

食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会 第92回議事録

1. 日時 令和6年4月15日（月）14:00～15:58

2. 場所 食品安全委員会中会議室（Web会議システムを利用）

3. 議事

- （1）座長の選出・座長代理の指名等
- （2）アニサキスのリスクプロファイルについて
- （3）食品により媒介される微生物等に関する評価について
- （4）その他

4. 出席者

（専門委員）

小坂座長、浅井専門委員、安藤専門委員、上間専門委員、春日専門委員、
岸本専門委員、工藤専門委員、熊谷専門委員、小関専門委員、左近専門委員、
下島専門委員、久枝専門委員、三澤専門委員、宮崎専門委員、横山専門委員

（専門参考人）

大西専門参考人、砂川専門参考人

（食品安全委員会委員）

山本委員長

（事務局）

中事務局長、及川次長、前間評価第二課長、寺谷評価調整官、
水野課長補佐、水谷評価専門官、吉原技術参与

5. 配布資料

- 資料1 令和6年度食品安全委員会運営計画
- 資料2 食品安全委員会における調査審議方法等について（平成15年10月2日食品安全委員会決定）に係る確認書について
- 資料3 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～アニサキス～（案）
- 資料4 アニサキスのリスクプロファイル（案）作成について
- 資料5-1 食品により媒介される微生物等に関する評価に係る審議について
- 資料5-2 国際機関等の情報を参考とした優先性選定に係る指標の検討
- 資料5-3 評価の優先性（ハザード及び食品の組み合わせ）の検討に必要な項目（案）

資料5-4 評価の優先性の検討のためのスコアリング方法案

参考資料1 「食品安全委員会における調査審議方法等について」の一部改正について

参考資料2 食品健康影響評価の優先性の検討について

参考資料3 ハザード別情報等

参考資料4 食品安全委員会でこれまでに実施した微生物等に関する評価、作成したりスクプロファイル及びファクトシートについて

6. 議事内容

○前間評価第二課長 それでは、定刻となりましたので、ただいまより第92回「微生物・ウイルス専門調査会」を開催いたします。

私は、事務局評価第二課長の前間と申します。

本年4月1日付で専門委員の改選がございましたので、座長が選出されるまでの間、議事進行を務めますので、よろしくお願いいたします。

本日は、ウェブ会議システムを併用した形で、公開で開催をしております。また、本専門調査会の様子につきましては、食品安全委員会のユーチューブチャンネルにおいて動画配信を行っております。

さて、去る4月1日付で専門委員の改選があり、2名の専門委員が再任されましたので御紹介申し上げます。事務局よりお名前を御紹介さしあげますので、一言御挨拶いただければ幸いです。

小坂専門委員でございます。

○小坂専門委員 東北大学の小坂です。どうぞよろしくお願いいたします。

○前間評価第二課長 久枝専門委員でございます。

○久枝専門委員 感染研寄生動物部の久枝です。よろしくお願いいたします。

○前間評価第二課長 どうぞよろしくお願いいたします。

本日の会議につきましては、15名の専門委員に御出席いただいております。また、本日は大西専門参考人に御出席いただいております。なお、砂川専門参考人は少し遅れての御出席と伺っております。

食品安全委員会からは山本委員長が御出席です。

次に、本日の議事と資料について確認を行います。

○水野課長補佐 事務局の水野でございます。

先生方におかれましては、お忙しい中、会議に御出席いただきましてありがとうございます。

ます。本日の議事ですけれども、（１）「座長の選出・座長代理の指名等」、（２）「アニサキスのリスクプロファイルについて」、（３）「食品により媒介される微生物等に関する評価について」、（４）「その他」でございます。

本日の資料ですが、議事次第と専門委員名簿のほかに、資料が資料１から資料５－４までと参考資料が１から４までとなっております。

資料に不足等ございませんでしょうか。不足等ございましたら、事務局までお申し出いただければと思います。

また、本日、ウェブ会議形式を併用して行いますので、会議を始める前にウェブ会議形式で御参加いただく方への注意事項を簡単にお伝えさせていただきます。

発言者の音質向上のため、発言しないときはマイクをオフとしていただきますようお願いいたします。

御発言いただく際、こちらの挙手カード、お送りしてあるものについては赤色になっておりますけれども、会場のほうは黄色となっておりますが、こちらを御提示いただきますか、もしくはウェブ会議画面上の挙手ボタンを押していただきますようお願いいたします。発言の最後には「以上です」と御発言いただき、マイクをオフとしてください。

接続不良や通信環境に問題がある場合には、カメラをオフにすることや再入室により改善する場合もございます。マイクが使えない場合には、ウェブ会議システムのメッセージ機能によりお知らせをお願いいたします。全く入室できなくなった場合には、お手数ですが事務局までお電話いただきますようお願いいたします。

また、議事中、議決事項等に関する意思確認をいただくことがございますが、御賛同の場合には、事前に送付しております同意カードを使用していただくか、手で丸をつくるといった形、御意見がある場合には挙手カードを使用していただくなど意思表示のほうをよろしくをお願いいたします。

以上がウェブ会議における注意事項となります。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

○前間評価第二課長 よろしいでしょうか。

それでは、議事に入ります。まず、議事（１）の「座長の選出・座長代理の指名等」です。先ほど御紹介いたしましたとおり、４月１日付で専門委員の改選がございましたので、本日はまず座長の選出を行いたいと思います。

食品安全委員会専門調査会等運営規程の第２条第３項に、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とされております。皆様、いかがでしょうか。御推薦いただけますでしょうか。

工藤委員、お願いします。

○工藤専門委員 私からは、長年にわたる微生物・ウイルス専門調査会の専門委員として

の御経験と、それから国際機関での評価や医学、疫学分野の幅広い御見識をお持ちの小坂専門委員が適任かと思えます。

○前間評価第二課長 ありがとうございます。

そのほかいかがでございましょうか。

岸本先生、お願いします。

○岸本専門委員 私も、長年の専門委員としての御経験を踏まえ、微生物の国際的な評価や公衆衛生の分野にも精通されている小坂委員が適任かと存じ上げます。

○前間評価第二課長 ありがとうございます。

ただいま小坂専門委員を座長にという御推薦がございました。いかがでしょうか。御賛同いただける方は、青色の同意カードを御提示いただくか、リアクションボタンまたは手で丸をつくっていただく等のお示しをいただけたらと思えます。

(同意の意思表示あり)

○前間評価第二課長 ありがとうございます。

それでは、皆様に御賛同いただけましたので、座長に小坂専門委員が互選されました。

小坂専門委員、前期に引き続きまして、座長をよろしく願いいたします。

それでは、小坂座長から一言御挨拶をお願いしたいと思えます。よろしく願いいたします。

○小坂座長 ただいま座長に選出されました小坂でございます。非常に緊張感を持ってやりたいと思えますし、いろいろなものが複雑化している中で、結構難しいハンドリングのところがあるかと思えますが、先生方の御意見、御協力の下に運営していきたいと思えます。どうぞよろしく願いいたします。

○前間評価第二課長 ありがとうございます。

続きまして、食品安全委員会専門調査会等運営規程の第2条第5項に、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ございしますので、座長代理の指名を座長をお願いしたいと思えます。また、これ以降の議事の進行は、小坂座長をお願いしたいと思えます。よろしく願いいたします。

○小坂座長 ありがとうございます。

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、前期に引き続き、FAO/WHOなどいろいろなところで国際的にも活躍されている春日専門委員にお願いしたいと思いますが、よろしいでしょうか。よければ挙手または同意をお願いします。

(同意の意思表示あり)

○小坂座長 ありがとうございます。

それでは、春日専門委員に、私に何かあったときにすぐ対応していただけるようお願いしたいと思います。

春日専門委員、一言御挨拶をお願いいたします。

○春日専門委員 座長をサポートさせていただきたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。

○小坂座長 それでは、次の議事に入らせていただきます前に、事務局から「食品安全委員会における調査審議方法等について」に基づき必要となる専門委員の調査審議等への参加に関する事項について報告を行ってください。お願いします。

○水野課長補佐 本日の議事に関する専門委員の調査審議等への参加に関する事項について御報告いたします。

「食品安全委員会における調査審議方法等について」につきましては、本年1月16日に開催されました第925回「食品安全委員会」会合において、より一層の中立性、公正性確保のため、一部改正を決定しております。改正内容につきましては、本日の資料、参考資料1を御参照いただければと思います。

改正後の委員会決定に基づき、昨年10月1日付で改選があった先生方も含めまして確認したところ、平成15年10月2日委員会決定の2の(1)に規定する調査審議等に参加しないこととな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。

以上です。

○小坂座長 ありがとうございます。御提出いただいた確認書について相違はございませんでしょうか。

ありがとうございます。

本日は、本年度の運営計画についての説明があると聞いていますので、事務局から説明をお願いいたします。

○前間評価第二課長 承知しました。

本日は、令和6年度最初の専門調査会となりますので、資料1「令和6年度食品安全委員会運営計画」について御説明申し上げます。お手元の資料1を御覧ください。

表紙をおめくりいただきますと目次がございます。昨年度版と同様、第1、事業運営方針から第9の国際協調の推進までの9項目から構成されております。第1及び第2が総論、第3から第9までが各論という扱いになります。

