

食品安全委員会企画等専門調査会

(第37回) 議事録

1. 日時 令和4年11月4日(金) 14:00~15:41

2. 場所 食品安全委員会 中会議室(赤坂パークビル22階)

3. 議事

- (1) 令和4年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について
- (2) 令和4年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について
- (3) その他

4. 出席者

(専門委員)

合田座長、畝山専門委員(座長代理)、足立専門委員、阿部専門委員、有田専門委員、今村専門委員、浦郷専門委員、太田専門委員、神村専門委員、亀井専門委員、川崎専門委員、北見専門委員、白岩専門委員、田沼専門委員、千葉専門委員、米田専門委員

(専門参考人)

横田専門参考人

(食品安全委員会)

山本委員長、浅野委員、川西委員、脇委員、香西委員、松永委員、吉田委員

(事務局)

鋤柄事務局長、中事務局次長、込山総務課長、紀平評価第一課長、前間評価第二課長、浜谷情報・勧告広報課長、藤田リスクコミュニケーション官、井上評価情報分析官、寺谷評価調整官、岩田情報・勧告広報課課長補佐

5. 配布資料

資料1-1 令和4年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について

資料1-2 議題(1)参考資料

資料1-3 「中間報告」に関して御提出いただいた御意見及び御質問

資料2-1 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補(令和4年7月募集)について

資料 2 - 2 令和 4 年度「自ら評価」検討資料

参考資料 1 令和 4 年度「自ら評価」案件候補の外部募集について

参考資料 2 これまでに選定された「自ら評価」案件の実施状況について

資料 2 - 3 「自ら評価」に関して御提出いただいた御意見及び御質問

6. 議事内容

○合田座長

それでは、定刻になりましたので、ただいまから「第37回企画等専門調査会」を開催いたします。

まず、事務局から本日の出席状況の報告をお願いいたします。

○込山総務課長

御報告申し上げます。

本日は、16名全員の専門委員の皆様方に御出席いただき、また、1名の専門参考人の方に御出席いただいております。

本日の会議の開催におきましても、これまで同様、新型コロナウイルス感染症感染拡大防止のため、食品安全委員会決定「テレビ会議又はWeb会議システムを利用した食品安全委員会等への出席について」の2に基づきまして、合田座長を除く15名の専門委員の皆様ウェブ会議システムを利用して出席いただいております。

なお、今村専門委員におかれましては、御都合により、15時頃からの御出席予定と伺っております。

また、食品安全委員会からも7名の委員の先生方が御出席しております。

また、企画等専門調査会は、原則として公開となっておりますけれども、コロナの感染拡大防止という事情から、本日は傍聴者を入れずに開催することとしております。

なお、本会合につきましては、食品安全委員会のYouTubeチャンネルにおいて動画配信を行っております。

○合田座長

ありがとうございます。

続いて、事務局から資料の確認をお願いいたします。

○込山総務課長

資料につきましては、事前にお送りさせていただいております。改めて御確認を頂戴したいと思います。

今回の資料は、資料 1 - 1 「令和 4 年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について」

資料 1 - 2 が「議題（1）参考資料」

資料 1 - 3 が「『中間報告』に関して御提出いただいた御意見及び御質問」

資料 2 - 1 が「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補（令和 4 年 7 月募集）について」

資料 2 - 2 が「令和 4 年度『自ら評価』検討資料」

議題 2 の参考資料といたしまして、参考資料 1 「令和 4 年度『自ら評価』案件候補の外部募集について」

参考資料 2 が「これまでに選定された『自ら評価』案件の実施状況について」

資料 2 - 3 が「『自ら評価』に関して御提出いただいた御意見及び御質問」

以上でございます。お手元に御準備をお願いいたします。

○合田座長

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。

○込山総務課長

今回の議事につきましては、個別の申請品目に係る調査審議ではございませんことから、委員会決定に規定する事項に該当する専門委員の方はいらっしゃいません。

○合田座長

承知いたしました。

さて、本会合の開催に当たっては、専門委員の皆様方におかれては、意見又は質問を事前に御提出いただいております。

事務局より、本会合の議事の進め方について説明をお願いいたします。

○込山総務課長

本会合につきましては、ウェブ会議方式により開催することを踏まえまして、審議の円滑化の観点から、恐縮でございますが、事前に意見、質問等を御提出いただきました。この審議に当たりましては、提出された御意見等を基に議論を行っていただくこととしております。

そのため、進行につきましては、まず議事の進捗に合わせて、事前にいただいた御意見等の提出者の方を座長から御指名いたします。指名された方は御自身の御意見を一つずつ紹介していただきたいと思っております。この御紹介いただいた御意見等について、事務局から回答をいたします。その事務局の回答を受け、さらにコメントなどがある場合や、また、御意見を提出された方以外の専門委員の方、専門参考人におかれまして御意見、コメント等がございます場合には、恐縮でございますが、お手元にあります挙手カードを見えるよ

うに画面に映していただき、座長の御指名後に御発言いただければ幸いです。

各専門委員の御意見ごとに、以上の流れで進めさせていただきます。お手数をおかけしますが、よろしくお願いいたします。

○合田座長

ありがとうございました。

それでは、議題の(1)「令和4年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について」に入ります。事務局から報告について簡単に説明いただいた後に専門委員の皆さんから御提出いただいた意見に基づいて議論していきたいと思えます。

まずは事務局から説明をお願いいたします。

○込山総務課長

総務課長の込山でございます。御説明を申し上げます。

議事の(1)「令和4年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について」でございます。令和4年度も半ばを過ぎまして、4月から9月の間に行われました委員会の運営状況について中間報告という形でまとめております。そちらの御紹介になります。

資料といたしましては、資料1-1と資料1-2を御用意させていただいております。中間報告の本体といたしましては資料1-1になりますが、この内容につきまして、資料1-2といたしまして参考資料を用意させていただいております。参考資料に資料1-1の内容のエッセンス等について示されておりますので、本日は恐縮ですが、資料1-2を中心にして御説明を申し上げたいと思えます。お手元に基本的には資料1-2を御用意していただき、適宜、資料1-1も御参考いただければと思えます。

早速でございますが、資料1-2をお開きいただきたいと思えます。まず1ページ目からでございます。1ページ目につきましては食品安全委員会の開催状況を表でまとめてございます。令和4年4月から令和4年9月にかけて、この半年間に委員会を20回開催させていただきました。それぞれ案件につきましてはこの表に書いてあるとおりでございますが、内容については割愛させていただきます。

2ページにお移りいただきたいと思えます。食品健康影響評価の審議状況でございます。4年9月30日現在の表になります。この表を御覧いただきますが、それぞれハザードの区分ごとに評価案件の数字を並べてございます。全体的なこれまでの総件数、総要請件数、総評価件数等も併せて示してございます。この表の一番下の行、合計のところを御覧いただきたいと思えます。これまでの累積での評価要請件数が3,355件で、少し右に移っていただきまして、同様にこれまでの累計の評価終了件数が3,114件となっております。そのうち令和4年度の半年分についてでございますが、評価要請件数が46件、評価終了件数が52件ということになります。

内容の区分については御覧いただきたいと思えますけれども、例年どおりと言っ

んですが、ハザードとしては農薬の要請件数、評価件数が半分近いという形になっています。それに続きまして、動物用医薬品が多いという状況でございます。

この表の一番右の列ですけれども、自ら評価の部分がございまして。これまで累積で自ら評価として33件実施しておりますが、これは令和3年度までの実績になります。令和4年度の自ら評価につきましては、今日の議事(2)にございますように、令和4年度については9件の御提案がございまして、実質7件ですが、それについては引き続き、議事(2)で御議論を頂戴したいと思います。ちなみに、その旨につきましては資料1-1の10ページに記載させていただいております。

こういった形で評価等が済んでいるところでございますが、この評価の内容に対して各リスク管理機関がどのように施策を実施しているか、そういったことも食品安全委員会としては調査しているところです。付言申し上げますと、令和2年10月1日から令和3年9月30日までの評価分につきましては、現段階での施策の実施状況について調査を今年度開始させていただいたところでございます。その旨は資料1-1の11ページに記載させていただいております。

続きまして、資料の3ページにお移りいただきたいと思っております。こちらは委員会の開催状況と同じこととございますけれども、専門調査会の開催状況についてもまとめさせていただいております。4ページ記載のワーキンググループの開催と合わせまして、この半年で計54回開催させていただきました。申しお忘れかもしれませんが、委員会の開催状況、専門調査会の開催状況、併せて資料1-1の1ページに記載をさせていただいております。

続きまして、5ページにお移りいただきたいと思っております。資料1-1では1ページから2ページに記載されている内容でございます。委員会ではこうした評価を行っているところでございますけれども、その評価を進めるに当たってのいわば評価のガイドライン、評価指針を定めております。また、この評価指針につきましては、時代の変化であったり科学的知見の進歩に合わせて、適宜見直しを行っているところでございます。今年度、令和4年度におきましては3つの指針につきまして一部改正又は全部改正に向けた検討が行われているところでございます。そちらの御紹介を申し上げたいと思っております。

