

# 食品安全委員会企画等専門調査会

## (第39回) 議事録

1. 日時 令和5年6月1日(木) 14:00~15:29
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運営状況報告書について
  - (2) 令和5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選定の進め方について
  - (3) 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、原田専門参考人  
(食品安全委員会)  
山本委員長、浅野委員、川西委員、香西委員、松永委員  
(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、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 「令和4年度食品安全委員会運営状況報告書(案)」
  - 資料1-2 参考資料「運営状況報告書(案)のポイント」
  - 資料2-1 令和5年度の「自ら評価」案件の選定について(案)
  - 資料2-2 参考資料「自ら評価案件一覧」

## 6. 議事内容

○合田座長 それでは、定刻になりましたので、ただいまから第39回「企画等専門調査会」を開催いたします。

それでは、まず、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 御報告申し上げます。

本日は、15名の専門委員、3名の専門参考人に御出席をいただいております。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、令和2年度よりウェブによるリモート開催としておりましたが、今回から御参集いただいた上での対面とリモートを併用して開催することといたします。なお、出席者のうち10名の方がウェブを利用して御出席いただいております。

また、御都合により1名の専門委員の方が御欠席となっております。

また、食品安全委員会からも5名の委員が出席でございます。

また、本日、傍聴の方もいらっしゃいますが、食品安全委員会のYouTubeチャンネルにおいて、本会合のライブ配信も行っているところでございます。

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、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いるところでございますが、改めて確認申し上げます。

今回の資料は、資料1-1が「令和4年度食品安全委員会運営状況報告書（案）」でございます。資料1-2が資料1-1の参考資料として「運営状況報告書（案）のポイント」と称するものでございます。資料2-1が「令和5年度の『自ら評価』案件の選定について（案）」。最後に、資料2-2が参考資料といたしまして「自ら評価案件一覧」でございます。恐縮ですが、お手元に御準備をお願いいたします。

○合田座長 皆様、よろしいですか。資料はお手元にありますか。

それでは、続きまして、議事に入る前に、食品安全委員会における調査審議方法等についてに基づく事務局における確認の結果を報告してください。

○込山総務課長 今回の議事につきましては、個別の申請品目に関する調査審議ではございませんので、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 ありがとうございます。

さて、本会合の開催から本会合の議事の進め方について、前回と変更点がございます。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いたします。

○込山総務課長 先ほども申し上げましたとおり、令和2年度からコロナ対策といたしましてウェブによるリモート開催を行っておりました。そのリモート開催におきましては、審議の円滑化の観点から、事前に御意見、御質問を頂戴し、それを資料として御用意し、その資料に即して議論を進めるという形を取らせていただいております。今回からは対面での御参加を可能とする開催方法に戻しましたので、コロナ禍以前どおり、事前にいただいた御質問等を特に資料としてまとめることなく御審議をいただくことにしたいと思います。

ということで、恐縮ですが、御意見、御質問のある方におかれましては、御対面での参加の方は挙手を、また、ウェブ参加の方は挙手カードを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るようお願いいたします。よろしくお願いいたします。

○合田座長 どうもありがとうございました。

それでは、議事に入りたいと思います。まず、議事（1）の「令和4年度食品安全委員会運営状況報告書について」でございます。まずは事務局から説明をお願いいたします。

○込山総務課長 改めまして、総務課長でございます。議事（1）につきまして御説明申し上げます。ただいま座長もおっしゃいましたとおり、令和4年度の食品安全委員会運営状況報告となります。資料といたしましては、資料1-1が報告書（案）の本体になります。資料1-2が報告書（案）に関する参考資料といたしまして、関係データ等をまとめたものになります。

報告書としましてお諮り申し上げますのは、資料1-1本体になりますが、本日、御説明につきましては、中身について図表等も交えながら御説明申し上げたいと思いますので、資料1-2を中心に御説明申し上げたいと思います。

と申し上げながら、大変恐縮なのですが、まず資料1-1の目次をお開きいただけますでしょうか。こちらは令和4年度の運営計画に基づきまして、その執行状況、実績がどのようになっているかということをもとめたものでございますので、目次を御覧いただきますとお分かりのとおり、計画に即しまして目次立てをしております。そして、例えば1ページにお移りいただきまして、この箱の右側に令和4年度の食品安全委員会運営計画の内容を記載し、それに対応する形で左側の枠に令和4年度における運営状況を記載しているものでございます。先ほど来申し上げておりますとおり、この内容につきましてポイント等を資料1-2にまとめてございますので、内容については資料1-2を使って御説明申し

上げたいと思います。恐縮でございます。

では、恐れ入りますが資料1-2をお開きいただきしたいと思います。参考資料でございますが、おめくりいただきまして、まず目次がございます。そして1ページでございますが、こちらは委員の皆様方、御案内のとおりの内容でこれまた恐縮でございますけれども、改めまして、食品安全の基本的事項というものを添付してございます。我が国における食品安全を守る枠組みとして、リスクアナリシスという枠組みがございますが、このうち、リスク評価、リスクアセスメントの部分を食品安全委員会が担っているところでございます。また、内容は割愛いたしますが、リスク評価の基本ステップ、プロセスといたしまして、ハザードの特定に始まり、ハザードの特性評価、ばく露評価、そしてリスクの判定につながる、この一連の評価を行っているところでございます。

付言申し上げますと、先日、生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律という法律が国会において御審議の結果成立いたしまして、御案内かと存じますが、令和6年度より食品の基準行政について、担当省庁が移管するということが予定されてございます。ただ、食品安全委員会におきましては、先ほど申し上げたとおり、このリスク評価の部分をこれまでどおり変わらず担当させていただくこととなりますので、その旨、恐縮ですが、御承知おきいただければありがたいと思います。

そういうことでございますので、引き続きこのリスク評価を担うに当たりまして、不断にこれまでの業務を立ち返りながら、さらによきものを目指して検討を進めていきたいと思っております。そういった視点で今日の実績報告も御議論いただければありがたいと思っております。

2ページにお移りいただきまして、食品健康影響評価の着実な実施でございます。こちらは上のほうにも書いてございますけれども、本体の資料では1ページ、2ページ、そして3ページから5ページ、6ページから7ページに本文の記載があるものでございます。こちらでこれまでの評価、4年度における評価の実績を記載してございます。左側の枠を御覧いただきまして、まず、令和4年度における委員会の開催回数等を記載してございます。令和4年度におきましては、食品安全委員会本体を41回開催いたしました。また、専門調査会につきましては合計109回開催してございます。そしてまた、令和4年度の間には評価依頼を受けた数が111案件ございまして、さらに評価を終えたもの、評価終了数が97案件となっております。

また、こちらの企画等専門調査会において御議論いただきまして、昨年度は自ら評価案件といたしまして1案件採択しました。この調査会でのプロセスも左下に書いてございますが、令和5年、今年の1月26日の本調査会におきまして、有機フッ素化合物(PFOA・PFOS)に関する食品健康影響評価を自ら評価案件とするということを決定していただきまして、それを委員会に報告の上、令和5年1月31日に正式に委員会において決定いたしました。

このページの右側に移っていただきまして、内容については後ほどまた詳しく申し上げますけれども、まず1点、この評価に関連して、評価のガイドラインの見直しも行ってございます。評価に当たりまして、透明性なり一貫性を確保するための指針となるものでござ

ございますけれども、適時見直しを行っています。令和4年度におきまして見直しを終えたものが、このピンクの枠の中に書いてある指針でございます。1つはベンチマークドーズ法の活用に関する指針、2つ目が微生物に関する評価指針、また加えて手引きも合わせて作成しておりますが、大きくこの2点につきまして、指針、ガイドラインの見直しを行ったところでございます。

