

食品安全委員会第584回会合議事録

1. 日時 平成27年11月17日（火） 14：00～14：55

2. 場所 大会議室

3. 議事

- (1) 動物用医薬品専門調査会における審議結果について
 - ・「アルトレノゲスト」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- (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
 - ・添加物「亜セレン酸ナトリウム」に係る食品健康影響評価について
- (3) 平成27年度食品安全確保総合調査追加課題（案）について
- (4) 平成26年度第2回食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識と情報源について」（平成27年2～3月実施）の結果について
- (5) 食品安全関係情報（10月17日～10月29日収集分）について
- (6) その他

4. 出席者

(委員)

佐藤委員長、山添委員、熊谷委員、吉田委員、石井委員、堀口委員、村田委員

(事務局)

姫田事務局長、東條事務局次長、小森総務課長、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、
木下リスクコミュニケーション官、高崎評価調整官

5. 配付資料

- 資料1 動物用医薬品専門調査会における審議結果について<アルトレノゲスト>
- 資料2 添加物に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<亜セレン酸ナトリウム（第2版）>
- 資料3 平成27年度食品安全確保総合調査追加課題（案）について
- 資料4 平成26年度第2回食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識と情報源について」の結果
- 資料5-1 食品安全関係情報（10月17日～10月29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

6. 議事内容

○佐藤委員長 ただ今から第584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。

それでは、お手元にごございます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いたします。

○小森総務課長 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6点ございます。

資料1が「動物用医薬品専門調査会における審議結果について」。

資料2が「添加物評価書『亜セレン酸ナトリウム』」。

資料3が「平成27年度食品安全確保総合調査追加課題（案）について」。

資料4が「平成26年度第2回食品安全モニター課題報告『食品の安全性に関する意識と情報源について』の結果」。

資料5-1が「食品安全関係情報（10月17日～10月29日収集分）について」。

その関連資料として資料5-2が「食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報」でございます。

不足の資料等ございませんでしょうか。

○佐藤委員長 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」に基づく事務局における確認の結果を報告してください。

○小森総務課長 事務局において、平成27年7月1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ゃいません。

○佐藤委員長 確認書の記載事項に変更はなく、ただ今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）

○佐藤委員長 ありがとうございます。

(1) 動物用医薬品専門調査会における審議結果について

○佐藤委員長 それでは、議事に入ります。

「動物用医薬品専門調査会における審議結果について」です。

本件については、専門調査会から意見・情報の募集のための評価書（案）が提出されています。

まず、担当の山添委員から説明をお願いいたします。

○山添委員 それでは、資料1の4ページの要約に従って御説明いたします。動物用医薬品「アルトレノゲスト」についてでございます。

アルトレノゲストは、19-ノルテストステロン類に属する合成ホルモン剤です。今般、インポートトレランス申請資料、EMAやFDAの評価書、豪州政府提出資料等を用いて食品健康影響評価を行いました。

各種遺伝毒性試験結果から、アルトレノゲストは、生体にとって問題となる遺伝毒性を示さないと考えられました。発がん性試験は実施されていませんが、各動物種を用いた1年間慢性毒性試験において見られた変化はホルモン作用に関連したものであり、腫瘍性変化及び前腫瘍性変化は認められませんでした。

したがって、アルトレノゲストは遺伝毒性発がん物質ではないと考えられることから、一日摂取許容量（ADI）を設定することが可能であると判断されました。

各種毒性試験結果におけるアルトレノゲストの影響は、主にホルモン作用に基づく生殖器、具体的には精巣、前立腺及び精巣上体の絶対重量の減少並びに病理組織学的変化、実際には前立腺及び精囊の分泌物の減少、精巣の精子形成低下等で行いました。

最も低い用量で見られた影響は、サルを用いた3月経周期投与試験における月経周期及び血清中ホルモン濃度への影響であり、ホルモン作用に対する無毒性量は0.004 mg/kg 体重/日でした。

ADIの設定に当たっては、このNOAELに安全係数100を適用し、0.00004 mg/kg 体重/日（0.04 μg/kg 体重/日）と設定しております。

詳しくは事務局より説明をお願いいたします。

○鋤柄評価第二課長 引き続きまして、5ページをお願いいたします。

「7. 使用目的及び使用状況」でございますが、アルトレノゲストは合成ホルモン剤で、豚や馬の発情同期化に用いられます。

6ページに参りまして、日本では、動物用及びヒト用医薬品の承認はございません。海外では、EU諸国、北米、南米、アジア、オセアニア等で承認されております。今般、厚生労働省より、インポートトレランス申請に伴う残留基準の設定及びポジティブリスト制度導入に伴う暫定基準値の見直しに係る評価要請があったものでございます。

