

食品安全委員会第 285 回会合議事録

1. 日時 平成 21 年 5 月 14 日（木） 14:00 ～15:23

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

- ・こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について
(内閣府国民生活局からの説明)

(2) 農薬専門調査会における審議状況について

- ・「メチオカルブ」に関する意見・情報の募集について

(3) 微生物・ウイルス専門調査会における審議状況について

- ・「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」に関する意見・情報の募集について

(4) 食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見の聴取について

- ・農薬「エスプロカルブ」に係る食品健康影響評価について
- ・農薬「スピロテトラマト」に係る食品健康影響評価について
- ・遺伝子組換え食品等「GGI 株を利用して生産された L-グルタミン」に係る食品健康影響評価について

(5) 食品安全委員会の 4 月の運営について

(6) その他

4. 出席者

(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、本間委員

(説明者)

内閣府 野村消費者安全課長

(事務局)

栗本事務局長、大谷事務局次長、大久保総務課長、北條評価課長、角田勧告広報課長、酒井情報・緊急時対応課長、小平リスクコミュニケーション官、猿田評価調整官

5. 配布資料

- 資料 1 - 1 食品健康影響評価について
- 資料 1 - 2 こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について
- 資料 1 - 3 こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品に係るリスクプロファイル
- 資料 2 農薬専門調査会における審議状況について〈メチオカルブ〉
- 資料 3 微生物・ウイルス専門調査会における審議状況について〈鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ〉
- 資料 4 - 1 エスプロカルブ農薬評価書（第 2 版）（案）
- 資料 4 - 2 農薬に係る食品健康影響評価に関する審議結果について〈スピロテトラマト〉
- 資料 4 - 3 遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について〈GGI 株を利用して生産された L-グルタミン〉
- 資料 5 食品安全委員会の 4 月の運営について

6. 議事内容

◆見上委員長 ただ今から食品安全委員会第 285 回会合を開催いたします。本日は 7 名の委員が出席です。

また、内閣府国民生活局から野村消費者安全課長に御出席いただいております。

それでは、お手元でございます「食品安全委員会（第 285 回会合）議事次第」に従いまして、本日の議事を進めたいと思います。

まず、議事に先立ちまして、お手元の資料の確認をお願いいたします。

本日の資料は 9 点ございます。

資料 1 - 1 が「食品健康影響評価について」。

その関連資料として、資料 1 - 2 及び 1 - 3。

資料 2 が「農薬専門調査会における審議状況について〈メチオカルブ〉」。

資料 3 が「微生物・ウイルス専門調査会における審議状況について〈鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ〉」。

資料４－１が「エスプロカルブ農薬評価書（第２版）（案）」。

資料４－２が「農薬に係る食品健康影響評価に関する審議結果について〈スピロテトラマト〉」。

資料４－３が「遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について〈GGI株を利用して生産されたL-グルタミン〉」。

資料５が「食品安全委員会の４月の運営について」でございます。

不足の資料等はございませんでしょうか。

（「はい」と声あり）

（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

◆見上委員長 それでは、議事に入らせていただきます。

最初に「（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」でございます。

資料１－１にありますとおり、内閣総理大臣から、４月２７日付けで、「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について」、食品健康影響評価の要請がありました。

内閣府国民生活局の野村消費者安全課長から説明がありますので、よろしく願いいたします。

◆野村消費者安全課長 内閣府国民生活局の消費者安全課長でございます。よろしく願いいたします。

本日は、食品安全基本法第２４条第３項に基づく食品健康影響評価につきまして、ございますように、「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について」、諮問をさせていただきたく参加させていただいてございます。

諮問に当たりまして、私どもで収集いたしましたデータをプロファイリングいたしましたものを資料１－３として配布させていただいてございます。内容につきまして簡単に御説明させていただければと存じます。

２０ページほどの資料でございますが、全体を食品による窒息事故の概要。窒息事故の多い主な原因食品に関するデータ分析等の紹介。それから、私ども消費者行政のフィールドで特に関心を持ってございます、こんにゃく入りゼリーの物性等のデータを紹介させてい

ただくパートという形で整理をさせていただいてございます。

3 ページ目からで、「2. 我が国における食物による窒息事故」としてございますが、2-1で厚生労働省の人口動態調査、2-2で東京消防庁のデータ、それから、2-3、2-4で厚生労働省の科学特別研究事業の紹介をさせていただいてございます。

2-1は年齢階層別に見て、死亡事故がどういった年代層で多いかということの分析を紹介しているものでございます。

それから、東京消防庁のデータは年齢別の死亡事故の発生状況と、食物による食品別の死亡事故の発生状況をクロスで分析できるデータとして紹介させていただいているものでございまして、これは後ろの方に「表-1」といたしまして20ページに簡単にまとめて掲載をさせていただいてございます。

ここで示唆されてございますことは、食べ物による窒息事故というものが70歳代、80歳代、90歳代及び2歳以下といった年齢階層でたくさん発生しているということ。また、こういう発生分布に関しまして、御飯でありますとか、麺類でありますとか、全体の発生傾向とほぼ同様の分布をしております食物と、そうではなくて、例えば、子どもの方で特に発生頻度が高い食物、あめでございますとか、授乳用ミルクでございますとか、そうした分布を示している食物。また、特に高齢者の方で発生頻度が高い分布を示す食物、例えばおもちでございますとか、こういう食物によって分布類型が違っているということが示されている分布でございまして。私どもが特に関心を抱いてございますこんにゃく入りゼリーに関しましては、子どもの年齢階層で特に発生頻度が高いという傾向が示されている分布でございまして。

4 ページ目の厚生科研費の19年度、20年度の研究の紹介でございますが、これは食物の菓子類の中でも特に「カップ入りゼリー」というものの発生を取り出して現状把握をした研究ということで紹介をさせていただいております。

5 ページ目の「3. 窒息事故の要因分析」以降で、原因食品の物性の把握ということでございますが、主な原因食品といたしまして、19年度、20年度の厚生労働省の研究におきましては、おもち、米飯などについての分析がなされてございます。

おもちに関しましては、50から60度の温度の高い状態から40度程度までに温度が低下すると粘着性等が高まる。このために窒息のリスクが高まるといった指摘がなされてございます。

米飯やパンに関しましては、のどの形状を模しました容器での試験を行いまして、のどに詰まった状況になりますと、硬さ、凝集性、付着性等が高まるといった分析・紹介がな

されてございます。

こんにゃく入りゼリーに関しましては、6ページ以降でございますけれども、のどの形を模した容器を使った実験を行いましたところ、この実験におきましては側壁面とプランジャーの間をすり抜けて、測定が不可能であった。破碎されることなく咽頭に移送されることが多いことが示唆されるといった分析がなされてございます。

6ページから7ページ目にかけて、20年度の厚生労働省による研究事業の紹介をさせていただきます。「3-2 窒息事故のヒト側の要因分析（厚生労働省、国民生活センター）」でございます。

