

食品安全委員会第659回会合議事録

1. 日時 平成29年7月25日（火） 14：00～15：17

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

- ・食品衛生法第11条第3項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質 1品目

(評価要請の取下げ)

グルカン

(厚生労働省からの説明)

- ・食品衛生法第11条第3項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質 1品目

ビール酵母抽出グルカン

(厚生労働省からの説明)

- ・農薬4品目

[1] クロルピリホス [2] クロロタロニル

[3] ビシクロピロン [4] フェンピロキシメート

(厚生労働省からの説明)

(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

- ・「PRF株を利用して生産されたホスホリパーゼC」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

(3) 評価技術企画ワーキンググループにおける審議結果について

- ・「新たな時代に対応した評価技術の検討～化学物質の毒性評価のための(Q)SAR及びRead acrossの利用～」について

(4) 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

- ・遺伝子組換え食品等「RITE-A5株を利用して生産されたL-アラニン」に係る食品健康影響評価について
- ・遺伝子組換え食品等「GLU-No.9株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム」に係る食品健康影響評価について
- ・薬剤耐性菌「ガミスロマイシンを有効成分とする豚の注射剤（ザクトランメ

リアル)」に係る食品健康影響評価について

(5) 平成29年度食品安全確保総合調査追加課題(案)について

(6) 食品安全モニターからの随時報告について(平成28年10月～平成29年3月分)

(7) その他

4. 出席者

(委員)

佐藤委員長、山添委員、吉田委員、山本委員、石井委員、堀口委員、村田委員

(説明者)

厚生労働省 黒羽残留農薬等基準審査室長

(事務局)

川島事務局長、小平事務局次長、松原総務課長、吉田評価第一課長、
吉岡評価第二課長、箆島情報・勸告広報課長、池田評価情報分析官、
渡辺リスクコミュニケーション官、橘評価調整官

5. 配付資料

資料1-1 食品健康影響評価の取下げについて

資料1-2 食品健康影響評価について

資料1-3 「ビール酵母抽出グルカン」「クロルピリホス」「クロロタロニル」「ピシクロピロン」及び「フェンピロキシメート」の食品安全基本法第24条に基づく食品健康影響評価について

資料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<PRF株を利用して生産されたホスホリパーゼC>

資料3 評価技術企画ワーキンググループにおける審議結果について<新たな時代に対応した評価技術の検討～化学物質の毒性評価のための(Q)SAR及びRead acrossの利用～>

資料4-1 遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<RITE-A5株を利用して生産されたL-アラニン>

資料4-2 遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<GLU-No.9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4-3 薬剤耐性菌に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<ガミスロマイシンを有効成分とする豚の注射剤(ザクトラン メリアル)>

資料5 平成29年度食品安全確保総合調査追加課題(案)について

資料6 食品安全モニターからの随時報告について(平成28年10月～平成29年3月分)

6. 議事内容

○佐藤委員長 ただ今から第659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、厚生労働省から黒羽残留農薬等基準審査室長に御出席いただいております。

それでは、お手元にごさいます「食品安全委員会（第659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。

○松原総務課長 本日の資料は10点ございます。

資料1-1が「食品健康影響評価の取下げについて」、資料1-2が「食品健康影響評価について」、資料1-3が「『ビール酵母抽出グルカン』『クロルピリホス』『クロロタロニル』『ビシクロピロン』及び『フェンピロキシメート』の食品安全基本法第24条に基づく食品健康影響評価について」、資料2が「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「評価技術企画ワーキンググループにおける審議結果について」、資料4-1及び4-2が、いずれも同じ資料名で「遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について」、資料4-3が「薬剤耐性菌に係る食品健康影響評価に関する審議結果について」、資料5が「平成29年度食品安全確保総合調査追加課題（案）について」、資料6が「食品安全モニターからの随時報告について（平成28年10月～平成29年3月分）」でございます。

不足の資料等はございませんでしょうか。

○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。

○松原総務課長 事務局において、平成29年1月10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、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、厚生労働省から7月21日付で食品衛生法第11条第3項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働省が定める物質1品目の食品健康影響評価要請の取下げがありました。

また、資料1-2にありますとおり、厚生労働省から7月21日付で食品衛生法第11条第3項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質1品目、農薬4品目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、食品衛生法第11条第3項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質1品目の食品健康影響評価の取下げ並びに同物質1品目及び農薬4品目の食品健康影響評価の要請について、厚生労働省の黒羽残留農薬等基準審査室長から説明をお願いいたします。

○黒羽残留農薬等基準審査室長 厚生労働省食品基準審査課残留農薬等基準審査室長の黒羽です。よろしくお願いいたします。

それでは、資料1-3に基づきまして、御説明したいと思います。

資料1-3をめくっていただきまして、別添1の「ビール酵母抽出グルカン」について御覧ください。こちらはもともと「グルカン」として食品健康影響評価をお願いしていたところですが、起源を名称として明らかにするということで、そのグルカンにつきまして取下げをさせていただいて、改めてビール酵母抽出グルカンとして食品健康影響評価をお願いしたいというものでございます。

本件は、農薬取締法に基づく農薬登録申請に伴う基準値設定依頼の一部変更の要請がなされていることから、グルカンという名称をビール酵母抽出グルカンに変更する要請がなされたことから、食品健康影響評価をお願いするものでございます。

本剤は、食品としても使用されているビール酵母の細胞壁を自己消化及び細胞壁溶解酵素により分解いたしまして、抽出されたものでございます。

構造式は記載のとおり、 β -1,3結合の直鎖に β -1,6結合の分岐を持つ多糖体でございます。

食品の既存添加物におきましては、起源は違いますが、この構造を有するものがあり、この添加物においては使用基準は設定されてございません。また、 β -1,3結合の直鎖を主に有する添加物「カードラン」につきましては、JECFAで毒性評価がなされております。このため、ビール酵母抽出グルカンにつきましても安全性が高いと思われることから、食品

衛生法第11条第3項の規定による、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして定めることにつきまして、食品健康影響評価をお願いするものでございます。

用途は病害抵抗性誘導剤でございます。

作用機構は、植物の病害反応系を活性化させ、病害抵抗性誘導により菌に抵抗性反応を示すものと考えられてございます。

食品におきましては、今回、いちごに対する農薬の新規登録申請がなされてございます。

国際機関、海外での状況でございますが、JMPRでは評価されておりませんが、JECFAにおきましては、 β -1,3結合のグルカンであるカードランではADIは設定の必要なしと評価されてございます。諸外国におきましては、基準値は設定されてございません。

