

食品安全委員会第379回会合議事録

1. 日時 平成23年4月21日（木） 14：01～15：37

2. 場所 大会議室

3. 議事

(1) 米国における食肉処理施設の定期査察結果について

(厚生労働省及び農林水産省からの報告)

(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 3品目

① β -apo-8'-カロテナール ②カルミン

③硫酸カリウム

(厚生労働省からの説明)

(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

・添加物「*trans*-2-メチル-2-ブテナール」に係る食品健康影響評価について

・農薬「フェンブコナゾール」に係る食品健康影響評価について

・農薬「フルオピコリド」に係る食品健康影響評価について

・農薬「ペノキススラム」に係る食品健康影響評価について

・遺伝子組換え食品等「乾燥耐性トウモロコシMON87460系統」に係る食品健康影響評価について

・新開発食品「リプレス」に係る食品健康影響評価について

(4) 食品安全関係情報（3月12日～4月8日収集分）について

(5) その他

4. 出席者

(委員)

小泉委員長、熊谷委員、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 森口基準審査課長、道野輸入食品安全対策室長

農林水産省 松尾動物衛生課長補佐

(事務局)

栗本事務局長、中島事務局次長、西村総務課長、坂本評価課長

本郷情報・緊急時対応課長、原嶋勧告広報課長、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 米国における食肉処理施設の定期査察結果について

資料2-1 食品健康影響評価について

資料2-2 「 β -apo-8'-カロテナル」、「カルミン」及び「硫酸カリウム」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

資料3-1 添加物に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<trans-2-メチル-2-ブテナル>

資料3-2 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<フェンブコナゾール>

資料3-3 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<フルオピコリド>

資料3-4 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<ペノキススラム>

資料3-5 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
<乾燥耐性トウモロコシ MON87460 系統>

資料3-6 新開発食品に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<リプレS>

資料4-1 食品安全関係情報(3月12日~4月8日収集分)について

資料4-2 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報について

資料5 平成23年度食品安全確保総合調査の対象課題の案について

6. 議事内容

○小泉委員長 ただ今から「食品安全委員会(第379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、厚生労働省から森口課長及び道野室長に、農林水産省から松尾課長補佐に御出席いただいております。

それでは、お手元にございます食品安全委員会(第379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。

議事次第と座席表の紙のほかに、資料1「米国における食肉処理施設の定期査察結果について」。

資料2-1「食品健康影響評価について」。公文です。

資料2-2「「β-apo-8'-カロテナール」の添加物指定及び規格基準の設定に関する食品健康影響評価について」。

資料3-1「添加物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3-2「農薬評価書（案）フェンブコナゾール」。

資料3-3「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」。

資料3-4「農薬評価書（案）ペノキスラム」。

資料3-5「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」。

資料3-6「特定保健用食品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4-1「食品安全関係情報について」。

資料4-2「食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報について」。

資料5「平成23年度食品安全確保総合調査の対象課題の案について」。

資料は以上でございます。でございますでしょうか。

○小泉委員長 よろしいですか。

| |
|-----------------------------|
| (1) 米国における食肉処理施設の定期査察結果について |
|-----------------------------|

○小泉委員長 それでは議事に入ります。

最初に「米国における食肉処理施設の現地視察結果について」です。

厚生労働省監視安全課輸入食品安全対策室道野室長及び農林水産省消費・安全局動物衛生課松尾課長補佐から報告がありますので、よろしくお願いたします。

○道野輸入食品安全対策室長 御紹介いただきました厚生労働省の道野と申します。よろしくお願いたします。

それでは、資料1に基づきまして、米国における食肉処理施設の定期査察結果について御報告申

し上げます。

本件につきましては、平成 17 年 12 月に米国産牛肉の輸入再開以降、継続して毎年定期的に農林水産省と厚生労働省、連携して対応してきているところがございますけれども、内容としては、米国産牛肉の対日輸出プログラムの遵守状況の検証ということを目的に実施してきているところであります。22 年につきましては、11 月 29 日～12 月 10 日までの間に日本向けの食肉処理施設 10 カ所を対象に実施をいたしました。

結果の概要でございますけれども、月齢確認であるとか、20 カ月齢以下であるということですね、それから特定危険部位の除去、その他現場の作業状況、それから記録の関係につきまして、対日プログラムの遵守に関して特段の問題はなかったということでございます。詳しくは後で御説明いたしますが、一部のマニュアル、ペーパーワークですけれども、マニュアルの記載等に関して改善措置を要請したというのが全体の状況でございます。

資料をめくっていただきまして、別添というところで、米国における対日輸出認定施設等の現地査察結果というところをごらんいただければと思います。

認定等につきましては、先ほど申し上げたとおりでございます。

施設の調査の結果ということでございますけれども、1 番目のところにつきましては、対日輸出プログラム、ISO9000 に基づいた品質管理プログラム、それから HACCP のプラン、これにつきまして、前回の査察以降の変更の有無、変更の内容について確認をいたしております。

それから、2 番目でございますけれども、今度は、実際に対日輸出された牛肉等につきまして、衛生証明書が各ロットに添付されておりますので、それをこちらから持参いたしまして、その証明書で証明された牛肉等が HACCP プラン等々に基づいて適切に処理されたかどうかというような、トレーサバック・オーディットと言われている手法ですけれども、それで対日輸出牛肉等が適切に処理されたかということについての検証を行いました。

それから、ページをめくっていただきまして 3 番目でございますけれども、実際に施設の中で現場の作業ということで、一連の食肉処理工程に従って適切な作業がされているかどうかということについての現場の確認、それから対日輸出処理がその時点で、当然向こうの作業の予定されていないケースもあるので、その場合にはデモンストレーションなんかも交えながら、施設側の従業員の対日輸出プログラムに関する理解度であるとか、それから適切に実施しているかどうかということについて検証をしております。流れとしては、実際の査察では順序は逆になって、微生物汚染の問題から逆になるんですけれども、この記載は食肉の処理工程に従って書いていますが、生体の受け入れ、それから月齢の確認、と畜解体、部分肉処理、それから製品の保管・出荷という内容につい

て、それぞれ対日輸出プログラムどおりにできているか、月齢の確認とか SRM の除去、さらに分別管理、ほかの米国の国内向けもしくは他国向けに輸出されるものと明確に分別して管理されているかどうかということについての確認でございます。

次のページにまいりますけれども、4 点目ですが、指摘事項ということでございます。ペーパーワーク上の問題があったということにつきましては、3 つの種類の書類がございます。1 つが対日輸出適格品リストとあって、日本に輸出が可能な例えば部位だとか商品だとか、そういった細かくアイテムは分かれています。そういったものにすべてコードがついているわけですが、そういったリストと、それから施設が食肉処理をする際に処理の手順を定める標準作業手順書というものがございます。それから品質管理全般のルールが記されている QSA マニュアルというのがございますけれども、この 3 つの間での記載が統一されていないとか、不整合があったというようなことございました。そういったものについての書類上の不備についての改善を指摘して、改善を要請したと。結果としては対応されているというような状況でございます。今回査察対象になった 10 カ所以外に関しても、米国の農務省のほうで適格品リストと QSA マニュアルの記載を再確認してもらって、最新の適格品リストの日本向けの適合性はすべて確認されたということの報告がございました。

今後とも、日米のこういった BSE 対策のシステムの同等性の検証の一環ということで、現地査察を通じて対日輸出プログラムの遵守について引き続き検証していきたいというふうに考えております。

以上でございます。

○小泉委員長 ありがとうございます。

農林水産省の松尾課長補佐から何か補足ございますでしょうか。

○松尾動物衛生課長補佐 特段にございません。

○小泉委員長 分かりました。

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、御質問ございましたらお願いいたします。

どうぞ。

○畑江委員 ちょっと教えてほしいんですが、これ、22年11月29日～12月10日ですよ。それから4カ月たっていますけれども、今回特段の問題はなかったのよかったです、これだけ時間がかかっているのは、何か再確認とかそういうのに時間がかかったということですか。

○道野輸入食品安全対策室長 やはり結果については、最後にエグジットミーティングということで、査察の最後に米側と一応確認をします。事実関係についてですね。その内容についての評価ということに関しては、それぞれオフィスに戻って評価をした上で報告書の作成に入るわけですが、それでやりとりが大体通常2往復、今回は2往復あったというふうに聞いておりますけれども、そういったことで、少し外交ルートを通じたやりとりがありますので、時間をちょっと要している。

ただし、問題があったとき、それから非常に重要な問題ですぐ改善してもらいたいものについては、できるだけ早く結論を出して対応をしています。過去にも、要するに日本の処理と合わない場合、例えば枝肉の最終的なチェックに関して、と畜検査員がやるのか、それとも事業者側がやるのかとかいった、その辺の手順の違いなんかがあった場合の改善なんかは、査察の最後のエグジットミーティングで確認をして、アメリカ側ですぐに通知をしてもらおうとか、そういったふうな形で、問題がある場合には迅速に対応するというところでやっております。

