

食品安全委員会第 77 回会合議事録

1 . 日時 平成 17 年 1 月 13 日 (木) 14:00 ~ 14:53

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

- ・ 「構造改革特別区域法 (平成 14 年法律第 189 号) に基づき実施された第 5 次提案募集において佐賀県及び佐賀県嬉野町が提案した方法により養殖されるトラフグの肝」について

(厚生労働省からの説明)

(2) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について (12 月分)

(3) その他

4 . 出席者

(委員)

寺田委員長、寺尾委員、中村委員、本間委員、見上委員

(説明者)

厚生労働省 南監視安全課長

(事務局)

齊藤事務局長、一色事務局次長、小木津総務課長、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

5 . 配布資料

資料 1 - 1 食品健康影響評価について

資料 1 - 2 トラフグの肝に係る食品健康影響評価の依頼について

資料 2 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について (12 月分)

資料 3 感染性胃腸炎の集団発生事例の報告について

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77回会合を開催いたします。

本日は5名の委員が出席です。

また、厚生労働省からは南監視安全課長に出席していただいております。よろしくお願いいたします。

本日の会議のスケジュール全体はお手元にございます議事次第をごらんください。

なお、本日は3番目の「その他」のところで大きなニュースになっております感染性胃腸炎の集団発生につきまして、厚生労働省から報告がございます。

資料の確認をお願いいたします。

資料1-1が「食品健康影響評価について」。

資料1-2が「トラフグの肝に係る食品健康影響評価の依頼について」。

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（12月分）」。

資料3が「感染性胃腸炎の集団発生事例の報告について」であります。お手元にございますね。

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会の聴取に関するリスク管理機関からの説明について」であります。

資料1-1にありますように、1月11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「佐賀県及び佐賀県嬉野町が提案した方法により養殖されるトラフグの肝」について、厚生労働省から説明がございます。厚生労働省の南監視安全課長、よろしくお願いいたします。

南監視安全課長 監視安全課長の南です。それでは、トラフグの肝に関する食品健康影響評価の依頼についての経緯等について御説明をいたします。

御案内のとおり、フグの肝につきましては、食品衛生法に基づきまして、有毒な、もしくは有害な物質が含まれ、もしくは付着し、またはこれらの疑いのあるものについては、現在食用が禁止をされているわけでございます。

今般、構造改革特別区域法という法律に基づきまして、佐賀県及び佐賀県嬉野町が自ら提案した方法、養殖法でございますが、これにより養殖されるトラフグの肝について食用可能とするよう、要望があったわけでございます。

経緯を少し御説明いたしますと、厚生労働省としましては、これまでフグの無毒化とい

うものは専門家の間でもさまざまな意見があるわけでごさいます、その毒化機構が科学的見地から確立しているとは言い難いというスタンスを取ってきたわけでごさいます。

これに対しまして、佐賀県と嬉野町は、長崎大学の研究者らの意見を基に、フグの毒化機構は食物連鎖によるものという仮説でごさいます、そういう見解を示しまして、その解釈が厚生労働省とは異なるということがございまして、それでは食品安全委員会での評価をしていただきたいということを書いてまいりました。

これに対しまして、厚生労働省としては、先ほど申しましたように、このフグの無毒化については、さまざま意見があるということで、したがって、私どもから食品安全委員会へ諮問するためには、資料1 - 2に2つございまして、食物連鎖によるフグの毒化機構について、これはフグの毒化機構が食物連鎖以外に考え難いことについて、これまで公表された文献を踏まえて説明をした資料。

もう一つ「フグの無毒化の実証について」、これについては「佐賀県の嬉野温泉で予定されている陸上養殖法と同条件で生産されたフグの無毒化について実証した資料」、少なくともこの2つは必要であろうということで、これが提出をされれば、食品安全委員会に諮問することができるということで対応してまいりまして、先般、特区室を通じてこの資料が提出をされたということで、今月の11日付けで厚生労働省から食品安全委員会に評価を依頼したものでございまして。