2ページの「第1 令和6年度における委員会の事業運営方針」を御覧ください。昨年度版と同様、国民の健康の保護を最優先に、委員会の所掌事務を円滑かつ着実に実施するとともに、各委員会の業務改善を進めていく旨記載をしております。

続きまして、「第2 委員会の運営全般」を御覧ください。(1)から(6)までの柱立ては昨年度版と変わりございませんが、(5)のリスク管理機関との連携の確保では、令和6年4月の消費者庁への食品衛生基準行政の移管について新たに言及を追加しております。また、(6)委員会におけるデジタルトランスフォーメーションの取組については、デジタル技術を活用した情報収集などの体系化、効率化について実証調査を実施し、課題の整理を行うこと、令和5年度に内閣府に導入されたガバメントソリューションサービス、通称GSSを活用した業務の効率化を推進することについて、それぞれ新たに追記をしております。

3ページの「第3 食品健康影響評価の実施」については、最新の科学的知見に基づき、客観的かつ中立公正なリスク評価を推進する旨記載しておりますが、昨年度版と異なる新たな記述といたしましては、「2 評価ガイドライン等の策定等」において、家畜だけでなく養殖水産動物にも適用し得る薬剤耐性菌の食品健康影響評価指針の改正、ベンチマークドーズ法の活用に関する指針、(Q)SARを活用して変異原性を評価する場合の手引き、昨年9月に開催した20周年シンポジウムにおける成果を踏まえた課題の整理と対応の方向性の検討を行うことを新たに追記しております。

4ページからの「第4 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の監視」から11ページの「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」までの記載につきましては、基本的な記述につきましては昨年度版と変更ございません。

最後に、11ページの「第9 国際協調の推進」を御覧ください。「2 海外の研究者等の招へい」において、昨年度版までは新型コロナウイルス感染症の状況を注視すること、海外からの専門家を招へいできない状況が続く場合はウェブ会議システム等を利用して情報交換等を実施することが記載されておりましたが、感染症法上の新型コロナウイルス感染症の扱いも変更になりましたことから、これらの記載が削除されております。

以上、簡単ではございますが、昨年度版からの変更点を中心とした令和6年度食品安全委員会運営計画の説明でございます。

以上でございます。

○小坂座長 御説明ありがとうございました。

ただいまの説明について御質問等ございますでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、議事の（２）「アニサキスのリスクプロファイルについて」でございます。

まず、これまでのいきさつについて簡単に御説明いたします。資料４を御用意ください。

アニサキスのリスクプロファイルについては、第88回「微生物・ウイルス専門調査会」における審議の結果、作成に係る具体的な議論を進めることとなり、起草委員による起草作業を中心にリスクプロファイル案の作成を進めているところです。

リスクプロファイルの全体構成については、基本的にこれまで作成したほかのリスクプロファイルと同様とすることとし、食品安全委員会が実施中の食品健康影響評価技術研究等の成果を盛り込み、最後に問題点の抽出と今後の課題を整理する予定となっております。

現在、第１章から第３章までのリスクプロファイル案を取りまとめるとともに、第４章「対象病原体による健康被害解析」については、第90回調査会は令和５年９月４日で結構前になりますが、それと第91回調査会が昨年10月30日です。そこでの専門参考人の講演内容を踏まえ、昨年12月18日に行われた第３回起草会議において、アニサキスアレルギー及びレセプトデータに関する記述を整理したところです。

加えて、第５章「食品の生産、製造、流通、消費における要因」及び第６章「対象寄生虫・食品に対するリスク管理に関する取組及びリスクコミュニケーションの状況」についても、第３回起草会議において草案作成作業を行いました。

本日は、第４章、第５章、第６章について、記載の過不足や追記すべき知見といった観点から御審議をいただきたいと思っております。

それでは、まず、事務局より起草会議での議論を踏まえた現時点版のリスクプロファイル案について説明をお願いいたします。

○水野課長補佐 御説明いたします。資料３を御用意いただければと思います。こちらの第１章から第４章までは、第91回の専門調査会以降の修正に下線を付しております。第５章及び第６章につきましては、今、座長から御説明いただいたように、新たに起草作業を行ったという状況でございます。

まず、第３章ですけれども、１点追加がございまして、12ページの下線部です。こちらのアニサキスの不活化効果に関する情報のところになりますが、その他としまして、４行目から木クレオソートを含む製剤に関する知見を追加しております。

続きまして、第４章に参りますが、18ページをお開きください。第４章は「対象病原体による健康被害解析」の章となっておりますけれども、第４章の主な修正としましては、文言の補足であったり、位置の移動、それから、前回、前々回に専門参考人から御講演いただいた内容を踏まえた知見を追加、挿入するという形になっております。

具体的なところにつきましては、まず、18ページから19ページにかけて、慢性アニサキス症に関する記述といったところを補足しております。主に下線部になりますけれども、また、腸アニサキス症が胃アニサキス症と同程度発生しているのではないかといったような

記述を追記しております。それと、アレルギー反応や感作といった用語を脚注のほうで追記しまして、補足して説明をする形となっております。

19ページの35行目からの発症率の部分につきましては、後の21ページの感受性集団といったところに移動をしている状況となっております。

次は、20ページの10行目からが杉山専門参考人に御教示いただきました食中毒統計とレセプトデータの乖離といった記述の箇所になりますけれども、こちらも若干補足の追記をしております。

それから、35行目からの記載がございしますが、ICD10の分類の記載箇所につきましては、内容がアレルギーの言及となっていることも含めまして、こちらからは削除をして、後のアレルギーのほうの項目に追記をしております。

21ページの30行目からの下線の部分は、先ほど申し上げたように、前のところから位置を移動しているといった形となっております。

続きまして、22ページをお開きいただきまして、5行目にヨーロッパカタクチイワシといった表記がございしますが、こちらも含めまして、全体的に魚の和名表記です。ちょっとこちらはばらつきがあるということで、基本的には原著の学名等に基づいて統一をして記載しているといった状況となっております。

次に、23ページは食中毒の発生状況で、23行目が食中毒統計上の事件数の増加について記載をしている箇所となりますが、要因と思われる事項につきまして、魚介類へのアニサキスの汚染の増加等によるものが不明であるがとしつつ、食品衛生法の改正ですとか、あと医師による届出の円滑化、また認知度の上昇といった内容について整理をして、知見を追加して修正をしております。

続きまして、25ページをお開きいただければと思います。25ページの23行目からが(4)「アレルギー」としてございまして、アレルギーに関する知見をこちらにまとめているという形になります。

まず、①から④といった形で項目立てを行って整理をしております。また、前々回、昭和大学の先生の御講演を踏まえた内容をこちらに盛り込んでございまして、基本的には御講演いただいた内容から抽出してこちらに挿入をしているという形となっております。

24行目からが①アニサキスアレルギーとしまして、こちらの総括というような中身に、感作が進んだ場合には、冷凍や加熱処理をしたたんぱく質の摂取でもアレルギー反応を示す例もあるということ。それから、次のページにかけまして、全身症状を呈した報告ですとか、思春期以降の成人アナフィラキシー症例の誘因として約15%がアニサキスアレルギーであったとするアナフィラキシーガイドラインの内容を追記しております。

それから、アニサキスアレルギーに係る交差反応性に関する知見ですとか、アニサキスアレルギーにより遅発性のアナフィラキシーが出現することがあるといった報告を追記しております。

27ページの一番上に行っていただきますと、先ほど申し上げたICD10の内容については

こちらに移動しております、どのようなコードなのかといったところを脚注で補足しつつ、こちらに説明を加えているという形で移動をしております。

同じく27ページの14行目からが②アニサキスアレルギーについてということで、こちらは現状で報告のあるアレルゲンコンポーネントの種類ですとか耐熱性に関する知見、それから、次のページ、アニサキス属間で交差反応があるというような内容も記載をしております。

28ページの22行目、③諸外国におけるアニサキスアレルギーについての見解につきましては、記載内容としては前回から変わっておりませんので、少し内容を整理したという形になっております。フランスのANSESとスペインのAECOSANとEFSAの見解をこちらに載せております。

続いて、29ページの12行目から④アニサキスアレルギーの現状ということで、近年、欧州を中心としてアニサキスアレルギーが成人アレルギーの一因であることを示す知見が増えているということ。それから、このように国内外でアニサキスアレルギーが注目される一方で、アニサキスアレルギーについては過小評価されている可能性があるのではないかということで、こちらを30行目以降に記載しております、35行目からポツとしてその要因をそれぞれ記載しております。

次に、30ページの16行目からアニサキス症の症例ということで、投薬例といったものを記載しております。なかなか治療法等までは書けないのではないかということで、症例をこちらに記載する形で整理をしております。

以上が4章の記載の修正点になります。

続きまして、第5章、第6章に移らせていただきますけれども、第5章、第6章につきましては、リスク管理に関する内容も含まれますので、リスク管理機関からの意見も聴取しつつ、起草作業を行ったという状況でございます。

36ページを開いていただきまして、36ページからが第5章「食品の生産、製造、流通、消費における要因」となっております。こちらは(1)が国内、(2)が海外という形でそれぞれ分けまして、生産状況から汚染実態、環境等の要因、加工、流通、消費段階の状況といった内容に分けて記載をしております。

36ページの3行目からが(1)国内の①生産段階となっております、ここでは養殖における餌の管理ですとか給餌期間について検討を行った報告、それから、卵ですとか稚魚の管理について調査した報告を載せております。

