

食品安全委員会企画等専門調査会

(第28回) 議事録

1. 日時 令和元年11月14日(木) 14:00～16:59

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) 専門調査会の運営等について

(3) 座長の選出

(4) 2019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

(5) 令和元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

(6) その他

4. 出席者

(専門委員)

合田座長、阿知和専門委員、石田専門委員、稲見専門委員、畝山専門委員、
浦郷専門委員、大塚専門委員、大西専門委員、鬼武専門委員、神村専門委員、
亀井専門委員、後藤専門委員、小西専門委員、坂野専門委員、佐藤専門委員、
下浦専門委員、永倉専門委員、米田専門委員

(専門参考人)

唐木専門参考人、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、堀口委員、吉田(充)委員

(事務局)

小川事務局長、小平事務局次長、矢田総務課長、中山評価第一課長、
箆島評価第二課長、渡辺情報・勧告広報課長、蛭田評価情報分析官、
秋元リスクコミュニケーション官、入江評価調整官

5. 配布資料

資料1-1 食品安全委員会専門調査会等運営規程

資料1-2 食品安全委員会における調査審議方法等について

- 資料 1－3 「食品安全委員会における調査審議方法等について」に係る確認書について
- 資料 1－4 2019年度における企画等専門調査会調査審議スケジュール
- 資料 2 2019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 令和元年度「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 これまで「自ら評価」の候補となった案件の対応状況
- 資料 3－5 令和元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について（案）
- 資料 3－6 令和元年度「自ら評価」検討資料（案）

6. 議事内容

○矢田総務課長 それでは、まだ1名だけ御出席の御連絡をいただいておりますが御到着になっておられない先生がいらっしゃいますけれども、定刻を過ぎておりますので、ただいまから第28回「企画等専門調査会」を開催いたします。

私は、食品安全委員会事務局で総務課長をしております矢田と申します。本日、座長が選出されるまでの間、私のほうで議事を進行させていただきますので、よろしく願いいたします。

このたび、10月1日付をもちまして、専門委員の先生方の改選が行われました。

本日は、1人遅れていらっしゃるようで、現時点で18名ということでございますが、19名の専門委員と2名の専門参考人が御出席でございます。食品安全委員会からも6名の委員が出席いたしております。

また、専門委員の欠席ですけれども、5名の専門委員が御欠席でございます。

初めに、資料の確認をさせていただきたいと思っております。お手元に1枚紙で議事次第、委員名簿、座席表がございます。

そのほかに、右肩に「資料1－1」と書かれましてホチキスでとじてあるものが1点。

右肩に「資料2」と書かれて、黒いクリップでとじてある資料の束が1点。

右肩に「資料3－1」と書かれた資料の束が1点でございます。

「資料2」と書いてある束を、クリップを外していただきますと、その後ろにはA4判の資料の束が3つ付いております。1つ目が「2019年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告 参考資料①」と書いてあるもの。その次に、パワーポイントで右肩に「参考5」と書いてあるもの。次に「別紙1」と右肩に書いてあるもの。この3つが後ろにくっついていないかと思っております。

それから「資料3-1」と右肩に書いてあるクリップを外していただきますと、後ろに「資料3-6」と書いてあるホチキスどめの資料が1つついているかと思います。資料3-2から資料3-5までは資料3-1と一緒にホチキスどめがしてあります。

以上のような形になっております。

何か、資料の不足等ございますでしょうか。よろしゅうございますでしょうか。

それでは、議事に入らせていただきたいと思います。

まず、議事の「(1) 専門委員の紹介」でございます。

私のほうからお名前の五十音順に紹介をいたしますので、一言ずつ名前と所属等で自己紹介をお願いできればと存じます。

初めに、阿知和専門委員でございます。

○阿知和専門委員 公募委員の阿知和梨香と申します。よろしくお願ひします。

私はもともと、食品メーカーで10年間、研究開発をやっていたのですが、現在は食物アレルギー対応の子供料理教室を主宰しています。ほかにも自治体主催の食育講座などの講師もやっています。まだまだ知識も経験も未熟ですが、少しでもお力になればと思っています。どうぞよろしくお願ひいたします。

○矢田総務課長 有田専門委員は遅れているようでございますので、続きまして、石田専門委員、お願ひいたします。

○石田専門委員 鳥取県獣医師会の石田でございます。新任でございますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

○矢田総務課長 続きまして、稲見専門委員でございます。

○稲見専門委員 東京都福祉保健局食品監視課の稲見でございます。4月に赴任いたしまして、まだまだ慣れないところもございますけれども、どうぞよろしくお願ひいたします。

○矢田総務課長 続きまして、畝山専門委員でございます。

○畝山専門委員 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部の畝山です。継続になります。よろしくお願ひします。

○矢田総務課長 続きまして、浦郷専門委員でございます。

○浦郷専門委員 全国消費者団体連絡会事務局長の浦郷でございます。消費者の目線で発

言していきたいと思ひます。よろしくお願ひいたします。

○矢田総務課長 続きまして、大塚専門委員でございます。

○大塚専門委員 全国地域婦人団体連絡協議会から来ました大塚でございます。新任です。よろしくお願ひいたします。

○矢田総務課長 続きまして、大西専門委員でございます。

○大西専門委員 私、アンデルセン・パン生活文化研究所の大西でございます。品質保証本部におります。このたび、2度目なのですが、令和元年ということで、新しい気持ちで参加させていただければと思っております。どうぞよろしくお願ひいたします。

○矢田総務課長 続きまして、鬼武専門委員でございます。

○鬼武専門委員 日本生活協同組合連合会品質保証本部の鬼武です。引き続きになります。よろしくお願ひいたします。

○矢田総務課長 続きまして、神村専門委員でございます。

○神村専門委員 山形から参りました神村と申します。内科医、産業医をやっております。日本医師会からの御推薦もいただいております。よろしくお願ひいたします。

○矢田総務課長 続きまして、亀井専門委員でございます。

○亀井専門委員 日本大学薬学部で教員をしております亀井と申します。社会薬学という分野の教育研究に携わっております。2期目となります。どうぞよろしくお願ひいたします。

○矢田総務課長 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しております合田でございます。2期目でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

○矢田総務課長 後藤専門委員でございます。

○後藤専門委員 サントリーお客様リレーション本部の後藤と申します。どうぞよろしく

お願いいたします。

○矢田総務課長 続きまして、小西専門委員でございます。

○小西専門委員 雪印種苗株式会社の小西でございます。継続して委員を任せられました。食品安全委員会の企画等専門調査会の委員であることの責任の重さを感じております。どうかよろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 続きまして、坂野専門委員でございます。

○坂野専門委員 株式会社イトーヨーカ堂品質管理を担当しております坂野と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 佐藤専門委員でございます。

○佐藤専門委員 労働組合より連合の構成組織であるフード連合事務局長をやっております佐藤宏哉と申します。引き続き、どうぞよろしくお願ひします。

○矢田総務課長 下浦専門委員でございます。

○下浦専門委員 日本栄養士会の常務理事をしております下浦と申します。新任でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 永倉専門委員でございます。

○永倉専門委員 JA全国女性組織協議会の副会長をしております。宮崎県で農業をしております。生産者と消費者の立場で発言させていただきます。よろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 米田専門委員でございます。

○米田専門委員 千葉大学教育学部の米田と申します。教員養成学部で家庭科を主とした、教員免許を取得する学生に食物学を教えております。新任です。よろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 続きまして、本専門調査会は非常に多岐にわたる事項を調査審議するということで、本日、2名の専門参考人に御出席をいただいております。お名前を順に御紹

介させていただきますので、同じように一言お願いできればと思います。

初めに、唐木専門参考人でございます。

○唐木専門参考人 唐木でございます。東京大学獣医学科で薬理学を教えておりました。現在は食の安全・安心財団でリスクコミュニケーションをやっております。よろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 続きまして、横田専門参考人でございます。

○横田専門参考人 横田です。所属は農薬工業会で登録関係、規制関係のほうを担当しています。よろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 また、本日は、食品安全委員会から6名の委員が出席しております。御紹介させていただきます。

初めに、この企画等専門調査会の主担当もしております佐藤委員長でございます。

○佐藤委員長 食品安全委員会の佐藤でございます。皆様方にはお忙しい中、専門委員をお引き受けくださりまして、どうもありがとうございます。2年間、どうぞよろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 委員長代理の山本委員でございます。

○山本委員 山本でございます。微生物の担当をしております。どうぞよろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 続きまして、川西委員でございます。

○川西委員 川西です。よろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 吉田緑委員でございます。

○吉田（緑）委員 吉田緑でございます。化学物質の評価の担当をしております。よろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 堀口委員でございます。

○堀口委員 こんにちは。堀口です。コミュニケーションを中心にやっております。どうぞよろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 吉田充委員でございます。

○吉田（充）委員 吉田充です。食品の加工・流通関係をやっております。よろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 なお、香西委員は本日欠席をさせていただいております。
最後に、事務局を紹介させていただきます。
事務局長の小川でございます。

○小川事務局長 小川です。よろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 続きまして、次長の小平でございます。

○小平事務局次長 よろしくお願いします。

○矢田総務課長 私の左側のほうに行きまして、評価第一課長の中山です。

○中山評価第一課長 中山です。

○矢田総務課長 続きまして、評価第二課長の箆島でございます。

○箆島評価第二課長 よろしくお願いいたします。

○矢田総務課長 情報・勧告広報課長の渡辺です。

○渡辺情報・勧告広報課長 よろしくお願いします。

○矢田総務課長 リスクコミュニケーション官の秋元でございます。

○秋元リスクコミュニケーション官 よろしくお願いします。

○矢田総務課長 評価情報分析官の蛭田でございます。

○蛭田評価情報分析官　どうぞよろしくお願ひいたします。

○矢田総務課長　評価調整官の入江でございます。

○入江評価調整官　よろしくお願ひいたします。

○矢田総務課長　以上でございます。

　続きまして、議事の「(2) 専門調査会の運営等について」でございます。お手元のほうに「資料1-1」と書いてあります束を御用意いただければと思います。

　初めに、資料1-1でございますけれども、この専門調査会の運営規程になってございます。

　第2条の3項をごらんいただきますと「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。後ほど御選任をお願いできればと思っております。

　めくっていただきまして、第4条をごらんいただきますと、座長がこの会議の議長となることが決められております。

　また、その後に囲いで書いてありますけれども、座長代理を置くことができることになっておりまして、この座長代理は座長の指名によるということになってございます。

　続きまして、次のページの別表を御覧いただければと思います。この企画等専門調査会の所掌事務が記載されてございます。

　企画等専門調査会につきましては、大きく3つの所掌事務がございまして、1つ目が、委員会の活動に関する年間計画及び基本的事項等。2つ目が、委員会が行うリスクコミュニケーションに関する事項。3番目が、重大な食品事故等緊急時における対応の在り方ということでございまして、大きく分けまして、年間計画及び基本的事項、リスクコミュニケーション、それから、緊急時対応と、大きく3つのことを所掌しております。

　続きまして、今のところを1枚めくっていただきまして、資料1-2を御覧ください。「食品安全委員会における調査審議方法等について」でございます。

　食品安全委員会は食品健康影響評価を行っておりますけれども、その食品健康影響評価を行うに当たりまして、特に企業等の申請にかかわる品目につきましては、当該企業の関係がある専門委員あるいは委員等が審議に参加いたしますと、公立中正な審議に支障を来すことがございまして、そうした場合のために、この規定が設けられております。

　具体的に申し上げますと、このページの下半分から次のページにかけて①～⑥という形で列挙されておりますが、例えば企業申請品目について、いろいろ報酬等を受けている場合、株式を保有している場合、役員等に就任していた場合、あるいは申請資料等の作成に協力した場合等々が掲げられております。こうした企業等と密接な関係がある場合には、確認書を提出していただく。次のページに確認書のひな形が載っておりますけれども、こ

の確認書に関係のある中身を記載していただき、提出していただくことになっております。

この企画等専門調査会は、そういう意味では専ら個別品目について審議することはございませんけれども、皆様方からも確認書を提出していただいているところでございます。提出された確認書を資料1－3として配らせていただいております。もし今後、これに該当するような事項が出てきた場合には別途、確認書の提出をお願いするものでございます。

続きまして、最後、資料1－4で、この企画等専門調査会の年間スケジュールでございます。これは、今年度の運営計画において決定されました企画等専門調査会の審議スケジュールでございます。

今回は、11月のところにございますとおり、今年度の食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告、それから、自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について御審議いただくこととしております。

また、次回は1月を予定しております、ここに記載しているような項目について御審議をいただく予定となっております。おおむね、年間3回程度の開催を予定しているということでございます。

以上でございますが、ここまでのところで何か御質問等ございますでしょうか。よろしゅうございますでしょうか。

それでは、今、申し上げました当委員会の運営について御確認をいただきまして、専門委員を2年間お務めいただきたいと存じます。よろしく願いいたします。

また、お手元に「食品安全委員会マニュアル」ということで、食品安全基本法等の関係法令や、今、御紹介したのものも含めまして食品安全委員会決定等をまとめた冊子をお配りしておりますので、今後御活用いただければと思います。

続きまして、議事の「(3) 座長の選出」についてでございます。

座長の選出につきましては、先ほどの資料1－1でもお配りさせていただきましたけれども、食品安全委員会専門調査会等運営規程の第2条第3項によりまして「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。

御推薦等いただけましたらありがたく存じますが、ございますでしょうか。

浦郷委員、よろしく願いします。

○浦郷専門委員 全国消費者団体連絡会の浦郷です。

座長につきましては、国立医薬品食品衛生研究所の副所長としてお務めであり、食品衛生に関して高い見識をお持ちになられている合田先生に引き続きお願いできればと考えております。

○矢田総務課長 ありがとうございます。

今、合田先生を座長にという御推薦がございましたけれども、皆様、合田先生に座長をお願いするということでもよろしゅうございますでしょうか。

(「異議なし」と声あり)

○矢田総務課長 ありがとうございます。それでは、座長に合田先生が選任されました。それでは、合田先生、座長席へお移りいただければと思います。

(合田専門委員、座長席へ移動)