まず5ページですけれども、「食品健康影響評価におけるベンチマークドーズ法の活用に関する指針の一部改正」でございます。若干技術的に細かいお話を申し上げて恐縮でございます。まず、ベンチマークドーズ法とはというので、このページの左上に赤字で記載させていただいております。いろいろなハザードのばく露に対しまして、何らかの影響が生じる点、そういったリファレンスポイント、PODでございますが、そういったものを食品安全委員会では評価していくこととなりますが、個々具体的な実験等によって得られるような実測データだけではなく、数理モデルを活用した中でそうしたPODを見出していくと、そういったことも行っているところでございます。こちらがベンチマークドーズ法と言われるものでございますが、数理モデルを当てはめることによって、用量反応関係をいわばシミュレーションして、その中で今申し上げたPODなどを見つけていくことになろうかと思

ます。そうした手法のかなり数理的、具体的、技術的な話でございまして、それについての改正でございます。

5 ページの2の改正点でございますけれども、今申し上げましたベンチマークドーズ法を活用するに当たっての数理モデルを計算するわけですが、複数の信頼に足る数理モデルについて、それを一つに束ねるといような数理上の計算等を行います。これが下の改正点でございますが、モデル平均化と言われていたものでございます。幾つかの数理モデルを見出しまして、推定反応量と加重平均するというところでございまして、これについて、この指針の改正前におきましては、そういった見いだされた数理モデルについて全てを活用してモデル平均化するということが指針上書かれておりました。それに対して5 ページ右側でございますけれども、当委員会で行って来ました研究事業におきましていろいろなシミュレーション等を行った結果、今申し上げた全ての数理モデルを活用するまでもなく、よい3つの数理モデルを使ってモデル平均化すれば、相応に妥当なものになるということが研究結果として分かってまいりましたので、今申し上げた点をこの指針の中に盛り込ませていただいたところでございます。これが今年度6月に行われました指針の一部改正の内容でございます。

加えて、資料1-1、2 ページにも記載されておりますが、このベンチマークドーズ法をさらに深化させていく中で、ベイズ統計学を活用できないかという研究も進めております。いわゆるベンチマークドーズ法における先ほど来申し上げたパラメーターの推定に当たりまして、ベイズ統計学を活用できないかということの検討を引き続き進めております。

同様の話でございますが、さらに疫学研究等で得られたような用量反応データをベイズ統計学に当てはめて活用して、このベンチマークドーズ法に適用する。そういったような手法についても引き続きの検討課題とされているところでございます。

細かい話を申し上げて恐縮です。以上が5 ページの内容でございます。

6 ページでございます。同様に、こちらは指針の全部改正になります。微生物等に関する食品健康影響評価指針の全部改正、こちら6月に委員会決定をいただいたところでございます。

改正の概要を御覧いただきたいと思っております。赤字で書いてございますが、改正の目的といたしまして、FAOやWHOから2021年に微生物学的リスク評価に係るガイダンスが公表されました。そういったものが公表されたことを契機といたしまして、国際的な評価方法との整合性を図ることとか、また、今までの具体的な評価が蓄積されておりますので、そういった評価実績を踏まえて最新の知見をこの指針に反映するという形で、この指針の全面改正を行った次第でございます。

国際的なガイダンスに合わせるということの一つの契機としておりますので、そもそも指針の目的が何なのかとか、さらに細かく申し上げますと、微生物等の定義そのものについても改めて定義させていただくとか、そういった基本的な部分からも修正を行っております。さらに、ハザードの内容であったりとか、6 ページ右側にお移りいただきますが、評価に

際して考慮する事項など、こういったことも改めてまとめております。今申し上げた考慮する事項の整理といたしましては、例えば微生物等の特性をきちんと把握するといったこと。また、とりわけ微生物につきましては、社会的な要因、環境的な要因が非常に多くございますので、そういったところにきちんと着眼するといったこと。また、それら具体のハザードに対する感受性について考慮するというのも具体的に書いてございます。

そのような内容を国際的標準に合わせて盛り込んでございますが、この指針そのものにつきましては、非常に総論的、基本的な内容もきちんと網羅している関係上、逆に個々の具体的なテーマ、内容が少しこの指針には盛り込みがなかったという点もございます。そういったこともございまして、一番下の（7）でございまして、具体的な内容として手引きというのを作成をしているところです。現在取組中と書いてございますが、この指針の具体的な内容、個々の評価での当てはめに当たっての具体的な方法論等について手引きを現在作成しているところでございます。こちらについてはもうちょっとお時間を頂戴したいと思います。

続きまして、7ページです。指針の見直しの3点目でございまして、「遺伝子組換え食品等の評価に関する評価指針」の改正に向けた「検討」でございまして、ちょっと奥歯に物が挟まりましたが、今現在、指針の改正にはまだたどりついてございませんが、この改正に向けた検討を進めているところでございまして。その狙っている改正の内容でございまして、7ページ左側の赤字を御覧いただきたいと思っております。こちらにも先に御紹介した指針と同様に国際動向を踏まえた改正の必要性であったりとか、またさらに、この遺伝子組換え食品等に関する新技術、次世代シークエンサー等々が出てきておりますが、こういったことに対応した評価項目をきちんと位置づけなければならないといったようなこと。

さらに、先ほどと同じような話ですが、より細かい部分をブレイクダウンした技術的文書というものの作成の検討があらうということが主なポイントになっております。

左側の一番下に赤字で書いてございまして、この遺伝子組換え食品に関する評価基準については種々ございまして、それぞれ2004年につくった個々の基準に始まりまして、さらにいろいろな「考え方」が既に定められているのですが、そうしたばらばらと出ている基準と考え方につきまして、この際、この評価指針の中に一本化して取り込みたいという観点でも検討を進めています。

7ページの右側でございまして。主な改正内容でございまして、既存の評価基準を統合して、この指針に統一化する、一本化するというようなことを考えてございまして。

また、先ほども申し上げましたけれども、③にあるように、新たな解析技術への対応といったことも大きなポイントになってございまして。

先ほど、現在検討を始めているところだと申し上げましたが、スケジュールについては3のスケジュールの表を御覧いただきたいと思っておりますが、10月に起草委員を選定させていただいて、具体的な水面上での検討が開始されました。その後、評価指針案の調査会決定に向けて、こちらは年を越えて2月を予定しておりますが、ここでの調査会決定を経

て、委員会での御審議をお願いしたいと思っているところでございます。さらに続いて、それをブレイクダウンした技術的文書についても検討を始めたいと考えております。

7 ページの内容は以上でございます。

参考資料のほうに御用意しておりませんで恐縮なのですが、付け加え申し上げますと、資料1-1、3 ページにも記載してございますけれども、農薬の再評価についてです。こちらは皆様御案内のとおりですけれども、農薬取締法の改正によって農薬再評価という制度が具体的に位置づけられ、本年度より具体的にワークし始めております。そうした農薬再評価に向けた提出資料の確認、いわば再評価に向けた準備でございますが、こちらも委員会のほうで具体的に開始してございます。

また、養殖魚に使用される抗菌性物質に関する薬剤耐性菌の影響評価につきましても取組を進めてございまして、現段階では試行的な評価トライアルという形になりますが、そうしたトライアルを通じて評価手法の確立に向けた検討を開始しているところでございます。

今申し上げたのは評価に直接的に関係するような内容でございます。

次に、お話が変わりまして8 ページ以降でございますが、リスクコミュニケーションに関する実績でございます。資料1-1、3 ページから4 ページ、また、15 ページから23 ページにかけて記載してございます。

リスクコミュニケーションにつきましては、こういったリスクをめぐる情報提供であり、また、情報提供にとどまらずいろいろな立場の方との御意見の交換というか、コミュニケーションを図っていくという重要な役割を持っております。そうした機能を果たすためにいろいろ知恵を絞っているところでございますが、一つのツールとして、例えばホームページ、Facebook、Twitter、メールマガジン、ブログ、YouTube等々と、さらに広報誌などの紙媒体等、また、委員の先生方にもお手間をおかけしてはいますが、意見交換会などを通じた直接対話というようなことを実施してございます。

その実績内容でございますが、例示として8 ページの右側、Facebookの状況を御紹介したいと思います。Facebookの記事数、閲覧数について掲載してございますが、4 年度のところを見ていただきますと、閲覧者数のところですが、この半年の段階で55万7000人の方に閲覧していただいています。ちょっと視線を左側に移していただきますと、他年度におきましては年度を通じてこういった数字でございますので、かなり閲覧者数が増えているという状況でございます。60万人という実数そのものがどうなのかという問題はもちろんございますが、過去との比較で見れば、閲覧者数が増えているというところは言えるかと思えます。また、記事の内容については下に書いてあるとおりでございます。