食品安全委員会での評価等ですが、今回が初回ということでございます。

よろしく願いいたします。

○佐藤委員長 とりあえずこれだけでよろしいですか。続いて御説明されますか。

○黒羽残留農薬等基準審査室長 では、続きまして2品目め「クロルピリホス」でございます。

本剤につきましては、本基準が設定されております小麦、ばれいしょ等において、基準値を変更する必要があることから、食品健康影響評価をお願いするものでございます。

用途は殺虫剤でございます。

日本におきましては農薬登録がされており、ばれいしょ、りんご等に登録がでございます。

国際機関、海外での状況でございますが、JMPRではADIが0.01 mg/kg 体重/day、ARfDが0.1 mg/kg 体重と評価されており、かんきつ類、キャベツ、小麦等に国際基準が設定されてございます。諸外国におきましては、米国におけるりんご、もも、おうとう等を初めといたしまして、ここに記載しておりますような作物に基準値が設定されてございます。

食品安全委員会での評価等ですが、これまで3回評価を受けており、直近の評価では、ADIは0.001 mg/kg 体重/dayと評価されてございます。

おめくりいただきまして、続きまして3品目め、農薬「クロロタロニル」でございます。

本剤につきましては、平成23年9月にポジティブリスト制度導入時に設定いたしました基準値の見直しにつきまして、食品健康影響評価を依頼しているところでございますが、本基準が設定されてございますアスパラガス、バナナ等の基準値を変更する必要があるため、食品安全基本法第24条第1項第1号に基づく食品健康影響評価をお願いするものでございます。

用途は殺菌剤でございます。

日本においては農薬登録がされており、きゅうり、茶、トマト等に対する適用がでございます。

国際機関、海外での状況ですが、JMPRではADIが0.02 mg/kg 体重/day、ARfDが0.6 mg

／kg 体重と評価されており、トマト、きゅうり、キャベツ等に国際基準が設定されています。諸外国においては、米国におけるトマト、ばれいしょ、アスパラガス等を初めといたしまして、ここに記載しておりますような作物に基準値が設定されています。

食品安全委員会での評価等でございますが、現在、ポジティブリスト制度導入時の見直しの評価をお願いしているところでございます。

おめくりいただきまして、4剤目、農薬「ビシクロピロン」でございます。

本件につきましては、インポートトレランス申請による残留基準値の設定要請がなされており、食品健康影響評価をお願いするものでございます。

用途は除草剤です。

日本におきましては、農薬登録はなされておられません。

国際機関、海外での状況ですが、JMPRでは評価されておらず、国際基準もございません。諸外国においては、米国における小麦、大麦、とうもろこし等を初めといたしまして、ここに記載しておりますような作物に基準値が設定されています。

食品安全委員会での評価等ですが、平成27年11月に評価結果をいただいております、ADIは0.00028 mg/kg 体重/day、ARfDは妊娠または妊娠している可能性のある女性では0.01 mg/kg 体重、一般の集団では2 mg/kg 体重と評価されています。

おめくりいただきまして、5剤目、農薬「フェンピロキシメート」でございます。

本件につきましては、適用拡大申請に伴う基準値の設定要請がなされており、食品健康影響評価をお願いするものです。

用途は殺虫剤でございます。

日本におきましては農薬登録がされており、大豆、トマト、ピーマン等に適用がございます。今回、すもも、ネクタリンへの適用拡大申請がなされております。

国際機関、海外での状況ですが、JMPRでADIが0.01 mg/kg 体重/day、ARfDは0.02 mg/kg 体重とされており、かんきつ、ばれいしょ、いちご等に国際基準が設定されています。諸外国におきましては、米国におけるかんきつ類、とうもろこし、きゅうり等を初めといたしまして、ここに記載されてありますような作物に基準値が設定されています。

食品安全委員会においては、これまで2回評価を受けており、直近の評価では、ADIが0.0097 mg/kg 体重/dayと評価されています。

最後になりますが、別添2、食品安全委員会に評価依頼を2回以降お願いするものにつきまして、追加のデータを出ささせていただいたものを列記してございます。

説明は以上でございます。よろしく願いいたします。

○佐藤委員長 どうもありがとうございました。

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 最初のビール酵母の抽出グルカンなのですけれども、これは特に問題ないと思うのですが、ちょっと教えてもらいたかったのは、先ほど既存添加物にも多分グルカンがあるのだと思いますけれども、それがちょっと違うみたいなことをおっしゃっていたので、その辺のところをもうちょっと詳しく教えてもらえますでしょうか。

○黒羽残留農薬等基準審査室長 既存添加物で、アウレオパシジウム培養液というものがございまして。こちらは β -1,3及び β -1,6グルカンを主成分とするものでございまして、起源が今回のものについてはビール酵母なのですが、これにつきましては黒酵母から抽出したものであるということで、ちょっと起源が違うというものになります。

○村田委員 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等ございましたら、お願いします。特にございませんか。
どうぞ。

○吉田委員 1点だけ確認なのですけれども、今回のビール酵母抽出グルカンにつきましては、今の御説明ですと、人での食経験があるというように考えられると思われるものにはなる訳ですね。

○黒羽残留農薬等基準審査室長 もともとビール酵母から抽出したものですので、ビール酵母は食品として用いることがあるということで、食経験があるものと考えております。

○吉田委員 ありがとうございます。

○佐藤委員長 他に御質問等ございますでしょうか。よろしいですか。

それでは、ただ今厚生労働省から御説明いただいたもののうち、農薬「クロルピリホス」「ピシクロピロン」及び「フェンピロキシメート」の3品目については、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おりますので、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」の適用を受けるものと認められます。

また、今回の諮問に当たり試験成績等が追加提出されておりますので、同委員会決定の1の(2)の規定により、担当の吉田委員から、先ほどの厚生労働省からの説明及び今回追加で提出された資料に基づき、既存の評価結果に影響が及ぶかどうかについて、御説明

をお願いできますでしょうか。

○吉田委員 分かりました。

農薬「クロルピリホス」につきましては、コリンエステラーゼ阻害の比較試験等の結果が、また、農薬「フェンピロキシメート」につきましては、作物残留試験に加え、ラットの急性神経毒性試験等の結果がそれぞれ追加されているため、現時点で既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があると考えられます。

