

食品安全委員会第 69 回会合議事録

1．日時 平成 16 年 11 月 11 日（木） 14:00 ～ 14:45

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関するリスク管理機関からの説明について

・添加物 3 品目

イソアミルアルコール

2,3,5-トリメチルピラジン

アミルアルコール

(2) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について（10 月分）

(3) 食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する用語集について（平成 16 年 9 月実施）」

(4) 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

(説明者)

厚生労働省 中垣基準審査課長

(事務局)

齊藤事務局長、一色事務局次長、小木津総務課長、藤本勧告広報課長、
杉浦情報・緊急時対応課長、富澤評価調整官

5．配付資料

資料 1 - 1 食品健康影響評価について

資料 1 - 2 「イソアミルアルコール」、「2,3,5-トリメチルピラジン」、「アミルア

ルコール」の3つの香料の食品衛生法第10条に基づく添加物の指定及び同法第11条第1項に基づく使用基準・成分規格の設定に係る食品健康影響評価について

資料2 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について（10月分）

資料3 食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する用語集について（平成16年9月実施）」

6．議事内容

寺田委員長 それでは、時間がまいりましたので「食品安全委員会」の第69回会合を開催いたします。

本日は6名の委員が御出席です。また、厚生労働省からは、中垣基準審査課長に出席していただいております。

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、お手元の資料でございます「食品安全委員会（第69回会合）議事次第」を御覧になってください。

資料の確認をお願いします。

資料1 - 1が「食品健康影響評価について」。

資料1 - 2が『「イソアミルアルコール」、「2,3,5-トリメチルピラジン」、「アミルアルコール」の3つの香料の食品衛生法第10条に基づく添加物の指定及び同法第11条第1項に基づく使用基準・成分規格の設定に係る食品健康影響評価について』です。

資料2が『「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について（10月分）』。

資料3が『食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する用語集について（平成16年9月実施）」』であります。

お手元に資料ございますね。

それでは、議題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関するリスク管理機関からの説明について」でございます。資料1 - 1にありますとおり、11月5日付けで厚生労働大臣から食品健康影響評価の要請がありました添加物3品目につきまして、厚生労働省から説明がございます。厚生労働省の中垣基準審査課長よろしく願いいたします。

中垣基準審査課長 厚生労働省の中垣でございます。よろしく願いいたします。

資料1 - 2に基づいて御説明申し上げます。

本日お願いいたしますのは、「イソアミルアルコール」、「2,3,5-トリメチルピラジン」、

「アミルアルコール」、この3つの香料の食品健康影響評価でございます。

「1. 経緯」でございますが、既に数品目についてお願いいたしましたとおり、平成14年の7月の審議会におきます議論に基づきまして、厚生労働省といたしましては、FAO/WHOの合同食品添加物専門家会議で安全性が評価されている、また、アメリカ、EU双方で使用が認められている、この2つの条件をクリアーするものにつきましては、国が主体的に資料収集し、指定に向けた検討を進めていくということで活動しているところでございます。

この条件に該当するものとしたしまして、先ほど申し上げた「イソアミルアルコール」など3品目について、資料をまとめることができましたので、食品安全基本法に基づきまして、食品安全委員会に評価をお願いするものでございます。

進行状況を申しますと、昨年11月以来、国際汎用の香料につきまして、活動しております。昨年の11月に香料6品目の評価をお願いしたところでございます。この6品目のうち、アセトアルデヒドを除く5品目については、既に結果を厚生労働大臣あて回付いただいたところでございまして、本日これに加えて3品目お願いするところでございます。

それぞれの品目の概要でございますが、2.(1)にイソアミルアルコールを記述しております。特異の香気を有し、果実、野菜などの成分として天然に含まれている。欧米では清涼飲料、キャンディー等、いろんな加工食品に使われている。

