

<平成21年度>調査審議の対象案件とならなかった案件及びその事由

番号	評価課題	分類※1	除外事由 ※2	除外事由に 該当する根拠
5	増粘多糖類(特にカラゲナン)の食品健康影響評価	3(1)	(1)(2)	既存添加物名簿に収載 国内での健康被害に関する具体的な根拠等がない。
6	食品容器フィルム包装の溶剤(トルエン)の食品健康影響評価	2(1)	(1)	食品安全委員会で、トルエンの情報提供(H20)及び清涼飲料水中のトルエンの評価(H20)済。 TDI設定
7	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	2(1)	(1)	農林水産省、厚生労働省、食品安全委員会(H19)等で情報提供済
8	食品添加物としての亜硝酸ナトリウムの食品健康影響評価	2(1)	(1)	指定添加物として使用基準設定済み
9	食品残渣を利用した飼料で飼育した肉の食品健康影響評価	4	(1)	農林水産省で食品残渣利用飼料の安全性確保のためのガイドライン制定済(H18)
10	日本が輸入する食品を生産するアジア諸国の野菜・穀物のカドミウム、ヒ素の食品健康影響評価	3(1)	(1)	輸入農産食品中のカドミウム及びヒ素について厚生労働省においてはモニタリング検査により調査を実施
11	ヒラメ毒の食品健康影響評価	2(1) 2(2)	(2)	食中毒の原因として一部で噂されているが、その実態が不明であることや公衆衛生の面においても不明な事象
12	ナノマテリアルの食品健康影響評価	3(1)	(1)(3)	H19年に自ら評価の候補として検討された。H20厚生労働省調査を実施。H21調査事業実施予定
13	食品添加物としての抗生物質(ナタマイシン)の食品健康影響評価	4	(1)(2)	食品安全委員会で評価済(H17) 指定添加物として国内で使用が認められている。 国内での健康被害に関する具体的な根拠等がない。
14	豚インフルエンザウィルスに関する食品健康影響評価	4	(1)(2)	食品安全委員会委員長の見解を発表(H21.4)し、豚肉・豚肉加工品は安全であることを公表 国内での健康被害に関する具体的な根拠等がない。
15	食用炭に関する食品健康影響評価	2(1)	(1)(2)	既存添加物名簿に収載 国内での健康被害に関する具体的な根拠等がない。
16	グレープフルーツ種子抽出物から検出される合成抗菌剤(ベンゼトニウム、ベンザルコニウム、メチルパラベン等)に関する食品健康影響評価	2(1)	(1)(2)	グレープフルーツ種子抽出物は既存添加物名簿に収載。 国内での健康被害に関する具体的な根拠等がない。 異物混入であり管理の問題ではないかと思料
17	野菜等からの亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム、硝酸ナトリウムの複合摂取の食品健康影響評価	3(1)	(1)(3)	農林水産省で情報提供済。 食品安全委員会で自ら評価候補として検討(H19)の上、Q&Aを作成済。
18	家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響評価	2(1)	(1)(4)	食品安全委員会で評価指針を作成し、一部評価済。要請に応じて順次評価予定 厚生労働省・農林水産省で使用基準設定、モニタリング検査実施 薬剤耐性菌については、非常に広範囲であるため、薬剤耐性菌全般で評価を行うことは技術的に困難
19	金属製調理器具からの溶出によるクロム・ニッケルの食品健康影響評価について	2(1)	(1)	水質汚濁防止法等で基準を設定済み。 清涼飲料水中の六価クロム及びニッケルについて評価要請あり。

※1 委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補(案)の分類について

情報の種類／分類	我が国で評価が行われていないもの	我が国において評価が行われているが、海外において再評価を行ったもの	評価要請があるもの
関係機関、マスメディア等の情報	1(1)	1(2)	—
食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告等の情報	2(1)	2(2)	2(3)
食品安全委員会への要望書等の情報	3(1)	3(2)	3(3)
外部募集により寄せられた情報	—	—	4

