

食 品 安 全 委 員 会 企 画 専 門 調 査 会

第 17 回 会 合 議 事 録

1 . 日 時 平成 18 年 12 月 4 日 (月) 13:58 ~ 15:58

2 . 場 所 委員会大会議室

3 . 議 事

(1) 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・検討について

(2) 平成 18 年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について

(3) その他

4 . 出 席 者

(専 門 委 員)

富永座長、飯島専門委員、市川専門委員、伊藤専門委員、内田専門委員、
近藤専門委員、佐々木専門委員、澤田専門委員、鋤柄専門委員、西脇専門委員、
山根専門委員、山本専門委員

(参 考 人)

服部専門参考人

(食 品 安 全 委 員 会 委 員)

小泉委員、長尾委員、畑江委員、本間委員、見上委員

(事 務 局)

齊藤事務局長、日野事務局次長、小木津総務課長、國枝評価課長、吉岡勧告広報課長、
境情報・緊急時対応課長、永田リスクコミュニケーション官

5 . 配 布 資 料

資料 1 < 平成 18 年度 > 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

資料 2 平成 18 年度自ら評価案件決定までのフロー

資料 3 平成 18 年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について
参考資料 1 平成 18 年度食品安全委員会運営計画

6 . 議事内容

富永座長 それでは、時間がまいりましたので、ただ今から第 17 回の「企画専門調査会」を開催させていただきます。

本日は、お手元の議事次第のところに「2 . 出席専門委員（13 名）」「今回の欠席委員（3 名）」の名簿がございますが、先ほど福士専門委員から急遽出席できなくなったという御連絡が入りましたので、本日の出席専門委員は 12 名、欠席専門委員が武見、福土、宮脇、渡邊の各専門委員でございます。

それから「3 . 専門参考人（1 名）」として、服部光雄専門参考人に御出席いただいています。

食品安全委員会からは、小泉委員、見上委員、長尾委員、畑江委員、本間委員に御出席いただいております。

続きまして、事務局から資料の確認をお願いしたいと思います。

小木津総務課長 それでは、資料の確認をさせていただきます。

お手元でございます議事次第でございますが、先ほど座長がお話をされたとおり、出席専門委員のところに変更がございますので、御訂正いただきたいと思います。

議事次第の裏側に、配付資料の一覧がございます。

配付資料の一覧の中には載ってございませんが、座席表がございます。これも急遽福士専門委員が御欠席ですので、訂正願いたいと思います。

資料 1 は「<平成 18 年度> 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」ということで、前回の御議論の結果、残った 5 案件を再度資料化したものでございます。後ほど御説明をさせていただきます。

資料 2 は「平成 18 年度自ら評価案件決定までのフロー」でございます。前回までに御説明をさせていただいたものに若干修正を加えたものでございます。12 月の今日の会合で、更に自ら評価の案件の絞り込みをしていただいた上で、それを受けて、委員会の方に御報告いたしますが、委員会の方でまた審議をされ、この取扱いが決められるということでございます。また、自ら評価の選定の考え方などの資料も再度付けております。それが資料 2 でございます。

資料 3 は、後半の段階で御議論いただきますものでございますが、「平成 18 年度食品安

全委員会運営計画の実施状況の中間報告について」という資料でございます。左側に運営計画の記述がございまして、その進捗状況を右側にまとめたものでございます。

参考資料は「平成 18 年度食品安全委員会運営計画」の本体をお付けしております。

資料は以上のとおりでございます。

富永座長 ありがとうございます。

それでは、お手元にある議事次第の裏側に「4. 議事」が載っておりますが「(1) 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・検討について」の審議に入りたいと思います。

この資料に関連しては、事務局から御説明をお願いします。

境情報・緊急時対応課長 それでは、資料 1 に基づきまして、御説明をさせていただきます。

本日、御説明いたします「<平成 18 年度> 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」は、前回、御審議をいただきました結果、5 件の候補に絞られております。この 5 件につきまして、事務局でリスク管理機関へ説明をし、リスク管理の現状について、更に調査をいただきますとともに、評価する視点を考慮した上で整理をいたしました。

資料 1 をめくっていただきますと、裏側に 5 件の項目が並んでおります。

1 ページから順番に御説明をさせていただきたいと思います。少々お時間を頂戴させていただきます。

「1 ひじき中の無機砒素に関する食品健康影響評価」でございます。

「危害要因の概要」でございますけれども、ヒジキは発がん性が認められている無機砒素を多く含んでおります。近年、有機砒素、無機砒素ということで、形態別の砒素化合物分析ができるようになりまして、食品から摂取する無機及び有機砒素量に関する研究が進展しております。

2004 年 7 月に英国食品基準庁 (FSA) が日本産のヒジキに無機砒素が多く含有されていることから、摂取しないよう助言をしております。

「国内」の現行の基準値等でございますけれども、食品中の基準値としまして、総砒素として 1.0ppm という基準がございまして、また、日本ナシ等につきましては、3.5ppm ということになっております。

清涼飲料水の規格基準としまして、食品衛生法に基づきまして、原水基準が 0.05mg/L 以下。成分規格としまして、検出するものであってはならないということになっておりま

す。食品添加物中の不純物の基準としまして、食用色素に含まれる不純物としては、2 ppm 以下。添加物（摂取量の多いもの）につきましては、1～2 ppm 以下。添加物（摂取量の少ないもの）につきましては、4～5 ppm 以下となっております。

水道水の基準につきましては、総砒素としまして、0.01mg/L 以下ということになっております。

現行の管理措置ですけれども、厚生労働省では、ヒジキ中の砒素に関する Q&A を作成しまして、ホームページに掲載しております。この欄の 5 行目からになりますが、ヒジキの 1 日当たりの摂取量は約 0.9g となるということで、英国食品基準庁 FSA が調査した乾燥品を水戻ししたヒジキ中の無機砒素濃度は、最大で 22.7mg/kg ということで、仮にこのヒジキを摂取するとしても、毎日 4.7g、1 週間当たり 33g 以上を継続的に摂取しない限り、砒素の暫定耐容週間摂取量（PTWI）を超えることはないということで、0.9g と 4.7g の間に差があるということでございます。

農林水産省では、優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質のリストを作成しておりますが、砒素につきましては、直ちに実態調査あるいは技術の開発といったものを行うべきとしております。

また、サーベイランス・モニタリング中期計画におきましても、実態調査を実施中でございます。

「国際機関」として、コーデックス委員会の食品添加物・汚染物質部会におきましては、砒素についての食品の基準値の検討を中断しております。

といいますのは、～ にございますように、砒素利用の減少とか排出源対策が進展しておりますので、環境中の濃度が減少している。

としまして、食品からの無機態の砒素の摂取による PTWI の超過は認められない。

としまして、化学的な形態や形態別の毒性の明確化、形態別の分析法が開発されるまでは、最大基準値をどの形態に適用すべきかの十分な根拠がない。

としまして、将来、無機態の砒素の規制値は、毒性の面から 3 価の砒素と 5 価の砒素について設定する必要がある。

こういったことから、当面検討の中断をしております。

また、WHO の飲料水質ガイドライン（1993 年）につきましては、暫定ガイドライン値として、10 µg/L という数字が決められております。

「諸外国等」におきましては、先ほどの英国がヒジキを摂取しないよう助言をしております。

また、豪州・ニュージーランド、カナダ、香港につきましても、同様な助言がなされているということでございます。

2 ページは「リスク評価の実施状況」ということで「国内」でございますけれども、現在、当委員会におきまして、審議されております清涼飲料水の規格基準を改正することに係る化学物質の食品健康影響評価に砒素が含まれております。

「国際がん研究機関（IARC）」におきましては、無機砒素をグループ 1（ヒトに対して発がん性を示す）というものに分類をしております。

FAO / WHO の JECFA でございますけれども、83 年の会議におきまして、ヒトにおいては発がん性の可能性があるとしまして、無機態砒素の PTDI、暫定の耐容 1 日摂取許容量を 0.002mg/kg 体重と設定しております。

次の でございますが、1988 年、PTWI、これは耐容週間摂取量ですけれども、0.015mg/kg 体重と設定しております。ただ、魚を多量に摂取する集団におきましても、特に健康障害の報告はなく、食習慣を変えるべきとの勧告はしておりません。

「参考データ」ですけれども「国内生産量、輸入量等」でございますが、国内生産量（生重量）につきましても、平成 15 年で 7,207 トンとなっております。また、輸入量（乾燥重量）につきましても、同じく 15 年に 6,603 トンとなっております。

「食品における含有量」でございますが、英国の調査、2004 年 7 月ですけれども、水戻し前と水戻し後に分けておりまして、無機砒素につきましても、御覧のように水戻しをすればかなり差があるというデータが得られております。

農林水産省におきましては、国産農産物の鉛、砒素等の含有実態調査を実施しております。

「推定一日摂取量」でございますけれども、厚生労働省の 16 年度のトータルダイエツト調査結果によりまして、総砒素量としまして、192 μ g/日ということになっております。

「調査研究の実施状況」でございますが、農林水産省は 17 年度からリスク管理型研究におきまして、3 年間の予定で砒素の形態別の含量、砒素化合物の安全性、体内における砒素の吸収等について研究中でございます。

また、当委員会におきましても、本年度の調査事業におきまして、ヒジキに含まれる砒素の評価基礎資料調査を実施中でございます。

最後に「リスク評価を行う上での留意事項」としまして、現在、先ほど申し上げましたように、当委員会としましても、清涼飲料水中の砒素について、リスク評価の準備中でございます。

2つ目の としまして、ヒジキのみを対象としているリスク評価を行った場合、外のすべての食品、飲料等からの暴露を考慮した評価が必要となってまいります。

また、委員会におきましては、ヒジキ中に含まれる無機砒素に関する調査に、本年度着手したばかりであり、データの蓄積に時間を要するということでございます。

「2 食品への放射線照射に関する食品健康影響評価」でございます。

「危害要因の概要」でございますけれども、食品への放射線照射は、病原性細菌、害虫、作物の生物細胞において、放射線により生成するフリーラジカルが DNA に対して作用することによりまして、細胞死が起こることなどを利用して、食品の殺菌、殺虫、発芽抑制などを目的として行われております。放射線の照射量で作用の程度が変わるため、それぞれの目的に応じた量の放射線が照射されております。海外では、食品として、香辛料、野菜、果物、穀物、食肉、食肉製品、魚介類などに応用されておりますが、日本では、パレイショの発芽防止のみでございます。

