

食品安全委員会第956回会合議事録

1. 日時 令和6年10月8日(火) 14:00~15:23

2. 場所 大会議室

3. 議事

(1) 令和5年食中毒発生状況の概要について

(厚生労働省からの説明)

(2) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

・食品衛生法第13条第3項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして内閣総理大臣が定める物質(対象外物質) 1品目
(消費者庁からの説明)

アセチルシステイン

・農薬 8品目

(消費者庁からの説明)

1-ナフタレン酢酸

カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ

キノメチオナート

シフルメトフェン

ピリベンカルブ

フルオピラム

フロメトキン

ベンジルアデニン

・飼料添加物 3品目

(消費者庁からの説明)

ジブチルヒドロキシトルエン

(農林水産省からの説明)

アセチルシステインを有効成分とする飼料添加物

安息香酸を有効成分とする飼料添加物

(3) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について

・農薬「ヨウ化メチル」に係る食品健康影響評価について

・遺伝子組換え食品等「*Streptomyces mobaraensis* TTG-1株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ」に係る食品健康影響評価について

- (4) 食品安全モニターからの随時報告について（令和5年4月～令和6年3月分）
- (5) その他

4. 出席者

(委員)

山本委員長、浅野委員、祖父江委員、頭金委員、小島委員、杉山委員、松永委員
(説明者)

厚生労働省 飯塚食中毒被害情報管理室長

消費者庁 林残留農薬等基準審査室長

農林水産省 吉戸課長補佐

(事務局)

中事務局長、及川事務局次長、藤田総務課長、井本評価第一課長、
古田評価第二課長、浜谷情報・勸告広報課長、横山農薬評価室長、
今井評価情報分析官、寺谷評価調整官

5. 配付資料

資料1-1 令和5年食中毒発生状況の概要について

資料1-2 令和5年食中毒発生状況

資料2-1 食品健康影響評価について<アセチルシステイン>

資料2-2 食品健康影響評価について<1-ナフタレン酢酸>

資料2-3 食品健康影響評価について<カルタップ、チオシクラム及びベンスル
タップ>

資料2-4 食品健康影響評価について<キノメチオナート>

資料2-5 食品健康影響評価について<シフルメトフェン>

資料2-6 食品健康影響評価について<ピリベンカルブ>

資料2-7 食品健康影響評価について<フルオピラム>

資料2-8 食品健康影響評価について<フロメトキン>

資料2-9 食品健康影響評価について<ベンジルアデニン>

資料2-10 食品健康影響評価について<ジブチルヒドロキシトルエン>

資料2-11 「アセチルシステイン」「1-ナフタレン酢酸」「カルタップ、チオシ
クラム及びベンスルタップ」「キノメチオナート」「シフルメトフェ
ン」「ピリベンカルブ」「フルオピラム」「フロメトキン」「ベンジ
ルアデニン」「ジブチルヒドロキシトルエン」の食品安全基本法第24
条第1項第1号に基づく食品健康影響評価について

資料2-12 食品健康影響評価について<アセチルシステインを有効成分とする
飼料添加物>

- 資料 2 - 13 食品健康影響評価について<安息香酸を有効成分とする飼料添加物>
>
- 資料 3 - 1 農薬に係る食品健康影響評価の審議結果について<ヨウ化メチル>
- 資料 3 - 2 遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価の審議結果について<*Streptomyces mobaraensis* TTG-1株を利用して生産されたトランスグルタミンナーゼ>
- 資料 4 食品安全モニターからの随時報告について（令和 5 年 4 月～令和 6 年 3 月分）

6. 議事内容

○山本委員長 ただ今から第956回「食品安全委員会」会合を開催いたします。

本日は 7 名の委員が出席です。

また、厚生労働省の飯塚食中毒被害情報管理室長、消費者庁の林残留農薬等基準審査室長、農林水産省畜水産安全管理課の吉戸課長補佐に御出席いただいております。

それでは、お手元にございます「食品安全委員会（第956回会合）議事次第」に従いまして、本日の議事を進めたいと思います。

まず、資料の確認を事務局からお願いします。

○藤田総務課長 事務局でございます。本日の資料は18点ございます。

資料 1 - 1 が「令和 5 年食中毒発生状況の概要について」、資料 1 - 2 が「令和 5 年食中毒発生状況」、資料 2 - 1 が食品衛生法第13条第 3 項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして内閣総理大臣が定める物質（対象外物質）「アセチルシステイン」に係る消費者庁からの諮問書「食品健康影響評価について」、資料 2 - 2 から 2 - 9 までが農薬 8 品目「1-ナフタレン酢酸」「カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ」「キノメチオナート」「シフルメトフェン」「ピリベンカルブ」「フルオピラム」「フロメトキン」「ベンジルアデニン」、資料 2 - 10 が飼料添加物「ジブチルヒドロキシトルエン」に係る消費者庁からの諮問書「食品健康影響評価について」、資料 2 - 11 がこれらに係る消費者庁からの説明資料「アセチルシステイン」「1-ナフタレン酢酸」「カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ」「キノメチオナート」「シフルメトフェン」「ピリベンカルブ」「フルオピラム」「フロメトキン」「ベンジルアデニン」「ジブチルヒドロキシトルエン」の食品安全基本法第24条第 1 項第 1 号に基づく食品健康影響評価について、資料 2 - 12 及び 2 - 13 が飼料添加物「アセチルシステインを有効成分とする飼料添加物」「安息香酸を有効成分とする飼料添加物」に係る農林水産省からの諮問書「食品健康影響評価について」、資料 3 - 1 が農薬に係る食品健康影響評価に関する審議結果について「ヨウ化メチル」、資料 3 - 2 が遺伝子組換え食品等に係る食品健康影響評価に関する審議結果について「*Streptomyces mobaraensis* TTG-1株を利用して生産

されたトランスグルタミナーゼ」、資料4が「食品安全モニターからの随時報告について（令和5年4月～令和6年3月分）」。

以上でございます。

不足等はございませんでしょうか。

○山本委員長 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。

○藤田総務課長 事務局におきまして、委員の皆様にご提出いただきました確認書及び現時点での今回の議事に係る追加の該当事項の有無を確認しましたところ、本日の議事について、委員会決定に規定する事項に該当する委員はいらっしゃいませんでした。

○山本委員長 確認書の記載事項に変更はなく、ただ今の事務局からの報告のとおりでよろしいでしょうか。

（首肯する委員あり）

○山本委員長 ありがとうございます。

（1）令和5年食中毒発生状況の概要について

○山本委員長 それでは、議事に入ります。

「令和5年食中毒発生状況の概要について」です。

本件については、食品安全関係府省食中毒等緊急時対応実施要綱において食中毒等による緊急事態の発生に備えて平時から情報収集及び情報共有に努めることとされていることから、厚生労働省から毎年1回食品安全委員会会合において前年の食中毒の発生状況の確定値について年次報告を受けることになっているものです。

それでは、厚生労働省の飯塚食中毒被害情報管理室長から説明をお願いいたします。

○飯塚食中毒被害情報管理室長 厚生労働省食品監視安全課食中毒被害情報管理室長の飯塚と申します。よろしくをお願いいたします。

私の方から令和5年の食中毒発生状況につきまして御報告いたします。

資料1-1と1-2を御用意しておりますけれども、資料1-2を用いまして御報告させていただきますと思います。

スライドの2ページを御覧ください。こちらは過去20年の食中毒の事件数と患者数の推移になっております。事件数が赤いバーで患者数が青い折れ線となっております。令和元

年までは事件数にしますと年間1,000件ぐらいでございまして、患者数は2万人ぐらいで推移していましたが、令和2年、令和3年は、やはり新型コロナウイルス感染症の影響もございまして事件数、患者数ともに少なくなっておりました。令和5年は事件数が1,021件ということで、コロナ前の状況に近い形になってきてございまして、患者数につきましても1万1803人ということで再び増加してきてございます。コロナ禍が明けまして、様々な商業経済活動でありますとか食にまつわるイベント、フェスなども開催されるようになりまして、人の動きが戻ってきている影響が出ていると考えられます。

