

# 食品安全委員会第743回会合議事録

1. 日時 令和元年5月28日（火） 14：00～15：47

2. 場所 大会議室

3. 議事

(1) 平成30年食中毒発生状況の概要について

(厚生労働省からの説明)

(2) 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

・農薬 5品目

[1]イソフェタミド [2]シフルフェナミド

[3]ダゾメット [4]トルピラレート

[5]メフェントリフルコナゾール

(厚生労働省からの説明)

・動物用医薬品 1品目

ゲンタマイシン

(厚生労働省からの説明)

・動物用医薬品 1品目

フロルフェニコールを有効成分とする牛の注射剤（フロルガン）

(農林水産省からの説明)

・飼料添加物 3品目

「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の改正」

(アスタキサンチン、 $\beta$ -アポ-8'-カロチン酸エチルエステル、カンタキサンチン)

(農林水産省からの説明)

・遺伝子組換え食品等 2品目

[1]JPAo003株を利用して生産されたリパーゼ

[2]RN-No. 3株を利用して生産された5'-リボヌクレオチド二ナトリウム

(厚生労働省からの説明)

・特定保健用食品 4品目

[1]ヘルシア サッと健膳 プレーン

[2]ヘルシア サッと健膳 プレーン ボトル

[3]ヘルシア サッと健膳 レモンオリーブ風味

[4]ヘルシア サツと健膳 レモンオリーブ風味 ボトル  
(消費者庁からの説明)

(3) 動物用医薬品専門調査会における審議結果について

- ・「ジエチルスチルベストロール」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

(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

- ・農薬「ピコキシストロビン」に係る食品健康影響評価について
- ・農薬「ジクロベンチアゾクス」に係る食品健康影響評価について
- ・農薬「トルクロホスメチル」に係る食品健康影響評価について
- ・農薬「フェンピコキサミド」に係る食品健康影響評価について

(5) 「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針」について

(6) 「令和元年度食品健康影響評価技術研究の追加公募における採択課題（案）について」及び「令和元年度食品健康影響評価技術研究3次公募課題（案）について」

(7) 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

(説明者)

厚生労働省 道野食品監視安全課長  
厚生労働省 井上残留農薬等基準審査室長  
厚生労働省 近藤新開発食品保健対策室長  
農林水産省 石川畜水産安全管理課長  
消費者庁 森田保健表示室長

(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、  
箴島評価第二課長、渡辺情報・勧告広報課長、池田評価情報分析官、  
秋元リスクコミュニケーション官、入江評価調整官

5. 配付資料

- 資料1 平成30年食中毒発生状況の概要について
- 資料2-1 食品健康影響評価について<イソフェタミド>
- 資料2-2 食品健康影響評価について<シフルフェナミド>
- 資料2-3 食品健康影響評価について<ダゾメット>
- 資料2-4 食品健康影響評価について<トルピラレート>

- 資料 2 - 5 食品健康影響評価について<メフェントリフルコナゾール>
- 資料 2 - 6 食品健康影響評価について<ゲンタマイシン>
- 資料 2 - 7 「イソフェタミド」、「シフルフェナミド」、「ダズメット」、「トルピラレート」、「メフェントリフルコナゾール」及び「ゲンタマイシン」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 - 8 食品健康影響評価について<フロルフェニコールを有効成分とする牛の注射剤（フロルガン）>
- 資料 2 - 9 食品健康影響評価について<「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の改正」（アスタキサンチン）>
- 資料 2 - 10 食品健康影響評価について<「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の改正」（β-アポ-8'-カロチン酸エチルエステル）>
- 資料 2 - 11 食品健康影響評価について<「飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の改正」（カンタキサンチン）>
- 資料 2 - 12 飼料添加物色素を含む飼料の成分規格及び表示の基準の改正に関する食品健康影響評価の意見聴取について
- 資料 2 - 13 食品健康影響評価について<JPAo003株を利用して生産されたリパーゼ、RN-No. 3株を利用して生産された5'-リボヌクレオチド二ナトリウム>
- 資料 2 - 14 食品健康影響評価について<ヘルシアサッと健膳（プレーン）（プレーンボトル）（レモンオリーブ風味）（レモンオリーブ風味ボトル）>
- 資料 3 動物用医薬品専門調査会における審議結果について<ジエチルステルベストロール>
- 資料 4 - 1 農薬に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<ピコキシストロビン（第3版）>
- 資料 4 - 2 農薬に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<ジクロベンチアゾクス>
- 資料 4 - 3 農薬に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<トルクロホスメチル>
- 資料 4 - 4 農薬に係る食品健康影響評価に関する審議結果について<フェンピコキサミド>
- 資料 5 - 1 「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針」について
- 資料 5 - 2 食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針に関する審議結果（案）についての意見・情報の募集結果について
- 資料 6 - 1 令和元年度食品健康影響評価技術研究の追加公募における採択課題（案）について

資料 6 - 2 令和元年度食品健康影響評価技術研究 3 次公募課題（案）について

6. 議事内容

○佐藤委員長 ただ今から第743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、厚生労働省から道野食品監視安全課長、井上残留農薬等基準審査室長、近藤新開発食品保健対策室長、農林水産省から石川畜水産安全管理課長、消費者庁から森田保健表示室長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743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。

○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。本日の資料は全部で24点でございます。

資料1が「平成30年食中毒発生状況の概要について」、資料2-1から2-6まで、資料2-8から資料2-11まで、資料2-13と2-14はいずれも同じ資料名で「食品健康影響評価について」、資料2-7が「『イソフェタミンド』、『シフルフェタミンド』、『ダゾメット』、『トルピラレート』、『メフェントリフルコナゾール』及び『ゲンタマイシン』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2-12が「飼料添加物色素を含む飼料の成分規格及び表示の基準の改正に関する食品健康影響評価の意見聴取について」、資料3が「動物用医薬品専門調査会における審議結果について」、資料4-1から資料4-4までが同じ資料名で「農薬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5-1が「『食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針』について」、資料5-2が「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針に関する審議結果（案）についての意見・情報の募集結果について」、資料6-1が「令和元年度食品健康影響評価技術研究の追加公募における採択課題（案）について」、資料6-2が「令和元年度食品健康影響評価技術研究3次公募課題（案）について」でございます。

不足の資料等ございませんでしょうか。

○佐藤委員長 たくさん資料がありますけれども、大丈夫でしょうか。

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。

○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) 平成30年食中毒発生状況の概要について

○佐藤委員長 まず最初は「平成30年食中毒発生状況の概要について」です。

本件については、食品安全の緊急時対応マニュアルにおいて、食中毒等による緊急事態の発生に備えて、平時から情報収集及び情報共有に努めることとされていることから、厚生労働省から毎年1回、食品安全委員会会合において、前年の食中毒の発生状況の確定値について、年次報告を受けることになっております。

それでは、厚生労働省の道野食品監視安全課長から説明をお願いしたいと思います。

○道野食品監視安全課長 厚生労働省の道野です。よろしくお願いたします。

それでは、資料1に基づいて御説明をいたします。「平成30年食中毒発生状況の概要について」という資料でございます。今年の3月に発生状況については取りまとめております。内容としては、1. から順次御説明いたします。

まず、平成30年に国内で発生した食中毒事件数は1,330件、前年に比べて316件の増、患者数については1万7282人、対前年で818人の増、死者については3人、前年と同数という状況でありました。

散発的な事例を除外するという観点で、患者数2人以上の事例について別途集計をしております。その数値としては、882件、患者数1万6774名、全体の事件数の61%、患者数の97.1%という状況であります。

患者数500人以上の食中毒事件は2件、これも前年と同様の数字となっております。

「2. 月別発生状況」ということでもあります。食中毒の発生が最も多かった月は4月で162件となっております。通常、4月に食中毒の件数が一番多いということは余りない訳でありますけれども、内訳を御覧いただくと、下の表にありますように、4月に関しては細菌が40件、ウイルスが35件、寄生虫が77件ということでもあります。昨年いろいろな数字がイレギュラーになっているのは、春先、4月、5月にカツオを原因食品とするアニサキス症が多数報告されたということが背景にあります。そういったことで、この辺の数字が若干例年と異なる数字になっているのかと思います。

4月以外については、2番目が5月、3番目が9月という順でありました。

一方、患者数に関しては、通常、アニサキスの食中毒というのは1名ですので、基本的には人数の多いノロウイルスの食中毒の影響を大きく受ける数字であります。12月、3月という順になっておりまして、あとは細菌性食中毒がふえてくる6月というような傾向であります。

次に2ページ目「3. 病因物質別発生状況」ということであります。先ほどちょっと触れましたとおり、病因物質別で言いますと、アニサキスが468件ということで全体の3割以上を占めております。続きまして、カンピロバクターが319件、ノロウイルスが256件の順で多かったということでもあります。病因物質についてはノロウイルスが最も多く、ウェルシュ菌、カンピロバクターというような順になっております。

一方で、2人以上の事例で見ますと、カンピロバクター、ノロウイルス、ウェルシュという順であります。患者数については、ノロウイルス、ウェルシュ菌、カンピロバクターという順になっております。

