

食品安全委員会企画等専門調査会

(第44回) 議事録

1. 日時 令和7年2月6日(木) 10:00~11:12

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7年度食品安全委員会運営計画(案)について
- (2) 令和6年度食品安全委員会緊急時対応訓練の実施結果及び令和7年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画(案)について
- (3) 令和6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の選定について
- (4) その他

4. 出席者

(専門委員)

本間座長、畝山座長代理、阿部専門委員、今村専門委員、大屋専門委員、川崎専門委員、川名専門委員、河村専門委員、郷野専門委員、白岩専門委員、田沼専門委員、千葉専門委員、寺島専門委員、早川専門委員、平沢専門委員、藤原専門委員、船江専門委員、米田専門委員

(専門参考人)

武藤専門参考人、横田専門参考人

(食品安全委員会)

山本委員長、浅野委員、祖父江委員、頭金委員、小島委員、杉山委員

(事務局)

中事務局長、及川事務局次長、藤田総務課長、井本評価第一課長、古田評価第二課長、浜谷情報・勧告広報課長、横山農薬評価室長、今井評価情報分析官、寺谷評価調整官

5. 配布資料

資料1 令和7年度食品安全委員会運営計画(案)

資料1参考1 令和7年度食品安全委員会運営計画(案)概要

- 資料 1 参考 2 令和 7 年度食品安全委員会運営計画（案）新旧対照表
- 資料 2 - 1 令和 6 年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果報告書（案）
- 資料 2 - 2 令和 7 年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画（案）
- 資料 3 - 1 令和 6 年度「自ら評価」案件候補の一覧
- 資料 3 - 2 令和 6 年度「自ら評価」検討資料

6. 議事内容

○本間座長 それでは、定刻になりましたので、ただいまから、第44回企画等専門調査会を開催いたします。

それでは、事務局から本日の出席状況の報告をお願いいたします。

○藤田総務課長 事務局でございます。

本日は、18名の専門委員、2名の専門参考人に御出席をいただいております。

今回も対面とウェブを併用でございまして、出席者のうちの9名の方がウェブ利用で御出席をいただいております。

また、食品安全委員会から6名の委員の方が御出席です。

また、本日、傍聴の方もいらっしゃいますが、食品安全委員会のユーチューブチャンネルにおいてこの模様のライブ配信も行っております。

以上でございます。

○本間座長 ありがとうございます。

今回から新たに専門参考人としてUAゼンセン総合サービス部門の武藤副事務局長に御参画いただいております。

武藤専門参考人から一言御挨拶をお願いいたします。

○武藤専門参考人 皆さん、初めまして。全国繊維化学食品流通サービス一般労働組合同盟、通称UAゼンセン総合サービス部門の武藤でございます。よろしくお願いいたします。

○本間座長 ありがとうございました。

続いて事務局から資料の確認をお願いします。

○藤田総務課長 資料につきましては、事前にお送りさせていただいているところですが、本日の資料は、まず資料1が「令和7年度食品安全委員会運営計画（案）」、資料1参考1がその概要、資料1参考2がその新旧対照表でございます。また、資料2-1が「令和6年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果報告書（案）」、資料2-2が「令和7年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画（案）」、資料3-1が「令和6年度『自ら評

価』案件候補の一覧」、資料3-2が「令和6年度『自ら評価』検討資料」でございます。お手元に御準備をお願いいたします。

○本間座長 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。

○藤田総務課長 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ので、委員会決定に規定する事項に該当する専門委員はいらっしゃいません。

○本間座長 承知いたしました。

それでは、早速議事に移ります。

議事(1)の「令和7年度食品安全委員会運営計画(案)について」でございます。

まずは事務局から説明をお願いします。

○藤田総務課長 事務局でございます。

改めまして、食品安全委員会事務局総務課でございます。

まず令和7年度食品安全委員会運営計画(案)について御説明申し上げます。

資料1、参考1、参考2とありますけれども、説明は資料1参考1と参考2を用いまして御説明申し上げます。

まず参考1を御覧ください。運営計画の概要を1枚でまとめたものでございます。

4本の柱立てで考えておりまして、「食品健康影響評価の着実な実施」「研究・調査事業の推進」「リスクコミュニケーションの促進」「食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用」という4本の柱立てでございます。

まず「食品健康影響評価の着実な実施」でございますが、当委員会の基幹業務といたしまして、最新の知見に基づいて、客観的かつ中立公正な評価を推進していくということでございますが、特に来年度については、器具・容器包装のポジティブリスト制度が、経過措置期間が終わりまして完全施行となるということで、その対応について記載をしております。

次が、個々の評価品目に加えまして、ガイドラインや評価指針につきましても必要な策定・改正を行うこととしておりますが、来年度につきましては、令和6年8月の評価技術企画ワーキンググループにおいて検討いただいた進め方を踏まえまして、リスク評価に関する長期的な課題の整理や新しい評価手法への対応方針について検討を進めていくこととしております。

また、ばく露評価については、課題の整理を行って、技術文書の策定に向けた検討を進める予定でございます。

次が「研究・調査事業の推進」でございますが、この先5年ごとの調査・研究の方向性

をロードマップという形でまとめてございます。これが本年度改定されましたので、その改定されたロードマップに基づきまして研究・調査事業を進めていくということでございます。

右上、「リスクコミュニケーションの促進」ですけれども、ホームページ、SNS等の媒体の特性を踏まえた情報発信を実施していくこと。それから、報道関係者、事業者等との意見交換会も引き続き実施していきます。

来年度の新しいことといたしましては、食品安全に関する国民の意識の推移を把握するための手法の確立に向けた予備調査を実施することとしております。

最後、「食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用」のところでありましてけれども、日々、当委員会としては食品安全の情報を収集して、食品安全総合情報システムを通じまして情報提供を行っておりますが、来年度では種々集まってくる情報の中から食品安全に係る課題を可能な限り早期に検知するために、情報の分類や構造の改善に取り組む等としております。

以上が概要でございますが、引き続きまして参考2、新旧対照表を用いまして、今年度の運営計画からの変更点についてかいつまんで御説明を申し上げます。

まず1ページ目の下のほう、第2の(6)「委員会におけるDXの取組について」でございます。デジタル化に向けた取組については、様々な調査・研究を進めておりますけれども、来年度ではそういった成果を踏まえまして、特に毒性評価結果のデータベース化や、情報収集のところでAIを活用した機械翻訳などの実用化に向けた検討を進めていきたいと考えているところでございます。

