



NPO法人

食科協ニュースレター 第196号

目 次

【 食科協の活動状況 】 2019年10月～11月の主な活動(先月報告以降)	2
【 行政情報 】	2-5
1 豚コレラマーカーククチンを接種した豚に由来する食品の安全性に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)についての意見・情報の募集	
2 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令	
3 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政省令の制定について	
	森田邦雄
【 スペインで過去最大規模のリステリア流行 】	6-7
	立石 亘
【 食品安全委員会提供情報 】	7-12
2019年10月15日第761回から2019年11月12日第763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 11月 15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、全麺連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-Mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】**1. 2019年10月～2019年11月の主な活動**

- 10月11日 2019年度第6回理事会開催。
- 10月18日 かわら版216号を発行。
- 10月25日 かわら版217号を発行。
- 11月1日 かわら版218号を発行。
- 11月6日 2019年度第2回理事会開催。
- 11月6日 日本科学技術連盟共催講演会を開催。
- 11月8日 かわら版219号を発行。
- 11月15日 かわら版220号を発行。
- 11月15日 ニュースレター196号発行。

令和元年度食科協食品表示講演会の開催予告

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会
理事長 馬場 良雄

この講演会の詳細につきましては、後日あらためて通知いたします。

記

- 1 テーマ 食品表示法（食品表示基準）の完全施行に向けて
- 2 開催日時 令和2年2月20日(木) 12:45～16:40
- 3 開催場所 東京都江東区豊洲シビックセンター シビックセンター5階ホール
（江東区豊洲文化センター）
〒135-0061 東京都江東区豊洲 2-2-18

基調講演 講師は消費者庁の方を予定しております。

【行政情報】

- 1 豚コレラマーカーククチンを接種した豚に由来する食品の安全性に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての意見・情報の募集

10月16日、内閣府食品安全委員会事務局評価第二課は食品安全委員会動物用医薬品専門調査会で検討された標記審議結果（案）についての意見・情報の募集を公表した。これは、農林水産大臣から求められた食品健康影響評価に対するものでその主な内容は次の通り。締め切りは11月14日

豚コレラマーカーワクチンについて、主剤である豚コレラウイルス（CSFV）由来 E2 遺伝子導入牛ウイルス性下痢ウイルス（BVDV）1 型 CP7_E2alf 株は、BVDV CP7 の感染性 cDNA クローンにおける抗原部位となるエンベロープの主要タンパク E2 の遺伝子が、CSFV Alfort 187 株の E2 の遺伝子に置換された弱毒生ワクチン株である。

CP7_E2alf 株が、BVDV の E2 遺伝子を CSFV の E2 遺伝子に人為的に置換したことによる CSFV の抗原性及び宿主親和性への変化以外に、新たな宿主親和性を獲得してヒトへの感染性を獲得する可能性は無視できる程度と考えた。

今回の評価対象である豚コレラマーカーワクチン（Suvaxyn® CSF Marker）は、EUにおいて野外株感染豚とワクチン接種豚との区別（DIVA：Differentiation of Infected from Vaccinated Animals）が可能となるよう開発された弱毒生ワクチンであり、2015年にEUで承認、米国では2016年に備蓄ワクチンとして承認されている。

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_doubutu_csfmarkervaccine_011016.html

審議結果（案）

http://www.fsc.go.jp/iken-bosyu/pc1_doubutu_csfmarkervaccine_011016.data/pc1_doubutu_csfmarkervaccine_011016.pdf

2 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令

11月7日、標記省令が厚生労働省令第68号として公布された。これは、平成30年6月13日公布された食品衛生法等の一部を改正する法律及び令和元年10月9日公布された関係政令に基づく省令で、令和2年6月1日施行されるHACCPに沿った衛生管理等について規定された。その主な内容は次の通り。

- (1) 法第10条第2項に基づき輸入食品で衛生証明書の添付が必要な食品として、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第2条第1項に規定する乳（常温保存可能品を除く。）及び同省令第2条第12項に規定する乳製品（、バターオイル、チーズ（プロセスチーズに限る。）、アイスクリーム類、調製粉乳、調製液状乳、乳酸菌飲料及び乳飲料を除く。）が規定された。
- (2) 法50条の2第1項第1号（一般的な衛生管理）に関する基準が別表第17として、同条第1項第2号（HACCPに沿った衛生管理）に関する基準として別表18として規定された。
- (3) 営業者は、法第50条の2第2項の規定に基づき、別紙17及び18の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。
 - 一 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成し、食品又は添

