

食品安全委員会第 335 回会合議事録

1 . 日時 平成 22 年 6 月 10 日 (木) 14:00 ~ 15:15

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

・ 遺伝子組換え食品等 3 品目

GLU-No.3 株を利用して生産された L-グルタミン酸ナトリウム

HIS-No.1 株を利用して生産された L-ヒスチジン

(厚生労働省からの説明)

チョウ目害虫抵抗性ダイズ MON87701 系統 (食品・飼料)

(厚生労働省及び農林水産省からの説明)

(2) 添加物専門調査会における審議結果について

・ 「 2 , 6 - ジメチルピリジン 」 に関する審議結果の報告と意見・情報
の募集について

(3) 食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見について

・ 「 食品による窒息事故 」 に係る食品健康影響評価について

(4) 「 高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性 」 に関する食品
健康影響評価に係るワーキンググループの設置について

(5) 「 食の安全ダイヤル 」 に寄せられた質問等 (平成 22 年 5 月分) について

(6) 第 78 回国際獣疫事務局 (OIE) 総会の概要について

(農林水産省からの説明)

(7) その他

4 . 出席者

(委員)

小泉委員長、見上委員、長尾委員、野村委員、畑江委員、廣瀬委員、村田委員

(説明者)

厚生労働省 熊谷新開発食品保健対策室長

農林水産省 山本国際衛生対策室長、大平飼料専門官

(事務局)

栗本事務局長、大谷事務局次長、西村総務課長、北條評価課長、小野勧告広報課長、

本郷情報・緊急時対応課長、新本リスクコミュニケーション官、前田評価調整官

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 「チョウ目害虫抵抗性ダイズ MON 87701 系統」、「GLU-No.3 株を利用して生産された L-グルタミン酸ナトリウム」及び「HIS-No.1 株を利用して生産された L-ヒスチジン」の食品安全基本法第 24 条に基づく食品健康影響評価について (厚生労働省)

資料 1 - 3 「チョウ目害虫抵抗性ダイズ MON 87701 系統」の食品安全基本法第 24 条に基づく食品健康影響評価について (農林水産省)

資料 2 添加物専門調査会における審議結果について 2 , 6 - ジメチルピリジン

資料 3 食品による窒息事故に係る食品健康影響評価に関する審議結果について

資料 4 「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性」に関する食品健康影響評価に係るワーキンググループの設置について

資料 5 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等 (平成 22 年 5 月分) について

資料 6 第 78 回国際獣疫事務局 (OIE) 総会の概要について

6 . 議事内容

小泉委員長 それでは、ただ今から「食品安全委員会（第 335 回会合）」を開催いたします。

本日は 7 名の委員が出席です。

厚生労働省から基準審査課の熊谷新開発食品保健対策室長。農林水産省から動物衛生課の山本国際衛生対策室長がお見えになる予定、畜水産安全管理課の大平飼料専門官にそれぞれ御出席を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 335 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

まず資料の確認を事務局からお願いいたします。

西村総務課長 それでは、資料の確認をさせていただきます。議事次第の紙の外に、資料 1 - 1「食品健康影響評価について」。判子の付いたものです。

資料 1 - 2「チョウ目害虫抵抗性ダイズ MON87701 系統（食品）に係る食品健康影響評価について」。

資料 1 - 3 は同じタイトルの（飼料）というものです。

資料 2「添加物専門調査会における審議結果について」。

資料 3「食品による窒息事故に係る食品健康影響評価に関する審議結果について」。

資料 4「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループの設置について（案）」。

資料 5「『食の安全ダイヤル』に寄せられた質問等（平成 22 年 5 月分）について」。

資料 6「第 78 回国際獣疫事務局（OIE）総会の概要について」。

以上でございます。過不足はございませんでしょうか。

小泉委員長 よろしいでしょうか。それでは、議事に入ります。

(1)食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

小泉委員長 最初に「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」です。資料 1 - 1 にありますとおり、厚生労働大臣から 6 月 8 日付けで遺伝子組換え食品等 3 品目について、農林水産大臣から 6 月 7 日付けで

遺伝子組換え飼料 1 品目について、それぞれ食品健康影響評価の要請がありました。

それでは、まず厚生労働省の熊谷新開発食品保健対策室長から説明をお願いいたします。

熊谷新開発食品保健対策室長 厚生労働省基準審査課新開発食品保健対策室の熊谷です。よろしく申し上げます。

このたび、食品安全基本法第 24 条第 1 項の規定に基づきまして、食品安全委員会に食品健康影響評価のお願いをする組換え DNA 技術応用食品についての概要を御説明いたします。本日評価を依頼する品目は 3 品目でございます。資料 1 - 2 をお手元に御用意ください。

まずチョウ目害虫抵抗性ダイズ MON87701 系統についてでございます。これは改変 cry1Ac 遺伝子を導入することによりまして、Cry1Ac タンパク質が発現し、チョウ目害虫に対して殺虫活性を示すものでございます。MON87701 系統を作出する過程で選択マーカーとして利用するために、改変 cp4epsps 遺伝子を導入しておりますが、交配による遺伝的分離によりまして、本遺伝子は含まれておりません。

利用目的及び利用方法については、従来のダイズと相違ございません。

諸外国における申請状況につきましては、米国、カナダ、オーストラリア、ニュージーランドに対して、2009 年にそれぞれ申請が行われております。

続きまして、GLU-No.3 株を利用して生産される L-グルタミン酸ナトリウムでございます。本品目は *Pantoea ananatis* No.359 の株の突然変異株を宿主としまして、生産効率を高めるために L-グルタミン酸の生合成に関する遺伝子を導入し、プロモーター配列を改変して作製した GLU-No.3 株を利用しまして生産される L-グルタミン酸ナトリウムでございます。本菌株には、抗生物質耐性マーカー遺伝子は含まれておりません。

