



NPO法人

# 食科協ニュースレター 第192号

## 目 次

【 <a href="#">食科協の活動状況</a> 】	2
2019年6月～2019年7月の主な活動(先月報告以降)	
【 <a href="#">行政情報</a> 】	2 - 7
1 令和元年度食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る夏期一斉取締り の 実施について	
2 令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について	
3 器具・容器包装のポジティブリスト制度における規格基準について	
4 平成30年度食品衛生法等の表示に係る年末一斉取締り結果について	
5 フグ処理者の認定基準に関する検討会とりまとめ案公表	
6 栄養成分表示の義務化に係る周知・普及について	
7 アレルギー物質を含む食品の表示について	
8 改正食品衛生法第18条第3項ただし書に規定する人の健康を損なうおそれ のない量を定めることについて(案)	
	森田邦雄
【 <a href="#">海外情報</a> 】	7 - 8
	立石 亘
11. <a href="#">食品安全委員会提供情報</a>	8 - 12
2019年6月18日第746回から2019年月日第回までの開催分	
※各リンク先に飛べない場合はURLをコピーペーストして下さい。	

令和元年7月23日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-Mail [8.shokkakyo@ccfhs.or.jp](mailto:8.shokkakyo@ccfhs.or.jp)

## 1. 2019年6月～2019年7月の主な活動

- 6月14日 ニュースレター191号かわら版198号を発行。
- 6月21日 かわら版199号を発行。
- 6月28日 かわら版200号を発行。
- 7月 6日 かわら版201号を発行。
- 7月12日 かわら版202号を発行。
- 7月16日 2019年度第2回理事会開催。
- 7月19日 かわら版203号を発行。
- 7月23日 ニュースレター192号発行。

### 【行政情報】

#### 1 令和元年度食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る夏期一斉取締りの実施について

6月11日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等宛標記通知を出した。

これは、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において、食品等の表示の適正を確保する観点から、全国一斉に取締りを実施するもので、その主な内容は次の通り。

(1) 実施時期：令和元年7月1日から同月31日まで

(2) 主な監視指導事項

- ア アレルゲン、期限表示等の衛生・保健事項に関する表示
- イ 保健機能食品を含めた健康食品に関する表示
- ウ 生食用食肉、遺伝子組換え食品等に関する表示
- エ 道の駅や産地直売所、業務用加工食品に関する表示
- オ 食品表示基準に基づく表示方法の普及・啓発

(3) カンピロバクター食中毒対策の推進について

カンピロバクター食中毒は、日本で発生している細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多く、平成30年においても事件数319件、患者数1,995人（厚生労働省公表食中毒統計）で推移していること、及び「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli*～」(平成30年5月8日、内閣府食品安全委員会公表)において、「健康被害解析及び鶏肉・鶏内臓（以下、「鶏肉等」という。）の汚染実態調査結果から、厚生労働省及び消費者庁より発出された『カンピロバクター食中毒対策の推進について』の通知内容を事業者が遵守することにより、生食又は加熱不十分の鶏肉等の喫食割合が減少し、

食中毒が減少すると考えられる。」と示されていることに鑑み、カンピロバクター食中毒の予防対策について、引き続き、加熱が必要な旨の確実な情報伝達等により、加熱用の鶏肉等が生食又は加熱不十分で提供されることのないよう、別添4の啓発パンフレット等を活用し、食品衛生部局と連携しつつ、食品関連事業者等への周知啓発を図ること。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/pdf/food\\_labeling\\_information\\_190625\\_0003.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_190625_0003.pdf)

## 2 令和元年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について

6月19日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各都道府県知事等宛標記通知を出した。実施時期は、消費者庁次長通知と同じ7月一杯。その主な内容は次の通り。

食品衛生法第22条の規定に基づく「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）第三の六に基づき、夏期に多発する食中毒の発生防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、例年のとおり、全国一斉に標記取締りを行うこととしましたので、別添の実施要領（※別添略とされ公表されず）に基づき遺漏なく実施するようお願いする。

