

府食第125号

平成24年2月14日

食品安全委員会委員長 小泉 直子 殿

企画等専門調査会座長 早川 堯夫

企画等専門調査会において調査審議を行った事項について（報告）

下記の事項について、当専門調査会において調査審議を行った結果は別添1から5までのとおりですので報告します。

記

- 1 平成23年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補に関する企画等専門調査会における調査審議結果について（別添1）
- 2 「自ら評価」案件の取扱いについて（案）（別添2）
- 3 平成24年度食品安全委員会運営計画 新旧対照表（案）（別添3）
- 4 平成23年度食品安全委員会緊急時対応訓練について及び平成24年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画（案）（別添4及び5）

平成23年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補に関する企画等専門調査会における調査審議結果について

番号	案件候補／危害要因	審議結果	審議の内容
1	グラヤノトキシ ン	情報収集に努 め、必要に応じ、 情報提供を行う。	○ グラヤノトキシンの含有量及びその種類は つつじ科植物の属・種により異なるため、ヒ トへの健康被害は、当該植物が優勢な地域で のみ想定され、これまで、日本国内では報告 がないが、今後、情報収集に努め、必要に応 じ、情報提供を行うべき。
2	アニサキス	感染防止のため の情報提供を行 う。	○ 魚介類を生食する習慣のある我が国では、 アニサキス症の発生は諸外国に比べて非常に 多いものの、危害要因等の把握の必要性は高 くない。感染防止のための情報提供を行うべ き。
3	ジアルジア	感染防止のため の情報提供を行 う。	○ ジアルジア症については、国内での発生は 年間100例以下であり重篤例は報告されて おらず、また、危害要因等の把握の必要性は 高くない。感染防止のための情報提供を行う べき。
4	3-MCPD、3-MCPD 脂肪酸エステル	今後、必要に 応じ、ファクト シートを更新し て、情報提供を 行う。	○ 食品安全委員会が、平成22年3月25日 にファクトシートを作成しているが、評価を 行い得る程度の新たな知見は得られていない。 今後、必要に応じ、ファクトシートを更新し て、情報提供を行うべき。
5	ヒラメ毒（クド ア・セプテンブ ンクタータ）	情報収集に努 め、必要に応じ、 情報提供を行う。	○ 厚生労働省の平成23年6月17日付け通 知以上の知見はなく、評価を行い得る程度の 新たな知見は得られていない。今後、情報収 集に努め、必要に応じ、情報提供を行うべき。

※ 参考資料に掲げる案件のうち、過去に案件候補として調査審議されたが評価対象とはならなかったもので、新たな科学的知見が得られていないものを除いた上で、企画等専門調査会における食品安全委員会が自ら行う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）に規定する選定基準に照らし、上記の1から5までの案件に絞り込んだ。

(参考資料)

<平成23年度>食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について(案)

平成23年度の「自ら評価」案件候補として寄せられた提案を整理した結果、提案件数は174件、ハザード(危害要因)数は186件(重複を含む。)である。

提案件数174件のうち、専門委員や関係機関から寄せられたものが21件、食の安全ダイヤルが6件、外部から寄せられたものが12件、モニター課題により寄せられたものが136件、モニター報告により寄せられたものが8件である。

ハザード(危害要因)数186件のうち、食品健康影響評価の対象となり得るものは166件である。また、そこから「評価中又は評価済み」と整理したハザード(危害要因)数を除いたもののうち、新規案件数は32件である。

1 ハザード(危害要因)の種類別の内訳

区分	件数(うち新規)
添加物	16件(5件)
農薬	3件(3件)
器具・容器包装	9件(3件)
化学物質・汚染物質	17件(3件)
微生物・ウイルス	5件(2件)
かび毒・自然毒等	12件(3件)
新開発食品	11件(7件)
その他	26件(6件)
評価中又は評価済みの案件	67件
案件候補外とした案件	20件
合計	186件(32件)

2 各項目について(対象案件)

項目	内容
分類	対象案件の情報源について、「委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料に盛り込む事項」に基づき、記載している。 分類については別紙参照。
評価課題/危害要因	提案者による記載どおりである。セルの背景に色が付いているものは新規に提案されたものを表している。
評価の必要性	提案者による記載どおりである。
危害要因に関する概要等	過去に案件候補として寄せられているものについては、昨年度までの会議資料等をベースに、昨年度以降に得られた新たな情報を追記している。
国内外の評価状況、管理状況等	過去に案件候補として寄せられているものについては、昨年度までの会議資料等をベースに、昨年度以降に得られた新たな情報を追記している。
除外事由	対象案件からの除外事由について、「委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料に盛り込む事項」に基づき記載している。 除外事由については別紙参照。

3 各項目について(案件候補の対象外とした案件)

項目	内容
評価の必要性	提案者による記載どおりである。
その他の提案者からの情報	提案者による記載どおりである。
対象外とした事由	「自ら評価」案件候補の対象外とした事由を記載している。

(別紙)

1 委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の分類について

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)
過去に企画等専門調査会(平成23年9月30日以前は、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)

＜平成23年度＞食品添加物の健康影響評価の案件候補について(案)

通し No.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
1	添加物	2(1)	既存添加物	これまでに評価されていない	国際機関や欧州では食品添加物の再評価を実施しているが、日本では消費者の関心は高い一方、古い時代に指定された添加物に関するリスク評価の概要(再評価等)が実施されているが、又は、再評価の計画(日程等)が整理した形で公開されていない。	＜国内＞ - 食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 - 厚生労働省：既存添加物については、安全性の見直しを推進すること、問題のある添加物を名簿から削除し、規格基準の設定を行っている。なお、安全性が確認された添加物については、薬事・食品衛生審議会において報告している。 ＜海外＞ - FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)：個別の添加物の安全性、規格等を審議、決定がなされている。	(1) (2) (3)
2	添加物	2(1)	食品添加物の複合影響	単体による評価はありますが、複合されている食品への被害、安全も同等かどうかの判断	英国等諸外国で、清涼飲料水中の安息香酸(保存料)とアスコルビン酸(酸味料、酸化防止剤)がある条件下で反応してベンゼンが生成すること、市販製品中にベンゼンが低濃度検出されること等が公表され、英国等ではベンゼン10ppbを超える製品の自主回収が要請された。	＜国内＞ - 食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H19(2007))。評価要請があった食品添加物については、当該物質に食品健康影響評価を実施しているが、当該物質が他の物質と食品中に複合的に含まれる場合の評価は実施していない。平成18年度健康影響評価調査において、「食品添加物の複合暴露による健康影響については、多数の添加物が使用されているため、実際に起こりうる可能性は極めて低く、現実的な問題ではない」として、理学的な可能性の推定にとどまるものである。ただし、リスク評価を行う必要がある事例も現時点ではなく、個々の添加物として評価されている影響を越えた複合的な影響が顕著に出ている事例は見出されなかった。」とのまとめがなされている。ホームページ上にQ&Aを公表(H20(2008))。 - 厚生労働省：市場に流通する清涼飲料水の市販品で、安息香酸とアスコルビン酸が添加されている31品目について、ベンゼンの含有量の分析検査をしたところ、DHCの製品から73.6ppbのベンゼンが検出された。また、ドリンク剤2製品の調査では、小林製薬の製品から15.4ppbのベンゼンが検出されている。さらに、厚生労働省の要請による自主調査により、キッコーマンの製品からも17ppbを検出したため、自主回収を行った。 - 厚生労働科学研究所等により種々の研究を実施してきたことであるが、これらでは、相乗的な悪影響は確認されていない。 「清涼飲料水中のベンゼンに関するQ&A」を公表し、清涼飲料水中のベンゼンについての情報を提供(2006)。 ＜海外＞ - 海外において食品添加物の複合影響評価を要請した例はない。	(1) (3)
3	添加物	2(1)	人工甘味料の再安全評価	腹部膨満感と下痢	天然ではない甘味料を一般に人工甘味料というが、我が国では食品添加物として指定され使用が認められているものが流通している。必要に応じて規格や基準が定められている。原則として使用添加物には表示義務がある。砂糖代替食品、飲料、菓子、酒、醤油等に使用されている。	＜国内＞ - 食品安全委員会による評価状況：厚生労働省が食品添加物指定等の検討をする際に依頼された場合に行われる。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 - 厚生労働省：使用制限のある甘味料については、調査を行い一日摂取許容量(ADI)比を推測する等管理が行われている。 ＜海外＞ - FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)等：評価を行っている。 ・サイクラミン酸のように、日本で認められていない甘味料が利用されている場合がある。	(1) (3)
4	添加物	2(1)	甘味料(ステビア)	頭痛、めまい、筋痛、しびれなどの報告があります	・ステビアは、日本では甘味料としてステビア抽出物(ステビアの葉から抽出して得られた、ステビアオール配糖体を主成分とするもの)という、代表的な甘味成分はステビアオール(及びステビア末(ステビアの葉を粉砕して得られた、ステビアオール配糖体を主成分とするもの)をいう。)が既存添加物名簿収載品目リストに指定されている。	＜国内＞ - 食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H19(2007))。 - 厚生労働省：甘味料として使用される「ステビア抽出物」は既存添加物の一つであり、安全性に関する調査研究(平成8年度厚生科学研究所報告)において、急性毒性試験や慢性毒性試験、繁殖試験などの安全性試験成績から、「現時点において、直ちにヒトへの健康影響を示唆するような試験結果は認められていない」と評価している。 ・日本のステビア甘味料の年間消費量は「ステビア工業会推定」約150トン程度。 ＜海外＞ ・コーデックス委員会：食品中のステビアオースイッドについて基準を定めていない。 ・中国、台湾、ブラジル、パラグアイ、アルゼンチン等：使用を許可。 ・米国：添加物としては使用禁止だが、サプリメントとしては許可。	(1) (3)
5	添加物	2(1)	新甘味料(ステビア等)	低年齢には不必要 砂糖との比較から提案	・ステビアは、日本では甘味料としてステビア抽出物(ステビアの葉から抽出して得られた、ステビアオール配糖体を主成分とするもの)をいう。代表的な甘味成分はステビアオール(及びステビア末(ステビアの葉を粉砕して得られた、ステビアオール配糖体を主成分とするもの)をいう。)が既存添加物名簿収載品目リストに指定されている。	＜国内＞ - 食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H19(2007))。 - 厚生労働省：甘味料として使用される「ステビア抽出物」は既存添加物の一つであり、安全性に関する調査研究(平成8年度厚生科学研究所報告)において、急性毒性試験や慢性毒性試験、繁殖試験などの安全性試験成績から、「現時点において、直ちにヒトへの健康影響を示唆するような試験結果は認められていない」と評価している。 ・日本のステビア甘味料の年間消費量は「ステビア工業会推定」約150トン程度。 ＜海外＞ ・コーデックス委員会：食品中のステビアオースイッドについて基準を定めていない。 ・中国、台湾、ブラジル、パラグアイ、アルゼンチン等：使用を許可。 ・米国：添加物としては使用禁止だが、サプリメントとしては許可。	(1) (3)

通し 順	区分	分類	評価課題／ 危重要因	評価の必要性	危重要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
6	添加物	2(2)	ステビア	最近少子化が問題 になっているが、自 分はいらないような食 品に使用されてい る既存添加物であ る(ステビア)も原因 の一つではないかと 考えている。 日本の人口を増や すために、ステビア アチオールを使用し ないよう国で指導し てほしい。天然だか ら安全というわけだ けではない。ステビア の国でもステビアの 安全性について評価 してほしい。	・ステビアは、日本では甘味料としてステビア抽出物(ステビアの葉から抽出して得られた、ステ ビアオール配糖体を主成分とするもの)を用い、化学的な甘味成分はステビアオサイ、及びステ アール(ステビアの葉を粉砕した、ステビアオール配糖体を主成分とするもの)を用い、かつ既 存添加物を微細粒子目リストに指定されている。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):2004年に通常の摂取量なら安全性の問題 はないと評価したが、糖尿病患者や高血圧患者に対する潜在的な薬理作用に注目し、さらなる 科学的根拠を収集して2007年に再評価を行うこととした。 ・香港食物環境衛生署(食物安全センター:香港では、ステビアは甘味料として認可されて いないが、健康な者が一般的な量を摂取しても安全性の問題はない。 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ):ステビア甘味料を高甘味料と して多量の食品に使用出来るよう現行コードの改正を申請され、FSANZとしては、申請された 最大値への基準について評価した結果、公衆衛生上問題はないとの結論に達した。2011年 に、アイスクリューム、水ベースの飲料、醸造清涼飲料、機能性飲料及び風味香料につい ては200mg/kg、プレーン豆乳飲料については100mg/kgに引き上げる申請を認可した。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H19(2007))。 ・厚生労働省:甘味料として使用される(ステビア抽出物)は既存添加物の一つであり、安全性に関する調査研究(平成8年度 厚生労働省研究費)において、発がん性試験や慢性毒性試験・発癌試験などの安全性試験成績から、「現時点において、直 ちに人体への健康影響を示唆するものな試験結果は認められていない」と評価している。 ・日本のステビア甘味料の年間消費量は(ステビア工業会推定)約150トン程度。 ＜海外＞ ・コーデックス委員会:食品中のステビアオサイについて基準を定めていない。 ・中国、台湾、ブラジル、パラグアイ、アルゼンチン等:使用を許可。 ・米国:添加物としては使用禁止だが、サプリメントとしては許可。	(1) (3)
7	添加物	2(1)	重碳酸塩等の発色 剤	発がん性があると わかっていても前か ら言っている という言い 方	・重碳酸塩は、我が国では、重碳酸ナトリウムとして、食品衛生法に基づき、食品添加物として チーズ、清酒、食肉製品、鶏肉ペーコンの発色剤として使用が認められている。更に、ほうれん そう等一部の野菜に含まれている重碳酸塩が、ヒトの体内で還元され重碳酸塩に変化すると、メ トヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあるとい うことが一部で指摘されている。 ・国際がん研究機関(IARC):発がん性に関する評価 ・重碳酸塩及び重碳酸塩が胃の中で還元毒性発がん物質であるニトロソ化合物となり、2A(おそ らく人に対して発がん性あり)に分類されている(2010)。	＜国内＞ ・食品安全委員会:なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省:食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。 ・農林水産省:一次産品に含まれる重碳酸性窒素については優先的にリスク管理を行う有害化学物質のリストに掲載(発色剤 はリスク管理の対象)。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):ADI設定(1995)。重碳酸塩・重碳酸塩の人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。 ・欧州連合(EU):ほうれんそう、加工済ほうれんそう等加工食品に重碳酸塩の基準値を制定。重碳酸塩指令(農業活動に起因する 汚染から水源を保護するための指令)を発効(1991)したが、EU各国の実施が遅れて重碳酸塩汚染が増加し、現状改善への強 い意欲を示している(2002)。ニトロソアミンの生成を抑えることを狙いに、食肉、チーズ等への重碳酸塩及び重碳酸塩の使用基 準を定めた(2006)。 ＜海外＞ ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):ADI設定(1995)。重碳酸塩・重碳酸塩の人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。 ・欧州連合(EU):ほうれんそう、加工済ほうれんそう等加工食品に重碳酸塩の基準値を制定。重碳酸塩指令(農業活動に起因する 汚染から水源を保護するための指令)を発効(1991)したが、EU各国の実施が遅れて重碳酸塩汚染が増加し、現状改善への強 い意欲を示している(2002)。ニトロソアミンの生成を抑えることを狙いに、食肉、チーズ等への重碳酸塩及び重碳酸塩の使用基 準を定めた(2006)。	(1) (3)
8	添加物	2(1)	重碳酸塩	生体中に取り込ま れた重碳酸塩は、ア ミノ化合物と反応 して、発色物質であ るニトロソアミンに 変化する。 FAOとWHOは重 碳酸塩の量を限定 して、12.1mg/kg、EU では1997年から 基準値を定めてい る。	・重碳酸塩は、我が国では、重碳酸ナトリウムとして、食品衛生法に基づき、食品添加物として チーズ、清酒、食肉製品、鶏肉ペーコンの発色剤として使用が認められている。更に、ほうれん そう等一部の野菜に含まれている重碳酸塩が、ヒトの体内で還元され重碳酸塩に変化すると、メ トヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあるとい うことが一部で指摘されている。 ・国際がん研究機関(IARC):発がん性に関する評価 ・重碳酸塩及び重碳酸塩が胃の中で還元毒性発がん物質であるニトロソ化合物となり、2A(おそ らく人に対して発がん性あり)に分類されている(2010)。	＜国内＞ ・食品安全委員会:なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省:食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。 ・農林水産省:一次産品に含まれる重碳酸性窒素については優先的にリスク管理を行う有害化学物質のリストに掲載(発色剤 はリスク管理の対象)。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):ADI設定(1995)。重碳酸塩・重碳酸塩の人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。 ・欧州連合(EU):ほうれんそう、加工済ほうれんそう等加工食品に重碳酸塩の基準値を制定。重碳酸塩指令(農業活動に起因する 汚染から水源を保護するための指令)を発効(1991)したが、EU各国の実施が遅れて重碳酸塩汚染が増加し、現状改善への強 い意欲を示している(2002)。ニトロソアミンの生成を抑えることを狙いに、食肉、チーズ等への重碳酸塩及び重碳酸塩の使用基 準を定めた(2006)。 ＜海外＞ ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):ADI設定(1995)。重碳酸塩・重碳酸塩の人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。 ・欧州連合(EU):ほうれんそう、加工済ほうれんそう等加工食品に重碳酸塩の基準値を制定。重碳酸塩指令(農業活動に起因する 汚染から水源を保護するための指令)を発効(1991)したが、EU各国の実施が遅れて重碳酸塩汚染が増加し、現状改善への強 い意欲を示している(2002)。	(1) (3)
9	添加物	2(1)	発色剤(重碳酸ナ トリウム)	ニトロソアミンが発 がん性物質である	・重碳酸塩は、我が国では、重碳酸ナトリウムとして、食品衛生法に基づき、食品添加物として チーズ、清酒、食肉製品、鶏肉ペーコンの発色剤として使用が認められている。更に、ほうれん そう等一部の野菜に含まれている重碳酸塩が、ヒトの体内で還元され重碳酸塩に変化すると、メ トヘモグロビン血症や発がん性物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあるとい うことが一部で指摘されている。 ・国際がん研究機関(IARC):発がん性に関する評価 ・重碳酸塩及び重碳酸塩が胃の中で還元毒性発がん物質であるニトロソ化合物となり、2A(おそ らく人に対して発がん性あり)に分類されている(2010)。	＜国内＞ ・食品安全委員会:なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省:食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。 ・農林水産省:一次産品に含まれる重碳酸性窒素については優先的にリスク管理を行う有害化学物質のリストに掲載(発色剤 はリスク管理の対象)。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):ADI設定(1995)。重碳酸塩・重碳酸塩の人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。 ・欧州連合(EU):ほうれんそう、加工済ほうれんそう等加工食品に重碳酸塩の基準値を制定。重碳酸塩指令(農業活動に起因する 汚染から水源を保護するための指令)を発効(1991)したが、EU各国の実施が遅れて重碳酸塩汚染が増加し、現状改善への強 い意欲を示している(2002)。	(1) (3)
10	添加物	2(1)	トレハロース	子供が好きなお菓 子類に多く使用され ているため	・独立行政法人国立健康・栄養研究所:ホー・ム・ベ・ン・健康食品Jの安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail84file.html ・トレハロースは、2分子のD-グルコースが結合した非還元性の二糖であり、きのこをはじめ 種々の菌、酵母などに存在する。デンプンの消化防止や冷凍時のタンパク質の変性防止など の目的で食品に利用されている。甘味はデンプンの50%であるが、体内では消化吸収され、エ ネルギー(4cal/g)となる。一般に食品添加物(製造用剤、低甘味料)として使用が認められている。 ・特に、「民衆を防ぐ」といわれているが、ヒトでの有効性・安全性については信頼できるデー タは見当たらない。 ・安息香酸ナトリウムは、安息香酸の水溶性のナトリウム塩で、キャベツ、マリーゴールド、清涼飲 料水、醤油等に保存料として使用されている。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省:食品衛生法で既存添加物として管理。 ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA):第55回会議(2000年)において、ADI設定“not specified(特定しない)”が 設定された。 ・米国食品医薬品庁(FDA):GRAS(Generally Recognized As Safe:一般的に安全な物質)として評価(2000)。	(1) (2) (3)
11	添加物	2(1)	安息香酸ナトリウム	食べ合わせによつて は、黄色4号の含ま れる食品(同時に) 摂取した場合の評 価を劣化する(急性 性を周知する)	・安息香酸ナトリウムは、安息香酸の水溶性のナトリウム塩で、キャベツ、マリーゴールド、清涼飲 料水、醤油等に保存料として使用されている。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況:なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省:食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。平成20年の添加物部会、FSAの研 究調査及びそのEFSAでの評価についての審議し、我が国においては今回特設の対応の報は行わない、今後新たな知見当 が得られた場合には、改めて検討する、とされた。 ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1999年に設定された安息香酸及びその塩類に対するグループADIの0～ 5mg/kg(体重/日)を維持した(2001)。 ・米国食品医薬品庁(FDA):FSAのみが、FSAの委託研究により、特定着色料と保存料である安息香酸ナトリウムの混合物の提 取により、子供の多動性障害の増加に關連する可能性があることが示されたとして、業界向けガイドラインを発行し当該着色 料を含まない食品を開発するように推奨している。	(1) (2) (3)