9 ページにお移りいただきまして、今申し上げたように、幸い閲覧者数が増えているという状況でございますが、内容にいろいろ工夫をさせていただいておきまして、例えばマスコミやテレビ番組などで紹介されたような食べ方等々がございますけれども、そういった中で若干食品安全の観点から見ると、果たしてどうなのかというようなものもあるわけ

でございます。そういったことに対して的確な情報提供を行うということも、こういったツールを通じて行わせていただいております。そういったこともあり、世の中の方の御関心も高いというようなことも背景に、こうした閲覧者数などの増加に反映されているのではないかと考えております。

ただ、こういった部分につきましては、ある意味でリスク評価というよりはリスク管理措置的な部分でございますので、食品安全委員会としてかなりウイングを広げた形での情報提供をさせていただいているところでございます。

続きまして、10ページでございます。その他、リスコミの実績でございますが、例えば食品関係事業者、行政関係者の方を対象とした講座、精講という言い方をしていますが、そういったことであつたり、医学生を対象とした訪問受入れといったことも行ってございます。

さらに、11ページは自治体さんと連携しての取組でございますが、自治体さんと連携しての意見交換会もこの表に書いてあるような実績がございます。

12ページ上でございますが、こちらは中央の関係省庁と連携した取組であつたり、また、12ページ下の4でございますが、各学会に対して委員の方々に御出席いただきまして、御講演等々も行っていただいているところでございます。

13ページ、14ページは報道関係者、関係団体との連携ということで、先ほど御説明したとおりですが、その一例の御紹介でございます。食品安全委員会の川西委員より、添加物に関する評価指針を解説していただき、また、具体的な事例としてぶどう酒の製造に用いる添加物13成分についての評価も終えたところでございますので、この内容についての情報提供をし、実地に即した形での御講演等々を行っていただいたものでございます。

その内容、若干細かいのですが、13ページ、14ページにかけて御紹介として掲載してございます。

続きまして、15ページでございますが、こちらはお話が変わりまして、調査研究事業の実施についてでございます。資料1-1では4ページ、12ページから14ページにかけて記載させていただいております。15ページは皆様御案内の今後の食品安全委員会における研究・調査の方向性について、令和元年度に定めた内容を改めて掲載してございます。左側を御覧いただきますと、研究・調査の方向として赤字がございます。1点目といたしましてハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積、2点目といたしまして健康影響発現メカニズムの解明、3点目といたしまして新たなリスク評価等の活用といった三本柱がございます。この三本柱に即して具体的な研究課題、調査事業を展開させていただいているものでございます。

16ページを御覧ください。そういった中で令和3年度から5年度にかけての予定について御紹介の表を掲載してございます。まず16ページの左側でございますが、令和3年度に終了した技術研究の内容でございます。大変恐縮ですが、事後評価としての御紹介でございますので、評価結果の内容、点数も含めて掲載させていただいております。例えば下の

④に「その他」がございますが、17.1点の総合点を得られている「アニサキス汚染実態調査及びリスク低減策の評価に関する研究」であったり、また、その2つ下でございますが、17.3点の「ベイズ統計学に基づく推計手法を活用したアレルギー症状誘発確率の推計に関する研究」、そういったものなどがあります。

16ページ右側でございます。こちらは令和4年度に実施しております4年度の新規採択課題又は前年度以前からの継続課題についての一覧でございます。先ほど申し上げた三本柱に即してこういった内容が引き続き研究課題とされております。

ちなみに、表の一番下のところですが、2点課題がございます、「食品中に存在するナノ粒子のリスク評価手法に関する研究」、また「細胞培養技術を用いて製造される食肉のリスク評価手法に関する研究」でございます。こちらは今年度の途中で追加採択させていただいたものがございます。改めての御紹介でございます。

17ページでございますが、今度は総合調査事業の課題でございます。左上に掲げてございますが、こういった内容につきまして、総合調査の課題になっております。一番上の「アレルギーを含む食品のファクトシート（乳、麦類）の策定に受けた調査」がございますが、こちらは御案内のとおり、令和3年度に卵のアレルゲンについての自ら評価が行われたところでございます、これに続いてという形で、卵以外の乳、麦類についてファクトシートをまとめるということで整理したところがございますので、それに関連する調査事業ということになります。

続きまして、17ページ左下から右にかけてですが、令和5年度に実施したいと考えている優先実施課題につきましても、8月30日に食品安全委員会のほうで決定いたしました。今後こういった内容につきまして公募を進めて、さらなる知見の充実に努めてまいりたいと考えております。

18ページでございますけれども、国際関係についての御紹介です。資料1-1、5ページと、さらに25ページから27ページにかけても記載がございます。こちらは海外の情報発信であったり、また評価書の概要の英訳というようなことを取組を進めてございますが、まず具体的に左側にあります英文電子ジャーナルの発行、『Food Safety』の発行状況でございます。6月、9月に発行・公開しているところがございます。その内容について掲げてございます。

18ページ右側でございますが、国際会議への出席状況でございます。コロナの影響もあってなかなかリアルでの参加というのは難しい状況が若干まだ続いているところがございますけれども、リモート等を活用してこういった会議に参加しているところです。ただ、加えて9月以降につきましては、海外出張による対応が可能になったということで再開しておりますので、こちらも添えてございます。

最後になりますが、19ページから20ページにかけて食品安全モニターさんからの御報告についての御紹介でございます。御案内のとおり食品安全モニターさんから随時様々な御提案、御報告をいただいているところがございますが、この半年間に28件の提案、御報告

を頂戴したところでございます。改めての御紹介でございますが、この枠でございますように、食品安全モニター制度というのはこういった制度となっております、いただいた御提案の中で次の枠に書いてあるような基準に当てはまるものについては関係省庁に情報提供するだけではなくて、関係省庁からの回答を求める予定としております。

いただいた御提案について、例示として左の一番下に書いてございます。28件の内訳を右の表で掲げてございますけれども、「微生物・ウイルス等」に関係するものが8件、「リスクミ」に関係するものが7件ということ。さらに、こういった分類に当てはまらない「その他」というのが10件という状況でございます。

御紹介としてですが、20ページにお移りいただいて、代表的なというか、1つの例を御紹介申し上げたいと思いますが、1つが「微生物の挙動についてのデータ公開について」という御提案をいただいております。もろもろ、例えば細菌の温度による増殖パターンとか水分活性等のデータ等がありますが、こういったデータを公開データとして食品安全委員会が出してほしいというようなお声もいただいております。

ちょっと言い訳的なことを申し上げて恐縮なのですが、こういったデータについては、例えば評価書の中に当然記載があったりしますので、その評価書を公開するに当たってこういったデータをきちんと皆様方にお示ししているというのが現状でございますけれども、評価書を離れてそれぞれのデータについてもうちょっとデータを集約して一覧性のある形で見せてほしいというようなお話だと思います。要するにちょっと使い勝手が悪いということでございますので、この点については、今後、食品安全委員会のデータをどういうふうに世の中に向けてデータベースとしてお示しすることができるのか、オープンデータ化の必要性というお話だと思いますが、そういったことへの検討を進めていきたいと思っております。

隣の②の「食品中の大腸菌群の検査について」という御提案ですが、こちらの内容については、ありていに申し上げますと厚生労働省なりで決めていることでございますので、厚生労働省に伝達する必要があると考えています。大腸菌群の検査につきまして、日本では定性試験が行われているが、海外ではISO等の定量試験が行われている。その辺の平仄をきちんと合わせるようにしてほしいというような御意見でございますが、厚労省のほうに伝達をしたいと思っております。

最後になって恐縮ですが、長くなってすみません。この参考資料には書いてございませんが、2点御紹介します。資料1-1、7ページに記載がございますが、各リスク管理機関との連携というのが非常に重要なのは言うまでもございません。関係府省連絡会議幹事会というのを引き続き週に1回開催してございますし、とりわけリスクミにつきまして、リスクミ担当者連携会議ということで、こちらも開催してございます。この旨、20ページに記載してございます。

また、資料1-1、23ページに記載がございますが、緊急時対応訓練についても記載をさせていただいております。前回この調査会で御議論いただきましたものですが、中央省

庁で実施している緊急時対応訓練について御紹介申し上げたところ、御意見として、地方自治体との合同訓練というか、自治体も絡めた訓練を実施すべきではないかというお話も頂戴しました。現段階で緊急時対応訓練そのものについては中央の省庁で実施せざるを得ないということでございますけれども、自治体等を絡めた訓練については、リスク管理機関である厚生労働省が中心に既に実施してございます。定期的に行っているということですので、その旨についても、こちらの中間報告にきちんと記載させていただいたところでございます。

付け加えて恐縮ですが、今年の緊急時対応訓練については、24ページに記載があるとおり、11～12月頃を予定に考えています。その内容等については次回のこの調査会で御紹介、御報告申し上げたいと思っています。