また、農薬「ビシクロピロン」につきましては、作物残留試験の結果のみが追加されているため、既存の評価結果に影響を及ぼすとは認められないと考えられます。

なお、農薬「クロロタロニル」につきましては、平成23年9月29日に評価要請の説明がなされ、農薬専門調査会が担当の専門調査会であることから、本件もあわせて審議されてはいかがでしょうか。

以上です。

○佐藤委員長 ただ今の御説明によれば、農薬「クロルピリホス」「フェンピロキシメート」については、現時点で既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があると考えられることですので、農薬専門調査会において審議する。農薬「ビシクロピロン」については、既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるとは認められないとのことですので、専門調査会による調査審議を経ることなく、今後、委員会において審議を行い、必要に応じて評価書を改訂する。農薬「クロロタロニル」については、現在審議中である農薬専門調査会において審議するというところ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。

また、厚生労働大臣から食品健康影響評価要請がありました、食品衛生法第11条第3項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質「グルカン」については取り下げられたものと認め、調査審議は中止することとし、「ビール酵母抽出グルカン」について、農薬専門調査会において審議することといたします。

黒羽室長、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おります。

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、概要について御説明いたします。資料2の4ページをお開け願えますでしょうか。

本添加物は、ホスホリパーゼCの生産性を高めるために、*Pichia pastoris* SMD1168株を宿主とし、土壌中のDNAライブラリーから単離したホスホリパーゼC遺伝子に*Saccharomyces cerevisiae*由来の α 接合因子分泌シグナル遺伝子を融合して導入することで作製したPRF株を利用して生産されたホスホリパーゼCです。本添加物は、リン脂質のリン酸ジエステル結合を加水分解する酵素であり、油脂精製に使用されます。

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」に基づいて評価した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断しております。

詳細につきましては、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、今の資料の5ページをお願いいたします。

最初に概要がございますけれども、概要については、今、御説明のとおりでございます。

その下の「食品健康影響評価」でございますけれども、第1.の1.にございますように、比較対象として用いられている添加物は、ここに記載のホスホリパーゼA2ということでございます。

7ページに参りまして、6.の(1)を御覧いただきますと、本件遺伝子組換え添加物と従来の添加物との相違について記載されておりますけれども、本件ホスホリパーゼCと従来の添加物であるホスホリパーゼA2との相違点は、反応特異性が異なる点ということでございます。

(2)の組換え体と宿主の相違については、PRF株にはPLC遺伝子発現カセットが複数コピー導入されていること。それによってホスホリパーゼCの高生産性を獲得している点と、選択マーカーとしてHIS4遺伝子が導入されている点が異なるということでございます。

これらのことから、比較対象となる添加物と従来の宿主があると判断をされているところでございます。

9ページをお願いいたします。第4.の1.に挿入DNA供与体についての記載がございます。PLC遺伝子の供与体は不明ということでございますが、こちらにつきましては、10ページの上の方でございますけれども、PLC遺伝子につきまして、既知のタンパク質との同一性検索が行われておまして、この結果では、既知の微生物の様々な種のホスホリパーゼCと80%前後の同一性があるということが確認されております。

お戻りいただきまして、第4.の1.のその他の遺伝子について、供与体はいずれも国立感染症研究所の安全管理規程におけるバイオセーフティーレベル1に相当すると考えら

れるとしているところでございます。

挿入遺伝子のアレルギー誘発性の検討につきましては、10ページ、第4.の2.の(3)から続くところに記載されています。PLC遺伝子につきましては、遺伝子組換え食品、微生物の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ておりました、b.に記載がありますように、既知のアレルゲンと構造相同性がアレルゲンデータベースを用いて確認されておりました、相同性の高いアレルゲンは検出されていないということでございます。

また、c.としまして、人工胃液中での消化性試験が行われておりますが、30秒以内に分解されることが確認されておりました、アレルギー誘発性の可能性は低いとされております。

その他に、ホスホリパーゼCを菌体外分泌させるために付加されております *α*MF遺伝子、選択マーカーとして利用されている *HIS4*遺伝子についても、それらの領域で同定されましたORFについて、既知アレルゲンと相同性を示すものがないということが確認されております。

以上から総合的に判断して、挿入遺伝子の産物はアレルギー誘発性を有さないと考えられております。

12ページをお願いいたします。第5.の2.(2)を御覧いただきますと、導入されました遺伝子の挿入領域と宿主ゲノムとの接合部におけるオープンリーディングフレームの検索が行われて、その結果が記載されております。見出されましたのは、30アミノ酸以上の155個のORFでございましたけれども、既知のアレルゲン及び毒性タンパク質の相同性検索の結果として、安全性が問題となるような知見は見出されていないということでございました。

14ページ、第7.の4.という項目がございまして、製造される添加物に関する事項に関するものですが、精製工程についての記載がございまして、ホスホリパーゼCは菌体外分泌されるということなのですが、回収工程でバイオマスが除去された後に除菌ろ過、限外ろ過、透析等が行われて精製されているということで、安全性に問題のある物質が混入することは考えにくいという評価でございまして。

ちょっと戻りますけれども、13ページの2.で組換え体の残存についても確認がされておりました、定量PCRで組換えDNAの残存が分析された結果では、検出限界以下であったということでございます。

以上の検討の結果、先ほど御説明のとおり、評価結果が示されております。

本品につきましては、御了承いただきましたら、明日から8月24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して。

○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。

村田委員、どうぞ。

○村田委員 幾つか教えてほしいのですけれども、最後の方の14ページに第8. で動物実験の参考資料があるのですが、これはそもそもつける必要はないと思ってよろしいのかということが1つ。

それから、ホスホリパーゼCなので特に問題ないと思うのですが、*Bacillus cereus*のものとはよく似ているということで、溶血毒はないと書いてあって、これもいいと思うのですけれども、*cereus*のホスホリパーゼCというのはそもそも溶血性があるのでしょうか。その2点を教えてもらえますでしょうか。

○池田評価情報分析官 最初の第8. の項目ですが、検討した結果としては、第7. までの項目で安全性が確認できるということで、第8. については参考で、必ずしも必要ないということになっております。

2つ目の溶血性ですけれども、*Bacillus cereus*由来の溶血毒があるということが知られていて、それとの相同性がみられたため、溶血性がないかということが問題になったのですが、このものについてはないということが確認されているということでございます。

