

食品安全委員会第74回会合議事録

1．日時 平成16年12月16日(木) 13:57～15:52

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「フェンアミドン」に関する食品健康影響評価について

(2) 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価について

(3) 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について

(平成16年12月)

(4) その他

4．出席者

(委員)

寺田委員長、小泉委員、坂本委員、中村委員、見上委員、

(事務局)

一色事務局次長、小木津総務課長、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、富澤評価調整官

5．配布資料

資料1 食品健康影響評価に関する審議結果について

資料2 - 1 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価案件に関するファクトシート

資料2 - 2 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価について

資料3 - 1 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について

(平成16年12月)

資料3 - 2 【別添】食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果

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74回会合を開催いたします。今日は5人の委員の先生が御出席でございます。

会議全体のスケジュールにつきましては、お手元でございます「食品安全委員会（第74回会合）議事次第」を御覧ください。

資料の確認をお願いします。

資料1が、「食品健康影響評価に関する審議結果について」。

資料2-1が、「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価案件に関するファクトシート」。

資料2-2が、「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価について」。

資料3-1が、「食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について（平成16年12月）」。

資料3-2が、「【別添】食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果」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ついて」であります。農薬フェンアミドンに関する食品健康影響評価については、専門調査会における審議、情報・意見募集の手續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に基づきまして御説明をいたします。

フェンアミドン、資料1を1枚めくっていただきますと表紙がありまして、もう2枚ほどめくっていただきますと「検討の経緯」というのが3ページにあります。

2002年11月13日の申請以降、2004年2月に食品健康影響評価の要請がありまして、その後、この検討の経緯に書いてあるような日程で評価をしてきたものでございます。

もう一枚めくっていただきまして、5ページに本品の構造がございます。このような構造のもので殺菌剤でございます。これは、新たに農薬取締法に基づく登録申請があったために、食品健康影響評価の依頼のあったものでございます。

本品につきましては、意見・情報の募集の前に一度御説明をしておりますので、かいつまんで御説明をさせていただきますが、本品につきましては生体内運命試験等が行われておりまして、特段特定の臓器に蓄積をすることはないということでございます。

14ページ以降、毒性試験が行われておりますが、16ページの下段に（2）慢性毒性／

発がん性併合試験のラットにおける結果が出ておりますが、その反対側の 17 ページの上のところに表 6 というのがございますけれども、ここに書いてありますように、高用量群においては甲状腺を中心といたしまして、幾つかの毒性が出てくるというものでございます。発がん性は認められておりませんけれども、表の下の 2 行に書いてございますように、このラットの慢性毒性 / 発がん性併合試験では 60 ppm 群が無毒性量であろうという結論になっております。

ほかに、発生毒性試験が行われておりますが、催奇形性は認められていないということでありまして、遺伝毒性試験については 18 ページの下の段でございますけれども、染色体異常の誘発が培養細胞に対して認められたという報告がございますけれども、マウスを用いた小核試験の結果が陰性であったということと、それから不定期 DNA 合成試験においても陰性であったというようなことを総合的に判断をいたしまして、専門調査会では遺伝毒性を発現しないという結論となっているわけでございます。

それで 24 ページを御覧いただきますと、本品につきまして総合的な評価をするために無毒性量を一覧にしたものが、そこがございます表 10 として掲げてございますけれども、その表の真ん中の慢性毒性 / 発がん性併合試験、ラットの試験の無毒性量が一番小さな数字ということございまして、これを基に安全係数 100 を取りまして、ADI としては 0.028 mg/kg 体重 / 日とするのが適当であるという結論に専門調査会ではなったものでございます。

この報告の案に基づきまして、これは最後のページでございます、最後から 1 枚戻っていただきますと「参考」というのがございますが、これは本委員会においてお許しをいただきまして、10 月 28 日から 11 月 24 日までの 4 週間、意見・情報の募集をさせていただきました。

その結果として御意見 1 通ございまして、この御意見は中身の問題ではないんですが、先ほどの 24 ページの ADI の設定の表 10 の下に、「(ADI 設定根拠資料)」、「(動物種)」、「(期間)」と書いてあるところがございますけれども、その一番下に暴露評価対象物質という記述がありまして、そこにフェンアミドン及び脱 S - メチル体というのが書いてあったんですが、これは ADI を決めるときに評価をしたのは、フェンアミドン本体であるので、こういうことが書いてあるのは誤解を生じるのではないかという御意見でございました。

この暴露評価対象というのは、実際に食品中にどれだけ残っているのかということの評価をしたという対象物質でありまして、これは ADI とはまた違う、ADI の設定におい

て、このことが考慮されているわけではありませんので、専門調査会の回答の側でございますけれども「ADIは親化合物を試験動物に投与して得られた無毒性量を根拠としていきますので、ADIはフェンアミドンのみについての値です」ということでございまして、そういう誤解が生じないように、ここの24ページの下の段の記述のところからは、そのような記述は削除をしたということでございます。

以上、その部分を変更した形で農薬専門調査会の座長より12月15日付けで本委員会委員長あてに審議結果の報告があったものでございます。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。ただいまの説明あるいは記載事項につきまして御質問なり、御意見ございますでしょうか。よろしいですか。

それでは、この農薬フェンアミドンにつきましては、農薬専門調査会におけるものと同じ結論となりますが、「フェンアミドンの1日の摂取許容量を0.028 mg/kg 体重/日、1日当たりと設定する。」ということによろしいですね。どうもありがとうございました。

それでは、続きまして「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価について」の議事に移ります。

本案件につきましては、7月15日の第54回委員会会合におきまして、企画専門調査会が選定した候補6案件が提案されまして、「Q熱原因菌」、「食品に含まれるトランス脂肪酸と冠状動脈疾患との関係」、「アルコール飲料の妊婦及び胎児への影響」の3案件につきましては、科学的知見をとりまとめた概要書であるファクトシートを作成することを決定しており、本日の委員会にそのファクトシート案の資料が事務局より提出されております。

また「食中毒の原因菌であるリステリア」「牛等の成長促進（肥育）剤として使用される性ホルモン」「放射線照射食品」の3案件につきましては、事務局に科学的知見と内容のさらなる調査を求めておりましたが、今回事務局から資料の提出がありました。

それでは、まずファクトシートにつきまして事務局の方から説明をお願いいたします。

杉浦情報・緊急時対応課長 それでは、ファクトシートを作成することになっておりました3案件につきまして、資料2-1に基づいて御説明いたします。

まず、1ページ目にこれらのファクトシートを作成することになりました経緯を説明しております。これは、なぜ今このようなファクトシートを作成するのかを国民の皆様に御理解いただくためのものでございまして、2ページ以降が各案件についてのファクトシートという形になっております。

いずれの案件につきましても、まず最初に「Q熱とは」とか「トランス脂肪酸とは」といった形で、そのハザードの特徴についてまず説明いたしまして、2といたしましてそのハザードの「リスクに関する化学的知見」、それから3番目に「諸外国及び我が国における最近の状況等」といった形でまとめさせていただいております。

まず2ページから5ページにかけて記載しております「Q熱(Q fever)」について簡単に御説明させていただきます。

「Q熱とは」人獣共通感染症の1つで、*Coxiella burnetii* が原因菌の感染症で、1937年に豪州のと畜場の従業員の間で流行した原因不明の熱性疾患として初めて報告されたと。Q熱という病名は、原因不明の熱病 Query fever というのに由来しているということで、この第1段落で、このQ熱の原因菌、それから病名の由来について説明しております。

それから第2段落では、Q熱の病態について大まかに急性型と慢性型の2つに分かれて、急性型の潜伏期は一般には2～3週間で、症状はインフルエンザの症状に似ていて、発熱、頭痛、筋肉痛、それから全身倦怠感、呼吸器症状などを呈すると。急性型の2～10%は心内膜炎を主な症状とする慢性型に移行する。適切な治療をしないと致死率も高いということで、Q熱の病態、それから臨床症状について説明しております。

2の「リスクに関する科学的知見」でございますけれども、このQ熱の原因菌であるコクシエラは感染動物の尿、糞、それから乳汁などに排泄されまして環境を汚染すると。ヒトは、この汚染された環境の中の粉塵や飛沫を吸入して感染するといった、この感染源、あるいは感染経路について説明しております。

感染源は主に家畜やペットですけれども、自然界では多くの動物やダニが保菌しており、これらも感染源となり得ると。

最後、一番下の段落は日本の状況でございますけれども、日本では昭和63年にカナダで羊の胎子を扱う研究に従事していた留学生が帰国後に発症し、最初のQ熱の症例として報告されております。これを契機に国内での調査も進みまして、我が国にもQ熱が存在することが明らかとなっておりますけれども、報告が多いのは動物と接する機会の多い獣医師に感染が多いということが報告されております。感染源としては、患者が飼っているペットが疑われておりますけれども、特定できない症例が多くなっております。ということで、我が国の状況を紹介させていただいております。

