

食 品 安 全 委 員 会 第 338 回 会 合 議 事 録

1．日時 平成 22 年 7 月 1 日（木） 13:59 ～ 14:47

2．場所 食品安全委員会大会議室

3．議事

（１）平成 21 年食中毒発生状況の概要について

（厚生労働省からの報告）

（２）食品安全基本法第 24 条に基づく委員会の意見について

・農薬「ピコリナフェン」に係る食品健康影響評価について

（３）食品安全関係情報（６月 7 日～ 6 月 18 日収集分）について

（４）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 熊谷食中毒被害情報管理室長

（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 平成 21 年食中毒発生状況の概要について

資料 1 - 2 食中毒発生状況の推移

資料 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 ピコリナフェン

資料 3 - 1 食品安全関係情報（６月 7 日～ 6 月 18 日収集分）について

資料 3 - 2 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

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338回会合）」を開催いたします。

実は、本日はちょうど平成15年にこの食品安全委員会が設立されて、8年目に入る第1日目でございます。今後ともよろしくお願いいたします。

本日は、7名の委員が出席です。また、厚生労働省から監視安全課、熊谷食中毒被害情報管理室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338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「平成21年食中毒発生状況の概要について」。

資料1-2「食中毒発生状況の推移」。

資料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〈ピコリナフェン〉」。

資料3-1「食品安全関係情報（6月7日～6月18日収集分）について」。

資料3-2「食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報」。

資料は以上でございます。不足はございませんでしょうか。

○小泉委員長 よろしいですか。それでは、議事に入ります。

（1）平成21年食中毒発生状況の概要について

○小泉委員長 最初に「平成21年食中毒発生状況の概要について」です。本件につきましては、食品安全関係府省食中毒等緊急時対策実施要綱に基づきまして、厚生労働省から毎年1回、食品安全委員会会合において前年の食中毒の発生状況の確定値について年次報告を受けることになっております。

それでは、厚生労働省の監視安全課の熊谷食中毒被害情報管理室長、よろしくお願いいたします。

○熊谷食中毒被害情報管理室長 ありがとうございます。厚生労働省監視安全課食中毒被害情報管理室の熊谷です。よろしくお願いいたします。

本日は、平成 21 年の食中毒の発生状況を報告させていただきます。資料 1 - 1 をお手元に御用意ください。

まず初めに「食中毒発生時の行政対応について」、簡単に御説明をしたいと思いますので、一番最後のページを御覧ください。食中毒発生時の行政対応ということでございますが、食中毒につきましては医師の届出、営業者等からの報告、消費者からの有症苦情というようなことから調査が始まります。医師の届出につきましては、食品衛生法では疑いのある段階から届出を求めていますので、地方の医師会等を通じまして、医師向けのパンフレットなどを作成して、疑いの段階から届出をしていただくようにというようなことの周知徹底を図っているところです。

食中毒の発生を探知した保健所では、保健所を所管する都道府県等にそういう食中毒があるということを報告するということになっておりまして、発生の規模ですとか、病因物質・原因施設についての調査を行います。その調査の結果に基づいて、被害拡大を防止する、再発を防止するということで営業者に対して禁停止処分をかけたという行政処分を行う形になっております。

こういう都道府県の食中毒の調査が終了しましたらば、速やかに厚生労働省に報告をしてくださいということになっておりまして、こういう都道府県等からの報告に基づいて、毎年食中毒統計というものを作成しているところでございます。

また、広域大規模な食中毒など、そういう重大な食中毒につながるような可能性のあるものにつきましては、直ちに厚生労働省に報告をするということになっておりますので、そういう報告を受けた厚生労働省では、その情報を分析して必要に応じて関係する都道府県等と連携をとって被害の拡大の防止に取り組んでいるというような状況でございます。

では、平成 21 年の食中毒の発生状況の概要について御説明をしたいと思います。一番初めの紙に戻っていただきたいと思います。発生状況でございますが、平成 21 年は国内で発生した食中毒の事件件数は、1,048 件で、前年よりも 321 件減少しておりました。患者数では 2 万 249 人で、前年より 4,054 人減少しておりました。また、死者数は 0 ということで、昨年の食中毒の発生の中では死者は 0 という状況でございました。

