食品安全委員会企画等専門調査会

（第43回）議事録

１．日時　令和６年11月13日（水）　14:30～16:24

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６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

（２）令和６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

（３）その他

４．出席者

（専門委員）

本間座長、阿部専門委員、畝山座長代理、今村専門委員、大屋専門委員、川﨑専門委員、川名専門委員、河村専門委員、郷野専門委員、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、平沢専門委員、藤原専門委員、船江専門委員

（専門参考人）

渡邉専門参考人

（食品安全委員会）

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

（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・勧告広報課長、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．配布資料

資料１　「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２－１　令和６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６年７月募集）について
資料３－２　令和６年度「自ら評価」検討資料
資料３－３　（参考資料１）令和６年度における「自ら評価」案件候補の選定について（案）
資料３－４　（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
資料４　消費者庁に届出された機能性表示食品中新規食品成分の安全性の確認に関する意見

６．議事内容

○本間座長　それでは、定刻になりましたので、ただいまから、第43回「企画等専門調査会」を開催いたします。

まずは、事務局から本日の出欠状況の報告をお願いいたします。

○藤田総務課長　事務局でございます。

本日は、17名の専門委員、１名の専門参考人に御出席いただいております。

今回も対面とウェブを併用して開催いたします。出席者のうち８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、食品安全委員会からも７名の委員の方が御出席です。

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。

以上です。

○本間座長　ありがとうございます。

去る９月21日付をもちまして亀井委員、小坂委員、坂本委員が御退任され、新たに川名委員、平沢委員、藤原委員が任命されました。

改めて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。

まずオンラインの川名委員、お願いします。

○川名専門委員　日本薬剤師会常務理事の川名です。

薬学、薬剤師の観点から食品安全のことに関わっていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

○本間座長　ありがとうございます。

それでは、平沢委員、お願いします。

○平沢専門委員　産経新聞で記者をしております平沢と申します。
　長く生活面を担当してきたことで、食の安全の記事を長く書いておりました。よろしくお願いいたします。

○本間座長　藤原委員、お願いします。

○藤原専門委員　日本医師会の藤原です。
　前任の坂本先生の役割を引き継ぎまして、日本医師会の立場で意見を述べさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

○本間座長　これからどうぞよろしくお願いいたします。
　続いて、事務局から資料の確認をお願いいたします。

○藤田総務課長　資料につきましては、事前にお送りいたしておると思います。今回の資料は、まず資料１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２－１「令和６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」になります。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６年７月募集）について」、資料３－２が「令和６年度『自ら評価』検討資料」、資料３－３、参考資料１として「令和６年度における『自ら評価』案件候補の選定について（案）」、資料３－４として「（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」、資料４が「消費者庁に届出された機能性表示食品中新規食品成分の安全性の確認に関する意見」、以上でございます。お手元に御準備をお願いいたします。

○本間座長　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。

○藤田総務課長　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ので、委員会決定に規定する事項に該当する専門委員はいらっしゃいません。

○本間座長　承知いたしました。
　それでは、議事に移ります。
　議事（１）の「令和６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。
　まずは事務局から説明をお願いいたします。

○藤田総務課長　事務局総務課でございます。

お手元に中間報告として資料２－１と２－２をお配りしておりますが、本日は概要でございます資料２－２を用いて御説明を申し上げますので、準備をお願いいたします。

まずおめくりいただきまして。１ページです。４月から９月までの上半期における委員会の運営全般に関する御紹介です。

左上が委員会の開催状況でございまして、4月から９月にかけて食品安全委員会が20回、専門調査会等を55回開催しております。その間、14件の評価依頼をいただいて、評価が終了したものが30件となっております。

左下、委員会決定の改正でございますが、これは親委員会についていわゆるウェブによる参加を認める規定の改正を行っております。従来専門調査会では実施されておりましたけれども、それに合わせて親委員会でも整備を図ったものでございます。

次は右半分、DX案件の記載です。令和４年度補正におきまして、食品健康影響評価の毒性試験データのオープンデータ化に向けた調査検討を実施しております。また、研究事業のほうでも、DXに係る研究を推進しているところでございまして、今後こういった調査研究の成果を踏まえまして、この毒性試験オープンデータベースの構築も踏まえて、我々のリスク評価の効率化あるいは評価技術の高度化を図るべく、デジタル技術の活用の可能性について引き続き検討を進めていくことにしております。

次は２ページになります。これは上半期の食品安全委員会の開催状況です。

次は３ページでございます。そこで行われたリスク評価の状況です。これは平成15年の食品安全委員会の創設以来の累計の数字になっております。

下段で合計と書いている行を御覧いただきたいと思いますが、今までに約3,500件の要請を受けて、そのうち審議中のものが約230件、評価を終了したものが約3,300件、うち令和６年度分が29件となっております。これにいわゆる「自ら評価」の案件を加えて30件となっているという形です。

左の区分ごとに案件を分けておりますけれども、一番多いのが農薬、次いで動物用医薬品という形になっています。

次は４ページになります。４ページは専門調査会の開催状況でございます。農薬が第一から第五専門調査会までございまして、開催件数も一番多い形になっています。

５ページでございます。次はワーキンググループの開催状況です。薬剤耐性菌、評価技術、有機フッ素化合物（PFAS）に関するワーキンググループをそれぞれ開催しております。

後ほど御紹介しますが、PFASについては６月に評価書を取りまとめているところです。

次の６ページを御覧ください。評価ガイドラインの策定の御紹介です。上半期のいわゆるAMR、抗菌物質の使用に伴う薬剤耐性菌の評価指針の改正の検討の御紹介でございます。

左上、改正の概要を御覧いただきたいと思いますが、養殖水産動物に抗菌剤を使った場合の薬剤耐性菌の健康影響評価の進め方の検討結果、あるいはこれまでのリスク評価の経

験から得られた知見を踏まえまして検討を行い、６月の薬剤耐性菌ワーキンググループにおいて改正案に合意いただいたところです。今後、パブコメ等の手続を踏まえて正式な改正になる運びであります。

右側の改正内容のほうを御覧いただきますと、養殖水産動物に使うということで水にまくということで、第１章の基本的な考え方のところを御覧いただきたいと思いますが、水圏を介した薬剤耐性菌の伝播も可能な範囲で勘案する旨を追記しております。そのほか、ハザードの特定に関して対象動物や適応症に関する情報を追加しております。

また、（２）のところですが、これまでのリスク評価の経験を踏まえまして、ハザードの特定の考え方のところについて少し柔軟性を持たせた形になるような改正を行っております。

４番のところ、国際動向ですが、前回の指針の改正以降、米国のガイドライン改正案がありまして、それを確認し、現行の評価指針で考慮されているということを確認しております。

最後左下、今後の予定でございますが、AMRについて、アクションプランでは少なくとも１系統について2027年度までに評価を完了するとされておりまして、この評価についてこの改正後の指針を用いて評価を行う予定でございます。また、併せて必要な情報収集も行っていく予定としております。

次の７ページを御覧ください。新しい評価技術に関する対応についての議論の御紹介です。８月の評価技術企画ワーキンググループでの議論の内容になります。

１つ目として、いわゆる新しい評価技術を我々のリスク評価に生かすため、現状と課題を整理するために、各専門調査会の先生方や関係機関にヒアリングを行うほか、海外の情報収集を行って検討を進めていくということ。もう一つは、より具体的には、新しい評価技術の中でもベンチマークドーズ法や(Q)SARの活用について我々のリスク評価に実装すべく、体制の整備、運用の充実等に努めていくということ。この２つの方針が８月のワーキンググループで了承されたところでございます。

次は８ページです。自ら評価の結果等の活動の御紹介です。

上半分は先ほど少し申し上げましたPFASに関する評価の動きです。一番左の楕円のところですが、６月の委員会において評価書を取りまとめて、関係省庁に通知を行いました。現在、環境省をはじめとするリスク管理機関で必要な措置について検討されているものと承知しておりますが、当委員会としては、この評価書の公表に合わせて、右にございますように報道関係者向けのブリーフィングやホームページ上の資料の更新、あるいはワーキンググループの座長である姫野先生のインタビュー記事のウェブの公開などの周知を行ったところです。

下半分はアレルゲンに関する御紹介です。アレルゲンを含む食品ということで、総論、牛乳、小麦に関するファクトシートを７月に公表いたしました。今後、一番下の※のところですけれども、そば、えび・かになどのアレルゲンについても、ファクトシートができ

次第公表していく予定としております。

次の９ページを御覧ください。食品安全モニターの活動の御報告です。本年度では約450名の方に食品安全モニターになっていただきまして、日頃の生活の中で気がついた食品安全に関する課題や問題点について提案・報告をいただいているところです。そのうち、左下の囲みに該当すると思われるものについては、回答を作成することもしております。

右の箱がこの上半期にいただいた提案・報告の件数になっておりまして、合計が12件になります。分野としましては、いわゆるリスコミ、リスクコミュニケーションに関するものが４件、その他に関するものが４件となっております。その他に関するものといたしましては、大量調理施設のマニュアルに関するもの、子ども食堂に関するもの、それから、次のページにありますが、トランス脂肪酸や本年度の調査課題についての御意見をいただいております。

次の10ページで、主な提案として２つほど御紹介をしております。

左の①は令和６年度の調査課題について、先ほどの新しい評価手法のヒアリングに関する御提案です。一番下のパラグラフのところですが、ヒアリングを行う際には、化粧品分野など食品以外の分野の専門家にもヒアリングのターゲットを広げたほうがよいのではないかという御提案です。

