

食品安全委員会企画専門調査会

第 35 回 会合 議事録

1 . 日時 平成 22 年 9 月 28 日 (火) 10:00 ~ 12:05

2 . 場所 食品安全委員会大会議室

3 . 議事

(1) 食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の検討・選定について

(2) その他

4 . 出席者

(専門委員)

早川座長、清水専門委員、阿南専門委員、今井専門委員、生出専門委員、
酒井専門委員、佐々木専門委員、壺井専門委員、局専門委員、宗像専門委員、
山田専門委員、山根専門委員、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、見上委員、長尾委員、野村委員、廣瀬委員

(事務局)

栗本事務局長、大谷事務局次長、西村総務課長、坂本評価課長、
本郷情報・緊急時対応課長、原嶋勧告広報課長、新本リスクコミュニケーション官

5 . 配布資料

資料 1 平成 21 年度自ら評価案件の決定までのフロー

資料 2 委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画専門調査会に提出する
資料に盛り込む事項 (平成 16 年 5 月 27 日食品安全委員会決定)

資料 3 企画専門調査会における食品健康影響評価対象候補の選定の考え方

(平成16年6月17日食品安全委員会決定)

- 資料4 「自ら評価」案件候補の外部募集について
- 資料5 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
- 資料6 平成22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候補を選定するための案件一覧
- 資料7 (平成22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

6 . 議事内容

早川座長 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（第 35 回会合）」を開催いたします。

本日は 13 名の専門委員及び服部専門参考人が御出席で、石川専門委員、江森専門委員、河合専門委員、迫専門委員、山崎専門委員が御欠席でございます。

また、食品安全委員会から担当委員であります、長尾委員、野村委員とともに、小泉委員長、見上委員、廣瀬委員にも御出席いただいております。

続きまして、議事に入ります前に、人事異動があったということでもありますので、事務局からその御紹介と資料の確認をお願いいたします。

西村総務課長 この夏に事務局の人事異動がございましたので、御報告申し上げます。新しく評価課長の坂本が着任しております。

坂本評価課長 坂本でございます。よろしくお願いいたします。

西村総務課長 それから、勧告広報課長の原嶋でございます。

原嶋勧告広報課長 原嶋でございます。よろしくお願いいたします。

西村総務課長 以上 2 名が交代しております。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、引き続きまして、資料の確認をさせていただきたいと思っております。頭の紙、座席表のほかに、資料 1 「平成 22 年度自ら評価案件の決定までのフロー」。

資料 2 は、「資料に盛り込む事項」。

資料 3 は、「選定の考え方」。

資料 4 「『自ら評価』案件候補の外部募集について」。

資料 5 「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」。

資料 6 は、「平成 22 年度案件候補を選定するための案件一覧」。

資料 7 は、「自ら評価を行う案件の候補について」という紙でございます。

事前にお送りさせていただいた資料 6 と資料 7 は若干細かいところが変更になっておりますので、御了承いただければと思います。

早川座長 ありがとうございました。

それでは、議事に入りたいと思います。本日は「(1)食品安全委員会が自ら評価を行う案件の検討・選定について」を御審議いただきます。まず選定の基準やこれまでの検討案件のその後の状況、今回の候補案件の全体について、事務局から御説明をお願いいたします。

西村総務課長 それでは、まずお手元の資料1～5までに従いまして、御説明申し上げます。

資料1。これはいつもお出ししている紙でございますが、自ら評価案件の決定までのフローということでございまして、今回は9月28日第1回目の絞り込みという作業でございます。この後、年内にもう一回、もし必要であればさらにもう一回ということもあり得るかもしれませんが、企画専門調査会において絞り込みをいただきまして、その結果を食品安全委員会の方に年明けから送りまして、最終的に年度内に決定をするという手順でございまして、今回はまず第1回目の絞り込み作業ということで、広くフリーのディスカッションをいただければということでございます。

資料2でございます。これは委員会決定ということで、企画専門調査会において、こういった資料の整理をしていただくかを書いたものでございます。このうち特に真ん中に「

対象案件の情報源」がございますけれども、ここに1～4とございます。こういった情報源に基づきまして、事務局の方でまず案件候補のリストというのを作成して御提出しているものでございます。

1は、国内外の関係機関、マスメディア等から収集・整理した危害情報ということで、事務局の方で拾ったものでございます。

2は、食の安全ダイヤルや食品安全モニター報告を通じて寄せられた情報・意見ということでございます。

3は、委員会に文書で寄せられた要望・意見ということで、例えば関係団体やその他からこういったものを評価すべきだということで、要望書のような形でいただいたものがこれに当たります。

2ページ。4は外部募集と書いてございますけれども、今回はこれにつきましては、やや積極的に広めに行わせていただきまして、ホームページや意見情報交換会などによって、こういった情報の募集を行ったところでございます。

2ページにございますような対象案件からの除外理由ということで、既に対応が適切に行われている場合、あるいはヒトの健康に対し悪影響を及ぼすことがあることを示す出所

などがないもの。あるいは過去に取り扱われたけれども、その後、新たな科学的知見がないもの。あるいは評価を行うことが技術的に困難な場合。こういったものは対象案件から除外していくというようなこととなります。その後、最終的に優先順位ということから、幾つかのものに絞っていくといったような作業を毎年行っていただいているわけでございます。

資料3は対象候補の選定の考え方ということでございまして、これは国民への影響、健康への影響が大きいもの。危害要因の把握の必要性が高いもの。評価ニーズが特に高いもの。あるいは科学的知見が充足されている場合。こういったようなものを考慮して決定をするということになっているわけでございます。

資料4でございますが、先ほどの情報ソース4というところにございました外部募集ですが、広く国民、消費者の皆様から情報を募集するというような観点で、今年はこのようなことを行いました。意見交換会を7月30日に行いまして、専門委員の皆様にも御協力いただきました。あるいはホームページにおいて広く募集を行ったということでございます。

このほか、今年は食品安全モニターの方々からいただいている定期報告の中で明示的にこの自ら評価案件についての候補を挙げてくださいということをお願いした関係もありまして、これは先ほどの情報ソースでいうと2に当たるのですけれども、食品安全モニターの方からの提案がかなり多くございました。そのほか関係団体などのヒアリングについては、何人かの専門委員の皆様からも御提案、御紹介をいただきまして、獣医師会など幾つかの団体からお申し出がございましたので、直接出向きましてヒアリングということで御要望を承ったというようなこともございます。こういったものを全部含めまして、今回、資料6に自ら案件候補として選定すべき材料となるもののリストを挙げさせていただいているわけでございます。

資料5は昨年まで毎年、自ら評価案件候補としてどういうものが挙がっていたかを整理したものでございますので、適宜御参照いただければということでございます。

こういった手順で今年も進めていっていただきたく、まず今回は第1回目の絞込みということで御議論をいただければということでございます。

説明は以上でございます。

早川座長 ありがとうございます。

それでは、本年の案件候補についての議論に入ります前に、ただいま御説明いただきました1～4の選定基準、あるいは5にありましたようなこれまでの候補案件についての実

施状況など、全体を通じて何か御質問がございましたらお願いいたしたいと思います。

また個々の案件の審議に先立って議論をしておいた方がよいと思われる事項がございましたら、併せてお願いいたします。いかかでございますでしょうか。

阿南専門委員 今回、非常に多くの件数が寄せられて、こうした取組み自体はすごく評価すべき取組みだったのだろうなと思います。やはり食品安全モニターさんからも非常に提案が多くなっているし、これは働きかけをした結果だろうと思いますし、関係団体に向いて積極的にヒアリングをするまでやったということは、すごくよかったのではないかと考えています。

私たち消費者団体でも今回やりましたけれども、それでとてもできることではなかったので、やはり食品安全委員会がこういうことをやることが大変重要で、これは長年やってきて、そのネットワークをつくってきた成果だと思っています。

挙げられたものの中から評価する案件にするのかどうかということの前に、国民からの率直な質問やこうした不安というものに対して、何らかの対応をしていく。絞り込んでこれを評価しますと振り分けていくのではなくて、今回このようなものが寄せられましたということについて、まずちゃんととらえて、それを国民へオープンにしていく。これでこんなことがありましたと。この食品安全委員会としてはこの基準で、これについては評価済みなのでもう一回情報提供をしますとか、これはまだ評価が必要なので評価しますとか、あるいはファクトシートで出しますとかいう扱い方もしっかりオープンに情報提供をすべきだと思っています。絞り込んでいって、それだけということでは不十分だと思いますので、その辺のところはしっかりやっていく必要があるのではないかと思いました。

以上でございます。

早川座長 ありがとうございます。ほかにいかがでございますでしょうか。

それでは、今の御指摘は非常に重要な御指摘だと思っております。それではほかにもしなければ、今回の案件候補について、御説明をいただきたいと思えますけれども、よろしいですか。一とおりの御説明をいただいた後に具体的な審議に入りたいと思えます。事務局の方からよろしく申し上げます。

西村総務課長 それでは、まず資料6の総括表を御覧いただきたいと思えます。今回の整理の考え方としまして、特に外部募集やモニターの方々など広く国民の皆様からいただ

いた御意見をなるたけこの表の中に取り込む形で整理をさせていただきました。したがって、今回は160件くらい挙がっているのですけれども、従来の資料とはやや違うつくりになっておりますことをお許しいただきたいと思えます。従来はこの第1回目の絞込みの段階でかなり事務局の方で除外理由に当てはまるかどうか、例えばすでに対応されているものについては外してしまって、単に御報告するだけという形の資料のつくり方をしておりましたが、今回は広く外部募集などで国民の皆様の御意見をいただいたということもあって、今ほど阿南専門委員からございましたように、×を付けて除外するという考え方はなく、広く国民の皆さんが非常に不安に思っているものをリストアップし、これに対して食品安全委員会として、どういうふうに対応するか考えるための材料とするというような観点で整理をさせていただいたものでございます。

