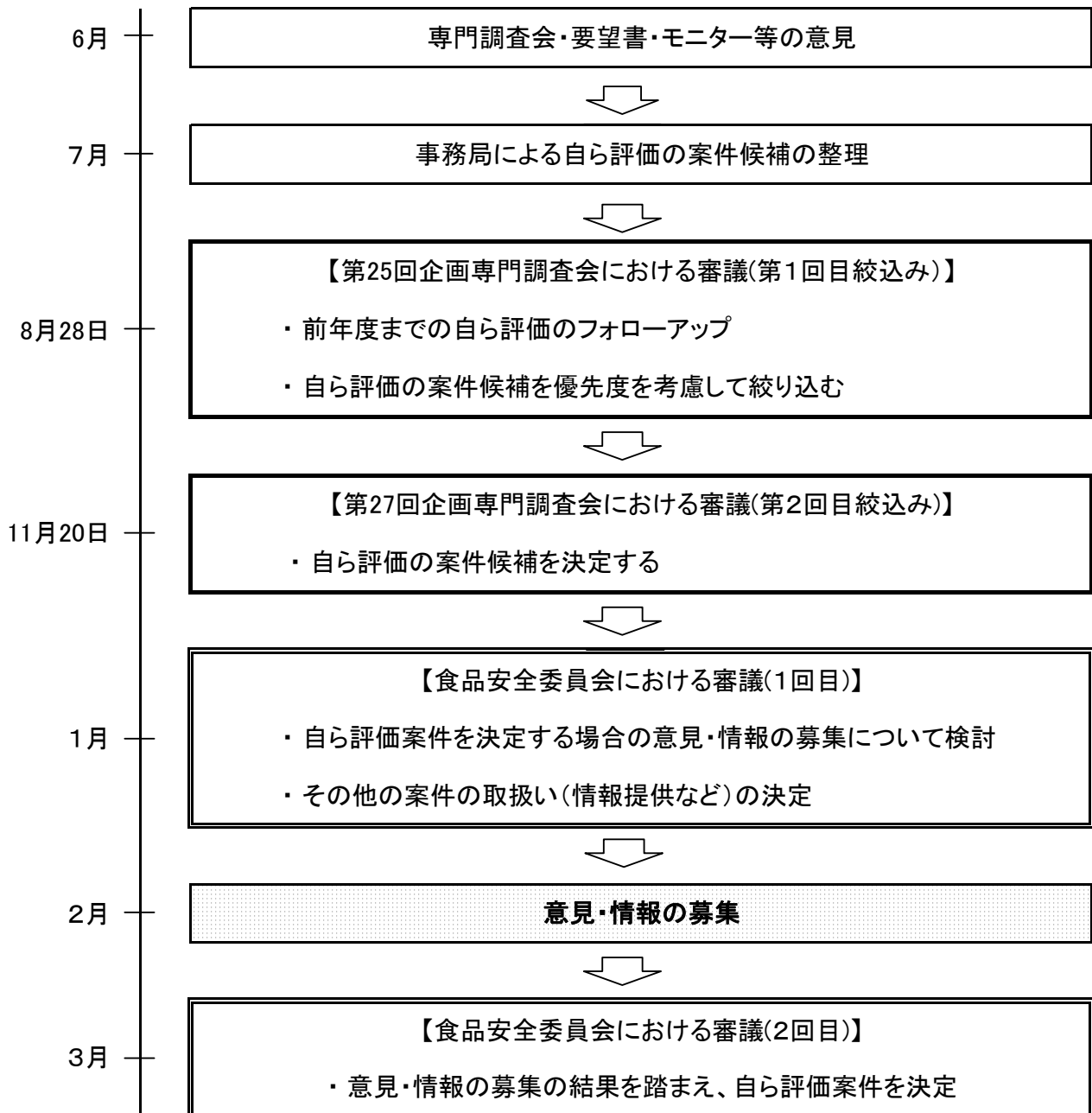


## 自ら評価案件選定の手続き等について

|                                                                                             |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1 平成20年度自ら評価案件の決定までのフロー（案）                                                                  | 1 |
| 2 企画専門調査会における食品健康影響評価対象候補の選定の考え方<br>（平成16年6月17日食品安全委員会決定）                                   | 2 |
| 3 企画専門調査会における食品健康影響評価対象候補の選定の考え方<br>（平成16年6月17日食品安全委員会決定）の趣旨について<br>（平成17年2月18日企画専門調査会提出資料） | 3 |
| 4 8月28日 第21回企画専門調査会における選定結果                                                                 | 4 |
| 5 第9回かび毒・自然毒等専門調査会（平成20年10月14日開催）<br>提出資料1：食品健康影響評価について                                     | 6 |

