

○事務局 それでは、定刻となりましたので、「食品衛生基準審議会添加物部会」を開催いたします。

本日は御多忙のところ御出席いただきまして、誠にありがとうございます。

まず、本部会をオンラインで実施するに当たり、委員の皆様にご注意いただきたい点について確認いたします。

御発言時以外は基本的にマイクをミュートにさせていただきますようお願いいたします。発言時以外にマイクがオンとなっている場合には、事務局がミュートとさせていただきます場合がございますので御了承ください。

また御発言がある場合には、挙手機能やコメント機能を用いて意思表示をお願いします。意思表示をいただきましたら、部会長または事務局が指名しますので、その後に御発言をお願いいたします。御発言の際は、最初にお名前をお願いいたします。

また部会長から委員の皆様へ審議事項等について認めることでよいか等を確認していただくことがございますが、チャット機能での意思表示をお願いします。御了承いただける場合には、チャットで「異議なし」などを入力いただきますようお願いいたします。

注意事項は以上となります。

続きまして、本日の委員の皆様の出席状況を報告いたします。

本日は松藤委員より御欠席との連絡を受けております。

なお、瀧本委員は少し遅れての出席予定と伺っております。

現時点で添加物部会委員の13名中11名の委員の先生方に御出席いただいておりますので、本日の部会が成立いたしますことを御報告申し上げます。

また本日は参考人として国立医薬品食品衛生研究所の畠山智香子客員研究員にも御出席いただいております。どうぞよろしくお願いいたします。

次に、資料等の確認をいたします。

あらかじめ議事次第、委員名簿、資料1－1から資料4及び参考資料の1並びに2をお送りしています。

それでは、議事の進行を杉本部長にお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

○杉本部長 国立医薬品食品衛生研究所の杉本です。

本日はお忙しいところをお集まりいただき、どうもありがとうございます。今年はあと1か月しか残っていないのですが、恐らく皆さん大変忙しいところに御参集いただいたということで感謝しております。

それでは、まずは事務局から本日の部会の審議品目に関する利益相反の確認結果について報告をお願いいたします。

○事務局 事務局でございます。

本日の部会においては、利益相反の確認が必要な品目はございません。

以上です。

○杉本部長 ありがとうございます。

よろしいですね。

それでは、審議事項１の議題１「食品添加物の規格基準の設定等について」に関して審議を行います。まずは事務局から本議題の概要の説明をお願いいたします。

○事務局 事務局でございます。

それでは、審議事項１「食品添加物の規格基準の設定等について」の御説明をいたします。

資料１－１から１－４までを使用いたします。資料１－１は食品衛生基準審議会への諮問書、資料１－２は部会報告書(案)、資料１－３は食品安全委員会からの評価結果通知、資料１－４は第11版食品添加物公定書作成検討会の第２回報告書です。基本的には資料１－２に沿って御説明させていただきますので、資料１－２を御覧ください。

「２．の告示の改正の経緯」にございますように、今般既存添加物のうち２品目の成分規格の設定及び１品目の成分規格の改正案につきまして、第11版食品添加物公定書作成検討会で結論が得られましたので、意見募集、食品安全委員会への食品健康影響評価の依頼等、告示改正に向けた作業等を進めることといたしました。

最初に「３．告示の改正案の概要」の（１）にございます、ゴム及び単糖・アミノ酸複合物の添加物としての規格基準の設定についての御説明をいたします。

ゴム及び単糖・アミノ酸複合物は既に長年使用されている既存添加物でございます。今般新たに公定規格として成分規格を設定いたします。ゴムはチューインガムの基材、単糖・アミノ酸複合物は主に酸化防止剤として使用されております。これらにつきまして、流通品の分析結果や既存添加物の自主規格などを踏まえて、新たな成分規格を設定するものです。よって、当該成分規格の設定前と比較して添加物の品質がより確保されるものでございます。

