

食品安全委員会第 437 回会合議事録

1. 日時 平成 24 年 6 月 28 日（木） 14：00～15：22

2. 場所 大会議室

3. 議事

- (1) 食品安全基本法第 24 条の規定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
 - ・農薬 1 品目
テブフロキン
(厚生労働省からの説明)
- (2) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見について
 - ・遺伝子組換え食品等「チョウ目害虫抵抗性ワタ COT67B 系統」に係る食品健康影響評価について
 - ・遺伝子組換え食品等「チョウ目害虫抵抗性ワタ COT102 系統」に係る食品健康影響評価について
 - ・遺伝子組換え食品等「除草剤グリホサート及びアセト乳酸合成酵素阻害剤耐性ダイズ DP-356043-5」に係る食品健康影響評価について
- (3) 企画等専門調査会における審議結果について
 - ・平成 23 年度食品安全委員会運営計画のフォローアップについて（報告）
 - ・平成 23 年度食品安全委員会運営状況報告書について
- (4) 微生物・ウイルス関係ハザードに係るファクトシートの作成について（報告）
 - ・ブルセラ症
- (5) 食品安全関係情報（6 月 2 日～6 月 15 日収集分）について
- (6) 平成 16 年度「自ら評価」案件の取扱いについて
- (7) 食品安全委員会委員としてのこの 3 年間を振り返って
- (8) 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 基準審査課 茂野課長補佐

(事務局)

栗本事務局長、本郷事務局次長、井原総務課長、坂本評価課長、
新本情報・緊急時対応課長、北池勸告広報課長、篠原リスクコミュニケーション官、
高山評価情報分析官、前田評価調整官

5. 配付資料

- 資料 1-1 食品健康影響評価について
- 資料 1-2 「テブフロキン」の食品安全基本法第 24 条に基づく食品健康影響評価について
- 資料 2-1 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
＜チョウ目害虫抵抗性ワタ COT67B 系統＞
- 資料 2-2 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
＜チョウ目害虫抵抗性ワタ COT102 系統＞
- 資料 2-2 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
＜除草剤グリホサート及びピアセト乳酸合成酵素阻害剤耐性ダイズ DP-356043-5＞
- 資料 3-1 平成 23 年度食品安全委員会運営計画のフォローアップについて（案）
- 資料 3-2 平成 23 年度食品安全委員会運営状況報告書（案）
- 資料 4 微生物・ウイルス関係ハザードに係るファクトシートの作成について
- 資料 5-1 食品安全関係情報（6 月 2 日～6 月 15 日収集分）について
- 資料 5-2 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 6 平成 16 年度「自ら評価」案件の取扱いについて

6. 議事内容

○小泉委員長 ただ今から「第 437 回食品安全委員会会合」を開催いたします。

本日は 7 名の委員が出席です。

また、厚生労働省から茂野基準審査課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 437 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。

○井原総務課長 それでは資料の確認をさせていただきます。本日の資料は 11 点ございます。

資料 1-1 が厚生労働大臣からの評価要請書、その関連資料といたしまして資料 1-2 がございます。

それから、資料 2-1 から資料 2-3 までが「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 3-1 が「平成 23 年度食品安全委員会運営計画のフォローアップについて」、資料 3-2 が「平成 23 年度食品安全委員会運営状況報告書」について。

資料4が「微生物・ウイルス関係ハザードに係るファクトシートの作成について」。

資料5-1が「食品安全関係情報について」、その関連資料として資料5-2がございます。

それから、資料6が「平成16年度『自ら評価』案件の取扱いについて」。

以上でございます。不足等ございませんでしょうか。

○小泉委員長 よろしいでしょうか。

続きまして、議事に入る前に、「食品安全委員会における調査審議方法等について」に基づく事務局による確認の結果を報告してください。

○井原総務課長 事務局において本年4月5日の委員会資料7の確認書を確認いたしましたところ、本日の議事につきまして、同委員会決定に規定する事項に該当する委員はいらっしゃいませんでした。

○小泉委員長 確認書の記載事項に変更なく、ただ今の事務局の報告のとおりでよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

(1) 食品安全基本法第24条の規定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 それでは議事に入ります。

「食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について」です。

資料1-1にありますとおり、厚生労働大臣から6月25日付で農薬1品目について食品健康影響評価の要請がありました。

それでは、厚生労働省、茂野課長補佐から説明をお願いいたします。

○茂野課長補佐 それでは説明させていただきます。

本日は、基準審査課長が所用により出席できませんでしたため、かわりに説明させていただきます。

資料1-2をお願いいたします。

テブフロキンにつきましては、魚介類への残留基準設定の検討を開始するに当たりまして、食品安全基本法第24条第1項の規定に基づき食品健康影響評価を依頼するものでございます。

裏面の別添をごらんください。

評価依頼物質の概要でございます。本剤は殺菌剤です。ミトコンドリア電子伝達系を阻害することにより作用すると考えられております。我が国では新規の農薬登録申請が稲に出されております。

JMPR での評価は行われておらず、国際基準はございません。また、諸外国にもごらんの国等で基準値は設定されておりません。

食品安全委員会での評価等でございますけれども、本品目は、平成 22 年 6 月 18 日に食品健康影響評価を依頼し、平成 24 年 3 月 1 日に評価結果を受理しているところでございます。

説明は以上でございます。よろしくお願いいたします。

○小泉委員長 ありがとうございます。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いたします。よろしいでしょうか。

それでは、ただ今、厚生労働省から御説明いただいた農薬テブフロキンにつきましては、食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有しておりますので、平成 21 年 10 月 8 日付の委員会決定「食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している評価対象について、食品安全基本法第 24 条の規定に基づき意見が求められた場合の取扱いについて」の適用を受けるものと認められます。

また、今回の諮問に関する試験成績がございますので、同委員会決定の 1 の（2）の規定によりまして、担当委員の廣瀬さんから、この品目に関し、先ほどの厚生労働省からの説明及び資料に基づき既存の評価結果に影響が及ぶかどうかについて説明をお願いいたします。

○廣瀬委員 分かりました。

ただ今のテブフロキンにつきましては、魚介類における暴露評価対象物質の検討の必要があるため、現時点で既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるというふうに考えられます。

以上です。

○小泉委員長 ありがとうございます。ただ今の御説明によりまして、テブフロキンにつきましては、現時点で既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるというふうなことで、農薬専門調査会で調査審議をすることとしてよろしいでしょうか。

（「はい」と声あり）

○小泉委員長 それでは、本件につきましては農薬専門調査会において審議することといたします。茂野課長補佐、どうもありがとうございました。

（2）食品安全基本法第 24 条の規定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 条の規定に基づく委員会の意見について」です。

遺伝子組換え食品等 3 品目に関する食品健康影響評価についてです。

まず、チョウ目害虫抵抗性ワタ COT67B 系統及びチョウ目害虫抵抗性ワタ COT102 系統の 2 品目に

関する食品健康影響評価についてです。

本2件につきまして、専門調査会における審議が終了しております。

まず、担当委員の長尾さんから説明をお願いいたします。

○長尾委員 それでは、資料2-1、資料2-2について御説明します。

まず、資料2-1のチョウ目害虫抵抗性ワタ COT67B 系統ですが、2ページに要約がございます。

本ワタは、*Bacillus thuringiensis* に由来する改変 *Cry1Ab* 遺伝子を導入して作出されており、改変 *Cry1Ab* タンパク質を発現することで、チョウ目害虫による影響を受けずに生育できるというものです。

