2026-10-14　令和８年度第１回食品衛生基準審議会食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会

13時00分～14時15分

○高江食品衛生基準審査課長　ただいまより令和８年度第１回「食品衛生基準審議会食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会」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。

本日の会議は対面及びオンラインを組み合わせて開催しております。傍聴についてはYouTubeライブ配信により実施し、後日、消費者庁ウェブサイトに議事録を公開することとしております。会議の配信中、オンライン会議の録画・録音・撮影は御遠慮ください。

本日の委員の皆様の出欠状況を御報告いたします。

本日、戸田雅子委員より御欠席との御連絡をいただいております。現時点で当部会の委員15名中、14名の委員の先生方に御出席いただいておりますので、部会委員総数の過半数に達していますので、食品衛生基準審議会令第６条の規定により、本日の部会が成立していることを御報告いたします。なお、郷野委員におかれましては、途中で退出される御予定ということですので、あらかじめ御了承いただければと存じます。

また本日、審議事項議題（１）の参考人として、国立医薬品食品衛生研究所の渡邉先生に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。

それでは、議事に入らせていただきますが、冒頭のカメラ撮影はここまでとさせていただきます。

以降の進行は、工藤部会長にお願いいたします。

工藤部会長、よろしくお願いいたします。

○工藤部会長　本日、多くの委員に御出席いただきまして、ありがとうございます。

本日は、審議事項３件、報告事項１件となっております。いずれも国民の健康に重要な課題となっておりますので、活発な御議論のほどよろしくお願いします。

それでは、まず事務局から配付資料の確認をお願いします。

○事務局　それでは、事務局から資料の確認をさせていただきます。

机上に配付または事前にお送りしておりますが、議事次第、委員名簿、資料が、資料１－１～１－３、資料２－１及び２－２、資料３－１及び３－２、資料４、続きまして参考資料が、参考資料１－１及び１－２、２－１～２－３、３－１及び３－２、４－１及び４－２でございます。

会場の皆様はiPadに参考資料をお入れしております。資料の不足等がございましたら、事務局までお知らせください。

また会議の進め方の留意事項でございますが、オンラインで御参加の方におかれましては、本日の会議の進行につきましては「オンライン会議の事前共有事項」に沿って進めますので、接続トラブルがあった場合等、御確認をよろしくお願いいたします。

御発言いただく際はマイクをオンにしていただき、御発言が終わりましたらマイクをミュートにしていただきますようお願いいたします。またチャット機能にて御連絡いただきました場合にも随時対応いたしますので、必要に応じて御活用ください。

事務局からは以上でございます。

○工藤部会長　審議に入る前に、事務局から本日の部会の審議事項に関する利益相反の確認結果について、御報告をお願いします。

○事務局　本日の部会においては、審議事項の議題（１）及び議題（３）が利益相反確認対象事項となっております。これらの事項に関しまして、本日の部会において退室が必要な委員または議決に参加できない委員はいらっしゃらないことを確認しております。

以上です。

○工藤部会長　ありがとうございます。

それでは、審議事項議題（１）「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令の改正について」に関して、事務局より説明をお願いします。

○事務局　それでは、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令の改正について御説明いたします。

今回、乳等命令に規定する試験法に関して改正することを御審議いただくものになります。

乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品に関して、食品衛生法第13条第１項に規定する成分規格及び製造等の方法の基準については、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令、いわゆる「乳等命令」で定められています。その中で乳等の成分規格に関する試験法も規定されているところです。

この試験法については、昭和26年に乳等命令が制定されてから、かなりの年月が経過しております。そのため分析に必要な試薬や器具などが今後入手困難になる可能性があります。また、現在の試験法は国際標準の分析法と整合していないことから、事業者団体からの要望や国際的な動向も踏まえまして、国際整合を図ることが求められている状況です。

このような状況を踏まえ、乳等命令には微生物と理化学項目に関する試験法が規定されており、乳等の成分を対象とする分析法の多くは理化学分析法であることから、令和７年度から食品衛生基準科学研究費補助金の研究事業において、国立医薬品食品衛生研究所を中心に、有識者で構成する検討委員会が設置され、理化学分析法の見直しに向けた検討が開始されたところです。

今般、検討委員会での令和７年度の検討結果を踏まえまして、検討委員会から新たな試験法が提案されたことから、乳等命令で規定する試験法の一部の改正について御審議いただくものです。

次のスライドは、検討委員会における検討結果をまとめたものです。

乳等命令で規定する試験法は、試験項目が多岐にわたることから、検討委員会ではまず食品事業者、検査機関等の関係事業者へ試験法に関するアンケートを実施し、事業者の実

態を踏まえて見直しの優先度を決定しました。

令和７年度は、過去に妥当性確認が終了している試験法を再検討し、国際整合のある試験法が検討委員会から提案されました。

検討委員会から提案された試験法は次のとおりになります。

クリーム、濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳、全粉乳、アイスクリーム類、バター、バターオイル、これらの乳脂肪分分析法。全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の水分分析法及び乳固形分分析法。これらの試験法が提案されました。

また次年度以降の見直し対象の試験法についても整理しており、今年度は乳の乳脂肪分定量法について検討中であります。

次のスライドの提案された試験法は、こちらで示します国際規格を用いて、国内の試験所の試験環境等も要素として国際標準に一致した試験法が構築されています。

次のスライドに検討委員会においての､分析法策定の流れを参考としてつけております。検討委員会では、まずCodex委員会が推奨する分析法、国際標準化機構（ISO）、国際酪農連盟（IDF）等が開発した分析法規格を、国内の試験所の試験環境等も要素として国際標準に一致した試験法を構築します。その試験法について、国際標準プロトコルに従って試験室間共同実験を実施します。その後、Codexガイドラインに従い、分析結果の統計解析を行い、分析法の性能評価と妥当性確認を行います。それらを経て、検討委員会で分析法原案が策定され、消費者庁に提案されるという流れになっております。

