

# 食品安全委員会企画等専門調査会

## (第25回) 議事録

1. 日時 平成30年11月21日(水) 14:00~16:15

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) 座長の選出

(3) 平成30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

(4) 平成30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

(5) その他

### 4. 出席者

(専門委員)

有路専門委員、畝山専門委員、浦郷専門委員、鬼武専門委員、神村専門委員、  
亀井専門委員、合田専門委員、後藤専門委員、小西専門委員、坂野専門委員、  
追専門委員、佐藤専門委員、春名専門委員、松本専門委員、宮崎専門委員、  
両澤専門委員、渡邊和久専門委員、渡邊美幸専門委員

(専門参考人)

伊藤専門参考人、横田専門参考人

(食品安全委員会)

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、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・勧告広報課長、池田評価情報分析官、渡辺リスクコミュニケーション官

### 5. 配布資料

資料1 食品安全委員会専門調査会等運営規程

資料2 平成30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30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 「自ら評価」案件の実施状況について
- 資料 3-5 平成30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）
- 資料 3-6 平成30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）
- 参考 「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

## 6. 議事内容

○矢田総務課長 定刻になりましたので、ただいまから、第25回「企画等専門調査会」を開催いたします。

私は、7月31日付で着任いたしました事務局の総務課長の矢田と申します。座長が選出されるまでの間、私のほうで議事を進行いたしますので、よろしくお願ひ申し上げます。

本日は19名ということで議事次第に記載しておりますけれども、有田専門委員から急遽御欠席の御連絡をいただきました。したがって、本日は18名の専門委員、2名の専門参考人が御出席です。食品安全委員会からも7名の委員が出席いたしております。また、本日は有田専門委員を含めまして5名の専門委員が欠席ということでございます。

初めに、資料の確認をさせていただきます。本日の資料は、資料ナンバーがあるもので9点でございます。

資料1といたしまして「食品安全委員会専門調査会等運営規程」。

資料2といたしまして「平成30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」。この後に、資料番号はございませんけれども、参考資料と運営計画の別紙がついているかと思ひます。

資料3-1といたしまして「平成30年度『自ら評価』案件の決定までのフロー」。

資料3-2が「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が「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が「『自ら評価』案件の実施状況について」。

資料3-5が「平成30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）」。

資料3-6が「平成30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）」。

参考といたしまして、今回新任の専門委員の方に係る『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」でございます。

資料の不足等はありませんでしょうか。もし、議事の途中でも不足の資料があれば、事務局のほうにお知らせいただければと思います。

続きまして「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させていただきます。

事務局におきまして、平成29年11月29日の企画等専門調査会の資料1－3及び、この後に御紹介させていただきますけれども、今回から着任をされました専門委員の確認書であります参考を確認いたしましたところ、委員会決定に規定する事項に該当する専門委員はいらっしゃいませんでした。

以上、ここから議事に入らせていただきます。

初めに、議事「(1) 専門委員の紹介」でございます。

今回、3名の委員が新しく着任をされました。私のほうからお名前を順次御紹介させていただきますので、一言自己紹介といたしますか、御挨拶をいただければと思います。

初めに、亀井専門委員でございます。

○亀井専門委員 日本大学薬学部から参りました亀井でございます。専門の領域は社会薬学という領域でございます、薬の適正使用などに関する研究や教育に携わっております。どうぞよろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 次に、合田専門委員でございます。

○合田専門委員 国立衛研の副所長を務める合田でございます。食品安全委員会は、かび毒・自然毒の専門委員を長く務めております。あと、栄養成分関連添加物ワーキンググループも参加をさせていただいております。どうぞよろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 次に、坂野専門委員でございます。

○坂野専門委員 イトーヨーカ堂の坂野と申します。よろしくお願いいたします。イトーヨーカドーはスーパー、小売業でございます、お客様の声を直接伺う立場におりますので、そういった部分で意見を出していければと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 ありがとうございます。

また、事務局でも7月31日付で評価第一課長として中山が着任いたしておりますので、併せて御紹介を申し上げます。

○中山評価第一課長 中山です。どうぞよろしく願いいたします。

○矢田総務課長 次に、議事「(2) 座長の選出」でございます。

座長の選出につきましては、資料1に食品安全委員会専門調査会等運営規程をお配りいたしておりますけれども、その第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いうことになっております。御推薦等いただければと思いますが、いかがでしょうか。

鬼武専門委員。

○鬼武専門委員 よろしく願いいたします。

私は、レギュラトリーサイエンス、それから食品衛生に大変お詳しい、国立医薬品食品衛生研究所の副所長であります合田先生を推薦したいと思います。

○矢田総務課長 渡邊専門委員。

○渡邊(和)専門委員 私も、深い知識、幅広い知識、それから高い見識をお持ちの合田幸広先生にぜひともお願いしたいと思います。よろしく願います。

○矢田総務課長 ただいま、合田専門委員を座長にという御推薦がお二方の専門委員からございました。いかがでございますでしょうか。もし御賛同いただけますならば、拍手をお願いいたしたいと思います。

(拍手)

○矢田総務課長 ありがとうございます。それでは、御賛同いただきましたので、座長に合田専門委員が互選されました。

合田専門委員、座長席にお移りいただけますでしょうか。

(合田専門委員、座長席へ移動)

○合田座長 座長に選任されました合田でございます。

前任の座長が川西先生だったということで、ここに今もいらっしゃるのでちょっと緊張しておりますけれども、川西先生のようにユーモアを交えた司会ができるかどうかというのは非常に不安がありますが、円滑な運営に努めたいと思いますので、どうぞよろしく願いいたします。皆さん、活発な御発言をよろしく願います。

○矢田総務課長

それでは、これ以降の議事の進行は合田座長にお願いいたします。ありがとうございました。

○合田座長 それでは、議事の進行を引き継がさせていただきます。

まず、議事「(3) 平成30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」の審議をお願いします。

事務局から資料の説明をよろしくをお願いします。

○矢田総務課長 それでは、私のほうから、お手元の資料2に基づいて説明をさせていただきます。先ほどの番号を振っていない参考資料がそれに附属する資料ということで、適宜御覧いただければと思うのですが、基本的に資料2で御説明をさせていただきます。また、概略につきましては私のほうから御説明をさせていただきますけれども、リスクコミュニケーションの部分につきましては、箴島課長にバトンタッチをして説明させていただければと思っております。

資料2、A3の横長の紙ですけれども、めくっていただきますと、三段表になっております。一番左側が平成30年度の食品安全委員会運営計画の記載事項、真ん中の欄が11月12日までに実施した事項、右側の欄が今後の予定となっております。時間の関係もございしますので、おおむね真ん中の11月12日までに実施した事項というところを中心に御紹介させていただきます。

1 ページの「第1 平成30年度における委員会の運営の重点事項」の関係でございます。

初めに(1) 事業運営方針ということで、食品安全委員会を食品安全基本法や閣議決定に基づいて円滑かつ着実に実施するということが記載されております。おおむねその事業運営方針にのっとり運営を行ってきたというふうに整理をさせていただいております。

(2) からは、詳しくは第2以下に順次書いてございますけれども、食品安全委員会の重点事項ということで各分野を簡潔に記載いたしております。

初めに①といたしまして、食品健康影響評価の着実な実施ということでございます。運営計画にはいろいろ修飾語がついておりますので、その関係も含めて若干コメントを付しております。まず、食品用器具・容器包装ポジティブリスト制度の導入等の食品衛生法の改善の動向を踏まえつつ、評価方法の検討等を行っております。

また、効率的な情報収集につきましては、電子ジャーナル及び文献複写サービスの有効活用等に努めてきたところでございます。こうしたことを行いながら、委員会を29回、専門調査会等を72回開催いたしまして、92案件の評価を終了する等の計画的な調査審議を行ってきたところでございます。

事務局体制の強化につきましては、必要な予算及び機構・定員を要求しているところで

ございます。詳細につきましては、第2のところに記載しております。

新たな評価技術の検討につきましては、事務局内で(Q)SAR等の環境整備を進めるとともに、リスク評価への活用に向けた検討を進めているところでございます。

また、ベンチマークドーズ法のさらなる活用に向けて技術的課題について整理、議論した経過を7月に取りまとめ、公表しているところでございます。

ページをめくっていただきまして、2ページ、②リスクコミュニケーションの戦略的な実施でございます。1つ目の○にございますとおり、リスクアナリシス及び食品安全の基本的な考え方と、カンピロバクター食中毒というところを重点テーマとして実施しております。また、一般消費者への波及効果ということで、栄養教諭、家庭科教諭等の学校教育関係者を重点対象としてリスクコミュニケーションを進めてきたところでございます。詳細については第6のところで箴島課長のほうから御説明をさせていただきます。

③研究・調査事業の活用ということで、ここには平成31年度、来年度に優先的に実施すべき優先実施課題を9月から公募を行ったということに記載させていただいております。また、外部有識者の入った3部会制の評価実施体制をとりまして、透明な調査研究の実施に努めているところでございます。

④海外への情報発信の関係につきましては、評価書等の英訳をホームページに掲載しているほか、英文ジャーナル「Food Safety」の発行などに取り組んできたところでございます。

また、詳細は第9のところに出てきますけれども、EFSAの定期会合を初め、各関係機関との連携を図っているところでございます。

⑤緊急時対応の強化ということで、平成30年度の緊急時対応訓練計画に基づいて、実務研修等の実施を行っているところでございます。

続きまして、3ページに参ります。ここから第2ということで「委員会の運営全般」に関する事項でございます。

初めに、(1)親委員会会合の開催状況でございます。先ほど申し上げましたとおり、火曜日14時を定例として29回開催しております。

また、一般の傍聴だけではなく、公衆衛生を学ぶ大学生や大学院生、厚労省のインターンシップ生の傍聴等がございました。

(2)といたしまして、当委員会であります「企画等専門調査会の開催」ということで、前回、5月30日に平成29年度の運営状況報告書について御審議をいただきました。また、本日2つ目の議題であります「自ら評価」案件の募集を進めるということが了承されているところでございます。

(3)といたしまして、専門調査会の開催状況でございます。先ほども申し上げましたけれども、農薬専門調査会の24回を初めとしまして、各種専門調査会、ワーキンググループを合計で72回開催しているところでございます。

ページをめくっていただきまして、4ページでございます。専門調査会の開催方法に関

し効率的な審議に該当するものとしたしましては、「③専門調査会に他の専門調査会の専門委員を招いて調査審議」ということで、添加物専門調査会に遺伝子組換え食品等専門調査会の専門委員3名が参加をいたしまして、遺伝子組換え技術を用いて生産されたブシコースエピメラゼについての調査審議が11月に行われております。

(4) 委員会と専門調査会の連携の確保ということで、全ての専門調査会等に委員会委員が出席を行っております。

また、評価技術企画ワーキンググループにつきましては、常勤委員が出席をして、複数の専門調査会等に関連する評価技術であるベンチマークドーズ法についての調査審議を行っているところでございます。