○合田座長 国立衛研の合田でございます。

2期目ですので、一応、1周はやっておりますので、皆様の御協力のもとに円滑に審議を進めていきたいと思っております。

審議が実りあるものになるのは皆様方の積極的な御発言が必要でございますので、どうぞよろしく申し上げます。

○矢田総務課長 ありがとうございます。

続きまして、食品安全委員会専門調査会等運営規程、先ほどの第2条第5項に「座長に事故があるときは、当該専門調査会に属する専門委員のうちから座長があらかじめ指名する者が、その職務を代理する」とあります。座長代理の指名を合田座長からお願いしたいと思っております。

○合田座長 私と同じように、ニュートラルな立場にいる人がいいと思っておりますので、畝山先生にお願いできればと思っております。

○矢田総務課長 それでは、畝山先生に座長代理をお願いしたいと思っております。

これ以降の議事の進行につきましては、合田座長にお願いいたします。

本日は私の拙い進行でございましたけれども、ありがとうございます。これで引き継がせていただきます。

○合田座長 それでは、引き続き、議事の「(4) 2019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」の審議を行います。

まず、事務局から資料の説明をよろしく申し上げます。

○矢田総務課長 それでは、私から引き続き説明させていただきます。お手元に「資料2」と書いてあります束を御用意ください。クリップどめを外していただきまして、A4の1

番上にある「2019年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告 参考資料①」と書いてある資料も横に置いておいていただければと思います。

初めに、A3判の資料を1枚めくっていただけますでしょうか。「目次」となっております。これは2019年度の食品安全委員会運営計画の目次でございます。第1から第9までございまして、第1が委員会の運営の重点事項となっており、第2から第9までが各論という形になっております。

その後、1ページを御覧いただきますと、三段表になっております。一番左側の「記載事項」と書いてありますのはこの運営計画の記載事項でございます。真ん中の欄が11月1日までに実施した事項であり、今年度前半の活動内容が記載されております。一番右側の欄が今後の予定となっており、今後年度後半に実施していく予定の内容を記載しているところでございます。

初めに「第1 2019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。

「(1) 事業運営方針」については、おおむね方針にのっとって委員会の運営を行ったということを真ん中の欄に記載しております。

次に「(2) 重点事項」に移ります。まず1つ目が「食品健康影響評価の着実な実施」でございます。真ん中の欄を御覧いただきますと、委員会を26回、専門調査会等を70回開催いたしまして、食品健康影響評価の件数としては74件の依頼を受けて、90案件の評価を終了したと記載しております。

また、その下のアルファベットのaは、法改正等への対応の関係でございます。まず、食品衛生法の改正によりまして、器具・容器包装のポジティブリスト制度が導入されました。この関係で、食品用器具と容器包装の食品健康影響評価指針を策定いたしまして、5月28日に公表したところでございます。

また、農薬取締法の改正に伴いまして2021年度から再評価制度が始まりますけれども、現在このための準備作業を進めているところであり、その旨を記載してございます。

続きまして、bはガイドライン等の策定関係でございます。農薬につきましては、「残留農薬に関する食品健康影響評価指針」を10月1日に公表しているところでございます。

また、添加物につきましては、現在、研究事業の取りまとめを活用して改訂作業に取り組んでいるところでございます。

2ページを御覧ください。cには、新たな評価方法の関係を記載してございます。ベンチマークドーズ法につきまして、リスク評価で活用する際のガイドラインでございますが「食品健康影響評価におけるベンチマークドーズ法の活用に関する指針」を作成いたしまして、10月29日に公表したところでございます。また、食品健康影響評価へのin silico評価手法の適用を推進するというので、研究事業等を通じまして、既存の毒性データベース及び評価支援ツールの特性に関する情報、あるいは毒性データを基準とする評価支援ツールにおける毒性推定の検証結果等の知見の蓄積を行ってきたところでございます。

次に、重点事項の2つ目といたしまして、「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。ここではリスクコミュニケーションの重点テーマと重点対象について記載いたしております。

重点テーマといたしましては、1つ目がリスクアナリシス及び食品安全の基本的な考え方、2つ目が食中毒予防ということで、この2つを重点テーマとしてリスクコミュニケーションを実施してきたところでございます。また、重点対象といたしましては、児童、学生等への波及を期待するということで、栄養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。重点事項の3つ目は、研究・調査事業でございます。当委員会の研究・調査事業につきましては、5年ごとにロードマップという目標を立てて推進してきておりますけれども、今年度がちょうど5年間の最終年度でございますので、この5年間における研究・調査事業の総合的な評価であるプログラム評価を実施いたしまして、6月25日に評価結果を報告したところでございます。

また、このプログラム評価の結果を踏まえまして、新たな5年間の目標を定めるため、ロードマップの改正に取り組みまして、8月27日にロードマップの改正を決定したところでございます。詳細につきましては、後ほど各論の研究・調査事業のところでもう一度説明をさせていただきます。

重点事項の4番目で、海外への情報発信等の関係でございます。海外への情報発信につきましては、評価書等の英訳を委員会ホームページに掲載しております。また、英文ジャーナルを発行しております。この英文ジャーナルにつきましては、国際的な学術文献等の検索サイトでありますPubMedに掲載されることが決定したところでございます。

また、国際会議等への参加状況でございますが、国際会議等に委員、専門委員、事務局職員を合計15回派遣しております。詳細につきましては、また後ほど出てまいります。

3ページから各論に入ります。初めに「第2 委員会の運営全般」でございます。

委員会会合につきましては、火曜日14時を定例として実施しております。原則として毎週1回ということで、26回の開催がございます。

また、広く開かれた委員会会合に努めておりまして、一般の傍聴だけでなく、厚生労働省のインターンシップ生等による傍聴等も行われております。

(2) が当企画等専門調査会でございますが、今年度は5月31日に前回の会合が開かれておりまして、平成30年度の委員会運営状況報告書につきまして御審議をいただき、6月18日に決定されたところでございます。また、後ほど御審議をいただきますけれども、今年度の「自ら評価」案件の決定までのフローを御提案いたしまして、今年度の案件選定の進め方につきまして了承をいただいたところでございます。また、今年度の緊急時対応訓練の骨子に基づきまして、今年度実施予定の緊急時対応訓練の内容等について、事務局から説明させていただいた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。企画等専門調査会以外の他の専門調査会及びワーキンググループにつきましては、この表に記載のとおり回数開催でございます。全部で69回の開催ということになっております。

4 ページにまいります。専門調査会等の開催に関するトピックといたしまして、ワーキンググループの新設状況でございます。4月23日に鉛ワーキンググループが新たに設置されております。

また、10月15日に、菌末を原材料として使用する調製粉乳に関するワーキンググループが新たに設置をされております。

また、③のところがございますとおり、他の専門調査会の専門委員を招いて調査審議を行うことがございます。8月23日の添加物専門調査会に、アレルギーのワーキンググループの専門委員2名を招いて、また、5月30日と6月10日の栄養成分関連添加物ワーキンググループに、新開発食品専門調査会と添加物専門調査会の専門委員を招いて、10月7日の動物用医薬品専門調査会には遺伝子組換え食品等専門調査会の専門委員を招いて、それぞれ調査審議を行ったところでございます。

「(4) 委員会と専門調査会の連携の確保」につきましては、専門調査会における円滑な調査審議を図るという観点から、全ての専門調査会等に委員会委員が出席いたしまして、情報提供を行うとともに、助言等を行っております。

また、「(5) リスク管理機関との連携の確保」につきましては、食品安全基本法に基づきまして、食品の安全性確保に関する施策を総合的に実施するという観点から、関係府省連絡会議、これは局長級の会議でございますけれども、設置してございまして、これを9月に開催しております。また、その下に設けられております幹事会という課長級の会議が原則として毎週1回開催されているところでございます。

2つ目の○ですが、関係府省のリスクコミュニケーション担当者の会議が原則として隔週で開催されております。

また、3つ目の○ですが、食品の安全性の確保に関する情報の収集・分析等に関する会議といたしまして、食品リスク情報関係府省担当者会議が毎月1回開催されているところでございます。

5 ページにまいりまして、「(6) 事務局体制の整備」につきましては、より迅速かつ的確なリスク評価を行う観点から、新しい制度改正に伴います予算及び機構・定員の要求を行っております。参考1)と書いてありますけれども、先ほど申し上げました参考資料①の束の最初に来年度の概算要求と機構・定員要求の概要を掲載しているところでございます。後ほどごらんいただければと思います。

続きまして、「第3 食品健康影響評価の実施」の関係でございます。

初めに、1の(1) リスク管理機関からの要請を受けた案件についての審議状況でございます。件数につきましては、参考資料2に件数として載っておりますけれども、食品安全委員会発足以来3,066件の要請を受けまして、これまでに2,806件の評価を終了しているということでございます。先ほど重点事項のところでも申し上げましたけれども、今年度の評価依頼があった件数は74件、終了した案件は90件でございます。

(2) として、企業申請品目につきましては、1年間ということで標準処理期間が設け

られておりますけれども、その関係でございます。企業申請品目につきましては54件の評価依頼を受けまして、59件の評価が終了しております。この標準処理期間内に処理された件数は59件ということで、超過した件数はございませんでした。

(3)として、農薬等のポジティブリスト対象品目の関係でございます。今年度に評価依頼があった件数はゼロで、終了した件数は17件となっております。

次に、「2 評価ガイドライン等の策定」でございます。初めの○は器具・容器包装の関係で、食品衛生法改正に伴いますポジティブリスト制度導入に対応する観点から、器具・容器包装の食品健康影響評価指針を策定いたしまして、5月に公表したところでございます。

また、農薬につきましては「残留農薬に関する食品健康影響評価指針」を10月1日に策定、公表したところでございます。

6ページにまいります。添加物につきましては、現在、改訂作業を進めているところでございます。

ベンチマークدوز法につきましては、リスク評価で活用する際のガイドラインとしまして、ベンチマークدوز法の活用に関する指針を10月29日に公表したところでございます。

次に3の「自ら評価」の関係です。初めに(1)といたしまして、今年度の案件選定の関係でございます。7月1日から30日まで「自ら評価」案件につきまして、外部募集を実施しておりまして、その後情報の収集や整理を行いました。この結果につきまして、後ほど御審議をお願いいたします。

(2)の「自ら評価」の実施のところは、昨年度までに選定された「自ら評価」案件の実施状況でございます。①が「食品中の鉛」の食品健康影響評価で、4月に鉛ワーキンググループが設置されまして、調査事業等で収集された科学的知見を精査して、調査審議を進めていく予定でございます。

②が「アレルギー物質を含む食品」で、こちらにつきましても、アレルゲンを含む食品に関するワーキンググループにおきまして、調査事業で収集・整理した科学的知見を活用して、審議を行っているところでございます。

続きまして「(3)「自ら評価」の結果の情報発信等」でございます。昨年度の「自ら評価」案件の選定過程で「自ら評価」の案件としては選定されませんでしたけれども「積極的な情報収集及び情報提供を行う」とされましたヒスタミンにつきまして、現在、調査事業を実施して、科学的知見の収集を行っているところでございます。また、ダイオキシン類につきましても、ファクトシートを作成すべく、科学的知見の収集に関する調査を実施しているところでございます。

続きまして7ページ、「第4 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の監視」でございます。

食品安全委員会からリスク管理機関に食品健康影響評価の結果を通知いたしますが、そ

の結果がどのように施策に反映されているかということについて、毎年調査を行っております。今年度につきましては、平成29年10月から平成30年9月までに結果を通知した案件につきまして調査を実施しているところでございます。

次に、食品安全モニターからの報告でございますが、昨年度、平成30年4月から平成31年3月までに食品安全モニターから提案・報告を受けた案件につきまして、8月の委員会で報告を行っております。分野別では「微生物・ウイルス等」に該当するものが最も多く、食品安全委員会に関するものが関係省庁別では最も多かったということでございます。

続きまして、「第5 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進」の関係でございます。

初めに、「1 研究・調査事業のロードマップの改正」でございます。食品安全委員会におきましては、おおむね5年間に推進すべき研究・調査につきまして、ロードマップを定めまして、その方向性に沿って研究・調査事業を実施しているところでございます。今年度はちょうど、その5年間の最終年に当たるということでございますので、後ほど、順番が前後して恐縮ですが、プログラム評価ということで、この5年間の実績を評価した上で、ロードマップの改正を行っております。ロードマップの改正につきましては、ことしの8月27日に決定されたところでございます。

続きまして、2の(1)研究課題の選定でございます。この改正されたロードマップを踏まえまして、来年度の優先実施課題を8月27日、ロードマップと同日に決定しているところでございます。この優先実施課題についての公募を9月から10月にかけて実施しております。

また、この公募に当たっては、幅広く応募があるようにプレスリリースを行うとともに、研究者、研究機関に公募内容の周知を行っているところでございます。

また、(2)にありますとおり、研究が終了した案件につきましては事後評価を行っております。前年度、平成30年度に終了した研究課題は、6課題あったわけでございますけれども、これらについて事後評価を行いまして、これも8月27日に評価結果の公表を行っているところでございます。

8ページにまいります。(3)では、令和元年度実施中の研究課題、6課題でございますけれども、これらにつきまして、10月末の進捗状況について、中間報告を取りまとめているところでございます。今後、中間報告に基づいて審査を進めまして、来年3月までに継続の可否を決定するという形で進めていきたいと思っております。

「(4) 実地指導」では、研究課題の会計、経理事務担当者に対しまして、適正経理に向けた実地指導を行っております。

「(5) 関係府省との連携」では、試験研究の推進に係る担当者会議を9月に開催いたしまして、担当者間で情報交換等を行っております。当事務局からは、先ほど申し上げましたロードマップや来年度の優先実施課題等について情報提供を行ったところでございます。

続きまして、「3 食品の安全性の確保に関する調査の推進」でございます。初めに(1)

が来年度の調査対象課題の選定ということで、先ほどの研究事業と同様に、来年度の優先実施課題を取りまとめおまして、8月27日の会合で決定しております。

また、(2)今年度選定、実施中の調査課題に関する情報の公開につきましては、選定された調査の実実施計画をホームページに公開いたしまして、内容を随時更新しております。また、契約に当たりましては、全ての課題を一般競争入札、総合評価方式で行いまして、請負先を決定しているところでございます。

9ページにまいりまして、研究・調査事業の最後になりますが、4のプログラム評価の実施の関係になります。運営計画の記載順が前後しておりますが、先ほど申し上げましたとおり、今年度は5年間のロードマップの最終年に当たりますので、プログラム評価部会において評価を実施いたしまして、6月に結果を報告しているところでございます。

ここで、5の研究・調査事業の関係について、補足説明をさせていただきます。先ほどのA4の参考資料の4ページからをごらんいただきたいと思います。研究・調査事業の関係資料が載せてございます。