「国内」の「現行の管理措置」ですけれども、食品衛生法によりましては、 にありますように、放射線を照射した旨及び放射線を照射した年月日を容器包装、又は包装の見やすい場所に記載することを義務づけております。

次の ですけれども、食品衛生法に基づきます食品、添加物等の規格基準の中で、食品の放射線照射は原則禁止とされておりました。食品の製造工程または加工工程の管理のために、吸収線量 0.1 グレイ以下を照射する場合、これは食品中の異物混入などを探知するものでございます。

その外に、先ほど申し上げました発芽防止の目的で、パレイショに放射線を照射する場合のみが許可されております。

にありますように、吸収線量は 150 グレイを超えないことになっておりました。昭和 47 年以降、30 年以上実施されております。

「今後の管理措置の導入・見直しの予定等」ということで、これはあらかじめ専門委員にお送りしました資料の中になかったものを追加させていただいております。今年 10 月 3 日、原子力委員会は食品への放射線照射についてを取りまとめておりました。これを受けまして、厚生労働省は対応を検討中でございます。

「リスク管理の現状等」の「国際機関」でございますけれども、コーデックス規格としましては、線源は御覧のように、ガンマ線等ということで、最大吸収線量は 10K Gy を超えないという規格を設定しております。

コーデックスのサンプリング分析部会におきましては、照射食品のコーデックス標準分

析法としまして、欧州標準化委員会の作成した 10 種類の照射食品検知法を採択しております。

「EU」におきましては、2 つ目の の EU 指令のところでございます、まず の許可品目としましては、乾燥ハーブ、スパイス、野菜調味料。最大総平均吸収線量につきましては、コーデックスと同様に 10 KGy という数字を定めております。その外に、EU 各国で独自に個別の品目を許可しております。

次の 2004 年ですけれども、これが先ほどの欧州標準化委員会、CEN 標準分析法ですけれども、10 種類の標準分析法ということで、ここに書かれております香辛料類、食鳥肉、豚肉、牛肉、生鮮及び乾燥野菜、果物、貝類、チーズ、鮭、液体全卵といったものに分析法を定めております。

「米国」におきましては、2 つ目の にございますように、食品製造・加工・出荷における放射線照射規則というものを定めておりまして、寄生虫抑制を目的とした豚肉、成熟抑制を目的とした青果物、殺虫を目的とした食品、殺菌を目的とした香辛料・調味料、病原菌抑制を目的とした食鳥肉、牛肉などの赤身肉、殻付きの卵への放射線照射などが許可されております。

「その他」ということで、現在 52 か国及び台湾で 230 品目が許可されておりまして、実際には 31 か国及び台湾で 40 品目で実用化されているということでございます。

4 ページは「リスク評価の実施状況」の「国内」ですけれども、バレイショについて、昭和 46 年に食品照射運営協議会で検討がなされております。

「国際機関」におきましては、FAO / IAEA / WHO の合同専門家会議が 80 年に開かれておりまして、10KGy の総平均線量でいかなる食品を照射しても、毒性学的な危害を生ずるおそれがないと結論しております。

また、WHO 専門家委員会、92 年におきまして、確立した適正製造規範に従って照射された食品は、安全で栄養学的にも適合性があると結論をしております。

WHO 高線量照射に関する専門家委員会、87 年におきまして、10KGy 以上を照射した食品に関しても、いかなる線量でも適正な栄養を有し、安全に摂取できると結論をしております。

「EU」におきまして、同様に 10KGy 以下の照射食品につきましては、技術的データが示されている特定の食品の種類と照射線量についてのみ是認をしております。この時点では、10KGy 以上の毒性学的データは非常に限られているので、10KGy の上限を撤廃できないと結論しております。

「米国」におきましても、 にございますように、1 KGy 以下で照射した食品は、国民が摂取しても健康上の問題はない。1 KGy を超えて照射した食品でも、食事に占める割合が 0.01% 以下であれば、健康上の問題はないと結論しております。

「リスク評価実施上の留意事項」でございますが「調査研究の実施状況」につきまして、原子力委員会原子力特定総合研究というものが昭和 43 年から 63 年まで実施されておりました、ここに書かれております 7 品目を対象に健全性試験を行っております、問題はないとの結果が得られております。

厚生労働省の厚生労働科学研究食品の安心・安全確保推進研究におきましても、研究実施中でございます。

また、食品安全委員会におきましても、15 年度、16 年度に調査事業を行っております。

「リスク評価を行う上での留意事項」でございますが、最初の も追加をさせていただいております。原子力委員会取りまとめにおきまして、食品衛生法及び食品安全基本法に基づく有用性が認められる食品への照射に関する検討・評価の取組が進められるよう指摘されております。

なお、最後の ですけども、放射線照射技術の利用を食品へ拡大する問題につきましては、まずはリスク管理機関において、食品業界の要望及び技術レベル、輸入食品への利用可能性、照射食品の表示方法、検知方法、再照射の防止措置等を十分に踏まえて検討すべき課題と考えております。

「3 非定型スクレイピーに感染した小型反芻動物（めん羊と山羊）関連製品に関する食品健康影響評価」でございます。

「危害要因の概要」ですけども、まずスクレイピーは、綿羊とかヤギに発生する伝達性海綿状脳症（TSE）でございます、BSE と同様にプリオンタンパク質が病原体ということですが、ヒトに感染したという報告はございません。

近年、非定型スクレイピーという従来のもとは違うものとして、ヤギの BSE が確認されておりました、小型反すう動物関連製品を食することによるヒトへの TSE 感染が懸念されております。

BSE 株の特徴を有する非定型スクレイピーの発生状況は少なく、フランスの 1 例のみということで、あと、フランスとキプロスにおいて調査継続中ということになっております。

その下には、各国におきます綿羊、ヤギの非定型 TSE 報告数が書かれております。

「国内」の「現行の管理措置」ですけども、と畜場法等によりまして、生体検査が

行われて、TSE に罹患している疑いがあると判断した場合には、と畜解体禁止となっております。

また、と畜場法に基づきまして、12 か月齢以上の綿羊、ヤギにつきましては、ELISA 法によるスクリーニング検査が実施されております。また、扁桃、脾臓、小腸、大腸等、12 か月齢以上の頭部等につきましては、平成 16 年 2 月に除去・焼却について、義務化をしております。

食品衛生法に基づきまして、BSE 発生国からの綿羊及びヤギの肉等の輸入禁止をしております。

飼料安全法におきまして、反すう動物用の飼料につきましては、動物性タンパク質の含有を禁止しております。

家伝法におきまして、あらかじめお送りした資料に追加されておりますが、BSE 発生国からの綿羊及びヤギの肉等の輸入を停止しております。

伝達性海綿状脳症検査対応マニュアルにおきまして、症状を示したものにつきましては、殺処分を実施する。12 か月齢以上の死亡綿羊、ヤギにつきましては、TSE 検査を実施しております。

「国際機関」としまして、国際獣疫事務局、OIE の陸生動物衛生規約におきまして、TSE に汚染される可能性がある肉骨粉等につきましては、綿羊、ヤギへの給餌禁止といったものを掲げております。

6 ページは「EU」の状況ですけれども、EU も同様に哺乳動物由来タンパク質、肉骨粉の反すう動物への給与を禁止しておりますし、特定危険部位としましては、12 か月齢以上の綿羊、ヤギの頭蓋、扁桃、脊髄、すべての月齢の綿羊、ヤギの脾臓といったものを特定危険部位にしております。また、スタンニング、ピッシングの禁止、モニタリングの実施といったものをやっております。

「リスク評価の実施状況」の「国内」でございますけれども、非定型スクレイピーそのものの評価は行われていないものの、牛の BSE に係る評価において取り上げられております。

「国際機関」では、特に行われておりません。

EU (EFSA) 欧州食品安全機関におきまして、意見書が出されておきまして、5 行目ぐらいにありますが、飼料規制施行後に生まれたヤギに関して、その肉及び肉製品の消費によるヒトへの BSE 感染リスクは低いと考えられております。しかし、データ不足のため、今後ともヤギの BSE 感染価評価のための試験研究は必要不可欠ということでございます。

また、小型反すう動物での TSE の分類に関する意見書を 2005 年 10 月に出しておりまして、スクレイピーと非定型スクレイピーの再分類は、更にデータが増えれば可能と考えられるが、現在は時期尚早としております。

フランスの食品安全評価機関であります AFSSA でございますが、BSE がヤギに蔓延する可能性は、これまでのサーベイランス結果を考慮すると、現時点でほとんどないと言える。

ただ、 ですけども、牛では感染物質が特定部位に集中するのに対して、小型反すう動物では分散する。

としまして、乳の感染性は証明されていないが、血液から移行する可能性があるというところで、牛と同程度の保証はできないとしております。

イギリスの FSA におきましては、非定型スクレイピーは、実験的にマウス及び綿羊に感染させられることが確認されたことから、ヒトへの感染の可能性を考慮すべき段階にあると述べております。

「参考データ」としまして「国内生産量、輸入量等」ということで、綿羊は年間と畜頭数が 3,610 頭、ヤギは 3,396 頭と非常に少ない状況になっております。

また、肉の輸入量につきましても、綿羊は 2 万 6,000 トン。ヤギは 197 トンということになっております。

「推定一日摂取量」は、0.4g/ 日になっております。

「リスク評価を行う上での留意事項」ですけども、非定型スクレイピーの定義、試験法の開発、管理措置に関する情報を考慮の上、リスク評価を行う必要があるだろう。

その際には、リスク管理機関との協議が必要。

国内における非定型スクレイピーの発生もなく、国内での流通量も少ないというデータでございます。

「4 クロロプロパノール類に関する食品健康影響評価」でございます。

「危害要因の概要」ですけども、クロロプロパノール類のうち、3 - クロロ - 1 , 2 - プロパンジオール (3 - MCPD) には、ラットに対する腎毒性がありますし、1 , 3 - ジクロロプロパノールには、ラットに対する発がん性が認められております。

