

食品安全委員会企画等専門調査会

第４回会合議事録

1. 日時 平成 24 年 10 月 11 日（木） 14：00～17：07

2. 場所 食品安全委員会中会議室

3. 議事

- （１）平成 24 年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について
- （２）食品安全委員会が今後取り組むべき情報提供の方法について
- （３）食品安全に係る緊急時対応の在り方の見直しについて
- （４）その他

4. 出席者

（委員）

早川座長、大瀧専門委員、鬼武専門委員、小泉専門委員、小出専門委員、河野専門委員、近藤専門委員、酒井専門委員、迫専門委員、田崎専門委員、局専門委員、中本専門委員、堀口専門委員、山田専門委員、山本専門委員、渡邊専門委員

（専門参考人）

中村専門参考人、服部専門参考人

（食品安全委員会委員）

熊谷委員長、佐藤委員、山添委員、三森委員、上安平委員

（事務局）

姫田事務局長、本郷事務局次長、井原総務課長、磯部評価課長、北池勧告広報課長、新本情報・緊急時対応課長、篠原リスクコミュニケーション官、高山評価情報分析官

5. 配布資料

資料 1－1 平成 24 年度「自ら評価」案件の決定までのフロー

資料 1－2 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（平成 16 年 6 月 17 日食品安全委員会決定）

資料 1－3 食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料に盛り込む事項（平成 16 年 5 月 27 日食品安全委員会決定）

- 資料 1－4 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 1－5 平成 23 年度「自ら評価」提案案件を含めたハザードの情報提供について
- 資料 1－6 平成 24 年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価案件候補について（案）
- 資料 1－7 平成 24 年度「自ら評価」案件候補の外部募集（ホームページによる公募）について
- 資料 1－8 消費者庁による消費者事故等に関する情報の集約について
- 資料 2 食品安全委員会が今後取り組むべき情報提供の方法について
- 資料 3 食品安全及び消費者安全の緊急時対応関係要綱等の改正について
- 資料 4 確認書

6. 議事内容

○早川座長 それでは、定刻になりましたので、ただいまから企画等専門調査会第4回会合を開催いたします。

本日は、16名の専門委員とともに2名の専門参考人が御出席で、本日御欠席の御連絡がありました山根委員を含めて7名の専門委員が御欠席でございます。それから、小泉委員が20分ほど、それから中村参考人が10分ほどおくれられるということでありまして。また、食品安全委員会から熊谷委員長を初め、佐藤委員長代理、山添委員長代理及び三森委員長代理並びに上安平委員に御出席いただいております。

食品安全委員会の委員につきましては、本年7月1日に改選が行われておりまして、改選後、今回が初めての企画等専門調査会の開催となりますので、ここで委員の方から一言ごあいさつをいただければと思います。よろしくお願いいたします。

○熊谷委員長 新しく委員長を仰せつかりました熊谷と申します。きょうは御出席いただきましてありがとうございます。

私どもの仕事は、リスク評価とリスクコミュニケーションという、これが2つの柱になってございますけれども、7月1日から新しい体制になりまして、リスク評価につきましては質の向上、それから効率化という部分で力を注ぎたいというふうに思っております。それから、リスクコミュニケーションにつきましては、より広い層、国民の層に食品安全に関する科学的理解を深めていただくよう力を注いでまいりたいというふうに思っております。これまで同様、よろしく御支援のほどをお願いいたします。

○佐藤委員 7月1日に食品安全委員会に着任いたしました佐藤でございます。

環境汚染物質の健康影響を中心に研究してまいりました。委員会では公衆衛生分野担当ということになっています。どうぞよろしくお願いいたします。

○山添委員 山添康でございます。同じく7月1日から委員として務めさせていただいております。

以前、専門調査会では新開発、添加物、器具・容器等のところで先生方とともに活動させていただきました。少し立場は変わりましたが、今後とも食品の安全のために務めていきたいと思っております。どうぞよろしくお願い申し上げます。

○三森委員 同じく7月1日に着任いたしました三森でございます。よろしくお願いいたします。

私も、食品安全委員会の専門調査会のほうでは動物用医薬品や食品添加物など専門調査会の専門委員として担当してまいりました。私の専門領域は化学物質の発がん性並びに毒性でございます。今後ともよろしくお願い申し上げます。

○上安平委員 同じく 7 月 1 日から委員に加わらせていただきました上安平でございます。大変珍しい名字で失礼いたします。

私は、三十数年放送局で番組制作に携わっていた関係上、こちらではリスクコミュニケーションを担当する委員として任命を受けております。きょうは皆様のいろいろな御意見を五感、体感、すべて総動員して、なるべく多く吸収して、リスクコミュニケーションを円滑にいくように努力したいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○早川座長 どうもありがとうございました。

また、河野専門委員につきましては、本年 10 月 1 日に新たに企画等専門調査会の専門委員に就任されまして、今回が初めての御出席でございます。簡単に自己紹介をお願いできればと存じます。よろしくお願いいたします。

○河野専門委員 皆様、こんにちは。全国消団連の河野と申します。

私の前任の事務局長は阿南でございまして、現在消費者庁長官として公務のほうに行っておりまして、私、8 月の末に後任の事務局長を引き受けさせていただきました。消費者という立場からこの委員会に参加をさせていただきたいと思います。まだまだ未熟ですので学びながらというところでございますけれども、どうぞ皆様、よろしくお願い申し上げます。

○早川座長 それでは、続きまして、議事に入ります前に、事務局の人事異動があったということでございますので、事務局からその御紹介をお願いいたします。

○井原総務課長 それでは、私のほうから紹介させていただきます。

まず、9 月 11 日付で姫田事務局長が、それから 10 月 1 日付で磯部評価課長が着任をしております。

○姫田事務局長 御紹介いただきました姫田でございます。9 月 11 日付で事務局長につかさせていただきました。

実は、この企画等専門調査会、昔リスクコミュニケーション専門調査会のこと、私自身、この食安委、食品安全部ができたときの初代の消安局の消費者情報官でございまして、その当時は厚労省と農水省からもこの席に着かせていただいておりますので、2 年半、リスク専門調査会には出席させていただいたところでございます。その後、農林水産省で、どちらかというとリスクコミュニケーションと動物の家畜衛生を中心に仕事をまいりました。今までリスク管理側で仕事をまいりましたが、今回、リスク評価側の事務局として仕事をさせていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○磯部評価課長 10月1日付で評価課長を拝命いたしました磯部と申します。

リスク評価のほうを担当させていただきますので、どうぞまたよろしくお願いしたいと思います。

○早川座長 どうもありがとうございました。

さらに、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だきたいと思います。

○井原総務課長 それでは、私のほうから報告させていただきます。

事務局におきまして、河野委員につきましては本日の資料4の確認書でございますけれども、また、その他の専門委員の方につきましては、前回、平成24年6月21日の企画等専門調査会の資料5の確認書を確認いたしましたところ、同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でした。

以上でございます。

○早川座長 御提出いただいた確認書について相違はなく、ただいまの事務局からの御報告のとおりでよろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、続きまして、事務局から資料の確認をお願いいたします。

○井原総務課長 それでは資料の確認をさせていただきます。

本日の資料、議事次第、それから専門委員名簿、座席表のほか12点ございます。

そのうちの1点は、本日机上に鬼武委員のコメントとして7ページのものを配付させていただいているものでございます。

そのほかにつきましては、まず資料1-1が「平成24年度『自ら評価』案件の決定までのフロー」、それから、資料1-2が対象候補の選定の考え方、委員会決定でございます。それから、資料1-3が「企画等専門調査会に提出する資料に盛り込む事項」、それから、資料1-4が「これでまでに選定された『自ら評価』案件の実施状況について」、それから、資料1-5が昨年度の「『自ら評価』提案案件を含めたハザードの情報提供について」、それから、資料1-6が本日の議題(1)のメインの資料になりますけれども、平成24年度「自ら評価」案件候補について(案)、それから、資料1-7、これはホームページによる公募について行ったときの資料、それから、資料1-8が消費者庁で集めております情報についての資料でございます。それから、資料2が議事の2番目の資料でございますけれども、「食品安全委員会が今後取り組むべき情報提供の方法について」、それから、資料3が議事(3)に関連しまして、「食品安全及び消費者安全の緊急時対応関係要綱等の改正

について」ということでございます。それから、最後に資料４が、先ほど御案内いたしました河野委員の確認書でございます。

以上でございます。

○早川座長　ありがとうございます。

それでは、議事次第に従いまして審議を進めたいと思います。

本日は、平成 24 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御審議をいただきます。

まず、事務局から説明をお願いいたします。

○井原総務課長　それでは、私のほうから簡単に資料の説明をさせていただきます。

まず、資料の 1-1 をごらんください。これは案件の決定までのフローでございます。

まず、7 月から 8 月にかけて食品安全モニター等からの意見、ホームページ等から募集した意見等々を事務局のほうで整理をいたしまして、本日、第 4 回企画等専門調査会における審議でございますけれども、まず第 1 回目の御審議をお願いするものでございます。その後、11 月の下旬から 12 月になろうかと思っておりますけれども、第 2 回の絞り込みを行います。

それから、年が明けまして 2 月、第 3 回の絞り込みで案件候補の決定をしていただきまして、それを 2 月の食品安全委員会に報告をし、そこで調査審議をしていただきまして、案件候補が決定されましたら、それにつきましてパブコメ等の手続に入り、最終的に来年の 3 月に自ら評価案件を決定するという段取りを考えております。

それから、資料 1-2、これも既存の資料でございますが、(1) のところがございますように、案件候補の選定基準といたしまして、①国民の健康への影響が大きいと考えられるもの、それから②危害要因等の把握の必要性が高いものという、この 2 つの選定基準がございますということでございます。

あと、(2) で配慮事由といたしまして、科学的知見が充足されている等々の配慮をしていただくということでございます。

それから、資料 1-3、これも既存の資料でございますけれども、ここで調査審議いただくに当たって資料に盛り込む事項ということで、①の調査審議の対象案件、それから②の対象案件にならなかった案件及びその事由ということで、ローマ数字の I のところがございますように、まず情報源。後で資料上整理の仕方を詳しく御説明いたしますが、関係機関、マスメディア、それから食の安全ダイヤル、委員会への要望書等の情報、それから 2 ページの外部募集により寄せられた情報という形で分類をして資料を整理しております。

それから、ローマ数字の II、対象案件からの除外事由ということで、これも (1) から (4) まで事務局のほうで整理をする事項を分類しております。まず (1) がリスク評価やリスク管理機関での対応が適切に行われている場合、(2) が情報に具体的な出所や根

拠が示されていない等々の場合、(3)が、過去の企画等専門調査会等で調査審議したけれども、その後、新たな科学的知見が得られていないもの、(4)がリスク評価が技術的に困難な場合、こういうふうに整理をしております。

それから、次の資料 1-4 は、「これまでに選定された『自ら評価』案件の実施要件について」ということで簡単に整理をしております。

平成 15 年度から 23 年度までということでございますが、ごらんいただきますと、15 年度の「日本における BSE 対策」に関する健康影響評価について終了。16 年度、これはリスクプロファイルの作成をもって終了案件としたものでございます。あと、17 年度、それから 19 年度のものにつきましては、審議が続いているというものでございます。

それから、2 ページにいただまして、20 年度の案件については評価を終了しているものが 1 つ、それからオクラトキシン、ヒ素については専門調査会で今審議中でございます。21 年度のトランス脂肪酸につきましては、24 年 3 月に評価を終了しておりますが、アルミニウム、アクリルアミドにつきましては、今、情報収集の段階。昨年度は案件については選定をされていません。こういう状況でまだまだ宿題が残っているという状況でございます。

続きまして資料 1-5 でございますけれども、平成 23 年度の提案案件につきましては、収集した情報についてきちんと国民に情報提供すべきであるという御意見をいただいております。これを含めまして、今、この資料 1-5 にありますように、ハザードについて全体的に情報提供の在り方の見直しを行っております。具体的には、検索等がしやすいようにあいうえお順にきちんと整理をしようということでもあります。それを含めまして、この平成 23 年度自ら評価案件候補、一番右側のカラムでございます。ここに丸をつけているものが昨年度の提案案件に係るハザードでございまして、ファクトシートを作成してホームページに掲載とか、ホームページに関連情報を掲載というような形で情報提供を行っております。途中、中略とございますのは、この 23 年度の提案案件以外のハザードについて、まだまだこの途中にたくさんあり、全部書きますと 100 ページぐらいになりますので、途中をはしょっているということでございます。いずれにいたしましても、こういう形で 23 年度の提案案件の情報を含めてきちんと整理をして、ホームページで情報提供をする準備を進めているところでございます。

続きまして、資料 1-6 は後ほど御説明いたしますので、資料 1-8 をごらんいただきたいと思います。

資料 1-8 でございますが、私ども、食品安全モニター、あるいはホームページ等による募集によって自ら評価のテーマになり得る情報を収集しているわけでございますけれども、前回のこの企画等専門調査会で阿南委員のほうから、もう少し食品安全委員会のほうで潜在的なハザードを収集するような方法を考えてはいかがかという御意見をいただき、消費者庁にいろいろ情報が集まっているので、それを活用できないかという御意見をいただきました。

そこで消費者庁と相談をいたしまして、どういう情報があるか聞いてみました。そうしますと、その資料 1-8 の最初のページにございますように、今、消費者庁で集めている情報としては、事故情報データベースにかなりの数の情報が集まっております。その中で大きく分けて、一番左のほうから重大事故等の通知、非重大事故等の通知とございます。これは参考 2 としてつけております、消費者安全法に基づきまして関係省庁等から通知があるものでございます。それから、4 番目の事業者から来る重大製品事故の報告ということでございますけれども、これにつきましても参考 2 につけております消費生活用製品安全法に基づく報告がなされるもので、このほか、一番右側の事故情報データベース参画機関からの通知により、これは、下のほうにありますように、消費者庁、厚労省含め関係省庁からの通知により情報が集まってくるものでございます。

そういった意味で、リスク管理機関からも情報が漏れていて、潜在的なハザード要因になり得るものとしたしましては、この真ん中の PIO-NET、国民生活センター、あるいは消費者生活センターのほうで消費者相談の情報を集めているものがございます。ここに一番阿南委員の御提案にかなう情報があるのではないかとということで、これをちょっと調べてみました。その結果が 2 ページからのものでございます。

これにつきましては、参考 1 の一番上のところに書いてございますが、2011 年度受け付け分ということで、これ、ホームページで検索できます。大分類が食料品で、その情報の中に危害情報、危険情報があるものという形で検索をしますと 1,900 件近く出てきました。その中で具体的に物が特定できる情報が含まれていそうなものということで整理をいたしますと、この 2 ページから 3 ページ等にかけてのもので、ごらんいただきますようにほとんど健康食品、あるいはミネラルウォーター等々のものでございます。

それから、5 ページでございますけれども、今度は器具・容器包装で何か情報があるのではないかとということで、これも大分類の住居品で、中分類、食器・台所用品の危害・危険に関するものということで検索をしましたら、これも 200 件ぐらいヒットしましたけれども、何とか物が特定できそうな情報がありそうなものということで 3 件程度、以上のような状況です。この PIO-NET 自体が消費者からの苦情相談等の情報を集めるもので、私どものリスク評価を行うに必要な、より詳しい情報というのはなかなか集まってきていないというような残念な結果に終わったということを報告させていただきたいと思います。

以上、前回からの宿題等々資料を御説明させていただきました。資料の 1-6 にお戻りいただきまして、個別のハザードの情報については後ほど御説明いたしますので、概略を私のほうから説明をさせていただきます。

24 年度の情報収集の状況でございますけれども、一番上のところにございますように件数として 34 件、ハザード数として 36 件あります。そのうちの新規案件としては 16 件でございます。

昨年度については、このハザードの件数として 186 件ございましたので、かなり数が減ってきておりますが、この要因はなかなかわからないのですけれども、先ほどの資料 1-7

