会におきまして、非定型スクレイピーは、実験的にマウス及びめん羊に感染させられることが確認されたことから、ヒトへの感染の可能性を考慮すべき段階である。ヒトに対するリスクがあるという証拠はないが、理論的なリスクは除外できないと報告され、予防的リスク管理措置の必要性について検討が行われております。今年の 6 月 15 日ということでございます。

右の「管理状況・流通状況等」でございますけれども「国内の状況」の 4 つ目の○でございます。平成 17 年 10 月 1 日から 12 か月齢以上のめん羊及び山羊につきまして、解体後、E L I S A 法によるスクリーニング検査が実施されております。

下の○ですけれども、扁桃、脾臓、小腸及び大腸、並びに月齢が満 12 か月以上の頭部、これは舌と頬肉、扁桃を除くということですが、それから脊髄、胎盤につきましては、除去・焼却するというので、平成 16 年 2 月に義務化がなされております。

次に 3 ページ目を御覧いただきたいと思います。

5 番目に「クロロプロパノール類に関する食品健康影響評価」でございます。

「評価の必要性」につきましては、一番上の下線が引いてあるところですが、クロロプロパノール類のうち、1, 3-ジクロロプロパノール（1, 3 D C P）等については遺伝毒性発がん物質と考えられているということであります。

「危害要因に関する情報等」でございますけれども、2 つ目の○、クロロプロパノール類が含まれる食品としては、塩酸を用いた加水分解によって製造されたタンパク加水分解物及びタンパク加水分解物を含む食品がよく知られているが、それ以外にも一部のチーズ、穀物加工品、肉や魚の加工品と、さまざまな食品から検出されているデータがございます。

その下の国産しょうゆにつきましては、農林水産省の調査から適切に管理されていると水産されますが、アミノ酸液を使用した特定銘柄のしょうゆのみを使用した場合、リスクが高まる可能性があるということであります。

その下の東京都の調査結果によれば、海外産のしょうゆの中に比較的高濃度の 3-M C P D 残留が認められた報告がございます。

「国内のリスク評価」は特に行われていないということでございます。

「海外におけるリスク評価」ですけれども、クロロプロパノール類はラット等で繁殖障害や腎毒性が認められていることから、2006 年に開催された第 67 回 F A O / W H O 合同食品添加物専門家委員会会議（J E C F A）におきまして、3-M C P D の暫定最大耐容 1 日摂取量に 2  $\mu$  g/kg 体重と勧告をしております。1, 3-D C P は発がん性を疑われるため P T D I は設定できないとされております。

右の「管理状況・流通状況等」の「国内の状況」でございます。食品中の残留基準値は設定されておられません。

3 つの○ですけれども、農林水産省は平成 17~19 年度にかけまして、トータルダイエツトスタディーを実施中でございます。

食品安全委員会は、平成 17 年度食品安全確保総合調査におきまして、文献、評価書等の収集・整理を行っております。そのまとめとしまして、クロロプロパノール類につきましては「食品健康影響評価は全般的に研究途上にある。また、特に高濃度の含有食品を大量に摂取することがなければ、直ちに健康影響を生じることはないものと考えられるが、今

後の研究の進捗をフォローするとともに、海外の規制動向について注視する必要がある」と報告されております。

「海外の状況」につきましては、一番下でございますが、コーデックス委員会の取組み。今年6月ですけれども「①酸加水分解植物性たん白やそれを原料とする製品の製造過程でのクロロプロパノール類の生成を抑制するための行動規範の策定」。

「②酸加水分解植物性たん白を原料とする液状調味料（本醸造しょうゆを除く）の3-MCPDについて、基準値の策定をしております。現在、 $0.4 \mu\text{g}/\text{mg}$ を原案として検討中ということでございます。

次に6番「プエラリア・ミリフィカに関する食品健康影響評価」でございます。「評価の必要性」につきましては、最近プエラリア・ミリフィカという植物成分を配合することにより、丰胸、美肌、若返り、強壯、不妊の改善、更年期障害の緩和、骨粗鬆症や高脂血症の防止などの効果が期待できることをうたった健康食品が流通しております。

「危害要因に関する情報等」でございますが、プエラリア・ミリフィカは、タイ北部に自生するマメ科の植物でございます。

その下の○ですけれども、プエラリアのエストロゲン活性の主体と言われているミロエステロールの前駆物質であるデオキシミロエステロールはイソフラボンに比較して非常に強いエストロゲン活性を持ち、エストロゲン受容体に対する結合能はゲニステインのそれぞれ4倍及び20倍、また $17\beta$ -エストラジオールに匹敵するエストロゲン活性を示したという報告がございます。

「海外におけるリスク評価」ですけれども、プエラリアの有効性についてのヒト試験が実施されておまして、閉経期及び閉経後女性37人を対象とした第二相試験、6か月間の摂取によりまして、更年期症状が相対的に緩和されたが、血中エストラジオールの変動が認められ、一部の被験者で貧血、肝機能検査値の変動が報告されております。

「管理状況・流通状況等」でございますが、「国内の状況」では、プエラリア・ミリフィカの植物エストロゲン作用を利用したいいわゆる健康食品が広く流通しております。

規制に係るリスク管理措置は行われていないが、独立行政法人国立健康影響研究所、プエラリア・ミリフィカの安全性、有効性等に関する情報をホームページで公表しております。安易に利用せず、特に妊娠中、授乳中、小児の利用は避けるべきとしております。

4ページ目の7番目「フランに関する食品健康影響評価」でございますが「評価の必要性」につきましては、海外の調査において、動物実験で発がん性が確認されているフランが食品中から検出されているということでもあります。