ページを進んでいただきまして2ページ目の第3の(3)については、先ほど概要のところでお話し申し上げた器具・容器包装のポジティブリスト制度への対応についての記述を書いてございます。

次に(4)、新しい評価手法の中でもベンチマークドーズ法と(Q) SARについては評価支援チームを立ち上げたところございまして、これを活用して各専門調査会と連携いたしまして調査審議を行うことを考えております。

2番の「評価ガイドライン等の策定等」につきましましては、先ほど申し上げたような評価技術企画ワーキンググループにおいて検討いただいた進め方を踏まえた長期的な課題の整理、新しい評価手法への対応方針についての検討、それから食事由来のばく露評価に関する課題の整理や技術文書の策定に向けた検討について書いてございます。

3ページ目の第5のところ。研究・調査事業については、昨年改定されましたロードマップに基づいて、今御覧いただいているような3本の柱立てに基づきまして研究・調査事業を進めていくということでございます。

ページを進んでいただきまして5ページ目の第6、リスクコミュニケーションでございます。

柱書きの1番目のポツのところすけれども、消費者庁との連携に関してでございます。

本年1月に消費者担当・食品安全担当大臣から閣議後発言で発言いただいております。そこでリスク管理に関するリスクコミュニケーションの推進に向けた消費者庁と食品安全委員会のさらなる連携強化について発言をいただいております、これに基づいて、消費者庁やリスク管理機関との連携を図っていくこととしてございます。

ページを進んでいただきまして7ページでございます。2の(2)「意見交換会、講師派遣等」のところでございます。意見交換会等を引き続き推進してまいりますけれども、下線を引いたところといたしましては、リスク管理機関と連携して実施する場合の協力の仕方について、科学的な知見の提供でございますとか、委員の派遣や専門家の推薦といった形での協力形態をより具体的に記述してございます。

進んでいただきまして、8ページの4「その他」のところでございます。予備調査でございますが、エビデンスに基づくリスクミの推進ということで、食品安全に関する国民の意識の推移を把握するための手法の確立に向けた予備調査を行うこととしております。

9ページ、第8「食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用」のところですが、先ほど申し上げた中長期的な視点として、日本の食品安全の課題を可能な限り早期に検知するために、集まってくる情報の分類や構造の改善、それからリスク評価の実施に向けた必要な視点の情報の明確化を意図した議論の深化を図ることとしてございます。

以上、駆け足で恐縮ですが、令和7年度運営計画の概要について御説明申し上げます。よろしくお願いたします。

○本間座長 ありがとうございます。

それでは、ただいまの説明の内容あるいは記載事項につきまして、御意見または御質問等がありましたら挙手をお願いいたします。

今村委員、お願いします。

○今村専門委員 今村です。

今回の改定内容については全くそのとおりだと思うのですが、5ページのところで消費者庁との連携ということでお話しいただいておりますけれども、今回、食品衛生基準審査課が消費者庁に行って、添加物や農薬、容器包装のことが消費者庁に移ったわけですが、私の目から見て消費者庁での扱いが軽いと思います。こちらの食品安全委員会でこれだけの労力をかけてやっていて、今までですと厚労省に重点事項ということでホームページにも出ていましたし、白書にもちゃんと出ていたのですが、この間、白書の原案ではちょっとだけ出ていましたけれども、昔のように出ていないというような状況があって、もう少し消費者庁でもこちらの委員会での努力を規格基準に反映しているということとPRすることを連携の一環としてぜひアピールしてもらいたいと思います。

以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

御意見ということですね。ありがとうございます。

ほかによろしいでしょうか。

ウェブの先生は特にはないですか。

どうぞお願いします。

○船江専門委員 御説明ありがとうございました。船江です。

事前レクのとくに質問すればよかったのですが、リスクコミュニケーションの促進の中で、食品の安全に関する国民の意識の推移を把握するための手法の確立に向けた予備調査の実施というのが、分かるような分からないような感じがあって、もうちょっと具体的にどういうイメージなのかを御説明していただけたらと思います。よろしく願いいたします。

○本間座長 事務局よろしくお願いします。

○浜谷情報・勧告広報課長 御質問ありがとうございます。

情報・勧告広報課長の浜谷です。

御質問の件につきましては、過去に遡っても、食品安全委員会として、国民の方々というか消費者の方々が食品安全に係る特に危害要因についてどういった御関心を持つかということについて、何度か調査をしたことがございました。ただし、その調査方法について例えば一貫性がないとか、何を意図してこういう解析をしたのかということところが不明確なまま継続性を維持できなかつたという状態になっています。

そういった反省を踏まえまして、今後、継続性を持って国民の方々の食品安全に関する関心をどのように捉えていくかということ、調査手法も含めて今、検討しているところでございます。そういう意味で書いた次第です。

○船江専門委員 ありがとうございます。

継続的に見られないと意味がないと思うので、よろしく願いいたします。

○本間座長 船江委員としては、この記載内容に関して特に問題なく、特に分かりにくいところはないと考えてよろしいですか。この計画書の記載ぶりに関してはよろしいですか。

○船江専門委員 今、御説明いただいた内容で結構です。

ありがとうございます。

○本間座長 ありがとうございます。

ほかによろしいですか。

それでは、ありがとうございます。当該案につきましては、本専門調査会としては事務局案どおりとし、食品安全委員会に対する報告の体裁等につきまして座長に御一任いただくということでよろしいでしょうか。

ありがとうございます。それでは、そのような形で進めさせていただくこととします。

それでは、次の議題に移ります。議事（２）「令和６年度食品安全委員会緊急時対応訓練の実施結果及び令和７年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画（案）について」です。まずは事務局から説明をお願いします。

○藤田総務課長 事務局でございます。

資料２－１と２－２を御覧いただきたく存じます。

まず２－１ですけれども、これは本年度実施いたしました緊急時対応訓練の報告書（案）でございます。

食品安全委員会の緊急時対応につきましては、どういったことをやるかということは緊急時対応指針あるいは緊急時対応手順書といった形で、もう既に文書の形でまとまっているものがございます。ですので、基本的にはそれをきちんと周知を図り、そのとおりにできるかといったことを確認していくということを目的として実施をしております。