○小泉委員長 よろしいですか。

ほかに。どうぞ。じゃ、委員長代理から。

○熊谷委員 HACCP プランの変更内容という記載があるんですけども、これはどういった内容になるのでしょうか。例えば施設設備を改善したとか何か手順を変えとか、そういうことだったのでしょうか。

○道野輸入食品安全対策室長 そうですね。ハザードがふえるというのは余りなくて。ハザードがふえるというのは、例えばBSEがアメリカの国内で発生したときとかは追加になっていますけれども、基本的には作業手順の違いだとか、それから施設側の体制が変わって、例えば内臓と、バラエティーミートといって普通の生肉じゃないところとか、そういったものは一括管理にするとか、製品のグルーピングを変えたりとか、そういったケースでのHACCPプランの変更というのはあります。

○小泉委員長 野村さん、どうぞ。

○野村委員 もしこれがあればという話ですが、今回の査察に際してアメリカ側から問題提起なり、そういった問題点の指摘とか、そういうことは何かありましたですか。

○道野輸入食品安全対策室長 アメリカ側からの問題提起というよりは、日本側がアメリカ側のシステムについて評価するということですので、直接的にアメリカ側から日本側に対しての問題提起というのは特段はございませんでした。

○小泉委員長 ほかにございますか。

それでは、ないようですので。今回、米国の対日輸出プログラムの遵守に関して問題がなかったということですが、今後とも現地視察を含めまして、対日輸出プログラムの遵守状況の検証を行った際には、引き続き食品安全委員会に対して報告をしていただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

道野室長、松尾課長補佐、どうもありがとうございました。

| |
|--|
| (2) 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 それでは議事に移ります。

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 2-1 にありますとおり、厚生労働大臣から 4 月 19 日付で添加物 3 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。

厚生労働省基準審査課、森口課長から説明をお願いいたします。

○森口基準審査課長 それでは、説明させていただきます。

資料 2-2 をお手元をお願いいたします。

1 の経緯でございますけれども、厚生労働省では平成 14 年以降、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議、JECFA で安全性評価が終了しているということ、それから米国、EU 諸国等で広く使用が認められている、いわゆる国際汎用添加物と言っておりますけれども、それについては、添加物の指定については通常企業からの要請を受けて行っておりますけれども、その要請を待つことなく、国

主導で指定に向けた検討を開始するというを進めてきております。今までも多くのものをこちらで評価をお願いし、指定してきてございます。

今回、この対象品目として β -apo-8'-カロテナールほか計3品目につきまして、評価資料がまとまったということで、評価をお願いするものでございます。

β -apo-8'-カロテナールでございますが、用途は着色料でございますが、ちょっと飛びますけれども、成分概要の欄を見ていただきますと、書いてあるとおり、これはカロテノイド化合物の一つで、天然に含有される成分で、生合成上のビタミンAの前駆物質である β -カロテンの中間代謝物という形のものでございます。 β -カロテン、下にカロテナールの構造式がありますけれども、上向きのメチルと下向きのメチルの間の二重結合ですか、ここを中心に点対称にしたのが β -カロテンですので、その一部が切れているような形のものでこのカロテナールでございます。 β -カロテンはちょっと暗い、赤紫から暗赤色ぐらいですけれども、このものはちょっと赤味がかかっただい色ということで、ちょっとそれよりは明るい色調のものでございまして、熱に安定ということで、非常に古くから使われているものでございます。

上の欄の海外における使用状況でございますけれども、米国では検定の必要のない着色料として使用されていて、全米の使用量、ちょっと古い数字ですけれども、87年では855キロということです。欧州でも使用は認められております。ただ、欧州ではちょっと使用量のデータがとれていませんけれども、文献では、英国で調べたものでは、色素ですので非常に使う濃度が低いものですから、計算上は製造量を人口、日数で割ってしまうと、有効数字が出てこないというような使用量におさまってしまうというようなものでございます。

JECFA の評価ですけれども、2回行われていまして、最初は1966年に評価されまして、そのときADIが2.5 mg/kg 体重/日という数字でございまして、74年に再評価がされまして、それが5 mg/kg 体重/日という形で、今評価されているものでございます。

1枚めくっていただきまして、次のカルミンでございます。これも着色料でございます。

成分の概要でございますけれども、本品の主成分はサボテンに寄生するエンジムシから抽出するコチニール、これは色素でございますけれども、これのアルミニウムレーキまたはアルミニウム・カルシウムレーキという化合物でございます。

次ページに構造式が書いてありますけれども、カルミンの主成分、カルミン酸というのが上でございます。これがコチニール抽出物、主要な成分になるわけです。それをアルミニウムレーキまたはカルシウムレーキにしたものがこのカルミンという形のものになります。そういったもので、これも諸外国では広く使われていると。

それから、本品の摂取は、人によりアレルギー症状を誘発することから、米国では今年の1月から表示義務を課したということになっております。ただ、日本では、着色料については用途と名称ないし、物質名の両方の表示が指定された暁にはかかるので、そこは規制は担保できるというふうになっております。

海外における使用状況ですけれども、米国は検定の必要のない着色料として広く使用が認められているということ、欧州でも使用が認められていて、摂取量は、こちらのほうが英国では高く、0.1 mg/人/day という数字が報告されているものでございます。

すみません、ADI を言うのを忘れました。カルミンの ADI も先ほどのカロテナールと一緒に、評価された年度は違いますが、81年に最初に評価されまして、2.5 mg/kg 体重/日という数字が出ましたが、82年に再評価されまして、こちら5 mg/kg 体重/日という数字になっておりますので、安全性はかなり高いのかなと思っております。

それから、3品目が硫酸カリウムでございます。

構造式、化学式が一番下に書いてあります。硫酸のカリウム塩でございますので、特に目新しいものではないのかなというふうに思います。

成分概要欄でございますけれども、水に溶けやすく、わずかな塩味と苦味があるということで、食塩やナトリウム摂取を控える必要がある人向けの代替塩、フレーバーとして使用されるようになっている物質でございます。

海外における使用状況でございますけれども、米国では GRAS、一般に安全と認められているという物質でございます。適正使用が認められているということでございます。欧州でも一部特定の規格化食品を除き一般食品に使用することができるというものでございまして、特に細かい制限はついていないのかなと思っております。

JECFA の ADI の評価でございますけれども、1985年に評価されまして、ADI 設定は不要と、こういう化合物ですので、安全性上問題ないという評価になったんだというふうに思っております。

あと、硫酸カリウムについては使用基準は設定は考えておりませんが、着色料の2つについては、すべての着色料について誤認をさせるような食品用途への使用を禁止していますので、同じような使用基準・規制をかけることを考えております。

いずれ3品目につきましても、食品安全委員会のほうの健康影響評価結果をいただきましたら、指定に向けて作業を進めていきたいというふうに考えているところでございます。

私からの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につきまして、御意見・御質問ございましたらお願いします。どうぞ。

○村田委員 ちょっと教えてほしいんですけども、今、使用基準の話がちょっとございましたが、最初の2つの色素については、幾つか使用してはならないものがあるということですけども、これは誤認とか、何か紛らわしいから使ってはいけないという、そういう理解でよろしいのかということと、あと2点目が、2つ目でしたっけ、カルミンですね。これは日本ではコチニールとかカルミン酸は許可されているわけですね。そうすると、これはアルミニウムレーキとカルシウムレーキの形のを新たに認めるという、そういうことでよろしいのでしょうか。

○森口基準審査課長 最初のページで結構でございますけれども、使用基準案でございますが、鮮魚介類とか野菜とかは色をつけたりするようなものではないということで、禁止されています。それから、お茶とかはやっぱり色合いが値段にも影響、それからノリなんかも色合いがかなり品質のチェックの基本になりますので、そういったものについては使わせないことになっています。昆布わかめもそのたぐいだと思います。

それから、今、御指摘のありましたカルミンのほうでございますけれども、3枚めくっていただいて5ページ目ですか、対照表をつけております。エンジムシからの抽出物、総抽出物がコチニール抽出物で、その主成分はカルミン酸になります。それをレーキにしたのがカルミンという形でございます。日本では昔、化学合成品たる添加物のみが指定を要していた形になっていまして、造塩反応は化学反応という扱いで整理されていまして、アルミニウムレーキも合成扱いということで使えない形になっていましたけれども、カルミン酸とコチニール抽出物のほうは天然添加物ということで、法規制前に使えたのが今でも残っているということで、既存添加物というほうの区分で使える形になっています。今回は、ですから使えなかったカルミンを指定をしたいということで考えています。

○村田委員 じゃ、今使われているものは既存添加物のほうになっているということですね。

○森口基準審査課長 はい。

○村田委員 分かりました。

それから、もう一点ついでに、最後の表示のところに、何かアレルギー症状云々と書いてあるんですけども、これはこの化合物がそういうものを惹起するということか、それともアルミニウムレーキとかカルシウムレーキになったものがそういう作用をするという、どちらの意味なんでしょうか。

