

食 品 安 全 委 員 会 第 21 回 会 合 議 事 録

1 . 日 時 平成 15 年 11 月 27 日 (木) 14:00 ~ 14:38

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

・ 農薬 3 品目

オキサジアルギル、ボスカリド、ピラクロストロビン

・ 添加物 5 品目

アセトアルデヒド、イソブタノール、

2 - エチル - 3 , (5 or 6) - ジメチルピラジン、

2 , 3 , 5 , 6 - テトラメチルピラジン、

プロパノール

(厚生労働省からの説明)

(2) 食品安全モニターからの報告 (平成 15 年 10 月分) について

(3) 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

(説明者)

厚生労働省 中垣基準審査課長

(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 委員会の意見の聴取に関する案件の処理状況

資料 2 - 1 「オキサジアルギル」、「ボスカリド」及び「ピラクロストロビン」の食

品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 7 条第 1 項の規定に基づく、食品中の残留基準設定に係る食品健康影響評価について

資料 2 - 2 「アセトアルデヒド」、「イソブタノール」、「2-エチル-3, (5or6)-ジメチルピラジン」、「2,3,5,6-テトラメチルピラジン」及び「プロパノール」の 5 つの香料の食品衛生法第 6 条に基づく添加物の指定及び使用基準・成分規格の設定に係る食品健康影響評価について（11 月 21 日付で食品健康影響評価を依頼した事項）

資料 3 食品安全モニターからの報告（平成 15 年 10 月分）について

6．議事内容

○寺田委員長 ただいまから「食品安全委員会」の第 21 回会合を開催いたします。本日は 7 名の委員全員が出席でございます。

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 21 回会合）議事次第」というのがございますのでごらんになってください。

お手元の資料の確認をお願いいたします。本日の資料は 4 点でございます。

資料 1 が「委員会の意見の聴取に関する案件の処理状況」でございます。

資料 2 - 1 が「オキサジアルギル」などの食品衛生法第 7 条第 1 項の規定に基づく食品中の残留基準設定に関わる食品健康影響評価について。

資料 2 - 2 が「アセトアルデヒド」などの 5 つの香料の食品衛生法第 6 条に基づく添加物の指定及び使用基準・成分規定の設定に係る食品健康影響評価について。

資料 3 が「食品安全モニターからの報告（平成 15 年 10 月分）について」でございます。お手元でございますね。

それでは、議題の 1 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について、先週の委員会でもお話しいたしましたとおり、農薬オキサジアギル、ボスカリド、ピラクロストロビンに関する食品中の残留基準の設定に関し、厚生労働大臣より食品健康影響評価の要請が来ております。

また、1 月 21 日付けで添加物アセトアルデヒド、イソブタノール、2 - エチル - 3 , (5 or 6) - ジメチルピラジン、2 , 3 , 5 , 6 - テトラメチルピラジン、プロパノールの使用基準及び成分規格の設定に関し、同じく厚生労働大臣より食品健康影響評価の要請が来ております。

これらの 8 品目は資料 1、表になっておりますが、この委員会の意見の聴取に関する案件の処理状況、2 ページの一番上に専門調査会において今後検討を開始するものとして分

類されておりますが、本日はこの農薬と添加物につきまして、厚生労働省の説明をお聞きしたいと思っております。

厚生労働省より、この農薬３品目に関しまして、厚生労働省の基準審査課長、中垣課長によりしく説明のほどお願いいたします。どうぞよろしくお願いいたします。

○中垣基準審査課長 厚生労働省の中垣でございます。資料２－１をごらんいただきたいと思えます。

今、委員長から御紹介いたしましたとおり、オキサジアルギル、ボスカリド、ピラクロストロビンという３品目の農薬について、食品中の残留基準を設定すべく食品安全委員会に食品健康影響評価をお願いするものでございます。