患者数が 500 人以上の食中毒は 2 件ございまして、ウェルシュ菌によるものと、黄色ブドウ球菌によるものでございました。

次に、月別の発生状況でございますが、2 枚めくっていただいて表 3 を御覧ください。まず、発生件数でございますが、最も多かったのは 12 月で 129 件。次いで 9 月の 108 件、1 月の 107 件でございます。平成 21 年は夏場の食中毒事件件数が例年よりも少ないという

ような傾向がございました。また、患者数では、2月に3,618人、1月で3,223人、12月で3,067人ということで、この3か月を足して約9,908人、約1万人ということで、年間の患者発生数の約半分を示しているという状況でございました。

病因物質別の発生状況ですが、恐縮ですけれども、1枚目の紙に戻っていただければと思います。病因物質別の発生状況につきましては、病因物質が判明しているものは事件件数で948件。患者数では1万8,514人と、いずれも90%を超えておりました。

原因物質別の事件件数では、カンピロバクター・ジェジュニ/コリが345件、次いでノロウイルスが288件、サルモネラ属菌が67件という状況で、それに次いで植物性自然毒というのが53件ということでございました。

患者数では、ノロウイルス、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ、ウェルシュ菌、サルモネラ属菌というような状況で発生しておりました。

その外、腸管出血性大腸菌による食中毒でございますが、平成21年は事件数が26、患者数が181名で、いずれも血清型O-157によるものでした。平成20年が事件数17件、患者数が115件という発生状況でございまして、若干増加しているという状況ではございますが、感染症の報告の方では、平成20年が4,322人、平成21年が3,837人ということで、若干減少していたというような状況でした。ただ、若干減少していたとは言いましても、4,000人弱の発生が認められておりますので、食品に由来している腸管出血性大腸菌の感染症可能性が潜在的に含まれているというようなことがうかがわれるような数字になっているかと思えます。

腸管出血性大腸菌については、平成8年に牛レバーの生食による食中毒が発生したことから、食中毒の発生を防止するためのレバーの生食は避けるような指導を行っておりますし、平成10年には食品衛生調査会の意見を踏まえて、生食用食肉の成分規格目標とか、加工等の基準目標を設定して、衛生基準に基づいた安全性の確保をするようにという通知を行っておりまして、自治体を通じてその営業者等への周知を図っているところです。

ただ、平成8年に堺O-157のアウトブレイクがありまして、当時は食肉についてはよく焼いて食べましょう、生で食べないようにしましょうというところがかかり周知されていたと思うんですが、それから大分経って、そういう消費者の皆さんの意識もかなり甘くなっているような状況かなというところが見受けられます。

それは昨年O-157についてはチェーン店で何件かアウトブレイクが起こっておりまして、その原因の1つがO-157に汚染された食肉の加熱不十分というようなところで起きていることがありましたので、それを踏まえて厚生労働省では、これまでの対応の繰り返し

の部分もありましたが、食肉処理施設等における衛生基準の順守ですとか、結着肉とか、加工しているようなステーキ状のものですとか、つけ込んでいるようなものについては十分加熱して提供するようにというような通知を出しまして、周知徹底したところでございます。

病因物質につきましては、こちらにも記載されていますように腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌については、事件数、患者数とも平成 10 年、11 年をピークとして減少傾向にありまして、近年ではカンピロバクターによる食中毒が増加傾向にあるというようなところでございます。

ノロウイルスにつきましても、事件数、患者数とも多く発生しているところではあります。平成 18 年をピークに減少傾向にあるというような状況でございます。

最後に原因食品、施設別の発生状況ですが、原因食品の判明した物は事件数で 805 件、患者数で 1 万 7,833 人ございまして、原因施設が判明しているものは、事件数で 864 件、患者数で 1 万 9,859 人というような状況でございました。

以上、簡単でございますが、平成 21 年の食中毒の発生状況について、御説明させていただきました。

○小泉委員長 ありがとうございました。ただ今の説明の内容につきまして、御意見、御質問がございましたらお願いします。

どうぞ。

○畑江委員 21 年度の食中毒のことで御報告いただいたんですけれども、これまで食中毒はなかなかなくなりません。さかのぼってみると減っているものもあるんですけれども、増えているものもあって、先ほどの 0 - 157 の事件などあったときに厚生労働省は通知をお出しになっていらっしゃいます。それがどのくらい徹底されているかという調査みたいなものはあるのでしょうか。