それから、腸管出血性大腸菌による食中毒は、事件数で32件、患者数は456件ということでもありますけれども、感染・発症菌量が少ないということもあって、往々にして散発性の広域食中毒としての報告も事件としてはございました。

次が3ページ、これは全体の食中毒事件数の年次推移であります。冒頭申し上げたとおり、昨年よりは若干ふえているということでもあります。ただ、全体としての増加要因はアニサキスが大きいということもありまして、細菌性食中毒について、そんなに大きな数字の変化があったという訳ではございません。

次の4ページが患者数であります。患者数に関しても、ノロウイルスの患者数が非常に多いという全体の傾向についての大きな変化は見られないということでもあります。一方でカンピロバクターがここ3年ぐらい増加してきているような状況であります。

続きまして、5ページ「4. 原因食品・施設別発生状況」ということであります。

御承知のとおり、食中毒が発生した場合、診断した医師が保健所に届け出をする、もしくは有症苦情等から保健所長が判断をして、食中毒について調査をスタートする。そういったようなプロセスがある訳ですけれども、そうした行政対応をした食中毒の中で原因食品が判明したものは全体の84%、1,119件ということでありました。

原因食品別の事件数で見ますと、魚介類、これもアニサキスの食中毒の影響が結構大きい訳でありますけれども、そのほかとしては複合調理食品、肉類及びその加工品の順でありました。患者数で見ますと、複合調理食品、魚介類、肉類及びその加工品となります。

2人以上の食中毒ということで、アニサキスの影響がこちらのデータだと少なくなりますが、そうすると複合調理食品、魚介類、肉類という順でありました。

次に、原因施設が判明したものは全体の85%、1,142件ということになります。

施設別の事件数を見ますと、飲食店がやはり一番多くて722件、54.3%、次いで家庭、163件、12.3%、販売店、106件、8.0%の順でありました。

2人以上のデータで見ますと、飲食店、事業場、家庭の順となります。

続きまして、資料の最後のページになりますけれども、冒頭触れました患者数500人以上の大規模食中毒については、京都と広島でそれぞれ、上段は事業所等となっていますが、これは矯正施設であります。広島については仕出し屋になります。

あと、死者が発生した食中毒事例については3例、いずれも植物性自然毒による食中毒ということでありました。

私からの説明は以上です。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

ただ今の説明の内容について、御質問や御意見がございましたら、お願いいたします。

吉田充委員。

○吉田（充）委員 最後のページのところなのですが、先ほど触れていただきました患者数500人以上の事例、ウェルシュ菌で患者数621人、摂食者1,132人で、事業所ということなのですが、具体的にはどのようなところなのでしょう。分かりましたら教えていただきたいのですが。

○道野食品監視安全課長 発音が悪かったですね。矯正施設でございます。

○吉田（充）委員 ありがとうございます。

○佐藤委員長 よろしいですか。

ほかにどなたか御質問があれば。

香西委員、どうぞ。

○香西委員 病因物質別発生状況ということで、アニサキスがやはりとても多いということですが、こうした状況の現状分析とか対応策を教えていただきたいのですが、例えば先ほどカツオが4月、5月に多いということでしたけれども、その時期の発生が多い理由的なことも、分かれば教えてください。

○道野食品監視安全課長 一昨年までの状況からまず申し上げますと、アニサキスの原因となり得る魚として代表的なものは、やはりアジとかサンマといった青身の魚でありまして、それにあとイワシ、サバ、これが代表的なものとしてされていまして、カツオについては大体5番手というのが我々の認識でもあります。

昨年につきましては、4月から5月を中心に、ほかの時期も若干発生の報告はあるのですが、その時期をピークにしてカツオのアニサキス食中毒が報告されています。当然なのですが、特に生鮮で流通する場合、つまり凍結をしないで流通したもので、

刺身で食べたものというのがほとんどであります。冷凍したり、たたきにしたものでの報告はほとんどありません。もちろん冷凍はありませんし、たたきもほとんどなかったと思います。ほぼ刺身で、カツオの刺身はそんなにポピュラーかと言われると難しいところがあるのですけれども。

結局その時期に一体どういうことが起こったか。これが原因というところまでははっきり言えないと思うのですけれども、厚生労働科学研究で昨年、専門家に依頼をしまして要因調査をしております。漁業関係者の方、流通関係者の方も含めてヒアリング等を行いまして、ちょうど今月末でまとまるということになる訳なのです。今、私の方で聞いている範囲では、例年よりも漁獲海域が少し違ってたと。潮の流れが違ったということもあって、それが例えば餌というのですか、魚の方の食べ物とかに影響していたのかどうかということも含めて、もう少し詳しいレポートが上がってくると思います。そういった現象があったと聞いています。カツオのとれた場所が例年よりも少し南の海域ということでした。

もちろん御承知のとおり、カツオの場合は南からずっと北上していく訳でありますけれども、それを途中でずっと追いかけて獲っていくということなのですが、申し上げたとおり冷蔵なので、要はできるだけ陸から余り離れていないところからとってきて流通させるというのが基本になっています。そこは大きなカツオ漁船で冷凍するというのとはちょっと形態が違う訳です。そういう近海でとれたと、ただし、例年とちょっと違う場所でとれたようなものが、どうも何らかの原因でアニサキスの寄生頻度が高いものが去年は発生したのではないかということでもあります。

今年については、去年ほどの例数の増加というのは見られておりません。

以上です。

○佐藤委員長 よろしいですか。

○香西委員 対応策ということで言うと、どんなふうに。

○道野食品監視安全課長 冒頭申し上げましたアジ、サンマとかイワシ、サバにつきましては、従前から、調理の際に十分除くということが重要であります。そのほかにも食中毒が発生した際、例えば喫食するまでどれぐらい時間があつたかとか、どの段階で内臓を抜いたかみたいなことも調査はするのですけれども、なかなか一定の傾向が出てくるというところまでまだ十分解析ができていないというか、例数が少ないということもあります。そういう細かい流通の段階、調理の段階のデータをとれる食中毒事例が結構限られているということもありまして、まだまだそこは課題というふうに考えています。

そういったことで、一番いいのはもちろん欧米のルールにあるように冷凍というのが一番いいのですけれども、なかなか日本の食文化、食生活、食品の技術の中で一律に冷凍ということは難しいので、やはり調理の段階で十分に虫体を除くということを基本にしてい



ます。

カツオについては、そういったことも必要なのですけれども、今回の厚生労働科学研究では、筋肉部位にも入っていくケースというのは、アジ、サンマも含めてあり得る訳なのです。それが一体どういう段階で、どのような部位に行っているのかということも含めて、今回の研究の中で整理をしていただいています。

以上です。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

生食にはそれなりのリスクがあるということと、あと、こういう気候変動が激しいところだと、去年の常識が通じないみたいなどころもあるのかもしれないので、やはり我々自身がいろいろ気をつけることなのかなと思います。

厚生労働科学研究費で出た結果がまとまりましたら、またお教えいただければありがたいと思います。

ほかにどなたか御質問は。

堀口委員、どうぞ。

○堀口委員 御報告どうもありがとうございました。

私の方からは、カンピロバクターの食中毒についてお尋ねしたいと思っております。食品安全委員会の食品安全モニターの調査でも、不安が一番大きいものとしては食中毒が例年ずっと挙がっておりますし、自治体の方々への調査でも、カンピロバクター、ノロウイルスといった個別の食中毒の項目が挙がっています。

食品安全委員会から出しましたリスクプロファイルを丁寧に見ていると、カンピロバクターについては、なかなかリスク管理が難しいということも十分承知をしているところでもあります。前回か前々回、道野課長からHACCPについて御説明があったと思いますけれども、HACCPを導入できる食鳥処理場が全体の5%程度しかないということも踏まえると、やはりカンピロバクターの食中毒については、かなり戦略を練った対策なり情報提供をしていく必要があるのかなと、個人的には思っております。

二、三週間前にCDCの方からも、鶏肉の食中毒について注意しようというような情報提供がされてきました。その内容と、今までこの日本の中で食品安全委員会や厚生労働省など関係する自治体、省庁が情報提供してきた内容と必ずしも同じものでもなかったなという、情報提供の内容についての精査もこの10年間、やはり余りカンピロバクターについて極端な効果が得られている状況ではないので、現場で対策をとるだけではなく、私の専門はリスクコミュニケーションなので、やはり情報提供の内容の精査なども今後していかなければいけないのかなと思っております。

それで、厚生労働省の方では、今後、カンピロバクター食中毒につきまして、どういう戦略でやっていこうとお考えでいらっしゃるのか。現時点の段階で結構ですので、教えて

いただければと思っております。

○道野食品監視安全課長 御指摘いただいたリスクコミュニケーションなり対策も、多分大きく2つに分かれるのだと思います。今は、やはりターゲットを分けて考えなくてはいけなくて、要は事業者対策と一般消費者の家庭での食中毒防止とはちょっと違うのではないかと考えています。

前者につきましては、食中毒事例の多くは、飲食店が加熱加工用の鶏肉を生食用で提供するというケースが非常に多くて、それに関しては業界団体とも協力をしまして、できるだけ加熱加工用という用途を表示する、そういったことを含めて、要は飲食店業者に情報提供をきちんとしていくということを進めています。

