

食品安全委員会第721回会合議事録

1. 日時 平成30年11月20日（火） 14：00～14：37

2. 場所 大会議室

3. 議事

(1) 農薬専門調査会における審議結果について

- ・「シエノピラフェン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「ゾキサミド」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

(2) 微生物・ウイルス専門調査会における審議結果について

- ・「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ノロウイルス～」に関する審議結果の報告について

(3) その他

4. 出席者

(委員)

佐藤委員長、山本委員、川西委員、吉田（緑）委員、香西委員、堀口委員、
吉田（充）委員

(事務局)

川島事務局長、小平事務局次長、矢田総務課長、中山評価第一課長、
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 農薬専門調査会における審議結果について<シエノピラフェン>

資料1－2 農薬専門調査会における審議結果について<ゾキサミド>

資料2 微生物・ウイルス専門調査会における審議結果について<食品健康影
響評価のためのリスクプロファイル～ノロウイルス～>

6. 議事内容

○佐藤委員長 ただ今から第721回「食品安全委員会」会合を開催いたします。

本日は7名の委員が出席です。

それでは、お手元にございます「食品安全委員会（第721回会合）議事次第」に従いまし

て、本日の議事を進めてまいりたいと思います。

まず、資料の確認を事務局からお願いいたします。

○矢田総務課長 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3点でございます。

資料1-1、資料1-2がいずれも同じ資料名で「農薬専門調査会における審議結果について」、資料2といたしまして「微生物・ウイルス専門調査会における審議結果について」、以上でございます。

資料の不足等、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。

それでは、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。

○矢田総務課長 事務局におきまして、平成30年7月2日の委員会資料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) 農薬専門調査会における審議結果について

○佐藤委員長 それでは、議事に入ります。

「農薬専門調査会における審議結果について」です。

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、担当の吉田緑委員から説明をお願いいたします。

○吉田(緑)委員 御説明申し上げます。

資料1-1と1-2を御用意ください。農薬専門調査会の審議を終えましたシエノピラフェンの第6版とゾキサミドの第2版でございます。今回は初版ではございませんので、変更点のみ簡単に御説明します。詳細については事務局よりよろしくお願いいたします。

まず、資料1-1「シエノピラフェン（第6版）」でございます。今回は、アスパラガスへの適用拡大がありましてという評価依頼です。また、急性参照用量の設定が本剤については行われておりませんでしたので、それを行いました。今般、肝肥大のガイダンスというものを農薬専門調査会では作成いたしまして、それに基づく見直しを行っているものもあるのですが、今回はADIの設定がそのエンドポイントではないということから、それに関する見直しを行っておりません。

アスパラガスが適用拡大になったということで、その詳細については、添付資料の作物残留試験等のところに記載が行われております。急性参照用量設定についてのところにつきまして、主に御説明申し上げたいと思います。

食品健康影響評価は42ページから始まっております。今般、全ての試験において単回投与によって起きる可能性のあるものがあるかということについて御審議いただきましたが、単回投与による影響はないということで、43ページ、最後の1行だけでございますけれども、急性参照用量の設定は必要なしという御判断をいただいたものでございます。

続きまして、資料1-2「ゾキサミド（第2版）」でございます。こちらにつきましては、今回、インポートトレランス、バナナ、たまねぎに係る評価依頼があったものです。本剤につきましても、第1版で急性参照用量の設定を行っておりませんので、農薬専門調査会で急性参照用量の設定を行いました。また、2版ですので、関連のところの改訂も行いました。

本剤ですけれども、毒性のプロファイルにつきまして、32ページ、表19を御覧ください。各試験で認められました無毒性量やそのエンドポイントを記載しております。一番右側のカラムが食品安全委員会の評価です。本剤は1点のみ、イヌにおきまして肝肥大というエンドポイントがありましたので、その見直しは肝肥大のガイダンスに沿った見直しを行ったところでございます。この表で一目でお分かりになりますように、この剤は非常に毒性が弱い剤でございます。無毒性量が1,000を超える試験が並んでおります。そういうこともございまして、今回の評価結果、急性参照用量でございますけれども、31ページの上のカラムに書いてありますが、単回投与によって起きる影響はないと御判断をいただいたことから、急性参照用量の設定は必要ないということとなりました。

