

# 食品安全委員会企画等専門調査会

## (第46回) 議事録

1. 日時 令和7年11月12日(水) 14:30～16:12

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) 専門委員の紹介

(2) 専門調査会の運営等について

(3) 座長の選出

(4) 令和7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

(5) 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候補の選定について

(6) その他

### 4. 出席者

(専門委員)

本間座長、畝山座長代理、石川専門委員、今村専門委員、上新原専門委員、河村専門委員、久我専門委員、郷野専門委員、田沼専門委員、千葉専門委員、早川専門委員、平沢専門委員、藤原専門委員、松橋専門委員、吉成専門委員

(専門参考人)

武藤専門参考人、渡邊専門参考人

(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、松永委員

(事務局)

中事務局長、前間事務局次長、藤田総務課長、井本評価第一課長、古田評価第二課長、楠川情報・勧告広報課長、横山農薬評価室長、蟹江評価調整官、浏岡評価情報分析官

### 5. 配布資料

資料1-1 食品安全委員会専門調査会等運営規程

資料1-2 食品安全委員会における調査審議方法等について

資料1-3 「食品安全委員会における調査審議方法等について」に係る確認書につ

いて

- 資料 1 - 4 令和 7 年度における企画等専門調査会審議スケジュール
- 資料 2 - 1 令和 7 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 2 - 2 (参考資料) 中間報告のポイント
- 資料 3 - 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 7 年 7 月募集) について
- 資料 3 - 2 令和 7 年度「自ら評価」検討資料
- 資料 3 - 3 (参考資料) 令和 7 年度における「自ら評価」案件候補の選定について (案)
- 資料 3 - 4 (参考資料) 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

## 6. 議事内容

○藤田総務課長 それでは、定刻になりましたので、ただいまから第46回「企画等専門調査会」を開催いたします。

食品安全委員会事務局総務課長の藤田と申します。座長が選出されるまでの間、私が議事を進行したいと思いますので、よろしくお願いいたします。

本日は、15名の専門委員、2名の専門参考人に御出席いただいております。

今回も対面とウェブの併用となっております。出席者のうち6名の方がウェブでの御参加となっております。

また、食品安全委員会からも7名の委員が出席しております。

本日は傍聴の方もいらっしゃると思いますが、食品安全委員会のユーチューブチャンネルにおきまして本会合の様子のライブ配信も行っておりまして、よろしくお願いいたします。

去る10月1日付でお二人を除く専門委員の改選が行われておりまして、本日はその選任後最初の会合となります。

まず初めに、食品安全委員会山本委員長から御挨拶を申し上げます。

○山本委員長 皆さん、こんにちは。食品安全委員会委員長の山本でございます。

このたびは専門委員へ御就任いただき、ありがとうございます。食品安全委員会委員長としてお礼を申し上げます。

今回任命された委員の皆様のお手元に、内閣総理大臣名で令和7年10月1日付で食品安全委員会専門委員としての任命書が届いたかと存じます。専門委員の皆様方が所属される専門調査会につきましては委員長が指名することになっておりますので、皆様方を企画等専門調査会に所属する専門委員として指名させていただきました。

食品安全委員会は、平成15年7月の設立から20年以上が経過しました。この間、専門委員の方々による各専門調査会での活発な御議論を賜り、3,400件を超えるリスク評価を行

うことができました。

食品の安全につきましては、人々の食生活の多様化が進む中で、国内外を問わず強い関心が寄せられております。引き続き科学に基づくリスク評価を進めていく必要があり、食品安全委員会における専門委員の仕事は、国民の健康を守る上で重要な役割を担うものであると考えております。

企画等専門調査会は、食品安全委員会全体の運営計画の策定やそのフォローアップ、委員会が自ら行う食品健康影響評価案件の候補の選定、リスクコミュニケーションや緊急時対応の在り方など、幅広い事項について御審議いただく調査会であります。

先生方におかれましては、国民の期待に応えるべく、専門的な見地から活発な御議論をお願い申し上げて、私からの挨拶といたします。ありがとうございました。

○藤田総務課長 ありがとうございました。

次に、資料の確認をさせていただきます。

事前にお送りさせていただいているところでございますが、今回の資料、まず1-1が「食品安全委員会専門調査会等運営規程」。

資料1-2が「食品安全委員会における調査審議方法等について」。

資料1-3が「『食品安全委員会における調査審議方法等について』に係る確認書について」。

資料1-4が「令和7年度における企画等専門調査会審議スケジュール」。

資料2-1が「令和7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2-2が「(参考資料) 中間報告のポイント」。

資料3-1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7年7月募集)について」。

資料3-2が「令和7年度『自ら評価』検討資料」。

資料3-3が「(参考資料) 令和7年度における「自ら評価」案件候補の選定について(案)」。

資料3-4が「(参考資料) 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」。

以上でございます。お手元に御準備いただければと思います。

続きまして、議事に入ります前に、「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経過を報告いたします。

今回の議事については、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でした。

では、続きまして議事に移ります。

まず議事の1つ目、「専門委員の紹介」でございます。

私のほうからお名前を五十音順に御紹介しますので、一言ずつ自己紹介をお願いできればと存じます。

まず、阿部専門委員は本日御欠席となっております。  
続いて、石川専門委員でございます。

○石川専門委員 石川弥恵子と申します。福島県獣医師会に所属しております。  
今回初めてですので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

○藤田総務課長 次に、今村専門委員です。

○今村専門委員 今村です。

奈良医大で公衆衛生を教えています。食品安全に関しては厚労省でも行政を担っていたことがあるので、そういう分野で貢献できればと思います。よろしく申し上げます。

○藤田総務課長 よろしくお願ひいたします。  
次に、畝山専門委員です。

○畝山専門委員 畝山です。

前期から引き続きの委員です。専門は食品安全に関する情報収集になります。よろしくお願ひします。

○藤田総務課長 続きまして、上新原専門委員です。

○上新原専門委員 サントリーホールディングスの上新原です。

品質保証を担当しておりまして、食品安全に関わる化学分析なども評価して担当してまいりました。初めて参画いたしますけれども、よろしくお願ひします。

○藤田総務課長 次に、川名専門委員は本日御欠席です。  
河村専門委員です。

○河村専門委員 消費者団体の主婦連合会の河村と申します。よろしくお願ひいたします。

○藤田総務課長 続きまして、久我専門委員です。

○久我専門委員 富士通に勤めております久我と申します。公募の委員になります。どうぞよろしくお願ひいたします。

○藤田総務課長 次に、郷野専門委員です。

○郷野専門委員 全国消費者団体連絡会の郷野と申します。よろしくお願いいたします。

○藤田総務課長 続きまして、田沼専門委員です。

○田沼専門委員 田沼と申します。

私、株式会社グリーンハウスから派遣されております。私どもの会社は食を提案しております。事業者様の給食、社食、学校給食、病院食、老人ホームの食事、それから、外食を提供しております。よろしくお願いいたします。

○藤田総務課長 続きまして、千葉専門委員です。

○千葉専門委員 日本食品関連産業総連合会から参りました千葉と申します。

食品製造業を中心とした労働組合の集まりのほうから来ております。前期に続いての参加となります。よろしくお願いいたします。

○藤田総務課長 続きまして、早川専門委員です。

○早川専門委員 日本生活協同組合連合会の早川です。

前期に引き続き、どうぞよろしくお願いいたします。

○藤田総務課長 続きまして、平沢専門委員です。

○平沢専門委員 産経新聞記者の平沢です。

食の安全とか医療などを中心に記事を書いてきました。

前期というか、前期の多分途中から参加しているので、引き続きということでよろしくお願いいたします。

○藤田総務課長 藤原専門委員です。

○藤原専門委員 日本医師会の藤原です。

医師会では医療安全と国民生活安全対策ということで、健康食品を担当しています。引き続きよろしくお願いいたします。

○藤田総務課長 続きまして、本間専門委員です。

○本間専門委員 この3月まで国立医薬品食品衛生研究所の所長を務めておりました本間です。

引き続き本調査会で専門委員を務めさせていただきます。食品安全委員会ではほかに農薬の調査会の専門委員も務めております。よろしくお願いいたします。

○藤田総務課長 続きまして、松橋専門委員です。

○松橋専門委員 JA全国女性組織協議会から参りました松橋久美子と申します。

今回初めての参加ですので、慣れないと思いますが、よろしくお願いいたします。

女性協の代表で参りましたが、ふだんは農業をやっております。今日は青森から参りました。よろしくお願いいたします。

○藤田総務課長 続きまして、吉成専門委員です。

○吉成専門委員 株式会社Aurieの吉成と申します。

私は食品の開発、学術をずっと担当しておりました。公募の委員になります。どうぞよろしくお願いいたします。

○藤田総務課長 米田専門委員は本日御欠席になります。

続きまして、本専門調査会は多岐にわたる事項を調査審議することから、本日2名の専門参考人に出席いただいております。

お名前を五十音順に御紹介いたしますので、一言ずつお願いできればと思います。

まず、武藤専門参考人、お願いいたします。

○武藤専門参考人 UAゼンセン総合サービス部門の副事務局長をやっております武藤と申します。

私たちは食品製造、それから、外食、給食、中食、こういった産業で働く仲間が集まる労働組合でございます。よろしくお願いいたします。

○藤田総務課長 ありがとうございます。

渡邊専門参考人はまだオンラインで御参加されていないようですので専門参考人は以上でございます。

また、本日は、食品安全委員会から、冒頭に御挨拶いただきました企画等専門調査会主担当でもある山本委員長のほかに6名の委員に出席いただいておりますので、御紹介申し上げます。

