

# 食品安全委員会企画等専門調査会

## (第12回) 議事録

1. 日時 平成26年12月8日(月) 13:59~17:30

2. 場所 食品安全委員会中会議室(赤坂パークビル22階)

### 3. 議事

(1) 平成26年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について

(2) 平成26年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について

(3) リスクコミュニケーションのあり方に関するワーキンググループの設置について

(4) その他

### 4. 出席者

(専門委員)

川西座長、有路専門委員、大澤専門委員、大瀧専門委員、大西専門委員、  
鬼武専門委員、神村専門委員、小出専門委員、河野専門委員、迫専門委員、  
鈴木専門委員、高岡専門委員、田崎専門委員、民野専門委員、坪田専門委員、  
局専門委員、戸部専門委員、夏目専門委員、堀口専門委員、松谷専門委員、  
宮野専門委員、山根専門委員、山本専門委員、渡邊専門委員

(専門参考人)

唐木専門参考人、原田専門参考人

(食品安全委員会)

熊谷委員長、佐藤委員、三森委員、石井委員、上安平委員

(事務局)

姫田事務局長、東條事務局次長、山本総務課長、関野評価第一課長、  
山本評価第二課長、植木情報・勧告広報課長、野口リスクコミュニケーション官

### 5. 配布資料

資料1 平成26年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について

資料2-1 平成26年度「自ら評価」案件の決定までのフロー

資料2-2 企画等専門調査会における食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価対

#### 象候補の選定の考え方

- 資料 2 - 3 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料に盛り込む事項
- 資料 2 - 4 これまでに選定された「自ら評価」案件の実施状況について
- 資料 2 - 5 平成 26 年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価案件候補について（案）
- 資料 3 リスクコミュニケーションのあり方に関するワーキンググループの設置について（案）

#### 6. 議事内容

○川西座長 それでは、ただいまから第 12 回「企画等専門調査会」を開催いたします。

本日は 24 名の専門委員、2 名の専門参考人が御出席です。食品安全委員会からも熊谷委員長始め、5 名の委員に御出席いただいています。なお、本日は専門委員で 5 名の方が欠席でございます。

また、今回の調査会から専門参考人といたしまして、UA ゼンセン総合サービス部門の原田副事務局長に御参画いただいております。原田専門参考人から一言御挨拶をお願いできればと思います。

○原田専門参考人 御紹介いただきました原田です。

労働組合の UA ゼンセンから参加をさせていただいております。連合からの推薦ということだと思っております。

私は産業別の労働組合でございまして、食にかかわる産業の労働者、直接的には 15 万名ほどが所属をしているということでもあります。

UA ゼンセン全体ですと今、大体 2,000 組合、150 万人ほどの組合員を抱えておる組織だということでもあります。ノロの問題を含めまして食の現場ではかなり食中毒の問題等、関心が高いところであります。今後ともひとつよろしく願いいたします。

○川西座長 ありがとうございます。

それでは、事務局から資料の確認をお願いします。

○山本総務課長 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 7 点でございます。

資料 1 「平成 26 年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について」。

資料 2 - 1 「平成 26 年度自ら評価案件の決定までのフロー」。

資料 2 - 2 「企画等専門調査会における食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価対象候補の選定の考え方」。

資料 2-3 「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料に盛り込む事項」。

資料 2-4 「これまでに選定された『自ら評価』案件の実施状況について」。

資料 2-5 「平成 26 年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価案件候補について(案)」。

資料 3 「リスクコミュニケーションのあり方に関するワーキンググループの設置について(案)」。

このほか鬼武委員から議題 2 に関しまして提出資料がございましたので、机上配付をさせていただきます。

また、事務局から麻痺性貝毒のファクトシートと食品安全モニターの募集についてのチラシも机上配付させていただきます。

不足の資料等ございませんでしょうか。

○川西座長 では、また議事の進行に従って何か見つからないというものがあれば、おっしゃっていただければと思います。

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」に基づく事務局における確認の結果を報告してください。

○山本総務課長 事務局において平成 25 年 11 月 28 日の企画等専門調査会の資料 1-3 及びその後提出された確認書を確認しましたところ、同委員会決定に規定する事項に該当する専門委員はいらっしゃいません。

○川西座長 御提出いただいた確認書について相違はなく、ただいまの事務局の報告のとおりでよろしいでしょうか。

(「異議なし」と声あり)

○川西座長 それでは、議事に入ります。議事 1 の平成 26 年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告についてでございます。

まず事務局から資料の説明をお願いします。

○山本総務課長 それでは、お手元の資料 1 に基づき御説明いたします。

1 枚おめくりいただければと思います。目次がありまして、その後から横長の表を掲載しております。

この表の見方でございますけれども、一番左側の欄につきましては、あらかじめ食品安全委員会で決定をいたしました平成 26 年度の食品安全委員会運営計画を記載しております。

す。中段は4月1日から11月30日までに実施した事項、右側の欄は今後の予定を記載しております。

この資料の20ページ以降につきましては、それぞれの参考資料でございます。

説明は横長の資料を中心にさせていただきます。

1ページ、第1の(2)委員会の運営の重点事項でございます。①の食品健康影響評価の着実な実施についてはリスク管理機関との連携等により効率的な情報収集を行ってきております。また、3つ目の○にございますように、現在リスク評価方法につきましては、新しい研究や実用化に向けた取り組みが国際的にも大きく進展しているところでございまして、こうした背景を踏まえ、食品安全委員会においても新しい評価方法や、新たな技術を応用した食品の評価方法の企画立案機能を強化することが必要だと考えております。このため平成27年度に向けて所要の予算概算要求、組織定員要求を行っているところでございます。

②リスクコミュニケーションの戦略的な実施でございます。2つ目の○にございますように、この専門調査会でも御了承いただきましたけれども、今後の適切かつ効率的なリスクコミュニケーション推進に向けた検討を行うため、リスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会を設置いたしまして、今年5月以降5回ほど実施をしてきております。

1枚おめくりいただければと思います。③調査研究事業の重点化でございます。2つ目の○にありますように、平成22年度に食品安全委員会で推進すべき調査研究の方向性につきまして、おおむね5年のロードマップを取りまとめたところでございます。このたび新しい評価方法の開発であるとか研究の進展を踏まえまして、これからの5年先を見据えたロードマップの改定について現在、調査・研究企画会議で審議を行っているところでございます。本件につきましては、12月に改定案を取りまとめた後で委員会合会に諮り、決定をしていただく予定になっております。

第2の委員会の運営全般についてでございます。(1)が親委員会の開催状況でございます。4月以降、計30回ほど開催してきております。

(2)が企画等専門調査会の状況でございまして、6月と7月に記載のと通りの御審議をいただいております。

(3)は各ハザードごとの専門調査会の開催状況でございます。合計いたしまして4月以降102回ほど開催しております。

また、①にありますように高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関しましてワーキンググループを開催して、審議を行ったほか、加熱時に生じるアクリルアミドやクドアにつきましては、他の専門調査会の専門委員もお招きして調査審議を行ってまいります。

4ページ(4)委員会と専門調査会の連携の確保につきましては、2つ目の○にございますように、各専門調査会に共通して関連する分野について、例えば遺伝毒性発がん物質のリスク評価手法でありますとか、あるいは毒性学的懸念の閾値といひまして、毒性データが不十分で摂取量が微量な化学物質の評価におきまして、近年、一部の国で用いられ始

めた手法につきまして、検討を行ったところでございます。

(5) はリスク管理機関との連携の確保ということでございまして、さまざまな段階の連絡会議を通じまして情報交換、意見交換を行っているところでございます。

続きまして、第3の食品健康影響評価の実施についてでございます。1(1)にありま  
すように、リスク評価の対象案件数につきましては、本年度に入りまして評価依頼のあ  
ったものは171案件、また、本年度に評価を終了した案件は162案件でございました。また、  
(2)は企業申請品目であります。本年度に評価依頼があったケースは31件、また、本  
年度に評価を終了した件数は38件となっております。企業申請品目につきましては標準  
処理期間を設定しておりますけれども、1件ほど期間を若干超過したものがございました。

2の評価ガイドライン等の設定については、ベンチマークドース法といまして、遺伝  
毒性発がん物質のリスク評価の評価値を算出する場合などに用いられている手法について  
アクリルアミドの評価に適用していくための知見を収集、整理中でございます。

3の自ら評価案件でございますけれども、まず選定につきましては今回御議論いただ  
くものにつきまして、7月1日から7月31日まで自ら評価案件の外部意見募集を実施いた  
しまして、得られた御意見につきまして情報の収集や整理を行っております。

6ページ、これまで選定した課題の進捗状況でございますけれども、①～③につ  
きましては1年前と比べて特に大きな変化はございません。一方、④の過熱時に生じるアクリ  
ルアミドと⑤のクドアにつきましては、それぞれ専門調査会での審議を重ねてきており  
まして、進捗がみられているところでございます。

(3) 自ら評価の結果の情報発信でございます。7ページの一番上の○にござい  
ますように、この企画等専門調査会におきましても、昨年度の審議で麻痺性貝毒についてファク  
トシートの作成をするようにという御指示をいただいたところでございますので、その作  
成をいたしまして11月25日の委員会会合で報告し、決定をしております。これにつ  
きましてはあわせてホームページで公表し、Facebookでも紹介をしているところでござ  
います。本日、席上にそのファクトシートを配付しておりますので、後ほどご覧いただ  
ければと思います。

また、自ら評価案件候補として議論になっておりましたノロウイルスやサプリメント  
につきましては、ホームページ等を通じまして情報提供を行っております。このほかハザ  
ード情報につきまして随時更新をしております。

7ページの下から8ページ目にかけては、食品健康影響評価の結果に基づく施策の  
実施状況の監視でございます。直近の調査につきましては平成24年10月から25年3月  
末までに評価結果を通知した案件及びそれ以前のもので進捗のよくないものの合計245  
品目の実施状況の調査をいたしまして、7月の親会議で報告をしているところでござ  
います。

2の食品安全モニターからの報告につきましては、4月以降44件の随時報告を  
いただきまして、そのほか意識調査などにも御協力をいただいているところでござ  
います。

9ページ、第5の調査研究事業の推進でございます。1つ目の研究の推進についてです

が、冒頭申し上げましたように、現在ロードマップの改定につきまして調査・研究企画会議において審議を行っているところでございます。また、平成 27 年度の課題につきまして、あらかじめ食品安全委員会が優先的に実施すべき課題を選定して取りまとめ、公募しているところでございます。

(2) は事後評価でございますけれども、25 年度中に終了した 8 研究課題について事後評価をし、研究成果報告につきましてホームページで公表し、また、成果発表会で発表していただくといったようなことをやっております。研究成果につきましては、今後食品安全委員会英文ジャーナル等の投稿をしていただくということで依頼をかけているところでございます。

(3) は中間報告でございますが、現在、継続中の平成 26 年採択課題 8 課題について中間報告を取りまとめているところでございます。

次のページ、2 のところでございます。調査の推進でございますが、これについても同様に平成 27 年度に優先して実施すべき課題について決定し、実施をしております。26 年度中に選定した調査は 6 課題ほどありますが、実施計画をホームページに公開するとともに、その内容を随時更新しております。

第 6、リスクコミュニケーションの促進についてでございます。1 つ目の○は勉強会の審議状況でございます。2 つ目からが各種意見交換会やセミナーの開催状況、それぞれ開催回数も含めて記載をさせていただいております。できる限り少人数、参加型の意見交換会を開催するというところで企画をしているところでございます。

一番下に(3) リスク管理機関等の関係省庁との連携というものがございまして、消費者庁等の関係省庁と連携し、8 月に食品中の放射性物質、9 月に農薬について取り上げております。

12 ページに入りまして、ホームページ、メルマガを通じた情報提供でございます。これらにつきましては国民の関心等が高いと思われるテーマにつきまして、随時取り上げて掲載しております、それぞれ重要なお知らせ等にどのようなテーマを取り上げたかを記載しております。

また、3 つ目の○につきましては、この企画等専門調査会においても大変関心の高いテーマでございました健康食品につきまして、危害情報のページを 2 月に立ち上げたところでございますが、そのページについて更新をし、情報提供の充実を図ったところでございます。

今後またノロウイルスによる食中毒のポイントについて掲載をしているところでございます。

メールマガジンにつきましては、約 1 万人に配信をしているところでございますが、これについては読者層を増やしていくために、同じように食品安全に関わりの深いメールマガジンを配信している農林水産省本省及び各地方農政局と相互リンクを実施しております。

13 ページ、Facebook の活用については、その特性を生かしまして機動的に情報発信を行

ってきておりまして、特に新聞紙上や週刊誌などで大きく取り上げられ、急に関心が高まったような事案につきましては、即日情報発信を実施するというをやっております。最近では人工甘味料であるとかアクリルアミド、牛乳の飲み過ぎというものが報道されたかと思えますけれども、それらにつきまして科学的な情報を発信するという観点から情報提供をしております。

一番下でございます。3の普及啓発のところ連続講座の実施について記載しております。本年も6回分の連続講座を企画しまして、11月末時点で5回終了し、また、先週最終回が終わっております。これにつきましては、ゆくゆくはビデオ映像を作成いたしまして、ホームページに公開する予定でございます。また、連続講座は来年度も実施をしていきたいと考えております。

続きまして(2)の普及啓発でございます。地方公共団体等が実施する意見交換会等への講師派遣を41回ほど行っております。また、2つ目の○以降は、子供さんを対象としたリスクコミュニケーション活動について記載をしております。

さらに5つ目の○でございますが、国際セミナーとして、海外の有識者をお招きしてのセミナーをこれまで2回ほど開催しております。6月にビスフェノールA、11月にリスクコミュニケーションについて取り上げております。

15 ページ(3)食の安全ダイヤルにつきましては、4月以降、一般の消費者の方々から489件ほどの相談や問い合わせを受け付けまして、主な質問事項については委員会で毎月報告し、ホームページに掲載しているところでございます。

4の関係機関・団体との連携体制の構築についてでございますが、まずマスメディアとの連携につきましては、報道関係者を対象とした意見交換会を4月以降、4回ほど、テーマはトランス脂肪酸、食べ物の基礎知識、動物用医薬品及びアクリルアミドを取り上げまして実施をしております。また、消費者団体との情報交換会につきましては2回ほど、カフェインと代謝をテーマに実施をしてきております。

16 ページ(4)学術団体との連携でございます。本年度初めての試みでございまして、日本毒性学会学術年会と日本獣医学会学術集会におきまして、食品安全委員会のブース展示を行っているところでございます。また、年が明けてから日本薬理学会も開催されますけれども、そこでもブース展示を行う予定でございます。

続きまして、第7の緊急事態対処についてでございます。4月以降の大きな事案といたしましては、熊本の鳥インフルエンザ発生事案、7月の輸入ししゃもに殺鼠剤ダイファシノンが混入された事案、8月の静岡の大規模な0-157食中毒でございました。これらにつきましてさまざまな媒体を使いまして注意喚起を行ったところでございます。

また、3の訓練の実施でございますけれども、これは昨年度と同じような考え方、手順に基づきまして本年度も訓練を行っているところでございまして、4月の緊急時対応手順訓練から直近では10月、11月に開催しましたメディア対応研修を行いまして、マスコミの方にお越しいただいて講義をいただいた後で、架空のシナリオを置いてプレスリリース

資料を作成し、模擬記者会見を行うといった手順での実践研修を行いました。この模擬記者会見におきましては、従来はマスコミの方だけを助言者ということでお招きをしておりましたが、本年度はマスコミ関係者3名に加え、この専門調査会の堀口委員と河野委員にもコメンテーターとして御参加いただいたところでございます。また、今後は、12月末に予定されております消費者庁取りまとめの合同での確認訓練が実施される予定でございますので、その成果を活かしていきたいと考えております。

