

食品安全委員会第12回会合議事録

1．日時 平成15年9月25日(木) 14:00～15:00

2．場所 委員会大会議室

3．議事

(1) 大臣挨拶

(2) 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

(3) その他

4．出席者

(大臣)

小野大臣

(委員)

寺田委員長、小泉委員、坂本委員、寺尾委員、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・緊急時対応課長、西郷リスクコミュニケーション官、宮寄評価調整官

5．配布資料

資料1 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会毒性・添加物合同部会報告

資料2 委員会の意見聴取要請(7月1日付)の概要

寺田委員長 ただいまから「食品安全委員会」第12回の会合を開催いたします。

本日は中村委員が欠席でございまして、6名の委員が出席しております。

それでは、本日の会議全体のスケジュールにつきましては、お手元の資料に「食品安全委員会(第12回会合)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。

本日は今週の月曜日、9月22日の内閣改造により食品安全担当の特命大臣になられ、本委員会を担当されます小野大臣に御出席いただいております。

まず、小野大臣より御挨拶をいただければ大変ありがたいと思います。よろしくお願いいたします。

小野大臣 谷垣前大臣の後を引き継ぎまして、食品安全担当大臣に任命をされました小野清子でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

私は自民党の食品安全の部会ででも、この問題に関しまして、何度か勉強を重ねさせていただきまして、当メンバーの方にも御出席をいただいて、御指導いただいたりした経緯もございまして、この役をいただきましたことを大変うれしく思っております。

日本の将来にとりまして、私のもう一つの担当であります青少年問題というか、少子化の問題、これも併せて勉強してまいりましたことで、食品安全の問題と併せまして、家庭の主婦にとりまして、生活者にとりまして、一日としても揺るぎないしっかりしたものをしていかなければと、特に食の安全というものは、O-157のときから考えますと、BSEの問題やら、そして60%を海外から輸入いたします日本の食品の安全の観点からも、大変心配事の1つでもございます。是非先生たちのお力をいただきまして、国民の食の安全と安心を確保する上で御尽力を賜りたいと思っております。

当安全委員会は本年の7月から意欲的に活動を始められたと承知をしておりますけれども、科学的で中立、公平なリスク評価を行うということ。このことが農林水産省、あるいは厚生労働省合せて非常に大きく、皆様方の御活躍がお手本として取られ、それが私どもの生活の中にも普及していき、国民とのコミュニケーションに積極的に私どもが取り組んでいくということも大変大きな認識でございますけれども、リスク評価の内容を国民に知っていただくということがこれまた大変大きなことでないかと感じております。

また、本日大勢の傍聴の皆さんがいらっしゃいますけれども、国民の声に耳を傾けて、皆さんのお声を大事にしながら委員会の運営に生かしていくということは、国民の信頼を取り戻しまして、磐石なる体制に持っていく上でとても大事なことであろうかと思っております。

国民の健康保護を最優先に科学的な見地に基づきまして、食品安全行政を確立するために御尽力いただきますようお願いし、また、私も担当大臣として力を尽くさせていただきたいということを申し述べて御挨拶とさせていただきます。

どうぞよろしくお願いいたします。

寺田委員長 小野大臣、大変ありがとうございました。簡潔に明解に私ども委員会の業務を説明して頂き、国民の健康を守るため、共に食品安全に努めるというようにとのお言

葉をいただきました。お言葉に沿うよう、また、国民のためにこの委員会を立派なものにしていきたいと考えております。どうもありがとうございました。

なお、ここにありますリランの花は、大臣よりいただいたもので、殺風景なこの部屋に大変合い、どうもありがとうございました。

大臣におかれましては、公務がございますので、ここで退席していただくというふうに聞いております。

どうも本当に今日はありがとうございました。

小野大臣 皆様どうぞよろしく願いいたします。

(小野大臣退室)

寺田委員長 続いて議事に入りますが、議事次第の2に入る前に、お手元の資料の確認をいたします。

本日の資料は2点でございます。資料1がここに書いてありますとおり「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会毒性・添加物合同部会報告について」。