「危害要因に関する情報等」でございますが、フランは、缶詰、瓶詰やレトルト食品の加熱過程で生成し、スープ、ソース、離乳食等に存在するというところでございます。国内リスク評価は行われておりません。

右の「管理状況・流通状況等」でございますが「国内状況」につきましては、食品中の残留基準値は設定されておられません。

3つ目の○で、農林水産省は平成17～19年度にかけてトータルダイエツトスタディーを実施中でございます。

食品安全委員会は、平成17年度食品安全確保総合調査におきまして、文献、評価書等の収集・整理を行っておりまして、そのまとめとして、フランについては、詳細なリスク評価は行われていないが、現時点では大きな問題になるとは考えられない。今後、問題となるのは、フランが遺伝子傷害性発がん物質であることが確実になった場合、並びに特に高濃度のフランを含有する食品が見つかった場合と考えられる。データの蓄積も少ないため、食品中での生成条件、食品別の含有量、暴露量といった詳細については、さらなる研究が待たれると報告しております。

8番目の「ノニジュースに関する食品健康影響評価」でございます。「評価の必要性」につきましては、ノニジュースの摂取によりヒトの肝臓障害等の健康被害が報告されております。

「危害要因に関する情報等」でございますが、一番上の○のところの下線部分ですけれども、ノニジュースは俗に糖尿病、高血圧、免疫力の強化、心臓病、ガンの予防、美容の健康に効果があると言われていたが、ヒトにおける確実な科学的根拠は現時点ではございません。

「海外におけるリスク評価」としましては、2002年に欧州委員会は、ノニジュースの健康影響評価を行っておりまして、30mL/日であれば健康に有害な影響はないという見解を示しております。

更に2006年9月にも同意見書の結論は妥当であるという評価をくだしてございまして、ノニジュースの摂取と急性肝炎の発症の間に、明確な因果関係が見られないと結論をくだしてございまして。

ただ、フランスのアフサにつきましては、注意喚起をしておるということでございます。「管理状況・流通状況等」でございますけれども、国内の状況の2つ目の○でございますが、規制に係るリスク管理措置は行われておりませんが、独立行政法人国立健康・栄養研究所はノニジュースの有効性、安全性等に関する情報をホームページより公表してござい

して、妊娠中の経口摂取は避けた方がよい。授乳中の安全性については信頼できるデータがないので使用は避けることとされております。

5 ページにまいりまして、9 番目「メシバコブ含有製品に関する食品健康影響評価」でございませう。

「評価の必要性」は、不安だということございませう。

「危害要因に関する情報等」でございませうけれども、メシバコブとはタバコウロタケ科キノコタケ属のキノコということ、長崎県の女島に野生株が多く見られたことからメシマコブという名前が付いてございませう。

昔から漢方薬として使用され、止汗、利尿効果などがあるということ。大量に摂取すると下痢や嘔吐を引き起こすとの報告がございませう。

成分として子実体に汗腺の分泌を抑えるアガリシン酸、アガリチンを含むということございませう。

「管理状況・流通状況等」につきましては、国内におきまして、規制に係るリスク管理措置は行われてございませう。独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページによりまして、大量に摂取すると下痢や嘔吐を引き起こす可能性があるため避けるべきとされてございませう。

最後に 10 番目「器具・容器包装に用いられる合成樹脂に関する食品健康影響評価」でございませう。

「評価の必要性」につきましては、合成樹脂としての包括的なリスク評価が必要だということ。なお、合成樹脂のリスク評価に当たっては、一般的な化学物質とは異なる器具・容器包装独自のリスク評価手法の確立が必要であるという御指摘がございませう。

「危害要因に関する情報等」でございませうけれども、合成樹脂の原料には、発がん物質など反応性の高い化学物質があり、それらの一部は重合時に未反応のまま合成樹脂中に残存する。また、添加剤や不純物の中にも、さまざまな有害性が指摘されているものがある。このように器具・容器包装に含有されるこれらの物質は、食品と接触して使用される際に、食品に移行してヒトに摂取される可能性が高いということございませう。

国内の「管理状況・流通状況等」でございませうが、樹脂としては食品衛生法に基づき、厚生省告示によりまして、合成樹脂の器具または容器包装について、一般規格として材質試験及び溶出試験、個別規格として 12 種類の合成樹脂について規格が定められてございませう。

3 つ目の○ですけれども、平成 17 年度から、食品健康影響評価技術研究といたしまして、器具・容器包装に用いられる合成樹脂のリスク評価法に関する研究が行われてございませう。

その研究成果をたたき台とすることにより、食品安全委員会としてのリスク評価法の確立と評価ガイドラインの策定が可能になると考えております。

以上でございます。

○富永座長 どうもありがとうございました。大変膨大な資料でございましたが、ポイントを的確に御説明いただきました。

それでは、今回、10項目挙がっておりますけれども、残りのお時間で1項目ずつ、これを食品安全委員会で食の安全性について評価を行うかどうかについて意見をお聞きしたいと思います。

まず、資料3の1ページ目の第1番目「ひじき中の無機ヒ素に関する食品健康影響評価」につきましても、分類のところがございますように、1(A)～4(A)まで、つまりマスメディア「食の安全ダイヤル」安全委員会への要望書、それから専門調査会の委員からの提案等すべて挙がっています。これは平成16年度にも一度議論されております。