利用目的及び利用方法については、調味料として使用され、従来の L-グルタミン酸ナトリウムと相違ございません。

本申請品目につきましては、備考にもございまして、アミノ酸等の最終産物が高度に精製される非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方の要件を満たしているものと考えております。

最後に、HIS-No.1 株を利用して生産される L-ヒスチジンの概要でございます。本品目は *Escherichia coli* K-12 株の突然変異株を宿主として利用しております。生産効率を高めるために L-ヒスチジンの生合成に関する遺伝子を導入して作成した HIS-No.1 株を利用して生産された L-ヒスチジンでございます。本菌株には抗生物質耐性マーカー遺伝子は含まれておりません。

利用目的及び利用方法については、栄養補給を目的とする食品飲料及び調味料等に使用され、従来の L-ヒスチジンと相違ございません。

本申請品目につきましても備考に記載しておりますとおり、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の要件を満たしているものと考えております。

以上でございます。よろしくお願いいたします。

小泉委員長 ありがとうございます。それでは、続きまして、農林水産省の大平飼料専門官から説明をお願いいたします。

大平飼料専門官 農林水産省の大平です。よろしくお願いいたします。このたび食品健康影響評価をお願いします。チョウ目害虫抵抗性ダイズ MON87701 系統の概要につきましては、先ほど厚生労働省から御説明がありましたので、省略させていただきます。

飼料としての利用方法は、遺伝子組換えでないダイズと同様に、主に油を搾ったかすを家畜等の飼料として用いるものでございます。

以上、よろしくお願いいたします。

小泉委員長 ありがとうございます。それでは、ただ今の説明の内容につきまして、御意見、御質問等はありませんでしょうか。どうぞ。

村田委員 1つ教えてください。資料1 - 2の2ページ目のグルタミン酸ナトリウムのものですけれども、この生産菌 *Pantoea ananatis* はどういう微生物なのでしょうか。私は知らないのです。教えてください。

熊谷新開発食品保健対策室長 グラム陰性の腸内細菌群に属するものでして、植物の常在菌として存在しているものということです。

村田委員 わかりました。ありがとうございます。

小泉委員長 御意見、御質問は外にございませんか。よろしいですか。

それでは、本3件につきましては、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いたします。熊谷室長、大平専門官、どうもありがとうございました。

(2) 添加物専門調査会における審議結果について

小泉委員長 次の議事に移ります。「添加物専門調査会における審議結果について」、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)が提出されております。まず担当委員の長尾さんから説明をお願いします。

長尾委員 2,6-ジメチルピリジンでございます。食品の香料に使用されます添加物2,6-ジメチルピリジンは、国際汎用香料ということで厚生労働省より評価要請があったものでございます。本品の食品健康影響評価を実施した結果、2,6-ジメチルピリジンは食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられるとされました。詳しくは事務局の方から説明をお願いいたします。

北條評価課長 それでは、資料2に基づいて、補足の説明をさせていただきます。まず評価書(案)の2ページの審議の経緯に記載がございますように、本添加物につきましては2010年5月に厚生労働大臣から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。

評価書の4ページの「. 評価対象品目の概要」に記載がございますが、2,6-ジメチルピリジンにはウイスキー、コーヒーなどの食品中に存在する成分であるということがございます。欧米におきましては、さまざまな加工食品において、香料として添加をされているというものでございます。いわゆる国際汎用香料でございます。このものにつきましても「国際的に汎用されている香料の安全性評価の方法について」に基づきまして、資料の整理が行われております。

安全性に係る知見の概要でございますが、反復投与毒性試験につきましては、SDラットを用いまして、90日間強制経口投与による試験が実施されております。甲状腺について相対重量の増加であるとか、片側の低形成といったような所見が認められているということがございますが、相対重量の変化は試験施設の背景データの変動の範囲内であろうと。あるいは低形成はラットに自然発生性に発現する変化であるということ、被験物質の投与とは関連のない変化と判断されているところでございます。

その外、限局性線維化を伴う肝臓の隆起巣という所見が認められておりますが、これも

ラットの自然発生性に発現する変化であるということで、被験物質の投与とは関連のない変化と判断されております。これらの判断につきましては、添加物専門調査会としても妥当と判断しておりまして、NOAELといたしましては、本試験での最高用量でございます3mg/kg体重/日と評価をされております。

遺伝毒性につきましては、5ページの中段以下にまとめられておりますが、微生物を用います復帰突然変異試験、ほ乳類培養細胞を用いる染色体異常試験、げっ歯類を用います小核試験が実施をされております。これらの試験につきましては、すべて陰性という結果でございます。

その他の試験といたしまして、酵母を用いました異数性誘発試験が行われておりまして、染色体喪失作用が報告をされているということでございますけれども、先ほど申し上げたとおり、他の試験はすべて陰性ということから、生体にとって特段問題となる遺伝毒性はないと判断をされております。

「5. 摂取量の推定」につきましては、これまでの香料と同様にPCTT法によって推定をされておまして、およそ0.007 μ g~0.3 μ gの範囲にあると推定をされております。先ほどのNOAELと推定摂取量を比較いたしまして、安全マージンは50万~3,000万と非常に大きなマージンが算出をされているところでございます。これもいつものように構造クラス分類による分類がなされておりますけれども、分類といたしましては構造クラスに相当するというところでございます。

また、代謝の関係でありますけれども、24時間尿中に投与量の90%以上がグリシン抱合体となって排泄をされるという報告があるということでございます。

このような試験成績を基にいたしまして、食品健康影響評価につきましては6ページの下から7ページにかけまして、まとめられておりまして、最終的な評価は先ほど長尾委員から御紹介のあったとおり、食品の着香の目的で使用する場合、安全性に懸念がないと考えられるという結論でございます。

本評価書(案)につきましては、本日の委員会終了後、7月9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。