続きまして、（２）にございますシクロデキストリンの添加物としての規格基準の改正についての御説明をいたします。

既存添加物のシクロデキストリンの成分規格のうち、今般分岐シクロデキストリン（粉末品）の成分規格の改正を行います。シクロデキストリンは食品成分の安定化や溶解性改善のための製造用剤として使用されているものですが、その構造の違いにより複数の成分規格が設定されております。この分岐シクロデキストリン（粉末品）はそのうちの１つの成分規格です。

一方、一般市場では液体品の分岐シクロデキストリンが流通しておりまして、現在、成分規格が設定されていない既存添加物となっていることから、その流通品の分析結果などを踏まえまして、分岐シクロデキストリンとして粉末品と液体品をまとめた成分規格を資

料1－2の5ページ目の新旧対照表のように改正しております。

なお、この分岐シクロデキストリンの液体品は粉末品と同じ原液から製造されておりまして、粉末品と成分組成が同じであることから、粉末品と液体品を併せた規格を設定する案としております。当該成分規格につきましても、流通品の分析結果、既存添加物自主規格等を踏まえまして設定されております。当該成分規格の設定前と比較して添加物の品質がより確保されるものでございます。

次に、「4. 食品安全委員会における評価結果」について説明させていただきます。

今年の10月15日付で食品安全委員会に対して諮問をしております、10月23日付で答申をいただいております。

1点目、既存添加物ゴム及び単糖・アミノ酸複合物の成分規格の設定についてです。本件は、既に長年使用されている既存添加物につきまして、新たに公定規格として成分規格を設定するものです。両品目の成分規格は、流通品の分析結果、既存添加物自主規格等を踏まえて設定されており、当該成分規格の設定前と比較して添加物の品質がより確保されるものであって、人の健康に悪影響を及ぼすおそれはないという答申をいただいております。

2点目、既存添加物シクロデキストリンの成分規格の改正についてです。食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第2添加物の部のD成分規格・保存基準各条の項に定められております「分岐シクロデキストリン（粉末品）」を「分岐シクロデキストリン」と改正する本件は、実質的には既に長年使用されております既存添加物シクロデキストリンのうち、液体品の分岐シクロデキストリンについて新たに公定規格として成分規格を設定するものです。当該成分規格は、流通品の分析結果、既存添加物自主規格等を踏まえて設定されており、当該成分規格の設定前と比較して添加物の品質がより確保されるものでございまして、人の健康に悪影響を及ぼすおそれはないという答申をいただいております。

以上の理由から、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第11条第1項第2号に規定する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評価結果となっております。各項目につきまして詳しい規格設定の背景については資料1－4の第11版食品添加物公定書作成検討会第2回報告書に記載がございます。

添加物の概要についての説明は以上です。

○杉本部会長　ありがとうございます。

この中で単糖・アミノ酸複合物について近藤委員から御意見をいただいているところですので、御発言をお願いできますでしょうか。

○近藤委員　近藤です。杉本部会長、ありがとうございます。

では、出しました意見について御説明させていただきます。

この添加物は、流通量が少ないということもあり、成分や安全性がよく分かっていない、少なくとも公表されていない状況にあるのではないかと考えております。さらにこの添加

物が既存添加物とされた後に、食品に含まれるアクリルアミドの問題が明らかになりましたので、当会としてはアクリルアミドをはじめとする加熱によってできてしまう有害な化学物質の問題が十分に検討されていないのではないかという懸念を持っているところです。

それで今回お示しいただいた成分規格が果たして有害な化学物質を排除・低減できるような規格になっているのかという疑問と、原料や製法も踏まえた規格が必要ではないかという意見を提出させていただきました。

ただ、事務局から事前に御説明いただいたところでは、この添加物自体はメイラード反応生成物ではないようだというお話もあり、この添加物自体に変異原性があるのかどうか、アクリルアミドがどの程度含まれるのかという点についても、事務局ではデータをお持ちとのことでした。この添加物に関する情報があまり明らかにされていないことが懸念の原因にもなっていると思いますので、この部会でしっかり御説明をいただければ、成分規格の設定について反対するものではありませんというものです。