「１．経緯」でございますが、１５年１１月６日付けで農林水産省より農薬取締法に基づいて、国内で使用するための登録の申請があったという旨の連絡をいただいたところでございまして、私ども食品衛生法第７条の２の規定に基づきまして、資料を提供のお願いをし、その資料を入手したものですから、この安全委員会に評価をお願いするところでございます。７月に食品安全委員会が発足する前、このような農薬の評価というのは、厚生労働省に残留農薬安全性評価委員会なる委員会を持って評価をお願いしていたところでございます。

この３品目につきましては、この委員会、安評と呼んでありましたが、安評で１回ずつ審議をしていただいて、資料の整備と申しますか、宿題が出て、その宿題に対応した資料が整ったということから、今回の食品安全委員会に対する評価の依頼という形になっております。

「２．各品目の概要」でございますが、まず１番目のオキサジアルギル、これは除草剤でございまして、稲に適用しようというものでございます。ＪＭＰＲでは評価されておらず、国際基準も設定されておりません。外国においても、いまだ開発中でありまして、アメリカ、あるいはＥＵにおいて登録申請がなされておるという状況であると聞いております。

「（２）ボスカリド」でございますが、これは殺菌剤であって、ぶどう、いちご、トマトへの適用が申請されておるところでございます。ＪＭＰＲ、あるいは国際基準、いずれもされておりません。

また、アメリカ、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、ＥＵなどで申請がされておるという状況で登録がされたというような情報は伺っておりません。

「（３）ピラクロストロビン」でございますが、これも殺菌剤でございまして、リンゴ、ナシ、ハクサイへの適用が申請されているところでございます。ＪＭＰＲ、国際基準、い

ずれも設定されておりません。

この品目については、米国で既に登録がされておるといのほか、カナダ、ＥＵでは登録申請中であるということでもあります。

「３．今後の方向」でございますが、食品安全委員会の評価結果に基づきまして、私ども薬事・食品衛生審議会において、具体的な残留基準設定について検討してまいる所存でございます。

よろしく評価のほどお願い申し上げます。

○寺田委員長 どうもありがとうございました。それでは、ただいまの説明につきまして、何か御質問、コメントなどございますか。

この段階ではございませんね。

引き続きまして、添加物５品目につきまして、やはり厚生労働省の中垣基準審査課長によろしくお願いいたします。

○中垣基準審査課長 資料２－２をごらんいただきたいと存じます。

今回お願いしておりますのは、アセトアルデヒドほか、５つの香料につきまして、香料は添加物の１つという形で整理されますので、その添加物の指定、あるいは使用基準、成分規格の設定に係ります食品健康影響評価をお願いしておりますところでございます。

「１．経緯」でございますが、既に食品安全委員会に評価をお願いいたしましたポリソルベート類４品目、更にはナイシン、ナタマイシン等３品目の７品目について、同じように評価をお願いしておりますところでございますけれども、①②の２つの条件、すなわちＪＥＣＦＡという国際的な専門家会議で安全だと評価されておる。

更には、アメリカでもＥＵでも使われておるとい２つの条件を満たすものについては、業者からの申請を待つことなく、国が主体的に指定に向けた検討を行うという方針を昨年来取っているところでございます。この方針に基づいて、先ほど申し上げたとおり７品目既にお願しておりますところでございますが、今回は香料５品目についてお願いするところでございます。アセトアルデヒドほか５品目について、評価資料がまとまったところから評価をお願いしたところでございます。

なお、この食品安全委員会に評価をお願いするに先立ちまして、国立医薬品・食品衛生研究所等の専門家から成る検討会において、どういう評価をすればいいのだろうかという、評価方法についてもとりまとめをいただきましたし、この個別品目ごとに評価の素案のようなものをまとめていただいたところございまして、これらの資料を併せて提出しておりますところでございます。

「２．各品目の概要について」でございますが、「（１）アセトアルデヒド」でござい

ますが、フルーツ様の香りがある。食品に天然に含まれる成分であるというものでございます。

「(2) イソブタノール」でございますが、果物や野菜などの成分として天然に含まれている。あるいは酒、パン類等の加工食品にも一般に含まれているようなものでございます。