- 加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。
- 二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書（「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。
 - 三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。
 - 四 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。
- (4) 次に定める営業者にあつては、上記（3）第 1 号中「作成し、」を「必要に応じて作成し、」と、同第 3 号中「記録し、保存すること。」を「必要に応じて記録し、保存すること。」と読み替えて適用する。
- 一 食品又は添加物の輸入をする営業を行う者
 - 二 食品又は添加物の貯蔵のみをし、又は運搬のみをする営業を行う者（食品の冷凍又は冷蔵業を営む者を除く。）
 - 三 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品又は添加物のうち、冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化により食品衛生上の危害の発生のおそれのないものの販売をする営業を行う者
 - 四 器具又は容器包装の輸入をし、又は販売をする営業を行う者
- (5) 政令で委任された小規模事業者として、飲食店営業を行う者（法第 62 条第 3 項に規定する学校、病院その他の施設における当該施設の設置者又は管理者を含む。）、菓子製造業のうち、パン（比較的短期間に消費されるものに限る。）を製造する営業を行う者、そうざい製造業を行う者、食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品の取扱いに従事する者の数が 50 人未満である事業場を有する営業者等が規定された。
- (6) 小規模事業者にあつては、HACCP に沿った衛生管理に関する基準、別表 18 中の 8 において、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、別表 18 の各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができるとした。
- (7) 合成樹脂の原材料が使用された器具又は容器包装を販売し、又は販売の用に供するために製造し、若しくは輸入する者は、法第 50 条の 4 第 1 項の規定による器具又は容器包装の販売の相手方に対する説明について、次の各号に定めるところにより行わなければならない。
- 一 説明の対象となる器具又は容器包装を特定し、それが法第 50 条の 4 第 1 項第 1 号又は同項第 2 号のいずれかに該当することが確認できる情報を伝達すること。
 - 二 前号に規定する情報の伝達を実施するための体制を整え、前号の情報に変更があった場合は、当該情報を速やかに伝達すること。

<https://kanpou.npb.go.jp/20191107/20191107g00153/20191107g001530016f.html>

3 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政省令の制定について

11月7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。これは、「食品衛生法等の一部を改正する法律」の施行に関し、「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行期日を定める政令」、「食品衛生法施行令及び厚生労働省組織令の一部を改正する政令」及び「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令」が公布されたことに伴い。その主な内容及び留意すべき事項を示したものでその主なものは次の通り。

- (1) 公衆衛生上必要な措置に関する事項に関し、各事業者団体が作成した手引書を厚生労働省のホームページに順次掲載しているの、営業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に行えるよう、手引書に沿った監視指導を実施されたいこと。
- (2) 法第50条の2第1項及び第2項の基準が実際に適用されるのは令和3年6月1日であることから、法令に基づく措置については、この省令が施行されてから1年間は旧基準(改正前の法第50条第2項に基づき都道府県が条例で定めた基準)に基づき行うこと。
- (3) 改正法附則第5条中「従来基準によることとする」とは、従来条例で規定する管理運営基準に則った衛生管理の実施を指すものであり、旧条例基準に従って、衛生管理計画の作成等を求めるものではないこと。
- (4) 法第50条の2第3項に基づき条例で定める公衆衛生上必要な措置は、同条第1項の規定の範囲内で定めることができるとされているが、国の規定において衛生管理の基準を定めることとしたのは、国際統合的な衛生管理の実施を全国の食品等事業者に求めることを目的としていることから、条例において公衆衛生上必要な措置を定める場合にあっては、その必要性等を十分に考慮されたいこと。
法第50条の2第3項に基づき条例を定める場合にあっては、厚生労働省と事前に相談されたいこと。
- (5) 使用水等の管理について
 - ・ 「飲用に適する水」には水道水を含まないこととしたこと。
 - ・ 「食品、添加物等の規格基準」において規定される「食品製造用水(水道水又は26項目の基準に適合する水)」と本規定の「飲用に適する水」は異なることとしたこと。
 - ・ 殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。なお、殺菌装置又は浄水装置の設置は義務ではなく、定期的な水質検査により飲用に適する水であることを確認することでも可能であること。
- (6) HACCPに沿った衛生管理の基準について
小規模な事業者等にあっては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、施行規則別表第18第8号において「取り扱う食品の特性又は規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる」とあるのは、厚生労働省が内容を確認した手引書に則って衛生管理を実施することにより、