したがって、この中で必ずしも従来の自ら評価、つまり担当の専門調査会に回して評価をしていただく形のもののみならず、リスクコミュニケーションをもっと徹底的にやるべきもの、あるいは情報提供なりQ&Aなりということで、もっと対応をしていくべきものなど、いろいろな対応があり得るのだらうと思えますので、まずはいただいたものを一とおり全部お示しをするという形で資料をつくらせていただきました。

そうは言ってもずらずらと列挙してもわかりませんので、とりあえず便宜的に幾つかのグループに分けて整理をさせていただいたものでございます。この中で情報源というところに書いてありますのは、先ほどの情報ソース1～4のどれに当たるかというもの、件数というのは1人の方からいただいたものについて1件と勘定をして、リストアップしております。

右側はその提案をいただいた方の書かれている提案理由でございまして、実際にこれが客観的な事実かどうかは別にしまして、提出していただいた方がどうしてこれを自ら評価の対象とすべきかとお考えかを整理したものです。

最初は「1 調理器具等からの溶出が懸念される物質」ということでまとめたものでございます。例えば(1)はポリフッ化エチレンと書いてありますが、いわゆるテフロンでございます。テフロン、シリコーン、パーフルオロ化合物。これは2年ほど前にも自ら評価候補の検討の対象になったものでございます。(5)のクロム。こういったものは、いわゆる調理器具からの溶出が懸念されるものということでございます。(4)のラップフィルム、(6)のクッキングペーパー、(7)の発泡スチロール、(8)の合板といったものは、調理器具というよりも器具・容器包装ということになりますが、便宜的にここでは一緒に入れております。それぞれの物質がどういった食品に含まれているか。あるいは

どういったような危害情報が国内、海外にあるかということについては、この後ざっと資料7で御説明させていただきますが、とりあえず一覧を見ていただければと思います。

(1)～(5)まではいろいろな危害情報がございます。(6)～(8)については健康に悪影響を与えるというような情報はあまり見つかっていないというものでございました。

そのほかに(9)として、調理器具一般から溶出が懸念されて体に悪いのではないかと、いうことを御心配されるような声もあって、最終的なまとめ方としては、一つひとつの物質について、自ら評価の対象とするというような整理の仕方もありますし、あるいは調理器具一般について自ら評価の対象とし、その中で特にこれとこれとこういったものから優先的にアプローチしていく。こういった整理の仕方もあるかと思います。

従来の整理の仕方としまして、例えば食中毒原因微生物の自ら評価というテーマで現在評価をしているものもございますが、そういったものは食中毒原因微生物一般をテーマとしながら、その中で特にこういったものについて重点的にやっていくというようなことを決めていただきまして、専門調査会で審議を始めているものでございます。

その他、ビスフェノールA、アルミニウム、メラミンについても御指摘がございましたが、これはもう既に評価実施中ないし評価済みでございますので、欄外に書いてございます。

2ページ「2 本来的に食品に含まれる物質」というくくりにしましたが、リン酸塩、硝酸塩、シュウ酸塩、イカ墨、ガラクトース、フリーラジカル、苦味成分、カロテノイド、ヒスタミン、エリスリトール、アカネ色素に含まれる成分といったようなものをとりあえずここにくくってございます。

この中で硝酸塩などにつきましては、従来も何度か自ら評価の候補としての検討が行われたものでございます。ヒスタミンなどについてもそうですが、その他、リン酸塩及び(3)～(8)のようなものについては、必ずしも健康に悪影響を与えるという情報は見つかりませんでしたけれども、不安があるということで要望があったものでございます。

(11)につきましては、これは清水先生の御提案だと聞いておりますが、アカネ色素については既に評価済みで、現在は禁止されているわけでございますが、個々の成分の検討はすべきではないかといったようなことです。

3ページ「3 環境中にある物質」というくくりでございます。有機スズ化合物、臭素系難燃剤、ダイオキシンといったものがここにございまして、これも従来からいろいろと話題になっているものでございます。

その他、メチル水銀、カドミウム、ヒ素、鉛といったものについても挙げられています。これは現在食品安全委員会で評価中のもので、例えばヒ素や鉛などにつきましてはまさに自ら評価ということで、この企画専門調査会で決定していただいて、現在は審議中といったものでございます。

「4 調理過程における化学反応により生成される物質」というくくりです。(1)のくんせい中のベンゾピレン、(2)のカルバミン酸エチル、(3)のアクリルアミド、(4)の多環芳香族炭化水素といったようなものがございます。これも過去に自ら評価の議論の対象となったものもございまして、いろいろと話題になっている物質でございます。

その他、トランス脂肪酸についても5件も評価要望があったのですが、これはまさに昨年この企画専門調査会で自ら評価の対象物質として決めていただいたものです。

「5 海洋性自然毒」でございますが、ここに書いているようなものが挙げられております。貝毒というのはいろいろあるのではないかと。ヒラメ毒というのもございますが、これは必ずしも危害情報がございませぬ。フグ毒とかシガテラ毒。シガテラ毒につきましては昨年も企画専門調査会で御議論をいただきました。

「6 植物性自然毒」ですが、(1)のピロリジジナルカロイドは佐々木専門委員の団体から御要望いただいたものかと思っております。日本ではシンフィツム、いわゆるコンフリーしか評価が行われていないけれども、ほかの食品についても入っているので評価をしたらどうかといったような御意見がございました。

(2)ガーデンハックルベリーというのは初期の平成16年ごろに企画専門調査会で話題になったことがございます。

5ページ。キノコ、ミクロシスチン、未熟果トマトといったものも挙げられております。そのほか、かび毒について挙げられておりますが、これは一昨年、自ら評価の対象と決めて現在審議中でございます。

「7 放射線照射食品」でございます。これについて自ら評価をすべきだということが個人よりも団体の方を中心に御要望があったものでございます。

6ページ「8 プリオン・BSE」。これにつきましては米国産牛肉について、自ら評価という形で再評価をすべきではないかといったような御要望でございます。

「9 ナノテクノロジー」ということで挙げられておりますが、ナノテクノロジーといった場合、知見や範囲はなかなか不明確でございますので、どうアプローチしたらいいかは難しいところがございまして、問題意識として挙げられているものでございます。

「10 着色料・甘味料等」といったものを挙げております。かなりたくさんのものでござい

げられているわけでございます。これはいずれも食品安全委員会の評価制度創設前に添加物として指定された、いわゆる指定添加物が多うございまして、こういったものを改めて評価をすべきではないかといったような御要望が中心でございます。具体的には6～7ページにかけまして、色素、スクラロース、アスパルテーム、トレハロースといったようなものが挙げられております。

その他、欄外に書いてあるようなものにつきましては、既に評価済み、または評価中といった整理でございます。

「11 いわゆる健康食品等」でございます。これも数としてはかなり挙がっているものでございまして、グルコサミン、トリプトファン、セサミン、コンドロイチン以下、いろいろなものが挙がっているわけでございます。そのほかに全般とかサプリメントの複合影響ということで、これは薬剤師会の方から御提案いただいたものですが、やや一般的なアプローチも含まれております。

こういった健康食品につきましては、従来の過去の自ら評価案件候補の検討におきましては、特定の消費者が特定の目的をもって意図的に利用するものであって、一般の利用者が通常消費する食品ではないという理由で評価対象とすることを見送ってきた経緯がございます。

9ページ「12 一般的な摂取量と比較して過不足がある場合に、健康影響が懸念されるという意見が寄せられた物質」。要するに食べ過ぎると体に悪いというものでございまして。リン、ヨード、ビタミン、糖質、脂肪、カルシウム、食塩、亜鉛といったものが挙げられておりますけれども、これはいわゆる過剰摂取といったような食生活の問題と、そもそもその物質の安全性といったものの関係をどういうふうとらえるか、いわゆる毒性といった意味での安全性ということではなくて、食べ過ぎるといふ食生活の問題に関して、どの程度この食品安全委員会の評価の対象として考えるべきかといったような整理が必要になってくるかと思われまして。

10ページ「13 ギビエ食材のヒトと動物の共通感染症」ということで、これは単発でここに入っているのですが、ほかにくくれなかったものですから13に挙げました。これは酒井専門委員の御紹介で獣医師会から御提案をいただいたものでございまして、こういったギビエ食材を通しての人獣共通感染症による健康影響ということを挙げてあるものでございます。

その他1としまして、上のジャンルにいずれにも入らなかったけれども、既に評価済み、または評価中のものを挙げております。もち、マラカイトグリーン、食中毒原因微生物、

水道水、農薬といったようなものでございます。

その他2というのは、これも評価済みのものではあるのですが、御要望としては、評価済みであることを知っているけれども、改めて再評価をすべきではないかといったような御提案をいただいているものとして、遺伝子組換え食品、クローン家畜由来食品といったようなもので、食品安全委員会のこれまでの評価に疑問を抱いている等々の理由で挙げられているものでございます。

以上、ざっとグルーピングを御説明しましたが、この後、簡単にそれぞれの物質について知見を御紹介したいと思います。

本郷情報・緊急時対応課長 それでは、資料7に基づきまして、自ら評価の候補案件につきまして、個別具体的に説明を行いたいと思います。時間の都合上、できる限り簡潔に説明したいと思っております。

「1 調理器具等からの溶出が懸念される物質」でございます。総論的な内容はまとめてございまして、先ほど総務課長が説明したとおりですので、ここは省きます。

「(1) ポリフッ化エチレン」。テフロンコーティングに使われる物質でございます。テフロンコーティングはフライパンなどの調理器具のコーティング素材として使用されております。テフロンコーティングははがれ落ちやすいため、消費者には暴露の危険性があるというものでございます。

テフロンコーティングは純粋な四フッ化エチレン樹脂ではなく、炭素、フッ素等のさまざまな化学物質が検出された上、リスクの高い有機化合物が含まれていたとの調査報告がございます。

