

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会

日時 令和元年6月3日(月)

15:00～

場所 厚生労働省18階専用第22会議室

○事務局 定刻となりましたので、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会を開催いたします。本日は御多忙の中、御参集いただき誠にありがとうございます。本日は、木村委員より御欠席される旨の連絡を受けており、松本委員からは少々遅れての参加となる旨御連絡を受けております。現時点で乳肉水産食品部会委員 15 名中 13 名の御出席を頂いており、本日の部会が成立していることを御報告いたします。また、座席表には、食品監視安全課長の道野が記載されておりますが、本日は所用により欠席となっております。

本年 1 月 25 日に開催されました分科会において、委員の互選により五十君委員に引き続き部会長をお願いすることになりました。五十君委員は引き続きよろしくをお願いいたします。

また、審議会委員の改選が行われています。新たに御就任いただいた 6 名の委員を紹介させていただきます。国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第四室長の上間委員です。

○上間委員 国立衛研の上間です。よろしくお願いいたします。

○多田係長 国立研究開発法人水産研究・教育機構中央水産研究所水産物応用開発研究センター衛生管理グループ長の及川委員です。

○及川委員 中央水産研究所の及川と申します。よろしくお願いいたします。

○事務局 名古屋市衛生研究所生活環境部長の大野委員です。

○大野委員 名古屋市衛生研究所の大野でございます。よろしくお願いいたします。

○事務局 国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部長の工藤委員です。

○工藤委員 国立医薬品食品衛生研究所の衛生微生物部の工藤でございます。食中毒細菌と微生物関係の仕事を続けてまいっております。少しでもお役に立てばと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局 川崎市健康安全研究所微生物担当課長の本間委員です。

○本間委員 川崎市健康安全研究所微生物担当をしております本間と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局 国立研究開発法人水産研究・教育機構中央水産研究所水産物応用開発研究センター安全性評価グループ長の山下委員です。

○山下委員 中央水産研究所の山下でございます。水産物の元素分析が専門でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局 その他の委員におかれましては、全員再任されております。よろしくお願いいたします。

また、本年度、事務局に異動がありましたので紹介いたします。医薬・生活衛生局食品基準審査課残留農薬等基準審査室長の井上です。

○残留農薬等基準審査室長 4 月に着任をいたしました井上と申します。よろし

くお願いいたします。

○事務局 医薬・生活衛生局食品基準審査課課長補佐の大田です。

○事務局 5月8日に着任いたしました大田と申します。よろしくお願いいたします。

○事務局 本日は1名の参考人に御出席いただいておりますので紹介いたします。国際酪農連盟日本国内委員会事務局長の菅沼参考人です。

○菅沼参考人 国際酪農連盟日本国内委員会事務局長の菅沼です。今日はよろしくお願いいたします。

○事務局 利益相反に関しましてはその有無を確認し、ホームページ上で公開することが定められていますが、本日の議題につきましては、事業者団体からの申請等に基づくものではないことから、利益相反の確認の対象に該当しないことを申し添えます。それでは、会議冒頭のカメラ撮影はここまでとさせていただきます。

続きまして、配布物の確認をさせていただきます。本日の部会はペーパーレスでの開催としており、タブレットで資料を閲覧する方式で実施いたします。操作法等で御不明の点などありましたら、適宜事務局がサポートいたしますのでお申し付けください。タブレット上の本日の資料は、議事次第及び資料一覧、委員名簿、座席表、資料1及び資料2、参考資料1-1～参考資料1-6です。それでは、以後の進行については、五十君部会長にお願いいたします。

○五十君部会長 それでは、本日の議事を進行させていただきます。早速、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令における水牛乳に係る規格基準の設定についての議題に入ります。まず、規格基準設定の経緯や水牛乳について事務局より説明をお願いいたします。

○事務局 資料1に沿って御説明させていただきます。タブレット上の上から4つ目の資料1をクリックしてください。まず、1番の経緯です。乳及び乳製品等は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令、いわゆる乳等省令により規格基準が定められております。乳等省令第2条において定義されており、生乳、生山羊乳、生めん羊乳等が乳として規定されております。しかし、水牛乳については乳の定義に含まれないため、乳として取り扱われておりません。また乳製品の定義にも水牛乳は含まれておらず、その加工品も乳製品に含まれておりません。一方で、国際的にはコーデックス規格において、「乳」とは搾乳動物から得られた通常の乳腺分泌物と定義されており、畜種ごとの定義はありません。また、水牛乳の加工品としてはモッツァレラチーズが有名ですが、モッツァレラチーズはナチュラルチーズとして取り扱われております。このため国際的な整合性を図る観点から、水牛乳及びその製品について、乳等省令に定義し、必要な規格基準を設定することについて御審議いただきたいと思います。