(5) リスク管理機関との連携の関係では、関係府省連絡会議、その幹事会、リスクコミュニケーション担当者連絡会議、リスク情報関係府省担当者会議をそれぞれ毎週だったり、隔週だったり、毎月1回だったりということで開催いたしております。

(6) 事務局体制の整備といたしましては、農薬や食品用器具・容器包装ポジティブリスト制度の導入に必要な予算及び機構・定員要求を行っているところでございます。

5 ページ「第3 食品健康影響評価の実施」でございます。

1 といたしまして、リスク管理機関から要請された案件の実施状況でございます。

最初に(1)といたしまして、リスク管理機関からの要請案件ということで、発足以来2,918案件の評価依頼を受けまして、2,610案件を終了いたしております。今年度につきましては、71案件の評価依頼に対しまして、終了した案件はそれを上回る92案件ということになっております。

(2) で企業からの申請に基づいてリスク管理機関を通じて要請を受けて行った食品健康影響評価でございますが、62件の評価依頼に対しまして、これを上回る67件を処理いたしております。このうち標準処理期間、追加資料の提出に要する期間を除き1年間ということでございますけれども、全ての案件を標準処理期間のうちに処理をいたしております。

(3) といたしまして、暫定基準が設定された農薬等ポジティブリスト対象品目の状況でございます。評価依頼があった件数6件に対しまして、終了した案件14件となっております。

2つ目といたしまして、評価ガイドライン等の策定でございます。アレルゲンを含む食品については、アレルゲンを含む食品のワーキンググループで審議を行っているところでございます。それから、動物用医薬品につきましては、専門調査会での調査審議を経まして評価指針を4月に策定しております。また、9月には改訂も行っております。

飼料添加物につきましては、同じく専門調査会での調査審議を経て評価指針を9月に策定いたしております。

ページをめくっていただきまして、6 ページでございます。農薬につきましては、農薬専門調査会において審議中でございます。評価技術企画ワーキンググループで先ほども出てまいりましたけれども、ベンチマークドーズ法のさらなる活用に向けて技術的課題に整

理をして、その議論の経過を7月に取りまとめております。

食品用器具・容器包装に関する指針につきましては、現在、審議中でございます。

続きまして、3、「自ら評価」の関係でございます。これは2つ目の議題ともかかわるものでございまして、案件の選定につきましては、前回5月の企画等専門調査会の御審議を踏まえまして、8月1日から31日まで外部からの意見募集、案件の募集を行っております。これをこの後、審議していただくこととしております。

(2)といたしまして「自ら評価」の実施の関係でございますが、まず①、食品中の鉛でございますけれども、平成27年度の調査事業等で収集した新たな知見情報をもとに、現在、調査審議に向けて準備中ということでございまして、準備が整い次第、ワーキンググループを設置して、開始するというようにしております。

②といたしましてアレルギーの関係でございますけれども、アレルギーを含む食品に関するワーキンググループで審議を行っているところでございます。

7ページでございます。(3)といたしまして「自ら評価」の中で積極的に情報収集、情報提供を行う案件ということでウェルシュ菌を整理していただきましたけれども、国内外での発生事例等の情報の収集を行いまして、ファクトシートを更新し、ホームページで情報提供を行っております。

「第4 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況」ということで、リスク評価の結果に基づく施策の実施状況調査、第23回になりますけれども、これを11月から開始しているところでございます。食品安全モニターからの報告につきましては、11月12日の後でありましたので右側の欄に書いてございますけれども、11月13日の委員会会合にその概要を報告しているところでございます。また、アンケート調査については1月を目途に実施することとしております。

第5、研究調査事業の推進の関係でございます。先ほども申し上げましたけれども、平成31年度、来年度の技術研究につきましては、8月27日に開催しました事前・中間評価部会におきまして優先実施課題を取りまとめまして、9月4日の委員会会合で決定いただきました。9月から研究課題の公募を開始したところでございます。

また、この公募の際には、関係分野の研究者や関係試験研究期間に対して公募内容の周知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。平成29年度に終了した研究課題の事後評価の関係でございます。平成29年度に終了しました8研究課題につきましては、7月30日と8月27日に事後評価部会を開催して事後評価を行いまして、10月9日の委員会会合に評価結果を報告しております。評価結果につきましては、主任研究者に通知するとともに、ホームページに公表をいたしております。

(3)といたしまして、平成30年度に実施している研究課題の中間評価でございます。10月末現在の研究の進捗状況について、中間報告を取りまとめております。

続きまして、(4) 実地指導の関係でございますけれども、10月15日から新規採択課題、



4 課題でございますけれども、その受託機関の経理事務担当者について会計の実地指導を行っているところでございます。

(5) 関係府省との連携ということで、優先実施課題を取りまとめるに当たり、各省庁の担当者と情報交換を行うとともに、公募開始の際に情報提供等を行っているところでございます。

9 ページを御覧ください。次は調査の関係でございます。平成31年度の調査課題につきましては、先ほどと同様、8月27日の事前中間評価部会において優先実施課題を取りまとめ、31年度の調査課題を9月4日の委員会会合で決定しているところでございます。その対象課題に係る情報の公開につきましては、選定をいたしました調査の対象課題につきまして、実施計画をホームページに公開しているところでございます。

3、研究・調査事業の「プログラム評価」につきましては、31年1月にプログラム評価部会を開催して、議論を開始することとしております。

9 ページの下の第6からは、後ほど箴島課長から御説明をいただきますので、12ページの一番下の「第7 緊急の事態への対処」まで飛んでいただけますでしょうか。まず、緊急事態への対処につきましては、平成30年4月以降、大規模な緊急事態は発生しておりません。

13ページでございますけれども、緊急事態への対処体制ということで、緊急電話連絡網や電話連絡カードの見直し、委員の改選や職員の異動等に合わせて随時更新を行ってきております。また、緊急時対応訓練といたしまして、3のところに書いてございますけれども、緊急時対応手順研修、情報発信研修を行っております。また、来月にはメディア対応研修も実施する予定でございます。

「第8 食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用」の関係でございます。

食品の安全性に関する最新情報を毎日関係者に配布しております。

また、隔週報という形で、食品安全総合情報システムに登録をいたしまして、ホームページを通じて国民に対して情報提供を行っているところでございます。

また、国立医薬品食品衛生研究所と情報の共有を行っております。

先ほども出てきましたけれども、食品リスク情報関係府省担当者会議を開きまして、ハザード情報の共有化を行っております。

また、緊急事態に備えて専門委員の連絡先の確認等を行っております。

14ページでございますけれども、関係職能団体である医師会、薬剤師会、獣医師会、栄養士会等に対しまして、季刊誌を配布する等のネットワークの確保の取組を行っているところでございます。

「第9 国際協調の推進」ということで、国際会議への委員や事務局職員の派遣ということを行っております。JECFAやJMPRといったようなものもございしますが、それ以外にさまざまな国際会議等に記載のとおり派遣をしているところでございます。

15ページ、海外研究者の招へいでございますが、これも11月12日より後でございますの

で、右側の欄に書いてございますが、11月14日に国際ワークショップを開催しているところでございます。

(3) 海外の食品安全機関との連携強化ということで、米国のFDA、ドイツのBfR、9月にはEFSAとの定期会合を実施するとともに、10月には今回新しくインドの食品安全基準庁と協力文書の締結を行っております。これは食品安全委員会だけではなく、厚労省、農水省、消費者庁と合同で協力覚書を締結したところでございます。

これらのほか、ここに記載のとおりのリエゾングループに参加をして、情報交換を行っているところでございます。

最後に(4) 海外への情報発信でございます。先ほども出てまいりましたけれども、食品健康影響評価の概要、評価指針、運営計画等につきまして英訳を行って、ホームページに掲載を行っております。また、英文ジャーナルを発行しているところでございます。

それでは、私からの説明は以上にさせていただきます、リスクコミュニケーションの関係を箴島課長のほうから説明させていただきます。

○箴島情報・勧告広報課長 情報・勧告広報課長の箴島でございます。よろしくお願いいたします。

第6の関係につきましては、参考資料が資料2の後ろについているかと思っておりますけれども、A4縦長の参考4、11ページ目「情報発信、意見交換会等の現状」というものでございます。これに基づきまして、御説明をさせていただきます。

1枚おめくりいただきますと、下のページで1と入ってございまして、左側ですと13という数字になっておりますが、「1. リスクコミュニケーションの戦略的な実施」というものがございまして、先ほどの資料2の重点事項の②でリスクコミュニケーションの戦略的な実施という事項がございましたので、それをここに記載しております。具体的にどういふことをやったかというものを記載しています。

御覧いただけますように、栄養教諭、家庭科教諭等の学校教育関係者を重点対象とするとともに、重点テーマとしまして、「リスクアナリシス、食品安全の基本的な考え方」、それから「一般消費者の関心の高い食中毒（カンピロバクター食中毒）」、これを重点テーマにして行っているところでございます。

その実績でございますが、まず(1)としまして直接対話による情報提供、(2)がウェブ掲載、(3)紙媒体による情報提供ということで、それぞれ、直接対話につきましては「みんなのための食品安全勉強会」、それから「精講」、報道関係者との意見交換会、地方公共団体共催の意見交換会、講師派遣への対応、また、ウェブ掲載につきましては、リーフレットの掲載、あるいはFacebookによる記事の掲載、日本栄養士会のウェブサイトで掲載いただいたとか、あるいは紙媒体につきましてもリーフレットを各種イベントで配布、また雑誌の寄稿という形で戦略的に取り組んでいるところでございます。

1枚めくっていただきまして「2 様々な手段を通じた情報の発信」でございます。枠

内を読み上げますけれども、各種メディアを通じた情報発信につきましては、今年度から発行し始めました年誌を含めた広報誌等の紙媒体によるもの。それから、ホームページ、Facebook、メールマガジン、ブログ及びYouTubeを通じたネット媒体によるもの。それから、意見交換会等を通じた直接対話によるものによって実施しているところでございます。特にFacebookにつきましては、機動的な対応も含めた各種記事の配信に傾注しているところでございます。

実績を御説明いたします。まず枠下、左側の上でございます。これは季刊誌で、昨年までは年4回という形で、主に中身としましては特集記事、キッズボックスを中心に出しておりました。それを今年から年誌という形で1年間の実績をアニュアルレポートという形でまとめるように変えております。これを10月に発行しております。記事としましては、委員が7月に交代になりましたので委員の挨拶、リスク評価、ファクトシートなど、このような内容を配信しているところでございます。

それから、キッズボックスが季刊誌で年4回発行していたのですが、ニーズが高いことから、毎月発行に切り替えております。御覧いただけますように、7月から毎月このようなテーマで記事を掲載しているところでございます。

続きまして、右側、上から2つ目の○でございますけれども、Facebookの記事の事例で、大きくは、ここにありますように健康被害案件、機動的な対応、注意喚起、科学的知識の普及という、この3本を大きな柱として情報発信しているところでございます。

