

# 食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会 第81回議事録

1. 日時 令和3年5月27日（木）14:00～15:23

2. 場所 食品安全委員会中会議室（Web会議システムを利用）

## 3. 議事

- (1) カンピロバクターのリスクプロファイルについて
- (2) 令和2年度食品安全確保総合調査「FAO/WHOによる新たな食品中の微生物リスク評価手法に関する調査」の調査結果報告
- (3) その他

## 4. 出席者

(専門委員)

脇田座長、浅井専門委員、安藤専門委員、大西貴弘専門委員、大西なおみ専門委員、小坂専門委員、甲斐専門委員、岸本専門委員、工藤専門委員、小関専門委員、砂川専門委員、豊福専門委員、野田専門委員、久枝専門委員、三澤専門委員、皆川専門委員

(食品安全委員会委員)

佐藤委員長、山本委員

(事務局)

小川局長、鋤柄次長、石岡評価第二課長、水野課長補佐、水谷評価専門官、中村係長

## 5. 配布資料

- 資料1 令和3年度食品安全委員会運営計画
- 資料2 (改訂案) 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル  
～ 鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli* ～
- 資料3 令和2年度食品安全確保総合調査「FAO/WHOによる新たな食品中の微生物リスク評価手法に関する調査」報告書（株式会社日本総合研究所）
- 資料4 FAO/WHOによる新たな食品中の微生物リスク評価手法に関する調査報告（概要）
- 参考資料1 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル  
～ 鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli* ～
- 参考資料2 微生物・ウイルス評価書 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ

参考資料 3 食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針（暫定版）

参考資料 4 FAO/WHOドラフトガイダンス（2020年6月公表）

Draft Guidance of Microbiological Risk Assessment for Food

## 6. 議事内容

○脇田座長 それでは、定刻になりましたので、第81回「微生物・ウイルス専門調査会」を開催いたします。

事務局から、出席状況について報告をお願いします。

○中村係長 皆様、お世話になっております。事務局の中村でございます。

先生方におかれましては、お忙しい中、ウェブ会議に御参加いただきまして、ありがとうございます。

本日は、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、食品安全委員会決定「テレビ会議又はWeb会議システムを利用した食品安全委員会等への出席について」に基づき、16名の専門委員がウェブ会議システムを利用して御出席予定となっております。現時点で16名全員の専門委員に御出席いただいております。

欠席の専門委員は、木村専門委員、宮崎専門委員のお二人となっております。

食品安全委員会からは、佐藤委員長と山本委員に御出席いただいております。

○脇田座長 ありがとうございます。

始める前に、発言されたい方は挙手またはカードをお願いするわけですが、Zoomと違って、ビデオがオンになっていると画面に常時は名前が表示されていないので、指名するまでタイムラグがあるかもしれませんが、ちょっとお待ちくださいということであります。

それでは次に、事務局から本日の資料の確認をお願いします。

○水野課長補佐 脇田座長、ありがとうございます。

資料を確認させていただく前に、事務局の人事異動がありましたので、御報告させていただきます。

4月1日付で事務局に着任いたしました水野と申します。よろしく願いいたします。

また、昨年から引き続き水谷と、本年度から中村が微生物・ウイルス専門調査会を担当いたします。

本専門調査会は原則として公開となっておりますが、新型コロナウイルス感染症対策のために、本日は傍聴の方においでいただくことに開催することといたします。また、本調査会の様子につきましては、食品安全委員会のユーチューブチャンネルにおいて動画配信を行っております。

それでは、配付資料の確認をさせていただきます。

本日の資料ですが、議事次第が1点と、専門委員の名簿が1点、ほかに資料が1から4までの4点と、参考資料が1から4までの4点、ほかに机上配付資料が2点となっております。

配付資料の不足等はありませんでしょうか。過不足等がございましたら、事務局までお申し出いただければと思います。

○脇田座長 もし資料が不足であれば、事務局に御連絡をいただければと思います。

それから、事務局のほうで水野補佐と中村さんが新任ということで、どうぞよろしくお願ひします。水谷さんは、引き続きよろしくお願ひいたします。

それでは次に、「食品安全委員会における調査審議方法等について」、利益相反の確認の結果の報告をお願ひいたします。

○水野課長補佐 それでは、本日の議事に関する専門委員の調査審議等への参加に関する事項について、御報告いたします。

本日の議事について、事前に専門委員の先生方から御提出いただきました確認書を確認しましたところ、平成15年10月2日委員会決定の2（1）に規定する、調査審議等に参加しないこととなる事項に該当する専門委員はいらっしゃいませんでした。

以上です。

○脇田座長 ありがとうございます。

皆様から提出いただいた確認書について、今回の審議に参加しないという事項に該当する専門委員はいらっしゃらないということでありますので、そのとおりということでよろしいですねという再度の確認ですけれども、大丈夫ですね。

どうもありがとうございます。

そうしましたら次に入っていきますけれども、今年度初めての調査会ということですので、事務局のほうから「令和3年度食品安全委員会運営計画」について説明をお願ひいたします。

○石岡評価第二課長 評価第二課長の石岡でございます。どうぞよろしくお願ひいたします。

本日は、令和3年度の最初の専門調査会となりますので、資料1「令和3年度食品安全委員会運営計画」について御説明したいと思ひます。時間も限られておりますので、特に本調査会と関係する部分を中心に御紹介したいと思ひます。

それでは、資料1を御用意ください。1枚おめくりいただきますと、目次が出てきます。全体の構成を御説明いたしますと、第1の委員会の運営の重点事項と、第2の委員会の運

営全般のところでは全般的な内容を記載しておりまして、第3以降に個別の内容を記載するという全体構成となっております。

次に、2ページを御覧ください。「第1 令和3年度における委員会の運営の重点事項」でございます。

「(2) 重点事項」としまして、①から次のページの④まで4点掲げております。2ページの①が「食品健康影響評価の着実な実施」ということで、その下に、特に重点的に取り組む事項としまして、aからcまでの3点を記しているところでございます。このうちaの「食品健康影響評価の調査審議の透明性及び一貫性確保に資する評価ガイドラインの見直し」の2つ目のポツに、本日の2つ目の議題にも関係しますし、ちょうど1年前に2年度の運営計画の紹介の際にいただきました御意見とも関係するのですが、FAO/WHOにおいて現在検討されている新たな食品中の微生物リスク評価のためのガイダンスや国内外の微生物リスクに係る動向を踏まえ、食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針の改訂を検討することとしておるところでございます。

次に、3ページの②が「リスクコミュニケーションの戦略的な実施」、その下の③が「研究・調査事業の活用」、④として「海外への情報発信、国際会議等への参画及び関係機関との連携強化」といったものを重点事項として取り上げているところでございます。

その下の「第2 委員会の運営全般」を御覧ください。

「(3) 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催」について記載しております。食品健康影響評価を的確に実施するため、専門調査会を開催するとしております。先生方におかれましては、本年度も引き続きよろしくお願いたします。

