

食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の進捗状況

【16年度～その1】

(平成22年9月28日現在)

企画専門調査会	食品安全委員会	対応
第7回会合(平成16年6月22日) により選定された候補	第54回会合(H16.7.15)における 審議状況	第74回会合(H16.12.16)における 審議結果
1 食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価(リストリア)	更なる調査を行い委員会で改めて検討することを決定	<p>リストリアだけにこだわらず、食中毒原因微生物の評価指針を策定し、評価すべき微生物の優先順位を決めた上で個別の微生物について評価を行うことを決定</p> <ul style="list-style-type: none"> ・意見交換会(H19.6.22,25)を踏まえ、第199回会合(H19.7.19)で「自らの判断で行うリスク評価」として、「鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」から評価を進めることを決定 ・第206回会合(H19.9.13)において評価指針(案)に付属文書を補完し、「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針(暫定版)」としてとりまとめ、公表 ・微生物・ウイルス専門調査会にWGを設置し(H19.10.19)、調査審議を開始 ・WGを8回開催した後、第6回微生物・ウイルス専門調査会(H21.4.27)において評価書(案)を取りまとめ意見・情報の募集及び意見交換会(H21.6.3,5)を実施した後、第291回会合(H21.6.25)において評価書を最終決定し、厚生労働省及び農林水産省に通知 ・現在、微生物・ウイルス専門調査会において、残りの優先評価3案件(牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌、鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス、カキを主とする二枚貝のノロウイルス)について、定量的評価に向けて、必要なデータ収集等を行うことを決定 ・その他の食有毒原因微生物について、微生物・ウイルス専門調査会において、今後の進め方の検討を行い、リスクプロファイル5案件(二枚貝中のA型肝炎ウイルス、豚肉中のE型肝炎ウイルス、生鮮魚介類中の腸炎ビブリオ、鶏肉中のサルモネラ属菌、RTE食品・魚介類中のリストリア・モノサイトゲネス)の更新等を行っているところ

2 Q熱の原因菌コクシエラ菌に関する食品健康影響評価	ファクトシートを作成することを決定	ファクトシートの公表を決定し、翌日ホームページに掲載	ファクトシートを作成 (第74回会合(H16.12.16)において公表が決定される) ファクトシートを更新(H22.3.18)
3 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	ファクトシートを作成することを決定	ファクトシートの公表を決定し、翌日ホームページに掲載	ファクトシートを作成 (第74回会合(H16.12.16)において公表が決定される) ファクトシートの更新に向けて準備中
4 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(プログステロン、安息香酸エストラジオール)	更なる調査を行い委員会で改めて検討することを決定	現時点で評価案件とはせず、今後の自ら行う食品健康影響評価の案件候補の点検や管理機関との協議を踏まえ、改めて評価の要否を検討することを決定	情報収集等を継続 (※1:企画専門調査会第11回及び第12回会合において再度、自ら評価案件候補として選定される)
5 食品への放射線照射に関する食品健康影響評価	更なる調査を行い委員会で改めて検討することを決定	現時点で評価案件とはせず、今後の自ら行う食品健康影響評価の案件候補の点検や管理機関との協議を踏まえ、改めて評価の要否を検討することを決定	情報収集等を継続 (※2:企画専門調査会第16回及び第17回会合において再度、自ら評価案件候補として選定される)
6 アルコール飲料の妊婦(胎児)への食品健康影響評価	ファクトシートを作成することを決定	ファクトシートの公表を決定し、翌日ホームページに掲載	ファクトシートを作成 (第74回会合(H16.12.16)において公表が決定される)

食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の進捗状況

【16年度～その2】

平成22年9月28日現在)

企画専門調査会	食品安全委員会	対応	
第8回会合(H17.1.14)及び9回会合(H17.2.18)により選定された候補	第85回会合(H17.3.10)における審議状況	第89回会合(H17.4.7)における審議状況	
1 加工食品中に生成されるフランに関する食品健康影響評価	情報収集、調査研究を実施し、それらの結果を踏まえ評価の必要性を検討することを決定	—	平成17年度食品安全確保総合調査において健康影響評価に関する知見・学識論文などの収集を実施 (※3:企画専門調査会第16回及び第17回会合において再度、自ら評価案件候補として選定される)
2 食品中のクロロプロパノール類に関する食品健康影響評価	情報収集、調査研究を実施し、それらの結果を踏まえ評価の必要性を検討することを決定	—	平成17年度食品安全確保総合調査において健康影響評価に関する知見・学識論文などの収集を実施 (※4:企画専門調査会第16回及び第17回会合において再度、自ら評価案件候補として選定される)
3 ビタミン類の過剰摂取に関する食品健康影響評価	厚生労働省から説明を求めるなどを決定	厚生労働省から管理措置等について説明を聴取した結果、緊急に評価する必要性は低いと判断される	情報収集等を継続 (※5:企画専門調査会第11回及び第12回会合において再度、自ら評価の案件候補として選定される)
4 塩化ビニル等を含む容器包装(ラップ類)に関する食品健康影響評価	厚生労働省から説明を求めるなどを決定	厚生労働省から管理措置等について説明を聴取した結果、緊急に評価する必要性は低いと判断される	情報収集等を継続