まず、資料中2の水牛乳について説明いたします。海外での水牛乳の定義や生水牛乳の生産量について取りまとめております。一般に家畜化された水牛、バッファローについては、形態学や行動により河川タイプと湿地タイプに分類され、主に河川タイプの水牛が生乳の生産に用いられています。この河川タイプの水牛はインド亜大陸が原産で、ほかに地中海周辺のバルカン、イタリア、エジプトなどの国々で飼育されております。コーデックスの乳の定義について先ほど少し触れましたが、「1回以上の搾乳によって得られる、何かを加えたり取り除いたりしていない、搾乳動物の通常の乳腺分泌物であり、液体のまま消費すること、又は更に加工することを目的としたもの」と定義されており、畜種の限定はされておられません。また、コーデックスの基準において、モッツァレラチーズについて「牛乳又は水牛乳若しくはそれらの混合物若しくはそれらの乳から得られた製品」として水牛乳を規定しております。

続きまして、水牛乳の生産量が最も多いインドにおいてもコーデックスの規格と同様で、畜種を限定せず、健康な搾乳動物の搾乳から得られる通常の乳腺分泌物と規定しております。また、水牛乳の生産量が世界第6位のイタリアが加盟しているEUにおいても、EU規則においてコーデックスと同様の定義を規定しております。

続きまして、国際社会における水牛の生乳生産量について御説明いたします。少し下にスクロールしていただき、2ページ目の下の表1に、畜種別の生乳生産量をお示ししています。水牛も含め年々生産量が増加の傾向にあります。2016年のデータと比較しますと、水牛乳は牛乳に次いで2番目に生産量が多く、約1.1億トン生産されております。全ての生乳生産量において13.7%を水牛乳が占めております。また、水牛の生乳生産量を国別に整理したのが次ページの表2になります。2016年のデータでは水牛の原産地であるインド及びパキスタンで全体の94.2%を占める結果となっております。

次に、水牛乳の成分等について、資料3ページ下の表3に牛乳及び水牛乳の各成分のデータをお示ししています。乳固形分については牛乳12.10%、水牛乳16.77%で、水牛乳のほうが高くなっております。脂質も牛乳3.50%、水牛乳7.45%と約2倍高い値となっております。次のページの表4において、インド産水牛乳の各月の各種成分値をお示ししていますが、こちらは年間を通じて著しい変動はないと考えております。

続いて、日本の乳等省令で生乳に規格基準が設定されています比重及び酸度について、表5のインド産及び表6のイタリア産の水牛乳のデータは、比重はそれぞれ1.030~1.037g/mL、1.0258~1.0364g/mLで、日本の乳等省令の生乳の規格1.028以上という規格基準をおおむね満たしております。酸度はインド産0.12~0.14%、イタリア産0.135~0.1575%の範囲で乳等省令の生乳の規格基準0.18%

以下を満たしております。

次の5ページは生菌数のデータを示しています。インド産水牛乳では89万～526万cfu/mL、イタリア産では1万5,000～465万3,000cfu/mLとなっております。乳等省令の生乳の規格は1mL当たり400万以下です。計算法が異なるので正確に比較することはできませんが、経験則的に見て日本の規格基準は100万cfu/mL程度と考えており、本データではこの規格基準を超過する生水牛乳もありますけれども、生水牛乳に規格基準を設定することにより、より厳格な原料管理につながればと考えております。またEUでは牛以外の生乳の生菌数は150万cfu/mLと規定されております。アメリカでは、複数の生産者の乳を混合したものについて、基準が30万cfu/mLと規定されております。水牛についての事務局からの説明は以上です。

○五十君部会長 ありがとうございます。本日は国際酪農連盟日本国内委員会事務局長の菅沼参考人からも、国際的な水牛乳の取扱状況や規制などについて御説明いただき、その後各委員より御意見、御質問を頂いた後、乳等省令の改正案について議論を行いたいと考えております。引き続き、国際酪農連盟の日本国内委員会事務局長の菅沼参考人から、国際的な水牛乳の取扱状況や規制について御説明いただければと思います。よろしく申し上げます。

