

食品安全委員会
微生物・ウイルス専門調査会
第27回会合議事録

1. 日時 平成23年11月 8 日（火） 10：00～12：00
2. 場所 食品安全委員会中会議室
3. 議事
 - (1) 専門委員の紹介
 - (2) 専門調査会の運営等について
 - (3) 座長の選出
 - (4) ファクトシート案への意見聴取について
 - (5) その他
4. 出席者
 - (専門委員)
渡邊座長、五十君専門委員、工藤専門委員、西條専門委員、品川専門委員、
多田専門委員、豊福専門委員、野崎専門委員、藤井専門委員、藤川専門委員
 - (食品安全委員会委員)
小泉委員長、熊谷委員、長尾委員、畑江委員、廣瀬委員、村田委員
 - (事務局)
栗本事務局長、中島事務局次長、本郷情報・緊急時対応課長、前田評価調整官、
石垣課長補佐、小島課長補佐、富田専門官、岩橋係長、望月技術参与
5. 配布資料
 - 資料 1 専門委員職務関係資料
 - 資料 2－1 ヨーネ菌感染症ファクトシート（案）
 - 資料 2－2 ブルセラ症ファクトシート（案）
 - 資料 2－3 細菌性赤痢ファクトシート（案）
 - 資料 3 薬剤耐性菌の食品健康影響評価の進め方について
 - 参考資料 食品安全委員会における微生物・ウイルス関係ハザードの調査・審議方
針

6. 議事内容

○前田評価調整官 定刻となりましたので、ただいまから第 27 回微生物・ウイルス専門調査会を開催いたします。

私、事務局評価課の前田と申します。座長が選出されるまでの間、暫時私が議事を進行させていただきますので、よろしくお願いいたします。

このたび、10 月 1 日付をもちまして、多くの専門調査会の専門委員の改選が行われたところでございますが、本日は改選後の最初の会合に当たりますので、まず初めに、小泉食品安全委員会委員長よりごあいさつさせていただきます。

○小泉委員長 おはようございます。

座ってごあいさつさせていただきます。

このたびは、本務がお忙しい中、食品安全委員会の専門委員をお受けいただき、まことにありがとうございました。

既に内閣総理大臣から平成 23 年 10 月 1 日付で食品安全委員会専門委員として任命書がお手元に届いていると思いますが、所属する専門調査会は委員長が指名することになっておりますので、先生方には微生物・ウイルス専門調査会の専門委員としてお願いすることといたしました。これまでの知識や御見識を生かして御審議いただけると信じ、非常に心強く思っております。

さて、2004 年 12 月の第 74 回食品安全委員会では、微生物・ウイルス専門調査会において食中毒原因微生物のリスク評価を自ら行うことを決定いたしました。その後、2009 年 6 月、鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリのリスク評価結果を終了いたしました。この微生物・ウイルス専門調査会は、他の専門調査会に比べて開催回数が少ないものの、最も健康被害の多い食中毒微生物のリスク評価を抱えており、また、これらの微生物が食品中で増減するというリスク評価の極めて行いにくいものでありますが、現在、逐次評価を進めていただいているところです。

また、リスク管理機関からの評価依頼により、本年 8 月には、その緊急性から非常に短期間で、生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の評価を行っていただきました。

微生物・ウイルス専門調査会が行うリスク評価は、日本人の食の安全を支える根源的で重要な仕事とっております。昨今、食の安全は、国内、国外を問わず強い関心が寄せられております。専門委員の皆様には御負担をおかけいたしますが、国民の期待にこたえるべく適切なリスク評価を行っていただきますようお願いいたします。

専門調査会の役割、使命等につきましては後ほど事務局から御説明いたしますが、僭越ながら私から 3 つほどお願いがございます。

1 つは、長年食品安全委員会に御協力いただいている先生方は十分御理解いただいていると存じますが、この食品安全委員会はリスク評価を行う機関でありまして、リスク管理

とは明確に区別し、中立・公正な立場から科学的にリスク評価をしていただきたいと存じます。

2 つ目は、科学的に丁寧にリスク評価をしていただくことは非常に重要ではございますが、科学者といえども考え方はそれぞれ異なるところがあると思います。今ある科学知見に基づいて適切かつ迅速に評価を行っていただければと存じます。

3 つ目は、食品安全委員会の専門調査会は原則公開で行っており、世界的にも非常に透明性の高い審議を行っております。本務がお忙しい中、丁寧にデータ等に立ち返って検討していただいていると感謝しております。その検討結果をぜひ専門調査会の席で御発言いただければと存じます。そうすることで傍聴の方々も先生方の科学的議論が聞けますし、また情報共有もでき、理解も深まると思っております。

それから、最後ですが、先生方が今何期目かを知らせてほしいとの御希望が他の専門調査会でございましたので、読み上げさせていただきます。

これはどういうことかといいますと、一応 10 年、5 期で一旦終了となります。しかしながら、4 期終了後一度 1 期休むと、また一から始まるということになっておりまして、この 5 期目の先生方が一度に辞められることについては、私は心配しております。とりあえず先生方が何期目か読ませていただきます。

五十君先生 5 期目、牛島先生 5 期目、小坂先生 3 期目、工藤先生 5 期目、西條先生 2 期目、品川先生 2 期目、多田先生 2 期目、田村先生 4 期目、豊福先生 2 期目、西尾先生 5 期目、野崎先生 1 期目、藤井先生 5 期目、藤川先生 5 期目、渡邊先生 5 期目と、以上でございまして、要するに 5 期目の先生方は、ここの設立当初からお世話になっている先生方でございまして、ちょうど半分の方が 5 期目になります。ということで、あと 2 年後をちょっと心配しております。

以上、いろいろお願い申し上げましたが、どうかよろしく願いいたします。

○前田評価調整官 ありがとうございます。

次に、本日席上に配付しております資料の確認をお願いいたします。

本日の資料は、議事次第、座席表、専門委員名簿のほかに、資料 1、専門委員職務関係資料、資料 2-1、ファクトシート（案）ヨーネ菌感染症、資料 2-2、ファクトシート（案）ブルセラ症、資料 2-3、ファクトシート（案）細菌性赤痢、資料 3、薬剤耐性菌の食品健康影響評価の進め方について、参考資料としまして食品安全委員会における微生物・ウイルス関係ハザードの調査・審議方針、以上でございます。

また、机上配付資料としまして、各ファクトシート（案）の参考文献として、平成 21 年度の調査事業の報告書がこちらのブルーの冊子でございますし、そして平成 22 年度の報告書は、このハードクリアファイルに入っているものでございます。

以上、配付資料の不足等はありませんでしょうか。配付資料の不足等がございましたら、事務局までお知らせください。

そして、なお、机上配付資料の参照文献が 2 つございますけれども、そちらにつきま

しては——3 つですね。細菌性赤痢のものがこちらでございまして、あとはブルセラ症とヨーネ菌感染症のファクトシートの参考文献がございまして、参照文献につきましては著作権との関係で、また調査事業報告書につきましては大部のため、傍聴の方々には配付しておりませんので御了承いただきますようお願いいたします。

それでは、議事次第に入らせていただきます。

まず、議事の(1)の専門委員の紹介についてでございます。

先ほども委員長から御紹介いただいたところでございますが、今回、微生物・ウイルス専門調査会の専門委員に御就任いただいた方を、私のほうからお名前を五十音順に御紹介させていただきますので、よろしくをお願いいたします。

なお、このたび新たに就任されました方におかれましては、抱負を含めまして御所属と御専門など、簡単に自己紹介をお願いできればと存じます。

それでは、御紹介をさせていただきます。

まず、本日は御欠席ですが、牛島廣治専門委員でございます。

続きまして、本日御欠席ですが、小坂健専門委員でございます。

すみません、間違えました。五十君静信専門委員でございます。

そして、続きまして、工藤由起子専門委員でございます。

続きまして、西條政幸専門委員でございます。

品川邦汎専門委員でございます。

多田有希専門委員でございます。

続きまして、本日は御欠席ですが、田村豊専門委員でございます。

続きまして、豊福肇専門委員でございます。

続きまして、本日は御欠席ですが、西尾治専門委員でございます。

続きまして、このたび御新任いただきました野崎智義専門委員でございます。

○野崎専門委員 感染研究所寄生動物部の野崎と申します。よろしくお願ひします。寄生虫が専門ですので、専門分野を生かしてリスク評価していきたいと思ひます。よろしくお願ひいたします。

○前田評価調整官 続きまして、藤井建夫専門委員でございます。

続きまして、藤川浩専門委員でございます。

続きまして、渡邊治雄専門委員でございます。

また、本日は食品安全委員会から、冒頭でごあいさついただきました小泉委員長を初めまして、本専門調査会の主担当である熊谷委員長代理、そして副担当でございます長尾委員、そして村田委員とともに、廣瀬委員、畑江委員にも御出席をいただいております。

最後に事務局の紹介をさせていただきます。

食品安全委員会事務局長の栗本局長でございます。

中島事務局次長でございます。

本郷情報・緊急時対応課長でございます。

坂本評価課長でございます。

課長補佐の石垣課長補佐でございます。

情報・緊急時対応課の小島課長補佐でございます。

富田評価専門官でございます。

岩橋係長でございます。

望月技術参与でございます。

期間業務職員の安藤でございます。

それから、私、評価調整官の前田でございます。よろしくお願いいたします。

それでは、議事の(2)の専門調査会の運営等に移らせていただきたいと思います。

お手元の資料1をご覧ください。

こちらにつきましては、食品安全基本法から始まりまして、専門委員の職務に関係する内容が書かれてございますが、本日は時間が限られておりますので、ポイントのみ説明をさせていただきます。

1枚おめくりいただきまして、食品安全基本法についてでございます。

1の目的、第1条でございますが、この食品安全基本法の目的としましては、5行目でございますが、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的としているところでございます。

そして、2番目のリスク分析手法の導入でございますが、委員長のあいさつにもございましたとおり、食品健康影響評価について、この第11条のところに規定がされてございます。内容につきましては、その食品の安全性の確保についての施策をつくるに当たりましては、「人の健康に悪影響を及ぼすおそれがある生物学的、化学的若しくは物理的な要因又は状態であって、食品に含まれ、又は食品が置かれるおそれがあるものが当該食品が摂取されることにより人の健康に及ぼす影響についての評価」、これを食品健康影響評価というふうに申してございますが——「が施策ごとに行われなければならない」ということでございます。