小泉委員長 ありがとうございます。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お願いします。どうぞ。

村田委員 よくこの手の評価書には、摂取量の推定のところで食品から来る量と添加した量と両方書いてある場合もよくあるように見受けるのですけれども、この場合には書いてありませんが、同じくらいということですか。それとも、あまりそういうデータがないということでしょうか。

北條評価課長 今回はその辺のところのデータがなくて、書かれていないというところでございます。

村田委員 わかりました。

小泉委員長 外によろしいでしょうか。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) 食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見について

小泉委員長 次の議事に移ります。「食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見について」です。食品による窒息事故に関する食品健康影響評価につきましては、ワーキンググループにおける審議、意見・情報の募集手続が終了しております。

まず本ワーキンググループの座長をしておりました私から、今回の評価書を総括するに当たり一言申し上げておきたいと思えます。

まず食品安全委員会は科学的事実に基づいて、中立公正な立場で評価をするという強い使命があります。この科学的というのは実際に文献として公表されている資料や諮問機関から提出された資料を科学的に議論し、できるだけ普遍性のある結論を導き出すことです。もう一つの中立公正とは、規則に則ってパブリックコメントに提出された数多くの意見を真摯に受け止め、回答を示すとともに、一つの意見に左右されることなく、すべての意見について総合的に判断してまとめ上げることです。

今回の窒息事故に関する評価につきましては、従来の食品安全委員会が行ってきたリスク評価手法とは必ずしも同じではありません。それは 1 つは、動物実験ができないこと。もう一つは、ヒトの疫学調査が少なく、その調査手法にも偏りがあるということです。したがって、今回のリスク評価は例数の少ないこんにゃく入りミニカップゼリーに関する窒息事故については、評価結果を導くための多くの根拠の一つとなるリスクの試算として、窒息頻度の算出を行いました。

更に日常的にヒトの窒息事故に関わっている多くの専門家の意見を聞きながら、食べる人やパイスタンダーなどの食品以外の要因やテクスチャー、大きさ、形状といった食品側の要因の両面から分析を行い、総合的に評価結果としてまとめ上げていることを申し上げておきたいと思います。

今回 30 日間の提出された意見は、提出数が 331 通、延べ意見総数 1,026 件でした。まず評価に関するものが 5.2%、管理に関するものが 88.3%、その他が 6.5%でした。評価に関するもののうち、こんにゃく入りミニカップゼリーの一口当たり窒息事故頻度について、製造業者、流通業者等より販売量データが記述されておりました。一概に販売量だけで試算することにも問題があります。すなわち、それぞれ試算しても評価書に示した値より小さいものもあれば大きいものもあり、特に今回の試算値を変更しなければならないという判断には至りませんでした。

結論として、食品安全委員会は諮問機関からのデータに基づくものが中立公正を保つ上で最も適切と考えました。それ以外に製造業者だけでなく、食べる人側にも責任があり、公平な対応をしていくべきとの意見が多数寄せられました。

最後になりますが、このたびの評価は化学物質のように多くの科学文献に基づいて評価したものではありません。何度も評価書の記載にあるごとく、仮定をしながら評価せざるを得なかった点もあります。しかし、諮問機関や我々で可能な限り知見を集めて、できるだけ事実に基づいて評価を行いました。我々の窒息事故の評価は、多くの国民の方々にとってどんな食品でも窒息を起こす可能性があることや、窒息を起こす要因は食品だけでなく、周囲の方々の見守り、発育過程での食べさせ方及び食べ方の教育など、すべての絡み合った要因によって発生するものであることについて認識が深まり、痛ましい事故を少しでも減らすことに役立てば、極めて有意義であったと思っております。

それでは、パブリックコメントに寄せられた御意見、情報の募集結果について、事務局から説明をお願いいたします。

北條評価課長 それでは、資料 3 に基づいて御説明申し上げます。

まず御意見、情報の募集結果の御説明の前でございますけれども、資料 3 の 4 ページを御覧いただきたいと思っております。今回の評価の要請でございますが、2009 年 4 月に内閣総理大臣から、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。この審議に当たりましては、5 ページに挙げさせていただいておりますが、ワーキンググループを食品安全委員会の下に置

きまして、審議を行っております。

4 ページの審議の経緯に記載がございますように、2009 年 6 月 10 日に第 1 回のワーキンググループ会合を開催いたしまして、全部で 7 回のワーキンググループ会合が行われております。その結果につきましては、本年 3 月 25 日に食品安全委員会に報告をいただきまして、同日から 4 月 23 日まで国民からの御意見、情報の募集が行われたものでございます。

資料 3 の 125 ページの次のページから御意見、情報の募集の結果をまとめさせていただいております。まず 125 ページの次のページ、126 ページに相当するところでございます。ここに御意見、情報の募集結果の総括表をまとめさせていただいております。全体で 331 通の御意見をいただきまして、延べ意見数といたしましては 1,026 件でございます。事務局の方でこの内容につきまして整理をしておりますのが、この概要の表でございます。大きく分けまして、評価書の評価についての御意見が 1~44 までに相当するものでございます。

その外、いわゆる管理面でございますが、それに対する御意見についてまとめておりますのが 45~318 になっております。この 318 しかございませんが、これは同種の御意見をいただいたものについては、一つのものとしてとりまとめております関係で、331 通よりも少ない数字となっているところでございます。

評価に関します御意見については、後ほど御紹介させていただきますが、その外に管理面についての御意見について、簡単に御紹介させていただきますと、45~48 につきましては 40 件ほどの意見をいただいております。おおむね、いわゆる普及啓発を進めていくべきであるという内容の御意見でございます。

53~88 の御意見でございますけれども、ここには摂食者側の自己責任等と内容の欄に記載しておりますが、例えば摂食者側の問題であるという御意見。保護者などの問題も大きいのではないかといったような意見。自己責任も問うべきではないかといったような御意見がこの中に含まれているところでございます。

