

# 食品安全委員会第10回会合議事録

1. 日時 平成15年9月11日(木) 14:00 ~ 15:36

2. 場所 委員会大会議室

3. 議事

(1) 食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見の聴取について

(2) その他

4. 出席者

(委員)

寺田委員長、小泉委員、坂本委員、寺尾委員、中村委員、本間委員、見上委員

(事務局)

梅津事務局長、一色事務局次長、岩淵総務課長、村上評価課長、藤本勧告広報課長、杉浦情報・緊急対応課長、西郷リスクコミュニケーション官、宮崎評価調整官

5. 配布資料

- ・資料1 伝達性海綿状脳症に関する牛のせき柱を含む食品等の安全性評価について
- ・資料2 薬事・食品衛生審議会の答申
- ・資料3 委員会の意見の聴取要請(8月6日の接受)の概要
- ・資料4 企画専門調査会に当面調査審議を求める事項(案)
- ・資料5 リスクコミュニケーション専門調査会に当面調査審議を求める事項(案)
- ・資料6 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について

---

寺田委員長 それでは、第10回の「食品安全委員会」を開催いたします。

本日は、7名の委員全員でございます。この前の週は、私、米国出張でどうも失礼いたしました。アメリカでFDA、あるいはCDC、それからUSDA、農水省にまいりまして、この委員会の説明をして、向こうの情報を知り、窓口、コンタクトパーソンをアイデ

ンティファイしてまいりました。

それでは、本日全体の議事のスケジュールにつきまして、お手元の資料に議事次第というのがございますので、ごらんいただきたいと思います。

資料の確認をいたします。本日の資料は、6点でございます。

まず資料1が「伝達性海綿状脳症に関する牛のせき柱を含む食品等の安全性評価について」。

資料2が、薬事・食品衛生審議会の答申。これは特定保健用食品についてでございます。

資料3が「委員会の意見の聴取要請（8月6日の接受）の概要」。

資料4が「企画専門調査会に当面調査審議を求める事項（案）」。

資料5が「リスクコミュニケーション専門調査会に当面調査審議を求める事項（案）」。

資料6が「『食の安全ダイアル』に寄せられた質問等について」でございます。

資料ございますか。

議題に入らせていただきます。

議題の1の「食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見の聴取の取り扱いについて」でございます。まず「伝達性海綿状脳症に関する牛のせき柱を含む食品等の安全性評価について」、事務局から説明をお願いいたします。

村上評価課長 それでは、資料1に基づきまして、御説明をさせていただきます。資料1をつくる過程におきまして、ページ番号を右の下に打ってしまいました。結果として、両面コピーをいたしますと、偶数ページは隠れて見えなくなるような状況になっておりまして、申し訳ございませんが、見にくいでしょうけれどもお許しいただきたいと思っております。

伝達性海綿状脳症に関するせき柱を含む食品等の安全確保対策につきましては、これは平成14年に国際獣疫事務局におきまして、せき柱を新たに食品等の製造に使用するべきでない部位に追加をするという報告がされました。

それに基づきまして、厚生労働省におかれましては、薬事・食品衛生審議会の食品衛生分科会伝達性海綿状脳症対策部会を開催いたしまして、その取り扱いについて御議論をしてきたわけでございます。

2ページをごらんいただきますと、これまでの会議の開催の経緯がそこにございます。平成15年の4月17日、及び5月30日、6月26日の3回にわたりまして、厚生労働省ではこの問題についての御議論をされたということでございます。

それに基づきまして、資料1の3ページ以降に添付してございますが、「伝達性海綿状脳症に関するせき柱を含む食品等の安全性確保対策に関するこれまでの議論のとりまと

め」という文章をとりまとめられまして、これを私ども食品安全委員会にお送りいただきまして、平成 15 年 7 月 3 日付で本委員会に健康影響評価の要請がされたわけでございます。

平成 15 年 8 月 29 日、先月の 29 日でございますが、本委員会の下に設置されました、第 1 回プリオン専門調査会におきまして御議論をされまして、その結果を第 1 ページにございます文面で御報告が 9 月 8 日付でされているという状況でございます。

本件の状況につきまして、かいつまんで御説明を申し上げますが、3 ページに書いてございますように、厚生労働省におかれましては、薬事・食品衛生審議会の伝達性海綿状脳症対策部会におきまして、何回かのリスク評価をしております。3 ページの上から 8 行目辺りに書いてございますが、品川委員、山内委員を中心としたワーキンググループを設置して、この議論のとりまとめを行ったということでございます。

なお、品川委員、山内委員、お二方とも、私ども食品安全委員会のプリオン専門調査会の委員に任命をされているところでございます。

4 ページをごらんいただきますと、一番上に「感染価の推定」という項目がございますが、ここに書いてございますように牛のせき柱の感染価の推定をしております、3 行目にございますように、背根神経節も脳と同程度の感染価があるという報告がされているところでございます。

それから、(3)の「背根神経節の感染性とその感染価」というところにおいても、いろいろ検討がされておまして、(3)の下から 4 行目辺りからの文章でございますが、平成 14 年度の厚生労働科学研究の報告によれば、異常プリオンたんぱくの量を単位重量当たりの相対比で表わした場合、延髄門部を 100 としたときの背根神経節は 0.175 という話になっております。

4 ページの下の 2 のところは、全頭検査におけるリスクの低減ということが書いてございまして、その次の 5 ページの(2)のところをごらんいただきますと、全頭検査で低減されたリスクを更に特定部位の除去によってリスクを切り下げているわけでございますけれども、BSE 発症牛の組織ごとの感染性を、重量も含めた形で換算すると、脳が 64.1%、せき髄 25.6% 等々の数字になりまして、背根神経節については 3.8% ということに推定がされているところでございます。

ですから、背根神経節を除いた部分では 95.64%、背根神経節を入れれば 99.74% の感染性の除去ということになるわけでございます。

5 ページの(2)の最後から 2 行目のところからの最終的な御判断といたしましては、背根神経節のリスクについては、現在、特定部位としているせき髄と同程度であると考え

られる。これが、厚生労働省における議論のとりまとめの概要でございます。

これに基づきまして、本委員会のプリオン専門調査会において御議論をされた結果でございますが、1ページをごらんいただきますと、「記」以下に書いてございますように、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会伝達性海綿状脳症対策部会においてとりまとめられた、背根神経節のリスクについてはせき髄と同程度であると考えられる等の評価の結果は、当専門調査会として妥当と考える。ということでございました。

また、この評価結果に基づき、背根神経節を含むせき柱について、特定危険部位に相当する対応を講じることが適当であると考えられるという御意見でございました。

それから、プリオン専門調査会での御議論の中で、現時点におけるリスクというものをできる限り定量的に把握をして、各種の防護措置、例えば全頭検査、あるいは特定部位の削除というようなことによって、どの程度の安全性が達成されているのかということを知りやすい形で、科学的知見を基に検討していくことが必要だという御意見も、プリオン専門調査会の中で出まして、それを反映する形でプリオン専門調査会の報告の最後の2行でございますが、なお、科学的知見の収集に努めるとともに、それらの知見に基づき、食品健康影響評価について適宜見直しを行っていくことが必要であると考えられるというような文面になっているわけでございます。