本日の企画専門調査会では、この10項目のうち何件か絞り込みまして、次回に1～2か月後に専門調査会が開催されますけれども、それまでに必要な情報も収集しまして、次回に最終決定したいと思いますので、今回は残すか、残さないか、採択ではありませんので、そういうつもりでお聞きいただきたいと思います。

ですから、1番目の「ひじき中の無機ヒ素に関する食品健康影響評価」については、先ほど申し上げましたように、多く要望が出ているということ。

それから、ただいま御説明がございましたように、厚生労働省、農林水産省などリスク管理機関において研究が進んでおりまして、かなりデータの蓄積が期待されますので、これは残した方がいいのではないかと思いますが、いかがでございましょうか。

無言でうなずいておられる方が多いので、これは残すことに決定いたします。

次いで、2番目の「食品への放射線照射に関する食品健康影響評価」でございます。これも平成16年に一度議題に挙がっております。これは「管理状況・流通状況等」のところがございますように、昭和49年に日本ではジャガイモの発がん防止を目的として許可されておりました、これのみでありまして、外国のように、ほかの食品には許可されていません。

ということでございますが、これは残した方がいい、あるいはパスしてもいい、積極的に残した方がいいという御意見がございましたら残しますけれども、そうでなければ見送ってもいいのではないかと思いますが、積極的に賛成される方は、どうぞ。

○山本専門委員 これは、これだけ国際的にもいろいろリスク評価が行われ、それから輸

入品の中にも入ってくる可能性がありますので、これは是非残しておいていただいて、いずれにしても、ある時間を経た後、リスクマネジメント機関から逆にリスク評価の要請がある可能性もありますし、是非残していただければいいと思います。

○富永座長 わかりました。それでは、これも残すことにしたいと思います。残す方はあまり異議がないと思うんですけども、どうぞ。

○山根専門委員 残していただきたいという意見です。私どもの会でも大変関心を高く持っていて、意見書を出したりしているところですので、是非残していただきたいと思っています。

○富永座長 では、これは残します。どうぞ。

○佐々木専門委員 将来的には是非検討していただきたいと思いますが、現在、商品として流通しているものが極めて少ないので、もしそのほかのリスク評価が必要だと思われるものがあれば、そちらの方を優先すべきだと思います。

以上です。

○富永座長 ありがとうございます。

それでは、次の2ページの3番目「魚介類中のダイオキシン類、コプラナーPCBに類似した汚染物質（PX B）に関する食品健康影響評価」。これはいかがでございましょうか。

これは、先ほど事務局から御説明いただきましたように、平成14年度の厚生労働省のワーキンググループが平成11年度に定めた基準について再検討して基準を見直す必要はない、そういう結論を出しております。

それから「管理状況・流通状況等」のところの一番上にございますように、ダイオキシン類対策の特別措置法に基づいて、政府一体となったダイオキシン類の排出削減対策を実施中ですので、これは対策が進行中でございます。

これはどうでしょうか。残した方がいいという御意見はございますか。

では、これはそんなに積極的に残した方がいいという御意見はないようでございますから、一応、これは見送りとさせていただきます。

その次は4番目でございまして「非定型スクレイパーに感染した小型反芻動物（めん羊と山羊）関連製品に関する食品健康影響評価」でございます。

これはどうでしょうか。

どうぞ。

○近藤専門委員 いろいろとこの部門も未知の部門がありますので、残していただければ

と思いますが、いかがでしょうか。

○富永座長 ほかに積極的に残した方がいいという御異論はございますか。

山本専門委員も首を振っておられますけれども、何か御意見はございますか。

○山本専門委員 これは本当に日本でどのぐらい消費されていて、その実態がどうなのかということが一つわからないということが、残したいという御意見なのかもしれませんけれども、新たに科学的事実が出てくるまでは、これは優先順位が低いのではないかと思うんです。

○富永座長 それでは、今回は一応、山本専門委員の御意見もございますけれども、それから先ほどの事務局の説明からデータがかなり不十分であるということもございますが、近藤専門委員の御要望もございますから優先順位は別にしまして、今日の会議では、一応これを残すようにしましょうか。また、次回の会議にもう一度整理しまして、そのときに採択するかどうかを決めればよいと思います。

次に3ページの5番目「クロロプロパノール類に関する食品健康影響評価」。これも平成17年度の第8回のときに挙がっていますね。これについてはどうでしょうか。

○佐々木専門委員 海外においてリスク評価ということで進んで、FAO/WHOでも決めて、それを今度はマネージメントということで基準値の策定に入っています。しょうゆは消費者の関心も非常に高いので、是非残していただきたいと思います。

○富永座長 ほかに残した方がいいという方、あるいは残さなくてもいいという方はおられますか。

それでは、これはしょうゆの消費量も多いし、一般的に影響が大きいかもしれませんから、一応残すことにしたいと思います。

その次は6番のプエラリア・ミリフィカに関する食品健康影響評価。特に植物性エストロゲンに関連したものでございますけれども、これはどうでしょうか。

○山本専門委員 プエラリア・ミリフィカとその次に出てくるノンジュース、メシマコブも共通だと思うんですけれども、もともとこの種類の成分は特定の消費者が特定の目的に使われるわけですね。一般国民消費者が常時摂取する可能性は本来ないはずだと思うんです。しかも、いずれも国立健康・栄養研究所の方で既に情報がきちんと公開されていますし、そこでかなりリスクは表明されているわけですね。これはほかの一般の食品成分と比べて、食品安全委員会でリスク評価するほど重要性はないんだと思います。