37ページへ行っていただきまして、現在実施していただいております大西専門参考人の研究事業の内容についてはこちらに盛り込む予定としております。そのほか気候変動など海流や海水温等がアニサキスの寄生状況に影響を及ぼす可能性に関する報告を、その下から記載をしている状況になっております。

同じく37ページの35行目からがアニサキスの寄生状況ということで、汚染実態調査をこちらに入れておりますが、37ページから38ページにかけて、東京都で実施された調査結果

等を載せております。こちらは4章から移動した形となっております。

38ページの36行目からは②加工段階となっております、ここでは加工時に留意すべき点、また加工段階での魚製品における汚染実態、ここではしめさば寿司についてですけれども、こういったものを記載しております。

次の39ページに行っていただきますと、29行目からが③の流通・販売段階となっております、ここでもスーパーマーケットなどで行われている対策について紹介をする形で記載しております。

この次の40ページのところにつきましては、令和元年度から大西先生のほうで実施していただきました食品健康影響評価技術研究の結果としまして、スーパー等で販売されていた魚製品のアニサキスの陽性率について調べた報告。こちらは以前、調査会でも御報告いただきましたけれども、こちらについて記載をしております。

14行目からが④輸入生鮮魚介類の汚染状況。こちらは情報があまりないのですけれども、東京都の情報調査を記載。

それから、21行目からは⑤消費ということで、消費段階では、次のページにかけて、国民栄養調査における生魚の喫食量ですとか、喫食段階での食中毒防止対策といったものについてまとめております。

次の41ページの18行目からが（2）海外となっております、まず①の生産段階では、海水温が孵化率や孵化期間に影響を与えるといったものを検討した報告ですとか、海の深さによるアニサキスの保有率の違いといったものを検討した報告を載せております。

42ページからがアニサキスの寄生状況ということで、こちらは海外の汚染実態調査になりますけれども、それぞれモロッコと地中海、中国、韓国といったところで調査した報告を記載させていただいております。

42ページの最後、43行目からが②の加工段階となっております、こちらではEU規則ですとかFAO、FDAの加工段階におけるガイドラインや、その次の43ページの20行目からはEUで認可されているリモネンの効果というようなものについて記載をしております。

43ページの29行目からが加工段階における寄生状況ということで、こちら海外の情報について載せているところと、同じく40行目からは③流通・販売段階ということで、こちらはスペインでの調査報告について記載をしております。

最後は44ページ、6行目の④消費となっております、消費量に係る情報としまして、FAOの報告書から、世界の漁業生産量、年間供給量、年間消費量の平均といったものをそれぞれの国のところでこちらに記載をしております。

以上が5章の内容となっております。

続きまして、6章になりますけれども、48ページをお開きください。こちらはリスク管理の項目となりますけれども、リスク管理に係る内容とリスクコミュニケーションに係る内容それぞれがあるということで、こちらは分けて記載をしております。こちら（1）が国内、（2）が海外といった形で分けて記載をしております。

まず、7行目から(1)国内となっておりますけれども、①から③までは国の機関ということで、厚生労働省、農林水産省、消費者庁といった形でそれぞれの施策等をこちらに記載しております。厚生労働省のほうでは、アニサキスの食中毒の予防対策であったりHACCPの手引書への記載、それから、夏期・年末一斉取締りにおける指導等について記載しております。農林水産省のほうでは、食中毒予防のポイントについて注意喚起を行っておりますといったところ、次に49ページへ行きますけれども、農林水産省のほうでもアニサキスのリスクプロファイルを公表しているという内容を記載しております。

続いて、③の消費者庁では、アニサキス食中毒に係る情報を事故情報データベースといったものに登録するということですか、あと食物アレルギーに関する報告書などを公表しているという内容となっております。

37行目からが④都道府県等ということで、ここでは地方自治体全体としての取組といった観点から、立入調査の件ですとか食中毒の予防、ポイントというようなことを注意喚起しているという内容を記載しております。

次が50ページへ行っていただきまして、4行目からが(2)海外に関する情報としております。海外では国際機関ですとか欧米、豪州の状況について整理をしております。①、②はCodexの規格やFAOの報告書の記載という内容について、23行目からが③欧州としまして、ここでは2010年のEFSAの水産食品における寄生虫の評価、それから、それを受けてEU規則の改正といったものを記載しております。現状こちらにより、加盟国では冷凍処理を義務づけているという状況となっております。

それ以降、それぞれの国、EU圏の国について記載をしているのですがけれども、基本的には各国、EUレギュレーションに基づく形で対応を行っているのですがけれども、それ以外の取組といったところで幾つかの国、ここではアイルランド、イタリア、英国、オランダ、スペイン、フランス、ポルトガルといった形で簡単に記載をしております。

53ページへ行っていただきますと、④がノルウェーになっておりますけれども、ノルウェー自体はEU加盟国ではありませんが、EU規則に準じているということで、そのほかの取組としましては、ノルウェーサーモンをはじめとする水産物の輸出戦略というものについて、こちらに記載をしております。

⑤以降はアメリカとカナダ、次のページへ行っていただきますとオーストラリア、ニュージーランドとなっております。加熱ですとか冷凍処理について有効な措置であるといったことについて言及をしているという内容を記載しております。

現状のアニサキスのリスクプロファイル案としては以上ですけれども、全体として、第5章、第6章、第7章と内容がやはり重複する箇所が出てくるということで、こちらの部分につきましては、全体を見た上で最後に調整といいますか、こちらを進めていく中で調整していくということで一応起草会議の中でも議論があったところがございます。

御説明は以上です。よろしくお願いたします。

○小坂座長 事務局から膨大な資料の説明をいただきました。

まず、起草委員のほうから補足等ございますか。大西専門参考人、もし補足があればお願いします。

○大西専門参考人 特にございません。

○小坂座長 ありがとうございます。

久枝専門委員、いかがですか。

○久枝専門委員 先ほど御説明があったように、重複するところがあるということで、その取扱いを今後決めていくことになると思います。このところは皆様にも意識してもらえればと思います。よろしく申し上げます。

以上です。

○小坂座長 ありがとうございます。

横山専門委員、いかがでしょうか。

○横山専門委員 今のところ特に、細かい文言の修正はあるのですが、大きくはこれでよろしいかと思っています。

以上です。

○小坂座長 春日専門委員、いかがですか。

○春日専門委員 私からも特にコメントはありません。事務局の皆様、本当に膨大な作業をしていただきましてありがとうございます。

○小坂座長 かなり膨大な量になります。本件に関してちょっと御審議をお願いしたいと思いますが、章ごとに分けて確認をしていきたいと思っています。

まず、第4章については、前回調査会以降の内容として、専門参考人から御提供いただいたアニサキスアレルギーとレセプトデータに関する知見等を追加して盛り込んだというところになりますが、こちらについて、先生方より御意見、御質問等ございますでしょうか。前回、昭和大学の先生方、専門参考人で本当に最新の知見を御提供いただいて、あまり知られていないけれども、かなり大きな社会の課題であるということは皆さん御理解いただいたと思っております。

また、アニサキスだとレセプトデータとかにしないとなかなか集団食中毒というのにならないので、届出というのがなかなか難しいという話で、こういったものによる推計とい

うことも追加しております。

浅井先生、お願いします。

○浅井専門委員 4章のどこでもよろしいでしょうか。

○小坂座長 結構です。

○浅井専門委員 29ページの40行目の記載なのですけれども、まず食物経口負荷試験と下になっているので、ここは直したほうがいいのかと思うのですけれども、それよりも食物負荷試験や皮膚試験が倫理的に困難であるということで、括弧して虫体を負荷試験に用いることが倫理的に困難なためと。皮膚試験のほうも倫理的に困難という理解でよろしいのでしょうかというのが質問です。

以上です。

○小坂座長 ありがとうございます。

事務局、いかがでしょうか。

○水野課長補佐 一応ここは、迅速性、経済性等の点で長所があるけれども、アナフィラキシーが起こる場合もあるということで脚注にも記載させていただいたのですが、もし修正等が必要でしたら、御教示いただければと思います。

○小坂座長 どなたか先生方いかがですか。多分これは、食物負荷試験はリスクがあるからできないということと、皮膚試験、プリックテストみたいなものは抗原がないので難しいということもあるのだと思います。その辺は分かるように書いていただいたほうがいいのかもかもしれません。プリックテストでも起こるのかな。

今の件について、どなたか先生、いかがですか。では、これは後で事務局に確認していただくことにしたいと思います。何か修正が必要であれば、また連絡させていただきたいと思います。

浅井先生、そんなところでよろしいでしょうか。

○浅井専門委員 はい。分けて記載したほうが分かりやすいのかなという、小坂座長の提案のような形がすっきりするような気がいたしました。

以上です。

○小坂座長 ありがとうございます。

第4章はほかにいかがですか。よろしいでしょうか。

それでは、続いて、第5章、6章については、新たに起草会議において起草作業を行ったものになります。本件に対して、御意見、御質問等がありましたらお願いします。第5章、第6章のところでございます。