これは、植物性タンパク質を塩酸で分解して、酸加水分解植物性タンパク質、アミノ酸液と呼んでいますけれども、これを製造する際にクロロプロパノール類が少量副産物として生成される。

クロロプロパノール類が含まれる食品としましては、しょうゆ等の調味料が知られておりますが、これは本醸造ではなくて、特定の酸加水分解植物性タンパク質を原料としたも

のということでございます。その他、一部のチーズ等にも検出されております。

「国内」での基準値は、設定されておられません。

農水省におきましては、優先リストにおきまして、クロロプロパノール類につきましては、直ちに実態調査、リスク低減技術の開発等を行うものと分類をしております。

また、サーベイランス・モニタリング中期計画におきましても、優先度 A としております。

農水省のホームページで、食品中のクロロプロパノール類に関する情報を公表しております。

「国際機関」のコーデックス委員会の食品添加物・汚染物質部会ですけれども、クロロプロパノール類の生成を抑制するための行動規範を策定中でございます。

液状の調味料の 3 - MCPD の基準値として、現在、0.4mg/kg を原案として検討中でございます。

「諸外国等」におきましても、ここに書いてある諸国におきまして、3 - MCPD についての基準値が定められております。大体、1 mg/kg という数値になっております。

「リスク評価の実施状況」ということで「国内」では、特に行われておりません。

FAO / WHO の JECFA におきまして、3 - MCPD につきましては、PTDI、暫定耐容 1 日摂取量を 2 μ g/kg 体重/ 日と勧告しておりますし、2006 年 6 月でも、この PTDI を維持しております。

また、1, 3 - DCP につきましては、発がん性が認められたため、PTDI を設定することは適当ではないと結論しております。ただ、67 回会議におきましては、影響はあるということですが、暴露幅、これは Margin of exposure というものですが、これを用いた評価から、推定摂取量ではヒトの健康への概念は低いと結論付けております。

「EU」におきましても、JECFA の数値、PTDI を 2 μ g/kg 体重/ 日と設定しております。

「豪州・ニュージーランド」におきましても、基本的に 3 - MCPD の最大基準値を 0.2mg/kg としておりますし、1, 3 - DCP につきましては、0.005mg/kg と設定しております。

8 ページは、データ収集状況でございますが「国内生産量、輸入量等」につきましては、17 年度推定でしょうゆ生産量が 93 万 8,000KL。うちアミノ酸液使用しょうゆが 16 万 9,798 KL ということで、約 2 割弱ということでございます。

しょうゆの輸入量は、1,178 KL ということになっております。

農水省の実態調査、16、17 年度におきましての 3 - MCPD の含有量がここに書かれておまして、前のページの諸外国の 1 mg/kg といった数値から見ますと、かなり低い数値にな

っております。

また、東京都も調査をしております、調味料とか漬物、総菜 131 品目につきましての数値がこちらに記載されております。

「推定一日摂取量」につきましては、16 年度の実態調査に基づきまして、3 - MCPD の大人の平均的な摂取量は、0.7 μg と試算されております、JECFA 等の基準から見ると、かなり低い数字になっております。

「調査研究の状況」につきましては、現在、農水省が 17～19 年度にかけまして、トータルダイエットスタディを実施しております。

また、当委員会におきまして、17 年度に文献、評価書等の収集・整理を実施しております。

「リスク評価を行う上での留意事項」としましては、リスク評価を行う場合には、食品中の含有量及び摂取量に関するデータの充実が必要。現在、農水省で行っております調査研究の結果が 19 年度末に終了する予定になっているということで、これが活用可能になります。

最後に「5 フランに関する食品健康影響評価」でございます。

フランは、缶詰、瓶詰やレトルト食品の加熱過程で生成して、スープ、ソース、離乳食品等に存在するものでございます。揮発性でありまして、食品に検出されたとしても、温めて食べるものであれば、実際に摂取するフラン類の量は少ないというものになります。

「国内」の基準値は、特にございません。

農水省の優先リストにおきましては、やはり関連情報を収集する必要がある危害要因ということで、2 番目以降の位置付けになっております。

サーベイランス・モニタリングの中期計画におきまして、優先度は B ということでございます。

「国際機関」の基準値等も特にございません。

「米国」におきましては、FDA が 2004 年 5 月に、フランにつきまして検討を開始するというのでございまして、現在、いろんな食品についてのフラン含有量の調査を行いまし、データを公表しているところでございます。

「リスク評価の実施状況」につきまして「国内」では、特に行われておりません。

「国際機関」としましては、国際がん研究機関は、フランをグループ 2B ということで、ヒトに対して発がん性を示す可能性があるというものに分類しております。

欧州食品安全機関 (EFSA) につきましては、2005 年 1 月の 273 種のベビーフードの分析

では、フラン濃度は非検出から 112 µg/kg という数字を公表しておりますが、今後より一層の研究が必要としております。

「参考データ」としまして、FDA も同様の調査結果を公表しております、不検出～173.6ppb となっております。

日本人の推定 1 日摂取量についての情報はございません。

厚生労働省は、フラン濃度の実態を把握すべく、分析法の検討と実態調査を行っております。いろんな植物油等の調査では、検出限界以下～98ppb という数字が示されております。

また、農水省も 17～19 年度にトータルダイエツトスタディを実施しております。

当委員会におきまして、17 年度に文献、評価書等の収集・整理を実施しております。現時点では、大きな問題になるとは考えられない。今後、問題となるのは、フランの遺伝子障害性発がん物質であることが確実となった場合、並びに特に高濃度のフランを含有する食品が見つかった場合と考えられるということで、更なる研究は待たれるという報告になっております。

最後に「リスク評価を行う上での留意事項」でございますが、リスク評価を行う場合には、食品中の含有量及び摂取量に関するデータも必要。農水省における摂取量に関する調査研究、厚労省における分析法の検討と食品での実態調査によるデータ蓄積が期待されるものでございます。

以上でございます。長くなりまして、失礼いたしました。

富永座長 大変御丁寧かつ的確な御説明をありがとうございました。

今回は 5 項目について、どれを採択するかということをお審議いただきますけれども、振り返りますと、もともと 10 項目が候補に挙がっておりまして、その中から今日の 5 項目が絞り込みで残されているわけです。当初の予定で大体処理能力等々を考えると、項目は 2、3 件に絞り込む必要がございます。本日は 5 項目の中から、最終的には 2、3 項目を残して、本格的な検討に入るように持っていきたい思います。

今から各 5 項目を一つ一つ御審議いただきますけれども、資料 2 の 1 枚目の裏側を御覧いただきますと、いろんなルートで候補品目が挙がっているわけです。

別添 2 にございますように、ここでは対象候補の選定の考え方としまして、これは何回も出ておりますけれども、大事ですから復習しますと「国民の健康への影響が大きいと考えられるもの」。皆さんがたくさん食べているようなものです。

「危害要因等の把握の必要性が高いもの」。これも大事でしょうね。

「 評価ニーズが特に高いと判断されるもの」。

この3点を考慮しまして、今から絞り込みを行いたいと思います。5項目ございますから、1つずつ、これについてはどうかということ議論していきたいと思います。

「1 ひじき中の無機ヒ素に関する食品健康影響評価」をどうするかということでございますが、どなたか積極的な御意見、これは是非検討すべきだ、あるいはこれはパスしていいというような御意見がございましたら、御遠慮なくどうぞ。山本専門委員とか伊藤専門委員は、どうですか。

山本専門委員 ヒジキだけをとらえると、現状でリスク評価はかなり終わっているのではないかと思うんですけども、残念ながら、水産物全般に若干砒素が出てくる事実があるとすると、やはり日本人が食べている食品の中にどのぐらい砒素が入っているかというようなことの調査というのは、今後とも続けていく必要があるかなと思いますので、取り上げ方をヒジキの砒素とするのか、食品全般の砒素とするのかを考えなければいけないのかなという感じがします。

富永座長 つまり、砒素全体が海産物全部に広がるかとか、そういうことですね。

山本専門委員 海産物全部というか、特に海藻類には明らかにヒジキ以外にも砒素が出てきますし、それ以外の魚介類の中にも砒素が入っているものが見つかるんです。

1つは、なぜそういった水産物の中に砒素が入り込むのかというのがよく分からないところもあるんですけども、その辺のことも含めて、検討をいただければと思うんですけども、これをリスク評価という形にするのか、ファクトシートという形で日本人の食品の中の砒素というような形にするのか、どちらかなと思います。

そんなことを考えております。

富永座長 ありがとうございます。

大変いいイントロをしていただいたと思いますが、外にどなたかございますか。服部専門参考人、どうぞ。

服部専門参考人 これは厚生労働省の方に聞いた方がいいのかもしれないんですが、1枚目のところに、要するに、食品衛生法で残留基準値として、総砒素ではありますけれども、一部の食品に数字が決まっているわけです。食品衛生法からすると、決まっていない食品は、今、山本専門委員がおっしゃった水産物も含まれるんですが、例の一律基準の0.01ppmで規制されてしまうと思います。

そうすると、一方で、裏に書いてありますけれども、乾燥砒素中の濃度が明らかにppmオーダーだということになると、厳しく言うと、今の砒素は全部食品衛生法で違反だとい

う矛盾を抱えていると思います。確かに、残留基準値は意図的に使う農薬、動物用医薬品を規定していますし、海産物等は汚染物質として入っているのかもしれないんですが、その辺の矛盾が出てきてしまっているのかなという疑問です。

富永座長 山本専門委員、どうぞ。

山本専門委員 ポジティブリストでは、たしか天然に存在する程度の砒素、砒素以外もそうなんですが、そういうものが環境汚染で入っていれば、それはポジティブリストの対象外という解釈がQ&Aでなされていますので、その問題はある程度けりがついているんだと思います。意図的に動物用医薬品ないしは農薬として使わない限り、それが自然に含まれるものであれば、0.01ppmを超えてもいいという判断でいいのではないかと思います。

