2024-12-11　第４回食品衛生基準審議会

13時30分～14時59分

◎出席者（敬称略）

穐山　浩　　有薗　幸司　　苅田　香苗　　合田　幸広　　郷野　智砂子　　杉本　直樹
曽根　博仁　　辻　真弓　　堀内　基広　　本間　正充　　村田　勝敬　　朝倉　陽子
小林　江梨子　　鈴木　隆一　　曽根　智史　　高田　信子　　内藤　義和　　藤原　凛

◎事務局

中山　智紀　　消費者庁食品衛生・技術審議官
紀平　哲也　　消費者庁食品衛生基準審査課長
林　亜紀子　　消費者庁食品衛生基準審査課残留農薬等基準審査室長
佐野　喜彦　　消費者庁食品衛生基準審査課器具・容器包装基準審査室長
今西　保　　　消費者庁食品衛生基準審査課課長補佐

○林室長　それでは、定刻となりましたので、ただいまから食品衛生基準審議会を開催いたします。

本日の司会をさせていただきます、食品衛生基準審査課残留農薬等基準審査室長の林でございます。

今回をもちまして、現行委員の皆様による審議会の開催は最後の予定となります。どうぞよろしくお願いいたします。

本日は、現地及びオンラインでの審議とさせていただきます。何か不具合がございましたら、現地にて御参加の委員は挙手にて、オンラインにて御参加の委員は、お電話またはチャット機能にて御連絡いただければ随時対応させていただきます。

委員の出席についてですが、五十君委員、近藤委員、瀧本委員、藤原慶正委員、木下委員、工藤委員、松嵜委員におかれては、御欠席との御連絡をいただいております。

食品衛生基準審議会令第６条第１項の規定により、「審議会は、委員及び議事に関係のある臨時委員の過半数が出席しなければ、会議を開き、議決することができない。」とされております。本日は、委員25名のうち、18名に御出席いただいておりまして、総数25名のうち過半数に達しておりますので、本日の審議会が成立していることを御報告申し上げます。

なお、当方の事務局等の者におきましては、公務のため適宜退出させていただく場合がございますので、御了承ください。

一般傍聴についてですが、ライブ配信による動画中継での傍聴としております。一般傍聴の方につきましては、消費者庁ホームページに審議会の資料を公開しておりますので、適宜御確認ください。

続きまして、審議の進行方法について説明いたします。審議中に御意見、御質問される

委員におかれましては、現地にて御参加の委員は挙手にて、オンラインにて御参加の委員は挙手ボタンを押していただく、または挙手をお願いいたします。審議会長から順に発言者を御指名いただきます。なお、御発言されるとき以外は、マイクはミュートでお願いします。

それでは、以後の議事の進行を村田審議会長にお願いいたします。よろしくお願いいたします。

○村田審議会長　まず、事務局から本日の資料の確認と利益相反についての報告をお願いいたします。

○林室長　資料の確認をさせていただきます。

資料１が審議事項に係る資料、資料２が報告事項に係る資料となっております。その他、参考資料を配付しております。

お手元の資料に不足等がございましたら、事務局にお申しつけください。

また、本日の審議会の審議事項においては、利益相反の確認対象はございません。

以上でございます。

○村田審議会長　どうもありがとうございます。

よろしいでしょうか。

それでは、議事に入ります。本日は審議事項１議題、報告事項２議題となっております。

それでは、審議事項の審議に入ります。

それでは、（１）審議事項の①食品添加物の規格基準の設定等について審議を行います。

事務局から説明ください。

○佐野室長　事務局でございます。

まず、資料１を御覧いただければと思います。

１枚おめくりいただきまして３ページ目、ゴム、単糖・アミノ酸複合物及びシクロデキストリンについてでございます。

審議の対象としましては、食品添加物としての成分規格の設定等ということでございまして、経緯としましては、11月28日開催の添加物部会におきまして、２品目の成分規格設定（ゴム及び単糖・アミノ酸複合物）、そして、１品目の成分規格改正（シクロデキストリン）の審議がなされまして、これらの成分規格案につきまして、意見募集、食品安全委員会への食品健康影響評価の依頼が行われました。

食品安全委員会における食品健康影響評価の結果につきましては、ページの中ほどを御覧いただければと思いますが、まず既存添加物のゴム及び単糖・アミノ酸複合物の成分規格の設定については、本件は、既に長年使用されている既存添加物について、新たに公定規格として成分規格を設定するものである。両品目の当該成分規格は、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あって、人の健康に悪影響を及ぼすおそれはないということ。

２つ目の既存添加物シクロテキストリンの成分規格の改正につきましては、食品添加物等の規格基準の370号告示の第２　添加物の部のＤの成分規格･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）」というものを「分岐シクロデキストリン」と改正するものであります。本件は、実質的には既に長年使用されている既存添加物「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あること。当該成分規格は、ページをめくっていただいて、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り、人の健康に悪影響を及ぼすおそれはないという評価をいただいております。

意見聴取の状況等につきましては、パブリックコメント及び厚生労働省の協議は終了しておりまして、現在、WTO通報を行って１月４日までとしている最中でございます。

そして、成分規格の案と答申案につきましては、次の５ページ目を御覧いただければと思います。

まず５ページ目が新たに成分規格を設定する品目としてゴムについて、次の６ページ目は単糖・アミノ酸複合物について、そして、７ページ目以降が成分規格を改正する品目として分岐シクロデキストリンに関する改正前と改正後の比較表を掲載しているところでございます。

説明は以上です。よろしくお願いいたします。

○村田審議会長　議論に入る前に、部会での審議の状況について杉本部会長から御報告いただくことはございませんか。

○杉本部会長　杉本です。

事務局からの説明のとおりで、特に付け加えることはございません。

○村田審議会長　それでは、本件について、委員の方から何か御意見、御質問はございますか。

藤原凛委員、どうぞ。

○藤原（凛）委員　素人感覚で申し訳ないのですが、１つ教えていただければと思います。

５ページ目のゴムの表記なのですが、本件の規格設定から除かれている低分子ゴムの製法なのですが、規格設定されるものとは違う製法であっても、主成分は同じくポリイソプレンで大丈夫なのでしょうか。

○杉本委員　杉本です。

これは低分子ゴムのほうにポリイソプレンと書かれてはいるのですが、ここの括弧の中で書いている部分は既存添加物名簿の説明書きに当たる部分です。そのままそれを持ってきています。実際には低分子ゴムについてはまだ公的な規格ができておりませんので、この規格ができたらこの部分は将来変えることになるかもしれません。いまのところ、実際には全部一緒ということではないかと考えています。