次のスライドは乳等命令の主な改正部分であります。

試験法については、乳等命令の別表二（７）乳及び乳製品の成分規格の試験法に定められています。その中で今回改正を予定しているのは「（１）乳及び乳製品（アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料、バター、バターオイル、プロセスチーズ及び濃縮ホエイを除いた乳製品）」の「２　乳製品の乳固形分の定量法」、「３　乳及び乳製品の乳脂肪分及び乳たんぱく質の定量法」、「６　乳製品の水分の定量法」を改正予定としています。

また、「（２）アイスクリーム類」の「４　乳脂肪分の定量法」、「（４）バター及びバターオイル」の「２　乳脂肪分の定量法」をそれぞれ改正予定としています。

あわせてその他の項目についても文言の修正など所要の改正を行う予定です。

改正案の詳細については、資料１－３にお示ししておりますが、試験法の細かな内容となっておりますので、次のスライドから主な変更点に絞って御説明いたします。また参考として、本資料の12ページ以降に新たな試験法のフロー図を掲載しております。

まず全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーの乳固形分定量法についてです。

現行では、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び加糖粉乳の乳固形分の定量法が定められております。こちらからクリームパウダー及び加糖粉乳以外の粉乳について、「ｂ　全粉乳、脱

脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーの乳固形分の定量法」を新たな試験法として追加いたします。こちらは後に出てきます「６　乳製品の水分の定量法」で新設する水分定量法で求めた水分量を使用する方法となっています。

続いて、濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳、全粉乳及びクリームの乳脂肪分定量法についてです。

現行では、濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳、全粉乳、クリームパウダー、加糖粉乳及びクリームの乳脂肪分の定量法として定められていますが、今回それぞれの試験法が提案されたことから、「ｂ　クリームの乳脂肪分の定量法」、「ｃ　濃縮乳、無糖練乳及び加糖練乳の乳脂肪分の定量法」、「ｄ　全粉乳の乳脂肪分の定量法」として、それぞれ試験法を規定いたします。現行の規定からの主な変更点としましては、３つの試験法に共通で、これまでリョーリッヒ管を用いていたものをマジョニア管に機器を変更した点、２時間以上静置して上澄み液を得ていた点が、遠心分離機の使用または30分間静置に変更になった点、溶剤を揮発させる乾燥条件が100度～105度１時間から102度１時間になった点です。

続いて、全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の水分定量法についてです。

こちらは現行では、乳製品の水分定量法として定めておりますが、今回新たに「ｂ　全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の水分定量法」を新たな試験法として追加します。現行からの変更点としては、乾燥条件が98度～100度から102度３時間へ変更になります。また水分量を求めるために必要な計算式が新たに規定されます。

続いて、アイスクリーム類の乳脂肪分の定量法についてです。

こちらの定量法は、先ほど御説明しましたクリームや濃縮乳等の乳脂肪分を定量する方法と同様の方法となっておりまして、これまでのリョーリッヒ管の使用や２時間以上静置して上澄み液を得る方法、溶剤を揮発させる乾燥条件が、マジョニア管の使用、遠心分離機の使用または30分間静置、乾燥条件102度１時間の方法へが主な変更点となっております。

最後に、バター及びバターオイルの乳脂肪分定量法についてです。

現行では、バター及びバターオイルの乳脂肪分の定量法は同じ方法が規定されておりましたが、今回それぞれの試験法が提案されたことから、「ａ　バターの乳脂肪分の定量法」、「ｂ　バターオイルの乳脂肪分の定量法」とそれぞれ試験法を規定することになります。バターの乳脂肪分定量法については、これまでひょう量管を用いていたところを遠沈管を使用し、乳脂肪分を分離する工程がろ過ではなく遠心分離を用いた方法になったところが主な変更点になります。また、バターオイルの乳脂肪分定量法については、水分量と無脂乳固形分の量の和から算出する方法を用いており、ひょう量管からひょう量皿を使用しています。乾燥条件がこれまで規定されていなかったことから、水分量は102度２時間、無脂

乳固形分は102度１時間としている点が主な変更点となります。

今後の予定になります。

本日、御審議いただいた後は、食品安全委員会へ諮問し、食品衛生基準審議会へ御報告、乳等命令改正案に係るパブリックコメントを実施し、来年の４月に乳等命令改正の公布・施行を予定しております。また経過措置期間として２年を予定しています。

説明は以上になります。

○工藤部会長　ありがとうございます。

ただいまの事務局からの説明に対して、委員・参考人の皆様から御質問・御意見がありましたらお願いします。委員の先生方から何か御質問等はありませんでしょうか。会場からもいかがでしょうか。

五十君委員、お願いします。

○五十君委員　御報告ありがとうございました。まず１つ確認したいのは、ISOとIDFのスタンダードに準拠した形でまとめていただいていると思います。ところが、ISO法など国際的な試験法は定期的にシステマティックレビューによりリバイスされています。今回条文の中に試験法を書き切るのか、それとも試験法に関してはそそのようなリバイス対応のため、規格の本体から別に参照するドキュメントを示すような形で示すのか、その辺りを確認したいと思いましたので質問させていただきました。

○工藤部会長　事務局からよろしいですか。

○事務局　御質問ありがとうございます。現時点では全て乳等命令のほうに記載する予定にしております。

○五十君委員　そうしますと、試験法が変わっていったときの対応をどうするかを考えておかないといけないと思いますが、いかがでしょうか。

○工藤部会長　渡邉参考人、お願いしてよろしいでしょうか。

○渡邉参考人　ありがとうございます。事務局には五十君先生の御質問にお答えいただきたいところではございますけれども、消費者庁科研の研究班の下に設置された乳等命令理化学分析法見直し検討委員会の委員長並びにCodex委員会の分析・サンプリング部会に20年以上日本政府代表団の一員として参加しているレギュラトリーサイエンティストとして補足となるような情報を説明させていただければと思います。