以上が経緯でございまして。

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、何か御質問、コメントございましてでしょうか。

見上委員 ちょっと教えていただきたいんですけども、食物連鎖によるフグの毒化機構と、フグの無毒化の実証についての説明は理解しましたが、例えば、特定保健用食品みたいに食べ物として考えた場合、ちょっと不思議な点は、どうしてヒト実験が入っていないのかなと。

要するに、無毒化というのは、最終的にマウスに対して無毒化というのはよくわかるんですけども、もし本当に自信を持って食べ物として、この世の中に特区として出すんだったら、食経験プラス、ヒト実験というのはすごく重要で、一般の方々がモルモットになるわけにいかないんで、その辺をこの県と温泉はどういうふうな考えを持っているんですか。

南監視安全課長 県等の見解については、先生からのお尋ねの件については、聞いていないわけでごさいます、こまでは厚生労働省としましては、フグの毒につきましては、

マウスを使った試験で、10 マウスユニット以下であれば、そのものについては特に販売は禁止しないという対応をしております。

これはどういうことかと申しますと、フグから抽出しました液をマウスで3～5匹、一般的に4匹使われるわけなんですけど、そのマウスに腹腔内注射をいたしまして、死ぬ時間を平均値を取りまして、その時間から見て、マウスユニットを割り出しまして、その結果を10マウスユニット以下であればそのものは販売をしていいとしてございます。

直接お答えになっているかどうかわかりませんが。

見上委員 私の聞き方がおかしかったのかもしれませんが、それだとしたならば、ここに書いてある食品衛生法との絡みで、ここの依頼してきた先は、それを守っているから食品安全委員会に出してくれというお話なんですか。何か筋道がよくわからないんです。

南監視安全課長 これは長崎大学の研究者の方々が、これまで5,000匹近いフグ、それは特別な条件で養殖をされたというものについて検査をした結果、毒は含まれていないという論文もあって、そういう論文も含めていろいろと研究者の意見を聞いて、そういった養殖方法であればフグは毒化しないんじゃないかということを出されてきているということです。

中村委員 私もその辺よくわからないんですけども、2つの資料が出されたということですから、これはほかから私も聞いているところがありますけれども、少し説明が必要だと思うのと、それから今、見上委員が言われたように、本当は厚生労働省は諮問したくない。だけれども、県が非常に強い熱意を持って大丈夫だと言うんで、仕方がないと言うと悪いけれども、食品安全委員会につなぎましょうというような気持ちと受け取れたんです。それならばやはり厚生労働省お立ち合いの上で佐賀県の方に説明に来てもらわないと、正確にわかりません。

中に厚生労働省の方が入って、こうこうだから食品健康影響評価をしると言っても、素直にわかるのかな。例えば付託する専門調査会の方々にしても、その辺はどういうふうに理解したらよろしいんですかね。

寺田委員長 私も同じような意見と、最初のところで、これでは方法論がちゃんと書いていないし、無毒化したこととのギャランティーはないし、たとえそれがよくても、今後、それを一つひとつのロットに関してコンプライアンスをやるのかとか、細かいことがいろいろあるわけです。猛毒ですから、無毒化したと言ってもこれはそんじょそこらにあるような毒じゃございませんので、きちっとしたことで申請者からお話を聞く。

その元になっていきます大臣から来ました諮問書ですね。よくわからないんですけど、食

品衛生法の第6条第2号のただし書きの規定に基づきと書いてありますね。これを変えるのはいかがかというので厚生労働省から私らのところに諮問が来たということなんですか。

南監視安全課長 第6条の2号の規定によりまして、このフグについては、処理することによって適切な処理によってこの第6条の2号の規定が外れるということがございますので、新しく提案された養殖法によって仮にフグの肝が無毒化されるということであれば、この第6条の規定からこれが外せるということになります。

寺田委員長 いろいろと大変なんでしょうけれども、例えばこれでやる場合に、これに対して答えを出すという場合には、トラフグではなくてフグ一般の話になるわけですか。

南監視安全課長 トラフグの肝です。

寺田委員長 この処理をしたトラフグの肝は恐れはないと認められるどうかというのが諮問の内容ですか。

南監視安全課長 そういうことでございます。

寺尾委員 何を議論していくかちょっとわからないんですけども、これは養殖の方法と、その方法で養殖をして、大きくなったフグの両方の安全性を評価するというのをやる必要があるんです。