○森口基準審査課長 アメリカの規制では総抽出物とそれからレーキの両方に表示義務がかけてありますので、レーキじゃなくてそのもの、カルミン酸自体の問題じゃないかなと思いますけれども。

○村田委員 分かりました。ありがとうございます。

○小泉委員長 よろしいでしょうか。どうぞ。

○廣瀬委員 今のアレルギー性の問題ですけれども、私はこれ、主成分のカルミン酸がアレルゲンじゃなくて、エンジムシ由来の何らかのタンパク質が不純物として混じっていて、それがアレルゲンになっているのではないかなと思うんですけども、いかがでしょうか。

○森口基準審査課長 アレルゲンの同定にはまだ至っていないみたいです。手元の資料によると、タンパク質ではないかということですので、先生御指摘のとおりでございます。すみませんでした。

○廣瀬委員 このアレルギー性というのはどのくらいの頻度で出てくるのでしょうか。恐らく、かなりまれだろうとは思いますが、これは非常に高頻度に出てきたら、食品添加物としては非常に致命的なことになりますので。

○森口基準審査課長 フィンランドで行われたデータで、過去に食品または添加物と関連のある皮膚症状または胃腸症状が出たことがある患者さん 3,164 名に対してプリックテストを行ったところ、94 例にカルミンの陽性反応が出たということですね。ただ、94 例中 70 例はダニにも陽性反応が出たというようなことが書いてあります。ただ、人口割合でどのくらいかというのは、今、手元にはありません。

○小泉委員長 ほかにございませんか。

それでは、本件につきましては、添加物専門調査会において審議することといたします。

森口課長、どうもありがとうございました。

(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。

まず、添加物 1 品目に関する食品健康影響評価についてです。本件につきましては、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。

それでは、事務局から説明をお願いします。

○坂本評価課長 それでは、お手元の資料 3-1 に基づきまして御説明いたします。

trans-2-メチル-2-ブテナールというものの評価書でございまして、これはいわゆる国際汎用香料に該当するものでございます。

めくっていただきまして 4 ページをお願いいたします。6. の評価要請の経緯でございまして、このものはラズベリー等のきいちご類といった食品中に存在し、また牛肉等の加熱調理により生成する成分ということでございます。欧米におきましては、焼菓子等様々な加工食品に、香りの再現、風味の向上等の目的で添加されているということでもあります。このものにつきましては、「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」に基づいて資料の整理が行われております。

4 ページの下の欄外の注釈にございますように、JECFA ではこのものについて *cis*-体か *trans*-体かを区別せずに評価を行ったということでございますが、評価要請者が調べましたところ、国際的に汎用されているものは *trans*-体であったということで、成分規格を *trans*-体として設定することとし、評価要請は *trans*-体ということになっております。

次の 5 ページから II. 安全性に係る知見の概要となっております。

1 の遺伝毒性につきましては、次の 6 ページにまとめがございまして、少なくとも香料として用いられる低用量域では生体にとって特段問題となる遺伝毒性はないものと考えられております。

6 ページの半ばから上のところの 2. の反復投与毒性、こちらでは、ラットに 90 日間反復強制経口投与した試験成績が提出されてございまして、専門調査会ではこの試験における NOEL を最高用量であります 1.24 mg/kg 体重/日と評価しております。

次の 7 ページでございまして、5. といたしまして摂取量の推定がございまして、我が国におきますこのものの推定の摂取量はおよそ 0.7~1.2 μg の範囲になるという推定がなされております。

安全マージンにつきましては、その次の項目でございまして、先ほどの反復投与毒性試験における NOAEL と推定摂取量とを比較いたしまして、安全マージン 6 万～10 万という値が得られております。

構造クラスに基づく評価につきましては、構造クラス 1 に分類されております。

7 ページの下の方に、Ⅲとして、食品健康影響評価がございまして、結論といたしましては、食品の着香等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ことでございます。

最後から 2 枚目の紙をお願いいたします。本件審議結果に関しまして 3 月 4 日まで御意見・情報の募集を行いましたところ、1 通の御意見をいただいております。

御意見の概要は、一般大衆が無差別に曝露することに留意すれば、当該物質の毒性試験データは少なすぎる懸念を払拭しえないのではないのでしょうかということで、遺伝毒性試験（CHL、TK）において陽性が観察されたということをお指摘になっております。

そして、遺伝毒性がないものとは断言しえないのではないかとということで、短期簡易発がん性試験は実施すべきと感じたしだいという御意見でございます。

その次には、90 日反復投与毒性試験において、雄生殖毒性の惹起を示唆したデータが観察されているということで、正式な雄生殖細胞群に対する毒性試験のみならず、簡易生殖毒性か、あるいは 28 日反復投与・生殖毒性併合試験を別途に実施してほしいと感じたという御意見でございます。

回答につきましては、3 点に分けて回答しております。

まず、1 といたしまして、我が国では、本品目のような既に国際的に汎用されている香料については、「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、安全性評価を行うこととされているということを回答しております。本品目についても、この評価法に基づき、十分な試験成績を入手して安全性評価を行っているということ、したがって、評価に用いた毒性試験データが少なすぎるということはないと考えますということを回答しております。

2 といたしまして、御指摘の「遺伝毒性試験（CHL、TK）」とは、本審議結果（案）の中のほ乳類培養細胞を用いる染色体異常試験、それからマウスリンフォーマ TK 試験のことと考えますということをお説明しております。

ほ乳類培養細胞を用いる染色体異常試験で、代謝活性化系の有無にかかわらず陽性、マウスリンフォーマ TK 試験で代謝活性化系非存在下で陽性の結果が報告されていますが、我が国で想定される推定摂取量を大幅に上回る最大耐量 1,000 mg/kg 体重/日まで実施された *in vivo* 骨髄小核試験で陰性の結果が報告されているということを回答しております。

「以上より」というところでございますが、専門調査会として、本品目には、少なくとも香料と

して用いられる低用量域では、生体にとって特段問題となる遺伝毒性はなく、改めて追加の試験を実施する必要はないものと考えますという回答になっております。

次のページで、3といたしまして、生殖毒性関係の指摘がありましたので、それについては90日間反復投与毒性試験の病理組織学的検査において最高用量で雄1例のみに見られた精巣の所見のことと考えるということをまず説明しております。

「しかしながら」というところですが、これらの変化は試験施設の背景所見においてもしばしば見られると報告されており、専門調査会としても偶発的な変化であると判断したということをお返答しております。

本件につきましては、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おります。説明は以上でございます。

○**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。

それでは、本件につきましては、添加物専門調査会におけるものと同じ結論、すなわち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ことでよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○**小泉委員長** 続きまして、農薬3品目のうちフェンブコナゾール、ペノキスラムの2品目に関する食品健康影響評価についてです。

本件につきましては、昨年9月16日の委員会会合におきまして厚生労働省から評価依頼があった際に、既に食品健康影響評価の結果を有しているため、平成21年10月8日付の食品安全委員会決定に基づき検討を行い、今後、委員会において審議し、必要に応じて評価書を改定するとしておりました。

担当の廣瀬さんから説明をお願いいたします。

○**廣瀬委員** 昨年の9月16日に厚生労働省から評価要請がありましたフェンブコナゾールとペノキスラムにつきましては、本委員会で直接審議していただくために、農薬評価書案を本日の資料として提出いたします。提出された試験成績は作物残留試験のみで、ADIの変更はございません。

詳しくは事務局のほうから説明をお願いしたいと思います。

○坂本評価課長 それでは、お手元の資料3-2、それから資料3-4に基づいて補足の御説明をさせていただきます。

資料3-2はフェンブコナゾールという農薬の評価書でございます。

3ページをお願いいたします。審議の経緯というところ、こちらの3ページの下の方の第3版関係というところが今回の評価の関係になります。3回目の評価ということになります。

少しめくっていただきまして8ページをお願いいたします。7.といたしまして、開発の経緯にございますように、この農薬は殺菌剤でございます。今回、かきへの適用拡大の申請がなされているために、食品健康影響評価の要請があったというものでございます。

今回は第3版ということで、最近の評価書の記載の仕方に合わせた記載の整備などを行っております。内容的に主な追加事項といたしましては、1ページめくっていただきました9ページ、この1.の動物体内運命試験の(1)の②の吸収率というところ、これに関しまして新しく項目を起こしまして、このものの吸収率が88%~91%と算出されたことを記載しております。

それから、新しいところといたしましては、少しめくっていただきました13ページをお願いいたします。13ページの下の方から、6.として作物残留試験がございます。記載は14ページの上の方になりますが、今回申請されましたかきを含む食品中より摂取される推定摂取量につきまして、表2を修正しております。なお書きにございます推定摂取量の算定の仕方に関する記載も今回追記しております。

毒性試験の追加などはございませんでしたので、ADIについての変更などはなく、ADIについては従前のものを関係機関に通知したいと考えているものでございます。

続きまして、資料3-4、ペノキスラムという農薬の評価書をお願いいたします。

こちらにつきましても、めくっていただきました3ページのところに審議の経緯がございまして、この真ん中より少し下の辺の第2版関係というところが今回の評価の関係でございます。