次に、4ページの「第3 食品健康影響評価の実施」を御覧ください。1番に「リスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件の着実な実施」ということで、計画的・効率的な調査審議を行うということを記載しているところでございます。

また、4ページの下の方の2番で「評価ガイドライン等の策定」ということで、5ページの頭になりますけれども、先ほど重点事項のところでは御説明させていただきましたものと同じ内容、つまり微生物に関する食品健康影響評価指針の改訂の検討について記載しているところでございます。

そのほか、6ページの「第5 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進」とか、7ページの「第6 リスクコミュニケーションの促進」として、様々な手段を通じた情報の発信とか、食品の安全に関する科学的な知識の普及啓発といったものを記載しているところでございます。

簡単ではございますけれども、本年度の運営計画の説明は以上でございます。

座長、以上でございます。

○脇田座長 ありがとうございます。

ただいま説明していただきました今年度の運営計画ですけれども、何か御意見がありま

したら挙手をお願いしたいと思います。いかがですか。よろしいですか。

特に御質問等がないようでしたら、先に進ませていただきます。

それでは、議事に入ってまいります。今日の議事は、まず最初に「カンピロバクターのリスクプロファイルについて」であります。前回3月8日に行われました第80回の調査会におきまして、カンピロバクターのリスクプロファイルの改訂案について御審議をいただいたところです。審議の中で出た意見及び調査会後に先生方からいただきました御意見を踏まえまして、起草委員の先生方を中心にさらに修正をいたしまして、最終案を作成することとなりました。今般、修正したものが本日の資料2「(改訂案)食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等における*Campylobacter jejuni/coli*～」でございます。資料2及び机上配付資料1を御覧ください。前回の専門調査会で御議論いただいた内容についての修正点について、事務局から説明をしていただきます。

それでは、よろしく申し上げます。

○水野課長補佐 それでは、資料2の主な修正点について説明させていただきます。

こちらは2018年のカンピロバクターのリスクプロファイルから修正した点で、前回調査会で御確認いただいた箇所については下線を、前回調査会以降に主に修正・追記した箇所には下線とハイライトをつけております。

前回調査会以降の主な修正点につきましては机上配付資料1にまとめておりますので、こちらも参照しながら御確認いただきたいと思います。また、軽微なアップデートや文言の修正については適宜事務局のほうにて反映済みですので、説明は省かせていただきます。こちらはハイライトをつけておりませんので、御了承ください。

それでは、御説明させていただきます。資料2のリスクプロファイル(改訂案)本体を御用意いただきまして、こちらのページ数を基に説明をさせていただきます。

まず、リスクプロファイルの表紙を1枚めくっていただきまして、左側のほうに、リスクプロファイル作成に係る検討の経緯の記載がございますけれども、下のほうに、文章においても補足をしたということになっております。

続きまして、全体を通しての内容となりますけれども、「とたい」という表現について平仮名では読みづらいという御意見を踏まえまして、用語の明確化を図るために、本リスクプロファイルにおいては平仮名の「と」に漢字の「体」で「と体」と記載することとし、該当する箇所を全て修正いたしました。こちらにつきましては、「と体」の文言が一番最初に出てくる8ページの15行目に今の説明を追記しております。

続きまして、個別の修正点について御説明をさせていただきます。

5ページをお開きください。35行目の⑥血清型の項目について、前回調査会でいただいた御意見を踏まえまして、血清型別に加えて遺伝子型別という項目を追加いたしまして、血清型別には既存の内容を、遺伝子型別にはもともと脚注として記載してあったものを本文に記載しまして、MLST法、遺伝子型別法の概要や国内外の報告例について追記をいたし

まして、現状の型別手法が明らかになるようにいたしました。

続いて15ページをお開きください。上段の表2-4でございますけれども、近年のカンピロバクター食中毒発生状況について示したものになりますが、2020年の最新情報を追加いたしまして、2016年と2020年のデータに関しての補足情報ということで、脚注に大規模食中毒と緊急事態宣言について言及しております。

同じ15ページの中段辺り、4～6行目にかけてですけれども、食中毒発生状況に関しての内容になりますが、カンピロバクターは冬に少ない傾向にあるという趣旨の記載でございましたけれども、冬季でもカンピロバクター食中毒の発生がある日本の状況を踏まえまして、冬季でも一定程度食中毒の発生が見られているという記載に変更しております。また、こちらの記述の説明に用いました、その下にあります図2-1につきましても、データをアップデートしております。

続きまして、17ページの4行目からになりますけれども、感染性胃腸炎の定義と背景についてです。2018年のリスクプロファイルでは明確に規定されていないとなっておりますが、症例定義についてももう少し明確に記載する必要があるということと、感染性胃腸炎としてカンピロバクターも含まれる可能性を排除しないという観点を踏まえた上で、野田専門委員に御修文いただきまして、記載内容を反映いたしました。こちらに関しては甲斐専門委員と砂川専門委員にも御確認いただきまして、現在の修正案となっております。あわせて、感染性胃腸炎の臨床症状と医師等の届出要件についても説明が必要だという御意見をいただきましたので、こちらについては脚注のほうに追加をしております。

同じく17ページから18ページにかけての変更点について、まとめて御説明させていただきます。

17ページの14行目からと29行目から、続きまして18ページの2行目と6行目と9行目からのハイライトの箇所についてですけれども、こちらにはカンピロバクター食中毒の患者の属性に関する情報や、鶏肉を生で喫食することに関する実態調査、ウェブのアンケート結果などの情報を追加しております。

18ページの20行目を御覧ください。2018年のリスクプロファイルでは、カンピロバクター食中毒で10代後半～20代の感染事例が多いのは、抵抗力の有無よりも、鶏肉の生食や加熱不十分な喫食の機会の多さが原因と考えられているという記載を入れておりましたが、この記載につきましてはリスク管理機関である東京都が広報している考察相当と考えられたため、専門委員の先生方の御意見を踏まえまして、中立性を考慮した立場から削除をいたしました。

続きまして、20ページをお開きください。先ほどのページと関連しての話となりますけれども、青年期に相当する年齢の感染事例の多さに関連した海外の情報ということで、3行目「②海外」の「a. 感受性集団」というところで記載しております。こちらは2018年のリスクプロファイル時点から記載はしておりましたが、WHOの2009年の記載の引用である旨を明示的にするために前面に出しております。

また、同じ20ページの19行目からですけれども、野田専門委員から情報提供いただきましたオランダの疫学調査報告につきまして、前回の専門調査会で、抗体の持続性などについての御議論があったこと、あと、カンピロバクター属菌に対する抗体価の情報も含まれていたということを踏まえて、こちらに追加をさせていただいております。

続いて24ページの12行目からになりますけれども、②で食鳥処理場の解体法を説明している箇所になりますが、中抜き方式と外剥ぎ方式の違いを明確にするためにフローを追記いたしました。さらに言葉による補足説明について脚注に追記をいたしました。