事務局から説明があったとおり、今般見直し検討委員会が消費者庁に提案した分析法は、ISOやIDFといった国際的に認められた規格策定機関が策定した各種分析法規格を基礎とし、我が国の試験所による運用がしやすくなるように規範的な記述も取り入れ、その実行可能性を、試験室間共同実験を通じて確認したものです。この基礎とした分析法規格は任意に選択したものではなく、これも説明がございましたが、Codex委員会が採択をし、SPS協定上、国際標準に相当することから選択したものでございます。従いまして、Codex委員会が採択することにより国際標準となった分析法規格として見直すことにより、我が国の乳等命令理化学分析法の国際整合が図られるということになります。

これは五十君委員の質問にも関係するところではございますが、見直し対象としました分析法の多くは定義分析法と呼ばれまして、102度で加温すると決められている場合には、そのとおりに実施しないと比較可能な分析値を得ることができません。乳・乳製品の品質は分析値によって保証されますので、乳等命令理化学分析法の見直しは、特に国際的な場面において、乳・乳製品の取引を公正かつ円滑に行うためにも不可欠だと考えられます。

そこで、五十君委員の質問に戻りますが、規格策定機関が策定した分析法規格、それをCodex委員会が承認している分析法を、乳等命令理化学分析法見直しの基礎としておりますので、それら規格分析法が見直されたときには、乳等命令分析法への影響を鑑みつつ、乳等命令分析法についても見直す必要があるかどうか、そのときに検討しなければならないというのが科学的な立場からの意見ということになります。

ただ､先ほど申し上げましたとおり､乳等命令に採用されている理化学分析法の多くは、定義分析法と呼ばれる102度と決めたら102度で実施するような、かなりオーセンティックで、かつ変更の少ない分析法となりますので、大本の国際規格が頻繁に改定されるということは予想されないのかなということも個人的に思うところとして共有させていただきます。

長い説明になりましたが、以上となります。ありがとうございました。

○工藤部会長　渡邉先生、ありがとうございます。

事務局から補足を。

○事務局　事務局でございます。

先ほど五十君委員からいただいた御意見につきましてですけれども、現状は乳等命令において試験法が定められているということで、乳等命令の改正が必要になっているところでございます。今後の試験法の在り方等を含めまして、今回検討が始まったばかりですので、試験法の性質等も含め、いただいた御意見を踏まえて今後検討させていただきたいと思います。

以上でございます。

○工藤部会長　ありがとうございます。

ほかに委員から何かございますでしょうか。

吉成委員、お願いします。

○吉成委員　吉成です。

今回この分析法の検討に当たりまして、試験室間共同実験を実施して妥当性を評価したとあるのですが、修正、変更した試験法がいろいろあるのですが、精度みたいなものは改正前と改正後で何かよくなったとかそういったデータは出ているのでしょうか。

以上です。

○工藤部会長　ありがとうございます。

これは、渡邉先生のほうが御回答はよろしいですか。お願いします。

○渡邉参考人　回答させていただきます。改正前の分析法に関しましては、私が知る限り

性能評価データは取得されておりません。また改正することが前提となっている分析法ですので、改めて性能評価データを取得することはございませんでした。

少し試験室間共同実験を実施したことの背景について説明させていただきますと、規格策定機関が国際規格を発行するに当たっても妥当性確認は行われておりますが、我が国の試験所がそのとおりの性能で実行可能であることの保証はないことから、この実行可能性を証明するために国際的なプロトコルに沿いまして設計した試験室間共同実験を実施し、その結果がCodex委員会が示す性能要求を満たすことをもって、我が国の試験所が運用しても妥当な分析結果が得られることを確認する。これが試験室間共同実験の趣旨でございます。

回答は以上となります。

○工藤部会長　ありがとうございます。

ほかに御意見とか御質問はありませんでしょうか。会場からもありませんでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、審議事項の議題（１）「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令の改正について」を認めるということでよろしいでしょうか。御意見がある場合は、この場で発言をお願いいたします。御了承いただける場合は、コメント欄に「異議なし」等の入力、またはリアクションでお願いできますでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、参考人の渡邉先生はここで退室となります。本日はどうもありがとうございました。

○渡邉参考人　こちらこそありがとうございました。退室いたします。失礼いたします。

（渡邉参考人、退室）

○工藤部会長　それでは、続きまして、審議事項の議題（２）「牛の脊柱に係る規格基準の改正について」に関して、事務局より説明をお願いします。

○事務局　それでは、御説明させていただきます。資料２－２を御用意ください。

それでは、資料２－２に基づいて御説明させていただきます。

BSE国内対策の見直しについて（牛の脊柱に係る規格基準の改正について）、こちらは食品安全委員会へ諮問となっておりましたが、本年６月に評価結果が答申されたことから、本部会において脊柱に係る管理措置を御審議いただくものでございます。

本部会に先立ちまして、先月９月18日に本部会の下に設置いただきました伝達性海綿状脳症対策調査会において同様の内容について御審議いただいておりますので、その結果も踏まえて御検討いただきたいと思います。

中段にございますBSE国内対策の見直しに係る経緯について御説明させていただきます。

BSE国内対策の１つとしまして、プリオンが蓄積する部位をSRM、特定危険部位として定め、除去を行っているところでございますが、こちらの背景としましては、世界的なBSEリスクが減少している状況を踏まえて、国内措置や国境措置の見直しを行ってきたこと、諸