健康被害と注意喚起を見ていただきますとおわかりになるのですがけれども、食中毒関係はニーズが高いというのが読み取れると思っております。

閲覧者数の推移でございますけれども、その上の○を見ていただけますでしょうか。29年度を月で単純に割りますと5.4万人ぐらいの閲覧がございます。30年につきましては、9月末の状況ですけれども、単純に割りますと5.6万人ということで、若干伸びているということが言えるかと思えます。

一番下の○がメールマガジン登録者数でございます。読み物版と申しますのが解説を加えたもの、weekly版が毎週食品安全委員会の活動をお知らせするものでございます。合わせまして大体1万人の方々に情報発信をさせていただいています。

続きまして、ファクトシートの更新でございます。枠内を読み上げますけれども、後ほど御議論いただきます「自ら評価」との関係がありますので、ここで記載をしております。食品安全委員会では、主に「自ら評価」の案件候補を選定する過程で、評価案件には至らなかったもののうち、現状の科学的知見を整理して情報発信すべきとされたものにつきまして、ファクトシートを作成し、これを公表しています。平成30年度におきましては、既存のファクトシートについて、健康被害が発生している。毎年発生している食中毒等を対象に優先順位をつけまして、最新の科学的知見を整理し、計画的に更新作業を進め、鹿慢性消耗性疾患(CWD)及びウエルシュ菌のファクトシートを更新している状況でございます。その下のところ、赤に塗っておりますのが追加または修正したものでございます。

続きまして、4ページ目、「3 『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。これも枠内を読み上げますけれども、ここにつきましては、広く一般消費者を  
対象とした食品の安全に関する科学的な基礎知識について行っている講座のものと、その  
2行目でございますけれども、食品関係事業者や研究者を対象に行っているもの、2つに  
分けてございます。前者が「みんなのための食品安全勉強会」、後者が「精講：食品健康影  
響評価」というものでございまして、これを11月、大阪、東京等で実施しています。これ  
らにつきましては昼間の開催となりますので、参加できない方もいらっしゃるということ  
から、YouTubeで動画を配信する予定でその実績でございます。枠下、左側ですが、「みん  
なのための食品安全勉強会」は、これまで3回実施しています。ここにつきましては、参  
加なさった方を少人数に分けてグループ内の意見交換を実施する取組も行っております。  
主な御意見がその下でございます。右上が「精講：食品健康影響評価」でございまして、  
明日開催の分まで含めておりますけれども、大阪と東京で開催する予定です。その中身を  
YouTubeで配信することとしております。

続きまして、5ページ目、食品の安全に関する科学的な知識の普及啓発及び関係機関・  
団体との連携体制の構築でございます。これにつきましては、意見交換会としまして、学  
校教育関係者を対象とする地方公共団体との共催のものと、4省庁連携で行うもの、それ  
から講師派遣のものにつきまして実績を掲載しております。

枠の下でございますけれども、左側から、上のものが学校教育関係者との意見交換会、  
地方公共団体と共催のものでございます。11月28日のものまで入っておりますけれども、  
今のところ7件でございます。

右側が関係省庁と連携して行うものでございます。夏に、お子様と一緒にということ  
自由研究等の取組を行ってございましたし、11月に入りましては、食品中の放射性物質に関  
係しまして集中的に4回連続で行うことにしてございます。22日と28日はこれからの予定  
でございますけれども、ここに記載しております。

右下が講師派遣の状況でございまして、これは地方公共団体に派遣したもののみを掲載  
してございます。トータルでいきますと15件でございます。

続きまして、6ページ目、上のタイトルで申しますと「5 関係機関・団体との連携体  
制の構築」でございます。ここにつきましては、マスコミ関係者に対する意見交換会と関  
係機能団体との連携強化との関係で記載をしてございます。まず、マスコミ関係者に対す  
る食品安全に関する知識の普及活動等に関しましては、報道関係者との意見交換会を実施  
しております。実績につきましては、枠下、左側です。直近5回と書いておりますけれど  
も、本年度につきましては5月の脂質、トランス脂肪酸の関係のものでございます。それ  
と7月のカンピロバクターを中心とした食中毒のものでございます。このカンピロバクテ  
ラにつきましては、戦略的な実施という観点からやっています。

この2件は記事に書いていただきまして、5月の脂質につきましては2社、カンピロバ  
クターを中心とした食中毒につきましては、ウェブ版でございますけれども3社掲載いた

だいています。

続きまして、関係職能団体との連携強化を図る観点から、日本栄養士会や食品産業センターと意見交換を実施しています。枠内を読み上げますが、日本栄養士会につきましては、食品安全委員会からの講師派遣対応、消費者向け勉強会の案内情報を団体ウェブサイトを通じて提供いただいております。

枠の下、右上を見ていただきますと、カンピロバクター食中毒の注意喚起について掲載いただいておりますし、これ以外につきましても、先ほど御説明しましたキッズボックスの関係でより良い中身にするという観点から、アンケートに御協力をいただいているところでございます。

右下が食品産業センターとの意見交換会で、10月29日に食品について科学的根拠なく不安を抱かせる報道への対応について意見交換を行っています。

7ページ目、上のタイトルで「6 学術団体との連携」でございます。これも枠を読み上げますけれども、学術関係者との一層の連携強化を図るために、平成29年度からブース展示をする学会におきましては、食品安全委員会の委員の講演やポスター発表をセットで実施するとともに、学会の参加者が食品安全委員会のブース展示に興味を持っていただけるよう、一律の展示内容ではなく、学会ごとの専門性に合わせた展示を実施しているところでございます。その実績が枠の下のものでして、この4件について実施しています。

説明は以上でございます。

○合田座長 ありがとうございます。

それでは、ただいまの御説明の内容あるいは記載事項につきまして、御質問、御意見等がございましたら、よろしく願いいたします。

1つ、私から最初に、非常につまらないところですが、今の最後のところ、参考資料の14ページ、右側のFacebookの記事数・閲覧者数の推移というところで、月5.6万人の閲覧があったとあって、少し増えたという話があったのですが、9月末だとちょうど年度の半分だから、増えていないのではないかと思うのです。これは5カ月で割ると5.6万になりますよね。これはどういう話なのかなと思って、統計を5月から取っているということですか。

○箴島情報・勧告広報課長 すみません。単純に1カ月間違っているかもしれません。おっしゃるとおり、数字的に増えていないと思います。申し訳ございません。

○合田座長 わかりました。ありがとうございます。

どうぞ。

○両澤専門委員 今回のページのところで、科学的知識の普及の5月17日の「食品健康影響

評価書を引用した週刊誌記事について」なのですが、ここの閲覧のところがほかと比べて物すごく増えているのです。これは多分『週刊新潮』の記事だと思うのですが、これに対して、一般の消費者が正しい情報を求めて食品安全委員会のほうにコンタクトしてきたと考えてよろしい数字でしょうか。

それから、その後に唐木先生も寄せてくださっていた『週刊文春』の記事も7月にたしか出たと思うのですが、その反響も、もし何かありましたら、教えていただきたいと思えます。

○合田座長 事務局、よろしいですか。

○渡辺リスクコミュニケーション官 まず、7,000件が全て一般の方が週刊誌の記事に反応して来たのかということですが、必ずしも全てが今まで食品安全委員会を見ていなかった方が来たかどうか、実はよくわかりません。ただ、常に食品安全委員会のFacebookをウォッチされている方がいらっしゃるしまして、その方がシェアという形で情報発信、ほかのFacebookの仲間の方に情報を転送してくださっていますので、それで見た方がこちらに来たという可能性はあるのかなと考えております。

それから『週刊文春』のほうにつきましては、特にあの記事の内容は唐木先生や畝山先生のお話を中心に、そちらのほうは科学的にきちんとした情報で出されておりましたので、それについてはこちらから特にFacebookで『週刊文春』の記事が出ましたよというコメントはしておりませんでした。

○両澤専門委員 わかりました。ありがとうございました。

○合田座長 ほかに、どうぞ。

○鬼武専門委員 資料2のA3の横の資料の6ページをお願いします。今回、中間報告ということで、アレルギーのワーキンググループがテーマとして調査をやっているということでもあります。本件につきましては、ちょうど先週行われましたコーデックスの食品衛生部会の第50回セッションの議題の中でも、食品事業者における食品アレルギー管理の議題が取り上げられまして、食品事業者と申しますか、各工場でどのようにしたらアレルギーを低減できるかとか、そのような行動プラクティスがかなり進展しています。ただ、表示の関係については、ほかの関連する議案としてコーデックス食品表示部会にかかるということで、まだその案件は今後の検討課題となっているのですが、そういう点では国際的にも食品アレルギーについてはヨーロッパなりアメリカなり、各国政府が規制としてやっている以上に、国際会議のところでも取り上げられようとしております。日本におきましても、食品安全委員会とリスク管理機関であります厚生労働省、農林水産省、並びに消費者庁と

協力して少しでも進展するようにお願いします。結構難しいテーマだと思います、一方では、医療現場ではかなり先進的な治療方法なり、また別の食品のラベル表示と違った分野でも進展があると思います。そういう点はぜひ日本でも、記憶が定かではないですが、アレルゲン表示は2000年代から行われていると思いますので、引き続き推進していただければというのが1点目でございます。

もう一つは、A3の14ページ、いろいろな国際機関なり専門家会議等の言っているところでこれまでの本調査会や事前説明の資料からいろいろ修正していただいていますので、例えばJECFAのところではテーマが食品添加物とかわかるようになっているのですが、少し細かい点で聞きたいのですが、5月のGlobal Food Contactというのは、具体的にこれは食品容器包装に関する規制の会議でしょうか。そういうのがわかるようにしていただけないでしょうか。ほかのタイトルは大体、毒性なり、農薬の評価なり、プリオンなりということと読めるのですけれども、このGlobal Food Contactというのがどういう意味合いかわからなかったもので、事務局の方にお尋ねします。

以上2点です。よろしく願いいたします。

○合田座長 事務局、よろしいですか。Global Food Contactのほうは、今、おわかりになりますか。

○矢田総務課長 Global Food Contactですね。これは先生からも御指摘のとおり、器具・容器包装班の職員が出張しております。資料にはその点が明示されておりました。

○合田座長 アレルギーのほうを、今、鬼武先生から情報提供していただいたということによろしいですね。

ほかに何か御質問はございますか。どうぞ。

○有路専門委員 リスクコミュニケーションの実施内容についての資料で確認をさせていただきたいところがございます、重点事項としては、特に一般消費者の関心の高いカンピロバクター食中毒に対しての意識啓発というか説明をしていくということになって、それと取り組まれていると思うのですが、実際のところ、現状においてはまだ飲食店で鶏の生肉が刺身あるいはたたきとして提供されているというのが後を絶たないと思うのです。こういうところに対して、消費者の皆様に対して御理解いただくというのを広くマスメディア的に情報共有するだけではなくて、ターゲットを絞って、例えば飲食店の人たちにそういうのを伝えていくような取組はされる予定が今後もあるのかというのが一つ。