浅井先生、お願いします。

○浅井専門委員 36ページの25行目からの記載なのですが、96%が*pegreffii*と書いてあるところを見ると、これは日本海側で試験した成績なのかなという気がするのですが、これは日本海側でやった成績と太平洋側でやった成績で減少率に違いが出る可能性があるのかどうかという知見がありましたら、教えていただければと思います。もしないようでしたら、これは下がるのが一般的な理解でよろしいのでしょうか。

以上です。

○小坂座長 これは事務局または大西先生、回答いただければと思います。

○水野課長補佐 事務局でございますけれども、こちらに記載しているものは日本海側のものということで、知見としてあくまで入れているというところですので、大西先生、何か補足いただければと思いますが、いかがでしょうか。

○大西専門参考人 自分のほうでは知見はないのですが、80日でここまで下がるのかどうかというのは、ちょっと難しいような気もするのですが、すみません、僕は分かりません。80日でここまで減少するのかどうか。かなりの減少だと思いますので。

○浅井専門委員 この*pegreffii*というのと*simplex*というので、例えば虫の落ち方に違いがあるとかそういう報告はあるのでしょうか。

○大西専門参考人 この論文が内臓の部分を見ているのか、内臓と筋肉を両方見ているのかどうか、ちょっと僕は分かりませんが、基本的には*pegreffii*というのは内臓のほうにいます。*simplex*というのは筋肉側にいると言われておりますので、日本海でやっているならば、*pegreffii*が多くなるというのは全く問題ないと思います。

これはどちらを見ているのですかね。寄生率が落ちれば、それに比例して筋肉に移行する*Anisakis simplex*の量が減るといのはすごくリーズナブルな結果だと思います。

○浅井専門委員 ありがとうございます。

○小坂座長 もし事務局で後で分かりやすく修正できることがあれば、お願いいたしたいと思います。

○水野課長補佐 事務局でございますけれども、こちらは筋肉から取っているものなのかどうかということも併せて書いたほうが良いということでしょうか。

○浅井専門委員 私がお聞きした主な点としましては、こういうふうに養殖するとういう形で減少するのかということ、先ほど大西先生から説明があったように、筋肉と内臓とでの寄生部位の違いがこういうものに影響しているのかとか、そのようなことが分かるような記載のほうが、いろいろ誤解だとかも起きないのかなという印象を受けました。

以上です。

○水野課長補佐 ありがとうございます。原著を確認した上で、何か補足を書けるようなところがあれば御相談させていただきたいと思います。

どれぐらい落ちるかという話につきましては、今、大西先生からお話があったのかなと思っておりますが、そのような形でよろしいでしょうか。

○浅井専門委員 ありがとうございます。

○小坂座長 ありがとうございます。

引き続き、何か質問、コメント等ございますか。

○水野課長補佐 申し訳ございません。事務局ですけれども、今原著を確認してはいたのですが、資料5-3に参照としてつけておりますけれども、全て内臓からということで、筋肉は検出されないと、31ページに記載している状況になっております。そのような情報も併せて入れた上でということでもよろしいですかね。

そうしましたら、今の情報も踏まえた上で、少し追記をさせていただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。

○小坂座長 ぜひお願いします。内臓と筋肉が分かりやすく書かれているとよいと思います。

先生方、ほかはいかがでしょうか。

ちょっと私のほうから、国内のところで消費者庁の事故情報データベースでは、食中毒もこういうところで通報があれば載っているということなのではないのでしょうか。通報はほぼないのでしょうけれども、この消費者庁の話で、もし誰か分かれば教えていただければと思います。

○水野課長補佐 事務局ですけれども、食中毒以外にも事故情報という形でデータベース

として集計をして載せられているという状況です。

○小坂座長 これは厚労省とかそういうところに出たものを載せているわけではなくて、消費者庁に通知があったものに関して登録しているということになりますね。

○水野課長補佐 それぞれに集計されたものを消費者庁で集計して載せているという形だったかと思います。

○小坂座長 ありがとうございます。

先生方、ほかに御質問、御意見等よろしいでしょうか。

それでは、本日の起草作業での議論を踏まえた現時点の内容について報告し、専門委員の先生方より御質問、御意見をいただきました。本日いただいた意見等を踏まえて、引き続き起草作業を進めていきたいと思っております。また、第7章以降についても起草委員による起草作業を進め、次回以降の専門委員で皆様に御確認をいただくという形で進めてまいりたいと思っております。お忙しいと思っておりますが、起草委員の皆様、引き続きよろしく願いいたします。

また、本日の内容を踏まえて、さらなる御意見や御質問等がございましたら、遠慮なく事務局までお知らせいただきたいと思っております。

それでは、議事の(3)評価の優先性の検討について、に移ります。まずは事務局より、これまでの調査会での議論を踏まえた現時点での評価の優先性の検討案について説明をお願いいたします。

○水谷評価専門官 ありがとうございます。承知いたしました。

それでは、資料5-1から5-4及び御参考として前回までの調査会資料としておりました参考資料2から4をお手元に御用意ください。

まずは資料5-1及び参考資料2を御覧ください。微生物・ウイルス専門調査会で食品健康影響評価を実施する際には、基本的には2022年6月に公表しました食品により媒介される微生物等に関する食品健康影響評価指針に基づいて実施することになります。今般改正した指針に基づきまして、今後、微生物・ウイルス専門調査会で評価等を実施すべき微生物等の優先性に関する検討事項につきまして、第88回及び第89回専門調査会で御議論いただきました。

審議の経緯の概略につきましては、資料5-1の1ページ目に記載してございます。これまでに参考資料2でもお示ししておりますように、11の項目案につきまして、情報の過不足等を御議論いただきました。また、参考として挙げております海外機関の情報等も参考としまして、ハザードに関するスコアリング、リスクランキング等の実施方法についてさらに検討を進めることとなっております。

資料5-1の1ページ目の下部の参考におきましては、第89回専門調査会での主な御意見を記載しております。項目の整理方法や、ある程度検討のための仕組みづくりをしていただいたほうがいいのかといった御意見等がございました。

評価の優先性の検討を行う過程において、まず、「評価」とは。ということになりますけれども、その目的及び基本的な考え方に立ち返ってまいりますと、先に述べました、評価指針の中にも記載しているところですが、「評価」とは、食品由来の微生物等のハザードによって引き起こされる人の健康影響に係るリスクの情報等をリスク管理機関に提供し、リスク管理機関が当該リスクを提言させるために講じるリスク管理措置、例えば食品中の微生物規格の策定の選択に資するものであること等として、記載しているところでございます。

そのような前提としまして、おめくりいただきまして、資料5-1の2ページ目となります。これまでの審議内容を踏まえた検討事項の前提としまして、リスク評価機関としては、各ハザードに関する現状のリスクを把握することも必要と考えられます。また、食中毒、場合によっては感染症発生動向の経年推移等を見た上で、食品衛生上の微生物等を要因とする問題等が発生またはその兆候があるのではないかと探知できる仕組みづくりをしておくことも重要であると考えられます。

そのための指標として、スコアリング及びリスクランキング等の結果を取りまとめることも有用なのではないかといったことから、指標としての数値の算出及び評価方法として①から⑤として記載した検討事項について、先生方に御教示いただきたいと思っております。

①「評価の優先性の検討に必要な項目案」、こちらは資料5-3にも記載してございますけれども、こちらについて、ほかに追加・修正すべき事項がございますでしょうか。また、カテゴリーの分類方法や、カテゴリーに応じて、例えばスコアに加算するなど重みづけをする案としてはいかがでしょうかといったことを御教示いただければと思います。

②「評価の優先性の検討のためのツール例. スコアリング方法案」としました資料5-4ですけれども、こちらにつきまして、国際機関や諸外国での評価例を参考とし、この国際機関や諸外国の評価例につきましては資料5-2に参考として挙げておりますけれども、こういった半定量的リスク評価方法を採用することでよろしいでしょうか。といったことを御教示いただければと思います。

③としまして、評価の優先性の検討のためのスコアリング方法について、現時点では、このスコアリング方法の案として、資料5-4で例示しましたように、高リスクから「無視できる」といったような5段階のパラメータで例示しましたことや、場合によっては2段階でリスクの程度等も考えられるところでございますが、スコアリング方法として、ほかにどういった案があるのか。といったこともお伺いしたいと思っております。

④としましては、現時点では、対象とする食品群につきまして、国際食品微生物規格委員会（ICMSF）のMicroorganisms in Foods 6の食品群を参考とする案を資料5-4の後ろ

のほうに記載してございますが、この例示した食品群に過不足があるかどうかについて伺いたいと思っております。

最後に⑤につきまして、「ハザードと食品の組み合わせ」の選定につきましては、まずはハザードに関する状況や特性等を主軸として検討していただき、その上で、当該ハザードに対する評価対象食品群の選定を行う方法でよろしいかどうか。その上で、ハザードを横断した食品群としてのリスクについて、包括的な評価も検討していく方向性でよろしいかどうかといったことについても御教示いただきたいと思いますと思っております。

少し戻っていただくこととなりますが、資料5-2の「国際機関等の情報を参考とした優先性選定に係る指標の検討」でお示ししましたこちらの情報につきまして、手法の参考として、前回までの調査会で参考としてお示ししていた国連食糧農業機関（FAO）、世界保健機関（WHO）、米国食品医薬品局（FDA）、ニュージーランド環境科学研究所（ESR）の情報などのほかに、さらにRisk Ranger等の情報を追加してお示ししております。