企画等専門調査会副担当の松永委員です。

続きまして、浅野委員です。  
祖父江委員です。

○祖父江委員 祖父江です。よろしくお願いします。

○藤田総務課長 頭金委員です。

○頭金委員 頭金です。よろしくお願いいたします。

○藤田総務課長 小島委員です。

○小島委員 小島です。どうぞよろしくお願いいたします。

○藤田総務課長 杉山委員はオンラインで参加いただいております。

最後に事務局を御紹介いたします。

事務局長の中はオンラインで参加しております。

局次長の前間でございます。

評価第一課長の井本です。

評価第二課長の古田です。

情報・勧告広報課長の楠川です。

評価情報分析官の湊岡です。

農薬評価室長の横山です。

評価調整官の蟹江でございます。

では、続きまして、議事（２）の「専門調査会の運営等について」でございます。

お手元の資料１－１から１－４までを御覧いただければと思います。

私のほうから簡単に御説明を申し上げます。

まず、資料１－１でございます。「食品安全委員会専門調査会等運営規程」ということで、調査会の運営に関することが決まっておりますけれども、例えば第２条でございますが、第２条の２では、専門調査会は専門委員により構成し、その属すべき専門委員は委員長が指名するということが、先ほど委員長からお話ございましたように指名させていただいたところでございます。

３項では、専門調査会に座長を置き、その座長は専門委員の互選により選任するということになっております。

４項では、座長は専門調査会の事務を掌理するということです。

また、５項では、座長に事故があった場合には、あらかじめ指名する者がその職務を代理するということがございます。

また、第4条のところですがけれども、座長は専門調査会の会議を招集し、その議長となる。

それから、4項でございますけれども、専門調査会の出席については、開催場所への参集、それから、ウェブ会議システム、オンラインも併用するということが定められておりますので御紹介を申し上げます。

最後というか次のページに別表という形で各専門調査会の所掌が入っております。一番上が今行っております企画等専門調査会、以下添加物や農薬といった各物質というかハザードごとに専門調査会を置きまして調査審議を行っていただいているところでございます。

次に、資料1-2を御覧ください。

「食品安全委員会における調査審議方法等について」ということで、これは調査の対象となる案件についていろいろな利害関係がないかということで、いわゆる利益相反に関する決まり事となっております、2の(1)でございますけれども、例えば①では企業申請品目の申請企業と金品のやり取りがあったり、株式の保有関係、役員を務めている。それから、④では申請資料の作成に協力した場合、それから、リスク管理機関の審議会の長であるなどの場合については、当該品目の調査審議からは抜けていただくということになっております。

また、(2)では、こういった利害関係について確認書を出していただく形となっております、それが次の資料1-3の束となっております。今回、新任の専門の先生方から提出いただいております。ここで確認したところでは、この委員会決定に該当する先生はいらっしゃらなかったということでございます。

それから、この1-3の表紙にも書いてございますけれども、事実関係に変更が生じた場合には、その旨を記載した確認書の提出をお願いしておりますので、変更がありました場合にはよろしくお願ひしたいと思っております。

続きまして、資料1-4になります。

令和7年度における企画等専門調査会の調査審議スケジュールでございまして、本年度は6月に開催、それから、11月12日がこの回、次は令和8年2月に予定しているところでございます。

調査審議事項は右に書いてあるとおりでございまして、このとおり進める予定としておりますので、よろしくお願ひいたします。

ここまでの説明は以上でございます。御意見、御質問があればお願ひいたしたいと思ひますが、よろしいでしょうか。

それでは、説明いたしました内容について確認いただき、また御留意いただいて専門委員をお務めいただきたいと存じます。よろしくお願ひいたします。

続きまして、議事(3)の「座長の選出について」でございます。

座長の選出につきましては、先ほどの資料1-1の専門調査会等運営規程第2条第3項により、専門調査会に座長を置き、当該専門調査会に属する専門委員の互選により選任す

ることとされております。

どなたか推薦がありましたら御発言をお願いしたいと思いますが、いかがでございましょうか。

田沼専門委員、お願いします。

○田沼専門委員 座長につきましては、国立医薬品食品衛生研究所名誉所長であり、これまでも座長として企画等専門調査会において幅広い分野の調査審議を牽引してこられた本間専門委員が適任と考えられますが、いかがでございましょうか。

○藤田総務課長 ありがとうございます。

ただいま、本間専門委員を座長にという御推薦がございましたが、いかがでございましょうか。御賛同いただけますでしょうか。

(「異議なし」と声あり)

○藤田総務課長 ありがとうございます。

それでは、御賛同いただきましたので、座長に本間専門委員が互選されたとしたいと思います。

では、本間専門委員、座長席をお願いいたします。

○本間座長 それでは、座長の御指名を受けました本間です。

前回に引き続いて座長を務めさせていただきます。よろしく申し上げます。

最初に山本委員長がお話しされたように、本調査会は、食品安全委員会の運営計画の策定やそのフォローアップ、あとは委員会が自ら行う評価案件の候補の選定、あと、リスクコミュニケーションや研究、対応の在り方など、幅広い分野について審議を行うものです。

特に本日は自ら案件の選定について中心的な議論になるかと思えます。ただ、私は提案された自ら案件を見せていただきましたけれども、それほど緊急性の高いものはないのではないかと思います。これは日本の食の安全が十分に担保されているというあらわれかもしれないかもしれませんが、食の安全性は国民の関心事の一番重要な点ですので、しっかりと審議したいと思います。

また、議事の進行にも御協力ください。よろしく申し上げます。

○藤田総務課長 ありがとうございます。

次に、食品安全委員会専門調査会等運営規程第2条第5項では、座長に事故があるときは、当該専門調査会に属する専門委員のうちから、座長があらかじめ指名する者がその職務を代理するとありますので、座長代理の指名をお願いいたします。

また、これ以降の議事の進行を本間座長にお願いしたいと思います。

○本間座長 それでは、議事の進行を引き継がさせていただきます。

ただいま事務局から説明がありました座長代理の指名についてですが、私からは、座長代理として畝山専門委員にお務めいただくように指名させていただきたいと思いますが、いかがでしょうか。よろしいですか。

(専門委員首肯)

○本間座長 ありがとうございます。

それでは、畝山座長代理からも一言お願いいたします。

○畝山座長代理 畝山です。前回に引き続き、代理ということでよろしく申し上げます。

○本間座長 それでは、議事(4)の「令和7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。

まずは事務局から説明をお願いいたします。

○藤田総務課長 改めまして、事務局総務課長の藤田でございます。

中間報告につきましても、資料2-1と2-2を用意させていただいておりますが、説明は参考資料、ポイントである2-2を用いまして御説明を申し上げます。

まず1ページ目をおめくりください。

委員会の運営全般ということでございまして、4月から9月の今年度上半期で食品安全委員会を21回、専門調査会等については52回開催いたしました。その中で、評価依頼は62件いただきまして、過去分も含めまして70件の評価を終了し、リスク管理機関に通知を行っております。

下のところではDXの取組についての御紹介でございますが、本年度では2件のDX関係の研究事業を実施しておりまして、今後こういった研究の成果も踏まえまして、食品安全委員会でのリスク評価の効率化あるいは評価技術の高度化を図るために、AI等のデジタル技術の活用に向けて引き続き検討を進めてまいりたいと考えておるところでございます。

おめくりいただいて2ページ目です。

上半期の委員会の開催状況でございます。右のほうの案件一例では、各委員会で御審議いただいた答申や、それ以外の報告事項等について記載しております。

続きまして、3ページ目になります。

これは食品安全委員会創設以来の評価の累計でございます。下のほうで合計と書いておりますけれども、合計で約3,600件の要請をいただきまして、審議中が230件、評価終了が

3,400件、また、自ら評価が約30件となっております。要請件数と評価終了件数のところで内数ということで今年の分を書いておまして、一番多いのが農薬、続いて遺伝子組換え食品となっているところでございます。

続きまして、4ページ目になります。

これは専門調査会の開催状況でございます。左上、この企画等が1回、それ以外の各専門調査会の開催状況です。

おめくりいただいて5ページ目です。

今度はワーキンググループの開催状況です。

新しい話といたしましては、下の2つです。食事由来の化学物質のばく露評価のワーキンググループ、それから、ビスフェノールAのワーキンググループを今年度から設置しておまして、それが新しく追加された形になっております。

