

食 品 安 全 委 員 会 企 画 専 門 調 査 会

第 21 回 会 合 議 事 録

1 . 日 時 平成 19 年 9 月 7 日 (金) 14:00 ~ 16:04

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) その他

4 . 出 席 者

(専 門 委 員)

富永座長、市川専門委員、伊藤専門委員、内田専門委員、近藤専門委員、澤田専門委員、
鋤柄専門委員、武見専門委員、西脇専門委員、福土専門委員、宮脇専門委員、山本専門委員

(専 門 参 考 人)

服部専門参考人

(食 品 安 全 委 員 会 委 員)

見上委員長、小泉委員、長尾委員、野村委員、畑江委員、廣瀬委員

(事 務 局)

齊藤事務局長、大久保総務課長、北條評価課長、西村勧告広報課長、
酒井情報・緊急時対応課長、

5 . 配 布 資 料

資料 1 平成 19 年度自ら評価案件の決定までのフロー (案)

資料 2 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の進捗状況について

資料 3 <平成 19 年度>企画専門調査会における食品健康影響評価対象候補について

6 . 議 事 内 容

富永座長 それでは、定刻になりましたので、ただ今から第 21 回「企画専門調査会」を開催させていただきます。

台風 9 号は、無事に去ってくれましたけれども、まだ少し残暑が残っておりますので、もうしばらく我慢しないといけないと思います。

私は今日の朝、新幹線が一時ストップしておりましたので、今日は出席できないかも知れないと思っておりましたが、後で動いてくれましたので、何とか出席することができました。

本日は、12 名の専門委員の先生方とともに、服部専門参考人にいつものように御出席いただいております。

残念ながら議事次第のところにございますように、飯島、佐々木、山根、渡邊の各専門委員は、本日は御欠席です。

また、本日は、食品安全委員会から担当委員である、長尾委員、見上委員長、小泉委員、野村委員にも御出席いただいております。

続きまして、議事に入らせていただく前に、先日、内閣府の人事異動があり、幹部が何人かお替わりになっておりますので、事務局から替わられた新任の幹部を御紹介いただきまして、それから資料の確認をお願いしたいと思います。

大久保総務課長 それでは、今、御紹介がございましたように、人事異動がございましたので、紹介させていただきます。

まず最初に、私でございますけれども、8 月の異動で総務課長に就任しました大久保でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

続きまして、7 月の異動で新しく評価課長に就任しました北條でございます。

同じく 7 月の人事異動でございまして、新しく勧告広報課長に就任しました西村でございます。

同じく 7 月の異動でリスクコミュニケーション官に就任いたしました小平でございます。すみません、今日は欠席のようでございます。

それでは、続きまして、私の方から資料の確認をさせていただきます。

議事次第の裏面に配付の資料一覧がございます。これを御覧いただきまして、まず資料 1 でございますけれども、これは 19 年度の自ら評価の案件の決定までのプロセスをまとめさせていただいたフロー案でございます。

資料 2 につきましては、昨年度までに企画専門調査会で御議論いただきました自ら評価の案件につきまして、現在の進捗状況を整理させていただいたものでございます。

資料 3 でございますけれども、これは今年度リストアップされました自ら評価の候補案を整理させていただいたものでございます。

資料は以上でございます。

富永座長 ありがとうございます。それでは、議事に入らせていただきたいと思います。

本日の議事でございますが、議事次第の裏側に議事がございます。第1の議事は「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」でございます。これは後ほど手順について御説明いただけたらと思います。

これにつきまして、まず、御説明いただいて、それから審議を始めたいと思います。よろしくお願いいたします。

大久保総務課長 それでは、資料1を御覧ください。冒頭書いてございますように、先ほども申しましたけれども、平成19年度の自ら評価案件の決定のフロー及び今後の大まかなスケジュールをお示しさせていただいているものでございます。

御承知のように、食品安全委員会は、リスク管理機関からの諮問に基づきまして、リスク評価を行っているところでございますが、それとともに、自らの判断で案件を選定して、リスク評価を行っているところでございます。

そして、今回は、まさに自ら評価の候補案の絞り込みをこの調査会でお願いしたいということでございます。

また、先ほど資料3にございましたように、今回、事務局が15件ほどピックアップさせていただいておりますが、それらは、7月のところに書いてございますように、専門調査会でありますとか、要望書とか、モニター意見等を集約しまして、ピックアップさせていただいたものでございまして、それを整理いたしまして、左に時系列がございますが、今日、9月7日に、まさにこの委員会でその優先度を考慮していただきまして、ある程度の絞り込み、最終決定ではございません、あくまでも絞り込みを行っていただきたいということでございます。

当然、その過程におきましては、前年度まで、同じように候補を選定していただきましたこととございますので、その進捗状況を確認していただきながら絞り込みを行っていただければと思っております。

それと、本日、ある程度絞り込みを行いましたら、さらに、リスク管理機関からリスク管理の状況とか、いろいろ情報を収集させていただくとともに、評価するに当たって、どんなことを重視してやっていけばいいかを整理させていただき、そして、矢印がありますように、10月から11月ぐらいに企画専門調査会をお開きいただきまして、最終的な候補案、優先度を付けて絞り込んで決めていただければというふうに考えております。

なお、10月又は11月の調査会で候補案を決めていただきましたら、さらに、事務局でリスク管理機関等からの説明を受けたり、情報を収集しまして、その結果につきましては、12月にあります

ように、食品安全委員会の親委員会に報告させていただき、そこで最終的に自ら評価を行うのか、あるいはファクトシートをつくっていくとか、あるいは情報収集をするのか等分類をして、最終決定をしていきたいということでございます。

当然、その中には必要によってリスクコミュニケーション、意見交換会等をやりながら決めていくというものもあるかもしれません。その辺は親委員会の方で検討させていただければというふうに思っております。

1 ページお開きいただきますと、別添 1 というのがございます。

今回、先ほど言いましたように、15 件ほどピックアップさせていただいておりますけれども、そういう形で行うに当たっても、ここに書いてございますような、どういう視点からやるかということ平成 16 年度に決めておりますので、その概要をちょっと御説明させていただきたいと思っております。

1 つ目の観点は、1 に書いてございますように、国内外の関係機関とか、マスメディア等から収集・整理した危害情報、さらに、その中から(1)(2)にございますように、我が国において食品健康影響評価が行われていない、あるいは評価は行われているけれども、我が国が評価を行った際には得られていなかった新たな科学的知見に基づいて、海外において再評価を行ったもの、あるいは規格・基準を変更したものの等の視点からのものがございます。

そして、注に書いてございますように、しかしながらリスク管理機関におきまして、既に所要の管理措置が講じられているため、明らかに健康への悪影響を想定し得ない場合、こういうものは除いております。

2 つ目の視点が、食の安全ダイヤルや食品安全モニター報告を通じて国民から寄せられた情報・意見であって、次のようなものということで、(1)は評価の要請を行っているもの。(2)(3)は上のとおりでございます。

そして、注にございますように、ただし書きで、前段は同じように、既に所要の管理措置が講じられているため、明らかに健康への悪影響を想定し得ない場合、これは除く。「又は」で続いておりますけれども、具体的な出所や根拠が表明されていない、こういうものは除くと、一般からのものがございますので、そういうものは除かせていただくというものでございます。

3 つ目は、委員会に文書で寄せられた要望・意見等であって、以下に該当するものということで、以下の内容は 2 と同じなので、省略させていただきます。

このような観点から情報を集めてピックアップさせていただいたというものでございます。

もう 1 ページおめくりいただきまして、別添 2 というのがございます。そういう中からどういう形で選定候補を選んでいくかというものをまとめさせていただいたものでございまして、これは平

成 16 年度に委員会で決定したという内容でございます。

具体的に言いますと、次の 3 つのいずれかに該当するもの。その中から、やはり優先度が高いと考えられるものを候補として報告していただきたいという内容でございます。

に書いてございますが、1 つ目は、「国民の健康への影響が大きいと考えられるもの」というもの」でございます。

が「危険要因等の把握の必要性が高いもの」、具体的にはどういうものかといえますと、健康被害が生じているが、科学的知見が不十分であり、危害要因等の把握の必要性が高いもの、こういうものを選んでいただきたいということでございます。

が「評価ニーズが特に高いと判断されるもの」、国民の健康への影響が想定される危害要因であって、食の安全ダイヤルなどに寄せられた情報のうち、国民の評価ニーズが特に高いと判断されるものというような 3 つの視点を掲げさせていただいております。

それで、小さく注ががございますけれども、いわゆるただし書きでございますが、食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関での対応が適切に行われているものを除くというような形になっております。

もう一ページお開きいただきまして、別添 3 になります。今の考え方を、もう少し解説したものがこれございまして、これは平成 17 年 2 月の当委員会に提出したものでございます。

初めのパラグラフは、今、説明したことでございますので省略させていただきまして、2 段目のパラグラフ「ここで」というところからでございます。

括弧書きでありますけれども「食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関での対応が適切に行われている」とは、リスク管理機関が規格基準等を制定している場合、試験研究等を行っている場合、リスク管理機関が米国産牛肉に関する食品健康影響評価を食品安全委員会に要請することを表明するなど、将来対応が行われることが想定される場合などが該当すると考えられる。

また、対象候補に関する科学的知見の多寡は、選定された後の食品健康影響評価の着手の仕方に影響を与えるものであるが、対象候補の選定段階においては考慮する必要はないと考えられる。

なお、食品安全委員会が自ら食品健康影響評価に着手するに当たっては、科学的知見が十分存在する場合には直ちに評価に着手し、科学的知見が不十分な場合には調査事業等を実施するなどの対応が想定される。ということで、この辺につきましては、いわゆる親委員会の方で、どういう仕分けをするかは検討していただくというような整理をしているところでございます。

取りあえず、資料 1 は以上でございます。

富永座長 ありがとうございます。資料 1、それから別添の 1、2、3、これはこれまでに何回か御覧いただいておりますので、特に問題はないと思いますけれども、何か、今、御説明いた

いた資料あるいは手順などにつきまして、御質問、御意見はございませんか。

ここは特にないと思います。では、次に進ませていただきますが、今日は資料1で大変重要なところは、左のところに日付けがありまして、9月7日、これは今日でございます、前年での評価のフォローアップ、これは次にお聞きします。

評価案件候補を優先度を考慮して絞り込む。これは10月から11月ごろに開催される次回の専門調査会で、もう一度、今回絞り込んだものを更に深く情報を集め、あるいは検討を加えたものを絞り込んで、食品安全委員会に上げる最終案をつくります。ですから、今日は最終案ではありませんで、大体15件のうち、何件ぐらいまでを次回に回すか、その第一次スクリーニングが本日の目的でございます。よろしいでしょうか。

