

平成 20 年度第 2 回リスク管理検討会議事概要

日時：平成 20 年 11 月 13 日（木）14 時 00 分～16 時 20 分

場所：消費・安全局 第 4・5 会議室（本館地下部屋番号 003）

出席者

メンバー（敬称略）：石井胖行、鬼武一夫、神田敏子、下田誠、中井尚

事務局

消費・安全局 山田審議官

消費・安全政策課：嘉多山課長、辻山食品安全危機管理官、
伊藤課長補佐、漆山係長

農産安全管理課：岡田調査官 ほか

1. 議事次第

(1) 開会

(2) 「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(案)」

(3) その他

(4) 閉会

2. 議事概要

(1) 開会

- 事務局からメンバーの交代について紹介。

旧：(社)大日本水産会 田口博人氏→ 新：同会 西澤伸満氏

旧：(株)西友 長谷川政章氏→ 新：(株)マルエツ 下田誠氏

(2) 「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(案)」(以下、「指針」という)

①麦の用途や生産量について

②指針の必要性

③指針の具体的内容

・小麦・六条大麦は開花を始めた時期～開花期、二条大麦は穂揃い期の 10 日後ごろに必ず最初の防除を実施

・降雨が多い場合でも、短い晴れ間を利用して、確実に防除

・共同乾燥調製施設では、荷受け時に赤かび病被害粒のチェック 等

- メンバーとの主な情報・意見交換の概要は以下のとおり。

(○：メンバーからの発言、⇒事務局からの回答)

○ 指針の考え方は理解できたが、この時期に出す意図が不明。DON、NIV による健

健康被害の状況や汚染実態ほどの程度か。

⇒ 日本では、近年はないが1960年ごろには健康被害があった。天候によっては、赤かび病の発生が多くなり、その頃のような被害が出る可能性がある。被害が出てから動くのでは遅いので、そのおそれがあるものを積極的に探して未然防止するという考え方。

○ DON・NIVの程度は他の作物と比較してどういうレベルなのか。

⇒ 日本では赤かび病自体が他の作物では問題になっていないので実態調査していない。

調査対象は、かび毒というより、原因となる菌がどの作物に感染するかという観点から決めている。

○ 指針に示された取組は、すでに実施されていることなのか、新しい指摘なのか。

⇒ 産地によって取組にかなり差がある。指針で最も強調している点は防除は必ずしなければならないということ。現状は無防除の地域もあるが、この指針を出すことで、無防除地域をなくしたい。

DON・NIV汚染低減のための一連の取組を系統立てて、全国レベルで示していることも指針の新しいところである。

○ パブリックコメントにもあるが、赤かび病抵抗性が弱い品種をなぜ使う必要があるのか。

⇒ 一般に作物の育種は、病気の抵抗性だけでなく、味など様々な性質を対象にする。様々な品種の特性と目的等を考慮して品種を選択する。

○ 資料3（技術情報）p12-13に、農薬を適切に使用してかび毒をコントロールするという視点も必要ではないか。

⇒ 農薬の適正使用について記述することとする。

○ CodexのCode of Practice(実施規範)*には、かびの生育を防ぐため穀類の水分含量15%以下で貯蔵することとあるが、この指針ではどういう扱いか。

*穀物のかび毒汚染の防止及び低減に関する実施規範CAC/RCP 51(2003)

⇒ Codexでは15%以下とされていることは認識している。日本における貯蔵中の水分含量と菌やかび毒の消長について試験を行った結果を基に検討したが、データがぶれており、明確な科学的根拠を示すことができない。このため、現時点で数値を明記しなかった。この件については、(独)農業・食品産業技術総合研究機構等で試験研究を行っていく。

欧米では日本より雨が少ないなど気候の条件から、通常、収穫時期の子実水分は、ほ場で15%程度になっているが、日本では30%程度に下がったら収穫を行っている。収穫してすぐに15%以下まで下げるべきとすると、乾燥施設の改修が必要となるが、現状でもDON・NIV汚染が外国に比べて著しく高いということはない。

○ 初めに「指針」を見た時に分かりにくいと感じたが、今日の説明を聞いて理解できた。指針単独ではなく、この説明資料のようなものを付けた方が、利用者にとって分かりやすいと考える。