○菅沼参考人 菅沼です。今、事務局からの御説明で十分ではないかと思うのですが、私から配布資料について少し補足説明をしたいと思っております。

水牛乳について説明がありましたが、私が調べたところ、公益社団法人畜産技術協会が世界家畜品種事典を発行しており、そこに水牛の品種の紹介をしております。少し御紹介いたします。家畜の品種として32種類の水牛が掲載されています。イタリア水牛、インドネシア水牛、エジプト水牛など32種類あり、インドの水牛に関しては細かく品種が分かれております。これも先週、今回いろいろ情報提供いただいたインドのIDFの関係者に先週、インドで主に飼育されている水牛の品種を教えてくださいと質問したところ、すぐ返事が来ました。品種は、ムラー、ジャファラバディー、スルティー、バタワリー、メシャナ、ニリラビ、この6つの水牛がインドでは飼育され、この中でムラーという品種がインドではよく飼われているとのことです。プレミアムブリードという言葉で回答してきましたけれども、このムラーという水牛が一番飼われているという回答がありました。

それで、先ほど言いました品種事典にそのムラーについて紹介されているので読みます。ムラーはパンジャブ州ハリアナ地方を中心に広く飼養されている代表的なインドの乳用河川タイプの水牛と紹介されています。先ほど事務局から河川タイプが主流だというお話がありましたけれども、この事典でもインドで一番飼われている水牛のムラーが乳用河川タイプの水牛ということが載っておりました。

次に、コーデックス関係ですが、資料に記載されているとおり、日本の乳等省令

のように、乳は牛の乳とか、山羊の乳とか、そういう規定はないのですが、搾乳動物の通常の乳腺分泌であり、液体のまま消費すること又は更に加工することを目的としたものと規定されていますので、これに合致する乳は全て国際的にはミルクの範疇に入るという解釈ができるかと思えます。特にコーデックスモツアレラチーズ規格の原料の規定には、資料に英文が書いてありましたが、「cows' milk, buffaloes' milk, or their mixtures」という言葉が記載されているとおり、国際規格のモツアレラチーズ規格の中にもう既にバッファローミルクという言葉が入っています。これは国際規格の整合性の観点から言えば、かなり重要な部分かと思っております。

あと、これも先週、先ほど言いましたインドの担当の方に、インドでは水牛乳でどういう製品を作るのかという質問をしたところ、パスチャライズドバッファローミルクいわゆる飲用水牛乳と、あとギーと言いまして、これは牛の乳のバターオイルのような乳脂肪製品でギーという製品があるのですが、それに使用しているということです。あとは、コアという水牛乳を濃縮したもので、固形分が70～80%ぐらいある製品があります。これがインドの甘味のお菓子の原料になるということです。成分は脂肪や乳糖等、かなり高いですので、甘い製品の原料に使っているかと思えます。イタリアに関しては、IDF国内委員会の事務局長に、イタリアではどんな製品に使うのかということを知ったら、イタリアでは専らモツアレラチーズの原料乳ですという回答がありました。

資料の2ページの表1の畜種別生乳生産量に関して、その他の乳というのが一番最後の所に書いてありますけれども、最近のIDFの資料では、約9割がラクダの乳だということが記載されていました。

また、乳業メーカーの方に、乳の規定に水牛が今まで含まれていなかったが、今回それを含めることについてどうでしょうかと伺ったところ、反対しないと聞いております。雑多な取りとめのない説明で申し訳ないのですが、以上です。

○五十君部会長 ありがとうございます。それでは、ただいまの事務局及び菅沼参考人の御説明につきまして御意見、御質問等がございましたら、お願いします。浦郷委員、どうぞ。

○浦郷委員 御説明ありがとうございます。水牛乳の成分等についてという所で比重とか酸度は、一応、日本の乳等省令の生乳の規格基準の範囲内ということですが、1つ、あやふやなのが生菌数の所で、生菌数のインドとイタリアのデータ、それからEU規則の基準のデータの単位と日本の乳等省令の方は細菌数となっていますが、この単位が違うということで単純に比較することはできないというお話でした。乳等省令のほうが400万以下ということで、先ほどお話の中で生菌数のほうのインド、イタリア、EUの単位と合わせると100万cfu/mLとおっしゃったような気がするのですが、この400万と100万cfu/mLというのは、どうい

う換算の仕方をするのか私は全然分かりませんが、ほぼ同じという解釈でいいということでしょうか。そうするとEUの基準よりも更に低いということで、言ってみれば、ある程度厳しい条件になるので消費者としては安心と言えます。安心ですが、そこら辺をもう少し詳しく教えていただきたいと思います。