初めに5ページの「参考3-1」と書いてあるものをごらんください。これが最後に申し上げたプログラム評価結果であります。研究事業、調査事業の事業総体としての評価、5年間の総体としての評価を実施したものでございます。

6ページが研究事業、7ページが調査事業の評価結果となっております。研究事業、調査事業いずれにつきましても、必要性、効率性、有効性という観点からそれぞれ判定をいただきまして、その下にありますように、総合評価としてはAをいただいているところでございます。

続きまして、次の8ページからが参考3-2となっておりますけれども、いわゆるロードマップでございます。

平成22年に最初に策定されまして、最終改正は、先ほど申し上げましたように、今年の8月となっております。その間に平成27年に一度、改正しておまして、おおむね5年に1回ごとの改訂をしているということでございます。今年度につきましても、このプログラム評価の結果を踏まえ、また、この5年間の技術の進展等を踏まえまして、ロードマップの改訂を行っているところでございます。

ロードマップの主な改正点を簡単に申し上げますと、14ページにポンチ絵がございますので、御覧いただければと思います。

このロードマップの位置づけでございますけれども、10年先の食品安全行政のあるべき姿を想定して、今後5年間に推進すべき研究・調査について、その目標と道筋を示したものであるということになります。その下に「概要」とありますけれども、主な研究・調査の方向として(1)から(3)までがリストアップされているということでございます。

主な変更点としましては、「(1)ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積」では、①にありますように、暴露量推定の精緻化やバイオマーカーを用いた暴露量推定手法等の暴露評価に活用できる科学的知見の収集といった項目を追加したり、あるいは

②では、科学技術の例示としてゲノム編集技術とかナノテクノロジー等といった言葉を追加したりしております。また(3)では、「② 既存のデータ等の活用によるリスク評価手法の確立」ということで、AI技術の進展等に対応した評価手法の確立等について追加を行っているところでございます。

また、右側に行っていただきますと「研究事業・調査事業の実施」という黄色で色づけしてあるところでございますけれども、その4つ目のポツのところに「短期的又は中・長期的な活用を視野に入れ」という文言がございます。プログラム評価で御指摘をいただいた点でございますが、研究・調査事業については、速やかに活用が見込まれるものと中・長期的視点で活用すべきものがございますので、それぞれ課題ごとに短期的なもの、中・長期的なものという性格、位置づけをはっきりさせながら研究・調査を実施し、あるいは評価の際に考慮していく必要があるという御指摘を踏まえて改正を行っているところでございます。

15ページからが、ただ今御説明したロードマップの改正を踏まえた来年度の優先実施課題でございます。

15ページの「1 危害要因・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積」、それから、16ページの「2 健康影響発現メカニズムの解明」というように、ロードマップに示された方向性に沿って、来年度の優先実施課題を設定して、公募等を行ったということでございます。

次に、19ページ、参考3-4を御覧いただければと思います。これが昨年度に終了した研究課題の事後評価結果でございます。6つの研究課題それぞれにつきまして、研究の妥当性、目標の達成度、成果の有用性という観点から評価をいただき、総合評価も行いまして、ホームページで公表を行っております。

最後に、21ページ、22ページを御覧いただくと、参考3-5、参考3-6となっております。左側の資料3-5が今年度実施中の研究課題でございます。右側が現在実施中の調査課題となっております。

以上で参考資料のほうの御説明を終わります。本体のA3資料に戻っていただければと思います。

先ほど、9ページまで御説明いたしました。続きは「第6 リスクコミュニケーションの促進」の関係なのですが、リスクコミュニケーションについては後ほど情報・勧告広報課長にバトンタッチして説明させていただければと思います。

飛んでいただきまして、12ページをお開きいただければと思います。「第7 緊急の事態への対処」の関係でございます。

初めに、「1 緊急事態への対処」でございますが、今年度、平成31年4月以降、食品安全に関する大規模な緊急事態の発生はございません。

「2 対処体制の整備」といたしましては、緊急時の情報連絡体制の強化ということで、緊急電話連絡網、あるいは携帯用の電話連絡カード等について、随時更新を行ってきてお

ります。

また、今年度の訓練の骨子に基づきまして、緊急時対応訓練を実施しているところでございます。

具体的な訓練につきましては、その下の3のところに書いてございますけれども、4月に緊急時対応手順研修ということで、新規に食品安全委員会事務局に着任した人を対象といたしまして、緊急時の対応手順についての講義形式の研修を実施しております。また、情報収集・分析研修ということで、緊急時における情報収集・分析の基礎的な知識・技能を習得するというところで、委員を講師として、ゲーミングによる参加型の研修を実施しているところでございます。

右側の今後の予定の欄に、11月に情報共有・発信研修を実施する予定と記載しておりますが、すでに先週実施したところでございます。

13ページに行ってくださいまして「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。

当委員会におきましては、食品の安全性の確保に関する最新情報を整理しておりまして、リスク管理機関等の関係者に毎日、情報提供を行っております。

また、収集した情報につきましては、隔週で食品安全総合情報システムに登録を行いまして、リスク管理機関等の関係者あるいは広く国民への情報提供を行っているところでございます。

あわせて、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。

関係省庁との連携の関係では情報の担当者会議を毎月実施しておりまして、関係府省の取組状況、あるいは食中毒の発生状況等についての情報交換を行っております。

また、緊急事態に備えまして、専門委員の連絡先の確認等も実施しているところでございます。

最後の項目になりますけれども、「第9 国際協調の推進」の関係でございます。

初めに、「(1) 国際会議等への委員及び事務局職員の派遣」です。真ん中の欄に書いてございますように、4月の第13回コーデックス汚染物質部会等から始まりまして、次の14ページに至るまで全部で15の国際会議に委員、専門委員、職員等の派遣を行っているところでございます。

「(2) 海外の研究者の招へい」の関係では、現時点の実施はございませんけれども、来月、12月5日にオーストラリア農業省の専門家を招聘いたしまして、農薬のリスク評価の勉強会を実施する予定でございます。

また、年が変わりまして、来年3月には、薬剤耐性菌のワークショップを開催する予定でございます。

「(3) 海外の食品安全機関等との連携強化」につきましては、6月にEFSAのリスクベネフィットに関するサマースクールへ職員2名を派遣して、情報収集、意見交換等を実施してきております。

また、7月にはドイツのリスク評価機関であるBfRとの情報及び意見交換ということで、BfRの副所長及び農薬部長が来日し、当委員会に来訪した際に、最近のリスクコミュニケーションやリスク評価手法についての情報交換等を実施しております。

そのほか、化学物質の安全性等々の4つのリエゾングループに参加いたしまして、情報交換を行っているところでございます。

最後に、15ページの「(4) 海外への情報発信」でございますが、食品健康影響評価の概要あるいは評価指針等の英訳を行いまして、ホームページに掲載を行っております。

また、英文ジャーナルにつきましては、6月と9月の2回発行いたしております。

また、この英文ジャーナルにつきましては、PubMedと契約を行いまして、新規掲載を進めていく予定にしております。

私からの説明は以上とさせていただきます。この後、リスクコミュニケーションの関係を渡辺課長から説明をさせていただきます。

○渡辺情報・勧告広報課長 それでは、リスクコミュニケーションの部分につきまして、お手元にありますA4判横紙の資料、参考5というパワーポイントの資料です。こちらのほうで説明させていただきます。

1枚めくっていただきまして、目次がありまして、次に運営計画に定めております「重点テーマ」「重点連携強化」と書かれているところ、1ページでございます。

重点テーマにつきましては2つ掲げておりまして、デルファイ法。これは2017年、平成29年に専門委員の方、食品安全モニターの方、それから、地方自治体の食品安全担当の方々に、平時のリスクコミュニケーションについて重要と思われるテーマを挙げていただきました。その意見を集約しました結果、専門委員の方から、特に食品の安全性に関する基本的な考え方が、食品の安全は量の問題であるといったことが十分に浸透していない、リスクアナリシスの仕組みについても理解されていないのではないかという御指摘をいただきました。

それから、食中毒につきまして、特に地方公共団体の方々から、依然として食中毒は減らない。特にカンピロというものなのですけれども、減っていないということで、ちょうどリスクプロファイルが更新されておりますので、それをもとに情報発信に努めております。

重点対象としましては、以前より学校教育関係者ということで、児童、生徒、保護者の方への波及が期待されるということで取り組んでおります。

また、食品関係事業者につきましては、食品を供給する立場でありまして、消費者への波及等、食品安全について重要な位置づけを占めております。

次に、媒体別の情報発信の状況について、2ページ目で説明させていただきます。

左側、上のほうですけれども、ホームページにつきまして、トップページのレイアウトを9月に変更しております。

次の3ページ目に書いてあるのですが、変更前は3列組みになっております。情報がかなり、バナーがたくさん張っております。その時々に必要な情報ということで更新をしておったのですけれども、国際的な機関であるとか、あるいは日本政府の中の他の省庁を見ましても、なかなか3列というのはなくて、2列で構成されていて、非常にシンプルになっているということで食品安全委員会も、中身のコンテンツは変えてはいないのですが、配置を変えるということでホームページの見直しを行っております。フェイスブック等でも周知しましたが、これについて、特に戸惑い等の御意見等は聞かれておりません。

年誌につきましては、昨年から季刊誌を年誌に変えまして発行しております。これにつきましては、11月中の発行を目指して、今、準備を進めているところでございます。

キッズボックスは、小学校高学年の方に食品の安全について、わかりやすく理解していただくということで出しているものです。昨年の年誌化に合わせて、こちらをホームページのほうに毎月1回載せております。ある程度たまってきましたら冊子化しまして配布ということで、現在は5,000部ほど印刷しまして、食育のイベントであるとか、あるいは学校教育者の方々が集まるようなリスクコミュニケーションの席であるとかで配布しまして、浸透に努めていただいているところでございます。

学会ブース等掲示用のポスターについては、後ほど御説明いたします。

フェイスブック、SNSの発信状況でございます。上半期ということで、令和元年9月末でまとめておりますが、10月末ですと記事数が106件、閲覧者数が25万3000件。いいね数は記事のいいね、個々のコンテンツのいいねではなくて、食品安全委員会のフェイスブックを登録して下さったという意味のいいねでございます。こちらが今、5,039件ほど登録をいただいております。

どのような記事を発信しているのかということですが<機動的対応>ということで、7月10日にジャガイモの食中毒を出しております。これは前日に西日本の小学校でジャガイモの食中毒が発生しました。理科で栽培したものを家庭科で調理して、ソラニンで食中毒が起きました。早く発信しないと、すぐに夏休みになって、皆さん収穫を始めてしまいますので、小さいイモは食べるには適していません、緑色のものは食べないでくださいといったことで情報発信しております。

それから<科学的知識の普及>ということで「健康食品」19のメッセージ、過去に発行しておりますけれども、それにつきまして解説をしております。また、カンピロバクターの食中毒につきまして、お肉の色等を示しながら、お肉の色が変わるまで加熱しないと十分ではないといったことで解説をしています。

メールマガジンの登録者数については、おおむね横ばいで推移しております。

3ページ目が、ホームページであります。

4ページ目で、ファクトシートの更新ということで「自ら評価」、この後、御審議していただきますが、案件候補の選定の過程で、評価案件に至らなかったけれども、科学的知見を整理して情報発信すべきというものでファクトシートをまとめまして、これを発表して

おります。

本年度は、赤字で書かれているところについて、更新しております。鹿慢性消耗性疾患ということで、鹿のプリオンの関係ですが、4月8日に海外の発生状況を踏まえまして更新したのですが、さらにおととい、11月12日にもEFSAの科学的意見書をもとに、この情報を加えております。

パーフルオロ化合物、有機フッ素化合物でございます。これにつきましては、ことしの4月に汚染物質のPOPs条約という汚染物質の締約国会議がありまして、そちらのほうで規制の強化が図られるということが決まりましたので、その動きをこちらのほうに紹介しております。

次に、直接的に講座のような形で情報提供しているものです。5ページ目です。「3 『食品の安全』に関する科学的な知識の普及啓発（1）」で、事業者の方、専門家の方を対象に「精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル」を開催するというので、カンピロバクターにつきましては、鹿児島と福岡で、ノロウイルスにつきましては、これまで大阪と東京で開催しております。

カンピロバクターにつきまして、鹿児島ではたたきのような形で鳥肉を提供されていること。それから、福岡は日本で、発生件数でいいますと、東京、大阪に次いで、3番目にカンピロバクターの発生件数が多い自治体でございます。

ノロウイルスにつきましては、10月下旬から11月上旬にかけて大阪と東京で開催したところでございますが、特に東京のほうでは参加申込が非常に好調でありまして、最初の参加者はすぐに定員に達してしまいましたので、12月16日に2回目の開催ということで、忘年会シーズンに何とか間に合うようにということで開催を予定しております。

次に6ページ目、こちらのほうは特に学校教育関係者の方等を対象としました意見交換でございます。

地方自治体と連携しまして、こちらからの情報提供と、それから、参加した方々のグループワーク。右側の写真にありますように、5～6人ぐらいのグループに分かれていただきまして、情報提供した内容につきまして、感想を分かち合ってくださいととも、それを子供たちにどう伝えていくかといったことについて、下に書いてありますのは給食だよりの例ですけれども、子供たちに分かりやすく伝えるように、こういうことを、ポイントを絞ったらどうかということで取りまとめをしていただきました。

この際、内容ですけれども、食中毒、食品添加物といったことは相手先、共催先の自治体からの要望によるのですが、こちらから、最初は重点項目としてありました食品安全の基本的な考え方は必ず伝えたいということで、添加物の関係でも食中毒の関係でも食品の安全は量の問題である、あるいはリスクアナリシスの仕組みについて解説するようにしております。

下のほうは講師派遣ということで、こちらからの情報提供と、それに関する質疑応答という取り組みでございます。

上のほうは、参加者が書いてありますけれども、7件で206名ですから、1件当たり大体30人ぐらいになります。

講演のほうは、1開催当たり100名程度という結果になっております。

次に、関係府省庁と連携しまして、消費者や児童に対する意見交換会ということで、7ページ目になります。

夏休みに「こども霞が関見学デー」というものがありまして、小学校の方々が保護者の方と一緒に霞が関の省庁を見学に訪れております。私どものほうでは消費者庁と連携しまして、ことしはノロウイルスにつきまして、感染拡大の仕組みであるとか予防について、カードゲームを使って、分かりやすく知ってもらおうということで取り組んでおりました。