食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の進捗状況

【17年度】

(平成22年9月28日現在)

企画専門調査会	食品安全委員会	対応
第11回会合(H17.9.1)及び第12回会合(H17.11.7)により選定された候補	第147回会合(H18.6.15)における審議結果	第190回会合(H19.5.17)における審議結果
1 メキシコ、チリ、中国産牛肉等に係る食品健康影響評価	<p>プリオン専門調査会の意見を聞いた上で、改めて委員会で取扱いについて検討することを合意</p>	<p>意見交換会の結果を踏まえ、自ら評価の実施を決定 (参考) 第149回会合(H18.6.29) 自ら評価の準備段階としてプリオン専門調査会において、米国及びカナダ以外で我が国が牛肉等を輸入している国について、情報収集により現状を把握するとともに、輸入牛肉のリスク評価の進め方や評価に必要な項目について審議することを決定 第183回会合(H19.3.22) 「我が国に輸入される牛肉等に係る食品健康影響評価を実施することは妥当であると考える」とのプリオン専門調査会の見解を報告 自ら評価の実施の要否の決定の前に意見交換会の実施を決定</p>
2 動物用医薬品に関する食品健康影響評価(成長ホルモン剤、成長促進剤) (※1)	ファクトシートを作成することを決定	—
3 ビタミンAの過剰摂取に関わるリスクアセスメント (※5)	ファクトシートを作成することを決定	—
4 臭素酸カリウムのリスクアセスメント	ファクトシートを作成することを決定	—

食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の進捗状況

【18年度】

(平成22年9月28日現在)

企画専門調査会	食品安全委員会	対応
第16回会合(H18.9.27)及び17回会合(H18.12.4)により選定された候補	第182回会合(H19.3.15)における審議結果	
1 食品への放射線照射に関する食品健康影響評価 <small>(※2)</small>	自ら評価は行わないが、引き続き、情報収集に努めることを決定。その際で きれば海外からの専門家を招いて情報収集を行うとともに、その知見を國 民に紹介することを検討することとなった	情報収集等を継続実施 平成19年9月3日に海外からの専門家を招聘し意見 交換会を実施
2 ヒジキ中の無機ヒ素に関する食品健 康影響評価	ファクトシートを作成することを決定	<ul style="list-style-type: none"> 平成18年度食品安全確保総合調査において健康影響評価に関する知見・学識論文などの収集を実施 (※7:企画専門調査会第25回及び第27回会合において再度、自ら評価案件候補として選定される) 食品中のヒ素に関する食品健康影響評価の実施を決定(第278回会合(H21.3.19)) 汚染物質部会において調査事業報告会(食品中に含まれるヒ素の食品健康影響評価に関する調査)を開催し、調査審議を開始(H21.8.20)
3 非定形スクリペイーに感染した小型反芻動物(めん羊と山羊)関連製品に 関する食品健康影響評価	情報収集を継続することを決定	情報収集を継続実施
4 クロロプロパノール類に関する食品健康影響評価 <small>(※4)</small>	ファクトシートを作成することを決定	平成19年度食品安全確保総合調査において健康影響評価に関する知見・学識論文などの収集を実施 ファクトシートを作成 (第325回会合(H22.3.25)において公表が決定される)
5 フランに関する食品健康影響評価 <small>(※3)</small>	ファクトシートを作成することを決定	平成19年度食品安全確保総合調査において健康影響評価に関する知見・学識論文などの収集を実施 ファクトシートを作成準備中

食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の進捗状況

【19年度】

(平成22年9月28日現在)