富永座長 ありがとうございます。

他に意見ございますか。

特にないようでしたら、これはペンディングのような形で残しまして、最後に数合わせのような感じで、これも入るか除外されるか、そういう形で進ませさせていただきたいと思えます。

「2 食品への放射線照射に関する食品健康影響評価」です。現在、日本ではバレイショの発芽防止のためにのみ許可されておりまして、外国よりはすごく絞られた形です。しかし、長期間、30年以上これが行われています。このことにつきましては、いかがでございましょうか。

市川専門委員 「2 食品への放射線照射に関する食品健康影響評価」については、私としては、是非取り上げていただきたいと思いますと思っております。私は10月3日をもって解散しました原子力委員会の中の食品照射専門部会の中の消費者側の委員として参加をしてみました。私は特に食品照射を推進したいという思いもなく、また特に反対するという思いもなく、いわゆる普通の感覚の消費者の立場として参加をしてみました。最初は、現状、特に問題と感じていない食品への放射線照射がどうして必要なのかという、本当に素朴な疑問を持って私は消費者として参加をしました。そして、いろいろな方々のお話を聞き、専門家のお話を聞き、議論をしてきた中で、最後の方になって、現状のままで問題はないと思っていたことが問題なんだということに気が付きました。

食品照射については、消費者に対して、企業の側も食品照射に対するメリットとかデメリットをきちんと伝えていないと思えました。それから、専門家と言われる方々もきちんと説明責任を果たしていない、そして、また国も国民に対してのメリット、デメリットを説明していないのではないかと思います。

今の日本の食の現状というのがよく言われますけれども、私たち消費者というのは、海外からの輸入食品にかなりの部分を依存しております。海外の食品が食の衛生上どのような状況にあるかということについては、事情を知れば知るほど、もちろん、企業の方も国の方も明言はなさいませんが、私は今までの議論に参加してきた中で、行間を読むという表現しかできないんですけれども、行間を読むといろんな意味で日本は取り残されているといいますが、このままの状況でいいのかなというのが、私の本当に率直な気持ちです。

照射を受け入れるのか、受け入れないのかという最終的な判断は、もちろん、国民、消費者がしていけばいいと思うんですけれども、そのときに照射を受け入れるメリット、デメリット、受け入れないメリット、デメリットというのを、それぞれの立場の方々がやはりきちんと説明をして、国民が判断できるような状況に早く持っていくべきだと思います。

でも、残念なことに、日本はよく言われる被爆国であり、放射線ということに対して、非常にアレルギーを持っていると言われていています。それは現実だと思います。私の周りにいらっしゃる主婦の方に聞いても、放射線というのは何というような反応が返ってきます。

そういう中で、先ほども申しましたが、企業も国も専門家の方も、私たち消費者に対して、メッセージをなかなか送ってこなかったという現状があります。もちろん、厚生労働省の方がイニシアティブを取ってくださってもいいんです。ただ、食の司令塔と言われております食品安全委員会は、きちんと考え方を示していただけるとありがたいなと思っております。少なくとも、どこかの会社がばば抜きのばばを引くまではとか、そういったことがないようにしていただきたい。

例えば2002年に無認可香料事件とかありました。安全性に何ら問題なくても、食品衛生法に違反しているということで、たくさんのお菓子とかが廃棄をされたり、責任を問われてつぶれた企業とかがあります。もちろん、法律を守らないことは善くないことだと思います。けれども、世界的な調和というものに、日本だけが合わせないことによる弊害というのもきちんと考えて、今はグローバルな世の中ですので、特に食の部分において、日本の現状を改めて考える必要があると思っております。そういう意味におきましても、是非食品照射の食品健康影響評価を取り上げていただけたらと思いました。

富永座長 ありがとうございます。

今、市川専門委員から、大変強くこれを取り上げてほしいという御意見が出ました。

外の専門委員の方で、取り上げてほしいというのでもいいんですが、外の御意見がございましたら、御遠慮なくどうぞ。

山本専門委員 私もこれは是非取り上げていただきたい。確かに「企画専門調査会にお

ける食品健康影響評価対象候補の選定の考え方」というところで、3つ挙げられている中で「国民の健康への影響が大きいと考えられる」というのは、多分ないんだろうと思います。「危害要因等の把握の必要性が高いもの」というのも、ないと思います。多分あるのは「評価ニーズが特に高いと判断されるもの」だけだろうと思います。

市川さんも先ほどからお話されているように、原子力委員会の中の食品照射専門部会ということで長年やっておられまして、私も最近原子力委員会が主催しているリスクコミュニケーションに毎回出ているんですけども、だんだん出てこられる方の意識が少し変わってきたなと理解しています。これは原子力委員会の方も大変御努力されていますし、報告書の中で原子力委員会の方がおっしゃっているように、原子力委員会の役割は、あくまで必要性和現状を報告するだけです。最終的にこれを判断するのは、食品安全委員会ですということをはっきり書いておられるんです。私もそのとおりだと思います。

先ほどから市川さんがおっしゃっているように、輸入食品に依存している我が国の現状として、これを否定し続けると、食品の安全性というサイエンティフィックな面から、恐らく孤立することになると思います。ここはリスク管理機関が企業の要請に応じてなどということを行っている状況では遅いということで、まず食品安全委員会の方で現状をきちっと把握していただいて、リスクとしてどうなのかという答えを出していただかないと、国民の中でこういうものをどう考えたらいいのかということにならないと思います。そういう意味では、私どもは産業界として、これをきちっと評価していただいて、そのことを公表していただきたいと思います。よろしく願いいたします。

富永座長 ありがとうございます。

ネガティブな意見というのは、ないでしょうね。ありますか。澤田専門委員どうぞ。

澤田専門委員 ネガティブではないのですが、原子力委員会の報告は非常によくできていまして、ここで評価しても、多分あれ以上のものは出てこないと思います。この委員会でそれに加えて何をするかというのが問題かと思います。

富永座長 大変いい御指摘をいただきました。

私は、残念ながら、原子力委員会の報告書を読んでいないんですけども、まずそれが出て、今度、政府部内の関係省庁に検討するよという指示が出ておるんです。ですから、厚生労働省、農林水産省などは、現在それぞれ検討するよという取り組みとしておりますので、政府のあちこちが同じレベルで同じことをやっても、あまり意味がないのではないかと思います。

ですから、手順としまして、原子力委員会の報告を受けて、リスクマネジメント機関

である農水省、厚生労働省がきちんと検討して、最終的にきちんとした検討結果について食品安全委員会に諮問してもらって、それで答申するような形。同時に今から原子力委員会からパラレルに、厚生労働省あるいは農林水産省と同時進行しなくてもいいような気がするんですけども、それは消さないわけですね。

山本専門委員どうぞ。

山本専門委員 ただ、食品安全委員会の役割の中に、食品安全委員会が必要と判断したものを独自に評価するという制度があるわけですから、リスクマネジメント機関から何ら諮問がないからということやらないのは、自ら評価するという制度そのものを否定することにつながると思います。

ですから、これはあくまで食品安全委員会として、現状の国際的な情報その他を集めて、しかも、日本の今までの歴史をとらえつつ、独自に評価することは、多分、制度上は意味があることですし、むしろ、原子力委員会も原子力委員会ができるのは、あの報告書を出すところまでですとかなり明確におっしゃっていますので、その先は食品安全委員会という、今、国民が食品の安全である程度期待をしているといいますが、信頼をしているところが、このことに対して、こういう現状ですということを出していただくということは、大変意義があることではないかと思います。

富永座長 分かりました。

山根専門委員どうぞ。

山根専門委員 香辛料の業界が是非これを認めてほしいという要望を出しているんですけども、香辛料は大した量ではないと思いがちだったんですが、伺ったところによると、香辛料だけでも90種類のものがあるって、それを認めることになると、加工食品とか中食、外食というところにたくさん使われます。そうなると、野放しというのか、こちらとしても選別ができないような広がり方をするのはないかと不安を持ちますので、そういった意味でも、これを認める、認めないというところでも、是非慎重にしてほしいし、こちらの委員会としても、関心を高く持ってほしいと思っていました。

富永座長 ですから、結論としては、これを認めるということですね。

山根専門委員 はい。

富永座長 佐々木専門委員どうぞ。

佐々木専門委員 リスク評価をする場合に、できるかどうかということも大きな課題になると思います。1つは暴露データを日本人でそろえられるのか、暴露評価をできるデータがあるかどうかということです。原子力委員会の食品照射の分科会の報告書を見ました

けれども、現状をファクトシートにまとめるだけでも、あれより深いものをつくるのは、かなり難しいだろうという気がします。今後、実際に使う場合にはという前提に立たないと、あれ以上のものは出てこないのではないかという気がします。

もう一つ、実は原子力委員会の政策大綱をつくったときに、私もちょっと関与していただんですけども、照射食品については、採用するかしないかは、従来の方法より有効かどうかということが重要であるということです。

それから、コスト対効果です。これから、新たな設備をつくってやるときに、十分なコスト対効果があるのかを研究的に調べるところから始めましょうというまとめだと思います。そもそも使うことが有効なのかどうかというマネジメントの方の判断も出ていないので、私は原子力委員会の今回のまとめを、例えば分かりやすく安全の面から見直すという資料をつくることの方が、今の段階では重要かなという感じがしています。暴露データがないのですから、評価できるのかなと思います。

ファクトシートを作るにしても、非常に言葉が難しいですから、その前に例えば食品安全委員会の中で勉強してみるとか、そういうところから始めても。課題に残すかどうかの1つ手前の問題ではないかと感じております。

富永座長 ありがとうございます。大変いい御提案をいただきました。

それも考慮しまして、一応この専門調査会としては、これを残す。ただし、原子力委員会の報告書などをよく読んで、分かりやすく国民に伝えるような努力もする。食品安全委員会としても、同時に評価項目として取り組む。その際、厚生労働省外のリスクマネジメント機関、リスク管理機関の動き、情報もやりとりして、評価を行う。そういうふうにしたらどうかと思いますけれども、いいですか。よろしいですか。