○熊谷食中毒被害情報管理室長 出した通知に対してどれだけ徹底されているかというのは、実際、その施設に対して監視指導をするのは各都道府県、自治体になります。各自治体における監視指導の結果については夏季一斉取締りと冬の一斉取締りの際に、その状況について報告をしていただくということはしております。

○小泉委員長 どうぞ。

○畑江委員 その割に減らないですね。つい最近の報道では、0 - 157 が 22 年度かなりの人数になっているというような報告もありましたし、カンピロバクターなどというのは全く減らないですね。

特にこの食品安全委員会でカンピロバクターのリスク評価をしたときに、生食をやめるというのは非常に効果的であるという報告を出したんですけれども、特にどこで食中毒を起こすかということ、家庭よりは飲食店なわけで、そちらの方に情報提供みたいなものを厚生労働省さんでもやっていただけるとありがたいと思います。例えば牛肉の場合は成型肉とか、カンピロバクターの場合はこうしなさいとかそういうことも通知のようなものを出していращやるということですか。

○熊谷食中毒被害情報管理室長 まず、平成 22 年、0 - 157、腸管出血性大腸菌が少し多いという報道があった件でございますが、5 月末～6 月にかけて、三重県のある全寮制の学校で集団発生が起きたということがございまして、患者数が多くなっているという状況が 1 つございました。

あとは、カンピロバクターですとか、0 - 157 について、営業者等の指導をどうされているかという御質問でございますが、直接営業者に対して指導するのは都道府県の自治体になるんですけれども、例えば自治体から、いろんな啓発活動の中で、消費者の方も頼まない、お店の方も出さない、提供しないというようなところを周知するような形でキャッチフレーズをつくって広報活動しているということも聞いております。厚生労働省でも、そういう自治体の活動を支援するために、政府広報オンラインでお役立ち情報という部分があるんですけれども、そこで生食肉には気を付けましょうというような情報提供をするという取組みもしております。

○畑江委員 ということは、その情報提供の中には消費者に対する情報提供も含まれていると考えていいわけですね。

○熊谷食中毒被害情報管理室長 はい。

○畑江委員 ありがとうございます。

○小泉委員長 外に。どうぞ。

○村田委員 表 1 に死亡数も載っていますけれども、去年は 0 ということですが、ずっと数人は亡くなっていると思うんですけれども、非常によかったんですが、何か原因というか、効果があったことはあるんでしょうか。

○熊谷食中毒被害情報管理室長 この食中毒での死亡者というのは、やはり自然毒によるものが多いので、きのこであったりとか、ふぐであったりとかというものの発生が多いんですけれども、去年はそういうものが 1 件もなかったということ。細菌性の食中毒によるものもなかったということです。なぜ 0 であったのかというところは、理由はわかりませんが、そういう状況であったということです。また自然毒ということでは、例えばふぐ毒によるような食中毒に関しては、一般の釣り人の方が釣って家庭で自家調理をして食べて中毒になって亡くなるというようなケースもありまして、それについて水産庁にも協力を得まして、釣り人の皆さんにそういう危ないものがあるんだということを周知するような広報活動もしているということも 1 つあります。

○村田委員 ありがとうございます。0 が続くといいと思います。

○小泉委員長 よろしいですか。外に。
どうぞ。

○長尾委員 資料 1 - 2 の推移なんですけれども、サルモネラ属菌と腸炎ビブリオ、このグラフの範囲で見ると劇的に件数が減っているんですけれども、厚生労働省はマジックをやったのか、何かございましたら。

○熊谷食中毒被害情報管理室長 ありがとうございます。サルモネラ属菌、腸炎ビブリオについてこれだけ減っていることの要因として考えられるのは、サルモネラ属菌については、その食中毒が鶏卵ですとか、鶏肉が関連しているものが多いということがございまして、平成 10 年には鶏卵の表示基準をつくって、生食の場合は生食と表示するという形にしたりとか、液卵については、規格基準や成分規格あるいは保存基準というものも設定する

というような規格基準の設定を行いました。鶏肉に関しては、平成 18 年に食鳥処理場における処理の手法の標準的な H A C C P モデルというのを示させていただきまして、通知をしてより衛生的な処理をするようにということができるようになっているのかなというところがございます。