で、ホームページでの公募をした際に委員の方からいろいろ御意見をいただいた内容を踏まえて、例えば2ページから3ページにかけまして、先ほど御説明いたしました案件候補の選定基準とか、具体的な情報がないとなかなか採択をされにくいということ、それから、昨年度、23年度については、採択されなかった理由というものについてはきちんとホームページに掲載しておりますので、これを見てくださいというような形で、一般の方、あるいは食品安全モニターの方から募集をした結果、今年度は36件ということになっております。

1ページあけていただきまして情報源の分類についてということで、先ほど資料1-3で御説明した内容、これにつきましては、次のページからございます情報源の分類のところに2(1)とかいう形で整理しているものでございます。それから、対象案件からの除外事由については、一番右のカラムに(1)、あるいは(1)、(3)という形で掲載をしております。その中で黄色く塗りつぶしているもの、これにつきましては、(3)に該当していなくて、これまで企画等専門調査会での審議の対象にならなかったものについて黄色く塗りつぶしております。そういったものが2ページ以降、全部で16件ございます。

それで、一番最後のページ、一番裏でございますけれども、茶のしずくについて危害要因として提案をされたり、キムチについて提案をされたりはあるのですけれども、茶のしずくについては、まず、これは食品ではないということで対象外。それから、キムチにつきましては、これはむしろ管理措置。ここに書いてありますように裸陳列のはかり売りをしているというようなことの内容ですので、これは案件からは除外をしております。

甚だ簡単でございますけれども、私からの説明は以上でございます。

これまでのところで何か御質問があればと思います。

○早川座長 いかがでしょうか。これから個別の案件についての審議に入るわけでありまして、その前に、今御説明いただいた資料の1-2から8までございます。手順については、もう何度か御説明いただいておりますので大体御理解を得られているところかと思っておりますけれども、これまでに選定された自ら案件の実施状況、これは資料1-4でございます。それから、昨年度、つまり平成23年度自ら評価案件候補を含めた情報提供の情報、これは資料の1-5ですかね。こころ辺について何か御質問、コメントがございましたらお願いいたします。いかがでしょうか。よろしいですか。

それでは、もう一つ、個々の案件の審議に先立って、これは議論しておいたほうが全体としてよいのではないかなというふうな何か事項がございましたら御指摘をいただければと思いますが、いかがでございましょうか。よろしいでしょうか。

それでは、今回の案件候補について、候補一覧ということで資料の1-6に詳しく書いてございますが、これについて、より詳しい説明をお願いいたします。

○新本情報・緊急時対応課長 それでは、資料1-6の2枚目からをござんください。個別

案件について御説明をさせていただきます。

表のごらんいただき方なのですが、左からナンバー、それから区分、それから、先ほどもちょっと話がありましたけれども情報源の分類ということで、こういったところから来たものかということ、それから危害要因の名称。それから、次は提案内容でございまして、これは提案者からいただいたものをそのまま記載させていただいてございます。その次以降は事務局のほうで記載を整理したものでございますけれども、危害要因に関する概要等、さらに国内外における評価状況、管理状況ということで、一番右側が除外事由ということで、先ほどの凡例にありましたような分類に応じて記載をさせていただいてございます。

まず1番でございますけれども、人工アミノ酸ということでございます。

この定義なり具体的なものは何かというと、ちょっとわかりにくいところもあるのですが、いわゆる工業的に生産されるうまみ調味料のものを差していると考えられてございますが、提案者によりますと、発がん性物質であるということと、危険な添加物という本に紹介されているということで提案されているものでございます。

危害要因の概要でございますけれども、このアミノ酸については食品添加物として指定されたものと、そもそも既存添加物というものがあるということで、主に調味料として使用されるものでございまして、食品衛生法に基づいて規制されているものでございます。

右側の内外での評価、管理状況でございますけれども、食品安全委員会においては評価要請に応じて評価を順次やってきているものでございますし、国際的にも海外では JECFA 等で評価が行われているものでございます。

次の2番目のカルシウム塩でございます。

このカルシウム塩は多種ございますけれども、提案内容のところをごらんいただきますと、この提案者におきましては、現在具体的なカルシウム塩についての評価要請が食安委に來ているものがございまして、それによりますと、カルシウムについての上限量設定が削除されたものになっているということで、この提案者によれば、この上限量は撤廃されるべきと考えるけれども、その際は食安委による科学的な裏づけが必要だと。そもそも評価が必要なほど健康影響があるとは思っていないがというコメントも書いてございますけれども、そういう趣旨での提案でございます。

この危害要因の概要、中ほどでございまして、現在、カルシウム塩につきましては、陽イオンがカルシウムで構成されたものということで多種ございますけれども、酢酸カルシウム、あるいは酸化カルシウムなどたくさんございます。これにつきましても、食品衛生法に基づく添加物ということで規制がなされているものでございまして、右側の欄にございますけれども、現在、食安委におきましては厚生労働省からの評価要請が2件ございまして、酢酸カルシウムと酸化カルシウムの評価を現在実施しているところでございます。あと、この食品衛生法に基づく規制の中には、食衛法の第11条第1項に基づいて使用基準が定められているものもあるということで、現状ではカルシウム塩につきまして

は、その添加量としては 1%という形で使用基準が定められているものがあるということで、一方、今回新たに評価要請が来たものについては、それについては使用基準は設定しないということで諮問が来ているものでございます。

3 番目は人工甘味料ということで、これについては提案者のほうからは、生体内での反応が正常かどうかという根拠は少ないといったようなことが触れられてございます。

その概要、中ほどでございますけれども、我が国では人工甘味料につきましては食品衛生法に基づく規制がなされているということでございまして、甘味料という用途以外にも、健康機能を持った甘味料、キシリトールのようなものもあるというような状況でございます。

右側の評価、管理の状況でございますけれども、食安委でこれまで評価してきたものをここに挙げてございますけれども、現在アドバンテームについて評価中というような状況でございます。厚生労働省におきましては、使用制限、使用基準のあるような甘味料につきましては、その使用実態については調査を行って、ADI に対してどの程度摂取しているかというようなことを把握して管理をしているということでございます。国際的にも JECFA 等で評価が行われているものでございます。

4 番目はスクラロース、甘味料の一種でございますけれども、これについては有機塩素化合物ということで一抹の不安を覚えるということでの提案になってございます。

中ほどの概要でございますけれども、スクラロースは、ショ糖の水酸基を一部塩素原子に置換したものであるということでございますが、砂糖の 600 倍の甘味があるというものでございます。

右の欄でございますけれども、これについては厚生労働省において食品添加物として平成 11 年指定してございまして、これについても使用基準があるということで、マーケットバスケット方式による摂取量調査を行って管理がされているというものでございます。国際的にも JECFA 等で ADI が設定されているものでございます。

ページをめくっていただきまして、5 番の亜硝酸塩でございます。

中ほどの危害要因の概要でございますけれども、これについては、食品衛生法に基づきまして食肉製品などに発色剤としての使用が認められているものでございます。また、野菜の中には硝酸塩が含まれていまして、それが体内で還元されて亜硝酸塩に変わるということで、それがニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあるということが指摘されてございます。国際的な評価としては、国際がん研究機関において硝酸塩と亜硝酸塩については、胃の中でニトロソ化合物となり、2A（恐らく人に対して発がん性あり）に分類されているという状況でございます。

内外での評価、管理の状況でございますけれども、厚労省におきましては、亜硝酸ナトリウムについて食品添加物として使用基準が設定されてございます。農水省におきましては、一次産品において、硝酸性窒素については、優先的にリスク管理を行うことが必要というもののリストの一つに挙げているところでございます。海外では JECFA において ADI

が設定されてございます。また、EU においては野菜等について基準が設定されているところでございます。

次の6番、これは新規の提案でございますけれども、添加物ラック色素ということで、提案者によれば、日本生協連が新たに不使用リストに入れようとしているということで提案されているものでございます。

中ほどの概要でございますけれども、ラック色素については、食衛法に基づく既存添加物名簿に収載されているものでございます。ラックカイガラムシというもののからの分泌物から得られた色素ということでございまして、着色料として飲料等に使用されるものでございます。

右の管理状況でございますけれども、既存添加物として管理されているということでございます。海外におきましては、EU、欧米等では伝統的な使用はないということでございますけれども、中国、台湾等では着色料として許可されているということでございます。

7番目のピンクスライム牛とありますけれども、これは提案者によりますとアメリカでの不買運動があったということでございます。中ほどにこのものの説明がございまして、ピンクスライムというのは、水酸化アンモニウムで防腐処理された加工肉のことということでございまして、ひき肉等を保存性がよくなるように処理したものであるということでございます。左側の提案者の提案内容に書いてございますけれども、アメリカではハンバーガー業者が使用をやめたということでございますが、FDA や WHO は安全だと言っているということだけでも、販売をやめたのは何かあるのではないかというような趣旨で提案されているものでございます。

一番右の欄の評価、管理の状況でございますけれども、ここで使用される水酸化アンモニウムの関連でございますけれども、厚労省のほうでは指定添加物としてアンモニアが既存添加物として指定されているということで、これがアンモニア水ということになれば水酸化アンモニウムということになるわけでございますけれども、一応そのアンモニアについては添加物として使用基準がないものとして設定されているところでございます。なお、厚生労働省の通知によりまして、肉とか野菜とか魚等の生鮮品について、鮮度についての消費者の判断を誤らせるおそれがあるということで、そういったものについては添加物の使用がないように自治体が指導しているということでございます。

海外におきます状況でございますけれども、USDA では、ピンクスライムを使った加工肉については安全性が低くなることはないというコメントを USDA が出しているところでございます。また、JECFA におきましては、水酸化アンモニウムについては pH 調整剤として ADI を制限しないというような評価をしているところでございます。また、FDA におきましても同様の安全だというような評価をしているところでございます。

続きまして、8番でございます。危害要因としては、おにぎりとかカップめんなどの昼食によるカップめんの中の食品添加物となっております。

提案内容でございますけれども、最近、朝食の欠食や極度に偏った昼食がふえているよ

うに思われるということで、上のちょっと中ほどのほうでございますけれども、某健康保険組合の定期健診の結果で、肝障害疑いの労働者の面談で昼食で尋ねますと、圧倒的に多いのがおにぎりとかカップめんというようなことだったということでございまして、このことについては、下のほうになりますけれども、現在 3,500 名にアンケート調査を行って、定期健康診断の結果との連結をして影響を調べているというようなことでございます。一番下のほうにありますけれども、この肝障害がカップめんに含まれる添加物の長期低濃度暴露によるものではないか、あるかどうかということが不明であるというようなことで挙げてきているものでございます。

添加物につきましては食品衛生法に基づく規制がなされているということで、右の欄でございますけれども、一つ一つ管理がされているところでございますけれども、さらに厚生労働省におきましては調査によりまして一日摂取許容量（ADI）との比較を推測する調査を行っているところでございます。

続きまして、次のページの 9 番でございます。臭化メチルということで、これについて発がん性があるというふうに提案内容には記載されてございますが、輸入食品の消毒に使われているということで、世界では禁止されているが、日本では使っているということでの提案になってございます。同じ文章が 3 回ほど記載されているものでございます。

中ほどでございますけれども、この臭化メチルにつきましては、オゾン層破壊物質ということで国際的に今規制されているものでございます。ただ、我が国では、国際的な規制のルールに則った、不可欠用途としまして、農薬として一部土壌くん蒸用などに使われてございますし、また検疫用途として使用されているところでございます。ヒトへの影響としては、ここにあるような吸入なり摂食による影響ということであるということでございます。発がん性につきましては、下のほうにございますけれども、国際がん研究機関によりましてグループ 3（ヒトに対する発がん性については分類できない）ということで、発がん性があるという形にはされていないというものでございます。

右の欄の国内外の状況でございますけれども、農林水産省のほうでは、検疫用途と不可欠用途以外については 2005 年末までに使用を全廃してございます。一部不可欠用途ということで、国際的にも協議をした上で土壌くん蒸用などに使われているというところでございますけれども、これらについてもさらに全廃に向けて技術開発に取り組んでいるということでございます。海外の状況でございますけれども、モントリオール議定書などによりまして不可欠用途ということが認められているわけでございますけれども、そこにおきましては、検疫用途については規制対象外というふうになっているということでございます。

続きまして 5 ページでございますが、動物用医薬品の遺伝子組換え牛成長ホルモン剤（rBGH）でございます。

これについては、中ほどでございますが、遺伝子組換え微生物により量産される rBGH で、別名遺伝子組換え牛ソマトトロピン。牛ソマトトロピンと申しますのは、牛の脳下垂

体前葉から分泌されるホルモンということで牛のホルモンでございまして、これを遺伝子組換え技術、微生物によってつくったものでございます。これについては乳量の増加を目的とした成長ホルモン剤ということで、1993 年にアメリカで FDA が認可しているというものでございます。我が国では動物用医薬品としては承認はされていないものでございます。

右の内外での管理、評価の状況でございますけれども、厚労省におきましては、こういったものにつきまして、食品中において牛の生体由来で通常含まれる量を超えてはならないという規定が適用されているところでございます。また、国内では農林省のほうでは動物用医薬品としては承認はしていないというものでございます。

海外の情報でございますけれども、JECFA のほうで 1998 年に評価をしております、ADI は設定しない、残留基準値は設定しないというような結論になっているところでございます。その次のポツの欧州委員会のほうでございますけれども、こちらにおきまして 1999 年に報告書を出してございますけれども、そこにおいては動物福祉の観点から使用すべきではないという形になってございます。また、一部公衆衛生面からの報告書ということで、牛への使用による牛乳中の物質の増加がヒトへの乳がん等に関連している可能性を指摘してございますけれども、その信頼性については、さらに十分な研究が必要というふうな結論になってございます。次の、FDA が 2009 年に安全性に関する精査をしてございますけれども、そこにおきましては、ヒトの消費においては安全であるというような形になってございます。カナダにおきましては、動物福祉の点で問題があるというような形がございまして、カナダ保健省の 1999 年の報告書によりますと、この乳の摂取によるヒトのリスクはないというような形になっているところでございます。欧州では、2000 年以降、このものについての流通なり投与は禁止されているという状況でございます。一番下の欄に、現在このものの販売が許可されている国と許可されていない国のリストを挙げているところでございます。

続きまして 11 番でございますが、ハウロウ用鋼板と、それから、その下のポリブチレンテレフタレートということで、これは、この 2 つのものを 1 つの同じ提案理由で出しているということになってございます。

提案内容といたしましては、ハウロウについては健康被害を防ぐ高い器具ではないかと科学的に評価してほしいということと、調理器具・容器の素材はさまざまあるということで、使用頻度が高いため、危害要因となるものは避けるべきであるということで提案されているものでございます。

中ほどの危害要因の概要でございますけれども、ハウロウは金属表面に強固にガラス層を被膜した複合材料ということで、歴史は古いということが書いてございます。下のほうの PBT につきましては、耐熱性等にすぐれるということで、自動車部品や電機部品などに使われてございますけれども、そのほか、食品用のコンテナ、歯ブラシ等に使われているものでございます。

管理、評価の状況でございますけれども、右の欄でございますが、厚生労働省において食品に用いられる器具・容器包装については規格基準が設定されているところでございまして、ホウロウ引きの器具については、カドミウムと鉛の溶出に係る規格が設定されているところでございます。カドミウムの関連で言えば、食品安全委員会では化学物質・汚染物質としての評価が既に終了してございます。鉛については現在評価実施中でございます。海外におきましては、フランスの例でございますけれども、ホウロウ引きについては鉛等の溶出基準が定められているところでございます。

次に、その下の欄の PBT の関係でございますけれども、国内の状況としては、厚労省におきまして容器・包装の規格基準が設定されているということで、この PBT そのものの個別の規格はございませんけれども、合成樹脂製の器具・容器包装の一般規格として溶出試験等が義務づけられているところでございます。海外におきましては、EU では、この PBT については食品接触用途として使用可能とされてございます。米国におきましても、食品接触用途が認可されているという状況でございます。

次に、13 番でございますが、パーフルオロ化合物ということでございます。

提案理由でございますが、調理器具等から溶出するため、国民が暴露する可能性が高いということで、難分解性であって、環境中に広く存在して生物への蓄積性があることがわかっているというような内容になってございます。