ですから、養殖のフグはどれでも安全ですという結論にはならない。つまり、ここの湾か何か知らないですけども、どこかそういう施設で、こういう養殖槽を使って養殖をして、大きくなったフグについては安全だと、そういう結論になるわけですね。ですから、嬉野か何か、最終的にはここのところだけを認めるという形になるわけですね。

南監視安全課長 そのとおりでございます。提案された養殖法によって養殖されたトラフグの肝が安全かということでございますので、養殖方法も含めて御評価いただくということになります。

寺尾委員 そうしますと、同じ装置を使って、例えば東京湾に持ってきて、養殖したときに安全かどうかという結論にはならない。そこがもしそういうことをやった人がいたとしたら、改めて評価をし直すという格好になると理解していいですね。

南監視安全課長 そうでございます。これは嬉野町が提案した方法で、嬉野で行われた養殖法によって生産されたフグということになります。

寺田委員長 くどいようですけども、東京湾でやった場合、食品衛生法違反になるわけですね。たとえこっちで認めても、場所が変わったら違反になるわけですね。

南監視安全課長 養殖条件が異なるということでございますので、ここでお認めいただいた評価はそのまま使えないんじゃないかと考えています。

寺田委員長 そちらの問題よりも、大本の細かいところに入りますけれども、勿論、専門調査会で議論をいたしますけれども、そこへお渡ししてお願いする場合に、私らの立場をよく理解してお願いしないと、一体何を聞いているんだと、専門調査会の専門委員の方々に怒られますので、いろいろと聞いているんですが、実際の文書がここに来ていないものだからよくわからないんだけど、百歩譲って、マウスに対して毒でないということのコンプライアンスはこうしますと何かに書いてあるわけですか。今日やってマイナスだとすると、1週間後にもずっとマイナスでありますよということを、今までの過去ではなくて、実際に人間が食べるものがマイナスですよということを証明する仕組みが入っているわけですか。そのプロポーザルの中に。百歩譲って言っているわけです。人に食べさせる前に、いちいち夫々のロットをテストしているんですかということなんです。

南監視安全課長 実証した資料の中にそれが入っているかということでございますね。

寺田委員長 専門調査会の先生方にお渡しますときに、こういう条件でどうという場合には、どういうことなんだろうということをはっきりしないとイケません。

南監視安全課長 陸上養殖法で養殖された部分についての検査の結果も入っております。

寺田委員長 それは過去の検査でしょう。例えば養殖して食物連鎖を、テトロドトキシンをつくる生物を食べないような状態にしてやるということなんですけれども、海の中なら海の中に例えば入れても、ずっとその位置にいて、入っていないかどうかという保証はどこでやっているかということなんです。過去はいいんです。将来実際に人間が食べるときに、それは大丈夫だという保証はどこにあるんだということなんです。それはこの資料の中に入っていますねということをお聞きしているんです。それがなかったら、専門調査会は、親委員会は何をやっているんだと言われます。まずそれを聞いてきてくれと言われるんじゃないかと思いますので聞いているんです。

南監視安全課長 養殖条件については、細かい記載が資料の中にありますので、それに基づいて。

寺田委員長 養殖状況とか、いろんなことは大体の想像はつきますよ。そうじゃなくて、本当にトラフグの肝が1匹1匹とは言いません。一つ一つ全体が大丈夫だというギャランティーはあるのかということなんです。そこへヒトデとか小さな海洋生物でテトロドトキシンをつくるような生物が入ってきて、あるいは接触して、フグが食べていないかという証拠のためにはいちいち見るわけにいかないから、テトロドトキシンがフグにないのかどうかということを食べる前にチェックする方法がシステムとしてあるのかということなんです。