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危有害要因	評価の必要性	危有害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
12	添加物	4	グルタミン酸ナトリウム	グルタミン酸ナトリウムは、調味料としてよく使われているが、ウレキペディア等の情報によると、その安全性については、よく分かっていないと認められるので、これを明らかにする必要があります。	・独立行政法人国立健康・栄養研究所:ホムページ「健康食品」の安全性:有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/グルタミン酸ナトリウムは、食品衛生法において食品添加物として指定されており、添加物の使用基準が設定されている。 ・厚生労働省:「グルタミン酸ナトリウム」は食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスの使用基準は食餌中の4%＝6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0～120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳児を除く。)	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:「グルタミン酸ナトリウム」は食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 〈海外〉 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスの使用基準は食餌中の4%＝6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0～120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳児を除く。)	(1) (2)
13	添加物	2(1)	グルタミン酸ナトリウム	体内に蓄積する恐れがあるため	・独立行政法人国立健康・栄養研究所:ホムページ「健康食品」の安全性:有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/グルタミン酸ナトリウムは、食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 ・厚生労働省:「グルタミン酸ナトリウム」は食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスの使用基準は食餌中の4%＝6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0～120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳児を除く。)	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:「グルタミン酸ナトリウム」は食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 〈海外〉 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスの使用基準は食餌中の4%＝6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0～120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳児を除く。)	(1)
14	添加物	2(1)	アミノ酸(グルタミン酸ナトリウム)	関心成分、味覚	・独立行政法人国立健康・栄養研究所:ホムページ「健康食品」の安全性:有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/グルタミン酸ナトリウムは、食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 ・厚生労働省:「グルタミン酸ナトリウム」は食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスの使用基準は食餌中の4%＝6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0～120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳児を除く。)	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:「グルタミン酸ナトリウム」は食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 〈海外〉 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスの使用基準は食餌中の4%＝6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0～120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳児を除く。)	(1)
15	添加物	2(1)	グリシン	日常的に摂取(食事に含まれる)している手頃な食材	・独立行政法人国立健康・栄養研究所:ホムページ「健康食品」の安全性:有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/グルタミン酸ナトリウムは、食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 ・厚生労働省:「グルタミン酸ナトリウム」は食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスの使用基準は食餌中の4%＝6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0～120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳児を除く。)	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:「グルタミン酸ナトリウム」は食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 〈海外〉 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスの使用基準は食餌中の4%＝6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0～120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳児を除く。)	(1) (2)
16	添加物	2(1)	グリシン	現在、甘味料として用途が、二次効果の「保存性」が本来的な目的では？	・独立行政法人国立健康・栄養研究所:ホムページ「健康食品」の安全性:有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/グルタミン酸ナトリウムは、食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 ・厚生労働省:「グルタミン酸ナトリウム」は食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスの使用基準は食餌中の4%＝6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0～120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳児を除く。)	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:「グルタミン酸ナトリウム」は食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 〈海外〉 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスの使用基準は食餌中の4%＝6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0～120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳児を除く。)	(1) (2)
17	農薬	2(1)	臭化メチル	世界が変がん性を指摘している農薬をいまだに効果があるからといって使っていること	・独立行政法人国立健康・栄養研究所:ホムページ「健康食品」の安全性:有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/グルタミン酸ナトリウムは、食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 ・厚生労働省:「グルタミン酸ナトリウム」は食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスの使用基準は食餌中の4%＝6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0～120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳児を除く。)	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:「グルタミン酸ナトリウム」は食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 〈海外〉 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスの使用基準は食餌中の4%＝6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0～120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳児を除く。)	(1)
18	農薬	2(1)	木酢液等	農薬ではなく、使用量も回数も決まっていなかったため、他の情報もない	・独立行政法人国立健康・栄養研究所:ホムページ「健康食品」の安全性:有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/グルタミン酸ナトリウムは、食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 ・厚生労働省:「グルタミン酸ナトリウム」は食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスの使用基準は食餌中の4%＝6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0～120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳児を除く。)	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:「グルタミン酸ナトリウム」は食品衛生法において、マウスの使用基準が設定されている。 〈海外〉 ・FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA):1970年7月の報告書において、マウスの使用基準は食餌中の4%＝6,000mg/kg体重、ヒトの一日摂取許容量(ADI)は、無条件(0～120mg/kg体重)の結論を出している。(ただし、1歳未満の乳児を除く。)	(2) (4)

通し No.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	必要原因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
19	包装	1(1)	農薬	農薬の不活性成分	・社会法人日本毒物防衛協会：農薬用語辞典「農薬の製剤とは、有効成分である原体に希釈剤やアジュバントなどの補助剤を加え用途に合った有効成分の生物学的利用能などをより高めるために、その目的に沿った性状や形態に調整加工されたもの」としている。また、製剤化の主目的は、農薬を使用しやすい形にし、かつ効力を最大限発揮させることであり、また、人畜等の安全性の確保と環境汚染の防止を図り、さらに作業性の改善や省力化を図ることなどである、としている。	<国内> ・食品安全委員会の評価状況：なし。 ・農水省産産者：農薬は農薬取締法に基づいて審判・登録されているが、企業秘密に当たる情報は公開していない。 ・農水省産産者：農薬の安全性評価が行われており、リスク管理が適切になされている。 <海外> ・米国連邦保健庁(EPA)：農薬の不活性成分を公表することで、公衆衛生及び環境保護の強化、危険な不活性成分の使用抑制などが期待されており、公表に関して広くパブリックコメントを受け付けている(2008)。 ・米国では、農薬製剤における有効成分を除く成分は、全て不活性成分で分類されている。不活性成分は、必ずしも無害であるとはしておらず、個別に申請をして認可を受ける必要がある。既に認可された不活性成分のリストも公表されている。 ・経済開発協力機構(OECD)：将来的な検討の必要はあるが、早急に取組むべき課題ではないと整理されている。	(1) (2) (4)
20	器具・ 容器包 装	2(1)	調理器具一般	調理後長時間たつ汁の中に突起物が見られる(結石の核である状態)	・調理器具は鉄、アルミニウム、テフロンなど、様々な物質で作られており、調理器具からの溶出が消費者の懸念となっている。	(以下は調理器具一般について記載している。アルミニウムについては食品安全委員会において評価中である。) <国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H16(2004)、H17(2005)、H22(2010))。 ・厚生労働省：食品に用いられる器具、容器包装については、食品衛生法で合成樹脂製の器具又は容器包装の一般規格において溶出試験として重金属や過マンガン酸カリウム消費量に係る規格が設定、フッ素樹脂やプラスチックなどの器具、容器包装においては、製造業者が製品の使用方法に応じて耐熱温度や使用上の注意を記載しているものもある。 現在、製造業者が製品の使用方法に応じて耐熱温度や使用上の注意を記載しているものもある。 現在の食品衛生法における規制対象は販売、製造、輸入及び営業上使用時の器具、容器包装であって、消費者において使用された後のものは対象ではないが、溶出試験等の規格試験は使用時の温度、用途等を考慮して条件等が設定。 <海外> ・世界各国において、食品に接触する材料の評価や規制を実施している。 ・米国環境保護庁(EPA)：PFOA及びその他の塩素系化合物の健康影響の可能性についてのリスク評価書を公表したが、使用したデータには多くの不確実性がある等の理由から、最終評価書は未公表(2005)。一方、世界の当該製品製造メーカーB社と協定を結び、2015年までに削減を達成する方向へと動いている。 ・英国食品基準庁(FSA)：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。 ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)：「日用品」委員会において、調理器具からの溶出について検討している。食品接触材料についてQ&Aを公表している(2011)。	(1) (3)
21	器具・ 容器包 装	2(1)	食品包装容器全般	コンベヤベルト、蒸気加熱レンジ加温しても変形することがあり不安	・食品包装容器は様々な物質で作られており、容器からの溶出が消費者の懸念となっている。 ・合成樹脂の原料には、炭がけ物質など反発性の高い化学物質があり、それらの一部は重合時に未反応のまま合成樹脂中に残存する。また、添加剤や不純物の中にも、様々な有害性が指摘されているものがある。このように、器具、容器包装に含まれるこれらの物質は、食品と接触して使用される際に、食品に移行して人に摂取される可能性がある。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H16(2004)、H17(2005)、H22(2010))。 ・厚生労働省：食品に用いられる器具、容器包装については、食品衛生法で合成樹脂製の器具又は容器包装の一般規格において溶出試験として重金属や過マンガン酸カリウム消費量に係る規格が設定、フッ素樹脂やプラスチックなどの器具、容器包装においては、製造業者が製品の使用方法に応じて耐熱温度や使用上の注意を記載しているものもある。 現在の食品衛生法における規制対象は販売、製造、輸入及び営業上使用時の器具、容器包装であって、消費者において使用された後のものは対象ではないが、溶出試験等の規格試験は使用時の温度、用途等を考慮して条件等が設定。 <海外> ・世界各国において、食品に接触する材料の評価や規制を実施している。 ・米国環境保護庁(EPA)：PFOA及びその他の塩素系化合物の健康影響の可能性についてのリスク評価書を公表したが、使用したデータには多くの不確実性がある等の理由から、最終評価書は未公表(2005)。一方、世界の当該製品製造メーカーB社と協定を結び、2015年までに削減を達成する方向へと動いている。 ・英国食品基準庁(FSA)：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。 ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)：「日用品」委員会において、調理器具からの溶出について検討している。食品接触材料についてQ&Aを公表している(2011)。	(1) (3)
22	器具・ 容器包 装	2(1)	クッキングシート全般	実際に調理を行うもので、おもちゃとしてはなく調理器具として評価すべきではないか	・調理器具・食品包装容器は様々な物質で作られており、容器からの溶出が消費者の懸念となっている。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省：食品衛生法において、指定おもちゃ及び調理器具のいずれにおいても、適用される規格に適合しないものは販売禁止とされている。 <海外> ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)：おもちゃからの有害元素の溶出について意見書を提出(2007)。個々の元素について一日摂取許容量(ADI)が存在する場合においては、それらを考慮すべき、としている。 ・カナダ保健省(PHC)：調理に使用するプラスチックにおいて、ビニール製のようないろんな種類のプラスチックに注意している(2011)。	(1)
23	器具・ 容器包 装	2(1)	合成樹脂製器具、容器包装の高湿度帯における健康影響評価(シリコーンなど)	現在の規格基準では、揮発性化学物質の把握が困難である	・シリコーン樹脂は耐熱・耐寒・耐薬品性に優れ、台所用用品等に使用されている。 ・調理器具としてシリコーン製品が製造・販売・使用されているが、高温(オーブンを200℃以上、レンジ700ワット)で使用可能となっているものの、高温時の溶出物質が食品の中に入り込む事はないか、またそのものの人体への健康影響はないか、消費者から懸念されている。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食品に用いられる器具、容器包装は、食品衛生法において規格基準が設定。シリコーンゴム製品は、ゴム製の器具又は容器包装として溶出試験について規格が設定されている。高温で使用されるゴム製の器具又は容器包装について分析調査を実施。 <海外> ・欧州連合(EU)：EO規制適用「ヒト」の健康及び食品の品質及び特性に影響を与える量が溶出してはならない」。研究プロジェクトでは、シリコーンオメガー溶出は低い量だったと報告(2004)。 ・英国食品基準庁(FSA)：食品に接触するシリコーン製品の実態を研究調査(2005)。	(1) (3)
24	器具・ 容器包 装	2(1)	シリコーン	電子レンジなど高温で使用される器具が、食品への移行が心配される物質は溶出しにくい	・シリコーン樹脂は耐熱・耐寒・耐薬品性に優れ、台所用用品等に使用されている。 ・調理器具としてシリコーン製品が製造・販売・使用されているが、高温(オーブンを200℃以上、レンジ700ワット)で使用可能となっているものの、高温時の溶出物質が食品の中に入り込む事はないか、またそのものの人体への健康影響はないか、消費者から懸念されている。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食品に用いられる器具、容器包装は、食品衛生法において規格基準が設定。シリコーンゴム製品は、ゴム製の器具又は容器包装として溶出試験について規格が設定されている。高温で使用されるゴム製の器具又は容器包装について分析調査を実施。 <海外> ・欧州連合(EU)：EO規制適用「ヒト」の健康及び食品の品質及び特性に影響を与える量が溶出してはならない」。研究プロジェクトでは、シリコーンオメガー溶出は低い量だったと報告(2004)。 ・英国食品基準庁(FSA)：食品に接触するシリコーン製品の実態を研究調査(2005)。	(1) (3)

[illegible]