○五十君部会長　こちらにつきましては、事務局から何か御回答いただけますか。

○事務局　日本のほうは直接に顕微鏡で見るという形で検査を行いまして、死んでいる菌も生きている菌もカウントするような形になります。EUのほうは実際に培養して増えた菌を見ている状況ですので、そこで全く試験法が異なっています。あくまでも本当に経験則的に大体4分の1、日本の数値の4分の1ぐらいがEU等の検査法の場合には、その程度になるのではないかとされている程度で、厳格に本当に4で割って同等という見方はできないのですが、大体、桁数が一緒ぐらいですので、日本とEUというのは特にどちらが厳しいとか緩いとか、そういうものではなく、大体同等というふうに考えていいのではないかと考えています。

○五十君部会長　よろしいですか。試験法自体が違うものですから単純に比較はできないということ。それから、オーダーで比較をすれば十分と思われる、そのような御回答と思います。いかがでしょうか。

○浦郷委員　その4分の1程度というのは、ほかの先生方もそこら辺は納得されるということなのでしょう。すみません、私、素人なので全然分からないので、どうなのでしょう。

○五十君部会長　変更についての議論のときに、取り上げ、議論をさせていただきたいと思います。成分規格等々につきましては具体的なお話になりますので、後で議論させていただくということでもよろしいでしょうか。その他ありますか。丸山委員、どうぞ。

○丸山委員　水牛の乳は国際的に見ても13.7%と、割合としては多いと思いますけれども、国内産の水牛の乳というのは大体どのぐらい流通しているものなのでしょう。国内でのいろいろな輸入でモッツァレラチーズとか、そういったものの規制とかも必要だと思いますけれども、国内の供給量がどのぐらいあるのか分かれば教えていただきたいと思います。

○五十君部会長　こちらは事務局から、お願いします。

○事務局　日本国内での水牛乳の流通というのは、ちょっとよく分からないのですが、まず国内では家畜伝染病予防法に基づき、家畜の所有者から都道府県に衛生管理の状況について報告を行っていて、農林水産省のほうでそのデータを取りまとめて公表しています。そのデータによりますと、飼育している水牛は2017年のデータで187頭と記載されていて、北海道58頭、沖縄84頭と報告されています。この水牛が全て乳を作るためなのかどうかという用途は分からず、当

然、農作業とか、あるいは沖縄でしたら観光地で水牛が牛車を引いていたりすると思いますけれども、そういったものにも使っている可能性があります。そのうちどれぐらいから乳を取っているかというデータはございません。ただ、現在、乳等省令で山羊とかめん羊についても乳の規格がございますけれども、それぞれ 1.6 万頭、1.8 万頭、それから乳牛につきましては 132 万頭ということですので、まだまだ水牛から乳を取るといのは日本では非常に少ない事例なのではないかと考えています。

○五十君部会長 国内の場合は加工品が多いという気がしますが、よろしいですか。

○丸山委員 そうすると、国内で流通している水牛乳の加工品というのは輸入物が多いということなのですね。

○事務局 そうですね。国内で特に水牛と言いますと、先ほど菅沼参考人からも御紹介がありましたけれども、モッツァレラチーズが主でございます、輸入で正確な値は分からないのですが、大体、年間 1,000 トンぐらいと考えています。

○五十君部会長 よろしいですか。ほかにごございますか。私から今の確認になりますが、資料 1 の 2 ページの表 1 を、国際酪農連盟日本国内委員会からお示しいただきましたが、これは世界全体のデータということでよろしいですね。

○菅沼委員 はい、そうです。

○五十君部会長 実際には、国内に関するこのようなデータはないということでしょうか。

○菅沼委員 そう思います。農水省でもこういった蓄種別の公式のデータは出ていませんでした。

○五十君部会長 公式のデータはないということですね。

○菅沼委員 はい。毎年、春に I D F に加盟している国内委員会宛に I D F 本部から質問状が来ます。カウズミルクの生乳生産量とか、バッファローズミルクの生乳生産量といった種類別の生産量を回答する質問状が、今、来ている最中ですが、そういった回答を集約した結果が表 1 や表 2 になっているということです。

○五十君部会長 ありがとうございます。ほかにも御質問はございますか。よろしいですか。では、次にまいります。水牛乳に関わる乳等省令の改正内容についての議論に移りたいと思います。まず事務局から御説明をお願いします。