その下の青い表でございますけれども、こちらは現在検討中のものでございます。令和4年度の運営計画上、こうした見直しを手がけるという旨、記載したところでございますが、その進捗状況について、この青枠の中で記載してございます。こちら大きく分けて2点ございまして、1点が遺伝子組換え食品に関する評価指針でございます。これにつきましては、それぞれ種子植物に関するものと、また添加物に関するものの2つの指針がございまして、その見直しを進めているところでございます。種子植物のほうにつきましては、進捗状況に書いてございますように、令和5年3月の専門調査会に指針の改正案をお諮りしているところでございます。添加物のほうにつきましては、専門調査会に指針の改正案をお諮りする手前のところでございまして、今現在その準備をしているという段階でございます。両者とも併せまして、指針の改正案を決めていただいた後に、それに付随する技術的文書というのをまとめる予定でございます。

もう一点でございますけれども、先ほども出てまいりましたが、ベンチマークドーズ法の活用に関する指針、これまた別の観点からの見直しを進めてございまして、例えばベイズ推定を活用したベンチマークドーズ法を使用する際の考え方などについて御議論を頂戴しているところでございます。

続きまして、下のほうにお移りいただいて②でございますが、農薬再評価についての記載がございまして、令和4年度から具体的に農薬の再評価の評価依頼を受けているところでございまして、令和4年度は農薬14品目について評価要請があり、それに対して評価を進めているところでございます。

また、③でございますが、薬剤耐性菌に関する評価でございます。これまで家畜に関する薬剤耐性菌の評価を行ってきたところでございますが、こちらを養殖魚にもウイングを広げて評価のトライアルを行ったものでございます。そういったトライアルを踏まえた上で指針の見直し等についての準備を進めているということでございます。

続きまして、3ページを御覧ください。先ほど令和4年度に111件の評価依頼を受けて97件の評価を終えましたと申し上げましたが、その具体的な数字を表にまとめています。

この表では、食品安全委員会設立以来の評価要請件数であったり、評価終了件数等を記載してございます。この表の一番下の行を御覧いただきたいと思いますが、これがこれまでの創設以来の蓄積、累積数になります。要請件数といたしまして、左のほうですが、3,418件の要請を受けております。そのうち、何度も申し上げて恐縮ですが、令和4年度では111件の要請を受けたものでございます。それに対して評価終了件数ですが、トータルで3,187件、令和4年度分に限りますと97件となつてございまして、現在審議中というのが右の一

番下で252件という状況でございます。

付言申し上げますと、やはり案件として多いのは、上から4行目の農薬であったり、また、もう少し下がっていただいて動物用医薬品であったり、そういった件数がこれまでのトータルも含め、また、令和4年度の実績も含め、比較的多くなっております。

4ページ、5ページでございますが、こちらは専門調査会の開催状況と各専門調査会での審議案件について表にまとめたものでございますので、御参考までに御覧いただければと思います。

なお、5ページの一番下のところに、先ほど申し上げた有機フッ素化合物（PFAS）に関するワーキンググループについても記載してございます。自ら評価案件として正式に決めていただいた上で、本年2月にこのワーキンググループを立ち上げまして、令和4年度中については1回開催をしたところでございます。

今申し上げたPFASに関する自ら評価案件の内容について、6ページ、7ページに参考の資料を添付してございます。こちらの調査会でこの案件を決めていただきましたので、今さらの説明で大変恐縮でございますが、もう一度お目通しいただければと思います。6ページからでございます。

この自ら評価案件といたしまして、令和4年度分として決定していただきました。自ら評価案件としての選定はかなり久しぶりということになりますが、その案件としてPFASを設定したところでございます。

PFASについての定義はこちらに書いてあるとおりでございますけれども、御案内のとおり、環境中への残留性の問題であったり生物への蓄積性といった問題がございますので、最近非常に社会的な関心も高まっている。また、関係省庁においても具体的な検討が本格化しているというような状況でございます。そういった中で科学的知見を提供する役割をこの食品安全委員会が担っているところでございます。

自ら評価選定の経緯につきましては、これも何度も申し上げて恐縮でございますが、こちらに記載のとおりでございます。今申し上げたとおり関係省庁である厚生労働省や環境省において、水質の目標値等の検討が開始されたというような動きと、それと当委員会に対して自ら評価案件としての御提案があったということを受けまして、最終的に対象とすることを決定いただいたところでございます。

先ほどワーキンググループについて若干申し上げましたけれども、一番下のほうの下から1行目、2行目ですが、2月にこのワーキンググループ、第1回を開催し、令和4年度の話から少し離れますが、つい最近、本年の5月に第2回の会合を開催したところでございます。

7ページでございます。右側に関係各省の動きを参考まで記載してございます。そういった状況を踏まえて、左側の枠でございますが、このワーキンググループにおける調査審議の進め方を記載してございます。先ほど申し上げたとおり、こういった関係省庁に対して科学的知見を提供するという大きなミッションの中で、こういった進め方をしているか

ということを記載してございます。(3)のところでございますが、自ら評価案件に決定する以前から、これまでも令和4年度の調査事業の中で必要な科学的知見を収集してきたところでございます。こうした収集成果もございますので、そういった情報を中心に、かつこれにとどまらず、新たな最新の科学的知見を加えて、PFASについての知見を整理していくこととしてございます。

ちょっとPFASの話から離れますけれども、7ページの左下にオレンジの枠で囲ってございますが、これまで自ら評価として評価を行った案件について、評価の後に具体的なPR資料としてこういったことをやっているというものも参考までに記載してございます。

8ページ以降でございますが、少しお話が変わりまして、先ほど申し上げた評価指針、評価のガイドラインの見直しについての資料になります。まず8ページですが、こちらは遺伝子組換え食品に関する評価指針の改正を予定している内容でございます。遺伝子組換え食品については、現在、改正に向けた検討を具体に進めているところでございます。この8ページの右側に主な改正内容というところがございますけれども、ここは現在の状況を書いてございます。これも先ほど申し上げましたが、種子植物については、令和5年3月に改正案を調査会にお諮りしているところでございます。若干の時間差はございますが、添加物のほうにつきましては、現在その案を検討中でございまして、案をまとめ次第、専門調査会にお諮りする予定と、現在そういった状況でございます。

話が前後して恐縮ですが、こちらは11月の本調査会でも申し上げましたが、この見直しの背景について、左側に書いていることを御説明申し上げます。この遺伝子組換え食品の評価指針につきましては、2004年につくったということもございまして、若干古くなっているというような状況でございまして、現在の国際的な動向であったりとか、とりわけいろいろな新技術、次世代シークエンサーをはじめとする新技術がございまして、そういった状況を踏まえたガイドラインの内容にしていこうということを中心に検討してございます。

また、このグラフも添えてございますけれども、グラフでお分かりいただけるように、評価件数も非常に増えてきています。件数が増えてございますので、様々な具体的な事例の蓄積も増えてきてございます。そういった具体的な事例をも踏まえて、指針なり、またそれに付随する技術的文書をつくっていくという作業を行っているところでございます。

主な改正内容、改正の方向性については、この右側の真ん中に書いてあるとおりでございますが、先ほど来申し上げているように、現在の海外の動向であったりとか、新たな技術をどう反映させていくか、そういったことを中心に検討してございます。

加えて、繰り返しでございますが、指針だけでは書き切れない具体的な当てはめなどにつきまして、技術的文書を作成し、個々具体の事例に対応できるような形を整えていきたいと考えてございます。

続きまして、9ページでございます。こちら前々回11月のときにお示しした資料と若干重複いたしますけれども、改めて御説明することをお許しください。ベンチマークドロー

ズ法の活用に関する指針でございます。こちらにつきましては、昨年6月で正式に改正が決定されているものでございます。左側の改正概要でございますけれども、このベンチマークドーズ法の活用に関する指針につきまして、技術的な観点から若干の見直しを行ったというのがその内容でございます。