次に、7ページから「安全性に係る知見の概要」でございます。

まず、「1. 薬物動態試験」でございます。ラット、豚、馬を用いた試験について、以下、16ページまでまとめております。

7ページの(1)のラットにおける吸収及び排泄ですが、吸収率は約80%、排泄は胆汁を介した糞中排泄が主となっております。

同じく7ページの(2)から、以下、14ページの(6)、15ページの(8)まで、豚を用いた試験についてまとめております。

15ページの(8)にございますとおり、豚においては、主に肝臓を中心に分布いたします。また、豚における主な排泄経路は胆汁を介した糞中への排泄とされておりますが、別の試験では、尿中が主要排泄経路との報告もございます。

同じく15ページ(8)、(9)、以下、16ページ(11)まで、馬の試験についてまとめております。

薬の分布につきましては、16ページの表15にございますとおり、放射活性は主に肝臓で検出されております。馬における代謝につきましては、16ページの(11)にございますとおり、第1相反応の代謝物は見られず、グルクロン酸抱合または硫酸抱合が主要な代謝であると報告されております。

続いて、16ページから残留試験を4試験まとめております。豚を用いた3試験の結果につきましては、次に、17ページの表16、17及び次のページの表18にございます。

表16、17の最終投与21日後において、肝臓でわずかに残留が見られておりますが、これらの試験において、測定されたそのほかの組織では、それより以前に定量限界未満となっております。

18ページ(4)馬の残留試験でございますが、最終投与7日後の腎周囲脂肪を除き、その他の試料は、いずれの時点でも定量限界未満となっております。

同じページ「3. 遺伝毒性試験」でございますが、表19及び表20に結果をまとめております。前進突然変異試験において、S9存在下でごく弱い変異原性が見られましたが、ほかの*in vitro*及び*in vivo*試験で陰性の結果が得られていることから、生体にとって問題となる遺伝毒性を示さないとしております。

次に、20ページから「5. 亜急性毒性試験」についてまとめております。

まず、ラットを用いた2試験の主な所見として、雄では精嚢や前立腺の絶対重量の減少、雌では卵巣の絶対重量の減少など、生殖器への影響が見られております。

また、21ページ(4)の試験でございますが、サルを用いた3月経周期経口投与試験がございます。これがADIの設定根拠となるNOAELが得られた試験でございますが、月経周期及び性腺刺激ホルモン濃度への影響に基づき、NOAELを4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日と設定しております。

続きまして、22ページ「6. 慢性毒性及び発がん性試験」でございますが、ラット及びイヌを用いた1年間慢性毒性試験で得られた所見は、先ほどのラットを用いた亜急性毒性

試験で見られた所見と同じ内容であり、前立腺の絶対重量の減少など、ホルモン作用に関連した主に生殖器への影響で、イヌの試験においてLOAELとして0.04 mg/kg 体重/日が得られております。発がん試験は実施されておられません。

次に、25ページ「7. 生殖発生毒性試験」を記載しております。

25ページの(2)のラットを用いた2世代繁殖試験の毒性所見を、27ページの表28にまとめております。親動物に対するNOAELとして0.4 ppm、これは0.03 mg/kg 体重/日に相当します。また、児動物及び胎児に対するNOAELとして4 ppm、これは同じく0.42 mg/kg 体重/日に相当しますが、それぞれ得られております。また、催奇形性は見られておりません。

次に、31ページから国際機関等における評価をまとめております。

また、32ページから食品健康影響評価をまとめておりますが、結論は、山添委員から御説明いただいたとおりでございます。

本件につきましては、よろしければ、明日から30日間、意見・情報の募集を行いたいと考えております。

説明は以上でございます。

○佐藤委員長 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いて、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。

中身には関係ないのですが、5ページの有効成分の一般名のところでアルトレノゲストの次にアリルトレンボロンと書いてあるのですが、官報に出たりするときはどちらの名前が出るのですか。

○鋤柄評価第二課長 アルトレノゲストを一般に使っていると思います。

○佐藤委員長 他に何か御質問等ございますか。よろしいですか。

それでは、本件については、意見・情報の募集手続に入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼することとしたいと思います。

(2) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について

○佐藤委員長 それでは、次の議事に移ります。

添加物1品目に関する食品健康影響評価についてですが、「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」ということとなります。