HACCP に沿った衛生管理に適合するものとして取り扱うものであること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000564239.pdf>

【スペインで過去最大規模のリステリア流行】

世界保健機関（WHO）によると、7月7日～9月13日の間にスペインの5地域で222のリステリア症の症例が確認されており、患者数は222人以上、死者は3人に及んでいることが報告されている（9月中旬時点）。最も報告が多い地域は、スペイン最南端のアンダルシアで214人。患者の半数以上は女性（うち38人が妊婦）4分の1は65歳以上。死亡者は70歳以上が2人、90歳以上の1人。6人が流産を起こしている。スペインでは例年、リステリア症の感染が年間で約300件報告されているが、今回の流行はスペインでは過去最大規模の事例として認識されている。

流行の原因食品は、Magrudis社が「La Mechá」というブランド名で製造・販売しているチルドのローストポーク製品と推測されている。スペイン当局では、報告された事例のほか、66の可能性のある症例（probable cases）、80の疑わしい症例（suspected cases）について調査中としている。

なお、リコールは実施されたが、小規模の小売業者や消費者が（汚染された製品であることに気付かずに）店頭や家庭内に置いている可能性も懸念されている。本件に関してWHOの関係者は「リステリア症の潜伏期間が長いことや、人気のあるブランドで数多くのレストランで提供されていること、特に夏季にはスペインやアンダルシアへの旅行者が多いなどことなどを考慮すると、当該製品が市場に出回っている間に旅行者などが喫食した可能性はあり得る。ただし、製品がリコールされていることや、他国へ輸出されていないことなどを考慮に入れると、国際的に流行が広がるリスクは低いと考えられる」としている。

La Mecháブランドで販売されている他の製品から分離した菌株について、スペインのカルロス3世研究所（Instituto de Salud Carlos III）で全ゲノムシーケンス（WGS、Whole Genome Sequencing）を行ったところ、ヒトから分離した菌株と、食品から分離した菌株が同じ配列を有していることが確認されている。なお、遺伝子配列を基にした食中毒菌の原因究明は最近の潮流の一つとして、その動向が注目されている。米国では2013年からFDA（食品医薬品局）やUSDA（農務省）、CDC（疾病管理センター）、NCBI（国立生物工学情報センター）が提携して、次世代シーケンサーを活用した食中毒菌の疫学解析「GenomeTrakr（ゲノム・トラッカー）プロジェクト」を展開している。プロジェクトでは、まずはリステリア食中毒に焦点を当てており、プロジェクトを開始して以降、原因解明に至った食中毒の事件数が上昇している。

一般的に、リステリア食中毒の原因食品としては、ナチュラルチーズなどの乳製品、生ハムなどの食肉加工品、スモークサーモンなどの魚介類加工品、コールスローなどのサラダなどが懸念されている（日本国内でも、乳製品、食肉加工品や魚介類加工品などからリステリアが検出されているという報告はある）。リステリアによる感染症、食中毒は、海外では特に妊婦や高齢者、免疫機能が低下している人などで警戒されている。重篤な症状としては、敗血症や髄膜炎などに至る場合もあり、海外では死亡例も確認されている。妊婦が感染すると、（リステリアが胎盤や胎児へ感染して）流産

や新生児に影響が出る場合もある。原材料汚染を想定した加熱調理などの HACCP 管理、製造環境からの二次汚染を想定した洗浄・消毒などの一般衛生管理が、対策として重視されている。

業界団体が食物アレルギーリストからココナッツの削除を要請する方針

米国ココナッツ連合（CCA、The Coconut Coalition of the Americas）は、米国食品医薬品局（FDA）に対して、食物アレルギーの原因として表示義務があるツリーナッツ（Tree nuts、木の实）のリストから、ココナッツを削除することを公式に求める市民請願書（citizen petition）を提出する計画（CCA ココナッツアレルギープロジェクト）を進めていることを発表した。

