

# 食品安全委員会企画等専門調査会

## (第38回) 議事録

1. 日時 令和5年1月26日(木) 14:00~15:42

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) 令和4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
- (2) 令和5年度食品安全委員会運営計画(案)について
- (3) 令和4年度食品安全委員会緊急時対応訓練の実施結果及び令和5年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画(案)について
- (4) その他

### 4. 出席者

(専門委員)

合田座長、畝山座長代理、足立専門委員、阿部専門委員、有田専門委員、  
今村専門委員、浦郷専門委員、太田専門委員、神村専門委員、亀井専門委員、  
川崎専門委員、北見専門委員、白岩専門委員、田沼専門委員、千葉専門委員

(専門参考人)

横田専門参考人、渡邊専門参考人

(食品安全委員会)

山本委員長、川西委員、香西委員、松永委員、吉田委員、脇委員

(事務局)

鋤柄事務局長、中事務局次長、込山総務課長、紀平評価第一課長、  
前間評価第二課長、浜谷情報・勧告広報課長、藤田リスクコミュニケーション官、  
井上評価情報分析官、寺谷評価調整官

### 5. 配布資料

- 資料1-1 「自ら評価」の案件候補について
- 資料1-2 自ら評価の案件候補について(選定の考え方)
- 資料1-3 「自ら評価」に関して提出いただいた御意見

資料 2-1 令和 5 年度食品安全委員会運営計画（案）

資料 2 参考 1 令和 5 年度食品安全委員会運営計画（案）概要

資料 2 参考 2 令和 5 年度食品安全委員会運営計画新旧対照表（案）

資料 2-2 「令和 5 年度食品安全委員会運営計画（案）」に関して提出いただいた御意見及び御質問

資料 3-1 令和 4 年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果報告書

資料 3-2 令和 5 年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画（案）

## 6. 議事内容

○合田座長 それでは、準備が整ったようですので、ただいまから第38回「企画等専門調査会」を開催いたします。

それでは、事務局から本日の出席状況の報告をお願いいたします。

○込山総務課長 お待たせして申し訳ございませんでした。では、出席状況について御報告申し上げます。

本日は、15名の専門委員の方、2名の専門参考人の方に御出席いただいております。

なお、米田専門委員、原田専門参考人が御欠席でございます。

本日の会議につきましても、これまで同様、新型コロナウイルス感染症感染拡大防止のため、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」の2に基づきまして、合田座長を除く16名の方がウェブ会議システムを利用して御出席されております。

なお、有田専門委員、神村専門委員は15時頃、また、太田専門委員におかれましては16時半頃御退席予定と伺っております。

また、食品安全委員会からも6名の委員が出席しております。

さて、企画等専門調査会は、原則として公開となっておりますけれども、先ほど申し上げたコロナの感染拡大防止という事情から、これまで同様、傍聴者を入れずに開催することとしております。

なお、本会合の様子につきましては、食品安全委員会のYouTubeチャンネルにおいて動画配信を行っております。

以上でございます。

○合田座長 ありがとうございます。

続いて、食品安全委員会委員の改選について御報告があると聞いております。事務局から報告をお願いいたします。

○込山総務課長 山本茂貴委員におかれましては、本年1月6日に3年間の任期が満了い

たしましたが、両議院の同意を得て、1月7日付で委員に再任されました。また、1月10日の884回食品安全委員会におきまして、互選により委員長に選任されました。

山本委員長から再任に当たりまして御挨拶がございますので、よろしく願いいたします。

○山本委員長 皆様、こんにちは。引き続き食品安全委員会委員長を務めることになりました山本茂貴です。再任に当たりまして、一言御挨拶申し上げます。

食品安全委員会は、平成15年に設立され、今年の7月で20周年を迎えます。これまで国民の健康保護が最も重要との認識の下、最新の科学的知見に基づき、客観的かつ中立公正にリスク評価を行うとともに、これらリスク評価の内容等に関するリスクコミュニケーションを行ってまいりました。これからも科学の進展を踏まえつつ、これらの取組を推進し、食品の安全性の確保に貢献していきたいと思っております。

この企画等専門調査会では、食品の安全性の確保に関連する様々な分野の専門家である専門委員の皆様にお集まりいただき、食品安全委員会の運営計画や委員会が自ら行う食品健康影響評価案件の候補の選定等、幅広い分野について御議論いただいております。食品の安全に対する国民の皆様の関心が高い中、食品安全委員会が国民の健康を守る上で重要な役割を担っていることを国民の皆様にも御理解いただけるよう、また、食品安全委員会が国民の皆様の期待に応えられるよう、専門的な見地から食品安全委員会の運営等について活発な御議論をお願いいたします。これからもどうぞよろしくお願い申し上げます。

私からの挨拶は以上です。ありがとうございました。

○合田座長 山本委員長、どうもありがとうございました。

では、議事に入る前に、事務局から資料の確認をお願いいたします。

○込山総務課長 資料につきましては、事前にお送りさせていただいております。確認させていただきます。

今回の資料は、資料1-1が「『自ら評価』の案件候補について」。

資料1-2が、選定の考え方。

資料1-3が、「自ら評価」に関して御提出いただきました御意見。

続きまして、資料2-1でございますが、令和5年度の運営計画（案）。

資料2参考1でございますが、こちらは運営計画（案）の概要でございます。

資料2参考2が、運営計画（案）の新旧対照表になります。

続きまして、資料2-2でございますが、この運営計画（案）に関して御提出いただいた御意見及び御質問でございます。

続きまして、資料3-1でございますが、「令和4年度食品安全委員会緊急時対応訓練実施結果報告書」。

資料3-2が、令和5年度の緊急時対応訓練計画（案）となっております。  
お手元に御準備をお願いいたします。

○合田座長 続きまして「食品安全委員会における調査審議方法等について」に基づく事務局における確認の結果を報告ください。

○込山総務課長 御報告申し上げます。今回の議事につきましては、個別の申請品目に係る調査審議ではございませんことから、委員会決定に規定する事項に該当する専門委員の方はいらっしゃいません。

以上でございます。

○合田座長 承知いたしました。

さて、本会合の開催に当たっては、専門委員の皆様方から意見または質問を事前に御提出いただいております。事務局より本会合の議事の進め方について説明をお願いします。

○込山総務課長 申し上げます。いつものお願いで恐縮でございますけれども、本会合はウェブ会議方式との併用ということで開催しておりますので、それを踏まえまして、審議の円滑化の観点から、事前に御意見や御質問を御提出いただいております。審議に当たりましては、御提出いただいた意見等を基に議論を行っていただくこととしております。このため、進行につきましては、まず議事の進捗に合わせて、事前にいただいた御意見等の提出者の先生を座長から御指名いたします。続きまして、指名された方は御自身の御意見を1つずつ紹介していただければと思います。いただきました御意見等について、それぞれ事務局から回答をいたします。事務局の回答を受けてさらにコメント等がある場合につきましては、御意見等の提出者以外の先生方も含めまして、お手元にあります挙手カードが見えるように画面に映していただき、座長の御指名後に御発言いただければと思います。

こうした形で御議論を進めていただきたいと思います。よろしくをお願いいたします。

○合田座長 ありがとうございます。

それでは、議事に入ります。まず「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」です。前回は7つの案件候補について議論しまして、そのうち4件について追加の情報収集を行うこととしました。本日はこれらの4件について事務局から現状を報告いただいた上で、「自ら評価」の案件候補として選定するかを議論いたします。

最初に、有機フッ素化合物に関する食品健康影響評価、真空パック詰食品のボツリヌス菌による食中毒のリスク評価、クロノバクター・サカザキのリスク評価、寄生虫性食中毒における2次汚染の可能性について、「自ら評価」案件候補とするかを議論します。各案件について事務局からの報告をお願いいたします。

○浜谷情報・勧告広報課長 情報・勧告広報課長の浜谷でございます。本日はどうぞよろしくお願いたします。

私からは資料1-1及び資料1-2の「自ら評価」の案件候補について御説明いたします。

昨年7月に令和5年度に実施する「自ら評価」の案件候補を募集しまして、昨年11月4日の企画等専門調査会でその結果について御報告するとともに、今後の対応について御相談いたしました。その結果、今、合田座長から御紹介がありましたとおり、有機フッ素化合物、真空パック詰食品のボツリヌス菌、クロノバクター・サカザキ、寄生虫性食中毒における2次汚染について、引き続き情報収集を継続せよという御指示をいただいたところですので。本日はそれらの内容について整理してまいりましたので、御説明いたします。

なお、このうち真空パック詰食品のボツリヌス菌及びクロノバクター・サカザキにつきましては、今村専門委員が多くの情報を御提供くださいましたので、後ほど御本人からも補足をいただきたいと思います。

それでは、まず3ページ目を御覧ください。前回会合の経緯については御一読いただいていると思いますので、④の前回以降に収集した主な情報について御紹介いたします。1つ目、WHOが昨年9月29日にPFOS及びPFOAについて、飲料水ガイドライン策定に向けた文書を公開しました。内容は、PFOS・PFOAの暫定ガイドライン値を案としていずれも0.1µg/Lとするとともに、そこも含めて約30種の有機フッ素化合物の合計値について0.5µg/Lとしたものです。昨年の11月11日まで意見募集を行っておりました。