次に、スライド4ページをお願いします。患者数が500人以上の食中毒事例につきましては、去年は2件ございました。1件目は石川県で発生した流しそうめんの施設で提供された食事によるカンピロバクター食中毒の事例です。ちょうど夏休みの期間でもあり、県内外から多くの方が訪れていたということで患者数は892人となっております。湧き水の原水からカンピロバクターが検出されたということですが、塩素投入装置が壊れていたということが判明している事例です。保健所からは、湧き水を使用する際は塩素投入装置をつけるなどの対策をすること、また、水質検査の徹底について必要な指導がなされているところですが、残念ながらこの施設は廃業となっております。

2件目でございますが、八戸市で発生した弁当による細菌性食中毒の事例です。患者数は554人となっております。当該施設が製造した弁当ですが、北海道から福岡まで広く流通していたというものでした。主な原因は委託製造した米飯の取扱い、また、臨時従業員に対する衛生教育が不十分であったということなどから、これらに対する必要な措置が取られたところではあります。

下段の亡くなられた方が発生した食中毒事例でございますけれども、全部で4件ございまして、そのうち3件が細菌ウイルスによる食中毒となっております。ほかの1件は植物性の自然毒によるもので、ドクツルタケを食用きのこ間違えて採取した事例となっております。

次に、スライドの8ページをお願いします。原因施設別の事件数になります。これも例年の傾向ですが、原因施設として一番多いのが飲食店になります。これが全体のおおむね半分を占める状況となっております。不明が2割ほどあるのですが、2番目に多いのが家庭で、次いで販売店という結果になっておりました。

次に、スライドの10ページをお願いします。原因施設別の患者数になります。やはり飲食店が全体のおおむね半分を占めてございまして、次が製造所、仕出屋ということで、こういったところでは1件当たりの患者数が多くなるという傾向がございまして。

次に、スライドの16ページをお願いします。こちらが病因物質別の事件数の推移となっております。一番上に来ているのがアニサキスでございます。2番目がカンピロバクター、3番目がノロウイルスとなっております。この順位は大体ここ5年ぐらいずっと変わらずトップスリーをこの3つの食中毒が占めているという状況でございます。

次のページでございますが、こちらが病因物質別の患者数の推移を示したものです。ア

ニサキスの食中毒は、基本的には食中毒1件に対しまして患者さんが1人ということが多いので、患者数としては少なくなるのですけれども、病因物質別の患者数で多くなっているのはノロウイルスがトップで、1件当たりの患者数が多い傾向が見てとれます。

次のスライドは、細菌による食中毒だけを抽出したものになります。こちらを見ますと、トップがカンピロバクターによる食中毒で、2番目がウェルシュ菌による食中毒、3番目がサルモネラ属菌ということで、去年はカンピロバクターが多かったのですけれども、原因食品としましては、加熱不十分または生の鶏肉の摂取によるものが多く占めておりました。

次のスライド、19ページをお願いします。病因物質別の事件数になりますけれども、こちらは昨年と比較いたしますと、アニサキスが去年は42.3%ですけれども、一昨年は5割を超えておまして、58.8%となっている状況でした。一方で、ノロウイルスに関する件数は、一昨年は6.5%でしたけれども、去年は16%ということで増加傾向が確認できております。

資料の御説明は以上になりますけれども、新型コロナウイルス感染症が5類感染症に位置づけられて、様々な商業経済活動や食にまつわるイベント、フェスなどもコロナ前の状況に戻ってきているというところで、大規模食中毒が発生しないように地方自治体の皆様とも連携をしながら注意喚起、監視指導をしっかりと進めてまいりたいと考えております。

説明は以上でございます。

○山本委員長 ありがとうございます。

ただ今の説明の内容について、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。
小島委員。

○小島委員 御説明ありがとうございます。

資料1-2の18ページの病因物質別患者数の推移の細菌のみ抽出したグラフを見ますと、サルモネラ属菌、ぶどう球菌、そして腸炎ビブリオでは減少傾向が見られていて、特に腸炎ビブリオは令和元年から発生数が抑えられています。何か対策がなされたのでしょうか。また、新型コロナウイルス感染症の予防対策との関連性もあるのでしょうか。

○飯塚食中毒被害情報管理室長 御質問ありがとうございます。

サルモネラ属菌につきましては、平成10年になりますけれども、液卵の規格基準で鶏卵の表示基準が設定されておまして、また、平成11年をピークとしましてサルモネラ属菌の食中毒は減少しております。近年おおむね20件から30件の事件数で推移してございます。また、腸炎ビブリオにつきましては、平成13年になるのですけれども、生食用の鮮魚介類、生食用のかき、ゆでだこ、ゆでがににつきましては規格基準が設定されて以降、腸炎ビブリオの食中毒は減少してきております。特に令和以降の5年間につきましては、年間5件を

下回る水準で推移してきております。平成26年から平成30年までの5年間の事件数は年平均にしますと10件ぐらいとなっております、減少している結果となっておりますが、その理由につきましては、現時点で言及するのは困難な状況でございます。

なお、ぶどう球菌につきましては、これまでのサルモネラ属菌、腸炎ビブリオの病因物質のような大きな変化ではございませんけれども、事件数の増減はありつつも、減少傾向にあると考えられておりまして、近年は20件程度の事件数で推移してございます。

○小島委員 御回答ありがとうございます。

○山本委員長 私から4点ほど質問したいと思うのですが、まず1点目は、500人以上の患者数が出ている食中毒の1番目にカンピロバクター食中毒で湧き水に塩素がうまく入っていなかったということでしたけれども、実際に原因となったのは湧き水そのものなのか、それともそれを使って調理した食品が原因というふうに考えるのかということなのですけれども。

○飯塚食中毒被害情報管理室長 御質問ありがとうございます。

こちらの件は、原因食品につきましては、令和5年8月11日から17日に当該施設で提供した湧き水を使用した食事となっております。また、石川県の報告によりますと、湧き水の原水から *campylobacter jejuni* が検出されているということにして、消毒されていない湧き水から食品が汚染されたと考えられております。

○山本委員長 ありがとうございます。

2点目ですけれども、これも大規模食中毒なのですけれども、2番目のぶどう球菌及びセレウスの食中毒ですが、これは両方ともが病因物質というふうに考えておられるのでしょうか。

○飯塚食中毒被害情報管理室長 お答えいたします。

自治体からの報告によりますと、こちらはぶどう球菌とセレウス菌が病因物質ということなのですけれども、この食中毒の断定におきましては、患者便及び当該施設が製造した弁当から黄色ぶどう球菌及びセレウス菌が分離されていること、患者の潜伏期間及び臨床症状が当該病因物質によるものと矛盾しないことなどが挙げられているという状況になっております。

○山本委員長 ありがとうございます。そうすると、両方ともが原因と考えてよろしい訳ですね。

それから、死者が発生した事例についてお伺いしたいのですけれども、ロタウイルスに

よるもの、これは直接の死因がロタウイルスの感染によるものなのか、もしくは下痢による脱水、それと前にありましたけれども、ノロウイルスの場合に嘔吐で喉に詰まってというような原因で亡くなったのかということなのですからけれども、それについてはいかがでしょうか。

