

食品安全委員会第613回会合議事録

1. 日時 平成28年7月5日（火） 14：00～14：33

2. 場所 大会議室

3. 議事

(1) 平成27年食中毒発生状況の概要について

(厚生労働省からの報告)

(2) 食品安全関係情報（6月4日～6月17日収集分）について

(3) その他

4. 出席者

(委員)

佐藤委員長、山添委員、熊谷委員、吉田委員、石井委員、堀口委員、村田委員

(説明者)

厚生労働省 森田食中毒被害情報管理室長

(事務局)

東條事務局次長、松原総務課長、関野評価第一課長、鋤柄評価第二課長、

岡田情報・勧告広報課長、池田評価情報分析官、

箆島リスクコミュニケーション官、橘評価調整官

5. 配付資料

資料1 平成27年食中毒発生状況の概要について

資料2-1 食品安全関係情報（6月4日～6月17日収集分）について

資料2-2 食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報

6. 議事内容

○佐藤委員長 ただ今から第613回「食品安全委員会」会合を開催いたします。

本日は7名の委員が出席です。

厚生労働省から森田食中毒被害情報管理室長に御出席いただいております。

まず、事務局で幹部の人事異動がありましたので、御紹介をお願いいたします。

○松原総務課長 7月4日付で評価調整官として橘が着任いたしましたので、御紹介いた

します。

○橘評価調整官 橘でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○佐藤委員長 よろしくお願いたします。

それでは、お手元でございます「食品安全委員会（第613回会合）議事次第」に従いまして、本日の議事を進めてまいりたいと思います。

まず、資料の確認を事務局からお願いいたします。

○松原総務課長 それでは、資料の確認をさせていただきます。本日の資料は3点ございます。

資料1が「平成27年食中毒発生状況の概要について」。こちらは恐れ入りますが、1ページ目が差しかえということで、書面で机上に配付いたしております。

資料2-1が「食品安全関係情報（6月4日～6月17日収集分）について」。

資料2-2が「食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報」でございます。

不足の資料等ございませんでしょうか。

○佐藤委員長 よろしゅうございますか。

続きまして、議事に入る前に「食品安全委員会における調査審議方法等について」に基づく事務局における確認の結果を報告してください。

○松原総務課長 事務局において、平成27年7月1日の委員会資料1の確認書を確認しましたところ、本日の議事について当委員会決定に掲げられた場合に該当する委員はいらっしゃいません。

○佐藤委員長 確認書の記載事項に変更はなく、ただ今の事務局からの報告のとおりでよろしいでしょうか。

（「はい」と声あり）

○佐藤委員長 ありがとうございます。

(1) 平成27年食中毒発生状況の概要について

○佐藤委員長 それでは、議事に入ります。

最初に「平成27年食中毒発生状況の概要について」です。

本件については、食品安全の緊急時対応マニュアルにおいて、食中毒等による緊急事態の発生に備えて平時から情報収集及び情報共有に努めることとされていることから、厚生労働省から毎年1回、食品安全委員会会合において前年の食中毒の発生状況の確定値について、年次報告を受けることになっております。

それでは、厚生労働省の森田食中毒被害情報管理室長から御説明をお願いいたします。

○森田食中毒被害情報管理室長 生活衛生・食品全部監視安全課食中毒被害情報管理室長の森田でございます。

それでは、平成27年の食中毒発生状況の概要について御説明をさせていただきます。資料1を御覧ください。

まず、平成27年に国内で発生いたしました食中毒の発生状況ですが、事件数は1,202件で、対前年226件の増、患者数は2万2,718人で、対前年3,363人増、死者数は6人で、前年より4人増となっております。

大規模食中毒の事例につきましては、6ページの表にお示ししております。6ページを御覧ください。平成27年の大規模事例である患者数500人以上の事例は2件でございます。1件はノロウイルス、もう一件はサルモネラ属菌を病因物質としたものとなっております。

また、死者が発生した食中毒事件数は5件で、内容は表のとおりでございます。なお、1件目の札幌市で発生したコルヒチンの事例につきましては、原因食品は不明となっておりますけれども、イヌサフラン等のコルヒチンが含まれた有毒植物による食中毒であると推察されております。

資料の1ページに戻っていただきまして、月別の発生状況でございます。月別の発生状況を見ますと、事件数では1月、2月、3月が多くなっております。患者数につきましては、3月、1月の次に12月の順で多くなっており、12月が食い込んでいるのは、先ほどの大規模食中毒事例を御紹介いたしましたけれども、サルモネラ属菌による事例が影響しているということでございます。