大きく２つの訓練を実施しております。まず１つ目、Ⅰのところですが、緊急時対応実務者研修ということで、講義形式で行っているものでございます。

内容は真ん中ほどのウのところを御覧いただきたいと思います。緊急時対応の枠組みにつきまして講師役の職員から説明を行うほか、緊急時の情報共有はホームページを使って行いますので、そのホームページの更新手順等について説明を行ったものでございます。

日時は今年の９月１３日でございます。

２番で結果の検証ということで、アンケートの結果を御紹介しております。

回答いただいた職員の中で、緊急時対応はどのようなものか、あるいは緊急時対応のときの委員会と関係省庁との関連性についてはおおむね理解が得られたようでございますけれども、職員が自分自身として何をすればいいのかということについて、なかなかずとんと落ちていなかったという職員が一定程度いたということが分かりました。

それから、情報発信のほうについては、ホームページの更新の作業の説明をしたわけですが、これは必ずしも全ての職員が実施する事務ではないのではないかとといった御意見がございました。

３番で今後の対応についてですけれども、こういった御意見を踏まえまして、講義の内容については、緊急時における委員会の役割は特に各部署で何をしなければいけないのか、そういったことについて少し説明を充実させることを考えているところでございます。

次はⅡの確認訓練でございます。

これはさっきの緊急時対応を実際にやってみて確認なり振り返っていくというものであります。

日時は今年の1月8日でございます、参加者は委員の先生を含めた事務局と消費者庁、警察庁、厚労省、農林水産省といった関係省庁も参加しております。

これはもともと政府全体として消費者庁を中心に訓練をやることになっておりまして、その一環として食品安全委員会も参加するほか、それに加えて食品安全委員会独自の流れも実際にやってみるといことで実施をしているところでございます、ウの内容のところでは、その事案が発生してからの連絡、情報共有、資料作成等を実際に行ってみるといものであります。

下のほうで括弧でくくりまして、今回用いました仮想シナリオの概要を書いておりますが、農薬「パラコート」が冷凍食品から見つかったという想定で、次ページに行っていたきまして、まず厚生労働省から一報が入り、関係省庁で対応していくという一連の流れを対応したところでございます。

2番で結果の検証ということでアンケートの結果を御紹介しておりますが、一つ課題として挙げたものが、Teamsというマイクロソフトのアプリを情報共有で使ったのですが、その使用方法に課題があったということと、シナリオの設定のところなのですが、最近農薬が続いているということで、事務局の中でも農薬の担当部署しか参加しないということになりますので、そこについての御意見があったということでもあります。

今後の対応についてですけれども、Teamsについては緊急時対応に限らず例えば国会の事務の対応といったところでも活用しているところがございますので、そういったところでたくさん使ってみてまず習熟度を上げていくということと、シナリオ立てについては関係省庁に提案するという、また、今回のアンケート結果を踏まえまして、今あるドキュメントでございます緊急時対応指針や手順書について必要な見直しを行っていくことを考えております。

以上が報告書でございます、続いて資料2-2に移ります。これが来年度の食品安全委員会の緊急時対応訓練計画でございます。

文章編は割愛いたしまして、最後のA4の横表を御覧いただきたいと思います。形式としては、本年度と同様に2本立てで考えておりまして、一つは講義形式の実務者研修で、緊急時における対応手順の理解・習得を行うことと、確認訓練の形で実際にやってみるとい形で、手順の確認を行うということの2本立てで考えております。

時期は、実務者研修は来年度の上半期、それから、確認訓練は政府全体の動きもあるのですが、おおむね年末頃を予定しておるところでございます。柱立てとしては今年度と同じですけれども、中身についてはさっき報告書のほうで御紹介したような御意見を踏まえまして、改善をして実施していきたいと考えております。

資料2-1、2-2については以上でございます。

○本間座長 ありがとうございます。

ただいまの説明の内容あるいは記載事項につきまして、御意見または御質問等がありましたらお願いいたします。

今村委員、お願いします。

○今村専門委員 実地訓練については意見なのですが、まずは農薬などの訓練を実施したということに心から敬意を表したいと思います。

私、食品防御、故意による毒物混入の研究やその事件に携わっておりまして、故意による農薬混入の問題というのは非常に難しい問題だと思っています。例えば冷凍ギョーザ事件ですと、警察が最初に認識したのですが、実際に保健所に来るのは随分遅れたと。それは捜査上の守秘義務がかかると誤解してしまったために対応が遅れたという事件であります。

マルハニチロは、仕事納めの日、12月28日に起こったということで、通常でない状態で発生しており、さらにあの場合は急性参照用量とLD₅₀を間違えて、50個食べても大丈夫とかというようなことを最初に言っていて、結構社会的に混乱しています。

そういう特殊な要因が重なるものなので、定期的にはぜひ特殊な要因を1つか2つ入れていただいてやってもらうのがいいと思いますけれども、御指摘のように農薬ばかりやるのも偏っていると思いますので、微生物での食中毒は大規模なものが多いですから、ぜひそのような形で進めてもらいたいと思います。意見として聞いていただければと思います。

○本間座長 御意見ありがとうございます。

ウェブのほうから郷野委員、お願いします。

○郷野専門委員 私も今の意見に賛成です。やはり農薬ばかりだと関わる職員の方が限られてしまうのと、消費者としては異物混入なども気になるところです。そういうことを想定した訓練をしていただけたらよいと思ったのが1点と、もう一つは、このシナリオからだ、マスコミ対応などは食品安全委員会がするのではなくて、多分違う省庁とかがされるのかと思うのですが、マスコミ対応等についてもどのような流れがあるのかとか、あとは先ほどの故意による異物混入、農薬混入みたいなことになりますと警察なども関わってくると思いますので、幅広いシナリオで訓練をされるとよいのではないかと思います。以上です。

○本間座長 御意見ありがとうございます。

ほかはいかがでしょう。

今、阿部委員のほうから1つ語句の訂正の要望がありました。資料2-1の3ページ目、2の「訓練結果の検証」の2行目、「職員の職員が」と2つダブっていますので、こちらを