さらに少しめくっていただきました7ページの下の方に7.として開発の経緯がございしますが、このものは除草剤でございます。

8ページに記載されておりますように、今回ペカン、アーモンド、ぶどう等へのインポートトランス設定の要請があったということでございます。

こちらにつきましても、最近の評価書の記載の仕方に合わせた記載の整備を行っております。内容的な変更の主なものといたしましては、1枚めくっていただきました9ページ、先ほどと同様、

真ん中辺のところ②といたしまして吸収率の項目を起こしまして、このものの吸収率が 81.1%～87.8%と算出されたことを追記しております。

それから、さらに少しめくっていただきまして 15 ページをお願いいたします。15 ページの真ん中辺の 6. の作物残留試験、こちらの 4 行目から、海外においてぶどう、ペカン、それからアーモンドを用いた作物残留試験が実施された旨を追記しております。こちらの結果はいずれも検出限界未満ということでした。

こちらにつきましても毒性試験の追加などはありませんでしたので、ADI についての変更等はございません。ADI については従前のものを関係機関に通知したいと考えております。

この 2 件についての説明は以上でございます。

○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。

○廣瀬委員 2 点コメントがございます。両方とも ADI に関係するような大きなコメントではありません。

まず、1 点目ですが、資料 3-2 のフェンブコナゾール、これの 24 ページの食品健康影響評価、下から 8 行目～10 行目のあたり、「ラットにおける無毒性量は、90 日間亜急性毒性試験では 1.3 mg だが、より長期の 2 年間慢性毒性／発がん性併合試験では 3.03 mg であり、この差は用量設定の違いによるものであると考えられることから」、ここのところなんですけれども、これは各試験の用量設定を見ても、必ずしもこの差が用量設定の違いと言えないのではないかと思いますので、このあたりのことを事務局で確認の上、必要であれば修正をお願いしたいと思います。要約も同様に記載されておりますので、要約についても同様をお願いしたいと思います。

それから、第 2 点目ですが、資料 3-4、ペノキスラム、25 ページのやはり食品健康影響評価です。これは下から 6 行目～7 行目にかけてですけれども、「また」の後ですね。「また、ヒトではこのラット LGL 白血病細胞と同じ細胞由来の白血病は存在しないことから、同腫瘍の増加はヒトへの外挿性は極めて低いものと結論した」というところで、ラットの LGL 白血病細胞と同じ細胞由来の白血病はヒトでは存在しないと書かれておりますけれども、この資料というのは結局、NK 細胞由来の白血病でありまして、ヒトでもまれに発生するという事になっております。また、ほかの農薬の評価書でもこの F344 ラットの LGL 白血病をヒトではまれな腫瘍というふうに記載しておりますので、ここでもやはりそれに整合性を合わせるために、「この白血病は存在しない」では

なくて、「まれであることから、同腫瘍の増加はヒトへの外挿性は極めて低いものと結論した」というほうがよろしいかと思しますので、御検討をお願いします。

○小泉委員長 この意見について、ほかの委員の方々はよろしいですか。

それじゃ、事務局で検討して下さい。

○坂本評価課長 事務局で確認いたしまして、文章を修正しまして、廣瀬委員の御確認をいただいてから次の作業に移りたいと思います。

○小泉委員長 よろしくをお願いします。

それでは、本意見につきましては、以前の委員会で決定した評価結果と同じ結論、すなわちフェンブコナゾールの一日摂取許容量を 0.03 mg/kg 体重/日と設定する。それから、ペノキススラムの一日摂取許容量を 0.05 mg/kg 体重/日と設定するというのでよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○小泉委員長 続きまして、農薬フルオピコリドに関する食品健康影響評価についてです。

本件につきましては、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。事務局から説明をお願いします。

○坂本評価課長 それでは、お手元の資料 3-3 に基づきまして御説明いたします。

資料 3-3 はフルオピコリドという農薬の評価書でございます。

めくっていただきまして、3 ページをお願いいたします。審議の経緯の半ばのところから第 2 版関係というところが今回の評価の関係になります。今回、厚生労働大臣から残留基準設定に係る食品健康影響評価の要請があって、その後、インポートトレランス設定要請に係る追加資料を受けたというものでございます。

さらにめくっていただきまして、9 ページをお願いいたします。9 ページ、下の方の 7. 開発の経緯にございますように、このものは殺菌剤でございます。我が国では 2008 年に農薬登録がなされており、今回、はくさい、たまねぎ等への適用拡大申請、それからさといも、かんしょ等へのインポートトレランス申請がなされているということでございます。第 2 版ということで、2 回目の

食品健康影響評価になります。

新たに提出されました資料の関係の主なものは、代謝物 M1 に関するものでございます。その関係を中心に御説明いたします。

めくっていただきまして 17 ページをお願いいたします。動物体内運命試験の関係でございしますが、17 ページの一番上に (2) とありますように、代謝物 M1 の項目が新たに設けられたということでございます。

それから、新たな関係としまして、さらにめくっていただきました 27 ページをお願いします。27 ページの下の方に、6 といたしまして作物等残留試験がございします。こちらについては試験成績が大幅に追加されまして、28 ページの表 27 にありますように、推定摂取量の算定が行われたということでございます。

毒性試験の関係では、さらにめくっていただきました 34 ページのところ、(4) といたしまして代謝物 M1 のラットでの 90 日間亜急性毒性試験、それからその次の 35 ページの (6) で代謝物 M2 のラットでの 28 日間亜急性毒性試験等が追加されております。

さらにめくっていただきました 40 ページの下の方で、(5) として代謝物 M1 のイヌでの 2 年間慢性毒性試験、この試験は代謝物 M1 の ADI の設定根拠となった試験でございます。次の 41 ページに結果がございしますが、体重増加抑制が認められたということで、この試験の無毒性量は 4.5 mg/kg 体重/日と考えられております。

41 ページからの 13. の生殖発生毒性試験、こちらでは、めくっていただいた 43 ページに (4) として代謝物 M1 のラットでの 3 世代繁殖試験、それから (5) といたしまして代謝物 M1 の発生毒性試験、ウサギでの試験成績が追加されております。

44 ページに、14. として遺伝毒性試験がございします。幾つか試験が追加されておりますが、フルオピコリドについては生体にとって問題となる遺伝毒性はないものと考えられております。

また、めくっていただきました 46 ページに代謝物の遺伝毒性試験の表がございします。表 54 であります。代謝物 M1、M2 はともに提出された試験成績は陰性ということでございします。

49 ページから食品健康影響評価がまとめられております。

50 ページの下から 4 行目のところにございしますように、農産物中の暴露評価対象物質については、フルオピコリドに加えまして代謝物 M1 と設定されております。

今回、フルオピコリドに関する ADI については変更ないわけでございますが、今のところからめくっていただいた 53 ページにございしますように、代謝物 M1 に関しまして、フルオピコリドよりも最小の無毒性量が低く、M1 に関する ADI を設定することが適当と考えられたということござい

ます。一方で、作物残留試験から推定される暴露量はフルオピコリドに比較して低いことから、M1のADIをもって親化合物も含めたADIとすることは適当でないと考えられております。M1のADIにつきましては、イヌを用いた2年間慢性毒性試験の無毒性量4.5 mg/kg 体重/日から、安全係数100ということで、0.045 mg/kg 体重/日とされております。

最後のページ、内側になっておりますが、そこをお願いいたします。本件につきましては、いわゆる第2版物でございますが、代謝物M1のADIが新たに設定されましたことから、3月18日まで御意見・情報の募集を行いました。御意見等はございませんでした。

本件につきましては、専門調査会の結果をもちまして関係機関へ通知したいと考えております。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、御意見・御質問はございませんか。

すみません、ちょっと見間違いかもしれないんですが、この最後のフルオピコリドのほうの一日摂取許容量というのは、発がん性試験の7.9 mgというのは、この毒性の表57のどれに当たるんですか。ちょっとその数字が見当たらないような気がするんですが。2年間発がん試験ですよ。そうすると、8.4というのが一番低いように思うのですが……。

○坂本評価課長 先生がおっしゃられている7.9はマウスの方で、18カ月のマウスの試験です。

○小泉委員長 そうです。分かりました。

それで、90日間の7.4はとらなかったということですね。長期のほうをとったということでしょうか。よろしいですね。

○坂本評価課長 はい。

○小泉委員長 何かほかに御意見ございませんか。

それでは、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、フルオピコリドの一日摂取許容量を0.079 mg/kg 体重/日と設定する。さらに代謝物M1の一日摂取許容量を0.045 mg/kg 体重/日と設定するということがよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○小泉委員長 続きまして、遺伝子組換え食品等 1 品目に関する食品健康影響評価についてです。