資料2が、「委員会の意見聴取要請(7月1日付)の概要」ということでございます。お手元でございますね。

それでは、この議事次第の(2)に入らせていただきます。「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。

添加物の食品健康影響評価といたしまして、まずL-アスコルビン酸2-グルコシドの指定に関しまして、事務局の方から説明の方をお願いいたします。

村上評価課長 それでは、資料1及び2に基づきまして、御説明をさせていただきます。

L-アスコルビン酸2-グルコシドでございますけれども、これは資料1の実際の記載は2ページからで、資料2の方は1ページでございます。

L-アスコルビン酸2-グルコシドにつきましては、人の健康を損うおそれのない添加物として新たに指定をするということについて、厚生労働省におかれては、審議をされてこられたものでございます。

平成15年6月27日付で薬事・食品衛生審議会の食品衛生分科会の下毒性・添加物合同部会により、食品衛生審議会、食品衛生分科会に対して審議結果の報告というものがされております。

L-アスコルビン酸2-グルコシドにつきましては、L-アスコルビン酸はビタミンCそのものでございますが、ビタミンCの2位の水酸基のところにグルコースが結合したものでございます。グルコースを結合させることによりまして、熱あるいは酸化的条件にお

いて安定になるということでありまして、食品中で比較的長時間安定に存在させることができるということで、このようなものを添加物として使いたいということになったのであると考えております。

このもの自体は実際には諸外国における使用実態というのをごさいませんけれども、アメリカにおいては、化粧品に使われている。EUでも化粧品に使われているということでございます。

ビタミンC関係の添加物といたしましては、既にL-アスコルビン酸及びその誘導体としてアスコルビン酸ステアリン酸エステルとかアスコルビン酸ナトリウム、あるいはL-アスコルビン酸パルミチン酸エステル等が食品添加物で、我が国においては既に指定されているという状況でございます。

このものは食品中で安定であるということを利用して、栄養強化、ビタミンC添加をした場合に食品の中で比較的安定に長いこと存在できるということで、栄養強化剤として使いたいということであると考えております。

このものの安全性に関する御検討でございますけれども、厚生労働省における毒性・添加物合同部会において御議論を既にさせていただいております、その結果につきまして、そこに簡単に書いてございますが、まず、本品、L-アスコルビン酸2-グルコシドにつきましては、小腸の上皮でβ-グルコシダーゼという酵素によって分解されまして、ほとんどがアスコルビン酸になるということで、その後吸収されるということで、基本的にそのような経過を取りますと、吸収されていくものはビタミンC、及び可能性としてはグルコースが吸収されるということで、通常の食品の中に存在する成分ということになります。

ほかに高用量で摂取した場合の代謝の実験もやられておりまして、これは資料の2の1ページから下から9行目辺りから書いてございますが、高用量摂取時においては、若干は先ほど申し上げたような小腸上皮での代謝を受けずに、このままL-アスコルビン酸2-グルコシドのままで吸収をされるということがわかっておりまして、その血中に吸収された場合でも、腎臓に到達いたしますと、腎臓に存在するβ-グルコシダーゼで分解をされまして、同様にL-アスコルビン酸として挙動するということが考えられておりまして、一般的に安全性の高い通常の食品に用いられるL-アスコルビン酸と同様に代謝が行われるのではないかと御検討の結論になっていると考えています。

このほかに本品につきましては、28日間の反復投与試験、あるいは変異原性試験等が行われておりまして、これについても特に問題はなく、変異原性はないという結論になって

おります。

国際的な評価につきましては、資料2の2ページの上から4行目辺りから書いてございますが、1日摂取許容量については、25回の食品添加物専門家会議、これは国際機関の下に置かれている専門家の会議ですが、ここでは何回か議論されておりまして、最も新しい直近の御議論が第25回ですけれども、そこにおいてもL-アスコルビン酸について、ADIを設定する必要はないという結論になっているところであります。