2つ目は、EUが昨年12月7日に卵、水産物、牛・豚・鳥・羊の肉、ジビエ等の特定の食品中に含まれる4種のフッ素化合物、PFOA、PFOS、PFNA、PFHxSの最大基準値を設定しまして、この1月に施行したというものです。このように、海外ではリスク管理措置の導入強化が進んでいる状況にあるということです。

翻って国内ではと申しますと、一昨日の1月24日に厚生労働省と環境省が合同の専門家会議を開催いたしまして、水質に関する目標値等について検討を開始しています。食品安全委員会としましては、これまでも国内外の科学的知見を収集しまして、関係機関に情報提供を行ってきたところですので。また、令和4年度につきましては諸外国の毒性評価に関する文献の収集も広く行ってきたところですので、現在整理を行っているところです。これらについて、厚生労働省や環境省の検討に資するように科学的知見を提供していきたいと思っております。

続きまして、4ページ目を御覧ください。真空パック詰食品のボツリヌス菌についてです。今回今村委員から真空パック詰のあずきばっとうのほか、熊本県から同じく真空パック詰のチーズタッカルビによる食中毒事案について情報をいただいています。双方ともに調理や保管条件が不十分であったことに起因するものと推定されています。

そのほか、平成27年に厚生労働科学研究費で、たくあんと煮豆を対象にボツリヌス菌の

添加試験を行った結果を見てみました。そのうち、たくあんについては30度、pH5.2の条件下で1年経過しても添加したボツリヌス菌数を超えることはありませんでしたが、煮豆につきましては、30度で保存した結果、1週間で顕著な増殖が確認されたとの結果が得られたとのことです。ただし、この煮豆のケースにつきましては、報告書でも補助的な試験として行ったものとして記載されておりました、現在厚生労働省や消費者庁が呼びかけている調理・保管時のリスク管理措置等の内容の変更が必要となるものではありません。

ボツリヌス菌に関する私からの説明は以上となりますが、今村専門委員から何か補足があればよろしく願いいたします。

○今村専門委員 では、お手元に今村が参考に作った資料があるかと思えます。それも併せて御説明を申し上げます。

まず、ボツリヌス菌について、先ほど浜谷さんからも情報提供させてもらったと言いましたけれども、医学系の雑誌で検索をかけて様々な文献を引っかけることができました。最初の論文、臨床検査の中で見ていると、ボツリヌス食中毒の文献と乳児のボツリヌス症のことが引っかかってくる状況であります。

次の資料で見ただくと、ボツリヌス菌のここ20年、20年の比較をすると、1997年までですといずれなどが主な理由だったのですけれども、現在だとレトルト食品や瓶詰などが主な原因食品、でも、件数は随分減っているということです。

驚いたのが、その次のページです。ボツリヌス菌があずきばっとうで出ていると。これはお汁粉やぜんざいは基本的に同じものだと思うので、こういうもので出るのでよねということを感じいたしましたので、情報提供いたしました。

次のページからは、乳児ボツリヌス菌の発症状況について報告がたくさんつかまりましたので、追って情報提供させてもらいました。ここ10年で見ても乳児ボツリヌス菌は結構出ていますねということと、原因についてはその次のスライドですね。昔、ハチミツで起こると思っていたのですけれども、今、見ていると、ほとんどハチミツで起こっているケースはなくて、この後出てくるサカザキと連動すると思うのですが、ちゃんとハチミツは子供に与えては駄目ですよということでリスクコミュニケーションに成功している事例だと思います。それに対して、後から出てくるサカザキのほうは70度以上で熱することを失敗したケースだと発症するので、特に乳児のような免疫力の弱い方々に対するの対策という意味では、説明をすればこのように成功している事例もあるということですし、サカザキのリスクミをしていくとすれば、併せてこういうハチミツのことも忘れないでねということをやんと言っていくべきだと考えましたので、情報提供させていただきました。

今村からは以上です。

○合田座長 今村先生、ありがとうございます。

では、クロノバクター・サカザキのリスク評価について、引き続き事務局から報告をい

たきます。

○浜谷情報・勧告広報課長 情報・勧告広報課長の浜谷です。

続きまして、6ページ目を御覧ください。クロノバクター・サカザキです。これについては、乳児用調製粉乳が原因食品と思われる乳児の食中毒事例について、FDAとCDCのレポートを読みました。概要が7ページに書いてございます。結論としては、4名患者がいるのですが、そのうち2名が死亡して、残りの2名から分離されたクロノバクター・サカザキと原因として疑われた乳児用調製粉乳の製造工場から採取された試料の遺伝子型が異なったことから、原因が特定されないまま調査を終了するというに至っています。ただし、事業者、消費者双方に対して、安全性強化に向けた適切な措置の励行についてアナウンスするといった形でこの事案を終結させています。

続きまして、8ページ目を御覧ください。こちらは主に今村委員から御提供いただいた情報を整理しております。御覧になっていただいたと思うのですが、内容としましては、乳児用調製粉乳については栄養成分の確保が品質の上で非常に重要ですので、こうした目を見た場合に、製造工程を考えると当該食品中の菌数を0にはできない、そしてまた、温度条件がよくなないとクロノバクター・サカザキについては急激に増殖するといったデータが得られているといった情報が来ています。そして、このことを勘案して、調乳及び保存時の衛生管理を徹底すべきという提言を行っている論文が複数ございました。

私からの説明は以上となりますが、畝山専門委員からアメリカ、FDAの動きについて情報をいただけると事前に聞いておりますので、畝山専門委員、よろしくお願いたします。

○合田座長 畝山先生、お願いできますか。

○畝山座長代理 食品安全委員会から提供された資料がクロノバクター・サカザキのリスクについての情報だったので、食品安全委員会がやるべきことではないのですけれども、リスク管理の問題点がどこにあったか、FDAの対応について評価した報告書が出ていたので、それを紹介します。

この事案で何が一番問題になったのかというと、FDAがクロノバクター・サカザキのことを心配したあまり、結果的に乳児用ミルクの不足が起こって、安全でないミルクを使うことになった人たちがたくさん出たということです。つまり、1つのリスクに対応しようとしたら、トレードオフで余計大きなリスクというか不安を呼び込んでしまったので、それを評価した報告書が出ています。

その報告書のポイントとして幾つかあるのですけれども、気になったのが、一つはFDAの職員が食品供給のことを考えなかった。つまり、乳児用ミルクというのは赤ちゃんにとって唯一の栄養源なのに、それがなくなったらどうなるか、あるいは供給が十分なのかをきちんと考えなかったという割と信じられない報告がされています。さらに、乳児用調製粉

乳の取扱いに関する消費者教育が足りなかったと言われているのですけれども、この件に関しては若干補足が必要かと思えます。そもそも乳児用調製粉乳に関しては、WHOなどが母乳推進という背景の中であまり情報提供しないよう薦めています。そのせいで適切な調乳方法の情報提供が不足していたということがあると思えます。日本では幸いにしてそれほど過激な母乳推進はやっていないと思うので、比較的多くの人が正しい調製方法を知っていると思えます。

それから、追加情報として、もう一つ乳児用ミルク不足が社会問題になった事案が香港で2013年に起こっていきまして、このときはコーデックス基準を採用したことがきっかけになってミルク不足になっています。当時香港では中国産のミルクに対する不信感があって、それを背景に日本産のミルクが結構入っていたのですが、コーデックス基準を厳格に採用すると日本産のミルクがアウトになってしまい供給不足になり、しばらく問題が続きました。

どちらも食品の安全性を確保しようとして、結果的に逆に安全でないミルクを赤ちゃんに飲ませることになってしまった事例で、規制対象となる食品に対してリスク管理担当者がきちんと情報を把握していない、情報共有していなかったというところが反省点として挙げられると思えます。食品安全委員会が特に扱う仕事ではないのですけれども、もしリスク評価機関としてできることがあるとすれば、リスク管理の選択肢を幾つか提供した場合に、どちらがどういうリスクがあるかという情報を提供することができると思えます。

以上です。

○浜谷情報・勧告広報課長 畝山専門委員、どうもありがとうございました。

今村専門委員、私からの説明の中で足りない部分があれば補足をいただければと思いますが、いかがでしょうか。

○今村専門委員 こちらのほうもスライドで手元に配らせていただいていますので、サカザキについても追加で説明いたします。

まず、今、御説明のありましたように、FDAがサカザキのことに詳しくなかったことが最大の原因だと思いますので、こういう対応の難しい細菌についてはリスク管理機関、リスク評価機関、そして、一般の皆さんにもよく知っていただくことがすごく大切だと思うので、そうでないとこんな行き違いが簡単に起こってしまって、大混乱が起きると思えました。

その上で、サカザキ菌を今回調べさせてもらって、こうなのだというところを情報提供させてもらいます。最初の4ページぐらいは、ミルク以外のほかの食品にも多数存在していますよという資料であります。幾つか代表的なものを見ていくと、例えばハーブ、1ページ目の真ん中ぐらいにありますけれども、パーセントでいうと50%、47.1%は日本でサ