それでは、資料2になると思いますけれども、食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の候補、これを選定しました。

また、更にもう6件は管理状況を踏まえまして、情報を公表することにしておりますが、これらの進捗状況につきまして、事務局から御説明いただきたいと思います。

大久保総務課長 それでは、資料2、A3の大きいものでございますけれども、お聞きいただきまして、これが今まで御審議いただいて選んだもの、それについて、その後どういう状況になったのかというのを整理したものでございます。

1ページ目、16年度につきましては、まさに自ら評価の選定を上段、下段と2回に分けてやっております。

まず、上段でございますけれども、1回目は第7回会合で候補を選んでいただいたわけですが、この時は最初のリストアップが39件ほどございまして、その中から、ここに記載の6件を選定したわけでございます。

それで、一番上の1、食中毒云々書いてございますけれども、当初案では、リステリアについてやるということでございましたけれども、その食品安全委員会の欄の右側でございますけれども、審議した結果、リステリアだけにこだわらず、食中毒原因微生物の評価指針を策定して、優先順位を決めた上で、個別の微生物について評価を行う。そういう方針を決定しました。

それに伴いまして、右側でございますけれども、意見交換会を踏まえまして、これは平成19年7月でございますけれども、自ら評価で行うリスク評価として、ここに記載のカンピロバクターから評価を進めるという対応をしているところでございます。

2番目、3番目につきましては、ファクトシートを既に作成しまして、ホームページに掲載しているというものでございます。

4番目、5番目の案件でございますけれども、これにつきましては、食品安全委員会の欄にごさ

いますように、現時点では評価案件とはしない、そして情報収集をした上で、改めて評価の要否を検討するというような方針が示されました。

そして、一番右の対応でございますけれども、情報収集をした結果、4番目については平成17年度に、5番目が平成18年度に再度自ら評価案件の候補として選定されています。具体的内容は、また、後ほど御説明いたします。

6番目のアルコール関係につきましては、ファクトシートを作成し、公表しているところでございます。

下の欄、これが2回目でございます。このときは11件ほどリストアップしまして、そのうち記載の4件について候補を選定したということでございます。

そして、1、2でございますけれども、これらにつきましては、一番右の対応でございますように、平成17年度に食品安全確保総合調査を行いまして、そこで情報収集をして、その上で、平成18年度に再度自ら評価の候補案件として選定されております。これは後ほど、その部分で御説明します。

それから、3のビタミンにつきましては、情報収集を継続いたしまして、これについては、平成17年度再度自ら評価案件として選定されております。

4につきましては、現在、情報収集を継続中というところでございます。

それでは、2ページ目でございます。

まず、上段、平成17年度でございます。平成17年度につきましては、最初に11件リストアップいたしまして、そのうち自ら評価案件に選ばれたのは、最初の1のものでございます。いわゆる、メキシコ、チリ、中国産牛肉等に係る食品健康影響評価が選ばれております。

そして、食品安全委員会の欄でございますように、審議の結果、意見交換会の結果を踏まえて、自ら評価を実施することを決定しております。対応でございますけれども、プリオン専門調査会におきまして、資料収集のための調査票を作成いたしました。

そして、我が国に過去4年間輸入実績のある14か国を対象に、在京大使館への説明会を行いまして、8月28日付けでございますけれども、調査訓令を各国に出したというところです。したがって、今、調査中でございます。

下の2、3、4でございますけれども、これはこの調査会の中の段階で、管理状況を含めて情報を整理して公表するという取扱いになった案件でございます。

そして、2、3、4ともにファクトシートを作成して公表したというところでございます。

最後に18年度でございます。これは一番下のところでございますけれども、この時は10件ほどリストアップして、そのうち自ら評価の候補として決まりましたのが、1のいわゆる食品への放射線照射に関する食品健康影響評価のものでございます。

これは、食品安全委員会の欄を御覧いただきますと、分かりますように、結果としては、自ら評価は行わないが、引き続き情報収集に努めるということを決定しております。

その際、できれば海外からの専門家を招いて、情報収集を行うとともに、その知見を国民に紹介するということを検討するということになりました。

対応でございますけれども、情報収集については、現在、継続中でございますが、直近では、9月3日でございます。海外から専門家ということで、WHO のモイ博士をお呼びいたしまして、意見交換会を実施したところでございます。

下の2、3、4、5につきましては、ここに書いてございますように、企画専門調査会の段階で管理状況を含め、情報を整理して公表する。又は、情報収集を継続するというふうになった案件でございます。これについては、2と4と5につきましては、右側に書いてございますように、平成18年度又は19年度の食品安全確保総合調査におきまして情報収集を実施した、あるいは実施中でございます。

そして、いずれにつきましてもファクトシートを現在作成中ということでございます。

また、3につきましては、現在、情報収集を継続実施中という状況でございます。簡単でございますが、紹介させていただきました。

富永座長 ありがとうございます。これは、過去から現在までの作業の進行状況の報告でございます。これも報告でございますから、特に問題はないと思いますが、ただ今御説明いただいた点につきまして、何か御質問あるいは御意見がございましたらどうぞ。

よろしいでしょうか。それでは、本日の一番重要な議題、次の資料3でございますが、これについて検討したいと思います。

今回は、資料3にございますように、15の案件が集まっているようでございますが、これにつきまして、まず最初に事務局から御説明いただいて、その上で各委員の先生方に1件1件どうするかということをお諮りしたいと思います。お時間が少し掛かるかもしれませんが、適当にめり張りを付けて、あまり詳しくなり過ぎないで、あまり簡単にならないような、難しいと思えますけれども、どうかよろしく願います。

酒井情報・緊急時対応課長 情報課の酒井でございます。御説明を申し上げます。資料3でございます。A3横長の資料ということです。最初に資料3の表の分類の欄というのが左から3つ目でございますけれども、この欄の記号について、既に御承知だと思いますが、確認のためお知らせしたいと思います。

この資料の一番最後のページを御覧いただきたいと思うんですが、企画専門調査会における食品健康影響評価対象候補の分類についてという表でございます。

先ほど総務課長の方から説明がありましたように、情報収集の範囲というのが決まっているわけですが、その情報提供された者の番号を便宜的に付けているということでございます。

縦の欄でございますが、1番が関係機関、マスメディア等の情報、2番が「食の安全ダイヤル」、食品安全モニター報告等の情報、3番が食品安全委員会への要望書等の情報、4番が食品安全委員会の専門委員からの提案という形で、1から4まで便宜上、分類をさせていただいております。

さらに横軸の方でございますけれども、A、B、Cの記号を付けておりますが、我が国で評価が行われていないものをA、我が国において評価が行われているが、海外において再評価を行ったものというのはB、評価要請があるものをCというふうに付けたわけでございます。

1ページ目に戻っていただきまして、まず、分類の欄でございます。コンニャクゼリーについては、1A、2C、3Cということで、関係機関あるいはモニター、「食の安全ダイヤル」から要請があるといったこととなります。それでは、個別のハザードごとに管理状況を評価、概要等を説明させていただきたいと思っております。

まず、1番のコンニャクゼリーでございます。マスコミでも取り上げられているということで、1Aが付いてございますが、真ん中の「危害要因に関する情報等」の欄を御覧ください。

ここにありますように、危害要因に関する情報の欄で、ミニカップ入りのコンニャクゼリーについては、普通のゼリーに比べて弾力性が強いこともありまして、咀嚼力の弱い子どもや高齢者を中心に窒息事故が報告されているという状況でございます。

評価については、国内では特に行われておりません。海外におきましてもコンニャク入りミニカップゼリーそのものについての評価は、確認ができませんでした。その理由は、恐らく、先に管理措置が実施されているということで、評価を行っていないということだろうと思っております。

2004年にEFSAがコンニャク由来以外ということで、寒天やキサンタンガム等のゲル化剤という視点で評価を行っておりまして、物理化学的性質から容易に溶けず、気管に詰まっても咳などでは吐き出しづらいため、窒息の危険があるというふうな評価を行っているところでございます。

次に、一番右の管理状況等の欄でございますが、まず、国内につきましては、農林水産省が2種類の調査を行いまして、去る8月8日に公表をいたしております。

1つ目は、コンニャク入りゼリーの製造販売の実態、販売時等における窒息事故防止対策に関する調査。

2つ目が、物性の測定及び58の商品につきまして、注意表示の状況に関する調査でございます。

これらの調査は、いずれも事故の再発防止に向けた取組に資するということを目的に行われております。

一方、海外の状況でございますが、米国、カナダにおきましては、先ほども申し上げましたよう

に、評価は行われておりませんが、管理措置として、コンニャク及びグルコマンナンを含有したミニカップゼリーの販売禁止措置が採られております。

EUでは、ゼリー菓子へのコンニャク等のゲル化剤の使用禁止を決めておりまして、オーストラリアでは、食品添加物としてコンニャクは認められておりません。

アジアですが、韓国では、ミニカップゼリーについては、コンニャク及びグルコマンナンを使用禁止にする一方、コンニャク入りゼリーを除いたすべてのミニカップゼリーに対しまして、内径及び破断点、規格を設定いたしております。

中国では、直径が3.5センチ未満のゼリーの生産禁止等の形状規制と警告表示を義務化しているということがございます。台湾でございますが、それが3.1センチということがございます。

2つ目の体細胞クローンについて御説明をいたします。順番が前後いたしますが、一番右の管理状況等の欄を御覧いただきたいと思っております。

の1つ目でございますが、受精卵クローンという言葉がございます。御承知のとおり、クローン技術につきましては、受精卵クローンと、体細胞クローンということで区別がされております。

ここにあります受精卵クローンと申しますのは、基本的に一卵性双子や一卵性三つ子と同じでございますので、安全性については、普通の牛肉と同等であるということがございます。

したがって、の2つ目でございますが、消費者に識別できるように、農林水産省の局長通知でございますけれども、Cビーフなどの表示販売を推進するという措置が行われております。

それに対しまして、体細胞クローンでございますが、これは大人になった牛の耳、皮膚あるいは一部には、牛乳中の体細胞を使って、既に分化が済んだ細胞なんですけれども、その核の全能性、いわゆるあらゆる細胞になるための能力、それを戻すという作業をいたしまして、発育を助けるための卵細胞に移植をして、産子を得るといった技術でございます。

このたび御検討いただきますのは、今、申し上げた後者の体細胞クローン牛ということをお願いいたします。

の3つ目でございますが、厚生労働省の研究班が一度報告をしておりますが、体細胞クローン牛についてですが、「安全性が損なわれているとは考え難いが、新しい技術であることを踏まえ、慎重な配慮が必要」というふうに報告されております。