加熱加工用であることが分かっている出すというのを、やはり保健所の方も含めて、なかなか故意犯というのは難しいのですけれども、そういったところはしっかりと対策をとっていくということを我々も進めているところです。

ただ、一方で、生で食うな、食うなというだけではなかなか難しい部分もあるので、南九州の自治体では、少数ですけれども、生食用のガイドラインというのも出しています。実際には本当の生ではなくて、ある程度あぶったものなのですけれども、それでも表面殺菌だとか、カンピロバクター自体は加熱に非常に弱い菌なので、それなりの効果は多分あるのだらうと。それをどこまで全国ルールにできるのか、できないのかということも含めて、自治体の方でやっているガイドラインの効果の検証しています。

生で食べましょうということを奨める訳ではないのですけれども、あえて生食についてどうしても現状としてなかなか変わらないということであれば、こういうやり方がありますよという選択肢を示せるかどうかということ念頭に検討しているということでもあります。

一方で、家庭につきましては、御指摘のあったとおり、ほとんどの鶏肉が汚染されていますとか、しっかり加熱してくださいとか、分けて調理しましょうとか、さわった後はというようなことをやっている訳ですけれども、新たな切り口も十分整理していく必要があると思いますし、今年もこれからそういった季節になってまいりますので、食品安全委員会にも事務局を通してまた御相談をさせていただいて、そういった啓発についてはできるだけ効果のあるものを私どもはやっていきたいと思っておりますので、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。

よろしいですか。ほかにどなたか御質問は。

川西委員、どうぞ。

○川西委員 食中毒発生状況の概要の説明をありがとうございます。

これとちょっと関係することかもしれない、直接関係ない質問で申し訳ないのですが、このたびの食品衛生法、といってももう昨年6月になりますが、それで公布された食品衛生法の中で、都道府県域を超える広域的な食中毒の発生や拡大防止等のため、国と都道府県等が相互に連携すること、これが主要な改正ポイントの中でもトップと言っていいぐらいの重みの中で盛り込まれて、なおかつ1年以内に施行ということだったように記憶しています。

具体的には、恐らく、もうまさに施行時期かもしれませんが、どのような対策がされたのかということをお聞かせいただければと思います。

○道野食品監視安全課長 済みません。ちゃんと報告していなかったかなということかもしれませんが、広域食中毒対策については、ほかの改正条項と違って、事業者とは全く関係のない行政部内の話なのです。内容としては、御指摘のとおり、国と都道府県間の広域食中毒発生時の連携体制を確保するということでありますので、施行は一応1年以内というふうに法律の附則では定めていたのですけれども、もう今年の4月、年度がわりの4月に施行いたしました。4月中に全国7ブロック、厚生局を設置しているブロックごとに第1回のブロックでの広域連携協議会を開催いたしまして、運営に関してのルールだとか緊急連絡先、技術的な協力の可能性等々について協議をいたしました。こういったことで、次に広域食中毒が起きたときにすぐ動けるようにということと、若干ですけれども、連絡体制についての訓練等も行ったところであります。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

ほかにどなたか。

山本委員、お願いします。

○山本委員 食中毒発生状況の報告をありがとうございます。

私からは、質問というよりは食品安全委員会がリスク評価をする上で厚生労働省との関係とといいますか、データ共有とといいますか、そういうことについて意見というか質問を交えてお話ししておきたいと思います。

食中毒菌のリスク評価は、御存じのように一般的には鶏肉とカンピロバクターとか、鶏卵とサルモネラといったように、対象食品とハザードの組み合わせでリスク低減対策等を踏まえて暴露を推定して評価を行っていくというプロセスを踏んでいく訳ですけれども、例えばカンピロバクターの食中毒事例の場合に提供された食事に鶏肉が含まれているのかとか、生や加熱不十分で提供されていたかななどの食品の内容とか摂取量等、より現状を把握することが重要と考えています。

厚生労働省として、それらに関して対応できるようなデータをお持ちとか、そういうことがあれば教えていただきたいのと、今後、そういうことがあれば協力体制をとっていく

のが重要かなと考えております。

○道野食品監視安全課長 御質問ありがとうございます。

食中毒に関しては、先ほどの説明の中でも申し上げたとおり、保健所長が食中毒については調査をして、最終的には国に報告するという仕組みになっています。その中で、ある一定の規模以上とか、特定の病原体による食中毒については、食中毒詳報という形で詳しい情報、調査結果を厚生労働省に報告してもらおうということにしています。

非公開ではあるのですが、内容的には電子的に整理されているものがあります。その中で、同時に提供された食品であるとか、御指摘があったような加熱不十分等々の調理だとか製造段階での問題がなかったのか。そういったことも含めて記載がございます。

私も昔やったことがあるのですが、カンピロの食中毒について全部めくって行って、同時に鶏肉があったか、なかったか。ほとんどある訳なのですが、そういったことは、詳報の中を検索していくと基本的には確認ができるものです。もちろん時間等の問題もあると思いますので、どういったものが必要かということについては御相談をいただいて、我々としてもできるだけ対応させていただきたいと思いますので、それについてはまた別途、調整をさせていただければと思います。よろしくお願いいたします。

○山本委員 ありがとうございます。

○佐藤委員長 ほかにどなたか御質問ございますか。よろしいですか。

道野課長、どうもありがとうございました。

食中毒は依然として発生が多い訳でございますけれども、引き続き、食中毒が発生した際の被害拡大の防止に厚生労働省としては努めていただくとともに、事業者、消費者等への注意喚起、あるいは情報提供を食品安全委員会ともども継続して行っていただきたいというふうをお願いいたします。

では、どうもありがとうございました。

(2) 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、次の議事でございます。

「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2-1から資料2-7までにありますとおり、厚生労働大臣から5月22日付で農薬5品目及び動物用医薬品1品目、5月20日付で遺伝子組換え食品等2品目、農林水産大臣から5月21日付で動物用医薬品1品目、同じく5月21日付で飼料添加物3品目、消費者庁

から5月23日付で特定保健用食品4品目について、それぞれ食品健康影響評価の要請がありました。

それでは、まず、厚生労働省からの評価要請品目のうち、農薬5品目及び動物用医薬品1品目について、井上残留農薬等基準審査室長から説明をお願いいたします。

○井上残留農薬等基準審査室長 厚生労働省の残留農薬等基準審査室長、井上と申します。よろしく願いをいたします。

資料2のシリーズでございますけれども、資料2-7に基づきまして御説明をさせていただきます。

まず1剤目、農薬イソフェタミドでございます。本件につきましては、インポートトレランスによる農薬の残留基準の設定の申請、また、農林水産省からの農薬取締法に基づく適用拡大の申請に伴う基準設定の要請があったことから、食品健康影響評価をお願いするものでございます。

用途は殺菌剤です。

日本においては農薬登録がされておりまして、レタス、ぶどう等に基準値が設定されております。今回は、キャベツ、トマトなどの適用拡大の申請がなされております。

国際機関、海外での状況でございますけれども、JMPRにおいて毒性評価がなされており、国際規準につきましてはレタス等で設定をされております。また、諸外国ですけれども、米国、カナダにおけるレタス、ぶどうなどのほか、ここに記載の規準が設定をされているところでございます。

食品安全委員会での評価ですけれども、これまで1回御評価をいただいております。ADIに関しては0.053 mg/kg 体重/日、ARFDに関しては3 mg/kg 体重と評価をいただいております。

続きまして、2剤目、農薬シフルフェナミドでございます。本件についてもインポートトレランスによる農薬の残留基準の設定の申請がなされておりまして、食品健康影響評価をお願いするものでございます。

用途は殺菌剤ということでございます。

日本において農薬登録がされておりまして、麦類とりんごということで基準値が設定をされております。

国際機関、海外での状況ですけれども、JMPRにおいては毒性評価がなされておらず、国際規準も設定されておりません。また、諸外国においては、米国、欧州でりんご、ホップ等に設定がされているところでございます。今回はインポートトレランスということで、ホップへの基準設定の申請がなされているということでございます。

食品安全委員会での評価ですけれども、これまで2回御評価をいただいております。ADIについては、0.041 mg/kg 体重/日ということでございます。

続きまして、3剤目、農薬ダゾメットでございます。本件については、農薬取締法に基

づく適用拡大の申請に伴う基準値設定の要請があったことから御評価をお願いするものでございます。

用途は記載がございます殺線虫剤・殺菌剤等ということでございます。

日本において農薬登録、キャベツ、メロン等で基準値が設定されております。今回は、しそ等への適用拡大ということで申請がされております。

国際機関、海外での状況ですが、JMPRで毒性評価がなされておらず、国際規準も設定されておられません。また、諸外国ですけれども、欧州でトマト、はくさい等の規準が設定されています。

食品安全委員会での評価ですけれども、これまで1回御評価をいただいております。グループADIの形で0.004 mg/kg 体重/日、ARfDが0.1 mg/kg 体重と評価をされております。

続きまして、4剤目、農薬トルピラレートでございます。本剤も農林水産省からの農薬取締法に基づく適用拡大の申請に伴う基準値設定要請でございます。

用途は除草剤ということでございまして、日本においては食用作物への登録はありませんが、今回、とうもろこしへの適用拡大の申請がされております。

国際機関、海外での状況ですけれども、JMPRにおいて毒性評価はなされておらず、国際規準も設定されておられません。また、諸外国においては米国等でとうもろこしに基準値が設定をされております。

