

2018年6月15日

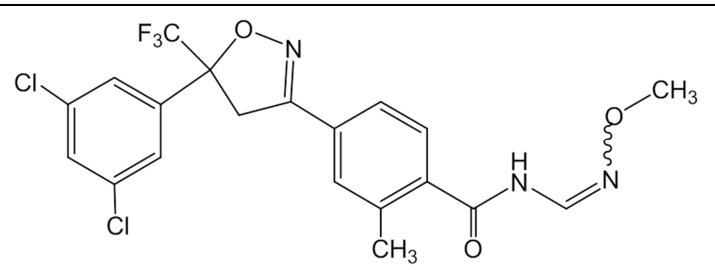
食品衛生分科会

審議事項に関する資料

(1) 審議事項

①食品中の農薬等の残留基準の設定について	
・フルキサメタミド（新規の国内登録申請）	．．．．． 1
②乳幼児を対象とする調製液状乳の規格基準の設定について	．．．．． 5

フルキサメタミド (Fluxametamide)

審議の対象	農薬の食品中の残留基準の設定										
経緯	農薬取締法に基づく新規の農薬登録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。										
構造式											
用途	農薬／殺虫剤										
作用機構	イソオキサゾリン骨格を有する殺虫剤である。GABA (γ -アミノ酪酸) の伝達を非競合的に阻害し、神経を攪乱させることにより殺虫作用を示すと考えられている。										
適用作物／適用病害虫等	さといも／ハスモンヨトウ 等										
我が国の登録状況	農薬：登録されていない。										
諸外国の状況	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いない。 米国、カナダ、EU、豪州及びニュージーランドについて調査した結果、いずれの国及び地域においても基準値が設定されていない。										
食品安全委員会における食品健康影響評価結果	<p>ADI:0.0085 mg/kg 体重/day</p> <p>[設定根拠] 2年間 慢性毒性／発がん性併合試験(雄ラット・混餌。最小毒性量における毒性所見は空腸上皮細胞空胞化等) 無毒性量 0.85 mg/kg 体重/day 安全係数 100</p> <p>ラットを用いた 2 年間慢性毒性/発がん性併合試験において、雄で甲状腺ろ胞細胞腺腫の発生頻度が、マウスを用いた 18 か月間発がん性試験において、雄で肝細胞腺腫の発生頻度が増加したが、腫瘍の発生機序は遺伝毒性メカニズムによるものとは考え難く、評価に当たり閾値を設定することは可能であると考えられた。</p> <p>ARfD: 設定の必要なし</p> <p>フルキサメタミドの単回経口投与等により生ずる可能性のある毒性影響は認められなかったため、急性参照用量 (ARfD) の設定は必要ないと判断した。</p>										
基準値案	別紙 1 のとおり。 残留の規制対象物質：フルキサメタミドとする。										
暴露評価	<p>長期暴露評価</p> <p>EDI/ADI 比は、以下のとおり。</p> <table border="1" data-bbox="574 1814 1436 2060"> <thead> <tr> <th></th> <th>EDI/ADI (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国民全体 (1 歳以上)</td> <td>17.8</td> </tr> <tr> <td>幼小児 (1~6 歳)</td> <td>29.0</td> </tr> <tr> <td>妊婦</td> <td>17.1</td> </tr> <tr> <td>高齢者 (65 歳以上)</td> <td>19.2</td> </tr> </tbody> </table> <p>EDI：推定一日摂取量 (Estimated Daily Intake)</p>		EDI/ADI (%)	国民全体 (1 歳以上)	17.8	幼小児 (1~6 歳)	29.0	妊婦	17.1	高齢者 (65 歳以上)	19.2
	EDI/ADI (%)										
国民全体 (1 歳以上)	17.8										
幼小児 (1~6 歳)	29.0										
妊婦	17.1										
高齢者 (65 歳以上)	19.2										
意見聴取の状況	平成 30 年 4 月 11 日に在京大使館への説明を実施										

