

# 食品安全委員会第948回会合議事録

1. 日時 令和6年7月23日（火） 14：00～14：33

2. 場所 大会議室

## 3. 議事

(1) 動物用医薬品専門調査会における審議結果について

- ・「ジブチルサクシネート」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「ノルジェストメット」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

(2) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について

- ・遺伝子組換え食品等「JPBL015株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ」に係る食品健康影響評価について

(3) ファクトシートの作成について(報告)

- ・アレルギーを含む食品（総論、牛乳、小麦）について

(4) その他

## 4. 出席者

(委員)

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、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. 配付資料

資料1-1 動物用医薬品専門調査会における審議結果について<ジブチルサクシネート>

資料1-2 動物用医薬品専門調査会における審議結果について<ノルジェストメット>

資料2 遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<JPBL015株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ>

資料3-1 ファクトシート「アレルギーを含む食品（総論）」

資料3-2 ファクトシート「アレルギーを含む食品（牛乳）」

資料3-3 ファクトシート「アレルギーを含む食品（小麦）」

資料 4 食品安全委員会の運営（令和 6 年 4 月～令和 6 年 6 月）

6. 議事内容

○山本委員長 ただ今から第948回「食品安全委員会」会合を開催いたします。

まず、杉山委員からオンラインでの御出席の申出がありましたので、食品安全委員会運営規程第 3 条に基づき、これを認めます。

本日は 7 名の委員が出席です。

それでは、お手元にございます「食品安全委員会（第948回会合）議事次第」に従いまして、本日の議事を進めたいと思います。

まず、資料の確認を事務局からお願いいたします。

○藤田総務課長 本日の資料は 7 点ございます。

資料 1 - 1 が「動物用医薬品専門調査会における審議結果について<ジブチルサクシネート>」、資料 1 - 2 が「動物用医薬品専門調査会における審議結果について<ノルジェストメット>」、資料 2 が「遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<JPBL015株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ>」、資料 3 - 1 が「ファクトシート『アレルギーを含む食品（総論）』」、資料 3 - 2 が「ファクトシート『アレルギーを含む食品（牛乳）』」、資料 3 - 3 が「ファクトシート『アレルギーを含む食品（小麦）』」、資料 4 が「食品安全委員会の運営（令和 6 年 4 月～令和 6 年 6 月）」。

以上でございます。

不足等はございませんでしょうか。

○山本委員長 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 事務局におきまして、委員の皆様にご提出いただいた確認書及び現時点での今回の議事に係る追加の該当事項の有無を確認しましたところ、本日の議事について、委員会決定に規定する事項に該当する委員はいらっしゃいませんでした。

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

（首肯する委員あり）

○山本委員長 ありがとうございます。

## (1) 動物用医薬品専門調査会における審議結果について

○山本委員長 それでは、議事に入ります。

「動物用医薬品専門調査会における審議結果について」です。

本件については、専門調査会から意見・情報の募集のための評価書案が提出されています。

まず、担当の浅野委員から説明をお願いいたします。

○浅野委員 それでは、概要について御説明いたします。

今回評価を行いましたジブチルサクシネート及びノルジェストメットにつきましては、動物用医薬品専門調査会及び肥料・飼料等専門調査会決定である「暫定基準が設定された動物用医薬品及び飼料添加物に係る食品健康影響評価の考え方について」、以下「評価の考え方」といたしますが、これに沿ってポジティブリスト制度導入以来行われているリスク管理の妥当性について検討しました。その結果、ジブチルサクシネートについては評価の考え方の3の(3)の①、ノルジェストメットにつきましては3の(1)に該当する成分であると判断され、現行のリスク管理の範囲で使用される限りにおきまして、食品健康影響は無視できる程度と考えました。

詳細につきましては、事務局から御説明をお願いいたします。

○古田評価第二課長 それでは、お手元の資料1-1を御覧ください。ジブチルサクシネートについてでございます。

まず、6ページを御覧ください。6ページの用途、使用目的にございますとおり、本成分は動物用医薬品として用いられる昆虫嫌忌剤でございます。

それから、食品健康影響評価の下の方にありますけれども、本成分は、これまで国内外で評価が行われておらず、ADIの設定が行われておりません。

遺伝毒性試験については8ページを御覧ください。8ページの表1に記載しております。一部の試験において陽性との結果がありましたけれども、原因はジブチルサクシネート自体ではなく、旧ロットにおける不純物である可能性が考えられたこと、さらに、*in vitro*染色体異常試験及び*in vivo*小核試験において陰性であったことから、動物用医薬品専門調査会はジブチルサクシネートには生体にとって特段問題となる遺伝毒性はないと判断をしております。

