

# 食品安全委員会企画等専門調査会

## (第40回) 議事録

1. 日時 令和5年11月17日(金) 14:30~16:25

2. 場所 食品安全委員会 中会議室(赤坂パークビル22階)

### 3. 議事

(1) 専門委員の紹介

(2) 専門調査会の運営等について

(3) 座長の選出

(4) 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

(5) 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候補の選定について

(6) その他

### 4. 出席者

(専門委員)

本間座長、畝山座長代理、阿部専門委員、今村専門委員、大屋専門委員、  
亀井専門委員、川崎専門委員、河村専門委員、郷野専門委員、坂本専門委員、  
白岩専門委員、田沼専門委員、千葉専門委員、寺島専門委員、早川専門委員、  
船江専門委員、米田専門委員

(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、浅野委員、川西委員、脇委員、香西委員、松永委員、吉田委員

(事務局)

中事務局長、及川事務局次長、重元総務課長、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、今井評価情報分析官、  
寺谷評価調整官

### 5. 配布資料

資料1-1 「食品安全委員会専門調査会等運営規程」

- 資料 1－2 「食品安全委員会における調査審議方法等について」
- 資料 1－3 「「食品安全委員会における調査審議方法等について」に係る確認書について」
- 資料 1－4 「令和 5 年度における企画等専門調査会調査審議スケジュール」
- 資料 2－1 「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」
- 資料 2－2 「資料 2－1 の参考資料」
- 資料 3－1 「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（令和 5 年 7 月募集）について」
- 資料 3－2 「令和 5 年度『自ら評価』検討資料」
- 参考資料 1 「令和 5 年度『自ら評価』案件候補の外部募集について」
- 参考資料 2 「これまでに選定された『自ら評価』案件の実施状況について」

## 6. 議事内容

○重元総務課長 そうしましたら、定刻ちょっと過ぎましたけれども、ただいまから第40回「企画等専門調査会」を開催いたします。

私、食品安全委員会事務局総務課長の重元と申します。

本日は、10月 1 日付の専門委員の改選が行われて以降最初の会合となっておりますので、座長が選出されるまでの間、私が議事を進行したいと思っておりますけれども、皆様よろしいでしょうか。

ありがとうございます。よろしく願いいたします。

本日は、17名の専門委員、2名の専門参考人の先生に御出席をいただいております。なお、御都合により2名の専門委員の先生が遅れての御参加と伺っております。

また、今回も対面とウェブを併用して開催をいたします。

出席者のうち12名の方がウェブを利用してお出席をいただいております。

また、食品安全委員会からも7名の委員が出席です。

本日、傍聴の方もいらっしゃいますが、食品安全委員会のユーチューブチャンネルにおいて本会合の様子のライブ配信も行っております。

去る10月 1 日付をもちまして、先ほど申し上げましたように専門委員の改選が行われて本日が最初の会合でございます。

まず初めに、食品安全委員会山本委員長から御挨拶を申し上げます。お願いいたします。

○山本委員長 皆さん、こんにちは。食品安全委員会委員長の山本でございます。

このたびは専門委員へ御就任いただき、ありがとうございます。食品安全委員会の委員長としてお礼を申し上げます。

皆様のお手元に内閣総理大臣名で令和 5 年10月 1 日付で食品安全委員会専門委員としての任命書が届いたかと存じます。専門委員の皆様方が所属される専門調査会につきまして

は、委員長が指名することになっておりますので、皆様方を企画等専門調査会に所属する専門委員として指名させていただきました。

食品安全委員会は、平成15年7月の設立から今年で20周年の節目を迎えました。この間、専門委員の方々による各専門調査会での活発な御議論を賜り、約3,000件を超えるリスク評価を行うことができました。

食品の安全については、人々の食生活の多様化が進む中、国内外を問わず強い関心が寄せられております。引き続き、科学に基づくリスク評価を進めていく必要があります。食品安全委員会における専門委員の仕事は、国民の健康を守る上で重要な役割を担うものであると考えております。

企画等専門調査会は、食品安全委員会全体の運営計画の策定やそのフォローアップ、委員会が自ら行う食品健康影響評価案件の候補の選定、リスクコミュニケーションや緊急時対応の在り方など、幅広い事項について御審議いただく調査会であります。先生方におかれましては、国民の期待に応えるべく、専門的な見地から活発な御議論をお願い申し上げます。私からの挨拶といたします。どうかよろしくようお願い申し上げます。

○重元総務課長 ありがとうございます。

続きまして、資料の確認をさせていただきます。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。

今回の資料は、まず資料1-1が「食品安全委員会専門調査会等運営規程」、資料1-2が「食品安全委員会における調査審議方法等について」、資料1-3が「「食品安全委員会における調査審議方法等について」に係る確認書について」、資料1-4が「令和5年度における企画等専門調査会調査審議スケジュール」、資料2-1が「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」、資料2-2が「資料2-1の参考資料」、資料3-1が「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(令和5年7月募集)について」、資料3-2が「令和5年度『自ら評価』検討資料」、議題(5)の参考資料といたしまして、参考資料1「令和5年度における『自ら評価』案件候補の公募(ウェブサイトによる公募)について」、参考資料2「これまでに選定された『自ら評価』案件の実施状況について」でございますけれども、お手元に御準備をお願いいたします。

すみません。ちょっと事務的な話ですけれども、ウェブで御参加していらっしゃる先生方、もしよろしければカメラをオンにさせていただければありがたいと思います。よろしくようお願いいたします。

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御報告いたします。

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。

それでは、議事に入ります。

まず、議事（１）の専門委員の紹介でございます。私のほうからお名前を五十音順に御紹介いたしますので、大変恐れ入りますけれども、皆様一言ずつ自己紹介をお願いしたいと思います。

まず最初に、阿部専門委員でいらっしゃいます。お願いします。

○阿部専門委員 日本栄養士会の常務理事をしております阿部と申します。日本栄養士会は管理栄養士、栄養士を会員としている団体でございます。食品安全につきましては、管理栄養士、栄養士にとっても非常に重要な事項になっておりますので、この委員会の中でも積極的に意見を申し上げられればと思っております。どうぞよろしく願いいたします。

○重元総務課長 続きまして、畝山専門委員です。

○畝山専門委員 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部の畝山です。こちらには長く協力しております。よろしく申し上げます。

○重元総務課長 大屋専門委員です。

○大屋専門委員 大屋でございます。JA全国女性組織協議会副会長でございます。食品の消費者として、また生産者として、女性目線で意見を言わせていただきたいと思っております。よろしく申し上げます。

○重元総務課長 川崎専門委員でいらっしゃいます。

○川崎専門委員 雪印メグミルク株式会社の川崎でございます。食品産業センターからの御推薦をいただきまして、食品産業の立場から参加させていただいております。どうぞよろしく願いいたします。

○重元総務課長 河村専門委員です。

○河村専門委員 主婦連合会会長の河村と申します。主婦連合会は1948年に設立されました、恐らく日本で一番古い消費者団体でございます。台所の声を政治にというのを設立当初からのモットーとしております。衣食住を中心に、生活の中から出てくる声を政治に生かすという運動をしております。食につきましては、その中でも中心的な分野となって長く活動しておりますので、生活者の視点から参加していきたいと思っております。よろしく願いいたします。

○重元総務課長 郷野専門委員です。

○郷野専門委員 全国消費者団体連絡会の郷野と申します。全国消団連は1956年に設立された消費者団体の全国的な連絡組織です。消費者の権利の実現と暮らしの向上、消費者団体活動の活性化と消費者運動の発展に寄与することを目的として活動しております。

本調査会におきましては、消費者の立場から議論に参加できるよう尽力してまいりたいと思います。よろしくお願いいたします。

○重元総務課長 坂本専門委員です。

○坂本専門委員 坂本泰三です。日本医師会常任理事で、医師会からの推薦で参加しております。医師あるいは医師会の立場から発言していきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○重元総務課長 白岩専門委員です。

○白岩専門委員 岩手県獣医師会の白岩と申します。よろしくお願いいたします。私は、食肉、食鳥肉の安全性確保というところで国民の健康の保持に役に立ちたいと思います。よろしくお願いいたします。

○重元総務課長 田沼専門委員です。

○田沼専門委員 田沼恵理と申します。私は日本フードサービス協会から推薦されまして、外食、給食の立場から安全な食事を皆様に提供できるようにということでこちらに参加させていただいて、勉強させていただきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○重元総務課長 続きまして、千葉専門委員です。

○千葉専門委員 日本食品関連産業労働組合総連合会の千葉と申します。食に関わる労働者の立場から参加させていただいてございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○重元総務課長 寺島専門委員です。

○寺島専門委員 このたび公募委員を拝命いたしました寺島と申します。私は消費者の立場、そして食品事業者として食品の業務に携わっている身としても、今回携わっていき

いと思っております。どうぞよろしく願いいたします。

○重元総務課長 早川専門委員です。

○早川専門委員 日本生活協同組合連合会の早川と申します。今回初めての参加となりますので、よろしく願いいたします。生活協同組合というのは、組合員、消費者組織でありつつも、事業も行っているという団体でございます。両方の立場から発言をしていきたいと思っております。どうぞよろしく願いいたします。

○重元総務課長 船江専門委員です。

○船江専門委員 船江莉佳と申します。よろしく願いいたします。私も公募委員として、一生活者、一消費者として、また、消費者の問題を扱っている弁護士としてお役に立てればと思っております。勉強していきたいと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

○重元総務課長 本間専門委員です。

○本間専門委員 国立医薬品食品衛生研究所所長の本間です。私は、この食品安全委員会では農薬の第一、第五、あと新開発食品の専門委員を長く務めてきました。専門は遺伝毒性、発がん性です。よろしく願いいたします。

○重元総務課長 米田専門委員です。

○米田専門委員 千葉大学教育学部に所属しております米田千恵と申します。教育学部で教員養成系のほうで食物学を教えておりますので、主に家庭科教員になる学生さんたちへの教育を主な仕事として行っております。継続の委員でございますが、どうぞよろしく願いいたします。

○重元総務課長 皆様、ありがとうございました。

御都合により遅れて参加されますけれども、このほかにも今村専門委員と亀井専門委員がいらっしゃいます。

続きまして、本専門調査会は非常に多岐にわたる事項を調査審議しますことから、本日、2名の専門参考人の方にも御出席をいただいております。こちらもお名前を五十音順に御紹介いたしますので、一言ずつ自己紹介をお願いできればと思います。

