

## リスク管理検討会（第3回）議事概要

日 時：平成18年3月17日（金） 13：30～16：00

場 所：農林水産省共用第4会議室

出席者：資料1のとおり

- ◆ 山田消費・安全政策課長より冒頭挨拶後、今回から長谷川委員が萩原委員に代わり、新しく検討会メンバーになった旨を紹介、引き続きリスク管理検討会の背景と作業について、資料2に基づき概要説明。
- ◆ 農林水産省の各担当者（資料1参照）より、リスクプロファイル（資料3）及び優先度リスト（資料5）に基づき、リスク管理の優先度の高い化学物質について、現在の取組状況とともに行政側の考えを説明。
- ◆ リスク管理の優先度について、資料3及び資料5を基にメンバー間で意見交換を実施。リスク管理の対象となる主なハザードに関する委員からの発言概要は以下のとおり。  
（○：メンバーからの発言、⇒：事務局からの発言）

### ◎かび毒（特にアフラトキシンに関して）

- アフラトキシンは、コメでも産生菌が検出されたという報告があるが、農産物を調査対象とはしないのか。籾の表面が汚染されうるので、精米の汚染も懸念される。近年は、米飯事業が拡大しているので問題となりうる。  
⇒ 日本でもコメに産生カビが検出されたことはあるが、アフラトキシンは未検出。食品では、特にトウモロコシとナッツ類に多く検出。飼料の調査を優先する理由は、飼料としてのトウモロコシが汚染されていた場合、家畜の体内でアフラトキシンB1がアフラトキシンM1に代謝され乳中に移行するため、乳を多量に摂取する子供や病人に影響がある可能性があるからである。
- 海外からの輸入農産物等が、大きな問題なのではないか。  
⇒ 栽培時の気象条件と保管条件が大きな産生要因。毒性上は、放置できない問題。
- 輸入食品は、厚生労働省が水際の検査を実施。国内におけるリスク管理を考えた場合に、飼料を調査対象とするのは妥当と考える。  
⇒ すべてを対象として調査するだけの予算はない。優先度を付けて、リスクの高いものについて実施。本検討会は、そのために開催。コメについては、国内での汚染を懸念する科学的な根拠があれば再検討したい。  
⇒ 国内では、平成16年度から厚生労働省が市販食品を中心にアフラトキシンの調査を実施中。ピーナッツバターで検出されたのみで、コメからは未検出。1970年代にアフラトキシン産生菌が一部の地域で確認されているが、現在、コメは低温貯蔵されており、汚染のリスクは低い。
- アフラトキシンの汚染は、ナッツ類の問題と考えていた。汚染飼料を通して牛乳が汚染される可能性があるという認識がなく、消費者としての関心がずれていた。

- ⇒ C o d e xでアフラトキシンM1に基準があるのもそのため。脂溶性のために、乳が汚染されやすい。乳を管理するよりも、飼料の段階でのリスク管理が有効。
- かび毒は、リスクのレベルの問題と考える。汚染実態を確認することは必要であるが、食品のリスクとしては低いと思う。
  - ⇒ 汚染実態を調査せずに、国産が安全とは言えない。かび毒は、気象条件に影響されるので、1年程度の調査結果で汚染がないとは判断できない。
  - 海外での基準値があり、日本での基準がないオクラトキシンAについては、もっとクローズアップすべき。
  - ⇒ オクラトキシンAについては、冷涼な気候地帯で生育する産生菌により大きな問題がある。
  - かび毒については、現時点では消費者の関心度は高くはないが、放置すればリスクは非常に大きいと認識。子供が飲むリンゴジュースのパツリンは、特にリスク管理が必要。

### ◎メチル水銀

- リスクと関係者の関心度にギャップがある。メチル水銀はリスクが低いとされているが、関心度は高く対象とすべきではないか。
- ⇒ 調査対象としているのは、農産物と飼料なのでリスクは低いと評価。水産物は、既に調査データがある。水産物については、リスクの程度を把握している。魚類中のメチル水銀のリスク管理は困難であり、摂食指導の形をとっている。
- 魚類のトータルダイエットスタディと日本における汚染実態のデータをしっかり集めて、より効果的な摂食指導を期待。
- 我が国では胎児のリスクを問題としているが、外国では乳幼児や成人にもリスクがあるとしている例があり、誰に本当にリスクがあるのかを見定めるのが重要。

### ◎ヒ素

- 魚類のヒ素の安全性はどうか。本当に大丈夫なのか不安。
- ⇒ 動物のヒ素は、毒性の低い有機ヒ素なのでリスクは小さい。JECFA では、魚類由来のヒ素は問題ないと評価。現在、問題となっているのは、無機ヒ素を含む一部の海藻類。
- 事業者団体として、関心度は高い。ヒ素の分析法が統一されていないが、日本のデータをしっかり取ることが重要。
- 総ヒ素のデータで見た場合に、魚類の季節変動が非常に大きい。無機ヒ素と有機ヒ素の形態別のデータが必要。