(2)の2,3,5-トリメチルピラジンでございますが、ローストナッツ様の加熱香気を有するもので、食品に天然に含まれている。欧米では焼き菓子、アイスクリーム等に使われておるものでございます。

(3)がアミルアルコールでございますが、フルーツ様の香気を有して、果実等の食品に天然に含まれておる。欧米で清涼飲料、キャンディー等に使われておるということでございます。

「3. 今後の方向」でございますけれども、食品安全委員会の評価結果を踏まえまして薬事・食品衛生審議会において、これらの品目の添加物としての指定の可否、基準設定の可否、規格設定の可否について御審議をいただくということを予定しております。

よろしく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。ただいまの3つの添加物に関しまして、説明、記載事項に関しまして、何か質問ございますか。

これは前にお聞きしたんですけれども、全部幾つありましたか。FAOとEU、アメリカ

力で許可となったもので我国で国の方からいろんな資料を集めて審査をするというのは幾つありましたか。

中垣基準審査課長 普通の添加物と香料に2つに分けて御説明したいと思います。

普通の添加物につきましては、46品目がこれらの条件に該当するということを承知しております。

46品目のうち9品目について、既に食品安全委員会に評価をお願いしたところでございます。今月中にも加工でん粉、これは11種類あるんですが、これもできれば評価をお願いしたいと考えております。そうしますと、46品目のうちの20品目が評価をお願いしたということになります。

一方、香料につきましては、JECFAで今、盛んに評価が進められつつあるところでございまして、46品目というような具体的な数字は持ち合わせておりません。現段階では50~60くらいの品目があるんだらうと承知をいたしております。ただ、来年になりますとこの数字というのは大きく変わるものと思われれます。

普通の添加物というのは、それほどたくさんの新しい品目についてJECFAが評価をしておりませんので、この46というのは、来年、再来年で考えても、1つ増える、2つ増えるくらいのスピードくらいだろうと思えますけれども、香料の方は10、20の単位で増えていく可能性がございます。

勿論、厚生労働省としては、プライオリティーを付けて資料を収集し、食品安全委員会をお願いをするということを考えておりまして、アメリカ、あるいはヨーロッパにおける使用量が多い品目から順次厚生労働省としての資料の収集、更には前さばきと申しますか、評価をお願いできるだけのものが揃ったかどうかというようなチェックを進めているところでございます。

現在、この評価を進めておる、あるいはその前さばきの中でデータが足りないんじゃないかとして試験を行っている品目が、昨年度並びに今年度を合わせますと、約30品目程度でございます。ですから、この30品目につきましては、資料が整ったもの、試験が終わって、その結果が出たものから、順次食品安全委員会をお願いをしていくというふうに考えているところでございます。

寺田委員長 どうもありがとうございました。何か御質問ございますか。

小泉委員 教えていただきたいんですが、欧米ではこういうものに使われていると書いてありますが、日本でも同じようなものに使われているんでしょうか。

中垣基準審査課長 食品安全委員会における評価が終わり、薬事・食品衛生審議会にお

いて指定をするという答申をいただいて、指定をした後の使われ方ということでございますれば、同じような加工食品に使われるんだらう、少なくとも既存の日本でもアメリカでもヨーロッパでも認められているものの使い方を見てみますと、例えば我が国独自の食品、例えばしょうゆ系でございますとか、そういうものを除きますと、ほぼ同じような使われ方をしております。

そういうことから申しますと、これらのものも指定以後は同じような使われ方をするのだらうと想定をいたしております。

寺田委員長 ほかにございますか。

それでは、本件につきまして、私どもの添加物専門調査会で審議させていただくことにします。どうもありがとうございました。

それでは、次に『「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について』、事務局からお願いいたします。

藤本勸告広報課長 それでは、資料2を御覧いただきたいと思います。

10月分としまして、「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等につきまして御報告申し上げます。