「食物アレルギー表示および消費者保護法」（FALCPA、Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act）のガイダンス文書では、食物アレルギーの原因となるツリーナッツとして、2004 年版でアーモンド（almonds）、ピーカン（pecans）、クルミ（walnuts）、2006 年版ではココナッツ（Cocos nucifera）もリストに挙げられた。CCA は「ココナッツはツリーナッツではないこと、ココナッツが実際には主要な食物アレルギーではないことから不正確」と主張する方針である。

なお、FDA では「アレルギー反応を引き起こす可能性がある食品は 160 種類以上に及ぶが、実際に起きている食物アレルギー反応の約 90% は、①牛乳、②卵、③魚（バス、ヒラメ、タラ）、④甲殻類（カニ、ロブスター、エビ）、⑤ツリーナッツ（アーモンド、クルミ、ピーカン）、⑥ピーナッツ、⑦小麦、⑧大豆の 8 種類の食品が占める」としている。

日本では、表示義務がある特定原材料として 7 品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）、表示が推奨されている特定原材料に準ずるものとして 20 品目（あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）が規定されている。なお、消費者庁は 2019 年 9 月 19 日、食物アレルギーを引き起こす原材料として加工食品への表示を推奨する品目に、新たに「アーモンド」を追加した。同庁の調査によると、2017 年のアレルギーの症例（4851 例）を調査したところ、アーモンドが 21 例であった。

GMA が名称変更

米国で最大規模の食品関連業界団体である GMA（Grocery Manufacturers Association、食品製造業協会）は、2020 年 1 月から CBA（Consumer Brands Association、消費者ブランド協会）に名称変更する。

新組織「CBA」では 4 つのコア領域——①パッケージングのサステナビリティ（持続可能性）の強化（enhancing packaging sustainability）、②スマート規制の擁護（championing smart regulation）、③摩擦のないサプライチェーンの創造（creating frictionless supply chains）、④消費者向けの包装商品に関する信頼構築（building trust in consumer packaged goods）などに特に重点的に取り組む。

【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 761 回：10 月 15 日開催から第 763 回:11 月 12 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) 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)。

*** 第 761 回食品安全委員会 (2019 (令和元) 年 10 月 15 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) BSE 対策に関する調査結果等について

→厚生労働省及び農林水産省から報告

今後、BSE 対策に関する報告については、米国、カナダ、アイルランドと同様に、国内も含め 3ヶ国以外の国についても、随時の報告を依頼することとなった。

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

・微生物・ウイルス 1 案件

乳等省令に係る調製粉乳の審査事項について (厚生労働省からの説明)

→厚生労働省及び担当の山本委員から説明。

本件については、ワーキンググループを設置して審議を行うこととなった。

・農薬 1 品目

「イマザピル」(飼料中の残留農薬基準関連) (農林水産省からの説明)

→農林水産省から説明。

本件については、農薬専門調査会において審議することとなった。

・添加物 4 品目

「L-酒石酸カリウム」、「DL-酒石酸カリウム」、「メタ酒石酸」及び「炭酸カルシウム」(厚生労働省からの説明)

→厚生労働省及び担当の川西委員から説明。

本件については、添加物専門調査会において審議することとなった。

・化学物質・汚染物質 1 案件

酒精飲料中のメタノールの規制値変更について (厚生労働省からの説明)

→厚生労働省から説明。

本件については、当委員会により実施された添加物「二炭酸ジメチル」の食品健康影響評価において、二炭酸ジメチルの加水分解物としてメタノールの評価を行い、平成 31 年 1 月 29 日付け府食第 36 号において、厚生労働省に評価結果を通知したところであり、その後、新たな知見の存在は確認されていない。

また、厚生労働省からの説明のとおり、二炭酸ジメチルの評価結果において示されたメタノールの一日摂取量に、本改正によって増加する一日推定摂取量を加えても、ヒトにおける知見、通常の食習慣におけるメタノールの摂取量及びFDAにより設定された許容一日摂取量を踏まえると、安全性に懸念がないと考えられる。