次に、2ページの病因物質別発生状況でございます。事件数で見ますと、ノロウイルスが481件、前年より188件増、カンピロバクターが318件、前年より12件増ということで、過去10年間を見まして、年によって順位が入れ替わることはございますけれども、この2つが上位を占める状況には変わりございません。

患者数につきましては、ノロウイルスが1万4,876人であり、これも年により数の変動は認められるものの、不動の一位である状況には変わりございません。

腸管出血性大腸菌による食中毒は、事件数17件で、前年より8件減、患者数156人で、同じく610人減ということで、血清型は0157と026となっております。

平成25年1月より食中毒事件票に病因物質種別として追加された寄生虫につきましては、クドアセプトンククタータによるものの事件数が17件、これは26件減となっております。

患者数は169人と、前年より260人減となっております。それから、アニサキスが127件、これは48件増で、患者数は133人、54人増となっております。

なお、資料の最後、9ページにヒスタミン食中毒発生状況の資料を添付しております。これは病因物質の分類では化学物質に属するもので、化学物質の平成27年の発生状況につきましては、14件、410人ということで、ヒスタミンによるものが13件、405人ということです。ほとんどがヒスタミンによるものとなります。

5ページに戻っていただきまして、原因食品・施設別発生状況でございます。原因食品の判明したものは、事件数が1,046件、患者数が2万1,345人でした。

原因食品別、これにはその他として、いついつの食事というふうにされたものを除いておりますけれども、原因食品別の事件数では、魚介類によるものが209件、続いて複合調理食品が69件、肉類及びその加工品が64件という順で多く、患者数では複合調理食品が1,857人、魚介類が1,632人、肉類及びその加工品が574人ということになってございます。

次に、原因施設別発生状況でございますが、原因施設の判明したものは、事件数が1,084件、患者数が2万2,355人ということでした。

原因施設別で見ますと、事件数では飲食店が最も多くて742件、全体の61.7%でした。次いで家庭の117件、旅館の64件の順で、患者数では飲食店が1万2,743人で全体の56.1%、次いで仕出し屋の4,330人、旅館2,016人の順となっております。

その他といたしまして、平成27年食中毒発生状況の詳細等につきましては、厚生労働省のホームページにございます「食中毒に関する情報」というところで公開をしております。

御説明は以上でございます。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

ただ今の説明の内容について、御意見あるいは御質問等ございましたら、お願いいたします。

村田委員、どうぞ。

○村田委員 2点教えてほしいのですけれども、全般的には例年と変わらないようですが、1つ教えてほしいのが、患者数は飲食店とか仕出し屋さんとか、こういうところが非常に多いみたいなのですけれども、家庭でもそれなりに食中毒が起こっているみたいですが、家庭で発生した食中毒事件の特徴があったら教えていただきたいのが1点。

もう一つ、最近クドアの食中毒の統計が出てくるようになりましたけれども、食品安全委員会でもたしかクドアの評価書を去年取りまとめたと思います。昨年度は比較的少ないようにも見受けられるのですけれども、何かもしこの辺の原因が分かれば教えていただきたいと思います。その2点、教えてもらえますでしょうか。

○森田食中毒被害情報管理室長 それでは、家庭で発生した食中毒でございますけれども、

原因施設が家庭として報告されたものが117件ということでございますが、病因物質でこれを見ますと、植物性自然毒が51件、動物性自然毒が29件ということでございまして、自然毒による食中毒が約7割を占めるというような状況でございます。

それから、クドアによる食中毒でございますけれども、クドアによる食中毒事案につきましては、共通食として疑われる生食生鮮食品について、生産段階までさかのぼり調査を行うということをお願いしておりまして、その結果、個々の事案について見ますと、最終的に輸入の方に行き着くものと、それから国産のものに行き着くものと大きく分けた場合、26年と27年で比べますと、輸入物に行き着くものが減少していて、国産のものは数の大きな変動というのは特にございませぬので、そういったことが減少の要因としては推察されるところでございます。

以上です。

○佐藤委員長 他にどなたか御質問あるいは御意見ある方はいらっしゃいますか。

吉田委員、どうぞ。

○吉田委員 図1と2を拝見してお尋ねしたいのですが、冬の1、2、3月というのは非常にウイルスによるものが多いなということで、その一番の原因は恐らくノロウイルスだと思うのですが、このノロウイルスにかかった患者さんの数というのは、食中毒にかかった患者さんの数なのか、それともノロウイルスの全体の患者さんの中の食中毒の方の数なのかをお教えいただけますか。