続いて69ページに参ります。こちらではフードチェーンの各段階でリスク低減のために取り入れる対策の情報ということで記載しておりますが、28行目から「(b) 国内での知見(焼烙処理)」ということで、幾つかの事例を記載しております。このうちの1ポツ目の事例の29行目の最後のほうと、2ポツ目の事例、35行目の終わりから36行目にかけてと、70ページの8行目の冒頭に「タタキ製品」という記載がございます。前回までは原文の記載を引用しまして、「生食用食鳥肉(タタキ製品)」というような記載にしておりましたが、生食用食鳥肉＝タタキ製品であるというような誤解を招く可能性があるため検討が必要だという御意見がございましたので、生食用食鳥肉という記載を削除して、タタキ製品との記載にいたしました。同様の修正を90ページにもしております。

続いて84ページは、Chapter 5の諸外国のリスク評価のところになります。この項目ではWHOや諸外国のリスク評価についての事例を記載しておりますが、定量的微生物リスク評価の知見を中心に、⑩から⑬まで4つの評価を追加しております。

続きまして、90ページの13行目は「カンピロバクターの汚染状況及び健康被害実態の把握」についてという記載内容になっておりますが、12行目から始まります「一方、国内では」の文章の記載内容につきまして、日本の食中毒統計については単発ではなくて日本全体の調査であるということで、ここには含めないという趣旨で「食中毒発生事例の収集を除いて」と追記しております。

続きまして、91ページの20行目の7ポツ目ですけれども、「カンピロバクターによる健康被害及び食品寄与の推計」という項目を新たに追加しております。こちらは健康影響を評価する上で、日本におけるヒトのカンピロバクター感染について、データ収集も含めて検討が必要であるとする調査会での御意見を踏まえて、調査研究が必要な分野として追加いたしました。

1ページ進んでいただきまして、92ページの12行目になります。こちらは補足・追記となりますが、「冷蔵冷凍による生存性及び加熱等のリスク低減措置の効果に関する評価」と修正をしております。

以上がリスクプロファイル本体に関する反映点となります。

続きまして別添のほうですが、118ページの3行目の冒頭です。こちらは検査法について記載している箇所となりますが、以前の標題が「食品衛生検査指針に記載されている公定法」という記載となっておりましたが、食品衛生検査指針の最新版が2018年なのに対しま

して、取り上げられている手法がNIHSJ-02:2019と更新されていまして、齟齬が生じるという事で、標題を「国内における試験法」と変更いたしました。

また、もともと3として項目にあったMPN法の記載を1へ移動させました。

最後に、資料の発送後に御意見をいただいた内容について御説明させていただきます。机上配付資料2でお配りしているものになりますけれども、2点、御説明させていただきます。

まず1点目ですけれども、資料2のリスクプロファイルの8ページに⑧として書いてあります薬剤感受性に係る記述部分に関しまして、2018年度のデータが公表されているという事で浅井専門委員から御意見をいただきましたので、こちらは情報を更新して記載をする予定であります。

2点目ですけれども、諸外国のリスク評価等の内容になりまして、半定量的アプローチに関するリスク評価の知見につきまして、豊福専門委員のほうから新たに情報提供いただきましたので、こちらについては75ページのほうに追加を予定しております。

3月の専門調査会で御審議いただきましたリスクプロファイル（改訂案）からの修正点につきましては、以上となります。

脇田座長、よろしく願いいたします。

○脇田座長 どうもありがとうございました。

リスクプロファイルの改訂版ということで、100ページ以上の大部でありますけれども、皆様から様々な意見をいただきまして、修正した部分、追加した部分ということで、かなりブラッシュアップされたということでもあります。

さらなる追加の御意見もいただいたところでもありますけれども、今、説明していただきましたが、御質問、御意見等があれば、さらにお願ひしたいと思っておりますので、委員の先生方、いかがでしょうか。挙手していただくか、カードを見せていただくか、あるいは画面のほうを操作していただいても結構ですので、よろしく願ひします。

さらなる修正や追加するものがさらにある、あるいは削除すべきだとか、そういったところも最終的に先生方から御意見いただければと思っておりますが、これまでもかなり御意見をいただいていたところではあります。

では、豊福先生、何かございますか。

○豊福専門委員 豊福です。

一応、リスク評価につきましても最新がないかどうかを昨日確認しまして、それで新しいものを送ったので、今の段階ではもうこれ以上新しいものはございません。追加の検討も特にはございません。

以上です。

○脇田座長 ありがとうございます。

皆様からかなり御意見をいただいたところではありますけれども、この場でさらにございますれば、お願いしたいと思います。どうでしょうか。

いろいろ御意見をいただいてきておりますので、今、画面がオフになっておりますけれども、野田先生あるいは皆川先生、何か追加の御意見等はございますか。

○野田専門委員 野田です。

特段ございません。事務局の皆様、お疲れさまでした。

○脇田座長 ありがとうございます。

皆川先生、ちょっと音声途切れ途切れに。

○皆川専門委員 皆川です。すみません。

特にございません。

○脇田座長 ありがとうございます。

指名させていただいてしまって、申し訳ないです。

そのほか、いかがですか。大丈夫ですか。

ありがとうございます。

特に追加の御意見はないということによろしいですか。

リスクプロファイルを御審議いただきまして、ありがとうございました。今日の直前に御意見をいただいたところも今、追加・修正をさせていただいたところですので、これで皆様からほぼ合意を得られたということになるかと思えます。今、伺っても特に追加の御意見はないということですから、特になければそのような形でよろしいですか。

それではこの形で、一応最終的には事務局のほうでまとめていただきますけれども、皆様に再度御確認をいただいて、その上で、私のほうと事務局で最終的に確認して、その後で皆様にも御確認いただくという形にして、その後、食品安全委員会に報告をするという形で進めさせていただきますので、特に問題がなければよろしく願いいたします。ありがとうございました。

事務局、それでよろしいですか。

○水野課長補佐 はい、大丈夫です。

今日の修正点につきましては、反映した上で確認させていただければと思いますので、よろしく願いいたします。

○脇田座長 そうですね。また私と事務局のほうで確認をして、最終版にして、もちろん

皆様に確認という形にしたいと思います。ありがとうございました。

次に、議事2に入ります。「令和2年度食品安全確保総合調査『FAO/WHOによる新たな食品中の微生物リスク評価手法に関する調査』の調査結果報告」について、株式会社日本総合研究所のほうから御報告をいただくことになっています。

説明者の方は、準備ができましたら、自己紹介をしていただきまして、御報告していただければと思います。日本総合研究所様、いかがでしょうか。

○日本総合研究所 日本総合研究所の古賀と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。

昨年度、今、座長に御紹介いただきました事業の調査をさせていただきましたので、その御報告をさせていただければと思います。資料を投影しながら御説明いたします。

こちらの資料に基づきまして、御説明させていただきます。「FAO/WHOによる新たな食品中の微生物リスク評価手法に関する調査報告書」でございます。

本事業につきまして、まずは食品安全委員会様から調査の目的を示されております。我が国の状況につきまして、カンピロバクター、ノロウイルス、アニサキス等の病原微生物によるヒトへの食品健康影響を評価するための評価手法につきましては、平成19年に策定された「評価指針（暫定版）」に基づいてやってきて、それ以降、それに基づいたリスクプロファイルの作成等が進められているところでございます。