カザキがいるということですね。

次のページをめくっていただくと、真ん中ぐらいの穀類というところに小麦粉がありますけれども、小麦粉は中国の報告ですけれども、100%ですね。それだけでなくほかの地域も含めても4割から6割はこのサカザキ菌がいると。逆に生鮮食料品や肉類などにはあまりいなくて、全体で見たときに粉ですね。乳幼児向けの調製粉乳だけではなくて、粉物には結構これがあることが分かってきました。ですから、このミルクを作るときに注意をして70度以上でしましよという以外に、例えば小麦粉などを溶くときでも70度以上などでやっておかないと、これは生き残っていくのだと。それか冷所保存しておく必要があるということで、大腸菌と同じでどこにでもいて、その後の管理をちゃんとしないとえらく影響があると思います。

続きまして、これは6ページ目ぐらいですか、サカザキ菌の保存温度の一覧表をつけさせていただいております。これで行きますと、温度が上がっていったときに50度ぐらいまで上げるとサカザキ菌の増殖は止まるようだと。温度も25度まで上がるとサカザキ菌の増殖が始まるようだと。10度だとほとんど増えないということが「日本食品微生物学会雑誌」の報告にあります。

その下のページを見ていただきますと、ついているものによって増殖の度合いが変わると。特にA、B、C、Dがありますけれども、Dのリンゴ果汁についていうと、これはサカザキ菌が0になっていきますので、育たないというのもあるのだということを見せていただきました。

次のページ、サカザキ菌の国際的動向で、これは先ほど御指摘いただきましたコーデックスの基準ですけれども、結構厳しい基準を言っておりますけれども、最終的には70度以上の高温で調乳していれば普通は死滅しますよということを書いていまして、そのバックグラウンドデータとして「日本衛生学雑誌」に出ておりましたのが次のページです。65度まではちょっと生き残るかもしれないけれども、70度まで行くと全滅しますよという資料が出ていたので、こういったことを積極的に情報提供することで、頑張っ調乳の際に70度以上でしましよということや、その後長い間置いておくのはやめておきましよということをリスクコミュニケーションしていく必要があるかと思います。

これに関連して一つ御提案なのですけれども、私が今回食品安全委員会に情報提供させていただきましたのは、うちの図書館で文献検索した結果を提供しております。図書館というか、医中誌と言われている医学中央雑誌刊行会というところで日本の学会発表や論文などの和製の医学系の文献が一気に検索できるものがありまして、それで今回でいうと「サカザキ」や「食中毒」を引っかけると50~60の論文が出てきます。お話を伺っている中で食品安全委員会ではこういったことの契約はまだされていないという話を聞きまして、こういう文献を積極的に検索できるように食品安全委員会がしたほうがいいと思いますので、ぜひこういった文献が自前でできるように整備をしていただければと思います。

今村からは以上です。

○浜谷情報・勧告広報課長 今村専門委員、ありがとうございました。

最後の医中誌に関する御提言の関係につきましては、全体の話になりますので、後ほどこちらから御回答させていただきたいと思えます。

「自ら評価」の案件、続けさせていただきます。10ページ目を御覧ください。寄生虫性食中毒（粘液胞子虫）における2次汚染の可能性という部分でございます。実は前回準備しておきながら御紹介し損ねたのですが、東京大学の横山先生が2012年に公表された論文があります。④のところに書いてありますが、そこでは魚から魚への粘液胞子虫の水平感染は一般に起こらないということと、2つ目として、粘液胞子虫は生きた魚の体内でしか増殖できないことから、死んだ魚を放置したからといって増えることはないということを描かれています。

そういう情報があるのですけれども、それよりも何よりも前回の企画等専門調査会で合田座長からも御指摘があったとおり、食中毒の予防の観点から調理段階で調理器具を衛生に扱うことは基本であると考えますので、このことに尽きるのではないかと考えています。

最後に、資料1-2を御覧ください。ここまで4つの項目について申し上げた内容について、前回企画等専門調査会でお示しをした食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の選定の考え方に照らして、事務局の視点を整理したものです。

まず、有機フッ素化合物につきましては、先ほどの繰り返しになりますが、海外ではヒトの健康影響に関する情報が蓄積をされておりまして、特にリスク管理措置の導入強化が進んでいる状況にあるということがございます。国内でも水質の目標値について厚生労働省と環境省が合同の専門家会議において検討を開始していることなどを勘案したときに、健康被害の発生が明確に確認はされていませんが、今後その発生の可能性が否定できないというところで分類をさせていただいています。

残りのボツリヌス菌、クロノバクター・サカザキ、粘液胞子虫につきましては、畝山専門委員や今村専門委員からも御紹介がありましたが、現行推奨されているリスク管理措置に問題があるというよりも、これらリスク管理措置が適切に消費段階も含めて実施されていないのではないかと考えています。

事務局からの説明は以上でございます。

○合田座長 ありがとうございました。

それでは、皆様から事前に御提出いただいた御意見等に基づいて議論を進めていきたいと思えます。事前にいただいた御意見は資料1-3にまとめております。

では、最初に有機フッ素化合物（PFOA・PFOS）です。ただいま事務局から説明があったとおり、昨年「自ら評価」案件候補として提案を受け付けて以降、諸外国の毒性評価を含む文献の収集を進めていただいているとのことでございます。他方、国内でも一昨日、先ほど説明がございましたけれども、厚生労働省、環境省が専門家会議において水質の目標

値等を検討しております。前回の委員会ではたしか有田先生からも前向きな御発言があったと思いますが、こうした状況を見ましたときに、食品安全委員会としても収集した知見を踏まえて評価を行い、厚生労働省、環境省等のリスク管理機関に対して科学的な助言を行っていくべきだと考えますが、皆様、どのようにお考えでしょうか。御意見をいただければと思います。

私のところでは全員の方の顔写真が見られないですが、よろしいですか。今の点について御異議はないですか。

どうぞ、有田先生、お願いします。

○有田専門委員 ありがとうございます。

全く異議はございません。このように調べていただき前向きに進めていただけることで、大変心強く思っております。

以上です。

○合田座長 ありがとうございます。

ほかに。

どうぞ、今村先生、お願いします。

○今村専門委員 今村です。

方針としては賛成なのですが、今回出てくるガイドラインの0.1 $\mu\text{g}/\text{L}$ や0.5 $\mu\text{g}/\text{L}$ と、普通に日本の水道水に混ざっている水道水があるのではないかと思うので、ここら辺の基準と現実の間の調整が必要になってくるのではないかと危惧しています。その辺はまた分かったら情報提供していただけるとありがたいです。

以上です。

○合田座長 貴重な意見をありがとうございます。

これはリスク管理の問題とも関係しますが、分かれば情報提供を事務局にお願いしたいと思います。

それでは、有機フッ素化合物について「自ら評価」の案件候補として食品安全委員会に諮りたいと思いますが、皆様、御了解いただいたものといいたしたいと思います。ありがとうございます。

次に、真空パック詰食品のボツリヌス菌による食中毒のリスク評価について次のとおり取りまとめたいと思いますが、まず、今村先生、追加の御発言があると伺っておりますが、こちらから説明いたしましょうか。よろしいですか。

○今村専門委員 特に、先ほどの説明が追加の説明です。

○合田座長 分かりました。

真空パック食品や缶詰、瓶詰等、様々な食品で食中毒が発生していることを御紹介いただきましたので、ボツリヌス対策としてリスク管理措置を引き続きしっかりと実行することが重要だというのが今村先生の御意見です。しっかりと実行することが重要ということですから、事務局は最近の食中毒発生事例を追加してファクトシートを更新していただきたいということになるかと思えます。このような方向性で、皆様、よろしいでしょうか。御異議のある方、いらっしゃいますか。

では、異議がないものと思えます。

次に行かせていただきます。続きまして、クロノバクター・サカザキのリスク評価については、川崎専門委員から御意見を提出いただいております。川崎専門委員、御発言をお願いします。

○川崎専門委員 川崎です。

今村先生からもお話があったので、本当に同じような話なのですが、サカザキに関しては資料1-1の8ページにありますように、どこにでもいる菌です。特にこれは乳幼児の命に関わる問題でもあります。令和5年度の食品安全委員会の運営計画にも妊婦、乳幼児を持つ保護者、小中学生、消費者全般等、対象を明確にしつつ、二次利用を意識した情報提供を行うと資料2-1の5ページにありますので、こういった観点からリスクコミュニケーションを強化する必要があるのではないかと考えております。

以上です。

○合田座長 ありがとうございます。

これは先ほど事務局の取りまとめにもありましたように、基本的にはリスク管理の問題なのですが、先ほど畝山先生からも御発言がございましたように、商品が不足すると逆にそちらで新たなリスクの問題が生じてくるということがございますので、その点も踏まえて適切に常に情報発信をしていくことが非常に重要な案件だと思います。そういうことで、今まで今村先生や川崎先生からも御意見がございましたけれども、適切な調乳と消費の方法について引き続き国民一般に向けて分かりやすい情報を発信することがベースですので、食品安全委員会は、このことについての情報発信をお願いしたいということでもよろしいでしょうか。

