

委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補(案)について

(情報源:関係機関、マスメディア等、食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告、専門委員からの情報、要望書等)

(関係機関、マスメディア等)

番号	評価課題／危害要因	分類※	説明	危害要因に関し収集した情報等	備 考
1	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価 リステリア	1 (A)	食中毒の原因菌 ＜国内での発生状況＞ 正式に本菌が原因として報告された食中毒例はない。	＜過去の原因食品＞牛乳、チーズ、野菜、食肉、ホットドッグなど。 ＜特徴＞家畜、野生動物、魚類、河川、下水、飼料など自然界に広く分布する。4℃以下の低温でも増殖可能。65℃、数分の加熱で死滅する。 ＜症状＞潜伏期間は24時間から数週間と幅が広い。倦怠感、弱い発熱を伴うインフルエンザに似た症状。妊婦、乳幼児、高齢者では重症になることがある。 ＜対策＞生肉、未殺菌チーズなどをできるだけ避け、冷蔵庫を過信しない。	食品衛生法に基づき、食品等事業者に対する監視指導、消費者に対する危害発生防止のための情報提供等を行っている。 食品安全委員会としてファクトシート(科学的な情報をわかりやすく説明した資料)を公表予定。
2	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価 腸管出血性大腸菌	1 (A)	食中毒の原因菌 ＜国内での発生状況＞ 患者数:184名(うち死者:1名)(平成15年)	＜過去の原因食品＞日本:井戸水、ポテトサラダ、焼肉店の食事、レバー、シカ肉、かいわれ大根、メロンなど 欧米:ハンバーガー、ローストビーフ、サンドイッチ、アップルサイダーなど ＜特徴＞動物の腸管内に生息し、屠殺後生肉への汚染を起こし、糞尿を介して飲料水、井戸水を汚染する。加熱や消毒処理に弱い。少量でも発病することがある。 ＜症状＞感染後1～10日間の潜伏期間。初期感冒に似た症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血性下痢。発熱は少ない。重症では溶血性尿毒症症候群を併発し、意識障害に至ることもある。 ＜対策＞加熱に弱い。食肉は中心部までよく加熱する(75℃、1分以上)。野菜類はよく洗浄。と畜場の衛生管理、食肉店での二次汚染対策を十分に行う。低温保存の徹底。	食品衛生法に基づき、食品等事業者に対する監視指導、消費者に対する危害発生防止のための情報提供等を行っている。 食品安全委員会としてファクトシート(科学的な情報をわかりやすく説明した資料)を公表予定。
3	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価 カンピロバクター	1 (A)	食中毒の原因菌 ＜国内での発生状況＞ 患者数:2,627名(平成15年)	＜過去の原因食品＞食肉(特に鶏肉)、飲料水、生野菜、牛乳など。 ＜特徴＞家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉(特に鶏肉)、臓器や飲料水を汚染する。乾燥に極めて弱く、また、通常の加熱で死滅する。 ＜症状＞潜伏期間が2～7日と長く、原因食を特定できないことが多い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢等。 ＜対策＞調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。肉と他の食品との接触を防ぐ。食肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。	食品衛生法に基づき、食品等事業者に対する監視指導、消費者に対する危害発生防止のための情報提供等を行っている。
4	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価 サルモネラ属菌	1 (A)	食中毒の原因菌 ＜国内での発生状況＞ 患者数:6,517名(平成15年)	＜過去の原因食品＞食肉、卵等、動物性食品、植物性食品など多岐。汚染原材料。二次・三次等汚染食品。 ＜特徴＞動物の腸管、自然界(川、下水、湖など)に広く分布。生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。加熱で死滅する。 ＜症状＞潜伏時間6～72時間。激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐。長期に渡り保菌者となることもある。 ＜対策＞肉・卵は十分に加熱(75℃以上、1分以上)する。古い卵を生食にしない。低温保存は有効だが、過信は禁物。	食品衛生法に基づき、食品等事業者に対する監視指導、消費者に対する危害発生防止のための情報提供等を行っている。