国内状況ですが、食品安全委員会では自ら評価候補として検討した経緯がございます。食品衛生法においてテフロン加工に特化した規格は設定されていない状況でございます。

「(2) シリコーン」。シリコーン樹脂は耐熱・耐寒・耐薬品性に優れまして、台所用品等に使用されております。高温時の溶出物質が食品の中に入り込むことはないか。また、そのものの人体への健康影響はないか、消費者から懸念されているというものでございます。

これにつきましては、食品衛生法におきまして規格基準が設定されております。

2ページ「(3) パーフフルオロ化合物」。パーフルオロオクタン酸及びパーフルオロオクタンスルホン酸は、水にも油にも溶けやすいため界面活性剤として利用され、最近まで撥水剤、紙の防水剤、泡状消化剤、フロアポリッシュなどに使用されていたものでござい

ます。これらの物質は難分解性でありまして、生物への蓄積性もあり、実験動物における毒性効果が報告されております。

食品安全委員会では、自ら評価候補として検討した経緯がございます。パーフルオロオクタン酸は化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律の第二種監視化学物質に、PFOS及びその塩並びに PFOS は同法の第一種特定化学物質に指定されております。

国外では、欧州食品安全機関（EFSA）が PFOS 及び PFOA の耐容一日摂取量を設定しております。

「（４）ラップフィルム」。食品用ラップフィルムにはポリ塩化ビニル製、ポリ塩化ビニリデン製、ポリオレフィン製などがあり、一般家庭では、主に耐熱性がよいポリ塩化ビニリデン製が、業務用ではポリ塩化ビニル製やポリオレフィン製が使用されております。

食品安全委員会では自ら評価候補として検討した経緯がございます。厚生労働省において基準作成済みでございます。関係業界団体が作成した自主基準による自主規制も実施されております。

国外では EFSA が耐容一日摂取量を設定している状況でございます。

「（５）食器から溶出するクロム」。クロムは他の金属との合金として使用されたり不純物として存在したりして、食品に移行する可能性があります。ヨーロッパでは、ナイフやフォークなどの一部ステンレス製品からクロムの溶出事例が報告されております。六価クロム化合物は発がん性があるとされております。

食品安全委員会では、六価クロムについて評価中でございます。

国外では、WHO が耐容上限量を設定しております。

「（６）クッキングペーパー」。紙の表面にテフロン、シリコーン等をコーティングし、食材を張り付きにくくした調理用の紙です。右端にありますように、ヒトの健康に悪影響を及ぼす情報は把握しておりません。

４ページ「（７）ポリスチレン（発泡スチロール）」。発泡スチロールはスーパーマーケット等で小分け包装食品のトレーに使用されております。

食品安全委員会では、自ら評価候補として検討した経緯がございます。また、Q&A も作成しております。右にありますように、ヒトの健康に悪影響を及ぼす情報は把握しておりません。

「（８）合板容器包装材」。ホルマリンは石炭酸系、尿素系、メラミン系合成樹脂原料、ポリアセタール樹脂原料、界面活性剤、農薬、消毒剤、その他一般防腐剤、有機合成原料等に使用されております。右にありますように、合板は食品用途の使用は想定されてあり

ません。

5 ページ「(9) 調理器具一般」。調理器具は鉄、アルミニウム、テフロンなどさまざまな物質でつくられており、調理器具からの溶出が消費者の懸念となっております。食品安全委員会では自ら評価候補として検討した経緯がございます。

6 ページ「2 本来的に食品に含まれる物質」でございます。総論的な内容については、総務課長が説明したとおりでございます。

「(1) リン酸塩」。摂取量が不足している亜鉛の吸収をリン酸塩が妨げており、亜鉛不足が更にひどくなっているとの消費者からの懸念がある。リン酸塩は、日常食からの摂取量で不足になることはなく、食品添加物として各種リン酸塩が加工食品に使用されている関係で、摂取過多が問題視されているというものでございます。右端にありますように、亜鉛の吸収をリン酸塩が妨げる状況の根拠は不明という状況でございます。

7 ページ「(2) 硝酸塩」。硝酸塩は土壌を含む自然界に広く分布しており、植物の栄養源の一つであります。そのため、ホウレンソウを始めとする野菜等に含まれています。硝酸塩自体は、通常摂取する程度では人体に有害ではないが、ヒトの体内で還元され亜硝酸塩に変化すると、メトヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあることが一部で指摘されております。

食品安全委員会では、自ら評価候補として検討した経緯がございます。また、Q&A で情報提供を行っております。農林水産省ではリスクプロファイルシートを公開しております。

国外では FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議、いわゆる JECFA が硝酸塩の一日摂取許容量を推定しております。

「(3) シュウ酸塩」。シュウ酸は植物ではタデ科、カタバミ科、アカザ科の植物に水溶性シュウ酸塩が、サトイモ科に不溶性シュウ酸塩が含まれております。右端にありますように、食品中のシュウ酸塩だけで健康に問題となるとは考えにくいとの見解がございます。

「(4) イカ墨」。イカの肛門部背面にある墨汁嚢に蓄えられている黒い液でございます。右端にありますように、ヒトの健康に対し悪影響を及ぼすおそれがあることを示す具体的な出所や根拠が示されておらず、また、食品安全委員会においても確認できていないという状況でございます。

8 ページ「(5) 牛乳中の物質(ガラクトース)」。牛乳に含まれる酵素、白内障の原因物質、牛乳等乳製品を日本人は積極的に摂取してよいのかとの消費者からの懸念が寄せられております。右端にありますように、ガラクトースと白内障の関連については情報の

根拠が不明という状況でございます。

「(6)フリーラジカル」。フリーラジカルは食品の酸化腐敗、プラスチックなどの有機工業製品の劣化を起こすほか、生体内で発生し、過酸化脂質の生成、タンパク質の変性、DNAの損傷などの有害作用を引き起こします。

食品中にフリーラジカルの状態で存在することは考えにくく、食品にフリーラジカルが含まれているということを示唆する情報は現在のところ見当たらないという状況でございます。

「(7)ナリンジン、ククルピタシン、イソチオシアネート分解物などの苦味成分」。野菜、果実中に含まれる天然の成分でございます。右端にありますように、ヒトの健康に悪影響を及ぼす情報は把握しておりません。

「(8)カロテノイド」。植物中に天然に存在する色素で、炭素と水素のみでできているものはカロテン類、それ以外のものを含むものはキサントフィル類と言います。カロテンは動物に吸収されるとビタミンAとなります。右端にありますように、ヒトの健康に悪影響を及ぼす情報は把握しておりません。

9ページ「(9)ヒスタミン」。ヒスタミン食中毒の原因毒であります。ヒスチジンを多く含む魚を常温に放置した結果、海水中や環境中にある細菌によってヒスタミン生成原因菌の酵素によりヒスチジンからヒスタミンが生成され、そのような魚やその加工品を食べることにより、じんま疹などの食物アレルギーと類似した症状を発症するアレルギー様の食中毒でございます。

食品安全委員会では、自ら評価候補として検討した経緯がございますし、注意喚起も公表しております。

「(10)エリスリトール」。エリスリトールはブドウ果実やキノコやワイン、しょうゆ等の発酵食品に含まれております。ブドウ糖を原料として酵母を用いた発酵により生産され、砂糖に比べて甘味料が低いものの低カロリーであり、甘味料として使用されております。管理上は添加物ではなく、食品として扱われているものでございます。

「(11)アカネ色素に含まれる成分」。アカネ色素はアリザリン及びルベリトリン酸を主成分とする色素で、アカネ科の植物であるセイヨウアカネの根から得られます。ハム、ソーセージ等の畜肉加工品及び菓子類に使用されておりました。肝臓、腎臓の発がん性が認められたことから、食品添加物としての使用は禁止されたものでございます。

食品安全委員会では、厚生労働省からの評価要請を受けて、評価を実施しております。厚生労働省では、その評価結果を受けて、既存添加物名簿からアカネ色素を削除し、アカ

ネ色素及びアカネ色素を含む食品の製造・販売・輸入等を禁止したということでございます。

10 ページ「3 環境中にある物質」でございます。総論的なところは省かせていただきます。

「(1) 有機スズ化合物」。有機スズは親油性汚染物質で、水中では粒子状物質に吸着され、水中の堆積物に蓄積し、二枚貝のような海底生物に取り込まれることがあります。また、有機スズ化合物は、長期間水域環境に残留し、環境汚染の問題が懸念されているというものでございます。

水道法でトリブチルスズオキシドの目標値が設定されております。環境省では有機スズ化合物の化学物質ファクトシートを公表しております。また、化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律によりまして、有機スズ化合物の製造・輸入が制限されております。

国外では EFSA がグループ耐容一日摂取量を設定している状況でございます。

11 ページ「(2) 臭素系難燃剤」。臭素系難燃剤は難燃性を高めるため、広範囲のプラスチック製品・部品に添加される化学物質ですが、飼料や食品を含む環境、ヒトの組織などから検出されることもあるため、安全性に対する懸念が広がっております。

化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律によりまして、臭素系難燃剤の一部を第一種特定化学物質に指定し、製造・輸入を原則禁止しております。

「(3) ダイオキシン類」。ダイオキシン類は、6割以上がごみ焼却から、また、絶縁油として使われていた PCB や一部の農薬の不純物から生成され、一度できると分解されにくい物質で、水に溶けにくく、油に溶けやすい性質を持ちます。大気・排水から河川・湖沼・海などの水中や底泥に存在し、食物連鎖等を通じて魚介類に蓄積するというものでございます。

