

食品安全委員会企画等専門調査会

(第16回) 議事録

1. 日時 平成27年11月20日(金) 14:00～16:55

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) 専門委員の紹介
- (2) 専門調査会の運営等について
- (3) 座長の選出
- (4) 平成27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
- (5) 平成27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
- (6) その他

4. 出席者

(専門委員)

川西座長、有田専門委員、井川専門委員、今川専門委員、
大倉専門委員、大澤専門委員、鬼武専門委員、神村専門委員、
小西専門委員、迫専門委員、高岡専門委員、中村専門委員、
野口専門委員、藤原専門委員、山内専門委員、山本専門委員

(専門参考人)

唐木専門参考人、原田専門参考人、横田専門参考人、渡邊専門参考人

(食品安全委員会)

佐藤委員長、山添委員、熊谷委員、吉田委員、堀口委員

(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. 配布資料

資料1-1 食品安全委員会専門調査会運営規程

- 資料 1 - 2 食品安全委員会における調査審議方法等について
- 資料 1 - 3 「食品安全委員会における調査審議方法等について」に係る確認書
- 資料 1 - 4 平成27年度における企画等専門調査会調査審議スケジュール
- 資料 2 平成27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 3 - 1 平成27年度「自ら評価」案件の決定までのフロー
- 資料 3 - 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 3 - 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 3 - 4 これまで選定された「自ら評価」案件の実施状況について
- 資料 3 - 5 平成27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の概要について（案）
- 資料 3 - 6 平成27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）

6. 議事内容

○小森総務課長 それでは、定刻になりましたので、ただいまから第16回「企画等専門調査会」を開催いたします。

事務局総務課長の小森と申します。座長が選出されるまでの間、私が議事を進行いたしますので、よろしくお願いいたします。

この都度、10月1日付をもちまして、各専門調査会の専門委員の先生方の改選が行われました。本日は改選後の最初の会合に当たります。

まず初めに、佐藤食品安全委員会委員長より御挨拶いたします。

○佐藤委員長 食品安全委員会の佐藤でございます。

このたびは専門委員への御就任を御快諾いただき、ありがとうございました。食品安全委員会の委員長として、お礼を申し上げるとともに一言御挨拶申し上げたいと思います。座って失礼します。

既に安倍内閣総理大臣から、平成27年10月1日付で食品安全委員会専門委員としての任命書がお手元に届いているかと思っております。専門委員の方が所属される専門調査会については委員長が指名するという事になっておりますので、先生方を企画等専門調査会に所属する専門委員として指名させていただきました。

企画等専門調査会はステークホルダーを初めとする皆様方に、食品安全委員会の全体の運営計画について御審議いただく専門調査会であり、非常に重要な役割を担っております。そのほか、運営計画のフォローアップ、委員が自ら行う食品健康影響評価案件の選定、リスクコミュニケーションや緊急時対応のあり方など、幅広い事項について御審議いただく

予定です。

食のグローバル化が進む中、食品の安全については国の内外を問わず、強い関心が寄せられています。専門委員のお仕事は、食品の安全を支える重要かつ意義深いものです。専門委員の先生方におかれては、国民の期待に応えるべく、運営等について活発な御議論をいただきますようお願いして、御挨拶いたします。どうもありがとうございました。

○小森総務課長 ありがとうございました。

次に、本日席上に配付しております資料の確認をお願いいたします。本日の資料は11点でございます。

資料1-1 「食品安全委員会専門調査会運営規程」。

資料1-2 「食品安全委員会における調査審議方法等について」。

資料1-3 「『食品安全委員会における調査審議方法等について』に係る確認書」。

資料1-4 「平成27年度における企画等専門調査会調査審議スケジュール」。

資料2 「平成27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3-1 「平成27年度『自ら評価』案件の決定までのフロー」。

資料3-2 「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3-3 「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3-4 「これまで選定された『自ら評価』案件の実施状況について」。

資料3-5 「平成27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の概要について（案）」。

資料3-6 「平成27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）」でございます。

不足の資料等はありませんでしょうか。よろしゅうございますか。

それでは、議事に入ります。まず、議事(1)「専門委員の紹介」についてでございます。私のほうからお名前を五十音順に御紹介いたしますので、皆様一言ずつ1分程度自己紹介をお願いできればと思います。

それでは、有田芳子専門委員、お願いいたします。

○有田専門委員 改めて、有田と申します。

主婦連合会の会長をしておりますが、食品の安全については1990年代、リスクコミュニケーションも含めてずっとこだわりを持ってかかわってまいりました。もちろん食に関してはそれ以前からですが、このような場で皆さんと議論ができることは大変光栄に思っております。どうぞよろしくをお願いいたします。

○小森総務課長 井川洋子専門委員、お願いいたします。

○井川専門委員 皆様、こんにちは。井川洋子と申します。

私はJA全国女性組織協議会から参りました。全国女性協で理事をさせてもらっております。地元は三重県で三重県の会長をさせていただいております。伊勢志摩サミットがもうじきになっています。本当にそういったことで、私たちはJAからですので、食品の安心・安全ということを常にうたいながら女性部活動をさせていただいている身を持ちまして、このような会議に出席させていただけることをすごく光栄に存じております。よろしくお願いいたします。

○小森総務課長 ありがとうございます。

今川みどり専門委員、お願いいたします。

○今川専門委員 サントリービジネスエキスパート株式会社お客様リレーション本部の今川みどりと申します。よろしくお願い致します。

私は、お酒食品を扱う会社のお客様の声というのを集める部署におりまして、日々の御指摘やお問い合わせの中から消費者の方がどんなところに関心があったり、心配事をされているかといった声に接していますので、そのような観点からも何らかの貢献ができればと思っております。よろしくお願い致します。

○小森総務課長 ありがとうございます。

大倉志保子専門委員、お願いいたします。

○大倉専門委員 今回、公募委員として就任させていただきました、大倉志保子と申します。

私は10年ほど前までは食品機能学等を大学で研究をしていたのですが、現在では結婚したり子育てをしたりして、普段は主婦をさせていただいております。週に何回か学生と接して非常勤講師等で食品衛生学、栄養学等の講義をさせていただいている上で、自分が普段買い物をしたり、いろいろな食事をつくったりする上で疑問に思っていることや、学生と接している上で、学生がいろいろ疑問に思っていることなどを身近に感じる機会が多々ございますので、このような委員会で何か貢献できればなと思ひまして、頑張りたいと思います。どうぞよろしくお願い致します。

○小森総務課長 ありがとうございます。

大澤幸弘専門委員、お願いいたします。

○大澤専門委員 大澤でございます。

イトーヨーカ堂という会社で食品の品質管理を担当しております。会社は、小売業でスーパーでございます。物販をやっておりますので、常に、たくさんのお客様に来店していただき、対応しているような状況でございます。その様な観点から、いろいろな情報をいただきたいなと思っています。前期に引き続き今期もやらさせていただきますので、よろしく願いいたします。

○小森総務課長 ありがとうございます。

鬼武一夫専門委員、お願いいたします。

○鬼武専門委員 日本生活協同組合連合会安全政策推進部の鬼武と申します。どうぞよろしく願いいたします。

私は生協のほうで主には品質とか安全に係る調査に携わっております。生活協同組合ですので、メンバーシップで消費者の立場と事業者と両面からいろいろな形で日常のところは製品の安全性に関わる調査や基準管理等をやっているところでございます。どうぞよろしく願いいたします。

○小森総務課長 ありがとうございます。

神村裕子専門委員、お願いいたします。

○神村専門委員 山形市から参りました内科医、それから産業医を務めております神村と申します。

今回2期目を務めさせていただきます。普段は食品安全に直接携わるということはございませんけれども、日々かかりつけ医として町の皆さんの声を聞いたり、健康に携わったりということで食品安全にかかわることも、関心を持つ機会も多くなっております。よろしく願いいたします。

○小森総務課長 ありがとうございます。

川西徹専門委員、お願いいたします。

○川西専門委員 川西と申します。

国立医薬品食品衛生研究所におります。私も神村先生と同じように2期目なのですが、研究所の名前は国立医薬品食品衛生研究所ですが、私自身は若かりしころ、前半は食品安全にもかかわるような仕事をやっていたのですが、ここしばらくは医薬品がメインで、いまだに食品に関してはねじり鉢巻きで毎日勉強していたり、研究所で大勢が食品衛生にかかわるところの研究をしているということもあって、いろいろ教わったりしながらという

状態です。今後ともよろしく申し上げます。

○小森総務課長 ありがとうございます。
小西寛昭専門委員、お願いいたします。

○小西専門委員 小西と申します。

私は雪印メグミルクの品質保証と研究開発の担当をしております。いかに技術開発を進めて、安全で安心していただける商品を日々送り出すかというところに毎日取り組んでいるところでございます。今期から参加いたしますが、企画等専門調査会の委員として科学的な議論に参加できることに大変光栄に思っております。どうかよろしくをお願いいたします。

○小森総務課長 ありがとうございます。
迫和子専門委員、お願いいたします。

○迫専門委員 公益社団法人日本栄養士会の専務理事を務めております迫でございます。どうぞよろしくをお願いいたします。

私どもの団体は管理栄養士、栄養士から組織される専門職能団体でございます。会員は約5万ちょっとというところで、それほど大きい団体ではございません。ただ、乳幼児から高齢者に至るまで、そして元気な方、健康な方から病気の方に至るまで、あらゆる方の食にかかわっている組織でございます。そういう中で、この食品安全委員会にかかわれるということは大変ありがたいことだと思っております。継続でございますけれども、どうぞよろしくをお願いいたします。

○高岡専門委員 日本フードサービス協会で副会長をやっております高岡と申します。

気づくと今3期になりました。やっと2期が終わりまして、少しずつ言葉がわかってきたかなという感じでございまして、非常に難しい言葉が飛び交っております、いつも悩みながらやっておりますけれども、この外食産業として少しでもお客様に安全な商品を出したいという思いの中でいろいろと勉強させていただいております、また今期も頑張らせていただきたいと思いますので、よろしく申し上げます。

○小森総務課長 ありがとうございます。
中村重信専門委員、お願いいたします。

○中村専門委員 東京都福祉保健局食品監視課の中村と申します。今期からお世話になります。

自治体の中でリスク管理、食品衛生法、食品表示法を主に担当いたしております。保健所等の現場がかかえる立場から、現場の実情をリスク評価の場にお役立ていただければと思っております。よろしくお願いいたします。

○小森総務課長 野口知恵専門委員、お願いいたします。

○野口専門委員 公募委員で就任いたしました、大阪から来ました野口と申します。よろしくお願いいたします。

私は管理栄養士とシニア野菜ソムリエの資格を持ってフリーで講座をしたりですとか、レシピ開発のお仕事をさせていただいております。一般消費者として多分この中でも一番近いかなというのと、あとは普段、主婦の方向けにいろいろと講座とかもさせていただいているので、そのところでいろいろ勉強を私自身もしたりですとか、お役に立てることができたらと思っています。よろしくお願いいたします。

○小森総務課長 藤原英憲専門委員、お願いいたします。

○藤原専門委員 日本薬剤師会の常務理事をさせていただいています藤原です。

私も継続しての委員であります。私どもの薬剤師会は御存じのとおり、薬剤師の集まりでして、薬剤師の業務はどうしても医薬品供給にかかわる仕事業務が多いわけですが、それともう一つ大きな業務として、公衆衛生というものがあります。そういった意味で、私がこの場に参加させていただいていると思っております。個人的には大学を卒業してからは細菌学を少しかじったり、アレルギー学を少しかじったぐらいのことで、ここへ来てリスクコミュニケーションとか、また違った場面でいろいろ教えていただいておりますので、引き続きよろしくお願いいたします。どうもありがとうございます。

○小森総務課長 山内正孝専門委員、お願いいたします。

○山内専門委員 山内正孝でございます。

今回初めて務めさせていただくことになりました。公益社団法人日本獣医師会の理事を務めさせていただいております。この食品安全委員会発足のきっかけとなりましたBSE感染牛、大家畜のほうが専門でございますので、幾らか役に立つことかというか、歴史を調べてみて、ああそうだったなというふうに今、思っております。今、一番関心があるのは抗生物質の薬剤耐性。これはヒトの分野でも動物の分野でも、これがヒトの健康に相当、薬が効かなくなるということですから、その辺がどうなっているのかなと。それをできればもう少し調べて何とかしたいなという気持ちを持っている一人でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○小森総務課長 ありがとうございます。

山本唯子専門委員、お願いいたします。

○山本専門委員 消費科学センターの山本唯子と申します。よろしくお願いいたします。

私の後ろには消費者がたくさんいると思って、いつもこの会議には臨んでおります。ですから、会議の内容が余り難しくなく、言葉も余り難しくなような会議をいつも望んでおります。よろしくお願いいたします。