5	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価 腸炎ビブリオ	1 (A)	食中毒の原因菌 ＜国内での発生状況＞ 患者数:1,342名(平成15年)	＜過去の原因食品＞近海産の魚介類。二次汚染による野菜等各種食品。 ＜特徴＞海に生息。真水や酸に弱い。室温でも速やかに増殖する。通常の加熱で死滅する。 ＜症状＞潜伏時間8～24時間。腹痛、下痢、発熱、嘔吐。 ＜対策＞魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗う。短時間でも冷蔵庫に保存し、増殖を抑える。60℃、10分間の加熱で死滅。二次汚染にも注意。	食品衛生法に基づき、食品等事業者に対する監視指導、消費者に対する危害発生防止のための情報提供等を行っている。
6	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価 黄色ブドウ球菌	1 (A)	食中毒の原因菌 ＜国内での発生状況＞ 患者数:1,438名(平成15年)	＜過去の原因食品＞乳製品(牛乳、粉乳など)、卵製品、畜産製品(肉、ハムなど)、穀類とその加工品、弁当、魚肉練り製品(ちくわ、かまぼこなど)、和洋生菓子。 ＜特徴＞人や動物に常在する。毒素エンテロトキシンを生成する。毒素は100℃、30分の加熱でも無毒化されない。 ＜症状＞潜伏時間6～30時間。吐き気、嘔吐、腹痛、下痢。 ＜対策＞手指の洗浄、調理器具の洗浄殺菌。手荒れや化膿傷のある人は、食品に直接触れない。防虫、防鼠対策は必須。低温保存は有効。	食品衛生法に基づき、食品等事業者に対する監視指導、消費者に対する危害発生防止のための情報提供等を行っている。

番号	評価課題／危害要因	分類※	説明	危害要因に関し収集した情報等	備 考
7	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価 ボツリヌス菌	1 (A)	食中毒の原因菌 <国内での発生状況> 患者数:1名(平成14年) 平成15年は0名	<過去の原因食品>缶詰、ソーセージ等。いずし、からしれんこん。乳児ボツリヌス症(蜂蜜、コーンシロップ) <特徴>動物の腸管や自然界に広く生息する。空気のないところで増殖し、熱に極めて強い芽胞を作る。毒性の強い神経毒を作る。毒素の無害化には、80℃で20分以上の加熱を要する。 <症状>潜伏時間12～36時間。吐き気、嘔吐、全身倦怠、神経症状。下痢は少ない。致命率は25%と高い。 <対策>発生は少ないが、いったん発生すると重篤になる。いずしによる発生が多い。いずしを作る際は新鮮な生魚をよく洗う。容器が膨張している缶詰や真空パック食品、異臭のあるいずしは食べない。	食品衛生法に基づき、食品等事業者に対する監視指導、消費者に対する危害発生防止のための情報提供等を行っている。
8	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価 ノロウイルス	1 (A)	食中毒の原因菌 <国内での発生状況> 患者数:10,604名(平成15年)	<過去の原因食品>貝類、特に生カキ。二次汚染によるサンドイッチなど <特徴>塩素系殺菌剤やアルコールに抵抗性がある。カキ等貝類の生食により発症することが多い。人から人への二次感染もある。 <症状>潜伏時間24～48時間。下痢、吐き気、腹痛、38度以下の発熱。 <対策>二枚貝は中心部まで充分に加熱する。野菜などの生鮮食品は充分に洗浄する。感染者の便、嘔吐物に接触しない。	食品衛生法に基づき、食品等事業者に対する監視指導、消費者に対する危害発生防止のための情報提供等を行っている。
9	鶏のQ熱の原因菌コクシエラ菌に関する食品健康影響評価 Q熱	1 (A) 2 (A) 3 (A)	<情報源> 日本国内のQ熱問題について (2003/11/20 各種新聞) Q熱についての情報提供 (2004/4/14 食の安全ダイヤル) ①市販卵のQ熱汚染実態調査 (2004/2/23 団体からの要望書) ②Q熱検査手法公開 (2003/10/16 研究所からの要望書)	<概要> Q熱とはペットや家畜の糞尿などに含まれるコクシエラ菌を含む塵を吸入することにより感染する病気。 <危害状況> 人獣共通感染予防医学研究所が行った調査によれば、市販卵の約6%にコクシエラ菌の汚染があることが判明。Q熱は年間数十万人規模で発生している可能性があるとの報告もあり、食品を含めた感染源の究明が必要との要望があった。 一方、このことについて、日本養鶏協会など関係8団体は、第三者機関(畜産生物科学安全研究所)の検査データを基に安全宣言を発表するなど、業界の見解を示した。	厚生労働省においては、専門家の意見を聴取するとともに、検査法の開発を目的とする研究事業及び汚染実態調査を実施中。 食品安全委員会は、平成15年12月、厚生労働省と連携して微生物専門調査会の専門委員及び大学の専門家から意見聴取した。また、平成16年度調査事業において鶏卵の汚染実態調査を検討中。
10	※企画専門調査会第7回会合における指摘を踏まえ削除。				
