

# 食品安全委員会第 85 回会合議事録

1 . 日時 平成 17 年 3 月 10 日 ( 木 ) 13:00 ~ 13:52

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関するリスク管理機関からの説明について

・ 香料 3 品目

2 - エチル - 3 - メチルピラジン

ブタノール

5 - メチルキノキサリン

( 厚生労働省からの説明 )

( 2 ) 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「ヒドロキシプロピルセルロース」に関する食品健康影響評価について

・ 動物用医薬品「ピルリマイシン」に関する食品健康影響評価について

( 3 ) 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価について

( 4 ) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について ( 2 月分 )

( 5 ) 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 )

齊藤事務局長、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、西郷リスクコミュニケーション官、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 「2 - エチル - 3 - メチルピラジン」、「ブタノール」及び「5 - メチルキノキサリン」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項に基づく規格基準の設定に係る食品健康影響評価について

資料 2 - 1 ヒドロキシプロピルセルロースに係る食品健康影響評価について

資料 2 - 2 ピルリマイシンに係る食品健康影響評価について

資料 3 - 1 食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補の選定について

資料 3 - 2 食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補について（企画専門調査会提出資料）

資料 3 - 3 食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補

資料 3 - 4 （参考）ビタミン類等の許容上限摂取量等

資料 4 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について（2月分）

## 6 . 議事内容

寺田委員長 それでは、ただいまから「食品安全委員会」の第85回会合を開きます。本日は7名の委員全員御出席でございます。

また、厚生労働省から中垣基準審査課長に出席していただいております。

会議全体のスケジュールにつきましては、お手元に「食品安全委員会（第85回会合）議事次第」がございますので、御覧ください。

確認をお願いいたします。すべてで資料が9点ございます。

資料 1 - 1 が「食品健康影響評価について」。

資料 1 - 2 が『「2 - エチル - 3 - メチルピラジン」、「ブタノール」及び「5 - メチルキノキサリン」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項に基づく規格基準の設定に係る食品健康影響評価について』。

資料 2 - 1 が「ヒドロキシプロピルセルロースに係る食品健康影響評価について」。

資料 2 - 2 が「ピルリマイシンに係る食品健康影響評価について」。

資料 3 - 1 が「食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補の選定について」。

資料 3 - 2 が「食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補について（企

画専門調査会提出資料)」。

資料 3 - 3 が「食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補」。

資料 3 - 4 が「(参考) ビタミン類等の許容上限摂取量等」。

資料 4 が『「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について(2月分)』であります。

皆さん、お手元でございますね。

それでは、議題に入らせていただきます。「(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」であります。

資料 1 - 1 にありますとおり、3月7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香料 3 品目について、厚生労働省から説明があります。厚生労働省の中垣基準審査課長、よろしくお願ひいたします。

中垣基準審査課長 厚生労働省の中垣でございます。よろしくお願ひいたします。

資料 1 - 2 に基づいて御説明申し上げます。2 - エチル - 3 - メチルピラジン、ブタノール及び 5 - メチルキノキサリンの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、厚生労働省におきましては、平成 14 年 7 月に 2 つの条件、すなわち F A O / W H O 合同食品添加物専門家会議で国際的に評価がされておるもの。

更に、2 番目といたしまして、アメリカでも E U でも販売がされておるもの。この 2 つの条件を満たすものにつきましては、国が主体的に指定に向けた検討を行うということを決めたところでございます。

この方針に基づきまして、添加物あるいは香料について資料がまとまったものから、順次、この委員会に評価をお願いしてきたところでございます。

香料で申し上げますと、既に 9 品目評価をお願いし、うち 8 品目については評価結果を返していただいたところでございまして、この 8 品目のうち 4 品目は既に指定をいたしました。

1 品目、審議会での検討を終え、近く指定をするという手続に入っております。

3 品目につきまして、今、審議会で御検討中という状況でございます。

これらに加えまして、今回、3 品目につきまして、新たに評価をお願いをしたいと考えておる次第でございます。

各品目の概要でございますが、2 の ( 1 ) でございますけれども、2 - エチル - 3 - メチルピラジンというものでございますが、ナッツ様の加熱香気を有する成分でございます、エビなどの食品に含まれておるものでございます。欧米では、焼き菓子、アイスクリームなどに使われておるところでございます。