お時間を頂戴して恐縮でございますが、中間報告の内容については以上でございます。

○合田座長

どうもありがとうございました。

それでは、皆様方から事前にいただいた御意見等を資料1-3にまとめております。順番に御意見等の提出者を指名しますので、指名された専門委員は御意見等の内容を御説明いただきますようお願い申し上げます。事務局から説明いただいたとおり、御意見等1件ごとに事務局から回答を行いますので、1件ずつ御説明ください。

では、最初に、資料1-1に関する御質問等についてです。北見専門委員、お願いいたします。

○北見専門委員

資料1-1、ページ番号16、項目1(1)の部分について御意見させていただきました。食品安全委員会のホームページにつきましては更新頻度も高く、大変参考にさせていただいておりますが、更新内容を具体的に記載されている箇所が確認できず、今回いただいた資料で初めて分かった部分もございました。食品ハザードの情報ハブに限らず、ホームページを更新される際は、その内容の詳細を掲載いただきたく、今回意見を提出させていただきました。御検討をお願いいたします。

○合田座長

ありがとうございます。

それでは、事務局、御説明をお願いできますか。

○浜谷情報・勧告広報課長

北見委員、御意見どうもありがとうございます。私は情報・勧告広報課長をやっております浜谷と申します。いただいた御意見についてお答えいたします。

まず、当委員会のホームページを高い頻度で御覧になっていただいているということについては深く感謝申し上げます。御指摘を踏まえて、公開したページに更新があった際には、今後、当該ページの上部に「〇〇情報の更新」ですとか「〇〇のリンクの追加」等、更新内容を表示するようにしたいと思います。

一方、あまりにも詳しく書いてしまうと、冗長になってしまって逆にホームページ等が見にくくなってしまふことも想定されますので、そのバランスを考慮しながら、端的に表現させていただくことについて御理解を賜ればと思います。どうぞよろしく願いいたします。

以上です。

○合田座長

北見先生、よろしいですか。

○北見専門委員

はい。ありがとうございます。

○合田座長

それでは、ただいまの御回答につきまして、ほかに御意見等ございます方がいらっしゃれば挙手をお願いします。よろしいですか。

追加質問はないようですね。

それでは、次に、資料1-3の2ページ及び4ページにあります浦郷専門委員からいただいた御意見について、浦郷委員、御説明をお願いできますでしょうか。

○浦郷専門委員

全国消団連の浦郷です。ありがとうございます。

資料1-1の20ページの下の方になりますが、先ほども御説明がありましたとおり、リスクコミュニケーション担当者連絡会議というものを関係府省庁連携で色々打合せ等を行っているということで、これは隔週で連絡会議をやっているというようなことが書いてありますので、かなりの頻度でやられているのかなと思います。

具体的な中身は何をやっているかがよく分からないのですけれども、この間、様々なリスクコミュニケーションのための準備等をされていると思いますし、私がすごくいいなと思ったことは、弊会でもFacebookをやっておりますので、Facebookのほうはよく見ているのですけれども、Twitterもそうなのですが、SNSで各省庁が発信したもので食品安全に関するものとか、そういったものについては農水省、厚労省、食品安全委員会、消費者庁でそれぞれシェアし合ったり、リツイートし合ったりしてどんどん拡散を広めているということで、そういうことによって多くの人の目にとまるかなと思いますので、これはすごく

いい取組で効果も大きくなると思うので、引き続き協力して進めていただきたいと思います。お待ちしております。

一方、リスクコミュニケーションなのですけれども、私が知っている限り、食品中の放射性物質のリスクコミュニケーション、あと輸入食品の安全性についてのリスクコミュニケーションなどは毎年定期的に行われているようなのですが、ほかの食品安全のテーマに関してのリスクコミというのは、そのものが話題になったときに行われるぐらいでなかなか定期的なものがないようです。

例えばよく一般の消費者の方にアンケート調査をするとき、食品の安全性について気になることはと問うと、やはり食品添加物というのがとても高い関心度で出てきます。

それから、先日弊会のほうでゲノム編集食品についてのアンケートを行ったのですけれども、ゲノム編集食品については、ゲノム編集食品の言葉さえ知らない人が半数ぐらいいる。なかなかまだ知られていないというところで、やはりこういう食品添加物やゲノム編集食品など消費者が安全性に疑問を感じていることに関しては、きちんとした情報提供とか考える場を提供していかないと、何か不安情報があるとそれに惑わされてしまうということがあります。行政のほうで率先してリスクコミュニケーションをやる必要があると思うのですけれども、リスクコミュニケーション担当者連絡会議においてぜひ食品安全委員会のほうから、こういうリスクコミュニケーションも必要ではないかということで提案をして、進めていただければなと思います。ここの担当者連絡会議はどこが主導になってやっているのかよく分からないのですけれども、リスクコミとなると消費者庁が主導になるのか、そこら辺もよく分からないのですけれども、ぜひそういう方向で進めていただきたいと思います。

意見になります。以上です。

○合田座長

浦郷先生、4ページ目の資料1-2のほうもお願いしてよろしいですか。

○浦郷専門委員

もう1つのほうもいいですか。今に関連して、資料1-2の19ページのところで、モニターさんにアンケートを実施したということで、リスクコミュニケーションに関する提案とか報告も7件あったということなので、ちょっとこれは内容がどういうことなのかなと思ってお聞きしたいと思いました。これは質問になります。

以上です。

○合田座長

ありがとうございます。

それでは、事務局、御回答をお願いします。

○浜谷情報・勧告広報課長

情報勧告・広報課長の浜谷でございます。いつもお世話になっております。どうも御意見ありがとうございます。

1つ目の御意見であった関係府省間で行うリスコミの担当者会議についてなのですが、まず、連絡会議の中で何をやっていますかと申しますと、各府省が各府省の所掌の観点から、どういった情報発信をやっていくべきかということがまず話題になっていると聞いています。その担当者会議とは別にリスクコミュニケーションというお話なのですが、御指摘のとおり、関係府省が連携したリスクコミュニケーションについては消費者庁が主体となって、放射性物質に主眼を置いたものとなっています。

今般、浦郷委員からいただいた御意見につきまして消費者庁に伝えたところ、以下のような回答がありました。1つ目としまして、今、放射性物質がリスクコミュニケーションの中心となっていることについては、昨年来、世間でも話題になっているALPS処理水の放出に関してとても関心が高まっているということもございますので、こちらについては引き続きテーマとして取り上げさせていただきたいということ。

それから、2つ目として、とはいえ食品安全の問題は放射性物質だけにとどまらないというお考えはもっともだと思いますので、消費者庁は従前から地方公共団体等との共催によって放射性物質以外の食品安全に関するリスクコミュニケーションも実施しているということです。

先ほど浦郷委員から例示がありました食品添加物等は今年の6月に実施しています。ただ、ゲノム編集食品についてはまだ行っていないのかな。そういうこともございますが、消費者庁としてはそういった世間の御関心の高いものをテーマに取り扱っていくことは重要だと思っているので、引き続き、国が4府省で実施するものについても、そういったテーマについて取り上げることを検討していきたいという考えをお伝えくださいと言伝を受けています。

資料の4ページに移ってよろしいでしょうか。御質問の点なのですが、食品安全モニターから上半期28件の提案・報告を受けたということであるが、そのリスクコミュニケーション分野の7件の内訳というお話がございました。7つございますが、1つ目は先ほど資料1-2の中でも御紹介しましたが、評価書ごとに記載している微生物等の温度条件による増殖パターンや水分活性等に関する一覧データの作成、公開について。2つ目としては、フランスでありましたチョコレート中のサルモネラによる食中毒について情報を提供すべきという御提案。3つ目としましては、本日の議題(2)自ら評価の提案としていただきました、クロノバクター・サカザキに関する情報提供についての御要望がありました。それが3つ目。4つ目につきましては、後ほどお話をさせていただきますが、フグの稚魚の毒性を踏まえた食品衛生法の取扱いの見直し。これはリスクコミュニケーションのかな。失礼しました。5つ目はエッセンシャルオイルの使用方法についての周知。6つ

目は乾燥ヒジキ加工調理法についての啓発。今、無機ヒ素の関係でヒジキについては水戻しをしてから料理をしないということをお願いしているところなのですが、とあるサイトなんかを見ると、乾燥ヒジキをそのまま水戻しをせずに料理に使ってしまうような調理方法も紹介されているということで、これに関する注意喚起をすべきではないかというものです。

それから、7つ目につきましては、輸入食品の安全性についてということなのですが、今、厚生労働省が中心になって輸入食品の安全性確保に向けた取組を進めているところなのですが、それがやはり言葉は悪いですが、「ザル」になっているのではないかなという御指摘があって、それに関して御提案の方はちゃんと検査とかをしているのだから、そういった安全確保の取組についてもちゃんと紹介すべきではないかという御意見でございます。以上が7件の内訳になっています。