通し №	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
47	微生物・ウイルス	1(1)	寄生虫(魚介類、獣肉等)	海外(途上国等)から輸入される食品に付着していると思われるため。	監排水産省: 寄生虫による食中毒に気をつけよう http://www.maff.go.jp/syoutan/seisaku/foodpoisoning/parasite.html その後、衛生状況が悪化した日本では、寄生虫により健康被害を起こす人が多数いました。生活レベルが上がり、衛生環境の改善にもなっており、意識されることは少なくなりましたが、現在でも、適切な処理をされていない魚介類などを生で食べて寄生虫に感染した例が報告されています。 また、最近、これまで食中毒の原因として知られていなかった寄生虫が、ヒラメや馬刺しによる食中毒の原因となっている可能性が高いことがわかりました。レバーなどの生食によって、これまで日本にはいなかったと考えられていた寄生虫に感染した例も報告されています。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況: なし。 ・厚生労働省: 平成9(1997)年9月22日付衛食第259号及び衛乳第267号「食品媒介の寄生虫感染症対策について」にて通知...下記事項につき適切な対応を図るよう強くお願いする。 1. 地域住民に知し、寄生虫に関する正しい知識及び...寄生虫感染症を食品との関係について普及啓発すること。生鮮野菜等については、調理・食前によく洗浄...魚介類・肉類...については、十分な冷凍又は加熱を行えばほとんど死滅...、イノシシ、クマ等の獣肉、は虫類等の生食により感染の危険性...普及啓発... 〈海外〉 ・欧州食品安全機関(EFSA) ・集約製品中の寄生虫の衛生性 http://www.efsa.europa.eu/en/files/FoodSafetyMaterial/show/3903111140149	(1) (4)
48	微生物・ウイルス	2(1)	大腸菌群	人への本当の健康影響と世界的な評価	国土交通省: 水文水質データベース http://www.river.go.jp/100303.html 大腸菌群とは、大腸菌(Escherichia coli)および大腸菌とまわめてよく似た性質を持つ細菌の総称です。大腸菌群は一般に人間の腸管内に常駐生息し、健康な人間の糞便中に10億〜100億存在するといわれています。そのため、微菌の排泄によって水が汚染されてもきわめて敏感に検出され、また、その変化に検出をします。大腸菌群の検出は容易かつ確実なので、屎便汚染の指標として広く用いられています。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況: なし。自ら評価候補として検討(4/22/2010)。 ・厚生労働省: 昭和34(1959)年12月28日厚生省告示第370号 食品・添加物等の規格基準において、特定の食品については大腸菌群については基準値が定められ、リスク管理がなされている。 水菓 大腸菌群陰性 加工食肉製品(乾食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。) 大腸菌群陰性 等 〈海外〉 ・WHO/FAO: 「スプラウト、牛ひき肉、豚肉などの感染される農産物の特定を含む腸管出血性大腸菌のリスクプロファイル」 2003年 http://ftp.fao.org/codex/csf35/hd3035de.pdf	(1) (3)
49	微生物・ウイルス	1(1)	Q熱(コキシエラ)	平成22(2010)年度 食品安全関係情報 DB登録案件	・食品安全委員会 ファクトシート「Q熱(Q fever) (http://www.fsa.go.jp/sonota/factsheets-qfever.pdf)」 Q熱は、人獣共通感染症の一つで、コキシエラ(Coxiella burnetii)が原因菌の感染症です。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況: なし。自ら評価候補として検討(H18(2004))。 ・食安委ファクトシート http://www.fsa.go.jp/sonota/factsheets-qfever.pdf ・厚生労働省: H14(2002)放用乳の基準改正 http://www.who.int/nhlw/doc/2002/151002-w.pdf Q熱病原体(Coxiella burnetii)の耐熱性に関する知見が得られたことから、保形式により炭化63度で30分間加熱殺菌することとした。 「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(四類感染症) http://www.nhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou11/01-04-10.html ・農林水産省: 情報提供 〈海外〉 ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR) 意見書「Q熱: 動物性食品の消費によるC.burnetiiの伝播」 未殺菌の乳、乳製品、患畜の肉からQ熱原因菌 C.burnetiiが検出されたことはあるが、汚染食品の摂取によるC.burnetiiの感染リスクは低い、と評価されている。(2010.3.15) http://www.bfr.bund.de/cm/349/q_fever_transmission_of_coxiella_burnetii_through_the_consumption_of_foods_of_animal_origin_nikely.pdf ・EFSA/ECDC(2011.3.23) 「2009年のEUで発生した人獣共通感染症及び集団食中毒に関する年間報告書」 2009年、欧州のQ熱患者数は2688人と、2008年に比べて24.7%増加した。このうちの81.7%がオランダで発生している。ヒトへの感染は、患畜の排泄物に汚染された産物を摂取することや生食による。C.burnetiiを含む乳/乳製品を摂取したことにより、ヒトで血清抗体が生じた疫学的証拠はあるが、ヒトがQ熱に感染したという確証はない。 http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2090.htm	(1) (3)
50	微生物・ウイルス	1(1)	グラヤノキシン	平成22(2010)年度 食品安全関係情報 DB登録案件	・独立行政法人農薬・食品産業技術総合研究機構 動物衛生研究所 http://www.niaa.affrc.go.jp/diseases/poisoning/manual/ericaceae.html ツツジ科植物はグラヤノキシン(gavayotoxin)〜IIを含む。アンドトロミド・キシン、アセボト・キシン、ロートキシンはグラヤノキシンと同一物質。グラヤノキシンは細胞膜上のナトリウムチャンネルに結合し、これによって細胞は興奮状態と部分脱分極を維持し、容易にカルシウムが流入するため、骨格筋や心筋の収縮力を高め、期外収縮などを起こす。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況: なし。 ・農林水産省: 毒まぐさ根療法(昭和30(1955)年8月27日法律第180号) (毒まぐさ根の届出) 第三条 毒まぐさとしてみつばちの飼育を行う者(以下「養まぐさ業者」という。)は、農林水産省令の定めるところにより、毎年、その住所を管轄する都道府県知事に次の各号に掲げる事項を届け出なければならない。 一 氏名又は名称及び住所 二 養まぐさの飼育の場所及びその期間 三 その他農林水産省令で定める事項 四 前項の届出事項に關し変更があつたときは、その旨を前項の都道府県知事に届け出なければならない。 ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR) 意見書「ドイツの東海岸沿岸のツツジ科植物由来ハチミツ中のグラヤノキシンによる中毒」(通報323号65番記載)及びFAQ(質問と回答77番) グラヤノキシン含有みつばちは北米及びアジアに生息するが、中毒は当該植物が優勢な地域でのみ想定される。ドイツのようにならぬ植物が飼育用に栽培されるに過ぎない地域では、ツツジ由来ハチミツ中のグラヤノキシンの濃度にリスクはないと考えられる。 ハチミツは製品により成分が非常に異なり、ツツジ科植物由来ハチミツの濃度も異なるため、正確な(仮定 中)量を示すことができないが、文献では5〜180μgである。最悪のケースではスプーン一杯でも中毒を起こす可能性がある。 ・米國食品医薬品庁(FDA) Bad Bug Book(gavayotoxin) http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Foodborneness/FoodbornePathogensNaturalToxins/BadBugBook/chem071128.htm ・欧州中毒センター及び臨床毒物学者協会(EAPCC) 第28回欧州中毒センター及び臨床毒物学者協会国際会議アブストラクト http://www.eapcc.org/publicfile.php?folder=congress&file=Abstracts_Seville.pdf	(1)

通し №	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する調査等	国内・ 国外における評価状況、管理状況等	除外事由
51	かび・ 藻・自 然毒等	2(1)	ヒラム毒	早急に評価を終え、 食中毒原因物質と することを要す	・厚生労働省：平成23(2011)年6月17日付食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf クドア・セブテン・プランクトンを含むクドア属の寄生虫は、魚類に寄生し、ヒトには寄生せず、これまで公衆衛生上は無害とされてきた。一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられており、魚の筋肉(身)をゼリー状にしてしまう種類はあるものの、人体には直接的な影響はないとされてきた。	《国内》 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf 関係事業者等に対し食中毒の発生防止に努めるよう指導が出され、リスク低減措置が実施されているところ。厚生労働省は原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。 ・農林水産省：平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクドア属放胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施中。 ・現在までのところ、海外の評価機関での評価は行われていない。	(1) (3)
52	かび・ 藻・自 然毒等	2(1)	ヒラム毒	取扱い事業者、ホテル飲食店が不安 に感じている	・厚生労働省：平成23(2011)年6月17日付食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf クドア・セブテン・プランクトンを含むクドア属の寄生虫は、魚類に寄生し、ヒトには寄生せず、これまで公衆衛生上は無害とされてきた。一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられており、魚の筋肉(身)をゼリー状にしてしまう種類はあるものの、人体には直接的な影響はないとされてきた。	《国内》 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf 関係事業者等に対し食中毒の発生防止に努めるよう指導が出され、リスク低減措置が実施されているところ。厚生労働省は原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。 ・農林水産省：平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクドア属放胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施中。 ・現在までのところ、海外の評価機関での評価は行われていない。	(1) (3)
53	かび・ 藻・自 然毒等	2(1)	ヒラムトキシン	現在も発生が疑い ている	・厚生労働省：平成23(2011)年6月17日付食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf クドア・セブテン・プランクトンを含むクドア属の寄生虫は、魚類に寄生し、ヒトには寄生せず、これまで公衆衛生上は無害とされてきた。一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられており、魚の筋肉(身)をゼリー状にしてしまう種類はあるものの、人体には直接的な影響はないとされてきた。	《国内》 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf 関係事業者等に対し食中毒の発生防止に努めるよう指導が出され、リスク低減措置が実施されているところ。厚生労働省は原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。 ・農林水産省：平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクドア属放胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施中。 ・現在までのところ、海外の評価機関での評価は行われていない。	(1) (3)
54	かび・ 藻・自 然毒等	2(1)	クドア・セブテン・プランクトン(寄生虫)	H21. 6～H23. 3 までに135例確認 された寄生虫なので 食後数時間で嘔吐 を数回くり返したり、 下痢になった後に 回復	・厚生労働省：平成23(2011)年6月17日付食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf クドア・セブテン・プランクトンを含むクドア属の寄生虫は、魚類に寄生し、ヒトには寄生せず、これまで公衆衛生上は無害とされてきた。一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられており、魚の筋肉(身)をゼリー状にしてしまう種類はあるものの、人体には直接的な影響はないとされてきた。	《国内》 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf 関係事業者等に対し食中毒の発生防止に努めるよう指導が出され、リスク低減措置が実施されているところ。厚生労働省は原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。 ・農林水産省：平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクドア属放胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施中。 ・現在までのところ、海外の評価機関での評価は行われていない。	(1) (3)
55	かび・ 藻・自 然毒等	2(1)	寄生虫(Kudoa sepiempunctata Saito, rooeystis fayeri)	食中毒の原因物質 として新たに特定さ れた寄生虫なので 今後の評価や毒 性、検査法、対策の 調査検討が急がれ ると考えています	・厚生労働省：平成23(2011)年6月17日付食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf クドア・セブテン・プランクトンを含むクドア属の寄生虫は、魚類に寄生し、ヒトには寄生せず、これまで公衆衛生上は無害とされてきた。一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられており、魚の筋肉(身)をゼリー状にしてしまう種類はあるものの、人体には直接的な影響はないとされてきた。 ・ザルゴンステイス・フェアリーを含むザルゴンステイス属の寄生虫は、ウシ、ブタ、ヒツジ、ヤギ、ウマ等の筋肉部分に寄生する。今回調査が疑われているザルゴンステイス・フェアリーは、特有の動物のみに寄生することから、ヒトに寄生することは知られていない。	《国内》 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf 関係事業者等に対し食中毒の発生防止に努めるよう指導が出され、リスク低減措置が実施されているところ。厚生労働省は原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。 ・農林水産省：平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクドア属放胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施中。 ・現在までのところ、海外の評価機関での評価は行われていない。	(1) (3)
56	かび・ 藻・自 然毒等	1(1)	ヒラム、馬刺しの食 中毒		・厚生労働省：平成23(2011)年6月17日付食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf クドア・セブテン・プランクトンを含むクドア属の寄生虫は、魚類に寄生し、ヒトには寄生せず、これまで公衆衛生上は無害とされてきた。一般にゴカイ等の環形動物を介して魚に感染すると考えられており、魚の筋肉(身)をゼリー状にしてしまう種類はあるものの、人体には直接的な影響はないとされてきた。 ・ザルゴンステイス・フェアリーを含むザルゴンステイス属の寄生虫は、ウシ、ブタ、ヒツジ、ヤギ、ウマ等の筋肉部分に寄生する。今回調査が疑われているザルゴンステイス・フェアリーは、特有の動物のみに寄生することから、ヒトに寄生することは知られていない。	《国内》 ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：食安発0617第3号「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/110617_02.pdf 関係事業者等に対し食中毒の発生防止に努めるよう指導が出され、リスク低減措置が実施されているところ。厚生労働省は原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。 ・農林水産省：平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクドア属放胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施中。 ・現在までのところ、海外の評価機関での評価は行われていない。	(1) (3)

通し №	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
57	かび 毒・自 然毒等	2(1)		夏冬を問わず、貝 が秋山食される日 本では食中毒も年 間を通じて報告され ているのである	・独立行政法人 水産総合研究センター瀬戸内海区水産研究所「有毒プランクトンと貝毒発生 (解説)」 http://kais.fra.affrc.go.jp/HABD/TPS/HTML/page006.html 貝毒はホタテやカキなどの二枚貝が餌として有毒プランクトンを食べることと毒素を一時的に 蓄積し、これを食べた人が中毒症状を起こす現象を呼ぶ。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として後付(H22(2010))。 ・厚生労働省：昭和55(1980)年7月1日付環衛第29号「麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて」 可食部1g当たりの毒量が概算性貝毒にあっては4Mμ(マウスユニット)、いわゆる脂溶性貝毒(注：下痢性貝毒)にあっては 0.05Mμを超えては可食部を制限する。食品衛生法第4(注6)条に反するものとして取り扱うこと。 ・農林水産省：麻痺性貝毒、下痢性貝毒について、優先的リスク管理を行うべき有害化学物質のリストに掲載。 昭和54年(1979年)5月12日付54水研第519号水産庁長官「ホタテガイ等の貝類について」 生産海域において、貝毒が蓄積するおそれのある期間には、少なくとも週1回ホタテガイ等に含まれる貝毒の量を検査する ことにより、貝毒の蓄積に関する監視を行う。 貝毒量が厚生労働省の定める規制値を超えた場合には、生産海域におけるホタテガイ等の出荷の自主規制を実施。 ＜海外＞ ・FAO: Fisheries Technical Paper444(2004) 古来、自然毒が魚介類に含まれる可能性はあることは知られてきていた。このような毒素のほとんどは、自然界で海洋性藻 類(Gyrodinium)植物性プランクトンによって作られる。4000種を超える海洋性藻類が存在するが、そのうちの70～80種(～ 2%程度)が毒を産生するとされている。(Seoing 1998年)。 ・FAO/JOC/WHO Report of the Joint FAO/JOC/WHO ad hoc Expert Consultation on Biotoxins in Bivalve Molluscs [SHORT SUMMARY] 2005年 ・FAO 「Marine biotoxins」2004年 http://www.fao.org/docrep/007/y5486e/y5486e0g.htm#bm16 ・欧州食品安全機関(EFSA) 「貝類の海産毒(オカダ酸及び類似体、OA群)に関する科学的意見書」2008年、ARPDは0.3 μgオカダ酸相当量/kg体重 「貝類中の海産自然毒アザスビロ酸類(AZAs)に関する科学的意見書」2008年、ARPDはAZA1換算で0.2 μg/kg http://www.efsa.europa.eu/sci/foodSafety/Material/show/sy02710520149 「貝毒サキントキシン類(STXs)に関する科学的意見書」2009年、ARPDは0.5 μg STX相当量/kg体重 http://www.efsa.europa.eu/sci/foodSafety/Material/show/sy0287050149 「貝毒イエンツトキシン群(VTXs)に関する科学的意見書」2009年、ARPDは25 μg VTX相当量/kg体重 「貝毒のベクトリトキシン群(PTXs)に関する科学的意見書」2009年、ARPDは0.8 μg PTX相当量/kg体重 http://www.efsa.europa.eu/sci/foodSafety/Material/show/sy02920580149 「貝毒6種のEU 規制値や分析法等に関する科学的意見書」2009年(隔週報296号63版) オカダ酸(OA)とその類似体、アザスビロ酸(AZAs)群、イエンツトキシン(VTX)群、サキントキシン(STX)群、ベクトリトキシン (PTX)群及びその類似体、ドモイ酸 http://www.efsa.europa.eu/sci/foodSafety/Material/show/sy02960530149 「貝類に含まれる海産生物毒である(バトリトキシン群(PTX)群)に関する科学的意見書」 植物プランクトンが関与する毒素は藻毒(phycotoxin)と呼ばれ、海産生命体の大規模な死滅に関与しており、ヒトのそれによる 中毒も増加傾向にある。様々な海洋性藻類が関与する海産食物中毒には様々な症状があり、貝毒には麻痺性貝毒(paralytic shellfish poisoning PSP)、記憶喪失性貝毒(amnesic shellfish poisoning ASP)、下痢性貝毒(diarrhetic shellfish poisoning DSP)、 神経性貝毒(neurotoxic shellfish poisoning NSP)、およびアザスビロ酸中毒(aspiracoid shellfish poisoning AZP)が存在する。 ・フランス食品衛生安全庁(AFSSA):「海洋性生物毒素に関するAFSSAの活動及びマウスのバイオッセイの代替について の紹介文章」2006年 「軟体動物の藻類毒素のリスクに関する科学的・技術的資料」2008年 ・フランス農業・水産省：フランス中部太平洋沿岸2県での貝毒を理由に貝採捕・出荷・販売の禁止 2010年 ・カナダ食品検査庁(CFIA):「赤潮及び貝毒に関するファクトシート」2008年 ・カナダ食品検査庁(CFIA):「規制値を超える麻痺性貝毒を含有するニューブラウンズウィック州西部のオオノガイを採取し ないよう」に注意喚起(2007年)。「魚介類製品の規格及び評価方法マニュアル 附表3(魚介類及び魚介類製品中の化学汚染物 質と毒素のガイドライン) 基準値 貝類(Molluscan shellfish)80 μg/kg ・カナダ環境省:「ロブスターの肝臓の検出に関する注意喚起」2009年 ・カナダ環境省:「水産物検体」2001年更新 ・米連邦食品医薬品庁(FDA):「アメリカンロブスターの肝臓の検出に関する注意喚起」2008年 ・EU食品監視局:「スウェーデンにおけるEU 向け水産品の衛生状態を評価する使節団報告書」2006年海外の管理状況 ・EU REGULATION (EC)No853/2004 (概要記載は省略) ・Australia New Zealand Food Standards Code (概要記載は省略) ＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。 平成9(1997)年9月22日付衛食第259号及び備乳第267号「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」 「厚生労働省 平成9(1997)年9月22日付衛食第259号及び備乳第267号」食品媒介の寄生虫疾患対策等について」 下記事項につき適切な対応を要するようお願ひする。 1. 地域住民に知し、寄生虫に関する正しい知識及び、…寄生虫疾患を食品との関係について普及啓発すること。生野菜等 については、調理・喫食前によく洗す…、魚介類、肉類については十分な冷凍又は加熱を行えばほとんど死滅…、イノシシ、 クマ等の獣肉、は虫類等の生食により感染の危険性…畜産関係… ・農林水産省：食中毒をおこす細菌・ウイルス、寄生虫関係 http://www.maff.go.jp/syoutan/foodpoisoning/encyclopedia/index.html 「食中毒を予防するために、まずはこれを守りましょう!」により食中毒予防のポイントを解説するとともに、「食中毒をおこす 細菌やウイルス、寄生虫」としてアニサキス情報を発信。 ＜海外＞ ・欧州食品安全機関(EFSA):「北海道の天然魚における寄生虫の健康リスク評価の科学的意見書を公表 (2011.7.28)。魚介 類製品中の寄生虫のリスク評価に関する科学的意見書を公表 http://www.efsa.europa.eu/sci/foodSafety/Material/show/sy00311140149 ・フランス食品衛生安全庁(AFSSA):「水産物のアニサキス類のリスク評価に関する意見書を公表(2008.4.22)。 ・フランス食品衛生安全庁(AESA):「アニサキス症予防の取手を内閣が承認(2006.12.1)」	(1) (3)
58	かび 毒・自 然毒等	1(1)			・東京都健康安全研究センター「アニサキス症とサバのアニサキス寄生状況 http://www.tokyo-eiken.go.jp/issue/health/webversion/web28.html アニサキスの多くは魚介類の内臓部分に寄生しているが、一部のアニサキスは魚介類の新 肉部(刺身の部分)へも移行する。このアニサキスの幼虫が寄生した魚介類を生きたままに 近しい状態で食すると、アニサキスが主に内臓の中で胃や腸に突き刺さることがあり、アニ サキス症と呼ばれる強い腹痛(食中毒症状)を起こす。 ・厚生労働省後援所：医療関係者への情報 http://www.forth.go.jp/mhlw/animal/page/04-9.html 「アニサキス症」は、原虫の一種であるラブリル毛虫を原因とする、世界中、特に熱帯や亜熱帯 の温暖な地域では、きわめてありふれた疾患である。わが国で感染することもある。食事や 飲水時にシストを経口摂取して感染し、欧米の大都市で水道を介して集団感染した事例があ る。		(1) (4)