○富永座長 私も今、山本専門委員がおっしゃったのと同じ意見でございまして、これはいいのではないかと考えておりますが、是非残した方がいいという御意見がございました

ら、どうぞ。

よろしいですか。では、プエラリア・ミリフィカはパス。

次のページ、7番目の「フランに関する食品健康影響評価」。これはいかがでしょうか。これも平成17年度に一度議論をしています。どうぞ。

○福士専門委員 17年度のときはどういう理由で見送られたんですか。ちらっと御説明いただければと思います。

○境情報・緊急時対応課長 座長からお話がありましたように、16年度の案件候補として挙がってきたわけでございまして、企画専門調査会からは候補として挙げたわけですが、食品安全委員会におきまして、まだ情報が少ないということで情報収集を行う、あるいは調査研究を実施しようということで見送った経緯がございます。

○富永座長 ありがとうございます。これは大変いい例でございまして、過去の議論のときに情報が不十分だから情報を収集しようということで、ペンディングになった例が幾つかあったんです。情報を集まりつつあるから、ここでもう一度再審議しようということですか。これは前回の続きみたいなものですから、残しましょうか。

では、フランは残すことにしたいと思います。

その次のノニジュースですけれども、山本専門委員がおっしゃったことが全くそのとおりでございますから、これも一括して今回は見送りということにさせていただきたいと思えます。これは是非残してほしい方がおられましたら、どうぞ御遠慮なく。

よろしいですか。それでは、これはパスです。

5ページ、9番の「メシマコブ含有製品に関する食品健康影響評価」。これは私の頭の中では、もう過去に議論したような記憶的なものがあったんですけれども、過去の資料を見てみると全然ないですね。これについては非常に派手に宣伝したものですから、私の脳の中にプリントされていたような感じがしますが、これは食品安全委員会としては初めてです。

ただし、山本専門委員の御指摘のように、国立健康・栄養研究所の方できちんとデータベースをつくって、安全性について見解を述べておりますので、それでもよろしいのではないかと思います。メシマコブのような非常に特定のものとございますし、いいのではないかなと思うんですがどうでしょうか。残した方がいいという積極的な御意見がございましたら残します。

では、あまり積極的な御意見はないようですから、これにつきましては今回は見送りとさせていただきます。

最後に 10 番の「器具・容器包装に用いられる合成樹脂に関する食品健康影響評価」。これは平成 16 年度に、そのものずばりではございませんけれども、関連について議論しています。

これにつきましては重要とは思いますが、実は食品安全委員会が平成 17～19 年と 3 年かけて、これの健康影響についての研究をしております。ですから、将来研究結果がまとまって、データが出てからにした方がいいのではないかと思います。今回は時期尚早だと思いますので、そういう理由で見送った方がいいと思うんですが、よろしゅうございますか。

では、今回は見送って、多分これは再度審議されることになると思います。

今日の 10 件を振り返りますと、1 の「ひじき中の無機ヒ素に関する食品健康影響評価」。

2 の「食品への放射線照射に関する食品健康影響評価」。

3 はパスしまして、4 の「非定型スクレイパーに感染した小型反芻動物（めん羊と山羊）関連製品に関する食品健康影響評価」も一応残すことにします。

5 の「クロロプロパノール類に関する食品健康影響評価」も残します。

6 のプエラリア・ミリフィカはパス。

7 のフランは残します。

8 のノニジュースもパス。

9 のメシマコブも特定の食品でございますし、もう既に国立健康・栄養研究所の方できちんとした見解を示しておりますので、これについては今回は候補案件にしない。

10 は将来、研究結果が出てから再度審議するというところでございます。

以上の 5 件になりましたが、今日更に審議して絞り込んでもよろしいけれども、最初の事務局の御説明では、次回 10 月中旬から 11 月ごろにもう一度これの続きをやることになっております。この企画専門調査会における審議は、残すと決定したものについて優先度を考慮して更に絞り込む。今回 5 件残っておりますけれども、それをもう一度いろいろな角度から検討して絞り込むという作業を行います。

先ほどの資料 3 の膨大な御説明もございましたし、私も頭が疲れてきておりますので、今回はこれ以上審議せずに次回回しの方がよろしいのではないかと思います。よろしゅうございますか。次回は更に別の議題もございまして、さらなる絞り込みは次回に回しまして、次回までの間に事務局で更に詳しく論点などを整理していただきまして、これ以上の情報はないかもしれませんが、更に情報収集をしていただくなどをしまして、それを次回の専門調査会で再度議論することにしたいと思います。

事務局、今回は5件ぐらいですけれども、多過ぎますか。

○小木津総務課長 結構です。先ほど優先度合いの考え方について幾つか御参考になるような御意見をいただきましたが、今回はその中でどれが優先順位が高く、どれが下の方に来るのかの議論を進めていただくことになろうかと思えます。そういう観点から再度資料を見て、御確認いただければと思います。

今日御指摘いただいた点も含めて、先ほどのフローにありましたような段取りで資料を精査いたしまして、また御説明をさせていただきたいと思えます。

○富永座長 ありがとうございます。次回に再度審議しますけれども、どういうふうに絞り込むか、優先順位の付け方ですね。いろいろとあると思えますから、もう一度整理していただくと今後絞り込みをするのに非常に役に立つと思えます。一応はありますけれども、もう一度絞り込み基準的な考え方を整理していただきたいと思えます。

今日の一番重要な議題はただいまの資料3の絞り込みでございまして、一応本日の議題は終わりました。これで終わってもよろしいんですが、本日は4時までということでございまして、少し時間がございまして、前回の企画専門調査会でも残りの時間で大変いい御意見が出たと思えます。