中ほどの危害要因の概要でございますけれども、このパーフルオロ化合物と申しますのは有機フッ素化合物の一種ということでございます。少し飛んで、PF0A というのはフッ素樹脂の製造助剤として使用されているものでございまして、もう一つの PF0S、これにつきましてはコーティング剤等のフッ素樹脂の溶媒として用いられてきたものでございます。下のほうにありますけれども、いずれも環境中で分解されにくく、高い蓄積性も有するというので、環境水中や野生生物中に広範に存在しているというものでございます。

右の欄の評価、管理の状況でございますけれども、食品安全委員会ではファクトシートをことし取りまとめているところでございます。また、この PF0A については化審法という法律に基づきまして製造・輸入数量の届け出、それから PF0S については製造・輸入が許可制ということで、事実上禁止されているところでございます。少し飛びまして厚生労働省のほうでは、これらについてトータルダイエット調査を実施してございまして、日本における推定一日摂取量がここにありますような数字で算出されているところでございます。

海外のほうにおきましては、国際的には残留性のある物質として POPs 条約のもとでいろいろ規制が検討されているということでございます。その下のほうになりますけれども、イギリスやドイツにおきましては TDI を検討して評価しているところでございます。さらに、EFSA におきましては、2008 年に PF0S と PF0A の TDI を設定してございます。この数字は、ちなみに PF0S につきましては 157 ng/kg 体重/日ということで、先ほどの厚生労働省の一日摂取量では 11.5 ng/kg 体重でございます。もう一つの PF0A につきましては、

EFSA については TDI は 1,500 ng としてございますけれども、日本の推定では、上のほうになりますけれども、12.1 ng/kg 体重/日という形になっているところでございます。

続きまして、14 番の PCB でございますけれども、提案内容といたしましては、環境汚染物質ということで今後も暴露の可能性があるということで提案されているものでございます。

その概要でございますけれども、中ほどでございますけれども、ポリ塩化ビフェニル (PCB) は、化学的に安定なものであるということで絶縁性があるということでございますので、絶縁体などに使用されてきたものでございます。環境中では分解されにくいということで、食物連鎖で生物の体内に蓄積されるものでございます。ヒトについては肝毒性等が指摘されているということでございます。

右の欄の管理、評価の状況でございますけれども、2 ポツ目にありますけれども、昭和 48 年に、この生産、あるいは輸入については原則禁止されているところでございます。さらに 1 つ飛ぶと、環境省のほうでは、この PCB の廃棄物の処理を法律に基づいて推進をしているところでございます。その下のポツにありますけれども、昭和 47 年に、厚生省のほうで食品中に残留する PCB の規制の通知を出してございまして、そこでは暫定的な TDI といたしまして、体重 1 kg 当たり一日当たり 5 μ g ということを示してございまして、それに基づきまして魚介類や牛乳、乳製品、肉、卵の暫定的な規制値が設定されて、それに基づいて使用されているというのが現状でございます。

海外の状況につきましても、これにつきましても国際的に POPs 条約ということで規制がされているところでございますが、そこについては微量の非意図的な生成について対象外になっているということでございますけれども、ここに挙げているような機器や化学品につきましましては、非意図的であっても規制の対象になっているというような状況になってございます。

続きまして、15 番のカルバミン酸エチルでございます。

提案内容によりますと、酒類を含む発酵食品など天然に存在する物質ということで、国際がん研究機関において発がん性が疑われる物質として議論されているということでの提案でございます。

中ほどに概要を記載してございますけれども、このカルバミン酸エチルは、パンなどの発酵食品、それからワインなどのアルコール飲料に含まれるということで、動物に対して遺伝毒性和発がん性があるということで、ヒトに対して恐らく発がん性があるということで、国際がん研究機関ではグループ 2A に分類されているところでございます。

右の欄でございますけれども、国内では基準値の設定は行われていないということでございますが、国税庁のほうで、核果蒸留酒、核果というのはあんずとかすももとか、そういうものでございますけれども、そういった蒸留酒中のカルバミン酸エチルを減らすための有効な対策ということで、削減対策の指導を出しているということでございます。

海外の状況でございますけれども、JECFA で評価がされてございまして、食品からの一

一般的な摂取では懸念する必要はないけれども、一部のアルコール飲料については低減化が必要だということが 2005 年に出されまして、それを受けまして、コーデックス委員会のほうで核果蒸留酒中の汚染防止のための実施規範というものを 2011 年に設定しているところでございます。EU におきましては、こういった酒類についての低減対策について勧告、さらには提言について出しているところでございます。一部モニタリングの勧告もしているということでございます。

次に 16 番、腸管出血性大腸菌 0104 でございます。

中ほどでございますけれども、これについては昨年ドイツ等で発生したものでございまして、スプラウトの摂取が原因と考えられる集団感染がございました。その症状については、出血性の下痢、HUS などがありまして、昨年の集団食中毒ではドイツ等におきまして死亡者 47 名ということでございました。これまで我が国におきましては感染者の報告はないというものでございます。

右の欄の国内の状況でございますけれども、腸管出血性大腸菌につきましては、昨年、生食用の食肉の評価の関係で食品安全委員会で評価してございますが、0104 に特化した形での評価ではございませんが、そういった経過がございます。厚生労働省におきましては、輸入食品監視の中で検査項目の中にこの 0104 を追加して監視が行われている状況でございます。

海外におきまして、ロベルトコッホ研究所などで評価なり報告書が出されているということでございまして、今回のドイツ等での感染の原因はスプラウト種子、フェヌグreek というマメ科一年生の種子が原因と考えられておりまして、これについて昨年の 7 月からことしの 3 月いっぱいまで欧州連合におきましては輸入を禁止したというような管理がされているというものでございます。

めくっていただきまして、17 番、インフルエンザ A (H3N2) v ウイルスでございます。

中ほどでございますけれども、これについては、昨年アメリカにおいて初めて感染者が発生したということで、豚のインフルエンザ A (H3N2) の変異型ということでございますけれども、ヒトでの感染者が昨年出たということで、ことしになりました、ことしの 4 月以降、豚との接触が原因と考えられる、このウイルスの感染者が発生したということでございまして、この 9 月 14 日現在、11 州で 306 名、死亡者は 1 名となつてございますが、これは基礎疾患のある高齢者ということでございますけれども、そういう状況でございます。

国内の状況でございますけれども、このインフルエンザの関係につきましては、3 年前に H1N1 タイプの豚インフルエンザ、新型インフルエンザが流行した際に、食品安全委員会委員長の見解として、豚肉などを食べることによって、このウイルスに感染することはないということを示しているところでございます。

海外の状況でございますけれども、ここの関連で、2 ポツ目にありますけれども、ヨーロッパの疾病予防管理センターが評価をしてございます。EU ではまだ検出されていない

ということでございますけれども、監視をしているということでございます。あと、一番下のポツにございますけれども、米国の疾病予防管理センターが、今回の感染・流行に際しまして、豚肉、あるいは豚肉由来製品を食べても、このウイルスが伝播することはないというような啓発をしているところでございます。

次に、18 番の麦角菌（麦角アルカロイド）でございますが、提案内容におきましては、これについて EFSA において評価が行われているということでございます。我が国の汚染実態に即して評価を行うべきと考えるというようなことになってございます。

中ほどの概要でございますけれども、フランスの評価機関によります資料によりますと、この麦角菌はイネ科植物の花に感染するということで、菌核を形成するということで、そこに麦角アルカロイドを蓄積するということでございます。このアルカロイドはヒトや動物に対して中毒を引き起こすということで、血管収縮による血流減少等があるということでございます。

国内では基準値は設定されてございません。海外の情報でございますけれども、WHO がこの麦角のヒトへの健康リスク評価ということで示してございまして、これによりますと、清浄化や製粉過程でこの菌核を除去すれば、調理食品には低レベルのものしか残らないということで、また、焼成、その他加熱処理でもこのものが破壊されるという記載がございます。EFSA におきます科学的検証によりますと、現状の汚染実態を踏まえて、特にえさの関係のデータに基づいて、そのえさを食べた畜産物によりますヒトへの中毒症という点についてはリスクが低いというような意見書が出されているところでございます。これはことしの 6 月に出されているものでございます。

次に、19 番でございます。アフラトキシンとその他かび毒との共汚染の影響ということでございますが、提案内容でございますけれども、アフラトキシンとフザリウム毒素との共汚染が世界的に広く認められているということで、健康影響について懸念があるということでございまして、これについては世界的にも評価されていないということでの提案でございます。

中ほどでございますけれども、まずアフラトキシンでございますけれども、アフラトキシン、幾つかの種類がございますけれども、食品での含有が問題になるのはアフラトキシン B1、あるいは G1、M1 などございまして、このうち B1、B2、G1、G2 の 4 種類を「総アフラトキシン」と定義しているところでございます。それから、下のほうのフザリウム毒素の関係で言えば、デオキシニバレノールとニバレノールというものがございまして、これは麦類の赤かび病の原因となるかびがつくり出すかび毒の一種ということでございまして、大量に食べると急性毒性として吐き気等を及ぼすというものでございます。このほか、フザリウム毒素には、こういった DON、NIV のほかにゼアラレノン等があるというものでございます。

国内の情報でございますけれども、まず食品安全委員会におきましては、平成 18 年の食品安全確保総合調査におきまして、食品中のオクラトキシン、アフラトキシン、ゼアラ

レノンの汚染実態を調査をしたという経過がございます。それから、2009 年には総アフラトキシンの食品健康影響評価を実施してございます。それから、2010 年には DON と NIV についての食品健康影響評価がまとめられてございます。この DON と NIV の評価の際には、これらの複合影響の試験は限定されているので、これらのグループ TDI の設定までは困難といった内容になってございます。その中で、今後の課題として、こういった複合影響に関する知見を蓄積する必要があるということが記載されてございます。あと、厚生労働省の管理の状況でございますけれども、アフラトキシンにつきましては、総アフラトキシンとしての規制がされているところでございます。それから、小麦についてデオキシニバレノールについて暫定的な基準値を設定して規制をしているところでございます。

海外の状況といたしましては、アフラトキシンについて米国等の状況を記載してございます。DON、NIV につきましても、アメリカ、EU において規制がされているということで記載をさせていただいてございます。

続きまして 20 番のクドアでございます。寄生虫でございますけれども、これについて提案内容としては、ヒラメを食することに伴っての発生ということでございまして、防止のための科学的な対策がないというような提案内容になってございます。

中ほどでございますけれども、このクドアにつきましては、昨年、厚生労働省のほうで病原物質が不明な有症事例の解析を行ったところ、このクドア・セプテンpunkタータという寄生虫であることが確認されたということで、これは魚の筋肉に規制する粘液胞子虫というものでございます。症状としては、食べた後数時間で下痢等が生じるということで、症状としては軽度ということで、翌日には持ち越さないというもののようでございます。予防法としては、一定の条件で凍結することで病原性を示さなくなるということが確認されているというものでございます。

管理等の状況でございますけれども、厚生労働省におきまして、昨年の 6 月に、この寄生虫を原因とする食中毒事例については、これを食中毒事例として取り扱うということで関係自治体に通知をしているところでございます。それから、2 つ目のところでございますけれども、ことしの 6 月以降、厚生労働省の通知におきまして、クドアが検出された生食用の生鮮ヒラメについては、筋肉 1 g 中のクドアの胞子数が 1.0×10^6 、「106」とありますが、10 の 6 乗、100 万個という意味ですけれども、 10^6 個を超えるものについては、これは食衛法の 6 条違反ということで販売等が禁止されるということで通知がなされているところでございます。あと、農林水産省におきまして、この養殖ヒラメに関連しての防止対策ということで、ことしの 6 月に関係団体に通知をしているところでございます。この汚染防止に向けた、特に種苗、養殖の稚魚の段階での管理、あるいは出荷段階での検査などについての通知がなされているところでございます。さらには、農林水産省のほうの技術開発事業におきまして引き続き研究を実施しているという状況になってございます。

続きまして、21 番の寄生虫ということでの提案でございますが、これについて提案内容の中で、国産牛には住肉胞子虫が感染されているというデータもあるという中での提案

になっているものでございます。

中ほどの概要でございますけれども、農林水産省の情報によりますと、現在でも適切な処理をされていない魚介類などを食べて感染する例が報告されている。また、厚生労働省の情報によりますと、住肉胞子虫につきましては、これは特に馬刺しについての解析の中で *fayeri* というものに感染されていることが確認されているというものでございます。この *Sasarcocystis fayeri* というものについては、食後数時間程度で下痢等の症状があらわれるというものでございまして、これも先ほどのクドアと同様に、一定の条件で凍結することで病原性を示さなくなることが確認されているということでございます。

右の欄の管理等の状況でございますけれども、2 つ目の厚生労働省の通知におきまして、地域住民に対する普及啓発等の指導がされているところでございます。また、2 つ目の 23 年 6 月の通知によりまして、この馬刺しに関連します住肉胞子虫につきましては、これにつきましても食中毒事例として取り扱うということで対応を関係自治体に依頼しているというふうな状況になってございます。

次の 22 番、アジア条虫でございますが、これも寄生虫になります。

これについて提案内容でございますけれども、従来国内になかったアジア条虫の感染が多発しているということでの提案になってございます。

中ほどの概要でございますけれども、このアジア条虫でございますけれども、この成虫はヒトの小腸に寄生するということで、その中間宿主が豚ということで、その幼虫は主に豚の肝臓に寄生するというものでございます。分布としては東南アジア等で見られるというものでございます。健康被害としては、この成虫がヒトの小腸に寄生すると、精神的な不快感や軽微な下痢等を生じるというものでございます。感染事例といたしまして、昨年 2011 年に関東の何県かで 17 例が報告されているということで、これらについては、感染者は海外渡航歴がなかった方にこういった事例があったというような報告がございします。

右の欄でございますけれども、厚生労働省の通知といたしまして、先ほどと同様でございますけれども、地域住民に対する普及啓発ということで指導がなされているところでございます。

海外の状況でございますけれども、EFSA のほうで、これは食肉の冷凍方法の適合性という観点での意見書が出されてございますけれども、豚等のと体については -10°C 、10 日間冷凍で囊虫を死滅させることができるというような意見書が出ているところでございます。

続きまして、23 番でございますけれども、家畜飼料に使用されている殺菌剤ビシンでございます。

提案内容によりますと、これはエトキシキンという抗酸化剤があるのですけれども、これが使用禁止されることで、そのかわりにこの殺菌剤ビシンが大量に使われるのではないかという懸念での提案となっております。

中ほどの概要でございますけれども、このビシンと申しますのは、ちょっと書いており

ませんけれども、アメリカの大学の微生物学者が発見した抗菌性を持つトリペプチドというものでございまして、現時点ではまだ商品化の情報はないものでございます。一方、こういったものが出そうだということで、イギリスの雑誌におきましては、このビシンが「食品産業の聖杯か」ということで、これは食中毒予防に期待されるという観点での記事が紹介されているというところでございます。提案内容のほうでエトキシキンの使用禁止というふうな記載があったのですけれども、事実関係を申せば、日本では、このエトキシキンについては禁止されておりませんで、飼料添加物として指定されているということで、現在家畜の飼料には使用可能な状況になってございます。アメリカにおきましても、畜産物などにおいて残留基準が設定されているものでございます。

右の欄の評価、管理等の状況でございますけれども、農林水産省のところにありますけれども、このビシンについては指定はされていないということで、この飼料安全法という法の枠組みの中で規制がされるということでございます。この飼料安全法に基づく指定の際には食品安全委員会の評価が必要というものでございます。海外等におきましても、この関係での評価等の情報はございませんでした。

次に、24番、バナジウムでございます。

提案内容でございますけれども、アメリカのカリフォルニア州では水質基準が設定されているということで、国内でもそういったものが含まれている地下水などがあるということでの提案になってございます。また、ホヤなどには、特異的にこういったバナジウムを濃縮する性質があるということも記載されてございます。