食品安全委員会の評価ですけれども、今回初めて御評価いただくものでございます。

続いて、メフェントリフルコナゾールでございます。こちらはインポートトレランスによる残留基準の設定要請が申請されておまして、食品健康影響評価をお願いするものでございます。

用途は殺菌剤ということでございます。

日本においては農薬登録はされておられません。

国際機関、海外の状況ですけれども、JMPRにおいて毒性評価はなされておられません。国際規準も設定をされておられません。諸外国においては、米国で小麦、レモンなどで登録の申請中です。今回、同様に小麦、レモン等への基準値設定に関して、インポートトレランスの申請がなされているところでございます。

本剤につきましても、食品安全委員会での評価ですが、今回初めて御評価いただくものということでございます。

最後でございますけれども、動物薬ゲンタマイシンでございます。既に暫定規準の見直しに係る食品健康影響評価の結果はいただいているところですが、本規準で設定されております牛の肝臓等について、基準値の変更が必要であるということで、改めて食品健康影響評価をお願いするものでございます。

用途は記載のとおりで、食品安全委員会での御評価ですけれども、これまで1回御評価をいただいております。ADIは0.011 mg/kg 体重/日ということでございます。

別添2でございますけれども、食品安全委員会に評価依頼を2回目以降お願いするもの

についての追加データの状況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 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。

特にございませんか。

ただ今厚生労働省から御説明いただいたもののうち、農薬イソフェタミド、シフルフェナミド、ダゾメットの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。

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、担当の吉田緑委員から先ほどの厚生労働省の説明及び今回追加で提出された資料に基づいて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したいと思います。

○吉田（緑）委員 分かりました。

まず、農薬イソフェタミド及びダゾメットにつきましては、作物残留試験の結果のみが追加提出されているため、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ます。

また、農薬シフルフェナミドにつきましては、作物残留試験に加えまして、毒性試験として急性毒性試験、経皮投与毒性試験等が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かと認められます。

以上でございます。

○佐藤委員長 ありがとうございます。

ただ今御説明いただきましたが、農薬イソフェタミド及びダゾメットについては、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。それから、農薬シフルフェナミドについては、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のことですので、農薬専門調査会において審議するという事に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。

また、動物用医薬品ゲンタマイシンについては、平成30年8月28日付で厚生労働大臣宛

てに評価結果を通知しているところであります。ただ今の厚生労働省の説明を聞いた限りにおいては、同委員会決定の1の(1)の規定の「委員会が、関係各大臣から提出された資料等により新たな科学的知見の存在を確認できないとき」に該当するものと認められます。よって、同規定に基づき、食品安全基本法第11条第1項第2号に該当するものと認められる旨を厚生労働大臣に通知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 それでは、この件について、事務局は手続をお願いいたします。

残りの農薬トルピラレート及びメフェントリフルコナゾールについては、農薬専門調査会において審議することといたします。

井上室長、ありがとうございました。

続きまして、農林水産省からの評価要請品目、動物用医薬品1品目について、農林水産省の石川畜水産安全管理課長から説明をお願いいたします。

○石川畜水産安全管理課長 農林水産省畜水産安全管理課長の石川でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

今回、食品健康影響評価をお願いいたしますのは、医薬品、医療機器等法に基づく製造販売の承認申請のございました動物用医薬品1製剤でございます。お手元の資料2-8、A4の1枚でございますけれども、これに沿って御説明いたします。

裏面を御覧ください。

本製剤でございますけれども、フロルフェニコールを有効成分とする牛の注射剤でございます。製剤名は、フロルガンでございます。

用法・用量、効能・効果は、資料に記載のあるとおりでございます。

フロルフェニコールを有効成分とする製剤につきましては、平成19年及び平成27年に御評価をいただいております。今般、既存の製剤と異なり、1回投与製剤の承認申請がございましたので、食品健康影響評価をお願いするものでございます。

説明は以上でございます。よろしくお願いいたします。

○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。

特にございませんか。

それでは、本件については、肥料・飼料等専門調査会において審議することといたします。

また、本件は薬剤耐性菌に関する評価も必要となることから、薬剤耐性菌に関するワーキンググループにおいても審議することといたします。



続きまして、農林水産省から、飼料添加物3品目について、引き続き石川畜水産安全管理課長から説明をお願いしたいと思います。

○石川畜水産安全管理課長 それでは、今回評価をお願いしますのは、飼料添加物色素を含む飼料の成分規格及び表示の基準の改正についてでございます。資料は2-9から12になります。

諮問文は割愛いたしまして、資料2-12を御覧ください。現在、飼料安全法では、飼料添加物として、アスタキサンチン、β-アポ-8'-カロチン酸エチルエステル及びカンタキサンチンの3つの色素が指定されております。色素につきましては、配合飼料等の最終製品に加え、最終製品を製造するための中間製品、原材料についても添加濃度の上限値を定めております。

今般、中間製品を扱う事業者から、色素のうちアスタキサンチンを含有する中間製品を用いて、効果が期待できる濃度の最終製品を製造できるよう、中間製品中の添加濃度の上限値の除外について要望がございました。

このため、色素の含有量が上限値を超えた中間製品については、含有量の表示を行った上で、中間製品中の添加濃度の上限値の適用を除外することについて、農業資材審議会に諮問を行い、色素に関する現状を踏まえて審議を行いました。

その結果、本改正を認める旨の答申が得られました。

今後の方針といたしましては、委員会の評価結果が得られましたら、省令の改正手続を進めることとしております。

説明は以上でございます。よろしく申し上げます。

○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。

よろしいですか。

ただ今農林水産省から説明いただいた飼料添加物アスタキサンチン、β-アポ-8'-カロチン酸エチルエステル及びカンタキサンチンを含む飼料の成分規格及び表示の基準を改正することについては、最終製品の色素の含有上限濃度に関する規制を維持する一方で、最終製品への添加を目的とする原材料については、色素の含有濃度の表示を行う管理措置を講じた上で、色素の上限濃度規定の適用を除外するというものであります。近年の色素の使用実態を考慮した場合、最終製品に上限値を超えた濃度の色素が添加されることは生じにくく、また、飼料添加物として上限値を超えた色素を含む飼料が家畜等に給与された事例はこれまでにないということでもあります。これらを踏まえると、飼料に関し、適切な規制が実施されている場合にあつては、今回の管理措置の変更によって家畜等が摂取する色素の状況が大きく変化されることは想定されないと考えられます。

以上から、本改正によって人の健康に及ぼす影響が変わるものではなく、食品安全基本

法第11条第1項第2号の「人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるとき」に該当すると考えられますが、よろしゅうございますか。

(「はい」と声あり)

○佐藤委員長 それでは、事務局は手続をお願いいたします。

石川課長、ありがとうございました。

続きまして、厚生労働省からの評価要請品目、遺伝子組換え食品等2品目について、厚生労働省の近藤新開発食品保健対策室長から説明をお願いいたします。

○近藤新開発食品保健対策室長 厚生労働省新開発食品保健対策室長の近藤でございます。よろしくをお願いいたします。

このたび食品安全委員会に食品健康影響評価を御依頼いたします組換えDNA技術応用食品等2品目につきまして、概要を御説明申し上げます。

まず1品目めでございますけれども、こちらはJPAo003株を利用して生産されたリパーゼでございます。資料としましては、2-13でございます。

本品目は、*Aspergillus oryzae* IF04177株を宿主といたしまして、*Fusarium oxysporum* DSM2672株由来のβリパーゼ遺伝子*lipF0*の導入等を行いましたJPAo003株を利用して生産されたリパーゼでございます。

利用目的、利用方法については、従来のリパーゼと相違ございません。具体的には、トリグリセライドを分解いたしまして、乳化作用を食品に及ぼすというものでございます。

続きまして、2品目めでございます。こちらはRN-No. 3株を利用して生産された5'-リボヌクレオチド二ナトリウムでございます。

本品目につきましては、*Escherichia coli* K-12株由来の突然変異株をもとにいたしまして、ヌクレオチド関連遺伝子の欠失及びヌクレオシドリン酸化酵素遺伝子の導入等を行いまして、5'-リボヌクレオチドの生産能力を向上させたRN-No. 3株を利用して生産されました5'-リボヌクレオチド二ナトリウムでございます。

利用目的、利用方法につきましては、従来の5'-リボヌクレオチドと相違ございません。

この品目につきまして、申請者は、食品添加物公定書規格を満たしていること、非有効成分が有意に増加しておらず、かつ、有害性が示唆される新たな非有効成分を含有しないことから、「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」の要件を満たしているとしているものでございます。

このたび評価を御依頼する品目は、以上2品目でございます。よろしく願い申し上げます。

○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。  
香西委員、どうぞ。

○香西委員 5'-リボヌクレオチド二ナトリウムですけれども、通常はイノシン酸ナトリウムみたいに一ナトリウムかと思うのですが、この場合の二ナトリウムというのは味的に何か違うかとか、一はできなくて二なのか、ちょっと教えてください。