※2 対象案件からの除外事由について

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場合	(1)
外部募集等により寄せられた情報で、人の健康に対し悪影響を及ぼすおそれがあることを示す具体的な出所や根拠が示されておらず、また、食品安全委員会においても確認できない場合	(2)
過去に企画専門調査会で調査審議されたが対象候補にならなかったもの、又は対象候補として食品安全委員会に報告されたが、調査審議の結果、食品健康影響評価を行うこととならなかったもので、その後、新たな科学的知見が得られていない場合	(3)
食品健康影響評価を行うことが技術的に困難な場合	(4)

番号	評価課題／ 危害要因	分類※1	提案者	危害要因の概要 (危害要因に関する情報・管理状況・流通状況等)	除外事由※2				除外事由に 該当する根拠
					(1)	(2)	(3)	(4)	
5	増粘多糖類(特にカラゲナン)の食品健康影響評価	3(1)	評価課 (農業専門調査会津田専門委員)	○危害要因に関する情報 ・デザート、アイスクリーム、乳製品、飲料、ソース、肉製品、歯みがき等に使用されている。 ・健康被害は不明 ・かなり大量に生産されている(＝消費されている)食品添加物である ○管理状況・流通状況等 ・国内では既存添加物(増粘安定剤)として既存添加物名簿に収載。スープ、たれ、プリン、ゼリー、ジャム、ソーセージ等に利用されている。 ・海外での評価をもとに、厚生労働省において既に安全性の見直しが行われている。 ・JECFAにおいては、増粘剤、ゲル化剤、安定剤、乳化剤として使用を認められており、ADIは特定していない。カラギナン、加エューケマ藻類を乳児用ミルクに使用することは推奨できないとの見解あり。	○	○			既存添加物として既存添加物名簿に収載。 国内での健康被害に関する具体的な根拠等がない。
6	食品容器フィルム包装の溶剤(トルエン)の食品健康影響評価	2(1)	食の安全ダイヤル	○危害要因に関する情報 (相談者が複数のフィルムメーカーにフィルムの製造工程について問い合わせ、得た回答。) (1)フィルムの貼り合わせに使用する接着剤には、溶剤としてトルエン等が使用されている。 (2)貼り合せたフィルム間には、溶剤は微量残留する。一般に、フィルムメーカーの残留基準値は5mg/m²以下。 (3)残留した溶剤がフィルムを透過して食品へ移行することは考えられる。 このことから、市場流通している貼り合せフィルムで包装された食品は、フィルムに残留する溶剤の影響を受けていると考えられる。 ・ヒトに対する健康影響としては、中枢神経系障害が認められているが、いずれも高濃度の吸入暴露によるもので、経口暴露によるヒトに対する影響は報告されていない。 ○管理状況・流通状況等 (相談者が都道府県に確認し得た判断。) (1)現在、食品や包装用フィルムについて、トルエン等の溶剤の残留基準、使用基準等の法的規制はない。 (2)従って、食品からトルエンが検出された場合、正常な工程で製造された包装フィルム由来であることが明白であり、かつ、TDI(耐容一日摂取量)から健康への影響がないと判断できれば、食品衛生法違反とはいえない。 〈国内の状況〉 ・食品安全委員会で、トルエンの情報提供(H20)及び清涼飲料水中のトルエンの評価(H20)済。TDI(耐容一日摂取量):149 μg/kg 体重/日 ・水道法の水質管理目標値:0.2 mg/L 〈海外の状況〉 ・JECFA(1981年)では食品中のトルエン残存量について、適正製造規範(GMP)に基づいて使用された場合は安全性の懸念はない、としてADI(一日摂取許容量)は定められていない。	○				食品安全委員会で、トルエンの情報提供(H20)及び清涼飲料水中のトルエンの評価(H20)済。 TDI設定
7	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	2(1)	食品安全モニター	○危害要因に関する情報 ・ポテトチップスには発がん物質が含まれていることを知った。アクリルアミドは、還元糖が加熱反応することで生成され、子どもたちが好きなポテトチップスに多く含まれる。じゃがいもを揚げた食品はフライドポテトやコロッケなどたくさんある。二度揚げのかりんとうやほうじ茶にも含まれると聞く。リスク評価や情報提供をお願いしたい。 ・ジャガイモのようなデンプンなどの炭水化物を多く含む食材を高温で加熱した食品に、遺伝毒性及び発がん性が懸念される化学物質である「アクリルアミド」が生成される。 ○管理状況・流通状況等 〈国内の状況〉 ・アクリルアミドは日本では劇物に指定。国内でのアクリルアミドの主な用途は、ポリアクリルアミドの原料などに利用(ポリアクリルアミドは、アクリルアミド単体と比較して毒性が低いことが知られている)。 ・農林水産省、厚生労働省、食品安全委員会等で情報提供済。 ・消費者に対しては、ポテトチップスやフライドポテトのような揚げ物やスナック類の過度の摂取を控え、十分な野菜や果物を含む様々な食品をバランスよく取るように助言するとともに、家庭での調理においては、炭水化物の多い食品を必要以上に長時間、高温で焼いたり揚げたりしないように啓発。 ・食品事業者に対しては、食品の製造時に生成するアクリルアミドを低減する加工技術の開発などの取組を要請するとともに、低減方法についての助言や支援。さらに、食品の製造・加工課程での調理段階で生成するアクリルアミドを減らすため、各国の公的機関と食品業界が連携した調査研究の取組みを実施中。 〈海外の状況〉 ・JECFA 加盟国に対して、食品中のアクリルアミド量の低減への取組等の勧告。 ・FSA Q&Aで食品中のアクリルアミド摂取によるリスクは、長期間摂取することによってもたらされる可能性があると考えられること、普段の食生活や調理の際に、気をつけること等を公表。	○				農林水産省、厚生労働省、食品安全委員会(H19)等で情報提供済