今年については、実は食品安全モニターの回答は、過去に作成したものについては各府省に適宜お願いして作成をしてもらって、公開をしています。したがって、回答の作成をお願いするに当たっては、これまでにない新しい提案であること、それから、重篤かつ広域にわたる健康影響に発展する可能性があって、至急公開しなくてはいけない、啓発しなくてはいけないというようなものを除いて、年度末に向けて各府省に作成をお願いしているところです。ですが、昨年度、令和3年度の例を見れば、食品安全モニターに上がってきた御意見は28件あるのですけれども、そのうち5件について回答を作成して公開しているという経緯がございます。

私からは以上でございます。

○合田座長

ありがとうございます。

浦郷先生、よろしいですか。

○浦郷専門委員

詳しく御説明いただきまして、ありがとうございます。大変よく分かりました。

○合田座長

ありがとうございます。

それでは、ただいまの御回答につきまして、ほかの先生方から御質問等ございますか。よろしいですか。乾燥ヒジキをそのまま食べるというのも、そんな話がまた復活したのかと思って結構びっくりしましたけれども。よろしいですか。

では、その次ですね。今村先生の御質問が3ページ目に載っております、このものにつきまして、まだ今村先生は御参加されていませんけれども、事務局のほうから説明と御回答をお願いしてよろしいですか。

○寺谷評価調整官

評価調整官の寺谷からお答えさせていただきます。

今村専門委員からいただいた質問は資料1-2に関するものです。いただいた質問に関してまず読み上げますと、「今回のベンチマークドーズ法の指針の改正は、ベイズ統計学に基づく手法の導入と理解していますが、事前確率を入れたベイズ統計学と事前確率を入れない既存統計学とでは、結果に大きな差が生じるため、この点を確認させていただきたいです。

以前、同じ質問をしています。また今回も教えてくださいということで、欠損値処理にベイズ推計を使っているのか、ベンチマークを作るのに何か事前確率を使ってベイズ推計をしているのか、それとも直接ベイズ推計を何かに使っているのか教えていただきたい」との質問をいただいております。御質問ありがとうございます。

このいただいた質問は、まさに資料1-2の5ページにありますベンチマークドーズ法の指針の改正に関していただいたものです。まずこの指針の改正自体は今年の6月14日に行ったものでして、先ほど込山課長からも御説明いただいたように、研究事業の成果を踏まえて、少し専門的になりますが、左側のオレンジの囲みのところです。用量反応モデリングのモデル平均化に関するもの、こちらの技術的などところの要件を修正したのになります。なので、この時点では実は今村先生が御指摘いただいたベイズ統計学に基づく手法を導入したものではなくて、このときはその手前の修正をしたところでございます。ベイズ統計学に基づく手法をベンチマークドーズ法に導入することについては、現在、評価技術企画ワーキンググループで議論を進めているところです。

今村先生から御指摘、御懸念いただいていることはまさにそのとおりだと思っております。ベイズ統計学に基づく手法は既存の手法、頻度論などと呼ばれるものですが、既存の手法による場合と結果に大きな差が生じることがあり得るものだと認識しているところです。ですので、その中に幾つか技術的なポイントがあるのですが、事前確率の扱い方とか、ベイズ推定を適用する場面をどうするかということも含めて、まさにベイズ推定を用いる場合の取扱いは評価技術ワーキングの大きな検討の柱となっているところですので、いただいた懸念、留意点も踏まえまして、引き続きしっかり議論していきたいと思っています。

以上です。

○合田座長

ありがとうございます。本来は、多分、事前に既に今村先生に御説明をされているのだろうとは思いますが、御参加の先生方、追加の質問等がございましたらお受けいたしますけれども、よろしいですか。

では、次に行きたいと思えます。次に、資料1-3の5ページに有田委員からいただい

た御意見が記載されておりますので、有田委員、御説明をお願いいたします。

○有田専門委員

質問としましては、20ページ、先ほど厚生労働省管轄なのでという御説明がありましたが、食品中の大腸菌群の検査について「ISO法等国際試験法に合わせた形に改定し」の改定内容を具体的に教えていただきたいということです。

意見の理由としましては、以前、これも厚生労働省の食品衛生法に関連するものですが、幼児用玩具の試買調査を行ったことがあります。そのときに高濃度の鉛が検出されました。日本製のもので、その検査を依頼した機関はISOの試験法などにも対応した機関に依頼しました。その際にいろいろ勉強もしまして、試験機関に検査の進捗状況などの見学にも行きました。食品衛生法で行う試験法とISOの試験法では検査方法も補正值も違うことがそのときに分かりました。ISO法等国際試験法のほうが補正值などに関して安全側に立っていると当時感じました。

質問内容は、今までなぜ定性的な試験法で行ってきたのかということです。希釈倍率の違いや使用培地の違いなど、教えていただければ具体的に知りたいと思った次第です。

以上です。

○合田座長

ありがとうございます。

事務局、よろしいですか。

○浜谷情報・勧告広報課長

情報勧告・広報課長の浜谷でございます。有田委員にはいつもお世話になっております。

御質問ありがとうございます。「ISO法等国際試験法に合わせた形に改定し」の合わせる内容、つまり、ずれている内容について具体的にお知りになりたいということでした。私のほうでも確認したところ、違いというのは大きく培地の違いと、それから調製液をつくる際の希釈濃度の違いというのがあるようです。冒頭、込山から説明させていただいたとおり、これに関しては食品衛生法の規制の関係になりますので、どちらの試験法を選択するかとか、公定法をどのような経緯で決めたとか、食衛法を所管する厚生労働省の担当になりますので、厚生労働省に連絡をして、本日中に間に合えば回答をとということでお願いをしたのですが、ちょっと多忙のようで今日までに回答いただくことはかないませんでした。

ただ、有田委員の御懸念の部分については伝えていきたいと思っておりますので、今日のところはこれで申し訳ありませんが、よろしくをお願いいたします。

○有田専門委員

ありがとうございました。

○合田座長

ありがとうございます。私が理解をしている点について少し御説明させていただきますと、まず、大腸菌においてどういう分類にするかという問題がございまして、相手をどうするか。それから、微生物は非常に数が多いので、どういうものを対象にして、どういう試験法をすればよいかというのは、その国の環境も含めて独自に基本的なルールがあるわけですね。ですから、ISOの分析法はヨーロッパで出来上がった基本的な分析法。もう一つは分析法等の目的性がございまして、日本の分析法は、1つは加熱をしているかどうかということについて明確にそれを確認するかどうかという目的があると聞きましたので、完全に菌数がどうかかという話ではなくて、そういう目的性の部分が違うということで、完全にその両方の分析はパラレルではないので、どういう形でそれを運用するかと、多分そういう問題があるのだろうと私は理解しました。

さらに化学的な分析法は最終的に一定の化学物質を入れて、例えば自分たちが添加して、それをバリデーション試験で皆同じ結果が出るのだということを見ればよろしいのですけれども、微生物の場合には、相手の菌をどうするかということとかも含めまして、単純にパラレルにいかないのですね。その辺も考慮して、ISOの試験法と一致させるかどうかということについては多分問題があるのではないかな。私自身は専門家ではないので、これは何名かの先生方にお聞きしましたところ、そういう話なのかなと理解しています。追加です。以上です。御質問ございますか。よろしいですか。

それでは、これまでの議論を踏まえまして、本件に関しましてさらに御意見又は追加で御質問等はございますか。よろしいですか。

それでは、事務局は、これまで行われました審議内容を踏まえまして、今後の委員会の運営に取り組んでいただければと思います。

それでは、次の議題に入ります。「令和4年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について」ということです。まだ3時になっていないので今村先生は入っていらっしゃいませんけれども、今村先生が入られましたら、今村先生が対応される部分は対応するというにしまして、まず事務局から資料について御説明をお願いできればと思います。よろしくお願いいたします。

○浜谷情報・勧告広報課長

情報勧告・広報課長の浜谷でございます。資料2-2を御覧いただけますでしょうか。食品安全委員会では、食品安全基本法の24条に基づく食品健康影響評価のほか、23条1項4号に基づいて、食品安全委員会自らが行う食品健康影響評価を行うこととしています。令和5年度に想定をしているテーマについて、本年度の7月1日から31日の1か月にわたって、ホームページ上などで募集を行ったほか、食品安全モニターの方々や地方公共

団体の食品安全担当部署の方も含めてテーマの提案をいただきました。その結果として寄せられた案件は延べ9件でして、重複がありましたので実質7件のテーマについて御提案をいただきました。本日はその内容について御説明したいと思います。

資料2-2の1ページ目を御覧ください。1つ目は「温泉蒸気を利用した調理及び加工食品の安全性について」になります。まず、温泉の定義というのは、地中から湧出する温水、鉱水及び水蒸気、その他ガスとされており、主な成分としては二酸化炭素のほか、炭酸水素、塩化物、硫化物といったイオンや硫黄、放射性物質などが含まれているようです。温泉法に基づく泉質というのは10種類に分類されています。