繰り返してございますが、ベンチマークドーズ法とはというのが左上のほうにオレンジの字で書いてございますけれども、いろいろなハザードのばく露量に対して何らかの影響が生じる点、POD、リファレンスポイントというものがございまして、それを実測データだけではなくて、一種の数理モデルなどを活用してのシミュレーションを行っていくというのが、ちょっと乱暴に申し上げましたが、ベンチマークドーズ法の考え方でございます。そういったシミュレーションを行うに当たって数理モデルというのは重要になってくるわけですが、その数理モデルをどういうふうに導いていくかというようなところで、非常に専門的な話で恐縮ですが、モデル平均化の考え方がございます。

これまでの指針の内容の中では、考えられ得る数理モデルを全て活用して、それを束ねてモデル平均化しようみたいなことが書いてございましたけれども、昨今の研究成果によって、優良な、良い3つの数理モデルを活用すればそういったモデル平均化が十分できるのであるというような成果がございましたので、そういったことを反映させていただいた指針の改正になってございます。

さらに、9ページの右側に今後のスケジュールがございまして、さらに改正を考えてございまして、考えている点が大きく分けて2点ございます。1つは、まずベイズ推定を活用したベンチマークドーズ法についてです。先ほど申し上げたように数理モデルをつくるというようなところがあるわけですが、その数理モデルのつくり方として、ベイズ統計学に基づくベイズ推定を活用した考え方、それを用いてのパラメータの推定というようなことができないかどうかということについて現在検討してございます。内容がまとまり次第、現在改正案もおおむねワーキンググループで御了承いただいておりますので、そういったものを反映した指針にしたいと考えています。

加えてもう一点でございますが、先ほど来申し上げているのは、例えば動物実験等の実測データに基づくベンチマークドーズ法でございますが、これに対して疫学研究で得られたような用量反応データについてもベンチマークドーズ法の活用ができないかということ。これについてワーキンググループで検討しているところでございます。

すみません。こちらの説明はいつもちょっと専門的な話を申し上げて恐縮でございますが、細かい点で恐縮です。これが改正の内容と現在の検討状況でございます。

10ページにお移りいただきまして、もう一点、成果といたしまして、微生物に関する評価指針の改正でございます。こちら6月に正式に決定したものでございます。微生物に関する評価指針につきましては、全面改正ということでございました。こちらFAOやWHOのリスク評価に関するガイダンスが出たと、2021年に公表されたといったようなこととか、そういった国際的な動向を踏まえて、新たにこの指針を全面的に見直したものでござい



す。全面改正でございますので、かなり総論的、基本的なことも含めて改正をしたものでございます。加えまして、10ページ、右の一番下に書いてございますが、こちらについても指針では書き切れない部分につきまして、手引きというのを策定いたしまして、今年の3月でございますが、手引きを公表させていただいたところでございます。

11ページでございますが、こちらは農薬の再評価についての資料でございます。内容については、説明を割愛させていただきますが、冒頭に申し上げたとおり、令和4年度から具体的にこの再評価が本格化してございまして、現に14品目について、農水省のほうから食品安全委員会に対して評価要請が行われているところでございます。具体の品目は右の下に掲げているとおりでございます。

12ページでございます。こちらは薬剤耐性菌の評価に関するお話でございます。こちら先ほど冒頭申し上げましたけれども、従来、家畜を対象にした薬剤耐性菌の評価を行ってきたところでございますが、これに加えて、水産物、とりわけ抗菌剤等が使用されます養殖魚に関する薬剤耐性の評価をどういうふうに行っていこうかというところの検討を昨年度、具体的に進めました。

12ページの左枠に書いてございますとおり、(2)の検討概要がございまして、水産物、養殖魚を対象とした評価手法の検討を行うに当たりまして、まず一種のトライアルといたしまして、ぶりなどに主に使用されるマクロライド系の抗菌薬を対象に、実際にその評価を行って、どのような課題があるかどうか。そして、場合によっては指針をどういうふうに見直す必要があるかと、そういった観点で検討を行ったものでございます。

右側の箱にお移りいただきまして、こういったトライアルをした結果として、現在の薬剤耐性菌の評価指針はおおむね適用ができるだろうという結論をいただいた上で、ただ、当然、水産物に関して特殊事情がございますので、その特殊事情について評価指針を改正する必要がある。どういう視点で改正するべきかというのが、こちらの右側に書いてあるとおりでございます。もちろんお魚さん特有の話であったりとか、対象とする菌について、水とは関係ないような菌であればそれは当然元から対象にする必要はございませんが、ただ一方で、薬剤耐性菌の報告というのは水産物の場合、家畜に比べてはるかに少ないわけですけれども、その報告が少ないということをもって、大丈夫だと判断することなく、リスクを過小評価することをしないというようなこと。そういった観点での評価指針の改正が必要だろうということをお決めいただいたところでございます。

現在、この方針について委員会で決定していただいておりますので、今後、改正に向けた具体の作業を進めていくこととなります。

13ページからは施策の実施状況の監視でございます。1年間の間に食品安全委員会が行ったリスク評価に対して、リスク管理機関がどのような措置を講じているか、措置をきちんと行ったかどうか、そういったことを調査した結果でございます。もう少し具体的に申し上げますと、左側の真ん中に書いてございますが、調査対象品目として208件ございます。令和2年10月1日から令和3年9月30日までの間に評価の通知を行った品目が141件ござ

いまして、加えて、令和2年9月30日以前に通知が行われたのですけれども、前回の調査の段階で具体的な措置が講じられていなかったもの、宿題になっていたものが67件ございました。これを合わせて208件が現状どうなっているかというのが右の表のとおりでございます。これまた一番下の合計の欄を御覧いただきたいと思いますが、今申し上げた208件のうち、管理措置済み131件に対して、まだ審議会の開催などにも至っていないというのが一番右側ですが、39件ある状況でございます。ただ、この39件の内訳をさらに見ますと、左側にまた戻っていただいて恐縮なのですが、令和2年9月30日以前に通知が行われ前回の調査のときに既に未着手だったものが、39件のうち、36件を占めているという事情もございます。その辺については、リスク管理機関に対しても引き続き検討を求めていますと思います。ちなみに、何で遅れているのかというような理由につきましては、右下の吹き出しに書いてあるとおりでございます。

14ページからでございますけれども、食品安全モニターからの御報告等でございます。御案内のとおり、食品安全モニターさんは令和4年度に449名の方をお願いしてございますが、その方々から様々な御提案や報告を頂戴してございます。令和4年度の間は1年間で計38件の御提案、御報告をいただいたところでございます。その内容については、右側の表に書いてあるとおりでございます。微生物・ウイルス関係であったりリスコミ関係、こういった分野の御意見、御報告が多かったところでございます。

この38件のうち、内容がこれまでにない新たな内容であったりとか、また、重篤広範囲にわたる健康影響の可能性があり得るといったようなものであったり、御提案の内容が具体的、実現可能性が非常に高いといった提案、そういったものについてピックアップいたしまして、関係省庁に回答を求めているところでございます。

その中で、具体の一例といたしまして、15ページでございますが、こういった御報告について関係各省に提出し、その関係各省の意見、対応等をまとめたところでございます。一例でございますけれども、加熱不足食肉製品についてということで、これは若干件数がかぶっておりますが4件ございました。とりわけお肉の低温調理などに対する安全の観点からの危惧といったところでの御提案、御報告でございます。1つは、電子レンジを使うことがあるけれども、その設定されているワット数とか時間が果たして本当に大丈夫なのか、そういった観点での注意喚起とか、あと鶏肉のレアチャーシューと称する低温調理であったり、また、さらには簡易な低温調理器なども販売されている。そういったところに対して、安全の観点からやはり注意喚起すべきではないかといったお話とか、あと、こちらはリスク管理措置としてのそもそも論になりますが、鶏肉の生食についての法的な制限がないこの状況をどう考えるか。そういったような御意見、御報告がございました。