どうぞ、亀井先生、お願いします。

○亀井専門委員 日本薬剤師会の亀井でございます。すみません。挙手のカードを紛失しまして、手を挙げさせていただきました。

もちろんリスクコミュニケーションの強化というのは非常に重要なことかと思っていま

す。先ほど今村委員からボツリヌスの場合にハチミツでの事案がほぼ発生していないというところでリスクコミュニケーションがうまくいった事例ではないかという御説明がありました。調乳時の注意事項については医療機関等で結構調製の注意事項などがされていると思うのですが、その状況でどういったところが不十分なのかとか、あるいはそういった医療機関の中だけではなくて販売時やドラッグストアなどでの啓発等も必要なかといった、どういうところをこれから追加すればいいのかも一緒に検討する必要があるかと思しますので、その点をリスクコミュニケーションの強化のときに検討していただきたいと思ます。

以上です。

○合田座長 非常に適切な御意見をありがとうございます。

乳幼児が飲む粉ミルクですので、しっかり高温のお湯で溶かすというのは社会常識なのですけれども、最初に子供を持つまではなかなかそのことを知らない場合が多くて、特に男性は少ないのではないかと思いますので、そこら辺も含めて、ターゲットの人を明確にして情報発信すると効果的になりますね。乳幼児に関与される方なので、そこを目標としてうまく情報発信ができるというのが大事なのではないかと。

有田先生が挙手されています。お願いします。

○有田専門委員 乳児ボツリヌス菌とハチミツで言えば、保健所などで指導しているけれど、母子手帳に1歳までハチミツを与えてはいけないことが書かれていないのが問題だということを女性議員の方が国会で発言していました。また私が若いときはミルクは絶対に沸騰したお湯で作って冷まして与えていたのですが、最近のお母さんは、そもそもぬるま湯で作っている人もいます。粉ミルクの保管場所についても問題を感じる時もあります。母子手帳も含め改めて積極的に情報発信をしていく必要を感じています。

一つ質問があるのですけれども、サカザキについて小麦粉などにもと説明がありました。ただ、小麦粉は粉ミルクと違い、低温度で何かに溶いて飲むということはない。高温で煮たり焼いて食べます。私は、サカザキ菌以外の理由で粉は冷蔵庫の野菜室に入れてますし、加熱して食べますので、小麦粉は大丈夫ではないかと思って伺っていたのです。大量に菌が発生した場合は、中途半端、生焼けのお好み焼きやホットケーキなどで問題になるという御懸念からおっしゃったのでしょうか。そこを確認させていただきたいと思ました。

○合田座長 今のはもともと今村先生ですか。

○有田専門委員 そうですね。

○合田座長 今村先生、何かございますか。

○今村専門委員 今村です。

御指摘のとおりです。ただ、実際に小麦粉を最後にぬるま湯になってからちょっと追加して入れようとかという調理もされているようなので、それも離乳食のときにちょっと追加したりされているようなので、これは危ないなと思う使い方もあると思います。ですから、そういったリスクがあることを知っていただくことが重要かと思いました。サカザキに限らず大腸菌とかもそうだと思うので、全く同じだと思うのですが、そういうリスクがあると思います。

以上です。

○合田座長 ありがとうございます。

小麦粉は粉物なので調理のときに、何かのときに外に飛びますね。そういうところも汚染の可能性はあるか、その辺も含めて小麦粉にはサカザキがいるという情報はどこかで提供があってもいいかもしれないですね。あとは、小麦粉を言われたように冷蔵庫で保存されている方が多いと思いますけれども、その隣に生鮮食品があったら、その生鮮食品に飛んでしまえば小麦粉からの汚染も考えられなくはない状態です。小麦粉だけであつたら絶対に焼いて食べるのが普通だとは思いますが、どこにどういう菌があるかというのは専門的にはなりますけれども、小麦粉自身は無菌ではないよということの情報は伝えられれば非常にいいかとは思いますが。

事務局、うなずいていらっしゃると思いますが、何かありますか。

○浜谷情報・勧告広報課長 有田専門委員、亀井専門委員、今村専門委員、どうもありがとうございました。

実は今回こういったプレゼンテーション、説明をさせていただくに当たって、我々もサカザキ菌については注意事項をホームページにまとめてFacebook、Twitterで発信すべく準備はしておりますが、特に亀井専門委員から御指摘があったとおり、現状、どういう形でやられているのかをちゃんと押さえて、ターゲットを明確にした上で情報発信は引き続き検討していきたいと思っております。小麦粉も含めて実態を把握した上で情報発信の在り方について考えていきたいと思っておりますので、引き続き御助言があればよろしくお願ひいたします。

○合田座長 ありがとうございます。

それでは、これは引き続き情報発信をしていくという方向性で皆様に御同意いただいたものといたします。

続きまして、最後に寄生虫性食中毒における2次汚染の可能性についてです。本件は前

回の専門調査会でもお話ししたとおり、基本的に食中毒の予防三原則を徹底することによる2次汚染の予防啓発を徹底することに尽きると考えています。食品安全委員会には引き続き予防啓発のための情報発信を行っていただきたいと思います。本結論につきまして、皆様、御同意いただけますでしょうか。よろしいですね。

皆さん、うなずいていただいています。ありがとうございます。

それでは、本日検討すべき4件についての検討が終わりました。ほかに御意見がなければ、「自ら評価」案件候補については、ただいま取りまとめた内容で食品安全委員会に報告することとしたいと思います。

畝山先生、どうぞ。

○畝山座長代理 情報提供なのですけれども、今村先生から質問があったPFOAとPFOSの水道水中というか飲料水中の濃度については、先ほど紹介がありました1月24日に行われた水質目標等の専門家会議で資料として出ていますので、そのホームページを見れば水道水及び水域両方のデータが出ています。

以上です。

○合田座長 ありがとうございます。

それでは、先ほどの検討に関する報告の体裁ですね。それは私に御一任いただくということで、皆様、よろしいでしょうか。

うなずいていただいておりますので、そのような形で進めさせていただきます。

どうぞ、事務局。

○浜谷情報・勧告広報課長 専門委員の皆様方、御審議をどうもありがとうございました。

今日の御議論を踏まえて、有機フッ素化合物について「自ら評価」の案件候補として最速で31日の食品安全委員会で御報告をして御審議をいただくこととしたいと思いますので、よろしく願いいたします。

○合田座長 ありがとうございます。

それでは、次の議事に入りたいと思います。議事2の「令和5年度食品安全委員会運営計画（案）について」です。

まず、事務局から資料の説明をお願いいたします。

○込山総務課長 恐れ入ります。総務課長の込山でございます。

議事2の運営計画（案）につきましては、資料2-1及び参考1、参考2に即しまして御説明申し上げたいと思います。

最初に資料2-1でございますが、こちらは運営計画（案）の本体になります。内容に

については後ほど参考2などを用いて御説明申し上げますので、こちらは計画（案）の項目立てを一読いただけますでしょうか。

最初に1ページ目からでございますが、第1に「令和5年度における委員会の事業運営方針」、第2といたしまして「委員会の運営全般」に関する事、「第3 食品健康影響評価の実施」についてでございます。3ページまでお移りいただきまして、第4といたしまして「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」、第5で「食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進」でございます。さらにおめくりいただきまして、5ページに飛んでいただいて「第6 リスクコミュニケーション・情報発信の促進」でございます。さらに8ページになりますが、「第7 緊急の事態への対処」「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」、そして、9ページですが、「国際協調の推進」という形でまとめてございます。この項立てにつきましては、今年度4年度の運営計画と同様の項立てになってございます。

最初に、参考1を御覧いただけますでしょうか。運営計画（案）の概要、概略について1枚紙にまとめてございます。

5つの箱がございますけれども、まず一番上の箱の中ですが、食品安全委員会のミッションといたしまして、これは設立以来不変でございますが、国民の健康の保護を最優先に、この事務を円滑に着実に実施していくということでございます。これに加えまして、来年度につきましては、DX、デジタルトランスフォーメーションについての取組についても記載を追加してございます。

続きまして、下の4つの箱でございますが、こちらにつきましては、先ほど申し上げたとおり、毎年度基本的には変わらないことでございますけれども、内容についての若干の追記等がございます。まず「食品健康影響評価の着実な実施」、左上でございますけれども、こちらについてです。農薬の再評価について、御案内のとおり、昨年より本格化しております。既に農水省からも評価要請等が来てございますので、この農薬の再評価につきまして、各種試験データやさらにアカデミアをはじめとする公表文献等、これを用いて最新の科学的水準に立った評価をきちんと進めていくということを注記してございます。さらに、評価のためのガイドラインでございますが、来年度におきましては、「遺伝子組換え食品の安全性評価基準」の改正及びそれに付随する「技術的文書」の策定を進めたいと考えてございます。

右側に移っていただきまして、「研究・調査事業の推進」でございます。こちらも今年度同様、令和元年に策定していただいておりますロードマップを踏まえて、研究・調査を計画的に実施していくということでございます。ただ、このロードマップにつきましては、令和元年度に策定された、改正されたということがございますので、こちらのロードマップの改正も見据えて来年度は検討を進めていく必要があるかと考えてございます。

その下の「リスクコミュニケーションの促進」「国際協調の推進」につきましては、今年度とほぼ同様の内容でございますので、御参考までに御覧いただきたいと思います。



概略を申し上げましたが、若干内容についての御説明に移りたいと思います。参考2でございます。大きな資料で恐縮でございますが、令和4年度の運営計画と来年度の運営計画案の対照表になってございます。右側が4年度の内容、左側が5年度の内容でございます。