10月につきまして、全体で110件ということでございました。今年の7月にヒジキの関係、英国の基準庁が日本産のヒジキについて、有害物質が含まれているといった指摘を行い、その関連で問い合わせが多くて、本年の7月に114件というのがこれまで最も多い月でございましたけれども、それとほぼ同じオーダーの、2番目に多い件数でございました。

その内訳でございますけれども、下の方の表にございますけれども、BSE関係が36件ということで多かったわけでございます。先月に引き続きBSE関係が多かったということが1つの要因でございます。この中には中間とりまとめに関連しました質問、基礎的なデータの確認等の質問とか、そのほか情報提供、意見等が占めておりました。

更にこのほか35件程度でございますけれども、実は季刊誌の特別号を発刊しまして、中間とりまとめの内容を解説したものを出示したけれども、その関係で新聞報道もあったことから、いろんな照会があったということでございます。全体の3分の2近くがBSEの関係で問い合わせが多かったということでございます。

例月に従いまして、問い合わせの多かったものを取り上げまして、Q&Aのような形で整理しましたので、御報告したいと思います。

まず、1ページ、委員会関係ということで、1つ目のQが、先ほど申しました季刊誌の特別号の発刊の趣旨と入手方法について教えて下さいという照会が多かったので取り上げ

であるものでございます。

Aの方でございますけれども、御承知のとおり、食品安全委員会では正確な情報や科学的な知見について、わかりやすく情報を提供し、食品の安全性について共に考えていくための一助としていくということで季刊誌「食品安全」というものを発刊するというところに取り組んでいるところでございます。

本日9月9日に中間とりまとめが委員会です承されたということで、これをわかりやすく解説するというので、その特別号を作成したということでございます。

この特別号につきましては、創刊号と同様にホームページに掲載しておりますので、御自由にダウンロードできますし、また、全国各地で意見交換会等を開催しておりますけれども、その中で参加者の皆様方には配付しておるということで、いろんな形で皆様方の手に届くような努力をしているということでございます。

いずれにしましても、ホームページによるダウンロードによる入手が困難な場合などありましたから、「食の安全ダイアル」の方までお問い合わせくださいということで整理してございます。

2ページ、リスクコミュニケーションについて勉強されているという方から問い合わせがございまして、食品安全委員会ではどういった取組をしているのかといったことがございました。

Aの方でございますけれども、リスクコミュニケーションとはということで、消費者を始めとする関係者相互において幅広い情報や意見を交換するというのでございますけれども、これからの食品安全行政を進める上で、リスクコミュニケーションの推進が重要であるという認識に基づいて、食品安全委員会ではリスク評価の内容などについて積極的に取り組んでおるということでございます。

具体的にはということで、①から⑥までのような取組を行っていますということでございます。

また、食品の安全分野でのリスクコミュニケーションは我が国ではまだ始まったばかりのところもございまして、リスクコミュニケーション専門調査会において議論を重ね、本年7月に現状と課題をとりまとめたということでそちらの方もごらんいただきたいということで付け加えてございます。

いずれにしましても、今後ともコミュニケーション技術の向上や改善を図るなど工夫を重ねながら、よりよい情報の共有と相互理解が図れるよう取り組んでいくということを書いてございます。

3 ページでございますが、リスク評価関係と言いますか、安全性一般についての問い合わせということでございます。

まず、1 つが、加工食品中のアクリルアミドにつきまして、ホームページにファクトシートという形態で情報を提供をしましたけれども、それに関連したお問い合わせがございました。

そういうことで掲載の趣旨と内容のポイントを教えてくださいという問がございます。

A の方でございますけれども、食品安全委員会では食品の摂取と健康影響に関することなど、広く国民に情報提供する一環としてファクトシートの作成に取り組んでおります。

ファクトシートとは対象物となる物質や事柄について、科学的な知見に基づいてわかりやすく整理したものですということで、今回、アクリルアミドについて作成したわけでございますけれども、世界各国で調査研究が進められており、最近の状況について整理するというので取り上げたものであるということを書いております。

