

# 食品安全委員会第46回会合議事録

1. 日時 平成16年5月27日(木) 14:00 ~ 15:01

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

- ・ 添加物5品目(グルコン酸亜鉛、グルコン酸銅、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、イソブタノール)に関する食品健康影響評価

(2) 企画専門調査会に当面調査審議を求める事項について

(3) 食品安全モニターからの報告(平成16年4月分)について

(4) その他

## 4. 出席者

(委員)

寺田委員長、小泉委員、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、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1-1 グルコン酸亜鉛に係る食品健康影響評価について

資料1-2 グルコン酸銅に係る食品健康影響評価について

資料1-3 2-エチル-3,(5or6)-ジメチルピラジンに係る食品健康影響評価について

資料1-4 2,3,5,6-テトラメチルピラジンに係る食品健康影響評価について

資料1-5 イソブタノールに係る食品健康影響評価について

資料2-1 企画専門調査会に当面調査審議を求める事項(案)

資料 2 - 2 委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画専門調査会に提出する資料に盛り込む事項(案)

資料 3 食品安全モニターからの報告(平成 16 年 4 月分)について  
見上委員提出資料「0157 などによる食中毒について」

## 6 . 議事内容

寺田委員長 ただいまから「食品安全委員会」第 46 回の会合を開催いたします。

本日は、6 名の委員が御出席でございます。

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 46 回会合)議事次第」というものがございますので、御覧いただきたいと思います。

お手元の資料の確認をさせていただきます。

資料 1 - 1 が「グルコン酸亜鉛に係る食品健康影響評価について」。

資料 1 - 2 が「グルコン酸銅に係る食品健康影響評価について」。

資料 1 - 3 が「2 - エチル - 3, (5or6) - ジメチルピラジンに係る食品健康影響評価について」。

資料 1 - 4 が「2,3,5,6 - テトラメチルピラジンに係る食品健康影響評価について」。

資料 1 - 5 が「イソブタノールに係る食品健康影響評価について」。

資料 2 - 1 が「企画専門調査会に当面調査審議を求める事項(案)」でございます。

資料 2 - 2 が「委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画専門調査会に提出する資料に盛り込む事項(案)」です。

資料 3 が「食品安全モニターからの報告(16 年 4 月分)について」であります。

不足の資料はございますか。お手元にございますね。

それでは、議題 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、添加物 5 品目につきまして、専門調査会における審議・情報意見募集の手続が終了いたしておりますので、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 - 1 から 1 - 5 に基づきまして、御説明をさせていただきます。

まず最初に、資料 1 - 1 及び 1 - 2 にございますグルコン酸亜鉛及びグルコン酸銅でございますけれども、これらにつきましては、平成 16 年 3 月 3 日の添加物専門調査会で御審議が行われまして、その後、食品健康影響評価の審議結果の案を作成いたしまして、それ

を4月1日の第39回の食品安全委員会に御提出をいたしました。その席上で御審議をいただいた上で御了解をいただきましたので、その日より4週間、意見の募集をいたしまして、4月28日までが意見の募集期間でございましたが、その間に提出されました意見及び4月1日の第39回の食品安全委員会において御審議をされた内容を踏まえて、5月20日に再度、添加物専門調査会で御審議が行われて、それを取りまとめられたものを本日御報告するものでございます。

まず、グルコン酸亜鉛でございますけれども、グルコン酸亜鉛とグルコン酸銅はほとんど同じでございますので、一括して御説明をいたしますが、グルコン酸亜鉛、グルコン酸銅については、これは栄養機能食品であって通常の食品の形態をしていない、カプセルあるいは錠剤、粉末、顆粒、液剤等に、これらのものを亜鉛、銅の補充の目的で使うということをお認めてもよいかどうかということをお前提に食品健康影響評価を求められたものでございます。

既に一度本品につきましては、本委員会の席上で御説明しておりますので、あまり詳しく御説明をすることは避けさせていただきますけれども、4月1日の御審議については、資料1-1の5ページを御覧ください。「6 評価結果」というのが、そのページの最初から書いてございますけれども、その下の方の「7 その他」の直前のところにございますように、グルコン酸亜鉛のULは、亜鉛として30 mg/ヒト/日と評価したということでもありますけれども、このULは成人を対象としたものであり、乳幼児～小児が過剰に亜鉛を摂取することがないように、適切な注意喚起を行うべきである。こういう評価結果で4月1日は御審議をいただきましたけれども、その際に委員の先生方から、この過剰摂取の問題は乳幼児～小児に限らずあると考えられるので、成人においてもその注意喚起をすべきだという御趣旨の御指摘がございました。

このことを踏まえまして、専門調査会では御審議した結果、その5ページの「7 その他」のところに書いてございますように「成人においても、今後、亜鉛の過剰摂取が生じないように注意が必要であり、実際の摂取量の把握及びその結果を踏まえた措置の検討も必要と考えられる」という記載を更に追加をしたものでございます。

これと全く同じ文面が、資料1-2の6ページの真ん中から上辺りに「7 その他」というのがございますが、同じ文面が書いてございます。

本委員会、食品安全委員会におきまして御審議いただいた際の御指摘事項の反映というのは、このような形でされたわけでございますけれども、国民の方々からの意見につきまして、それぞれグルコン酸亜鉛、グルコン酸銅とも5通の御意見がございました。それは、

