

平成22年度第1回リスク管理検討会議事概要

日時:平成22年4月7日(水)14:00~16:00

場所:農林水産省 7階 共用第10会議室

出席者

メンバー(敬称略):筋祥子、石井胖之、鬼武一夫、菅いづみ、柴田温、
下田誠、西澤伸満

農林水産省

消費・安全局:山田審議官

消費・安全政策課:嘉多山課長、浮穴課長補佐、楠川課長補佐、佐々木専門官

1 議事次第

(1)開会

(2)平成22年度サーベイランス・モニタリングの年次計画(案)について

- ① 有害化学物質
- ② 有害微生物

(3)今後の予定

(4)その他

(5)閉会

2 議事概要

(1)開会

- 農林水産省から、検討会メンバー及び農林水産省からの出席者を紹介し、これまでの経緯について説明。

(2)平成22年度サーベイランス・モニタリングの年次計画(案)について

- 農林水産省より、資料1(平成22年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画(案))及び参考2(サーベイランス・モニタリング実施状況)に基づいて説明。
- 今回の議論を踏まえ、必要に応じて調査点数を増やすなどの修正をした上で、平成22年度サーベイランス・モニタリング年次計画として公表する予定である旨を説明。
- メンバーとの情報・意見交換の概要は以下の通り。
(○:メンバーからの発言、⇒事務局からの回答)

① 有害化学物質

・カドミウム

○野菜のサンプリングは残留農薬の検査と同じ部位を対象とするのか。

⇒Codexの汚染物質に関する一般規格は、汚染物質の基準値について、残留農薬の基準値同様、収穫した作物を対象としている。なお、残留農薬の基準値

について、日本の食品衛生法は、市場に流通している食品を対象に調査しているが、海外では、定められた方法に従って作物が栽培されていることを確認するために、収穫直後のものを調査しているという違いがある。サーベイランスの実施については、Codex で基準値が議論されてから慌てて対応するのではなく、予測して日本における実態を Codex の基準値に反映させることが重要。

○野菜の調査について、最近調査結果の取り扱いについて新聞報道があった。野菜は以前から調査をしており、また昨年から調査を行っているとのことだが、対象とする品目は同じか。また、どのような地区のものを調査するのか。

⇒野菜については米と異なり、経年変化を見るための調査ではない。過去の調査で含有濃度が高いものや、摂取量が多い野菜などカドミウム摂取への寄与が大きいものを調査対象としている。Codex では、汚染されていない地域で生産された作物を調査したデータをもとに基準値を決めることになっている。汚染地域で生産された食品の分析データを含めると、不必要に高い基準値となり消費者の利益にならないからである。

汚染された地域については、環境省の調査との重複を避ける観点から、農林水産省は汚染されていない地域を対象に調査する。ただし、米については低減措置の効果の検証のために汚染地域でも調査を実施している。

○ホタテのウロは業界では可食部ではないと認識しているがなぜ調べるのか。

⇒殻付きホタテとして内蔵が付いたものが売られているため。また、基準値の議論をする際に、筋肉のみの場合でも内臓を含む場合でも対応できることが必要。

○魚介類の調査対象については、天然と養殖との差は見ないのか。

⇒ホタテは地まきとつるしを区別して調査するが、カキは天然が少ないため養殖を対象とし、ベニズワイガニは養殖がなく、当然天然を対象とする予定。

・ダイオキシン

○畜産物の調査におけるサンプリング部位はどこか。また、葉菜類を対象としているのは、作物ごとの酸素吸収量とダイオキシンによる汚染との相関を考慮しているのか。魚のサンプリングについては、国内で水揚げされたものを対象とするのか。

⇒肉類については、と畜場や食鳥処理場で筋肉としてサンプリングしてから分析し、脂肪1gあたりのダイオキシン量を報告する予定。筋肉の部位によって分けてはいない。内臓は対象としていない。葉菜類を対象とした理由は、ダイオキシンは大気中の粉じんとともに汚染するといわれており、粉じんを受けやすい形状をしているためである。魚については国産で1万トン以上の漁獲量のもので対象としている。

○内湾性の魚種と外洋性の魚種で結果が異なってくると考えられるが調査対象の考え方は。

⇒スズキ・タチウオについては内湾のものを対象とし、ホッケについては、基本的に沿岸でとれたものを対象とする。

○魚介類の調査対象については、天然と養殖との差は見ないのか。

⇒隔年の調査であるが、ブリについて天然と養殖を区別して調査している。

・かび毒

○業界では微生物に比べてまだ注目度が低いところだが、農林水産省における優先度が高いように思うが。

⇒海外では、かつては農薬など意図的に加える物質を中心に調査をしていたが、2000年ころからかび毒など天然毒に重点が移ってきている。天然毒は、人が意図的に使う物質と異なり、非意図的に生成されたり、生成菌が増殖したりすることから、管理がより難しい。また、含有量をゼロにすることがほぼ不可能と言える。日本は湿潤な気候である上に、作物の密植や、温暖化により、かびが繁殖している可能性がより高い。かび毒の場合には、生産・貯蔵段階での管理の仕方により生成を抑えることができることが知られており、Codexで低減に関する実施規範も策定されている。これらのことを考えると、日本ではかび毒の調査がまだ足りないくらいに思っている。また、天候による変動があるので、継続的に調査する必要もある。

「麦類のデオキシニバレノール・ニバレノール汚染低減のための指針」に従って管理した結果、他のかび毒への影響を確認する必要があることと、効率性の観点から、複数のかび毒についても同時に調査を実施する。また、かび毒のうち、数種に絞って調査する予定であり、各調査点数もそれほど多いとは考えていない。