Risk Rangerにつきましては、資料5-2の5ページ目に記載しておりますが、設定した11の質問項目に数値を割り当て、アウトプットとして半定量的リスクランキング形式を示すものとなっております。このような評価の優先性の選定に係る指標についても、海外機関等の情報を参考として半定量的リスクランキング形式などで検討する案について、その方向性についても御意見をいただきたいと思いますと思っております。

続きまして、資料5-3を御用意ください。資料5-3につきましては、評価の優先性の検討に必要な11の項目案につきまして、前回の議論を踏まえて追記した箇所を赤字で修正しております。これらのほかに追加・修正すべき事項がございましたら御教示いただきたいと思いますと思います。

おめくりいただきまして、資料5-3の3ページ目となります。前回までの調査会審議では、優先性の検討に係る全体的なこととしまして、まずは日本国内の状況を優先的に考慮することが重要であるとされました。これは手法や検討項目としては、海外機関のリスクランキング等の情報を参考としつつも、同じような食品、同じハザードであっても、各国で疾病発生数やリスク管理、規制状況、流通形態、喫食習慣並びに医療体制等も異なることから、結果的に人の健康影響の発現は国によっても差異があることを考慮したものと言えらると思っております。

また、前回までの調査会審議におきまして、人の要因、ハザードの要因及び食品の要因といった3つの大きなカテゴリーに分けたらいかかという御意見をいただきましたので、評価の優先性の検討に必要な11の項目案につきまして、分類した案をこちらの図でお示ししております。

こちらの11の項目案の（1）から（11）の番号といいますものは、必ずしも番号順イコール優先項目としての重みづけ順になっていないことから、疾病の重篤度や発生頻度は最優先で考えていくべきではないかという御意見もございました。そこで、人の要因に関する項目には、こちらの図でお示ししておりますように、例えばスコアにプラス1または掛

ける10などとして重みづけをする等もあるのではないかとする案をお示ししております。このような重みづけと方向性につきましても、御意見、御教示をいただけたらと思っております。

次に、資料5-4につきまして、御審議いただいてまいりました11の検討項目に沿ってスクアリングする方法のたたき台としてサンプル、あくまでも案として例示しております。スコアリング方法案としまして、Risk Ranger等を参考に、リスクは高い、中程度、低い、無視できるように、例えば階層を10分の1刻みで通知を当てはめていくような形もあるのではないかと。各ハザードの総合評価、数値を算出していき、リスクランキングを検討する案もあるのではないのでしょうかといった一例でお示ししているものであります。

このような検討項目につきましても、まだ仕組みづくりの検討段階ということで、専門家の先生方にぜひともパラメータ、スコアリング、リスクランキングと手法について、どのような案があるのか、よい方法がございましたら御教示いただけますと幸いです。

資料5-4の4ページ目から5ページ目では、ICMSFのMicroorganisms in Foods 6、「食品微生物の生態」の食品群を参考として、対象ハザードに関して優先度が高いと考えられる食品群について、こちらも例えば、ということがございますけれども、A、B、Cのように重みづけをして、ハザードと食品との組合せを絞り込んでいってはいかがかという案をお示ししております。食品の選択としましては、第1段階の検討では、細目としての食品ではなく、食品群として選別するというイメージ案となります。こちらに例示したような食品群の過不足や、ほかに参考とすべき食品群に関する情報等があれば御教示いただきたいと思っております。

また、前回調査会でハザードもいろいろな食品群に関わるということで、もう少し包括的な見方もできるのではないかとする御意見をいただいていたところでした。初めからハザードと食品との組み合わせを1対1で絞り込んでいくのではなく、段階を踏んで検討していく方向性についてはいかがかでしょうかといったことについてもお伺いしたいと思います。

続きまして、参考資料4をお手元に御用意いただければと思います。参考資料4では、食品安全委員会でこれまでに実施した微生物等に関する評価を挙げております。例えば生食用食肉（牛肉）に対して、対象ハザードは腸管出血性大腸菌とサルモネラ属菌の2つで評価しております。豚の食肉に対しては、網羅的に細菌、ウイルス・寄生虫を対象ハザードとして評価を実施しました。リステリア・モノサイトゲネスにつきましては、いろいろな食品群に関わるということで、包括的な食品掛けるリステリア・モノサイトゲネスという評価を実施しました。こういった過去の評価も踏まえまして、まずは個別のハザードを主軸として11の項目案に沿った形で優先性に関するスクアリングを行い、続いて、当該ハザードに関する評価対象食品群の選定をし、ハザードと食品の組合せ等について、さらに検討していく流れはいかがかとする案としていただいております。このような方向性の可否につきましても御意見を伺いたいと思っております。

今後、評価の優先性について検討を進めていくに当たりまして、スコアリングやリスクランキングの実施方法、ハザードと食品の選定の進め方等について、専門の先生方の忌憚なき御意見をお伺いしたいと思っております。どうぞよろしくお願い申し上げます。

以上です。

○小坂座長 事務局より御説明いただきました。

先生方、今日の審議事項の大事なところでございます。これまでも評価をどうやって決めていくかというところで優先性の検討が非常に大事になってきますが、現在のリスクの把握及び食品衛生上の微生物等を原因とする問題等の発生または兆候が現れた場合に、そういうものを事前に探知できるかといったようなところを念頭に、少し議論をいただきたいと思えます。

具体的には、これまで調査会で議論いただいた11の検討項目を中心に、各項目の重要性の差別化、あるいは優先性の強弱をつけるといった専門家による重みづけを検討していただいた上で、半定量的なリスクランキング形式でスコアリングを行うということに関して御議論いただきたいですし、また、その重要な食品群とハザードの組み合わせといったような形で総合的な評価の優先性、順位を決めていくことができるのかどうか。あるいはまた、スコアリング等を行ったものはハザードに関する年次推移の発生動向とか調査研究事業等の推進、あるいはリスク評価措置の検討やサーベイランスの実施といったサポート情報として利用してはいかかということかと思えます。

それでは、これについて、まず資料5-1を開いていただいて、2ページ目に①から⑤がありますから、これに沿って御意見をいただきたいと思えます。

それでは、まず①「評価の優先性の検討に必要な項目案」、資料5-3にあるものです。疾病の重篤度から発生頻度、(3)が管理措置、既存の評価などありますが、まずこれについて少し議論をいただきたいと思えます。

砂川先生、お願いします。

○砂川専門参考人 砂川です。私のほうは、健康危機に関するようなところでの経験が多いので、ちょっと的外れだったりする可能性もあるのでコンパクトに申し上げます。今の一連の御説明の中では時間軸がよく分かりませんでした。例えば国際保健規則は、National Focal Pointというか、各国が何か情報を探知したら24時間以内にその情報を、最初のリスク評価を行って、それをWHOなどと共有することが決まっております、そこで上げられていく情報は、必ずしも定量的な情報ではない場合も多いです。

なので、全体的に気になったのは、時間軸が大体どれぐらいの間にリスク評価をした情報として提供されることが想定されているのかということが1点と、あともう一点、いわゆるパラメータというか、スコア化することで、これが独り歩きするようなことはありえないか、ごく最初の第一歩であれば、このスコア化というところにあまり縛られ過ぎなく

てもいいのではないかという、この2点がお話を聞きながら気になりました。

以上です。

○小坂座長 砂川専門参考人から大事な御指摘をいただいたところです。緊急性というところで、うちのあれではないですが、例えば今回みたいな紅麴がクエスチョンなのかみたいな話が出てきた場合とか、やはりこれまでの10年間とか5年間の推移を見ていて急に増えていますよね。みたいなところと、そういった時間軸に関して事務局としてどのようにお考えかというところです。これは事務局以外にも、先生方からもコメントをいただきたいと思っています。食品安全委員会で、例えばアメリカだったら輸入したラズベリーとかイチゴがA型肝炎に汚染されているというのがいろいろ出回ったりした場合、緊急で対応するみたいな話もあると思うのですが、今回お示しいただいているのは、もうちょっと長いスパンで見えていきながら増減を見ていくことなのかなと思っているのですが、この辺で何か委員のほうからもコメントございますか。なければ事務局から少しお考えをいただきたいと思います。

事務局、いかがですか。

○水野課長補佐 事務局でございますけれども、砂川先生がおっしゃったのは、多分、ラピッドアセスメントみたいなイメージかと思うのですが、今回はあくまで案としてお示ししましたので、もちろん先生方の御意見を踏まえて、そこは御検討いただきたいのですが、現状お示ししたもののイメージとしましては、先ほど座長がおっしゃったようにもう少し長いスパンというか、経年変化を見られるようなものを枠組みとしてまずはおいてはいかがかというような趣旨でお示ししております。

前回の御意見でも、ある程度型に決まった形ではめ込んで実施する仕組みづくりも有用ではないかというような御意見もいただいておりますので、そういった形で経年的に何か見られる指標をリスク評価機関としてまずは検討してはいかがかということですが、もちろんこれに限ったことではございませんので、まずは先生方の御意見といたしますか、イメージといたしますか、その辺りを御検討いただきたいと考えております。