○事務局 それでは、改正案について説明させていただきます。資料 1 の 5 ページを御覧ください。5 ページ中ほどの 4 の項を御覧いただくと、これまで説明した状況を踏まえ水牛乳を原料とする乳製品が流通しており、また、表 7、8 でお示したように、生水牛乳において生菌数が高い事例もあることから、生水牛乳及びその乳製品においても、現行の牛の生乳及び乳製品と同じ規格を用いて管理す



ることが必要ではないかと考えています。そのため乳等省令におきまして生水牛乳に係る規定を設けたいと思いますが、乳、加工乳の定義に生水牛乳を加え、併せて現行の乳、加工乳及び乳製品の規格基準を適用する案としています。

具体的には、乳等省令第2条第1項の定義に生水牛乳を加えます。資料1では見にくいので元の画面に戻っていただき、参考1-2の乳等省令規定の抜粋を御覧ください。こちらの第2条第2項から第11項というのは、第1項の乳の各対象品の定義が規定されています。この第7項に「『生めん羊乳』とは、搾取したままのめん羊乳をいう。」とございますが、この下に、「『生水牛乳』とは、搾取したままの水牛乳をいう。」と定義を規定したいと思います。また、現行の第11項ですが、ここの「加工乳」の定義に生水牛乳を追加したいと思います。この第11項ですが、特別牛乳の後ろに生水牛乳を入れる案をお示ししています。さらに、現行の乳等省令の第12項におきまして乳製品が定義されています。第13項から第41項まで各対象品の定義がなされていますが、例えば第13項の「クリーム」の定義を見ていただくと、生水牛乳を追加して、「生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したものをいう。」と規定したいと考えています。また、この「クリーム」の定義以外にも、現行、生乳、牛乳又は特別牛乳と規定している他の項がありますので、同様に生水牛乳を追加したいと考えています。例えば第14項の「バター」とか、第24項の「濃縮乳」などが該当します。また、現行の第17項を見ていただきたいのですが、「ナチュラルチーズ」の定義においては乳を原料とすることが規定されています。これは先ほど御説明したように、乳に生水牛乳を規定することになりますので、ナチュラルチーズの原料にも生水牛乳が含まれることになります。このような記載ぶりは第19項の「濃縮ホエイ」とか、第20項の「アイスクリーム類」等にもございます。以上が定義についての御説明になります。

続いて、規格基準の改正案について説明させていただきます。資料1に戻ってください。資料1の6ページになります。乳等省令の第3条において規格基準は別表に定めるところによるとされていて、その別表の関係部分を抜粋しています。今回、変更になるのは別表二の(一)の(2)の部分です。これは乳等省令本文のほうでは、分娩後5日以内のものや薬剤を服用させ、その薬剤が乳に残留している期間内のもの等につきまして、搾乳が禁止されていることを規定していますが、その対象として、このようにめん羊の後ろに水牛を追加する案としています。また、(3)の4行目に生水牛乳を追加し、加工乳及び乳製品を製造する場合に使用する生水牛乳の規格を規定したいと存じます。比重、酸度、細菌数について規格を設定する案としています。また、現在の生乳の規格をそのまま適用する案としています。規格基準の変更はございませんが、加工乳、乳製品の原料に生水牛乳を入れることにより、加工乳及び各乳製品の規格基準が生水牛乳の製品にも適用され

ることになります。

(五)の部分の変更について御説明します。(2)の前半で加工乳以外の乳、クリーム、濃縮乳等にあっては他物を混入してはならないとされています。その除外規定が括弧内に記載されていて、特別牛乳の後ろに生水牛乳を加える案としています。また、後半は加工乳についての記載で、列記したもの以外は使用できないという規定ですが、こちらも特別牛乳の後ろに生水牛乳を加える案としています。

(5)の無糖練乳、無糖脱脂練乳等にあっては、他物を使用しないことと規定されていて、その除外規定が括弧内に記載されています。(2)の場合と同様に特別牛乳の後ろに生水牛乳を加える案としています。