下に青字で食品安全委員会の対応を書いておりますが、ざっと申し上げますと、関係の省庁と当然連携をして、必要な情報の収集であったり注意喚起をきちんと行っていきたいということでございます。

右側には乾燥ヒジキの調理法についての御提案等ございまして、最近、乾燥ヒジキを

水戻ししないで行う調理法などがネット等に出ていると。そういったところについての問題提起でございまして、御案内のとおり、水戻ししないとなるとヒ素中毒の問題もございまして、そういったところの改めての注意喚起が必要ではないかということでございます。こちらについても、食品安全委員会として過去のリスク評価なども含めてPR、きちんと注意喚起を行っていきたいと考えてございます。

16ページは、今申し上げた食品安全モニターさんに対して食品の安全性に関する意識調査を行いました。つい最近でございまして、令和5年4月に取りまとめました。こちらの資料に掲載させていただいていますのは、その安全に対する意識というところの結果でございます。左下のグラフですが、こういったハザード、リスク分野に対して不安を感じますかというところでございます。自然災害、環境問題等々、戦争、テロも含めて、こういったリスクに対して不安を感じますかというアンケートを取っていますが、これはグラフを御覧いただくとお分かりのとおり、一番不安を多く感じるのは自然災害等々となつてございまして、食品安全の分野は比較的割合としては少ないという状況です。もちろんこれは、モニターさんは食品事業などに関わっていらっしゃる方、また、食品関係の行政経験もあるような方などが多うございまして、比較的冷静にこういったハザードであったりリスクを捉えていただいている結果かと思えます。

一方で、16ページの右側ですが、食品の安全性のうち、こういった分野についてある程度の不安を感じますかという表でございまして、一番多いのはやはり有害微生物、ウイルス等による食中毒というのがこれまで過去の結果も含めて一番多いという状況になっています。

ただ、今回調査の結果がこの表の一番上の行でございましてけれども、これは「とても不安を感じる」、「ある程度不安を感じる」という回答があった割合を並べているものです。いろいろな分野がございまして、それぞれ70%、60%といったような形で、そんなに有意にパーセンテージが大きく違うということでもないもので、いずれにせよ、1位であろうと2位であろうと3位であろうと、きちんと今後も注意をしていかなければいけないということだと思います。

17ページからが研究調査事業に関するものでございまして。こちらは令和元年に作成しております研究調査の方向性を示したロードマップでございまして。繰り返して恐縮ですがけれども、このロードマップの表で言うと左側です。研究調査の方向性でございまして、主にこういった分野について研究調査を進めていきたいということを記載しています。1つがハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見、2点目が健康影響発現メカニズムの解明、3点目が新たなリスク評価の活用、こういったものに資する研究調査を実施していこうというのが現在の方向性でございまして。

それを踏まえて、18ページからでございまして、18ページの右側、令和3年度に終了した技術研究、研究事業の内容と、恐縮ですが、事後評価に当たっての評価結果も添えております。

さらに19ページですが、令和4年度に採択し、実施された課題の一覧。右側が調査事業の課題の一覧という形になっています。

20ページですけれども、令和5年度の研究課題、調査予定課題でございます。令和5年度でございますので、これから実施するものでございます。その実施するものとしたしまして、右側ですが、研究課題といたしましてこちらに提示している4つの課題です。毒性推定に関わるリードアクロスの手法に関する研究、残留農薬の発達神経毒性分野の研究、先ほどちょっと触れましたが、養殖水産物における薬剤耐性菌に関する研究、また、アレルギー誘発性を有する植物のタンパク質に関する研究、こういったことを5年度の研究課題として決定したところでございます。さらに、調査事業としましては、右下に掲げているとおりでございます。

21ページからリスクコミュニケーションのお話に変わります。本体の資料で言うと2ページとか、また、10ページから16ページにかけて記載されてございます。これは毎年度の報告のとおりでございますけれども、様々なツール、ただ昨今はウェブ、リモートという手段も増えましたので、リアル的な方法であったり、またウェブリモートツールも活用して、様々なやり方でこのリスクを推進しているところでございます。

22ページ、23ページにお移りいただきまして、23ページを御覧いただきたいと思いますが、様々なツールを使った情報発信ということで、とりわけホームページとかSNS、YouTube、そういったものを昨今は非常に多く活用させていただいています。その具体的内容、成果といったものは23ページに掲げているとおりです。一例を申し上げますと、例えばFacebookの閲覧数なども表で記載してございますが、毎年度、着々といいのかどうか、そこは恐縮ですけれども、閲覧者数も増えてきております。

また、24ページはツイッターの事例の一例です。ツイッターについては、報道などで話題になったときに食品安全委員会の見解を確認するというような形でリアルに気軽に御活用いただくことが多々ございます。例えば、24ページの上の事例でございますけれども、やはり報道などでちょっと話題になったようなこと、先ほど出てきましたが、低温加熱だったり、ジビエだったり、ホタルイカの問題だったり、そういったことが出ますとツイッターの閲覧数が多くなるというようなことがございます。

また、24ページの下の段にございますけれども、1つの工夫として、時季を捉えたツイートと、そういった情報発信をしてございますが、こちら手前みそで恐縮ですけれども、評判がいいというような状況でございますので、今後もこういった工夫のある情報発信をしていきたいと思っています。

25ページですが、こちらは食品安全委員会の委員の先生方にお手数をおかけしておりますけれども、例えばYouTubeチャンネルなどを活用し、こういった動画での情報発信も進めてございます。非常に分かりやすい内容になってございますので、こちら多面からの評判をいただいているところでございます。

26ページからですが、こちらは説明を割愛いたしますが、その他、報道関係者、自治体

さんなど向けのリアルの意見交換会などの実績を掲載してございます。

29ページまでお移りいただきまして、緊急時対応訓練のお話に変わりますが、こちらも前回こちらで御議論いただきましたが、緊急時対応訓練の具体的な内容について改めて成果を記載してございます。

最後に30ページの資料になりますけれども、国際協調の推進でございます。コロナの状況がある程度落ち着いたということもございまして、国際会議などのリアル開催も増えてまいりました。そういったものに対して、食安委といたしましてもきちんと積極的に参画し、国際的な情報発信等も行っているところです。

あわせて御案内の英文電子ジャーナルを食品安全委員会として発行してございます。「Food Safety」と称するものでございますが、こちらにつきましても、引き続きその内容の充実を図っていきたいと考えてございます。

すみません。すごく長くなって恐縮でございますが、議事（1）の運営状況報告についての資料説明でございます。

以上でございます。

○合田座長 ありがとうございます。

それでは、ただいまの説明の内容あるいは記載事項につきまして、御意見、御質問等がございましたら、挙手をお願いします。

これはどうでしょうかね。ページを分けながらいきますか。

まず最初の食品健康影響評価の着実な実施の部分はよろしいですか。

では、その次、食品健康影響評価の審議状況の部分はどうでしょうか。

では、その次、専門調査会開催状況の部分、それからワーキンググループ開催状況の部分、ここはよろしいですか。

では、その次からですね。自ら評価を行う案件の推進というところです。これは本委員会がかなり関与しているところですが、よろしいですか。

では、その次に行きます。6. 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という部分ですが、御質問等ございますか。

どうぞ、今村先生、お願いします。

○今村専門委員 今村です。今回の遺伝子組換え食品の安全性評価の指針の見直しで、遺伝子組換え技術という定義が消えているのですね。それによって遺伝子組換え食品の審査の対象が大きく変わっているように思うのです。かなり狭められたイメージがあるのですが、これはその意図で改訂を進められていると考えていいのでしょうかという、これは質問というか確認なのですけれども。