これを踏まえまして、体細胞クローン牛及びその生産物につきましては、現在、出荷の自粛が行われておりまして、の4つ目でございますが、農水省の安全性と申しますが、一般の生産物と同等性があるか否かについて研究を進めているということがございます。11月ごろに取りまとめられる予定ということがございます。

評価の必要性の欄に戻らせていただきます。2つ目の のところでございます。こちらの方の

御意見の内容でございますが、米国で評価が進んでいることを踏まえ、いずれ輸入牛肉に混入されてくるおそれがあるので科学的知見に基づく説明が必要ではないかという食品安全モニターからの報告が来ております。

真ん中の危害要因に関する情報等の欄でございますけれども、先ほどお話ししましたように、技術的には、遺伝子の改変操作を行うものではありませんけれども、死産や生後直死の割合というのは、通常の交配で生まれる子どもに比べまして、高くなっているのが現状でございます。

海外のリスク評価ですが、米国の FDA の方では、体細胞クローン動物由来の食品の安全性に関するリスク評価案の公表を既にしております。

現在、パブリックコメントの募集が終わって、国民の意見等に対する対応を検討している段階ということでございます。今年度中には、それが出るのではないかというふうに言われております。

リスク評価案によりますと、ウシ、ブタ及びヤギの体細胞クローン並びに、それらの産子由来の肉及び乳は食品として従来からの動物由来の製品と同等に安全であるという内容でございます。

その他の国につきましては、ドイツがそれを支持しております。EFSA の方はワーキンググループを設置して、意見書を作成している。そういった段階になってございます。

2 ページ目を御覧いただきたいと思います。3 つ目のクロロプロパノール類でございます。

これは、国際機関でベトナムのしょうゆからクロロプロパノールが検出されたというふうな報告がございました。真ん中の危害要因に関する情報等の欄でございますけれども、概要ということで、クロロプロパノール類は主として植物タンパク質を用いて調味料を製造する過程で生じます。主な物質として 3-MCPD、1,3-DCP となっております。

の 3 つ目でございますけれども、国産しょうゆについて、調査結果を見ますと、適切に管理されているという状況でございますけれども、特殊なしょうゆのみを摂取している場合には多少健康リスクが高まる可能性があるというふうな状況だろうと思います。

国内では、リスク評価が行われておりませんが、海外ではラットの繁殖障害や腎の毒性が認められておりまして、FAO と WHO の合同専門会合、JECFA と呼ばせていただきますが、JECFA の方では 3-MCPD の暫定の最大の耐用一日摂取量、PMTDI でございますが、体重 1 kg 当たり 2 μ g というふうに勧告をしているところでございます。

の一番下でございますが、豪州・ニュージーランドの食品基準庁でございますけれども、3-MCPD の食品中の含有量、製品 1 kg 当たり 0.2mg の基準が守られていれば、リスクは小さいというふうに述べております。

管理状況、右の欄でございます。 の 1 つ目です。食品中の残留基準値は設定されておられません。

の 3 つ目でございますが、農水省の調査によりますと、本醸造のしょうゆ 104 点を調べたとこ

ろ、3-MCPD で濃度は最大でも 0.008mg/kg ということでございますけれども、混合醸造しょうゆ及び混合しょうゆ 120 点では、平均値でも 0.21mg という数字が出ております。

次の でございますけれども、農水省では 17 年から 19 年にかけてトータルダイエツスタディーを実施しているということで、年度が終わりますと、結果が出るだろうと思われま

す。食品安全委員会でも調査をいたしております、その報告の内容は、直ちに健康影響を生じるものがないものと考えられるが、今後の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ふうに報告されております。

海外の規制状況でございますが、 の下から 2 つ目、豪州、ニュージーランド基準庁でございますけれども、しょうゆとオイスターソースの中の 3-MCPD 及び 1,3-DCP それぞれ 0.2mg/kg、0.005mg/kg とするように規定をしているという状況でございます。

それでは、3 ページをお願いします。4 番の器具・包装容器を含む、食品中の鉛の件でございます。御承知のとおり、中国産の土鍋から相当量の鉛が検出されたということで、厚生労働省が輸入者に対しまして自主検査を指導しているというところでございます。

危害要因に関する情報等の欄のところでございます。国内におきましては、現在、清涼飲料水中の規格基準に係る諮問におきまして、鉛の評価を実施する予定としております。

JECFA では、1986 年の会合におきまして、基準を 1 週間当たりの耐用摂取量を定めております。管理状況等の欄でございますが、国内の状況につきましては、食品添加物中の規格基準でパレイショなどにつきましては、1.0ppm、ハウレンソウなどにつきましては、5.0ppm とされております。

また、 の 2 つ目のところですが、水道水質基準では、リッター当たり 0.01mg 以内というふうに定められているところでございます。

3 つ目の のところでございますが、器具・容器包装に関する鉛の規格基準、これは容器の深さあるいは容量によって区分をされております。皿の類では面積当たりになりますし、深い容器では容積当たりの規格値が定められているということでございます。

例えば皿類ということでございましたら、1 平方センチ当たり 17 μ g というふうな規格基準になってございます。

海外につきましても、値の相違はありますけれども、同様の規格基準が定められているというのが現状でございます。

5 番目のヘテロサイクリックアミンでございます。評価の必要性の欄、1 つ目の でございますけれども、PhIP を始めといたしまして、10 種類ほどの発がん性を示すものが見い出されているという状況でございます。

危害要因に関する情報等の欄でございますが、ヘテロサイクリックアミンは、食品中のトリプト

ファン、チロシンといったアミノ酸が高温で反応することにより生成される物質ということでございます。1970年代に発見されております。

国内のリスク評価は、特に行われておりませんが、国際がん研究機関では、物質ごとに発がん性のレベルを測定し、公表しているということで、そこに記載をしております。

管理状況の欄でございますけれども、厚生省のがん研究におきましては、10種類以上もありますので、前立腺、すい臓、大腸など、発がん標的性にも着目しつつ、研究を積み重ねているというところでございます。

海外の状況の 2つ目でございますが、肉の調理法について、ヘテロサイクリックアミンの抑制方法というものが研究され、広報されているという状況でございます。

4ページ目をお願いします。このページは、6から9まででございますけれども、いずれも食品安全モニターからの報告のあった4件を示しております。

まず、6番の葉物野菜中の硝酸塩でございます。危害要因に関する情報等の欄でございますけれども、海外では硝酸塩を高濃度に含む飲料水や野菜での中毒が報告されております。

本委員会でも17年度に調査を行いましたけれども、日本でのヒトの中毒の報告は、確認されておられません。

管理状況にありますように、厚生労働省、農林水産省の方で各地調査を行い、データ収集が行われるとともに、既に低減化マニュアル等に基づいて指導が行われている状況でございます。

次の7番目のステビアでございますが、ステビアは御存じのとおり、広く甘味料として利用されております。国内ではリスク評価が行われておりませんが、JECFAでは2004年に通常の摂取なら安全性の問題がないというふうにしております。ただ、今年度中に再評価を行うということで、俎上に上がっているようでございます。

管理状況の欄でございますけれども、厚生労働省の調査研究では、現時点においては、直ちにヒトの健康影響を示唆するような試験結果は認められていないというふうに報告されております。安全性について、厚生労働省について確認が行われている状況でございます。

海外ではコーデックスで食品中のステビオサイドの基準を定めてはおりません。

一番下でございますが、米国では添加物としては使用禁止、ただサプリメントとしては許可がされている、そういった管理措置が講じられております。

8番目のビスフェノールでございます。プラスチック容器に含まれるということでございますが、これはポリカーボネート製品では、製造過程で用いられておりますので、ごく微量に含有する可能性があるとされております。

日本においては、リスク評価は行われておりませんが、海外におきまして、2007年でご

ざいますが、EFSA が、下から 2 行目のところになりますけれども、TDI 耐用一日摂取量を体重 1 kg 当たり 0.05mg というふうにしておりまして、乳幼児を含めまして、消費者の食事を通じたビスフェノール A の暴露量は、この値を十分下回っているとしております。

管理状況の欄でございますが、かつては環境ホルモンと疑われる物質の一つとして関心が高まっておりますけれども、ビスフェノール A につきましても、食品衛生法に基づく規格基準が定められて管理されておりまして、現在では、健康への影響は小さいという報告も出ている状況でございます。

なお、化学物質の内分泌かく乱作用ということにつきましては、環境省が中心に検討を進めている状況でございます。

一番下の 9 番目ポリスチレン容器から溶出するスチレントリマーのことでございます。ポリスチレン樹脂を製造する過程で、生成する副生物でございます。厚生労働省により、規格基準が定められておりまして管理されているものでございます。

これにつきましても、環境ホルモンと疑われる物質の一つとして関心が高まっておりますけれども、現在ではそのリストから除外されるという対応が採られているところでございます。

5 ページをお願いいたします。10 番目の健康食品としてのコラーゲンということでございます。食品安全モニターからの報告があったものということです。

コラーゲンは御承知のとおり、体のほとんどの組織に存在する繊維状のタンパク質でございます。全タンパク質の約 30% 占めるものということです。したがって、魚などを通じて日々多くのコラーゲンを摂取して、十分に食経験があるというものでございます。

ただし、健康食品としてのコラーゲンにつきましては、アレルギーを誘発する可能性について危惧がされております。

このように、特定の消費者が特定の目的に使用するというので、現状では一般に広く摂取されているものとは考えにくいものということでございます。

次の 11 番目のナノコロイドでございます。食の安全ダイヤルを通じまして寄せられた情報でございます。

通常の白金は、食品添加物として収載されております。白金ナノコロイドにつきましては、信頼できる十分なデータが見当たらないという状況でございました。

海外に目を転じますと、ナノサイエンス、ナノテクノロジーといった概念で新しい技術でございますので、リスクについての管理措置の在り方などについて検討がまさに開始されたというふうな状況でございます。

このように、白金ナノコロイドについては、特定の消費者が特定の目的で使用するというもので、

広く一般の消費者が常時摂取するものではないという状況だろうと考えられます。

次の6ページをお願いいたします。12番目の *Enterobacter sakazakii* でございます。意見交換会で御発言があったということでございます。

真ん中の概要にありますように、1958年に、新生児の髄膜炎への関連性が指摘されたということございまして、2006年の報告では、世界で約70件ほどの報告があるということでございますが、直近で、ニュージーランドとフランスの2件で疫学調査によりまして、乳児用の調整粉乳が関連していることが明らかになっております。

日本の発生状況でございますが、今年の7月に行われました、日本周産期新生児学会でございますけれども、そちらのポスターセッションにおきまして、極低出生体重児、ですから、小さく産まれたお子さんだと思いますが、脳の膿瘍の原因として、この *E.sakazakii* が報告されているということでございますが、死亡例という確認はできなかったという状況でございます。