大体同じ御意見でございますので、グルコン酸亜鉛について御説明をいたします。

11 ページを御覧ください。

一番最後の紙のところでございますが、そこに書いてございますように、5 通の御意見がございまして、それをまとめますと、欄の左側に書いてございますように、医療用の濃厚流動食品については使用上限の製品表示の必要はないのではないのかというような御趣旨の御意見でございます。

ただ、この御意見自体は、このグルコン酸亜鉛及びグルコン酸銅に関します本委員会、添加物専門調査会におきます、UL の設定というか、安全性の評価には直接関係するものではございませんで、むしろ、使用基準案を設定する管理側において考慮すべき御意見だろうということで、専門調査会といたしましては、これらの御意見については管理側に転達をするとともに、基本的に食品健康影響評価の審議結果は変更する必要がないという御判断になりまして、本日それぞれ審議結果の最終案と申しますか、5 月 20 日付けで専門調査会の座長より委員長あての報告をしたものでございます。

そのほかの 3 品目、これはすべて香料でございますが、2 - エチル - 3, ( 5or6 ) - ジメチルピラジン及び 2,3,5,6 - テトラメチルピラジン及びイソブタノールについてでございますが、2 - エチル - 3, ( 5or6 ) - ジメチルピラジンと 2,3,5,6 - テトラメチルピラジンのピラジン系 2 品目につきましては、これは先ほどのグルコン酸亜鉛、グルコン酸銅と全く同様のスケジュールで、3 月 3 日の添加物専門調査会で審議をして審議結果を取りまとめて、4 月 1 日の食品安全委員会に御報告をして、御了承を得られた上で意見募集を 4 月 28 日まで行いまして、その意見募集の結果に基づいて、5 月 20 日の専門調査会で再度審議をして、20 日付けで専門調査会座長より委員長あてに報告書が提出されたものでございます。

イソブタノールにつきましては、それより少し遅れまして、3 月 24 日の専門調査会で御審議をいただいて、4 月 15 日の 41 回の食品安全委員会に御報告をして、その日より意見募集をいたしまして、意見募集の締め切りが 5 月 12 日でございましたが、その後、添加物専門調査会で再度確認をいたしまして、今回、専門調査会の座長より報告が出たというものでございます。

3 品目とも、これは天然に食品中に含まれる成分でございますので、香料として用いられる量と申しますか、食品中への添加量というのは、もともと食品に存在する量に比べて少ないという考えから、これらのものについては、安全性については問題がないと。評価結果につきましては、ほとんど同文でございますけれども、例えば、資料 1 - 3 の 3 ページにございますが「2 - エチル - 3, ( 5or6 ) - ジメチルピラジンを食品の着香の目的で使用す

る場合、安全性に懸念がないと考えられると評価した」というようなことをごさいますて、これはテトラメチルピラジン及びイソブタノールにつきましても同文でございます。

それで、これらにつきましても、広く御意見を求めました結果、イソブタノールにつきましても御意見はございませんでした。

ピラジン系 2 品目につきましても、これらの添加物については、早く使えるようにしてほしいという御意見でございますて、特段、科学的な本品の安全性に関する評価について御意見があったというわけではございませんでしたので、専門調査会においては、3 品目につきましても基本的に原案どおりの評価の結果とするのが適当であるという御結論になりまして、それぞれ 5 月 20 日付けで委員長あてに報告がされたものでございます。

よろしく御審議をお願いします。

寺田委員長 どうもありがとうございました。

ただいまの説明あるいは記載事項に関しまして、何かコメントあるいはここで更に御質問とかございましたら、お願いします。

よろしいですね。この前の委員会で討議してもらって、その結果が返ってきましたということですから。

それでは、グルコン酸亜鉛につきましても、添加物専門調査会におけるものと同じ結論になりますが、グルコン酸亜鉛の許容上限摂取量（UL）を亜鉛として 30 mg/ヒト/日と設定する。なお、今回、評価を行った UL は成人を対象としたものであり、乳幼児～小児が過剰に亜鉛を摂取することがないように、適切な注意喚起が行われるべきであるということによろしゅうございますか。

（「はい」と声あり）

寺田委員長 ありがとうございます。

続きまして、グルコン酸銅につきましても、添加物専門調査会におけるものと、これも同じでございますが、グルコン酸銅の許容上限摂取量（UL）を銅として 9 mg/ヒト/日と設定する。なお、今回、評価を行った UL は成人を対象としたものであり、乳幼児～小児が過剰に銅を摂取することがないように、適切な注意喚起が行われるべきであるということによろしゅうございますか。

（「はい」と声あり）

寺田委員長 どうもありがとうございます。

続きまして、2 - エチル - 3, (5or6) - ジメチルピラジンにつきましても、添加物専門調査会におけるものと、これも同じでございますが、2 - エチル - 3, (5or6) - ジメチルピラ

ジンを食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念はないと考えられるということによるしゅうございますか。

(「はい」と声あり)