もう一つは、やはりこういうものは当然、理解度がどのように深まったのかというところが、テストではありませんが、フィードバックするべきではないかと思うのですけれども、そのあたりのフィードバックというのは今後行われる可能性があるのか、教えてください。

さい。

○箴島情報・勧告広報課長 飲食店に対してカンピロバクター食中毒自体、あるいは予防のために何に気をつけなければいけないか等について情報提供していくべきではないか、そこをターゲットといたしましょうか、中心にしていくべきではないかという御意見だと思うのですが、これにつきまして、厚生労働省がリーフレットなり啓発用の冊子を作っておりまして、それが配布されていますので、今のところは飲食店につきましては厚生労働省、あるいは保健所を中心という形で考えておりまして、私どものほうとしましては、学校教育関係者なり一般の方を対象としてカンピロバクターのことについて知識の普及啓発を図ろうと。今年度につきましては、そういうことを考えているところでございます。

次年度以降、このテーマ、例えば重点テーマを引き続きどうするかにつきましては、これからまた検討しまして、また重点的にという形で進めていくことを考えたいと思っております。

○合田座長 どうぞ。

○有路専門委員 なぜこのように質問させていただいたかといいますと、今から例えば3年ぐらい前に鶏肉の刺身などでインターネット上で検索をしても、カンピロバクターの食中毒に関する事項というのはあまりウェブ上でもヒットしない状況だったのですが、今、ウェブで検索していただくと一番最初にカンピロバクターのことが出てくるというぐらいに、要するに情報量としてはかなり普及し始めているのではないかと思うのです。そうなるのであれば、今、各省庁で役割分担をしておりますと言われるのですが、そこが当然のことですけれどもばらばらにするのではなくて、それぞれのところがどのように広がって、結果としてどこに重点化して、最終的にどういう結果に行くのかというのを考えるのが戦略性だと思いますので、そのあたりをやったらやりっ放しみたいにならないようにしていただきたいというのが意見です。

○合田座長 どうぞ。

○箴島情報・勧告広報課長 貴重な御意見をどうもありがとうございます。

1点補足説明をさせていただきますと、鶏につきましては、基本、加熱用ですので、消費者庁と厚生労働省が連携しまして、その表示をするということが、今、求められておりまして、加熱用と表示をした鶏でありながら、それを例えばたたきだとか、あるいは生食に出して食中毒になりますと、1度目は保健所からの指導になりますが2度目以降は例えば刑事告発をするとか、そのような強い対応が取られると聞いておりますので、そこら辺



も併せて関係省庁と連携しながら、また、今、委員の御指摘がありましたようなところにつきましても対応していきたいと思っております。

○有路専門委員 ありがとうございます。

○合田座長 どうぞ。

○宮崎専門委員 今のお話なのですけれども、現場のほうでは毎年必ず1度、飲食店の皆様方、それから加工を実際にやっているという私ども、JAもそうですけれども、必ず保健師さんのほうで勉強会をしていただいております。ですから、こちらのほうから出てきた文献につきましては、皆さん、勉強ということで、それを受けなければ許可がないというふうに、我々、下々のほうではそのようにきちんとやっておりますので、更にそういう勉強会なりを続けてさせていただければありがたいかなと思います。

○合田座長 宮崎先生、ありがとうございます。  
どうぞ。

○春名専門委員 カンピロバクターの件でございますが、私どもの地方でも、まず、養鶏場にカンピロバクターフリーの養鶏場と感染系がいる農場と2通りございまして、カンピロバクターそのものは鳥に対してほとんど影響がない。そういう点で、これは農水の関係になるのですけれども、そこら辺の問題点を一つ水際でもらいたい。

それから、食鶏の処理です。これはまことに家内工業的な処理業者、あるいは大きな処理業者がありまして、大きな処理業者等は塩素でかなりきっちりと滅菌、消毒している。ところが、家内工業的なところはなかなかそこら辺が徹底できていない。それで、やはり腸内細菌なものですから、腸を傷つけて、それが汚染源になる。そこら辺の農水と厚生ですね。食鶏の鶏肉の処理は厚労省になる。そこら辺のところで連携してもらって、まず水際でとめてもらわないと、いくら飲食店等である程度徹底しても、なかなか十分いけないのではないかと、私の考えですけれども、そのように思うので、そこら辺のところを検討してもらえればと思います。

○合田座長 ありがとうございます。

これはリスク管理機関との緊密な連携というのが重要だと思いますので、どうぞよろしくお願いします。

ほかに何かございますか。どうぞ。

○小西専門委員 小西でございます。

単純な報告内容の確認というか御質問でございます。A3横資料の5ページ目の一番下の欄の評価ガイドラインの策定、動物用医薬品及び飼料添加物に関しての健康影響評価の指針が策定された、改訂されたとなっておりますが、これは委員会の中での、あるいは専門部会の中での共有資料になっているのか、あるいは発信をなされているのか、この部分を教えてください。

○合田座長 どうぞ。

○吉岡評価第二課長 食品安全委員会で決定しました後は、食品安全委員会のウェブサイトに掲載するとともに、リスク管理機関に通知をしております。

○小西専門委員 ありがとうございます。

○合田座長 ほかによろしいですか。どうぞ。

○浦郷専門委員 情報のところで、Facebookのことで少しだけ御意見申し上げたいと思います。私も全国消団連でもやっと2カ月ほど前からFacebookを始めまして、いろいろ見ているのですけれども、ここに閲覧者数というのが出ていますが、これはいわゆるリーチした人の数になるのかと思います。それはこの食品安全委員会の記事が届いた人ということで、その人が必ずしもそれを読んだか、気にとめたかということ、ちょっとそこら辺はわからないのかなということ、やはり何かしらアクションを起こしてもらう。いいねをクリックしてもらおうというのが一番、中身もきちんと読んでもらえるのではないかなと思います。

うちのところもやっとフォロワー数が100人ぐらいで、記事を出すと10から20までいいねがつけばいいほうなのですけれども、でも、1割ぐらいはいいねがつくかなというところで、食品安全委員会さんはフォロワー数がもう4,600人ぐらいあるので、その1割というと400ぐらい、いいねがあってもいいのではないかなと思っております。

この記事のほうは私もいつも見せていただいていますけれども、やはり文字だけというところが多くて、例えば何か開催しましたという報告の記事だと、会議体とか催し物の写真が載るので、見ても手が止まるのですけれども、ほかの記事はほとんど文字だけで、なかなか立ちどまって見てもらえることが少ないのではないかなと思います。できれば何かイラストとかを入れて目にとまるようにしてもらったほうが、もうちょっといいねの数が増えるのではないかなと思います。ぜひそこら辺はちょっと工夫していただけたらいいのではないかなと感じました。

以上です。

○合田座長 どうもありがとうございます。

事務局、どうぞ。

○箴島情報・勧告広報課長 アドバイス、どうもありがとうございます。できるだけ読んでいただけるように、また、いいね数が増えるように、どのようにしていけばいいのか、検討してみたいと思っています。いいね数自体は毎月50件ずつぐらいですが着実に増えている状況でございます。

○合田座長 どうぞ。

○堀口委員 貴重な御意見をありがとうございます。イラストについて、絵についても、いわゆるお役所の絵ではないような絵でないかとだめかなと思っています。

いいねの数で評価ができるかという、例えば、WHOもFacebookをしているのですけれども、WHOは40万人ぐらいフォロワーを持っていますが、1つの記事にいいねがついているのが1,000はいっていないのですね。例えばツイッターに関して言うと、いいねがつくというよりも、リツイートされる数で見ていたりとか、それぞれ、いいねがつけばいいのとは少し違うかなと一つは思っております。

かつ、自分がそのページにそもそもいいねを押していても、自分のところで必ずその記事が見られるかといったら、見られるシステムにFacebookはなっていないのです。自分がいいねを押しているからといって、必ず自分のところでその記事が見られるようになっていくかという、そうはなっていないので、自分から検索するという作業も一つはあるのですね。なので、それがちょっと、私たちの感覚とはSNSのシステムが違うので、いいねだけでは評価ができないと考えて、逆に言うとシェアの数といいねを両方見ながら、あと、内閣府、食品安全委員会のページにいいねを押してくれている人がどれぐらいいるのかという、その三すくみで見ていかないといけないのかなと一点は思っております。

また、Facebookの利用者がだんだん高齢化しておりまして、ツイッターも年齢が上がってきていて、若い人はインスタグラムになっております。WHOもインスタグラムのフォロワーの数が非常に多い状況になっておりまして、インスタグラムは写真がメインですから、それこそおっしゃるとおり文字ではなく、イラストや写真の1枚をWHOから発信しているような状況です。なので、今後、Facebookだけに頼るというよりも、ほかの国内の省庁もツイッターを利用したりしておりますので、食品安全委員会の情報提供としてはどのような形が好ましいのか、動向を見ながらも検討していく必要があると考えております。

以上です。

○合田座長 どうもありがとうございます。

どうぞ。

○後藤専門委員 その意味では、情報発信をより良くしていくためには、やはりベンチマークをどこにとるか、何に置くのかというのをもう一度改めて考えるのはとても重要だと思うのです。今、おっしゃっていただいたとおり、メディア、どの媒体を使うのか、あるいはいいねだったり、それぞれのどれぐらいの数値でやったらよりいいコミュニケーションがとれていったかというのを考えられるかと思いますので、ぜひそのあたりをお考えいただけたらと思います。

○堀口委員 ありがとうございます。

○合田座長 ほかによろしいですか。  
迫先生、どうぞ。

○迫専門委員 ありがとうございます。日本栄養士会の迫でございます。

食品安全委員会からさまざまな情報を日本栄養士会のほうにいただきまして、ウェブであったり、さまざまな場面で普及させていただいております。講師派遣をお願いしたり、また、2017年度から栄養の日、栄養週間、8月4日を栄養の日と定めまして、その場面の中でも情報提供していただいているところでございます。私どもの会員は5万人、この管理栄養士・栄養士が各地域、いろいろな施設に散在しておりますので、ウェブでの情報提供は非常に有効でございます。今後ともいろいろな部分での情報を積極的に私どものほうに流していただければ、それを会員に示していく、またホームページにアップしていくという形で進めていけるかと思っております。よろしくどうぞお願いいたします。

○合田座長 どうもありがとうございます。  
ほかに何かございますか。神村先生。

○神村専門委員 医師会の神村でございます。

発信をしてもそこに届くかどうか、国民のいろいろな方に届くかどうかということ考えた場合に、例えば調理をするときにクックパッドを見る方が今、若い方は非常に多いのですが、こういう民間のものと連携して、調理に関わるカンピロバクターの情報とか、そういうものを提供することはできないのでしょうか。