南監視安全課長 それはモニタリングという形でチェックをして出すということではでき

ます。

寺田委員長 厚生労働省がそのくらい神経質になってやってくださるかということも1つのモニターとして、生産者側の方がそういうことまでちゃんと考えてやっておられることなのか。要するに、安全性を審査する前のマネジメントの問題ですけれども、そのことに関しましても、いかがなものかということをお聞きしておいた方がいいだろうと思っております。

南監視安全課長 どうも先生の質問に的確にお答えしなくて申し訳ないんですが、その養殖方法によるできたものの安全評価をしていただいた後、今度は流通においてこれ以外のフグの肝が混入しないような管理につきましては、これは厚生労働省の方で実際検討すべき課題だと考えております。

その際に、流通するものについてのモニタリングも当然それに入ってくるものと考えております。

寺田委員長 何かほかにございますか。

中村委員 要するにどのくらいフグの肝を食べたいという人が多いかわかりませんが、ここでこういう方法で無毒化するというのであれば、全国的にそういう養殖をやってみたいというところが私は出てくるだろうと思うんです。そのときに、ここは特区だから特別にということなのかもしれないんですけれども、そうすると、一々今度は何県の、大体西の方であることは間違いない。東の方まではないと思いますが、そういうところから健康影響評価の申請があって、それは物すごく統一的なあれはやりにくいんじゃないですかね。どういうふうにかえたらいいのかな。

本間委員 そのとおりです。トラフグの肝まで食べたいということ自身は非常に趣味的なことじゃないと思うんです。食品を食べるということに関して、基本的には自分の好きなものを食べたいというものは自分で責任を負うべきものであります。国が安全を保障する必要がある対象は、中村委員がおっしゃったように非常に広範囲で生産されて、市場に非常に不特定に流れていくというものならば、それは規制とかいろんなことがあるのかもしれませんけれども、どういうルートで供給されるのか、あるいは肝クラブというものをつくって、肝だめしをやるようになった場合に、それだけ食べたいものに関してとやかく言う筋合いは何もないんじゃないかという気がいたします。

もし食品安全委員会の審査を通りたければ新規開発食品とか、そういうところで要するに、つくり方を変えたと言って、何かの効能くらい出してくれば、それについて審査をしなければならないという義務が生じるのかもしれませんけれども、このトラフグは

非常に広範囲な一般消費者に影響を及ぼし得る対象たり得るのかどうなのかというその辺が見極めがつかないような感じがいたしまして、要するに、個人の範囲内のものなのではないかという気はいたします。

中村委員 もうちょっと言えば、同じ九州で大分県では注意しながら食べているわけです。私も行って出されました。私は怖くて食べませんでしたけれども、結構大きい肝を調理して出している。後で聞いたら、県はそれはやめなさいと指導しているらしいんですけども、調理人が調理のレベルで、そのときに説明を聞いたけれども、忘れましたが、何度も水にさらすなどで毒素を抜いて、それで出していると。確かに食べた人はすごくおいしく思って、また次に食べたくなくなると言っていました。そういうところはまた別の地域にあるわけです。それは自分の責任でやっているわけです。食べる方も調理する方も、注意はしているんでしょうけれども。

何かそういうところとの関係がどうもよくわからないんです。

寺田委員長 私も結局、この諮問の内容で食品衛生法に違反するんですかと聞いたんです。フグの料理の仕方でやっておったらこれは大丈夫なのか、書いてあるのがいけないわけでしょう。今、中村委員のおっしゃったことは違反ですね。

南監視安全課長 そのトラブクの肝を提供した飲食店は食品衛生法違反に問われます。

寺田委員長 そういうふうに諮問を受けたら、先ほども言いましたように、それに対して検討して答申を出すというのが1つの役割でございます。それはいたしますけれども、これは本当にわかりません。厚生労働省の方も、ここに細かいデータが、これは特許か何かとっているわけですか。だから出せないわけですか。それともボリュームが多過ぎるから資料をここへは出さない。内容がよくわからないということですか。

これが遺伝子改変動物だとか、遺伝子改変の牛だとか何とか、そういう話だったら、ずっと変わっていくんです。これは環境で規制しようとしているわけでしょう。周りが変わった途端に猛毒が入る可能性があるんで、それで非常に神経質になるわけです。それでよくわからないんです。