次に、資料2-2のチョウ目害虫抵抗性ワタ COT102 系統ですが、2ページに要約がございます。

本ワタは、*Bacillus thuringiensis* に由来する改変 *Vip3A* 遺伝子を導入して作出されており、改変 *Vip3A* タンパク質を発現することで、チョウ目害虫による影響を受けずに生育できるというものです。また、選択マーカーとしてハイグロマイシン B リン酸基転移酵素遺伝子が導入されています。

いずれのワタも、食品としての安全性については既に評価が終了し、ヒトの健康を損なうおそれがないと判断しています。「遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方」に基づき評価した結果、改めて「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」に準じて安全性評価を行う必要はなく、当該飼料を摂取した家畜に由来する畜産物について安全上の問題はないと判断しました。

詳細については、事務局からお願いします。

○坂本評価課長 それでは、お手元の資料2-1及び資料2-2に基づきまして補足の御説明をいたします。

まず、資料2-1をお願いいたします。飼料になりますチョウ目害虫抵抗性ワタ COT67B 系統に関する遺伝子組換え食品等評価書でございます。

3ページをお願いいたします。

ローマ数字Ⅰ. の評価対象飼料の概要にございますように、このものは、改変 *Cry1Ab* タンパク質を発現することで、チョウ目害虫による影響を受けずに生育するとされているワタでございます。ローマ数字のⅡ. の食品健康影響評価につきましては、1. にございますように、導入された遺伝子若しくは当該遺伝子によって産生されるタンパク質が畜産物に移行することはこれまでに報告されていないということでございます。

2. でございますが、ただ今、長尾委員から御説明いただきましたように、同時に評価要請のありましたこのものの食品としての安全性評価につきましては、先週の食品安全委員会におきまして審議され、ヒトの健康を損なうおそれがないと判断されているところでございます。

そして、この遺伝子組換え植物に新たな有害物質が産生され、肉、乳、卵等の畜産物中に移行することは考えられず、また、畜産物中で有害物質に変換・蓄積される可能性や遺伝子組換えに起因

する成分が家畜の代謝系に作用し、新たな有害物質が生成されることは考えられないという評価で
ございます。

食品健康影響評価の結論につきましては、ただ今、長尾委員から御説明いただいたとおりでござ
います。

続きまして、資料の2-2をお願いいたします。こちらは飼料となりますチョウ目害虫抵抗性ワ
タ COT102 系統に関する遺伝子組換え食品等評価書でございます。

3 ページをお願いいたします。

ローマ数字Ⅰ. の評価対象飼料の概要でございますように、このものは、改変 Vip3A タンパク質
を発現することで、チョウ目害虫による影響を受けずに生育するとされているワタでございます。

ローマ数字のⅡ. の食品健康影響評価では、先ほどと同様に評価が行われておりまして、このも
のにつきましても、2. にございますように、同時に評価要請のありました食品としての安全性評
価につきましては、先週の食品安全委員会において審議され、ヒトの健康を損なうおそれがないと
判断されております。

食品健康影響評価の結論につきましては、ただ今、長尾委員から御説明いただいたとおりでござ
います。

以上の2件につきましては、既に食品としてのパブリックコメントも行っておりますものでござ
いますので、これまでの取り扱いと同様にパブリックコメントは行わず、専門調査会の結果をもち
まして関係機関に通知を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、御質問ございませんでしょうか。よろしいですか。

それでは、本2件につきましては意見・情報の募集は行わないこととし、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「遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考
え方」に基づき評価した結果、改めて「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」に準じ
て安全性評価を行う必要はなく、当該飼料を摂取した家畜に由来する畜産物について安全上の問題
はない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、除草剤グリホサート及びアセト乳酸合成酵素阻害剤耐性ダイズ DP-
356043-5 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2-3に基づきまして御説明いたします。

資料 2-3 は、除草剤グリホサート及びアセト乳酸合成酵素阻害剤耐性ダイズ DP-356043-5 に関する遺伝子組換え食品等評価書の第 2 版でございます。

資料をおめぐりいただきまして、6 ページをお願いいたします。

ローマ数字の I. の評価対象食品の概要でございますが、このものは、改変 GAT4601 タンパク質及び改変 GM-HRA タンパク質を発現することで、グリホサート及びアセト乳酸合成酵素を阻害する除草剤の影響を受けずに生育できるとされているダイズでございます。今回、*N*-アセチルアスパラギン酸及び *N*-アセチルグルタミン酸に関する毒性試験の結果が提出されたものでございます。

ローマ数字の II. として食品健康影響評価がございます。こちらにつきまして、まず 8 ページをお願いします。

8 ページの半ばから上に 6. として、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が、宿主との相違点は、改変 GAT4601 タンパク質及び改変 GM-HRA タンパク質を発現すること、また、種子中に *N*-アセチルアスパラギン酸、*N*-アセチルグルタミン酸、ヘプタデカン酸及びヘプタデセン酸の含有量が有意に増加しているということが相違点でございます。このものの安全性評価に関しましては、既存のダイズとの比較が可能であると判断されたものでございます。

第 2 版でございますので、主な変更点につきまして御説明いたします。

資料をおめぐりいただきまして、19 ページの下の方から、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。こちらについて、20 ページの、これもまた下の方からになるのですが、(3) としてアミノ酸組成という事項がございます。これに関しまして、記載はさらにめくっていただいた 21 ページの上の方になりますが、上から 4 行目のところから、日本人一人が摂取しますダイズ・加工品及びダイズ油をすべてこのものに置きかえた場合、一人一日当たりの *N*-アセチルアスパラギン酸及び *N*-アセチルグルタミン酸の摂取量は、それぞれ 5.713 mg 及び 0.874 mg という試算が追記されております。

また、21 ページの半ば以降のところ、*N*-アセチルアスパラギン酸及び *N*-アセチルグルタミン酸の各種試験の結果、*N*-アセチルアスパラギン酸の急性毒性試験の最高用量群 (5,000 mg/kg 体重) を除きまして、被験物質の投与に関連した異常は認められなかったということが追記されております。

22 ページの半ばから下に第 7. という事項がございます。こちらにつきましては、下の方に 1. として *N*-アセチルアスパラギン酸がございますが、こちらでは (1) の急性毒性試験につきまして、記載は次のページの上の方になりますが、5,000 mg/kg 体重投与群に関する情報として、死亡例や運動失調等が認められている旨が追記されております。

また、23 ページの (2) の亜急性毒性試験の②90 日間反復混餌投与試験、それから (3) の生殖発生毒性試験、(4) の遺伝毒性試験が追記されておりますが、先ほどの急性毒性試験を除き特段の所見はございませんでした。

23 ページの下の方から、2. として *N*-アセチルグルタミン酸の関係がございます。急性毒性試験等の試験成績が次のページにわたって追記されておりますが、こちらでも特段の所見はござい

せんでした。

24 ページにローマ数字のⅢ. といたしまして食品健康影響評価結果がございますが、結論につきまして変更はございません。

本件につきましては、パブリックコメントは行わず、専門調査会の結果をもちまして関係機関に通知を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、御質問ございましたらお願いいたします。よろしいですか。