### ◎ダイオキシン類

- 暴露は減っていると考えられるが、EU の新たな取り組みのもとで、さらに厳しいリスク管理が必要。長期展望で取り組むべき課題。

### ◎カドミウム

- 残留農薬等と異なり、生産環境から非意図的に混入するものは農業者の取り組み（GAP）だけでは対応が困難であり、リスク管理の必要性が大きい

#### ◎アルミニウム

- 医薬品や食品添加物として、意図的に使うことについては疑問。アルミ鍋の溶出については、消費者の関心度は高い。

#### ◎ポリブロモジフェニルエーテル

- 難燃剤として使用されており、環境問題となるおそれあり。工場排出により食品を汚染する可能性があるものは、将来リスク管理が必要。

#### ◎麻痺性貝毒、下痢性貝毒

- 貝毒は激しい症状が出るが、どのくらいまでなら食べても安全と言えるのか。  
⇒ 急性毒性に関して言えば、我が国の現在の基準で管理されていれば、健康被害は出ない。
- 貝毒は微量なので長期毒性試験をやるだけの毒素が採取困難。
- 日本には知見が豊富にあるので、国際的にリードすることを期待。国内の規制のための基盤整備が必要。
- 海外での死亡例もあるので、リスク管理が必要。

#### ◎アクリルアミド

- 食品製造業者としては、関心度は高い。
- 加工食品は製造方法を工夫することで、低減化に成功していると聞いている。
- 加工食品は対応済みだが、調理温度や方法に幅がある家庭での調理が問題。  
⇒ トータルダイエツトスタディの調査研究を実施予定。その際に、家庭での調理方法も考慮。

#### ◎クロロプロパノール類（3-MCPD及び1,3-DCP）

- 食品製造業者としては、関心度は高い。
- 1,3-DCPについては、検出されないレベルまで低減済み、3-MCPDについては、製造メーカーによりレベルが違ふ。国際的な基準値案を参考に、低減化に取り組んできており、関心度は高い。Codexの基準値が、現在の案よりもっと低くなれば、考慮する必要。
- しょうゆ以外の一般の食品も調査対象とすべき。海外では、ビールから検出された事例があるが、伝統産業への配慮からか調査は不十分。
- 酸加水分解法に替わり、酵素分解法の場合は、アミノ酸液の味に問題あり。塩酸以外の酸を用いた酸加水分解法は、技術的に困難。

#### ◎多環芳香族炭化水素（PAH）

- 焼き魚等の焦げの発がん性については、消費者の関心度は高い。ビタミンCを併

せて摂取することでリスクが低減するといった説明を消費者に実施。

#### ◎エチルカーバメイト

- 現時点では、醗酵酒の問題であると認識。

#### ◎トランス脂肪酸

- 食品製造業者としては、関心度は高い。
- トランス脂肪酸を含まないマーガリンの開発等、消費者からの要望あり。
- 食品安全上のリスクがあるかは疑問。食品産業としては、経営上のリスク。  
⇒ 毒性学的に確立していないのは事実。現時点では表示の問題。

#### ◎硝酸性窒素

- 畜産地帯における地下水汚染や、有機農業地域での未完熟堆肥による窒素過多が問題。EUでは、残留農薬と同様に基準値を設定。  
⇒ EUの基準は、超過により直ちにヒトへの健康影響があるというものではなく、出荷停止にはならないモニタリングのための基準値。完熟堆肥でも、使用方法によっては硝酸性窒素の問題が生じる場合あり。
- 消費者の関心度は高い。

#### ◎イソフラボン類

- 食品製造業者としては、関心度は高い。
- 食品の形態を考慮したリスク管理が必要。
- イソフラボン類の他にも、健康食品で注意しなければならない物質がある。  
⇒ 現時点では、一般の食品ではなく健康食品の問題。とり過ぎは良くないという注意喚起は必要。

#### ◎残留農薬

- 日本においても、急性毒性参照値（ARfD）についての何らかの取組が必要。

- ◆ 古畑課長補佐より、資料5、資料6、資料7に基づき今回の検討会での意見交換を反映し、リスク管理の優先度を再整理し、年度内にサーベイランス・モニタリング中期計画を作成する旨を説明。
- ◆ 山田消費・安全政策課長より、サーベイランス・モニタリング計画については、検討会を再度年度内に開催するのは困難であることから、電子メールを活用したディスカッショングループで議論し決定する旨、今後、具体的な危害要因の検討を行う際には、案件に応じて参加するメンバーの参画を求め、必要に応じて非公開で行う旨を説明し、閉会。

－以上－