以上です。

○杉本部会長 近藤委員、どうもありがとうございます。

単糖・アミノ酸複合物について、データを事前には説明していると思うのですが、この部会の中でもう一度事務局から説明をお願いできますか。

○事務局 事務局でございます。

近藤委員の御意見につきまして回答させていただきます。

現在、国内で流通しております既存添加物単糖・アミノ酸複合物の製品につきまして分析を行ったところ、製品中のアクリルアミドの含量は1 g 当たり4.3～58.4 ngとかなり少ないことが分かっております。

また単糖・アミノ酸複合物の製造工程では、加熱処理が水溶液中で行われておりまして、不溶性画分を収集する工程も含まれていることも考慮いたしますと、製品中にメイラード反応生成物が残存する可能性は極めて低いと考えられます。

また安全性評価につきましては引き続き情報収集に努めておりまして、結果が出次第、本部会において報告させていただく予定です。

以上です。

○杉本部会長 ありがとうございます。

近藤委員、よろしいでしょうか。

○近藤委員 はい。ありがとうございました。

○杉本部会長 あとほかの委員の先生方においても今の説明で御理解いただけましたでしょうか。大丈夫ですか。何か御意見はありますか。単糖・アミノ酸複合物についてほかに意見があれば。

なさそうですね。

あともう一つ、分岐シクロデキストリンのほうですけれども、これは液体の部分を増やしただけなのですが、こちらについても何か意見はございますか。

ないですね。

そうしましたら、これらは一通り御審議いただきましたので、単糖・アミノ酸、シクロデキストリン等の規格改正については認めるということでもよろしいでしょうか。

御意見はなさそうですね。コメントの欄に「異議なし」と入れていただけると助かります。

それでは、異議なしということで部会報告書を取りまとめ、審議会で審議を行う手続きを取りたいと思います。

事務局からその他何かございますでしょうか。

○事務局 事務局でございます。

今回御審議いただきました「食品添加物の規格基準の設定等について」は、ゴムと単糖・アミノ酸複合物の２品目については新たに成分規格を設定することから、審議会では審議事項として進めさせていただきたく存じます。また、シクロデキストリンの成分規格の改正について、本質としましては分岐シクロデキストリンの液体品に係る成分規格を設定するものでありますことから、こちらも同様に審議会では審議事項として進めさせていただいてもよろしいでしょうか。

以上です。

○杉本部長 事務局からの提案ですが、そのように進めてよろしいでしょうか。御意見がある場合には御発言をお願いいたします。

大丈夫ですね。

それでは、今後のスケジュールについてどうなっていますか。

○事務局 事務局でございます。

今回の審議結果につきまして、食品衛生基準審議会での審議のほか、所定の事務手続を開始したいと存じます。

以上です。

○杉本部長 それでは、適切に進めてください。

次に、１つ目の報告事項になりますが、「既存添加物の安全性の確認について」に関して、事務局より説明をお願いいたします。

○事務局 事務局でございます。

資料２－１から資料２－３に従い、既存添加物の安全性の確認について御説明いたします。

まず資料２－１「既存添加物の安全性確認について」を御覧ください。

既存添加物の安全性確認について背景の説明からいたします。平成７年以前に関しましては、天然の添加物については指定を受けなくても使用できるようになっていたところ、平成７年の食品衛生法改正により、化学的合成品と同様に天然添加物に関しても使用する場合に指定を要するとされました。

ただ、その時点で使用されていた天然添加物を使用不可とするのでは食品製造における

支障が大きいということで、その時点で使用されていた天然添加物について、既存添加物名簿に収載し、引き続き使用できることとされております。この際に、既存添加物につきましては安全性の確認を行うこととされておりましたので、順次安全性の確認を行っております。

平成8年度に厚生科学研究報告書において、その時点の全ての既存添加物の基本的な安全性について検討し、4つに分類をしております。1つ目として「今後、新たな毒性試験の実施も含め、安全性について検討することが必要であるもの」、2つ目として「基原、製法、本質からみて、現段階において安全性の検討を早急に行う必要はないもの」、3つ目として「入手した試験成績の評価により、安全性の検討を早急に行う必要がないもの」、4つ目として「既に国際的な評価がなされており、基本的な安全性は確認されているもの」、この4つに分類されました。