こちらの暫定版につきましては、策定当時の国際機関や海外政府機関等による食品中の微生物リスク評価手法を参考に作成されているところでございますので、国際的な食品規格等を検討するコーデックスであったりとか、FAO/WHO合同専門家会議みたいところで作成されますリスク評価のための関連文書といったものに示された内容につきましては、我が国のリスク評価にも適宜取り入れていく必要があるところでございます。

そういった中で、海外の動向といたしまして、現在、FAO/WHO（JEMRA）におきまして、最新知見を加えつつ、これらの関連文書を統合した新たな微生物リスク評価ガイダンスを作成中で、昨年6月にドラフトガイダンス、以下、ガイダンス案と呼ばせていただきますけれども、こちらが公開されたところでございます。

こちらのガイダンス案では、微生物リスク評価のためのデータの収集や活用、あるいは定性的・定量的なリスク評価手法、予測微生物の活用など、評価指針（暫定版）にも活用が考えられる新規追加事項も含まれているところがございますので、今回のこのような調査を通じて、実際、ガイダンス案にどういったものを追加していく必要があるか、改正することができるかというところの情報を得ることを目的として実施したものでございます。

こちらは昨年11月末から年度末にかけて事業を実施させていただいたところです。実際にやった内容としましては、このガイダンス案の概要訳と、既存の指針の暫定版との比較での分析をさせていただきました。その上で、有識者の方々に御意見をいただきながら、評価指針（暫定版）に追加すべき内容の御提案という形で取りまとめたところでございます。そのための報告になっております。

更新されたガイダンス案について、概要を御紹介させていただきます。まず、ガイダンス案の背景・目的として設定されているところがございますけれども、もともとコーデックスで1999年に微生物学的リスク評価実施のための原則とガイドラインというところで採択されたものでございます。

まずこちらが加盟国とコーデックスのニーズに応じて、2000年代初頭に微生物学的リスク評価に関する技術ガイダンスを含むリスク評価に関する専門家の助言を提供することを目的とした作業プログラムが開始されたところです。

こちらの微生物学的リスク評価の過程で、食品及び水中の病原体のハザード特性評価、食品中の微生物学的ハザードのばく露評価、食品中の微生物学的ハザードのリスク特性評価というところで、3つの技術ガイダンスが2009年までに発行されたところがございます。

その後、10年間たちまして、科学的な知見の蓄積が進んできたところを踏まえまして、リスク評価のための原則とその方法を更新していくことを進めているところがございます。これらの技術指針文書を集約しまして、FAOとWHOの専門家グループがガイダンス案をつくったところがございます。

こちらのガイダンス案の目的につきましては、フードサプライチェーンに沿って食品中の人の健康に有害影響を及ぼす可能性のある全ての微生物学的ハザードのリスク評価を実施するためのガイダンスということで、食品中の微生物学的ハザードのリスク評価を実施するための構造化された枠組み、ハザード関連情報整理を行い、健康被害解析を行い、ばく露評価を行い、リスク特性解析を含む4つの要素を実施するというところの実践的なガイダンスとして提供されております。

こちらのガイダンスを読むことで、読者は微生物学的リスクの主要な問題を特定できるようになる、ベストプラクティスのリスクアセスメントの特性を認識できるようになる、リスク評価の一般的な落とし穴を回避できるようになる、リスク管理者のニーズに対応したリスク評価を実施できるようになるということに役立つものという形になっております。

また、新たなガイダンス案の全体構成について、こちらで示させていただいております。大きく2つの構成に分かれておまして、2章から8章に関しましては、微生物学的リスク評価の概要、実際にハザード関連情報整理から健康被害解析、ばく露評価、リスク解析のステップのそれぞれについての概論を御説明した部分という形になっております。

他方、Part2という形で後段の9章から16章に関しましては、分析手法をそれぞれ細かく説明した内容となっております。定量的分析だったり、データがどういうところから取れるかといった情報等が細かく紹介されているところがございます。

事業のご報告としては、以下で実際にガイダンス案の各項目を簡単に概要でつくらせていただいております。こちらは長くなりますので割愛させていただきますが、それぞれの項目につきまして内容を確認させていただきまして、我が国の既存の評価指針（暫定版）と比較するというところで、検討を進めてきたところがございます。

少し飛ばさせていただきます。その結果、改めまして評価指針（暫定版）に追加する

べき内容という形で、以下、有識者の方とも御意見交換させていただきながら、取りまとめさせていただきました。

まずは全体構成に関する部分でございます。今般の評価指針（暫定版）につきまして、作成当時はガイダンス案も含めてリスク評価が国際機関の一部の国において実施され始めているというような状況ということで、我が国の指針も半ば手探りでつくられていると理解しております。

そういった中で20年が経過したということで、多様なリスク管理上の質問に対応していくところ、多様なリスク評価のアプローチが用いられることになったということ等、科学的な知見が蓄積されておりますので、文章の内容を根本的に更新する必要があると認識しているところでございます。

具体的などころも、指針に書いてある項目はやや説明が省かれているところがございますので、ハザード関連情報整理、ばく露評価、ハザードによる健康被害解析、リスク特性解析といった4要素に関して、科学的知見を踏まえた補足や追記を実施していくことが必要ではないかと考えております。

実際の内容につきましては、評価指針（暫定版）と今回のJEMRAのガイダンス案をより詳細に比較していくような作業が必要になると理解しており、食品安全委員会の調査会の中で検討すべき内容かと考えているところでございます。

また、評価指針（暫定版）には付属書で分析の部分の解説がございますけれども、こちらにつきましても、先ほどの内容と同様の理由で更新が必要だろうと考えているところでございます。こちらにつきましても、今回つくられたガイダンス案を踏まえまして、書換えを行っていくというところを御提案として入れさせていただいております。

また、それ以外の追加的などころで2点、付属書に入れてはどうかというところを書かせていただいております。まず、1点目がQALY、DALYということで、ガイダンス案においてもリスクを定量的尺度で表現する指標というところで紹介されているところでございます。こちらにつきましては、公衆衛生の評価を行う際の指標としても一般的に利用されてきているということもありますので、新規で評価手法を解説するところを加えてはどうかということを考えております。こちらにつきましては、付属書の1または4の後ろで新規に追加してはどうかという形の御提案をしております。

それから、評価指針（暫定版）におきまして、今回のJEMRAのガイダンス案のほうにおきましてもどういったデータを使えるかというところがございます。評価指針（暫定版）においても記載がある部分でございますけれども、こちらにつきましては科学的知見の蓄積を踏まえまして、一旦再整理するというところで対応してはどうかというところで、御提案させていただいているところです。