本日は私ばかりがしゃべっておりまして、あまり委員の皆様には発言していただけておりませんので、物足りなく思っておられる方もおられると思えますので、本日の議題に関係しないことでも何でもいいですから、もしお一言申したいということがございましたら、遠慮なくどうぞ。

○市川専門委員 教えていただきたいんですけれども、ひじきの項目の「危害要因に関する情報等」で「現在審議されている『清涼飲料水に係る化学物質の食品健康影響評価』にヒ素が含まれている」ということで、現在の審議状況とか、いつごろそういう報告が出るとか辺りで、もしめどがわかれば教えていただきたいです。

○國枝評価課長 清涼飲料水の関係については、水道法の中での基準や管理目標の中で定められているものが清涼飲料水の中に入っていないのではないかと御指摘があつて、それで化学物質の汚染関係と農薬関係のものがかなりたくさん来ていまして、ヒ素などもそうですけれども、化学物質については48物質が来ています。

ヒ素については既に清涼飲料水の規格の中に入っておりますものですから、一括として見直しも含めて意見要請は来ているんですけれども、優先順序はどちらかというと低いというのがあります。

むしろ清涼飲料水でなくて水道法の方にあるけれども、水道法のいわゆる基準値として

あるものとか、あるいは目標にあるものが優先度が高いということです。初めはそういうのとは関係なく、できるだけ情報のあるものを早めにして先行しているものはあるんですけども、かなり時間がかかっているということです。

そういう先行しているものは別にして、今年の初めごろだったと思いますけれども、もう一度優先順位を付けまして、ヒ素についてはそういう意味で言うと優先順位は一番低い段階の方になっております。

○市川専門委員 ありがとうございます。

○富永座長 よろしいですね。では、今回の議題に関係してもいいし、しなくてもいいですから、何か御質問あるいは御意見がございましたら、どうぞ。

○西脇専門委員 本日の論議の関係のところですか。5つまでの絞り込みが先ほどの論議の中で確認されたわけですけども、ここからの絞り込みでその一つの考え方みたいなところも含めて、次回に向けていろんな観点の御準備をいただくというのもありましたけれども、実務面から考えて数の限界とかですね。

やはり声が上がってきているからには求めていることだと思いますし、それぞれいろんな立場の人がいろんな見方をすれば、最終的にはどう決めるのかとなれば、座長の一言というのものもあるのかもしれませんが、実質的にやれない量をやっていく。あるいは1つのことで何年もかかられても困る部分もあるかと思っておりますけれども、本音のところでは一体どれくらいの量というか、過去の流れの中を含めて、私たちもまだ1年ぐらいのレベルですので、ちょっとお聞かせいただけたらと思います。

○富永座長 これまでの案件状況でも構わないと思っておりますけれども、ありましたら、どうぞ。

○小木津総務課長 とりあえず私の方から、自ら評価の案件として取り扱っているものの進捗状況ということで整理させていただきますと、企画専門調査会のこの場で御議論をいただいて候補を選定するというルールがまだ定まっていない時期に、国内のBSE対策の現状を分析するというので中間とりまとめをまとめましたが、これが諮問を受けないで委員会が自ら評価した案件の第1号でございます。それが1つ。

今、作業中のものとして、先ほど御紹介いたしました、食中毒の原因となる微生物のリスク評価ということで評価指針をつくって、今、個別の微生物について優先度合いを考えながら一つひとつ案件として評価をしていくということで作業中のものが1件ございます。

もう一つ、自ら評価の案件として決定したわけではございませんけれども、一つの候補

として情報収集等を進めていくということで、広く我が国が輸入している牛肉のリスク評価についての情報収集をしていく。もともとの提案がメキシコ、チリ、中国産の牛肉のリスク評価でございましたが、その準備作業をしているので、今、進行中のものが2つあるということです。

3年間経ちましたけれども、やはり諮問を受けて評価をしていく案件が山積みしている状態の中でやってきておりますが、今までのところは3件目までが進行中という状況ですので、最終的には委員会で取扱いを決定していただくこととなりますが、そんな状況で実際に取りかかるとすれば、かなり絞られるというのが現状だと思います。

○富永座長 次回の専門調査会の議論を先取りした形になりますけれども、事務局サイドの処理能力もございませし、今回5件残しまして、次回にそのうちどれを正式に評価するかを決めます。

そこに行くまでにいろんな角度から優先順位を決めれば、例えば3件処理が可能だったら上から3つ選んだらいいという形で対応できるのではないかと思います。今の3件というのは適当な3件でございまして、事務局が3件とおっしゃっているわけではございません。

○西脇専門委員 今、御説明いただいたように、ここの部分だけをやっていけばいいわけでも当然ないでしょうし、いろんなところからいろんな対応を求められて、限られた人数で限られた予算でやられている。

ただ、その中でも出てきたものがどう扱われていくのかに関しては、この委員会の中での自主テーマとして掲げている以上はその責任も伴ってくると思うので、毎年選んでいて手が付いていませんということでは、逆に言うと2年に1回選べばいいのではないか。世の中の流れ的な論議はどうしてもそういう傾向にあると思っております。そんな背景も気になりまして、御質問させていただきました。ありがとうございます。

○富永座長 どうぞ。

○山本専門委員 このリスク評価をしたかしないかというところで、今回のひじきの例は比較的わかりやすいんですけども、PTWIが決まっていると。平均的に日本人は1日あるいは1週間にどのくらいひじきを食べるんだ。合わせれば、それは安全範囲かどうかが出てくるわけですね。