○合田座長 どうですか。クックパッドというのが今、出ていましたけれども。

○神村専門委員 具体的ですみません。

○合田座長 先生、どうぞ。

○堀口委員 具体的に考えているという段階ではございませんが、クックパッドの方から食品安全委員会のほうに別件でアプローチがあったことはあります。そこは、クックパッドの情報提供の方針と、私たちのものと深くディスカッションした訳でもないのですが、今の御意見は貴重な御意見として伺って、またクックパッドの方と、関係者の意見交換会のときに参加いただくこともありますので、議論したいと思っております。ありがとうございます。

○合田座長 どうもありがとうございます。

ほかに何か。どうぞ。

○渡邊（美）専門委員 すみません。これはわかるかどうかわからないのですけれども、例えばFacebookとかメールマガジンとかブログとかYouTubeとかをスマホで見ている人が多いのか、普通のPCで見ている人が多いのかとか、そういうのはわかるのでしょうか。スマホだと小さいので、あまり詰め込んだりとか、動画が多かったりするとバッテリー残量やパケットを気にして、見ない人も結構多いと思うのですけれども、その辺はどうなのでしょう。

○合田座長 事務局、わかりますか。どうぞ。

○箆島情報・勧告広報課長 すぐにはわからないのですけれども、今、私どもが取り組んでおりますのは、スマホで食品安全委員会のホームページを見たときに、パソコン用のサイズで出てしまって文字が小さくなってわからないというのがあるものですから、それを改善しまして、スマホ用にちゃんと大きな字で見えるような取組をしております。

すみません。今、確認しましたがけれども、Facebookの閲覧者がスマホなのかそうでないかについて、先方からの情報提供がないため分からないということで、ございます。メールマガジンにつきましては、パソコン中心ということでございます。

いずれにしても、見やすいという観点から今、取り組んでいますので、文字やイラストのことも含めて、検討していきたいと思っております。

○合田座長 どうもありがとうございます。

ほかに何か御意見、御質問等はございますか。よろしいですか。

それでは、ありがとうございます。事務局は、これまでの審議内容を踏まえて、今後、委員会の運営に取り組んでいただければと思います。

では、ここで10分間の休憩をとりたいと思います。3時15分まで休憩ということにさせ

てください。

(休 憩)

○合田座長 定刻になりましたので、次の議題に入りたいと思います。

次は「(4)平成30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」ということで、事務局、どうぞよろしくをお願いします。

○矢田総務課長 それでは、資料3-1から3-6までがホチキスどめになっている資料、3-1から3-5までを私のほうから御説明いたしまして、具体的な案件につきましては箄島課長のほうから御説明をさせていただきます。

資料3-1を御覧ください。30年度「自ら評価」案件の決定までのフローということで、これまでの経緯、今日の会合のミッション、それから今後の予定というところを時系列で並べているということでございます。

先ほどもお話し申し上げましたとおり、5月の企画等専門調査会で本年の進め方を御承認いただきましたので、8月にホームページ等において一般からの意見募集を実施しております。これを整理しておりますので、本日お諮りしている訳でございますが、11月と書いてある枠のところを御覧いただきますと、本日は第1回絞り込みということになっております。

資料3-4に昨年度までの「自ら評価」の実施状況を載せておりますが、本日の主たる議題は「自ら評価」の案件候補について議論ということでございます。後から御説明申し上げますように8つの案件候補について御説明をさせていただきますので、この8つの中から次回、2月に予定しておりますけれども、次回に引き続き議論をするもの、事務局的には3案件程度かなと思っておりますけれども、本日絞り込みをしていただいて、次回、2月に具体的な案件候補を決めていくという形を想定しておりますので、本日は絞り込みを行うということを御理解いただければと思います。

この後の予定でございますけれども、2月、次の企画等専門調査会で第2回目の絞り込みを行いまして、具体的な取扱いを決定ということになる訳でございますが、必ずしも「自ら評価」ということで、通常のリスク管理機関からの要請の際に行われる健康影響評価と同様に評価を行うものというだけではなくて、例えば先ほどもちょっと御説明をしましたファクトシートをつくる。あるいは昨年のウエルシュ菌、これはファクトシートも改定をいたしましたけれども、積極的に情報収集・情報提供等を行う、あるいはもう少し手前で、情報収集を行っていくというようなことで、案件としてもレベルはさまざまあるということで、必ずしも狭義の「自ら評価」を行う案件ということではなくて、もう少し幅広く最終的な取扱いというのはあるのだということを前提に御議論いただければ幸いです。

2月に取扱いを決めていただいた後、食品安全委員会、親委員会のほうで決定をしていただきまして、狭義の「自ら評価」案件をする場合についてのみパブリックコメントを行うことにしております。最終的には3月に再度最終決定をするという形で進めていくこととなります。本日は、後ほど御説明をいたします8つの案件についての絞り込みのための議論をお願いできればと思っております。

1枚めくっていただきまして、資料3-2と3-3のところでございます。

資料3-2は、先ほど申し上げました狭義の「自ら評価」を行う場合の案件の選定の考え方ということで、最終的な健康影響評価を行うということから、(1)(2)を選定することが食品安全委員会決定で定められているということで、具体的には(1)として、健康被害の発生が確認をされていて、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。(2)といたしまして、健康被害の発生は確認されていませんけれども、発生のおそれがあり、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ということで、ある程度健康被害の発生があるか、またはそのおそれがあるということを前提として、かつ、健康影響評価の実施の必要性が高いというものを「自ら評価」の対象とするのだということが定められております。狭義の「自ら評価」の選定基準としてこうした基準があるということをお踏まえて御議論いただければと思っております。

資料3-3は、その絞り込みの作業を行うに当たって、我々事務局が企画等専門調査会に提出する資料に以下の事項を盛り込むものとするという食品安全委員会の決定でございます。具体的には、どういう人から、どういう内容の要請があったかということに加えまして、その案件についてどういう情報があるか、あるいは食品健康影響評価は既に実施されているのかいないのか、海外ではどうか、リスク管理措置がどのようになっているかというような、ここに記載しているさまざまな項目について資料を提出するようという指示でございます。これに基づきまして、資料3-6が作成されていると御理解いただければと思います。

資料3-4は、昨年までに「自ら評価」案件というふうに整理をされたもので、現在まで引き続き残っているものということでございまして、先ほども資料2の中で御説明申し上げましたけれども、食品及び食品中の鉛の食品健康影響評価につきましてはまだ継続中ございまして、近々、ワーキンググループを立ち上げる予定ということを先ほど申し上げたとおりでございます。

アルミニウムにつきましては、評価を昨年12月に終了しているということでございます。

27年度、アレルギー物質につきましても、先ほど御説明しましたとおり、アレルギーのワーキンググループで現在審議中でございます。

資料3-5が今年度の募集によって収集されました案件候補でございまして、先ほど申し上げましたとおり、8月にホームページによる外部募集、専門委員等に案件を出していただくような要請を行ったり、あるいは地方公共団体への要請等を行ったということでございまして、その結果として8件の提案があったということでございます。具体的な案件

は、真ん中のところにありますとおり、メチル水銀、アニサキス、魚・魚加工品中のヒスタミン、ウリ科野菜の中毒の危険性(ククルビタシン)、PFOA、PFOS(パーフルオロ化合物)、ダイオキシンのTDIの改訂に関する評価、食品への放射線照射、マイクロプラスチックという8案件でございます。

内訳といたしましては、食の安全ダイヤル、食品安全モニター等の関係から1件、外部の方から2件、委員、専門委員、委員会事務局等から5件となっております。

具体的な案件の選定に対しての考え方及び資料3-6の中身につきましては、箴島課長から御説明をお願いいたします。

○箴島情報・勧告広報課長 それでは、資料3-6に基づきまして、御説明いただきます。

まず、資料3-6でございますけれども、今、御説明のありました8件につきまして一覧表、表裏の形でまとめております。御審議に資するために一番上の項目を見ていただきますと、まずタイトル、提案された危害要因等です。それから、提案者記載事項、提案理由でございます。それから、食品安全委員会での対応状況、最近における主な健康被害の発生状況、リスク管理措置等、参考情報ということでまとめてございます。

1枚めくっていただきますと、参考ということで、今、表にまとめましたけれども、提案者からの提案理由について、具体的にどう書かれていたかというものを加工せずにそのまま記載しておりますので、ここにつきましても参考として御覧いただければと考えております。

また、御説明に際しましては、事務局が個々の提案された危害要因について、どのような考え方を持っているのか、現時点でどういう考え方をしているかにつきましても、併せて御説明を申し上げますので、御審議をお願いできればと思っております。

それでは、3-6に基づきまして、御説明させていただきます。

まず、メチル水銀でございます。提案者の理由でございますけれども、EFSAはメチル水銀の1日当たりの摂取量を2012年に変更しているということでございます。また、離乳期の幼児にマグロを食べさせた事例があったということで、このことについても何か考える必要があるのではないかというのが提案理由です。その詳細は、先ほど申しましたように1枚後、A3の次のページを御覧下さい。

食品安全委員会の対応状況でございますけれども、平成17年8月に厚生労働省からの諮問を受けまして、リスク評価済みでございます。胎児をハイリスクグループといたしまして、耐容週間摂取量(TWI)を $2.0 \mu\text{g}/\text{kg}$  体重/週とし、対象集団を妊婦あるいは妊娠している可能性がある方で評価したところでございます。

リスク管理措置でございますけれども、厚生労働省が魚介類の水銀の暫定的基準を定めており、また、妊婦に対しまして魚介類の摂食と水銀に関する注意事項を出しているところでございます。

今度、参考情報に移りますけれども、平成28年度に環境省が行いました食事調査により



ますれば、日本人のメチル水銀の摂取量は、中央値として0.043  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日で、これを1週間に換算いたしますと0.3  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/週になりまして、EFSAが平成24年に設定しましたTWIは1.3  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/週でございますけれども、それより低い状況です。したがって、リスク管理を行って一定の安全が確保されていると考えており、メチル水銀の摂取量も低いという状況にあると考えられますが、食品安全委員会のリスク評価後に海外で動きがありましたので、事務局としましては、企画等専門調査会の中で御議論いただいております。

ずっと続けて説明してよろしいでしょうか。どういたしましょうか。

○合田座長 皆さん、どうしますか。個別のほうがやりやすいですか。1個ずつやりますか。では、1つずつやりましょう。

メチル水銀ですけれども、どう思われますか。今、事務局のほうから、これは一応検討に値するのではないかなという意見が出たと思いますが、新しい事実というか、それが食品安全委員会でのリスク評価を過去にした以降に出ているのでということだと思えますけれども、どうですか。これは残す方法かどうかということだと思えます。

どうぞ。

○鬼武専門委員 1件ずつやっていますので、まず、今回8件上がってきて、前回まで私は公募にあまり賛同していなかったのですが、懸念していましたが、8件も上がってきたのでよかったです。事務局の方、非常に御苦労さまでした。