( 2 ) がブタノールでございますが、フルーツ様の香気を有する成分で、果実等の食品に含まれておるものでございます。欧米では、清涼飲料、キャンディーなど、いろいろなものに使われておると聞いております。

( 3 ) が 5 - メチルキノキサリンでございます、ロースト様の加熱香気を有する成分で、コーヒーの香りとして含まれているものでございます。欧米では、アイスクリーム、肉、清涼飲料などに使われておるところでございます。

今後の方向でございますが、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使用の基準あるいは成分規格の設定を含めて、添加物の指定について御審議をいただき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。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。ただいまの説明あるいは記載事項に関しまして、御質問などございませんでしょうか。よろしいですか。

それでは、本件につきましては添加物専門調査会で審議することにいたします。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。「( 2 ) 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」でございます。

添加物ヒドロキシプロピルセルロース及び動物用医薬品ピルリマイシンに関する食品健康影響評価につきましては、専門調査会における審議、情報意見募集の手续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、まず食品添加物ヒドロキシプロピルセルロースでございますが、これにつきましては、資料 2 - 1 に基づきまして御説明をさせていただきます。

本品につきましては、意見・情報の募集に入る前に、意見・情報の募集に入ってもよろしいかどうかということでお諮りをしたことがございますので、内容についてはかいつまんで御説明をさせていただきます。

資料 2 - 1 を 1 枚めくっていただきますと、ヒドロキシプロピルセルロースの審議結果といたしまして、本品の説明がそこに書いてございますが、天然に広く存在するセルロースを化学的に加工して得られたものでございます。

国内でも、医薬品の添加剤として広く使われているということでございまして、アメリカでは食品添加物として相当広く、乳化剤とか、あるいは安定剤、分散剤等として広く使われておるものであります。EU でもやはり同様に、食品添加物として使用されているところでありまして、国際的な評価も終わっているということでございます。

2 ページの上の方に本品の構造式が書いてございますが、本品は基本的に非常に安定と申しますか、生物学的には不活性のものでございまして、「5 安全性」の「1) 体内動態」のところの第1ブロックの最後の行辺りに書いてございますが、消化管からはほとんど吸収されないというのが本品の特徴でございます。

本品につきましては、既に国際的にも評価をされているということでございますが、8 ページを御覧いただきますと、「⑦ヒトにおける観察」ということで、こういうような不活性の繊維質を大量に食べますと軟便等の影響が出てまいります。これは不活性の繊維質を食べると一般的に観察されるような影響でありまして、それ以外には投与による影響は認められていないということでございまして、10 ページの結論のところでございますけれども、専門調査会としては、ヒドロキシプロピルセルロースが添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADIを設定する必要はないという御評価になりまして、これに基づきまして御意見の募集をしたところでございます。

本件につきましては、1 通の御意見が来ておりまして、これは資料2 - 1の最後のページ、参考2というのが付いてございますが、「3. 提出状況」というところに書いてございますように、1 通の御意見がございました。

御意見の中身は2 項目ございまして、まず第1 項目については、専門調査会の結論、ADIを設定する必要はないという判断をしているけれども、類似の化合物であるヒドロキシプロピルメチルセルロースについては、過去、厚生労働省において評価をした際にADIが決められているではないか。確かに、本品については、国際機関JECFAではADIを特定しないと言っているけれども、このものについてもADIを決めるべきではないかという御意見でございました。

これに対して、専門調査会では右側に書いてあるようなお考えでございまして、ほとんど体内に吸収されることはなく、極めて毒性の低い物質であるということから、添加物として推定される摂取量レベルの間に十分な安全域が確保できるということから「ADIを設定する必要はない」という評価になったということでございまして、確かに、ヒドロキシプロピルメチルセルロースについて、厚生労働省が過去ADIを設定したということは知っているけれども、そのことも含めて評価をして、本品について「ADIを設定する必要はない」という結論になったという御説明をしたところでございます。

2 番目の項目は、適切な使用基準を設定すべきであるという御意見でございまして、添加物につきましては、その必要性あるいは有用性等によりまして、管理機関であります厚生労働省において適切な使用基準が設定されるものと考えておりますので、当委員会はり