○小森総務課長 ありがとうございます。

なお、本日は有路専門委員、石川専門委員、河野専門委員、戸部専門委員、夏目専門委員、松谷専門委員、宮野専門委員が欠席されております。

続いて、本専門調査会は非常に多岐に渡る事項を調査審議することから、本日、専門参考人に御出席をいただいております。唐木専門参考人は1時間ほどおくれるということで連絡がまいてございます。本日出席いただいている先生方を御紹介させていただきますので、一言自己紹介をお願いできればと思います。

原田光康専門参考人、お願いいたします。

○原田専門参考人 UAゼンセンの原田と申します。

連合の傘下の産業別の労働組合であります。現在、UAゼンセンには約2,500組合、157万人の組合員が所属加盟をしております。その中で食にかかわる部分ということでは、販売ということで、百貨店スーパーの関係が約90万名の組合員がおります。また、食品製造で3万名、外食産業で11万名、そして、給食・中食の関係で1.5万名というような仲間がおります。食の製造から販売、そしてサービスの提供も含めた現場で働く者の立場で参加をさせていただいていると思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○小森総務課長 ありがとうございます。

横田篤宜専門参考人、お願いいたします。

○横田専門参考人 横田です。

所属は農薬工業会という農薬メーカーあるいは販売を担当しているメーカーの団体の事務局にいます。仕事の上では規制関係のところを主に扱っております、食品安全委員会と言いますと、後でお話が出てくるかと思えますけれども、農薬の評価、農薬専門調査会のほうで常日ごろ、いろいろと科学的な根拠にのっとったところで御評価をいただきまして、ありがとうございます。このあたりは今後とも続くと思っておりますので、またよろしくお願いいたします。

○小森総務課長 ありがとうございます。
渡邊治雄専門参考人、お願いいたします。

○渡邊専門参考人 渡邊です。よろしくお願いいたします。

この3月まで国立感染症研究所の所長をやっていたけれども、退官いたしまして、この食品安全委員会では微生物専門調査会で10年間くらい座長をやっておりました。ただ、本当はもう辞めるべき時期なのでしょうけれども、何だか知らないですが、もう少し手伝えというお話でここに参考人として参加させていただきます。学問的には微生物学の特に細菌学で、特に今、関心があるのは、先ほど出ました抗生物質の耐性、AMRの問題ですけれども、これのWHOのミーティングでのメンバーでありまして、あしたから1週間ばかりWHOに行ってきて、いろいろ話し合ってくる予定です。よろしくお願いいたします。

○小森総務課長 ありがとうございます。

また、先ほど佐藤委員長から御挨拶いただきましたが、本日は食品安全委員会から5名の委員に出席いただいておりますので、紹介いたします。

企画等専門調査会主担当の佐藤委員長でございます。

○佐藤委員長 よろしくお祈いします。

○小森総務課長 委員長代理の山添委員でございます。

○山添委員 山添でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○小森総務課長 熊谷委員でございます。

○熊谷委員 よろしくお祈いします。

○小森総務課長 吉田委員でございます。

○吉田委員 吉田緑でございます。よろしくお願いいたします。

○小森総務課長 堀口委員でございます。

○堀口委員 堀口です。よろしくお願いいたします。

○小森総務課長 最後に事務局を紹介いたします。事務局長の姫田です。

○姫田事務局長 姫田でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○小森総務課長 事務局次長の東條です。

○東條事務局次長 よろしく申し上げます。

○小森総務課長 評価第一課長の関野です。

○関野評価第一課長 よろしく申し上げます。

○小森総務課長 評価第二課長の鋤柄です。

○鋤柄評価第二課長 よろしく申し上げます。

○小森総務課長 情報・勧告広報課長の植木です。

○植木情報・勧告広報課長 よろしく申し上げます。

○小森総務課長 リスクコミュニケーション官の木下です。

○木下リスクコミュニケーション官 よろしく申し上げます。

○小森総務課長 評価調整官の高崎です。

○高崎評価調整官 よろしく申し上げます。

○小森総務課長 評価情報分析官の池田です。

○池田評価情報分析官 よろしく申し上げます。

○小森総務課長 それでは、次に議事(2)「専門調査会の運営等について」でございます。お手元の資料1-1から資料1-4を通して説明させていただきたいと思っております。

まず、資料1-1をごらんいただければと思っております。「食品安全委員会専門調査会運営規程」でございます。第2条でございますように、次のページでございます別表に掲げる専

門調査会を設置することということになってございまして、この専門調査会は専門委員により構成されるということでございます。専門調査会には座長を置き、この座長は専門委員の互選によって専任していただくこととなります。

1枚おめくりいただきますと、各専門調査会の所掌事務が書いてございますけれども、企画等専門調査会は委員会の活動に関する年間計画、基本的事項等、委員会が行うリスクコミュニケーションに関する事項、重大な食品事故等、緊急時における対応のあり方等に関する事項についての調査審議を行うということでございまして、食品安全委員会が行う活動につきまして、横断的に御議論をいただく場と考えていただければと思っております。

資料1-2にございます「食品安全委員会における調査審議方法等について」でございます。食品健康影響評価につきましては、その時点において到達されている水準の科学的知見に基づきまして、客観的かつ中立公正に行わなければならないと規定されております。この中立公正な評価の観点からは、例えばこの専門調査会における調査審議の対象となる食品であるとか危害要因に係る許認可等につきまして、審議の公平さに疑念を生じさせると考えられる特別の利害関係を有する専門委員は、その案件について調査審議から外れていただくことにより中立性を確保するという対応をとらせていただいております。

具体的には、2の(1)にございますような要件に該当するかどうかを確認書で確認をし、該当する場合は、その案件の審議のときだけ退席をしていただいているところでございます。企画等専門調査会では、個別の評価案件を取り上げるということはほとんど考えられませんので、このような事態になることはほとんど想定されていませんけれども、例えば3ページの確認書にあるように、この中の方々がリスク管理機関における審議会の長という立場で、そちらに承認される可能性等もございますので、今回もサインをいただいておりますけれども、必ず初回にこの事項に該当するかどうかの確認をとらせていただいております。

資料1-3は皆様から確認をいただいたものについて、第1回目の会合で資料としてお出ししております。この確認書を確認しましたところ、委員会決定に規定する事項に該当する専門委員はいないということでございます。毎回の調査会でも確認させていただきますが、記載事項に変更がある場合は再提出をしていただくということになりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

続きまして、1-4の年間スケジュールをごらんいただければと思います。平成27年度におきまして、企画等専門調査会の調査審議が大まかにどういうスケジュール感で動いているかということを示したものでございます。

平成27年6月までは改正前の体制で開催済みでございます。ここでは前年度の運営計画に基づき、その実施状況のフォローアップを説明し御意見をいただいております。本日の議題の2つ目に挙がっておりますが、自ら行う食品健康影響評価の案件候補の進め方について御議論をいただいたほか、27年度に行います緊急時対応訓練の骨子についても御意見をいただきました。

この11月が新メンバーでの初回会合となりますが、本日2つの事項について審議をお願いしております。1つ目は、今年度の運営計画に沿って前半の実施状況を報告させていただきます。2つ目は、自ら行う評価の案件候補の選定について、本日の資料をもとに第1回目の絞り込みをやっていただきまして、その後、特にこれとこれという形で案件を指定して、少し詳細な資料を次回に出すような御指示をいただけますれば、来年1月ごろに第2回目の絞り込みについて御審議をしていただくというふうに思っております。

次回の企画等専門調査会では、そのほか平成28年度の運営計画について御意見をいただくほか、27年度の緊急時対応の活動について御報告をさせていただきますので、それらも含めまして、今後のあり方について御意見をいただきたいと考えております。

以上でございますけれども、御意見あるいは御質問等はございますでしょうか。よろしくございますか。

それでは、説明しました内容について御確認をいただき、また御留意をいただきまして、専門委員をお務めいただきたいと思っております。

次に議事(3)「座長の選出」についてでございます。座長の選出につきましては、食品安全委員会専門調査会運営規程第2条第3項により「専門調査会に座長を置き、当該専門調査会に属する専門委員の互選により選任する」とされております。座長を立候補なり御推薦なりをいただければと思っております。よろしくお願いたします。

藤原専門委員、お願いします。

○藤原専門委員 前回に引き続きまして、食品安全の専門調査会として非常に見識も深いし、また専門であります、国立医薬品食品衛生研究所の所長さんであります川西徹先生がいいのではないかと思います、いかがでしょうか。

○小森総務課長 ほかに御意見のある方はいらっしゃいますか。

鬼武専門委員、お願いします。

○鬼武専門委員 私も藤原専門委員と同様に、これまでのいろいろな御経験、あわせて広い見地から、座長として川西専門委員の座長の御就任を推薦させていただきたいと思っております。よろしくお願いたします。

○小森総務課長 ほかに御意見のある方はいらっしゃいますでしょうか。

ただいま藤原専門委員、鬼武専門委員のほうから川西専門委員を座長にという御推薦がございました。いかがでございましょうか。御賛同される方は拍手をお願いできればと思っております。

(拍手起こる)

○小森総務課長 どうもありがとうございました。

それでは、御賛同いただきましたので、座長に川西専門委員が互選されました。それでは、川西専門委員、座長席にお移りいただききたいと思えます。

(川西専門委員、座長席に移動)

○小森総務課長 それでは、川西座長から一言御挨拶をお願いしたいと思えます。

○川西座長 国立医薬品食品衛生研究所の川西と申します。

先ほど自己紹介のときに申し上げましたように、いまだねじり鉢巻きで食品安全のことについては勉強中という身ではありますけれども、私はこの2年間参加させていただいて、この専門調査会は食品安全委員会の中でも一般の国民との接点が一番多い専門調査会だと認識しております。一方でほかの専門調査会は個別に非常に深い議論はしていますけれども、一般の方々との接点がそれほどない。この委員会はリスクコミュニケーションを含めて、一般の方々との接点がまさに多くあり、表に見えている専門調査会ということで、私自身は座長を務めさせていただきたいと思えます。

私は、最近では医薬品に深く関わってきた関係もあり、皆様にとって非常にわかりにくい用語を使ったりするときもあろうかと思えますが、その際は遠慮なしにご指摘いただければと思えますので、よろしくお願ひします。審議についてはなるべく自由に意見を言うということは旨ですけれども、まとめるときはまとめるようにやっていかななくてはならないので、そのあたりはお許しいただければと思えますので、よろしくお願ひします。ありがとうございます。

○小森総務課長 ありがとうございます。

これ以降の議事の進行は川西座長にお願ひいたします。

○川西座長 それでは、議事の進行を引き継がせていただいて、本日の具体的な議題に入らせていただきます。

まず1つ目は、議事次第の(4)に当たるところの「平成27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」の審議を行いたいと思えます。まず事務局から資料の説明をお願いします。

○小森総務課長 それでは、お手元の資料2に沿いまして御説明をさせていただきます。平成27年度食品安全委員会運営計画に沿って、これまで食品安全委員会及び事務局がどのような活動を実施してきたかということについての中間報告になります。

運営計画のほうは資料2を1枚めくっていただきまして、記載事項が左側の欄にあります。ここに縦に運営計画が記載してございます。これまで11月10日で日付を区切らせていただいておりますが、特に今後、私が説明をするときにことわりがなければ、11月10日までの実績ということで、11月10日までに実施した事項を真ん中の欄に書いてございます。右側の欄は今年度、今後どんなことをやっていくかという予定を記載してございます。本日は時間の都合もございまして、11月10日までに実施した事項を中心とさせていただきます、かつ飛ばし飛ばしということで、今年の特徴的なことなどを中心に説明させていただければと思います。

それでは、早速でございまして、第1の「(2) 重点事項」でございまして。

「①食品健康影響評価の着実な実施」でございまして。この欄の真ん中の欄でございまして、電子ジャーナル、文献検索ソフトの有効活用、海外の研究者の招へい、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まいりました。1つ飛ばしていただきまして、特により迅速かつ信頼性の高いリスク評価のため、新しい評価方法、動物実験に加えて培養細胞とか、コンピュータ等を用いた手法の導入・活用等、再生医療技術等、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ため、4月に訓令室として評価技術企画室を設置しました。当初は併任者を含めて8名で室をつくっておりましたが、10月からはこれを11名という形で増員を行いまして、室の機能を拡充しているところでございます。

そのすぐ下の○でございまして、審議内容における専門性・複雑性がますます高まる中、より適切かつ迅速な評価を実施するため、今までの専門調査会をまたがるようなものについてはワーキンググループを設けまして、これを食品安全委員会の直下に設置して、専門調査会と同等の位置づけということにさせていただきました。9月29日の委員会決定で、10月1日の施行でございまして。

1 ページ目の真ん中の欄の一番下でございまして。「食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方について」、これは昨年から1年くらいかけて企画等専門調査会で最後に取りまとめでいただいたと。平成27年5月28日にこういったものを公表してございまして。

2 ページ目でございまして。真ん中の欄の上から2つ目の○でございまして。研究・調査事業についてでございまして。これにつきましては、透明性を確保するために研究調査企画会議のもとに、事前・中間評価部会、事後評価部会、プログラム評価部会の3つの部会を置きまして、研究・調査の各段階において、外部有識者による評価を実施する体制を整備いたしました。3月31日の委員会決定、4月1日から施行してございまして。特に昨年度のロードマップの改定を踏まえ、プログラム評価部会において研究事業・調査事業の総体としての目標の達成度合いや副次的成果等についての評価を実施することといたしました。