	区分	分類	評価場／ 危害要因 の特定	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
99	かび・毒・自然毒素等	(1)	ふぐ他海洋生物の毒性	まずは、毒性のメカニズムを整理することが必要とされている。	厚生労働省：魚類：フグ毒 http://www.mhlw.go.jp/topics/syokukuch/poison/animal_det_01.html 主としてフグ科魚類がフグ毒を持ち、フグ毒中毒の原因食品となる。毒力の強さはフグの種類と部位によって大きく異なるので、わが国では食用可能なフグの種類と部位が定められている。フグの内臓、とくに肝臓や卵巣には高濃度の毒物が蓄積されているので、これらを食べた場合にフグ毒中毒になることが多い。	<国内> ・食品安全委員会：「佐賀県及び佐賀県唐津市が構造改築特別区域法（平成14(2002)年法律第189号）に基づき指定した方法により処理されたトラフグの肝に底層食品健康影響評価について」で、ふぐ毒化メカニズムが明らかでない旨を発表。 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya0005011180 厚生労働省：フグの衛生確保について（昭和58(1983)年12月2日環乳第59号） フグによる食中毒の防止を図るため今後、下記によりフグの新規対策を講じることにした上で、関係事業者等に対する指導の徹底、一般消費者に対する啓蒙等の措置に遺憾なきを願う。…フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができることと都道府県知事等が認める名及び施設に限って行うこと。 ・厚生労働省：病原性菌等、下痢性菌等の取扱いが定められている（下痢性菌等：0.05MU/g、病原性菌等：4MU/g。（H22現行）） ・出荷前の貝類の毒量、流通段階での毒量、輸入水産物中の毒量の監視が行われている。 <海外> ・欧州食品安全機関(EFSA) 目録の海洋性自然毒素一環状イミン群スピロリド、ジモノジン、ビナトキシン及びブテリアトリキシンに関する科学的意見書を公表。 ・欧州食品安全機関(EFSA) 貝類[shellfish]の海洋性自然毒素一新興毒素のシガタキシン群に関する科学的意見を公表。 ・欧州食品安全機関(EFSA) 貝類の海洋性自然毒素一新興毒素のプレレバトキシニン群に関する科学的意見を公表。 ・欧州食品安全機関(EFSA) 貝類の海洋性自然毒素一新興毒素のプレレバトキシニン群に関する科学的意見を公表。 ・貝類推奨摂取量(400g)の新しい摂取パターンに基づく精緻化に関する声明(2010年7月31日報記)を公表した。	(1)
60	かび・毒・自然毒素等	(1)	キノコ毒（スギヒラタクケ）		・厚生労働省：建築発災1022005号、食安監発第10222003号 平成16(2004)年10月22日「急性の腹痛を疑う事実の発生について」 スギヒラタクケは従前から食用キノコとして採取されており、これまで健康被害の報告もないところですが、腎機能が低下している方への安全性が確認されるまでの間、これらの方々に対しスギヒラタクケの摂取を抑えるよう注意喚起をお願いします。	<国内> ・食品安全委員会による評価結果として検討(H2220100)。 （厚生労働省：算出期間におけるスギヒラタクゲの摂取歴がある急性脳症発生の疑い事例を受け、改めて厚生労働省が平成21(2009)年10月1日付食安監発1019第1号「スギヒラタクゲの摂取について」により各都道府県等に於てスギヒラタクゲの摂取についての注意喚起。 ・厚生労働省：食品キノコを原因食品とする食中毒対策としては、各都道府県等や各保健所等において、採査が可能ないキノコ等についての普及啓発や情報提供を行っている。また、食品等事業者が販売したキノコによる食中毒が発生した場合、保健所において原因食品の回収・廃棄命令、食品等事業者への衛生指導等を行うとともに、当該食中毒事件の公表を行うことにより注意喚起を行っている。 ・農林水産省：原因物質の特定と発症メカニズムの解明のための研究を実施。平成16年10月25日及び11月19日付16林政経策115号「急性の腹痛を疑う事実の発生について」により各都道府県及び関係団体等に宛てスギヒラタクゲの採取について注意喚起。以降、毎年春のご採取シーズン前に「スギヒラタクゲの採取について」（農林水産省消費・安全局農産安全管理課長、林野庁経営課長通知）を発出し注意喚起を継続。	(1) (3)
61	かび・毒・自然毒素等	2(1)	カビのはえた食品（米等）		・食品安全委員会：KID'S BOX！暑い季節は「かび」にも注意！！ http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids11.pdf かびは、食べ物の味や匂いを変えてしまったり、腐らせたりします。また、アレルギーを起こしたり、毒を生産して食中毒やがんの原因になることも、溶けたり加害したりしても、かび毒はあまり減りません。また、かびが目に見える部分を取り除いても、かび毒が残っているおそれがあります。もったいないことです。かびのかびの生えた食べ物には食べてはいけません。	<国内> ・食品安全委員会による評価結果厚生労働省からの評価要請や自ら評価により、順次評価実施中である。食品安全委員会がリスク評価したかび毒は以下のとおり。 デオキシニバルノール http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20101118001 ニバルノール http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20101118002 パツリン http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20030701068 総アフラトキシン http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20080903001 一般的な情報も以下のとおり提供中。 季刊誌「食品安全」より「夏の安全Q&A かび毒」 http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/24gou/24gou_5pdf KID's BOX(キッズボックス)「暑い季節は「かび」にも注意！」 http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids11.pdf ・厚生労働省：以下の基準値を設定。 デオキシニバルノールの暫定的基準値の設定(小麥：1.1 ppm) 総アフラトキシン(10 µg/kg)を指標とする規制への変更 ・農林水産省：農林水産省が食品の安全性に関するリスク管理を優先的に取り進めたい方針について」 http://www.maif.go.jp/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/chemical.html http://www.maif.go.jp/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/microbio.html ・デオキシニバルノールなどのかび毒を掲載し、順次、農作物中の含有率調査を実施。 ・農林水産省：「食品のかび毒に関する情報」 http://www.maif.go.jp/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/ 「麦類のデオキシニバルノール、ニバルノール汚染低減のための指針(平成20年12月17日公表)」等の情報を発信。	(1) (3)

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
62	かび 菌・自 然毒等	2(1)	ソラニン ソラニン中毒	ソラニンはじゃがい もの芽、青色部に 含まれていると言わ れているが市販品 でも時々表面が青色 化したものがある	厚生労働省 自然毒のリスクアセスメント、ジャガイモ http://www.mhlw.go.jp/topics/syokukoku/poison/higher_det_08.html 親芽で発芽しなかったイモ(芯が硬くなっている)、先に当たって皮がうすい黄緑～緑色になっ たイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などにソラニン等のステロイドア ルカロイド配糖体が含まれる。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省「健康食品のリスクアセスメント、ジャガイモ http://www.mhlw.go.jp/topics/syokukoku/poison/higher_det_08.html ジャガイモは収穫後、新芽がうすい環境(高温、明所)に放置しない。 保存する場合は暗所に置き、芽の出やすい環境(高温、明所)に置き、芽が出 親芽で発芽しなかったイモ(芯が硬くなっている)、先に当たって皮がうすい黄緑～緑色になっ たイモの芽及び付け根部分などにソラニン等のステロイドアルカロイド配糖体が含まれるので、このようものは食べ ない。 ・保存中に芽が出た場合、芽の付け根の硬くなった部分にはソラニンが多く含まれるので、確実にとり除く。 ・取り出した新芽がイモでも、小さいもの、地中の深い所にあったイモにはソラニン類が入っているの食べない方がよい。 ・ソラニン類は水に溶けやすいので、煮ず料理ではなく、ゆでる、二度ゆでする調理方法をとると中毒する確率が減るが、熱 によって分解されない。 ・農林水産省「安全で健やかな食生活を送るために～家庭でできること～No.4食中毒から身を守るには」 http://www.maff.go.jp/fo/pdf/data01.pdf 「6. 知識があれば怖い！安全野菜」の中で、安全野菜による食中毒を防ぐためのポイントを、身近なジャガイモを例に紹 介している。 ＜海外＞ ・IPCS INCHEM WHO Food Additives Series 30 1993年 「SOLANINE AND CHACONINE」 http://www.inchem.org/documents/jeffa/jeffa/30a19.htm 適正に栽培され、取り扱われた野菜で見いだされる通常のグリコアルカロイド濃度、20～100mg/kgは懸念なし。 ・オーストラリア保健・食品安全局(AGPS) 緑化したじゃがいもに関する消費者へのアドバイスを公表(隔週306号107番) http://www.agps.au/ages/ueberuns/presse/pressemitteilungen/wein-erdapfel-ergruenan/ ・カナダ食品検査庁 生食野菜・果物に含まれる自然毒に関するファクトシート(隔週307番) 「じゃがいも」とソラニン」 http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/foodfacts/fovetoxe.shtml	(1)
63	新開発 食品	2(1)	健康食品	カブセル、錠剤、ド リンク等、ある成分 を濃縮している事 による影響(色々々な もの)が濃縮されてしま う)	厚生労働省「健康食品」のホームページ http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/ 健康食品と呼ばれるものについては、法律上の定義は無く、広く健康の保持増進に資する食 品として販売・利用されるものの全貌を描いているものです。そのうち、国の制度としては、国が定 めた安全性や有効性に関する基準等を満たした「保健機能食品」があります。保健機能食 品は、いわゆる健康食品のうち、一定の条件を満たした食品を「保健機能食品」と称すること を認める表示の制度。国の許可等の有無や食品の目的、機能等の違いによって、「特定保健 食品」と「栄養機能食品」の2つのカテゴリーに分類されます。 (保健機能食品制度は、消費者庁所管。)	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(422010)。 ・厚生労働省「いわゆる健康食品」の摂取方法及び摂取方法等の表示に関する指針について(平成17(2005)年2月28日付け 食安発第0228001号厚生労働省健康食品局食品安全部通知、以下「指針」という。)注において、科学的根拠に基づく1日 摂取目安量を設定すること、「いわゆる健康食品」の成分が経口摂取の医薬品としても用いられるものについては、医薬品と して用いられる量を指さないようによりすること等を指している。 ・(独)国立健康・栄養研究所「ホームページ」に「健康食品」の安全性・有効性データベースを開発し、個々の健康食品素材の 安全性・有効性などの情報を提供している。 注)当該通知は、現在、消費者庁が所管	(1) (3)
64	新開発 食品	2(1)	健康食品	単独では安全評価 がされていても、複 数の健康食品を同 時に摂取した場合 の知見はあるの か？	厚生労働省「健康食品」のホームページ http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/ 健康食品と呼ばれるものについては、法律上の定義は無く、広く健康の保持増進に資する食 品として販売・利用されるものの全貌を描いているものです。そのうち、国の制度としては、国が定 めた安全性や有効性に関する基準等を満たした「保健機能食品」があります。保健機能食 品は、いわゆる健康食品のうち、一定の条件を満たした食品を「保健機能食品」と称すること を認める表示の制度。国の許可等の有無や食品の目的、機能等の違いによって、「特定保健 食品」と「栄養機能食品」の2つのカテゴリーに分類されます。 (保健機能食品制度は、消費者庁所管。)	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(422010)。 ・厚生労働省「いわゆる健康食品」の摂取方法及び摂取方法等の表示に関する指針について(平成17(2005)年2月28日付け 食安発第0228001号厚生労働省健康食品局食品安全部通知、以下「指針」という。)注において、科学的根拠に基づく1日 摂取目安量を設定すること、「いわゆる健康食品」の成分が経口摂取の医薬品としても用いられるものについては、医薬品と して用いられる量を指さないようによりすること等を指している。 ・(独)国立健康・栄養研究所「ホームページ」に「健康食品」の安全性・有効性データベースを開発し、個々の健康食品素材の 安全性・有効性などの情報を提供している。 注)当該通知は、現在、消費者庁が所管	(1) (3)
65	新開発 食品	1(1)	血圧、血調に効果 があるといわれて いる健康食品		厚生労働省「健康食品」のホームページ http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/ 健康食品と呼ばれるものについては、法律上の定義は無く、広く健康の保持増進に資する食 品として販売・利用されるものの全貌を描いているものです。そのうち、国の制度としては、国が定 めた安全性や有効性に関する基準等を満たした「保健機能食品」があります。保健機能食 品は、いわゆる健康食品のうち、一定の条件を満たした食品を「保健機能食品」と称すること を認める表示の制度。国の許可等の有無や食品の目的、機能等の違いによって、「特定保健 食品」と「栄養機能食品」の2つのカテゴリーに分類されます。 (保健機能食品制度は、消費者庁所管。)	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安発第0714001号 「健康食品」について、国民の健康に対する関心が高まることと、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中に は、過剰摂取や過度の減量行為などの偏った食生活や不適切な情報あるいは非科学的な情報が増え、国民の健康を招 いているとの指摘が少なからずある。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめた「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会」の提言 においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用するべき であるとされており、 今後、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されま した。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所のWEBページ「健康食品」の安全性・有効性データベースにおいて、いわゆる「健康食 品」に関する中立的な情報提供を実施している。 ・消費者庁：特定保健用食品 http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin86.pdf からだの生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含む食品で、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つこ とを助けた、おなかの調子を整えたりするのに役立つ、などの特定の保健の用途に資する旨を表示するものをいいます。こ れはさらに以下のよう分類される。 ・特定保健用食品(特許/スラベック表示) 調剤成分の医薬品/スラベック効果/臨床的・薬理的に確立されている場合、疾病/リスク低減表示を認める特定保健用食品 ・特定保健用食品(特許/スラベック表示) 調剤成分の医薬品/スラベック効果/臨床的・薬理的に確立されている場合、疾病/リスク低減表示を認める特定保健用食品 ・特定保健用食品としての許可/実績が十分であるなど科学的根拠が認められている調剤成分について、調剤成分を定め、消 費者調査等の個別審査なく、許可/実績において規格基準に適合するか否かの審査を行い、許可する特定保健用食品 ・条件付特定保健用食品 特定保健用食品の審査で要求している有効性の科学的根拠のレベルには届かないものの、一定の有効性が確認される食 品	(1)

通し №	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
66	新開発 食品	2(2)	キダチアロエ	便毒やダイオキシン きというサブリン を貰ったところ、 「妊娠・授乳の方、 お子様がおどろい だ」際は特に注意 くさいに注意書き がされていました。 なせそうなのが調 べたところ、妊娠中 だと、キダチアロエ の成分が胎児のこ がす作用もあるの で、胎児に影響が あるためだとかわ りました。なぜ授乳 中がいけないのか がネットでも調べ て書いてありませ ん。 なので、お教えいた したいです。	・独立行政法人国立健康・栄養研究所「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail109fite.html キダチアロエは、南米アマゾン（ペルー）トランスバール地方の原産で、日本には江戸時代に 渡来し、観葉用、薬用として各地で栽培されている。 安全性については、妊娠中・授乳中や月経時、8日以上の使用、12歳以下の小児に対する使 用は避けること、腸閉塞や原因不明の腹痛、腹の炎症を伴う症状、痔瘻、腎臓障害には禁忌と されている。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中に は、過剰摂取や過度の運動行為などの偏った食生活を導く不適切な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招 いているとの指摘が少なくありません。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめられた「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会の提言 においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用するべき であるとしていいます。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されま した。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所「ホームページ」健康食品の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail109.html	(1)
67	新開発 食品	2(1)	カルニチン	①過剰摂取による リスクが不明	・独立行政法人国立健康・栄養研究所「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail603fite.html カルニチンは、臣虫の成長因子として見つかったアミノ酸の一種。安全性については、適切に 経口摂取する場合はおそらく安全と見られる。妊娠中の安全性については信頼できる充分な データがないので使用を避ける。血液透析、無尿症、尿毒症、慢性肝疾患の場合は使用を 避ける。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中に は、過剰摂取や過度の運動行為などの偏った食生活を導く不適切な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招 いているとの指摘が少なくありません。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめられた「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会の提言 においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用するべき であるとしていいます。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されま した。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所「ホームページ」健康食品の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail603fite.html 〈海外〉 ・アメリカ・ダイエタリー・サプリメント局 http://ods.od.nih.gov/factsheets/Carnitine-HealthProfessional カルニチンの過剰リスクはあるか？ 約300ミリグラム（サプリメント1日の用量、吐き気、嘔吐、腹部痙攣、下痢、倦怠感）は、まれな副作用は、尿毒症性疾患 にリスクが低下がある。健康な子供と大人は、肝臓や腎臓で30ノ後のリンやメチオニンから十分産生されるので、食物やサブ リメントからカルニチンを摂取する必要はない。(2011年9月)	(1)
68	新開発 食品	2(1)	カプサイシン	豚肉でカプサイシン ン」によるがん発 の研究結果が報告 されたため	・独立行政法人国立健康・栄養研究所「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail507.html ※トウガラシは種類が非常に多く、ここでは特に主な成分カプサイシンを含む辛いものに焦点を 当てる。 経口摂取で様々な健康効果が期待され、後に「体脂肪を減らす」、「代謝を高める」、「便秘を 解消する」、「美肌づくりに役立つ」、「発がんを抑制する」などといわれているが、これらの有効 性に関するヒトでの信頼できるデータは尙不足している。「代謝を高める」、「便秘を 安全性については、通常の食事に含まれる量の経口摂取、外用での適切な使用は、おそらく 安全と思われる。高用量で長期にわたる摂取については、危険性が示唆されている。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中に は、過剰摂取や過度の運動行為などの偏った食生活を導く不適切な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招 いているとの指摘が少なくありません。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめられた「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会の提言 においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用するべき であるとしていいます。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されま した。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所「ホームページ」健康食品の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail507.html 〈海外〉 ・JECFA http://whqlibdoc.who.int/publications/2009/9789241560600_eng.pdf 最近の研究では、純粋なカプサイシンが遺伝毒性がないことを示している。(発がん物として) 係を報告する疫学研究はかなりの限られている。	(1)
69	新開発 食品	2(1)	ブラセンタ	サブリンで美容 のために最近よく使 われている	・独立行政法人国立健康・栄養研究所「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail755fite.html ブラセンタは哺乳類の胎盤で、母体の子宮内腔に形成され母体と胎児の臍帯を連絡する器 官。 素材はプラセンタ由来の胎盤がほとんど。 特に、「更年期障害による」「冷え性による」「貧血による」「美容によい」「強壮・強精によい」な どと言われている。 ヒトにおける安全性・有効性については調べた文献に十分なデータが見当たらない。 アレルギー、薬剤性肝障害を起こした事例が報告されている。	〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況：なし。 ・厚生労働省「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中に は、過剰摂取や過度の運動行為などの偏った食生活を導く不適切な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招 いているとの指摘が少なくありません。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめられた「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会の提言 においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用するべき であるとしていいます。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されま した。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所「ホームページ」健康食品の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail755fite.html	(1)