それでは、本件につきましては意見・情報の募集は行わないこととし、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）

（3）企画等専門調査会における審議結果について

○**小泉委員長** それでは、次の議事に移ります。

「企画等専門調査会における審議結果について」です。

本件につきましては、担当委員でもある私から概要を説明いたします。

6月21日、同専門調査会第3回会合におきまして、平成23年度食品安全委員会運営計画のフォローアップについて（案）と、平成23年度食品安全委員会運営状況報告書（案）を審議し、平成23年度食品安全委員会運営計画のフォローアップについて（案）については原案のとおり、また、平成23年度食品安全委員会運営状況報告書（案）につきましては、一部修正の上、食品安全委員会に報告することとされました。

詳細につきましては事務局から説明をお願いいたします。

○**井原総務課長** それでは、お手元に資料3-1として、昨年度の運営計画のフォローアップについて、それから資料3-2として、昨年度の運営状況報告書（案）について用意いたしておりますが、フォローアップについて記載しております内容と、それから運営状況報告書（案）について記載しております内容はほぼ同様の内容でございますので、報告書のほうに従いまして説明をさせていただきます。

それで、まず別添につけております報告書（案）の目次、この報告書（案）の全体の構成でございますけれども、大きなⅠといたしまして総論、それから、大きなⅡといたしまして委員会の各種取組、1から委員会の運営全般、影響評価の実施等々を記載しております。最後に16ページ以降、Ⅲといたしまして運営状況の総括、以下資料をつけていると、こういう構成になっておりますので、

各箇所につきまして簡単に御説明をさせていただきます。

まず、1ページの総論でございますけれども、昨年度につきましては、福島第一原子力発電所の事故後の「食品中に含まれる放射性物質に係る食品健康影響評価」、あるいは昨年4月に富山県等で発生いたしました腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受けた生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌に係る食品健康影響評価について迅速に調査審議を行い、評価結果を出しているということを記載しております。また、これらにつきましても精力的にリスクコミュニケーションを実施したということを記載しております。あと、昨年10月、三専門調査会を統合するなどの改革を実施したということを総論で書いております。

それから、大きなIIといたしまして、委員会の取組、委員会の運営全般ということで、まず1ページから企画専門調査会、それから緊急時対応専門調査会等々、それから、2ページから3ページ以降にかけて食品健康影響評価に関する専門調査会の開催について記載をしております。

それから、4ページの⑥でございますけれども、専門調査会の連携の確保という点につきましては、本年3月2日に委員と各専門調査会座長との意見交換会を開催しているという旨を記載しております。

それから、2の食品健康影響評価の実施ですが、4ページ以降、各物質ごとの審議状況等を5ページ、6ページ、7ページにかけて記載をしております。

それから、7ページの(3)でございますが、「自ら評価」案件の定期的な点検・検討及び実施については、「自ら評価」案件の選定ということでございますが、23年度については対象案件はなかったものの、候補となった案件につきまして情報提供を実施することとなったという旨を記載しております。

それから、7ページから8ページ、9ページにかけて「自ら評価」の実施状況を記載しております。

それで、9ページ半ば、トランス脂肪酸につきましては、本年3月8日の委員会会合について評価を終了していただき、その評価結果を消費者庁、厚労省、農林水産省に通知したということを記載しております。

それから、9ページから食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の監視ということで、23年度は4月、11月に調査を行った旨、それから、10ページに行っていただきまして4番目の調査・研究事業の推進ということでは、各研究課題の状況につきまして、後ろのほうの資料3以下に添付しておりますが、当日の専門調査会の議論の中におきまして、63ページ、資料5をごらんいただきたいと思っておりますけれども、資料5、平成22年度終了食品健康影響評価技術研究の事後評価一覧ということで記載をしております。当初の案といたしましては、例えば、①の食品中の化学物質の健康影響評価に関する手法の研究領域のところの評価結果のところ、目標以上の成果があった旨だけを記載しておりましたが、もう少し詳しく、どういうことでこのような評価結果になったのか、きちんと記載すべきであるというような御意見をいただきましたので、そこに各研究領域、コメントという形で、これは既にホームページ等で公表している内容でございますけれども、改めてここに付記をするという修正を行っております。

本文に戻っていただきまして、11 ページ、(2) 調査の推進について記載をしております。それから5、リスクコミュニケーションの促進ということで、意見交換会の開催状況、特に放射性物質については22回、これをテーマとして開催したという旨を記載をしております。

それから、12 ページで情報提供・相談の積極的な実施についてを記載しておりますけれども、電子メールを用いた配信サービスにつきましては、原則毎週金曜日に約1万1,000名の会員に対して配信するという旨を記載しております。

それから、季刊誌「食品安全」についての発行、それからマスメディアとの勉強会として、平成23年7月20日、それから平成24年2月15日に開催をしたという旨を記載をしております。

それから、12 ページ以降、科学的な知識・考え方の普及啓発の実施、それからリスクコミュニケーションについての記載、それから13 ページ、6でございますけれども、緊急事態への対処ということで、東北地方太平洋沖地震への対処、それから、先ほど説明しました腸管出血性大腸菌による食中毒の発生への対処についてを記載しております。

それから、緊急事態への対処体制の整備について、14 ページ、緊急時マニュアルの改定案の作成、緊急時対応手順書の策定等々、それから14 ページの下のほう緊急時対応訓練の実施について記載しております。

それから、15 ページにかけましては情報の収集、整理、活用、それから8の国際協調の推進ということで、各実績を記載をしております。

それで、16 ページのところ、Ⅲ、運営状況の総括でございますけれども、4点大きくまとめて書かせていただいております。

まず食品健康影響評価につきましては、昨年度は計208案件の評価要請があつて、154件について評価結果を通知したということ。それから、先ほど資料を添付している旨を説明いたしました。食品健康影響評価技術研究についての状況。それから、3のリスクコミュニケーションでございますけれども、当日の専門調査会におきましては、リスコミの有効性を含め、リスクコミュニケーションの在り方、あるいは食品安全委員会のプレゼンスの示し方等について活発な御議論をいただきまして、その中で特にリスコミについての課題等について総括の部分に書き込むべきではないかという御意見がありましたので、3のリスクコミュニケーションのところの下から2行目あたりにかけて、「特に」といったところ、「放射性物質に係る風評被害及び牛肉等の生食の危険性に関する認識不足の問題に対する一層の取組の必要性がある」という2行を修正として追加で記載をしております。あと、緊急時対応についての状況。

最後、締めくくりといたしまして、これは本年度の運営計画の重点事項に記載をしております5点、食品健康影響評価の効率的実施、リスコミの効果的実施、調査・研究事業の重点化、情報収集の効率化、それから緊急時対応の不断の強化といったことを記載をしております。

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、御質問ございましたらお願いいたします。よろしいですか。

○**村田委員** 最後の総括のところですけども、総括4点、食品健康影響評価、それから技術研究、リスクコミュニケーション、緊急時対応とありまして、多分それに対応した形で、最後に（1）から（5）の24年度の運営計画というのがあるんだと思うんですけども、これ、実際には具体的には何か、もう24年度は進んでいるので、何かこの辺で特段、もう進んでいるものはありますでしょうか。

○**井原総務課長** 例えば（1）の食品健康影響評価の効率的実施ということでは、もう既に平成25年度の予算、組織の見直しについての検討を始めており、その中で事務局体制の強化等々につきまして検討を進めている状況でございます。