番号	評価課題／ 危害要因	分類※1	提案者	危害要因の概要 （危害要因に関する情報、管理状況・流通状況等）	除外事由※2				除外事由に 該当する根拠
					(1)	(2)	(3)	(4)	
8	食品添加物としての亜硝酸ナトリウムの食品健康影響評価	2(1)	食品安全モニター	○危害要因に関する情報 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)において評価が行われており、発がん性については1995年及び2002年の評価において、ヒトの摂取と発がんリスクとの間に関連があるという証拠はないとされている。 ・食品由来の亜硝酸イオンによって、ヒトの健康に悪影響を及ぼしているという科学的知見がないことから、添加物として使用される亜硝酸ナトリウムが人の健康に悪影響を与えているという知見は得られていない。 ○管理状況・流通状況等 <国内の状況> 指定添加物(発色剤)として使用基準が設定されている。	○				指定添加物として使用基準設定済み
9	食品残渣を利用した飼料で飼育した肉の食品健康影響評価	4	外部情報(食品安全モニター)	○危害要因に関する情報 ・食品残さの中には、かび毒や病原微生物、食塩、化学調味料、異入等があり、必要に応じた熱処理もされているようだが、どこまで安全性が確保されているのか。 ・事業者又は委託による食品残渣を再利用した飼料の場合は、処理方法が考えられていると思うが、個人が再利用する場合に加熱処理や分別等しているのか不安である。 ○管理状況・流通状況等 ・農林水産省において、食品残渣を利用した飼料の安全性を確保するため、平成18年8月30日に食品残さ等利用飼料の安全性確保のためのガイドラインを制定している。	○				農林水産省でガイドライン制定済(H18)
10	日本が輸入する食品を生産するアジア諸国の野菜・穀物のカドミウム、ヒ素の食品健康影響評価	3(1)	評価課(肥料・飼料等専門調査会山委員)	○危害要因に関する情報 ・日本は近隣のアジア諸国から野菜や穀物あるいはそれらの加工食品を輸入している。これらアジア諸国にはCd,Asを多く含む農産物を生産する地域があり、健康影響も報告されている。日本国内では日本の食品についてのCd,As含有率については大きな注意を払われているが、輸入する食品の生産地の含有率について注意が払われているとは言えない。 ・タイのCoCd汚染、インド(ベンガル)、パングラデシュ、ベトナムの野菜・CoAs汚染 ○管理状況・流通状況等 ・国内に輸入された農産食品については、モニタリング検査によりカドミウム及びヒ素について調査を実施している。(ヒ素は野菜・果実について調査) ・海外においては、カドミウム及びヒ素による汚染に対し、基準の設置、低減対策の実施等により対策をとっている。	○				輸入農産食品中のカドミウム及びヒ素について厚生労働省においてはモニタリング検査により調査を実施
11	ヒラメ毒の食品健康影響評価	2(1) 2(2)	食の安全ダイヤル	○危害要因に関する情報 ・平成19年12月19日開催の第8回カビ毒・自然毒の専門調査会資料3で長崎大学の荒川先生のPDFファイル「貝毒以外の海洋性自然毒」の26ページに「ひらめ毒？」との記載あり。 ・東京都食品衛生監視員 インターネットブログ「とうざ日記」 http://blogs.dion.ne.jp/touzadiary/archives/cat_265541-1.html に記述あり (抜粋)特徴として、喫食より2～8時間(平均5.9時間)で嘔吐、下痢、吐気、腹痛等の症状を呈するもので、患者検便および食品残品からは食中毒起因菌がほとんど検出されない。回復は比較的早く、予後は良好。発症時間からは黄色ブドウ球菌やセレウスによる食中毒が疑われるが、症状として下痢を呈する頻度が両食中毒に比べて高いこと、またこれらの食中毒では高頻度で検出するはずの患者検便中、あるいは食品残品等から病原菌が検出しないことから、原因と断定できない。ただし厨房環境や参考食品から若干の黄色ブドウ球菌を検出することは散見される。そしてこれらに共通する事実として、患者らの共通喫食食品にヒラメを含んでいることが挙げられる。 ・科学的知見がない。 ○管理状況・流通状況等 ・食中毒の原因として一部で噂されているが、その実態が不明であることや公衆衛生の面においても不明な事象である。 ・国内外において、ヒラメが嘔吐や下痢を起こすマリントキシンを有するとの科学的知見がない		○		○	・食中毒の原因として一部からの情報があるものの、科学的なデータはなく、その実態が疫学的に不明であることや公衆衛生の面においても不明な事象であることから、科学的評価は困難である。