	今後、パブリックコメントを実施する予定 (WTO 通報は対象外)
答申案	別紙 2 のとおり。

食品名	基準値 案 ppm	基準値 現行 ppm	登録 有無	参考基準値		作物残留試験成績等 ppm
				国際 基準 ppm	外国 基準値 ppm	
大豆	0.02		申			<0.01(n=6)
さといも類(やつがしらを含む。)	0.05		申			<0.01,<0.01,<0.01
かんしょ	0.02		申			<0.01(n=6)
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.1		申			<0.01~0.03(\$)(n=6)
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	5		申			0.76~3.64(n=6)
はくさい	0.7		申			0.08~0.42(\$)(n=6)
キャベツ	1		申			0.02~0.53(\$)(n=6)
カリフラワー	2		申			(ブロッコリー参照)
ブロッコリー	2		申			0.16,0.26,0.82(\$)
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	10		申			1.50,2.48(サラダ菜), 4.39,5.22(\$)(リーフレタス)
たまねぎ	0.02		申			<0.01(n=6)
ねぎ(リーキを含む。)	1		申			0.02~0.57(\$)(n=6)
トマト	1		申			0.23~0.48(\$)(n=6)(ミトマト)
ピーマン	2		申			0.17,0.39,0.60(\$)
なす	0.3		申			0.06~0.13(\$)(n=6)
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.5		申			0.05~0.22(\$)(n=6)
すいか	0.02		申			<0.01(n=6)
メロン類果実	0.05		申			<0.01,<0.01,<0.01
未成熟えんどう	3		申			0.16,1.37(\$)
未成熟いんげん	2		申			0.44,0.46,0.67(\$)
えだまめ	5		申			0.26,0.48,1.67(\$)
その他の野菜	5		申			(えだまめ参照)
いちご	1		申			0.23,0.32,0.48
茶	5		申			0.54~2.97(\$)(n=6)
魚介類	0.02		申			推:0.012

申:農薬の登録申請等に伴い基準値設定依頼がなされたもの
(\$):ばらつきを考慮し、基準値設定の根拠とした値を示す
推:推定される残留量であることを示す

フルキサメタミド

食品名	残留基準値 ppm
大豆	0.02
さといも類(やつがしらを含む。)	0.05
かんしょ	0.02
だいこん類(ラディッシュを含む。)の根	0.1
だいこん類(ラディッシュを含む。)の葉	5
はくさい	0.7
キャベツ	1
カリフラワー	2
ブロッコリー	2
レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)	10
たまねぎ	0.02
ねぎ(リーキを含む。)	1
トマト	1
ピーマン	2
なす	0.3
きゅうり(ガーキンを含む。)	0.5
すいか	0.02
メロン類果実	0.05
未成熟えんどう	3
未成熟いんげん	2
えだまめ	5
その他の野菜 ^{注)}	5
いちご	1
茶	5
魚介類	0.02

注)「その他の野菜」とは、野菜のうち、いも類、てんさい、さとうきび、あぶらな科野菜、きく科野菜、ゆり科野菜、せり科野菜、なす科野菜、うり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、きのこ類、スパイス及びハーブ以外のものをいう。

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令における 調製液状乳の規格基準の設定について

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
器具容器包装・乳肉水産食品合同部会報告書

1. 経緯

乳及び乳製品については、食品衛生法第11条第1項及び第18条第1項に基づき、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（以下「乳等省令」という。）により規格基準が定められている。また、乳及び乳製品の添加物及び容器包装に係る規格基準については、乳等省令に定めるもののほか、食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準（以下「告示370号」という。）の定めるところによる、と規定されている。

乳等省令において、乳幼児を対象とする食品としては粉末状の「調製粉乳」を定義するとともに、成分規格を定め安全性の確保を図っている。現在、国内において乳幼児を対象とする液体状の乳製品（以下「調製液状乳」という。）は製造されておらず、一般的には市場流通していないが、海外では生産、市場流通が行われている。なお、海外で流通している調製液状乳は、我が国での乳等省令上は「乳飲料」に分類され、乳飲料や添加物等の規格基準に適合する製品であれば、その輸入や販売は可能である。

このような中、平成21年4月に一般社団法人 日本乳業協会から消費者の利便性を考慮した調製液状乳の規格基準の設定について要望書（参考1）が提出されたことから、同年4月及び8月に薬事・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し、改正要望の内容の聴取を行い、規格基準設定の検討に必要な微生物増殖や保存試験に関するデータの提供を事業者団体に求めた。

平成21年当時、事業者団体は10度以下及び常温で流通する製品の規格基準の設定を要望していたが、先般、災害時での使用やその備蓄を踏まえ、常温での長期保存が可能な製品の開発を進める意向が示されたことから、平成29年3月31日に薬事・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し、事業者団体の開発状況等について意見聴取を行い、同部会において調製液状乳に係る規格基準の方向性を示すとともに、規格基準設定の検討に必要なデータ等について明確にした。その後、事業者団体から規格基準を検討するための必要なデータの提出があったことから、平成30年3月12日の当合同部会において調製液状乳の具体的な規格基準案について審議した。