さらに、9ページを御覧ください。表2に各種毒性試験の結果を示しております。最も低いNOAELは、ウサギを用いた発生毒性試験で見られた300 mg/kg 体重/日でした。また、現行のリスク管理における体重1 kg当たり及び1日当たりの推定摂取量は、最大と試算された幼児で0.00125 mg/kg 体重/日と算定されております。したがって、ジブチルサクシネートの体重当たり及び1日当たりの推定摂取量とNOAELとの比較によるばく露マ

ージン（MOE）は、9 ページ下段にあるとおり約24万でございました。

続いて、7 ページを御覧ください。食品健康影響評価の続きでございますけれども、評価に用いた資料には、亜急性毒性試験、慢性毒性／発がん性試験及び生殖毒性試験が不足していることを考慮しても、NOAELと現行のリスク管理を基にした推定摂取量には十分な余裕があると判断されたところでございます。

これらのことから、本成分は、評価の考え方の3の（3）の①に該当する成分であると判断され、現行のリスク管理の範囲で使用される限りにおいては、食品健康影響は無視できる程度としているところでございます。

続きまして、資料1－2を御覧ください。ノルジェストメットについてでございます。

5 ページを御覧ください。5 ページの用途、使用目的でございますけれども、本成分は、動物用医薬品として用いられるホルモン剤でございます。なお、この剤は発情周期の同調を目的としたものでございます。国内では動物用医薬品としての承認はございません。

食品健康影響評価のところに沿って説明いたしますと、本成分は、EMA、欧州医薬品庁及びAPVMA、オーストラリア農薬・動物用医薬品局により評価が実施されております。これらの評価について検討した結果、APVMAの評価については用いた情報が少ないことから、より新しく、多くの情報を用いたEMAの評価を利用することといたしました。EMAの評価においては、ADIが0.01  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重／日と設定されております。

また、現行のリスク管理における体重当たり及び1日当たりの推定摂取量は、6 ページに進んでいただきますと、最大と試算された幼児で0.00043  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重／日とされております。したがって、本成分の体重当たり及び1日当たりの推定摂取量は当該EMAのADIの値を超えないことから、本成分は評価の考え方の3の（1）に該当する成分であると判断され、現行のリスク管理の範囲で使用される限りにおいて、食品健康影響は無視できる程度としているところでございます。

以上2件につきまして、よろしければ、明日から36日間、実質は30日間ですけれども、国民からの意見・情報の募集を行いたいと考えております。

説明は以上でございます。

○山本委員長 ありがとうございます。

ただ今の説明の内容あるいは記載事項について、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。

それでは、本件については、意見・情報の募集手続に入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼することとしたいと思います。

(2) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について

○山本委員長 次の議事に移ります。

「食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について」です。

本件については、専門調査会における審議、意見・情報の募集の手续が終了しております。

それでは、事務局から説明してください。

○今井評価情報分析官 お手元の資料2に基づき御説明いたします。

右下のページ数で5ページを御覧ください。審議の経緯でございますが、本年2月の食品安全委員会において要請事項説明がなされ、その後、遺伝子組換え食品等専門調査会において御審議をいただき、6月の食品安全委員会において専門調査会の審議結果を報告しております。その後、6月12日から7月11日まで意見・情報の募集を行ったものでございます。

7ページの評価対象添加物の概要を御覧ください。本添加物は、*Bacillus licheniformis* Ca63株を宿主として、*Streptomyces mobaraensis* NBRC 13819株由来のトランスグルタミナーゼ遺伝子を導入することで作製したJPBL015株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼでございます。本添加物は、タンパク質またはペプチド中のグルタミン残基の $\gamma$ -カルボキシアミド基をアシル供与体とし、アミン化合物の第1級アミノ基またはタンパク質もしくはペプチド中のリジン残基の $\epsilon$ -アミノ基をアシル受容体とするアシル転移反応を触媒する酵素であり、タンパク質を含む食品の食感の改良などのために使用されるものでございます。