実施に当たっては、平成30年度の夏期一斉取締りの結果を参考とし、大量調理施設等に対する監視指導を行うとともに、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等による食中毒防止対策等について監視指導をお願いする。また、監視指導の結果、汚染食品を発見した場合のほか、食中毒が発生した場合には、流通経路の遡り調査を徹底して行い、汚染源を排除するための適切な措置を講ずるとともに、関係機関に対して速やかに情報提供するようお願いする。

本実施要領は、夏期一斉取締りの実施に当たっての基本的事項のみを示しているため、各都道府県等において、都道府県等食品衛生監視指導計画等に基づき、適宜事項を追加して実施してください。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000524388.pdf>

## 3 器具・容器包装のポジティブリスト制度における規格基準について

6月21日開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具・容器包装部会において改正告示案が示された。別表第1第1表案（基ポリマー）として（1）基ポリマー（プラスチック）、（2）基ポリマー（コーティング等）及び（3）基ポリマーに対して微量で重合可能なモノマーが、第2表案として添加剤・塗布剤等が示されている。

なお、乳等省令で規定されている器具、容器包装の規格基準の告示への移行案はまだ示されていない。

告示の案は次の通り。

第3器具及び容器包装、A器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格中に次の9が加えられている。

9 法第18条第3項の規定により、令第1条に定められた合成樹脂の原材料であって、これに含まれる物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を除く。）及びそれらの使用にあたっての制限については別表第1に掲げるものであること。ただし、別表第1に掲げる物質の他、着色の目的に限って使用する物質は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第1に掲げる着色料若しくは溶出又は浸出して食品に混和するおそれのないように加工されている着色料であること。別表第1第1表（1）及び（2）の表中の使用可能ポリマー欄に掲げる合成樹脂の原材料であって、これに含まれる物質（以下「基ポリマー」という。）は、当該基ポリマーを使用して製造される器具若しくは容器包装に含有されることが許容される量又は当該基ポリマーを使用して製造される器具若しくは容器包装から溶出し、若しくは浸出して食品に混和することが許容される量が特段の定めが無い場合をもって、法第18条第1項の規格に定められているものとし、同表の使用可能食品欄及び使用可能最高温度欄に規定する制限を超えて器具及び容器包装の原材料として使用してはならない。また、同表第1表（2）の表中の使用可能ポリマー欄に掲げる基ポリマーはプレポリマーを適切な基材上で化学反応により高分子化又は架橋されなければならない。なお、基ポリマーの構成成分に対して98重量%超が別表第1第1表（1）又は（2）の表の使用可能ポリマー欄に掲げる物質で構成され、残りの構成成分は同表第1表（3）の表に掲げるモノマーの共重合体で構成されること。同表第2表の表中の物質名欄に掲げる合成樹脂の原材料であって、これに含まれる物質は、同表第1表（1）及び（2）の表中の区分欄に従い、対応する同表第2表（1）の表中の区分別使用制限欄に定める量を超えて、該当する基ポリマーを使用する合成樹脂に含有してはならない。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000520541.pdf>

別表第1第1表案

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000520539.pdf>

別表第1第2表案

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000520537.pdf>

#### 4 平成30年度食品衛生法等の表示に係る年末一斉取締り結果について

6月25日、消費者庁は標記結果を公表した。これには年末一斉取締り結果及び平成30年度夏期・年末(総括)一斉取締り結果があり、その主な内容は次の通り。

食品表示法の措置概要について、命令及び指示はなく、それ以外の措置が夏期 2,290 件、年末 2,017 件であった。

許可を要する営業施設及び許可を要しない営業施設への監視指導施設数、違反件数等では、監視指導延べ施設数が夏期 386,939 施設、年末 386,939 施設、表示違反が確認された延べ施設が夏期 2,481 施設、年末 2,151 施設であった。  
年末一斉取締り結果

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/pdf/food\\_labeling\\_information\\_190625\\_0002.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_190625_0002.pdf)