続きまして、今回設定する生水牛乳の規格に関する試験法について説明いたします。細菌数の測定につきましては、資料1に記載のとおり生乳及び生山羊乳の直接個体鏡検法に生水牛乳を追加する案としています。なお、ホームページ上に掲載している資料にはこの試験法の部分が記載されていないので、傍聴人の皆様には本日、紙で訂正したものを配布させていただいています。また、比重及び酸度につきましては現行の方法により行うこととし、試験法の修正は予定していません。ただ、1点、御説明したい所がございますので、参考資料1-2の18ページを御覧ください。(七)の乳等の成分規格の試験法で、(1)の4に乳の比重の測定法が記載されています。通常、この比重というのは15度において測定することとされていて、15度以外の温度で測定した場合には温度で補正を行うことになっていますが、その比重の補正表が決められています。比重補正表は、ここに記載がありますとおり全乳用と、あと低脂肪牛乳及び無脂肪牛乳用の補正表と2種類ありますけれども、生水牛乳に関しては生乳の約2倍高い脂肪を含んでいることから、全乳比重補正表の適用が可能か否かのデータが、現在、ございませんので、補正を行わず15度で測定することとしたいと思えます。酸度については特に変更はございません。

以上の説明のとおり、市場に流通していないと考えられる乳製品も含め、一律に規格基準を規定する案としていますので、御審議をお願いいたします。なお、改正案について了承が得られれば、今後、食品健康影響評価を食品安全委員会に依頼し、評価結果を受けてパブリックコメントの募集、WTO通報などの手続を進めたいと考えています。事務局からの説明は以上です。

○五十君部会長 ありがとうございます。ただいまの事務局の改正案の説明について、御意見等がありましたらお願いします。恐らく、先ほど浦郷委員から御質問のありました件については、食品安全委員会のリスク評価の中で議論されることになるかと思えます。この委員会としては直接数値の議論をする必要はないかという気がします。ご意見として議事録には残していただきたいと思えます。そのほか御質問あるいは御意見等がありましたら、お願いします。

○堀端委員 今の参考1-2の規定の抜粋の第2条を見ていて質問させていただきたいのですが、この省令において、「生乳とは牛の乳をいう」。次は、「牛乳とは」という一言があって、その後も牛乳製品のことを書いています。水牛の今回のことは、飲用に使うことはないという想定で理解をしていいのでしょうか。

○五十君部会長 事務局、よろしいですか。

○事務局 そのとおりで、実際、日本で水牛乳が生産されているわけではありませんし、海外からも輸入のチーズが主ということで、実際、飲用にするための乳、水牛乳が流通する可能性は極めて低いと考えており、今回の規格の策定からは外しております。

○五十君部会長 よろしいですか。

○堀端委員 御趣旨はもちろん理解できるのですが、逆に言うと、この乳等省令で認められたから飼育を始めることは想定されていないという理解でよろしいですか。

○五十君部会長 事務局、いかがですか。

○事務局 これからの飼育というところまでは何とも言えないのですが、現在、実際、日本人が食べる水牛乳の製品がモッツァレラチーズを中心ということで、日本で乳牛がたくさん飼われるところ、水牛乳で飲用ミルクを作って販売しようというところまで達するのには、まだ何段階もあるのではないかと考えております。

○五十君部会長 よろしいですか。

○堀端委員 はい。

○五十君部会長 そのほか御質問等がありますか。

○上間委員 解ればいいのですが、牛乳の場合は長期保存可能な状態で販売もされているのですが、海外で水牛乳が長期保存できる状態で販売されているのかどうか。その場合は、国内、日本にもインドやパキスタンの人がかなりたくさん滞在していると思うので、そういう人々を対象に飲用の水牛乳の流通は、今後、実現し得るというか、想定しておくべきなのではないかと思うのですが、長期保存可能な水牛乳の流通、世界的なものとか、その辺が分かれば教えてください。

○五十君部会長 事務局、ありますか。

○事務局 今、LL水牛乳が実際に流通しているかどうかというデータは、持ち合わせておりません。確かにインドやパキスタンでは飲用乳として利用されていることは、情報として得ております。ただ、そのまま液体の飲用乳を輸入するとなると、非常に重たいものを輸入することになりますので、なかなかコスト的に見合わないのかと考えており、直ちに飲用乳が日本にたくさん輸入されてくることは考えにくいと思っております。

○五十君部会長 よろしいですか。

○丸山委員 教えていただきたいのですが、先ほど、水牛乳はほとんど輸入のチーズだということだったのですが、表7を見ると、インド産の水牛の生菌数が結構高くて、乳等省令の生菌数は5万以下となっていますね。そうすると、輸入は大体チーズなので、ヨーロッパ産かと思うのですが、こういったチーズでインドとかの国で作られたものは、実際日本に入ってくることはあるのでしょうか。その辺が生菌数のところで気になったのですが。