中ほどの概要でございますけれども、ここに記載されているものは独立行政法人の国立健康栄養研究所が出している情報を整理させていただきました。バナジウムにつきまして、ヒトへの必須性は認められていないということでございましたけれども、生体内で健康に役立つ作用があると考えられているものが存在されているというふうな記載になってございます。食品としては、ここにあるような食品に含まれているものがあるということで、通常の食事からは6～18 μg /日の摂取ということでございます。一方で、いろいろ健康食品の関係で言えば、脂肪の燃焼を促進する等といったものが言われていますけれども、これらに関するヒトでの有効性に関する十分な科学的実証は見当たらないというふうな形になってございます。

右の欄でございますけれども、国内では評価の状況はなくて、海外の状況でございますけれども、ドイツにおきましては、バナジウム濃度の高いワインを大量に摂取する場合にあってもリスクの可能性はないというふうな形になってございますが、一方、英国の基準庁によりますと、50～125 mg の量をとると影響があるということでございます。ただ、これは先ほど中ほどにありました通常の食事の摂取量からいうと相当の量になっているところでございます。

続きまして、25番でございますが、電磁波によるアミノ酸の変質ということでの提案でございます。提案内容によりますと、電子レンジ調理によりまして変質した必須アミノ

酸の喫食はアルツハイマー等の原因不明の疾病原因になっている可能性があるということです。

中ほどに概要がございます。この関連での情報は余りなくて限られた情報でございますけれども、整理させていただいてございます。1 つは、上のほうは、この電子レンジ加熱によりましてアミノ酸が L 型から d 型に変質して、腎毒性を有するような形になるというふうな研究者の情報が 1 つございました。一方で、その下のほうにつきましては、電子レンジで加熱した乳について、これに D 型のアミノ酸が検出されるという危惧は無視できるということで、生物実験におきましては、電子レンジでの乳の加熱処理のハザードを示すエビデンスはないというような論文もございました。

国際的な情報といたしましては、海外のところにございますけれども、まず香港の当局におきましては、電子レンジ加熱で発がん物質の生成が促進されるというエビデンスは存在しないというふうな報告書が出されてございます。また、2005 年の WHO の報告書によりますと、一番下のところにございますけれども、電子レンジで加熱調理された食品は、従来型オーブンで加熱調理された食品同様に安全かつ栄養価も同じであるというふうな報告書がございます。

続きまして 26 番でございますが、食品の照射殺菌、特に香辛料、生薬、乾燥食品、ニンニク芽だし防止ということでのテーマでございます。

提案内容でございますけれども、科学的に安全性が確認された技術を認可すべきという趣旨での提案になってございます。香辛料の細菌汚染の防止のために、この照射食品、照射が国際的には利用されているというようなことが記載されているところでございます。

中ほどの概要でございますけれども、この放射線照射食品でございますけれども、放射線による生物学的な作用を利用いたしまして殺菌等に利用するという技術でございます。

右のほうでございますけれども、国内におきましては食品安全委員会のほうでことし 6 月にファクトシートをまとめているところでございます。また、厚生労働省におきましては、この放射線照射については原則禁止ということで、一部製造過程での使用のほかは、野菜の加工基準の中でばれいしょの発芽防止の目的のみで照射が一定の条件下で認められているという状況でございます。輸入品につきましては、輸入監視指導計画におきまして検査項目に放射線照射の検査が含まれておりまして監視が行われているところでございます。

海外の状況でございますけれども、FAO、IAEA、WHO などの合同のレポートにおきますと、「意図した技術上の目的を達成するために適正な線量を照射した食品は、適正な栄養を有し安全に摂取できる」というまとめがされてございまして、コーデックスのほうでも、10 kGy を超えるべきではないとされてございますけれども、それ以下のものは認められているところでございます。米国ほか複数の国で照射が許可されているという現状にあります。

その次、27 番も同じく放射線照射食品ということでございますけれども、提案内容の

中では、危険な生レバーとの兼ね合いで、この照射を認める必要があるというような趣旨での提案になっているところでございます。

概要なり内外の状況については先ほどと同じでございますけれども、ここでは国内の欄の一番下の丸に書いてございますけれども、厚生労働省の厚生労働科学研究費補助金におきまして、今年度、この放射線を照射した牛肝臓、牛のレバーの安全性に関する研究を実施しているということを記載してございます。これについては、殺菌効果と副産物の検証、提案内容にありますアルキルシクロブタノンに関する検証も含めて研究を実施するというところで始められているところでございます。

それから次のページ、28 番、これも照射食品の関係。これは生肉ということでございますけれども、提案がございまして。内容なり管理等の状況については同様の記載とさせていただきます。

29 番がその他で、プロポリスということでございます。これは安全な健康食品なのか調べてほしいという趣旨での提案になってございます。

その概要でございましてけれども、このプロポリスについては、ミツバチが樹木の特定部位から採取した樹液や色素などにミツバチ自身の分泌液をまぜてできた巣材ということでございます。そもそもハチにアレルギーのある方については使用禁忌というものでございます。

右の欄の海外の状況でございましてけれども、海外では EFSA が健康強調表示の立証に関する科学的意見書ということで 2010 年に出してございますけれども、ここでは、このプロポリスと健康上の効果との因果関係を見出すことはできなかったと、見出すことはなかったというような意見書が出てございます。あと、カナダのほうでは、このアレルギー関係ということで、腎機能不全とか、そういった症例の紹介の情報があるところでございます。

それから 30 番でございまして、豆乳アレルギーということで、大豆アレルギーではないけれども豆乳アレルギーという人を最近よく聞くということでの提案でございまして。

その内容でございましてけれども、アレルギーということで、食物抗原に対する免疫学的な反応ということでございますけれども、一番下のほうにございますけれども、血圧低下等の症状が引き起こされるということでございます。

右の管理等でございましてけれども、消費者庁のほうでアレルギー表示対象品目の中での推奨品目の中に大豆が載せられているというのが現状でございまして。

あと、31 番、32 番、33 番、34 番につきましては、放射能関係、それからソルビン酸ということで、放射性物質関連については 2011 年に評価がされてございます。一番下のソルビン酸については、2008 年に評価が終わって ADI が設定されているものでございます。

少し長くなりましたけれども、個別案件ごとの概要等の説明は以上でございまして。

○早川座長 ありがとうございます。

それでは、一つ一つやっていきたいと思います。

まず、1 の人工アミノ酸。危害要因が人工アミノ酸について、何かコメント等ございますか。よろしいですか。

それでは、2 番のカルシウム塩。これについて何かございますか。

よろしければ、人工甘味料。何かコメント、御意見。

それでは、4 番目のスクラロースですね。これについて何か。よろしいですか。

○鬼武専門委員 まだ今回が第 1 回目の議論ですので、最終、案件を絞ったり、あと公開する情報としてどのようにするかという課題が 1 つあるのだと思うのですけれども、これ、多分聞いている側として、提案の内容としては、スクラロースは高甘味度甘味料ではあるのですけれども、その中でも有機塩素系化合物であるという懸念が多分提案の方からは出されていて、そのことに対しては厚生労働省の薬事・食品衛生審議会で既に審議されて、その内容についても、有機塩素化合物であってもリスク評価上は問題ないということであればそのように回答すべきであり、最終、どういう形で報告するかは別としても、そういうことを少し書かないと、提案している側とマッチしないような気がしました。

以上です。

○早川座長 いかがですか。何か。

○新本情報・緊急時対応課長 その点については、情報を補完した形で整理をさせていただきたいというふうに思います。

○早川座長 よろしくをお願いします。

これについて、その他追加的にございますでしょうか。よろしいですか。

それでは、5 番目の亜硝酸塩。これも自ら評価候補としては連続出場ということなのですが、よろしいですか。

それでは、次のラック色素。よろしいですか。

○鬼武専門委員 一応、私どもに確認くださいと言っているので困っているのですけれども、現状でラック色素を日本生協連が何か規制しているということはありません。一応情報だけ、どこからこういう情報を入手されたかわかりませんが、ラック色素に自主規制をしていることはありません。

○早川座長 入れようとしていることはないと。

○鬼武専門委員 はい、そうです。今は入れていません。

○早川座長 わかりました。

よろしければ、7 番目のピンクスライム牛ですかね。これについて何か。よろしいですか。

それでは、8 番目のおにぎりとカップめんの中の昼食によるカップめんの中の食品添加物。

○迫専門委員 これは食品添加物の問題として提案されているわけなのですが、実際には栄養不良問題だと思っております。カップめんとおにぎりという炭水化物中心の食事、それを長期継続して食べ続けるというケースと、もう一点は、それしか食べないというケースと、そういうものが混在しているだろうと。そのどちらも栄養不良を招くことになるであろう。そこでは、特にタンパク質の不足が問題になります。カップめんをとることによって、かなりビタミン類はとれますので、タンパク質の不足が影響してくるのではないかと思います。そういう意味では、この自ら評価の案件に入れるというのはそぐわないのではないかと思います。

以上です。

○早川座長 栄養学的な問題だということですね。

○迫専門委員 食習慣の問題だと思います。

○早川座長 ほかに御意見、コメントございますでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、引き続きまして9 番目ですね。臭化メチル。

○鬼武専門委員 ちょっとこれも正しい記憶はないのですが、コーデックスの残留農薬部会 C C P R のところで臭化メチルの使用についてたしか言及されていたと思います、2000 年代だったでしょうか、勧告されていたと思います。それから、あわせて、多分 I P P C （国際植物防疫条約）というリスク管理および評価の国際機関が、植物検疫措置のほうですが、そこでも病害虫のリスク分析に関する方法や病害虫を消毒する方法のひとつとして臭化メチルの使用については何らかの議論をされていると思いますので、もしその2 つがわかれば追加して入れたらいいと思います。

以上です。

○早川座長 いかがでしょうか。

○新本情報・緊急時対応課長 調べて追加したいと思います。

○早川座長 よろしくお願いいたします。

ほかによろしいですか。

それでは、次に遺伝子組換え牛成長ホルモン剤。これは追加資料は何かございましたか。

○鬼武専門委員 たびたびすみません。これは、お手元にある資料をご覧ください、メモをつくってきました。机上配付資料の1ページ目を見てください。事務局の提案のほうは天然ホルモン剤ということと、安全性についてはよかろうということをコメントされていますが、今、国際的に論争となっている点が少しあると思いましたので、その点が少し気にはなっておりますので、少し簡単にメモをつくったものが1ページから2ページに書いてあります。

この案件なのですけれども、1つは、この間、国際規格のコーデックス委員会のところで、この間、ステップ8ということだとどまっているものなのですけれども、今年コーデックス総会CACにおいてFAO/WHO 合同食品添加物専門会会議(JECFA)に対して、JECFAのほうは1998年以降リスク評価をしておりませんので、組換えDNA技術によって生産されたbST、4種類の類似物ということで、今年のコーデックス総会のところで一応JECFAのほうに4物質の再評価を要請するようになっています。一方国内措置に関しては、確かこれは2006年、ポジティブリスト制が施行されるときに、弊会は、天然系のホルモン剤についてリストに載っておりませんでしたので、今後どうするかということが厚生労働省の課題としてあるということは、その当時の意見書では出しています。JECFAの今後のタイミングはあるのでしょうかけれども、JECFAでリスク評価、一日許容摂取量(ADI)なり最大残留基準値(MRL)に関して議論されれば、それがあわせてコーデックスの食品中の残留動物用医薬品部会CCRVDFで議論されて、それがもう一度コーデックス総会にかかるようなことが当然予測されます。この間、動物用医薬品については、特にコーデックスの総会、部会において、特に成長ホルモンとか、いわゆるβ作動薬については、アメリカやEU、途上国を含めて大きな議論となって、そこに時間が割かれています。当然それはリスク管理機関の一つの措置ではあると思いますが、これら案件からしてもですけれども、bSTに関しては国際的に議論になって、多分そういう場合に日本の政府団としては、特にリスク管理機関ですから厚生労働省のほうに参加になるのでしょうかけれども、その前提となるリスク評価もあれば、国際機関の場で議論となって、採択されるときも、より明確な立場にもなるのではないかというふうに私は考えております。

あわせて2ページのほうに、今年の農林水産部会のほうでもこういうふうな議論がなされておまして、厚生労働省のほうからは一応現状は当該物質に対する安全性については問題ではないということですが、一方で情報については必要な情報を把握していきたいという答弁がありますから、ここに書いてあるbSTについては、現状は余り問題ないということ収めるよりも、もう少し情報を集めるなり必要性はあるのではないかというふうに

私は理解した次第です。

以上です。長くなりました。

○早川座長 ありがとうございます。何か追加でコメント、あるいは御質問ございますでしょうか。

全体の趣旨としては、組換え成長ホルモン剤が直接問題があるというよりは、それを摂取したというか、あるいは注射された成長ホルモンによって牛の体質が変わって、牛乳中にヒトに健康影響を与えるようなホルモン等が増加すると、ここら辺が問題ではないかと、そういうことですね。何か関連して御質問ございますでしょうか。

これをどういうふうにするかということは、また次のこの委員会で詰めていきたいとは思いますが、きょうは一応ブレーストーミングというか、オープンディスカッションということで、御質問も含めて何かございましたら。それから、事務局のほうに、この点は調べてさらに調査をしていただきたいということがございましたら、おっしゃっていただければというふうに思いますが、よろしいですか。

それでは、鬼武委員はそれでよろしいですか。

○鬼武専門委員 後でペーパーの御説明をしますので、一応全部やっていただいて結構です。

○早川座長 それでは、11 番の器具・容器包装の関係で、樹脂・ポリプロチレンテレフタレートとハウロウ用鋼板のうち、ハウロウ用鋼板。いかがでしょうか。よろしいですか。

12 番は、そのうちの樹脂・ポリプロチレンテレフタレート。よろしいですか。

それでは、13 番のパーフルオロ化合物。パーフルオロオクタン酸、あるいはパーフルオロオクタンスルホン酸についてでございますが、よろしいですか。

それから、14 番、PCB。よろしいですか。

15 番、カルバミン酸エチル。

16 番、腸管出血性大腸菌 0104。特にございませんか。

それでは、17 番、インフルエンザ A (H3N2) ウイルス。よろしいですか。

それでは、麦角菌、麦角アルカロイドということですが、18 番です。

19 番、同じくかび毒のアフラトキシンと、その他かび毒との共汚染の影響。

○鬼武専門委員 これもリスク評価をするにはすぐには難しいと思うのですけれども、やはり 19 番の方が聞かれているのは、単独のかび毒汚染ではなくて、それが幾つか合わさった、いわゆる共汚染のことを言われていますね。それに対して現状では個別の汚染物質、かび毒に対しての耐容摂取量の設定なり、それに基づいて適切な基準値の設定というようなことになっていて、ここも少し、先ほどから言うように、そういういわゆる共汚染、複

合汚染みたいなものについて、今は多分評価できないと思うのですけれども、そのことについて聞かれていて、その答えがやはり足りないような、聞いている方と答えられていることが合っていないような気がしています。ですから、それは現状では個別の汚染物質でやるしかないということだったらそのように記述して、将来的には共汚染という研究テーマなりということで、いわゆる合わさった一つの農作物で、やはり複合的にいろいろな汚染物質、かび毒が出現される可能性がある、それについても研究が必要であろうことも記載し、すべきであり、この 19 番目、いわゆる聞いている側と答えている側が少しずれているような気がいたします。

○早川座長 事務局のほうで何かございますか。

○新本情報・緊急時対応課長 ちょっと補足させていただきますと、この 19 番の一番右の欄の国内のところで、食品安全委員会のほうで平成 18 年に総合調査をやったと申しましたが、その概要をちょっと簡単にここで御紹介させていただきます。

18 年の調査におきましては、食品について 500 検体調べたということで、対象のかび毒はオクラトキシン A とアフラトキシン、これは B、G とそれぞれ調べているのと、あとはゼアラレノン調べたということで、1 つの検体について複数のかび毒を調べたというものでございますけれども、その結果において、複数のかびに汚染された例というのは 3 件ございました。雑穀、はと麦食品というふうに書かれてございますけれども、これについてアフラトキシンとゼアラレノンが出たということございまして、ちょっと数は少ないかもしれませんが、この調査の結果としてはそういったものがあるということを御紹介させていただきます。

