

食品安全委員会第591回会合議事録

1. 日時 平成28年1月19日（火） 14：00～14：43

2. 場所 大会議室

3. 議事

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

・プリオン 1案件

イノシシを原料とするたん白質の飼料としての利用について

(農林水産省からの説明)

(2) 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

・「NZYM-AV株を利用して生産された α -アミラーゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「PEG株を利用して生産されたカルボキシペプチダーゼ」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「GLU-No. 8株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「HIS-No. 2株を利用して生産されたL-ヒスチジン塩酸塩」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

(3) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成27年12月分）について

(4) 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

(説明者)

農林水産省 請川畜水産安全管理課課長補佐

(事務局)

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

5. 配付資料

- 資料 1 - 1 食品健康影響評価について
- 資料 1 - 2 イノシシを原料とするたん白質の飼料としての利用（案）
- 資料 2 - 1 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について<NZYM-AV株を利用して生産された α -アミラーゼ>
- 資料 2 - 2 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について<PEG株を利用して生産されたカルボキシペプチダーゼ>
- 資料 2 - 3 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について<GLU-No. 8株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム>
- 資料 2 - 4 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について<HIS-No. 2株を利用して生産されたL-ヒスチジン塩酸塩>
- 資料 3 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成27年12月分）について

6. 議事内容

○佐藤委員長 ただ今から第591回「食品安全委員会」会合を開催いたします。

本日は7名の委員が出席です。

また、農林水産省から請川畜水産安全管理課課長補佐に御出席いただいております。

それでは、お手元にございます「食品安全委員会（第591回会合）議事次第」に従いまして、本日の議事を進めたいと思います。

まず、資料の確認を事務局からお願いいたします。

○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7点ございます。

資料 1 - 1 が「食品健康影響評価について（評価依頼）」。

資料 1 - 2 が「イノシシを原料とするたん白質の飼料としての利用（案）」。

資料 2 - 1 から資料 2 - 4 が、いずれも同じ資料名で「遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について」。

資料 3 が「『食の安全ダイヤル』に寄せられた質問等（平成27年12月分）について」でございます。

不足の資料等ございますでしょうか。

○佐藤委員長 よろしゅうございますか。

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) 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

○佐藤委員長 それでは、議事に入ります。

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

資料1-1にありますとおり、農林水産大臣から、1月14日付でプリオン1案件について、食品健康影響評価の要請がありました。

それでは、農林水産省の請川畜水産安全管理課課長補佐から説明をお願いいたします。

○請川畜水産安全管理課課長補佐 農林水産省畜水産安全管理課の請川と申します。よろしくをお願いいたします。

本日、当課の課長が所用によりどうしても出席できませんので、代理で私から御説明させていただきます。よろしくお願ひいたします。

それでは、資料1-1を御覧ください。今回、食品安全基本法第24条第1項第5号の規定に基づきまして食品健康影響評価をお願いいたしますのは、イノシシを豚と同等に家畜等の飼料の原料として使用することについてでございます。内容につきまして、2ページ目から資料に沿って御説明いたします。

これまでの経緯ですけれども、牛や豚の肉骨粉等は、たん白質に富む原料として飼料に利用されてきましたけれども、平成13年9月の我が国におけるBSEの発生後、動物由来たん白質を含む飼料の製造・販売等が禁止されました。

その後、食品安全委員会において評価をしていただきまして、豚や家きん由来のたん白質を中心に利用を再開してきましたが、イノシシに由来するたん白質につきましては、引き続き利用が禁止されてきたところです。

一方で、近年の野生鳥獣による農作物への被害拡大に伴いまして、イノシシの捕獲頭数が急増しており、有害鳥獣として捕獲された個体やジビエとして食肉利用された後の残さ

の処理が課題となっておりますが、イノシシについては、これまでプリオン病の存在が確認されていないこと、我が国においては既にBSEに関して適切なリスク管理措置が講じられていること等から、イノシシに由来するたん白質を飼料原料として利用することを検討してまいりました。