「(3) 2 - エチル - 3 , (5 o r 6) - ジメチルピラジン」でございますけれども、アーモンドみたいな香りのする香料でございます。食品中に天然に存在、あるいは加熱により発生する成分であるというふうに知られております。

「(4) 2 , 3 , 5 , 6 - テトラメチルピラジン」でございますが、ローストナッツ様のような加熱香気を有する食品中に天然存在、あるいは加熱により発生する成分でございます。

「(5) プロパノール」でございますが、フルーツ様のような香りを持つ果実等に含まれる成分でございます。

これら5品目について、香料としては、先ほど申し上げた国際的に汎用されているものの、そういう意味でいきますと、第一弾としてお願いをするわけで、この2つの条件を満足するのが四十数品目あるというふうに認識いたしておりますので、今後、資料がまとまったものから、また食品安全委員会に逐次評価をお願いをしたいと考えているところでございますが、この5品目につきましては、この裏のページでございますけれども、食品安全委員会の評価結果に基づきまして、薬事・食品衛生審議会において食品添加物としての指定、あるいは使用基準、成分規格の設定について検討をお願いをしたいと考えておるところでございます。

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、コメントなどございませんでしょうか。よろしいですか。(1)(2)とか(5)というのは、私らも研究室でいいにおいだなと思っているんですが、これが香料になるんですね。

○本間委員 これは内容に関することではないんですが、J E C F Aとか、あるいは欧米で認められているものは、国が主体的になって安全審査を申請されるという、非常に丁寧な説明をされたと思うんですが、こういうふうな候補というのは既に幾つもあるわけでございますね。そういう中から割と優先度が高いという5品目ですが、これは選別されるという、この辺に関しては何か理由がございましょうか。

○中垣基準審査課長 まず香料につきましては、諸外国における使用量を1つの目安に、

また我が国の業界の希望も踏まえて、プライオリティーをつくってきておるわけでございます。

更にそのプライオリティーの中で、先ほど申し上げました検討会において、一応の議論をしていただいて、追加データを取るべきだと言われた品目もございまして、それらの品目については、追加データを取り終わってこの食品安全委員会にお願いをするということ で現在試験中のものがございます。

具体的に申し上げますと、検討会において 10 品目検討していただいたわけですが、今日お持ちしたのが 5 品目で、5 品目については現在追加データを取っておるところでございます。

○本間委員 追加データを取るような品目と言うと、逆に諸外国では使用例が少ないということになるのでしょうか。

○中垣基準審査課長 使用量が多いんですけれども、恐らく外国で歴史的にも数十年前から使われておる。今の科学レベルで見た場合に、例えば変異原性試験、遺伝毒性試験でございますが、そのデータがないというものもございまして、それらのものについては、やはり食品添加物として指定をするという観点から考えますと、勿論、最終的にはこの委員会で判断していただくわけですが、試験データを取った方がいいのではないかと いうところからデータを取っているところでございます。

○本間委員 了解いたしました。

○寺田委員長 ほかに御質問ございますか。

それでは、御説明ありがとうございました。本件につきましては、私どもの専門調査会で検討させていただきます。

それでは、次の議題ですが、食品安全モニターからの報告、10 月分につきまして、事務局からの説明をお願いいたします。

○藤本勧告広報課長 それでは、資料 3 をごらんいただきたいと思います。10 月分につきまして、食品安全モニターから御報告のあった内容について御説明したいと思います。全部で 65 件の報告がございました。