通し №	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
70	新開発 食品	2(1)	グルコサミン	評価の必要性 いわゆる健康食品 には法規制が未整 備のため、グルコサ ミンの含有量などが バラバラです	・独立行政法人国立健康・栄養研究所「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail24lita.html グルコサミンは糖の一種で、グルコースにアミノ基（-NH2）が付いた代表的なアミノ糖であり、動物の皮膚や軟骨、甲殻類の殻に含まれている。 俗に「関節の動きをスムーズにする」、「関節の痛みを改善する」などといわれ、ヒトでの有効性については、臨床グルコサミンの摂取が骨関節炎におそらく有効と思われるが、安全性については、臨床グルコサミンは適切に摂取すればおそらく安全と思われるが、極少量グルコサミンは短期間、適切に摂取する場合は安全性が示唆されている。 若い人が長期にわたって摂取すると、自然な軟骨再生力が低下する可能性がある。 またグルコサミン摂取による血糖値、血圧、血中コレステロール値の上昇などが懸念されているので、糖尿病、高脂血症（脂質異常症）、高血圧のリスクのある人は注意して利用する必要がある。 妊婦中・授乳中の安全性についてはデータが十分でないことから使用を避けるべきである。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として後付(H22(2010))。 厚生労働省「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の運動行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招くおそれがあるため、本年6月9日に有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用するべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail24lita.html ＜海外＞ ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR) サプリメントのグルコサミンの使用の健康リスクを評価し、以下の3つのリスク群を特定した。 a)糖尿病又はグルコース不耐性の者 b)心血管系のリスクのある者 c)ケラチン・血液凝固阻止剤を服用している者 BfRは、ケラチン・血液凝固阻止剤を服用している消費者に対し、分錠グルコサミン（含量390～790mg/一日服用量のサプリメント）を摂取しないよう勧告する。(2010年2月4日) http://www.bfr.bund.de/cm/208/glucosaminhaltige_nahrungsergaenzungsmittel.pdf ・英国 新規食品・加工諮問委員会 (ACNFP, Advisory Committee on Novel Foods and Processes) 欧州では食品サプリメントとしての現行のグルコサミン使用については「糖尿病患者は医師の指導の下にのみ使用する」と、18才未満の人は使用しないこととの警告が必要である（英国では任意）(2009年5月15日) http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/acnf0959.pdf ＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。 厚生労働省「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の運動行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招くおそれがあるため、本年6月9日に有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用するべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail1715lita.html ＜海外＞ ・フランス食品衛生安全所 (AFSSA) ポリフェノールについては、医者の処方以外にサプリメントで推奨量のポリフェノールを摂取することにはリスクがないわけではなく、さまざまな臨床試験によつて、高用量のポリフェノール摂取が非ヘム鉄の吸収を大きく阻害する作用があることが明らかになっている。鉄の吸収量が減少することは、肉を食わない食生活の人（出産前時期にあるフランス女性の約49%）にとつては現実的な問題であり、ポリフェノールを豊富に含む製品の定期的摂取が鉄の吸収に影響を及ぼすリスクを更に増し、便通と合わせて考える必要がある。(2008年12月14日) http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/33082-33083.pdf ＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。 厚生労働省「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の運動行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招くおそれがあるため、本年6月9日に有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用するべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail105lita.html ＜海外＞ ・韓国食品医薬品安全庁 (KFDA) (2011年6月20日) http://www.kfda.go.kr/support/2011/06/vd.html 業界の活性化および消費者選択の拡大を目的に、健康機能食品（韓国版トクホ）の基準および規格を一部改正する計画がある。と明らかになった。主な改正内容は下記の通り。 ①ピタミンド、クロレラ、糖衣エキスの機能性追加	(1) (3)
71	新開発 食品	2(1)	レスベラトロール	・健康食品そのものより宣伝の仕方に ついて疑問 ・規制に従った表示 や表現があつても過 度に期待している 人がとても多い ・関連した知識や 人種に関する人も多 いので気にします	・独立行政法人国立健康・栄養研究所「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail1715lita.html 主に赤ワイン、赤ブドウの果皮、ぶどうジュース等に含まれるポリフェノールの一種。 俗に「寿命を延長する」、「抗癌作用がある」、「抗炎症作用がある」に言われているが、ヒトでの有効性については調べた文献に十分なデータが見当たらない。 サプリメントなどの濃縮物として摂取した場合の安全性についても調べた文献に十分な情報が見当たらない。 エストロゲン様作用があるため、ホルモン感受性疾患がある場合は使用を避ける。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。 厚生労働省「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の運動行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招くおそれがあるため、本年6月9日に有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用するべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail1715lita.html ＜海外＞ ・フランス食品衛生安全所 (AFSSA) ポリフェノールについては、医者の処方以外にサプリメントで推奨量のポリフェノールを摂取することにはリスクがないわけではなく、さまざまな臨床試験によつて、高用量のポリフェノール摂取が非ヘム鉄の吸収を大きく阻害する作用があることが明らかになっている。鉄の吸収量が減少することは、肉を食わない食生活の人（出産前時期にあるフランス女性の約49%）にとつては現実的な問題であり、ポリフェノールを豊富に含む製品の定期的摂取が鉄の吸収に影響を及ぼすリスクを更に増し、便通と合わせて考える必要がある。(2008年12月14日) http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/33082-33083.pdf ＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。 厚生労働省「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の運動行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招くおそれがあるため、本年6月9日に有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用するべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail105lita.html ＜海外＞ ・韓国食品医薬品安全庁 (KFDA) (2011年6月20日) http://www.kfda.go.kr/support/2011/06/vd.html 業界の活性化および消費者選択の拡大を目的に、健康機能食品（韓国版トクホ）の基準および規格を一部改正する計画がある。と明らかになった。主な改正内容は下記の通り。 ①ピタミンド、クロレラ、糖衣エキスの機能性追加	(1)
72	新開発 食品	2(1)	クロレラ	「いわゆる健康食品」の代表といえる クロレラの健康を行 うことで健康食品の リスクが周知される	・独立行政法人国立健康・栄養研究所「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail105lita.html クロレラは淡水に生息する緑藻の一つで、多量の葉緑素や様々な栄養素を含む。 俗に「免疫能を向上させる」、「コレステロールや糖質の吸収を抑制する」などといわれているが、ヒトでの有効性については信頼できるデータが見当たらない。 安全性については、下痢、頭痛、ガス、吐き気、光過敏症、喘息やアナフィラキシーなどのアレルギー症状を起こすことが報告されている。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。 厚生労働省「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の運動行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招くおそれがあるため、本年6月9日に有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用するべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail105lita.html ＜海外＞ ・韓国食品医薬品安全庁 (KFDA) (2011年6月20日) http://www.kfda.go.kr/support/2011/06/vd.html 業界の活性化および消費者選択の拡大を目的に、健康機能食品（韓国版トクホ）の基準および規格を一部改正する計画がある。と明らかになった。主な改正内容は下記の通り。 ①ピタミンド、クロレラ、糖衣エキスの機能性追加	(1)

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
73	新開発食品	2(1) E	サブプライムピタメン	医療機関でもらうピタメンと“天然”といわれる薬局で購入するピタメントの違い	独立行政法人国立健康・栄養研究所：ビタミンE http://hihet.nih.go.jp/contents/detail43lfe.html ピタメンEは、脂質の酸化を抑制し、結果として細胞膜やタンパク質、核酸の損傷を防ぐ作用をもつ脂溶性ビタミンの一つである。ピタメンEが欠乏すると神経障害を引起す。一般に「活性酸素を消去する」、「心疾患、脳卒中、がんを予防する」、「老化を防止する」などといわれている。ピタメンEの有効性については、ピタメンE改変の予防と治療に対して有効性が示されている。安全上については、経口で適切に摂取する場合はおそらく安全と思われる。一方、ピタメンEは過剰摂取しても毒性がないと考えられているが、悪影響が疑える可能性も否定できない。	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(サブプライメント全株(H202008))、ビタミン類の過剰摂取(H16(2004)、H17(2005)、H22(2010))。 ・厚生労働省：「いわゆる健康食品の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について」(平成17(2005)年2月28日付け食安審議第0229001号厚生労働省医薬品品質安全管理部通知。以下「指針」という。)において、科学的根拠に基づき1日摂取目安量を設定すること、「いわゆる健康食品」の成分が袋口摂取の医薬品としても用いられるものについては、医薬品として扱われたい旨を超えないようにすることを指導している。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所：ホームページ「健康食品の安全性・有効性情報」 http://hihet.nih.go.jp/contents/detail43lfe.html <海外> ・欧州食品安全機関(EFSA) 成人のビタミンEの許容上限摂取量は食品に関する科学委員会(SCFP)によって300mg α-トコフェロール当量/日で設定され、ADIは、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)によって0.15~2mg/kg体重/日で設定されている。通常、ソフワカペルに含まれるα-トコフェロールの最大量は、一日当たり1,000mgである。これは、体重60kgの場合、16.7mg/kg体重/日、16.7mg/kg体重/日の摂取に相当し、NOAELの7分の1に過ぎないが、副作用がないと報告されている量(5mg/kg体重/日)を上回っている。 上記の結果、混合トコフェロール及びα-トコフェロール調製品は栄養補助食品中のビタミンEとして使用しても安全性の問題から問題はないとの結論に至ったが、α-トコフェロール調製品に関しては安全性に関するデータが不足しており、その使用及び使用量に関して安全性の観点から結論を出すことはできなかった。(2008年3月11日) http://www.efsa.europa.eu/EFSA/ScientificOpinion/afe_op_ej640_tocopherols_op_en.pdf ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR) 許容上限摂取量300mg/日(SCF) 経口投与した場合は、他の脂溶性ビタミンに比べて、ビタミンEは比較的事態とされている。食品の栄養強化の目的のためあるいはビタミンEの利用拡大の過程でフードサブプライメント中のビタミンEより高い摂取量を考えると、出血のリスク上昇、特に血液凝固障害のある消費者の間で、あるいは特定の医薬品との相互作用の結果に関連する問題にまで達する可能性がある。したがって、BFRの意見は、ビタミンEの使用が中程度の健康上のリスクと関わっているJである。(2008年1月13日) https://www.bfr.bund.de/cm/350/use_of_vitamins_in_foods.pdf ・米国ダイエタリーサプリメント局 ピタメンEの種類：ピタメンEは、単一の物質のように聞こえるが、実際にはα-トコフェロールを含む食品中の8つの関連化合物の名前である。それぞれの種類は、異なる効力、または体内での活性レベルを持つ。(2011年9月) ・欧州連合(EU)：食品科学委員会(SCFP)E-QuickFacts http://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminE-QuickFacts ・UK：2003年専門委員会による警告書「Safe Upper Levels for Vitamins and Minerals」公表(2003(H15))。 <国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))、アフラクトシード作成中。 ・厚生労働省：平成13(2003)年8月29日厚生労働省告示第301号「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、食品等の輸入について国が行う監視指導の実施に関する。輸入食品監視計画を定め、官報告示として公表している。 ・厚生労働省：平成22年度輸入食品監視指導計画(https://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/keikaku/10.html) 平成22年度輸入食品監視指導計画のうち、農産食品、農産加工食品の後産項目に放射線照射が含まれており、監視を行っているところ。 <海外> ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)：柿の照射に関するファクトシートを公表 http://www.fsc.gov.au/fscils/FoodSafetyMaterial/show/svu053212320208 <国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))、アフラクトシード作成中。 ・厚生労働省： ○食品衛生法に基づく食品の放射線照射処理の営業許可 ○食品衛生法に基づき「食品、添加物等」の規格基準(厚生労働省告示第370号) ○食品の放射線照射の営業を営む場合には、政令に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 ○食品衛生法に基づき「食品、添加物等」の規格基準(厚生労働省告示第370号) ○食品の放射線照射は原則禁止とし、①食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイト以下照射する場合のみ許可。 ○対象食品目：ばれいしょ、②目的：発芽防止の目的で、ばれいしょに放射線を照射する場合のみ許可。 ○対食品目：ばれいしょ、②目的：発芽防止、③使用総線：コバルト60、④使用が認められたばれいしょに放射線を照射する場合のみ許可。 ○放射線の種類：ガンマ線、⑤吸収線量：150グレイトを超えない、⑥再照射：禁止 放射線照射に関する調査結果「2009年」 「イオン化してよい食品及び食材の認可リスト」2009年 「2007年の食品放射線照射に関する欧州委員会の年次報告書」2009年 「ドイツ消費者保護食品安全庁(BVL)」 「2007年の放射線照射食品検査結果」2009年 ・アメリカン食品安全庁(FDA) 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・スウェーデン保健局(BAG) 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・スイス連邦保健局(BAG) 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・米国会計検査院(Government Accountability Office) 「米国で放射線照射が認可されている食品一覧」2010年 「米国で放射線照射に対するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年 「食品放射線照射に関するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年	(1) (3)
74	その他	1(1)	放射線照射食品	海外(中国)から輸入されている食品に入されている放射線照射食品について、放射線照射がなされていると思われたため。	厚生労働省：食品衛生法に基づく「食品、添加物等」の規格基準(厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とし、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイト以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしょに放射線を照射する場合のみ許可。 ①対象食品目：ばれいしょ、②目的：発芽防止、③使用総線：コバルト60、④使用が認められたばれいしょに放射線を照射する場合のみ許可。 ⑤吸収線量：150グレイトを超えない、⑥再照射：禁止	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))、アフラクトシード作成中。 ・厚生労働省：平成22年度輸入食品監視指導計画(https://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/keikaku/10.html) 平成22年度輸入食品監視指導計画のうち、農産食品、農産加工食品の後産項目に放射線照射が含まれており、監視を行っているところ。 <海外> ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)：柿の照射に関するファクトシートを公表 http://www.fsc.gov.au/fscils/FoodSafetyMaterial/show/svu053212320208 <国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))、アフラクトシード作成中。 ・厚生労働省： ○食品衛生法に基づく食品の放射線照射処理の営業許可 ○食品衛生法に基づき「食品、添加物等」の規格基準(厚生労働省告示第370号) ○食品の放射線照射の営業を営む場合には、政令に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 ○食品衛生法に基づき「食品、添加物等」の規格基準(厚生労働省告示第370号) ○食品の放射線照射は原則禁止とし、①食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイト以下照射する場合のみ許可。 ○対象食品目：ばれいしょ、②目的：発芽防止、③使用総線：コバルト60、④使用が認められたばれいしょに放射線を照射する場合のみ許可。 ○放射線の種類：ガンマ線、⑤吸収線量：150グレイトを超えない、⑥再照射：禁止 放射線照射に関する調査結果「2009年」 「イオン化してよい食品及び食材の認可リスト」2009年 「2007年の食品放射線照射に関する欧州委員会の年次報告書」2009年 「ドイツ消費者保護食品安全庁(BVL)」 「2007年の放射線照射食品検査結果」2009年 ・アメリカン食品安全庁(FDA) 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・スウェーデン保健局(BAG) 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・スイス連邦保健局(BAG) 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・米国会計検査院(Government Accountability Office) 「米国で放射線照射が認可されている食品一覧」2010年 「米国で放射線照射に対するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年 「食品放射線照射に関するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年	(1) (3)
75	その他	2(1)	放射線照射	以前に放射線照射を受けたベトナム産生柿の検出をなぜ行わないのか、今更に行うべきであるという趣旨のメールを食の安全ダイヤル宛てに出した。	厚生労働省：食品衛生法に基づく「食品、添加物等」の規格基準(厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とし、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイト以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしょに放射線を照射する場合のみ許可。 ①対象食品目：ばれいしょ、②目的：発芽防止、③使用総線：コバルト60、④使用が認められたばれいしょに放射線を照射する場合のみ許可。 ⑤吸収線量：150グレイトを超えない、⑥再照射：禁止 放射線照射に関する調査結果「2009年」 「イオン化してよい食品及び食材の認可リスト」2009年 「2007年の食品放射線照射に関する欧州委員会の年次報告書」2009年 「ドイツ消費者保護食品安全庁(BVL)」 「2007年の放射線照射食品検査結果」2009年 ・アメリカン食品安全庁(FDA) 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・スウェーデン保健局(BAG) 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・スイス連邦保健局(BAG) 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・米国会計検査院(Government Accountability Office) 「米国で放射線照射が認可されている食品一覧」2010年 「米国で放射線照射に対するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年 「食品放射線照射に関するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年	<国内> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))、アフラクトシード作成中。 ・厚生労働省： ○食品衛生法に基づく食品の放射線照射処理の営業許可 ○食品衛生法に基づき「食品、添加物等」の規格基準(厚生労働省告示第370号) ○食品の放射線照射の営業を営む場合には、政令に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 ○食品衛生法に基づき「食品、添加物等」の規格基準(厚生労働省告示第370号) ○食品の放射線照射は原則禁止とし、①食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイト以下照射する場合のみ許可。 ○対象食品目：ばれいしょ、②目的：発芽防止、③使用総線：コバルト60、④使用が認められたばれいしょに放射線を照射する場合のみ許可。 ○放射線の種類：ガンマ線、⑤吸収線量：150グレイトを超えない、⑥再照射：禁止 放射線照射に関する調査結果「2009年」 「イオン化してよい食品及び食材の認可リスト」2009年 「2007年の食品放射線照射に関する欧州委員会の年次報告書」2009年 「ドイツ消費者保護食品安全庁(BVL)」 「2007年の放射線照射食品検査結果」2009年 ・アメリカン食品安全庁(FDA) 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・スウェーデン保健局(BAG) 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・スイス連邦保健局(BAG) 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・米国会計検査院(Government Accountability Office) 「米国で放射線照射が認可されている食品一覧」2010年 「米国で放射線照射に対するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年 「食品放射線照射に関するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年	(1) (3)