管理状況等の一番右の欄でございますけれども、FAO、WHOの方では、先ほどの発生量を踏まえまして、育児用の調整粉乳中の *E. sakazakii* に関するQ&A並びに乳児用の調整粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドラインを出しております。厚生労働省もいち早く翻訳をいたしまして、関係者に周知しているということでございます。

内容を一部紹介しますと、本菌は70度以上で速やかに不活化するという特性を持っているので、80度前後の熱湯によりまして調乳をするということによってリスクは大幅に減るということで、推奨されているということでございます。

なお、先ほど総務課長からお話がありましたように、食中毒の微生物については、意見交換会の結果を踏まえまして、鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニノコリから優先的に検討を進めるということに対応を決めたところでございます。

13番の複数添加物の相乗毒性についてでございます。これについては、消費者団体などから要望書が提出されております。

具体例といたしまして、危害要因に関する情報等の欄にございますように、英国などにおきましては、清涼飲料水中の保存料であります安息香酸と酸化防止剤でありますアスコルビン酸が一定の条件下で反応いたしまして、ベンゼンが生成されるということが知られております。ベンゼンが10ppbを超える場合、自主回収をするということで要請されているということでございます。

我が国でも管理状況等の欄にありますように、市場に流通している清涼飲料水の一部で一定のベンゼンが検出されるという例もあるものですから、製品の分析検査が行われているというふうな状況でございます。

厚生労働省におきまして、複数の添加物の相乗毒性、種々の研究を行っておられます。これまで

は相乗的な悪影響というのは確認されていないという状況でございます。

食品安全委員会でも平成 18 年に調査事業を実施いたしております。個々の添加物として評価されている影響を超えた複合的な影響が顕著に現れた事例を見出すことはできませんでした。

このため、報告書では、個々の食品添加物の評価を十分に行うことで、添加物の複合影響についても実質的な安全性を十分確保することが可能であるという報告がなされているところでございます。

7 ページをお願いいたします。14 番目はパラオキシ安息香酸エステル類でございます。5 品目が食品添加物と指定されております。

EU、JECFA の方では、エステル類について分類区分を整理するとともに、ADI が再設定をされているという動きがあるものですから、我が国でも新たな安全性データに基づいた総合評価を行うべきであるということが専門委員の方から提案があったということでございます。

危害要因に関する情報等の欄の真ん中の下のところですがけれども、JECFA の昨年 6 月の会合の結論でございます。本エステル類は、弱いエストロゲン作用が *in vitro* の試験で確認されている。

作用については、アルキル鎖が長いほど強いということでございます。メチル、エチル、プロピルというふうな順番であるのではないかと。ただ、極弱いエストロゲン作用が、ヒトの健康にどのように関連するかについては、現時点でははっきりしないというふうな結論になってございます。右の管理状況の欄でございます。

日本の状況ですが、添加物の指定は古く、エチル、ブチル、プロピルにつきましては、昭和 23 年に、イソブチル、イソプロピルにつきましては、昭和 38 年に指定されております。

例えばしょうゆということで、使用基準が定められておりまして、パラオキシ安息香酸として 1 リットル当たり 0.25 g というふうになってございます。

の 3 つ目のところでございますが、エステル類の需要量は、年間 6 トン程度ということでございます。その背景といたしましては、かつてはしょうゆの防かび剤に広く使われておりましたけれども、エチルアルコールでも十分その機能を果たすということで切り替わってきているということが背景にあるようでございます。

海外の管理状況でございますが、EU でもメチル、エチル、これのナトリウム塩が許可されておりまして、米国ではプロピル、ヘプチル、メチルの使用が認められているということでございます。

このように、国際的な再評価を行うという動きはありますけれども、当該物質の物流量はすくすくないという状況に至っているということでございます。

最後の 15 番目でございますが、有機基礎化合物（ジメチルアルシン（DMA））でございます。専門委員から 5 価の DMA 摂取の危険性評価が必要であるという提案がございました。

危害要因に関する情報等の欄の海外におけるリスク評価のところでございますけれども、国際がん研究機関では、動物実験で5価のジメチルアルシン酸の発がん性は明白であるという報告をしているところがございます。

管理の欄に移りまして、5価のジメチルアルシン酸ですが、前駆体となるヒ素というのは、海藻中には多量に含まれております。男性の210人、日本での調査ですが、尿に1リットル当たり中央値で42.6 μ gが含まれていたという報告が本年行われているということでございます。

昨年の企画専門調査会及び食品安全委員会において、無機のヒ素に関してはファクトシートを作成する。有機ヒ素につきましても情報収集に努めるというふうにされております。

18年度には、ヒジキに含まれるヒ素の評価基礎資料調査を行っておりまして、その結果を踏まえて、ファクトシートをつくる作業に取り掛かっているところでございます。

なお、本調査中で、ジメチルアルシン酸の発がん性を指摘する文献が見つかっております。農林水産省におきましても本年まで、海産動植物のヒ素化合物やげっ歯類におけるヒ素化合物の体内での挙動などの研究を、推進しているところでございます。

以上で説明を終わります。よろしく御審議のほどお願い申し上げます。

富永座長 ありがとうございます。大変膨大な資料を要領よく御説明いただきました。それでは、残りの時間を使いまして、ただ今、御説明いただきました資料3の15の案件を一つひとつ審議しまして、次回まで残すものを選びたいと思います。

今回、これはいいだろうというのは、今回でも結論が出まして、例えば15件の半分ぐらいを仮に残すとしますと、残さない半分ぐらいは、今回でおしまい。残す半分については、更に次回の専門調査会で最終案を決定するという手順になります。ですから、今日、これはいいだろうというものははっきりしたいと思います。

それで、資料3の1ページ目の1番からそれぞれ時間を費やしまして、残す、残さないということとを審議したいと思います。

1番のコンニャクゼリー、これはいかがでございますでしょうか。新聞報道もありましたが、中国とか台湾などでは、ゼリーを3.5センチあるいは3.1センチ以下にするという基準も入っているようでございます。

これにつきまして、何か委員の先生、御意見はございますか。特に残す残さないという意味での御意見です。

どうぞ。

山本専門委員 コンニャクゼリーそのものの科学的な毒性ではなくて、いわゆる形状だとか、テクスチャーに基づく嚥下上の危害ですから、これをやり出すと、お餅も飴玉もあらゆるものがこう

いう危害というのがあるんです。これは食品安全委員会が安全性を評価するという項目に該当しない物質だと思うんですけども、いかがでしょうか。

富永座長 山本専門委員の御意見がございましたけれども、外の委員の先生方はどうでしょうか。どうぞ。

伊藤専門委員 社内で、セブンプレミアムという名前のグループで共同開発する PB 商品で、この対象のコンニャクゼリーが開発されたんですけども、販売の途中で、こういうトラブルが非常に多かったということで、製造の当初段階のロットがなくなり次第販売を中止するという自主的な判断を企業としてさせていただいています。

ですから、先ほど山本さんがおっしゃったように、商品そのもののいろんな毒性の問題とか、そういう部分ではないので、ここで判断するテーマからは、ちょっと遠いんでないかという印象を持っています。

富永座長 どうぞ。

内田専門委員 確かに御意見はそのとおりだと思いますけれども、これだけの事故が発生しているということ踏まえると、どこかの組織から何らかの勧告なりをする必要があるのでは、そういうシステムというのは、どこかにあるのでしょうか。

酒井情報・緊急時対応課長 先ほども御説明いたしましたけれども、農林水産省で調査を行ったのは、再発防止に向けた取組に資するため、情報提供を行うという趣旨ということですので、農水省が業界を指導しながら今後の在り方について議論をしているのではないかと思います。

富永座長 これは、多分意見が分かれると思いますので、どうぞ。どんな意見でも結構ですから、どうぞ。

西脇専門委員 本件は物性の問題ということなので、そういう観点では、山本専門委員、伊藤専門委員の御意見に賛成です。ただ、諸外国でこれだけの規制がされている事実を見たときに、何処の組織が真剣に検討するのかということは、もう少しはっきりすべきではないかと思います。あくまでもメーカーあるいは業界団体自主規制にお任せしますとか、あるいは表示の中でしっかりやっってくださいというレベルでは、結果として事故の防止にはつながらないのではないかと思います。行政としての指導、対応も必要ではかと思えます。

伊藤専門委員 商品は違うんですけども、私の扱いの部門ではありませんけれども、昨日から今日にかけて台風だけではなくて、クロックスというサンダルのエスカレーター事故がばかばか出ていまして、隣の部門は非常に慌てふためいていまして、実質的にどういう判断をしようかということで、結局、自社で販売できている商品ではないんです。経済産業省も 40 件か 39 件の事故はつかんでいるというふうにおっしゃっています。

食品安全委員会に、それはノット・マイ・ビジネス、私の仕事ではないというふうに判断しなさいというつもりはありませんけれども、いずれにしても、今、おっしゃったように、どこが何らかの判断をしていただかないと、一民間企業で右往左往しているだけではどうしようもないという気持ちはちゃんと持っております。

山本専門委員 必要であれば、諸外国でやっているような規制をやれば、現行法律上でもすぐできるはずなんです。これは農林水産省がやるのか、厚生労働省がやるのか別ですけども、リスクマネジメント機関の仕事だと思うんです。

それに対して、食品安全委員会として、こういう評価の要請が来ましたというだけで、少なくとも食品安全委員会としての役割を果たしているのではないのでしょうか。そこまでおやりになるかどうかは、食品安全委員会さんの方の御判断だと思いますけれども、もし、どうしてもそれをやれということであれば、そういうことをやるということと考えていただければよろしいかと思うんです。

富永座長 それでは、大体意見が分かりました。どうぞ。

大久保総務課長 実は、今日は山根専門委員が御欠席なんですけれども、山根専門委員から、意見を頂いておりますので、紹介だけさせていただきます。

主婦連合会では、2度にわたり関係省庁に要望書を出し、販売中止を求めています。現在、持ち得る国内外の調査結果、評価でその危険性は十分判定できると考えますので、現時点で食品安全委員会としての見解を表明すべきではないでしょうかというものでございます。御紹介させていただきました。

富永座長 ありがとうございます。これは確かに、最初に山本専門委員、あるいは伊藤専門委員が言われましたように、物理的性状の問題であって、微生物も化学物質もないから食品の安全性という面では違うのではないかという御意見でしたけれども、やはり口から入る食品であることは間違いのないし、死亡事故も出ておりますし、いろいろ問題になったから販売禁止の措置までやっておりますから、私としては、一つの提案ですけども、食品安全委員会あるいは事務局で、食品の安全性を検討するのは、微生物あるいは化学物質、それだけに限定して、物理的性状を除くのかどうか。その点だけ一度検討していただいて、それを次回の時に、もう一度御披露いただきまして、その場で最終的に決めたいかがかと思いますが、どうでしょうか。これを残す、残さないを今は決定しない方がいいような気がします。どうでしょうか。