資料1の7ページをごらんいただきたいと思います。この7ページが食品添加物・毒性合同部会におけるまとめということでありまして、そこには7ページの「(6)まとめ」というところがありますが、ラットにおける28日間反復経口投与毒性試験について、最高1,000mg/Kg/日の本品を経口投与した結果、毒性はなかった。

②として、これは摂取した場合の代謝については、L-アスコルビン酸と同様の体内挙動を示すことになるとうこととあります。

アといたしまして、本品については、既に指定されているL-アスコルビン酸誘導体と同程度ということであるので、特にこれ以上の試験は必要ないだろうと。発がん性試験等は要らないだろうということとあります。

イとして、ADIを設定しないという判断を国際機関の専門家会議でもそういう結論になっておりますけれども、それと同様に本品についてもADIを設定する必要はないという結論になっているということとございます。

これは管理側での話でございますけれども、本品について、どの程度これを認めた場合に、アスコルビン酸の量がどの程度増えるのかという計算をやっておりますけれども、資料2の2ページをごらんいただきますと、一番最後に管理側での推定の結果が最後の段落に書いてございます。これは管理側での推定でございますけれども、平成11年度の食品添加物一日摂取量調査の年齢層別1日喫食量などをベースにして、アスコルビン酸の摂取量が、本品を、全部をL-アスコルビン酸2-グルコシドとして摂取量推定をするとこの程度ということになっておりまして、このデータを見る限り、人の健康上問題はないように管理ができると管理側ではお考えのようでございます。

以上、簡単でございますが、御説明をお終わらせていただきます。

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、質問、あるいはコメントございますでしょうか。

本間委員 このアスコルビン酸のグルコシドは天然物は存在しているということは今までないのでしょうか。

村上評価課長 今私の持っている資料では、天然に存在するというお話は書いておられません。

本間委員 私も周りで研究している人が多いもので、ないんではないかなというふうに私も理解をしております。これが今のデータの御紹介の中で、腸管の中でグルコースとアスコルビン酸に加水分解される。その両方は当たり前のものだから大丈夫という御説明ですね。ここのところは例えば腸管で加水分解されるという、加水分解の酵素の役割ということはいかななものなんでしょう。

例えばモルモットとラットで両方でやっております、モルモットの方は合成できない。ラットの方は自分でアスコルビン酸を合成できるという動物を使っておりますね。その両方のデータで勿論説明をしておるんですが、人間はつくることができない範疇に入るわけですけれども、そういうふうな小腸での加水分解酵素の状況と申しましょか、いかななものか。

あるいは、それは相当多量に摂取してもいいという理解が成り立ちますね。そうすると、これ一部はそのまま吸収される部分があると、データを読むと書いてあるんですが、そういうふうな過剰な摂取ということが想定されないという判断を出しているんですね。

村上評価課長 2種類の動物で代謝の試験等をやられておまして、勿論、それぞれの動物種によって違った挙動がされる場合があるということもあるわけですが、そのことを含めて、このものが人においてどのような挙動をするかということを経推をせざるを得ないという部分はあろうかと思えます。

もう一つ、御指摘いただきました、これがたくさん使われた場合ということですが、このものは食品に使用した場合、安定化されているために、ビタミンCの主な用途の1つであります酸化防止剤としては使えなくなる。ビタミンCというのは、自分が壊れる代わりに周りを酸化させないというのが働きの1つですので、アスコルビン酸グルコシドとしては安定ということになってしまいますと、酸化防止剤としては使えないということなので、もともとのL-アスコルビン酸、及びその誘導体に比べると、用途は限られるということになるかと思えます。

ですから、比較的長期間流通するような食品の中にビタミンC強化として用いられるということで、それほどたくさん使われるということはないんではないかと思っております。

本間委員 この場合、ここではADIは設定しなくてよろしいという結論になります。もしこの物質が特保とかいんなもので使われたとき、その場合にはここで設定しないということは、そういう場合でも、ここで得られた結論は将来有効ということに、このアス