○村田委員 分かりました。

○佐藤委員長 今回の第8. なのですけれども、そうすると、この第8. にまず書くべきことは、第1. から第7. までで安全性は確保されているというのを1行書いておいた方がいいのではないですか。でも、なおかつ、こういうデータがあるから参考までに示しておくという、そういう書き方の方が見てくださる方には分かりやすいのではないかと思います。

○池田評価情報分析官 分かりました。では、その点は、従来の書き方もあると思いますので、それも参考に追記したもので意見・情報の募集をさせていただこうと思います。

○佐藤委員長 よろしく御検討ください。

あと、そのページの上の方で、4. の精製方法の本文の2行目に「限外ろ過、透析等を行い」と書いてあるのですが、同じような気がするのだけれども、これをわざわざ書き分けてあるのは何か違うのですか。

○池田評価情報分析官 それぞれ目的が一応は異なるようで、例えば最後の透析は、タン

パク以外の比較的低分子のものを含めて除去するという目的だと聞いております。

○佐藤委員長 では、それぞれ目的の違うプロセスとしてあるという理解ですか。

○池田評価情報分析官 はい。

○佐藤委員長 分かりました。ありがとうございます。

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) 評価技術企画ワーキンググループにおける審議結果について

○佐藤委員長 次の議事に移ります。

「評価技術企画ワーキンググループにおける審議結果について」です。

6月30日に行われました第6回「評価技術企画ワーキンググループ」において、新たな時代に対応した評価技術の検討について、資料3のとおり委員会に報告されることと決定されました。

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、本ワーキンググループの審議結果についての概要を御説明いたします。

食品安全委員会は、2003年の設立以来、食品分野の化学物質、食中毒原因微生物等について、国際的に合意されたリスクアナリシスの考え方にに基づき、人の健康に与える影響を科学的に評価してまいりました。

多様な物質の毒性をできるだけ迅速に評価することが現在求められております。科学的に妥当性の高い食品健康影響評価を行うためには、これまでの評価方法に加えまして、新しい評価方法を取り入れる必要が出てきております。

食品安全委員会は、積極的な活用が見込まれる評価方法について、現状と課題を整理いたしまして、今後の取り組みの方向性について提言をするため、平成28年4月に評価技術企画ワーキンググループを立ち上げております。今般、同ワーキンググループにおいて、*in silico*の化学物質の毒性評価方法である(Q)SAR及びRead acrossについて検討し、議論の経過をまとめております。

(Q)SAR及びRead acrossは、化学物質の構造などを参考に、その物質の毒性等を推定する方法で、毒性試験データを収載した毒性データベースとソフトウェア、すなわち評価支援

ツールでございますが、これを利用して行うものであります。専門家がデータベースの情報や評価支援ツールの出力結果を参考にすることにより、毒性判断の材料が増加すること、ひいては評価結果の頑健性が一層増すことが期待できます。特に食品に含まれる微量の化学物質のうち毒性データが十分とは言えない物質の毒性評価等において、今後、積極的に活用する意義は大きいと考えております。

取りまとめの詳細につきましては、事務局から説明をお願いします。

○橋評価調整官 それでは、詳細につきまして、御説明申し上げます。

資料3の2ページをお願いいたします。審議の経緯でございます。今般の取りまとめは、この審議の経緯に示しますとおり、昨年6月の第1回から本年6月の第6回までの評価技術企画ワーキンググループでの審議を取りまとめたものでございます。

内容に入ります。3ページをお願いいたします。「1. はじめに」として、まず「(1) 評価技術企画ワーキンググループの設置」について述べております。化学物質の評価に当たっては、こちらにありますように、ある物質について何段階かの異なる投与量を用いて毒性試験を行いまして、毒性が認められなかった最大の投与量から一日摂取許容量などの指標値を設定するという方法を基本としておりまして、さらに評価の対象物質の特性や入手可能なデータの質などに応じて、より適切な方法を随時活用してまいりました。

評価対象物質が多様化しまして、毒性試験をめぐる社会的な情勢が変化している中で、より科学的に妥当性の高い食品健康影響評価を行うためには、これまでに活用してきた方法に加えて、新たな評価方法についても活用していく必要性が生じています。例えば、食品分野の化学物質には、器具・容器包装からの溶出物質や製造過程で生じる不純物など、毒性試験データの入手は難しいものがあります。また、3Rの原則の観点から、できるだけ動物を供する方法にかわり得るものを利用することも必要になってきております。

一方、近年のコンピューター技術の発達と相まって、様々な化学物質の *in vivo* 及び *in vitro* の毒性試験データを蓄積したデータベースをもとに、評価対象物質に化学構造が類似した化学物質群の毒性試験データからその物質の毒性を類推することを可能とする *in silico* 評価方法、コンピューター上での評価方法が開発されたことにより、毒性試験データが乏しい微量な化学物質についてもより多くの資料を参照して評価することが可能になっておりまして、既に海外のリスク評価機関で体系的に活用する動きも見られております。

食品安全委員会では、今後の積極的な活用が見込まれる評価方法について、現状と課題を整理して、今後の取り組みの方向性について提言する目的で評価技術企画ワーキンググループを2016年4月に設置しております。ここに示しておりますような様々な技術がワーキンググループの検討対象となり得ますが、最初のテーマといたしまして、溶出物質、不純物等の微量な化学物質のうちで毒性試験データが乏しい物質について、より科学的な評価を目指すために、*in silico* 評価の方法の検討から始めることにいたしました。

4ページの終わりからは、具体的に *in silico* の化学物質の毒性評価方法の中でも、とり

わけ毒性の推定方法として海外の評価機関などで導入が開始されている(Q)SARといたしますが、定量的構造活性相関及びRead acrossを主に議論したこと、そして、(Q)SARとRead acrossがそれぞれどういったものなのかについて述べております。

(Q)SARは、化学物質の構造や物理化学的性状と生物活性との相関を説明しようとする考え方のことであり、ある化学物質と生体内のタンパク質、DNA等の相互作用を数学的に理解しようとする試みの中で発展してきたものです。一方、Read acrossは、類縁化合物の情報から、評価対象物質の特性を推定する方法のことで、両者はともに化学構造に基づく情報を利用しますが、結果を得るためのアプローチが異なりますので、それぞれの特色を生かして評価対象物質の毒性評価に必要な情報をより多く入手することにより、毒性評価における専門家判断の信頼性が高まることが述べられております。