11	動物用医薬品の代謝物及び容器包装に使用される化学物質セミカルバジドに関する変異原性、遺伝毒性、発がん性の観点からの再評価 セミカルバジド	1 (A)	<情報源> 容器包装等に使用される化学物質 2004/04/01 欧州食品安全機関(EFSA) ホームページ <国内での危害発生状況> 食品容器の一部(パッキン等)に使用されている。	<用途> ベビーフード、果汁、ジャム、蜜、ケチャップ、マヨネーズ、ピクルスなど幅広い食品に利用されるガラス瓶の金属ふたのパッキン。 ニトロフラン系合成抗菌剤の代謝物(ただし、我が国において食用畜水産物への使用は認められていない)。 <危害事例> EFSAによれば、金属蓋にプラスチック・ガスケットを付着させる際の熱処理で、微量のセミカルバジドが発生し、食品中に溶出するものと見られ、セミカルバジドには、弱い発がん性が認められる。 <対策> ・我が国及び欧米においても、ニトロフラン系合成抗菌剤の食用畜水産物への使用は禁止されている。 ・EFSAは、金属ふたのパッキンからの溶出量は極めて微量であり、大人だけでなく幼児に対しても、当該食品の摂取を直ちに止める必要はないが、食品メーカーに対しては、技術の進歩に合わせて、容器包装に用いる材料には安全なものを利用するよう勧告している。	食品安全委員会及びリスク管理機関において特段の対応は行っていない。
12	調理中に生成されるアクリルアミドに関する発がん性の観点からの食品健康影響評価 アクリルアミド	1 (A)	<情報源> 米国食品医薬品庁(FDA)は最新のアクリルアミドのデータと最終行動計画を発表 (2004/03/25 FDAホームページ) <国内での危害発生状況> アクリルアミドを原因とした疾病は特定されていない。	<対象食品> 高温で調理された様々な加工食品。特にジャガイモのような炭水化物が豊富に含まれる食品。 <危害事例> アスパラギン酸及びグルタミン酸は、ジャガイモに豊富に含まれるアミノ酸で、ジャガイモ加工食品のアクリルアミドの発生源と推定されている。 Rydberg等の研究では、加熱温度、加熱時間、pH及び様々な成分(糖、アミノ酸及びアスコルビン酸)の濃度が、ジャガイモ、ジャガイモ製品、タラとジャガイモの混合物のアクリルアミド形成に及ぼす影響を検証した。 <対策> FDAは、750以上の食品中のアクリルアミド含有値と行動計画を発表した。 FDAは、2002年以来、アクリルアミドに関する行動計画を発表しており、その毒性、組成、分析方法、食品中のレベルなどの研究を主導してきた。 我が国においては、アクリルアミドの分析法の開発及び分析調査を進めている。	厚生労働省は消費者への情報提供(Q & A)を行うとともに、厚生労働科学研究班によりデータを収集中。

番号	評価課題／危害要因	分類※	説明	危害要因に関し収集した情報等	備 考
13	飲料水中等の汚染物質（過塩素酸塩）の甲状腺ホルモン等への内分泌かく乱作用の有無に関する食品健康影響評価 過塩素酸塩	1 (A)	<情報源> 米国カリフォルニア州は、米国で初めて過塩素酸塩に対する水質基準を設定 (2004/03/12 米国カリフォルニア州保健局ホームページ)	<用途> 過塩素酸塩（パークロレイト）、過塩素酸アンモニウムのような過塩素酸塩類は、ロケット、ミサイルの固形燃料及び花火、マッチなどに用いられている。 <危害事例> カリフォルニア州では、1997年に、過塩素酸塩は、飲料水を広く汚染している物質であるとされ、また、公共用水施設のモニター結果から、ロサンゼルスなどの300箇所以上の水源で過塩素酸塩を検出されている。過塩素酸塩等は、甲状腺のヨウ化物の吸収を妨げ、その結果甲状腺ホルモンの生成を阻害する。 <対策> 現状では、過塩素酸塩の最大汚染レベル(MCL)と飲料水の水質基準がないことから、同州保健局は勧告的対策レベル(advisory action level)として、6 µg/Lを用いることとした。	食品安全委員会及びリスク管理機関において特段の対応は行っていない。
14	トランス脂肪酸を含む油脂の多量摂取に関する食品健康影響評価（特に冠状動脈疾患） トランス脂肪酸	1 (A)	<情報源> トランス脂肪酸を含む油脂の多量摂取が冠状動脈疾患を招く (2004/04/21 FoodNavigatorホームページ)	<概要> トランス脂肪酸は、マーガリンやショートニングに含まれている特殊な構造の不飽和脂肪酸のことで、心臓には飽和脂肪酸よりもよくないといわれている。 <新たな知見> 米国ミシシッピ大学の研究者は、豚を使った実験により、トランス脂肪酸を多く含む油脂の摂取が冠状動脈疾患を促進することを確認したとワシントンで開催された学会で発表した。（4月21日付けFoodNavigator報道） 現在、トランス脂肪酸を含む食品についての規制は、デンマーク以外ではなされておらず、米国では2006年から表示の義務化を行うこととしている。	食品安全委員会及びリスク管理機関において特段の対応は行っていない。