修正していただきたいと思います。ありがとうございました。

○藤田総務課長 御指摘ありがとうございます。

大変失礼いたしました。

○本間座長 ほかはよろしいでしょうか。

それでは、当該案につきましては、本専門調査会としては今の修正を含めて事務局案どおりとし、食品安全委員会に対する報告の体裁等については座長に御一任いただくということによろしいでしょうか。

ありがとうございました。それでは、そのような形で進めさせていただくことにいたします。

それでは、次の議事に移ります。議事（3）の「令和6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の選定について」です。まずは事務局から資料について説明をお願いします。

○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。

私から、資料3-2の「令和6年度『自ら評価』検討資料」について御説明します。

昨年11月に開催した企画等専門調査会では、夏に御提案が寄せられた12の候補から8つに絞っていただきまして、情報収集を継続するよう御指示をいただいたところです。今回は残された8つの候補について、前回の専門調査会以降の情報収集を行った状況について御紹介をします。

資料3-2の3ページ目を御覧ください。

まずはニトロソアミン化合物についてです。

①の前回調査会における説明概要の欄を御覧ください。5段落目になりますが、前回の専門調査会では、2023年に欧州のリスク評価機関（EFSA）が公表した科学的意見書において、N-ニトロソアミン類について一旦リスク評価を実施したものの、不確実性を減らすために、ヒトのばく露に関連する吸収、分布、代謝、排泄におけるデータギャップを埋めることや、加工肉以外の加工食品中のN-ニトロソアミン類のデータ収集等の必要性について指摘していることを御紹介いたしました。

また、その際に、当委員会の頭金委員からも同様の御発言があったところです。

その後も情報の検索を継続したのですが、N-ニトロソアミン類に関する毒性とハザード特性に関する知見は多く見つかるのですが、日本人の食事性ばく露に関しては30年前の論文が数件あったのみです。また、吸収から排泄に至るデータについては、新たな情報は得られませんでした。

以上です。

○本間座長 こちらについては1件ずつ考えてみたいと思います。今の御説明について何か御質問、御意見がありましたらお願いします。

よろしいですか。

それでは、今の事務局から説明のあったような進め方をお願いしたいと思います。

次の案件をお願いします

○浜谷情報・勧告広報課長 次に7ページ目を御覧ください。

次は食品中のマイクロプラスチックでございます。②の「前回会合における専門委員の意見」のところを御覧いただきたいのですが、前回、私のほうから、令和3年以降に世界保健機関ですとか欧州の各評価機関がマイクロプラスチックによるヒトの健康への悪影響を検討していますが、いずれの機関も評価を行うには食品中の含有量ですとかヒトに関連する毒性学的情報などが不十分であるとされていることなどについて御紹介しました。

また、その際に、本間座長から、プラスチックの径をナノスケールまで範囲を広げて情報収集を継続してほしいという御提案をいただいたところです。

その後、ナノプラスチックにも範囲を広げて情報収集を行ったのですが、ほとんどの機関はマイクロプラスチックとナノプラスチックを明確に区別しないで情報収集を行っている状況です。

ただし、複数の機関が、プラスチックの径による体内動態等の変化がもたらす毒性の変化については不確実性として情報を収集すべきであるということを言及しています。

ただ、いずれの場合でも、評価を行うには食品中の含有量、それからヒトに関連する毒性学的な情報等のデータが不十分であるという状況には変わりはないと考えているところです。

以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

この件はこの間、NHKの『クローズアップ現代』でも取り上げられていて、かなり国民の関心が高いものではないかと思います。何か今の御説明につきまして御質問、御意見等がありましたらよろしくをお願いします。

よろしいでしょうか。

では、そのように進めていただきたいと思います。

次の案件をお願いします。

○浜谷情報・勧告広報課長 続きまして、11ページ目を御覧ください。

鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリによる健康影響についてです。

①の「前回調査会における説明概要」の欄を御覧いただきたいのですが、御提案

の方の趣旨につきましては、食品安全委員会が2009年に自ら評価として「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」の食品健康影響評価を実施以来、海外の評価機関でも科学的意見書やガイドラインの更新を行っている中、食品安全委員会でも最新の科学的な知見に基づき評価書を更新してはどうかというものでございます。

資料の11ページ目から12ページ目に記載してございますが、前回御紹介したとおり、2024年に国際的な微生物分野における専門家の評価組織であるJEMRAが、最新の科学的な知見に基づき、ブロイラー生産及び鶏肉における耐熱性カンピロバクター属菌の制御に関連する最新の科学的な情報を評価いたしまして、彼らが2011年に公表した鶏肉におけるカンピロバクター及びサルモネラ菌の制御に関するガイドラインを改訂してはどうかということを提言しています。

また、欧州のリスク評価機関であるEFSAも、2023年に技術報告書を公表しているのですが、その中ではカンピロバクター属菌の伝播経路について報告するなどしています。

評価機関ではありませんが、英国食品安全基準庁も食鳥処理施設の規模に応じたカンピロバクターのリスクの推定等を行うといった取組が進められているといった状況になります。

本件に関しましては、前回、専門参考人として御出席いただいた渡邊治雄先生から本件に関するコメントを頂戴していますので御紹介します。渡邊先生は、平成21年（2009年）に公表しました微生物・ウイルス評価書、鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリを取りまとめた当時、微生物・ウイルス専門調査会の座長として関わっていらっしゃって、そのお立場からの御意見ということです。

では、ここからお送りいただいたコメントを読み上げさせていただきます。カンピロバクターを原因とする食中毒発生件数は依然として高く、細菌性食中毒の中で第1位が続いています。この食中毒は、鶏肉の生食や加熱不十分な調理等が原因であるとする事例が多く、特に鶏肉の生食を嗜好する消費者の存在があることや、様々な鶏肉の生食、加熱不十分なメニューが提供されている実態もあると聞いています。

一方で、鶏肉に関しては、食鳥処理場においてカンピロバクター陽性鶏群と陰性鶏群を区分処理する方法や、生食用食鳥肉の加工処理方法など、カンピロバクター汚染除去に有効な対策になり得る新たな技術開発等も続けられているところです。

加えて、国際動向として、欧米等では鶏肉におけるカンピロバクターのリスク評価に基づき管理目標値の設定がされたこと、さらにJEMRAにおいてカンピロバクターのリスク評価が見直されようとしていることも承知しています。

