

食品安全委員会第566回会合議事録

1. 日時 平成27年 6 月23日（火） 14：00～14：38

2. 場所 大会議室

3. 議事

（1）平成26年食中毒発生状況の概要について

（厚生労働省からの報告）

（2）食品安全基本法第24条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

・遺伝子組換え食品等 1品目 （評価要請の取り下げ）

CPR株を利用して生産されたL - シトルリン

（厚生労働省からの説明）

（3）食品安全関係情報（5月23日～6月5日収集分）について

（4）その他

4. 出席者

（委員）

熊谷委員長、佐藤委員、山添委員、三森委員、石井委員、上安平委員、村田委員

（説明者）

厚生労働省 梅田食中毒被害情報管理室長兼新開発食品保健対策室長

（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、
鋤柄評価第二課長、植木情報・勧告広報課長、池田評価情報分析官、
高崎評価調整官

5. 配布資料

資料1 平成26年食中毒発生状況の概要について

資料2 食品健康影響評価の取下げについて〈厚生労働大臣からの通知〉

資料3－1 食品安全関係情報（5月23日～6月5日収集分）について

資料3－2 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

6. 議事内容

○熊谷委員長 ただいまから第566回「食品安全委員会」会合を開催します。

本日は7名の委員が出席です。

また、厚生労働省から梅田食中毒被害情報管理室長兼新開発食品保健対策室長に御出席
いただいております。

それでは、お手元の食品安全委員会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4点ござい
ます。

資料1が「平成26年食中毒発生状況の概要について」。

資料2が「食品健康影響評価の取下げについて」。

資料3-1が「食品安全関係情報（5月23日～6月5日収集分）について」。

その関連資料として、資料3-2でございます。

不足の資料等はございませんでしょうか。

○熊谷委員長 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26年1月7日の委員会資料1の確認書を確認しま
したところ、本日の議事につい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
やいません。

○熊谷委員長 確認書の記載事項に変更はなく、ただいまの事務局からの報告のとおりで
よろしいでしょうか。

（「はい」と声あり）

（1）平成26年食中毒発生状況の概要について

○熊谷委員長 それでは、議事に入ります。

最初に「平成26年食中毒発生状況の概要について」です。

本件につきましては、食品安全の緊急時対応マニュアルにおいて、食中毒等による緊急
事態の発生に備えて平時から情報収集及び情報共有に努めることとされていることから、
厚生労働省から毎年1回、食品安全委員会会合において前年の食中毒の発生状況の確定値
について年次報告を受けることになっているものです。

それでは、厚生労働省、梅田食中毒被害情報管理室長、よろしくお願いします。

○梅田食中毒被害情報管理室長兼新開発食品保健対策室長 厚生労働省食品全部食中毒被害情報管理室の梅田でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

平成26年の食中毒発生状況の概要について御説明させていただきます。資料1を御覧ください。

まず1番目に発生状況の概要でございます。平成26年に国内で発生いたしました食中毒の事件総数は976件ということで、対前年45件増えてございます。また、患者数は1万9,355人ということで、対前年で言いますと1,447人減少しております。死者数は2人ということで、前年比1人増ということでございました。また、患者500人以上の食中毒は4件発生してございます。

食中毒事件数が、対前年45件増えているということでございますが、年次推移を見ますと、平成24年までは1,000件を超える事件数がございましたが、毎年増減はあるものの平成25年に1,000件を切って931件でした。昨年はそれに比べれば45件増えたということでございますが、全体的には減少している傾向です。

続きまして、月別の発生状況でございます。食中毒事件の発生が最も多かった月は、1月の114件でございまして、次いで3月の100件、12月の91件の順でございました。患者数では、1月の4,921人、3月の2,144人、7月の2,012人の順で多かったということでございます。ちなみに過去3年で申し上げれば、これも年によって異なりますけれども、その下のところに表がございまして、夏は御案内のとおり細菌性食中毒が多い一方、冬においてはノロウイルスによる食中毒が多いということでございまして、ここ3年ではトップ3は毎年入れ替わっておりますけれども、昨年は1月、2月、12月の順だったということでございます。