スク評価機関でございますので、そのお考えは厚生労働省に伝達しますというのが専門調査会の回答でございます。

以上の御意見に対する御回答を用意いたしまして、専門調査会としては原案どおりの審議結果でよろしいのではないかと御結論になりまして、3月4日付けで専門調査会座長より委員長あて御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します。

寺田委員長 ただいまの説明に関しまして、どなたか御質問あるいはコメントございませんか。

それでは、添加物ヒドロキシプロピルセルロースにつきましては、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、ヒドロキシプロピルセルロースが添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADIを設定する必要はないということによろ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、続きまして、動物用医薬品ピルリマイシンに関しまして、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2-2に基づきまして御説明をさせていただきます。本品につきましても、1回御説明をしておりますので、簡単に御説明をさせていただきます。

資料2-2を1枚めくっていただきますと、冒頭にピルリマイシンの構造式が出ておりますが、このような形をした化合物でございます。これは、クリンダマイシンとかリンコマイシンとかというような抗生物質と類似の抗生物質ということでございまして、動物用医薬品としてはウシの乳房炎の治療に用いられるということでもあります。

類似の薬でありますリンコマイシンとクリンダマイシンにつきましては、ヒトに対する利用と承認というのがございますけれども、ピルリマイシンそのものについては、ヒトには使ってはならないということでもあります。

諸外国では、やはり同じようなウシの乳房炎の治療に広く用いられているというものでございます。

本品につきましては、各種毒性試験が行われておりまして、4ページ辺りから「ラットを用いた3ヶ月間亜急性毒性試験」の結果が5ページにわたって書いてございますけれども、そこに書いてございますように、5ページの「ラットを用いた3ヶ月間亜急性毒性試験」の最後の辺りのパラグラフにありますように、大量投与した場合は、肝臓の絶対重量の減少とか、あるいは相対重量の減少、腎臓の絶対重量の増加というようなことが報告さ

れておりますけれども、一応、安全性については無影響量というものは設定できるだろうという御評価でございました。

本品につきましては、慢性毒性試験が行われておりませんで、このものについての専門調査会での御議論も、慢性毒性試験を欠いても本品について評価ができるかどうかということについて御議論が重ねられたという状況でございます。

結論といたしましては、専門調査会においては、14ページ辺りから御覧いただきますと、14ページの上のところに「発がん性について」という大括弧で囲ってある項目がございますが、その最後の2行のところを御覧いただきますと書いてございますけれども、専門調査会としては「発がん性試験を欠いていてもADIの設定は可能であるが、慢性毒性の知見がないことから、毒性の評価にあたってはこれを考慮する必要がある」。ですから、安全係数を余分にとるという形での考慮をする必要があるのではないかという御議論でございました。

それで、15ページにございますけれども、「一日摂取許容量(ADI)の設定について」ということで、ここでさまざまな試験における無影響量と、生物学的ADIと申しますか、ヒトの腸内細菌叢に対して影響がある量はどれくらいなのかという2つの側面から評価が行われまして、最終的には16ページにございますように、ピルリマイシンのADIとしては0.008 mg/kg 体重/日とするのが適当ということになったものでございます。

この数字は、国際機関の評価と同じ数字でございまして、これに対してアメリカのFDAが設定している数字は0.01 mg/kg 体重/日で、ちょっと大きな数字でございますが、それに比べて、EUでは0.006 mg/kg 体重/日ということで、少し小さめの数字になっているということでございます。我が国の専門調査会の評価は、国際機関の評価と同じ数字になったという状況でございます。

この結果に基づきまして意見・情報の募集をさせていただきましたが、これは最後のページをめくって1つ戻っていただきますと参考2というのがございますが、ここに書いてございますように、1通の御意見がございました。それで、1通の御意見の中に3項目の御指摘がございました。

このそれぞれについて専門調査会で御議論をいたしまして、1つはADIについてEUの数字、EUの数字というのは、国際機関と我が国の専門調査会の評価はヒトでのデータを根拠に決めているわけですが、EUは生物学的ADI、腸内細菌叢に対する影響を基に計算をして、少し小さめの数字になっていると思うのでありますが、専門調査会としては、腸内コロニー形成に対する攪乱の作用についても十分検討して、腸内コロニー形成耐性に

対する影響よりも、むしろヒトのボランティアに対する影響を見た試験の方でA D Iを決める方がより現実的と申しますか、安全性に配慮した結果になるだろうということで、A D Iについては0.008 mg/kg 体重/日になったという御説明をしたところでございます。