次は6ページ目を御覧ください。

評価ガイドラインの策定等というところで、令和7年度の運営計画におきましては、まず新しい評価手法への対応については、昨年8月に開催した評価技術企画ワーキンググループにおいて検討した進め方を踏まえまして、新しい評価手法への対応方針について検討を進めることとしておりました。また、ばく露評価に関する技術文書の策定についても記載しております。

下半分では、それを受けた動きといたしまして、左下では新しい評価技術を私どものリスク評価に実装するに当たっての課題の把握・整理を行うべく、関係の方にヒアリングを行っているところでございまして、今後、現状の課題と新しい評価手法のマッチングについて整理をしていきたいということでございます。

右下では、先ほど御紹介したばく露評価ワーキンググループの開催実績を書いております。

続きまして、7ページ目です。

食品安全モニターの活動の御報告です。今年度では462名の方にモニターになっていただいております。日頃の生活の中で気づいた食品安全に関する課題や問題点について報告をいただいているところです。

4月から9月までの間では6件の提案・報告を受けたところでございまして、次ページでその概要を御紹介しますが、このページでは、前回の専門調査会でも議論になりましたけれども、文科省の学校給食衛生管理基準の課題についての動きでございますが、前回審議いただいた後、文部科学省とも調整をしておまして、文部科学省からは、令和7年度中に改正に向けた検討に着手し、遅くとも令和8年度中に改正を行うとの説明をいただいているところです。

また、下のところでは、食品安全モニターの方を対象に、5月14日、15日の両日、セミナーをハイブリッドで開催をしたところでございます。

8ページ目では、本年度上半期でいただいた報告のうち2つの概要を御紹介してござい

す。

1 番目は用語集でございます。これは食品安全委員会で作成しておるものなのですが、今、新しい規格としてFSSC22000の導入が進んでいるということで、今の用語集にISO22000やISO9000が掲載されているということなので、このFSSC22000も追加してはどうかという提案でございます。

回答でございますけれども、ISOは各国の代表の標準化機関から成る国際的な機関でございます、そういったことも踏まえて用語集に載せておりますけれども、FSSC22000はそれとは性質が違うのではないかと考えているところでございます。

また、2 番目として委員会の広報について、5月のセミナーの参加を受けた方からの御意見ですが、2 段落目ですが、食品の安全に強い関心を持つのは主にシニア層であって、こういった方々はテレビや新聞などのメディアが情報源となっているということなので、我々食品安全委員会の情報発信もこういったメディアに注力すべきではないかといった御意見です。具体的には、主要メディアに対して情報提供の姿勢を示したり申し出ることで、メディアに引用される存在となることが重要ではないかということです。また、委員会ホームページの見やすさ、使いやすさの改善もしていただきたいということでございました。

当委員会の回答といたしましては、従前から御報告しておりますように、食品安全委員会ではメディア関係者向けの意見交換会、セミナーも開催しております。また、ホームページの見直しも随時行っておるところでございますので、引き続きこういった活動に取り組んでいくとともに、モニターにおかれても積極的な情報提供をお願いしたいと考えているところでございます。

続きまして、9 ページ目です。

研究・調査事業です。研究・調査事業につきましては、今後5年間の研究・調査の方向性をロードマップという形でまとめております。昨年6月にそのロードマップが改正されたところございまして、その下にそれを貼り付けておりますけれども、これに基づいて今後進めていくということとしてございまして、その下のところに赤で書かせていただいております(1)から(3)の柱立てを焦点として研究・調査事業を行っていくということで、優先実施課題の決定でございますとか事後評価などを行ってきたところでございます。

めくっていただいて10ページ目ですが、これに基づいて、まず来年度、令和8年度の研究・調査事業の優先実施課題を決めたところでございます。下に貼り付けておりますけれども、主にロードマップの3本の柱に基づいて、左下のI-1からI-3までブレイクダウンした形でやっていくということでございます。

また、いわゆる若手枠も引き続き実施することとしてございまして、現在公募を行って案件の選定中でございます。

めくっていただいて11ページ目です。

令和6年度に終了した研究事業について事後評価を実施いたしましたので、その結果の

一覧でございます。

次は12ページ目です。

これは本年度において新規に採択されたものと、過去から継続して実施している研究課題の一覧でございます。右の採択年度のところで令和6年度と令和7年度となっております。

下では調査事業を記載しております。本年度では御覧の5つの調査事業を実施しているところであります。

次は13ページ目です。

リスクコミュニケーションでございます。リスクコミュニケーションにつきましては、ホームページやSNSを通じたネット媒体、広報誌等の紙媒体、意見交換会の直接対話という3つのチャンネルを通じて実施しているところです。

13ページでは、左上の広報誌を本年10月に発行いたしまして、アニサキスやアレルゲン等のトピックを載せたほか、ホームページ、メールマガジン等の掲載数や記事の例を記載しております。

14ページ目です。意見交換会の実績になります。

上半期におきましては、一般消費者向けの意見交換会を主催したものが1件。それから、埼玉県と共催での形の意見交換会が1件。その他、各種団体や学校ですね、大学や高校等の依頼に基づいて講師を派遣いたしまして、御担当の委員の先生に行っていただいて講演などをお願いしておるところでございます。

次は15ページ目です。

関係機関・団体との連携ですけれども、関係省庁との連携といたしましては、御覧の9月に東京で児童、一般消費者向けの催し物を行いまして、ブース出展を行っております。

また、学会については、御覧の5つの学会にブース展示を行いまして、食品安全委員会の活動状況のPRでございますとか英文電子ジャーナルへの投稿の働きかけ、あるいは専門委員のリクルートの場としても活用しておるところでございます。

次は16ページ目です。

食品安全情報の収集、整理、活用ということでございます。当事務局では、外国の政府機関や国際機関が発信しております食品安全情報を日々収集しております。そうした情報を日報という形でリスク管理機関に提供するほか、食品安全総合情報システムを通じまして企業や国民の方々に提供しております。上半期では約1,000件の登録を行ったところがございます。また、こういった情報を活用いたしまして、国衛研や関係府省の方々との情報交換も行っておるところでございます。

最後、17ページ目です。

国際協調の推進になりますが、先ほどちょっと申し上げた英文電子ジャーナルにつきましては、上半期では6月と9月に発行いたしまして、評価書の要約でございますとか、あるいは論文、それから、昨年度は外国人招聘事業を実施いたしましたので、その概要の

英訳などを掲載いたしまして、国際的に発信をしておるところでございます。

また、国際会議への出席については下半分に記載しておりますけれども、EUROTOXやJMPR等に関係の委員の先生方や事務局の職員を派遣したところでございます。

以上、駆け足で恐縮ですけれども、中間報告についての御説明になります。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。いかがでしょうか。

では、平沢委員、お願いします。

○平沢専門委員 御説明ありがとうございました。

教えていただきたいのですけれども、リスクコミュニケーション・情報発信の促進のところなのですが、いろいろな活動はされているのですけれども、メディア、報道関係者向けの勉強会というのは、以前よく開催されていたのは私も覚えているのですけれども、そういうものはこの中には入っていなかったのですが、これは今は全くやられていないということなのでしょうか。教えてください。

○本間座長 事務局、いかがでしょうか。

○楠川情報・勧告広報課長 昨年度は実施したのですが、今年度はまだ実施していないということでございます。

○平沢専門委員 それはこれからやられるということですか。

○楠川情報・勧告広報課長 やることも含めて確定はしていないのですけれども、まだテーマが決まっておりませんので、何か適切なテーマがありましたらやってまいりたいと思います。

○平沢専門委員 たしかメディア、テレビの記者をどうのこうのというのが先ほど発表の中にもあったかと思うのですけれども、日頃から少し勉強会とかを通して記者とコミュニケーションを取っておくと、何かあったときにすごく記事をちゃんと書いてもらえるということがあるので、特に大きなトピックがなくても定期的にやっていただくのがいいのではないかと思うので、ぜひ御検討いただければと思います。

○古田評価第二課長 評価二課長の古田と申します。

食品安全委員会の主催ではないのですけれども、10月に内閣官房の主催で薬剤耐性(AMR)に関する記者を集めての勉強会というのをやっております、各省庁がここに集まりまして、食品安全委員会からもAMRの対策を説明しているということもやっております。

○平沢専門委員 ありがとうございます。

それは、AMR、薬剤耐性。あまり食品安全とは関係ないのではないのでしょうか。

○古田評価第二課長 食品安全委員会は食品を介してのAMR対策をやっておりますので。

○平沢専門委員 そのお話をということなのですね。

○古田評価第二課長 はい。リスク評価の話をしております。

○平沢専門委員 分かりました。

ただ、ぜひ食品安全委員会としてやっていただきたいなという希望です。

○本間座長 ほかに。

オンラインのほうで挙手されている先生いらっしゃいますけれども、藤原先生ですか。よろしくをお願いします。

○藤原専門委員 日本医師会の藤原です。

今の御指摘の件は自分もそうだと思っていて、いわゆる食品安全に関することもかなり専門性の高いことはあると思っていて、何か起こったときにそれをいきなり説明されても、恐らくすぐになかなか理解できないことはあると思います。医療安全の領域もそうなのですけれども、ですから、なかなか広く集めてというのは難しいし、大変なのかもしれないのですけれども、やはりそういうことをまめにやっておくことはとても大事なことだと思うので、ぜひ検討してもらいたいと思います。