それから、5点目の不断に緊急時対応の強化を図るといったところでございますけれども、これにつきましては、消費者庁が発足いたしましてもう3年近くになりますけれども、その中で消費者庁の位置付けとして、緊急時対応の司令塔、あるいはリスクコミュニケーションの総合的調整を同庁が行うということになっておりますので、緊急時対応の在り方について消費者庁といろいろ検討を行っているという状況でございます。

○**小泉委員長** よろしいですね。

ほかに御質問ございませんか。

○**野村委員** 質問ではないんですけども、ここでも、この間の企画等専門調査会でも大分話題になりましたリスクコミュニケーションですけども、これについては食品安全委員会は、例えば食品安全モニターとか、それからジュニア食品安全ゼミナールとか、それからリスクコミュニケーターの養成とか、大変いい施策をやっていると思います。予算的にも非常に厳しいんですけども、これを今後続けて充実させていただきたいということが第1点と、もう一つは、やはり情報発信を大変やっておりますが、この多様化、いろいろなところからの情報発信というのがやはり重要なというのは、この間の企画専門調査会の議論を聞いていて感じました。それで、1つは、私は最近、事業者に対するリスクをもっとやはり充実させていくという、このことが消費者に情報が伝わることに大変つながってくるというふうに思いますので、そこら辺はこれからよろしくお願ひしたいというふうに思います。

文章はこのままで結構ですけども、以上、要望でございます。

○**小泉委員長** ありがとうございます。多様な情報発信というのが非常に大切だということで、特に事業者というのは非常にいろいろな情報を持っておりますので、それはとても大事なことと思いますが、具体的に何かいいアイデアはありませんでしょうか。

○**野村委員** すみません。言いつばなしで余りないのですが、私が感じているのは、やはり消費者

が一番接触の多いのは事業者、つまり流通とか外食だと思います。その事業者の段階で誤解や誤った情報、あるいは情報不足というのが起こると、大変消費者に対する不安を与えますので、そこをもう少し力を入れてほしいというのが私の要望であります。

○小泉委員長 とても大事なことだと思います。そのことについて何か御意見ございませんか。よろしいですか。

それでは、一応今の御意見はコメントという話でしたので、このフォローアップについての結果については了承したということによろしいですか。

それでは、報告書につきましては、案のとおり当委員会として決定するということによろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○小泉委員長 それでは、そのようにいたします。

(4) 微生物・ウイルス関係ハザードに係るファクトシートの作成について (報告)

○小泉委員長 次の議事に移ります。

「微生物・ウイルス関係ハザードに係るファクトシートの作成について」です。
事務局から報告をお願いいたします。

○新本情報・緊急時対応課長 それでは、お手元の資料4に基づきまして御報告いたします。

本件につきましては、微生物・ウイルス専門調査会におきまして既に評価書やリスクプロファイルが作成されているハザード以外についても、国民に向けて情報提供していくことが必要とされたことから、順次専門調査会での検討を経てファクトシートを作成し、食品安全委員会のホームページで公表していくこととしているものでございます。

資料の1枚目の下のほうに参考としてありますのが、これまで公表されたファクトシート 12 のハザードでございます。

めくっていただきまして、今回作成・公表いたしますのはブルセラ症でございます。

1の(1)に原因微生物の概要がございますけれども、原因微生物はブルセラ属菌ということで、下の脚注の1にもございますけれども、ヒトの場合は「ブルセラ症」、家畜の場合は「ブルセラ病」というふうに呼んでいるものでございます。

1の(2)で原因(媒介)食品とございますが、ヒトに感染する主たる経路は、ウシ、ヤギ等の未殺菌の生乳及びそれを材料とした乳製品の摂食ということでございます。

さらに次のページ、2ページの上から3行目にございますけれども、ブルセラ病の家畜の筋肉等には菌が含まれているということで、肉類の生食は感染の危険性があるというものでございます。

(3)の感染症の症状でございますけれども、中ほどに書いてございますけれども、発熱等の悪

性の風邪のような病状だということでございます。

(4) は予防方法ということで、これはブルセラ属菌に汚染した畜産物を介して感染すると考えられまして、乳、肉等の加熱殺菌で予防するという内容でございます。

2 のリスクに関する科学的知見の(1) 疫学でございますが、3 ページの2 パラ目の3 行目あたりからになりますけれども、ヒトのブルセラ症につきましては、ブルセラ病の家畜の移動とともに世界じゅうに広がったということで、先進国では検査によって感染動物を摘発し淘汰することで家畜の清浄化を進めていると。乳への加熱殺菌を義務づけることでヒトへの感染を防いでいるということで、家畜のブルセラ病につきましては、ここにありますような各地で世界じゅうで流行しているということで、家畜での対策が不十分な地域では、年間数百から数千例のヒト患者が報告されているということでございます。

次のパラグラフで国内の状況でございますけれども、家畜のブルセラ病につきましては、1973 年以降の摘発頭数は、年平均ウシで 0.8 頭というふうな状況でございます。下に摘発状況のグラフが示されてございます。

また、3 ページの下のほうになりますけれども、イヌによる感染ということで、イヌの感染につきましては、1971 年に国内に侵入されているということで、国内の2～5%程度のイヌが感染しているというような報告もあるということでございます。4 ページになりますけれども、1999 年～2008 年までの間で国内で発生したヒトのブルセラ症 13 例のうち9 例が、このイヌに関係していると言われているものでございます。

(2) の食品の汚染実態、我が国での汚染実態でございますけれども、我が国では家畜伝染予防法によって全国サーベイランスが継続されまして、数年に1 頭程度の検査陽性牛が摘発されるのみということで、ほぼ清浄状態というふうに考えてございます。法律に基づきまして、ブルセラ病の家畜の乳、肉は食品として流通や販売をしない、また牛乳、クリームについても加熱殺菌が義務づけられているということで安全性が確保されているところでございます。

3 の我が国及び諸外国における最近の状況ということで、(1) 我が国の状況にありますとおり、我が国におけるブルセラ症の報告数は、この表にあるとおりでございます。多くはイヌから感染したものであるということで、家畜由来の場合は国外滞在中における暴露が原因と考えているものでございます。

(2) は諸外国の状況でございますが、ヒトのブルセラ症患者は世界では毎年 50 万人を超えていると推定されているということで、家畜のブルセラ病汚染国で多い傾向があるということでございます。

5 ページには、OIE の報告によります世界各国の患者数の表を載せてございます。

報告は以上でございます。

○小泉委員長 ありがとうございます。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ございませんでしょうか。

○村田委員 日本では余り起こっていないということなのでしょうけれども、最後の表にありますけれども、世界的に見ると起こっている国もあるということで、海外旅行でもしたときに、やはり我々は注意したほうが良いということでしょうか。

○新本情報・緊急時対応課長 特に原因としては未殺菌の乳とか、そういうところがございますので、そういった病気を発生したところの未殺菌の乳などについては注意が必要というふうに考えられます。