今回御提案いただいた方の文章からは、具体的な食品名については書かれていませんでしたが、地域によっては温泉蒸気について蒸し料理などに使われているようです。

今回御提案いただくに当たって、厚生労働省にも食品衛生法上の取扱いを確認したところ、食品衛生法では食品製造に用いる水について26項目の水質基準を告示しているようです。温泉法に基づく温泉の含有成分について調べてみたところ、厚労省が告示している水質基準の26項目のうち、該当する成分はマンガンとかフッ素とかごく限られた成分でした。厚労省によれば、温泉蒸気についてはこの食品製造に用いる水に関する基準の規制対象にはならないという回答をもらっています。こういったことを前提にして本提案の取扱いについて検討をしたいと思っています。

次に、資料の2ページ目を御覧ください。2つ目は「有機フッ素化合物のうちペルフルオロオクタンスルホン酸とペルフルオロオクタン酸について」です。我々は、日頃前者はPFOS、後者はPFOAと呼ぶことが多いです。PFOSは紙や繊維などでもともと撥水剤や表面処理剤、消火剤に用いられてきました。また、PFOAはフッ素樹脂の製造助剤として用いられてきました。現在では残留性有機汚染物質に関するストックホルム条約、我々はPOPs条約と呼んでいるのですが、それにおいてPFOAは製造、使用、輸出入の禁止の対象となっておりますし、PFOAは製造、輸出入の制限の対象となっております。これを受けて国内でも経産省などが所管しています化学物質審査規制法に基づく第一種特定化学物質に指定されておりまして、製造または輸入の原則禁止、それから使用の制限等の措置が課されています。

それ以外の規制等に関して申しますと、水道水については水質管理目標設定項目に厚生労働省が位置づけておりまして、PFOS、PFOAの合計値として暫定目標値50ng/Lが設定されています。また、環境という観点で申しますと、環境省が水質に関する要監視項目に位置づけておりまして、暫定指針値を同じくPFOS、PFOAの合計値で50ng/Lと設定しています。

PFOS、PFOAに関しましては、過去に7回、自ら評価を行うべきという御提案をいただいています。最後に御提案をいただいた平成30年度は化学物質審査規制法に基づきまして製造販売等の許可制、それから使用の制限等の管理が行われていることなどから、自ら評価を行う緊急性は低いと結論しています。

また、これと並行して、平成24年の提案を契機としまして、食品安全委員会事務局としましてファクトシートを作成しておりまして、これまで国内外の情勢を踏まえて3回更新

を行っています。最後の更新は令和2年10月に行っています。令和2年10月以降も国内外で情報が更新されているものもございますので、こういった情報を1月の企画等専門調査会に向けて収集整理をしていきたいと思っています。

次に、資料の5ページ目を御覧いただければと思います。「シラスに混入するフグの稚魚の毒性について」です。都道府県や政令市の衛生部局は、通常、シラスや小あじといった小型魚の中にフグの稚魚が混入しないよう、水揚げや箱詰めするタイミングで目視を行って、ふぐの稚魚が見つかった場合には取り除くように事業者には指導を行っています。しかしながら、店頭に並んだ小アジやシラスのパック詰め商品の中にフグの稚魚が混入する事案が発生しています。

厚生労働省、農林水産省、消費者庁は、こういった事案が発生するたびに都道府県を通じて水産加工事業者とか販売事業者に対して、そして、消費者に対しても注意喚起を行っているところです。しかしながら、先月も同様な事案が明らかになるなど、こういった事例が後を絶たない状況にあります。

こうしたときには、改めて事業者には回収を求めて、消費者には誤って調理に使わず返品するよう注意喚起を行っていますが、今回御提案された方は、稚魚の段階のフグの毒性は低いとお考えでして、食品ロス低減の観点からも、フグの稚魚の喫食による健康被害の可能性について評価を行うべきではないかという御趣旨です。

御提案の根拠としまして、東京海洋大学の桐明先生が2016年に発表した論文の中で、国内で水揚げされたフグの稚魚17検体について分析をしたところ、テトロドトキシンが検出されなかったというデータを示されています。

一方で、これとは別に調べてみたところ、実は食品安全委員会が2015年に行った食品健康影響評価がございまして、佐賀県から養殖のプロセスを管理した場合に毒性が小さいフグが生産されることが確認されたので、そういうのをちゃんとリスク評価してくれないかという要請に対して評価を行った経緯がございます。そのとき行った評価の中で、日本大学の糸井先生が2015年に発表した論文を引用しています。トラフグ稚魚の52検体中のうち、有毒なフグの卵から生まれた稚魚を分析したところ、稚魚の体重に依存して毒性、テトロドトキシンが含まれることが認められたということで、決して稚魚だからといって毒性がない、テトロドトキシンを含まないわけではないというような情報がありました。こういった情報を踏まえつつ、また本御提案の取扱いについて検討していきたいと思っています。

それから、3つ目の7ページの真空パック詰め食品のボツリヌス菌と4つ目のクロノバクター・サカザキのリスク評価については、今村先生、御参加いただいていますか。

○合田座長

御参加いただいているようです。

○浜谷情報・勧告広報課長

今村先生、では、御紹介いただいてよろしいでしょうか。

○今村専門委員

では、私からでよろしいですか。分かりました。まずは真空パックのほうです。こちらは特に低酸性食品についてのボツリヌス菌のリスクを評価してはどうかという御提案です。これは20年ほど前から言われてきたことで、15年ほど前に一度リスク評価をしていただいて、実際、起こらないのではないかということを決着がついている案件だと理解しています。ただ、ボツリヌスが増殖する要件はそろっているものなので、当時の実験としては、実際に入れてみて増殖されるかどうかという確認をしたら増殖しなかったという経験則に基づくもので、なぜ増殖しないかという理由は結局分からないまま終わっているのだと思います。

そこから10年、15年ぐらいたちますので、その後の知見を集約するというのと、この実験で十分かという話をしておいたほうがよいのではないかと考えて、御提案をさせていただいた次第です。

実際に当時、自分もこれを担当していた一人として、なぜこれが生えないのかというのは分からなかったのです。当時としては、代表的なものとして、ういろうなどがありまして、ういろうを常温保存ならいいのですけれども、冷所保存すると固まってしまって売り物にならないということで、そういったことからすぐには規制する話にはならない案件であった。そのために実験をしてもらったら、あまり生えないことが分かったのです。そのような背景の中でもう一度御提案させていただいた次第であります。

これは次も併せて。

○合田座長

次もお願いします。

○今村専門委員

続きまして、「エンテロバクター・サカザキについて」。今回はクロノバクター・サカザキという名前を出されておりますけれども、こちらのほうはアメリカで粉ミルクの中にこのクロノバクター・サカザキが入っているので、一斉に回収されることになって、粉ミルクが足りなくなって大事件になっているというような状況です。これが日本で起こらないかということをお心配しているので提案させていただく。

このサカザキ菌は非常に厄介な菌で、これを完全に撲滅するのは非常に難しい。その中で、なぜか粉ミルクの中では生き残るといえるものでして、それを防ぐためには調乳、乳を作る際に70℃以上の熱いお湯で作って、すぐに飲んだら被害がないということで、Codexでもそういう議論の中で、それを実際に粉ミルクでミルクを作る際に守っていただきましょうということでは世界的には決着がついていた事件だと思います。

今回これがアメリカで回収事件にまで至ったのは、それでは防げないのではないかという話ではなくて、恐らく調乳の際に70℃以上で作らなかったケース、もしくは作った後しばらく置いておいたケースのことなのだと思います。ということは、これはリスク管理する側とリスク評価する側がそういう条件で粉ミルクを世の中に出荷しているということそのものを十分に認識できなくなってきたことに起因するのではないかと考えています。

であれば、今回、アメリカでの事件を受けて、サカザキに対して注意喚起を改めてするのか、その後、これも10年以上たつものなので、サカザキを防ぐための対策があって、それを守っているかどうかという話になるのかというのはリスク評価をしてはどうかというふうに考えて提案した次第です。

以上2点です。

○合田座長

ありがとうございます。

それでは、事務局、引き続きお願いします。

○浜谷情報・勧告広報課長

今村先生、ありがとうございました。では、私のほうで続けさせていただきます。

資料の11ページを御覧ください。「生食用鮮魚介類におけるアニサキスについて」です。アニサキスについては、平成25年以降、厚労省が取りまとめる食中毒統計の病因物質として独立カウントされるようになったことについては皆さん御承知のとおりです。その結果として、平成30年以降、令和3年度、昨年度まで食中毒の発生件数としては一番多くなっているということです。我が国としては、これまで当委員会としても評価を行っておりませんし、また、食品衛生法に基づく規格基準も定められていません。他方、資料の12ページの④リスク管理措置等の部分を御覧いただきたいのですけれども、厚生労働省や消費者庁はここに掲げたようなリスク管理措置として注意喚起を行っています。例えば、魚を購入する際は新鮮な魚を選ぶ。丸ごと一匹購入した際は速やかに内臓を取り除くですとか、内臓を生で食べない。それから事業者向けには、新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除くのは同じなのですが、冷凍するとか、こちらは多分食品を製造する方だと思えるのですけれども、加熱するといったようなことについて啓発をしているという現状があります。