資料の御説明は以上でございます。よろしくお願いいたします。

寺田委員長 どうもありがとうございました。どなたか、ただいまの説明に関しまして、御質問、あるいは御意見ございますでしょうか。

どうぞ。

寺尾委員 この「記」の一番最後の2行というのは、どういう意味といいましょうか、これは食品安全委員会の方でもいろんな知見を集めるべきであるし、厚労省、あるいは農水省も集めるべきと読むんでしょうか、この文章としては、ちょっと。

寺田委員長 どうぞ。

村上評価課長 勿論、主体的に私ども食品安全委員会の事務局に集めるという御指示をいただくこともございますでしょう、あるいは他省が収集している知見を収集せよというふうに御指示をいただくこともあろうかと思えます。

寺田委員長 どうぞ。

見上委員 このプリオン専門調査会にオブザーバーとして出席したときのお話を、ちょっとさせていただきます。

今、村上課長がおっしゃったとおりなんですけれども、例えば今まで実際検査した死亡

牛のデータも一万何千頭とありますし、それから全頭検査の例もありますし、また肉骨粉をやめてからも、まだ2年は経たないんですけれども、この期間に産まれてきた牛は、年間120万ぐらいですから、その半分が屠場に行くとしても大体60万頭とか、そういうデータも含めて今後リスク評価というか、背根神経節のみならず、必要な部位を我が国のデータに基づいて評価すると同時に、日本と同じように発生のある外国の国々、また今、問題になっているカナダとかアメリカなんかのデータなんかも参考にしながら評価したらいいんじゃないかと思います。

それで評価する場合、是非この委員会で考えなければいけないんじゃないかと思うことは、その評価委員の中に、数学者だとか経済学者に参加していただいたらよいと思います。特に保険屋さん、今いろんな保険がどんどん変わっていて、リスク評価により幾らというのを決めているはずですから、そういう方々だとか、特に外国の方でBSEのリスク評価を経験なさった学者なんかも集めて、我が国日本での独特な評価ができるようになったらいいんじゃないかと思います。

以上です。

寺田委員長 いかがでしょうか。どうぞ。

中村委員 この資料1の3ページ以降の、薬事・食品衛生審議会衛生分科会のとりまとめの中で、触れてないのでわからないということと、それから書いてあることでわからないことが1つあるんですけれども。

そもそも平成14年にOIEがこの部位をせき髄と同等の危険があるというふうに判断して、リスク評価を始めたきっかけというか経緯がよくわからないんです。勿論これはせき髄と同等であれば、この報告のとおり私は同等に扱うべきだということについては賛成ですけれども、その経緯がもう一つわからないということ。

それから、5ページのところの「特定部位の除去によりリスク低減」というところで、幾つかの部位の感染性についての記述が書いてありまして、脾臓は確かにここに書いてあるように、牛では感染性は報告されてないと思いますが、スクレイピーの羊では非常に大事な危険部位だと言われてはいますけれども、先ほどのようなOIEの判断があると、この後こういう部位が危険部位として評価されてくる危険可能性というか、そういうのはないのかどうかというのが、ちょっと私には判断が付かない。

その辺をもしおわかりの方がいらしたら教えていただきたいと思います。

寺田委員長 いかがでしょうか。OIEの経緯の方わかりますか。

村上評価課長 OIEにおいて、このせき柱の部位が食品等の製造に使用すべきでない

部位に追加になったと。正確なきっかけということが、はっきりわかっているわけではございませんけれども、いずれにしても新たに評価の結果、食品等の製造に使用するべきでない部位であるとわかったものについては追加をするということだろうと思います。

勿論、もうほとんど日本においては、これは資料1の8ページに参考の2というところに書いてございますけれども、OIEにおいて国際動物衛生規約が平成14年に改正されたと書いてありますけれども、OIEにおける追加をすべきとされた部位は、頭蓋とせき柱ということですが、日本の場合は頭蓋は既に取りってしまう部位に属しておりまして、この規約の改正に基づいて我が国が対応しなくてはならなくなったのは、せき柱だけだったということであろうと思います。

非常に微細なせき柱、背根神経節自体は非常に微細な部位でございますので、追加的に新たな情報が得られれば、そういうものについても判断をクリアーにしていくという、判断の一環としてそうだったのではないかと思います。

寺田委員長 それから、あれですね。将来そういうことがあるかどうか、どう思われますか、それはわかりません。プリオンのどこに感染性があるかということがきちっとやれるのが、今のところ生きた状態でありませんか、だから感染ルートがどうなって、どうして腸から吸収されて脳へリンパ管を通っていくのか、そういうことまで全部含まれてきますから、そういうことまでもまだ発病してない状態で本当はつかまえていく必要があるんですけれども、要するに方法がないということではないかと思えますけれども、それでよろしいですね。

ほかに何かありますか。どうぞ。

本間委員 ここでは、感染性というものがそれぞれの臓器、部位ごとに示されておりまして、論理的にこれを集積したということだと思いますけれども、実際には除去するという、まさにここに書いてあるとおり、ある屠体から取り除くわけですね。そういう技術の普及、普遍性と言ったらいいか、技術の差というのは余り出にくいものなんでございましょうか。取り除く技術を当然それを前提にしているわけですがけれども、技術差というのは出やすいことなんでしょうか。

寺田委員長 見上先生、何か。要するに、どこどこという特定部位を本当に除去しているのかどうかということですね。

本間委員 そうですね。

見上委員 その辺のことは、はっきりはわからないんですけれども、要するに風上というのは屠場ですね、それで風下が一般の肉屋さんで、そのどこかの過程で取れば一番い

いんでしょうけれども。

解剖学的には、スプーンか何かでほじくり返せば取ろうと思ったら取れるんです。普段、例えばTボーンステーキみたいなものは入っているんです。でも、それは表に出てないから、食べることもないし、安全なんですよ。でも、その管理のことに関しては、よくわかりません。答えにならなくてすみません。

本間委員 結構です。

寺田委員長 ほかにございません。そうしますと、当委員会の意見としましては、専門委員会の意見を基にいたしまして、プリオン専門調査会の方向を当委員会として了承するものとする。なお、この報告にもございますが、当委員会としても科学的知見の収集に努めるとともに、それらの知見に基づいてリスク評価を行っていくことが必要という認識で、具体的な作業は専門調査会において進めていただくものとする。結局、特にBSEがそうですけれども、いろんなところでこれからリスク評価という場合には、量的なリスク評価ということは大変難しいと思いますけれども、先ほど見上委員が言われたような大きな分野でございますので、これからそういう方向で物事をいろいろとやっていく、新しい学問だと思えます。難しい点もいろいろあると思えますが、やはり量的なリスク評価をしない限りは、ゼロ・オア・エブリシングになってしまいます。全く危険でないか、あるかというその間のことを、数学的にある程度の範囲を持って出せるものは出していくという形をできるだけとっていきたいと思えますし、BSEに関しましても、いろんなデータが蓄積されてきつつありますので、やっていくのが大事だというふうに私も認識しております。