よろしいですか、一応、これは残す側にしまして、次回にもう一度ということで、どうぞ。

市川専門委員 教えていただきたいのですが、FSANZ とか、海外で評価をしているところは、食べ物の物理的性状という辺りをどのように扱われているのかというのを御存じの方がいらっしゃれば教えていただきたいです。

富永座長 では、今、分からなければ、どういう機関が決めたのか、調べてもらえばいいと思います。では、そうしましょう。いいですね

市川専門委員 はい。

富永座長 これは一応残しまして、条件付きといいますか、もう少し情報を集めて、考え方を整理して再度検討ということにしたいと思います。

どうぞ。

見上委員長 先ほど山本専門委員もお話になったように、これをやり出すと、本当にとてつもなくいろんなものが入ってきます。それで内田専門委員が、これだけの事故が発生しているとおっしゃいましたが、実は13年間、14年間で13件か14件ですね。餅をのどに詰まらせてなくなっているのは、毎年200人、300人ですね。ですからそんなに多くの事故数ではないと思うんです。これをやると、食品安全委員会は立ち行かなくなると思って、それが心配で発言させていただきました。

富永座長 餅も一製品でしょうけれども、餅は商品としてではなく自前でつくことも多いですね。そういうのもありますね。コンニャクゼリーは純粹に商品ではないですかね。

今、委員長が申されましたけれども、そういう点をもう一度事務局で再検討していただいて、次回にきちんと議論した方がいいと思います。それでよろしいですか。

伊藤専門委員 別に業界の肩を持つわけではないですけれども、生産者といいますか、存続がかかる問題もあると思うので、業界団体といいますか、生産者側の御意見もちゃんと併記されるべきではないかと思います。

富永座長 それでは、1番は一応、いろいろな意見がございますし、今回、これをパスするのではなく、一応残して、次回にきちんと検討することにしたいと思います。

それでは、次の体細胞クローン牛に関する食品健康影響評価、これはいかがでございましょうか。日本ではもちろん体細胞クローン牛の肉、これはもちろん流通しておりませんが、アメリカの方で審議が進んでいて、承認される可能性もある。

ということになりますと、日本も輸入するかもしれませんので、事前に検討しておいた方がよいかもしれませんが、これにつきまして、どうぞ御意見がございましたら、お願いします。

山本専門委員 今回挙げられたテーマの中で、1番のA、Bとか、2番のA、B、Cという項目に、かなり共通した内容ではないかと思うんですけれども、要はこういったことが危険だという情報がある。ひょっとしたら噂かもしれません。そういうものがあります。何とか評価すべきですとおっしゃる方が、科学的事実をどこまでお調べになってこういうふう提案されてくるのかということが、どうもずっと気になるんです。

やはり、こういう提案をされる以上は、その提案される方なりに、やはり科学的な知見を集めて、

こういうことがあるからこうですよということが出てこない、単純に直にメディアの方がお出しになるのは、言ってみれば、どうも危険だということをおおることが必要だからという観点が多いんだと思うんです。

そういう意味では、むしろリスク評価をするかしないかという以前に、科学的事実を、知見をきちんと食品安全委員会を出していただく。それで、御提案いただいた内容については、現在、科学的知見は、ここまで分かっています。こうです、ということをやっただけならば、そのことがあまりにも多いんだと思うんです。

私は2番というのは、ここに書いてあることは、恐らくほとんど御存じなくて、相変わらずこれに対する危険を感覚的にお持ちになるということだと思うんです。

ですから、取りあえず、後も出てきますけれども、2番に関しては、科学的な事実はこうですということを出していただければ、それで十分ではないかと思います。

富永座長 どうぞ。

澤田専門委員 この問題は、非常に重い問題があると思うんですけれども、まず FDA が、今ドラフトを出してしまっていて、安全であるので表示も要らないという方向で動いていると思うんです。そうすると、もし、表示の義務がない場合には、日本にそれが入ってきてしまうことがあり得る。一番問題なのは、表示しないで検知する技術が、今、ないのが現状でして、そこら辺を考えると、どこで評価するかというのは別にしまして、なるべく早く安全性なりの結論を日本でも出した方がいいんじゃないか、そういうふうには個人的には思っています。

富永座長 ありがとうございます。外に御意見はございませんか。

分かっていることをきちんと整理してまとめるというのは、ファクトシートをつくるということです。ファクトシートをつくるということは、一応審議して、その結果で情報を集めて、今ある情報に基づいて結論付けるということです。一応、それはマネージメントに乗せないといけませんね。

山本専門委員 ファクトシートは、多分今までもそうですけれども、メリット側の見解と、デメリット側の見解が、かなりきちんと公平に出されていると思うんです。そこをまずやっていただくということが大事だと思うんです。完全に安全だという評価をされた場合は別ですけれども、そうではないかということが現時点で評価できないという時点であれば、両論併記で事実を示していただく。

そのときに、要するにアメリカから入ってくるかどうかの問題は、これはむしろアメリカとの貿易関係の問題だと思うんです。それは、安全性が評価されていないから表示を云々ということではなくて、それは貿易上、日本側では、このクローン牛については表示をする必要があると考えてい

るので、貿易上、そのことをちゃんとアメリカに対して日本に輸出する場合には、そのことを出して下さいと言えは済むことですね。それは安全性評価の問題と別の問題だと思うんです。

富永座長 食品安全委員会では、当然食品の安全性そのものの評価をしないといけないわけですね。

どうぞ。

市川専門委員 このクローン牛のように、新しい技術に関することというのは、消費者は、なかなか新しい技術が実用化されるというときに、非常に抵抗したいというか、抵抗する方向に傾きやすいと思っています。今までの日本における様々な新しい技術を駆使したものを考えてみても、そのような事例は幾つも出てきます。

そういう意味において、このクローン牛のようなケースというのは、先ほど山本専門委員さんもおっしゃったように、やはりきちんと事実を国民に向けてきちんと提供していく、まず、それを積み重ねていって、あとどうしていくのかというのは、食品安全委員会なり管理機関とかで検討されていいと思うんですが、情報を提供する、ファクトシートをまとめる情報をとにかくどんどん出していくということを進めていってほしいと、まずは思います。

富永座長 どうぞ。

近藤専門委員 今の問題は、体細胞クローン牛についてなんですが、この表の右側の のところで、農水省が今年の 11 月に調査研究が報告されるということがありますので、そこら辺の科学的知見というものを十分に参考にしながら、この委員会でもた、御議論した方がよろしいのではないかと思います。

富永座長 なるほど、右の欄の の 4 番目ですね。外にどうぞ、御意見がございましたら、御遠慮なく。

どうぞ。

福土座長代理 今日の段階では、取りあえずの絞り込みで、次回の審議があると思いますし、ちょうどこれに関しては、今、近藤専門委員がおっしゃったように、調査、その他も進んでいるようですし、市川専門委員がおっしゃったように、やはり新しいものほど、消費者にとっては不安は高い。

それから、安全性をリスク評価にしても、FDA の評価というものが一つの根拠になっていますけれども、評価を委員会としてする、しないはともかく、そうした、取りあえず今の段階でこうした評価なり、ここまでのことしか進んでいないということも含めて、情報収集がいいのか、ファクトシートがつかれるまで材料があるのかはともかく、そうした方向での残し方というのでよろしいのではないかと思います。

澤田委員 FDA はかなり情報を集めていまして、かなり分厚い報告書を既に出している。農水の方もかなりきちんとしたデータを取りつつありまして、それを両方併せてプラス で安全性を確保するということになるかと思えますけれども、ただ、その場合、あまりに遅れると、空白期間ができる可能性があるかなということを少し危惧しています。

富永座長 分かりました。それでは、これも一応残しましょうか。それで、まだ情報をきちんと、もう一度チェックして、もう一度審議をしていいのではないかと思います。

それでは、全部残るものばかりになりそうですけれども、一応、2番の体細胞クローン牛に関する食品健康影響評価、これは次回に持ち越すことにいたします。

次は、3番のクロロプロパノールに関する食品健康影響評価です。これは、いかがでございますでしょうか。

西脇専門委員 本件は昨年、18年度のところの4番にありますように、既にファクトシート作成ということで、その段階で方向性が出ています。それ以降、この場で論議しなければいけない新たな材料があるのかということ、そういうことでもないと考えます。確かに、ベトナムの件とか個別事情はありますけれども、今の段階では、前回の方向性で進めていけばいいのではないかと思います。

富永座長 どうですか。よろしいですか。

(「はい」と声あり)

富永座長 では、これは一応見送りましょう。これまでの情報を確認する程度ですね。

それでは、次の4番です。特に容器包装を含む、食品中の鉛に関する食品健康影響評価、これはいかがですか。

山本専門委員 ワールド・ワイドで見ていると、鉛ほど重金属の中で、安全性の評価がされているものはないんだと思うんです。何でこの時点で出てくるか、たまたま中国からそういうものが来たということであって、それが安全性評価をしなければならない、新たな理由が出たということでは多分ないんだと思うんです。ですから、これは全然必要がないかと思います。私は残す必要もないと思います。

富永座長 外の委員の先生いかがですか。何か御意見がございましたら、どうぞ。これもよろしいですか。

では、これはパスです。

次は5番、ヘテロサイクリックアミンに関する食品健康影響評価、これはどうでしょうか。これも難しい問題ですね。

どうぞ。

市川専門委員 このような非常に新しい物質が出てくるというような話は、これからいろいろな

技術が発達すると、幾らでも出てくるような話なのではないかと考えております。素人的な発想だと、笑ってくださっていいんですけども、リスクがない食べ物はないという考え方を、国民の皆さんに啓発するという意味において、こういうものも入っていますぐらいの情報提供でよろしいのではないのでしょうか。

富永座長 こういうものも入っていますというよりも、こういう調理をすると、こういうものができますよということですか。それはどのぐらいの影響がありますということなんですか。加えるものではないんですけども、調理の過程で出てきてしまうんですけどもね。

市川専門委員 多分、調理の過程で出てくる物質も、今は分からないけれども、これからいろいろな技術が発達すると、もっといろいろな物質が入っているということが、新たな知見というのは、多分出てくるのではないかと思うんです。

多分、その1つとして、これも見つかりました、これから先々、いろんな物質も多分出てくるかもしれないけれども、私たちはそのようなものを食べて暮らしてきておりますというような感覚で、私は、この物質に関しては認識をしました。

この物質に関しては、私個人としては、自ら評価に取り上げる必要はないと考えております。

富永座長 そうですか、分かりました。これは、評価の必要性の欄のところの上の のところに書いてありますように、種類としては略語ですけども、CYP1、PhiP、IQ、MeiQx、Trp-P-1、Glu-P-1 など、発がん性があるものが10種類見つかったんです。