以上です。

○小坂座長 ありがとうございます。

砂川先生がいらっしゃる感染研だといろいろな世界の情報とか、スクリーニングしていて何か国内の食品に関するハザードみたいなものがもしあれば、食品安全委員会と共有していただけるのかなと思っていますが、砂川先生、その辺はいかがですか。この問題も含めていろいろな情報をスクリーニングしていると思うのですが、国内にそういう緊急なアラートがある場合はすぐ共有してもらえるのかなと思うのですが。

○砂川専門参考人 砂川です。我々のほうは感染症、それから食品媒介、食中毒というか、あるいはまだそれが何かということが分かっていないけれどもベリフィケーションする必要がある事例についてはオールハザードな情報の探知を行っていて、そこを1つの軸として、さっき申し上げたIHRの考えに沿った形でのパラメータをつくって、それをリスク評価として日々行っていることになります。

我々のほうは、やはり迅速対応というところが兼ね合いとして強いので、「目的」を整理していくことというのが1つ重要ではないかと思いました。ただ、先ほど資料5-1の1番の評価の優先性の検討に必要なスコアについて、疾病の重篤度や発生頻度、いわゆるプロバビリティーであったりインパクトとか、我々が日常的に呼んでいる指標にも合致するところですが、関連している部分でもあるなというニュアンスで見えておりました。

以上です。

○小坂座長 ありがとうございます。

今回、緊急性のあるものは各専門委員からも情報を収集したり、共有できる体制を整えていただくということは必要だと思いますので、それはやっていただくし、同時に、こういったところで評価をずっと継続的にしておくということは必要かなと思います。

春日委員、お願いします。

○春日専門委員 ありがとうございます。最初に確認したいのですが、これはリスク管理機関からリクエストを受けたリスク評価ではなくて、自ら評価のための優先順位づけですね。

○水野課長補佐 基本的にはそのように考えていただければと思います。

○春日専門委員 食品安全委員会が立ち上がって間もなく、リスク管理機関とリスク評価機関との役割分担ですとか、段階を踏むプロセスですとか、それから自ら評価の在り方についても議論したと思います。そこからの関係がよく分からなかったというか、過去の経緯も併せて説明していただけると、より分かりやすかったかなと思うのですが、今議論しているところは、そもそもリスク管理機関、その中には厚生労働省本体も含まれますし、感染研も含まれますし、国立医薬品食品衛生研究所も含まれるわけですね。リスク管理機関を支える研究所による探知、そういうことも含まれると思うので、そこをやってくださったことでリスク管理機関が、これは緊急事態だ、これは非常にリスク評価を要する事態だという判断をするところまでが今の議論の中に含まれているような気がするので、そこをもう一度整理する必要があるのではないかなと感じたところがあります。

少なくとも国内外で起きている食品に由来する健康被害の探知には、感染症の立場からは国立感染症研究所が、また、国立医薬品食品衛生研究所では安全情報部が特に海外情報

についての情報収集を担っていますから、そこがやってくださっていることを食品安全委員会としても共有してもらった上で自ら評価の判断材料にしていくということなのかなと思います。そこまでも含めて専門委員が情報収集のアンテナを広げておかななくてはならないというのは、ちょっと荷が重かったり、専門から外れてしまうこともあるのではないかなと思います。

その上で、リスク管理機関が、これが問題だからこの点を明らかにするためにリスク評価をしてほしいというふうにリクエストしない段階で、でも、食品安全委員会としては何らかの基準をつくって、リスク評価をつくっていくという、その大前提のところはもう少しクリアになったほうが、その大前提の下で優先順位づけの議論ができるのではないかな。また、その上でどういうツール、手法を使ったらいいのかという議論になっていくのではないかなと思っています。もしかすると前回の議論を蒸し返してしまっているかもしれないので、その点は申し訳ないと思います。

以上です。

○小坂座長 春日委員、ありがとうございます。緊急情報を共有しようというのは座長が今勝手に言ったもので、もちろん国立の研究所が解析とか情報収集するにしても、各委員が独自にもし何かネットワークでそういうものがあれば、早めに共有することは悪いことではないので、収集してというよりは、何か情報が入ったら共有するような形があるのではないかなと思っています。

今回に関しては、リスク管理機関というよりは自ら評価をどのように優先順位をつけていくかということが主な議論なのかなと思っています。ですから、そのときに、もちろんリスク管理機関からそういう諮問があればいいのですけれども、そうではない場合で我々がどのようにモニタリングをしたり、あるいは優先順位をつけていくかというような話なのだと思います。

今の話に関して事務局から何か補足コメントございますか。

○水谷評価専門官 先生方、ありがとうございました。おっしゃるようにリスクコミュニケーションの枠組みの中で情報共有をしつつ、リスク管理機関のほうでも、御存じのとおりリスク管理の標準手順書というものもございますので、あくまでもいろいろな情報を共有してという中でのことです。評価機関である食品安全委員会としましても、これまで諮問案件での評価と自ら評価というものを両方やってきたところなのですけれども、この自ら評価につきましては、今日の運営計画の資料1の別紙2にも選定スケジュールを書いておりますが、いろいろな幅広い一般からのご意見の募集であったり、先生方からもこういうものが今重要なのではないかなといったご意見が集まってきたりしまして、企画等専門調査会、それから食品安全委員会を経て出てくるのですけれども、そのプロセスの前段階として、調査会のほうでも、どういったものが今ハザードとして重要なのかといったこと

について。それから、諸外国でも、今ちょうどJEMRAのほうでカンピロバクターと鶏肉やサルモネラなどの評価の見直しがされているところですので。食品安全委員会のほうでも、参考資料4を御覧いただきますと、リステリアにしましても、豚肉にしましても、腸管出血性大腸菌にしましても、評価後10年以上経過してきているところですので、これまでの評価についてどういった情報があって、どういった情報がないのか。それから、どんなところがまだ解決できていないのか。といった見直しも含めて、いろいろと検討するための参考として、スコアリングなどを検討したらいいのではないかと考えたことを考えております。

資料5-2の国際機関の情報につきましても、いろいろDALYsを使って優先性を考えてきたら、カンピロバクターがやはり患者数が多くて、後遺症も結構多いので高かったといった。というものがあったり、トレーサビリティのためのリスクランキングといったものもありますけれども、リスク管理としてというよりも、リスク管理のための情報を提供する評価としての位置づけとしまして、評価機関としてもいろいろ議論して、仕組みづくりを今の段階でしておくというのものもあるのではないかな。といったことでしたので、一義的には管理機関と評価機関の住み分けをしつつ、かつコミュニケーションを取っていったらということ考えていた次第でございます。ただ、検討段階ですので、先生方からいろいろと御教示いただけたらと思っておりますので、よろしく願いいたします。

以上です。

○小坂座長 春日専門委員、よろしいでしょうか。

○春日専門委員 今の補足説明で大分前提となる理由がよく分かってきました。でも、今の御説明をもう少し系統的に整理していただくと考えやすいのですね。ですから、既に食品安全委員会が行った評価の見直しが必要かもしれないという点ですとか、海外でのJEMRAも含めて、そちらも一定期間前回の評価から時間がたったための見直しなのか、あるいはCodex等でほかの基準が検討されているために新しい、あるいは補足的な評価が必要になったからですとか、あるいは新しい健康被害の問題が発生したからなのかとか、いろいろ評価を行う理由があるはずなのですね。あくまでも自ら評価といっても、微生物学的なリスク評価の場合には、問題を解決するための評価という大前提がありますから、理由が納得できるようなものでないといけないと思うのです。自ら評価が評価のための評価にならないように、その整理をもう少し皆さんで納得できるように整理していった議論できたらと思いました。

○小坂座長 ありがとうございます。食品安全委員会としても何か調査するときに、どういう方法で重みづけをするのか。みたいなところをもう少し明確にしたいということなのだろうと思います。

今、そうすると、海外の評価例も参考に半定量的リスク評価法を採用するとか、スコアリング方法はどのようなものがあるか、1、2、3ぐらいまで議論が進んでいると思いますが、砂川専門参考人からは、こういうものを用いることによって数字が独り歩きするのではないかといったような御意見もいただいております。

それから、DALYsを含めた疾病の重みづけと罹患率を併せたようなものの指標があるので、この辺は詳しい熊谷専門委員からのコメントをいただきたいと思いますし、もしスコア化する場合には、例えば罹患率であれば、春日専門委員が海外のFoodNetのようなことをされてきたところもあるので、そういった情報をどうやっていくのかとか、国内にある情報でどの程度それが過不足あるかということも含めて議論をしておくことは、今後、データに基づくリスクアセスメントをする際には非常に必要なのかなと思っています。

この辺について、熊谷専門委員、もし御意見があればお願いします。

○熊谷専門委員 御指名ありがとうございます。私は前回の調査会を欠席していたものですから、勉強不足で申し訳ないのですが、この優先順位はどういう視点のものなのかなというのを疑問に持ちながら聞いておりました。春日先生からのお話があって、事務局からの説明もあって、自ら評価を行うための優先順位づけの考え方を整理していくようなことをされているということで理解をしました。

リスクを管理するのは、リスク管理機関の優先順位づけとリスク評価機関の優先順位づけは、いろいろな情報を集めて優先順位づけをしていくことになると思うのですが、大きく異なるものではないと思うのです。そこを自ら評価のためにということで、食品安全委員会がしていこうとされている状況であることが分かったのですけれども、食品安全委員会は中立公正に評価をする機関というようなことで設置された機関ですので、そこに疑義が生ずることがないような形で整理をしてまとめていく必要があると思いますし、こういう議論をする必要もあるかなと思いつつお話を聞いておまして、自ら評価のために必要な項目というところで、諸外国でも使われていますので、DALYというのも一つの判断をする上でのものになっていくとは思っています。