まず、横田専門参考人です。

横田先生、聞こえますでしょうか。

もしあれでしたら、ちょっと順番を変えまして、渡邊専門参考人です。

○渡邊専門参考人 元国立感染症研究所の所長をしておりました渡邊と申します。微生物学を専門としておりますので、その専門的な立場からの意見を述べられればと思っております。よろしく願いいたします。

○重元総務課長 ありがとうございます。

ちょっと横田専門参考人は今反応がないので、また後ほどということで、先に進めます。

また、本日は、食品安全委員会からも冒頭に挨拶をいただいた企画等専門調査会主担当でもある山本委員長のほか6名の委員にも御出席をいただいておりますので、御紹介いたします。

企画等専門調査会副担当の松永委員です。

浅野委員です。ウェブで参加です。

川西委員です。

脇委員です。

香西委員です。

吉田委員です。吉田先生もウェブで参加です。

最後に、事務局を御紹介いたします。

事務局長の中です。

事務局次長の及川です。

評価第一課長の紀平です。

評価第二課長の前間です。

情報・勧告広報課長の浜谷です。

評価情報法分析官の今井です。

評価調整官の寺谷です。

これで紹介を終わらせていただきます。

続きまして、議事（2）の専門調査会の運営等についてでございます。お手元に資料1-1から1-4までを御用意いただき、御覧いただければと思います。私のほうから御説明をさせていただきます。

まず、資料1-1は「食品安全委員会専門調査会等運営規程」でございます。この中で第2条というところを見ていただきますと、第3項で、専門調査会に座長を置き、専門調査会に属する専門委員の互選により選任する。第4項で、座長は、当該専門調査会の事務を掌理するとなっております。

また、第4条は、座長あるいは座長代理は、専門調査会の会議を招集し、その議長となるというふうに定めております。また、同じ第4条第4項で、専門調査会への出席につき

ましては、専門調査会の会議の開催場所への参集またはウェブ会議システムを利用することにより行うものとする規定をしております。

おめくりいただいて、別表のほうで企画等専門調査会の所掌事務が表形式で定められているところがございます。所掌につきましては、先ほど委員長の御挨拶の中にも御言及がございましたので、省略をいたします。

次に、資料1-2を御覧ください。「食品安全委員会における調査審議方法等について」という委員会決定でございます。こちらにつきましては、いわゆる調査審議の対象となる企業の関係あるいはその企業との株式の保有関係、また、あるいは企業の対象品目の申請資料の作成に協力をした方、こういった方を調査審議議決から除斥するという利益相反に関する規定でございます。

今回につきましては、別紙に確認書というのがございますけれども、この形で確認書を提出していただくというものでございます。具体的には、皆様から確認書をお出しいただいたものが資料1-3でございます。こちらは皆様から特定企業等との関係につきまして申告をいただいたものでございます。私どものほうで確認書を確認いたしましたところ、先ほど申し上げましたとおり、今回の議事に関しまして、委員会決定に規定する事項、利益相反に関する規定に該当する専門委員の方はいらっしゃいませんでした。

なお、こちらにつきましては、毎回の調査会で確認をする仕組みとなっておりますので、記載内容、記載事項に変更がありました場合は、その都度提出をお願いいたします。また、何か御不明な点がありましたら事務局のほうに御相談をいただければと思っております。

次に、資料1-4でございます。企画等専門調査会の調査審議スケジュールでございます。令和5年6月には、こちらに掲げてあるような議事につきまして調査審議をいたしました。本日、11月でございますけれども、2つの議事について御審議をいただきます。そして、最後の令和6年2月につきましては、令和6年度、来年度の運営計画、自ら評価、緊急時対応訓練について御審議をいただく予定でございます。

このような形で今後調査審議を進めていきたいと考えております。

ここまでの専門調査会の運営等に関する御説明に関しまして、何か御質問等がございましたらお願いいたします。何かございますでしょうか。

よろしいでしょうか。

そうしましたら、ただいま御説明をいたしました内容につきまして、御理解、御確認をいただきまして、専門委員をお務めいただければと考えておりますので、何とぞよろしくお願いいたします。

続きまして、議事(3)の座長の選出についてでございます。座長の選出につきましては、先ほどの資料1-1の食品安全委員会専門調査会等運営規程第2条第3項により、専門調査会に座長を置き、当該専門調査会に属する専門委員の互選により選出をすることとされております。専門委員の先生方の中から御推薦等がありましたらお願いいたします。

白岩専門委員、お願いいたします。



○白岩専門委員 白岩です。座長につきましては、国立医薬品食品衛生研究所の所長さんで食品衛生についても高い見識をお持ちになっている本間先生にお願いしたいと思いますが。

○重元総務課長 ありがとうございます。

ただいま白岩専門委員から、本間専門委員を座長にという御推薦がございましたけれども、いかがでございましょうか。皆様、御賛同いただけますでしょうか。

(首肯する委員あり)

○重元総務課長 それでは、皆様、御賛同いただいたというふうに考えておりますので、座長には本間専門委員が互選をされました。

それでは、本間座長には座長席のほうにお移りいただきまして、一言御挨拶をいただければと思いますが、よろしくお願いたします。

○本間座長 それでは、ただいま座長に推挙されました、国立医薬品食品衛生研究所所長の本間です。

先ほども少しお話ししましたが、私は食品安全委員会のほうでは幾つかの専門委員を務めております。農薬の第五部会では座長を務めていて、座長のやり方というのは大体心得てはいると思うのですが、そちらの専門委員は研究者の方が中心なのです。議論は、私としては非常に理解しやすい議論です。ただ、ここの部会は、食品の安全に関わる様々な分野の方が参加されると聞いています。そのために、どんな意見が出るのか私は非常に緊張していますと同時に、少しわくわくもしています。皆様、積極的に意見をお願いいたします。どうぞよろしくお願いたします。

○重元総務課長 ありがとうございます。

続きまして、食品安全委員会専門調査会等運営規程第2条第5項に、座長に事故があるときは、当該専門調査会に属する専門委員のうちから、座長があらかじめ指名する者がその職務を代理すると規定がありますので、座長代理の指名を本間座長にお願いしたいと思いますけれども、これ以降の議事の進行につきましては、本間座長をお願いいたします。

では、よろしくお願いたします。

○本間座長 それでは、議事の進行を引き継がさせていただきます。

ただいま事務局から説明がありました座長代理の指名についてですが、私から座長代理として畝山専門委員にお務めいただく指名をさせていただきたいと思いますが、皆様、い

かがでしょうか。

(首肯する委員あり)

○本間座長 よろしいですか。ありがとうございます。

それでは、畝山座長代理から一言お願いいただけますでしょうか。

○畝山専門委員 よろしく申し上げます。

○本間座長 ありがとうございます。畝山先生はこの部会、非常に慣れておりますので、私としては心強いと思っています。

それでは、議事に入らせていただきます。

「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」です。

まずは事務局から説明をお願いいたします。

○重元総務課長 事務局でございます。総務課長の重元です。引き続きお願いいたします。

御説明を申し上げます。議事の(4)「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」でございます。令和5年4月から9月までの間に行われました委員会の運営状況について中間報告という形で整理をしております、その説明となります。

資料といたしましては、資料2-1と2-2を用意しております。中間報告の本体としましては、資料2-1でございますけれども、この内容につきまして、資料2-2として参考資料を用意しております。資料2-2のほうに2-1の内容のポイントを整理しておりますので、本日は恐縮ですけれども、資料2-2のほうを中心に御説明を申し上げますので、2-2をお手元に御用意ください。

資料をお開きいただきまして、1ページ目は食品安全委員会の運営についてでございます。左上の青い部分でございますように、上期に食品安全委員会を20回、専門調査会等を51回開催しております。また、上期にリスク評価機関からの要請件数は45案件、同じく上期に評価が終了した件数は38案件となっております。

真ん中オレンジ色の部分ですけれども、コロナの5類移行に伴う対応としまして、傍聴者の現地受け入れの再開とYouTubeによる配信というのは、こちらは5類移行後も継続しております。また、専門調査会等への出席方法としまして、5類移行後もウェブ会議システムによる出席を可能にすることを専門調査会等運営規程上明記するという改正を4月の終わりに行いました。5類移行前は別の委員会決定でウェブ会議システムによる出席を可能としていたしましたが、5類移行に際し、その委員会決定を廃止し、運営規程に位置づけたということでございます。

一番下のDXの取組につきましては、矢印の下にありますように、食品安全委員会での食

品健康影響評価の業務の効率化あるいは評価技術の高度化、これを大きな目的といたしまして、AI等のデジタル技術の活用可能性について検討を進めるべく、矢印の上にありますけれども、食品健康影響評価書のオープンデータ化に向けた調査に向けて取り組んでいます。こちらは財源は令和4年度補正予算で必要額を確保しており、こちらを今年度に繰り越したものでございます。

また、今年度の研究事業の二次公募課題として、DXの推進、AI活用に関する研究の公募を行っております。

2 ページに参りまして、食品安全委員会の開催状況を表でまとめております。上期で委員会を20回開催しました。それぞれの案件はこの表に記載のとおりでございます。

3 ページ目に参りまして、9月末現在の食品健康影響評価の審議状況を表にまとめております。この表では、ハザードの区分ごとに評価案件の数字を並べております。全体的なこれまでの要請件数、審議中の件数、評価終了件数をそれぞれ整理しております。この表の一番下の行、合計というところを見ていただきますと、平成15年以降の累積での評価要請件数が3,471件、これまでの累計の評価終了件数が右側のほうですけれども、3,202件となっています。そのうち令和5年度の上期分につきましては、評価要請件数が内数として45件、評価終了件数が38件となっています。

内容の区分としましては、これまでの累計では、農薬の要請件数、評価終了件数がそれぞれ最も多くなっております。それに続きまして、動物用医薬品が多くなっております。

この表の一番右の列に自ら評価という部分がございます。こちらもこれまでの累積で自ら評価として30件分の評価が終了しております。現在実施中の自ら評価の案件といたしましては、有機フッ素化合物につきまして、PFASワーキンググループで御審議をいただいております。なお、令和5年度の自ら評価につきましては、この次の議事で御議論をいただきたいと思っております。