○村田委員 ありがとうございます。

○小泉委員長 ほかに何か御質問ございませんか。よろしいですか。
この表ですが、これ、日本のデータは載っていないのですね。

○新本情報・緊急時対応課長 日本におきますヒトのブルセラ症の発症状況は4ページで、年次がちょっと違いますけれども載せてございます。

○小泉委員長 すみません。ほとんど患者さんの大部分、13例中9例がイヌから感染しているということですが、最近、イヌをペットとして飼っている人が増えていますが患者さんは増加傾向にはないように思います。その辺はいかがでしょうか。非常に数が逆に言えば少ないように思いますが、イヌが2～5%も感染している割には患者さんの発生数は少ないように思うのですが。

○新本情報・緊急時対応課長 イヌからの感染につきましては、例えば流産のものとか死体を扱ったというような特殊な場合が原因で感染すると考えられてございますので、そういう意味合いから言うと、確かにここにありますように、イヌの血清疫学的な感染の率というのは2～5%ということでございますけれども、そういった流産とか死体とか、そういうことを扱わない限りは、そういったリスクはそう高くないということではないかと思われま。

○小泉委員長 分かりました。

ほかに御質問ございませんか。よろしいですか。

それでは、この内容でよろしいということですので、これまで作成したファクトシートと同様に、委員会のホームページで公表することといたします。今後新たな科学的知見や情報があった場合には、随時、ファクトシートの内容を更新していくことといたします。

(5) 食品安全関係情報(6月2日～6月15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(6月2日～6月15日収集分)について」です。

事務局から報告をお願いします。

○新本情報・緊急時対応課長 資料5-1、5-2に基づきまして御報告いたします。

資料5-1は、この期間におきます収集件数でございまして、125件の収集件数となっております。

次に資料の5-2でございすけれども、このうち、今回収集したハザードに関する主な情報として3件御報告申し上げます。

まず1件目でございすけれども、ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）が公表いたしました、食品に含まれるピロリジジナルカロイドに関する「Q&A」に関する報告でございす。

本文の3行目でございすけれども、PA、ピロリジジナルカロイドは、特定の植物中に産生される二次代謝物ということで、健康に有害である可能性があるということでございます。「食品及び飼料に含まれてはならない」と書いてございすけれども、原文を確認したところ、ここににつきましては「食品及び飼料に含まれることは望ましくない」というふうに訂正をさせていただきたいと思ひます。申しわけございせん。

それで、ドイツでは、このPAを含むサワギクとかノボロギクがサラダに混入した事例が複数見受けられたということと、ハチミツに関しましても、産地によっては、このPA含有量が高いものがあるというものでございす。

以下、Q&Aがございすけれども、Q&Aの1番では、「ある種の植物は、捕食者から自身を守るためにPAを産生する。500種類以上のPAが6,000種以上の植物で見つかっている」ということでございす。

Q&Aの2では、このPAにつきましては「高用量で肝臓に障害を引き起こす」というものでございす。

最後のQ&Aの9番でございすけれども、「このPAの摂取を最小限にするために消費者は何ができますか？」ということで、サラダやハーブを調理する場合には特別な注意を払うということと、もう一つ、中南米、アジアの一部の国で生産されたハチミツについては欧州産よりも含有量が高いということで、容器包装の表示でこの産地を確認して、適切に製品を選択することで、多量のPAの摂取を避けることができるということが書いてございす。

ページをめくっていただきまして、関連情報を挙げてございすけれども、関連情報の国内のところの食品安全委員会でございますけれども、ここでは平成16年に食品健康影響評価を行いましたシンフィツム（いわゆるコンフリー）に関するリスク評価の概要について挙げてございす。この評価におきましては、健康被害を生じるおそれがあるということでございますけれども、コンフリー以外のピロリジジナルカロイドを含む食品については、日本において一般的に大量または長期的に摂取する実態はないと考えられ、これらの食品を摂取することのリスクはコンフリーに比べて低いと推測されるというものでございす。なお、コンフリー、それからコンフリーを含む食品につきましては、厚労省のほうで販売等を禁止ということで、この評価の結果を踏まえた措置がとられているというものでございす。

2 件目でございますが、イギリス食品基準庁（FSA）が公表いたしました、「食品安全週間」に際して行われた調査に基づき、家計費節約が食品安全に対するリスクの可能性を高めているという結果について御報告いたします。

本文の4行目以降でございますけれども、この当該調査によりますと、下の2行でございますが、食品の「消費期限（'use by' dates）」を無視する傾向が以前よりも強くなっているというものでございます。また、冷蔵庫で2日間を超えて残り物を保存する人たちも見られるということでございます。

次のページ、3ページでございますけれども、これに関連したFSAからの助言として、冷蔵庫での保存・解凍などにつきまして6点の注意喚起が、英国の国民に対する注意点が示されているところでございます。

1.、2.とありまして3番でございます。ちょっとここで修正をまたお願いしたいと思うんですけれども、「冷凍庫内の保存は半永久的に安全ではあるものの」とありますけれども、これについては原文を確認したところ、「半永久的に安全である可能性はあるものの」というのが適切かと思っておりますので、修正をさせていただきたいと思っております。

また、5番目のところで「解凍後に再冷蔵しないこと」という「再冷蔵」という言葉が2カ所ございますけれども、これは「再冷凍」の誤りでございました。申しわけございません。

また、6.以下の「本調査の結果」の次の次のところで、「安全ではなくなるのが早い食品に用いられる」というのがちょっと分かりにくいので、「は」を取りまして、「安全でなくなるのが早い食品に用いられる」ということで訂正させていただきたいと思っております。申しわけございません。そういうことでございます。

また、この調査によりますと、ここにもございますけれども、調査対象の3分の1が、食べても安全かどうかの判断を、消費期限ではなくて食品のにおいとか外観とか、そういったところで判断している可能性が高いことが明らかになったということでございます。

また、本文の下のほうの北アイルランドを対象とした調査のところでございますけれども、消費者の3分の1を超える方は、「賞味期限」と「消費期限」が同じ意味であると思っているというような結果も書かれているところでございます。

関連情報でございますが、次のページ、4ページをごらんいただきたいと思いますけれども、国内での関連情報ということで、この期限表示に関する消費者庁のQ&Aを紹介してございます。消費期限、賞味期限に関する定義が書かれてございます。また、下のほうで厚生労働省のホームページにおきましては、家庭でできる食中毒予防の6つのポイントということで、保存や残った食品の取り扱いにつきましても注意喚起をしているものを紹介しているところでございます。

3件目でございますけれども、ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）が公表いたしました「化学処理と照射で安全な肉？」と題する情報についてでございます。

本文でございますけれども、ここにありまして、「化学処理と照射で安全な肉？」と題して、食品の微生物の汚染除去に関する情報を公表したというものでございます。

これによりますと、6月にベルリンで関係の専門家から成るフォーラムを開催いたしまして、食

肉衛生のさらなる向上策について検討したということでございます。

次のページでございますけれども、5ページの上のほうにございますけれども、サルモネラ属菌などの微生物は、ヒトに重大な疾病をもたらす可能性がある。消費者は、店頭の肉が病原菌に汚染されていないと信じているということで、この汚染を少なくとも許容レベルにまで低減するための各種努力がなされているということでございます。

優良食品衛生規範、下に注がございまして、これが最大級の厳格さで実施されたとしても、こうした予防もしくは低減の完全実現はあり得ないということとされてございます。

少し飛びまして、欧州連合（EU）では現在、汚染除去対策が検討されているということで、対策には、例えば食品の紫外線処理、電離放射線処理、もしくは細菌に対抗する働きをする化学物質を使用した処理が盛り込まれているということでございます。以下、EUにおける検討状況が記されているところでございます。