詳細については事務局よりよろしく願いいたします。

○中山評価第一課長 それでは、補足させていただきます。

資料1-1をまず御覧ください。シエノピラフェンです。4ページですけれども、今回、第6版で、アスパラガスへの適用拡大ということでの評価依頼ということで、本年8月に要請事項説明があり、10月に評価第四部会、11月に幹事会ということで審議を経てきているものでございます。

本剤の概要ですけれども、9ページ、10ページにございます。9ページの下にありますとおり、ピラゾール系殺虫剤（殺ダニ剤）ということになっています。

先ほどの御紹介もありましたけれども、今回追加提出された資料につきましては、アスパラガスの作物残留試験成績でありまして、具体的に言いますと48ページに別紙3としての作物残留試験成績がありますが、その2段目にアスパラガスのデータが加わっているところがございます。そのデータを踏まえまして、51ページの推定摂取量についても計算し直している、推定し直しているということでもあります。そうしたことを踏まえて、28ページの表23に推定摂取量がまとめられているという形になるかと思えます。

毒性試験等の結果につきましては、先ほど御紹介いただいたとおりで、結果として、ADIにつきましては従来どおりの評価のまま、ARfDは設定する必要なしと評価することになりましたということでございます。

次に、資料1-2、ゾキサミドであります。3ページを御覧いただきますと、審議の経緯がございます。たまねぎ及びバナナのインポートトレランス設定の要請があったことに伴う評価依頼ということで、本年6月に要請事項説明がありまして、9月に評価第二部会、11月に幹事会ということで審議を経てまいりました。

本剤の概要は8ページから9ページにかけてでございます。8ページの下にありますとおり、ベンズアミド系殺菌剤ということでございます。

本剤につきましては、初版におきましては海外評価書をもとに評価が行われまして、今回はその評価のもとになった試験成績書も提出されたということで、全般的に追記がなされているということかと思えます。追加提出された資料につきましては、作物残留試験成績ですとか、あるいは骨髄分布試験成績などがありますが、例えば作物残留試験成績の結果につきましては、37ページ、38ページ以降にありますとおり、たまねぎとバナナの作物残留試験成績、海外ということすとか、あるいは29ページにありますように、骨髄分布試験成績が追加提出された結果が示されているということになるかと思えます。

先ほど御説明いただいたとおり、ADIにつきましては、従来どおりの評価ということなのですが、31ページに記載がありますが、第1版とちょっと数値が変わっておりまして、検体摂取量のデータの詳細が確認できたということで、無毒性量が従来の48 mg/kg 体重/日というのが47.5となったことから、それに伴ってADIも0.48から0.47という形での変更があったということになります。

ARfDに関しては、設定する必要がなしという評価となったということでございます。

以上2品目につきまして、御了解いただけるようでございますたら、明日から12月20日までの30日間、国民からの意見・情報を募集するという手続に入りたいと考えているものでございます。

説明は以上です。

○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。

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農薬専門調査会に依頼することとしたいと思います。

(2) 微生物・ウイルス専門調査会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。

「微生物・ウイルス専門調査会における審議結果について」で、専門調査会から審議結果についての報告書が提出されております。

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 それでは、資料2を御用意ください。今回、微生物・ウイルス専門調査会で「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ノロウイルス～」が取りまとめられましたので、その概要について御紹介いたします。

まず、これは非常に長くなって150ページを超えておりますが、そのためにちょっと見にくくなっていますけれども、概要が最初にあって、その次に「はじめに」というところが1ページとなっております。そこを御覧ください。算用数字の1ページがついているところです。そこに経緯が記されておまして、このリスクプロファイルが取りまとめられましたのは、2006年10月に「カキを主とする二枚貝中のノロウイルス」ということで最初に取りまとめが行われました。その後、2010年に、二枚貝以外の食品が原因と考えられる事例が増加しているということで、対象食品を「カキを主とする二枚貝を中心にした食品全般」ということで、リスクプロファイルとしては「食品中のノロウイルス」ということで取りまとめられました。