また、腸炎ビブリオにつきましても、平成 10 年に患者数が 1 万人を超えたということ、また平成 11 年には腸炎ビブリオによる死者が出たということ、亡くなられた方も出たということがございましたので、それに関連していた生食用の鮮魚介類に関して表示基準をつくったりとか、腸炎ビブリオの規格基準をつくる、補助基準をつくるというような規格基準の設定をして管理を強化したというようなところがこういう食中毒の減少ということにもつながっているのではないかと考えております。

○長尾委員 ありがとうございました。このままの仕組みでいいですね。

○小泉委員長 どうぞ。

○畑江委員 済みません。今、気がついたんですけれども、日本の食肉処理場は H A C C P でちゃんと管理するように指導されている。例えば輸入相手国では受理されているのでしょうか。

○熊谷食中毒被害情報管理室長 これは食品衛生法の話ですけれども、日本と同等の処理がなされているものが輸入されています。

○畑江委員 食肉処理場の話ですか。

○熊谷食中毒被害情報管理室長 食肉処理場の話です。海外から輸入のでは日本と同等の衛生的な処理がされているというところのものについて輸入するという仕組みになっておりますので、そういうところは確認をしています。その国の体制としてちゃんとやられているかどうかというところは確認しているということです。

○畑江委員 ありがとうございました。

○小泉委員長 よろしいですか。ということは、施設を特定しているということですか。例えば中国から輸入するとした場合に、中国のある特定の処理場のものを入れているということなのでしょうか。

○熊谷食中毒被害情報管理室長 一般的には施設を特定するというよりは、その国の体制としてそういう衛生的な処理がなされる管理体制にあるかどうかというところを確認しておりますので、一つひとつの処理場をここのものから輸入します、できますという形で特定しているわけではございません。

それは厚生労働省の食衛法に基づいた対応でございます。

○小泉委員長 ありがとうございます。外に何か。
どうぞ。

○廣瀬委員 参考のためにお伺いしたいんですけれども、この統計はもう随分古くからやられておりますね。昔はほとんどなかったのだけれども、最近、気候の温暖化等に伴って、徐々に増えてきて、将来的に注目すべき食中毒になる可能性のあるものについては何かお考えでしょうか。

○熊谷食中毒被害情報管理室長 例えばカンピロバクターにしても、ナグビブリオにしても、ノロウイルスにしても、かつては食中毒菌、食中毒を起こすウイルスとして認識されていなかったところが、そういうものであるということで認識されたような形で変わってきておりますので、これからそういう新しいものが出てくる可能性というものもあるかと思えますし、先生がおっしゃるような温暖化の中で従来日本ではなかったようなものが発生するというような可能性もあるかとは思いますが、現時点で何かこういうものがあるというようなところはこちらはまだ探知はしていないという状況でございます。

○小泉委員長 よろしいですか。外によろしいでしょうか。
付け加えます。この資料１－２は食品安全委員会の方で作成されたんですね。

○熊谷食中毒被害情報管理室長 はい。

○小泉委員長 わかりました。外にございませんね。それでは、どうもありがとうございました。今、熊谷室長から厚生労働省の取組等に関する御説明がありましたが、食品の安全性の確保の面からも、現実に健康被害が多数起きている現状を踏まえたと、やはりこれこそ私は消費者保護の優先課題ではないかと考えております。

昨年９月に消費者庁が設置されまして、消費者庁を中心に関係省庁とも連携して消費者教育を総合的に進めるということになっておりますので、食品安全委員会としまして、食品安全の観点から可能な限り協力したいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。外に御質問はございませんね。

それでは、これから例年のごとく食中毒の発生時期を迎えます。国民の皆様におかれましては、当委員会のホームページに食中毒に対する予防対策というのを掲載しておりますので、是非御覧いただきまして、食中毒の発生を未然に防いでいただきたいと思いますと思っております。

熊谷室長、どうもありがとうございました。

○熊谷食中毒被害情報管理室長 ありがとうございます。

(２) 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。農薬 1 品目に関する食品健康影響評価につきまして、専門調査会における審議、意見・情報の募集の手續が終了しております。