この中では、のどの様子をいろいろな形で分析がなされてございますが、例えば、幼児の窒息リスク部位と高齢者の窒息リスク部位には差がある。幼児と高齢者では、窒息の原因となる食物の物性や形などが異なっていることが推察されるといった指摘がなされております。

また、のどの形状、特に中咽頭の形に関しまして、男子では10歳ぐらいから、女子では11歳ぐらいから急激な変化が認められるといったこと。また、中咽頭に関しましては、年齢だけではなく、人によってかなり違いがあること。大きくは四角いタイプ、台形のタイプ、三角形のタイプと3つのタイプに分かれまして、非常に強い狭窄が認められるタイプの個人もあるというような確認がなされているという紹介でございます。

それから、そしゃく中の状況についてもこの研究の中では紹介がなされてございまして、例えば、もちやパンにつきまして、そしゃく中に中咽頭から下咽頭にどのように流入するかというところを分析してございますが、そしゃく中に咽頭に流入してしまう場合に窒息が発生するという推察がなされてございまして、唾液とよく混和すること、一口の量を適切にすることが重要であるといった指摘・報告がなされているところでございます。

8ページ目以降のところでは、私どもが特に興味を持ってございましてこんにゃく入りゼリーの事故あるいは物性等についての詳細を紹介させていただいております。

国民生活センターにおきましては、1995年以降、数次にわたって物性の試験等を行っておられますが、それらを一覧性のある形で要約・整理をさせていただきますものが「表-4」から「表-5」にかけてでございます。資料といたしましては22ページ目に掲載をさせていただきます。

この「表-4」でございますが、こんにゃく入りゼリー及びこんにゃくが含まれていないゼリーに関しまして物性の調査をしたものを一覧性のある形でプロットしたものでございますが、白い○及び薄いグレーの○のところは死亡事故が発生したものと同一銘柄でござ

ざいます。点線で囲ってありますエリアのところに含まれております○でプロットしてあるものが、死亡事故が起こったものと同一銘柄の物性の商品でございます。それ以外のひし形のもの及び濃い灰色の○は死亡事故ではございませんが、事故が起こっているものがございます。「*」のものは普通のゼリーでございます、これらのかたさや弾性、あるいは形状に関しまして、どのような分布になっているかということ調べられる範囲でプロットさせていただいている資料でございます。

それから、11 ページ目の 4 - 3 以降で、死亡事故が起こった状況に関する詳細が調査できた事例に関しまして、聞き取り調査結果を要約したものを掲載させていただいております。

要約的に申し上げますと 3 点ほどございまして、1 つは窒息状況を診断した医師の報告によりますと、咽頭あるいは喉頭の部分に完全に閉塞する形で密着をした状態であったこと。解剖する、マギール鉗子、あるいは吸引機で引き離すということでないとはがれないという、非常に強い形でふさがっておったという報告がございます。

もう 1 つは、かまれていなかったということ。

そして、医師の所見といたしましては非常にリスクの高い食品なのではないかといった所見をいただいております。

13 ページ目以降では、このこんにやく入りゼリーに関しまして海外でどういった調査や措置が採られているかを御紹介させていただいております。

13 ページ目の 5 - 2 ではヨーロッパの状況ということで、ヨーロッパではこんにやくが含有されたミニカップゼリーに関しましては販売が停止されているところでございますが、それに際しましてイギリスの研究所で圧縮試験、あるいは破断応力、溶解性等について調査をした結果につきまして、「表 - 6」といたしまして 23 ページに掲載をさせていただいております。

また韓国におきましては、2007 年以降、直径が 5.5cm 以上、底面・高さが 3.5cm 以上であること及び圧着強度に関しましては 5 N 以下とするという新基準が定められてございますが、そうした基準が定められるに至った経緯等につきまして 14 ページから 15 ページ目で整理をさせていただいております。

よろしく御審議をいただければと思います。

◆見上委員長 どうもありがとうございました。

それでは、ただ今の説明の内容あるいは記載事項につきまして、御意見、御質問がござ

いましたら、どうぞよろしくお願いいたします。

小泉さん、どうぞ。

◆小泉委員 2つほど質問と、コメントを3つほど述べたいと思います。

1つはプロフィールの3ページですが、欧米諸国等では販売、輸入禁止の規制が採られていると書いておりますが、米国ではむしろ輸入差止めと消費者への警告というような書き方で書かれているように思うのですが、実際のFDAの報告では、輸入もすべて、販売も禁止していると解釈していいのかどうかということです。

もう1つは「表-1」なのですが、この2つの表を見ると非常に誤解を生じるのではないかと思います。1つはこの「表-1」の上の表で、これは東京消防庁が調べたもので、調査期間は15か月です。下のものは何も書かれていません。こういった表を付ける場合には、必ず何年間のデータなのかということをつけ加えることが重要だと思います。これを私、単純に計算しますと、上の表は15か月で、トータル2,443人、こういった救急でのどを詰まらせている患者さんがいる。それで年間に直しますと、1,954人です。東京都の人口が約1,200万人としますと、全国では恐らくこれの10倍ぐらい、1万9,540人ぐらいいるだろうと推測されます。

一方、このこんにやく入りゼリーの窒息事故。これは年間が書いていないのですが、例えば、20年間のデータとすると、年間2.65人です。だから、こんにやく入りゼリーがすべての窒息事故に占める割合というものは、計算しますと0.0136%。例えば、これが10年間のデータであれば0.027%。恐らく、この間に入っておりまして、こんにやく入りゼリーはすべての窒息事故の中では0.02%ぐらいではないかという計算になりますが、それでいいのかどうかということです。

あとは私のコメントですが、1つはリスク評価と申しますのは、食品安全委員会が今まで行ってきたものは、食品に含まれるハザードについて多くの科学的知見に基づいて大部分の科学者が了解し得るような普遍性のある評価結果を出すことでございます。今回のこんにやく入りゼリーについて健康影響評価をしますと、まずハザードは何かということになります。しかし、恐らく、この成分のこんにやくそのものは化学物質とか食中毒細菌のようなハザードではないということは長年の食経験により実証されております。ならば、今回のこんにやく入りゼリーの死亡原因の健康影響評価は、こんにやくという成分のハザードの評価ではなくて、加工条件、あるいは窒息事故を生ずるもろもろの要因を検討することにあると考えております。

もう1つ、評価のポイントは、毎年約4,000人が食べ物の誤嚥による窒息事故で死亡している。それで平成18年のデータでは、4歳以下の乳幼児が食べ物の誤嚥による気道閉塞で1年間に34名亡くなっております。そういうことから考えても、単にこんにやく入りゼリーの死亡事故だけを検討するだけでは窒息事故による健康影響を評価したことにはならないと思います。したがって、窒息事故全般について要因分析を行っていく必要があると思っております。