あと、モニターからの意見で、8ページ目のところで、②委員会の広報についてで、2段落目、食品の安全に強い関心を持つのは主にシニア層なのでということで、この方だからシニアが利用しているテレビとか新聞などのメディアに情報提供を注力したほうがいいのではないかという御意見で、回答としてはより積極的に情報提供をということで、別にそこにこだわらずということで答えていると思うのですけれども、それもそうなのですが、大事なことは、むしろ関心を持っていない人にきちんと理解してもらうということではないかなとは私は思っていて、それを踏まえて、リスクコミュニケーションの14ページの講演（講師派遣）のところで、去年はたしか中学校だったか、小学校だったかな。要するに学生さんのところに何件か行って、これを見ると、一番若いのが6月18日の川越

女子高校の学生さんということで、できれば高校生とか中学生ぐらいのところをもうちょっと重点的にというか、もっと若いところからやらないと駄目なのではないのかなと思うので、これも同じ理由で、何回も講師派遣とかは開催が難しいし大変なのかもしれないのですけれども、本当にしっかりこういう教育を進めていくためにはもっと低学年とか小さいところから進めていくべきだと思うので、半分終わったところで、この後、後半というか残りの半期があるのかもしれないので、そのときにそういうところもぜひ工夫してやっていただければなと思いました。

以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

御意見かと思えますけれども、何か事務局のほうでお答えすることはありますか。よろしいですか。

○楠川情報・勧告広報課長 ありがとうございます。

基本的に学校は要望がありましたところを中心に行っているというところがございますので、その結果がこのような形になっているわけですが、いただいた御意見も踏まえまして、なるべく広めに若い方々にもリスクミをやっていきたいと思います。ありがとうございます。

○藤原専門委員 要望があったところって、そもそも要望していいのかどうかも分からないのではないかなと思うので、であれば、例えば文科省と協力して、用意があるのでお願いしてくださいと言わないと、どういう理由でここをお願いすると決めたのか分からないのですけれども、食品安全委員会そのものがどのぐらい認知されているのか、何をしてくれるのか分からないところからだと思うので、もっと積極的に行く方法を考えたほうがいいのではないかなと思います。

以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

あと、オンラインのほうで郷野委員、お願いします。

○郷野専門委員 御説明ありがとうございます。

私も今の藤原専門委員の意見に賛同で、8ページの委員の広報活動についてというところで、関心のあるシニア層に向けた情報提供を濃くしたほうがいいのではないかという御意見もひとつあるかとは思いますが、一方で、関心の低い世代に食の安全について周知、啓発していくこともとても重要だと思います。例えばじゃがいもの青い部分は毒性があるとか、野生のきのこで食中毒を起こしてしまうことがあるなど、そういう食の安全の基本

的なところをいかに関心の低い世代に届けていくかということも食品安全委員会の役割のひとつかと思いますので、御回答にもありますように、引き続き届ける対象によっては媒体を工夫しながら、広い世代への情報発信を進めていただきたいと思います。応援の意味も込めてコメントさせていただきました。

以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

こちらも御意見だと思えますけれども、食品安全委員会事務局から何かよろしいですか。ほかの先生、いかがでしょうか。よろしいですか。

その他不いようでしたら、ありがとうございます。

それでは、事務局は、ただいまの議論の内容を踏まえて、今後の委員会の運営に取り組んでいただきたいと思います。よろしくをお願いします。

それでは、次に議事（５）の「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候補の選定について」でございます。

全部で７件ありますので、それぞれ１件ずつ審議したいと思います。

事務局のほうから１件目からお願いします。

○楠川情報・勧告広報課長 ありがとうございます。

まず、個別の案件に入る前に、資料３－１のほうもございまして、今回の案件報告全体の御説明、選定の考え方も含めましてございますので、そちらから説明させていただきます。その後、個別の案件ということでお願いしたいと存じます。

資料３－１をまず御覧いただきたいのですが、３－１のⅠにございまして、本年は募集の結果、食品安全モニターですとかホームページを御覧になった一般の方からの提案が３件、地方公共団体からの提案が３件、食品安全委員会の専門委員からの提案が１件ございました。

また、ハザードの内訳でいいますと、Ⅱにございまして、汚染物質が３件、微生物に関するものが４件ということでございました。

ページをめくっていただきまして、Ⅲのほうに検討に際しての考え方がございまして、こちらの説明の前に、まず自ら評価の意義ですとか位置づけといったことについて、資料には入ってなくて恐縮でございますが、改めて御説明させていただきたいと存じます。

御承知のとおり、我が国において、食品安全行政は国際的に合意されたリスクアナリシスの作業原則に則って進められております。このリスクアナリシスの作業原則では、リスク管理とリスク評価は機能的に分離すること、リスク評価の対象範囲、方法論はリスク管理機関が定めるべきこととされてございまして、我が国のリスク評価機関でございます食品安全委員会は、リスク管理機関である消費者庁、厚生労働省、農林水産省、環境省などの依頼を受けまして、毎年100件前後の食品健康影響評価を実施しているところでござい

す。

一方、これとは別に、我が国では、食品安全基本法第23条第1項第2号の規定に基づきまして、リスク評価機関の依頼を受けなくても食品健康影響評価を実施することができる仕組みが設けられております。これがいわゆる自ら評価と言っているものでございます。

しかしながら、先ほど申し上げましたリスクアナリシスの作業原則に則れば、新たなリスクが顕在化しているような状況にありましても、基本的にはこれを認知した消費者庁、農水省等のリスク管理機関のほうで、必要な情報などを収集、整理いただいた上で、食安委に評価を依頼すべきようなこととなっております。つまり、自ら評価は、リスク管理機関がこのような本来果たすべき機能を果たしていない、いわば特殊な状況を想定して設けられた仕組みともいえるかと存じます。

そこで、これから提案いただいた案件候補について検討いただくわけですが、その際には、リスク管理機関からの依頼を待つことなく、食品健康影響評価を開始すべき妥当性があるかどうかということから厳正に審査をいただきたいと思っております。

それで、資料に戻っていただくのですが、そのような趣旨から、この資料3-1のⅢの囲みで示しております自ら評価の案件候補の選定の考え方が定められております。

まず、案件候補は、健康被害の発生が確認されている、もしくは健康被害の発生が明確に確認されていないが、今後その発生のおそれがあるということで、これに適切に対応するためには、食品健康影響評価の実施の必要性が高いと判断される。これが必須条件、前提条件となっております。その中でも国民への健康への影響の程度に照らして優先度が高いと考えられるものを選定する。さらに、その際には国民の評価ニーズ、科学的知見の充足状況にも配慮すべきこととされております。

さらに、このページの下のほうにございますとおり、具体的な運用といたしまして、平成25年度以降は、現在評価中または評価済みのもの、食品の問題ではないもの、リスク管理の問題であるものについては自ら評価の対象ではないと整理してございまして、今年度も同様の考え方で進めてまいりたいと思っております。

いただきました自ら評価の御提案の内容及び関連する情報を資料3-2に整理しているところでございます。ポイントをかいつまんで御説明したいと思います。

○本間座長 最初の全体的な自ら評価の概要について、何か御質問等がありましたらお願いいたします。

よろしいですか。

では、進めてください。よろしく申し上げます。

○楠川情報・勧告広報課長 では、説明を進めさせていただきます。

まず全体の状況でございますけれども、資料の表紙にございますとおり、汚染物質等に区分されるものとして無機ヒ素、昆布由来のヨウ素、PFAS全般、微生物・ウイルスに関連

するものといたしまして羊肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ、魚介類及び魚介類加工品以外の食品に含まれるヒスタミン、クドア・セブテンプリンクタータ以外のクドア属等粘液胞子虫、食品中のウイルスのリスク管理のための研究について提案されているところでございます。

1件目の無機ヒ素でございますが、ページをめくっていただきまして、まず②の食品安全委員会での対応状況でございますとおり、平成20年度に自ら評価の対象として選定されておりました、平成21年の12月16日に評価書も公表しているところでございますが、①の提案理由の中でも指摘のあるとおり、耐受一日摂取量などの設定には至っていないところでございます。一方で、米国では本年1月に新たな評価結果が公表されておりました、その数字を日本人の無機ヒ素へのばく露量と提案し合わせると相当のリスクがあるという計算になるため、我が国でも評価を行うべきではないかとの御提案でございます。

この無機ヒ素につきましては、③のリスク管理措置等の一番下、次ページになりますが、そちらにも示しておりますとおり、米国だけではなくて、EFSAからも2023年11月に新たな評価結果が公表されておりました、また、本年10月には、JECFA、これはFAOとWHOの合同でやっております食品添加物等の評価機関でございますが、そちらでも評価が実施されております。