以上のようなことを踏まえ、平成21年に行われた評価から既に16年も経過していることから、新たな研究成果に基づく評価を行う時期と考えています。我が国でもカンピロバクター食中毒のリスク低減に向けて、まずは微生物・ウイルス専門調査会において、前回の評価書をどのような観点から更新できるかについて議論を始めていただくのがよろしいのではないのでしょうか。

コメントの読み上げは以上です。

カンピロバクターについては以上となります。よろしく申し上げます。

○本間座長 御説明ありがとうございました。

それでは、ただいまの説明の内容あるいは記載事項について、御意見、御質問等がありましたらよろしく申し上げます。

今村委員、お願いします。

○今村専門委員 今村です。

今の渡邊先生の意見に私、大いに賛成したいと思います。先ほどの説明の中で、12ページにスイスでのカンピロバクターの有病率などが書いてありますけれども、日本とは多分桁が違うぐらい少ないです。日本の場合は、鶏肉の生食に近い鳥わさのようなものを食べた人のうちかなりの人が起こしていますから、10万人単位で言うと1,000とか3,000とかというレベルになるような数の人が1年間にかかっていると思います。ですので、カンピロが生肉につく理由も、食鳥処理の段階でつくのが主なものでしょうから、そこで防ぐというようなことも可能ですし、カンピロがつかないような方法で調理したものしか鳥わさとかにはいけないとかというような方法だと思しますので、そこは工夫の仕様のあるものですから、ぜひ新しい基準で評価していただきたいと思っています。

私がレセプト分析、医療の分析をしている中で、ギランバレーが劇的にコロナの間は減ってしまっていて、カンピロバクターとの関連が疑われるところでありまして、そういった重たい病気への影響もあるものですから、ぜひ評価の中でもそういったことも考えていただければと思います。

以上です。

○本間座長 ありがとうございました。

ほかの先生、いかがでしょうか。

早川委員、お願いします。

○早川専門委員 早川です。

私もこの評価をするということに賛成です。現在、農水省のほうでは、肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会が進められていると聞いています。その中でカンピロバクター対策も議論されていると認識しておりますので、そういったところの科学的なバックグラウンドとしても使えるのかなと思っております。

以上です。

○本間座長 ありがとうございました。

引き続き、田沼委員、お願いします。

○田沼専門委員 グリーンハウスフーズの田沼と申します。

外食と事業者の食事のサービスをしております。

私どもも、最近のお客様からの声の中で、肉の赤みや焼きが足りないのではないかと
いう声が多くなっております。私どもは、中心温度や熱を入れる時間に対してはとても慎重
にやっておりますが、お客様は十分に熱が入っているかをとても気にしていच्छると
いうのが感触です。

先回も申し上げましたけれども、こちらについては罰則がありませんし、外食業で鶏肉
の生食はできるだけやめましようとお伝えしても、生業としているお店もあるので難しい
部分もございます。評価の基準を見直し公表していただくことは有効なのではないかと思
います。鶏肉は学校給食などお子様が召し上がる場面もたくさんありますので、ぜひもう
一度見直しをしていただきたい。よろしく願いいたします。

○本間座長 ありがとうございます。

ほかの先生。

白岩委員、お願いします。

○白岩専門委員 岩手県獣医師会の白岩です。ありがとうございます。

皆さんと同じように、今回の件については賛成です。

私のほうでは食鳥検査をやっているのですけれども、厚労省の通知が出て、鶏肉を出す
ときには加熱用と表示して出しているのですけれども、実態としては、関東とかこちらの
ほうに来たりすると、生食で提供したりとかいうことが多々あるようです。なので、今回
いろいろな基準を見直す調査をまたするということですのでけれども、食品安全委員会として
のリスクについては、いわゆるマスコミのこととか、消費者とか、そういった方たちにも
併せて啓発していくことが大切だと思うので、よろしく願いいたします。

○本間座長 ほかの先生、御意見はよろしいでしょうか。

よろしければ、次の案件に進んでください。

○浜谷情報・勧告広報課長 続きまして、13ページ目を御覧ください。

続きまして、クドア属等粘液胞子虫でございます。

御提案の方は、ヒラメのクドア・セブテンpunkタータ以外のクドア属等粘液胞子虫に
ついて評価を行ってはどうかという御提案でした。

具体的な粘液胞子虫として、クドア属と書いてございますが、クドア属についてはクロ
マグロのヘキサpunkタータ、イワタイ、それから、クドア属ではございませんが、ユニ

カプスラ属として、カンパチのセリオレの3つを名指しして評価を行ってはどうかという御意見でした。

その後、情報収集を行ったのですが、一部、ヘキサブクタータやイワタイ等について、下痢原性試験やヒトの結腸由来細胞を使った細胞毒性試験の論文が確認されたものの、実際の下痢・嘔吐等の有症事例に対する病原性や機序に関する知見は限定的でして、こちらについてはまだ科学的な知見が不足している状況に変わりはないと考えているところです。私からは以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

今の御説明につきましても、何か御質問、御意見等がありましたらよろしくお願ひします。

よろしいですか。

では、こちらも引き続き調査するということをお願いします。

それでは、次の案件をお願いします。

○浜谷情報・勧告広報課長 続きまして、15ページ目を御覧ください。

次につきましては、魚介類及び魚介加工品以外の食品に含まれるヒスタミンでございます。

御提案の方は、魚介類以外の食品によるヒスタミン食中毒が疑われた事案として、輸入チーズを原因とした事案の報告があるという御指摘とともに提案がございました。

前回、食品安全委員会が平成25年にファクトシートを公開していきまして、その中で魚や加工品のほか、ワインやチーズ等の発酵食品にヒスタミンが含まれていることも紹介しています。あわせて、ヒスタミン食中毒の予防に向けた取組についても、そのファクトシートの中で記載しているということについて御紹介をいたしました。

その後、情報の検索を継続しましたが、食品安全委員会がファクトシートを最終更新したのが令和3年度なのですけれども、それ以降、魚介類以外の食品に関する新たな情報は確認されていないという状況です。