ここでまたちょっと修正をお願いしたいと思うんですけれども、下の※の3で電離放射線処理のくだりのところで、2行目で中ほどですけれども、「再度汚染を受けることのない」とありますけれども、これは「は」の間違いでございます。また、豚肉に寄生する旋毛虫であるトリヒナとございますけれども、旋毛虫とトリヒナは同じでございますので、ここでは「旋毛虫の殺菌にも使用できる」ということで整理させていただきたいと思っております。修正をした上でホームページに掲載したいと考えてございます。

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。ただ今の報告の内容、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。

ちょっと教えてください。3ページのちょうど真ん中あたりですが、この調査対象の3分の1は、消費期限ではなくて食品のにおい、外観、もしくはそれまでの保存期間によって判断している可能性が高いことが明らかになったというのは、家計費が少なくなると、こういうことで判断するというのが何か悪いような感じがするのですが、基本的には食品の安全性は、やはりその辺も加味して判断することが私は重要だと思うのですが、これは、そういうことが明らかになったので、むしろ消費期限を守りなさいということなのでしょうか。

○新本情報・緊急時対応課長 このFSAの公表資料におきましては、これによりまして消費期限を無視する傾向が以前よりも強くなってリスクが高まっているというふうな形にしてございますので、そこは注意喚起をしているものと思われまして。特に、この調査報告によりまして、「消費期限」と「賞味期限」がまたごっちゃになっているところも特に問題視しているように見受けられます。

○小泉委員長 だから、「『消費期限』ではなく」というより、むしろ「だけではなく」ですよ。消費期限だけではなく、そういうことも判断しながらきっちりと食中毒を予防するということが大事のような気がしますけれども、これは私のコメントです。

何か御質問ございませんか。

○**村田委員** 質問じゃないのですけれども、私の感想ですけれども、ここで消費期限と賞味期限と両方出ている、ここにも書いてありますけれども、「『消費期限』を厳守することが重要であり、他の期限表示はそれほど食品安全を目的とするものではない」ということで、この辺のところ、今やたらに表示がありますけれども、安全とそうじゃないものというのを区別するというのも大事なのかなというふうに感じました。

○**小泉委員長** ありがとうございます。

○**野村委員** さっきの消費期限に関連して、イギリスの場合でも消費期限というのは大体日本の場合と同じような考え方、発想、あるいはシステムなのでしょうか。もし分かれば結構です。

○**新本情報・緊急時対応課長** 基本的には定義的にはほぼ同様のものと考えていいようでございます。個別の設定の考え方につきましては、そこは確認してございませんので、どういう根拠によってやるかというのは、定めについては日本と同様かどうかはちょっと確認をしてございませんけれども、おおまかな安全性に関するものが消費期限というものであることについては、そこは共通しているものでございます。

○**小泉委員長** よろしいですか。

ほかに御質問ございませんか。

ないようでしたら、次の議事に移ります。

(6) 平成 16 年度「自ら評価」案件の取扱いについて

○**小泉委員長** 「平成 16 年度『自ら評価』案件の取扱いについて」です。

本件につきましては、担当委員の熊谷さんから説明をお願いいたします。

○**熊谷委員** それでは、お手元の資料 6 に基づいて説明します。

平成 16 年度に「自ら評価」案件として採択されました食中毒原因微生物に関する食品健康影響評価につきましては、微生物・ウイルス合同専門調査会におきまして現状の情報整理、リスクプロファイルの更新、各案件の食品健康影響評価の実行可能性・方向性につきまして審議を行いまして、リスクプロファイルについては委員会に報告後、公表されております。

きょう、資料 6 にお示ししております 8 案件につきましては、微生物・ウイルス専門調査会の審議結果を踏まえて、自ら評価として食品健康影響評価を行うことが困難であるとその時点で判断されまして、したがってリスクプロファイルが作成されたものです。

また、④のリステリア・モノサイトゲネスにつきましては、平成 24 年 1 月 16 日に「食品中のリ

ステリア・モノサイトゲネスに係る規格基準を設定すること」につきまして厚生労働大臣より評価要請がありまして、自ら評価よりも広い評価対象について、微生物・ウイルス専門調査会において調査審議が今現在行われているところです。

これらの8案件につきましては、今年の6月4日に開催されました第31回微生物・ウイルス専門調査会におきまして、自ら評価の終了に向けた手続を進めることとされたところであります。したがって、自ら評価として食品健康影響評価を終了することとしたいと考えておりますので、よろしく取り計らい、御審議をお願いします。

○小泉委員長 ただ今の説明につきまして御意見・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、今回の提案をもちまして、平成16年度に自ら評価案件として採択されました食中毒原因微生物に関する食品健康影響評価につきましては、当委員会としては終了することとしてよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○小泉委員長 それでは、そのようにいたします。今後、本件につきまして事務局において食品健康影響評価を行うために必要な新たな科学的知見が得られると考えられる場合には、企画等専門調査会に報告するなど必要な手続をとるようお願いいたします。

(7) 食品安全委員会委員としてのこの3年間を振り返って

○小泉委員長 それでは、次の議事に移ります。

「食品安全委員会委員としてのこの3年間を振り返って」でございます。

ここにいる当委員会委員につきましては、熊谷委員と村田委員を除き3年間の任期が満了となるため、本日の委員会がこのメンバーでの最後の会合となります。そこで、各委員から、この3年間を振り返って、順にお言葉をいただければと思います。

それでは、五十音順で熊谷委員からお願いいたします。

○熊谷委員 私は、実は3年間たっておりませんで、その半分の1.5年間ですので、その分短くお話しします。

最も印象に残りましたのは、これはほかの先生方もそうではないかと推察していますが、放射性物質に関する健康影響評価が最も印象に残りました。事務局には非常に尽力をいただくことになって大変感謝しておりますけれども、おかげさまで、約3,000の文献を精査しまして、その結果として、多数の原著論文に基づいて、その評価結果を示すことができたということは、その後の各方面への説明に際しましても、大変有力で確固とした根拠をもって、その評価結果を説明できることになったということで、大変よかったというふうに思っております。今後も、こういう形の評

価というのは非常に望まれるのではないかなという印象を強くしました。

以上です。どうもありがとうございました。

○小泉委員長 ありがとうございます。

それでは、続きまして長尾委員、お願いいたします。

○長尾委員 ちょっと感想的なことですけども、まず評価者のレベルが上がったという印象を受けます。つまり、これは毎回毎回オープンになっていくので、多分そういう案をつくる人の経験がどんどん増したのかなというような気がします。

それから、専門の先生方ですけども、これはまさにプロ的な人というか、そういう方が多くなったというふうに思います。それは非常にありがたいことであります。

それから、全体的に見てですけども、健康影響評価は順調に進んだというふうに思っています。非常に単純ですが、私の印象です。

○小泉委員長 ありがとうございます。評価者のレベルが上がったというのは、だれを指しているのでしょうか。

○長尾委員 いやいや、低い人が上がったとか、そういうことではございませんので。その評価者というのは、親委員もそうですけれども、専門委員とか、それぞれに僕はレベルが上がっているのではないかというふうに思います。そういうことではないのですか。