番号	評価課題／ 危害要因	分類※1	提案者	危害要因の概要 （危害要因に関する情報、管理状況・流通状況等）	除外事由※2				除外事由に 該当する根拠
					(1)	(2)	(3)	(4)	
12	ナノマテリアルの食品健康影響評価	3(1)	評価課 (器具・容器包装専門調査会清水専門委員)	○危害要因に関する情報 ・ナノマテリアルが生体に影響を及ぼすであろうことは報告されている。たとえば、動物で中皮腫を発生させることが実験的に証明されている。また、母マウスを介してディーゼル排ガス中のナノ粒子や酸化チタンが仔の脳に蓄積することも確認されている。食品としてどのような形態で使用されるのか、情報が必要である。 ・ヒトでの影響については不明。国立医薬品食品衛生研究所の安全性生物試験センター毒性部の菅野部長は動物で中皮腫が発生するという報告がある。また、「科学新聞」(2009年2月13日号で、ディーゼル排ガス中のナノ粒子や酸化チタンが母マウスを介して仔の脳に蓄積・影響するとの報告がある。 ○管理状況・流通状況等 ＜国内の状況＞ ・H19年に自ら評価の候補として検討、平成21年度に食品安全委員会で調査事業を実施予定。 ・H20厚生労働省調査を実施。 ・管理状況：特に管理されていない。 ・流通状況：ナノテクノロジーの利用を表示している商品は、化粧品・健康食品・抗菌素材を中心に多数流通しているが、流通量は把握されていない。 ・多く見受けられる食品におけるナノテクノロジー利用事例としては、白金などの金属をナノサイズにして食品に混入するものや、目的とする成分をナノサイズのカプセルに封入し体への吸収効率を高めるものなどがある。 ＜海外の状況＞ ・管理状況：特に管理されていない。 ・流通状況：国内と同様	○		○		H19年に自ら評価の候補として検討された。H20厚生労働省調査を実施。H21調査事業実施予定。
13	食品添加物としての抗生物質（ナタマイシン）の食品健康影響評価	4	外部情報（食品安全モニター）	○危害要因に関する情報 抗生物質が食品添加物として許可されているという事実。 菌が抗生物質に耐性を備えてしまう。 抗生物質を感染症に投与してもきかない。 抗生物質が残留がすると人体がミイラ化すると聞いた（2008.11.30（株）徳間書店 新 知ってはいけない！？ 船瀬俊介著）。 ○管理状況・流通状況等 ・食品添加物として国内で使用が認められている抗生物質には、ナタマイシンなどがあります。食品添加物として新たに定める際には、リスク評価に基づく使用基準及び成分規格、ADI(0.3mg/kg体重/日)の設定等により、耐性菌出現により有効性等に影響を及ぼすことがないよう配慮しています。これらのことから、添加物として適切に使用される場合は、交差耐性を含む耐性菌出現による医療上の問題を生じる可能性は極めて少ないと考えられます。	○	○			食品安全委員会で評価済(H17)指定添加物として国内で使用が認められている。国内での健康被害に関する具体的な根拠等がない。
14	豚インフルエンザウイルスに関する食品健康影響評価	4	外部情報（食品安全モニター）	○危害要因に関する情報 ・人への健康影響に関する情報 - 豚インフルエンザは、豚に感染して呼吸器症状を起こす。 ・リスク評価・管理に関する情報 アメリカ疾病対策センター、カナダの研究所 ・豚肉を食べることにより感染するかどうかについて、「食品から豚インフルエンザウイルスは感染しません。豚インフルエンザは、豚肉や豚肉製品を食べることによって感染するものではありません。適切に取り扱われ、調理された豚肉製品を食べても安全です。中心温度71℃での豚肉の調理により、他の細菌やウイルスと同様、豚インフルエンザウイルスは死滅します。」(CDC(米国疾病管理予防センター、仮訳)) ○管理状況・流通状況等 ・日本国内に、発祥国といわれているメキシコ産豚肉が流通していないのかを調査してほしいとの声がある。 ・食品安全委員会HPにおいて、「新型インフルエンザに関する食品安全委員会委員長の見解」を公表。 「豚肉・豚肉加工品を食べることにより、新型インフルエンザがヒトに感染する可能性は、以下の理由からないものと考えています。 ・豚肉は、従来から食中毒防止の観点から十分加熱するよう言われていること。 ・万一、ウイルスが付着していたとしても、インフルエンザウイルスは熱に弱く、加熱調理で容易に死滅すること。 ・万一、ウイルスが付着していたとしても、インフルエンザウイルスは酸に弱く、胃酸で不活化される可能性が高いこと。」	○	○			食品安全委員会委員長の見解を発表(H21.4)し、豚肉・豚肉加工品は安全であることを公表。国内での健康被害に関する具体的な根拠等がない。