私からは以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

ただいまの説明につきましても、何か御質問等があればお願ひいたします。

よろしいでしょうか。

ウェブの先生もよろしいですね。

ありがとうございます。

では、次の案件をお願いします。

○浜谷情報・勧告広報課長 続きまして、今度は17ページを御覧ください。

次は紅麹に含まれている「モノコリンK」についてでございます。

前回、私のほうから、モノコリンKについては欧米で医薬品として承認されているロバスタチンと化学的に同一であるという御説明をしてしまいました。

その後、情報収集を継続したのですが、紅麹が産生するモノコリン類に関する情報は限られておりました。さらに、紅麹が産生するモノコリン類を含む物質につきましても、成分組成に大きなばらつきがございまして、純粋な医薬品成分であるロバスタチンと比較して、安全性や有効性について評価をすることには懸念が残ると指摘するような文献もございまして、今後これらの不確実性に関するデータが必要であると考えているところです。

私のほうからは以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

こちらにつきまして、何か御意見ありますでしょうか。

頭金委員、お願いします。

○頭金委員 委員の頭金です。

私から少し補足させていただきたいと思います。

ただいま事務局から説明がありましたけれども、紅麹から産生される物質につきましても、医薬品とは事情が異なりまして、モノコリンKのほか、モノコリンの類縁化合物とかトリテルペン、ポリフェノール等が含まれる混合物になります。

食品として健康リスクを考える上では、このような混合物に含まれる成分が相互作用するという可能性も考慮する必要があると考えております。

今回新たに収集いたしました文献からも、単離されましたロバスタチン、すなわちモノコリンKですけれども、これ以外に紅麹由来のモノコリンKを含む混合物、類縁化合物としてはモノコリンJとかLとかXとかいうものがありまして、これらも一定の生理機能があることが示されております。これらの影響や、また、スタチンはカルボン酸型とラク톤型という化学構造を2つ取るのですけれども、それらの割合が異なっているということを示唆するような文献もございました。

これらがまだ現時点では不確実性としてあるという指摘をしている文献もありましたので、紅麹に含まれているモノコリンKのリスク評価をしていくということであれば、このようなデータも今後収集していく必要があるのではないかと考えております。

私からの補足説明は以上でございます。

○本間座長 頭金委員、ありがとうございます。

それでは、今の事務局と頭金委員からの説明の内容と、記載事項につきまして、御意見、御質問等がありましたらよろしくお願いします。

今村委員、お願いします。

○今村専門委員 こちらの評価については今村から御提案したものであります。

モナコリンKとスタチン系のロバスタチンが完全同一ではないというのはよく理解しております。ただ、現実問題として、単体として作られたロバスタチンとカビから作られたモナコリンK、同一化学物質としてのロバスタチンが入っているということは間違いがないと思います。

ロバスタチン側で見たときに、人間の用量で食べたときには、筋肉融解症とか様々な副反応があることがはっきりしているものですから、それを食品として売っていいのかということだと思っております。

その上で、厚労省などの見解を見ていると、用量が少なかったら薬機法の範囲ではないというお話があって、すると用量が少なく食べたときに、そういう副反応のあるものを食べたものを注意喚起するのは誰かという問題が残ってくると思っています。

もうおっしゃっていることはそのとおりだと思います。モナコリンKとは別物だというのは理解しているのですが、現実問題、モナコリンKの中にはロバスタチンが入っていて、薬機法で取り締まるのがなかなか難しい用量が世の中に市販されたときに、はっきりした副反応のあるものを本当に市販していいのかという根本的な問題をここは抱えていると思うのです。

それについて今すぐ結論ということではないのですけれども、これはちゃんと情報を集めていただく必要があることと思いますし、今のよう状況についても、ぜひ食品安全委員会としての見解をちゃんと世の中に出せるようにしていただきたいと思います。

実際のところどんな対応が取り得るかというのは、もう少し具体的に教えていただけるとありがたいのです。

○本間座長 ありがとうございます。

藤原委員のほうから質問があるようですが、関連する問題でしょうか。

○藤原専門委員 今の意見のとおりですということだと思っておりますけれども、①のところにも書いてあるとおりで、医薬品の副反応は必ずしも量に依存するものではないと思います。さっきの横紋筋融解はスタチンに比較的多いと言われているので、これも別に必ずしも量に依存するものとは言えないので、対応については今の御意見と同じような感じを持っていますという意見です。

○本間座長 ありがとうございます。

今のお二人の意見につきまして、事務局のほうから何かお答えいただけますか。

○浜谷情報・勧告広報課長 食品安全委員会としましては、情報収集は幾つか段階がありまして、ルーチンでやっているようなものもございますが、場合によっては予算を投入して積極的に取る場合もあります。ただ、それは社会的な要請や科学的なデータの充足状況等を勘案して、優先順位をつけてやっております。とはいえ、先生方の御意見も踏まえて、今日の御意見は記録した上で、今後の対応を食品安全委員会として検討していきたいと思っています。

以上です。

○本間座長 今村委員、よろしいでしょうか。

○今村専門委員 よろしいですということではないのですけれども、将来にも遺恨を残す問題だと思っています。モノコリンKに限らずこういう類縁物質というのはたくさんあって、これ全体に誰が網をかけるのかということが根本的な問題だと思います。

昔は効能のあるものは全て薬事法でやれたのですけれども、特保ができて一部食品衛生法に移ってきて、コレステロールを下げる作用がありますといったようなものは食品の世界で監視してくださいという話になってきているものですから、これは食品安全委員会として評価していくべき案件だと私は思っております。

ですので、今は不安定な状況だということも理解いたしますので、情報を集めていただいて、これはぜひ積極的に評価の対象に今後含めるようお願いしたいと思います。

以上です。

○本間座長 引き続き詳しく調査するという事でよろしいですね。

事務局もその考えでいいですね。よろしくお願いします。

ほかの先生、いかがですか。

ありがとうございます。それでは、そのように進めていただければと思います。

では、次の案件をお願いします。

○浜谷情報・勧告広報課長 続きまして、19ページ目を御覧ください。

カプサイシンでございます。

前回の専門調査会で私のほうから、ドイツの評価機関であるBfRが、成人が許容できる最大摂取量として1日当たり5 mg/kg体重を示していると申し上げてしまいましたが、この点について精査をしました結果を報告させていただきます。

22ページ目を御覧ください。この表はBfRが整理したカプサイシン摂取量を整理したものでございます。今ほど申し上げました1日当たり5 mg/kg体重につきましては、最下段にメキシコにおけるカプサイシン摂取量の推定値からの計算と記載をしています。具体的には、メキシコ人の長期的な食事の実態調査を行った調査がありまして、この結果から推定