続きまして、資料の4ページです。専門調査会の開催状況を表にまとめております。

次の5ページに記載しておりますワーキンググループの開催と合わせまして、上期に合計51回開催をしております。

続きまして、6ページ目でございます。食品安全委員会で食品健康影響評価を行うに当たりまして、いわば評価のガイドラインとなる指針を定めております。また、この評価指針につきましては、国際的な動向、科学技術の進展などを踏まえまして適宜見直しを行っております。

6ページと次の7ページとで、令和5年度に改正または改正の検討を行っているものについて紹介をしております。

まず6ページでございますけれども、遺伝子組換え食品等の評価に関する評価指針への改正に向けた検討でございます。左側のオレンジ色の部分の改正の主なポイントというところにありますけれども、国際動向を踏まえた改正の必要性、新しい技術に対応した評価項目の検討を行うとともに、より細かい部分をブレイクダウンしました技術的文書の作成

の検討を行うということが主なポイントとなっております。

改正の方向性といたしましては、このページの右側にありますように、3つ目の○の科学技術の進歩を踏まえた記載の整理でありますとか、4つ目の○の部分にありますこれまでの安全性評価基準、こちらは左側の一番下のオレンジの囲みの部分にありますけれども、これらの項目立てに重複する部分が多いので、必要な項目について過不足なきよう重複項目の整理を行うということでありまして、右側の改正の方向性の5つ目の○にある海外当局のガイドライン等を参考にした内容の更新などを行うということで検討中でございます。

合わせまして、右下にありますように、評価実績を踏まえて技術的文書の作成についても検討中でありまして、令和5年度中に遺伝子組換え食品（種子植物）及び遺伝子組換え添加物の技術的文書について、専門調査会で御審議をいただく予定でございます。

続きまして、7ページでございます。「食品健康影響評価におけるベンチマークドーズ法の活用に関する指針」の一部改正でございます。こちらは9月に改正を行っております。非常に技術的な話となってしまいますけれども、ベンチマークドーズ法といいますのは、左側の真ん中オレンジ色の部分に書いておりますが、いろいろなハザードのばく露に対しまして、何らかの影響が生じる点、PODと言っておりますけれども、こちらを私ども食品安全委員会は評価を行っておるわけなのですが、実験等によって得られる実測データだけではなく、数理モデルを活用してこのPODを見いだすといったようなことも行っているところでございます。

物すごくざっくりとした説明なのですが、こういったやり方がベンチマークドーズ法ということなのですけれども、数理モデルを当てはめることで用量反応関係をシミュレーションしてPODなどを見つけていくといった手法でございます。

このベンチマークドーズ法の活用に関しまして、ベイズ統計学に基づくパラメータ推計であるベイズ推定といったやり方を活用するに当たっての考え方や留意点につきまして、指針を改正しますとともに、指針の別添といたしまして、この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、これを別添として定めたということでございます。

なお、同じような話といたしまして、7ページ目の左側の下、3. 今後のスケジュールというところの2つ目の○にありますように、疫学研究で得られた用量反応データの適用のための手順や考え方を追加する改正といったことを検討しておりまして、こちらは既に9月の評価技術企画ワーキンググループで改正案はおおむね御了承を得られましたので、審議結果を踏まえた修正についてワーキンググループの確認を得ることになっております。

続きまして、8ページ、9ページ目でございます。こちらは食品安全モニターさんからの御報告についてでございます。食品安全モニターさんは470名いらっしゃるのですけれども、こちらから随時様々な御提案や御報告をいただいております。上期に24件の提案や

御報告をいただきました。

食品安全モニター制度そのものにつきましては、左側の枠の中にありますような制度でございまして、いただいた御提案の中でその下の枠の【※基準】とある部分ですけれども、こちらに当てはまるものにつきましては、関係省庁に情報提供するだけでなく、回答を求める予定としております。

いただいた御提案の例示は左下に一部抜粋でお示しをしておりますけれども、具体例を2件ほど次の9ページで御紹介しております。

9ページにお移りいただきまして、1つ目は左側の冷凍食品に起因する食中毒に関するリスクコミュニケーションでございます。こちらではリステリア菌による食中毒ということで、リステリア菌といいますのは低温環境下でも増殖性を有するものということですが、提案内容の最後のパラグラフにありますように、食品安全委員会において、リステリア菌に関する評価を行い、評価書や食中毒事例を紹介・公表してはどうか。あるいは米国での発生経緯や衛生管理方法について広く関係者に情報提供してはどうかといったような御提案内容でございます。

食品安全委員会の対応といたしましては、その下にありますけれども、2013年に「食品中のリステリア・モノサイトゲネス」として評価を行っております。また、本提案につきましては、リスク評価機関に情報提供する予定としております。

2つ目がその右側にあります甘味料アスパルテームの発がん性についてでございます。こちらは今年の7月にWHO傘下の国際がん研究機関であるIARCとFAO/WHO合同の食品添加物専門家会議であるJECFAというところが、それぞれの立場でアスパルテームについての評価を公表しております。こちらを受けての御提案かと思われましても、この提案内容の真ん中辺りに、アスパルテームのリスク評価を行ってほしいが、ADI等の基準を明確にし、その意味をしっかりと伝えることも大事であると。一番最後の部分にありますように、食品添加物の基準の表現について、分かりやすくする必要があったといった御提案でございます。

食品安全委員会の対応といたしましては、先ほど申し上げましたIARCとJECFAの発表に併せまして、アスパルテームに関するQ&Aをホームページに7月に公表しております。また、本提案につきましては、リスク管理機関への共有と回答作成を依頼する予定としております。

続きまして、10ページに参ります。調査・研究事業の実施についてでございます。10ページは今後5年間を視野に入れた食品安全委員会における研究・調査の方向性、我々はロードマップというふうに呼んでおりますけれども、こちらにつきまして、令和元年度に定めた内容の掲載でございます。

ページの左側に研究・調査の方向といたしまして、赤字で(1)から(3)までございますけれども、1点目がハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積、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方法との活用といった3本

柱となっております、この3本柱に即した具体的な研究課題や調査事業の展開を図っているところでございます。

また、右側の真ん中部分、研究事業・調査事業の評価ということで、研究課題や評価課題につきましては、事前評価、中間評価、事後評価といった形できめ細かく評価を行いますとともに、研究・調査事業の総体としての目標の達成度合いや副次的効果を図るためのプログラム評価といったものを5年に1度実施しております。

11ページ目に参りまして、こちらの左側が今申し上げましたプログラム評価でございまして、今年度は5年に1回のプログラム評価を実施する年でございました。ここにありますとおりの評価項目や評価基準におきまして評価をいただきまして、令和5年度の評価につきましては、研究事業、調査事業ともに総合評価はA判定ということになっております。

このページの右側が令和4年度に終了した研究の事後評価結果でございまして、このように各観点ごとに点数づけをした評価を実施しているところでございます。

次に、12ページ目に参ります。左側が令和5年度の新規採択課題や継続課題の一覧でございまして、先ほどのロードマップの3本柱に即しまして、ここにありますような内容の研究課題を採択あるいは継続しているということでございまして。

また、右側は今年度の調査課題の一覧となっております。

13ページ目に参りまして、令和6年度に実施をしたいと考えております優先実施課題を8月29日に食品安全委員会決定をいたしまして、公募を行いました。今年度は右側のⅢというところにありますように、将来の食品のリスク評価を担う専門家を育成することを目的に、若手研究者を主任研究者とする研究課題を一定程度採択する若手専門家の育成枠というものを設けております。公募は既に締め切られておりますけれども、現在、応募があった内容についての精査等を進めているところでございます。

次に、14ページ目に参ります。ここからはリスクコミュニケーションに関する一連の取組でございまして、まず、リスクコミュニケーションにつきましては、リスクをめぐる情報提供や様々な立場の方々との意見交換といったリスクコミュニケーションを図るという重要な役割がございまして、そうした機能を果たすためにいろいろな取組をしておりますけれども、例えば広報誌などの紙媒体、ホームページ、フェイスブック、旧ツイッターであるX、メールマガジンやブログ、ユーチューブ等やリアルの意見交換会などを通じた直接対話、これは委員の先生方にも大変御尽力をいただいておりますけれども、こういったことを実施しております。14ページはこうした取組の実績を御紹介しております。

15ページ目に参りまして、こちらは食品安全に関する科学的な知識の普及啓発をいたしまして、地方公共団体や消費者団体、事業者団体などと連携をいたしました意見交換会などの取組の御紹介でございまして。

16ページ目に参りまして、こちらは関係機関や団体との連携体制の構築ということで、上段が関係省庁と連携した一般消費者を対象とした意見交換会の実績、下半分が学術団体と連携した科学的情報の提供の実績でございまして。

17ページ目に参ります。こちらは報道関係者との意見交換の紹介として、委員会の知名度の向上や科学的知見の普及という観点から、定期的かつ戦略的に報道関係者との意見交換を実施しております。この上期におきましては、8月23日に、この後御紹介をします20周年国際シンポジウムの事前解説といたしまして、このシンポジウムの内容の説明や意見交換を実施しております。

18ページ目に参りまして、このページ以降は食品安全委員会20周年の関連事業の御紹介となっております。

18ページは9月1日に開催しました国際シンポジウムでございます。これはリスク評価機関が今後直面する新たな課題の対応に向けて、国際連携の強化を図るということを目的に開催したものでございまして、真ん中右側のところにもありますように、シンガポールやアメリカ、EFSAやOECDなどから御参加をいただきました。

それから、当日は会場参加者が約160名余り、オンラインでの参加者も450名余りの方がいらっしやって、非常に多くの方に御参加をいただいたものでございます。

19ページ目は20周年の記念誌でありまして、委員会の20年の振り返りや、これまでに実施した主なリスク評価の成果について、ビジュアルに分かりやすく冊子にしたものでございまして、当委員会としてもこちらを積極的に活用することとしております。私ども食品安全委員会のホームページにもその内容を掲載しております。