また、同じ夏休みで、子供の夏休みの自由研究の題材にさせていただこうということで、京都、東京、宮城で、食品中の放射性物質につきまして、通常、販売されているものについては心配ないということで情報提供させていただきました。

下に10月21日、宮城県と書いてありますのは、以前から開催しております、消費者庁、農水省、厚労省、食品安全委員会の4府省連携のリスクコミュニケーションで、放射性物質に関するリスクコミュニケーションでございます。これまで宮城県、福岡県で開催されておまして、この後、京都、東京で開催される予定でございます。放射性物質の基本的な考え方であるとか、この秋の食品の検査結果等を御紹介しております。東京の開催は100名程度、現在、申込みがあるというふうに聞いております。

次に「5 関係機関・団体との連携体制の構築」で、8ページ目になります。

消費者団体の方々を対象に、食品の安全に関する社会的関心が高いテーマについて、基礎的な科学的情報を提供ということで、9月2日に容器包装に関するリスク評価の指針につきまして解説をさせていただきました。右側に書いてありますような、この会議室で情報提供と意見交換をさせていただきましたが、黄色い背景で書かれているような御意見を寄せていただいております。

それから、事業者団体で、食品産業センターと連携して、情報・意見交換会を開催ということで、2回ほど開催しております。上のほうが、食品産業センターのほうに食品メーカーの方、それから、食品産業センターの会員ではないのですけれども、流通事業者の方にも参加していただきまして、昨年からありました食品添加物の不安をおおるような記事に対する対応で、それにつきまして、食品安全委員会でどういうリスクコミュニケーションを行っているかにつきまして解説して、その後、今後の対応等について意見交換を行いました。

7月のほうにつきましては、開催の後なのですけれども、流通事業者の方、それから、その流通事業者へのベンダーの方が集まりまして、同じような内容で開催したのですが、むしろ、ここに集まっていた方は、食品添加物の安全性については十分御承知な方が集まりまして、消費者の方への対応であるとか、あるいは会社の経営層への説明であるとか、そういったところについて、どのようにしていったらいいかということで意見交換

を行っております。

最後に「6 学術団体との連携」で、食品安全委員会の委員によります講演であるとか、食品安全委員会の活動を紹介するブース展示等を行っております。上期で4回ほど開催しております。

こちらのほうで、表にありますとおり、委員に会員の方、あるいは一般の方に講演を行っていただくとともに、食品安全委員会の活動につきましてポスター展示を行っておりますが、そちらにつきまして改訂いたしまして、最後の10ページ目になりますけれども、学会ブース等掲示用ポスターの改訂ということで、昨年までのものと大幅に変えております。

「食品安全に関する国際的合意」ということで、食品安全行政の基本的な考え方、リスクアナリシスについて解説するとともに、それぞれのハザードのグループごとにリスク評価の実例ということで、政府の適用する食品安全に関するリスクアナリシスの基本的原則に従った、ハザードの特定、ハザードの毒性評価、暴露評価、リスクの判定といった4段階、それぞれ生物系の食中毒菌の場合ではどのような流れになるのか、化学汚染物質の場合はどのような流れになるのかというので、学会に合わせて、このようなリスク評価の実例について掲示しまして、食品安全委員会の活動について御理解いただきまして、学会の方にも将来的に御協力いただければということで取り組んでおりました。

雑駁な説明になりましたが、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、ただいま事務局から説明がございました内容につきまして、御質問、御意見等がございましたら、お願いしたいと思います。

まず、こちらのA3判のほうからいきますか。A3判の資料2で、ざっといきまして、下のページ数で、どこまでいきましょうか。

まず、第1、第2は大丈夫ですね。基本的な内容ですから、よろしいですか。

どうぞ。

○小西専門委員 すみません。小西でございます。

1ページのところで、農薬取締法改正に伴い導入される農薬の再評価についての情報としてお教えいただきたいのですが、再評価の優先度も確かランク分類が、A、B、C1、C2、Dでしたかと思いますが、5段階に設定されて、順次、再評価を実施していくということだったと思います。農林水産省の発表の中では、具体的な再評価の実施時期については、再評価のおおむね2年前ぐらいに準備、公表をしていくということになっていたと思うのですが、そろそろ時期的に公表時期が近づいてきているのかと思います。9月9日の告示以降の再評価の計画などについての情報、あるいはいつごろに発表になるとか、どのような発表手順になっているとかという情報をお持ちでしたら、お教えいただければと思います。

○中山評価第一課長 すみません。今、ちょっと具体的なものを手元に持っておりませんが、明確にお答えできない部分が多いのですけれども、一応、再来年からの再評価実施ということで進められていて、今、こういった成分について、まず再評価を行うのかということが示されている状況かと思えます。

いつまでに再評価を行うと指定された品目について、再評価のための資料をいつまでに提出しなければいけないとか、その辺までは告示されていたのではないかと思えますが、具体的な中身とかが手元になくてすみません。

○小西専門委員 その順次公表する機関というのは農林水産省になるのですか。それとも、食品安全委員会になるのですか。

○中山評価第一課長 農林水産省です。

○小西専門委員 ありがとうございます。

○合田座長 どうぞ。

○横田専門参考人 すみません。ちょっと補足させていただきますけれども、大体、先ほどおっしゃっていただいたとおり、2年前に公表されることになっています。先般、2021年の対象については、9月10日から12月28日及び1月4日から3月31日2つのグループに分けて、9月9日に官報告示されました。2022年につきましては、年間を4つぐらいのグループに分けて、今年度の3月末ぐらいに公表という形で、年度末をめどに、多分、官報で告示されていく形かと思っています。

○小西専門委員 ありがとうございます。

○合田座長 よろしいですか。最初から非常に具体的な話になりましたけれども、順番にいきたいと思います。

では、1ページはよろしいですか。

次は2ページに入りたいのですが、いいですね。

では、その次が「第2 委員会の運営全般」で、3ページ目、4ページ目でどなたか、御質問、御意見等がある方がいらっしゃいましたら承りたいと思いますが、よろしいですか。よろしいですね。

では、その次で「第3 食品健康影響評価の実施」の部分で、5ページ目、それから、これは6ページ目、7ページ目までずっといきますか。

まず、5 ページ目はよろしいですか。

鬼武さん、どうぞ。

○鬼武専門委員 すみません。今さら聞いて恥ずかしいのですが、聞かせてください。5 ページ目の、これは法律上こうなっているかもしれない、第3の1の(1)のリスク管理機関からリスク評価を依頼されたものと、企業の申請を受けてリスク評価をするという、この細かく2つに分けていて、これは下のものは法律上、委員会決定になっているのですが、これを分けている意味はどういうことでしょうか。例えば企業から来たリスク評価結果というものは、いわゆる一つの企業に対して行くようなもので、上のものはもっと広い、いろんな分野で使われるという、これはそもそも何で分けていたのですか。

この区分けが両方、私は一緒のような気がするのですが、上のものでもリスク管理機関として必要なものについては企業から来るようなものがあるのですが、これは何で、あえてそういう法律上、分けられて、企業からというのは法律の条文でそうなっているのですか。例えば下のものは、具体的には特保とか、この前の豆腐の常温とかというものだったら、一つの企業なのでこういうもので、この分け方はそもそもなぜこういうふうになっていたのですか。

○矢田総務課長 農薬の成分など通常の多くの食品健康影響評価は、企業が申請しますと、それは農水省から厚労省を経由して我々のほうにまいります。食品健康影響評価の中には、そういった農薬の成分のように、企業の申請をきっかけとして評価要請がくるものもあれば、例えば単に規格基準の改正のように、各省庁からの評価要請の前に企業の申請がない食品健康影響評価もあるのです。

企業が申請しているものについては、行政手続法関係だと思っておりますけれども、きちんと標準的事務処理期間を設けることが求められるということがありまして、食品安全委員会では標準的事務処理期間として1年を設定しています。当然、資料の追加提出をお願いしている場合には時計はとまることになっておりますが、その1年の事務処理期間の規定を遵守できているかをきちんと報告する観点から、ここでは企業申請に係る品目について1年間の標準的事務処理期間を守れたかどうかというのを特出しして御報告をしているということです。

上のほうの(1)は、全ての食品健康影響評価の件数と処理状況を御報告しています。

○合田座長 これは(1)の中の件数の中に(2)の件数は入っているのですか。

○矢田総務課長 入っています。

○合田座長 入っているのですね。ありがとうございます。

どうぞ。

○鬼武専門委員 とりあえず、理解しました。そういうふうに行行政手続上、そうなっているのですね。

○矢田総務課長 食品安全にかかわらず、様々な企業の経済活動をしっかりできるようにするために、役所側でもきちんと標準的事務処理期間を設定するということが、共通ルールで定められております。食品安全委員会でも、平成21年に委員会決定を行いまして、標準的事務処理期間を設定しているところであります。

○鬼武専門委員 分かりました。そういう意味ですね。

上と下が一緒ではないかと思ったので、むしろリスク評価は、早く必要なものがあれば、それは必要ですし、そうでない、データがないものであれば企業からやるという、一般的にはそう考えるものだったので、今日改めて読んで、この分け方が改めて非常に違和感を覚えて、マニュアルも見ましたけれども、期間だけのことしか書いていなかったの、よくわからなかったのをお尋ねしました。

ありがとうございました。時間をとってもらって、すみません。

○合田座長 大変よく分かりました。ありがとうございます。

今、5ページで、ほかはよろしいですか。

次は6ページ目で、よろしいですか。

7ページ目に入りましょうか。これもよろしいですか。

では、8ページ目。この辺は研究課題との関連もあると思いますが、よろしいですか。

9ページ目に行きます。9ページ目のリスクコミュニケーションの上までのところよろしいですか。何か、特に研究課題関係で、よろしいですか。

それでは「第6 リスクコミュニケーションの促進」のところに入りたいと思います。

9ページ目、よろしいですか。

そうしますと、10ページ目ですね。御質問等、ございませんか。

「2 『食品の安全』に関する科学的な知識の普及啓発」で、意見交換会、講師派遣等のところに行きたいと思いますが、よろしいですか。

そうしましたら、11ページ目。「3 関係機関・団体との連携体制の構築」等の部分に入りたいと思いますが、よろしいですか。

それでは、12ページ目に入ります。「(4) 学術団体との連携」のところまででよろしいですか。

どうぞ。

○鬼武専門委員 事前に資料を見せていただきまして、参考5の一番後ろの「学会ブース等掲示用のポスターの改訂」ということで、これでも少し字が小さいのですけれども、私、これは非常によくできていると感心しました。

というのは、今までリスク評価機関でいろいろやっている中身について、例えば今、海外とかではインフォグラフィックで説明したり、非常に文字を少なくしたりして、図とか絵とかで表現をして、一目瞭然のような、いろいろ資料をつくるということが傾向的にはなっていて、そういう中で企画等専門調査会についても、以前に私は、一度、こういうものに挑戦したらどうですかとお尋ねしたときに、その時にはなかなかそこまでお金と、いろんな形で難しいというお返事もあったのですが、今回改めて、インフォグラフィックではないのですけれども、リスク評価、ケミカルハザードとバイオロジカルハザードについて、個別に具体的にわかりやすく作成されています。一方で、これだけつくるのは大変だったと思います。

そこで、これはポスターだけではなくて、可能であるならばホームページ等に記載して、食品安全委員会のリスク評価の具体例があるということを広く、関心がある方々に周知徹底というか、認知してもらうことが非常に有効ではないかと思ひまして、意見として申し上げます。

以上です。

○合田座長 ありがとうございます。

何かございますか。

どうぞ。

○渡辺情報・勧告広報課長 御指摘ありがとうございます。

食品安全委員会の中でも、ホームページの中で用語集のページを策定しているところがございますが、まだ、どこに配置するかというのはありますけれども、ダウンロードできるような形で、幅広く皆様が活用できればと考えております。

○合田座長 私もこれは非常によくできていると思ひまして、学会等で、特に食品関係の学会等、御関係の先生方、食品安全委員会から送っていただけると、学会のポスターのブースというのは多分、1つや2つは必ず、学会関係では予備としてあるので、そういうところに張れるだろうと思うのです。

張ることはできます。ただ、送っていただかないとなかなか、そこは誰か担いで持っていくというのはちょっと手間がかかりますので。その手間ぐらいまではとっていただければ。そういうシステムになると、これは非常に分かりやすいかなとは思ひました。

特にきょうの御参加の委員の先生方でも、学会でなくても、こういうもの、ポスター表示をしたら情報が広く広まるとお考えで、そういう場所をお持ちの方はそういうことをお

願いすればできるような形にさせていただけるとすごくありがたいかなと思うのです。

多分、大きなものを打ち出そうと思うとプリンターが要るので、あと少し郵送の費用がかかるとは思いますが、何かその辺も御配慮いただければと思います。

ほかに何かございますか。

どうぞ。

○大西専門委員 大西でございます。

私も、きょう、こちらに入ってすぐのところこのブースのポスターが掲示されているもので、すぐに目がつきまして、これは活用できればと、鬼武専門委員と同等に感じております。

ホームページなどで、掲載というお話があったのですが、こういったものがあるということの周知、発信をぜひ、ホームページを含めて実施いただきたく思います。例えば学会等でのプリントアウトは難しいようであれば、投影であるとか、そういった形でも活用ができるような形でぜひ御提示いただければ助かると思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○合田座長 事務局、何かありますか。

どうぞ。

○渡辺情報・勧告広報課長 御指摘ありがとうございます。

今、いただきました複数の御提案を受けとめまして、食品安全委員会の活動をより知ってもらうための方策ということで、どういうやり方をすれぱうまくできるかということで、ちょっと検討してまいりたいと考えております。

○合田座長 どうもありがとうございます。

ほかに。

浦郷さん、どうぞ。

○浦郷専門委員 すみません。情報発信のところよろしいですか。

ちょっと戻っていただいて、ホームページのところなのですが、参考5の3ページで、変更になったということで、前に比べてすっきりして、見やすくなったと思うのですが、また改めて見てみますと、例えば変更前は「お母さんになるあなたへ」の下、キッズボックスのところイラストがあったりとか、その下の動画配信などのビジュアル資料のところなのか、何か写真があったりとか画像があります。今回、そういうものが変更後では全くなくなってしまっています。ぱっと見たところ、おとなしい感じになってしまったかなというのががあるので、もうちょっと、見たときに目を引くような、やはりイラスト