した値ということです。したがって、5 mgという数字は健康への悪影響を目安に求めた値ではございません。

その直下に有害影響が見られない最大投与、NOAELの数値が示されていますが、これはBfRが一つの論文を参照した結果を示しているもののみでして、結論としましては、激辛コンテストのような故意の過剰摂取については重篤な症状に至る事例が存在しているものの、全体としてデータが不十分であるため、用量と影響の関係や、どのカプサイシン濃度がどの商品との組合せによって健康被害をもたらすかについては何ら述べることができないとしています。

また、前回御紹介しました昨年国内で発生した事案につきまして、事前に御指摘がありましたので、原因と疑われる製品について改めて確認をしております。口頭での御説明になって申し訳ないのですが、この製品につきまして、原因と疑われる食品につきましては、ポテトチップス形状ですが、包装されている箱にブート・ジョロキアという名称のトウガラシ品種を粉末状にしたものを別袋として同梱しているというものでございます。製品の包装箱には、消費者が自分でその粉末をポテトチップスに添加して食べる方法が示されています。そうすると、個々の消費者が実際にどの程度のカプサイシンを摂取したのかは把握できないという状況になっています。

このような状況を勘案しますと、現時点では定量的なリスク評価を行うには十分なデータが用意されているとは言い難いと考えます。また、前回、川崎先生からも御発言があったとおり、個人差も大きいのではないかと推察をしているところです。

これらにつきましては、今後、科学的な知見の充足を待つとしまして、まずはリスク管理機関と連携しつつ、極端な量を摂取しないような注意喚起を行うということを検討していきたいと思っています。

私のほうからは以上です。

○本間座長 御説明ありがとうございました。

ただいまのカプサイシンに関することですが、何か。

どうぞお願いします。

○今村専門委員 たくさん意見を言って申し訳ありません。

私は今の方針で賛成です。ただ、今回の評価を見ていて思うのですけれども、NOAELとかLOAELとかの動物実験の評価と実際のヒトの影響との差を強く感じます。カプサイシンの量が5は多過ぎたという話だと思うのですけれども、0.1であったとしても、かなりの量でないとNOAELに多分ならないです。でも、自分自身の経験で、メキシコで青トウガラシを食べたら3日ぐらい唇が腫れて、二度と食べたくないと思うぐらいのものだったので、それはこの評価では出てこないようなリスクなのではないかと思えます。

あれだけ辛かったらメンタル的な影響も出てくると思いますから、誘因として科学的に

胃粘膜を刺激するというようなこと以外の部分はかなり含まれていて、評価が非常に難しいものになっていると思いますし、一般の食品安全、食品の基準での評価が難しい問題だと理解しております。

ですので、LD₅₀やNOAELでくくるべきではないというのは、全くそのとおりだと思いますし、だからといってこれ以上食べるなという基準はなかなか難しいというような状況だと思います。コーヒーもこれ以上飲むなという基準がつかれないのと同じような面があると思いますので、まずは注意喚起というのが重要な施策なのではないかと思います。

以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

では、浅野先生、お願いします。

○浅野委員 食品安全委員会の委員の浅野と申します。

今村先生、御意見ありがとうございます。

先生のおっしゃるとおり、動物実験で計り知れるものではないところもこの物質に関しては多々あると感じております。

基本的な食品安全委員会の方針としましては、社会的な要請ですとか想定される国民への影響、それから科学的知見の充足状況、これは動物実験だけではなくて、ヒトでのデータですとか、それから実際に起こった事例も詳細に分析しながら蓄積していきたいと思えます。その中で優先順位をつけつつ、順次、食品健康影響評価を厳密に進めていっているところがございます。

昨年あったような本件を含めた事案に関しましては、まずはリスク管理機関と相談しながら、連携を持ちながら、どのように情報発信を行っていくかについて、検討していきたいと考えております。

どうもありがとうございました。

○本間座長 浅野委員、ありがとうございました。

ほかの先生、御意見いかがでしょうか。

よろしいですか。

では、このように進めていただければと思います。

それでは、次の案件をお願いします。

○浜谷情報・勧告広報課長 続きまして、23ページ目を御覧ください。

最後になりますが、グルテン・カゼインでございます。

こちらにつきましては、アレルギー以外の疾患との因果関係についての可能性を御指摘する御提案がございました。前回の企画等専門調査会以降、御提案の方から御指摘のあつ

た小麦と発がんの相関性等について検索を継続しているのですが、この結論を支持するような科学的な知見は確認されませんでした。今後、そのような文献が公表されれば、またその都度、委員の先生方に御相談をさせていただきたいと思えます。

私からの説明は以上になります。

○本間座長 今の件につきましても何か御意見、御質問等ありますでしょうか。

よろしいですか。

それでは、これで全ての案件候補についての議論が終了いたしました。

議題（3）における本日の議論の方向性を整理いたしますと、いずれのテーマについても令和7年度に食品健康影響評価の対象とはならないものの、まず1番目の食品中に含まれるニトロソアミン化合物については、11月の企画等専門調査会で頭金委員から御発言いただいたとおり、特に食品中の含有量、バイオアベイラビリティ、吸収された後の分布、代謝、排泄に関する情報収集を引き続き行うということ。

2番目の食品中のマイクロプラスチックについては、ナノプラスチックも含めて毒性等に関する情報収集を行うということ。

3番目の鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリについては、前回の評価書をどのような観点から更新できるかについて、微生物・ウイルス専門調査会等で議論をいただくということ。

4番目のクドア・セプテンpunkタータを除くクドア属等粘液胞子虫については、病原性等に関する情報収集を引き続き行う。

5番目の魚介類及び魚介加工品以外の食品に含まれるヒスタミンについては、食品に含まれるヒスタミン濃度実態等に関する情報収集等を行う。

6番目の紅麴に含まれている「モナコリンK」については、紅麴由来のモナコリンKを含む混合物の生理機能に対する影響を与える酸型等の内容物についての情報収集を引き続き行うということ。

そしてカプサイシンについては、科学的知見に関する情報収集を継続しつつも、まずはリスク管理機関と相談しながら、どのように情報発信を行っていくかについて検討していく。