3番目です。評価を行うに当たっての問題点ですが、食品安全委員会が行う窒息事故の科学的評価といいますものは、統計学的に耐え得る多くのデータに基づいて中立・公正な立場で行うことが大前提でございます。しかし、現実には窒息事故を起こす多くの要因について科学的分析を行うだけのデータがまず存在するかどうか、はなはだ疑問であると思っております。

例えば、窒息事故の原因には、年齢。それから、背景疾患です。その子どもに病気があるのか、あるいは老人では背景疾患があるかどうか。それから、事故時の詳しい状況、家族形態、社会的背景までも含んでおりますし、またハイリスクグループにつきましては人体の閉塞を起こしやすいような部位の形態、これらの生理機能。形態だけではなくて、こういった生理機能の発達及び加齢による変化並びに、先ほど課長がおっしゃいましたように、個人差が非常に大きい。こういったことの検討も必要と思っております。

さらに、これらの要因の中で何が重要なのか。これらの要因がどのように重なり合って関与しているのか。こういうことも検討する必要があると思っております。したがって、症例が少ない場合やデータが少ない場合は、主観的あるいは感覚的知見に左右されやすいと思っております。

したがって、どこまで普遍性のある科学的健康影響評価が可能なのかということについては、私自身は非常に不安に思っております。しかし、今回、諮問を受けましたからには、我々としてもできる限りデータを集めまして科学的評価をきっちり行っていきたいと思っております。

以上です。

◆見上委員長 どうもありがとうございます。

それでは、最初の質問の2点についてお答え願います。

◆野村消費者安全課長 まず、アメリカの採っております措置に関しまして、これは英語

では detention という言い方でございますので、輸入手続の保留といった訳語が適切かと思っております。水際で止めまして、国内で流通しないようにという意味で、ここは口語的に禁止措置等という書き方で表現してございますが、厳密には小泉委員御指摘のとおり状況だと認識をしております。

「表1」に関しましては、説明の中で年齢階層別の分布と食物別のクロスを採ったときの分布状況の違いで、どちらかといいますとパーセンテージの部分で御説明させていただくことが情報として有意義かなということでこの表を作らせていただいたんですけれども、実数の部分が、15か月のものと15年のものを実数として並列的に並べているという表の作りの問題点について、これも御指摘のとおりでございます、作り直しまして再提出をさせていただければと存じます。

◆小泉委員 分かりました。

◆見上委員長 外に何かございませんか。

どうぞ。

◆長尾委員 意見というより感想ですが、今まで我々は科学的あるいは生物学的な要因について健康影響評価をやってきました。今回、初めて物理的要因ということで、全く経験がございません。

この問題は、1つは物の方の物性と、それから、人間側の問題です。従来、科学的あるいは生物学的な特性の場合は、動物実験のデータからある程度類推することができましたが、この場合、動物のデータははっきり言って直接的には役に立たないケースで、全く初めてのことが多いのです。それで、どこにどういう線を引くかという経験がない問題です。

そうではあります、我々としては、物理的要因について初めて評価をするということで、最善を尽くしたいと思っております。

以上です。

◆見上委員長 何か外にございますか。

どうぞ。

◆廣瀬委員 似たような意見になるとは思うんですけれども、今日配布されているリスク

プロフィールを見た限りでは、参考になる文献が非常に少ない上に、こんにゃく入りゼリーや、外の窒息事故を起こす原因となるような食品に関する物性、温度や形状、あるいは食べ方、ヒト側の要因等々、実際の事故との関連性についても不明な点が非常に多く、果たして十分な評価が行えるのかどうか、とても危惧しております。

それで、参考までにお聴きしたいのですが、今回、安全性評価を依頼するに当たって、どのような形の評価を期待しておられるのか、お願いしたいんです。例えば、こんにゃく入りゼリーはあめや穀物などと同様、あるいはより高い窒息の危険性があるというような内容でいいのか。あるいは例えばこのような形状・物性の食品は、別の形状・物性の食品と比較して窒息の危険性が高いというような内容でいいのか。いろいろ考えられると思うんです。

今日の資料内容から考えると、少なくともこんにゃく入りゼリーについての絶対的な安全性の評価は非常に難しいかと考えておりますけれども、その点はいかがでしょうか。

◆見上委員長 よろしく申し上げます。

◆野村消費者安全課長 冒頭の説明を簡単にしてしまって申し訳ございませんでしたが、評価をお願いしたい趣旨は、3ページ目の冒頭の「1. 経緯」の末尾のところに端的に要約させていただいているところでございます。

こんにゃく入りゼリーに関しまして、国内でこれまで関係省庁等で関係団体に対して安全性の確保のお願いをいろいろとしてきているところでございますが、通常の食品よりも窒息リスクが高い食品ではないかという懸念が依然として存在してございまして、更なるリスク管理の対応が必要なのかどうか、ここの判断が非常に難しいところがございまして、通常のご飯よりも窒息リスクが高い食品だというふうなリスク管理機関として考えて対処していく必要があるのかどうかというところに関して御示唆をちょうだいできればというのが今回の諮問に至った経緯ということでございます。

◆廣瀬委員 分かりました。ありがとうございます。

◆見上委員長 今、おっしゃった3ページ目というのはどこにあるんですか。

◆野村消費者安全課長 資料1-3の扉をめくっていただいた最初のページの「1. 経緯」

というところでございます。失礼いたしました。

◆見上委員長 分かりました。

外に何かございますか。よろしいですか。

食品安全基本法でいう物理的要因というものは、多分、形まで書いていなかったと思うんです。でも、よく日本の法律で「等」で全部カバーしてしまっていて、何でも後からへ理屈で突っ込むきらいはあるんですけども、基本法を読んだんです。そうしたらないんです。それはやはり「等」でくくって、特に長尾委員が感想を述べたんですが、その辺はどういうふうに考えていいかと思えますけれども、どうなんですか。

◆大久保総務課長 今、法律は手元にないですけども、基本的には物理的というものをどう考えるかとなったとき、あえて「等」まで含めて考えるかどうかは別として、形状も含めた形で解釈してもそこは差し支えないのではないかと今のところは考えています。

◆見上委員長 分かりました。

それと、先ほど指摘した「表－１」なんですけれども、確かに参考として現在、内閣府において把握しているこんにゃく入りゼリーによる窒息事故の発生状況は多分、トータルで22件あるので、右の「表－２」と「表－３」の数を足したものが22というふうに解釈してよろしいんですか。

◆野村消費者安全課長 はい。

◆見上委員長 だとしたならば、これは括弧を入れて、先ほど小泉委員も指摘していたように、1995年7月から2008年7月ということではよろしいんですか。

◆野村消費者安全課長 はい。

◆見上委員長 そうすると、死亡の割合が18%と、分母が小さいせいもあって強烈に、印象的には高いんです。それは計算すればそうなるのが分かった上で言っているんですけども、間違いなく参考と言って上の表をこのような形で書いて、下の表をこういうふうな書き方をすると、一般にすごく誤解を招く。