事務局から説明をお願いいたします。

○北條評価課長 資料 2 に基づいて御説明いたします。農薬ピコリナフェンの評価書でございます。3 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は、2005 年 11 月にポジティブリスト制度導入に伴います暫定の残留基準値が設定されております。今回の評価につきましては、2007 年 12 月基本法 24 条 2 項に基づく評価の要請が行われております。

評価書(案)につきましては、本年 3 月 4 日から 4 月 2 日まで国民からの御意見・情報の募集が行われております。

結果でございますが、最後から 2 ページ目のところ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。

なお、最後のページに記載がございますように、事務局の方で若干文言の修正をしております。この修正をした上で関係機関の方に結果を通知したいと考えております。

以上でございます。

○小泉委員長 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。よろしいですか。

では、本件につきましては、農薬専門調査会におけるものと同じ結論、すなわち「ピコリナフェンの一日摂取許容量を 0.007 mg/kg 体重/日と設定する。」ということによろしいでしょうか。

(「異議なし」と声あり)

(3) 食品安全関係情報(6月7日～6月18日収集分)について

○小泉委員長 それでは、次の議事に移ります。「食品安全関係情報(6月7日～6月18日収集分)について」です。事務局から報告をお願いします。

○本郷情報・緊急時対応課長 それでは、資料3-1及び3-2に基づきまして、食品安全関係情報について報告いたします。

まず、資料3-1ですが、これは食品安全委員会が6月7日～6月18日にかけて収集した情報を地域別、ハザード別に分類して一覧表にしたものでございます。合計で126の情報を収集していますが、今回はこの中から4件の情報について御紹介申し上げます。

資料3-2を御覧ください。1ページ目ですが、化学物質分野からは英国食品基準庁(FSA)が6月14日に公表しました小売食品の加工工程で生じる汚染物質に関する2008年調査の追加報告書について紹介いたします。これは食品中に含まれる3-MCPDについて解説したものでございます。

真ん中より若干下の方に 1 というのがございます。3-MCPDの説明でございます。3-MCPDを含むクロロプロパノール類はプロパノールに塩素が結合した物質の総称で、調味料等の原材料に使用される酸加水分解植物性たん白、一部のチーズ、穀物加工品、また、肉や魚の加工品等様々な食品からも検出されることがあるものでございます。

3-MCPDの毒性としては、ラットを用いた試験で腎臓の尿細管過形成や腎臓等における良性腫瘍の増加などが観察されております。

次に、本文について報告いたします。第2パラグラフですが、今回の報告書では汚染物質調査の対象となった90の食品サンプルに含まれる3-MCPDエステルから遊離した3-MCPDの含有量に関する分析結果を解説しています。また、これらの90サンプルで、エステルに結合せずに食品中に既に存在するフリーの3-MCPD含有量についても測定したということでございます。

次の次のパラグラフですが、エステルから遊離した3-MCPDの量は、少ないものは検出限界未満の瓶入りベビーフードから、多いものは1,186 µg/kgのポテトチップスまで及んでいたということです。

次の次のパラグラフですが、現在、3-MCPDエステルとエステルからの3-MCPD遊離に関する知見が不足しています。食品中の3-MCPDのエステルの健康への影響は知られておらず、したがって、FSAは従来の助言を変更しない。

FSAは、健康的でバランスのとれた食生活をし、高塩分、高脂肪及び高糖分の食品や飲料の摂取量を少なくするよう助言しているとまとめております。

2ページに参考情報が載っております。海外ではEFSAとBfRが3-MCPDエステルに関する情報を公表しております。また、国内では食品安全委員会がファクトシート「食品中のクロロプロパノール類」を作成、公表しているほか、農林水産省も食品中のクロロプロパノール類に関する情報などを公表しております。いずれも日本人の3-MCPDの摂取量は、国際機関であるJECFAが設定した暫定最大耐用摂取量を大きく下回っておりまして、日本人における健康への懸念は低いと考えられるとしているようでございます。

次に3ページを御覧ください。微生物・プリオン・自然毒分野からは、欧州食品安全機関（EFSA）が6月9日に公表いたしました、ヒトの新型H1N1インフルエンザウイルス感染における食品安全の立場からの考察に関する声明について紹介いたします。

本文の第2パラグラフですが、ヒトの新型インフルエンザは、2009年4月、メキシコから世界保健機関に報告されました。このウイルスは、豚、鳥及びヒトのそれぞれのインフルエンザウイルス遺伝子を含んだ新型の混合体です。