1 ページ目から御覧いただきたいと思います。最初に第1の事業運営方針に関しまして「(1) 事業運営方針」というものが4年度に記載がございましたが、これにつきまして、ほぼ同じ内容で記載させていただいてございます。次の「(2) 重点事項」でございますが、こちらにつきましては、編集上の体裁の問題から今回来年度につきましては削除させていただいております。内容について何か変更があるということではございませんが、この「重点事項」に書いた内容が以下の本文に出てくる内容とほぼ重なっているようなこともございますので、読みやすさということを含めて、来年度につきましてはここを体裁上削除させていただいてございます。

2 ページ目になります。「委員会の運営全般」についてです。こちらも恐縮です。今年度4年度の内容とほぼ同様でございます。(3)でございますけれども、ワーキンググループの位置づけにつきまして、今年度4年度では「原則として」専門調査会と同等というような言い方をしておりますが、この「原則として」という文言を取らせていただきまして、同等の位置づけであることを明確化してございます。

また、先ほど申し上げた「(6) 委員会におけるDXの取組について」でございます。この部分について、来年度については新たに記述を加えたところです。「食品健康影響評価書及び委員会が保有する毒性評価結果等について、知的財産上の配慮を講じつつ、オープンデータ化の構築に向けた調査・検討を行う。また、リスク評価業務の効率化や評価技術の高度化を図るため、データベースやAI等デジタル技術の活用可能性について検討を進める」といった記載を加えてございます。2つの文章がございますが、いずれもDXの構築に向けた調査・検討ということで、来年度におきましては、例えばデータベースなどを具体的に構築するということではございませんが、その構築を見据えて調査・検討を行いたいと思っております。この内容については、文章が2つございますように主に2点ございまして、1つ目は前段のオープンデータ化に向けた検討でございます。食品安全委員会におきましては、御案内のとおり、もろもろ評価書をはじめ、また、評価書のバックデータとなるようなデータがございますが、例えばこちらを横断的に通覧して見ていただけるようなデータベースを構築することができないかといったことと、後者でございますが、委員会の評価業務の中でそれを効率的に進めるためのデジタル技術の活用の可能性といったことも検討していきたいと考えております。そういった趣旨でこの記載を加えたところでございます。

続きまして、3ページですが、第3の「食品健康影響評価の実施」についてです。先ほど概要で申し上げましたとおり、農薬の再評価が本格化しておりますので、その旨の記述をこちらもちきちんと明記してございます。

下にお移りいただきまして、「2 評価ガイドライン等の策定」とございます。こちら概要について申し上げたとおりでございます。来年度におきましては「遺伝子組換え食品の安全性評価基準」の改正に向けた調査審議を引き続き行う予定でございます。また、この評価基準、ガイドラインを改正した上で、それをさらにブレークダウンしたような形で評価を行うための「技術的文書」、こちら策定できればと考えてございますので、その旨記載してございます。

一方、ベンチマークドーズ法についての指針を今年度検討し、モデル平均化等について必要な改正も行ったところでございます。また、このベンチマークドーズ法にベイズ統計学を活用するというような内容も検討してございますが、細かい話で恐縮です。[動物試験で得られた用量反応データへの適用]につきましては、今年度で検討するめどが立っておりますので、来年度については疫学研究で得られた用量反応データにこのベイズを適用する場合の考え方等を検討するということを予定しているところでございます。

続きまして、4ページにお移りいただきまして、一番上の「自ら評価」についてです。こちらは先ほど議事1で御議論いただいたとおりでございます。来年度についても、こちらでは別紙2となっておりますが、今年度と同様のスケジュールでまた御検討を頂戴したいと思っております。

次、第4でございます。施策の実施状況の監視についてです。各リスク管理機関の施策の実施状況の調査であったり、また、食品安全モニターさんからの御報告等ですが、それについても今年度と同様の対応を講じていきたいと考えてございます。

次、第5の研究・調査事業の推進でございます。こちら先ほどの概要で申し上げたとおりでございます。ロードマップを踏まえて計画的に進めていくところでございますが、5ページの3に飛んでいただいて、下のほうでございますが、「研究・調査事業の追跡調査、プログラム評価等の実施」を書き加えてございます。こちらはロードマップの改正に向けた検討の手順でございます。具体的に申し上げますと、(1)といたしまして、それぞれの研究・調査事業についての内容、また、成果の活用状況などにつきまして、追跡評価を行うといったこと。そして、(2)でございますが、そういった研究事業・調査事業全体を見通して、その総体について改めて全体としての評価をしていただく、これをプログラム評価と称しておりますが、これを実施する。そうした評価を行った上で、何度も申し上げて恐縮ですが、このロードマップの改正の必要性等について検討するということを来年度は行いたいと考えてございます。

続いて、6ページでございます。こちらはリスクコミュニケーション等について、でございます。リスコミについては、各年度におきまして重点事項等がございまして、若干文章の書き方を変えたりしてございますが、基本的には情報提供であったり、様々な立場の方、ステークホルダーの方との意見交換、立場を認識し合うということ、これは基本でございますので、その内容については特に変更はございません。ただ、来年度におきましては、そのリスコミの対象者について丁寧に解説的に書かせていただいております。具体

的には、要するに、対象者に応じた様々な取組を進めるということでございます。

この6ページの上のほうの4～5行あたりでございますけれども、意識調査を実施した結果として、消費者の方が食品安全に関する情報を得る場合、その情報源がテレビ、新聞等が多かったということもございますので、そうした情報発信をしていただくマスコミさんなどに対する情報提供も引き続き力を入れていきたいということでございます。もちろんそれに加えて、次のポツとございますが、マスコミさんのみならず自治体の方々、食品事業者の方々も含めて、申し上げたとおり、情報を発信する方に対する情報提供に力を入れてやっていきたいということでございます。加えて、次のポツに二次利用という言葉も使っておりますけれども、例えば妊婦さん、お子様を持つ保護者の方々、そういった方々の対象階層を明確にして、情報発信をする方々がそうした方々に対して使っただけのような二次利用を意識したような情報提供。さらに申し上げれば、保護者の方やお母様方同士の情報提供、情報交換もあろうかと思っておりますので、そういったことに有意義に使えるような情報を提供していきたいということを考えてございます。

なお、意見交換会は引き続き実施してございますが、コロナの状況はいろいろございまして、その後におきましても、ウェブ会議システム、対面、ハイブリッド方式、いろいろなやり方、いろいろな工夫ができる時代になりましたので、そういったものをそれぞれの特性に応じて実施していきたいと考えてございます。

そういった意味で、6ページの下の方ですが、「様々な手段を通じた情報の発信」でございます。内容の説明は割愛させていただきますが、それぞれのメディア、媒体ごとに御覧になっている方々の特性といったこともあろうかと思っておりますので、その辺りも意識して対象者に応じた様々な工夫をしていきたいと思っております。7ページにそれぞれのツール、媒体に応じた情報発信のやり方等々、留意点を書き込んでいるところでございます。

続きまして、8ページでございますが、こちらから引き続きの取組になりますが、食品安全に関する科学的な知識普及ということでございまして、リスク管理の根拠となる食品健康影響評価、リスクプロファイル等につきまして、こちらはどちらかというところとプロの方というか、そういった事業者さん、行政担当者の方向けという面は強うございますが、そういった方向けの講座を引き続き開催していく。さらに(2)でございますが、そういった方々のみならず、先ほどのお話とも重なりますが、自治体、消費者団体さん等々、そういった方々に対する意見交換会も引き続き行っていきたいと思っております。

来年度につきましては、1点、あえて留意的に追記しているところがございます。今、御説明したところの6行目あたりでございますけれども、リスクコミュニケーションの事務につきまして、総合調整を行う立場である消費者庁さんがございますので、この消費者庁さんとの連携をきちんと図りながら実施するというところ、これまでも同様ではございますが、今回はあえて明記させていただいたところでございます。

続きまして、9ページに移っていただきまして、下のほうでございますが、「第7 緊急の事態への対処」でございます。この訓練をはじめとした緊急事態への対処でございます

が、こちらも4年度の内容と基本的には変更ございません。ただ、後ほど議事3で御説明申し上げますが、10ページの一番上になりますが、「緊急時対応訓練の実施」というところで、事務的な細かいことで恐縮なのですが、今年度4年度においては新任者研修と実務者研修という新任者向けとその他向けということで分けた研修を行っていましたが、そちらを統一するということの変更を書き込んでございます。

続いて、第9でございませうけれども、「国際協調の推進」でございませう。コロナの状況等、まだまだございませうけれども、いろいろな海外との交流が活発化し得る状況になりつつありますので、そういったことも踏まえて、リアルであったり、リモートであったり、やり方はそれぞれを使いながら、海外の機関との連携・協力体制を強化していきたいと考えてございませう。そういったことで、20周年の話も含めて必要なスケジュールについて計画の中に書き込ませていただいたところでございませう。

雑駁な説明で恐縮でございませうけれども、運営計画（案）の内容について、4年度との比較で御説明申し上げたところでございませう。よろしくお願ひいたします。

○合田座長 ありがとうございます。

それでは、皆様から事前にいただきました御意見等は資料2-2にまとめております。順番に御意見等の提出者を指名しますので、指名された専門委員は御意見等の内容を御説明いただきますようお願い申し上げます。事務局から説明いただいたとおり意見等1件ごとに事務局から回答を行いますので、1件ずつ御説明をください。