では、事務局あるいは食品安全委員から、何か御発言ございますか。畑江委員どうぞ。

畑江委員 先ほど澤田専門委員と佐々木専門委員からお話がありましたけれども、ここで検討するときの資料となるのは、原子力安全委員会の資料ですね。専門家がそちらにいらっしゃるんで、それ以上のことをここで独自にすることができるのかどうか。ですから、そちらや厚生労働省の検討の結果をこちらでもよく勉強して、その上でないと、現実的に難しいのではないかと思うんですが、いかがでしょうか。

富永座長 これは大変特異な例で、原子力委員会の方できちんと検討している。リスク管理機関とは別に、普通の項目ではないようなことをやっているわけです。リスク管理機関もそれなりに検討しているということですから、先ほどの佐々木専門委員の御提案に近くなるかもしれませんけれども、とりあえず非常に貴重な原子力委員会の報告書の中から

重要な項目をきちんと抜き出して、分かりやすく国民に伝える。それは非常に大事だと思います。

それをまず優先しまして、併せて、食品安全委員会としても、関係機関と協力しながら取り組む。そういう感じでよろしいでしょうか。小木津総務課長どうぞ。

小木津総務課長 若干補足させていただきますが、先ほどの説明させていただいた資料の中にもございますが、この案件につきましては、原子力委員会で食品への放射線照射についてという文書で10月3日に取りまとめが行われまして、関係省庁である文部科学省、厚労省、農水省等に対して通知されたところでございまして、資料にありますように、特にこの案件ですと、一番関係が深いのは厚生労働省ですが、厚生労働省として、今、対応を検討されていると聞いております。

先ほど座長の方から御紹介がありました、別添2の選定の考え方の中の注のところにありますように、食品安全委員会が自ら判断して評価するものですから、リスク管理機関が考え方をまとめて諮問をしていくことがあれば、そちらをまず優先するという考え方に一応立っておりますので、先ほど座長がおっしゃられましたけれども、リスク管理機関の対応を十分見定めないといけないかなと思っておりますが、その点だけは補足させていただきます。

富永座長 分かりました。

市川専門委員どうぞ。

市川専門委員 今のお話に関してですが、多分、行政もちゅうちょしているというのが現状ではないのでしょうか。明確な管理機関のレスポンスというのが、私は正直いってよく分からないんです。

例えば食品安全委員会として、厚労省のこれからどう対応なさるのかというのを、どれぐらいのスパンを持ってお待ちになるのかという辺りのお考えをお聞かせください。

富永座長 それは今分からなければ、後日きちんとリスク管理機関に問い合わせてもらって、どういうふうにするのか、どういう計画かということを知っていただければいいですね。

市川専門委員 はい。

富永座長 済みません。本間委員どうぞ。

本間委員 食品安全委員の一人として、お話をさせていただきます。

私が学生のときに、もしかしたら、自分がこれでドクター論文を書いたかもしれないというときに遭遇した放射線の検討が若い頃ありました。

それで、私は畑江委員がおっしゃったように、日本の国内では、いわゆる積極的なデー

タがたくさん蓄積されているとは思いません。しかし、諸外国で相当なデータの実績があるわけでありまして、私が懸念するのは、そういう日本の国内の状況でやらなかったとしたら、資源を得るといふ点では、言わば孤立状態になるかもしれない状況という気がする。

ですから、私たち自身が諸外国のデータを収集するという行為をとっても、これは価値があることではないかと思えます。データというのは、やはり活用すべきものであって、国内だけではないという気がいたします。

富永座長 ありがとうございます。

それでは、原子力委員会の報告書も非常に重要なものです。併せて国外のいろんなデータ、情報を集める。それから、他のリスク管理機関ともうまく協調する。そういうことになりましょうかね。

澤田専門委員どうぞ。

澤田専門委員 今のお話で、原子力委員会でデータはほぼ 100 % 集めていまして、これ以上は、幾らやっても出てこないと思えます。

富永座長 ありがとうございます。ますます原子力委員会の報告が重要になってきますね。

齊藤事務局長どうぞ。

齊藤事務局長 リスクそのものの評価の関係では、恐らく原子力委員会が平和利用の推進という関係で、今までのデータをいろいろ整理されて、それなりに結論が出ているというのは、先ほどから御説明のあったとおりだろうと思えます。

1つ危惧するのは、実際にそれが国内に適用されたときの暴露の程度ですけれども、実際に線量を与えたものが、どれだけ流通することになるのか。どの範囲で使われるのかということについて管理をどうするのかということがはっきりしないと、リスク評価をしたものが、どう活用されるのかという点では、非常に難しい問題になると思えます。どう使っていくのかという方向性がない中でのリスク評価は、正直いうと、極めて困難というのが実際だろうと思えます。

そういう意味でいうと、今までのデータから見て、リスクコミュニケーション的な側面というのは必要があるんだろうと思えますけれども、直ちにここで評価といった場合に、管理機関がどういう措置を考えているのか。考えようとしているのかというものがいない中で、切り離してそこだけ純粹に評価をするというのは、先ほどより出ている、いわゆる暴露データがないという中での評価になるので、正直いうと、非常にやりにくいわけです。リスクが生じ得るといふことで評価はあるわけなのですが、それを積極的に使うのかどう

かの国民のコンセンサス形成は、正直いうと、食品安全委員会の仕事とは、ちょっと違う。あくまでもここは中立公正にリスクを評価するところですから、国民的な受け入れのことについては、委員会のみの仕事ではありません。

委員会でできることは、そういうデータに基づいてリスクコミュニケーションの推進の一翼を担うことであればできますけれども、繰り返しになりますが、現実にはどういう場面で使おうかということがはっきりしない中での評価には限界があります。したがって、今できることは、先ほどから出ているように、もし皆さんのお話で出てくると、現状の再整理ということにとどまらざるを得ないという結論に、実際始めるとそうになってしまうのではないかと。そういう危惧がございます。

富永座長 山本専門委員どうぞ。

山本専門委員 リスク管理機関が動き始めたときに、どういう食品に対して承認をして、そのときの検知法をどうするか。表示をどうするかといったところが出てくるんだと思います。現状はどれもそこら辺のことは、原子力委員会としては判断しかねるというのが、今までの報告書の大体大筋のところなんです。

一方で、海外から、そもそも輸入食品の中にそういうものが入ってくるという可能性が大いにあるという中で、少なくとも、今、国際的に各国が、世界中がある程度リスクを評価していることについて、日本として、どう考えるかという判断は、やはりだれかが下していかなければいけないと思います。

今、我々がお願いしたいのは、リスク管理機関がこういう食品があるから、こういう食品に許可するよりも、まず前段として、国際的に世界でこれだけ行われている照射食品が本当に安全なのかという評価を、あるレベルで食品安全委員会にやっていただければ、その先は、私は早いんだと思います。だれもそこをやらないものですから、何も進まないというのが現状だと思います。

ですから、これだけ物事がインターナショナルになってくると、日本で暴露評価をしていないからだめだという時代ではないと思います。海外でやられたデータがこれだけたくさんありますから、それをどう評価するか。原子力委員会の方は、あくまで原子力委員会として、原子力の利用が国民の生活にどう影響を及ぼすかという観点からしかものを考えていません。考えていないというか、それが役割ですから、そこから先の食品安全性という観点からどう考えるか。

仮に、そういうものが国際的に海外から輸入食品としてたくさん入ってきたときとか、メチルクロライドが禁止になって、これが検疫のところはどう殺虫をするかといった問題

が出てきたときに、どうするかという問題は、ある意味では、当面、かなり大きなところまできているんだと思います。

ですから、この際は、食品安全委員会として、今、国際的に許容されている 10 KGy 以下であれば、全く問題ないんだということを、オーソライズしていただくということが、この問題の解決のスタートだと思います。そういう意味で、是非お願いをしたいということでございます。

富永座長 分かりました。

それでは、これは一応残して、取り組むことにしましょう。

「3 非定型スクレイピーに感染した小型反芻動物（めん羊と山羊）関連製品に関する食品健康影響評価」。これは前回の専門調査会で、近藤専門委員からこれを是非残したい、残してほしいという御要望がありまして、残っているわけですが、これについてはいかがでございましょうか。先ほどの別添 2 の判断基準等々を考慮しまして、いかがでございましょうか。

近藤専門委員 どうぞ。

近藤専門委員 3 番の非定型のスクレイピーについての報告、また、調査の現状を見ますと、私も前回の発言以来、いろいろと調査していただいたものを見たりしておりますが、国内での BSE の発生以来、反すう動物の小型なものについても、と畜場法等で現行の管理がしっかりとなされておる。

それから、現在、国内において、非定型性の TSE の発生がない。ないからといって安心するわけではございませんが、ヨーロッパ等では BSE 株を有する非定型のスクレイピーが出ていて、今、問題化されておるわけですけれども、もっとヨーロッパを中心として、そういう BSE 株を有する非定型のスクレイピーが、今後、完全に症例が発表されて、それが拡大するおそれがあるものかどうかを、慎重に情報を見極めながら、採用するか採用しないか、また後の段階でよろしいのではないかなと、私は一応そのように思いました。

富永座長 ありがとうございます。

山本専門委員 どうぞ。

山本専門委員 私もそう思っています、スクレイピーというのは、200 年以上前からヨーロッパで、こういう病気があるということは分かっています、そもそも BSE が起こったときに、スクレイピーと類似ではないかということが分かれば、もっと対応が早かったと言われているぐらいのものなんですけれども、おっしゃるとおり、国際的にもスクレイピーが人間の病気につながっているという事例がないということからしますと、現時点

で、これをあえて食品安全委員会がリスク評価するまでもないのではないかと思いますけれども、いかがでございましょうか。

富永座長 ありがとうございます。

皆さん、納得されているような顔つきでございしますが、一応、近藤専門委員自身も前回の御発言とちょっとトーンが変わりまして、よく調べてみると、そんなに危惧することはない。引き続き、情報収集は当然やるべきだと思いますから、情報収集を引き続きやるという条件で、また必要が出てくれば再度検討ということで、今回はパスということにしたいと思います。よろしいですか。

ありがとうございます。

それでは「クロロプロパノール類に関する食品健康影響評価」。これについては、いかがでございましょうか。積極的にやるべきだという御意見、あるいはこれはいいのではないかという御意見、どちらでも結構です。