次に、3番の病因物質別発生状況でございます。病因物質別の事件数を見ますと、カンピロバクター・ジェジュニ／コリが306件ということで、全体の3割を超えた事件数でございます。それから、ノロウイルスが293件、30%、アニサキスが79件、8.1%の順で多かったということでございまして、これを患者数で見ますと、ノロウイルス、ウエルシュ菌、カンピロバクター・ジェジュニ／コリの順になっております。

近年の推移を見ますと、事件数で申し上げれば、カンピロバクターによるものとノロウイルスによるものが、順位は入れ替わりますけれども、トップ2で推移している状況でございます。また、患者数で申し上げれば、ここ数年はノロウイルスがトップということで、これは他に比べて圧倒的に多くなってしまう。その次は、カンピロバクターであったり、あるいはウエルシュ菌であったりということで、年によって違ってまいります。昨年、平成26年は、先ほど申し上げたとおりウエルシュ菌によるものが多かったということでございますが、これは昨年発生した500人以上の大規模食中毒の中で1件、ウエルシュ菌による食中毒が900人の患者数を出したという事例がございます。それも反映してのことだ

と理解しております。

腸管出血性大腸菌による食中毒は、事件数が25件、患者数766人ということでございまして、血清型がO157、O111、O26によるものであったということでございます。

病因物質別発生状況の年次推移で申し上げます、腸炎ビブリオ及びサルモネラ属菌は、事件数、患者数ともに減少傾向にございます。これは、平成に入ってから腸炎ビブリオあるいはサルモネラ属菌による食中毒が増えたということもございまして、食中毒対策ということでそれぞれ、サルモネラであれば卵の食中毒対策、腸炎ビブリオでありますと水産加工品、鮮魚介類の食中毒対策を行いまして、それ以降、減少傾向にあるということでございます。

平成9年に病因物質としてノロウイルスを追加して以降、ノロウイルスを原因とする食中毒事件が事件数、患者数ともに高い値で推移しているということは、先ほど申し上げたとおりでございます。

平成25年1月より寄生虫でございしますが、これも食中毒事件票に病因物質種別として追加いたしております、それぞれの病因物質による事件数と患者数は、クドアが43件、429人、サルコシスティスが昨年は0件で、アニサキスが79件、79人ということでございました。

5ページ、原因食品・施設別発生状況に参ります。原因食品の判明したものは、事件数が830件、患者数が1万8,296人でございました。

その原因食品別の事件数を見てみますと、魚介類によるものが多いということで155件、全体の15.9%、次いで肉類及びその加工品が83件、8.5%、複合調理食品、弁当とかいろいろな食材のある調理食品でございすけれども、64件、6.6%の順で多かったということでございます。

原因食品別の患者数で申し上げますと、複合調理食品が多いということで、3,395人、17.5%、次いで肉類及びその加工品、また、穀類及びその加工品の順でございました。

原因施設の判明したものは、事件数が849件、患者数が1万8,966人でございまして、それを原因施設別の事件数で見ますと、飲食店が最も多いということで590件、全体の60.5%でございす。次いで家庭で79件、旅館、48件の順でございました。

原因施設別の患者数は、飲食店が1万人を超える患者数ということで全体の53%、仕出し屋、2,348人、それから旅館という順でございました。

原因施設別で見ますとこのような形で推移しているということでございまして、これは昭和50年代、家庭での食中毒が最も多かったという状況から随分変わったということが言えようかと思います。

その他といたしまして、平成26年の食中毒発生状況の詳細等につきましては、厚生労働省のホームページにございます「食中毒に関する情報」というところで公開してございます。

簡単ですが、ご説明は以上でございます。

○熊谷委員長 ただいまの説明の内容につきまして、ご意見、ご質問がありましたらお願いいたします。

佐藤委員。

○佐藤委員 カンピロバクターの食中毒が発生している訳です。ギランバレー症候群はカンピロバクターで起こることもあり得るということがあるわけですが、国内においてはギランバレー症候群というのは発生しているのでしょうか。