報告の内容でございますけれども、食品健康影響評価関係が 3 件、リスクコミュニケーション関係が 6 件ということでございます。

このほか、リスク管理等関係で 48 件ほど御意見をいただいております。

具体的には B S E の関係で、新しいタイプの B S E への対応とか、B S E 検査の国際基準などについて御意見として 4 件ほどいただいております。

残留農薬関係では、残留農薬基準の早急な整備などについて 4 件いただいているという

ことでございます。

輸入食品の関係では、水際対策などについて7件の御意見をいただいております。

食品添加物に関しましては、添加物使用への疑問とか、香料使用の問題などについて3件ほどいただいております。

抗生物質の関係で、飼料添加物としての抗生物質等の規制などについて御意見として2件ほどいただいております。

あと食品の包装容器の安全性などについて、容器包装の関係で2件御意見がございました。

更に食品衛生管理の関係では、未熟児のセレウス菌感染に対する基準設定や、食品製造業者の自主管理強化などにつきまして、御意見がありまして、全体で5件ほどいただいております。

食品表示の関係はいつもございますけれども、信頼性向上のための監視強化などにつきまして、14件意見がございました。

そのほか、トレーサビリティ関係などを始めとしまして、7件ほどいただいております。

これらのほか、新聞で取り上げられました事案としまして、例えばBSEの関係、あるいはアレルギー物質の非表示の問題などにつきまして、8件ほど情報の提供があったということでございます。

9月分と同様、リスク管理機関にわたる意見につきまして、関係行政機関に送付し、広く食品安全性の確保に関する施策に今後、参考としていただきたいということで、お願いしてあるところでございます。

以下では先月と同様、食品安全意見に係る意見についてのコメントを整理しておりますし、またリスク管理機関の方からも丁寧なコメントをいただいておりますので、併せて掲載、整理させていただいております。

当委員会の関係につきまして、簡単に御説明させていただきたいと思います。

まず1ページ目の後段の方でございますけれども、食品健康影響評価の関係で、1つがBSE8頭目の発症に関連しまして、御意見がございまして、「食品安全委員会が条件付ながら牛原料の液体肥料の園芸用の流通を認めたとあるが、リサイクルとしても必要で食品安全委員会もOKを出したというのは安心感がある。BSE問題も食品安全委員会の名のもとに原因をつきとめ、国民に一日も早く安心感を与えていただきたいと思います」といった御意見でございました。

食品安全委員会でアルカリ処理をした肉骨粉等の液状肥料の評価を行っておりますけれ

ども、その点が必ずしも十分正確に伝わっていない可能性もありますので、丁寧な形でそこら辺をコメントするような形で整理してございます。

若干読み上げさせていただきますと、「農林水産省からの要請を受けて『アルカリ処理された液状の肉骨粉等を肥料として利用すること』に係る食品健康影響評価を行いました。その結果、肉かす及びゼラチン・ゼラチン分解液を原料としてアルカリ処理された液状肥料についての食品健康影響評価については『無視できる程度であると考えられる』との結論に至ったものです。

なお、肉かすやゼラチン・ゼラチン分解液以外の肉骨粉等の原料を使って今後製造される液状肥料については、原料処理やアルカリ処理の方法等に不明な点があることから、現時点で食品健康影響評価を行うことは困難であるとされたところです。

この結果に基づき、農林水産省において適切な施策が実施されるものと考えています。

今後も、安心・安全な食品を確保するために、中立公正な立場から、科学的知見に基づいて食品健康影響評価を行うよう努めてまいります。」ということでございます。

2番目の方でございますが、「天然保存料開発研究の危険性」ということで、「大学等で行われている天然由来であるので安全であるとした保存料開発研究は、安全性の評価や表示問題を軽視したまま商品化される可能性があり、食品安全委員会として研究者への警告、企業への監視に努めるべきである」という御意見でございます。

これにつきましては、「ご指摘のとおり、天然由来である等の理由のみで安全であると判断することはできません。新しい添加物の開発にあたっては、予めその安全性を動物実験等で確保する必要がある、また、市場に流通する前に食品衛生法に基づく指定を受けなければなりません」ということで、制度、仕組みの説明をさせていただいております。