それから、右側、②としてトランス脂肪酸に関する御提案です。週刊誌などで誤ったコメントが見られるので、こういったことに対しては正確な情報を繰り返し粘り強く発信していくことが必要ではないかという御提案です。

いずれもこの２つについては当委員会で回答を作成する予定としております。

モニターの報告の活動の御紹介は以上ですが、近々来年度の食品安全モニターの募集に入ることとしております。先日の食品安全委員会でもそれについてお諮りしたところですが、今後、ぜひここにお集まりの御参加いただいている専門委員の先生にも周知等に御協力をいただきたいと思っておりまして、正式に決まりましたら御連絡申し上げますので、何とぞ御協力をよろしくお願いしたいと思います。

では、次に11ページを御覧ください。研究・調査事業の活動の御紹介です。

研究･調査事業につきましては､今後の食品に係るハザードの動向を踏まえて行うべく、今後５年間の研究・調査の方向性をロードマップという形でまとめて、それに基づいて毎年毎年の募集や実施、それから、評価というPDCAサイクルを回しているところでございます。

直近で令和５年にこのロードマップが改正されましたが、それから約５年たったということで、今年の６月にこのロードマップを改正いたしました。11ページの下に貼り付けてある図がその概要になりますが、真ん中の方向性のところだけ御紹介申し上げますと、今後の新興ハザードの出現等に対応するために３つの柱で研究・調査を行っていくこととしております。（１）として、新興及び既存のハザードのリスクの評価に向けた特性評価・ばく露に関する科学的知見の集積、（２）として健康影響発現メカニズムを踏まえた新たな評

価系の構築、（３）として食品健康影響評価の発展を支える連携及び基盤の整備、この３つの柱で進めていこうということでございます。

次の12ページが、それを踏まえまして、来年度の研究及び調査事業の優先実施課題になります。

左下のところですが、今御説明した３つの柱に基づいて、Ｉ－１からＩ－３までの形でより細かい具体的なハザードに分解して、これに基づいて募集を行っていくということでございます。

また、Ⅲのところですが、食品のリスク評価に携わっていただく若手の専門家の育成という観点から、若手専門枠を引き続き設けることとしております。

次の13ページでございます。これは評価に関するものですが、令和５年度に終了した研究事業の事後評価の結果の一覧になります。

次の14ページでございます。これは今年度に採択された研究事業等及び過去の年度からの継続の研究課題の一覧です。

右側の採択年度のところで令和６年度と書いておりますのが新規、令和４年度や５年度と書いておるものが過去からの継続課題になっております。

下は今年度の調査事業の課題でございまして、アレルギーや農薬リスクに関する調査を行うこととしております。

次の15ページを御覧ください。リスクコミュニケーションに関する活動の御紹介です。

リスクコミュニケーションにつきましては、ホームページ等のインターネット、それから、広報誌などの紙媒体、意見交換会などのリアルの対話という３つのチャンネルで実施をしているところです。

15ページでは広報誌の紙媒体でございますとか、ホームページやメールマガジン、Facebook等のネットを通じた情報発信の実績について御紹介をしております。

次は16ページです。意見交換会に関する活動の御紹介です。上半期では御覧の４月から９月まで講演などを開催しておりまして、例えば４月では健康食品に関する意見交換会について、括弧の中で当時食品安全委員会の委員でいらした脇先生や、次の講演では浅野先生など、食品安全委員会の委員の先生や事務局の職員を派遣いたしまして、講師を務めていただいているところでございます。

次は17ページです。関係機関との連携体制の状況です。消費者庁、厚労省等の関係省庁と連携した取組としては、上半期では御覧の仙台と福岡について活動を行っております。

下半分は学会との連携です。上半期では御覧の東京、福岡、青森で開催された学会にブース展示を行っております。このブース展示では、食品安全委員会の活動の御紹介ですとか､それを通じて将来の専門委員の先生方や技術参与のリクルートの機会としております。学会のところでは、それぞれブース来場者数では400名や100名といった方々に来場いただいているところです。

次は18ページです。食品の安全性に関する情報の収集及び活用の御報告です。

当委員会では、外国の政府機関や国際機関が公表している食品の安全性の情報を日々収集しているところです。まず、この収集した情報を日報という形でリスク管理機関に毎日提供しております。また、国衛研やこういった関係府省との連絡会議を通じて定期的に情報交換を行っているほか、食品安全総合情報システムを通じまして企業や国民の方が御覧になれるような形での情報提供も行っております。

最後19ページ、国際協調の推進で外国関係の活動です。

左上の英文電子ジャーナルの発行でございます。フードセーフティーという電子ジャーナルを３か月に１回発行しておりまして、上半期では６月と９月の発行になりました。御覧のような論文でございますとか、あるいは６月では食品添加物や農薬に関する評価書の要約の英訳などを載せております。

右半分は国際会議への出席です。上半期ではコーデックスやデンマークでのEUROTOX、ローマでのJMPR等の会議に食品安全委員会の先生や、それから、事務局の職員を派遣いたしまして、国際的なリスク評価の動向に関する情報収集を行うとともに、日本のリスク評価の動きなども発信するなどして国際的な連携に努めているところです。

非常に駆け足で雑駁な説明ではございますが、中間報告の資料についての説明は以上になります。よろしくお願いいたします。

○本間座長　ありがとうございました。

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、御意見または御質問がございましたら挙手をお願いします。

どうぞ。船江委員、お願いします。

○船江専門委員　船江です。よろしくお願いします。

説明ありがとうございました。

９ページ目の食品安全モニターからの報告等のところなのですけれども、素朴な質問で恐縮なのですが、食品安全モニターが454名もいるのに、この半年に12件しか提案や報告がないということに今気づいて少し驚いてしまって、もちろん数が多ければいいという問題ではないと思っているのですけれども、基本的な質問として、食品安全モニター制度というのはどういうものかという説明はここには書いていただいているのですけれども、どのような形で活用されているのかといったことを教えていただけたらと思います。よろしくお願いします。

○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。

御質問ありがとうございました。

御質問のありました食品安全モニターにつきましては、454名に対して受理した意見が12件ということで、少なく見えるのはおっしゃるとおりだと思うのですけれども、実は受

理する段階でこちらとしてちゃんとこれは受け取るべきかどうかという判断をしております。受け取らないで、これは明らかに食品安全モニターの趣旨に沿わないなというものについてはこの数には含めておりませんで、延べで申しますと、またそれでも少ないのですけれども、24件ほど送られています。

確かにそれを見ても少ないというのはおっしゃるとおりでして、我々としても、来年以降食品安全モニターの方がどういうふうな役割を担うかということをもう少し明確にした上で御意見を募集するような形で進めていきたいと考えているところです。

以上です。

○船江専門委員　ありがとうございます。

追加で伺っていいですか。この制度としては、食品安全委員会が行った食品健康影響評価に基づいての施策の実施状況について報告を受けるとか、改善点などの提言をするということなのですけれども、食品安全モニターの方々に対して、今回こういうリスク評価をしてこんな施策をしているからその評価をしてくださいとか、例えば講演会とかに行ってみてどうでしたかといった、具体的に何かこういうことをやっているので意見をくださいとか、そういう形での質問などはあまりされていないという理解でよろしいでしょうか。

○浜谷情報・勧告広報課長　そういう御理解で結構です。我々がリリースしたものについてお知らせをするということはしているのですが、その都度これに関して御意見をくださいというような形での問合せはしていないということです。それはおっしゃるとおりです。

○船江専門委員　ありがとうございました。せっかくなのでよりよい活用ができたらと思っております。よろしくお願いします。

○本間座長　ありがとうございました。

ほかの先生、いかがでしょうか。

では、藤原委員、お願いします。

○藤原専門委員　８ページ目の下のところ、アレルゲンを含む食品について、令和６年７月にアレルゲンを含む食品（総論、牛乳、小麦）のファクトシートをウェブサイトで公表したということで、一番最後のところ、そば、えび・かに、落花生、くるみについてもファクトシートができ次第公表ということなのですが、これは進捗状況というかどの程度まで進んでいるものなのでしょうか。いつ頃めどというのは分かりますか。

○本間座長　事務局、対応お願いできますか。

○寺谷評価調整官　調整官の寺谷がお答えします。

これらの事業はもともと卵の評価書を作ったときに集められた知見を基にまずこういうのを作り始めたのですけれども、それとともに、新しい知見を集めるために調査事業、調査課題と並行させて動かしているところでした。直近の動きですと、できれば今年の間にそばとえび・かにについては公表できるように準備を進めているところです。落花生、くるみは来年度以降にできればなと、そのようなスケジュールで動かしております。

○藤原専門委員　ありがとうございます。

結構アレルギーの多いものだと思うのと、それから、そばのアレルギーはかなり激烈なものがありますので、できるだけ早めにと思いました。ありがとうございます。

○本間座長　ありがとうございました。

ほかの委員、いかがでしょうか。

ウェブのほうで３名の方の手が挙がっていますので、順次をお願いします。

まずは最初に今村委員、お願いできますか。

○今村専門委員　今村です。

17ページのリスクコミュニケーションの関係に関して、ポジティブな意見なのですけれども、ここには載っていないのですが、先々週、公衆衛生学会が開かれまして、そこでも食品安全委員会にブースを出していただいて大変好評だったのです。私、何回か訪問させていただいたのですけれども、その都度誰か来客がいて、なかなかお話ができなかったというぐらい盛況でした。ただ、公衆衛生学会の中で特に医師免許を持つような公衆衛生系の先生方の間では、食品安全委員会の知名度が非常に低くて、それ自身、協力していただける方を見つけるのが難しいという状況です。ぜひ今後もこういう活動を続けていただきたいと思います。