○梅田食中毒被害情報管理室長兼新開発食品保健対策室長 御指摘のとおり、カンピロバクターとギランバレー症候群の因果関係については、明確にはなっていないものの、その指摘があるということでございます。食中毒については事件票というもので自治体から報告をいただきます。その中では患者の症状についての報告を特に詳細に求めておりませんので、全数の把握はできてはございませんけれども、昨年で申し上げれば、1件、ギランバレー症候群を発症した事例があるという報告をいただいております。この事例におきましては、患者3名の中で1名の方がカンピロバクターによる胃腸炎症状を呈した後に、ギランバレー症候群ということで診断されてございます。

○熊谷委員長 では、そんなにたびたび見られているとか報告されているということではなくて、極めてまれだということ。

○梅田食中毒被害情報管理室長兼新開発食品保健対策室長 はい。報告いただいている中では極めてまれというふうに承知しております。

○佐藤委員 ありがとうございます。

○熊谷委員長 ほかにご質問は。

村田委員。

○村田委員 先ほど説明していただいた5ページの次の6ページに患者数500人以上の事例が幾つか載っていますけれども、上から2番目のものは先ほどウエルシュ菌の900人という話がたしかあったと思うのですが、4番目に腸管出血性大腸菌で500人ほどの患者がいるものがあります。これはたしか冷やしキュウリで露店販売だったような気がするのですが、その後、何か対策とかはとられたのかどうか、もし分かれば教えてください。

○梅田食中毒被害情報管理室長兼新開発食品保健対策室長 今、ご指摘いただいたのは、

6 ページの 4 番にございます昨年 7 月に静岡市で発生いたしました冷やしキュウリによる腸管出血性大腸菌による食中毒でございます。ご指摘のとおり、この原因施設が露店販売によるものであったということでございまして、事件の発生直後に腸管出血性大腸菌による食中毒の発生防止ということで、都道府県に対しまして、祭事において出店する食品等取扱者に対する衛生管理、二次汚染の防止等について周知を行うとともに、監視指導の徹底をお願いしております。

また、これは毎年実施しておりますけれども、食中毒シーズンと言われる夏を迎えるに当たって、夏期一斉取り締まりということで、注意喚起を行う目的で、祭事等において出店する場合にその取り扱う食品あるいは提供方法等の把握に努めるとともに、衛生管理、あるいは二次汚染の防止等について周知を行うということで、今回の事例は冷やしキュウリでございましたけれども、加熱せずに喫食する野菜等の販売を控えるように指導するよう実施要領にも書いて、注意喚起を行っているところでございます。

○村田委員 ありがとうございます。

○熊谷委員長 アニサキスについてお伺いしたいのですけれども、これは一番最後のページにまとめてあるのですね。事件数からいくと 70 件以上ということで、カンピロやノロに次いで多いという意味から結構重要性が高いと思うのですが、アニサキスで一番発生の多い魚はどのようなもので、以前ハマチの養殖で結構汚染があったことがありますけれども、そういう原因がはっきりしていて、この魚種が汚染されているというような実態はないのでしょうか。

○梅田食中毒被害情報管理室長兼新開発食品保健対策室長 アニサキスのところは説明を省略させていただきましたけれども、平成 26 年の事例を見ますと、アニサキスによる食中毒は 79 件ということで、ご指摘のとおり、多かったわけですが、魚種が特定できたもののうち、14 件がサバ、7 件がサンマ、3 件がイワシによるものだということが分かっております。また、過去を見ますと、ハマチであるとか、あるいはイナダとかキンメダイ、ブリといったものがありますので、特に何かが多いということは今の段階ではなかなか言いづらいのかなと思っております。その中でも、今申し上げたとおり、魚種で最も多いのはサバということでございまして、原因として特定されたものの 25% 程度を占めるということです、幅広い魚種ではございますけれども、サバが多いというのは言えようかと思います。

