

■第327回食品安全委員会会合

日時：平成22年4月8日（木）14：00～15：19

場所：食品安全委員会 大会議室

傍聴者数：14名

議事概要：

（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

○添加物 1品目

1) ピロリジン

- ・厚生労働省から説明。
- ・添加物専門調査会において審議することとなった。

*ラディッシュ、チーズ、コーヒー、とうもろこし、麦芽、ホップ油等の食品に含まれている成分です。欧米では、チューインガム、ソフト・キャンデー類、焼菓子、朝食シリアル類、冷凍乳製品類、清涼飲料等の様々な加工食品において香りを再現し、風味を向上させるために添加されています。

○遺伝子組換え食品等 2品目

1) 耐熱性 α -アミラーゼ産生トウモロコシ3272系統チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシBt11系統とコウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシMIR604系統と除草剤グリホサート耐性トウモロコシGA21系統からなる組み合わせの全ての掛け合わせ品種（既に安全性評価が終了した4品種を除く。）

- ・厚生労働省及び農林水産省から説明。
 - ・遺伝子組換え食品等専門調査会において審議することとなった。
- *安全性評価が終了しているトウモロコシ4品種を交配によって掛け合わせた品種ですが、作られる種子は1粒ごとに形質が異なります。従って、すべての組合せ品種のうち、安全性評価が終了している品種を除く組合せ品種が評価の対象となります。

2) チョウ目害虫抵抗性ワタCOT67B系統

- ・厚生労働省及び農林水産省から説明。
 - ・遺伝子組換え食品等専門調査会において審議することとなった。
- *チョウ目害虫に対し抵抗性を持つワタです。

（2）添加物専門調査会における審議結果について

1) 添加物「ピペリジン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

- ・担当委員の長尾委員及び事務局から説明。
- ・取りまとめられた評価書（案）について、意見・情報の募集手続に入ることが了承された。

*ホップ油、コーヒー、大麦、にしんの塩蔵品等の加工品、麦芽、チーズ等の食品中に存在する成分です。欧米において、焼菓子、グレービーソース類、ソフト・キャンデー類、アルコール飲料、清涼飲料、冷凍乳製品類等様々な加工食品において香りの再現、風味の向上等の目的で添加されています。

（3）農薬専門調査会における審議結果について

1) 農薬「ピメトロジン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

- ・担当委員の廣瀬委員及び事務局から説明。

・取りまとめられた評価書（案）について、意見・情報の募集手続に入ることが了承された。

*殺虫剤で、水稻、きゅうり、トマト等に使用します。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準（いわゆる暫定基準）が設定されています。

（４）動物用医薬品専門調査会における審議結果について

1) 動物用医薬品「豚増殖性腸炎乾燥生ワクチン（エンテリゾール イリアイティスTF、同FC、同HL、同HC）」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

・担当委員の見上委員及び事務局から説明。

・取りまとめられた評価書（案）について、意見・情報の募集手続に入ることが了承された。

*豚のローソニア イントラセルラリス感染症（急性出血性腸炎型を除く。）による増体重低下の軽減を目的とする豚用の生ワクチンです。

（５）食品安全基本法第24条に基づく委員会の意見について

1) 農薬「フェンチオン」に係る食品健康影響評価について

・「フェンチオンの一日摂取許容量（ADI）を、 $0.0023\text{mg}/\text{kg}$ 体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）へ通知することとなった。

*殺虫剤で、稲、だいち等に使用し、魚介類への残留基準値の設定要請がされています。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準が設定されています。

2) 農薬及び動物用医薬品「スピノサド」に係る食品健康影響評価について

・「スピノサドのADIを、 $0.024\text{mg}/\text{kg}$ 体重/日と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）へ通知することとなった。

*殺虫剤で、国内外において各種農作物の害虫駆除を目的とした農薬として使用されるほか、国外においては、動物用医薬品として牛及び羊における外部寄生虫の駆除等に用いられます。ポジティブリスト制度導入に伴う残留基準が設定されています。

3) 遺伝子組換え食品等「耐熱性 α -アミラーゼ産生トウモロコシ3272系統」に係る食品健康影響評価について

・「『遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方』に基づき評価した結果、改めて食品健康影響評価は必要なく、当該飼料を家畜が摂取することに係る畜産物の安全上の問題はないものと判断される。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（農林水産省）へ通知することとなった。

*耐熱性の α -アミラーゼ（デンプンを加水分解する酵素）を産生するトウモロコシです。

（６）平成22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

・廣瀬委員及び事務局から報告。

・平成22年度食品健康影響評価技術研究課題として9課題が、報告のとおり決定された。

（７）食品安全委員会の3月の運営について

・事務局から報告。

（８）食品安全モニターからの報告（平成22年2月分）について

・事務局から報告。

・報告の中で、野村委員から確認事項があったため、一部のモニターに対し連絡をとることとなった。