番号	評価課題／ 危害要因	分類※1	提案者	危害要因の概要 （危害要因に関する情報、管理状況・流通状況等）	除外事由※2				除外事由に 該当する根拠
					(1)	(2)	(3)	(4)	
15	食用炭に関する 食品健康影響 評価	2(1)	食品安 全モニ ター	○危害要因に関する情報 ・食用の炭の宣伝をよく目にするが、既存添加物として製造用と着色目的として認められているようだが、食品添加物の範疇を超えて炭を使用した食品があるように思われる。安全な摂取量の目安を定める必要があるのではないか。 ・平成8年度「既存天然添加物の安全性評価に関する調査研究」において、既存添加物である活性炭はJECFAによる、植物炭末色素はEUIによる安全性評価がなされていることから、基本的な安全性は評価されていると考える。 ○管理状況・流通状況等 <国内の状況> ・「活性炭」「植物炭末色素」は既存添加物として既存添加物名簿に記載されている。 ・海外での評価をもとに、厚生労働省において既に安全性の見直しが行われている。 <海外の状況> ・中国で、添加物の活性炭は食用ではない、という情報あり	○	○			既存添加物として既存添加物名簿に記載。 国内での健康被害に関する具体的な根拠等がない。
16	グレープフルーツ種子抽出物から検出される合成抗菌剤(ベンゼトニウム、ベンザルコニウム、メチルパラベン等)に関する食品健康影響評価	2(1)	食品安 全モニ ター	○危害要因に関する情報 ・食品添加物(製造用剤)グレープフルーツ種子抽出物から合成抗菌剤であるベンゼトニウム、ベンザルコニウム等の医薬品成分や、合成抗菌剤のメチルパラベン等が検出された事例があると聞いた。事実とすれば、どちらも、食品添加物としての使用は認められていない物質なので、問題だ。 ・日生協連合会は、「グレープフルーツ種子抽出物」をPB商品には不使用とすると決めた。合成抗菌剤塩化ベンゼトニウム、塩化ベンザルコニウム等や、合成抗菌剤のメチルパラベン等が検出された事例が海外で報告されている。また国内で行われた実態調査でも41製品中38製品より合成抗菌剤が検出されたことが公表された。(食品衛生学雑誌 49巻1号) ○管理状況・流通状況等 <国内の状況> ・既存添加物として既存添加物名簿に記載されている。 ・厚生労働省において、安全性についての情報を収集中である。 (異物混入なので管理の問題ではないかと思われる)	○	○			既存添加物として既存添加物名簿に記載。 国内での健康被害に関する具体的な根拠等がない。
17	野菜等からの亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム、硝酸ナトリウムの複合摂取の食品健康影響評価	3(1)	評価課 (農業専門調査会津田専門委員)	○危害要因に関する情報 ・個々についてはADIがあるが、硝酸、亜硝酸の複合摂取についてはデータはない ○管理状況・流通状況等 農林水産省で「野菜等の硝酸塩に関する情報」を提供しており、以下の事項を記載 ・JECFAで硝酸塩のADIを推定 0～5mg/kg体重/日(硝酸イオンでは0～3.7mg/kg/体重/日) ・国内の食品からの硝酸塩の摂取量はADIを上回っていたが、そのほとんどが野菜からの摂取であること、調査食材の加工により含有量が減ることが推測されること、これまでの食経験等から、現時点では問題があるとはいえない ・食品安全委員会ですら評価候補として検討(H19)の上、Q&A「葉物野菜中の硝酸塩」を作成済	○		○		農林水産省で情報提供済。 食品安全委員会ですら評価候補として検討(H19)の上、Q&Aを作成済。
18	家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響評価	2(1)	食品安 全モニ ター	○危害要因に関する情報 ・抗生物質や合成抗菌剤等の水産養殖魚介類への大量投与は、近年、減少してきているとも言われているが、特に我が国が魚介類を輸入している国において、未だに行われている可能性があり、海外産の養殖魚介類に含まれる抗生物質や合成抗菌剤等について、体内への長年にわたる蓄積による耐性等の弊害、子孫への影響の有無を含めてリスクの再評価を行う必要があると考える。 ・各動物用医薬品の評価書 生殖発生毒性(2世代繁殖試験・催奇形性試験)遺伝毒性実施→適切に使用される限りにおいては安全性に問題はない ○管理状況・流通状況等 <国内の状況> ・食品安全委員会:健康影響評価 「家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針」に基づき、モネンシンを評価済。現時点で飼料添加物25件及び動物用医薬品11系統、並びに動物用医薬品の承認・再審査に伴う評価要請あり。 ・厚生労働省・農林水産省:健康影響評価に基づき、使用基準設定。モニタリング検査実施。 輸入水産物についても、ポジティブリスト適用。検査所にて動物用医薬品の残留値を検査。	○			○	食品安全委員会が評価指針を作成し、一部評価済。要請に応じて順次評価予定。 厚生労働省・農林水産省で使用する基準設定、モニタリング検査実施。 薬剤耐性菌については、非常に広範囲であるため、薬剤耐性菌全般で評価を行うことは技術的に困難。