今回は2つ目の「基原、製法、本質からみて、現段階において安全性の検討を早急に行う必要はないもの」に分類された107品目のうち、調査研究によって情報が得られた1品目、キナ抽出物について、国立医薬品食品衛生研究所内に設置されている食品添加物安全性評価検討会において検討結果が取りまとめられました。2ページ目の別紙がキナ抽出物の検討結果となっております。

続いて、2ポツ目、評価結果の概要を記載しております。

結果としましては、今回検討されたキナ抽出物は反復投与毒性試験、変異原性試験その他の毒性試験の情報並びに海外における評価を参考に検討し、食品添加物としての使用に関しては安全性に懸念がないとされております。今後の取扱いとしましては、今回報告されたキナ抽出物について、引き続き規格設定等を通じて安全性の確保に努めていくこととしております。

資料2-2「令和5年度既存添加物の安全性評価に関する調査研究調査研究報告書」は検討会から頂いた報告書の本体となっております。

続いて、資料2-3です。

こちらは既存添加物の安全性の確認状況になります。既存添加物の安全性確認の進捗状況をお示ししております。今回「基原、製法、本質からみて、現段階において安全性の検討を早急に行う必要はないもの」のうち、成分規格が設定されていない1品目の安全性確認の検討が終了いたしました。残りの既存添加物についても順次評価を進めてまいります。

事務局からの報告は以上です。

○杉本部長 説明をどうもありがとうございます。

これについて西村委員から何か補足説明などはありますでしょうか。

○西村委員 杉本先生、ありがとうございます。

では、せっくなので少しだけ説明させていただきたいと思います。

安全性試験といたしまして、報告書のその他ですとか、あるいは海外評価書における取扱いに記載がございますように、本剤の成分にキニーネが含まれておりまして、生殖発生

に関する症例の報告がありました。ですので安全性試験といたしましては、ラットの90日試験に加えまして、ラットの生殖発生毒性併合試験を実施して評価を行ったという経緯がございます。

その際に用いました被験物質として使用されたキナ抽出物なのですが、こちらのキニーネの含量も測定されておりまして、0.355 %と低濃度で含まれていることが確認されております。このような被験物質を用いまして、キナ抽出物としてラットにとって非常に高用量の1,000 mg/kg 体重/日で投与いたしましても、一般毒性及び生殖発生毒性に関する毒性影響は高用量までも見られなかったということと、遺伝毒性試験も陰性ですので、基本的な安全性は確認されたものとして、食品添加物としての使用の範囲であれば安全性に懸念はないということで結論されているものと理解しております。

少し補足なのですが、本邦では、現在、製造実績がなく、使用方法の把握に限界があるところですが、キナ抽出物中のキニーネの量、割合がごく少量ですので、キナ抽出物として非常に大量に摂取するような使用のされ方でなければ、人において問題ないものと考えられるかと思っております。

補足としては以上になります。

○杉本部会長 ありがとうございます。

ここまでの報告ですが、御質問、御意見などほかに何かありますでしょうか。

なさそうですね。

そうしましたら、2つ目の報告事項に移らせていただきます。「令和5年度マーケットバスケット方式による保存料等の摂取量調査の結果について」に関して、事務局より説明をお願いいたします。

○事務局 事務局でございます。

それでは、令和5年度マーケットバスケット方式による保存料等の摂取量調査の結果について御説明いたします。資料3-1と3-2を用います。お手元に御準備をお願いいたします。

では、まず資料3-2を御準備ください。

調査の目的から御説明させていただきます。本マーケットバスケット調査は、食品添加物を実際にどの程度摂取しているかを把握し、食品添加物の安全性を確保することを目的とした調査です。ADI（許容一日摂取量）を超過するおそれがないかどうかを確認し、仮に安全性上問題となるような結果が明らかとなった場合には、食品添加物の基準を改正するなど必要な措置を講じるために、およそ4年に一度のサイクルになるよう毎年対象となる添加物群、種類を変えて実施しております。

方法といたしましては、スーパー等で売られている食品を購入し、その中に含まれている食品添加物量を分析し、その結果に消費者庁で実施した食品摂取量の調査に基づく食品の喫食量に乗じて添加物の摂取量を算出しています。