(2)で「我が国における食品の汚染実態」ですけれども、飲用乳につきましては、平成14年に基準が改正されておまして、63で30分、またはそれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱することが義務付けられているということで、この条件で処理されて

いればコクシエラ菌は殺菌されます。

一方、最近鶏卵やマヨネーズ等の関連食品の一部がコクシエラに汚染されている可能性があるという指摘が一部のグループからなされているわけですがけれども、厚生省において鶏卵について調査をした結果、市販鶏卵の卵黄からはコクシエラ菌は検出されなかったという報告もあります。

現在までに、鶏卵を原因としたQ熱の感染事例も報告されていないということで、国内における食品の汚染実態について説明させていただいております。

最後に3として「諸外国及び我が国における最近の状況等」でございますけれども、諸外国ということで、米国、それから豪州の状況を紹介しております。

米国では、平成14年に患者発生数が61人、それからオーストラリアでは平成15年で患者発生数が530人というような報告があると。

③で、国連食糧農業機関（FAO）がQ熱に関する報告症例を整理した概要書を掲載しているわけですがけれども、FAOはQ熱は人獣共通感染症であり、家畜を扱うもの、それから農場主及び研究所の職員の職業病であるということで注意喚起を行っております。

（2）ということで、我が国におけるQ熱の発生状況ですがけれども、平成15年には9名の発生報告が、感染症法に基づく届け出があったと。

一番最後の段落ですがけれども、厚生労働省が平成15年に行った厚生労働科学研究の結果を平成16年7月にまとめているわけですがけれども、この報告書によりまして調査した市販鶏卵、計215個の卵黄からはコクシエラは検出されなかったということが報告されております。

以上がQ熱の関係で、6ページから10ページにかけて「トランス脂肪酸」につきましてまとめております。

まず「トランス脂肪酸とは」ということで、マーガリンやショートニングなど加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか反芻動物の肉や脂肪中などに含まれる脂肪酸の一種で、その作用といたしましては、悪玉コレステロールと言われるLDLコレステロールを増加させ、善玉コレステロールと言われるHDLコレステロールを減少させる働きがあり、大量に摂取することで動脈硬化などの心臓疾患のリスクを高めるという報告があります。

生成の過程については3つが考えられて、そこに①、②、③とございますけれども、油を高温で加熱する過程。植物油等の加工に際し、水素添加する過程。自然界においても、牛などの第一胃内でバクテリアにより生成されるという、3つの生成過程があるというこ

とをまず紹介させていただいております。

「リスクに関する科学的知見」でございますけれども、我が国では平成5年に報告された試験結果によると、油菓子などでは油脂中のトランス脂肪酸が15%以下のものがほとんどだということで、米国の場合の20%よりかなり低い傾向を示しております。

その原因として、原料油脂の配合の違いが考えられるということで、硬化油をつくるのに液体油に水素を添加するわけですけれども、この水素添加の際に飽和脂肪酸のほかに、このトランス脂肪酸も生成されるというふうに考えられておりました。米国では水素を添加した硬化油のみでマーガリンやショートニングを製造しているわけですけれども、我が国では水素が添加されていない未硬化植物油に部分的に水素を添加した油脂を配合したり、マーガリンなどでは硬化油の配合を少なくして融点の低い油脂を製造するため、米国よりも硬化油の使用料が少ないという、我が国において油脂中のトランス脂肪酸が少ない原因についても、ここで説明しております。

(2)の「トランス脂肪酸の摂取量」ですけれども、米国では20歳以上の大人で、1日当たり平均5.8g、摂取エネルギーに占める割合は2.6%と推計されております。

EUでは1日当たり平均摂取量は男性では1.2~6.7g、女性では1.7~4.1g、それぞれ摂取エネルギーの0.5~2.1%(男性)、それから0.8~1.9%(女性)に相当している。

一方、日本では硬化油、乳、乳製品等の摂取量を考慮して推計したものとよりますと、トランス脂肪酸の摂取量は1日当たり平均1.56gで、摂取エネルギーの0.7%に相当するという、諸外国と我が国におけるトランス脂肪酸の摂取量について紹介させていただいております。

「リスクの程度」でございますけれども、疫学研究の結果、トランス脂肪酸は飽和脂肪酸と同様に悪玉コレステロールを増加させ、善玉コレステロールを減少させる。悪玉コレステロールの増加と善玉コレステロールの減少が心臓疾患の発症と正の相関関係を示していることも示されておりました。これらのことから飽和脂肪酸と同じように、トランス脂肪酸の摂取と心臓疾患のリスク増大には相関関係がある可能性があるという、欧州食品安全機関(EFSA)の科学パネルの意見書の内容について、ここで紹介させていただいております。

3番目に「諸外国及び我が国における最近の状況等」でございますけれども、デンマークでは2004年1月からすべての食品について油脂中のトランス脂肪酸の含有率を2%までとする制限が設けられております。

米国では、2006年1月から加工食品のトランス脂肪酸の表示を義務付けることとし、2004年8月に発表した米国人のための食事指針案では、トランス脂肪酸の摂取量は1日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満とするように勧告しております。

カナダも同様に、原則として2005年12月12日から栄養成分の表示義務化の中で、トランス脂肪酸も表示対象としております。

国際機関のWHO/FAO合同専門家会合の報告書におきましては、トランス脂肪酸の摂取量は最大でも1日当たり総エネルギー摂取量の1%未満とするよう勧告しております。

「我が国の状況」でございますけれども、厚生労働省が平成11年6月に示しました第6次改訂日本人の栄養所要量を紹介しておりまして、トランス脂肪酸は反芻動物の肉や乳脂肪中にも存在すると。トランス脂肪酸の摂取量が増えると、血漿コレステロール濃度の上昇、善玉コレステロールの濃度の低下など、動脈硬化症の危険性が增大すると報告されていると。この第6次改訂日本人の栄養所要量の内容を紹介させていただいております。

日本の油脂製造業におきましては、特殊な用途の油脂を除いて、一般的にはできるだけトランス脂肪酸が生成されないように製造されておりまして、マーガリン類及びショートニングについては未硬化植物油に軽度に硬化した油脂を配合して、融点の低い油脂類が製造されているということで、トランス脂肪酸の割合は米国のものより低いとされていると。我が国の油脂製造業の状況について説明しております。

次に、11ページ以降が「妊婦のアルコール飲料の摂取による胎児への影響」でございますけれども、まず1といたしまして「妊婦のアルコール飲料の摂取による胎児への影響とは」ということで、1899年にSullivan博士によって、それから1968年にLemoine博士によって妊婦のアルコール飲料の摂取による胎児への影響が研究されておりまして、胎児性アルコール症候群(FAS)が生じる可能性があるということ。

それから、囲み記事の中にFASの定義が記載されているわけなんですけれども、これらのすべてを満たさない場合であってもアルコール関連神経発達障害(ARND)、それからアルコール関連先天異常(ARBD)、こういった症状が見られる場合があるということで、この1で胎児性アルコール症候群等について紹介しております。

「リスクに関する科学的知見」でございますけれども、胎児にアルコールがどのように作用してFASを引き起こすのかについては、十分に解明されておりません。

しかし、さまざまな原因が複雑に絡み合いながら、FASの発生に関与しているのではないかと考えられている。

いずれにしても、妊娠中の飲酒は、その量や時期にかかわらず胎児に悪影響を与える恐

れがあるとされているという、参考文献のところがございますけれども、米国疾病管理センター、あるいは米国保健福祉省のファクトシートを引用する形でリスクに関する科学的知見について紹介させていただいております。

「諸外国及び我が国における最近の状況等」でございますけれども、諸外国の状況といたしまして、まず米国では胎児性アルコール症候群（FAS）の発生率は、出生1,000人当たり0.2～1.5人と。アルコール関連神経発達障害、それからアルコール関連先天異常についてはFASの約三倍程度の発生率と考えられています。

米国は、妊婦や妊娠を計画している女性に対し、アルコールを摂取しないように1981年に初めて指導を行い、その後も90年、95年、それから2000年に3回指導文書を出しております。

フランスでは、FASの発生率は出生1,000人当たり0.5～3人と推定されておりまして、フランスでも2004年後半から行政機関と薬剤師会が協力して妊婦にFASに関する知識の普及などのキャンペーンを開始するとともに、アルコール飲料の容器に妊婦の飲酒のリスクについて表示することを法律で定めることを検討しております。

「我が国の状況」でございますけれども、平成12年に厚生労働省が実施した妊娠中の飲酒に関する調査によりますと、妊娠中に飲酒した回数が10回未満と回答した人の割合が9.3%、同じく月1、2回が4.5%、週1、2回が2.6%、週3回以上が1.4%ということで、妊娠中に1度でも飲酒したことがある女性の割合は合計18.1%になっております。ただ、我が国ではFASの発生率については、現在十分な情報がございません。