とか写真があったほうがいいかなと思います。

もう一つは「注目情報」の下のほうに食の安全ダイヤルというものが来てしまっているのですけれども、ホームページを開いたときに、一遍で全部の画面が見られるわけではなくて、スクロールしていかないと下が見えないというのもあるので、食の安全ダイヤルとか、そこら辺はやはり上に持ってきていただけたほうがいいのではないかと思います。

いかがでしょうか。

○合田座長 事務局からいいですか。

○渡辺情報・勧告広報課長 まず、コンテンツについては、この変更後でも削ってしまったというものはなくて、配置をこのようにして、階層構造の中に必ず入っているような形にはしております。2点、キッズボックスなり、あと、動画配信ですと、例えば下のほうの「YouTube」にあるのですが、そういうフレンドリーな表示について、どうしたらいいのかということちょっと、とりあえずシンプル化する方向で今回見直しを行ったのですが、そのような扱いについてどうするかということで、また検討させていただければと思います。

食の安全ダイヤルについても、上にあったほうが、よりスクロールして下に行かないとここが見えないという御指摘だと思われますので、こちらについても事務局内で検討したいと思います。

○合田座長 文字情報で情報は取れるほうがいいのか、それとも、イメージでぱっとつかまえるのか。なかなか難しい問題だと思いますけれども、事務局で御検討いただくことでよろしいですか。

ほかに、このリスクコミュニケーション関係も含めまして、何かございますか。

どうぞ。

○阿知和専門委員 参考5の4ページのファクトシートについてお伺いしたいのですけれども、今、キーワードとなる単語と文章、食品中のカフェインなどと、文章が同じように並んでいるのですが、たしか五十音順、「あいうえお」順だったと思うのですが、何か私が、具体的には忘れたのですけれども、調べ物をしたいときに、載っていないと思っていたら、文章で載っているもので、ここにあったのかということがあって、何かキーワードとなる単語がまずあって、文章は括弧書きみたいにしたほうが調べやすいのかなと。

今後、多分、件数がふえていったときに、キーワードとなる単語をまず五十音順に載せていただいたほうが探しやすいのかなと思ったのですが、文章と単語が一緒になっているのは何か理由があるのでしょうか。

○渡辺情報・勧告広報課長 御指摘の内容は、物質名あるいは例えばジビエという物質ではなくてきて、特定の物質ではないわけなのですが、どちらからでも行けるようにホームページの構成をされたほうがよいのではないのかという御提案でよろしいのでしょうか。

○阿知和専門委員 そうです。これはジビエがキーワードだとしたら、まずジビエを最初を書いて、括弧書きで文章を書くとか、食品中のカフェインだったら、カフェインがキーワードになると思うので、カフェインを最初を書いて、括弧書きで食品中のカフェイン。

○渡辺情報・勧告広報課長 現在のホームページの構成が、カフェインのところは食品の「し」でたどり着く形になっているのでということですね。

○阿知和専門委員 はい。

○渡辺情報・勧告広報課長 ちょっとアクセスしにくいということも今、御指摘等があると思いますので、掲載の仕方を検討したいと思います。

○阿知和専門委員 お願いいたします。

○合田座長 ありがとうございます。

ほかによろしいですか。

では、こちらでやるほうが皆さん分かりやすいのですか。こちらの参考資料も含めまして、リスクコミュニケーション関係でよろしいですか。

どうぞ。

○後藤専門委員 すばらしいと思ったのがありまして、フェイスブックの記事の事例で、前日に学校のほうで食中毒があったということで、すぐに翌日、こういった食中毒に注意するという記事を上げられている、このスピード感は非常にありがたいと思いますので、こういうコミュニケーションでの、記事と同時にスピード感というのもぜひ今後も続けていただけたらと思いました。

○合田座長 ありがとうございます。

ほかによろしいですか。

そうすると「第7 緊急の事態への対処」のところに行ってよろしいですか。

では、12ページの「第7 緊急の事態への対処」、それから、その次の「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」「第9 国際協調の推進」のところまで何

か御意見がある方がいらっしゃれば承りたいと思いますが、それで一応、最後の15ページまで行くと思いますけれども、よろしいですか。

特になさそうでございますので、今まで幾つか意見が出ましたので、事務局は御意見をいただいたことにつきまして、またそれを頭に入れて、今後の委員会の運営に取り組んでいただければと思います。

そうしましたら、ちょうど時間が1時間半ほどたちましたので、ここで休憩を取りたいと思います。

一応、今、ほぼ15時30分ですので、15時40分までの休憩を取らせていただければと思います。次の開始は15時40分です。

以上です。

(休 憩)

○合田座長 それでは、皆さんお戻りになったようですので、先に進みたいと思います。

次は、議事の「(5) 令和元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」の審議を行います。

まず、事務局から資料の説明をお願いします。

○矢田総務課長 それでは、右肩に「資料3-1」というナンバーが振ってありますクリップどめの資料をお手元に御用意いただいて、まずクリップを外していただければと思います。

資料3-6、今回御審議をいただく個別の具体的な案件につきましては、先ほどと同様、渡辺課長から御説明をさせていただきます。私からはその前段ということで、資料3-1から資料3-5までをとじてある束のほうを御用意いただけますでしょうか。

今回、皆様方に御審議をいただくのは「自ら評価」と呼んでおりますけれども、食品安全委員会が自ら案件を選定して行う食品健康影響評価の案件の選定でございます。通常、食品健康影響評価は企業等が農薬、添加物等々を新しく使用したいと考えたときに、各省庁、農水省、厚労省等を通じて食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼する形で始まるのが通常でございます。それ以外に、この「自ら評価」と言っておりますが、食品安全委員会がみずからテーマを設定いたしまして食品健康影響評価を行うことが法律上位置づけられております。

この企画等専門調査会では、この「自ら評価」案件の選定に当たりまして、今年の夏に案件募集を行いまして、広く国民等々からいただいた御意見の中から具体的に食品健康影響評価、「自ら評価」の対象として選定して行うべきものがあるかどうかということで案件の選定をお願いしているものでございます。

資料3-1からの束がございましたけれども、資料3-5、一番最後の1枚を最初にめく

っていただけますでしょうか。

そうしたことで、まず今年、令和元年度の「自ら評価」の案件募集につきまして、ことし7月に広くホームページ等で呼びかけを行いまして、案件の募集を行いました。その結果として提案がされた案件が、この表にありましてとおり、39件ございました。中身はここに記載しておりますように、添加物から農薬、器具・容器包装等々、様々な分野がございまして、整理をいたしますと36件でございます。この中から最終的な「自ら評価」案件というものを選定していくということでございます。

最初の今後のスケジュールのところでも申し上げましたとおり、本日はこの36件の中から次回に向けて案件の絞り込みをしていただければと考えているところでございます。その案件を絞り込むに当たっての考え方について、少し御説明をさせていただければと思います。

裏面のほうに「Ⅲ 検討に際しての考え方」とございます。36件、様々な方から食品健康影響評価の対象として御提案をいただきましたけれども、こういうものを選んでいく、あるいはこういうものは対象とはなかなか考えにくいということで、そのメルクマールとなるものを御紹介しております。

「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の趣旨を踏まえると」ということで書いてありますけれども、その下にかぎ括弧で「案件候補の選定基準」と囲ってあるところがありますので、御覧ください。

(1)(2)と2つございまして、いずれも健康被害の発生が確認されている、あるいは健康被害の発生が明確に確認されていないけれども、今後、その発生のおそれがあるということで、健康被害の発生があるのか、あるいはそのおそれがあるのかということが1つ目のメルクマールになります。また、健康被害の発生に適切に対応するためには、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のが2つ目の判断基準になるということでございます。

この判断基準資料3-2にありますとおり、食品安全委員会決定として「自ら評価」の案件を選ぶ際の基準ということで委員会決定がされているものでございます。

こうした考え方に沿いますと、判断基準の上のほうに3つほどポツを書かせていただきましたが、こうしたものにつきましては「自ら評価」の対象には必ずしもなりにくいのではないかと考えております。

1つ目は、現在評価中または評価済みのもの、あるいは再評価制度があるものでございます。御提案をいただいた方は既に食品健康影響評価が行われているか、あるいは今、評価中であるかということは必ずしも御存じではないケースがありますけれども、既に評価が行われているもの、あるいは既に評価作業に入っているものにつきましては、当然、その中で進んでいきますので、対象とはなりにくいと思えますし、再評価制度があるものとして制度上再評価が予定されているものにつきましても「自ら評価」として案件を選ぶのではなく、当該再評価制度の中で対応していくことが適当と考えられますので「自ら評価」

の対象にはなりにくいと考えています。

この再評価制度があるものの中には、下のほうに（※）で書かせていただきましたが、農薬につきましては、再来年度から始まります農薬の再評価制度の仕組みの中で優先順位をつけて再評価が行われていくことになっておりますので、その中に委ねていくことが適当ではないかと考えております。

また、2つ目のポツに戻っていただきまして「食品の問題ではないもの」とありますけれども、当然、食品健康影響評価として行うものでございますので、食品の問題というのが食品健康影響評価の対象になるかどうかの一つの判断基準になると思いますので、挙げております。

もう一つが、リスク評価の問題ではないものでございまして、これは先ほど申し上げました選定基準の中で、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点につながるかと思いますが、例えば表示の問題であるとか、監視・指導等の制度とか、あるいは摂取態様・使用方法によって生ずる問題でありますと、リスク評価の問題ではないということで、必ずしも食品健康影響評価によって被害発生の防止につながるという形にはならないということでございます。

こうした観点を踏まえまして、この後渡辺課長から御説明を差し上げますし、御議論を進めていただければと思っております。

なお、資料3-1から資料3-4までは説明としては飛ばさせていただきますけれども、何が書いてあるかだけ簡単に申し上げます。

資料3-1はスケジュールでございます。本日案件の絞り込みを行った後、次回、ここでは「2月」と書いてありますが、実際には日程調整の結果1月30日を予定しておりますが、ここで2回目の御議論をいただくということで予定しております。この企画等専門調査会では本日と次回が大きく関係すると御理解をいただければと思っております。

資料3-2は、先ほど説明の中でも触れさせていただきましたけれども「自ら評価」の案件候補の選定基準でございます。

資料3-3は、審議に当たって必要な資料ということで、我々の方で用意した資料もこれに沿って作成されているということでございます。

資料3-4は参考で、先ほどの中間報告でも出てまいりましたが、鉛とアレルギーという、過去に取り上げられた「自ら評価」の進捗状況と、昨年度の案件候補の選定の中で御議論いただきましたもので「自ら評価」の対象にはなりませんでしたが、積極的な情報収集・提供が必要という形で整理されましたアニサキスとかヒスタミンの取組状況について整理したものでございます。

それでは、この後、個別案件の説明につきましては渡辺課長から資料3-6に基づいてさせていただきますと思います。

○渡辺情報・勧告広報課長 それでは、お手元の資料3-6に基づきまして、個別の案件

ごとに御説明させていただきたいと思います。

最初に、ただいま総務課長から説明がありましたとおり、今回、全部で39件、ハザード別ですと36件の御提案がありましたので「自ら評価」の対象案件でないと考えられる案件につきまして、事務局で整理いたしましたして、事前に専門委員、専門参考人の皆様にそれぞれ「自ら評価」対象案件ではないと考えてよろしいか、御確認いただきました。

特に御異議がなかった案件につきましては、資料3-6の、ちょっと見えにくいのですが、グレーで網かけがされているもの。これにつきましては「自ら評価」の対象案件にはならないのではないかとということで御確認をいただいているものでございます。

それから、そのような考えで事務局側からお諮りしましたが、この場で議論したほうがいいのではないかとといった御意見があった案件も幾つかございまして、それにつきましては、この網かけではなくて、白地のほうの扱いにしております。

では、この残っているものが18件ございますので、これにつきまして順番に説明させていただきます。

最初に添加物で、ハザード別には3件いただいております。3ページ目を御覧ください。

最初に、高度さらし粉であります。提案者の理由としましては、高度さらし粉は食品添加物としての使用基準がない。次亜塩素酸水のように水で洗い流すことが前提でないので、ADIの評価をすべきではないのかといった御意見でございます。

こちら側で整理いたしましたのですが、高度さらし粉、物質名で言いますと次亜塩素酸カルシウムでございます。使用実態としましては殺菌料として、野菜、調理器具の殺菌に使用されているものでございます。リスク管理機関の諮問を受けまして、食品安全委員会が次亜塩素酸水及び亜塩素酸ナトリウムについては評価済みであります。問題となるような知見は認められておりません。

先ほど説明のありました資料3-2に記載のある「自ら評価」の選定基準で、健康被害が発生している、あるいは健康被害が懸念されるとなっておりますけれども、高度さらし粉につきましては昭和34年に添加物としまして指定されて以降、健康被害は発生しておらず、また、被害が見込まれるという状況にはないのではないかと考えております。

次に、グルタミン酸ナトリウム、4ページ目でございます。提案者の方は「神経毒物」ではないかと御懸念されております。また、内分泌攪乱作用についても御懸念されております。

事務局で整理しましたところ、こちらのグルタミン酸ナトリウムは平成23年度の「自ら評価」の審議においても取り上げられております。その際、食品健康影響評価やリスク管理機関の対応が適切に行われているとして、対象案件にしなかった経緯がございます。グルタミン酸ナトリウムに関する健康被害に関する情報も得ておらず、危害を示唆する、信頼のある科学的な知見も得ていないような状況でございます。

次に、6ページ目の人工甘味料でございます。特定の物質名ではなくて、人工甘味料全般として扱われていると思われ。様々な食品に使用されており、国民が広く摂取して

いるためということでもあります。

人工甘味料は指定添加物で、リスク管理機関からの諮問を受けて食品安全委員会が評価を実施しております。リスク管理機関は、その評価結果を踏まえまして使用基準を設定しており、実際のマーケットバスケット調査による使用実態調査でもADIの1%未満というデータになっております。また、健康被害に関する情報も得られていない状況であります。

なお、本件につきましては、専門委員事前確認のときに、一部の委員の方から「自ら評価」の対象ではないとは思いますが、不安を感じている人もいるだろうから、何らかの形で情報提供してはいかかかという御意見を頂戴しており、こちらのほうに載せているわけでございます。

次に、農薬につきましては、全て評価中、または評価済み、再評価制度があるものということで、対象にならないのではないかと考えております。

11ページ、器具・容器包装で1件の御提案をいただいております。

抗菌製品（まな板等）ということで、抗菌作用をうたうまな板等の効果が不明である。抗菌製品を使用するメリットとデメリットを明らかにしてほしい。という御要望でございます。