⇒ この指針は、消費・安全局長と生産局長の連名で各県に通知するが、ご指摘のとおり、指針だけでは分かりにくい。他方、技術情報を理解するためには専門知識が必要。全国の産地で説明会を開き、農家を指導する立場にある者を対象に我々が丁寧に説明する。農家に対しては、すべきことを参考資料2のような工程管理のチェック項目などとして示す。

普及員が地域の実情に応じて指導する際に必要なところを取り出して活用できるように電子ファイルも配布する予定である。

- 防除が重要であることが強調されているが、最大何回防除するのか。消費者には防除は少ない方がよいという認識があり、国産の麦は農薬を使っているとすると説明が難しい。また、生産履歴や他作物へのドリフトなく適正に防除しているなど、消費者の安心のため、どうアピールできるか。

⇒ 農薬取締法に基づく使用基準があり、使える回数が定められている。先ほどのようなご指摘を踏まえ、「農薬の適正使用」を書き込む予定であるが、それは使用基準を守ることを意味する。

何か問題が起こった時に使用記録があれば、原因究明や今後の改善に役立つのであり、生産履歴を示せば食品が安全になるわけではない。

- フードチェーンアプローチがなかなか業者に理解されていないと感じる。このような指針を出すときにぜひアピールしてほしい。また DON や NIV が加工調理で分解されないことは確認されているのか。

⇒ 加熱で減らないというデータはあるが、加工段階での減衰については試験研究を引き続き行っている。

(3) その他

- 資料5に基づき、事務局（消費・安全政策課）から、クロロプロパノール類の実態調査の結果の概要及びその後の取組について報告。

（概要）クロロプロパノール類は、一部のしょうゆ等の原材料となる植物たん白の酸加水分解調味料（アミノ酸液）の製造段階で生成する有害化学物質で、その一種である 3-MCPD は長期にわたって摂り続けると腎臓への悪影響が懸念されており、国際機関によるリスク評価によって耐容摂取量が設定されている。

平成 16～18 年度までの実態調査（サーベイランス）の結果から、アミノ酸液の製造工程でアルカリ処理導入によりクロロプロパノールの低減が技術的に可能であることが明らかとなったことから、適切な低減措置を採るよう促す通知を総合食料局長、消費・安全局長の連名で関連団体向けに出した。その後、団体主催で事業者向けの説明会が開催され、行政も参加して低減の要請と意見・情報交換を行っている。

- 消費・安全局のリスク管理としては非常によい取組である。

関連団体に加盟していないいわゆるアウトサイダーはどの程度あるか。

⇒ 業界団体からはいわゆるアウトサイダーが極めて少数存在すると聞いているが、これらの業者にも可能な限り情報提供するよう要請している。

○ アルカリ処理したアミノ酸液を使用したしょうゆかどうか分かる方法はあるのか。

⇒ 見た目では分からない。調査の結果、アルカリ処理したものの 3-MCPD 含有濃度は最大でも 0.3 mg/kg であり、分析をして、これを超えるようならアルカリ処理されていない可能性が高いと言える。ただし、アルカリ処理されていないアミノ酸液を使用したしょうゆの流通量は極めて少ない上、今回の取組で、これら業者にも低減措置が徹底される見込みである。

● **山田審議官から、稲わら等における農薬の残留基準値設定の動きについて情報提供**

農薬によっては飼料を通じて畜産物へ移行する可能性があるが、稲わらには、米よりも高濃度に農薬が残留することが多い。現在、我が国の畜産物の残留農薬基準値は、飼料の種類や給与割合が異なる海外の基準値に基づいて決められている。

このたび、国内の飼料最大給与割合の表、稲わらの農薬残留試験データ及び動物飼養試験のデータを用いて、国際的な手法に基づき稲わら等の飼料及び畜産物の残留農薬基準値を設定することが農業資材審議会家畜飼料委員会です承された。数値についてはこれから精査していくが、来月頃に公表したい。

(4) 閉会

- 本日の議論等を踏まえて指針と技術情報を修正後、消費・安全局長と生産局長の連名で都道府県、関係団体等へ通知予定
- 次回リスク管理検討会は、平成 21 年度のサーベイランス・モニタリング年次計画を議題に来年 3 月か 4 月頃の開催を予定