ということで、メチル水銀なのですけれども、多分、日本の場合と海外の場合の一番大きな違いは、日本の場合は食品安全委員会がハイリスクグループとして胎児という指定をして、それに基づいてリスク管理機関であります厚生労働省が、特に妊産婦さんに対する注意喚起しか行われておりません。一方で、コーデックス委員会、JECFA、アメリカ、EU、英国等では、既に幼児なり小児のところへの注意喚起が言及されている。そこが1点大きいのだと思いますから、そういう点からすると、乳児なり小児への注意喚起が必要かということでは、そういうリスク評価の追加的なものが一つは必要ではないかということだと思います。

加えて、ちょうど今年の2月のコーデックス汚染物質部会、ユトレヒトで行われたセッション会合があったのですが、そこでメチル水銀のマキシマムレベル値を補足するため、特に加盟国はということで、日本の場合は妊娠適齢期の女性ということだったので、JECFA事務局から、専門家のほうからですけれども、メチル水銀を胎児期、発育の早期に影響を与えるためということで、従来の妊娠女性 (pregnant woman) を、妊娠適齢期の女性 (woman of child-bearing age) に広げたほうが良いということも既に国際会議では出されているということで、それが2つ目。

3つ目としては、多分、メチル水銀のリスク管理というよりも新興国が一番重要視して

いるのは、総水銀を一応コントロールしておけばメチル水銀の分析まで必要ないと意見があることです。メチル水銀自体の分析の性能基準といいますか、そこもまだうまく分析法の確立がっていないということで、新興国が非常にメチル水銀自体の分析をすることに困難というか、否定的な意見も出されていまして、そういう点からすると、日本は特定の魚種でメチル水銀と総水銀の比率によってわかるものとわからない魚種がある（総水銀の量を測定するだけでは不十分）ので、日本の場合は引き続き、リスク管理機関である農林水産省が中心となって、総水銀とメチル水銀の比を含めてモニタリング及びサーベイランスをしていると思います。そういうことを含めて言うと、少し最新の情報を入れて、国際化の中にも食品中の汚染物質として対応できたらと思っていますので、そういう点から、この案件は残しておくべきではないかと思っています。

少し長くなりましたが、以上です。

○合田座長 鬼武先生、どうもありがとうございます。

絞り込み案件を残すという御意見でしたけれども、皆さん、どうですか。どうぞ。

○伊藤専門参考人 反対とかそんなのではないのですけれども、私は保育園児の食育とかにかかわっておりますが、今、1歳児とか2歳児とかが回転寿司とかに行つてマグロを食べるケースというのが、食べている量というのが、私たちが思う以上に多いのではないかと感じているのです。だから、そういった意味でも、子供に対する基準値というのは必要になってくるのではないかと感じています。

以上です。

○合田座長 どうもありがとうございます。

ほかによろしいですか。

では、メチル水銀は、一応絞り込み案件の候補として残すことにしたいと思います。

その次、アニサキスの説明をお願いします。

○箴島情報・勧告広報課長 続きまして、アニサキスでございます。

提案者の記載事項、提案理由でございますけれども、食品衛生法に寄生虫に関する規格基準はなく、一方でアニサキス食中毒は食中毒統計の事件数で第2位にある。これは2017年でございますが、そういう状況でございます。また、感染源はサバだけではなくサンマも重要とわかってきた。さらに、今年はカツオを原因とした食中毒が激増しているということが理由として挙げられております。

食品安全委員会の対応状況でございますけれども、まず、ファクトシートとしまして平成26年12月に作成し、この3月に更新しています。

最近における主な健康被害の発生状況でございますが、平成27、28、29と、特に29年は

増えているのが読み取れると思っております。

リスク管理措置につきましては、食品衛生法に基づく監視指導、ホームページで事業者向けの注意喚起を行っています。それから、農林水産省もホームページあるいはリスクプロファイルをつくって注意喚起を行っているという状況でございます。

参考情報としましては、コーデックスでは、中心部の加熱ということで、60℃で1分または冷凍マイナス20度℃で24時間で死滅するというところで、このような情報提供等がなされているところでございます。上のEFSAでございますけれども、生食用につきましては、寄生虫を駆除するために一定の冷凍処置を義務づけている状況でございます。

事務局といたしましては、リスク評価して有効なリスク管理措置はどのようなことが考えられるのかという点はあるのですけれども、健康被害が発生していることから、企画等専門調査会で御議論いただいておりますと考えているところでございます。

以上でございます。

○合田座長 どうもありがとうございます。

このアニサキスの案件につきまして、御意見等、どうぞ。

○有路専門委員 アニサキスの食中毒は、いわゆる天然魚で漁獲されたサケとかで近年、冷凍プロセスを経ていないものが原因になったとかいうので、メディアとかでも取り上げられているというのがありますが、原則的によくわかっていない部分は、どのような状況で、どう分布しているか、要するにリスクが分布しているかというのがいまいちはっきりしないところがあります。特に、冷凍してしまえばいいのですけれども、我が国は基本的に生食文化ですし、養殖だから大丈夫という訳でも実はなくて、養殖の中でも非加熱の生餌を与えることによって一部の養殖魚にアニサキスが出たというのが過去にありますので、そういう場合は、マネジメントとしては養殖の段階で餌は一度冷凍する、その段階で冷凍するというようなことも諸外国では義務づけているケースが多いのです。そういうところも踏まえて考えると、どうやってリスクというものが分布するか、分布の状況はどうなっているのかというところを重点的に調べる必要があるのではと思います。少なくとも現状得られている知見の中ではあまりわかっていないと思います。

○合田座長 どうぞ。

○鬼武専門委員 関連して、アニサキスは、私どもは関連する商品の取扱いが全国の生協でもあったのですけれども、鮮魚のカツオが例年に比べて非常に多かったということで、多分これは生のほうで、一部の流通業のほうでは、もう生の提供をやめて、一旦冷凍してそれを提供するようなことも出ており、やはり天然魚で、今回、カツオがかなりのアニサキスの寄生が出てきたということがあるので、今、有路専門委員もおっしゃったように、

どういう形で保持しているのかが一つはわからないということがあると思います。

そういう中で、今回、この案件は問合せが私どものほうに結構来まして、アニサキスアレルギーによるじんま疹とか、アナフィラキシーとか、一旦症状が出て、その後、魚が食べられなくなるのではないかとということで心配する質問が寄せられました。これに対して私どももどのように回答すべきか大変困難なことであり、生で食べないでくださいと言うしか答えがないものですから、そういう面では、これは少し情報と、どちらかというとりスク管理機関として厚生労働省がどのような事までリスク管理として把握しているのか、どうして特定の魚種に多いのかということがわかっているのか等でしょう。厚労省と連携してもらって、情報の整理とその中で必要なと考えています。ただ、結構難しいテーマであると私も感じている次第です。

以上です。

○合田座長 これは、数が増えているのは、カツオが増えているとか何かそういう具体的な事例がどこかに。

○鬼武専門委員 今年はカツオがうちは多かったというふうに聞いています。

○吉岡評価第二課長 情報提供でございます。食中毒統計においてアニサキスが増えていますのは、実は平成25年から個別に集計をすることになったことが1つの要因かと思われます。厚生労働省でも非常に強い関心を持っておりまして、平成29年の食中毒部会において、委員の方から、医療機関にアニサキスを報告しなければいけないということが周知されればされるほど増えてくるものだと思うということがございまして、やはりこれだけいろいろと情報が出てきますので、受診をして、アニサキスとわかったときに医療機関からの報告が増えてきているというのも一つかと思えます。

今、鬼武専門委員から御説明がございましたように、厚生労働省は昨年7月から本年1月までに発生いたしましたアニサキスによる食中毒につきまして、原因となった魚介類の流通時間、温度、内臓除去までの時間等の発生要因について調査を行っておりますので、年度内ぐらいには厚生労働省からその調査結果が報告されるのではないかと考えております。

○合田座長 何かほかはこの件はございますか。どうぞ。

○神村専門委員 神村でございます。

臨床の場で、急性腹症で発症するアニサキス症も大変なのですが、やはり今一番困っているのはアニサキスアレルギーのほうです。そのことについて、やはりこの中にも加えていただきたいと思います。今、鬼武専門委員もおっしゃったように、今後、



3件目も魚関連ですけれども、皆さん、どうでしょうか。どうぞ。

○有路専門委員 ここにも書かれていますが、2021年に向けてHACCPの規模別ですけれども義務化といいますか、それが決まっている中で、恐らくそのあたりの管理ができるようになれば大分良くなるのだらうとは思われるのですが、あくまでHACCPの対象は加工事業者になりますので、温度管理が必要なのは流通あるいは市場、あるいは漁獲の段階というところも踏まえて考えると、もともと温度管理が魚に対してどのように徹底されているかという現状は結構把握していかないといけないところかなと思っています。

特にファクトシートの中で海外の状況とかも書かれていますが、実際に水産業界の中で言うと、海外のほうではCO<sub>2</sub>、一酸化炭素で色を変えている魚がかなり多く出回っていて、温度管理を適切にしなくても色変わりがないということで、それを原因にして、例えばアメリカであるとかカナダ、ああいう北米でかなり重篤な例が出ている。それも年間かなりの件数であるというところもあって、恐らく国際的なルールを背景に考えると、ヒスタミンに関する知見あるいは対策というところは、水産業界にいる人間としてはまだまだ十分ではないなという認識であります。

あと、温度管理がよければ大丈夫というのはそのとおりなのですが、発生してしまったものの温度管理をどうしたところであまり意味がないので、最初の魚の履歴の段階からやらないといけないという難しさがありまして、そう考えていくと、現状で言うのであれば、少なくとも我が国の中で消費される、消費者のところに提供される魚に関してのヒスタミンの先ほどのリスクの実情に関しての分析は必要なのではなからうかと思うところ です。

以上です。

○合田座長 有路先生、どうもありがとうございます。

本件につきまして、追加の御意見等はございますか。鬼武先生、どうぞ。

○鬼武専門委員 ヒスタミンについては、資料3-6にありますように、一応コーデックス委員会のところで規制値として採択はされています。合同専門家会議の結論を受けて、一応ヒスタミンのマキシマムレベル値も200 mg/kgというふうに現状ではコーデックス委員会のほうでは設定されています。今、一番論点となっている事は、実は適切なサンプリング方法の確立がないことです。今回もコーデックス食品衛生部会のワーキンググループの議長さんから、これは日本人だったのですけれども、あと共同議長としてアメリカ人が提案をしたのですが、サンプリングプランとして、二階級法で59検体からとるといようなやり方は適切ではないのではないかとということと、そんなにサンプルをとれるのかということがあって、一番もめているのはレベル値というよりも、適切なサンプリングプランとそれに基づく管理ができるかどうかというのが課題で、これは実はペンディングになっ