○早川座長 いかがですか。それでよろしいですか。

かび毒については、今までもたびたび対象というか、議論に上っているし、一部はある程度対応もしてきているわけですが、先ほど来おっしゃられているように、複合汚染の問題をどういうふうにアプローチしていくかという、そういうことなのだろうと思うのですが。

それでは、クドアですね。20 番目でございます。

○熊谷委員長 予防法がここに書いてありますけれども、もし記憶が正しければ、これ、凍結すると商品価値がなくなるのではないかとということがたしか言われているように思います。ですので、確かに何でも加熱して、酸で処理して、アルカリでたたけば予防法になってしまうのですけれども、この場合、これはちょっと該当しないのではないかとこのように思いますが、御検討いただければと思います。

○早川座長 これは最終的にどういうふうに取り扱うか、全体を、先ほどの追加情報もあれば整備していくことになると思うのですね。今後、例えば自ら評価として採用されなくても情報は流すし、場合によっては対処法も書くことになるのかもしれませんが、そのときに今のことを念頭に置いて対応していくということによろしいですかね。

○熊谷委員長 はい、結構です。リスクプロファイルのような形もありますので、対応の仕方はいろいろあると思います。どうもありがとうございました。

○早川座長 よろしいですか。これは自ら評価としてかつて上がってきたあれで、そういう対応の仕方があるということで、多分選に漏れたような経緯もあったような気がいたしますけれども、よろしいですか。

それでは、次に 21 番目、寄生虫。きょうは上がってきたのが全部上がってきておりますので、これは評価の対象なのかどうなのかということはあるのですが、よろしいですか。

それでは、アジア条虫。よろしいですか。

それから、23 番目の家畜飼料に使用されている殺菌剤ビシン。

○堀口専門委員 ちょっと、どういうふうに説明をするかというところだと思うのですが、使用量とか摂取量とか流通量に関する情報が全くないので、例えば寄生虫にしたら、危ないもの、リスクが高いものは高いけれども、それを全く例えば食さなければ評価の対象外とするという理由づけはできると思うのですが、ここの理由づけの中に、例えばさっきのフッ素加工の樹脂とかにしても、例えば鍋として 100%流通している中の、フッ素加工が例えば 1%しかないと言われているものであるのか、例えば 98%フッ素加工がされているかというので、また多分違ってくると思うのですね。案件候補の選定基準のところで、国民の健康への影響が大きいと考えられるものという中で、ハザードそのものの性質と、やはりその例えば利用量、摂取量とか流通量とか使用量とか、どれだけ食するかというもののだけではなくても、もう一つ何か記載がないと、一つ一つを評価していくときに、総体的に何十件あった中にどれを選ぶかという全体を見の中でやっていったときに、ちょっと優先順位はつけづらいのかなという気がしましたので、国際的な動向やリスク管理機関の動向以外に、その指標というか、情報を今後入れていただければ、ちょっと頭の整理がつくかなと思いますので、御意見を言わせていただきました。

○早川座長 これは今のビシンの話だけではないのだと思うのですね。全体に対する御意見ですが、次の議論までに、できるところはということにさせていただいて、これは全部について、ここに出されているのは、多分今おっしゃっているように危害要因が——危害要因と言っていいのですかね。ハザードがある、一応そう思う方が評価案件候補として出していると。それに対して、その理由であるとか、あるいは実態としての国内あるい

は国外でどういう規制なり対応がなされているかと、そういう並びになっているわけですね。実際にそれが最終的に、これはヒトの健康に影響を及ぼすかもしれないということの議論で優先順位を詰めていく最終ステージでは、危害要因と、それから実際にどれぐらいの量を使用されるのか、あるいは摂取されるのか、それから使用頻度もあるでしょうし、それから使用期間、そういうものが総体として最後にリスクという形であらわれるというようなことを一応念頭に置きつつ、ちょっとこれは全部を次までにそういうことを用意するのはとても無理だと思うので、事務局のほうで少し考えていただいて、そういうことが情報収集可能なもの、それから、やはりそういう意味で問題になりそうなものについて、できる範囲で今のような使用量だとか摂取量とか使用頻度、摂取頻度と言ったほうがいいですかね。それから、その摂取期間みたいなものを、できる範囲で調べておいて頂くということによろしいですね。

○堀口専門委員 すみません。それは普通に労働者に対する化学物質のリスク評価をするときも、日本にどれぐらい、何万t入ってきているのかとか、どういうところで使われているかというのはリスク評価のところで重要な指標にしているので、やはりそれはわかっている部分についてはきちんと説明の中で明示をしていただきたくて、このアジア条虫に関しても、牛のレバーが食べられなくなったから豚のレバーを要するにお店に出していますというのは、多分流通量がふえたからこそ、また問題を検出してきているという可能性もあると思うので、すべての項目についてそれを出してくる必要はないと思いますが、わかる範囲、調べられる範囲で摂取頻度だったり流通量だったりというものが出てきていただければというふうに考えます。

○早川座長 ちょっと、なかなか大変なところもあるかもしれませんので、可能な範囲でということをお願いできればと思います。

○新本情報・緊急時対応課長 できる限り整理をしてみたいと思います。

○早川座長 ほかにいかがでしょうか。

○鬼武専門委員 私も今、堀口委員の意見に賛同いたします。やはり優先順位の高いものとかの選定について、関連するデータがないと、なかなか総体的に見て難しいということがあると思います。

それとあと、23番目は、むしろリスク管理機関側に伝えておいて、この方は専門家かどうかわかりませんが、そういう可能性があるというふうに関係機関に伝えて、日本では認められていないわけですから、そういうものが日本へ入ってこないような未然的な措置も必要かな

というふうに思います。これは直接ではないですけれども、情報として早目に厚生労働省なり農林水産省に伝えるべきではないかというふうに思いました。

以上です。

○早川座長 よろしいですか。

それでは、バナジウム。よろしいですか。

よろしければ、25 番の電磁波によるアミノ酸の変質。

○井原総務課長 すみません。事務局ですけれども、この 25 番につきましては、本日欠席されている石川委員から、委員御本人、関心があるということで、コメントがありましたので、ここでお伝えします。先ほどの説明の中でもなかなか情報が少ないという話を新本のほうから申し上げましたが、引き続き情報を集めたいと思います。

○早川座長 それでは、25 番につきましてはさらに情報収集に努めていただくということでよろしいですね。

26 番、食品の照射殺菌、特に香辛料、生薬、乾燥食品、ニンニク芽だし防止というのですかね。ちょっと読み方がわかりませんが。

○鬼武専門委員 芽どめ、防止。芽が出るのを防ぐ。

○早川座長 いかがですか、このところは。

それでは、次に放射線照射食品。

○鬼武専門委員 この食品照射の今の案件については、今、原則は食品衛生法では原則禁止で、例外としてばれいしょの芽どめだけに使えるという原則があって、一方では、ここに書かれてありますように、原子力安全委員会の食品照射専門委員会、これは 2006 年ぐらいだったかな、報告書が書かれてあって、その中のところで言うと、今、現状は芽どめのために、ばれいしょだけに照射が認められていますが、有効性というか健全性も含めて、ほかの食品の殺菌の適用でも検討する価値はあるのではないかということと、あわせてそういう面では、特に国民、消費者にリスクコミュニケーションを含めてやりなさいという報告書がそこには書かれてあって、それを受けて厚生労働省なり、それから食品安全委員会に諮問されてくる案件だと思うのです。ただし、その後いろいろな国内でほかの大きな事故とか、いわゆる福島原発の事故がありましたので、このことについては、いわゆる研究の段階がとまっている現状があって、この方が言っているのは、そもそも論のところをかなり言及されていることがあって、それと、あと一つの食品への照射によって生成される化学物質についての懸念とかがあると思いますので、ここも少し、もしプライオリティ

ーが低くなった場合には、そういう情報も付加したほうがいいような気がいたしました。

○早川座長 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、28 番の生肉の放射線照射。よろしいですか。

それから、29 番、プロポリス。よろしいですか。

それから、30 番の豆乳アレルギー。

○山田専門委員 アレルギーは食品のリスク評価の問題とは違うのではないのでしょうか。

豆乳にしようが大豆のままであろうがいずれにしてもアレルギーですから。

○早川座長 そうですね。私が答えていいのかどうかはちょっとわかりませんが、例えば、少し角度が違うと思うのですけれども、見方がね。例えば組換え食品というのがありますね。そのときに、アレルギーの問題というのは組換え食品の安全性評価にやはり一つの大きな柱なのです。なぜそうかという、これはちょっと意味が違うのですが、挿入した遺伝子から出てくるタンパク質がヒトに対してアレルゲンとならないかどうかというような観点で、そこは問題にするわけですね。この場合は、もともと天然にあるもののアレルギーという話ですよ。しかし、それを科学的に、こういう豆乳には豆乳のそういうアレルギーが、どういう状況でというか、あるいはどういう体質の人にとというか、あるということを経験して評価しておくとか情報を提供するというのは、食品の安全という意味で消費者にとっては、場合によってはありがたいことではないかという気もするのですが、こちら辺はどうですか。事務局の見解がありましたら、きょうはそんなに詰めなくてもいいのですが。

○迫専門委員 この場合の豆乳というのは、間違いなく大豆製品の一種になりますので、大豆アレルギーの、いわゆる素材の違いというだけの問題になってくるのではないかと思います。先ほど先生がおっしゃいました、いわゆる遺伝子組換え食品の新たに発生するようなリスクとは全く違うもので、従前から大豆アレルギーについては推奨表示ということで大豆を使用している旨の表示がされています。この提案の豆乳アレルギーでは、原材料としての大豆から製品である豆乳に形態を変えただけのものをリスクとして見るかどうかというのは、またちょっと別の問題かなというふうに思います。

○早川座長 今、表示で、例えばエビとかカニとか小麦とか、アレルギーを持っている方への注意喚起という意味で食品に表示するわけですよ。それと同じように、豆乳に関しても既にアレルギーに関する表示体制が、これは万全になっているかどうか。あるいは、大豆の種類によって多少成分等が違って、微妙に、こういう大豆の種類だとなりますというふうなことが非常に明快なのですかね。そういう表示の仕方をしているのかどうか。

○**迫専門委員** そういう細かい表示はしていないと思います。それ以上に、まず大豆が使用されているという、当然大豆の製品として豆乳ができるわけですので、その原材料である大豆が使用されているということが表示をされています。ですから、すべて大豆を使っていれば表示がされるという形になります。

○**早川座長** 大豆の種類によらないということですか。

○**堀口専門委員** 交差抗原性で、要するに小麦アレルギーの人のうち何%かの人は、例えば大麦を食べてもアレルギーが起こったりとかして、その辺は非常にアレルゲンというか、タンパク質の、それが特定されているものもあれば、まだ特定されていないものもあって、タンパク質のそのものの例えばリスク評価をするのであれば、それは食品安全委員会でもあり得ると思うのですけれども。

なので、その回答の書き方だと思うのですけれども、豆乳アレルギーというのは一種の症状に対する名称ですから、豆乳の例えばタンパク質の分析をして、それが例えば大豆アレルギーのタンパク質のものと違っていて、そのタンパク質がどうのこうのという話でいけば、それは食品安全の話になるかもしれないのですけれども、大豆アレルギーというふうに表現されると、多分これは先生のおっしゃるとおりの、それこそリスク管理の話になると思いますので、回答の書きぶりではないかと思います。アレルギー表示を平成 13 年から議論してきたものなので、そのように理解しています。

○**早川座長** わかりました。今、これ、ずっと一個一個項目別にやっているのは、去年からそうなのですから、最終的な第一義の目的は自ら評価案件を絞り込むということのためにやっていて、それに必要な情報が今の状態では不足しているかどうかということをして 1 つやっているわけですね。もう一つは、仮に落ちた場合でもというか、こういうふうに要請されて一応俎上に上ったと。これが自ら案件にならなかった場合に、安全委員会としては、ならなかったものについても必要な情報は提供していくということで、一個一個についていろいろな御意見なりコメントを聞いておりますので、今御議論いただいたようなことを踏まえて、多分これは案件には上らないかもしれませんが、そういう情報を提供するという素材にさせていただきたいと。そういう理解でよろしいですね、事務局としては。よろしいですか。

○**鬼武専門委員** あと、いいですか。たしか豆乳アレルギーは市販品ですと、豆乳自体、牛乳から飲めない人が豆乳にかえて日常飲んでいて、それで、たしか豆乳でもまれにアレルギーを起こす可能性があることから、任意表示で市販品にラベル表示がされていると記憶しています。そういう任意による注意表示がされているものが流通・販売されています。

その辺も情報としてあったと思いますので、参考までにしてください。

○早川座長 ほかにいかがですか。

○小出専門委員 豆乳という商品の中には、大豆アレルギーのところに丸はつかないのですか。

○山田専門委員 つきます。

○小出専門委員 つきますよね。乳というのは全乳のことではなくて、ほとんど乳の分離、分画したあらゆる細かいものが入っている場合でも、我々、乳のところに丸をつけて表示をしているわけですね。厳密に科学的に考えれば、アレルギー性のない、アレルギー性のあるものはほとんどないと思われるものであっても——すみません。失礼しました。最初のほうが聞こえなかったですか。

1 つは、最初の質問で、豆乳というもので大豆アレルギーのところで大豆が入っているというところに丸をつけるのか、つけないのか。これはやはりつけるのですよね。ですから、これは豆乳にすることによって新たにアレルギーが発生するということがあるという主張がされているのか、そういうことでもない限り、余り意味がある提案だとは思いません。ちなみに、乳についてだけ言えば、全乳だけではなくて非常に細かく分離、分画して、ほとんど化学的に見ればアレルギー性のあるものが含まれていないものも、そういった画分だけが入っているものでも、我々は注意して乳のところに丸をつけたりしていますので、余りこの質問は、そのまま取り上げる必要はないのではないかと私は思います。

○早川座長 それでは、放射能。31 番、よろしいですか。

32 番、セシウムですね。よろしいですか。

33 番の低レベル放射能。

34 番、ソルビン酸。

35 番、茶のしずく。

36 番、キムチ。よろしいですか。

それでは、全体にわたって今まで 36 番まで来ましたが、振り返って何かございますでしょうか。

○鬼武専門委員 では、今回 1 回目ということでしたので、机上配付の資料のほうでこれまでの案件とは別に 2 点について報告します。食品添加物と、あともう一つはヒスタミンです。この 2 点の情報といいますか、議論のためにメモをつくってききましたのでご覧いただければと思います。

食品添加物については、いわゆる案件として自らというよりも、現在のリスクアナリシスの枠組みにおけるシステムについての意見です。日本のリスク管理とリスク評価については、食品安全委員会が設置された後と設置される前とで少しリスクアナリシスのやり方が違うので、そこに落ちこぼれた案件があること、それと海外での状況ということで甘味料のアスパルテームについて書いています。

それでは、少し詳しく説明させていただきます。

1 つは、案件としては食品添加物ということで、アスパルテームについてですが、食品安全委員会の総合情報システムのところにも 10 報ほど、2006 年以降でしたか、いろいろな形で海外の情報提供がされています。食品安全委員会の資料を見る前に、EU の資料を見ていたら、この間、かなり欧州委員会の消費者保護総局 DG S A N C O からアスパルテームがということで、実は欧州食品安全機関 EF S A 自体の評価は 2020 年までに甘味料のリスク評価終了ということになっていたのですが、それを早めてアスパルテームについては評価をするような要請がなされてきています。EF S A のほうにデータを出す期限が、実はことしの 9 月になって、それについては消費者保護当局のほうにも出されて、収集されたデータをもとに今盛んにリスク評価をされているのだと思います。期限はちょっと延期をされたのですが、来年の 5 月には、EF S A のほうでアスパルテームの再評価ということで、特に以前に言われていたイタリア Ramazzini 研究所による発がん性ではなくて、その後、分解生成物のジケトピペラジンについてのデータを追加して完全な再評価ということが要請されていて、本案件について EU 議会のところでも質問事項、あわせて各国のリスク評価機関等でも、それについて 2011 年から盛んにこれら甘味料アスパルテームに関する情報は出しているというのがあります。多分来年に EF S A からその評価結果が出ますので、それに合わせて、情報収集が必要ではないかと考えます。日本はたしか Ramazzini 研究所のほうについてはリスク評価機関のほうでコメントされていたと思います。しかし、その後 EU で問題とされているこの代謝物については、以前米国食品医薬品 FDA が既にこの件については評価をしています、もう一回リスク評価にかかわり再燃する可能性がありますので、少しウオッチをして、必要に応じては、EF S A と日本の食品安全委員会が提携を結んでいると聞いていますので、情報を入手されたほうがいいと思います。いろいろとネット上で見る限りではかなり EU からの情報が入っているので非常に気掛かりです。これが 1 件目でございます。