○森田食中毒被害情報管理室長 このノロウイルスによる患者数というのは、食中毒事件として自治体から報告があった事例の患者数ということになりますので、いわゆる感染症としての患者数とは大きく変わるものだと思っております。

○吉田委員 ありがとうございます。

○佐藤委員長 他にどなたか御質問は。

熊谷委員、どうぞ。

○熊谷委員 細菌とかウイルスは、その種類ごとに統計をお示しいただいているのですが、化学物質ですと、読む方は原因食品と照らし合わせて、赤身の魚であれば恐らくヒスタミンだろうと、その「だろう」というところがはっきりしないのはありますね。それから、動物性自然毒につきましても、フグが原因食品になっている場合には、恐らくフグの毒だろうと。これも恐らくで、本当かどうかよく分からないので、果たして食中毒統計をお示ししていただく時に、そこまで踏み込んだ示し方ができないものだろうか

と思うのですけれども、その点をお聞きしたい。

それから、先ほどの原因食品別の事件数でいくと、魚介類が結構多いのですけれども、これは病因物質でいくと魚介類の中で何が多いかということをお聞きしたいのです。もしお分かりになれば、その2点をお願いします。

○森田食中毒被害情報管理室長 まず、食中毒統計の方でございますけれども、これは発刊をしている食中毒統計の中に、御指摘のような自然毒の食品分類といいたいでしょうか、病因物質の細分化したデータを組み込んでいくことは、システムの変更などを要しまして、これはなかなか対応することが難しい部分もあろうかと思えます。これは発刊している食中毒統計の話です。

ただ、フグとか個別の事案については、ホームページなどにおいて個別にデータとして示しているという状況でございまして、その状況だとちょっと分かりにくいということでもあります。次年度の状況報告の中でそういった御指摘を踏まえたような資料の内容を検討させていただければと思っております。

○佐藤委員長 もう一点あったのではないですか。

○森田食中毒被害情報管理室長 もう一点、魚介類の方ですけれども、魚介類の種類ですか。それとも物質。

○熊谷委員 病因物質では何が多いのでしょうか。

○森田食中毒被害情報管理室長 病因物質ですと、27年ですと、魚介類はノロウイルス、それからウェルシュ菌になっております。（後に発言訂正あり）

○佐藤委員長 よろしいですか。

他に御質問があれば。

堀口委員、どうぞ。

○堀口委員 8ページにアニサキスの事件数と患者数が書かれています。5年間しかないもので振れ幅が分からないのですが、この5年間でこの数字は増加していると読み取るのか、例えば平成23年がとても少なかったもので、特に幅としては変動が大きいとは考えないというふうに見るのか。割とアニサキスはメジャーな食中毒かなと思ったので、どのように解釈をすればいいのか教えてください。

○森田食中毒被害情報管理室長 確かに数字として、変動を追いかけて増えているように

は、この数字だけ見ると見えるのですけれども、これが本当にそういう形になっているのか、もうちょっと別の要因が絡んでいるのかというのは、これだけでは分かりませんので、もうちょっと分析を必要とするかなと考えております。

○佐藤委員長 まだよく分からないということなのですかね。

他にどなたか御質問、よろしいでしょうか。

森田室長、どうもありがとうございました。

昨年、死者の出た食中毒事例が5件あった訳でございますけれども、いずれも高齢者で、多くは誤食というのでしょうか、誤って食べてしまったことが原因と思われれます。自然毒を有する魚や植物を素人が誤って食べないように気をつけていただきたいと思います。

また、ノロウイルスやカンピロバクターを原因とする食中毒事例も発生が多くありますので、引き続き、食中毒全体について対策の徹底と発生状況の確実な把握に努めていただくようお願いいたします。統計の上げ方でなかなか難しいところもあるかと思うのですが、詳細が分かれば、それだけ対策や予防もとりやすいのだらうと思います。

食品安全委員会といたしましても、厚生労働省等のリスク管理機関と連携して必要な情報を迅速に提供してまいりたいと思います。

どうもありがとうございました。

(2) 食品安全関係情報（6月4日～6月17日収集分）について

○佐藤委員長 それでは、次の議事に移ります。

「食品安全関係情報（6月4日～6月17日収集分）について」です。

事務局から報告をお願いいたします。

○岡田情報・勧告広報課長 それでは、お手元というか画面の方にも出ていますけれども、資料2-1及び資料2-2に基づいて御報告いたします。

資料2-1の最初は、いつもの総括表ですので、ここは割愛させていただいて、6月4日から17日収集分、106件あった訳ですけれども、この中の主なものを紹介させていただきます。