よろしゅうございましょうか。

それでは、次に8月6日受けました、特定保健用食品につきまして議論をしていきたいと思えます。4件ありますので、まず「ファイバー食パン 爽快健美」について、事務局から説明をお願いいたします。

村上評価課長 それでは、資料2と資料3に基づきまして、御説明をさせていただきます。

資料の構成をまずお話させていただきますけれども、資料3は今回の御審議に当たりまして、事務局でとりまとめた概要でございます。

資料2でございますが、資料2の1ページ目から11ページ目までは、厚生労働省さんから私どもにこれらのものの意見の聴取の依頼がございましたときに、厚生労働省において既に行われております、新開発食品調査部会の報告、及びそれに基づく食品衛生審議会が

ら厚生労働大臣への答申書というものが付いております。1ページから4ページまでが「ファイバー食パン 爽快健美」、ただいま御指示がありまして、これから御説明しようとしているものでございまして、そのほかの「ビー・フラット」「カルバイタル」については、もう既に7月1日以前の段階で、厚生労働省さんの方で処理が行われているんだらうと思いますが、今回の食品安全委員会への意見の聴取という中には項目として含まれないものでございます。

5ページから11ページまでが、その他の3品目についての、新開発食品調査部会の報告書と答申書になるわけでございます。

資料2の12ページ以降でございまして、12ページに書いてございますように、これは特定保健用食品の安全性の審査に係る、食品健康影響評価に関する資料ということで、申請企業が提出してこられました資料の抜粋でございまして。審議の御参考にとということで、事務局の方で抜粋をさせていただきましたけれども、ですから13ページの表題を除きまして、これはうちでつくったものですが、それ以外はすべて申請企業がつくった資料がそのままコピーとなって添付されております。

それでは、主に資料3に基づきまして、御説明をさせていただきたいと思っております。

「ファイバー食パン 爽快健美」という名前で売ろうとしております、特定保健用食品でございまして、これにつきましては平成15年3月18日に開催されました、薬事・食品衛生審議会の新開発食品調査部会で御審議が行われまして、4月3日付で食品衛生審議会から厚生労働大臣あてに、安全性及び効果につき審査を行った結果、特定保健用食品として認めることとして差し支えないという答申が既に出されているものでございます。

このファイバー食パンにつきましては、これは関与成分として食物繊維含量を高めた難消化性でん粉を含む食パンということでありまして、難消化性でん粉というのは、アミロース、1本のでん粉の分子でございまして、それを1ページの3の4行目辺りがからいたございまして、湿熱処理によって難消化性部分を増加させたものということでありまして、恐らく3次構造が絡まり合ったような形になることによって、消化しにくくなるということであろうと思っておりますけれども、そういうようなものであって、化学物質としては、いわゆるアミロースといいますが、でん粉ということで、その部分は変わらないということでございます。

難消化性でん粉というのは、高アミロース種とうもろこしというものから得られるでん粉から、このものについては湿熱処理によって難消化性を部分を増加させたものでございまして、基本的に食品成分として通常も含まれているものでございまして、実際に



そうやって難消化性に加工したでん粉の国内での使用量というのは、別にこの特定保健用食品に限らず、広く使われているということでございます。

1 ページの3 の8 行目辺りに、更にとというのがございますが、難消化性でん粉の国内での販売実績が、最近5 年間で総計200 トンということで、大体パスタとか焼き菓子等に利用されていて、その後の外国における調査によっては、5 グラム～7 グラム程度、実際に既に摂取しているということで、食経験はあるという報告になっております。

それから、幾つかの毒性試験も行われておりまして、ラットを用いた急性経口毒性試験、あるいは変異原性試験等行われております。

ラットを用いた、難消化性でん粉を55% 添加した飼料を投与して、14 日間飼育した試験においても、体重増加等について差はなかったというようなことでございました。

それから「ヒトを対象とした試験」、実際に難消化性でん粉として、これはこのファイバー食パンについては、1 日の摂取目安量というのが食パン1 枚分、難消化性でん粉として10 グラムということになっておりますが、10 グラム程度の摂取によってどのような影響が出たのかということを見ております。

それで、3 倍量摂取した場合の影響というものを見ております。その難消化性でん粉30 グラムを添加したパスタを9 日間摂取させた試験において、特に消化関係の問題があるかどうかということを見ていますので、それは特に問題なかったと。

それから、血清脂質、コレステロール値なども問題なかったということが報告をされているところでございます。これにつきまして、安全性の部分について、どう評価したらよいかということについて御審議をいただきたいと思っております。

寺田委員長 どなたか、ただいまの説明に対しまして、質問なりコメントございますか。どうぞ。

小泉委員 この個々の1 つのものについて、安全性は全く問題ないと思うのですが、最近こういった抗便秘薬というか、難消化性の物質を複合的に、いろいろ取る方々が多くて、これは消費者の方々に注意していただきたいんですが、そういった複数のものをとることによる副次作用、ここではヒトによる実験で試験前後に測定した血清脂質、コレステロール値には変化がないとされています。恐らくこういうものには変化はないんですが、私はこういったいろんなものをとる方々の、いわゆる栄養問題、低たんぱく血症とか、あるいはミネラルとか、ビタミン剤等についても、吸収障害が起こって、栄養所要量に達しないことも副次的にありうるのではないかと思います。やはり消費者の方々もそういったことに注意して、今後摂取されることが必要ではないかと思います。

以上です。

寺田委員長 いかがでございましょうか。特にございせんか。ただいま小泉委員が言われたのは、この食べものに関して安全を評価するときには、そういうことを付けなさいということではないんですか。一般的にこれからいわゆる健康食品が出てくる場合の、特に疾病を持っておられる方の薬との併用による変な副作用がでないかというようなことは、一般的に大切なことですね。食品同士でも問題かと思えます。

それは一般的な問題として、注意する必要がありますけれども、具体的なことをやっていくにはちょっと、一般的な話として消費者の皆さんがそういうふうと考えていただいてということになりますね。

ほかに、よろしゅうございませうか。

それでは、次は「豆鼓エキス つぶタイプ」につきまして、お願いいたします。

村上評価課長 それでは、資料3の3ページ以降の記述に基づきまして御説明をさせていただきます。「豆鼓エキス つぶタイプ」でございますが、これにつきまして、平成15年6月16日に開催されました。食品衛生審議会の新開発食品調査部会で御審議が行われておりまして、このものについては6月27日付で薬事・食品衛生審議会から厚生労働大臣あてに安全性、及び効果につき審査を行った結果、特定保健用食品と認めることとして差し支えない旨の答申がされているものでございます。

「豆鼓エキス つぶタイプ」というものでございますけれども、これは3ページの3の一番最初の「食経験」というところに書いてございますように、豆鼓というのは中国の伝統食品であります発酵大豆の一種でございまして、日本においても室町時代から食されているものでございます。現在も大徳寺納豆とか、あるいは一休寺に伝わる寺納豆として製造がされておりまして、そういう意味でも食経験というのは長いと言えるというふうに申請者の方は言っております。