○村田審議会長　藤原委員、今の返答でお分かりいただけましたでしょうか。

○藤原（凛）委員　承知いたしました。将来変更の可能性があるということで、成分自体に混同等が生じないようであれば問題ないかと存じます。ありがとうございます。
○村田審議会長　どうもありがとうございます。
　そのほか御質問はございますか。
　穐山委員、どうぞ。
○穐山委員　星薬の穐山ですけれども、いろいろ御説明ありがとうございました。
　これは既存添加物ですけれども、このゴムの用途としては増粘安定剤ということでよろしいのですか。
○佐野室長　事務局でございます。
　ゴムは主にはチューインガムの基材として用いられていると聞いております。
○穐山委員　分かりました。
　あと、もう一つの単糖のほうは抗酸化剤ということでいいですか。
○佐野室長　事務局でございます。
　おっしゃるとおり、主に酸化防止剤であると聞いております。
○穐山委員　分かりました。ありがとうございました。
○村田審議会長　ほかに御質問、御意見はございますか。
　合田委員、どうぞ。
○合田委員　今回の改正に直接影響があることではないのですけれども、単糖・アミノ酸混合物の英語名がAmino Acid-Sugar Reaction Productになっていて、Sugarは単糖ではなくて本当はMonosaccharideにしておかないといけないですよね。これは従来からこの英語名が登録されているから、今回これでやるというのはそうせざるを得ないだろうなと思いますけれども、英語名を見たときに、Sugarというと普通は第一義にSucroseが来て、二糖と単糖とは別物なので、そこのところはどこかのタイミングでというのですかね。途中は併用するようになるかもしれませんけれども、Amino Acid- Monosaccharide Reaction Productにしたほうがいいのかなと思います。
○村田審議会長　事務局、いかがでしょうか。
○佐野室長　事務局でございます。
　先生の今の御指摘の件、現状ということでございますと、今、産業界などでは単糖を含めて糖類をSugarとする表記が用いられてきており、この名称が輸出入のときにも一般的に用いられている可能性があると聞いております。
　先生の御指摘につきましては、今後のことではございますけれども、産業界とコミュニケーションを図って調整を今後行っていく必要があると考えておりまして、表記の在り方については、主に添加物の関係の業界とも相談をしていく必要がありますけれども、今、先生がおっしゃったような併記をするとか、よりよい表記の仕方については、今後、事務局のほうでも関係の研究者の先生とか産業界と連携して検討を行っていきたいと考えております。御指摘ありがとうございます。

○合田委員　僕は状況がよく分からないところがあるのですけれども、単糖・アミノ酸複合物というのは添加物として使われているというのは日本のオリジナルなのですか。要するに世界的には使われているのですか。そこら辺の情報がよく分からなくて。特に日本のオリジナルの場合、正確に言っておかないと、やはりいわゆる英語名による誤解が最初にすぐ起こりやすいのですよね。定義のほうはアミノ酸と単糖類の混合物を加熱して得られたものであるとなっているから、単糖ではなくてはいけないのですよ。要するに、二糖を入れてはいけないのですよね。昔から食品添加物の世界では、二糖は食品だけれども単糖は添加物だよねというような話がありまして、そういう意味から言うと、そこのところはオリジナルに即したほうがいいのではないかなと。ただ、一番最初に英訳をつくったタイミングのときに、誰かがSugarと訳してしまったのが長年慣用的にSugarとして使われているような気がしますけれども、二糖を使って反応してよいという定義ではないので、それを考えると、どこかで変えておいたほうが本質に合うだろうなと思います。

○村田審議会長　事務局の方はよろしいですか。

　では、杉本委員どうぞ。

○杉本委員　杉本ですけれども、合田委員のおっしゃるとおりで、英名についてはちょっとおかしいという部分はあると思っています。ですが、今のところ、既存添加物名簿収載品目リストのほうにもこの英名が使われております。それもあって、輸出する場合においても多分この名前を使っている状況です。

　ということもあって、英名については、今後、全体を通じて、他の添加物もそうですが、その当時につけた名前がそのまま残っているもの、あと、海外と合わせたものとかいろいろありますので、機会を見て精査する時間を持てればいいかなと考えています。業界の了解も要ることですので、添加物公定書作成検討会などを用いて、調査、結果に基づいて修正を将来的に行っていくことも考えたいと思っています。

　以上です。

○村田審議会長　どうもありがとうございます。

　その他どなたか御意見、御質問はございますか。

　他に御意見がないようですので、審議会としてはこれで了承したいと思いますが、いかがでしょうか。よろしいですか。

（首肯する委員あり）

○村田審議会長　どうもありがとうございます。

　それでは、事務局には答申に向けた手続を進めてもらいます。

　次に、報告事項に移ります。食品衛生基準指針審議会規程第８条第１項により、部会の議決をもって審議会の議決とされた事項については、同条第３項の規定に基づき、その決定事項を審議会に報告することとされております。

　では、（２）報告事項の①食品中の残留農薬等に係る残留基準設定について、事務局から御報告ください。

○林室長　事務局でございます。
資料２を用いて御説明いたします。
２ページを御覧ください。
食品中の残留農薬等に係る残留基準の設定で御報告いたしますのは、目次にございますように、ジブチルヒドロキシトルエン、アクリナトリン、インピルフルキサム、スピロテトラマト、スルホキサフロル、ダゾメット、メタム及びメチルイソチオシアネート、フルチアニル、ホスチアゼートの８剤についてでございます。
１剤目のジブチルヒドロキシトルエンが飼料添加物、他の７剤は農薬となります。いずれも本年９月に開催された農薬・動物用医薬品部会で御審議いただいたものとなります。
各剤について簡単に御説明いたします。
３ページを御覧ください。
１剤目はジブチルヒドロキシトルエンでございます。本件は、「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に係る指針について」に基づく基準値設定の要請を受け、残留基準を設定するものでございます。
この「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に関する指針について」は、平成16年に発出された通知となりますが、国外で使用される農薬等について、残留基準の設定や改正する場合の要請についての手続等を示したものでございます。今般、これに基づきまして、海外から魚類の基準値設定の要請があったものでございます。
用途は飼料添加物の抗酸化剤でございまして、我が国において飼料添加物として指定されております。
諸外国の状況ですが、JECFAにおける毒性評価が行われており、国際基準は設定されておりません。また、米国、カナダ、欧州連合、豪州、ニュージーランドでは基準値が設定されておりません。
基準値案は別紙１となりますので、後ほど御説明いたしますが、規制対象物質はジブチルヒドロキシトルエンのみとしております。
食品安全委員会における食品健康影響評価結果では、ADIが0.25mg/kg体重/dayと設定されております。
今回設定する基準値に基づく推定暴露量はADIの範囲内となり、特段問題はないということを部会において評価いただいております。
なお、ジブチルヒドロキシトルエンは食品添加物としても使用されておりますが、食品添加物の推定摂取量を加味してもADIを超えないことを確認しております。
次ページは基準値案でございます。太枠の部分が今回見直した基準となります。今回、魚類での基準値の設定の要請がございましたので、魚介類について提出された残留データに基づいて設定をしております。
牛の脂肪、鶏の食用部分等につきましても、最近の他の品目の対応の状況を踏まえまして、推定値の計算や参照部位が適切になるように修正をしております。