ということは、分かっているからと、これで結論を出そうとすると、それでは食べていけないというふうになると、こういう調理をしてはいけないということになります。大変難しいですね。動物実験までははっきりしているんですけども、ヒトの発がん性になってくると、データが非常に乏しくなりました、摂取量を推計するのも大変ですし、あまりデータはないですね。廣瀬委員、いかがですか。

廣瀬委員 今の議論の中でちょっと抜けているのが、ヘテロサイクリックアミンは発がん性がありますけれども、それに加えてアクリルアミドと同じように、遺伝毒性があるということなんです。

ですから、食品中にある発がん物質の中では、私自身は、一番重要な発がん物質だろうと思っております。

これは、必ずしも新しい発がん物質ではなくて、もう随分前に見つかった発がん物質でありまして、それなのに、いまだかつてヒトに対する影響の評価がなかなかされていない、そういうことがありますので、この機会に是非そういう評価をしてほしいと思って、私自身も必要だなと思っています。

富永座長 きっと、そう思っておられると思うんです。私も専門領域でありまして、これは非常

に関心がありまして、必要性はよく分かるんですけども、ヒトの摂取量なんて本当に難しいですね。

廣瀬委員 摂取量に関するデータは、多少はあるんですけども、包括的に調べたというデータは、まだ少ないと思います。ですから、もし、これをやるのであれば、食品中にどれだけあるのかということも調べた上でやる必要があるかもしれないと思います。

富永座長 どうぞ。

山本専門委員 がんの御専門の先生方、大変こういうことに御関心をお持ちだと思うんですけども、我々消費者あるいはメーカーの立場からしますと、こういう新しい問題が出てきたときに、食品安全委員会の方でファクトシートなり何なりで公表していただくというのは、実は一番ありがたいんですけども、一方で、そのことが不安をあおる材料になってしまうという、その危険を感じるんです。

やはり、こういうものをリスク評価していただくとすると、いわゆる一般の暴露量の推定から始めて、相当疫学的なことも必要ですし、実験的な発がん性の確認も必要でしょうし、そこは単に、大変恐縮な言い方ですけども、がんの専門家の立場ではなくて、やはり食生活という観点からの配慮も是非お願いしたいと思うんです。

このことは、是非追跡調査なり、現時点で分かっている範囲でファクトシートにまとめていただくということについては、全然問題ないと思いますけれども、1つだけお願いしたいのは、そこでそのことが不安をあおることにならないということだけ、是非御注意をいただければ大変ありがたいと思います。

廣瀬委員 不安をあおるというのは、先ほど申しましたように、20年ぐらい前に既に発見されている発がん物質ですから、改めて不安をあおることにはならないと思います。ただ、こういう発がん物質があるということは我々消費者レベルでは忘れてはいけないことなんです。

例えば、こういう新しい重要な発がん物質が発見された場合に、新聞で騒がれて、そのときは皆さん注目するかもしれないですけども、すぐにそれが忘れられていくということがありますので、やはり消費者レベルでは常にこういう発がん物質のことを考えていかなければいけないと思っています。

富永座長 どうぞ。

山本専門委員 おっしゃる趣旨はよく分かるんですけども、一般の人たちというのは、発がん物質というのはそれこそ添加物だ農薬だと思い込んでいまして、食品の中に本来発がん物質がかなりあるということについて理解がほとんどないんです。私どももいろんな機会を通じて、皆さん方の発がんという概念が間違っていないかという話をよくするんです。

いわゆる食品の中に、天然物としてある発がん物質は相当あるんです。そのことをちゃんと理解させるという一環の中で、こういう調理過程で出てくる食品成分の化学反応による発がん性ということについて、これは是非、知らせていただきたいし、そのことについては全然否定するつもりはございません。

富永座長 このヘテロサイクリックアミンの発がん性などは、そもそも我が国でパイオニアとして研究された国立がんセンター名誉総長の杉村隆先生が、化学構造式からどこまで分かっているかということが本にまできちんと書いておられます。ですから、こういう我が国で行われた大変貴重な研究でもありますし、分かっているところはここまで、分からないところ、例えばヒトへの発がん性とか摂取量とかはこれまでというのをきちんと整理して、ファクトシートのような形でまとめるのが手だと思うんです。

武見先生、どう思われますか。

武見専門委員 今の先生の御意見でいいと思うんですけれども、やはりいるんなものが不安になったときに、皆さんが今、どこでそういうデータを確認なさるかといったときに、この食品安全委員会ができてから、かなりこのファクトシートなどを御覧になるケースが出てきていると思うんです。そういう意味では、もう一度整理していただいて、そういう形でまとめて出していただくということは、消費者にとってもすごく大事なことではないかと思います。

富永座長 どうぞ。

伊藤専門委員 余計な質問かもしれないですけども、20年ぐらい前に話題になって、その後、消えたようになって、また出てくるといふ、私はアカデミックな世界にはいませんので分かりませんけれども、それはどういうふうな事情なんですか。

富永座長 全然、消えてはいないんですけども、アカデミックな世界ではずっと残っておりまして、何ら、それが否定されたとかそういうことは全くないんです。分かるところまでは分かっている。それ以上の更に進んでいるところの、ヒトへの発がん性とか摂取量になってくると分からないから進展していないというだけの話です。

伊藤専門委員 ですから、多分、いろんなことがそうだと思うんですけども、定期的に、2年、3年単位ぐらいで、学会で言いますと、そういう世界でもメディアを活用して、いろんな啓発といいますか、宣伝活動をされてもいいのではないかと。これは素人発想ですけども、そういうふうな思っております。

富永座長 普通の学会では、新しい成果、新しい物質などのことしか発表しませんし、関心を持たれませんので、あとはいろいろ、既に分かっていることを公開講座とかそういう場では説明することはできますね。それはきちんやりしていると思います。

このヘテロサイクリックアミンは、口から入る発がん性としては、多分、普通の化学物質である食品添加物に比べてもけた違いに発がん性があると思います。ですから、そういうことは全然目をつぶって、新しい化学物質としての食品添加物だけを厳重にチェックしてもあまり意味がないと思うんです。

ですから、実際には発がん性のあるものを我々は調理の仕方によって食べています。ただし、発がん性があることが分かっている、動物実験レベルまでは発見しているけれども、ヒトの発がん性は摂取量から言って、あるいはまだ十分研究が進んでいないものですから、分からない。そこだけで整理して、このファクトシート、あるいはそれに類するものとして出せばいいのではないかなと思うんです。

それでは、これは完全に捨てないで、一応、残しましょうか。

(「はい」と声あり)

富永座長 それでは、これは一応、次回へ繰越しです。

「6 多肥栽培による葉物野菜中の硝酸塩に関する食品健康影響評価」。これは物質が違うだけで、今、言ったものと全く同じ性質のものですね。これはまだヒトへの影響の方が、イオンとしてではなくて、どれだけ野菜を摂取しているかということでは一応あるのですが、野菜はいい面と悪い面がありまして、これは硝酸塩に着目するとよくない、危険なものですけれども、一方、野菜には何百種類という抗酸化物質を含んでおりますし、野菜摂取の不足が日本では起こっておりまして、本当はもっと野菜を摂らないといけないんです。ですから、下手にブレーキをかけると逆に悪化しますので、この辺も絶妙なさじ加減をしないとけないんです。でも、これについては私自身も関心を持っているんです。

どうぞ。

山本専門委員 私どもメーカーとして困ってしまして、例えば、今、輸入の冷凍野菜が世界中から来ているんですけれども、例えば中国から来るハウレンソウはどうもこれが多そうですねということで答えに窮しているというところが結構ありまして、そういう意味では、今、おっしゃったように、非常に注意をした上で、現在まで分かっている事実を、ファクトシートというような形で結構ですから、まとめていただきますとよろしいのではないかと思います。

富永座長 そうですね。私も、今、これを一生懸命勉強している最中なんですけれども、やはり肥料をどれだけ使うかによって葉の中の硝酸塩が全然違いますので、肥料の使い方、有機栽培がいいのかどうかとかそういう点をもっと研究しないとけないと思っています。

それでは、これも5番のつき合いで、一応、次回に持越しということにさせていただきます。

次は「7 甘味料ステビアに関する食品健康影響評価」です。これはいかがでしょうか。

どうぞ。

市川専門委員 この甘味料については、日本人の体型が太っていつている傾向にあつて、体重が増えているということを見ると、ひょつとして、こつう人工甘味料の使用量が、もし増えていく可能性が高いのであれば、一応、まだ食品健康影響評価とつのがされてないという状況もありますので、評価を検討されてもいいのではないかとつ思いました。

富永座長 これは、安全性評価は全然やつてないんですか。

山本専門委員 かなり安全性評価はされているのではないんですか。もちろん、もうリスク評価は終わつている。これから何か新しい事実が出てくれば、これはまたやり直すということはあるのかもしれないけれども、現状では十分リスク評価されているということで見つていいのではないですか。

特に、これは比較的新しい甘味料として国際的に許可されていますから、その段階でかなり国際的にもいるんな評価がやられていますから、こつう意味では一番いいのではないですか。

富永座長 そうですね。「管理状況・流通状況等」のところにちもごさいますように、厚生労働省の研究班で一応、これを評価してつりまして「現時点において、直ちにヒトへの健康影響を示唆するよつうな試験結果は認められてない」とつうふうに見つてつります。ですから、それで一応よろしいですか。

(「はい」と声あり)

富永座長 それでは、新しいデータがない限りは、一応、これはこれ以上審議しないということにしたいつと思ついます。

それでは、これはいいとして、次の「8 食器などのプラスチック製品に含まれるビスフェノールAに関する食品健康影響評価」。次の9番も似たよつうなものですけれども、これはどうでしょうか。

どうぞ。

山本専門委員 これは、もし内分泌かく乱物質が問題という認識で評価依頼が何か来つてつると、どうも、内分泌かく乱物質の存在そのものが否定されている現状の中で、ちよつとおかしいのではないかとつ思ついます。

富永座長 そうですね。これは9番も一緒だつと思うんです。

山本専門委員 一緒です。8番、9番両方ともです。

富永座長 8番、9番両方とも、内分泌かく乱物質としては一応、xのよつうなものですから、xとつうのは何もないということでごさいますからね。

どうぞ。

市川専門委員 おっしゃるとおりで、私も全くそのとおりだと思います。

ただ、一般の消費者の方々はなかなかそのところ、内分泌かく乱物質というのが、今、ほとんど、例えばカップラーメンの容器からは溶出していないという事実があるにもかかわらず、1980年ごろの情報がまだそのままインプットされている方というのは実は非常に多いんです。そういう現状を考えると、このような要望が出てきたという背景には、そういうたくさんの古い情報をインプットしたままの消費者がいるということを御理解いただいて、今更なんですけれども、やはりあなたの頭の中の情報をきちんと更新してくださいというようなメッセージをちゃんと出してほしいと思います。