このものについては、3ページの2に戻りますけれども、血糖値の上昇を抑制することが期待されるということで、1日の摂取量は6粒ということで、1回2粒3回という医薬品のようになってきますけれども、このものとして1日6粒を食べるということになって、標準的に摂取目安量は1日6粒というものでございます。

このものの安全性につきましては、急性毒性試験、突然変異原性試験、あるいはマウスを用いた60日間の飼育実験が行われております。4ページの上段にございますように、マウス60日間の試験では、平均体重、あるいは血液生化学検査値に異常は認められなかったという結果になっております。

ヒトを対象として試験については、何回かやっております、健常者4名に単回で10グラムを投与した場合の変化はなかったという報告があります。

健常者9人に対して摂取目安量の3倍まで、12週間連続で投与したけれども、問題なかったというような報告があります。

糖尿病患者に与えた場合についても、血糖値以外の血液生化学検査値、検尿、自覚症状等に異常は認められず、腹部の異常を訴えた者もなかったというようなことになっております。

23名の境界域の軽症糖尿病患者に投与した場合ということも、6か月間投与したという試験をやっております、その場合も血糖値以外には異常は認められなかったというような報告がございます。

最後に書いてありますのは、41名の被験者に5倍量を5週間投与させたけれども異常はなかったというような報告になっておりまして、これに基づきまして、このものの豆鼓エキス安全性につきまして御評価をいただきたいということでございます。

寺田委員長 どうもありがとうございました。何かコメント、あるいは御意見ございませんでしょうか。

どうぞ。

小泉委員 今、御説明になったように、この表の中に糖尿病との併用により、表示の問題ですが、低血糖を起こす可能性があるということで、やはり注意を喚起されているのは非常に結構だと思うのですが、ここの以前に事務局からいただいた資料では、1回投与なんです、人による実験で1%の危険率でインシュリン分泌も摂取120分後に抑制されたという報告がございます。やはりこれはインシュリンを抑制すると、一方では糖尿病の方がより健康になるうとして両方を摂取する可能性もなきにしもあらずということで、一方ではインシュリンを注射し、一方ではこれを下げるといふ、非常にややこしい拮抗的な作用が生じますので、これは健康影響評価ではないんですが、表示の点ではしっかりと医療にかかっている方はこれを食べてはいけないということを強く言っていただければと思います。

以上です。

寺田委員長 ほかにいかがでしょうか。

どうぞ。

村上評価課長 私どもがただいま厚生労働省からいただいている資料によりますと、このものについては、特定保健用食品としての表示をする際に、摂取上の注意といたしまし

て、いろいろ表示上の注意事項を書かせるという方向で対応する御予定であるかのように聞いております。

例えば、今の案では、本品は治療薬ではありません。糖尿病の治療を受けている方や、糖尿病の疑いのある方はあらかじめ医師など専門家に御相談の上お召し上がりください等々と書いておまして、御指摘にありましたような注意事項は管理側ではお考えになっていることと考えております。

寺田委員長 ほかにございませんか。どうぞ。

寺尾委員 一般的なことなんですけれども、特定保健用食品というのは規格みたいなものはあるんですか。

村上評価課長 規格はございます。だから、関与成分を定めまして、その関与成分がきちんとある特定の範囲におさまっているということを確認するような試験方法を確立して、それによって製品管理をするという前提で特定保健用食品というものが認められるというふうに認識しております。

寺尾委員 そうしますと、これは非常に不思議なんですけれども、有効成分はトリスですね。何でトリスというのが出てきているのかよくわからないんですけれども、大豆発酵させただけで、そうしますとトリスか何かの含量のあれが決まっているんですかね。

寺田委員長 どうぞ。

村上評価課長 トリスが本当に有効成分かどうかというのは、何とも言えないところがありますけれども、申請者が主張しているのは、トリスについては、 $\alpha$ -グリコシダーゼ阻害活性があるということが文献上示されていると。だからこれが関与しているんだろうとおっしゃっていると思うんですが、トリスについては、製品中の含量というものを規定していると思います。

寺田委員長 ほかにございますか。

どうぞ。

本間委員 ここで審査されたことは、エキスのつぶタイプ、これが一緒なんです。例えば、豆鼓エキスというもので申請したんじゃなくて、つぶタイプという1つの形状を指定して審査を要求してきているわけでございますね。そして、これは例えば別の日に豆鼓エキスというものが出てきたときには、仮にこれが審査してしまえば、豆鼓エキスはフリーパスになるようなものになり得まじょうか。仮定の話ですか。

村上評価課長 現時点では、再度またごらんいただくことにならうかと思いますが、摂取形態が大幅に違えばですね。だから、つぶタイプと同じようなもので商品名が変わると

ということであれば、もう御審議していただかないことになろうかと思いますが、全く違った今度飲むようなタイプのものが出た場合であれば。

本間委員 当然、つぶが有効ならば、飲むのはどうだと、商品というのはどんどんそうやって形を変えてくると思うんですが、そのときにそういうふうな種類の、ここでは効能は言ってはいけないのかもしれないけれども、種類の効能であったものが、類縁の審査を求めてくるということはないですね。

村上評価課長 ですから、可能性としてはあると思います。そのときは、またごらんいただくことになると思いますが、それがどんなような形で、どれくらい摂取されるのかということとも。

本間委員 そうすると、今、こちらから委員が質問されておりましたように、本当に豆鼓というものの、どれだけ確定した材料なのかというふうな定義というのは、まさにこの特定保健用食品の制度の中に製法が示されている。それを超えたものは、また別のものであるという、そういうふうな範疇で議論されるのでございましょうか。

村上評価課長 どのようなものを、もう食品安全委員会でも再度審議しなくてもよいというものにするかという御判断は、本委員会でお決めいただけることだと思っておりますが、この前の会議における御審議では、特定保健用食品については商品名だけが異なるようなものはもういいですよ。それから、風味、香料とか着色料とか、何しろ味がちょっと変わっていると。あるいは、色がちょっと変わっているだけだったらいいよというお話になっていきますけれども、全く製品の形態が変わってしまうようなもので、摂取の形態が明らかに違うということであれば、今の時点では個別にまた御審議をいただくようなことになっているわけでありませう。

本間委員 了解いたしました。

寺田委員長 ほかにございますか。よろしいですか。

そういたしましたら、形式上ですけれども、この前の特定保健用食品であります「ファイバー食パン 爽快健美」に関しても、薬事・食品衛生審議会での特定保健用食品としての安全性の審査の結果には、当委員会としても妥当であるという結論になっておまして、今回も「豆鼓エキス つぶタイプ」に関しましては、薬事・食品衛生審議会での特定保健用食品としての安全性審査の結果について、当委員会としても妥当と考えるということによろしゅうございますか。

(「異議なし」と声あり)