それで、これは要するに1年何か月で22件あったという話ですね。外は15か月で2,443人と、相当違うわけですね。その辺も是非、一般の国民に知らせる場合に言ってもらわないと、非常に誤解を招く。

これはあめなどを比べて、先ほど廣瀬委員から質問があったように、本当に比較評価なのか。あめと比較するのか。お答えいただいたので分かったんですけども、その辺を十分あれしていただけないと、今度は食品安全委員会でどういう評価になるか分かりませんが、後からリスクミをやるとき、こういうふうに世の中を誘導されると非常に困るわけです。よろしく、その辺をお願いいたします。

◆野村消費者安全課長 「表－1」の修正に関しましては、今日提出させていただいている資料はホームページなどで公表の扱いになると伺っておりますので、その前に間に合うように、至急、修正をいたして提出させていただきたいと思います。

◆見上委員長 外に何かございませんか。

(「はい」と声あり)

◆見上委員長 野村消費者安全課長、どうもありがとうございました。

◆野村消費者安全課長 ありがとうございました。

◆見上委員長 それでは、本件につきましては、現在設置されている専門調査会の枠組みの中では対応できないため、この問題に関する専門家を招へいして、調査審議を行うための体制を新しく作る必要があると考えております。具体的な体制や専門家の人選等については、既に事務局で検討を進めているところですが、小泉委員と長尾委員を中心に更に詰めていただき、次週の委員会で議論することにしたいと思いますが、そういうことでよろしいですか。

(「はい」と声あり)

(2) 農薬専門調査会における審議状況について

◆見上委員長 それでは、次の議事に移らせていただきます。

「(2) 農薬専門調査会における審議状況について」でございます。本件につきまして

は、専門調査会から、意見・情報の募集のための評価書（案）が提出されています。

事務局から説明願います。

◆北條評価課長 それでは、資料2に基づいて御説明いたします。農薬「メチオカルブ」の評価書（案）でございます。

評価書（案）の4ページの「審議の経緯」に記載がございますように、本農薬につきまして国内登録はございません。2005年11月にポジティブリスト制度導入に伴いまして、暫定の残留基準値が設定されております。今回の評価要請につきましては、2007年2月、厚生労働大臣より残留基準設定に係る食品健康影響評価について要請があったものでございます。農薬専門調査会におきまして2回御審議をいただきまして、評価書（案）が提出されたものでございます。

7ページの「7. 開発の経緯」に記載がございますように、メチオカルブは、カーバメイト系の殺虫剤でございます。

8ページにまいりまして、「II. 安全性に係る試験の概要」について記載がございますが、今回の評価につきましては、JMPR資料、それから、豪州の評価資料を基に、毒性に関する主な科学的知見が整理されております。

「1. 動物体内運命試験」につきましては、ラットなどを用いて検討されております。

ラットにおきましては、吸収率は73% TAR以上であると推定されております。

ラットにおけます主要代謝経路は、カルバマート部位の加水分解、あるいはメチルチオ基の酸化などによると考えられております。

その外の動物といたしまして、乳牛、ニワトリについても検討が行われております。吸収されますと、腎臓あるいは肝臓で比較的分布が高いということがございますが、残留性はないという試験成績となっております。いずれの動物におきまして、主要代謝経路はラットと同様とされております。

10ページにまいりまして「2. 植物体内運命試験」の成績がまとめられております。りんご、レタス、トマト、それから、水稻を用いまして検討されているところでございます。

植物体内につきましては、散布あるいは処理後、若干、移行性がある成績となっております。代謝につきましては、先ほどの動物と同様の代謝を経るということになっております。

毒性試験の成績につきましては、14ページ以降にまとめられております。

「表1」につきましては、原体の「急性毒性試験」の結果がまとめられております。経

口投与によります急性毒性の試験結果は毒物相当ということで、強い毒性があるということでございます。

また、17 ページには代謝物の「急性毒性試験」の結果がまとめられておりますが、この中で特に代謝物Dについては毒性が強いということでございます。

したがって、後の「食品健康影響評価」の項で出てまいりますけれども、規制の対象物としては、親化合物とこの代謝物Dとされているところでございます。

「反復投与毒性試験」の成績につきましては、18 ページ以降にまとめられております。ラットを用いました 27 日間亜急性毒性試験ほかの試験成績が出ておりますけれども、基本的な毒性といたしましては、脳あるいは赤血球におけますコリンエステラーゼの活性阻害でございます。これらの阻害作用に基づく所見が出ているところでございます。

少し飛びますけれども、22 ページからは「11. 慢性毒性試験及び発がん性試験」の成績がまとめられております。

22 ページのイヌにおけます 2 年間の慢性毒性試験におきましては、高投与量群でございますけれども、軽度の後肢麻痺、振戦など、神経毒性が特徴的に出ております。

一方で、ラットを用いました発がん性試験、あるいはマウスを用いました発がん性試験の結果が 23 ページあるいは 24 ページにまとめてございますが、発がん性の方は認められなかったという結果でございます。

24 ページにまいりまして、「12. 生殖発生毒性試験」の成績がまとめられております。ラットを用いました 3 世代繁殖試験、それから、ラットあるいはウサギを用いました発生毒性試験の成績がまとめられておりますが、繁殖能あるいは催奇形性を疑う所見は認められなかったということでございます。

それから、25 ページの下の方になりますが、「13. 遺伝毒性試験」の結果がまとめられております。チャイニーズハムスターの卵巣由来培養細胞を用いました染色体異常試験で陽性という結果が出ておりますけれども、同一の指標を高用量まで試験いたしました小核試験におきまして陰性という結果であったことから、メチオカルブにつきましては生体にとって問題となる遺伝毒性はないと判断されているところでございます。

このような試験成績を用いまして、28 ページに「Ⅲ. 食品健康影響評価」としてまとめられているところでございます。

最終的な結論でございますが、「食品安全委員会農薬専門調査会は、各試験で得られた無毒性量の最小値がイヌを用いた 2 年間慢性毒性試験の 2.4mg/kg 体重/日であったことから、これを根拠として、安全係数 100 で除した 0.024mg/kg 体重/日を一日摂取許容量（AD

I) と設定した。」という結論となっております。

本評価書（案）につきましては、本日の委員会終了後、6月12日までの30日間、国民からの御意見、情報の募集に充てたいと考えております。

以上でございます。

◆見上委員長 どうもありがとうございました。

それでは、ただ今の説明の内容あるいは記載事項につきまして、御質問、御意見がございましたらよろしくお願いたします。

よろしいですか。

（「はい」と声あり）

◆見上委員長 それでは、本件につきましては、意見・情報の募集手続に入ることといたします。

（3）微生物・ウイルス専門調査会における審議状況について

◆見上委員長 次の議事に移らせていただきます。

「（3）微生物・ウイルス専門調査会における審議状況について」でございます。本件につきましては、専門調査会から、意見・情報の募集のための評価書（案）が提出されています。