寺田委員長 どうもありがとうございます。

続きまして、2,3,5,6 - テトラメチルピラジンにつきましては、添加物専門調査会におけるものと、これも同じで結論となりますが、2,3,5,6 - テトラメチルピラジンを食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念はないと考えられるということによるしゅうございますね。

(「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。

続きまして、イソブタノールにつきましては、やはり添加物専門調査会におけるものと同じ結論となりますが、イソブタノールを食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念はないと考えられるということによるしゅうございますね。

(「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。

それでは、次の議題に移らせていただきます。

企画専門調査会に当面審議を求める事項について、私から事務局の指示をいたしまして、その案を作成しております。

また、企画専門調査会にお願いする予定の委員会自らの判断により、食品健康影響評価を行うべき対象の点検・検討に資するための危害情報等に関する報告の聴取・検討に關しまして、私の方から事務局に指示をいたしまして、企画専門調査会における検討の資料に盛り込む事項につきまして案を作成しておりますので、これも併せて事務局の方から説明をお願いいたします。よろしくをお願いいたします。

岩淵総務課長 それでは、資料2 - 1に基づきまして、御説明を申し上げます。

資料2 - 1「企画専門調査会に当面調査審議を求める事項(案)」でございます。

食品安全委員会の専門調査会運営規程におきまして、企画専門調査会は食品安全委員会の活動に関する年間計画、基本的事項等を調査審議することとされております。また、今年の4月1日にこの委員会で決定されました「平成16年度食品安全委員会運営計画」、この中で企画専門調査会が「平成15年度の食品安全委員会の運営のあり方について」のフォローアップ。これは去年の10月に企画専門調査会の意見として、この委員会に提出されたものでございまして、この意見のフォローアップ。「平成15年度食品安全委員会運営状況

報告書の審議」。以上を6月ごろに行うということですね。

さらに、委員会の自らの判断により、食品健康影響評価を行うべき対象の点検・検討に資するための危害情報等に関する報告の聴取・検討を少なくとも6か月ごとに行うことが、この計画の中に掲げられていたわけでございます。

これらの規定等に基づき、企画専門調査会に対し、当面、以下の事項について調査審議を求めるという案でございます。

第1は、平成15年度の食品安全委員会の運営状況報告書についての案の取りまとめということであります。この報告書の案の中には、先ほど申し上げました昨年10月に出されました企画専門調査会の意見「平成15年度の食品安全委員会の運営のあり方について」、これのフォローアップを含めて行うということでございます。

事項の2番目といたしまして、「委員会自らの判断により食品健康影響評価を行うべき対象の点検・検討に資するための危害情報等に関する報告の聴取・検討」ということでございます。

2について、もう少し申し上げますと、この委員会は、食品健康影響評価を行うときに関係各大臣の要請に基づきまして、これを取り上げて評価を実施するという場合と、関係各大臣の要請がなくても食品安全委員会自ら対象を取り上げて評価をする場合と、両方行うことができるわけでございます。これまでのところ、関係大臣からの要請に基づき評価を実施してきたわけですが、これに加えまして、委員会自らの判断により行うべき対象について検討をするということでございます。

資料2-1、めくった裏側に、今、御説明した運営規程とか、あるいは運営計画の関係部分の抜粋が参考で付いております。

続きまして、資料2-2について御説明をいたします。資料2-2は、ただいまの調査審議を求め事項の2の方に関しまして、今後、企画専門調査会で審議をしていただく際に使用する資料について、この委員会から御指示をいただくというものであります。委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し、企画専門調査会に提出する資料に盛り込む事項案でございます。ここでは3種類の情報について、資料に盛り込むということになっております。

まず、第1は、関係機関、マスメディア等の情報でございます。「国内外の関係機関、マスメディア等から収集・整理した危害情報であって、以下のいずれかに該当するもの」をリストアップせよということでありまして、(1)は「我が国において食品健康影響評価が行われていないもの」。

( 2 ) は「我が国において食品健康影響評価は行われているが、我が国が評価を行った際には得られなかった新たな科学的知見に基づき、海外において再評価を行ったもの又は規格・基準を変更したもの」でございます。

「ただし、リスク管理機関において既に所要の管理措置等が講じられているため明らかに健康への悪影響を想定し得ない場合は除外する」ということでございます。

2 つ目は、食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告などの情報でございます。「食の安全ダイヤルや食品安全モニター報告等を通じて国民から寄せられた情報・意見であって、以下のいずれかに該当するもの」。

いずれかは、3 つ掲げてございます。第 1 に「評価を要請しているもの」。

第 2 に「我が国において食品健康影響評価が行われていないもの」。

第 3 に「我が国において食品健康影響評価は行われているが、我が国が評価を行った際には得られなかった新たな科学的知見に基づき、海外において再評価を行ったもの又は規格・基準を変更したもの」。

注にございますように「ただし、リスク管理機関において既に所要の管理措置等が講じられているため明らかに健康への悪影響を想定し得ない場合、又は具体的な出所や根拠が表明されていない場合は除外する」ということでございます。