寺田委員長 続いては、「ヘルシーコレステ」に関しまして、また事務局の方から御説

明お願いいたします。

村上評価課長 それでは、資料3の5ページから「ヘルシーコレステ」に関しまして御説明をさせていただきます。

本品につきましても、平成15年6月16日に行われました新開発食品調査部会で御審議が行われまして、6月27日付で審議会から大臣あてに、「安全性及び効果につき審査を行った結果、特定保健用食品として認めることとして差し支えない」という旨の答申がされているものでございます。

「ヘルシーコレステ」という商品のものは、関与成分として植物ステロールを含む食用調理油ということになっております。植物ステロールにつきましては、動物のステロールでありますコレステロールの体内の吸収を抑えるということを期待しておりまして、植物ステロールを豊富に含んでいるから、血中コレステロールを下げられるだろうということになっているわけであります。

5ページの3のところに書いてございますが、「食経験」につきましては、ヘルシーコレステに含まれる植物ステロールについては、相当広範に植物の中に存在しておりまして、小麦については、そこに書いてありますが、100グラム当たり68.8ミリグラムと、大きい方は米油が100グラム当たり960ミリグラムということで、約1%ぐらい入っているということでもあります。

そういう意味で、こういうような植物油が実際にもう既に摂取されているということで、このものとしては食経験はあるというふうに考えられるということでございます。

本品については、アメリカのFDAにおいて「Generally Recognized as Safe」、これは一般的に安全と認められる物質というカテゴリーがあるんですが、そのカテゴリーの中の物質として認められているということで、この類いのものは類似の食品としてもう既に出回っているということが書いてございます。

安全性に関する試験でございますが、5ページの下に記述しておりますように、突然変異原性試験は陰性ということでありまして、それから6ページの上でございますけれども、ラットに体重1キログラム当たり3グラムを90日間反復投与したけれども、毒性学的影響は見られなかったということで、最大投与がNOAEL、無影響量ということになっております。

ラットに食事中8.1%含有量の植物ステロールを投与したけれども、毒性学的変化は認められなかったという報告もあるということでもあります。

それから、生殖に対する影響についても、F1、F2、これは子孫第1代、第2代とい

う意味ですが、そういうものに対する影響がなかったということが報告されております。

ただ、皮下投与の試験においては、肝臓及び腎臓に組織の病変が見られたということですが、この部分は実際の本品は経口といたしますが、食べて口から摂取するもので、皮下投与は余り安全性の評価には関係がないだろうということが、厚生労働省における審議の中では議論されておまして、経口摂取においては問題ないという結論が出されております。

「ヒトを対象とした試験」につきましては、大豆ステロール 18 グラム、あるいはトール油ステロール 3 グラムというものを、相当の期間にわたり摂取した場合でも、副次的な作用はなかったと。軽い便秘が数人見られた以外はなかったというような報告がございましたり、あるいは 6 ページの「文献によれば」という段落がありますが、植物ステロールを含有する大豆油不ケン化物を 1,200 ミリグラム / 日で 3 年から 5 年投与した症例においても、特に異常は認められてないということが書いてあります。

6 ページの真ん中辺りに、1974 年から 1997 年まで 30 例報告されている、シトステロレミア（高植物ステロール血症）のことが書いてございますけれども、これはこういう植物ステロールの吸収性が非常に高い遺伝的な体質を持った方がおられるということですが、このような方に対しては、確かに問題が起きるかもしれないけれども、植物ステロールエステルという表示が商品にはされるし、このことによってきちんと対応ができるだろうというふうに考察をされているところでございます。

6 ページの一番下の段落でございますけれども、ヘルシーコレステ、本品でございますが、これを 4 週間ヒト摂取試験、あるいは 1 日摂取目安量の 3 倍を摂取させた場合であっても、血清中の脂溶性ビタミン、抗酸化物等に有意な変化は認められず、副次的な作用は与えていないという報告があるということございまして、これらを基にこのヘルシーコレステについての安全性の評価をお願いしたいということでございます。

寺田委員長 いかがでございましょうか。御意見ございますか。

ございませんか。

それでは、当委員会といたしましては、「ヘルシーコレステ」に関しましては、薬事・食品衛生審議会での特定保健用食品としての安全性の審査の結果について、当委員会としても妥当と考えるということによろしゅうございますね。

では、そうさせていただきます。

それでは、最後に「エコナマヨネーズタイプ」につきまして、事務局から説明をお願いします。

村上評価課長 それでは、資料3の7ページ以降につきまして、「エコナマヨネーズタイプ」の安全性の審査について資料の御説明をさせていただきます。

本品も平成15年6月16日の新開発食品調査部会で御審議が行われまして、6月27日付で答申が行われております。答申の本文は、そこに書いてございますように、安全性及び効果につき審査を行った結果、特定保健用食品として認めることとして差し支えないということになっているわけですが、エコナマヨネーズタイプについては追加の記述等がございますので、これについては後ほど御説明をさせていただきます。

エコナマヨネーズタイプにつきましては、関与成分として、ジアシルグリセロール、これは通常の油脂はトリアセルグリセロールといいまして、グリセリンに3つ脂肪酸がくっ付いているようなものなんです、その1本が取れたものということを考えていただければよろしいかと思えます。ジアシルグリセロールを含むサラダ用の調味料ということでありまして、血中中性脂肪の上昇を抑えるということを特徴とするというふうになっております。

7ページの3の「食経験」でございますが、ジアシルグリセロール自体は食用油に通常含まれている成分でありまして、そこに書いてございますように、主な食油すべてに1~10%程度含有されているというものでございます。

先行して平成11年から、エコナクッキングオイルというものが既に市販されておりました、年間約二万トン消費されていて、特に問題もないということで、ジアシルグリセロールについては食経験があると、エコナクッキングオイルが出る前にもこういう食用油の中の成分として摂取をしていたということも含めれば、食経験があるということであろうかと考えられます。

それから、FDAにおいてDAGを主成分とする油脂について、一般的に安全と認められるべしということで、そのカテゴリーに入ると整理しているということでございます。

本品につきましては、変異原性試験、それからラットの28日間の反復投与試験、犬を用いた1年間の混餌投与毒性試験、ラットを用いた2年間のがん原性試験等が実施されております。

ラットを用いた2年間の発がん性試験においては、最大2,645.1mg/kg/日、これは非常に高用量ですが、その用量で投与したけれども、この試験の結果としては発がん性は示されていないということであります。

本品につきましては、厚生労働省におきましても相当長い時間をかけて御審議をしております。御議論の中で、最後まで残ったものは、この7ページの下から2行目辺りから書



いてございますけれども、このジアシルグリセロールというものは、実験室の試験管の中で、これはたんぱくリン酸化酵素の一種のプロテインカイネースC、ここにはPKCと書いてありますが、PKCという酵素を活性化することがわかっておりまして、勿論このジアシルグリセロール自体は通常の細胞内に存在して、細胞内でこういうPKCの活性化等を介して、細胞内の情報伝達に重要な役割を果たしているということなんですけれども、いずれにしてもそのプロテインカイネースCという酵素をジアシルグリセロールが活性化するという事はわかっているわけでありまして。