20ページ目は、ホームページにおける特別連載記事でございます。食品安全委員会のホームページに20周年特別ページを設けまして、その中に、これまでの食品健康影響評価の中から主要なテーマについて、松永委員に解説いただいた連載記事を掲載しております。今後、プリオン、生食用生肉、アクリルアミドなどを取り上げる予定というふうに書いておりますけれども、アクリルアミドにつきましては、既に10月の月上旬にホームページへ掲載をしております。

21ページ目でございます。こちらは食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用でございます。食品の安全に関する各国の情報につきまして、ネット経由で日々情報を収集し、リスク管理機関に日報として情報提供するとともに、食品安全総合情報システムに登録をしております。上期には923件の情報の登録をしております。

最後のページの22ページでございます。国際協調の推進でございますけれども、左側に英文電子ジャーナル「Food Safety」の発行状況を紹介しております。6月と9月に発行・公開をしております、その内容の御紹介でございます。

右側は国際会議への出席状況です。コロナの影響もありまして、かつてはリアルでの参加が難しい状況が続いておりましたけれども、今年度は積極的にリアルでの参加ということで対応しているところでございます。

最後に、資料2-2に記載ができなかった点につきまして、資料2-1で1点だけ御紹介をいたします。恐れ入りますが、資料2-1の20ページを御覧いただければと思います。

資料2-1の20ページは、第7、緊急の事態への対処ということでございます。ここの

真ん中一番上にありますように、令和5年4月以降、上期におきましては、食品の安全性に関する大規模な緊急事態というものは特段発生しなかったと考えております。

その下、2の緊急事態への対処体制の整備というところでございますけれども、こちらは真ん中にありますように、人事異動に伴う緊急連絡網等の更新でありますとか、2つ目にある緊急時対応手順書の見直し・改定に向けた検討というものを行っております。

3つ目の3、緊急時対応訓練の実施につきましては、今年度はこの真ん中にありますように、実務研修を1つ目の○に書いておりますようなスケジュールで実施する予定としております。

中間報告につきましては以上でございます。駆け足かつ長い時間の説明になって申し訳ありませんでしたけれども、以上でございます。よろしくお願いいたします。

○本間座長 御説明ありがとうございました。

それでは、ただいまの中間報告の説明について、その内容と記載項目につきまして御意見、御質問等がありましたら挙手をお願いします。

オンライン参加の今村先生、よろしくお願いいたします。

○今村専門委員 奈良医大の今村です。遅れてすみません。3つほどお伺いしたいことがあります。

まず、6ページの遺伝子組換え食品の改正に向けた検討ということで、シークエンスの解析なども加えていただいて、よくなっていきつつあると思うのですが、その下の段に、技術的文書の作成にHistory of safe useの考え方の検討というところがあって、その進捗状況を教えてもらえればと思います。背景として、私が昔担当していたときに、これが非常に難しく、コーデックスで議論した際もこの定義づけが大変難しかったという経緯があるので、この技術的文書に手をつけるにはかなり勇気が要ることだと思うので、どういうふうにまとめていかれようと考えているのかを教えてくださいたいのが1つ。

2つ目が、7ページのベンチマークドーズ法の件について、かねてからベイズ推定の問題点は指摘させていただきまして、今回、モデル平均値と数理モデルとの選択をちゃんとしてもらえるようにするというので、ベイズだけに頼らずに考えてもらうということは大きな進歩だと思いますが、やはりベイズ推定は前提確率の設定の仕方で大きく変わることがあって、でも、前提確率は最初に検査した結果に物すごく左右されるので、施設間誤差なんかを全部のみ込んだものになるのですね。だから、同じ場所ですていくのならば施設間誤差のようなものはベイズには出てこないのですけれども、いろいろな場所でやり始めると、ベイズでどこでやり始めるかで大きく差が出るという問題があって、そういうことについて何らかの予防策のようなものを考えておられるかというところが2つ目。

3つ目が、20ページに出てきた特別連載記事に関してなのですが、この内容というよりは、ここに出てきているカンピロバクターとか生食用のお肉の規格基準をつくと



きに非常に難しかった経緯があって、今回、来年4月に消費者庁に厚労省の食品基準審査課が移ると思うのです。そうすると、この生食の基準は、食品衛生法の11条の規格基準で決めている部分と6条の衛生規範で決めている部分と2つあると思うのですけれども、こういうカンピロバクターみたいなものの諮問、答申をするときに、これは厚労省から出てくるのか、消費者庁から出てくるのか、そしてまた、出てきたものも基準に返すのか、規範に返すのかでも随分、省自身が変わってくるというような状況になって、そういう事態に対して今、こちらの食品安全委員会はどのような考えを持っておられるかということ、その3点教えていただければと思います。

以上です。

○本間座長 今村先生、ありがとうございました。

ただいま3点につきまして質問がありましたけれども、順次、事務局のほう、お答えできますでしょうか。よろしくをお願いします。

○今井評価情報分析官 事務局でございます。御質問ありがとうございます。

まず、御質問の1点目、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ございますけれども、御質問いただきました食経験の考え方の検討という部分でございますが、こちらは定義を定めるという形ではございませんで、これまでの評価実績を踏まえまして、遺伝子を導入する宿主となる既存品種につきまして、食経験としてどのような内容を確認するのかということと、既存品種の食経験に関する事項の記載例を技術的文書に示す方向で遺伝子組換え食品等専門調査会の専門委員の先生方に御検討いただいているところでございます。

1点目は以上でございます。

○本間座長 1点目ですけれども、今村先生、いかがでしょうか。

○今村専門委員 結局、10年食べていたら食の経験があるのか、100年食べていないと駄目なのかというようなことに帰するとは思うのですけれども、それが分かるように書いてもらって、その上で、委員会で食経験があるかないかということ判断するという整理で考えているということでしょうか。

○本間座長 お願いします。

○今井評価情報分析官 御質問ありがとうございます。事務局でございます。

先生御指摘のとおり、具体的な期間を区切るというのは難しいことかと思っておりますけれども、申請者に申請していただく際に、参考となるような記載例を技術的文書の中で示す方

向で今検討中でございます。

○今村専門委員 例えば添加物での食経験があるというのは、食経験なのかどうかというのも微妙だと思うのです。国によっては添加物は食べ物とは分けている国もありますし、そういう食べ物かどうかということの区別も難しい問題だと思うので、それは各委員会の中で判断するというふうに考えていいですか。

○本間座長 お願いします。

○今井評価情報分析官 今、遺伝子組換え食品（種子植物）と遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物、それぞれについての評価指針案を検討中でございますけれども、厚生労働省のほうからの諮問を受けまして、食品安全委員会でリスク評価を審議の上取りまとめていただいたものを通知すると、こういった流れになっておりますので、まず、食品か添加物かというところは、そういった流れの中で議論をしていただくことになります。

それから、評価の基本的な考え方といたしましては、既存の食品あるいは添加物との同等性というところを原則として評価していただいておりますので、その中で、今回の御質問にありました種子植物の食経験につきましては、先ほど申し上げましたような回答になるのですけれども、その植物が食用に利用されてきた歴史ですとか、広範囲な人での安全な食経験があるということを確認する、こういった内容で今検討中でございます。

○本間座長 よろしいでしょうか。

○今村専門委員 いずれにしろ、これは実質的同等性と食経験の掛け合わせで決めるものだと思うのですけれども、物すごく判断が難しいものなので、ぜひ慎重に作成していただければと思います。

○本間座長 それでは、2番目のベイズ推定についてもお願いできますか。

○寺谷評価調整官 では、寺谷からお答えさせていただきます。

7ページにありますベンチマークドーズ法の活用に関する指針の改正に関して質問いただきました。ありがとうございます。御質問いただいたとおり、ベイズ推定における前提確率というのは、その設定が極めて重要であります。以前からこの企画等調査会でも今村先生から御指摘いただいていたとおりと認識しているところでございます。

7ページの右下のところに、別添「ベイズ推定を活用したBMD法を使用する際の考え方について」の構成が書いてありますが、この3.のところに事前分布の設定ということを示しているところです。今回このようにBMD指針の別添として作成したベイズ推定を活用し

たBMD法を使用する際の考え方の中では、先生がおっしゃった前提確率というのは事前分布として記載しています。まさに何度も御指摘いただいたことを踏まえまして、しっかり議論していただきまして、その設定がとても大事であるということをこの中に記載させていただきます。

具体的には、事前分布には、無情報事前分布と有情報事前分布があること、それぞれに一長一短があり、事前分布を使用する際には評価ごとに専門家の関与の下で事前分布を設定すること。無情報事前分布を含む複数の事前分布から得られた結果等を比較して、事前分布の影響等を検討することといったことを記載させていただいております。まさにその適切性については個別の評価ごとに判断していくことになるというふうに考えております。

ただ、まさに先生がおっしゃっているとおり、ベイズをうまく使っていくことに関しては、この前提確率、事前確率をどう置いていくかというのは本当に大事なポイントですし、実際に何でこういう結果になったのだという説明をするときにも大事なポイントとなっておりますので、先生に御指摘いただいたようなことを踏まえて、エキスパートジャッジも含めてしっかりやっていくというふうにこの中に記載させていただいているところでございます。

以上でございます。

○本間座長 今村先生、いかがですか。

○今村専門委員 ありがとうございます。大分慎重に書いてもらったので、非常によくなってありがたいと思います。ベイズのいいところは、施設間誤差みたいに説明のつかないものをのみ込めるのはいいのですけれども、初めから1施設だけでやるとその施設だけの事前確率になってしまうという非常に難しい問題があって、そこら辺を踏まえてぜひ使ってもらいたいというふうに思います。

以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

では、3番目の基準審査、お願いします。

○重元総務課長 総務課長でございます。

3点目の御質問の趣旨は、恐らくは、来年の4月から食品基準行政が厚労省から消費者庁に移るのですけれども、特に微生物関係は食品衛生法の、先生は11条とおっしゃいましたが、多分これは今条がずれて13条の規格基準の規定のことだと思いますけれども、この13条と6条の衛生規範に関する規定と両方にまたがる対応が必要になってくるので、それがまさに消費者庁と厚労省に枝分かれしてしまうので、その辺りの諮問なり答申なりがど