村上評価課長 厚生労働省から資料は、このくらいの厚さの資料をいただいておりますが、その中には先ほど委員長がおっしゃられたようなコンプライアンス、今後継続的にどのような形で管理するかということについては記述がないように思います。

今まで生産した限り、5,000匹の生産実態の中で毒化したものはなかったということの資料は付いております。その5,000匹を養殖した際の養殖条件については記述があって、それについての考察も添付されてございます。

見上委員 その中にヒト試験はないですか。

村上評価課長 見当たらなかったように思います。

寺田委員長 それも不思議ですね。食べ物で食経験があるかどうかということ。

見上委員 そういう考え方でこの問題を考えてはいけないんですよ。食品衛生法でこうこうだめよと言っておいて、だけれども、例外事項として。

寺田委員長 どうかということですね。

見上委員 そうです。石川県でもありますよ。塩蔵して、しばらく塩の中につけておくとなくなるそうです。珍味ですって。そういうのがあって、責任の所在はだめよと初めから食品衛生法で言っているから、勝手に食べた人が死んだら、その人の責任と布石を打っているんです。そんな感じがしました。

南監視安全課長 食品衛生法による規制をもう一度御説明させていただきますと、食品衛生法の6条で有害な物質ということで、フグが一律食用は禁止になっています。ただし、過去の食経験、文献等から見て、捕れる海域、またはフグの種類、部位等について、食用可能となるものについて通知で、例えばトラフグについては筋肉と精巢と皮ですよという形で示しております。

それ以外のものを客に提供するということになりますと、それは食品衛生法違反ということになります。または、丸ごとそれを販売するというのも、適切な処理をしていないということになりまして、それも違反ということになります。

ただし、1匹1匹検査をして、先ほど申したように、10マウスユニット以下ということを確認できれば、それは販売できるわけなんです。そういうことをしますと、実態的に商品として成り立たなくなるということがありますので、その検査はされていないということです。

寺田委員長 私が言いましたのは、コンプライアンスというのは、養殖だから、100匹とか200匹飼うわけだから、そこにそういう微生物、もしくはこのセオリーが正しいのであれば、微生物が侵入したかどうか。入れば1匹捕って検査すれば、そのロットはOKだということをきちっと証明する必要があります。そういう意味で1匹1匹検査をするということは勿論ないんですけれども、ないという話ですので、それはまた別個にいたしまして、ほかには何かございませんか。

私のところで次の過程の問題としまして、答申が返りますね。後は管理側の問題になりますね。そのときの厚生労働省の中における、前の食品衛生調査会、あれはどういう機能をこのことに関してはするわけですか。

南監視安全課長 管理面での要件について諮問をしたいと考えています。

寺田委員長 これは無毒化するかどうかという話というのは、ほとんど管理の問題ですね。これが正しいとして、過去の実態は将来も維持できるんだということですね。しかも、それがマウスでなくて、ヒトに対して無毒化のものができたと。それをずっと続けてやられるかどうかということが問題なんでしょう。そうすると、ほとんどが管理の問題になりますね。要するに、理論的な問題として書類をもらって、これは大丈夫だろうという話で、過去の5,000匹を見てそうだろうという話であって、それは過程の問題で今後その状態が続けられるかどうかは管理の問題なんじゃないですか。

南監視安全課長 5,000匹の調査については、いろんな養殖条件のものを持ってきて検査をされているということで、5,000匹のフグを検査した結果、肝にテトロドトキシンがなかったということで、私どもは養殖フグについて無毒化できるとは考えておりませんので、それで佐賀県等が提案した養殖条件で、果たしてそれが無毒化できるかということで評価をいただきたいということでございます。

寺田委員長 その際には、勿論、専門調査会のレベルでやられるんだろうと思いますけれども、直接そういう方に来てもらってお話を聞かないと、どうもピンと来ないところがありますね。特に後の管理が続けられるのかどうか。

