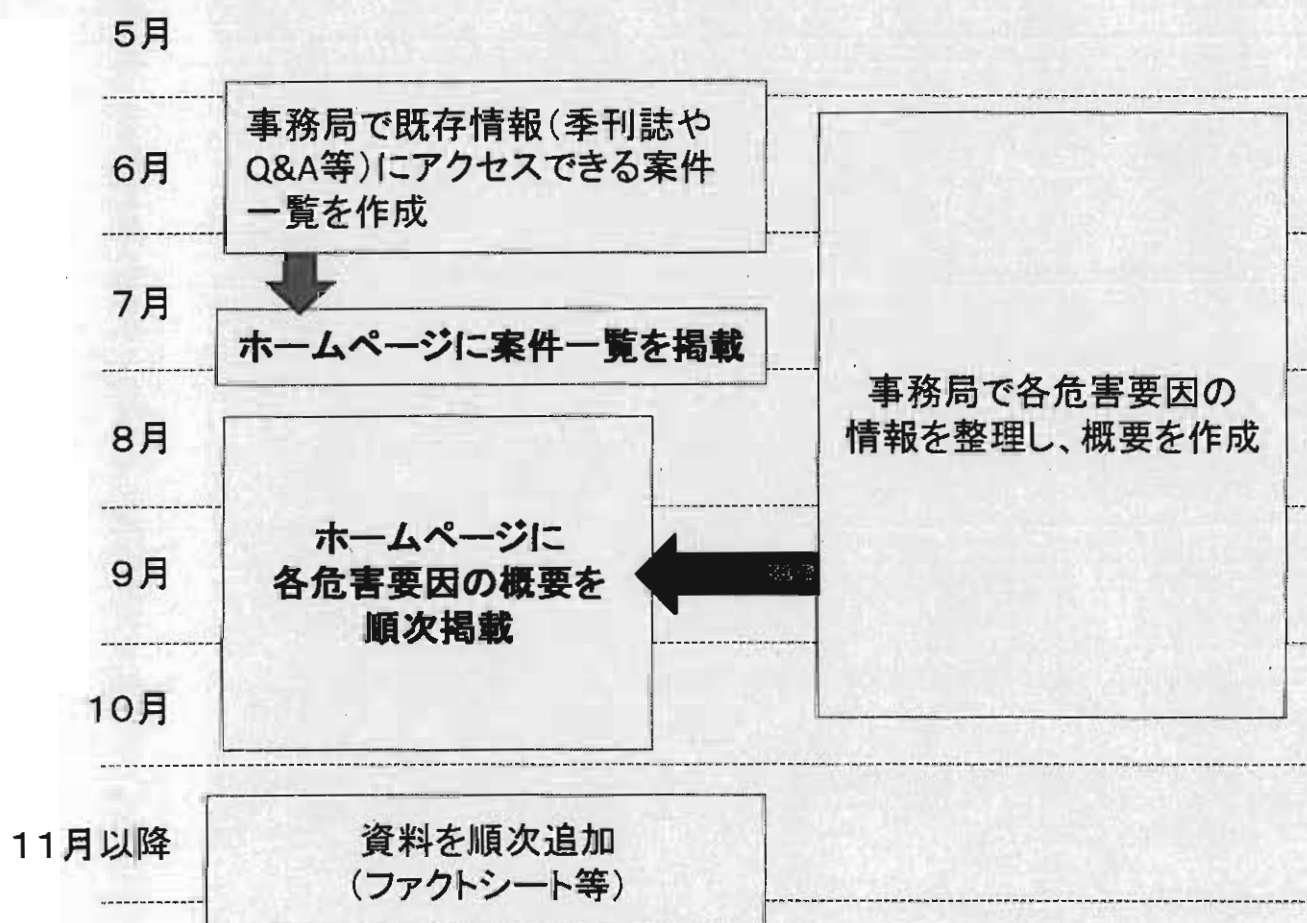


平成22年度「自ら評価」案件候補の 情報提供スケジュール

平成22年度に食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補を選定する過程で国民への情報提供を行うこととされた危害要因（提案されたすべての危害要因）等については、その概要等の科学的情報をホームページを通じて分かりやすく情報提供する必要がある。