アニサキスについては、平成30年度にも自ら評価の実施について提案がございました。このときは企画等専門調査会において評価に必要な知見が不足していることなどに留意して、微生物・ウイルス専門調査会において審議をして、今後の対応について検討すると結論しています。これを受けて当委員会としては、まず研究事業を実施した上でリスクプロファイルを作成することとなっております。現在、その研究事業を進めているところでございます。

最後になりますが、14ページ目を御覧ください。こちらは「寄生虫性食中毒（粘液胞子虫）における2次汚染の可能性」でございます。こちらの御提案の方は *Kudoa septempunctata* ではありませんが、*Unicapsula seriola* による食中毒を疑う事例において、カンパチを喫食していない患者の方がこういった症状を呈したということがありました。これを受けて長野県環境保健研究所において2次汚染の可能性、つまりカンパチを調理した後に十分な衛生管理を行わずにほかの食品を調理した結果として2次汚染が起こって食中毒につながったのではないかという仮説を立てています。御提案の方はこういった仮説を踏まえて、*Kudoa septempunctata*、ヒラメのクドアでも同じような2次汚染が起こる可能性があるのではないかということで、こういったことについて自ら評価を行ってはどうかという御提案でございます。

以上、今回御提案をいただいたのはこの7件になります。

それから、資料2-1を御覧いただけますでしょうか。今回7件の提案が上がってまいりましたが、食品安全委員会としましては、資料2-1の裏側を御覧ください。候補案件については、企画等専門調査会における食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価対象候補の選定の考え方に即して検討することとしておりまして、具体的にはコラムのところに書いてございますが、国民の健康への影響の程度に照らして、食品健康影響評価の実施の優先度が高いと考えられるものを対象候補として選定し、食品安全委員会に報告する。当該選定に当たっては、国民の評価ニーズ、科学的知見の充足状況にも配慮することとしております。

コラム外のお書きのところなのですけれども、なお、以下に例示するものについては、食品安全委員会の食品のリスク評価の趣旨を踏まえると、自ら評価の対象ではないと考えられるということで3つございまして、1つは現在評価中または評価済みのもの、また、評価の問題ではないもの、3つ目としてリスク管理の問題であるものと。ここで今回、前回までの中では摂取態様・使用方法に関するものとしてリスク管理の問題であるものというふうに該当するとして、自ら評価の対象にしていらないような事例がありました。

こういったことを勘案しながら、1月の企画等専門調査会においてまた皆様に御相談をしたいと思っておりますので、どうぞ引き続きよろしく願いいたします。

私からは以上です。

○合田座長

ありがとうございます。

今、最後に御説明がございましたけれども、最終的には1月の委員会で物事を決定するわけですけれども、取りあえずこれまでいただいた自ら評価の可能性のある案件について1つずつ議論をしていきたいと思っております。

まず、温泉蒸気を利用した調理及び加工食品の安全性についてですが、これはなるほどなと思うところもあるのですけれども、実際に健康被害の状態が出たという話もないです

し、それからハザードが多分特定できないと思うのです。事務局でいろいろ調べていただきましたけれども、多分これ以上何か出てくるところはないのではないかなと思います。その意味で、企画等専門調査会に向けて追加の情報収集は行わなくてもよろしいのではないかなと思いますが、皆様方、そういう方向性でよろしいですか。

もう一つは、蒸してしまうと食品衛生法の、その行為は適用外だと聞きましたので、リスク管理をどうするかという話にもなかなかかなりにくいかなと思いますけれども、よろしいですね。

では、ありがとうございます。この案件につきましては、追加の情報収集を行わないということで、次に行きたいと思います。

その次、有機フッ素化合物に関する食品健康影響評価でございます。これは有田先生からもともと御質問をいただいておりますけれども、事務局から先ほど説明がございましたが、何か追加はございますか。よろしいですか。

○有田専門委員

懸念されるところは事務局から説明がありましたが、一応、意見は出しておりますので、発言をさせていただきます。

○合田座長

よろしくをお願いします。

○有田専門委員

先ほど御説明があったとおりなのですけれども、2019年に沖縄のほうの宜野湾市の河川で、それを生活用水、飲料水にも使っている住民の方の血中濃度検査でPFOSが日本人の平均値のおよそ5倍であったということを京都大学が調べています。米軍基地の中を河川が流れていて何度か火災があり、その際に泡消火剤を使用したことが原因とされています。随分前にPFOSに関しては、私も環境省のリスク評価に関わりました。その当時は、ビルの駐車場などに設置されている泡消火剤のPFOSは、代替するものがないので大規模火災のことを考えると仕方がないと、リスクの考え方で結論づけたようなところがありました。この間、使用制限が更に厳しくなり、既に今年6月には泡消火剤が撤去されているということになってはいますが、神奈川県内の在日米軍基地でもPFOSとPFOAが河川に流出するなどしています。それからやはり神奈川県で、火災ではなかったのですが、駐車場の泡消火剤が道路に大量に流れ出ています。今年中に原則禁止というふうになっているはずなのですが、今後使用しないということになってからそういうことが頻繁に起こっていることもあり気になっていました。

河川に相次いで流出し、土壌などにも汚染が広がり、難分解性のことを考えますと非常に心配です。発がん性があるということも言われていますから、食品健康影響評価をする

べきではないかと考えているということです。

以上です。

○合田座長

ありがとうございます。もともとの要因が多分、環境中に出ていった有機フッ素化合物というところがあって、そこから最終的に食品が汚染され、それからこの食品汚染としてどう捉えるかという話になると思うのです。基本的にはまずは環境問題だろうなと思えますけれども、これは国際的に情報が順次充実をしてくれてきて、具体的に最後のところ、リスクははっきりしてきていますので、次の企画等専門調査会に向けて事務局においてさらに情報収集を進めていただく方向性かなと思いますけれども、そういう方向性で皆様よろしいですか。

食品汚染というところまで具体的にどこまで広がっているかというのはなかなか難しいのかもしれないですけども、安全性も含めて、水のデータとしてはどうあるべきかというのはあると思うのです。考えていくことができるのではないかと思いますけれども、よろしいですね。では、これは事務局に引き続き情報収集をしていただくという方向性で進めたいと思います。

その次に3番目です。シラスに混入するフグの稚魚の毒性ですけども、これも引き続き有田先生、御説明を何か追加がありましたらよろしくお願いします。

○有田専門委員

ありがとうございます。環境分野で食品ロスについても関心を持って長く関わっています。食品ロスについて提案は必要なことではありますが、食品ロスを考え廃棄を少なくすることは安全性を考えた上でと思っています。稚魚ということについて、稚魚段階では毒はないというデータがあると資料に書いてありましたが、先ほど稚魚の段階でも毒があるという日本大学教授でしたかの研究結果の御説明がありました。私は、何センチまでが稚魚と言えるのかという質問を出しました。稚魚なら毒が無いというならフグの稚魚は何センチまでをいうのかデータが欲しいと思いました。テレビの報道番組で、スーパーでパックに入ったシラスが並んでいて、その1つにシラスと比較するとかなり大きなフグが入っているシラスのパックを、捨てるか捨てないかというような食品ロスに関する報道だったと思います。先ほどリスクコミュニケーションの対象になるのかという事務局側の説明があったと思うのですが、そういうニュース報道があるということであれば、リスクコミュニケーションの対象にもなると思います。そもそも皮に毒があるというフグもいるのです。

先ほど事務局の説明では、稚魚の段階でも毒があるということでしたので、少し納得いたしました。ありがとうございます。

○合田座長

有田先生、ありがとうございます。

このときのフグ毒の話は、私も実は自然毒の委員会で話を受けまして、そのときの状況を覚えておりまして、やはりフグの毒というのは非常に強いので、何かあったら取り返しが見つからないのですね。実際に、最終的にそれぞれ全部分析してしまえばどのぐらいの毒かというのは分かりますけれども、分析をしない状態で、ほかの状態でもコントロールするのは難しいなというのが最終的な結論だったのです。今回も稚魚そのものの中で、卵巣に毒を持っているフグから生まれた稚魚はやはり毒を持っているというのがあって、そういう状況があると、やはりこのことを排除しないと、そのフグが入っているものを食べるかどうかというのは非常に、稚魚の場合には確率としては低いのだろうと思うのですけれども、具体的にそういう事例がある以上、これは現行のままの方向性かなと私は思います。

そういう意味で、次回の企画等専門調査会に向けて追加の情報収集は行わないという方向性でいきたいと思いますが、よろしいですか。

(首肯する委員あり)