第 3 の情報は「委員会への要望書等の情報」でございます。

「委員会に文書で寄せられた要望・意見等であって、以下のいずれかに該当するもの」で、( 1 ) が「評価を要請しているもの」。

( 2 ) が「我が国において食品健康影響評価が行われていないもの」。

( 3 ) が「我が国において食品健康影響評価は行われているが、我が国が評価を行った際には得られなかった新たな科学的知見に基づき、海外において再評価を行ったもの又は規格・基準を変更したもの」。

注 3 が「ただし、リスク管理機関において既に所要の管理措置等が講じられているため明らかに健康への悪影響を想定し得ない場合、又は具体的な出所や根拠が表明されていない場合は除外する」ということでございます。

以上のような情報をこの企画専門調査会に提出する資料に盛り込む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。

これはこの委員が自ら判断して評価を行っていくという大変大事な問題でございます、



ただいまのこの案につきまして、何か御意見ございましたら、おっしゃってください。あるいは質問も含めまして。

これは言わずもがなでございますけれども、企画専門調査会で事務局で整理して、いろんな課題をお渡しするわけですが、企画専門調査会の委員の先生方が、やはりこれは大事だとかいうのは当然ここに含まれてくるわけですね。

岩淵総務課長 当然、含まれてくると考えています。したがって、今の事項案で御指示をいただきますと、これから事務局の方で作業をして情報を整理した資料を、どのくらいになるかちょっとまだわかりませんが、用意いたしまして、企画専門調査会の方に提出いたします。そこで、そこに載っているものについていろいろ議論をいただきますし、また、それに追加されとか、あるいはこれは重要だというような御意見を添えられるようなことも想定されると思います。

寺田委員長 そこで議論してもらったものを、またこの委員会でどれを選ぶか、年間のくらいできるか、要するに課題の内容によりましようけれども、どのくらいできるんですかね。実際に自ら評価をいろいろやっていくということは、あまりたくさんはできないですね。

岩淵総務課長 まず、企画専門調査会において十分御審議をいただいた上で、最終的にはこの食品安全委員会の中で御判断いただく事柄であると考えております。

この委員会で検討される際には、そういう評価対象の候補が挙がってまいりますと、国民の健康への影響とか、あるいは評価ニーズ、緊急性といったようなことを勘案していただいて、お決めいただくことになるのではないかと思います。

その場合、仮に評価を行わないものについても、必要なものは情報提供をしていったり、そういったことも対応として想定されるのではないかと思います。自ら行うというか、評価は自ら行っているわけですが、自ら取り上げるものの対象の数というものにつきましては、評価に必要な資料の収集とか、場合によってはデータの作成も必要になるかもしれません。実際の評価に要する作業の量ですね。それから、既にたくさんの案件を抱えておりますので、そういった既に持っている評価作業との関係などを考慮いたしますと、年間数件ではないかというふうに思いますけれども、そこは幾つと決まっているということでは勿論ございません。

寺田委員長 どうもありがとうございました。

どうぞ。

小泉委員 各1、2、3の最後の説明のところなんですが、我が国が評価を行った際に

得られなかった新たな科学的知見が見つかったときで、しかも海外において再評価をしていないものという2つの条件がそろわないとしないのかということ。つまり、新しい科学的知見が出てきたときに、やるのかやらないのかということをちょっと教えていただきたいんですが。

岩淵総務課長　ここで書いておりますのは、新たな科学的知見が出て、それに基づいて海外において再評価を行ったとか、あるいは規格・基準を変更したものであるという、そういう情報をリストアップするということは書いてございます。したがって、新たな科学的知見が出ただけで、ここにリストアップするという内容にはなっていないです。

寺田委員長　ほか、よろしいですか。

当然のことですけれども、海外でやっていなかった新しい知見が出て、それが健康被害を起こさないようにするためには大変大事な知見であるという場合は、当然いろいろ含まれると、私は理解しています。そうですね、企画専門調査会も同じように考えられると思いますが、それは判断の問題ですけれども、それは非常に大事な問題です。必ずしも海外でやるから、そこまで待つことはないわけです。

岩淵総務課長　当然、取り上げるかどうかの御判断の際には科学的知見が出てきて、それも取り上げるということは必要な場合があると思うんですけれども、これは事務局の資料収集整理の作業の御指示としては、こういうものの方が判断基準が明確で作業がしやすいのではないかと考えられますが、そこはこの委員会の御指示に当然従って作業をするということになります。

寺田委員長　少ないでしょうけれども、そういうつもりでいろんな情報に目を光らせておくということではないかと思います。これは法律とか何とかというのではなく、一応こういう枠組みで企画専門委員会で整理をしてもらうというようなことだというふうに理解しております。

ほかに何かございますか。今のような御意見でも何でもどうぞ。

どうぞ。

寺尾委員　今のところなんですけれども、そうしますと必ず企画専門調査会を通さないと対象にならないのかという問題が出てきますね。例えば、この委員会だけで、これはやはり早急にやらないといけないというようなことも起こり得ると思いますね。