その後、8年経過しましたが、依然としてノロウイルス食中毒は減っておらず、また、近年は食品製造者・調理従事者を介してウイルスに汚染された食品を原因とする事例が多いことから、対象食品を特定せずに、最新の知見を収集し、微生物・ウイルス専門調査会のリスクプロファイルを更新したところでございます。

ノロウイルスにつきましては、現時点では、実用可能な培養法、つまり誰でもいいですか、一般の試験室でできるような培養法が開発されていませんことから、定量的なリスク評価の実施に必要なデータの入手は困難な状況となっております。このような「必要なデータと利用できるデータに乖離が存在する」つまりデータギャップがあるというような現状も踏まえまして、本リスクプロファイルでは、リサーチニーズを明らかにすることも念頭に知見を取りまとめています。

67ページのところから「問題点の抽出、今後の課題」ということでまとめてありますけれども、問題点の抽出に関しましては大きく3つに分けておまして、いわゆる実用可能な培養法がなくて、国内のノロウイルス感染症の実態把握が不十分であるという全体に関

する事項。2番目としまして、養殖海域の効果的な管理方法とか、二枚貝の加工・流通段階における効果的なリスク管理措置が不足しているという、カキを中心とした二枚貝に起因する食中毒に関する事項。3番目として、食中毒対策の実施状況及びその結果の分析に関する知見や不顕性感染者のウイルス排出状況に関する知見の蓄積が不十分であるという調理従事者に起因するような食中毒に関する事項というふうに問題点を大きく3つに分けて取りまとめています。

69ページに今後の課題ということで、その3つにそれぞれ対応するように整理いたしました。まず1番目の全体に関する課題としましては、①として、実用可能な培養法の確立及びノロウイルスの用量反応、不活化条件等の知見の収集。②として、ノロウイルス感染症の全体像の把握及び全体に占める食品媒介の割合の推計になっています。

2番目に、カキを中心とした二枚貝対策としては、①として、ノロウイルスの代替指標の設定及びその検出法の開発、養殖海域のモニタリングシステムの検討となっています。②として、カキを中心とした二枚貝のリスク低減措置の研究・開発が今後必要だということです。

最後に、3番目として、調理従事者対策としましては、①として、手洗い等の衛生管理について調理従事者由来のリスクを低減する上での効果に関する知見及び不顕性感染者に関する知見の収集及び解析。②として、食中毒発生施設と非発生施設における施設・設備の状況、調理従事者の健康状態及び手洗い等の具体的な衛生管理の実態と食中毒との関係を比較分析したような知見の収集及び解析としています。

最後に、ノロウイルス食中毒を減らすため、様々な関係者がそれぞれの視点で取り組みに活用できるよう、知見や問題点をまとめておりますので、本リスクプロファイルをリスク管理機関に通知し、関係者へ情報提供いただくとともに、課題への対応を検討いただきたいと考えております。

詳細につきましては、事務局から説明をお願いいたします。

○吉岡評価第二課長 初めの方に戻っていただきまして、2枚おめくりいただけますでしょうか。まず、目次で全体の構成を御説明いたします。概要がございまして、その後ろに「1. はじめに」「2. 対象病原体」「3. 対象病原体による健康危害解析」「4. カキを中心とした二枚貝に起因する食中毒」「5. 食品製造者・調理従事者に起因する食中毒」「6. 問題点の抽出、今後の課題」となっております。

概要をつけておりますので、こちらで御紹介をしたいと思います。1枚めくっていただきまして、概要のところをお願いいたします。「1. はじめに」のところは、山本委員に御説明いただいたとおりです。

「2. 対象病原体」につきましては、最初のパラグラフでございまして、ノロウイルスはヒトの腸管上皮細胞に感染し、増殖すること。2つ目のパラグラフですけれども、真ん中以降、近年、世界で流行している主な遺伝子型はGⅡ.4であること。3つ目のパラグラフ、