17ページの食品健康影響評価結果でございますが、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき、挿入遺伝子の供与体、挿入遺伝子の安全性、挿入遺伝子から産生されるタンパク質の毒性、アレルギー誘発性等について確認した結果、従来の添加物と比較して新たに安全性を損なうおそれのある要因は認められず、JPBL015株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼは、人の健康を損なうおそれはないと判断したとしております。

意見・情報の募集結果については、20ページに参考として添付しております。期間中1件の御意見がございました。

御意見の内容ですが、14ページの「参照6、参照16」は「参照6、16」の方がよいという御意見をいただいています。

これに対する専門調査会の回答ですが、御指摘を踏まえ、参照文献の記載方法については、評価書内で統一するよう修正をいたしますとしております。

次の21ページでございますが、評価書案を修正させていただきたく、修正箇所をお示したものでございます。今回寄せられた御意見を踏まえ、右側の意見・情報の募集時の資料から、左側の変更後のとおり、括弧内の参照文献の記載の仕方を評価書内で統一するよう修正をするものでございます。

本件については、この変更点を反映させた上で、専門調査会の結論を変更することなく、関係機関に通知をしたいと考えております。

説明は以上でございます。

○山本委員長 ありがとうございます。

ただ今の説明の内容あるいは記載事項について、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。

それでは、本件については、遺伝子組換え食品等専門調査会におけるものと同じ結論、すなわちJPBL015株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼについて、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき、挿入遺伝子の供与体、挿入される塩基配列が明らかであること等の挿入遺伝子の安全性及び挿入遺伝子から産生されるタンパク質の毒性、アレルギー誘発性等について確認した結果、従来の添加物と比較して新たに安全性を損なうおそれのある要因は認められなかった。

以上のことから、JPBL015株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼは、人の健康を損なうおそれはないと判断したということによろしいでしょうか。

(首肯する委員あり)

○山本委員長 ありがとうございます。

### (3) ファクトシートの作成について(報告)

○山本委員長 次の議事に移ります。

「ファクトシートの作成について」です。

それでは、事務局から報告してください。

○寺谷評価調整官 それでは、資料3-1、3-2、3-3に基づきまして御説明申し上げますので、資料3-1をまずお開きください。

この資料3-1を説明します前に、今回御報告しておりますファクトシートの作成の経緯について簡単にお話し申し上げます。

食品安全委員会では、2016年にアレルゲンを含む食品を自ら評価の対象とし、その後、2021年6月には、アレルゲンを含む食品のうち、卵に関する食品健康影響評価、評価書を取りまとめて公表しております。一方で、卵以外の食品については、科学的な評価を行うための情報が十分ではなく、食品健康影響評価を行うことが困難とされました。こうした経緯を踏まえて、食品安全委員会では、国内外の最新情報や研究結果等を集約した概要書、ファクトシートを作成するというようにしております。

また、この国内外の知見を収集するに当たり、食品安全委員会がっております食品安全確保総合調査事業を活用しております、平成29年度、令和元年度、また令和4年度以降に実施した調査課題を活用するとともに、専門家の協力を踏まえて作成したものとなっております。今回3つほど御説明しますけれども、1つは総論、残りが各論として牛乳、小麦、計3つのファクトシートについて御説明申し上げます。

では、資料3-1の中身について御説明していきます。

まず、総論の最初のページですけれども、一番上にありますように、本ファクトシートは、「アレルゲンを含む食品」の食品別ファクトシートを補完することを目的として科学的知見及び公的な情報をまとめたものです。総論はこのような位置づけとなっているところ です。

この中身としましては、下の目次に一旦目を通してほしいのですが、大きく3つのパートに分かれておりまして、「Ⅰ. 食物アレルギーについて」、「Ⅱ. 日本におけるリスク管理などについて」、「Ⅲ. 国際機関、海外政府等機関における検討及び取組の状況」という3つに分かれております。

上から2つ目の○のところにもう一度目を移してもらえますでしょうか。「Ⅰ. 食物アレルギーについて」につきましても、一般的なことを述べるということにして、日本小児アレルギー学会による「食物アレルギー診療ガイドライン2021」及び食品安全委員会の評価書「アレルゲンを含む食品（卵）」の引用文献や関連文献等を参考にして作成しております。