具体的にガイダンス案のデータに入っているようなテーブルを実際に我が国版にアジャストして、後ろに付属書という形で追加していくところを御提案として入れさせていただいております。

以上がガイダンス案を踏まえた評価指針（暫定版）に対する御提案の部分でございます。それ以外に、今回の更新に当たりまして、先生方に改めてこういう御意見を言っているところがございますので、そちらも御紹介してまいります。

テーマとして8点挙げさせていただいております。1点目が微生物リスク評価の質と量を高めていくために、評価指針の改正がどのような役割を担うべきかというところがございます。これに関しまして2点いただいております。

1点目が、リスクプロファイル、リスク評価書等の各資料の役割分担が明確な指針としてつくるべきだろうというところ。リスクプロファイルについては考察以外のデータだったり方法、解析手法、出典などがすぐ分析できるようなフォーマットを定めて、アップデートを容易にすることが重要ではないかという御意見をいただいております。

データ量が不足しているというところがございます。これに関しまして、質を高めていくことが必要なので、自らデータをつくる方向で動くべきだろうというところがございます。これに関しましては、食品健康影響評価技術研究の成果を生かしまして、リスク評価のためのデータ取得に連動していく仕組みをつくってはどうかというところがございます。

2つ目のテーマとして、データの限界、不確実性や変動性を考慮に入れまして、自ら評価を含む柔軟で機動的なリスク評価を実施していくことにつきまして、御意見をいただいております。

こちら2点ございまして、1点目がリスク評価の分野につきまして、事務局や専門家の人数が不足しているだろうというところの御指摘です。この分野の人材を増やしていくということであったりとか、そのための方向性として、例えば食品安全委員会と大学が連携して学位取得の整備を始めるとか、微生物学・統計学分野の人材を育成するというところをしていく。そして、食品安全委員会の事務局の中に異動をしない、この分野に継続的に関わる人材を用意することで、評価の高度化、人材確保、機動的なリスク評価を実施できるのではないかという御意見でございます。

2点目が、現状、取得可能なデータ内で多くのリスク評価事例数を蓄積してはどうかというところがございます。食中毒の対処は自治体に一任されているところがございますので、自治体からも検体などの元データを提供してもらって自ら評価を実施するという方法はないかというところがございます。

3点目でございます。過去の評価実施案件の検証も含めて、精緻な定量的リスク評価の実施が必要と考えられる案件はどういったものがあるかというところがございます。これに関しましては3点いただいております。1点目が生野菜の腸管出血性大腸菌、それからカキのノロウイルスに関しまして、農水省が取り組んでおりますので、こちらにつきましても連携を強化して、データを取りまとめるべきだろうというところがございます。

2点目が、アニサキスの摂取量と発症の関係性について、まだ評価が不足しているという御意見でございます。アニサキスの場合はサバが多くの中毒源ではあるけれども、個体差が大きいので事例をもっと集める必要があるだろうということです。

3点目が、鶏肉のカンピロバクターに取り組むべきではないかということです。日本の実情をどこまで考慮できるかというところに難しさもありますが、生食文化があるので必要性が高いただろうというところがございます。

4つ目でございます。未知の微生物ハザードのリスク評価に対して準備すべき事項というところで、3点いただいております。

ここで指針が出ておるところですと、既知の細菌の殺菌方法の同等性に関する評価指針を策定することで、未知の微生物が出た場合でも、加熱条件などの評価を迅速に実施できるようになるのではないかとこのところの御意見です。

2点目は、日本でまだ流行していないけれども、国外で事例のある食中毒といったものにつきましては、先回りしてデータをストックして研究するということの必要性についても御意見をいただいております。

3点目が、FAO/WHOでRapid Risk Assessmentというところで発表しておりますけれども、迅速なリスク評価についても準備しておく必要があるだろうというところがございます。関連としまして、全ゲノムシーケンスについても将来的には国内で収集する必要がある。日本においてもFDAなどの国外のリスク評価機関と連携して、注意深くウオッチしていく必要があるというところがございます。

テーマの3つ目としまして、リスク評価の再実施に係る判断でございます。例えば食品安全委員会が1回リスク評価を終えたものにつきましても、5年置きとか定期的に過去のリスク評価内容を比較調査して、状況の悪化が確認されれば、その原因の仮説をつくって、リスク評価の再実施をするフローをつくるのが望ましいのではないかとこの御提案でございます。

6点目でございます。国内のHACCPの義務化に当たって、食品安全委員会の微生物リスク評価について考えられる寄与にはどのようなものがあるかというところがございます。これに関しましては、日本の場合は加熱によってどの程度殺菌するかなどの基準の設定は自ら評価の範疇で可能ではないかという御意見だったりとか、HACCPの有効性を示すために、リスク管理者が5年など一定期間経過後に問題の発生状況のモニタリングが必要だと思われるという御意見をいただいております。

7点目でございます。ウイルスの定量的リスク評価の実施に関する部分でございます。ここに関しまして、例えばノロウイルスは培養系がまだ確立できていないというところで、PCRで遺伝子量を定量することで計測しております。感染リスクと遺伝子量が必ずしも相関しないという問題もあったので、その分野の研究開発が重要ではないかという御意見でございました。

長くなりましたが、最後でございます。8点目としまして、寄生虫のリスク評価の実施に関しても御意見をいただいております。日本では、寄生虫による食中毒は減少傾向でございますけれども、国外ではまだ事例としても多いところ、日本でもまた寄生虫による食中毒の増加リスクがあるのではないかと。その際にリスク評価の事例及び研究不足であるこ

とが懸念材料となるのではないかというところがございます。そういったところで、例えばクドア・セプトンプンクタータは弱毒性ながら激しい下痢を引き起こすため、高齢者や子供には特に大きな負担をかけるような弱いリスクをどう評価するか、どの程度の微生物ハザードを許容するかというところの基準の設定について考える必要があるのではないかという御意見でございました。

長くなって恐縮でございます。私からの御報告は以上になります。

座長、よろしく願いいたします。

○脇田座長 どうもありがとうございました。

御提案の中に、データを自ら取得するための人材であったり、予算の取得であったり、あるいは事務局の継続性の問題であったりと、いろいろな提案を入れてはどうかということだと思いました。

それでは、今、御説明いただきました内容に対する御意見、御質問等を委員の皆様からいただければと思います。

私のほうで皆さんの顔が見えないとなかなかあれなのですが、皆川先生、お願いします。

○皆川専門委員 皆川と申します。よろしく願いいたします。

③-7のウイルスの定量的リスク評価の実施という御提案のところで教えていただきたいのですが、研究開発というのは、具体的には培養法の開発等をすべきではないかということをお考えなのでしょうか。

○日本総合研究所 37ページにございます定量的リスク評価の実施の部分の御質問でしょうか。

○皆川専門委員 はい、そうです。

○日本総合研究所 こちらにつきまして、先生からヒアリングの中で伺った範囲のところで大変恐縮ですが、いただいた内容としましては、まさに培養系の部分に関するところをつくるのか、あるいは遺伝子のところで相関できるようなものになるのか、いずれにしてもこの部分をはっきりさせるような定量的な計測法をつくる必要があるという御指摘だったのかなと認識しております。