本件については、本年11月10日の第583回委員会会合におきまして、厚生労働省から評価

依頼があった際に、本委員会が既に食品健康影響評価の結果を有しているため、平成21年10月8日付の食品安全委員会決定「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を求められた場合の取扱いについて」に基づき検討を行い、委員会において審議をし、必要に応じて評価書を改訂することとしていました。本日、その審議を行いたいと思います。

まず、担当の山添委員から説明をお願いいたします。

○山添委員 亜セレン酸ナトリウムにつきましては、本委員会で直接審議していただくため、評価書（案）を本日の資料として提出しております。資料2でございます。本品目について新たに提出された資料は、使用基準及び推定一日摂取量の一部変更に関するもののみであり、亜セレン酸ナトリウムのセレンに関する0カ月児から2歳児までの摂取量の上限値の変更はございません。

詳しくは、事務局から説明をお願いいたします。

○池田評価情報分析官 それでは、資料2をお願いいたします。亜セレン酸ナトリウムの第2版でございます。なお、第1版は、乳児用調整乳への栄養強化剤として使用のために評価依頼が行われまして、これに対して先般、9月に評価結果を通知した際の評価書でございます。この中で、使用基準（案）に基づく推定一日摂取量が設定された上限値を超過する可能性があるということで、使用基準（案）を含むリスク管理措置について改めて検討する必要があるとされました。これを踏まえまして、先般、厚生労働省より使用基準（案）を改めたもので評価依頼がされました。今般の第2版は、これに対する評価ということでございます。

まず、3ページに第2版についての経緯を追記させていただいております。

次に、評価書本文の追加変更が行われている箇所を御説明いたします。

まず、11ページ「8. 国際機関等における評価」というものがございます。

この「（1）添加物としての評価」のところに、先般9月に結果通知をいたしました第1版での食品安全委員会の評価を追記しております。

また、13ページ「9. 評価要請の経緯、指定の概要」というものがございませけれども、こちらに食品安全委員会の9月の結果通知と、これを踏まえた今般の評価依頼について追記をしております。

今回提出されております一日摂取量推計の関連では、32ページからの「Ⅲ. 一日摂取量の推計等」の項目でございます。使用基準（案）につきましては、以前の評価依頼におきましては、100kcal当たりセレンとして7 μ gを超えない量ということになっておりましたが、今回の改正された案では、5.5 μ gを超えないという量に変更されております。この変更された基準に基づきまして、一日摂取量を推定して、それを修正したものを記載させていただいております。それがこちらの文章の中の記載と、33ページの表の記載でござい

ます。上限値のところが変わってございます。

また、推計方法の詳細を別紙2で記載しておりますけれども、この別紙2についても修正を同様に加えております。

食品健康影響評価は、今の本文の方にお戻りいただきまして、33ページの後半からでございます。修正箇所は34ページの中段になります。「指定等要請者は」という段落になりますけれども、こちらに今回の使用基準（案）の上限に基づく推定一日摂取量と、それを勘案して上限値の設定が必要である旨の追記がされております。第1版では、使用基準（案）の検討が必要という記載がございましたが、この部分は削除になっております。

先ほど御説明がありましたとおり、上限値の変更はないということでございます。

また、この評価書（案）の6ページから要約がございましたけれども、内容については、今、本文で申し上げましたような変更に合わせて修正を加えております。

本品につきましては、国民からの意見・情報の募集手続を経ることなく、関係機関に評価結果を通知したいと考えているところでございます。

説明は以上でございます。

○佐藤委員長 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いて、御意見、御質問がありましたらお願いいたします。記述が変更されたということだと思っておりますけれども、特にございませんか。

それでは、本件については、意見・情報の募集は行わないこととし、亜セレン酸ナトリウムのセレンに関する0カ月児から2歳児までの摂取量の上限値を以前の委員会で決定しました評価結果と同じ結論とするということによろしいでしょうか。

（「はい」と声あり）

○佐藤委員長 ありがとうございます。

（3）平成27年度食品安全確保総合調査追加課題（案）について

○佐藤委員長 それでは、次の議事に移ります。

「平成27年度食品安全確保総合調査追加課題（案）について」です。

まず、担当の熊谷委員から説明をお願いいたします。

○熊谷委員 11月9日に研究・調査企画会議事前・中間評価部会を開催し、平成27年度の食品安全確保総合調査の追加課題について審議を行い、資料3のとおり、案をまとめました。

詳細については、事務局から説明してください。

○関野評価第一課長 そうでしたら、引き続き、資料3を御用意ください。

まず、表紙に書いてございますのは、今、熊谷委員から御説明ありましたとおり、本年度第4回目の事前・中間評価部会を行いまして、その審議の結果ということでまとめたものでございます。