最初に、川崎専門委員、お願ひいたします。

○川崎専門委員 川崎です。

今回の令和5年度の運営計画の中に「委員会の業務改善に向け、オープンデータ化の構築に向けた調査・検討等のDXの取組を進める」とあります。DXの内容について詳しく分からないので、これは随分将来に向けてという話になるのですけれども、リスク評価の効率化にとどまらず緊急時の対応の迅速化という観点においても将来に向けて取り組み始めてはどうかという意見です。

資料3-1の緊急対応訓練の実施結果報告の13ページに、重点課題として「緊急時における初動対応を迅速かつ確実に行える体制を強化する」とあります。これは言うまでもなく非常に重要なことでありますし、特に食品安全に関するレアケースの緊急事態が発生した場合においては非常に対応が難しいことになる可能性があると思っていますので、そういう場合でも対応できるようなシステム、これはAIなどを活用したDX化が非常に有効なのではないかと思っておりますので、将来に向けてなのでも、ぜひこういった方向性も検討されたらどうでしょうかという意見です。

以上です。

○合田座長 ありがとうございます。

それでは、ただいまの御説明いただいた案件につきまして、事務局は回答をお願いいたします。

○込山総務課長 総務課長の込山でございます。

全く御指摘はごもっともでございます。今後、私どもDXの調査・研究、検討を進めていくに当たりましては、御指摘いただいたような緊急時対応、できるだけ迅速な緊急時対応ができるようなツールとしても使えるよう研究を進めてまいりたいと思います。貴重な御意見をどうもありがとうございました。

○合田座長 ありがとうございます。

川崎先生、それでよろしいですか。

○川崎専門委員 ありがとうございます。ぜひよろしくをお願いいたします。

○合田座長 ありがとうございます。

それでは、本件につきまして、ほかの先生方、何か御質問、御意見等はございますか。よろしいですか。

ないようですので、次に行かせていただきます。その次、資料2-2の2ページに今村専門委員からいただいた御質問が記載されております。まとめて説明いただければと思います。今村先生、お願いします。

○今村専門委員 私からの質問としては、遺伝子組換えとベンチマークドーズに関する安全性評価の実施の部分について、前回の記述と今回の記述で、例えば遺伝子組換え食品のほうであれば「食品等について～改正を検討する」という記述が今回「評価を行うための『考え方』の整理の検討を進める」ということで、大分表現ぶりが変わったということ、どのように変えてこのように表現ぶりが変わったのかを教えてください。

その背景としては、前回の説明でも次世代のシークエンサーなど新しい技術が入ってきて詳細な情報が分かるようになったということ、調べようと思うと非常に細かいところまで次世代シークエンサーでは調べることができると思うのですけれども、そもそも遺伝子そのものの不安定さのようなものは、組み換えられたから起きているのか、もともとあちこち不安定に動くものなのかということさえも未解明な部分がある中で、この部分、次世代のシークエンサーを使って改正をしていくことについての考えの整理の検討の方向性を教えてください。

次のベンチマークドーズ法については、ベイズ統計を使ってその改正を考えるということ、前回のR4年度計画にはそう書いてあったのですが、今回それが消えているので、そ

の後どうなったのかということです。前回の際も指摘させていただきましたが、ベイズ統計は前提確率をどう置くかで随分変わるものです。作為的に変えることもできる面もあって、ただ、科学としては今ある実測された実測値から結果を修正していくという意味合いもありますので、正しく使えば間違いなくいい方法なのですけれども、それをうまく使うことが非常に難しいので、その辺がどのように進捗しているのかについて教えて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。

事務局、よろしいですか。

○井上評価情報分析官 事務局でございます。

御質問ありがとうございます。まず「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」等の改正についてでございますが、現在、専門調査会において起草委員の先生方中心に検討を進めていただいているところでございます。昨年12月19日開催の専門調査会におきまして、今回の改正の項目の一つでございます先ほど今村委員からも御指摘がございました新たな解析技術、次世代シークエンサーによる解析に関して、これは従来の解析方法に加えて選択肢の一つということで、技術の現状ですとか、求められる要件などについて御議論をいただきました。また、全体の指針の評価項目の重複の解消ですとか、用語の整理など、改正の方向についても御確認をいただいたところでございます。今年度はいわゆる新しい評価指針案の全体像の取りまとめをお願いしたいと考えておりまして、来年度、この全体像を基に「技術的文書」と仮称で呼ばせていただいておりますが、より詳細な評価基準などの検討、作成をお願いしたいと考えております。

この「技術的文書」についてですが、これまでも例えば次世代シークエンサーに関して個別評価事例の中でデータが出てきたりということもございますが、そういった積み重ねてきた評価の考え方を整理するとともに、新しい技術または評価手法の対応のために指針を補完する文書として作成を検討しているところでございます。内容に関しましては、評価指針の各事項に関連をして、先ほど次世代シークエンサーに関して御指摘がございましたが、データの評価のポイントやその解釈、留意点、そういったものを可能な範囲で記載をすることを考えておりまして、明示的にそういった文書を作成することについて引き続き専門調査会で御議論をお願いしたいと考えております。

遺伝子組換えの関係は以上でございます。

○合田座長 ありがとうございます。

遺伝子組換えの関係について、今村先生、今のでよろしいですか。

○今村専門委員 今のでよいと思います。基本的に今までであればサザンプロットなどで配列を特定して、特に過去に認めてきた遺伝子組換え食品はその方法だと思っておりますが、実際、次世代シークエンサーでやっていくと一概に同じ結果が出るとも限らないというのは考えているところです。それが自然界で発生しているものなのか、それがもともとの何かの違いなのかは実は分からないだろうと思うので、そこを完全に次世代シークエンサーだけに依存すると非常に危険なことが起こるのではないかと思ったので、基本的には参考値として並列して考えていくということであれば、非常に大きな問題は起きづらいかと思いましたが、少し安心しました。

○合田座長 ありがとうございます。

モデルケースを幾つかつくってやる形になるのだろうとは思いますが、よろしいですか。

次に、ベンチマークドーズ法について事務局から御説明をいただけますでしょうか。

○寺谷評価調整官 寺谷から説明させていただきます。

ベンチマークドーズ法に関しては、こちらの令和4年度の計画に2つの文章で書いてありますとおり、大きく2つの流れで検討を進めてまいりました。令和元年10月にいわゆる動物指針と言われるこの「食品健康影響評価における」とあって「動物試験で得られた用量反応データへの適用」というものがありますので、こちらをまず踏まえて進めています。大きく2つの流れのうち1つというのがベイズ統計学の手法の導入に関するものです。このいわゆる動物指針の改正を意識して評価技術ワーキンググループで御議論いただいております。年度内に取りまとめを行う見込みであることから、令和5年度の計画の書きぶりからは削除させていただいております。2つ目は人間を対象とした知見である疫学に関するものであって、令和4年度に引き続き令和5年度にも検討を行う予定です。ですので、令和5年度内に手順や考え方を整理した指針の策定を行う予定としており、そのように令和5年度の運営計画に記述させていただきました。

なお、ベイズ統計学に関しましては、先ほど今村先生から御指摘があったように前提の確率であったり事前確率の分布、そのようなことも使い方を含めて技術的な留意点が多々あることはワーキンググループの中の議論でも指摘がされているところです。現在、取りまとめに向けて作業しておりますけれども、食品健康影響評価にさらにそれを適用すると様々な留意点があると思いますので、その際に使うときの考え方や、また、現状このような課題があるよということなどについて整理する方針で検討を進めているところです。

以上でございます。

○合田座長 ありがとうございます。

今村先生、今の回答でよろしいでしょうか。

○今村専門委員 慎重に検討してもらっているようで安心しました。ベイズ統計学というのは今までの食品の概念と違うと思うのです。食品はもともと全て正規分布ですということと来ております。ただ、現実、まだら汚染が起きると正規分布ではないということに対してベイズを使おうということなのですが、ベイズを使うと前提確率とモデルの設定で大きく変わる可能性があるのです。正規分布の場合は予想どおり減っていくというケースなのですけれども、ベイズの場合はモデル式のつくり方で初期値敏感性という問題が出てきて、初期値の設定、確率の設定で全然違う方向に発散するという問題が発生します。ですので、慎重にそこを正規分布で考えたときとベイズで考えたときと両方突き合わせながら考えていかないと、ベイズだけに理屈だけで攻めていくととんでもなく発散するという問題がありますので、そこら辺をぜひ慎重にやっていただければと思います。

今村からは以上です。

○合田座長 今村先生、専門的な御意見をどうもありがとうございました。

それでは、ただいまの今村先生の質問と事務局からの回答につきまして、ほかの委員の先生方、御質問、御意見等はございますか。よろしいですか。

それでは、先に進めさせていただきます。次に、資料2-2の3ページに足立専門委員からいただいた御意見が記載されております。まとめて説明いただければと思います。足立専門委員、お願いいたします。

○足立専門委員 足立です。

意見交換会等の開催について、対象者、規模等に応じてウェブ会議システム、対面形式、ハイブリッド方式を検討するというところで、とてもよいと思います。それぞれのメリット、デメリットを整理して開催方式それぞれでのよりよい進め方をまとめてはいかがでしょうか。といいますのも、開催方式により性格が異なります。例えばウェブ会議システムは対面形式と比べますとタイムラグが生じ意思疎通が取りづらい。ハイブリッド方式では対面・ウェブ会議の違いに配慮する必要があります。現在も工夫をされていると思いますが、整理してよりよい運営となるようにと考えます。