食品安全委員会では、自ら評価候補として検討した経緯がございます。

12 ページ「4 調理過程における化学反応により生成される物質」でございます。

「(1) くんせい中のベンゾピレン」。ベンゾピレンは発がん性の疑いのある物質で、くんせい食品からの曝露が考えられますが、摂取の実態は不明というものでございます。

農林水産省でベンゾピレンを含む多環芳香族炭化水素を農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリストに掲載し、リスクプロファイルシートを公開しております。くん液については厚生労働省において既存添加物として管理されております。

「(2) 発酵食品中のカルバミン酸エチル」。「行」が入っていますので、除いてください。

カルバミン酸エチルは、パン、しょうゆ、ヨーグルトなどの発酵食品、ワインやビールなどのアルコール飲料に含まれ、動物に対して遺伝毒性と発がん性があり、ヒトに対しておそらく発がん性があると考えられております。

食品安全委員会では、自ら評価候補として検討した経緯がございます。

13 ページ「(3) 加熱時に生じるアクリルアミド」。アクリルアミドはジャガイモのようなデンプンなどの炭水化物などを多く含む食材を高温で加熱した食品に生成される物質で、遺伝毒性及び発がん性が懸念されます。

食品安全委員会では、自ら評価候補として検討した経緯がございます。ファクトシートも公表しております。厚生労働省において Q&A を公表しております。農林水産省では、優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリストに掲載しております。

「(4) 調理過程で生じる多環芳香族炭化水素 (PAH)」。多環芳香族炭化水素は、乾燥、燻煙、調理の過程で生成し、食品を汚染します。調理等の過程で食品や食品から落ちた油脂が熱源に触れて生成する物質でございます。多環芳香族炭化水素の多くに遺伝毒性発がん性があることが確認されております。農林水産省におきまして、リスクプロファイルシートを公開しております。農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリストにも掲載しております。

14 ページ「5 海洋性自然毒」でございます。

「(1) 貝毒」。貝毒による食中毒には、麻痺性貝中毒、下痢性貝中毒、記憶喪失性貝中毒、神経性貝中毒などが知られております。

食品安全委員会では、自ら評価候補として検討した経緯がございます。厚生労働省、農林水産省で管理措置を実施しております。

「(2) ヒラメ毒」。ヒラメが嘔吐や下痢を起こすマリントキシンを有するとの科学的知見はないということで、ハザードの定義・汚染実態等が不明でございます。

15 ページ「(3) フグ毒」。テトロドトキシンがいわゆるフグ毒として知られております。麻痺を伴う神経性の毒であり、死亡率が高いというものでございます。

厚生労働省で管理されておきまして、食品に利用可能なフグの種類と部位が定められ、フグの調理、処理、加工には資格が必要とされております。

「(4) シガテラ毒」。シガテラ中毒は、熱帯・亜熱帯の主としてさんご礁の周辺に生息する魚を食べることによって起こる食中毒の総称であります。ただし、カンパチなどでもシガテラ毒が見つかる例があるということでございます。

食品安全委員会では、自ら評価候補として検討した経緯がございます。

「6 植物性自然毒」でございます。

「(1) ピロリジジナルカロイド」。ピロリジジナルカロイドは主にムラサキ科、キク科などの植物に含まれております。穀物、ハチミツ等からも検出されておりますが、一般的にはこれらの含有量は少なく、健康上問題となるのは、本物質を含むサプリメント、漢方薬等として摂取した場合でございます。また、ピロリジジナルカロイドにより汚染された飼料を経て家畜に暴露、更にヒトが暴露されたとする報告もございます。

食品安全委員会では、シンフィツム、いわゆるコンフリー及びこれを含む食品について、食品健康影響評価を行っております。Q&Aも公表しております。シンフィツム以外のピロリジジナルカロイドを含む食品についての評価は、特に行われておりません。

国外では、オーストラリアで暫定耐容一日摂取量を設定しているようでございます。

「(2) ガーデンハックルベリー」。ガーデンハックルベリーはナス科の植物であり、未熟果には毒性のあるソラニン類が含まれているとの報告がございます。

食品安全委員会では、自ら評価候補として検討した経緯がございます。また、Q&Aも公表しております。これにつきまして、生産・使用実態等が不明という状況にございます。

「(3) キノコ毒」。食品安全委員会ではスギヒラタケについて自ら評価候補として検討した経緯がございます。また、注意喚起も行っております。厚生労働省による指導実施が行われ、各都道府県や各保健所等によって摂食が可能なキノコ等についての普及啓発を行っているようございます。

「(4) ミクロシスチン」。ミクロシスチンはアオコが生産するペプチド系のシアノトキシンでございます。農林水産省で野菜生産において使用する水源汚染がわかった場合の改善策の実施など、食品安全等にかかる取組みを推奨するガイドラインを策定しております。発生実態等が不明であり、自然環境下においては厚生労働省において基準作成済みというものでございます。

「(5) 未熟果トマト」。未熟果のトマトは完熟果実の1,000倍のトマチンを含んでおり、また、トマチンは加熱等の調理によって分解・減少しないというもので、トマトの害虫忌避成分であり、ヒトについて腹痛下痢等の症状が生じることがあるというものでございます。これにつきましては、生産・使用実態等が不明でございます。

18 ページ「7 放射性照射食品」でございます。殺菌の目的にはガンマ線、エックス線、高速電子線が実用できる線源でございます。

食品安全委員会におきましては、自ら評価候補として検討し情報収集等を継続中でございます。また、海外から専門家を招聘し意見交換会を実施しております。更に平成21年度

採択の食品健康影響評価技術研究におきまして、放射線照射食品の安全性解析に関する研究を今、委託している状況でございます。

「(1) みそ、醤油など日本の伝統食品への放射線照射の安全性について」。右端にございますように、放射線照射は原則使用禁止でございまして、しょうゆ、みそへの使用の検討はなされていない状況でございます。

「(2) 2 - アルキルシクロブタノン」。放射線特有の生成物として、食品に含まれる中性脂肪から放射線分解で2 - アルキルシクロブタノン類が生成されるということでございます。

国外ですが、WHO でアルキルシクロブタノン類の安全性についての見解を公表しております。照射食品は安全で栄養学的にも適合性があるという結論に疑問を挟むような論拠はない。シクロブタノン類の毒性、発がん性について残された不確定要素の解明のための研究を実施することを引き続き奨励していく、などとしております。

19 ページ「(3) 放射線照射ばれいしょ」。我が国では、食品への放射線照射は食品衛生法に基づき原則として禁止されておりますが、ばれいしょの発芽を防止する目的に使用する場合、許可された施設などで放射線を照射することが認められております。

国内では、昭和 47 年にばれいしょの放射線照射が許可されて以来、30 年以上実施されており、近年の処理状況は年間 4,500 トンという状況になってございます。

「(4) 放射線照射食品全般」。国外のところですが、FAO/IAEA/WHO 照射食品の健全性に関する合同専門家で、10 kGy 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はない、などとしております。

20 ページ「8 プリオン・BSE」でございます。全世界の BSE 感染牛頭数は 1992 年のピーク時の 37,316 頭から 2009 年には 70 頭と激減しております。また、日本は 2009 年に OIE の BSE ステータス「管理されたりスク国」に認定されております。

日本は現在、米国産牛肉の輸入を 20 か月齢以下の牛に限定しておりますが、今後、米国側から条件緩和を求められる可能性が高いと考えております。また、BSE 検査牛の月齢につきましては、欧州では 2009 年以降、一部加盟国 17 か国におきまして、48 か月齢に変更しております。OIE 基準は 36 か月齢でございます。日本の検査月齢は 2005 年より 21 か月齢以上を義務づけておりますが、地方自治体によって全頭検査を行っている状況でございます。

一方、日本で確認された BSE 患畜は、2002 年 1 月出生のもの以降は、現在まで確認されておりません。

「(1) 米国産牛肉」。これにつきましては、平成 17 年 12 月に米国・カナダ産牛肉・内臓に係る食品健康影響評価を実施しております。

21 ページ「9 ナノテクノロジー」でございます。ナノテクノロジー利用対象材料は、有機系と無機系に分類されます。有機系材料である食品や成分のナノ化は、主として吸収率の向上を目的としております。食品は安全という前提から、ナノ化の毒性試験はほとんど実施されておられません。ナノ化無機系材料については、食品接触物質のバリア性向上など機能性改善を目的としているようでございます。

「(1) ナノ物質含有食品」。ナノ物質含有食品には、1. ナノ構造を形成するように食品成分を加工・製剤化したもの。2. ナノサイズ化された、ナノカプセル化された、あるいは人工的に製造されたナノ粒子添加物に大きく分けられます。

食品安全委員会では、自ら評価の候補として検討した経緯がございます。右にありますように、調査事業を実施しまして、情報を収集整理しましたが、評価に値する新たな知見は得られていない状況でございます。

「(2) ナノ農薬」。農薬へのナノ技術の応用については、既存の農薬の粒子サイズをナノスケールに下げることによる能力向上などがあり、既に数社の農薬会社がナノ形状の殺虫剤、動物用医薬、農薬の開発を実施しているという報告が存在しておりますが、ナノ農薬の定義、生産・使用実態等は不明という状況でございます。

22 ページ「10 着色料・甘味料等」でございます。

「(1) 合成着色料と保存料の子供への影響」。食品・飲料中で使用されるサンセットイエロー等の人工着色料 6 種と防腐剤の安息香酸ナトリウムの混合物摂取が子どもの行動に悪影響を及ぼす可能性があることが示唆されております。

国外では EFSA が人工着色料 6 種を個別に再評価し、ADI を 2.5 から 1.0 mg/kg 体重/日に変更したということでございます。

右の検討の視点の欄にございますように、平成 20 年の添加物部会で FSA の研究調査及び EFSA での評価について審議し、我が国においては今回特段の対応は行わない。今後新たな知見等が得られた場合には改めて検討するとされたところでございます。