次に、2. 開発・活用の経緯です。

(1) としまして、毒性試験データやそれに基づく専門家判断の蓄積を活用して、化学構造の似ている化合物の毒性試験データから、毒性試験データが十分でない化学物質の毒性の種類や程度を推定する試みがなされてきた旨を述べております。さらに(2)といたしまして、毒性試験データの蓄積がデータベースとして充実してきたことに伴いまして、化学構造と毒性の関係性がより多く、精緻に見出されまして、(Q)SARやRead acrossのソフトウェアの発展につながった旨が記載されております。

現在では、(Q)SARやRead acrossによる推定結果とその判断根拠といった情報をソフトウェアの出力結果として参照できるようになっております。また、複数のツールを組み合わせることにより、多角的に毒性評価の判断を支援できる情報が得られるということも確認されております。

このような状況も踏まえまして、食品分野においても、米国FDA、欧州EFSA等の海外機関では、リスク評価への活用が可能な分野から、これらのツールの導入を開始しております。

次に、6ページの最後の段落から12ページにかけては、国内外の現状を整理しております。

7ページをお願いいたします。現状の整理のところは、毒性データベースの構築、評価支援ツールの開発、リスク評価等への活用という3項目で整理しております。

まず(1)のデータベースの整備状況でございますけれども、毒性ごとに整備状況が異なっております。遺伝毒性につきましては、既に食品分野の毒性試験データが収載された上で評価支援ツールとあわせて市販されているものや無償で利用できるデータベースなどが存在しております。

一方で、反復投与毒性、発がん性、生殖発生毒性など、その他の毒性につきましては、データベースの整備が評価機関等で進められてはおりますが、データ数が遺伝毒性に比べて少ない状況でございます。

8ページの中ほどから評価支援ツールの開発状況でございますが、こちらも同様に、毒性ごとに開発状況が異なっておりまして、毒性データベースが充実して化学物質と毒性と

の関連性の知見が蓄積されたエンドポイントについては、ツールも開発が進んでおりまして、既に市販されているものがある一方で、毒性データベースの整備がおこなわれているエンドポイントにつきましては、評価支援ツールは研究開発段階といった状況でございます。

具体的には、遺伝毒性(Q)SARツールについては、他の毒性よりも整備が進んでおりまして、イにありますその他の毒性エンドポイントを対象とする(Q)SARツールにつきましては、いまだ毒性評価に利用するまでには至っておりません。

9ページの中ほど、ウのRead across支援ツールにつきましては、国内外で開発が行われておりまして、現在、無償で利用できるもの、市販されているものがございます。

続きまして、10ページからはリスク評価等への活用の状況についてでございます。医薬品、工業用途の化学物質についての状況を整理した上で、11ページ中ほどからは、食品分野の化学物質に関する状況を記載しております。EFSA及びFDAが器具・容器包装溶出物等に関しまして、遺伝毒性等の評価の際に(Q)SARツールの出力結果を活用した事例があることや、食品安全委員会においても国際機関での活用状況等を踏まえまして、2016年に策定した香料に関する食品健康影響評価指針で、遺伝毒性(Q)SARの出力結果が提出された場合、当面、参考資料として取り扱うこととされていることが述べられております。

続いて、12ページ中ほどからの「4. 食品健康影響評価への活用に向けた課題」でございます。4章の初めの段落では、(Q)SAR及びRead acrossを毒性評価に補助的に活用することの意義についてまとめております。先ほど冒頭に山添委員からの御説明があったとおりでございますけれども、毒性試験データが乏しい物質について、毒性を検討するための科学的な知見をより多く得ることができる。また、毒性試験データが既に存在する物質を評価する際にも、評価支援ツールの出力結果が専門家判断の一助となり得る。このように、毒性の判断材料が増加することによりまして、専門家判断の精度が向上しまして、評価結果の頑健性が一層増すことが期待されます。

課題につきまして、次の段落以降で述べております。(Q)SAR及びRead acrossを活用する際には、毒性データベース及び評価支援ツールを利用いたします。

遺伝毒性につきましては、現時点で利用可能なものが多数存在しておりますけれども、食品健康影響評価に活用するためには、評価支援ツールの組み合わせ方法など、具体的な活用方法についてあらかじめ整理する必要がございます。

反復投与毒性につきましては、評価支援ツールが存在していますが、各ツールに内蔵されています毒性データベースに食品分野の化学物質の情報が十分に収載されていない可能性がございますので、試験的な使用による検証を行いまして、毒性データベースの拡充の必要性を検討することが必要でございます。

13ページに参りまして、一方、発がん性、生殖発生毒性などにつきましては、現時点で食品健康影響評価に利用可能な毒性データベース及び評価支援ツールは限られております。ただし、食品健康影響評価におけるこれらの毒性の重要性に鑑みますと、今後、毒性データベース等の整備状況の進展を注視しまして、必要に応じて、費用対効果に留意しながら

毒性データベースの拡充や評価支援ツールの開発の必要性について検討することが必要です。また、これらの技術を活用できる人材の育成も重要であることが述べられております。

続きまして、13ページ後半から「第5. 食品健康影響評価への活用に向けた今後の取組」でございます。ワーキンググループとしての今後の取り組みについての提言が、短期的取り組みと中長期的取り組みに分類して述べられております。

まず(1)の短期的取り組みでございますけれども、既存の毒性データベースと評価支援ツールを試験的に使用して、食品健康影響評価に適用できるかどうかを確認いたしまして、その結果から、既存の毒性データベースに追加が必要な試験データの範囲や評価支援ツールの有効な組み合わせ方法を検討することが必要でございます。

試験的に使用するのには、毒性データベース及び評価支援ツールの整備が比較的進んでいるものから着手できるとしてございまして、具体的には、こちらに挙げております3点の方法から着手できるとしております。

既に毒性試験データが存在している物質について、既存の毒性データベース及び評価支援ツールを用いて毒性を推定しまして、その推定した結果の内容と実際の毒性試験データを基準として、それと突き合わせて検証することを提案してございます。そのような検証を通じて、各毒性データベース及び評価支援ツールの特性、今後追加すべきデータベースの範囲、評価支援ツールの組み合わせ方法などの具体的な活用方法について情報を整理することを提案してございます。また、これらの情報の把握に際しましては、各ツールが類縁化合物、似ている化学物質をどのように選択するか等の基準についても考察することが重要であると指摘してございます。