ういったルートで行われるのだろうかというような問題意識に基づいた御質問だったと理解をしております。

今村先生はもう十分御承知のことだと思いますが、若干復習的な話になってしまいますけれども、今申し上げましたように、来年の4月から食品衛生基準行政が消費者庁に行くのですけれども、いわゆる監視行政につきましては、引き続き厚労省に残るといったような形で法改正が行われております。今回の法改正の中におきましては、厚労大臣と内閣総理大臣、消費者庁の大臣としての内閣総理大臣ということだと思いますけれども、飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止のために相互の密接な連携の確保に努めるということが規定されています。先生の御指摘のような懸念ということもあってのこのような規定があるのだと思いますし、また、改正法の国会の附帯決議の中でも、食品衛生基準行政の消費者庁への移管に当たっては、食品安全推進の取組に支障や停滞が生じないように、規格基準の策定と監視指導、調査研究、これは厚労省が引き続き所管する部分ですけれども、こちらとの連携に万全の措置を講ずるといふふうにされておりますので、まずは一義的には消費者庁と厚労省のほうで支障が生じないように、移管したからといって支障が生じるといふことは許される話ではありませんので、これに基づいてきっちりと役割分担の整理がされるというふうに考えております。

この上で、一般論としてのお答えになりますけれども、食品衛生法13条1項の規格基準の設定ということに関する諮問であれば、食品安全基本法に基づく法定諮問ということで、諮問自体は所管をしております消費者庁からの諮問ということになり、食品安全委員会からの答申は、諮問をされた消費者庁に対する答申ということに、そこは明確になるのだと思います。その答申を受けた後の具体的なリスク管理措置につきましては、食品衛生基準行政を所管する消費者庁と食品監視行政を所管する厚労省とが連携して対応するということになるし、そういうことが求められているということだと思います。

したがって、リスク評価を行う我々食品安全委員会の立場といたしましては、基準行政が移管された後も、そのリスク評価が支障なく行えるよう、また、リスク管理措置に関わる各組織と密接に連携が図れるように、関係省庁連絡会議等の場も利用しながら、懸念等を各省に伝えるなどして、支障が生じないような取組を進めていきたいと考えているところでございます。

以上でございます。

○本間座長 ありがとうございます。

今村先生、いかがでしょうか。

○今村専門委員 ありがとうございます。ぜひ気をつけてもらいたいのですけれども、私はそれでそごができるのではないかとことを大変危惧しております。実際、今までユッケや生レバーについてはかなりの議論があって禁止もしくは規格基準の強化ということ

をやってきていると思うのです。あれは両方とも厚労省から出ていて、厚労省に返っているから、厚労省の中でそれを基準のほうに書くか、規範のほうに書くかというのを分けているのですけれども、今のお話にありましたように、私のときは11条だったのですが、13条からの消費者庁から出る以外は食品安全委員会のほうに諮問が出ないということは、最初の段階で、これは基準の側の問題ですよということと言わない限りは食品安全委員会に、次出てくるとしたらカンピロバクターだと思うのですが、カンピロバクターとかは出てこないということが危惧されます。そのときに、安全性のリスク評価がされていない状態で単純に規範に書くかといったら、そうは多分なかなかならないかと思うので、宙に浮いてしまう可能性を危惧します。実際、生レバーのときもユッケのときも、かなり厚労省の中で基準か規範かでもめていたように思います。ですから、そういったところを踏まえて、今後の諮問、答申を考えると、最初の交通整理というのは非常に重要になると思うので、そこもぜひ食品安全委員会からその流れがちゃんと順当になるように関与して、動きがにぶらないようにしてもらいたいというふうに思います。

今村からは以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

ほかの委員の先生、いかがでしょうか。

では、川崎専門委員、お願いします。

○川崎専門委員 最近フードテックという言葉をよく聞くと思うのですが、アメリカなんかに行くと盛んにフードテックのいろいろなベンチャーといますか、スタートアップが活躍しているわけですが、12ページの新しい研究の中にも、培養細胞を利用して製造される食肉のリスク評価についてということで、農大の五十君先生が御担当でこういう研究が挙げられているのですが、私なんかが見るところ、培養肉もそうなのですが、精密発酵でつくったたんぱく質をもう既にアメリカなんかでは実際の製品に使っている。乳たんぱく質なのですが、そういったようなものについての安全性は、今日本にはプレーヤーがいないですから、あまり表面立ってはいないと思うのですが、それが日本に入ってくる、あるいは日本でプレーヤーが生じるといったときに、そういったカテゴリーにおける安全性をどういうふうに考えていったらいいのかというのは、何かしら基になる決まりというのがあるのでしょうか。

一方で、6ページのところに遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の食品健康影響評価というのがありますが、添加物ではない食品そのものですね。こういったものの場合の安全性を評価する何かしらの指針といますか、その基になるものというのはいかがでしょうか。

○本間座長 事務局、いかがでしょうか。よろしくをお願いします。

○今井評価情報分析官 事務局です。御質問ありがとうございます。

精密発酵という御指摘でございましたけれども、それがもし遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物に当たりましたら、現在の安全性評価基準に基づいて、評価が行われるということになるかと思えます。

また、今回の改正の中にはございませぬけれども、遺伝子組換え食品の微生物の評価指針もございませぬので、それに該当するというものでしたら、既に安全性評価基準が存在いたします。

○川崎専門委員 具体的に言うと、酵母に乳たんぱく質の遺伝子を組み込んで、乳たんぱく質を発現させて、それで牛乳のようなものをつくるという技術なので、添加物ではないと思うのです。ただし、そのたんぱく質は遺伝子組換えのものではなくて乳たんぱく質そのものの遺伝子配列を組み込んでいるわけですから、乳たんぱく質そのものが取れるわけです。だから、添加物ということにはちょっと該当しないのではないかな。チーズなんかで使う遺伝子組換えレンネットなんかはここにまさに入ってくるのだらうなと思えますけれども、ちょっとそこら辺のところカバーし切れていないのではないかなという気がしましたものです。

○本間座長 その乳たんぱく質は、どういった利用をするということですか。

○川崎専門委員 牛乳として飲むんです。正確に言うと、牛乳みたいなものですね。

○本間座長 たんぱく質だけですよね。では、白くはないですね。

○川崎専門委員 だから、たんぱく質に植物油とかを入れて、たんぱく質はミルクたんぱく質なのだけでも、あとはほかの植物油とかが入っているような状態で、牛乳の代替で飲むようなものがフードテックの世界では結構今、アメリカでは市販もされております。

○本間座長 いかがですか。

○紀平評価第一課長 事務局でございます。

まず、リスク管理機関である厚生労働省のほうでどのような取扱いにされるのかというのがないかと思えます。何かしら評価依頼という形で食品安全委員会が受ける場合には、今あるこの遺伝子組換えの指針で流用できるところはする、それと違った考え方をしなければいけないところは変える、といったようなものを個別に評価するということが、もし今来ればという場合の基本的なやり方になるのかなとは思えます。

それを想定して、こういった指針のような形で前もって準備できるかどうかというのは、今の状況も見ながら考えていくことになるのかなと思います。

以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○川西委員 委員の川西と申します。私は特段にその担当ということではなく、GMは実は担当の委員なのですけれども、精密発酵のものの規制、その辺りの話題というのは今確かに諸外国で出ています。ただ、諸外国はヨーロッパの「Nobel Foods」という定義の中で議論していて、日本はまだちょっとそれをどういうふうに扱うかということが、食品の行政機関でのきちんとした議論が不足している段階だと思います。私は関連する国際会議に出ているいろいろな議論を聞いていて、そこは問題だと認識しています。

だから、これは食安委だけの問題ではなくて、日本の食品行政のリスク管理機関を中心に議論したほうが恐らくは議論の場としてはいいと思いますけれども、それは大きな課題だというふうに私個人は認識しておりますし、今、厚労省のほうで食品の規格基準を消費者庁に移管というタイミングでもあるので、少し落ち着いたらきちんとした議論が必要だということは、こちらからも発信できたらなと思っています。ありがとうございます。

○川崎専門委員 御丁寧にありがとうございました。私どもの食品メーカーにおると、そういう話が外国からもう今頻繁に来ますものですから、ちょっとこれはどうしたものかなと思ってコメントさせていただきました。ありがとうございます。

○本間座長 ありがとうございます。

では、河村専門委員、お願いします。

○河村専門委員 主婦連合会の河村です。初めて参加した委員会で非常に専門的なことが話し合われる、説明の中からもとても専門的なところですよというお話があったので、私に何か言えることがあるのかしらと思っておりましたけれども、座長の御挨拶の中でどんな意見が飛び出すかとおっしゃっていたところも少し後押しをいただきまして、ちょっとコメントさせていただきたいところがございます。

なぜ私がこんな意見を言うかという背景だけ申し上げておきたいと思うのですけれども、私は実は、衣食住の中でも食はとても大事な分野ですと申し上げましたが、私個人的にはずっと長年取り組んでおりますのが消費者事故の調査についての取組でございます。消費者庁の消費者安全調査委員会をつくる前の運動も大変やりまして、そういう調査機関をつくれとって航空機パイロットの方とか、医師の方とか、弁護士さんとか被害者、遺族の

方とかといろいろずっと事故調査の在り方を勉強してまいりまして、さらにはISO、国際標準化機構に私は提案いたしました、消費者事故調査の要求事項とガイダンスというISO規格が、委員会が立ち上がって、私はマネジャーをしているのですけれども、もうすぐ発行するところまで来ましたということだけちょっと、背景を説明しておかないと何を言い出すんだろうと思われるかなと思って。

実は、多分こういう概念的なことの意見を言えるのは今日ぐらいかなと思ったので、今日はいい機会なので、20周年の冊子を見させていただいて、16ページにこんにゃくゼリーのことが載っているのですね。お餅のほうが窒息リスクが高いと。こんにゃくゼリーの件を蒸し返すつもりで言っているのではありません。考え方について私は申し上げたいなと思ったので意見をしております。

こうやって測って、窒息リスクがお餅のほうが高かったという結果自体はそのままなので、そういう結果があるのはいいと思うのですけれども、私は、今申し上げたように製品事故とか施設事故とかの事故調査なので、再発防止にはどうしたらいいかというところなので、完全に科学的なところだけではないのですけれども、組織背景とかヒューマンエラーとかも全部入ってくるので、それはちょっと置いておいて、リスクアセスメントという考え方はすごく大事なので、製品事故でも入ってくるのですが、御存じかもしれませんが、事故の世界ではR-Mapというマトリックスを描いて、事故の発生頻度と被害の程度というのがあって、被害の程度が低いけれども、物すごく頻度が高いのは駄目ですねとか、そういうことで対策を考えていくわけです。