最後の2つの段落ですけれども、厚生労働省は21世紀における国民健康づくり運動の中で、胎児性アルコール症候群の問題を含めた総合的な対策ということで、アルコールに関する3つの事項について目標値を定めて取り組んでいるということで、多量飲酒問題の早期発見と適切な対応。未成年者の飲酒防止。アルコールと健康についての知識の普及と、こういった項目について目標値を定めているという健康日本21の紹介と、それから酒造業界等においては自主的に酒類製品の本体に妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります等の注意表示を行うこととしているという酒造業界の自主的な取組についても、ここで紹介させていただいております。

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。ただいまの3つのファクトシートの案につきまして、何か御意見ございますでしょうか。どうぞ。

見上委員 この内容については、異論ございません。ただ、この3つの事項についてで

すけれども、それぞれ専門委員からの御意見を聞いたかどうかお知らせください。

杉浦情報・緊急時対応課長 専門委員の御意見を聞いた上で作成させていただいております。

見上委員 わかりました。

寺田委員長 どうぞ。

中村委員 3つとも大変よくまとまっていると思いますけれども、やや感想めいたことを言えば、Q熱と今の妊婦のアルコールは割合わかりやすい。この真ん中のトランス脂肪酸という説明が、これがちょっとわかりにくいという、これは全体の感想です。

それで、小さいことですが、Q熱のククシエラですが、感染源が主に家畜とペットと書いてありますけれども、勿論そうなのでしょうけれども、これはペットというのは、カナダでは出産時の猫と書いてありますが、ペットというのは一応猫ということなんですか、これは。

つまり、ペットと書いて、ただ、周知すると、今すごく日本ではペットの種類も多いし数も多いので一体うちのやつは大丈夫かいなと、こういうことがすぐ頭に浮かぶのではないかと思うんです。

このQ熱で非常に効果的だと思うのは、卵に感染の疑いがないということをはっきり書いたと。これは非常にいい報告だと思いますが、ペットはどういうことで、かえってそんなこと妙に書かない方がいいのか、あるいは書く以上は可能性としてはそんなに高くないんだけれども、低いんだけれども、こういう事実があるというふうなふうに書くのがいいのか、ちょっと私自身もよくわからないんですけれども。

寺田委員長 どうぞ。

見上委員 ペットという言葉は、確かに漠として国によっても違うし、例えば馬だってやぎだってペットになっている国もあるし、日本ではそういう感じではないんです。ですから、その辺気になる人はいるかどうかは別にして、このQ熱の「疫学」のところの2行目「Q熱の原因菌であるククシエラ感染動物の尿、糞、乳汁」というふうにあるので、果たして動物を特定するのがいいのか、ただ、ペットの代わりに感染動物と書いたのがいいのか、その辺なんですね。

中村委員 どっちがいいのかな。

見上委員 その辺は日本人がどうやって受け取るかによると思うので、本当に難しいですね。

よろしいですか。

寺田委員長 どうぞ。

見上委員 岐阜の例があるんですけども、それはたしか猫でしたね。

中村委員 そうですか。だから、ペットで、それは犬はほとんどないんですかね。

見上委員 その辺は、たしかではございません。

中村委員 ですから、猫の例はあるけれども、非常にその例としては少ないとか、あるいは一般的には、そのほとんど心配はないみたいな、いや、心配があるんだったらあると書いた方がいいんですけども、心配がないんだたらないというふうを書く方が何かいいような気がちょっとしましたけれども。

寺田委員長 これは、私も知らないんですけども、ペットでこういうこと、サーベイなんかやっていないんだたら、猫か犬、要するにキャリアがどのぐらいいるかとか、そういうことは。

見上委員 患者が出て調べてみたらどうも怪しいというので、そこに飼っている動物を調べるとというのが普通なんです。というのは、ペットでサーベイするかということになると、動物病院に来るものを対象にしてやるんですけども、普通はやらないんです。でも、そんなにおっかない病気と言え、それをどうやって受ける方が感ずるかによってもう全然違うので、これはまさにBSEの牛と同じです。感じのとらえようで。だから、いや、むしろこの辺でこういうふうな感じで書いておいた、いわゆる一般的な書き方で特定してしまうと、またそれが問題になることもあるし。

中村委員 そうですね。だから、ちょっと迷ったんですけども。

杉浦情報・緊急時対応課長 よろしいですか。

寺田委員長 どうぞ。

杉浦情報・緊急時対応課長 2ページの一番下にも書いてございますけれども、感染源としては患者が飼っているペットが疑われているけれども、特定されていない症例が多くなっているということで、ただ、4ページの感染症法に基づく届け出では毎年数十件の報告がございますので、これらの症例について、例えばどういうペットを通じて感染したのか、そういう事実関係がはっきりすれば更にこのファクトシートに具体的に記載させていただくということによろしいでしょうか。現時点では、厚労省からはどのペットが特定されたかという、そういう情報をいただいておりますので、こういう形でまとめさせていただきます。

寺田委員長 よろしいですか。

中村委員 はい。

寺田委員長 どうぞ。

中村委員 ちょっともう一つ、例の妊婦のアルコールなんですけれども、全部読んでしまえば、できるだけ妊娠しているときは酒を飲まない方がいいよというやや単純なことなのではないかと思うんですけれども、例えば 12 ページのアメリカの状況で、諸外国の状況、アメリカのところの 5 行目から 6 行目ぐらいで、妊娠中の女性の飲酒率は、週 7 回以上または 1 回 5 杯以上を飲酒した女性は 18 歳から 30 歳で 2.7 % 云々と書いてあります。アメリカのことだから、余り関係ないと言えば関係ないですけれども、これを日本で引き比べたときに、1 回 5 杯以上と言ってもどういう 5 杯なのかというのがわからないですね。でっかいコップで 5 杯なのか、もし、そういうのがデータとしてあるなら、書いておけばいいのではないのでしょうか。つまり、それだけ飲むのは私はほとんど関係ないとか、そういうふうにも思うこともあるかもしれないし。それは、どんなんでしょうか。

寺田委員長 どうぞ。

杉浦情報・緊急時対応課長 このファクトシートをまとめるにあたって引用した文献の中では、特にその辺のところの詳細な記載がなかったので、こういう形で最終的にまとめたんですけれども、もし、もう一度照会等を行って、その辺の具体的な事実関係が明確にあった場合には、更に詳細に記載するということがよろしいでしょうか。

中村委員 はい。

寺田委員長 ほかにございますか。

私もついでに、このアルコールのところの F A S が独特の顔があるというのは、これはコクシエラの顔の特徴だと思うんです。ちょっと、ここのところは何かアルコールのことを専門にしておられる方がいるので、そういう方にちょっと聞かれた方がいいのでは違のかなと思うんですけれども。何だったら、また後から言いますけれども、どなたか専門家に 1 回、専門家に勿論、聞かれたんでしょうけれども、もう一踏ん張り日本の状態で顔つきなんかよくモンゴリアンとか言ってばかにしたようなことを言いますけれども、あれは日本にとってはモンゴリアンの顔はみんな正常なんだけど、外国人にモンゴリアンと言ったらちょっと障害があるとか何か、そういう場合がありますので、ちょっとそのところ。

それから、今、言われた量のこととか、私やめた方がいいと思うんですけれども、妊娠可能な時期というのはずっとありますね。これは全部やめるのかとか、そういういろんなことがあるので、だから、どの程度かというのを具体的に、人によりますけれども、だからできるだけになってしまうのかな。難しいですね、一般化するのは。いや、そのところ

るちょっと難しいので、ちょっと顔のこととか何か、そういうようなこと、そういうアルコールを専門にしておられる先生にちょっと聞いたらいいなという感じがします。

これは、いいと思います。内容はいいんだけど、一応コンフォメーションのつもりでちょっとやられたらいいと。私が読んでも何も違和感なかったんですけども。

ほかに何かございますか。失礼しました、どうぞ。

小泉委員 中村先生言われるように、この3つの中でトランス脂肪酸というのは、やはり一般の人にはちょっと聞きなれない、微生物とかアルコールというのは非常に身近なのでわかりやすいのかなというのが1つで、書きようによって私は割合科学的にわかりやすく諸外国の状況とか、我が国の状況などを示しながら書かれているかなと思います。

それから、最後のアルコールのところなんです、私なりに勝手に大量飲酒と言えるのかどうかわからないんですが、いわゆる週7回とかの人を計算しますと、いわゆるヘビードリンカーというんですが、かなり飲む人たちからFASの出る確率をしてみると0.7~5.6%で、フランスでもこれを計算しますと1~6%と大体同じような数字が出ているんだなということで、日本人の大量飲酒がアメリカなみに多くても、FASの発生率がアメリカなみだとそれほど心配することもないかなと、これを見て科学的に計算する人がおれば、そういうことも言えるかなと。

