

平成22年度「自ら評価」案件候補の情報提供について

食の安全、を科学する。

食品安全委員会
Food Safety Commission

ホーム サイトマップ English page
サイト内検索 検索
文字サイズ拡大表示 A-A

[FSC Views](#)
[食品健康影響評価 \(リスク評価\)](#)
[意見・情報の交換 \(リスクコミュニケーション\)](#)
[会議開催予定と委員会の実績](#)
[食品安全委員会とは](#)
[リンク集](#)
[アーカイブ](#)

ホーム > 平成22年度の自ら評価の提案案件に関する関連情報

平成22年度の自ら評価の提案案件に関する関連情報

○自ら評価とは

1 調理器具等からの溶出が懸念される物質

	平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響評価の状況(平成23年7月現在)	関連情報
(1)	ポリフッ化エチレン ファクトシートを作成して情報提供を行う		
(2)	シリコーン 情報収集を行う		
(3)	パーフルオロ化合物 ファクトシートを作成して情報提供を行う		
(4)	ラップフィルム 情報収集を行う		
(5)	食器から溶出するクロム 情報収集を行う		Q&A
(6)	クッキングペーパー 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		
(7)	ポリスチレン(発泡スチロール) 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		Q&A
(8)	合板容器包装剤 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		
(9)	調理器具一般 情報収集を行う		季刊誌
(10)	ビスフェノールA 食品安全委員会において評価中又は実施済	評価中	Q&A 、 その他
(11)	アルミニウム 食品安全委員会において評価中又は実施済	評価中	Q&A 、 その他
(12)	メラミン 食品安全委員会において評価中又は実施済		季刊誌 、 その他

2 本来的に食品に含まれる物質

	平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響評価の状況(平成23年7月現在)	関連情報
(1)	リン酸塩 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		
(2)	硝酸塩 ファクトシートを作成して情報提供を行う		Q&A
(3)	シュウ酸塩 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		
(4)	イカ墨 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		
(5)	牛乳中の糖質(ガラクトース) 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		
(6)	フリーラジカル 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		
(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 情報収集を行う		
(8)	カロテノイド 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		
(9)	ヒスタミン 情報提供を行う		季刊誌 、 その他

(10)	エリスリトール	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		
(11)	アカネ色素に含まれる成分	情報収集を行う		季刊誌

3 環境中にある物質

		平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響評価の状況(平成23年7月現在)	関連情報
(1)	有機スズ化合物	ファクトシートを作成して情報提供を行う		Q&A
(2)	臭素系難燃剤	情報収集を行う		
(3)	ダイオキシン類	情報提供を行う		
(4)	メチル水銀	食品安全委員会において評価中又は実施済	評価済	意見交換会、季刊誌、Q&A(1)、Q&A(2)
(5)	カドミウム	食品安全委員会において評価中又は実施済	評価済	意見交換会、季刊誌、Q&A
(6)	ヒ素	食品安全委員会において評価中又は実施済	評価中	Q&A
(7)	鉛	食品安全委員会において評価中又は実施済	評価中	意見交換会

4 調理過程における化学反応により生成される物質

		平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響評価の状況(平成23年7月現在)	関連情報
(1)	くんせい中のベンゾピレン	ファクトシートを作成して情報提供を行う		
(2)	発酵食品中のカルバミン酸エチル	情報提供を行う		
(3)	加熱時に生じるアクリルアミド	自ら評価を行う		季刊誌、Q&A、その他
(4)	調理過程で生じる多環芳香族炭化水素(PAH)	ファクトシートを作成して情報提供を行う		
(5)	トランス脂肪酸	食品安全委員会において評価中又は実施済	評価中	季刊誌、Q&A、その他(1)、その他(2)

5 海洋性自然毒

		平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響評価の状況(平成23年7月現在)	関連情報
(1)	貝毒	情報提供を行う		季刊誌
(2)	ヒラメ毒	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		
(3)	フグ毒	情報提供を行う		Q&A、季刊誌
(4)	シガテラ毒	情報収集を行う		

6 植物系自然毒

		平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響評価の状況(平成23年7月現在)	関連情報
(1)	ピロリジジナルカロイド	情報収集を行う		
(2)	ガーデンハックルベリー	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		
(3)	キノコ毒	情報提供を行う		Q&A、その他

(4) ミクロシステン	情報収集を行う		
(5) 未熟果トマト	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		
(6) デオキシニバレノール、ニバレノール	食品安全委員会において評価中又は実施済	評価済	意見交換会、季刊誌
(7) オクラキトシンA	食品安全委員会において評価中又は実施済	評価中	季刊誌

7 放射線照射食品

		平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響評価の状況(平成23年7月現在)	関連情報
(1)	みそ、醤油など日本の伝統食品への放射線照射の安全性について	ファクトシートを作成して情報提供を行う		意見交換会、Q&A、その他
(2)	2-アルキルシクロブタン			
(3)	放射線照射ばれいしよ			
(4)	放射線照射食品全般			

8 プリオン・BSE

		平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響評価の状況(平成23年7月現在)	関連情報
(1)	米国産牛肉	食品安全委員会において評価中又は実施済	評価済	意見交換会、季刊誌、Q&A(1)、Q&A(2)