事務局で整理いたしました。提案者が抗菌剤として挙げておられます銀イオン、ゼオライトにつきましては、食品添加物としての使用が認められているものでございます。抗菌製品の効果検証、製品テストのような御要望ではないかと受けとめられます。また、健康被害に関する情報は得ておりませんし、そういうことからすると、なかなか「自ら評価」にはどうなのかと思われま。

次に、12ページで「4. 化学物質・汚染物質」でございます。

最初に、マイクロプラスチックについては、提案は3件寄せられております。食品容器包装由来のマイクロプラスチックが海洋に流出し、生物に濃縮されたものを人が摂取していることに対する懸念でございます。

こちらにつきましては、平成30年度の「自ら評価」の審議でも提案された案件でございます。そのときの審議の結果では「自ら評価」の対象とするには見解や情報が限られており、その評価は困難であるとされ、引き続き情報収集を行っている状況でございます。また、現時点の国際的な機関ということで、WHOで先日発表されておりますが、懸念の示唆につながる信頼性ある情報はないと判断されております。

次に（2）で、飲水中の有機フッ素化合物ということで提案をいただいております。有機フッ素化合物であるパーフルオロ化合物につきましては、本年5月、NHKの番組でも取り上げられまして、河川の汚染について言及されておりました。一般消費者にとって情報が十分に提供されていないのではないかと御提案でございます。

こちらの有機フッ素化合物、パーフルオロ化合物につきましては、平成30年度、昨年度の「自ら評価」の審議でも提案された案件でございます。先ほどファクトシートの説明でもさせていただいたのですが、POPs条約、残留性有機汚染物質の製造・使用の廃絶である

とか、排出削減等を規定している条約で、そちらでは事実上、国内で新規に使用される状況ではございません。また、今後さらに、先ほど報告しました、ことし4月の締約国会議で規制がかかるという状況にありまして「自ら評価」を実施する緊急性からすると低いのではないかと考えられます。

こちらにつきましては、来年度を目指して国内でもさらに規制に向けた措置が講じられる方向であります。水質に関しましても、PFOS、PFOAの暫定基準値の設定について検討が進められている状況でございます。

化学物質・汚染物質に関しましては以上で、次に21ページまで飛んでいただければと思います。ここから生物系のハザードでございまして「5. 微生物・ウイルス」です。

最初に、野菜及びその加工品での腸管出血性大腸菌。それから、その次にあります23ページ目の、規格基準がない食品の微生物リスク管理のMetricsを用いた規格と製造基準の策定に必要なリスク評価ということで、野菜あるいは野菜の加工品の腸管出血性大腸菌ということで提案をいただいております。これら2件につきまして、まとめて説明させていただきます。

野菜、それから、漬物等、野菜を加工食品として利用する場合に、腸管出血性大腸菌によります食中毒が発生していることから、定量的なリスク評価を実施すべきでないかということですが、こちらにも実際に健康被害は発生してございますので、先ほど言いました健康被害が発生しているという観点からすると「自ら評価」の選定基準は満たすものではないかと考えております。

一方で、実際の評価ということになりますと、汚染実態に関するデータが必要になってくるわけですけれども、そちらの評価の必要となるデータがない状況でありまして、評価をするのは困難な状況にあるのが現状、事務局が承知している情報でございます。

次に、25ページで「(3) 乳児ボツリヌス症の原因食品 はちみつを始めとし、コーンシロップ、野菜ジュースなど」で、提案理由としましては、食品安全委員会が作成したボツリヌス症のファクトシート、平成26年版で、原因食品としてはちみつ以外、これはコーンシロップ、野菜ジュースのこのようですが、記載されていた点を踏まえ、はちみつ以外に可能性がある原因食品について評価すべきではないかというものでございます。

ファクトシートにつきましては、その時点で得られた知見を整理した科学的知見に基づく概要書でございます。提案者が指摘されるとおり、平成26年時点のファクトシートにはちみつ以外の食品について記載しておりましたのは事実でございます。ただ、提案よりも前、平成30年に乳児ボツリヌスに関しましてファクトシートを更新しておりますが、その時点で知見を再度確認しまして、発症が懸念されることが確実であるものということで、知見が不確かなものについては削除してありまして、現在、コーンシロップ、野菜ジュースについて、特に注意するものということからすると、削除しております。

海外情報を見ましても、現状、乳児ボツリヌス症の原因食品としては、はちみつ以外の食品ということで取り上げているもの、はちみつ及びその加工品という以外のものを取り

上げているものはありません。

健康被害の状況としましては、平成29年に東京都で乳児の方、1名が亡くなられております。その後、リスク管理機関によります指導の徹底、注意喚起、当委員会におきましても、ホームページ、フェイスブック等におきまして注意喚起を行っているところでございます。

健康被害をもたらすハザードということではありますが、リスク管理機関におけますリスク管理が適切に行われている状況でございます。

「(4) アニサキス」で、アニサキスによる食中毒が近年増加していること、アレルギーへの懸念ということでございます。

アニサキスにつきましても、昨年度の「自ら評価」の審議をいただいております。現在、リスクプロファイル作成に向けて微生物・ウイルス専門調査会で検討しているところでございます。

カンピロバクターにつきましては飛ばしまして、31ページで「(6) アボカドの外皮に付着する常在菌についてのネットニュースの信ぴょう性と重要性」ということで、日本ではないのですが、アボカドにつきまして、外国で食中毒ということ、皮を器に使うメニューなどがあることから提案をしているものです。

こちらの方のネットニュースでどのようなもの、何のニュースなのかということが明らかではありませんけれども、先ほど申し上げましたが、アボカドからサルモネラ菌やリステリア菌がアメリカで検出されているという情報がありまして、それを踏まえての御提案ではないかと推察されます。

一方、国内ではアボカドによる健康被害の情報は得ておりません。アメリカの報告書にもございますけれども、アボカドに限らず全ての野菜、果物類、よく洗って使用していただくのが対策の基本でございます。本件につきましては、専門委員の方への事前確認のときに、これにつきましても「自ら評価」の対象ではないが、こういった野菜、果実をよく洗うことについても何らかの形で情報を発信されてはどうかということで御意見を頂戴しております。

「(7) 小麦粉の生食の安全性（もしくは危険性）」で、32ページでございます。アメリカで加熱不十分な状態での喫食について注意喚起が出ており、国内でも十分な加熱をしない調理法が出ている点を懸念ということで、アメリカではクッキー生地などを焼かずにそのまま生で食べてしまう、つまみ食いしてしまって、それで腸管出血性大腸菌に感染される事例が報告されて、確かに注意喚起が出ております。

一方、国内では同じような、例えばクッキー生地を生で食べたということでの健康被害の情報は得られておりません。小麦粉は基本的に生で食べることを想定した食品ではございません。評価ではなくて、これは個人の食べ方、使い方によるものではないかと考えておりますが、本件につきましても、専門委員から事前確認のときに、これも「自ら評価」の対象ではないと思われるが、何らかの形で情報発信されてはどうかという御意見を頂戴

しております。

次に、ちょっと飛びまして、39ページで「7. 遺伝子組換え食品等」のグループです。

「(1) ゲノム編集技術の食品健康影響評価」で、提案者の方からは、ゲノム編集された作物や加工食品がアメリカから輸入された場合に拒む理由がない。ゲノム編集された作物や加工食品を摂取した場合の健康影響評価をすべきということです。

こちらにつきましては、厚生労働省におきまして「ゲノム編集技術応用食品及び添加物の食品衛生上の取扱要領」に基づく制度の運用を本年10月から開始しているところがございます。自然界または従来品種改良技術を超える遺伝子変化により得られるものについて、安全性審査の対象としております。

食品安全委員会におきましては、ゲノム編集技術応用食品の安全性につきましては、遺伝子組換え食品と同様に、技術の評価ではなく、最終的に作成された食品の評価で判断するとしており、自然界または従来品種改良技術を超えるものについて、食品安全性審査の対象とすることについても異論がないとしているところがございます。ゲノム編集技術によって作成され、厚生労働省の安全性審査の対象とならない食品について、健康被害の発生が確認されている、若しくはそのおそれがある場合にはただ今御説明したような考え方に従うのかなというふうに考えております。

次に、41ページの「8. その他」でございます。

「(1) 昆虫食」につきまして、安全性に不安があり、基準の有無も不明である。その不明瞭さが業界の発展を妨げているという提案でございます。

まず、昆虫食に関しまして、これは特定の種を指したものではなくて、昆虫食全般という御指摘かと思われまます。昆虫食に関して、健康被害に関する情報は得ておりません。また、評価を行うにしても、どの種が対象になるのか、それ以外の状況につきましても情報が不足しておりまして、仮に評価を行うとしても、特定の生物種についてという形になるのかなと考えております。

次に、45ページ目でございます。

1点、訂正させていただきます。45ページ目のグルテンと47ページ目のカゼインで、これは網かけになっておりますが、こちらの資料作成のミスで、審議の過程で、こちらも検討の対象とすべきではないのかという意見を頂戴していた案件でございます。グルテンとカゼインについても御報告させていただきます。

グルテンにつきましては、腸内環境を悪化させるということと、他の症状との関連を示唆する記載であるということでございます。アレルゲンにつきましては、評価中でございます。

グルテンは、小麦、大麦等の麦類に含まれるたんぱく質でありまして、グルテンの摂取により体調に不調を来す対象の中にセリアック病という、小腸に慢性炎症を生じる自己免疫疾患がございます。ただ、このセリアック病患者数につきましては不明でございます。この対策につきましては、原因となっている物質を含む食品を摂取しないことが基本と考

えております。

グルテンを含みます小麦はアレルギーの表示義務となっております、これにより体調を来す方につきましても、食品に原因となる物質が含まれているという参考情報を提供し得るものかなと考えております。

47ページ目のカゼインにつきましても、腸内環境を悪化させるということで言われているということで提案をいただいておりますが、カゼインは牛乳に含まれるたんぱく質でございます。

提案者の意図をちょっと考えますと、カゼインではなくて乳糖の耐性のことではないかと推測されます。グルテンと同様、カゼインを含みます乳はアレルギーの表示義務となっております。これにより、体調に不調を来す方に対しても原因となる物質が含まれているかどうかという参考情報を提供し得るものかと考えております。

飛びまして、53ページで「9. 複数分野に関連するもの」でございます。

「(1) 残留農薬、添加物が多種入っている遺伝子組換え食品の健康影響調査」で、提案者の提案としましては、個別の物質は健康影響評価がなされているが、複合影響、複合暴露のことだと思うのですけれども、調査すべきであるということで、複合暴露の懸念というふうに考えております。

複合暴露につきましては、健康被害に関する情報は得ておりません。化学物質の複合暴露につきましても、国際機関、海外政府機関におきまして、その評価手法等について検討が行われておりますが、確立されたものはなく、評価することは現時点で技術的に困難な状況でございます。

「(2) 残留農薬、添加物、遺伝子組換え食品の腸内細菌への影響調査」で、人工物が腸内細菌に与える影響を調査して管理措置をとることを要望ということでありますが、具体的なハザード、物質名としてのハザードの記載がないので「自ら評価」の対象とすることは難しいと考えております。

以上、御審議いただきたいと考えております18件について報告させていただきました。

○合田座長 どうもありがとうございます。

それでは、まずは順に審議をしたいとは思いますが、きょうはちょっと案件が多いので、まず網かけをしていただいて、これは最初の資料3-5の裏のページにはございます「Ⅲ 検討に際しての考え方」で考えると、非対応であろうという部分について、特に御意見がある方がいらっしゃれば、ここで承りたいと思いますが、よろしいですか。

どうぞ。

○鬼武専門委員 全体として資料を整理していただいて、事前に事務局からいただいたもので私は合意できるものとして、少し全体的なコメントをまずさせていただければと思います。

今回、全体的なハザード別でいろいろ、化学的ハザードと生物学的ハザード等を分類していただきまして、その中身についても非常に審議しやすい形に事務局の方にまとめていただきましたことに感謝申し上げます。

その上で、いろんな形で「自ら評価」ということで世の中から出てくるものの中には、今回見ていますと、やはり今、非常に新たなブームになっている食品とか、まだまだハザードとして、食べている量は分からないにしても、何となくとっている量が多いということで懸念されるということで自ら評価のハザードとして挙げられたということで、非常にそういう面では改めて考えさせられる面もあったと思っています。

あとは今、事務局から説明もあったのですが、複数回、これまでの「自ら評価」の案件として上がってきていたもので、また今回上がってきているものについての取扱いです。例えば、亜硝酸塩の話はいつも上がってきています。対応としては「自ら評価」の必要はないのですけれども、農水省のホームページでも考え方は整理されている事項ですが、もう少し情報の提供の仕方は、こういうものについては、一つはあるのかなというか、提案者の方はまだその懸念が払拭されていないので何度も食品安全委員会に取り上げてほしいというということであり、仮に同じ人が提案されているのであればかなり我慢強い方ではないでしょうか。この中で網かけの部分で1つ気がついたのは、これまでの自ら評価の案件として亜硝酸塩のように数回提案されたハザードの取扱いと情報提供に関してです。

次に、トランス脂肪酸については、この間、食品事業者のほうで多分、トランス脂肪酸を自主的に減らしていくということで、厚労省の結果でもトランス脂肪酸は1%以内ということで、本案件について、私は問題ないと思っています。むしろ、トランス脂肪酸が減った分、飽和脂肪酸が増えていないかということを目として見るべきではないかと、これは両方の関係があると思いますので、トランス脂肪酸だけではなくて、飽和脂肪酸の量であったり、総脂質の量の関係もいつもウオッチしていく必要があるのだと思っています。

それから、もう少し発言させてもらっていいですか。

食品によって媒介されて、輸入感染症の対応ということで、これも多分、いろんな形でグローバル化をしてきて、食べ物を通じて、もしくは海外から人が日本にいろんな形で、いろんな国から入ってくるということで、人獣共通の感染症、もしくは食品を通じて、そういう緊急のような事故が起こらないかということで、これについては多分、リスク管理のmatterかもしれませんが、食品安全委員会の準備として、こういう緊急時のリスク評価として、こういうことでフレームワークとして対応できるということがあれば、そういうこともきちんと記載すべきではないでしょうか。緊急時のリスク評価としてできることなり、人獣共通の感染症としてやれることが今のフレームワークとして食安委の専門部会のほうであるのであれば、そういうことも記載していただければと思います。