## 1 平成20年度自ら評価案件の決定までのフロー(案)



※ 企画専門調査会における審議後、必要に応じ事務局においてリスク管理機関等の関係者への説明や評価サイド(専門調査会含む)からの考え方の整理を行う。

※ 食品安全委員会における審議(1回目)の際に、意見・情報の募集を行うことを検討する。

## 2 企画専門調査会における食品健康影響評価対象候補の選定の考え方

(平成16年6月17日食品安全委員会決定)

次の3つのいずれかに該当するもの<sup>注</sup>の中から食品健康影響評価の優先度が高いと考えられるものを候補として食品安全委員会に報告する。

### ① 国民の健康への影響が大きいと考えられるもの

現在健康被害が生じていないが、今後被害が生じるおそれのあるもの、又は現在健康被害が顕在化していないが、今後被害の拡大が想定されるものを含む。

### ② 危害要因等の把握の必要性が高いもの

健康被害が生じているが、科学的知見が不十分であり、危害要因等の把握の必要性が高いもの。

### ③ 評価ニーズが特に高いと判断されるもの

国民の健康への影響が想定される危害要因であって、食の安全ダイヤルなどに寄せられた情報のうち国民の評価ニーズが特に高いと判断されるもの。

注： 食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関での対応が適切に行われているものを除く。

### 3 企画専門調査会における食品健康影響評価対象候補の選定の考え方

（平成16年6月17日食品安全委員会決定）の趣旨について

（平成17年2月18日企画専門調査会提出資料）

企画専門調査会における食品健康影響評価対象候補の選定については、「企画専門調査会における食品健康影響評価対象候補の選定の考え方（平成16年6月17日食品安全委員会決定）」に基づき、①国民の健康への影響が大きいと考えられるもの、②危害要因等の把握の必要性が高いもの、③評価ニーズが特に高いと判断されるものの中から、食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関での対応が適切に行われているものを除き、食品健康影響評価の優先度が高いと考えられるものを候補として食品安全委員会に報告することとなっている。

ここで、「食品安全委員会の食品健康影響評価やリスク管理機関での対応が適切に行われている」とは、リスク管理機関が規格基準等を制定している場合、試験研究等を行っている場合、リスク管理機関が米国産牛肉に関する食品健康影響評価を食品安全委員会に要請することを表明するなど、将来対応が行われることが想定される場合などが該当すると考えられる。

また、対象候補に関する科学的知見の多寡は、選定された後の食品健康影響評価の着手の仕方に影響を与えるものであるが、対象候補の選定段階においては考慮する必要はないと考えられる。

なお、食品安全委員会が自ら食品健康影響評価に着手するに当たっては、科学的知見が十分存在する場合には直ちに評価に着手し、科学的知見が不十分な場合には調査事業等を実施するなどの対応が想定される。

## 4 8月28日 第25回企画専門調査会における選定結果

| No | 案件候補                      | 検討結果                                                 | 議論の概要                                                                                                                                                                    |
|----|---------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | アフラトキシンに関する食品健康影響評価       | 次回企画専門調査会に残す(評価依頼が予定されているアフラトキシンに関しては、依頼があった場合、削除する) | 1～5までの案件候補を「かび毒」としてまとめて取り扱うべきとの意見が多数出たので、5件全てを残すこととし、優先順位等を判断するための情報等を更に収集・整理したうえで、個別で評価するか、まとめるかについても含めて次回企画専門調査会で検討することとなった。なお、その際の参考にするためかび毒・自然毒等専門調査会に意見を求めることも決定した。 |
| 2  | オクラトキシンに関する食品健康影響評価       |                                                      |                                                                                                                                                                          |
| 3  | ゼアラレノンに関する食品健康影響評価        |                                                      |                                                                                                                                                                          |
| 4  | デオキシニバレノールに関する食品健康影響評価    |                                                      |                                                                                                                                                                          |
| 5  | フモニシンに関する食品健康影響評価         |                                                      |                                                                                                                                                                          |
| 6  | PFOS及びPFOAに関する食品健康影響評価    | 見送る                                                  | 食品への移行に関する十分な知見もなく、暴露マージンも大きい<br>ため緊急性はない。また、PFOSについては来年ストックホルム<br>条約締約国会議で付属書に追加され、規制が行われる予定もあ<br>るため見送ることとした。                                                          |
| 7  | 3-MCPD脂肪酸エステルに関する食品健康影響評価 | 見送る(ファクトシート(作成中)へ追記)                                 | 体内で代謝され、3-MPCDになるという報告があるものの、評価<br>を行うのに十分なデータはまだないので、情報収集を進め作成<br>中のファクトシートに追記することとした。                                                                                  |
| 8  | カルバミン酸エチルに関する食品健康影響評価     | 見送る(情報収集又は調査事業への反映)                                  | 暴露マージンが大きく直ちに国民の健康への影響は大きいとは<br>考えられないこと、主たる摂取源と評価されている酒類について<br>低減対策が進んでいることから見送ることとし、情報収集又は調<br>査事業への反映を行うこととした。                                                       |
| 9  | 食品中のヒ素に関する食品健康影響評価        | 次回企画専門調査会に残す                                         | 新たな知見が蓄積しつつあるので、食品全体を対象として評価<br>を行う必要性も考えられるため次回企画専門調査会で検討する<br>こととした。その際参考するために、化学物質・汚染物質専門調<br>査会に意見を求めることも決定した。                                                       |
| 10 | ヒスタミンに関する食品健康影響評価         | 見送る(啓発・注意喚起)                                         | 様々な場所で食中毒は発生しているが、生産・加工段階、飲食<br>店、家庭等での温度管理などにより対応できるので、これら関係<br>事業者等への啓発・注意喚起を行うこととし、見送ることとした。                                                                          |