○合田座長 よろしいですか、事務局。

○井上評価情報法分析官 事務局でございます。御質問ありがとうございます。遺伝子組換え食品（種子植物）の食品健康影響評価指針の改正ですけれども、御質問いただいた定義に関しては、食品衛生法の規格基準で定められた安全性審査の対象、定義、こちらは変更ないということで進めさせていただいております。

一方で、評価指針で記載がありました用語の定義、あといわゆる食品の安全性に関する用語集に記載されている用語の定義、この辺りの整理が必要ということで、基本的には用語集のほうで定義をしていくという方針のもと、整理で今回、該当の定義のところは削除をさせていただき、用語集のほうで新たに追加する用語も含めて検討していくというような形で作業を進めているところでございます。

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、よろしいですか。

○今村専門委員 いや、用語集のほうを見ていると、ほかの生物の遺伝子を入れたものを組換え技術と言うというふうに書いていて、もともとの定義は、遺伝子に手を入れたら遺伝子組換え技術というふうに書いてあるので、大分違うと思うのです。今回の安全性評価指針は遺伝子組換え技術を使って手を入れたものを対象にすると書いてあるので、この定義が変わると、すごく対象が変わるように思うのです。

例えば、ロックアウト、ある遺伝子を動かなくするとかいうようなやつは、少なくともこの定義だと外れてしまうと思うのですけれども、そこは意図しているわけではない。そこは変わらない意図は見えないのですけれども、その辺はどうなのでしょう。

○合田座長 どうぞ。事務局、お願いします。

○井上評価情報法分析官 御指摘ありがとうございます。用語集に既にある定義の内容との整合ということかと思うのですが、御指摘いただいたとおり、今、既存品種ですとかコンストラクトといった指針で新しく使う用語の追加に加えまして、御指摘の用語、既に用語集に記載がある用語も含めて遺伝子組換え食品等専門調査会の専門委員の先生方に、ちょうど検討いただいているところでございますので、委員からいただいたコメントも踏まえて、専門委員の先生方に御議論をこれからお願いしたいと思います。ありがとうございます。

○合田座長 ありがとうございます。

今村先生、よろしいですか。まだフィックスしているわけではないと。

○今村専門委員 ぜひちゃんと今まで審査対象にしていたものがスコープとして読めるようにしてほしいです。特に今のままの定義だとロックアウトが読めないなので、例えばブロッコリーとか、3つぐらいロックアウトしたらカリフラワーに変わると思うのです。だから、そういうロックアウトによって起こるような変化とか、あと、昔、動物で遺伝子組換えサーモンの話があったと思うのですけれども、あれも同種のホルモンを入れていると思うのです。ですから、そういったものが対象から外れてしまわないように、ちゃんと定義を切り直してもらい必要があると思いますので、そこはぜひ御検討いただきたいと思います。

○合田座長 ありがとうございます。  
事務局、その方針でよろしいですね。

○井上評価情報法分析官 ありがとうございます。御指摘の点、今ちょうど用語の定義のところを検討いただいているところでございますので、あくまで安全性審査の対象が変わるということではございませんので、今いただいた御意見も踏まえて検討を進めさせていただきます。ありがとうございます。

○合田座長 ありがとうございます。非常に専門性が高い議論でしたけれども、今の点につきまして、皆様よろしいですか。

では、その次に行きたいと思います。6番目は◆が3つございまして、この◆の部分は全部よろしいですか。

では、その次、7. 農薬の再評価に行きたいと思いますが、よろしいですか。

では、その次、8. 養殖魚等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響評価の実施の部分に入りたいと思いますが、よろしいですか。

では、その次、9. 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の部分に入りたいと思いますが、よろしいですか。これは審議会の開催まで至っていないところの説明についても一応詳しく説明を受けたとは思いますが、よろしいですね。

その次、10. 食品安全モニターからの報告等の部分に入りたいと思います。

どうぞ、今村先生、お願いします。

○今村専門委員 15ページの加熱不足食肉食品製品のことについてちょっとコメントというか、ぜひ強化してほしいのが、カンピロバクターの食中毒に伴う影響なのですが、私は厚生労働省の予防接種の被害の実態調査などにも関わってまして、その中で一時、ギランバレー症候群がその対象に疑われた時期があって、それ自体は増えていなかったのですけれども、すごく減ったのですね。それに一番関係しそうなのは、カンピロバクターの食中毒が減ったことが一番影響しているのではないかということが疑われていて、すると、

やはりカンピロバクターとギランバレー症候群との関係を考えると、もっと規制をすることを考えていったほうがいいのではないかと今思っております。

なので、割とコロナの影響でカンピロバクターの食中毒は一時減りましたので、それに平行して重篤な疾患であるギランバレーとかが減っているということを考えると、そういうことを考える時期に来ているのではないかなと思います。

以上です。

○合田座長 ありがとうございます。食鳥肉も含めてカンピロの問題は非常に重要ですよね。これをどうコントロールするかというのは非常に大きな問題だと思いますけれども、それは取りあえず御意見ということで、事務局もそのとおりに思っていच्छるのではないかなと思います。よろしいですね。

では、浦郷先生、よろしく申し上げます。

○浦郷専門委員 浦郷です。御説明ありがとうございました。私も15ページの加熱不足の食肉製品についてというところで、レンジ調理の食肉製品とか低温調理器の問題とかがモニターさんから報告が出ておりますけれども、実際にレンジでの加熱不足とか、低温調理器を使って調理したお肉での食中毒の事例というものはあるのでしょうか。そこら辺を把握しているのかどうかというところと、食品安全委員会の対応のところにも記載されていますけれども、加熱不足の食肉を食べることの危険性というのは、この間、いろいろな方法で注意喚起、情報提供されています。動画もやっていただいて、すごく皆さんに見てもらっていると思うのですが、やはりここはより広く多くの方に届くように、引き続き進めていただきたいと思います。

関係省庁への情報提供ということで、厚労省、農水省、消費者庁へも情報提供を行っているということなのですが、私は、同時に、この調理器をつくっているメーカーさんは、食中毒が起こるようなことがないようにきちんと温度管理をした調理器をつくっているとは思いますが、やはり調理器の説明書に、使用方法やレシピの温度管理を守らないと食中毒のおそれがありますよということを注意事項としてしっかりと伝えるように指導をしてもらいたいと思います。そうするとちょっと監督官庁はどこになるか分からないのですが、経産省かなとも思うのですが、やはりそういうほうへの情報提供をしっかりとお願いしたいと思います。

それから、先ほど今村先生からもありましたけれども、カンピロバクターについては、いまだに鶏肉の生食について、新鮮なら大丈夫という誤った認識が提供する事業者の側にもあるし、食べる消費者の側にもあると思うのですが、そういうことでカンピロバクターの被害に遭って、かかった人はすごく苦しい思いを思うのです。先ほどもありましたギランバレー症候群になる方もいच्छるということで、やはりこういうリスクを減らしていくために、生食の法的制限はできないのかなというのは、いつもいつも思



うのですけれども、そこがどうなのか。それと併せて、やはり事業者、消費者と双方を対象としたリスクコミュニケーションをきちんとやっていただきたいなと思います。

以上です。

○合田座長 ありがとうございます。

最初の調理器具の部分は、食品安全委員会はそのということについて危ないよと言うことはできると思うのですけれども、多分コントロールは消費者庁になるのですかね、今の状態は。器具の部分だから経産も関係するかもしれないですけれどもね。