○近藤新開発食品保健対策室長 御質問ありがとうございます。

この品目につきましては、申請者からの要請書に基づきますと、これ単品で用いるものではなくて、実際にはグルタミン酸ナトリウムと併用して使うというものでございましておおむね10%前後までの添加量の範囲で使われるというものでございます。ですので、味としてはどうかという点はあるかと思えますけれども、用途としましては、従来の核酸と変わらない使い方となっております。

○香西委員 済みません。質問の仕方が悪かったのかもしれないですけれども、普通、グルタミン酸ナトリウムとの相乗効果はイノシン酸ナトリウムで一ナトリウム塩ですね。それがこの二ナトリウム塩ができるということは、こうできてしまうのか、あるいは二ナトリウム塩としての作成を目的としてなのかというところをお聞きしたかったのです。

○近藤新開発食品保健対策室長 失礼いたしました。

これはあくまでも二ナトリウム塩として製造されているものでございまして、当初から二ナトリウムでございます。

○佐藤委員長 よろしいですか。

ほかにどなたか御質問はよろしゅうございますか。

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いて審議することといたします。

近藤室長、ありがとうございます。

続きまして、消費者庁からの評価要請品目、特定保健用食品4品目について、消費者庁の森田保健表示室長から説明をお願いいたします。

○森田保健表示室長 消費者庁の森田でございます。よろしくお願いたします。

それでは、今回、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼いたしました特定保健用食品4品目について御説明いたします。資料2-14を御覧ください。そのうちの2ページ目に品目の概要を記載してございます。

「2 評価依頼製品の概要」のところで、商品名がございましたように、「ヘルシア サツと健膳 プレーン」等の4品目を今回、評価依頼をお願いするものでございます。

食品の種類といたしましては、食用油でございます。

関与成分につきましては、 $\alpha$ -リノレン酸ジアシルグリセロールということでございまして、一日摂取目安量は2.5 gということですので。

特定の保健の用途につきましては、記載のように「脂肪を代謝する力を高める $\alpha$ -リノレン酸ジアシルグリセロールの働きにより、食べた脂肪を消費しやすくし、運ばれる脂肪（血中中性脂肪）を減らすのを助ける。さらに、たまった内臓脂肪を減らすのを助ける。内臓脂肪が多めの方、BMIが高めの方、血中中性脂肪が高めの方に適する」というものでございます。

関与成分につきましては、先ほど申し上げたとおり、 $\alpha$ -リノレン酸ジアシルグリセロールであり、グリセリンに $\alpha$ -リノレン酸1分子及び他の脂肪酸1分子または $\alpha$ -リノレン酸2分子が結合した脂質ということでございます。

作用機序につきましては、*in vivo*試験において、本製品の関与成分を摂取させたところ、小腸及び肝臓における $\beta$ 酸化活性及び $\beta$ 酸化関連遺伝子発現の亢進が認められることから、摂取した脂肪の消費増加、血中中性脂肪の低下や内臓脂肪面積が減少すると推察されるということでございます。

有効性につきましては、まず1つは、BMI23以上30未満の35歳から64歳の被験者17名を対象として本製品及び他の食用油を用いて4週間摂取するランダム化二重盲検交差群間試験を実施し、4週間摂取時点で $^{13}\text{C}$ 標識した油脂を含む負荷食を摂取した結果、本製品を摂取した場合は呼気からの $^{13}\text{C}$ 回収率に有意な増加が認められたというものでございます。

2つ目は、BMI25以上30未満の35歳から64歳の被験者114名を対象にランダム化二重盲検対象並行群間試験を実施したところ、12週目で被験食摂取群では対照食摂取群と比較して内臓脂肪及び空腹時血中中性脂肪値の有意な低下が認められたというものでございます。

今後の予定でございますけれども、食品安全委員会の食品健康影響評価を受けた後に、消費者委員会新開発食品調査部会において審議される予定ということでございます。

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について、御意見あるいは御質問がございましたら、お願いいたします。

香西委員、どうぞ。

○香西委員 食用油というと、普通、炒め物とか揚げたり加熱に多く使いますけれども、そのような使い方でもよろしいのでしょうか。

○森田保健表示室長 この食用油は、振りかけて食べるという用途でございますので、加熱するのではなく、サラダ等に振りかけて食べるというものを期待しております。

○香西委員 食用油と書いてあると普通はどうしても炒め物に使ったりしますけれども、そうではない使い方をしなさいということなののでしょうか。

○森田保健表示室長 そういう形になります。

○香西委員 では、それはちゃんとそう書くということですね。

○森田保健表示室長 そうです。ラベル等に。

○佐藤委員長 ほかによろしいですか。

吉田緑委員。

○吉田（緑）委員 今般いただいた資料を拝見いたしますと、関与成分といたしまして $\alpha$ -リノレン酸ジアシルグリセロールということが記載されているのですが、本製品の中にグリシドールエステルはどのぐらい含まれていますか。

○森田保健表示室長 これは製品の規格にも関係してくるのですが、グリシドール脂肪酸エステルとしましては、0.3 mg/kg以下ということでございます。

○佐藤委員長 よろしいですか。

ほか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 急にちょっと今、疑問に思ったのは、関与成分の $\alpha$ -リノレン酸ジアシルグリセロール、0.9 gと書いてありますけれども、これは幾つの中に0.9 gが入っているということなのですか。

○森田保健表示室長 これは2.5 gの中の規格になります。 $\alpha$ -リノレン酸としてとってございますので。

○川西委員 では、一日摂取目安量当たり0.9 gということですね。

○森田保健表示室長 そうです。分子量の関係でこのような形になっております。

○川西委員 分かりました。

○佐藤委員長 よろしいですか。

○川西委員 はい。ありがとうございます。

○佐藤委員長 ほかにどなたか御質問があれば、よろしゅうございますか。

それでは、本件については、新開発食品専門調査会において審議することといたします。  
森田室長、ありがとうございました。

### (3) 動物用医薬品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。

「動物用医薬品専門調査会における審議結果について」であります。

本件については、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、担当の吉田緑委員から説明をお願いいたします。

○吉田（緑）委員 分かりました。

それでは、お手元に資料3を御用意ください。動物用医薬品ジェチルスチルベストロールに関する動物用医薬品専門調査会での審議結果でございます。

6ページに記載されてあります要約に沿って御説明を申し上げたいと思います。

当剤は、エストロゲン様の作用のあるホルモン剤でございます。

このジェチルスチルベストロールにつきまして、国際がん研究機関（IARC）の報告書等を用いて食品健康影響評価を実施いたしました。

遺伝毒性試験において、本剤は、染色体の数的異常を誘発しましたが、突然変異の誘発性は示しませんでした。この染色体異常の作用機序は微小管の重合阻害によるものと考えられました。

本剤は、発がん性試験、動物実験の結果でございますけれども、周産期ばく露によって、マウス、ラット及びハムスターの投与した親動物ではなくて、次世代のF<sub>1</sub>世代において発がん性が認められました。その発がん性のメカニズムというのは、全ての機序は明らかになっておりませんが、恐らく複数の要因の組み合わせによるものであり、主要な要因といたしまして、エストロゲン受容体αを活性化したエストロゲン反応性細胞の増殖及び侵襲性を刺激する作用並びに、先ほど申し上げました微小管の重合を阻害した染色体異常を誘発する作用と考えられました。

また、経口投与ではありませんが、生殖発生毒性試験の欄に記載されている試験におい

て、多世代にわたり、これは動物としてはマウスでございませけれども、生殖器系腫瘍の発生率の増加が認められております。

ヒトにおける知見から、妊娠中にばく露を受けた女性の乳がんに関連していました。また、胎児期に子宮内ばく露を受けた女性の生殖器、膣がんを誘発することが有名でございませけれども、そのような生殖器にがんを引き起こす知見も報告されております。

発がんメカニズムにつきましては、上記のような機序が考えられていますが、現時点では多世代にわたる生殖器系腫瘍の発生メカニズムや無毒性量設定するための知見が不足しており、閾値の有無について判断できる状況にはないと考えられました。

以上のことから、食品安全委員会動物用医薬品専門調査会として、本剤、ジェチルスチルベストロールにつきましては、ADIを設定することは適当ではないと結論いたしました。

事務局より補足説明をお願いいたします。

○箆島評価第二課長 それでは、資料3、動物用医薬品ジェチルスチルベストロールの評価書案に基づきまして、補足の説明をいたします。

3 ページ目をお願いいたします。審議の経緯でございませ。厚生労働大臣から残留基準設定に係る食品健康影響評価の依頼を受けまして、要請事項説明の後、動物用医薬品専門調査会での調査審議を経て、本日、御報告するものでございませ。

7 ページ目をお願いいたします。構造式は、ここにお示しするとおりでございませ。

その下の「7. 使用目的及び使用状況」を御覧ください。ジェチルスチルベストロールは、エストロゲン様作用を有する非ステロイド性の合成ホルモン剤で、1940年から1970年代にかけて、流産防止を目的としたヒト用医薬品として広く使用されていましたが、妊娠中に投与された母親から生まれた女兒に、成長後に膣がん、子宮形成不全等が発生したとの報告があります。現在では、多くの国で妊娠中の使用が禁止されており、その他の適応症に対しましても普及しておりませ。