続きまして、第8の情報の収集、整理、活用でございます。食の安全にかかわる最新情報につきまして、海外のものも含め情報収集し、日報、隔週報等でまとめ、関係機関に配付しているところでございます。また、一般の国民の方々も入手しやすいように、ホームページ上の食品安全総合情報システムに登載をしているところでございます。

第9、国際協調の推進ですけれども、(1)は国際会議等への委員及び事務局職員の派遣でございます、18ページにかけまして4月以降の派遣状況を掲載しております。

また、(2)の海外の研修者等の招へいにつきましては、6月のビスフェノールAについては米国のFDAの有識者及びヨーロッパのEFSAの有識者をお招きいたしました。また、11月のリスクコミュニケーションについては、ANSESとEFSAの有識者をお招きして御講演をいただいたところであります。

(3)海外の食品安全機関等との連携強化でございます。4月以降、海外の機関と顔を突き合わせての意見交換を行っております、4月はフランスの機関で長官が来訪されましたので、その際に意見交換を行っておりますし、また、5月はEFSAに私どもの農薬を担当している職員を2人ほど2週間派遣いたしましたしてトレーニングをしていただいております。そのほか、6月に豪州のFSANZと第2回定期会合がキャンベラのほうでありましたので、委員長以下で出席しております。また、EFSAとの第3回定期会合につきまして11月に、局長さん以下が日本に来られましたので、そこでも意見交換をし、有益な情報交換ができたと考えております。

最後に(4)海外との情報発信でございますけれども、評価書を出しました際には概要等の英訳を行い、ホームページに掲載するとともに、委員会活動状況につきましては月報で英訳をし、海外の機関等に情報発信を行っております。

最後の○でございますが、委員会の英文電子ジャーナルにつきましては、4月以降は6月末と9月末の2回ほどリリースをしているところでございます、また、12月末ももう一本リリースをすべく準備中でございます。

説明は以上でございます。

○川西座長 ありがとうございます。

それでは、ただいまの説明の内容あるいはこの資料の記載事項につきまして、御質問あるいは御意見等がございましたらどうぞお願いします。いかがでしょうか。非常に多岐にわたる活動をしておられるわけですが、よろしいですか。どうぞ。

○鬼武専門委員 中間報告の説明、詳しくありがとうございました。非常に活動内容が多岐に富んでいるということと、その内容が非常にいろいろな関係者に有益なものとは私は理解をしました。

それで1点だけ、19ページ、この間、海外の情報発信を特に強めてやられているということも、この間の行動計画の中に入っていると思いますが、特に海外の情報、英訳をしたり、海外からのレスポンスというのはそういうものはどのぐらいあるのでしょうか。個別の評価結果についての問い合わせとか、そういうものはどのぐらいあるのでしょうか。この点についてお尋ねします。

○川西座長 事務局のほういかがでしょうか。

○山本総務課長 特に何件という形でまとめているわけではございませんけれども、事務局の出張実績をご覧いただくとわかるように、常に誰かがリスク評価機関にて情報交換をしているほか、先方からも来ていただいているところでございますので、その準備段階でそれぞれのリスク評価機関で最もホットな話題につきまして、情報交換をしているところでございます。私どもの評価結果でありますとか、最近取り組んでいる課題等については、お互いが共有をするという形でかなりこまめに情報共有がされていると考えております。

○鬼武専門委員 ありがとうございました。

○川西座長 ほかにいかがですか。どうぞ。

○夏目専門委員 食品健康影響評価の着実な実施のところ、新しい評価方法とか新しい技術を応用するという意味での企画立案機能、要するにロードマップのところでございますけれども、平成22年度にロードマップをつくり、そして5年たって新しいロードマップを今、作成中でほとんどでき上がっているというお話をいただきました。

この5年間の間にどのような成果があったのか少し教えていただきたいというふうに思いますのは、この中で例えば評価ガイドライン等の策定のところ、5ページのところで例えばベンチマークドース法の適用方法について知見を収集、整理中。こういうふうに新しい方法を取り入れていくというような、TTCもそうなのだと思いますけれども、そういうお話がございましたので、ここ5年間のロードマップに従っての調査研究の成果がそういう新しい方法につながっていったのかどうか。詳しく教えていただければありがたいと思います。

○川西座長 事務局のほうで譲り合わないで、お願いします。

○関野評価第一課長 評価第一課長の関野でございます。

私からお答えになっているかどうかわかりませんが、一応関連のところを述べさせていただきます。

今、御指摘いただきましたのは5ページの評価ガイドライン等の策定のところだと思いますけれども、まず全体の動きといたしましては、ここに書きました11月30日までに実施した事項ということに中ほどのカラムに書いてある事項でございますが、具体的にベンチマークドースと書いてございます。

ただ、ここにつきましては、右側のカラムをごらんいただければと思いますけれども、実はこのアクリルアミドの評価というものはここで掲げました汚染物質部会でこういった手法の検討を行う今まだ前段階にございまして、化学物質等の専門調査会において、まさにアクリルアミドそのものが自ら評価の中で評価を行っている最中でございます。加えて、その評価の過程におきまして動物での成績に関しましてはある程度検討が行われておりますが、次の段階としてヒトにおける暴露量、食品の摂取量も含めてなのでございますが、それらについて今まさにアクリルアミドそのものの評価を行っている最中ですので、それがある程度見えてきた上でアクリルアミドを1つの題材にいたしまして、この評価手法、ベンチマークドース法の評価手法になじむのかどうかといったところに進ませさせていただきたいと思っております。また具体的にこの件につきましては、これからという部分でございます。

そのほかに関しまして、一般的にこれまでの取り組みの中で新しい部分につきましては、農薬の分野で申し上げますと、必ずしも評価手法という確立した標準的な方法論が完成したわけではございませんけれども、今年度この4月から新たに従来のADIに加えて急性参照用量というものを新たに設定し始めておりますので、その過程においてこういった試験成績に基づいてARFDを設定していくかということについて今、若干試行錯誤といいたしましうか、検討を重ねている最中でございます。そういったところから幾つかの事例なり経験を積み重ねていく中で評価手法につなげていければと思っております。まだまだ具体的な答えにはならないかと思っております。その点はおわびさせていただきたいと思っております。

私からは以上です。

○姫田事務局長 今回のARFDについてつけ加えますと、まずARFDについては研究事業をやって、そしてその中でARFDについての農薬の中でのガイドラインを、ARFDをつけるガイドラインをつくって、それで4月からやってきたということで、数年かかって現実には。それでちょうど馬拉チオンを契機にここでということでの4月からARFDをつけたということで、研究があって、そしていわゆるガイドラインをつくってという形で進めてきております。

○川西座長 ありがとうございます。

河野専門委員、どうぞ。

○河野専門委員 御報告ありがとうございました。

食品安全委員会の大きな機能として、食品健康影響評価その他食品の安全性に関する情報をしっかりと提供するということがあると思っております。それでここ半年の間、季刊紙「食品安全」など定期刊行物で情報を提供されていますし、非常に国民が関心を持っている健康食品に関する危害情報のページ等も充実を図っていらっしゃいます。

また、13 ページでは、メディアで報道された情報について、日付入りで Facebook に情報を載せられたということで、急な報道で国民が不安に思うような情報に対して科学的な見解が提供されています。

さらに 16 ページでは、緊急事態への対処ということで上期ですと熊本県の鳥インフルエンザ発生をはじめとして、3 件の緊急時の情報提供をされたということです。それぞれ重要度というか、情報が含有しているリスクの大きさというのは違うと思いますが、情報発信されたことで、国民や関係者からどのような反応があったかというのを教えていただければと思います。リスクコミュニケーションは双方向の情報の行き来というものが重要だと思いますが、例えば定期刊行物にはどのような読後感想があるとか、緊急時の対処に関してはどんなふうな反応があったのか、そのあたりを教えていただければと思います。

○川西座長 いかがでしょうか。

○植木情報・勧告広報課長 まず私どものいろいろなリスクコミュニケーションの取り組みを評価いただきまして、ありがとうございます。

反応でございますけれども、季刊誌に関しましては、私ども方々でいろいろとお話をする機会があるわけですが、そのとき、ある出席者の方から季刊誌をいつもありがとう、非常に参考になっているという、そういうコメントをいただいたことがございます。

Facebook につきましては、今年 2 月から始めたわけでございますけれども、意外と機動的に情報発信できるなという感じを持っておりまして、ここでは「いいね」の数がございますので、まだまだ個々のページにつきまして 3 桁にいくものはあまりないのでございますけれども、それでも結構「いいね」の数が積み上がってきていますので、そういう意味で皆さんに関心を持っていただいていますし、特にクリティカルな問題に関しましてはいろいろなコメントが出てございますので、そういうものを見ながら、やはりそうなんだと反応を参考にしています。Facebook に関しましてはニュースが出てすぐに私どもが情報を提供しますと、早ければ早いほどレスポンスがいいということがございますので、迅速性というものが非常に重要ななんだということを常に感じて、今後とも迅速な情報提供に努めたいと思っているところでございます。

私のほうからは以上でございます。

○川西座長 ありがとうございます。

ほかにございますか。どうぞ。

○戸部専門委員 御説明ありがとうございました。

7～8 ページの部分の食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査という部分なのですが、245 品目に対してのリスク管理措置の実施状況ということで、具体的なリスク管理措置がまだ講じられていない品目があるという御報告でした。この中で品目を見ますと農薬とか動物用医薬品とか化学物質、汚染物質、このあたりが品目の数としては多いのかなと思うのですが、これは評価の諮問があったものに対して評価をして返したのだけれども、リスク管理措置にまだ至っていないということだと理解したのですが、これは何か理由があるのでしょうか。せっかく評価をしても管理措置までいかないと、実効性という点ではどうなのかなと思ひまして。

○川西座長 お願いします。

○姫田事務局長 今おっしゃった件については、数も多いのですが、まず農薬に対しては MRL、いわゆる残留基準値とか、動物用医薬品についても MRL、添加物については MUL をそれぞれリスク管理機関でつくります。その具体的な作業そのもので時間がかかっている。場合によっては私どもの評価を得てから具体的に彼らの業界がありますから、その業界とのどういう MRL をつくるかという作業に時間がかかっている、最終的な MRL を出したりというところまで行き着いていないということで、リスク管理措置が講じられなかったという範疇に入ってしまうということです。

現実的には1年でそこまで持っていくというのは、リスク管理機関としてはかなり厳しい作業のようです。

○戸部専門委員 ありがとうございました。

状況はわかりました。そうすると左側のところに書いてあるきめ細かくフォローが必要なものというのは、ルーチンでどうしてもある程度一定の期間が必要というもの以外に、何か進捗を少し見ていかないといけないものがあるということなのではないでしょうか。

○植木情報・勧告広報課長 今、手元にはないのですが、具体的にきめ細かくフォローを行うものは決めてございまして、例えば3年たっても先方のリスク管理機関における進捗状況に変化といいますか、進歩がないもの。そういうものについてはきちんと細かくフォローして、場合によってはヒアリングを行うということをやっております、今

年はおかげ様でそういうものはなかったのですが、昨年度の例で申し上げますと、なかなか分析方法、例えば基準を決めても実際それをどうやって測るのかということを決めなければいけないものですから、その分析方法の確定に時間がかかっているとか、あるいは私ども ADI を決めたときに、それを作物別に割り振るのですけれども、いろいろと従来と違って工夫が要るとか、そういうものもございました。必要があればリスク管理機関からヒアリングをして、なるべくしっかりやってくれということは伝えるということに対応してございます。

以上でございます。

○川西座長 ありがとうございます。よろしいですか。

○姫田事務局長 フォローさせていただきます。

例えばプリオンですと海外の評価案件だと思うので、そうすると相手の国とのどういう輸入条件にするかというのが時間がかかってしまうというものがあります。もう一方で、リスク管理をやっているのだけれども、やはり今後ともしっかり見ていかないといけないというのは、例えばかび毒・自然毒というのは私どもが TDI を必ずしもつくれるものでもない、あるいは場合によってはつくれるものであっても、リスク管理機関が一挙に基準値を決められるものでもありませんので、低減措置をずっと図っていかないといけないというものがあります。ですから、そういうことについてより低減措置が日々というか、年々実行されていくかということも、私どものほうから確認していく必要があるという意味での回答でございます。

○川西座長 ありがとうございます。

それ以外に、どうぞ。

○山根専門委員 4 ページに食品健康影響評価の実施件数等の記載で、参考に 23 ページに具体的な数値の表がありますけれども、このところもよろしいでしょうか。ちょっと今さらですが、見方を説明いただければと思います。例年と比べて数値としてはどうなのか。何かトピック的なところがあれば一例を挙げて教えていただければと思います。

○川西座長 事務局いかがでしょうか。

○関野評価第一課長 とりあえず一例としてふさわしいかどうかはともかく、農薬について数字の変化を述べさせていただくと、今、23 ページで見ていただいているのは 11 月 30 日現在でございます。ちょっと私、今、手元でございますのが夏の 7 月の段階のものしかございませんので、そんなに大きな動きはないのですけれども、まずこの表の中ほどにあ

る合計というところで今 980 というところの数字、これが夏、7月の段階では 973 ということで、ここがプラス7増えてございます。ということはリスク管理機関からの要請が7件その期間中に増えたというふうになります。

一方で評価終了のところの数字ですけれども、今 690 という数字がございしますが、これが当時7月の段階で 678 でございましたので、差し引きで見ますと 12 ということになります。

したがって、このわずか5カ月の間の動きでございしますが、入ってきた分で評価をしなければいけないものがプラス7、そのかわり処理できたものが 12 ということで、差し引き5件、入りと出で言うと処理が進んでいるというような見方ができるのかなと思ってございます。ごく一部の例でございしますが、農薬のケースはそういうケースでございします。

○川西座長 なかなかこれは細かく見ると少し大変かとは思いますが、何か特定の部分で気になる部分はございますか。

○姫田事務局長 ちょっと申し上げますと、例えば農薬でポジティブリスト関係というのがございします。これは 485 評価要請されているのですけれども、その中で評価終了したものが 266 ということで、そのうち 14 ということで、これは約 10 年前に農薬とか動物用医薬品についてポジティブリスト化して、一挙にどんと要請されたものがございします。それを今、滞貨を日々崩しているところでございします。

それ以外のところは毎年来たものがフローで流れているということで、そこはほぼ流れているのですけれども、その一方で借金と申しますか、滞貨を崩しながら、今回これだけの滞貨が崩せたと見ていただければと思っております。

ほかのものについては、どうしてもこれ以外のどちらかという自ら評価案件のほうが研究事業からとか、それ以外のものがありますので、時間が一つ一つのものについてかかるものがあります。それから、下のほうに高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループのものとか、こういうワーキンググループ物についてはそれぞれの評価がかなり困難だったものですから、そういうワーキングをやっております。今の終わりかけておりますけれども、高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキングなんかで評価案件が1つありましたが、まだ評価は終わっていないという状況になっているところで、これは今年度中に解消できればと考えておるところでございします。

○川西座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○鬼武専門委員 今のことに関連するのですけれども、多分、2003年に食品安全委員会ができて健康影響評価をその当時ガイドライン等をつくってやっていたころと、多分今年の

事例でいくと先ほど農薬については ARfD をも含めて評価の中に入れるということになっていると、数も出のほうが多いということでプラスの要因がありますけれども、中身としても短期間の間に充実して ARfD をも含めて、評価も含めてやっていますから、私は数だけではなくて、中身としても評価ができる内容になってきているのではないかと理解しております。