追加したい課題として取りまとめられましたものは、2枚とじの資料3の一番最後の裏面、横長の表になってございます。そのページを御覧いただきたいと思います。

追加の課題ということで、課題名を御覧のとおりまとめてございまして、調査目的を含めて表の形に整理してございます。目的のところを少しかいつまんで御紹介いたしますと、従来、リスク評価を行うに当たりまして、ばく露量を把握すること、これは極めて大事なことでございまして、これまでですと、第2パラグラフにありますとおり、厚生労働省が行っております統計の調査結果をもとにして行ってきたものでございますが、もともこの厚生労働省のデータは、リスク評価のために取りまとめられている統計資料ではございませんので、やはり独自に摂取量というものをきめ細かくこれから考えていく上では、何らかの別な形で実態というものを踏まえた把握が必要であろうという問題意識でございませう。

したがいまして、今般、この調査目的の一番下の段落のところでございますけれども、今年度、年度途中でございませうが、追加的に行う調査といたしましては、一番下の段落の下から3行目、主要国におきましてどのような形で摂取量を把握しているか、あるいは調べているか、計算しているかといったところに関しましての検討状況ですとか運用状況、このあたりの情報を収集したいということで、今年度の追加の調査事業として行いたい課題としてまとめられたものでございませう。

ちなみに、この摂取量に関する検討につきましては、厚生労働省の方でも別途検討が行われているところございませうが、そちらの厚生労働省の取り組みに対しまして、今回、調査事業で行います諸外国についての動きの把握については有効利用されるということで、あらかじめ連携がとれるテーマとしても期待されておりますので、ぜひとも実施したいと考えている調査内容でございませう。

説明は以上でございませう。

○佐藤委員長 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いて、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。

堀口委員、どうぞ。

○堀口委員 中身に関係はないのですけれども、「食品」と「料理」という2つの単語があるのですが、「料理」のイメージはどんな感じになっているのか、教えてください。

○関野評価第一課長 今、手元にある例示が決して最適かどうか分からないのですが、串団子というようなイメージのもの。あるいはカレーライスとか、そういったレベルがここで言うところの「料理」に該当する言葉として使わせていただいています。

○堀口委員 「食品」は。レシピの名前があるものが「料理」ということですね。

○関野評価第一課長 そうですね。食べる直前のものが料理というイメージです。

○堀口委員 分かりました。

○佐藤委員長 よろしいですか。

○堀口委員 はい。

○佐藤委員長 他に何か御質問。

追加がありますか。では、調整官、どうぞ。

○高崎評価調整官 追加ではないのですが、食品を調理・加工して、別のものを組み合わせる、もしくは熱を加える、物理的な変化を加えて、そういう人の手による加工がされたものを「料理」と呼んで、この文書では区別しております。

○佐藤委員長 アクリルアミドの話ではないけれども、いろいろ家庭で変わってきたり何かすることもあるので、多分、食べる直前のものというのが、ばく露を考える上で非常に重要になるのだらうと思いますけれども、そういう意味で使い分けているのだらうと思います。

他に何か御質問なりコメントございますでしょうか。特にございませんか。

ぜひ、すぐには無理かもしれないですが、リスク評価に資するような調査研究ができ上がってくるといいなと思いますので、よろしく願いいたします。

それでは、御意見は特別ないようですので、平成27年度食品安全確保総合調査の追加課題については、案のとおり決定するというところでよろしゅうございますか。

(「はい」と声あり)

○佐藤委員長 ありがとうございます。

それでは、事務局は手続をお願いいたします。

(4) 平成26年度第2回食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識と情報源について」（平成27年2～3月実施）の結果について

○佐藤委員長 次の議事に移ります。

「平成26年度第2回食品安全モニター課題報告『食品の安全性に関する意識と情報源について』（平成27年2～3月実施）の結果について」です。

事務局から報告ください。

○植木情報・勧告広報課長 御報告いたします。平成26年度第2回の食品安全モニター課題報告でございまして、「食品の安全性に関する意識と情報源について」の結果の概要でございます。今年の2月から3月に実施してございます。

まず、資料の構成でございますけれども、最初の2ページが概要でございまして、これに基づいて今日は御説明いたします。

3ページ目以降、またページが1ページから始まっておりますけれども、これが細かい内容になってございます。全体の3ページ目で1つだけ御紹介しますと、縦軸に年齢がございまして、一番右に割合とございますけれども、一番多いのは「50～59歳」29%、それから「40～49歳」、次が「60～69歳」でございまして、年齢構成はこうなっております。