一方、リスク管理措置のほうを見ますと、食品中のヒ素を低減するためのリスク管理措置というのは現に農水省、厚労省等で実施されているところでございます。

農薬や食品添加物などと違うところといたしまして、ヒ素などの汚染物質は意図的に加えられるものではありませんので、生産・消費の方法などを見直して摂取を低減するという対策が中心になります。したがって、基準値を設定するにいたしましても、生産方法の見直しなどと並行して実施しないと食品の供給に混乱を来すようなことも想定されます。この辺りの事情というのは、カドミウムなどについてと同様ということでございます。

今後、先ほど申し上げました10月末に公表のあったJECFAの評価結果も踏まえまして、我が国でも、場合によってはリスク管理措置の評価に向けまして消費者庁、農水省等で検討が進められ、その過程で食品健康影響評価が依頼されるような可能性もございます。仮にそのような状況になったとすれば、今の時点で自ら評価を実施するのは拙速であるというようになるのかと思われまます。

では、ここで一旦切らしていただいたほうがよろしいですか。

○本間座長 今の事務局からの説明ですけれども、何か御意見、御質問等がありましたらお願いします。

畝山先生、どうぞ。

○畝山座長代理 追加の情報ということで、リスク管理措置のところには厚生労働省のホームページにおいて「ヒジキ中のヒ素に関するQ&A」を公開とあります。これは2004年に

英国FSAがヒジキは無機ヒ素が多いため食べないように助言したことをうけて出されたものです。その後食品安全委員会がヒ素の評価を行ったため改定する予定だったのですが食品安全委員会の評価書はリスク管理機関にとって解釈が困難だったことや人手不足などから改定されないままになっています。現在は厚生労働省から消費者庁に移管されている基準審査課の出したものであることも含めて、今これが生きているとは思えないほうがいいと思います。

○本間座長 事実確認をありがとうございました。

あと、ウェブのほうで藤原委員、お願いします。

○藤原専門委員 別に揚げ足を取るわけではないのですけれども、今、最後の説明のところで、リスク管理機関から食品安全委員会に対して管理基準について何か要請があるかもしれないからみたいな感じだと、来なかったらどうするのと。これはその間の話合いというか、そういうのはないのですか。省庁間の話合いみたいなのはないのかなというのが気になったのですけれども、向こうから指示してくれればやるという仕組みで、さっき、特別な場合にこの自ら評価をやるのだという説明が最初にあったのですけれども、評価の依頼が来るだろうねとっていて、来なかったら評価されないじゃんという感じにも聞こえてしまったので、その辺のコミュニケーションというか、省庁間のコミュニケーションはどうなっているのかというのを教えてもらっていいですか。

○本間座長 事務局、回答の方よろしくお願いします。

○楠川情報・勧告広報課長 舌足らずで申し訳ございませんでした。

先ほど申し上げたとおり、10月末に評価書が出たばかりでございますので、まだ農水省なり消費者庁の中でもそれに対する評価というのは固まっていないうところとと思われるところでございます。

今回のこの専門調査会は2月でございますので、それまでには恐らく評価なり今後の対策というのも決まってくると思いますので、今後の方向性というのを聴取することも可能でございますし、場合によってはこちらに担当者が出席の上、話をさせていただくようなことも可能ではないかと思っているところでございます。

○前間事務局次長 次長です。

補足ですけれども、消費者庁、厚労省、農水省と食品安全委員会は、今御指摘のようにリスク管理とリスク評価が一体となって行政が運営されるように定期的に連絡会議というのを設けてございまして、今、楠川が申し上げたことに加えまして、レギュラーな会合も設けているということも補足して申し上げます。

以上でございます。

○藤原専門委員 ありがとうございます。

機能的にリスク管理と評価を分けるというのは分かるのですが、ちゃんとその間の連携がないと、気がついてはいたが抜けてしまったみたいなことが起こりかねないのかなと思って心配して聞いたところでした。ありがとうございます。

○本間座長 ありがとうございます。

ほかはいかがでしょう。

私のほうから簡単な質問なのですが、EPAやJECFAでRfDを変えたというのは、発がん影響ですか。それとも非発がん影響からそういったことになったのでしょうか。

では、畝山先生、お願いします。

○畝山座長代理 EPAの評価は発がん影響ですが、JECFAのほうは虚血性心疾患がエンドポイントになって、無機ヒ素のリスク評価としては割と珍しいパターンだと思います。発がん影響に関しては、虚血性心疾患のPoint of departure (BMDL0.5 0.3  $\mu$ g/kg bw per day、発がん影響のBMDL0.1が1  $\mu$ g/kg bw per dayなので発がん性の影響からも守れるだろうという書き方をしておりました。

○本間座長 ありがとうございます。

ほかはいかがでしょう。

よろしければ、先ほど事務局から説明がありましたように、JECFAの新たな評価結果を受けた消費者庁、農水省の対応方針も把握する必要があるということで、すぐにまでこの案件として取り上げることはないかもしれませんが、次回の専門調査会までに状況を整理して改めて検討ということにしたいと思っておりますけれども、それでよろしいでしょうか。

ありがとうございます。では、そのようにしたいと思います。

それでは、次は昆布由来のヨウ素についてよろしく願いいたします。

○楠川情報・勧告広報課長 では、昆布由来のヨウ素についてでございますが、ヨウ素については厚生労働省の定めております食事摂取基準におきまして成人で3,000 $\mu$ g/日という耐容上限量が設定されておりますけれども、一般の方の食事調査でヨウ素の摂取量が耐容上限量を超過しているような事例が珍しくないようで、現行の耐容上限量が妥当であるかどうか評価してほしいという管理栄養士の方からの御提案でございます。

こちらの提案は、現状で食品からのヨウ素の摂取によって健康被害が生じているのではないかという御懸念ではなくて、昆布からの摂取に限定すれば耐容上限量はもっと高いのではないかという問題提起でございますので、自ら評価の案件候補として考えた場合は、

健康被害の発生またはそのおそれがあるものという要件には合致していないのではないかと考えられます。

また、耐容上限量という形で過剰摂取とならないための摂取量が定められております以上は、仮に国民の一部において現状の摂取量がこれを上回っているという事実があるのなら、健康被害が生じることのないように取るべき対策というのは栄養指導等なのではないかと考えられるところでございますが、いかがでしょうか。

○本間座長 皆さん、いかがでしょうか。何か御意見、御質問は。

平沢委員、お願いします。

○平沢専門委員 日本では確かに昆布由来で健康被害はないと思うのですが、たしかオーストラリアか何かで豆乳に昆布由来のヨウ素を添加して体調不良になったとかで日本の業者が訴えられたみたいなのが、たしかヨウ素だったと思うのですが、あった記憶があって、日本では全然問題にならないのに、たしかその企業は賠償金みたいなのを結構払ったようなことが10年ぐらい前にあったような気がするのですが、これはもうちょっと調べたほうがいいのかなともこれを見て思ったのですが、そこはどうなのか、もし御存じだったら教えてください。

○畝山座長代理 オーストラリアのヨウ素過剰摂取による健康被害の件は、もともとヨウ素の摂取量が少ないところに日本人並みのヨウ素を取ると健康被害が出るということです。日本人はもともと過剰摂取で脱出現象がおこっているため過剰症が出にくいとされます。しかし日本の商品をそのまま外国に輸出するとたまにそういうことが起きるという問題だったと思います。

○本間座長 日本人は耐性があると考えていいのでしょうか。

○畝山座長代理 日頃から取り過ぎていると甲状腺におけるヨウ素の有機化反応が阻害されるようです。ヨウ素はそういう性質があるみたいで、常にたくさん取っていると特に健康被害は出ないのに、非常に少ない人たちが急に取ると症状が出ることもあるらしいということです。

○本間座長 日常生活で食品から取る分にはそんなに問題はないような気がするのですが、確かに添加したようなものに関してはそういった可能性はあるような気がしますが、この趣旨からすると、通常の商品からと考えると考えるのですけれども、そちらに関しては特に問題ないと考えてよいですか。それとも何か栄養学的な指導が必要ですか。

○畝山座長代理 阿部さんがいらっしゃらなくて。

○本間座長 そうか。

どうぞ。田沼委員、お願いします。

○田沼専門委員 私どもは、ホテルや外食の事業もあるので海外の方も多く、日本人は食べ慣れています、外国人は体調を崩すということもあるようです。文化的に腸で養ってきた大腸菌や乳酸菌の働きの違い等あるのでしょうか。先ほどのヒ素や昆布由来のヨウ素、同じ食材によるアレルギーの出方も長期的な食文化により異なるのかもとも思うことがあります。このあたりの基準についてアドバイスをいただくと有難く思います。

