



資料 5

府 食 第 4 3 号

平成20年1月16日

食品安全委員会委員長 見上 彪 殿

企画専門調査会座長 早川 堯夫

平成19年度食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補について

標記について、昨年9月7日に開催した企画専門調査会第21回会合及び11月27日に開催した企画専門調査会第22回会合において審議した結果は別添のとおりですので報告します。

<審議の経過>

2007年 9月 7日

2007年11月27日

2008年 1月16日

第21回企画専門調査会

第22回企画専門調査会

企画専門調査会座長より

食品安全委員会委員長へ報告

<食品安全委員会委員>

委員長 見上 彪

委員長代理 小泉 直子

長尾 拓

野村 一正

畑江 敬子

廣瀬 雅雄

本間 清一

<食品安全委員会企画専門調査会専門委員>

(2007年9月30日まで)

座長 富永 祐民

座長代理 福士 千恵子

飯島 康典

市川 まりこ

伊藤 正史

内田 健夫

近藤 信雄

佐々木 珠美

澤田 純一

鋤柄 恵子

武見 ゆかり

西脇 徹

宮脇 真弓

山根 香織

山本 宏樹

渡邊 治雄

(2007年10月1日から)

座長 早川 堯夫

座長代理 清水 英佑

飯島 康典

伊藤 正史

内田 健夫

河合 義雄

近藤 信雄

佐々木 珠美

武見 ゆかり

谷口 正代

西脇 徹

橋本 由子

福代 俊子

宗像 道子

山根 香織

渡邊 治雄

<平成19年度> 食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補に関する企画専門調査会における審議結果について

番号	評価課題／危害要因	収集した情報等	審議結果
1	こんにゃく入りゼリーに関する食品健康影響評価	本年2件の死亡事故が起きており、ミニカップタイプ入りの一口大のものを直接吸い込むと、喉に詰まる危険性があるとされている。 (独)国民生活センター、農林水産省は、物性や商品販売時の注意表示状況等について調査を行い、関係業界団体等に対し事故再発防止を文書で要請した。また、厚生労働省は食物による窒息事故に関する調査を行う予定である。 また、関係業界団体は、商品への注意表示の統一等による事故防止対策をとっている。	○食品安全委員会として、物理的形狀等についても食品健康影響評価の対象に含めるのかどうかを検討し、その結果を踏まえた上で、次回の企画専門調査会で再度検討すべきである。 【第21回企画専門調査会会合】 ○窒息するか否かは、形状や物性のほか食べる者の置かれた状況によって大きく変わることから、リスク評価のための科学的情報の入手は困難であり、リスク管理が重要である。 リスク評価機関である食品安全委員会としては、業界団体が講じている事故防止策の実効性等について情報収集を行うとともに、HPでの情報提供のほか、より効果的な情報提供についても検討すべきである。 【第22回企画専門調査会会合】
2	体細胞クローン牛に関する食品健康影響評価	米国食品医薬品庁は2006年末に公表したクローン動物由来食品に関するリスク評価案に対するパブリックコメントの意見取りまとめを行っている。 また、国内では生産技術の確立のため研究が行われている。 農林水産省通知により、体細胞クローン牛及びその生産物について、出荷自粛措置がとられている。	○米国で承認される動きがあるため、リスク管理機関の動きを見つつ、更に情報収集を行った上で、次回の企画専門調査会で再度検討すべきである。 【第21回企画専門調査会会合】 ○国内においては、流通が自粛されており、また、米国においても、直ちに輸出が行われる状況とまでは言えず、現段階では、評価を行う優先度は相対的に低いと考えられるが、米国等で科学的知見が蓄積されつつあることから、それらを整理し、ファクトシート等を通じ情報提供すべきである。 【第22回企画専門調査会会合】
3	クロロプロパノール類に関する食品健康影響評価	主として植物性たん白質を酸で加水分解して製造されるアミノ酸液を原料として製造される調味料等に含まれる物質である。 なお、クロロプロパノール類については、現在ファクトシートを作成中である。	○平成18年度にファクトシートを作成するという形で整理されており、現時点で更に評価に進む必要性は低い。 【第21回企画専門調査会会合】