2番目の御指摘は、ヒトで使われている類似の抗生物質と交差耐性が生じる可能性があるので、薬剤耐性に関する情報も収集して評価をすべきではないかという御意見でありまして、専門調査会としては、本品については残留基準設定のための毒性評価、A D Iの設定ということを求められているので、耐性菌の摂取に係る評価というのはまた別の評価の場で評価がされることになるでしょうということになっております。

最後の3点目でございますが、慢性毒性試験と発がん性試験が行われていないということが指摘されておりまして、*in vitro*及び*in vivo*の遺伝毒性試験が陰性なので発がん性試験を要しないというのは理解できるけれども、せっかくガイドラインがあって、動物用医薬品については慢性毒性試験はやるべきだとしてあるんだから、本件のケースが前例となって慢性毒性試験をみんなやらなくなってしまうというのは問題だから、どういう場合に慢性毒性試験が免除できるのかというのをはっきり書いたらどうだという御意見でございました。

これは、専門調査会は、ピルリマイシンについては同系統の複数の薬剤がヒトで古くから用いられているということとか、あるいは、勿論、遺伝毒性が疑われることはない、遺伝毒性がないという研究報告があるというようなことから、総合的に評価して、この発がん性試験は要らないということになったけれども、こういうことをどういう場合に発がん性試験あるいは慢性毒性試験が要らないかということをおあらかじめ言うというのは非常にリスクも大きいし、むしろ問題であると考えられるので、免除できる場合を特定することは適当ではないと考えていますというお答えになっております。

これらのお答えをした上で、専門調査会といたしましては、原案どおりの食品健康影響評価のとりまとめでよろしいのではないかと結論になりまして、3月9日付けで専門調査会の座長より委員長あて報告書が提出され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。ただいまのピルリマイシンの説明あるいは記載事項に関しまして、何か御意見あるいは御質問ございませんか。

それでは、動物用医薬品ピルリマイシンにつきましては、動物用医薬品専門調査会におけるものと同じ結論となりますが、ピルリマイシンの一日摂取許容量を0.008 mg/kg 体重/日と設定するというところでよろしゅうございましょうか。

(「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、次に「(3) 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価について」、企画専門調査会においてその審議が行われましたので、担当委員の寺尾委員長代理から報告をお願いいたします。

寺尾委員 それでは、御報告申し上げます。

企画専門調査会は、第9回の会合を2月18日に行いました。第9回会合では、食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価についてということで、いろいろな候補につきまして審議をいたしました。

その結果は、本日の資料3-1にございますように、ここに①から④が書いてございますけれども、この4つの案件を候補として選定いたしましたので、詳細につきましては事務局から御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、資料3-3と3-4に基づきまして、各候補について御説明させていただきます。

まず、「1. 加工食品中に生成されるフラン」でございますけれども、フランという物質は炭素4つ、酸素1つを含む5員環の芳香族化合物でございます。通常の加熱処理技術(調理、瓶詰、缶詰)の過程で生じると考えられております。海外の調査によりまして、缶詰、瓶詰などの多くの食品から検出されております。

どうしてフランが問題かといいますと、国際がん研究機関(IARC)による発がん分類でグループ2B、すなわちヒトに対して発がん性を示す可能性があるからでございます。動物実験では発がん性があることは確認されておりますけれども、健康影響に関する試験データが少ないということもございまして、動物実験でのリスクがヒトに与える影響を予測することが難しい状況でございます。

「(2) 参考」のところがございますけれども、諸外国の状況について整理させていただいております。

米国では、食品医薬品庁(FDA)が昨年5月に加熱加工食品の中にフランが含まれているということを確認したために、低いレベルのフランと健康についての科学的検討を行うことを発表しております。

カナダ政府の保健省では、フランのファクトシートをホームページで公開しております。

欧州食品安全機関(EFSA)の科学パネルは、2004年12月に諸外国の試験結果をとりまとめて、さらなる試験研究が必要であるとしております。

「２．食品中のクロロプロパノール類」でございますけれども、クロロプロパノール類といたしましては、３－モノクロロプロパン－１，２ジオール（３－ＭＣＰＤ）以外に、下の方にございますけれども、１，３ＤＣＰ、２－ＭＣＰＤ、２，３－ＤＣＰと、幾つかの物質があるわけでございます。