その過程で、農林水産省の食料・農業・農村政策審議会の中の家畜衛生部会プリオン病小委員会の委員にも御意見を伺いまして、イノシシを飼料原料として利用しても、BSEの発生のリスクの増加はないと考えられるとの御意見をいただいたことから、飼料安全法に基づきまして、農業資材審議会に諮問いたしました。

農業資材審議会における審議の結果、イノシシを豚と同等に使用できるものとみなして、豚に由来するたん白質に、イノシシに由来するたん白質を含むことができることは適当との答申が、昨年12月22日に得られたところでございます。

この答申を受けまして、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令を改正するとともに、イノシシを飼料利用するための新たな管理措置を導入したいと考えておりまして、このたび評価をお願いした次第でございます。

その内容についてですけれども、省令の改正案につきましては、資料中の2（1）に記載がございます。この記載にありますとおり、①から③に記載されております飼料の中に、イノシシに由来するたん白質を含むことができるという案でございます。つまり、イノシシを豚と同等に使用できるものとみなして、現在、豚由来たん白質を含んでもよいとされている、この①から③の飼料に、イノシシ由来たん白質も含むことができるとする内容でございます。

管理措置につきましては、次のページの2（2）にございます。製造工程の分離を農林水産大臣が確認する、いわゆる大臣確認制度も含めましたレンダリング事業場等における既存の分別管理に加えまして、原料の収集段階における分別管理を新たに導入することとしております。

原料の収集は大きく分けまして、食肉利用するために獣肉処理施設を経由する場合と、食肉利用はせず当該施設を経由しない場合の2通りが考えられますので、①と②に分けて記載してございます。

①の獣肉処理施設を経由する場合につきましては、獣肉処理施設における解体加工処理ラインを分離し、専用の器具、作業着、靴等を使用すること。解体処理後の残さには、供給管理票を添付すること。シカ等の他の動物に由来する血液等が混入しないよう、残さを適切に分別保管することなどが管理のポイントとなります。

②の獣肉処理施設を経由しない場合につきましては、シカ等の他の動物の混入がないことが目視で確認できるもののみ使用することなどがポイントとなります。

なお、イノシシを豚と同等に使用できるものとしますので、レンダリング事業場に輸送されたイノシシは、豚と同じラインで処理することとなりますので、レンダリング事業場以降は豚由来たん白質と同じ管理がなされるということになります。

以上が見直しの具体的な内容です。

最後に、今後の進め方でございますが、食品安全委員会で食品健康影響評価をしていただきましたら、その結果を受けてパブリックコメントを実施しまして、その後、省令改正を行いたいと考えております。

なお、資料1-2にパワーポイントの資料がございますけれども、内容が重複いたしますので御説明は省略いたしますが、右下の9ページから「その他」という資料がございますが、この部分につきましては、今回評価をお願いしておりますBSE以外に関する管理措置の内容になってございます。具体的には、(1) (2)とありますが、家畜の伝染性疾病の管理措置として、既に死亡しているイノシシや異常を示すイノシシは飼料利用しないことですか、捕獲時に銃を使用した場合には銃弾を適切に除去することですか、一番最後になりますけれども、放射性物質による汚染を防止するために、食用の残さ及び出荷制限対象以外の地域において駆除されたイノシシについて、飼料原料としての利用を可能とするといったことについて記載してございます。

簡単ですが、以上で御説明を終わります。よろしく願いいたします。

○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。

村田委員、どうぞ。

○村田委員 新たに導入する管理措置のところで、獣肉処理施設を経る場合と経ない場合があるということでしたけれども、獣肉処理施設を経る場合は、どれぐらいのラインが分離されるのでしょうか。