なお、標記については、厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会議長宛てに本年3月7日付けで諮問されている。

2. 乳等省令上の定義・規格基準等

調製粉乳及び乳飲料の乳等省令上の規定、規格基準等を以下に示す（参考2、参考3）。

規定項目	調製粉乳	乳飲料	
		常温保存可能品	
成分規格	乳固形分：50.0%以上 水分：5.0% 細菌数（標準平板培養法で1gあたり）：50,000以下 大腸菌群：陰性	細菌数（標準平板培養法で1mlあたり）：30,000以下 大腸菌群：陰性	細菌数（30度±1度で14日間又は55度±1度で7日間保存した後において標準平板培養法で1ml当たり）：0
製造基準	規定なし	保持式により63度で30分間加熱殺菌又は同等以上	規定なし
保存基準	規定なし	10度以下で保存。ただし、以下の場合は除く。 保存性のある容器に入れ、かつ、120度で4分間加熱殺菌又は同等以上	常温を超えない温度
大臣承認	（主に原料管理に関する事項） 審査事項は平成9年通知に規定（参考4）	規定なし	（主に衛生管理に関する事項） 審査事項は平成23年通知に規定（参考5）
	・製造所の名称、所在地 ・商品名 ・承認を受ける理由 ・製造に用いる原材料及び混合割合 ・原材料の製造者及び製造方法 ・当該製品の製造方法 ・当該製品の成分分析表 等		・原料乳の受け入れ管理 ・原料保管時の管理 ・殺菌機の性能 ・殺菌時の管理 （微生物データを含む） ・充填機の性能 ・充填時の管理 （薬剤残留データ含む） 等
容器包装	①金属缶 ②合成樹脂ラミネート容器包装 ③組合せ容器包装 ※内容物に直接接触するPE、LLDPEは添加剤の使用不可	①ガラス瓶 ②合成樹脂製の容器包装 ③金属缶 ④組合せ容器包装	

<調製液状乳の規格基準の検討>

事業者団体は、常温で長期保存が可能な製品を検討してきたことから、調製粉乳や乳飲

料（常温保存可能品）等で規定されている内容のうち、上記の点線部で囲んだ部分を包含する規格基準が調製液状乳についても必要と考えられる。

3. 事業者団体から提出されたデータについて

今般、事業者団体から提出された安全性確保に係るデータは以下のとおり（別紙）。

(1) 製品の仕様

- 原材料：国内で流通している調製粉乳の原材料を基本。
- 添加物：国内で流通している調製粉乳の添加物を基本とし、新たな指定が必要な添加物等情報はない。今後、新たな添加物が必要となった場合は、新規指定又は使用基準の改正手続きを行えば使用は可能。
- 製造工程：次の2つの製造方法により、製品の商業的無菌を確保
 - ① 液状化した原料を容器包装に充てん後、中心温度部の温度が120度・4分間以上の加熱を行う方法。告示370号に規定する容器包装詰加圧加熱殺菌食品と同様の方法（参考6）。
 - ② 液状化した原料を、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充てんする方法。乳等省令に規定する乳飲料の常温保存可能品と同様の方法。
- 容器包装：以下の3種類について検討
 - ① 金属缶（外側の材質／内側の材質）
缶胴：スチール／ポリエチレンテレフタレート（PET）
缶蓋：アルミ／エポキシアクリル樹脂
 - ② レトルトパウチ（外側の材質／内側の材質）
PET／ナイロン／アルミ／ポリプロピレン（PP）
 - ③ 紙パック（外側の材質→内側の材質）
材質：エチレン・1-アルケン共重合樹脂（LLDPE）／PE（ポリエチレン）／アルミ／ポリエチレン（LDPE）／紙／LDPE
（内面テープ）LLDPE／LDPE／接着層／PET／接着層／LDPE
／LLDPE

(2) 製品の商業的無菌に関する情報

上記(1)に示す容器①～③の製品ごとに、原材料や添加物の調合後、製造直後、その後の経過に伴う微生物試験（一般細菌数、大腸菌群、酵母、セレウス菌、サルモネラ属菌、サカザキ菌等）を実施した。