コルビン酸の例に限らないんですけれども、その場合は数値的にはどういうふうな取り扱いになりますでしょうか。

村上評価課長 一般論としては、化学物質の安全性を評価する、例えば健康影響評価をするという場合において、明らかに使用実態が健康影響評価から導き出された安全性の範囲を侵している。明らかに健康影響評価から得られた結論から見て、現時点での使用実態がもしも、安全性について問題があるのではないかという場合になれば、1つは、管理側がそれに対してきちんと対応しなければならないということなのですが、本委員会においても、そのような状況に対して何か特別な手立てを講じなくてはならないのではないかと勧告はできるということになるかと思えます。

本間委員 お尋ねした理由は、このアスコルビン酸というのはどちらかというとイメージのいい物質です。しかも、これはたくさん使っても大丈夫そうだとすると、本来、適当な使い方をしていけば何でもないので、あり得ないと思えますけれども、そういうときに非常に悪いようなイメージが出てきたときに、これ自身を否定することになりかねないので、ADIを設定しなくていいと言われて、しかも、こういうふうな化学物質として人相を見たときに、割と大丈夫そうな物質からでき上がっているというものだから、割とたくさん使いたいという論の人も多いわけです。ですから、こういうふうなものが将来、これの設定によって過剰に使われるということを、ここでは余分なことかもしれないんだけど、懸念するという意見で私は申し上げた次第です。

以上です。

寺田委員長 ほかに何かございませんか。

坂本委員 資料1の7ページの(5)のJ E C F Aのデータによりますと、1,000mg/人/日与えた場合に影響が認められない。6,000mg/人/日を与えたときには、悪心、嘔吐、下痢その他もろもろの軽微な異常が一部認められているものの、別に実施した同用量の試験では異常がないというのは、これは同じく人の実験なんですか。人によって症状の出方が違うと考えてよろしいわけですか。これは1人ですか、それとも集団ですか。

村上評価課長 これは集団というか、何人かの人を対象に行った実験で、それが何回かやられておまして、こちらの実験ではそういう異常というか、軽微な異常がまれに見られるという報告もあるし、それはないという報告もあるという趣旨でございます。

本間委員 坂本先生、このところを軽微な下痢というのを、異常というのか病気というのかという解釈ですが、確かにこういうのをやっている人の話を聞いてみると、これは異常というようなものではないというふうに解釈できるというのが多いのかな。だから、

このアスコルビン酸自身が非常に過剰投与に対して大丈夫だということが思われがちですね。そこが物質として本来きちんと使われるということと、ここでOKということと別のものが走り出してしまわないかということを重ねて申し上げたんです。

坂本委員 同じ栄養学者の間で、最近出てきたこのデータに対して非常に疑義というか、アグリーする意見と、以前からあるビタミンCに関しては、蓄積も何もできないし、全部を放出できるんだから大丈夫という意見と、いま、何かお互いにディスカッションが始まるうとしている時期ではないと思いますし、ある先生などはビタミンCの過剰投与は、どんな世界で有名な先生が言ってもやめた方がいいという通俗的な表現で言っている方もいらっしゃるので、一般の人にとっては理解が非常に難しいだろうと思います。

寺田委員長 (5)を言われたのはビタミンCの話ですね。ポーリング大先生論が風邪でもがんでも治るという話の続きで、そうたくさん飲んでも危ないですよ。特にアスコルビン酸グルコシドで水溶物になっているから、多量にやろうと思えばやるからと、そういう御意見ですね。ですけれども、添加物としてやるという場合に、いま、言われた御懸念は少ないのではないかと思います。あとはぱっと大量に使うということがないように、それはまた管理側の問題としてやっていただければといいと、そういうことだろうと思います。