○請川畜水産安全管理課課長補佐 獣肉処理施設につきましては、平成27年6月時点で172施設が都道府県から報告されてございます。これらの獣肉処理施設は、これまでの実績として、イノシシを処理しているところと、シカを処理しているところと、イノシシとシカを処理しているところと、大きく分けるとそのように分かれるのですけれども、イノシシを処理している施設、つまり、そこがライン分離できる可能性のある施設になるのですが、そこは約2割でございます。ただ、一方で、イノシシを処理している施設といいますが、必ずしもイノシシのみを扱っているのかどうかというのは確認が全てできている訳ではありませんので、実際に飼料利用の可能性を検討する際には詳細な調査が必要だと考えておりますし、ライン分離が可能な獣肉処理施設を中心に、モデル地域を設定するなどして具体的な手法を検討していきたいと考えております。

いずれにしましても、先ほど申し上げましたとおり、実際に飼料利用を行う際には、これらの施設において適切な分離が行われているかということ、大臣確認制度の枠組みの中で管理していくこととしております。

○佐藤委員長 よろしいですか。

他に何か御質問があれば。

吉田委員、どうぞ。

○吉田委員 最後に「その他」というところでスライドを拝見いたしますと、銃弾でも多分、鉛が含まれているものもあると思うので、そのことについてお伺いしたいのですが、除去のための具体的な方法ですとか、それがもし含まれてしまった場合の鉛の基準値等について、どのように管理されるかということについてお伺いしたいと思います。

○請川畜水産安全管理課課長補佐 銃弾につきましては、先ほど、イノシシのルートとして、獣肉処理施設を経る場合と経ない場合があると申し上げたのですが、銃弾につきましても、レンダリング事業場に入る前に獣肉処理施設を経由する場合には、獣肉処理施設の事業者が取ることになりますし、経由しない場合には、狩猟者が自ら除去をしなければならないこととしています。特に散弾ですとかを用いた場合には、銃弾を確実に除去することが困難な場合があると思いますので、そういう時には餌として利用しないということについて、今後、管理措置マニュアルなどを作成していく予定ですので、その中で定めていこうと考えております。

なお、餌中の鉛については、現在、配合飼料で3 mg/kg、肉骨粉で7 mg/kgとの管理基準が定められておまして、独立行政法人農林水産消費安全技術センター、FAMICと呼ばれていますけれども、そこがモニタリング調査を実施しているところでございます。

○吉田委員 ありがとうございます。

○佐藤委員長 よろしいですか。

他にどなたか御質問は。

熊谷委員、どうぞ。

○熊谷委員 「BSE以外の管理措置案の概要」というスライドなのですが、病原微生物の管理というところに「施設によって条件は異なるが、130℃60分等の加熱処理が行われている」とありますが、施設によって、この条件というのは極端な差異がないのかどうか。それから、通常、この加熱処理というのは動物丸ごとなのか、それともカッティングして行うのかということをお聞きしたいのですが。

○請川畜水産安全管理課課長補佐 まず、温度条件についてなのですが、イノシシを処理し得る、現在、豚の肉骨粉を製造している大臣確認施設におきましては、レンダリ

ング処理条件の概況というのは、耐熱性の炭疽菌の芽胞であっても不活化できるような温度条件を上回っているか、それに相当するものと把握しておりまして、当方で把握する限り、各施設において処理条件に極端な相違は認められておりません。

また、レンダリング処理においては、通常、豚などを投入したときには、破砕機というところで細かくしてからレンダリング処理のクッカー、加熱をするところに入れられますので、細かくされてから加熱されているということでございます。

○佐藤委員長 よろしいですか。

○熊谷委員 ありがとうございます。

○佐藤委員長 他に御質問ございますか。

私から1点。放射能の管理について、最後の方でおっしゃっていたのですけれども、もう少し詳しく目にお話しいただけますか。

○請川畜水産安全管理課課長補佐 先ほどのパワーポイントの資料の一番最後が放射性物質の管理措置についての資料ですが、管理措置案として下の囲いに書いてありますように、先ほどとも重複しますが、基本的には食用にできるものを餌にも利用するというところでございます。食用残さ及び出荷制限対象以外の地域において駆除されたイノシシについては、飼料原料としての利用を可能とする。出荷制限対象地域において駆除されたイノシシについては、飼料原料として利用できないこととすると考えております。