次に(2)の中長期的取り組みにつきましては、短期的な取り組みで述べた検証作業で明らかになった既存の毒性物質に追加する必要が高い毒性情報につきまして、データベースの拡充の必要性を検討することが提案されてございます。データベースや評価支援ツールにつきましては、国内外の開発の動向を把握しまして、機関間の連携等を視野に入れることが重要としてございます。また、試験的な使用を通じて、(Q)SAR及びRead acrossについての専門家等の知見を蓄積して、指針などの作成のための基礎的な情報を整理することも提案されてございます。

最後に、14ページの最終段落から「6. おわりに」としまして、ワーキンググループは、今回の経過報告の取りまとめをもって*in silico*の化学物質の毒性評価方法についての議論を一旦は終えますが、引き続き、国内外の整備状況及び活用実態を注視して、その進展状況に応じて、今回の取りまとめにとらわれることなく、食品安全委員会における活用の方向性について改めて検討していくとしてございます。

1点、ページにつきまして、お手元にお配りした資料でページが抜けているところがございます。iPadの方ではきちんとなっているのですが、最後の引用文献のところは1ページ抜けておったようでございまして、失礼いたしました。iPadには完全なバージョンが載っております。あと、今後公表する資料につきましても、正しいものを載せてい

きたいと思います。

以上でございます。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

ページの件も大丈夫ですね。

それでは、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。特にございませんか。

村田委員、どうぞ。

○村田委員 こういうのはとても大切で、重要だと思っていますけれども、ちょっと日本語で分からないところがあったので教えてほしいのですが、6ページの「(2) 毒性データベースの充実に伴う(Q)SARとRead acrossの発展とリスク評価への導入」の7行目あたりに「複数のツールを組み合わせることにより」云々と書いてあって、この場合の複数のツールというのは、例えば(Q)SARとRead acrossとか、そのような意味合いでよろしいのか、よく分からなかったので教えてほしいのが1点です。

○橋評価調整官 (Q)SARとRead acrossを両方使うこともございますし、それぞれの中にも複数のツールがございます。それぞれのツールが持っている成り立ちといいますか、アルゴリズムの違いがございますので、ツールの特性の違うものを組み合わせることによって、より精度の高い評価につながる情報を得るということを考えております。

○村田委員 では、実際にやる時には、1つではなくて幾つかをやって、試してやった方がいいみたいなことが書いてありましたけれども、そういう時にも複数やってみるということになる訳ですね。

○橋評価調整官 はい。短期的な取り組みのところに、ツールの組み合わせとございますけれども、実際にこれまで評価した物質につきまして、これらの複数のツールを使って出力される結果を見て、どのツールにどのような得意分野というか特性があるということも把握した上で、さらに、この場合にはどれとどれを組み合わせたら一番有用な結果が得られるかというような具体的な使い方について、これから検証してまいりたいと考えております。

○村田委員 もう一点いいですか。

○佐藤委員長 今の点で山添委員はいいですか。何か追加することはないですか。

○山添委員 後でまとめてで。

○佐藤委員長 では、先に御質問をどうぞ。

○村田委員 もう一点、これもどこかに書いてあったのですけれども、今のは利用する側の立場ですが、当方も評価機関なのでいろいろなデータを見ることが、逆にこちらがデータを与えることもあると思うのですけれども、毒性試験データを追加することも可能だということがどこかに書いてあったと思うのです。こういうのは、食品安全委員会としてもそういうことをやっていくことは考えていらっしゃるのでしょうか。

○橋評価調整官 まず手始めには、既存のデータベースと既存のツール、ツールにはデータベースが内蔵されておりますが、それで食品安全委員会が守備範囲としております化学物質についてやってみて、でも、物質によっては、分野によっては、既存のデータベースに似たような化学物質がたくさん含まれているものもあれば、そうでないものもありまして、余り含まれていない範囲につきましては、今後追加をしていく必要があるかもしれません。その必要性も含めて、検証作業の中で考えていくということでございます。

○佐藤委員長 では、山添委員、御追加でお願いします。

○山添委員 今、村田先生から御質問があったところですが、まずデータベースからいろいろな(Q)SARをつくり上げていく訳ですけれども、もともとのデータベースの中に自分たちが知りたいと思う物質に近いような物質がたくさん含まれている場合には、比較的精度よく出てくることがあります。ただし、データベースというのは全てがオープンになっている場合とオープンでない場合があります。できるだけ我々としては透明性を確保するために、我々のところで既に評価したデータを自分たちの形でできるだけ入れるということにおいて、その出てきた情報がどういうことによって出てきたかということをある程度知りたい訳です。そのことから機序的な考察ができることで、専門的なエキスパートの方がきちっとした判断をするための補助材料になるだろうと考えています。ですから、できるだけ関連した物質が含まれているような情報を多く取り入れる。そのいろいろな特性について、できるだけ情報を入れておくことが今後必要なだろうと考えています。

○佐藤委員長 よろしいですか。

他に何か御質問あるいは御意見がございましたら、お願いいたします。特にございませんか。

それでは、本件については、案のとおり承認するというところ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。

食品安全委員会としては、ワーキンググループからの提言を受け、これらの取り組みを実施し、その結果を十分に活用した上で、食品健康影響評価における専門家判断を支援する方法として活用していきたいと考えております。

(4) 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、次の議事であります。

「食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について」です。

遺伝子組換え食品等2品目、薬剤耐性菌1品目に関する食品健康影響評価です。

まず、遺伝子組換え食品等2品目に関する件でございますけれども、これは専門調査会における審議、意見・情報の募集の手續が終了しております。

それでは、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、まず、資料4-1をお願いいたします。「RITE-A5株を利用して生産されたL-アラニン」でございます。

表紙をおめくりいただきまして、2枚目の裏側に審議の経緯がございますけれども、本件の遺伝子組換え添加物につきましては、6月6日に食品安全委員会におきまして専門調査会での審議結果の報告について審議されまして、7月6日まで御意見・情報の募集を行った案件でございます。

3ページから「I. 評価対象添加物の概要」等が記載されておりますけれども、用途は栄養強化、調味目的及び保存料ということでございます。

このL-アラニンは、食品添加物として指定されているものでございまして、成分規格が食品添加物公定書に記載されているものです。

評価につきましては、「II. 食品健康影響評価」の項目を御覧いただきますと、3.に記載されております基準の附則に基づきまして、安全性が確認されたと判断されております。