53~88 につきましては、件数といたしましては 166 件ほど来ているところでございます。

件数として多かったのが 200 件という数になりますが、116~146 に相当する御意見でございます。ここの内容のところには、餅・飴など他の食品と書いてございますが、例えば、餅・飴などの他の食品も規制しないと不公平ではないかといったような御意見。あるいは餅は事故件数、頻度とも高いが、規制といったようなことは難しい。そういった内容の御意見などもございます。

続いて多いものを紹介いたしますと、165件ほど来ております。203～221に相当するものでございます。ここにいただいている御意見でございますが、こんにゃく入りミニカップゼリーの販売存続や規制反対、規制・排除以外の対応という内容のところに記載をしておりますけれども、具体的に申しますと、こんにゃく入りミニカップゼリーの販売存続を求める意見であるとか、あるいはこんにゃく入りミニカップゼリー規制に反対をする意見。規制・排除以外の方法を取るべきではないかといったような意見が寄せられているところでございます。

比較的多いものとしたしましては、下の方になります。53件ほどの数になりますが、260～277番の御意見といたしまして、これは注意表示に関する御意見でございます。どのような内容かと言いますと、注意表示といったものについて改善をすべきではないかという御意見。注意表示について、特に特定の品目について限定するというのは不適切ではないかといったような御意見。あるいは逆に全食品に表示すべきであるといったような御意見。現状の注意表示で問題はないのではないかとといったような御意見。これもいろいろな意見が寄せられているところでございます。

内容といたしましては、それぞれの項目につきまして、賛成する御意見もあれば、反対する御意見もあるということで、実にさまざまな御意見が寄せられているところでございます。

御意見の件数あるいはその内容の概略については、以上のとおりでございます。この評価書の評価につきまして、具体的に御意見をいただいているものについて、御紹介をさせていただきたいと思っております。

概要の表の次以降に個々の御意見につきまして、記載をさせていただいております。2ページ以降にそれぞれの御意見の と御意見の概要、ワーキンググループとしての回答をまとめさせていただいております。特に評価書の評価について、具体的な御指摘をいただいておりますのは、この 1～11に相当する御意見でございますので、今回はそちらの御意見につきまして、御紹介をさせていただきたいと思っております。

まず2ページに 1の御意見がまとめられております。 1の御意見の1つ目としたしましては「健康影響評価を窒息事故削減にむけての対策に活かすべき」という御意見でございます。具体的にそれ以下に(1)～(5)まで御指摘をいただいております。今回の評価につきまして、広く情報提供をすべきではないか。窒息事故を起こさないような食べ方の注意喚起を行うことが必要ではないか。窒息事故の要因につきまして、消費者庁と連携をして国民に周知徹底することが必要ではないか。事業者に対しましても窒息事故の

提言に向けた対策を取るよう指導監督に当たる経済産業省、農林水産省に提言を行う必要があるのではないか。ラベル化等を検討する必要があるのではないか。こういう内容のものでございます。

更に2つ目といたしましては、情報収集のためのシステムを確立し、調査研究を進めること。また、その調査研究の結果を情報提供することが必要ではないかというような御意見が出ております。これらのものにつきましては、リスク管理機関でございます関係省庁にお伝えするとともに、連携して、しかるべき対応を図っていきたいという回答となっているところでございます。

3ページ。2の御意見でございます。これも全文御紹介していると時間がかかりますので、要点だけ申し上げます。諮問依頼の理由や内容について評価書に具体的にも記載すべきではないかといったような意見が出ております。これは現消費者庁の方からいただいておりますリスクプロファイルの冒頭に記載がでございます。

その内容でございますけれども、欧米諸国におきましては、こんにゃく入りゼリーに対する販売、輸入禁止の規制等がとられている。国内でも関係団体に対し安全確保の要請が繰り返し実施されているが、更なる対応の要否等を検討するために、こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品について食品健康影響評価を依頼するというところで、評価書本文の方には詳しくは書いておりませんが、リスクプロファイル、評価の要請の資料の中にそういうものが入っているということでございます。

2つ目といたしましては、容器形状による影響についても検討すべきではないかと。これにつきましては、ミニカップゼリーによる窒息事故の要因といたしまして「形態から、上向き食べ、吸い込み食べが誘発され、咽頭閉鎖が不十分な状態のままゼリー片を吸い込んで、気道を詰まらせてしまう」といったような分析もさせていただいているところでございます。

4ページ。3つ目といたしましては、消費者庁にモニタリングを継続するよう要請し、長期間のモニタリング結果に基づき再検討をされたいという御意見でございます。これにつきましては、諮問元にお伝えをするという回答となっております。

4つ目といたしましては、応急措置の重要性について普及活動を行うよう関係省庁へ勧告提言をすべきという御意見でございました。

5つ目といたしましては、関連業界独自の取組等が進むことが重要ということで、関係省庁への勧告提言を始め、必要な場合には食品事業者や関連業界に勧告提言すべきといったような御指摘でございます。

5 ページの 6 番にまいります。窒息事故について適宜取り上げられるような措置。事故全体を減らすための勧告提言をすべきといったような御意見がございまして、今まで御紹介したようなものにつきましては、諮問元にお伝えをすることとしたいと思っております。

6 ページ。 3 の御意見でございます。こちらの方にもいろいろな観点から御意見をいただいております。6 ページの 1 つ目の御意見といたしましては、食品側の要因と食品以外の要因等を区別せず、窒息事故という結果だけをとらえて、事故頻度を算出している。一口あたり窒息事故頻度をリスク評価の一要因とすること自体、不適切であるといったような御指摘でございます。

今回の評価に当たりましては、いわゆる一口あたり窒息事故頻度を試算いたしまして、それを提示させていただいております。そのような方法が不相当ではないかという御意見でございます。