その加工食品中のアクリルアミドにつきましては、遺伝毒性や発がん性が懸念される物質であり、でん粉などの炭水化物を多く含む食材を高温で加熱した食品に生成されるということを、スウェーデン政府が 2002 年 4 月に発表して以降、我が国も含めて研究が進められているということ。

アクリルアミドにつきましては、極めて高用量を投与した動物実験では、その影響は確認しているけれども、ヒトが食品中に含まれる極めて微量のアクリルアミドを摂取した際の影響については、まだ明らかになっていないということで、調査研究が進められているということも書いてございます。

「また」のところでございますけれども、2004 年のコーデックス委員会の食品添加物汚染物質部会で、食品中のアクリルアミドの含有量が示されておるということで、多くの食品に確認されておりますけれども、ジャガイモをゆでたり、蒸したりしても生成は確認されていないということ。フライドホテトやホテトチップスなどの素揚げ調理したものに生成が見られるということも書いてございます。

アクリルアミドは一般的な食品に含有することはわかっていますが、現在の食生活を直ちに見直す必要はないと考えられますということで、大切なことはということで、①②③ということを言及してございます。

4 ページに移りますけれども、トランス脂肪酸の安全性についての照会が幾つかございました。その関連で A の方でございます。

こちらにつきましても、現在、一番最後のなお書きのところでございますけれども、ト

ランス脂肪酸についてのファクトシートを現在作成中でございます。近々ホームページに掲載する予定ということでございますけれども、簡単に紹介するというので、とりあえずアンサーを用意してございます。

トランス脂肪酸は特殊な分子構造を持った不飽和脂肪酸で、油を高温で加熱する過程などで生成されるということでございます。牛などの脂肪や肉、マーガリン、ショートニングなどに含まれるということを書いております。

トランス脂肪酸による健康への影響としては、今後一層の調査研究が必要ですが、動脈硬化症の危険性が増加するという研究報告もある。ただ、日本におけるトランス脂肪酸の摂取量は、諸外国に比べて少ないことから、トランス脂肪酸の摂取による健康への影響は小さく、直ちに食生活を見直す必要はないものと考えられますということを述べております。

次に食品添加物としてのグルコン酸亜鉛の評価結果についての問い合わせがございました。これは本年の5月に厚生労働省の方に評価結果を通知している案件でございます。

Aの方でございますけれども、グルコン酸亜鉛は亜鉛強化の目的で昭和58年に食品添加物として指定され、現在、母乳の代替となる粉乳等の食品への使用のみが認められているということでございます。

今般、厚生労働省から通常の食品の形態をしていない形での添加物の使用基準の改正を行うに当たって、健康影響評価の依頼があったということでございます。

評価結果によりますと、亜鉛としての摂取を評価することが適切であること、また、亜鉛はヒトにとって必須元素であることを踏まえまして、グルコン酸亜鉛の許容上限摂取量が亜鉛として、成人1人当たり30 mg/日と評価されたということが1点でございます。

また、乳幼児、小児については、通常の食生活におきまして、亜鉛の摂取量が既に所要量を満たしていると考えられることから、サプリメントとして摂取することがないよう、適切な注意喚起が行われるべきということが申し付けられているということを説明してございます。

5ページの真ん中でございますけれども、ウコンについての紹介も幾つかございました。こちらにつきましては、Aの2段落目に書いてございますように、ウコン粉末の摂取と肝障害発症の関連を疑わせるようなマスコミ報道があったということで、問い合わせがあったということでございます。