1つ飛ばしていただきまして、海外の関係機関との連携でございまして。これにつきましても近時、力を入れてございまして、この○の下から2つ目、ANSES、フランスの評価機関でございまして、ここと10月5日に協力覚書を締結してございまして。その1個上、

ポルトガルはこれに先立って9月17日、そのほか2つ上のEFSAとも、人材交流を新たに盛り込んで協力覚書、協力文書の改定をいたしました。そのほか、FSANZ、豪州・ニュージーランドとも以前から、これは平成22年から結んでございますけれども、協力を行っているところでございますし、ドイツとも連携に関する協議を開始しているところでございます。

2ページの真ん中の欄の下から2つ目でございます。食品安全委員会につきましては毎週火曜日、毎週1回、計27回開催しているところでございます。

3ページに飛びまして、企画等専門調査会でございます。先般の第15回会合が6月3日に行っておりまして、こちらでは自ら評価案件の決定までのフローに基づき、事務局で手続を進め、いろいろな意見募集を図ってきたところでございます。これにつきましては、本日の次の議題で議論をお願いしたいと思います。

食品健康影響評価に関する専門調査会の開催状況でございます。農薬専門調査会で30回を初めとして、さまざまな回数を開催してございまして、合計で87回ということでございます。

4ページ目でございます。真ん中の欄の一番上でございます。適宜、専門調査会のもとにワーキンググループ、部会を設置ということで、栄養成分関連添加物ワーキンググループ、加熱時に生じるアクリルアミドワーキンググループ、薬剤耐性菌に関するワーキンググループを設置しているところでございます。

また、いわゆる健康食品については自ら評価の案件候補の選定の調査審議において、健康食品全般の安全性について食品安全委員会としての見解を取りまとめることとされたことを踏まえて、いわゆる健康食品に関する検討ワーキンググループを設置し、6月、7月、10月と本年3回以上の審議を行っているところでございます。

「(4) 委員会と専門調査会の連携の確保」でございます。その欄の2つ目でございます。QSARデータベースの整備や毒性学的懸念の閾値を用いたリスク評価方法、定量的確率的な評価手法といった各専門調査会に共通して関連する分野について、検討を行っているところでございます。

リスク管理機関との連携の確保ということにつきましては、そのすぐ下の○でございますけれども、関係府省連絡会議を11月27日に開催いたしまして、関係府省における平成28年度予算・定員要求、海外のリスク評価機関との連携の取組状況の報告、情報交換などを行ってきたところでございます。こういう関係府省との連携につきましては、各省レベルでさまざま行っているところでございます。

5ページ目「第3 食品健康影響評価の実施」ということでございます。5ページの中の上から3つ目の○でございますけれども、これまでのリスク評価の対象案件数は累計で2,399ということで、終了した案件数は1,994でございます。今年度に限ってみれば評価依頼のあった案件は85件でございます。今年度の評価のペースでございますけれども、こちらは131件ということで、新しく来ているもの以上に案件をこなしてきているということでございます。

そのすぐ下に、企業からの申請に基づくものということでございます。これも45件の評価依頼がございまして、71件が終了しているところでございます。期間内に終了した件数は70件ということで、残念ながら1件、標準処理期間に間に合いませんでしたけれども、おおむね間に合っているという状況でございます。

5ページの真ん中の欄の一番下の○でございます。「2 評価ガイドライン等の策定」というところでございます。現在、ベンチマークドーズ法の適用方法について検討を行うため、調査事業において海外の情報収集をするとともに、事務局においてアクリルアミドの評価への適用事例等における課題を整理中でございます。

6ページにまいります。一番上の○は先ほども説明しましたとおり、自ら評価案件についてパブリックコメントを実施し、情報の収集や整理を行ったところでございます。過去、自ら評価を実施したものについて、どういうことをしているかというのが6ページの真ん中の欄でございまして、適宜必要な知見情報の収集を行ったり、評価が終わったものについては厚生労働省、農水省に通知したりしているというようなことでございます。

7ページでございます。3つ目の○でございますが。クドアに関する食品健康影響評価につきましては、微生物・ウイルス専門調査会を7月16日、8月27日の2回開催しまして調査審議を行い、11月10日にヒラメの*Kudoa septempunctata*について評価を終了し、その評価結果を厚生労働省、農林水産省に通知したところでございます。

フモニシンも26年度の自ら評価課題でございますけれども、これにつきましては食品安全確保総合調査を活用し、文献等の収集、翻訳、分析、整理、汚染実態データが乏しい食品等についての包含的な汚染実態調査を実施しているところでございます。また、かび毒・自然毒等専門調査会を5月29日、10月22日の2回開催して調査審議を行ってございます。

なお、昨年度この会議の場で特にフモニシンと並んで、こういったこともきちんと対応しなさいと御指摘を受けた事項がその次の○のところに並んでございまして、食品添加物や食物アレルギーにつきましては現在、平成27年度食品健康影響評価の技術研究課題として食品に関する乳児期のアレルギー性反応獲得メカニズムと発症リスク評価を採択するなど、化学的知見の収集を進めているところでございます。

カンピロバクターにつきましては本年9月に委員と担当官がデンマーク、オランダの政府機関、食鳥処理場等を訪問し、各国のカンピロバクター対策について調査を行ったところでございます。ノロウイルスについても現在、事務局において国内外の科学的知見の収集を行ってございます。健康食品につきましては先ほど御紹介したとおり、ワーキンググループを設置して調査審議を行っているところでございます。

8ページでございます。食品健康影響評価の結果を踏まえて、どのような施策をしているかというフォローアップの件でございます。これにつきましては真ん中の欄でございまして、厚生労働省、農林水産省、消費者庁に対して現在調査を実施して、その結果を取りまとめ中でございます。

そのすぐ下でございますけれども、食品安全モニターからの報告でございます。ポツの

2つ目でございますが、直近ですと平成26年10月～平成27年3月分の計13件の随時報告について関係行政機関に回付するとともに、9月15日の委員会会合において、その内容を報告したところでございます。

9ページに入らせていただきまして、食品健康影響評価、技術研究課題の選定ということでございます。これにつきましては真ん中の欄の一番上の○でございます。7月29日の研究・調査企画会議事前・中間評価部会において、平成28年度に食品安全委員会が優先的に実施すべき研究・調査課題を具体的に取りまとめ、9月8日の委員会会合において決定された優先実施課題に基づき、10月1日に研究課題の公募を開始したところでございます。これは公募の際には、幅広い大学等の関係研究機関に所属する研究者が参画できるように10月1日にプレスリリースを行うとともに、大学や研究機関等の関係機関にも公募内容を周知しているところでございます。

平成26年度に終了した研究課題の事後評価の実施ということでございます。平成26年度に終了した7研究課題については、研究・調査企画会議事後評価部会において事後評価を実施しまして、9月15日に委員会会合において評価結果を報告した後、評価結果を主任研究者へ通知するとともに、委員会ホームページで公表しているところでございます。

(3)でございます。中間評価ということでございますと、9ページの下から2つ目の○で、平成27年度採択課題の各主任研究者から提出された10月末現在の研究の進捗状況について中間報告書を取りまとめたところでございます。

10ページ「2 食品の安全性の確保に関する調査の推進」ということでございます。こちらにつきましては10ページの上から2つ目の○でございますけれども、7月29日の研究・調査企画会議事前・中間評価部会において、平成28年度に食品安全委員会が優先的に実施すべき研究・調査課題を具体的に示した優先実施課題を取りまとめまして、9月8日に委員会会合において決定しているところでございます。

11ページでございます。さまざまな手段を通じた情報の発信ということでございますけれども、11ページにいろいろと書いてございますが、ホームページにおいて、わかりやすい情報発信の一つは努めてまいりました。重要なお知らせという中で、red meatと加工肉に関するIARCの発表についてもコメントを出させていただいております。

2つ○を飛ばさせていただいて、一番下の○でございます。私どもはFacebookもやっております。機動的に情報の発信をしているということでございます。Facebookに掲載した情報の例を下に記載してございます。

12ページに入りまして、そのほかにメールマガジンや5月にブログも開設しまして、積極的に情報発信しているところでございます。

「(4)意見交換会」でございます。地方公共団体と連携した意見交換会ということでは、特に学校教育関係者との連携が有効ということで、食品添加物等の関心の高いハザードをテーマに栄養教諭や家庭科教諭等の学校教育関係者等を対象として6回実施したほか、東京都教育委員会とも共催しまして、栄養教諭等を対象とした研修会を実施しているところ

でございます。

13ページ「2『食品の安全』に関する科学的な知識の普及啓発」でございます。真ん中の欄の上から5つ目の○でございます。食品安全について体系的に理解を深めてもらうことを目的として、食品の安全やリスクに関する基本的な考え方、ホットトピックスについて食品安全委員会の委員の先生に講師になっていただきまして、連続で講義を行う「食品を科学するーリスクアナリシス（分析）連続講座ー」を開講して、第4回まで終了しているところでございます。

飛ばさせていただきまして、14ページでございます。私どもといたしましては、国際的にも専門家を招いた招へいプログラムで科学的な知識の普及みたいことをしてきていることもございまして、14ページの下から3つ目の○で、10月7日に食品安全委員会の国際専門家の招へいプログラム「農薬の急性参照用量（ARfD）の設定に関する国際シンポジウム」を開催しているところでございます。

そのすぐ下でございますが、食の安全ダイヤルへの対応につきましては、4月1日～11月10日までに一般消費者から428件の相談や問い合わせを受けつけまして、主な質問事項をまとめ、委員会で毎月報告するとともに資料をホームページに掲載しているということでございます。

15ページの「(3) マスメディア、消費者団体との連携」でございます。1つには、(3)の右にある真ん中の欄でございますけれども、食品添加物、夏場に多い食中毒、遺伝子組換え食品をテーマに報道関係者を対象とした意見交換会を3回行ってきたところ。また、お酒と健康をテーマに消費者団体との情報交換会を7月10日、今月の13日にも消費者団体と情報交換会を開催したところでございます。

red meatと加工肉、IARCの発表、トランス脂肪酸などなど、国民の関心が高い報道についてFacebookを活用して補足説明としての情報発信を行ってきたというところでございます。

緊急事態への対応ということですので幸いにして、15ページの真ん中の欄の一番下に書いてございますけれども、平成27年4月以降、大規模な緊急事態は発生してございません。ただ、訓練などはしっかりやっていたいかななくてはいけないということで、16ページの上から2つ目の○ですが、訓練計画、緊急時対応訓練の骨子に基づきまして、緊急事態や訓練を実施しているところでございます。

16ページの真ん中の欄の下から2つ目の○でございますけれども、海外からしっかり情報を収集、整理して活用しなさいということへの対応でございます。食品の安全性の確保に関する最新情報につきまして、国際機関、海外の関係政府機関や海外メディア、学術誌に掲載された論文等から収集した情報を和訳、整理した上で日報を取りまとめまして、委員会内、リスク管理機関等を含む関係者に毎日配布しているところでございます。また、トランス脂肪酸や豚の生食、red meat、加工肉に関するIARCの発表など、消費者や報道機関の関心が高い話題につきましては、Facebook、ブログ、メールマガジンで情報提供をし

てきているというところがございます。

17ページ「第9 国際協調の推進」ということでございます。17ページの真ん中の欄の上から5つ目の○でございます。さまざまな会議に委員の方などに行っていただきまして、情報収集などを進めているところがございます。米国がん学会は山添委員に行っていただきましたし、2つ飛ばしまして、地球環境汚染物質としての水銀に関する国際会議は佐藤委員長に行っていただきました。17ページの下から2つ目でございますけれども、JMPRの会議に吉田委員、専門委員の方にも行っていただいたところがございます。

17～18ページにまたがる箇所ですけれども、EFSAの第2回科学会議におきましては、佐藤委員長に共同議長として行っていただいたところがございます。

18ページ「(2) 海外の研究者等の招へい」でございます。2つ目の○で先ほど御紹介いたしました農薬の急性参照用量の設定に関する国際シンポジウムの講演者として、Roland Solecki農薬安全部長、Vicki Dellarco氏を招へいしまして、御講演いただくということをしてございます。

「(3) 海外の食品安全機関等との連携強化」につきましては、18ページの真ん中の欄のところに列記してございますが、先ほども御紹介しましたので、繰り返しの説明は省略させていただきます。

最後になりますが、19ページ「(4) 海外への情報発信」でございます。これにつきましては、真ん中の欄の下から3つ目の○でございます。平成27年度以降、評価が終了した添加物、農薬、動物用医薬品等の食品健康影響評価の概要等につきましては、これを英訳しまして、委員会ホームページに掲載を行っているところがございます。委員会の英文電子ジャーナルである「Food Safety-The Official Journal of Food Safety Commission」につきましては、6月29日にvol.3 No.2及び9月29日にvol.3 No.3を科学技術情報発信流通総合システムJ-STAGEに掲載しまして、食品のリスク評価に携わる専門家による論文、委員会による評価書の内容等の海外への情報発信を行ったところがございます。