事務局から説明願います。

◆北條評価課長 それでは、資料3に基づいて御説明いたします。

資料3の1ページ目の「1 審議状況」のところにも記載がございますが、食中毒原因微生物の食品健康影響評価につきましては、平成16年に開催されました食品安全委員会におきまして、食品安全委員会が自らの判断により行うものとして決定された案件でございます。その後、微生物・ウイルス合同専門調査会におきまして評価指針の策定、評価対象案件の検討などを経まして、今回提出されております鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリの食品健康影響評価が実施されたところでございます。

評価書（案）の2ページの「審議の経緯」を御覧いただきたいと思います。先ほど御説明いたしましたように、2004年12月でございますが、食品安全委員会におきまして食中毒原因微生物を自ら評価として行うということが決定されております。

その後、「評価指針の作成」につきましては、2005年から2007年にかけて、評価指針の本文の作成、それから、付属文書の作成を行いまして、それぞれパブリック・コメントという手続を経まして、「案」として、指針が作成されているところでございます。

続きまして「評価優先順位の決定」ということで、幾つかございます食中毒原因微生物あるいはウイルスの中からリスクプロファイルを策定いたしまして、審議優先案件につきまして審議が行われたところでございます。

このうち、4つの食中毒原因微生物、具体的に申し上げますと、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラとノロウイルス。この4種類のものにつきまして検討グループを設置いたしまして、優先案件の実行可能性等について審議が行われております。

こうした審議の過程で、最終的にはカンピロバクターからリスク評価を進めるということで合意されまして、2007年7月でございますけれども、食品安全委員会において評価実施ということが決定されたわけでございます。

3ページにまいりまして、「個別微生物の評価」というところになりますけれども、カンピロバクターの評価につきましては、この2007年10月以降、ワーキンググループを設置いたしまして、都合8回、カンピロバクターの食品健康影響評価について審議が行われております。ワーキンググループでまとめられた評価書（案）につきまして、先月でございますが、4月27日に行われました微生物・ウイルス専門調査会におきまして審議が行われまして、本日、評価書（案）が提出されたものでございます。

なお、5ページ、6ページにわたりまして、4種類の微生物あるいはウイルスの検討ワーキンググループのメンバーがリスト化されておりますので、御参考に御覧いただきたいと思っております。

それでは、今回のカンピロバクター・ジェジュニ／コリの評価書（案）の概要について御説明いたします。

まず評価書（案）の1ページの「目次」を御覧いただきたいと思いますが、今回の評価の内容について、御覧いただきたいと思っております。

内容といたしましては「Ⅳ ハザードの特定と想定される対策の整理」、「Ⅴ 定量的手法を用いた解析」、「Ⅵ カンピロバクター感染症及び合併症（ハザードによる健康被害解析－2）」、「Ⅶ 食品健康影響評価結果」、最後に「Ⅷ まとめ及び今後の課題」ということで評価書（案）が構成されているところでございます。

なお、「Ⅴ 定量的手法を用いた解析」におきましては、モデルを設定いたしまして解析が行われておりますが、そのモデル、それからモデルに用いましたデータにつきまして

は、後ろの方に「別添 1」あるいは「別添 2」として添付されてございます。

評価書（案）の 8 ページの「Ⅱ 背景」を御覧いただきたいと思いますが、カンピロバクターの食中毒は、この 10 年間で食中毒の上位を占めているということで、9 ページの「図 1」にカンピロバクターほか微生物あるいはウイルスによる食中毒の発生状況がまとめられております。2007 年には事件数が 416 件、患者数が 2,396 名という発生状況になっているということでございまして、2007 年におきましては食中毒事件のうちカンピロバクターを原因とする食中毒が最も多いということになっているものでございます。

カンピロバクターは、先生方御案内のように、ニワトリを始めといたしまして、牛、豚などの家畜の腸管内に生息するというところでございますが、ニワトリの場合で言いますと、食鳥処理の段階におきまして、腸内容物の可食部位への汚染防止はなかなか難しい現状にあるということでございます。また、個体単位での交差汚染防止の徹底などの衛生対策もなかなか難しいということでございまして、食鳥処理工程でカンピロバクターを防除する有効な手法がない現状にあるということでございます。

また、カンピロバクターは加熱に対する感受性が高く、加熱による食中毒防止対策が最も有効であるとされているわけですが、家庭あるいは飲食店などでは、必ずしも十分な加熱調理が行われていないということで、生食や加熱不十分な状態での喫食が増える傾向にあるということでございます。また、日本におきましては古くから生食文化の影響もございまして、この辺の普及啓発が 1 つの課題になっているというところでございます。

10 ページにまいりまして「Ⅲ 評価の対象」ということで整理されてございます。

今回の評価の目的につきましては、鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリにつきまして、現状のリスク、それから、想定される対策を講じた場合のリスクに及ぼす効果を推定することを目的とするということで、今回の評価の目的が設定されているところでございます。

また、「2 対象の範囲」といたしましては、この 10 ページに記載がございましたように、日本に在住いたしますすべての人を対象といたしまして、鶏肉を経口摂取することによって起きます胃腸炎症状を主とする食中毒疾患、それから、合併症といったものを対象といたしまして検討を行うとされているところでございます。

今回の評価におきましては、「（1）現状のリスクを推定すること」。それから、これからお話し申し上げますが、「（2）想定される対策を講じた場合の効果を推定すること」。それから、「（3）評価結果を踏まえ、対策の検討に当たり留意すべき事項を示すこと」

とされているところがございます。

11 ページから「Ⅳ ハザードの特定と想定される対策の整理」ということで、まず、「1 関連情報の整理」ということがなされております。

関連情報として、まず、「(1) 対象病原体」につきまして、例えば、「① 食品中での増殖性」とか、「② 食品中での生残性」とか、「③ 食品中での加熱抵抗性」といった項目について整理されているところがございます。

また、14 ページに飛びますと、「(2) 対象食品」の項目といたしまして、「① 鶏肉の需給量」、「② 鶏肉消費に至る農場から消費までの段階」、「③ 鶏肉の汚染率」、あるいは「④ 調理時の交差汚染」といったものが整理されているところがございます。

また、20 ページに飛びますが「(3) 宿主(ヒト)」につきましては、「① カンピロバクター食中毒の発生状況」、「② 食中毒の症状」、「③ 菌量反応(用量反応)に関する知見」、「④ 感受性集団」といったものが整理されているところがございます。

23 ページにまいりますと、「(4) 食中毒原因食品の分析」ということで、「表 29」に記載されておりますが、カンピロバクター食中毒の原因となる食品についての分析がまとめられているところがございます。