対象となる添加物の選定については2枚目になりまして、摂取実態に関して関心が高い

と考えられる添加物群、甘味料や保存料、着色料、酸化防止剤等について調査を行っております。また各添加物群のうち、ADIが設定されており多く使用されているものや、特に摂取実態の把握が重要と考えられるもののうち、分析法が確立している品目を選定するようにしています。例として資料にお示ししているような添加物を選定してきています。

それでは、令和5年度に実施した調査の結果について資料3-1に沿って御説明させていただきます。

令和5年度は、表1にお示ししておりますような保存料、着色料、甘味料、製造用剤、結着剤、発色剤につきまして、20歳以上の喫食量に基づいて1日摂取量調査を実施しました。

次に、具体的な調査方法について御説明します。

この調査では大きく分けて2つの推定摂取量を算出します。

1つは混合群推定一日摂取量です。こちらは調査に参加した国立医薬品食品衛生研究所及び地方衛生研究所5機関（札幌、仙台、香川、長崎、沖縄）において、加工食品を購入し、購入した加工食品を1から7群の食品群に分け、それぞれの群ごとに混合した試料を調製します。先ほどの6機関に東京と広島を加えた計8機関で表1の調査対象物質について分析を行いまして、各混合群試料における含有量を測定し、これに各加工食品群の20歳以上の人の喫食量、食べた量を乗じることで、各添加物の混合群推定一日摂取量を算出しました。

次に、2つ目の推定摂取量は、表示群推定摂取量を算出しています。こちらは先ほど御説明しました食品群ごとの調査とは別に、購入した食品のうち、調査対象添加物の表示がある食品について、食品ごとに試料を調製して分析を行い、個々の食品の20歳以上の人の喫食量を乗じて、加工食品群ごとに集計し、得られた結果に基づき表示群推定一日摂取量を算出しています。先ほどの混合群推定一日摂取量と表示群推定一日摂取量を比較することによって検証を行っております。

なお、今回から混合群試料の調製の際に使用する20歳以上の人の一日喫食量と個々の加工食品群の一日喫食量、個々の食品の一日喫食量について更新を行っております。これまでは平成22年度に実施された研究調査の結果を使用しておりましたが、今回からは平成28年度から令和2年度にかけて行った令和2年度食品等試験検査費事業において作成された加工食品群別年齢層別の食品喫食量リストにある20歳以上の人の一日喫食量を参考として作成したものを用いております。

続きまして、結果に移らせていただきます。3ページ目以降の表を御覧いただきながら御説明させていただければと思います。

まず、表2と表3についてです。

表2の見方ですが、一番左の列が調査対象の添加物となっております。そこから1、2、3、4、5、6、7と数字が振ってあるのですが、1群の調味嗜好飲料から7群の果実類・野菜類・海藻類という順に食品群が並んでおります。そして一番右に総摂取量の値が示さ

れておりまして、こちらを基本的には御参照いただければと思います。また各項目において混合群推定一日摂取量／表示群推定一日摂取量とお示ししていきまして、例えば一番上の行の安息香酸でいきますと、1.2という値が混合群の値で、0.52が表示群の値となっております。またダッシュとなっているところは、表示群のほうに基本的には書かれているのですが、すけれども、該当する食品がなかったことをお示ししていきまして、ゼロとなっているところは定量限界未満だったことを示してまいります。

表3、左から順に表2で算出した推定一日摂取量とJECFAや食品安全委員会でそれぞれ設定しているADIあるいはMTDIと、その右にADIから算出した1人当たりの許容一日摂取量、一番右に推定一日摂取量と1人当たりのADIから算出した対ADI比を示してまいります。

見方は以上です。次に実際の結果について御説明をさせていただきます。

まず表2なのですがすけれども、混合群推定一日摂取量の値については、保存料ではソルビン酸が2.2 mg/人/日と最も高く、次いで安息香酸が1.2 mg/人/日でした。着色料については、食用黄色4号が最も高く、0.02mg/人/日という値が出ておりまして、甘味料は、アセスルファムカリウムが最も高く、1.6mg/人/日でした。結着剤の総リン酸塩類はリンとして216 mg/人/日、発色剤は亜硝酸塩イオンとして0.13mg/人/日という結果でした。