企画専門調査会	食品安全委員会	対応	
第21回会合(H19.9.7)及び22回会合(H19.11.27)により選定された候補	第222回会合(H20.1.17)における審議結果	第234回会合(H20.4.17)における審議結果	
1 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	自ら評価案件とする前に意見交換会を行い、実施について意見を伺うことを決定	意見交換会(H20.3.19,26)の結果を踏まえ、自ら評価の実施を決定	<ul style="list-style-type: none"> ・化学物質・汚染物質専門調査会幹事会(H20.5.13)において鉛WGを設置することを決定し、調査審議を開始(H20.7.30) ・これまでに10回のWGにおける調査審議を経て、中間とりまとめ(案)を作成(H22.3.9)
2 こんにゃく入りゼリー	<ul style="list-style-type: none"> ・厚生労働省においては食物による窒息事故に関する調査を予定していることから、その状況も含め国内外の情報収集に努めることを決定 ・こんにゃく入りゼリー等食べ物による窒息事故の防止について食品安全委員会のホームページでの情報提供を充実させるとともに、地方公共団体に対し、そのホームページの内容等の周知を図る。併せて、季刊誌及びメールマガジンによる情報提供等を行うことを決定 	—	<ul style="list-style-type: none"> ・「食べ物による窒息事故を防ぐために」と題した注意喚起を促す文書をホームページ上に掲載(H20.5.2、H21.2.27更新)するとともに、メールマガジン(94,95号)で情報提供 ・また、当該文書について、厚生労働省の食品による窒息事故の実態調査結果も併せて、厚生労働省から都道府県に対し、市町村、児童福祉施設、介護保健施設及び関係団体等への周知依頼を実施 ・内閣府国民生活局(現 消費者庁)から「こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性に係る食品健康影響評価」の要請を受けた(H21.4.27) ・食品安全委員会において「食品による窒息事故に関するWG」を設置し、調査審議を開始(H21.6.10) ・7回のWGにおける調査審議を経て、評価書結果をとりまとめ、消費者庁に通知した(H22.6.10)

3 体細胞クローン牛	Q&Aを作成し、ホームページで公開することを決定	—	<ul style="list-style-type: none"> ・「体細胞クローン動物に関する状況について」と題し、ホームページ上に国内外の関係機関からの情報を提供するとともにQ&Aも掲載(H20.4.2、H20.4.9更新) ・H20.4.1に厚生労働省より「体細胞クローン技術を用いて産出された牛及び豚並びにそれらの後代に由来する食品」に係る食品健康影響評価について評価要請 ・新開発専門調査会にWGを設置し、調査審議を開始(H20.5.2) ・専門調査会(3回)、WG(5回)、WG小グループ(2回)における審議、意見・情報の募集及び意見交換会(H21.3.24,27)を実施した後、第291回会合(H21.6.25)において評価書結果を最終決定し、厚生労働省に通知するとともに関係機関(農林水産省、内閣府)に情報提供
4 多肥栽培による葉物野菜中の硝酸塩	Q&Aを作成し、ホームページで公開することを決定	—	ホームページ上に公表(H20.5.12、H20.7.4更新)
5 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	Q&Aを作成し、ホームページで公開することを決定	—	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページ上に公表(H20.5.12、H20.7.10更新) ・H20.7.8に厚生労働省より評価要請 ・器具・容器包装専門調査会にWGを設置し、調査審議を開始(H20.9.25) <p>これまでにWGにおける9回の調査審議を経て、中間取りまとめが了承された</p>
6 ポリスチレン容器から溶出するスチレントリマー	Q&Aを作成し、ホームページで公開することを決定	—	ホームページ上に公表(H20.5.12)
7 複数添加物の相乗毒性	Q&Aを作成し、ホームページで公開することを決定	—	ホームページ上に公表(H20.5.12)
8 食品添加物パラオキシ安息香酸エステル類	Q&Aを作成し、ホームページで公開することを決定	—	ホームページ上に公表(H20.5.12)
9 ヘテロサイクリックアミン	情報収集を継続することを決定	—	平成21年度食品安全確保総合調査において安全性評価に関する科学的知見の収集及び国内の食品への汚染実態把握を実施

10 有機ヒ素化合物 (ジメチルアルシン酸)	情報収集した上で無機ヒ素のファクトシート (※7)に追加することを決定	—	食品中のヒ素に関する食品健康影響評価の実施を ・決定(第278回会合(H21.3.19)) 汚染物質部会において調査事業報告会(食品中に ・含まれるヒ素の食品健康影響評価に関する調査)を 開催し、調査審議を開始(H21.8.20) これまでに調査会を1回開催
---------------------------	--	---	--