○脇田座長 皆川先生、大丈夫ですか。

○皆川専門委員 はい、ありがとうございました。

○脇田座長 それでは、続いて御質問はいかがでしょうか。

小坂先生、お願いします。

○小坂専門委員 小坂でございます。

別に日本総合研究所に問合せということではないのですが、これまでのリスク評価の手法からそんなに大きく変わっていない提案なのかなと思っています。

ただ、昔にFAOとかが御提案した中に、ここでもあるのですが、例えば生の野菜と出血性大腸菌という、1つの食品と1つの病原体というリスクアセスメントのやり方がもう古いのではないかという考え方があります。これ1つに関して加熱をすると、例えば鶏肉を加熱すれば、カンピロだろろうがサルモネラだろろうがいろいろな病原体に影響する。逆に、その代わりひよっとするとその加熱によって発がん性が増すかもしれないみたいな話がある。これは塩素の話とかがそうなのですが、そういった要するに1つの病原体と1つの食品だけを見て、その対策を取っていくと、ほかの食品とかほかの疾患に対して悪影響を与える可能性があるわけです。そういったもう少し統合的なリスクアセスメントの提案が必要なのではないかと思っています。

特に豊福先生とかに聞いたほうがいいのかもかもしれませんが、そういった議論がないのかみたいな話はちょっと気になっていました。

○脇田座長 ありがとうございます。

まず、豊福先生に御意見をいただきましょうか。お願いします。

○豊福専門委員 ありがとうございます。

今の小坂先生の質問については、このFAO/WHOの新しいドラフトには、少なくともそういうリスクベネフィットアナリシスみたいなものは特に含まれてはいません。ただ、FAO/WHOが、例えば食品を次亜塩素酸ナトリウムで洗浄することによって微生物を殺すことによる微生物的なリスク低減効果と、それをすることによって副生成物がつくられることによるケミカルなリスクについての評価をしたものはあります。ただ、今回のところには、そこまでは含まれてはいません。

それから、先ほど皆川先生がウイルスの話をなさっていたので、情報として知っている限りのことを申し上げますと、例えばカナダとアメリカはジョイントで二枚貝のリスク評価を10年ぐらい前からずっとやっています。聞いた話によると、彼らは一応リスク評価をやり終えて、どこかのサイエンティフィックジャーナルに投稿したという話を聞いています。なので、そのうち二枚貝のノロウイルスのリスク評価がパブリッシュされるのではないかと思います。

以上です。

○脇田座長 どうもありがとうございました。

ノロウイルスの定量的な評価は、培養系がまだしっかりしていなくて、こういった評価に使えるだけのものがなかなかできていないので、どうしても遺伝子の定量に頼らざるを得ないような状況だとは思いますが。

さらに御意見があればと思いますが、そのほか、いかがですか。

私はあまり知らないのですが、34ページの全ゲノムシーケンスというのは病原体のシーケンスのことだと思うのですが、これがFDA等でどのように利用されているかということがもし分かれば教えていただければと思います。

お願いします。

○豊福専門委員 今、FDAもそうですし、WHOあるいはFAO、それからコーデックスの食品衛生部会で、foodborneアウトブレイクが起きたときの各施設の対応に関するドキュメントみたいなものをつくっているのですが、そこで共通して言えることは、世界はパルスフィールドとかMLSTをすっ飛ばして、ホールゲノムシーケンスのほうに向かっています。特にアメリカはFDA、CDC、USDA、さらにイギリスのFood Standards Agencyなども含め、培養はしないでいきなりホールゲノムに行くということで、何のために使っているかという、これはアウトブレイクのトレースバックです。PFGEの分解能あるいはMLSTの分解能よりもはるかにホールゲノムシーケンスで見たほうが分解能が高いので、アウトブレイクが起きたときにピンポイントで、この農場あるいはこの加工場で同じホールゲノムが取れたということが出来る。少なくとも彼らはそう言っています。

アメリカの場合ですと、FDAとかUSDAでもこのホールゲノムをやっているのは全米で3～4か所のラボなのです。なので、FDAなりFSISの調査官あるいは監視員が取ってきた菌を全部その3～4か所でまとめてやるので、彼らが言うにはコストは安いとのこと。従って、ホールゲノムシーケンスをやったほうが効果的だと言っています。ホールゲノムシーケンスによる解析をより有効にするためには、各国がホールゲノムシーケンスのデータをシェアするのが非常に重要だということを言っていて、これは去年の10月にWHOの総会で採択された食品安全決議案の中でも、ホールゲノムシーケンスの活用に各国政府はより投資するというか、その方向に向かうべきだということは明確に書かれています。

世界を見てみると、これからは、どうしてもそちらの方向に進んでいかざるを得ないのかという状態になっていると思います。

以上です。

○脇田座長 ありがとうございます。

今まさに新型コロナのほうで感染研もゲノムをかなりやっていますが、実は地衛研でかなり研修をやって、今はナノコアを使って地衛研でかなりできるようになってきて

いるという状況もあるので、ひょっとするとポストコロナのところでそういったノウハウというかキャパシティーをこういったところにも活用していくみたいな形で進められればいいのかと少し感じたところです。

ほかはいかがでしょうか。

浅井先生、手が挙がりました。お願いします。

○浅井専門委員 今、全ゲノムの話が出たので、ついでにお聞きしたいなと思うのですが、例えばゲノムの情報が取れると、今回議論していたカンピロバクターとかでも人に定着しやすいものとか、定着しにくいものとかというような話であったり、大腸菌の場合であればどういう毒素を持っているかというのも一緒に取れてきますね。そのときに、将来的にはタイプによってリスクの評価をするようなことになっていこうとしているという動きがあるのかどうかというのが情報としてあれば教えていただきたいのと、あと、今、大学にいるということなので、32ページの以下に書いてある「例えば、食品安全委員会と大学が連携して学位取得の整備を始めることで」の文章がどういうことをイメージしているのかがちょっと分かりにくかったので、追加で説明いただければと思います。

以上の2点です。

○脇田座長 ありがとうございます。

ゲノムの利用方法については豊福先生に伺ったほうがいいですか。トレースバックだけではなくて、いろいろなゲノムの解析もやれるのかと。

○豊福専門委員 豊福です。

将来的には、そういったことは十分行われると思います。ただ、例えばアメリカでもイギリスでもアウトブレイクのトレースバックの成功例のパブリケーションは結構ありますけれども、私自身もあまり勉強していないのではっきりしたことは言えませんが、病原性の違いとか、そことホールゲノムシーケンスとの関連性とかというパブリケーションはまだそんなに出ていないと思います。ただ、将来的には当然そういう情報が入ってきますから、ゲノムの違いによるビルレンスだとかパソジェニシティーといった部分の違いは当然出てくると思います。将来、そちらのほうに当然進んでいくと思います。