特に、この３－ＭＣＰＤにつきましては、大豆等の植物タンパクを加水分解処理して調味料を製造する際に生じる化学物質で、特にアミノ酸調味液を発酵によらない製造方法によって製造したしょうゆ等に多く含まれることが確認されております。

ＥＵでは発がん物質と見られておりました、２００２年に大豆を原料とするしょうゆと、植物たん白の加水分解物について、３－ＭＣＰＤの規制値 20 µg/kg 以下を設けております。

我が国では平成 14 年度に東京都が実施した検査結果によれば、調味料 14 検体について検出されなかったという事実がございます。

海外の状況でございますけれども、２００１年の第 57 回コーデックスの食品添加物専門家会議（ＪＥＣＦＡ）におきまして、３－ＭＣＰＤについての評価が行われておりました、暫定最大許容一日摂取量を、2 µg/kg 体重とすることを勧告しております。

１，３ＤＣＰにつきましては、耐容摂取量を設定することが適当でないというような評価がされております。

引き続きまして、３番目の案件のビタミン類でございますけれども、ビタミン類の過剰摂取等による健康評価に関しまして幾つか情報がございましたことから、ビタミン類の過剰摂取について候補とすべきかどうかということで企画専門調査会で検討してもらった結果、今回、候補として選定されたものでございます。

まず、ビタミンＣにつきましては、長期大量摂取によって胃腸に副作用を起こす可能性があるとか、あるいはひざ関節炎が悪化するおそれがあるとの情報がございました。

ビタミンＡにつきましては、骨粗鬆症のリスクが増えるとの情報がございました。

複合ビタミン剤につきましては、乳児に与えるとＴ細胞の機能が修飾され、ぜんそくや食物アレルギーを誘発しやすいとの情報がございました。

それから、ビタミンサプリメントと消化器系がんとの関連性を検討した結果、一部の組み合わせでは発がんリスクが高くなるという文献がございました。

一部のハーブやサプリメントでは、過剰摂取や医薬品との併用により、結膜炎、かゆみ、網膜出血、一時的な視力喪失などの副作用が報告されており、目に有害な作用を及ぼす可能性があるとの文献がございました。

ビタミンＥにつきましては、200 IU/day 以上摂取すると死亡リスクの増加が見られる、

あるいは、400 IU/day 以上では、摂取しない場合に比べて 10 % 以上も死亡リスクが増加するといったような情報がございました。

「(2) 参考」ということで、我が国におけるリスク管理の状況について整理させていただいているんですけども、厚生労働省が平成 11 年に「第 6 次改訂日本人のための栄養所要量」でビタミン類について許容上限摂取量を定めております。この詳細につきましては、資料 3 - 4 の 1 に整理させていただいております。そこがございますようなビタミン、無機質について上限値を設定しているということがございます。

もう一度本文の方に戻っていただきまして、いわゆる健康食品の過剰摂取に対する注意喚起が行われております。資料 3 - 4 の 2 のところに、注意喚起を行った通知等のタイトルが記載されております。

それから、平成 16 年「日本人の食事摂取基準」でビタミン類について推奨量や目安量を定めて、許容上限摂取量を定めております。資料 3 - 4 の 3 でございます。そこに掲載してございますような栄養素につきまして、上限量が定められております。

海外では、英国食品基準庁 (F S A) が平成 15 年にビタミン、ミネラルの許容摂取量を発表しております。具体的なビタミン等の種類につきましては、資料 3 - 4 の 1 ページ目の下の 4 のところに記載させていただいております。

なお、ビタミン E につきましては、当委員会が現在酢酸 トコフェノールとしての評価の要請を受けておりまして、審議を行っているという状況でございます。

最後に、「4 . 塩化ビニール等の合成樹脂を主原料とする容器包装資材 (ラップ類)」でございますけれども、これにつきましては、食品安全モニターと「食の安全ダイヤル」から情報提供があったということで候補とさせていただいております。

どのような情報提供があったかと申しますと、塩化ビニールを含むラップに対して、アレルギー症状を起こす者もいるため、安全性を評価してほしい。

スーパーではラップ材が直接食品と接触している。塩化ビニール製品は、その結合の特異性から、ある条件下では急激に結合力を失い、脱落分離を起こすことを聞いた。

シックハウス症候群の人の多くは、塩化ビニールに使用される可塑剤によりアレルギー症状を発症する。評価をしてほしいという要望がございまして、評価候補としたものでございます。