最後のグルテン・カゼインについては、疾病との因果関係等の情報収集を行うということではよろしいかと思えますけれども、よろしいですか。

ありがとうございます。それでは、他に御意見がなければ、ただいま取りまとめた内容で食品安全委員会に報告することにしたいと思えますが、よろしいですか。

ありがとうございました。

また、報告の体裁等につきましては、私に御一任くださいますことではよろしいですか。

ありがとうございます。それでは、そのような形で進めさせていただきます。

「その他」ですけれども、事務局のほうから何かございますでしょうか。

○藤田総務課長 特にございませぬ。

○本間座長 それでは、本日は以上により議事は全て終了いたしました。

次回の日程等につきましてお願いします。

○藤田総務課長 次回の企画等専門調査会では、令和6年度食品安全委員会運営状況報告書について、それから令和7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選定の進め方についてなどについて御審議いただくことを考えております。

次回の開催の日程につきましては、お伝えしておると思いますが、6月12日木曜日、10時から12時までを予定してございます。後日、正式に御案内させていただきます。

以上でございます。

○本間座長 それでは、以上をもちまして第44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。

ウェブの河村委員、何か御意見がありましたらよろしくお願いします。

○河村専門委員 大変最後の最後になって申し訳ございません。

コメントだけ残させていただきたいのですけれども、数年たっているのに不慣れというのは申し訳ないのですが、本日の議題である自ら評価の検討についてですが、、一つずつ資料の御説明があったわけですが、資料には前回会合における座長の取りまとめとして、情報を収集して次回の第44回企画等専門調査会において取扱いを決定するとありまして、私、途中まで決定されているということがよく分かりませんでした。さらっと説明が終わったときに、座長が、それでは事務局の進め方をお願いしますとまとめていくのを、私は今、事務局の進め方の明示があったのだろうかと思失っていったのです。今決まったということもはっきり分かりませんでした。もしかしたらもう一巡してこれについての取扱いを決めていくのかと思っていたら、一つ一つそれが進め方の決定だったということが、最後の方になってどうもそうだなということが分かったという次第でございます。

何が申し上げたいかと言いますと、そういう進め方が決められているのであれば、あらかじめ資料の中に提案としてこういうふうにしたいというものを記述していただけたらと思います。今回頂いた資料は収集した情報は羅列されているのですけれども、どうするかという御提案についての記述がないように思うのです。それがあれば、それを前提として身構えられるのですけれども、資料には、今回決定するということと収集された情報だけが書いてあるので、どのような方向で提案されるのかということを書いていただけたらと思います。それだけコメントとして残していただければと思います。最後になって失礼いたしました。

○本間座長 すみません。引き続き情報を収集するという事でまとめてしまいましたけれども、事務局からお願いします。

○浜谷情報・勧告広報課長 河村先生、大変失礼をいたしました。私の説明が悪うございまして、おわびをいたします。

一通り先ほど座長から御発言いただいたのですけれども、座長から御発言いただいた内容で河村先生のほうで何かお考えがあれば今お聞かせいただきたいのですけれども、いかがでしょうか。

○河村専門委員 もう閉まった後で、今は意見を言う時間ではないと思っていますので、方針が明らかに決まっているように見えますので、今後、提案する方針を書いた資料を御用意いただけたらということを残していただければそれで結構です。

ありがとうございます。

○浜谷情報・勧告広報課長 分かりました。

事務局としては、自由な御議論を妨げることはよくないと思ひまして、そういう仕立てにはしていないのですけれども、今日お集まりの先生方の御同意がいただけるのであれば、次回以降の専門調査会では、事務局の考えている方向性について資料にお示しするという形で作成をしたいと思ひますが、いかがでしょうか。

○本間座長 では、事務局お願いします。

○浜谷情報・勧告広報課長 承知しました。そのようにいたします。

○本間座長 ありがとうございます。

平沢委員、どうぞ。

○平沢専門委員 私も本当に河村先生がおっしゃったのを聞いて、だーっと言われて、これで終わりなのかなというのがいま一つ、私も2回目なので流れがよく分かっていなくて、結局、令和6年度の自ら評価はまだ決まっていないということでもよろしいですね。

○浜谷情報・勧告広報課長 こちらにつきましては、最終的には委員会のほうで決定をいたしますので、今日は企画等専門調査会の御提案。

○平沢専門委員 提案としては決まったということになるのですか。

○浜谷情報・勧告広報課長 はい。

○平沢専門委員 たくさんあるのですけれども、つまり簡単に言うとどれとどれとさえいいのですか。調査を継続するとかいろいろおっしゃっていて、それは結局決まっていな
いのかなという、そこら辺が非常に分からなかったのもので、そこを教えてください。

○浜谷情報・勧告広報課長 大変失礼をいたしました。

食品安全委員会はルーチンの業務としまして情報収集を行っているということは間違い
ないのですけれども、今回掲げました8つの候補につきまして、特にこういう点について
継続して情報を収集してくださいということを御指示いただくとともに、カンピロバクタ
ーにつきましては、具体的に微生物・ウイルス専門調査会においてアクションを起こして
くださいということで、そちらのほうを自ら評価として次のステージに進めるというこ
とで今日御同意をいただきましたかったです。よろしいでしょうか。

○平沢専門委員 そうするとモナコリンKはどうなるのですか。

○浜谷情報・勧告広報課長 情報収集は継続いたしますが、ただ、予算事業にかけるかど
うかにつきましては、また別のリソースとの兼ね合いになりますので、そちらについては
事務局と、それから別の判断する組織体がございますので、そちらにお任せいただければ
と思っております。

○平沢専門委員 ありがとうございます。

ということは、簡単に言うとカンピロバクターについてしっかりとこれからやっていく
と理解すればよろしいということですね。

○浜谷情報・勧告広報課長 おっしゃるとおりです。

○平沢専門委員 よく分かりました。

○浜谷情報・勧告広報課長 失礼いたしました。

○本間座長 前回、12件の案件があったのですが、そのうち4件は外すということで、今
回、8件についてさらに情報を確認したということになっていきますので、よろしくお願
いします。

先生、いかがですか。

終わりの挨拶をした後で申し訳ないです。すみません。
なければ、改めて本日の会議を終了したいと思います。
ありがとうございました。

以 上