|    |                                |              |                                                                                                                |
|----|--------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | イソフラボン等植物中のホルモン様物質に関する食品健康影響評価 | 見送る          | 大豆イソフラボンを含む特定保健用食品の取扱いについては通知が出ており、また、いわゆる健康食品であり、特定の消費者が特定の目的を持って意図的に利用するものであり、一般の消費者が通常消費するものではないから見送ることとした。 |
| 12 | サプリメントの複合影響に関する食品健康影響評価        | 次回企画専門調査会に残す | 被害の発生状況などの情報収集や評価する場合のアプローチなどを整理した上で次回企画専門調査会で報告することとした。                                                       |
| 13 | タヒボ茶に関する食品健康影響評価               | 見送る          | いわゆる健康食品であり、特定の消費者が特定の目的を持って意図的に利用するものであり、一般の消費者が通常消費するものではないから見送ることとした。                                       |



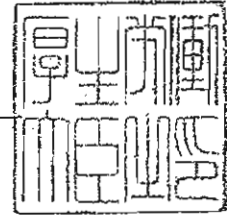
5 第9回かび毒・自然毒等専門調査会(平成20年10月14日開催)  
提出資料1: 食品健康影響評価について

資 料 1

厚生労働省発食安第0903001号  
平成20年9月3日

食品安全委員会  
委員長 見上 彪 殿

厚生労働大臣 舩添 要一



食品健康影響評価について

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、下記事項に係る同法第11条第1項に規定する食品健康影響評価について、貴委員会の意見を求めます。

記

食品衛生法(昭和22年法律第233号)第11条第1項の規定に基づき、同項の食品の規格として、総アフラトキシンの基準を設定すること



食品中の総アフラトキシンに係る食品健康影響評価について  
(平成20年9月3日付けで食品健康影響評価を依頼した事項)

1. 経緯

我が国においては、アフラトキシン B<sub>1</sub>を検出した食品は食品衛生法第6条第2号に違反するものとして規制されているところであるが、コーデックス委員会における木の実へのアフラトキシンの規格策定の動き等を受け、平成16年度から厚生労働科学研究費等で食品中のアフラトキシンについて調査研究を行ってきたところである。

当該調査研究の結果を踏まえ、本年7月8日に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会において審議を行った結果、

- ① 落花生について、アフラトキシン B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub>及びG<sub>2</sub>の複合汚染が増加していること、
  - ② 我が国で流通する落花生においてアフラトキシン B<sub>1</sub>より G<sub>1</sub>の汚染濃度が高い場合があること、
  - ③ 我が国は、木の実の輸入国であること、
- 等に鑑み、現在の規制に加えて、今後、落花生及び木の実（アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ）について、コーデックス規格と同様に総アフラトキシンの規格基準の設定を検討するとの結論が得られた。

については、食品安全基本法に基づき、食品安全委員会に食品中の総アフラトキシンの食品健康影響評価を依頼するものである。

2. 評価依頼物質の概要

アフラトキシンは、*Aspergillus flavus*、*A. parasiticus*、*A. nomius*等が産生するかび毒であり、*A. flavus*はアフラトキシン B<sub>1</sub>及びB<sub>2</sub>を、*A. parasiticus*及び*A. nomius*はアフラトキシン B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub>及びG<sub>2</sub>を産生する。

アフラトキシンの毒性について、IARC（国際がん研究機関）はグループ1（人に対して発がん性を示す）としている。

1997年のJECFA（FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議）での評価においては、許容摂取量は示されず、「摂取は合理的に達成可能な値にまで低減されるべき」とコメントされている。

なお、総アフラトキシンは、アフラトキシン B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、G<sub>1</sub>及びG<sub>2</sub>の合算を指す。

3. 今後の方向

食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けた後に薬事・食品衛生審議会において、食品中の総アフラトキシンの規格基準の設定について検討を行う。