4.	食品（器具・容器包装を含む）中の鉛に関する食品健康影響評価	鉛は古くから利用されてきた金属で、子供や妊婦は鉛の影響を受けやすく、胎児及び子供の神経発達への悪影響があるとされている。 食品、添加物等の規格基準、水質基準及び水質汚濁に係る環境基準が定められているが、食品・器具・容器包装等では、海外の基準と比較して国内の基準は高い。	○国際的な規格基準からみて、国内の器具・容器包装中の鉛の規格値は高く設定されており、また、設定されてから時間が経過しているので再評価の必要性を次の企画専門調査会で再度検討すべきである。 【第21回企画専門調査会会合】 ○個別には既に規格基準値が設定されているものの、当該基準は設定されてから時間が経過しており、また、鉛は食品中に広く分布しているものであることから、食品からの摂取全体を対象にした評価が必要であり、自ら評価の案件候補として委員会に報告すべきである。 【第22回企画専門調査会会合】
5	ヘテロサイクリックアミンに関する食品健康影響評価	加熱により食品中に生成する化学物質で、発がん性を示すものはPhIP、IQ、MeIQx、Trp-P-1、Glu-P-1など10種類程見いだされており、ラットやマウスの肝臓、乳腺、大腸、前立腺、肺などに発がん標的性がある。 中でも、PhIPは、食品中の含量が多く、雌ラットに乳がん、大腸がん・前立腺がんを誘発する。 一方、妥当性の確認された分析法が無いため、分析法の開発及びデータの蓄積が必要である。	○食品からの摂取量推定が困難で、人の疫学データもないが、発がん研究の専門家には重要視されていることから、次の企画専門調査会で再度検討すべきである。 【第21回企画専門調査会会合】 ○国民の健康への影響に関する情報が十分ではないことから、情報収集を継続すべきである。 【第22回企画専門調査会会合】
6	多肥栽培による葉物野菜中の硝酸塩に関する食品健康影響評価	硝酸塩は土壌を含む自然界に広く分布し、植物に吸収された硝酸塩がたん白質等に変換されず、植物中に蓄積される場合がある。硝酸塩がヒトの体内で還元され亜硝酸塩に変化すると、メトヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロソ化合物が生成するおそれがあるとの指摘がある。 農林水産省において、野菜中の硝酸塩の簡易測定マニュアルを策定したほか、野菜中の硝酸塩濃度を下げることのできる様々な栽培技術の効果を確認している。	○多肥栽培による野菜中の硝酸塩が問題視されている一方で、野菜には有効成分も多く、摂取が推奨されていることから、正確な情報提供が必要であり、次の企画専門調査会で再度検討すべきである。 【第21回企画専門調査会会合】 ○リスク管理機関において、調査や低減化に向けた取組が既に行われており、評価を行う優先度は低いものの、食品安全委員会としても、ファクトシート等を通じ情報提供すべきである。 【第22回企画専門調査会会合】
7	甘味料ステビアに関する食品健康影響評価	日本では甘味料としてステビア抽出物及びステビア末が既存添加物名簿収載品目リストに指定されている。	○既に、安全性に関する調査研究（平成8年度厚生科学研究報告）においてリスク評価されている物質であり、新たなデータがない限り評価を行う必要性は低い。 【第21回企画専門調査会会合】