15	植物由来の自然毒に関する食品健康影響評価 植物毒	1 (A)	植物由来の自然毒、アリストロキア酸 <情報源>フランス官報：新たな販売禁止植物を追加 (2003/11/07 Agrisalon.Com 検索ページ)	<特徴> アリストロキア酸はウマノスズクサ科の植物に含有される成分であり、国内外でアリストロキア酸による腎障害が報告されているため、厚生労働省から注意喚起がなされている。これらの報告は、中国や台湾などから個人使用を目的に国内に持ち込まれた健康茶などの健康食品によるものである。なお、国内で医薬品として承認されている生薬及び漢方製剤にはアリストロキア酸は含有されていない。 <新たな知見> フランスの2003年11月5日付け官報により、1998年5月20日付けデクレ（政令）を変更する2003年11月3日付けデクレが公表され、以下の植物のエキスを及びこれらの植物を含む製品を食用として販売・流通することが禁止されることになった。①ウマノスズクサ科の植物、②アリストロキア酸及びアリストラクタムを含む9つの植物、③以上の植物と混同するおそれがある7つの植物	厚生労働省は、医薬品・医療用具等安全性情報 No.161（平成12年7月号）、No.200（平成16年4月号）により注意喚起。
16	食用キノコ、キシメジに関する食品健康影響評価 キシメジ	1 (A)	食用キノコ <情報源>キシメジのリスク評価 (2003/10/22 フランス食品衛生安全局（AFFSA）ホームページ)	<特徴> キシメジ（Tricholoma equestre）はキンタケとも呼ばれ、日本でも食用に用いられている。 2001年9月のNew England Journal of Medicine誌において、1992～2000年にかけて、フランス南西部で大量のキシメジを数回続けて食べていた12人が、急性横紋筋融解症を発症し、うち3人が死亡したとの報告がある。 <新たな知見> AFSSAは、キシメジ（Tricholoma equestre）の喫食に関するリスク評価結果を2003年10月31日付け答申書で公表し、以下の4点を勧告した。 1. 広義のキシメジに関する現在の分類は再検討が必要。 2. このキノコが消費されることのないよう措置を講じる。 3. このキノコを大量接種した場合のリスクを、採取者や消費者に知らせる。情報はキノコに関する研究及び情報提供を担うフランス菌学協会(SMF)を通して提供する。 4. また、この情報は薬局で働く薬剤師にも提供する。	食品安全委員会及びリスク管理機関において特段の対応は行っていない。
17	アフラトキシンに汚染された飼料を摂取した家畜のミルクに関する食品健康影響評価 飼料中のアフラトキシン	1 (A)	動物、ヒトに強い毒性を有するかび毒の一種 <情報源>飼料中のアフラトキシンB1に関する科学パネルの意見書 (2004/03/19 EFSAホームページ)	<概要> 特に高温多湿の熱帯地方を中心に食品の自然汚染報告が多いが、日本では一部地域を除いて汚染が発生する可能性は低い。しかし、輸入食品の汚染に注意が必要。食品中に産生されたアフラトキシンは非常に安定しており、減毒、除去は非常に困難。 <新たな知見> EFSAの科学パネルは、アフラトキシンB1（現行の基準値以下の量であっても）を含む飼料を摂取した家畜のミルクから、許容濃度（市販ミルク：0.05 µg/kg、乳幼児用のミルク：0.025 µg/kg）以上のアフラトキシンM1が検出される場合のあることが明らかになったことから、市販ミルク中のアフラトキシンM1のモニタリング調査を、牛以外の動物のミルクについても拡大し強化すべきとしている。 (参考：アフラトキシンB1は家畜の体内で代謝されアフラトキシンM1として乳汁中に分泌される。)	農林水産省は輸入飼料の監視を行っている。
18	成長促進剤として使用される女性ホルモンを投与した食肉、牛乳等に関する食品健康影響評価 プロゲステロン、安息香酸エストラジオール	1 (A)	動物用医薬品専門調査会において繁殖目的のホルモン製剤を審議した際に、性ホルモンの評価をしておくべきではないかとの意見が出された。 <国内での危害発生状況> 危害等は確認されていない。	<対象食品> 牛肉等 <状況> 米国をはじめ、世界的に性ホルモンは牛等の成長促進の目的で使用されているが、EUは成長促進目的でホルモンを投与された牛肉の輸入を認めていない。 <対策> FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）においてADI設定済み。	国内では、成長促進剤として認められていない。 我が国においては、天然ホルモンについては生理範囲を超えて残留してはならないとしている。

(食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告)

番号	評価課題／危害要因	分類※	説明	危害要因に関し寄せられた情報等	備 考