その一方で、これはトウダイグサ科の植物から抽出された製油中の成分であります。ホルボールエステルという化学物質があるんですが、ホルボールエステルという中にも幾つか種類があるんですが、一般的にホルボールエステルと呼ばれている化学物質は、非常に強いプロモーター作用、発がん促進作用を持つことがわかっております。

そのホルボールエステルが、やはりこのプロテインカイネースCの活性化作用を持っているということが、やはり科学的実験の中で明らかとなっております、ですからそのホルボールエステルはプロテインカイネースCの活性化作用を持つと、かつホルボールエステルは強いプロモーターであるということから類推をして、ジアシルグリセロールもプロテインカイネースCの活性化に関与するのだから、プロモーターの作用があるのではないかという疑いというものが問題として、厚生労働省における御議論の中でもずっと議論をされてこられたというふうに認識をしております。

ホルボールエステル自体は、本来細胞の中には存在しないものでありますし、ジアシルグリセロール自体は通常存在するという違いはございますけれども、この類推がどう考えるべきかということが最後まで残った問題点ということになるかと思っております。

厚生労働省の薬事・食品衛生審議会の新開発食品調査部会におきましては、資料2の8ページをごらんいただきたいと思いますが、「別記」として「審議経過」と「審議結果」が書いてございます。これは豆鼓エキスとヘルシーコレステとエコナマヨネーズタイプの3つが全部一緒に書いてあるものでございますが、その3つの品目について「審議経過」というところを見ていただきますと、審議を行ったということで、なお以降をお読みいたしますが、このようなことが書いてございます。

「なお、エコナマヨネーズタイプについては、安全性の問題について、慎重な審議を求める趣旨の要望書が寄せられており、関与成分中の1-2ジアシルグリセロールが大腸ポリープに選択的に刺激するという懸念や発がんプロモーション作用等について、別紙3の各人を参考人として同部会に招く等により慎重に審議を行った」となっておりまして、別

紙 3 には 11 ページでございますが、参考人の方々のお名前が出ております。

8 ページの「2 審議結果」のところに書いてございます。前半 4 行はこの 3 品目とも、特定保健用食品として認めることとして差し支えないと判断されたとされているわけですが、そのなお書き以降に、「なお、エコナマヨネーズタイプについては、『ラットを用いた混餌投与による 2 年間がん原性試験報告書』等の提出された試験成績からみて、発がん性を示す所見は認められず、*in vivo*(生体内)試験で、エコナに使用されている 1 - 2 ジアシルグリセロールが P K C 活性の亢進に基づいたプロモーション作用を引き起こすとの報告もないが、念のために、プロモーション作用を観察するため、より感度の高いラット等を用いた二段階試験を行うこととし、上記試験の結果を新開発食品調査部に後日報告することとされた」ということになっているわけでございます。

今回、食品安全委員会において御審議をいただくに当たりまして、追加といたしまして資料 2 の 95、96 ページの資料が提出をされております。

1 つは、エコナマヨネーズタイプに配合されているようなジアシルグリセロールは、ジアシルグリセロールの先ほども申し上げました、2 つ脂肪酸がくっ付いているわけですが、その脂肪酸の長さ、炭素の数が 14 以上の長鎖の脂肪酸、両方とも 14 以上の長鎖の脂肪酸でございます。このような炭素数 14 以上の長鎖の脂肪酸を持つような、長鎖と長鎖の 2 つの脂肪酸を持つようなジアシルグリセロールについては、細胞膜を透過しないという報告がございます。

そういう意味で、外から長鎖、長鎖のジアシルグリセロールを与えたとしても、細胞内のプロテインキナーゼ C を活性化することは、考えられないというようなレポートが追加的に示されております。

資料 3 の 8 ページに戻りますが、「ヒトを対象とした試験」といたしましては、健常成人 26 名に対して 2 週間、1 日摂取目安量の 3 倍量を摂取させた場合。あるいは、健常成人 39 名に 3 か月間、ジアシルグリセロールを摂取させた場合等々の治験がありまして、いずれも悪い影響はなかったという報告が添付されております。

以上、簡単でございますが、資料の御説明をさせていただきました。よろしく御審議をお願いいたします。

寺田委員長 どうもありがとうございました。

どなたか御質問、あるいは御意見がございましたら、お願いいたします。

どうぞ。

見上委員 このエコナマヨネーズタイプというのは、手元にある資料によりますと、既

に平成 13 年 11 月から 6 回厚生労働省で審査しているということを今、見たんですけれども、そのたびにいろいろコメントを多分いただいて、それでそれに対する回答というか、実験をやってここまで来たと思うんです。

一番問題になっているプロモーション作用の件なんですけれども、先ほど課長から御説明があったように、これは 2 本の長鎖の脂肪酸で、細胞の中に入れないと、入れないものがどうしてプロモーション活性化があるかという話になると思うんですけれども、その辺が極めて重要であります。勿論 in vivo、この場合ラットを使っているわけですが、がんになったわけではない、それから in vivo、培養した細胞を用いてもこの長鎖、2 本の脂肪酸ですから、中に入らない。それでプロモーション活性がないということで、その辺はもうクリアーになっていると私は思います。

ですから、安全性には問題ないというふうに私自身は思っております。

寺田委員長 どうもありがとうございました。ほかにございませんでしょうか。

どうぞ。

中村委員 先ほどの説明の中で、7 ページの下から 2 行目と次のページにかけてのところで、いささかわかりにくいところがありまして、丁寧に御説明いただいたんですけれども、わかりにくい点というのは、つまり「プロテインカイネース C ( P K C ) を活性化することが知られていたことから、1, 2 - D A G が発がんのプロモーターとして作用する可能性等が指摘されているが」というんですけれども、これは先ほどの御説明で実は次にプロモーション作用を in vivo 試験で証明したデータがないというふうに言われているにもかかわらず、可能性等が指摘されているということは、さっきの説明の表現では類推というふうにおっしゃいましたけれども、それでよろしいのでしょうか。

もう一つは、4 行目に「原則的には小腸で吸収されること等に加え」というのは、その小腸で吸収されることの意味がよくわからない。

その 2 点についてちょっと教えてほしいんですけれども。

村上評価課長 厚生労働省における議論が、非常に長い期間にわたって繰り返し行われておりますので、突き詰めて申せば先生先ほど御指摘になられましたように、ホルボールエステルからの類推でプロモーター作用があるのではないかという懸念があると。

それに対して、直接的に答える方法は、二段階のプロモーター試験をやるというのが一番感度がいい方法ですが、やるまでもないとお考えになるか、やるべきだと考えるかということだと思います。

それから、8 ページの上の「原則的には小腸で吸収されること等に加え」ということに

つについては、これは書かなくてもよかったのかもしれないと思っているんですが、議論の中では大腸に対する影響等も議論されておりまして、原則的には小腸で吸収されるということは、傍証になるかということで、その議論の中で主張されていたということであろうかと思えます。