ウコン自身につきましては、ショウガ科の植物で、ターメリックとも呼ばれ、カレー粉の原料や色素、古くから漢方薬として用いられている。

現時点においては、ウコンの粉末と肝障害の因果関係については不明であるということでございます。

いずれにしましても、過剰な摂取を避け、日常の食生活全体の栄養のバランスに配慮しながら摂取することが大切と考えられますということをつけ加えてございます。

以降はBSEの関係ということで、中間とりまとめをごらんになった方等が、基礎的な関係で教えてほしいという紹介があったものが中心でございます。

まず、1つがV C J DとS R Mのフルのスペルを教えていただきたいというのがございました。

6ページ、BSE検査において、異常プリオンたん白質を調べる牛の延髄門部というのはどういう部分なのかということもございましたので、写真を入れて図示したものを用意しました。

7ページ、日本ではどれくらいの月齢で牛がと畜されるのが一般的なのかという問い合わせもございました。

このほか、先月分でQ & Aを用意しましたけれども、20ヶ月齢以下は大体全体で何割かといったような問い合わせもございました。いずれにしましても、Aの方には中間とりまとめの中の図2のグラフを用意してございます。

それによりますと、1つ目のピークとして20ヶ月齢に主にホルスタイン種の雄によるピークがある。

2つ目のピークとして、28ヶ月齢に、1つ目のピークの2倍に当たると畜数のピークがあるということでございます。

8ページ、最後でございますけれども、日本で確認されたBSE感染牛について、月齢とか品種などにつき、その概要につき教えてくださいということで、一覧表をこちらの方にも用意させていただきました。月齢については幅広くございますも、品種につきましては、これまでに確認された14頭すべてがホルスタインとなっているという説明でございます。

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、御意見などございましたら、よろしくお願いたします。

寺尾委員 6ページの牛の絵なんですけれども、せっかく書いたんだから、特定危険部位、四角で囲ってあるんですね。延髄のところはちょっと違うというか、脳に含まれるので、特定危険部位がわかるように書いた方がいいんじゃないでしょうか。

藤本勸告広報課長 いずれにしましても、注か何かで特定危険部位ということを入れるようにします。

寺尾委員 そうですね。随分あちこちで我々はこれをしゃべっているんですけども、しゃべっていて、いつも特定危険部位がここに書いてあるものなんだということを口で言わないと、何も説明がないものだから、いつも気になっていたんです。

寺田委員長 わかりました。ほかに何かございますか。

よろしいですか。細かいことで、3ページのアクリルアミドの説明のところ、私の勘違いというか、間違っているかもわからないんですけども、下の方から10行目くらいのところの、「アクリルアミドは一般的な食品に含有する」というのは、一般的に入っているという感じで、そういうことではないわけですから、訂正した方がよいと思います。

それから、①の「脂肪の多い食品の過度な摂取を控える」というのは、脂肪が多いからアクリルアミドがあるわけじゃなくて、食物中にあるグルコース等がアスパラギン酸等と熱したときにできるという話で理解しているんです。そうすると、脂肪の多い食品の過度な摂取を避けるというのは何かおかしいような感じがします。一般的には脂肪を取り過ぎないというのはいい話なんですけれども、アクリルアミドの話としては、ちょっと誤解を招くのではないかという気がします。

もう一つ、これは間違っているかどうかわかりませんが、「食品健康影響評価関係」のAのところ「2002年4月にスウェーデン政府が発表」、政府が発表したのではなくて、スウェーデンの学者がまず発表して、それから問題になったと理解しているんですけども、そこは確かめておいてください。政府が発表して話題になったというのは違うと思います。多分、アップサラ大学の学者が発表したのだと思うんです。特に脂肪とかその辺は正しくないと思いますので、よろしく願いいたします。

本間委員 おっしゃるとおりだと思います。一般的なというのは、これは普通加熱して成分間反応でできるという反応が必要なんです。ですから、一般というと、仮に野菜でも何でも生も入りますから、そうじゃなくて、還元糖があって、熱をかける、焼いた物というか、そういう記述の仕方がわかりやすいと思います。