以上です。

○本間座長　御意見ありがとうございました。

それでは、次に寺島委員、お願いできますか。

○寺島専門委員　よろしくお願いします。

まず１個目です。戻ってしまって恐縮なのですけれども、８ページ目の乳のファクトシートの公開に関して、こちらは食品事業者として、公開された後、社内での妥当性評価のポイントとしても我々も使用していたのですけれども、実際に公開されてから、消費者を含め、事業者を含め、何かフィードバックといいますか、こういった内容であったらなおよいとか、もしそういうのがありましたらぜひお伺いできたらと思いました。

併せて２個目も失礼します。今のが質問で、２個目が16ページの食品の安全に関する科学的な知識の普及啓発のところで、９月19日に食品関係事業者（品質保証担当）とあったのですけれども、こちらは個別に一般企業の担当者の皆様とのコミュニケーションを取られたということなのかなと思って、そこだけお伺いしたくて、質問でございました。よろしくお願いします。

○本間座長　ありがとうございました。
事務局、お願いできますか。

○浜谷情報・勧告広報課長　引き続き情報課長の浜谷でございます。
１点目のファクトシートに関する反響のほうについては、特にこうしてほしいというような御意見をいただいているという認識はございませんでした。もし寺島先生のほうからそういったお話を耳にされているのであれば、お知らせいただければ幸いです。
それから、２点目は食品の品質保証懇話会ということで脇シニアフェローが健康食品に関して講演したということなのですけれども、これにつきましては、この集まりの中でお話をしてくださいという御要望があったものですから、こういう集まりの中でお話をさせていただいているということです。
以上です。

○本間座長　ありがとうございました。
寺島委員、よろしいでしょうか。

○寺島専門委員　はい。ありがとうございます。

○本間座長　ありがとうございます。
それでは、次に川名委員、お願いします。

○川名専門委員　日本薬剤師会常務理事の川名です。
11ページ左下の研究に関わる専門家の育成についてコメントさせていただきます。薬学教育モデル・コア・カリキュラムには食品衛生、食品の安全性、食品の添加物についての学習が盛り込まれております。食品添加物を医薬品添加剤として使うこともありますので、薬学教育において食品安全の研究を推進するように働きかけてまいりたいと思っております。
以上、質問ではなくコメントです。ありがとうございます。

○本間座長　御意見ありがとうございます。

ほかの委員、特にほかに。
どうぞ。平沢委員、お願いします。

○平沢専門委員　15ページのリスクコミュニケーションの情報発信なのですけれども、広報誌の食品安全というのは基本的にどこに配るものなのでしょうか。というか、私、送ってもらったのは読むのですけれども、あまり見かけたことがないので、どういう位置づけのものなのかなということを教えてください。

○本間座長　事務局、対応お願いします。

○浜谷情報・勧告広報課長　浜谷でございます。
基本的に各専門調査会の委員の方にはお配りしていますし、あと、自治体ですとか、日頃お付き合いのあるような団体の方とかにはお配りしているつもりでしたが、先生のところに届いていないのは大変失礼をいたしました。

○平沢専門委員　来ているのですが、一般の方があまり目に触れるところにないのかなと思って、せっかく広報誌を作っていても一般の方に届かないのだとあまり意味がないかなと思ったので、すみません。

○浜谷情報・勧告広報課長　分かりました。今申しましたとおり、我々が付き合いのある団体とか委員の方々に対してお配りしているということなのですけれども、一般の方に届くということについては少し努力が足りなかったところがあると思いますので、ホームページには載っています。それぐらいです。

○本間座長　ありがとうございます。
ほかの先生、いかがですか。
今のページなのですが、SNSのほうですが、意外と閲覧者数は伸びていないようですけれども、逆に令和４年度は閲覧者数がかなり上がっていますが、これは特別な記事か何かが載ったのでしょうか。

○浜谷情報・勧告広報課長　基本的に我々は食品安全に関わりますイベントなどがちまたで話題になるような場面がありましたら、それに即応するような形で記事を発信するような努力をしております。
今、座長から御質問があったのは88万回のことだと思うのですが、これは私の記憶によれば、テレビのワイドショーか朝の番組だったか忘れましたけれども、調理するときに生肉を洗うというようなことをやっておりまして、これはいかんだろうということで、その

調理方法を否定するような内容の記事を発信した結果として閲覧数が増えたという経緯がございます。

○本間座長　ありがとうございます。そういったタイムリーな記事を出すと意外と皆さん飛びつくということですか。

○浜谷情報・勧告広報課長　おっしゃるとおりです。

○本間座長　ほかの先生、いかがでしょうか。
　どうぞ。

○阿部専門委員　日本栄養士会の阿部でございます。
　この食品安全委員会もそうなのですけれども、日本栄養士会としていろいろな委員会に出席しておりますが、栄養士会の理事に必ず委員会報告として情報を共有させていただいております。
　上半期の報告を先日行ったのですが、今回理事が交代になったというのもあるのですが食品安全委員会のことを知らない理事が結構いると感じました。しかし、その中でもすごく関心を持っていただいたのが研究教育の分野、いわゆる養成校の先生方で、食品安全や様々な教科を教えているので、食品安全委員会について情報提供したところ、ぜひこれを学生に活用したいとのことでした。授業などで学生の食品安全の教育の中に使うのにとてもよいという意見をいただきました。17ページを見ると大学生は報告が１件しかないのですが、もっと大学との連携をすることによって、若い世代や食品安全に興味のない方たちに広がっていくと感じましたので、ぜひ若い世代に対しての食品安全の普及に力を入れ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　ありがとうございます。
　実は私、日本薬学会のレギュラトリーサイエンス部会の部会長をやっていますが、このレギュラトリーサイエンス部会では医薬品以外に食品の安全についても扱っています。12月の何日だったかな（６日）。食品安全フォーラムを開催しています。そこでは大学も対象にしていますが学生は無料にし、多くの学生に参加していただけるように取り組んでいますので、そちらのほうにも興味を持っていただけたらと思います。よろしくお願いします。

○阿部専門委員　ありがとうございます。

○本間座長　ほかの先生、いかがでしょうか。よろしいですか。
　ないようでしたら、ありがとうございました。

それでは、事務局は審議内容を踏まえて今後の委員会の運営に取り組んでいただきたいと思います。

それでは、次の議事に移ります。議事（２）の「令和６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　再び情報課長の浜谷でございます。

私のほうからは、資料３－１及び資料３－２を用いて、令和６年度食品安全委員会が自ら評価を行う案件候補についてということでお話をさせていただきます。

食品安全委員会は、食品安全基本法第24条に基づきまして、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実践することができます。以後、私の説明の中では自ら評価という言葉を使わせていただきます。

資料３－１の２ページ目を御覧ください。

自ら評価案件の設定の考え方についてお示ししています。こちらは平成16年６月11日に食品安全委員会の決定として掲げたものです。２点ございまして、１つ目は健康被害の発生が確認されているもの。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けれども、今後その発生のおそれがあるものということとなっています。

１つ目の健康被害の発生が確認されているものとなりますと、危機管理の世界になってしまいますので、今日特に先生方に御議論いただきたいのは、現在健康被害の発生が明確に確認されてはいないが、今後その発生のおそれがあるものとして、つまるところ、国民の健康影響の未然防止を図るという観点から、リスク管理機関から要請はないようだけれども、食品安全委員会が自ら対応してはどうかというものについて御議論いただきたいと思っています。

ちなみに、このページのコラムの下のほうになるのですが、平成25年以降３つございまして、現在評価中または評価済みのもの、２つ目として食品の問題ではないもの、それから、３つ目としてリスク管理の問題であるもの、具体的には表示の話ですとか監視・指導の制度の世界の話、あと、摂取態様とか使用の方法に関するものについては対象ではないと25年以降整理して御議論いただいてきたところです。今回もこの選定基準を念頭に置いていただきつつ、御意見をいただければと思います。

１ページ目にお戻りください。

これに関しまして、本年７月１日から31日までの１か月の間にわたりまして、令和７年度に実施する自ら評価の案件候補を募集しました。ここで寄せられた結果のうち、類似の案件をまとめまして、合計13件の提案をいただいています。本日はその13件の内容について順次お話をさせていただきたいと思います。

それでは、資料３－２のほうにお移りください。

３ページ目をお願いします。

１つ目は農薬のグリホサートについてです。グリホサートは、御承知のとおり、除草剤として使用される農薬です。昨今、特定のメディアによってはグリホサートの健康影響について懸念の声を伝えるものもございますが、グリホサートにつきましては、令和５年１月25日付で農林水産大臣から農薬取締法第８条に基づく再評価に向けた食品健康影響評価の要請を受けています。これを受けまして、現在委員会の中で調査審議を進めているところです。

御提案の趣旨は、遺伝子組換え作物に残留するグリホサートの量を調べてほしいとの内容です。遺伝子組換え作物につきましては、国内では生産されていません。また、輸入される農作物に関しましては、遺伝子組換えであろうと、非遺伝子組換えであろうと、リスク管理機関である厚生労働省や農林水産省等が検査を実施しています。これらの結果については、それぞれホームページ上で公表されているところです。今回資料には掲載していませんが、この結果をざっと見ますと、検査点数の約８割以上は検出下限未満となっておりますし、グリホサートが検出された飼料についても、食品衛生法に基づく残留基準よりも非常に低い値となっています。