24 ページにまいりますと、「(5) 現状のリスク管理」ということで、行政的にどのような管理措置が講じられているか、あるいは指導されているかについての現状が整理されているところがございます。

このような現状をまず整理した上で、カンピロバクターによります食中毒の問題点の抽出を 25 ページ以降にまとめております。

この問題点につきましては「(1) 農場段階」、「(2) 食鳥処理・食肉処理段階」、「(3) 流通・小売段階」、「(4) 調理・喫食段階」ということで、各段階におきまして課題・問題が抽出されているところがございます。

こういった問題点を抽出した上で、これらの問題点を解決するための対策の設定ということで、26 ページに、「3 想定される対策の設定」で具体的な項目が記載されているところがございます。

今回の想定される対策といたしましては、26 ページの一番下の行からの記載になりますけれども、(1) で「農場汚染率を低減させるための対策」。

27 ページにまいりますと、(2) で「①汚染鶏・非汚染鶏を区分処理する対策(農場段階で検査・区分を行った上での時間的区分)」「②菌数を低減させるための冷却水の塩素濃度管理の徹底」。

それから、(3)で「①生食割合を低減させるための対策」、「②鶏肉の加熱が不十分となる割合を低減させるための対策」、「③調理器具・手指を介する非加熱食品への交差汚染を低減させるための対策」ということで、6つの対策を具体的な対策案として提示しているところがございます。

28ページ以降、先ほど申し上げました現状と、6項目の対策を講じた場合の具体的な汚染率、感染率の分析を、「定量的手法を用いた解析」によって行っているところがございます。

29ページ以降に、「(4)評価モデルの構造(暴露評価)」ということで、それぞれ暴露評価の具体的な方法が記載されております。今回の解析に当たりましては、30ページに「図4」として記載されましたフードチェーンの全体構造を想定いたしまして、農場、食鳥処理場、流通、家庭あるいは飲食店に行った後の処理ということでフローが示されておりますけれども、こういったフードチェーンのモデルを作りまして、鶏肉の汚染率と汚染濃度が各段階によってどのように変化していくのかということを数式化いたしまして、これに基づいて解析がなされているというところがございます。

解析の方は少し省略をいたしますが、このような感染確率の解析につきましては36ページでございますけれども、菌量と感染率の反応曲線につきましても適切なモデルを検討いたしまして、このモデルをベースに分析が行われているところがございます。

解析でございますけれども、41ページ以降に、「(1)現状のリスクの推定」ということで、その結果がまとめられているところがございます。

かいつまんで御紹介いたしますと、全体では家庭又は飲食店のどちらかにおいて、生食をする人としらない人に分けて、それぞれの感染確率等を推定しているところがございます。

鶏肉を生食する人の場合に、一食当たりの感染確率の平均値は、家庭で1.97%、飲食店で5.36%という値が結果として出ております。

一方で42ページになりますと、鶏肉を生食しない人では、一食当たりの感染確率の平均値が家庭で0.20%、飲食店で0.07%という結果でございます。

年間の感染回数と感染者数につきましても、43ページの方に結果がまとまっておりますけれども、生食する人では、家庭と飲食店を合わせまして1人当たり年に3.42回。一方で生食をしない人は、1人当たり1年間で年間0.364回ということで、生食する人は生食しない人に比べて約10倍多く感染するという結果が出ております。

また、延べ年間平均感染者数は年間1.5億人ということでございますが、その内訳は、生食する人で約1.2億人、生食しない人で約0.3億人ということで、80%が生食する人で

占められているということでございます。生食をする人におきまして、カンピロバクターによります感染が起きやすいという結果が出ているところでございます。

これが現状でございますが、続いて「(3) 想定される対策ごとのリスクの比較」につきましては46ページからまとめられております。

47ページの「表38」以降、解析の結果が表あるいは図としてまとめられておりますけれども、対策につきまして食鳥の区分処理あるいは塩素濃度の管理がある、なしということと、あとは農場汚染率、生食割合、あるいは加熱不十分調理の割合、調理時の交差汚染率といったものの低減率をクロスいたしまして、それぞれどのように数字が変化するかを先ほどのモデルを用いまして計算された結果がまとめられているということでございます。

具体的な低減の影響を図にしたものが、48ページの「図20」以降にございます。例えば「図20」で言いますと「食鳥の区分処理なし、塩素濃度管理徹底なし」といった場合について、「農場汚染率」、「生食割合」、「加熱不十分割合」、それから、「調理の交差汚染率」をそれぞれ20%、40%、60%、80%低減すると年間感染者数がどのように減っていくのかを見ております。

特に顕著なものが生食をする人に対する効果を検討した結果で、その結果につきましては52ページの「表39」、あるいは図で言いますと53ページの「図21」でございます。この図を御覧いただくとお分かりになりますように、「食鳥の区分処理」、あるいは「塩素濃度管理徹底」の組み合わせが4つあるわけでございますが、そのいずれの組み合わせにおきましても、生食の割合を低減させることによりまして、この年間感染回数がかなり低減することが、図から分かるということでございます。

このような解析でございますが、最終的な解析の取りまとめにつきましては、63ページの「Ⅶ 食品健康影響評価結果」の「2 想定した対策について」というところに全体の解析結果の取りまとめがなされております。

解析の結果、「(1) 対策の効果」でございますけれども、幾つかピックアップして御紹介いたしますと、食鳥の区分処理によるリスクの低減効果は、塩素濃度管理よりも大きかった。これは具体的には64ページの「表50」でございます。「食鳥の区分処理」が低減率44.0%であったのに対しまして、「塩素濃度管理の徹底」が21.4%であったということでございます。

それから、「表51」を御覧いただくと、生食割合の低減によるリスク低減効果が最も大きいという結果でございます。「対策による各指標の低減割合」の40%と80%につつま

て、それぞれの低減効果を記載しておりますけれども、「生食割合の低減」をいたしますと、指標を40%低減した場合には35.0%、それから、80%の場合では69.6%ということで、非常に高い低減効果があることが分かるということでございます。

「表52 対策の組み合わせによるリスク低減効果の順位」でございますが、この表を見てお分かりになりますように、例えば、「農場汚染率低減」、あるいは「加熱不十分割合の低減」という対策1つだけを採用しても、それぞれ6.1%あるいは0.2%の低減率しかないということで、対策1つでは必ずしも十分な効果がないものであっても、例えば、順位の1、2、3という列がございますけれども、食鳥の区分処理と塩素濃度管理の徹底というものを組み合わせることによりまして90%近い低減効果が認められるということでございます。

したがって、単独の対策で効果が薄いといいたしましても、幾つかの対策を組み合わせることによりまして感染の低減が図れることが示されたということでございます。

このような解析結果のまとめを踏まえまして、66ページには「Ⅷ まとめ及び今後の課題」の「1 カンピロバクター食中毒低減に向けた対策について」ということで、専門調査会の意見がまとめられているというところでございます。