佐々木専門委員どうぞ。

佐々木専門委員 クロロプロパノールに関しましては、最近、また消費者の方からタンパク加水分解物に対する不信感が結構私どもにも寄せられています。いろんな本が出たり、インターネットで出されているようなんですが、その大きな理由として、安全性評価がされていないということが理由に挙げられます。EUで規制があるという話もありますし、特に日本人はうまみに非常に敏感ですから、加工食品にもたくさんタンパク加水分解物が使われています。それから、いわゆる調味料です。たれ類ですとか、しょうゆ、アミノ酸液等々がありますので、この際、是非評価をやっていただきたいなと思っております。

富永座長 佐々木専門委員が御指摘になりましたことは、先ほど事務局から御説明がありました。平成17年度に食品安全委員会で、これに関して文献検索あるいは資料収集などを行っているわけですが、そのときは、研究の進捗をフォローするとともに、海外での規制動向について注視する必要があるというような表現にとどまっています。

澤田専門委員どうぞ。

澤田専門委員 今3つぐらい化学物質が問題になっていまして、1つは腎毒性がありますが、かなりリスク評価は終わっていると思います。ただし、残りの2種類はまだデータが余りないのかなと思うので、どこまでやればよろしいのかなという気がします。

富永座長 佐々木専門委員どうぞ。

佐々木専門委員 私も恐らくデータが足りないだろうと思います。それで、留意事項のところ、今、農水省で調査をやっていると書かれていますので、是非これを待って入れ

るように、食品安全委員会の方でも調査をしてほしい。海外でもかなり調査しているよう
ですので、その辺りをめどに進めておいていただければありがたいなということです。

富永座長 外に何か特別な御意見ございますか。山本専門委員どうぞ。

山本専門委員 クロロプロパノールの問題は、日本のいわゆる醸造タイプのしょうゆが
大丈夫かという心配が消費者の中にもかなりあることの方が、むしろ問題だと思います。そ
ういう意味では、是非ファクトシートという形で、これが問題になるのは、あくまで酸分
解タイプのしょうゆ風の調味料なんだということを、是非食品安全委員会として、国民に
きちっと説明をしていただきたいと思います。

クロロプロパノール自体は、今、佐々木先生がおっしゃったように、まだリスク評価の
途上ですから、ゆっくりそれを待ってやるということでもいいんだと思います。ただ、日本
が伝統的に使っている本物のしょうゆではない。これはデータがかなりたくさんあります。

それから、しょうゆ以外の食品についても、どのくらい残留があるかということは、か
なりデータが出ていますので、そういったことをきちっと出していただいて、しょうゆそ
のものは問題ないんだということを、是非国民に訴えていただければ助かります。

富永座長 大変いい御提案だと思います。

佐々木専門委員どうぞ。

佐々木専門委員 確かにしょうゆの問題もあるのですが、この間、問い合わせで多いの
は、タンパク加水分解物そのものなんです。原料は何か、それから、酸分解なのか酵素分
解なのかということを、実に細かく聞いてこられて、その不安は毒が入っているのではな
いかという表現をされる方もいらっしゃいます。しょうゆについては、割と消費者の方も
危ないとは思っていませんで、しょうゆの問い合わせはほとんどありません。やはりタン
パク加水分解物に問題があるという口コミと申しますか、いろんなマスコミにも取り上げ
られたりしています。ファクトシートで一旦まとめるというのは、私も賛成です。ただ、
しょうゆに限らず、広くやっていただければと思います。

富永座長 分かりました。

齊藤事務局長どうぞ。

齊藤事務局長 この問題が醸造しょうゆの問題でないということは、そのとおりで、そ
れで結構だと思いますけれども、こちらでまとめた8ページの中に、アミノ酸液使用しょ
うゆというのがかなりあるわけで、具体的にこのすべてにクロロプロパノールが入ってい
るというデータがあるわけではないんですけれども、こういう状況もあるので、ファクト
シートで整理するときに、これらについて、どの程度のクロロプロパノールの含有がある

かというデータは、今ないと思うので、そこの出し方は難しいかなと思います。

これは技術的な問題と言えば、技術的な問題なんですけれども、この辺は管理官庁側にデータが十分ない中では出すと、例えばここに出ています 17 万 KL ぐらいのものは、みんな入っているんだという情報を出してしまう可能性もあるので、ここをどう扱っていいのかというのは、多少難しいところがあるかなと思います。

山本専門委員 海外のデータがありますね。ヨーロッパ辺りで売られている。これはもちろん日本製ではないということを出していただければ、それでいいんだと思います。

齊藤事務局長 正確に理解しているかどうか分かりませんが、再仕込みしょうゆの中にアミノ酸液を使用しているものがある、これにどの程度クロロプロパノールの含量があるのかの国内データがたしか不十分というか、余り分かっていないはずで、そこをどう書くのかというのが、多分ファクトシートを作るときに問題になるのではないかなと思います。

富永座長 私は、先ほどの山本専門委員の御提案は大変いいと思ひまして、ともかく、今分かっている範囲で、分かっているところはきちっとファクトシートの形で出す。一般国民に対しては、タンパク質の加水分解でつくったしょうゆだけではなく、普通の醸造しょうゆとの区別もしてもらわないといけないうし、その部分が問題で、そのうち、どこまで分かっているかということ、その点だけをきちっとまとめればいいのではないかなと思います。だから、今までに得られたデータ、情報に基づいて、ファクトシートをつくる。表現を適切にやらないと誤解されるおそれがありますので、注意しないといけないうも分かりませんが、そういう形で対応してよろしいでしょうか。

事務局、何か御異存がございましたら、御遠慮なくおっしゃってください。境情報・緊急時対応課長どうぞ。

境情報・緊急時対応課長 この中でも述べましたように、特定のアミノ酸液を使ったようなしょうゆというのは、実は地理的な偏りもあるやに聞いておりますので、先ほど局長が申しあげましたように、ファクトシートをやるにしても、この出し方が非常に難しいのではないかなと思います。

ですから、恐らくこの部分は危ない、本醸造は大丈夫といったときに、危ない部分についての議論になると思いますので、山本専門委員は業界の御出身者ですので、その辺の取扱いと申しますか、それについて、是非また御助言をいただければと思いますので、御配慮をお願いしたいと思います。

富永座長 ありがとうございます。

それでは、次に移らせていただきます。「5 フランに関する食品健康影響評価」で
ございます。フランについては、いかがでございましょうか。

山本専門委員どうぞ。

山本専門委員 基本的には、まさにここに書かれているとおり、フランに関して国際的
にもあまり情報がないというのが実態だと思います。ただ、フランに関する食品健康影響
評価を希望するという御質問がどこから出てきたのかよく分かりませんが、少なく
とも、どこかにこういう要望があるとすれば、この程度のことでは結構ですから、事実とし
て分かっていることはここまでですということを書いていただければ、それでいいのでは
ないかなと思います。

最近いろいろ見ていると、何となく産官学が隠そうとしているという印象を与えるこ
とそのものが、消費者から不信を持たれているようですから、今分かっていることはここ
までですという形を出していただいていいのではないかと思います。現状、フランに関し
てできることはここまでですから、少なくともリスク評価というところまではいかないん
だろうと思います。

富永座長 リスク評価まではいかないけれども、ファクトシートの形で分かっているこ
とは整理して表に出す。そういう御提案ですね。

外に御提案ございますか。市川専門委員どうぞ。

市川専門委員 提案というわけではないんですが、ファクトシートなどを出していただ
くときに、例えばフランの場合は、グループ 2B ということで、一応国際的にはそういうふ
うにとらえられている。そのことを国民に、2B というのはどういう物質があるのかという、
本当にそういったところから、懇切丁寧に伝えていただきたい。ただ、発がん性がある 2B
という表現だけでは、どうしても一般の人は分かりづらい。2B と言われる中に、こんなも
のもある、実はこんなものもあるんですというような、生活に密着したような視点での伝
え方をしていただけないでしょうか。済みません。

富永座長 それはそうですね。一般の人に 2B といっても、何のことが全然分かりませ
んから、それをきちんと発がん性の可能性があるというような表現で、実態に合うようにき
ちんと表現しないとイケません。確実な発がん物質、可能性が疑わしい、多分あるだろう
というもの、可能性が否定できない、3段階に分かれております。これは3段階目ですね。
そういう表現をきちんとやる必要があると思います。

本間委員どうぞ。

本間委員 フランというお話ですけれども、これは昔から食品を加熱すると出てくるし、

加熱しなくても、こういうものが生成するということは、相当前から知られていることなんです。だけれども、実際にはいろんな反応機構で非常によく調べられている部分がありまして、フランだけを調べようとするよりは、関連のものは反応経路で上がってくるんです。本当はフランよりももっと活性の強いものもあるだろうというのは、やっている人たちは、みんな少しずつ知っているというか、それぞれデータで引っかかってくる場合もあるんです。

ですから、私自身は非常に自分の研究に近かったもので関心がありますけれども、フランだけを調べるよりは、前後のものも一緒に、どうせこういう反応経路でつながっているわけですから、そういう調べ方、説明の仕方をしないと、やはり片手落ちになるのではないか。このことを説明するのは、もちろん結構なんですけれども、そういうできてくるものが分かり、これを食品の加工や調理のときにつくらせまいとしてブロックするというのは、途方もないことです。

これは、我々が食品の加工をやれば、必ずできるものという中で考えないと、なかなか説明が難しくなってくる気がいたしまして、もう少し包括的な取り上げ方もあり得るのではないかと私は考えます。それ以上の主張はいたしません。

富永座長 食品の中には、加工、調理の過程で、こういうふうに添加しなくても発がん物質ができるものはたくさんありますね。典型的な例は、肉、魚の焦げは、はっきりした発がん物質ができていますね。ですから、これは缶詰などをつくる過程でできるような別のタイプの発がん性の可能性のある物質だと思いますので、確かに外にもいろいろございましょうが、これをフランに限らず外にも広げてという御提案ですか。フランでいいですか。