○飯塚食中毒被害情報管理室長 お答えいたします。

こちらは自治体からの報告になりますけれども、直接の死因に係る情報というものはなく、現時点では明らかとなっております。

○山本委員長 ありがとうございます。なかなか難しいとは思いますが、ロタウイルスで直接亡くなるというのはなかなか考えにくいかなと思っておりました。

最後ですけれども、大腸菌食中毒なのですが、これはO159とO86aというのが分離されているのですけれども、死者の方は両方の菌に感染されていたのでしょうか。

○飯塚食中毒被害情報管理室長 お答えいたします。

自治体からの報告によりますと、死亡した患者からの菌の分離状況に関する情報はありません、明らかとなっている状況ではございません。

○山本委員長 ありがとうございます。

そのほかございますでしょうか。

松永委員。

○松永委員 松永でございます。

詳しい御説明をどうもありがとうございました。2点質問があるのですが、1点目は4ページ目、先ほど山本委員長も質問された石川県の大規模食中毒の話です。これは先ほど塩素投入装置が壊れていたという御報告をいただきました。そして、水質検査についても御報告いただいたところですが、原水がカンピロバクターに汚染されていたということですから、そもそも原水がどういう理由で汚染されていたのか。近くに何かあったとかいろいろなことが考えられ得ると思うのですけれども、その辺りの調査は進んでいるのかということをお教えください。

もう一つ、これは去年の食中毒事例ですけれども、今年の8月にも大分県で湧水によるノロウイルス食中毒が起きていると思います。市民の中には湧水への関心、どういうふうに管理しているのだろうかというところで不安に思っておられる方たちも一定数いらっしゃるかと思いますので、湧水の衛生管理というのが法的にそもそもどういう整理になっているのかということをお教えいただければと思います。

お願いします。

○飯塚食中毒被害情報管理室長 御質問ありがとうございます。

自治体からの報告によりますと、令和5年7月に当該地域で発生した線状降水帯による集中豪雨があったということでございまして、水源として使用していた取水口が使用できなくなったということで、新たな取水口を使用いたしましたけれども、当該取水口からの水の水質検査が実施されていなかったということでございます。なお、当該取水口からの水についてのカンピロバクターの汚染源につきましては、現時点で明らかとなっているものではございません。また、湧水の衛生管理なのですけれども、食品衛生法の施行規則の別表第17におきまして、営業の施設における一般的な衛生管理に関する基準が定められております。その中で使用水の管理につきましては、食品を製造・加工または調理するとき使用する水は、水道事業により供給される水または飲用に適する水であるということとされておりまして、飲用に適する水を使用する場合には、1年に1回以上の水質検査を行い、また、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うとされておりまして、飲用に適する水に関しまして、満たすべき水質につきましては、都道府県等において定められているところでございます。

○松永委員 御説明どうもありがとうございます。

それともう一点なのですが、先ほど資料としての御説明はいただかなかったのですが、一番最後のページ、29ページ目で原因施設が飲食店または仕出屋であり、摂食場所を家庭とする食中毒事件の発生比較ということでデータを出していただきました。これは恐らく新型コロナウイルス感染症等によってフードデリバリー、テイクアウトというのが増えていることからこういうデータをきちんと出してくださったのだらうなと思っています。私もこれについてはちょっと気になっていたところでしたので、こういう形でデータをまとめていただくと非常に分かりやすく、一般の方たちにも注意喚起になりますので、とてもありがたいと思いました。

それで、これを見ると、デリバリー、テイクアウトの食中毒が増えているといいながら、総事件数が相当に増えている状況なので、大きな違いがなくて、むしろ割合としては減っているのかなというようなことも思いながら見たところですが、多分、事業者の方々それぞれ気をつけてくださっているのだらうなと思うのですが、こういう形でデータを出していただくと、もしかするとこのデリバリー、テイクアウトの特徴、こういう食品で食中毒が多いですとか、こういう原因菌がどうも多いようですというような、もしかしたら一定の傾向がこういうデータの整理によって見えてくるところもあるのかなと思いながらこのデータを見せていただいたのですが、そのあたりはどうでしょうか。解析は進んでいるところでしょうか。

○飯塚食中毒被害情報管理室長 御質問ありがとうございます。

令和5年は、令和2年から4年に比べますと、原因施設が飲食店または仕出屋で、かつ摂食場所が家庭の事件数が確かに増えてはおりますけれども、総件数も増えているというところもございまして、御指摘いただきましたような評価が非常に難しい状況と考えてございます。また、こういった食中毒のデータをまとめていく上で、令和5年の食中毒の傾向といたしまして、加熱不十分な食肉等の提供による食中毒がありまして、当時、飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策についてという通知を發出させていただいておりますけれども、厚生労働省としまして、食肉の加熱の重要性につきまして、引き続き普及啓発を実施していきたいと考えております。

もう一つ、繁忙期の衛生管理不備による食中毒というものもそこそこございました。そのような事例を見ていきますと、定められた管理が守られておらず、そのような状況で衛生管理ができていなかったという食中毒が発生しておりますので、そのような事例を通して、一般衛生管理の徹底の指導のための情報提供をしていきたいと考えてございます。

○松永委員 どうもありがとうございました。

○山本委員長 ほかにございせんか。

近年の食中毒の発生状況について、総患者数自体はやや減少傾向にあるのだろうと思います。これは食品事業者や消費者、自治体等の関係者の取組の結果によるものだと思います。しかしながら、先ほどおっしゃったように、一方で食中毒の件数はコロナ前の水準に戻ってきているというふうに感じております。厚生労働省におかれましては、引き続き食中毒が発生した際の被害拡大の防止に努めていただくとともに、事業者、消費者等への注意喚起や情報提供を継続して行っていただきますようお願い申し上げます。

食品安全委員会としまして、厚生労働省をはじめとするリスク管理機関と連携して、必要な情報を提供してまいりたいと思います。

飯塚室長、どうもありがとうございました。

(2) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

○山本委員長 次の議事に移ります。

「食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について」です。

資料2-1から2-13にありますとおり、内閣総理大臣から10月2日付で人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして内閣総理大臣が定める物質1品目、農薬8品目、飼料添加物1品目について、農林水産大臣から10月2日付で飼料添加物2品目について、それぞれ食品健康影響評価の要請がありました。

まず、食品衛生法第13条第3項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして内閣総理大臣が定める物質1品目、農薬8品目、飼料添加物1品目についてです。

それでは、消費者庁の林残留農薬等基準審査室長から説明をお願いいたします。

○林残留農薬等基準審査室長 消費者庁食品衛生基準審査課残留農薬等基準審査室長の林と申します。

資料2-11に基づきまして御説明をさせていただきます。

ページを進んでいただきまして、別添1と書かれました2ページを御覧ください。1剤目は「アセチルシステイン」でございます。

本件は、農林水産省から飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律に基づく飼料添加物の指定に係る意見聴取がなされているものでございます。

飼料添加物として使用した際の畜産物から摂取されるアセチルシステインは、人への健康に影響はないと考えられることなどから、食品衛生法第13条第3項の規定による人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして定めることについて食品健康影響評価をお願いするものでございます。

用途は飼料の栄養成分その他の有効成分の補給で、アミノ酸を補給するものでございます。

日本においては、飼料添加物としての指定はなされておらず、今回、ブロイラーを除く鶏用飼料を対象とした新規指定が予定されているものでございます。

国際機関、海外の状況でございますが、JECFAでは毒性評価はなされておらず、国際基準は設定されておりません。諸外国におきましても、米国、カナダ、欧州、豪州及びニュージーランドにおきましては、基準値は設定されておりません。