このため、既存のQ&Aや季刊誌、意見交換会の資料等のほか、案件候補の選定のために収集した情報を整理し、食品安全委員会ホームページに掲載する。

<実施スケジュール>





[トップページ](#)

[食品安全委員会
\(リスク評価\)](#)

[食の安全を科学する
\(リスクコミュニケーション\)](#)

[食の安全を科学する
\(リスクコミュニケーション\)](#)

[食の安全を科学する
\(リスクコミュニケーション\)](#)

[ホーム](#) > [自ら評価](#)

自ら評価で提案された案件について

[自ら評価について](#)

[＜50音順索引はこちら＞](#)

平成22年度の案件候補(企画専門調査会の分類)

[1 調理器具等からの溶出が懸念される物質](#)

[2 本来的に食品に含まれる物質](#)

[3 環境中にある物質](#)

[4 調理過程における化学反応により生成される物質](#)

[5 海洋性自然毒](#)

[6 植物系自然毒](#)

[7 放射線照射食品](#)

[8 プリオン・BSE](#)

[9 ナノテクノロジー](#)

[10 着色料・甘味料等](#)

[11 いわゆる健康食品等](#)

[12 一般的な摂取量と比較して過不足がある場合に、健康影響が懸念されるという意見が寄せら](#)

[13 ジビエ食材のヒトと動物の共通感染症](#)

[14 その他](#)

自ら評価について

○自ら評価とは

食品安全委員会は、食品の安全性を確保するため、科学的見地から、食品に含まれる様々な物質や生物等を摂取することによる人の健康への影響に関するリスク評価（食品健康影響評価）（例：ある物質が健康に悪影響を及ぼさない量の設定）を行っています。その結果を踏まえ、厚生労働省、農林水産省等は、食品の安全性が担保されるように規格・基準値やルール（例：野菜の残留農薬の基準等）の整備、監視・指導・調査の実施等を行っています。

食品健康影響評価については、厚生労働省、農林水産省等からの要請により行う評価（例：新たな食品添加物を使用する場合等）のほか、リスク評価の対象案件を自ら選定して行う評価（自ら評価）もあります。食品安全委員会は、食品健康影響評価を行ったときは、評価結果を関係省庁に通知し、適切なリスク管理措置の検討等を要請します。

参考：企画専門調査会

○自ら評価の実施状況

案件名	状況	参考情報
日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について－中間とりまとめ－	評価済	評価書 プリオン専門調査会
食中毒原因微生物	順次評価中	評価書 リスクプロファイル 微生物・ウイルス専門調査会
我が国に輸入される牛肉及び牛内臓	順次評価中	評価書 プリオン専門調査会
食品及び器具・容器包装中の鉛	評価中	化学物質・汚染物質専門調査会 鉛ワーキンググループ
かび毒「デオキシニバレノール及びニバレノール」	評価済	評価書
かび毒「オクラトキシンA」	評価済	評価書
食品中のヒ素(有機ヒ素・無機ヒ素)	評価中	化学物質・汚染物質専門調査会汚染物質部会
トランス脂肪酸	評価中	
アルミニウム	評価中	
加熱時に生じるアクリルアミド	評価中	

< 50音順索引のイメージ >

ア行	カ行	サ行	タ行	ナ行	ハ行
マ行	ヤ行	ラ行	ワ行		

○ア行

- ・亜鉛
- ・アカネ色素成分
- ・アクリルアミド
- ・亜硝酸
- ・アラドキン酸
- ・アルミニウム
- ・アルキルシクロブタノン
- ・イカスミ
- ・遺伝子組換え食品

○カ行

.....