そして、2ページの第3項でございますけれども、この食品健康影響評価は、その時点において到達されている水準の科学的知見に基づきまして、客観的かつ中立公正に行われなければならないという考え方が示されているところでございます。

そして、3ページの枠囲みの第12条でございますが、こちらがリスク管理に対応する規定でございますが、食品の安全性の確保に関する施策の策定に当たりましては、「食品健康影響評価が行われたときは、その結果に基づいて、これが行われなければならない」ということでございます。

そして、4ページでございますが、第23条に食品安全委員会の所掌事務について記載してございますが、第2号に「次条の規定」、これは関係のリスク管理機関からの諮問による規定が第24条にございますが、その規定、「又は自ら食品健康影響評価を行うこと」ということが記載してございます。

それ以外にも幾つかございますが、5 ページの解説の 2 行目のところがございますけれども、この食品健康影響評価以外に委員会の職務といたしまして、評価結果に基づいた行政的対応の確保、リスクコミュニケーションの推進、食品安全行政全般についての意見具申、そういった点が、この主な職務の内容となっているところでございます。

続きまして、8 ページの 5 番の専門委員のところ、第 36 条に専門委員の規定がございまして「委員会に、専門の事項を調査審議させるため、専門委員を置くことができる」。そして、学識経験者のうちから内閣総理大臣が任命とし、非常勤とするという規定がされているところでございます。

そして、リスク評価とリスク管理の分析の図が 10 ページにございまして、12 ページでございまして、専門調査会の調査審議についてということで、第 1 に、その手順について記載がございまして、まずはリスク管理機関から諮問を受けた場合、食品安全委員会において、諮問の内容について、そのリスク管理機関から説明を受けて審議を行った上で、専門調査会に対し専門の事項に関して調査審議を依頼する。そして、自ら食品健康影響評価が必要と判断した事項につきましても同様の手続をとって、専門調査会に調査審議を依頼するというところでございます。そして、専門調査会におかれましては、その食品安全委員会における審議を踏まえて調査審議を行い、評価書案をまとめる。そして、その評価書案につきましても、原則として国民からの意見・情報の募集ということで 30 日間行うということとされてございます。それから、4 番目が、食品安全委員会は、その専門調査会から調査審議の結果について報告を受けて、そして評価結果を決定し、関係するリスク管理機関に通知をするということが規定されてございます。

そして、第 2 の組織及び運営の一般原則についてでございます。こちらは 13 ページのところでございますけれども、まず専門委員につきましても委員長が指名するという。そして、専門調査会に座長を置き、専門委員の互選により選任すること。座長が会議の議長となること。そして、あらかじめ座長代理を指名しておくことということが規定されてございます。

そして、第 3 の調査審議に当たって特に留意すべき事項ということでございまして、利害関係者の除斥ということで、この評価というか、申請資料ですとか、そういった資料の作成に携わられた方について、専門調査会の判断により調査審議から除斥されるということが規定されてございます。これは後ほどまた御説明をいたします。

そして、調査審議の公開ということでございまして、こちらも食品安全委員会決定に基づきまして、会議、議事録、提出資料等も原則公開ということでございまして、個人の秘密ですとか企業の知的財産等が開示されて、特定の者に不当な利益、不利益をもたらすおそれがある場合は非公開ということでございます。

14 ページが個別品目の審議手順についてということで、リスク管理機関から意見聴取をします。これはリスク管理機関からの諮問があった場合の流れでございまして、本委員会において意見の聴取内容の説明を受けて、専門調査会に検討を依頼し専門調査会で評価

書案の作成、そして国民からの意見・情報の募集、必要に応じて評価書案の修正、その後、本委員会に報告をして評価結果を決定し、リスク管理機関に通知をするという流れでございます。

15 ページが、この専門調査会の運営規程でございますけれども、第 2 条の 2 項に委員長による指名ということ、そして 3 項に座長規定、第 5 号に座長代理規定が規定されてございます。

そして、17 ページからが各専門調査会の所掌事務が別表として記載されてございます。現在、12 の専門調査会がこの食品安全委員会のもとに置かれてございますが、この下から 3 つ目の微生物・ウイルス専門調査会の所掌事務といたしまして、「微生物（ウイルスを含む）の食品健康影響評価に関する事項について調査審議すること」が所掌事務でございます。

続きまして、19 ページの調査審議方法についてということで、先ほどの利害関係者の除斥の関係でございます。ここで明示的に微生物・ウイルスについては規定されてございませんが、農薬、添加物など、審査申請者からの依頼により申請資料等の作成に協力した方、これは申請資料等作成者でございますが、(1) の 3 行目にございますが、その調査審議の開始の際に、その氏名を報告するという。そして、(2) にございますが、その該当する方におかれましては会場から退出をするということ。ただ、ただし書きがございまして、当該委員または専門委員の発言が特に必要であると委員会または専門調査会が認めた場合に限り出席し、意見を述べることができるが、議決には参加できないという規定がございまして。

2 つ目が、もう少し間接的な関与でございますけれども、審査申請者からの依頼等によらず作成された資料であって、提出資料として利用されたものの作成に協力した方、そういった方を利用資料作成者というふうに規定してございますが、そういった方の場合も、調査審議開始の際にその氏名を報告するということですが、その審議に当たっては、当該資料について発言することができないということでございます。ただ、こちらもただし書きがございまして、専門委員の発言が特に必要であると専門調査会が認めた場合に限りまして、専門委員は意見を述べるということが記載されているところでございます。

これが平成 15 年の食品安全委員会決定の概要でございます。

続きまして 20 ページでございますが、この公開についてでございます。

1 番で日時、開催場所、2 番で会議の公開、3 番で議事録の公開、4 番で諮問、勧告、評価結果、意見等及び提出資料の公開の規定が記載されてございますが、いずれも個人の秘密ですとか企業の知的財産などが関係している場合には非公開ということが記載されてございます。

それから、21 ページでございますが、専門調査会の調査審議以外の業務についてということでございます。

主な内容といたしまして、1 番目のリスクコミュニケーションということで、正確なリスク評価についての情報の提供に御協力をいただいております、(1)の意見交換会、これが平成 16 年度から 23 年度まで行われておりますが、微生物・ウイルスにつきましては重要なリスクコミュニケーションの主体ということで、おおむね毎年御参画いただいているところでございます。

そして、食品安全モニター会議、これは全国に 470 人おられます食品安全モニターの方に対する会議をブロックごとに行っておりますが、そちらへの御参画をお願いしているところでございます。

そして、2 番の国際会合への出席ということでございます。こちらにつきましては、食品の安全性の確保に関する国際会合に御出席いただいて、海外のリスク評価機関との連携、食品健康影響評価に必要な科学的知見の充実等に御協力をいただいております。また、国際リスク評価機関は、会合メンバー候補といたしまして専門家名簿に登録する専門家を定期的に募集はされておりますので、募集案内がございましたときは、対応する専門調査会の専門委員に周知をしているところでございます。

そして、3 番目が 24 ページでございますが、調査・研究企画調整会議ということでございます。食品安全委員会の持っております研究費としまして食品健康影響評価技術研究、そして調査事業として食品安全確保総合調査、この 2 つがさまざまな情報収集とか研究で成果を上げているところでございますが、その中期的な計画案の策定ですとか課題の調整などにも御協力をいただいているところでございます。

それから、25 ページでございますが、4 番の国会への参考人招致ということでございます。これは食品安全委員会としてのお願いではなくて、国会からお願いされる場合がございますが、国民の関心の高い事項につきまして専門委員の先生に参考人または政府参考人として出頭を求め、その意見または説明を聞くことがありますので、そういった場合には御協力をよろしくお願いいたします。事例といたしましては平成 17 年度に 7 件ほどございましたけれども、それ以降は特にないという状況でございます。

それから、5 番目としまして評価書等の英文翻訳についてでございます。こちらにつきましては、食品健康影響評価の結果を英訳してホームページに掲載し、海外への情報提供を行っているところでございます。その際に、その評価書の要約ですとか食品健康影響評価の部分の英訳してホームページに掲載をしまして、事務局において英訳の確認及び修正を行い、仮訳であることを示す「Tentative translation」等を付記した上でホームページに掲載することといたしてございます。ですので、この作業は事務局が行っていくということでございます。

そして 26 ページでございますが、ただし、その評価のガイドラインにつきましては、ホームページの掲載の前に関係の専門委員の先生に御相談しまして、「Tentative translation」等を付記した上でホームページに掲載するということとしております。ただ、先ほどの評価書の概要をホームページで英訳されたものを見られて、ちょっと訳がま

ずいのではないかとか、そういった御意見がございましたときには、随時ホームページを更新させていただきたいというふうに思っておりますので、またよろしくお願ひできればと思います。

それから、27 ページの「自ら評価」、ファクトシート等に関する作業の進め方についてということでございますが、1 番の 3 行目でございますけれども、集められた情報を活用しまして Q&A、ファクトシート等を作成して国民へ情報提供を行っているところでございます。

そして、その「自ら評価」の手順についてでございますが、まず 2 の (1) の案件候補の募集段階、こちらにおきましては、マスメディア等から収集・整理した危害情報とか、食の安全ダイアル、モニター報告などから集められたものについて企画等専門調査会で審議をするということとなっております。

そして、28 ページの (2) でございますが、その企画等専門調査会で絞り込みを一回行った後に、必要に応じて、2 段落目でございますが、関連する専門調査会または当該専門委員に対し企画等専門調査会の審議結果を報告または送付して、科学的立場からコメントを依頼するということがございますので、その際はよろしくお願ひできればと思います。

また、(3) のファクトシートの作成段階ということでございますが、こちらは基本的に食品安全委員会事務局が行う作業でございますし、本日もその案を 3 つ用意させていただいているところでございますが、科学的知見やデータの信頼性等について専門委員からの助言を受け、最終的に関連する専門調査会において確認していただくという手続にしたいと思ひます。その中身といたしましては、そのファクトシートの記載事項の事実関係に誤りがないかどうかについての確認というふうなことでお願ひできればというふうに思っております。