実用可能な培養法の確立には至っていないが、近年急速に研究が進展をしていること。次のページに行っていただきまして、2つ目のパラグラフでございます。ノロウイルスは、乾燥状態、液体の中で長期間安定である可能性があり、凍結に対する耐性があること。それから、次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルスの不活化に有効な薬剤として最も常用されていること。アルコールの不活化効果に関しては、報告により差異が認められること。真ん中ほどでございますけれども、ノロウイルスは、極めて少量で感染・発病することなどを記述しております。

「3. 対象病原体による健康危害解析」につきましましては、最初のパラグラフのところで、臨床的な主症状は、下痢、嘔吐、発熱、嘔気及び腹痛であり、発症までの潜伏期は一般に24時間から48時間、発症後は1日から2日程度継続した後に治癒すること。一番下のパラグラフでございますが、食品から直接ウイルスを検出することは難しいため、約7割の事例で食中毒の原因食品が特定できていないこと。次のページに行っていただきまして2つ目のパラグラフでございますが、ノロウイルスについては、食中毒と感染症の判別が難しい事例もあり、また、症状を呈さない不顕性感染者からも検出されることがあることなどを記述しております。

「4. カキを中心とした二枚貝に起因する食中毒」でございます。最初のパラグラフのところで、ノロウイルスは、感染者の糞便中に排出され、下水を通り、養殖海域に至ること。カキの消化管である中腸腺に海水中のノロウイルスが蓄積・濃縮されること。そのため、カキを含む二枚貝はその地域で流行している様々なノロウイルスを蓄積していること。一番下のパラグラフの下の方でございます、海水中のノロウイルスの指標微生物に関する研究や高圧処理等の新しいリスク低減対策の研究が行われていることなどを記述しております。

次のページに行っていただきまして、「5. 食品製造者・調理従事者に起因する食中毒」です。大規模食中毒の代表的な事例として、「バターロールパン」「食パン」及び「きざみのり」等を原因食品としたものがあり、ノロウイルスに汚染された手指等を介して食品が汚染されたと推定されていること。また、海外では、冷凍イチゴが原因食品と推定された事例があることなどを記述しております。

「6. 問題点の抽出及び今後の課題」については、先ほど山本委員から御説明いただいたとおりです。

こちらの内容でよろしければ、山本委員から御説明があったとおり、リスク管理機関に通知をするとともに、検討等をお願いし、また、食品安全委員会としてこのリスクプロファイルを公表したいと考えております。

以上でございます。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

ただ今の説明の内容あるいは記載事項について、御意見、御質問等がございましたら、

お願いいたします。

香西委員、どうぞ。

○香西委員 アルコールの不活化効果に関しては、報告によりかなり差異があるということですが、アルコールの不活化効果はあると考えてよいのか、あるいはその程度によるとか、もうちょっと詳しく教えてください。

○吉岡評価第二課長 資料の89ページをお願いいたします。89ページからは別添資料といたしまして、ノロウイルスの不活化効果の検討について整理されております。このページの下のところアルコール類について書かれております。一番右のカラムを見ていただきますと、エタノールは、一般にエンベロープを持たないノロウイルスなどに対しては十分な不活化効果を示さないが、近年エタノールに別の成分を添加し、不活化効果を高めたエタノール系消毒剤が各種市販されている。エタノールにアルカリ性のトリエタノールアミン、ジエタノールアミン、モノエタノールアミンを加えるとネコカリシウイルスに対する不活化効果の増強が観察されたとする報告がございます。

これ以外にも幾つかいろいろな添加剤を加えまして試験がされておりますが、ポイントになりますのは、この試験がヒトノロウイルスではなく、同じカリシウイルス科のネコカリシウイルスを用いて行われたということで、厳密に正確に効くというところは、まだはっきりしていないということが現状かと思えます。

○佐藤委員長 よろしいですか。

他にどなたか御質問いかがでしょうか。

ちょっと私から伺いたいのですが、ノロウイルスというと、寒くなると流行ってくるような印象がありますが、近年の流行とか、あるいはこれからの季節の見込みみたいなものは何か立っているのでしょうか。