一方で、出荷制限対象地域だけでも、県の基準を満たしたものについては食用にしてもいいよというようなところがありますので、食用にしているものについては、残さは餌にも利用できると考えております。

このことにつきましては、具体的な仕組みの検討はこれからですけれども、現在の関係で厚生労働省の野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針というものの中で、狩猟者が食肉処理事業者に対して、狩猟した日時ですとか、場所ですとか、そういったものを伝達することが規定されておりますので、餌として利用する際にも同様な事項をレンダリング事業者に伝達するというところを考えているところでございます。

○佐藤委員長 既にある管理措置をそのまま同じようにやろうという理解でよろしいですね。

他に何か御質問ございますか。

それでは、本件につきましては、プリオン専門調査会において審議することといたします。

請川課長補佐、どうもありがとうございました。

(2) 遺伝子組換え食品等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、次の議事に移ります。

「遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について」です。

本4件につきましては、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、4件の概要について説明をさせていただきます。

まず、資料2-1の4ページの要約をおあげ願えますでしょうか。

本添加物は、 α -アミラーゼの品質を高めるために、*Bacillus licheniformis* Ca63株を宿主として、宿主由来の α -アミラーゼ遺伝子を改変した*amyLE2488*遺伝子及びタンパク質の分泌に関与する*prsA*遺伝子を導入して作製したNZYM-AV株を利用して生産された α -アミラーゼです。本添加物は、グルコース重合体の α -1,4-結合の加水分解を触媒し、デキストリン及びオリゴ糖を生成させる酵素であり、デンプン糖の製造に加工助剤として使用されます。

「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断いたしました。

次に、PEG株を利用して生産されたカルボキシペプチダーゼでございます。資料2-2の2ページをおあげいただきたいと思えます。

本添加物は、カルボキシペプチダーゼの生産性を高めるため、*Aspergillus niger* NRRL3122株由来のISO-502株を宿主として、*A. niger* N400株由来のカルボキシペプチダーゼ遺伝子を導入して作製されたPEG株を利用して生産されたカルボキシペプチダーゼです。カルボキシペプチダーゼは、既存添加物名簿に記載されておりまして、幅広い食品に利用されております。

本添加物の生産菌であるPEG株には、宿主である*A. niger*に由来するDNAのみが導入されていることを確認しております。

本添加物については、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に規定する「組換えDNA技術によって最終的に宿主に導入されたDNAが当該微生物と分類学上の同一の種に属する微生物のDNAのみである場合」に該当する微生物を利用して製造されたものであることから、本基準の対象ではなく、安全性評価は必要がないと判断しております。

3つ目に移りますが、GLU-No. 8株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウムについてでございます。資料2-3の2ページの要約をおあげいただけますでしょうか。

本添加物は、L-グルタミン酸の生産性を高めるために、*Pantoea ananatis* No. 359株由来

の突然変異株を宿主として、既に安全性の確認が終了したGLU-No. 3株にL-グルタミン酸生合成に関与する遺伝子の導入、プロモーターの改変及びL-グルタミン酸生合成に関与する遺伝子の欠失を加えて作製したGLU-No. 8株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウムです。

本添加物は、食品添加物公定書の含量規格を満たしております。また、従来から生産されているL-グルタミン酸ナトリウムと比較して既存の非有効成分の含有量が安全上問題となる程度にまで増加しておらず、かつ、有害性が示唆される新たな非有効成分を含有していないと考えられました。

本添加物については、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物のうち、アミノ酸等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方」に基づき、安全性が確認されたと判断しております。

4つ目、最後のものでありますが、HIS-No. 2株を利用して生産されたL-ヒスチジン塩酸塩についてでございます。資料2-4の2ページをおあけいただけますでしょうか。