23 ページ「(2) 亜硝酸塩等の発色剤」。亜硝酸塩は我が国では食品衛生法に基づき食品添加物としてチーズ、清酒、食肉製品、鯨肉、ベーコンの発色剤として使用が認められております。更にハウレンソウ等一部の野菜に含まれている硝酸塩がヒトの体内で還元され、亜硝酸塩に変化するとメトヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあるということが一部で指摘されております。

食品安全委員会では、野菜中の硝酸塩については自ら評価候補として検討した経緯がございます。厚生労働省では、食品添加物として指定しており、添加物の使用基準が設定されております。

「(3)着色料の複合影響」。食品安全委員会では平成18年度の食品安全確保総合調査におきまして、食品添加物の複合暴露による健康影響については、多数の添加物が使用されていても、実際に起こり得る可能性は極めて低く、現実的な問題ではなく、理論的な可能性の推定にとどまるものであるなどとまとめられております。厚生労働省では、赤色104、105号、緑色3号、青色1号、2号については食品添加物として指定しております。

国外では、JECFAが食用青色1号及び2号、食用緑色3号についてADIを設定し、赤色104号及び105号に関しては未評価という状況でございます。

24ページ「(4)赤色2号」。厚生労働省で食品添加物として指定されております。

国外では、EFSAが赤色2号を再評価し、一日摂取許容量を設定しております。

「(5)古い時代に指定された添加物や国際機関で評価されていないような添加物」。国際機関や欧州では食品添加物の再評価を実施しているが、日本では消費者の関心は高い一方、古い時代に指定された添加物に関するリスク評価の概要が整理した形で公開されていないという指摘でございます。

食品安全委員会では、厚生労働省からの評価要請を受け、順次評価中でございます。

「(6)スクラロース」。これ以下は人工甘味料でございます。スクラロースはショ糖の3つの水酸基を選択的に塩素原子に置換することにより生成される有機塩素化合物であり、甘味料として使用されております。

厚生労働省で食品添加物として指定しております。

25ページ「(7)アスパルテーム」。アスパルテームはアスパラギン酸とフェニルアラニンペプチド結合させて製造される甘味料であり、飲料や食品に添加されます。

厚生労働省で食品添加物として指定しております。

「(8)サイクラミン酸ナトリウム(チクロ)」。サイクラミン酸ナトリウムは、通称チクロの名前で知られており、昭和31年に食品添加物に指定された甘味料で食品・菓子等に使われていましたが、FDAにより発がん性や催奇形性の疑いが指摘されたため、米国や日本は昭和44年に相次いで指定を取り消し、使用が禁止された。ただし、現在もEU等で使用されているという状況でございます。

「(9)人工甘味料一般」。天然ではない甘味料を一般に人工甘味料というが、我が国では食品添加物として指定され、使用が認められているもののみ流通しています。必要に

応じて規格や基準が定められている状況でございます。

26 ページ「(10)トレハロース」。トレハロースとはグルコースが1,1-グリコシド結合してできた二糖類の一種であります。高い保水力を持ち、食品や化粧品に使われております。

厚生労働省で既存添加物として管理しております。

27 ページ「11 いわゆる健康食品等」でございます。

「(1)グルコサミン」。グルコサミンは糖の一種で、グルコースにアミノ基が付いた代表的なアミノ糖であり、動物の皮膚や軟骨、甲骨類の殻に含まれております。塩酸グルコサミンは短期間及び硫酸グルコサミンは適切に用いれば、経口摂取で安全性が示唆されております。

「(2)トリプトファン」。トリプトファンは必須アミノ酸で種々の食品に含まれるが、その含有量は低いとされております。厚生労働省で指定添加物に指定しております。

「(3)セサミン」。ゴマに含まれる抗酸化物質、ゴマリグナンの一類でございます。

「(4)コンドロイチン」。コンドロイチン硫酸は、軟骨、結合組織、粘液に含まれるムコ多糖類の一種で、動植物性の食品に少量存在します。食品添加物に指定されております。

28 ページ「(5)GABA」。GABAは甲殻類の神経筋接合部、ほ乳類の小脳、脊髄、大脳などに多く存在する抑制性神経伝達物質と考えられているアミノ酸でございます。

食品安全委員会では、-アミノ酸を特定の保健の目的に資する栄養成分とし、血圧の高めの方に適した旨を特定の保健の目的とする錠剤形態の食品については評価済みでございます。

「(6)コラーゲン」。コラーゲンは、皮膚、血管、腱、歯などのほとんどの組織に存在する繊維状のタンパク質で、体を構成する全タンパク質の30%を占めております。コラーゲンはゼラチンやにかわの原料であり、古くから食材として利用されております。

食品安全委員会ですら評価候補として検討した経緯がございます。

「(7)ハイドロキシカット」。ハイドロキシカットはダイエット用サプリメントの商品名で、ガルシニア・カンボジア抽出物・ギムネマ、シルベスタ抽出物、ガラナ抽出物、L-カルニチン、緑茶抽出物、無水カフェイン等が含まれている模様でございます。カフェインの多量摂取に関連する副作用のリスクが高まるとされておまして、国外では健康被害報告が多数なされております。

右端にありますように、国内での販売はなくて、成分が特定できていないというもので

ございます。

「(8)ヒアルロン酸」。ヒアルロン酸は眼の硝子体成分として発見された高分子多糖であり、粘性が高く、動物の結合組織の成分でもございます。皮膚、腱、筋肉、軟骨、脳、血管などの組織中にも広範に分布しております。

厚生労働省で既存添加物として管理されております。

29 ページ「(9)バナジウム」。バナジウムは、ヒトでの必須性が認められていないが、生体内で健康に役立つ作用があると考えられている超微量元素で種々の化学形態が存在します。多く含む食品として、マッシュルーム、エビ、カニ、黒こしょう、パセリ、ディルなどがあり、飲料水にも微量含まれている場合がございます。

「(10)有機ゲルマニウム」。ゲルマニウムは、ヒトでの必須性が認められていないが、体内で健康に役立つ働きがあると考えられている超微量元素でございます。

「(11)カテキン」。カテキンは水溶性の多価ポリフェノールや緑茶や紅茶の苦味成分でございます。これは既存添加物として管理されております。

(12)～(14)は「(15)健康食品全般」ということで説明させていただきます。

「(15)健康食品全般」。一般に健康食品と呼ばれるものについては法律上の定義がなく、広く健康保持増進に資する食品として販売、利用されるもの全般を示しています。そのうち国の制度としては、国が定めた安全性や有効性に関する基準等を満たした健康増進法に定める保健機能食品制度がございます。

食品安全委員会では、自ら評価候補として検討した経緯がございます。

31 ページ「12 一定的な摂取量と比較して過不足がある場合に、健康影響が懸念されるという意見が寄せられた物質」でございます。

「(1)リン」。リンはエネルギー代謝に必要な成分でございます。食品添加物として各種リン酸塩が加工食品に広く利用されている関係で、摂取過多も問題視されております。

右側にありますように、実際の摂取過多によるリスクのデータがあるのか不明でございます。

「(2)ヨウ素(ヨード)」。日本人のヨウ素摂取は昆布製品など食事からですが、ヨウ素の長期過剰摂取により甲状腺肥大、甲状腺腫、重篤な甲状腺機能不全起こることがあるとされております。

32 ページ「(3)ビタミン類」。ビタミンAはビタミンA過剰症による出生異常、肝臓、骨密度減少やビタミンAを含む食品の大量摂取による吐き気、頭痛、めまいなどがあるとされております。

国外では、葉酸について葉酸の摂取とビタミン B12 欠乏、がん、冠状動脈疾患に関する情報などがございます。

食品安全委員会ですら評価候補として検討した経緯がございます。

ビタミン A の過剰摂取については、食品安全委員会でファクトシートを公表しております。

「(4)糖質全般」。厚生労働省において甘味料として添加した糖の摂取量については、日本人は食事摂取基準で数値を算定できるほど十分な科学的根拠は得られていないとしております。

(5)、(6)は一緒です。ブドウ糖果糖液糖と果糖ブドウ糖液糖ですが、リスクについてのデータは十分でないという状況でございます。

「(7)脂質全般」。右端にありますように、厚生労働省が食事摂取基準、国民健康調査などで脂質の摂取過剰について言及している状況でございます。

「(8)脂肪酸」。食品安全委員会でトランス脂肪酸については平成 21 年度に自ら評価対象とすることを決定しております。消費者庁及び食品安全委員会でファクトシートを公表しております。

「(9)アラキドン酸」。アラキドン酸はリノール酸の代謝産物で胎児期から新生児期にかけて脳神経系や網膜組織に多く蓄積される不飽和脂肪酸です。植物にはほとんど含まれていないため、自ら十分な量を生産できない動物などは、他の動物の捕食によって摂取する必要があるというものでございます。

「(10)カルシウム」。サプリメントなどによる過剰摂取で泌尿器系結石、ミルクアルカリ症候群、他のミネラルの吸収抑制などが起こることが知られております。

35 ページ「(11)食塩」。ナトリウム摂取と高血圧、胃がん、脳卒中罹患率及び死亡率との関連が示されております。

「(12)亜鉛」。過剰摂取により神経症状、免疫障害、銅欠乏症などを起こすことがあるとされております。

36 ページ「13 ジビエ食材のヒトと動物の共通感染症」でございます。ジビエとは、食材として捕獲された野生の鳥獣を指します。我が国では、農作物や生活環境保護の観点から、捕獲された野生動物の食材として利用、現在の日本人に増加しつつあるジビエ嗜好から、狩猟肉を一般の人が口にできる機会が増えてきております。しかし、野生動物は人獣共通感染症や食中毒の原因となる微生物、寄生虫などを保有している可能性が高く、食肉としての衛生管理が行われていない状態で一般に流通している可能性が懸念される状況にござ