以上、駆け足で恐縮ですが、資料についての説明を終わらせていただきます。

○川西座長 ありがとうございます。

これは専門委員の改選が今ちょうどあって、一方では、運営計画は年度の間接報告という形ですので、なかなか質問もしにくい部分もあるかと思いますが、いずれにしてもただいまの説明の内容あるいは資料の記載内容について、御質問、御意見もあわせて何かございましたら、どうぞお願いします。どうぞ。

○有田専門委員 よろしくお願いたします。まずは7ページなのですが、○の5つ目、食品に対する乳児期のアレルギーですが、乳児というからには一歳までの0歳児なのかということの確認です。当たり前ではないと言われるかもしれませんが、乳幼児と捉えて見るときもありますので、そこは単純な質問です。

11ページのFacebookの関係ですが、Facebookは今かなり見られていると思いますので、大変いいかなとは思いますが、これに関しては例えば、どれくらいの人が「いいね！」とかシェアとか、そういうアクセスがあるのかということで、数字を教えてください。

15ページの食品添加物などの報道関係者を対象とした意見交換会を3回行ったということなのですが、その行った結果、効果はどういうふうに評価されているのかということ。

最後に、農薬の急性参照用量の設定に関する国際シンポジウムの講演者として、ドイツの方とアメリカの方をお呼びしているようなのですが、例えば農薬の急性参照用量に関しては、イギリスなどの考え方はちょっと違うというようなことも聞いているので、なぜドイツとアメリカなのでしょう。多少考え方が違うから、両方をお呼びしたのかもしれないですが、講演の結果も教えてくださいと思います。

○川西座長 これは中間報告ということもあって、きちんと数字が出ていないようなこともあろうかと思いますが、今の御質問はいかがでしょうか。どうぞ。

○関野評価第一課長 それでは、順不同でそれぞれ分担してお答えしたいと思います。まず7ページで御指摘いただいた、アレルギーに関する研究課題の乳児について、ちょっと交替します。

○高崎評価調整官 研究課題の乳児期につきましてですけれども、研究者の提案書によりますと、生後6カ月までの乳児という表現がございます。

○関野評価第一課長 一番最後に御質問いただいた農薬の関係です。参考資料でも本日、参考4-10ということで別紙につけてございますが、ドイツと以前アメリカで評価をされていた方をお呼びしています。このお二人はお呼びするための予算の制約もあり、かなり長い期間ベテランといいたいまいしょうか、急性参照用量に関してかかわってこられたということで、決してイギリスの方を排除したという意味ではないです。

○姫田事務局長 EFSAとEPAという意味です。ですから、当然イギリスも全部EFSAの傘下です。もう一つ、JMPRのメンバーであるということで、いわゆる国際機関のメンバーで評価されてきた方ということで、来ていただいたということです。

○川西座長 あとFacebookです。

○木下リスクコミュニケーション官 次の質問にお答えします。Facebookの結果というか情報なのですが、参考資料の34ページのあたりにソーシャル・ネットワーキング・サービスによる情報提供というページがございます。

○川西座長 参考の4-2というものです。

○木下リスクコミュニケーション官 そうです。ありがとうございます。そちらにこの間の動向数ですとか「いいね！」数のトータルと、主な投稿が書いてございます。例えばred meatと加工肉に関するIARCの発表については、「いいね！」が369、シェアが196、裏のページに行くと、リーチが2万7,033です。これは11月10日で切っていますので、今さらに伸びているという状況でございます。それ以下10件くらい主なものを載せてございます。それが一つ。

もう一つ御質問で、報道機関との意見交換会の効果はどうかということですが、同じ冊子の44ページ、参考4-11、これは時々のテーマで御説明を差し上げて、それをベースにお話し合いというか、意見交換をしているという状況でございます。これは結構気を長く基本的なところを御理解いただくということと、こういう活動を通じて急なニュースへの対応を非常にスムーズにできているのではないかなと、そういう効果があるのではないかなと。何か起こったときにすぐに問い合わせをいただいて、タイムリーに情報が出るという状況をつくらせているのではないかと思います。

以上です。

○有田専門委員 今の最後の件なのですが、タイムリーにマスコミが報道はしてくれているということですか。

○木下リスクコミュニケーション官 そうなるように普段から努めているということでございます。

○川西座長 ほかに何か質問あるいは御意見はございますか。いかがでしょうか。
大倉先生、どうぞ。

○大倉専門委員 大倉です。質問というか12ページですけれども、一般の方を対象にした意見交換会についての御報告をいただいているのですが、教員を対象にした意見交換会も活発にされているようすごいなと思っているのですけれども、対象が大体、栄養教諭の先生とか家庭科教諭の食を扱う先生を対象にしていらっしゃるからお見受けしたのですが、先日、自分の子供が通う学校の図書室を見る機会がありまして、図書室で科学関係の本はどのようなものがあるかをざっと見たのですけれども、科学の基礎的な知識を伝える本は余り少なく、よく本屋で売られているようなセンセーショナルなものです。食べてはいけない系のものとかは物すごい数の本がありまして、びっくりしました。

司書の先生とかに、そういう本を選ばれる先生はどのような先生なのかとお聞きしたと

ころ、当然、司書の先生も選定にはかかわるのですけれども、本を紹介する業者の方が持ってくる本をよく見るということと、今回、図書を選定するのに国語の教員の先生の方がかかわっていらっしゃったり、全く食と関係ない先生方がかかわっていらっしゃるので、例えば家庭科の先生とか栄養士の先生は当然、食についての基礎知識がおありですから、余り偏った意見はお持ちでないと思うのですけれども、そうではない先生もたくさんいるのだなということを非常に痛感しました。

子供は図書室にある本を見て勉強をするなり、知識をためていくところがありますので、もし今後このような意見交換会をされる予定がございましたら、ぜひそういう家庭科とか栄養教諭の先生だけではなくて、理科の先生とか国語の先生とか、いわゆる他の先生方も入れて話をしていただけると、科学的な物の見方、特に文系の先生などは避けて通っているようなところがありますので、そういう科学的な物の見方も含めて意見交換会をされるのもっといいのかなと思いました。それだけです。ありがとうございます。

○川西座長 ありがとうございます。

今の御意見について、事務局のほうから何かコメントはございますか。

○植木情報・勧告広報課長 どうも貴重な御意見をありがとうございます。ここに書いてあります栄養教諭、家庭科教諭の学校教育関係者を対象としたものは、確かに今、御指摘のとおり、食品に関してはいろいろな危ないとか、科学的に根拠のないような危ない本が多くて、まともな本がないという現状にございまして、まずは食に関係する学校の先生方にきちんとした知識を得てもらおうと、そういう狙いで取り組んだものでございます。ですから、理科の先生、国語の先生は確かに重要でございますけれども、そこは御意見を承りまして、実際にはプライオリティーをつけて取り組んでいるということは御理解いただければと思います。

前回の企画等専門調査会で御紹介しましたけれども、食品安全委員会委員の先生方が『食品を科学する』という連続講座を取りまとめた本を出版してございまして、実際には出版社の関係もあってあまり店頭には並んでないのでございますけれども、後ほどチラシをお配りしますので、そういうものもぜひ御活用いただければと思ってございます。

以上でございます。

○川西座長 ほかに何かございますか。どうぞ。

○鬼武専門委員 5ページの(3)のポジティブリストの食品健康影響評価について、意見を申し上げたいと思っております。ここに記載がありますように、ポジティブリスト制度は2003年の食品安全基本法の制定と食品衛生法の改正以降、リスク管理措置としては一番大きな大転換といえますか、そのときに農薬というのはかなりの数があるということと、

全ての農薬についてのリスク評価をするいとまがないということで暫定的に基準を決めたと記憶しています。そういう中でリスク管理機関である厚生労働省から食品安全委員会のほうに順次評価依頼が来ているわけですが、来年で10年たちますので、一義的には厚生労働省が10年たってポジティブリスト制度の成果についてリスク管理機関としてまとめる必要もあるでしょう。

一方で、それを受けて食品安全委員会農薬等専門調査会は幹事会等もつくって、かなりのリソースとコストもかけてやられていると私は理解していますので、これは個々の、企画等専門調査会ではなくて、むしろ農薬等専門調査会の中で話されることかよいかもかもしれませんが、私はそういうところも、食品安全委員会における農薬のリスク評価も同様に10年を迎えますので、今後やるにしても多分評価ができるようなものが、逆に言えば、安全性なり毒性のデータが少なくて評価できないものも出てくると思いますので、残されたテーマ・課題について、少しこの辺で総括が要るのではないかと考えております。

以上、意見でございます。よろしくお願いいたします。

○川西座長 ありがとうございます。

ただいまの御意見ですが、どうぞ。

○関野評価第一課長 御意見、御指摘をありがとうございます。現在の農薬をはじめとしたポジティブリスト関係の進捗状況に関しましては、本日の参考資料の24ページに全体の数字、それぞれ農薬あるいは動物用医薬品等に分けまして、ポジティブリストの関係も品目も内訳として書いてございますので、御参照いただきたいと思っておりますけれども、今、御指摘いただいた点は、問題意識としては我々及び厚生労働省ともに持っております、鋭意、限られた人数の中で数をこなしてきているという状況でございます。

一方で昨年度、平成26年度からになります、農薬の評価におきましては従来の1日当たりの許容される摂取量という値に加えまして、まさに急性参照用量に関しましても、設定のための評価を加えて行っておりますので、なかなか進み具合ということでは新たな取り組みを含めてやっている中で、今、現状は参考2で示してあるような状態であるということでございます。

ただ、御意見をいただきましたように、厚労省との間では国内外を含めまして、既にもう流通していないようなもの、あるいは使用実態がないようなもの、このあたりが確認できたものは鋭意取り下げるといったことでも全体の数を処理するというところで努力をしている最中でございます。今の御意見は叱咤激励ということで、ますます加速していくということで、気持ちを新たにさせていただくということで考えたいと思います。ありがとうございます。

○川西座長 どうぞ。

○姫田事務局長 今の最後のところですがけれども、むしろ鬼武専門委員の懸念は共有しておりまして、最後のところは厚生労働省のほうに流通実態のないもの、国内での生産流通実態だけではなくて、先進国あるいは輸入先国での使用の可能性のないものについては、取り下げるような作業をしてくれということでの作業も依頼しているところでございますので、そこは必要なものだけをしていくということにしたいと考えております。

○鬼武専門委員 ありがとうございます。

○川西座長 ほかに何かございますか。どうぞ。

○迫専門委員 2点ほど質問をさせていただければと思います。1点は、まず1ページ目の先ほど御説明をいただきました上から「(2)重点事項」の3つ目の○でございます。4月に訓令室として評価技術企画室を設置されたということでございます。こういう人員がきちんと確保されるというのは大変望ましいことだと思っているところでございます。この人員については併任というところも一部あるようでございますけれども、食品安全委員会全体として増という形で確保されているのかどうか。食品安全委員会の中の人員で室のほうに行ったのか。その辺のところをお示しいただければというのが1点目でございます。

2点が4ページになります。上から2つ目の○で、いわゆる健康食品について検討するワーキンググループを設置していただいたということで、大変感謝申し上げるところでございます。この健康食品については従前なかなか何が悪いのか、物がわからないので調査・検討のしようがないということとずっと伺っていたところでございます。今回この検討ワーキング設置していただいて、実際にどういう状況で審議が進んでいるのかというあたりを若干でもお示しいただければありがたいと思います。

以上です。

○川西座長 いかがでしょうか。

○小森総務課長 まず室でございますけれども、これは要するに8とか11という数字が出ていますけれども、事務局全体でふえている分は5でございますので、それ以外はほかとのやりくりとか併任という形で手当てをさせていただいているということでございます。

○鋤柄評価第二課長 健康食品のワーキンググループについて、進捗状況を御説明させていただきます。近年、健康食品による健康被害が国内外で多く報告されているという中で、本企画等専門調査会におきまして、健康食品全般の安全性について見解を取りまとめた情報発信をすべきというような提言をいただいているところでございます。本提言を受けま

して、食品安全委員会のほうで健康食品に関するワーキンググループを本年度に設置いたしまして、1回目の検討会を6月から開始し、これは資料の中にもございましたが、これまでに3回の検討を進めているところでございます。

検討の内容でございますが、まず検討の対象は、健康の維持増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品、こういったものの安全性ということで、健康食品は例えば、いわゆる一般的な食品からタブレットみたいなものまで広がっております。また、制度などで見ましても、特保だとか機能性表示食品のような制度に乗ったものから、それ以外のもろもろの健康食品までいろいろございますが、本ワーキンググループにおきましては、これらにつきまして、個別の品目についての評価だとか制度論は置いておきまして、健康食品全般について、どういうことが安全性について言えるのだろうかといったことを検討しているという状況でございます。