食品安全委員会での評価は今回が初回となります。

続きまして、次のページに参りまして、2剤目の農薬「1-ナフタレン酢酸」でございます。

本件は、農林水産省から農薬取締法に基づく適用拡大申請による残留基準設定の要請及びインポートトレランスによる残留基準設定の申請がなされていることから、改めて食品健康影響評価をお願いするものでございます。

本剤につきましては、今回新たに提出された資料に毒性や代謝に関する新たな知見が含まれていなかったため、先立って食品衛生基準審議会での審議を行っております。

用途は植物成長調整剤です。

日本においては、農薬としてみかん、メロンなどに農薬登録されており、今回、茶への適用拡大申請がなされております。

国際機関、海外の状況でございますが、JMPRにおいて毒性評価はなされておらず、国際基準は設定されておりません。諸外国におきましては、米国でアボガド、マンゴー、欧州

でりんご、なしなどに基準値が設定されております。

今回、アボガド、オリーブについてインポートトレランス申請がなされております。

食品安全委員会ではこれまで4回評価をいただいております。ADIは0.15 mg/kg 体重/日、ARfDは0.15 mg/kg 体重と設定されております。

また、暴露評価を行い、ADI及びARfDを超えないことを確認しております。

続きまして、次のページに参りまして、3剤目の農薬「カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ」でございます。

本件は、農林水産省から農薬取締法に基づく適用拡大申請による残留基準設定の要請がなされていることから、改めて食品健康影響評価をお願いするものでございます。

本剤につきましても、今回新たに提出された資料に毒性や代謝に関する新たな知見が含まれていなかったため、先立って食品衛生基準審議会での審議を行っております。

用途は殺虫剤でございます。日本におきましては農薬としてカルタップはばれいしょ、茶などに、チオシクラムはかき、茶などに農薬登録されております。ベンスルタップは、農薬登録はございません。今回、カルタップについては、もも、ネクタリンなどへ、チオシクラムについては、葉たまねぎへの適用拡大申請がなされております。

国際機関、海外の状況でございますが、JMPRにおける毒性評価はなされておらず、国際基準は設定されておられません。諸外国では、カルタップについて、欧州で茶に基準値が設定されています。

食品安全委員会では、これまで2回評価いただいております。カルタップ塩酸塩、チオシクラムシュウ酸水素塩及びベンスルタップのグループとして、カルタップ塩酸塩換算でADIは0.016 mg/kg 体重/日、ARfDは0.1 mg/kg 体重と設定されております。

また、暴露評価を行い、ADI及びARfDを超えないことを確認しております。

続きまして、4剤目の農薬「キノメチオナート」でございます。

本件は、農林水産省から農薬取締法に基づく適用拡大申請による残留基準設定の要請がなされていることから、改めて食品健康影響評価をお願いするものでございます。

本剤につきましても、今回新たに提出された資料に毒性や代謝に関する新たな知見が含まれていなかったため、先立って食品衛生基準審議会での審議を行っております。

用途は殺ダニ剤・殺菌剤でございます。

日本においては、農薬としてなす、きゅうりなどに農薬登録されており、今回、かぼちゃへの適用拡大申請がなされております。

国際機関、海外の状況でございますが、JMPRにおいて毒性評価がなされておりますが、国際基準は設定されておられません。諸外国では米国、カナダ、欧州、豪州及びニュージーランドにおきまして基準値は設定されておられません。

食品安全委員会ではこれまで2回評価いただいております。ADIは0.0064 mg/kg 体重/日、ARfDは1.5 mg/kg 体重と設定されております。

また、暴露評価を行い、ADI及びARfDを超えないことを確認しております。

続きまして、5剤目の農薬「シフルメトフェン」でございます。

本件は、農林水産省から農薬取締法に基づく適用拡大申請などに伴う残留基準設定の要請がなされていることから、改めて食品健康影響評価をお願いするものでございます。

本剤につきましても、今回新たに提出された資料に毒性や代謝に関する新たな知見が含まれていなかったため、先立って食品衛生基準審議会での審議を行っております。

用途は殺虫剤でございます。

日本におきましては、農薬としてかんきつ、りんごなどに農薬登録がなされており、今回、セルリーへの適用拡大申請及び茶の追加資料の提出がなされております。

国際機関、海外の状況でございますが、JMPRにおいて毒性評価がなされており、国際基準はぶどう、トマトなどに設定されております。諸外国におきましては、米国でナッツ類、トマト、欧州でぶどう、りんごなどに基準値が設定されております。

食品安全委員会ではこれまで6回評価をいただいております、ADIは0.092 mg/kg 体重/日と設定されております。

また、暴露評価を行い、ADIを超えないことを確認しております。

続きまして、6剤目の農薬「ピリベンカルブ」でございます。

本件は、農林水産省から農薬取締法に基づく適用拡大申請による残留基準設定の要請がなされていることから、改めて食品健康影響評価をお願いするものでございます。

本剤につきましても、今回新たに提出された資料に毒性や代謝に関する新たな知見が含まれていなかったため、先立って食品衛生基準審議会での審議を行っております。

用途は殺菌剤でございます。

日本においては、農薬としてぶどう、なすなどに農薬登録がなされております。今回、しそ及びブルーベリーへの適用拡大申請がなされております。

国際機関、海外での状況でございますが、JMPRにおける毒性評価はなされておらず、国際基準は設定されておられません。諸外国では、米国、カナダ、欧州、豪州及びニュージーランドにおいて基準値は設定されておられません。

食品安全委員会ではこれまで5回評価をいただいております、ADIは0.039 mg/kg 体重/日、ARfDは1.1 mg/kg 体重と設定されております。

また、暴露評価を行い、ADI及びARfDを超えないことを確認しております。

続きまして、7剤目の農薬「フルオピラム」でございます。

本件は、インポートトレランスによる残留基準設定の申請がなされていることから、改めて食品健康影響評価をお願いするものでございます。

本剤につきましても、今回新たに提出された資料に毒性や代謝に関する新たな知見は含まれていなかったため、先立って食品衛生基準審議会での審議を行っております。

用途は殺菌剤、殺線虫剤でございます。

日本においては、農薬としてりんご、たまねぎなどに農薬登録がなされております。

国際機関、海外での状況でございますが、JMPRにおいて毒性評価がなされており、国際

基準はキャベツ、ばれいしょなどに設定されております。諸外国においては、米国でバナナ、クランベリー、欧州でりんご、ぶどうなどに基準値が設定されており、今回、小麦、鶏の卵などについてインポートトレランス申請がなされております。

食品安全委員会ではこれまで4回評価をいただいております、ADIは0.012 mg/kg 体重/日、ARfDは0.5 mg/kg 体重と設定されております。

また、暴露評価を行い、ADI及びARfDを超えないことを確認しております。

続きまして、8剤目の農薬「フロメトキン」でございます。

本件は、農林水産省から農薬取締法に基づく適用拡大申請による残留基準設定の要請がなされていることから、改めて食品健康影響評価をお願いするものでございます。

本剤につきましても、今回新たに提出された資料に毒性や代謝に関する新たな知見が含まれていなかったため、先立って食品衛生基準審議会での審議を行っております。

用途は殺虫剤でございます。

日本におきましては、農薬としてなす、トマトなどに農薬登録されており、今回はさやいんげん、非結球あぶらな科葉菜類などについて適用拡大申請がなされております。

国際機関、海外の状況でございますが、JMPRにおける毒性評価はなされておらず、国際基準は設定されておられません。諸外国では、米国、カナダ、欧州、豪州及びニュージーランドにおいて基準値は設定されておられません。