9 ナノテクノロジー

		平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響評価の状況(平成23年7月現在)	関連情報
(1)	ナノ物質含有食品	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		意見交換会
(2)	ナノ農薬	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		

10 着色料・甘味料等

		平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響評価の状況(平成23年7月現在)	関連情報
(1)	合成着色料と保存料の子供への影響	人の健康に悪影響が及ぶおそれがあるかどうか検討する必要があるとは考えにくい		
(2)	亜硝酸塩等の発色剤	人の健康に悪影響が及ぶおそれがあるかどうか検討するのであれば、食品の中にもともと存在する硝酸塩を含めて硝酸塩及び亜硝酸塩全体をとらえるべき		
(3)	着色料の複合影響	人の健康に悪影響が及ぶおそれがあるかどうか検討する必要があるとは考えにくい		Q&A
(4)	赤色2号	人の健康に悪影響が及ぶおそれがあるかどうか検討する必要性について、意見をまとめることは困難である		
(5)	古い時代に指定された添加物や国際機関で評価されていないような添加物	今後新たな知見等が得られた場合には、改めて検討を行う必要がある		
(6)	スクラロース	人の健康に悪影響が及ぶおそれがあるかどうか検討する必要があるとは考えにくい		
(7)	アスパルテーム	人の健康に悪影響が及ぶおそれがあるかどうか検討する必要があるとは考えにくい		
(8)	サイクラミン酸ナトリウム(チクロ)	本件添加物に関する現状が人の健康に悪影響を及ぼすおそれはない		

(9)	人工甘味料一般	人の健康に悪影響が及ぶおそれがあるかどうか検討する必要性について、意見をまとめることは困難である	
(10)	トレハロース	人の健康に悪影響が及ぶおそれがあるかどうか検討する必要があるとは考えにくい	
(11)	アセスルファミウム	食品安全委員会において評価中又は実施済	評価済
(12)	サッカリン	食品安全委員会において評価中又は実施済	評価中
(13)	臭素酸カリウム	食品安全委員会において評価中又は実施済	評価済 季刊誌、 その他

11 いわゆる健康食品等

		平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響評価の状況(平成23年7月現在)	関連情報
(1)	グルコサミン	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		
(2)	トリプトファン	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		
(3)	セサミン	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		
(4)	コンドロイチン	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		
(5)	GABA	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		
(6)	コラーゲン	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		
(7)	ハイドロキシカット	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		
(8)	ヒアルロン酸	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		
(9)	バナジウム	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		
(10)	有機ゲルマニウム	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		
(11)	カテキン	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		
(12)	サプリメント全般	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		
(13)	サプリメントの複合影響	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		
(14)	健康食品の複合影響	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		
(15)	健康食品全般	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		Q&A
(16)	大豆イソフラボン	食品安全委員会において評価中又は実施済	評価済	意見交換会、 季刊誌、 Q&A(1)、 Q&A(2)、 その他

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れた物質

		平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響評価の状況(平成23年7月現在)	関連情報
(1)	リン	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		
(2)	ヨウ素(ヨード)	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		
(3)	ビタミン	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		Q&A
(4)	糖質全般	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		
(5)	ブドウ糖果糖液糖	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		Q&A

(6)	果糖ブドウ糖液糖(異性化製品)	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	
(7)	脂質全般	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	
(8)	脂肪酸	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	
(9)	アラキドン酸	情報収集を行う	
(10)	カルシウム	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	
(11)	食塩	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	Q&A
(12)	亜鉛	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	Q&A

13 ジビエ食材のヒトと動物の共通感染症

		平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響評価の状況(平成23年7月現在)	関連情報
(1)	ジビエ食材(野生鳥獣肉・内臓)を介しての人と動物の共通感染症の食品健康影響評価	情報提供を行う		

14 その他

		平成22年度の自ら評価案件候補に係る審議における取扱	食品健康影響評価の状況(平成23年7月現在)	関連情報
(1)	もち	食品安全委員会において評価中又は実施済	評価済	季刊誌、その他
(2)	マラカイトグリーン等の抗菌性物質(動物用医薬品)	食品安全委員会において評価中又は実施済	順次評価中	その他
(3)	食中毒原因微生物	食品安全委員会において評価中又は実施済	順次評価中	意見交換会、季刊誌、Q&A(1)、Q&A(2)、その他(1)、その他(2)
(4)	水道水	食品安全委員会において評価中又は実施済	順次評価中	季刊誌、Q&A
(5)	農薬	食品安全委員会において評価中又は実施済	順次評価中	意見交換会、季刊誌、Q&A(1)、Q&A(2)
(6)	遺伝子組換え食品	既存の評価方法は、現時点における最新の科学的知見に基づいており、妥当なものである	評価済	意見交換会、季刊誌、Q&A(1)、Q&A(2)、その他
(7)	クローン家畜由来食品	現時点においても最新の科学的知見に基づいた評価であり、妥当なものである	評価済	意見交換会、季刊誌、Q&A、その他



ホーム > 自ら評価について

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)対策についてー 中間とりまとめー	評価済	評価書
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」	評価中	かび毒・自然毒等専門調査会
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	新開発食品専門調査会
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	