8	食器などのプラスチック製品に含まれるビスフェノールAに関する食品健康影響評価	食品衛生法に基づき、昭和34年厚生省告示第370号により、合成樹脂製の器具又は容器包装の規格として、合成樹脂一般について一般規格が定められるとともに、12種類の合成樹脂については個別規格が定められている。	○化学物質の内分泌かく乱作用については、環境省を中心に検討を進めており、評価を行う必要性は低い、不安を持っている消費者のためにこれまでの情報を整理しメルマガ等を通じ情報提供する必要がある。 【第21回企画専門調査会会合】
9	ポリスチレン容器から溶出するスチレントリマーに関する食品健康影響評価	食品衛生法に基づき、昭和34年厚生省告示第370号により、合成樹脂製の器具又は容器包装の規格として、合成樹脂一般について一般規格が定められるとともに、12種類の合成樹脂については個別規格が定められている。	○化学物質の内分泌かく乱作用については、環境省を中心に検討を進めており、評価を行う必要性は低い、不安を持っている消費者のためにこれまでの情報を整理しメルマガ等を通じ情報提供する必要がある。 【第21回企画専門調査会会合】
10	コラーゲンに関する食品健康影響評価	コラーゲンは食物から日常的に摂取されるタンパク質である。 (独) 国立健康・栄養研究所は健康食品のコラーゲンについて、アレルギーなどでタンパク質に過剰反応する人は注意が必要であるとしている。	○健康食品のコラーゲンは、特定の消費者が特定の目的に利用するものであり、一般の消費者が常時摂取する可能性は低いことから、評価を行う必要性は低い。 【第21回企画専門調査会会合】
11	白金ナノコロイドに関する食品健康影響評価	白金を粒径2nm程度にし、ポリマーでコーティングしたものが白金ナノコロイドと言われることがある。白金と白金ナノコロイドでは、体内動態や作用が異なる可能性がある。	○ナノテクノロジーについて現時点では、データがないため評価は困難であるが、国際的には危惧も表明されており、今後、情報収集に努める必要がある。 【第21回企画専門調査会会合】
12	E. Sakazakiiの食品健康影響評価	これまで国内においては把握されていなかったが、2007年7月に日本で最初と考えられる症例の報告が学会で行われた。 厚生労働省はWHO及びFAOの公表した「乳児用調製粉乳の安全な調乳、保存及び取扱いに関するガイドライン」の仮訳を作成し、地方自治体や関係団体に情報提供するほか、ホームページ等に公開して注意喚起を行っている。	○微生物に関する自ら評価についての意見交換会(H19.6.22)の中で提案されたものであるが、当該意見交換会の結果を踏まえカンピロバクターから自ら評価を進めることを最終的には決定されたところであり、評価を行う優先度は低い。 【第21回企画専門調査会会合】
13	複数添加物の相乗毒性に関する食品健康影響評価	平成18年度食品添加物の複合影響に関する情報収集調査を行ったところ、「個々の添加物として評価されている影響を超えた複合的な影響が顕著に出ている事例は見出されなかった。」との結果が得られている。	○調査・研究で相乗的な悪影響が確認されていないことから評価を行う必要性は低い、ベンゼンが生成される場合などの特定の事案については、メルマガ等を通じて情報提供すべきである。 【第21回企画専門調査会会合】

1 4	食品添加物パラオキシ安息香酸エステル類に関する食品健康影響評価	EUやJECFAでは、パラオキシ安息香酸エステル類のうちパラオキシ安息香酸プロピルは、低用量でげっ歯類の雄の生殖系への影響が見られることから、グループADIの対象から除外している。 日本では、食品衛生法に基づき、食品添加物として指定され、しょうゆや清涼飲料水等に使用基準が設定されているが、しょうゆの日本農林規格ではパラオキシ安息香酸プロピルは使用できないことになっている。また、平成13年度のパラオキシ安息香酸プロピルの出荷量は22kgしかない状況である。	○リスク管理機関において使用基準が定められており、これまでの情報を整理しメルマガ等を通じ情報提供すべき案件である。 【第21回企画専門調査会会合】
1 5	有機ヒ素化合物（ジメチルアルシン酸）に関する食品健康影響評価	ヒ素は種々の形態で食品に含まれており、無機ヒ素と有機ヒ素化合物に大別される。有機ヒ素化合物の中でジメチルアルシン酸の発がん性は、動物実験において十分な証拠があるとされるが、JECFAでは有機ヒ素の摂取が多いと考えられる集団でも健康障害は確認されておらず、さらなる調査が必要であるとし、有機ヒ素のPTDIは設定していない。 なお、ひじき中の無機ヒ素については、現在ファクトシートを作成中である。	○国際機関が動物での発がん性は明白であるとの結論を出しており、次回の企画専門調査会で再度検討すべきである。 【第21回企画専門調査会会合】 ○現在、無機ヒ素についてファクトシートを作成しているが、有機ヒ素についてはデータの蓄積が必要であり、情報収集した上で、ファクトシートに追加すべきである。 【第22回企画専門調査会会合】