また、３ページ目の下段の③リスク管理措置等を御覧ください。こちらは厚生労働省が公表している情報になるのですけれども、令和５年度のみ消費者庁が公表しているものとなります。食品中の残留農薬等の一日摂取量調査という中で示されているのですけれども、食品に由来するグリホサートの摂取量は許容一日摂取量の0.1％を下回るレベルにあるということが明らかになっています。

このとおり、グリホサートにつきましては既に御提案のあるリスク管理措置が行われているということで、冒頭御説明した案件候補の選定の考え方に照らせば、案件候補からは外してもよいのではないかと考えています。

続きまして、５ページ目を御覧ください。

次は、食品中に含まれるニトロソアミン化合物の調査についてです。ニトロソアミン化合物のうち、N-ニトロソジメチルアミンやN-ニトロソジエチルアミンは、国際がん研究機関により、ヒトに対して恐らく発がん性があるとしてグループ2Aに区分されています。そのほか、欧米の評価機関でも発がん性を指摘しています。

現在、医薬品の世界では、不純物としてニトロソアミン化合物の管理が行われているとのことです。他方、食品について言えば、ニトロソアミン化合物は食品の加熱調理等によって生じることが知られており、日常の食事中に含まれる可能性があるということで、ヒト体内でも一定量のニトロソアミン化合物は存在するといったことも報告されています。

資料に記載するのを失念してしまいましたが、食品安全委員会は、食品に含まれる硝酸塩について、毒性や食品中の含有実態など、当時の知見を整理して平成24年にファクトシートを公表しています。

６ページの末尾から７ページ目を御覧ください。

情報収集を行った中で、2023年にヨーロッパのリスク評価機関であるEFSAが食品中のN

-ニトロソアミンに関する科学的な意見書を公表しています。その中で、当時収集されたデータに基づきまして一旦リスク評価を実施したものの、不確実性が残るとして、その不確実性を減らすためにヒトのばく露に関連する吸収、分布、代謝、排泄におけるデータギャップを埋めることや、加工肉以外の加工食品中のＮ-ニトロソアミンのデータ収集の必要性について指摘を行っています。

申し訳ございませんが、５ページ目にお戻りください。

日本人についても、平均的な食事中にどのような食品にどの程度含まれるのかの知見は多くありません。御提案の方の趣旨は、日本人の平均的な食事の中に含まれるニトロソアミン化合物を調査し、その摂取に伴う発がんリスクを評価したらどうかというものです。これにつきましては、次回の専門調査会に向けて情報収集を継続することとしたいと考えています。

頭金委員、何か補足等はございますか。

○頭金委員　委員の頭金と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

先ほど事務局からこのニトロソアミン化合物の調査について説明がありましたけれども、私のほうからも若干補足の説明をさせていただきたいと思います。

事務局からニトロソアミン化合物は食品にも含まれる可能性があるという説明をいたしました。加えて、ファクトシートは食品中の硝酸塩について作成したという説明がありました。この点を補足させていただきますと、硝酸塩は天然に存在する物質でして、肥料としても使用されている化合物になります。この硝酸塩が食品経由で体内に取り込まれた後に、消化管内の細菌叢で亜硝酸塩に還元されまして、これが体内でニトロソアミン化合物を生成する可能性があるという知見がございます。当時、海外でも硝酸塩としての多くの情報が発信されておりましたところから、硝酸塩としてのファクトシートをまとめたという経緯でございます。

食品安全委員会はこのファクトシートの公表以降、ニトロソアミン化合物も含めて国内外の情報収集を継続しております。今回御提案のありました食品中の含有量のほか、先ほど紹介がありましたEFSAの科学的意見書が指摘しております食品中のニトロソアミン化合物に係るバイオアベイラビリティー、さらに、吸収された後の分布、代謝、排泄についてはデータが不足しているという現状がございます。当面、この点について事務局で情報収集を継続しておるという状況でございますけれども、将来的にはこういうデータを積極的に取っていくことも検討する必要があると考えております。

私から補足の説明は以上になります。

○浜谷情報・勧告広報課長　頭金委員、ありがとうございました。

ニトロソアミン化合物については以上となります。

次に、同じ資料の９ページ目を御覧ください。

次は食品中のマイクロプラスチックです。御提案の趣旨は、マイクロプラスチックは環境中に長期間滞留・蓄積し、食品や水等を介して人体に摂取させる可能性があるということです。現段階ではマイクロプラスチックが原因と考えられる健康被害の報告はございませんが、長期的に人体に影響の及ぼす懸念があるのではないかというものです。

実は、こちらにつきましては令和３年に企画等専門調査会で自ら評価の案件候補としての提案がされています。当時の審議では、環境汚染及び人体への影響に関しまして国内外の知見を広く収集していた環境省の担当者に来てもらって、その者から国際的にも評価するための十分な知見は得られていないという状況にあるという説明がございました。これを受けまして、専門調査会としても案件候補とすることは見送ったという経緯がございます。

最近の情報収集の中では、ヒトの臓器やペットボトル飲料等の食品から検出されたという報告はありますが、ヒトの健康影響を直接指摘したものはございません。

令和３年以降、WHOや欧州の評価機関がマイクロプラスチックによるヒトの健康への悪影響を検討していますが、いずれにしても、評価を行うには食品中の含有量、ヒトに関連するトキシコキネティクス及び毒性学的プロファイル等のデータが不十分であるとされています。

こちらについては情報収集を継続しまして、次回の専門調査会で取扱いを御審議いただきたいと考えています。

続きまして、13ページ目を御覧ください。

次はクロストリジウム属菌ということで、具体的には細菌のウェルシュ菌とボツリヌス菌等を例示しています。御提案の趣旨は、スーパー等で販売されている惣菜につきまして、生野菜や生魚の原材料が多様化して、これら由来のハザードも増えていると思われる中、窒素を用いたガス置換包装商品が製造販売されているところ、食品製造業者では検査体制や商品設計・品質管理体制の構築が行われていないのではないかということで、ガス置換包装商品の汚染実態確認が必要ではないかというものです。

これにつきまして、ここで具体的な危害要因として掲げられていますウェルシュ菌、ボツリヌス菌につきましては、これら細菌の毒性やこれらに起因する食中毒の予防方法などにつきまして、食品安全委員会がファクトシートを公表しています。一方で、惣菜類のガス置換包装商品の製造加工条件は事業者によって様々であると考えられます。

これを踏まえますと、令和３年６月に食品衛生法が改正されましてHACCPが義務化されたことなどを考えますと、品質や衛生管理につきましては食品製造事業者が取り組むべきリスク管理の課題であり、自ら評価の案件候補の選定の考え方に照らせば、案件候補から外すことが適当ではないかと考えております。

次に、17ページ目を御覧ください。

次は鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ、カンピロバクター・コリによる健康影響についてです。御提案の趣旨は、例年、国内の細菌性食中毒事件数ではカンピロバクター

食中毒が上位にありまして、確かに令和６年度は第１位となっていました。世界的な鶏肉の生産量は大きく伸びている状況にあり、鶏肉の安全性向上は喫緊の課題であるとおっしゃっています。

同じコラムの中の13行目を御覧いただければと思うのですけれども、そこに食品安全委員会では2009年に自ら評価として「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリ」の食品健康影響評価が実施され、その後15年が経過しているが、依然として食中毒事件数及び患者数は高止まりの状況となっている。これらの国内の現状及び諸外国の動向を鑑みて、最新の科学的知見やこれまでに集積されていたフードチェーン各段階における定量的データを踏まえた再評価の実施をしてはどうかとおっしゃっています。

18ページの③リスク管理措置等を御覧ください。海外の状況を見ますと、食品安全委員会が2009年に自ら評価を行って以降、コーデックスが2011年に生産や食鳥処理などの段階における衛生管理や適正製造規範の励行によるリスク低減効果などを評価しています。また、ヨーロッパのリスク評価機関であるEFSAや国際的な科学者による微生物に関するリスク評価を行う機関であるJEMRAなども、新たな知見に基づき科学的意見書やガイドラインを更新しているようです。

このような状況の中、こちらにつきましても情報収集を継続しまして、次回方向性を御審議いただきたいと思います。

続きまして、21ページ目を御覧ください。

次はクドア属等粘液胞子虫でございまして、そこに括弧書きとしてクドア・セプテンプンクタータを除くと記載しております。というのは、クドア・セプテンプンクタータにつきましては、平成27年に食品安全委員会が自ら評価を行いまして、その後、厚生労働省が食中毒の病因物質として規格基準を設定するとともに、消費者庁や農林水産省も含めて食中毒予防に向けた啓発を行っています。

今回の御提案は、このセプテンプンクタータ以外の粘液胞子虫について評価を行ってはどうかというものでございます。今回御提案はお三方から寄せられておりまして、それぞれ提案１はクドア属のクロマグロのヘキセンプンクタータ、提案の２つ目がクドア属のイワタイ、それから、提案の３つ目が、クドア属ではございませんが、ユニカプスラ属のカンパチのセリオレが具体的な評価対象として寄せられています。