○川西座長 ありがとうございます。

それ以外に何かございますか。私から資料の 22 ページのところ定員要求というところ。ここで農薬登録申請スキームの国際標準化に伴いというようなことが書かれているのですが、これはどういうことなのでしょう。

○山本総務課長 これは農薬の登録申請をします際に、農薬の登録申請というのは農薬メーカーさんが農林水産省にされるわけですが、そのとき通常、申請で使う様式は、これまでは農薬抄録といまして、日本独自の様式を使っておったのですが、農薬メーカーは国際的にも展開していきたいというメーカーが多く、英語で、しかも OECD で共通で使っている様式、これはドシエと言っているのですけれども、そういうものへ基本的に移行させていくべきではないかという議論がされまして、農薬登録制度を持っております農林水産省で、今後は様式をドシエに統一していくというような方針を定められました。

そして、来年の春先ぐらいから基本的には新しい申請についてはドシエでしか受け付けないとされております。これに伴い、評価につきましても、基本的には農薬登録の際に申請された資料をもって評価資料としても使っていくこととなりますので、様式が変わり、かつ、ほとんどが英語ということでございますので、その中で評価として活用していくために必要なチェックをしていくための業務量が以前よりもふえていくということが想定されることからこのたび定員要求として 2 名の増員をお願いしているところでございます。

○川西座長 これは TPP とかそういうことともリンクしているのですか。

○山本総務課長 それとは直接リンクしておりません。

○川西座長 ありがとうございます。

○姫田事務局長 TPP というよりは、国際標準化ということで農薬、その一歩手前での動物用医薬品も、要するに今、基本的にはドシエで受け入れようということで、そうすると特に農薬については FAMIC のほうで抄録をつくる時に事前審査をやって、それでいわゆる抄録は既に FAMIC が目を通したものが抄録として上がってきておったのですけれども、今回はドシエになりますから、FAMIC がドシエの中身まで云々しないもので出てくるので、

当然、我がほうに上がってきたときは手間がかかることになります。ですから当然、私どものほうの評価に労力がかかりますので、評価そのものは専門調査会でやっていただくので、時間的にはそんなよけいにはならないようにしたいと思っておりますけれども、そういう意味でトータルの日本全体の、政府としての農林水産省、厚生労働省、私どものほうでトータルとしての登録までにかかる時間を短くしようということです。

もう一方は、これは海外のためだけではなくて、それを日本の農薬メーカーが抄録をつくって、日本で登録して、海外でまたドシエをつくるということになりますので、当然、日本の農薬メーカーは最初からドシエをつくって、それで海外に打って出られる、あるいは海外のリスク管理機関に同時にいわゆる登録申請できるという形になります。国内のほうも海外のほうも、より承認までの時間が短くなるであろうということでございます。

○川西座長 ありがとうございます。

これは例えば委員会での評価、報告書等々をみんな英語にしておこうということなのですか。そうではないですか。

○姫田事務局長 私どもは最終的に評価が終わったものについては、評価書というものを日本語でつくっております。これについてはもちろん従来どおり日本語ですが、提出される資料、ドシエはそのまま英文で構わない。ただ、ドシエについて要約はつけてくれということで、要約は日本語にしてくれということにしております。ただ、今まではドシエを抄録するのに英文を和訳するだけで相当の金額と時間を要していたことは事実です。ですから、メーカー側のその時間が短くなるということがあります。

私どものほうは、この動きとは別途何度も御説明をしておりますけれども、いわゆる評価書の要約については英文にして掲載させていただくということ。それから、もう一つはジャーナルでの海外の関心の高いものについては、評価書そのものを英文にして海外に発信させていただいている状況です。

○川西座長 ありがとうございます。

ほかにございますか。ないようでしたら、一応、先ほどから御指摘いただいたポイント等々を踏まえて、委員会の運営に取り組んでいただくようによろしくお願いいたします。

この後、自ら評価の審議に入りますけれども、多分それは時間がかかると思いますので、ここで10分間ぐらいまず休憩を入れて、それから次の議題に入りたいと思います。

3時ごろになるべく戻っていただくようにしていただければと思います。ちょっと休憩します。ありがとうございました。

(休 憩)

○川西座長 では、小出専門委員がまだ戻ってこられていないようですけれども、ぼちぼちと始めさせていただければと思います。

それでは、議事（２）の「平成 26 年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について」の審議を行います。

まず、事務局のほうから資料の説明をお願いします。

○山本総務課長 それでは、お手元の資料 2-1～2-5 までに基づき御説明いたします。

資料 2-1～2-3 につきましては、本年 6 月の企画等専門調査会でお示しした内容でございまして、基本的には御了解いただいた上で公募を進めてまいりました。おさらい的に資料 2-1 を御説明させていただきますと、7 月いっぱいをかけまして、ホームページ等により一般からの意見募集を実施いたしまして、いただいた御意見につきまして、事務局のほうで案件についての整理をしてまいりました。本日、企画等専門調査会における審議の第 1 回絞り込みということでございまして、自ら評価の案件候補について、ふさわしいものについて御議論をいただくこととなります。

また、後ほど御案内させていただきますけれども、今回の 1 月 30 日に予定しております企画等専門調査会におきまして、第 2 回絞り込みをお願いし、この日には絞り込まれた案件候補につきまして、それぞれ取り扱いを決定していただきます。従来は自ら評価案件候補として選ぶかどうかということだけを審議いただいておりますけれども、それだけではなくて、複数の選択肢について御議論をいただくと。仮に自ら評価案件候補にしなくてもファクトシートを作成すべきであるとか、あるいは積極的に情報収集し、情報提供をする案件候補として選んでいただくといったような複数の選択肢を視野に入れて、取扱いを御審議いただくということを予定しております。その後、親会議にかけまして、それぞれの取扱いについて最終決定をしていくという流れになってございます。

資料 2-2 をご覧いただければと思います。食品健康影響評価対象候補の選定の考え方でございまして、国民の健康への影響の程度に照らして、評価の実施の優先度が高いと考えられるものを選んでいくとし、下記の選定基準が 2 つのいずれかに該当するかどうかというのをメルクマールとしております。また、選定に当たりましては、国民の評価ニーズや科学的知見の充足状況にも配慮するものとするとしております。

資料 2-3 は御審議をいただく際に事務局のほうで整理をさせていただき資料の項目でございまして、本日の資料 2-5 はこれに相当しております。

続きまして、資料 2-4 をごらんいただければと思います。参考までに、これまで選定された案件の進捗状況について取りまとめたものでございます。

1 ページ目は、1 年前と状況に変更はございませんので、昨年と同じ情報を掲載させていただきます。

裏面をごらんいただければと思います。新しい状況といたしましては、以前も御報告をさせていただきましたが、20 年度に選定しましたオクラトキシン A と食品中のヒ素につき

まして、昨年度に評価が終了し、リスク管理官庁に通知をしたということを書いてございます。

22年度の加熱時に生じるアクリルアミドにつきましては、これまでに化学物質・汚染物質専門調査会化学物質部会で6回の調査審議を行ったところでございます。現在、急性毒性等の機序等に係るたたき台をもとに調査審議を行っているという状況でございます。

24年度のクドアにつきましては、微生物・ウイルス専門調査会でこれまで3回審議を行っているところでございます。これにつきましては、情報収集、知見の整理を行うとともに、現在、農林水産省のほうで3年計画で研究事業を行っておられますので、26年度末にも終了すると言われている、その研究事業の報告等も踏まえまして、引き続き審議を行っていく予定でございます。

続きまして、資料2-5をお開きいただければと思います。この資料2-5と、その後ろについております大き目の資料ですね。個票のほうが本日の審議の中心となる資料だと考えております。7月に募集をいたしまして、このたび一般の方から24件の提案をいただいております。例年に比べると数が減っておりますけれども、それぞれの項目につきまして、提案者がより詳細な情報提供をいただいていることから、昨年よりも大分議論がしやすくなっているのではないかと考えております。

24件という数は限定されてはおりますけれども、これらを平たく同じように議論していきますと、議論も進まないことから、事務局のほうで特に重点的に評価案件候補の是非についての御審議をお願いしたいものを9件ほど選ばせていただきました。ただ、それ以外についても個票のほうには記載をしておりますので、必要だよという御意見をいただければ、上のほうに挙げて御審議をいただいても構わないと考えております。

事務局の整理としては、資料2-5にあります指標のA～Cのいずれかに該当するものについては、重点というところから落とさせていただきました。1つ目のAは、現在評価中のもの、あるいは評価済みでも比較的最近終わったものについては外しております。Bについては、環境汚染物質の問題が大きくて、食品の摂取から来る健康被害という点から見ると、ちょっと距離感のあるようなものも落としております。それから、リスク評価の問題ではないもの。表示とありますが、特にこれは有効性の表示についての御意見を言われた方がありますので、そういうものであるとか、あるいは監視・指導の制度そのものの問題であるとか、あるいは摂取態様とか使用方法が著しく通常の方法より逸脱しているという場合のリスク評価についても、優先順位という点から落ちるかもしれないなということでCということにさせていただいております。

整理でいきますと、裏面をご覧くださいと思います。事務局として、特に御議論いただきたいものを上の1のグループで1～9まで選んで整理をしております。また、それ以外のグループ。今回の自ら評価の対象ではないと考えられるもの、A～Cのいずれかに該当するものについては、下の10以下ということで整理をさせていただいたところでございます。後ほど個票を説明いたしますので、その際に一つ一つ御議論をお願いできればと

思います。

以上でございます。

○川西座長 ありがとうございます。

では、個別の案件に関しての審議を行う前に、今、説明いただいた内容あるいは資料2-1～2-5の記載事項について、何か質問がありましたら、お願いします。また、一つの個別に関する審議に先立って議論しておいたほうがよいようなことがありましたら、あわせて御指摘いただければと思いますが、いかがでしょうか。

○鬼武専門委員 今の評価方法の2の(24)というのは、何もないものでいいのでしょうか。

○山本総務課長 説明をさせていただきます。24は与論島のハーブティーでございますけれども、これは個票のほうにも情報をつけておりません。といいますのは、この御提案は、このハーブティーを開発された事業者が今後商品売り出していくに当たり、安全性評価をしてくださいという御要望でございます。自ら評価の選定の趣旨とは異なるということで、資料からも割愛させていただいております。

○川西座長 そのほか、主に議論の仕方に関すると言ってもいいと思いますけれども、何か御質問、御指摘がございますか。昨年も同様のことをやって、昨年は自ら評価の対象の選択以外に、幾つかの案件に関しては、ファクトシートをつくりましょうといった結論も得たのですが、基本的には同様の議論の方法を踏襲しましょうということですが、よろしいでしょうか。

それでは、次に、今回の案件候補について、より詳しい御説明をお願いします。一とおりの御説明いただいた後に案件候補ごとの審議を行いたいと思います。

まず、事務局から、特に先ほど2-5の中で、9つを御議論いただきたい案件として選んだわけですが、そのあたりの考え方を含めて御説明いただければと思います。

○植木情報・勧告広報課長 情報・勧告広報課の植木でございます。

このA3の資料につきまして、内容は結構盛りだくさんでございますので、簡潔に御説明させていただきたいと思っております。

一番左にNo.とございまして、No.1の「(4) 危害要因等」は「指定添加物の再評価」でございます。

「(5) 要請内容」でございます。現在、指定添加物リストに掲載されている食品添加物の中には、その安全性評価や認可が行われた時期が古いものがあるということでございまして、その次の黒ポツで「現在 EU においては」とございまして、その中ほどに、2009年

以前に使用が認められていた全ての食品添加物は 2020 年までに再評価をされねばならないとなっているということでございます。

一番最後のポツでございますが、日本においても再評価を実施する政策・方針を作成し、そのような仕組みを構築すべきではないかという要請でございます。

これにつきましては、「(10) リスク管理措置等」が参考情報でございますけれども、ここで一番下に厚生労働省のことが書いてございます。厚生労働省のほうでも一度指定したものはそのままいいとは考えてございまして、古いものは何らかの対応が必要だねということで、内部のほうではいろいろとどうすべきかについては検討はされていると聞いております。

「(13) 備考」でございます。あくまでも現状について説明しているわけですが、食品添加物につきましては企業申請品目でございます、企業がデータを提出するのだと。それがなくなかなか評価はできないという現状を説明しているわけでございます。

ここには書いてございせんけれども、私どもは海外の EFSA とかリスク評価機関の情報を集めてございまして、仮にそこで、今、日本でオーケーになっているような指定添加物であっても、何か疑義があったり、あるいは危ないという情報があれば、そこは十分にキャッチできるという体制になってございまして、もしそういうものがあれば、リスク管理機関と相談をして、何らかの対応を相談するということは十分できるかなと思っているわけでございます。

2 ページ、No.2 「既存添加物の評価」でございます。

既存添加物の評価は、食品品安全委員会発足後も厚生労働省のもとで継続的に行われているということでございまして、リスク管理に関係しない機関（食品安全委員会）によって実施されることが望ましいと考えると考えてございまして。これまで食品安全委員会で審議されたものは、発がん性が理由で既存添加物名簿から削除されたアカネ色素のみであるということが書かれていて、そういうような内容の要請がございました。

これにつきましても「(13) 備考」に書いてございまして。これもあくまでも私どもの審査の現状の仕組みですが、企業のほうから試験データ等を提出されまして、それに基づいて私どもは安全性を審査しておりますので、なかなかデータがないと審査ができないという面はあるのかなと思っております。

「(10) リスク管理措置」でございます。厚生労働省でも、「既存天然添加物の安全性評価に関する調査研究」等を行いまして、139 品目の点検を行っている、問題のあるものは削除しているということを記載させていただいてございまして。これが No.2 の要請の内容でございます。

3 ページ、No.3 「食品添加物や食物アレルギー」でございます。

「(5) 要請内容」でございますが、食品衛生法により、アレルギー物質を含む食品については、消費者の健康危害の発生を防止する観点から、2001 年からこれらを含む食品の表示が義務づけられているということでございまして、2003 年には、食品安全委員会が創設

されたにもかかわらず、依然として食物アレルギーについてはリスク管理機関のみで検討されているということでございます。

その2つ下のポツでございますが、諸外国、例えば EU においては、リスク評価機関の EFSA の意見に基づいて、表示すべきアレルギー物質が法制化されているということございまして、一番最後のポツでございますが、アレルギー表示の所管が消費者庁に移管されてからは、消費者委員会のほうでいろいろと議論されているのだけれども、表示の科学的理由が必ずしも明確ではないというような御意見でございます。

「(6) 危害要因に関する情報」としましては、亜硫酸です。これをアレルゲンと定めていない理由を示すべきであるという内容になってございます。

これにつきましては、「(13) 備考」として少し書かせていただいております。備考の一番下ですが、現在、食物アレルギーの評価に関する科学的知見が不足していることから、私ども食品安全委員会では、調査・研究事業を行いまして、知見の収集を行っているというところでございます。

4 ページ、No. 4 「硝酸根（硝酸塩）の過剰摂取やミネラル類の過剰摂取」でございます。

「(5) 要請内容」でございますけれども、野菜ジュースやノンカロリースポーツ飲料使用過多について、硝酸根の過剰摂取やミネラル類の過剰摂取は問題ないのであろうかということでございます。

これに関しましては、「(10) リスク管理措置等」にございますけれども、私ども食品安全委員会では、ファクトシート「本来的に食品に含まれる硝酸塩」を出しております。