富永座長 ということは、翻訳すると、ファクトシートか何かの形でということになるんですか。

市川専門委員 ファクトシートまでは要らないと思います。メルマガで十分かなと思います。

富永座長 メルマガなどでですね。

どうぞ。

福土座長代理 容器包装については、これまでの第8回、第9回のときの、前にラップが上がったことがあって、このときもそういった議論になったかと思いますが、やはり包装に関しては食品の中身とは違いますから、厚労省の方の食品衛生の観点で、ここを見ますと、このときは、その管理措置について説明を受けて、その後、情報収集等を継続というふうになっているかと思います。これに関しても、必要があればそうした情報収集と厚労省へ説明を求めるなりということによるしいのではないのでしょうか。

富永座長 だから、既に進行中のものをきちんと整理して決着をつければいいということですね。それは既に進行中のもののチェックでございまして、新たにこれをまねて載せるといふものとはちょっと違いますね。

福土座長代理 多分、ラップとポリカーボネートはやはり違う部分はあるかと思いますが、その辺の整理も含めて、つまり、包装容器に由来する物質というものがどういうものなのかということ、また、それに関して消費者にどんな啓発が必要なのかということ、情報収集を踏まえてお考えになっていくという方向で、それは必要があればそういった情報提供をしていけばよろしいのではないかと思います。

富永座長 分かりました。ということは、これは次に残さなくてもいいということになりますね。そういう御意見でいいですね。

福土座長代理 食品健康影響評価ではないと思います。

富永座長 分かりました。

何か御意見はございますか。いいですか。

どうぞ。

山本専門委員 おっしゃるとおり、そういうことであれば、これは厚生労働省に対して、ちゃんとこういう情報を流してくださいということでもいいんだと思うんです。

内分泌かく乱物質の問題もさることながら、今はそれこそ、レイチェル・カーソンも、あの時代の農薬汚染すら否定されている時代なんです。DDT をもう一回見直そうではないかという時代です。そういう情報までどうやって伝えるかということになると、これは大変だと思うんです。マラリアの撲滅のためには DDT を限定使用した方がいいのではないかみたいな、WHO がそういう勧告を始めていますから、要するにそういう内分泌かく乱物質もそうですし、農薬の毒性に関する問題もそうですし、複合汚染もそうだと思うんです。こういう古い、昔の知識がいまだに世の中にはびこっていて、それが消費者を非常に惑わせている原因は何なんだということ、常々、私どもは心配しているんですけども、そういうことについて、それでは誰が何をするのかということだと思います。

だから、あまりそのことを全部、食品安全委員会ということで持ってきてしまうと、ただでさえ忙しい中だから、あまりやり切れないということだと思います。

富永座長 分かりました。それでは、これらの案件は一応、これまでの情報を整理しまして、同時に、例えばメルマガのような形で皆さんに流して、これは現在はこういう見解ですということ、整理したらいいですね。

いいですね。

(「はい」と声あり)

富永座長 それでは、そうしましょう。

次へ移らせていただきます。ちょっと時間が押してまいりましたので、急いで、もう5から6件始末したいと思います。

「10 コラーゲンに関する食品健康影響評価」。女性は大変、関心をお持ちだと思いますけれども、これはどうですか。

どうぞ。

山本専門委員 このコラーゲンが上がってきた理由というのはよく分からないんですけども、もとは天然に存在する物質で、食品中にもたくさんある物質ですね。それが何で評価しなければいけないかということ、過剰摂取しているからなのか、それとも、コラーゲンを抽出するとき、その他製造工程で出てくる不純物の問題がありそうだとかということ、そこら辺りのことはよく分からないので、その辺りのことを明確にしておかないと、リスク評価などそもそもしようがないのではないかなと思うんです。

過剰摂取ということだったらあり得るかと思えますけれども、現実はまだそこまで行っていないということであれば、これも、たびたびで申し訳ありませんが、ファクトシートをつくってもらおうということになってしまうんですか。事務局長が首をかしげておられますけれどもね。

富永座長 どうぞ。

澤田専門委員 コラーゲンの問題というのは、体にいいという宣伝で売られているのがむしろ問題で、消化されるとほとんど意味がないので、むしろ、そこら辺りの方をまず解決した方がいいのではないかと思います。

富永座長 そうですね。食品安全委員会は、これはいいということを証明する義務はないし、それはお門違いですね。

山本専門委員 これから、こういうたぐいの健康食品はたくさんあるわけでしょう。ごまんとあって、どれも、そういう話が出てきたときに、そもそも効果があるかどうかという話は食品安全委員会の役割ではありませんということでもいいんだと思います。

富永座長 それでは、これは一応、パスしましょう。

「11 白金ナノコロイドに関する食品健康影響評価」。これはいかがでございましょうか。

どうぞ。

澤田専門委員 この問題は、むしろ食品添加物の定義で、これが添加物になるかどうかがまず問題かなと思っております。もし、いわゆる食品添加物が決まっていまして、それに該当しないんだったら、それは本来まぜてはいけないということになるのではないかと思うんです。

富永座長 どうぞ。

西脇専門委員 この白金ナノコロイドということよりも、ナノサイエンス、ナノテクノロジーに対して本当に安全性はどうかという観点では、情報提供になりますが、国際食品労連という、食品関連の世界規模での組合の集まりの総会で安全性を問題視する特別決議がなされています。農業、食品、ホテル、レストラン、ケータリング等の組合で構成される組織の5年に1回の総会が今年3月、ジュネーブで開催された時のことです。

食品における新技術として、このナノテクノロジーの安全性というものに対する危惧が全世界から加盟組織が集まる場で表明、議決されたことは、この技術がいろいろな食品へ応用される際の安全性に対して注目していく流れができていくことになります。

欧州委員会の動向も踏まえ、日本として情報収集というものは意識していく必要があるのではないかと思います。それ以上のことは、多分、今は無理だとも思っています。

富永座長 分かりました。いい御意見です。

どうぞ。

山本専門委員 ナノコロイドの環境リスクというのが、今、日本でもさんざん研究されているんです。これは、先ほど出てきている環境ホルモンではなくて、次はナノリスクの時代ですとって裁判が起こってくるぐらいですから、これは環境リスクとしてはものすごく大きいんだと思いますけれども、現時点で食品にリスク評価をするということはないんだと思うんです。ですから、さっき澤田先生がおっしゃったように、これはまだ、そこまで来ていませんということではないですか。

富永座長 そうですね。それでは、一応、情報収集を行うということで、今回はこれを評価の対象にしないというふうにしたいと思います。

あとは「12 *Enterobacter sakazakii* の食品健康影響評価」。これはいかがですか。

どうぞ。

市川専門委員 この件については、死亡例があるということで大変重要な案件だとは思いますが、ハイリスクグループのことなので、国民全体に関わる話ではないと考えております。そのため、今後の発生状況とかその辺をきちんとウォッチしていくことが大切なのではないかと思いました。

富永座長 ありがとうございます。大変いい御意見です。

これは、一番右の「管理状況・流通状況等」の3番目の のところに、カンピロバクター・ジェジュニ/コリについての評価を、今、進めているところです。ですから、更に情報収集ということで、取りあえず、これは外していいのではないかと思いますけれども、よろしいですか。

(「はい」と声あり)

富永座長 それでは、これは今回でパスです。

「13 複数添加物の相乗毒性に関する食品健康影響評価」。これはちょっと難しいです。今、私が難しいと言ったのは、いろいろ研究の仕方が大変難しくなるということでございます。

御意見がございましたら、どうぞ。

山本専門委員 これは2年ぐらい前だったと思いますけれども、農薬の相乗効果による危険性・安全性という課題が上がってきたんだと思うんです。そのときに話題に出たのは、現在まで分かっているいろんな研究の中で相乗毒性が出てくるという事例はありません。相加効果はあるでしょう。恐らく、添加物も同様だと思うんです。農薬よりも添加物の安全性というのはもっときちっと評価されていますし、ひょっとしたら相加効果であるのかもしれませんが、少なくとも食品添加物で相乗効果ということはないんだと思うんです。

今回出てきたベンゼンは、そういう意味では全然違う考え方ですから、これは全然、個別のものとしてそれが出るたびに評価をすればいいことであって、添加物の相乗効果というテーマは現時点では安全性評価をするに至らない課題と見ていいのではないのでしょうか。

富永座長 どうぞ。

大久保総務課長 先ほどと同じように、今日、御欠席の山根専門委員から意見が寄せられていますので、御紹介させていただきます。

この件については、昨年8月にアスコルビン酸と安息香酸の同時添加禁止を求める要望書を提出いたしました。幼児から高齢者まで幅広く長期間摂取する飲料、しかも健康飲料として販売していく製品が問題とされていること、また、化粧品などでも広がりが見られることで、消費者の不安感は大きいです。添加物の相乗作用、複合毒性についてリスク分析の対象とすることを望みますという内容でございます。

富永座長 ありがとうございます。今日御欠席ですが、山根専門委員の御意見・御要望の御紹介でした。

一番右の欄の「管理状況・流通状況等」の2番目の、「厚生労働省では、厚生労働科学研究費等により種々の研究を実施してきたところであるが、これらでは、相乗的な悪影響は確認されていない」というふうに書いてあります。どうでしょうか。

どうぞ。

西脇専門委員 「評価の必要性」については、山本専門委員がお話しされておりましたように、相乗毒性の観点では今の段階では必要ないと判断できると思いますが、この配合に限って言えば、自主回収をしている事実もあり、欠席の山根専門委員からの御意見にあるように考える必要があると思います。その発生メカニズムなどについて調査をするなり、事実が分かっているならば調べて報告するなりということは必要と感じます。

富永座長 何かございますか。

どうぞ。

服部専門参考人 同じようなことなんです、山本専門委員もおっしゃっていましたが、一般的な相乗毒性という観点は不要だと思うんです。もし必要ならば、この安息香酸とアスコルビン酸、又はベンゼンに関して特定の問題として取り上げるのだったら、それでいいのではないかなと思うんです。

富永座長 どうぞ。

山本専門委員 これはベンゼンの毒性でしょう。それで、アスコルビン酸と安息香酸が反応することは違う問題だと思うんです。ですから、そこも混乱してしまうと、これから先、いろいろな化学物質が2つ反応するというのをどこまで見ていくかということにつながってしまうんです。この場合は、たまたまベンゼンができて、そのベンゼンが、これはベンゼンではなくて、毒性が全くないものだったら何ら問題がないわけです。