御意見・情報の募集結果は最後の1枚でございますけれども、御意見はございませんでした。

ただ、申し訳ございませんが、1点修正がございます。変更点ということで、新旧対照表がその1枚前についてございますけれども、開発者のところが当初、公益財団法人地球環境産業技術研究機構ということで記載されておりましたが、これに株式会社武蔵野化学GEIも加えるということで、事実関係の修正でございます。御確認をお願いいたします。

それから、資料4-2をお願いいたします。「GLU-No.9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。

こちら審議の経緯がございますけれども、先ほどと同様でございます。

評価書は3ページからございまして、概要がございますけれども、記載のとおりでございます。用途は調味料でございます。

先ほどのものと同様でございますが、食品添加物として指定されているものでございまして、L-グルタミン酸ナトリウムについては、成分規格が食品添加物公定書に記載されております。

評価につきましては、Ⅱ.の3.にございまして、附則に基づきまして、安全性が確認されたと判断されているものでございます。

こちらにつきましても、期間中に御意見・情報はございませんでした。

したがって、以上2件につきましては、先ほどの修正を行った上で、よろしければ、専門調査会の結論をもちまして関係機関に通知をしたいと考えてございます。

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、本件については、遺伝子組換え食品等専門調査会におけるものと同じ結論、すなわち「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」の附則「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た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。

続きまして、薬剤耐性菌1品目に関する食品健康影響評価についてです。

本件については、ワーキンググループにおける審議、意見・情報の募集手続が終了しております。

それでは、事務局から説明してください。

○吉岡評価第二課長 お手元の資料4-3に基づいて説明いたします。

まず、4ページをお願いいたします。審議の経緯です。薬剤耐性菌に関するワーキンググループで2回検討いたしまして、6月13日に委員会報告、6月14日から7月13日まで、国民からの意見・情報の募集を行っております。

次に、7ページをお願いいたします。真ん中のあたり「Ⅱ. 評価対象動物用医薬品の概

要」です。本製剤は、ガミスロマイシンというマクロライド系の抗生物質を有効成分としており、豚の細菌性肺炎を適応症としております。

次に、飛びまして27ページをお願いいたします。真ん中の「6. ハザードの特定に係る検討」です。

具体的には28ページの下からです。「7. ハザードの特定」というところでございます。リスクを評価すべきハザードとして、ガミスロマイシンを使用した結果として選択される薬剤耐性*Campylobacter jejuni*及び*coli*を特定しております。

次に、また飛んでいただきまして、47ページからが「VII. 食品健康影響評価」です。

まず、48ページから49ページの発生評価でございますが、49ページの「(4) 発生評価の結果」のところを御覧ください。本製剤が豚に使用された場合にハザードが選択される可能性があり、国内のモニタリング調査において、豚由来*Campylobacter coli*のエリスロマイシン耐性率に明らかな上昇は見られないものの、比較的耐性率が高いことから、ハザードが選択される可能性の程度は中程度と考えております。

次に、49ページから50ページの暴露評価です。50ページの真ん中の「(4) 暴露評価の結果」を御覧ください。ヒトが豚由来食品を介してハザードによる暴露を受ける可能性があるものの、一般的な食中毒対策等により、豚由来食品が適切に管理及び調理される限りにおいては、その程度は低度と考えております。

最後に、50ページから51ページの影響評価です。51ページの(4)を御覧ください。結論といたしましては、医療分野における現状を総合的に考慮すると、ハザードに起因する感染症に対するマクロライド系抗生物質の治療効果が減弱または喪失する可能性があり、その程度は中程度と考えております。

52ページをお開けください。下のところに最後「6. 食品健康影響評価について」を記載しております。

(1)のところからでございます。ガミスロマイシンを有効成分とする豚の注射剤が豚に使用された結果としてハザードが選択され、豚由来の畜産食品を介してヒトがハザードに暴露され、ヒト用抗菌性物質による治療効果が減弱または喪失する可能性は否定できず、リスクの程度は中程度としております。

最後のページに意見等の募集結果をつけましたが、意見等の提出はございませんでした。

本件は、ワーキンググループの結論をもって、リスク管理機関に通知したいと考えております。

以上です。

○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。特にございませんか。よろしいですか。

それでは、本件については、薬剤耐性菌に関するワーキンググループにおけるものと同

じ結論、すなわち評価対象動物用医薬品が豚に使用された結果として、ハザードが選択され、豚由来の畜産食品を介してヒトがハザードに暴露され、ヒト用抗菌性物質による治療効果が減弱または喪失する可能性は否定できず、リスクの程度は中程度であると考えた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。

(5) 平成29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 次の議事に移ります。

「平成29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、担当の山本委員から説明をお願いいたします。

○山本委員 7月14日に研究・調査企画会議事前・中間評価部会を開催しまして、平成29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ました。資料5のとおり案を取りまとめましたが、詳細については、事務局から説明をお願いいたします。

○橋評価調整官 資料5をおめくりいただきまして、横長の表になってございます平成29年度食品安全確保総合調査追加課題(案)を御覧ください。今回、2課題の追加課題が挙げられております。

まず、1件目は「家畜に使用される抗菌性物質の食品を介したヒトへの影響に係る調査(テトラサイクリン系抗生物質の影響評価に関する情報収集)」でございます。

食品安全委員会では、本年度、テトラサイクリン系抗生物質に係る薬剤耐性菌に関する食品健康影響評価を開始することとしております。テトラサイクリン系抗生物質は家畜及びヒト医療で広く使用されておりますが、作用機序の類似性などによりまして、本年5月の薬剤耐性菌に関するワーキンググループにおきまして、これらを系統としてまとめて評価することとされたところでございます。

今回の調査は、評価を行うに当たり必要となる、テトラサイクリン系抗生物質等に関するヒト医療における情報について、文献及びサーベイランスデータの収集と整理を行う目的で実施するものでございます。

続きまして、2件目は「海外における食品添加物のリスク評価方法に関する実態調査」でございます。

本調査は「添加物に関する食品健康影響評価指針」の見直しを行うため、次の2点について情報収集することを目的としております。

(1)でございますが、乳児を対象とした添加物のリスク評価方法でございます。生後3から4カ月までの離乳食開始前の乳児に関する添加物のリスク評価方法につきまして、昨今、JECFAやEFSAにおきまして、考え方やガイダンスが示されたことから、国際評価機関等がこれらのリスク評価を行う際に収集しているデータや摂取量の評価の手法につきまして、整理・分析を行うものでございます。