藤本勸告広報課長 わかりました。御指摘を踏まえて直していきたいと思います。ありがとうございました。

寺尾委員 そうしたら、これは糖とアミノ酸が反応してできてるんだということを書いた方がいい。

寺田委員長 ヘテロサイクル系の変異原物質だったらそうなんだけれども、糖とアミノ

酸とクレアチンだけだと思ったのですが、そこはたしかではないのです。確かめて、そうであれば、メイラードリー・反応だと思うんです。

寺尾委員 それは一般にいろいろ起きますけれども、その中でも。

本間委員 確かに今おっしゃるようにメイラード反応でできるし、メイラード反応は食品の成分間でおこる反応です。

もう一つは、油脂からアクリル塩が出てきて、そこから経由するというのが私が9月に出た国際会議で引用されていることで、おっしゃる要件はそのとおりだと思います。だから、油脂と何とかというのではなくて、油脂経由でアクリル塩ができるということだと思います。

寺田委員長 ほかにございませんか。

これは質問ですけれども、今ホームページに1ヶ月でどのくらいアクセスがありますか。

藤本勸告広報課長 たしか10月につきましては、トータルで3万5,000件をちょっと切ったペースでした。それを単純に12倍しますと、42万件というオーダーになります。40万を超えるようなペースになります。ホームページを立ち上げた当初が2万件行っていなかったんですけれども、その後、4月にホームページのトップページを少し見やすく改善したりとか、そもそも情報量がどんどん増してきたということがあつたんだろうと思いますけれども、基本的にはずっと増加を続けていまして、現在、発足当時からすると2倍くらいの件数になっております。

最近はその伸びが鈍化し、安定化の方向に向かいつつあるような動きなのかと思っております。

例えば今年の7月のようにヒジキの関係がありますと、そういうのでちょっとアクセスが増えたりとか、BSEの関係で中間とりまとめを出したりすると増えるという動きになってございます。

寺田委員長 ありがとうございます。ほかに何かございますか。

それでは、次は『食品モニター課題報告「食品の安全性に関する用語集について（平成16年9月実施）」』ということで、事務局の方からお願いいたします。

藤本勸告広報課長 引き続きまして、資料3を御覧いただきたいと思っております。

1ページの目的のところを書いてございますように、食品安全委員会では、リスク評価の内容などの意見交換会などの際に、消費者を始めとする関係者の理解を助けるためにということで、食品の安全性に関する用語集というものを本年3月に作成して、いろんな機会を通じまして、お手元に配付するようなことをしておるわけでございます。

作ったときにも御議論がありましたように、順次必要に応じて見直していったらどうかということでございまして、本年度末を目途にそういった作業をしていこうと事務的には準備を進めようとしているところでございます。

つきましては、せっかくですので、消費者として、食品安全モニターの方々に、どういった利用のされ方、あるいは用語の充足度とか用語の解説などについて十分だったのかどうかといった評価を聞いて、今後の作業の参考にしたらどうかという趣旨で調査を試みたくところでございます。その結果について御報告をするということでございます。調査の実施期間は9月ということでございまして、参考にございますような形で御回答いただいております。

2ページ、まず用語の利用状況について聞きました。実際にどの程度利用しているのかということでございます。利用したことがあるということでは、全体で9割の方が利用したことはあるという御回答でございました。その中で「よく利用している」「時々利用している」という、比較的利用頻度の高い人の割合を見てみますと、「職務経験区分」では、食品関係研究職経験者では2人に1人の割合、その他消費者一般の方でも3人に1人がそういう状況にあるということで、利用度というのは比較的高いという結果になっているかと思っております。

3ページ「用語の充足度について」ということで、知りたい用語がどの程度掲載されているかということにつきまして質問をしてみました。その結果「十分足りている」「ある程度足りている」というのを合わせますと、8割の方が用語の充足度についておおむね評価されておるということでございます。