以上です。

○本間座長 意見では外国人のことは特に触れていなくて、小児に関しては少し気にされているような意見ですけれども、皆さん御意見はどうでしょうか。

今村先生、お願いします。

○今村専門委員 今村です。

いい悪いということではなく、ヨウ素の問題は食塩と似たような面があって、もともと必要量があって、その上で日本人はほかの国に比べてたくさん食べているというものだと思うのです。たくさん食べていると、多少たくさん取ってもしんどくないというのは食塩とかでも同じなわけですけれども、適切に食べたほうがいい量というのは食塩などでも設定されているけれども、現実、日本では誰も守っていないというような状況があるものなので、栄養指導としてやるべき問題と、これは出してはいけないでしよう規制する問題とはちゃんと分けて考えたほうがいいと思うのです。

今、このヨウ素の問題を提起していただいている内容を見ると、私は栄養指導の問題かなと思いますし、その中で、外国と日本の食分化の差というのはやはり外国に対してのリスクコミュニケーションの話かなと思いました。

以上です。

○本間座長 いかがでしょうか。個人的には、外国人が食べるケースがあるかもしれませんが、日本人と違ってたまにしか食べない。そういったときには起きるのかもしれない。例えばたまにヨウ素を取ることに関しては、この間の福島の原発事故の後に放射性のヨウ素が甲状腺にたまり、被爆するということで、緊急的にヨウ素が投与された措置を取られたかと思いますが、そのときのヨウ素の量というのは桁違いに多いのではないかと思います。緊急措置としてはそういったことは取られるかと思うので、外国人がたまたま来たときに取ったものがそれだけの大きなリスクになるとは私は考えにくい

のではないかと思います。

○田沼専門委員 分かりました。

○本間座長 いかがでしょうか。

放射線の専門の祖父江先生、どうでしょうか。

○祖父江委員 緊急事態のリスクの摂取は、やはりリスクを避けるためにどうしても必要なもので、症状が出る云々はスケールが違うと思いますけれども、インバウンドの方々は多量に摂取するとしても一時期ですので、なかなか指導等もしにくいような気がしますけれどもね。懸念はある程度分かりますけれども、リスク評価というようなことになじむのかなというところでは。

○今村専門委員 今村ですけれども、よろしいですか。

先ほどの福島原発のときのヨウ素の量なのですけれども、あのときでさえヨウ素の薬が足りなかったら普通に昆布を食べてもらえば似たような量が取れるということで、日本人は昆布を食べてもらうというのでかなり対応できますよねという話があったぐらい、日本人はふだんからヨウ素をたくさん食べていると思いますので、日本人にとっては極端に多い量というほどではないという状況があると思っています。

以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

ほかに御意見はありますか。

私はこれは栄養指導の問題ではないかと思っていますので、特に大きなリスクはないのではないかと考えますけれども、皆さん、どうでしょうか。よろしいですか。

ありがとうございます。

それでは、これは今言ったように、栄養指導の見直しなどのリスク管理の問題ということで整理させていただいて、自ら評価の案件の候補とすることは見送るということにしたいと思います。よろしくをお願いします。

それでは、次はPFAS全般ですね。よろしくをお願いします。

○楠川情報・勧告広報課長 こちらは、令和6年に評価結果を公表したばかりでございますPFASに関する御提案です。提案者の方は高木基金というNPO法人の出した報告書を御覧になって、食安委が令和6年に公表した評価書の評価過程に疑義があるとされていて、評価をやり直すとともに全てのPFASを対象とすべきとの御主張です。

この高木基金の出した報告書なのですが、主な主張は、外部に委託して収集されました

PFASに関する公表文献のうち、評価書では7割以上が差し替えられていたということで、評価過程に疑義があると訴えるものでございますけれども、こちらについてはそもそも汚染物質の評価のプロセスに関して間違っただけの理解をされていることに基づく御主張ではないかと考えております。

もう少し詳しく御説明いたしますと、PFASの場合もそうだったのですが、外部に委託して最初に収集する公表文献というのはあくまでも評価の出発点ということになっております。PFSAの場合ですと、ここに各国の評価機関が評価の根拠として用いましたものなど、文献が抜けているということでございましたので、それを加えるということがされたほか、評価の過程で専門家が新たに必要と考えて収集した文献もありまして、これも加えております。こうした公表文献全てを評価には用いているということなのですが、公表文献を集めてくれば評価書になるわけではなく、評価書というのは基本的には得られた科学的知見を整理、統合して、評価結果に至る道筋というのを示したものでございまして、その中で実際に引用されたり参照されたりしたものが評価書の末尾に参考文献一覧ということで掲載されることになるわけでございます。このように、当初収集された公表文献と評価書の参考文献一覧に記載されます文献というのは目的も成り立ちも違いますので、それらが一致しないというのはむしろ当然でございます。

PFASの場合ですと、当初選定された文献のうち、最終的に評価書の参考文献として記載されたものというのは約3割ということでございましたが、同様のプロセスで評価されました過去の事例を見てみると、鉛でも約3割、カドミウムに至っては1割程度となっております。PFASで何か特別なことが起きたというわけではないのが御理解いただけるかと思っております。

そのほか、令和6年に公表した評価書では、PFOS・PFOAのほか、提案者も触れていらっしゃいますPFHxSについても検討はしているのですが、評価を行うに十分な知見が得られなかったということで、毒性に関する指標値の算出は困難と判断しております。

それ以外のPFASについても、健康影響ですとか環境中及び食品中の濃度、ばく露等に関する情報収集の充実が必要としているところなのですが、今のところ、評価に至るような新たな科学的知見が集積されている状況にはございません。

また、この提案者の方は全てのPFASということもおっしゃっているのですが、そうなりますと、物理的・化学的性質が全く異なるものも含めた多数の化合物が含まれることとなりますので、これをまとめて評価するというのはあまり意味がないと思われまして、実際にそのような評価に取り組んでいる国があるとは承知していないところでございます。

私の説明は以上でございます。

○本間座長 ありがとうございます。

今、事務局から説明がありましたように、PFSAに関しては既に自ら評価案件として取り上げて、昨年、食品健康影響評価を終了したということです。ただ、この高木基金PFASプ

プロジェクトのほうから評価過程に疑義が生じているということで、この方はPFAS全般について再評価が必要ではないかという提案です。それに対しての説明が先ほど事務局からありましたけれども、何か御質問、御意見はありますでしょうか。

河村委員、お願いします。

○河村専門委員 ありがとうございます。

私はこの件に関して専門的な根拠を持っていないので、専ら提案の内容と今の事務局のお答えを聞いた上での質問ということになるのですけれども、今の事務局の御説明ですと、間違っていたらごめんなさい。おおむね要約すると、当初挙げられた多くの文献と報告書の最後の参考文献というのに相違があること自体は普通のことであるから問題ないというお答えだったと私は理解したのですけれども、提案者である高木基金の報告書などを読みますと、要するに、そのピックアップの仕方が恣意的だったのではないかということをおっしゃっているように私は思いまして、何を申し上げたいかという、私自身このことに関して意見を持っているわけではないのですが、提案者の指摘と回答が合致しているようには私は聞こえなかったのですけれども、その点についてはいかがでしょうか。

○本間座長 事務局の説明が不十分だということですか。

○河村専門委員 指摘されていることに対する回答になっているのかどうかという点です。文献の最後の何でしたか、要するに、全部の論文を読むわけではないのだから、参考とした論文が、最初に掲げられたものの一部になっていたり、それと違っていたりするのは当然なことであるという回答と、提案者の御指摘事項というのは100%合致していると私には見えないのですけれども、事務局見解は合致しているということによろしいのでしょうか。

○本間座長 事務局の説明が乱暴だというようなことに感じたと思うのですけれども、事務局、いかがでしょうか。

○楠川情報・勧告広報課長 そうすれば、もしかすると3割とか1割ということは申し上げないほうがよかったのかもしれませんが、そもそも評価書の作成プロセスからいたしまして、最初に集めた公表文献の一覧というものと評価書に載るものの一覧というのは一致するのが普通というわけではない、違って当たり前だというところで止めておけばよかったのかもしれないのですけれども、1割だから悪いとか3割だからいいとかというものではないのは確かでございます。

○河村専門委員 私の質問は何割だからいいとか悪いとかということではなく、この提案

をされた方は、文書の選択が非常に誘導的であるという点を指摘されているかと。

○本間座長 よろしいですか。また事務局のほうから別に説明させていただきます。よろしくをお願いします。

○井本評価第一課長 では、評価一課長のほうから追加で御報告させていただきます。

今御指摘いただいたのは、文献の数の話だけではなくて、最終的に恣意的だというような、評価の過程において評価が適切に行われなかったのではないかというものも、含まれていたという御指摘ではないかと思うのですが、そういう理解でよろしいですか。