今日、具体的にこんな形でできますということは今この場でお話しすることは準備不足でできないのですけれども、今後つくっていく上で整理をして、意見を述べさせていただければと思います。

以上です。

○小坂座長 ありがとうございます。

小関先生、お願いします。

○小関専門委員 ちょっと補足というか、情報共有させてもらいます。ここに挙げてくださっている致死性だとかDALYsだとかの絡みで、実は諸外国を含めて結構な数の国の代表

団で集まってやっているInternational Social Science Liaison Groupというのがあって、それと併せてFood safety regulatory economics working groupという、要するに食中毒の被害を経済指標で見ようという試みが10年ぐらい前からいろいろ動き出しています。何でか分からないのですが、実は私も巻き込まれて、この連休中にオーストラリアで会合があります。物すごい負荷量の会合なのですが、今のところ具体的にどうこうなっているわけではないのですが、そういうことを一つの指標にしようという動きが出てきていて、実際に検討し始めているという状態です。

EU諸国、北米、オセアニア、東南アジア、アフリカは入っていなかったのですが、そういう国々の人たちが、物すごくオフィシャルな感じなのかと言われると、半分オフィシャルで半分アンオフィシャルみたいなことを言われたのですが、そういうことをやっています。恐らく今回の会合でCodexのほうからも人が来て話をするという話が出ていますので、何らかそういう形で、DALYsが何となく分かるようでも分からないと言ったら失礼な言い方なのかもしれませんが、ちょっと分かりにくい。直感的に分かりにくいねというところで、もう少し何か分かりやすい指標で評価できないのかなということから始まった会合らしいのですが、そういう動きがあるので、そういう観点も今後入れていくというのが流れなのかなと感じております。また機会があったら情報共有させていただきますけれども、現状そういうことがあるということです。

以上です。

○小坂座長 ありがとうございます。貴重な情報です。重篤度のところでDALYsあるいはそういったエコノミックなバーデンも含めたものが出ていると。Willingness to payとかいろいろな経済的なもので確認する方法はあると思いますが、そういったものも国際的に進んでいるということだと思います。ありがとうございます。

砂川専門参考人が言われた、こういう半定量をやって出すことに関してはいかがですか。どなたかもしコメントあればいただきたいと思います。

では、私のほうから、Risk RangerというタスマニアのJohn Sumnerさんがエクセルでしゃしゃとやっていたのを見たのですが、資料を見てもらえば分かるのですが、資料5-2の7ページです。これがRisk Rangerの指標なのですが、ハザードの重篤度は任意に設定して1から0.001とかかなり恣意的にできるわけです。感受性集団とか頻度とかも、分かるものもあるし、分からないものもあるというような感じで、重症度もかなり任意に設定するので、このパラメータ次第で幾らでも数値が変わってくるということは確認しておかなければいけないと思います。この辺は豊福さんが一番詳しかったのですが、今日残念ながら豊福さんはいらっしゃらないので御説明できないのですが、そういった指標であるというところで、こういったのも参考にするという意味内部的にはやるのは構わないと思うのですが、これが独り歩きするということは懸念としてあると思います。

小関先生、お願いします。

○小関専門委員 このソフトですけれども、結局半分研究マターでつくったようなものなので、今小坂先生がおっしゃったように参考程度にするのはよろしいとは思うのですけれども、ある程度このような形で半定量的に数値として出せるけどねというぐらいにしないと、砂川先生の話ではないですけれども、独り歩きしてしまうと困ってしまうので、ちょっと気をつけたほうが良いなというのと、このソフトウェア自体もつくられたのはすごく昔で、そもそもこのつくったTom Rossももうリタイアしてしまったので、今のところネット上には置いてありますけれども、誰もサポートしないようなものなので、ちょっと使い方は注意したほうが良いと思っています。

以上です。

○小坂座長 ありがとうございます。

春日専門委員、FoodNetの国内版みたいなものはまだ少し継続されていて、情報がいろいろあるのでしょうか。

○春日専門委員 FoodNetというか、今の食中毒統計に上がってくる以外の報告されない食中毒被害の実態をなるべく拾おうという取組だったので、FoodNetというようにきちんとネーミングできるようなものではないのですけれども、それを熊谷先生と国立医薬品食品衛生研究所の窪田先生が研究としても継続されているところです。

それとDALYsをつなげるという試みもされているので、そういう方向なのですけれども、先ほどからどうも腑に落ちないのは、自ら評価に使える手法の準備としていろいろなツールに関する情報を整理しておくという、その趣旨の議論なのか、それとも実際の自ら評価の優先順位をつけるためにこのツールが使えるかどうかというもう少し踏み込んだ背景の議論なのか、そこがちょっと分からなくなっています。後者のほうであるとすれば、これは目的と今のステージとの組み合わせでの議論ができていない段階なので、ちょっと誤った印象を与えたり、独り歩きしたりということも含めて、その段階ではないのではないかなという気がするのですが、いかがでしょうか。

○小坂座長 春日専門委員、その段階ではないというか、こういういろいろなスコアをかなり半定量的なものでいろいろモニタリングしておくということだと思うのですけれども、私自身はそれに向けていろいろ必要なデータを整理しておくこととか、試行的にやってみて参考にするというのはあってもいいと思っているのですが、そこに関してはいかがですか。

○春日専門委員 そうですね。将来のために試行的にやっておくとか、必要なデータを明らかにするための取組、トライアルとか、そういうことでしたら有用だと思います。ただ、

自ら評価の次の評価で評価項目を明らかにするためにどのようなツールを使いましょうというのだと、ちょっと順番が逆なのかなと思った次第です。

○小坂座長 ありがとうございます。

事務局、この辺、何か。

では、まず浅井先生から。今の件でよろしいですか。お願いします。

○浅井専門委員 今のお話の中で事務局に僕も確認したいなと思ったのは、自ら評価なり次の評価をする優先順位を決めるという話かなと思って聞いていたら、途中から変わってしまったので、そこを明らかにしていただきたいなというところと、あと、自ら評価をするとした場合に、この専門調査会が責任を持って見ていかなければいけないところは、これまでに評価したものが通知されているわけなのですけれども、それによってリスク管理がされて、それに対する有効性が確認されている、リスク管理措置が有効に働いているかどうかというところで、もしいろいろな事象の状況が変わらないとすれば、やはり評価の仕方なりいろいろなところで問題があったというふうに考えて、再度評価をするというような形を取っていけばいいのかなと思っている次第です。

以上です。

○小坂座長 ここに関しまして、もし事務局からコメントがあればお願いします。

○水谷評価専門官 先生方、御意見ありがとうございました。前回、優先性に係る審議を行っていったのが第89回の調査会でして、その際にスコアリングやリスクランキング等をしていったらどうかというところで終わっていたところですので、今回、例えばスコアリングをするならとか、例えばランキングをするならといったことでサンプルとして挙げていたところがございます。春日先生がおっしゃるように、目的としまして、最終的にはもちろん評価のための指針でもございますし、食品健康影響評価を目指していくということになるのですけれども、今回資料5-4で、例えばという例で、スコアをどう考えるかといったことも先生方にぜひともお伺いしたいところだったのですけれども、既存の評価の見直しをどういった区切りでするのかといったことや、リスク管理措置が実際に行われているものと、その後どうなっているのかといったことや、現在国際動向はどうかといったことも含めて、こういった項目をどう考えていくかも含めまして優先性の検討を御議論いただきたいということで、今回はその前段階の整理と枠組みというところから始めさせていただきます。

最終的には専門の先生方のデルファイ方式と申しますか、目的に向かって幾つかプロセスを経ていけたらというところだったのですけれども、自ら評価の選定につきましては、先ほど運営計画の別紙2でも申し上げたのですが、自ら評価はこれをしますというよりも、

幾つかのステップを経て行っているところですので、そこへ持っていくためには、枠組みとしてどういうものが今重要で、どういったものが管理措置が適切に行われているか。といったことの見直し、または評価をしてからもう大分たってしまったので、それより新たな知見が出てきたということで、もう少しできることがあるのではないかと。といった御議論を踏まえた上で、最後に先生方に御議論いただいてきた11の項目の7番の評価の実行可能性というのが物すごく大きなところに入ってきてまして、大体この評価の実行可能性とデータの入手可能性でつまずいてしまうというところが大きくなっています。例えばWHOのCall for dataのような形でできればいいのですけれども、国内の評価の見直し、管理措置の見直しのための評価の見直しをしようとしても、なかなかデータの入手が難しいところもございますので、現段階としましては、評価をしていくために、向かっていくためのいろいろな仕組みづくりや優先性のために、先ほど小関先生がおっしゃっていただいたように、これまでにはなかったような経済的な指標も考えたかどうかといったことも含めて、いろいろと先生方に御議論いただいて、最終的に目的のほうに向かって、評価のほうに向かっていけたらということでした。まず今回につきましては、先生方からいろいろと御教示いただきたいという段階でございましたので、少し分かりづらかったということがあったかもしれませんが、よろしくお願いいたします。