対策といたしましては、平成 26 年 5 月にアニサキス食中毒予防啓発に係る事業者向けのリーフレットを作成いたしまして、アニサキス線虫による食中毒予防の注意喚起ということで発出しております。事業者向けには、目視で確認するとか、鮮度を徹底するとか、冷凍するよにということを書かせていただいて、一般の消費者向けにも、アニサキスとは

どういふものか、症状がどうなのか、激しい腹痛があったとき、アニサキスによる食中毒が疑われる場合には速やかに医療機関に行きましょうということを書かせていただいております。

○熊谷委員長 業者向けのガイドランスの中で、鮮魚であれば、例えば陸揚げしてから提供するまでの時間については特段指定はされていないのでしょうか。

○梅田食中毒被害情報管理室長兼新開発食品保健対策室長 そうですね。時間までは特に書いていません。予防方法としては、「加熱して下さい」ということ、「冷凍して下さい」ということ、時間までは書いていませんけれども、新鮮な魚を選んで速やかに内臓を取り除くということを書いております。それから、魚の内臓を生で提供しないようにと、加えて、目視で確認して、幼虫があれば除去するよふにということが書いてあります。

それから、塩であるとかわさび、あるいは酢、そういったものでアニサキスが死滅するのではないかという誤解もあるようですので、一般的な料理で使う程度の今申し上げた塩であるとかわさび、酢、そういったものではアニサキス幼虫は死滅しないということもあわせて書かせていただいているところでございます。

○熊谷委員長 ぜひ、どのくらい時間がたつと筋肉中にどの程度移行するか、筋肉に移行すると通常は目で見えませんので、目で見えなくなってしまうとなかなか防止しがたいので、そこらの科学的なデータをベースにタイミングをきめ細かく指示できると大分いいのではないかと思うのですがけれども、ぜひ厚労省でもデータ取りをしていただいて、そこらを充実していただければと思います。よろしくお願いします。

ほかのことで質問あるいはご意見ありますか。

石井委員。

○石井委員 ノロウイルスとかA型肝炎ウイルス、サルモネラ属菌による食中毒の中で、諸外国に見られる原因食品として冷凍ベリーが疑われるようなものが我が国で起こっているのかどうか、お分かりになったら教えてください。

○梅田食中毒被害情報管理室長兼新開発食品保健対策室長 今、御指摘があったように、冷凍ベリー類による食中毒事例が海外で発生しているということでございますので、我がほうにおいても、そういうことで注意してみましても、今のところ、平成17年から26年までの10年間においては、冷凍ベリー類による食中毒の発生報告はございません。

○熊谷委員長 よろしいでしょうか。ほかに御意見、御質問はありますか。

それでは、梅田室長、ありがとうございました。

昨年、死者の出た食中毒事例の原因はフグと野草ということで、いずれも自然毒でした。毒性を有する魚や植物を素人が誤って食べないように気をつけていただきたいと思います。

また、今月12日から、豚肉の生食用の販売が禁止されたことから、食中毒に対する関心が高まっているものと思われます。よりリスクが高いと考えられるジビエの生食につきましては、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針で対応されていますけれども、その危険性について十分周知徹底を図るようお願いいたします。

また、ノロウイルスやカンピロバクターを原因とする食中毒事例も多いので、引き続き、食中毒全体について対策の徹底と発生状況の確実な把握に努めていただくようお願いいたします。

食品安全委員会としまして、厚生労働省等のリスク管理機関と連携して、必要な情報を迅速に提供してまいります。これから食中毒の発生が多くなる時期を迎えております。当委員会のホームページに「食中毒予防のポイント」などの情報を掲載しておりますので、ぜひ国民の皆様に御覧いただきたいと思います。

(2) 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

○熊谷委員長 それでは、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の聴取に関するリスク管理機関からの説明について」です。