ざいます。

「その他1（評価の要望があったが、既に食品安全委員会で評価済又は評価中のもの）」でございます。この中の鉛、マラカイトグリーン等の動物用医薬品、食中毒原因微生物、農薬及び水道水における塩素酸、トリハロメタンは、食品安全委員会において評価が実施済み、または評価中であり、発がん性等の重要な毒性知見が新たに得られたものでない限りは、新たな評価は必要ないと考えられます。また、農薬に関しましては新たに導入されたポジティブリストにより、すべての農薬が管理対象となっておりますので、個別の説明は割愛させていただきます。

なお、（1）の窒息事故についても食品安全委員会で評価済みでございますが、もちの評価に対する情報が不足しているという状況でございます。

41ページ「その他2（食品安全委員会で評価されたものについて再評価が求められているもの）」でございます。この中にある遺伝子組換え食品、クローン家畜由来食品は、食品安全委員会において評価が実施済み、または評価中であり、発がん性等の重要な毒性知見が新たに得られたものでない限りは、新たな評価は必要ないと考えられますので、個別の説明は割愛させていただきます。

長くなりましたが、説明は以上で終わります。

西村総務課長 最後に、今回の作業をやってみて気づいた点でございますけれども、今の御説明でもありましたように、何らかの対応がされているもの。あるいは過去に自ら評価の案件候補として議論をされたものがかなりございまして、全く手の付けられていないものはあまりないなということを感じたと思います。

しかしながら、それでも国民の皆様からこういった形で非常に不安があるということ、これが挙がってきているということは、情報提供やリスクコミュニケーションというものにもっと努力が必要だということがわかったのかなという気がしております。

したがって、この中でいわゆる自ら評価、専門調査会に回して新たな科学的知見をもう一回精査してもらうものという形のほかに、もっとこういった情報提供のやり方があるのではないかと。あるいはもっと何らかの食品安全委員会での対応をすべきではないかといったような対応も含めて、御議論、御意見をいただければ大変幸いかと思います。

説明が長くなりましたが、以上でございます。

早川座長 ありがとうございます。ただいま資料についての御説明と一般的な状況に

関する御説明がございました。繰り返しになりますけれども、現状の認識として、先ほど阿南専門委員もおっしゃいましたけれども、消費者あるいはその関係者が食品の安全性に関して、どのような事項に関心あるいは懸念を持たれているということが、相当広範にピックアップされたのだらうと思います。

私たちとしては、この内容をきちんと受け止めて記録しておく。そしてそれぞれのケースの現状や対応策を整理して、情報提供をする必要があるということがまず大事なことかと思っています。しかしながら、一方、今回は自ら案件の選定ということでございますので、とりあえず現実の限られた時間とキャパシティーの中で案件の選定についてどう具体的に審議していくかということが課題になると思います。

非常に多くの御提案がございますので、一つひとつ詳細に検討して議論をしていくことはとても現段階ですべてやるのは無理だと思いますので、これをどういうふうに取り扱うのか、アプローチしていくのかということについて、今、私も伺いながら考えていました。その点について御提案をさせていただきたいと思いますが、よろしゅうございますでしょうか。

ただいま伺った御説明を聞き、資料を拝見していると、今回の案件は大きく分けて、あまり明確には分け切れないのですが、大体6つくらいのタイプに分類できるのではないかと考えられます。

例えて言えば、グループAと仮にいたしますと、グループAは自ら評価の対象とすることのフィージビリティ、つまり科学的知見、データの有無あるいは多寡といったものを更に詳細に検討して整理すべきものと分類します。これが一つのグループとしてあるのではないかということになります。そして恐らくこれが第一次予選を自ら評価に向かって通過するという言い方は変ですけれども、拾い上げていく案件になるのかなと思っています。

グループBでありますけれども、健康へ悪影響を及ぼすおそれがあることを示すデータが現段階では必ずしも確認できない。そのために科学的データに基づいて評価するという食品安全委員会の基本、それに基づく自ら評価の対象とは、少なくとも現時点ではできない。あるいはしないというものがあるのではないかと思います。これは例えて言えば、先ほど9番で出てまいりましたナノテクノロジーを利用した食品のように、情報収集を続ける必要が更にあるだらうと。あるいはこれからリスコミの方で対応していくということがあるのかなと思います。

グループCでありますけれども、評価に値する知見あるいはデータの有無について、担

当の専門調査会の意見を聞いた方がいいのではないかというものです。これは再評価に関する取扱いなども含まれるのかなと思います。

グループDですが、いわゆる健康食品のように、ある特定の消費者がある特定の目的を持って自ら進んで利用するものであって、一般の消費者が通常消費するものではない。つまり一般性に欠けるために自ら評価の対象としての優先順位は必ずしも高くない。結果的には評価の対象とはしないようなもの。

グループEとして、過剰摂取ですね。先ほど出てまいりましたけれども、個人の食生活の在り方の問題であるために、これは自ら評価の対象としては一般性を考えれば、優先順位が低い。今回の対象とはしないもの。

グループFであります。その他くくり切れないもの。例えばプリオンの問題のようなリスク管理機関での検討状況を更に調べると。そこからまた次の対応を考えるということもあるかと思えますし、現在、評価中のもの、あるいは評価済みのために、今回の自ら評価の対象としては欄外かなと。

きれいにはできないと思いますけれども、6つくらいのタイプに分類して対応していけばいかがかなと思うわけです。どれを6つのいずれに分類するかというのは、先ほど具体的に部分的には申しましたけれども、今から1番から一つひとつ詰めていきたいと思えます。大体こんな感じで一つのアプローチとしてはやってみようかなと考えておりますが、何か御意見はございますでしょうか。

ただいま資料5、6、7をベースにして御説明を伺ったわけですが、そういうことを背景にしながら、まとめ切っていないのですが「1 調理器具等から溶出が懸念される物質」から、先ほどのA~Fというようなタイプ分類を試みてみたいと思えます。よろしゅうございますでしょうか。

それでは、「1 調理器具等から溶出が懸念される物質」でございます。この中にフィージビリティースタディーをもう少しやった方がいいのではないか。つまり一次候補として残すということでございますけれども、そういうものと必ずしも知見が今のところは十分ではないので、これは次の機会に任せましょうというものが、この中にはあるのではないかと思います。

例えば「(1)ポリフッ化エチレン」、「(2)シリコーン」、「(3)パーフルオロ化合物」、「(4)ラップフィルム」、「(5)食器から溶出するクロム」については、一次予選には残して、もう少しフィージビリティーを次回、次々回においてやるというような試案でございますけれども、これについてはいかがでしょうか。

山田専門委員 それについて賛成、反対ということではないのですが、この中のシリコンですけれども、近年シリコンの調理器具は非常にはやっております、例えば折り畳みができる、収納がかさばらない、カラフルに加工しやすいということで、以前に比べて、今後も含めて使用頻度が高まっていくものだと思います。ですから、これは注目されているものであることは間違いがないと思います。

早川座長 ありがとうございます。今日かなりのものが次のステージに移っていただろうと思いますけれども、そのときに今のようなことも含めて、絞込みの際に御議論をいただければと思います。ほかに今の段階で御示唆がございましたらお願いいたします。よろしゅうございますか。

それから、「(6)クッキングペーパー」、「(7)ポリスチレン(発泡スチロール)」、「(8)合板容器包装材」については、例えば資料7の検討の視点に要約が書かれておりますけれども、今のところヒトの健康に悪影響を及ぼす情報は把握していないということでございますので、まだ試験が大変不足しているということで、Bグループに御提案をしたいと思いますが、いかがでございましょうか。御異議があれば幾らでもAに入れて、次回に更にもむということは可能でございます。Bでよろしければ、一応Bということにさせていただきますしたいと思います。

「(9)調理器具一般」でございます。これは調理器具からの溶出が消費者の懸念になっているということで、かつて自ら評価候補としても検討したと御説明をいただきましたが、とりあえずこれは調理一般としてしまいますと、ほかのものと絡みで複合的になるし、調理一般の中から一体何を選ぶのかという議論には、これからなっていくとは思いますが、とりあえずAに残しておくということでいかがでしょうか。

それでよろしければ、資料7の6ページの「2 本来的に食品に含まれる物質」ということで、まずは「(1)リン酸塩」。検討の視点を拝見すると、亜鉛の吸収をリン酸塩が妨げる。そこが懸念されているわけですが、根拠はまだ十分ではないということで、更に情報収集が必要というBということはいかがでしょう。よろしゅうございますか。

次の「(2)硝酸塩」。これは昔から、硝酸塩がヒトの体内で還元されて硝酸塩に変化してメトヘモグロビン血症、あるいは発がん性物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあるということが指摘されている。しかし、そのメカニズムがわかりにくいということもございまして、これは前からいろいろな議論にも上っている食品中に含

まれる物質ということで、とりあえずは A にすればと思いますが、いかがでしょうか。

「(3) シュウ酸塩」。これは食品中のシュウ酸塩だけで健康の問題となるとは考えにくいということで B。

「(4) イカ墨」も健康影響に関する具体的に出所、根拠が示されていないということ、食品安全委員会も確認ができていないということで B。

「(5) 牛乳中のガラクトース」も検討事項からすると、情報の根拠が必ずしも明確ではないということで B。

「(6) フリーラジカル」についても B。フリーラジカル自体は直接暴露されると非常に危険なものだと思いますけれども、食品中にフリーラジカルが存在している可能性、それがどう影響するかということに関しては情報が不十分だろうということでございます。