BIOHAZパネルは動物性食品の安全性に関する懸念から、以下の（1）～（3）の問題について検討しました。その答えはその次のパラグラフの後ろの方にありますが、豚の感染部位は呼吸器で、ウイルスは筋肉や可食臓器には拡散しません。と畜又は食肉加工中に、感染した豚の呼吸器分泌物によって食肉が低レベルだが汚染される可能性があります。食品と一緒にウイルスが摂取された場合、感染性を低下させる胃酸や胆汁酸塩など、いくつかの障害を乗り越える必要があります。哺乳類インフルエンザウイルスの侵入部位として

知られている口腔咽頭組織を通過する食品が nH1N1 ウイルスに汚染されていた場合、理論上はヒトの呼吸器に感染することは可能ですが、その理論上の可能性によってヒトの呼吸器感染が拡大したという疫学的証拠はありません。通常の加熱調理によって、食品中のウイルスは不活化します。肉製品と接触した器具の洗浄に使用される市販の消毒剤はインフルエンザウイルスを迅速に死滅させるとしております。

以上から、nH1N1 ウイルスに汚染された食品は、ヒトの感染媒体ではないとみられると BIOHAZ パネルは結論付けております。

新型インフルエンザに関する関連情報はたくさんありますけれども、主なものとして下の方に書いてあるようなものを取り上げました。なお、食品安全委員会といたしましても、新型インフルエンザに関する情報といたしまして、豚肉、豚肉加工品は安全と考えますという委員長見解などを公表しております。

次に 4 ページ目を御覧いただきたいと思います。微生物・プリオン・自然毒分野からもう一つ、欧州食品安全機関（EFSA）が 6 月 7 日に公表した貝類の海洋性自然毒、新興毒素のシガトキシン群に関する科学的意見書の公表について紹介いたします。

本文よりも注意書きの方が分量が多いという報告書となっておりますけれども、理解促進のためということで御了解ください。真ん中辺りに 1 があります。御覧ください。

EFSA では貝類の海洋性自然毒といたしまして、シリーズで シガトキシン群以下 9 群の海洋性自然毒について個別に意見書を公表しており、その意見書につきましては、以下の URL より入手可能ということになっております。

次に本文について報告いたします。第 2 パラグラフの 1 と書いてあるところですが、科学パネルは魚類中のシガトキシン（CTX）群毒素の摂取に関連したヒトの健康に対するリスクを評価した。CTX 群毒素は、底生性有毒渦鞭毛藻が産生する前駆物質ガンピエール毒素を生体内で変換した結果として魚類中に存在します。

CTX 群毒素は、シガテラ魚中毒を引き起こします。最近、欧州の魚類中に初めて CTX 群毒素が同定されました。現在、欧州の魚類中における CTX 群毒素の規制値はないが、CTX 群毒素を有する魚類製品は法令によって販売できないとのことでございます。

2 のところですが、実験動物並びにヒトの中毒事例における定量的データは極めて限られているため、経口摂取による ARfD の設定は不可能であると当該パネルは結論づけました。ヒトの中毒事例に関する症例報告に基づき、魚料理を 1 回摂取したときの感受性のある人に影響を及ぼさないとされる濃度は、0.01 $\mu\text{g P-CTX-1 当量 / kg 魚}$ と考えられるとしております。

3 ですが、マウスを用いた生物検定法(MBA)が CTX 群毒素の検出に広く使用されてきた。しかし、検出能力が不十分であり、倫理的にも懸念されるので、MBA は不適切であるとされており。液体クロマトグラフィー・タンデム質量分析法が CTX 群毒素の有効な定量手段となり得るが、検出法の開発などを可能にするため、認証済み標準品及び標準物質の提供が必要であるとしております。

5 ページに関連情報がございます。関連情報はこのとおりでございますけれども、食品安全委員会といたしましても、平成 18 年度に「魚介類の自然毒に係る調査」報告書を作成しているほか、現在、研究事業におきまして、シガトキシンとパリトキシン様中毒の発生リスクの評価方法の開発というものを行っているところでございます。

6 ページを御覧ください。新食品分野からは、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)が 6 月 10 日に公表した意見書「ナノ銀を食品及び日用品に使用しないよう勧告する」について紹介いたします。