５ページ、６ページが答申案となります。

１剤目については以上でございます。

続きまして、７ページを御覧ください。

２剤目はアクリナトリンでございます。本件は、農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定の要請を受け、残留基準を設定するものでございます。

用途は農薬の殺虫剤で、我が国において食用菊、アスパラガス等を対象作物に農薬登録されております。

諸外国の状況ですが、JMPRにおける毒性評価はなく、国際基準も設定されておりません。また、欧州連合においてクレソン、ぶどう等に基準値が設定されております。

基準値案は別紙１となりますので、後ほど御説明させていただきますが、規制対象物質はアクリナトリンのみとしております。

食品安全委員会における食品健康影響評価結果では、ADIが0.016mg/kg体重/day、ARfDが0.03mg/kg体重と設定されております。

今回設定する基準値に基づく推定暴露量は、ADI、ARfDの範囲内となり、特段問題はないと部会において評価をいただいております。

次ページを御覧ください。

基準値の案でございます。太枠が今回見直しを行った基準値となります。基準値設定の依頼がございました、アボカドでございますが、提出された残留データに基づいて設定をしております。それ以外の見直しの部分でございますが、すいか、メロン、桃は検体部位の変更、それ以外の見直しを行ったものについては、農薬・動物用医薬品部会で策定しております食品中の農薬の残留基準設定の基本原則というものがございますけれども、その基本原則に従い、基準値の変更を行っております。一番下の蜂蜜でございますが、蜂蜜は基本原則に従い基準値を設定しております。

９ページ以降が答申案でございます。

２剤目につきましては以上でございます。

続きまして、11ページを御覧ください。

３剤目はインピルフルキサムでございます。本件は、農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定の要請を受け、残留基準を設定するものでございます。

用途は農薬の殺菌剤でございまして、我が国では稲、小麦等を対象作物に農薬登録がなされております。

諸外国の状況ですが、JMPRにおいて毒性評価が行われており、国際基準はりんご、畜産物等に設定されております。また、米国においてりんご、落花生等に、カナダにおいてりんご、大麦等に基準値が設定されております。

基準値案は別紙１となりますので、後ほど御説明いたしますが、規制対象物質は資料に記載のとおりとしております。

食品安全委員会における食品健康影響評価結果では、ADIが0.06mg/kg体重/day、ARfDが

0.3mg/kg体重と設定されております。

暴露評価でございますが、今回設定する基準値に基づく推定暴露量はADI、ARfDの範囲内となり、特段問題はないと部会において評価をいただいております。

13ページを御覧ください。

13ページからは基準値の案でございます。太枠が今回見直した基準値となります。基準値の設定依頼がございましたやまいも、にんにく、ピーマン、なす、その他のなす科野菜は、提出された残留データに基づいて設定をしております。上のほうのとうもろこし、らっかせいは国際基準を参照して基準値を設定いたしました。オレンジとグレープフルーツは基本原則に従い見直しを行っております。

次のページに参りまして、その他の果実は今回基準値設定依頼があったものでございます。提出されたデータに基づき、基準値を設定してございます。牛の筋肉から下のほう、その他の家きんの卵までは国際基準を参照して基準値を設定しております。

次のページに参りまして、はちみつは先ほどの剤と同様に基本原則に従い基準値を設定しております。

16ページ以降は答申案でございます。

３剤目につきましては以上でございます。

続きまして、20ページを御覧ください。

４剤目はスピロテトラマトでございます。本件は、農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定の要請を受け、残留基準を設定するものでございます。

用途は農薬の殺虫剤で、我が国においてはばれいしょ、キャベツ等を対象作物に農薬登録がされております。

諸外国の状況ですが、JMPRにおける毒性評価が行われておりまして、国際基準はばれいしょ、トマト等に設定がされております。また、米国においてにんじん、バナナ等に基準値が設定されるなど、各国においてもそれぞれ基準値が設定されております。

基準値案は別紙１のとおりとなりますので、後ほど御説明いたしますが、規制対象物質は資料の記載のとおりとしております。

食品安全委員会における食品健康影響評価結果でございますが、ADIが0.12mg/kg体重/day、ARfDが１mg/kg体重と設定されております。

暴露評価でございますが、今回設定する基準値に基づく推定暴露量はADI、ARfDの範囲内となり、特段問題はないと部会において評価をいただいております。

22ページからは基準値案でございます。太枠が今回見直しをした基準値となります。

基準値の設定依頼がございましただいこん類の根、だいこん類の葉、ねぎ、次のページのほうれんそうは提出された残留データに基づいて設定をしております。

それ以外の部分につきましては、農薬・動物用医薬品部会で策定いたしました基本原則に従いまして基準値の変更を行っております。

24ページに飛びますけれども、マンゴー、鶏の筋肉からその他の家きんの卵までは、国

際基準を参照して基準値を設定しております。

最後25ページでございますが、はちみつは基本原則に従いまして基準値を設定しております。

26ページ以降は答申案でございます。

４剤目のスピロテトラマトについては以上でございます。

続きまして、32ページでございます。

５剤目はスルホキサフロルでございます。本件は、農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定の要請を受け、残留基準を設定するものでございます。

用途は農薬の殺虫剤で、我が国において稲、小麦等を対象作物に農薬登録がされております。

諸外国の状況ですが、JMPRにおける毒性評価が行われており、国際基準が小麦、葉菜類等に設定されております。また、米国において、麦類、仁果類等に基準値が設定されるなど、各国においてもそれぞれ基準値が設定されております。

基準値案は別紙１となりますので、後ほど御説明いたしますが、規制対象物質はスルホキサフロルのみとしております。

食品安全委員会における食品健康影響評価結果は、ADIが0.042mg/kg体重/day、ARfDが0.25mg/kg体重と設定されております。

暴露評価でございますが、今回設定する基準値に基づく推定暴露量はADI、ARfDの範囲内となり、特段問題はないものと部会において評価をいただいております。

34ページからは基準値案でございます。太枠の部分が今回見直しをした基準値となります。

基準値設定の依頼があったねぎは､提出された残留データに基づいて設定しております。その前後にございますアーティチョーク、アスパラガスは国際基準を参照して基準値を設定しております。それ以外の大豆は、基本原則に従う等、国際整合の観点から基準値の変更を行っております。

次のページに参りまして、その他のなす科野菜、その他のうり科野菜は国際基準を参照して基準値の見直しを行っています。

その下、しいたけ、その他のきのこ類は、現行の基準値は国際基準を参照して設定しておりましたが、国際基準が削除されたことにより基準削除としております。

その下のほう、桃は国際整合の観点から計算方法の見直しにより基準値案の見直しを行っております。

次のページに参りまして、ひまわりの種子、紅花の種子、コーヒー豆は国際基準を参照して基準値を設定しております。

その次の37ページにございます蜂蜜は、基本原則に従い基準値を設定しております。

38ページ以降は答申案となっております。

５剤目につきましては以上でございます。

続きまして、45ページに参りまして、６剤目はダゾメット、メタム及びメチルイソチオシアネートでございます。本件は、農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定の要請を受け、残留基準を設定するものでございます。