具体的に申しますと、科学的な観点から健康食品のリスクについて要因分析を行った上で、要因ごとに文献等の科学的事実をもとに、安全性の観点から消費者が知っておくべき事項をまず検討いたしております。この間に文献といたしまして、100を超えるような文献を集めて調査分析を進めておるところでございます。

今後、次回は来週の11月25日に4回目のワーキンググループを開きまして、これらの結果について報告書として取りまとめるとともに、健康食品ということでございますので、実際のユーザーである消費者に向けて、どのようなメッセージが出せるかということが大事でございますので、単なる報告書だけではなくて、それに合わせまして、国民向けのメッセージといったようなものの2本立てでアウトプットを出していきたいと考えているところでございます。

○川西座長 ありがとうございます。よろしいですか。

○迫専門委員 はい。

○川西座長 ほかにございますか。

○小森総務課長 補足説明させていただきますと、先ほど5ふえたと申し上げたのですが、逆に1がマイナスされておりますので、差し引きで言うと4ふえているということで、その中で8なり11なりの室の体制を併任などでやりくりしているということでございます。

○川西座長 よけいなことですがけれどもコメントさせていただくと、今、公務員の総数を減らすということが原則ですので、公務員はどこかで減らさないと、ふやせないということがありますから、どこの単位で合計がなっているかということだけの話です。よけいな

ことを言いました。

ほかにございますか。どうぞ。

○大澤専門委員 中間報告で10ページから始まる「第6 リスクコミュニケーションの促進」についてお伺いしたいのですが、この部分は、各ホームページやFacebookもしくは意見交換会や冊子物等の実施内容が報告されています。それらの結果は参考資料の方に数値として幾つか出されているようです。ホームページの結果を見ると、昨年よりトップページのアクセス数が減っていると判ったりするのですが、Facebookは実績の数字だけしか書いていないです。もしくは季刊誌等は、前回も私は述べたと思うのですが、配布数が伸びているとか範囲が広がっているとか、見えないので、食品安全委員会として、こういう活動をした中で効果として伸びているのか、どういう評価をされているのかというところをお伺いしたいと思います。

○川西座長 いかがでしょうか。

○木下リスクコミュニケーション官 前回も御指摘をいただきまして、今回はリーチ数ですとか、幾つか工夫をこらしたのですが、引き続きもう少しわかりやすい資料でお示しできるようにしてまいりたいと思います。

○川西座長 今は中間報告ということですので。

○大澤専門委員 最終のときに、実際に発表する資料の中に入るかどうかは別として、企画等専門調査会でこういう効果があったのではないかと推定されるとか、そういう報告があってもいいのかなと思いました。

○木下リスクコミュニケーション官 ありがとうございます。

○川西座長 ほかにございますか。どうぞ。

○植木情報・勧告広報課長 今お手元に『食品を科学する』という本のチラシをお配りしてございます。これは読んだ方からはなかなかいい本だよというお褒めのお言葉をいただいておりますので、ぜひお求めいただくか、あるいは図書館等に御推薦いただければと思います。書店になくともネットとか書店に申し込む、あるいは出版社に直接申し込む、いろいろなことで入手できますので、ぜひ御活用いただければと思ってございます。

以上でございます。

○川西座長 どうぞ。

○有田専門委員 別に苦情というわけではないのですけれども、回答に困ったときに、なるべくわかりやすくするようにいたしますという回答がありますが、そのわかりやすさについて、何がどうわかりやすいのかがわからないと思います。わかりやすさのアイデアも含めて出していただき、また、分かりにくい部分を確認してそこを改善しますと言っていることが必要です。私たちも、こうしたらわかりやすいということはすぐに言えないのですが、次にわかりやすくとおっしゃったけれども、わかりやすくなっていないでは無いのですかと、また同じことを言わなければいけなくなります。申しわけないのですが、そういうふうなわかりやすさも含めて、よろしく願いいたします。

○木下リスクコミュニケーション官 ありがとうございます。今回、動き、伸びどうかというヒントをいただきましたので、そこも含めて検討いたします。

○川西座長 蛇足ですけれども、私は実はこれを読ませていただいているのですが、書いた先生方は食品安全委員会の委員の先生方ですけれども、わかりやすく書こうとして努力をされていると、読んだときに思いました。ただ、一般の方が読んだときに、私もタイプとしてはマニアックなほうなので、それでもまだ不十分かもしれませんので、そういうご意見に対してコメントをいろいろとさせていただくと、さらにいろいろな工夫ができるのではないかと思います。

○有田専門委員 これに関してではないので、今の質問に対する回答ですので、これについて私は読んでおりませんので、何とも言えません。

○川西座長 ということであります。いずれにしても、これは中間報告ということもございますし、今、幾つか御意見が出ていますけれども、そういうものをさらに参考にさせていただいて、27年度の委員会の運営に取り組んでいただきたいと思います。どうもありがとうございます。

では、次は自ら評価の審議に入りますので、その前に休憩をとりたいと思いますが、唐木先生がお見えなので、一とおり皆さんが御挨拶をしたので、お休みの前に唐木先生のほうから自己紹介を1分以内ぐらいでお願いします。

○唐木専門参考人 遅刻をしまして済みません。唐木でございます。

専門は薬理学、トキシコロジーでございまして、食品安全委員会発足以来、肥料・飼料等専門調査会の座長をさせていただきまして、現在は専門参考人ということで参加させていただいております。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、お休みを10分、その時計で35分に再開ということにさせていただければと思います。ありがとうございます。

(休 憩)

○川西座長 それでは、恐れ入りますけれども、そろそろ時間ですので再開させていただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。

それでは、次の議題(5)「平成27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」の審議を行いたいと思います。まず、事務局のほうから資料の説明をよろしくお願いします。

○小森総務課長 それでは、資料3-1から3-5まで私のほうで概略を説明しました後、個別具体的なところは植木課長のほうから説明をするということにいたしたいと思います。それでは、資料3-1～3-5まで説明させていただきます。

資料3-1から3-3につきましては、本年6月の企画等専門調査会でお示しいたしまして、御了解をいただいているものでございます。本年度自ら評価案件の決定までのフロー。評価対象候補の選定の考え方。そして、自ら評価に関しまして、本専門調査会に提出資料に盛り込む事項についての資料となります。

資料3-1でございますけれども、これはスケジュール関係でございます。これまでの動きといたしましては、7月から8月にかけてまして、ホームページ等により意見募集を実施いたしまして、いただいた御意見について事務局において案件の整理を行いました。この11月のところの横に書いていますけれども、本日は第1回目の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としてふさわしいものについて御議論をいただければと思います。また、後ほど御案内いたしますけれども、次回の企画等専門調査会においては第2回の絞り込みということで取り扱いを決定するというところでございます。

必ずしも自ら評価として科学的なリスク評価をするものを選ぶというだけではなくて、仮に狭い意味の自ら評価案件とならなくても、例えばファクトシートを作成するとか、積極的に情報収集して情報提供するとかいった選択肢も視野に入れて取り扱いを御審議いただければと思っております。

この企画等専門調査会で自ら評価案件について、こういう扱いにするということをお決めいただきました後、2月ごろに食品安全委員会にかけまして、食品安全委員会で最終決定していただいて、そのからパブリックコメントをして、年度内に自ら評価案件を最終決定するという流れでございます。

資料3-2で、自ら評価候補の選定の考え方でございます。7月に決定されたものでご

ざいますが、案件候補の選定基準といたしましては、「(1) 健康被害の発生が確認されており、これに適切に対応するためには、食品健康影響評価の実施の必要性が高いと判断されること」、または「(2) 健康被害の発生が明確に確認されていないが、今後、その発生のおそれがあり、これに適切に対応するためには、食品健康影響評価の実施の必要性が高いと判断されること」。こうした選定基準に該当するものを優先的に考えていこうということでございます。

資料3-3は、審議いただくために事務局で整理する資料の項目でございます。これを踏まえまして、後ほど植木課長のほうから説明いたします資料3-6の資料を作成してございます。

資料3-4は、これまで選定された案件の進捗状況を取りまとめたものになります。1ページ目は1年前と状況の変化はございませんので、昨年と同じ情報を掲載してございます。

2ページ以降でございますけれども、新しい状況といたしましては、平成22年度選定の加熱時に生じるアクリルアミドにつきまして、この10月1日に食品安全委員会の直下に新たにワーキンググループを設置しまして、調査審議を行うこととしてございます。

平成24年度選定のクドアにつきましては、今月10日の食品安全委員会において、ヒラメの*Kudoa septempunctata*について評価を終了し、その結果を厚生労働省及び農林水産省に通知いたしましたところでございます。また、昨年度選定されましたフモニシンにつきましては、現時点で、かび毒・自然毒等専門調査会で2度の調査審議を行っているところでございます。

資料3-5でございます。案件候補の整理を行ったものでございますが、平成27年度の意見提案の総数は18件ございました。ただし、この18件全部につきまして、全て平たく議論を行った場合に議論が進まないことも懸念されますことから、事務局から特に重点的に議論をお願いしたものを7件ほど分類させていただいております。もちろん当該7件以外につきましても資料3-6の個票のほうに記載してございます。

重点的に議論をお願いしたものを私どもで整理にするに当たっては、A～Cに書いてある指標を参考にしてございます。1つ目のAでございますけれども、もう既に現在評価中である、あるいは評価済みで、しかも比較的最近評価が終了しているものについては、自ら評価の優先順位としては高くないのではないかと。Bは、食品の問題ではないものも当たらないのではないかと。

Cでございますけれども、リスク評価の問題ではなくて、具体的には表示制度に関する話であったり、監視・指導が徹底していないとか、そういったものにつきましても、優先的なものからは外れるのではないかとということで、裏ページでございますけれども、案件候補案を分類させていただいております。特に御議論いただきたいものを1～7、それ以外のものを8～18として一応、事務局として整理させていただいておりますが、もとより幅広く御議論いただければと思います。

概略は以上でございます。各関係の詳細に関しましては、情報・勧告広報課長の植木から引き続き説明させていただきます。

○植木情報・勧告広報課長 それでは、資料3-6でございます。いろいろな事項を書いておりますけれども、簡潔に御説明したいと思います。

1 ページの(4)の欄、アレルギー物質を含む食品でございます。要請内容の下から2つ目のポツでございます。昨年度の自ら評価の候補案件の選定におきまして、食物アレルギーの表示の検討においては、「食品安全委員会より関連するさまざまな研究や症例等について科学的な評価を行うべき」との提案があったところでございます。このため、食品安全委員会はアレルギー物質を含む食品に関する表示について、科学的評価を行うことを検討する必要があるということでございます。

一番右の「(13) 備考」の真ん中辺でございます。現在、食物アレルギーの評価に関する科学的知見を収集するため調査研究事業を行っているところでございます。ここで平成26年度と27年度の研究課題につきまして調査を行い、今、取りまとめを行っているところでございます。

2 ページ、アレルギーの関係で御提案いただいたものでございます。危害要因等はアニサキスのアレルギーということでございます。昨年、私どもが作成しましたアニサキスのファクトシートの中でアレルギーも言われているということが書いてございまして、そういうことから、こういうような御提案があったのかなと思ってございます。

3 ページ、米のアレルギーでございます。これについて自ら評価の対象としてはどうかという御提案があったものでございます。

以上がアレルギー関係でございます。

4 ページ、人工甘味料でございます。これは要請内容の最後のところでございますけれども、ダイエット食品や特保飲料だけでなく、日本国内の食品でも人工甘味料の使用が増えているが、本当のことを知りたいということでございます。

「(9) 食品健康影響評価」でございますけれども、私どもは個々のものにつきましては、例えばネオテーム、サッカリンカルシウム、サッカリンナトリウム、アドバンテームにつきましてはリスク評価を行ってございます。それ以前のもの、アスパルテーム等につきましては、当時、食品安全委員会はなかったこともございまして、厚生労働省でリスク評価を行ってございます。

5 ページ、これも人工甘味料でございます。ここでは「危害要因に関する情報」で昨年9月のイスラエルからのネイチャーへの報告がございましたけれども、これは動物実験の結果でございます。

これにつきましては、私どもは昨年9月にFacebookで少し御紹介をしています。そこでは、この動物実験の結果をヒトに当てはめるのには慎重であるべきとの意見が多いようですということで、話題になった論文につきまして、いろいろな研究者のコメントを載せて

いるサイトがございますので、そういうところを見ながら、私どもの見解をFacebookで御紹介したという経緯がございます。

6 ページ、ジャーサラダでございます。これは作り置きサラダということだそうでございます。家庭で瓶に調味液と生野菜を詰めて、しばらく冷蔵庫等で保管しておいて食べるというようなものでございまして、家庭でそういうことをしますので食中毒の可能性はあるのではないかと、そういうような御提案でございます。

7 ページ、クルクミンでございます。これにつきましては、健康食品ということで販売されているものが多いかと思えます。先ほど評価第2課長から申し上げましたように、備考の下の方でございますけれども、今年度より、いわゆる健康食品ワーキンググループを立ち上げて、特に個々の物質ではないのですが、健康食品全般につきまして、今レポートを取りまとめているところでございます。