食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の進捗状況

【20年度】

(平成22年9月28日現在)

企画専門調査会		食品安全委員会	対応	
	第25回(H20.8.28)及び第27回会合(H20.11.27)により選定された候補	第267回会合(H20.12.18)における審議結果	第278回会合(H21.3.19)における審議結果	
1	オクラトキシンに関する食品健康影響評価	評価の候補とすることについて了承し、最終決定前に意見・情報の募集を実施	寄せられた意見・情報を踏まえ、対象を「オクラトキシンA」とし、自ら評価の実施を決定	・第278回会合(H21.3.19)において、「オクラトキシンA」及び「デオキシニバレノール」については、かび毒・自然毒等専門調査会の意見等を踏まえて、「デオキシニバレノール及びニバレノール」から調査審議を開始することとされた ・これまでに、食品安全確保総合調査において、評価に必要なデータの収集・整理を行い、調査会を2回開催
2	ゼアラレノンに関する食品健康影響評価	情報収集を行うことを決定	—	情報収集を継続実施
3	デオキシニバレノールに関する食品健康影響評価	ニバレノールと併せて評価の候補とすることについて了承し、最終決定前に意見・情報の募集を実施	寄せられた意見・情報を踏まえ、自ら評価の実施を決定	・かび毒・自然毒等専門調査会において、調査審議を開始(H21.5.1) ・これまでに、5回の調査会における調査審議を経て、評価書案を取りまとめたところ(H22.6.18)
4	フモニシンに関する食品健康影響評価	情報収集を行うことを決定	—	情報収集を継続実施
5	3-MCPD脂肪酸エステルに関する食品健康影響評価	情報提供を行う(ファクトシート「クロロプロパンノール類」に追記する)ことを決定	—	ファクトシートを作成 (第325回会合(H22.3.25)において公表が決定される)
6	カルバミン酸エチルに関する食品健康影響評価	情報収集を行うことを決定	—	情報収集を継続実施
7	食品中のヒ素に関する食品健康影響評価(※7)	評価の候補とすることについて了承し、最終決定前に意見・情報の募集を実施	寄せられた意見・情報を踏まえ、自ら評価の実施を決定	・汚染物質部会において調査事業報告会(食品中に含まれるヒ素の食品健康影響評価に関する調査)を開催し、調査審議を開始(H21.8.20) ・これまでに調査会を2回開催
8	ヒスタミンに関する食品健康影響評価	情報提供による啓発・注意喚起を行うことを決定	—	ホームページに「ヒスタミンによる食中毒について」を公表(H22.3.9)

食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の進捗状況

【21年度】

(平成22年9月28日現在)

企画専門調査会		食品安全委員会	対応
第31回会合(H21.9.29)及び第27回会合(H21.12.7)により選定された候補		第319回会合(H22.2.4)における審議結果	第324回会合(H22.3.18)における審議結果
1	カフェイン	事務局による情報収集・情報提供を行うことを決定	—
2	アルミニウム	まず情報収集から始めるものとして自ら評価の案件候補とすることを決定	必要な情報収集を行ったうえで、自ら評価の対象とすることを決定
3	トランス脂肪酸	自ら評価案件候補とすることとの理解の下、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、その結果を踏まえて、最終的に自ら評価案件とすることを決定	新開発食品専門調査会において調査審議を行ったうえで、自ら評価の対象とすることを決定 ・食品安全確保総合調査「食品中に含まれるトランス脂肪酸に係る食品健康影響評価に関する調査」において評価に必要なデータの収集・整理を行なっているところ

企画専門調査会において検討した委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補リスト

平成16年度選定①(企画専門調査会第7回会合(平成16年6月22日))