実際に、本当は調理器具で調理していて、その中の温度がどうだということについて分かるようなものがあれば一番いいのですけれども、それって実はすごく難しいですね。普通にその中にもものを入れて温度を測るということは、多分今の技術レベルでは簡単にできないのだらうと思います。それで、具体的にものによっても一々温度が変わるので、いわゆる代表的なものを何とか測ったとしても、それでどうなのか。その中の水分分布がどうだとか、量とかがすごく影響してしまうのですね。これが多分、低温調理器の最大の問題のようには思います。

具体的にそういうもののセンサーの開発とか、本当はそういうのができれば食品衛生上は一番いいのですけれども、例えば電子レンジの中のものの温度がどうなるかということについて、国立衛研の中で具体的に有線で、線を引いて何とかやるとかいうことは、やったことがあるのですけれども、線を引くというのはやはりまたすごく大変なので、そういう意味からいうと、この問題は昔からしっかり熱をかけなさいよという話に最後はどうしても落ち着いてしまうのですね。そことおいしさの関係がやはりいつも関係してくるはずなのです。調理直後に調理したものを出して温度を測ればというのは多分できると思いますけれどもね。

そこら辺が目安も含めてしっかりどのぐらいやらなければいけないかということに尽きますかね。本当は指針みたいなものが社会的にどこかの省庁が出してくれると多分いいのだけれども、これはサイエンスのところでも具体的にやりにくいかなと思うのです。

僕は今、自分の感覚で話をしたのですけれども、事務局、どうですか。何かありますか。

○浜谷情報・勧告広報課長 合田座長にほとんどお答えいただいたのですけれども、やはり加熱に関して、例えば電子レンジでワット数を示して何十秒加熱しましょうと書いてあっても、食品衛生法上の規格で肉に関する中心部が75度で1秒以上、63度で30秒というようなところが担保されているかどうかというのは、座長がおっしゃったように、食品の形態ですとか、大きさですとか、物によって変わってくると思うのです。ですので、メーカーに対しては、ちゃんとそういうところの中心部の温度が食品衛生法の規格基準に沿って担保できているかどうかというところをちゃんと示すようなデータをそろえてくれというお願いをしていくということだと思っております。そういう意味においては、消費者庁と一度

話をしてみます。ありがとうございます。

あと、2つ目にございました生肉の消費に関する規格をつくるべきということについては、従来から御意見をいただいているところでして、その都度厚労省には伝達しているところなのですが、やはり彼らも悩みに悩み抜いて、なかなかまだ結論を出せないという状況ですが、引き続きそこは関係省庁と連絡しながら、規格はつukれないかもしれないけれども、消費者の皆様に対する情報発信というのは続けていきたいと思ひます。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。

今村先生、どうぞ。

○今村専門委員 低温調理器のことなのですが、私は一遍買おうと思つて見に行つたことがあるのですが、例えばレアステーキを焼くときだったら50度から52度とかと書いてあつて、既にその時点でインキュベーターみたいな温度なので、培養器みたいな状態になっていると思つるので、中まで火が通る以前の問題として、それは細菌培養してありますよねという状態のものが結構あると思つたのです。ですから、検知以前に常識的にそれは駄目なんじゃないのというレベルで売られているように思つるので、その辺は実態を把握していただいて、考えていただく必要があるのではないかと思ひます。

今村からは以上です。

○合田座長 ありがとうございます。大体、肉がどう処理されるかということについての情報発信みたいなことも必要なかもしれないですね。食鳥肉がどういふ処理をされてきているかということとかもありますし、本当に肉の真ん中の部分については、基本的には生きている状態では無菌であるのが普通なので、それは大丈夫なのかもしれないのですが、そうではなくて、どこで何を触れるかということについての想像がしっかりあれば、低温というのはないよねとみんな思つたのだろうと思ひますけれども、そこですね。

今、今村先生が言われたような器具はどこで取り締まるかという話になつてしまひますけれども、これは食品衛生法でいくのですかね。多分いかないですよ。そういうことをいいかげんに言うなと思ひますよね。不思議だと思ひますけれどもね。

どうぞ。

○浦郷専門委員 消費者の方が自分で調理するときの話だと、食品安全委員会さんも鶏肉はよく加熱して食べましようという動画とかをしっかりと出しているのだから、皆さんそういうのを見てやると思つたのですが、調理器となると、簡単で便利でおいしく食べられるというので、そういう製品なのだから大丈夫だろうと消費者は思つてしまひるので、やはりその調理器のところは何かかならないのかなというの思ひました。

以上です。

○合田座長 多分、食品安全委員会からそのようなことについて関係省庁には話をしていただけののだろうとは思いますが、それはよろしいですね。

○浜谷情報・勧告広報課長 承知いたしました。

○合田座長 あともう一つ、これはこのページのところで乾燥ヒジキの話に入ってよろしいですか。乾燥ヒジキの話も、これはもう何年に一回か必ず起きるような話で、一般の常識として、ヒジキは水戻しをしなかったらヒ素中毒が起こるといのは何十年前から言われていた話で、逆に言うとそういう調理法を知らない人は知らないで、イギリスで日本は乾燥ヒジキを輸出していて、すごく有毒物を輸出しているということで輸入の差止めになったことも過去にありました。これは調理をすれば大丈夫なのですよとかいう話も過去にありましたね。この辺が食品の安全性は調理法と常に一体なので、そういうところの情報提供もすごく大きいですね。

これは昔から、どこで教育するんですかというので、家庭科での教育ですかねとかいう話もよく言われているのですけれども、さっきの低温調理も同じですね。実際に菌が入っているものはちゃんと無菌にしないと人間は危ないですよということと同じですね。ちゃんと加熱して食べれば大丈夫だし。あと、豆なんかも同じですね。豆も危険なタンパク質が入っているのだから火を入れなければ駄目ですよとかいうのも、本当は家庭科みたいなところの教育の延長上にあるような気がします。

多分、食品安全委員会はそういうことも含めて情報発信をしていくというのですかね。それから、リスクコミュニケーションを取っていくという形になるのだろうと思いたすけれども、今みたいな話でこの問題についてはより世間に情報を広めていくという方向性しかないように思いますが、よろしいですか。

では、ここの部分の食品安全モニターからの随時報告のところをずっと見ていって、よろしいですか。16ページのところも、これは事務局が言われたように、かなりいろいろ食品安全をよく分かっている人で、食品添加物が非常に下位のほうにあるので、こうなのかなどかと思いましたが、昔に比べて食品添加物についてしっかりいろいろとPRをしていただいて、ちゃんとコントロールされているものだということが分かっていたという具合に捉えることも可能かなと思いましたが、よろしいですか。

その次、11. 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進のところはよろしいですか。御質問等はございますか。これは様々な事業がございすけれども、よろしいですね。

では、12. リスクコミュニケーションの戦略的な実施のところですが、よろしいですか。

その次、13. 様々な手段を通じた情報の発信です。何かございますか。

これも非常に最近いろいろな手段でやっていただいでいて、特にこの委員の顔が出ているものは非常にインパクトが僕はある。なるほど、生のお声を聞こえるんだなという感じで、委員の生の声が聞けるというのでこれはいいアイデアだなと思いましたけれども、よろしいですか。

北見先生、どうぞ。

○北見専門委員

食品安全委員会のホームページにクロノバクター・サカザキのQ&Aを載せましたというメールを事前にいただいて、私自身もすごく勉強になりました。そこで、先ほどの調理器具のお話になるのですが、お母さん方が外出するときは調乳用の水筒にお湯を入れて持ち運ぶことが多く、液体ミルクはあまり使わないかと思います。その場合、調乳用の水筒は安全面でどうなんだろうと今お話を聞いていて不安になりました。水筒に長時間入れて持ち運ぶことがあって、その場合に70度というのが担保できていないのではないかと思ったためです。調理器具について関係省庁にお話しをされるのであれば、併せて調乳用の水筒が、何をもって調乳用としているのかというのを確認いただくとありがたいと思いました。