ダゾメット、メタム、メチルイソチオシアネートは、３つまとめて残留基準の検討を行っておりますが､その背景について御説明をいたします｡これら３つの剤につきましては、それぞれ農薬として使用されておりますが、ダゾメット、メタムは水の存在下でメチルイソチオシアネートに容易に分解され、植物体内ではおおむねメチルイソチオシアネートとして存在すると考えられております。そのため、今回この３剤をまとめて残留基準の決定検討を行っております。

用途は農薬の土壌くん蒸剤でございまして、我が国におきましてはだいこん、トマト等を対象作物に農薬登録がなされております。

諸外国の状況ですが､JMPRにおける毒性評価はなく､国際基準も設定されておりません。また、欧州連合におきまして果菜類、葉菜類等に基準値が設定されております。

基準値案は別紙１となりますので、後ほど御説明いたしますが、規制対象物質はメチルイソチオシアネートのみとしております。

食品安全委員会における食品健康影響評価結果でございますが、ダゾメット、メタム及びメチルイソチオシアネートのグループADI並びにグループARfDが設定されておりまして、ADIが0.004mg/kg体重/day、ARfDが0.1mg/kg体重となっております。

暴露評価でございますが､今回設定する基準に基づく推定暴露量はADI､ARfDの範囲内となり、特段問題ないと部会において評価をいただいております。

47ページからが基準値案でございます。太枠が今回見直した基準値となります。

基準値設定がございましたらっかせいは、提出された残留データに基づいて設定しております。それ以外につきましては基本原則に従う等、国際整合の観点から基準値の変更を行っております。

一番下の蜂蜜は、他の剤と同様に基本原則に従い基準値を設定しております。

48ページ以降は答申案となっております。

６剤目のダゾメット、メタム及びメチルイソチオシアネートについては以上でございます。

続きまして、51ページを御覧ください。

７剤目はフルチアニルでございます。本件は、１剤目のジブチルヒドロキシトルエンと同様に､「国外で使用される農薬等に係る残留基準の設定及び改正に関する指針について」に基づきまして基準値設定の要請を受け、残留基準値を設定するものでございます。

用途は農薬の殺菌剤で、我が国においてきゅうり、なす等を対象作物に農薬登録されております。

諸外国の状況ですが、JMPRにおける毒性評価が行われており、国際基準はりんご、おうとう等に設定されております。また、米国においてりんご、ぶとう等に基準値が設定され

ているほか、他の国においてもそれぞれ基準値が設定されております。

基準値案は別紙１となりますので、後ほど御説明いたします。規制対象物質はフルチアニルのみとしております。

食品安全委員会における食品健康影響評価結果では、ADIが2.4mg/kg体重/day、ARfDが設定の必要なしとされております。

暴露評価でございますが､今回設定する基準値に基づく推定暴露量はADIの範囲内となり､特段問題はないと部会において評価をいただいております。

52ページを御覧ください。

基準値案でございます。太枠が今回見直しをした基準値となります。

基準値設定依頼がございました下のほうのホップは、提出された残留データに基づきまして設定をしております。

メロンは今回新たに残留作物残留試験のデータが提出されたため、それに基づいて設定をしております。

それ以外は基本原則に従う等、国際整合の観点から基準値の変更を行っております。

53ページ以降は答申案でございます。

７剤目につきましては以上でございます。

続きまして、55ページを御覧ください。

８剤目のホスチアゼートでございます。本件は、農薬取締法に基づく適用拡大申請に伴う基準値設定の要請を受け、残留基準を設定するものでございます。

用途は農薬の殺虫剤でございまして、トマト、スイカ等を我が国においては対象作物に農薬登録がされております。

諸外国の状況ですが、JMPRにおける毒性評価はなされておらず、国際基準も設定されておりません。また、米国においてトマト、欧州連合においてバナナに基準値が設定されております。

基準値案は別紙１となりますので、後ほど御説明をいたします。規制対象物質はホスチアゼートのみとしております。

食品安全委員会における食品健康影響評価結果は、ADIが0.002mg/kg体重/day、ARfDが国民全体の集団は0.007mg/kg体重、妊婦または妊娠している可能性のある女性は0.002mg/kg体重とされております。

暴露評価でございますが、今回設定する基準値に基づく推定暴露量はADI、ARfDの範囲内となり、特段問題はないものと部会において評価をいただいております。

57ページを御覧ください。

基準値案でございます。太枠が今回見直した基準値となります。

基準値設定依頼がございましたキャベツ、レタスは提出された残留データに基づいて設定しております。それ以外は農薬・動物用医薬品部会におきまして設定しております基本原則に従う等、国際整合の観点から基準値の変更を行っております。

次のページの蜂蜜は、他の剤と同様に基本原則に従い基準値を設定しております。
59ページ以降は答申案となります。
８剤目につきましては以上でございます。
事務局からの農薬等に関する説明は以上でございます。
○村田審議会長　どうもありがとうございます。
質疑に入る前に、部会での審議の状況について穐山部会長から御報告いただくことはございませんか。
○穐山部会長　今、御説明を詳細にされましたので、繰り返しになりますけれども、概要をまとめてお話しさせていただきます。
ジブチルヒドロキシトルエンは飼料添加物ですけれども、それとフルチアニル、これは農薬ですが、これは海外で使用される農薬の残留基準設定依頼の審議であります。あとの６品目は国内の適用拡大に基づく残留基準の設定依頼でありまして、合計８品目の農薬等を本年９月に開催した農薬・動物用医薬品部会において審議を行いました。
いずれの品目においても、ご説明がありましたように部会での報告書の記載整備に関する指摘がありましたが、大きな論点はなく、規制対象物質及び暴露評価対象物質の選定に特段問題がないということ、また、残留分析法及びその残留の結果のデータ、あと、長期暴露評価、短期暴露評価の結果より暫定基準値案は適切であり、特段の問題がないという結論に至っております。
私からのコメントは以上であります。
○村田審議会長　どうもありがとうございます。
ただいまの事務局からの報告につきまして、委員の方から何か御意見、御質問はございますか。
ございませんか。
小林委員、どうぞ。
○小林委員　質問をさせていただきたいのですけれども、スルホキサフロルの残留基準値案について、国際基準があるものはそれを参照しつつ、残留試験成績等を参考に設定されていると理解したのですが、例えば34ページのねぎとかは、今回申請されていて、国際基準値が0.7だけれども、そして、残留試験成績もその範囲だけれども0.9に設定されたというようなものが幾つかあるのですけれども、こういうものの基本的な考え方というのは、国際基準よりも高い値が設定されている考え方というのをお伺いしたいと思いました。
○村田審議会長　数値が上がっているということですが、事務局、いかがでしょうか。
○林室長　御質問ありがとうございます。
今回スルホキサフロルのねぎにつきましては、国内のデータが提出されておりまして、国内の残留データに基づきまして基準値の設定をさせていただいております。国際基準が0.7と設定されているという状況ではございますが、国内のデータを参照いたしまして、さらにこの基準値を用いた場合の実際の暴露の状況についても確認をいたしましたところ、

