

食品安全委員会（第776回会合）議事概要

日時：令和2年3月10日（火） 14：00～14：51

場所：食品安全委員会大会議室

出席者：佐藤委員長ほか 6名出席

傍聴者：報道 1名、行政機関 4名、一般 2名

（1）食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて

- ・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）の改正について（水牛乳に係る成分規格等の規定）
（厚生労働省からの説明）

→厚生労働省から説明

本件については、脱脂濃縮乳、脱脂粉乳又は加工乳を製造する際に使用できる原料規格について、これまで規制のなかった水牛乳を追加するもの及び字句の表記を適切に改める形式的なものであることから、いずれも、食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当する。

との審議結果となり、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

（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

- ・微生物・ウイルス、動物用医薬品 1案件
乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）の改正について（水牛乳に係る成分規格等の規定）
（厚生労働省からの説明）

→厚生労働省及び担当の山本委員から説明

本件については、

①農場における水牛の搾乳条件に関する規定であり、水牛が適切に管理され、改正後の規格基準が順守される限りにおいて、人の健康に悪影響を及ぼすとは考え難いこと。

②生水牛乳を使用する加工乳及び乳製品（加糖練乳を除く。）を製造する使用要件のうち比重、酸度については、一定の品質を担保するために設定するものであり、衛生面に直接影響するものではないこと、また、細菌数については、搾乳から集乳までの各段階において適切に衛生管理がされるよう原料の乳の衛生管理の観点から設定するものであり、その後の製造工程中での殺菌並びに加工乳及び乳製品の規格基準の規定とあわせ、食品供給工程でのリスク管理が実施されることとなり、これらの

各段階での規格基準が順守される限りにおいて、人の健康に悪影響を及ぼすとは考え難いこと。

③喫食前に加熱を要しない調理済み食品について、喫食時のリステリア・モノサイトゲネス汚染菌数が10,000CFU/g以下であれば、発症リスクは特に健常者集団に限定すれば極めて低いレベルと考えられるとした平成25年5月20日付の食品健康影響評価を踏まえ、リスク管理機関において成分規格を設定するものであること。

から、いずれについても食品安全基本法第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。

との審議結果となり、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

(3) 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

- ・ 農薬及び添加物「アゾキシストロビン」に係る食品健康影響評価について
- ・ 農薬「オキサゾスルフィル」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明

本件について、農薬専門調査会におけるものと同じ結論、

「アゾキシストロビンの許容一日摂取量（ADI）を0.18 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を1.5 mg/kg 体重と設定する。」

「オキサゾスルフィルの許容一日摂取量（ADI）を0.05 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を0.25 mg/kg 体重と設定する。」

との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

- ・ 特定保健用食品「ピルクル400」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明

本件について、新開発食品専門調査会におけるものと同じ結論、

「提出された資料に基づく限りにおいて安全性に問題はないと判断した。」

との審議結果が了承され、リスク管理機関（消費者庁）に通知することとなった。