11ページでございます。討議の便宜上という観点で、今まで申し上げたものは少し重点的に御意見をいただければと思っております。事務方のほうでは11ページ以降は自ら評価の対象ではないと考えているということで整理をしましたがけれども、先ほど総務課長から申し上げましたように、この中でもぜひ議論すべきというものがあれば、どんどん御意見をいただければと思っております。そういう整理でございます。

11ページの一番左の欄でNo.6のフッ素樹脂化合物でございます。これにつきましては「(10)リスク管理措置等」ですが、食品安全委員会のほうでは、平成24年にファクトシート「パーフルオロ化合物」ということで、これはフッ素樹脂の成分といえますか、そういうものにつきましてファクトシートをつくってございます。ここには書いてございませんけれども、同じ24年にフッ素樹脂に関しまして、ファクトシートを既に作成してございます。

No.7はPCBでございます。これにつきましては一番右の「(13)備考」で、平成24年度に候補案件として挙げたが、環境汚染物質であることから食品健康影響評価の対象ではないとしたということでございます。

No.6、No.7ともに人体に取り込まれる経路としましては、食品に含まれて、そこから人体に含まれるということは事実でございますので、そういう意味では、環境汚染物質だからと言って一概にこういう整理はいかなものかという御意見もあろうかと思っております。

12ページ、No.8がトランス脂肪酸でございます。これにつきましては、平成24年に既にリスク評価を食品安全委員会で行ってございます。

No.9の熟成肉でございます。これは要請の内容を見ますと、熟成肉の定義等を明確化すべきではないかというような御趣旨と受け取れますので、私どものほうでは、これはリスク評価の問題ではないと、ここでは整理をさせていただいてございます。

No.10、ノロウイルスの代用検査でございます。ノロウイルスは食中毒の関係では一番重要でございますが、薬剤の効果を確認するためのウイルスとしては、ネコカリシウイルス

等を使っているわけですが、それがいいのかどうか、もっといいのがあるのではないかと、そういうような御提案でございます。これはリスク評価というよりは、ノロウイルスの代用検査でもっといいのがあるのかということなので、リスク評価の問題ではないと整理をさせていただいております。

13ページ、鶏肉の生食でございます。鶏肉に関しましては、(9)でございますけれども、平成22年に鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリにつきまして評価書を作成してございますし、厚生労働省でも生食のリスクにつきましてはいろいろと検討してございまして、必要なものから順次、私どものほうにリスク評価を依頼しているということもございます。鶏肉の生食につきましては、リスクは中程度とされていると理解してございます。

14ページ、No.13がクロストリジウム・バイファーメンタンスあるいはクロストリジウム・ソルデリで、これは土壌にいる細菌でございます。一番右の備考のところの下から4行目でございますけれども、国内及び海外において食品衛生上の問題とはなっておりません。そのため、リスク評価の優先度が高いとは言えないと考えてございます。

No.14、カナダ産牛のBSEに関する安全性評価でございます。これにつきましては、(13)で書いてございますけれども、既に私どものほうでリスク評価を行っているところでございます。

15ページのNo.15とNo.16で、機能性表示食品制度でございます。私どもはハザードにつきましてリスク評価を行う機関でございますので、特に制度の是非といえますか、そこについては私どものリスク評価の対象にはならないというところでございます。そういう整理でございます。

最後が16ページ、異物の大きさでございます。要請内容でございますけれども、昨年末より国内で頻発した異物混入の問題について、健康被害が少ないと考えられる異物でも回収・廃棄が行われたということで、異物の大きさを設定してほしいという御要望でございます。食品メーカーさん等にとっては非常に切実な問題ではあるかと思いますが、これもリスク評価の対象としてはちょっとなり得ないのかなということで、Cということで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、この中で最終的な絞り込みは次回ということになるかと思いますが、今、事務局のほうから御説明いただいた点について、今いきなり意見をお聞きすると、いろいろと錯綜しますので、今の事務局の説明と資料について質問があれば、どうぞ。

○井川専門委員 私はJAの女性部の立場でお話させていただきます。今、TPP問題とかで外国産の米の輸入枠が拡大されたり、米の消費が非常に少なくなってきており、生産者はとて厳しい状況におかれています。お米を食べると太るとかでダイエット食品に走る若い

人がふえている状況の中です。米アレルギーについては、私の家にも卵アレルギーの孫がおりますが、確かに卵アレルギーで卵を見て食べないというのはわかるのですが、加工されて中に入っているのがよく見ないとわからなくて、呼吸困難になったりすることは多々あるなど、とても大切な問題だと思うのです。

米粉に関しましても、米粉でできているから安心だと思って食べて、それが小麦、グルテンがあることによって確かにアレルギー症状が起こるということはあるので、すごく怖いのですがけれども、報道に左右される消費者も多いので今度この米アレルギーを消費者に出すときには、本当に米で生活している人もたくさんいらっしゃいますので、これは大丈夫ですよ、でも、こういう危険もありますよというところを踏まえて、正確に出していただけたらと思います。

○川西座長 今のご発言はどちらかというと御意見というような気がしますので、最終的に絞り込むときに、こういう絞り込み方というときの参考にさせていただくということで、今はよろしいですか。

○井川専門委員 すみません、いいです。

○川西座長 事務局としては、これは丸印がついていますから、事務局の意見としては何らかで取り上げたいということで、取り上げるときの取り上げ方にそういう御意見があったということで今は整理させていただいて、ほかにこの資料および説明に対して、言っていることがよくわからないということがあれば、どうぞ。

○堀口委員 米のアレルギーはあります。この資料の要請内容に「物質の表示対象になっていない」と書いてあるのですが、アレルギー表示における食物アレルギーの定義は1時間以内に症状が発症すべきものと今なっております。米のアレルギーはなぜか1時間以内に発症する人が非常に少なく、摂取してから1時間以降に発症している例が多いので、疫学調査の中で数のカウントとしては上位に挙げられなかったというのが現状です。アレルギーがないというわけではないです。表示の制度とアレルギー自体のリスク評価は、一緒に考えないで評価しなければいけないのではないかと考えています。

○川西座長 ありがとうございます。どうぞ。

○姫田事務局長 No.2のアニサキスと米については単品ということではなくて、No.1のアレルギー物質を含む食品ということで挙げたというかわり合いから、No.2とNo.3は同じアレルギーを扱っているということで出させていただいたので、これ単品というつもりで出したわけではなくて、トータルのNo.1をやるのだったら、当然それも一つの視野の中に

入ってくるだろうなという意味で出させていただいたので、これだけをやりましょうという意味で出させていただいたわけではございません。

○川西座長 わかりました。事務局の丸をつけた意図としては、今、事務局長がおっしゃったような意図だということで、アレルギー物質を含む食品というのが代表だということで、事務局は一応丸印をつけているという理解でよろしいですね。

ほかに何か質問は、どうぞ。

○有田専門委員 4ページの人工甘味料の備考のところですか。最後のほうに「人工甘味料についての間違っただ情報が氾濫しており、適切な情報発信が必要」と書かれています。人工甘味料については、私は最初の自己紹介のときに発言しておりませんが、生活協同組合で食の関係を担当していたときに、人工甘味料についてのリスクコミュニケーションも行ないました。その際の説明で、糖尿病の方たちには必要なのではないかというようなコミュニケーションをおこないました。例えば人工甘味料は2ページにわたっているのですが、糖尿病のリスクが高まるなどということも書かれているところもあるような気がするのです。間違っただ情報が氾濫しているという、その間違っただ情報について、わかれば教えていただきたいです。今の書きぶりとして、4ページの「(13) 備考」です。

○植木情報・勧告広報課長 5ページのところで、イスラエルのレポートの中で、腸内細菌に作用して代謝異常を起こすというようなことにつきましては多くの研究者が、動物実験ですし、与えた量も我々が普通摂取する量よりもかなり多い量を与えておりますので、そのまま人間には当てはまらないということをおっしゃっておりますので、これは間違っただ情報だと思います。

○姫田事務局長 ネット上で、例えばアスパルテーム、アドバンテームなどについて言うと、フェニルケトン尿症の件がすごく大きく流れていたり、必ずしも人工甘味料のリスクと便益について適切な情報が、特にネットなどで流れていないのではないかとすることが一つあります。そういう意味では私どもとしては、この要請内容とは必ずしも一致していないのかもしれませんが、適切に人工甘味料を網羅して、リスク評価ということだけではなくて、整理してあげることが大事なのではないだろうかということが一つあります。人工甘味料を全部やめて、お砂糖にしてリスクを上げるということにはならないと思っています。

○有田専門委員 聞きたかったのは、そういう評価をしていただければ、それに超したことはないと思って、これに対して反対とは思っていないのですが、間違っただ情報とはどのような情報かという確認と、フェニルケトン尿症の人たちは既にアスパルテームなどは生

まれたときの血液検査で対応しているということはわかっていることなので、間違った情報がどういうふうに関連した情報を出しているのか理解ができなかったのです。フェニルケトン尿症で検索すれば、普通に正しい情報が出てくると思うのですが、それに対して何か変なことが書かれているネット上の情報があるということですね。

○姫田事務局長　そうです。

○川西座長　どうぞ。

○藤原専門委員　先ほどのアレルギーの物質の食品の関係の御質問のやり取りの中で、今回、即時型アレルギーですか。堀口先生がお話をされた中で、いわゆるIgEを関与する即時型を中心に考えているというお話をされておりましたよね。多分ワーキングでそういう話をされているのかと思うのですが。

○堀口委員　アレルギー表示制度における食物アレルギーの定義は、即時型で60分以内に発症するというものを対象にして疫学調査がされているということです。

○藤原専門委員　わかりました。専門家ではないのですが、市場では遅延型も食事の中でアレルゲンという考え方で情報が流されていますので、その辺はしっかりと仕分けをして伝えておかないと、アレルギー物質は御存じのように非常に多種でありますし、アレルギーを起こす原因が単なる単品ではない場合もありますし、体の中でタンパクと結合してとか、いろいろなことも作用機序がまだまだ十分に完璧に言われていない中でこういう発表をされるということは、考え方はアレルギー学会の中でもいろいろな考え方が複雑にあるように思っていますので、その辺は国民に対して、わかりやすい考え方とか、それを今回出すのであれば出す。指標はどういうことで、どういう観点で出したかという総合的なものをきちんと出した上で、発表していくことが重要ではないかと。そうでなければ、非常に混乱を起こすような気がします、いかがでしょうか。

○川西座長　今のポイントは絞り込みのときに再度リビジットして、どういうふうにしたらいいかということで、今日のところは座長の勝手なのですが、バツ印をもう確定というか、今年はこれは対象から外しておこうね、というのを今日のうちにはっきりさせてしまわないと次回に非常に議論が分散するので、バツ印を確定しておきたいなと思っているところで、その上での質問というような形で今日のところはお願いします。

絞り込みのときは、こういうふうにしたらいい、ああいうふうにしたらいいというのは別途また議論できると思うので、そういう意味での質問ということで絞りたいなと思うのですけれども、私の整理の仕方もまずくて、どうしても意見のほうに行ってしまうので

で、順序を変えさせていただいて、11ページ以降、No. 6のフッ素樹脂化合物以下、これに関して、これは今回の自ら評価は、リスク評価とは限らずとも、考えていただきたい。その後PCB、トランス脂肪酸、熟成肉、ノロウイルス代用検査と並んでいますけれども、これの中で決勝戦と言ったら言い方が悪いですが、残しておいたらというような御意見があるものについて、まず聞いておきたいと思います。どうぞ。

○有田専門委員 であれば、BになっているNo. 8のフッ素樹脂化合物です。これはPFOA、PFOSは、10年以上前にアメリカの研究で、血液中に年齢が高くなればなるほど高濃度で残留しているという報告も聞きました。蓄積していても何らかの問題がないという学者と、最近やはり問題があるという学者の方もいらっしゃるのです。これは今回の対象とするには違うのではないかとBという評価ではあるのですが、そういうふうに心配がある人もたくさんいます。

最近ではメーカーも随分と改善もしてきていて、以前言われているほど問題がないということがあるのであれば、もう問題がないからやらなくていいのではなくて、今の状況はこうなのだというのを評価していただく中に残しておいていただくと大変うれしいと思います。

○川西座長 という御意見ですけれども、整理をした側のほうの意見は何かありますか。それとも、ほかの委員の中で。これは整理の仕方としては、フッ素樹脂化合物の本当に何が有害なのかということの特定が難しいというようなことと私は理解したのですが、ハザードの特定が難しいため、要するに何を評価するかということで、フッ素樹脂化合物一般という話では、こういう検討の時期としては尚早なのではないかと。このあたりは、どうぞ。

○鬼武専門委員 フッ素樹脂化合物についてはたしか農林水産省のリスク管理検討会のほうでも従前から検討されていて、その中の優先順位もそんなに高くなっていない。そちらで議論をしていて、私は詳細は覚えていないのですが、そちらでは優先順位が上がっていませんでした。