本件につきましては、専門調査会における審議、意見・情報の募集の手続は終了しております。

それでは、事務局から説明をお願いします。

○坂本評価課長 それでは、お手元の資料 3 - 5 に基づきまして御説明いたします。

資料 3 - 5 は、乾燥耐性トウモロコシ MON87460 系統に関する遺伝子組換え食品等評価書でございます。

この資料を少しめくっていただきました 5 ページをお願いいたします。I. といたしまして、評価対象食品の概要がございます。このものは改変低温ショックタンパク質 B、改変 CSPB を発現することにより、後期栄養生長期から初期生殖生長期における乾燥ストレス条件下において収量の減少を抑制するとされているというものでございます。

II. の食品健康影響評価でございますが、1 枚めくっていただきました 6 ページをお願いします。こちらの 4. として、宿主と組換え体との食品としての利用方法及びその相違に関する事項が整理されております。こちらにございますように、収穫時期と貯蔵方法、摂取（可食）部位、摂取量、調理及び加工方法につきましては、宿主である従来のトウモロコシのデント種と変わらないものということでございます。

6 ページの下の方から、6. の安全性評価において検討が必要とされる相違点に関する事項がございます。こちらにありますように、宿主との相違点は、改変 CSPB 及び NPT II タンパク質の発現ということで、7 ページになりますけれども、このものの安全性評価においては既存のトウモロコシとの比較が可能であると判断されております。

少しめくっていただきまして 12 ページをお願いします。12 ページの下の方から、第 6 といたしまして、組換え体に関する事項があります。

次の 13 ページの図の上の方に記載されておりますが、DNA の挿入によって既知の内在性遺伝子は損なわれていないと考えられております。

めくっていただきました 15 ページに、4. といたしまして遺伝子産物（タンパク質）のアレルギー誘発性に関する事項がございます。挿入遺伝子の供与体と遺伝子産物にアレルギーの誘発性は報告されておられません。そして、人工胃液や腸液、あるいは次のページに加熱処理の試験等の成績がございますが、それらからアレルギー誘発性を示唆するデータがないということが確認されてお

ります。

17 ページに、6. といたしまして遺伝子産物（タンパク質）の代謝経路への影響に関する事項の項目がございます。検討した結果、改変 CSPB 及び NPT II タンパク質が宿主の代謝経路に影響を及ぼす可能性は極めて低いと考えられております。

7. といたしまして、宿主との差異に関する事項がございます。こちらでは、17 ページの下の方から主要構成成分、その次のページに行きましてミネラル類、ビタミン類等についての検討がなされております。18 ページの（8）のストレス応答に関わる二次代謝産物等を除きまして、差異は認められておりません。（8）で差異が認められたのは、茎葉中のアブシシン酸含量のみということで、穀粒では有意差はなかったということでございます。

19 ページの下の方から、Ⅲとして食品健康影響評価結果がございます。遺伝子組換え食品の安全性評価基準に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないという判断でございます。

最後から2枚目をお願いいたします。本件につきまして、2月11日まで御意見・情報の募集を行いましたところ、5通の御意見をいただきました。

まず、最初の御意見でございますが、様々な問題があると思うということで、長期的に食し続けたことがないのに安全だとおっしゃることにも不安。遺伝子操作だから問題ないと言うでしょうが、強制的に突然変異をおこすよりも不自然な技法だと思うというような御意見をいただいて、その下の方からは、交雑の御意見、あるいは日本の農業等に関する御意見をいただいております。

専門調査会からの回答といたしましては、専門調査会では、科学的知見に基づき遺伝子組換え食品の安全性評価を行っているということをごまじ記載しております。今後とも、科学的知見に基づき、客観的かつ中立公正に評価を行っていきたいと考えていますということをご回答した上で、遺伝子組換え作物の環境に与える影響の評価については、「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律」（カルタヘナ法）に基づき、関係省庁（農林水産省及び環境省）において実施されていると承知しております、いただいた御意見については、関係省庁にお伝えしますという回答でございます。

次のページの2番でございます。いただいた御意見は、とうもろこしでも大豆でも遺伝子組換え食品なんて要りません、というよりも、まずどうしてそういう未知の食品を平気で、国民に大きな報道もなくパブリックコメントなんて募集するのかわかりませんという趣旨の御意見でございます。

回答といたしましては、専門調査会では、科学的知見に基づき遺伝子組換え食品の安全性評価を行っているということ、今後とも客観的かつ中立公正に評価を行っていきたいと考えているということをごまじ回答しております。

そして、パブリックコメントに関しまして、専門調査会で審議した評価書（案）について、国民の皆様から御意見や科学的知見等に係る情報を収集し、必要に応じて、最終的な評価結果に反映させるために報道機関等にも公表して行っているものということを回答しております。今後とも、適切にパブリックコメントを行っていきたいと考えていますということを回答しております。

3番目の御意見でございます。遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準にしたがった審査の結果、非遺伝子組換えトウモロコシと比較して安全性を損なわない、よって安全であるという評価結果には不安が残りますという御意見です。非遺伝子組換えトウモロコシ（従来のトウモロコシ）は何百年と人類が食してきたものです、したがって、そこに安全基準を設ける必要はないでしょう、しかし、遺伝子組換えトウモロコシは、見た目がトウモロコシであっても設計図が違います、似て非なるものであるのに、基準が寛容過ぎると考えますという趣旨の御意見でございます。

回答といたしましては、遺伝子組換え食品については、これまで経験上安全に食されてきた既存の食品と比較が可能なものについて、導入遺伝子により生じた形質の変化に着目し、安全性評価を行っているということを回答しております。この考え方は国際的にも認められているものということ、それからこのトウモロコシにつきましては、この評価基準に基づき、挿入された遺伝子の安全性、その遺伝子により生産されたタンパク質の安全性、構成成分の変化などの評価を行ったところ、非組換えトウモロコシと比較して新たに安全性を損なうおそれのある要因は認められず、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断しているということを回答しております。

最後のページでございます。4番目の御意見です。遺伝子組換え食品は食べたくありません、日本国内の表示をもっとしっかりやってくださいという趣旨の御意見でございます。表示に関する御意見でございますので、遺伝子組換え食品の表示に関する御意見については、担当機関である消費者庁に伝えますという回答を記載しております。

5番目の御意見でございます。日本は世界最大のトウモロコシ輸入国であるということから御意見が始まっておりまして、遺伝子改変作物を生まれてからずっと食べ続けて成人したらどうなるかということに記載されておりまして、ある研究者の研究の内容、遺伝子組換えジャガイモに関する研究の内容を紹介された御意見でございます。それで、そういうものについてまったく問題がないわけがないという趣旨の御意見をいただいております。

回答といたしましては、御指摘の実験については、レクチン遺伝子を導入した遺伝子組換えジャガイモを与えたラットに免疫機能や腸管への影響がみられたというものですが、この実験については、多くの不備が指摘されているということを最初に書いております。実験の設計や分析についても不十分な点が多く、これらの影響は、タンパク質不足の餌によるストレスや、ジャガイモの品種、

餌の低消化性によるとも考えられることから結論は出せないとのコメントとともに、この実験に関する報告が医学専門誌に掲載されましたという事実関係を、まず回答させていただいております。なお、これまでに御指摘の遺伝子組換えジャガイモの安全性評価の申請は行われておらず、我が国では安全性が確認されていない遺伝子組換え食品を流通させることはできないことから、御指摘の遺伝子組換えジャガイモが流通することはありませんということを回答しております。そして、専門調査会では、科学的知見に基づき遺伝子組換え食品の安全性評価を行っているということ、そして今後とも客観的かつ中立公正に評価を行っていきたいと考えていることを回答しております。

「なお」といたしまして、参考といたしまして、御指摘いただいた実験については、厚生労働省のホームページの中の遺伝子組換え食品の Q&A で紹介されているということを回答しております。厚生労働省の Q&A が出ているところ、ホームページのアドレスについても回答の中に記載しております。

本件につきましては、専門調査会の結果をもちまして、関係機関へ通知したいと考えております。説明は以上でございます。

○**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・御質問ございましたらお願いします。

どうぞ。

○**畑江委員** 非常に細かいことで恐縮なんですけれども、15 ページの 3 番に、一日蛋白摂取量というのは、「蛋白」が漢字になっていて、それから下のほうにも同じ漢字なんですけれども、これは遺伝子組換え食品の安全性評価基準がこういう字になっているんですね、きっと。「一日蛋白摂取量の有意な量を占めるか否かに関する事項」と書いてありますから、きっと。

○**坂本評価課長** ちょっと今、評価基準を手元に持っておりませんので、事務局で確認いたしまして、もし記載が違っているようでしたら修正をしたいと思います。そうであるか、ここの事実関係について確認いたします。

○**小泉委員長** ほかにございますか。どうぞ。

○**村田委員** 質問ではないんですけれども、ここのパブリックコメントというんですか、5 件来て

いますけれども、これはいずれもこの遺伝子組換え食品というよりは一般的な話だと思うんですけども、この中で何か特段、今までにないというような話はあるんでしょう。これはみんないつも来ているような、そういう御意見だったということでしょうか。