平成 30 年度夏期・年末(総括)一斉取締り結果

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/pdf/food\\_labeling\\_information\\_190625\\_0001.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pdf/food_labeling_information_190625_0001.pdf)

## 5 フグ処理者の認定基準に関する検討会とりまとめ案公表

6 月 28 日開催された、厚生労働省の第 3 回フグ処理者の認定基準に関する検討会において標記案が検討された。案の主な内容は次の通り。

- ・ 食品衛生法第 6 条の規定により、有毒・有害食品等について販売禁止されており、同条第 2 号のただし書きの規定により、例外的に、フグの有毒部位 除去等により販売等が認められている。そのため、確実に魚種を特定し、有毒部位を除去できる知識及び処理技術が必要である。
- ・ フグの有毒部位の除去等に必要な知識及び技術を有するか否かは、試験（講習会における試験を含む。以下同じ。）による確認が必要である。
- ・ フグ処理者を認定する際の基準を平準化する観点から、フグ処理者に必要な知識として習得すべき内容、技術として習得すべき内容について、フグ処理者の認定基準としてそれぞれに項目化する。
- ・ 本検討会とりまとめを踏まえて、都道府県等において認定基準の見直しを行い、認定基準に適合する都道府県等の資格は、他の都道府県等において受入れることとする。
- ・ フグ処理者の認定基準案として、水産食品の衛生に関する知識（学科）、フグに関する一般知識（学科）、フグの処理（実技）フグの種類の見分け、フグの処理と見分け等が示されている。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000523013.pdf>

## 6 栄養成分表示の義務化に係る周知・普及について

7 月 2 日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等及び関係団体宛標記通知を出した。

その主な内容は次の通り。

一般用加工食品について原則として栄養成分表示を義務化することを定め平成27年4月1日に施行された食品表示法に基づく食品表示基準については、経過措置期間が令和2年3月31日をもって終了します。

このため、消費者庁では、食品関連事業者への指導等により一層の周知、普及が急務であると考えている。

については、消費者庁として可能な限りの対応を行いたいと考えているので、食品関連事業者を対象とした栄養成分表示に係る研修会等への講師派遣の御要望等がありましたら、消費者庁食品表示企画課宛てに御連絡願います。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/health\\_promotion/pdf/health\\_promotion\\_190702\\_0001.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/pdf/health_promotion_190702_0001.pdf)

## 7 アレルギー物質を含む食品の表示について

7月5日開催された第56回消費者委員会食品表示部会において消費者庁は標記説明資料を提出し説明した。その中で、くるみについて義務化を視野に入れた検討とし、アーモンドについては推奨品目への追加検討としている。

[https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/190705\\_shiryoku4.pdf](https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/190705_shiryoku4.pdf)

## 8 改正食品衛生法第18条第3項ただし書に規定する人の健康を損なうおそれのない量を定めることについて（案）

7月8日開催された、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具・容器包装部会において標記おそれのない量が提示された。

改正後の食品衛生法第18条第3項において、政令で定める材質の原材料は、ポジティブリストに掲載された物質でなければならないが、同項ただし書において、食品に接触する部分に使用されず、人の健康を損なうおそれのない量として定める量を超えて食品側に移行しない場合には、ポジティブリストに掲載された物質以外のものも使用可能とされている。

このため、食品安全委員会は器具容器包装専門調査会が検討した、同条第3項ただし書きに規定する人の健康を損なうおそれのない量は、食事中濃度で0.5 µg/kg以下となる範囲で設定できると厚生労働省に答申した。今回の検討の概要は次の通り。

食事中濃度が0.5 µg/kg以下となる食品への移行量は、0.01mg/kg以下と算出される。

したがって、改正食品衛生法第18条第3項ただし書の規定により人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量は、0.01mg/kg食品とする。

なお、食品への移行量0.01mg/kgは、食品擬似溶媒中濃度として0.01mg/Lと考えて差し支えないと考えられる。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000526346.pdf>