これにつきましては、ワーキンググループの回答にも記載させていただいておりますけれども、窒息事故を発生させやすいかどうかについては、摂食機会の程度について考慮することなく、窒息事故症例数の多寡のみをもって判断を下すことが困難であるため、窒息事故頻度を算出して、窒息事故を起こしやすい食品を明らかにした上で、食品以外の要因、食品側の要因について分析を行ってきたということを述べさせていただいているところでございます。

7 ページ。 2 つ目の指摘でございます。摂食量より生産量、販売量の方が高い値となるということであるから、一日摂取量が相対的に多く計算されてしまい、本来の事故頻度よりも数値が低く見えることになる。これはいわゆる一口あたり窒息事故頻度を算出するに当たり、生産量、販売量をその試算の根拠としていることが不相当ではないかといったような御意見でございます。

8 ページ。 4 以降の御意見が 7 ページの 2 番と同様のものございまして、 4 につきましては、一口あたり窒息事故頻度の算出についての御意見でございます。御意見といたしましては、8 ページの 4 の 1 番に記載がございすけれども、幾つかの仮定を挿入し、実際より少ないと推測される事故件数や実際よりは過大と思われる販売量、摂取量を前提としている。可能な限り実態に即したデータをデータとして利用することが必要ではないかといったような御意見です。

9 ページ。死亡に至らない事故や健康ダメージなども評価の前提とすべきではないかという御指摘でございます。

3 つ目の点でございますが、ここは若干解釈が難しい御指摘で、文学的な表現となって

おります。御趣旨は多分、いわゆる社会的な通年といたしまして、古くから食されております、餅や飴と区別して、このこんにやく入りミニカップゼリーにつきましては、評価すべきではないのかというお尋ねではないかと解釈しております。同一のものとして、同一の視点でとらえるべきではないといったような御指摘であろうかと思えます。

10 ページ。 5 の御意見でございます。 5 も試算についての御指摘でございます。この御指摘も食品別一口あたり窒息事故頻度の試算をもって、食品の安全性につき評価している。消費者に誤ったリスク評価を印象づけるということございまして、この一口あたりの窒息事故頻度をもって、このリスク評価を行うことが不適當ではないかという御趣旨だと思えます。

11 ページの 2 番につきましては、その試算の方法につきまして、幾つかの御指摘をいただいているというところでございます。例えば年齢構成別の試算が行っていないのは不適當ではないか。そういう御意見でございます。

この 1 ～ 5 の御意見でございますが、おおむね消費者団体の方々から寄せられている御意見でまとめさせていただいております。

続きまして、12 ページの 6 ～ 11 にかけての御意見でございます。これも数多くの御意見が寄せられておりますので、一つひとつの御説明は省略をさせていただきますが、御指摘の点はやはり一口あたり窒息事故頻度の算出に当たっての御指摘であります。今回の評価に当たりましては、人口動態統計あるいは 75 救命救急センターの救命救急症例のデータなどを用いて試算をしておりますけれども、その試算の方法が不適當ではないかというような御趣旨の御意見でございます。

例えば 12 ページの 6 の 1 番目でありまして、人口動態統計の死亡症例と年齢構成がよく似た 75 救命救急センターの救命救急症例を用いているが、0 ～ 9 歳の両者の年齢構成を見ると人口動態統計の 0.8% に対し、75 救命救急センターの救命救急症例は 4.2% と約 5 倍になっているので、子どもが好んで食べる飴等の死亡症例数が極端に高くなるのは明らかということで、このデータの使い方についてでございます。

あるいはその下の 2 番目になりますと、ミニカップゼリーの摂取量を国民栄養調査のゼリーの半分と仮定しているところは不適當ではないか。その仮定の置き方に対する御指摘。

13 ページ。こんにやく入りゼリーの生産量は使用されているデータよりも多いと見込まれるというような御指摘等々でございます。

同様の御意見が 15 ページの 7 あるいは 8、17 ページの 9、18 ページの 10、27 ページの中段までが 11 ということで、いずれも生産量のデータについて、より正しい

と考えられるものの御提案などになっているところでございます。この 6～11の御意見は、主として生産者あるいは個々のこんにやく入りゼリーを生産しておられる会社の方々から出されている意見でございます。

それらに対するワーキンググループの回答でございますが、この回答については冒頭、小泉先生から総括でまとめて御説明いただいた趣旨によって回答がなされております。いずれにしましても今回の試算に当たりましては、かなりの制約のあるデータを用いているということで、限界があるということでございます。この一口あたり窒息事故頻度が食品そのもののリスクではなくて、食品以外の要因も加味されて出されてきている数字でもありますし、そもそも使っている数字についてもさまざまな制約があるということでございます。

これらの回答につきましては、既に評価書の中の該当箇所にコメントとして記載をされているところございまして、それらをそれぞれの御指摘に対応させて、まとめさせていただいているのが今回のワーキンググループの回答でございます。

11までが以上のような内容でございますが、27ページにまいりまして、12以降でございますが、これは評価書の個々の内容の御指摘というよりは、評価の意義についての御意見でございますとか、御意見あるいは感想に近いようなものもでございます。そのような意見が以下にまとめられているところでございます。

なお、45番以降は管理にかかる御意見でございます。管理にかかる御意見につきましては、いずれのものにつきましても消費者庁にいただいた御意見をお伝えするという回答とさせていただいているところでございます。

以上、いただいております御意見の内容について、回答ぶりについて概略を御紹介させていただいておりますが、今回の回答に当たりましてはワーキンググループの先生方に御意見をいただいた上で作成をさせていただいております。その結果といたしましては、先ほど小泉先生からも御紹介いただきましたように、今回、案として提出されました評価書について記載を特に変更する必要性もないということございました。