以上のことから、本件については、食品安全基本法第11条第1項第2号の人の健康に悪影響の内容及び程度が明らかで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。

(3) 動物用医薬品専門調査会における審議結果について

- ・「豚コレラマーカークワチンを接種した豚に由来する食品の安全性に関する食品健康影響評価」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動物用医薬品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「1,3-ジクロロプロペン」に係る食品健康影響評価について
- ・農薬「オキサチアピプロリン」に係る食品健康影響評価について
- ・農薬「シクラニリプロール」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・情報の募集手続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、

「1,3-ジクロロプロペンの許容一日摂取量（ADI）を0.02 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を0.2 mg/kg 体重と設定する。」

「オキサチアピプロリンの許容一日摂取量（ADI）を3.4 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）をは設定する必要がないと判断した。」

「シクラニリプロールの許容一日摂取量（ADI）を0.012 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）をは設定する必要がないと判断した。」

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。

(5) 菌末を原材料として使用する調製粉乳に関するワーキンググループの設置について

→事務局から説明。

案のとおり、委員会の下に、「菌末を原材料として使用する調製粉乳に

関するワーキンググループ」を設置することとなった。

- (6) 食品安全委員会の運営について(令和元年7月～令和元年9月)
→事務局から報告。

***第762回食品安全委員会（2019（令和元）年10月29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

衛藤内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全） 御紹介・御挨拶

→衛藤内閣府特命担当大臣から挨拶が行われた。

- (1) 食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて

・乳等省令に定める乳等の処理の基準を改正すること（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、当該改正は、食品衛生法施行令に規定する営業許可業種の再編に伴い、個別の営業許可業種において処理を行うこととしている規定を食品衛生法に基づく営業許可を受けた施設において一貫して処理を行うことに改正するものであり、食品安全基本法第11条第1項第1号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当すると考えられる。

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。

- (2) 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2品目

[1]チョウ目害虫抵抗性サトウキビ CTC175-A

[2]CA02-1191 株を利用して生産された L-グルタミン酸ナトリウム

（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。

・特定保健用食品1品目

トク牛サラシアプレミアム

（消費者庁からの説明）

→消費者庁から説明。

本件について、新開発食品専門調査会で審議することとなった。

- (3) 令和元年度食品安全確保総合調査追加課題（案）について

→担当の山本委員及び事務局から説明。

本件について、案のとおり決定することとなった。

- (4) 食品健康影響評価におけるベンチマークドーズ法の活用に関する指針について
→事務局から説明。

本件について、指針（案）のとおり決定し、今後は、本指針に基づいて、実際のデータを用いた検証を行うことも含めて、ベンチマークドーズ法の活用を検討していくこととなった。

*第763回食品安全委員会（2019（令和元）年11月12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7名出席

議事概要

- (1) 農薬専門調査会における審議結果について

- ・「イプフルフェノキン」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「シフルフェナミド」に関する審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「メフェントリフルコナゾール」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。

本件について、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。

- (2) 新開発食品専門調査会における審議結果について

- ・「ヘルシアサッと健膳プレーン、
ヘルシアサッと健膳プレーンボトル、
ヘルシアサッと健膳レモンオリーブ風味、
ヘルシアサッと健膳レモンオリーブ風味ボトル」
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。

本件について、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新開発食品専門調査会に依頼することとなった。

- (3) 菌末を原材料として使用する調製粉乳に関するワーキンググループにおける審議結果について

- ・「乳等省令に係る調製粉乳の審査事項」に関する審議結果の報告について

→担当の山本委員から説明。

本件について、意見・情報の募集手続は行わないこととし、菌末を原材料として使用する調製粉乳に関するワーキンググループにおけるものと同じ結論、

「『既存の審査事項において、調製粉乳の安全性が確保されていることを前提として、菌末が添加されたことによる対象となる乳幼児への健康影響は無視できる程度と考えられる。』ことから、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』に該当すると認められる。」

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) 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

- ・「ピジフルメトフェン」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、農薬専門調査会におけるものと同じ結論、「ピジフルメトフェンの許容一日摂取量（ADI）を0.099 mg/kg 体重/日、急性参照用量（ARfD）を0.3 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。

以上