資料2にありますとおり、厚生労働大臣から6月18日付で遺伝子組換え食品等1品目について、食品健康影響評価の取下げがありました。

それでは、厚生労働省の梅田新開発食品保健対策室長から説明をお願いします。

○梅田食中毒被害情報管理室長兼新開発食品保健対策室長 新開発食品保健対策室長の梅田でございます。

食品安全委員会に食品健康影響評価をお願いしてございました組換えDNA技術応用添加物につきまして、このたび申請者から取り下げの申し出がございましたので、御説明申し上げます。

資料2をご覧ください。平成26年6月19日付厚生労働省発食安0619第55号をもって健康影響評価の依頼をお願いして、6月24日に当委員会で概要について御説明させていただいたものでございます。その後、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議をいただいておりますけれども、今般、申請者より、会社の事業戦略上の都合ということでございまして、それを理由に安全性審査の申請を取り下げる旨の申し出がございましたので、取下げをお願いするものでございます。

以上でございます。

○熊谷委員長 ただいまの説明の内容につきまして、ご質問あるいはご意見はありますか。
村田委員。

○村田委員 事業者の戦略上の問題で取り下げたということ自体は問題ないのですが、事務局のほうにお伺いしたいのですが、これは実際に専門調査会で何回か審議がされたのでしょうか。

○鋤柄評価第二課長 本件につきましては、昨年7月に1回、審議を行っておるところでございます。

○村田委員 それからは向こうからは回答がなくて、今回の取下げになったと理解してよろしい訳ですね。分かりました。

○熊谷委員長 ほかに質問あるいは御意見はありますか。よろしいですか。

それでは、平成26年6月19日付で厚生労働大臣から食品健康影響評価要請がありました本品目につきましては、取り下げられたものと認め、現在実施中の調査審議は中止することといたします。

梅田室長、ありがとうございました。

(3) 食品安全関係情報（5月23日～6月5日収集分）について

○熊谷委員長 それでは、次に移ります。

「食品安全関係情報（5月23日～6月5日収集分）について」です。

事務局から報告してください。

○植木情報・勧告広報課長 御報告いたします。食品安全関係情報（5月23日～6月5日収集分）でございます。

資料3-1でございますけれども、ハザードにつきましては化学物質、あるいは微生物・プリオン・自然毒が多いということ、地域別に関しましては欧州が多いということは、いつもと同じでございます。

おめくりいただきまして、主なものの御紹介でございますけれども、化学物質のほうで一番上に、EFSA、食品中のアクリルアミドに関する科学的意見書を公表とございますが、内容につきましては、昨年6月に意見書の案を公表してございまして、そことほぼ同じでございます。ちょっと変わったのは、食事経路の暴露量の平均値の下限が0.3から0.4に変更になってございます。あるいは、アクリルアミドにつきましては、低水分で加工する場

合も形成されるというところがつけ加わってございます。ただ、低水分で加工する場合の形成というのは、ドライの場合に比べて500分の1に大分量が減るのでございますけれども、さはさりながら、一応あるのでそういう文章が加わったとか、そのようなマイナーチェンジでございまして、基本的には昨年6月の公表の案と内容はほぼ同じでございます。

それから、微生物・プリオン・自然毒関係の一番最後、EUでエフェドラ・ハーブ及びその調製物を食品への使用禁止リストに加え、ヨヒンベの樹皮及びその調製物をとございませうけれども、これはいずれも日本におきましては医薬品の成分とされておりまして、いわゆる健康食品に使用することは禁止されております。ただ、これらを含むサプリメントが個人輸入等される可能性はございますので、これにつきましては食品安全委員会のホームページの健康食品に関する危害情報に参考として掲載してございます。

それから、新食品等で、EUがステアリドン酸産生遺伝子組換えダイズMON87769の承認でございませうけれども、これにつきましては、食品安全委員会でも既に平成26年6月に、安全性に懸念はないということで審査を終えたものでございます。