この資料3の最後のページでございますが、事務方の方で若干評価書の内容につきまして点検をいたしまして、文言等の修正をさせております。特に大きかったのが47ページの「2007年」と書いてあったところが実は「2008年」ということで誤記でございました。ここが一番大きな変更でございますが、それ以外は文言の修正でございます。

以上、最終的には今回、評価書の修正ということはないであろうという御意見をいただいていることも付記いたしまして、御意見、情報の概要を御説明申し上げます。

以上でございます。

小泉委員長 ありがとうございます。ただ今、課長から説明がありましたように、パブリックコメントに対する回答については、すべてワーキンググループの先生方、すなわち日常において、窒息事故に関する医療に携わっておられる先生方の御了解も得て、結論を出しております。

ただ今の説明に対して、御意見、御質問がございましたらお願いします。

村田委員 とても多数の意見があって、これだけ反響が多くて、それなりに評価する意見もあって、よかったと思います。この評価書の最後のところに、終わりに当たって、今後もこういうことが必要ではないかという意見が4つほど書いてございましたけれども、これに関しては、先ほどの意見の中で触れられているところはありませんでしょうか。

北條評価課長 特にここの場で申し上げるとすれば、先ほどのコメントの中でも御紹介いたしましたけれども、やはりデータが少ないといったこともあって、今後もそういう調査研究を進めていくというところは、御意見として出ておりました。

村田委員 ありがとうございます。

小泉委員長 よろしいですか。こういった調査研究は個人情報が多く入っておりまして、現実にやる必要があると言われても、なかなか取り組みにくい問題が多々あるのではないかと思います。外にございますか。

畑江委員 関係者の皆様の御努力でこの評価書をまとめていただきました。また、パブリックコメントもたくさん来ています。パブリックコメントの中にもありましたけれども、窒息事故は案外多いということと、幼児や高齢者という弱い立場の人たちに事故が多いということを考えますと、せっかくこれだけまとめたデータを事務局も世の中の人に知らせるようにした方がいいのではないかと思います。これを機会に注意喚起をすとか、それをなるべく大勢の方が聞いてくださって、食べる方も注意をすということ。そういうチャンスにこれを使えればいいなと思います。

小泉委員長 ありがとうございます。とても大事なことだと思います。外の方はいかがですか。

それでは、本ワーキンググループの担当委員である長尾さん、いかがですか。

長尾委員 いろいろと御意見が出ましたので、私は一部だけコメントというか、お礼も含めて話したいと思います。

座長代理ということでしたが、座長がしっかりやっていただき、参加された先生方が熱心に取り組んでいただいたのが、印象的でした。多くの先生方から御意見、情報を提供していただきまして、こういう形でまとめることができたと感謝しております。

一口あたりの窒息頻度の算出ということを行いました。幾つかの御意見をいただきましたけれども、ワーキンググループの回答にありましたように、評価書の中で窒息事故頻度は食品側の要因以外にもさまざまな要因が関与した結果、発生した窒息事故を基に算出されているものであり、各食品群に固有なものではないということが書かれています。その点についても御留意いただけたらと思います。

この評価の最も重要なポイントは、窒息事故の要因分析であります。この点につきましては、国民の皆様にも受け入れていただいたのではないかと思います。この要因分析の結果を基に適切なリスク管理措置についての検討が一層進むことを願っております。

簡単ですけれども、以上、コメントです。

小泉委員長 ありがとうございます。外に委員の方々、いかがでしょうか。御意見はございませんか。

それでは、本件につきましては、食品による窒息事故に関するワーキンググループにおけるものと同じ結論ということによろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

小泉委員長 それでは、最後に食品安全委員会委員長としても一言申し上げます。食品には、ゼロリスクはないということをしっかりと理解していただくことが重要と思います。今回の評価につきましては、皆さんの中でどんな食品も窒息につながる可能性があるという意識を高めていただいたという点で非常に有意義であり、今後この予防に向けて、更なる努力をしていただければ、評価者としても大きな喜びとなります。

事務局としましては、食品による窒息という痛ましい事故を少しでも減らすために、この評価結果が一つの契機になればと考えております。先ほど畑江さんや長尾さんもおっしゃいましたように、その点はとても大事と考えておりますので、事務局でもホームページにおける情報提供等に努めていただきたいと思います。よろしく申し上げます。

(4) 「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性」に関する食品健康影響評価に係るワーキンググループの設置について

小泉委員長 次の議事に移ります。「『高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性』に関する食品健康影響評価に係るワーキンググループの設置について」です。本件につきましては、先週の第334回委員会会合におきまして、厚生労働省から補足資料の提出があった際、今後の調査審議の進め方について早急に検討をするよう事務局に指示しておいたものです。

それでは、事務局から説明をお願いします。

北條評価課長 それでは、資料4に基づいて、事務局から御提案をさせていただきます。「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループの設置について（案）」でございます。

まず経緯の方を御説明させていただきます。資料4の2ページを御覧いただきたいと思っております。ここに「参考」ということで「これまでの経緯」をまとめさせていただいております。

高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性に係る食品健康影響評価につきましては、平成17年9月に厚生労働省から評価の依頼がございました。このときに食品安全委員会におきましては、新開発食品専門調査会を中心に他の専門調査会の協力を得て審議をされるとされております。この厚生労働省から依頼をされております評価の内容といたしましては、高濃度にジアシルグリセロールを含む食用油を被験物質とした発がんプロモーション作用に関するところ。ここが論点となっております。

この関係で、新開発食品専門調査会、添加物専門調査会の両専門調査会の専門委員から構成をされます合同ワーキンググループを設置しまして、そこで審議が行われるという経緯がございます。この合同ワーキンググループの検討結果につきましては、昨年3月でございますが、新開発食品・添加物合同専門調査会において報告がなされたところでございます。