「食品安全委員会としては、関係行政機関との適切に連携しつつ、国民の健康保護が最も重要であるとの認識に立ち、食品健康影響評価等を進めることとしております」ということでございます。

3番目に「ヒジキに含有されているヒ素について」の御懸念での御意見がございました。「ヒジキには、無機ヒ素が多く含まれており、通常の摂取で許容量をこえてしまうのではないかという話を聞いたので、安全性について知りたい」ということでございました。

コメントでございますが、「ヒジキを沢山食べて、計算上摂取したヒ素がA D I（一日摂取許容量）を超えてしまうことがあるかもしれませんが、A D Iは、『認められるような健康上のリスクを伴わずに人が生涯にわたる毎日摂取することができる体重1 K g当たりの当該物質の量』として示されているものであり、仮に摂取量が一時期A D Iを超えたとしても、それで直ちに悪影響が発生するという値ではありません」ということをまず御

説明してございます。

「また、海藻中のヒ素化合物の多くは、毒性のほとんどない有機ヒ素化合物（分子中でヒ素と炭素原子が結合した化合物）であり、たとえ摂取されたとしても比較的短時間で体外に排出され、蓄積されることがないことは報告されております。

一方、ヒジキ以外の海藻も含め、これまでヒジキ等を食べてヒ素中毒をおこすなど健康に悪影響が生じたときの報告はありません。この理由として、通常の摂取の範囲では体内で無機ヒ素を有機ヒ素化合物に代謝する機構があるなど等が考えられております」ということで、「いずれにしましても、ヒジキ等の海藻を含め、バランスよく食品を食べて健康の維持に努めることが重要です」というコメントをしてございます。

4 ページ「リスクコミュニケーション関係」で、当委員会に限らず、幾つか御意見をいただいております。その中の食の安全ダイヤルの周知徹底についても御意見をいただいております。

当方からのコメントでございますけれども、情報提供に積極的に対応していくとか、あるいは意見交換会の開催等々、引き続きやっていくということとともに、「食の安全ダイヤル」につきましては、5 ページ上段でございますけれども、「さまざまな機会を利用して、その広報にも努めてまいりたい」というコメントを整理させていただいております。

以上で今月分のモニターからの報告について報告を終らせていただきたいと思います。

○寺田委員長 ただいまの説明につきまして、何か御意見、あるいはこういうことはちょっと言葉がどうということがもしございましたら、おっしゃってください。感想でも結構です。

○小泉委員 3 ページのヒジキの問題なんですが、ヒジキは大昔から食べ続けられておまして、そこにヒ素という有害元素という感覚的から、そういったものを摂ると非常に健康上悪いんじゃないかという懸念の質問だと思うんですが、最初の段落のところはすべて適切に答えられていると思うんですが、最後の「食品安全委員会では、食品に含まれる汚染物質の毒性」と書いておりますね。非常に親切にここに付け加えられておるんですが、汚染と言いますのは、工場からある廃液が出たとか、あるいは鉱山を掘って、その廃材が流れ出て起きたとか、いわゆる汚染原因があって起こるものが汚染物質であって、その中にヒジキに含まれているようなものも一緒くたにしたことによって、かえって消費者にある意味で食品に対する不安を与える可能性がありますので、この辺はわかって読んでいただくといいんですが、変に、あっ、汚染物質なんだという感覚で読まれると、ちょっと問題があるのではないかと私は思います。

それから、無機ヒ素とか有機ヒ素の問題も、非常に難しい化学的な問題です。例えば水

銀であれば無機水銀は非常に安全性が高いものですが、有機水銀になると、いわゆる水俣病の原因で、無機、有機も物によって毒性が非常に違いますので、その辺の化学的な性質もしっかりとこれから検討して、知識として得る必要があると思います。

○寺田委員長 どうもありがとうございました。最初の方の汚染物質というのは、いろんな食べ物だとか、バックグラウンドの問題というか、自然にもともとあるものだというのは結構ありますから、そういう面で「汚染物質」というのはちょっとまずいですね。どうという言葉を使ったらいいんですかね。