それから、29 ページで食品安全委員会が取りまとめる情報の種類及び対応状況ということでございます。一番上がリスク評価ということで、内容としてはリスクに関する委員会の見解を示すということで、これはもういわゆる評価書という形で一般に公表されるものでございます。2 番目のリスクプロファイルでございますが、これはリスク評価を実施するための資料として、その対象となる食品衛生上の問題を整理し、概要を簡略にまとめた文書ということでございますが、リスク評価の一步手前というふうなものでございます。そして、ファクトシートが 3 段目でございますが、こちらはハザードの概要、リスクに関する科学的知見及び諸外国及び我が国における最近の状況等とハザードに関する委員会の見解ということでございます。留意点としまして、学術論文は必要不可欠なものは記載するのですが、関係学術論文の網羅的な精査はしないというのが、このファクトシートの特徴でございます。作成主体は事務局ということでございまして、先ほどの説明いたしましたとおり、専門委員もしくは専門調査会に御確認をいただくという趣旨のものでございます。以下は、またお読みいただければと思います。

それから、30 ページが「自ら評価」、ファクトシート、Q&A 等に関する作業フロー

ということでございます。

そして、次に 31 ページが、食品安全委員会の緊急時対応において、すべての専門委員に期待される役割についてということでございます。主に緊急時対応のものをまとめてございますが、2 の (1) にございますが、平時及び緊急時における関連情報及び科学的知見の提供ということで、緊急時対応のためには平常時から情報収集が重要ということで、専門委員が独自に収集された情報等についても情報提供していただくことをお願いできればと思います。

それから、(2) の食品安全委員会会合への出席及び専門的意見の提示ということで、定例の会合のほか、臨時に委員会会合を開催して、緊急時における委員会の対応を決定する場合がございますが、その際、専門委員等の出席を求め専門的見解を示していただくこともございます。こちらにつきましては、ことしの 3 月に放射性物質の件で 5 回ほど臨時会合が開催されたところでございますが、微生物・ウイルス専門調査会におきましても今後そういう可能性があり得るということで御留意いただければと思います。

それから、32 ページの (3) の各専門調査会の緊急的な開催ということでございます。こちらにも緊急事態等の事案に応じて、関係する専門調査会に対して委員長がその開催を指示することがございますので、その際はよろしくお願いできればと思います。

そして、34 ページからが専門委員の服務についてということでございます。

この 2 段落目に記載されてございますが、専門委員は非常勤の国家公務員ということございまして、国家公務員法の規定が適用されます。そして同法の服務に関する規定を遵守しなければいけないとされているところでございます。

1 番の服務の根本基準といたしまして、2 段落目にございますが、専門委員は国民全体の奉仕者であるということでございます。

そして、2 番目の法令及び上司に従う義務ということでございますが、3 行目にございますけれども、食品安全委員会委員長の専門の事項の調査審議に係る職務上の命令に従うことが義務づけられてございます。

そして、3 番の争議行為等の禁止ということで、サボタージュの禁止事項が記載されてございます。

そして 35 ページでございますが、信用失墜行為の禁止もかかってまいります。

それから、5 番目としまして秘密を守る義務ということで、専門調査会における審議の前に情報が外部に漏れることですか、あと審議結果の決定後でも、他国とか国際機関に関する非公開情報が漏れることによって信頼関係を損なう場合もございます。また、調査審議に際して得られた個人情報、知的財産に係る情報、こちらにつきましても個人や法人の利益を損なう場合がございますので、専門委員には守秘義務が課せられてございまして、おやめになられた後にも課せられるということでございます。

そして、6 番の職務に専念する義務ということでございますが、専門調査会の開催時間ですとか各種の打ち合わせの時間など、所定の勤務時間内は全力を挙げて職務の遂行に専

念していただきますようお願いいたします。

そして、7番に違反した場合の処分の規定も法律上規定されてございます。

そして、下の括弧書きでございます。こちらにつきましては、よくマスコミですとか報道関係者の方から、専門委員としての立場からではなくて、微生物・ウイルスの専門家として、食品の安全性の確保について個人的見解を教えてほしいというふうな取材を受けられることがあろうかと思いますが、その個人的な見解ということで断った上で公表することが、直ちに服務に関する規定に違反するというものではございませんが、その場合は食品安全委員会の全体の見解であるというふうに、誤解を招かないように留意をしていただければというふうに思いますので、よろしくをお願いいたします。

それから、36ページからが食品健康影響評価技術研究ということでございまして、37ページに課題名と研究者名などが記載されてございますが、現在20本の研究が走っているところでございます。

それから、38ページからが食品安全総合情報システムということで、ホームページから情報を検索ができるということの御紹介でございます。

そして、39ページが食品安全委員会事務局の組織図で、職員が58名、評価課27名などというふうな構成となっているところでございます。

続きまして、40ページからが食品安全基本法の全文でございますし、48ページからが食品安全基本法の規定する基本的事項というものでございますので、また後ほどお目通しいただければと思います。

以上、ちょっと駆け足で説明をさせていただきましたが、御質問等ございますでしょうか。

御不明な点がございましたら、また後ほど事務局までお問い合わせいただければと思います。

それでは、御説明いたしました内容につきまして御確認いただき、また御留意いただいた上で専門委員をお務めいただきたいと存じます。よろしくをお願いいたします。

続きまして、議事(3)の座長の選出をお願いいたしたいと思っております。

座長の選出につきましては、食品安全委員会専門調査会運営規程第2条第3項により、専門調査会に座長を置き、当該専門調査会に属する専門委員の互選により選任することとされております。専門委員の皆様の中から座長の推薦がございましたら、よろしくをお願いいたします。

藤井専門委員、お願いします。

○藤井専門委員 藤井ですけれども、座長につきましては渡邊専門委員が適任かと存じますので、御推薦申し上げたいと思っております。よろしくをお願いいたします。

○前田評価調整官 ありがとうございます。

そのほか、御意見ございますでしょうか。

藤川専門委員。

○藤川専門委員 私も、渡邊先生がこれまで非常によくまとめられておられたので最適任者だと思われます。

○前田評価調整官 ありがとうございます。ほかに御意見ございますでしょうか。

ただいま、藤井専門委員、藤川専門委員から、渡邊専門委員を座長にという御推薦がございましたが、いかがでしょうか。

(「はい」と声あり)

○前田評価調整官 ありがとうございます。それでは、御賛同いただきましたので、座長に渡邊専門委員が互選されました。

それでは、渡邊専門委員におかれましては座長席に御移動いただくとともに、一言ごあいさつをちょうだいできればと思います。

○渡邊座長 今期の座長に指名されました渡邊です。よろしくお願いをいたします。

先ほど小泉委員長のほうから、5期目だというようなことを、念を押されましたけれども、考えてみると、もう4期やっていたのかということで、時間のたつのは早いものだなということを実感しております。最後のタームということですので最善を尽くしたいと思っておりますので、皆様、御協力よろしくお願いいたします。

○前田評価調整官 ありがとうございます。

それでは、以降の議事進行を渡邊座長にお願いいたします。渡邊座長、よろしくお願いいたします。

○渡邊座長 それでは、まず議事を進行させる前に、食品安全委員会専門調査会運営規程の第2条第5項に「座長に事故がある場合には、当該専門調査会に属する専門委員のうちから座長があらかじめ指名する者が、その職務を代理する」というふうにありますので、座長代理といたしまして、前回と同じように品川先生にお願いしたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

品川先生、一言お願いします。

○品川専門委員 渡邊先生のサポートをしながら一生懸命やらせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

○渡邊座長 続きまして、議事次第に従いまして、(4)番のファクトシート(案)の意見聴取についてということで、この説明のほうをまず事務局のほうからお願いいたします。

○小島課長補佐 事務局の情報・緊急時対応課の小島と申します。

それでは、まずファクトシートについて御説明させていただきます。

資料の一番最後におつけしておりました参考資料をご覧ください。

この参考資料は、微生物・ウイルス関係ハザードの調査・審議方針として、どのような資料を作成するかをお示したものでございます。

この中央に記載されておりますファクトシートにつきましては、先ほどの専門委員職務説明にもございましたとおり、国民への情報提供として食品安全委員会がテーマごとに作成し、公表しているものでございます。微生物・ウイルス関係につきましては、消費者の

皆様からの照会や緊急時における迅速な情報提供などに活用する目的で、本日、机上配付させていただいております平成 21 年度及び平成 22 年度の調査事業において 60 件ほどのファクトシート（案）を作成したところでございます。

これらのファクトシート（案）につきましては、第 12 回の専門調査会会合等で御審議いただきましたとおり、平時における情報提供をより充実させるため、微生物・ウイルス専門調査会の専門委員の皆様方に専門家の立場から内容について御意見をいただき、ファクトシートとして必要なものから順次確定、整備していくこととなっております。

なお、参考資料の裏面に、これまでに皆様方に御確認いただきました案件を記載しておりますので、御参照いただければと思います。

本日はヨーネ菌感染症、ブルセラ症、細菌性赤痢の 3 つの案件につきまして御審議いただきたく存じます。この 3 案件につきましても、専門調査会における確認を終了した後、関係機関への確認等を経て、最終的には食品安全委員会名でホームページに公開するという手順となっております。

ファクトシートについての説明は以上です。

○渡邊座長 ありがとうございます。ただいまの説明に関して御質問等がありましたらお願いいたします。よろしいでしょうか。

座長のほうからちょっとお願いがあります。今回委員になられた方は、細菌、寄生虫の各分野の専門の先生方ですので、このファクトシートをこれから選ばれる場合には、もちろんその時点におけるいろいろな重要性、プライオリティーに準じて選ぶということも必要ですけれども、やはりこの委員会にせっかく出席されているわけですから、各分野の先生方が必ず何らかの形で関与できるような選び方ということもぜひ考えていただければと思います。よろしくお願いいたします。

ほかに何かありますか。よろしいでしょうか。

では、続きまして、今回のこのファクトシートの最初のヨーネ菌感染症について御説明をお願いいたします。

○富田専門官 評価課の富田と申します。御説明申し上げます。

資料 2-1 を御準備ください。

まず、ヨーネ菌感染症ですけれども、(1) 原因微生物の概要ということで、ヨーネ菌は *Mycobacterium paratuberculosis* として分類されている抗酸菌であり、環境中では生存性は高いものの、人工培養する場合にはマイコバクチンを含む特殊な培地等を使用する必要がある旨を記載しております。また、20 行目あたりでは、渡邊座長の御指摘により、平均世代時間が 1.4 日であり、極めて遅発育性を示すため、培地上のコロニーの視認に時間を要する旨を記載しております。