その後でございますけれども、昨年7月に厚生労働省からグリシドール脂肪酸エステルに関しましての追加資料が提出されました。追加資料を提出されまして、更に厚生労働省に対して指摘事項を出しまして、追加資料の提出を求めていたところでございます。

一方で、新開発食品専門調査会と添加物専門調査会につきましては、昨年10月1日に専門委員の改選が行われまして、それぞれ新たに専門調査会のメンバーが決定をされたということになっております。

今回、先週、委員長から御指示をいただきまして、このワーキンググループを設置するに当たりまして、特に審議の継続性というものを考慮いたしまして、事務方の方で検討いたしました結果としては、この2枚目の名簿に記載がされたとおりでございます。審議の継続性を優先するという観点から、旧新開発食品専門調査会、旧添加物専門調査会の合同専門調査会で審議をしておりましたが、その先生方を中心に今回のワーキンググループを構成したらいかかという御提案でございます。

具体的に2枚目に名簿として掲げさせていただいておりますけれども、ここに記載されております先生が旧メンバーでございます。なお、2枚目の裏側に専門参考人に記載をされております先生方におかれましては、今回の改選によりまして、専門委員でなくなった先生方及び当初から専門参考人として、お招きをしている先生方でございます。

1枚目に戻りますけれども、ワーキンググループの設置ということで設置要項をまとめさせていただいております。

「1 趣旨」につきましては、先ほど御紹介したとおりでございます。

「2 構成及び運営」につきましても、他のワーキンググループのものと並びで作成をさせていただいております。

事務局からの御提案の御説明は以上でございます。

小泉委員長 ありがとうございます。ただ今の説明の内容あるいは記載事項につきまして、質問などがございましたらお願いします。よろしいですか。

それでは、これまでの議論の継続性を踏まえつつ、より多角的で効率的な調査審議を行うという観点から、資料4のとおり、高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性に係る食品健康影響評価につきましては、委員会の下にワーキンググループを設置して、調査審議を進めることとしてよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

小泉委員長 それでは、今後はそのような形で調査審議を進めることといたします。なお、本件につきましては、国民の関心が高い案件ですので、事務局におきましては、途中経過をホームページでお知らせすることにも配慮してください。

(5) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等 (平成 22 年 5 月分) について

小泉委員長 次の議題に移ります。「『食の安全ダイヤル』に寄せられた質問等 (平成 22 年 5 月分) について」です。事務局から報告してください。

小野勸告広報課長 それでは、資料 5 に基づきまして、御報告いたします。「『食の安全ダイヤル』に寄せられた質問等 (平成 22 年 5 月分) について」でございます。

問い合わせの件数、5 月は 49 件ございました。内訳ですが、食品安全委員会の関係で 6 件、食品の安全性の関係で 12 件。食品一般関係で 29 件。その他 2 件ということでございます。

2 ページに時系列的な資料を載せてございます。こんにやく入りゼリーが 5 月は 1 件、D AG の関係で 1 件、大豆イソフラボンの関係で 1 件。これを合わせて 49 件でございます。ちなみに 4 月は 42 件ございました。

3 ページ。Q & A 形式の資料をつくっております。5 月は宮崎で口蹄疫が発生したということで、口蹄疫に関する御質問が何件か寄せられております。その中では「宮崎県で口蹄疫が発生し、多数の牛や豚が罹患しているようですが、牛肉や豚肉を食べても大丈夫でしょうか」という問いを用意いたしております。

口蹄疫につきましては、感染症の一種でございます。感染症には人だけに感染するもの、動物だけに感染するもの、人と動物が共通で感染するものという分類があるわけですが、口蹄疫は動物だけに感染するもので特に、ひづめが偶数の偶蹄類、牛、豚、ヤギ、ラクダ、鹿といったような動物がかかる病気で、人に感染することはありません。

こういった動物が口蹄疫に感染しますと、発熱したり、口の中、ひづめの付け根に水ぶくれができるという症状が出てまいります。死亡率は数%ということですが、発病すると食欲がなくなる、歩くことができなくなるといったことが起こり、産業動物としての価値が失われ経済的な被害が大きくなります。

また、ウイルスの伝播力が非常に強く、周囲にいる動物にウイルスをうつさないための措置が必要となります。このため、家畜伝染病予防法で口蹄疫が発生した農場の家畜を殺

処分したり、あるいは周辺農場の牛や豚の移動を制限するという措置が取られております。

御質問の牛肉、豚肉の安全性ですが、今、述べましたように、口蹄疫が発生した農場では感染が疑われると報告があった時点で家畜の移動が自粛されるため、口蹄疫にかかった家畜の肉または牛乳が市場に出回ることはありません。また、人が感染するというものではなく、仮に口蹄疫にかかった家畜の肉を食べたり、あるいは牛乳を飲んだりしても人体に影響はないということでございます。

口蹄疫に関しましては、首相官邸のホームページを始め、各関係の省庁でも注意喚起を行っており、主なホームページのリンク先を3ページの下に記してございます。

報告は以上でございます。

小泉委員長 ありがとうございます。報告の内容あるいは記載事項につきまして、御質問がございましたらお願いします。よろしいですか。

(6) 第78回国際獣疫事務局(OIE)総会の概要について

小泉委員長 それでは、次の議事に移ります。「第78回国際獣疫事務局(OIE)総会の概要について」です。農林水産省の山本国際衛生対策室長から報告があります。よろしくお願いたします。

山本国際衛生対策室長 ただ今、御紹介をありがとうございました山本でございます。資料6で説明させていただきます。

1ですが、国際獣疫事務局(OIE)の総会がパリで5月23日から28日に開催されました。私の外6名で参加しております。

主な内容は2に書いてありますが、その前に今回は5年に一度の事務局長の選挙ということでありまして、フランス人のバラ事務局長が再選されまして、3期目に入っております。その後、特に2でOIEコードの改正がありましたので、主な点について3つ紹介させていただきます。