本間委員 もちろんフランでいいんですけれども、やればその周辺の情報も必ず挙げてきます。

富永座長 では、フランが代表選手でということですね。

外に積極的にこれを取り上げたら、あるいはもういい、そういう御意見はございますか。伊藤専門委員どうぞ。

伊藤専門委員 今日の課題を事前に送ってきた書類も含めて、いろいろ読まさせてもらって、決してネガティブになるわけではないんですけれども、消費者というよりも、毎日お客様に接していますので、北海道から広島まで 180 店舗のお客様からいろいろなお小言をいただいています。

その現状の中でいろいろ考えてみますと、専門的で科学的で学術的なとらえ方、あるいは

は将来を見据えたこういうものも絶対に必要だとは考えるんですけども、選定の考え方の頭に、今すぐ国民の健康への影響が大きいと考えられるものというように「今すぐ」と付けてしまうと、どうなるんだろうなと考えたんですけども、今すぐ危害要因等の把握の必要性が高いもの、今すぐ評価ニーズが特に高いと判断されるものと考えた場合に、決して否定はしません。将来的には必要だなということは当然なんですけれども、実際、今、現場で我々がどういうふうに考えているかといいますと、新聞の報道も、うちの従業員の一部も含めて、ここにきて一斉にノロウイルスの患者が全国的に出ているわけです。現場から言えば、はるかに、こちらの方がウェートが高いといいますか、これから12月に入ってクリスマス、年末という一番物流の大きな時期を迎えますから、そういった意味では、外にやるということがいっぱいあるわけです。

さらにこれは細かい問題ですけども、あるいは食品とは関係ないという形で片付けられる場合もあるんですけども、実際は、今日も中国の広東省も回ってきた出張者から聞いたところ、狂犬病の話が出て、私がいたころはそんな犬はいなかったのに、今は変な汚い犬がすり寄ってくると言っていましたので、現状は非常に厳しいかと思えますし、韓国での鳥インフルエンザも、その後どちらの型だったかの報道はなされてないですし、いろんなリスクがある。突然そういうことが降りかかってくるから、そうすると、すぐ風評が、食品は大丈夫かという話になってしまいますから、そちらの方を優先して、大事に取り向かおうということで、今、動いているわけなので、そういった発想もあるんだということをお聞きいただいた上で、今日のようなアカデミックなテーマがきちっととらえられればなと少し思いましたので、意見として申し上げさせていただきました。

富永座長 フランに関して、外に御意見、御提案ございますか。ないですか。

それでは、かなり時間が経過して、あと30分しかございませんので、最初の1をペンディングにしてそのままにしていますので、1のヒジキの無機砒素について、どうするかということは、イエスともノーともはっきりした結論を出しませんでしたので、これについてはどうしましょうか。1、2、3、4、5と5つ検討したことを踏まえて、やはり残した方がいいのでしょうか。

失礼しました。マイクを入れておりませんでした。5項目のうち、1だけをペンディングにしておりましたので、これをどうするかということですが、これも残した方がいいのでしょうか。

澤田専門委員どうぞ。

澤田専門委員 無機の砒素と有機の砒素を分けて考えた方がいいのかなという気がしま

す。無機の方はかなりよく分かっておりますので、ファクトシート的なことで皆さんに知ってもらおう。有機の方はまだ研究途上の分野がかなりありますので、今後とも調査を継続ということで、よろしいのかなと思います。

富永座長 ということは、砒素の無機の方はかなり分かっているの、分かっていることについてファクトシートでまとめて、有機の砒素の方は、更にデータ集め、情報集めをして、更に検討をするという御提案ですね。

それではよろしいですか。では、そういう形にしましょう。

「2 食品への放射線照射に関する食品健康影響評価」は、残しましょう。

「3 非定型スクレイピーに感染した小型反芻動物（めん羊と山羊）関連製品に関する食品健康影響評価」は、今回は見送り。ただし、情報は今後も引き続き収集する。

「4 クロロプロパノール類に関する食品健康影響評価」に関しましては、分かった部分については、きちんとファクトシートでまとめて報告する。ただ、ファクトシートでのまとめの表現は、誤解されないように、非常に気を付けなければならないという制約がございます。分からないものについては、引き続き検討する。

「5 フランに関する食品健康影響評価」についても、分かった部分については、ファクトシートできちんと整理して、分かりやすく伝えるようにする。普通の醸造したしょうゆとアミノ酸しょうゆを区別して、さらにこれまでの調査の結果、分かっていること、国際的な動きなども加えて、分かりやすくまとめる。そういう形になるのかなと思います。

そのような辺りで、よろしいでしょうか。見上委員どうぞ。

見上委員 何か最後になって申し訳ないんですけども、食品への放射線照射に関して、座長は残しましょうとおっしゃいましたが、残す、残さないの問題ではなくて、先ほど事務局から説明がありましたように、厚生労働省が検討中なんです。厚生労働省が検討して、それは当然のことながら、原子力委員会の例の答申が出てやったということで、我々、食品安全委員会としては、厚生労働省の方からの諮問があった方が非常に動きやすいし、なおかつ、こんなことを言ったらあれなんですけれども、今 800 近いいわゆるポジティブリストであっぴあっぴ状態で、厚生労働省がせっかくやる気十分なものを、食品安全委員会がこのタイミングに是非というと、パンク状態になるんです。ですから、市川さんのおっしゃっていること、山本さんのおっしゃったことは、誠にそのとおりで、私は3年以上前から同じようなことを言っているんですけども、タイミング的に、いつまで待ったら厚生労働省なり管理機関が動いてくれるのかといたら、これは何も保証できないし、どうしたらいいのかと私自身考えてしまっているんです。

ですから、1つの方法として、自ら評価をやる前のステップとして、管理官庁にもう少しプレッシャーをかけながら、ある程度データも集めてもらわなければならないし、原子力委員会でこの間出たデータ以上のものがないとなってしまうと、食品安全委員会として、自ら評価は一体どうすればいいかという、その辺もやはり考えなければいけないのかなという気がしています。

富永座長 御意見はよく分かりました。

私も最初そういう形で対応していいのではなからうかという御提案をしたのですが、非常に強いポジティブな御意見がございまして、これはこれで拝聴すべきことで、今、見上委員がおっしゃったら、専門委員の発言された人が、そうおっしゃるかどうかわかりませんので、一応、企画専門調査会としましては、これを残す。

それで、今、見上委員がおっしゃいましたように、リスク管理機関の動きあるいは食品安全委員会の大所高所からの立場で対応してもらっていいと思います。企画専門調査会のとおりに対応していただかないといけないということはないと思います。ですから、それは専門調査会の意見であった。白か黒かというのではなくて、対応の仕方にちょっとずれがあるだけなんです。ですから、それはプライオリティーなり時差のような形で、対応してもらえばいいのではないかと思います。そんなところでよろしいですか。座長としては、まとめ難いです。難しいところです。

市川専門委員どうぞ。

市川専門委員 済みません。くどいようで恐縮なんですけれども、照射食品というのは、本当に世界各国に出回っていて、東京都も調査で日本にも入ってきているのではないかと報告も既に出しております。そのような現状があるということについて、食品安全委員会の委員の先生方も是非認識を新たにさせていただいて、やはり日本政府として、この問題にどう取り組むんだという基本的な姿勢を明確にさせていただきたいと思います。要望します。

見上委員 私自身おっしゃるとおりだと思います。ただ、例えば全国の輸入食品等の検査場でその機械をかけたら、照射を使っている、使っていないということが明らかになる安い検査器具がないらしくて、その辺が非常に問題を複雑にしている。

先ほど市川さんが多分おっしゃったと思うんですけれども、いわゆる放射能アレルギーが非常にあるのも事実ですけれども、間違いなく、世界の趨勢からいうと、先ほどもちらっと出ていましたけれども、食料の輸入がどんどん増えた段階でも、外国に照射によりいい思いばかりさせて、日本人が損するのは大嫌いで、何よりも照射が安全であれば使用す

べきと思います。そういうことも含めまして、企画専門調査会の専門委員の先生方には、しよっちゅう言ってもらいながら、私も委員の一人として、そのように思っていますので、強く管理官庁にも働きかけるように努力しますし、そういう意味で、やらないということでは決してございませんで、是非一緒に穴あけをしたいなと思っていますので、よろしくをお願いします。

富永座長 小泉委員どうぞ。

小泉委員 済みません。担当委員でないので言いにくくて、また後から言って申し訳ないんですが、私ども食品安全委員会の役割といいますのは、やはりある懸念物質があって、これに対してだれも評価していないから、きっちり評価して安全性を見ていこうというのが我々のスタンスなんです。

ところが、放射線照射食品に関しては、流通拡大という意味で、むしろ広げるといふことにつながるわけですね。そうすると、これは恐らく管理上の問題が非常に大きいのではないか。むしろ、ジャガイモの芽止めは放射線照射は危ないからやめましょうという方向なら、私は食品安全委員会としてのスタンスとしてよく分かるんですが、今後、外から入ってくるものをOKして、流通拡大しましょうというのは、まず管理機関で有用性とか、本当に必要なのかということとをきっちり見極めていただいて、それ以後、食品安全委員会で、やはりそういうことが健康影響に問題ないのかということをやるのが順当な方法ではないかと思います。

富永座長 ありがとうございます。

この専門調査会には、食品安全委員会の委員の先生方にも毎回御出席いただいておりますので、専門委員と食品安全委員の情報交換、意見交換にも役立っております、お互いにいいのではないかと考えております。

ですから、くどいようですが、一応、企画専門調査会としての意見を適当に取りまとめまして、報告は私にお任せいただきたいと思いますけれども、大幅に違わない形になると思いますが、それを食品安全委員会の方で再度別の見地から、いろいろな点を考慮して判断して対応していただく。そういう形にすればどうかと思います。よろしいですか。

では、そんな形で進まさせていただきます。

齊藤事務局長どうぞ。

齊藤事務局長 別の話題で恐縮ですが、先ほど伊藤専門委員からお話のあった件に関連してですけれども、ノロウイルスは、ここで御議論いただいた食中毒原因微生物についてのガイドラインをつくるという案件の中で、今、幾つか挙げられた中の1つとして、ノロ