番号	評価課題／ 危害要因	分類※1	提案者	危害要因の概要 (危害要因に関する情報、管理状況・流通状況等)	除外事由※2				除外事由に 該当する根拠
					(1)	(2)	(3)	(4)	
19	金属製調理器具からの溶出によるクロム・ニッケルの食品健康影響評価について	2(1)	食品安全モニター	○危害要因に関する情報 ・クロム及びニッケルは、他の金属との合金として使用されたり不純物として存在したりして食品に移行する可能性がある。ヨーロッパでは、ナイフやフォークなどの一部ステンレス製品からクロムやニッケルの溶出事例が報告されている。 ・クロムはヒトの代謝に必要な元素のひとつであるが、六価クロム化合物は発がん性があるとされている。 ・ニッケルは、ニッケル化合物と金属ニッケルで毒性が異なり、ニッケル化合物は発がん性がある、金属ニッケルは発がん性があるかもしれないとしている。 ○管理状況・流通状況等 ＜国内の状況＞ ・溶出については特に検討されていない。(ヒ素、カドミウムについては溶出を規制。) ・水質汚濁防止法等で基準を設定(水質汚濁防止法による排水基準:クロム2mg/l、六価クロム化合物0.5mg/l以下。水道法による水道水質管理目標値:六価クロム化合物0.05mg/l以下、ニッケル0.01mg/l以下(暫定値))、等) ・清涼飲料水中の六価クロム及びニッケルについて評価要請あり ＜海外の状況＞ 英国食品基準庁:食品中における24種の金属及び他の物質の濃度測定調査。 韓国食品医薬品安全庁:鍋・フライパンなど金属製食品用調理器具に対して、クロム及びニッケルの溶出規格を0.1 ppm以下に新設。(食品安全情報blogより)	○				水質汚濁防止法等で基準を設定 清涼飲料水中の六価クロム及びニッケルについて評価要請あり

※1 委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件の候補(案)の分類について

情報の種類／分類	我が国で評価が行われていないもの	我が国において評価が行われているが、海外において再評価を行ったもの	評価要請があるもの
関係機関、マスメディア等の情報	1(1)	1(2)	—
食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告等の情報	2(2)	2(3)	2(1)
食品安全委員会への要望書等の情報	3(2)	3(3)	3(1)
外部募集により寄せられた情報	—	—	4

※2 対象案件からの除外事由について

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場合	(1)
外部募集等により寄せられた情報で、人の健康に対し悪影響を及ぼすおそれがあることを示す具体的な出所や根拠が示されておらず、また、食品安全委員会においても確認できない場合	(2)
過去に企画専門調査会で調査審議されたが対象候補にならなかったもの、又は対象候補として食品安全委員会に報告されたが、調査審議の結果、食品健康影響評価を行うこととならなかったもので、その後、新たな科学的知見が得られていない場合	(3)
食品健康影響評価を行うことが技術的に困難な場合	(4)