森田邦雄

## 国連が世界食品安全デー創設

2019年6月7日は初の世界食品安全デー（WFSD、World Food Safety Day）であった。WFSDの創設は、2018年12月の国連総会で決議された。

世界規模で見ると、毎年、細菌やウイルス、寄生虫や化学物質などの汚染を受けた食物の摂取により、10人に1人が病気にかかり、42万人が死亡している（そのうち12.5万人が5歳未満）と推定されている。そうした背景から、2019年のテーマは「food safety is everyone's business（食品安全は全員の事業）」と設定された。

このたびの世界食品安全デーの創設に際して、主導的な役割を担ったのはWHO（世界保健機関）やFAO（食糧農業機関）、Codex委員会などであり、フードシステムに関わるすべての人が果たすべき役割として、下記の5点を強調している。

①安全性の確保：政府はすべての人に安全で栄養価の高い食品を確保しなければならない（Ensure it's safe - Governments must ensure safe and nutritious food for all）

各国政府は、安全で栄養価の高い食物を食べることができることを保証する上で重要である。政策立案者（policy makers）は、公衆衛生、動物衛生、農業、その他の分野の間での多部門間の協力を促進し、持続可能な農業と食料システムを推進することができる。食品安全の規制当局は、緊急時を含め、フードチェーン全体に沿って食品安全リスクを管理できる。各国は、コーデックス委員会によって確立された国際基準に準拠することができる。

②安全な栽培：農業や食料生産者は適正規範を採用する必要がある（Grow it safe - Agriculture and food producers need to adopt good practices）

世界規模で安全な食料を十分に確保すると同時に、気候変動を緩和し、明日への環境への影響を最小限に抑える必要がある。食料生産システムが、変化する状況に適応するように形を変えるのに伴い、農家は食物が安全であることを保証するために潜在的なリスクに対処するための最適な方法を慎重に検討しなければならない。

③安全であることの維持：事業者は食品が安全であることを確認しなければならない（Keep it safe - Business operators must make sure food is safe）

予防管理（preventive control）は、食品安全の問題のほとんどに対処できる。加工から小売までの食品業務に関わる全員が、一次生産から最終消費までの食品の安全性にとって重大なハザードを同定、評価、管理するシステム（HACCPなどのプログラム）の順守を確実にしなければならない。さらに加えて、優れた加工、貯蔵、保存は、栄養価と食品の安全性を保持し、収穫後の損失を減らすのに役立つ。

④安全であることの確認：すべての消費者は、安全で健康的で栄養価の高い食品への権利を持つ（Check it's safe - All consumers have a right to safe, healthy and nutritious food）

消費者は変化を推進する力を持っている。消費者は、自分自身のために健康的な食物を選択し、地球のための持続可能な食料システムを支援するために権限を与えられる必要がある。食品安全の複雑さを考えると、消費者は食品の選択に関連する、栄養と疾病のリスクについてのタイムリーで明確で、かつ信頼できる情報にアクセスする必要がある。危険な食物と不健康な食事の選択は、世界的な病気の負担を増大させる。

⑤安全性のためにチームを組む：食品安全は共有する責任である（Team up for safety - Food safety is a shared responsibility）

政府、地域の経済団体、国連の組織（UN organizations）、開発機関（development agencies）、貿易機関、消費者団体、生産者団体、学術・研究機関、民間団体など、食品安全に関する責任を分担する多様なグループが、世界中の人々に影響を与える問題に協力しなければならない。世界規模で食中毒の発生と闘うために、政府内の部門や国境を越えた様々なレベルでの協力が必要である。

近年、世界の食品安全を取り巻くキーワードとして「Food Safety Culture（食品安全文化）」がある。「食品の安全文化を育み、強化しなければ、食中毒に起因する世界的負担を減らす上で劇的な改善につながらない」「フードチェーンに關与する全員が、将来を見据えて、より強力でグローバルな食品安全文化を創造するために、協働の努力を継続的に取り組まなければならない」という共通認識がある。食品安全文化は、効果的な食品安全管理システムの前提条件であるとも認識されている。HACCPでは「トップのコミットメント（経営層の全面的参画）」が不可欠といわれるが、その背景には“from farm to table（農場から食卓まで）”の言葉で表現されるように、フードサプライチェーン全体を視野に入れた考え方、取り組み方が不可欠である。