ほかにございませんでしょうか。

小泉委員 こういうビタミンC類は、一般に普通の人が摂取されると思うんですが、実はこれから高齢社会とか、いろんな障害を持った方々とか、おられる時代で、私がちょっと懸念したのは、大量摂取には腎臓で加水分解とありますね。そういう腎機能が普通の方はいいですが、今どき透析されている方とか、あるいは腎機能低下、腎不全、そういった方々がおられる中で、全く幾らとってもいいという条件では、管理側の方にも注意していただいて、ある程度の制限、そういった疾病を持っておられる方については考慮なり配慮された方がいいんじゃないかなと思います。

寺田委員 一般的にADIを決めたりする場合無影響量の100分の1を用いるというのは、今言われたように、だんだん高齢化社会になって、いろんな病気を持っている方とか、子どもさん、いろいろなことを考えなくてはいけないことは確かです。実際の規制の基になるようなデータを出すところもだんだんそういうところを考えなくてはいけない時代です。しかし、今のところ、ここでこういうふうにとるかということとはなかなかできないと思います。

1つだけで、今、全体の話として、食品添加物としての指定の可否についてと書いてあ

るんです。この場合は、食品添加物としての可否というのは、食品添加物を常識的に考えますと、10グラムのものに10グラムのL-アスコルビン酸2-グルコシドを添加物として加えるということはちょっと考えにくいんですけども、何か量的な添加物の場合の規制とか定義があるんですか。幾らくらいがいいかどうか。それはないんですか。

村上評価課長 何%以下であれば添加物ということはありません。

寺田委員長 極端なことを言うと1グラムのものに10グラムの添加物ということはありません得るわけですか。

村上評価課長 そのものを食べる目的だということだと、それは違うということです。

寺田委員長 量のことと極端なことを言ったんですけども、添加物としてというのは、普通概念的に非常に少ないものだというふうに考えますけれどもね。

本間委員 添加物であれば目的性があるわけですね。その目的性を保持していない使い方というのは、それは違うということになります。それが主体であってですね。そこが対象との中で決まるものではないでしょうか。

寺田委員長 多分、添加物としてのという、アンチオキシダントとか、そういうつもりで使われるんだと思うんですけども、それをそのままアスコルビン酸だったら酸っぱいから、その代わりにグリコシドにして一緒に混ぜてビタミンCの強化剤として用いるというわけじゃないと思います。食品に対する添加剤ですから。それだったそれこそ健康食品だとか、そういう範疇に入ってくるんじゃないですか。ここには食品添加物としての指定だから、言われたとおり食品の添加物としての作用を持つ部分についての指定はいかがかという話だと思うんですが、それでいいんでしょうか。

村上評価課長 そうだと思います。

寺田委員長 ですから、ここで一旦OKだからと言って、次、健康食品としていいですよとか、いろんなものを食べ物の中に、添加物としての作用ではなくて、ビタミンCとしての作用の場合はまた別個の話になるんじゃないかと思っています。今言ったように、健康のためとか、免疫系を賦活するとか、1日1グラムくらいビタミンCを食べたらいいと言いますね。その話じゃないだろうと思います。その添加物の定義が、今、冗談みたいに聞いたパーセントがどうなるんだということになりますけれども、添加物としての作用として、ADIを設定する必要があるのかどうかということになるんじゃないですか。法律的なことはよくわからない。学問的に見て普通の話、量的な話し何かありますか。添加物の定義。

村上評価課長 添加物の定義自体は量的な問題ではなくて、食品に添加して、何らかの

機能を持って食品に添加されるものということであろうと思います。

本間委員 これは栄養評価と言って、最初に3番目のところに、要するにビタミンCとしての効果ですね。資料1の2ページの分子式の下に書いてありまして、栄養評価という大きな3.ですね。ここにはっきりうたわれているわけです。ですから、これが加水分解されて、ビタミンCとしての効果が発現するというのが目的性であると。

寺田委員長 栄養強化が添加物になるんですか。

本間委員 はい。

寺田委員長 知らなかったです。

本間委員 しかも、これは食品の中で安定性がある。アスコルビン酸そのものより安定性が高いから、大量に食品の中に入れる。

寺田委員長 栄養強化というのが添加物なんですか、委員長として勉強不足で知りませんでした。食品の形態とか機能を保つために加えているものだと思ったんです。ビタミン剤も添加物になるわけですか。