またこれらの結果から表示群推定一日摂取量と混合群推定一日摂取量の比較を行った結果、安息香酸及びオルトリン酸は表示群よりも混合群のほうが高い値を示してまいりました。これは天然由来の食品成分として食品内に内在しているため、添加物として使用しておらずとも値に含まれているものがあることから、混合群のほうが高い値となったものと考えられます。

続いて、縮合リン酸は表示群よりも混合群のほうが高い値を示しましたがけれども、混合群試料には乳化剤や膨張剤等の一括名表示により使用されたものが含まれており、また食品原料由来のキャリアオーバーもあるため、こういった結果になっているものと考えております。

亜硫酸塩類は混合群より表示群のほうが高い値を示しておりますけれども、これは亜硫酸塩類が分解しやすいこと等が要因であると考えられます。

食用赤色106号は表示群推定一日摂取量のみ値が得られておりますが、これは混合群試料の調製段階で希釈され、定量限界未満となったことが要因ではないかと考えております。

その他の食品添加物は混合群と表示群の一日摂取量はおおむね一致していきまして、おおむね表示どおりに使用されているものと考えられます。

続きまして、表3の対ADI比について御説明します。

保存料ではソルビン酸が最も高く、0.15%であり、次いで安息香酸が0.10%、亜硫酸塩類が0.066%でした。着色料では食用赤色3号が最も高く、0.048%、次いでノルベキシンが0.013%、赤色102号及び黄色4号が0.003%、黄色5号が0.0009%、ベキシンが0.0007%、青色1号が0.0002%でした。甘味料ではステビア抽出物の対ADI比が最も高く、0.22%であり、次いでアセスルファムカリウム0.19%、スクラロース0.11%となっています。発色剤

の亜硝酸塩は3.1%でした。結着剤の総リン酸塩類の対MTDI比は5.3%となっています。

これらの結果から、今回の調査対象物質については、推定一日摂取がいずれもADIを大きく下回っていることが分かりました。

続いて、資料の添加物含有量に年齢層別喫食量を乗じて算出した年齢層別の推定一日摂取量について表4にお示ししておりますので、表4を御参照ください。

表4が摂取量の値になっていて、表5が対ADI比の表になっています。表4と表5の結果はあくまで20歳以上の人の喫食量を基に調製したサンプリングの結果から算出したものですので、参考データにはなるのですが、いずれの年齢層においてもADIを大きく下回っていることが御確認いただけるかと思えます。

以上の結果から、これらの添加物については安全上特段の問題はないものと考えております。

資料3-1と3-2についての御説明は以上です。

○杉本部長 ありがとうございます。

ただいまの報告について御質問、御意見などはございますでしょうか。

なさそうですね。

そうしたら、3つ目の報告事項に移りたいと思います。「WHOの非糖質甘味料の使用に係るガイドラインと国内における摂取量推計について」に関してですが、まず事務局より説明をお願いいたします。

○事務局 事務局でございます。

資料4をお手元に御準備いただければと思います。

2023年5月にWHOから「非糖質甘味料の摂取に関するガイドライン」が公表されました。このガイドラインの中では、一般的に非糖質甘味料、NSSと呼びますが、NSSの短期的な摂取はグルコースの代謝に影響を与えることが示唆されていますが、体重減少や維持に長期的に有効かどうかは不明であるとされています。

このガイドラインに関して、非糖質甘味料のNSSを含め、ほか食品添加物には科学的な見地に基づいてADIが適切に設定されておりまして、今回のWHOガイドラインはこれらに変更を勧告する内容ではないにもかかわらず、昨今の報道等を見ると、一部に適切には理解されていないと思われるような状況があること、また当方で食品添加物に指定されているNSSの規格基準などに関するお問合せをいただく機会も増えているということもございまして、今回添加物部会において御説明する機会を設けさせていただきました。