「(13) 備考」ですけれども、このファクトシートの中に記載されているわけでございますが、例えば、ホウレンソウに含まれる硝酸塩ですと、ホウレンソウ 1 kg というのはかなり多いのでございますが、 $3,560 \pm 552 \text{mg}$  ございまして、これは仮に 100g を想定すれば、これの 10 分の 1、 $356 \pm 50$  程度になるかと思っております。野菜ジュースとございますけれども、これが  $107.3 \pm 145.7$  ですので、この野菜ジュースの値は 1 kg 当たりですので、非常に大ざっぱに申し上げて、野菜ジュースを 2 L 飲むとホウレンソウの 100g というかかと。オーダー的にはそんなものかなと思っております。

硝酸塩につきましては、私どものファクトシートもございまして、あとは特に野菜に含まれる硝酸塩につきましては、農水省でもホームページでいろいろと書いてございます。硝酸塩につきましては JECFA で ADI を定めてございます。JECFA は野菜中の硝酸塩がどの程度血液に取り込まれるかのデータが得られていないことから、野菜から摂取する硝酸塩の量を直接 ADI と比較することや、野菜中の硝酸塩について基準値を設定することは適当ではないということでございますので、そのことがそのまま野菜ジュースに当てはまるかどうかという問題はありますが、そういうような状況にあるということでございます。

5 ページ、No. 5 「ノロウイルス食中毒防止に向けた微生物学的リスク評価」でございます。御承知のとおり、我が国の食中毒の患者数の半分はノロウイルスでございまして、そういうことを受けての要請でございます。

最初のポツの最後の4行目でございますが、どういう対策にどれだけの予算を投ずれば効果的な結果を期待できるかについて予測がたたない現状では、効果的な対策をとることができないということございまして、次の段落の最後の3行ですが、フードチェーンの各段階でとり得る対策のリスク低減効果を評価することが必要であるということで、最後の段落ですが、2年間で評価を終了すべきであるということと、データが必要になってまいりますけれども、そのためには農林水産省、厚生労働省、地方自治体に協力を依頼し、国を挙げて取り組むことが望ましいということが提案内容に書かれてございます。

(9)の参考情報でございますけれども、平成22年に食品安全委員会ではリスクプロファイルとしまして、「食品中のノロウイルス」を公表してございます。

「(13)備考」でございますが、私どものリスクプロファイルの中では、リスク評価を進めるための『今後の課題』がリストアップされてございますが、現状においてはこれらに対応する新たな知見は得られていないということでございます。評価を行う場合には、データがいろいろと必要になってくるわけですし、そういうデータを関係省等で収集する必要があるということでございます。

もう一点は、ノロウイルスは食中毒としての要因も大きいのでございますが、最近では食べ物以外にもヒト-ヒト感染の対応がございますので、その辺になりますと食中毒の枠を超えまして、感染症対策という分野との連携といいますか、そういうものが必要になってくるということでございます。

No.6「鶏肉におけるカンピロバクター・ジェジュニ・コリの微生物学的リスク評価」でございます。これも昨年度で申し上げますと、カンピロバクターによる食中毒は、患者数、件数とも2番目ということで、大きいものがございます。

提案内容の最初の段落の中ほどでございますけれども、減少傾向が認められてはいるものの事例数は依然として細菌性食中毒の上位を占める。よって、鶏肉のカンピロバクターによる食中毒低減に向けた、さらなる効果的な対策を策定し実行するためのリスク評価が必要ということでございます。

次の段落で、それぞれの場所に応じて、どういうことが必要か記載がございます。その段落の最後の4行でございます。以上のような具体的な対応の効果の推定も含めたリスク評価が行われれば、食中毒低減のためのさらなる効果的対策が期待できるということが書かれてございまして、一番最後ですが、データの取得のためには、関係省庁、地方自治体に協力を依頼して、国を挙げて取り組む必要があるということが書いてございます。

これにつきましては、参考情報の(9)でございます。平成22年6月に「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」の評価書を公表してございます。

「(13)備考」ですけれども、カンピロバクター対策につきましては、生産農場と食鳥処理場での一貫した衛生管理が重要であるということでございます。それぞれの汚染度の調査等が必要となるということですが、その場合には、どのようなデータを集めることが可能かどうか、それについてリスク管理機関と確認する必要があるということを書き載し

てございます。

7 ページ、No.7 「かび毒（フモニシン）」でございます。

「(5) 要請内容」でございますけれども、コーデックスで今年の7月に規格が決定したということございまして、我が国でもそれを受けて、規格基準の必要性を検討する必要があるのではないかということでございます。

「(6) 危害要因に関する情報」でございます。2つ目のポツで、世界各地のとうもろこしから高頻度、高濃度に検出されている事例があるということでございます。

次の次のポツですが、我が国では健康被害の報告は現状ではないということになってございます。

(9) で、JECFA が今年の7月に決めました暫定最大耐容一日摂取量を記載してございます。

「(13) 備考」としましては、評価に当たっては調査事業を実施して、いろいろなデータを集めることが必要ということをご記載してございます。

8 ページ、9 ページ、これは「(4) 危害要因等」としましては、「『いわゆる健康食品』による健康被害についての科学的根拠に基づく調査・考察と被害回避のための論理的な内容の情報発信」ということで、これは評価というよりは、情報発信をすべきというような御提案かなと思っております。

「(5) 要請内容」ですけれども、かいつまんで報告しますと、2つ目の段落の最後の3行でございます。日本医師会、日本栄養士会、国立健康栄養研究所などのウェブサイトには、健康被害事例や状況の説明がなされているということございまして、私どもは食品安全委員会のホームページにも健康食品に関する被害情報としまして、どのような事例があるのかをすぐわかるようにしてございます。

9 ページの「(5) 要請内容」ですけれども、さらに被害を予測し、回避するための判断を促す論理的な説明がなされていないことが問題であるということございまして、科学論文や PubMed に引用されている確かな副作用情報を吟味して、正確な情報を公正な立場で体系的に参照しやすい情報として発信する必要があるという御提案、要請の内容になってございます。

8 ページの「(13) 備考」ですけれども、いわゆる健康食品はたくさんございますので、個々につきましては、製品によって成分の入り方とか、あるいは摂取方法が違うので、企業にデータを求める必要があるのですけれども、なかなか自ら評価の対象とするのは難しいのかなということございまして、他方、一般論として健康食品のリスクについて注意喚起をすることは重要でございまして、私どものホームページを通じて情報を提供しているということをご記載してございます。

以上が、いわゆる健康食品に関する情報発信でございます。

10 ページ、No.9 の「(4) 危害要因等」は「家畜糞に含まれる抗生物質が農作物に与える影響評価（薬剤耐性菌）」でございます。

「(5) 要請内容」ですが、消費者の中には、家畜糞堆肥を利用している農作物は食べないという独自の基準を持っている方がいると。その多くは、家畜に使用されている抗生物質が糞に含まれており、それがさらに農作物に含まれるという考えのようですということです。これらに関する情報は一番最後のポツでございますが、以下の論文しか見つからず、安全かどうかはわからない状態であるということが書いてございます。

これにつきましては、きょう御欠席ではございますが、公益社団法人日本獣医師会会長の藏内専門委員のほうからメモをいただいておりますので、簡単に御紹介をしたいと思います。

まず、家畜の分野では疾病の予防や治療にさまざまな抗生物質が使われているのは事実でございますけれども、それにつきましては薬事法あるいは獣医師法で細かな規制がございますし、肉とか卵とか牛乳等への残留をなくす目的で休薬期間を設けたりしておりますし、そこは厳しくチェックをしている、もし基準をオーバーしますと経済的な損失も大きいので、畜産農家の順法意識は極めて高いということが記載されてございます。

今回御提案のあった家畜糞に含まれる抗生物質でございますけれども、排泄された抗生物質、またはその代謝物に関しての知見でございますが、これにつきましては、被害とか科学的なデータがないという認識だということでございまして、もしそういうようなことが科学的にそういうデータがあれば、協会としても対応をするということが書かれてございます。

参考としまして、家畜排泄物の対応については非常に厳しくやっているということが記載されてございまして、家畜の糞尿については規制が非常に厳しいということで、例えば、家畜排せつ物法という法律がございまして、そこで堆肥舎の設置が義務づけられてございまして、家畜排泄物からの汚水が地下水を汚染することを防ぐ目的ですし、糞尿が完熟発酵する段階で有害菌が死滅することが証明されてございますので、発酵熱、摂氏 80 度以上で完熟しますので、それで耐性菌も死滅するという御趣旨かと思っております。藏内専門委員のほうからは、堆肥の規制を充実させることによって、消費者の心配は今のところはあまりないのではないかと御意見をいただいております。

資料に戻りまして、いろいろと書いてございますけれども、例えば、食品健康影響評価でございますと、これまで以下の抗菌性物質について評価を行っているところでございまして、備考にもいろいろと書いてございますが、今の藏内専門委員とダブるところもございまして、省略をさせていただきたいと思っております。

以上が 9 つの課題でございまして、11 ページ以降が今回の自ら評価の対象ではないと考えられるものとしておりますので、ごく簡単に御紹介だけさせていただきたいと思っております。

11 ページの No.10「カロリーゼロ飲料など、人工甘味料を使った飲食物の長期摂取による生体恒常性維持機能への影響」でございます。

これにつきましては、(9) ですけれども、食品安全委員会では、人工甘味料につきましては、既に評価を行っているところでございまして、そういうことを踏まえまして、「(13)

備考」ですが、評価済みという整理をさせていただいております。

No.11「臭素系難燃剤（PBDE）」でございます。これにつきましては、基本的には食品の問題というよりは、環境汚染物質の問題であろうということで、Bと整理をさせていただいております。

12 ページ、No.12「フッ素樹脂中の PFOS, PFOA（パーフルオロ化合物）」でございます。これに関しましては、「(10) リスク管理措置等」で一番最後に、私どもは、一応ファクトシートを作成をしております。ただ、これにつきましては、(13) に書いてございますけれども、基本的には環境汚染物質ということなのかなと、とりあえず整理をさせていただいております。

13 ページ、No.13「ポリ袋（半透明の、薄手のもの）に調味料等を入れた状態での耐熱性等について」でございます。

「(6) 危害要因に関する情報」ですが、「パッキング」という食品スーパーなどのレジ後に使えるロールになった薄いポリビニール袋を利用している調理法が最近、少し話題になっているようでございまして、そういうものは大丈夫かということでございます。

「(10) リスク管理措置等」で、私どもは、ラップフィルムから溶出する物質につきましてはファクトシートをつくってございますけれども、今回の要請はポリ袋ですので、これは必ずしも合わないということがございますが、備考のほうに書いてございますが、これはリスク評価というよりは、使用方法、そういうものを使っていいかどうかということで、自ら評価にはなじまないと整理をさせていただいております。

No.14「肉の生食（生肉を食べない）」でございます。これにつきましては、(13) で、豚の食肉の生食に係る規格基準を設定することにつきましては現在評価中でございますので、現在評価中と整理をさせていただいております。

14 ページ、No.15、「花火大会等における冷やしきゅうりの販売と 0-157 感染」でございます。これにつきましても「(13) 備考」で書かせていただいておりますが、これはリスク評価というよりはリスク管理ですね。事業者の監視や指導の問題ではないかということで、Cと整理をさせていただいております。

No.16「はちみつ」でございます。これは乳児ボツリヌスの問題ですけれども、(13) で、乳児ボツリヌスにつきましては、既に有効なリスク管理措置がとられておること。これは厚生労働省のほうで1歳未満の乳児に対するはちみつの摂取を避けるよう指導してございますので、近年は発症例も少数だということで、Cとさせていただいております。

15 ページ、No.17「クドア」でございます。これはまさに現在評価中でございます。

16 ページ、No.18「ウナギ目魚類の血清毒（イクシオトキシン等）」でございます。これに関しましては、(10) に厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル魚類・血清毒」がございまして、ここで既に情報が記載されてございまして、我が国では食中毒の正式記録はないということ等、あとはウナギ目魚類の血清に関しましては毒がございまして、これが傷口に入ると炎症とか化膿とか浮腫を引き起こすこういう症例はウナギの調理人の間では

有名であるということが書かれてございます。こういうものを摂取する方は極めて少ないだろうと思しますので、摂取の問題ということで、Cと整理してございます。

No.19「笹エキス」でございます。薬なのか、サプリなのか、健康食品なのか不明であるという御指摘がございました。これにつきましては、もちろん医薬品ではないわけですが、(13)で、これは表示の問題でございますので、これもCと整理させていただいております。

17 ページ、No.20「酵素」でございます。最近、酵素が健康によいという主張に基づいたものがあるということでして、4つ目のポツですが、酵素栄養学が誤った学問であることを行政が中心として広報して、怪しげな健康食品や飲食店を是正すべきということで、その次に「食品健康影響評価を実施する案件ではないかもしれませんが」とございますので、右側の方で、これも私どものほうではCとしまして、表示の問題であるということで整理をさせていただいております。

No.21、いわゆる事業所弁当の衛生「HACCP による管理システムを一般の弁当製造所にも導入すべき」ということとございまして、これもまさに(13)に記載してございますが、弁当製造の監視・指導でございますので、評価ではなくて、リスク管理の問題と整理をさせていただいております。

18 ページ、最後のページでございます。No.22「海外からの輸入食品、海外で加工された食品の安全性の基準、規制、管理について」でございます。これにつきましても「(13)備考」に書いてございますが、これはまさしくリスク管理の問題ですので、Cと整理しております。

一番最後のNo.23「有毒植物の混入」でございます。世界の各地には得体の知れない植物がある。輸入食品には何が入っているのかわからない。そういう植物を常に監視するということとございます。これも(13)で、私どもは評価をする場合には、物が特定できていないと評価できないわけとございまして、評価対象が特定できないということですし、これは輸入品の管理でございますので、リスク管理の問題と整理をさせていただいております。

以上でございます。

○川西座長 ありがとうございます。

それでは、今、事務局から説明のあった案件候補ごとにコメント等をいただきたいと思うところなのですが、この23件を全部ひっくるめて議論すると、今後絞り込む上で大変になりますので、事務局が今回の自ら評価の対象ではないと分類したのものとして、10番の人工甘味料から23番の有毒植物の混入まで、自ら評価対象から外したわけですが、これらの案件に関して、いや、そうではない、やはり少し深く議論をしたほうが良いだろうというような御指摘があれば、ここでいただいて、もしそうならば、1番目の評価案件候補としての是非について議論する対象に分類しようかと思いますが、委員の先生方はいか

がでしょうか。10 番～23 番に関して、これは議論したいというようなことがあれば、どうぞ。

○有路専門委員 提案に書かれている情報というか、整理の仕方が多分悪いのだと思いますが、No.15 の 0157 等の問題の中で、いわゆる非加熱食品における食中毒の中でも昔から言われていますけれども、浅漬けの食中毒は後を絶ちません。冷やしキュウリは話にならないような衛生管理だったのはそのとおりですが、例えば、札幌の白菜の浅漬けの件であるように、こういう本来だったら、普通の食品だったら適切に保存料を使っていけば、こういう問題は行い問題というのがありますね。これが実際のところは、浅漬けは保存料を使うことができません。使ってはいけないということになっているから、結局こういう問題が発生するという矛盾の整理は、自ら評価でする内容ではないかもしれませんが、余り放置するべきではないのではないかと思います。

特に亜硝酸塩の話でそちらに書いていますけれども、0157 とか、こういうのは亜硝酸塩とナイシンとか、そのあたりがあれば、こんな 8 名も死ななくて済んだのではないかと思います。そこら辺はリスクベネフィットのこともありますけれども、一度整理をするべきではないかなと思います。