それから、あと 2 点目と 3 点目は、先ほど事務局から説明があったように、個別の評価のところでも幾つか添加物が上がってきています。1 つは指定添加物の再評価ということで、これについては、J E C F A や EU などでは個別物質のリスク評価を定期的に再評価する仕組みになっています。日本は食品安全委員会が設置されてからはリスク評価は食品安全委員会に諮問されていますが、それ以前の食品添加物のリスク評価というのは、いわゆる厚生省の時代ですから、薬事・食品衛生審議会です。それらについては AD I の設定の状況とか、いわゆる公的なモノグラフというのが我々は入手がで

きないので、やはりそこが消費者というか国民というか、満足のいかない点だろうというふうに思っていますから、これはリスク管理機関である厚生労働省と十分に協議をして、こういうもの（古い時代の指定添加物）についても、国内だけの使用実態があるものとか、海外ではADIは設定されていないものについては優先的にやる必要、検討は、これはいわゆる自ら評価というよりも法自体の仕組みかもしれませが、やる必要があると感じています。特にEUではEFSAが添加物の再評価ということで定期的に再評価をしていますし、JECFAでも再評価をしているという事例からすると、日本がその点からすると少し違うやり方というか、満足いかないやり方かなというのが1つです。

それから、あともう一点は既存添加物の評価ですが、これも1995年の食品衛生法の改正で、いわゆる従前までは天然添加物ということで表示だけの規定だったのですが、95年の食品衛生法の改正で、いわゆるそれ以降に申請される天然添加物についても指定添加物ということでの安全性審査が必要となり、天然添加物を含めて指定制度になったわけです。しかし、それまでに流通、販売等されている天然添加物については①現在使用されている天然添加物に関しては長い使用経験があり、人の健康確保にとって問題があるという個別的、具体的な報告はないこと、②すでに広く流通し、特に問題がない天然添加物を、安全性が評価されて指定されるまでいったん禁止することは過剰な規制であるとともに、混乱が生じる等、妥当ではない、③これら既存の天然添加物の安全性については、従来から行っている天然添加物の毒性試験の実施を充実強化し、安全性上の問題が明らかになった場合には随時流通を禁止する等、必要な措置を講じる、という理由から、天然添加物の例外的措置として既存添加物名簿に収載されました。いわゆるリスク管理側の当時の厚生省のほうが定期的というか、必要な基礎的な安全性評価（遺伝毒性試験および90日反復投与試験）は順次していると思います。ただ、それがリスク管理機関側からリスク評価機関側に諮問されているかということは、そうではなくて、いわゆる既存添加物については、今まで長い使用経験があって当面問題なかろうということになっているのですが、これについても一定リスク評価としてかかわる必要があること、国内では指定添加物以上に既存添加物が流通、販売、市販、使用されていますので、このような状況について改善が必要と感じています。これが添加物関係の2案件です。

それと、もう一つはヒスタミンです。これは別件ですけれども、ヒスタミンについては、コーデックスの魚類・水産部会先週会議が開催されました。直近であったため、本案件についてどのような討議がされその結果は聞いていないのですけれども、ヒスタミンについて公衆衛生上のリスクを検討するということで、コーデックス魚部会の電子作業部会にも日本が手を挙げて座長をするという話を聞いております。そこでは、サンプリングとかヒスタミンの基準値の設定、リスクの低減等を考えていくということが1つある。

それから、今年7月に開催されましたFAOとWHOの専門家会合において、ヒスタミンの無毒性量が既にリスク評価としては設定されて、その会議について日本の代表団として2名の方が既に参加をして、参加者リストに国立保健医療科学院の方と水産総合研究所の

2名の方が参加していますので、そういう面ではリスク評価に足るデータはあると思います。

それから、この間のいろいろな食中毒統計ということで、国内の食中毒統計を平成 12 年からずっと見ていますと、やはり 100 件から、平成 23 年は 200 件ぐらい発生しています。これはすべてがどうか分かりませんが、化学物質によるということで、ヒスタミンがすべて危害要因としてノミネートされて、それによる国内における食中毒事故が増えているというか、ある程度あるということが現状でありますから、そういう点からすると、リスク評価としてヒスタミンをする必要性はあるのではないかというふうに思っています。

あと、6 ページのところは、農林水産省のほうでヒスタミンに係るコーデックスの規格、もしくはそれ以降のページには EU、アメリカ、カナダ、オーストラリア、ニュージーランドで現行規制値があるものについて転記しています。参考のために、もう一度戻りますけれども、ヒスタミンは国内での食中毒事例がある程度一定規模あるということで言えば、これはすぐにむしろリスク管理機関側からリスク評価を求められる案件かもしれませんけれども、今ウオッチしておく優先順位としては高いというふうに考えている次第です。

以上でございます。

○早川座長 今の御説明、何か御質問、あるいはコメントございますか。

きょうは、一応ルートとして上がってきた自ら評価案件について御紹介をいただいて議論を少ししたわけですが、今のお話ですと、例えばヒスタミンについてはかなり注目していると。願わくばというか、厚生労働省側から諮問が来るのがいいのだけれどもというお話なのですが、その「願わくば」が実現しそうもないというか、するかどうか分からないですが、そこら辺は何か見通しというか、分からないですかね。

○鬼武専門委員 私はわかりませんが、国際機関でもリスク評価のレポートが出ていますし、日本が積極的に関与しているという状況であれば、リスクアナリシスの枠組みで言えば、食品安全委員会はその一つの重要なプレーヤーでしょうから、その点からは積極的にやる必要は、自ら評価なのか、厚生労働省サイドから諮問が先かはわかりませんが、協議の上で、これは早くやる必要性は十分にある案件だというふうには理解しています。

○早川座長 何か事務局のほうで。

○井原総務課長 鬼武委員から、いろいろ情報も含め御示唆いただきましたので、厚生労働省のほうともいろいろ情報交換しながら、情報をもう一度、再度整理をして、例えばヒスタミンを今回の 1-6 のような形で追加するかどうか、あるいは指定添加物の再評価、既

存添加物の評価についてこれを入れるか、ちょっと事務局で検討させていただきたいと思っています。いずれにせよ、情報をもう一度きちんと整理をいたしたいと思っています。

○早川座長 整理していただいて、場合によっては俎上に上ってくる可能性も考えていると、そういうことですね。

○井原総務課長 そうです。

○早川座長 ほかにいかがでしょうか。よろしいですか。

それでは、今の 1-6 につきましては、いろいろ御意見、それから、特に主には、さらに情報を集めるべきは集めてくださいということで、そういうコメントをいただきましたので、事務局のほうで次回までにできる範囲で情報を集めていただいて、次回にさらに絞り込みをしていくというふうなことでよろしゅうございますか。

特に追加意見がございませんでしたら、そういう形で進めさせていただくということで、次の議題に移りたいと思います。

資料の 2 の「食品安全委員会が今後取り組むべき情報提供の方法について」であります。事務局のほうから御説明をお願いいたします。

○北池勧告広報課長 資料の 2 をお願いいたします。「食品安全委員会が今後取り組むべき情報提供の方法について」のペーパーでございます。前回の委員会の中で議論いただきました情報提供につきまして、今まで行ってきました取り組みについて簡単に御説明をさせていただきますと思います。

それで、ペーパーの (2) のところでございますけれども、私どもの情報提供につきましては、従来から、やはり専門的で難しい、あるいは国民の方々への浸透度が低いとか、ホームページがなかなか身近なものにならないというような御指摘をいただいておりますが、ここに具体的に書かせていただいておりますが、21 年 3 月の「食品安全委員会の改善に向けて」とか、あるいは平成 21 年 9 月のリスクコミュニケーションの専門調査会でいただきました「情報提供の改善に向けた当面の取組方向」ということで、この 2 につきましては、この後ろのほうに参考でつけさせていただいておりますけれども、それを踏まえましてできるだけわかりやすく、それから関連する機関と連携を拡大するという方法で、その下の丸のところでございますけれども、以下のような取り組みをさせていただいております。

少し話させていただきますと、特にわかりやすくにつきましては、消費者の関心の高い品目につきまして、理解の助けとなる概要図、あるいは Q&A、それからスライドによる解説等をホームページに載せる。それから、意見交換会につきましては、やらせていただいた資料に解説を加えたり質疑応答を Q&A で載せるとか、そういう形。それから、ホー

ムページに関しましては、前回御指摘いただきましたけれども、私ども、2 年ほど前にトップページを見直しまして一覧性を改善するとともに、子供向けとか、あるいは主婦の方向けの対象ページをつくるというような改善。それから、これは全体を通してでございますけれども、食品安全委員会のロゴマークをつくりまして、全体の資料統一と中身の工夫を行ってきたというのがわかりやすい改善の主なものでございます。

それから、関係機関・団体との連携の拡大につきましては、関心の大きな品目につきましてはマスメディアの方との意見交換会を開催する。それから、専門家を対象とする意見交換会ということで、消費者団体の方々や学校栄養士の方々との意見交換会。それから、放射線につきましては、評価機関と管理機関と一体となって意見交換会をするというような説明を今やってきているところでございます。

それで、すみませんが、あけていただきまして2 枚目のところでございますが、そのような中で、前回御指摘いただいたように、やはり放射性物質に関しましては正確な科学的な理解というのが幅広く国民の方々に十分伝わっているとは決して言いがたいというふうに認識されます。そういう意味で、私どもの情報について積極的に収集を行っていないような層に対して、どういう形で情報発信をしていけばいいのか。やはりそういう方々にできるだけ情報を発信することによって、より多くの国民の方々への情報発信につながるわけございまして、そういう手法としてどういうことが考えられるかにつきまして、その2 のところで検討のたたき台ということで案をつくらせていただきました。私どもといたしましては、本日、このたたき台を踏まえて、御議論いただいたもので取りまとめをさせていただいて、今後どういう形に進めていくかということにつきまして、来年度以降の形を考えていきたいと思っています。

2 のところの検討のたたき台でございますが、1 つは、やはりより多くの方に伝えるといえば、報道関係者に対する取り組みの強化というのが一番上位に来るだろうという判断をしております。それで、特に今までも大きな品目につきましては説明会をやっておるわけでございますけれども、この前も委員会の中で御議論がありましたように、そういう報道関係者との意見交換会を定期的開催をしていく。さらに、その対象としても、事件性の多い社会部の記者だけではなくて、生活部とか科学部の記者に幅広く声をかけて定期的な意見交換会をやっていくということはどうであろうかというのが①でございます。

②につきましては、消費者層に幅広く働きかけるとした場合に、生活関連の雑誌、いろいろな料理を含めた生活面とか、そういう担当する雑誌もございますけれども、そういう方々へ、今までは基本的にアプローチというか、意見交換会に来ていただくとか、はしていないわけございまして、そういう方々に、すべての議題というわけではなくて関連する深い議題に関しては、意見交換会を開催するということがどうであろうかというのが②でございます。

それから、(2) のところはホームページでございまして、これも前回かなり御指摘いただきましたけれども、私どものホームページ、基本的にはやはり専門性の高い内容が基

本でございます。そういう中で、一般の方々向けということで消費者向け情報とか、あるいはキッズボックスというようなコーナーを設けて運用してございます。中身の充実というのが基本だと思っておりますが、さらにこういう窓口をつくるということに関しまして、さらなる改善というのはどんなことが考えられるのかというのが②のところでございます。

それから、③のところ、やはり初めて食品安全委員会のホームページを見られたような方がわかりやすく情報に接するように、今、ハザード別に五十音別に整理することを検討してございますが、私どものホームページの中に載っているハザードを全体としてそういうハザード順に並べて、よりそういう新しく食品安全委員会のホームページを見られる方に対して入りやすいものにしてはどうかというのが③のを上のほうでございます。さらに、そういう物別だけではなくて、もう少し大きく、例えば農薬とか添加物とかのくくりでの分類をした上で入りやすい仕組みをつくってはどうかというのがホームページの改善の③のところでございます。

それから、あけていただきまして3ページのところでございますけれども、電子媒体を利用した情報提供として、現在メールマガジンを週1度送らせていただいております。大体読者の方が1万2,000人を超えておる状況で、同じようなこういう国の機関がやっているものとしては、かなりの読者数を持っているというふうに思っております。ただ、なかなか内容が非常に専門的でございますので、一般の方が見ていただくには非常に入りにくい内容になっているところがございます。一般の方々を対象にして、今いろいろ言われているブログとか、あるいはSNSというような、ツイッターとかフェイスブックのような、そういう情報発信手段を利用するというのはどうであろうかというような整理でございます。ただ、私どもの食品安全委員会が発信する情報、あるいは内容、頻度から考えて、そういうものになじむかどうかというところは非常に難しい面があるというふうに思っております。

それから、続けて、(4) 消費者の方々への情報提供でございます。

①のところにつきましては、きょう御出席の山田委員に非常に御尽力いただいた点でございますけれども、食品売り場等に放射性物質に関するポスターを掲示するというのを今、9月、10月、11月と、私どもだけではなくて消費者庁と食品安全委員会と農林水産省、厚生労働省の4省庁でやる予定にしております。そういう広報手段を今回新たに導入してございますけれども、今後、それ以外にも、新たな広報手段としてどういうことが考えられるかというのが①でございます。

②につきましては、先ほどマスコミの方との定期的な意見交換会ということで提案をさせていただいておりますけれども、消費者の組織する団体の方とも、ある意味で定期的な意見交換会をやることによって消費者への情報提供を強めるということをしてはどうかというのが②でございます。

それから、③につきましては、やはり消費者の方々への情報提供というのは、従来から言われてございますけれども、リスク管理措置との一体というのが必要でございますの

で、そういう面で、例えばホームページにリンクするとか意見交換会を一緒にやるとかというような形で提供する形をより進めていってはどうかというのが③でございます。

それから、(5)のところで学校教育を入れさせていただきました。学校教育ということで、従来から家庭科の時間等で使っていただけるような副読本をつくって、今、市町村の方々に御利用を働きかけておりますけれども、実際に今、副読本を使っている県というのは全国で2県から3県で、余り大きな広がりを持っていないというところでございます。そういう面で、さらに広めていくにはどういう形があるかというのが①でございます。②につきましては、現在ジュニア食品安全ゼミナールということで、中学校の方の授業をジュニア食品安全ゼミナールとして開催させていただきまして、いろいろな意味での知識普及ということでやらせていただいておりますけれども、さらに効果的な取り組みとしてどういうことが考えられるのかということを書かせていただきました。

これにつきましては、先ほど申しましたように、検討の方向性ということで、今私どもが検討している内容をそのまま書かせていただいておりますので、まだ十分煮詰まっていないところがございます。どういう形で進めたらいいかということにつきましていろいろな御意見をいただきまして取りまとめていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○早川座長 ありがとうございます。

それでは、ただいまの事務局の御説明に対しまして御質問、御意見、特に2. 検討の方向性ということを中心に御議論、どうぞ。

○堀口専門委員 食品安全委員会は頑張っていると私自身は思っています。

議論するための資料として、少し整理の視点としては、リスクコミュニケーションというのはステークホルダーが全部そろふことなので、それは例えば専門家、それから行政、それは地方自治体を含めですが、マスメディア、それから事業者も加工業者さんと流通業者さん、それからNPOとかNGOといった団体がいらっしゃいます。そして消費者も、大きく見るだけではなくて、例えばここ、学校教育と書いてありますが、そういう学校に行っている子供たちであったり、まだ学校に行っていない乳幼児とその保護者であったり、あと、ここには出てきていませんけれども、患者だったりすることももちろん——きょう、ちょっとアレルギーの話が出てきましたけれども、患者さんというのも一つのくくりだと思いますし、専門家の中も、きょう私のお隣におられる迫先生は栄養士さんでいらっしゃいますけれども、栄養士さんであったり、食品衛生監視員さんだったり、学校の家庭科の先生だったり、養護教諭であったり、理科の先生であったり、また医療機関においては看護師であったり、ドクターであったり、また保健、ヘルスの世界で言うと、もちろん管理栄養士の活躍もあります、保健師であったりという、食品に関してはさまざまなステークホルダーがいる。