寺田委員長　事務局が答えていただいたらいいと思いますが、それは私も個人的には当然やるべきだと思いますね。

そういうことも非常に大事です。誤解を招いて、これは企画専門調査会を通さないとい

けないというようなことで時間が経ってしまうとかいうのはまずいので、議事録には少なくともそういうふうに残していただいたら結構だと思います。ありがとうございました。

どうぞ。

岩淵総務課長 今、委員長がおっしゃったとおりなんですけれども、運営計画を4月に決めていただくときにそういう御議論がやはりこの場でございまして、それで最終的に決めていただいた計画の中では、委員会は人の健康に悪影響が及びおそれがあると認める場合には、企画専門調査会の報告がなくても自ら食品健康影響評価に着手することができるという一文を加えた形で決まっております。

したがいまして、今、寺尾委員もおっしゃいましたように、緊急性があるもの等。この委員会で必要性があると判断された場合は、当然、企画専門調査会の手続を経なくても取り上げることができる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す。ほかにございませんでしょうか。

これを整理していただいて、次の企画専門調査会にお渡しするということですね。

どうもありがとうございました。ないようでしたら、これに従いまして事務局で資料を作成して企画専門調査会で審議をお願いするということとなります。

次の議題に移らせていただきます。食品安全モニターにつきまして、事務局から報告をお願いいたします。

藤本勧告広報課長 それでは、資料3を御覧いただきたいと思います。

4月分のモニターからの報告でございます。新しい年度になりまして、新しいモニターからの報告ということになります。25件ほどございました。委員会の関係を中心に簡単に御説明させていただきたいと思います。

まず、1ページの下の方でございますけれども、食の安全ダイヤルについての御指摘がございました。人によっては長くなる方もいるので、電話のフリーダイヤル化が導入できないのかといったような御指摘でございます。

コメントの方でございますけれども、食の安全ダイヤルに関しましては、現在、委員会としてはその周知にまず力を入れておるということでございます。御提案にありましたフリーダイヤル化につきましては、それに伴う体制の整備等の関係から現状ではなかなか困難であると考えているということでございます。

2ページのほうに移っていただきたいと思いますが、実際の利用の形態を見ていただきますと、お問い合わせに即答が難しく時間がかかるような場合につきましては、食の安全ダイヤルの担当者の方から改めてこちらから連絡をとるようなことで対応してお

り、実際そういう形で運用をさせていただいております。また、電話以外でもホームページにおいて電子メールによって受け付けるというような形もっておりますので、長時間にわたってということで御懸念がございましたけれども、まずはとりあえず、御利用を是非していただきたいという形でコメントを整理してございます。

3 ページの方に移らせていただきますけれども、リスクコミュニケーションの関係で2 つほど御指摘いただいております。

リスクコミュニケーションに当たっては、ポイントを絞ったりとか等々、具体的な進め方についての御提言。あるいは2 番目のほうではゼロリスクを求めるようなことは賢明ではないという認識が少しずつ浸透してきていると。更に、リスクを比較するといったようなことが浸透することが望まれるといったような具体的な御提言、御指摘がございました。

コメントの方でございますけれども、リスクコミュニケーションの今後の進め方につきましては、専門調査会の方で食のリスクコミュニケーションに関する現状と課題ということをとりまとめ、現在、意見募集中でございますけれども、それとともにいろいろ寄せられた意見や実績を踏まえながら、円滑な意見交換が図れるように検討していくということで、今後とも、今、いただきました御指摘の点も含めまして、リスクコミュニケーションの実施に努めてまいりたいという整理を行ってございます。

4 ページの方でございますけれども、B S E の関係で3 点ほどいただいております。食品安全委員会が独自の立場から見解を出してやってほしいとか、2 番目では全頭検査を実行してくださいとか、3 番目のところでちょっとミスプリがございまして、国内産ではなくて米国産の輸入牛肉検査基準の一本化をということでございますけれども、そういった御指摘をいただいております。

コメントの方につきましては、現状を整理してございまして、米国におけるB S E の発生に対して情報の収集、分析に努めるとともに、2 月初め以降、プリオン専門調査会においてB S E 問題全般についての議論が行われていると。日米B S E 協議によって設置されたワーキンググループに関して、食品安全委員会もオブザーバーとして参加しているということで、いずれにしましても引き続きB S E 全般について、リスク分析の考え方を基本に議論を深めてまいりますということでございます。

飛びますけれども、6 ページでございまして、鳥インフルエンザ関係で御指摘でございまして、的確な情報を迅速に流していくことが重要だという御指摘がございました。こちらにつきましては、厚労省・農水省とともに併せた形でコメントを整理してございます。鳥インフルエンザ関係ではわかりやすくQ & A をホームページに掲載するほか、3 月9 日

には4府省共同で情報発信などとしたところであるということ。あと、マスメディアを利用した政府広報や3月11日にも委員会の考え方を公表するなど、いろいろな情報提供を行ってきたと。更に、関係府省が連携して講演会等の開催なども行っているなど、これまでの取組を御紹介した後、今後とも関係府省が連携して食の安全に関する正確な情報提供に努めてまいりますということでございます。

次に、7ページは農薬の関係でゴルフ場近隣の農作物の関係の御指摘がございました。

飛びますけれども、8ページでございますが、養殖魚へのワクチン利用と食の安全性ということで、養殖魚に対するワクチン利用についての懸念からの御指摘、説明を求めたいという御意見、御指摘がございました。