またこれも管理ですけれども、先ほどおっしゃったほかのトラフグの肝とこれとどういうふうに区別するんだと。どこかのトラフグの肝を捕ってきて、これは特区のものだとか何とか言って売った場合はどうなるんだとかありますね。その管理の問題ですから、いろいろ済みません。ほかにございませんか。

それでは、本件につきまして、かび毒・自然毒等専門調査会で審議することにさせていただきますけれども、途中でいろんなことをお伺いすることになるとは思いますが、よろしくお願いいたします。

それでは、次の議題に移らせていただきます。『「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について』、事務局から報告をお願いいたします。

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。

12月につきましては、全体で44件の問い合わせがございました。例月にしたがいまして、FAQの形でとりまとめたものがございますので、それを御報告したいと思います。

まず1ページ目の下の方でございます。食品安全委員会関係一般ということで、2つほど用意してございます。

1つが、食品健康影響評価について、件数など取組状況について問い合わせがあったと

いうことでございます。

アンサーの方でございますけれども、食品安全委員会におきましては、平成 15 年 7 月以降、リスク管理機関である厚生労働省、農林水産省及び環境省から昨年末 12 月現在で、362 品目に係る評価要請を受けておるということでございます。

それらのうち特定保健用食品 30 品目、添加物 25 品目、動物用医薬品 23 品目、農薬 22 品目等、全体で 123 品目につきまして、評価を終了し、その結果を通知しているという状況でございます。

現在も我が国における B S E 対策や、魚介類等に含まれるメチル水銀を始めとするさまざまな案件について、それぞれの専門調査会で審議を進めているところということで、詳しいリスク評価の情報についてはホームページをごらんくださいというアンサーを用意しております。

2 ページ、各地で行われている意見交換会などの開催状況についての照会もございました。

アンサーの方でございますけれども、平成 15 年 7 月の発足以降、厚生労働省や農林水産省、地方自治体等と連携しまして、消費者や食品関連事業者等の関係者との意見交換会を全国各地で 100 回以上にわたり開催してきておるということでございます。

これらの意見交換会では、新たな食品安全行政の仕組みやリスク分析手法等について理解を深めていただくということとともに、日本における B S E 対策、あるいは遺伝子組換え食品、薬剤耐性菌といったような食品安全委員会で評価が行われている案件につきまして、意見を公募するなどして、広く消費者等の関係者と意見を交換し、各専門調査会での議論を参考にしてきましたということでございます。

また、B S E を始めとします国民の関心が高い問題につきましては、海外から招聘した有識者による講演会なども開催しまして、正しい知識の普及に努めておるといってもやっておりますということでございます。

意見交換会の結果につきましては、配布資料、議事録等をホームページに掲載しておりますし、今後の予定につきましても、ホームページなどを通じまして、御案内しておりますので、是非御参加くださいというアンサーを用意しております。

そのほか、食品安全委員会の関係では、季刊誌の特別号などの照会などがございました。

次に食品健康影響評価関係ということでございますけれども、科学的知見に基づいた評価ということを言われるけれども、それは何なのかとか。あるいは定性的な評価、定量的な評価という言葉について教えてくださいという趣旨の問い合わせがございました。

アンサーの方でございますけれども、食品安全委員会では科学的知見に基づいて中立公正な立場でリスク評価を行っておるということでございます。

具体的にはということで、食品の摂取を通じ、危害要因が人の健康にどのような影響を、どの程度及ぼすかについて、国内外の研究の成果や、動物試験の結果など、さまざまな科学的知見を基に専門的知見を有する研究者等により構成される専門調査会、更に委員会で審議を行った上でリスク評価の結果を出すということで科学的知見を通じた評価を行っておるということでございます。

定性的リスク評価とは、そういう中で危害要因が食品の摂取を通じてどのような影響、有害性を及ぼすかを評価することでありまして、更にその定性的なリスク評価に量的概念を導入することにより、どのくらいの量を摂取すると、どのくらいの確率で、どの程度の健康への影響があるかということの評価するということで、定量的なリスク評価という概念があるという説明をしております。