8 ページ目をお願いいたします。動物用医薬品として、海外では、肥育を目的として牛等に用いられておりましたけれども、1979年に禁止されました。日本では、動物用医薬品及びヒト用医薬品としての承認はありません。

なお、ジェチルスチルベストロールは、発がんプロモータとして知られており、IARCの発がん物質分類では、Group 1（ヒトに対して発がん性がある）とされています。

9 ページ目をお願いいたします。「1. 薬物動態試験」（1）薬物動態試験（マウス、ラット、牛及び羊）でございませ。ジェチルスチルベストロールは、経口投与後に容易に吸収され、生体全体に分布します。薬物動態試験に用いられた霊長類を除く動物実験では、胆汁中への排泄を介した広範な腸肝循環の後、主に糞便中に排泄され、尿中では痕跡程度の残留が検出されました。

マウスに投与して胎盤通過性を調べた試験では、胎児の血漿中濃度の3倍以上の濃度で

胎児の生殖器に蓄積することが示されました。

また、ラットに静脈内投与して薬物動態を調べた試験では、放射活性は、投与4時間以内に肝臓及び小腸に蓄積され、投与4日後においてもこれらの組織から検出されました。

10ページ目をお願いいたします。「2. 残留試験」でございます。残留試験のデータはありませんでしたが、1972年と1973年に牛の筋肉及び羊の肝臓から検出されました。ジエチルスチルベストロールが牛及び羊の成長促進剤として用いられた場合、消費者は最高濃度で10  $\mu\text{g}/\text{kg}$ のジエチルスチルベストロールを含む牛肉等によるばく露を受けた可能性があります。

10ページ目からの遺伝毒性試験、13ページ目からの発がん性試験、19ページ目からの生殖発生毒性試験につきましては、先ほど吉田緑委員から御説明いただいたとおりでございます。

27ページ目を御覧ください。国際機関等における評価として、JECFA、EMEA、IARC及びFDAにおける評価を記載しています。

28ページ目に食品健康影響評価を記載しておりますが、この結論につきましても、先ほど吉田緑委員から御説明をいただいたとおりでございます。

本件につきましては、よろしければ、明日、5月29日から6月27日までの30日間、国民からの意見・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いて、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。

よろしゅうございますか。

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動物用医薬品専門調査会に依頼することとしたいと思います。

#### (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 次の議事に移ります。

「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」でありまして、農薬4品目に関する食品健康影響評価です。

まず、農薬1品目に関する食品健康影響評価でございますが、本件については専門調査会における審議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。



○中山評価第一課長 資料4-1を御覧ください。ピコキシストロビンであります。今回、第3版となっております。既にADI、ARfDは設定済みという状況で、今回は、あずき、いんげんまめの適用拡大のための評価要請に伴いまして、追加データが提出されたということでもあります。

4ページを開いていただきまして、下の方ですけれども、本年2月、厚労大臣からの評価要請がありまして、4月に幹事会での審議を経て、本日に至っております。

8ページを御覧ください。構造式が示されております。ストロビルリン系の殺菌剤ということでございます。

今回は、新たに提出された資料が作物残留試験、あずきといんげんまめ、ヤギとニワトリの畜産物体内運命試験、ウシとニワトリの畜産物残留試験、代謝物Yの小核試験ということでありまして、追加された資料についての御説明をさせていただくことにいたします。

19ページをお開きいただくと、表12がございます。これがヤギの畜産物体内運命試験の結果でありまして、10%TRRを超えて認められた代謝物として、腎臓でEが認められたという結果でございます。

20ページ、表14ですが、これはニワトリの畜産物体内運命試験の結果です。卵黄中で10%TRRを超えて認められた代謝物はなかったということでもあります。

次に、32ページ、作物残留試験の結果がまとめられています。今回、あずき、いんげんまめのデータが追加になりましたが、最大残留値は変更がなかったということになります。

33ページ、畜産物残留試験の結果がまとめられていますが、ウシとニワトリの結果がありまして、最大残留値の記載がありますけれども、ウシでは死亡の0.054  $\mu\text{g}/\text{g}$ 、ニワトリでは肝臓の0.027  $\mu\text{g}/\text{g}$ であったという結果が記されております。

34ページ、表27には推定摂取量がありますけれども、これも再計算がされているということでもあります。

48ページに表53がありまして、代謝物の遺伝毒性試験概要ということで、その一番下のところ、代謝物Yの小核試験の結果が追加されております。陰性の判断で問題なく、既存の食品健康影響評価の判断に影響を与えないということとされています。

50ページ以降、食品健康影響評価の結果がまとめられております。50ページの中で、畜産物を用いた体内運命試験ですとか、畜産物残留試験の結果が追記されております。

さらに、51ページには暴露評価対象物質の検討結果の記載が追記されたということでもあります。先ほど申し上げましたが、畜産動物で代謝物Eが10%TRRを超えて認められましたが、ラットにおいても認められているということ、また、畜産動物を用いた体内運命試験において、親化合物よりも残留値が高かったものの、予想飼料負荷量における残留値はわずかであると考えられたということから、畜産物中の暴露評価対象物質を親化合物のみと設定したということでもあります。

ADI、ARfDについては、変更なしということの結論となっております。

以上、既存の評価結果に影響を及ぼすものではないという評価書案となりますので、本

案件につきましては、食品安全委員会決定に基づきまして、国民からの意見・情報の募集を行うことなく、リスク管理機関に結果をお返ししたいと考えているということでありませす。

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、御質問等がありましたら、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・情報の募集は行わないこととし、農薬専門調査会におけるものと同じ結論、すなわちピコキシストロビンのADIを0.046 mg/kg 体重/日、急性参照用量 (ARfD) を0.2 mg/kg 体重と設定するという事に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。

続きまして、残りの農薬3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、専門調査会における審議、意見・情報の募集の手続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。

○中山評価第一課長 まず、資料4-2を御覧ください。3ページを開いていただきますと、本年3月に食品健康影響評価への報告を行った後、3月13日から4月11日まで国民からの意見・情報の募集を行ったということでありませす。

本剤の概要は6ページに記されておりますとおりで。構造式が示されておりますが、ベンゾイソチアゾール環及びイソチアゾール環を有する殺菌剤ということでございます。

本剤、食品健康影響評価の結果で43ページに、最終的には、ラットの2年間慢性毒性/発がん性併合試験をもとに、ADIについては0.05 mg/kg 体重/日、ARfDについては設定の必要なしと評価されたということでありませす。

これにつきまして、国民からの意見・情報の募集を行ったというのが最後の紙になります。提出いただいたのは2通でございます。

最初の意見1でありますけれども、いただいた意見・情報の概要としましては、既に多量の農薬、添加物、遺伝子組換え物質が認められている日本で、ヒトで試験をしているのではないかと疑われる状況で、他国での登録、使用状況を教えていただきたいということ。

また、各種残留農薬、添加物、遺伝子組換え品目の複合影響を検証しないのもリスクが高いのではないかと。複合影響が検証不要の理由として別のパブコメの回答で、FAO/WHOで

100倍の安全係数には、複数の化合物の暴露を受けた場合に起こり得る相乗作用も考慮されていることですか、全ての化合物についての組み合わせは膨大で、非常に低いレベルしか存在しない残留農薬等の相互作用のみを特別な懸念として取り上げる必要はないという回答があるけれども、それはいつどの文書で示されたのか、また原文もお示しくださいといったような意見をいただいたということでもあります。

これに対する回答といたしましては、基本的なところは各種毒性試験で得られた無毒性量について、安全係数100で除して、ADI、ARfDを設定しているということで、こうして設定したADI、ARfDに基づき適切なリスク管理措置が実施されれば、残留した本剤の食品を介した安全性は担保されると考えておりますということです。

複合影響については、現段階では国際的にも評価手法として確立したものはなく、基礎的な検討段階にあることから、現段階では総合的な評価は困難であると考えておりますということです。

あと、FAO/WHOのどこの文書にあるのかという御指摘をいただきましたので、その記載場所についてお示ししたということでもあります。

人体や環境への影響を踏まえた農薬等の禁止に関する御意見については、農林水産省、厚生労働省及び環境省へ情報提供させていただきますということと、また、農薬の登録状況等の農薬取締法に基づくリスク管理については農林水産省、食品添加物、遺伝子組換え食品、食品中の残留農薬等の食品衛生法に基づくリスク管理については、厚生労働省にお問い合わせくださいという回答です。

意見2につきましては、農薬はなるべく少なくなる方向でお願いしたいということ。その際に、欧米等の海外での国内向け利用状況を鑑みるべきだ。今、日本国内にあるアレルギー等は農薬と無関係とは言えないと思うという御意見をいただきました。

これにつきましても、ADI、ARfDに基づいてのリスク管理措置が適切に実施されれば、安全性は担保されると考えますということで、いただいた御意見はリスク管理にも関係すると考えられることから、農林水産省及び厚生労働省に情報提供いたしますという御回答とさせていただきます。

続きまして、資料4-3、トルクロホスメチルです。これにつきましては、3ページにこれも同様に3月の食品安全委員会へ報告の後、国民からの意見・情報の募集を行いました。これは4月の農薬専門調査会幹事会での審議を経た上で今回に至っているということです。