本添加物は、L-ヒスチジンの生産性を高めるため、*Escherichia coli* K-12株由来の突然変異株を宿主として、*E. coli* K-12株由来のL-ヒスチジン生合成関与遺伝子の導入及び欠失を行ったHIS-No. 2株を利用して生産されたL-ヒスチジン塩酸塩でございます。

本添加物は、食品添加物公定書の含量規格を満たしております。また、従来から生産されているL-ヒスチジン塩酸塩と比較して既存の非有効成分の含有量が安全上問題となる程度にまで増加しておらず、かつ、有害性が示唆される新たな非有効成分を含有していないと考えられました。

本添加物については、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物のうち、アミノ酸等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方」に基づき、安全性が確認されたと判断しております。

詳細については、事務局からお願いいたします。

○池田評価情報分析官 それでは、補足させていただきます。

まず、資料2-1の α -アミラーゼでございます。

5ページをお願いいたします。評価対象品目の概要がございますが、この概要の内容については、御説明があったとおりですので、割愛いたします。

同じ5ページの「II. 食品健康影響評価」でございますが、第1の1にございますように、本添加物の評価におきまして、比較対象として用いられている添加物が、ここに記載のAmylase Lというものでございます。

今回の評価対象でございます α -アミラーゼにつきましては、7ページに記載がございまして、5(1)にありますように、LE2488という製品名で、以下、本添加物についてはLE2488として評価書中に記載しております。

同じ7ページの6(1)に本件遺伝子組換え添加物と従来の添加物の相違について記載

されておりますけれども、本件LE2488は、従来の α -アミラーゼに比べまして、酸性領域での耐熱性が向上しているということでございます。

8 ページに参りまして、第2、宿主に関するところでございます。用いております *Bacillus licheniformis* Ca63株は、食品中にもございまして、食品用の酵素生産に使用実績が長年あるということでございます。

挿入遺伝子の評価につきまして、アレルギー誘発性の検討が行われておりますが、そこらは9 ページ、第4の2（3）から記載がされております。この *amyLE2488* 遺伝子につきましては、この発現タンパクでありますLE2488が、先ほど御説明のように酸性領域での耐熱性が向上しているということで、安全性評価基準に準じまして、アレルギー誘発性が検討されたということなのですけれども、10ページに参りまして、3）にございますように、人工胃液中で速やかに消化されるということが確認されております。

また、4）で既知のアレルゲンとの構造相同性の有無を確認するために、アレルゲンデータベースを用いた検索が行われておりますけれども、結果としまして、既知のアレルゲンとの一致性は見られなかったということでございます。

その下に、*prsA* 遺伝子についても相同性検索が行われておりますけれども、相同性を示すアレルゲンは見られなかったということでございます。

11ページに参りまして、以上から、2つの導入遺伝子が発現するタンパク質には、アレルギー誘発性を示唆するデータがないことを確認したということでございます。

12ページ、5（2）では、導入されている遺伝子につきましても、それらを含む導入領域に見出されましたオープンリーディングフレームについて、既知のアレルゲンあるいは毒性タンパク質との相同性は見られなかったということがデータベース検索で確認をされているということで、その記載がございまして。

以上のような検討をしまして、最後、14ページ、下から2行目の「食品健康影響評価結果」が示されておりますけれども、内容につきましては、先ほど山添委員から御説明のとおりでございます。

次に、資料2-2に参りまして、PEG株を利用して生産されたカルボキシペプチダーゼでございまして。

3 ページをお開きいただきますと、概要がございまして、概要については、先ほど御説明がございましたとおりです。

同じページの「II. 食品健康影響評価」で「1. PEG株の構築について」記載がされております。PEG株は、*Aspergillus niger* GAM-53株のグルコアミラーゼ遺伝子の欠失及びペプシンをコードする遺伝子の不活化を行ったISO-502株を宿主としているということでございます。このISO-502株につきましては、食品添加物製造における利用実績があるということでございます。