NO	項目(危害要因)	企画専門調査会における審議結果
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)	評価案件候補として食品安全委員会へ報告
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)	—
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)	—
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)	—
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)	—
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)	—
7	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価(ポツリヌス菌)	—
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)	—
9	Q熱の原因菌コクシエラ菌に関する食品健康影響評価	評価案件候補として食品安全委員会へ報告
10	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)	—
11	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)	—
12	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)	—
13	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)	評価案件候補として食品安全委員会へ報告
14	植物由来の自然毒に関する食品健康影響評価(植物毒)	—
15	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)	—
16	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)	—
17	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(プログステロン、安息香酸エストラジオール)	評価案件候補として食品安全委員会へ報告
18	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)	—
19	調理に使用する器具の健康影響評価(フッ素樹脂)	—
20	容器包装の健康影響評価(缶に使用されるエボキシ樹脂)	—
21	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)	—
22	食用植物の安全性評価(ガーデンハックルベリー)	—
23	食品に含まれるかび毒に関する食品健康影響評価(ナツツ類のかび汚染及びアフラトキシン汚染)	—
24	魚類に含まれる有害物質に関する食品健康影響評価(北米、欧洲産養殖サケに含有するダイオキシン、水銀等の有害物質)	—
25	魚類に含まれる有害物質に関する食品健康影響評価(マグロや赤魚の含有水銀)	—
26	海藻に含まれる有害物質に関する食品健康影響評価(ヒジキ(ヒ素))	—
27	食品への放射線照射に関する食品健康影響評価	評価案件候補として食品安全委員会へ報告

(注)○は「自ら評価」案件として決定されたもの

※ リステリアだけにこだわらず、食中毒原因微生物について優先順位を決めた上で個別の微生物について評価することとし

ます。

NO	項目(危害要因)	企画専門調査会における審議結果
28	食品の安全性評価(アガリクス)	—
29	水産動物に使用されるデトラサイクリン系抗生物質	—
30	牛海綿状脳症(BSE)対策について	—
31	化工でん粉類	—
32	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)	—
33	汚染物質(カドミウム)に関する食品健康影響評価(カドミウム)	—
34	米国産牛肉のBSE問題に関する安全性評価(米国産牛肉)	—
35	アルコール飲料の妊娠(胎児)への食品健康影響評価	評価案件候補として食品安全委員会へ報告
36	GMOの後代交配種の安全性の再評価(GMOの後代交配種(10件))	—
37	BSE問題に関するソーセージケーシング(めん洋、山羊の空腸を原料)の安全性評価(ソーセージケーシング(めん洋、山羊の空腸を原料))	—
38	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)	—
39	メリートを含む「健康食品」に関する食品健康影響評価(メリート(有効成分クマリン))	—

(注)○は「自ら評価」案件として決定されたもの

平成16年度選定②(企画専門調査会第8回会合(平成17年1月14日)及び第9回会合(平成17年2月18日))

NO	項目(危害要因)	企画専門調査会における審議結果
1	加工食品中に生成されるフランに関する食品健康影響評価(フラン)	評価案件候補として食品安全委員会へ報告
2	食品中のクロロプロパンノール類に関する食品健康影響評価(クロロプロパンノール類)	評価案件候補として食品安全委員会へ報告
3	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価(エンテロバクター・サカザキ)	—
4	ビタミン類の過剰摂取による食品健康影響評価	評価案件候補として食品安全委員会へ報告
5	BSE「非発生国」産牛肉の安全性に関する食品健康影響評価	—
6	塩化ビニル等を含む容器包装(ラップ類)に関する食品健康影響評価	評価案件候補として食品安全委員会へ報告
7	スギヒラタケの食品健康影響評価	—
8	ウコンの食品健康影響評価について	—
9	米国のBSE対策に関する食品安全委員会独自のリスク評価	—
10	鶏卵のQ熱感染リスク	—
11	酢酸ビニル樹脂残留モノマーのリスク	—

(注)○は「自ら評価」案件として決定されたもの

企画専門調査会において検討した委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補リスト

平成18年度選定((企画専門調査会第16回会合(平成18年9月27日)及び第17回会合(平成18年12月4日)) 平成17年度選定(企画専門調査会第11回会合(平成17年9月1日)及び第12回会合(平成17年11月7日))

NO	項目(危害要因)	企画専門調査会における審議結果
1	ひじき中の無機ヒ素に関する食品健康影響評価	管理状況も含め、情報を整理し公表
2	食品への放射線照射に関する食品健康影響評価	評価候補案件として食品安全委員会へ報告
3	魚貝類中のダイオキシン類、コブラナーPCBに類似した汚染物質(PXB)に関する食品健康影響評価	—
4	非定形スクリイバーに感染した小型反芻動物(めん羊と山羊)関連製品に関する食品健康影響評価	情報収集を継続
5	クロロプロパンノール類に関する食品健康影響評価	管理状況も含め、情報を整理し公表
6	ブエラリア・ミリフィカに関する食品健康影響評価	—
7	フランに関する食品健康影響評価	管理状況も含め、情報を整理し公表
8	ノニジュースに関する食品健康影響評価	—
9	メシマコブ含有製品に関する食品健康影響評価	—
10	器具・容器包装に用いらる合成樹脂に関する食品健康影響評価	—