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
76	その他	4	照射ジャガイモの安全性再評価	昨年4月「食品照射ネットワーク」が東武ストアに照射ジャガイモの販売中止を申し入れ、東武ストア側が輸入後に従って販売中止を決定するといった理由で拒否した。この事件に係る照射ジャガイモの安全性については、農薬委員会がWHOでは10kgまで健全性に問題がないと書いているのに、照射ジャガイモは50kgであること、委員会委員以前からすでに規格基準が決まられており、目から判断の素人ではしていないこと、説明は健全性に問題があるとは考えていないことなどを踏まえて、委員会が、農薬委員会の公式見解ではありません。私は農薬委員会が公式に見解を表明すべきだと考えています。	・厚生労働省：食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイト以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれい ①対象品目：ばれい ②目的：発芽防止、③使用線源：コバルト60、④再照射：禁止 放射線の種類：ガンマ線、⑤吸収線量：150グレイを超えない、⑥再照射：禁止	・米国食品医薬品庁(FDA) 「メキシコ済産生カキのピリオリオバルニフィカスを防ずるFDA新方針 Q&A」2009年 ・米国動物疫病疫局(APHIS) 「農産物検査センター及び特定樹木種への害虫対策で照射線量を100グレイトに設定」2009年 ・米国食品医薬品庁(FDA) 「生鮮レタス、ホウレンソウに照射を許可する食品添加物規格改正最終規則」2008年 ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ) 「食品の放射線照射に関するファクトシート」2009年 ・香港食物衛生署食物安全センター 「放射線照射食品に関するリスク評価」2009年 ・Codex規格 1.適切な衛生手順、食品規格及び輸送規範と併用される電離放射線を使って処理された各種食品に適用。 2.使用可能な電離放射線：コバルト60もしくはセシウム137由来のガンマ線、エネルギーレベル5MeV以下の線源由来のエキ ス線、エネルギーレベル10MeV以下の線源由来の電子線 3.吸収線量：食品の最大吸収線量は10kGyを超えてはならない(技術的目的が受当でそれを達成するために必要ならば例 外)。 ・米国食品医薬品庁(FDA) 「食品の放射線照射に関するファクトシート」2009年 ・EU：EU指令1999/3/EC：照射許可品目リスト(ポジティブリスト)が掲載。 ①許可品目として唯一スライス、ハーフ類がリストアップ。 ②最大総平均吸収線量は10kGyとした。 拡大第一リストが完成されるまでは、各国の国内法の許可品目が有効で、その後は国内法は有効。 EU指令1999/2/EC：照射に関する一般原則、照射を許可する条件、技術的な事項(線源、表示義務等)を定めている。表示 については言葉で示し、照射原料を含む製品に関しては、EU内の照射施設に限り、また、メンバー国の政府機関が査察を代行 とした。また、照射を実施する施設には認可が必要で、EU内の照射施設に限り、また、メンバー国の政府機関が査察を代行 し、メンバー国以外の第三国における照射施設も欧州委員会の査察機関の検査に基づく登録がされている。	(1) (3)

通し 加	区分	分類	評価課題／ 危害要因 【食品への放射線照 射】	評価の必要性 【1】放射線照射は、 食品（特に畜産肉と 魚介類）の品質保 持や、細菌汚染抑制に おける食品中の放射線 との相対性がある。し て、現状は、ジャガイ モの芽止めの以外は、 法律で禁止されてい るため、本来消費者 が享受できるはずの メリットが阻害され ている。 【2】食料の多くを輸 入に頼る日本の現状 に照らし、後述におけ る規格基準を世界的 な基準に合わせてい くことは避けて通れな い。畜産肉や農産真 実について、放射線 照射は世界を国で使 われ、世界の標準と なっている。 加えて、安全性に関 連のない、気候や基準 違反による回収や廃 棄の削減は、資源の 浪費を減らし持続可 能な社会を目指すた めにも必須である。 【3】牛肉の腸管出血 性大腸菌の検出手段 として、アメリカでは 放射線照射が広く使 用され、真中毒の低 減に大きく寄与してい る。日本においても生 食用牛肉の腸管出血 性大腸菌の検出手段 として有用性が期待 できる。 【4】原子力委員会 は、平成18(2006)年 8月15日「食品への 放射線照射について の報告書」を示す。 今後の取り組みに関 する考え方を踏まえ、 リスク管理機関等に おいて、食品安全行 政の観点からの判断 等の取り組みが求め られることが必要であ るとしている。（ま すは、有用性のある畜 産肉への照射につ いて検討・評価を実施。 その他の食品につ いては、有用性が認め られる場合に、適宜、 検討・評価を実施）	危害要因に関する概要等 ・厚生労働省：食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) ・食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収 線量0.1グレイ以下照射する場合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれい しよに放射線を照射する場合のみ許可。 ①対象食品：ばれいしよ、②目的：発芽防止、③使用線源：コバルト-60、④使用が認められた 放射線の種類：ガンマ線、⑤吸収線量：150グレイを超えない、⑥再照射：禁止	国内外における評価状況、管理状況等 ＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(422:ファクトシート作成中)。 ・厚生労働省： ○食品衛生法に基づく「食品の放射線照射事業の営業許可 食品の放射線照射の営業を営む場合には、政府に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 ○食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場 合、及び野菜の加工基準に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射をする場合のみ許可。 ①対象食品：ばれいしよ、②目的：発芽防止、③使用線源：コバルト-60、④使用が認められた放射線の種類：ガンマ線、⑤吸 収線量：150グレイを超えない、⑥再照射：禁止 ＜海外＞ ・WHO 「Safety and Nutritional Adequacy of Irradiated Food」(1994年) 「High-dose Irradiation: Wholesomeness of food irradiated with doses above 10kGy」(1999年) ・Codex 「Recommended International Code of Practice for Radiation Processing of Food」(CAC/RCP 19-1979, Rev.2-2003)(2003 年) ・EU Scientific Committee on Food 「Revision of the opinion of the Scientific Committee on Food on the irradiation of food」(SCF/CS/NF/IR/24/Final/2003年)「米国会計検査院(Government Accountability Office)」：「米国で放射線照射が認可されている食品一覧」2010年。「食品照射 議題に対するFDAの対応」について迅速化やラベル表示の適正化などの改善動向(2010年) ・食品医薬品局(FDA)：「メキシコ産生カキのピリカカ」(メキシコ産生カキのピリカカ)を予防するFDA新方針 Q&A(2009年) ・助産師試験局(APHIS)：「欧州産チキン」及び特定相模鶏への害虫対策で照射線量を100グレイに設定(2008年) ・食品安全・応用栄養センター(CFSAN)：「生鮮チキン、ホウレンソウ」に照射を許可する食品添加物規制改正最終規則(2008 年) ・食品基準期間(FSANZ)：「食品の放射線照射に関するファクトシート」2009年。 ・香港食物衛生署食物安全センター：「放射線照射食品に関するリスク評価」2009年。	除外事由 (1) (3)
---------	----	----	----------------------------------	--	---	--	--------------------

通し No.	区分	分類	評価課題／ 危害要因	評価の必要性	日本原子力研究開発機構・照射効果 (IRRADIATION EFFECT): 食品に放射線を照射した 場合の貯蔵、衛生化等の効果 http://foodirra.jaea.go.jp/docs/0002022000001.html 放射線を利用した病害虫の防除には、不妊虫放除法と放射線害虫防除の2つの分野がある。 前者は野外に生息する特定の害虫の雌を不妊化して、これを生息地に放し、野生の雄と交尾 させ、無繁殖を繁殖させることによって、その数を断ち切るものである。この方法は日本でも 実用化されており、1972年より沖縄県、1981年より鹿児島県奄美群島においてワリミバエ防除 に採用され、沖縄県では1993年、鹿児島県奄美群島では1993年に同虫を根絶し、成功を納め ている。	危害要因に関する概要等	国内・ 国外における評価状況、管理状況等	除外事由
79	その他	2(1)	食品の放射線による 貯蔵、殺虫、殺菌	国際的な動向と国 内の評価にたいし、 を感ずる グロース・バルハーン ナイゼーションを考 える必要がある			「国内」 ・食品安全委員会による評価状況: なし、自ら評価候補として検討(H22(2010):ファクトシート作成中)。 ・厚生労働省: ○食品衛生法に基づく食品の放射線照射の営業許可 ○食品の放射線照射の営業を営む場合には、政令に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 ○食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準 (厚生労働省告示第370号) ○食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準 (厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場 合、及び野菜の加工工程に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射する場合のみ許可。 ①対象食品: ばれいしよ、②目的: 発芽防止、③使用線源: コバルト60、④使用が認められた放射線の種類: ガンマ線、⑤吸 収線量: 150グレイを超えない、⑥照射: 禁止 「海外」 ・EU: 「食品照射施設並びにイオン化放射線処理食品及び食品成分を管理する加盟国の当局リスト」2009年 「イオン化してよい食品及び食料の認可リスト」2009年 「2007年の食品照射に関する欧州委員会の年次報告書」2009年 ・ドイツ消費者保護食品安全庁(BVL): 「2007年の放射線照射食品検査結果」2009年 ・アメリカン食品安全庁(FSAP): 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・スイス連邦保健局(BAG): 「Studier社乾燥ハーブ及びスパイスへの放射線照射を認可」2007年 ・米国安計検査院(Government Accountability Office): 「米国で放射線照射が認可されている食品一覧」2010年 「食品照射施設に関するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年 「食品照射施設に関するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年 ・米国連邦食品医薬品化粧品法を改正し、放射線処理を食品添加物として定めた(1958年)。 食品製造・加工・出荷における放射線照射の目的で、ばれいしよに放射線を照射する場合のみ許可。 2008年4月1日、米国食品医薬品庁(FDA)が許可するのは、生鮮もしくは冷凍員類(Vibrio)菌など微生物制御、最高5.5kGy)。 FDAが許可している照射食品: 青果物、(成熟抑制)、食肉(病原菌制御)、乾燥香料、調味料(食肉)等	(1) (3)
80	その他	2(1)	ジャガイモの発芽防 止用放射線の照射 (重傷)	生命が破壊され たものを食べる意 味に不安	「厚生労働省・食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準 (厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収 線量0.1グレイ以下照射する場合のみ許可。 ①対象食品: ばれいしよ、②目的: 発芽防止、③使用線源: コバルト60、④使用が認められた 放射線の種類: ガンマ線、⑤吸収線量: 150グレイを超えない、⑥照射: 禁止	・「国内」 ・食品安全委員会による評価状況: なし、自ら評価候補として検討(H22(2010):ファクトシート作成中)。 ・厚生労働省: ○食品衛生法に基づく食品の放射線照射の営業許可 ○食品の放射線照射の営業を営む場合には、政令に定めるところにより、都道府県知事等の許可が必要。 ○食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準 (厚生労働省告示第370号) ○食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準 (厚生労働省告示第370号) 食品の放射線照射は原則禁止とされ、食品の製造工程又は加工工程の管理のために吸収線量0.1グレイ以下照射する場 合、及び野菜の加工工程に基づき、発芽防止の目的で、ばれいしよに放射線を照射する場合のみ許可。 ①対象食品: ばれいしよ、②目的: 発芽防止、③使用線源: コバルト60、④使用が認められた放射線の種類: ガンマ線、⑤吸 収線量: 150グレイを超えない、⑥照射: 禁止 「海外」 ・EU: 「食品照射施設並びにイオン化放射線処理食品及び食品成分を管理する加盟国の当局リスト」2009年 「イオン化してよい食品及び食料の認可リスト」2009年 「2007年の食品照射に関する欧州委員会の年次報告書」2009年 ・ドイツ消費者保護食品安全庁(BVL): 「2007年の放射線照射食品検査結果」2009年 ・アメリカン食品安全庁(FSAP): 「2007年放射線照射食品に関する調査結果」2008年 ・スイス連邦保健局(BAG): 「Studier社乾燥ハーブ及びスパイスへの放射線照射を認可」2007年 ・米国安計検査院(Government Accountability Office): 「米国で放射線照射が認可されている食品一覧」2010年 「食品照射施設に関するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年 「食品照射施設に関するFDAの対応について迅速化やラベル表示の適正化などの改善勧告」2010年 ・米国連邦食品医薬品化粧品法を改正し、放射線処理を食品添加物として定めた(1958年)。 食品製造・加工・出荷における放射線照射の目的で、ばれいしよに放射線を照射する場合のみ許可。 2008年4月1日、米国食品医薬品庁(FDA)が許可するのは、生鮮もしくは冷凍員類(Vibrio)菌など微生物制御、最高5.5kGy)。 FDAが許可している照射食品: 青果物、(成熟抑制)、食肉(病原菌制御)、乾燥香料、調味料(食肉)等	(1) (3)	

通し No.	区分	分類	評価課題/ 留意事項	評価の必要性	必要要因に関する留意事項	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
81	その他	1(1)	ナノ技術利用食品および食品包装素材の安全性	ナノ粒子は同質量でも表面積が大きく、物理・化学的性質が異なり、消化・吸収・分布・排泄などの体内動態の変化が予測される。従って、該物質の安定性、生体への影響、生体からの評価方法の検討も含めて、検証が必要である。ナノ粒子の人体への健康影響についてはほとんど認められていないが、既存物質がナノ粒子化された場合は、安全性の評価が必要と考える。	食品安全委員会：食品分野におけるナノテクノロジー利用の安全性評価情報に関する基礎調査 http://www.fsc.go.jp/fscis/survey/show/cho201001000001 ナノテクノロジー（nanotechnology）は、物質をナノメートル（nm、1 nm = 10 ⁻⁹ m）の領域において、自在に制御する技術のことです。工業製品・素材においては、ナノテクノロジーを利用した製品とは、特徴的なサイズが100nm未満であるもの、およびそれらを含むものを指すのが一般的です。食品分野では、ナノテクノロジーの利用は始まったばかりであることから、食品分野におけるナノテクノロジーの明確な定義は、まだ定まっていません。	・米国食品医薬品庁（FDA） ・「メキシコ」消費者力キのビプリオ・パルニフィカスを手防するFDA新方針 Q&A[2009年] ・米国動植物検疫局（APHIS） ・「欧州産チェリー」及び特定柑橘類への害虫対策で照射線量を100グレイに設定[2009年] ・米国食品安全・応用栄養センター（CFSAN） ・「生鮮トマト、ホウレンソウ」に照射を許可する食品添加物規則改正最終規則[2008年] ・「オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）」 ・「食品の放射線照射に関するアクトシート」[2009年] ・「香港食衛生署食物安全センター」 ・「放射線照射食品に関するリスク評価」[2008年] ・Codex規格 1.適切な衛生規範、食品規格及び輸送規範と併用される電離放射線を使って処理された各種食品に適用。 2.使用可能な電離放射線：コバルト60もしくはセシウム137由来のガンマ線、エネルギーレベル5MeV以下の線源由来のエクス線、エネルギーレベル10MeV以下の線源由来の電子線 3.吸収線量：食品の最大吸収線量は10kGyを超えてはならない（技術的目的が妥当でそれを達成するために必要ならば例外）。 ・米国食品安全・応用栄養センター（CFSAN）：2008年8月21日付食品添加物規則改正最終規則でレタス、ほうれんそうに照射を許可。 ・EU：EU指令1999/3/EC：照射許可品目リスト（ポジティブリスト）が掲載。 ①許可品目として唯一スライス・ハープ類がリストアップ。 ②最大総平均吸収線量を10kGyとした。 拡大統一リストが完成されるまでは、各国の国内法の許可品目が有効で、その後は国内法は失効。 EU指令1999/2/EC：照射に関する一般原則、照射を許可する条件、技術的な事項（線源、表示義務等）を定めている。表示については言葉で示し、照射原料を含む製品に関してはEU内の規制施設に申し立て、メンバー国の政府機関が回答を代行とした。また、照射を実施する施設には認可が必要で、EU内の規制施設に申し立て、メンバー国の政府機関が回答を代行した。また、照射を実施する施設には認可が必要で、EU内の規制施設に申し立て、メンバー国の政府機関が回答を代行した。	(3) (4)
82	その他	2(1)	ナノ食品	吸収が早く、摂取した成分の利用量も高いことがアレルゲンとなる恐れがある。また、アレルギー反応を引き起こす可能性がある。 食品分野では、味・色・香り・感熱・濃度の改善などへの利用が考えられ、既存の物質について、それまでの毒性評価が適合するかの検討が必要となるだろう。	食品安全委員会：食品分野におけるナノテクノロジー利用の安全性評価情報に関する基礎調査 http://www.fsc.go.jp/fscis/survey/show/cho201001000001 ナノテクノロジー（nanotechnology）は、物質をナノメートル（nm、1 nm = 10 ⁻⁹ m）の領域において、自在に制御する技術のことです。工業製品・素材においては、ナノテクノロジーを利用した製品とは、特徴的なサイズが100nm未満であるもの、およびそれらを含むものを指すのが一般的です。食品分野では、ナノテクノロジーの利用は始まったばかりであることから、食品分野におけるナノテクノロジーの明確な定義は、まだ定まっていません。	・「米国食品医薬品庁（FDA）」 ・「メキシコ」消費者力キのビプリオ・パルニフィカスを手防するFDA新方針 Q&A[2009年] ・米国動植物検疫局（APHIS） ・「欧州産チェリー」及び特定柑橘類への害虫対策で照射線量を100グレイに設定[2009年] ・米国食品安全・応用栄養センター（CFSAN） ・「生鮮トマト、ホウレンソウ」に照射を許可する食品添加物規則改正最終規則[2008年] ・「オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）」 ・「食品の放射線照射に関するアクトシート」[2009年] ・「香港食衛生署食物安全センター」 ・「放射線照射食品に関するリスク評価」[2008年] ・Codex規格 1.適切な衛生規範、食品規格及び輸送規範と併用される電離放射線を使って処理された各種食品に適用。 2.使用可能な電離放射線：コバルト60もしくはセシウム137由来のガンマ線、エネルギーレベル5MeV以下の線源由来のエクス線、エネルギーレベル10MeV以下の線源由来の電子線 3.吸収線量：食品の最大吸収線量は10kGyを超えてはならない（技術的目的が妥当でそれを達成するために必要ならば例外）。 ・米国食品安全・応用栄養センター（CFSAN）：2008年8月21日付食品添加物規則改正最終規則でレタス、ほうれんそうに照射を許可。 ・EU：EU指令1999/3/EC：照射許可品目リスト（ポジティブリスト）が掲載。 ①許可品目として唯一スライス・ハープ類がリストアップ。 ②最大総平均吸収線量を10kGyとした。 拡大統一リストが完成されるまでは、各国の国内法の許可品目が有効で、その後は国内法は失効。 EU指令1999/2/EC：照射に関する一般原則、照射を許可する条件、技術的な事項（線源、表示義務等）を定めている。表示については言葉で示し、照射原料を含む製品に関してはEU内の規制施設に申し立て、メンバー国の政府機関が回答を代行した。また、照射を実施する施設には認可が必要で、EU内の規制施設に申し立て、メンバー国の政府機関が回答を代行した。	(3) (4)