「(7) ナリンジン、ククルピタシン、イソチオシアネート分解物などの苦味成分」もヒトの健康に悪影響を及ぼす情報は把握していない。

「(8) カロテノイド」も同様でございます。

この「(3) シュウ酸塩」から「(8) カロテノイド」に関しては B ということでいかがでしょうか。

廣瀬委員 (7) の中にイソチオシアネートという物質がありますけれども、イソチオシアネートと言っても、いろいろと種類がありまして、メリットとしては解毒作用があるために発がん物質を解毒するという作用も知られていますが、イソチオシアネートの中では、フェニルエチルあるいはベンジルイソチオシアネート。こういうものはラットの膀胱に対して強い発がん促進作用がありますし、プロモーション作用だけではなくて発がん性もある。わさびの中にたくさん入っているアリルイソチオシアネートも、これは NTP で発がん性の試験が行われておりまして、良性ですが膀胱で乳頭種が出るのがわかっておりますので、少なくとも一部のイソチオシアネートの中には、こういうような膀胱に対して毒性を持つ物質があるということが知られております。ここでは危害情報を把握していないと書いてありますけれども、動物ではそういう状況になっております。

早川座長 わかりました。今、廣瀬委員から御説明をいただきましたけれども、この(7) 全体一くくりではなくて、例えば今お話のあったイソチオシアネートとアリルイソチオシアネートそれについてはとりあえず A ということで残して、今、情報は無いということだ

けれども、実際に動物実験で発がん性等に関する作用があるのではないかという話ですので、いかがでしょうか。

イソチオシアネート、アリルイソチオシアネートというものをAとして残すという考え、いかがでしょうか。

では、そういう扱いにさせていただきたいと思います。ありがとうございました。

次の「(9)ヒスタミン」でございます。これについてはアレルギーとの関係が当然あるわけありますので、Aということで残す。

「(10)エリスリトール」につきましては、消化器官への有意な影響等々は見られていないということでもあります。私としてはBかなと思いますけれども、何か御意見はございますでしょうか。Bでよろしいですか。

「(11)アカネ色素に含まれる成分」でございます。これは清水委員からの御提案でもございますし、いろいろな問題があるということでAにさせていただきたいと思います。

引き続きまして「3 環境中にある物質」でございます。従来から話題になっている「(1)有機スズ化合物」、「(2)臭素系難燃剤」、「(3)ダイオキシン類」。これはいろいろなところでいろいろな形の対応もされているようでございますが、物が物だけにというか、Bというわけにはいかないだろうと。一応Aとして残したいと思いますが、いかがでしょうか。

「4 調理過程における化学反応により生成される物質」。これもいろいろな機会に話題になってきたものでございます。対応も厚生労働省で管理、自ら評価の候補としてもなった。あるいはファクトシートの作成もしているというように、今かなり情報収集も進んできているということで、いろいろな角度からこれも見なければいけませんけれども、とりあえずそういうことを見るために、全体としてAということでグループ分けしたいと思っておりますけれども、よろしゅうございますでしょうか。

「5 海洋性自然毒」でございます。この中で「(1)貝毒」は食品のときにいつも問題になるものです。必ずしもここに書かれてあるように、1987年以降、ヒトへの中毒性は必ずしも報告されていないということではありますけれども、毒は毒に違いないということで、波しぶき、エアロゾルをどのように評価するかはありますが、Aということで一応残しておきたいと思っておりますが、よろしいでしょうか。

「(2)ヒラメ毒」でございますが、これについてはハザードの定義、汚染実態等がいまだ不明であるということでBとしたいと思っておりますが、何か御異論があれば。

「(3)フグ毒」と「(4)シガラテ毒」はAとグループ分けしたいと思っております。

「6 植物系自然毒」に移ります。「(1)ピロリジジナルカロイド」ということで、シンフィツムについて評価を行っているということで、オーストラリアでもピロリジジナルカロイドについてリスク評価をやっているようでございます。食品安全委員会で評価を平成16年に行ってQ&Aを公表ということと、今回の自ら評価にノミネートするという提案の背景、その経過なり事情を御説明いただけますでしょうか。

西村総務課長 これは生協の方から御提案いただきましたので、そこは佐々木専門委員の方からコメントをしていただいた方がいいかもしれません。

佐々木専門委員 詳しくはわからないのですが、国際的に今、評価が進められているという情報を得ています。実際に動物では既に被害が出ている。牧草に混ざっていて、食べた結果被害が出ているということです。コンフリーも人間には毒性を持ちますので、同じようなことがあり得る。特にハーブや自然の野草を食べるような傾向があるので、野菜として販売されているものだけではなくて、毒性があるとされているものについてはきちんと評価をした方がいいのではないかという流れのようです。

ですから、調査でいいかもしれませんが、国際的には既に評価が始まっているという実態がありますので、それに合わせておいたらいかがでしょうかということだと思います。

早川座長 わかりました。先ほど食品安全委員会において評価したのはコンフリーということであって、それに類するものもあるし、それは評価の対象とすべきかどうかという俎上にはのせるべきだというお話だと思いますので、これはAということにさせていただきますと思います。

「(2)ガーデンハックルベリー」は、生産・使用実態等が不明と検討の視点に書かれておりますので、Bということにさせていただきますと思います。

「(3)キノコ毒」は、今までの流れからいうと、問題のありそうなものはAということですから、これはAということによろしいですか。扱いはなかなか難しいかもしれないと思いますけれども、とりあえず俎上にはのせていく。

「(4)ミクロシスチン」。シアノトキシン等で汚染された水を飲んだ家畜あるいはヒトが死亡した例があるということでもあります。これはいかがいたしましょうか。ヒトの被害があるので、実態が不明であるということではありますけれども、Aによろしいですか。特にお声がございませんので、Aにいたします。

「(5) 未熟果トマト」については、腹痛下痢等の症状が生じることがあるということではありますが、生産・使用実態等が不明であるということで、これはBでよろしいでしょうか。

「7 放射線照射食品」。これは全体としては関心がある。今までも随分いろいろな検討が研究も含めてなされてきております。しかしながら、国内で評価をしていないというものもあるようでありますので、全体としてA。勿論これから議論を深めていって取り上げるとしても、この中からまた優先順位が決まってくるのかなと思いますが、そういうことでよろしいでしょうか。

「8 プリオン・BSE」。これは今、管理機関でどういう検討状況にあるのかということで、Aであるかもしれないし、最初に申し上げたように管理機関の検討状況を待って対応するというFというのを先ほどプリオンの例として挙げましたが、そういうカテゴリーになるのかなと思います。とりあえずFということではいかがでしょうか。管理機関での検討状況を聞きながら対応すると。

見上委員 その結果は結構ですけれども、総論的な内容のところの3行目で、これは米国だけ述べているのですが、カナダも入っているので、多分この並びは両方とも、今後、米国またはカナダからとなるのではないと予想はするのですけれども。

早川座長 ここの記述について、カナダ側からというのが事実関係としてあるだろうということなので、それも記述することではよろしゅうございますか。

見上委員 はい。

早川座長 多分そこは米国あるいはカナダから条件緩和を求められると。それについて管理機関からまた検討があつて、食品安全委員会の方にどうかという諮問がある可能性が高いということですね。ですから、自ら評価というよりは、今のところは管理機関の対応待ちとさせていただきたいと思います。

「9 ナノテクノロジー」。これは食品におけるナノテクノロジーというと、ここに随分いろいろなことを書いておりますが、知見も評価に値する新しいものがない。生産・使用実態が不明である。場合によっては、どこまでがナノでどこまでがそうではないのかも含めて、茫洋としたところがございます。これは今すぐ取りかかるのは難しいかなとい

うことで、Bとさせていただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

「10 着色料・甘味料等」。これは全体として、先ほど申しました専門調査会の御意見を伺って、どうすればいいのかということで対応していく。つまり評価に値する知見がどれほどあって、あるいはデータも含めてどういう評価ができるのか、できないのかということをもしる専門調査会のご意見を聞いて検討すべきことではないかと思っていますけれども、これについてはいかがでしょうか。挙がっているものは添加物関係が主でございますが、添加物専門調査会の方で御検討をいただくという扱いがいいのかなと思いますけれども、いかがございましょうか。先ほどのカテゴリー分けによるとCということになります。

「11 いわゆる健康食品等」。これは特定の消費者が自分がこうなりたいという、ある特定の目的を持って、自ら進んで利用するものであって、一般の消費者が通常消費するというものではない。つまり一般性に欠けるために自ら評価としての優先順位は高くないということで、結果的に今回のグループ分けとしてはグループDと一応全体を扱いたいとは思っておりますが、個別にこの中から、これは是非ということがございましたら御意見を願います。

生出専門委員 それで結構だと思いますが、28ページの「(5) GABA」ですが、国内の1行目で「 - アミノ酸」と書いてありますが、「 - アミノ酪酸」です。

早川座長 そのように訂正いたします。今の結論はよろしいですか。

生出専門委員 結構です。

早川座長 ほかにどうぞ。

山根専門委員 結論としてはそういった方向でよろしいとは思いますが、今の御説明で、健康食品が特別な人が特別な目的で自ら進んで摂取するものというお話ですが、それは今の状態では必ずしもそうとも言い切れないのかなという感じは受けております。サプリメントの過剰摂取とか複合の影響はとても不安というか、関心を高く持っている人が多いことは実態として把握はしております、気にはしております。

ですから、特別な人のものだからというよりは、サプリメントなどでいうと組合せが前

回も議論があったと思いますけれども、使用実態もなかなかつかみにくいという理由から、なかなか挙がりにくいのかなと感じています。

早川座長 これはそもそも健康食品という言葉とか実態とか、それ自体が非常にあいまいなものであるように個人的には思います。この国では健康食品と称して、こんなに大々的に食品に特定の新たな効能があるような感じで見出されていますが、これだけの飽食の日本ですから、それほど偏食しない限りは何か欠けるということは、一般論として言えば、ないのだろうと思うわけです。

ところがその一方で、健康食品は非常に大きなマーケットを占めているし、実態としても存在している。非常に多種多様なものがある。先ほどのタイプ分けの際の定義の仕方がいかどうかは別にしましてこれは食品安全委員会が自ら評価でリスク評価するというようなことなのか、あるいはできるのか。御懸念はそうは言っても非常にたくさんの方がもう既にある種の効能を信じる形で利用しているのではないかと。それが度を過ぎて過剰摂取や複合摂取により、健康に悪影響を及ぼす可能性も万が一あり得ない事ではない。一体それをどういうふうにしてはするのだと。人の食べ物の話ですから、行政がああしろ、こうしろということはいえないのかもしれないですが、効能効果絶大ですよみたいな話を野放しにしていいのかどうかという別の議論があるだろうと思います。