○有田専門委員 それで残して、どういうふうに振り落としていくかといって、結果的には落ちるかもしれないけれども、という中で、管理措置等でパーフルオロ化合物というふうに対象物、つまり皆さんはフッ素樹脂化合物のフライパンは使っているのだけれども、昔ほど傷がついて表面が剥がれてきたりはしないようにはなっています。ひょっとしたら、そんなに問題はないレベルまでいっているかもしれません。しかし、比較は一消費者ではできないので、気にしたままいる人もいないのではないかとただです。けれども、各国では最後に情報として書かれていますけれども、PFOAやPFOSによる食品の汚染状況につい

ての調査が各国で実施されていると書かれているので、残していただけるのであれば、残していただきたいということです。

○川西座長 リビジットというか三角印くらいにして、とりあえずは置いておいて、やはりここに10個も並んでいたりすると何をやろうとしているのかということにもなりますから、単純なバツで今の扱いはやめておくということでもよろしいですか。

○有田専門委員 はい。

○川西座長 ほかに何か委員の先生方から。どうぞ。

○関野評価第一課長 今回の関連で御議論いただく上で参考までに情報として少し御紹介したいことがございます。資料にもありましたようにファクトシートを平成24年に出しておりまして、そこからの引用にはなりますけれども、確かに今、御意見がありましたように、フライパンなどのコーティング素材として使われているということですが、一方で、国内の業界のほうの取り組みに関しましても、既に安全性に懸念の高いものは扱わないようにしようという申し合わせがあるということと、海外の捉え方なのですけれども、ドイツのBfRという評価機関がございまして、そちらが適切に使用した場合、これは何も食材を入れずに3分以上加熱しないという意味だと思いますが、3分以上加熱しないような状態においてはリスクがないというような評価は一旦されているという現状を考えますと、ほかの案件に比べて、どれほど優先度が高いかといったところで見ただけであればいいのではないかと思います。

○吉田委員 これは食品ではないですけれども、化学物質としてはストックホルム条約でもう既に代替品が、私が化審法の委員をしていた少し前のこととなりますけれども、ストックホルム条約なので実際にはもう禁止、生産はされないというものになっていたと思います。記憶が正しければ。

○有田専門委員 ここで長引かせるつもりはないのですけれども、私も化審法の委員なので、それは知っています。ただ、そういう評価がされない状況の中、アメリカでは早くにデュポン社などが対応していたのですけれども、日本ではその情報が遅かったので、フライパンとして安いものがあつたりしました。すぐに評価項目のバツにするのではなくて、評価対象としておいてはどうでしょうかという程度です。

○川西座長 わかりました。では、一応そういうことだということで、フッ素樹脂について今回は検討対象から落とすということにさせていただきます。それ以外のものはどうで

しょうか。PCB、トランス脂肪酸についての食品健康影響評価以下、最後の異物の大きさのものまでではいかがでしょうか。

○迫専門委員 熟成肉のNo.9ですが、それ以外のものは落としていいと思っています。熟成肉のNo.9について、理由のところだけを見れば、これは落としてよいと思っているのですが、ジャーサラダとの関連ですね。ジャーサラダも熟成肉に関しても最近そういう取り扱いがされるようになってきている。これを自ら評価の案件にするべきとは思わないのですが、何らかの注意喚起が必要なのではないかと。そういう意味でNo.9の熟成肉についてCという理由で落とした上で、注意喚起が必要な項目ということで、ジャーサラダと同じように扱っていいのではないかと思います。ジャーサラダも食中毒予防の注意喚起で済む話だと思っています。自ら評価の案件ではないと思いますので、そのような扱いを検討いただければと思います。

○川西座長 どちらかという熟成肉を拾うというよりは、ジャーサラダがクエスチョンマークだという御意見ですね。

○迫専門委員 ジャーサラダと熟成肉の扱い方に余りに差があって、それは当然ながら要請内容のところでの表現の仕方の差だということは理解できるのですが、国民の方々が利用される、その安全性ということでは、注意喚起レベルのもので同対応をすれば、それで済む話ではないか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。これはジャーサラダの丸印の議論のときにとっておくという形になりますけれども、どちらかという熟成肉を積極的に残しておいてくれという意味ではないということですね。

○迫専門委員 ジャーサラダと並べておいたほうがいいのではないかという程度のものです。

○川西座長 わかりました。それでは、事務局が整理していただいたバツ印の中で、どういう扱いにするかはともかくとして、これは食品安全委員会で少し考えてほしいというのは特にありませんか。ないようでしたら丸印の検討に入りますけれども、よろしいですか。今バツにあったものは、今回の自ら評価の案件からは外すということでよろしいですか。それではそうさせていただきます。

では、そこまでは今日の結論ということにさせていただいて、今の御意見等々もありますけれども、候補として選択したものとしては、さっきのアレルギーのところの扱い、人工甘味料、分類としてはジャーサラダ、クルクミンという形に大きく分類されると思いま

す。

まずアレルギーのところに関しては、先ほど、例えば米のアレルギーについてはどうなのだろうといったときに単独で扱うには疑問、というようなご意見がでましたが、事務局の意図としては、食品のアレルギー物質ということなのだという、それを意図しているという説明だったと思いますけれども、その点について何かこういう方向、ああいう方向で扱ってはというような御意見はございますか。

これは実は先ほどの中間報告のところにもありましたが、昨年も食品のアレルギーというトピックは自ら評価の課題で挙げたわけです。昨年はリスク評価は無理だけれども、調査はしてみる必要があるねということで、今回も先ほどの中間報告ではその形をとっていたのですが、私の素朴な疑問としては、去年がそういう扱いにしたのを今年はリスク評価をしようという目的で挙げているのか。

さもなくば、これは自ら評価と言うと、旧来の考え方だとリスク評価という分類になるかと思うのですが、これはどういうふうにやろうとしているのかなというのが、素朴な疑問としてあるのですけれども、これはあくまで例えばファクトシートではないけれども、それよりはもうちょっと進んで積極的に食品中のアレルゲンを情報として整理していく。それを本格的にやりましょうという意図で挙げたと考えてよろしいですか。ADIを求めるとようなリスク評価ですとやはり無理なのではないかと思うのですけれども、そのあたりはどういう扱いだということで、事務局は整理をしたのでしょうか。

○高崎評価調整官 座長、御質問をありがとうございます。まず1点目ですけれども、昨年からの取り扱いの違いについて、背景を御説明させていただきたいと思います。A3横長の資料3-6の1ページの「(5) 要請内容」の上から3つ目と4つ目でございます。平成26年6月にアレルギー疾患対策基本法という法律が成立してございます。その15条の中で国がアレルギー物質を含む食品に関する表示の充実を図るための措置を講ずるとありまして、食安委がその表示の科学的検証を行うということが、まず大きな背景としてございます。

この会議の途中、冒頭のほうでも御説明させていただきましたが、事務局に評価技術企画室という室が整備されまして、そちらでは新たなハザードということで、アレルギーについても科学的評価をしていくということが所掌業務としてございます。

3点目ですけれども、1ページの(9)の一番下のところですが、EFSA、ヨーロッパの欧州食品安全機関のほうでも、昨年11月に500ページにわたるアレルギーに対する意見書を出してまして、この中では数種類のリスク評価手法で個別の食品について今わかっている知見を整理して検討したという実績がございます。

これらの背景を踏まえて、2点目の御指摘のところはどういうふうにやっていくのかということですので、まずはEFSAであるとか、他の諸外国がどのようにアレルギーについて科学的な評価をやっているのかという海外の動向調査を行うとともに、今の制度上

は消費者庁が表示の品目を検討しているのですけれども、その中での課題はどういうところにあるのだろうか。それらを踏まえて、表示の品目の選び方であるとか、それぞれのアレルギーの評価について、方法論のところから検討をするというのが、まず初期の最初の段階であると思っております。

それらをやっていきつつ、数年単位の仕事になるのではないかという覚悟があつてのことですけれども、個別の食品について評価していくということが必要であれば、評価を行っていくのではないかと考えています。これは既存の評価とは少し違う側面があると考えております。例えば化学物質であるとか生物系のものであると動物実験が可能で、動物に投与していった影響を見ることが可能ですけれども、食品アレルギーについてはヒトに対して見ないといけないですが、ヒトに対して、なかなか介入していくような試験は侵襲的で難しいところもあります。このアレルギーについては、ヒトでの疫学データやビックデータを扱っていくというような、これまでにはない疫学データの十分な活用ということが一つ検討していかないといけないことと考えています。これらについても自ら評価とされた場合には、方法論を検討していかないといけないという、問題意識を持っているところでございます。

以上です。

○姫田事務局長 少し誤解を避けるために申し上げます。表示は基本的に食品安全の問題ではないということは、私どもは常々言っておりますが、アレルギー表示については食品安全上の問題でございますので、私どもの所管事項に入ってくると考えております。ですから、それ以外の表示については、原産地表示とかは全く安全と関係ないので、そういうものについては私どもの所管事項ではないと考えているということです。

もう一つあわせて、昨年度に鬼武専門委員からの御意見もあったこと、そういうことも踏まえて、私どもはアレルギーに関する調査研究ということで、アレルギーそのものの作用機序、発症機序についての調査研究をお願いしておるところでございます。そういうもののデータもあわせて活用できて、それが一つはアレルギーの作用機序の解明、あるいは国民へのメッセージの一つになればということもあわせて考えているところです。

○川西座長 どうぞ。

○藤原専門委員 先ほどのお話で、具体的に言えば、疫学的に年齢層で、例えば卵とかのアレルギーがどう変わっていくか。消化力の差でどう変わっていくかを評価していったり、加工して熱を加えてタンパクを与えるとリスクが下がるとか、そういうのを具体的に出していこうという考え方なのでしょうか。具体的にわかりづらかったものですから、どんな手法のリスク評価をしていくのでしょうか。

○高崎評価調整官 先ほど局長からも申し上げましたように、表示についてはヒトの安全上の問題であるので我々もやっていけないといけないところで、科学的な知見を明らかにするだけではなくて、制度上、既にあるアレルギー表示について、こちらは消費者庁さんとも連携、協力していきながら、より科学的な品目の選抜であるとか、今おっしゃっていたような食品の加工等によって、また食べる人の年齢によっても変わるようなことも勘案して、どのように表示が適切になるかということを経科学的に検討して評価していくということを想定しています。お答えになっていれば。

○藤原専門委員 何となくわかりました。

○姫田事務局長 わかりやすく言うと、EUは魚介類が全部アレルギー表示の対象になっています。日本はよく見ると推奨表示まで入れると、牛肉、豚肉、鶏肉、牛乳、乳製品が入っているわけです。日本だけがおかしいということではなく、それぞれの国で要するに自分のきれいなものが全部入ってしまっている。そういう意味でも、必ずしもサイエンティフィックにできているのではないのではないかと。もっとわかりやすいのは、サバなどは多分アレルギーではないので、こんなものが入っているということもありますから、そういうものを一つ一つヴェリファイしていく必要もあるだろうということがあります。これは海外も余り状況は変わっていないと思っています。

○川西座長 どうぞ。

○神村専門委員 やはり食品アレルギーは個別的な問題ですので、個別的にアレルギーを持っている方が適切に食品を選べるかどうか、そのための表示が非常に大切だと私は認識しておりますので、科学的に分析するのとはちょっと違う話ではないかと思ひます。

○川西座長 どうぞ。

○今川専門委員 素人でいろいろと教えていただきたいのですが、アレルギーの表示に関することは即時型の1時間以内という基準だということを伺って、初めてそれを知ったのですけれども、本当に子供がどうかとか、掛け合わせたときにどうかとか、すごく複雑な問題だとは思ひうのですけれども、今おっしゃったように、これが安全かどうかを自分で判断するために表示があるとしたら、すぐに反応が出るというのもきつと一つの手法だと思ひうのですが、反応が出るものの重篤度みたいなものとかにも差があるとしたら、時間だけでいいのか。やはり時間が一番、総合的に判断基準になるのか。素人でわからないのですけれども、そこら辺はその判断が今のところは一番適切なのでしょうか。

○川西座長　どうぞ。

○堀口委員　表示制度を平成13年に動かすときに仕事をしていたので、状況を説明しますと、当時は食品安全委員会もありませんで、厚生労働省の食品安全部のほうで表示の制度を整えていっていました。小児科医を中心とする研究班で、どういうものを表示するかというルール決めを行っていたのが現状です。なので、時間をどうするとか、そういったようなことをきちんとこういう公開の状況で整理をしたわけではなかったと記憶しているので、そういった意味を含めて科学的にどうやったらいいのかというところをもう一度、食品安全委員会のほうで見直すというか、見解を出していくというようなスタンスでこの案件を挙げたのではないかと思います。

疫学調査も小児アレルギー学会の会員の先生のところに調査票が送られて、アレルギーの発症した人をカウントしたのではなくて、その人が3回病院にやってくれば3例としてカウントしていたりして、疫学的な手法についても研究班で決めてやっていっているような状況ですので、科学的にどういうふうに調査をやったりしていけばいいのかというところを今回、食品安全委員会のほうでは、まとめる予定ではないかと私は解釈をしています。