しかも、業界が既にこういった悪影響を与える恐れがありますということの表示で、子どものことを考える女性ならば摂取しないということもかなりあるのかなと。これを出すことによって非常に意義があるなと私は思います。

以上です。

寺田委員長 どうもありがとうございました。

どうぞ。

中村委員 ちょっとトランス脂肪酸は、要するに日本はマーガリンとかショートニングの製造の仕方がアメリカのと違うから比較的心配がないと理解すればいいんですか。

それで、例えば油を高温で加熱する過程において云々と書いてありますけれども、家庭ではこういうのは出る心配はないんですか。

寺田委員長 どなたか御存じですか。

中村委員 こういうのは難しいですね。

寺田委員長 どうぞ。

村上評価課長 やはりトランス脂肪酸についても、まだわかっていないところが、特に今、調理でどれほどできるのかというお話がありましたけれども、その部分はそれほどは

っきりとわかっているわけではないと思います。

ただ、実際に我々が摂取する量のことを考えますと、もともと食品中に含まれている量を規定するのはむしろ製造工程で、例えばマーガリンの中にどのくらい入っているのかということがメジャーなファクターになるというふうには思いますし、それから日本はどちらかという硬くない、軟らかいマーガリンを好む傾向があって、その結果としてこういうトランス脂肪酸が余り入っていない食品に志向が偏っているということなのではないでしょうか。それが、結果としてよかったということだと思います。

寺田委員長 どうぞ。

坂本委員 同じくトランス脂肪酸のところなんですけれども、8ページの真ん中の諸外国の状況の一番下の方に「トランス脂肪酸の摂取量は、最大でも一日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満とするよう勧告しています」というのは、これは、外国の例だとは思いますが、例えば、皆さん方が脂肪をとっていて、どの脂肪酸を何%でとっているというようなことは、恐らく計算しないだろうと思われま。したがって、総エネルギーの何%というより、1日これぐらいの量だといいいいというように、脂肪のg数で、表現するのがよいと思います。例えばバター、マーガリンに、トランス脂肪酸の含量が多いということが、主要な問題だとすれば、マーガリンその他は何g以下がよろしいと、あるいは安全な範囲であるというように書いていただくとわかりやすいと思いました。

それと、一番最後の言葉で、8ページの一番下から最後にかけてですけれども、我が国の状況としては、マーガリン、ショートニングについては植物油に軽度に硬化したこれこれを融合しているので、アメリカのものより低いとされていますというだけの表現で終わっているんですね。これでは安全性のレベルがどれぐらいか、外国がどうかということがわからないので、これは安全なんですか。これをもっと食べてはいけないのでしょうかという質問が出てきそうな感じがするんです。もう少し数字を明記するとか、はっきり言えないのでしょうか。

杉浦情報・緊急時対応課長 ここはファクトシートをつくるときにも事務局の方で、もう少し明確なことが言えないのか文献等を調べたんですけれども、なかなかそういう資料がございませんで、それで、専門委員の意見も聞いた結果、最終的にはこのような形の表現にしたということでございます。

寺田委員長 よろしいですか。ほかにございませんか。

1度、これはQ熱のところは今のペットにするか、動物一般的な話にするか、むしろあそこの表のところわかっている数字があれば、種類がわかればそれを入れていただくと

いうことで、それで今日はいいですね。

トランス脂肪酸のところは、今言われたようなことを可能であれば、変えていただくということですか。

私も言いましたアルコールのところも、私はこれで十分だと思うので、顔のことだけ、気になりますので、変なことでアルコールを飲んでいる方結構女の人が多いので、思われていらぬ心配をするような方が出るのではないかと、それだけのことなんです、本当のことを言って。

出すのは、もうこのとおりで結構だと思うんですけども、このような点を確認し、必要があれば修正を加えた上で、これらのファクトシートを公表していくということによろしくお願いしますか。

(「はい」と声あり)

寺田委員長 条件付きでOKということで、そういうことでまた見させていただいて、皆さんに回します。ありがとうございました。

それでは、自ら行う食品健康影響評価の案件のうち、本案件以外のものです。あと3つ調査を求めておりました3つの候補につきまして、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2-2に基づきまして御説明をさせていただきます。

先般、御審議をいただきました3つの案件について調査をして、事務局で整理をしてとりまとめるようにという御指示でございまして、それに基づきましてそれぞれ各案件ごとにとりまとめさせていただいたものでございます。内容といたしましては、案件の内容に関する情報と、それから現在の対策の状況と、それから想定される評価の方向性というようなことで、それぞれとりまとめております。

まず最初の「食中毒の原因菌であるリステリア」に関してでございますが、リステリアは、これは先生方も御存じのとおり、人畜共通感染を起こす病原菌ということで、動物や食品を介して人に感染するものでございます。本菌は加熱に弱い一方で、発育温度は0から45と広いということで、低温で流通する食品の中でも発育をするというようなことで、増殖が認められるということでリステリアが1つの大きな問題となっているということとあります。

欧米におきましては、特に米国においては毎年数百人、700人のリステリア症患者が報告されているというようなことでございますが、我が国においては幸運にも食品が原因となったリステリア症患者が確認をされたという事例はないということでございます。

「リステリア症の症状」につきましては、肺炎様症状でありまして、潜伏期間は一般に1～数週間、症状はひどくなると髄膜炎の症状、あるいは敗血症等が起こると、流産が起こるといようなことであります。

「対策の状況」でございますが、これは「法規制の状況」というところに書いてございますが、もし我が国において食品中からリステリア等の食中毒菌を検出した場合には、食品衛生法第6条に基づいて販売等が禁止されるということございまして、厚生労働省からは、既に都道府県に対して乳及び乳製品のリステリア汚染防止の指導通知が出ているというところでございます。ただし、個別の食品に対する成分規格というものは、まだ設定をされていないという状況でございます。

「対策技術の動向」というところでありますが、リステリアを含むほとんどの食中毒菌の検出技術は確立されております。この平成13年から15年度ということで、幾つかの調査研究の項目が書いてございますが、次のページにも幾つかの、これはリステリア以外の食中毒菌についての研究の実施状況が書いてございますけれども、このような研究が行われているという状況でございます。

それから「評価の方向等」ということでございますが、食品中の微生物リスクについて定量的評価を行うということについては、我が国においてはまだ検討の段階にあるということでございます。

しかしながら、これは後の方で「評価着手のための環境」というところにも触れておりますが、世界的には微生物のリスク評価について定量的な取組が進んでいるところでございます。微生物リスクの評価が難しいと申しますのは、1つはその病原微生物があるかないかというのは、1つの大きなファクターでございますけれども、存在した場合、どれくらいあるかということと、それからその後、どのような環境に食品が置かれるか、どの程度の期間食品がどのような環境に置かれるのかと。そういう時間のファクターと環境のファクター等によって、リスクが相当大きく異なってくるというような意味において、定量的評価指標を導入しなければならないという状況でありますし、評価手法の開発が非常に難しいというところでございます。

我が国において、リスアリアに限らず微生物のリスク評価にあたっては、このような評価ガイドラインの作成が必要となるものと考えておりまして、その評価の際に考慮すべき事項としては、(1)の最後の行にも書いてございますように、対象となる微生物及び食品の範囲の明確化、それから生産、加工、流通、消費の各段階において、必要な方策というようにすることもスコープに入れてリスク評価を行われなければならないということござ

います。

「評価着手のための環境」というところではありますが、次のページを御覧いただきますと国際的に既にある程度ドキュメントとしてつくられておりますガイドラインがそこに書いてございます。国際機関あるいはF D A等で何回も議論がされておまして、このような定量的な取組が進んでいるというところがございます。リステリアにつきましては、米国やF A O / W H Oで定量的評価がされ、この中で食品中のリステリアの定性的、あるいは定量的な汚染データ、低温での増殖と熱による不活化に関するデータ、病原性ハイリスクグループの感受性に関する動物実験のデータ、あるいは年齢層ごとの発生調査等のデータというのは、これはそれぞれの国におけるデータとしても、あるいは動物実験でのデータとしても入手が可能でありまして、それぞれの機関において、これらのデータに基づく評価がされているところがございます。

我が国が今後、食中毒菌リステリア等に係る定量的なリスク評価を実施する上では、これらの報告を参考にしつつ、我が国の実情を踏まえた評価指標の開発、あるいはその対象とすべき食品の選択等を検討する必要があるものと考えております。