2つ目のパラグラフでございまして、導入されましたDNA断片は、*E. coli*由来のプラスミドに *Aspergillus niger* N400株由来の *pepG* 遺伝子、同じく *Aspergillus niger* GAM-53

株由来の *glaA* 遺伝子のプロモーター領域と *glaA* 遺伝子の下流に位置する隣接配列を組み込むことによって作製されましたプラスミドから、プラスミド pTZ18R に由来する塩基配列を除去して作製されているということです。この断片を用いて形質転換法で宿主のゲノムに挿入して、PEG株が作製されているということです。

なお、作製過程において選択マーカーとして利用するために、*Aspergillus nidulans* 由来の *amdS* 遺伝子が導入されているということですが、最終的には、この遺伝子は除去されていて、有していないということでございます。

次の 2. では、先ほど山添委員から御説明がありました PEG株が「組換え DNA 技術によって最終的に宿主に導入された DNA が、当該微生物と分類学上の同一の種に属する微生物の DNA のみである場合」に該当するかどうかの検討について記載がされております。いわゆるセルフクロニングに該当するかどうかということでございます。

この項目の (1) にございますように、DNA 断片の作製に使用しました大腸菌由来のプラスミドの塩基配列と、先ほど申し上げましたマーカーに用いた *amdS* 遺伝子については除かれているということがサザンブロット分析で確認されているということです。

(2) にございますように、結果として、導入している遺伝子は、*Aspergillus niger* 由来の塩基配列のみということございました。

以上を踏まえまして、本件については、先ほど御説明のとおり、いわゆるセルフクロニングに該当するということで、安全性評価は必要ないという判断がされているところでございます。以上が 2-2 でございます。

その次が、資料 2-3、GLU-No. 8 株を利用して生産された L-グルタミン酸ナトリウムでございます。

2-3 の評価書の 3 ページを御覧いただきますと、添加物の概要がございますが、概要につきましては、先ほど御説明のあったとおりでございます。

L-グルタミン酸ナトリウムは、食品添加物として指定済みということで、成分規格もございますけれども、「Ⅱ. 食品健康影響評価」にございますように、1. を御覧いただきますと、本添加物は、高度に精製されて、食品添加物公定書の含量規格を満たすものであるということが記載されております。

また、2. で記載がございますように、(1) タンパク質は検出限界未満ということ。それから、(3) 従来品に存在しない不純物は検出されず、従来品に存在する不純物の量も、従来品の含量の実測値の最大値を上回らなかったということございました。

以上を踏まえまして、先ほど御説明のとおりの評価がされたということでございます。

その次が、資料 2-4、HIS-No. 2 株を利用して生産された L-ヒスチジン塩酸塩でございます。

評価書の 3 ページに概要がございますけれども、こちらも先ほど御説明がありましたので、割愛させていただきます。

こちらも食品添加物として指定済みで、成分規格のあるものがございますが、「Ⅱ. 食

品健康影響評価」にございますように、1. で記載のとおり、高度に精製され、公定書の含量規格を満たすものであるという記載がございます。

2. にございますように、タンパク質が検出限界未満。また、従来品に存在しない不純物は検出されず、従来品に存在する不純物の量も、従来品の含有量の実測値の最大値を上回らなかったということが確認されています。

以上を踏まえました評価につきましては、先ほど御説明があったとおりでございます。

以上4件につきましては、御了承いただけましたら、明日1月20日から2月18日までの30日間、御意見・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きまして、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。特にございませんか。

それでは、本件につきましては、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）への反映を遺伝子組換え食品等専門調査会に依頼することとしたいと思います。

(3) 「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等（平成27年12月分）について

○佐藤委員長 それでは、次の議事に移ります。

「『食の安全ダイヤル』に寄せられた質問等（平成27年12月分）について」です。

事務局から報告してください。

○木下リスクコミュニケーション官 それでは、お手元の資料3に基づきまして、御報告申し上げます。「『食の安全ダイヤル』に寄せられた質問等（平成27年12月分）について」でございます。