暴露においても問題がないというところでございましたので、今回、国内のデータを優先的に取り扱った上で、基準値案を設定させていただいております。

以上でございます。

○村田審議会長　ここに作物残留試験成績等という数値が載っているのですが、ねぎの場合、0.04から0.43ですよね。それについてはいかがですか。

○林室長　この残留データの値がございますけれども、農薬の残留につきましては個体ですとか作る場所によりましてかなりばらつきが出てまいりますので、そういったばらつきを考慮した上での数値の設定とさせていただいております。

○村田審議会長　小林委員、いかがですか。

○小林委員　分かりました。

○村田審議会長　穐山委員、どうぞ。

○穐山委員　補足の説明をよろしいですか。

今、林室長から御説明があったように、基本的に国内の使用ですので、国内の適用拡大なので､国内の主要基準にのっとったデータがやはり正しい結果に基づくことになります。気候によって海外と日本だと適用の仕方が異なっておりまして、やはり国際基準よりは国内の農薬に関しては国内の気候に合った使用方法が定められております。ですから、やはり国内の残留データに基づいて残留基準値を設定するのが適切であると思います。

確かにおっしゃるとおり国際基準よりは高いのですけれども、これは国内の各国の合意に基づいた基準でありまして、気候によって各国変動があります。気候によって使用方法にいろいろ変動がありますので、基本的には国内の残留基準設定のデータに基づいて基準値を設定するのが適切ではないかなと考えています。

しかしながら、やはり先ほど言いましたように暴露評価をいたしまして、食品安全委員会で設定いただいたADIとARAを下回ることを確認して剤の基準を設定しているというところであります。

○村田審議会長　要は、作物残留試験成績等の書いてある数値というのは日本のではないということですか。

○穐山委員　これは国内の残留基準設定のデータであります。

○村田審議会長　そうですか。

よろしいですか。

ほかに御意見、御質問はございますか。

どうもありがとうございました。

次に②器具及び容器包装の規格基準等の改正について、事務局から御報告願います。

○今西課長補佐　報告事項の２つ目になります。器具及び容器包装の規格基準の改正についてになりまして、この内容については、今年の２月16日の器具・容器包装部会で御審議いただいた内容となります。

まず改正内容の全体像を簡潔に説明させていただきたいと思います。参考資料の1,434

ページ､一番最後のページに今回の改正内容の概要の図をつけさせていただいております。画面のほうでも共有させてもらっているものですが、こちらのほうでまず全体を簡潔に説明させていただき、資料に戻りまして、部会で御審議いただいた内容について報告させていただこうと思っております。

まず全体の概要になります。今年の７月の審議会でも御報告させてもらいましたが、平成30年の食品衛生法改正において器具・容器包装のポジティブリストが導入されております。ポジティブリストは政令で合成樹脂と定めておりまして、リストのほうは完成しておりまして、令和７年の６月１日から施行することになっております。

一方で、このポジティブリスト制度は器具・容器包装では大きな制度の導入ということでもありますので、平成30年からポジティブリストが導入された後の規格基準の在り方を国立医薬品食品衛生研究所に設置していただいた検討会で、器具・容器包装の規格基準を進めていけばいいのかという在り方の方針を検討いただいて､取りまとめられております。その内容が今回御報告する内容になっております。

器具・容器包装の規格基準の構成が、その下にありますとおり、Ａ、Ｂ、Ｃ、Ｄ、Ｅ、Ｆという形で各項目がございまして、Ａが原材料の一般の規格、一般の規格ということで全体的な規格がここに定められております。ポジティブリストはこの一般の規格に入れておりまして、表にしております。Ｂについては試験法、Ｃについてはその試験法で使う試薬・試液が規定されております。

一方、今回大きく改正するのがＤにあります材質別規格になります。例えば合成樹脂も器具・容器包装の材質なのですが、それ以外にもガラス、ホーロー、ゴム、金属というような材質がございまして、その材質別で規格を定めているのがこのＤというところになっております。

次に、Ｅが用途別規格となっておりまして、食品ごとに規格が設定されております。具体的には清涼飲料水、乳・乳製品、レトルト食品というのがここの食品ごとの規格で容器包装の規定がされております。

今回、その中で赤で囲っている部分、Ｂ、Ｃ、Ｄ、Ｅのところが改正するところで、下に改正の方針をつけております。

１つ目がポジティブリスト制度が導入されたことに伴う整理ということで、先ほど説明いたしましたＥの部分の用途別規格の中で食品ごとに容器包装の規格を定め、これまでリスク管理をしておりましたが、ポジティブリスト制度が導入され、かつ材質別での規格としておりますので、材質別規格で管理を一本化すれば安全性は担保できると考えております。このＥの用途別規格を整理するというのが１つ目の内容になっております。

次の内容が、ポジティブリストは事業者が実際に使っている、意図しているものをリストにしておりますが、化学反応する中で意図しない反応であったりというのは若干起こることがありますので、そういった意図せず混入するような物質に対しての適切なリスク管理を導入しなければいけないということで、こちらについては、先ほど説明したＤの材質

別規格のほうに総溶出物規格を導入するという内容になっております。

２つ目の内容になります。こちらについては、先ほどから説明しております規格に関する試験法について現状ＢとＤとＥ、それぞれに試験法が規定されているのですが、それをまず一本化したいということで、Ｂに試験法を一本化する。その上で、規格の中で、規定値を機器分析を用いて値を出し判断するものについては、分析技術の進歩であったり、また、試薬が手に入りにくいといったことも起こる可能性がありますので、そういった時に臨機応変に対応できる方法を考えています。適時適切に規格の適否の判断を行えるよう、機器分析を用いて判断する規格については、これは農薬等でも既に運用している方法になりますが、告示ではなくて通知で規定する方法に移行します。通知で規定するときはその試験法の妥当性に関することについても示すことで進めています。一方で※のところですが、色などで判断しなくてはいけない規格については、告示に残すことにしております。

そのほか、全体的に文言の統一や所要の改正をしております。こちらが全体の改正内容となっております。

それでは、引き続きまして、資料のほうに戻らせていただきまして、部会のほうで御議論いただいた内容について御報告させていただきます。

資料のほうは資料２の62ページになります。

「１　経緯」になります。先ほど説明いたしましたが、第２段落目で平成30年の食品衛生法の一部改正で、ポジティブリスト制度が導入されております。政令で定める材質として合成樹脂となっております。