最初に【化学物質】というところ、これはFAOから5月にJECFAの刊行物が出たという紹介です。内容的にはJECFAの第81回会議に基づいて、ジフルベンズロン、イベルメクチン、シサプロニル、テフルベンズロンの評価が紹介されているという内容になっております。

続きまして、EFSAです。6月8日、リスク評価におけるエピジェネティクスに関する科学専門家会議における全体集会をネット中継するという旨が公表されたということです。もう会議自体は終了しております。スペインのバレンシアで6月14日から15日に開催されておまして、グループ討議の中でエピジェネティクスとヒトに対する化学物質のリスク

評価、家畜のリスク評価におけるエピジェネティクス、エピジェネティクスと環境リスク評価などの議論がされたということで、全体会議自体がネット中継されるということですので、様子がウェブサイトで見られたということと、ツイッターでもこの内容については確認可能という形で、かなり透明性を持ってオープンにされたような情報ということになります。

続きまして、【微生物・プリオン・自然毒】のECDCから出ましたmcr-1遺伝子の拡散について。これについては資料2-2で少し詳しく述べたいと思います。前回もこれについては報告したのですが、その続きという形で報告したいと思います。

続きまして、ベルギー連邦フードチェーン安全庁（AFSCA）から、何回か出てくるのですが、ヨーロッパで話題になっている未処理の生乳です。ここから製造される農場製バターのリステリア・モノサイトゲネスの増殖に関する意見書が発表されたというものになります。

内容なのですが、安定的に強い酸度が保たれて、水分活性が十分低い、または塩分含量が十分高い場合については、こういった未処理の生乳から製造されたバターについて、リステリアの増殖リスクは低いということを出しているようです。

一方、当然のことなのですが、自家でつくるということで製造工程が多種多様となりますので、農場バターの種類をいろいろ考えると、入手可能なデータからベルギーの農場製バター全種類がリステリアの増殖リスクについて評価ということはなかなか明言できないというようなことを意見書の中では述べているようです。したがって、科学委員会からは、この未処理の生乳から製造されたバターのリステリアの増殖の可能性に関して、pHと水分活性もしくは塩分含量の様々な組み合わせによって農場製バターに含まれるリステリアの増殖の限界値を導出するための調査をすべきであるということが意見書の中で述べられているということになっております。

続きまして、ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）が5月27日に、ピロリジジナルカロイドによる肝臓への影響に関する調査研究について情報提供したということです。ピロリジジナルカロイドは、様々な植物に天然に存在しているようで、お茶とかサラダミックス、もしくは蜂蜜の中に高濃度で検出される場合があるということのようです。

これについては、肝毒性及び潜在的な発がん性の可能性があるとされているようですが、人体における分布及び作用機序、ばく露経路に関しては、余り分かっていないということで、調査研究の方では、この様々なピロリジジナルカロイド類が体から排出される経路、どのように標的細胞に運ばれるか及び細胞・臓器にどのような損傷を与えるかに関する研究が行われるということのようです。

続きまして【その他】というところで、これは日本でもマスコミでかなり取り上げられたようですが、国際がん研究機関（IARC）から6月15日、コーヒー、マテ茶、及び非常に熱い飲料の評価を公表したということです。IARCの国際ワーキンググループで、コーヒー、マテ茶及び非常に熱い飲料の摂取による発がん性に関して評価したということで

す。その結果として、コーヒー摂取による発がん影響を示す決定的なエビデンスは認められなかったということで、グループ3です。ヒトに対する発がん性について分類できないというグループに引き下げたということです。

一方、専門家からは、非常に熱いというのは65度以上だそうですねけれども、非常に熱い飲料摂取が恐らくヒトに食道がんを引き起こすであろうということで、グループ2A、ヒトに対して恐らく発がん性があるというカテゴリーで公表したということです。

なお、非常に熱くないマテ茶の摂取に関しては、確証が得られないということで、グループ3のヒトに対する発がん性について分類できないということとしたようです。

これに関連して、次のBfRの情報提供ということになりますけれども、コーヒーのがんリスクに関する分類に関してということで情報提供しております。題名なのですが「コーヒーは奥が深い：リスク評価における課題」と題しまして、ハザードに基づくIARCによる分類は、消費者に対する情報価値としては限定的である旨の情報提供を行ったということです。