19	食品の調理に使用する添加物の健康影響評価 レタスやキャベツに使用する酸化防止剤	2 (C)	レストラン及び弁当に添えられているレタス、キャベツの薬害について、調べていただきたい。 (2003/11/5 食品安全モニター)	あるレストラン等ではレタスやキャベツを洗浄する際に、酸化防止剤等が使われている。酸化防止剤は毒性が強いのではないかと。 カットした野菜の変質、変色を防ぐため酸化防止剤としてLアスコルビン酸ナトリウム (ビタミンC) を使用する可能性がある。	食品の調理に使用する添加物については、食品衛生法に基づき、必要な規制等が講じられている。
20	調理に使用する器具の健康影響評価 フッ素樹脂	2 (A)	テフロン加工した調理器具を使用することについて不安を感じる。 (2004/1/16 意見交換会参加者)	平成16年1月16日に京都市で開催された食の安全・安心に関する意見交換会の閉会后、会場参加者から質問があった。 テフロンをはじめ、焦げ付き防止加工に使われている化学物質は、加熱した際に発生するガスを吸い込むと、発熱や息切れなど、ポリマー燃焼と呼ばれる、インフルエンザに似た症状を引き起こす場合がある。	調理に使用する器具については、食品衛生法に基づき、必要な規制等が講じられている。
21	容器包装の健康影響評価 缶に使用されるエポキシ樹脂	2 (A)	ジュース缶内側のエポキシ樹脂コーティングの安全性について知りたい。 (2003/9/2 食の安全ダイヤル)	缶のエポキシ樹脂の安全性に不安がある。 缶詰に広く使われているエポキシ樹脂の内面塗料から、ホルモンに似た動きをして、生殖機能などに悪影響を与えるとされる内分泌かく乱化学物質(いわゆる環境ホルモン)の一種である、ビスフェノールAが溶出する可能性がある。	容器、包装については、食品衛生法に基づき、必要な規制等が講じられている。
22	容器包装の健康影響評価 ティーバッグ原料のポリエステル	2 (A)	紅茶のティーバッグ原料の安全性についての確認。 (2004/4/23 食の安全ダイヤル)	原料がポリエステルになることにより、発がん性のある残留溶剤が溶出すると聞いた。	容器、包装については、食品衛生法に基づき、必要な規制等が講じられている。
23	食用植物の安全性評価 ガーデンハックルベリー	2 (C)	果実やジャム類の形態で販売されていたガーデンハックルベリーについて、毒性を持つ可能性があるという専門家もいると新聞に掲載されていた。 食品が多様化する中、珍しい食品はより慎重に扱う必要がある。 (2004/3/8 食品安全モニター)	有害性を認識せずに、販売・消費した場合、健康に悪影響を与える可能性がある。 ＜食品安全委員会ホームページ掲載資料＞ 「ガーデンハックルベリー」(学名: Solanum nigrum var. quineense) は、ナス科の植物(東洋のイヌホウズキに近い植物)で、ツツジ科の「ハックルベリー」とは異なります。 専門家からの情報や参考文献よれば、ガーデンハックルベリーは、米国ではかなり一般的に家庭で栽培され、その実をジャムにしたり、パイに入れたりして賞味しているようですが、未熟果には毒性のあるソラニン類が含まれるとの報告がなされています。現在までにヒトに対しての危害に関する報告は確認されていませんが、専門家からは、熟していない果実を大量に摂取しないよう注意する必要があるとの意見を頂いています。	特段の安全が危惧されるような情報は有していない。 参考情報として、食品安全委員会のホームページにおいてQ&Aの形式で情報提供を行っている。
24	食品に含まれるかび毒に関する健康影響評価 ナッツ類のかび汚染及びアフラトキシン汚染	2 (A)	輸入雑豆類の有害物質とピーナッツのかび汚染などに危惧を抱いている。 (2003/11/13 食品安全モニター)	輸入雑豆類を以前砕いて小鳥に与えたところ、その小鳥が死んだことがある。死因は特定できなかったが、豆類に含まれていた有害物質が原因ではないかと考える。 ナッツ類は、菓子等として広く出回っており、アフラトキシン汚染も不安である。	輸入食品については、輸入時に検査、管理されている。
25	魚類に含まれる有害物質に関する健康影響評価 北米、欧州産養殖サケに含有するダイオキシン、水銀等の有害物質	2 (C)	北米、欧州産の養殖サケに、ダイオキシンをはじめとする有害物質が高濃度で含まれることがわかったという米大学研究グループの発表に対し、日本の迅速な対応を期待する。 (2004/2/3 食品安全モニター 2004/3/28 食品安全モニター 2004/4/14 食の安全ダイヤル)	北海道新聞に北米・欧州産養殖サケには、天然もの4倍もの有害物質が含まれているとの報道があった。米大学研究グループの発表に対し、日本の迅速な対応を期待する。 また、摂取頻度の高い脂肪を多く含む食材や養殖用餌料を中心にダイオキシンなどの有害物質などの規制を検討してほしい。 Science(2004年1月8日号)に掲載された研究発表によれば、汚染物質の含有量を検証した結果、養殖サケは天然サケよりもPCBやダイオキシンといった汚染物質の含有量レベルが高いとのことである。 北ヨーロッパで養殖されたサケがもっとも多量の汚染物質を含んでおり、次に北米とチリで養殖されたサケがそれに続く。 研究者は、養魚場で使用されている餌が海洋汚染物質の濃縮を引起しているとし、養殖業者には餌を換えること、消費者には当面、天然のサケを食べるように忠告している。	輸入食品については、輸入時に検査、管理されている。