○五十君部会長 事務局、いかがですか。

○事務局 入ってくる可能性がないとは言えないのですが、実際、輸入に当たっては、今の乳等省令の規定では、水牛乳を使用したモッツァレラチーズはナチュラルチーズではないのですが、ナチュラルチーズに準じてリステリアの検査とかをしていただいて、実際輸入いただいております。確かに生乳、元の原料乳の管理がどこまでできているかは、簡単には申し上げられないのですが、入ってきたとしても、輸入時にいろいろな形でそういう安全性のチェックはなされていると考えております。

○五十君部会長 よろしいですか。そのほかありますか。生水牛乳の基準が入ってくるわけですね。先ほどの丸山委員からの御質問は、生水牛乳となると、現地では基準値をクリアできないものが使われているところが、心配であるという御意見だと思います。その関連でもコメントがありましたら、菅沼参考人、お願いできますか、国内外の現状の違いとか、そういったことに関わることになるのかと思うのですが。

○菅沼参考人 インドのLLに関しては、質問したインドの担当者からは回答はなかったのですが、パスチャライズドバッファローミルクについて、インドの法令では典型的なものとしては、日本と同じように63度30分、若しくは72度15秒、これがティピカルプロセスだという回答がありました。ロングライフについては一切言及されていなかったです。

○五十君部会長 ありがとうございます。

○基準審査課長 皆さん、いろいろ御指摘どうもありがとうございます。先ほど事務局からも御説明させていただきましたが、これまでも乳等省令で管理していたわけではないわけですが、モッツァレラチーズ等々が国内に入ってきたのは事実です。今後は乳等省令の中に取り込んでいこうという形になるわけですが、従来、乳等省令に入っていなかった段階でも、先ほどもありましたとおり、輸入業者に対してはできるだけナチュラルチーズとか、そういったものと同じような管理をしてくださいをお願いしていたのが実態です。

今回こういった形で取り込むことにより、私どもリスク管理をする立場としては、乳等省令で完全に管理する形になりますので、少なくともこれからは国内での原材料の基準といいたいでしょうか、そういったものにできるだけ適合したといい

ましようか、どういった形で確認するかはいろいろあるかと思いますが、適切なものから作られたものが入ってくるという形にしたいと思っていますので、我々の方向性としてはそういう形を考えております。

今回、資料1の中でお示ししているデータから見て、本当に大丈夫かと、御心配されるようなデータのように思われますが、インドあるいはイタリア、データがこれしかなかったものですから、こういった数字にはなっておりますが、恐らくこれだけの生菌数がありますと、実際には何らかの病気に罹患しているというか、そういったことも想定されるデータもあるのではないかと思いますので、現実的にインドで作られたもの、これほどのものが実際の加工乳あるいは実際の乳として提供されるかと言われますと、インドでは必ずしもこういった実態のものが食用に回されているということはないのではないかと思います。ただ、データとして我々が確認できるのはこういうものしかありませんでしたので、こういうデータがありますという形でお示ししております。インドの衛生状態も、このような状態であるものではないということもまた御考慮いただいた上で、乳等省令の改正の適否について引き続き御議論いただければと思っております。以上です。

○五十君部会長 このデータはワーストシナリオに近いデータということと思いますが、そのほか何か御意見等がありますか。御質問でも構いません。お願いします。よろしいですか。

それでは、そのほかに御意見等がないようですので、ただいま御意見があった内容につきましては、その確認を事務局でしていただくことで進めさせていただきます。事務局案で修正等の御意見はありませんか。よろしいですか。それでは、今の検討を加えた上で、今後必要な手続を進めていくということでもよろしいですか。では、御了承いただいたということでまいります。それでは、事務局において、今後必要な手続を進めていただきたいと思います。

次に、その他の、乳及び乳製品に使用される器具・容器包装の規格基準について、事務局から説明をお願いします。

○事務局 それでは、資料⑤の資料2を御覧ください。その資料の2枚目の図を見ていただきたいのですが、こちらが器具・容器包装の規格基準ということで、現在、食品衛生法の第18条において、左側にありますように乳等省令上の容器包装、右側にありますように一般的な容器包装として食品添加物等の規格基準、告示第370号、両方において規制をされているという現状はあります。

資料の1枚目に戻っていただきます。2枚目に記載されておりますように、これまでに乳及び乳製品に係る器具・容器包装の規格基準については、そこにありますように、平成21年8月において、器具・容器包装・乳肉水産食品合同部会で審議がされていると。このときには、平成18年の厚生労働科学研究の、乳及び乳