3つ目の○のところを見ていただきたいのですが、食物によって引き起こされるアレルギーには、免疫グロブリンE、IgE依存性のものと非IgE依存性のもの、例えばFPIESと呼ばれるような食物蛋白誘発性胃腸炎といった病態もありますけれども、本ファクトシート、また個別の各論的なファクトシートにおきましては、IgE依存性の即時型食物アレルギーについて扱うものとしております。

では、次のページを御覧ください。2ページから「Ⅰ. 食物アレルギーについて」の説明がなされております。例えば「1. 食物アレルギーの定義など」、「2. 食物アレルギーの発症機序など」、このようなものがこの後に書かれておりまして、食物アレルギーの定義であったり発症の機序といったものが書かれております。

3ページを御覧ください。「3. 食物アレルギーに関する全国実態調査」がなされておりますので、こちらの一部の結果について御紹介申し上げます。

4ページを御覧ください。図2、右上の円グラフのところ です。こちらは消費者庁が2020年に実施した即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査のうち、小児から成人までの即時型食物アレルギーの原因食物の調査結果を掲載しているものです。これによりますと、シェアの順番としますと1位が鶏卵、2位が牛乳、3位が木の実類、4位が小麦、5位が落花生、このような情報をこちらに記載しております。

5ページを御覧ください。こちらからは「4. 食物中に含まれるアレルゲン」として、

アレルゲンの構造であったり、構造の変化、アレルゲン性の変化、このようなことが記されています。

6 ページには臨床症状や診断というものを記述しております。

7 ページを御覧ください。下半分の「Ⅱ. 日本におけるリスク管理などについて」というところです。こちらでは食物アレルギー表示制度の概要を記載しております。食品表示法では、食物アレルギーを有する者の健康危害の発生を防止する観点から、現在表示を義務づけるもの、これは特定原材料とされているものです。こちらは8品目。それから表示を推奨するもの、特定原材料に準ずるものというのが20品目指定されています。こちらは8 ページの上の表2に示されているところでございます。

8 ページ、9 ページからはリスク管理の状況として、監視指導の実施などについての知見が記されております。

10ページからは「Ⅲ. 国際機関、海外政府等機関における検討及び取組の状況」として、各国の取組状況をまとめております。幾つか御紹介しますと、まず表4では、各国の食物アレルギー表示対象品目についてまとめています。見てのとおり、国によって差異があることが見てとれます。

13ページを御覧ください。表5、各国の予防的アレルゲン表示・注意表示などについて表形式でまとめて記載しているところです。一番左には日本のことが書かれております。日本においては、混入してしまう場合には原材料表示欄外にその旨注意喚起することが望ましい。ただし、入っているかもしれないといった可能性表示は認められていない。このような特徴があります。各国の違いが分かるように、このようにまとめているところでございます。

15ページを御覧ください。こちらは各国のリスク評価に関する状況をまとめた資料となっております。15ページはテクニカルにどのようにリスク評価をしていくかということのやり方、方法論が列挙されております。

16ページを御覧ください。これはコーデックス委員会での検討状況が記載されております。コーデックス委員会では、「包装食品の表示に関する一般規格」の規格原案の議論の中で表示の義務化対象とする食物アレルギーの原因食物や予防的アレルゲン表示の目安として用いる参照用量（RfD）の推奨値に関する方向性が示されています。

その他、次のページ以降ですけれども、EFSAやFDAにおけるリスク評価の状況についても記述しているものでございます。

21ページを御覧ください。このように総論編には用語の説明としていろいろなテクニカルタームの解説をなされております。

24ページ以降におきましては、参照としている文献、出典元がこのように列挙されているつくりとなっております。

総論編については以上でございますので、資料3-2をお開きください。

資料3-2は「アレルゲンを含む食品（牛乳）」というタイトルのものがございます。

1 ページの下半分を御覧ください。各論の構成となっております、「はじめに」から始まりまして、「原因食物としての割合」、「有病割合及び自然経過」、「誘発症状」、「食物経口負荷試験データに基づく知見」、「アレルゲン性」、「含有食品」、「国際機関、海外政府等機関における検討」、「その他」といった構成となっております。