3 ページの方に移りますけれども、BSEの中間とりまとめ関係で幾つか質問がございました。そのうちの1つが、中間とりまとめの中に、日本人の9割はプリオンたんぱく質遺伝子がM/M型であると記載されておりました。そのこととvCJDの感染リスクの関連性について教えてくださいといった趣旨の問い合わせがございました。

アンサーの方でございますけれども、英国のvCJD患者のほとんどについて調べたところ、そのほとんどがプリオンたんぱく質遺伝子のコドン129 というものがメチオニンの同型遺伝子型であった。いわゆるメチオニン/メチオニンというものであったことから、M/M型の人とは他の形の人に比べまして、vCJDの潜伏期間がより短く、かつ感受性がより強い、またはそのどちらかであるという報告があるということが1点ございました。

一方、英国を含むヨーロッパの白人の中では、そういったメチオニン/メチオニン型の遺伝子を持っている方が4割ということでございますけれども、我が国では全人口に占めるメチオニン/メチオニン型の割合は英国よりも高いとされ、91.6%であるとの報告もありますということをまず言うてございます。

なお書きのところは、こうした関係を踏まえまして、中間的まとめで行っておりますvCJD患者の発生リスクの推定に当たっては、この遺伝子要因も考慮に入れて計算しておりますということも触れてございます。

しかしながら、人にBSEプリオンたんぱく質が感染して、中枢神経に広がっていくメカニズム自身につきましては、現時点で詳細な知見は得られておらず、現時点においてvCJDに関する遺伝子的要因と感染リスクの関連性について明確に説明することは残念な

がらできないということでアンサーを用意してございます。

もう一つ、中間とりまとめの中に交差汚染という言葉が何回も出てきますけれども、それについて教えてくださいということでございましたので、アンサーとしまして、飼料工場等におきまして、BSEプリオンたんぱく質に汚染されていない飼料に、汚染された飼料が意図せずになんかでも混入してしまうことであるという答えを用意してございます。

そのほか、10月分のFAQで用意してございますけれども、トランス脂肪酸とかウコンとか、あるいはヒジキなどの安全性についての問い合わせが何件かあったというようなことでございます。

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。ただいまの御報告に対しまして、何か質問、コメント等ございますか。よろしいですか。

それでは、次に「その他」といたしまして、冒頭でも申し上げましたけれども、最近全国各地で集団発生しています感染性胃腸炎に関しまして、厚生労働省から報告がございませう。厚生労働省の南監視安全課長、どうぞよろしく願いいたします。

南監視安全課長 もう御案内のとおり、昨年末から本年初めにかけて、広島県の福山市内にございます特別養護老人ホームで患者さんが出まして、一部の検体からノロウイルスが検出をされたということが報告をされまして、その後の調査によりまして、全国に幾つかの同様のケースがあるということが判明をいたしました。厚生労働省としましては、幾つかの対策を取ったわけでございますが、それを資料3に基づきまして、御説明をいたします。

1つは、この結核感染症課からの集団発生事例の把握についての通知が出ております。

次のページに、1月11日、16時現在まで報告のあった数が出ておりまして、施設が58、感染者数が2,214、そのうちノロウイルスが検出された方が1,652人、死亡者の方が9人いらっしゃるということで報告が上がってきております。

これは厚生労働省の老健局の計画課からの「高齢者施設における感染性胃腸炎の発生・まん延防止策の徹底について」という通知でございます。

「記」を見ていただきますと、発生防止のための装置、次のページに発生時の連絡について、また、入所者への対応、まん延防止のための措置ということで、これについて徹底するよう通知で指示してございます。

次のものは、昨年の2月に、厚生労働省の食品安全部の監視安全課が作成しまして、厚生労働省のホームページに載せたものでございますが、ノロウイルス食中毒の予防に關す

るQ & Aというものでございまして、こういったものがあるということで、メディアの方にもお知らせをしていたところでございます。

以上、情報提供でございました。

寺田委員長 ありがとうございます。どなたか御質問、コメントなどございましたら、よろしく願いいたします。

これは感染症法上は第五類だから、全部は把握できていないということになりますね。

南監視安全課長 定点観測によるものだと聞いております。

寺田委員長 どうぞ。

寺尾委員 これは統計上は食中毒に入るんですか、それとも感染症に入るんですか。よくわからないというか、非常に難しいですね。

南監視安全課長 福山のケースにつきましては、まだ原因究明が行われている最中でございますので、最終的にどうなるかというのはわかりませんが、今のところ人から人への感染によるものではないかという説が強いと聞いております。