「動物福祉の家きんに関する基準の追加」。これはどういうことかと申しますと、家畜のと殺に関する章がございまして、その中に動物福祉の観点から、家きんに関する基準を今回追加するというものです。その中に我が国からの意見を踏まえまして、食鳥処理場に運ばれてきた鶏の翼折れの発生率2%を超えないようにという基準があったのですけれども、ここについては検討中と付しまして、採択されております。

これは農場から運ばれてきたときに手荒に扱おうと翼折れ、手羽折れが生じるのですけれども、2%の根拠が全然示されていなかったものですから、質問したところです。ここは検討中になりまして、今後、各国や現場の実態を収集して、数字を固めていこうということになりました。

「口蹄疫のコンパートメントに関する条件の追加」。で書いてありますが、コンパートメントは、例えば発生国であっても一定の条件、バイオセキュリティをきっちり確保しているということであれば、ある施設群、農場は清浄であると位置づけて、その農場からは輸出を認めようというものです。ゾーニングという概念が既にあったのですけれども、これをコンパートメントという施設単位で認めようという概念です。

既に鳥インフルエンザなどでは、このコンパートメントの議論はある程度進んでいたのですけれども、日本からは、口蹄疫に関しては空気感染もするし、牛や豚では一般的に屋外で飼育されるような実態もあることから、概念上はあったとしても、実効性の問題で難しいのではないかという発言をしております。議長もそれは全く同意するということでもございましたけれども、概念あるいは理屈上は存在し得るということで、コードとしては盛り込もうと。ただ、今後、各国で本当に適用できる事例があるのかは、収集していこうことが議論でございました。

「BSEに関する特定危険部位(SRM)の月齢条件の変更」です。これは議論することなく見送られて、現行どおりですが、見直しの内容はここに書いてあります、不明リスクの国の脊柱の月齢下限を12か月未満から30か月未満へ変更するなどということでもございます。御存じのとおり、不明のリスクの国のSRM、脳、目、脊髄、頭蓋、脊柱は現状では12か月未満ですが、その中の脊柱だけは30か月未満に上げようという案でもございました。

等と書いてあるのは、一方、管理されたリスクの国のSRMの脳、目、脊髄、頭蓋、脊柱は30か月未満ですけれども、そのうちの脊柱は30か月ですが、脳、目、脊髄、頭蓋は管理されたリスクと同じように12か月未満にしようという改正案でしたが、これは各国のコメントの照会もないまま、今回の総会で突然出てきたものでして、事前に科学的根拠とかを示すべきであろうという話が議長に伝わっていたものですから、議長が今回は議論をしませんと。引き続き科学委員会で検討をして、各国の意見照会をして、次回に回しますということで、これは審議ということなく改正は見送られたという経緯でございます。

書いてありませんが、BSEのステータスの認定もこの総会で行われました。今回、無視できるリスクの国には新たに2か国、インドとペルーが認定されました。管理されたリスクの国も2か国、韓国とパナマが認定されました。

「3 その他」として、我が国としては、国分寺にございます動物医薬品検査所と動物衛生研究所がアジアにおける動物疾病の診断及び防疫と動物医薬品の評価の技術協力を推進するコラボレーションセンターに認定されました。

我が国の口蹄疫の発生については、アジアにおける最近のOタイプの流行の一つとして、私どもから若干紹介しまして、特段の議論にはならず、事例の紹介という形にさせていただいております。

一部、事前に話があった牛疫の撲滅については来年に持ち越しということで、本年はバングラディッシュ、カメルーンなど25か国ほど清浄国の追加認定をされまして、スリランカ、東ティモール、カザフスタンという国々の16か国が残ってしまっていて、その清浄性を認定して、来年の総会で世界からの撲滅を認定しようというような話がありました。

以上、私からOIE総会の概要の説明を終わらせていただきます。

小泉委員長 ありがとうございます。ただ今の報告の内容につきまして、御質問がございましたらお願いします。何かありませんか。

少し教えてください。2番目ですが、現在は、日本で言われているゾーンという感覚で対応しているのですか。

山本国際衛生対策室長 日本は今、宮崎県の中で移動制限区域を半径10km、半径20kmを搬出制限区域ということで防疫措置の単位として、そこで封じ込めを行っています。国際的にゾーンと言った場合には、輸入を認めるときに、例えばブラジルのサンタカタリーナ州だけは口蹄疫は清浄であると。州単位で輸出入を認めるとか、そういうことが一般に行われております。

防疫対策を進めるときにも防疫の封じ込めのゾーンを使いますが、こちらはOIEのコードで貿易をするときに、ある国のある地域をゾーンとして清浄と認めるというような話で、コンパートメントはある施設群を認めるという形です。

小泉委員長 ずっと将来の話だと思いますが、施設単位というと、宮崎みたいに非常に密集したところに施設がたくさんある場合はどうなるのでしょうか。

山本国際衛生対策室長 そういう場合、バイオセキュリティーが本当に講じられているのか。人、物あるいは実際の飼い方で、今回も議長はなかなか現実にはその実効性は難

しいから、特に隔離されたような施設があれば別だけれどもということなので、一般にはなかなか難しいのではないかとというのが現状です。

小泉委員長 ありがとうございます。外に何か御意見はございませんか。よろしいですか。

それでは、OIEにおける審議状況等の情報収集に努めていただき、今後とも適宜、当委員会に御報告いただくようお願いいたします。山本室長、どうもありがとうございました。

外に議事はございますか。

西村総務課長 外にはございません。

小泉委員長 それでは、本日の委員会の議事はすべて終了いたしました。

次回の委員会会合は、6月17日木曜日14時から開催を予定しております。

以上をもちまして「食品安全委員会（第335回会合）」を閉会といたします。どうもありがとうございました。