そういうことがわかっていないものについては、その数字をどこからどうやって見つけてくるかを、ある目標をはっきりさせて情報収集していかないと、本当の意味でのリスク評価にならないと思うんです。

ハザードの大きさとそれに対して人間が摂取する量あるいは暴露する量がどうなのかというかけ合わせがリスクだとすると、その2つの数字をどう入手するのかがリスク評価の最終的な目的だと思うんです。

そういう意味では正直なところ、個人的にはひじきの問題は現状では十分わかっている。だけれども、これに加えて新しい事実が出たのであれば、それはもう一回リスク評価をしましょうということになると思うんですけれども、ここに挙がっているテーマの中でそのことがわかっていないものについては、そのことをどうやって情報収集していくかがポイントですから、そこにある程度焦点を絞って、そういうことができるのかできないのか、する必要はあるのかしないのかも含めてテーマを絞って拾っていかないと、感覚的にこれをやるべきですねと言ってみても、結論がいつまでも出ないことが起こり得るんだと思うんです。

○富永座長　どうぞ。

○齊藤事務局長　先ほど西脇専門委員から、どのくらいのキャパシティーであればできるかという御質問があって、実績については総務課長の方から御説明したとおりなんですけれども、自ら評価で今まで取り上げてきた案件は、正直言うと非常に難しい案件が多いと思うんです。

今回候補に挙がっている案件についても、今、山本専門委員からお話のあったひじきのようなものについては、ひじきとヒ素ということで、ある意味で言うとハザードがほとんど特定されている中身ですから、そのリスク評価は相当情報がある中でできるということになるので、これを取り上げるか取り上げないかは、まだこれからの絞り込みの話ですけれども、割かし限定されているエリアで御提案されている。

ところが、先ほどの繰り返しになりますけれども、例えば食中毒と微生物という形での御提案をいただいたものは非常に広範な範囲をカバーすることになりますから、1件といっても同じ1件というわけにいかない中身だろうと思います。

今回の候補の中にもそういう割かし幅広のもので、今日は一応今後の検討でということになりましたけれども、一番最後に挙がっている器具・容器包装に用いられる合成樹脂というのは、プラスチックで種類が物すごくたくさんある。器具・容器包装といってもいろんな種類があるわけですから、大げさに言うと組み合わせは無限にある形になってしまっていて、その中で絞り込んでやらなければいけないということになると、絞り込みも含めて、どこまでどこまでのデータが範囲で評価をしていくべきかというところからやらなければいけないということで、同じ1件ですけれども、かなり大きなものになるだろうと思いま

す。

ですから、中身によってどこまでできるかということなので、逆の言い方をしますと1件か2件しかできませんということも、今まで御提案いただいたようなものと、そういうことにならざるを得ないのかなと思います。また、例えば添加物であるとか農薬を個別に厚生労働省から諮問を受けて評価しているようなものであるとすれば、それは今でも相当の件数をやっているわけですから、キャパシティーは柔軟に考えられるということだと思います。性格によって大分異なると思います。

ただ、今までのあれからしますと、ここで御提案をいただくのは皆さんの関心が深い分野ですけれども、ある意味非常に幅が広いし奥も深いという中身だろうと思うので、そうたくさんの数はなかなか難しいかと思います。

○富永座長 ほかにどなたかございませんか。どうぞ。

○福士専門委員 今の一連のことをうかがって思ったんですけれども、結果として評価がなされた数が幾つかという結果の大切さもありますけれども、経過も大切です。

つまり今回もそうですけれども、何度か案件として候補に挙がるものもあり、それかまだ情報不足だから見送られるという過程で、我々はこれをフォローしているんだよ、情報を集めているんだよという実績がこの何年かの積み重ねによって出てくる。私はその方が大切だと思うので、事務効率だけで案件を絞ることに果たして意味があるかどうか。

結果として、それがファクトシートでできるのではないかと、わかればわかるで情報ニーズには応えられるわけですから、そこに関して評価の実現性だけにとらわれることはないのではないかと思います。

○富永座長 ありがとうございます。

○境情報・緊急時対応課長 今の件につきましては、先ほど総務課長から御説明しましたように資料1の流れの中で、仮にこの場ではデータが不足しているものについても重要であれば御議論いただいて、企画専門調査会の御意見として、あるいは親委員会での御決定として、この資料1の右から3つ目にございますように「自らの評価の案件」にせずともファクトシートをつくるとか、あるいは情報の収集を行うということがございまして、そのツールとしては食品健康影響評価技術研究といったものもございまして、食品安全確保総合調査といった事業もございまして、こういったところを使って情報を収集して、今後のリスク評価の準備をしていくという手法もありますので、福士専門委員のおっしゃったとおりだと思います。

○富永座長 どうぞ。

○服部専門参考人 質問と確認です。ひじきの例も1つなんですけれども、例えばこのひじきの件でWHOが既にPTWIを決めている。国際機関がある物質について安全性評価をしたというものについて、日本の食品安全委員会の立場はどういうふうに考えたらよろしいのでしょうか。

要するに国際機関が定めているものをある程度検証した上で受け入れるのか。または国際機関が評価していれば、安全性のハザードの方の評価は済んでいるという形で、例えば暴露評価をするのか。その辺の考え方を教えていただければと思います。

○齊藤事務局長 基本的にはそれぞれ国際機関が行われた評価は評価として、それは尊重すべきものだと考えています。ただ、それがいつの時点で行われた評価であるかということ。場合によりますと、その後の新たな知見により見直しをすべきもの、ないしは国際機関においても条件付きという言葉がきつ過ぎますけれども、追加の資料要求をされた形のものについて、その後の状況があれば、国際機関の再評価を待たずとも食品安全委員会として評価をすることはあり得ると思います。ケース・バイ・ケースだと思います。