○今川専門委員　理解しました。

○川西座長　どうぞ。

○鬼武専門委員　昨年このテーマについて、ぜひ取り上げほしいと出したきっかけとなりましたのは、その前に消費者委員会の食品表示部会で3年おきにアレルギー表示の7品目が義務表示と任意表示(推奨)の20品目がありますが、その当時ですけれども、カシューナッツとゴマの2品目が追加されました。その審議をするときに小児科医で調査研究というか委託研究で振り返り調査、今、言ったような形でアレルギー頻度が前から上がっているかということと、アナフィラキシーが起こるかどうか。その2点でこの2品目が1回か2回の審議で簡単に決まったという経過があります。

私はその当時はそれでいたし方ないと思っていたのですけれども、これだけアレルギー物質に関する科学的知見も集まっていて、新しい食品表示法を決める国会の中でも食品表示法の中ではアレルギーという問題は、食品安全にかかわる重要な課題であるということで、国会の中でも与野党を含む全党の満場一致で決まって、法律の中でアレルギーということが書かれている一方で、日本の中でアレルギー物質表示に関するリスク評価的なものといえますか、その部分がおくれているのではないかと認識から、去年のところでも本専門委員会で意見を提出させていただきました。

そういう点からすると、まだまだアレルギーに関して解明できない点もありますけれども、一方では、海外でのアレルギー表示の比較であったり、日本で今アレルギー表示を実

践しているのは事業者が相当苦勞をしてやっていることも含めて言うと、最終的には患者の人なりが選ぶことについて、もっと選びやすくなるような表示も含めて、全体として考えるべきだと私は強く思っております。

以上です。

○川西座長 ありがとうございます。どうぞ。

○植木情報・勧告広報課長 先ほど、今回リストアップされている案件のアウトプットについて御質問がありましたので簡単に、総務課長のほうから御説明はさせていただきましたが、説明いたします。

資料3-1の2月のところに第2回絞り込みと書いてございまして、絞り込まれた案件候補について、それぞれ取り扱い決定とございまして、自ら評価案件候補として決定、ファクトシート作成案件候補として決定、積極的に情報収集や情報提供を行う案件候補として決定。一番最後に「等」がついてございます。自ら評価候補として課題は募集しましたけれども、アウトプットは必ずしもADI等を決める自ら評価だけではなくて、事柄の中身に応じて、あるいは皆様方の関心に応じて、いろいろなアウトプットがあるということでございます。

以上でございます。

○川西座長 ありがとうございます。

今のところはアレルギー、食品のアレルギーをいずれにしても今回、どういう形かはどう取り上げるということについては特段の反対はないし、むしろ非常にポジティブに委員の先生方が考えているというようなことですので、今日はこれについてはここまでにして、絞り込みということの参考として、次に人工甘味料に関して御意見を伺いたいところですが、何かポジティブあるいはネガティブ、こういう方向で整理をしていただきたいというような意見をお聞かせいただければと思います。特段にないですか。

○有田専門委員 先ほど意見は言いました。

○川西座長 では、取り上げるということについては別段ここで、委員の先生方は大体、それはポジティブに捉えればよいということではよろしいですか。

では、これはそれまでで、次はジャーサラダ。どうぞ。

○大澤専門委員 これは先ほどの迫先生の意見と同じです。この7項目のうち、これだけが、調理行為に対する評価の要望です。あとは物質です。熟成肉も処理行為ですから、行為に対する評価は、ここで言うリスク評価とは違うのかなと思います。ただ、先生の

おっしゃるとおり、世間で広くこの様な調理行為をして、食されるという習慣が発生しているのは事実なわけですから、それに対して、安全的に衛生的に調理して食べるということの注意喚起は、リスク評価をやるやらないは別として、必要かなというのがあります。

○川西座長 ありがとうございます。どうぞ。

○藤原専門委員 私もそう思いますし、これは衛生管理の問題でしょうから、私はこういう食べ方をしているということは余り知らなかったのですが、まさに消毒、殺菌とか細菌の考え方。結局、完全滅菌することは世の中で絶対にできないわけですから、そういった中で食の保存のあり方とか、そういうものを緊急提言みたいなもので伝えるくらいでいいのではないかと思います。

○川西座長 私自身ちょっと思いますのは、食品安全委員会の自ら評価はどういうものかということも考えて、急に異質なものを入れるとメッセージを誤る。同類なものがほかにもある中で、特にこれを取り上げるということについてはそれなりの理由があって、それで取り上げましたと説明をしたほうがいいなというのは緊急性なり何なりで非常にあるとか、この辺を提案した方たちにそういう説明が必要なのかなということ。

事務局が丸印をつけたということについては、そのあたりは特にさっき熟成肉ということをお先生がおっしゃいましたけれども、そうではなくて、これを取り上げるという話になったときに、あまたいろいろなこういうことはあると思うけれども、今時ジャーサラダということについて、何か特別な理由はありますか。どうぞ。

○山本専門委員 ジャーサラダに関してですけれども、この内容に直接関することにはならないと思うのですが、これは料理番組だったり、本などで取り上げて、言葉悪く言えば、あおると言う語弊があるのですけれども、それが今、新しいよという感じで取り上げて、危険度とか、そういうこともちゃんと伝えてくれればいいのですが、それを抜きにして、そういう流行みたいに。ですから、このたぐいのことは、これからもたびたび出るのではないかと思います。ですから、ここで取り上げる時には、そういうことも流行性といえますか、社会が取り上げるというのでしょうか。そういうことも念頭に置きたいなと思います。単なる意見です。

○川西座長 この委員会として、旧来は自ら評価はリスク評価ということで整理していたのが、ちょうど私が参加させていただいたころから、それ以外のファクトシートをつくるというようことから、いろいろなカテゴリーに分けて取り上げて、この委員会ではこういうことをやったらと提言をしてきた形になってきている中でも、私もこのジャーサラダというようなものについては今までとりあげていなかったような気がします。

一旦取り上げると、これからも似たようなものに対しては取り上げていくということになるのかなと思うので、これを取り上げるということは食品安全委員会が注意を出すということはそれはそれでありだとは思いますが、この委員会が取り上げたということであると、これからも同じようなものは取り上げていくということにならないかなということが疑問です。

○堀口委員 先ほど資料のつくり方も考えないといけないなと思っているのですが、先ほど間違っているとか、そういうのは何ですかという御質問があったりとか、先ほど最初に植木課長から御説明があったときに、たしかジャーサラダについては注意喚起をしたいというニュアンスの御説明があったかなと思います。自ら評価となっているので、つついリスク評価をするというところに頭が行っているのですけれども、多分このジャーサラダについては、評価というよりは注意喚起をしたいというところでこの一覧表に出てきていて、迫先生がおっしゃったとおり、それだったら熟成肉もというのが皆さんの御意見ではないかと思えます。

例えば、資料をつくる時に評価をするのか、ファクトシートをつくる方向なのか、注意喚起の方向なのかというのがもう少し自ら評価案件として出てきたものについて、情報が整理できて、皆さんのほうに提供できるようにすればよかったかなと思っているところです。

○川西座長 そのあたりは今回2月にまとめる時点で工夫をして、注意喚起が一番マイナーで、今、言っておいたほうがいいよということの意見がありましたから、食品安全委員会でもそういう形で注意喚起をするという方向を要望したというような形の結論にするというくらいですかね。

○迫専門委員 まさにそういう状況だと思います。自ら評価の従前のものと同じ扱いをするなどということは、まずあり得ないものだろうと思っております。これを食品安全委員会がすべきなのか、ほかのところですべきなのかはよくわかりません。該当する行政機関がきちんとした注意喚起をしてくだされれば、それでいいと思うところでございます。

○川西座長 では、もうあと15分になりましたから、クルクミンが残っておりますので、これについての御意見を聞いておきたいと思うのですけれども、いかがでしょうか。これは特定したものということになっていますので、知っている人は知っているし、余り知らない人は知らないというものなのではないかと思えます。

○藤原専門委員 クルクミンについては有効性とか、そういうのも片方で出されておりますが、機能性表示としてはまだ食品としては出ていないとは思いますが、その中で要は

カレー粉の色素ですので、これは全般に言うとカレーを食べ過ぎるとやばいという話になってきたり、そんな問題が出てくるのかなと思って心配はしているのですが、どんな方法でどんな評価をしていくのかなというのは、私はわかりづらいです。リスク評価はどんなふうを考えているのでしょうか。

○川西座長 これはまた事務局に聞いて申しわけないのですが、提案者は提案者で別途いるわけですが、事務局側で丸をつけたということで言うと、今の藤原先生の質問に対して、何か答えられる内容はございますか。今はないですか。

○姫田事務局長 資料の整理の関係で申し上げますと、どちらかというところ私どもは明確に既に評価したものとか、リスクがどんどん下がりつつあるものとかということについては下に置きました。クルクミンについて言うと、これはとてもリスク評価しづらくて、ウコンと言っても、ウコンの有効性と毒性はそれぞれの検討によって相当違うのだらうと思います。とてもしたくないもので、我々がしたいと思って上に上げたのではないけれども、落とす理由としたら、いわゆる健康食品のワーキンググループでやっているから、その中の一つに入れてしまえよということくらいしか、なかなか言う理由がなく、BもCもつけられなかったから、ここに生きているのだと思います。そういう意味では、この場で御議論いただければ幸いです。

○川西座長 わかりました。ただ、今はこれについて専門的に答えるだけのことが今ここにはないと言えない。今、藤原先生のほうから、どうやって評価するのかという御質問が出て答えられないようですから、これは次回までに調べて、委員なり事務局なり私のほうも知っていきそうな人に聞いたりもしてみますけれども、これは三角印というような感じで今日のところの仮決めということにしておいて、次回、最終的に決めるときにそういう情報もあわせて、まな板に乗せることが妥当かどうか。

この委員会で取り上げることにしても、評価を担当する人たちが迷惑というような話になってしまっても困りますから、そこは慎重に次回に最終決定ということにさせていただきたいと思いますが、よろしいですか。どうぞ。

○野口専門委員 私の周りには結構、飲食店のオーナーとかシェフの方が多いのですが、そういう方はウコンをティースプーン1杯ずつ毎晩飲んで寝るといってもいいのかもしれないけど、実際にどのくらいまでなら飲んでいいのかと聞かれることもあるのですが、そこが何かよくわからないところもあるので、私自身はどのくらいまで大丈夫なのかなというところは知ってみたいなというところは、疑問としてありました。意見です。

○川西座長 どうぞ。

○神村専門委員 日本医師会のほうで会員医師に対して、ウコンの過剰摂取についての注意喚起はしたのですけれども、それに関して薬剤師会のほうで市販されているウコンについて、実際にクルクミンがちゃんと含まれているのかどうかという研究をされて、ろくに入っていないとか。ですから、この場合はウコンとして取り上げるよりは、クルクミンとして取り上げられれば、確かに肝臓障害とか、そういう被害はございます。ですから、これも妥当かなとは思いますが、そこもアレルギー起点なのかどうかというところもよくわかっていないと聞いておりますので、分析の方法は難しいかと思います。でも、思ったほど、ウコンには大したものが入っていない。

○川西座長 そういう話になってくると一般的な話になってくるので、ここでも扱いにくくなって、健康食品に関しては以前からいろいろと問題として挙げる委員の先生方が多いけれども、一体どう絞ったらいいのか。健康食品一般という話だと、とてもとても評価という話にならないときに、絞り方の一つとしてはあるのかもしれない。そういう視点で次回までに調べられることを調べて、やはり無理ということであれば、これは三角印からバツ印に整理するという事で、一方でこういう切り口もあるね、できそうだねということであれば、丸印にするということにしたいと思います。

そういうことで、一応今日のところの自ら評価の整理としては、食品のアレルギーに関しては非常にポジティブ。ただ、最終的に決める前にもう一回皆さんの希望というか要望をもう一回確認する、人工甘味料もポジティブだけれども、もう一回最終的に決めるときに、自ら評価の案件的としてどのように整理するか議論する。ジャーサラダは先ほど言ったようなこと。クルクミンは自ら評価の候補ですが、次回までに問題点を調べてみましょうというような整理でいきたいと思います。

5分前に終わることができましたが、今日の議題ということですと以上なのですけれども、それ以外に事務局あるいは委員の先生方から何かございますか。事務局のほうはいかがですか。

○小森総務課長 事務局としては特にございません。

○川西座長 それでは、以上により、本日の議事は終了しました。次回の日程につきましては、どのようになっておりますでしょうか。

○小森総務課長 次回の企画等専門調査会では、平成28年度食品安全委員会の運営計画。平成27年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の候補の選定。平成27年度食品安全委員会緊急時対応訓練の結果。平成28年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画について御審議いただくことにしたいと考えてございます。

日程につきましては1月または2月ということで、後日日程調整の上、事務局から御連絡をいたしたいと思えます。

○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16回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。