委員会からのコメントの方でございますけれども、ワクチンを使用した養殖魚の安全性については、薬事法に基づき農林水産大臣が製造等を承認する際に、厚労省、農水省の要請に基づき、委員会が食品健康影響評価を行うこととなります。ワクチンの成分について検証し、人への感染性、病原性の有無等ワクチンを使用した魚を食べた場合の安全性を確認しています。

また、魚の感染症の人への健康影響についての御指摘もございましたので、その点についてでございますけれども、魚は牛、豚等の家畜に比べ、人と遺伝的に遠縁種であることから、人魚共通感染症はほとんどないと言われております。

ワクチンがある感染症についても、魚を食べることにより人へ感染したとの報告はありません。万一、これらの感染症にかかって魚を食べた場合も、これが原因となって疾病にかかる心配はほとんどないと考えますというコメントを用意してございます。

以上が、食品安全委員会関係でございますが、そのほか9ページ以降では食品衛生、食中毒の関係とか、あと10ページはその関係でノロウイルスの関係等々。あと、12ページでは、健康食品の関係での注意喚起をやってほしいとか、あと13ページでは、食品表示の関係等々の御指摘をいただいております。

以上が、4月分の御報告でございます。

寺田委員長 どうもありがとうございました。

ただいまの報告につきまして、何か御質問ございますでしょうか。

ございませんか。

これは4月初めてですね。だから、モニターの方が半分が入れ替わったわけですがけれども、どのぐらい入れ替わったんですか。

藤本勧告広報課長 大体で言いますと、3分の2ぐらいの方々が新しくなりまして、3

分の1強ぐらいの方々が継続されたという結果になってございます。

寺田委員長 ほかに何かございますか。

どうぞ。

寺尾委員 魚のワクチンの話がありましたね。こういうのは、やはり消費者の方は心配しているのかもしれませんが、これはホームページか何かに出るようになっているんですか。ここに書いてあるものは。

藤本勧告広報課長 はい。毎月、食品安全モニターの関係については、別途ホームページのところでもわかりやすい形でそのまま掲載しております。

寺田委員長 ほかにございますか。よろしいですか。

それでは、どうも本当に御苦労様でございました。

次は「その他」ということでございますが、何かございますか。

どうぞ。

見上委員 今日、5月の最後の委員会ですけれども、6月に入りますと温度も上がり湿度も高くなって、食中毒が発生する時期になっております。また、今、寺尾委員の方からありましたように、魚のコイヘルペスウイルスによる病気ですね。あれも結構、温度依存性ですでに4、5の県で発生してきています。

特に食中毒に関してなんですけれども、厚労省からの情報によりますと、O157がいろんな県で3件か4件ぐらい発生し始めて、なおかつ、それぞれ県をまたがって、遺伝子型が同じO157だということです。それは食中毒の一つの特徴ではないかと思うんです。

それで、1つ資料として「腸管出血性大腸菌O157:H7」という資料をお配りしまして、御説明したいと思うんですけれども、よろしいでしょうか。

寺田委員長 ありがとうございます。よろしく願いいたします。

見上委員 皆さん持っていますね。

まず、1ページ目なんですけれども「腸管出血性大腸菌O157:H7」とあるんですけれども、これは大腸菌、特にO157が非常に有名で、ベロトキシンを産生する大腸菌でこういう食中毒が起きるわけなんですけれども、これは動物の腸管内、特に牛の腸管にいまして、牛の糞尿を介して食品とか水が汚染されて、その汚染されたものによって、例えば、いろんな肉だとか下に書いてある焼肉だとか、ここに書いていないんですけれども、乳製品だとか。とにかく水が汚染されて、それに接した食べ物に大腸菌が付くと。これが日本の場合なんですけれども、欧米ではハンバーガーだとかローストビーフ、いろんなもので流行しています。

潜伏期は人によって違うんですけれども、特に菌が産生する毒素によって起こる下痢、嘔吐、そういったもので乳幼児だとか高齢者、基礎疾患を持っているような方々が重症になりやすいという1つの特徴があります。

菌の数なんですけれども、100個ぐらいの菌を摂取しても発症することがあるということで、二次患者の発生が起こりやすい。言い換えれば、食材を用意している人が、本人は非常に健康で問題ないんですけれども、次の人に感染させることもあるので、今後とも気をつけなければいけない。ただ、熱だとか消毒処理等によって非常に不活化されやすく、弱く、さらに料理するときはちゃんと手洗いをするとか、そういうことで防ぐことは可能です。ですけれども、やはり注意を怠るとまずいです。

次のページなんですけれども、それでは、日本でどのくらい今まで発生したか？ですけれども、これは平成8年の例で、西日本を中心として、特に堺の小学校で大きな問題があったんですけれども、1万人以上の患者が出て、全体で8人ぐらい亡くなっています。

実は、これが日本において最初の例ではなくて、最初、集団発生したのが平成2年、1990年浦和市の保育園の園児が井戸水を飲んで、要するにトイレから漏れている大腸菌によって井戸水が汚染されて、それで集団発生したのがあります。このように、ここに書いてある平成8年から15年まで、ある年は数人亡くなっているし、ある年は亡くなっていないということです。