○藤本勧告広報課長 そういう意味ではちょっと誤解を与えたということで、汚染という表現をとりあえず取るということでよろしゅうございますでしょうか。

○寺田委員長 汚染はちょっと考えた方がいいと思います。

それから、今言われました有機と無機の話は大変大事な問題で、そういうことまでここに入れていくかというのはちょっと難しいかもわかりませんね。言葉として、この場合は無機というのはこういうもので有機はこうでというのは難しいので、ここのところはこれでいいんじゃないでしょうか。

もう一つ、これはホームページに出されるわけですね。モニターの方は大体ホームページなどは見ておられますね。往々にして、なかなかコンピュータを使いこなせていない方などで、モニターの方にはいらっしゃらないかもわからないけれども、自分が出した質問に対して答えが返ってこない。聞いてみたら、全部ホームページを見てくださいと言われたら、一般国民全体のこともそうですけれども、何かこういう返事を出しましたということモニターの方にわかるようにしておられますか。

○藤本勧告広報課長 これからモニター会議等を通じまして、返していくような形で考えております。また、必要に応じて、余り時間がかかるようであれば直接送るようなことを考えていきたいと思っています。

○寺田委員長 せっかく意見を言ったのに、何の反応もなく、何だろうと思うと、せっかくいろんなつもりでやったださるのに意見が出なくなると困ると思いましたものから申し上げました。

ほかに何かございますでしょうか。

それでは、どうも御苦勞様でした。よろしくお願いいたします。

ほかに何かございますか。今のモニターのことに関係しまして、ホームページなどは今はどうなっていますか。皆さん筆答とか、電話だとか、まだまだ知られていないですかね。

○藤本勧告広報課長 前回か前々回にアクセス件数を申し上げましたけれども、概数で3か月で5万件、年間で20万件ということで、この手のホームページとしては、必ずしも少

なくない方ではないのかなと思っています。

やや言い訳めいたこともございますけれども、7月に発足して、ばたばたとりあえずできるだけ情報を提供していくということで、やや、やつつけぎみ的に入れているところはございまして、若干見づらいようなところもあるかもしれません。そういう意味も含めまして、少しホームページの体裁、デザインも含めまして、わかりやすい形で提供できるような工夫に向けて検討していきたいと思っています。

○寺田委員長 本当に御苦労様ですけれども、よろしくお願いいたします。何かつかみどころがないようなところがあるんじゃないかという感じもしますけれども、大事な業務の一つなんで、よろしくお願いいたします。

○小泉委員 前は非常に時間がなかったので、以前の仙台での意見交換会の中で報告しておいた方がいいかなと思うことがございましたので、させていただきます。

11月18日仙台で、消費者は十数名と少なかったんですが、出席者は約150名、そこで食の安全に関する意見交換会が行われました。

その中で厚生労働省、あるいは農林水産省から今の状況とか取組についてお話がございました。

もう一つは、今、非常にギャップが多いのは、食品添加物でございます。食品添加物で発がんになるんじゃないかということを一般の消費者の方々は非常に懸念されております。その専門家であります実践女子大の教授をされております西島先生よりお話がありまして、昭和30年以降、今まで健康生涯と思われる添加物による事例というのは4例のみである。一つは、ズルチン。それから過酸化水素、Lグルタミン酸、いわゆる味の素と言われているものです。それからニコチン酸、これはビタミン剤です。こういった事例4例で、いずれも悪心、嘔吐とかいう症状のみでありましたと。

したがって、そういったもので発がんとか、いわゆる大きな健康障害が起こった事例は全くないんだというお話でございました。

もう一つ問題は、いろんな家庭科の資料集とか、あるいは副読本とかいったところで、大きな問題であったのは、ダイエットコーラで精神障害が起きるという事例が書かれておりまして、それが子どもたちに教えられ、それがいかにも事実だとして認識された場合に、その子どもたちが大きくなっていく中での食品に対する不安、不信、そういったものをあおることにもなると思いますので、やはり科学的に正確な情報を与えるべきだという御意見がございました。