外国においてもBSE対策の見直しを行っていること等から、国内と畜牛のBSE検査対象月齢及びSRMの範囲の見直しについて、平成27年12月に食品安全委員会に評価を依頼いたしました。

このうちSRMの範囲につきましては、「全月齢の扁桃及び回腸遠位部並びに30か月齢超の頭部、脊髄及び脊柱」から「30か月齢超の頭部及び脊髄」に変更した場合、すなわちこちらの赤字部分ですけれども、こちらをSRMから外すといった場合のリスクを比較することについて評価依頼をしております。

SRMにつきましては、と畜場で除去される部位についてはと畜場法及び牛海綿状脳症特別措置法において、また食肉処理場で除去される部位、具体的には脊柱でございますけれども、こちらについては食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準によって規制されておりまして、令和６年４月に食品衛生基準行政が消費者庁に移管したことにより、脊柱に係る管理措置の規格基準の改正につきましては、食品衛生基準審議会に設置されました本部会にて御審議いただくこととなっております。

なお、過去の経緯を一番下に示しておりますが、平成28年11月に開催されました伝達性海綿状脳症対策部会において、食品安全委員会の評価を踏まえて、必要な管理措置を実施すると御報告申し上げているところでございます。

次のスライドお願いします。SRMの規制状況について御説明いたします。

SRMにつきましては、と畜段階において特定部位の除去等について適切に実施しなければならないこととされており、食品衛生法に基づき、BSE発生国または発生地域において飼養された牛、これを特定牛としておりますが、この肉を直接一般消費者に販売する場合には脊柱を除去しなければならないこと、食品の製造加工等にあっては、特定牛の脊柱を原材料として使用してはならないこととされております。

中段以降ですけれども、これまでの規制の経緯について記載しております。平成13年10月にSRMが設定されまして、平成16年にSRMに脊柱が追加されました。その後、平成25年に30か月齢以下の頭部、脊柱及び脊髄をSRMから除外する見直しを行いまして、今回、全月齢の扁桃及び回腸遠位部、30か月齢超の脊柱をSRMから除外することについて、食品安全委員会に諮問を行ったという状況でございます。

次のスライドお願いします。こちらが食品安全委員会からの評価結果の概要となっております。

ハザードの特定では、生体牛のリスクに係る措置及び食肉処理に関連したリスクに係る措置の点検結果から、評価の前提となる国内におけるBSEリスク管理措置の有効性が確認されております。

国内における定型BSEの発生状況を踏まえ、現状のBSEリスク管理措置を前提とすれば、今後、日本において定型BSEが発生する可能性は極めて低く、定型BSE感染牛に由来するこれらの部位を検討対象から除外したとしても、現状のリスクに影響を及ぼすとは考えがたい。また非定型BSEにおけるPrP^{Sc}の分布等を踏まえ、非定型BSE感染牛に由来する扁桃及び

消化管を検討対象から除外したとしても、現状のリスクに影響を及ぼすとは考えにくいとされ、一番最後の太い文字ですけれども、非定型BSE感染牛に由来する30か月齢超の脊柱、こちらに含まれるDRG、背根神経節がこちらに蓄積するPrP^{Sc}をハザードとして特定し、人への健康影響を検討することとされました。

次のスライドお願いします。こちらは評価のまとめ部分の抜粋となっております。

ここでは非定型BSE感染牛に由来するDRGに含まれるPrP^{Sc}により、人がvCJDを含む人のプリオン病を発症する可能性について検討されております。

２つ目のパラグラフですけれども、非定型BSEの発生状況に関して、2016年８月評価では、日本における２歳齢以上の牛100万頭当たりの非定型BSE発生頻度は、年当たりＬ－BSEが0.07頭としているが、それ以降も現在までに国内において非定型BSEの発生は確認されていない。世界における非定型BSEの発生状況を踏まえても、その発生頻度は非常に低いものと考えられるとされております。

３つ目のパラグラフになりますが、実験動物を用いて人への感染性を検討した知見では、Ｈ－BSEの人への感染を示唆する報告は得られておらず、Ｌ－BSEについては非ヒト霊長類への感染または感染の可能性を示唆する報告が得られているが、経口感染の確率を示す知見の集積には至っておらず、実社会における食品を介したばく露量との乖離や、DRGの感染価を踏まえれば、感染確率はさらに低くなると想定されており、疫学的に非定型BSEと人のプリオン病との関連を示唆する報告はこれまでに確認されていないとされております。

加えて、ばく露状況に関する現状について言及した上で、５つ目のパラグラフになりますけれども、非定型BSEの発生状況、臨床症状を呈した牛が適切に排除された場合には、当該牛がフードチェーンに入る可能性自体考えにくいことを考慮すれば、消費者が食品を通じてハザードにばく露される量は極めて少ないとされまして、一番下の太字の部分ですけれども、非定型BSE感染牛に由来するDRGに含まれるPrP^{Sc}により、人がvCJDを含む人のプリオン病を発症する可能性が高まるとは考えにくいと評価されております。

次のスライドお願いします。食品健康影響評価でございます。

諮問事項である国内と畜牛に関するSRMの範囲の変更について、現行の「全月齢の扁桃及び回腸遠位部並びに30か月齢超の頭部、脊髄及び脊柱」から「30か月齢超の頭部及び脊髄」に変更した場合のリスクの差は非常に小さく、食品を介した人への健康影響は無視できると考えられる。

なお、本評価は、今回評価した以外のBSEリスク管理措置及び現時点で得られる水準の科学的知見に基づくものである。引き続き非定型BSEに係る知見の収集に努めるとともに、関連情報の経時的把握に努めることが重要であるとされております。