以上になります。

○合田座長 ありがとうございました。

それでは、事務局、御回答をお願いいたします。

○浜谷情報・勧告広報課長 足立委員、御指摘ありがとうございました。

御指摘のとおり、開催方式については、それぞれメリット、デメリットがございます。



ウェブ会議システムを始めましてもう3年ほどたちますが、対面方式のメリットとしては、目の前で参加者の方の反応を見ながら情報提供の内容を調整できるなどございますし、一方で、デメリットとしては、遠方の参加者の方や時間の都合が合わない方については参加していただきにくいということがございます。ウェブ会議のメリットとしましては、今の対面形式のデメリットの裏返しになるのですけれども、遠方の参加者の方も参加しやすいことや、見逃し配信を行った場合、時間に縛られず情報を得ることができる。一方で、デメリットとしては、通信環境に左右されて会議中に通信が途絶えたりするとなかなか会議の目的として達成できない部分があると思います。

さらに、ハイブリッドというお話がありましたが、私が個人的に思いますのは、ウェブだけ、対面だけという会議のメリット、デメリットは大分みんな頭の中で整理できてきたかと思うのですけれども、ハイブリッドについては、メリットについては分かるのですけれども、では、だからどうするという解決策はなかなか見えない中で、今、足立委員が御指摘されるような書き物にするにはもう少し場の蓄積をさせていただきたいという部分がございます、とは言いつつ、足立委員の御指摘の御趣旨はよく分かりますので、我々として、今、申し上げたようなメリット、デメリットを考えながら、意見交換会の開催の持ち方については引き続き頭をひねった上で決めていきたいと思っております。どうもありがとうございました。

○合田座長 ありがとうございます。

食品安全委員会は私がここへ来ているので、もしかしたらハイブリッドと言っても良いかもしれないのですけれども、このシステムはよくできているなと思って、画面が大きくて、顔がちゃんと拝見できるとある程度皆様どういう形かというレスポンスも分かるのですけれども。回線が悪いと、その顔が見えない状態だと全員静かで座長は皆さんがどう考えているか分からない場合が多いのですけれども、その辺も3年たってきたのでいろいろところが少しずつ整備されつつはあるとは思いますが、本件につきまして、ほかの委員の先生方、特に御質問等はございますか。よろしいですか。

それでは、特にございませんようでしたので、次に進めたいと思っております。

ただ、今後まとめる作業がたしかありますので、食品安全委員会に対する報告は、体裁につきまして私に御一任いただけるということで、皆様、よろしいですか。

では、うなずいていただきましたので、そのような形で進めさせていただきます。

その次、3番目ですね。「令和4年度食品安全委員会緊急時対応訓練の実施結果及び令和5年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画（案）について」ということに進めたいと思っております。

まず、令和4年度の実施結果について事務局から報告をお願いいたします。

○込山総務課長 総務課長の込山でございます。

資料3-1をお開きください。令和4年度の緊急時対応訓練実施結果の報告書（案）で  
ございます。

おめくりいただきまして、目次でございますが、令和4年度に実施いたしました緊急時  
対応訓練やその研修等についての内容でございます。Ⅰが訓練の内容、そして、その訓練  
結果につきましての検証がⅡでございまして、そういった検証の結果、「課題を踏まえた今  
後の取組」としてⅢという形でまとめてございます。

1ページにお移りいただきまして、まず「実施した訓練の内容」でございます。こちら  
は3種の研修等や訓練を実施してございます。まず1つが「新任者研修」でござい  
ます。食品安全委員会事務局に新たに着任した職員向けにこの緊急時対応の手順を確認するとい  
った研修を実施いたしました。

2点目といたしまして、1ページの下の方でございますが、「実務研修」でござい  
ます。こちらは新任職員だけではなくもう既に業務に従事している職員を対象にしてござい  
ますが、緊急時における国民の皆様への情報提供のやり方、そのための必要な知識、技能を身  
につけるための研修でございます。

細かく申し上げますと、この実務研修は2点さらに分けて実施しました。1つが「情報収  
集・発信研修」でございまして、こちらは今、申し上げたように、当事務局の職員はもちろ  
んですが、リスク管理機関の関係省庁職員の方にも参加していただいたところでござい  
ます。

2ページ目にお移りいただきまして、「(2) 緊急時対応事例講習会」でござい  
ます。これは実際に過去に起きた事案に即しまして、その具体的な内容、対応についての研修、講  
習を受けるというものでございます。

申し忘れて恐縮です。先ほど申し上げた情報収集・発信研修につきましては、2ペー  
ジの一番上に書いてございますように、食品安全委員会の松永委員に今回講師として御対応  
いただいたところでございます。

お話は戻りまして、(2)の事例講習会でございますけれども、4年度におきましては、  
富山市で令和3年に発生した食中毒事案をケースとして、当時御対応された富山市保健所  
の方からお話を伺った次第でございます。

3点目でございますけれども、2ページの下段でございます「確認訓練」でござい  
ます。これも毎年度実施しているものでございますが、消費者庁が中心となりまして、関係省庁  
でこの緊急時対応の確認訓練を実施したものでございます。年末の12月23日でござい  
ますが、この日に実施されました。

3ページの中ほどにございますが、今、申し上げた確認訓練で用いた仮想シナリオの概  
要もこちらに記載してございます。

3ページの下にお移りいただきまして、「Ⅱ 訓練結果の検証」とござい  
ます。アンケート結果等も踏まえながら、簡単な内容でございますが、検証を行ったところでござい  
ます。

5ページにお移りいただきまして、例えば緊急時対応手順研修、初任者研修における課

題として自由記載を書いてもらいました。⑧の「その他」でございます。こちらにございますように、一つはこういった講習、研修が、例えば年度の中でいえば消費者庁主催の合同訓練のときに実践で生かすものになるであろうと。そういった中で、実際に自分は何をやらなければいけないのか、その関わり方を点検したいということ、まさに委員会の役割、また、それぞれ職員の役割というもの、それをきちんと意識していきたいという内容でございました。あと、若干具体的な話になりますけれども、新任者研修と称しまして対象者を新任者に限定していたのですが、2ポツの意見にあるように、この内容については新任者に限らずにほかの職員にも拡大してもいいのではないかとといった意見もありました。3ポツ目でございますが、時間的な問題でかなり駆け足な説明になっていたのも、若干消化不良であったと。そういった意見もあった次第でございます。

こういった点を踏まえまして、新任者研修につきまして、次に説明します実務者研修と併せて、その参加者の対象範囲をどうするのが引き続きの課題であるということが検討課題でございます。

続いて、6ページが一番下になりますが、実務研修についてです。情報収集・発信研修、先ほど申し上げた松永先生に講師になっていただいたものですが、その状況、アンケート等について、その内容を7ページから8ページにかけて記載してございます。

8ページの上のほうに受講者のコメントというものがございませけれども、まさに信頼性確保、スキルアップのために、ふだんから様々な媒体を用いて情報発信をしておくことが必要。また、平時に食品安全委員会が何をすべきなのかということの整理が必要だと感じたということとか、また、先ほど川崎先生の御意見もございましたけれども、緊急時にいろいろなハザード情報を出すに当たって、専門委員の先生方などの意見をいかに早急に取り込んで対応するかといったことが当然ながら今後の課題であろうと。そういった意味でも情報発信のやり方、緊急時の発信として、例えばひな形であったりQ&Aがあると助かるといったコメントがありました。

今後の課題という形でまとめてございませけれども、これまたまさに緊急時の食品安全委員会としての役割、これを引き続き整理、検討していく必要があるだろうと。それに合わせた手順書の改訂が必要だといった意見がございました。

8ページ、これはまた下のほうですが、今度は富山市さんをお願いした緊急時対応事例講習会についてです。そちらについてのアンケート結果等を9ページから10ページにかけて記載してございます。

11ページにお移りいただきまして、消費者庁を中心とした確認訓練についてのアンケート結果でございます。中ほどでございます。今回は先ほど概要ということで申し上げましたが、仮想シナリオとしてはハザードが農薬の「マラチオン」が混入したという事案を想定しての訓練だったわけでございますが、②にございますように、今回の訓練課題は比較的メジャーなハザードであったため、対応がスムーズであったと。ただ、もしレアなハザードだった場合には対応がかなり難しかったという率直な意見もありました。また、海外

情報等の収集であったり、言いづらいのですが、内閣府のシステムの問題等もあったり、そういった指摘が職員からもあったところでございます。

また、③でございますが、とりわけ昨年度に続きましてテレワーク対応、テレワークを行っている職員もきちんと迅速に対応できる体制を取っていきたいということでいろいろ工夫をしているところなのですが、今年度は例えばコンピューターシステム上の掲示板を活用したのですが、それについては非常にスムーズであったという意見もあったところでございます。

その他、12ページにかけてアンケート結果等を掲げてございます。

そういったようなことでございまして、13ページから14ページにかけて、4年度に設定した重点課題に対してどんな対応をし、また、どんな課題があるか、若干重複感もありますが、まとめてございます。重複感がございますので、最後の14ページの下「Ⅲ 課題を踏まえた今後の取組」で課題も含めてまとめて整理を申し上げたいと思います。ここで整理させていただき今後の取組を5年度の計画にも連動させていきたいと考えています。