○小泉委員長 分かりますか、事務局で。

○坂本評価課長 過去の遺伝子組換え関係のパブリックコメントでいただいた御意見と照らし合わせているわけではございませんが、表示の問題とか、例のジャガイモのお話しとかは、かつてもあったのではないかとはいえます。

○村田委員 これは地道に答えていくということになるわけですね。

○坂本評価課長 御意見をいただいた以上、丁寧に回答していくべきと考えております。

○小泉委員長 ほかにございませんか。よろしいですか。

じゃ、先ほどの件は確認した上で、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、すなわち遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないものと判断した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 続きまして、新開発食品 1 品目に関する食品健康影響評価についてです。

本件につきましても、専門調査会における審議、意見・情報の募集手続が終了しております。
事務局から説明をお願いします。

○坂本評価課長 それでは、お手元の資料 3－6 に基づきまして御説明いたします。

資料 3－6 は、リプレ S という特定保健用食品に関する評価書でございます。

少しめくっていただきまして、4 ページをお願いいたします。こちらの上の方、I. の評価対象品目の概要のところでございますが、このものはサーモンペプチドを関与成分とした、血圧が高目の方に適する旨を特定の保健の目的とする清涼飲料水形態の食品でございます。一日当たりの摂取

目安量にはサーモンペプチドとして、欄外にございますように 2 g が含まれ、関与成分はサーモンペプチド（イソロイシルトリプトファンとして）0.3 mg となっているものでございます。

本食品に含まれますサーモンペプチドは、アンジオテンシン I 変換酵素（ACE）の活性を阻害し、血圧の上昇の抑制に寄与すると考えられております。

本件につきましては、ヒト試験の成績が専門調査会での議論の主要なポイントになっております。次の 5 ページをお願いします。こちらの 5 ページから 3. としてヒト試験がございまして、4 本の試験の成績がございましたが、（1）の 12 週間連続摂取試験、こちらでは、この試験で本食品群で空咳が 4 例認められたということでございます。3 例に関しては、摂取期間中に自然軽快していることから、他の外的要因による可能性が高いとされていますが、本食品との因果関係は否定できないとされております。また、1 例に関しては、血液検査で好中球増加やリンパ球減少があり、本人の自覚症状はないものの何らかの感染症等によって咳症状が出た可能性もあるとしておりますが、症状発生後、本食品摂取期間中は空咳が継続して認められ、本食品摂取終了後数日で緩和していることから本食品との因果関係は否定できないとされております。

次の 6 ページの下の方の（3）の 4 週間連続摂取試験、こちらで、実際の記載は 7 ページの上の方にございますが、こちらの試験でも試験食を摂取した各群 1 例、計 3 例に空咳が認められております。2 例につきましては、症状から感冒症状である可能性があるとしてされておりますが、摂取終了後数日で軽快していることから、試験食との因果関係は否定できないとされております。残りの 1 例については、白血球数の増加が認められており、本人の自覚症状はないものの、何らかの感染症等によって咳症状が出た可能性もありますが、試験食との因果関係は否定できないとされております。

8 ページに食品健康影響評価がございます。こちらの 9 行目から、ヒト試験において試験食摂取との因果関係が否定できない空咳が認められたことを記載しております。

この食品の関与成分の ACE 阻害活性は、既に特定保健用食品として許可されている食品に含まれるペプチドと同じ程度であるとされております。一方、ヒト試験において、一部症例の空咳については感冒症状等によるものである可能性も示されましたが、複数症例において本食品の摂取との因果関係が否定できない有害事象である空咳が認められております。このため、本食品の関与成分の摂取に起因して空咳が発症したと断定はできないが、本食品摂取による有害事象である空咳の発症は無視できないと判断されております。最終的に、提出された資料の範囲において安全であるとは確認できなかったというのが評価結果でございます。

9 ページの次のページをお願いいたします。本件評価書（案）につきまして、1 月 14 日まで御

意見・情報の募集を行いましたところ、5通7件の御意見をいただいております。

1番目の御意見ですが、過去に特保の許可を受けているワカメペプチドの評価に言及されて、わかめは十分な食経験があると言えるとの見解があるということを御指摘になって、サケの食経験は認めつつも、サケ肉とパパインを組み合わせた食がないということで、食経験がないと判断されているという趣旨の御指摘があります。ワカメペプチドとサーモンペプチドは、原材料の食経験や製法に大きな相違はなく、単に酵素処理しただけのもので、またサーモンペプチドの活性成分はワカメペプチドにも認められる成分であり、従来判断を踏襲すれば、サーモンペプチドの食経験は十分にあり、安全性は高いと判断すべきという趣旨の御意見であります。

2番目の御意見は、サケの食経験については認めつつも、サケ肉とパパイんという組み合わせがないということで、食経験がないと判断されているということを言われて、パパイんの由来であるパパイヤとサケと一緒に調理することは一般的という御指摘がございます。また、魚醤油の製造過程においてサケ肉にパパイんを加えて風味を増す等、多くの食品において実用されているという趣旨の御指摘、それから伝統的ななれ寿司である「いずし」では、乳酸菌や酵母等に含まれるプロテアーゼが魚肉に作用しているということを指摘され、サケ肉にプロテアーゼが作用した食品の食経験は豊富であると考えられるといった趣旨の御意見でございます。

1と2はまとめて回答しております。回答といたしましては、「特定保健用食品の安全性評価に関する基本的考え方」において、食経験は原料、製造・加工法等を変えることなく、同じ製品が食生活の一環として長期にわたって食された実績があると社会一般的に認められる場合としており、これまでヒトによる十分な食経験がない場合、又は乏しいと判断される場合には、*in vitro* 及び動物を用いた *in vivo* 試験により、安全性について十分評価する必要があるとしているということをお返しております。「よって」ということで、当該食品の関与成分については、御指摘のように一部食経験はあるものの、十分な食経験があるとは認められなかったことから、*in vitro* 及び動物を用いた *in vivo* 試験を用いて安全性を評価したということをお説明しております。

「なお」として、ワカメペプチドにつきましては、わかめには十分な食経験があるといえるけれども、ワカメペプチドはこれまでにヒトによる十分な食経験があると認められなかったため、本食品と同様に試験の成績を用いて安全性評価を行っているということをお返しております。

3、4、5、それから次のページの6までまとめて回答しております。

御意見についてでございますが、3番の御意見は、下痢の発症率は安全性に問題なしと判断されているが、咳の発症率は安全性に懸念があるというのには疑問を覚えるという趣旨の御指摘で、また、摂取の中止により軽快しており、リスクとしての重要度は低いかと考えるとして、この主成分

であるサーモンペプチドの ACE 阻害活性は低く、この咳は ACE 阻害によるものとは考えにくいのではないかと、質問方法などによるプラセボ副作用の可能性があるのでないかという趣旨の御意見でございます。

4 番目の御意見は、今回見られた空咳は試験食の摂取を継続して出る軽度なものということの御指摘で、整腸トクホの下痢と比べてもクオリティオブライフの低下は軽微であること、それから過去の類似血圧トクホが認められた時の臨床試験は質が低かったのに比して、この試験では因果関係が否定できない有害事象をきちんと評価している、もし、今回の臨床試験でこれまでに報告されていなかった副作用が認められたことから安全でない、トクホとならないということになれば、今後、トクホの試験で二度と正しい副作用評価はなされなくなるという御意見です。

本来、ACE 阻害作用で血圧が下がっているのであれば、作用機序から考えて空咳は生じるはずであるといった御指摘、もし、本当にこれまでの ACE 阻害ペプチドが関与成分のトクホで空咳が出ていないのであれば、メカニズムや臨床試験結果をすべて見直したほうがよいと思うという御意見。以上の点に関して勘案されたいという趣旨の御意見でございます。

5 番目の御意見は、今回の判断について、単に申請者が本食品の摂取と空咳との因果関係を完全に否定できないと正直に記載されていたか、完全に否定することは難しいにもかかわらず因果関係は低いと記載したかの違いで、判断が左右されている印象を受けるという御指摘でございます。専門家であれば、完全否定が非常に困難であることは常識的に理解できるといった御指摘、今回の申請者の記載は科学的に適切であって、少ない情報の中で公平に評価することは困難と察するが、咳症状が見られた被験者を個別に評価すると、感冒症状や感染症が疑われる科学的根拠も示されており、いずれも因果関係が否定できると考えられるという御意見です。

「さらに」というところからは、サーモンペプチドの用量確認試験に関しての御指摘とかがありまして、用量相関性がないといったこと、それから統計処理をされて、両群で有意差がないといったことの御指摘がございます。

そして、「一方」というところから、サーモンペプチドの長期摂取試験で空咳が認められた 3 例は、試験期間中に症状が消失しており、一般的に考えて因果関係はないとするのが妥当で、残る 1 例について、上記試験と同様に統計処理した場合、有意差はないといった御指摘がございます。

そして、過去の事例について、ローヤルゼリーペプチドを関与成分としたステイバランス RJ の評価について言及をされておりました、試験食摂取群 155 名中 5 例で咳症状が見られたがということで、当試験食の摂取と空咳との直接的な因果関係は低いと考えられるが、完全に否定することは難しいとしながらも、注意喚起の表示で特保として許可されているといった御指摘がございます。