以上の評価結果を踏まえまして、牛の脊柱に係る規格基準の見直しについて御検討いただきたいと考えております。

なお、扁桃と回腸遠位部につきましては、別途、厚生労働省で検討されております。また附帯事項の内容につきましては、引き続き関係機関と連携を図りながら関連情報の把握

に努めてまいりたいと考えております。

次のスライドお願いします。こちらは規制の見直し案でございます。

現行の規制から、脊柱に関しましては、30か月齢超の脊柱をSRMから除外する改正を行ってはいかがかと考えております。こちらには現行の規制を記載しておりますが、下線部ですけれども、BSEの「発生国又は発生地域において飼養された牛（特定牛）の肉を直接一般消費者に販売する場合は、脊柱を除去しなければならない」「食品を製造し、加工し、又は調理する場合は、特定牛の脊柱を原材料として使用してはならない」とされておりまして、こちらの特定牛のうち、リスク評価結果を踏まえて、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国、または地域で飼養された30か月齢以下の牛が除外されております。この特定牛の除外規定について改正を行いまして、リスク評価結果を踏まえて30か月齢超の牛についても除去不要とする規定を新たに設けてはいかがかというものでございます。

次のスライドお願いします。こちらが脊柱の規制の見直しについて、イメージとしてお示ししているものでございます。

ピンク色の部分が脊柱の除去が必要な特定牛、BSE発生国由来の牛、青色の枠で囲っている部分が特定の国等ということで、リスク評価の結果を踏まえて、食肉の加工に係る安全性が確保されている国または地域でございます。

現状では、ここから特定の国等から飼養された30か月齢以下の牛、黄色の細長い長方形部分になりますけれども、こちらが除外されているところでございます。今回、この特定の国等のうち、リスク評価の結果を踏まえて、脊柱の除去が不要と認められる国、または地域で飼養された30か月齢超の牛についての規定を新たに設けることとしたいと考えておりますが、具体的にはオレンジ色の枠で囲っている部分でございます。現状ではここに該当する国は日本のみということになります。

次のスライドお願いします。こちらは告示改正のポイントとしてお示ししております。

告示では、BSE発生国または発生地域において飼養された牛、これを特定牛としておりますが、こちらの肉を直接一般消費者に販売する場合には脊柱を除去しなければならないこととされておりますが、特定牛から除外するものとして、現行ではこちらの①番「食品健康影響評価の結果を踏まえ、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域において飼養された、月齢が30月以下の牛」を除外しております。今般こちらに加えまして、その下の②番、ピンクの枠で囲っている部分ですけれども、特定の国等を規定した上で、そのうち「食品健康影響評価の結果を踏まえ、食肉の加工に当たり、月齢が30月を超える牛の脊柱の除去が不要と認められる国又は地域において飼養された月齢が30月を超える牛」を新設しまして、リスク評価を受けた国の30か月齢超の牛の脊柱を特定牛から除外するというものでございます。

次のスライドお願いします。こちらが具体的な告示の改正案でございまして、赤字の部分が変更を予定する部分となっております。

続きまして、添加物及び器具・容器包装の製造基準における取扱いについてでございます。

先ほど食品に係る基準の御説明をさせていただきましたが、添加物と器具・容器包装の製造基準においても、牛の脊柱に係る規定がございまして、特定牛の定義を用いて基準が設定されております。今回食品において使用可能とするものにつきまして、添加物等についても使用して問題ないと考えられますので、食品と同様の定義を用いることとしたいと考えております。

なお、こちらは具体的な文言の修正等はございません。

次のスライドお願いします。こちらの上段ですけれども、伝達性海綿状脳症対策調査会の審議結果でございます。

同じ内容につきまして、こちらの調査会で御審議いただきました結果、脊柱の除去が必要な特定牛から、食品健康影響評価の結果を踏まえて、食肉の加工に当たり、月齢が30月を超える牛の脊柱の除去が不要と認められる国、または地域において飼養された月齢が30月を超える牛を除く改正を行うことにつきまして、御了承をいただいております。

下の段が今後の予定でございますけれども、本日の審議結果を踏まえまして、食品衛生基準審議会への御報告、告示改正の手続等を実施したいと考えております。

御説明は以上です。御審議よろしくお願いいたします。

○工藤部会長　ありがとうございます。

ただいまの事務局の説明につきまして、委員の先生方から御質問・御意見はありませんでしょうか。

五十君委員、お願いします。

○五十君委員　御報告ありがとうございました。まず、告示改正案というページを出していただけますでしょうか。資料の９ページです。ここを見ていきますと、赤字のところの２番目で「以下、『特定の国等』という」というこの部分ですが、誰がどのように決めているのかがよく分からないです。「特定の国」をどういう形で定義しているのかよく見えないのですが、これはいわゆる国際獣疫事務局（WOAH）がBSEの宣告などを決めていると思うのですけれども、WOAHに準じた形で特定の国という定義をしていくと理解すればよろしいのですか。

○事務局　事務局でございます。

御質問ありがとうございます。こちらに書いてございます「特定の国等」につきましては、その前に書いております食品安全委員会の「食品健康影響評価を踏まえ、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域」が該当しまして、今、委員のおっしゃったステータスとは別のものということになります。