以上です。

○川西座長 では、この花火大会等における冷やしキュウリということではなくて、非加熱食品一般の話として、議論をしてみたいというほうに残したらというご提案ですね。

ほかにございますか。どうぞ。

○山根専門委員 深く議論すべきとか、対象に入れてほしいという提案ではないのですが、書きぶりが気になるというか、13 ページのポリ袋のところ。要請している方の中にもありますけれども、結構調理に利用している人は多いと思います。この備考欄を見ますと、そういう使い方については想定されないということで断言されていますが、やはり既に想定されるべき、想定できるものと思いますので、ポリ工業会のほうで加熱調理には適さないということを言っているわけですし、積極的に注意喚起には努めていただきたいと思いました。

○川西座長 ということは、今回の自ら評価の問題というよりは、注意喚起という意味で、こういうことはするとリスクがあるぞということを広報しましょうという意味ですね。そういうコメントがあったということで取り扱わせていただければと思います。

それ以外に、どうぞ。

○大瀧専門委員 今の意見に加えさせていただきたいのですけれども、私もパッククッキ

ングという調理法を子供が通う学校の家庭科教育学級という PTA 活動で習ったことがあります。調味料を加えた液に素材を漬けて一晩高温で放置するのですが、そのときに気になりましたので講師の方に袋の素材から溶出はないのですかと聞いたことがあるのですけれども、全く問題がないということでしたので、やはり注意喚起はしていただいたほうがいいと思います。

○川西座長 そういうコメントがあったということは記録に残しておくことにさせていただきます。

ほかにございますか。どうぞ。

○堀口専門委員 一個一個というわけではないのですけれども、リスクの評価をするときはハザードそのものの問題と、それをどれだけ流通していて、どれだけ接触する機会があるのかというのが、案件を決めていくときの一つの指標になるのではないかと私は考えるのですが、そうなったときに、この紹介されたものについて、どの程度使われているのかなとか、そういう情報が全ての項目において抜け落ちていて、例えば極端な話ですが、非常にハザードとして強力なものであったとしても、ヒトが食べないのであれば、それは評価をする必要はないわけですので、できましたら、今回は無理でも、どのくらい利用されているのか、使用されているのかという情報が欲しいなと思いました。

例えば、私は全然わからないのですけれども、酵素も抜け落ちる材料に入っているのですが、この方が言っているのは酵素を摂食している人が多いから、今後は健康被害が及ぶのではないかという言い方をしていらっしゃると思います。確かにテレビで見ますけれども、どの程度そういうものが使われているのかというのが全く私はわからないので、それを注意喚起の項目に挙げるものか、挙げないものかというのもよく判断ができないなと思いました。

一般的にさっき有路専門委員が言われたとおり、お漬物というのは私たちの食生活の中でなじみがあるものですから、必ずしも使用量をここで言わなくても、なるほどなと納得がいく部分があるのですが、こういう新しいものに関してはどの程度流通しているのかという情報がないと、注意喚起の項目に値するのかどうなのかという判断が難しいと思いました。

以上です。

○川西座長 今おっしゃったのは、提案者がそれをあわせて調べて提案すべき、ということではないですね。

○堀口専門委員 提案者はどの程度流通しているかということは多分わからなくて、それは言われた側が調べるべき項目としてあると思います。それは添加物も三百幾つかあって、

現状は全部使われているのか、使われていないのか、どの程度使用されているのかという情報も、例えば、聞きに行ったけれども、わかりませんでしたと言われるのと、わかったところだけ書いてあるのでは違うかなと思ひまして、ハザードと暴露量のところの流通量なり摂取量や使用量が知りたいというところです。

○川西座長 これは今回、酵素に関してはなかなか大変ですね。

○堀口専門委員 わからないので、すなわち、これをぱんと落としていいものかどうなのかという、採用する理由も大事だと思いますが、削除する側の理由もすごく大事かなと思ひていて、この人はたくさん暴露をしているのではないかという言い方をしているのであれば、一つの理由として使用量なり何なりというのは、健康被害発生のおそれ情報ありというところに結構ついていて、注意喚起というのはおそれありに対してすべきものだし、どういうふう考えたらいいいのかが、ここの自ら評価案件かどうか以外のところもさっき言われたので、積極的に情報収集、提供、注意喚起はどれに当たるのですかね。そこがよくわからなかった。

○川西座長 これはなかなか難しいところですが、そういう意見があったということ記録にとどめておくという扱いで、今日のところはよろしいですか。

○堀口専門委員 私は以前も使用量については評価指標として挙げてほしいという話をした記憶があるので、済みませんが、次回からよろしくお願ひします。

○川西座長 資料の整理をする事務局側から何かありますか。

○植木情報・勧告広報課長 貴重な御意見をありがとうございました。ただ、言い訳といひますか、いわゆる健康食品に関しましてはなかなか、どれだけ世の中に出回っていて、どれだけ消費者が購入しているかというデータは恐らく、多分メーカーに聞いても難しいと思ひますので、量ということは、ちょっとトライはしてみたいと思ひますが、かなり難しいのではないかというのが率直な気持ちでございます。

○堀口専門委員 健康食品に限った話ではなくて、全ての評価のものについて、流通量がわかるものとわからないものの整理なりをしていただけると、例えば、お漬物に関して言うと、漬物組合何かがあつたと思ひますけれども、どの程度販売しているかという量はわかるのかなと思ひたりします。健康食品についてはわからなければ、わからないで結構です。流通量とかわかるものについては御記入をしていただければ、判断する材料が一個ふえるかなと思ひます。

○川西座長 ありがとうございます。

これは特定の酵素に関してどうかということであれば、恐らくできると思いますけれども、漠然と酵素と言われると、私がもし調べろと言われると非常に困惑をしてしまう気がします。

○堀口専門委員 私もそうなので、調べたけれども、わからないというところを明確にしてもらえれば、それで構わなくて、酵素の話ではなくて、添加物とかに関しても、お漬物に関しても同じような考え方です。

○川西座長 有路専門委員、どうぞ。

○有路専門委員 堀口専門委員が言うことには私も大賛成ですけれども、もともとリスク評価をするときは分母の部分も計算して最終的に評価をするので、通常はリスク評価に入った後にどれくらいの人を使用しているかというのは計算することになっていると確かに思います。ただ、おっしゃるとおり、影響が大きいかがわからないところに当たりをつけるというのは、我々がこれをやるかどうかというのを選択する一つの評価基準であることは間違いないと思いますので、そこは全般的に今後のところで参考情報の中で、要するに世の中に対する影響度、あるいはその実態として、どれくらい広まっているかというのは定性的でもいいので、情報を足しておくほうがいいのではないかと私も思います。

その酵素という話は、私の書いたエッセイが参考情報に挙がっていて、ちょっと笑ってしまいましたけれども、こういうオカルトチックなものは後を絶たないのはこういう世界で、こういう健康食品のことについては今後何とかしましょうという話は、自ら評価とは別にこれまで議論をしてきたような気がするので、それはそういうことなのかなと整理をしてはいかがかと思います。

○川西座長 1のほうに入れた8番のいわゆる健康食品ということの議論ともつながるかもしれないので、酵素というものを上に持ち上げるということではなくて、そういうコメントがあったという扱いにさせていただければと思います。

ほかに何か。

○高岡専門委員 18番のウナギ、アナゴの生食の件です。実際問題、ウナギ、アナゴを生で食べる方はほとんどいらっしゃらないと思いますが、今、少しでも飲食店において個性を出そうという形でいろいろな食材を提供するようになってまいりまして、私は食べたことがないのですが、もしこれがおいしいものだと感じてしまうと、リスクを感じずに出してしまうという可能性もあるのかなという気がしました。

特に魚に関しては、鮮度がよければ大丈夫という考えがどうも日本人にはありまして、昔、例えばサンマなどは絶対に生で食べなかったのですが、今は普通に生で食べるようになっていたり、この間、驚いたのはハマグリを生で出すところがありまして、これは非常に危険だなと思ったのですが、そういうところもありました。これは鮮度がいいから大丈夫ですよという全く意味がないようなことを言っているところがありまして、ここでどう取り上げるかはわからないですが、生で食べていい魚、リスクのある魚というのをうまく発信できるようなものがあれば、いいのではないかなと。

昔の人は、例えばサザエの肝の部分は食べてはだめですよとか、サケは生で食べてはだめですよというのを何となく言い伝えて聞いておったのですけれども、最近のいろいろな情報が混乱する中で、そういうことを全然知らない人が勝手にそういう調理をしてしまう可能性もありますので、何らかの形でそういう発信がこういうちゃんとした機関から出れば、非常に助かるなという気がします。意見という形で述べさせていただきました。

○川西座長 今回の御意見は恐らく18番の話としてではなくて、一般論として、肉の場合とは事情も違うと思われるので、生食に関する一般的な問題というくくりで、議論が必要なのではないかという御意見かと思えます。その点はどこかで議論の機会をもつこととしたいと思います。今回の自ら評価案件議論する上で、18番を個別の課題として1のほうに分類するというのは、やめておいたほうがいいのではないかと思いますけれども。

○民野専門委員 このウナギ目を提案させていただいたのは、実は私です。ウナギの生食という経験はないのですが、アナゴのお造りというのについては、結構市場で流通しています。実は非常においしいです。この赤坂界限でも私はいただいたことがあります。ですので、摂食機会が著しく少ないというものではないので、どのくらい流通しているかというのは、これを審査する際にチェックをしたほうが良いという御意見がありましたが、そういったことも含めて審議していただきたいと思えます。今回これを俎上に乗せてほしいということではありません。

以上です。

○川西座長 生食に関して、いろいろやられているということに関して、何か注意喚起をすべきということで、そのような意見が複数の委員から出たということだろうということで、1に移すということではないということによろしいですか。

○民野専門委員 はい。

○川西座長 ほかにないようでしたら、とりあえず今、15番に関しての有路専門委員からの御指摘というのは非加熱食品、こちらはキュウリのほうですが、生食全般については注

意喚起が必要という意見が多く出され今後の議論が必要ということ記録にとどめることとして、とりあえず今回の2番、今回の自ら評価の対象ではないと考えられるものの整理については、10番～23番目については、個別の議論の詳細な対象の対象からは外すというような整理で議論を進めさせていただきたいと思っております。生食に関しては、野菜にとどまらず、こういう幾つかの問題、注意喚起が必要という指摘があったということは今回の議論の記録にとどめさせていただきたいと思っております。

次に、事務局の案件候補（案）で、順番で言うと1番～9番目、ここに挙げているものに関して一つ一つ、きょうは御意見を伺います。これは自ら評価ということが適当でないという御意見も含めて、1番目から順次御意見を伺いたいと思っております。

1番目、2番目は、きょう既に配布資料で御意見を鬼武専門委員からいただいておりますので、それから口火を切っていただくということにしたいと思っておりますが、提出していただいた資料を含めて説明していただければと思っております。

○鬼武専門委員 ありがとうございます。評価案件として今回、添加物関係が2件とアレルギーの関係が1件ということで、都合3件にまず、こういう評価案件候補として俎上に乗せていただいたことに対して、心から感謝を申し上げたいと思っております。

食品添加物について、まず指定添加物のところから少し、先ほど事務局のほうから、私どもがここに書いてある要請内容のとおりでございます、実は2003年に食品安全委員会できて以降については、いわゆる添加物については食品健康影響評価ということで、全品の指定添加物について食品安全委員会のほうで評価をなされているというのは理解しております。

ただし、2003年以前の指定添加物については、薬事・食品衛生審議会のほうで2003年に直近のころは評価結果についてもある程度パブリツシュをされたものがありましたけれども、古い時代に指定された食品添加物については、まずそういうADIの設定も日本の中で探してもないということが現状としてあるのだと理解しております。

あわせて海外のところで個々に書いてありますが、JECFAでもそうですし、EUでもそうですけれども、食品添加物については1回評価が終わったということだけではなくて、常にサイクルを経て再評価というか、必要性に応じて再評価がなされるという仕組みがあります。それが日本にはその仕組みもないということがありまして、そういう点からですけれども、指定添加物を評価の候補として、まず挙げさせていただいております。

先ほど(13)のほうで私どもの意図が通じなかったらいけないので、これは食品安全委員会のほうが自ら実験をしてということではなくて、これについては厚生労働省と十分に協議が必要かと思っておりますけれども、旧食品衛生法のときは厚生労働大臣が食品衛生調査会の意見を聞いてということで、その当時は薬食審のほうで審議されておりましたし、国立医薬品食品衛生研究所のほうで変異原性の試験とか長期毒性試験なども、データとして必要なものについてはとられたと理解しております。そういう点からすると、国費を

挙げてということは私どもの意図とは違いますので、その辺は理解をしていただければと思っております。これが指定添加物についてでございます。

2つ目の既存添加物であります。これは2003年以前の問題でして、実は1995年に食品衛生法が改正になったときに、その従前からある天然添加物については広く流通をしていて問題がなかろうということで、引き続き使うということで既存添加物名簿に収載されたと理解をしています。その当時は多分海外、JECFAで評価されているもの、もしくはEUとか海外でリスク評価のそろったもの、もしくは食品と同じような成分であるものということで、その他毒性試験が必要なものということについても、基礎的毒性試験が必要なものを100品目くらいピックアップして、それについては厚生労働省のほうで実際には、その評価に基づいて、何か評価なり分類はしていると思います。

食品安全委員会ができたのが2003年で随分前の話になりますけれども、既存添加物の評価自体については従前のもので仕方がないかもしれませんが、全体としては例えば、ダイエタリーサプリメントに既存添加物として、使う側からすると既存添加物名簿に載っているから安全性が確認されているというようなことも言われていることがよくありますから、そういう点からすると既存添加物についても何らかのリスク評価機関である食品安全委員会に優先順位を含めて、何か評価をするような仕組みがあったほうがいいのではないかと、この既存添加物についても取り上げていただきたいと思っております。

ここでもやはり既存添加物のもの自体は国費でやるということではなくて、これについても基礎的毒性試験なり、その当時、厚生労働科学研究のほうで、林裕造先生のところでそれまで流通・販売等されていた天然添加物について分類とか評価もやっておりますので、そういう面からするとある程度国というか、企業から集めたデータによってやれるということもありますから、こういう点でぜひそういう仕組みを考えていただければと思っております。この2品目について、とりあえず私どもの要請としての意見でございます。ありがとうございました。

○川西座長 ただいまの鬼武専門委員のほうからの御意見に関して、事務局からでも結構ですし、ほかの委員からも何かございますか。

○姫田事務局長 ほかの委員から御意見がないようですので、事務局からお話しします。鬼武専門委員のおっしゃっていることは、指定添加物、まして既存添加物のリスクは十分あるのだろうと私も認識しております。ただ、一方で私どもはEUとの関連で国際汎用添加物ということで、国際的に使われている国際汎用添加物の評価をしてまいりました。ここでほぼ終わったわけですけれども、企業情報がオープンにならないというのが多くあります。私どももEFSAの評価書を見て評価するとか、JECFAの評価書を見て評価するという形での評価しかできなかったものが多々ございます。