立石 亘

### 【 [食品安全委員会提供情報](#) 】

本欄は食品安全委員会の会議開催実績(第746回:6月18日開催から第回:7月日開催分)の委員会議事概要をほぼそのまま参考にして記載させて頂いていますが、正確には食品安全委員会HP ([https://www.fsc.go.jp/iinkai\\_annai/jisseki.html](https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html)) の当該箇所でご確認ください(かわら版にもリンクがあります)。

#### 8-1 第746回食品安全委員会（2019（令和元）年6月18日）

主な議事事項及び審議結果から

議事概要

出席者:佐藤委員長ほか 6名出席

## 議事概要

- (1) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関する リスク管理機関からの説明について
- ・ 遺伝子組換え食品等 1 品目 ORN-No.1 株を利用して生産されたL-オルニチン塩酸塩（厚生労働省からの説明）
- 厚生労働省から説明。 本件について、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議することとなった。
- (2) 農薬専門調査会における審議結果について
- ・ 「ピリプロキシフェン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- 担当の吉田（緑）委員及び事務局から説明。 取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を農薬専門調査会に依頼することとなった。
- (3) 肥料・飼料等専門調査会における審議結果について
- ・ 「Aspergillus niger LU17257 株が産生する6-フィターゼを原体とする飼料添加物」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- 担当の山本委員及び事務局から説明。 取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を肥料・飼料等専門調査会に依頼することとなった。
- (4) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について
- ・ 農薬及び添加物「ジフェノコナゾール」に係る食品健康影響評価について
  - ・ 農薬「ブプロフェジン」に係る食品健康影響評価について
  - ・ 農薬「フルオピラム」に係る食品健康影響評価について
- 担当の吉田（緑）委員及び事務局から説明。 本件については、意見・情報の募集は行わないこととし、以前の委員会で決定した評価結果と同じ結論、「ジフェノコナゾールの一日摂取許容量（ADI）を0.0096 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を0.25 mg/kg 体重と設定する。」「ブプロフェジンの一日摂取許容量（ADI）を0.009 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を0.5 mg/kg 体重と設定する。」「フルオピラムの一日摂取許容量（ADI）を0.012 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を0.5 mg/kg 体重と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。
- ・ 農薬「チフルザミド」に係る食品健康影響評価について
  - ・ 農薬「ピリダリル」に係る食品健康影響評価について
  - ・ 農薬「プロチオコナゾール」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明。本件については、意見・情報の募集は行わないこととし、以前の委員会で決定した評価結果と同じ結論、「チフルザミドの一日摂取許容量（ADI）を0.014 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を0.25 mg/kg 体重と設定する。」「ピリダリルの一日摂取許容量（ADI）を0.028 mg/kg 体重/日と設定し、急性参照用量（ARfD）は設定する必要がないと判断した。」「プロチオコナゾールの一日摂取許容量（ADI）を0.011 mg/kg 体重 /日、急性参照用量（ARfD）を1 mg/kg 体重と設定する。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

（4）企画等専門調査会における審議結果について

- ・平成30年度食品安全委員会運営状況報告書について

→事務局から説明。本件について、案のとおり決定することとなった。

## 8-2 第747回食品安全委員会（2019（令和元）年6月25日）

### 議事概要

（1）食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

- ・農薬 5品目 [1]イフルフェノキン [2]オキサゾスルフィル [3]テブコナゾール [4]ビキサフェン [5]ベンズピリモキサソ （厚生労働省からの説明）