このリストというのが去年の11月30日、それから、今年の９月27日の告示により完成させていただいておりまして、３段落目になります。令和７年の６月１日、来年の６月１日から施行することになっております。

４段落目になります。食品の容器包装の目的というのは、食品の化学的な劣化であったり、微生物による変敗リスクを抑制するために、いわゆるバリア機能であったり、そういった目的で作られております。そういった食品の安全性向上のために様々な容器包装が開発されております。中には複数のラミネートで２層、３層としてバリア機能を取る容器包装など、食品の安全性を確保するために開発が進められておりますので、多様化が進んでいます。

一方で、食品で使える合成樹脂を決めてしまっているもの、例えば牛乳がそうなのですが、牛乳パックで使える樹脂というのがポリエチレン、ポリスチレン、ポリプロピレン、PETと使える樹脂を決めておりまして、ほかの樹脂が使えない、そういったものもありますので、多様な樹脂が使えるように今回整理をさせてもらっております。

具体的内容については、次のページの「２　改正概要」になります。先ほど説明いたしました食品ごとの規格が用途別規格で整理されております。用途別規格には、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、いわゆるレトルト食品と言われるもの、清涼飲料水及び乳等の容器包装の規定があり、これは昭和50年代に定められております。昭和50年代は、清涼飲料水な

どにペットボトルが使われ始めた頃となっておりまして、その当時は強度が足りないものがありましたので、用途別規格で樹脂を定めて強度を規定する必要があり、規格基準が定められているところでございます。

一方、ポジティブリスト制度導入後の運用に関して検討していただいております。

１つ目が、先ほども説明いたしましたポジティブリスト制度が導入されたこと。また、用途別で定めている食品接触面については、現状ほとんど合成樹脂が使われている、例えば牛乳パックであったとしても、食品に接触するところはポリエチレンという合成樹脂が使われており、食品に接触するところは合成樹脂が使われております。

ポジティブリストに加えまして、それぞれの器具容器包装についての原材料管理から製品管理、それから、製造管理というところで適正な製造していただくため、製造事業者に対して衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置の規定、適正製造管理の基準が省令で定められており、ポジティブリスト制度に伴って導入されております。

１つ飛ばしまして、強度等試験についてです。現在、強度等については、食品の流通に必要な強度をもって容器包装が使用されていることは明らかですので、規格として設定しなくても、食品の流通の安全性確保の中で一般的に衛生管理としてやっていただけます。そのことより、ポジティブリスト制度が導入された後は必要ないと判断していただいているところです。

そういった観点で、用途別規格で規定する容器包装の規格基準を原則として削除するという内容になっております。

次のページに行っていただきまして、規格基準を削除するものということで、先ほど説明いたしましたレトルト食品、清涼飲料水、乳の容器包装、これらの規格基準を原則削除する整理をしております。一部、規格基準の中で用途別規格にあったものを材質別規格に移行する内容、繰り返し使うようなガラス瓶の規定が、今、用途別の規格のほうにありますが、この規定を材質別規格に移行する整理としております。

こちらが用途別規格の整理になります。

２つ目になります。総溶出物規格の導入になります。先ほど説明いたしました、Ｄの材質別規格に規定することになっております。具体的には合成樹脂製の器具・容器包装に対する規格という形で、合成樹脂に含まれる意図せず混入する物質のリスク管理のための規格になっております。

現状、この意図せず混入するものの規格は、次のページに行っていただきまして、一般規格として過マンガン酸カリウム消費量の試験の規格、また、個別規格のある樹脂については、蒸発残留物試験を上乗せでかける規定となっております。

その２つ後の○になりますが、こういった原材料に含まれる不純物の製造時に発生する非意図的な混入物を計るということを考えた場合、中に入れる食品が水に溶けやすいものもあれば油に溶けやすいものもあるという中で、現行の過マンガン酸カリウム消費量試験は、水しか用いることができないということで、油に溶けやすいようなものには対応でき

ないという課題がございます。ですので、油とかそういった特性のあるような食品でも対応できる形で、先ほど説明した蒸発残留物の改良法であります総溶出試験を導入するという内容になっております。

一方、個別規格のある樹脂は既に蒸発残留物試験というのが規格でございますので、こちらについてはこれまでどおり過マンガン酸カリウム消費量と蒸発残留物試験を引き続きやっていただく。一方で、時間が経過してポジティブリストの運用が円滑に進めば、全体を総溶出物試験のほうに移していきたいと考えているところです。

続きまして、③の内容になります。こちらは乳製品の疑似溶媒の内容の改正になっております。乳・乳製品は今４％酢酸という食品疑似溶媒を使っているのですが、この溶媒をより牛乳に近い溶出量を示す溶媒である20％エタノールに変える内容になっております。

具体的にこれを変えた内容として、食品疑似溶媒が次のページの表に載っているとおりになります。20％エタノールについては、これまでも酒類に使っていたのですが、酒類に加えて牛乳、特別牛乳という形、以下、乳・乳製品を対象食品として20％エタノールを使うよう試験溶液の変更を行うという内容になります。

続きまして、（２）一部の試験法の通知化になります。先ほども説明いたしましたが、試験法は分析技術の進歩、分析の必要な試薬、器具等が入手困難になる可能性等を考慮して、適時適切な規格の適否判定が行えるようにするということで、機器分析で計れる規格は、規格値、数字を告示のほうで示して、その値を測る方法については通知のほうで示すという内容なっております。

具体的には次のページになります。

Ｂの試験法の項目に残すものとして、１の過マンガン酸カリウム消費量、クロロホルム可溶物試験法、こちらは先ほど説明した色であったり、そういったところで判断するものとして告示のほうに残す試験法。

一方、告示から通知に移行する試験法としては、その下にあります添加剤の試験法とかモノマーの試験法、こちらについては試験法を通知のほうで示す、その通知には同等性を評価ができるよう通知で一緒に示したいと整理をしているところでございます。

改正内容は以上になります。

続きまして３番、食品安全委員会からの評価結果になります。こちらについては、今年の３月に食品安全委員会のほうに諮問いたしまして、４月に評価結果をいただいているところです。

内容についてはその下の内容になります。適切なリスク管理を通じて公衆衛生上必要な措置が行われる限りにおいて、人の健康に悪影響を及ぼすものではないと考えられるということで、程度が明らかであるときに該当すると評価結果をいただいているところでございます。

続きまして、次のページに行っていただきまして、５のまとめになります。今回改正する内容については参考資料の1331ページからつけておりますので、御確認いただくことが