何が申し上げたいかといいますと、お餅のほうは窒息リスクが高いから、こんにゃくゼリーって危ないのという話なのですけれども、R-Mapを日本で考案した方の講演とか学習会とかも随分行ったのですけれども、R-Mapみたいなものに当てはめると、この事故はこの部分ですね、だから対策しなければいけませんねと機械的に出てくるものではないのです。例えばこの例で言いますと、お餅のように何千年も日本人が食べているようなもの、行事食にもなっている、生活の中に密着して慣れ親しんでいるというものと、ぽっと出てきた、発明のように出てきたミニカップ入りこんにゃくゼリーという加工食品ですね。加工食品だからいろいろなデザインとか配分ができるはずなのですけれども、そういうぽっと出てきたもの。つまり、生活に不可欠なものなのかとか、重要性とか、どれだけ生活の中に入り込んでいるか。今もう何十年もたってしまったので入り込んでいるかもしれませんが、出た当時は本当に新しいものだったですよ。そういう文化的背景を加味して、この結果自体は結果なのですけれども、リスクアセスメントはこれがイコールリスクアセスメントではなくて、その結果もそうなのですけれども、それそのものがどれだけ存在価値があるかとか、必要不可欠なものになっているかとか、あと、文化的な背景とかを見ていくというのがリスクアセスメントなので、とても難しいということ。つまり、はじき出すには出ないということを学んできました。

ちょっとしつこいかもしれませんが、例えば自動車ってR-Mapに当てはめるとめ



ちやくちや危ないものなのですね。自動車ぐらい危ないものは、ほかの製品だったら絶対に発売禁止になるようなものなのですから、非常にもう生活の中に必要不可欠となって、社会の仕組みの中に入っているということで、その発生頻度と被害の程度で許されるというものがあるので、率直に申し上げると、このページには、私はこの書き方はしないでいただきたいと思う書き方なのです。これは一例として申し上げたのですが、数値的な比較だけではなくて、リスクアセスメントというのはそういうことをやっていかないと、この考え方だと、お餅の6.8から7.6より下回っているものならば、新たにいろいろなものが、これはお餅より下ですねと、そういうものだらけになっていっていいわけがないのですね。

製品事故なんかの場合は、こっちにもっとリスクの高いものがあるから、この事故は起こっていいという考え方はしないものですから、そういう考え方を製品事故の事故調査をやっている立場から、このページから感じたということで、これからももしかしたらそういう考え方が関係してくる面が出てくるかもしれないのでコメントさせていただきました。

○本間座長 貴重な御意見をありがとうございました。この問題は皆さんが、多くの人が考えている問題で、議論するともうちょっと收拾がつかなくなりますので、意見として議事録のほうに残させていただきます。どうもありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。よろしいですか。

それでは、ありがとうございました。事務局は、今の議事内容を踏まえて、今後の委員会の運営に取り組むようにしてください。ありがとうございます。

それでは、次の議題に移ります。議事（5）の「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候補の選定について」です。

まずは事務局から資料につ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。私のほうからは、資料3-1の「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（令和5年7月募集）について」ということで御説明をさせていただきます。

我々、実は食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価というのは自ら評価と呼んでおりまして、申し訳ございませんが、今からの説明におきまして、自ら評価ということと呼ばさせていただきます。

食品安全委員会は、食品安全基本法に基づき関係大臣から諮問のあった場合のほかに、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。これに関しまして、本年7月1日から31日まで1か月間にわたりまして、令和6年度に実施する自ら評価の案件候補を募集した結果、延べ7件の提案が寄せられました。その内訳は、農薬1件、添加物関連として4件、アレルギー、自然毒それぞれ1件ずつとなっています。本日は、ここで寄せられた御提案の内容について御報告をさせていただきます。

資料3-2の3ページを御覧ください。1つ目の農薬に関連した中国産そばのハロキシホップについてです。ハロキシホップは、我が国では農薬取締法に基づく農薬登録はございません。ですが、中国では豆類、雑穀類、果実類などに使用される除草剤として用いられるということでございます。そういうことですので、これらの品目には残留基準も設定されているということです。ですが、そばには使用できないということだそうです。

御提案の方の御趣旨は、中国から我が国に輸入されるそばについて、輸入時の残留農薬検査でハロキシホップが残留しているケースが認められるということで、冒頭申しましたとおり、我が国では農薬登録がございませんので、検査時点で適用される基準は0.01ppmの一律基準が適用されておりますが、食品健康影響評価を行って、厚生労働省が食品衛生法に基づく残留農薬基準の値を設定すべきではないかというものでございます。

厚生労働省に確認をいたしましたところ、今のところ国内外からそばにハロキシホップの残留基準を設定してほしいという要望は来ていないとのことでした。

ちなみに、厚生労働省が輸入農産物の検査を担っているのですけれども、現在、中国から輸入されるそばにつきましては、食品衛生法に基づく命令検査ということで、全ロット検査を行っているということですので、リスク管理措置が徹底されている結果としてこういう状況にあるのではないかとございます。

続きまして、添加物関連4件について御説明をさせていただきます。

5ページ目を御覧ください。先ほどの前の議題で重元のほうから説明がありましたけれども、本年7月14日に国際がん研究機関（IARC）からアスパルテームに関する発がん性評価、それから、FAOとWHOが合同で組織している食品添加物の専門家会議、我々はJECFAと呼んでいるのですけれども、JECFAからリスク評価の結果が同日付でそれぞれ発表されています。これを受けて、アスパルテームを含めて添加物に関する不安をあおるような報道や情報が流布される中、国内でも評価を行った上で、基準の意義などについて分かりやすく説明していくべきとの御提案の趣旨だと思います。

6ページ目を御覧ください。アスパルテームにつきましては、我が国では、1983年に当時のJECFAが設定していた許容一日摂取量、我々はADIと呼んでいるのですが、一生涯にわたって摂取し続けても健康に悪影響を及ぼさない一日当たりの摂取量ということでADIという指標を使っているのですけれども、そのADIを採用した上で、食品衛生法に基づく添加物に指定されています。

6ページの⑤の参考情報の【厚生労働省】の3ポツ目を御覧いただければと思うのですが、厚生労働科学研究で我が国におけるアスパルテームの摂取量の推計が行われておりまして、令和4年度時点の摂取量として、ADIの0.3%程度ということで計算をされておりまして、非常に低いレベルとなっております。先ほど重元からも説明しましたとおり、食品安全委員会としましては、7月14日にIARCとJECFAが評価結果を公表したタイミングで、それぞれの評価結果の持つ意味、それから、今申し上げました我が国の推定摂取量の現状等についてホームページ等で公表しているところでございます。

次に、7ページ目を御覧ください。甘味料のアセスルファムカリウムについてです。

1枚おめくりいただいて、8ページ目を御覧ください。⑤の参考情報の1ポツ目を御覧いただきますと、アセスルファムカリウムにつきましては、食品安全委員会が設立される前の2000年に、当時のJECFAが設定したADIを採用した上で、食品衛生法に基づく添加物に指定をされています。

3ポツ目を御覧ください。こちらも同様に厚生労働科学研究で我が国における摂取量の推計が行われているところをごさいますして、令和2年度の結果として、ADIの0.9%程度であったことが公表をされています。

続きまして、9ページ目を御覧ください。甘味料のスクラロースについてでございます。

これも1枚おめくりいただきまして、10ページ目の⑤の参考情報の1ポツ目を御覧ください。こちらは1999年に食品安全委員会が設立する前に当時のJECFAが設定したADIを採用した上で、食品衛生法に基づく添加物に指定をされています。

3ポツ目を御覧ください。こちらも厚生労働科学研究によって、我が国における摂取量の推計が行われておりまして、令和2年度の結果として、ADIの0.3%であったことが公表されています。

続きまして、11ページ目を御覧ください。食品添加物スクラロース中に残留する可能性のあるスクラロース-6-酢酸についてということでございます。御提案いただいた文書の表題がこのスクラロース-6-酢酸となっておりますが、実は御提案いただいた方々から御連絡いただいたときに論文が添付されておりまして、その論文の中では、スクラロース-6-アセテートに関して議論されていますので、こちらを指すものとしてお話をさせていただきます。

スクラロース-6-アセテートは食品添加物ではございません。ですが、先ほど御説明したスクラロースの製造時にスクラロース中に残留する可能性のある副生成物とされています。今回御提案の趣旨は、資料で添付いただいた文献において遺伝毒性が指摘されているので、食品安全委員会でも評価を行うべきではないかというものでございます。

12ページ目を御覧ください。遺伝毒性は、その物質が直接的または間接的にDNAに変化を与える性質のことを言っておりまして、通常細菌等の微生物、それから哺乳類の培養細胞または実験動物の母体を用いた試験を複数行って、その結果を組み合わせることで総合的に評価を行うということでございます。今回御提案の方から添付いただいた研究結果では、遺伝毒性に関して4種の試験を行ってございまして、例えば哺乳類の培養細胞を用いた小核試験では条件つきで陽性となる結果が得られたものの、細菌を用いた復帰突然変異試験では陰性であったことなどが記載をされています。

これを受けて、事務局でもほかに同様な知見がないかということで、医学系のデータベースを検索してみたりはしたのですが、スクラロース-6-アセテートの毒性に関する文献は、いただいたもの以外には出てきませんでした。

事務局としましては、引き続き、当該物質に関する情報収集を継続いたしまして、2月

の企画等専門調査会の時点で新たな情報が得られましたら、そこで委員の皆様に変更して御相談をさせていただきたいと思っております。

次に、13ページ目を御覧ください。グルテンについてでございます。御提案の内容としましては、グルテンによるアレルギー等の患者が増えている可能性が高いと言われている中、食品安全委員会での情報の収集をすべきとの御趣旨でございます。今回、資料の作成に当たりまして、グルテン関連疾患が発症機序によって分類されているようですので、今回御提案の方の文献を踏まえまして、特にアレルギー性疾患に関する情報について事務局で整理をいたしました。