先ほど、ちょっと申し上げましたけれども、本年4月に入ってから発生傾向があるので、亡くなっている方は勿論いないんですけれども、気をつけた方がいいと。

次に3ページ目は、より詳しく平成8年から15年まで、どういうところでこういう食中毒が起きたかという例を挙げてあります。特に、先ほど言った大阪府の堺で、約八千人の患者が出たということで、非常に大きく報道されたところです。

次の、4ページを見ていただくと、横線は一番左が1月で、一番右が12月です。縦線が検出報告例なんですけれども、これは年によって、1997年から2004年までいろんな折れ線グラフなんですけれども、大体この8月、Aug.というところがピークです。あるときは9月の場合もありますし、Jun. 6月ぐらいから徐々に上がっているということで、間違いなく夏の期間は気を付けなくてはならないということです。

次に対策なんですけれども、先ほども申し上げましたように、加熱だとか消毒によって死滅するというので、一番下に書いてある予防の6ポイント。いろいろなポイントがあるわけなんですけれども、それを守っていただければ、そんなに大発生することはないということです。それを前提として十分に注意することが原則です。日本は多分、今

日、出席されている方はもしかしたら、そんなに御存じないかもわからないけれども、日本は生食を食べる割には、世界で本当に食中毒で死ぬ患者がほとんどいない。8人とかその程度で、アメリカ辺りだと数千人単位で死んでいますから、いかに日本の公衆衛生というか、食べ物に対する考え方が非常に厳密であって、国民の知識があって守られているかということなんです。ただ、油断はしてはいけないということです。

最後の6ページ目なんですけれども、これはいろんな細菌だとかウイルスだとか自然毒、化学物質、いろんなものでこうやって食中毒が起きるわけなんですけれども、特に今日、説明しているのは、細菌の中の「腸管出血性大腸菌（VT産生）」と書いてあるんですが、これはベロ毒素産生菌を腸管出血性大腸菌と言っていて、その2つ上に「病原大腸菌（VT非産生）」、これはベロ毒素を産生していない大腸菌。同じような大腸菌なんですけれども、そちらの方が件数も大きくて患者も多いんですけれども、1人も亡くなっていないんですけれども、このベロ毒素を産生する方、すなわち腸管出血性大腸菌というのが、件数は12件なんですけれども、患者数が184名。それで1人亡くなっています。これは去年のデータです。ですから、こういった腸管出血性大腸菌は非常に重要だということです。

その下に、ウイルスですごく患者数が多い「小型球形ウイルス」とあります。これは昨年1万人以上の患者が出ているんですけれども、これは特に冬に多発する、主として最近命名が変わってノロウイルスと言い、従来は小型球型ウイルスと呼ばれ、それによる食中毒ですけれども、死ぬ方は今までは、日本では全くない。ですけれども、よく発生するものです。

最後に、「動物性自然毒」と書いてあるのは、これはフグ毒。最近、フグの飼い方によって肝臓に毒素がたまらない飼い方も開発されつつあるという話を新聞で知ったんですけれども、フグ自身は自分自身で毒素を産生するのではなくて、いろんな食べ物をフグ自身が生きるために食べている。その時に毒を肝臓に蓄積して、その肝臓、卵巣とかそういうところなんですけれども、それを食べることによって特に人間が死ぬ場合が多いということです。これでも3件で済んでいるということです。

こういうように、平成15年の例で言っても、最近の死者数が全部で、細菌による食中毒で亡くなった方が6名、ウイルスはなくて、自然毒で5件あったということで、特に細菌性食中毒はこの夏に向かって十分気を付けた方がいいのではないかと説明として追加させていただきました。

寺田委員長 大変ありがとうございました。これから非常に大事になってくると思いますし、これは管理部門の厚生労働省とか、そういうところもやっておられると思いますけ



れども、食品安全委員会としてもリスクコミュニケーションという立場から、いろんなこととやっていく必要があると思います。何か御質問とか何か。

どうぞ。

中村委員 この0157というのは、かかったときは治療の方法は十分あるんですか。

見上委員 あります。ですから、最初の方の堺で起きたときは、お医者さんたちがいろんな方法を模索したんですけれども、もう相当確立されていますし、早く見つけて治療すればいいと。

ただ、治療の話はそれなんですけれども、先ほど言い忘れたんですけれども、これは調査によってデータはばらつくんですけども、普通牛は不顕性感染していて、1,000頭に1頭位0157を持っている牛が見つかるという報告もありますし、いやいや、100頭に1、2頭いるんだとか、半分ぐらいは持っているんだといろいろあります。それはあくまでもどういう検査材料というか、牛の飼い方によっても相当違いますし、動物というのはすべてそうなんですけれども、食用動物は特に密飼いといるんな細菌が移りやすいとか、そういうこともありますので、一概に言えないんですけれども、間違いなく牛にとっては何でもなしの不顕性感染で下痢も起こさない。だから、例えば、特に慣れていない方、動物園などに行って牛などを子どもさんが触ったら、よく手を洗うということで気を付ければ、相当部分防げるのではないかなと、そのように思います。ちょっと余計なことを話しました。