26	魚類に含まれる有害物質に関する健康影響評価 マグロや赤魚の含有水銀	2 (A)	魚介類の水銀含有量(7魚種)に関する報道で、一部「政治的配慮」とみられる報道があったが、なぜマグロは入っていないのか。 (2003/9/15 食品安全モニター 2003/11/29 食品安全モニター) 「赤魚」を給食に供しているが、水銀汚染について確認したい。 (2003/10/16 食の安全ダイヤル)	毎日新聞に掲載された記事で、マグロは水銀含有量が多いにもかかわらず、妊婦らに取りすぎないようにと注意を呼びかけられた7魚種から外れている。記事には一部政治的配慮があったとあり、量を多く食べるマグロの正しい情報を消費者に伝えるべき。 妊婦に対するマグロの一日当たりの摂取量及び回数記載を望む。 週に1回ほど、「赤魚」を給食に供していたところ、医師から水銀含有量が高いのではないかと指摘を受けた。厚生省の水銀含有魚のリストに「赤魚」は掲載されていなかったため、安全性を確認したい。	水銀の量が比較的高いものであっても、試算結果などからみて、マグロの摂食を通じた水銀による健康影響は想定しがたいことから、本注意事項の対象とはならなかった(厚生労働省Q&A)。赤魚についてもリストに掲載している(厚生労働省Q&Aの別添)。

番号	評価課題／危害要因	分類※	説明	危害要因に関し寄せられた情報等	備 考
27	海藻に含まれる有害物質に関する健康影響評価 ヒジキ(ヒ素)	2 (C)	ヒジキには、無機ヒ素が多く含まれており、通常の摂取で許容量を越える旨の話を聞いた。事実関係について調査されたい。 (2003/10/3 食品安全モニター)	特に、妊婦が貧血予防に継続的に摂取していることもあり心配である。	研究事業として、日本人の平均的な食事からの総ヒ素摂取量を継続的にモニタリングしているところである。
28	食品への放射線照射に関する健康影響評価 放射線照射	2 (C)	放射線照射の評価基準は不可欠である。 (2003/11/5 食の安全ダイヤル) 近年、輸入ジャガイモが増加しており、2001年には350トンにもものぼるが、その安全性に問題があるとの報告があった。 (2003/10/27 食品安全モニター)	イモの発芽防止処置を行った輸入食用ジャガイモの安全性に疑問があるとの情報提供があった。(※)	食品への放射線照射は、食品衛生法に基づき原則として禁止されているが、バレイショの発芽を防止する目的に使用する場合、許可された施設などで放射線を照射することが認められている。
29	食品の安全性評価 アガリクス	2 (C)	アガリクス茸を摂取していた男性が死亡したとの報道があったが、他の事例はないのか。 (2004/4/21 食品安全モニター)	毎日新聞にアガリクス茸の粉末を飲み続けた60代男性が死亡したとの報道があった。 3週間適量を飲み続けた結果、劇症肝炎で亡くなっただけだが、このような事例を調べてほしい。	人の健康に危害のある食品については、食品衛生法に基づき、必要な規制等が講じられている。特定の食品が危害要因と考えられる場合、医師から報告されることとなっており、また、内容を確認の上対処している。

(※)「危害要因に関し寄せられた情報等」の内容について、事務局において事実関係を確認したところ、事実誤認部分があったため、第7回企画専門調査会会合提出資料(平成16年6月22日)から一部修正を行っている。

(企画専門調査会の専門委員の情報、要望書等)

番号	評価課題／危害要因	分類※	説明	危害要因に関し寄せられた情報等	備 考
30	水産動物に使用されるテトラサイクリン系抗生物質 ＜専門委員＞ 説明、情報、意見は全て専門委員からのもの。以下同じ。	4 (C)	水産動物に使用されるテトラサイクリン系抗生物質は、国内ではオキシテトラサイクリン (OTC:塩酸塩、アルキルトリメチルアンモニウムカルシウム塩) に限られるが、海外ではこれらの他、クロロテトラサイクリン (CTC)、テトラサイクリン (TC) 等も使用されることがある。	現在、食品衛生法に基づき、魚介類に対して、オキシテトラサイクリン (OTC) のみに残留基準 (0.2ppm) が設定されているが、その他のテトラサイクリン系抗生物質については基準は設定されていない (検出してはならない)。 一方、食肉 (日本) 及び魚介類 (EU、米国) では、OTC、CTC、TCの合計として基準 (EU:0.1ppm、米国:2.0ppm) が設定されており、整合性を欠いている。	＜意見＞ テトラサイクリン系抗生物質 (OTC、CTC、TC) についても食品健康影響評価を行い、科学的根拠に基づいた残留基準の改正を行う必要があると考える。