本剤の概要としては、9ページに示されております。有機リン系化合物に属する殺菌剤ということになっております。

本剤の健康影響評価の結果につきましては、49ページに示されておまして、ADI、ARfDが設定されているという状況かと思えます。

本剤についての御意見につきましては、最後の2枚のところについています。提出状況については5通いただいているということでもあります。

まず1つ目としましては、9カ月の亜急性毒性試験（マウス）の雌における赤血球ChE活性阻害からARfDを設定しているということだけでも、雌の脳のChE活性でいずれの投与群でも20%以上の阻害が認められないということで、短期的な影響と判断する科学的な根拠に欠けているのではないかと、適切ではないのではないかと御意見かと思えます。

脳と赤血球のChE活性阻害が両方ある場合は脳の影響を優先して考慮するとした基本的考えから外れており、客観的で科学的な評価がなされていないのではないかと御指摘をいただいているということでもあります。その後の意見1、2ページ目の意見2についても、基本的には同趣旨の御意見かと思えます。

これに関しての回答といたしましては、食品安全委員会農薬専門調査会は、本剤の毒性プロファイルとしてChE活性阻害がトルクロホスメチルの投与による最も鋭敏な毒性指標であると考えられること、そして、マウスは他の動物種に比べて感受性が高いと考えられること、さらに、ほかに本剤の単回経口投与等により生ずる毒性影響を評価する急性神経毒性試験等の試験成績がなく適切なエンドポイントがないことから、基本的考え方についても踏まえた上で、これら全体を総合的に判断して、マウスを用いた9カ月亜急性毒性試験において投与2週に認められた赤血球ChE活性阻害を急性参照用量のエンドポイントとして採用したのだということの説明をいただいております。

その後の御意見につきましては、先ほどいただいた御意見と同内容ということで、同じ内容の回答とさせていただいているという状況です。

次に、資料4-4、フェンピコキサミドです。これにつきましても、3ページに経緯があるとおりで、3月の食品安全委員会へ報告後の意見・情報募集を行ったということでもあります。

本剤の概要としましては、7ページにあるとおりで、構造式が示されておりますが、ピコリンアミド系殺菌剤となっております。

最終的にADI、ARfDが設定されておりますけれども、47ページにADI、0.32 mg/kg 体重/日、ARfDについては設定の必要なしという評価がされているということでもあります。

これについての御意見につきましては、最後の1枚に表裏とありますけれども、これについても基本的に同じ内容の御意見をいただいているということかと思えます。回答についても同じということでございます。

本剤について、よろしければ、内容を変更することなく、リスク管理機関にお返ししたいと考えているということでもあります。

説明については以上です。

○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。

よろしゅうございますか。

それでは、本件については、農薬専門調査会におけるものと同じ結論、すなわちジクロベンチアゾクスのADIを0.05 mg/kg 体重/日、ARfDは設定する必要がないと判断した。トルクロホスメチルのADIを0.064 mg/kg 体重/日、ARfDを0.13 mg/kg 体重と設定する。フェンピコキサミドのADIを0.32 mg/kg 体重/日、ARfDは設定する必要がないと判断したということに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。

(5) 「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針」について

○佐藤委員長 次の議事に移ります。

「『食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針』について」です。

本件については、専門調査会における審議、意見・情報の募集の終了しております。

それでは、事務局から説明をお願いいたします。

○中山評価第一課長 資料5-1と5-2を御用意いただきたいと思います。

「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針」の案につきましては、本年1月29日の食品安全委員会で御報告させていただきまして、1月30日から2月28日までの30日間、国民からの意見・情報の募集を行いました。後ほどまた触れますけれども、33通の御意見をいただいたという状況であります。

いただいた御意見の中には、指針の内容を修正した上で回答することが適切と考えられるものもありました。また、パブコメとは別に、厚生労働省によるポジティブリスト制度の検討状況等を受けまして、指針の内容を一部修正する必要があると考えられたものもございましたということで、本年4月15日の器具・容器包装専門調査会におきまして、指針の一部修正のところとパブリックコメントへの回答の内容についての審議を行ったという状況です。このたび、専門調査会としての案を取りまとめたということでございます。

まず、資料5-1の指針について説明させていただきますが、指針の概要につきましては、前回、本年1月の食品安全委員会で御報告しておりますので、ここでは変更点について御説明をさせていただきたいと思っています。

変更点につきましては、資料5-1の最後の2枚のところを参考資料として対照表の形でつけております。これと本文を見比べながらということでの御説明となりますので、よろしくお願ひしたいと思ひます。

まず、本文の4ページ一番下の欄外にあります脚注の2であります。これは後ろの新

旧対照の最初にありますが、ここの修正箇所、新旧対照の方では脚注4となっていますけれども、これは誤りで2であります。ここなのですけれども、本文を見ていただくと分かりますが、この脚注2の部分は、生涯発がんリスクが $10^{-6}$ 以下という部分の意味を脚注で補足説明したというところになっています。これにつきましては後ほどちょっと触れまされども、パブコメにおきまして「社会的には許容できるであろうとされている水準」という記述がありまして、そこを削除したということです。パブリックコメントの中で、生涯発がんリスクの許容水準をどこに設定すべきかについて、これまで統一的な考え方は示されておらず、国民性や社会情勢の変化などによって変わる可能性があるという旨の御意見をいただいたことに対応しまして、その部分は削除させていただいたということになります。

次に、本文の12ページの表の(2)物理化学的性質の③です。ここを新旧対照のところとまた見比べていただければと思いますが、もともと「ガラス転移温度又は荷重たわみ温度」となっていた「又は荷重たわみ温度」のところを「、ボールプレッシャー温度等」と修正させていただいているということでもあります。これは厚生労働省によるポジティブリスト制度の検討に際しまして、合成樹脂のグループ分類の分類方法に見直しがあったことに対応した修正という位置づけでございます。

次に、本文の23ページの1行目以降に「② 試料」という記載がございます。ここの記載は溶出試験に用いる合成樹脂の試験片に関する要件を示したものであるという位置づけですけれども、「② 試料」の主な修正点から先に御説明しますが、cの記載が大きく変更になっています。新旧対照の2ページ目の一番上の段になりますけれども、従来は、通常は約1 mm、溶出試験方法によっては約0.5 mmの薄層状のものにできる旨の規定としていたということですが、このたび従来の規定を原則とした上で例外規定を設けることとしたということでもあります。具体的には、これらの厚さで作製が技術的に難しい場合は、技術的に作製可能な厚さのものにできる旨と、さらに、器具・容器包装の厚さを限定する場合は、その限定の中での最大厚さのものにできる旨を追記しているということでありまして、これはパブリックコメントの結果、合成樹脂の種類によっては厚さ1 mmや0.5 mmの試験片を作製することは加工特性上難しいという旨の意見ですとか、合成樹脂の用途によっては1 mmや0.5 mmよりもはるかに薄い厚さで用いており、現実的な厚さでの試験実施を許容してほしいという旨の御意見が寄せられたことに対応した修正になっているということでもあります。

戻っていただきますが、23ページのa、bについても一部修正をしている部分がございます。bの修正は、新旧対照で言えば1ページの一番下のところですがけれども、cの規定の厚さの制限に関する内容を追記したということに伴いまして、bの中の「厚さ又は」を削除しているということですか、あるいは全般的に、対照の方を見ていただくと「制限」というのを「限定」と直しています。使用条件等に制限を設けるのは厚生労働省ということですがけれども、溶出試験を実施するのは要請企業等であると想定されることから、用語の適正化の観点から修正したものということでございます。

次に、本文の24ページの脚注14を御覧いただきますと、「単位表面積は試験片の寸法上のものとする」という文章を追記したということでもあります。これにつきましては、食品擬似溶媒の使用量を試験片の単位表面積当たり1.5から2 mLとするということに関しての補足説明の部分なのですけれども、パブリックコメントにおきまして、発泡体材料のように多孔質のものについて、実際の表面積を測定することが難しいことから、寸法上の表面積とすることを許容してほしいという旨の御意見があったということで、これに対応してこの「単位表面積は試験片の寸法上のものとする」という文章を追記したという修正であります。

さらに、本文の28ページに行っていただきますけれども、脚注18を追記しております。これはどういうことかと申しますと、食品擬似溶媒への移行があらかじめ想定されているターゲット物質以外に検出が確認された物質につきまして、その物質の推定または同定を検討することに関しての補足説明の部分なのですけれども、これに関してはパブリックコメントの結果、あらゆる物質について推定または同定を行うのは現実的ではないという御意見があったことに対応いたしまして、脚注18の記載、つまり「分析の一般的な技術的水準や実行可能性に鑑み、合理的に可能な範囲で推定又は同定を行うこと」というものを追記したということでもあります。

次に、本文の31ページ、脚注20です。ここについては合成樹脂グループに関する記載なのですけれども、対照表でいきますと2ページから3ページにかけて新旧の記載が分かるようになっているということかと思えます。これにつきましては、追記・修正を行っているということでも、これも厚生労働省によるポジティブリスト制度の検討に際しまして、合成樹脂グループ分類の分類方法に見直しがあったことに対応した修正という位置づけとなっております。