本文の第 2 パラグラフですが、銀イオンには抗菌作用があるため、ドイツでは従来から食品や化粧品、日用品に使用されていますが、最近ではナノスケールの銀化合物の使用も増加しています。しかし、ナノ粒子は人体に有害である可能性があります。

銀化合物から放出される銀イオンは、細胞を損傷することが知られています。銀の抗菌作用はこの作用機序に基づきます。ナノ銀の抗菌作用も銀イオンの放出によるが、表面積・体積比が非常に大きいこと、さらには体内動態が特殊であることから、抗菌以外の作用機序を持つ可能性があります。ナノ銀は生物が持つ障壁を通過して細胞内に入る可能性もあるということです。

現時点ではナノ銀の広範な使用による健康リスクの最終的な評価はできません。それを可能とする包括的なデータが提出され、当該製品の安全性が確認されるまで、製造者にはナノ銀を食品及び日用品に使用しないよう勧告することとしております。

関連情報といたしましては、6 月 3 日の委員会で御紹介しました下記の調査報告書を掲載させていただいております。中にはあまりナノ銀に関する記述はございませんけれども、1 ページほど割いて書いてあるようでございます。

私からの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。ただ今の報告の内容あるいは記載事項につきまして御質問等ございましたらお願いいたします。

その前に私の方からよろしいですか。実はこれまでウイルス感染症というのは、基本的

に決定的な治療法とか予防は非常に難しいものだと思っておりましたけれども、この資料 3 ページの本文の下から 4 行目ぐらいから、肉製品と接触した器具の洗浄に使用される市販の消毒剤、いわゆる一般の消毒剤がインフルエンザウイルスを迅速に死滅させると記述されております。私はウイルスは種類によって一般の消毒剤が有効なものと、非常に抵抗性を示す、例えばノロウイルスのようなものがあるように思いますので、その辺についてウイルスの専門の見上さんから説明していただくのがいいのかと思っています。よろしくお願いします。

○見上委員 後ほど説明します。その前に、3 ページのところに関してお尋ねしたいんですけれども、関連情報の海外で WHO と EFSA の情報が載っているんですけれども、括弧付けで日付けが書いてあります。同じように、可能であれば関連情報の国内の食品安全委員会の行ったものも、特に上が書いてあるから下も書いておいてもらった方がいいなと思います。

なぜかという、この情報は確か WHO よりも食品安全委員会の方がもしかしたら早く出したような気がするんです。食品安全委員会もあのときは心配して情報を出してははずですから、全部載せる必要はないんですけれども、食べ物を通じてヒトが関連するというような情報は、WHO または EFSA で出して、だから食品安全委員会は出したんだというスタンスではなくて、食品安全委員会の方も世界の機関と同じように気にしているということがわかるようお願いしたいと思います。

○本郷情報・緊急時対応課長 御指摘に従いまして、以後、日付も記載するようにしたいと思います。なお、食品安全委員会でインフルエンザに関する報告の情報を載せた日付ですが、作成日は 2009 年 4 月 27 日で、最終的な改正が 2009 年 10 月 20 日となっております。

以上でございます。

○見上委員 委員長の御指摘に関してお答えしますが、ウイルスの種類によって、確かに消毒剤が極めて有効なものと、有効であるんだけど、なかなか効き目が違うというふうないろんなものがあります。それは基本的にはウイルスの基本構造の違いによります。

ここに挙げている今回の例はインフルエンザウイルスなんですけれども、ウイルスの基本的な構造をお話ししますと、構造の中心部位に核酸が入っていて、これは遺伝情報を担う

核酸なんですけれども、それを包んでいる保護するタンパクの殻、これはカプシッドと呼んでいるんです。そのカプシッドを持っているウイルスがまずありまして、それ以外にカプシッドを更に囲んでいる、カプシッドの外側にエンベロープと呼ばれる糖タンパク質と脂質からなっている膜をかぶっているものもあります。

インフルエンザウイルスは後者で、エンベロープを持っているウイルスです。ノロウイルスは前者で、要するに核酸プラスタンパクの殻からなっているウイルスです。消毒薬によって、例えば次亜塩素酸ナトリウムなどは実際問題として両方のウイルスに効くんですけれども、インフルエンザのウイルスの方がより効果的に不活化されるということです。