この66ページの前段では、先ほど御説明いたしました具体的な数字が記載されております。

中段の方でございますけれども、生食の頻度が現状のリスクに対しまして突出して高い影響を与えていることから、生食割合を低減するための啓発に努めることが重要であることとされております。

それから、結果のところでは御紹介いたしましたように、各対策の組み合わせについて評価をした結果、組み合わせることで単独の対策より高いリスク低減効果となることが示されたということで、施策の実施に当たっては、農場から消費までのフードチェーン全体にわたる関係者間で連携を図りながら進めることが必須であるという意見がなされているところでございます。

なお、今後、この評価書を踏まえまして、リスク管理機関の方におきまして種々の対策を検討されることとなると考えておりますが、その際に留意すべき事項というものが67ページの方にまとめてございます。時間の関係で全部読み上げませんが、この「2 具体的な対策の検討に当たり留意すべき事項について」というところに5項目ほど挙げられておりますが、このようなことを付記しまして、専門調査会の評価結果がまとめられているところでございます。

少し説明が長くなってしまいましたけれども、以上のような評価結果の内容ということでございまして、本日、この評価書（案）につきまして御了解いただきましたならば、本日の委員会終了後、6月12日までの30日間、国民からの御意見・情報の募集に充てたいと考えております。

以上でございます。

◆見上委員長 どうもありがとうございました。

それでは、ただ今の説明の内容あるいは記載事項につきまして、御意見、御質問がございましたらよろしく申し上げます。

どうぞ。

◆畑江委員 丁寧に御説明いただいて、とてもよかったですと思います。

検討している途中では、加熱不十分による低減率が0.2%という、十分加熱しても食中毒はほとんど低減しないという、何か納得できない話でしたが、今回、生食をしている人とそうではない人を分けたときにきちんとこの効果が出てきたので、これはリスクコミュニケーションなどのところでも、家庭でできる食中毒予防なので、是非、丁寧に説明するといいいのではないかと思います。

◆見上委員長 外に何かございませんか。よろしいですか。

特に、最後に御説明いただいた「Ⅷ まとめ及び今後の課題」ということで「1 カンピロバクター食中毒低減に向けた対策について」。その次に「2 具体的な対策の検討に当たり留意すべき事項について」で、「別添3」に詳しくリストしてありますので、今日ここにおいでの皆様方、よく読んでいただくとありがたいと思います。

外に何かございますか。よろしいですか。

(「はい」と声あり)

◆見上委員長 どうもありがとうございました。それでは、本件につきましては、意見・情報の募集の手続に入ることといたします。

また、本件は食品安全委員会が自らの判断で行う食品健康影響評価でありますし、いろいろな立場の方から幅広く意見を聴くことで理解を深めることができると思いますので、この機会をとらえて、意見交換会の開催について事務局で検討するようにお願いいたします。

す。

(4) 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

◆見上委員長 それでは、次の議事に移らせていただきます。

「(4) 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。
農薬「エスプロカルブ」については、本年3月19日に決定した「食品安全委員会において既に食品健康影響評価を実施した農薬の適用拡大等に係る取扱いについて」に基づき、委員長の指名する委員を中心に検討した結果、安全性が懸念される新たな科学的知見はないと判断されました。

このことから、農薬専門調査会に付託せず、本委員会で直接審議を行うことといたします。

その他の農薬1品目及び遺伝子組換え食品等1品目に係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、意見・情報の募集の手続が終了しております。

まず農薬2品目につきまして、事務局から説明願います。

◆北條評価課長 それでは、資料4-1と4-2に基づいて御説明いたします。

まず、資料4-1の「エスプロカルブ」の「第2版」でございます。

評価書(案)の3ページの「審議の経緯」に記載がございますように、今回の評価の要請は、この「第2版関係」ということで、2008年11月でございますが、農林水産省より厚生労働省へ農薬登録申請に係る連絡及び基準設定依頼ということで、具体的な内容は小麦に対する適用拡大の申請がございました。これを受けまして、2009年1月、厚生労働大臣より残留基準設定に係る食品健康影響評価について要請があったものでございます。

具体的に、今回追加されました資料は「2. 植物体内運命試験」の小麦に係るデータということで、12ページの「(3) 小麦」に記載されている部分でございます。

もう1つは、16ページの「6. 作物等残留試験」のところで小麦についてのデータが追加されたというところでございます。

それ以外につきましては、新たなデータの追加はございません。したがって、ADIの変更もないというものでございます。

先ほど委員長から御紹介がございました件でございますけれども、この資料4-1の最後の紙で「参考」というところをお開きいただきたいと思います。

本年の3月に、適用拡大の評価の要請を受けた場合の取扱いについて、安全性に懸念が

ある知見が新たに提出されていない場合につきましては委員会審議のみで評価を行うことが決められたわけでございます。現在のところ、ここに記載がございます8つの適用拡大に係る評価の要請がございますが、そのうちのエスプロカルブ、今、御紹介したものについては毒性データ等の安全性に係る知見が提出されていないということでございますので、いわゆる簡略審議で対応が可能と考えているところでございます。

ここに記載されました残りの7つ、アミスルブロム以下の農薬の適用拡大申請でございますが、最近になりまして毒性データが追加で提出されております。したがって、毒性データがあるということで、この点につきましては農薬専門調査会での審議が必要になると考えているところでございます。

続きまして、資料4-2で、「スピロテトラマト」の評価書でございます。

4ページの「審議の経緯」に記載がございますように、今回の評価の要請は、ばれいしょ、はくさい、トマトなどに対しまして、インポートトレランス申請が行われまして、これに伴いまして、厚生労働大臣より残留基準設定に係る食品健康影響評価の要請があったものでございます。

評価書（案）につきまして、本年3月19日から4月17日まで、国民からの御意見・情報の募集を行いましたが、結果、最後から2ページ目に記載がございますように、期間中に御意見・情報はございませんでした。

ただ、評価書につきましては、事務局で点検いたしまして、若干、文言の修正をさせていただいておりますけれども、大きな変更ではないということでございまして、したがって、このものにつきましては、専門調査会の結果をもちまして関係機関に通知したいと考えているところでございます。

説明は以上でございます。

◆見上委員長 どうもありがとうございました。

それでは、ただ今の説明の内容あるいは記載事項につきまして、御意見、御質問がございましたらよろしく願いいたします。

よろしいですか。

エスプロカルブにつきましては、意見・情報の募集も行わないということでよろしいんですね。

◆北條評価課長 そうでございます。

◆見上委員長 分かりました。

よろしいですか。外にございませんか。

それでは、本2件についての結論は資料に記載してあるとおりですが、「エスプロカルブの一日摂取許容量を0.01mg/kg体重/日と設定する。スピロトラマトの一日摂取許容量を0.12mg/kg体重/日と設定する」とし、評価課長から説明がありました、適用拡大のための評価依頼が行われており、新たな科学的知見が得られている7剤については、農薬専門調査会に付託するということよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