そういった中でこの先生は、絶対に生産者とかいったものについては、うそをつかないことが非常に大切であるということでございました。

主なものはそのくらいです。

あとは抗生物質の耐性菌の話がございましたが、EUでも動物と人の共通のものについては禁止されておりますので、食品安全委員会でも今後、その9成分についてやっていくことになるというお答えを農林水産省からされておりました。

放射線照射の問題については、スパイスについて、世界で三十数か国で使われているが、日本も含めて使用していないのは数か国であったとか、そういった問題。

それから、ダイオキシンの話が出まして、今、対応一日摂取量が4 PgTEQ / kg / day ということになっておりますが、ここの20年の間に激減しておりまして、現在、去年と比べて更に減っているようで、現在の摂取量は推定で1.63PgTEQ / kg / day ということで、4ピコの3分の1近くになっているということでございます。

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。特に小泉委員は日本中、あちこちら消費者の方とお話の会に出ていただきまして、ありがとうございました。

ほかに何かそういうところへ、いろんな先生方も全国へ行って対話をしておられると思うんですけど、何か気がついたことがありましたらおっしゃってくださればと思います。よろしいですか。

さっき言われましたが、ここの委員会の枠の中ではないんでしょうけれども、副読本は何とかなりませんか。ちょっとひどいのがありますね。子どものときに植え付けられた感じというのは吸い込まれますから、何とかここで勧告とかいう話ではなくて、ちゃんとしないといけないという感じは私も強く持っております。

○中村委員 書き手はわかっているんですか。

○寺田委員長 書き手は、私は副読本のコピーを持っていたような気がします。会社とかが書いてあるところのコピーを持っております。

○小泉委員 文部科学省検定の中学の家庭科の教科書の記述ということになっておりますが及び高校用の家庭科資料集で、これは検定を通過しているのかどうかちょっとわからないんですが。

○中村委員 副読本は検定は要らないんですね。相手がどういう方が、もしわかっているれば、説明した方がいいですね。ただ、間違っているとんでもないというだけではなくて、説明する必要がありますね。

○小泉委員 検定がされているものは、家庭科の教科書らしいんですが、清涼飲料水に入っている添加物10種類とその毒性ということで、非常に強く書かれている。西島教授にお聞きますと、出典とかもわかるかもしれない。

○寺田委員長 私も日本学術会議で講演したときにある方が、そういうことをしゃべって、コピーみたいなものを見せていただいて、言われるとおり、事実を調べて、例えば御本人にどうということかということをしちつとやることは必要かも知れませんね。何も安全だ安全だと言うわけじゃないんですが、間違った情報を正すのも1つの役目かと思います。ぎりぎり言い出すと管理の問題だとか何とか言われるかも知れないけれども、そういうものではなくて、食べ物に関しての間違ったことは、ちゃんと言う必要とあると思います。

ほかに何かございませんか。

それでは、今日はこれで議題に関しましては全部終わりましたけれども、これで第21回の「食品安全委員会」を閉会といたしますが、次回の委員会につきまして、12月4日、木曜日午後2時から開催いたします。

明日金曜日は午後から大阪で食品安全委員会主催の食のリスクコミュニケーション委員会の意見交換会を開催いたしますし、明日の10時から微生物・ウィルス専門調査会が、12月1日月曜日、14時から遺伝子組換え食品等専門調査会が、12月2日火曜日、10時からリスクコミュニケーション専門調査会が、12月3日水曜日10時から、企画専門調査会が、12月3日14時から、非公開で農薬専門調査会が、それぞれ開催する予定でございますので、お知らせいたします。

それでは、今日はこれで終わらせていただきます。どうもありがとうございました。