いずれの製品も殺菌により商業的無菌を確保していることが確認されている。

(3) 最終製品の栄養成分の確保に関する情報（含有量等）

製造工程において、特に加熱等により減少しやすいビタミンCについて確認を行

ったところ（１）の容器①～③いずれも、特別用途食品の表示基準である栄養分量は確保されることが確認されている。

（４）製品の性状に関する情報（色調、風味、沈殿等）

- 色調：製造直後の色調は、調製粉乳を溶解したものと比較して色味が濃くなる傾向が見られ、保存中にわずかに褐色の程度が高くなるが、製品品質への影響は限定的。
- 風味：賞味期限内の製品に異常は認められない。
- 沈殿：保存中に沈殿が若干認められるが、開封前に振とう等により分散が可能。

（５）容器包装に係る規格基準の適合性について

（１）の容器包装①～③について、乳等省令の乳飲料の容器包装に係る規格基準に適合していることが確認されている。

（６）開封後の微生物増殖について

- 無菌的に製造された調製液状乳に、*Escherichia coli* 及び黄色ブドウ球菌を接種し、時間の経過に伴う菌の繁殖について調査したところ、菌の増殖速度は、製造者の異なる調製液状乳や菌株により異なるが、いずれも増殖することが確認されている。
- 文献調査の結果、調製粉乳の調乳後、サカザキ菌及びサルモネラ属菌を接種した場合も同様に増殖することが確認されている。

4. 調製液状乳の安全性確保に必要な規格基準の検討について

常温で長期保存が可能である調製液状乳の安全性を確保するためには、製品が商業的無菌性を確保していること、及び使用される原材料や添加物の安全性確保が可能となる規格基準等を乳等省令へ設定することが適切であり整理すると以下の表となる。

規定項目	規定内容
成分規格	<p>常温で流通し長期保存が可能な製品として、商業的無菌とする。なお、詳しくは製造工程により以下の製造工程のとおり</p> <ul style="list-style-type: none"> ○連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したもの 細菌数（摂氏 30 度±1 度で 14 日間又は摂氏 55 度±1 度で 7 日間保存した後において標準平板培養法で 1 ml 当たり）：0 ○保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏 120 度で 4 分間加熱殺菌したもの 発育し得る微生物（恒温試験（35.0 度（上下 1.0 度の余裕を認める。）で 14 日間保持）で陰性の結果を得た検体を用いて、細菌試験を行う。）：陰性
製造基準	<p>保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏 120 度で 4 分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により加熱殺菌すること。ただし、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充てんしたものであ</p>

	って、食品衛生上摂氏 10 度以下で保存することを要しないと厚生労働大臣が認めた場合にあつては、この限りでない。
保存基準	常温を超えない温度で保存すること。
大臣承認 (原材料管理)	調製液状乳にあつては乳（生山羊乳、殺菌山羊乳及び生めん羊乳を除く。）又は乳製品のほか、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けて使用するもの以外のものを使用しないこと。
容器包装	調製液状乳は従来まで乳飲料の規格基準が設定されていることから乳飲料と同じ容器包装の規格基準を設定

また、「乳飲料」から新たに「調製液状乳」の規格基準を設定するにあたり、上記以外に以下の改正を行う必要がある。

- (1) 現行の乳飲料の規定のうち、以下の事項を規定する。
 - ・乳飲料の規定である、ろ過、殺菌、小分及び密栓の操作（以下「処理」という。）を行うこと
 - ・処理は、乳製品製造業の許可を受けた施設で一貫して行うこと
 - ・びんに小分けして密栓する場合には、びん詰機械等により行うこと
 - ・自動販売機には、密せん又は密閉してある容器包装のまま保存すること
- (2) 成分規格の試験法として、「発育し得る微生物」については、昭和 34 年厚生省告示第 370 号の容器包装詰加圧加熱殺菌食品の試験法に準ずる試験法、「細菌数」については、乳飲料の試験法に準ずる試験法を規定する。

5. 食品健康影響評価

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 1 号の規定に基づき、平成 30 年 3 月 29 日付けで食品安全委員会委員長に対して食品健康影響評価を求めた。当該評価の結果の概要は以下のとおりである（参考 7）。

- 乳飲料の規格基準の枠組みの見直しについては、法令上の整理に関するものであり、管理措置が適正に実施される場合にあつては、人の健康に影響を及ぼすものではないと考えられることから、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認められる。
- 調製液状乳の規格基準の設定については、改正後の規格基準が遵守される限りにおいて、同法第 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。