以上です。

○小坂座長 ありがとうございます。

ちょっと座長から、一応、資料5-1の1ページの下のほうです。前回調査会、89回での主な御意見等というところを見ていただくと、限られたリソースでどのような優先順位をつけるかは、どこの国でも重要な事項で、それでどうやっていくかみたいところで少し御意見が出たということで、これをもう一步進めて何かできないかというところの提案だったのだと思います。ですから、これに基づいて、今回いろいろ御提案いただいた半定量的な評価を含め、あるいはリソースに関しても、時間はあまりないのですが、先生方から少しこれも含めて議論、コメントいただければと思います。

○浅井専門委員 もしそうであるのだったら、例えばデジタル化しやすいものだけを対象にして、評価が開始されたときと5年後ぐらいに同じスコアリングをしてみて改善が認められないものをやるとか、不確定な部分ではないもので数値化するようなルールも一つの案になるのではないかなと思って今聞いていました。取りあえず何か指標をつくってみたいということなのかなという印象を受けたのでコメントしました。

以上です。

○小坂座長 上間先生、お願いします。

○上間専門委員 最初のこの議論のスタートとして、参考資料がありますね。このリストに追加するとか削除するもの、このリストの中で自ら評価で優先的に取り組んでいくもののランクをつけるのかという、そこをまず決めて話をしていかないとなかなか進まないかなと思ったのです。

以上です。

○小坂座長 先生の言う参考資料は、過去のリスクプロファイルとファクトシートですか。

○上間専門委員 参考資料3として配付されているものです。

○小坂座長 ありがとうございます。

○上間専門委員 例えば、今日隣にいるのですけれども、工藤先生が最近取り組まれている *Escherichia albertii* とか、実は食中毒の原因としてもうちちょっと注目したほうがいいのではないかなというようなものもあるでしょうし、あと、この間の3月のCodexのCCFH、Food Hygieneのほうでは、今後新しく取り組んでいくものとして、順位としては食品中のウイルスであるとか、あと鶏肉中のカンピロバクターとかサルモネラ、それからリステリアというようなものに重点的に力を入れて取り組んでいくというようなことにもなっているので、参考資料3のリストにあるものの中で順位をつけるにしても、その順位のつけ方として、まずここに足すものがあるのかないかとか、どういう情報というのは、国内の発生状況もそうですけれども、それに加えてCodexなどで今後取り組んでいくというふうに出されているようなものを指標にするのがいいかと思いました。

○小坂座長 ありがとうございます。

ほかの先生方からいかがですか。砂川専門参考人、お願いします。

○砂川専門参考人 砂川です。すみません。私が冒頭でいろいろ議論を巻き起こしてしまった感じがありますが、今の上間先生のお話もありましたように、参考資料3として挙げられているものを列挙して、その評価を全体としてやっていくんだという目的がクリアであれば、それに対して作業はやりやすいのかなと。今幾つか上がってきたいろいろな過去のパラメータの話であるとか、評価方法なども含めて、取りあえず大きな目的として参考資料3というのが一つ目標になるということでもいいのかなと思いました。

以上です。

○小坂座長 ありがとうございます。

ほかのいかがですか。工藤委員、いかがですか。

○工藤専門委員 私は、過去の評価とカリスクプロファイルとかをつくったときもずっと見てきたのですけれども、そういったものがどういうふうに効果があるのかというのがこの調査会の中であまり振り返られていないなというところがあるかと思います。現状、カンピロバクターの食中毒もそれほど減ってはおりませんし、腸管出血性大腸菌の食中毒もありますし、そういったところをまず振り返ってみるということも非常に重要ではないかなというふうに今議論をされていて思いました。

以上です。

○小坂座長 貴重な御意見をありがとうございました。

ほかはよろしいでしょうか。

それでは、時間になりましたので、今日は様々御意見をありがとうございました。今回出た御意見を基に、今後この辺をどうしていくのかということも事務局と相談しながら進めていきたいと思います。

事務局のほうから何かコメントございますか。

○水谷評価専門官 ありがとうございます。事務局でございます。

本日の御意見を伺っておりまして、前回の調査会までに検討項目案をまず11個挙げてきたところではあったのですが、今日の御議論を伺っておりますと、例えばハザードのほうであらかじめ考えるといったことや、少しこの11個の項目から離れて個別にハザードでこういったものをやったほうがいいのかというところから先に議論したほうがよろしいということでしたでしょうか。ちょっとお伺いしたいと思いましたので、よろしく願いいたします。

以上です。

○小坂座長 いかがですか。春日専門委員、何かコメントありますか。

○春日専門委員 何かちょっと自分が混乱しているので、会議全体を混乱に陥れているような気がして非常に申し訳なくなってきたのですが、どうもツールからとかハザードからという話が先になってしまって、ちょっと私の中でももう少し組み立てて理解したいというところで止まっているので、なかなか建設的な発言ができずに申し訳ありません。

本当に事務局の皆様には大変な資料の準備をさせていただいたところで申し訳ないのですが、逆に、あまりにも情報が多過ぎて、多分私だけではないと思うのですが、どういうふうに議論していいか、どこをどういうふうに座長からの御質問に答えたらいいか、ちょっと戸惑っているところもあるのではないかと思います。簡単な一枚の資料を次に御用意いただいて、こういう流れなので、ここを議論したいというところを見せていただ

けると、私もついていきやすいというふうに感じました。

○小坂座長 ありがとうございます。ちょっと座長の説明不足もあったのかと思います。
下島先生、お願いします。

○下島専門委員 さっき事務局の方が、専門委員の意見で先にハザードを決めるという案が出たということをおっしゃっていたのですけれども、どのハザードを取り上げていくかを決めるのに、今回示していただいている評価の優先性の項目から考えるといったことかと思いました。ハザードが先ではなくて、優先性の検討項目が11もあるから多いということかもしれないのですけれども、示された11の項目を鑑みて、このハザードを次はリスク評価していきましようというふうなことだったら、やはり検討項目のほうが先なのかなという気がしました。でも、そもそも今何を議論すべきなのかというのが混乱しているというふうな春日先生の御意見もあったので、また次回の検討事項なのかなと思いました。
以上です。

○小坂座長 貴重な御意見をありがとうございます。

○水谷評価専門官 下島先生、ありがとうございました。事務局としましても、そういったハザードはどういうものが重要かということを決めるためのランキングやスコアリングの仕組みづくりということで最初考えていたのですけれども、数値が独り歩きするのではないかという御懸念と、あと、先にハザードを参考資料3から絞っていったほうがいいのではないかという御意見と、あと、不確実な項目はあまり入れないで検討したほうがといった御意見もあったことから、先生方の皆様の御意見としては、このままスコアリングやパラメータを考えていくというよりも、一旦立ち返ってまた別な方法から考えたほうがいいのでしょうかということだったのかを御確認したかったという次第です。

○下島専門委員 承知しました。ありがとうございます。

○小坂座長 安藤先生、お願いします。

○安藤専門委員 安藤です。1点質問させていただきたいのですけれども、先生方のお話を今日聞いてきて、これまでのリスクプロファイルやファクトシートについての有効期限というか、一度つくったらいつまでそれを科学的根拠としてみなしておくのかということも考えておかななくてはいけないのかなと思って、もしそれが想定されていたら、今日ではなくていいのですけれども、教えていただきたいのと、またこれからつくるときに、次回見直す目安もこのリスクプロファイルづくりの中で考えていかななくてはいけないのかなと思

だったので、質問というか意見でした。

以上です。

○小坂座長 ありがとうございます。

事務局、もし今の件に関して御回答があればお願いします。

○水野課長補佐 一応評価指針上は、これは評価になりますけれども、評価を実施した後に最新の科学的知見や国際的な評価規準の動向等を勘案して各評価結果及び評価手法を見直す必要が生じた場合には、適宜評価の見直しを行うとなっておりますので、期限として何か明確に示しているわけではございませんが、今回、そういったことも含めて、どういったものを次に手当てしていくのかということも、この優先性を検討していただく意味もあるのかなと考えておまして、一応事務局のほうとしては、先ほど座長もおっしゃっていましたが、評価の前段階といいますか、そういったものを目指すに当たっての準備といったところも含めて、こういったスコアリング等をしてはどうかというような御提案でしたけれども、ハザードからいったほうがいいのかというようなところ、項目からいったほうがいいのかといったところもありますので、再度整理が必要なのかなと思っている次第ではございます。申し訳ございません

○小坂座長 ありがとうございます。

ほかはよろしいでしょうか。

それでは、今回の議論、もし先生方、お気づきの点があればメール等でも御連絡いただければ幸いです。

予定されていた議事については一通り議論いただきました。ちょっと座長の不手際で中途半端で申し訳ございませんが、議事の（４）の「その他」に関して、事務局から何かございますか。

○水野課長補佐 特にございませぬ。

今回の議事（３）に関しましては、また改めて先生方のほうにも御連絡させていただきたいと思っておりますので、よろしくお願ひいたします。

次回につきましては、日程調整の上、お知らせいたしますので、よろしくお願ひいたします。

○小坂座長 それでは、本日の議題は以上になります。先生方、いろいろな御意見をいただきありがとうございます。忌憚ない意見をどんどん言っていただいて、さらに一歩でも進めていきたいと思っておりますので、今後とも御協力をよろしくお願ひいたします。

どうも長い間ありがとうございました。