資料4は2つのパートから構成されておりまして、1つ目が1ページ目から2ページ目でローマ数字のⅠでお示ししているWHOのガイドラインに関するもの、2つ目のパートが2ページ目以降でローマ数字のⅡでお示ししている国内における非糖質甘味料の摂取量推計について、の2つのパートから構成されております。以下、順次御説明していきます。

まず1ページ目から御説明していきます。

1つ目のパートとしてWHOのガイドラインについてでございます。まずWHOのガイドライ

ンの作成目的でございますが、2015年にWHOから遊離糖の摂取量を削減するよう勧めるガイドラインが発表されて以降、糖の摂取量を減らす手段として非糖質甘味料NSSへの関心が高まってきております。そのため今回の2023年5月のガイドラインでは、政策立案者、プログラスマネージャー、医療専門家、その他の関係者が遊離糖摂取量の削減、健康的な食生活の促進、不健康な体重増加や食事に関連する非感染性疾患の予防に取り組む際に使用する、NSSの使用に関する指針を提供することが目的とされております。つまり栄養摂取に関するガイドラインであると言えますと考えております。

次、「2. 対象範囲」です。糖尿病患者は対象としておらず、また既に個別に設定されている安全量であるADIの更新を意図するものではありません。

3点目、勧告内容についてです。WHOのガイドラインは、体重コントロールの達成や非伝染性疾患リスクを低減させる手段としてNSSを使用しないことを提案しています。ただし、これは遊離糖の摂取量を減らすこととナトリウムや脂肪などほかのWHOガイドラインを含む健康的食生活の推進に関する他のガイドラインの文脈で検討すべきであるという条件をつけております。

4. はページがまたがりますけれども、ガイドラインのエビデンスに関するグレードについてです。まずエビデンスの根拠のグレードについて御説明したいと思いますので、参考資料2の2ページ目の表1を御覧いただけますでしょうか。

これは後ほど御説明をいただく予定である畝山先生の文献でございますけれども、この表においてグレードは「高い」「中程度」「低い」「極めて低い」と4段階に分類されております。定義としましては、「高い」が、真の影響が推定された影響と近いところにあることを強く確信する。「中程度」は、推定された影響をある程度信用している、真の影響は推定された影響と近いところにある可能性が高いが、相当違う可能性も存在する。「低い」は、推定された影響への信頼は限定的である、真の影響は推定された影響と相当違うかもしれない。「極めて低い」は、推定された影響への信頼はほとんどない、真の影響は推定された影響と相当違う可能性が高い、となっております。

最初の資料4に戻ります。資料4の1ページ目の下から2ページ目を御覧ください。ガイドラインではエビデンス全体の確実性の項において、「エビデンス全体の確実性について低いと評価され、前向きコホート研究で観察された優先的な健康アウトカムに関してNSS使用の望ましくない効果に基づいているが、これはエビデンスの確実性がそれぞれ非常に低い又は低いと評価された」と記載されています。

次に、ローマ数字Ⅱの2つ目のパートの「国内における非糖質甘味料NSSの摂取量推計について」に移ります。

先ほど資料3でマーケットバスケット方式について御説明申し上げたところですが、今回の資料4の2ページ目の表では、令和元年度のマーケットバスケット方式による摂取量調査によるNSS摂取量の推計値をお示ししております。また次の3ページ目におきましては、日本国内の食品添加物製造事業者・輸入販売事業者にアンケート調査を送付しまして、

食品添加物原体の種類・生産・販売・使用について量的調査を行う方法を用いたいわゆる生産量統計調査による推計値をお示ししております。先ほど2ページ目のマーケットバスケット、今回3ページ目の生産量統計調査いずれの調査結果におきましても、それぞれの表の一番右の列にADIがありますが、この一番右の列にある推定一日摂取量の対ADI比に比べて極めて低い値を示していることが分かるかと思います。