「職務経験区分別」に「十分足りている」という回答割合を見ていただきますと、研究職経験者の関係では、その割合が13.9%ということでちょっと低目になっております。一方、その他消費者一般の方々では30.5%ということで、3分の1近くの方が足りているんじゃないかという結果になってございます。

4ページでは、用語を追加するとしたら、どういったものが考えられるかという参考にしようかと思ひまして、60用語を例示しまして、その中から特に掲載の必要性が高いと思われるものについて、5つ以内ということで選択をしていただきました。その選択比率をグラフにしたものが下のものでございます。これはある意味で食品の安全性に関して、モニターの方々が関心の高い分野と関連していると言いますか、それが反映されるという読み取り方ができるのかと思ひますけれども、一番多いものが特定保健用食品ということで、113名の方が、全体の4分の1以上の方が挙げられておりました。

そのほか添加物とか、プリオンとか遺伝毒性、発がん物質等が挙がっておるということでございます。

5 ページでは、その 60 用語以外でも掲載が望ましいと思われるものということで、自由に御指摘くださいということで挙げてもらったところ、全体で 200 近くの用語が挙げられておりました。これもやはりモニターの方の関心の高い分野と関連するんだらうと思うんですけれども、おおざっぱに申し上げますと、添加物に関する用語とか健康食品に関連した用語についての指摘が多かったと思います。

そのほかでは内分泌攪乱物質といった汚染物質の関係、農薬、アレルギー、表示の関係等のものについて、複数の者から指摘をされたものが目立っておりました。

7 ページに飛んでいただきまして、用語の解説自体についてはどのくらい理解されたのかという観点から、知りたい用語の解説について、総じてどの程度理解できたかということ聞いてみました。「十分理解できた」「ある程度理解できた」という方を合わせますと、ほとんど方がおおむね理解できたという評価になっております。ただし「十分理解できた」という回答を「職務経験区分別」に見ますと、研究職関係者、あるいは医療・教育職経験者では 3 割を超えておりますけれども、その他消費者一般の方々では 15.3 %にとどまっておるということで、若干差が見られるということでございます。

8 ページでは、では具体的にどういうところで難しかったのかということを用語を 1 つ挙げていただきまして、理由を尋ねております。一覧表にしておりますので、後ほどもしお時間があれば見ていただきたいと思いますけれども、個別の用語としては、50 弱の指摘がございまして、全体をながめてみますと、具体的には、解説が抽象的で理解しづらかった。リスク分析関係の用語についてそういう指摘がございました。

また、用語の解説の中に用いられている単語というか、言葉自身がわからないといったような指摘とか、具体例を挙げてわかりやすい解説にしてほしいとか、役所言葉、あるいは法律用語なんですけど、「もって」とか「かんがみて」とか、日常使われていない用語があってわかりにくかったという指摘などもございました。

個別に見てみますと、更に詳しい説明がほしいといったような指摘もございました。

一方で、説明が詳しくなって、かえってわかりにくくなっているようなケースもあって、その場合にはそこまで説明をしない方がむしろわかりやすくなるんじゃないかという指摘などもございました。

最後の 11 ページに飛んでいただきたいと思っておりますけれども、そのほか一般に気づいた点について御意見をいただきたいということで、自由記述をしていただきました。一番多か

ったのは、索引がなくて知りたい点が見つげづらかったという指摘がございまして、五十音順の用語索引を付けてもらいたいといった指摘が40件ほど寄せられたところでございます。

そのほか、これまでと重複しますが、一般的によく言われることとございませけれども、カタカナ語とか横文字など、なじみのない言葉が多用され過ぎているといったようなこと。

また、用語の充実には、日常生活に関わる用語といった基礎的な用語の掲載をお願いしたいといったようなこと。先ほども出ておりましたけれども、具体例を用いた解説とか写真や図表を取り入れる工夫などもしていただきたいといったような指摘がありました。