このもののヒト試験での空咳の発症例について、160 例中 7 例であり、その発症率は 4.4%ということで、ステイバランスの発症率との比較や、4 ページでございますが、統計的な検討をした御意見があります。有意差がなかったという御意見でございます。

そして、この評価書（案）以外のサーモンペプチドを用いたヒト試験も引用、指摘されまして、そういうものを合わせれば、既承認の発症率と同じといった御意見をいただいております。

単にサケ肉をパパイヤ由来のプロテアーゼで分解させただけの食品で、それを摂取することが食品として問題視することは、他のプロテアーゼ処理食品についても問題の可能性があることを意味しているととらえられるといった御指摘がございます。

「以上のことから」ということで、過去の許可食品と何ら相違はないと考えられるということ、本食品だけが安全でないという判断は理解できないといった趣旨の御意見で、リプレ S についても既許可品と同様に、注意喚起表示によりリスク回避は可能と考えるという御意見でございます。

6 番は、この食品の示す ACE 阻害活性は医薬品に比べて非常に弱いということで、ACE 阻害によって空咳が生じる可能性は極めて低いと考えられるということ、それゆえに、この食品で見られた咳症状が食品の摂取と因果関係があるとは一般的に考えにくいと言えるという御指摘であります。

申請者は、ヒト投与試験報告書の担当医意見として、因果関係は必ずしも否定できないと書かれている資料を使っているが、何れのケースにおいても感冒症状や感染症などを示唆するデータが示されているということを御指摘になっております。因果関係は否定できると考えられるという御意見を示されて、評価書の記載に関しての解釈について、期間が短いため、感冒症状や感染症が治癒しなかったとも解釈できるという御指摘、それからもう一つの試験では、3 例は摂取期間中に軽快しており、発症期間が 4 日間のみという症例もあるということ、1 例については、感染症が疑われるデータが示されており、一般的には因果関係は低いとするのが適当ではないかといった御意見であります。

「仮に」という 5 ページの上の方からでございますが、仮にとして、因果関係が否定できないとしても、咳症状を示す原因として食物アレルギーがあるといった御指摘があつて、サケは食物アレルギーを示すことが知られているということを御意見として出されております。

厚生労働省の食物アレルギー調査研究班の調査にも言及されておまして、この咳症状を示した被験者が、本人が魚類アレルギーがあることを知らずに摂取したため認められたとも考えられるという御意見をいただいております。

「とはいえ」というところからは、何れの症例も軽症であり、摂取の中止により軽快しており、特段に問題視することではないと思われるといった御意見でございます。空咳の重篤な症状として

呼吸困難の可能性もあるが、これは下痢症状から脱水症状を想定するのと同程度に、過剰なリスク評価を行っているものと考えられるという御指摘。

そして、これらのことからということで、本食品についても ACE 阻害活性を作用機序とする既許可食品と同様に摂取上の注意喚起の表示によりリスクの回避は可能であり、今回の評価は過剰にリスクを評価していると考えられるという御意見です。

現在、日本人では高血圧が多いといった御指摘がこの意見の最後の方にございまして、消費者に選択の権利が与えられることが重要等の御意見が最後にございます。

これらに関する回答は、少し戻っていただきまして 2 ページのところからになります。

食品安全委員会では、科学的知見に基づいて客観的かつ中立公正に食品の安全性評価を行っており、効果との兼ね合いや市場への影響を考慮して評価を行うことはないということをまず回答しております。また、申請のあった食品毎に個別に評価を行うものであり、過去の許可食品との比較により評価を行うものでもないということを回答しております。

ヒト試験における有害事象については、下痢や感冒症状であっても、必要に応じ、その症状、原因、試験食との因果関係等について詳細な報告を求め、専門調査会において審議して判断しているということを回答しております。

本食品の場合、試験食摂取群で因果関係が否定できない空咳が合計 7 例認められたということ、さらに 4 例については感冒症状等の可能性も示されていますが、試験終了後数日で軽快しており、本食品摂取との関係が疑われているということ、申請者に対しては、空咳の原因について説明を求めましたが、本食品摂取との因果関係を否定する根拠は示されなかったということを説明しております。因果関係が否定できない空咳の発生は無視することができず、本食品の安全性を確認できなかったとしたものですという回答です。

また、評価書（案）に記載したとおり、本食品の関与成分の摂取に起因して空咳が発症していたと断定しているわけではありません、御指摘のように、アレルギー等の可能性を否定しているものではありませんということも回答しております。

提出されるデータの関係については、ここにあります基本的考え方、それから添付資料作成上の留意事項に示されているように、信頼性が十分確保されたものでなくてはなりませんということを回答しております。安全性評価のために、有害事象等は適正に報告されるべきものです。また、安全性に関するヒト試験の実施における試験デザインには十分注意を払い、科学的に評価できる資料を提出する必要があります。信頼性に疑義が生じる事例があれば、食品安全委員会として厳正に対応します。また、いただいた御意見については担当である消費者庁に御連絡しますということを回

答しております。

既に評価が終了したステイバランス RJ では、ヒト試験において試験食摂取群の5名に咳症状が確認され、4名は問診により痰、発熱、鼻の症状、頭痛等が確認され、症状が一時的であったことから、医師の診断により感冒と診断されたということを説明しております。他の1名については、主な症状として咳のみが報告され、医師の診断により風邪症状が確認されましたが、薬の服用等をせずに数日で回復したと報告されたこと、それから試験食摂取期間中に回復したことから、医師により試験食との直接的な因果関係は低いと判断されているということを説明しております。

一方、「体質によりまれにせきが出ることがありますので医師にご相談ください」の注意喚起表示は、本試験の成績に基づくものではなく、理論的にはACE阻害活性による副作用の可能性を完全に否定することは難しいため、注意喚起表示を行うとされているものということを回答しています。

これまでに安全性評価を行った特定保健用食品において、市販後の有害事象の発生など安全性に係る新たな知見が報告された場合には、改めて安全性評価を行うこととしていますということを回答しております。

そして、7番目の御意見でございます。「当該物質が体内に取り込まれた際の代謝がどのようになっているか」ということから始まる御意見で、過去にトリプトファンは、ヒトで筋肉の病気を引き起こす重篤な副作用が提起されたということ、それから、予期せぬ副作用の誘発のため大問題になった経緯があるので、当該物質の取り扱いについては十分な配慮が必要ではないかということで、特定保健用食品登録のための最低限の毒性試験項目がどうなっているのか大変気になったという御意見でございます。

回答といたしましては、特定保健用食品の審査申請資料は、申請者がこちらにあります留意事項に基づき作成することとされているが、その中で *in vitro* 及び動物を用いた *in vivo* 試験、ヒト試験により安全性の確認を行うこととされているということを回答しております。

当該食品については、評価書に記載したとおり、細菌を用いた復帰突然変異試験及びDNA損傷試験、哺乳類培養細胞を用いた突然変異試験、ラットを用いた単回強制経口投与試験、ヒト試験として連続摂取試験及び連続過剰摂取試験を用いて評価を行ったということを説明しております。

評価した結果、本食品については、ヒト試験の結果から、提出された資料の範囲において安全であるとは確認できなかったものということを回答いたしております。

本件につきましては、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おります。説明が長くなりましたが、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、御意見・御質問ございましたらお願いします。

どうぞ。

○村田委員 リプレSについては、提出された資料の範囲においては安全であるとは確認できなかったという結論、それに対してそうではないという御意見がたくさんあったと思うんですけれども、これは申請者自体はこういう結論が出た場合には何かするような手だてというのはあるんでしょうか。もうこれで、そのやりとりの中ですべて、終わりでしょうか。

○坂本評価課長 こちらは直接的に申請者に返すものではなく、消費者庁に返しますので、それから何かの反応があれば、またそれからということになると思いますが、直接受けてはおりませんので。

○村田委員 分かりました。そうすると、消費者庁に対して何か申請者は言おうと思えば言えるということなわけですか。

○坂本評価課長 いわゆる行政手続の不服手続等をとるかどうとか、いろいろなやり方は考えられなくはないですが、それに関しては申請者側の判断ということになるかと思います。

○村田委員 あと、これは当然審査の途中では、申請者に対してこちらの疑義については十分求めているということよろしいわけですね。

○坂本評価課長 照会事項の回答を求めておりますし、審議の経緯については、評価要請を行った消費者庁とは、当然、状況についての連絡等を行っているところでございます。

○小泉委員長 ほかにございませんか。

それでは、なければ、本件につきましては、新開発食品専門調査会におけるものと同じ結論、すなわち提出された資料の範囲において安全であるとは確認できなかったということよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

(4) 食品安全関係情報(3月12日～4月8日収集分)について

○小泉委員長 次の議事に移ります。「食品安全関係情報(3月12日～4月8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、お手元の資料4-1及び4-2に基づきまして御報告いたします。