村上評価課長 添加物というのは既に食品という形態の物体になって、それに対して何らかの目的で食品に混入されるものということなので、栄養強化と言っても、それが全部で占められるわけではなくて、本来、食品中に含まれているであろうビタミンCの分量をこれによって少し増やすという使い方をされるもので、そのものを食べるということであれば添加物ではなくなってしまうので、それはここでの議論とは違うということになります。

寺田委員長 添加物が栄養強化とは知らなかった。

そうしますと、どうしますか。

本間委員 これ自身は別に問題は、いいか悪いかと言われれば、勿論 だと思います。しかし、この委員会の役割は、我々は×か が、あるいは を付けるのが役割だとすれば、その3つのうちのどれかしかないから、勿論、私は だと思っております。ただし、この委員会の役割がそういうふうなある懸念とか、条件であるとか、そういうものが伝わらないものなのかどうなのかというので意見を申し上げただけです。

寺田委員長 × ではなくて、ディスカッションにもいるんな関係者がいるから意味がありますし、現に私は添加物を栄養強化物というのがわかっていない私にとってリスク・コミュニケーションになりました。そうしますと、これを附帯事項にするのかどうかということです。それはないわけです。一般的なこととして今後こういうことを注意すべきだということですか、どういうふうにしたらよろしいですか

本間委員 この物質自身が、アスコルビン酸、グルコースというのが非常に安全な物質だと言えます。ですから、それは非常にたくさん使っても大丈夫だと思われがちなものであるということにおいて、もし、何かあったときに食品添加物が、また悪くなりがちなことが起こり得ないかということで申し上げたわけでございます。ですから、いいからと言って、過剰に使うということに関して、ある適切な判断を持つべきではないかと添えただけでございます。

寺田委員長 わかりました。そういうことが、ことあるごとに委員会をせっかくやっているわけですから、いろんな意見が出て、添加物だから、この場合にはそんなことはないでしょうけれども、幾ら食べても大丈夫だと思わないでくれということですね。わかりました。

坂本委員 これはビタミンCを食品と考えて、これに更に栄養強化をするために、L - アスコルビン酸 2 - グルコシドを加えると。これは添加物であるから加えられるというものです。もしかしたらほかの栄養素で食品として認められているものが出てきた場合に、更にそれによく似た構造を持ったものが添加物として入って、その栄養素を更に増加して、摂取するようなものが出てくるようなことはないのでしょうか。

村上評価課長 このものについては、例えば資料1の3ページをごらんいただきますと、食品中の安定性というところがございますが、これは勿論、これのL - アスコルビン酸 2 - グルコシドを使用してもいいということになると、さらなる技術開発が行われるだろうとは思いますが、とりあえず考えているのは、そこにございますように清涼飲料水中に、あるいは紅茶飲料と書いてありますけれども、乳酸菌飲料とかいうものにビタミンC強化の目的でL - アスコルビン酸の代わりにL - アスコルビン酸 2 - グルコシドを投入をするというのが、現時点での、これを使いたいと言っている人たちのお考えのようであると理解をしています。これから先の話としては、先生おっしゃられるように、健康食品の中にビタミンCの成分としてこういうものを入れるというお話もあるかもしれない。

坂本委員 あるいはビタミンC以外のもので、もしかすると、そういう可能性が今後出てくるかもしれないというだけのことです。

寺尾委員 L - アスコルビン酸そのものは、添加物で基準値というのは決まっていますか。

村上評価課長 決まっておりません。

寺尾委員 決まっていないでしょう。ですから、これだけ基準値のことをがんがんに言っても、大元のL - アスコルビン酸が決まっていないですから、その並びで考えないといけ