(2)は毒性試験の実施方法です。各種毒性試験の実施方法について、国際評価機関等において採用されている試験方法を確認し、現在の添加物指針で示している試験方法を改正する必要があるかどうかについて整理・分析を行うものでございます。

以上、案についてお認めいただきましたら、入札公告と調査の実施に向けた手続を進めてまいりたいと考えております。

御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、御質問、御意見がございましたら、お願いいたします。

村田委員、どうぞ。

○村田委員 どちらもふさわしいと思うのですが、教えてほしいのは、2つ目の(2)で毒性試験の実施方法とあるのですが、これは試験方法を改正する必要があるかどうかという話でしたけれども、それこそ先ほどの(Q)SARとかRead acrossとか、ああいうものもこういうところでは関係してくるのでしょうか。

○橋評価調整官 (Q)SARやRead acrossについては、念頭に置いておりません。

○池田評価情報分析官 基本的には今使っているもの、添加物指針の中では厚生労働省の平成8年につくられた指針をもとにしているのですが、少しアップデートする必要があるのではないかという考えもありまして、現状でどのようなものが使われているのかということ。一般的な毒性試験について募集したものです。

○村田委員 分かりました。

○佐藤委員長 他にどなたか御質問等ございますか。よろしいでしょうか。

それでは、本件については、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、事務局は手続を進めてください。

(6) 食品安全モニターからの随時報告について(平成28年10月～平成29年3月分)

○佐藤委員長 次の議事であります。
「食品安全モニターからの随時報告について(平成28年10月～平成29年3月分)」です。
それでは、事務局から報告をお願いいたします。

○箆島情報・勧告広報課長 それでは、資料6に基づきまして、御報告申し上げます。
食品安全モニターは全国で470名に委嘱しておりますけれども、日ごろの生活の中で気づいた食品安全に関する課題や問題点につきまして、食品安全委員会事務局に随時報告できることになっています。それを半年ごとに食品安全委員会会合に報告しています。今回は28年度下半期、10月から3月の概要です。

「1 報告件数」です。報告件数はトータルで18件。分野別で(1)の表にまとめておりますが、「その他」が一番多く7件、続きまして「微生物・ウイルス等」の6件となっています。

中身は、リスク管理機関関係の内容が一番多くて9件。それを機関別に見ますと、厚生労働省が8件となっています。その関係は(2)で一番下に示しています。その他としましては、消費者庁、農林水産省。ただし、これは複数の機関にまたがる内容それぞれに計上しておりますので、重複がございます。

次に、裏に行ってくださいまして、「2 主な報告内容」についての報告です。報告につきましては3点、ハザード関係、リスクコミュニケーション関係、リスク管理措置関係という形で整理しています。(1)のハザードにつきましては、有りませんでした。リスクコミュニケーションとリスク管理措置につきましては、1件ずつ報告申し上げます。

まず、リスクコミュニケーションにつきましては、食品安全委員会が食品安全モニターに対して行っているアンケート調査、これは食品安全モニター課題報告「食品の安全性に関する意識等について」というものでございまして、ここに現物はお示しておりませんが、例えば食品の安全性に関する危害要因ということで、戦争・テロとか交通事故に比べて食品安全がどうだろうか等を聞きまして、ここ2年ほど、食品安全が最下位になっていたというものです。あるいは、食品の安全の観点から感じるハザードごとの不安の程度はどうだというように、継続的に調査を実施しているものです。そのことに関しまして、モニター以外に広げてはどうかという御意見、御提案がございました。

リスク管理措置に関する報告につきましては、最近、低温調理というものがはやっているということで、加熱不足が懸念されるのではないかということから、食中毒微生物を死滅させる温度と加熱時間のデータを示して、調理時の注意事項をウェブサイトなどで告知

すべきではないかという御意見があったところです。

「3 報告への対応」ですけれども、リスクコミュニケーションに関する報告につきましては、先ほど申しましたように、食品安全モニターに対しまして継続的に行っている。モニター自体は最短で1年、最長5年間委嘱できる形になっておりますので、継続的に意識がどう変わっていくか見るということでアンケートをやっている面がございます。それとあわせまして、平成29年度の運営計画におきまして、継続的にアンケート調査を行うことで、効果が評価できる項目の設定を検討するようにと御指示いただいております、それを29年度は行うようにしておりますので、2つの意味を持ちまして、継続的に行っていくということがなじむ性格と考えています。

従いまして、このアンケートにつきましては、一般の方々に拡大していくというよりは、対象を絞った上で継続でやっていくのがいいのではないかというのが（2）の答えでございます。

リスク管理措置に関する報告につきましては、リスク管理機関に、厚生労働省、農林水産省が該当しますけれども、そこにお伝えしました。

これは低温調理といいますか、加熱不足に伴います食中毒の関係も懸念されておりますので、食品安全委員会におきましても、ウェブサイトやFacebookを通じまして、特に食肉につきまして、中心部まで十分加熱するように注意喚起しているところでございます。関係省庁でも、ウェブサイト等で情報提供しておりますけれども、今回いただきました御意見を伝達しています。

なお、リスク管理機関から回答がありましたものにつきましては、ウェブサイト「食品安全モニターからの報告」欄に掲載することとしています。件数としましては、食品安全委員会のものを含めまして6件です。

簡単でございますけれども、報告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。特にございませんか。よろしいでしょうか。

村田委員、どうぞ。

○村田委員 質問ではなくてコメントなのですが、（3）に低温調理のことが書いてありますが、75℃になったら突然死ぬみたいに書いてあるのです。70℃なら死ななくて75℃みたいな、そういうことではなくて、温度掛ける時間のファクターもやはりあるので、その辺も知っていただきたいなという感じはしました。

○佐藤委員長 確かにそうですね。

○箴島情報・勧告広報課長 おっしゃるとおりだと思います。

○佐藤委員長 これは食品安全委員会を初めいろいろなところから情報を丁寧に発信していくということだろうと思いますけれども、御意見ありがとうございました。

他にも、今のような御意見でも結構ですけれども、よろしいですか。

では、ありがとうございました。

(7) その他

○佐藤委員長 他に議事はありますか。

○松原総務課長 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いては、来週8月1日火曜日14時から開催を予定しております。

また、26日水曜日9時半から「遺伝子組換え食品等専門調査会」が非公開で、28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、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659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。