これが現状、食中毒の原因菌であるリステリアに関する全般的なスコープでございます。次の案件について、また引き続き御説明をさせていただきます。

2番目の案件は「牛等の成長促進（肥育）剤として使用される性ホルモン」ということでありまして、天然型のホルモンの評価という案件でございます。

現在、成長促進の目的で、我が国では使われておりませんが、米国等で使用されている天然型ホルモンは、ここに書いてありますように、エストラジオール、プロゲステロン、テストステロンの3種類でございます。これらの性ホルモンは、通常のフィジオロジーというか、牛の生理の中で天然に牛が自ら生産をする内因性物質、体の中で生産されるホルモンでございます。勿論、このホルモンによってタンパク質合成の促進作用はございますけれども、結局牛の発情周期等の生理的反応をこれらのホルモンが生体内で増えたり減ったりして、コントロールしていると。正常の生理として、そのようになっているということでもあります。米国、カナダ、オーストラリア等においては、この物質を、このホルモンを成長促進や肉質の改善のために投与をされているという状況であります。

投与は、通常ペレット、錠剤を子牛の耳に埋め込むというようなやり方で行われておまして、ホルモンが食肉に残らないように筋肉等への接種をすることは、これらの諸外国においても禁止をされているというものであります。

2番目に「食品中含有量の把握」というところではありますが、これらのホルモンはすべ

て検査で発見できるわけでありまして、我が国においてはそれ以前の段階として成長促進剤として、その使用を認められている天然型の性ホルモンというのは存在をしないというか、ないわけでありまして、使用実態はございません。

ただし、先ほども申し上げましたように、このホルモンは牛の内因性物質、何もこんなものを投与しなくても牛が体の中で勝手に生産をする、発情周期によって血中濃度が上がったたり下がったりするようなものでございますので、通常の肥育が行われ、あるいは採乳が行われたような食肉や牛乳の中にも、牛の周期に基づいて天然に含まれている量のホルモンは広く含有しているわけでありまして、

この次の段落に書いてありますのは、今、申し上げたようなお話として、しからば輸入肉についてはどうかということ調査をしたけれども、その平均値として高い値を示したけれども、ただ、その濃度範囲というのは正常のフィジオロジーの範囲、だから、牛の発情周期に連動して変化をする範囲に収まっているので、これは、意味のあるものとは考えなかったということでございます。

それから一方で、牛肉や粉乳中にどの程度のホルモンがあるのかということ、これは食品安全委員会において調査をいたしておりますけれども、この調査においては国産と外国産のものの中で濃度に大きな差は認められていないということでありまして、

「ヒトへの影響に関する知見」というところに今までわかっております、これらのホルモンの体に対する影響が書いてございます。

性ホルモンは一般的にがんの原因になるということは、これはわかっておりまして、ここに書いてございますように、国際がん研究センターの評価ではエストラジオールやテストステロンはヒトに対して恐らく発がん性があると、あるいは、プロゲステロンはヒトに対して発がんの可能性があるとというような評価になっております。

ただ、食品からの摂取以外に、天然型の性ホルモンというのは体内でも生産されますし、あるいは医薬品としても用いられているということでありまして、閉経後ホルモン補充療法を用いた場合に、どのような作用が認められるのかという疫学調査を行っておりますが、この際の閉経後のホルモン補充療法に用いられるホルモンの量は食品から推定される暴露量と申しましょうか、食品から摂るかもしれない量の1,000倍以上の、相当高濃度のホルモンを摂ることになるわけでありまして、このような状況で使った場合に、乳がんや子宮内膜がんの頻度が増加しているのではないかというような報告もあります。

ただし、これらのお話はあくまで医薬品として使用した場合、相当高濃度で接種した場合のことでありまして、食肉に残留するホルモン濃度でヒトに発がんが起きるとい

な報告はございません。

5 ページに「対策の状況」というところがございますが、国内の話をする前にその3行目辺りから J E C F A においては、これらの3物質ともに A D I が設定をされておりまして、M R L というのは最大残留基準、これは食品中の基準あるいはその他の食品中の基準ということではありますが、これについては不要と、その設定の必要はないということにされているところであります。

国内では、J E C F A、これは Joint Expert Committee on Food Additives and contaminant という国際機関の専門家委員会でございますが、そこにおける評価やそれから C O D E X、国際食品規格の委員会の決定を踏まえまして、日本国内では M R L の設定は不要という判断になっているわけであります。

一方、E U におきましては、これらのホルモンについて A D I の設定はできないと現状では考えておりまして、ホルモンの使用あるいは使用された食肉の輸入ということは禁止をしているということでございます。

「対策技術の動向」のところでございますが、これは先ほど申し上げましたとおり、これらのホルモンを検査して感度よく見つけることは、今の技術でできるということでございます。

5 番目に「評価の方向等」というところに簡単に書いてございますが、評価の視点としては、これらの天然型のホルモンについて A D I を設定する必要があるのかどうか。設定することができるのかどうかという検討をすることになったわけでございます。

「評価着手のための環境」ということでは、国際機関による評価書あるいは畜産品中の含有量調査結果等のデータの入手は可能ということではありますが、ただ、E U の評価は進行中ということございまして、必ずしも国際的には統一した見解には至っていないと。むしろ、議論が進行中であるということございまして、最終的結論は E U においても出されていないという状況でございます。

次のページには、先ほどから御説明をしております「国際機関及び外国政府機関による対応状況」ということでありまして、繰り返しになりますけれども「J E C F A / C O D E X」、これは国際機関であります、A D I を設定をして残留基準は設定の必要はなしとされております。

「F D A」、これはアメリカの食品医薬品庁でございますが、これは天然型のホルモンについては生理学的レベルの範囲内にある限り消費者に対するリスクは無視できるという考えに基づいて A D I は設定していないということでございます。

これは、生理学的レベルの範囲をベースとして、それに加算するものとして、一定量を規定して、その合計量を超える残留を認めていないということにはなっております。

それから「オーストラリア」については、天然型のホルモンについては、A D Iも残留基準も設定はする必要はないということにされております。

「E U」は先ほどから申しておりますように、使用禁止ということになっているわけがあります。

7ページは構造式等が書いてございます。

引き続き3番目の事項でございます「放射線照射食品」について御説明をさせていただきます。

放射線照射と言いますのは、農産品や加工食品に対して 線等の放射線を照射をするものでありまして、発芽防止あるいは殺菌、殺虫などの効果を意としては行うものでございます。主に 線が実用化をされているところであります。

我が国におきましては、ジャガイモの芽止め、発芽防止のための放射線照射というのが比較的、国際的に見ても早くに認められておりましたが、それ以外への食品への照射はその後認められていないということでありまして、その一方で諸外国における放射線照射は実態調査によりますと国によって、その取扱い差があるものの一番広く見ているのはアメリカでございますけれども、スパイスとかあるいはひき肉等の食肉とかというようなものへの照射を認めているということでありまして、

「人の健康への影響」のところでありまして、現行の基準に基づきました放射線照射は、これは日本においてはジャガイモについて芽止め目的で照射するわけですが、これは安全性についての問題はないということでありまして、一番誤解がありますのは食品に放射能が残留するのではないかというような御心配をする方もおられますけれども、結局、これは 線でも電子線でもX線でも、結局、熱をかけたのと同じでありまして、必ずしもその熱が食品にずっと残っているということはないのと同じように、放射線が食品内に残ると、あるいは二次放射能が食品から出るというようなことはないものでございます。

そういう意味で、そのような問題はないわけでありまして、問題は放射線照射によって新たな化学物質、例えば、ジャガイモの中のある成分が問題のあるようなものにならないかというようなことが問題になるわけでありまして、そのようなことはないということ、放射線照射は安全という判断になっているわけでありまして、国内において放射線照射ジャガイモによって健康被害が起きたというような報告はないということでありまして、

「管理の状況」でございますが、「法規制の状況」としては、ジャガイモの芽止めについて使った場合は、照射済ジャガイモの箱には照射済の表示がついているということでありまして、それ以外の食品に対する使用は食品衛生法で禁止をしております。今後、許可される場合は、食品ごとに食品衛生法の規格基準を定めて、個別に許可をしていくという形になるわけでありまして。

それから、外国から輸入する食品に照射されたものがないかどうかということについては、認められていない照射食品の国内への流入を防止するために、検疫所において食品の製造方法の記載を求めて、問題があるような場合は輸入を認めないということにしているということでありまして。

一方で「国際的な状況」につきましては、CODEXにおいて比較的多くの食品に対して、その使用が認めてもいいのではないかとということでガイドラインが設定をされておまして、諸外国においても許可の制度があつて、米国においては照射済食品には所定のラベリングがされるということでございます。ですから、ひき肉について放射線照射が行われたものについては、放射線照射済ということで特別な、それがすぐにわかるようなマークが付いているということでありまして。

「過去の経緯」については、先ほど申し上げたように比較的早い時期、1972年ごろに日本ではジャガイモの発芽防止のための照射の認可ということでございますが、その後1980年、あるいは2003年ということで、どちらかと言えば照射を認知をすると、比較的高線量の照射でも食品の健全性が損なわれないというような考え方で国際的な評価が遂行しているということでございます。