→厚生労働省及び担当の吉田（緑）委員から説明。本件について、農薬専門調査会で審議することとなった。

- ・プリオン1案件 めん羊及び山羊由来の肉骨粉等の肥料利用に関する規制の見直しについて（農林水産省からの説明）

→農林水産省及び担当の山本委員から説明。

本件について「現行の飼料規制等への効果については、農林水産省の審議会でも適当との見解が出ているということで、リスク管理措置が適切に運用されることを前提とすれば、今回の見直しが影響を及ぼすものではないと考えられる。」とのことから、本件は、食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当するとの審議結果が了承され、リスク管理機関（農林水産省）に通知することとなった。

（2）食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について・器具・容器包装「食品衛生法第18条第3項ただし書に規定する人の

→事務局から説明。本件について、器具・容器包装専門調査会におけるものと同じ結論、「人の健康を損なうおそれのない量は、食事中濃度で0.5 μg/kg 以下となる範囲で設定できると考えられる。なお、これに基づき、人の健康を損なうおそれのない量を設定し、食品非接触層に使用される物質についてリスク管理措置を実行する際は、

- ・食品非接触層に使用される物質に遺伝毒性の懸念がないように配慮すること

- 人の健康を損なうおそれのない量を超えて溶出又は浸出して食品に混和するおそれがないことを判断する際は、検出下限値がおそれのない量に相当する溶媒中濃度以下となるような分析法を用いるよう配慮することの2点に留意する必要がある。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

健康を損なうおそれのない量」に係る食品健康影響評価について

- プリオン「スペインから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明。本件について、プリオン専門調査会におけるものと同じ結論、「スペインから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓については、輸入月齢制限とSRMの範囲について、現行の「輸入禁止」の措置とのリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できる。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

(3) 食品安全委員会食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査のプログラム評価結果（案）について

→事務局から説明。本件について、研究・調査企画会議プログラム評価部会へ確認し、一部修正の上、決定することとなった。

### 8-3 第748回食品安全委員会（2019（令和元）年7月2日）

主な議事事項及び審議結果から

出席者:佐藤委員長ほか6名出席

議事概要

- (1) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について • 動物用医薬品「キシラジン」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明。本件について、動物用医薬品専門調査会におけるものと同じ結論、「動物用医薬品として適切に使用される限りにおいては、許容一日摂取量（ADI）を特定する必要はないと判断した。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

- 遺伝子組換え食品等「BML780PULm104株を利用して生産されたプルラナーゼ」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明。本件について、遺伝子組換え食品等専門調査会におけるものと同じ結論、「BML780PULm104株を利用して生産されたプルラナーゼについては、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断した。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

- 遺伝子組換え食品等「JPAo002株を利用して生産されたフィターゼに係る食品健康影響評価について

→事務局から説明。本件について、遺伝子組換え食品等専門調査会におけるものと同じ結論、「JPA002株を利用して生産されたフィターゼについて、『遺伝子組換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方』に基づき評価した結果、改めて『遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準』に準じて評価する必要はなく、当該飼料添加物を摂取した家畜に由来する畜産物について安全上の問題はないと判断した。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（農林水産省）に通知することとなった。

#### 8-4 第749回食品安全委員会（2019（令和元）年7月9日）

主な議事事項及び審議結果から 出席者:佐藤委員長ほか6名出席

##### 議事概要

(1) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関からの説明について

・特定保健用食品1品目 ピルクル400（消費者庁からの説明）

→消費者庁から説明。本件について、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議することとなった。

(2) 農薬専門調査会における審議結果について

・「オキシリニック酸」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「ピロキサスルホン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

→担当の吉田（緑）委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を農薬専門調査会に依頼することとなった

(3) 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果について

・「RN-No.3株を利用して生産された5'-リボヌクレオチドニナトリウム」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について

→担当の川西委員及び事務局から説明。取りまとめられた評価書案について、意見・情報の募集手続に入ることとし、得られた意見・情報の整理、回答案の作成及び評価書案への反映を遺伝子組換え食品等専門調査会に依頼することとなった

(4) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見について

・農薬「アメトクトラジン」に係る食品健康影響評価について

→事務局から説明。「アメトクトラジンの一日摂取許容量（ADI）を2.7 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）は設定する必要はないと判断した。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知することとなった。

以上