◆見上委員長 続きまして、遺伝子組換え食品等1品目につきまして説明願います。

◆北條評価課長 それでは、資料4-3に基づいて御説明いたします。「GGI株を利用して生産されたL-グルタミン」でございます。

本品目につきましては、遺伝子組換え微生物でございますGGI株を利用して生産された添加物であるL-グルタミンでございます。高度精製品ということで、専門調査会の審議の結果につきましては、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」による改めての評価は必要ないと判断をされていたものでございます。

この評価書(案)につきまして、本年4月9日から5月8日まで、国民からの御意見・情報の募集を行いましたけれども、期間中に御意見・情報はございませんでした。したがって、専門調査会の結論をもちまして関係機関に通知したいと考えているものでございます。

以上でございます。

◆見上委員長 どうもありがとうございました。

それでは、ただ今の説明の内容あるいは記載事項につきまして、御意見、御質問がございましたらよろしくお願ひします。

よろしいですか。

(「はい」と声あり)

◆見上委員長 それでは、本件につきましては、遺伝子組換え食品等専門調査会における

ものと同じ結論となりますが『「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物のうち、アミノ酸等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方』に基づき安全性が確認されたと判断される。」ということによろしいですか。

(「はい」と声あり)

(5) 食品安全委員会の4月の運営について

◆見上委員長 それでは、次の議事に移らせていただきます。

「(5) 食品安全委員会の4月の運営について」、事務局から説明願います。

◆大久保総務課長 それでは、資料5に基づきまして御報告いたします。

最初に「1. 食品安全委員会の開催」でございます。

4月2日に開催されました第280回会合の結果でございます。

(1)で、農薬専門調査会から報告されました以下の案件について国民からの意見・情報の募集に着手することを決定しております。

(2)の食品健康影響評価につきましては、添加物1品目、農薬2品目につきまして検討しまして、評価結果をリスク管理機関に通知しております。

(3)ですが、食品安全委員会の3月の運営について報告しております。

(4)でございます。平成21年度食品健康影響評価技術研究の研究課題の候補について報告しまして、決定しております。

4月9日に開催されました第281回会合の結果でございます。

(1)で、添加物専門調査会、農薬及び添加物専門調査会、遺伝子組換え食品等専門調査会から報告されました以下の案件について国民からの意見・情報の募集に着手することを決定しております。

(2)の食品健康影響評価で、農薬1品目、動物用医薬品1品目につきまして検討しまして、評価結果をリスク管理機関に通知しております。

(3)で、食品安全モニターからの報告(平成21年2月分)について報告しております。

4月16日に開催されました第282回会合の結果でございます。

(1)で、農薬専門調査会から報告されました以下の案件につきまして国民からの意見・情報の募集に着手することを決定しております。

(2)の食品健康影響評価で、農薬2品目につきまして検討しまして、評価結果をリス

ク管理機関に通知しております。

4月23日に開催されました第283回会合の結果でございます。

(1)で、添加物1品目につきましてリスク管理機関から説明を受けております。

(2)で、農薬専門調査会から報告されました以下の案件につきまして国民からの意見・情報の募集に着手することを決定しております。

(3)の食品健康影響評価で、農薬1品目につきまして検討しまして、評価結果をリスク管理機関に通知しております。

(4)で、食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果(平成21年4月)につきまして報告しております。

(5)で「食の安全ダイヤル」(平成21年3月分)につきまして報告しております。

(6)で、平成20年度緊急時対応訓練の結果及び平成21年度緊急時対応訓練計画(案)につきまして、廣瀬委員及び事務局から報告しまして、当該訓練計画につきまして案の通り決定しております。

4月30日に開催されました第284回会合の結果でございます。

(1)で、動物用医薬品3品目、遺伝子組換え食品等2品目につきましてリスク管理機関から説明を受けております。

(2)で、新開発食品専門調査会から報告されました以下の案件につきまして国民からの意見・情報の募集に着手することを決定しております。

(3)の食品健康影響評価で、農薬1品目、新開発食品2品目につきまして検討しまして、評価結果をリスク管理機関に通知しております。

(4)で、「食品安全委員会の改善に向けて」に基づく改善の取組につきまして事務局から報告しております。

(5)で、米国の飼料規制強化の施行及び猶予期間の設定につきましてリスク管理機関から報告を受けております。

(6)で、新型インフルエンザに関するこれまでの経緯及び委員会の対応等について事務局から報告しております。

「2. 専門調査会の運営」でございます。以下は開催日時の紹介のみとさせていただきます。

リスクコミュニケーション専門調査会につきましては、第44回会合を4月27日に開催しております。

添加物専門調査会につきましては、第70回会合を4月20日に開催しております。

農薬専門調査会につきましては、第 22 回確認評価第二部会を 4 月 14 日に開催しております。

第 50 回幹事会を 4 月 22 日に開催しております。

第 32 回総合評価第一部会を 4 月 28 日に開催しております。

動物用医薬品専門調査会につきましては、第 11 回確認評価部会を 4 月 17 日に開催しております。

化学物質・汚染物質専門調査会につきましては、第 6 回鉛ワーキンググループ及び第 1 回汚染物質部会を 4 月 7 日に開催しております。

また、第 4 回清涼飲料水部会を 4 月 13 日に開催しております。

微生物・ウイルス専門調査会につきましては、第 6 回会合を 4 月 27 日に開催しております。

プリオン専門調査会につきましては、第 57 回会合を 4 月 6 日、第 58 回会合を 4 月 24 日に開催しております。

以上でございます。

◆見上委員長 どうもありがとうございました。

それでは、ただ今の報告の内容あるいは記載事項につきまして、質問等はございませんでしょうか。

よろしいですか。

(「はい」と声あり)

◆見上委員長 それでは、外に議事はございませんでしょうか。

◆大久保総務課長 特にございませぬ。

◆見上委員長 ありがとうございました。

これで、本日の委員会のすべての議事は終了いたしました。

以上をもちまして、食品安全委員会第 285 回会合を閉会いたします。

次回の委員会につきましては、5 月 21 日(木曜日)14 時から開催を予定しておりますのでお知らせします。

また、5 月 15 日(金曜日)13 時 30 分から、動物用医薬品専門調査会確認評価部会が公

開で開催。

15時から、動物用医薬品専門調査会が公開で開催。

続いて15時40分から、動物用医薬品専門調査会が非公開で開催。

来週18日（月曜日）13時から、添加物専門調査会が公開で開催。

19日（火曜日）10時から、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非公開で開催。

20日（水曜日）14時から、農薬専門調査会幹事会が公開で開催される予定となっております。

どうもありがとうございました。

以上で終わります。