ただ、がんの懸念に対しては、やはり直接的に答えるのは2年間の発がん性試験でお答えするしかないので、このものについて言えば2年間の相当きちんとやられた発がん性試験で発がん性がないという結果が出ているということが直接的な発がん性に対する安全性の判断の要素になろうかというふうに思います。

寺田委員長 ほかにございませんでしょうか。

どうぞ。

坂本委員 お願いなんですけれども、今、中村委員の御指摘がありましたように、8ページの上にプロモーション作用が *in vivo* の試験で証明したデータはないと、そういうことからあえて、あえてと言いますか更にこの8ページの中ほどに書いてありますように、*in vivo* でラット等を用いた二段階試験を行うこととして、今後の観察で後日報告するというようなことで、これから実験をされるのか、現在実験をやられているのかのいずれかだろうと推測するんですが、この油の食べ方の量が、7ページに平成10年から販売されていて、年間約二万トン消費されていて、食経験はあると言いますが、このエコナクッキングという油だけを調理に使った場合と、これをマヨネーズタイプで食べるときの食べる量は、違うんじゃないかと思うんです。油をフライパンにばっと置いていたため。それだと約五グラムぐらいで野菜はいためられる。仮にもしフライに使ったとしても、1人で8~10グラムぐらいしか使わないとなると、マヨネーズ1人当たり平均15グラムぐらいということになりますと、エコナ油じゃないほかのものを合わせた量の15グラムと、これだけで使った15グラムというのは、大分内容的に違うんじゃないかと、まだ推測の段階ですけれども、私はそう考えます。

したがって、これは薬の場合と違って食品ですので、非常に長期間摂取をするという可能性を考えれば、やはり実験のときにできるだけ長い期間トライしていただきたい。

ここの「ヒトを対象とした試験」の場合は、健常成人26名が2週間ですね。その次、39名が3か月間、健常男性が16週間と、一見長そうですねけれども、人の食生活からすれば決して長い期間ではないと私には思えます。

もし実験を、ラットで *in vivo* で二段階試験を行うということをおやりになられるとすれば、できるだけドーズの差、それから期間というものを少し長期に考えるということとは

できないものだろうかと考えます。

寺田委員長 いかがでしょうか。一般的にラット、マウスは、寿命が2年か3年なんです。普通実験マウスもラットも、大体2年に終わります。だから、長期実験は大体その辺までが限度で、多分二段階の *in vivo* のラット、あるいはマウスを使ってやる実験も、そういうタイプの実験になると思います。

それから、人間の場合は、長いことするのはそれはなかなか無理だと思います。説明がありましたように、私が最初に気になりましたのは、1, 2 - ジアシルグリセロールが発がんプロモーターの一部のメディエーターであるというのが約15年ほど前から世界中を風靡した考えなんです。それで、その部分をいろいろなことが検討されたんだろうと思います。私も厚生労働省の分科会にいたときに、そういうことが非常に気になり、部会をさしもどし検討してもらいました。この長さのものは細胞の中に入らないこと、それから細胞にもともとジアシルグリセロールがあるという意見でした。それからこういうことをやっている、*in vitro* というのはカルチャー培養の細胞を使ってということなんですけれども、カルチャーの細胞を使った、最初にそういうことを提唱した方の一人にお聞きすると、プロテインカイネースCはそういう長いものでは活性化しないだろうということでした。また、それからほかの食品にもいっぱいあるとのこと。濃度の問題はここはまたいろいろディスカッションがあるかも知れませんが、プロモーターとして働くのはちょっと考えにくいですが、また厚生労働省の方が念を入れてそういうことをもう一つ指導して、実験をやろうかということで大変結構だと思います。発がんプロモーターとジアシルグリセロールとの関係がものすごく大きく考えられており、念を入れて注意する必要があると思います。それからその話は一般的にはマウスの皮膚の実験です。皮膚に発がん物質を少し塗り、それは変異原でDNAに変化を起こさせ。その後いわゆるプロモーターであるTPAを週に2回ずつずっと塗っていくと、塗らないのは全然発がんしなくても、TPAというプロモーターをやると、腫瘍がわっと出てくるのです。それがプロモーター作用で、それは遺伝子に傷を付けるのではないのです。ではどういう作用、秩序でそういう腫瘍が出てくるのかということになりますと、これはみんなわからなかったわけです。DNAにも変化がないし。ところが、ある日本のグループの人はそれはTPAの作用はプロテインカイネースCを活性化して、そのプロテインカイネースCがいろんなターゲットの細胞内蛋白質をリン酸化し、核内の蛋白質もリン酸化がされて、活性化されて、細胞が増殖の方に行くと、その間にもともとDNAに傷の付いた細胞が増えていくという説を出したのです。今言ったTPAとかホルボールエステルがどうしてプロテインカイネースC

を活性化するのでしょうかといったときに、その中間にあるのがこの1, 2 - ジアシルグリセロールであって、細胞内にもともとあるのだけれども、TPAを入れると細胞内の1, 2 - ジアシルグリセロールが上がって、プロテインキナーゼCを活性化し、核でいろんなことをやるというような、ちょっと古いかもわかりませんが、私の昔の経験ではそのような話でありました。

ところが、今、言いましたように、この長さの1, 2 - ジアシルグリセロールはプロテインキナーゼCを活性化しないと考えられ、またもともとあるということになります。私はこの厚生労働省の安全性の審査の結果はいいと思います。

何回も言いますが、長期の2年間の発がん実験をデータから見ると、普通の発がん実験では発がん性は何もありません。2段階発がん実験はやっていないようですが、それからこれが細胞の中に入らないということになりますと、プロモーション作用は非常に少ないのではないかと思います。私はないというふうに判断しますが、いかがでしょうか。

どうぞ。

寺尾委員 私も、今、委員長の言われたことは賛成なんですけれども、この二段階試験をこれから結果を報告することになっていますね。ですから、この委員会にもその結果を報告が出たら連絡してくれるように、注文を付けておいたらいかがでしょうか。

寺田委員長 わかりました。それでは、そういうふうに注文を付けるようにいたします。

それから、全体で、このエコナのもそうなんですけれども、資料2の方より詳しいデータ、何か黒で塗りつぶしているところがいっぱいあるんです。これは、勿論知的財産とかで隠すということは当然だと思うんですが、例えばばっと今、開けたところでは40ページ、文献のところの人の名前を消してあるんです。文献と見ると、これはどうも会社の中の年報ということで、これからの話ですけれども、こういうのを隠す必要がどうしてあるのかよくわからない。これは事務局が消されたんですか。違いますね。

それから、例えば、安定性のところに、これはもうひょっとしたら、会社の中の知的財産とか、いろんなことに関わるかもわからないから、それはいいと思うんですけれども、このパブリケーションリストのところ消してあるのが、よくわからないです。消してあるのは、全部社内のデータがほとんどなんです。

それから、例えば74のところのエコナクッキングオイルの下のところ、大豆と何とかで、またこれも消してある。消してあると見たいような気がするし、これは実は知的財産のキーポイントのものがあるのかもしれないし、それだったら仕方ありませんが、ただ