○河村専門委員 私の質問の趣旨は、提案者の主張はそういうことではないですかということでございます。

○井本評価第一課長 そこについては何点かお答えできることがあるかと思えます。

1つ目は、最初に予備調査で得られた論文は全て評価を担当する専門家の先生にお見せして、全部読んでいただいているということなので、入手したものを隠すとかはじくということはプロセス上行われていません。これは昔からそうなのですけれども、大量の文献がございますので、予備調査で得られたものは全て担当の専門家の先生方にお読みいただいている。さらに、予備調査のときには大量の文献があるので、アブストラクトと表題だけで選んできますけれども、いただいた文献については全て本文まで全文を専門家の先生にお渡しして査読いただいている。その結果として、専門家の先生方が結果としてどのように印象を受けられるかというか、総括したらどうなのかという文書をサマライズして書いていただくというプロセスになります。したがって、全ての文献がこうでした、こうでしたということ、論文講評ではないので、論文の中には複数のものをまとめた総評のものもあったり、結論が全く違うようなものがばらばらあった中で、その信頼性であるとか精度であるとか内容を専門家に御評価いただいて、各セクションについての文章をまとめていただいたものというプロセスになってございます。

したがって、全ての文献を参考文献という形で引用する形での完成形にならないために、結果的に専門家の先生方がお作りになった総評としての文章、本文に対して、そこはどこに書いてありますかというものを参考文献としておまとめいただくと、最終的なリストは最初に入手した文献リストとは違っているという成り立ちでございますので、数についても評価プロセスにおいても疑義はないと思っております。

また、今の御指摘の「評価内容がおかしいのではないか」というお話について、特に海外の指標値の数値と日本における専門家が選ばれた数値に違いがあると言われておりますけれども、海外が指標値を作ったときのベースとなった論文は全て専門家の先生方にお見せして、その内容を評価して決めていただいた上で、実際の結論が得られているものなの

で、一個一個の文献に対してこれがいいとか悪いとかというよりも、指標値の数値に対して全く影響がないということは確認しておりますので、そういう意味からすると、結論において大きな差はない、揺らぐものではないと理解しております。その点については、こちらのほうの申出者が主張されている「結果に影響があるか」と言われる点については、「指標値を変えるような文献はほかになかった」と言えると思います。影響を与える可能性のある文献は全てお読みになられて、専門家の御判断でその数値になったということでございますので、そのプロセスにおいて問題はないと事務局は理解してございます。

以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

河村先生、今の回答でいかがでしょうか。

○河村専門委員 今回の回答で私の質問にはお答えいただいていると思います。ありがとうございました。

○本間座長 ありがとうございます。

ほかの先生、いかがでしょうか。

どうぞ。お願いします。

○久我専門委員 御説明ありがとうございます。

事務局のほうから御説明いただいたように、これは評価していただいた直後で、そんなに新しい知見が出てきているわけでもないということだと思えますし、とはいえ、これは報道等もされているように、国民からするとやはり危ないのではないかなというところで関心があるところだと思います。

今回、評価書の中で、今後に向けた課題みたいところで、まだまだ情報が足りないところがあるからこれから調べていかなくてはいけないみたいなことも含めてリスク管理機関、各管理機関に通知していただいていますので、これは今後新しい知見みたいなものがどんどん出てきた場合には、むしろリスク管理機関側のほうから改めて評価したり基準を見直したりという話が出てくる可能性も多分にあるという理解でよろしいでしょうか。

○井本評価第一課長 ありがとうございます。その理解のとおりでございます。

基本的にはリスク管理機関というのは国民の健康・安全を直接的に守るために規制法令を所管している組織でございますので、私たちが評価書を出すさきにかかわらず、国民の安心・安全をある意味満たすためにそういった制度を運用しているということなので、実際の法律の定義によりますと、そういった施策を講ずる際には食品健康影響評価を受けなければならないと規定されておまして、リスク管理機関がそういう規制を導入する際

に、食品健康影響評価はどうかという形で本来は諮問をいただいて、それに基づいて私どものほうで評価を行うというのが通例でございますので、そういったものを契機として調べてくださいねというお話もしているので、全く野放図というよりは、各リスク管理機関が基準を定めつつ、その後もフォローしていただいていると理解してございます。

○久我専門委員 承知いたしました。どうもありがとうございます。

○本間座長 ほかによろしいですね。

それでは、このPFAS全般に関しては評価済みと整理して、自ら評価の案件候補とするところというのは今回見送りとしたいと思います。よろしくをお願いします。

それでは、次に羊肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリについてお願いします。

○楠川情報・勧告広報課長 こちらは羊肉でもカンピロバクターの汚染があることが知られているので、国内で未加熱の羊肉が提供されれば食中毒のおそれがあるという理由で提案があったものでございます。

提案理由に挙げられております本年1月の事例でございますが、こちらは御自身でも述べておられるとおり、同時に未加熱の鶏のレバーも提供されておりますので、羊肉が原因のカンピロバクター症とは言えないところでございますが、羊肉を加熱せずに食べればカンピロバクター症のおそれがあるのは確かと言えるかと思えます。

一方、食中毒の防止の観点から、鶏肉なり羊肉に限らず、肉はしっかり火を通して食べるようにという指導もされている。そういうリスク管理措置が取られているところでございまして、これが守られていれば羊肉のカンピロバクター症というのは懸念するには及ばないという面もあるかと思えます。

また、カンピロバクターにつきましては、昨年度のこちらの専門調査会における自ら評価に関する議論を受けまして、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きましては、本年5月より微生物・ウイルス専門調査会において見直しが行われつつあるところでございます。

汚染された食品が鶏肉なのか羊肉なのかということで健康影響は大きく異なるとは考えられませんし、そういった状況の中であまりデータのない羊肉でも並行して評価を進めるのが適切かどうかということも含めまして御検討いただければと思います。

○本間座長 ありがとうございます。

こちらの案件は、昨年度、鶏肉中のカンピロバクターについての健康影響評価ということで微生物・ウイルス専門調査会で議論するという事になったかと思っています。今回、羊の肉ということで新たに提案されましたけれども、昨年鶏肉中のカンピロバクターの評価については現在どのような審議状況になっているか、山本委員長、お願いします。

○山本委員長 微生物・ウイルスを担当しております山本です。

5月から検討を開始しておりまして、現在、リスクプロファイルとしてまとめてあるデータについて見直しつつ、評価をどのように進めていくかということについて議論をさせていただいている最中で、実際にこれまでやったリスク評価のやり方でいいのか、それとも何か基準値を設けるようなやり方をするのか、その辺についても議論を深めていただいているところです。

○本間座長 ありがとうございます。

この件につきまして何か御質問、御意見はありますでしょうか。よろしいですか。

これも先ほど言いましたように、既に鶏肉のほうで自ら評価として取り上げています。そちらもあることから、羊肉であっても適切に加熱調理を行えば同様に食中毒リスクを低減できるのではないかと考えていますので、今回の自ら評価の案件候補からは見送るということにしたいと思っておりますけれども、よろしいですね。

ありがとうございます。

それでは、次に魚介類及び魚介類加工品以外の食品に含まれるヒスタミンについてお願いいたします。

○楠川情報・勧告広報課長 こちらの御提案は、輸入チーズを食べて口のしびれ等の健康異常が生じたという訴えに基づいて、チーズを分析したところ、ヒスタミンが検出されたという事案が過去にあったということで、積極的に注意喚起が行われています魚介類及びその加工品以外の食品に含まれるヒスタミンを自ら評価の対象としてはどうかとの御提案です。

これも提案を受けまして過去数年を遡って確認してみたのですが、食中毒統計においては、魚介類及びその加工品以外でヒスタミン食中毒を起こした事例というのは確認されませんでした。

また、本件は昨年にも同じ提案をいただいているのですが、昨年度におきましては、まず魚介類及びその加工品以外の食品に含まれる場合も含めて、ヒスタミンについては食品安全委員会のほうでファクトシートを公開しておりまして、直近では令和3年度にも更新していること、また、それ以降新たな情報が確認されていないことから、情報収集を継続するという御判断をいただいたところでございます。それ以外、本年度、現時点に至るまで特に新たな情報は得られていない状況でございます。

○本間座長 ありがとうございます。

こちら私の記憶では昨年度の自ら評価案件として上がりましたけれども、見送るということになったかと思っております。今回も同様に新しい情報がないということで、事務局から

はまた同様に見送るという意見ですけれども、委員の皆さん、何か御質問、御意見はありますでしょうか。

どうぞ。よろしくお願いします。

○久我専門委員 たびたび申し訳ありません。

1点質問なのですが、ヒスタミンが生成されるのは、やはりもともとのヒスチジンが多いかとか、そこから後の水分活性とかいろいろな条件によって本当にそれが起きやすいかどうかというのが変わってくるのだと思っております、チーズとかだとそこまで赤身魚よりは少ないのかなというのがあって、専らいろいろな厚労省さんとか農水省さんで公開している情報でも、赤身魚については気をつけてくださいという注意喚起がされている認識であります。

ただ、御指摘のようにチーズとか大豆加工品とかでもないわけではないので、事業者さんとかは特に気をつけていただかないといけないかなと思うのですが、その辺りの観点から、ファクトシートとかのほうに赤身魚以外についても注意喚起とかというのは現状載っているものなののでしょうか。今回、評価はしないにしても、こういった御指摘もありますので、差し支えなければ、可能性としては低いのかもしれないですけれども、そこにも載せていただくみたいな検討はできるものなののでしょうか。