続きまして 25 行目ですが、ヒトではクローン病との関連について議論されておりますが、極めて遅発育性であることから、なかなか病因としては結論が得られていない旨を記載しております。

脚注 1、下段になるのですけれども、ここでは疾病名を「ヨーネ菌感染症」という名前で定義させていただいておりますが、先ほど申し上げたとおり、動物では「ヨーネ病」、ヒトでは「クローン病」という定義になっておりまして、疾病名自身の統一性がないために、今回は「ヨーネ菌感染症」という形でファクトシートの対象疾病とさせてもらっている状況でございます。

続きまして、2 ページの説明に移らせていただきます。

2 ページは媒介食品についてですが、ヒトへのヨーネ菌媒介食品については特定されていない状況ですが、4 行目、世界各国では汚染実態を総括した文献がございまして、生の牛肉で 1~100%、山羊乳で 1~100%と、地域によってヨーネ菌の汚染実態に大きな幅はあるものの、畜産物の汚染は確実に起きている旨を記載させていただいております。

続きまして(4)、予防方法でございます。こちらに関しましては、家畜の衛生管理(感染源の摘発淘汰)が最優先事項となっておりますが、それとあわせて食品衛生管理が必要と考えられております。家畜衛生に関しましては、22 行目、都道府県知事の指定する牛に関しましては、少なくとも 5 年に 1 回、ヨーネ菌に対する血清抗体を検出する検査が行われている状況について。

あと、31 行目、食品衛生のほうになりますけれども、ヨーネ菌は我が国の生乳の殺菌条件である 63℃、30 分間の加熱処理では死滅する旨を記載しております。

続きまして 3 ページです。

(1) 疫学ですけれども、7 行目、国内では年間 50 万頭ほどの牛がヨーネ病の検査を受けており、1977 年以降は毎年 500~1,000 頭程度のヨーネ病が摘発されておる旨を記載しております。一方、欧米諸国の発生状況と比較した場合におきましては、我が国の発生率は極めて低い状況にあることを記載しております。

続きまして、4 ページです。

まず、(2) 我が国における食品の汚染実態でございますが、6 行目、我が国で流通している畜産食品のヨーネ菌の汚染実態は不明でございますけれども、諸外国に比べ乳牛におけるヨーネ病罹患率が極めて低いこと、一方、また 8 行目あたり、食品衛生法で定められた工程、生乳の殺菌条件をクリアすればヨーネ菌は死滅することなどの理由から、国内において、リスクはほとんどないと記載しております。

あと、12 行目ですけれども、渡邊座長の御指摘がございまして、2007 年 10 月に、神奈川県でヨーネ病の定期検査において疑似患畜が確認され、その際に生乳が自主廃棄された旨を記載させていただいております。

続きまして、3、我が国及び諸外国における最近の状況等を説明させていただきます。

(1) 我が国の状況でございますが、22 行目、ヨーネ病とクローン病につきましては、その病理学的所見から両疾病の関連が議論されておりますが、今の段階では病因としての結論は得られておりません。しかし、25 行目ですが、遺伝子検査ではヨーネ病とクローン病を関連づける結果は得られておりませんが、抗体検査、におきましては両者の関連性を

示す報告がある状況を記載させていただいています。

続きまして、5 ページです。

諸外国の状況です。4 行目、EU 諸国におきましては、ヨーネ病を法定伝染病に指定して摘発淘汰方式による衛生対策を始めている状況であること、また EFSA が FAO や OIE 等と共同いたしましてヨーネ病とヨーネ菌のリスク管理に向けた提言や専門家の意見等を公表していること、また 9 行目、米国におきましては、食品の微生物基準に関する諮問委員会がヨーネ菌感染源としての食品のアセスメントを公表していること、続きまして 14 行目ですが、米国微生物部会ではヨーネ病とクローン病には関連があると公表しており、これが病因子か増悪因子か、単なる共存因子なのか、このあたりを究明することが重要であると結論づけていることを記載させていただいています。

以上のとおりでございます。

○渡邊座長 ありがとうございます。

まず、ヨーネ菌感染症という形で今回は位置づけておりますけれども、呼び名がヨーネ病と動物関係では呼ばれているということですね。この辺のことにに関して、動物関係の先生方、いかがでしょうか。何かコメントがありましたら。よろしいでしょうか、これで。

品川先生、いかがですか。

○品川専門委員 ヨーネ病というのは、家畜伝染病予防法では既にヨーネ病と呼ばれています。ここでは「ヨーネ菌感染症」のほうがいいと思います。

○渡邊座長 ありがとうございます。

あと、何回も出てくるのですけれども、この菌の感染症とクローン病との関係が言われているということで、ただ、なかなかダイレクトなエビデンスがそんなに得られているような状況ではないということで、可能性は考えられているというような書き方になっておりますけれども、この辺のことにに関してコメントはいかがでしょうか。

確かに文献等を見ると、クローン病はなかなか難しい病気で、必ずしも菌だけの問題ではなくて、ホストの感受性というか、ホストの免疫反応というものが非常に大きく関与していますので、恐らくこの菌だけではなくて、ほかのいろいろな感染によって、たまたまそれが体の中のいろいろな細胞性免疫等に含まれているいろいろな因子によって認識されたときに、いろいろな反応が起こったりする結果なのだと思うので、この菌だけでは多分ないのではないかというふうに、私も今までの勉強からそういうふうに思いますし、アメリカの学会等、いろいろなところからの報告でも、恐らくそういうような観点だと思うのですね。そういうことを踏まえた上でのこういうふうな記載になっていますけれども、この辺、よろしいでしょうか。コメントがありましたらお願いいたします。

○五十君専門委員 この文章でいきますと、クローン病に関してしか書いていないので、これは正しいと思うのですけれども、「それ以外の病態については不明なことが多い」というような言葉を入れておいたほうがいいと思うのですが、いかがでしょうか。

○渡邊座長 それ以外というと、何を先生は想定されていますか。

○五十君専門委員 議論としましては、本当にこの菌がヒトにおいて病巣を示すかどうかというあたりからの議論がありますので、実際にクローン病とのかかわりは疑われているのですけれども、それ以外の感染症としての病態があるかどうかということを含め、まだ不明だということを入れておいていただきたいと思います。

○渡邊座長 具体的にわかりやすい記述が、その辺を示すわけですね。

○前田評価調整官 その点につきましては、5 ページの 21 行目のところに、1 型糖尿病、過敏性腸症候群、橋本甲状腺炎、メルカーソン・ローゼンタール症候群というふうな疾患の関連が疑われているという記載がございますが、今の五十君専門委員の御指摘としましては、それをもうこの (1) の微生物の概要のところのほうに、前に持ってきたほうがいいという御意見ということでもよろしいでしょうか。

○渡邊座長 五十君先生、いかがですか。これ、前へ持ってきて、もう一回またここで持ってくるとう二重になってしまう、重複してしまうから、どっちかに入れればよろしいですかね。

○五十君専門委員 そうですね。細かい記載ではなくて、その他の病態との関連についてははっきりしていないといった総括的なものを前半に入れて、後半には具体的に幾つか疑われている内容を書いたらいかがでしょうか。

○渡邊座長 そうすると、この 1 ページの 25 行目の「ヒトではクローン病及びその他の疾患においても、その関連性について議論されているが」と、そんな感じでよろしいですか。事務局、いかがですか。

○前田評価調整官 一応、この 27 行目に「病因としての結論は得られていません」ということで、クローン病も含めて結論は得られていないということがございますので、その「クローン病その他の疾患」というものを、この 25 行目の「クローン病」の横に入れるということでもよろしいでしょうか。

○渡邊座長 よろしいでしょうか。

どうぞ。

○豊福専門委員 まず、タイトルが「ヨーネ菌感染症」ということで、これはあくまでヒトのことを言っているのですか。というのは、読んでいて、1 番が「ヨーネ病とは」ということで、これを読むとどうも動物のことを言っている。ヒトのことを言っているところと動物のことを言っているところが結構ミックスされていて、それがあって、それから 3 ページで疫学というセクションがありますが、これはどうも牛の話がほとんどは書いていて、ヒトの疫学についてはほとんど何も記載されていません。あと、ついですから気になっているところを言いますと、2 ページの 28 行目の「HTST は有効ではないようです」というのは、何かちょっとこの表現ぶりが、ではどうしたらいいのというようなことをもう少し書いたほうが親切かなということと、4 ページの 12、13 行目のところなのですが、例の神奈川の事件では抗体陽性の牛の乳を生乳として牛乳を製造していいのかどうかということについてのディスカッションを若干書いてあげたほうが、あのとき結構もめ

たので、その辺の話をちょっと書ける範囲で書いておいたほうがいいのかということもちょっと感じました。

○渡邊座長 ありがとうございます。

○望月技術参与 個別にお答えしてよろしいですか。

まず最初に「ヨーネ菌感染症」の件なのですが、このファクトシートそのものにはヒトの疾病を記載するという事になっています。そうすると、これまで作りましたファクトシート、それから今後作成していくファクトシート、この最初の頁の最上段にはヒトの疾患名を記載することになっています。渡邊座長が最初にお話しされましたように、牛では家畜伝染病予防法で規定されておりますのでヨーネ病という言葉を使いましょうと。では、ヒトがヨーネ菌に感染したときにどういう病気、どういうふうに呼ばれているのかということが問題になりまして、渡邊座長を含めましていろいろな方に意見をお聞きしたのですが、ヒトの感染症疾患名はないということになりました。そこで、とりあえずここでは「ヨーネ菌感染症」という形で表題を付けてあります。それで、今回、この場で議論していただければというふうに考えました。

○渡邊座長 まずこの題目ですけれども、今のような説明ですけれども、いかがでしょうか。確かにいろいろ文献を調べても、このヨーネ菌によってヒトがいろいろな疾患をあらわすかという、その記載は余りなくて、先ほどから話が出ていますように、このクローン病とか、あとは IBD ですか、そういうものとの関連性が疑われるというような文献だけで、それも疑われるだけで、ダイレクトにこれが原因だというふうに言い切れるようなエビデンスが出ている論文というのはまだないようには私は見受けたのですね。そうすると、ここを「クローン病」としてしまうと、ちょっとまずいと思うのですよね。ですので、この辺が無難かなということなのですけれども、いかがでしょうか。