事務局のほうで情報収集を行ったのですが、確かに食中毒事案において、これらの粘液胞子虫が検出されている事例が複数ございました。しかし、食中毒の症状とされた症状とこれらの粘液胞子虫等の存在との因果関係を明確に確認したというような報告があった事例はございませんでした。

こういう状況ではございますが、これにつきましても情報収集を継続しまして、次回の専門調査会で御審議をいただきたいと思っています。

続きまして、25ページ目を御覧ください。

次は魚介類及び魚介加工品以外の食品に含まれるヒスタミンです。御提案の中では、魚

介類以外の食品によるヒスタミン中毒が疑われた事案として、輸入チーズを原因とした事案の報告があるとしています。

ヒスタミンに関しましては、食品安全委員会がヒスタミンに関する国内外の科学的な知見をまとめまして、平成25年にファクトシートを公表しています。その中で、魚や魚介加工品のほか、ワインやチーズ等の発酵食品にも含まれていることを紹介しています。また、併せてヒスタミン食中毒の予防に向けた取組についても記載しています。

また、この同じページの下から次の26ページ目を御覧いただければと思うのですが、厚生労働省や農林水産省もヒスタミン中毒の予防に向けた事業者等への注意喚起を行っています。

食品安全委員会のファクトシートは令和３年に最後の更新を行っていますが、それ以降特筆すべき新しい情報は入手されていません。とはいえ、こちらも情報収集を継続しまして、次回の専門調査会で取扱いを御審議いただくこととしたいと思います。

次に、29ページ目を御覧ください。

次は小林製品の紅麹関連消費に関する食品健康影響評価についてです。公表されている資料によれば、小林製薬は、米、胚芽、水、紅麹菌を原材料として、これを培養して機能性を示すモナコリンＫを含む米紅麹ポリケチドを産生される。これを含む製品を製造販売していたとのことです。

しかしながら、本年当初にこの製品を摂取して、健康被害を訴えたほうがいらっしゃったわけですが、９月18日に厚生労働省と国立医薬品食品衛生研究所が健康被害の原因となったロットについて、原因究明を進めた結果として次の２点を確認したとしています。１つは、培養段階で工場内の青カビが混入して、米培地を栄養源としてプベルル酸を産生したということ。それから、２つ目として、このプベルル酸については腎障害が確認されたということも言っています。

さらに、同じ公表資料の中で、今後の対応として、プベルル酸が腎障害を引き起こすことが確認されたことから、科学的な情報を引き続き収集しつつ、同一の事案の発生を防止するための食品衛生法の措置、具体的には規格基準の策定や衛生管理措置の徹底を検討するということも表明しています。

こちらにつきましては、既にリスク管理措置の検討段階に入っていまして、今回は自ら評価の選定の考え方に照らせば、案件候補からは外すこととしたいと思っています。食品安全委員会としましては、引き続き厚生労働省等の検討状況を注視することとしていきたいと考えています。

次に31ページ目を御覧ください。

次は紅麹製品に含まれるモナコリンＫのリスク評価についてです。

こちらにつきましては、本日御出席いただいている今村委員からの御提案となりますので、今村先生、御説明いただいてもよろしいでしょうか。

○今村専門委員　今村です。説明させてもらいます。

今回御提案するのは、この紅麹に含まれているモナコリンＫそのもののリスク評価を自ら評価としてしてはどうかということです。

背景といたしまして、今、浜谷さんから御説明いただきましたように、国は今までこの紅麹問題で様々な検討を進めております。私、消費者委員会の食品表示部会の部会長をしておりまして、この機能性表示食品の問題を深く知ることができました。

その中で、この紅麹に含まれているモナコリンＫという物質ですけれども、これはスタチン系のコレステロールを下げるロバスタチンと言われている化学薬品、医薬品ですね。全く同じ成分があるということを知るに至りました。FDAのホームページ上では確認できております。ただ、ロバスタチンそのものは日本では医薬品として認められているものではないので、薬事法上の規制のかかるものではないというような状況がありまして、これは食品上規制が必要なものかどうかということをちゃんとリスク評価したほうがいいのではないかと考えました。

ロバスタチンそのものは日本では薬として使われていませんが、メバロチンと言われている高脂血症の薬が日本で物すごく使われていますけれども、そこでは結構な量の副反応についてのデータがあります。

今回、紅麹に含まれているモナコリンＫは一般の処方量の５分の１程度ということで、５分の１程度だったらそのような副反応は起きないのではないかというような意見もあるものの、医薬品の副反応というのは薄くしたから必ずなくなるというものでもなく、ここについては疑義が残るところで、一般的に医薬品上考えられるような副反応があるのであれば、同類のものについても考えられるリスクがあると思います。

その上で、ここに書いていますけれども、既にスイスなどではこの物質について禁止しているところですし、アメリカでも一般の食品に添加して使うというようなことは禁止しているところであります。既に過去に食品安全委員会でも様々な評価をされていますけれども、かなり時間がたっているということもあって、今回の事件を受けてこちらのほうで改めて検討していただく必要があるかと思いまして、提案させていただきました。

今村からは以上です。

○浜谷情報・勧告広報課長　今村先生、ありがとうございました。

今、今村先生から御説明のあったとおりですが、こちらについても情報収集を継続して、次回の専門調査会で取扱いを御審議いただきたいと思います。

続きまして、35ページ目を御覧ください。

次はカプサイシンでございます。御提案の趣旨は、昨今、国内外でカプサイシンの過剰摂取による死亡を含む事故が発生しているということで、何らかの規制が必要ではないかということです。

このページの下の③リスク管理措置等を御覧ください。そこには、消費者庁によれば、

カプサイシンを含む唐辛子抽出物は香辛料抽出物の形で我が国において広く使用されており、長い食経験があるものとして既存添加物名簿に収載されているという記述がございます。ここを補足しますと、基本的に食品添加物は食品衛生法に基づきまして内閣総理大臣が使用してよいものを定めることになっていますが、既存添加物につきましては、我が国において広く使用されており、長い食経験があるものについては、例外的に指定を受けることなく使用販売等が認められているというものです。

次の36ページを御覧ください。

⑤の参考情報のところにございますが、国際的な科学者により食品添加物等のリスク評価機関であるJECFAは、カプサイシン等の辛み成分を含む原料トウガラシオレオレジンは、スパイスの使用においてはADIは不要としています。一方、ドイツのリスク評価機関であるBfRは、カプサイシンの過剰摂取を念頭に置いて成人が許容できる最大摂取量を評価しています。

本件に関しましては摂取態様の問題と思い、食品安全委員会が自ら評価を行う優先順位は高くないかなと思っているところなのですけれども、とはいえ、委員の方々からも意見があったものですから、こちらについて情報収集を継続しまして、次回、取扱いを御審議いただきたいと思います。

次に37ページ目を御覧ください。

次はグルテン・カゼインです。グルテン・カゼインにつきましては、先ほど運営計画の中で説明がありましたが、アレルゲンとしての情報を収集しまして、７月23日にファクトシートとして公表しています。

御提案の趣旨は、アレルギーだけではなくほかの疾病の要因になっている可能性があるので、食品安全委員会が自ら設計、調査を実施してはどうかということになっています。

この方が根拠としておっしゃっているのは、小麦の消費量の推移とがん患者の推移を見ると相関性がありそうというものでした。このことを受けまして、事務局の中でその他の疾病に小麦と発がん性の相関性があるといった結論を導くような文献を探してみたのですが、これを支持するような科学的な知見は確認されませんでした。根拠となる科学的情報が確認できないということですが、念のために情報収集を継続しまして、次回の調査会で取扱いを御相談させていただきたいと思います。

次に41ページ目を御覧ください。

最後になりますが、香料を内包したマイクロカプセルです。こちらは香料の香りと健康影響に関する類似の提案が２点ございましたので、まとめて御説明します。

１つ目は、生活排水を介して香料が公共用水域に移行して、水道水、農作物、魚介類等に移行して、これらから香料の香りを放つ場合があり、これを嗅いだ方々が健康に悪影響を及ぼす可能性があるのではないかというものです。

提案の２つ目としましては、食品販売店の従業員や利用客の衣服に洗濯時に使用したと思われる香料の香りがその方々が取り扱っている食品や包装剤に移りまして、食品を食べ

られるときにこの香りを嗅いだ方が具合が悪くなったことがあるといったことをおっしゃっています。

こちらにつきましては、いずれにしても呼吸器官を通じて香料成分を体内に取り込んだ場合の健康への悪影響について評価を御提案いただいたものと思います。食品安全委員会の責務は、食品に含まれるヒトの健康に有害影響を及ぼすおそれがある危害要因について、食品を通じて摂取することによるヒトの健康に対するリスクを科学的に評価するというものでございます。このことから、御提案の内容を聞く限り、案件候補の選定の考え方に照らせば食品の問題ではないと考えられまして、今回案件候補からは除外することとしたいと考えているところです。

長時間になりましたが、私からの御説明は以上となります。

○本間座長　ありがとうございました。

それでは、ただいまの説明の内容と記載事項につきまして、御意見、御質問等がありましたらよろしくお願いします。

では、船江委員、お願いします。

○船江専門委員　御説明ありがとうございました。

35ページのカプサイシンの件で、この件、摂取態様の問題ではあるけれども、いろいろな委員の意見から情報収集して次回審議対応だということで、よろしくお願いいたします。