以上です。

○工藤部会長　五十君委員、よろしいでしょうか。

○五十君委員　そうしますと、海外から見た場合に、ここのところがあまり明確に見えな

い表現になっているような気がするのですが、いかがでしょうか。
○事務局　御質問ありがとうございます。事務局でございます。
　こちらは規格基準の条文ということで、基本的には規格基準の条文の中で規定をしているものでございます。
○五十君委員　主語がない文章になっているので、食品安全委員会等が決めるとか、世界獣疫事務局等の定義とは違うのですよというのを明確にしておいたほうがよいのではないかと思います。
○事務局　事務局です。
　御質問ありがとうございます。こちらにつきましては既に現状の規格基準の中で食品健康影響評価の結果を踏まえて、ということで規定されているものを、一旦そこを特定の国等という形で今回の改正では整理するという趣旨でございますので、現状の規定でも既に特定の国等の取扱い、食品健康影響評価の結果を踏まえた取扱いを行っているところでございます。
　具体的にどこの国が該当するかにつきましては、平成25年に告示改正を行いましたときの施行通知において示しておりまして、今後も同様の形でお示ししていくということを予定しておりますが、そのような形でよろしいでしょうか。
○五十君委員　分かりました。そのようにしていただければ理解できると思います。
○事務局　御意見ありがとうございました。
○工藤部会長　ありがとうございました。
　ほかに御意見等はありますでしょうか。
　上間先生、お願いします。
○上間委員　国衛研の上間です。
　今、五十君先生が言ったのは、基本的には食品安全委員会の食品健康影響評価で安全性が確保されている国のリストを施行通知の中で示すという理解で大丈夫ですよね。
○事務局　おっしゃるとおりでございます。
○上間委員　分かりました。
　それとは別に、同じ資料の７ページのイメージの図がありますが、右下の青の枠が特定の国等で、食肉の安全性が確保されている国、そして青く囲われている中に特定牛が出荷されるというか、特定牛はその中でもあるという形でいいですか。
○事務局　御質問ありがとうございます。事務局でございます。
　現状において、下の部分、黄色い長方形の部分につきましては、特定の国等の中に、既に食品健康影響評価が終了している国、食品健康影響評価の結果を踏まえて、食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められた国または地域の30か月齢以下の牛をここに規定しているというところで、上の30か月齢を超える牛については、現状ではピンク色の部分に入っているということになります。
○上間委員　そのうち、特定の国等のうち一部の国とか地域については30か月齢を超える

牛の例外②を新たに設けるということですよね。
○事務局　今回の改正案としましては、おっしゃるとおりこちらのオレンジの枠を新たに設けてはどうかというものでございます。
○上間委員　分かりました。では、その特定の国は、今回の改正では日本だけという整理の図ということですよね。
○事務局　おっしゃるとおりです。
○上間委員　分かりました。ありがとうございます。
○事務局　ありがとうございます。
○工藤部会長　ほかに御質問・御意見はありませんでしょうか。
　よろしいでしょうか。
　ありがとうございます。
　それでは、審議事項の議題（２）「牛の脊柱に係る規格基準の改正について」を認めるということでよろしいでしょうか。御意見がある場合は、この場で御発言をお願いいたします。御了承いただける場合は、コメント欄に「異議なし」等の入力、またはリアクションでお示しいただけますでしょうか。
　藤原先生、御意見はありますでしょうか。
○藤原委員　藤原の手は異議ないですという手です。
○工藤部会長　ありがとうございます。
　近藤先生は拍手ですね。ありがとうございます。
　それでは、委員の先生方から異議なしの御意見をいただきましたので、事務局は告示改正に向けた所要の手続を順次進めていただきますようお願いいたします。
　続きまして、審議事項議題（３）「殺菌液卵に係る規格基準の改正について」に関して、事務局より説明をお願いします。
○事務局　それでは、資料３－２に基づいて御説明いたします。
　食品、添加物等の規格基準に定められている殺菌液卵の製造基準についてです。
　殺菌液卵の製造基準について、鶏の液卵については、サルモネラ食中毒の発生防止を目的として、平成10年11月に成分規格や製造及び保存の方法の基準が設定されております。そのうち殺菌液卵、鶏の液卵を殺菌したものについては、下に一部抜粋を載せておりますが、成分規格に加えて、製造基準として、原料卵の割卵、加熱殺菌、充填に至る工程の基準が定められています。
　その一部抜粋の四角の中ですが、成分規格はサルモネラ属菌が検体25グラムにつき陰性でなければならない。
　製造基準では、使用する鶏の殻つきの卵が、例えば腐敗しているものやカビが生えた卵といった食用不適卵ではないこと、また使用する正常卵、汚卵、軟卵、破卵、こちらは鶏のふん便がついている卵や少しひびが入った卵などが該当いたしますが、これらが選別された状態で取り扱われることが規定されています。

使用する汚卵、軟卵、破卵は、搬入後24時間以内、８度以下で保存する場合にあっては72時間以内に割卵し、加熱殺菌しなければならないとされています。

殺菌液卵の製造基準の改正についてです。

今般、事業者の団体から、食品ロスの削減及び労働環境の改善、人材確保といった観点から、製造基準で定められております製造に使用する汚卵、軟卵、破卵は、搬入後24時間以内、例外として８度以下で保存する場合にあっては72時間以内に割卵し、その後、加熱殺菌することが定められているところに、保管温度を下げることにより保管時間を延長、具体的には６度以下で120時間以内という保管条件を加えるという要望がございました。この殻つきの卵を搬入してから割卵までの、保管の条件の部分の基準改正について検討するものになります。

こちらのスライドでは鶏卵加工事業の現状を示しています。

左上の図のとおり、鶏卵は国産で年間248万トン生産されており、輸入を含めると約258万トンです。このうち約60万トンが液卵の原料卵などの加工用として使用されています。

右の円グラフですが、液卵に使用される原料卵は、主要メーカーへのヒアリングによりますと、正常卵が50％、破卵が48％、汚卵が２％となっています。

規格基準改正の検討についてです。

殺菌液卵の基準の１のａが、現行では左側の四角の「使用する汚卵、軟卵及び破卵は、搬入後24時間以内」の規定のうち、下線部の「８℃以下で保存する場合にあっては、72時間」と、卵の搬入から割卵までの時間が定められています。