次をおめぐりいただきまして、職務経験でございまして、その下の欄外に「食品安全モニターは」とございまして、[1]から[3]までございまして、こういう要件を満たした方が食品安全モニターでございまして、ある程度、食に関する知識がある方ということになってございます。

以下、アンケートの回答がございまして、それから、アンケートそのものは、最後の4ページが資料4の参考2となっておりまして、実際のアンケート用紙を添付してございます。

それでは、一番最初の1ページへ戻りまして、概要を御報告いたします。

枠内でございますけれども、これは470名の食品安全モニターに対するアンケート結果でございます。

3つ目の○でございまして、今回の調査においては、食品の安全性に関する意識と情報源について質問を行っております。問1から5は、今年の5月に行いました一般消費者に対するアンケートと重なっておりますので、そちらの方で集計しますので、今回はそのところは省略してございます。

(1) 健康への影響に気をつけなければならないと考えるハザードでございまして、上位5つを選んでいただきました。第1位を5点、第2位を4点というふうに点数をつけまして、その平均スコアを求めまして、比較してございまして、それによりますと、「有害微生物、ウイルス等による食中毒等」が最も多くなっております。次いで「残

留農薬」等でございます。

それから、この有害微生物等は、いずれの年代・職務経験・居住地でも第1位でございます。次に、「残留農薬」と「食品添加物」でございますけれども、いずれも教育経験の方が比較上位に含まれてございまして、そういう面では、何らかの対応が必要と考えられるものでございます。

次のページへ参りまして、2ページでございますけれども、アで選択したハザードにつきまして、最も参考となった食品安全委員会の情報でございますが、「ホームページ」が約6割と最も多くなってございます。やはり情報発信型の「ホームページ」「メールマガジン」「季刊誌」が上位3位を占めてございます。

それから、食品安全委員会の情報を確認していない者が約1割ございましたけれども、その理由を見ますと、そもそも確認をする気がないとか探す時間がないということで、特段、何か理由があって食品安全委員会を探していないということではないということでございます。

ウ、この食品安全委員会の情報の難易度でございますけれども、「ホームページ」「メールマガジン」「季刊誌」とも、「理解できた」「おおむね理解できた」ということでございます。

エの情報量でございますけれども、「ホームページ」「メールマガジン」「季刊誌」のいずれも、「ちょうどよい」が6割で最も多かったです。ただ、「ホームページ」「メールマガジン」は「多すぎる」がちょっと多かったのでございますけれども、季刊誌では「多すぎる」という方はいなかったので、これは媒体の特性によると思いますので、やはり情報を発信する方も、季刊誌では丁寧に解説をして、ホームページ、メルマガではコンパクトにということをもう一度趣旨を徹底したいと思っております。

それから、情報の納得感でございますけれども、「ホームページ」「メールマガジン」「季刊誌」のいずれも、「納得できた」「おおむね納得できた」という方が9割でございました。「納得できなかった」という方は、結局、どのように判断すればよいのかわからないとか、あるいは、他にもいろいろな意見があるのではということございまして、私も提供した情報がなかなかわからないということではなかったということでございます。

(2)の「安全性について気にならなくなったハザードについて」でございます。これも5つ選んでもらった訳でございますけれども、「BSE」が最も多いということございまして、次が「食品添加物」「放射性物質」「遺伝子組換え食品」「残留農薬」でございます。ここでは、以前というのは、例えば5年前とか、モニターになる前とか、そのように特定してございませぬので、なかなか原因は特定しづらいのですけれども、時間的な経過とか、マスコミに登場する回数とか、そういうことが影響しているのかなと思っております。

次のイの「ハザードごとに安全性について気にならなくなった理由」でございますけれども、いずれのハザードも、「リスク評価についての考え方を知ったから」が最も多くて、

あとは「行政によるリスク管理が十分行われているから」ということでございまして、やはりモニターになりまして、いろいろな情報を、モニター会議等、あるいは季刊誌やメルマガ等がありますので、実際にこのようなリスク評価をやっている、リスク管理をやっているということ、そういう情報が届きますと、ある程度気にならなくなるということなのかなと考えております。

次が4ページ、食品の安全性に関する用語の調べ方でございますけれども、これは3つ以内で選択してもらいまして、インターネットの検索エンジンの上位にヒットしたものを調べるという方が74%、食品安全委員会の用語集が60.8%で、これが圧倒的に多かった訳でございます。次いで、食安委の「ハザード別情報」等が書いてございます。