○多田専門委員 番号で 1 と書いてあって下に書いてあるので、これで逃げるしかないと思うのですが、例えば「健康異常」の後に括弧で「(疾患)」とかと書くと、少しわかりやすくなりますか。タイトルが疾患名なのだとということであると。

○渡邊座長 1 の注釈のところですね。「ヒトにおいてはヨーネ菌に暴露している血清学的な証拠は得られているものの、健康異常」のところに括弧で「(疾患)と結びつけられる証拠はありません」ということで、疾患との関係をもう少しはっきりさせるということですね。よろしいですか。

藤井先生。

○藤井専門委員 2 ページの 26 行目あたりのことなのですけれども、ここで HTST……

○渡邊座長 すみません。ちょっと今のこの疾患名を先に結論づけてからという形で。

ほかに何か御意見がなければ、このままで、今のところの修正を加えるということできたいと思いますけれども、いかがでしょうかね。この題名ですね。

五十君先生。

○五十君専門委員 豊福先生の御指摘は、一番最初に「ヨーネ菌感染症」と出てきて、1

で「ヨーネ病とは」と書いてあるのですが実際は家畜の話しかありません。そうすると、多分読む方はかなり混乱されるのではないかと思います。このところではっきりと、ヒトではよくわかっていないのだけれども、動物ではこういうヨーネ病と呼ばれる病態がはっきりある、そういう記載を入れたほうがいいのではないかという御発言だと思います。

○渡邊座長 そうしたら、このところを、ヨーネ菌感染症は動物においてはヨーネ病と言われているということをはっきりさせて、ヒトにおいては、その疾患との関係はまだよくわかりません、のようなことをここに入れておいていただいたほうがいいということですよ。

○五十君専門委員 そのほうが理解が……。

○望月技術参与 反論するようで申しわけないのですが、そのように（案）を準備したつもりですが、そうしますと、もう少し明確にするために脚注の※1 を、この上のほうに上げていけばよろしいということになりますね。

○渡邊座長 よろしいですか。では、今のことを入れて踏まえた上で、「ヨーネ菌感染症」の題で、これでよろしいということでしょうか。

では、続いて藤井先生のほうから、さっきの 2 番目の項目ですね。2 ページの HTST のところですか。

○藤井専門委員 このところで、まず 28 行目に「菌が多量」と書いてあって 10^2 と書いてありますが、これを大量と言うのがふさわしいかということと、それから、これぐらいの菌数ですけれども、HTST の条件と、下の低温殺菌、 $63\text{ }^\circ\text{C}$ 、30 分がイコールの場合に、上では有効でないとして書いてあって、下では一応死滅すると書いてある点がちょっと合わないように思いますので、御検討いただきたいと思います。

○渡邊座長 そうですね。まず 10^2 が多量かということで、この「多量」という言葉は確かに、「ある程度の菌量に混入している場合には」とか、何かもし書くとすると、それで括弧して 10^2 というか……。 10^2 は確かに多量ではないですよ、ニュアンスとしては。

あと、温度と、「有効ではないようです」と書いてありながら、下では殺菌で死滅しますと、この辺の確かに矛盾点は、これは温度の関係でしょうか。上は $71.7\text{ }^\circ\text{C}$ で、下のほうの文献は「 $72\text{ }^\circ\text{C}$ における D 値は」と書いてあるのか。

○豊福専門委員 1~4 秒ですから、2D 殺す場合には 8 秒あれば……

○渡邊座長 死ぬはずですね。

○品川専門委員 よろしいですか。厚労省で牛乳の殺菌問題について検討した時、牛乳の低温殺菌条件は $63\text{ }^\circ\text{C}$ 、30 分ですが、バッチ法による殺菌釜などに入れて加温し温度を上げていく方法では十分菌を死滅させることができるということでした、このときにはハイテンプラチャーショートヒーティング (HTST) 高温殺菌についてはそんなに問題になりませんでした。2 乗のときには有効ではないようですというのは、論文の中ではどういう風に書かれているのかその辺も論文で確認できればと思います。「有効でないようです」という表現はあまりよくないと思います。。

○村田委員 ちょっとよろしいですか。今、この文献 5 番を見ていたのですけれども、ここでは逆で、 10^2 以上の場合には残ることがあるという、下に D 値が書いていますので、それと合うような記述が 5 番の文献の 12 ページあたりに書いてありますけれども。

○望月技術参与 10^2 未満だと、この HTST が使えると。それ以上になると……。

○村田委員 そうですね。だから、これは書き間違えだと思います、こちらの文章は。大量というのは 10^2 以上を超えてという場合ですよ。だから、D 値が 1~4 秒ですから、これがもっと大きければだめですよという、ここは十分大丈夫ですよというのが本来論文に書いてありますので。

○渡邊座長 そうすると、これを 10^2 cfu/ml 以上としてもらえばいいわけですね。

○望月技術参与 そういうことになります。

○渡邊座長 よろしいでしょうか。

○望月技術参与 1 つ確認ですけれども、「有効ではないようです」というのは余りよろしくない表現ですね。わかりました。

○渡邊座長 これは「有効ではない」と言い切ってしまうといいのですね。

○望月技術参与 はい、そうします。

○村田委員 ちょっと、今の件に関して 1 つ質問してよろしいでしょうか。そこは今の文献でいいのですけれども、次の 3 ページの一番下のところでチーズで $73\text{ }^{\circ}\text{C}$ 、15 秒によれば、次のページへ行って「残存する危険性は全くない」と書いてあるので、今のとちょっと合わなくなるのですけれども、これは。

○望月技術参与 これは引用した論文に書いてあります。その原文を引用しております。確かにこれは事務局がこの会議資料を用意する段階でちょっとおかしいなという感じは持っておりますけれども、一応文献、参照番号の 5 を尊重して、このように記載しました。しかし、御指摘のとおりでありますので、誤解を招かないような形に変更することは可能だと思います。

○渡邊座長 これはどういうふうに変えればよろしいでしょうか。

○品川専門委員 横溝先生が書いておられますが、引用論文を書いておられない。横溝先生で中にはそういうふうに書いてありますが、それがどのような根拠で書いておられるのか、横溝先生の私見として書かれているのかというのが重要になると思います。

○望月技術参与 調べてみます。

○豊福専門委員 参照文献 5 の 12 ページに、チーズは $73\text{ }^{\circ}\text{C}$ 、15 秒の加熱殺菌を行っている。数種の野外株を 10^4 cfu/ml 濃度に調整した乳汁に対する $73\text{ }^{\circ}\text{C}$ 、15 秒、 $92\text{ }^{\circ}\text{C}$ 、15 秒間の処理では完全殺菌されることが確認されている。これは 12 ページの右側のコラムの中段ぐらいに書いてありますね。

○渡邊座長 これは、文献は「最近の Grant らの報告では」という、ここからずっと来ているのですかね。

○豊福専門委員 文献では「本邦の乳業メーカーでは」というところで書かれているので

すよね。本邦の乳業メーカーでは、加工乳に対し、飲用牛乳は 130 °C、2 秒、クリーム 120 °C、15 秒で、チーズは 73 °C、15 秒の加熱処理を行っている。

○渡邊座長 参考文献はないのですか。

○豊福専門委員 これはそうですね。何も引用していませんね。

○渡邊座長 乳業メーカーがそういった形でやっている。

○豊福専門委員 それは恐らくヒアリングなどで聞いたことであって、次の文で、野外株を 10⁴ cfu/ml 摂取し、73 °C、15 秒、92 °C、15 秒で完全殺菌されることが確認されている。

○渡邊座長 そこをちょっと踏まえた上で、修正していただいて、また皆さんに修正された文章を回覧して、コメントをいただいてまいります。

どうぞ、五十君先生。

○五十君専門委員 2 ページの 32 行目、引用論文 16 で私のところの実験が引用されているのですが、これは細菌学会の発表を引用しているのですが、同じ内容が既に国立医薬品食品衛生研究所報告に論文となっておりますので、そちらに切りかえていただきたいと思います。

それから、同じページ、2 ページの 28 行目で、先ほどから問題になっている 71.7 °C、15 秒の条件の記載ですが、「死滅しません」と断定的に書いてあるのは妥当ではなくて、死滅しないという報告があると。これは、論文を調べてみますと、この条件では死滅するという論文と死滅しなかったという論文がいろいろ出てくると思いますので、そういった表現に変えていただいたほうがよいと思います。それに伴って、28 から 29 行目にかけて「有効ではないようです」という、こういう断定はできないので、その辺、慎重な表現としていただければと思います。

○藤川専門委員 普通、食品ですと、レトルト以外は生菌数を 5 桁、6 桁下げるとというのが普通の加熱処理なのですけれども、これですと 72 °C で 2 桁、D 値から 2 桁、3 桁ぐらゐとなり、かなり危うい加熱条件という印象を持ちます。

○渡邊座長 皆さんの今の意見だと、非常に微妙なところをここで言っているというような印象ですけれども、これ、さっきの何番の文献でしたっけ。横溝先生でしたっけ。5 番の文献でしたっけ。これでいうと乳業メーカーは——これは書き方がまた違うか。120 °C……。この辺、統一性がとれていないな。

ちょっとこれだけにここで時間を割いているわけにはいかないんで、もう少しこの辺を、文献をサーチしていただいて、いろいろな文献の統一的なまとめをしていただけますか。温度に関して非常に微妙なところを見ているという御意見ですので、これは表に出たとき結構重要な、乳業メーカー等にインパクトを与える記述になる可能性がありますので、もう一度ちょっと事務局で見えていただいて、それを皆さんに回していただいて、またもう一回御意見を伺っていただけますか。それまでに先生方も文献等を——これは皆さんに渡っていないのですよね。ここだけですよね。ファイルか何かを PDF にして送って……。著

作権に違反しますか。大丈夫ですかね。では、皆さんに送っていただいて、もう一回家でよく見ていただくということで、それでコメントを、この温度関係のところをお願いしたいと思います。たくさんいろいろな文献等で記載方法が、温度条件とか何かがいろいろ違ってきますので、もう一回精査していただいて適切に書いていただいたほうがよろしいと思いますので、よろしくお願いします。