個人的にきわめて単純に言ってしまうと、何かきちんとした効き目のあるものは医薬品でしょう。有効性及び安全性が評価されたものがヒトの健康にとって、あるいは疾病にとって意味があるものであって、それは医薬品。食品は食品でしょうと非常に単純に考えるのですけれども、そうではない領域が現実にはでき上がっているわけです。これはここで議論をすることではないのかもしれませんが、政府として、何か動きはありますか。

生出専門委員 私は去年のこの委員会で、健康食品だとサプリメントも取り上げてほしい旨の発言をしているのですが、今、消費者庁で健康食品の表示に関する在り方検討会がまとまりまして、その中で議論がされているので、こちらの純粋な食品のところではなくて、消費者庁とあとはいろいろなものが入ってしまったら厚生労働省という形でお任せした方がいいのかなと思って、あえて発言しませんでした。

早川座長 国は健康食品を認めるということですか。

生出専門委員 結論としては書いていないのですが、いわゆる特保とか機能性食品といわゆる健康食品との違い等々が議論をされているようであります。

早川座長 わかりました。ほかに何か情報はございますか。消費者庁の方で一番怖いのは、こういうことで逆に不都合が生じてくることですね。

生出専門委員 生活者の方々に対してですね。

早川座長 規制もかけられない中で、健康食品と称しているのに摂取により不都合が生じてくるということが一番問題ですね。今議論があっちに行ったり、こっちに行ったりいたしましたけれども、よろしいでしょうか。とりあえず今回の案件に関わることとしてのいわゆる健康食品はDというランク。

「12 一般的な摂取量と比較して過不足がある場合に、健康影響が懸念されるという意見が寄せられた物質」であります。これも個人の食生活の在り方であると思いますので、ここで言う、言わば食品のハザードをいろいろ考えて、リスクを評価してという自ら評価の本筋から言えば、ここは違うのかなと。先ほど申しましたEのカテゴリーに属すると思いますが、いかがでございましょうか。

生出専門委員 それで結構だと思いますが、気になっているのがありまして、34ページの「(9)アラキドン酸」ですが、これは実はカテゴリーが一般的に摂取量と比較して云々というところに分けてありますが、いわゆる健康食品の方に入るのではないかと。アラキドン酸はどちらかという昔、我々が大学で習ったころには、悪者の代表として言われていたような気がします。血液を凝固させる作用とか。それが今はアラキドン酸という形でサプリメントが大手飲料メーカーから発売されていると思いますが、これが健康のイメージをよくしているのかがわからないので、興味がありました。

早川座長 アラキドン酸は例えば細胞の表面で情報伝達とかに微量ですけれども、非常に意味のある働きをする化合物なので、そこを非常に拡大すると、いいことをしているものだから食すれば、脳神経の細胞が非常に活発に動くのではないかとか、わかりませんけれども、どなたか御存じの方、あるいは事務局で把握している事実があれば、御説明いただければありがたいですけれども、いかがでしょうか。

生出専門委員 非常に気になったのは、以前販売が中止されていたのに最近販売されるようになったということから懸念されるという選ばれ方をされていますね。

早川座長 そうすると、分類としては言わば過剰摂取云々ということもあるのかもしれないけれども、意図的に健康食品的に出されたということの分類ですかね。

西村総務課長 もしよろしければ、とりあえず残しておいて、次回までにもうちょっと調べておきたいと思います。

早川座長 では、アラキドン酸はAということで、事務局で更に詳細な情報を取っていただくというふうにいたしましょうか。この中でアラキドン酸はAということでノミネートしたいと思います。

ほかにいかがでしょうか。この中でトランス脂肪酸はこの前から評価をしていますね。ですが、全体としては先ほどのようなカテゴリーEということにさせていただきたいと思います。よろしいですか。

それでは「13 ジビエ食材のヒトと動物の共通感染症」に関する関心ですけれども、これはAということで残したいと思います。

その他1は先ほど申し上げましたけれども、Fということで評価済み、または評価中のもの。

その他2で再評価が求められているものは担当の専門調査会の御意見を伺って、これを再度ということであればというふうな扱いにしたいと思います。いかがでしょうか。遺伝子組換え食品自体は順次必要なことについては評価されていっているわけですが、これはかつて評価したものをもう一度評価してくださいという、消費者からの御要望があるのでしょうか。

西村総務課長 これは団体からの御要望ですけれども、食品安全委員会が過去に行った評価については必ずしも十分納得していないという背景があって、これについてはもう一度改めて評価すべきだというような御意見だと理解しております。

早川座長 これは1も2もそうですけれども、食品安全委員会の専門調査会としてはそ

の当時の科学的知見に基づいて、おのおの結論を出してきたということでございますので、改めて一応聞いていただいて、その結論は現時点でも変わっていないということかもしれませんし、そうであれば、それは食品安全委員会としての専門的な見解であるという扱いにさせていただきたいと思えます。

以上で一応、粗々の分類をさせていただいたわけでございますけれども、全体を振り返って何か御意見があればお願いいたしたいと思えますが、いかがでしょうか。

それでは、本日の議論あるいは今の分類分けを次回までに事務局で整理していただいて、先ほども御要望がございましたけれども、もうちょっと情報を集めてほしいということについては、追加的に調査していただく、それを基に次回議論するというところでよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

早川座長 ありがとうございます。それでは、そういうことで今、御結論をいただいた形で、次回以降を進めさせていただくということでございます。その間、次回までに事務局の方で必要な作業を行っていただくということになります。

以上により本日の議事は終了でございますが、全体を通して何か御意見、コメント等、今回のことに限らず、滅多に集まらない会合ですので、何かございましたらお願いしたいと思えます。

山根専門委員 今、大体 A、B、C と分けられたのですけれども、A に が付いたものに関しては何らかの追加資料なりをまたいただくと考えてよろしいですか。それを見て、次回までに私たちも勉強してくればよいという感じですか。

早川座長 委員の先生方には、今のお手持ちの資料でできる勉強をしてきてほしいというのが一つだろうと思えますし、事務局としては更によりいい形の絞込みになるような情報収集なり、あるいはまとめ方をしていただければよろしいのではないかと思います。事務局の方で何かございますか。

西村総務課長 今、御審議いただきましたので、事務局の方で次回までもう少し整理をして、資料をお出ししたいと思えます。今回はどちらかという、それぞれの物質につ

いての新たな科学的知見があるかどうかというようなことよりも、こういったような御要望が世の中から出ているかを中心に整理をしましたので、必ずしも、一つひとつの物質についての科学的知見の現在の状況とか、あるいは実際に科学的評価をやることのフィージビリティは未整理のまま、とりあえず今わかっていることをこの資料7でお出ししたという形でございます。

ですので、今回は多少整理をして数も減らしていただいたので、とりわけAとされたものにつきましては、単に要望があるかないかというだけではなくて、新たな科学的知見はどういう状況にあるかという情報をもう少し深掘りをして整理をして、次回に御提示をさせていただきますと思います。

Cということで各専門調査会で意見を聞くべきとされたものにつきましては、それぞれの担当の専門調査会にお諮りをして、それぞれの専門調査会の意見はこうであったということで、次回の企画専門調査会にフィードバックをして、どうするかということをお話しただけだと思っております。

また、B、Eというものにつきましては、とりあえず自ら評価としての優先順位はなかなか高くないのではないかと御整理でございますが、情報提供やリスクコミュニケーションなりでどういうふうに対応していくかということについては、引き続きなるだけ適切な方向で対応するというところで考えていくということになるかと思っております。もしそういったやり方につきましても御意見なりアドバイスがございましたら、ちょうどできればと思いますが、基本的には次回の資料としましては、今Aとされたものを中心に、どちらかという科学的知見の関係でどうかというような資料を整理してお出ししていくということになるかと思っております。

早川座長 よろしいですか。ほかにいかがでしょうか。

佐々木専門委員 今、総務課長の方から御説明があったのですが、今回これだけの意見が出て、絞り込んでいく過程は本当に食品安全委員会の科学的評価の考え方そのものだと思います。ですから、募集から選ばれるまで、どのようにリスクコミュニケーションしていくのかを可能でしたら、是非リスクコミュニケーション専門調査会の方にかけていただけると良い。共同して、こういうテーマをどのようにしてリスクミにかけて、消費者あるいは国民の方に理解していただけるかという一つのきっかけになるのではないかと思います。同じ資料でリスクコミュニケーション専門調査会の方でも御議論いただければと思

ました。

早川座長 どうぞ。

西村総務課長 今、リスクコミュニケーション専門調査会の座長の阿南さんが御用事があって帰られてしまいましたので、また座長と相談をして、そこは適切な対応を取らせていただきたいと思います。

早川座長 ほかにいかがでございしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、次回の日程につきまして、事務局からお願いいたします。

西村総務課長 どうもありがとうございました。次回の日程につきましては、自ら評価の案件候補について、さらなる絞込みということで、先ほど御指示をいただいたものについて、科学的知見データを中心に整理をするということ。それから、担当の専門調査会にも御意見をいただいた上でということですので、しばらく時間をいただきまして、11月下旬ないし12月中くらいに開催させていただくことになろうかと思っております。

また、皆様の御都合をお聞きして、なるだけ早めに日程を調整して決めさせていただきたいと思います。決まり次第、御連絡をさせていただきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

早川座長 ありがとうございました。

それでは、以上をもちまして「企画専門調査会（第35回会合）」を閉会いたします。どうも熱心な御討議をいただきまして、ありがとうございました。