「年代別では」とございましてけれども、30代から60代は「インターネットの検索エンジン」が、その上と下といたします、20代と70代では用語集が多いという結果になってございます。

以上でございます。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

ただ今御報告いただいた内容あるいは記載事項について、御質問等ございましたらお願いいたします。

堀口委員、どうぞ。

○堀口委員 よくまとまって、わかりやすくなっていると思います。

書き方というか、1ページの下から5行目に「比較上位」という言葉が、下から3行目、一番下にあるのですけれども、これは比較的ですかね。比較上位、比較下位とか。

○植木情報・勧告広報課長 比較的ということでございます。

○堀口委員 それと、この調査の中身がどうのこうののではなくて、参考1の7ページに「健康への影響に気を付けなければならないと思うハザードの属性別結果」というのがあって、職務経験のところの医療職経験者、33名の方の「いわゆる健康食品」の平均スコアが0.94で、比較的低い状況になっていました。今、食品安全委員会ではワーキングを設置して、メッセージを出そうと皆さんいろいろ先生方が議論されていると思うのですけれども、国民へのメッセージの中に、医療職の方々へのメッセージもちょっと必要なのかもしれない。この0.94という数字が、逆に添加物が2.21で、倍ぐらいあるので、医療職向けの、医療職を通じて健康食品を利用している場合もなきにしもあらずと思うので、メッセージについては、医療職も意識していかなければいけないのかなと、この調査結果を見て感じました。

以上です。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

何か事務局、お答えになることはありますか。特にないですか。

○植木情報・勧告広報課長 特にございません。

○佐藤委員長 健康ワーキングのメッセージというのは、多分、一番最初にしなければいけないのは、一般消費者というのが何を指すのかというのはなかなか難しいと思うのですが、幅広くの人たちにお伝えするようなメッセージを出すのが最初かなという感じがするのですが、その後、例えばセクターごとにどうしたらいいかというのも考えていくべきなのかもしれないなと思った次第です。御指摘ありがとうございます。

どうぞ。

○植木情報・勧告広報課長 今、医療職経験者に関しまして御指摘があった訳でございますけれども、ほかの職務経験の方もいろいろと、私どもから見ればちょっと心配し過ぎな点もございますので、幅広く使える食品の安全に関するマテリアルというか、そういうものを、時々、フェイスブックやメルマガでは発信してございますけれども、そういうものをまとめたものも少し今後検討してまいりたいと思います。

以上でございます。

○佐藤委員長 ただ、これは、職務経験者を分けてしまうと数がかなり少なくなるから、その辺のことも考えておく必要があるかもしれないですね。毎年毎年やっている訳だから、その傾向も見て考えた方がいいように思うのです。

もう一点、私の方からよろしいですか。これに直接関係しないのですが、先ほど2ページのエで、食品安全委員会の情報の発信の量が多いのではないかという、ホームページとかメルマガですね。メルマガなどは字数ではっきり出してしまう訳ですが、ホームページというのは、別に階層的な構造をとればかなり細かい情報も発信できるし、概要を知りたい人は概要だけで終わるということもあり得ると思うので、少し階層的な構造というのか、そういうものを意識した方がいいのかなと。ただ量を減らすというのではなくて、最初の分量は減らしても、そこから派生する情報は、やはりきっちり載せていただきたいなという感じがするのですが、ほかの先生方、いかがですか。

御賛同いただいているようですね。その辺も今後の、今までも努力されていると思うのですが、今後の課題でやっていただければと思います。

他に何か。

村田委員、どうぞ。

○村田委員 今のと関係するのですが、12ページあたりにハザードごとに食品安全

委員会が発信している情報の納得感というのがある、納得しない理由みたいなものを書いてあるのですけれども、例えば問9のところ「食品安全委員会と異なる見解や情報があるので、どれが正しいのかわからなかった」みたいなものがあるので、その辺が先ほどのホームページとか情報発信に関係するのかなとちょっと思いました。

細かいことですが、その12ページのもの13ページのものは、多分これがホームページとメールマガジンでそれぞれ書いてあるのでしょうかけれども、この矢印は多分どちらかが間違っている。13ページの矢印が違うのでしょうかね。多分、12と13は同じところに矢印がつくのではないかと思いますので、御検討ください。

○植木情報・勧告広報課長 御指摘のとおり、13ページの方の矢印の出る場所が、網かけのところから出ていますけれども、そうではなくて、下の「どれが正しいのかわからなかったため」というところから出発して、下の方に行くということになります。そこは訂正させていただきます。どうも失礼しました。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