そのほかに、あとは、先ほどの4ページの12、13、14行目の神奈川の例ですね。これを先生、何を加えればよろしいと言ったのでしたっけ。

○豊福専門委員 まず1つは疑似患畜という定義で、これは2ページの22とか23行目にあるELISAの検査で陽性という意味ですか。

○望月技術参与 診断基準が複雑なため、ちょっと簡単には答えられないのですが、この疑似患畜は農林水産省の判定法の一つに従っているのだと思います。ELISAの検査で陽性であったと。

○豊福専門委員 たしか農林水産省の部分と、例えば乳等省令でいうヨーネ病の牛というのは、たしか処理できないのではなかったかなと思うのですが。ちょっと正確に記憶していないのですけれども。

○望月技術参与 要するに、現在市販されているELISAのキットを使って抗体をチェックするという形でヨーネ病の疑似患畜を検出していると私は理解しております。また抗体陽性の牛が必ずしもヨーネ病を発病しているかどうかということはまた別の問題ですが、そのような疑似患畜の乳肉は出荷できないと理解しています。

ちょっとここら辺の診断基準等については当方も十分に理解していない点も結構あると思っています。栗本局長の方で何か参考になる御意見等がございますでしょうか。

○栗本事務局長 すみません。私も今正確に把握していないのと、診断法も少しずつ変えてきているような記憶もございますので、もう一度確認した上で、豊福専門委員のおっしゃった抗体陽性の牛の乳をどうしたかという、その辺についても、確認をした上で、どのような記述にするか御相談させていただきたいと思います。

○渡邊座長 よろしくお願いたします。

○前田評価調整官 すみません。この表現につきましては、本日のこのファイルの一番最後に「家保通信」という1枚紙のペーパーがございます。この文献ファイルの一番最後です。その一番裏の「牛の定期検査の開始時期を変更します」というところがございますが、その2行目から4行目の部分をここの部分に写したということで、座長から、平成19年の神奈川県での事例について御指摘いただいたところですが、いろいろと公的な発表文書を探したのですけれども、ようやくここまで見つけたというところでございます。あと、ブログとか、そういう非公式な文書では、結構そのときの状況が詳しくあるのですが、引用できるものとして、ふさわしいものとしてここを選ばせていただきました。

以上です。

○渡邊座長 神奈川県の記事か何か出していないのですかね。私も調べる時間がなかつ

たので、調べていただくか、神奈川県に聞いていただいて、もう少し詳しい情報が得られたらここに載せていただければと思います。

○五十君専門委員 多分農水省の確定診断が、菌を確認することになっていて、その菌が確認される前は確定ではないので、この疑似患畜になる。血清や何かで調べたのは疑似患畜ということになって、最終的に確定診断するためには菌の分離が必要なのですけれども、それには培養が1カ月以上かかりますので、こういうことになっているのだと思います。

○渡邊座長 その辺、栗本局長のほうからも先ほど話がありましたように、もう一回農林省のほうにも事務局で調べていただいて、最終的なものをここに載せていただければと思います。よろしく願いいたします。

ほかに何かございますか。

特にないようでしたら、先ほど出ました幾つかの問題点に関して、もう一度事務局のほうで整理していただいたものを皆さんに回覧するか、または、次回で、もう一回提出していただくという形でお願いしたいと思います。

続きまして、資料2-2のブルセラ症のほうをお願いいたします。

○富田専門官 資料2-2、ブルセラ症について説明させていただきます。

まずブルセラ症、1ページです。(1)原因微生物の概要ですが、ブルセラ症は、ブルセラ属菌が原因でありまして、一種一属一菌種から成り、実際の病原体はめん羊にかかるブルセラ、豚にかかるブルセラ、牛にかかるブルセラ、犬にかかるブルセラがございまして、これらが主なブルセラ症の感染源、病因となっている旨を記載させていただいています。

そのほか、17行目あたりに、感染症法では、ブルセラ症は三種病原体、四類感染症に指定されている旨を記載しております。一方、家畜伝染病におきましても、牛、めん羊、山羊、豚を対象として家畜伝染病に指定されている旨を記載させていただいています。

(2)でございます。原因食品におきましては、25行目あたりになりますけれども、感染源は牛、山羊、めん羊またはラクダの未殺菌の生乳及びそれを材料とした乳製品である旨を、また30行目あたり、菌の特性といたしまして、ブルセラ属菌は酸性状態で急速に死滅すること。

2ページですが、もう一方の特徴といたしまして、1行目、肉類に関しては生食をしない限りは、十分に加熱調理してあれば感染の可能性はない旨等を記載させていただいています。

続きまして、(3)感染症の症状についてですが、牛や山羊などに接触する機会のある畜産関係者におきましては、経口感染のみならず接触感染の可能性もある旨を記載させていただいています。症状に関しましては13行目、潜伏期間は通常5~60日で、間欠熱や波状熱を特徴として、重度の倦怠感等を示す症状を示すことを記載させていただいています。治療に関しては18行目あたりですが、抗菌剤投与によること、回復には数週間から数カ月を要すること、未治療の場合に関しましては致死率は5%であり、心内膜炎を伴っ

ていることが多いことを記載させていただいています。

続きまして、(4) 予防方法でございますが、26 行目あたりなのですが、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令におきまして、63℃～65℃、30 分以上等の加熱条件、殺菌工程が定められておりますけれども、これを実施しておれば大丈夫である旨、肉類にしましては十分加熱調理していただければ大丈夫である旨を記載しております。一方、海外旅行中には無殺菌の牛乳、山羊乳、それらを材料とした食品の摂食は注意が必要である旨を記載しております。

続きまして 3 ページです。

疫学ですけれども、最初の発見が 1850 年代のクリミア戦争時に英軍の兵隊が感染いたしまして、50 年ほどたった後の 1905 年に、山羊の乳にブルセラ属菌が含まれていることから原因食品であるということがわかったということに記載させていただいています。

また、8 行目あたりになりますけれども、家畜等においてブルセラ症がはやっており、家畜の移動とともにブルセラ症は世界に広がったこと、先進国においては検査、摘発、淘汰によって家畜の清浄化が進められていることと、乳の殺菌を義務づけているために疾病自身は減少傾向にありますけれども、地中海沿岸、中近東等におきましては、現在もなお流行している状況を記載しております。

海外におきましては、これは家畜のほうになりますけれども、羊のブルセラにおきましては殺処分が 32 万頭程度、*B. abortus* による殺処分は 10 万頭程度、*B. suis* における殺処分は 3,400 頭程度と、世界に広く蔓延している状況を記載しております。

一方、16 行目あたりになりますけれども、国内におきましても同様にブルセラの摘発淘汰が行われておりますが、1946 年から 72 年におきましては 5,000 頭弱の牛が摘発されましたが、1973 年以降は年間 0.6 頭程度と、極めて清浄化が進んでいる状況でございます。山羊にしましては 1949 年に 1 頭摘発されたのみで、その他、豚、めん羊等に関しましては発生がないという状況を記載させていただいています。

続きまして、4 ページです。

一方、犬、こちらのほうは食とは余り関係ないのですけれども、犬にも *B. canis* というものがございまして、国内におきましては 1971 年に侵入がみられ繁殖施設等で集団発生していること、神奈川県での血清学的検査では 2～5%の犬が感染している旨を記載しています。また、国内において発生したブルセラ症に関しましては、家畜よりも犬のほうが多いということで、ヒトのブルセラ症 13 例のうち 9 例が犬に関与しているという旨記載しております。

続きまして、(2) 我が国における食品の汚染実態ですけれども、食品に関するデータのほうはございませんが、家畜衛生対策及び食品衛生対策が国内で徹底されていることから国内流通食品に関しましてはブルセラ症の汚染、また危害は低いものと考えられる旨を記載させていただいています。

続きまして、3、我が国及び諸外国における最近の発生状況ですが、(1) 我が国の状

況でございますが、2006年に5件、2008年に4件ほどありますけれども、先ほども申し上げましたとおり、国内における発生に関しましては *B. canis*、犬由来のブルセラ症が多いということを記載しております。

続きまして、諸外国の状況なのですが、世界中で毎年50万人程度の患者が発生していると推定されまして、ヒトのブルセラ症の発生の多いところは家畜のブルセラ病が多い傾向であることを記載させていただいています。

続きまして、5ページです。こちらでは世界でのブルセラ症の発生状況を記載しておりますが、3行目あたり、中国におきましてはブルセラ症が毎年2万~3万人程度発生している状況でありまして、致死率、死亡者に関しましては年間2~3人と報告されている状況と、また牧畜業者等の感染率が高い傾向にあることから、海外旅行等に関しましては注意喚起が求められることを記載させていただいております。

説明のほうは以上でございます。

○渡邊座長 ありがとうございます。

全体的なところでコメントをいただければと思います。

○多田専門委員 まず、1ページの16行目なのですが、*melitensis*、*suis*、*abortus* 及び *canis* という、最後だから「及び」を入れられたのだと思うのですが、これだと *abortus* の次が *canis* というよりは、*abortus* と *canis* が並列のようにも見えるので、「及び」はないほうがいいのではないかと思います。どちらの趣旨なのかが、ちょっとよくわからないのですが、多分今岡先生のこの文献を見ると、*abortus* のほうが強くて、次が *canis* のような書きぶりかと思うので、「及び」は取ったほうがいいのかと思いましたが、いかがでしょうか。小さなところなのですが。

○望月技術参与 御指摘のとおりです。

○多田専門委員 それと、治療のところなのですが、これは治療のところの20行目に「早期に治療を開始し完治させることが肝要です」という記載があります。多分ブルセラ菌は細胞内寄生菌なので、早期に治療を開始するというのはもちろん必要なのですが、長期間しっかり治療するというあたりが大事なポイントの一つかと思うので、そこを少し入れていただけたらいいかなと思いました。