参考までに、食品に接触する容器包装については、食品衛生法に基づき、厚生労働省が規格基準を設定し、既に管理しており、更に業界団体の自主基準も設けられているということで、厚生労働省が定めております規格基準につきまして、資料 3 - 4 の 2 ページに具

体的な容器包装の基準を掲載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。

それでは、ただいま説明のありました4つの案件の候補につきまして、案件として取り上げるべきかどうか、皆さんの御意見をいただきたいと思います。案件候補ごとに御意見をいただければと思いますが、まず加工食品に生成されるフランについてはいかがでしょうか。

寺尾委員 このフランなんですけれども、これはいろいろな食品の中に、非常に微量ですけれども、入っているということが最近大分わかってきて、なおかつ、今、説明がありましたように、どうもヒトに発がん性があるのではないかとということで非常に世界的に注目を浴びているわけなんです。

これは、欧米で評価をし始めているんですけれども、どうやらデータが非常に少ししかない、評価を行うのにやはりデータが少し不足しているというような状況だろうと思います。

日本では、昔からいろいろな化学データただ乗り論というのがありまして、日本は余り実験をやらないで外国でやったデータを利用するだけだということをずっと長いこと非難されてきているんですけれども、非常にいいチャンスですから、これは日本でもこの問題で、動物実験とかいろいろなデータを集めて、国際貢献というか、そういうことを行うチャンスではないかと思いますので、そういうちゃんとした必要なデータが何かということを見極めて、データを取って、そういう状況を見て、それで日本で、我々が食品健康影響評価の必要があるだろうかということを決めていくのがいいのではないかと思います。

寺田委員長 どうもありがとうございました。ほかにございませんか。

先生、どうぞ。

本間委員 今の寺尾先生の意見に、私、賛成でございます。

あと、このフランという物質自身が食品をいろいろな加工工程で加熱するとか、調理するとか、そういうときに、それは食品の成分の間で反応が起こってできるものということで、現象とすれば極めて広く起こっていることでありまして、その量の大小だけの問題だと理解しております。

したがいまして、確かに今の調査のターゲットは、この1点なのかもしれませんが、これが調査をやっていけばどうやって生成するんだ、どうやってそれを制御できるかということに必ず行き当たると思いますので、実験は、私、今、提案のとおりだと思いますが、

そういう背景で、どうやって食品中に生成するんだということを含めた調査でしょうか、それをすることがやはり必要ではないかと思っております、是非推進していただきたいと思っております。

あとデータというか、特にそういうときに調べる順序性において、やはりほかに例が少ない伝統食品とか日本の固有の食品からもデータは大事ではないかと考えております。

寺田委員長 どうもありがとうございました。ほかにございますでしょうか。

まずは、今のお話を伺って、情報を集めて、多分、IARCで2Bにカテゴライズされているから、そのときのいろんなディスカッションペーパーの下にいろんなデータがありましようから、どれほどの動物実験をやって、どういうのが足りないのかとか、フランがどういうふうなもので、どういうものがリングになってコリンになるとか、そういうようなことを、情報をまず集めて、足りないところがあればそれを付けていく。

ですから、先ほどおっしゃいましたように、日本の食品の中で特に多そうなものがあるのかどうかとか、そういうことも含めまして、情報をまず集めて、国際貢献もそうですし、国民の皆さんにそういう事実を知らせていくと。必要に応じては、動物実験も必要かもわからないと。そういうことでよろしゅうございますか。

(「はい」と声あり)

寺田委員長 それでは、これは自ら評価するという事の中に取り入れます。次に、食品中のクロロプロパノールです。

どうぞ。

小泉委員 この物質に関しましても、やはり発がん性の問題が云々されているんですけども、普通の醸造では出てこないんですが、たん白を塩酸で分解して起こってくる副産物としてこういった3-MCPDとか1,3DCPというのが出てくるんですが、これを動物実験で見ますと、我々が摂取する可能性のある量の数千倍以上、数万倍で出てきたという結果でございますし、また、いろんな国の3-MCPDの規制も国によって数十倍の差があるということで、今後もう少し現状の実態、我々がどれぐらい摂取しているのかという実態調査をしっかりと見極めて評価していくべきか、考えるべきだと思います。