○脇田座長 ありがとうございます。

それからもう一つ、今の浅井先生からの御質問で、32ページの提案内容①のところ、食品安全委員会が大学と連携をして学位取得の整備、この学位取得というところも含めて、人材を育成したりというところですが、このイメージについてもう少し御説明していただきたいというところだと思いますが、いかがでしょうか。

お願いします。

○日本総合研究所 先生のお話を伺ったときの理解で申し上げますと、例えば博士課程の人材の方などが食品安全委員会のほうに出向というか実際に在籍して、そこでリスクプロフィールとかの作業をやっていく。食品安全委員会の中でリスク評価の部分を作る実績を何か学位取得のところに使っていくような、そういうところの連携ができないかというところで御意見をいただいたと認識しております。

○脇田座長 そうすると、大学の博士課程あるいは修士課程に在籍をしている人が食品安全委員会に出向あるいは連携をして、そこでリスクプロフィールの作成等に関与して、それを実績の一つとできないかという話ですね。

○日本総合研究所 はい。

○脇田座長 浅井先生、そんなイメージのお話らしいです。

○浅井専門委員 ありがとうございます。

ただ、そういうことをする上では、学生に秘密保持契約とかの守秘義務の問題であったり、表面的にはすごく面白そうだなと思ってお聞きしたのですけれども、かなり検討しなければいけない問題もたくさんありそうだなということもよく分かりました。

ありがとうございました。

○脇田座長 ありがとうございます。

佐藤先生、お願いします。

○佐藤委員長 今の件について少し。

今、古賀さんがおっしゃったような話というのは、実は私もちょっと考えて、何回か発言した記憶があります。例えばリスクプロフィールなり、あるいは評価書でもいいのですけれども、知見を整理する部分については、そのような形でリスク評価書のドラフトのドラフトみたいなものをつくっていただくという考え方はあり得るのだろうと思います。ただ、企業申請案件については、浅井先生がおっしゃるような守秘義務の問題とか、誰がデータを扱えるのかというようなことがあるのだろうと考えています。

逆に、職員の中で自分たちの仕事を基にして、それから考えられることで論文を書いて、学位を取得できないかということで、ここ何年間か我々も少しそういう努力をして、ほんの数えるくらいなのですけれども、そういうふうに学位を取得できる、あるいはできそうな人がいることも事実です。

何とか大学と連携してとかというのは、私が委員に就任してから何回かそういう話があ

ったのですけれども、なかなか実行ができないというか、実現しなかったと言ったほうがいいかもしれませんけれども、そういう努力が足りないと言われればそれまでなのですが、随分昔に毒性病理学の先生方が人材不足だった。食品安全委員会にそういう先生方がかなりいらっしゃるのですけれども、次の世代がないということで、ある先生が動かれて、何か組織をつくってやろうかというところまで行ったのですけれども、結局は実現しないままになってしまいました。

現状はこんなところなのですけれども、大学なり研究所とリスク評価という実務を介して連携していくということは、我々にとっても、大学や研究所にとってもいいことなのだろうと思っていますので、何とかできればいいかなと思っています。

以上です。

○脇田座長 ありがとうございます。

ただ、食品安全委員会が大学と連携大学院という形はなかなか難しいかもしれないし、食品安全委員会の職員がある程度の期間で異動していってしまうというところもボトルネックになってしまうかなとは思っていますので、例えば国衛研が連携大学院を組んで、そういったプラットフォームになっていくというところがより分かりやすいかなという印象は今持ちました。当然、感染研も様々な連携大学院を組んでやっていくというところです。

事務局の小川さん、手が挙がっています。お願いします。

○小川局長 事務局長の小川です。

今、佐藤委員長からもあったので、32ページのところは大変興味深く読ませていただきました。現実ということで、説明をさせていただきたいと思います。

まず、ここに書いてあることというのは食品安全委員会の事務局の職員として働くというのが最初に出てくると思うのです。今、食品安全委員会の事務局にざっと言って120人の人間が働いています。これは常勤の国家公務員としての職員が60名強、技術参与という形で、いわゆる専門家で評価書の案をつくっていただく方が約40名、それから非常勤職員、一般的な言い方で言いますとアルバイトさんが20名程度いらっしゃいます。

この中でどうやって使っていくかということなのですけれども、一つ制約があるのが、職員について言うと、今、全員が農水省か厚労省からの出向職員で成り立っています。私はプロパーが欲しくて、トライをいたしました。食品安全委員会の事務局は内閣府にありますので、内閣府で技術系の職員、理科系の職員を一生涯採用するというのが課題になります。人生1年生から30年生まで食品安全委員会に置いておくということは、通常为国家公務員の人事では不可能です。そういうことで今、取りあえず折衷案として実現できたのが任期つき採用です。これは食品安全委員会の歴史の中で初めて実現をさせていただきました。

あとは常勤の職員の中で長く置けるかということは、人事と処遇だけの問題です。出世

魚ではないですけれども、公務員の場合には10年、20年働くとそれなりのポストに座らないといけないので、それが用意できるかということです。今、食品安全委員会の常勤職員の中で一番長い人間は約9年いる方がおられます。そういった形のやり方でどこに置いていくかということです。これらはみんな国家公務員ですので、守秘義務は全員かかります。

もう一つ、大学との連携という意味では、調査研究事業を生かしていくというのが、いわゆる予算的な仕組みとして現実問題、大学の方とやっていくということは可能ですので、ここを膨らませて何か活用していくということは考えられるのではないかと思います。現実への当てはめということで御紹介させていただきました。

以上です。

○脇田座長 ありがとうございます。

砂川先生、お願いします。

○砂川専門委員 砂川です。

総合的な評価手法に関する情報で、例えば21ページとかのその他微生物リスク評価全般に関する御提案にも関係してくる、③-3のところですけども、生野菜のEHECの話がちらっと出ました。我々が疫学調査を行って、食中毒の原因のメニューみたいのところまでたどり着くことがあっても、それからさらに遡って、例えばこの野菜が製造過程のどこの部分で汚染が起きたのか、畑なのか、途中の流通のところなのか、そういった辺りまで遡ることが難しい現場を複数経験しております。

先ほどの文章の中で、例えば12ページのいろいろなリスク評価に必要なデータ及びデータ収集源のところ、恐らく関係省庁はいろいろあるのだらうと思いますけれども、具体的に農林水産省とかとの連携といった中で、特に野菜に関する情報収集をどのように行うかということが現場で直面している課題でもあります。そういったところが項目として分かりやすければいいなと思ったりしました。

恐らく病原体の行動様式と書かれている辺りが該当してくるのかなとも思ったのですが、One Healthという観点で農業部門との連携も非常に重要ですので、その辺りを強調されるとよいのかなと感じたところです。