(注)○は「自ら評価」案件として決定されたもの

NO	項目(危害要因)	企画専門調査会における審議結果
1	キニーネ	—
2	動物用医薬品に関する食品健康影響評価(成長ホルモン剤、成長促進剤)	管理状況も含め、情報を整理し公表
③	メキシコ、チリ、中国産牛肉等に係る食品健康影響評価	評価候補として食品安全委員会へ報告
4	クローン牛の安全性	—
5	食品添加物や農薬の複合汚染について	
6	フッ素加工の調理器具の安全性	—
7	ビタミンAの過剰摂取に関わるリスクアセスメント	管理状況も含め、情報を整理し公表
8	臭素酸カリウムのリスクアセスメント	管理状況も含め、情報を整理し公表
9	アルミニウムのリスクアセスメント	—
10	調理形態の違いによる食品中の無機ヒ素の摂取リスクの変化	—
11	食品中のアクリルアミド	—

(注)○は「自ら評価」案件として決定されたもの

企画専門調査会において検討した委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補リスト

平成21年度選定(企画専門調査会第30回会合(平成21年9月29日)及び第31回会合(平成21年12月17日)

NO	項目(危害要因)	企画専門調査会における審議結果
1	カフェインに関する食品健康影響評価	情報収集及び情報提供(特に妊婦や子ども向け)
(2)	アルミニウムに関する食品健康影響評価	評価案件候補として食品安全委員会へ報告
(3)	トランス脂肪酸に関する食品健康影響評価	評価案件候補として食品安全委員会へ報告
4	シガテラ毒に関する食品健康影響評価	—

(注)○は「自ら評価」案件として決定されたもの

平成20年度選定(企画専門調査会第25回会合(平成20年8月28日)及び第27回会合(平成20年11月27日))

NO	項目(危害要因)	企画専門調査会における審議結果
1	アフラトキシンに関する食品健康影響評価	厚生労働省から評価依頼(H20.9.3)があったため候補から除外
(2)	オクラトキシンに関する食品健康影響評価	評価案件候補として食品安全委員会へ報告
3	ゼアラレノンに関する食品健康影響評価	情報収集を行う
(4)	デオキシニバレノールに関する食品健康影響評価	評価案件候補として食品安全委員会へ報告(ニバレノールも併せて評価案件とする。)
5	フモニシンに関する食品健康影響評価	情報収集を行う
6	PFOS及びPFOAに関する食品健康影響評価	—
7	3-MCPD脂肪酸エステルに関する食品健康影響評価	情報提供を行う(ファクトシート(作成中)へ追記)
8	カルバミン酸エチルに関する食品健康影響評価	情報収集を行う
(9)	食品中のヒ素に関する食品健康影響評価	評価案件候補として食品安全委員会へ報告
10	ヒスタミンに関する食品健康影響評価	情報提供を行う(啓発・注意喚起)
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	—
12	サプリメントの複合影響に関する食品健康影響評価	—
13	タヒボ茶に関する食品健康影響評価	—

(注)○は「自ら評価」案件として決定されたもの

平成19年度選定(企画専門調査会第21回会合(平成19年9月7日)及び第22回会合(平成19年11月27日))

NO	項目(危害要因)	企画専門調査会における審議結果
1	こんにゃく入りゼリーに関する食品健康影響評価	業界団体等の情報収集を行うとともに、効果的な情報提供を検討
2	体細胞クローン牛に関する食品健康影響評価	管理状況も含め、情報を整理し公表
3	クロロプロパノール類に関する食品健康影響評価	—
(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	評価候補案件として食品安全委員会へ報告
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	情報収集を継続
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	管理状況も含め、情報を整理し公表
7	甘味料ステビアに関する食品健康影響評価	—
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	管理状況も含め、情報を整理し公表
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	管理状況も含め、情報を整理し公表
10	コラーゲンに関する食品健康影響評価	—
11	白金ナノコロイドに関する食品健康影響評価	—
12	E.Sakazakiiの食品健康影響評価	—
13	複数添加物の相乗毒性に関する食品健康影響評価	管理状況も含め、情報を整理し公表
14	食品添加物バ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	管理状況も含め、情報を整理し公表
15	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	情報収集をした上で無機ヒ素のファクトシートに追加

(注)○は「自ら評価」案件として決定されたもの