何となしに出してもいいようなことまで消してあるような感じがすることがあります。特に社内のデータ、これはやむを得ないところがありますけれども、それを審査の対象にする場合には、名前を出してはいけないという理由を書いてもらった方がありがたいですね。

ほかにございませつか。よろしいですか。

それでは、エコナマヨネーズタイプに關しましては、薬事・食品衛生審議会での特定保健用食品としての安全性の審査の結果について、当委員会としても妥当と考えるということによろしゅうございませつか。

条件といたしましては、今、寺尾委員の言われましたように、1, 2 - ジアシルグリセロールが *in vivo* でプロモーション作用を示すかどうか、念のための試験を行うように求められておりますが、この結果は直ちに当委員会にも御報告いただければ大変ありがたいと思ひます。

2年間まで本当は待たなくても、プロモーションの実験なら始めさえすれば半年ぐらいである程度出てくると思ひますので、よろしくお願ひいたします。

それでは、御了解いただいたものとして、次に来週第1回目の会合が予定されております。企画専門調査会とリスクコミュニケーション専門調査会に關しまして、食品安全委員会として当面調査審議を求めるとつきまして、事務局に指示をして、その案を作成しておりますので、事務局から説明をお願ひいたします。

岩淵総務課長 それでは、資料4と資料5に基づきまして御説明申し上げます。

資料4は、企画専門調査会に当面調査審議を求めるとつきまして、それぞれの専門調査会で何を所掌するかということについては、この委員会でお決ひいただきました、食品安全委員会専門調査会運営規程の中に書いてございませつか。この運営規程の3条1項におきまして、「企画専門調査会は、食品安全委員会の活動に關する年間計画、基本的事項等を調査審議する」とされております。この規定に基づきまして、企画専門調査会に對しまして、当面以下の事項について調査審議を求めるといふことによろしゅうございませつか、1点目は食品安全委員会の平成15年度の運営の在り方についての意見のとりまとめといふことによろしゅうございませつか。

2点目は、食品安全基本法第21条第1項に規定する、基本的事項に盛り込むべき事項についての意見のとりまとめといふことによろしゅうございませつか。

この基本的な事項といふのは何かといふことによろしゅうございませつか、食品安全基本法では、食品の安全性確保の施策を進めていく上での基本的な方針としていふことをしなけれはいけないかといふことを10項目定めております。

10項目のうちの1つ目は、食品健康影響評価、いわゆるリスク評価が行われなければならないこと、次にそのリスク評価結果に基づき、また国民の食生活の状況などを勘案して、いわゆるリスク管理の措置が講じられなければならないということ。

それから、リスクコミュニケーションが促進されなければならないこと。

そのほかにも、食品の安全性確保に関する教育・学習の振興など10項目が含まれているわけですがけれども、こういった基本的な方針を政府としてどういうふうに具体化していくかということについて、政府は食品安全委員会の意見を聞いて基本的事項という名前の文章にまとめまして、閣議決定をするということが食品安全基本法に定められているわけですが。

そこでこの企画専門調査会では、基本的事項に盛り込むべき事項について意見をまとめていただきたいという内容でございます。

以上が企画専門調査会に当面調査審議を求める事項の案でございます。

それから、資料5をごらんいただきたいと思います。資料5ですが、こちらはリスクコミュニケーション専門調査会に当面審議を求める事項でございます。

同じように運営規程の中で、「リスクコミュニケーション専門調査会は、委員会が行うリスクコミュニケーション及び関係行政機関が行うリスクコミュニケーションの調整に関する事項について調査審議する」とこととされております。この規定に基づきまして、リスクコミュニケーション専門調査会に対しまして、当面以下の事項について調査審議を求めるということで、今後予定されております、個別の評価テーマを基にした意見交換会、あるいは海外、国内のほかの分野におけるリスクコミュニケーションの事例に関する意見交換会などの結果を踏まえて、我が国における食の安全に関するリスクコミュニケーションの現状と課題について意見をとりまとめていただくということを、こちらの専門調査会に調査審議を求めるという案でございます。

以上でございます。

寺田委員長 どうもありがとうございました。ただいまの説明に関しまして、何か御質問、あるいは御意見ございましたらお願いいたします。

よろしゅうございますか。それでは、ただいまの説明の内容どおりになりますけれども、私の方からそれぞれの専門調査会に、この食品安全委員会の意向を伝えるようにいたしますので、よろしくお願いいたします。

続きまして、8月1日から設置されております。「食の安全ダイヤル」に寄せられました、質問、意見につきまして、事務局の方から報告をお願いいたします。



藤本勸告広報課長 それでは、資料6をごらんいただきたいと思います。「食の安全ダイヤル」につきましては、8月1日に開設させていただきまして、この1か月間、8月中の問合せ件数をまとめますと50件ということでした。

その内訳でございますけれども、(2)のところでございますように、食品安全委員会の組織とか仕事の内容について、②で食品健康影響評価の関係、③で食品安全基本法の関係での、例えば施行日等の確認の問い合わせといったようなものが、ここに書いているように、4件、12件、5件あったということでございます。

直接、食品安全委員会の活動に関わるような3つの項目の中で、影響評価の関係では取り分けこうじ酸の影響評価をやった後、その関連についての質問が結構ございました。

そのほか、リスク管理の関係の問題で、24件ほどありまして、中でも食品表示の問い合わせ先等に関する質問等が7件ほどあったということでございます。

あとその他のものとして、5件ほどあったということでございます。

(3)のところでございますように、問い合わせの多かった質問とか、あと8月中に出された質問の中で、今後も質問されそうな感じのものを、FAQの形でまとめさせていただいております。こういう形でホームページに掲載して、情報提供を図っていきたいというふうに考えております。

以上でございます。

寺田委員長 どうもありがとうございました。何か御意見ございますでしょうか。

どうぞ。

寺尾委員 文章をもう少し考えた方がいいんじゃないかと思います。これは一般の人がごらんになったときに、もう少しわかりやすい平易な文章にした方がいいんじゃないかという気がいたしますので、それだけです。それはまた後で。

寺田委員長 どうもありがとうございました。私も、特にQ&Aでホームページなんかに出すのは、もっとわかりやすくした方がいいですね。

ほかに何かございますでしょうか。

中村委員などの助けを借りして、わかりやすいような方法でやるようにいたしましょう。

これは、土日はなくて、例えば電話がかかってきて、ラベルの問題はどうしたらいいですかという、電話番号とかちゃんと教えてあげるわけですね。

藤本勸告広報課長 はい。

寺田委員長 よろしく願いいたします。これで、今日の議事は全部終わったはずですが、何か事務局の方からありますか。

それでは、これで本日の委員会はすべて議事が終了いたしました。そのほかに全体を通じて何かございますが、委員の先生から。

それでは、第 10 回の「食品安全委員会」を閉会いたします。次回の委員会につきましては、9月18日、14時から開催いたします。なお、来週火曜日の9月16日の10時から企画専門調査が、また9月17日の水曜日、14時からリスクコミュニケーション専門調査会が開催されますので、お知らせいたします。

今日はどうもありがとうございました。