まず1点目でございますけれども、これは手順書を常に見直してリバイスしていくといったことが必要であります。

2点目ですが、緊急時における食品安全委員会の役割、また、各課、各職員の役割について明確化していくと。御案内のとおり、食品安全行政につきましてはステークホルダーは非常に多くございます。役所の中でもいろいろな官庁が関わってございますので、そういったそれぞれの立場、役割を明確化して、緊急時においてきちんとスムーズに対応していくということ、これを引き続き検討していく必要はあろうかと思っております。

また、3点目でございますけれども、先ほど申し上げたテレワーク中の職員についてもスムーズな対応ができるようにする、そのための工夫を引き続き検討、検証していくということ。

最後、4でございますけれども、先ほどこれもまた川崎先生から御指摘がございましたが、食品安全委員会のこういった側面、場面での役割として、科学的知見に基づく迅速な情報提供を行うといった平時からの準備が非常に大事になります。そのために、各専門分野に精通する専門家の先生方のリストの定期更新や参集体制の整備等、こういったことを引き続き充実していくことが必要だと考えております。

こういった形で4年度の緊急時対応訓練についての結果をまとめさせていただいたところでございます。この内容で御了承いただければ、委員会に報告したいと思っております。

以上でございます。

○合田座長 ありがとうございます。

皆様から事前にいただいた御意見等はございませんが、この場で何かございますでしょうか。

どうぞ、今村先生。

○今村専門委員 意見と情報提供をさせてもらえればと思います。今回確認訓練でマラチオンを使った事件を採用していただいたことを大変ありがたく思います。これはマルハニチロの毒物混入事件です。故意に毒物を食品に混入するという通常の食品の食中毒などとはちょっと違う経緯で起こっているもので、私や山本茂貴先生もこれの検証委員会に入っただいて、幾つか問題点があって、これは最初に刑事事件として動いたので、食品衛生としてなかなか扱うまでに時間がかかったという問題があります。ですから、毒物が入った食べ物が流通しているかもしれないのに、会社のほうは回収手続が警察の指示待ちになってしまったということがあります。

さらに、まさかそんなものが入っているはずがないというパニック状態で会社が判断ミスしたのは、LD<sub>50</sub>とLOAELを間違えたということです。LD<sub>50</sub>は御案内のとおり、半分の動物が死ぬ率ですね。それに対してLOAELは症状が出てくる最初の症状なので、60個食べても大丈夫とかと最初に言ってしまいました。行政から指摘されるまでその情報は改善されなかったということで、実は大変な緊急事態で、一口でも食べたら大変なことになるというものが出回っていることを、すぐにそれを危機情報として流すことができなかったということがあります。

そういうことの複合体として、普通はあり得ないものであり得ない組合せで事件処理をするということに慣れていないと大変なことになると。それもこれは12月28日の仕事納めの日に起こったというさらに不幸な事態が重なっておりまして、大体不幸なことは不幸な時間に起こりますので、そういったことを訓練していただけることは大変いいことだと思いますので、情報提供とコメントを兼ねて発言させていただきました。

今村からは以上です。

○合田座長 ありがとうございます。

ほかに御意見等はございますか。

どうぞ、田沼先生。

○田沼専門委員 どうもいろいろとありがとうございました。参考にさせていただいております。

今の緊急訓練の話について。事例を出しながら訓練をなさったということですが、イレギュラーな事例も挙げて頂きたい。私どもは実は学校給食も事業の中でやっておりますが、2017年に立川の給食センターでノロウイルスの食中毒が発生し、保健所などの調査が入りました。拭き取り調査や検食、スタッフの検便からも菌が出ない中で、疫学的な判断という方向に動いていたのですが、保健所でとても詳しく調べていただいているうちに、隣の別の業者さんがやっていたらっしゃる給食センターで同じようにノロウイルス食中毒が発生しました。調査をした結果、実は乾燥のノリに付着したノロウイルスが原因であることが

分かりました。今までは調理食から発生することが多かったところ、乾燥したものに付着したノロウイルスが大規模な食中毒事故を起こすことが分かりました。ぜひそういった事例も取り上げていただけるとありがたいと思います。

以上です。

○合田座長 田沼先生、貴重な意見をどうもありがとうございます。  
事務局、よろしいですか。

○込山総務課長 消費者庁ともいろいろ相談して、もっとさらに実りのある訓練にしていきたいと思います。貴重な御意見をどうもありがとうございました。

○合田座長 ほかに何かございますか。よろしいですか。

それでは、令和4年度緊急時対応訓練の実施結果につきましては、食品安全委員会に報告することといたします。

続きまして、次の議題に入ります。「令和5年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画(案)について」です。

事務局から資料の説明をお願いいたします。

○込山総務課長 引き続き恐縮です。資料3-2でございます。令和5年度の緊急時対応訓練計画(案)についてでございます。

訓練計画の課題等については、先ほど4年度の結果報告の中で申し上げたとおりでございますので、4年度の報告の中で「課題を踏まえた今後の取組」ということでまとめさせていただいたものを、この5年度の訓練計画の中にはめ込ませていただいております。

具体的には、例えば資料3-2の「2 重点課題」の(2)でございますけれども、先ほど申し上げたような手順書の常時のリバイスであったり、テレワーク中職員の対応であったり、また、食品安全委員会のとりわけのミッションでございます科学的情報を迅速に提供すると。そのためにどういった平時の取組が必要なのか、こういったことを重点課題として引き続き来年度も実施していきたいと思っています。

最後、1点、細かい点で恐縮です。先ほどもちょっと触れたのでございますけれども、最後の紙、横表になってございます。来年度の具体的な研修等の内容です。初任者研修について、その対象者を初任者だけに限定せずに、そこは初任者ではない職員も含めて常に知識の確認をしたり、また、逆に手順書等の座学だけではなくて、実践的な内容について有識者の方からお話を伺うとか、そういったことが必要だということで、結論を申し上げますと、初任者研修と実務者研修を分けるのではなくて、来年度はこの実務者研修という形で対象職員を限定せず実施する、かつ内容についてはその分時間を膨らませて内容を濃くして実施するというを考えてございます。そういったことで、来年度の訓練計画、

研修の内容として、1つは東ねた実務者研修、2点目として先ほど富山市さんのことを申し上げましたが、そういった事例研修、そして、消費者庁を中心とする確認訓練、この3つの柱で実施していきたいと考えてございます。この点が変更点でございます。

御説明は以上でございます。

○合田座長 ありがとうございます。

皆様から事前にいただいた御意見等はございませんでしたが、この場で御質問、御意見等はございますでしょうか。よろしいですか。

ありがとうございました。

それでは、本件につきましては食品安全委員会に対する報告をいたしますが、体裁等は私に御一任いただければと思っております。それでよろしいですか。

御異論はないようですので、そのような形で進めさせていただきます。

それでは、その他、事務局から何かございますでしょうか。

○込山総務課長 本日は特にございません。

○合田座長 それでは、以上により本日の議事は全て終了いたしました。次回の日程につきましては、どのようになっているでしょうか。

今村先生、どうぞ。

○今村専門委員 医学中央雑誌のことについて。

○合田座長 そうですね。忘れていました。申し訳ございません。

事務局、お願いします。

○紀平評価第一課長 事務局でございます。

文献検索について御指摘いただきました。今村委員から今回医中誌というところで文献検索をされたということで、食品安全委員会でも利用すべきではないかといった御意見をいただいております。今、評価課では文献検索を行う場合、当然いろいろな文献検索サイトを利用しております。英文ですと一般的に用いられているのはPubMedですとか、邦文ですとJ-STAGEなどを利用しています。これらは無料の文献検索サービスなのですが、御指摘いただきました医中誌、こちらは有料の検索サービスになりますので、また今後利用に向けて事務局でも検討させていただきます。

以上です。

○合田座長 ありがとうございます。

有料の文献サイトは引きにくいという感じですか。

○紀平評価第一課長 一定の手続が要るので、当然個々の文献で有料で取るときには手続を取っているのですけれども、検索サービス自体を有料で利用するというのは、事務局としていろいろな手順を踏まないといけないので、それに向けて準備をしたいと思います。

○合田座長 そうですね。なかなかこの辺が微妙なところで、我々のところでも取れますけれども、でも、我々のところで取るというわけにもいかないし、その辺ですね。でも、今村先生が言われていることは非常にもっともなことだと思いますので、ぜひ事務局で前向きに検討していただければと思います。

それでは、日程等、よろしく申し上げます。

○込山総務課長 次回の企画等専門調査会につきまして、まず、議事を予定してございますのが、令和4年度の運営状況報告書についてと、本日御議論いただいておりますが、来年度の5年度の「自ら評価」の案件選定の進め方について、また御議論を頂戴したいと思います。

開催日時につきましては、現在のところは5月頃を予定しておりますが、詳細については追って決定次第御連絡させていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○合田座長 ありがとうございます。

御質問等はございますか。よろしいですか。

それでは、以上をもちまして、第38回「企画等専門調査会」を閉会したいと思います。どうもありがとうございました。