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
				EPAが調査を進めているという情報があるため。	農薬へのナノ技術の応用については、既存の農薬の粒子サイズをナノスケールに下げることによる能力向上などがあり、すでに数社の農薬会社がナノ形状の殺虫剤、動物用医薬品、農薬の開発を実施しているという報告が存在しているが、ナノ農薬の定義、生産、使用実態等は不明である。 ・ナノテク/ロジ-農薬製剤は、取り扱い性、送達制御性、水への高分散性、害虫・植物・動物への致与性のよそのゆえに活性成分の使用を低減できるといわれている。	・米国食品医薬品庁 (FDA) 2011年 ナナク使用製品の規制に係るガイダンス(案)の意見募集(隔週337号197番) http://www.fda.gov/NewsEvents/PressAnnouncements/ucm258377.htm ・米国環境保護庁 (EPA) 2011年 有害物質規制法(TSCA)の5(a)(2)項のもとで、製造事前届出の対象となる多層カーボンナノチューブに関する(MWNT)重要新規利用規則 (SNUR: Significant New Use Rule) を公表(隔週335号19番) http://www.epa.gov/fdsys/pkg/FR-2011-05-08/pdf/2011-11127.pdf ・欧州食品医薬品局 (EFSA) 2011年 ナノ科学技術の食品・飼料応用リスク評価ガイダンスに係る科学的意見書(案)に対する意見公募結果を発表(隔週335号80番) http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/128e.pdf ・オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) 2011年 消費製品のナノマテリアル: 2010年欧州市場における製品データ(隔週333号54番) http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/340370003.html	(3) (4)
83	その他	1(1)	ナノ農薬	EPAが調査を進めているという情報があるため。	農薬へのナノ技術の応用については、既存の農薬の粒子サイズをナノスケールに下げることによる能力向上などがあり、すでに数社の農薬会社がナノ形状の殺虫剤、動物用医薬品、農薬の開発を実施しているという報告が存在しているが、ナノ農薬の定義、生産、使用実態等は不明である。 ・ナノテク/ロジ-農薬製剤は、取り扱い性、送達制御性、水への高分散性、害虫・植物・動物への致与性のよそのゆえに活性成分の使用を低減できるといわれている。	・米国食品医薬品庁 (FDA) 2011年 ナナク使用製品の規制に係るガイダンス(案)の意見募集(隔週337号197番) http://www.fda.gov/NewsEvents/PressAnnouncements/ucm258377.htm ・米国環境保護庁 (EPA) 2011年 有害物質規制法(TSCA)の5(a)(2)項のもとで、製造事前届出の対象となる多層カーボンナノチューブに関する(MWNT)重要新規利用規則 (SNUR: Significant New Use Rule) を公表(隔週335号19番) http://www.epa.gov/fdsys/pkg/FR-2011-05-08/pdf/2011-11127.pdf ・欧州食品医薬品局 (EFSA) 2011年 ナノ科学技術の食品・飼料応用リスク評価ガイダンスに係る科学的意見書(案)に対する意見公募結果を発表(隔週335号80番) http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/128e.pdf ・オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) 2011年 消費製品のナノマテリアル: 2010年欧州市場における製品データ(隔週333号54番) http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/340370003.html	(3) (4)
84	その他	2(1)	防カビ剤(ジメチルシリルフェノール)	EPAが調査を進めているという情報があるため。	農薬へのナノ技術の応用については、既存の農薬の粒子サイズをナノスケールに下げることによる能力向上などがあり、すでに数社の農薬会社がナノ形状の殺虫剤、動物用医薬品、農薬の開発を実施しているという報告が存在しているが、ナノ農薬の定義、生産、使用実態等は不明である。 ・ナノテク/ロジ-農薬製剤は、取り扱い性、送達制御性、水への高分散性、害虫・植物・動物への致与性のよそのゆえに活性成分の使用を低減できるといわれている。	・米国食品医薬品庁 (FDA) 2011年 ナナク使用製品の規制に係るガイダンス(案)の意見募集(隔週337号197番) http://www.fda.gov/NewsEvents/PressAnnouncements/ucm258377.htm ・米国環境保護庁 (EPA) 2011年 有害物質規制法(TSCA)の5(a)(2)項のもとで、製造事前届出の対象となる多層カーボンナノチューブに関する(MWNT)重要新規利用規則 (SNUR: Significant New Use Rule) を公表(隔週335号19番) http://www.epa.gov/fdsys/pkg/FR-2011-05-08/pdf/2011-11127.pdf ・欧州食品医薬品局 (EFSA) 2011年 ナノ科学技術の食品・飼料応用リスク評価ガイダンスに係る科学的意見書(案)に対する意見公募結果を発表(隔週335号80番) http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/128e.pdf ・オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) 2011年 消費製品のナノマテリアル: 2010年欧州市場における製品データ(隔週333号54番) http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/340370003.html	(1)
85	その他	2(1)	防カビ剤(オルトフェニルフェノール)	EPAが調査を進めているという情報があるため。	農薬へのナノ技術の応用については、既存の農薬の粒子サイズをナノスケールに下げることによる能力向上などがあり、すでに数社の農薬会社がナノ形状の殺虫剤、動物用医薬品、農薬の開発を実施しているという報告が存在しているが、ナノ農薬の定義、生産、使用実態等は不明である。 ・ナノテク/ロジ-農薬製剤は、取り扱い性、送達制御性、水への高分散性、害虫・植物・動物への致与性のよそのゆえに活性成分の使用を低減できるといわれている。	・米国食品医薬品庁 (FDA) 2011年 ナナク使用製品の規制に係るガイダンス(案)の意見募集(隔週337号197番) http://www.fda.gov/NewsEvents/PressAnnouncements/ucm258377.htm ・米国環境保護庁 (EPA) 2011年 有害物質規制法(TSCA)の5(a)(2)項のもとで、製造事前届出の対象となる多層カーボンナノチューブに関する(MWNT)重要新規利用規則 (SNUR: Significant New Use Rule) を公表(隔週335号19番) http://www.epa.gov/fdsys/pkg/FR-2011-05-08/pdf/2011-11127.pdf ・欧州食品医薬品局 (EFSA) 2011年 ナノ科学技術の食品・飼料応用リスク評価ガイダンスに係る科学的意見書(案)に対する意見公募結果を発表(隔週335号80番) http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/128e.pdf ・オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) 2011年 消費製品のナノマテリアル: 2010年欧州市場における製品データ(隔週333号54番) http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/340370003.html	(1)
86	その他	2(1)	①OPP(オルトフェニルフェノール)	EPAが調査を進めているという情報があるため。	農薬へのナノ技術の応用については、既存の農薬の粒子サイズをナノスケールに下げることによる能力向上などがあり、すでに数社の農薬会社がナノ形状の殺虫剤、動物用医薬品、農薬の開発を実施しているという報告が存在しているが、ナノ農薬の定義、生産、使用実態等は不明である。 ・ナノテク/ロジ-農薬製剤は、取り扱い性、送達制御性、水への高分散性、害虫・植物・動物への致与性のよそのゆえに活性成分の使用を低減できるといわれている。	・米国食品医薬品庁 (FDA) 2011年 ナナク使用製品の規制に係るガイダンス(案)の意見募集(隔週337号197番) http://www.fda.gov/NewsEvents/PressAnnouncements/ucm258377.htm ・米国環境保護庁 (EPA) 2011年 有害物質規制法(TSCA)の5(a)(2)項のもとで、製造事前届出の対象となる多層カーボンナノチューブに関する(MWNT)重要新規利用規則 (SNUR: Significant New Use Rule) を公表(隔週335号19番) http://www.epa.gov/fdsys/pkg/FR-2011-05-08/pdf/2011-11127.pdf ・欧州食品医薬品局 (EFSA) 2011年 ナノ科学技術の食品・飼料応用リスク評価ガイダンスに係る科学的意見書(案)に対する意見公募結果を発表(隔週335号80番) http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/128e.pdf ・オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) 2011年 消費製品のナノマテリアル: 2010年欧州市場における製品データ(隔週333号54番) http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/340370003.html	(1)
87	その他	2(1)	OPP(オルトフェニルフェノール)	EPAが調査を進めているという情報があるため。	農薬へのナノ技術の応用については、既存の農薬の粒子サイズをナノスケールに下げることによる能力向上などがあり、すでに数社の農薬会社がナノ形状の殺虫剤、動物用医薬品、農薬の開発を実施しているという報告が存在しているが、ナノ農薬の定義、生産、使用実態等は不明である。 ・ナノテク/ロジ-農薬製剤は、取り扱い性、送達制御性、水への高分散性、害虫・植物・動物への致与性のよそのゆえに活性成分の使用を低減できるといわれている。	・米国食品医薬品庁 (FDA) 2011年 ナナク使用製品の規制に係るガイダンス(案)の意見募集(隔週337号197番) http://www.fda.gov/NewsEvents/PressAnnouncements/ucm258377.htm ・米国環境保護庁 (EPA) 2011年 有害物質規制法(TSCA)の5(a)(2)項のもとで、製造事前届出の対象となる多層カーボンナノチューブに関する(MWNT)重要新規利用規則 (SNUR: Significant New Use Rule) を公表(隔週335号19番) http://www.epa.gov/fdsys/pkg/FR-2011-05-08/pdf/2011-11127.pdf ・欧州食品医薬品局 (EFSA) 2011年 ナノ科学技術の食品・飼料応用リスク評価ガイダンスに係る科学的意見書(案)に対する意見公募結果を発表(隔週335号80番) http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/doc/128e.pdf ・オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) 2011年 消費製品のナノマテリアル: 2010年欧州市場における製品データ(隔週333号54番) http://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/340370003.html	(1)

通し №	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
88 その他		2(1) 合成ビタミンC		合成したビタミンC による健康増進の 効果に関する研究 は行われていない が、合成した ビタミンCを長期 にわたって服用す ることは、安全な と見なされている が、調査及び 研究をすすめてい く必要があります。	・独立行政法人 国立健康・栄養研究所 https://hinet.nih.go.jp/contents/detail45.htm コラーゲン合成を介した正常な毛細血管の維持や抗酸化作用に必要な水溶性ビタミンの1つ、 一般にコラーゲンの合成を促進する、「抗酸化作用がある」、「鉄や銅の吸収を助ける」、「マ リン色素の生成を抑制する」、「免疫力を高める」などといわれている。 ヒトでの有効性については、ビタミンC欠乏の予防と治療に対して有効性が示されている。 安全性については、適切に摂取する場合はおそれなく安全であるが、過剰摂取により下痢などの 悪影響を及ぼす可能性がある。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：自ら評価候補として検討(サプリメント全般(H20)、ビタミン類の過剰摂取(H16(2004)、H17、 H22)) 厚生労働省：「11(いわゆる健康食品)の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について」(平成17(2005)年2月28日付け 食安第0228001号厚生労働省医食薬品局食品安全部発通知。以下「指針」という。))において、科学的根拠に基づき1日接 取目安量を設定すること、いわゆる健康食品の成分が標榜摂取の医薬品としても用いられるものについては、医薬品とし て用いられる量を超えないようにすること等を指導している。 ・(独)国立健康・栄養研究所・ホーメページに「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し、個々の健康食品素材の 安全性・有効性などの情報を提供している。 ・厚生労働省：日本人の食事摂取基準(2010年) http://www.nhi.go.jp/shing/2009/05/dl/s0529-4x.pdf 3. 耐容上限量 ビタミンCの摂取量と吸収や体外排泄を検討した研究から総合的に考えると、ビタミンCは野菜や果物から摂取することを基 本とし、いわゆるサプリメント類から1g/日以上以上の量を摂取することは推奨できない。しかしながら、耐容上限量を設定するに めのデータは十分ではないので、策定しなかった。 ビタミンCの食事摂取基準のうち、推奨量 1～2(歳)40mg/日、6～7(歳)55mg/日、10～11(歳)80mg/日、12～(歳)100mg/日 ＜海外＞ ・欧州連合(EU)：食品科学委員会(SCF)ビタミン、ミネラルについて上取極値(UUL)に關し意見を公表(2002)。 ・UK：2003年専門委員会による報告書「Safe Upper Levels for Vitamins and Minerals」公表(2003)。 ・米国ダイエタリー・サプリメント局(2011年9月) ビタミンCの安全な上限値は以下のとおり。 12ヶ月まで 子供(1-3歳) 400 mg、子供(4-8歳)650mg、子供(9-13歳)1,200ミリグラム、10代の若者(14-18歳)1,800ミリグラム 大人2,000 mg http://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminC-QuickFacts	(1) (3)
89 その他		2(1) ビタミンC		過剰摂取(結石の 原因となること もある)	・独立行政法人 国立健康・栄養研究所 https://hinet.nih.go.jp/contents/detail45.htm コラーゲン合成を介した正常な毛細血管の維持や抗酸化作用に必要な水溶性ビタミンの1つ、 一般にコラーゲンの合成を促進する、「抗酸化作用がある」、「鉄や銅の吸収を助ける」、「マ リン色素の生成を抑制する」、「免疫力を高める」などといわれている。 ヒトでの有効性については、ビタミンC欠乏の予防と治療に対して有効性が示されている。 安全性については、適切に摂取する場合はおそれなく安全であるが、過剰摂取により下痢などの 悪影響を及ぼす可能性がある。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：自ら評価候補として検討(サプリメント全般(H20(2008))、ビタミン類の過剰摂取 (H16(2004)、H17(2005)、H22(2010)) 厚生労働省：「11(いわゆる健康食品)の摂取量及び摂取方法等の表示に関する指針について」(平成17(2005)年2月28日付け 食安第0228001号厚生労働省医食薬品局食品安全部発通知。以下「指針」という。))において、科学的根拠に基づき1日接 取目安量を設定すること、いわゆる健康食品の成分が標榜摂取の医薬品としても用いられるものについては、医薬品とし て用いられる量を超えないようにすること等を指導している。 ・(独)国立健康・栄養研究所・ホーメページに「健康食品」の安全性・有効性データベースを開設し、個々の健康食品素材の 安全性・有効性などの情報を提供している。 ・厚生労働省：日本人の食事摂取基準(2010年) http://www.nhi.go.jp/shing/2009/05/dl/s0529-4x.pdf 3. 耐容上限量 ビタミンCの摂取量と吸収や体外排泄を検討した研究から総合的に考えると、ビタミンCは野菜や果物から摂取することを基 本とし、いわゆるサプリメント類から1g/日以上以上の量を摂取することは推奨できない。しかしながら、耐容上限量を設定するに めのデータは十分ではないので、策定しなかった。 ビタミンCの食事摂取基準のうち、推奨量 1～2(歳)40mg/日、6～7(歳)55mg/日、10～11(歳)80mg/日、12～(歳)100mg/日 ＜海外＞ ・欧州連合(EU)：食品科学委員会(SCF)ビタミン、ミネラルについて上取極値(UUL)に關し意見を公表(2002)。 ・UK：2003年専門委員会による報告書「Safe Upper Levels for Vitamins and Minerals」公表(2003)。 ・米国ダイエタリー・サプリメント局(2011年9月) ビタミンCの安全な上限値は以下のとおり。 12ヶ月まで 子供(1-3歳) 400 mg、子供(4-8歳)650mg、子供(9-13歳)1,200ミリグラム、10代の若者(14-18歳)1,800ミリグラム 大人2,000 mg http://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminC-QuickFacts	(1) (3)