食品安全委員会ではこれまで3回評価をいただいております、ADIは0.008 mg/kg 体重/日、ARfDは0.044 mg/kg 体重と設定されております。

また、暴露評価を行い、ADI及びARfDを超えないことを確認しております。

続きまして、9剤目の農薬「ベンジルアデニン」でございます。

本件は、農林水産省から農薬取締法に基づく新規登録申請による残留基準設定の要請がなされていることから、改めて食品健康影響評価をお願いするものでございます。

用途は植物成長調整剤でございます。

日本においては農薬としてぶどうなどに農薬登録がなされており、今回はりんごへの新規登録申請がなされております。

国際機関、海外の状況でございますが、JMPRにおいて毒性評価はなされておらず、国際基準は設定されておられません。諸外国では、米国でアボガド、メロン、欧州でぶどう、いちごなどに基準値が設定されております。

食品安全委員会ではこれまで1回評価をいただいております、ADIは0.062 mg/kg 体重/日となっております。

続きまして、最後の10剤目でございますが、飼料添加物「ジブチルヒドロキシトルエン」でございます。

本件は、インポートトレランスによる残留基準設定の申請がなされていることから、改めて食品健康影響評価をお願いするものでございます。

用途は抗酸化剤でございます。

日本におきましては、全ての家畜等用飼料を対象として飼料添加物として指定されております。

国際機関、海外での状況でございますが、JECFAにおきまして毒性評価がなされておりますが、国際基準は設定されておられません。諸外国においても広く使用されておりますが、米国、カナダ、欧州、豪州及びニュージーランドにおいては、基準値は設定されておられません。

今回、魚類についてインポートトレランス申請がなされております。食品安全委員会ではこれまで1回評価をいただいております。ADIは0.25 mg/kg 体重/日と設定しております。

最後になりますが、今回改めて評価をお願いするものにつきまして、別添2といたしまして、前回の評価時点からの追加データの状況を列記してございます。このうち1-ナフタレン酢酸、カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ、キノメチオナート、シフルメトフェン、ピリベンカルブ、フルオピラム並びにフロメトキンにつきましては、作物残留試験に加えまして暴露評価結果として食品衛生基準審議会の部会の審議資料も提出しております。

説明は以上でございます。どうぞよろしくお願いたします。

○山本委員長 ありがとうございます。

ただ今の説明の内容について、御意見、御質問がございましたら、お願いたします。

それでは、食品衛生法第13条第3項の規定に基づき、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして内閣総理大臣が定める物質「アセチルシステイン」については、肥料・飼料等専門調査会において審議することといたします。

次に、農薬「1-ナフタレン酢酸」「カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ」「キノメチオナート」「シフルメトフェン」「ピリベンカルブ」「フルオピラム」「フロメトキン」「ベンジルアデニン」並びに飼料添加物「ジブチルヒドロキシトルエン」については、食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有しておりますので、平成21年10月8日付の委員会決定「食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している評価対象について、食品安全基本法第24条の規定に基づき意見を求められた場合の取扱いについて」の適用を受けるものと認められます。

まず、農薬8品目については、今回の諮問に当たり試験成績等が追加提出されております。同委員会決定の1の(2)の規定により、先ほどの消費者庁からの説明及び今回追加で提出された資料に基づき、既存の評価結果に影響が及ぶかどうかについて検討を行いますので、担当の浅野委員から説明をお願いします。

○浅野委員 それでは、御説明申し上げます。

農薬「ベンジルアデニン」につきましては、亜急性毒性試験、2世代繁殖試験等の結果が追加されておまして、現時点で既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるものと認めら

れます。農薬「1-ナフタレン酢酸」「カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ」「キノメチオナート」「シフルメトフェン」「ピリベンカルブ」「フルオピラム」並びに「フロメトキン」につきましては、追加試験として作物残留試験の結果だけが提出されておりました。かつ本委員会の審議に先立って実施された食品衛生基準審議会農薬・動物用医薬品部会におきまして暴露評価を行った結果についても併せて御報告を受けております。評価要請に当たりまして、委員会が既に決定している許容一日摂取量及び急性参照用量に影響を与える可能性がない試験結果である作物残留試験だけが提出され、かつ暴露評価の結果も併せて報告されております。また、リスク管理機関により提出された資料の内容から、新たに安全性について懸念されるような知見は認められておらず、前回の評価結果から変更は不要と考えます。このため、同委員会決定の1の(2)②の規定に基づきまして、本件は評価書を改訂することなく評価の結果を通知するものと考えます。

以上、「1-ナフタレン酢酸」「カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ」「キノメチオナート」「シフルメトフェン」「ピリベンカルブ」「フルオピラム」並びに「フロメトキン」につきましては、これまでの評価結果を変更するものではございませんので、国民からの意見・情報の募集を実施することなく、リスク管理機関に結果をお返ししたいと考えております。

以上です。

○山本委員長 ありがとうございます。

ただ今の委員からの説明によりますと、農薬「ベンジルアデニン」については、現時点で既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるとのことですので、農薬に関する専門調査会において審議する。農薬「1-ナフタレン酢酸」「カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ」「キノメチオナート」「シフルメトフェン」「ピリベンカルブ」「フルオピラム」並びに「フロメトキン」については、評価書の改訂を行わず、既存の評価結果を変更しないことから、意見・情報の募集は行わないこととし、以前の委員会で決定した評価結果と同じ結論、すなわち1-ナフタレン酢酸の許容一日摂取量(ADI)を0.15 mg/kg 体重/日、急性参照用量(ARfD)を0.15 mg/kg 体重と設定する。カルタップ塩酸塩、チオシクラムシュウ酸水素塩及びベンスルタップのグループADIを0.016 mg/kg 体重/日(カルタップ塩酸塩換算)、グループARfDを0.1 mg/kg 体重(カルタップ塩酸塩換算)と設定する。キノメチオナートのADIを0.0064 mg/kg 体重/日、ARfDを1.5 mg/kg 体重と設定する。シフルメトフェンのADIを0.092 mg/kg 体重/日と設定し、ARfDは設定しない。ピリベンカルブのADIを0.039 mg/kg 体重/日、ARfDを1.1 mg/kg 体重と設定する。フルオピラムのADIを0.012 mg/kg 体重/日、ARfDを0.5 mg/kg 体重と設定する。フロメトキンのADIを0.008 mg/kg 体重/日、ARfDを0.044 mg/kg 体重と設定するという内容をリスク管理機関へ通知するというところでよろしいでしょうか。

(首肯する委員あり)

○山本委員長 ありがとうございます。

それでは、農薬「ベンジルアデニン」については、農薬第四専門調査会において審議することといたします。

次に、飼料添加物「ジブチルヒドロキシトルエン」について、今回の諮問に当たり試験成績等が追加提出されております。同委員会決定の1の(2)の規定により、先ほどの消費者庁からの説明及び今回追加で提出された資料に基づき既存の評価結果に影響を及ぼすかどうかについて検討を行いますので、担当の私から御説明いたします。

飼料添加物「ジブチルヒドロキシトルエン」につきましては、家畜等残留試験及び国際機関等の評価が追加されており、現時点で既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があること認められます。このことから、本飼料添加物については、肥料・飼料等専門調査会において審議するというところでよろしいでしょうか。

(首肯する委員あり)