○吉岡評価第二課長 資料の29ページをお願いいたします。真ん中から下のところに「集団感染事例において検出された遺伝子型」ということで記述がございます。今、委員長から御指摘がございましたように、年中出ておりますけれども、感染症は特に11月ごろから増加をし始めまして、3月ごろまで続きます。ノロウイルスにつきましては、変異型の出現によって周期的な大流行が引き起こされることが知られております。ここに書かれておりますように、2004年以降、GⅡ.4というタイプがノロウイルス集団感染事例の主流でございました。それが、2013年から2014年のシーズンにかけましては、GⅡ.17というものが流行し始めてきております。次のページに行っていただきますと、冒頭の1行目でございますが、2016年から2017年のシーズンには、GⅡ.2が一番多い遺伝子型となっております。

その下の表28に病原体の検出状況（全報告）というのがございます。この表の下の方で

ございますけれども、今、出てまいりましたGⅡ.2、GⅡ.4、GⅡ.17を見ていただきますと、GⅡ.4というものがずっと多くなってきており、途中からGⅡ.17、一番下ですが、2014年、2015年から出てきております。それから、最近増えておりますのはGⅡ.2でございます、2016年から2017年には494となっております。現在、2017/18のシーズンにつきましては、2018年10月16日までの報告でございますけれども、GⅡ.4が一番多く、GⅡ.2がその次に多いという形になっております。

ここの表28は全報告となっておりますが、詳細を見てみますと、107ページ、表5-2でございます。こちらは推定伝播経路が食品媒介の疑いということでございまして、こちらを見ていただきますと、GⅡ.2も多いのですが、GⅡ.4が2017/18では今のところ一番多いという形になっております。

次のページに行っていただきますと、表5-3ですが、こちらは人から人に伝播の疑いがあるというものでございまして、ここを見ていただきますと、2016/17のシーズンはGⅡ.2が圧倒的に多いという形になっております。2017/18は、今のところGⅡ.2が62、GⅡ.4が91ということでございますので、今シーズンこれからどちらの方が増えていくのか、あるいはまた変異したものが増えていくのかという点について、留意するという点ではないかと思っております。

○佐藤委員長 詳しくありがとうございました。インフルエンザもそうですが、新しいタイプが出てくると流行するという点もあるので、我々も気をつけなければいけないなと思っております。

他にどなたか御質問ございますでしょうか。

川西委員、どうぞ。

○川西委員 この評価書でも、問題点の抽出、それから今後の課題というところでも一番目に実用可能な培養法の確立ということが挙がっていて、また、この報告書の中にも最近の新品も含めて報告していただいているのですが、それでもあえてお尋ねすると、問題はヒトのノロウイルスだと認識していますが、ヒトのノロウイルスの実用可能な培養法、チャンピオンデータではなくて本当に実用可能な培養法を確立する見通しというのは、あえて聞きますが、どんなものでしょうか。

○吉岡評価第二課長 ノロウイルス対策が一番難しかったのは、二枚貝にはあくまでも蓄積するだけで、そこで増殖するという点ではなく、ヒトの腸管でしか増殖しないということが一番難しい点だと承知しております。

5ページを開けていただきますと、培養について記述がございます。幾つかありますけれども、ヒトノロウイルスについて現時点でどこまで達成しているかといいますと、次のページの2つ目のパラグラフにございますように、2013年にB細胞由来のBJAB細胞でGⅡ.4

が増殖することが報告をされている。それから、2016年には腸陰窩から採取した肝細胞由来のHIE細胞を用いて一部の遺伝子型で培養が認められているというところまで来ているという現状でございます。

これからの進展の見込みでございますが、山本委員、ちょっとお願いしてよろしいでしょうか。

○山本委員 はっきりこうだという方向性はなかなか見えてこないのですね。やはりヒトの細胞を何らかの形で株化するとか、そういう方向性で検討はなされているようですけども、まだ決定打が見られていないというような状況ではないでしょうか。

ですから、今後とも、そういう培養法についての情報収集は続けていく必要があるだろうと思っております。

○川西委員 ありがとうございます。

○佐藤委員長 微生物はみんなそうなのでしょうけれども、培養ができないことには、捕捉することも、定量的な評価をすることもできないと思うので、何とか早く培養法が確立できるといいなと思います。