提案されているのは右側のオレンジの四角ですが、現行の８度以下保存の場合、72時間以内で割卵というところに、赤字の「６℃以下で保存する場合にあっては120時間以内」という条件を追加するものですので、現行の基準より保管温度を下げること及び保管期間を延長することについて、サルモネラ属菌の制御に関する影響の検討を行います。

製造基準の改正の検討のため、６度以下で保存する場合に保管時間を120時間とすることについて接種試験を行っています。

試験の概要です。

サルモネラ属菌26株、この26株は低温増殖性のあるサルモネラ属菌24株及び採卵鶏から分離頻度が高い血清型の２株を選定して使用しています。検討対象としている規格基準では、殻つきの卵を搬入してから割るまでの条件、卵の状態での保存の規定ですが、この試験ではより厳しい条件､つまり菌がより増えやすい条件で､市販の鶏卵を割卵した全卵に、サルモネラの菌数が１ミリリットル当たり10^3となるよう接種し、10度、８度、６度で、それぞれ３日、７日、10日、14日保存し、細菌数を測定しました。

低温増殖性のある24株は、下の水色の箱に示している２つの事前のステップで選定されました。まず国立医薬品食品衛生研究所から供与された８度で増殖することが分かっている株、Ａ社で保有する液卵から分離された株を10度で増殖し、増殖の早かったものを選んだ上で、さらにＡ社の2023年に未殺菌液卵から分離された株も含めて、８度で増殖が確認

された株を選んだものです。

試験の結果です。

横軸が日数、縦軸がサルモネラ属菌の菌数です。温度別のグラフとなっていまして、左上の10度では３日後、右上の８度では７日後に増殖が認められましたが、下の６度のグラフでは14日後でも増殖は認められませんでした。

続いて、国内における殻つき卵のサルモネラ汚染状況についてです。

国内の市販の鶏卵での調査結果では、サルモネラが特に卵内容から分離された割合は非常に低く、国内の殻つき卵のサルモネラ汚染は非常に低い状況と報告されています。

なお、食中毒統計によりますと、国内のサルモネラ属菌による食中毒全体、卵以外を原因とするものも含みますが、事件数と患者数は、規格基準の策定時では年間約700件、患者数約１万人と高い水準でしたが、平成12年以降は事件数、患者数どちらも大きく減少し、近年は年間20件、患者数500人程度の低い水準で推移しております。

まとめと製造基準の改正案です。

ほとんどのサルモネラ属菌は７度未満で発育不可または増殖が抑制されると報告されています。

また事業者において実施した接種試験の結果、10度では３日後、８度では７日後に増殖が認められましたが、６度では14日後でも増殖は認められませんでした。このことから、提案された条件でサルモネラ属菌の制御は可能と考えられました。

また120時間、すなわち５日間の保管期間については、原料が汚卵、軟卵、破卵であることを踏まえて、殻つきの卵を保管するのに十分な安全性を見込んだ期間であり、週末の稼働等の対応が困難な場合を想定した実行可能性を考慮した妥当な期間と考えられます。

また国内における殻つき卵のサルモネラ汚染は非常に低率で推移しています。

そのほか､保管期間を延長することにより生じる可能性のある微生物の影響については、HACCP、一般衛生管理が各工程で適切に実施される限りにおいては、管理が可能と考えられます。

これらのことから、殺菌液卵の規格基準を以下の青枠の四角のとおり、「６℃以下で保存する場合にあっては、120時間以内」を追加し、併せて現行の規定が重複することから、「６℃を超えて８℃以下で保存する場合」と修正すること。それから、温度の単位の記載を改めること。これらについて改正してはどうか御審議いただきたいと思います。

事務局からの説明は以上です。

○工藤部会長　ありがとうございます。

ただいまの事務局からの説明につきまして、御意見・御質問等が委員からありませんでしょうか。

五十君委員、お願いします。

○五十君委員　この記載を確認しますと、以前の文章がそうだったので、その修正ということで検討されていると思うのですが、搬入されてから、搬入後何時間以内、何度と書い

てあるのですけれども、採卵時から搬入時までの管理が全く表記されていませんが、この点は大丈夫でしょうか。
○工藤部会長　事務局から。
○事務局　御質問ありがとうございます。現状の液卵制度においても、そこのところにつきましては、規格基準で特段規定はしていないという状況でございます。
　以上です。
○工藤部会長　ありがとうございます。その部分も五十君委員が言われるように重要な管理の事項にはなってくるかと思いますが、今回の改正ではそこには影響しないということでよろしいでしょうか。
○事務局　現状の状況とそこは変わらないものと思っておりますが、そこも踏まえて御検討いただきたいと思います。よろしくお願いいたします。
○工藤部会長　五十君委員、いかがでしょうか。
○五十君委員　改めて見ますと、管理上は、加熱処理する工程では、それ以前管理できないということで、このような基準になっているかと思います。採卵から搬入の間の管理が行われているかどうかの確認は入れておくのが良いのではないかと思います。もちろんHACCP管理をやっているので大丈夫ということでしたら構いません。
○事務局　御質問ありがとうございます。ここはもともと衛生管理要領で決めていた部分になりますが、HACCP管理に移行したということで、現状は衛生管理要領の内容を踏まえた手引書が整備されておりまして、それらに基づいて各施設で管理されているものかと思います。こちらの規格基準が設定されました平成10年の当時も、農場からGPセンターであったり、液卵施設といったところも総合的に含めて検討されておりますので、その中で当時も検討されたものと認識はしております。
　以上です。
○工藤部会長　ありがとうございます。養鶏場の中での管理というのは、どちらかというと農林水産省側でのガイドラインに沿ったものに沿うということになるのでしょうか。
○事務局　養鶏場に関しましては、農林水産省で管理されているということで、「鶏卵の生産衛生管理ハンドブック」などを用いて指導されているものと認識しております。
　また今回の参考として、スライド９ページ以降にGPセンターと液卵製造施設に係る衛生管理の例ということでおつけしておりますので、そちらも御参照いただければと思います。
○工藤部会長　ありがとうございます。
　ほかに御意見等はありませんでしょうか。会場はいかがでしょうか。何かございませんでしょうか。各委員の御知見での補足とかそういったことでも構いません。
　こちらは国立医薬品食品衛生研究所がこの企業に対して支援してという形でデータが取られたというような説明でしたが、何か補足するようなこととか、上間先生とかありませんでしょうか。
○上間委員　国衛研の上間です。