○小泉委員長 ありがとうございます。

続きまして野村委員、お願いいたします。

○野村委員 私は6年務めさせていただきましたので、熊谷さんの約4倍しゃべる時間があるということなのですけども、そんなにはしゃべりませんが、大変最初はよく理解しないまま、とにかく理解に努めてきまして、しみじみ感じましたことは、9年前に基本法がつくられ、この委員会がつくられた、これは大変高い理想を掲げて我々の先輩がリスク分析という手法をスタートさせたということをしみじみと、これは本当にしみじみと感じました。これをとにかく無にしないということが私の責任かなということで務めてまいりましたけれども、とにかく能力的にも、あるいは努力も不足しまして十分なことはできませんでした。ただ、これからやはりこれを崩すことなく、さらに維持・発展させていただきたいという切なる希望を持っております。

特に最近感じました、こんにやくゼリーの問題とか、それから、先ほど出ました放射性物質の評価の問題、それから、今進んでおります BSE の問題などですが、私は、これはこれから極めてリスクコミュニケーション——本当に同じことを言ってしまうと申しわけないのですが、この充実というのが大変重要だと思います。先ほどもちょっと申しましたように、様々な人にある意味でリス

クコミュニケーターになっていただくぐらいの気持ちで対応するというのと、もう一つは、リスクコミュニケーションをするタイミングが非常に重要だというふうに私は思っております。情報というのは、相手が何を欲しているかというところに向けて情報を発信するのが一番効率的というわけですが、その中ではタイミングが極めて重要であるというふうに思いますので、これからぜひそういった点に考慮していただいて、既に評価は大変、先ほど長尾さんからお話がありましたけれども、安定した作業を進めていただいている。評価の先生方にも大変御苦勞をいただいているということであると思いますので、これからは、このリスクコミュニケーションのところを充実していけば、このまさに大変いい評価というものが生きてくる。やはりいい評価をしても、国民に理解されなければ余り意味がありませんので、ぜひ、今あるいいところを生かすためにもリスクコミュニケーションというのを進めていただきたい。

それから、もう一つは、先ほど熊谷さんから評価に確固とした自信が持てたというのがありまして、大体私も同じ考えで、ほかの放射性物質以外の分野でもいろいろなところで話をしますけれども、評価については大変自信を持ってました。それは1つは、やはり公開で議論をしているということにあると思います。何ら後ろめたいところもないし、本当に大激論を交わすという場面もありました。これも今後大事にしていきたいというふうに思いつつ寂しく去っていく次第であります。

どうもありがとうございました。

○小泉委員長 ありがとうございます。

続きまして、畑江委員、お願いいたします。

○畑江委員 お3人の先生と似たような感想ですけれども、食品安全委員会というのは、その時点で得られる最新の科学的知見に基づいて中立公正に健康影響評価を行うところということになっていきますけれども、その具体的な内容というのが一般に余り知られていないように思うんです。

といいますのは、私が教員の免許更新講習に行ってお話をしたり、それから、私は消費者とか栄養士関係のところでお話しするチャンスが多いのですが、最初に「皆さん、残留農薬というのを危険だと思いますか」と言うと、多くの方が手を挙げるのですね。どうやって具体的にADIを決めているとか、残留農薬の基準を決めているかというのを具体的にお話しすると、皆さん、何か納得なさるというようなことで、やはりこれはリスコミがちょっと足りないのかなと思ったりします。

ここでリスコミ、随分いっぱいやっつけていらっしゃるようですが、省庁と合同というのもいいですけれども、もう少し消費者に近いといいますか、そういうところもやはり効果があるのではないかと思います。

やはり3年間で一番印象に残ったのは放射性物質の評価でした。短期間に多くの文献、3,000件とおっしゃいましたが、多くの文献を読んで、何回も会合を開いて、それで立派な評価書ができましたけれども、しかもその後、パブリックコメントをしたときに、すごく大勢の御意見が来

たわけですね。それに一つ一つ丁寧に答えていたので、私は本当に感心してしまいました。この案件に限らず、評価書ができるまでには、事務局の方、それから専門調査会の先生方、その専門調査会の先生方というのは、自分の本来の仕事以外にこういうことをやったださって、文献も読んでくださるといことで、皆さんの努力には本当に御苦労さまと頭が下がります。

私は、専門調査会に出席するといろいろと勉強させていただきました。それで、私としては、ここで勉強させていただいたといことで、本当に関係者の皆様にはありがとうございますとお礼を言いたいと思います。ありがとうございました。

○小泉委員長 それでは、続きまして、廣瀬委員のほうからお願いします。

○廣瀬委員 私は、この委員会で毒性分野をずっと担当してまいりましたけれども、専門委員、あるいは専門参考人の先生方、それから事務局の皆様の大なる御協力のもとで、この3年間無事に、多くの評価書を作成することができて非常に感謝しております。

私自身、随分昔からの話になりますが、大学院を修了して以来、病院での病理の業務、これはヒトの病理の診断や、あるいは病理解剖ということになりますけれども、そういう業務、それから大学での研究教育、それから、研究所ではネズミを相手にして実験病理の研究を行ってまいりまして、今まで500報以上の学術論文を執筆したり、共著者として協力したり、あるいは執筆の指導ということをしてまいりました。

こういう動物実験の結果を論文として発表するといためには、適切な実験計画を立てて、それに基づいて正確に実験を行って、得られた結果を正確に、かつ科学的に評価するといような地道な作業が必要なんですね。この3年間、食品安全委員会に赴任してからは5年間になりますけれども、多くの案件についてリスク評価を行ってまいりました。食安委でのリスク評価といのもの、学術論文を発表するのと同様に、科学的知識に基づいて客観的かつ中立公正に行われねばならないといことですので、かつて多くの学術論文を執筆してきた経験が非常に役に立ったといことがあります。

幸い、専門委員、あるいは専門参考人の先生方も非常に豊富な業績をお持ちですので、食安委で行うリスク評価のレベルといのは非常に高い。先ほどから話がありましたけれども、これは非常に高いと思っています。かつ、原則的にはオープンな議論を行っておりますので、今まで行ってきた科学的、中立公正な立場からの評価内容は国際的にも遜色がないといふに私は確信しております。今後、このような先生方を大切にして、また将来を担う若い先生方を育てていくといことも食安委の大きな責務ではないかと考えています。

これに関連してですけれども、最近、この二、三年ですかね、食品健康影響評価技術研究費が大幅に削減されてきたといことには大きな懸念を抱いております。この研究費は、食安委で行うリスク評価に必要性が高い課題を優先的に採択して評価書に反映させていくといような目的と同時に、リスク評価を担う研究者を育成するといような一面もありますので、今後、事務局の課題として、研究費を少しでもふやす方策を考えていただければ非常にありがたいと思います。

リスコミについては、私、食安委に赴任してから初めての経験でしたので、非常に苦労いたしました。以前は研究者を対象とした学会での発表がほとんどだったんですけれども、こちらでは一般消費者、生産者、流通業者と、話す相手がもう 180 度変わってしまったということですね。このような方々に対しては、専門用語を分かりやすくかみ砕いて説明するという必要があるんですけれども、いざとなるとどうしても昔のくせが抜け切れずに専門用語が出てしまって、リスコミに参加していただいた皆様方に御不満な思いを持たれてしまったのではないかなと反省しております。