食品の中で、いわゆる着色反応物質などというのはごく当たり前に糖・アミノ酸の反応物として起こっていますから、先ほどの発がん性物質も多分そうだと思うんです。そこは視点を変えていかないと、こういう形でたまたまベンゼンができました。だから、食品添加物同士をとということと結び付けてしまうと、これは全然違う方向に行くのではないかと思います。

それで、この場合は、安息香酸とアスコルビン酸を反応させたときにベンゼンができるんです。そのベンゼンの毒性がどうなのかということの評価をしてくださいというのであれば、それは分かりますけれども、そうでなければ、これはあまり意味のないことだと思います。

富永座長 それはちょっと異論がございまして、ここでは安息香酸とアスコルビン酸の2つから、化学反応で、特殊な条件下でベンゼンができるということで引き金を引いているわけです。ですから、弾は確かにベンゼンなんだけれども、引き金を引いたのは2つの化学物質だから、そうはいつでも私は知らぬというわけにはいかないと思うんです。

ですから、幸い、生成されるベンゼンが極めて濃度が低いということで、そういう観点での安全性はいいと思うんです。ですから、こういうものも、何でもかんでもメルマガへ持っていくのはよくないんですけれども、分かったことを分かりやすくお伝えすることはいいことだと思います。

山本専門委員 出すこと自体はいいと思います。

富永座長 つまり、今回は取り上げないで、そういうデータ、今、山本専門委員がおっしゃったようなことも加えて、ベンゼンなんだけれどもということで情報提供すればいいのではないかと思います。よろしいですか。

どうぞ。

山本専門委員 この場合、たまたま食品中に存在する量の安息香酸とアスコルビン酸が反応したときという前提条件が付いているんです。これをうかつに取り上げると、場合によってはもっと高濃度の、本来、食品で使われないレベルの濃度のものが食品の中で化学反応して、それが食品添加物同士で化学反応を起こしましたという話になってしまうと、非常に危険な話だと思います。

そういう意味では、これは通常の許容されている、あるいは天然に存在する量で、この程度のごことが起こりました。当然、起こって反応した化学物質も、全然安全性に問題がありませんでした、問題がないレベルですということをきちっと明示していただかないと、おかしな方向になる可能性がありますので、そこだけは御注意をいただきたいと思います。

富永座長 ありがとうございます。

外にはよろしいですか。

(「はい」と声あり)

富永座長 それでは、時間が残り少なくなりましたので、次へ移らせていただきます。

「14 食品添加物パラオキシ安息香酸エステル類に関する食品健康影響評価」。しょうゆですね。これはいかがでございましょうか。

どうぞ。

山本専門委員 これも食品添加物としては国際的にかなり評価されて、日本でも十分、リスクマネジメント機関が確認した上で、実際に残留基準その他を決めているわけです。このことが分かっていないためにこういうことが出てくるのであれば、こうなっていますということだけ出していただければ、それで片がつくのではないかと思います。

富永座長 それでは、これはこれまでの分かっている情報を整理して、分かりやすくお伝えする。必ずしもファクトシートでなくてもよいわけですね。

山本専門委員 はい。

富永座長 よろしいですね。

(「はい」と声あり)

富永座長 それでは、これはパスしまして、最後の「15 有機ヒ素化合物(ジメチルアルシン酸)に関する食品健康影響評価」。これはどうでしょうか。

「危害要因に関する情報等」を見ますと、国内ではリスク評価は行われていない。先ほど事務局から御説明いただきましたように、IARCでは、一応、きちんと結論を出しております。

その右の「管理状況・流通状況等」にございますように、食品安全委員会では第182回会合で「ひじき中の無機ヒ素」、今、言っているのは有機ですが、これについてのファクトシートをつくることに決定したということです。どうでしょうか。

これはどうですか。残して、もうちょっと検討したらいかがでしょうか。今日は幸か不幸か、時間がなくなりましたので、イージーに流すのではなくて、慎重に決めたいんですけども、よろしゅうございますか。

(「はい」と声あり)

富永座長 それでは、これは残しましょう。

そういうことで、一応、15の案件につきまして、本日はざっとした御意見を頂きました。

それで、今回、いろいろ御意見がございましたけれども、次回に残すもの残さないものの中でのこれまでに分かっている情報を整理して、必ずしもファクトシートではなくてメルマガのような形で情報を分かりやすく集約して提供するというのは非常に必要ということがありまして、これは一応、漏れたものも全部、何らかの形でメルマガのようなものを通じてでも情報をお知らせしたら大変いいのではないかと思います。

それで、残すものは案外少なくなりましたが、どうぞ。

小泉委員 最後に1つ意見を言わせてもらってよろしいでしょうか。今、決定されるような話だったので言いますが、4番についてです。これは先ほど、1人の専門委員の御意見で決まったような感じがしたんですが、これを見ていただくと、容器包装中の鉛の規制値というのは昭和34年に決まっているんです。この材質の基準値が他の国に比べて日本は非常に高いということです。ですから、今後、こういった鉛については再評価する必要があると私は思います。

といたしますのは、メチル水銀も、1972年に決まっていますが、今回、胎児への影響ということで見直しをしておりますし、そういった観点から、JECFAでも最近、鉛のPTWIの対象集団を胎児まで広げたり、基準の見直しをしているというようなこともありますので、やはり日本では外国と比べてあまりにも基準値、こういった器具・容器包装の材質が高いですから、私は見直しをするべきだと思います。

そういう意味で再評価が必要ですし、また、資料もたくさんありますので、昔の鉛脳症のようなレベルの問題ではなく、低濃度曝露の再評価が必要と思います。

富永座長 ありがとうございます。貴重な御意見です。

それでは、次回に残すものを申し上げますと、今の4番。これも一応、見直しということで入れましょう。4番の鉛を加えます。

山本専門委員 2番です。

富永座長 2番がそうですね。ごめんなさい。体細胞クローンは残します。それから、4番、5番、6番、15番。ですから、15件中5件を次回に残します。

どうぞ。

大久保総務課長 先ほどの議論について、私の認識では、1番のコンニャク入りゼリーについても、いろいろ事務局に宿題をもらったところであり、もう一度議論するというふうに決まったと考えております。

富永座長 そう申し上げました。微生物とか化学物質だけではなくて、物理的形狀についての安全性もあるから、これはもう一度、事務局でこの考え方を整理してほしい。改めて、それを次回にお聞きするということでした。失礼しました。

そうすると、1番、2番、4番、5番、6番、15番の6件ですね。いいところに収まりましたね。

ですから、あとは次回の専門調査会で更に詳しく掘り下げて、いろいろな角度からもう一度検討して、最終的に食品安全委員会に提案する項目を決定する。次回までに、考え方の整理、あるいは情報の収集・追加等もやっていただくということにしたいと思います。

今日はもう少し早く終わると思っておりましたけれども、案外、時間を取りまして、最後の方は議論がやや不完全になったと思いますけれども、次回、もう一度きちんと議論したいと思います。

何か外にございますか。

どうぞ。

市川専門委員 私と鋤柄さんは公募委員なんですけれども、多分、今日の会議で出席するのが最後になるかと思えます。

私、ここの場で非常にいろんなことを学ばせていただきまして、本当にありがとうございました。いろいろ生意気な発言もしましたけれども、ただ、こういうような場にはもっともっと公募のような形で入ってくる市民の視点の意見というものをどんどん取り入れていただけたらいいと思っております。

私は、これからは食品安全委員会の活動を側面若しくは底辺からしっかりサポートしていきたいと思えます。どうもありがとうございました。

富永座長 本当にありがとうございました。御苦勞様でした。(拍手)

鋤柄さん、何かございましたら、どうぞ。

鋤柄専門委員 私も、2年間ありがとうございました。

毎日、必ず食品安全委員会のホームページを見ております。いろいろ参考になることも、それから、こうではないと思うこともありまして、これからも食の安全に関しては生涯のテーマとして取り組みたいと思えます。どうもありがとうございました。(拍手)

富永座長 どうもありがとうございました。御苦勞様でした。

宮脇専門委員 すみません、私も、組織からということで、替わるようになりました。

私も2年間、農業という生産の場と食というものを結び付けた発言をしたいと思いながら、なかなか専門的で非常に入り込めなかったんですけれども、私自身はすごく勉強になりました。

それから、こんなに皆さんが議論されている内容、また、食品安全委員会の会議の多さ、その内容、どういう議論をされているのかということを知るには、国民の人たち一人一人がもっとホームページを見るということしか手だてがありませんね。ですから、前にお聞きしたんですけれども、3万とか4万とかという数字で見てくださっていると聞きましたが、もっともっと、この食品安全委員会のホームページを見るとこういう議論が分かりますということをお知らせしないと、普通の国民はなかなか見ないのではないかと思うんです。是非、皆さんの議論されているすばらしい食品安全委員会が今後とも信頼される食品安全委員会になっていただきたいと思えます。

本当にどうもありがとうございました。(拍手)

富永座長 ありがとうございました。

どうぞ。

伊藤専門委員 すみません、今日、これだけはその他のところで必ず発言してこいと社内から言

われました。

実は、資料2にありますけれども、Q熱の原因菌、コクシエラに関する云々で、あのとき、平成16年度にファクトシート作成で決定したわけですが、このきっかけは、私が提案したんですけれども、匿名の手紙が発端になっているんです。また、今日も、ここに別の匿名の手紙で、一番嫌な存在なんですけれども、個人の手紙ではなくて、何らかのステークホルダーになるような機関がどうもそれらしく情報提供するという部分があります。今日はその内容はお話ししませんが、こういう部分について、今回はペンディングにしてありますけれども、いろいろ判断をさせていただいて、直接、こちらにお戻しするようなことで手を打っていきたいと考えておりますので、一応、情報としてそういった動きもあるんだということはお知り置きいただければと思います。

以上です。

富永座長 ありがとうございます。

それでは、今日の議論をもう一度整理しまして、次回に最終的にお諮りいたします。整理の方は事務局と私にお任せいただきたいと思います。

これで大体終わりましたが、次回の予定はいかがでしょうか。大体、10月、11月ということだけは分かっておりますけれどもね。

大久保総務課長 先ほどお話ししましたけれども、次回、できれば10月から11月ぐらいに開催したいと考えております。先ほど6件ほどに絞り込んでいただきましたので、それを再整理させていただいて御議論いただきたいと思います。そのときには、平成19年度の食品安全委員会の運営計画の実施状況の中間報告もさせていただくということを予定しております。

そして、日程につきましては、今回は10月に改選がございますけれども、また、改めて調整させていただいて、専門委員の皆様にご連絡させていただきたいと思います。

本当にありがとうございました。

富永座長 それでは、本日はこれにて閉会とさせていただきます。ありがとうございました。