コーヒーについては、個別にはヒトにおいて発がん物質として作用する可能性のある成分、例えばフランとかアクリルアミドが含まれている訳です。さらに、カフェインも健康に対して有害な影響となる可能性があるとしているようですけれども、入手可能な論文を総合すれば、コーヒーの潜在的な発がん性を証明するものはないという形で情報提供しております。

IARCの分類なのですが、物質のハザードとしての潜在性を評価するもので、BfRの健康影響に関するリスク評価においては、ハザードとしての潜在性に加えて、実際の摂取（ばく露）についても評価を行うという形で情報提供を行っているようです。

本件に関しては、やはり我が国でも関心が高い部分がありますので、現在、当委員会でもこの考えについては整理いたしまして、情報提供するという予定にしております。

引き続きまして、資料2-2「食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報」ということです。これは前回の続き物という形になると思いますけれども、ECDCでいわゆるmcr-1遺伝子の地球規模での拡散ということで、御案内のとおり、この遺伝子は家畜、食品、環境及びヒトなどの複数の異なる起源から分離された細菌から検出されているというのはもう何度かお話ししているかと思います。

3. に行きますけれども、解決となるような新しい抗菌性物質が近いうちに開発されることは考えにくいという中で、mcr-1遺伝子の拡散防止及びコリスチン活性の保護のための対策をとることが急務であるということです。5. になります。mcr-1拡散と特定されたりリスクの低減に必要と考えられる幾つかの施策を概説してございまして、検査所におけるコリスチン耐性試験及びmcr-1の検出手法の改良、調査の改善、適切な臨床管理の選択肢、医療施設及び市中での感染防止のための対策などが全体的に盛り込まれているという形になっております。

結論ということになるのですが、7. で、プラスミドに存在するコリスチン耐性

の市中への拡散の防止策として、国内外からの食品の定期検査に加えて、mcr-1陽性のグラム陰性菌が食品を介して消費者にばく露しているかの状況を調査することが必要であるというように評価書で述べているようです。

また、前回もお話ししましたが、家畜へのコリスチン使用を減らすなど、抗菌性物質の慎重な使用が効果的であるということは、再度この中でも述べられているようです。

関連情報のところは読んでいただければと思いますけれども、この中の単位です。1つ目の※の「mg/PCU」という、この表記が若干、一般の読んでいる方には分かりづらい表記になりますので、この注についてはもう少し分かりやすい形で修正した上で公表したいと思っております。

私からは以上です。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

ただ今の報告の内容あるいは記載事項について、御質問等ございましたら、お願いいたします。特にございませんか。

IARCとリスク評価機関というのは、おのずから役割が違うのだらうと思うのですが、情報の出し方などによっては、消費者や何かの間で混乱を招いてしまうようなことがありますので、我が方から出す情報は、そういう混乱を招かないようにというか、その辺がきちんと分かるように出していただければなと思います。

他によろしいでしょうか。

(3) その他

○佐藤委員長 他に何か議事はございますでしょうか。

○松原総務課長 厚生労働省さんの方から、先ほどの発言について一部訂正があるということで、御発言いただいても差し支えないでしょうか。

○佐藤委員長 では、どうぞ、またよろしくお願いいたします。

○森田食中毒被害情報管理室長 熊谷委員からの最後の質問のところ、見るところを間違えて誤った発言をしてしまいましたので、訂正をさせていただきます。

魚介類を原因とする食中毒の原因物質は何かということでございます。詳しい資料がないので、正確には後ほどまた資料として提供させていただきたいと思っておりますけれども、魚介類としましては、ノロウイルスによるものと、恐らくアニサキスによるものが主要になるのではないかと思います。

先ほどウェルシュ菌と発言してしまいましたが、これは件数としては1件でございます

たので、これは多分、主要なものにはならないということでございますので、発言を訂正させていただきます。後ほどデータとしてお示しをさせていただければと思っております。

以上でございます。

○佐藤委員長 熊谷委員、よろしいですか。

○熊谷委員 はい。

○佐藤委員長 どうもありがとうございました。

その他に何か議事はございますでしょうか。

○松原総務課長 その他にはございません。

○佐藤委員長 それでは、これで本日の委員会の議事は全て終了いたしました。

次回の委員会会合は、来週7月12日火曜日14時から開催を予定しております。

それから、7日木曜日14時から「清涼飲料水等に関するワーキンググループ」が公開で開催される予定となっております。

以上をもちまして、第613回「食品安全委員会」会合を閉会いたします。

どうもありがとうございました。