「評価の方向等」のところでございますが「評価の視点」というところでありましてけれども、国内における食品への放射線照射は原則禁止という制度になっておまして、用途・品目ごとに安全性、あるいはその必要性を確認した上で使用を許可をするという制度をとっているわけでありまして。

現在、認可されておるのは、ジャガイモの芽止めのための放射線照射だけでございますけれども、この用途につきましては、厚生労働省において基準がつくられ、その基準を守る形で製造が行われているものでございまして、人への健康被害の問題等は起こっていないということで、このことについて評価を改めて行う必要性は低いと考えられます。

そのほかの用途については、必要性等の検討が重要であろうということになるということだろうと思っております。

「評価着手のための環境」ということではございますが、平成15年度の食品安全委員会の調

査において欧米における食品への放射線照射の取組とか、あるいは放射線照射食品の流通等に関する実態調査ということを実施をしております。

それから 16 年度においては、個別食品に係る国内外での安全性評価データの収集・整理等も行っているところでございます。

以上簡単でございますが、とりまとめたものを御説明させていただきました。

寺田委員長 どうもありがとうございました。この 3 つの案件の候補リステリアとホルモンと放射線照射、この 3 つにつきまして皆さんの御意見、どの案を取り上げるかということに関して御意見いただければと思いますが。どうぞ。

見上委員 リステリアを始めとするいろいろな食中毒菌のリスク評価を行って広く国民に周知するというか、正確な状況を伝えるということは非常に重要なことだと思います。そういうことから、食品安全委員会が自ら、この食品健康影響評価を実施するべきと考えております。

しかし、この我が国において、リステリアも重要なんですけれども、リステリア以外にも問題となる食中毒菌が結構ありまして、例えばサルモネラ、O157、カンピロバクターだとか、そういった食中毒菌の評価も必要と考えています。

このことから、実際リスク評価にあたっては、リステリアのみならず食中毒菌全般を対象として、優先順位を考慮して評価を行ってはどうかと、そのように考えています。

寺田委員長 どうもありがとうございました。ほかにどなたかおられますか。どうぞ。

小泉委員 見上委員がおっしゃいましたように、食中毒というのは、毎年数万人罹患しておりますし、また数名が亡くなっているという状況で食品安全委員会が取り組む案件としては非常に重要ではないかと。

そういった中で、微生物の定量的リスク評価手法というのは、まだ開発途上ではございますが、今後に向けて取り組んでいくことが非常に重要ですが、まずこの機会に微生物のリスク評価に関するガイドライン、そういうようなものを策定していくべきではないかと思えます。既に、国際機関ではいろいろガイドライン出ていますので、そういうことも参考にしながら安全委員会でもやればよいのではないかと考えております。

以上です。

寺田委員長 どうもありがとうございました。ほかにどなたかございませんか。よろしいですね。私もお二人の委員の御意見に賛成です。

次は牛等の成長促進剤として使用される性ホルモンに関してのどなたかございますか。どうぞ。

見上委員 天然型の性ホルモンについては、国際的にも意見が分かれるところです。先ほど村上課長からも説明がありましたように、EUではアメリカ産の天然型性ホルモンを使った肉は輸入しないというようなことでいろいろあると思うんですけれども、我が国においては、そういった成長促進剤としてホルモンを实际使っておらず、また輸入牛についても、先ほどお話ありましたように調査して問題となるような高濃度の残留が認められたことがないということで、直ちにリスク評価に着手するより、さらなる市場調査だとか、ホルモン剤を投与した牛についての残留試験などを行って、我が国の現状を検証することが現実的な対応の仕方ではないかというふうに思います。

特に、先般食品安全委員会で論議された性周期同調、あれはもう実際いろんな意味で使われているわけですが、それと直接食べ物とは関係ないんですけれども、そういった意味でホルモンを投与した牛についての残留調査をよく調べた方がいいのではないかと、そのように思っております。

寺田委員長 どうもありがとうございました。ほかに。どうぞ。

中村委員 見上委員は専門家だから、見上委員の判断が正しいんだろうと思いますけれども、前からアメリカとそれからヨーロッパの牛肉のホルモンについての摩擦というのは、物すごく私も厳しいものだとは承知していて、EUは結局アメリカがWTOに提訴して、それで負けたんです、EUは。制裁を科すということであっても、断乎として輸入しないというのは、本当にEUがただ、頑迷固陋で全くわけのわからぬ姿勢をとっているのか、それともどういう根拠でそれだけの非常に強硬な姿勢をとっているのかということ、つまりEUにとっては大変な損害なわけで、アメリカに輸出する物品の関税率を100%にするとか、そんな制裁を受けても開放しないということの何か根拠みたいなことをもうちょっとやはりこういう機会に調べた方がいいのではないかなという気がするんです。それが1つと、それから4ページのところで、私も素人でわかりにくいのは、下から4行目ぐらいのところ、その前段からあるわけですが、医薬品として使う場合には、非常にもうはるかに高濃度で使うからいろんながんが起きたりするあれはありますよと。

ただし、その次に食肉に残留するホルモン濃度でヒトに発がんが起きるとの報告はないと書いてありますが、もともと牛なんかの内因性物質、中にも含まれているような何か状態の中で、食肉に残留するホルモン濃度でヒトに発がんが起きるといようなことが、はたしてわかるのかどうかという、もともとがんはなぜ起きるかということについても、まだ完全に解明されていない中で、これが本当にそういう報告はないとは言うものの、大体、こういうことはわかるのかどうかということが1つ私はちょっとわからないんです。

その次に、国際がん研究センターがエストラジオール云々が恐らく発がん性があると。それからプロゲステロンについても発がん性の可能性があるとって分類していると。

それは、しかし上の段の「食品中含有量の把握」という中で云々と書いてあるというようなことと関連しているんでしょうけれども、こっちは発がんの可能性があって、これはその全体としてこういう物質はあると。ただし、肉に使うホルモン剤の中で、それがどういう関係になるのかというのは、ちょっとこれだけ読むとよくわからないんです。これは表現としてはおかしくないんですか。

寺田委員長 どうぞ。

村上評価課長 いや、記述の方法が不適當であれば修正をさせていただきます。書いている事務局側としては、余り違和感なく書いたんですが、誤解を生じるようであればなおさせていただきますと思います。

まず、一番下の3行に書いてありますのは、国際がん研究センターにおける評価ということでありまして、国際がん研究センターの評価というのは、どんな高用量でも、だからできるだけ投与して、その結果としてがんの原因になるかどうかということで発がんのランクの区分をしております。ですから、ここでの評価というのは、医薬品としての投与の実態等から見て、相当高用量で使用した場合の評価ということであろうと思います。

食肉に残留するホルモン濃度でヒトに発がんが起きるとの報告がないというのは、これは実際に食肉に残留しているホルモンの濃度というのは、これは正常のフィジオロジーの範囲で変動するわけでありまして、同じぐらいの量のホルモンを継続的に接種したとしても発がんが起きる可能性は少ないだろうという所見でありまして、ですから、そこは接種としては理屈は通るんですが、ただ、わかりにくいという御指摘については事務局として申し訳なく思います。

中村委員 今の御説明ならばわかりました。だから、そういうことをわかるように書く方がいいのではないかなという気がしました。

寺田委員長 これは細かいことですけれども、国際がん研究センターではなくて、これは国際癌研究機構なんです。International Agency for Research on Cancer、センターではなくてCancerです。

それで、今、言われたとおりなんですけれども、学者は普通の科学的な発がん性はないということ、こういう報告はないという書き方をするんですね。発がん性はないとは言えないものだから。でも、報告がないということは発がん性はないと一応私らは同じと考えます。

それから、これは書く順番がちょっとおかしいところに書いている。それから今、言われたようにEUがどうして頑張っているかということは、いろんな政治的なこともあると思うんですが、それは今後ここで見上先生今さっきおっしゃったような日本の国内のことを調べるという中に、何かこういうことを実際に取りかかるとしたら、その前にやはりそういうことを調べておくということは非常に大事だと思いますね。

結局、まだやっているんですか。

中村委員 まだやっています。

寺田委員長 ついてで、こんなところで直接関係なんだけれども、WTOに負けて、そうするとペナルティーはどのぐらいのものがくるわけですか。

中村委員 勿論、今、品目は全部覚えておりませんが、やはりEUからヨーロッパからアメリカに輸出する品目の中で、アメリカが選択したわけです。これとこれとこれをやれば、お前のところは困るだろうというものを選んで、それで関税を100%とかかかっているわけです。だから、それはもう調べればすぐわかると思いますけれども、相当な種類の数です。