寺田委員長 ありがとうございます。よろしゅうございますか。

ほかに何かございませんか。

どうぞ。

小泉委員 先ほど、平成2年に小学校でしたか。

見上委員 幼稚園です。

小泉委員 幼稚園で井戸水汚染でということで糞便のところとつながっていたということとは、人も腸管に常在菌としている場合があるということですか。

見上委員 そうです。ですから、健康な人は持っても発症しない場合もあるということですが。

寺田委員長 どうぞ。

梅津事務局長 平成14年の栃木の9人のケースの食材は何だったんですか。

見上委員 これはよくわかっていないです。要するに、高齢者のグループです。あのとき、すごく騒がれたのは、卵もそういう可能性があるんですけれども、これは主としてサ

ルモネラと言われているんですけど、朝来て生卵を差し上げるのに、朝来て割って差し上げればいいんですけども、人手不足で前の晩から卵を割って冷蔵庫に入れておくと。そういうことでサルモネラなどはよく食中毒になるというふうに言われています。

卵というのはベストな保存方法は、勿論、買って4 日にずっと置くんですけども、日本の場合はインフルエンザのときもお話したんですけども、洗ってしまうわけですね。卵を洗ってしまうと、その卵の殻の表面から菌が中に入ってしまうんですね。ですから、本来だったら洗わない方が良く、ヨーロッパはほとんどの国が洗っていないんですけども、日本人の潔癖感というか、日本人は非常にちょっとでも黒っぽいものが付いていたら、これは糞だということで、そんなものはちょっと取れば全然問題がないんですけども、そういうことで洗った卵を冷蔵庫に置いておいて、殻は洗ってもまだ外から入ってくるというか、中にちょっといる菌に対して、自分自身を守ると言ったらおかしいんですけども、菌の増殖を抑制するんですけども、割ってしまうと更に弱くなるということがあります。

寺田委員長 何かほかにございますか。

ここに先生が書いてくださったのは、0157で食中毒の一部ですけども、食中毒の予防の6つのポイントと、これは全部に大体通用するわけですね。

見上委員 そうですね。これは今日は例として0157ですけども、最近、日本ではまだ問題になっていない、先週の委員会でやったリステリアもそうなんですけども、もしかしたらということもありますし、そういうリステリアも含めまして、直接、国民の皆様が不安に思うような食べ物を介する感染症と言いますか、そういうものに関して、やはり徐々にまとめてホームページに出すようにやっていったらいいのかなと、そのように思っております。

寺田委員長 見上先生、御苦労様ですがよろしく申し上げます。

ここに書いてある6つのポイントを目立つ形で別にホームページに出して、こういうことで皆さん注意してくださいよと注意する。一般的な話として出すのも一つの考え方ですが、目立たないのでそういうような形にできるだけしましょう。

質問なんですけども、6ページの「動物性自然毒」というのはフグで、植物性というのは何なんですか。主なものは。

一色事務局次長 御説明いたしますと、1つがキノコでございます。

もう一つは、山菜取りに入って、イヌサフランという毒を持つ植物を間違えて山菜として食べてしまった。ですから、毒を持つ植物と毒キノコを食べたということです。

寺田委員長 それから、O157に戻りまして、牛も夏になるとO157が増えると、要するに、大便の中のO157が増えるというのはどういうことなんですか、もともと数は少なくともリジェクトできなくて、温度が上がるとばっと出てくるのか、それとも何回も何回も牛は感染しているんですか。

見上委員 不顕性感染ということで症状が出てこないだけで、やはり夏に増えるというふうに考えるのが普通ですね。

寺田委員長 ほかにございませんか。

それでは、この間のリステリアの話あるいは今日のO157も含めまして、特に、リステリアは冬の方が多いいという話ですけれども、先ほど、見上委員がおっしゃいましたように食中毒の季節に入るわけでございますので、この委員会といたしましても、今、言われたとおりに食中毒に関しまして、その要因ごとに症状や対応、これは病気の対応となってきますと、うちわけとしても保健所とか病院ということになりますから、その予防とか対応とか、こういう症状は出るということに、どちらかと言うと重点置いて、ホームページを通じて国民の皆さんに情報を提供し、できるだけそういうことが起きないようにというふうにしようと考えていますけれども、よろしゅうございますね。

食中毒一般に関する、簡単なことと言えば簡単なことですが、今更ということもあるかもわかりませんが、6つのことは非常に大事なことなので、忘れがちになりますから、そういうことも提供していこうというふうにしたいと思います。

よろしゅうございますね。

それでは、ほかに何か議事はございますか。よろしゅうございますか。

それでは、本日の委員会のすべての議事は終了いたしました。委員の先生方、ほかにこの議事以外で何かございませんですか。

それでは、食品安全委員会の第46回の会合を閉会いたします。

次回の会合につきましては、6月3日木曜日14時から開催いたします。

なお、5月31日月曜日14時から、器具・容器包装専門調査会が公開で、6月1日火曜日15時から、プリオン専門調査会が公開で、それぞれ開催される予定でありますので、お知らせいたします。

どうもありがとうございました。