グルテンのアレルギー性につきましては、13ページの②の食品安全委員会での対応状況、1ポツ目に記載してございますが、平成27年度にアレルギーを含む食品について自ら評価を実施しまして、卵については一昨年の6月に評価書をまとめています。それ以外の特定原材料につきましては、科学的な評価を行うための情報が十分ではないとして、昨年、アレルギーを含む食品のファクトシート、乳、麦類の策定に向けた科学的な知見の調査を行ったところでして、現在、小麦中のグルテンに関する情報も含めてファクトシートを取りまとめている状況でございます。

最後に、16ページ目を御覧ください。シラスや小あじに混入するふぐの稚魚についてです。こちらは昨年もいただいた御意見ですが、ふぐに含まれるテトロドトキシンについては、稚魚などについてはサイズが小さいので、テトロドトキシンの含有量が小さくてリスクは低いと思われるので、リスク評価を行うべきとの御趣旨です。

17ページ目を御覧ください。御提案の根拠は、東京海洋大学の桐明先生が2016年に発表された論文で、国内で水揚げされたふぐの稚魚17検体について分析をしたところ、テトロドトキシンは検出されなかったということでございます。それを踏まえてということだと思います。

他方で、食品安全委員会としましても、実は2015年に情報の収集を行っておりまして、当時、日本大学の糸井先生が発表した論文で、トラフグの稚魚52検体に有毒なふぐ卵を給与して2日間飼養した結果、稚魚の体重に依存して毒化が認められたという結果が得られまして、52検体中31検体からテトロドトキシンが検出されたという報告があったということでございます。

それから、こちらは最近収集した情報でして、中国の浙江省の海洋水産研究所の張先生からもテトロドトキシンを含む餌をふぐの稚魚に与えたところ、稚魚の体内にテトロドトキシンの蓄積が認められたという内容の研究成果を発表されています。

昨年もう御説明をいたしましたが、ふぐは食品衛生法第6条にある有毒なもしくは有害な物質が含まれ、またはこれらの疑いがあるものに該当するものとして、厚生労働省が定めたふぐの種類、部位以外のものの販売、提供等は食品衛生法に基づいて禁止をしているところです。今回こういう御提案をいただきましたので、厚生労働省に取扱いを確認したところ、そもそも情報が限られているということもございまして、今の食品衛生法の6

条に基づく規制を緩和するようなことができるほどの根拠にはならないだろうというよう  
な見解でございました。

私からの御報告は以上でございます。

○本間座長 ありがとうございます。

ただいま事務局からありました説明の内容について、何か御質問、御意見等がありまし  
たら、よろしく願いいたします。

今村専門委員、お願いいたします。

○今村専門委員 今村です。

ちょっとコメントをさせてもらいますと、まず、5番目のアスパルテムについてです  
けれども、今回、IARCのほうで2Bに分類されたということで、注意深くデータを集める必  
要があるとは思いますが、2Bってそんなに強い発がん性のもではないので、ワラビと  
か漬け物とかが2Bだったと思うので、そういうところの発がん性のところに上がってきた  
ということだと思うので、情報は集めるべきだと思うのですが、これで発がんが起  
こるといふような誤解が起こるのはちょっとよくないかなと思いました。

それと、9ページのスクラロースについてなのですが、スクラロースの提案者の  
記述の中に甘味料が糖尿病を引き起こしという記事が多く見られるけれども、その根拠が  
見当たらないということが書いてあって、私も甘味料が糖尿病を引き起こすかのように思  
っていたのですが、この際だと思って文献を検索してみましたところ、確かに見当たらな  
いのです。見当たるものとしては『Nature』に出ている論文が代表的で、甘味料を食べたと  
きに動物実験で動物の腸内細菌叢が変わって耐糖能が変わるといふのはあるのですけれど  
も、人間の腸内細菌と動物の腸内細菌は大分違いますから、同じことが起きるとは限らな  
いなというような状況で、ほかにも幾つか影響があるという論文と影響がないという論文  
が入り混じっていて、まだそれぞれの結果は矛盾し合っているようで、これが確定的なも  
のだというのがない。すると、人工甘味料が糖尿病を引き起こすかどうかは今のところ何  
とも言えないというぐらいの状況にしかなくなってないというのが、自分なりにそう理解  
しました。すると、人工甘味料が確かに糖尿病を引き起こすという情報が世の中に満ちあ  
ふれているので、それはそれで問題だというふうに感じました。

2点、意見です。以上です。

○本間座長 ありがとうございます。

ちょっと私のほうから今の意見についてコメントさせていただきますけれども、アスパ  
ルテムに関しては、IARCでは2Bとしています。先生のほうは、それほど強いという言い  
方をしましたけれども、特にこれは強さを示しているのではなくて、人に対する発がん性  
の可能性があるかということですので、2Bに関してはPossible human carcinogenです。

IARCのほうはリスク評価しませんので、強い、弱いという評価はしていませんので、そういう理解でお願いいたします。

あともう一つ、スクラロースですけれども、これは私の自分の専門性に関係するのでちょっと皆さんに少しお話ししたいと思います。問題になっているのは、スクラロースに含まれるスクラロース-6-アセテートという不純物です。この不純物に関しては、遺伝毒性の疑いがあるということです。もしこれに遺伝毒性があるとなると、食品安全委員会ではこれは閾値がないということでADIが設定できませんので、これは結構重要な問題なのです。スクラロース自体に関しては、FDA等でかなり詳細な安全性評価を行っています。スクラロースは不純物としてこのスクラロース-6-アセテートが少し入っていますけれども、実はこれは人が食べると腸内細菌によって約10%この6-アセテートが出てきます。もしそれが遺伝毒性になるとすると、このスクラロースはかなり発がん性物質を我々はばく露しているということになります。そのためにスクラロース-6-アセテートの遺伝毒性評価というのは非常に重要です。

ただ、この試験に関しては、先ほど事務局から説明がありましたように、遺伝毒性試験は4点行っています。実験1、実験2、実験3、実験4です。この中で一番重要なのは実験4です。微生物を用いる復帰突然変異試験、Ames試験で、遺伝毒性には2種類あって、普通の遺伝毒性と変異原性というのがあります。実は閾値がないと言われるのはこの変異原性のほうであって、それ以外の遺伝毒性のエンドポイントに関しては、この最後の復帰突然変異試験、別に復帰突然変異試験ではなくてもいいのですけれども、突然変異試験と言われるような遺伝毒性試験が陽性であれば、これは閾値がないと判断するしかない。

ただ、これは*vitro*の話ですから、最終的に判断するには動物実験が必要ですが、この結果自体を見る限りは、さっき言ったように実験4に関しては陰性です。ほかにも陽性があるのは2番です。TK-6を用いた*in vitro*哺乳類小核試験。これがもしほかの農薬の部会にあった場合には、これはAmes試験陰性ですので、特に遺伝毒性は問題ないでしょうと言いたいところですが、さっき言ったように、必ずしもこれは*vivo*の試験をやっていないので、多少やはり調査を継続する必要があるかなといった印象です。

私の説明は以上ですが、私の説明以外についても何か御質問、御意見があったらお願いします。

田沼委員、お願いします。

○田沼専門委員 どうもいろいろと貴重な御意見を聞かせていただきましてありがとうございました。最近、消費者の方から、アスパルテームを使っているのか、使っていないのかとか、危険度がどうなのかとか、という問い合わせが多くございます。そのときに、専門の先生たちは今の内容で御理解いただけると思うのですけれども、一般の消費者にはなかなか難しく、どんなふうにお伝えすると一番安心していただけるのかという事に最近とても苦勞しております。ぜひその辺りにつきまして御意見を聞か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。

○本間座長 これはリスクコミュニケーションの問題だと思いますけれども、どなたか食品安全委員会のほうで。

○浜谷情報・勧告広報課長 先ほどお話ししましたとおり、7月14日にIARCとJECFAが評価結果を公表したタイミングで、食品安全委員会としてQ&Aをホームページ上で公開しています。ただ、その視点としましては、いろいろな情報を見た上で、科学的にできるだけ正確にということですが、田沼専門委員からも御覧になって、こういうところが分かりやすさという視点から十分ではないのではないかとこのところがございましたら、そこはまた御意見いただければ、私どもとしまして、松永委員と相談しながら内容については更新をしていきたいと思えます。

○田沼専門委員 分かりました。私のほうでも内容確認をし勉強するようにいたします。ありがとうございます。

○浜谷情報・勧告広報課長 ありがとうございます。

○本間座長 ほかの委員の方、いかがでしょうか。

河村専門委員、お願いします。

○河村専門委員 質問なのですけれども、自ら評価、何を取り上げるかということで資料を送られてきたときに、これはいろいろな方が御自分の考えで出しているものだから、いろいろなものがあるとは思いますが、今取り上げられていることとか御意見も含めて、つまり、真実は分からないのですけれども、消費者が危ないと思込んでいるとかそういう情報がネットとかにあふれているから、安全だということが、本当にそうだとしたら、きちんと正しい情報が行き渡ったほうがいいと私も思うのですけれども、そのことと、私が伺いたいのは、食品安全委員会が自ら評価をする端緒というか、その中に、私は、先ほどのような問題はリスクコミュニケーションの問題で評価をするというよりも、正しい外国のデータを見せるとかがあると思うのですけれども、評価に関しては、国民が危険な目に遭うのではないかとこのことについて、危険なのかどうかとか、どの程度なら大丈夫なのかを評価するというのが端緒だと信じていましたが、質問は、先ほどのような問題を解決するためにも評価するという委員会なのですか。安全であることを消費者に納得させるためにやるという。

○浜谷情報・勧告広報課長 御意見ありがとうございます。本日、御説明を割愛してしま

ったのですが、資料3-1を御覧ください。その裏側になるのですけれども、これは自ら評価の検討に際しての考え方ということで、平成16年、食品安全委員会が設立されたごく初期の頃に合意された文書でございまして、「企画等専門調査会における食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価対象候補の選定の考え方」ということで、我々は自ら評価の案件候補を選定するときに重要視しているのは、コラムの中の下に2つ書いてございますが、1つ目は健康被害の発生が確認されており、これに適切に対応するためには、食品健康影響評価の実施の必要性が高いと判断されること。それから、2つ目としましては、健康被害の発生が明確に確認されていないが、今後、その発生のおそれがあり、これに適切に対応するためには、食品健康影響評価の実施の必要性が高いと判断されるということで書いてございます。つまり、食品安全基本法に基づきまして、国民の方々の健康影響を未然に防止するため、リスク管理機関から要請があるわけではございませんが、今ある科学的な知見に基づいて食品の安全性の確保のための施策を講ずる必要があるのではないかと考えられる場合について、自ら評価を優先して行うというような考え方で我々は作業をしているところでございます。