可能となっております。形としては新旧の形でつけております。
私からの説明は以上になります。よろしくお願いいたします。
○村田審議会長　どうもありがとうございます。
質疑に入る前に、部会での審議の状況について有薗部会長から御報告願います。
○有薗部会長　有薗です。
今､かなり詳細に説明していただきました｡あえて追加することはないのですけれども、全体としてポジティブリスト制度の導入に伴い、用途規格のところを整理して、材質別のほうを充実させた。あと、試験法の内容についても、必要のないものを外したり、あるいは新しい総溶出物規格等の導入も加えたということ。あと、試験法の通知化というところで、物流等の進歩に対応できるように機器分析により規格が判断できるということを意識して告示から通知に変えたというところで、これらの内容についても食品安全委員会から妥当ということで評価を受けているということでございます。どうかよろしくお願いいたします。
以上です。
○村田審議会長　どうもありがとうございます。
ただいまの事務局からの報告につきまして、委員の方から何か御意見、御質問はございますか。
杉本委員、どうぞ。
○杉本委員　杉本です。
67ページのところで告示に残した部分と通知にする部分に分かれたと思うのですが、通知はある意味個別の試験法になっていくと思うのですが、このＢの一般の試験法で規定する試験法のところに残した12ですよね。12で一応残してはいるけれども、今後、新しい一般の試験法として決めていくものができてきたら、ここの中に新しい規格が告示として追加されるという考えでよいのでしょうか。
○村田審議会長　事務局、どうぞ。
○今西課長補佐　事務局になります。
どういった試験法が開発されていくのかというところにもよると思うのですが、先ほど説明した規格が機器分析で測定できる試験法であれば、その方法で通知で見直すというようなことも考えられると思いますので、その辺りはケース・バイ・ケースで対応を検討したいと思います。
以上になります。
○村田審議会長　よろしいですか。
○杉本委員　一般になったら、個別の試験法についてはまずは通知で出していくのだろうと思うのですけれども、その後にほかの容器包装の試験に使えるようになってきたら、12まであるのですけれども、多分13番目の一般の試験法というのができていくのかなと。そういうイメージですよね。

○村田審議会長　事務局、どうぞ。
○紀平課長　事務局です。
御指摘ありがとうございます。
先ほど事務局からの説明でも申し上げたと思うのですけれども、試験法それぞれを定めるだけではなくて、基本的に規格値との関係でどう考えるかということが鍵だと思っています。ですので、規格値のほうが特定の試験法にかかわらず定められるものであれば、一般の通知のほうで試験法を対応するということができると思いますけれども、規格値のほうが試験法に依存するようなものであれば、このような形で今回対応させていただいたということかと思っております。
ですので、今後いろいろな試験法が出てきて、規格値そのものが一般化できるのであれば通知のほうに移行するということもあるでしょうし、それぞれの試験法が規格値とセットである場合にはここの12のところに加わるという可能性ももちろんあるのだとは思います。
以上です。
○村田審議会長　よろしいですか。
○杉本委員　分かりました。ありがとうございます。
○村田審議会長　そのほか。
穐山委員、どうぞ。
○穐山委員　いろいろ御説明ありがとうございました。ポジティブリスト化に伴って、試験法の改定は膨大な作業だったと思いますので、非常に感謝申し上げます。敬意を表したいと思います。
１つ、強度試験法が削除されるということなのですが、昨年MCTオイルとかココナッツオイルでポリスチレンが破損するということが起こりましたよね。この辺は対応されているのでしょうか。
○村田審議会長　どうもありがとうございます。
事務局、いかがですか。
○今西課長補佐　事務局になります。
御質問いただいたのは、恐らくMCTオイルが、ポリウレタンですかね。
○穐山委員　ポリスチレンです。ココナッツオイルとかえごま油とかアマニ油でポリスチレンが変質とか破損してしまって、特にカップラーメンですよね。カップラーメン用の容器が壊れてしまうのですよね。
○今西課長補佐　すみません、ポリスチレンです。MCTオイルとかそういったものを販売するとき、そういった容器は使わないでくださいというところの注意喚起が必要になってくるのかと思っております。今後どのようなことができるかというのは検討させていただければと思います。
○穐山委員　強度だと思いますので、いろいろな食材によって壊れてしまう可能性もある

ので、その辺、何か対応はしておいたほうがよろしいかと思います。
○紀平課長　事務局です。
　御指摘ありがとうございます。
　今御指摘いただいた点は、特定の容器の材質と特定の食材との関係性でそのような事例が実際にあったということで、注意喚起が行われたということかと承知しております。
　今回、この合成樹脂のポジティブリスト化も含めてではあるのですけれども、一律の強度を測る試験法で何かを担保するというよりは、それぞれの材質ごと、あるいは特定の材質と特定の食材との兼ね合いでそういったことが起こり得るということかと思いますので、基本的にはその容器を製造する事業者さんのほうでどういった条件であれば問題が起こり得るのか、それは食材だけではなくて例えば温度なども含めてかと思いますけれども、それぞれの容器の材質ごとに御検討いただく。それをきちんと周知いただくということが大事なのかと考えております。
　ですので、その辺りは以前御審議いただいたポジティブリストの全体の制度の中で担保していくこととしておりまして、それは恐らく容器の材質で必ずしも言えるものではなくて、その材質であっても容器の作り方とかほかに一緒に入っている添加剤、材質によってその条件も変わってくるものと思いますので、それぞれの事業者さんごとにそういったことをきちんと管理いただくということが大事なのかと考えております。
　以上です。
○穐山委員　ありがとうございました。
○村田審議会長　他にございますでしょうか。よろしいですか。
　どうもありがとうございました。
　以上で審議事項及び報告事項の議事は終わりました。
　本日発言のなかった先生で、これまでの議題の中で御質問、御意見はございませんでしょうか。
　曽根委員、どうぞ。
○曽根(智)委員　中身の話ではないのですが、ただいまの規格基準の一部改正について、ポジティブリストをPLと略されていますけれども、私たちはPLというとProduct Liabilityの製造物責任のほうを思い浮かべてしまいます。同じ消費者庁が所管する制度かと思うのですが、その辺り、混同しないように何か配慮が必要だと思いました。
○紀平課長　事務局です。
　承知いたしました。御指摘ありがとうございます。注意したいと思います。
○村田審議会長　どうもありがとうございます。
　その他ございますか。
　順番に言っていただきましょうか。苅田委員、いかがですか。
○苅田委員　ありがとうございます。
　本日、盛りだくさんの報告事項にもかかわらず、大変整理して御報告いただいて感謝申