一方で食品安全委員会は、非常にホームページを持っていたり、機関紙を出していたり、これまでDVDをつくられていたり、メールマガジンを発信していたり、学校副読本をつくっていたり、いろいろな媒体をつくっている数少ないほうのいい省庁だと私は理解をしているので、ステークホルダーの一覧とその媒体、例えばこちらが縦軸であれば、こちらが横軸にあって、それぞれが必要としている情報とは必ずしもイコールではないし、また、食品安全委員会として、こういう人たちにはこのような情報を真っ先に伝えなければいけないというところもやはりあると思いますので、例えばメールマガジンは1万2,000人だけれども、内容は難しいけれども、これは例えば専門家や事業者さんにぜひ読んでもらいたいものなのか、例えばホームページの子供のページというのは、ぜひ学校関係者や、子供さん本人とその保護者に見てもらいたいもののかというような、重きの置き方が一覧でわかるような何かマトリックスを書いていただくと、例えば今回ここに出てきたブログなのかSNSなのかわからないですけれども、新しい媒体が加わっていくときに、ではこの媒体はどこの層をターゲティングとしてやろうかというのが整理がつくのではないかなと思います。

なので、ホームページもホームページと書くのではなくて、ここに先ほどハザード別にあいうえお順に並べるという御意見も非常にわかりやすいと思いますが、子供のページがあったりするわけですので、ホームページがどこが重きにという、だれでもみんなと言っている、このページにはこういう人たちに見てほしいというのが多分あると思いますので、何かそういう一覧表があると、それを見て皆さんも議論がしやすいのではないかなと思います。

そういうことで、ちょっと中身の話ではないのですが、そのような情報を提供している現状の整理、あと、食品安全委員会がこの人たちに見てもらいたいと思っているけれども、実は見ているのはこういう人たち——わかりますかね。メールマガジンは一般の人に読んでもらいたかったけれども、実は見ているのは事業者さんが多いとか、その整合性がとれていないのが悪いのではなくて、整合性をとる方向でいくのがいいのか、今の現状、それだったら、例えばメールマガジンは事業者さんを中心に情報提供する、すごくよい媒体だというふうに再認識できるところなので、表向きつくっていった目的というか対象者と、現状どういう人たちが利用しているのかというところがわかる一覧があると、今後の議論の検討になるかなと思います。

以上です。

○近藤専門委員 いろいろまとめていただいて、具体的な例まで挙げていただきましてありがとうございます。今の堀口先生がおっしゃったように、こういう方向でやるというときに、やはりだれに何のためにやるのかということの整理が非常に必要だと思います。

それで、前から時々申し上げているのですが、まず第一に、食品安全委員会というものが存在するのだということを、まず広く国民に知らせることが非常に重要だなとい

うふうに思います。もし食品安全委員会のやっていることを、広く国民の安心感を確保するために、自分たちはこういう安全を評価し管理していますよということを知らせることがこの委員会の目的であるならば、私たちは、国はきちんとやっていますという、まずその姿勢と、そういう組織があるのだよということを広く知らしめることが一番重要だと思います。

それで、いろいろなことをやっていろいろな情報提供をするのは非常に重要だと思いますけれども、消費者の側から考えると、見たいときにしか見に行かない。そこにあってもなくても構わない、どんな情報があっても構わないけれども、自分が見たい情報が、例えば放射能であるとかアレルギーであるとかいうときに、あそこに行けばあるのだというとき以外は見に行かないです。メールマガジンがあっても見に行かないです。メールマガジンを得ている人は、常に食品安全委員会は何が行われているかを知りたい人が見たいのであって、普通の消費者は食品安全委員会のホームページを見る必要がないから見に行かない。だけれども、やはりそこには常に、もし何かあったときに、見にくたときに、私たちは国で最大の安全評価を行っていますよ、安心してくださいというために存在しているのだということが一番重要な気がいたします。

そして、国が信頼するのは、だれが言っているかということが一番重要なのですね。それは日本で最大のマスコミが言っているのか、日本で歴史の深い消費者団体が言っているのか、有名な大学の先生が言っているのか、いろいろな方が言っているときに、自分が信頼するところはここだと、その信頼感が一番重要だと思うのです。そのためには、やはり信頼に値する組織であるということのアピールをまず第一義的にやっていただきたいというふうに思います。

それがまず全体の概論なのですが、具体的に申し上げますと、大変言いにくいのですが、ブログとか SNS を利用されるのは、こちらの委員会ではまだちょっと検討するのは早いかなというふうに思いますので、余り議論しないほうが今の段階ではいいのかなと思います。非常に使い勝手が悪いです。やってしまったらやめられないです。一回流した情報はとめられないです。ホームページであれば消せば済みますからいいのですが、ツイッターなどでたたき合いが始まったときには、それはとめることができない問題になるので、双方向のリスクコミュニケーションをやろうと思ったときに、それは非常に危険な媒体になるということを、いろいろ調べられてからなさったほうがよろしいかと思います。やるなとは言いませんけれども、十分に熟慮してからなさったほうがいいと思います。

とりあえず申し上げました。

○河野専門委員 私も、この部分でしたら御意見を申し上げられるかなと思って、提案されたものに沿った形でまとめてまいりました。ぱっと言ってしまうとまとまりがつかなくなりますので、提案された順番に沿ってお話したいと思っています。

まず最初に、消費者というのは今、3種類ぐらいいるのかなというふうに思っていたければと思います。関心がある層は、大概自分が聞いた最初の情報をずっと信じ続けているというふうな層ですね。それから中間層で、もう何かあって「あっ」と思ったのだけでも、それが下火になってしまうと、もう終わったこととしてスルーしてしまう層と、それから無関心層で、自分のこととしてとらえていないという、大きくくくるとそんなふうな消費者に分かれるというふうに思っています。そこに関心の薄い層に正確な科学的知識を届ける手法がないという、放射性物質への理解などというふうにお話しされていましてから、その順番で先ほどの提案どおりにいきますと、まず、何を媒介して正確な情報を伝え理解につなげるのかというところなのですけれども、報道関係者の方はもちろん非常にそこからネットワークが広がるということで有効な手段だと思いますけれども、まずメディアの方に、ここで言っていることかどうかわかりませんが、意識改革をしてもらいたいなというふうに思います。メディアの方というのは、世の中に警鐘を鳴らすことを使命にしているので、メディア関係者にとってみると、悪いことのほうがよいことよりも重きが置かれるのではないかなと思うのです。だから、ここで正しく評価されたことが正しく伝わるかというところ、そうではなくて、悪いことを伝えるのがよいことというふうな報道の状況になっている。ですから、そこをまず押さえた上で、報道関係者には、正しい情報提供によって消費者がこうむるリスクに警鐘を鳴らすという、そういうふうな意識改革をしてもらった上で情報を伝えてほしいなというふうに思っています。

科学というのは常に進歩していき、以前はグレーだった部分の解明も進んでいますし、メディア関係者の方は、過去に報道したことが今はこうなっているという追加情報というのはほとんど報道してくださらないのですよね。最初にもう流したところで、あと責任をとってくださらない。そのあたりも含めて、違うものが流れたときに、それをどうするかということも、ぜひリスクコミュニケーションでは考えていただきたいというのが1点目です。

それから2点目、ホームページの改善なのですけれども、ホームページというのはあくまでも一方通行なのです。先ほど近藤先生もおっしゃっていましたが、何か問題が起きたときに食品安全委員会のホームページにアクセスして情報をとる人はほとんどいないのではないかなと思います。この委員会がリスク評価をしていることを知っている消費者の人も、どのぐらいいるのかなというふうに私自身も思います。ただ、一方で言えば、一般消費者向けのページですとかキッズボックスなどのわかりやすさとか完成度は、逆に言うと非常に高いのです。ここに来ないから見ないのであって、ここに来ればかなりわかりやすい情報はあるというふうに、ですから、伝えたい人に伝えるにはどういう経路があるか、やはりきちんとルートを精査して、キッズページがあっても、そこにアクセスするキッズの数は少ないわけですね、当然のことながら。ですから、そこをどうするかというところに、親なのか学校なのか、それ以外のところなのか、どこに提供するかというところを、やはりみんなで知恵を出し合うべきかなと思っています。

それから、情報のグループ化整理のところなのですから、今も申し上げたとおり、ホームページでの情報提供というのは人を介した説明がないので、あくまでも一方通行でしかないのですよね。どんなに正しい情報がそこに記されていても一方通行でしかなくて、多くの消費者というのは、正しいことというのを知るよりも、納得がいくところだというふうに思うのですよね。ですから、理解が進むということは、やはりやりとりがあって、正しい情報があって、それを読み解く力が消費者にはなかなかないので、その読み解くものが何かないと、つまり、せめて双方向の交流というふうなものがないと、なかなか納得まではつながらないかなという感じがしています。

それから、新たな電子媒体を利用した情報提供のところでは、先ほど近藤先生もおっしゃっていましたけれども、ブログ、SNS では誤った認識がひとり歩きする可能性のほうが高くて、本来の意図とは全く違う方向に行ってしまう場合もありますから、そこはやはりちょっとまだ早いのかなというのと、私も本当に食品安全委員会がスタートして以来メルマガはいただいていますけれども、やはり専門的過ぎまして、私は本当に一般の主婦なのです。ぱっとパソコンをあけて「あっ、来ているな」と思ってタイトルを見ると、その後は先にクリックは「あっ、いいか」というふうな状況になってしまうのです。本当にごめんなさい。正直に申し上げますが専門的過ぎます。簡単に、疲れて帰ってきて、ぱっとあけて「あっ、そうなんだ」と思うような中身ではない。でも、それはそれで非常に質が高いものだと思いますから、先ほどのお話のように、伝えたいところにそれは伝えるというふうな形がいいのではないかなと思いました。

あとは、ブログ、SNS でどのターゲットをねらっているかということなのですから、大学生とか高校生などでは、逆に言うと啓発とアイデア出しを兼ねて、最新の情報ツールを使った情報提供のコンペなどを働きかけて、こっちに取り込んでアイデアをもらうというふうな形で、大学生や高校生の世代にこちらから教えてあげるとか、「ここにあるよ」ではなくて、最新機器に明るい学生たちを取り込んで、伝えられる側から伝える側に入れてもいいのではないかなんてちょっと思っています。皆さん、御存じかわかりませんが、「もやしもん」というゲームがあるのですけれども、あれ、発酵のゲームで、非常に何か若い子たちも一生懸命になっているのですけれども、違う世代には違う何かツールが見つかるのかなと思っています。

それから、4 番目の消費者への情報提供なのですが、ここは食品売り場等、つまり一番食品に身近なところにポスター掲示をするということに対しては大賛成です。わかりやすい、余り文字が多なくて、本当に啓発につながるようなもので、一番目につく場所、売り場ですとか、レジの横ですとか、サッカー台とかに最新の情報をわかりやすく置くということ。そのためにはメーカーの方とか小売の流通業者さんなど事業者の方に協力を仰がなければいけないと思いますので、そういった意味でも、このあたりが一番正しい情報を提供するということと言うと有効かなと思いました。

それから、消費者団体との定期的な意見交換というふうに書かれていましたけれども、

特定の消費者組織との意見交換は、逆に言うと閉鎖的なイメージを、私は消費者団体に属していますが非常に持ちます。ですから、正しい発信手段を持った消費者組織などに正確な情報を伝えて中継点として利用していくのがいいのではないかなというふうに思いました。

それから、リスク管理機関との連携なのですけれども、評価機関としての権威をどう担保するかというところがここの問題点だと思います。こういう評価だからこういう措置を行うという流れを冷静に受けとめられる消費者ならば、御一緒にというのも大丈夫だと思いますけれども、課題によっては評価機関と管理機関の関係に予断が生じてしまう可能性もあるような気もいたします。例えば今回のプリオンの評価等は、もっと違う政治的な意図があるのではないかなというふうな見方もされていますから、ですから、食品安全委員会の評価機関としての信用は、もう本当に担保する形でやっていただきたいなと思っていて、これは先ほど堀口さんがおっしゃっていたように、管理機関と一緒に情報提供を行うのであれば、フードチェーンというか、サプライチェーンのすべてのステークホルダーを集めて、それこそ意見交換ですよね。一方的ではない形でやっていただきたいなと思っています。放射線の数字の説明を幾らしても納得がいかなかったお母さんが、福島県の生産者がどれだけ努力をしてことしお米を生産したかというお話を聞いたら、「ああ、それなら私もそのところに理解を示さなければな」と思ったという事例もありますから、やはり正しい理解につながるということは、そういった部分も必要かなというふうに感じています。

学校教育で言えば、消費者教育推進法などもできましたので、せっかくすばらしい教材をつくっていらっしゃるわけですから、こうなったら、一つは手段としては、指導要領に食の安全とかリスクコミュニケーションなどを入れてもらうような感じもどうかと。教育の場では、消費者教育もそうですけれども、食の安全とかリスクとベネフィットなどは、非常に教えるという意味でいうと優先順位が低い部分だと思いますので、ここは何とかカリキュラムの中に入れるという形かなというふうに思っています。

最後に、3・11以降、私たち消費者は何を信じていいのか非常に不安を抱えています。これは先ほど堀口さんもおっしゃっていましたね。政府なのか、専門家なのか、テレビなのか、新聞なのか、ネットなのか、友達なのか、本当に信頼できる情報はどこにあるのかということで非常に混乱しています。何が正しいのかがとても流動的で、原発のこともありましたので、背景に政治的・経済的な利害関係や意図があって、それに対して専門家やメディアの方も本当に中立でいてくださるのかどうか、そのあたりも消費者にとってみると非常に不安で仕方がないというふうに思っています。ですから、まず食品安全委員会、ここが信用される存在になること、ここがこれだけの専門的な知見を集めて皆さんの協議のもとに出した結論を、みんなが「ああ、そうなんだ」と信じてもらえる、そのためにどれだけ情報発信ができるのかというところにまず一番力を入れるべきなのかなというふうに思いました。

すみません、長くなりました。

○早川座長 ほかにいかがでしょうか。

○中本専門委員 今まで、メールマガジン等では余り読む気がしないということを何度もお話しさせていただいたのですが、読み物版というのが出まして、あれはすごく一国民としては身近に感じて、すごくよくなったのではないかな。身近に情報を得ることができるようになったと思います。ただ、スクロールをしないと見られないので、少しまだ情報量が多いのかなと思います。委員会の先生方のお話を載せてくださっているのも、すごく身近に感じる事ができて、今後も続けていただきたいなと思っていますので、よろしくお願いします。

○早川座長 ほかにいかがでしょうか。

○山田専門委員 今、河野委員からも「食品売り場で PR していくことはいいことなのではないか」というお言葉をいただいたのですが、今日日本中ほとんどのスーパーで今回のポスターが張られています。最初は厚生労働省が作成した「はかっています」というポスターで、この後、食品安全委員会が「科学的知見に基づいて安全です」という内容で、次は農水省が「生産者はこれだけ努力しています」というポスターを作製してくれています。今回は4省合同でみんなが力を合わせて実施したというところに非常に意味があるのではないかと考えています。ぜひ今後も、食品安全委員会単独ではなく、いろいろな省庁と連絡を取りながら、一般のお客様を対象に、こういう PR をしていけるといいなと考えております。

○姫田事務局長 先生方からさまざまな御示唆に富んだ御意見、ありがとうございます。私、ずっと外側というか、食品安全委員会をリスク管理側から見ておりまして、まず1つは、やはりここ数年、食品安全委員会の露出が非常に少なくなっているということを感じております。それで、そのためにも、やはりどういう手段でやっていかなければいけないか。もちろん、先ほど近藤先生や、それから堀口先生からお話があったように、やはりきちんとターゲットを絞った情報を、このターゲットにはこの情報を出していかないといけないということはしっかりやっていかないといけないと考えております。