修正した部分の最後ですけれども、34ページ、用語の説明及び関係資料というところがございます。対照表の最後のところを見ていただくといいのですけれども、ここで従来はトキシコキネティクスとトキシコダイナミクスの記載があったのですが、これを削除したということです。これはなぜかと申しますと、本指針では、委員会が作成した最新の用語集を参照することとしていまして、用語集に未収録のものについてのみここでの説明を記載しているのですけれども、先日、トキシコキネティクスとトキシコダイナミクスについては用語集に掲載されたということで、削除しています。

次に、資料5-2についても少し説明を加えます。

まず、1ページの提出状況を御覧いただくと、冒頭申し上げたとおり33通あったということでも、1通の中には複数の意見もあったということで、全体としては130件程度の意見となっています。これらについて、1ページ目に目次と書いてありますけれども、意見の内容、性質に応じまして、分類して整理したということとなっています。

これらの御意見に対しての回答は3ページ以降に全てまとめているということでもありまして、多くの意見は、指針の技術的内容や評価要請の手続等に関するものだったというこ

とであります。

先ほど御紹介しました指針の修正に関連した御意見については、例えば4ページの意見3というところが修正につながった意見、あるいは10ページの19番以降に同意見のものが載せてありますけれども、19番から25番が該当するということ。さらに、20ページにある46番から51番に示されている意見についても、ターゲット物質以外の扱いということですが、そういった修正に対応した意見があります。

これらのほか、リスク評価の考え方に関連する御意見も寄せられたので、少々御紹介をさせていただきます。16ページ一番下に38番という意見がございます。これにつきましては、厚生労働省は現在、合成樹脂を複数のグループに分類して、グループごとに規格基準を設定するという方向で検討を進めているところでございますが、これに関連して、リスク評価に際して特定の合成樹脂を用いた溶出試験の結果は、その合成樹脂が属する合成樹脂グループ全体に適用され得るのかという旨の御意見が寄せられているところであります。

これに対する意見の回答につきましては、特定の合成樹脂を用いた溶出試験の結果は、基本的にはその合成樹脂のみに適用されるという旨を回答しております。その上で、グループ全体への適用を意図する場合には、グループ全体への適用拡大を妥当とする適切な説明があれば、合成樹脂の種類ごとの溶出試験を省略できる可能性があるという旨を回答しているという部分でございます。

次に、24ページを御覧いただきますと、意見52がございます。ここでは、合成樹脂の製造に使用され残存するモノマーは、意図的に使用される物質、非意図的に含まれる物質のどちらとして評価することになるのかと。また、遺伝毒性のある残存モノマーであった場合、溶出量が一定量以下であれば使用は許容されるのかといった御意見です。

これに対する回答は、厚生労働省は、残存モノマーを「最終製品に残存することを意図しない物質」と整理しているということをお答えさせていただいた上で、食品安全委員会も同様に、残存モノマーを非意図的に含まれる物質として取り扱い、遺伝毒性があると評価されたものについては、使用制限の必要性に関して総合的に評価する旨を回答しているということでもあります。

さらに、ちょっとこれと関連しますが、26ページの意見56です。遺伝毒性物質と評価された対照物質のリスク判定の考え方に関する御意見なのですが、指針では意図的に使用される物質については、原則としてその使用を許容すべきではないとしているけれども、非意図的に含まれる物質については、各種情報や知見等を踏まえて使用制限の必要性に関して総合的に評価する旨を規定しているということで、これについて意図的か非意図的かは消費者にとって関係なく、毒性物質を摂取することには変わりないのですから、非意図的でも使用は許容されるべきではないという御意見をいただいているということです。

これに対する回答は、意図的に使用される物質は使用しないということで、含有量をゼロにできるけれども、非意図的に含まれる物質は、その存在が副次的なものなので、通



常は含有量をゼロにできないということを回答させていただいた上で、消費者保護の観点から、リスク管理機関に必要な措置に関する勧告をするために、そのような物質の由来となる原材料等の使用制限の必要性に関して総合的に評価する旨を回答させていただいているということでもあります。

その他いろいろと御意見をいただいておりますが、これは資料でお示しするというところでとどめさせていただきたいと思います。

以上、よろしければ、本評価指針を食品安全委員会決定といたしまして、ウェブサイトに掲載するとともに、関係機関に通知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、御質問がございましたら、お願いいたします。

よろしいですか。

それでは、本委員会として、案のとおり決定したいと思います。よろしゅうございますか。

(「はい」と声あり)

○佐藤委員長 今後は、本指針に基づいて食品健康影響に関する個別の案件の審議を専門調査会で進めていただきたいと思います。

(6) 「令和元年度食品健康影響評価技術研究の追加公募における採択課題(案)について」及び「令和元年度食品健康影響評価技術研究3次公募課題(案)について」

○佐藤委員長 次の議事でございます。

「『令和元年度食品健康影響評価技術研究の追加公募における採択課題(案)について』及び『令和元年度食品健康影響評価技術研究3次公募課題(案)について』」であります。

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 令和元年5月20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「令和元年度食品健康影響評価技術研究の追加公募における採択課題(案)について」及び「令和元年度食品健康影響評価技術研究3次公募課題(案)について」の審議を行い、資料6-1及び資料6-2のとおり案を取りまとめましたので、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。

○入江評価調整官 それでは、事務局より補足の説明をいたします。

まず、追加公募における採択課題案についてですが、資料6-1を御覧ください。本年3月26日の第736回食品安全委員会で決定された追加公募課題2課題、すなわち「ノロウイルスによる健康被害実態及び食品寄与率の推計に関する研究」及び「農薬の使用により生成される代謝物の評価方法に関する研究」について公募を行い、3件の応募がありました。

研究・調査企画会議事前・中間評価部会における審議の結果を資料6-1、3ページの横の表にまとめておりますが、追加公募課題の「農薬の使用により生成される代謝物の評価方法に関する研究」に対応する研究1課題を採択課題案としております。なお、もう一つの追加公募課題「ノロウイルスによる健康被害実態及び食品寄与率の推計に関する研究」については、採択すべき研究課題がありませんでした。

それでは、採択課題案とした研究について御説明いたします。

研究課題名は「国際動向に立脚した農薬代謝物の新たなリスク評価手法に関する研究」で、国際機関等における農薬代謝物の評価方法や考え方、評価事例の調査を行い、それらの評価手法の我が国における農薬評価への適用について検討し、得られた成果をもとに、我が国における新たな評価の考え方を提案することを目的としております。

評点は、20点満点中16.3点で、評価所見としましては、「公募内容に合致しており、適切な人選がなされている。現在の提案内容に加え、国際的整合性のとれた手法について考察すれば、より成果が期待される」となっておりまして、事前中間評価部会での審議の結果、採択という結論に至りました。

次に、3次公募課題案について、資料6-2を用いて御説明いたします。

資料6-2を1枚めくっていただいて、3ページ目から3次公募課題案として3つの課題を記載しております。また、資料の最後のページに参考として今年度の優先実施課題における該当部分を記載しております。

公募課題1の「ノロウイルスによる健康被害実態及び食品寄与率の推計に関する研究」につきましては、先ほど御説明したとおり、追加公募でも募集しましたが、採択すべき研究課題がなかったため、再度募集するものです。

一方、公募課題の2、3につきましては、優先実施課題の「4の(2)食品安全委員会が必要かつ緊急性があると認める課題」ということで、今回新たに募集するものです。

資料の3ページ目にお戻りいただいて、各課題の概要について御説明します。

公募課題1と2につきましては、本日、議事(1)で厚生労働省からも御説明がありましたが、食中毒の病因物質として重要なノロウイルスとアニサキスに関する研究です。まず課題1ですが、ノロウイルス感染症の全体像及び食品が寄与する割合を把握し、また、大量調理施設における調理従事者の不顕性感染の状況と対策についても研究するものです。

課題2につきましては、アニサキスによる日本近海魚の汚染状況を総括的に検討するために、太平洋、日本海、東シナ海、それぞれの定点となる漁港・漁場の材料について、季節変動も含めた調査を行うとともに、消費者が商業施設から購入した魚介類を食べること

によるアニサキスばく露量を推定します。また、商業施設で独自に行われているリスク低減策について、その効果を科学的に検証し、現場で使えるリスク低減策の検討などを行います。

続きまして、最後のページに記載しております課題3ですが、これは化学物質の毒性評価において、ベンチマークドーズ法に基づく用量反応評価が可能となるようなソフトウェアの作成を行うというものです。具体的には、モデル平均化機能を備え、かつ、食品安全委員会事務局をはじめとした一般に広く利用可能なソフトウェアを開発するという内容です。

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、「令和元年度食品健康影響評価技術研究の追加公募における採択課題（案）」及び「令和元年度食品健康影響評価技術研究3次公募課題（案）」は、案のとおり決定するという事に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、事務局は手続をお願いいたします。

#### (7) その他

○佐藤委員長 ほかに議事はありますか。

○矢田総務課長 ございません。

○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6月4日火曜日14時から開催を予定しております。

また、30日木曜日10時から「栄養成分関連添加物ワーキンググループ」が公開で、14時から「農薬専門調査会幹事会」が公開で、31日金曜日14時から「企画等専門調査会」が公開で、来週6月3日月曜日「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743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。