以上です。

○脇田座長 ありがとうございます。

今のはコメント、意見だと思いますけれども、よろしいですか。

○日本総合研究所 御意見ありがとうございます。

今回、ガイダンスの本当に詳細な項目、細かい文章といったところで、今、御指摘いただいたようなところも含めて反映できる文章があるかどうか、詳細な調査までできていな

いというのが正直なところですが。実際にこの指針の暫定版の改訂の段階に当たりましては、そういった御指摘も踏まえながら、できるだけ詳細に確認していくステップが必要になるのかなという認識をしているところでございます。

どうもありがとうございました。

○脇田座長 ありがとうございます。

そのほか、いかがですか。

小坂先生、お願いします。

○小坂専門委員 もう時間が押し迫っているところ、申し訳ございません。

34ページにRapid Risk Assessmentというか、迅速ということがありました。例えば新型コロナだとRapid Risk Assessmentに基づいて、イギリスの治療のガイドラインとか、いろいろなガイドラインはリビングガイドラインと言って、リアルタイムでアップデートしていくみたいな感じになっているのです。

そのときに、イギリスなどは毎年いろいろなものをスクリーニングしながら、アップデートが必要なものを検討していくボディーがあるはずですが、NICEとかにあると思います。今回も微生物の部分はなかなか開かれなかったというところがあって、この辺をちゃんとモニタリングして行って、アップデートしていくシステムみたいなものが本当は必要なのかなと思ってはいるのですが、その辺に対してのガイドラインの中での記述というのは特になかったのかということと、その辺はなかなか人が少ない中、あるいは専門家が少ない中で、例えばノロだったら豊福先生とか誰かの大学のところでいつも見えてアップデートするとか、そういう大学との協働といった形が取れないのか。

前半は日総研で、後半は食品安全委員会の事務局で、もし何かコメントがあったらお願いします。

○脇田座長 ありがとうございます。

自分で自分の首を絞めそうな話ですけども、今の御質問に関して、日総研と事務局からコメントがあればお願いしたいと思います。

○日本総合研究所 日本総研の古賀でございます。御指摘ありがとうございます。

Rapid Risk Assessmentに関するところにつきましては、今回、ガイドラインの中で我々のほうで確認はしておりません。恐らくこのガイダンス案の外であるのかなというように、御意見としていただいたところかなと認識しております。

○脇田座長 ありがとうございます。

大学との連携のほうで、事務局からいかがでしょうか。

○鋤柄次長 事務局次長の鋤柄でございます。

お答えになっているかどうか、なかなか難しいところでございますが、一般論から申しまして、微生物のリスクアセスメントとリスク管理はかなり近いところがあって、アセスメントしながら管理する、管理しながらアセスメントするというようなことなのかなと思っております。

この中にも出てまいりましたけれども、各種情報、ベースラインのデータなどといったところが当然アセスメントの基本になるわけでございますけれども、これにつきましては、我々食品安全委員会だけで集めるというのは、当然資金的なリソースだとかヒューマンリソースなんかも含めましてなかなか大変だと思っております。

ただ、冒頭に申しましたように、微生物につきましてはリスク管理とリスクアセスメントがある意味表裏一体にやってくるというような中で、食品安全委員会だけではなくて厚生労働省、それから今、お話がありました農林水産省、さらにはそれぞれの研究所との連携を強めていくことで、さらには大学の皆さん方と連携を強化していくことによって、データを集めたり、アセスメントを進めたり、ふだんからのサーベイランス、モニタリングをやったりといったことを進めていくことが大事なのかなと思っております。

以上でございます。

○脇田座長 ありがとうございます。

豊福先生、手が挙がっていますか。ミュートになっています。

○豊福専門委員 失礼しました。

そもそも今、御発表いただいた中で、恐らく日本総合研究所様が何人かの食品安全委員会の事務局の委員からヒアリングしてまとめた部分が後半で、それとFAO/WHOのガイドラインはまた別物ですので、そこは専門委員の方も誤解されないようにしていただきたいと思っております。

実は今出てきたRapid Risk Assessmentの話をしたのは私です。ヒアリングのときに事務局の方とかといろいろとしゃべっている間にその話が出たような記憶はあります。このRapid Risk Assessmentというのは具体的にどういうことかということ、例えば微生物の世界で言えば、もしある食品中のある病原体で日本中でかなり広範囲でアウトブレイクみたいなものが起きている。その現状で、先ほど鋤柄さんがおっしゃったように、当然、農林水産省なり厚生労働省がリスク管理をするけれども、それに当たって、その措置の科学的な妥当性みたいなことについても食品安全委員会側に問われたときには、通常のリスク評価をやっていたのでは間に合わない。その場合に、その段階である情報に基づいて迅速にリスク評価を行った上で、その段階でできる管理手段についての科学的なアドバイスを行うということの枠組みについては、FAO/WHOがRapid Risk Assessmentというドキュメント

をつくっていますよという話をした記憶があります。

幸い、最近は少なくともそういう状況にないけれども、今後も起きないとは限りませんので、そういうアプローチの仕方についても、平常時から備えておいてもいいのではないですかという話をした記憶はございます。

以上です。

○脇田座長 ありがとうございます。

そろそろですけれども、そのほかはよろしいですか。

それでは、どうもありがとうございました。

微生物に関する食品健康影響評価指針につきましては、平成19年9月に暫定版が策定されていますが、もう10年以上経過しているというところであります。ただいまの報告では、調査事業を踏まえて評価指針の改訂に係る提案がありました。さらにそれを踏まえまして、この微生物・ウイルス専門調査会で次回以降に評価指針（暫定版）の取扱いについては議論していきたいと考えておりますので、よろしいでしょうか。

もし御賛同いただければカードを出していただいて、次回から議論していきたいと思えます。

ありがとうございました。皆様、御賛同いただいたと思えます。

それでは、評価指針の改訂に向けた作業については、次回以降の調査会で議論を行っていくことになると思えます。その審議については、いつ頃までの取りまとめを目標とするかというタイムスケジュールについて、事務局のほうで何かあればコメントをいただければと思えますが、いかがですか。

○水野課長補佐 今後、評価指針の改訂案を検討するに当たっては、具体的な内容については次回以降の専門調査会のほうで御審議いただくこととなりますけれども、全体的な改訂の方針や今般の調査事業をどのように活用して、どのように情報を取り入れていくかというところを整理しながら、作業を進めていくことを想定しております。

今後の調査会での審議状況にもよりますけれども、事務局としましては、できれば今年度中に取りまとめるということを目指したいと思っております。

次回以降、資料等を示した上で御議論いただきたいと思っておりますので、その際はよろしく願いいたします。

以上になります。

○脇田座長 ありがとうございました。

それでは、予定されました議事につきましては以上になります。これまでカンピロバクターのリスクプロファイルの改訂作業に関わっていただきまして、本当にありがとうございました。今後はまた評価指針の改訂という形で進めてまいりたいと思えます。

事務局から、ほかに何かございますか。

○水野課長補佐 特にございません。

次回については、日程調整の上お知らせいたしますので、よろしくお願いいたします。

○脇田座長 それでは、本日の議題は以上になります。

皆様、どうも大変ありがとうございました。

また次回、よろしくお願いいたします。お疲れさまでした。