○本間座長 事務局、いかがですか。

○古田評価第二課長 現状ではファクトシートの中にワインやチーズ等の発酵食品にも含まれていることがありますというような記載がございますので、そういった知見も含まれているということです。

○久我専門委員 ありがとうございます。

そこまで確認してこなかったもので、失礼いたしました。ありがとうございます。

○本間座長 ありがとうございます。

ウェブのほうから今村委員、お願いします。

○今村専門委員 今村です。

今、事務局の説明で気になったのですが、チーズなどでは事件として確認できないということなのですが、一般的に考えて、発酵食品はヒスタミン中毒は起こり得ると思うので、被害そのものがないというわけではないと思うのです。ただ、魚などは腐る前の段階でもヒスタミンがたぐさまでできてしまうわけですが、チーズとかということかなり発酵が進まないヒスタミンをため込まないと思うので、そこに大きな差があると思

うのです。自ら評価をする必要はないとは思いますが、今の御意見にあったように、ヒスタミン中毒というのは古くなったチーズとかみそとか納豆とかでも起こり得ると思いますので、ファクトシートなどでそういったことの注意喚起はしたほうが良いと思います。

以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

ファクトシートに記載があるということで理解していただけたと思いますので、ほかの先生、いかがでしょうか。よろしいですか。

よろしければ、こちらに関しても、食品中に含まれるヒスタミン濃度の実態等に関する情報収集はまた行うということで、評価案件としては見送るということにしたいと思います。よろしくをお願いします。

次に、クドア属等粘液胞子虫についてよろしくお願いします。

○楠川情報・勧告広報課長 こちらは、ヒラメのクドア・セプテンpunkタータについては食品安全委員会において自ら評価を行って、食品衛生法に基づく規制措置も講じられているところなのですが、食中毒事例において患者の便からクドア・セプテンpunkタータ以外のクドア属等粘液胞子虫の検出があったことがあるために、これらも自ら評価の対象としてはどうかという御提案です。

こちら先ほどの事例と同じような形で、昨年度も自ら評価の案件候補として提案があったものでございます。提案を受けて、昨年度に情報収集を行いましたところ、こちらの資料の④にも記載しておりますとおり、中毒事例におきまして魚や患者の便から粘液胞子虫が検出されたことがあるのは確認できたのですが、一方、これらの粘液胞子虫の病原性ですとか胃腸炎症状が生じる機序に関する知見というのは十分でない、因果関係は確認されていないということで、情報収集を継続するという御判断をいただいたものでございます。それ以外、現時点に至るまで特に新たな情報は得られていないところでございます。

○本間座長 ありがとうございます。

こちら昨年度同様に自ら評価案件として提案されましたけれども、情報収集を継続するという見送られた案件です。今回も昨年から新たな情報はないと考えて見送るということでよろしいでしょうか。

どうぞ。田沼委員、お願いします。

○田沼専門委員 ありがとうございます。

これはただの報告ですが、実は私どもの事業所の中でお刺身を出すことがあります。お刺身はマイナス20℃で4時間以上冷凍したもの以外は私どもは出さないのですけれども、

今回、富山県のある事業所で近海のマグロが多く取れたので、これをどうしても使ってくれということで使いました。その結果、26人食事をなさって、11人の方が少し下痢があって、下痢は皆さん1回で済んで回復の方向に行ったのですけれども、これは保健所のほうにも連絡いたしました。保健所が入りましたら、やはりクドアだったのです。今まで私どももヒラメという意識でずっと聞いてきたのですけれども、メジマグロの身の中にもクドアがいたということで、これは保健所のほうでも珍しいので全部商品を持ち帰られました。そういうことが一度ありましたので、御報告だけさせていただきます。

以上です。

○本間座長 貴重な御意見をありがとうございます。

これは、食品安全委員会は何か把握されていたでしょうか。大丈夫ですか。

これは年間どのくらい報告されているものですか。今回11人ですか。26人ですか。

○田沼専門委員 食べたのは26人、発症したのは11人でした。

私どもの事業所ではないですが、インターネットで調べたところ去年の1月に九州の地域でやはり111人マグロでクドアが出たという記事が載っていました。海水温や環境が変わっているので、ヒラメだけでなくマグロにも出たのでしょうか。

○本間座長 それは冷凍しなかったという管理の問題ですか。

○田沼専門委員 管理の問題です。処理の仕方というか料理の仕方と思いますので、やはり冷凍を一度するか、75℃で5分以上熱するとか、それをやれば安全だと思います。

○本間座長 ありがとうございます。

どうぞ。お願いします。

○楠川情報・勧告広報課長 被害の発生状況ということで御質問があったのですけれども、昨年度、令和6年度ですと、件数としては23件、患者数としては245人ということで報告されております。

○本間座長 ありがとうございました。

最初に事務局から説明がありましたとおり、リスク管理の問題であるものに関しては扱わないという方針に従い、こちらは評価案件としては見送るということにしたいと思いますので、よろしく申し上げます。

それでは、最後に食品中のウイルスリスク管理のための研究ということです。こちらをお願いします。

○楠川情報・勧告広報課長　こちらは、我が国の食中毒統計を見るとウイルス性食中毒が多く報告されているということで、その主体はノロウイルス、サポウイルス、A型肝炎ウイルス及びE型肝炎ウイルスであるということで、これを自ら評価の対象としてはどうかという御提案でした。

食中毒統計を確認させていただきますと、近年報告されているウイルス性食中毒というのはほぼ全てノロウイルスでございまして、まれにサポウイルスが混じっている程度でございまして。

一方、この資料の④にも示しておりますが、感染症発生動向調査週報によりますと、令和6年にはA型肝炎は137件、E型肝炎は526件報告がございまして、このうちどの程度が食品を経由したものであるかについては不明でございまして。

これまでのこれらのウイルスに関する食品安全委員会の取組といたしましては、②にお示ししておりますとおり、A型肝炎ウイルスについてはファクトシート、ノロウイルスについてはリスクプロファイルを公開しております。E型肝炎ウイルスについてはリスクプロファイルを公開するとともに、豚肉の生食に係る食品健康影響評価の一環でリスク評価も実施しているところでございまして。

また、リスク管理の観点からいたしますと、E型肝炎ウイルスを除けば、調理従事者を介した感染も大きく関与しているのではないかと考えられますので、流通食品に例えばウイルス数みたいな基準を設定するというにはあまり意味がないのではないかと考えられます。また、調理前の手洗いの徹底ですとか、適切な加熱処理ということ、衛生対策を徹底していただくことによって、これらのウイルスによる感染のリスクは下げることができるのも明らかでございまして。

このような状況を踏まえまして、現時点でリスク評価を行う意義ですとか、リスク評価を行うのに十分な知見が蓄積されているかという観点を含めまして御議論いただければと思います。

○本間座長　いかがでしょうか。こちらは新規の案件ですけれども、既にファクトシート等で取り上げられているということですが、A型肝炎、E型肝炎に関しては特に食中毒とはあまり関係ないような気がしますけれども、サポウイルスに関しても発生は多くはないでしょうけれども、恐らくノロウイルスに比べたら圧倒的に少ないのではないかと考えます。

いかがでしょうか。よろしいですか。

よろしければ、こういったウイルスによる食中毒のリスクというのは否定はできませんけれども、リスクを低減するための新たな対応をするためにリスク管理措置が想定されていないということで、選定基準を考えると、これを適切に対応するためには食品健康影響評価の必要性が高いと判断されるということには該当しないのではないかと考えますの

で、私としては自ら評価の案件候補とすることは見送りたいと考えていますけれども、よろしいですか。

ありがとうございます。

これで7つ全部終わりました。何か言い忘れたこととかはないでしょうか。

ないようでしたら、議題（5）の本日の議論を整理しますと、資料3-1の検討事項は7件ありますけれども、このうち、恐らく最初の無機ヒ素以外に関しては自ら評価の対象ではないと整理したいと思います。そして、事務局においてさらに情報の収集をいただいて、次回の47回の企画等専門調査会について最終的に取扱いを決定するものは最初の無機ヒ素の1件であると考えていますけれども、それでよろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、事務局は次回に向けて引き続き情報の収集をよろしく願いいたします。

これで議題は全て終了いたしましたけれども、その他、事務局から何かございますでしょうか。

○藤田総務課長 特にございません。

○本間座長 それでは、以上につき、本日の議題は全て終了いたしました。

次回の日程につきまして、事務局より説明をお願いします。

○藤田総務課長 事務局でございます。

次回の企画等専門調査会では、令和8年度食品安全委員会運営計画、令和7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8年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画、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候補の選定などについて御審議いただくことになると考えております。

次回の企画等専門調査会の開催については、来年2月13日金曜日、10時からを予定しております。

以上です。

○本間座長 それでは、以上をもちまして第46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。