「はじめに」のところに書かれておりますように、牛乳アレルギーは多くは小児期で発症し、全年齢における即時型食物アレルギーの原因食物の第2位となっております。また、アナフィラキシーといった重篤な症状が見られやすいということが特徴となっております。こちらは1 ページの真ん中ぐらいのところに記載させていただいております。また、このページでは、乳糖不耐症に関することにも簡単に触れています。

次のページを御覧ください。2 ページです。簡単に中身を紹介しますと、真ん中の2. 有病割合以下のところを簡単に御紹介します。牛乳アレルギーの有病割合は、医師の診断、自己判断による食物除去を含めて推定すると、小児では0.2から2.1%、小中高生では0.16から1.3%とされており、成人では、医師の診断に基づく食物除去に基づく場合でありますと0.1%、自己判断による食物除去を含めると0.9%と推定されているところです。

(2) 自然経過のところですが、乳児期に発症した牛乳アレルギーは、年齢が上がるとともに摂取が可能となり、医療機関での調査結果によりますと、3歳時点では20%から60%が摂取可能になるとされているところです。

その下、「3. 誘発症状」のところですが、次のページまで御覧ください。牛乳アレルギーの誘発症状は、数は限られますが、今分かっている知見によりますと、食物によるアナフィラキシーの原因食物としては牛乳が一番多いということが言われています。

ページをおめくりください。5 ページ目です。こちらはアレルゲン性について述べた章となっておりますので、こちらにも簡単に御紹介します。牛乳の主要アレルゲンはカゼインとβ-ラクトグロブリンとされています。このページと次のページにも書かれておりますが、カゼインは熱に対して安定であるため、牛乳を加熱してもアレルゲン性はほとんど変わらないとされている。このような記載が6 ページの上半分に書かれております。

7 ページを御覧ください。(3) に交差反応性という欄があります。こちらにもよく多くの質問を受けるところなのですが、交差反応性はどのようなものがあるかということで、牛乳アレルギーの場合は、牛以外の動物種の乳、ヒツジ乳、水牛乳、ヤギ乳などは牛乳と高い交差反応性を示し、アレルギーを引き起こされる場合があるということをこちらで述べております。

8 ページを御覧ください。「6. 含有食品」という欄でございます。乳を含有する食品については、食品表示基準に従った食物アレルギーの表示が求められておりまして、このページにありますように、特定原材料が「乳」の場合は、牛の乳から調整、製造された食品全てが「乳」という表示の対象となっております。

次に、9 ページの一番下の7. のところを御覧ください。ここからは国際機関、海外政府等機関における検討について記載しているところです。何ページかにわたりまして、コ

ーデックス委員会、EFSA、FDAなどにおいてアレルゲンを含む食品表示に関する検証や牛乳アレルギーを含む食物アレルギーの科学的知見の整理というものをこちらに記載しているところがございます。

11ページまでお進みください。「8. その他」を簡単に御紹介します。こちらにありますように、牛乳というのは主要なカルシウム源であることから、牛乳アレルギーの管理のために牛乳を除去することによりカルシウム不足になりやすいため、カルシウムを含む食品を積極的に摂取するよう指導する必要があるとされている。このような文章も含めておりまして、バランスよく対応していただきたいということで、このようなことも含めているところがございます。

次に、資料3-3を御覧ください。こちらは「アレルゲンを含む食品（小麦）」とタイトルしているものがございます。

構成としましては、下の目次のところを見ていただきますと1から8までありまして、先ほどの牛乳編と同じ構成とさせていただきます。

「はじめに」のところ、小麦アレルギーに特徴的なことを多少書いておりまして、例えば、乳児期に発症する即時型の症状のほか、成人では食物依存性運動誘発アナフィラキシーが知られており、食べてさらに運動するとアナフィラキシーが出てしまうということが特徴的ですので、このようなことをこちらに記述しております。

では、次のページを御覧ください。2ページ目です。「1. 原因食物としての割合」のところですが、2つ目の段落ですけれども、小麦アレルギーは「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」2020年は8.8%を占めており、鶏卵、牛乳、木の実類に次いで4位の割合を占めています。

有病割合としましては、医師の診断、自己判断によるものなどを含めて推定すると、小児では0.07から0.7%、小中高生では0.04から0.5%、成人では0.2%と推定されております。