バクテリアの場合は、よく逆性石けんなども使っていますが、それはウイルスの不活化には全く有効でない、不適切だということです。消毒液、例えばノロウイルスがどこかのレストランで発生したというような場合、吐いて店を汚したというような場合は、強力な次亜塩素酸ナトリウムを用います。普通ノブとかドアのところをふくようなものはそれほど強い濃度でなくても良いです。

○小泉委員長 はい。逆性石けんはインフルエンザウイルスにはあまり有効ではないんですか。

○見上委員 有効ではないです。普通はウイルス感染症の消毒には逆性石けんは有効でないとされています。だから、使わないです。

○小泉委員長 そうすると、これを見ると市販の消毒では全部効くような感じがしますが。

○見上委員 市販の消毒剤で、これは次亜塩素酸ナトリウムを指して言っているんだと思います。これを見るとウイルスがターゲットになっていますから。

○小泉委員長 私も次亜塩素酸というのはすべてのウイルスに有効だと思っていたんです。逆性石けんはウイルスには効かないと思っていたんですが。

○見上委員 そのとおりです。

○小泉委員長 ただ、これを見ていると効くような感じなので、どうなのかなと思って教

えていただこうと思ったのです。

○見上委員 効かないです。

○小泉委員長 外に何か御質問はございませんか。よろしいでしょうか。

○見上委員 もう一つ追加しますと、例えばアルコール、よくトイレ辺りで最近置いてあるんですが、アルコールもその濃度やウイルスによって差があるんですけども、一般的にアルコールはウイルスに効きます。特にエンベロープを持っているようなウイルスには効きます。

○小泉委員長 ここに EFSA の英文があるのですが、石けんも効くと書いてあるのです。Low concentrations of soap, detergent 合成洗剤ですね。and alkali are potent and efficient for inactivating influenza viruses と書いてあるので、効く思うのですが。

○見上委員 先ほど申し上げましたように、エンベロープを持っているウイルスは、持っていないウイルスと比べたら、いろんな逆性石けんも効く、効かないというのは程度の問題であって、例えば手が相当汚染されたような場合は、石けんで洗って水で流すと、それは手から離れたということで効く。

○小泉委員長 わかりました。要するに、ウイルスは次亜塩素酸みたいな塩素系消毒剤の方が有効だと考えておいた方がいいのかもしれないね。

外に御質問はございませんか。よろしいですか。

それでは、外に何か議事はございますか。

○西村総務課長 特にございません。

○小泉委員長 では、本日の委員会の議事はこれですべて終了いたしました。次回の委員会会合は、7月8日木曜日14時から開催を予定しております。

また、7日水曜日10時から器具・容器包装専門調査会が公開で開催される予定となっております。

7月5日の月曜日 18時30分から、銀座にございます、ぐんま総合情報センターで食品安全委員会と群馬県の主催でサイエンスカフェを開催いたします。科学の目で考える食中毒をテーマに、当委員会の畑江委員が話題提供者となりまして「誰でもなる！？食中毒を防ぐ調理を考える」と題してお話しいたします。

引き続きまだ募集を行っておりますので、御希望の方は委員会のホームページあるいは本会場の隣の展示コーナーに用意しております参加の申し込み方法を御覧いただきまして、応募いただければと思います。

先ほど始まりのところで申しましたが、本日は7月1日ということで、内閣府に食品安全委員会が設置されてからちょうど7周年を迎えました。これまでの7年間リスク分析という手法を導入した食品安全行政の枠組みの中で、食品安全委員会は厚生労働省やあるいは農林水産省などのリスク機関から独立したリスク管理評価機関として、科学に基づくリスク評価の実施やリスクコミュニケーションの推進などに取り組んでまいりました。今後も諮問を受けてリスク評価を効率的に実施していくとともに、自らの判断で行うリスク評価についても精力的に進めるよう努めてまいります。

また、わかりやすい情報提供やリスクコミュニケーションの推進、海外のリスク評価機関との連携強化による情報の共有などについても積極的に取り組んでまいります。科学に基づいた食品の安全性を確保していくために、精一杯努力してまいりますので、今後とも引き続き国民の皆様の御理解と御協力をお願いいたします。

それでは、以上をもちまして、「食品安全委員会（第338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。