ないんじゃないかという気がするんです。

寺田委員長 それでは、このL-アスコルビン酸2-グルコシドにつきましては、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会毒性・添加物合同部会において行われたADIを設定する必要はないとの評価の結果は、当委員会として妥当と考えるということがこの委員会としての結論、それでよろしいですか。

それでは、次に亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸ナトリウム及びピロ亜硫酸カリウムの使用基準の改正につきまして、事務局から説明をお願いします。

村上評価課長 資料1の23ページ以降、及び資料2の3ページに基づきまして、御説明をさせていただきます。

幾つか化学物質の名前が並んでおりますけれども、これは食品中に亜硫酸を添加するために使われる化合物の群という意味で、亜硫酸塩類という形で呼ばれることがございます。これらの使用基準につきましては、従来よりこれらの使用は認められておりまして、資料1の25ページをごらんいただきますと、表がありまして、比較表となっておりますが、この中の干しぶどうというものに対しては、今までこういう個別の最大残存量の規格がなかったんですが、そこに1,500ppm、1.5g/Kg未満というのを新たに加える。これはどういうことかと言うと、干しぶどうに新たに1,500ppmまでその使用を認めるという趣旨であります。

乾燥マッシュポテトというのが、かねてより認められておりまして、これは500ppmまで使っていいことになっていたわけですが、これを乾燥じゃがいもと変えて、乾燥じゃがいもの中に乾燥マッシュポテトと乾燥カットポテトというものを含めるということで、すなわち乾燥マッシュポテト以外の乾燥カットポテトに対して、500ppmまで使ってもいいということで、これら2つの食品に対して、それぞれの基準値まで使ってもいいことにするという規格の改正をすることについてどうかということについて、厚生労働省で御議論をしてきたところであると理解をしています。

厚生労働省さんでは、本年5月23日にこの件に関して食品安全調査会の毒性・添加物合同部会で御審議されて、6月27日付けで審議結果の報告というものを食品衛生分科会に対して行っておられます。

亜硫酸塩類でございますけれども、アメリカにおいては一般に安全と認められる物質のリストに入っておりまして、対象食品ごとに使用基準値は特に定められていないということでございます。EUでは乾燥じゃがいもに対して400ppm、それから干しぶどうについて

は、2,000ppm という基準が設定されておりまして、干しびどうについては、国際規格も 1,500ppm というものが認められています。こちら辺は基準値の設定ということなので、管理側での御議論でありますけれども、そういうことを前提に今回の作業が行われたということとであります。

本品の毒性についての厚生労働省における検討でございますけれども、1980 年代後半から亜硫酸塩類について国際的な機関における議論もされておりまして、現時点で基準値を変更する。あるいは A D I を変更するような新たな知見はないという、合同部会における結論はそのようなことであつたと理解をしています。

これも管理側の問題でありますけれども、A D I が現行の A D I を変更しないということとありますと、今回新たに干しびどうと乾燥カットポテトに使用を認めたとしても、A D I のトータル亜硫酸の推定 1 日摂取量は A D I の 4.4 % くらいにしかならないということでありまして、これについては、そのような形で管理が可能であろうとお考えになっておられるようでございます。

以上、簡単でございますが、御説明いたしました。

寺田委員長 どうもありがとうございました。コメント、あるいは御質問ございますか。

では、これで亜硫酸塩類（亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸ナトリウム及びピロ亜硫酸カリウム）につきましては、亜硫酸塩類について、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会、毒性・添加物合同部会において行われた、その安全性について現段階で新たな対応を取る必要はないと考えられるという評価の結果は、当委員会として妥当と考えるということによろしゅうございましょうか。

（「はい」と声あり）

寺田委員長 どうもありがとうございました。そうさせていただきます。

それでは、最後にタール色素の規格の改正について、事務局の方から説明をお願いいたします。

村上評価課長 それでは、資料の 1 の 29 ページ以降、及び資料 2 の 4 ページを基に御説明をさせていただきます。

食品安全委員会での健康影響評価の御議論につきましては、基本的にその化学物質をどれくらい食べても人の健康に影響がないかということをお審議いただくわけでございますけれども、このタール色素につきましては、今回の規格の改正は、タール色素の成分規格の改正ということでありまして、化学物質そのものの安全性ということに直結するような改正ではございません。