まず、資料4-1ですが、これは食品安全委員会事務局が3月12日～4月8日にかけて収集した情報をハザード別、地域別に分類して一覧表にしたものでございます。3月後半は、東北地方太平洋沖地震の影響と原発事故に伴う放射性物質に関する緊急取りまとめのため、各種会議の開催がイレギュラーになったため、今回は実質2回分の237の情報を収集しております。今回はこれらの中から2件の情報について紹介いたします。

資料4-2をごらんください。

まず、化学物質分野から、欧州食品安全機関EFSAが3月14日に公表しました食品中の化学物質に関するよくある質問について紹介いたします。

2行目ですけれども、このFAQは幾つかの重要な領域、すなわち食品添加物、香料、食品接触材料、農薬、環境汚染物質におけるEFSAの役割及びリスク評価作業について説明しております。質問は計19問ありまして、その中で主なものは以下のとおりでございます。

1は、なぜ食品中に化学物質が存在するのかという質問でございます。答えは、(2)のところですが、化学物質は、食品の製造や保存に重要な役割を果たすことができる。例えば保存料は食品の賞味期限を長くし、香料は食品をよりおいしくするために使用される。(3)食品への使用が認可されたすべての化学物質は、それらが安全であることを保証するため、徹底的なリスク評価を最初に受けなければならない。(4)人々は、土壌や水、大気などの環境中に様々な濃度で存在するダイオキシン類等の環境汚染物質に暴露する可能性があり、体内におけるこうした物質の存在は時間経過とともに有害な影響を引き起こす可能性がある。したがって、EFSAのようなリスク評価機関は、食品中に見つかる可能性があるこうした環境化学物質への暴露に起因する健康への悪影響の可能性についても評価するとしております。

2は、食品中の化学物質の安全性の評価において EFSA はどんな役割を果たすのかという質問です。答えは、(2) ですが、EFSA はリスク評価機関として独立した科学的助言を提示する。

(3) EFSA の多数の科学パネル及び幾つかの EFSA ユニットが、食品中の化学物質のリスク評価を実施する。例えば、ANS パネルは、香料及び酵素を除く食品添加物、栄養源及び食品に意図的に添加するその他の物質の使用の安全性に関する問題を扱うとしております。その他、同様のパネルが5つほどございます。

次のページの9に飛びます。9は、香料は安全かという質問でございます。答えは、香料は長い間安全に使用されており、使用量も少ないため、消費者の暴露量も比較的少ない。EFSA の CEF パネル、すなわち食品と接触する物質・酵素・香料及び加工助剤に関する科学パネルは、2,067 の香料について包括的安全レビューの第一段階を完了したとしております。

11は、評価の結果、市場で禁止された添加物はあるかという質問です。答えは、例えば、2007年に EFSA が助言を行った食用色素の Red2G は、動物実験で発がん性及び遺伝毒性が観察され、禁止されたとしております。

13は、EU の消費者は農薬の有害影響からどう守られているかという質問でございます。答えは、加盟国の専門家が初期のリスク評価書原案を作成し、EFSA がピアレビューを実施してその結論をまとめ、EC 及び EU 加盟国が農薬登録の是非を決定する。EFSA は残留基準値の勧告も行うとしております。

関連情報のところでございますが、食品安全委員会でも、「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等について FAQ としてまとめておりまして、この3つ目の食品安全委員会 II ii、化学物質系（添加物・農薬・動物用医薬品等）が今回の EFSA の FAQ にほぼ相当するものですので、御参照いただければと思います。

次、3ページ目をごらんいただきたいと思っております。その他の分野から、米国疾病管理予防センター CDC が4月5日に公表しました牛乳中のヨウ素 131 に関する FAQ をウェブに掲載という情報について紹介いたします。

ヨウ素 131 につきましては、中段の米印にありますとおり、放射線を出す能力を持つヨウ素のことでございます。なお、放射線とは、ヨウ素 131 など放射性物質の崩壊に伴い放出されるエネルギーを持った粒子または電磁波のことです。

本文に戻ります。米国疾病管理予防センターは、日本の原発事案に関連して牛乳からヨウ素 131 が検出されたことを受け、FAQ をウェブに掲載しております。なお、ここには書いてございませんけれども、FDA が3月30日に公表しました情報によりますと、サンプルは3月25日にワシントン

州で採取されたものであって、ヨウ素 131 の実測値は 0.8 ピコキューリー、ベクレルに換算しますと 0.03 ベクレルという微量であったとのことでございます。

Q1 は、牛乳を飲んでも安全かという質問です。答えは、検出されたヨウ素 131 の濃度は極めて低いため、全く問題ないとしております。

Q2 は、甲状腺に悪影響を及ぼす濃度かどうかという質問です。答えは、種々の要因により影響度は異なる。発達中の胎児・新生児・乳児・幼児・児童は特に感受性が強いとしております。

Q3 は、牛乳には日本から飛来した微量のヨウ素 131 がいつごろまで残るのかという質問でございます。答えは、事態の推移がはっきりしないため、現在の検出量がどう変化するかは不明であるが、環境中のヨウ素 131 の放射能が急速に弱まることはない。よって、濃度の変動を引き続き見守るとしております。

Q4 は、特に感受性の高い集団はどうかという質問です。答えは、発達中の胎児・新生児・乳児・幼児・児童は特に感受性が高いが、現在の実測値はこれら集団においても FDA の対応レベルを何倍も下回っているとしております。

Q5 は、どうして牛乳にたまるのかという質問です。答えは、空中に浮遊したヨウ素 131 が牧草に堆積し、これを乳牛が採食して一部が牛乳に入るためとしております。

海外の関連情報でございますが、米国食品医薬品庁 FDA と環境保護庁 EPA は、3月30日、日本の原発事案を受け、牛乳・降水・飲料水・その他の被ばく経路に対するモニタリングを強化する旨、共同声明を発表しております。

また、国内の関連情報でございますが、食品安全委員会では、「東日本大震災関連情報、東北地方太平洋沖地震の原子力発電所への影響と食品の安全性について」と題しまして、食品安全委員会が3月29日に取りまとめた「放射性物質に関する緊急取りまとめ」のほか、主要関係機関が公表している食品に関する情報、Q&Aなどをホームページに掲載しておりますので、御参照いただければと思っております。

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。

ただ今の報告の内容あるいは説明、記載事項につきまして、御意見・御質問ございませんか。

よろしいですか。分かりました。

(5) その他

○小泉委員長 それでは、次にその他ですが、平成 23 年度食品安全確保総合調査の対象課題の案について報告があると聞いております。調査・研究企画調整会議の座長の廣瀬さんから報告をお願いします。

○廣瀬委員 それでは御報告いたします。

4月 13 日に開催いたしました調査・研究企画調整会議及び同調査選定会議におきまして、平成 23 年度食品安全確保総合調査の対象課題につきまして審議いたしましたので、その結果を報告いたします。詳細につきましては、事務局から報告をお願いいたします。

○本郷情報・緊急時対応課長 それでは、お手元の資料 5 に基づきまして御報告いたします。

今回の原子力発電所の事故に関して、食品健康影響評価を実施するため、放射性物質により汚染された食品の健康影響に関する国内外の科学的知見の収集を行う必要が生じました。このため、4月 13 日に第 3 回調査・研究企画調整会議などを開催いたしまして、調査対象課題が選定されたところでございます。具体的には、調査対象物質を放射性ヨウ素、放射性セシウム、放射性ストロンチウム、ウラン、プルトニウム及び超ウラン元素の α 核種とし、これらに関する最新の毒性知見、疫学調査結果、国際機関・諸外国のリスク評価等の科学情報を収集し、分析・整理を行うこととしております。

なお、この際には、平成 23 年度食品健康影響評価技術研究の新規応募課題のヒアリング対象の検討も行っておりまして、研究事業との重複がないことを確認しております。今回は緊急時対応ということで、本課題のみ他に先行して選定を行いまして、報告させていただきました。その他の 23 年度に実施すべき調査課題につきましては、5 月下旬に選定する予定でございます。その際、調査・研究企画調整会議で研究事業の対象課題との調整を経まして、6 月上旬の本委員会に改めて報告させていただきたいと思っております。

資料 5 の内容をお認めいただきましたならば、直ちに請負業者の選定など、所要の手続きをとりまして、迅速に調査を開始してまいり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、御質問ございませんでしょうか。

よろしいですか。

それでは、事務局のほうで必要な手続をとり、早急に調査を開始してください。

ほかに議事はございますか。

○西村総務課長 ほかにはございません。

○小泉委員長 これで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、4月28日木曜日、14時から開催を予定しております。また、本日16時から「放射性物質の食品健康影響評価に関するワーキンググループ」が公開で、来週4月25日木曜日、14時から「遺伝子組換え食品等専門調査会」が非公開で、26日火曜日、14時から「添加物専門調査会」が公開で、27日水曜日、10時から「肥料・飼料等専門調査会」が公開で、14時から「農業専門調査会評価第一部会」が非公開で、それぞれ開催されることになっております。

以上をもちまして、第379回食品安全委員会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。