中村委員 最近大変話題になっているので、目立つんですが、これは例年の発生に比べたらどうなんですか。つまり、例年どおりなんだけれども、老人関係の特徴があって話題が大きくなっているのか。

それとも、もし普通の年に比べて多いのであれば、それはなぜなんだろうかというのがちょっと疑問に思うんです。どちらなんですか。

南監視安全課長 人から人への感染の数については、私は把握しておりません。

それから、食品からの健康被害ということになりますと、食中毒統計というものになって上がってくるわけなんですけど、これにつきましても、上がってくるのに少々時間がかかるということでございまして、食中毒の集計については、若干御説明いたしますと、食中毒が発生した場合に、直ちに報告が上がってくるものがございます。これは義務づけられているものでございますが、それは50人以上の患者さんが出た、あるいは出そうだというときには、直ちに報告を上げるようにしてございます。

また、50人未満のものでも、死者が出たとか、あるいは輸入食品によるものとか、あるいは県をまたがるものとか、特定の微生物、例えばO157でありますとか、サルモネラ・エンテリティディスでありますとか、そういった指定された菌による食中毒であれば、これは1名でも直ちに上がってくるということでございますが、こういった菌は重篤な症状を及ぼすようなものということで、これは平成9年に当時の厚労省の食品衛生調査会の食中毒部会で指定していただいたものでございます。こういったものについては、直ちに取

れるようになってはいるんですが、ノロウイルスは実はこの中に入っておりませんで、今後の検討課題だと考えております。

寺田委員長 ほかにございます。これは知っておかなければいけないことなんですが、ノロウイルスの確定診断、これだけたくさんの診断はPCRでやっているわけですか。培養できないんだからね。

要するに、各保健所か衛生研究所かどこかでちゃんとテストができるところがあるわけですね。

南監視安全課長 平成9年当時は小型球形ウイルスということで、食中毒が発生した場合は、きちっと報告をしなさいという形にしたわけでございます。その年から数年かけて、自治体の検査をする方を国立公衆衛生院で検査の実習を行いまして、現在ではどこの自治体の検査施設でもこのものの検出はできるようになっているはずでございます。

寺田委員長 ありがとうございます。ほかにございますか。

どうもありがとうございます。御苦労様でございます。なお、このノロウイルスに關しましては、私どもの委員会としまして、その食中毒防止の観点からファクトシートをホームページに既に掲載しておりますので、御参照していただければと思います。

見上委員 ノロウイルスに関してなんですけれども、資料3の1枚めくってもらったところに、老健局計画課長の通知がありまして、「記」と書いてありますね。「発生防止のための措置」、基本的に手洗いだとか、その辺ですべて防げる病気なので、あまりパニックになることもない。

寺田委員長 おっしゃるとおりだと思います。どうもありがとうございました。

ほかに議事はございますか。

小木津総務課長 特にございません。

寺田委員長 それでは、本日の委員会はすべて議事は終了いたしました。全般を通じまして、これは言っておきたいというのはございませんか。

それでは、第77回の食品安全委員会を閉会いたします。

次回の委員会につきましては、1月20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。

明日1月14日金曜日10時から「添加物専門調査会」が公開で開催。

同日14時から「企画専門調査会」が公開で開催。

17日月曜日14時から「新開発食品専門調査会」を非公開で開催。

18日火曜日10時から「動物用医薬品専門調査会」を非公開で開催を予定しております。

す。

なお、現在、各地で開催いたしております「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 - 」につきましては、1月14日金曜日 13時30分から新潟市で開催。

17日月曜日 13時30分から東京で開催する予定でありますので、お知らせいたします。

なお、これで昨年から実施してきましたBSEに関する意見交換会につきましては、全国47都道府県で実施したいということになります。どうもありがとうございました。

終わります。