それぞれについてもかなり苦労して集めていますけれども、EFSA、JECFAで研究をやっ

たものについてもオープンにならないということがありますし、企業情報は全然オープンにならないということで、いわゆる企業申請ものであれば当然、企業がそのデータを整理するわけですから、いわゆるノウハウも含まれて、私どものほうで評価できるのですが、一方で、一般食品のリスクについても当然必要になってくるのだらうと思っております。そうすると、それについて、どれが優先順位があるとか、そういうことをやり始めると、私どもの組織をどのくらい大きくするのかとか、リスク管理機関が今後どう考えるかということもありますので、なかなか法的にも整備していかないといけないという、全体の仕組みそのものが非常に大きな仕組みになってくると思います。私どもの事務局でこれを、はい、やりましょうという判断というのは、なかなか難しいのかなと思っておりますし、そういう意味では、日生協さんを初めとした方々が国全体としての議論をしていただくと。

一方で、指定添加物のリスクと既存添加物のリスク、一般食品として何となく健康食品となっているもののリスク、ほかのリスクと考えていくと、これはむしろ皆さん方の感覚的なもの、あるいは先ほど堀口専門委員がおっしゃったように、どのくらいの暴露量があるかということも含めて、そういうことも含めて、優先順位をどうつけていくか。当然リスク評価は優先順位、どれがリスクが一番高く、堀口専門委員がおっしゃったように、リスクの高さと幅の問題ですので、それをどうやっていくかということが、限られた資源、国費と私どもの事務局と専門委員の先生方の資源をどう有効に使っていくということも含めて、お考えをいただければと思っております。

○川西座長 ということですが、これは座長が余り話すのもよくないとは思いますが、このあたりは結局これを取り上げるとなると、相当大きな枠組みをつくって計画的にやっていくようなお話になるように思います。特定の添加物に絞って、それに関して評価しましょうという話だと乗せようがあると思うのですけれども、今ここで議論している対象として、こういう指定添加物の再評価、既存添加物の評価という大きなテーマでやろうとすると、これはかなり大事になるのではないかと。省庁間の話し合いも厚労省との話し合い等々も必要と思われれます。

恐らく、そういう意見が出ましたと。心配というか、懸念を持っている意見が出ましたということを厚労省なりにお伝えすることはできても、これをこの委員会で決めましょうということは難しいのではないかと私個人は思います。

どうぞ。

○堀口専門委員 私個人も座長と同じ考えです。ただ、やはり添加物に関するリスクコミュニケーションというか、意見交換会をすると、多くの人がやって来る。非常に国民的には気にしているものなのかなと感じています。大きな枠組みをどうしていくかということは、やはり今後のことを踏まえて、どこかで省庁間できちんと議論をしていただきたいと思います内容かなと感じておりますので、そういう会議の記録が残っていることが重要かなと考えま

す。

○川西座長 ありがとうございます。

それ以外に、どうぞ。

○鬼武専門委員 こういう機会に検討していただいたことにまずお礼を申し上げます。私どもの目標といたしましても、最終的には何らかの形で食品安全委員会が、私は自ら評価よりも仕組みの問題だと思っていますけれども、こういう仕組みがないこと自体が旧食品衛生法から持ってきて添加物についてバトンタッチをされていなくて、リスク評価機関で評価されていないことのほうがむしろ問題だと思いますので、リスク管理機関とあわせて十分に話し合っていて、その中で優先順位が私もあると理解しておりますので、ぜひそういう俎上に、どこか別の場で上げていただければと思っています。

以上です。

○川西座長 どうぞ。

○田崎専門委員 先ほどもお話にありましたが、平成8年度に厚生労働科学研究で研究されており、その前後で国が添加物使用実態調査を各自治体に依頼して、そこで使用実態のない既存添加物については、かなり落とされたという経過があります。

また安全性の確認について、現在139品目のうち、既に124品目について確認が終了しており、成分規格を設定する作業を進められているという実態があって、形としてはかなりできていると考えます。

制度としては、私も同感ですが、実態として添加物の評価についてはかなり進んでいるというところもあわせ考えるべきと思います、

9版の添加物公定書が25年度に原案がもう既にまとめられているという話を聞いています。

○川西座長 ありがとうございます。

大体、皆さんの認識は比較的一致しているように思いますので、この1番、2番はここで切り上げさせていただいて、3番目の食品添加物やアレルギー。これに関しては委員の先生方の御意見はいかがでしょうか。特に取り上げたらという御意見はありますか。

どうぞ。

○大瀧専門委員 リスク評価と少し外れてしまうかもしれないですが、最近海外からさまざまな食品が入ってきているように思いますが、水牛のナチュラルチーズが気になっています。アレルギー表示の対象になっていないのではないかと思います、特定原材

料の中に乳とありますが、乳は乳等省令で牛と山羊とめん羊で、水牛が入っていないですね。もしかすると外れてしまっていて、当然アレルギーが起こるのではないかと思います、教えていただけたらと思います。

○川西座長 これは特定の問題になったので、ここのメンバーがそのあたりの知識があるかどうかということになってしまっていますが、今の御意見はこれを自ら評価に取り上げることではなくて、一般的な質問ですね。これは今、答えが出てきませんから、そういうことが何かつかめましたら、御連絡をいただくという扱いにさせていただいて、それ以外にこの3番目の食品添加物・アレルギーを自ら評価の対象ということで考えると、特段にコメントはないということですか。どうぞ。

○鬼武専門委員 追加で情報を一応、危害要因とか要請内容についてはここに書いてあるとおりで、現状については、リスク評価機関がアレルゲン物質については表示だけの対応でということで、健康影響評価に係っているということではないという現状があると思います。

その中で、全部はまだEFSAのレポート・資料を読み込んでいませんけれども、ここに書いてある3ページで、EFSAが科学的意見書を表明したということで、これはEFSAのジャーナルの2014;12(11)だと思いますが、EFSAのほうでは既にEUのほうで問題となっているグルテンを含む穀類から、乳、乳製品、卵、ナッツ、14物質についてのタンパクがどれくらいの量で発現するかという、アレルゲンの物質について個別のプロファイルができておりますし、たしか別表がありまして、その別表の中には十幾つの物質についても閾值的な考え方も既に、この報告書自体は286ページあるので、まだ全部読んではいませんが、サマリーのところにもありますし、セクションのアレルゲンリスクアセスメントということで、56ページに現状、リスクアセスメント及びアレルギー性食品を起こす原材料ということで、13物質くらいが既にどれくらいの閾値で反応を起こすかというものがアセスメントの関係で、もう既にEUのレポートには書かれております。

そういう面からすると、2～3年前に比べるとかなり食品そのもののアレルゲンなり、アレルギー原材料についての状況が科学的にわかってきていますので、そういう面からすると、ヒトへの健康影響も大きいと思いますので、自ら評価の対象として挙げていただければと思っている次第です。

以上、机上配布資料について補足です。

○川西座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○姫田事務局長 今回の鬼武専門委員から詳細に御教授いただきまして、この間EFSAとの定

期会合でも閾値がとれるのだというような研究もあるんだけど、ということで、そのことがごによごによと言われてしまったので、どうするのかなと思っています。

一方で、これを見ていただいたらわかるように、消費者庁のほうの準ずる原材料でも、えっと思うようなものが結構入っていて、サバってアレルギー物質だったっけなと思ったり、何でマツタケとアワビが入っているのだろうかと思ひ、一方でヨーロッパのEUの表示で魚介類というすごい項目があったりいたしますので、これからさらにアレルギーについて私どもは基本的なことも含めて、今、アレルギーの作用機序も非常に解明されつつあって、世の中の常識が変わりつつある最中ですので、そういうことも含めて勉強をさせていただきたいと思っております。

○川西座長 どうぞ。

○有路専門委員 今、事務局からお話があったので、大体そこでまとまったのかなという気はしますが、いわゆる特定原材料の中にあるエビとかカニとか、実は私は甲殻類アレルギーの重篤な持ち主でして、5回くらい救急車で運ばれているのですけれども、実際に自分をサンプルにすると、エビ、カニ以外にシャコとか、あるいはイナゴとか、そういうものでも出ますし、ロイヤルゼリーでも出るのですけれども、なぜかオキアミでは出ないとか、そういう部分があります。

要するに単純に表示だけでは説明がしにくいタンパク質だとかの部分をきちんと類するものも含めて、ある程度こう表示をしていかないといけないということで、リスクの評価の仕方がエビに対するアレルギーはどうか、カニに対するアレルギーはどうかではなくて、エビ、カニ、甲殻類群みたいなのを考えて、それに引かかる人間がどれぐらいいるのかとかいう評価は正確に行わないと、なかなかこういう事故は減らないのではないかと。実際に私は何度も事故に遭っているから思うのですけれども、自分がぼやっとしていただけだと思いますが、そういう意味で言うと、正確なリスク評価まではまだ至っていないと思いますので、そこは私はこれはやったほうがいいのかと思っている次第です。

以上です。

○川西座長 3人、順番にそちらから。

○小出専門委員 鬼武専門委員と事務局の方に質問ですが、鬼武専門委員の書かれた2ページと3ページのいわゆるリスク管理機関のみで検討されていて評価機関が検討していないところが非常に気になるのですが、実際に国際的なハーモナイゼーションの動きがある中で、例えば、国際的な基準とされてコーデックスから持ち込まれるもの。日本で持っている基準。これが日本の基準が厚生労働省の管轄する食品衛生法で、食品安全委員

会で形式的あるいは正式にも検討されていないということで、今後さまざまな交渉上、問題が起こると考えたほうがいいですか。つまり、国際的に認知されないということがあるのかどうか。

○姫田事務局長 一般論としての表示は TBT です。アレルギーの表示は SPS のような気がします。そうすると多分今まで SPS で表示の話がなくて TBT の話なので、どういう枠組みになっているか、まだアレルギーは多分落ちこちているのだらうと思います。

もう一つは、先ほどちらっと言ったアレルギーの作用機序ということになると、分解によってアレルギー物質が変わってくる可能性が多々あります。有路専門委員の真似をするわけではないですが、私もそばアレルギーなのですが、そばがら枕を使わないヨーロッパでそばアレルギーはいないと思います。先ほど申し上げたように、EU はアレルギー表示に魚介類とあります。魚介類は全部表示しないといけないとかいう話もあったりして、国によってかなり状況が違うので、今はむしろ、小出専門委員が心配されているようなことに行く手前くらいの状態ではないかと思います。

○川西座長 どうぞ。

○迫専門委員 ありがとうございます。アレルギーにつきましては、3 ページの「(5) 要請内容」の一番下のところに書いてある内容ですけれども、実際にアレルギー表示でどの品目を入れていくのかという検討をするときには、アレルギーの専門医が把握した症例に基づいて、その例数の多いものについて、どうするかという議論がされている。実際に客観的な評価がされないままに例数があるから、これはある意味で疫学的なものとは思うのですけれども、やはりそこにはきちんとした情報があってしかるべきだろうと思いますので、実際には大変かもしれないのですが、徐々に進めていただくという意味合いでは、自ら評価の項目の中にぜひ入れていただければありがたいと思っております。

以上です。

○川西座長 どうぞ。

○堀口専門委員 アレルギー表示の制度のところで、関係者を集めて2年間リスクコミュニケーションをやって表示制度をつくったときの状況としては、疫学調査の結果しかなかったというのが現状でありまして、有路委員が言われたように、いろいろな個々の事例があるのも承知した上で関係者間、いわゆるステークホルダーの間で合意をしたものが最初のアレルギー表示であります。文科省の事例もいい事例として挙げていただきましたが、言われたとおり科学的な情報がその当時に少なかったというところでは。

今、姫田局長が言われたとおり、国によって、食生活によってアレルゲンが違いますし、

リスク評価を差し置いて、アレルギー表示制度が先に始まってしまったので、表示において、しやすい、しづらいというところで決まっていたことが多々ありました。そういう意味で自ら評価になるのかはわかりませんが、きちんと科学的な評価をやっていただければと感じています。よろしくお願いします。

○川西座長 それは、ここのフレームワークでの自ら評価をしましょうということですか。

○堀口専門委員 やりづらいだろうなというのはわかっています、表示制度をつくる時の食物アレルギーの定義というのは、表示制度上は、食してから60分以内に発症するものを食物アレルギーとするとしたので、多分お米アレルギーの人が遅延型なので落ちていたりとか、化学物質については多分入れていなかった。

マツタケに関して言うと、最初の調査でマツタケでアレルギーが出た人がいまして、その後、出てないのですが、その出ていないことを疫学調査だけで決めていますので、表示制度がうまく走っているから出ていないと解釈するのか。もともとそれはいなかったところを拾ってしまったのかというような議論で表示制度としてもふえていくばかりではないかなと思いますので、どういう評価がいいのか私にはわかりませんが、ぜひ科学的なところの裏打ちをしていただければと考えています。

○川西座長 ほかに意見はありますか。どうぞ。

○夏目専門委員 今までさまざまな御意見が出てきたと思いますけれども、国民のアレルギー表示、アレルギーの問題に関する関心はとて高く、ますます高くなっていくだろうと思います。ですけれども、例えば、特定原材料または特定原材料に準ずるものに対する項目を増やしてほしいという要望も非常に多く挙がってきている中で、どういうふうにそれを絞っていくかというときに、これまでの議論の中で本当に科学的知見を持っている食品安全委員会がきちんと関わりを持てるような仕組みをつくっていくことのほうが大事なのだろうと思います。

そこで、今、決定的に欠けていて、ここにも危害要因のところに書かれていらっしゃるおりの話であって、ピンポイントでもって個別の項目について検討会を開いては、これはもう本当あまりにも問題かなと思いますので、ここでもって自ら評価に取り上げるべきかどうかというのは私も判断しかねるのですが、少なくとも食品安全委員会がそこにきちんと絡んで、科学的な知見を入れていって、これからさらに充実した表示制度に持っていくところをお願いしたいなと思っております。

以上です。

○川西座長 では、一応これに関してはかなり関心が高いところまではわかりました。た

だ、私自身は私の研究所にこの部門もありますし、旧来のリスク評価にはなじみにくい部分があって、相当程度、発想の転換が必要だと思いますから、これをやってくれと言って専門家に投げて、いわゆるリスク評価は難しいのではないかと。発想を変えるようなことが必要ではないかと思いますが、この3番目に関しては非常に関心が高いと。自ら評価の対象にするかどうかはまだ考えるにしても、関心は高いということで今のところは御意見を伺ったということで、次に4番目の硝酸塩やミネラル類、これはいかがでしょうか。どうぞ。

○大瀧専門委員 野菜ジュースの値と葉物野菜から摂取している硝酸塩の値を比較すればという備考の欄ですけれども、ホウレンソウの硝酸塩について比較の例になっているので、教えていただきたいのですが、植物体中の硝酸イオンは土壌の窒素の量にかなり影響を受けると思いますが、特にホウレンソウが硝酸イオン濃度が高く出る野菜として、ここに挙げられているのかなと思うのですが、窒素肥料をやると作物が早く育つので、肥料を多く与えて栽培しているところが最近多いという感じを受けておまして、そうすると硝酸イオンの濃度も高くなりまして、硝酸イオンの濃度が高くなると今度は渋みが出たりして、食味にも影響があります。

私が分析を手伝っています生産現場では、硝酸イオンの値を下げるために肥料のやり方を工夫しているぐらいですけれども、ホウレンソウの場合は硝酸イオンの濃度は外葉の特に基部といいますか、もとの部分が高くなりまして、その部分をさまざまな環境で育てられたものとか、市場で出回っているものなどを調べて測ってみますと、値にかなり差があります。ここにあります  $3,560 \pm 552$  という値は季節変動もありますこととか、一日のうちでもかなり増減しますので、あまりにも収れんし過ぎているのではないかと。もしかするとホウレンソウをサンプリングする際に値のばらつきが出ないように、出にくい部分だけを集めて測っていらっしゃるのか。具体的な分析のプロセスを教えていただけないかなと思っております。