それから、アレルゲンの関連は、調査会で実際に調査や審議が進んでいるということで理解していますが、今年に入り消費者庁のほうで、アーモンドが推奨に加わって、それから、クルミのほうでたしか、分析法が定まれば義務表示になるということで、1品目が新

規に推奨に追加で、1品目は推奨から義務化になるということがあって、この取り扱いについても、現状でアレルギーについて調査をしている内容と、それにプラスして調査する必要がないのかというのは少し考えておいたほうがいいのではないかと考えています。

以上、この網かけがについて自ら評価の案件候補として外すものについて、意見を述べさせていただきます。

○合田座長 ありがとうございます。

既に評価済みの部分については、意見を出された方には何かその辺の連絡とかはされる形があるのですか。いろんな立ち位置の方がいらっしゃるので、どこまでそういうことをすべきかどうかというのもよくわからないのですけれども、何か事務局、今の対応があれば教えていただければと思うのです。

○渡辺情報・勧告広報課長 必ずしも連絡先がわからない方もいらっしゃいますので、この審議の過程の中で、丁寧に読みますと、こちらのほうで網かけになったものは評価済みであると書かれておりますので、今回の議事録を読んでいただければ、もし取り上げられなかった場合に、何で私の提案したものはならなかったのかというのは、議事録のところの資料をごらんになっていただくと御理解いただけるのではないかと思います。

○合田座長 わかりました。ありがとうございます。

それでは、とりあえず、この網かけの部分は今回の審議から外すということでよろしいですか。もう既に行われているということですので、よろしいですね。

そうしましたら、時間があと40分しかございませんので、まとめて議論をしたいと思います。

最初の添加物からずっと行きまして、化学物質・汚染物質までのところですが、高度さらし粉から飲水中の有機フッ素化合物までのところで、特にこれは「自ら評価」に取り入れるべきだというお考えがある方は御意見をいただければと思うのですが、一応、これはどれもある程度、関連ハザードは評価済みであったり、それから「自ら評価」で既に審議済みのものもあり、ファクトシートを既に作成しているものもあるという具合に私は理解しておりますが、どうですか。これは化学物質ですから、割と明確にはいろんなことができやすいものだと思います。

どうぞ。

○鬼武専門委員 これは案件として取り上げていただきたいということではなくて、情報の提供として、この食品安全委員会かどうかわかりませんが、例えば器具・容器包装でまな板の、いろいろ抗菌加工してあるものがあるといった場合に、そもそも抗菌加工というよりも、まな板を適切に洗って、乾燥させて使ったほうがいいのか、そういうメッ

セージは、食品安全委員会はないのですか。それがあれば別に、わざわざ抗菌剤の評価とか、昔から食品群を普通に分けて使えとか、まな板は洗った後、しっかり洗浄して乾燥させて使いなさいとか、そういう一般的なことはリスク評価機関の提案ではないかもしれませんが、むしろ、そういうメッセージを出せば、それはリスク管理機関、農水省とか厚労省ですか。どうですか。私は関連すると思ったので発言しました。

○渡辺情報・勧告広報課長 食中毒の関係のリスクコミュニケーションのときに、まな板、スポンジによる洗浄だけでは必ずしも細菌等が十分に死滅せずに、できるだけ熱湯消毒しないと十分に死滅しませんということで御説明をしております。そういった形で、個別の製品がどうのこうのというのはなかなかしにくいのですけれども、まな板の扱いとしては熱湯消毒する。あと、野菜とお肉では使い分けるといったことは御説明しているところではあります。

○合田座長 どちらかというところ、コミュニケーションの分野かもしれないですね。重曹をかけたらすぐ解決とかと思ったりしますけれども、化学物質・汚染物質までのところではよろしいですか。

どうぞ。

○小西専門委員 ただ今、座長がおっしゃっていた（１）の範囲の高度さらし粉から有機フッ素化合物のところまでのものを「自ら評価」の案件に取り上げるかどうかに関しては、取り上げない方向で異存はありません。

資料の網かけ部分に関することではないのですが、それ以外の事項に関する意見を今、言っているのでしょうか。

○合田座長 ここに関連する意見でしたら問題ないです。

○小西専門委員 それであれば、1点、御検討をお願いしたいことがあります。資料6ページの人工甘味料についてです。様々な加工食品の中で、人工甘味料については多様な使い方をされてきている現実を踏まえて、個別の物質ごとではなくて、人工甘味料に関する基本的な考え方、日本における摂取状況、あるいは海外のリスクアナリシスの結果、国内のリスクアナリシスの結果など、こういった情報をまとめた形で統合的に発信することを御検討いただきたいと思います。と思っています。

承知している範囲では、人工甘味料については食品安全委員会からもフェイスブックやオフィシャルのブログ等で発信をしていますし、食品健康影響評価もなされていて、それから、それぞれのセミナーとか御講演の中でも食品添加物については御説明をなされていると承知しています。対象物質もこれから増えていく可能性もありますし、ワンストップ

と言いますか、人工甘味料という項目で総括的に見ることができるよう情報発信をお願いできればと考えております。

以上です。

○合田座長 ありがとうございます。

事務局、何かありますか。

○渡辺情報・勧告広報課長 フェイスブック、その他の手段があるかと思えますけれども、どのようなやり方が効果的かというのはまた考えさせていただいて、検討してまいりたいと思います。

○合田座長 鬼武先生、どうぞ。

○鬼武専門委員 これは食品安全委員会のマターではないのですけれども、食品衛生法なり食品表示法でまだ「人工」という言葉が使えること自体がむしろそういうイメージとして疑問視されているかもしれません。甘味と甘味料だったら分かるのですが、人工、合成とか、それは多分、消費者庁なり消費者委員会のマターだと思いますが、そこで適切な言葉の使い方も出せば、これは少し緩和されるような気がするのです。

ここの関係ではないのですけれども、食品衛生法の改正でも、たしか2003年のとき、そういう合成と、いわゆる天然添加物の整理として、これからは全ての添加物指定制度に移行するとされたのですから、1995年でした。それ以降は基本的に天然と合成の区別はしない。ただし、未だに人工甘味料という用語として、言葉自体は残っているのです。消費者庁の食品添加物表示の用語としては残っているのですけれども、この言葉自体はもう少し丁寧に使ったほうがよく、現在は既存添加物もあるし、合成、天然という、区別していないわけですから、日本だけではなくて海外もこのような区分はないわけですから、本事案はむしろコミュニケーションではないけれども、伝え方として消費者に適切に伝わっていない理由もあると私は理解しています。

以上です。

○合田座長 どうもありがとうございます。

浦郷先生、どうぞ。

○浦郷専門委員 今のことに関連してなのですけれども、今、消費者庁で食品添加物の表示の検討会をしておりまして、私も委員で出ています。そのほうでやはり天然、人工、合成、区別なくリスク評価をきちんとやっているというところで、天然という用語は使えないようになっていきます。しかし、表示基準の別表には

人工、合成という用語が残ってしまっている。そこで人工、合成という用語が例えば人工甘味料不使用とか、そういう場面で使われることが多い。

そういうことで消費者の中に不安や、誤認を与えるところが大きいところなので、今、表示の検討会でここを何とか表示から外すことができないかという検討をしている最中です。今、消費者庁でそういう検討をしているところなので、ここでお伝えしておきたいと思います。

○合田座長 情報提供、どうもありがとうございます。

あと、大西先生、よろしいですか。

○大西専門委員 先ほどのお話なのですけれども、まず、この振り分けであるとか、そういったところに関しては異議がないという状況をまずお伝えさせていただければと思います。

あと、今回、メールで事前に御連絡いただいたときに、正直、これだけの御意見が来ていること自体、すごく食品安全委員会と、この「自ら評価」に対しての注目度が非常に上がっているのかなと感じております。当然、こういった既に評価済み、あるいは評価としてなかなか難しい案件というところはあるかと思うのですが、先ほどの甘味料のところだけではなくて、コミュニケーションという視点で、やはり何かしらのこういったものに関しては問題なり、あるいは消費者の方が思われているこういった懸念点について、こういったところが明らかになっている、あるいはこういったものが評価済みであるということの内容は、ファクトシートという形ではなくて、もう1ランク、ちょっと違うカテゴリーで情報のやりとり、あるいは確認ができるようなところがあると、消費者の方であるとか、いろんな情報が伝わりやすくなるのかなと。

どうしてもファクトシートという形になってしまうと、なかなか載りにくいですし、皆さん、一生懸命申し出たのに、何も対応がないみたいな逆のコミュニケーションになる可能性といいますか、危険もちょっと感じております。ぜひそういった部分のカテゴリーの検討であるとか情報発信について御検討いただければと思います。

以上です。

○合田座長 ありがとうございます。

甘味料などは摂取量調査もすごくしっかりやられていて、最後は量との関連もあるので、多分、その辺まで含めて本当は情報が届くと非常にいいかなとは思いますが、どこまでが食品安全委員会の問題とかというのもやはりありますので、そこも含めて事務局で御検討いただければと思います。

それでは、添加物から化学物質・汚染物質までのところは特に取り上げることはないということで、先に進めさせていただきます。

そうしますと、次の微生物・ウイルス関係というのは一つのグループだと思いますので、これについて審議をしたいと思います。

まず、この中で最初の「(1) 野菜およびその加工品での腸管出血性大腸菌」の部分。これは先ほどの事務局のお話ですと、牛肉についての関連ハザードについては既に評価されているということで「自ら評価」の関係、できるかどうかということは、どちらかということ、データをどうやって集めるのか。データは、こういうことについて具体的にどこにあるかがやはり一番問題ではないかという話が出ておりました。

まず、この中身について、特に御意見がある方がいらっしゃれば。

鬼武さん、どうぞ。

○鬼武専門委員 1番目の腸管出血性大腸菌については、昨今というか、この間、コーデックスの食品衛生部会で議題として取り上げられ、11月の部会でディスカッションがスタートしました。その中で新たに牛肉であったり、薬物野菜であったり、生乳由来のチーズ、それから、スプラウト等における志賀毒素産生性大腸菌の討議及びガイドラインの作成ですから、ここで自ら評価の案件の候補である腸管出血性大腸菌が同じものに当たります。コーデックスでは、これから多分、3年か4年以内でステップが進み、志賀毒素産生性大腸菌の管理のためのガイドラインされることになっているのです。

その中で、リスク評価機関というか、具体的にはFAOとWHOの合同微生物学的リスク評価(JEMRA)にリクエストしている内容としては、例えば牛でいえば、牛を飼養、要するに肥育する段階で、例えば添加物の使い方によってSTECが減るとか、もしくはほかの、要するに腸内菌叢、動物自体の微生物環境を変えることによって減るようなことがないのかをリスク評価機関に諮問するという内容でした

ですから、もし、日本において腸管出血性大腸菌のリスク評価として取り組む際に、過去に牛の飼養における飼料添加剤であるとか、若しくは飼料添加物のほかにいろいろ、添加剤を使って、要するに牛の腸管内の細菌叢をきれいにすることによって、そもそもそういう腸管出血性大腸菌がないような状況にすることによって、管理と評価ができるのではないかということで、更にはプロバイオティクスとか海藻を使うとか、志賀毒素産生性大腸菌に関してリスク評価機関に聞くというふうになっています。

ですから、日本でそういう事例がもし過去にあれば、これを取り上げて、文献で検索ができるのでしょうけれども、今、コーデックスの文書に載っているものが多分、各々について1件ずつぐらいしか掲載・引用されておらず、アメリカと中南米のほうで提案した文書なので、動物飼養について具体的に例示をしている状況になっているということです。そういうことが日本で、例えばリスク管理機関のほうで色々従前に今まで動物飼養の段階でプロバイオティクスをやっていたとか、そういう文献があれば有意義に前進させる評価にはなると思うのですが、いかがでしょうか。個人的にはこれはなかなか難しいのではないかというふうに思っています。

以上です。

○合田座長 これは、まず海外も含めて、どういう状況にあるかという情報をしっかり集めることが先ではないかとは思いますが。

もう一つ、リスク管理機関がどういう具合に対応をとるかというのかなり直接的な対応方法だと思うので、データは簡単に出てこないような気もしますが、実際には一応、もう少し事務局で色々調べていただかないと先へ進まないような気がします、そういう方向性でよろしいですか。かなり大変だろうとは思いますが、よろしいですか。

御意見があれば、また後でいただければと思いますが、では一応、これはペンディングで、事務局でもう少し精査していただく方向性で進めさせていただいて、その次の、微生物リスク管理のMetricsを用いた規格ということで、これについての議論をしたいと思えます。

これも関連ハザードについての、魚肉については一応、評価は、ある程度はされていますけれども、これは実際にいろいろな事例にMetricsで全部持っていこうと思うと、これもすごく難しいだろうとは思いますが、一般則をすごく出しにくいかなとは思いますが、世界的にこういう方向性があるならば、それについて食品安全委員会も情報はしっかり集めておく必要はあるだろうとは私自身は思いますが、皆様方、これはどうでしょうか。

どうぞ。

○鬼武専門委員 この案件はかなり専門的に出してきたものだと私は見ていて、そういう面では今、コーデックス食品衛生部会ではリスク管理措置としてMetricsという考え方があって、個別の規格基準、クリティカルリミットを決めるだけではなくて、パフォーマンスオブジェクトなり、そういうクライテリアをもう少し決めようということは今回の提案された案件とは事実合っていると思えます。

そういう中で、私が1つ気になっているのは、浅漬の漬物が最優先となるのかということだと思うのです。今、日本の中で、平成25年にあったときはそういう大きな食中毒事故になって、加えて風評被害もあって、漬物が一斉に売れなくなって食べられなくなったと記憶しています。実際的には、そのときの原因究明の結論として、どういう汚染経路かというのは確認されていないのですけれども、工場自体がいわゆる原材料の洗浄不十分であったり、取り扱う器具・機材が、一般衛生管理ができていないということが、その当時、最終的にはリスク管理機関である農水省若しくは厚労省の審議会等一般衛生管理ができていないためではなっていると思えます。

ですから、そういう面でも、繰り返しになるのですけれども、漬物が本当に最優先するかというのは、私は疑問があって、今、日本の食中毒があって、まだ解決できないほかの生物学的ハザードがあって、食品の規格基準のないものがあるということで、Metricsの考え方を広げていくことには賛成ですが、そこだけです。漬物がなぜ1番かということだけ