○山本委員長 ありがとうございます。

それでは、飼料添加物「ジブチルヒドロキシトルエン」は、肥料・飼料等専門調査会において審議することといたします。

林室長、御説明どうもありがとうございました。

続きまして、飼料添加物2品目について、農林水産省畜水産安全管理課の吉戸課長補佐から説明をお願いいたします。

○吉戸課長補佐 農林水産省畜水産安全管理課飼料安全・薬事室飼料安全基準班の吉戸でございます。どうぞよろしく願いいたします。

それでは、お手元の資料2-12及び2-13に基づきまして御説明申し上げます。

1件目に食品健康影響評価をお願いする物質は、先ほど消費者庁からも御説明がございましたアセチルシステインでございます。資料2-12を御覧ください。アセチルシステインは、構造中に硫黄原子を含む含硫アミノ酸の一種であるシステインのアミノ基をアセチル化したシステインの誘導体となります。本物質は、飼料へのシステインの補給源としての利用を目的としております。国内では人用医薬品として、解熱鎮痛薬であるアセトアミノフェン過量摂取時の解毒を目的とした内用液及び慢性気管支炎等における去痰を目的とした吸入液等で承認がされております。

また、動物用医薬品としても、イヌ及びネコにおける創傷性角膜炎、角膜潰瘍における角膜障害の改善を目的とした点眼液として承認されております。

海外では、飼料添加物として使用が認められている国はございません。

今般、このアセチルシステインについて、新規飼料添加物として指定したいとの要望がございました。この要望につきましては、農業資材審議会に諮問を行い、その結果、令和5年10月25日に同審議会より改正は適当との答申を得ております。

今回、貴委員会に意見を求める改正の概要といたしましては、アセチルシステインを飼料添加物として指定し、製造用原体及び製剤の成分規格及び基準を設定するとともに、本飼料添加物を含む飼料一般の成分規格及び製造の方法の基準を設定することについてとなります。

なお、用途は飼料の栄養成分その他の有効成分の補給を目的とし、対象はブロイラーを除く鶏用飼料とする予定でございます。

今後の方針といたしましては、貴委員会からの食品健康影響評価の結果を得た後、省令等の改正に向けて必要な手続を進める予定としております。

続きまして、本日2件目としまして食品健康影響評価をお願いする物質は、安息香酸でございます。資料2-13を御覧ください。安息香酸はエゴノキ科の樹木の樹脂である安息香中に含まれ、1832年に化学構造が明らかにされた有機酸の一種となります。飼料添加物として豚に給与することで、消化管内での菌の増殖を抑える静菌作用による飼料の栄養成分の有効な利用の促進及び飼料摂取時の胃内のpH上昇を抑制する効果による発育促進や飼料効率の改善が期待されております。

国内における飼料添加物としての安息香酸につきましては、令和4年に体重がおおむね70 kg以内の豚、種豚育成中のものを除きますけれども、こちら用の飼料添加物として0.5%の添加上限で指定されております。

海外での使用状況といたしましては、欧州においては子豚用飼料に0.5%、肥育豚用飼料に0.3から1.0%、種豚用飼料に0.5から1.0%、米国におきましては全ての豚用飼料に0.5%の添加上限で使用が認められております。

今般、この安息香酸について、全ての豚用飼料への対象家畜の適用拡大の要望がございました。この対象家畜の適用拡大については、農業資材審議会に諮問を行い、その結果、令和6年3月11日に同審議会より改正は適当との答申を得ております。

今回、貴委員会に意見を求める改正の概要といたしましては、要望のあった安息香酸について、全ての豚用飼料に添加することができるよう、飼料及び飼料添加物の成分規格等に関する省令の飼料一般の製造方法の基準を改正することについてというものになります。

今後の方針といたしましては、委員会からの食品健康影響評価の結果を得た後、省令の改正に向けて必要な手続を進める予定としてございます。

説明は以上となります。どうぞよろしく願いいたします。

○山本委員長 ありがとうございました。

ただ今の説明の内容について、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。

それでは、アセチルシステインを有効成分とする飼料添加物については、肥料・飼料等

専門調査会において審議することといたします。

次に、安息香酸を有効成分とする飼料添加物については、食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有しておりますので、平成21年10月8日付の委員会決定「食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している評価対象について、食品安全基本法第24条の規定に基づき意見を求められた場合の取扱いについて」の適用を受けるものと認められます。

本飼料添加物については、今回の諮問に当たり、試験成績等が追加提出されております。同委員会決定の1の(2)の規定により、先ほどの農林水産省からの説明及び今回追加で提出された資料に基づき、その評価結果に影響を及ぼすかどうかについて検討を行いますので、担当の私から御説明いたします。

本飼料添加物につきましては、対象家畜等を用いた飼養試験等が追加されており、現時点で既存の評価結果に影響を及ぼす可能性があるかと認められます。このことから、本飼料添加物については、肥料・飼料等専門調査会において審議することとしてよろしいでしょうか。

(首肯する委員あり)

○山本委員長 ありがとうございます。

それでは、安息香酸を有効成分とする飼料添加物は、肥料・飼料等専門調査会において審議することといたします。

吉戸課長補佐、どうもありがとうございました。

(3) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について

○山本委員長 次の議事に移ります。

「食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について」です。

まず、農薬「ヨウ化メチル」についてです。

本件については、専門調査会における審議、意見・情報の募集の手続が終了しております。

それでは、事務局から説明をお願いいたします。

○横山農薬評価室長 それでは、資料3-1に基づき御説明申し上げます。

農薬評価書「ヨウ化メチル」第3版でございます。

まず、評価書案5ページの下の方から審議の経緯の第3版関係の部分を御覧ください。ブロッコリー、アスパラガス等の適用拡大に係る農薬登録申請があったことを受けまして、2022年3月に当時のリスク管理機関である厚生労働大臣から評価要請のあったものでござ

います。

農薬第二専門調査会で御審議いただき、取りまとめいただきました評価書案について、6月4日の食品安全委員会において報告し、その後、6月5日から7月4日まで国民からの意見・情報の募集を行っていたものでございます。また、意見・情報の募集後、9月にも農薬第二専門調査会で御審議いただいたものでございます。

13ページにお進みください。評価対象農薬の概要でございます。このものは、6. に示された構造の殺虫剤（くん蒸剤）でございます。メタンの水素の1つがヨウ素となっているものでございます。

次のページの8. 開発の経緯にございますとおり、脂肪族ハロゲン化物系くん蒸剤であり、害虫、線虫または病原菌細胞の構成成分である塩基性求核中心との化学反応により、防除対象生物のピルビン酸脱水素酵素やコハク酸脱水素酵素等の必須酵素を阻害すると考えられているものでございます。本剤はくん蒸剤ということで、使用方法としましては、倉庫などの密閉した施設等でガス化して使用されるものです。既に登録されているくりにつきましては、国内で生産されたものに使用されますが、今回適用拡大とされておりますかぼちゃ、ブロッコリー、アスパラガスにつきましては、検疫用途として海外からの輸入作物に害虫が確認された場合に使用されるものとのことです。

食品健康影響評価につきまして、52ページまでお進みください。ADIにつきましては、53ページから記載がございますが、前版からの変更はなく、ラットを用いた亜急性毒性試験の無毒性量5 mg/kg 体重/日を根拠に、安全係数1,000で除した0.005 mg/kg 体重/日と設定されました。ARfDにつきましては、一般の集団に対しては、ラットを用いた2年間慢性毒性/発がん性併合試験の無毒性量3.53 mg/kg 体重/日を根拠に安全係数100で除した0.035 mg/kg 体重、妊婦または妊娠している可能性のある女性に対しては、ウサギを用いた発生毒性試験の無毒性量が0.451 mg/kg 体重/日で、この試験は吸入毒性試験で実施されまして、この結果を経口投与換算値としたものでございましたので、ADIの値との関係について調査会で検討されまして、ADIと同じ値、0.005 mg/kg 体重と判断されたものでございます。