それで、その際に御考慮いただければと思ったことがありまして、この件については、35ページの②食品安全委員会での対応状況で、平成23年度に審議されて云々なので候補から除外されたというところなのですけれども、私もあくまでもテレビで見た限りなのですけれども、最近激辛ブームがすごくて、どんどん品種改良でどれだけ辛くできるかということが世界的に競争になっていて、ある意味それで開発できればすごく莫大な富を得られる場合もあるみたいな形の番組も拝見したことがございまして、多分平成23年の頃よりは非常に辛い、それから、カプサイシンという物質だけに制約していいのかが専門的にまだよく分かっていないのですけれども、非常に激辛の物の濃度の高いというか、そういうものが当時よりもかなり出回っていると思いますので、そういうことも踏まえて御検討いただければと考えているというところが一つ。

あと、実際に再評価しないにしても、結局、一般の人としては、激辛で普通は食べたらある意味痛過ぎて吐き出したりすることもあるのだと思うのですけれども、辛さに強い人がそういうのを食べていて、結局いろいろな身体に悪い影響があって亡くなったり、あるいは救急搬送されるような障害を負うということだと思うのですけれども、具体的にどれぐらいの量とかどれぐらいの身体が危険なのかというような部分について、それが食品安全委員会がするべきことなのかどうか分からないのですけれども、国として生命を脅かすあるいは身体に危険を及ぼす量がどれぐらいなのかというのを具体的に示せるような情報

発信ができたらいいのではないかというのが２点目。

あと、３点目が、この件だけに限らないのですけれども、こういう死亡事例であるとか救急搬送された事例のニュースがあった場合には、多分みんなネットとかを見ると思うのですが、そのときにこれぐらいの量とかは危険なのだとか、そういう情報をタイムリーにそれこそ先ほどあったようにＸであるとかで食品安全委員会で同時に発信すれば、多分検索したときにそれを見る人が多いと思うので、タイムリーに発信できるといいなということと、もし可能なのであれば、先ほどの最初に御説明があった資料２－２の最後の18ページで情報の整理とか活用で情報提供を企業や国民にするとあったのですけれども、そういう事故があったときにニュースで、もちろんNHKとかでも発信されたとかあるのですけれども、食品安全委員会からこの件についてはこういう問題があるというようなことを各マスコミとかに発信して、そのニュースと一緒にセットでやるとか、あと、番組でタレントが競って大汗をかいて激辛を食べているところにテロップを入れさせる。入れさせることはできないのだと思いますけれども、入れてもらうような形にするとか、そういったことができたらいいなと思いました。

この審議の内容と少しずれたこともあるのですけれども、御検討いただけたらと思います。以上です。

○本間座長　ありがとうございました。

いずれにせよ、これは引き続き情報収集を行う案件ですので、御意見ありがとうございました。

ウェブのほうでお二人から手が挙がっています。

まずは郷野委員、お願いします。

○郷野専門委員　御指名どうもありがとうございます。

自ら評価の選定につきましては異論ございません。

その上で２点意見がございます。

１点目はカンピロバクターについてです。食中毒の件数が高止まりの状況であるということは事実だと思います。SNSなどを使って消費者への注意喚起を行っていただいていることは承知しておりますが、消費者への注意喚起だけではなく、高止まりが続いているのには提供側の認識不足もあるかと思います。飲食店事業者への周知も重要ではないかと思います。

もう一点目は、今、御意見がありましたけれども、カプサイシンについて私も同様に注意が必要なのではないかと思っております。昨今の激辛ブームを鑑みると、やはり一回の食事中に許容される辛さのレベルの規定、摂食時の注意喚起みたいなことが必要なのではないかと思います。

以上２点について、関係省庁と連携して対応を検討していただきますよう、よろしくお

願いいたします。
　以上です。

○本間座長　御意見ありがとうございました。
　では、事務局は引き続き検討をお願いいたします。

○浜谷情報・勧告広報課長　はい。ありがとうございました。

○本間座長　それでは、次に河村委員、お願いします。

○河村専門委員　ありがとうございます。
　もう委員の方から２名ほどカプサイシンについてコメントがありましたので、コメントについては重なるところは省きますが、質問を１個させていただきたいです。先ほどのカプサイシンの御説明の中で、激辛、つまり、過剰に辛いお菓子などが存在しているわけですが、それは摂取態様の問題であると。この件を、先ほどの資料３－１の対象にしないというところに書いてある摂取態様の問題という整理という考えを事務局が持っていらっしゃるということかどうかを質問させてください。お願いします。

○本間座長　事務局、お願いできますか。

○浜谷情報・勧告広報課長　先ほどの説明の中でも申し上げましたが、まず国内では、通常の使用量では問題ないものとして、添加物としての使用が認められているということになっています。
　一方で、BfRはやはり過剰に摂取される方々を念頭に置いてああいった評価をされているものであるという認識をしましたので、事務局としては摂取態様の問題ではないかという整理をさせていただいたところです。
　以上です。

○本間座長　河村委員、よろしいでしょうか。

○河村専門委員　お菓子として激辛が売られていて、それを食べているという実態があるわけですよね。それが過剰摂取だから摂取態様という整理は私はにわかには納得できないです。例えばカフェインなども同じような観点で評価されていたように記憶しているのですが、誤解があったらすみません。引き続き情報収集ということでしたので、よろしくお願いします。ありがとうございました。

○本間座長　これは例えばスナック菓子のようなものであれば対象になるのでしょうけれども、例えばレストランで唐辛子をたくさん使って料理を提供するということに関しては特に問題ないということなのですよね。私としてもそういう理解だと思っていますけれども、河村委員、よろしいですか。

○河村専門委員　すみません。私に対してですか。

○本間座長　今の事務局の答えに関してはよろしいですか。

○河村専門委員　そういう食べられる菓子なり料理なりとして売られているのであれば、その量では危ないですよというところを調べることができるのではないかと。

○中事務局長　事務局長でございますが、コメントをよろしいですか。
　河村先生の御疑問の点というのは、恐らく摂取態様の問題ではないか、と事務局が言っていることについて、摂取態様の問題だから自ら評価の対象にはならないと言っているのか、という御疑問なのかなと思うのですが。

○河村専門委員　そのとおりです。そういうふうに資料に書いてあったので。

○中事務局長　決してそういうわけではなくて、今回も引き続き情報を収集して、結論は改めて御議論いただくとなっておりますが、摂取態様によって、あるいはたくさん食べる人がいるという前提で、だから自己責任の問題であって、我々はそれに関与しないと言っているわけではなくて、そういうものも踏まえた上で総合的に判断するということにはなると思いますので、先ほども御納得いただいたと思うのですが、これについてはどうするのかというのを改めて検討させていただくという形に今なっているというところでございます。

○河村専門委員　ありがとうございました。

○本間座長　引き続き情報収集するということですので、よろしくお願いいたします。
　それでは、今村委員、お願いできますか。

○今村専門委員　今村です。
　今のカプサイシンの議論で、私も気になったのでコメントさせてもらいたいと思います。ここの資料にあるように、これの超えるLD_{50}とかNOAELはカプサイシンでいくと、多分NOAELとかでも一味唐辛子でいうと100本ぐらい食べないと症状として出ないようなレベルのも

のだと思うのです。それが先ほど死亡と関連があるのではないかと記事が出ているということは、NOAELそのものが問題なのか、辛さが誘因となって別の疾病が起こるようなものなのかというような別の次元のものが入ってきていると考えます。ですから、そこら辺のところはきっちりと情報を集めていただきたいと思うのですが、先ほど河村委員からもありましたけれども、例えば塩とかでも100ｇ食べればLD_{50}ですよね。ですから、塩を100ｇ食べるなんてことは普通はないわけで、今回も一味唐辛子を100本食べるとかというのは普通はないわけで、そういうものに対して規制をかけるのかというのは根本的な問題だと思います。そういうことを、今までのLD_{50}とかNOAELとかが間違っているということであれば、それは規制の対象だと思うのですが、今回の場合は本来の毒性とは別の問題で人体に危害が及び得るという意見があると思うので、そこの部分についてもぜひ検討を加えていただきたいと思います。

以上です。

○本間座長　ありがとうございました。

それでは、川﨑委員、お願いします。

○川﨑専門委員　川﨑です。

カプサイシンの件でコメントさせていただきます。食品メーカーにおりますので、そういう辛みを訴求した商品というのを我々は作るわけですけれども、それに対して一定の辛みを期待して食べるお客様からすると、同じ商品に対してこれは辛過ぎるという御意見と、辛みが少ないからもっと辛くしてくれという御意見があります。つまり、それだけ辛みに対する耐性といいますか、非常に幅広いものだということがひとつ現状としてはあると思います。そういった意味で、摂取許用量を議論するとか決めるということはなかなか難しいし、逆にここまでは大丈夫という範囲を決めると、そこまでは大丈夫なんだよねというような扱いをする方もいらっしゃいますので、それはそれで非常に慎重にやったほうがいいのかなと。

むしろ問題なのは、子供さんとかは何も分からないでがぶっと食べてしまう。辛いのでちょっとずつ試して食べるのではなくて、何も知らないでがぶっと食べてしまうようなケース、特に子供さんのケースが救急搬送されたり危ないと思いますので、メーカー、飲食店とかへの注意喚起みたいなことが、実際の対応としてはリスク管理のほうになるかもしれませんけれども、そういうことが現実的なのかなと思います。