例えばメルマガについても、多分今のメルマガは、いわゆる専門家や業者の方々が見るのに非常に最適になっていると思います。では、それをどうするかというと、むしろそのメルマガはきちんと残しながら、新たに新しいターゲットのためのメルマガをつくっていただければいいのではないかなと。消費者の方々がわかりやすいものを、いわゆるメルマガの別バージョンとしてつくっていくのではないかなと思っています。

また、河野先生がおっしゃった、記者がということなのですから、やはり今、我々が意識しているのは、どちらかというと社会部の記者が多いので、社会部の記者に、河野さんがおっしゃったように、しっかりと科学的な知識を持っていただいて、その前提にということでやっていきたいと思っています。ですから、これは常々情報交換をやっていくということが大事なのですから、残念ながら社会部の記者というのは大体1年から2年でかわってしまいます。ちょうどわかってくれたころにかわってしまうので、非常に困っております。もう一方で生活部の記者さんというのは、結構頑固なのですから、しっかりと情報を自分の中で温めて記事を書いていただけると。それで、割と比較的長くいただけるので、それは事件性がなくても書いていただけるものですから、こういう方々とうどう情報交換できるかということを考えております。

あと、河野先生からおっしゃったことなのですから、やはりリスク管理機関と一緒にやっていかないと、我々のリスク評価だけでは、現実には聞いていて、実際に何が起るのということがいまいわからないということになりかねないと思っていますので、やはりリスク管理機関とリスク評価機関がしっかりとスクラムを組んで、一方では、もちろんリスク評価自身は当然科学性と中立性がきちんと守られないといけないということで、リスクコミュニケーションについては、やはり4省一緒になってスクラムを組んでやっていかないといけないと思っています。

世の中にはフードファディズムがあふれ返っておりまして、信頼できない情報というのは、もう日常にテレビで、あるいはマスコミで、どんどん流れております。テレビを見ても、いわゆる物知り番組、あるいは、例えばハザードに関してネットを開くと、ほとんど健康食品屋が出てくるというような状態になっていまして、そういう状態の中でいかに本当に信頼できる情報を正しくお伝えするかということ。そのためには、やはりもう少し食品安全委員会としては、いわゆる露出をどうふやしていけるかということ、そしてターゲットを絞ったのをうまくターゲットのところにお届けできるかというようなことをやっていきたいと思っています。

先ほどから、近藤先生からの厳しい御意見があったのですが、まず私が原案を聞いたときに、ツイッターは絶対だめよと。これは、私もこういうことで、過去にインターネットができたころに炎上させたこともあるのですが、必ず炎上するものですから、そういう意味では、できるのはブログぐらいまでかなという意識は持っております。当然それは慎重にやっていかないといけないということで、そういうことをしっかりとやっていきたいと思っています。

まだまだ我々役人が考える案というのは、どうしても型にはまりやすいので、先生方からのさらにいろいろな御意見をいただければ、マンパワーも限度がありますが、しっかりとやっていきたいと思っていますので、引き続きよろしくお願いいたします。

○早川座長 リスコミの話は非常に大きな問題で、多分今回だけではとても終わらない。

事務局、このたたき台を今日お示しいただいたのですが、これを今回の中でいろいろな御意見を言っていて、それをまとめて終わりにするのか、もう1回か2回ぐらい議論をして、いろいろな御意見をさらにいただいてやるのかということですが、私の個人的な感想で言えば、もうちょっと整理して議論したほうがいいなという、今非常にばらばらとしているので、それから、まだまだ御意見をおっしゃりたい方はたくさんいらっしゃると思うのですが、そこはどうでしょうかね。

○姫田事務局長 きちんとまとめたいとは思いますが、どんどん御意見をいただく中で、では成案ができ上がるまでじっとしているのかということではないと思っております。ですから、これはたたき台ですが、次もより精度の上がったたたき台にしていきたいと思っております。その間、いわゆるなし崩しの逆で、なし築きの、どんどんやれることはやっていくという中で、追加、追加でやられて、ある成案ができれば、成案ができたころには、大体その成案の中身についてかなりの実行が伴いながらやっていくというようなことをやればなと思っておりました。

○早川座長 もちろんそれは食品安全委員会が開かれてからというか、スタートしてから、もうかれこれ9年ぐらいになるのですか。もうちょっとですか。

○姫田事務局長 9年ですね。

○早川座長 ですから、それ以来ずっと動いてきていて、日々——日々かどうかわかりませんが、日々改善・改良ということで、これも一つのマイルストーンで出てきているのだと思うので、それは当然なのですが、せっかくここでこういう形で出てきていますので、これをできれば議論を集中して、いい形でやっていければもっといいのではないかというふうな気が私はしたのですけれどもね。そういうことでよろしいですか。

それで、ちょっと時間が残念ながら、きょうは5時までということで3時間いただいているのですが、この点に関してはかなり御意見が多いものですから、多分今日やっても、私もちょっと次の会議も控えておりますので、多分ほかの方々もそうだと思うので、できればこれは継続審議にさせていただければとは思っているのですが、いかがでしょうか。事務局として、よろしいですか。

○井原総務課長 最後に御案内申し上げようと思いましたが、11月下旬か12月上旬にかけて、次の企画等専門調査会の開催をお願いしたいと思っておりますので、そのときにでも継続して御議論いただければと思います。

○早川座長 それで、これについては、ちょっと手を挙げていただいた方に申しわけない

のですけれども、どうしても今何かありますか。

○堀口専門委員 いや、次が皆さんあるので、会議時間は守りましょうということを言いたかっただけです。リスクコミュニケーションとしては、時間を延長するというのはリスクコミュニケーション失敗なので、時間内におさめることでと思って言おうと思っただけです。

○山本専門委員 いいですか、短く一言。先ほど、量販店のほうにポスターが張られているというのがあって、それを見たのですけれども、それにはネットの案内はあっても電話番号がないのですね。それで、メルマガもホームページもブログも SNS も経済性を考えてのことなのですが、それを見て本当に伝えたいのかなと一消費者として思ったことです。私方消費者にとって、まだまだ一番手軽な手段としてはやはり電話なのですよ。そのことだけです。

○早川座長 それでは、すみません。ちょっと時間どおりに済まないと思うので、ほかの議題もあるので、ちょっと延長することになるかと思えますけれども、せっかくここまで議論が進んできておりますので、このたたき台をもう一度、幾つかの視点に分けてまとめてというか、まとめ直していただいたほうが良いような気がします。

1 つは、近藤先生がおっしゃったように、食品安全委員会の存在がやはり最終的に人々に安心感を与えるということが、これは非常にこのアイデンティティーにかかわる問題ですので、そこを一体どういうふうにきちんと位置づけるのかということがまずあって、このたたき台が出てくるべきだと思うのですね。それは先ほど御懸念にあったように、ここは科学的に公正中立ということなので、あらゆる意味でほかのバイアスは何もかからないという存在であるということは、政府の中でそういう機関があるのだということを、もともと政府がそう定めているわけですから、そのことについて明快にきちんとするにはどうすればいいかということをもまずきちんとまとめていただく。先ほどのように学校教育も含めて、その存在としてのアイデンティティーをきちんとするというふうなまとめ方が、それにはどうやって存在をアピールできるのかというまとめ方を一つしていただきたい。

それからもう一つは、内容の問題。リスコミの内容について、ここはそういう意味でのリスク評価の機関なので、評価にかかわるリスクコミュニケーションをするのが一番大事なことです。だけれども、それだけではどうしても消費者との距離感がありますので、ここだけでリスク評価、コミュニケーションをするという部分と、それと、ある程度踏み込んで管理機関とやるというのと、全面的に管理機関とやるというふうな、幾つかのやり方があるので、それについてどういうふうにアプローチしていくのかということをもまとめていただきたい。

それから、もう一つは、対象を考えたときに、今との組み合わせの話にもなるわけです

けれども、どういう対象に対してどういうアクションをしていくのかということ、この中にいろいろ、それが混在してばらばらと書かれているのですが、今みたいな例えば整理の仕方をしていただいて、たたき台で次回議論したいという、そんなことでよろしいですか。

それで、すみません。おくらしていますので、次の6月29日の食品安全基本法第21条第1項に規定する基本的事項の改定に伴う御説明をお願いいたします。

○新本情報・緊急時対応課長 それでは、資料の3をお願いいたします。これは、今回、9月28日付で国の緊急対応の関係要綱等の改正が行われたので報告させていただきます。

資料の1枚目の経緯のところでございますけれども、食品安全基本法に基づく基本的事項が、この6月に主に消費者庁の設置に伴う見直しというのがされてございまして、それを受けまして、緊急時対応の関係要綱類の整理、統合、改正が行われたというものでございます。

資料をめくっていただきまして、3ページで色刷りのものがございまして、今回の改正でございまして、緊急時対応の司令塔とされる消費者庁が中心となりまして関係府省間で検討されていたものでございまして、検討に当たりましては、これまでであった要綱類につきまして基本的事項の変更に対応して改正したというのと、それから、不要となったものは廃止する。それからまた、従来の要綱と要領を一本に統合するなど整理統合もあわせて行ったというものでございます。

この3ページの上の図の半分が現在、これは改正前ということでございまして、その左側にありますとおり、これまで食品安全に関する対応の基本要綱というのがございまして、これは平成16年に関係府省の申し合わせで定められたものでございまして、そこでは食品安全の緊急時の対応に当たっての、例えば緊急対策本部につきましては食品安全担当の大臣が本部長となるとか、事務局は食品安全委員会事務局がやるということが定められておったわけでございまして、一方、右側のほうに消費者安全の確保に関する基本要綱というものも、これは平成21年に消費者庁ができたときに設定されてございました。この要綱におきましては、消費者安全法に基づく重大事項等に関する緊急時対応ということで、当然この中にも食品安全が含まれておったということで、こちらのほうは緊急対策本部の本部長は消費者担当大臣で、事務局は消費者庁ということで、これらについては本来、21年に消費者庁ができたときに基本的事項も速やかに直して、これらの関係も整理すべきであったものですが、その基本的事項の改正がこの6月になってしまったということで、このたび改正をするということで決まったものでございます。

それで、具体的に今回決まったものは4ページ以降に、1つは消費者安全の確保に関する基本要綱ということで、関係閣僚の申し合わせということで、ここにおきましては、緊急対策本部については消費者担当大臣が担当して、事務局は消費者庁がやるというようなたぐいのものが規定されてございます。事務方には各省庁の局長クラスから成る消費者安全情

報総括官会議をもって対応するというようなことが定められてございまして、さらに詳しい部分として、8 ページ以降に消費者安全情報総括官制度ということで、さらに具体的な関係府省間の情報の共有などの規定がされているというものでございまして、これら重複なり併存していたものを今回整理をしたというものでございます。

今後の対応でございすけれども、また3 ページに戻っていただきますと、こういった各省庁横断的な傘となる基本的な要綱が定められまして、今後各府省において、それぞれ各府省ごとの緊急時対応のマニュアルを改正していくという作業があるわけでございますけれども、その前にもう一つ改正されるべきものがございまして、この下半分の変更のところにありますけれども、⑤で改正とありますけれども、個別の内容として食中毒関係の関係府省の実施要綱というのがあるのですけれども、これを今後改正する予定になってございます。この改正が整った暁に、それを踏まえた形で、食品安全委員会としては、⑤の下の方にある食品安全委員会の緊急対応指針というものを新たに定めるということが今後必要になってございます。これにつきましては、その上の方の現在のところの左側の食品安全委員会所管ということで2つございすけれども、緊急時対応基本指針という部分と、食中毒等緊急時対応実施指針というものが現在2つありますけれども、この2つを統合した形で、新たに食品安全委員会の緊急時対応指針ということでまとめたいというふうに考えています。

このことにつきましては、平成 21 年に、この企画等専門調査会の前身である緊急時対応専門調査会のほうで、21 年に新たな指針案についてもう既に検討されてございまして、さらには 23 年、昨年大震災と原発事故がございましたけれども、そういったことを踏まえて、23 年 9 月に緊急時対応専門調査会でこの指針案について改めて検討してございまして、そういう意味では、案としては食品安全委員会ではもう既に準備しているということでございますので、今後、食中毒関係の各省の傘となるものが固まった段階で、これまで御議論いただいた新たな食品安全委員会の指針案について成案にするための手続を進めていきたいというふうに考えてございます。きょうはその前段となる大きな傘の2つが定まったということで御報告をさせていただきます。

以上でございます。

○早川座長 ありがとうございます。

今の御説明に御意見、御質問等ございますでしょうか。

これは、今後の予定としては、まだ案の段階ではあるのですが、どういうステップで進んでいくということでしょうか……。

○新本情報・緊急時対応課長 すみません。きょう4 ページと8 ページに示した横断的な各諮問の要綱なり、それについてはもう既に決定されてございます。そのほか、食中毒関係の各省のベースとなるような実施指針については、消費者庁が関係省庁と連絡をとりな

がら改正の作業を現在進めているところでございます。それが整った段階で、食品安全委員会自らの緊急時対応のマニュアルについては、緊急時対応専門調査会で御議論いただいた修正案が既にごございますので、改正の状況を見ながら、それを成案にする作業をしていくということになります。最終的には委員会で決定ということになるかと思えます。

○早川座長 ここにはもうかからないということですね。

○新本情報・緊急時対応課長 食中毒等の実施指針の改正が、21年から23年当時に想定していたものから、大きな改正がない限りは今のものをベースに進めさせていただければなどというふうに思っています。ただ、いずれにしても御報告はさせていただくことになるかと思えます。

○早川座長 ということで、ここで一言、二言、三言、何かございましたらお願いいたします。

○小泉専門委員 私は緊急時対応専門調査会の委員を務めさせていただきまして、この指針や、要綱等の作成に携わってまいりました。消費者庁ができたことによって、主導権がそちらのほうに行ってしまうかもしれませんが、報告ではなくて、やはり食品安全委員会として、案の段階で皆様の御意見をいただきたいと思っております。

時間がありませんので、それ以上は……。ぜひ継続して、そういう方向を御検討いただけたらと思います。

○新本情報・緊急時対応課長 まだ食中毒等の実施指針が、いつごろ改正されるかというスケジュールもまだ決まっておりませんので、次回の企画等専門調査会のタイミングも考慮しながら、今の先生のおっしゃったことを踏まえて検討してみたいと思います。

○早川座長 ほかにいかがですか。よろしいですか。

○鬼武専門委員 一言だけ。別に大きな要綱をつくるので、各省庁横断的に実施するには時間がかかるのはわかりますけれども、とりあえず緊急時でどこかが司令塔になってやるということは、法案をつくる段階でも、既に実効性のあるものが今あると思いますので、それはそれで一方で担保していただければ十分だというふうに理解はしています。

○早川座長 ありがとうございます。

それでは、追加、もしございませんようでしたら、先ほどの御意見をちょっとお考えいただいて進めていただきたいと思います。

その他の議事として事務局のほうで何かございますでしょうか。

○井原総務課長 特にございません。

○早川座長 それでは、以上によりまして本日の議事をすべて終了いたしましたけれども、次回の日程につきまして事務局からお願いいたします。

○井原総務課長 先ほど御案内いたしましたように、次回につきましては 11 月下旬から 12 月上旬にかけて、議題といたしましては、自ら評価の案件候補についての 2 回目の絞り込み、きょういただいた御意見等を踏まえて情報等を整理した上で資料を提示して御議論いただきたいと思います。それから、年度の上半期が終わりましたので、運営計画の実施状況の中間報告をさせていただきたいと思います。さらに、リスコミの関係でさらに継続して御議論をいただくための資料を提示して、次回御議論いただければと思っております。

日程等につきましてはまた調整をさせていただきますので、よろしくお願ひしたいと思います。どうもありがとうございました。

○早川座長 それでは、以上をもちまして第 4 回企画等専門調査会を閉会いたしたいと思います。

熱心な御討議、どうもありがとうございました。