たのです。

ですから、多分、今、有路さんが言われたように、ある程度の無作用量から基準値なりは設定できると思うのですが、実際の管理の現場がいわゆる流通の経路がわからないような魚体のものと、実際にきちんと管理されているのは別だと思imasuので、その2つのルートがあるということを考えると、これはリスク管理機関がどのように処理をしたのかをさかのぼってマネジメントできるかでしょう。厚生労働省は、この間聞いておりますとあまり積極的に基準値を設定するというにはなっていないようですので、食品安全委員会がどこまでできるかというのは、私はむしろ、今、国際会議でもサンプリングプランが一番もめてペンディングになっていますので、その点がクリアにならない限りは少し難しいのではないかという気がしています。

以上です。

○合田座長 どうもありがとうございます。

どうぞ。

○吉岡評価第二課長 補足の情報提供でございます。

今、鬼武専門委員から御説明がありましたように、今年7月のコーデックス委員会の総会で管理ガイダンス原案が採択をされておりますが、これはヒスタミン管理に特化したガイダンスということで、漁船での管理を中心とするものでございます。

○合田座長 はい。

○有路専門委員 水産業界的な話で恐縮なのですが、ヒスタミン中毒の問題になるもう一つの現状としましては、特にアジ科魚類とか、サバ科魚類の冷凍魚を加工であるとか、あと消費の手前で解凍するときに解凍のプロセスが不適切であったことによってヒスタミンが発生するというのは結構ある話なのです。割合、川上のほうの実態は国際的にもルール化していこうという動きはあるのですが、川下の実態は実はあまりわかっていないというところもありまして、そのあたりの動向も情報が得られればなどは思うところでは。

○合田座長 ほかに何かございますか。

これは、今日のところは最後のリスク管理がどういう形にされるかどうかということとはちょっと別として、食品安全委員会の考え方ですから、「自ら案件」としてとりあえず残すかどうかという議題ですので、今のところは、これは残す方向という形になっていると思いますが、皆さんよろしいですか。特に異論ないですか。

では、これも残す方向ということにしたいと思imasu。

では、その次をお願いします。

○箴島情報・勧告広報課長 続きまして、ウリ科野菜の中毒の危険性（ククルビタシン）でございます。

提案者からの提案理由につきましては、基本的には中毒の可能性が低いですが、まれに食中毒事例が発生する。なぜそうなるかの原因理由を明確にしてほしいというものでございます。

ククルビタシンにつきましては、次の食品安全委員会の対応状況を見ていただきますとおわかりになりますけれども、平成22年度で「自ら評価」の候補としての御提案がございました。その際には、苦味成分の一つという形で上がってきておりますが情報不足であるとして対象案件には選定されておられません。

最近における主な健康被害の発生状況でございます。厚生労働省のリスクプロファイルの記載で申しますと、平成20年から28年の間に3件の事案が発生しております。それぞれ3から16名という形でございますけれども、この16名というのは学校でユウガオを栽培し、それを食べさせてしまったことがあったようでございまして、もう一件につきましても、家庭で栽培されていた園芸用のものを食べたということで、ど通常の流通しているものというよりは、誤食といいたいまいしょうか、それによる食中毒と考えられます。

リスク管理措置等につきましては、厚生労働省で高等植物ユウガオというものがつくられています。

対策としては、苦みがあるものは食べないということではないかという、それに尽きるのではないかと思います。健康被害の発生は、まれと考えられ、また、摂食様態の問題によるものとも考えられますので、事務局としましては、現時点では「自ら評価」を行うような緊急性はないのではないかと考えているところでございます。

以上でございます。

○合田座長 この件について御意見等はございますか。

私は一応、天然物化学がもともとの専門なので、ウリ科はククルビタシンが入っていてかなり毒性が強いということは我々の分野では一般常識で、実際に食されるものは選択をされて、それで栽培されているものが生き残っているというのが本当だと思います。ですから、多分、今、言われたように誤食ですかね。家庭で間違えて食べてしまうとか、ここにも出ていますけれども、ヒョウタンをなぜ食べないかということについて知らないで食べてしまうとか、そういうことで起こりやすいのだらうと思います。

ただ、ククルビタシンそのものはかなり強い毒なので、そういう意味では警戒は必要だと思いますけれども、ここで評価するといっても、多分もう、LD<sub>50</sub>とかそういうのはたしか出ていたと思うのです。ですから、議論をするまでもない内容かなと私も思いますけれども、これはよろしいですか。そうすると、これは後ろに持っていかない、ここで残さな



いという方向にしたいと思います。

その次、事務局、説明をお願いします。

○箆島情報・勧告広報課長 1枚おめくりいただけますでしょうか。提案された危害要因等は、PFOA、PFOS（パーフルオロ化合物）でございます。有機フッ素化合物の関係でございます。

提案理由でございますけれども、提案者がダイオキシンの国際会議に参加中に、EFSAでリスク評価をし、TWIを超える暴露評価があるのではないかとの情報を得たとの連絡があり、それをきっかけにしています。

食品安全委員会での対応状況でございますけれども、過去の「自ら評価」の審議では、ここがございますように、平成20年度から27年度まで御提案がございまして、ファクトシートを平成24年6月に作成し、25年2月に更新しています。

リスク管理措置等でございますけれども、化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律、いわゆる化審法によりまして、PFOSの製造・輸入は事実上禁止されております。PFOAにつきましては、製造・輸入数量の届け出が禁止という管理措置がとられているところでございます。農林水産省でリスクプロファイルも作成されています。

参考情報として、厚生労働省のトータルダイエット調査、環境省の食事経由の摂取量及び血液中濃度のモニタリング、食事経由の有機フッ素化合物の摂取量をお示ししています。あと、EFSAがTDIを設定しています。

参考情報の最後のところを御覧下さい。、残留性有機汚染物質に関するストックホルム条約（POPs条約）の第4回締約国会議で、PFOSにつきましては附属書Bへの追加が決定されています。PFOAにつきましては、今年の9月に検討する専門家会合が開かれまして、締約国会合に条約上の廃絶対象物質への追加を勧告することが決められております。来年4月末か5月の初めにかけて締約国会議が開催されると思われまます。締約国会議で決定されますと、PFOS同様に化審法による規制が強化されます。

その意味では、リスク管理がなされており、事実上、これらの物質が国内で使用される状況にはない、また、今後更に規制がかかる見通しであるということから、また、調査においても摂取量、これはあまり説明しませんでしたけれども、十分低い状況にあると考えられることから、現時点で「自ら評価」を行う緊急性はないのではないかと考えているところでございます。

以上でございます。

○合田座長 ありがとうございます。

これは、物としては摂取する可能性があるとする、容器包装とか、フライパンとか、そのようなところから来るといふ形なのですか。フライパンの表面ですよ。

○箴島情報・勧告広報課長 フライパンなのですけれども、分析ではフライパンからは出てこないという情報を持っております。

○合田座長 ありがとうございます。

本件について、御意見、どなたかありますか。具体的に規制値等も決まっていますし、今の事務局からの発言にもありますように、フライパンから出てこないのではないのかというそれなりのデータがあるということですね。ということは、現実的にこれをここで議論しても健康影響にあまり関係ないだろうということだと思いますけれども、これは残す案件にはしないという方向性ですが、よろしいですか。

では、そうしたいと思います。

次の説明をお願いします。

○箴島情報・勧告広報課長 続きまして、ダイオキシンのTDIの改訂に関する評価でございます。

提案理由につきましては、EFSAがダイオキシンのTWIに関し、人の疫学エビデンスが2017年に報告されたことから改訂したというものでございます。

食品安全委員会の対応状況でございますけれども、この「自ら評価」の審議にありますように、平成16年度から27年度にわたりまして御提案をいただきました。

ファクトシートは作成してございません。その理由でございますけれども、政府一体となった対策がとられていることと、新たな科学的知見が得られていないことから、対象案件には選定されていないところでございます。

リスク管理におきましては、一番上にありますように、ダイオキシン類対策特別措置法というのが定められておりまして、これにより、大気、水、土壌などに関しまして政府一体となった対策が講じられております。また、厚生労働省や環境省によるモニタリングも続けられているところでございます。環境省による平成23年から28年度の調査結果のまとめによれば、過去、平成14年から19年度に行った調査に参加した87名のうち83名については、血液中のダイオキシン濃度が下がっているという報告がございまして。

また、厚生労働省の平成28年度の調査によれば、平成10年度以降、食品からのダイオキシン類の一日摂取量が減少傾向にあるということとして、農林水産省の平成28年度までの調査におきましても、農畜水産物中のダイオキシン濃度は横ばいあるいは低下傾向ということでございます。

なお、提案者からのEFSAがダイオキシンのTWIを改訂したという情報につきましては、実は日本時間で昨夜、EFSAからダイオキシンのTWIを改訂する旨の公表があったところです。詳細につきましては、事務局においてこれから確認していきたいと思っておりますので、新たな情報がありましたら、次回の本専門調査会で御報告させていただきたいと思っております。

このEFSAの情報につきましては、関係省庁、厚労省とか環境省でございますけれども、そこに情報提供しているところでございます。

説明は以上でございます。

○合田座長 どうもありがとうございます。

ダイオキシンに関して、何か御意見はございますか。どうぞ。

○鬼武専門委員 これは案件として残してほしいという意味ではないのですけれども、今、事務局の説明がありましたように、多分、ダイオキシンの対策基本指針、これは平成11年ぐらいだったのでまだ食品安全委員会ができる以前のことなので、それからすると現状では仕方ないかと思うのです。一方、それで発生源の対策、それから特に水産物のモニタリングなりを見ているということで、あと、ばく露源としては、厚生労働省がマーケットバスケット方式とかモンテカルロのシミュレーションもやっていますので、そういう面からするとある程度の食品中に関するデータがあると思うのです。

ただし、化学物質としてダイオキシン類の異性体が数多く存在し、ファクトシートがないというのは少し疑問を感じます、何となくほかのハザードと比べて驚いたのは、情報としては発信する情報は何か。これは厚労省なり農水省なりほかの省庁が既にリスクプロファイルを作成していることを参考にしてもらって、何か共同でできないものか。ファクトシートがないというのは、ちょっと私は、あれっと思ってしまって、これは経過的には仕方ないのだけれども、どうでしょうか。あまり事務局に負担をかけてしまうことはなんですけれども、案件というよりも、ファクトシートなり情報の整理は必要ではないかという気がしています。

以上です。

○合田座長 事務局、何かありますか。これはもともと環境汚染物質ではありますね。それから、実際に今、我々のところでモニタリングをずっとして、定常的に一応下がっているというのは明確な傾向で、どこから来るかというのもわかっているので、緊急の案件では絶対ないと思うのです。ですけれども、確かに言われたように、食安委が出しているファクトシートがないということで、ファーストアクセスが一般の方は食安委に来られるかもしれないからというのはあるかもしれないですね。

○中山評価第一課長 今、御指摘いただいたとおり、ダイオキシンの対策を全関係省庁的に進められてきたというときに、最初にまだ食安委がなかったというところも原因としてはあるのではないかと思います。いただいた御指摘を踏まえて、こちらとしてはいろいろ検討させていただきたいと思います。