また、評価書案の53ページの最後の行からの記載になりますけれども、本剤はヨウ素を含む構造でして、メチル基が外れてヨウ素となると考えられることから、ここに記載のありますとおり、ただし、ヨウ化メチルの使用により、食品に残留するヨウ素の摂取量が増加し、ヨウ素の過剰摂取とならないように、リスク管理機関において、引き続き関連情報の収集に努めるべきと考えるというふうに記載をいただいたものでございます。

今般、意見・情報の募集を行った結果につきまして、後ろの方になりますが、70ページに参考として添付しております。御意見を1通頂戴しております。

左側に御意見の内容がございまして、政府は国民の健康を守る気が本当にあるのでしょうか。この文書にはヨウ素の残留について書いていない。厚生労働省の文書にはくりで最大残留量がヨウ化メチルで0.12、ヨウ素は111から212と2,000倍とはるかに残留している

と書いています。なぜ食品安全委員会はヨウ素の残留について書かないのか。データを隠蔽せずにくり、ブロッコリー等のヨウ素の残留について書いてください。過去の議事録も確認したが、これまでの話合いでもヨウ素の危険性について指摘されており、ヨウ化メチルのヨウ素が甲状腺に影響するとしています。さらにはデータがなく判断できないとの意見がありました。

くりでは問題ないとの意見がありましたが、ブロッコリー、かぼちゃ、アスパラガスを含めたらどうなるのでしょうか。私の計算では成人では1日当たり3,561 μg 、子供で1,696 μg のヨウ素が毎日口に入ることになります。国立健康・栄養研究所ではヨウ素の耐容上限量は大人が3,000、妊婦が2,000、6から7歳の子供が550となっています。これでも安全な農薬といえるのですかという趣旨の内容を頂戴しました。

これに対する回答につきまして、右側の記載を御覧ください。まず回答といたしまして、食品安全委員会では、リスク管理機関である農林水産省が農薬登録申請時に求めている「農薬の登録申請において提出すべき資料」に基づく試験成績を用いて、食品健康影響評価を行っています。

第3版の今回の改訂に当たりましては、農林水産省から厚生労働省へ農薬登録申請に係る連絡及び基準値設定依頼がなされ、厚生労働省から作物残留試験（ブロッコリー、かぼちゃ、アスパラガス）の成績などが新たに提出されました。

ヨウ素の残留につきましては、第1版の評価書の審議におきまして、ヨウ素を分析対象化合物としたくりの作物残留試験結果が参考資料として提出されまして、示されたくりにおけるヨウ素の残留値は通常食される昆布のヨウ素の含有量（1,200から1,900 mg/kg ）と比較して高くないことなどが確認されまして、ヨウ素はばく露評価対象物質に設定しないこととされ、ヨウ素の残留値は評価書に記載されなかったというものでございます。今回提出された作物残留試験、ブロッコリー、かぼちゃ、アスパラガスのものですが、ヨウ素を分析対象化合物とした試験は実施されておりませんでした。

そのため、本剤の使用により作物に残留するヨウ素のヒトの摂取量については、当時の評価要請者である厚生労働省に対して、どのように考えるのかを確認しまして、以下のかぎ括弧内に記載しております回答がなされたものでございます。内容を読み上げますと、「本剤は適用拡大の後は輸入時における植物検疫でも使用されることになる。輸入検査にて害虫が発見され、不合格となった場合という極めて使用機会が限定されるものであり、本剤の処理で防除が可能な害虫に対して、現在使用されている検疫くん蒸を行う薬剤が本剤に全て置き換わったとしても、国内に流通する農作物に占める割合は、多く見積もっても、全流通量のブロッコリーで0.3%、アスパラガスで6.3%、かぼちゃで6.6%程度と推定されている。このように、適用拡大されても、一般的な農薬とは異なり、摂取機会も当該農薬以外の農薬のように増大せず、摂取量の変動に与える影響は限定的と考えられる。これまでに得られたデータからは、本剤を使用したアスパラガス、かぼちゃ、ブロッコリーからのヨウ素の厳密な摂取量を推定することは困難であるが、本剤で想定される限定的

な使用場面等を踏まえると、通常、想定される一般的な食生活において、本剤の使用がヨウ素の慢性的な過剰摂取に繋がるとは現時点では考えていない」という回答がなされたものでございます。

この回答についても議論がなされまして、調査会の方では、ばく露評価対象物質は前版までと同様にヨウ化メチルのみとされたものでございます。

食品安全委員会農薬第二専門調査会は、ヨウ化メチルの単回経口投与等により生ずる可能性のある毒性影響に対する無毒性量のうち最小値は、ウサギを用いた発生毒性試験の胎児における値であって、先ほど御説明したとおりでございますが、認められた所見は母動物に影響が認められない用量における着床後死亡胚の増加等であったことから、妊婦または妊娠している可能性のある女性を対象として急性参照用量を設定することが妥当と考えました。ウサギを用いた発生毒性試験における無毒性量の経口投与量換算値を根拠として安全係数100で除した場合の値が0.0045 mg/kg 体重/日となる一方で、ウサギを用いた発生毒性試験（吸入ばく露）の無毒性量は2 ppm、最小毒性量は10 ppmであり一定のマージンがあること、当該試験は吸入ばく露試験の結果から換算値を用いていることに対しADIは経口投与試験の結果を根拠としていること等を総合的に考慮すると、妊婦または妊娠している可能性のある女性に対するARfDをADIと同値としても安全性は担保できると判断し、ARfDを0.005 mg/kg 体重と設定しました。

以上より、今回設定したADI及びARfDに基づくリスク管理措置が適切に実施されれば、本剤の食品を介した安全性は担保されると考えられますというものでございます。

また、ばく露量につきましては、現在は消費者庁での基準値設定の際に計算がなされまして、リスク管理がなされておりますことから、本剤の使用により食品に残留するヨウ素の摂取量が増加し、ヨウ素の過剰摂取とならないようにリスク管理機関において、引き続き関連情報の収集に努めるべきと評価書に記載しているところでございます。

今後、食品安全委員会の食品健康影響評価結果を踏まえて、消費者庁において必要に応じて残留基準値の検討がなされるものでございますため、御指摘いただいた事項については消費者庁に情報提供したいと考えておりますという内容でございます。

以上1通の御意見が寄せられておりますが、専門調査会の結果を変更することなく、リスク管理機関に結果をお返ししたいと考えているものでございます。

以上でございます。

○山本委員長 ありがとうございます。

ただ今の説明の内容あるいは記載事項について、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。

それでは、本件については、農薬第二専門調査会におけるものと同じ結論、すなわちヨウ化メチルのADIを0.005 mg/kg 体重/日、一般の集団に対するARfDを0.035 mg/kg 体重、妊婦または妊娠している可能性のある女性に対するARfDを0.005 mg/kg 体重と設定

するというところでよろしいでしょうか。

(首肯する委員あり)

○山本委員長 ありがとうございます。

続いて、遺伝子組換え食品等「*Streptomyces mobaraensis* TTG-1株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ」についてです。

本件については、専門調査会における審議、意見・情報の募集の 절차が終了しております。

それでは、事務局から説明をお願いいたします。

○今井評価情報分析官 お手元の資料3-2に基づき御説明いたします。

右下のページ数で5ページを御覧ください。審議の経緯でございますが、本年3月の食品安全委員会において要請事項説明がなされ、その後、遺伝子組換え食品等専門調査会において御審議をいただき、8月の食品安全委員会において専門調査会の審議結果を報告しております。その後、8月28日から9月26日まで意見・情報の募集を行ったものでございます。