他に何か御意見とか御指摘はございますか。

○姫田事務局長 感想ですが、今のところで、先ほど堀口委員がおっしゃったこととオーバーラップするのは、12ページの間10のところ「食品安全委員会と異なる見解や情報があるので、どれが正しいかわからなかったため」で「医師が直接発信した見解・情報」というのが出てくるので、やはり堀口委員のおっしゃることはしっかりとやっていかないといけないのかなと思います。

○佐藤委員長 おっしゃるとおりですね。

ほかはよろしいですか。いろいろ直していくとか、細かく修正していくことはあるのだろうと思いますので、今後もぜひ御検討をお願いいたします。

(5) 食品安全関係情報（10月17日～10月29日収集分）について

○佐藤委員長 それでは、次の議事に移ります。

「食品安全関係情報（10月17日～10月29日収集分）について」です。

これも事務局から御報告ください。

○植木情報・勧告広報課長 食品安全関係情報の10月17日から10月29日収集分でございます。

最初の集計表でございますけれども、ハザードにつきましては、微生物・プリオン・自

然毒関係と化学物質が多いということ、あるいは地域別では欧州が多いということは、従来と同じでございます。

おめくりいただきまして、その主なものの御紹介でございます。

【化学物質】の2番目で、IARCによるグリホサートに関するモノグラフについてのBfRによる評価結果をEUが精査したと公表ということでございますけれども、これにつきましては、その後、進展がございまして、11月12日、EFSAとしてこのレポートを公表してございまして、それによりますと、グリホサートがヒトに対する発がん性のハザードを有する可能性は低いと結論づけてございまして、疫学データも、動物実験から得た証拠も、グリホサートのばく露と人におけるがんの発症との因果関係を実証していないことに合意したと。ただ、専門家の一人は違う意見だったらしいのですけれども、ということで、一応結論を出しております、グリホサートの扱いにつきましては、このEFSAの報告を踏まえてEUで検討されるということになってございます。

【微生物・プリオン・自然毒】関係では、たまたま同じくIARCでございますけれども、26日、レッドミートと加工肉に関するプレスを行ってございまして、それに対していろいろところが反応といたしますか、声明等を発表してございますので、そういうものを少し掲げてございますし、今日のハザードではそれを御紹介したいと思っております。

ということで、次が資料5-2でございます。今回御紹介するハザードでございます。レッドミートと加工肉に関する国際がん研究機関の発表に対する各国機関等の反応でございます。

IARCは10月26日に、ヒトに対して恐らく発がん性がある、これがレッドミートですね、加工肉の方は発がん性があるということで分類したと公表してございます。ただ、詳細な評価書は、今後、公表されるということでございます。

IARCの親機関であるWHOは29日、IARCの公表は月曜日、WHOは木曜日でございますが、声明を出してございまして、IARCはWHO傘下ではあるけれども、独立して機能しているということをおっしゃっておりまして、2016年の早い時期に、今回の公表について、健康と食事という包括的な観点から協議をするという、やや距離を置いたようなコメントを出してございます。

それから、IARCが公表したのと同じ日に、ANSES、アイルランドがQ&Aやプレスを行っております、その翌日に英国側もQ&Aを出していますので、恐らくこういう国々は事前に情報を得て、準備をしていたのではないかと想像してございます。

2番のANSESでございますけれども、バランスのとれた食事をすることによって肉の摂取は多くても1週間に500gに制限ということでございます。

最後のQでございますけれども、ある特定の食品の摂取によるリスクについては特に栄養学的側面からその食品の便益とのバランスを考慮しなくてはならないということを書いてございます。

次がアイルランドでございますけれども、レッドミートは全て避けるべきか。これは、

適量の摂取は、健康的な食事において大事であるということでございます。

一日に必要なレッドミートの目安量は、平均で100 gということを書いております。

(4) のイギリスでございますけれども、まず一番最後の行です。保健省は、一日に90 g以上を超えて摂取している方は、70 gまで低減するよう助言しているということで、前々から欧米では肉類のとり過ぎということが言われていますので、そういう面では、それに沿っているということは書いてございます。ただ、いろいろとカテゴリ1とか2に分類したことにしましては、中ほどで、ベーコンサンドイッチ1個は、兵器用プルトニウムのばく露ほど危険ではないと。また、一日に20本の喫煙は、ハムロールサンド1個を食べるよりも健康上はるかに危険であるということで、プルトニウム-239もグループ1に分類されていますので、このような例えをしておりますが、この例えがいいかどうかはよくわかりません。