今、定められているPTWIにしるADIにしる、それが今の時点で妥当であるかどうかの検証はやはりここで評価をすることになるとすると、やらなければいけないことだと思います。機械的に受け入れるということではなくて、今の時点でも専門家が見て同じ評価になれば、それでよろしいんだと考えています。

○服部専門参考人 ありがとうございます。

○富永座長 ほかにございませんか。どうぞ。

○鋤柄専門委員 質問があります。今のひじきの件に関してですが、危害要因は無機ヒ素だと思います。自然界にヒ素は存在するということですから、ひじき以外にもリスクのある食品があるのではないかと思うんです。

この文面からすると、ひじきが非常に悪者になっていて、管理状況の中で、海外では食べないように警告・勧告がなされているということを私たちのような一般消費者が知ると、必ずひじきイコール原因はわからないけれども食べてはいけないものと印象づけられるような気がします。

○境情報・緊急時対応課長 このヒ素の問題では、有機ヒ素ではなく無機ヒ素が問題になるということでございます。ヒ素全体を見ますとほかの海藻とかにも入っているわけですが、ひじきが特に無機ヒ素を多く含んでいる食材となっております。

ヒ素そのものは海外における基準を見ても、無機ヒ素としては15 $\mu$ gと週の量が定められているわけですが、ひじきとしての基準ではないわけです。日本は特にひじきをたくさ

ん食べる国民のようですので、ひじきについての無機ヒ素のリスク評価をやる必要があるのではないかという御提案が「評価の必要性」のところでされた。

検査もこれまでヒ素全体としての測定しかできなかったのを、今度は無機ヒ素として分けて検出できるようになったので、そういう成果も踏まえて評価してはどうかという御提案がされているということです。

ただ、右の管理状況のところに書いておりますように、現在、日本人が摂取している量を見ても、英国が危険だとしている最大含んでいる量と比較しても、現時点では量的には大丈夫ではないかという見解を厚生労働省はQ & Aで示されているということでございます。

○富永座長 よろしいですか。

○鋤柄専門委員 もう一点は、ひじき以外に自然界に存在する無機ヒ素があるような食物があるのかどうかということ。日常食べているものであれば、この評価の課題のところは「ひじき中」ではなくて「ひじき等」といったような形にした方がいいかと思うんです。

○西脇専門委員 調査されている間に余談的なことで1件。今のに関連するんですが、ヒ素ではなくて水銀の方の話になりますけれども、厚労省の方がガイドラインを出して、妊娠されている方に関する摂取量みたいなものが記事になった部分がありますけれども、私の仲間の奥さんが妊娠して病院に行ったら、マグロは食べないように、カツオは食べないようにとお医者さんの指導に合ったということです。

ある意味では、先ほどのひじきは食べてはいけないという典型例ですね。ヒ素や水銀や鉛関係の俗に言う重金属系に関しては、いろんな要因から自然界には存在していて、食物連鎖でぐるぐる回っている部分はありますし、実際に一時期、人間がいろんな観点で自然に出していった部分もありますから、そういう面をトータルで見ていると切りがないというところが多分いろんな部分であると思うんです。このひじき中のヒ素に限らず、言い始めていたら切りがない。

また、過去も別なテーマで複合摂取の話があったと思うんですけれども、そこまでやっていたらどうなるのか。あとは無機の話ですけれども、有機の部分のレベルになったら全然違うレベルの安全性の評価が当然必要になってくる部分はあります。ある意味ではこういうところに関して言うと、そういうパッケージのところでも、もう少しどう考えていくのかということが考え方として、この委員会に上がる前段階で必要なことになってくるのかなというのが今の論議の流れの中では感じるんです。2つ続けての質問みたいな形になっていますが、併せてコメントをいただければと思います。

○富永座長 では、先に鋤柄専門委員からの御質問ですね。ひじき以外のものについて、その含有量等がどうなっているかわかりますか。わからなければ、次の機会でもいいです。

○國枝評価課長 実はひじきの関係については、北海道の消費者協会の方から御要望もあつたりして、今その資料を見させていただいているんですけども、そこではひじきに似たような、いわゆる海洋産物でワカメとかのりとかございますけれども、そういうのはひじきに比べて非常に少ないというのがございます。かなりオーダーは違い形でございます。

実は今年度、ひじきについて調査事業を行うことにしまして、ハザードの部分と暴露の部分の両方について、知見を収集していきたいと思っています。メインはひじきになりますけれども、場合によっては、今の御質問のような海洋産物みたいな部分について、天然に入ってくるものがどれくらいあるかを調べられると思います。

ただ、ヒ素はどちらかというところ、海洋産物というよりは汚染の問題もありますので、この部分と分けて考えなければいけないと思いますけれども、一般的に高いものと低いもの。

ですから、ターゲットとしては、ひじきがどうなのか。ただ、一般的には今まで日本でずっと食べていて、それも水で戻してやっているということで、基本的に問題はないということですので、ただ、それが本当に実際どうなのかをある程度検証するのは重要なことではないかと思って、それで今年度の調査事業をしたいということでございます。