他にどなたか御質問ございますか。

では、香西委員、どうぞ。

○香西委員 新しいリスク低減対策として高圧処理が挙げられていますけれども、カキの加工のどの段階で高圧処理を行うのかということと、あと、微生物に対する高圧処理の影響は、やはり圧力の大きさと静水圧の大きさと温度とか時間が関係するかどうかと思うのですが、どのぐらいまで効果があるのかについて、説明してください。

○吉岡評価第二課長 一般的には、食品に用いる高圧処理とは100 MPa以上の静水圧で食品に施す技術を言う聞いております。このやり方ですとタンパク変性が起こりにくく、カキの身に比較的影響を与えずにウイルス等を不活化することが可能と聞いております。

近年は、二枚貝の殻をむくのに高静圧処理というのをやっているということで、それが実はノロウイルスの数を減らすのにも有効だということが、今、分かりつつあるということかと思えます。

48ページをあけていただきますと、「高圧処理」というところがございます。最初の2行のところでございますように、エンベロープを保持するウイルスについては、600 MPaで8分間圧力をかけることで有効に作用するという記述がございます。ノロウイルスはエンベロープを持ちませんので、多分、これよりも小さな圧力でいいということだと思えます。下に載っております実験では、400 MPaで25℃ 5分間ですとか、600 MPaで6℃ 5分間

ですとか、いろいろな圧力と温度・時間で試験がやられている状況でございます。

○佐藤委員長 よろしいですか。

多少効果はあるということですのでよろしいのですか。

○吉岡評価第二課長 農林水産省がやっている試験では、logで2つぐらいは下がっていると聞いております。

○佐藤委員長 他にどなたか御質問ございますか。

堀口委員、どうぞ。

○堀口委員 大変よく分かりやすくまとまっているので、後ほどじっくり読みたいと思っております。

今回のリスクプロファイルなのですけれども、ヒトーヒト感染などにも触れておられます。49ページに消費者教育として、コーデックス委員会で、各国は教育プログラムを開発すべきであると言及しているというようなことも書かれているのですが、ヒトーヒト感染については今回改めてまとめられたと思うのですが、食品安全委員会だけでなく、食品にかかわる食品行政の各監督省庁、どのように今後このノロウイルスのリスクであったり予防について伝えていくべきか。今回何か特徴的なところがあれば教えてください。

○吉岡評価第二課長 専門調査会の中の御議論でも、やはり関係者がいろいろといるので、そういうところにきちんとそれぞれのパーツが届くようにしてほしいという御意見が多数出されております。5月にまとめましたカンピロバクター・ジェジュニ／コリの時と同じように、厚生労働省、農林水産省、消費者庁はもちろんのこと、保健所を持っております都道府県等につきましても、こういうリスクプロファイルをつくったということをお知らせし、なおかつ勉強会等への講師派遣についても要望があれば対応しますということを書いております。

さらに、ノロウイルスの場合には下水も関係しておりますので、国土交通省、文部科学省にも、こういうものをつくったことについて情報提供しましたところ、ぜひ下さいということがございましたので、事務連絡でございますけれども、そういうものを提供しながら、今、委員から御指摘のありましたような教育のところとか、可能な限り伝えていきたいと考えております。

○佐藤委員長 他にどなたか御質問ございますか。よろしいですか。

それでは、本件については、食品安全委員会において公表し、リスク管理機関である厚生労働省及び農林水産省に対しては、今回示した問題点の抽出及び今後の課題への対応に

ついて御検討いただくように通知し、広く関係者へも情報提供をお願いしたいと考えます。

また、このリスクプロファイルの内容は消費者庁にも深く関係すると思いますので、あわせて消費者庁にも通知していただけるようお願いしたいと思います。

では、この件はよろしいですか。

(3) その他

○佐藤委員長 他に議事はありませんか。

○矢田総務課長 ございませぬ。

○佐藤委員長 これで本日の委員会の議事は全て終了いたしました。

次回の委員会会合は、来週11月27日火曜日14時から開催を予定しております。

また、21日水曜日14時から「企画等専門調査会」が公開で開催されます。

以上をもちまして、第721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。