自ら評価の提案案件に関する食品安全委員会の情報提供等の実績

	企画専門 調査会に おける取扱	食品健康 影響 評価の 状況	意見交換会	季刊誌	ダイヤル Q&A	モニター Q&A	その他
1 調理器具等からの溶出が懸念される物質							
(1) ポリフッ化エチレン	A-イ						
(2) シリコーン	A-ロ						
(3) パーフルオロ化合物	A-イ						
(4) ラップフィルム	A-ロ					H16.6、 H16.8、 H16.9、 H17.1、 H17.3、 H18.8	
(5) 食器から溶出するクロム	A-ロ					H20.10	
(6) クッキングペーパー	B						
(7) ポリスチレン(発泡スチロール)	B					H17.11、 H18.8、 H19.3	
(8) 合板容器包装剤	B						
(9) 調理器具一般	A-ロ			23号(Q&A) ※容器・包装一般について		H16.3、 H17.6、 H21.12	
(10) ビスフェノールA	F	評価中		23号(Q&A)	H20.7	H16.8、 H18.8、 H20.5、 H20.7、 H21.11、 H22.3	・情報をまとめてホームページに掲載
(11) アルミニウム	F	評価中			H17.7、 H22.10	H18.7、 H19.3	・情報をまとめてホームページに掲載
(12) メラミン	F			17号(Q&A)		H20.9、 H20.10、 H21.2、 H21.5	・情報をまとめてホームページに掲載

2 本来的に食品に含まれる物質

(1) リン酸塩	B					H18.10	
(2) 硝酸塩	A-イ					H16.3、 H16.8、 H16.9、 H16.10、 H17.10、 H18.3、 H18.11、 H18.12、 H21.1	
(3) シュウ酸塩	B						
(4) イカ墨	B						
(5) 牛乳中の糖質(ガラクトース)	B						
(6) フリーラジカル	B						
(7) ナリンジン、ククルピタシン、イソチオシアネート分解物などの苦味成分	A-ロ						
(8) カロテノイド	B						
(9) ヒスタミン	A-ニ			21号(Q&A)		H20.3、 H20.6、 H21.7	・情報をまとめてホームページに掲載
(10) エリスリトール	B						
(11) アカネ色素に含まれる成分	A-ロ						

凡例: 【企画専門調査会での整理】

- A-イ 引き続き自ら評価案件候補にするか否かを検討する
- A-ロ 情報収集を行う
- A-ハ 情報提供を行う(主にその危害要因そのものについての情報)
- A-ニ 情報提供を行う(主にその危害要因による食中毒への対策に関する情報)
- B 健康に悪影響を及ぼす恐れがあることを示す情報が確認できないため、評価の対象とはしない
- C 担当の専門調査会の意見を聞く
- D 個々人の使用実態を捉えにくいため、評価の対象とはしない
- E 個人の食生活のあり方の問題であるため、評価の対象とはしない
- F リスク管理機関の対応状況を見守るべきものや食品安全委員会において評価中又は実施済のもの

物質（危害要因に関する情報）〔例〕

硝酸塩

○概要

硝酸塩は土壌を含む自然界に広く分布し、植物の栄養源の一つである。このため、ほうれんそうを始めとする野菜等に含まれているが、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。

○科学的知見

国際がん研究機関（IARC）：

硝酸塩及び亜硝酸塩：グループ 2A（おそらくヒトに対して発がん性がある（2006（H18））。硝酸塩及び亜硝酸塩が体内で遺伝毒性発がん物質であるニトロソ化合物となることが判明したが変わらず 2A（2010（H22））。

ヒトにおける食品を経由した①硝酸塩の摂取による発がん性の証拠は十分でない、②亜硝酸塩の摂取による発がん性の証拠は限定的である。

○リスク管理の状況

農林水産省：

リスクプロファイルシート（検討会用）を公開（H18-）、野菜中の硝酸塩に関する情報、研究プロジェクトの成果である野菜中の硝酸測定簡易マニュアル及び野菜中の硝酸イオン低減化マニュアルを公開。平成 18 年からは、食の安全・安心確保交付金により、農産物中の硝酸塩含有量等の実態把握、収量や品質を損なうことなく地域の条件に適した硝酸塩低減化技術の検討、農業者の硝酸塩のリスク管理に対する意識を高めるための有識者等との情報交換会等を実施。

平成 22 年からは、消費・安全対策交付金により、引き続き産地における低減技術の検証等を支援。

○平成 22 年度の検討結果（自ら評価）

ファクトシートを作成して情報提供を行う。