製品の器具・容器包装の規格基準についてという研究報告書がありました。このときには、それに基づいて審議をされたということで、その審議の中で、そこにもありますように、乳等省令における発酵乳等、乳製品に関しての容器包装等の規格基準を、告示第 370 号に移行する方向性が了承されたということです。

次に、平成 24 年 3 月においては、器具・容器包装部会で審議がなされております。このときには、平成 21 年の合同部会での審議であるとか、ちょうど平成 22 年辺りに、ヨーロッパのほうでポジティブリストが開始されたということもありましたので、これに関連して平成 20 年ぐらいから規格基準の国際化の検討事業も進めておりました。それらの状況を踏まえ、器具・容器包装部会で審議をされたという経緯があります。その審議内容がそこにも記載しておりますように、ポジティブリスト化を踏まえた告示第 370 号の全面的な見直しの検討が進められていることを踏まえて、ポジティブリスト制度導入の時期を待って容器等の規格基準全体を告示第 370 号に移行して、器具・容器包装の規格基準として統一したものとするということが了承を得ていると、そういうこれまでの審議結果があります。

こういう状況を受けまして、③にもありますように、国立医薬品食品衛生研究所の委託事業として、食品用器具・容器包装の規格基準改正に関する検討委員会を昨年度から立ち上げて、検討を進めております。ここでは告示第 370 号の規格基準全般について検討いただいているということと、今回の事例にもありますような乳等省令の告示への移行についても、現在検討を進めておりますし、また、今年度も引き続き検討していただくという状況です。

この資料の 2 枚目の図にもう一度戻っていただき、この統合について、左の図にもありますように、薄緑の所が乳等省令上の器具・容器包装、別表 4 に当たります。別表 4 全体の内容について、第 370 号の下のコラムにあります E. 器具・容器包装の用途別規格に移行したいと。既にここにはレトルト食品とか清涼飲料水についての規格がありますので、ここに乳等省令の器具・容器包装の規格を移したいということです。ちなみに、乳等省令の黄色の部分にも、条文の中に、器具・容器包装に関することについてはこの省令によるという記載もありますので、この記載はこの際に削除するということが考えております。

今後については、この移行に際して、告示の内容等、整合性を取る必要もあります。その内容については、今後、器具・容器包装部会でも確認・検討いただくということで作業を進めさせていただけたらと考えております。そのほかについては、食品安全委員会の諮問とかパブリックコメントという手続を経まして、本年の 12 月までには省令の改正とか告示の改正を行いたいということを考えている次第です。以上です。

○五十君部会長 ありがとうございます。平成 21 年 8 月に本部会と器具・容器包装の合同部会において、乳等省令における容器包装等の規格基準を告示第 370

号に移行する方向性が既に承認されており、そういったことも含め、ただいまの説明について、御意見等がありましたらお願いします。基本的には、ポジティブリスト制の議論が終わったところで第 370 号はどのような位置関係にあるのですかね。そこが改正になってくるということの理解でよろしいですか。

○基準審査課長 御指摘のとおり、この資料でいきますと 2 ページの右側ですが、いわゆる第 370 号です。これまでの規定はネガティブリスト制ですので、問題のあるものについての規格基準だけが定められたという形になりますが、第 370 号の器具・容器の部分を大幅に変え、いわゆる合成樹脂ですが、その合成樹脂の中に使える原材料とかそういったものを、本当にポジティブリストという形で入れ込んでいくのが、第 370 号で行う措置になります。その際に、今回、乳等省令の中の器具・容器の部分についても、第 370 号の改正ですので、そのポジティブリストの改正の時期に合わせて、器具・容器については必要なものをこちらの右側の、少なくとも E の用途別規格に乳等省令のものを持って行って、それで全て第 370 号改正の中でポジティブリストの改正、それから乳等省令の必要な取込み、それをまとめた形で対応したいと、そういうことです。

○五十君部会長 委員の皆様、今の趣旨は分かりましたか。第 370 号の修正に伴って、こちらがそれに対応すると、そういう流れになりますということかと思えます。ほかに御意見等がありますか。よろしいですか。告示第 370 号に移行する方向性について、異論はありませんので、まずは器具・容器包装部会等での御検討を進めていただくということによろしいでしょうか。

ありがとうございます。それでは、今日予定されていた議論はこの程度かと思えますので、事務局から次回の予定等について何かありますか。

○事務局 本部会につきまして、今後、御審議いただくべき事項が確認された場合には、改めて日程等について調整させていただきます。

○五十君部会長 それでは、以上をもちまして本日の部会を終了します。御議論いただきましてありがとうございました。