○富永座長 今のフォローですか。

○境情報・緊急時対応課長 鋤柄専門委員の御質問で、無機ヒ素についてのデータは持っておりませんが、総ヒ素としての含有実態はございます。結論としてはいろんな農産物や穀物にもたくさん入っているということで、米などにもそれなりにヒ素が含まれているという実態がございます。先ほど言いましたように、無機ヒ素の量がどのくらいかということを考えますと、ひじきに無機ヒ素が多く含まれているという実態があるということでございます。

西脇専門委員のお話ですが、最初に資料3の表の組み立て方の御説明をしたんですけども、一番左の「情報の種類」というところにありますように、関係機関やマスメディアで問題になった、「食の安全ダイヤル」とか食品安全モニターからの御報告や御指摘があった、要望書が出されている、あるいは専門委員からの御指摘。こういったものを一応全部集めて分類した上で、総務課長が御説明しましたように、根拠のないようなものは除いて掲げさせていただいております。

そういう意味では、西脇専門委員の御指摘にもございますように、ちょっとでも見つければ、これはおかしいのではないかと、そういう御指摘があればこの場で述べていただいて、候補から落とすということをやっていたらよろしいのかなと考えております。

○西脇専門委員 この番号1のテーマに関して、残すのか残さないのかということよりは、どちらかというとその論議が終わった後の今後に向けた部分とか、実際にこういう食物の残留金属類の量及びそれを摂取してどうなんだろうかと考えるときに、安全とか安心という軸から見たときには、結果的にはそれだけを食べて食生活をやっているわけではありませんから、一つひとつの部分は当然大事だと思っておりますけれども、ある意味では全体の視点みたいのところをもう少し持てる社会にするというのも変な言い方ですけれども、そういう部分が必要なところも感じているということです。

○富永座長 どうぞ。

○伊藤専門委員 これはひじきに絡んでいるんですが、ポジティブリストが今後施行されて、忙しくないと言ったら変ですけれども、そういう同業他社、小売スーパーさんの中に、時間を見て自主的にいろんなものをとりあえず検査されているところがあって、そこから問い合わせが来たんです。

国産の焼きのりと味付けのりを調べていったら、ひじきと同じような反応があって、それがほとんどどれからも出てくるという話が来たので、よけいなことをするんじゃないよと言ったんです。さっきマグロの話が出ましたけれども、そういうリスクに対して小売業の品質管理という立場の仕事をやっておりますけれども、行政などにすべて委ねるのではなくて、我々もそういうことに対して一言回答ができるといいますか、クエスチョンセンター的な機能も持っていかないといけないと、今、考えています。

のりからも出るという言い方は簡単にできますけれども、そうではなくて、のり場合は更にこういうことがあって、心配する必要はないですよということもPRできるような準備も必要になってきます。今まではもう追いかけて、食中毒だ、添加物だ、DNA鑑定だ何だかんだで来たわけですけれども、今度はそういう方向に少し軸足を変えていかないといけないのではないかと考えていたものですから、たまたまひじきに絡んで、一番切り口になってくるのは発がん性ということなんですけれども、非常に難しい問題ではないかと思っています。

お客様からはすべて我々のところにダイレクトにいろんな声が入ってきますので、いずれにしても、軸足を変えた方向に動かないといけないと考えているところなので、御紹介させていただきました。

○富永座長 ほかにございませんか。

○本間委員 先ほどの西脇専門委員の御発言に関連するかもしれませんが、今、問題になっているのは、生体の微量元素と関係する話が重なっているのではないかという気がするんです。これは実際には何で必要かはよくわかっていないことが非常に多いと聞いておりますけれども、実際にはなければいけない部分と、ある量を超えたら、またそれが害になるという非常に狭い範囲で調整されておりますね。

ですから、ありかなしかという議論よりは非常に話が難しいではないか。実際に調査で文献で上がってきて、どれだけ新しい事実が見つまっているかということだと思っておりますけれども、まさに安全という0か100かという話でない範囲の問題ということになるような気がいたします。ですから、ここで議論するにはふさわしいテーマではないかと思っています。

○富永座長 ありがとうございます。いろいろな御意見が出ましたけれども、大体こんなところではないかと思っておりますので、本日はこれぐらいで議論を打ち切りたいと思っております。資料3の議論が終わってからは自由討議のような形でございましたので、これはそれなりに有益だったと思っております。

本日の結論でございますけれども、資料3に基づきまして、食品安全委員会が自ら行う影響評価の項目としまして、10件のうち次回の企画専門調査会で再度議論をして、最終的に重要性等々を総合的に評価して、企画専門調査会としての意見をまとめて食品安全委員会に上げたいと思っております。

今回残りましたのは、10件中、1番目のひじき中の無機ヒ素、2番目の食品への放射線照射、4番目の非定型スクレイパーに感染した小型反芻動物、5番のクロロプロパノール類、7番のフラン、これだけでございます。

次回にはこの5項目につきまして、もう少し資料が得られましたら資料を集めていただいて、それらを整理していただいた上で次回の専門調査会で再度議論したいと思っております。次回はこの再審議のほかに、平成18年度の食品安全委員会の運営計画の実施状況の中間報告についても事務局から報告していただきまして、御審議いただきたいと思っております。

次回の日程はまだ今日は決まっていませんので、いつものように事務局から日程調整していただいた上で最終的に日程を決めたいと思っております。

そんなところでよろしいでしょうか。

○小木津総務課長 今、座長から御指示いただいたとおりで準備させていただきます。10月から11月にかけての御都合のいい日をまた改めてお伺いいたしますので、日程調整をさ

せていただいて、御連絡をさせていただきます。よろしくお願いたします。

○富永座長 どうもありがとうございました。本日はこれにて閉会とさせていただきます。