最後、3ページの最後に移ります。ローマ数字のⅢ「国内における非糖質甘味料NSSの添加物の規格基準について」です。これらのWHOガイドラインも踏まえた上での日本国内におけるNSSの添加物の規格基準の在り方について御説明します。WHOのガイドラインでは、NSSの食品添加物としてのリスク評価に変更を生じさせる内容ではなく、あくまでも公衆衛生上の見地から摂取方法や栄養学的な取扱いについての指針を示すものであります。よってⅡで御説明したNSSの使用実態、状況なども踏まえたと、日本において非糖質甘味料NSSの各食品添加物の規格基準を改正する必要はないと考えております。

以上でございます。

○杉本部会長　ありがとうございます。

この点、畝山先生に今日は参考人として来ていただいておりますので、少し補足説明をいただけるとより分かりやすくなるかと思います。お願いできますでしょうか。

○畝山参考人　こんにちは、畝山です。

補足説明として言いたいことは参考資料2にあるようなもので、基本的には読んでいただければ結構なのですが、背景として近年先進国で主に肥満が原因となっていていろいろな病気が増えているという危機感がありまして、WHOの栄養食品安全部では肥満対策を非常に大きなミッションとして、そのためにいろいろなガイドラインや政策助言を発表しているという状況の中でノンシュガー甘味料が対象になったわけです。

先進国の中で肥満が増えているとはいえ、日本はその中では極端に肥満が少ない国でして、必ずしもそれが当てはまるわけではないことに留意が必要です。

また、学術論文のほとんどは太っている人が多い国で行われているものなので、当然日本でのデータではないです。

それから、肥満対策に関しては世界中で基本的に全て失敗している、つまり肥満は増え続けていてどこでも減ってはいない、成功しているところがないがために、ガイドラインのグレードは全て極めて低くなっています。先ほどグレードの話があったのですが、もう一つ助言の強さという指標がありまして、ストロングとコンディショナルとあります。助言としては、ストロングの場合は採用することが勧められるのですが、条件付きのコンディショナルのほうはあまり信用できないというものでして、このNSSのガイドラインはコンディショナルのほうです。

したがって、対象としても日本人は当てはまらず、なおかつ助言もあまり強いものではないということなので、今の日本で特にこれに対して何か気にする必要があるというような状況ではないと考えています。これからもWHOは栄養に関して基本先進国の肥満対策関

係でたくさんの助言を多分すると思います。日本では、例えばトランス脂肪酸に関して食品安全委員会が評価した結果、WHOの助言は出てはいるものの、日本人の摂取量はWHOの助言より少ないという前例があったように、日本人で当てはまるものが多分少ないと思われるので、その辺は落ち着いて考えたほうがいいかと思います。日本人にとって一番大事なものは何かということは、日本でのデータを基に検討していったほうがいいだろうと思っています。

以上です。

○杉本部長 畝山先生、どうもありがとうございます。

今の畝山先生の補足説明でよく分かったかと思うのですが、委員の先生方から今の説明についてさらに御質問、御意見などはございますでしょうか。

瀧本先生、お願いします。

○瀧本委員 すみません、すごく細かいことなのですが、資料4の1ページのところに文言で「非感染性疾患」という表現と、下のほうの「3. WHOガイドラインの勧告内容」に「非伝染性疾患」と書かれていたと思うのですが、**「非伝染性」と「非感染性」疾患は同じ意味です**よね。

○事務局 事務局でございます。

表記の揺れでございまして、そこは修正するようにいたします。御指摘ありがとうございます。

○瀧本委員 以上です。

○杉本部長 ありがとうございます。

ほかに御意見はございますでしょうか。

ほかに御意見はなさそうですので、畝山先生、どうもありがとうございます。

本日の報告は以上ですが、部会委員の先生の皆様から何かその他御発言などがありますでしょうか。

大丈夫ですね。

そうしたら、次回の添加物部会についてですけれども、事務局より説明をお願いできますか。

○事務局 事務局でございます。

次回の添加物部会については、議題が決まり次第、改めて御案内させていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○杉本部長 ありがとうございます。

それでは、本日の添加物部会はこれで終了したいと思います。今年1年どうもありがとうございます。これで今年はおしまいですよね。また来年もありますので、皆さんお忙しいとは思いますが、何とぞ御協力をお願いいたします。

これで最後ですので、よいお年を。どうもありがとうございます。