○合田座長

では、皆様御同意いただいたものといたします。

その次でございます。次は真空パック詰め商品のボツリヌス菌による食中毒のリスク評価ということでございます。先ほど今村先生からも具体的にもともとこういうような話を挙げていただいた経緯も含めて御説明をいただきました。その意味で、現在、ファクトシートを作成して状況を説明しているというようなことが事務局からございまして、今後、今村先生と御相談をしながら、次回の企画等専門調査会に向けて事務局においてさらに情報を収集していくのが適切かなと思いますけれども、よろしいですか。特に反対の意見の先生方はいらっしゃいませんね。

では、事務局、そのように進めていただければと思います。

その次です。クロノバクター・サカザキのリスク評価についてでございます。これも今村先生から、もともとどういう状況であったかということをお説明いただき、そういうことがあったのかなと思います。実際に多分、今、アメリカで問題になっているのは、先生が言われたように、70℃以上の熱湯で粉ミルクを作らないで、または作ったものをずっとそのまま保存していたものをそのまま子供に与えたとか、そのような状況なのではないかなということは予想ができるわけです。

現在、粉ミルクそのものは、今はもう出来合いで液体になっているものも提供ができるような状態になっていて、熱湯を用意できない場合にそちらのほうに切り替えるということもできるシステムになっているはずですが、この部分について、国内ではアメリカで起こったような事例は発生していませんが、とりあえずアメリカでもそのようなことが起こっておりますので、さらにどういう対策があるかも含めて情報収集をしていただく方向性か

など思っていますけれども、よろしいでしょうか。

川崎先生、お願いします。

○川崎専門委員

川崎です。私どもの関連会社のほうでも粉ミルクを作っているのですけれども、サカザキ菌については業界全体で皆さんすごく苦勞しています。というのは、常在菌でどこにもいるのですね。ですから、製造環境を常にきれいにして、もちろん製品のほうも検査をして、サカザキ菌がないことを確認して製造を続けていくということで非常に苦勞しているわけですけれども、そういうものですから、リスクはなかなかゼロにはならないのだからと思います。

そうすると、情報収集をしていくということは必要だと思いますけれども、先ほど今村先生も言われていた、ミルクを作るときを調乳というのですけれども、70℃で調乳をしましょうと。そして、冷めてずっと置いておかないで速やかに使用しましょう、飲ませましょうというところの1つのリスクコミュニケーションでしょうかね。そういったようなことを徹底するということは、食品安全を考える場合にそこはどうしても必要になってくる。もしそこが現状よくお父さん、お母さんに知らされていないようであれば、そこをまず徹底してやるということが非常に重要かなと思いました。

ちょっとそんな感想というか、コメントというか、意見です。よろしくお願いします。

○合田座長

貴重な御意見をありがとうございます。私自身も眠い目をこすりながら粉ミルクを何回も調乳したことがございまして、温度を高い温度にしなければいけないというのをいつも意識しながらやっていたのですけれども、多分これも常識的なレベルではあるのですが、この話はそこがしっかり伝わるということが大事ですね。やはり大きな問題が起きてはいけませんし、相手が乳幼児ですから、そういう管理のことも含めながら情報収集を続けていくという方向性でまとめたいと思いますが、よろしいですか。

(首肯する委員あり)

○合田座長

皆さんうなずいていますようですので、その方向で進めさせていただきます。

それでは、その次です。生食用鮮魚介類におけるアニサキスの問題でございます。アニサキスの問題を出していただいた方は今村先生ですが、先ほど説明いただいたのでよろしいですね。本件につきましては、既に微生物・ウイルス専門調査会でリスクプロファイルを作成するための研究事業を実施中ということになっていますので。

これは今村先生、説明いただいているのですか。

○今村専門委員

これは意見出しだけなので、意見だけ申し上げてよろしいですかね。

○合田座長

よろしく申し上げます。

○今村専門委員

アニサキスの食中毒件数が344ということで、これは国の統計なのですが、実際のアニサキスはこんなに少ないものではなくて、数万件出ているはずだということを念頭に置いて考えてもらいたいと。

ただ、それは食中毒統計全体に言えることで、カンピロバクターだってあんな300、400ではなくて多分何十万という数が出ているはずなのです。ただ、占める割合という意味ではよく似ているのだと思います。特にアニサキスは孤発事例を今まで食中毒として扱っていなかった歴史があって、それに対してアニサキスは孤発事例なのですね。ですから、現場の報告する側も孤発事例についてどこまで報告するのかというためらいもあるのだと思うので、344しか起こっていないかのように誤解されると不幸なことになると思ったので、コメントいたしました。

以上です。

○合田座長

ありがとうございます。

今の今村先生の御意見に何か御質問等ございますか。よろしいですか。

それでは、先ほど申しましたように、既に研究事業、この問題につきまして実施中ということですので、そちらで必要なデータを収集していただくということが第一だと思いますけれども、その方向性で進めていただけてよろしいですか。

(首肯する委員あり)

○合田座長

では、皆さんうなずいていただいていますようですので、先に進めさせていただきます。

その次です。寄生虫性食中毒（粘液胞子虫）における2次汚染の可能性ということでございます。これも今村先生ですね。今村先生、また追加の御説明がありましたらよろしく申し上げます。

○今村専門委員

コメントです。クドアは基本的に虫なので、ほかのものについて増殖するというのはなかなか考えにくいのかなと。ほかのものにつくぐらい強烈にクドアがつくというのは、ものすごくずさんな管理をしない限りそんなのはつかないと思うので、どんなリスクが考えられるのかというのが考えにくかったため、発言させていただきました。リスクとしては非常に低いのかなと思っています。

以上です。

○合田座長

ありがとうございます。先ほど長野で食中毒があったのは、クドアがまな板について、それでなってしまうというパターンなのですかね。

○今村専門委員

そういう意味だと思うのですが、よほどべったりつかないと、なかなかそんなことは起きないのではないかと。

○合田座長

そうですか。ありがとうございます。

これは基本的には食中毒の予防三原則で、つけない、増やさない、やっつけるというのですかね。それを徹底することによる2次汚染の予防啓発と情報収集を継続していただくということに尽きるかと思いますが、どうですかね。

まず、この手のものは最近になって、どの魚とどの寄生虫との関係があるかというのがだんだんと明確にはなってきた状態なので、それが徹底して全てよく分かっているという状況ではないことはないのですね。これもまたサイエンスとして幅広くいろいろな形でやっていただくということが最終的な食中毒を減らしていくことにつながると思うのですが、御同意いただけますか。

(首肯する委員あり)

○合田座長

皆様うなずいていただいていますので、そういう方向性で進めたいと思います。

それでは、今日の自ら評価検討案件ということですが、この案件につきましてほかに御質問、御意見等はございますか。よろしいですか。

それでは、令和4年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補については、次回の第38回「企画等専門調査会」におきまして、もう一度追加の情報を踏まえて議論をさせていただいて、取扱いを決定することにいたします。それでよろしいですね。

川西先生、どうぞ。

○川西委員

今の結論が、どれがどうなったと、もう一回、多分まとめていただいたほうがいいと思います。

○合田座長

分かりました。ありがとうございます。

まず、温泉蒸気を利用した調理及び加工食品の安全性についてというところは、基本的にはこれはもうこれ以上追加の情報収集はしないと。

それから、その次の有機フッ素化合物については、さらに情報収集をしていく。

それから、シラスに混入するフグの問題については、追加情報収集を行わない。

それから、真空パック詰め商品のボツリヌス菌による食中毒のリスク評価については、追加の情報収集をしていただく。

同じく、クロノバクター・サカザキのリスク評価についても追加の情報収集をしていただく。

それから、その次の生食用鮮魚介類におけるアニサキスですが、これは研究事業を実施中ということで、そちらで必要なデータ収集を行っていただくということ。

それから、最後の寄生虫性食中毒における2次汚染の可能性ですが、これは基本的にはこれ以上のことはやらない。今の状態で2次汚染の予防啓発はしていただくということ。それからまた、情報収集は引き続きやっていただくということで、次の第38回に進みたいと思います。

そういう方向性でよろしいですね。

(首肯する委員あり)

○合田座長

ありがとうございます。

それでは、一応、今日の議題につきましては全て審議をしたと思いますが、まず、委員の先生方、何か追加はございますか。よろしいですか。

では、事務局、何かございますでしょうか。

○込山総務課長

ありがとうございます。特にございません。

○合田座長

それでは、次回の予定はどのようになっていますか。

○込山総務課長

次回の企画等専門調査会では、1つは令和5年度食品安全委員会運営計画、2つ目といたしまして、今御議論いただきました自ら行う食品健康影響評価案件の候補の選定、3点目といたしまして、令和4年度食品安全委員会緊急時対応訓練の結果及び令和5年度緊急時対応訓計画等について御審議いただくことを予定してございます。

また、この企画等専門調査会の日時でございますが、既にお伝えさせていただいているとおり、来年1月26日の木曜日を予定してございます。恐縮でございます。後日改めて正式に御案内をさせていただきたいと思っております。よろしくお願いたします。

○合田座長

ありがとうございました。

それでは、以上をもちまして、第37回「企画等専門調査会」を閉会いたします。どうもありがとうございました。