下の2.の(2)自然経過のところを御覧ください。こちらにも簡単に御紹介しますと、乳児期に発症した小麦アレルギーは、年齢が上がるとともに摂取が可能となり、小児では約21から66%が摂取可能になると報告されています。一方で、成人発症の小麦アレルギーについては、発症年齢が幅広く、ほとんどが持続するともされているところです。

今説明したのは3ページの上にも書かれております。

では、4ページを御覧ください。「5. アレルゲン性」です。小麦の主要アレルゲンはグリアジンとグルテニンとされているところです。

こちらのグリアジンとグルテニンについての物性としての紹介は5ページにされています。

6ページを御覧ください。6ページでは加工・調理によるアレルゲン性への影響に対する記述をしております。小麦は未加熱で摂取することはほぼなく、小麦アレルギーというのは、ほとんどが焼いた、もしくは調理済み小麦製品の摂取後に報告されておりますので、加熱による変化が問題になることは少ないとされているところです。このような記述

を含めております。

一方で、小麦グルテンを酸で加水分解したものは、食品や化粧品などの乳化剤として使用されていることがあるため、これらのばく露により小麦アレルギーが引き起こされる場合があります。実際にこのような事件が近年起きておりましたので、このようなこともここに記述させていただいているところでございます。

同じページの（３）に交差反応性についても書いております。麦茶とか、例えば醤油はどうかということとはよく聞かれることですので、ここに具体例として書いております。小麦アレルギーの場合は、大麦やライ麦を摂取することで症状が引き起こされる場合がありますとされています。一方で、ハト麦やオート麦の交差反応は、大麦よりも少ないとされているところです。なお、小麦が原料として使用されている醤油ですけれども、醤油の熟成過程においてアレルゲン性が消失するため、摂取可能というふうにされていることをこちらに記述しています。

次のページですけれども、７ページ、加工食品の食品表示です。小麦を含有する食品については、食品表示基準に従った食物アレルギーの表示が求められており、７ページに記載されておりますように、特定原材料の小麦の場合は、普通小麦、準強力小麦、デュラム小麦など全ての小麦と、それらから作られる各種小麦が表示の対象となっております。一方で、大麦やライ麦といったものは対象外となっていることを示しております。

次のページ、８ページからは「７．国際機関、海外政府等機関における検討」について記述しております。

９ページ、「８．その他」を御覧ください。こちらは、ここまでうまく収まらないことを総論的に書いておりますけれども、小麦は、主食、副食ともに幅広く使用され、食生活の根幹である食物のため、できる限り食べることを目指した食事指導を行うこととされているということ。小麦を使用した食品を代替するものとして、米粉や片栗粉、他の雑穀粉などを使用し作られた麺やパンなどが購入できる状態ですけれども、米粉を使用した製品には小麦グルテンが使用されている場合がありますので、製造工程において混入防止に配慮された商品か確認する必要がある。このようなことも書かせていただいております。

こちらのファクトシートについての説明は以上となります。

今後の動きなのですが、このようなものをウェブページにアップしていくとともに、特定原材料でもありますそば、えび、かに、落花生、くるみなども順次策定し、公表を進めていきたいと思っておりますし、総論の資料については、より直感的で分かりやすい資料なども掲載できるような取組を進めてまいりたいと考えているところでございます。

事務局の説明は以上でございます。

○山本委員長 ありがとうございます。

ただ今の説明の内容について、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。

それでは、本資料につきましては、これまでに作成したファクトシートと同様に、委員

会のホームページで公表することといたします。今後、新たな科学的知見や情報があった場合には、随時ファクトシートの内容を更新していくことといたします。

#### (4) その他

○山本委員長 ほかに議事はありませんか。

○藤田総務課長 1点御報告でございますが、資料4において、令和6年4月から6月までの四半期における食品安全委員会の運営実績について取りまとめております。定例物ですので、御説明しませんが、御報告いたします。

以上でございます。

○山本委員長 ありがとうございました。

これで本日の委員会の議事は全て終了いたしました。

次回の委員会会合は、来週、7月30日火曜日14時から開催を予定しております。

また、24日水曜日10時から「肥料・飼料等専門調査会」が、25日木曜日14時から「遺伝子組換え食品等専門調査会」が、26日金曜日14時から「微生物・ウイルス専門調査会」が、それぞれ開催される予定となっております。

以上をもちまして、第948回「食品安全委員会」会合を閉会いたします。

どうもありがとうございました。