この６度での120時間までの保存が可能となる施設については、６度よりも必ず低い温度で管理がしっかりできるということが担保された上で、６度120時間を実施していくということで運用できていく形になると思います。それが例えば６度プラマイ１度でしか管理できないとなった場合は、恐らく従来どおりの８度で72時間の運用をする形になるのかと思っていますので、特に安全性については６度120時間では特に問題は生じないと思います。

あと安全性とは別なのですけれども、３ページ目に正常卵と、破卵と汚卵の割合が大体半分ぐらいという図があったのですけども、今回の審議とは直接関係ないのですけれども、６度120時間の運用をすることで、どのくらい経済的にメリットがあったのかとかそういう情報も今後入手できたら公開してもらえたらいいかなと思いました。

以上です。

○工藤部会長　ありがとうございました。

事務局からはよろしいですか。

○事務局　御意見ありがとうございました。今後そのようなところも検討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す。

○工藤部会長　ありがとうございます。

ほかに御意見はありませんでしょうか。

それでは、御意見がなさそうですので、どうもありがとうございます。

それでは、審議事項議題（３）「殺菌液卵に係る規格基準の改正について」を認めるということでよろしいでしょうか。御意見がある場合は、この場で御発言をお願いいたします。御了承いただける場合は、コメント欄に「異議なし」等の入力、またはリアクションでお願いできますでしょうか。会場は大丈夫でしょうか。

それでは、委員の先生方から異議なしの御意見をいただきましたので、事務局は告示改正に向けた所要の手続を順次進めていただけますようお願いします。

続きまして、報告事項議題（１）「食品中のPFASに係る今後の対応について」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。

食品中のPFASに係る今後の対応について御説明させていただきます。

資料４を御覧ください。

食品中のPFASの取扱いにつきましては、ちょうど昨年度の本部会におきまして、農林水産省の調査結果に基づいて御報告させていただき、御議論をいただいたところです。今般、令和７年度の農林水産省の調査結果が公表されましたので、その内容について御報告するお時間をいただければと思っております。

では、資料１ページ目を御覧ください。

昨年度の議論につきましては、参考資料４－１につけておりますので、適宜御参照いただければと思います。

令和７年度の農林水産省の調査結果､PFASの含有実態調査の結果についてでございます。

これにつきましても、詳細な結果につきましては、参考資料４－２に掲載されておりますので、適宜御参照いただければと思いますが、調査の結果の概要をこちらスライドに示させていただいております｡令和７年度農畜水産物のPFAS含有実態調査結果ということで、まず１ポツ目、令和６年度と７年度に調査した37品目の消費量は、食品全体の消費量の約５割に相当する。37品目の平均摂取量は、耐容一日摂取量（TDI）の0.65％、これはPFOSに対して、またPFOAに対して0.45％と十分に低い水準でありました。また37品目の最大摂取量におきましても、TDIの7.6％（PFOS）、2.2％（PFOA）であり、相当低い水準でございました。

次の２ページをお願いします。

令和８年度以降の対応につきましては、農林水産省において令和８年度の調査対象品目を拡大しながら実態調査等を継続するとなっております。

また令和７年度調査で特異的に高い値が見られた試料につきましては、蓄積要因等の調査等を実施するというふうになります。

令和８年度に実態調査を予定している品目につきましては、ここに掲げている農産物・水産物であるとなっております。

次の３ページをお願いします。

こうした状況を踏まえまして、今後の対応の方向性についてでございます。

令和６年度及び令和７年度の農林水産省の調査結果を踏まえて、ばく露量につきましては、耐容一日摂取量（TDI）を大幅に下回ることから、現時点で直ちに規格基準の策定が必要となる状況にはないと考えられるのではないかと考えております。

これまでに得られた37品目の調査結果で、これは国内生産量に対して８割を占めるとなっております。引き続き農林水産省では品目を拡大して調査が行われる予定でありますので、今後はその結果も踏まえて、必要に応じて基準策定の議論を行っていくこととしてはどうかと考えております。

御説明は以上でございます。

○工藤部会長　ありがとうございます。

ただいまの事務局からの説明に対しまして、委員の先生方から御質問・御意見がありましたらお願いいたします。会場からいかがでしょうか。特にございませんでしょうか。委員の先生方、よろしいでしょうか。御質問・御意見等がありましたらお願いします。

それでは、特になさそうですので、どうもありがとうございます。

それでは、本議題につきましては御確認いただいたものといたします。

続きまして、その他の事項について、事務局から何かございますでしょうか。

○事務局　事務局からは特にございません。

○工藤部会長　本日の議事は以上になります。部会委員の皆様からその他何か御意見等・御発言等はありますでしょうか。会場はいかがでしょうか。

それでは、本日の議事は以上になりますが、ほかに御発言がないようでしたら、次回の予定について事務局から御説明をお願いいたします。

○事務局　次回の部会の開催日時等につきましては、後日、事務局より御連絡させていただきますので、よろしくお願いいたします。

以上でございます。

○工藤部会長　ありがとうございます。

それでは、以上をもちまして、本日の部会を終了いたします。委員の先生方、お忙しいところを御出席いただきまして、ありがとうございました。御退室をお願いいたします。