7ページの評価対象添加物の概要を御覧ください。本添加物は、*Streptomyces mobaraensis* BTG-5株を宿主として、同株由来のトランスグルタミナーゼ遺伝子に変異を導入した遺伝子を導入することで作製された*Streptomyces mobaraensis* TTG-1株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼでございます。本添加物は、タンパク質中のグルタミン残基とリジン残基の間での架橋反応を触媒する酵素であり、食肉加工、水産加工などの食品加工に用いられるものでございます。

17ページの食品健康影響評価結果でございますが、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき、挿入遺伝子の安全性、挿入遺伝子から産生されるタンパク質の毒性、アレルギー誘発性等について確認した結果、従来の添加物と比較して新たに安全性を損なうおそれのある要因は認められず、「*Streptomyces mobaraensis* TTG-1株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ」は、人の健康を損なうおそれはないと判断したとしております。

意見・情報の募集結果については、19ページに参考として添付しております。期間中2件の意見がございました。

1件目の御意見の内容でございますが、既知の有害塩基配列は含まれていないとありますが、新しい組合せによって既に既知の存在ではないのですから、全く新しい物質として考えるべきで、審議の在り方からして考え直すべきですし、この結果をそのまま受け入れることはできませんという御意見をいただいております。

これに対する専門調査会の回答でございますが、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においては、最新の科学的知見及び国内外のガイドライン等を踏まえ、食品安全委員会において検討の上作成した「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき、組換えDNA技術によって宿主に賦与されることが予想される全ての形質の変化について、これらがヒトの健康に対し有害影響を与える可能性がないことを明らかにするための評価を行うこととしているということを説明し、本添加物についても、宿主や供与体、挿入DNAの安全性だけではなく、挿入DNAの導入方法や宿主ゲノムに挿入されたDNAの近傍のDNA配列まで含めた確認を行った上で、従来のトランスグルタミナーゼと比較して新たに安全性を損なうおそれのある要因は認められなかったことから、人の健康を損なうおそれはないと判断しましたと回答しております。

次の20ページにございます2件目の御意見の内容ですが、審査に使用した資料は実質上、全てが申請者の作成した資料となっておりますが、これで公正な審査ができるのでしょうかという御意見です。

これに対する専門調査会の回答ですが、食品健康影響評価は、申請者の提出した資料を基に行いますが、これまでの科学的知見も踏まえ、資料の内容についての問題点、疑問点については説明や再提出を求めるとともに、調査会の審議において資料の内容が不足していると判断された場合は、追加試験等のデータを含め必要な追加試験の提出を求めるとしてまいりますとしております。

以上、今回2件の御意見が寄せられましたが、専門調査会の結論を変更することなく、関係機関に通知をしたいと考えております。

説明は以上でございます。

○山本委員長 ありがとうございます。

ただ今の説明の内容あるいは記載事項について、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。

それでは、本件については、遺伝子組換え食品等専門調査会におけるものと同じ結論、すなわち「*Streptomyces mobaraensis* TTG-1株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ」について、「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき、食品健康影響評価を実施し、挿入遺伝子の安全性、挿入遺伝子から産生されるタンパク質の毒性、アレルギー誘発性等について確認した結果、従来の添加物と比較して新たに安全性を損なうおそれのある要因は認められなかった。以上のことから、「*Streptomyces mobaraensis* TTG-1株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ」は、人の健康を損なうおそれはないと判断したということによろしいでしょうか。

(首肯する委員あり)

○山本委員長 ありがとうございます。

(4) 食品安全モニターからの随時報告について（令和5年4月～令和6年3月分）

○山本委員長 次の議事に移ります。

「食品安全モニターからの随時報告について（令和5年4月～令和6年3月分）」です。
それでは、事務局から報告をお願いいたします。

○浜谷情報・勧告広報課長 資料4に基づきまして、食品安全モニターからの随時報告について御報告させていただきます。

食品安全委員会では、今年度につきましては470名の食品安全モニターの方から随時報告という形で日頃の生活の中で気づいた食品安全に関する課題や問題点について報告をいただいています。令和5年度に受け付けた報告について取りまとめましたので、御報告いたします。

1 ページ目を御覧ください。1番の提案・報告件数です。令和5年4月から令和6年3月にかけて28件の報告・提案がございました。分野別では、リスクコミュニケーションが9件と最も多く、次いで食品表示が6件、微生物・ウイルス、その他が4件ずつでした。

関係省庁別では、厚生労働省に関するものが最多で22件でした。

2 ページ目を御覧ください。関係省庁に回付した提案・報告のうち、回答を求めたものについて記載しています。関係省庁に回答を求める基準としては、これまでにない新たな内容であるもの、重篤で広範囲にわたる健康影響に発展する可能性が含まれるもの、それから3つ目として、具体的で実現可能性が高いと考えられる提案等が含まれるものという3つの要素がございまして、この全てに該当する案件に各省から回答を求め、得られたものを記載しています。

令和5年度に関しましては、2件について回答を得ました。1つ目は、アレルギー物質を減らした特定原材料等についてです。内容につきましては、アレルギーを低減化した卵が広島大学と民間企業で開発されたとのニュースを踏まえ、ゲノム編集によってもたらされるアレルギーの除去について、工程管理と食品表示の観点から、注意喚起を求める報告となります。

これについては、リスク管理機関である厚生労働省と消費者庁から回答を得ています。まず厚生労働省につきましては、ゲノム編集食品については、薬事・食品衛生審議会の専門家の議論等を経た上で、その遺伝子変化等の内容を確認しており、引き続き、最新の科学的知見や食の安全に資する情報の把握を適切に行うとともに、ゲノム編集食品の安全を確保する取組を継続するとしています。

それから、次に、消費者庁につきましては、今後、ゲノム編集技術を利用して得られた特定原材料に関する食物アレルギーの発症数等の科学的知見が得られた場合には、必要に応じて食物アレルギー患者の選択の判断に寄与する見直しをさせていただきます。

それから、回答を求めたもののうち2つ目なのですから、3ページになりますが、賞味期限と消費期限の厳格運用を定めてほしいというものです。これにつきましては、賞味期限と消費期限の運用や規定の厳格化を求めるものであり、食品表示に関する内容ですので、消費者庁に回答を求めています。

彼らによれば、内閣府令や通知において期限表示の設定や表示責任者について示しており、これらの規定の下、科学的根拠に基づいた表示がされていないなどの食品表示基準に従った表示がされていない旨の情報提供があった場合には、当該表示に関する被疑情報として適切に対応するとしています。

それから、5ページ目以降になるのですが、関係省庁に共有した提案・報告について記載しています。全ての報告につきましては、施策の参考とするように関係省庁に共有を行っています。関係省庁に共有のみした報告を5ページ目以降に掲載してありまして、このうち【食】とあるものについては、当委員会が関係するものとして、当委員会の対応を記載しています。

説明は以上になります。

○山本委員長 ありがとうございます。

ただ今の説明の内容あるいは記載事項について、御意見、御質問がございましたら、お願いいたします。

よろしいですか。

浜谷課長、ありがとうございます。

(5) その他

○山本委員長 ほかに議事はありますか。

○藤田総務課長 特にございません。

○山本委員長 これで本日の委員会の議事は全て終了いたしました。

次回の委員会会合は、来週、10月15日火曜日14時から開催を予定しております。

また、10日木曜日14時から「農薬第三専門調査会」が、11日金曜日10時から「農薬第四専門調査会」が、それぞれ開催される予定となっております。

以上をもちまして、第956回「食品安全委員会」会合を閉会いたします。

どうもありがとうございました。