31	牛海綿状脳症 (BSE) 対策について ＜専門委員＞	4 (C)	BSEの危害防止対策として全頭検査 (日本) 及びサーベイランスシステム (米国) の間において、vCJD (変異型クロイツフェルト・ヤコブ病) の発症リスクにどの程度差が認められるかについて評価を行うべきである。	現在我が国ではBSE対策として全頭検査が実施されているが、米国のサーベイランスシステムとは考え方を異にするところである。 また、全頭検査については最も厳しいBSE対策であるという評価もあるが、一方において、 ・異常プリオンが脳幹部に蓄積するまでに通常2～8年かかる ・多くの場合、発症の3～6カ月前にならないと検出できない 等の問題もあり万能とは言えないという意見もある。	＜意見＞ BSEとvCJDの因果関係を明確にした上で国民に正しい情報を開示することが必要である。また、全頭検査の有効性についても科学的視点に基づいた評価が必要である。
32	化工でん粉類 ＜専門委員＞	4 (C)	現在、国内で化工でん粉は通常のでん粉と同様に食品として取り扱われているが、欧米諸国では食品添加物として扱われている国も多い。また、化工でん粉類の中には高度な化学処理が行われるものもあり、安全性の評価が必要である。	化工でん粉のうち以下のものについて、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)において食品添加物として安全性評価がなされている。 ①アセチル化アジピン酸架橋でん粉 ②アセチル化リン酸架橋でん粉 ③アセチル化酸化でん粉 ④オクテニルコハク酸でん粉ナトリウム ⑤ヒドロキシプロピルでん粉 ⑥ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 ⑦リン酸モノエステル化リン酸架橋でん粉 ⑧リン酸化でん粉 ⑨リン酸架橋でん粉 ⑩酸化でん粉 ⑪酢酸でん粉	＜意見＞ 現在通常の食品として取り扱われている化工でん粉についても、食品健康影響評価を行い、食品添加物として指定することの妥当性及び使用基準等について十分に検討を行う必要がある。
33	汚染物質 (トリハロメタン) に関する食品健康影響評価 トリハロメタン	3 (C)	化学物質 水道水中の総トリハロメタン安全値の引き下げ。 水に含有する危険物質で特に肝臓がんに影響を及ぼすとされている。 (2003年7月28日 個人からの要望書)	＜要望趣旨＞ 日本の水道の安全基準もWHOのガイドライン値に準じて決定されており、全国の水道水の検査データも基準値を超えたデータは存在しない。 しかしながら、高齢化等の影響により、総トリハロメタンのガイドラインよりも低いレベルで、各地で肝臓がんの死亡率と影響がみられる疫学的分布を示している。	総トリハロメタンが、年間平均値で0.1ppm以下であること。(水質基準に関する省令(厚生労働省令第101号))
34	汚染物質 (カドミウム) に関する健康影響評価 カドミウム	3 (C)	汚染物質 野菜へのカドミウムのADI基準値の設定 (2003年7月28日 個人からの要望書)	＜要望趣旨＞ 水稲については、農林水産省が全国の実態調査をし、安全基準値は、0.4としている。しかし、0.1地域から一定のがん疾患比率がみられる。このため、野菜についても基準値を設定する必要がある。	コーデックス委員会に対し、野菜の基準値案を提示している。 食品安全委員会において食品健康影響評価を実施中。
35	米国産牛肉のBSE問題に関する安全性評価 米国産牛肉	3 (C)	米国産牛肉の安全性評価 プリオン専門調査会の開催、現地調査により米国産牛肉の安全性評価を行うべき。 (2004年1月5日 団体からの要望書)	＜要望趣旨＞ 米国でのBSE発生について、米国産牛の安全性が保証されるまで、食肉輸入停止措置等を徹底し、今後輸入する牛関連製品については、米国は当然として、BSE未発生国からのものについても、すべて日本国内における全頭検査レベルの安全性を要請すべきである。	米国を含め、BSE発生国からの牛関連製品については、輸入停止措置を講じている。 平成16年1月、政府調査団を派遣。現在プリオン専門調査会において、BSE問題全般について審議中。
36	アルコール飲料の妊婦 (胎児) への健康影響評価 アルコール飲料	3 (C)	妊娠中の飲酒により、胎児性アルコール症候群 (FAS) という脳神経障害が発生するとの報告がある。妊娠中の飲酒のリスクについて広報すべき。 (2004年2月27日 団体からの要望書)	＜要望趣旨＞ 世論調査によれば、20代の女性の飲酒率は1968年の24%から87年には54%と2倍以上の伸び。2000年の東京都の調査では74%にまで至っている。しかしながら、2000年の乳幼児身体発育調査では18.1%の妊婦が妊娠中に飲酒。 アメリカでは、1981年に「妊娠中の女性 (あるいは妊娠の可能性のある女性) は、アルコール飲料を摂らないよう、さらに、食品や薬品のアルコール含有量を認識するよう勧告する」という公衆衛生局長官の勧告が出されているほか、法律によって、すべてのアルコール飲料に「先天性障害の危険性があるため、妊娠中の女性はアルコール飲料を飲んではいけません」という警告表示が付けられている。	ビール酒造組合 (大手5社) は、本年6月以降に生産する酒類製品のラベルや缶表面に妊婦への悪影響等の自主表示の実施を予定している。 厚生労働省は、「健康日本21」(平成12年3月31日) の中で、胎児性アルコール症候群の問題を挙げ、アルコールと健康との関係について正確な知識を普及することが必要であるとしている。