もしそうならば、市場に流通しているホウレンソウの実態を示していないのではないかと。もっと高い値のものもあるし、低い値のものもあるし、あるいは野菜ジュースを問題にするのではなく、葉物野菜のほうが問題になってくるのかもしれないという気がしますが、あまりにデータが収れんしていて気になりますので、教えていただけたらと思います。

○川西座長 どうぞ。

○植木情報・勧告広報課長 今、御指摘のありましたデータでございますけれども、これは私どもの食品安全委員会のファクトシート「本来的に食品に含まれる硝酸塩」の中で引用しているデータでございます、もともとのデータは昭和63年の厚生労働省の調査でござ

ざいまして、サンプル数が9でございます。御指摘のとおり、野菜の成分含有は肥料によっても大分影響がありますし、季節とかによってもいろいろと変動がございますので、全てがこれに収まっているかどうかということについては、多分いろいろなデータがあるのかなと思っております。

作物中の硝酸塩につきましては、農林水産省のホームページでもいろいろと書いてございまして、野菜中の硝酸塩を減らすための栽培方法というのもあったような気がしますので、いろいろなデータがあるのかなと。他方、野菜に関して言えば、先ほど少し御紹介しましたけれども、野菜は摂れば健康にいいということでございますので、Codex は野菜から摂取する硝酸塩の量をADIと比較することは意味がないということを行っていますので、野菜に関しては、その硝酸塩についてはあまり気にしなくていいというのが、国際的な一般的な考え方だと理解をしております。

以上でございます。

○川西座長 御意見として、自ら評価に残すかどうかというか、自ら評価の対象にするかどうか。あるいは例えば、注意喚起なりをする必要があるかどうかという視点で御意見を伺えればと思いますが、いかがでしょうか。どうぞ。

○堀口専門委員 この方が気にしているのは、野菜ジュースとか、そういうものに含まれている硝酸塩を気にしているというところですね。ファクトシートは本来的に食品に含まれる硝酸塩となっているので、言ってきたというところですかね。であれば、本来食品のファクトシートも出ているので、自ら評価というか、情報提供をしていく話なのかなと私自身は思いました。

○川西座長 ほかにいかがでしょうか。私もほぼ同様なことで、自ら評価という話とは違うという認識ですが、いかがでしょうか。

○高岡専門委員 私も同じような意見です。過剰摂取という摂り方が、やはり普通の食の摂り方とは異なる摂り方ですので、わざわざ自ら評価に入れる必要はないのではないかと思います。

○川西座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○大西専門委員 多分このモニターの方が提案された内容というのは、もちろん野菜ジュースの硝酸塩もそうだと思いますけれども、ミネラル類、要はノンカロリーのスポーツ飲料。これは例えば、夏場の熱中症対策とか、そういったことでも非常に大量の消費量があ

るのではないかと思います。先ほどの暴露量というお話がありますが、多分ここ数年でかなりの暴露量が増えていると思います。そういったところを踏まえて、この方は過剰摂取についての問題がないだろうかと、多分そういう問題定義なのではないかと私はとらえました。

今回議論になっている個別の自ら評価に残すか、残さないかということについては、先ほど何度もお話が出ていますけれども、情報提供で問題ないかなと思いますが、このとらえ方として、さまざまなイオン系であるとかミネラル類の過剰摂取の弊害でありますとか、正しい摂取方法、そういったものについては正式なところを、食品安全委員会からきちんと出していくことが有効であると考えています。

先ほど中間報告がありましたけれども、牛乳とかトピック的な話題が出たとき等、その時その時に Facebook でありますとか、メルマガであるとか、そういったツールを活用して情報発信をしてゆくことも非常に有効だと思います。ホームページについても非常にわかりやすいアップのされ方を工夫していただいていますので、そういった情報提供は今後積極的に実施していくべきではなかろうかと感じます。

お話が戻るのですけれども、先ほどのアレルゲンのところでも感じたのですが、多分ここでの自ら評価の案件として提示されているものというのが一昔前であれば、一つの物質であったりとか限られたものが多いと思いますが、非常に情報量も多くて、たくさんの案件があふれている状況の中だと、案件としてパブリック・コメントを出しても、こういった大きな枠組みの問題定義というのが多くなっているのではないかと感じます。

ですので、例えば一つ一つ、自ら評価のこの物質、要は評価という話になると難しいと思います。当然データがないと評価は事実上、難しいというのが現状だと思います。ただ、こういった大きな案件については、先ほども鬼武専門委員からもありましたように、要は別の枠組みとして、もう少し整理をする枠組みを設定して、優先順位であるとか、データがある、なしを整理して、その中でその物質についての検討が必要であれば、それをトピックとして、自ら評価に挙げていくとか、そういったステップがもしかしたら必要になっている時期ではないかと感じました。

以上です。

○川西座長 ありがとうございます。

ただいまの御意見は、今回決めていく過程に最終的に考慮するという扱いかと思います。

それでは、一通り、今日御意見を伺っておきたいと思いますので、次のノロウイルス、カンピロバクター。これは一くくりでもいいのかなと私はと思いますが、そのあたりも含めて御意見を伺えればと思います。これは去年も意見を伺って、もう少し既にとられている措置を見てからというようなお話だったかなということですのでけれども、いかがでしょうか。

○迫専門委員 このノロウイルスにつきましては、食中毒でも人数の絶対数が非常に多い

というところ。それから、前回もそういうお話があったと思いますが、二枚貝、いわゆる食品を通じての食中毒と、ヒトからヒトへという疾病としての問題とが相まったような形で、明確にならないままに対応策がいろいろ打たれているところが現状なのではないかと思っております。

そういう意味で、自ら評価の案件というよりも、関係する省庁が連携をとって国民に対する徹底的な情報提供を進めていくというところで配慮していくべき項目で、重点的な項目ではないかと思えます。

以上です。

○川西座長 それ以外に何かございますか。渡邊先生。

○渡邊専門委員 ノロウイルスは、食品安全委員会のリスクプロファイルをつくったときの座長なので、このときと現在でどこが違うかということ、一つは、このノロウイルスがどうして増えるのかというのが徐々にわかってきて、もちろん前から言われていることですが、ヒトの腸管内でずっと維持されるので、ある意味で言うと、食品の二枚貝というのは被害者なわけです。

夏場はどうなっているかということ、ヒトの腸管内で維持されているらしいです。それで冬場になると、よりそれがヒトの腸管内で増えやすいような環境ができて、そこでどんどんヒトからヒトにうつっていく。たまたま排泄されたものが海などに流れた場合に二枚貝が濃縮するというので、そういう意味ではヒトを断たないと、なかなか食品のほうは難しい可能性がある。

そういう意味では、感染症のロタとある意味で同じような形で、ロタウイルスを今どういうふうにコントロールするかということ、一つはワクチンですね。ロタウイルスのワクチンが導入されてから、非常にロタウイルスに対しての感染率は減ってきている。ただ、抗原性の変化とかいろいろあるので、今のものだけでこれから全部十分かどうかはわかりませんが、ノロに対しても今ワクチンの開発が武田と感染研でもやっていますけれども、臨床試験とか何かをすると、そのうち表に出てくるのではないかと思います。そうすると、ある程度ヒトのほうのコントロールができてくると、患者数も徐々に減って来る可能性もあるわけです。

ただ、問題なのは、これも抗原性が非常にバラエティに富んでいるので、特にGⅡ/4とか、今、問題となっているものは減るかもしれないけれども、後でほかのものがふえてくるという追いかけっこになる可能性はあるわけです。ですので、一つの対策はそれだと。

もう一つは、やはりヒトからヒトにうつる率が非常に高いということでのリベーションということをどういうふうに国民の間に徹底させていくかということのリスクマネジメントの問題のほうの一つは大きいのではないかと思います。

評価すると言っても今のような形で問題なのは、このウイルスを培養細胞を用いて増殖

させるというのは非常に難しいので、実際にどのくらいの汚染率があるかというのは、現在はPCRとか、そういうインダイレクトな方法でやっているのですが、それが生きてるか死んでいるかということまではディテクトできないという欠点があります。ですので、実際の科学的な評価ということを行うには、少しバリアーがあるということで、その辺のところをクリアしないとなかなか難しいだろうというのが、この食品安全委員会の24年の報告の中にもあることで、それに関しては今も変わっていないです。

ですので、今以上のリスク評価をやるということに、たとえなつたとしても、この当時にプロファイルで出した以上のことがわかるかということもなかなか難しいので、実際問題として、これを減らすためには、むしろ先ほどから言っていますようにマネジメントのほうで、どういう形で国民のほうにそういう情報を広めて、かつ行政も含めた、個人も含めたところでもってのプリメーションをやっていくというのが一番適切ではないかなとは思いますが。

○川西座長 ありがとうございます。

リスク評価ととらえてしまうと、それを繰り返してもあまりプラスアルファはない。ただ、総合的な取組の議論は必要なのではないかというご意見であったように思いますが、ほかにどうぞ。

○田崎専門委員 ワクチンの開発は非常に難しいと思いますが、要望したいところです。

ノロウイルスについての現場の状況ですが、実際の食中毒が起きている現状としては、大規模、小規模もあり様々でございます。

カキを原因とする食中毒は、業界の努力もあり減少傾向です。しかし、食中毒調査の結果、現場での感染経路が明確にならないなどの問題もありますが、現状では、ノロ対策を行うのは、リスク管理部門をするほうの責任で行うべきと考えます。

難しい点は、小さな飲食店などでは調理人の人数が少なく、従業員から体調不良者がでも代わって調理するものがおらず、やむを得ず体調不良を押して調理に携わってしまうため、その職員が食材を汚染し、その結果食中毒が発生するなどの問題があります。

そのため、小規模な飲食店等を中心に現状がなかなか難しく、食中毒の発生が絶えないという、現状にあるのかと思います。

また、現場サイドで困っていることは、食中毒発生後に調理従事者が調理現場に戻るタイミングです。

現在、リアルタイムPCRで検便が陰性になるまで調理従事してはならない、待ちなさいとか言われている実態があり、調理従事者にとっては結構厳しい現状です。

一方でCDCからは、症状が消失してからその後2日を過ぎなければ食品業務に復帰してはならないという情報もありまして、現場の混乱もございます。

この問題は、管理側の課題化か、あるいは評価する側なのかは疑問な部分がありますけ

れども、科学的根拠が示されていくべきと思います。

以上です。

○川西座長 ありがとうございます。

これも昨年もそうでしたし、依然として大きな関心があるということで、とりあえず次に移らせていただいて、7番目のかび毒（フモニシン）に関してはいかがでしょうか。御意見はございませんか。どうぞ。

○鬼武専門委員 この案件は、かび毒専門調査会の委員から出ている案件だと思います。そこに書いてあるとおりですけれども、今、農林水産省のほうで、どれくらいの汚染実態があるかということのデータがまず必要で、それを受けて実際に日本人として暴露がどれくらいされているという想定のもとに TDI なり摂取量から定められる PMTDI 等が出てくるということがあって、今は特に汚染物質については国が、この部分については国費でやる必要があると思いますが、相当従前の準備が要ると思いますので、今年は無理かなと思っています。

○川西座長 ほかにいかがでしょうか。これはフモニシンという個別具体的に、かび毒ということの代表で出ているものですけれども。

○戸部専門委員 すごく素朴な質問なのですが、我が国では健康被害の報告はないということなのですが、これは何か理由があるのでしょうか。

○川西座長 どうぞ。

○植木情報・勧告広報課長 国内の関係の関係省庁を含めて、いろいろと情報を収集しましたけれども、その中では、健康被害という情報はなかったという趣旨でございます。全く把握されずに起きているという可能性がないかと言われると、そこはわからないというのが正直なところでございます。

○川西座長 どうぞ。

○大西専門委員 私も鬼武専門委員がおっしゃっていた状況調査が不可欠ではないかと感じます。これは今年度は難しいかもわかりませんが、今後は挙げていただきたいと思っています。通常の食中毒はすぐに体に影響があると思われがちですが、かびは感応的に嫌な感じはあるけれども、健康被害は基本的にあまりないという認識が企業側も一般消費者もあると思いますが、実際には非常に危険なかび毒も、フモニシン以外もあると思います。

そういった部分を含めて実態調査を踏まえながら、実際のこういった評価と、実際にこういった部分については気をつけるべきというようなファクトシートも含めて、情報発信ができるというのがステップとしてあればいいなと感じています。

以上です。

○川西座長 どうぞ。

○山本評価第二課長 若干意見が出たので補足説明します。データの件ですけれども、厚生労働省が以前 2004 年～2009 年に調査をして、現在も別途調査をしています。農林水産省は現在、餌のほうの調査をしているということで、(13) の備考欄にあるのは、評価に当たってはそういう調査事業、あるいはうちのほうでも補完して調査をすると。そういうのをやる必要があるということで、やれば評価は可能かと思えます。

○川西座長 ほかに意見はございますか。どうぞ。

○山根専門委員 今の御説明ですと、ある程度は日本でも調査が進んでいるということであれば、割と早くに案件候補から調査対象に挙げて大丈夫なのかなという印象を受けました。私もこの情報提供が、かび毒専門調査会の委員の方から発せられているということに注目をいたしましたし、なるべく早く日本でも基準が検討されるべき案件なのかなという印象を持っております。

○川西座長 これは専門調査会のほうからの提案であり、なおかつ恐らく、これはリスク評価をする側にとっては今、条件が整っているということなのではないかと、私自身は感じるところです。ですから、こちらからネガティブに発信する必要はないのでは、というように個人的には思います。特段に今、取り上げるべきではないという理由がなければ、これに絞るかどうかということはまた置いておいて、これはこの専門調査会のほうにお願いしても、恐らくスタンバイ状態なのではないかと思うところですが、いかがですか。

○姫田事務局長 さらに情報を補足しますと、資料 2 - 4 を見ていただきますと、20 年度に自ら評価で DON と NIV、オクラトキシン A を自ら評価に決めております。そのときに DON、NIV は平成 22 年に、オクラトキシン A は 26 年 1 月に終わっております。そういう意味では、かび毒は順次やってきているのですが、アフラを除けば、DON、NIV、オクラの次はフモニシンというのが普通の考え方かなと思います。

○川西座長 ということで、次回に最終的に絞り込みますけれども、恐らくこれは投げら

れるほうとしては非常にやりやすいものかなというような気もしますので、プラスアルファであったとしても、残しと置くという方向かなと意見ということで、私のほうから一言つけ加えさせていただいて、次に、いわゆる健康食品、8番目はいかがでしょうか。

○坪田専門委員 この分野は「いわゆる健康食品」とありますように、そもそもこの分野は定義が全く不明確で、形態もカプセルであったり、錠剤であったり、ドリンクであったり、粉であったり、プルーン、酵素のような食品であったりと大変広いため、明確な市場情報があまりないのではないかと思います。

それから、販売会社についてですが業界団体としては500社くらいが加入している日本健康栄養食品協会というのがありますが、大手から個人までつかみきれていないようです。実際に身体影響を及ぼすようなトラブルが発生しているのは、団体にも加入していない個人に近い会社や、輸入業者が仕入れた日本で無許可の素材、医薬品成分等、入れてはいけないものを入れるケースが多いと聞いています。ですので、自ら評価でやるとすると、健康食品のどこに、何に絞るのかを明確にしないと、つかみ切れないのではないかと思います。時間がかかる割になかなか深まっていかないのではないかと思いますという危惧を感じています。