○調査は温暖化の影響も考慮されているのか。

⇒海外で報告されているかび毒産生菌が日本でも生存しているかどうか調査を実施している。結果として問題はないかもしれないが、証拠をもって安全を確保する必要がある。また、リスク管理の対象とする有害化学物質のリストの見直しの際に、温暖化についても考慮する必要がある。

○かび毒は管理の仕方によって大きく低減されると思うが、作物中のかび毒含有量を調べると同時に、その作物がどのように管理されたか調べる必要があるのではないか。

⇒麦類のデオキシニバレノール・ニバレノール汚染低減のための指針の効果をみる観点からアンケートを実施し、生産段階においてどのように管理されて

いるかについて調べる予定。

・アクリルアミド

○ばれいしょ加工品を対象としたのは、ばれいしょにアスパラギンが多く含まれるからか。または、フライ等の加工処理が多いからか。

⇒アクリルアミドは、高温での加工調理で生成するものであり、食品に含まれるアスパラギンと還元糖によって生成量が異なる。ばれいしょの場合は、貯蔵中に変化する還元糖の含有量によりアクリルアミドの生成量が変化することから、その変動を把握することを目的にしている。

○黒糖は他の庁で表示の課題として検討されているが、本省での安全性の確認を優先させるべきものである。分析対象となっている含蜜糖加工品は具体的にはどのようなものを想定しているのか。

⇒含蜜糖を含む加工品を幅広く調査する予定。また、対照試験として同種の食品で含蜜糖を含まない試料についても同時に分析を行う予定。黒糖の生産方法は多様であり、製法とアクリルアミド濃度の関係も調べ、適宜アクリルアミド低減について提案する予定。

・トランス脂肪酸

○分析点数×分析方法数の分析を行うということか。また、肉や牛乳等の反芻動物（天然）由来のトランス脂肪酸の分析点数は、工業的に加工された食品の分析点数と同じにすべき。

⇒食品の種類により分析点数が異なるわけではない。例えば、「マーガリン類、ショートニング」については、マーガリン・ファットスプレッド・ショートニングそれぞれについて10点ずつ、計30点。同様に、乳類・肉類それぞれ10点ずつで計20点を分析予定。それぞれのサンプルについて複数の分析法で分析する。

・残留農薬

○施設栽培された試料を重点的に摂取するということには意図があるのか。使用状況調査においては、施設による紫外線透過性の違いが農薬の分解におよぼす影響を考慮すべきである。また、かび毒と同様に生産記録があるものが対象になっているのか。

⇒JMPR で評価したデータは、通常、施設栽培された作物の方が、野外で栽培された作物より、残留濃度が高いことを示している。同じように栽培していても、施設栽培の方が風雨の影響が少なく、農薬の残留濃度が高くなるため施設栽培を対象とした。

② 有害微生物

○カンピロバクターについて、きちんと調査してほしい。カンピロバクターを原因とする食中毒が多く起きている中で、こうして食べるとよいといった情報はあるが、どのような食品がどれくらい多く汚染されているのかといった情報は少なく、調べてほしいと考えていた。汚染されないためにはどうすればいいのか検討を進めてほしい。

⇒食品安全委員会が昨年鶏肉のカンピロバクターについて、食品健康影響評価の結果を公表しており、その中で鶏肉の75%（中央値）が汚染されていると記載されている。鶏肉の汚染は、食鳥処理場で起きている。カンピロバクターは腸管の中にあるものであり、生きている鶏の鶏肉中に存在するものではない。機械を用いて大量に鶏を処理するとき腸が切れて鶏肉を汚染する。カンピロバクターに感染しても、鶏は症状を出さないのだから、検査をしないと感染しているかわからない。これまでは、鶏に症状を出す疾病の対策が実施されてきたが、その対策ではカンピロバクターには効果がないことがわかってきた。農場段階のカンピロバクター対策を進めていくため、今年度から研究を実施する予定。

○微生物については、分析法として菌分離と書かれているが、定量的に調べるのか、定性的に調べるのか。また、野生動物が分析対象として挙げられているのは、野生動物が微生物を媒介すると考えているということなのか。

⇒カンピロバクターについては、汚染の有無だけではなくその程度を把握する必要があるため、一部定量的な調査を予定。その他については定性的な調査を予定しているが、その後分離された菌株を用いて遺伝子型を調べる等疫学的に分析する予定である。また、野生動物については、過去に生食用野菜の調査を実施した際、野菜からは病原菌が検出されなかったが、イノシンやシカが農場に侵入していると回答した農場では、一般に糞便汚染の指標とされている大腸菌が多く検出されたため、実施することにした。

○参考2のサーベイランス・モニタリング実施状況には飼料や敷料が平成22年の分析対象として挙げられているが、資料1の計画案中ではこれらは挙げられていない。今年はこの調査はやらないということなのか。（鬼武氏）

⇒調査規模が小さいので、資料1には書いていないが、カンピロバクターの侵入源特定や有効な対策を推定するために実施する予定。

○野生動物のサンプリングは限定された地域のみで行うのか。

⇒現在、野生動物の肉を扱う食肉処理施設のリストを入手し、協力をお願いしているところである。もちろん、野菜の生産量が多い地域にある食肉処理施設には、できるだけ調査に協力していただけるよう、粘り強く交渉しているところである。

(3) 今後の予定

- 資料2(食品の安全性に関する有害化学物質リスク管理の今後の進め方について)に基づき、今後の検討事項について説明。

(4) その他

- 参考5(農林水産省のリスク管理関係予算(平成22年度新規))について、食品・農畜水産物の安全性向上を図るため、調査と研究開発を一体的に実施するレギュラトリーサイエンス新規開発事業を今年度から実施することを説明。

(5) 閉会