次のページでございます。次はスペイン消費食品安全栄養庁でございますけれども、2行目でございます。このIARCのモノグラフは、ハザードを特定するための一つのプログラムであって、リスクを評価するものではないということです。それから、実際のリスクを評価することが必要なので、EFSAなどからのレポートが待たれるということでございます。

次のところでは、果実、野菜、オリーブオイル、豆類、魚などに富み、適量の肉をとる地中海料理などの便益は、科学的に証明されているということにして、ちゃんと自国の料理をPRしてございます。

次がドイツでございますが、これは大臣のコメントでございます。農業大臣は、2行目でございますけれども、日光は体によいが、浴び過ぎると有害であると考えてほしいと比較してございまして、リスクについて比較するのはなかなか難しく、いろいろ工夫しているな思った次第でございます。

バランスのよい食事が重要で、そのためにいろいろな情報があるのだよということを掲げてございます。

(7) で、その他、いろいろな団体とかがレポート、コメントを出しておりますけれども、報告書の全文が公表されていないので、妥当性を検討できないとか、いろいろな報道がなされてございます。

食肉の摂取量でございますけれども、このIARCのレポートでは、毎日50 gをとると大腸がんのリスクが18%増加という部分がございますので、なかなかこの解釈は難しいのでございますけれども、いろいろ報道をしてみますと、ドイツでは年間60.3 kg、1日当たり165 gというような報道もございました。単なる目安でございますけれども。

日本でございますけれども、参考情報でございますが、国立がん研究センターは、29日にプレスしてございまして、その中で、日本人のレッドミート、加工肉の摂取量は一日当たり63 gと書かれておりますので、これですと、先ほどのフランスの1週間の500 gよりもやや少ないですし、がん研究センターのプレスにも書いてございますけれども、日本人の平均的な摂取の範囲であれば、赤肉や加工肉がリスクに与える影響はないか、あっても小

さいということだろうと思ってございまして、食品安全委員会では、日本で報道されたのが27日火曜日でございますので、その日の夕方にはフェイスブックで当方の考え方を公表しまして、多方面から引用されたところでございます。

以上でございます。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

何かコメントというか。

堀口委員、どうぞ。

○堀口委員 先ほど植木課長が口頭で御説明になったプルトニウムのところは、参考情報に、同じところに位置づけられているからここに挙げられているというので、参考情報のところでランクがわかる情報をこのページに入れておかないと、プルトニウムのことだけが違和感が物すごくありますので、参考情報に入れていただければと思います。このプルトニウムの一文を日本語で書くとしたら、その参考情報に、プルトニウムがどのランクかというのを。

先ほど、同じランクだからこれが書いてあるということでしたね。なので、それを書いていただいた方がいいかなと。

○植木情報・勧告広報課長 そこはわかるようにきちんと注をつけたいと思います。ありがとうございます。

○佐藤委員長 そうですね。兵器用プルトニウムということになると、何か物騒な感じがいたしますし。

他に何か御意見は。

村田委員、どうぞ。

○村田委員 意見ではないのですが、細かいことで、多分間違いだと思うのですが、（6）のドイツの最後の行ですが、「昔は、バランスの良い食事を取ることが現代ほど容易ではなかった」ではなくて、これは多分「なかった」ですかね。

○植木情報・勧告広報課長 ありがとうございます。訂正させていただきます。

○佐藤委員長 他に。

どうぞ、局長。

○姫田事務局長 感想ですが、スペインのAECOSANのプレスが私どものフェイスブックとほ

ぼ同じ内容だというのは非常に感慨深いところがあります。

○佐藤委員長 和食を勧めたのでしたっけ。

○姫田事務局長 そこはやっておりませんが、それまでのところですね。

○佐藤委員長 ついでに和食を勧めてもよかったかもしれないですね。

○姫田事務局長 和食ではなくて、日本型食生活だと思います。和食だと人生50年以下になってしまいますので。

○佐藤委員長 分かりました。次のチャンスというか、何かあるときにはお考えいただければと思います。

他に何かございますでしょうか。特にございませんか。

(6) その他

○佐藤委員長 他に議事はございますか。

○小森総務課長 ございません。

○佐藤委員長 これで本日の委員会の議事は全て終了いたしました。

次回の委員会会合は、来週11月24日火曜日14時から開催を予定しております。

また、18日水曜日14時から「農薬専門調査会幹事会」が公開で、「遺伝子組換え食品等専門調査会」が非公開で、19日木曜日14時から「添加物専門調査会」が公開で、20日金曜日14時から「企画等専門調査会」が公開で、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584回「食品安全委員会」会合を閉会いたします。

どうもありがとうございました。