現在ホームページ等で重篤な事例をどんどん掲載していただいていますので、まずは今後も迅速に情報をどんどん提供していただくことがありがたいのではないかと感じました。

○川西座長 自ら評価というよりは情報収集とか情報提供、こういうことをやっていくことという意見と承りました。

どうぞ。

○鬼武専門委員 これに関連する意見があります。いわゆる健康食品については、そういう面では事業者が主体となって安全性の情報なりを確認する必要があるということだと思いますが、これは今後どうなるかはわかりませんが、今、特定保健用食品と栄養機能食品が法制化されていて、それらの安全性については食品安全委員会にかかって、最終的に消費者庁長官の認可となっていますが、その外の枠にある、いわゆる機能性食品表示については、今、消費者庁のmatterで法制化が進んでいます。ただし、安全性とかについては、やはりガイドラインなり、そういうものについては食品安全委員会がむしろ関わるべきではないかと私は思っております。

以上です。

○川西座長 関わるということは、この自ら評価の対象として、ということでしょうか。

○鬼武専門委員 それは自ら評価ということでは多分難しいと思われまので、関係する消費者庁と話し合いができるような場であるべきではないかと今は思っております。自ら

評価というよりも、いわゆる健康食品の中から機能性表示できるものを取り上げるのであれば、来年の春には法制化される、そのガイドラインなり安全性というものは、やはりきちんとしたリスク評価機関が関わるべきだと思っています。

以上です。

○川西座長　どうぞ。

○有路専門委員　鬼武さんの言った内容と同じような意見になりますけれども、自ら評価という枠で、その評価をしにくいからやりませんというわけにはいかない内容だと思いますので、実際のところは委員会のほうに上げないといけないのかもしれませんが、こういった問題を整理して、危険性、リスクのほうについて、きっちり整理をするということは取り組むべきだと思います。そこは枠組みをどうするかという検討は次回にも、それまでの間にいろいろと議論はできると思いますので、残したとしても、ここでばっさり、さようならにならないようにしてほしいというのが意見です。

以上です。

○川西座長　ありがとうございます。

どうぞ。

○田崎専門委員　健康食品については、薬事法絡みについては検査で対応ができるのと、食品衛生法絡みもこれまで通りの対応が可能だと思います。残されたものは一体何なのかというと、機能性の問題だと思いますが、機能性はどこまで機能・効果があるのかという話であり、食品衛生の問題とは別に切り離して考える点であり、何を安全委員会で検討すべきかが不明瞭です。

何を明確にするべきか、機能性の根拠なのかそれとも安全性なのか、また消費者庁だけでは対応が難しい部分があると感じます。以上です。

○川西座長　大体の雰囲気としては、もうちょっと議論をしたいねということのようですので、次回まで残しておくということで整理して、9番目の家畜糞に含まれる抗生物質、これはいかがでしょうか。

○渡邊専門委員　これは家畜糞に含まれる抗生物質の評価云々ということだけではなくて、ちょっと時間をいただいて、グローバルな問題として、今、非常に重要であるということをお話ししたいと思います。

今、WHO でヒトの健康被害に対して耐性菌がどういうふうに影響を及ぼすかということが議論をされていまして、来年5月のWHO 総会にグローバルアクションプランというもの

が出されます。そうすると、それによってどういう影響が出るかという、各国は5年間のアクションプランを立てなさいと。そして、2年ごとにそれが評価されますというようなことが、恐らく来年5月のWHO総会で決まると思います。

そうすると、もちろんWHOですからヒトの問題が中心ですけれども、今、薬剤耐性菌はヒトだけの問題ではなくて、食品と環境とその辺が全体として考えないと、グローバルに考えないといけないと。一つは、耐性菌が動物から環境、環境からヒトに移動するということと、もう一つは、耐性の遺伝子が菌から菌にどんどん移ってしまって、ヒトの腸管内で遺伝子が大腸菌からほかの菌にどんどん移って、健康な人の体の中で耐性遺伝子がどんどん移って、それがひいては病院の問題、または病院外の感染症の大きな問題になってくるといえることが、まずバックグラウンドにあります。

何が問題かという、ヒトの治療にカルバペネムというのが最終切り札です。それが使えなくなると、抗菌薬の開発がこの10年来ほとんど行われていないというか、見つからない状態なので、使う薬がなくなってしまう。今、何を最終的な薬と使うかという、コリスチンです。これは多分、動物に使われています。コリスチンが最終的に使われている。

先週、私はWHOのAMRタグのメンバーなので、スウェーデンで話が行われて、そのときに出た話ですと、ヨーロッパ等においては動物にコリスチン等を使うのが有用だと思いますが、ヒトに使っているということも可能だと思いますが、腸内細菌の50%程度にコリスチンに対する耐性が出てしまっていると。日本は幸い今のところはまだ表にそんなに出ていないので、まだまだ大丈夫かなと思うのですけれども、そういう意味も含めて世界的な問題となっていると。

それに対して日本は今どういう形でやっているかという、農林水産省に係るのは、ここに話が出てきますJVARMというのが、動物における耐性菌のモニタリングまたはサーベイランスをやっています。ヒトはJANISで院内感染対策サーベイランスシステムが動いています。今、感染研で私を中心にやっているのですけれども、JANISとJVARMを合体させると。ヒトと動物の間の耐性菌の行き来をそこで把握させるということを行っています。

そういうサーベイランスのデータをWHOに来年から恐らく提供しなくてはならないというような状況で、そのときにそんな状況の中で食品安全委員会が何をやるのかという話になってくるのだと思いますが、一つは、食品安全委員会は農林水産省から出されている抗菌薬の評価をやって、高、中、低とつけて、今まで中程度がほとんどです。私もこれに加わっていましたが、中程度はどういうことかという、使っていけないとは言っていないです。ですので、その辺が今後、日本でどういうふうを考えるのかということは、もちろん評価は評価なので、それが実際に表にどういう形で表れてくるかというのは、今後見ていかないといけないのだと思います。

そういう状況の中で、この評価は当然やるべきだとは思いますが、家畜糞に含まれる抗生物質が農作物に与える影響というだけでいいのかどうかということで、やるのだったら、もうちょっとグローバルな視点でやってほしいなというところでは、それは食品

安全委員会だけでできる問題ではないので、全視野的な問題で厚生労働省、農林水産省、そこに環境省も多分入ってくる可能性があるので、そして、それに食品安全委員会が絡んだようなところでやらないと、これは人類にとって非常に、あと何年か後には効く薬がなくなると、皆さんが病院に行って死ぬしかないという時代になっては大変だと思うので、その辺のところを情報提供と、今後グローバルに考えていかななくてはいけないというところをお話しさせていただきました。

○川西座長 ありがとうございます。

多分、食品安全委員会が今すぐ評価に取り上げるというよりは、リスク管理機関がどういうふうに考えているかという総合的な視点から、まずスタートしないと、食品安全委員会だけが評価をするというタイミングではないということかと思えますけれども、ほかの委員の先生方、いかがでしょうか。

○鬼武専門委員 これについては 2000 年代から、薬剤耐性菌はヒトの問題もしくは動物の問題、それらの課題について OIE なり WHO なり FAO の 3 極が合同で会合をスタートして、それからかなりの年月がたっていると私を理解しています。その中で今、渡邊先生がおっしゃったように、国内のモニタリングについても動物用とヒト用が今度一緒になるということは、私は前進する中身だと理解しております。

そういう点からすると、重複した意見になりますけれども、もう少し薬剤耐性菌全体をどういうふうな形で日本の国内で取り組むか。これは厚生労働省なり、農林水産省なり、もしくは環境省なり、それから評価機関である食品安全委員会の取り組みの全体を見て、ですから、そういう面では一つの自ら評価というよりは、もうちょっと大きな枠組みがこの点でも必要かと思えますし、特にヨーロッパ、北欧では毎年コントロールプログラムを、280 ページもあるので全部は読み切れませんが、デンマークとかスウェーデンでは毎年、糞中の耐性率も調べているようなデータもあるみたいですので、そういうものと国内、農林水産省なり JVARM のほうでどうなっているかというのをまず見ていただければ、この部分についてはお答えになるのではないかと思います。

以上です。

○川西座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○姫田事務局長 基本的には農林水産省から、動物用の抗菌性物質について、まず一つは今、渡邊専門委員がおっしゃったように、ヒトにとって非常に重要だから動物には使わないもの。ヒトが使い古したと言ったらおかしいですが、あるいはヒトにあまり重要でないもので、動物で主として使わしていただくもの。その間で、ヒトで使っているけれども、動

物としても使わざるを得ないものというところで、その辺を全部あわせての食品安全委員会のリスク評価をしたところです。ですから、29物質を順次、食品安全委員会でリスク評価をしているところで、それをきちんとやっていくというのが一つ。

もう一つは、アメリカとEUと日本で、抗菌性物質は動物薬としての使い方と、餌での使い方が違うので、それを国全体として考えていくかということが必要になってくるかと思えますので、今、座長からお話があったように、かなり全体とした大きなお話だろうと思えます。

食品安全委員会としては、諮問されたものをきちんと3つのクライテリアに分けていくということで、ヒトと家畜とが共用するものについては、いかに家畜のところでも少なく暴露を小さくしていくかというようなことも含めて、リスク管理も評価していかないといけないと考えております。

○川西座長 ありがとうございます。

私の不手際で時間がオーバーしておりますので、結論は次回に最終的に絞り込むということですので、きょうの議論で考えますと最終的に絞り込む前に、今の9番と硝酸塩やミネラル類という部分が、一応問題意識があるということは記録に残すにしても、次回の最終的な議論の中には残さない形にしたらということ。

それから、指定添加物の再評価、既存添加物の評価。これも御意見は非常によくわかるのですけれども、厚生労働省との調整等々も含めた大きなことで対応しないとならないので、恐らく今回はこれに関して、俎上に載せるということは難しいのではないかと思いますので、私の考えとしては、1、2、4、9番はとりあえず次回の議論からは除いておく。これらを、絞り込みの中からは除外して、あとは3、5、6、7、8番、これは自ら評価の対象にするかどうかは、いろいろな対応の仕方があろうかと思えますので、それも含めて、次回に3番、5番、6番、7番、8番を残しておくということでいかがと思いますが、どうでしょうか。よろしいですか。

(「はい」と声あり)

○川西座長 では、そういうことで一応今日の議論では、その絞り込みまで、あとは次回の専門調査会において、案件候補を選定するというようなことにしたらと思っています。ありがとうございます。

では、時間も押し迫っていますが、もう一つ、リスクコミュニケーションのあり方に関するワーキンググループの設置について、堀口先生がもう帰られてしまいましたが、これに関して、きょう事務局のほうから説明をしますか。それとも次回に。

では、お願いします。

○野口リスクコミュニケーション官 資料3をごらんください。ワーキンググループの設置についてということで、こちらの調査会の御指摘を踏まえて、今年の5月からリスクコミュニケーションのあり方に関する勉強会を設置して、いろいろ議論をさせていただいてきております。今まで5回議論をしてきて、来週15日に第6回目の勉強会の予定でございますが、そこでおおむね報告書骨子案、取りまとめ骨子案というものがまとまるのではないかとということまで来ているところでございます。

そして、今後、骨子案がまとまりましたら、いよいよ報告書を取りまとめていく段になるのですが、その報告の結果は食品安全委員会の運営に的確に反映させていきたいと思っておりますので、その観点から今後の報告書の具体の取りまとめは、こちらの運営全般を議論する企画等専門調査会のもとで行うのがよろしいのではないかとというようなお話がございまして、今般ここに新たに企画等専門調査会の下にワーキンググループを設置することを御提案させていただきたいと思っております。

2番目といたしまして、構成・運営のところに書いてありますが、メンバーにつきましては座長が指名する者ということで、これは後ほど別紙がついておりますが、これらの方々に構成し、座長を置く。そして、座長代理も置きます。

(5)に、ワーキンググループでございますので、企画等専門調査会のメンバーが中心になりますが、それ以外の方も有識者の参加を求めることができるとしまして、専門参考人という位置づけで参加していただくということでございます。

(6)、これは基本、公表で行います。

最後に(7)、当然ながら、調査審議の結果は、企画等専門調査会に報告するという形で進めていくというようにしています。

裏面をごらんいただきたいのですが、参考ということで今までの審議経過、開催経緯を載せております。

論点でございますが、来週また議論いたしますが、現状では、このような現状認識から始まりまして、リスクコミュニケーションの位置づけとはどういうものか、リスクコミュニケーションの目標・評価をどういうふうにしていくのか、ステークホルダーの役割ですか、安全教育とかリスク教育をどうしていくのかというようなことが議論の対象になっております。

最後、こちらの設置が御了承いただけましたら、座長のほうから御指名という形になりますが、ワーキンググループの名簿案を付けていますが、メンバーにつきましては今の勉強会の方々が基本スライドしていただくという形で、専門委員の方々はそのまま専門委員、専門委員でない方は専門参考人という肩書きで御参画いただけたらと思っております。

以上でございます。

○川西座長 ありがとうございます。

今まで勉強会という形で食品安全委員会のもとで議論していたのを、企画等専門調査会

でオーソライズするような形という意味ですかね。そのためのワーキンググループを設置するというごさいますけれども、これに関して何か御意見等々はごさいますか。このワーキンググループ名簿案をみさせていただきますと、大体、勉強会をスライドということでありましたけれども、これでお認めいただけますでしょうか。よろしいですか。

(「はい」と声あり)

○川西座長 では、資料3は、そもそも堀口先生がいない場になってしまいましたが、事務局案のとおり、企画等専門調査会のもとにリスクコミュニケーションのあり方に関するワーキンググループを設置すること。ワーキンググループのメンバーの方には報告書の取りまとめについて、引き続き御尽力をいただくということで、それでお認めいただいたことにしたいと思います。報告書(案)については、最終的には企画等専門調査会において、皆様に御議論いただくこととなりますので、その点はよろしくお願ひします。

その他、事務局のほうから何かごさいますでしょうか。

○植木情報・勧告広報課長 お手元に食品安全モニター募集のチラシがあるかと思ひます。参考でごさいますか、来年度の食品安全モニターにつきましては、これから幾つか手続がごさいますけれども、それを踏まえまして、あさっての10日から来年2月2日まで募集を行う予定でごさいます。

今までと変わりましたのは、裏側に応募資格とごさいますして、一番最後の○で、今までは国会議員や地方公共団体の議会の議員、現役の公務員は対象外としておりましたけれども、今回は食品の安全に関する行政に従事している常勤の公務員はだめですよと。逆に言ひますと、栄養の先生方や公立研究所の研究者の方も御応募いただけるというふうにし少し枠を広げてごさいます。そういう方に参加していただき、食品の安全に関する知識を広げてほしいなど、そういうような意図でごさいます。

応募資格に関しましては、下から2つ目の○で①、②、③とごさいます。こういうふうにし一定の専門性を有することを要件にしてごさいますので、皆様方の周りで応募をしていただけるような方がいましたら、御周知いただければと思ひてごさいます。

以上でごさいます。

○川西座長 ありがとうございます。

それ以外に何かごさいますか。

○山本総務課長 ごさいません。

○川西座長 それでは、私の不手際で30分オーバーということになってしまいました。お

わび申し上げます。いずれにしても、本日の議事は全て終了いたしました。

次回の日程はどのようになっていますでしょうか。

○山本総務課長 次回は、年明け1月30日金曜日を予定しております。議題としては、本日御議論いただきました自ら評価の案件候補の選定の2回目絞り込み。それから、新年度の委員会の運営計画。3つ目は、緊急時対応訓練の結果と新年度の訓練計画について御審議いただく予定です。

○川西座長 ありがとうございます。

それでは、以上をもちまして、第12回の企画等専門調査会を閉会いたします。どうもありがとうございました。