○合田座長 ありがとうございます。そうか。要するに、殺すほうも考えるということですね。粉ミルクそのものはかなりそこを減らして作ってあるのだろうと思いますけれども、なるほど、なるほど。これはどうなのですかね。70度を保っているのが何時間とかというのは、これは多分、規格化とかはできるのでしょうかけれどもね。これはどうしますか。

今村先生、どうぞ。

○今村専門委員 殺すことも大切なのですけれども、作ってすぐに飲んだら大丈夫だと思うのです。70度以下で作ったものを長く置いておくと駄目なので、そこは70度以下でもすぐ飲みましょうで逃げ切れるとは思いますが。その辺はちゃんと言ってもらったほうが。

○合田座長 山本先生、どうぞ。

○山本委員長 山本です。今村先生がおっしゃることは分かるのですが、乳児用の調製乳の場合に、飲ませる対象がもっと未熟児とかそういうこともありまして、そういう場合にクロノバクターが一、二個入っているだけで、細菌叢がないものですから、危ないのですね。それで必ず70度を担保しなさいというふうにWHOのほうには言ってもらうように日本からも提案させていただきました。

○合田座長 そうなのですよ。だから、持ち歩くときは非常にリスクが高くなっているという認識がすごく大事なかもしれないですね。赤ちゃんは小さいからな。

○山本委員長 ですから、70度で調乳して、クロノバクターは完全に殺されているので、その分においてはしばらく置いておいてもそれが増えることはないので大丈夫と。だから、調乳時点での温度というのは相当大事なことになるので、水筒で調整乳を作るときに、水でやられるのかどうかは私も分からないのですけれども、外でそれをやられるとちょっと危ないなということは伝えないといけないと思います。

○北見専門委員 分かりました。現在ホームページに掲載されているQ&Aでは、外出するときには乳児用液体用ミルクを使用する、という回答なのですが、水筒の利用方法について追記していただきたくようお願いします。

○合田座長 なるほどね。基本的にまず水筒そのものがどのぐらい殺菌されているかというのがあって、100度のもので何回か洗って、それに100度の煮沸水を入れて、それですぐ蓋を閉めて持って歩いてくださいというような、多分そういう具体的なところが要ののでしょうね。そこまで書かないと、どこに菌があるかということがイメージされないかもしれないですね。ありがとうございました。

阿部先生、お願いします。

○阿部専門委員 今の件なのですけれども、その前に世界食品安全の日に関しても早速情報提供をいただきましたが、日本栄養士会では今、ホームページの栄養業界ニュースすぐ力を入れておまして、一般の国民も含めて、管理栄養士、栄養士に対して、とにかくすぐに知って、関係者に周知していただきたい情報やニュースをこの4月から迅速に公開しており、世界食品安全の日につきましても、すぐ公開させていただきました。本日のいただいたデータや今いろいろお話しされていた内容については、行政の現場、病院や保育所の中で小さい子どもにミルクを与える保護者にたくさん携わっている管理栄養士、栄養士が実際にお母さんや養育者に対してきちんと正しく情報を伝えていくということが、この件に関してはすごく大事なのだなと感じましたので、積極的に情報発信していくとともに、いろいろな現場で伝えていきたいと思っております。今後も食品安全委員会の皆さんには、もし何かございましたら、積極的に情報をいただければと思います。また皆さんにも栄養業界ニュースを見ていただき、様々な情報が挙がっておりますので、ぜひ参考にいただければと思いますので、よろしく願いいたします。

以上です。

○合田座長 阿部先生、ありがとうございます。

この話は乳幼児の話になりまして、もしかすると子ども家庭庁にも伝えたほうがいいのかもかもしれませんね。こういう話がございますよと、こういうところにリンクを貼っていただくとか何かあるのかもかもしれませんけれども、子供のことについて全体を取りまとめ

るのはこども家庭庁ということになっているだろうと思いますので。

ほかによろしいですか。

どうぞ、事務局。

○浜谷情報・勧告広報課長 どうも御意見ありがとうございました。最近、我々が入手した情報で、昨年の企画等専門調査会で御紹介したとおり、アメリカで発生した粉ミルクが原因と疑われる食中毒に関して、罹患者から分離された遺伝子型と、それから製造工場から分離された遺伝子型が一致しなかったということで、結局原因が特定されないまま昨年は終わっていたのですが、最近入手した情報で、罹患者の御家庭から分離された遺伝子型と罹患者、乳児の人から分離された遺伝子型が一致したというようなデータも示されたという情報もありまして、今日お話しいただいた御家庭における調乳するときにする道具とか容器を衛生に保つということも含めて、我々は今後、引き続き情報発信をしていきたいと思っています。

○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、その次の14.「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発に入りたいと思いますが、本件につきまして、御質問等ございますか。

では、その次、15.「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発でリスク管理機関との連携の部分ですが、ここで何か御質問等ございますか。

では、その次、16. で報道関係者、関係団体、学術団体との連携の部分で何か御質問等ございますか。

では、17. 緊急時対応訓練の実施のところで何かございますか。

では、最後、国際協調の推進で何かございますか。よろしいですか。

それでは、全体で特に言い残したことがあれば今お受けしますが、よろしいですか。

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。3ページの食品健康影響評価の審議状況のところに関わると思います。香料についてです。最近食品添加物からは外されていると思います。成分名はオイゲニルメチルエーテル、別名メチルオイゲノールというものに対して、アメリカの実験動物でがんを引き起こすということで、厚労省が2021年10月22日をもって使用を自粛するよう通知をし、2022年からは追加の知見をおこなうことになっていたと思います。厚労省関連の研究所で追加試験を行うと私は理解していたのですが、食品安全委員会は健康影響評価にかかわったのでしょうか。現在は、農薬の誘引剤として、ミカンコミバエを誘引するものには使っていないことになっていると思います。今まで香料として使われていたものです。食品には現在は使われていないとは思いますが、現在の状況につ

いて伺いたいと思われました。よろしく申し上げます。

○合田座長 事務局、何かありますか。

○紀平評価第一課長 事務局でございます。御質問ありがとうございます。御指摘いただいた香料成分につきましてですけれども、今御発言いただきましたとおり、米国のほうで指摘があったということで、厚生労働省のほうで現在は使用を自粛するよというこで通知されていると承知しております。

その中で指摘されているのは、まず、香料ですので、ばく露量は少量ですので、基本的に健康に影響を及ぼす可能性は低いと言われていています。もう一点は、遺伝毒性の観点でということ、さらなる追加の知見が必要というふうには厚労省も通知の中で言っているですけれども、安全性に懸念がないと考えるには追加の情報が必要だというふうに言っています。今、使用自粛を求めている状況ですので、特に評価が必要な状況ではないというふうに考えてはおります。ただ、厚労省のほうでも追加の情報は集めている、それから、誘引剤としても使っているということですので、厚労省の状況については、よく情報交換していきたいと考えております。

以上でございます。

○合田座長 ありがとうございます。

有田先生、よろしいですか。

○有田専門委員 いいといえますか、アメリカでは禁止され、ヨーロッパでも。

○合田座長 いや、メチルオイゲノールは天然物で普通に存在するので。

○有田専門委員 いや、天然に存在することは知っていますが、今回問題になっているのは合成のものです。合成のものが禁止されている。自然界のものまでも駄目だと言っているわけではなくて、アメリカでは合成の香料に発がん性があるという知見が出たので、禁止をしているようです。それを受けて2022年3月以降、日本でも何か動きがあるというふうに思っていたので、食品安全委員会はそれについてどのように関わっていたのかをお伺いしたかったのですが、特に動きはないということですね。