○河村専門委員 ありがとうございます。

○早川専門委員 先ほどの田沼専門委員の御発言で、リスクコミュニケーションの話だということで、私もちょっとそれに付随して一言意見を述べさせていただきたいと思います。

アスパルテームの件に関しては、食品安全委員会のQ&Aとして非常に迅速に公表していただいて、我々としても大変助かったところなのですけれども、一方で、厚生労働省の食品添加物の部会のほうでも同じような報告がされていて、リスク管理機関としても、アスパルテームに関しては現状に鑑みると特段の対応は必要ないということで結論が出ていたかと思しますので、なかなかそういった情報が総合的に消費者のところに伝わっていないようにも思えるところかと思えます。ですので、どちらがイニシアチブを取ればいいのかというのはちょっと私には分からないのですけれども、やはりリスク管理機関と連携をして、食品安全委員会ではこのように情報提供しています。リスク管理機関としてはこのように対応を判断しましたといったようなことが一連分かるような情報提供をしていただくと、非常にありがたいのではないかと思います。よろしく願いいたします。

○浜谷情報・勧告広報課長 貴重な御意見をどうもありがとうございます。情報発信におきましては非常に重要な御指摘だと思いますので、今後の我々の作業の参考とさせていただきたいと思います。ありがとうございました。

○本間座長 では、次に、寺島専門委員、お願いします。



○寺島専門委員 ありがとうございます。私もリスク評価というところに関する自ら評価のリスク評価の対象に関して1点気になったところをお伺いしたいことがあつての質問でございます。私も添加物が特に多いのは非常に気になったところでありまして、消費者の皆様の一般的な認識として、やはりふだんから気になるところとしてあるのだなというふうに認識しております。

ただ、こう見たときに、人工甘味料が、例えば一番身近なものでもあるのかなと思ひまして、となると、例えば添加物自体に対する漠然とした不安というのが昔からずっとあるかと思うのですけれども、これ自体のコミュニケーションの仕方というところがむしろ案件の対象になったりするのではないかなという気もいたしました。添加物に対するリスクコミュニケーション自体が自ら評価の対象になったりとか、そうすることで、むしろ使用する消費者の皆さんからしたら、保存料も人工甘味料も日持向上剤も全てをまるっとリスクコミュニケーションの対象として分かりやすく伝えることができたりしないのかなというのはいささか気になった点がありましたので、御提案させていただきました。

○浜谷情報・勧告広報課長 御意見ありがとうございます。今のお話は、そもそも添加物の指定の在り方とかそういうところも含めての話と、あと、食品安全委員会が行っている食品健康影響評価の関係とかも含めて情報発信をしていくことによって、より分かりやすい情報伝達につながるのではないかという御指摘という理解でよろしいでしょうか。

○寺島専門委員 そうですね。さようですし、食品に使用する、添加物に限らないと思うのですけれども、それぞれの食品の原料もさようですし、自然原料もさようですし、それぞれに対する伝え方自体、リスクコミュニケーションの仕方自体をテーマとして扱うことも一つの考え方なのかなと思ったということでございます。

○浜谷情報・勧告広報課長 ありがとうございます。今いただいた御意見、厚生労働省の担当にも伝えた上で、共同で何かできることがあればということで、4月からは消費者庁になってしまうのですけれども、考えていきたいと思ひます。

○紀平評価第一課長 ちょっと補足させていただきます。今回この議題で取り上げています自ら評価の案件というのは、食品安全基本法に基づいて行う評価の中の一類型として挙げているものです。ここで言っている評価というのは、いわゆる一般的なリスク評価で、ハザードの特性解析として毒性試験の結果とか、あとばく露状況、摂取量調査などの結果も含めてリスク評価を行う、いわゆるサイエンスベースの評価のことを指しています。ですので、御指摘いただいた点は、ここで言う自ら評価に当たるかどうかというのは検討の余地があるかとは思ひますけれども、食品安全委員会における課題として御指摘いただいたものというふうに認識しております。

以上です。

○本間座長 ほかにいかがでしょうか。  
どうぞ。

○郷野専門委員 4番目の自然毒、シラスや小あじに混入するふぐの稚魚についてということで、昨年と今年度と2回御提案があったということなのですが、令和4年度の自ら評価案件の審議結果につきましては、妥当だと思えました。消費者としても、安全性が確保されないものが流通しないということは望ましい~~な~~と思っております。

ただ、1点、この場での審議事項ではないのですが、提案者の提案理由にあります食品ロスに関して、廃棄はやむを得ないのか、あるいは堆肥などの再利用が可能なのかなど、現状と今後の動向などを関係各省庁の御対応とかお考えをお聞きしたい~~な~~と思えましたので、御共有いただけますと幸いに存じます。

以上です。

○浜谷情報・勧告広報課長 御意見ありがとうございます。私も、この御提案の方がおっしゃっている食品ロスというのは一体何の食品ロスなのか。ふぐを捨てることが問題なのか、それともパック全体を捨てていることが事実としてあるのかみたいなところを確認したく、水産庁とかに聞いてみたのですが、ちょっとなかなか情報が得られなかったものですから、そこは引き続き情報収集をして、委員の皆様にお知らせをしたいと思えます。ありがとうございました。

○本間座長 ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。自ら評価の個別の案件に関しては特にはないですか。

田沼専門委員、何か御意見はございますか。ないですか。手が挙がっていますけれども、消えていないだけです。

○田沼専門委員 申し訳ありません。先ほどのがずっと挙がっていたのだと思います。

○本間座長 分かりました。ありがとうございます。よろしいですかね。

どうぞ、畝山先生。

○畝山専門委員 先ほど河村専門委員のおっしゃったことへの補足なのですが、参考資料2というのがあって、これに、これまでに選定された自ら評価案件の実施状況が掲載されていますが、今回は配布されていませんが他に「自ら評価の候補となった案件の対応状況」という資料があります。それをみるとわかるのですがここで議題になったことが評価対象

にはならなくても、食品安全委員会がファクトシートをつくって情報提供をしたりという  
ような対応をされることはありますので、河村専門委員のおっしゃったことは無駄にはな  
りませんので、どんどんおっしゃってくださいという補足です。

○本間座長 積極的な意見をいただければと思いますので、よろしくお願いします。

ほかはよろしいでしょうか。

それでは、この案件については1つずつ確認しながらこの委員での結論を出したいと思  
います。

まず、中国産そばのハロキシホップの残留農薬基準の超過違反については、輸入検疫と  
してリスク管理措置が講じられているところ、国内外からそばにハロキシホップを使用し  
たという声もないことから、自ら評価の案件候補とすることは見送らせていただきます。

2つ目、食品衛生法に基づく指定添加物であるアスパルテーム、アセスルファムカリウ  
ム及びスクラロースについては、摂取量を推定した結果、ADIに比べて非常に低いレベルで  
あることが確認されていることから、自ら評価の案件候補とすることは見送らせていただ  
きます。

3つ目、食品添加物スクラロース中に残留する可能性のあるスクラロース-6-酢酸につ  
いては、遺伝毒性を示唆する文献が提出されたものの、情報がその1件にとどまっており、  
科学的知見が充実している状況とは言えないことから、事務局において情報収集を継続す  
ることといたします。

グルテンについては、令和4年度に実施した食品安全確保総合調査の結果を踏まえて、  
現在、ファクトシートを作成中であることから、自ら評価の案件候補とすることは見送り  
いたします。

最後のシラスや小あじに混入するふぐの稚魚については、ふぐの稚魚にテトロドトキシ  
ンが含有される可能性を示すデータがあることに加え、魚種や個体差等に関し、網羅的、  
体系的に調査したデータが存在しない中、厚生労働省が食品衛生法第6条に基づくふぐの  
取扱いを変更できないとの意向であることを踏まえて、自ら評価案件候補とすることは見  
送ることといたします。

よろしいでしょうか。

それでは、本日の議論を踏まえて、食品添加物スクラロース中に残留する可能性のある  
スクラロース-6-酢酸においては、事務局においてさらに情報を収集いただき、次回の第41  
回「企画等専門調査会」において取扱いを決定することとしてよろしいでしょうか。

(首肯する委員あり)

○本間座長 ありがとうございます。

これで議事は終了しましたがけれども、その他、事務局から何かございますでしょうか。

○重元総務課長 以上でございます。特にはございません。

○本間座長 ありがとうございます。

○今村専門委員 今村ですけれども、1点コメントさせていただいてよろしいでしょうか。

○本間座長 今村先生、よろしく申し上げます。

○今村専門委員 議題と全く関係ないのですけれども、先日、私が公衆衛生学会に出席した際に、公衆衛生学会に食品安全委員会としてブースを出していただいていたのを見て、大変喜ばしいと思いました。公衆衛生の世界で食品安全委員会って全然有名でなくて、全然知名度が上がらないという問題があったのですけれども、今回、少なくとも公衆衛生に関与している人たちが食品安全委員会の存在を再認識する機会だったと思います。ぜひ今後こういう取組は続けていただきたいと思いましたので、まず感謝の意と、今後のお願いということで意見申し上げました。

以上です。

○本間座長 今村先生、ありがとうございます。食品安全委員会、よかったと思います。

それでは、以上で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、どのようになっているか説明していただけますでしょうか。

○重元総務課長 事務局でございます。

次回の企画等専門調査会におきましては、令和6年度食品安全委員会運営計画、2点目が、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案件の候補の選定、3点目といたしまして、令和5年度食品安全委員会緊急時対応訓練の結果及び令和6年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画などにつきまして御審議いただくことになると考えております。

次回の企画等専門調査会の開催につきましては、あらかじめお伝えしておりますとおり、2月1日の木曜日を予定してございます。後日、改めまして正式に御案内をさせていただきます。

以上でございます。

○本間座長 それでは、以上をもちまして、第40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。