一方で、簡潔にまとめられており、大変便利であるといったようなことで、用語集についての評価も多数寄せられておりました。

今後、いただいた御意見を踏まえまして、用語集の改善に向けて作業を進めていきたいと思っております。

以上です。

寺田委員長 どうもありがとうございました。ただいまの用語集のお話と云い、「食の安全ダイヤル」といった大変地味な話ですが、よく分析していただいて、本当にありがとうございます。何か御意見ございますか。

本当に用語集を見ていますと、世の中で科学と社会の在り方とか、学者と学会に説明責任があるとか、結構、私共はわかっているものだということが国民にはわかっていないというのがあります。これはここの委員会だけの話ではなくて、一般的に大事なことです。こういうのに考慮して改訂版を作られるわけですか。

藤本勸告広報課長 私の印象ですけれども、いただいた意見を見ますと、全体としては基本的にはかなり評価をいただいているということだと思います。その一方で、研究職とか業務経験者の方々を中心にしまして、用語をもっといっぱい追加してほしいとか、併せて更に詳しい説明をしてほしいと。指摘いただいたような用語を見ますと、かなり専門的な、日常生活からすると懸け離れた御指摘をいっぱいいただいております。

ここは委員の皆様方の御判断をいただければと思っておりますけれども、本来、用語集を作成しようとした意図は、意見交換会など、日常生活において、食品の安全に関する専門的な用語について、いわゆる一般の消費者の方々に理解していただく、あるいはそのための手助けになるようなものを、しかも簡潔に説明するようなものを作ったらどうかというふうに理解しておりました。いわゆる食品安全辞典みたいなものを作るようなものでは

なかったのかなという感じがあります。

そういう意味で、先ほども御説明させていただきましたように「職務経験区分別」に見ますと、いわゆるその他一般の方々と研究職の人とで若干差があるものですから、そこら辺もちょっと考慮に入れながら、基礎的な用語を、追加としては念頭に置き、また、いろいろ具体的にわかりづらかったという御指摘をいただいておりますので、その辺については丹念にできるだけ御指摘を踏まえて直せるところは直していくような方向で、さらに五十音順の索引がなかったというのは、確かにあると非常に便利なので、そういった御指摘などを中心にしながら、また御相談しながら鋭意進めさせていただければと思っています。

寺田委員長 わかりました。別段ございませんね。

では、一般の人を対象にしたという枠の中でいい方向に変えてまいりましょう。

ほかに何かございますか。スギヒラタケは厚生労働省の方などがいろいろやっておられると思いますので、来週くらいに、どういう状態で今、調査が進んでいるというのかということ、厚生労働省にお願いして御説明いただくということ、この前、農林水産省でBSEの資料が足りないのではないかとということ、これも是非来週持ってきていただいて、ウエスタン・プロットとか、条件とかを書いたものをいただきたいと思います。よろしくお願いたします。

それでは、これで今日は議事が終わるわけでございますが、何かございますか。

それでは、「食品安全委員会」第69回の会合を終わらせていただきます。

次回の委員会につきましては、11月18日、木曜日、14時から開催いたしますので、お知らせいたします。

また、11月16日火曜日、10時から動物用医薬品専門調査会が公開。

同じく16日の14時から添加物専門調査会が公開。

同じく11月16日火曜日の15時からプリオン専門調査会が公開で、それぞれ開催されますので、お知らせいたします。

なお、現在、全国各地で実施しております「食品に関するリスクコミュニケーション - 日本における牛海綿状脳症(BSE)対策に関する意見交換会 - 」ですが、明日12日金曜日は13時30分から宇都宮市で、15日月曜日は10時から福岡市で、15日の15時から佐賀市で、16日火曜日は10時30分から長崎市で、17日水曜日は9時30分から熊本市で、同じく17日の15時から鹿児島市で、翌日の18日木曜日は13時30分からは、宮崎市で、それぞれ意見交換会の開催を予定しておりますので、お知らせいたします。

どうもありがとうございました。これで終わります。