し上げます。いろいろ勉強になりましたので、引き続きよろしくお願いいたします。
　以上です。
○村田審議会長　どうもありがとうございます。
　郷野委員、いかがですか。
○郷野委員　ありがとうございます。
　私も、本日の議論はとても分かりやすく資料をまとめていただきまして、理解することができました。
　先ほど曽根委員のほうからもありましたように、やはりPLという表現はどうしても製造物責任のほうを思い浮かべてしまいますので、そこの表現は何か分かるような工夫があるといいと私も感じました。
　以上です。
○村田審議会長　どうもありがとうございます。
　辻委員、いかがですか。
○辻委員　樹脂とプラスチック等と非常に国民の皆様の興味、関心も高いところを、今回新しい試験法等もちゃんと膨大な時間をかけられて整理していただいて、非常によかったなと思っております。ありがとうございます。
○村田審議会長　どうもありがとうございます。
　堀内委員、いかがですか。
○堀内委員　私から特にございません。どうもありがとうございました。
○村田審議会長　本間委員、いかがでしょうか。
○本間委員　本間です。
　今日の話と違うことでもよろしいでしょうか。
○村田審議会長　どうぞ。
○本間委員　私は、実は薬学会のレギュラトリーサイエンス部会の部会長を務めております。
　つい先週、12月６日、食品安全フォーラムというのが開かれました。ちょうど今日参加の杉本委員が実行委員長で、「食品添加物のレギュラトリーサイエンス」というタイトルで、消費者庁、国立衛研、日本食品添加物協会の方々が演者で、食品添加物の規格基準の設定、分析法開発に関する最近の動向ということでいろいろ講演いただきました。
　特に消費者庁の食品衛生基準審査課長の紀平様には、食品添加物行政の動向ということで講演いただきました。その講演の中では、今日議題になった分岐シクロデキストリン、ゴム、単糖・アミノ酸複合物の成分規格等について詳しく解説していただきました。どうもありがとうございました。
　この会は、学会活動として日本の食品衛生行政を知るいい機会となっています。ただ、残念なことにアカデミアからの参加が非常に少ない。今日参加の大学の先生におかれましては、積極的にこちらのフォーラムに参加していただきたい。そして、学生をできるだけ

こういった会に参加していただくように促していただきたいと思います。学生は参加費ただです。今年はもう終わってしまいましたけれども、毎年この時期に食品安全フォーラムを開催していますので、非常に勉強になるフォーラムです。ぜひとも今後ともよろしくお願いします。

関係ない話ですけれども、以上です。

○村田審議会長　どうもありがとうございます。

それでは、朝倉委員、いかがでしょうか。

○朝倉委員　本日の審議会に当たりましては、御準備等大変ありがとうございました。

特に私からコメントはございません。ありがとうございました。

○村田審議会長　鈴木委員、いかがですか。

○鈴木委員　私のほうも特にコメント、意見はありません。説明ありがとうございました。

○村田審議会長　それでは、高田委員、いかがでしょうか。

○高田委員　神戸市の高田です。

膨大な資料分かりやすく御説明いただきまして、大変勉強になりました。どうもありがとうございました。

以上です。

○村田審議会長　それでは、内藤委員、いかがでしょうか。

○内藤委員　東京都の内藤です。

御丁寧な説明をありがとうございました。特に容器包装については自治体もなかなか理解するのが難しい部分がありますので、参考になりました。ありがとうございました。

○村田審議会長　どうも。

先ほど曽根委員がおっしゃられたのですが、もう一人の曽根委員がいらっしゃるのですが。

○曽根（博）委員　私もよく説明を聞いて理解できました。特に追加の質問やコメントはございません。

以上です。

○村田審議会長　どうもありがとうございます。

それでは、最後に事務局から何か連絡はございますか。

○林室長　事務局でございます。

長時間の御審議、誠にありがとうございました。

冒頭申し上げましたとおり、現行の委員構成で行います食品衛生基準審議会は本日が最後の予定となっております。次回の食品衛生審議会につきましては新たな委員構成で行う予定となっております。日程が決定次第、追って御連絡させていただきます。

ここで、村田審議会長より御挨拶いただければと思います。よろしくお願いいたします。

○村田審議会長　昨年まで厚生労働省所管であった食品衛生分科会が消費者庁へ移管され、令和６年４月10日に第１回の食品衛生基準審議会が開催されました。

これまで食品衛生審議会委員の先生方には、御専門の立場から様々な御意見を述べていただき、心より御礼申し上げます。

私、食品衛生分科会から食品衛生基準審議会への移行に当たる初年度の審議会長を務めさせていただきましたが、今回をもちまして審議会長を退任させていただきます。現行の委員の先生方におかれましては、審議会の開催に当たり、御協力誠にありがとうございました。

現在、有機フッ素化合物（PFAS）、紅麹関連製品に含まれていたプベルル酸、また、ポリ容器製造時に付着すると言われているマイクロプラスチック問題など、様々な食品衛生上の課題が噴出しております。

本審議会が科学的証拠に基づく食品衛生に関わるリスク管理の要衝としてこれらの課題に対処し、国民の食品安全が保持されることを祈念して、私の最後の挨拶とさせていただきます。どうもありがとうございました。

○林室長　では、最後に食品衛生・技術審議官の中山から御挨拶申し上げます。

○中山審議官　本日も様々な御意見をいただきまして、どうもありがとうございました。

委員の皆様の任期は来年の１月までとなっておりまして、この委員構成での食品衛生基準審議会は本日が最後の予定でございます。何か大きな事件が起きたりする等またあり得るかもしれませんけれども、一応今のところの予定としては本日が最後の予定ということになります。

本年４月に食品衛生基準行政が厚労省から消費者庁に移管されたということが大きなことだったわけでございます。移管後も引き続き科学的知見に裏打ちされた規格基準の策定を行うというのが非常に大事なこととして位置づけられておりました。厚労省から消費者庁に移管するということで、省庁の性質の違いということがあって、そういったことで何か科学的な裏打ちを損なうようなことになったりはしないのかというような懸念は一般の方々からはあったわけですけれども、そういうことがないということ、引き続き厚労省時代と同じような科学的知見に基づいた行政を行うということが非常に大事なことだったわけです。そういった観点で見ますと、消費者庁にこの審議会が引き続き設置されるということは、非常に信頼性を担保する上での大きな柱だったと考えております。

委員の皆様方におかれましては､審議会での調査審議に御協力､御尽力いただいたこと、誠に感謝しております。ありがとうございました。

この９か月間の間で、多くの農薬や添加物、器具・容器包装などの規格基準の策定に係る審議報告をお諮りしてきたというところでございますが、移管によりまして何か支障が生ずることはなく、調査審議を円滑に進めることができたということは、ひとえに委員の皆様方の御協力によるものでありまして、改めて御礼を申し上げたいと思います。

食品安全の分野では、今年は紅麹関連製品に係る健康被害の事案への対応などがありました。この事案については、監視安全行政とか、あるいは消費者庁にあります表示行政といったところが主にメインだったわけですけれども、規格基準に関しても、ガイドライン

の策定などで一部関連してきたということになるかと思います。

消費者庁としましても、今後とも科学的な知見に基づきまして国民の健康を守っていくという観点から、食品衛生基準行政の推進に努めてまいりたいと考えております。引き続き様々な立場での御指導をいただけますよう改めてお願い申し上げまして、挨拶とさせていただきたいと思います。どうもありがとうございました。

○村田審議会長　どうもありがとうございます。

それでは、これをもちまして閉会とさせていただきます。

委員の皆様におかれましては、適宜御退出ください。どうもありがとうございます。