○紀平評価第一課長 事務局でございます。まず米国の状況ですけれども、今回の合成香料、合成してつくったものということで御指摘いただいたものになりますけれども、ばく露量が少量で、意図した使用条件の下では公衆衛生上のリスクは生じないという見解は米国も示しているというふうに厚労省から聞いています。ただし、食品添加物の規則から除

外するという措置を米国としては行ったということです。

厚生労働省も恐らく基本的なスタンスは同じで、即座に健康に影響を及ぼすとは考えにくいものの、使用は自粛するという措置が取られたということだと承知しております。

そういった状況ですので、評価が必要かどうかも含めて、厚労省とよく相談をしていくという状況ではないかと考えております。

○有田専門委員 ありがとうございます。食品安全委員会がどのように関わっていて、どのように考えているかというのを知りたかったのです。ありがとうございます。

○合田座長 ありがとうございます。

ほかに御質問ございますか。よろしいですか。

では、亀井先生、お願いします。

○亀井専門委員 少し前に戻って粉ミルクのことなのですが、よろしいでしょうか。

○合田座長 どうぞ。

○亀井専門委員 私も確認していないのですが、粉ミルクの表示のところにはこういった注意書きがされているのでしょうか。私は前回、調乳について医療機関などで、お母さんになる人にはそういったことがきちんと伝えられているのではないかと発言しましたが、それ以外の方はなかなかそういった教育を受ける機会がないのかなと思ひまして。販売時、製品を取り扱う側が注意喚起するかそういったことも必要なのではないかと思ったのですが、そもそも製品のところに目立つように記載されていると目につくといいますか、そういうことが必要なのかなと思ひまして、確認だけさせていただきたいと思ったのですが。

○合田座長 事務局、何か分かりますか。

○浜谷情報・勧告広報課長 ちょっと確認をします。

○合田座長 では、ちょっとこれは事務局が調べるそうですので、後で回答が出たらそのときに説明させていただきます。

○亀井専門委員 よろしくをお願いします。

○合田座長 では、ほかにごございますか。

田沼先生、どうぞ。



○田沼専門委員 どうもいつも勉強になるお話を聞かせていただきまして有難うございます。私は外食産業の立場から出席させていただいております。1つ目は、御質問というよりもお願いです。先日、食品安全委員会が主催するWHOの研修のお話の中に、グルテンのアレルギーを起こす方が日本人は割と少ないが、ヨーロッパの方や白人は5%ほどいるというお話で、中には重症化してセリアック病になるなどあったかと思えます。私どもホテルやレストランでは海外のインバウンドの旅行客が増えてきたので、現在規定のアレルギー対応をしておりますが、人種により異なったアレルギー反応を起こす可能性があれば是非お知らせ戴きたいです。

もう一点はご報告です。先日弊社運営のホテルレストランで、事前にご両親とアレルギーに関し確認していたにも拘らず、日本人のお子様アナフラキシーを起こされました。ご両親がエビペンをお持ちで直ぐに処置をなさり回復致しましたが、念のため救急搬送し一晩入院されました。原因はデザートに使われていた香辛料「ピンクペッパー」であると判明しましたが、ご両親とも確認したNG食材のマンゴー、カシューナッツ、ビスタチオと同じウルシ科コショウボクの実であることを初めて認識し、ご両親も驚いておられました。

最近輸入食材も多いので海外でのアレルギー事例など他にございましたらお知らせいただきたいと思えます。以上宜しくお願い致します。

○合田座長 ありがとうございます。

事務局、何かありますか。ピンクペッパーの話、私も漆科だというのは知りませんでした。漆科だと必ず何か起こる可能性がございますよね。これは何か情報をどこかで提供したほうがいいのかももしれないですね。

○浜谷情報・勧告広報課長 ありがとうございます。今いただいたお話につきましては、消費者庁にも伝えた上で、政府として何ができるかというのを考えていきたいと思えます。

○田沼専門委員 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。

ほかに質問等ございますか。よろしいですか。

では、この最初の議事の1番目のところにつきまして、文章の変更ということは特に御指摘がございませんでしたので、具体的に記述内容そのものについてはお認めいただいたということでよろしいですね、皆さん。

では、これはお認めいただいたという形で、次に進めさせていただきます。

その次は、「令和5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選定の進め方について」でございます。

まずはこの点につきまして、事務局から資料に基づいて説明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。資料2-1の令和5年度における自ら評価の案件候補の選定案について御説明いたします。

既に皆さん御承知のことと思いますが、食品安全委員会は、食品安全基本法第24条に基づき、関係大臣から諮問のあった場合のほか、自らの発意によって食品健康影響評価を行うことができます。

3ページ目を御覧ください。昨年度、企画等専門調査会におきまして案件候補として有機フッ素化合物を選定いただき、ありがとうございました。先ほど総務課長の込山から御説明したとおり、有機フッ素化合物につきましては、1月31日開催の第887回食品安全委員会において自ら評価の案件として決定され、今、審議を進めているところでございます。

今年度につきましても、企画等専門調査会において有機フッ素化合物の次の案件について選定作業を進めていただきたいと思います。

6ページ目を御覧ください。今年度の選定スケジュールです。本日、この企画等専門調査会で御了解いただいた後、7月に1か月間、ホームページ等による一般の方からの御提案を募集したいと思っております。その後、予定とはなりますけれども、11月辺り、それから2月辺りの専門調査会において、案件候補について企画等専門調査会の場で御審議いただければと思います。

私からの説明は以上です。

○合田座長 ありがとうございます。

ただいまの説明につきまして、御質問等ございますか。よろしいですか。

それでは、引き続き、自ら評価の案件選定について手続を進めていただきたいと思います。どうぞよろしく申し上げます。

それでは、事務局のほうから何かございますか。

○込山総務課長 本日の議事につきましては、特にございません。

ここでちょっと申し上げてよろしいでしょうか。恐縮です。本日お集まりいただきました専門委員の皆様方の御任期は今年の9月末までとなっております。現在のメンバーでの会合は今回が最後ということになります。本調査会におきまして、2年間、運営計画や自ら評価の案件候補の選定などにつきまして、様々な御議論を頂戴いたしまして誠にありがとうございました。

ここで、改めて事務局長の鋤柄のほうから御礼の御挨拶を申し上げたいと思います。よろしく申し上げます。

○鋤柄事務局長 事務局長の鋤柄でございます。

ただいま総務課長よりお話がございましたように、この2年間、食品安全につきまして非常に熱意ある御議論をいただきまして、大変ありがとうございました。予定では今回が最後ということになりますが、また引き続き、食品安全委員会に忌憚のない御意見をいただきたいと思えます。

以上をもちまして、私からのお礼の言葉としたいと思えます。どうもありがとうございました。

○合田座長 鋤柄事務局長、どうもありがとうございました。

一度ぐらいは全員が集まった会をしたかったと思いましたが、今日は半分ぐらいの委員の先生方がこちらの赤坂のほうに来られまして、初めて直接お会いする先生もいらっしゃいました。何とかコロナの問題も落ち着いて、これからもう少し顔合わせの会議が増えるのではないかと思いますけれども、今回は直接顔を合わせることができなかった先生もいらっしゃいましたが、本当にこの2年間、真摯な御意見をいただきました。いろいろと対面での会話と違いまして、ちょっと難しいなと思うこともありましたけれども、皆様方から積極的な意見を出していただきましたので、この委員会、非常に意義のある委員会だったなと思っております。その意味で、どうもありがとうございました。

では、次回の開催につきまして、どのようになっているか、事務局から説明をお願いいたします。

○込山総務課長 次回の企画等専門調査会につきましては、改めて任命される専門委員の方々に御参集いただいた上で、議事といたしましては、令和5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御審議いただくことを予定しております。

以上でございます。

○合田座長 ありがとうございます。

それでは、以上をもちまして、第39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。