寺田委員長 わかりました。

それでは、そのほかにはございませんか。

放射線照射のことに關しまして、どなたか御意見ございますか。どうぞ。

小泉委員 先ほど事務局の評価課長から御説明がありましたように、日本では現行はジャガイモの芽止めだけに放射線照射が許可されていると。しかも、これについて今、厚生労働省が既に評価しておりまして、もうこれまで安全性に関する問題というのは、全然起こっておりませんし、また新たに科学的知見が出てきたということもないように思いますので、これから安全委員会が評価するという必要はないのではないかと。むしろ食品衛生上は、その他の食品については認めておりませんので、新たな食品照射が必要な場合には、今後その用途とか、あるいは対象の食品等についての妥当性を検討する必要があるかと思えます。

恐らく、こういった問題について管理省において放射線照射の必要があるということを今後検討されまして、もし、必要があるというのであれば、その省から要請があれば食品安全委員会がそういったことについて安全性の評価をするということの方が適当ではないかと私は思いますけれども。

寺田委員長 いかがでしょうか。どうぞ。

見上委員 もう一つ、確かに国内においてはそれでいいと思うんですけれども、外国にお

いて使用されてきた食べ物日本に輸入される場合があるわけなんですけれども、その使用した証拠がなかなかつかみにくいんです。だから、やはり貿易競争というのは、公平な原理でなければいけないというのが大原則ですから、外国食品ばかり便利で、安い線照射して日本で見つかりにくいからということでどんどん入れてきて、一方日本の人たちが使用出来ずに苦しんでその殺菌処置が高いものとなり、日本だけが損するというのは絶対許すべきではないと思います。その辺も是非どこの管理省庁だか知りませんが、照射された輸入食品に対して何らかの方法で、その使用の有無を見つけ、仮に見つけたら直ちにこれはよろしくない、日本ではこういう法律だからと言って送り返すぐらいの、管理処置をしていただきたいと、そのように思います。出来ない場合には、日本でも使用を許可することも考えるべきです。

寺田委員長 わかりました。ということは、例えば、申請があったものをこちら側に管理省庁から安全性に関して評価を依頼すると、そういうことになりますね、逆の言い方をすると。

どうもありがとうございました。

それでは、今のお話を聞いていますと、食中毒の原因であるリステリアということが題の上では出ましたけれども、リステリア以外に言われましたようにサルモネラとかカンピロ口とかいろんな食中毒が起こす重要な微生物があるとの指摘をいただいたということでございまして、我が国においても定量的なリスク評価の着手が必要であるという意見がございましたが、これは最初の事務局の説明のところにも書いてございました。たしか、2ページの資料2-2の上から項目の(1)の2行目ぐらいのところ、こういうことがまず必要であると。評価のガイドラインというのは、そのプライオリティーを決めていくのか、全体としてやっていくのか、そこが順番としてどちらが先にするかは別にいたしまして、リスク管理機関からの評価要請に基づくことなく、食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を実施するというので、微生物・ウイルス専門調査会にその辺りの検討をお願いするというのでよろしゅうございましょうか。

それから、牛等の成長促進肥育剤として使用される性ホルモンにつきましては、現時点では直ちに評価案件とせず、引き続き先ほどのEUの話も含めまして、日本の国内の状態も含めまして、引き続き調査研究を進めていくことが重要であると御意見がございました。

放射線照射食品につきましては、新たな食品照射の必要等につきまして管理機関において検討を待ちたいと意見があったと思いますし、同時に外国からの輸入品に関してもその点も法律との整合性もやはり考えて、管理官庁の方に考えていただきたいというようなこ

とが御意見としてございました。

この最後の2つ、ホルモンの話と放射線照射食品につきましては、現時点では評価案件とはせず、今後自ら行う食品影響評価の案件候補の点検や管理機関との協議を踏まえて、改めて評価が必要かどうかということを検討したいと思いますが、それによろしゅうございますか、2つのことについては。どうもありがとうございました。その辺にさせていただきます。

続きまして、食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果につきまして、事務局からお願いいたします。

藤本勧告広報課長 それでは、資料3 - 1を御覧いただきたいと思います。

本年の6月に前回調査をさせていただきましたけれども、食品安全委員会が行いましたリスク評価、食品健康影響評価が食品の安全性の確保に関する施策に適切に反映しているかどうかを把握するため、評価結果に基づいた関係行政機関の施策の実施状況につきまして、第2回目ということで調査を行いました。その結果の御報告ということでございます。

今回の調査につきましては、前回の場合、「また」の段落のところに書いてございますけれども、15年度、すなわち、15年7月から16年3月までに食品安全委員会が評価結果を各省に通知したものが対象だったわけですが、それに加えて16年4月から9月までの間に、すなわち16年度上期におきまして、食品安全委員会から厚生労働省、農林水産省へ評価要請に基づき評価結果を通知した8分野39品目というものを、新たに対象として行ったということでございます。

前回と同様、調査の進め方は「別添」の方にございますとおり調査シートを評価要請のあった関係行政機関に示しまして、それに記入いただくというような形で報告を受けてっております。その結果につきましては別添のとおりということでございます。

それらを踏まえまして、また前回と同様、今回追加で行いました調査の品目を中心にしまして、施策の実施状況を整理しておりますので、そちらについて資料3 - 1の方を見ていただきながら御説明したいと思います。また、前回の調査品目につきましても、その調査時点で具体的な管理措置が講じられていなかったものにつきまして、その後の進捗状況を整理しておりますところでございます。

それでは、2ページの方に移っていただきたいと思いますが、まず「添加物」の関係でございます。

8品目の評価を行っております。まず16年度上期におきましてということでございますが、8品目の評価結果を行っているということでございます。「ADIを設定する必要が

ないと評価がされたもの」が1品目ございました。ステアリン酸カルシウムでございます。

これにつきましては、薬事・食品衛生審議会の方で添加物として指定して差し支えないとする等の答申が得られたばかりという段階でございます。これを踏まえまして、現在最終的な検討をされているということでございます。

②でございますけれども「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評価されたもの」が4品目ございます。

こちらにつきましても、プロパノール以外の3品目につきましては、薬事・食品衛生審議会におきまして添加物として指定しても差し支えないとする答申を得たばかりの段階というところでございます。

プロパノールにつきましては、現在審議中というような状況でございました。

③の方でございますけれども「評価の結果、許容上限摂取量が設定されたもの」というものとしまして、グルコン酸亜鉛、グルコン酸銅の2品目がございました。

これらの2品目につきましては、同じく薬事・食品衛生審議会におきまして、次のページでございますけれども、対象品目として保健機能食品を追加するとともに、その使用量について使用基準を設定するなどの答申を得たばかりという段階でございます。

④としまして「遺伝毒性及び腎臓への発がん性が認められており、ADIを設定できないと評価されたもの」が1つございまして、御承知のとおりアカネ色素でございます。

こちらにつきましては、評価結果を得て速やかに既存添加物からの消除ということが10月9日に施行されております。

次に「農薬」の方に移ります。

農薬につきましては、16年度上期におきまして2品目の食品健康影響評価が行われております。いずれもADIが設定されております。

これらの2品目につきましては、ADIを超えないことを確認の上、残留基準の設定がなされております。

その下の方でございますけれども「[前回の調査時点で、具体的な管理施策が講じられていなかったもの]」としまして、ピリダリルというものがございました。こちらにつきましては、ADIが設定されておまして、こちらの方につきましても同じくADIを超えないようなことを確認の上、残留基準が設定されたという進展があったということでございます。

次のページに移りますが「動物用医薬品」でございます。

こちらにつきましては、16年度上期におきまして7品目の評価が行われております。

①の方でございますけれども「適切に使用される限りにおいて、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できると評価されたもの」が6品目ございます。

こちらにつきましては、いずれも残留基準は設定しないこととし、動物用医薬品としての製造、または輸入販売の承認がなされておるところでございます。

その中のうちの1つで、豚ポルテデラ感染症精製・豚パスツレラ症混合不活化ワクチンにつきましては、食品健康影響評価の中でと畜場出荷前に10週間は注射しないことという指摘がなされたところがございます。こちらにつきましては、販売時の添付文書にその旨を記載するということでの対応がとられておるところでございます。

②の方でございますけれども「評価の結果、A D I が設定されたもの」が1品目ございます。

これにつきましては、同じくA D I を超えないよう確認の上、残留基準が設定されまして動物用医薬品としての製造も承認されておるという状況でございます。

前回調査の関係で、更に具体的な管理措置がとられたものがございましたので、併せて記述しております。

それはカルバドックスでございますが、こちらにつきましてはA D I を設定することができないと評価されまして、前回の調査で残留基準としまして、その代謝物であるキノキサリン-2-カルボン酸として不検出とされたという報告をさせていただきましたけれども、更にその試験方法につきまして改良され、一部の改正もなされたという進展があったということでございます。