6. 規格基準（案）

乳等省令を以下のように改正する。

【改正案】（下線部が改正箇所）

第 2 条

12 この省令において「乳製品」とは、クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、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、加糖粉乳、調製粉乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分三・〇%以上を含むものに限る。）及び乳飲料をいう。

38 この省令において「調製液状乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え液状にしたものをいう。

別表

二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(一) 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準

(1)～(3) (略)

(4) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の製造に当たっては、ろ過、殺菌、小分及び密栓の操作（以下「処理」という。）を行うこと。ただし、特別牛乳にあつては殺菌の操作を省略することができる。

(5) 処理は、牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳にあつては乳処理業の許可を受けた施設で、特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業の許可を受けた施設で、クリーム、調製液状乳、発酵乳及び乳飲料にあつては乳製品製造業の許可を受けた施設で、それぞれ一貫して行うこと。

(二) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1) 牛乳

1・2 (略)

3 保存の方法の基準

a 殺菌後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。ただし、常温保存可能品（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳又は乳飲料のうち、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充てんしたものであつて、食品衛生上摂氏十度以下で保存することを要しないと厚生労働大臣が認めたものをいう。以下同じ。）にあつては、この限りでない。

b (略)

(三) 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(24) 調製液状乳

1 成分規格

発育しうる微生物が陰性でなければならない。

ただし、常温保存可能品にあつては、この限りではない

2 製造の方法の基準

保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏 120 度で 4 分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により加熱殺菌すること。ただし、常温保存可能品にあつては、この限りではない。

3 保存の方法の基準

常温を超えない温度で保存すること。

(四) (略)

(五) 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準

(1) (略)

1 (略)

2 調製液状乳及び乳飲料

細菌数（摂氏 30 度±1 度で 14 日間保存又は摂氏 55 度±1 度で 7 日間保存した後において標準平板培養法で 1 ml 当たり） 0

(2) ~ (5) (略)

(6) 調製粉乳及び調製液状乳にあつては乳（生山羊乳、殺菌山羊乳及び生めん羊乳を除く。）又は乳製品のほか、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けて使用するもの以外のものを使用しないこと。

(7) (略)

(8) 乳、クリーム、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料をびんに小分して密栓する場合には、びん詰機械及び打栓（せん）機械によって行うこと。

(9) ~ (12) (略)

(13) 自動販売機の中に乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料を保存する場合には、当該食品を密せん又は密閉してある容器包装のまま保存すること。

(六) (略)

(七) 乳等の成分規格の試験法

(1) 乳及び乳製品

8 乳及び乳製品の細菌数の測定法

b 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、調製液状乳、乳飲料、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、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、加糖粉乳及び調製粉乳の標準平板培養法による細菌数（生菌数）

の測定法 (以下略)

(2)～(5) (略)

(6) 調製液状乳

1 微生物の試験法

a 恒温試験

検体を容器包装のまま採取し、摂氏 35.0 度（上下 1.0 度の余裕を認める。）で 14 日間保持する。この間において容器包装の膨張の有無又は内容物の漏えいの有無を観察する。この場合容器包装の膨張の有無は約 20 度に冷却して観察するものとし、容器包装の膨張又は内容物の漏えいを認め
たものは、発育し得る微生物が陽性であるとみなす。

恒温試験で陰性の結果を得た検体については、細菌試験を行う。

b 細菌試験 (以下略)

四 乳等の器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

(一) (略)

(二) 乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

(1) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

1 (略)

2 調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の販売用の容器包装は、ガラス瓶、合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装、合成樹脂加工アルミニウム箔はく製容器包装、金属缶又は組合せ容器包装(合成樹脂、合成樹脂加工紙、合成樹脂加工アルミニウム箔はく又は金属のうち 2 以上を用いる容器包装をいう。(以下略)

(参考)

これまでの経緯

平成21年4月21日	薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会
8月19日	薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会
平成29年3月31日	薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会
平成30年3月7日	薬事・食品衛生審議会へ諮問
3月12日	薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具容器包装・乳肉水産食品合同部会
3月29日	厚生労働大臣から食品安全委員会委員長へ食品健康影響評価を依頼
4月10日	食品安全委員会委員長から厚生労働大臣へ食品健康影響評価結果の通知

(注) 当報告書は、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具容器包装・乳肉水産食品合同部会委員に書面にて確認の上、とりまとめたものである。

●薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具容器包装・乳肉水産食品合同部会

<平成30年3月12日>

[器具・容器包装部会委員]

有菌 幸司	熊本県立大学環境共生学部食健康科学科教授
浦郷 由季	一般社団法人全国消費者団体連絡会事務局長
○大前 和幸	慶應義塾大学医学部名誉教授
尾崎 麻子	地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所衛生化学部主任研究員
魏 民	大阪市立大学大学院医学研究科分子病理学准教授
竹内 和彦	国立研究開発法人産業技術総合研究所化学プロセス研究部門契約職員
広瀬 明彦	国立医薬品食品衛生研究所安全性生物試験研究センター 安全性予測評価部長
前田 有美恵	静岡県環境衛生科学研究所副所長
松岡 厚子	国立研究開発法人医薬品医療機器総合機構 規格基準部医療機器基準課テクニカルエキスパート
六鹿 元雄	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第三室長

[乳肉水産食品部会委員]

○五十君 静信	東京農業大学応用生物科学部生物応用化学科 教授
浦郷 由季	一般社団法人全国消費者団体連絡会事務局長
木村 凡	東京海洋大学学術研究院食品生産科学部門 教授
黒木 俊郎	神奈川県衛生研究所微生物部長
鈴木 敏之	国立研究開発法人水産総合研究センター中央水産研究所 水産物応用開発研究センター長
寺嶋 淳	岩手大学農学部共同獣医学科獣医公衆衛生学研究室教授
西沢 光昭	京都大学東南アジア地域研究研究所 教授
野田 衛	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部 第四室長
堀端 薫	女子栄養大学給食システム研究室 准教授

前田 有美恵 静岡県環境衛生科学研究所 副所長
 松田 幹 名古屋大学大学院生命農学研究科 教授
 松本 吉郎 公益社団法人日本医師会 常任理事
 丸山 総一 日本大学生物資源科学部獣医学科 教授
 山下 倫明 国立研究開発法人水産研究・教育機構水産大学校 教授
 横山 敬子 東京都健康安全研究センター微生物部
 渡辺 麻衣子 国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部 第三室長

(○：部会長)

※所属・役職は部会開催時（平成30年3月12日）のもの

<平成30年5月>

[器具・容器包装部会委員]

有菌 幸司 熊本県立大学環境共生学部食健康科学科教授
 浦郷 由季 一般社団法人全国消費者団体連絡会事務局長
 ○大前 和幸 慶應義塾大学医学部名誉教授
 尾崎 麻子 地方独立行政法人大阪健康安全基盤研究所衛生化学部主任研究員
 魏 民 大阪市立大学大学院医学研究科分子病理学准教授
 竹内 和彦 国立研究開発法人産業技術総合研究所化学プロセス研究部門契約職員
 広瀬 明彦 国立医薬品食品衛生研究所安全性生物試験研究センター
 安全性予測評価部長

前田 有美恵 前・静岡県環境衛生科学研究所副所長
 松岡 厚子 国立医薬品食品衛生研究所 医療機器部 客員研究員
 六鹿 元雄 国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部第三室長

[乳肉水産食品部会委員]

○五十君 静信 東京農業大学応用生物科学部農芸化学科 教授
 浦郷 由季 一般社団法人全国消費者団体連絡会事務局長
 木村 凡 東京海洋大学学術研究院食品生産科学部門 教授
 黒木 俊郎 前・神奈川県衛生研究所微生物部長
 鈴木 敏之 国立研究開発法人水産総合研究センター中央水産研究所
 水産物応用開発研究センター長
 寺嶋 淳 岩手大学農学部共同獣医学科獣医公衆衛生学研究室教授
 西沢 光昭 京都大学東南アジア地域研究研究所 教授
 野田 衛 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部 客員研究員
 堀端 薫 女子栄養大学給食システム研究室 准教授
 前田 有美恵 前・静岡県環境衛生科学研究所副所長
 松田 幹 名古屋大学大学院生命農学研究科 教授
 松本 吉郎 公益社団法人日本医師会 常任理事
 丸山 総一 日本大学生物資源科学部獣医学科 教授
 山下 倫明 国立研究開発法人水産研究・教育機構水産大学校 教授
 横山 敬子 東京都健康安全研究センター微生物部

渡辺 麻衣子 国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部 第三室長
(○：部会長)

※所属・役職は部会報告書確認時（平成 30 年 5 月）のもの