○渡邊座長 ありがとうございます。

○望月技術参与 事務局からですが、すみませんが、もう一度その御指摘の点を理解させてください。

○渡邊座長 どこにどういう文章を入れればよろしいですか。

○多田専門委員 でしたら、先ほどの今岡先生の文献に……。

○渡邊座長 これだと「ブルセラ属菌が細胞内寄生性を持つため、抗菌薬の長期間投与が必要である」と、この文章がどこかにということですか。

○多田専門委員 はい。

○渡邊座長 そうすると「早期に治療を開始することが必要であるが、ブルセラ属菌は細

胞内寄生性を持つため、抗菌薬の長期間投与が必要であることを留意すべき」とか何か…
…。長期間というのはどのぐらい。これは、実際は 42 日間ですね。この文献 1 の表 10
による WHO の推奨だと 42 日間ということですね。「細胞内寄生性を持つために抗菌薬
の長期投与が必要である」ということですかね。

この WHO の、これはどこかに引用されているのですよね。(3) 感染症の症状の文献
4、7、8、9 というのは、4 が WHO のこれですね。7 が CDC、8 も CDC で、9、これが
Sauret の論文ですけれども、この WHO のこれの治療指針というか、今岡先生が出して
いる文献 1 の表 10 の WHO の治療手法は、4 番のこの文献、2006 年の文献でよろしいの
ですか。文献 34、WHO の 1986 年の Joint FAO/WHO expert committee のところを、
引用されているのですね、今岡先生は。これは、このファクトシートの 4 番の WHO の
Brucellosis in Human and Animals のと同じですかね。同じというか、それをよりバー
ジョンアップしたものですかね、これは。

○望月技術参与 はい、そうですね。

○渡邊座長 そうすると、この文献 4 番のところに治療方法が出ています。

○望月技術参与 はい、出ております。

○渡邊座長 出ているということですね。わかりました。

○望月技術参与 今岡先生の記載内容も考慮に入れまして、そこを適宜修正加筆いたしま
すので。

○渡邊座長 引用されているのは、多分適切な論文が引用されていると思いますので、治
療のところを少し、今の御意見を加えて書き加えていただければと思いますが。

○望月技術参与 わかりました。

○渡邊座長 ほかにございますか。

○前田評価調整官 よろしいでしょうか。こういう治療法の内容を記載する際に、よく国
際的にリコメンデーションされている場合と、国内で薬事法で認められている場合と両方
ありますので、そのあたり、精査させていただきながら記載を直したいと思います。

○渡邊座長 承認されていないと使えないのですね、日本は。そうすると、日本でその薬
が承認されているかどうかを、ドキシサイクリンは多分承認されているのだと思うので
すね。そこもちょっとチェックしていただいて、よろしく願いいたします。

ほかに御質問等がありましたら。

どうぞ、西條先生。

○西條専門委員 全体を通じて細かいところをちょっと指摘させていただきます。

まず 1 ページの 25 行目ですけれども、この文章、感染経路なので、26 行目になりま
すけれども、「未殺菌の生乳及びそれを材料とした乳製品の摂食です」とか、または感染
の食品はこの食品ですという、この文章を直したほうがいいかなと。

それから、2 ページの上から 2 行目ですけれども、流行地域を旅行中にエスニック料理
を食べると、これは感染源のリスクになるというふうに書いていますけれども、これを加

えるのであれば理由を加えてくれると親切かなと思います。流行地の食材はもともとリスクになるのかもしれませんが、特別にエスニック料理を食べるといけないということを記載するのであれば理由を加えていただきたい。

それから、4行目、5行目ですけれども、まず「ヒトは汚染食品を摂食する際」という、汚染食品をあえて摂食することはないので、ここの記載を少し変えるか、あと、これ、根拠があるのかどうかですね。根拠がなければ、この記載はなくてもよろしいかと、このように思います。

それから、このページの18行目、「抗菌剤」を「抗菌薬」に直すとよろしいかと思えます。

3ページの10行目ですけれども、「地中海沿岸、中近東、旧ソ連邦、アジア、中南米」のここ、わざわざ「開発途上国」ということを記載する必要はないので「国々」に直すとよろしいかと思えます。

以上、全体を通じて、細かい点ですけれども気がついたところを指摘して終わります。

○渡邊座長 ありがとうございます。主語と述語が一致するというか、まず1ページの、経路は乳製品の摂食が——食べるということですね。

それと、ここの後、2ページのエスニックって、何か特別に理由があるのですか。これは生なのですか。

○望月技術参与 これはWHOの文献を参照しておりますけれども、いわゆる我々がエスニックというと、例えばタイ料理みたいなものを考えますけれども、これはごく一般的に民族料理という意味のエスニックでありまして、旅行中に国内とは違う食品に、向こうの人たちは慣れてしまっているわけなのですけれども、うかつに手を出すと危ないですよという、そういう意味です。

○渡邊座長 ただ、エスニックでも熱を通してあれば食べていいのですよね。

○望月技術参与 もちろんそうです。

○渡邊座長 ちょっとその辺が、何かわかりやすくしていただけると。

○望月技術参与 具体的には、牛乳を国内にいるような感覚で飲んでしまうというのが危険ということです。それから、その下の4、5行目も、これもWHOの著述を参照しているのですけれども、やはりファクトシートとしては少し特殊で適切ではないと思います。御指摘の「汚染食品を摂食する際は」という点も含めてもう少し考慮してみます。

○渡邊座長 ハイリスクというか、注意が必要とか、その程度ですね。

○望月技術参与 そういうことです。はい、そうです。

○渡邊座長 これですと、余りエスニック料理は全部だめだというような印象を与えると、これはクレームが来ないですか。これは、エスニックというのはどの辺までを広げて……。例えば日本だったら、すしを食べることもエスニックになってしまうのですか、外人が見たら。

○望月技術参与 外国人にとればそうだと思います。

○渡邊座長 こういう書き方をして、例えばこれを外国の人が見たとき大丈夫ですか。特に、例えば熱をかけていないとか、何か修飾語を入れてもらえれば全然問題ないのだと思うのですが、何も入っていないでエスニックはみんなだめというふうになると、これはちょっと外交問題にも——クレームが出てくるのではないかという気がしますので、ちょっとここは考えていただけないかと思います。

○望月技術参与 わかりました。

○渡邊座長 「抗菌剤」か「抗菌薬」というのは、一般に「抗菌薬」のほうがいいのだと思うのですが、これ、ほかの薬剤耐性菌のワーキンググループのところはどっちを使っていますか。統一していただいたほうが言葉としてよろしいと思うので、化学療法学会は「抗菌薬」でしたか。どっちかに統一しているのですよね、「剤」ではなくて。その辺、ちょっともう一回見ていただければと思います。

あとは、先ほどの 3 ページの、確かに「開発途上国」という言葉はなかなか難しいところがあるので、「国々」のほうが無難かもしれないですね。よろしくお願いします。

ほかにございますか。どうぞ。

○豊福専門委員 まず、1 ページの 30 行目ですね。酸性状態では急速に死滅するので、乳酸発酵によりつくるこれらは低いようですということですが、これはレファレンスはあるのですか。ここに何も書いていないのですが。というのは、一つは「急速に死滅する」というのがちょっと気になったので、今ぱっと見ていたら、例えばこのファイルの中で文献 11 番の 39 ページを見ると、例えば pH4 で 15 日ぐらい生きるとか、いろいろなファクターによって生存率は違うというような記述もあるので、ここに、「急速」と書くのはいかなものかなと思う反面、例えば WHO の文書の 51 ページの 4 パラぐらいでは「acidity has to fall below pH 3.5 for reliable killing of the bacteria」と書いてありますから、一応 pH を 3.5 まで下げればかなり信頼性を持って病原菌は殺せるというようなことも書いているので、それぐらいの表現にして、「急速に死ぬ」とは言わずに、pH を 3.5 ぐらいまで落とせばかなり信頼性を持って病原菌を殺すことができるというふうに報告されていると言って WHO を引用しておいたほうが無難かなというふうに思ったのが 1 つ。

それからもう一つ、また先ほどの殺菌の話なのですが、2 ページの 28 から 29 行目のところで、ブルセラ属菌の 63 °C、65 °C、70 °C の死滅に要する時間は、それぞれ 180、56、29 秒ですということ、これももともと初発菌数がどれぐらいあって、どれぐらいで、それで死滅させているかということ、今、この文献 11 を見てみたのですが、この文献 11 で恐らく 42 ページの Table 1b を引用されているのだと思うのですが、この Table にもともと初発菌数が幾らというのが書かれていません。恐らく、さらにこのもとの 1973 年とか、古いものでは 1958 年の論文に戻らなければいけないのかなと思うのですが、もし書けるのであれば、どれだけ初発菌数があって、この温度で死滅したかというふうに書いてあげたほうが親切かなと思ったのですが。

○渡邊座長 28、29 行目、これは 60 °C で死滅に要する時間って、これは D 値のことですか。

○望月技術参与 いいえ、これは完全死滅です。Lethal と書いてありますから。例えば 60 °C、5 分のときのコンタミネーションレベルというのが $10^7/\text{ml}$ というのがありますので、できればこういうふうなところを引用して、そこを再度書き直したいと思います。引用されている文献、ちょっと引用するには古過ぎるのですが、それを利用したこの Table 1b をその意味では引用するのもまた問題かとは思いますが、一応この文献 11 は、この学問領域と言いますとおかしいのですが、こういうところでは一応信頼されて引用される機会が多いソースなので信用はしているのですけれども、おっしゃるとおりだと思いますので、初発菌量等も考慮して書き替えいたします。

○渡邊座長 この Table 1b だと 65 °C で、最初の $10^6/\text{ml}$ のコンタミネーションが 65 °C、15 秒で、これは完全に死滅してしまうのですか。すごいね。そんなことがあるかな。

○豊福専門委員 文献によって違うのですよね。同じ 65 °C でも、最初に 15 秒で、文献 1 番の著者は 15 秒で 10^6 死んでいると書いているし、文献 2 番の著者は 65 °C で完全に死滅するのに 56 秒かかると書いていて、さらに文献 1 番の著者は 65.7 で 5 秒、 10^7 汚染ということで、一発で書くというのはすごく危険なのですよね。こういうものというのはそれぞれ幅がありますので。ただ、わかりやすく書いてあげるためには、そこら辺はある程度妥協をせざるを得ないのかなという気はいたしますが。

○渡邊座長 これ、先ほどのヨーネ菌のところとも同じで、ちょっと温度のところは微妙なところがありますので、もう一回ほかの文献等もできれば調べていただいて、何回かコンファームされているデータがあれば、そこをちょっと使っていただいたほうが無難かなと思うので。