番号	評価課題／危害要因	分類※	説明	危害要因に関し収集した情報等	備 考
37	GMOの後代交配種の安全性の再評価 GMOの後代交配種 (10件)	3 (C)	厚労省が実施した後代交配種の安全確認答申のやり直し。 (2003年10月16日 団体からの要望書等)	<要望趣旨> 遺伝子組換え作物の安全性審査に関して、遺伝子組換え作物を親株として両方とも用いたケースについては、親世代の安全性が確認された上で、「組換えDNA技術により新たに獲得された性質が後代交配種においても変化していないこと」等の条件をクリアすれば、安全性審査を簡略化する見解となっている。 しかしながら、遺伝子組換え作物の親世代の安全性に関してすら、科学技術のレベルが上がることで新たな問題点が見つかっており、後代交配種においても何が起るか予測がつかず、未知の要因が多い上にDNAレベルの研究が未確立であるため、「組換えDNA技術により新たに獲得された性質が後代交配種においても変化していないこと」を確認することは事実上不可能である。	平成15年5月30日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品衛生バイオテクノロジー部会組換えDNA技術応用食品安全評価調査会において、(1)ラウンドアップ・レディー・トウモロコシGA21系統とMON810 (2)ラウンドアップ・レディー・トウモロコシNK603系統とMON810 (3)鞘翅目害虫抵抗性トウモロコシMON863とラウンドアップ・レディー・トウモロコシNK603系統 (4)鱗翅目害虫抵抗性ワタ15985系統とラウンドアップ・レディー・ワタ1445系統 (5)ラウンドアップ・レディー・ワタ1445系統とインガード・ワタ531系統 (6)とうもろこしT25とMON810は、人の健康を損なうおそれがあると認められないと判断された。 食品安全委員会において、「遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方」を、消費者、関係者との意見交換会、国民からの意見・情報の募集手続き等を経て、決定 (平成16年1月29日)。
38	BSE問題に関するソーセージケーシング (めん羊、山羊の空腸を原料) の安全性評価 ソーセージケーシング (めん羊、山羊の空腸部分を原料)	3 (C)	ソーセージケーシングのリスク評価 (BSE関係) ケーシングは主にめん羊、山羊の小腸部分を原料とした加工品。 (2004年2月9日 団体からの要望)	<要望趣旨> EUでは、2003年6月にめん羊、山羊の回腸部分をBSEのSRMとして追加認定したが、回腸を取り除いた空腸部分はSRMとして扱っていない。	我が国では、農林水産省が家畜伝染病予防法により、厚生労働省が食品衛生法により、BSE発生源国からのめん羊、山羊由来のケーシング等の輸入禁止措置を実施。 厚生労働省は、国内におけるめん羊、山羊の特定部位 (小、大腸を含む) の除去、焼却を実施。
39	特定保健用食品に関する食品健康影響評価 ジアシルグリセロールを主成分とする特定保健用食品	3 (C)	ジアシルグリセロールを主成分とするクッキングオイル及び関連製品の安全性評価。 (2003年11月28日 民間企業からの要望)	<要望趣旨> 体内産生物質であるジアシルグリセロール (DAG) を外部から大量に投与することの危険性	ジアシルグリセロールを主成分とする特定の食品は、厚生労働省において特定保健用食品としての安全性の審査が行われ、食品安全委員会において、平成15年9月11日に安全性の審査結果は妥当との食品健康影響評価の結果を取りまとめ、厚生労働大臣に通知。
40	メリロートを含む「健康食品」に関する食品健康影響評価 メリロート (有効成分クマリン)	3 (C)	メリロートは牧草や緑肥として使われるマメ科の植物。 メリロートから有効成分などをアルコールと水などで抽出して製造するメリロートエキスは、「むくみ」、「セルライト」対策などをうたったダイエット食品に使用されるようになっている。 (2004年6月3日 国民生活センターからの要望)	<要望趣旨> メリロートを含む健康食品を調査したところ、1日摂取目安量の有効成分 (クマリン) が医薬品の服用量を超えるものの、容器包装や広告に消費者からみて予防や治療効果があると受け取られかねない表示がみられるなどの実態が判明した。 多量に摂取した際の安全性が十分確認されていないクマリンのような成分が含まれる植物成分抽出濃縮物についての安全性の評価をお願いしたい。	平成15年5月30日、厚生労働省はメリロートの摂取が原因と疑われる健康被害事例についてプレスリリースしている。 表示に関しては、健康食品全体について、現在、「健康食品」に係る制度のあり方に関する検討会において検討中。

※:分類は別紙参照