4の「器具・容器包装」の関係でございますけれども、こちらにつきましては化学分解法により再生したポリエチレンテレフタレートを主成分とする合成樹脂製の容器包装の商品化に当たった評価が行われておりますけれども、こちらにつきましては現在のP E Tと同じ用途内において、食品に直接接触する容器包装として使用すること可能であるとの評価がなされたわけでございます。

これを踏まえまして、現在の容器包装の規格基準に抵触せず、有毒器具等に該当しないと判断される旨の通知が照会者になされております。

次のページに移りますけれども「プリオン」の関係で、豚由来タンパク質等の飼料利用についての影響評価を1つ行っております。

こちらにつきましては、1、2、3とございますように、まず1のところでございますが、豚及び家きんに由来する肉骨粉、蒸製骨粉及び加水分解タンパク質を豚及び家きん用の飼料として利用することによるヒトへの直接的な食品健康影響評価については無視でき

ると。

それと2のところにございますけれども、交差汚染を防止するための適切な管理が実施できる施設のみにおいて認めるべき等のことと。

あと、3のところには馬については評価することができないという内容だったわけでございます。

これに対しまして「（施策の概要）」の方のところにございますけれども、現時点の状況につきましては、農業資材審議会において豚由来タンパク質等の飼料利用に係る基準規格の改正につきまして、括弧書きで補足説明を行っておりますけれども、そうした内容の答申を得たばかりの段階ということでございます。

なお書きのところにございますように、馬に由来する肉骨粉等につきましては引き続き利用されないことになっております。

また、更にのところに書いてございますけれども、食品健康影響評価の中で交差汚染を科学的にチェックするために十分な感度・精度を有する技術の開発により一層努力し、今後安全性を検証するための仕組みを構築すべきであるというふうな意見がつけ加えてられておりましたけれども、こちらにつきましては独立行政法人の肥飼料検査所と研究開発機関及び民間企業との連携によりまして動物性タンパク質検査技術の開発・実用化に努めてリスク管理の高度化を図るというふうなこととなっておりますという状況でございました。

2番目に、その次の「かび毒・自然毒」の関係でございますが、こちらにつきましては、御承知のとおりいわゆるコンフリー及びこれを含む食品についての健康評価を行ったということでございます。

「（施策の概要）」の方でございますけれども、評価結果を踏まえまして販売等の禁止ということにされたということでございます。

また、なお書きのところにございますように、食品健康影響評価の中で広く国民一般に対しコンフリーを摂取することのリスクについて注意喚起するなどの適切な管理措置を講ずるべきという意見がございましたけれども、次のページに移りますが、こちらにつきましては地方自治体及び関係業者・消費者団体等への周知等がなされておることでございます。

「また」のところにございますが、コンフリー以外のピロリジジナルカロイドを含む食品についての関連情報の収集に努めるということも併せて意見が述べられておりましたけれども、こちらにつきましては情報収集が行われておりますけれども、現時点では特段の情報は得られていないということでございました。

次に「遺伝子組換え食品等」の関係でございます。

こちらにつきましては、まず遺伝子組換え食品としまして2品目の評価が行われております。いずれもヒトの健康を損なう恐れがない、またはその安全性に問題がないという評価がなされておりました。

これらの2品目につきましては、既に安全性審査を経た旨の公表などがなされておるところでございます。

一方「遺伝子組換え飼料」について1品目評価がなされておりますが、こちらにつきましては、その安全性には問題ないとされたものでございます。

こちらについては、現在農業資材審議会飼料分科会安全性部会において審議予定という状況でございます。

その次に、「新開発食品」の関係ということで「特定保健用食品」で16品目の食品健康影響評価を行っておりまして、いずれも適切に摂取する限りにおいては、安全性に問題はないと評価されたところでございます。

このうち、オリゴメイトS - HP以下7品目につきましては、既に特定保健用食品として許可されております。

そのうちの中で、リセッタソフトにつきましては、これは実は評価を行った段階ではリセッタ健康ソフトという名称でありましたけれども、許可時点で販売名が変更されたということでございますけれども、このリセッタソフトにつきましては、食品健康影響評価の中で治療を受けている者が摂取する場合は、医師に相談するといったような適切な注意喚起等の措置を講ずる必要があるといった指摘がなされたところであります。これにつきましては、医師の指導による食事制限を受けられている方は、御相談の上御使用くださいという注意事項を表示するという対応がとられております。

そのほか、ブレンディコーヒーオリゴ入りカフェオレと毎日海菜海苔ペプチドにつきましては審議会において特定保健用食品として認めることは差し支えないとする答申を得たばかりの段階ということでございます。

残りのチチャス低糖ヨーグルトほか7品目につきましては、現在審議中という状況でございます。

また、前回の時点で具体的な管理措置がとられていなかったものとして、プレティオ以下、そこに書いてございます3つのものがございました。いずれも安全性に問題はないと評価されたものでございます。これらにつきましては、既に特定保健用食品として許可されたということで進展があったということでございます。

そのほか、健康博士ギャバほか2品目につきましては、審議中という形で継続になっておるという状況でございました。

最後に「肥料・飼料等」の関係でございますが、前回時点で管理施策が具体的にされていなかったものとしまして2つほどございました。

アスタキサンチンがその1つでございます。こちらにつきましては、ADIを設定しないと評価されておりました。この結果に基づきまして残留基準は設定しないこととされまして、飼料一般の成分規格の改正等も既に行われておるとい進捗があったということでございます。

もう一つのカンタキサンチンにつきましては、こちらにつきましてはADIが設定されたのを受けまして、それを超えないようにということで残留基準が設定されております。

また、飼料一般の成分規格の改正という形での対応もとられておるとい状況でございました。

以上が私から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す。ただいまの説明につきまして何か御意見などございますか。

これは、資料3-2、今まで委員会でいろいろやってきた評価の結果で、それが管理機関でどういうふうな扱いをしているかということをもとめているのですが、何かコンピュータかなんかのでできるものかどうかわからないんですけども、厚労省あるいは農水省にリンクが貼れるとか、この物質に関して、ここでこの日に評価したのが1年経ったら向こうで審議会で審議をして、それがどういうふうな規制の方に回ったかというのは、一連のデータとしてできるようになったらいいですね。これをいちいち見たら、目がくらくらするようだし、それからものによって、これは本当にずっと大変なんでしょうけれども、ADIをこちら側で決めておいて、向こうでどのように基準値を決めたと、法律で決まると、どこまで何がどういうふうになったかわからないし、それは書き込めないですかね。特に農薬は、大変だと思うんですけども。やはり何か、消費者の人とか国民の人がぱっと見てわかるような、ちょっと仕組みとか何か、大変でしょうけれども、考えていただければ有難いと思います。できないかもわかりませんが、ちょっと簡単でもいいからぱっと見たら、ここでこうなって、こういうふうになったんだということがわかるようになれば、後からいろいろな面で良いと思います。できるような何となく感じがするんですが。向こうも公開されているんだらうから。お願いいたします。

ほかに何かございませんでしょうか。

それでは、このような食品健康影響評価の結果がどういうふう施策にやられているかと、反映されているかということは重要でございます、食品健康影響評価の結果のまたフォローアップよろしく願います。これは、評価後もうちょっと時間が経ってからやった方がいいのではないかな。今、向こうで審議中というのが3分の2ぐらいありましたね。ですから、向こうも大変だろうと思うので、ちょっとぐらい遅れても私は構わないと思うんです。ただ、状態がどうなっているかということと、それからこちら側がせっかく決めたのに、向こう側でまだ何もやっていないとか、そんなことを私も国民も知りたいと思います。やはりコンピュータかなんかそんなのでいかないとわからないと思うんです。どうもみんな忙しいし、農林水産省、厚生労働省も大変忙しいんでしょうけれども、何かそういうことがコンピュータとか何かで解決できるようであれば、大変ありがたいと思います。

そのほかに今日は議事ございますか。ないですか。

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。ほかの委員の先生ございませんですね。

以上をもちまして、食品安全委員会第74回の会合を閉会いたします。

次回の委員会の会合につきましては、事前にお知らせいたしましたとおり木曜日が天皇誕生日で祝日になっておりますので、翌日の24日金曜日14時から開催いたしますので、お知らせいたします。

また、12月21日は10時から緊急時対応専門調査会が公開で、同じく10時から動物用医薬品専門調査会が公開で、12月21日の14時から遺伝子組換え食品等専門調査会が非公開で、12月22日水曜日10時から添加物専門調査会が公開で、同じく22日の10時からプリオン専門調査会が公開で開催されます。

なお、現在全国各地で開催いたしております食品に関する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、12月20日月曜日13時30分からは高知市で、21日火曜日13時30分から高松市で、22日水曜日13時30分から松山市で、24日13時30分から千葉市で開催する予定としておりますので、お知らせいたします。

どうもありがとうございました。終わります。