○望月技術参与 ぜひ専門委員の先生方にもデータ等の御提供を願えればと思います。

○渡邊座長 この辺の詳しい先生はだれか。藤井先生は余り……。品川先生、余り……。五十君先生、余り……。余りこの辺の熱関係のところは、実際にやられている先生はここの中にいないですかね。もっと新しい文献が何か、事務局が相当これは引っ張ってきているはずなので、これ以上のものが見つかるかどうかはわかりませんが、調べていただければと思います。

○品川専門委員 ヨーネについてもこの菌についても、食品衛生の立場というより、むしろ農水省関連で行われたのそっちのほうのデータが多いと思われま。国立家畜衛生研究所とか、家畜保健衛生所で行われた研究の方が多い、公衆衛生でヨーネとかブルセラについての研究は非常に少ないですね。

○熊谷委員 この加熱死滅ですけれども、幅のある数値で、条件がきちんと記載されている、そういうものが総説的なものであれば、それは記載したほうがいいと思うのですけれども、原著を当たると大変なことになりますので、ファクトシートとしては、もしそういう適当なものがなければ、例えばブルセラの場合ですと、その前に現行の 63 °C、30 分

でしたっけ、それがありますので、その記載だけでもいいように私は思いますけれども、いかがでしょうか。

○渡邊座長 これはファクトシートですので、余り不確かと言うとあれですけども、それほど確立されていないようなデータは余り載せないで、ある程度一般的に認められているデータを使ったほうが、そういう意味では、前の厚労省の第 52 号ですか、これはもう、皆さんがリコグナイズしているデータだと思うので、ここでとめておくというのも一つではないかという御意見だと思うのですけれども、その辺、考えていただきたいと思います。

○望月技術参与 そのようにいたしたいと思います。

○渡邊座長 よろしく願いいたします。

ほかにございますか。

まず工藤先生、それから多田先生、どうぞ。

○工藤専門委員 すみません。確認なのですが、1 ページの 29 行目に「そのようなチーズは消費する前に少なくとも半年間低温で保存する必要があります」とあるのですが、これは、その下にある pH が下がるのを待つという意図で記載されたのかどうか。意図がよくわからなかったのです。

○望月技術参与 記憶が正しければ、半年間保存することで、冷蔵保存することで菌が死滅すると。要するに感染しなくなる、安全になるという意味と理解していますが。

○工藤専門委員 そうしますと、それを引用した形で、その旨がわかるように、言葉を足していただければいいかと思います。

○望月技術参与 わかりました。

○工藤専門委員 もう一つ、2 ページの 1 行目に「筋肉組織や肝などの内臓には菌が含まれています」というのが、全部の動物でというふうにも読めますので、「ブルセラ病の家畜では」とか、何かそういった言葉を入れていただくのと、続いて「肉類は生食しない限り、十分に加熱調理してあれば感染の可能性はありません」とあるのですが、生食と十分な加熱との間はどうなのかとかいうこともありますので、「生食しない限り」とか「十分に加熱してあれば」とかの表現だけにされたほうがいいかなと思いました。

それから、西條委員の発言にもありました 4 行と 5 行なのですが、この文章に根拠があるのかどうかということと、また、この病気だけに言えるのかどうかわからないので、ここはなくてもいいのかと思いました。

以上です。

○渡邊座長 ありがとうございます。

これ、「チーズは消費する前に少なくとも半年間低温で保存する必要があります」というのは、こうすれば汚染されていても大丈夫ということなのですか。そんなことはないですよ。

○望月技術参与 そのように理解しています。もう一度確認しますけれども、リステリアみたいに逆に増殖するものがありますが、ブルセラ菌の場合は低温保存をしていくと死滅

する方向にあると。それで、恐らくこれは文献4、WHO を参照したものなのですからけれども、半年以上たってから食するよというふうな記載があります。

○豊福専門委員 ただ、文献4のWHOの51ページですよ、今話しているところは。51ページのセカンドパラグラフだと思うのですが、その前のセンテンスに「The preparation of such products from untreated milk should be strongly discouraged」と書いてあるのですよ。それで「If local customs make this difficult to achieve, the cheese should be stored for six months before being released for consumption」だから、その前として、こういう未殺菌乳を使ったチーズの製造というのは、要するに強くやめるよという指導した上で、どうしてもローカルカスタム（地域の生活習慣上）でそういうことができない場合には少なくとも6カ月以上は保管するよという、その前段と組み合わせないと、何か6カ月おけばすべて安全みたいなふうにとられるのではないかということが、ちょっと気になるのですが。

○望月技術参与 そのとおりだと思います。結局、これがエスニックなのですよ。それぞれの地域の、日本では未殺菌生乳というのが材料になりませんが、国によってはということで、豊福委員の御指摘のとおりですので、誤解のないように書き直したいと思います。

○渡邊座長 この辺は何か、余り必要なければ省いてしまったほうが……。ちょっと誤解を生んで、日本ではブルセラで感染するということはほとんどないかと思うのですが、誤解されると困ると思うので、その辺は削除という形で。

ほか、あとは何でしたっけ。

○多田専門委員 先ほど言い忘れていましたが、自分の関与するところで、4ページの「我が国の状況」の表ですけども、括弧書きの中に括弧の部分が *canis* だということで書かれているのですが、文献の19番にはここまで公表していないものなのですけども、これはどこから持っていらっしたか、後でもよいので確認していただけますか。

○望月技術参与 すみません、ちょっと聞き逃しました。「我が国の状況」の部分をもう一度お願いします。

○多田専門委員 4ページの「我が国の状況」の2005年から2009年の発生状況の数の中に、括弧書きで犬由来ブルセラ症と書いてあるのですが、19番の一覧表の中では菌種別のもは公表していないので、どこから持っていらっしたのか。こちらでデータを確認してみたのですが、数も違っている部分があるようでしたので、ここは、特に要らなければ取っていただいたほうがよいかなと思いました。

○前田評価調整官 本日お配りしてございます21年度の文献調査報告書の348ページの我が国の状況のところでございます。これを見ますと、11番と12番が引っ張っていますが、11番が日本獣医師学会年次大会、2008年の発表。12番が感染研のIDWRということになってございますが、恐らくこれを分けて書かれているのは11番の文献によるものかというふうに思われます。

○多田専門委員 確認してみます。

○前田評価調整官 ですので、先ほど委員が御指摘のとおり、これは感染症法に基づくもので、これはもう *canis* によるものもよらないものも一緒に書いたほうが、そしてこの感染症週報にのっとして記載されたほうがよろしいかという、この括弧書きまで要らないのではないかということで御意見でございますか。

○多田専門委員 はい。

○前田評価調整官 確認いたしました。

○多田専門委員 *canis* によるものについては、今岡先生の文献を引かれて、その同じページの 3 行目と 4 行目に、年はちょっと違いますが書かれていますので、大体どのぐらいが *canis* なのかというのはここでわかるので、下は括弧書きを外していただいたほうがよいかと思います。

○渡邊座長 ほかにございますか。

さらにあるようでしたら、またコメントを事務局のほうに出していただきたいと思いません。

○望月技術参与 すみません、1 つだけよろしいでしょうか。先ほどの工藤専門委員の御指摘の最後のところ、こちらのほうで書きとめられなかったのですけれども、もう一度ちょっとお願いできますか。

○工藤専門委員 2 ページの 4 行目。

○渡邊座長 西條先生が言われたところですね。2 ページの 4、5 行目、これは要らないというか、ブルセラに限らずコレラもそうですね。

○望月技術参与 それでしたら省かせていただくということでよろしいでしょうか。

○渡邊座長 では、ほかにもし御質問、御意見があるようでしたら、事務局のほうにメール等でよろしく願いいたします。

今回、ヨーネ菌と、ブルセラで大分御意見があって、赤痢はどうでしょうかね。時間的な関係で、やりますか。今日、皆さんお時間はいかがでしょうか。12 時でやめたほうがいい。用事がある。では次回ということでよろしいですか。

進行の不手際もありまして申しわけありません。皆さん、たくさん指摘していただいたので、また逆にいろいろディスカッションが深まりましてありがとうございます。さらなるコメントがありましたら事務局のほうにお願いいたします。修正したものを皆さんにまた回覧するか、または次回に出していただくということで対応をお願いしたいと思います。

続いて、議事 (5) その他について事務局のほうからお願いいたします。

○富田専門官 資料 3 をお願いいたします。

薬剤耐性菌の食品健康影響評価の進め方について説明させていただきます。

まず背景ですけれども、(1) 薬剤耐性菌に係る食品健康影響評価については、肥料・飼料等専門調査会の担当になるところでございます。一方で、求められている評価自身は、「抗菌性物質が使用された場合に選択される薬剤耐性菌のリスク」であることより、微生

物・ウイルス専門調査会も加わった 2 専門調査会合同の審議が必要であると考えられます。しかしながら、2 専門調査会の合同の会合の開催では、効率的な審議が困難になると考えられるため、これらの事情を踏まえて 2 専門調査会によるワーキンググループにおいて、この内容について審議することとなります。

運営に関してですが、ワーキンググループの構成に関しましては、肥料・飼料等専門調査会及び微生物・ウイルス専門調査会、この 2 専門調査会に属する専門委員から構成することとなっております。

評価結果の取り扱いにつきましては、ワーキンググループの評価結果は、2 専門調査会の了解を得て合同専門調査会の評価結果とすることとなっております。

続きまして、裏のほうをご覧ください。

今回のワーキンググループのメンバーの案でございますけれども、当微生物・ウイルス専門調査会からは、ここに記載させていただいている多田専門委員、田村専門委員、渡邊専門委員を提案したいと思っております。

説明のほうは以上でございます。

○渡邊座長 ありがとうございます。

今、事務局から説明がありましたような、こういう進め方でよろしいでしょうか。

もし御意見がないようでしたら、これで進めさせていただきます。ありがとうございます。

ほかに事務局のほうから何か連絡事項はありますか。

○富田専門官 特にございません。

○渡邊座長 本日の議題は以上であります。

1 つ、細菌性赤痢が残ってしまったのですが、これについては次回ということで進めさせていただきますので、もしコメント等がありましたら、先に事務局のほうに、先ほどのブルセラ、ヨーネ菌感染症も含めてお願いしたいと思います。

これで今日の審議を終わらせていただきます。どうもありがとうございました。