改正の趣旨につきまして、御説明をさせていただきますと、タール色素と包括的に呼ばれる色素については、12種類現在我が国では認められておりまして、その油にとけるような形にしたものが8種類指定されているというが、使ってもいいことになっているわけでありまして。

これらにつきましては、当然それぞれの添加物ごとに成分規格と申しますか、そのものを添加物として製造する際に、適合させなくてはならない規格というものが設定されておりまして、例えば未反応原料がないかとか、反応副成物が出ていないか、勿論、ある化学物質を判断基準にして試験をするわけですが、反応副成物が出ていないかとか、あるいは純度がどうかとか、それから不純物として、重金属類が含まれていないかとかいうことを成分規格という形で設定をしているところでございます。

今回の規格の改正に当たりましては、この資料2の4ページをごらんいただきますと、「3 規格改正の概要」が書いてございますけれども、成分規格の規格の数値を改正するというわけではなくて、試験法を改正しようというものでございます。(1)に書いてございますが、食用赤色40号の確認試験及び純度試験においては、試験液にアルミニウムが存在をいたしますと、試験精度が悪くなるということが明らかになりましたので、まずアルミニウムを沈殿除去させて、試験をする際にはアルミニウムが除かれたような状況になるという分析方法に変えるということが1点。

それから、食用赤色40号の非スルホン化芳香族第1級アミン、これは不純物の一種でありますけれども、この抽出溶媒をクロロホルムから酢酸エチル、これは環境に対する影響がない化学物質、抽出溶媒に変更するというものでございます。

それから、(2)でございますけれども、食用黄色5号のアルミニウムレーキの試験を、これは高速液体クロマトグラフィーを用いた方法に変えると。これも精度を上げる。むしろほかの色素では、黄色5号、これはアルミニウムレーキではない色素ですが、それについては既にそういう高精度の試験法になっておりますので、それに合わせて黄色5号アルミニウムレーキについても、試験法をHPLCによる試験法に変えるということでありまして。

(3)は標準原液の調製方法というのが、これはまず濃いのをつくって、あとで薄めてというやり方で、原液の調製をするわけですが、これの調製の仕方を横並びというか、きちんと書いて整理をして、はっきりさせるようにするというところでございます。

ということで、これらの成分規格の改正によっては、タール色素それぞれの安全性は影響を受けないだろうということで、このものについては問題はないだろうという結論に、

厚生労働省の部会ではなっているということでございます。

以上、簡単でございますが、御説明をいたしました。

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、コメントございますか。

見上委員 要するに、いろんな試験方法をよりベターな方法に変更するという事で、本質的に問題ないと思います。

以上です。

寺田委員長 いかがですか。よろしいですか。

それでは、このタール色素につきましては、タール色素の規格の改正については、特に安全上の問題はないものと考えます。それでよろしゅうございます。

どうもありがとうございました。

それでは、これで本日の審議をもって、いわゆる食品安全基本法の施行前に、厚生労働省の審議会で審議が済んで、一定の結論が得られた上でこの委員会に意見を求められた案件は、すべて審議を終了したと考えます。

今後は、現在委員会に寄せられている案件を含めまして、原則的にこの委員会に設けられております、あるいは立ち上がりつつあります専門調査会での検討を得た上で、委員会としての結論を出していきたいと考えております。

何か本日、議事以外にその他としてございますか。事務局、あるいは委員の先生方、いかがでしょうか。

それでは、ほかに議事もないようですので、本日の委員会のすべての議事は終了いたしました。

それでは、第12回の「食品安全委員会」を閉会することといたします。また、添加物に関しまして、浅学のところを見せまして、どうも申し訳ございませんでした。

それでは、次回の委員会につきましては、10月2日午後2時から開催いたします。

どうもありがとうございました。