そういった結果から、現実には、今、すぐさま健康障害が起きるとはちょっと想像できませんので、やはり、まず第一に実態調査が必要ではないかと考えます。

寺田委員長 どうもありがとうございました。ほかにございませんでしょうか。

しょうゆといっても広うございまして、日本の方のしょうゆはここに書いてあります東京都の方の調査ではなかったわけで、塩酸を使って加水分解をするときの方で出てくる可

能性があるとか、去年、オーストラリアへ杉浦課長と一緒にいったときも、向こうではこれは問題になっていました。日本のは大丈夫だろうという話ですから、今、小泉委員が言われたように、ちゃんと情報を集めて、どういうしょうゆにはあるのか。また、あるいは、しょうゆ以外にもこういうのはあるのかどうかということ、まず情報をきちっと集めるということから始める。

本間委員 こういう塩酸加水分解でたん白質からうまみ味成分を取るというのは、戦後の日本でよく行われていた方法なんです。我々もかつてそれを食べていた時代があるということです。実際には東南アジアで我々のような醸造タイプのしょうゆというのは必ずしも主流じゃないんです。ですから、あちらから入ってくる加工食品というのは、もしかしたらケアしなければいけないかもしれないと考えます。

寺田委員長 ありがとうございます。貴重なご意見で、加工食品に入っている可能性は可能性としてありますね。そういうことで情報を集めるということによろしゅうございますでしょうか。

次にビタミン類の過剰摂取について何かございますか。

坂本委員 ビタミンだけではなくて、ミネラル類も含めてですけれども、サプリメントが出てまいりましてから、かなり過剰摂取というのが憂慮されているので、特に年齢別の摂取量も、親がサプリメントを飲み、そのまま子どもに与えるというところでのいろいろ問題が起こってくるだろうと思うんです。

では、どれだけ食べれば過剰であるかというのを調べるのは、一応厚生労働省が今、食物摂取基準量、いわゆる栄養所要量を管轄しておられます。その中で栄養素摂取量の最大限の量まで決めてあるビタミンと決められていないビタミンというのがあります。

それに併せて、では、どのくらい摂っているかというのを調べるのに国民健康栄養調査というのがあるんですが、その調査の中で用いる日本食品成分表に、このビタミン類が出ていないものもあるわけです。ですから、上限を決めてあっても、どれだけ摂ったのかというのが、今の調査方法ですと、数値が出てこないというビタミンもあります。最近の16年度の調査データもまだ発表されておられません。

今度、第7次の食品摂取基準が決まる予定なんです、これもまだ発表されておられません。こういう現状について厚生労働省の管理措置についての御説明をいただければ、正しい情報を発信できるのではないかと思います。

寺田委員長 ありがとうございます。ほかにもございませんでしょうか。厚生労働省に一度説明をお願いして、実情を把握してから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 塩化ビニール等の合成樹脂を主原料とする容器包装資材、ラップ類のことについてのことでございますが、いかがでございましょうか。御意見ございましょうか。

本間委員 ここで説明にあることは、何となく理解できる対象だと思っておりますが、やはりこういうことに関して、既に管理措置が取られているというデータが出ておりまして、そういう措置について、既にやっておられる厚生労働省の方から御説明をしていただければというのがあると対処しやすいんじゃないかと思っておりますが、場合によってはいろいろなファクトシート等で対応するということもあり得ようかと思っておりますが、いかがでございましょうか。

寺田委員長 やはり厚生労働省から説明を受けてということによろしゅうございますか。消費者の方は随分気にはなさっておられるので、説明を聞いて正しい情報を知らせてあげるのはいいいことでないかと思えます。

それによろしゅうございますか。では、重々お願いいたします。

それでは、まとめますと、加工食品中に生成されるフラン及び食品中のクロロプロパノールにつきましては、情報収集も含めまして、調査研究を実施いたしまして、その結果を踏まえて、評価の必要性を検討することとし、ビタミン類とラップ類につきましては、実際に管理をしている厚生労働省から説明を求めることといたしたいと思えます。それによろしゅうございますね。

それでは、事務局の方で対応をよろしくお願いいたします。

次は『「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について(2月分)』、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4を御覧いただきたいと思えます。