○合田座長 ありがとうございます。

そうすると、一応これも残す方向にしますか。ファクトシートを出口にするというのは可能性が高いと思いますけれども、よろしいですか。

では、そうさせていただきます。

その次に行きます。説明をお願いします。

○箴島情報・勧告広報課長 続きまして、食品への放射線照射でございます。

御提案は、食品照射は日本ではジャガイモの芽どめ以外での利用は禁止されている。多くの食品は照射によってより安全な食品となるはずである。日本で食品照射が広がらない理由は、食品照射は危険という誤解のためであり、まずは食品照射の安全性について食品安全委員会がしっかりしたリスク評価を実施し、その結果を国民に示すことが消費者の利益につながると考える、というものでございます。

食品安全委員会の対応状況でございますが、過去4回、「自ら評価」での御提案がございまして、ファクトシートを平成24年6月に作成しております。

リスク管理措置でございますけれども、食品衛生法により、営業許可業種として食品の放射線照射業を規定しているほか、「食品・添加物等の規格基準」におきまして、照射食品を原則禁止にしており、発芽防止の目的でばれいしょに対する放射線照射のみ許可されている状況でございます。

参考情報のところで、諸外国でリスク評価がなされており、コーデックス委員会で幾つか、一般規格や実施規格が定められている状況でございます。

今回の提案者からの御提案は、この食品照射につきまして、前向きに捉えているものと考えられますけれども、「自ら評価」の案件候補の選定基準を踏まえますと、現状、健康被害の発生あるいは発生のおそれがあるとは考えにくい状況ではないかと思われまので、事務局としましては、現時点では「自ら評価」を行う必要性はないのではないかと考えております。

以上でございます。

○合田座長 ありがとうございます。

本件に関して、どうぞ。

○鬼武専門委員 これも事務局の提案で私はいいと思いますが、知りたいのは、食品照射として特に生鮮の食肉、アメリカなどの照射をした状況については関心があります。

それはさておき、今回ここに書いてあります情報のところで、ファクトシートなり海外の状況の経過があるのですが、食品照射はそもそも2005年の原子力政策大綱、私はそのときの専門委員をやっていたのですけれども、そこで既に具体的に、それは文科省だったでしょうか。ということで、原子力委員会の食品照射専門部会の報告書が出されて、2006年

にこれは厚生労働省の薬事・食品衛生審議会にも一旦かかっているのです。

ただ、その後、ちょうど日本は不幸にして東日本大震災が起こったので、食品中の放射性物質の暫定基準値なり規制値が設定されてきたということで、食品照射のところは非常にリスク管理機関がやるような余裕もないし、本件の必要性がない。そのときに報告書に出されていたのは多分、食品照射として今後、有効性としてあるのは香辛料をまずは検討してはどうかというのが挙がっていたのは事実であります。

それから、別件ですが、私ども日本生協連では95年にWHOの「食品照射の安全性と栄養適正」という本を出版したのですが、当時の関心は低く全然売れなくて絶版になりまして、あまりも時期が早いとということだったのでしょう。

ただ、食品照射の有効性としては、特に殺菌ということであれば、食肉のところは、少し繰り返しになりますが、情報としては食品安全委員会も入手しておいたほうがいいかなという気はしています。

以上です。ですから、案件候補としては挙げる必要はないと思っています。

○合田座長 どうもありがとうございます。

ほかに御意見はございますか。

私も鬼武先生と同じ意見で、これは案件候補の選定基準には全然合わないですね。情報としては多分、肉の場合はどうかなのというのは、やはり知りたいなと思うこともありますけれどもね。基本的に照射は瞬間ですから、瞬間のところでは殺菌はされますけれども、その後になんかということが多分、食としてはあるのですね。多分そういうことを皆さん気にされて、そこは大丈夫かということを経済者の方は特に気にされるので、逆に、それは大丈夫ですよという意見を食品安全委員会から言ってほしいということだと思ふ。この目的性がかなり違うので、これはそういう案件ではないと私は思いますけれども、よろしいですか。

では、これは残さないということで、次に行きたいと思ふます。

○箴島情報・勧告広報課長 それでは、8件目、マイクロプラスチックでございます。

御提案は、水道水に含有し、日々摂取してしまっている可能性がある。甲殻類や飲料を多くとる人ほどマイクロプラスチック摂取量も増え、これら粒子に化学物質や細菌が付着吸着される可能性を考えると、ハザードとして健康リスクも検討してほしい。日本の水道水の場合、どれほどのマイクロプラスチックが含まれているのか、リスク評価もしてほしいというものでございます。

食品安全委員会の対応でございますけれども、過去の「自ら評価」での審議、御提案はございませんでした。これに伴いまして、ファクトシートもございません。

参考情報でございますが、一番端でございますけれども、EFSAでは、マイクロプラスチック及びナノプラスチックの両方について、毒性及びトキシコキネティクスのデータはヒ

トのリスク評価に用いるには不十分であるというもの。それから、ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) では、信頼できるデータがないということから、リスク評価を行うには現時点では限られた範囲しかできないという報告がなされているところでございます。

事務局としましては、知見や情報が限られていることから、現状では「自ら評価」の対象とするのは困難ではないかと考えているところでございます。

以上でございます。

○合田座長 どうもありがとうございます。

これも、私も全く事務局と同じかなと、これは難しいなと思いました。

鬼武先生、どうぞ。

○鬼武専門委員 マイクロプラスチックは最近いろいろ環境問題を含めて一定の、ストローを使わないとかいうことで非常に排出源のところからの関心は高くて、そういう面ではテレビとかのメディアに出されていますので、実際に弊会への問合せとしては、水産物の中にどれぐらいあるのかとか、大丈夫かという質問は来ています。

これで一番大切なのは、今、いろいろレビューした資料とかの調査をしたのですけれども、多分、マイクロプラスチックの定義がきちんとなされていないということと、いろいろ分析もされているのですけれども、それがどこから来たマイクロプラスチックかどうかというのもあまりわからないという現状はあるのですが、とりあえず国際的な海洋保護の科学的事項に関する専門家グループというものができて、その報告書が既にあるということ。それから、FAOのほうはテクニカルペーパーということで、これも600ページぐらいあるのですけれども、既に報告書が出されています。それから、FAOではグローブフィッシュということで、養殖部門のユニットの中で今、食品なり水産物としての安全性、それからWHOが、これはちょっとニュースソースがはっきりしていないのですけれども、BBCのニュースでは、ミネラルウォーターから出たという記事もありました。これはニュースソースだけだったので、WHOのホームページには出ていないのですけれども、あったということは事実であります。

それから、ヨーロッパでは多分、水産物としてはムール貝を結構食べるので、ドイツ政府が早目に何か宣言をしてほしいということがあってEFSAへのリクエストがあり、EFSAのほうは、長期課題として調査をするというテーマにしているのと、とりあえず専門家の立場・意見としては、安全の問題としてはマイクロプラスチックはそれほど大きな問題はないだろうというステートメントを既に出しています。そういう面では、今、限られた情報と、逆に言えば情報をレビューするような文献等が少ないので、事務局のほうでいろいろ資料だけは集めておいて、宿題ばかり提案してすみませんが、今後、必要なときに、多分まずは定義をしたり食品中の分析をしたりしないといけないのですけれども、マイクロプラスチックそのもののハザードなのか、それが食物連鎖のトップにある人間として体内に

入ったときに化学的なり物理的なハザードとして何か影響を及ぼすかという点が課題でしょう。多分、緊急の課題ではないのですけれども、情報を集めておかないといけないかなと思っていますし、そういう問合せが今盛んに来ていますので（消費者の関心は高い）、こちら情報を集めているのですが、なかなか思うようにいかないで、ぜひ食品安全委員会のほうでも検討していただければなと思っています。

以上です。

○合田座長 どうもありがとうございます。

渡邊先生。

○渡邊（和）専門委員 マイクロプラスチックとかナノプラスチックという言い方をされる方も見えますけれども、基本的に石油系の物質ですから生分解しないですよ。残りますよね。ですから、今後はマイクロプラスチックに限らず、石油系ものは将来的にいろいろなもので問題になってくると思うので、今この場で議論するのではなくて、継続して情報だけは収集していただければいいのではないかなと思います。

○合田座長 ありがとうございます。

これは国民的にはすごく関心が高い分野だと思いますので、継続的に、情報収集は常においていただくということが現在できる最大限のことかと思いますが、それでよろしいですか。

では、そうさせていただきます。

そうしますと、今日は、残す案件としては、メチル水銀、アニサキス、魚・魚加工品中のヒスタミンを残して、あとは幾つか情報収集をお願いするということと、ダイオキシンはどうするのでしたかね。ファクトシートを対応していただくということですかね。

○中山評価第一課長 ファクトシートの作成の必要性を検討するという。

○合田座長 必要性を検討するということですね。

○中山評価第一課長 一応、各省でのいろいろな情報があると思うので、そこの整理はどうあるべきかということもあるかと思っています。

○合田座長 皆様、それでよろしいですか。

ほかに御意見ございますか。どうぞ。

○両澤専門委員 1つよろしいでしょうか。これはお願いになるのですが、先ほどのウリ

科野菜の自然毒に関して、今、特に小学校では緑のカーテンということでウリ科のものを多く育てていて、先生方、案外気なしに食べさせてしまうことなどもあるのではないかと、この心配があって、学校関係者とのリスクコミュニケーションの中で自然毒をアナルドるなということ、ジャガイモの情報提供などと一緒にしていただければと思います。特に義務教育のほうでは植物を育てるという学習の中で多く育てているような気がいたします。以上です。お願いいたします。

○合田座長 ありがとうございます。これも重要な案件だと思います。特に学校教育のほうに關与して情報提供することを食品安全委員会はやっておりますので、ウリ科の部分についても、そういうときに説明をしていただければという方向でよろしいですか。

○箆島情報・勸告広報課長 ありがとうございます。

1点ですけれども、お話は、ゴーヤを学校で育てているということかと考えられますが、実は、ゴーヤにつきましては、苦み成分がモモルデシンというものでありまして、ククルビタシンとは違うのですが、自然毒につきましては、例えばキノコとか春先の野草で死者が出たりしますので、情報提供を的確にやっていきたいと考えております。

○合田座長 ありがとうございます。

ほかに何か御意見はございますか。ここで発言をされたいということはいかがでしょうか。よろしいですか。

そうしましたら、一応、今日の議論はここで終わりだと思いますが、事務局はこの後、日程等の説明ですか。

○矢田総務課長 それでは、次回の日程等でございます。

次回、企画等専門調査会では、平成31年度の食品安全委員会の運営計画、本日御議論いただきました「自ら評価」の候補の選定、食品安全委員会の緊急時対応訓練の結果、30年度の結果と31年度の訓練計画について御議論いただくことを予定しております。

日程につきましては、2月4日月曜日の開催を予定しております。

以上でございます。

○合田座長 どうもありがとうございます。

それでは、今日はこれで閉会にさせていただきます。どうもありがとうございました。