問い合わせ総数は、62件と平年並みでございます。

(2)に内訳を書いております。この月の特徴は、一番下に注として書いてございますが、健康食品関連が15件あったということでございます。これは、12月8日のいわゆる「健康食品」に関する報告書、メッセージの発表の後、10日、11日ぐらいをピークに、合わせて15件の問い合わせがあったという内容でございます。

裏面に行ってくださいまして、そのうち、その件について御紹介いたしたいと思います。

いわゆる「健康食品」の報告書とメッセージが出たというのを聞きまして、それらについて教えてほしいという問い合わせでございます。

まず最初のパラグラフで、こういうことが出ていますけれども、いわゆる「健康食品」による様々な健康被害も報告されているので、我々は「いわゆる『健康食品』の検討に関

するワーキンググループ」を立ち上げて、12月8日に報告書及びメッセージを取りまとめて発表したものですよということ。

幾つかのポイントを下に述べてございますが、まず最初に、いわゆる「健康食品」は医薬品ではないですよ。病気を治すものでもないし、病気の方が飲むとよくない場合もあります。病気の方は自己判断で摂らないで、必ず医師・薬剤師に相談してほしいということ。

次に、「天然なので安心」という販売例もありますが、天然物だから安全ということはありませんよということ。

その次に、安全性その他の信頼できるデータが少ない場合が多い。また、ダイエット食品ですとか強壯を目的にする場合は、違法に医薬品成分が含まれているような例もあって、重篤なケースもありますよ。注意してください。全体として、これらの知識を有する専門家、例としてかかりつけ医、薬剤師、管理栄養士、または保健所に御相談いただきたいと。

そして、最後にそういう報告書などを、これは済みません、「から」の文字が漏れているのですが、食品安全委員会のウェブサイトから入手できるので、ぜひ御覧いただきたいということを御紹介してございます。申し訳ございません。修正が間に合いませんでした。

以上でございます。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

ただ今の報告の内容あるいは記載事項について、御質問等がございましたら、お願いいたします。

堀口委員、どうぞ。

○堀口委員 私の記憶が不確かなので教えてほしいのですけれども、「いただきたい」という言葉は、実際のウェブサイトでは使っていなかったですよ。御相談くださいとか、そんな感じでしたか。「ご覧いただきたい」とかと、全部「いただきたい」になっているのですが、これは、この資料だからこういう書き方になっているのですか。

○木下リスクコミュニケーション官 電話での対応ですから、ここはしゃべっている風には書いています。

○堀口委員 資料の方は多分「してください」ですね。「いただきたい」は多分、お役所言葉ですね。これはこの資料用ですよ。

○木下リスクコミュニケーション官 話し言葉風には書いています。

○堀口委員 この資料用ですね。

○木下リスクコミュニケーション官 はい。

○堀口委員 確認でした。ありがとうございます。

○佐藤委員長 他に何か御質問はございますか。

最後のところに参考で4種類のPDFのURLがあるのですが、これはPDFごとにダウンロードをした人の数とかはわかるのですか。それはちょっと無理ですか。

○木下リスクコミュニケーション官 難しいと思うのですが。

○佐藤委員長 報告書自身もダウンロードしてくれる人がいるといいなと思ったものから。

他に何か御質問はございますか。よろしいですか。

(4) その他

○佐藤委員長 他に議事はありますか。

○小森総務課長 ございません。

○佐藤委員長 それでは、これで本日の委員会の議事は全て終了いたしました。

次回の委員会会合につきましては、来週1月26日火曜日14時から開催を予定しております。

また、20日水曜日9時半から「器具・容器包装専門調査会」が公開で、14時から「農薬専門調査会評価第四部会」が非公開で、22日金曜日14時から「農薬専門調査会評価第二部会」が非公開で、来週25日月曜日10時から「添加物専門調査会」が公開で、14時から「遺伝子組換え食品等専門調査会」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591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。