以上です。

○本間座長　御意見ありがとうございます。

引き続き情報収集をお願いいたします。

ほかの先生、いかがでしょうか。

どうぞ。阿部委員、お願いします。

○阿部専門委員　私は今村委員と消費者委員会の食品表示部会で御一緒させていただいたのですが、今回この紅麹の問題は、現在、終着点として考えられているのが、製造過程の原材料の取扱いで、特に、サプリメントの微生物に関する原材料の取扱いについてのガイドラインなどについては随分検討が進んでいると思います。でも、今回の問題というのは本当にそれだけなのかどうかということを考えたときに、やはり今村委員に御提案いただいた機能性表示の機能性を示す成分についても、この事件をきっかけに一度しっかりと情報収集していただきたいと思います。今回今村委員からいただいた提案を案件にするかどうかということについては、しっかり議論をしていただきたいということをお願いしたいと思います。

以上です。

○本間座長　ありがとうございました。

ほかはいかがでしょうか。ほかの案件についても御意見を伺いたいのですけれども、よろしいですか。

私のほうからは、マイクロプラスチックの件ですけれども、ここでは食品中のマイクロプラスチックとありますけれども、WHOやEFSAに関してはナノプラスチックも対象になっていると書いてあります。私のイメージでは、ナノとマイクロでは大きさが全然違うので、生体にとってはかなり違うのではないかと思いますので、マイクロプラスチックだけでなく、実際に、ナノプラスチックがどれだけあるか分からないのですけれども、ナノプラスチックのほうについてもできれば調査していただきたいと考えていますので、よろしくお願いします。

○浜谷情報・勧告広報課長　今の御発言、ありがとうございます。

マイクロプラスチックについては、我々、情報収集を継続しているのですが、マイクロプラスチックとナノプラスチックという用語が両方使われている文献が引っかかってくるのですけれども、実はそれぞれマイクロとナノについて定義が明確になっていないようなものもございまして、多分我々が収集している情報の中では両方混在していると思いますので、座長がおっしゃるように引き続き両方含めて情報収集は継続したいと思います。

○本間座長　よろしくお願いします。

ほかはいかがでしょうか。

では、船江委員、お願いします。

○船江専門委員　船江です。

事前レクのときにできれば教えていただきたいと質問した事項があって、それを今伺ってもよろしいでしょうか。この自ら評価そのものに直接関係ある内容ではなかったのですけれども、現在グリホサートの再評価中ということで、そのときに文献というのはいろいろな文献があると思うのだけれども、どういう基準で選ばれるのかとかをできれば教えてほしいと質問しておりまして、それについて教えていただきたいのですけれども、よろしいですか。

○本間座長　では、事務局、お願いします。

○井本評価第一課長　御質問ありがとうございました。

この件につきましては、評価第一課長の井本からお答えさせていただきます。

農薬の再評価におきましては、最新の水準の科学的知見に基づいて評価を実施することが必要だということで、公表文献も適切に活用することが重要と考えてございます。そのため、食品安全委員会では、農薬第一専門調査会におきまして「残留農薬の食品健康影響評価における公表文献の取扱いについて」というものを取りまとめまして、評価に使用する公表文献を検討する際の評価の目的との適合性や結果の信頼性に関する基準、分類の方法論等を明確化してございます。

また、農林水産省のほうでは、食品安全委員会の考え方を踏まえまして、公表文献の収集、選択の手順を明確化したガイドラインを作成しております。ガイドラインに従って公表文献を提出することを農薬メーカーに求めておりますので、公表文献が適切に収集され、選択されたかどうかは農林水産省が確認した上で、他の評価資料と併せて食品安全委員会に提出されてくる。こんな流れになってございます。食品安全委員会では、農林水産省から提出された文献リストについて精査した上で、必要に応じて文献の追加提出を求めることもあるということとしているところでございます。

以上でございます。

○本間座長　よろしいでしょうか。

○船江専門委員　ありがとうございました。

それについて質問をさらにしていいですか。

まず２つあって、食品安全委員会でも基準があって、さらに農水省でもガイドラインがあってということなのですけれども、１つ目の質問は、それは公表されているのかということを教えていただきたいのと、今、農薬メーカーから文献を収集するということだったのですが、そんなことはないと思うのですけれども、どうしても農薬メーカーさんとしては安全だという方向の文献を出したいと思うと思うのですが、農薬メーカーとは関係がないところ、大学の先生、研究所といった民間のところからの文献の提出を求めたりという

ことはしないのでしょうかというのが２つ目の質問です。よろしくお願いします。

○本間座長　よろしくお願いします。

○井本評価第一課長　追加で御回答します。細かいところで間違いがあったら訂正してもらいたいと思いますけれども、基本的にはガイドライン等でどういったものをどういうふうな形で調査するかは細かくガイドされていますので、意図的に悪意を持ってやらない限りは基本的に引っかかるものは引っかかってくるものなのだろうとは考えてございます。

また、農林水産省のほうでも必要以外のものについての文献を公募して収集していると聞いておりますので、第三者からのインプットが全くないという形で入ってくることはないと思っております。

最後に申し添えましたけれども、最終的には安全委員会での議論の中で、委員の中で必要があるという話であったり、原著に当たるという議論のときには、追加で要請して出してもらうということもする枠組みはございますので、基本的には受益者負担の原則に基づいて資料を速やかに用意していただきますけれども、依頼がありましたらそれについての追加的な提出のフォローということもできるような仕組みだと考えてございます。

○船江専門委員　分かりました。

公表はされている。

○井本評価第一課長　基本的には公表されていると承知しております。

○船江専門委員　ありがとうございました。

○本間座長　よろしいですか。ありがとう。

ほかの先生、いかがでしょうか。

どうぞ。白岩委員、お願いします。

○白岩専門委員　白岩です。

カンピロバクターについてでございますけれども、鶏肉が割と多いということで、やはり厚生労働省の報告例を見ますと、生食で食べたり、たたきといったことをして発症したという人が結構なところを占めていると思うのですが、鶏のカンピロバクターは、私も行政にもいたことがありますけれども、なかなかカンピロをフリーにできないような農場の実態も、リスク評価とかをいろいろやってきたところですけれども、依然としてなっている。これは、やはり牛肉は富山のユッケのときに生食を規制するといったことがちゃんとやられていたと思うのですけれども、今、また継続の審議ということですが、厚生労働省

のほうでは鶏肉に対して生食について規制するというような情報があるのか、あるいは進んでいるのか、そこら辺についても併せて情報をいただければと思います。

生で食べるというのは、私たち東北のほうはなかなかないのですけれども、南のほうとかは多いとかと聞いていますけれども、そういった消費者自体も改める。それから、マスコミなどでも、さっきカプサイシンの話もありましたけれども、テレビ番組などでお酒を飲みながらレバ刺しがいいとか、鶏刺しがいいとか、そういったところもやはりリスク管理機関がしっかりとそういった措置をすることで少しはよくなるのではないかなと自分的には思うので、よろしくお願いします。

○本間座長　今の御意見について、事務局のほうから何か。

○浜谷情報・勧告広報課長　私が現在耳にしている限りにおきましては、厚生労働省が鶏肉の生食について規制するというような動きがあるとは承知しておりません。

一方で、今、先生がおっしゃったように、南の鹿児島とか宮崎などは独自のガイドラインをつくっていまして、その辺、委員長から補足していただいてよろしいですか。

○山本委員長　食品安全委員会委員長の山本です。

微生物を担当していますので、管理側のことに関してのお答えはできないかもしれませんが、我々、2009年の段階でリスク評価、自ら評価を行いました。そのときには様々な管理措置を提言して、それによるリスクの低減効果というものを出しております。その中でも、やはり生食をやめるということをすれば六十何％が下がるということとか、食鳥処理場での管理があればもっと約10％ぐらい追加で下がるとか、それから、出荷の段階で順番に感染していないものから出荷すればとか、いろいろ提言をして、それのリスク低減効果というものを提案した経緯がございます。ただ、実際に管理をやる側として、それを全てやれるかというとなかなか難しかったようで、いまだにその全てが採用されていないような現状にあるわけです。

ただ、生食については、何回通知を出したか分からないぐらい通知が出されております。生食用の鶏肉はありません。それから、生食をしないようにしましょうというのも数回通知が出されたと思うのですけれども、やはり基準として設けるというのはなかなか難しいところがあります。そういうものを今後はどれぐらい減らせば下がるのかというのを考えるようなことをやっていかなくてはいけないとは思っていますので、定量的な情報収集はこれまでもやってきましたけれども、継続的に続けているところでございます。

以上です。

○本間座長　ありがとうございました。

どうぞ。

○白岩専門委員　追加で、確かに宮崎とかあちらのほうは生食用のたたきとかを作る専用の工場があって、そこでどこの加工場でやったかというのを明記して売っているというのは聞いたことがあるのですけれども、結局それが情報がないまま生食で食べているというのがテレビとかに出ると、それで簡単にできるのだなということがあるので、やはり通知を出してもなかなか、見る人はちゃんとやっていると思うのですけれども、見ない人に限ってということはあるので、これは何かの機会に何度も何度もやっていくしかないのかなと思います。よろしくお願いします。

○本間座長　では、田沼委員、お願いします。

○田沼専門委員　外食産業を代表して出席しているグリーンハウス田沼と申します。

外食産業では、鶏肉カンピロバクターの件は、「生食は危険」ということで取り扱わないようにと継続して注意喚起をしていますが、中には自分の店の取り扱い鶏肉は無菌状態で育成している肉なので安全という考えで、お客様から要望があると出している店舗もあるようです。法規制がないので難しいですが、外食協会としてカンピロバクターの危険性をしっかり伝える必要があると考えております。