次に、資料3-2でございませうけれども、今回ご紹介する主なハザードでございませう。EFSAが「カフェインの安全性に関する科学的意見書を公表」とございまして、これは5月27日でございませうけれども、概要は以下のとおりとございませう。

「1. カフェインとは」とございませうけれども、1行目の後半で、カフェインはコーヒー等に天然に含まれている化合物で、ヒトには長い食経験があるということでございませう。それから、エナジードリンク中にも、いろいろな物質とともにカフェインを含むものが多いと書いてございませう。

「2. 体内における処理」とございませうけれども、2行目、健常な成人の場合には、平均的な半分に減る期間は約4時間ということでございませう。

4. でございませうけれども、1日当たりどれくらいカフェインをとっているかということでございませうが、年齢層に応じて資料のような数字が掲載されてございませう。

5. でございませうけれども、どれくらいのカフェインならとっても大丈夫かということでございませう。成人でございませうけれども、3つポツがあって一番下のポツでございませうが、1日当たり400mg以下では、妊婦を除く健常な成人においては安全性の懸念はないということでございまして、表のところを見ていただきますと、フィルターコーヒー1杯で約90mgとしますと、1日4～5杯ぐらいなのかなと考えてございませう。

他方、先日、日本の国立がん研究センターの、コーヒーを1日3～4杯飲むと、心臓病とか脳血管系の疾病で死ぬ割合が一番下がるというレポートがございまして。その原因がカフェインとは特定されてございませうけれども、コーヒーというところは共通でございませうので、そういうリスクを下げる3～4杯程度であれば、カフェインに関しては健康上の懸念はないということかと思っております。

おめぐりいただきまして、6. でカフェインをエナジードリンクやアルコールと一緒にとったら有害影響はあるかということでございませうけれども、1回当たり200mg以下のカフ

ェインであれば、エナジードリンクと一緒に飲んでも安全性に影響はない。あるいは、アルコールにつきましても、血中アルコール濃度0.08%では、1回200mg以下であれば安全性に影響はないということが書かれています。

関連情報につきましては、ここに書いてあるとおりでございます。

以上でございます。

○熊谷委員長 ただいまの説明の内容につきまして、御意見、御質問がありましたらお願いします。

村田委員。

○村田委員 今のカフェインのところなのですが、「1. カフェインとは」の2行目あたりに「エナジードリンク中にも、タウリンやD-グルクロノ-γ-ラクトンといった他の成分と一緒に含まれています」と書いてあるのですが、このD-グルクロノ-γ-ラクトンといったものは一体どんな作用があるのか、毒性があるのかなのかとか、もし分かったら教えてもらえますでしょうか。

○植木情報・勧告広報課長 ヨーロッパのほうでは、タウリンとかD-グルクロノ-γ-ラクトンというものが結構カフェインと一緒にエナジードリンクに入っているようでございまして、実はEFSAのほうでも2009年に、いわゆるエナジードリンク中のタウリンとD-グルクロノ-γ-ラクトンの安全性の評価を行ってございます。その結果としては、特段健康への影響は問題ないという話になってございます。

健康影響評価なので、それらの物質の効果のことは書いていないのでございますけれども、いろいろとネットなどで見ますと「with claims that it detoxifies the body」と書いてございますので、解毒というか、体をきれいにするためにこういうものが添加されているようでございます。

以上でございます。

○熊谷委員長 ほかにご意見あるいはご質問はありますか。よろしいですか。

(4) その他

○熊谷委員長 ほかに議事がありますか。

○山本総務課長 ございません。

○熊谷委員長 これで本日の委員会の議事は全て終了しました。

次回の委員会会合につきましては、来週 6 月 30 日火曜日 14 時から開催を予定しております。

また、25 日木曜日 14 時から「農薬専門調査会評価第三部会」が非公開で、26 日金曜日 14 時から「肥料・飼料等専門調査会」が非公開で、それぞれ開催される予定となっております。

以上をもちまして、第 566 回「食品安全委員会」会合を閉会します。

どうもありがとうございました。