ウイルス、特に水産物との関係については、小チームをつくって御議論いただいています。

もし補足することがあれば、評価課長の方から話をしてもらいますけれども、そういうことで、自ら評価の案件で、ここで御議論いただいたことは、ペースが遅いとおっしゃられるかもしれませんが、そのように進めておりますで、参考までにお話申し上げたいと思います。

國枝評価課長 特にございませんけれども、今リスクプロファイルを4つの物質につくっておりまして、そのうちの1つにノロウイルスが入っています。今日、渡邊先生が御欠席なので残念ですけれども、渡邊先生のところで西尾先生が中心になりながらやっただいておりまして、4つをもう少し絞り込むかもしれませんが、ノロウイルスも非常に重要だということで、今、検討しております。

伊藤専門委員 実は原因食品の特定も大事なんですけれども、状況を見ていますと、どうも家庭内での二次感染、三次感染が極めて危ないなと推定せざるを得ないような状況があるものですから、だれもが生食用のカキを食べているわけではないので、それを今、一番心配しております。

富永座長 それでは、1の議題を終わりました「(2)平成18年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について」です。時間が押していますので、簡潔に御説明ください。

小木津総務課長 それでは、簡潔に御説明させていただきます。事前にお目通しいただいた内容に、特に大きな変更はございませんが、確認の意味でポイントだけ御紹介させていただきます。

先ほど言いましたような体裁になっておりますので、運営計画の記載として、第1番目に重点事項についての記載がございます。1ページでございます。この部分につきましては、特に今年度大きな動きがございましたのは、ポジティブリスト制度の施行に伴いまして、右側の方の2つ目の黒ポツですが、農薬専門調査会に所属する専門委員を増員いたしまして、体制を整え、また実施手順などを定めて、調査審議に臨もうとしているところでございます。

また、評価技術研究につきましては、18年度の新規課題として、研究領域8課題を採択して進めております。

リスクコミュニケーションに関しましては、「食の安全に関するリスクコミュニケーションの改善に向けて」という文書を取りまとめ、これに基づいて推進を図っていこうとしているところでございます。

食品の安全性に関する地域の指導者育成講座を全国で開催する予定にしております。

ホームページ等のリニューアル、あるいは分かりやすい解説を国民の関心の高いテーマについて行っております。また、メールマガジンの配信を新たに始めたところでございます。

総合情報システムにつきましては、一部運用を開始しておりますが、引き続き、18年度整備の最終年度でございますが、構築を進めていきたいと考えております。

「第2 委員会の運営全般」に関してでございますが、企画専門調査会の運営につきましては、ここに書いてありますように、今日、自ら評価の案件につきましては、再度の議論を進めたということでございます。その途中経過を書いております。

リスクコミュニケーション専門調査会におきましては、先ほどの改善に向けてという文書を取りまとめたというのが大きな動きでございます。

緊急時対応専門調査会は、今年度、緊急時訓練を実施するというのが大きな課題になっておまして、この事前と事後のフォローアップをいただいております。

その下の「食品健康影響評価に関する専門調査会の開催」状況は、数字を見てのとおりの進捗状況でございますし、農薬専門調査会につきましては、部会を5つ設けまして、効率的な審議を進める体制を整えたところでございます。「第3 食品健康影響評価の実施」に関しまして、1番目にガイドラインの策定を挙げておりますが、先ほど局長から御説明しましたけれども、微生物・ウイルス合同専門調査会におきまして、食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針案がまとめられまして、これに基づきまして、リスクプロファイルを作成し、優先度の高い4案件につきましては、検討を開始したところでございます。

また、遺伝子組換え微生物を利用して製造される食品の安全性評価基準につきましては、素案をまとめている途上でございます。

その下ですが、自ら評価の点検・検討につきましては、こちら企画専門調査会で御議論いただいている状況を書いてございますが、17年度に選定された案件候補であります、4ページのマキシコ、チリ、中国産牛肉等に関するリスク評価に関連しまして、米国、カナダ以外の国から輸入される牛肉等について、現時点で国を特定しないで、まずは情報収集により、輸入牛肉の現状を把握するとともに、今後のリスク評価の進め方や評価に必要な項目について検討するというので、審議が進められているところでございます。

リスク管理機関からリスク評価を求められている案件の処理状況でございますが、98案件につきましては、本年度受けておりますが、そのうち34案件につきましては、既に評価結

果を取りまとめ、各省に通知しております。

清涼飲料水につきましては、ワーキンググループ形式での調査審議を始めたところでございます。

また、ポジティブリストに関する暫定基準に係る評価案件につきましては、先ほど来、御説明いたしました体制に基づきまして、実施手順を定めて、調査審議を開始したところでございます。

「4 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」ということで挙げておりますが、これについては、第5回目の調査を終えたところでありまして、その報告を10月に行ったところです。

また、引き続き、6回目の調査を実施予定でございます。

評価技術研究の推進の関係でございますが、18年度の新規の課題につきましては、5研究領域8課題を5ページの上の方で一覧にしております。

また、4月の段階で17年度採択案件について、中間評価をいたしまして、おおむね継続という扱いではありますが、4ページにありますように、3番目と4番目の案件については、研究計画の改善が必要だという中間評価をしたところでございます。

「第4 リスクコミュニケーションの促進」でございますが、こちらの方では、関係各省と連携しまして、これまでのところ、全国各地で49回の意見交換会を実施しております。

また、その中では、米国産牛肉の輸入問題あるいはポジティブリスト制度、あるいはヨーロッパにおけるリスク評価への消費者関与とか、世界におけるBSEリスクとその評価についてなど、海外からの専門家も招いて意見交換会などを実施しております。

地方公共団体との共催で5回意見交換会を実施したところでもあります。

「2 リスクコミュニケーション推進事業の実施」ということで、その一環で食品の安全性に関する地域の指導者育成講座というものを展開しておりまして、今後、全国12か所で随時開催する予定にしております。これは地域の食品関係者を対象に、食品の安全性に関するリスクコミュニケーションに関する基礎的な講習を行うという趣旨でございます。

「3 全国食品安全連絡会議の開催（平成18年9月ごろ）」。

「4 食品安全モニターの活動」は、右側にあるとおりであります。モニター会議を全国7か所で実施したところでございます。

「5 情報の提供・相談等の実施」では、まずホームページをリニューアルいたしました。BSEとかvCJDとか食中毒、あるいは鳥インフルエンザなどのファクトシートなどをまとめておりますトピックのページ、あるいは食品健康影響評価のポイントやQ&Aを充実さ

せることに力を注いでおります。また、パンフレット、リーフレットをリニューアルいたしましたし、子ども向けのリーフレットの新規作成をいたしました。また、メールマガジンの配信をスタートしたところでございまして、現在 3,200 名の会員に配信しているところであります。

また、報道関係者に対しても電子メールによる配信を行っているところでございます。

6 番目、7 番目は省略させていただきますが、「第 5 緊急の事態への対処」につきましては、本年度の課題は緊急時訓練の開催でございます。既に第 1 回目と第 2 回目を実施しておりますが、今年度中に 3 回の訓練を計画しているところでございます。その事後検証等につきましては、緊急時対応専門調査会で行っていただくことにしております。

「第 6 食品の安全性に関する情報の収集、整理及び活用」に関しまして、総合情報システムの整備の一環で、今年度は研究者、専門家等のデータベース化を図るということで取り組んでいるところでございます。

「2 国際会議への参加等」ということで、本年度においてはコーデックス委員会の各委員会、各部会、OECD タスクフォース、OIE 総会等々に委員等を派遣しております。

また、外国からの専門家を招聘し、意見交換会等を開催し、情報の共有を進めているところでございます。

「第 7 食品の安全性の確保に関する調査」ということで、今年度は 6 月までに 15 課題を調査課題として計画的に選定いたしまして、その内容は 1～5 の分野について、それぞれここに書いてあるような課題で取り組んでいるところでございます。

また、これらの調査課題につきましては、その概要、実施期間、契約期間等をホームページ等で随時公開するというで取り組んでいるところでございます。

以上、簡単ではございますが、全体の御説明をさせていただきました。

富永座長 短期間に要領よくポイントを御説明いただきました。資料 3 は、平成 18 年度の食品安全委員会の運営計画実施状況の中間報告になっております。中間報告ですから、特に中間報告の時点で問題がある。あるいは大変遅れていることがあれば別ですけれども、その作業の遅れ、あるいは異常があるとかはございませんね。順調に行っておりますか。

小木津総務課長 そう考えております。

富永座長 また、いずれ年度が終わりましたら、最終報告をきちんとお聞きするわけですから、中間報告は皆さんにざっと御検討いただくということで、特に御質問、御意見がございましたら、今お聞きしたいと思っておりますけれども、よろしいですか。

どうぞ。

山根専門委員 1ページの真ん中辺りで、リスク分析の考え方を分かりやすく説明した内容のDVDを制作するとありまして、とてもいいことだと思うんですけども、先ほど来から出ております発がん性の評価グループの1b、2bとかの表がありますね。ああいったものを、こういう中にも入れるなりして、本当にリスクというものの考え方をもっと消費者が知らないで、これからいろいろ自分で判断していくのに、とても大事なことだと思いますので、こういった中にもそういったものを入れていろいろ身近なもののリスクの考え方をいろいろ分かっていければいいと思いました。

富永座長 ありがとうございます。御要望ですね。

外にございませんか。

それでは、時間がなくなってまいりましたので、これで2の議題も終わりましたので、3の「その他」で、事務局何かございますか。

小木津総務課長 特にございません。

富永座長 それでは、今後の予定でございますけれども、次回の専門調査会の開催など、どういう予定になるでしょうか。

小木津総務課長 運営計画にもございますように、次回の企画専門調査会は、来年の1月ごろに基本的事項のフォローアップ、これは毎年行っていただいておりますが、これについて御審議いただく予定になっております。

したがいまして、先生方の御都合を再度お聞きしまして、日程調整をさせていただきます、改めて御連絡させていただきます。

富永座長 ありがとうございます。それでは、ほぼ時間になりましたので、これで第17回の企画専門調査会を閉会とさせていただきます。

どうも御協力ありがとうございました。