弊社では、気候変動により気温が上がっているので、社食、学校給食、病院給食、外食等いろいろな事業所で中心温度管理や商品の温度管理を今まで以上に厳格にチェックするように注意喚起を継続して行っております。

カプサイシンの件はアルコールの一気飲みと同じような形で使用されていることが多いのではないかと思われます。十何人も救急搬送されるというのは普通ではないので、学生であれば監督する方たちから注意喚起を行う、外食では店舗に大量使用は危険、などの注意喚起をする等今後相談していきます。

○本間座長　ありがとうございました。

いろいろ意見が出ましたけれども、ほかの先生、いかがでしょうか。ほかの案件でもよろしいのですけれども、よろしいですか。

それでは、ないようでしたら、議題（２）における本日の議論の方向性を整理してみたいと思います。

まず、資料３－１の検討に際しての考え方に照らして自ら評価の対象でないと整理するものとしては、グリホサート。こちらについては令和５年に評価要請を受け、再評価中であることから、自ら評価案件候補とすることは見送ることにしたいと思います。

次にクロストリジウム、ウェルシュ菌、ボツリヌスです。これについては、令和３年に改正された食品衛生法においてHACCPが義務化されており、個別の品質、衛生管理については事業者が取り組むべき課題であるということから、自ら評価の案件候補とすることは見

送りたいと思います。

次に小林製薬の紅麹関連商品に関する食品健康影響評価については、厚生労働省において食品衛生法上の措置が検討されている状況であることから、自ら評価の案件候補とすることを見送りたいと思います。

そして、最後の香料を内包したマイクロカプセルについては、主に呼吸器官を通じて香料成分を体内から取り込んだ場合の健康への影響が懸念されたものであるということから、自ら評価案件候補とすることは見送りたいと思います。

次に、事務局においてさらに情報を収集していただき、次回の第44回企画等専門調査会において取扱いを決定するものとしては８件あります。一つは食品中に含まれるニトロソアミン化合物の調査。２つ目、食品中のマイクロプラスチック、私が言ったようにナノプラスチックも含めてです。３つ目、鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリによる健康影響について。そして、４つ目、クドア属等の粘液胞子虫、クドア・セプテンプンクタータを除くものですね。こちらに関するものです。次に、５つ目としては魚介類及び魚介加工品以外の食品に含まれるヒスタミンに関して。あと、紅麹に含まれるモナコリンＫのリスク評価に関して。７つ目、カプサイシン。最後にグルテン・カゼインについての以上の８件であります。これでよろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、事務局は次回に向けて引き続き情報の収集をお願いいたします。

では、次に、畝山委員より資料４のとおり御意見をいただいておりますので、これについて畝山委員のほうから御説明をお願いできますでしょうか。

○畝山座長代理　資料４ですが、これは自ら評価案件の募集に多分自ら評価案件ではないけれどもという形で私が意見を提出したものになります。

背景としましては、紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合において、機能性表示食品制度等の今後の対応に関して、その中で新規の機能性関与成分に係る機能性表示の裏づけとなる安全性・機能性の課題について科学的知見を有する専門家の意見を聞く仕組みの導入を新たに設けるみたいなことが記載されていまして、これを受けて、メディアなどで消費者庁の機能性表示の担当課が新たに専門家を集めて安全性を評価するみたいな報道をしていたと思います。

でも、もしそういうことをするのであれば、本来食品の安全性に関する評価は食品安全委員会が行うべきであり、食品安全委員会は特保に関しては安全性評価を行っているので、消費者庁と食品安全委員会がそれぞれ別々に別々の判断基準で安全性評価をするというのはおかしいので、もしそういうことがあるのであれば、食品安全委員会がどういうふうに安全性を評価するのかというようなガイドラインをつくるべきであって、それを消費者庁のほうから食品安全委員会に諮問すべきであろうと読み取った。それでこういう意見を出したという状況です。

○本間座長　ありがとうございました。

今の畝山委員からの意見について、事務局から何かありますでしょうか。

○浜谷情報・勧告広報課長　畝山委員、ありがとうございました。

いただいた御意見に関しまして消費者庁に照会をいたしまして、回答をもらっておりますので、ここでお話しさせていただきます。

読み上げますが、機能性表示食品制度は、消費者庁にあらかじめ届出を行った上で、事業者の責任において科学的な根拠を基に機能性を表示することができるものであるが、その販売に当たっては、機能性関与成分等が医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に基づく医薬品に該当しないことや、安全性に問題のある食品の販売規制を行う食品衛生法の遵守が前提である。

そうした中で、新規の機能性関与成分に係る機能性表示の裏づけとなる安全性・機能性の課題について、科学的な知見を有する専門家の意見を聞く仕組みについては、詳細は現在検討中であるけれども、おおむね想定しているところとしては、医薬品との相互作用や機能性関与成分同士の相互作用について、届出時に提出されている資料を踏まえたパッケージ上の表示となっているかなど、摂取上の注意事項に関する記載が適切であるかなどの確認について、必要に応じて専門家より助言をいただくことを想定している。

なお、専門家の意見を聞く際には、消費者庁から専門家に対し、平成27年12月に食品安全委員会が発信したいわゆる健康食品に対する考え、そして、その精神を改めて周知するとともに、必要に応じて食品安全委員会などのリスク評価機関によるリスク評価結果等について適切な情報提供を行うこととなると思料するという回答を得ています。

消費者庁の回答はここまでですが、事務局として補足をさせていただきますと、消費者庁の回答にもございますが、食品安全委員会は平成27年12月に健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して取られている食品、いわゆる健康食品について、この摂取による健康被害を防止することを目的として、健康食品を取るかを判断する際に考えるべき基本的事項を19の項目にまとめて公表しています。

これ以降、食品安全委員会の委員に、今は元委員になってしまいましたが、脇先生による講演活動や情報発信、それから、消費者庁もこれとは別にリーフレットやSNS等のメディアを通じてこの19のメッセージを発信するとともに、健康を維持するためには、何よりも栄養バランスの取れた食品を適切に摂取することが重要であることについて周知を図ってきたところです。

さらに、今年度は消費者をはじめとした関係者の方々のなお一層の理解増進が得られるよう、消費者庁と食品安全委員会が協力しながら、関係者が集まる場を設けてリスクコミュニケーションを進めているところです。今後もこの取組を引き続き継続していきたいと思っています。

私からは以上です。

○本間座長　ありがとうございました。
　畝山委員、何かありますか。

○畝山座長代理　質問に対する回答をありがとうございました。
　食品安全委員会の責任ではないのですけれども、要するにメディアの報道からというか、文を読んだだけで、一見して新たに安全性のための何らかの仕組みをつくるのかという印象を受けたのですけれども、実際にはそんなことはないという答えだということですね。それを確認しました。それは個人的には大変残念ですということです。

○本間座長　ありがとうございました。
　これで議事は全て終わりましたけれども。

○今村専門委員　今村ですけれども、よろしいでしょうか。

○本間座長　では、お願いします。何かありますか。

○今村専門委員　今の畝山委員と事務局とのやり取りについてですけれども、私、内閣府の食品表示部会でこの件はかなり消費者庁とやり取りをしたのですけれども、私の認識としては、消費者庁の今までの消費者委員会の説明としては、有識者の委員会をつくるということと、効能についてはこの有識者は消費者庁マターだけれども、安全性については食品安全委員会のほうに諮問してその確認をするというような説明を聞いてきたと思うのです。
　今の事務局からの説明と私が消費者委員会などで消費者庁から聞いてきた説明と若干齟齬があるので、もう一度そこのところは確認をしたいのですけれども、その辺はいかがでしょうか。

○浜谷情報・勧告広報課長　今回の御意見を伺うに当たって、消費者庁の審議官まで私が今お話しした内容で確認を取っていると聞いています。ですので、今村先生に対する情報が少しどこかでずれてしまったのかなという印象を持ちますが、いずれにしても、今村先生がそういう御認識でいらっしゃるということについては消費者庁の担当に改めて伝えます。

○今村専門委員　ぜひお願いしたいと思います。私が消費者委員会で消費者庁から説明を聞いたのは審議官からなので、審議官自身からそのような説明を聞いています。ただ、人

が変わっていますので、人が変わった状況の中で同じことを言っているかどうかは分からないのですけれども、当時のこちら側、当時、機能性食品の緊急改正に関しての諮問と答申を返すときの説明としてはそのような説明をされていたと理解していますし、特に新規成分についての安全性を消費者庁の有識者会議で180日の短い期間で評価できるとは思えないところがあって、そこら辺は食品安全委員会の力を借りなければ無理だと思いますので、ぜひ御検討いただきたいと思います。

以上です。

○本間座長　御意見ありがとうございました。

○浜谷情報・勧告広報課長　消費者庁には再度伝えます。

○本間座長　それでは、これで議事は全て終了したと考えますけれども、事務局のほうから何かございますでしょうか。

○藤田総務課長　特にございません。

○本間座長　それでは、以上につきまして、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説明いただけますか。

○藤田総務課長　次回の専門調査会では、令和７年度食品安全委員会運営計画、令和６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、それから、令和６年度食品安全委員会緊急時対応訓練の結果及び令和７年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画等について御審議いただくことになると考えております。

次回の開催については、お伝えのとおり、２月６日木曜日、10時から12時までを予定してございます。後日正式に御案内申し上げますので、よろしくお願いいたします。

○本間座長　それでは、以上をもちまして、第43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。