が気にかかります

以上です。

○合田座長 日本でリスクとなっていて、実際に事件が起きたのがそれなので、多分、そういう話だろうとは思いますが、やはりちょっと考え方が新しい部分と、それから、具体的に国際的にはどういう方向性かということも多分、重要なことだと思いますので、これも事務局でもう少し情報を集めていただいて、どうするかということを決めたほうがよろしいのではないかと私は思いますが、よろしいですか。

それでは、その次の乳児ボツリヌス症の原因食品とアニサキスですが、これは「自ら評価」で既に審議済みで、ファクトシートも出ていて、実際にはリスク管理も既にされていると思うのですよ。これは過去にも出てきていたと思いますけれども、特に新たに対応する中身ではないように私は思いますが、そういう方向性でよろしいですか。

特に御異論ないようですので、微生物・ウイルスは。

どうぞ。

○阿知和専門委員 「自ら評価」の案件でないことに関しては異議がないのですが、親子向けの料理教室をしていて、お母さんたちから、妊婦のとき、これは食べていいですかとか、乳幼児でこれは何歳から食べていいですかという質問がすごく多くて、ボツリヌス症に関してはファクトシートに載っていると思うのですが、この食品安全委員会のホームページの「お母さんになるあなたへ」のところで、例えば妊婦になる方はこれに注意しましょうとか、乳幼児で何歳は、これはまだ食べてはいけませんみたいな、何かまとめみtainなものがあるとわかりやすいのかなと思ったのですが、ごめんなさい、実際、詳しく見られていないのですが、そういうものがあつたりするのでしょうか。

○渡辺情報・勧告広報課長 「お母さんになるあなたへ」のコーナーで、妊娠中、あるいはこれから妊娠を考えられている方、それから、実際にお子さんが生まれて間もない方向けに、食生活に気をつけていただきたいことということで発信しております。

○阿知和専門委員 具体的に、何歳はまだだめとかという食品が書いてあつたりしますか。

○渡辺情報・勧告広報課長 乳幼児の場合は、このボツリヌスのはちみつのことが中心になりますので。

○秋元リスクコミュニケーション官

例えば妊娠中の葉酸の摂取ですとか、魚の食べ方とか、気をつけていただきたいことを今、8つぐらい、掲載しているところです。

もっとさらに充実させてはどうかという御意見だと思しますので、事務局の中でも発信の仕方を検討していきたいと思えます。

○阿知和専門委員 わかりました。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。
どうぞ。

○渡辺情報・勧告広報課長 すみません。補足させていただきます。

妊娠中、妊娠初期ということで、ビタミンAの過剰摂取、葉酸の摂取。妊娠期間中で大豆イソフラボンの摂取について、リステリアの食中毒、魚介類に含まれるメチル水銀について、それから、アルコール。

お子様、乳幼児の方ということで、はちみつ及びその加工品の摂取の関係と、窒息事故の関係につきまして情報を発信しております。

ちょっと補足で、今、発信している状況について御報告させていただきます。

○合田座長 ありがとうございます。
どうぞ。

○鬼武専門委員 これに関連して、お母さんに積極的に提案したほうがいい、メッセージを出したほうがいいと思うのですけれども、あと、一般的な人も、お母さんだけではなく家族の方にも情報提供が必要ではないでしょうか。滋養があるから子供さんにジュースとして混ぜて飲ませるような方もいらっしゃいます。だから、お母さんだけではないと思えます。私は一般の人が乳児に与えてはいけないということを認知されていない方も多くいらっしゃいます。過去のボツリヌス菌による食中毒（乳児ボツリヌス症）が家族の方の理解不足により起こったものであろうと私は認識はしています。

○合田座長 今、はちみつ製品は、これは自主的なのか、消費者庁がしているのか、分からないですけれども、少なくとも与えないようにという表示は普通に出ていますね。ですから、多分、今のシステムでそういうことは割とうまく動いているのではないかと思えますが、少なくとも、はちみつは乳幼児には与えないようにという表示は出しています。
どうぞ。

○箴島評価第二課長 補足になりますけれども、母子手帳にも具体的に、その記載がございます。

○合田座長 今回の御意見は、食品の場合に表示として出ていけば、おじいちゃん、おばあちゃんがあげるとしても、そこはもしかしたら、読んでくれればというものであるかもしれませんが、情報は伝わる可能性が高いですね。ありがとうございます。

では、ちょっと時間がないので、少し先に進めたいと思います。

そうしますと、微生物・ウイルスの6番目と7番目ですね。アボカドの外皮に付着する常在菌と小麦粉の生食の安全性というのは非常に初歩的な食品衛生の知識のような気がしますけれども、特にこれを取り上げると何でも食品衛生の問題は取り上げなければいけないような気がしますので、その「自ら評価」案件にはなりにくいかなと思いますが、それはよろしいですか。

では、このものは、微生物・ウイルスは特に1番目と2番目だけ、もう少し事務局で精査をしていただけるということで、先に進めたいと思います。

そうしますと次は、かび毒・自然毒は、既にアフラトキシンは評価済みですので、その後、遺伝子組換え食品等からその他までのところで審議をしたいと思います。

まず、ゲノム編集技術については、ここで特に取り上げる案件でもないような気がしますけれども、既にほかのところでいろいろと議論がされていたとは思いますが、よろしいですか。既に自然界の日常的に起こり得るものと、システム上変わらないという形で済んでいますし、特に健康被害がそれを出ている話でもないですので、これもよろしいですね。

では、その次、その他で、昆虫食の話が出てきていますが、昆虫食は個別のどの昆虫という話でたくさん、何か食べるとかという話があれば出てくるかもしれませんが、食品は個人の嗜好の問題でいろんなことが起こるので、なかなか難しいとは思いますが、たしか事務局の御意見は、個別のものに言っていただければまだ先に進みようがあるけれどもという意見だったと思いますが、そうですね。

昆虫でも、実は冬虫夏草みたいなものは衛生管理がされているところでつくられていて、それはそういう形で今、中華料理に普通に使われていますけれども、一部昆虫ですが、これも物によりますね。

これはよろしいですね。何か個別のものが上がってきてからという形でと思います。

どうぞ。

○神村専門委員 山形の者なのですけれども、例えば山形では伝統食としてイナゴを甘辛く煮て食べるのが、かなりの量を食べる方もいらっしゃるのですが、それで健康の問題が起こったということは全体的には何も聞いておりませんし、ですから、昆虫食といった場合に、そのリスクをどう評価するか。

○合田座長 全くそのとおりで、伝統的な形で安全性を保証されているというのですか。既に人類が経験した食べ方でずっと食べられているものについては特にリスク評価のしようがなく、人で既に安全性が保証されているということだろうとは思いますが、

多分、ここで言われているのは新たな昆虫食みたいなことをイメージされているのかなと私は思いましたが、よろしいですか。

無菌状態でつくった、培養したものとかという話だと、また状況は変わるとは思いますけれども、よろしいですか。いいですか。

では、その次にグルテンとカゼインで、これは事務局からもかなり詳しく説明がございましたが、アレルギー関係では関連ハザードは既に評価をしていますし、それから、そういう意味で言うと、消費者庁の表示制度も含めて、リスク管理はかなりされているもののような気がしますが、個別に改めて食品安全委員会でリスク評価をするレベルにない、既にそういうことが終わっているようなものだとは思いますが、どうですか。

どうぞ。

○阿知和専門委員 この提案者の意図としては、グルテンを食べないことによってアレルギー症状が改善したところに関しては、今、実際に「自ら評価」でも評価中のものなので、いいと思うのですが、アレルギーにかかわらずグルテンを食べないことによって体調がよくなったということを言っていて、実際、トッパスリートとかでも、別にアレルギーではないけれども、グルテンフリーにすることによって体調がよくなったと言っている人たちが多くて、今、世の中でグルテンが悪者になっているような感じが私はしているのですが、この提案者の意図として、アレルギーとはかかわらずグルテンとはいいものなのか、悪いものなのかというところを聞きたいのかなと思ったのです。

○合田座長 基本的には食品、原材料だとは思いますが、よろしいですね。

どうぞ。

○堀口委員 私も同じように解釈してしまっていて、ネット上にもとにかくアレルギーとは全く関係なく、要するにグルテンを食べないことがすなわち体調が良くなることだと。特に最近問題になっている、えせ医療ではないですけれども、そういう芸能人であったり、スポーツ選手であったり、そういう有名な方々がそういう食生活で体調がよくなったという記事を出しているのです、多分、グルテンそのものがどうなのですかという意味で提案されたのかなというのが一点。

もう一点は、私は別途、その意味が入っているかどうか、全然分かりませんが、小麦は食べ物だから、水を含ませて、要するに耳たぶ状の厚さになっているときに、粘土で子供が遊ぶと、口に入れると危ないけれども、小麦であれば大丈夫みたいところで、小麦を粘土とすりかえて遊ぶことを推奨していらっしゃる方々もおられるのです。小麦は実際、生で食べるものではないですが、そのようなことがあるので、ネット上でやはり出てきますし、食育とか子育てのところでそういう記事も出てくるので、そういう意味で御提案したのかなという気はします。

○合田座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○唐木専門参考人 欧米ではやっけていて日本でもはやり出しているリーキーガット症候群という言葉があつて、消化管に小さな穴があいて、そこから微生物とか毒素が体に入つてきて、そして、それがひどいことをする。その原因食品の一つであるという話があるのです。

それで、あれを食べてはいけない、これもいけないというのがネットを見ると山ほど出てきます。多分、それが念頭にあつたのだらうと思います。

○合田座長 そうすると、これはリスクコミュニケーションの話になるのですか。この辺、どうしますか。えせサイエンスの部分と、それから、そういうものに対して情報発信をどうするか、両方の問題がありますね。

私は今、リーキーガット症候群ですか。私は初めて聞いたのですけれども、それはセリアック病とか、そういうところとは全然関係なしに出てきているのですね。

○唐木専門参考人 全く関係ありません。

○合田座長 皆さん、どうですか。

今、幾つか御意見が出ましたので、そうすると、社会的にグルテンフリーという言葉が勝手にひとり歩きしている状態かもしれないのですね。そうすると、どうするかということについては、グルテンは我々の感覚からいって栄養源であることは間違いないと普通には思うのですけれども、ただし、アレルゲンであることも間違いないので、そういう意味で、その両方で管理をしていくという話だらうとは思ふのですけれども。アレルギーはリスク評価が簡単にできないので、そういう意味で今の状況だけは唐木先生に言っていたので、少し調べてみるのはどうですか。

どうぞ。

○大西専門委員 私、今、勤務先がベーカリーでございまして、先ほどのお話はまさにお問い合わせとか、開発であるとか、色々ネットを調べるとそういうお話がたくさん出てくる状況だと思います。

今のお話があつた、まさはこの御提案が、この調査依頼「自ら評価」に投票された方がこの内容だと思います。グルテンというのは私も本当に栄養源であつて、これがなければパンも構成できないということで、食料問題にもなるぐらいの話かなと思います。これは「自ら評価」の対象とはとても思えないのですが、やはりこれだけ世の中で話題になつて

いるということ、これの正しい情報をどこから発信していただくのがベストか、この食品安全委員会の中でのテーブルに乗るのかというのはちょっと分かりかねるところではあるのですが、何かしらの形で正しい情報を、情報発信いただければ非常に、いろいろな消費者の方を含めてよろしいかなと思うのですけれども、ぜひ御検討をお願いしたいと思います。

○合田座長 ここでの問題かどうかというと、問題ではなさそうな気もすごいですけれども、確かにどこかが情報発信をして、こういう考え方が正しいのですということは言う必要があるような気がします。

どうぞ。

○唐木専門参考人 イギリスのNHS、National Health Service、医学情報で非常にいい情報を出しているところですが、そこがリーキーガット症候群について、かなり詳しく解説をしています。これは科学的な証拠は全くないということから始まって、消化管の透過性が増すような病気はあるけれども、それでひどい症状になったとか、治療とかというものは行われていないとか、だから、リーキーガット症候群というものは全くの俗説であるという、その解説はよくやっているとしますので、参考になるとと思います。

○合田座長 ありがとうございます。

一応、ここの専門調査会で話題になり、それから、議論をしましたので、事務局、どうされるかということだけ、次回までにお考えいただければと思います。

それでは、先に進めたいと思います。

その次が最後の「9. 複数分野に関連するもの」でございまして、この複合、残留農薬、添加物が多種入っている遺伝子組換え食品、それから、残留農薬、添加物、遺伝子組換え食品の腸内細菌ということです。

これはまず、最初のほうは評価手法が多分ないですね。こういう形で何かやろうとしたとしても、個別のものは全て終わっているということなので、多分、技術的にもそういうことをやりようがないかなと思いますので、これは「自ら評価」案件にするのには難しいかなと思いますが、それはそういう方向でよろしいですか。

そうしましたら次も、2番目の話は特にハザードがあるわけではないですね。遺伝子組換え食品の腸内細菌についてということで「しっかり調査し、悪影響があれば禁止措置を取っていただきたい」という意見でございすけれども、これのハザードについて、特にどうであったかという事例はあるわけではないから、これもやりようがないとは思いますが、これも取り上げないということでよろしいですか。

では今、御支持もいただきましたので、この部分は取り上げないということで、今回御提案がありました案件の中から微生物・ウイルスの、野菜及びその加工品での腸管出血性

大腸菌と、微生物リスク管理のMetricsを用いた規格、それから、その他の中でグルテン関係の情報も含めて整理をしていただくということできょうの審議の結論としますけれども、これでよろしいですか。

それでは、きょうの議論を含めまして、これから事務局に色々と調べて、それから、対象かどうかということを検討いただくわけですが、それで次回の専門調査会で取扱いを決定することにしたいと思います。よろしいですか。

では、そうさせていただきます。どうもありがとうございます。

以上で一応、時間がぎりぎりになりましたけれども、ほぼ終了でございますが、事務局、何かございますか。

○矢田総務課長　それでは、次回の日程について御案内をさせていただきたいと思います。

次回ですけれども、本日御議論いただきました、この「自ら評価」案件の取扱いについての御議論、来年度の運営計画についての御議論、それから、緊急時対応訓練についての御議論ということで議題を予定いたしておりまして、1月30日木曜日の開催を予定しているところでございます。あらかじめ、御予定の確保をお願いしたいと思います。

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。

それでは、以上をもちまして、第28回「企画等専門調査会」を閉会いたします。

どうもありがとうございました。