最近というよりも、いつも言われることですが、食安委の名前が一般市民の方々に知られていないので、広く知らせるべきだというような意見も常々いただいておりますけれども、食安委というのは、やはりリスク評価に専念しているということですので、どうしても表に出る機会が少ないということがあり、ある程度これはやむを得ないかなと考えております。しかし、これを当然と考えないで、これからもサイエンスカフェ——サイエンスカフェというのは、双方向のコミュニケーションが非常にとりやすくて、参加者、それから我々話すほうにも非常に満足度が高いので、こういう形のリスコミ、あるいはやはりリスク管理と一体化させたようなリスコミ、それから中高生を対象としたようなもの、こういうものをふやして地道に取り組んでいくことも必要ではないかなと思っております。

それから、やはり最後に一番印象に残った評価は、当然、放射性物質ですね。現在、もう放射性物質についてはリスク評価が終わって、リスク管理機関によって基準値が設定されて、それ以降も残念ながら国民の安心が得られているとは言えない状況であって、風評被害もなお続いているというような状況です。これについては、いろいろ話を伺ってみると、やはり信頼性のある正しい情報が一般の方々に伝わっていないこと、それから、情報を理解することが非常に難しいということが言われていると思うんですね。現在、食安委で積極的に放射性物質のリスコミを行っているところでありますけれども、この放射性物質を試金石として、より分かりやすいリスコミを目指していくということが重要だと思います。

安心の得られないもう一つの原因としては、評価の内容があいまい——ちょっと誤解を与えるといけませんけれども、あいまいというのは、つまり生涯における追加の累積の実効線量が 100 mSv 未満の健康影響について言及することは、現在得られている知識からは困難と、ここの点にあると思うんですね。放射性物質というものは変異原性が陽性の遺伝毒性発がん物質であって、この毒性については原則的には閾値が設定できないというのが基本的な考え方と思っているのですけれども、今回の場合、疫学的なデータ、それも主に外部被曝のデータがほとんどであったということなどが理由で、残念ながら 100 mSv 未満の評価については言及できなかった。もしこの時点で動物実験のデータ、あるいはヒトでの内部被曝のデータが十分にあれば、こういう評価もできていたのだらうと思うのですけれども、動物実験というのは、こういう放射性物質の特殊性を考えると、なかなか難しいのかなというようなこともありますので、なかなか難しい問題ですけれども、そういう実験が行われていて、化学物質・汚染物質調査会で遺伝毒性発がん物質を評価する際に行われている発がんユニットリスクというような概念を用いて評価がもしできていたら、一般の方々にこれほど不安感を与えることは避けられたかもしれないかなと思っております。この点で、放射性物質のリスク

評価には科学の限界を感じざるを得ませんでした。したがって、この福島原発事故を契機として内部被曝の疫学的、あるいは実験的な研究がより進んで、より正確なリスク評価が行われ、安心・安全の得られる社会が早く実現するよう願っております。

以上です。長くなってすみません。

○小泉委員長 ありがとうございます。

それでは、続きまして、村田委員のほうからお願いします。

○村田委員 私は今期初めて食品安全委員会に加わり、3年間たったんですけれども、あっという間の3年間だったという気がいたします。

今お話ができましたように、放射性物質の健康影響評価とか、それから生肉の健康影響評価といった、とても大変な評価があったと思います。これらは食品安全委員会の存在意義が問われかねないような喫緊の問題だったと思いますけれども、委員会として何とかこなすことができました。これは小泉委員長のリーダーシップを初め、それから専門委員の皆様、それから事務局の皆様方の大変な御努力、それから御献身のたまものであり、この場を借りて心から感謝を申し上げたいと思います。

私自身のスタンスとしましては、この3年間、科学的評価・判断といったものに徹したつもりです。私自身の研究教育領域というのは、食品の加工や貯蔵を中心にした食品のサイエンスなのですけれども、食品というものは食べられなければ食品じゃありません。食品は栄養素の集合体とも考えられますけれども、そういう純粋な物質的な存在ではなくて、食品の要件といいますのは、何と申しますか、嗜好性とか地域特性とか文化とか、そういったものが強くかかわってまいります。そのような意味では嗜好性のあるものはとても重要ですしけれども、また危険なもの、体によくないもの、そういったものも含む素材でも、加工、調理したりして安全にして食べるといったようなこともよくあります。しかしながら、そのような食品の選択とか加工といったことを考える場合に、安全性に関する物質レベル、それから生物レベルでの客観的・科学的な評価があって初めて可能になるということで、ここの評価機関というのは、リスク評価機関としての食品安全委員会の存在意義というのはそういうところにあるのだらうと思います。私自身がそういったもの的一端を担えたというのは、とても光栄なことだと思っております。このような経験を生かして、今後とも日本の食の安全に少しでも貢献できればと努めていきたいと思っております。

ありがとうございます。

○小泉委員長 ありがとうございます。

それでは、最後になりましたが、私のほうから述べさせていただきます。

私は、委員の中で最長の9年間、この食品安全委員会に在任することになりました。9年間といえますと熊谷さんの6倍ぐらいになるのですけれども、年をとりますと日がたつのがとても早く感

じられまして、この3年間というのはとても早かったように感じます。最後の1年半、これはとても厳しい状況で、東北大震災は専門調査会開催中でした。その後の帰宅困難、さらには、すぐに諮問が参りました原発事故による放射性物質のリスク評価と、1年半は非常に目まぐるしい日々でございました。

私は、はからずもこの3年間を委員長として務めさせていただきました。発足当時から、私は、食品というのは非常に生きるための有用性が高いのは当然ですが、食中毒が頻繁に見られますように、食品にもリスクがあるのだということを言い続けてまいりました。次第に私はその考えが浸透してきたと、思っているところですが、私は、実はこの原発事故による放射能汚染によりまして、その不安から、またゼロリスクを求める傾向に戻ったような感じがしております。

私はもともと、安全ならば安心して食べましようという気持ちが自然に起こってくるような施策、あるいは国民の意識、そういったものが培われることを非常に願っております。そして、放射性物質に関する専門家はごく一部でございます。知らないことは、やはり専門家の意見を尊重するということが、はっきり言えば確実で手っ取り早い判断方法ではないかと思っております。そして、じゃ、専門家もいろいろ意見が食い違うじゃないかという意見があります。しかしながら、大方の科学者が一致して言う意見というのはほぼ間違いないだろうと判断したほうが良いと思っております。

私は、これからも食品安全委員会でインフォームドチョイスという考えを推進していただきたいと思えます。そして情報を伝える方も、受け取る方の立場に立って情報提供する。また、情報を受け取る側も、適切に判断して対応する能力を養っていただければと思っております。

3年間、専門委員、それから事務局職員、それから傍聴してくださった皆様方には、本当にいろいろ御協力・御支援をいただきありがとうございました。7月の委員会からは、新しくなられた委員の方々も加わりまして新体制で行われます。我々同様、食品安全委員会を御支援いただきまして、さらにこの食品安全委員会が発展していくことを期待しております。

長い間どうもありがとうございました。

(8) その他

○小泉委員長 ほかに議事はございますか。

○井原総務課長 特にございません。

○小泉委員長 それでは、本日の委員会の議事はすべて終了いたしました。

次回の委員会会合は、新体制で来週7月2日月曜日でございます。10時30分からの開催を予定しております。

以上をもちまして、第437回食品安全委員会会合を閉会といたします。

長い間、どうもありがとうございました。