2月に「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等ということでございます。全体で76件ございました。2月につきましては、モニター募集を行った関係もございまして、そういう問い合わせに対して「食の安全ダイヤル」のPRも積極的にさせていただいて、例月より少し多かったというようなことでございます。

委員会関係の質問では、そもそもダイヤルとはどういう機能を持ったものですかとか、あるいは季刊誌、用語集の問い合わせとか、調査会の開催日程等の問い合わせがございました。

そのほか、既にFAQをつくっているものでございますけれども、人工甘味料等添加物とか、あるいは農薬の安全性一般についての問い合わせとか、そういった安全評価に用い

られる毒性試験についての問い合わせ。

また、BSE関係では中間とりまとめでvCJDの推定を行ったものがございますけれども、その考え方についてのなどの問い合わせがございました。

そのほか、追加でFAQをつくるものとして4つほど用意してございますので、そちらの方の御説明に移らせていただきたいと思います。

まず、最初に1ページ目の後段の方でございますが、食品安全委員会で行う食品健康影響評価の対象について教えてください。医薬品も対象となるのかという点でのお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、食品健康影響評価はすべての飲食物を対象としておりますけれども、薬事法で規定されている医薬品及び医薬部外品は対象外となっておりますということで用意してございます。

2番目に、遺伝子組換え食品の安全性について、どのような考え方で評価されているのかわかりやすく教えてくださいといった問い合わせがございました。

アンサーの方ですけれども、遺伝子組換え食品の安全性評価に当たりましては、既存の食経験のある食品と比較し、遺伝子組換え技術による付加されることが予想されるすべての性質の変化につきまして、その可能性も含めて評価を行うこととしてあるということでございます。

具体的には挿入されますDNAの構造・機能などの情報を基にしまして、挿入されるDNAが新たにつくられるたん白質が、毒性やアレルギー誘発性を持たないのかどうか。目的としないたん白質ができないのかどうか。できていたとしても、安全性上の問題はないのかといったようなこと。

また、組換え体中の栄養素、栄養阻害物質等の構成成分や量が大きく変化しないかなどについて詳細に評価しておるということで説明をしております。

それらの具体的な評価内容については、評価基準がございますので、ホームページを御覧いただきたいというものを用意してございます。

BSE関係で2つほど用意してございます。1つは、vCJDの潜伏期間についての問い合わせがございました。

アンサーの方ですけれども、昨年9月の中間とりまとめの中では、vCJDの潜伏期間につきまして、ヒトにBSEプリオンが感染して、中枢神経系に広がっていくことについては、時間的経過も含め不明である。

また、vCJDの潜伏期間の長さについてもわかっていない。仮説では数年から25年以

上と幅広いとされていますということを紹介させていただいています。

3 ページ、これまで日本で確認されている B S E 感染牛について、概要を教えてくださいということで、これは既に F A Q をつくっておりますけれども、15 頭目の感染牛が発見された関係で問い合わせがございましたので、事実関係を追加更新したということがございます。

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、どなたか御質問ございませんでしょうか。

よろしゅうございますか。

そのほかに全体として今日ございますか。

小木津総務課長 特にございません。

寺田委員長 それでは、本日の委員会のすべての議事は終了いたしました。委員の皆様から特別ございませんですね。どうもありがとうございます。

以上を持ちまして、食品安全委員会第 85 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、3 月 17 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。

まず、11 日、9 時 30 分からプリオン専門調査会が公開で開催。

14 時から遺伝子組換え食品等専門調査会が公開で開催。

同じく金曜日 15 時から遺伝子組換え食品の専門調査会が 15 時から非公開で行われます。

14 日月曜日、14 時から、器具・容器包装専門調査会が非公開で開催。

16 日水曜日、10 時からリスクコミュニケーション専門調査会が公開で開催。

同じく 16 日水曜日、14 時から農薬専門調査会が公開で開催。

15 時から、この農薬専門調査会が非公開で行われます。

16 時から、新開発食品専門調査会が非公開で開催。

17 日木曜日、委員会のある日ですが、10 時から緊急時対応専門調査会が公開で開催を予定いたしております。

本日 15 時からヴァラ O I E 事務局長の講演会がございます。

以上でございます。

これで本日の委員会を終わります。