通し 順	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
90	その他	2(1)	カルシウム	甲狀腺の手術後、 自分でれりミネラルと ビタミンDを服用し たところ、腎結石、 胆石発症	・厚生労働省・独立行政法人国立健康・栄養研究所 http://hfnet.nih.go.jp/hncontents/details90.htm カルシウムは、体内で最も量の多いミネラルであり、その99%は骨および歯に存在し、残り少 量のカルシウムは、血液凝固や心臓の機能、肺収縮などに関与し、体内で重要な役割を担っ ている。長期間に渡ってカルシウムの摂取量が不足すると骨粗しょう症を引き起こすこ とから、一般に「骨を丈夫にする」といわれている。カルシウム欠乏などによる骨の病、骨軟 化症、低カルシウム血症、骨粗しょう症の治療に対してはヒトでの有効性が示唆されている。安 全性については、適切に摂取すればおそろしく安全と思われるが、過剰摂取により泌尿器系結 石の形成、ミルグアルカリ症候群などの障害を起こす可能性がある。カルシウムを多く含む食 品としては、乳・乳製品、魚介類、大豆製品などがある。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：日本人の食事摂取基準(2010年) http://www.mhlw.go.jp/shing/2009/05/dl/s0529-4ac.pdf 3. 耐容上限量 カルシウムの過剰摂取によって起こる障害として、骨密度の高い症例報告が存在するのはミルグアルカリ症候群であるため、 最低健康障害発現量の決定にはミルグアルカリ症候群の症例報告が参考となる。 カルシウム摂取量(食事由来とサプリメント由来を含む)が明らかであるミルグアルカリ症候群の報告では、カルシウム摂取量 は2.6～16.5 g/日の範囲にあり、その中央値は6.8 g/日であった。この結果より、最低健康障害発現量は2.8g/日と考えられ る。 そこで、最低健康障害発現量に不確実性因子を1.2として2.333 g/日(丸め処理を行って、2.3 g/日)を、成人(男女、全年齢 階級共通)の耐容上限量とした。 ＜海外＞ ・欧州食品安全機関(EFSA) カルシウムの単独摂取またはビタミンDとの併用摂取と骨密度減少の抑制(骨折リスクの低減)に寄与する可能性があるものの、 因果関係は確立された。この因果関係から、当該強調表示に最もかわる栄養素はカルシウムであることが示唆される。骨 折リスクの低減に寄与する可能性のある骨密度減少リスク低減の表示の使用条件を設定する目的のために、全供給源由来 のカルシウム1,200 mg以上、又は、全供給源由来のカルシウム1,200 mg以上及び全供給源由来のビタミンD 800 IU(20 µg)以 上を毎日摂取することを検討することが望ましいと提議している。提議集団は50歳以上の女性である。成人におけるカルシウ ムの許容上限摂取量(UL)は2,500mg/日と設定されている。(2010年5月17日) http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1609.pdf ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR):UL23g/日(成人男女) ・UK:サプリメントとして1,500mg/日以下の補給は健康被害をもたらさない。	(1) (3)
91	その他	2(1)	ブドウ糖果糖液糖	子供の糖尿病、味 覚異常の増加	・農林水産省・異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格 http://www.naff.go.jp/j/as/kikaku/pdf/kikaku_27.pdf で、人知をアミラーゼ等の酵素又は酸により加水分解して得られた主としてぶどう糖からなる糖 液を、グルコースイソマルターゼ又はアルカリにより異性化したぶどう糖又は果糖又は果糖と主成分とする 液との糖でできて、果糖含有率(糖のうちの果糖の割合をいう。以下同じ。)が50%未満のもの を「ぶどう糖果糖液糖」という。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：日本人の食事摂取基準(2010年版)において、炭水化物の食事摂取基準を規定。また、果糖について情報提 供。 ＜海外＞ ・米国食品医薬品庁(FDA):1975年よりFDA(米国FDA)が食品素材に対して設けている認可制度において「一般に安全 と認められたもの」に掲載。2006年の再評価意見では、現在のレポートと方法で使用されるコーンシロップ(デキストロース)、 コーンシロップ、逆元糖などが公衆衛生上のハザードであるとの提議はない。しかし、室が大幅に増えた場合は、追加データ がなければ、ハザードを特定できないとしている。	(1) (3)
92	その他	2(1)	食塩、ナトリウム	喉弁による塩分の 摂取を考慮しての 塩分の過剰摂取を ピーアール シカイ1B10以下 の塩分摂取を目標 にしており、とまど いがある	・独立行政法人国立健康・栄養研究所 http://hfnet.nih.go.jp/hncontents/details92.htm ナトリウムは細胞外液の主要な陽イオンで、体液の浸透圧維持に不可欠な必須ミネラルであ る。ナトリウムイオンとして、生体内では神経伝達や筋収縮などに関与している。ナトリウムの 調節機構は複雑で、巧みに制御されているため、腎機能が正常な限り大きな変動を起すことはな いが、程度の多汗や嘔吐、下痢により不足することは、信頼できるデータが見当たらない。安全性に ついては、慢性的な多量摂取と高血圧、胃がん、鼻咽癌がんなどの関連が多量報告されてい る。日本人はナトリウムを多く含む食塩、醤油、味噌といった調味料を昔から使用しているた め、過剰摂取に注意するべきである。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H22(2010))。 ・厚生労働省：日本人の食事摂取基準(2010年) http://www.mhlw.go.jp/shing/2009/05/dl/s0529-4aa.pdf 3. 目標量の算定 平成17年及び18年国民健康・栄養調査(3.4)における成人(18歳以上)の食塩摂取量(中央値)は男性で11.5 g/日、女性で 10.0 g/日であった。性及び年齢階級別にみると、もともとも食塩摂取量(中央値)が高いのは男性の50～59歳で、12.2 g/日を 摂取していた。この値と高血圧の予防指針が示す6 g/日とを中間値は9.1 g/日となり、成人男性の摂取量分布ではおよそ25 パーセンタイル値に当たるので、実質不可能な値ではない。 女性は成人の各年齢層において男性より摂取量が1～2 g/日低いので、男性より1.5 g/日低い値を設定することとした。 以上より、成人において今後5年間に達成したい目標量として、男性は9.0 g/日未満、女性は7.5 g/日未満を算定した。 ・農林水産省：「安全で豊かな食生活を送るために～家庭でできること～No.4健康的な毎日を送るために」 https://www.naff.go.jp/j/fs/pdf/data04_2.pdf [2. より過ぎ、不足に注意！]の中で食塩のとり過ぎについて注意喚起を実施。 ＜海外＞ ・WHO：推奨量は、食塩として6g/日、ナトリウム2,300mg(2003)。 ・欧米各国：平均摂取量が、ナトリウムにして一日3,000mg台前半 ・米国医学研究所(IOM):「米国におけるナトリウム摂取を削減するための方策」を発表。米国人の平均ナトリウム摂取量は 3,400mg/日で、食事ガイドラインにある2,300mg/日以下にするために新たな協同的取り組みが必要とし、FDAによる食品中に 含まれるナトリウムの規制を提言(2010)。 ・米国疾病管理予防センター(CDC):2010年6月、「米国成人のナトリウム摂取:2005～2006年」を公表。10人中9人がナトリウ ム摂取過多で、摂取量の77%が加工食品・飲食店の食品となっている(2010)。 ・ニューヨーク市：今後5年で米国人の塩分摂取量20%削減を目標とする、18の保健衛生組織、30の州、市地からなる全国塩 分削減プログラム(National Salt Reduction Initiative)を中心になつてとりまとめ、加工食品52種類、レストランでの食事25種類 について塩分削減目標を定めている(2010)。 ・カナダ保健省：カナダ人のナトリウム摂取量低減戦略を公表。平均摂取量3,400mg/日を2016年までに2,300mg/日に低減 (2010)。	(1) (3)

[illegible]

通し No.	区分	分類	評価項目／ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
98 その他	2(1)	バナジウム	衛生的に問題がないのか バナジウム等であって いるものと果たして 同じ商品なのか		・独立行政法人国立健康・栄養研究所:ホームページ「健康食品の安全性・有効性情報 http://hinet.nih.go.jp/contents/detail/7244a.html 」にて必須性が認められてはいないが、生体内で健康に役立つ作用があると考えられている 超微量元素で種々の化学形態が存在 多く含む食品としてマッシュキュール、エビやカニ、黒コンヨウ、パセリ、ディルなどがあり、飲料 水にも微量含まれている場合がある。 通常の食事からは6~18μg/日摂取し、その5%が体内に吸収されると見積もられている。 俗に「脂肪の燃焼を促進する」「血糖値を下げる」「コレステロールを下げる」「血圧を下げ る」「胆臓を改善する」などといわれているが、ヒトでの有効性に関する十分な科学的実証は 見当たらない。 安全性については、適切に摂取すればおそらく安全と思われるが、過剰摂取は危険性が示 唆されている。 五酸化バナジウムは有毒であるとの報告がある。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況:なし、自ら評価候補として検討(H42(2010))。 ・厚生労働省:「健康食品の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食品安全委員会第174001号 「健康食品」については、国民の健康に對する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中に いは、過剰摂取や過度の減身行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招 いているとの指摘が少なからずある。 本年6月9日にまとめられた「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会」の報告 においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用するべき である」とされています。 今後、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されま した。 ＜海外＞ ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR) ワイン中の亜硫酸は健康リスクが高いとする論文が公表されたのを受けてBfRが実施した。バナジウムについては、バナジ ウム濃度の高いワインを一日当たり多く摂取する場合であっても、消費者に健康リスクがある可能性は認識されない。(2010 年2月9日) http://www.bfr.bund.de/cm/2007/2_sitzung_der_bfr_kommission_fuer_wein_und_fruchtsaftanalyse.pdf ・英国食品基準庁(FSA):バナジウムを評価 安全性のデータが少なすぎて評価できないと結論。50-125mg/日のバナジウム サプリメントを摂取したボランティアにおいて、強い腹痛、軟便、緑舌症が全員に観察され、一部のボランティアにはけん怠感 が観察されたと報告されている(2003)。	(1) (3)
99 その他	2(1)	植物工場野菜	植物工場野菜が清 浄な野菜として注目 されてきている。人 工照明、栽培液、 ななど新しい技術で栽 培された植物である ことから、連作や組 換え作物と同様に 安全性についての 科学的な分析が必 要ではないだろうか。		・農林水産省:植物工場の普及・拡大に向けて https://www.maff.go.jp/j/saisan/yutu/plant_factory/ 植物工場は、高度な環境制御を行うことにより、野菜等の周年・計画生産が可能な施設園芸 産業の一形態であり、(ア)温室等で太陽光の利用を基本とし、人工光による補光や夏季の高温 抑制技術等を用いて栽培する「太陽光利用型」、(イ)閉鎖環境で太陽光を用いずに栽培する 「完全人工光型」の2つがある。 ・国内外とも、危害に関する一般の生産物との差異についての報告は見当たらない。	＜国内＞ ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・農林水産省:栽培管理について、「農業生産工程管理(GAP)の共通基準」に関するガイドライン」(野菜)を公表している。 6. 使用する水の水源(水道、井戸水、開放水、ため池等)の確認と、水源の汚染が分かっていた場合には用途に見合った改善 策の実施(特に、野菜の洗浄水など、収穫期近くや収穫後に可食部に直接かかる水に注意) 8. 栽培栽培の場合は、培養液の汚染の防止に必要な対策の実施 水の基準については、「生鮮野菜衛生管理ガイド」(生産から消費まで)を公表している。 2. 野菜の栽培上における衛生管理 2)水 使用する水の水源と水質を把握し、病原微生物に汚染されていない水を使用すること。 水は、生鮮野菜の栽培において、灌漑、施肥、農薬散布などに使用され、また収穫後では、収穫物の洗浄、調理、冷却など の作業にそれぞれ大量に使用される。病原微生物に汚染された水をこれらの作業に使用すると、それらの水が生鮮野菜の 直接接する汚染原因となる可能性がきわめて高くなる。…したがって、水の使用者は、使用水の水源、水質を明確にし、生鮮 野菜栽培場には衛生汚染のない水を使用しなければならぬ。… 植物工場には衛生汚染のない水として、「生物の光合成・メカニズムの解明と高度利用技術の開発」を実施している。 ・(社)日本施設園芸協会:「生鮮野菜衛生管理ガイド」水耕栽培の衛生管理ガイドを公表している。	(2) (4)
100 評価 中・評 価済み	2(2)	コチニール(カルミン 酸)	コチニール色素に よって、アザラフィキ シーを発症した症例 がある。		食品安全委員会:カルミン http://www.fsc.go.jp/fscils/evaluationDocument/show/kyo20110419010	(1)	
101 評価 中・評 価済み	2(1)	コチニール(天然着 染料)	変異原性・発ガン 性の疑いがあると 評価された		食品安全委員会:カルミン http://www.fsc.go.jp/fscils/evaluationDocument/show/kyo20110419010	(1)	
102 評価 中・評 価済み	2(1)	アセスルファムK	発致しすぎると癌に 問題を生じるとの情 報がある		食品安全委員会:アセスルファムカリウム http://www.fsc.go.jp/fscils/evaluationDocument/show/kyo20030701013	(1)	
103 評価 中・評 価済み	2(1)	防カビ剤(イマザリ ル、チアベンダゾー ル)	レモン菌、レモ ン等を凍らせ皮ごと すりおろす、という のまやっとうり、き れいに洗剤でど れ位落しているか また落しても大丈 夫なのか不安に 思ったため		食品安全委員会:イマザリル http://www.fsc.go.jp/fscils/evaluationDocument/show/kyo20101110007 食品安全委員会:チアベンダゾール(農薬) http://www.fsc.go.jp/fscils/evaluationDocument/show/kyo20101210007 食品安全委員会:チアベンダゾール(動物用医薬品) http://www.fsc.go.jp/fscils/evaluationDocument/show/kyo20101210017	(1)	
104 評価 中・評 価済み	2(1)	防腐剤	アレルギー、 アレルギーの 安全性		食品安全委員会:イマザリル http://www.fsc.go.jp/fscils/evaluationDocument/show/kyo20101110007 食品安全委員会:チアベンダゾール(農薬) http://www.fsc.go.jp/fscils/evaluationDocument/show/kyo20101210007 食品安全委員会:チアベンダゾール(動物用医薬品) http://www.fsc.go.jp/fscils/evaluationDocument/show/kyo20101210017	(1)	
105 評価 中・評 価済み	2(1)	①TBZ(チアベンダ ゾール)	①アメリカ国内で禁 止されているもの が、日本輸出の際 だけに使われるの はなぜか、そしてそ れによる人体への 影響は本当に安全 と考えるのか		食品安全委員会:チアベンダゾール(農薬) http://www.fsc.go.jp/fscils/evaluationDocument/show/kyo20101210007 食品安全委員会:チアベンダゾール(動物用医薬品) http://www.fsc.go.jp/fscils/evaluationDocument/show/kyo20101210017	(1)	
106 評価 中・評 価済み	2(1)	食品添加物(防腐 剤)	長い目での長期リ スク評価を知りたい		食品安全委員会:詳細を一覧「産業」 http://www.fsc.go.jp/fscils/evaluationDocument/list?itemCategory=001	(1)	

通し No.	区分	分類	評価項目/ 危険要因	評価の必要性	危険要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
107	評価 中・評 価済み	2(1)	除草剤(グリホサート)	約130種類ある除草剤の中で(グリホサート)は除草剤が枯れて、作物は全く影響を受けずに育ちコストも削減できるといわれているが、危険情報は、当たらないが、残留量によって毒が人、畜、汚染食材として無視出来ない点がある		食品安全委員会:グリホサート(農薬)の食品中の残留基準を設定するに当たっての食品健康影響評価 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20100216003 食品安全委員会:グリホサート(肥料)の成分規格として、農薬の飼料中の残留基準を設定するに当たっての食品健康影響評価 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya01006224496	(1)
108	評価 中・評 価済み	2(1)	農薬	家庭菜園、一般家庭での野菜へ除虫剤等		食品安全委員会:評価書一覧「農薬」 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/list?itemCategory=001	(1)
109	評価 中・評 価済み	2(1)	残留農薬	健康食品として玄米をそのまま炊飯して食す機会が増えている。洗ってもぬかが出ないため、無洗で使用する人も多いと考		食品安全委員会:評価書一覧「農薬」 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/list?itemCategory=001	(1)
110	評価 中・評 価済み	2(1)	抗生物質類	人体への蓄積と薬剤抗生物質との整合		食品安全委員会:評価書一覧「動物用医薬品」 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/list?itemCategory=002 食品安全委員会:評価書一覧「肥料・飼料等」 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/list?itemCategory=012	(1)
111	評価 中・評 価済み	2(1)	動物用医薬品(食肉中に残留するワカシニンに関連した物質)	アジュベント等は規制されているが、抗生物質については規制がない。米国やEUとは規制が異なる点がある		食品安全委員会:評価書一覧「動物用医薬品」 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/list?itemCategory=002	(1)
112	評価 中・評 価済み	2(1)	家畜用抗生物質モノネンゲン酸Na	物質を再評価し、薬事法、飼料安全法、輸入生肉での扱いをよく検討してほしいでなければ禁止にしている		食品安全委員会:家畜等に給与するモノネンゲン酸Naによる薬剤耐性菌。 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kyz20070419050 食品安全委員会:モノネンゲン http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kyz20070306017	(1)
113	評価 中・評 価済み	2(1)	トリクロロエチレン、テトラクロロエチレン	当方にはわかりませんが、10年前に日本国内では解決済みのでしょうか(検ば手袋使用禁止など)		食品安全委員会:トリクロロエチレン http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kyz20030703012 食品安全委員会:テトラクロロエチレン http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kyz20030703014	(1)
114	評価 中・評 価済み	2(1)	九谷焼等の陶磁器からの鉛やカドミウム	安価なカドミウムも売られているように感じ、電子レンジで使用する場合もある。溶出が食品に及び人体に影響があるのでは...		食品安全委員会:化学物質・汚染物質専門調査会鉛・カドミウム http://www.fsc.go.jp/assmon/kagaku/osaka/index.html 食品安全委員会:食品からのカドミウム摂取の現状に係る安全性確保について http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kyz20030703021	(1)
115	評価 中・評 価済み	4	魚介類における有機水銀、カドミウムの汚染状況把握と健康影響評価	魚介類の汚染状況の把握は、年々、少なくなっているが、不安は解消されていない。広く知見を集め、汚染実態及び汚染メカニズムの解明と健康影響評価をする必要がある。		食品安全委員会:魚介類等に含まれるメチル水銀について http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kyz20040723175 食品安全委員会:食品からのカドミウム摂取の現状に係る安全性確保について http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kyz20030703021	(1)
116	評価 中・評 価済み	2(1)	調理器具等に用いられている銅	銅と酸性飲料が接触したために、飲料を摂取した子供が銅による食中毒になった事例が報告されている		食品安全委員会:銅 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kyz20030703001	(1)
117	評価 中・評 価済み	2(1)	KB-O3(果菜類カリウム)	ラジウム含有における放射線の影響。ガイガン性の指標で、ナダが使用中止。中国でさえも2005年に使用を中止している		食品安全委員会:果菜類 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kyz20030703011	(1)

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
118	評価 中・評 価済み	2(1)	農薬のカリウム	FAO/WHOは使 用は適正でないとい っている 製造後20日間もカ リウムがはたないバン は気持が悪い コーデックス委員会 では安全性がある ため禁止している 加齢後のパンから 残存が検出されな いという理由で使 用してもいいのか 緊急性を有し、国民 の知る権利に対応 する必要がある		食品安全委員会: 農薬 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20030703011	(1)
119	評価 中・評 価済み	4	畜産物の放射性汚 染に関する調査	放射性物質の汚染 に関する調査		食品安全委員会: 食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&field=301	(1)
120	評価 中・評 価済み	4	魚介類における放 射性物質の汚染及 び養殖メカニズムが 食品としての安全 性に及ぼす影響	魚介類の放射性物質 汚染に関する調査 海洋の放射性物質 汚染に関する調査 環境の不安が高 まっている。日本人 の食生活を考慮し た場合、今後長期 にわたって、太平 洋・近海で漁獲され る魚介類の食品とし ての安全性を評価 する必要があるか ら		食品安全委員会: 食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&field=301	(1)
121	評価 中・評 価済み	4	放射性物質の農産 物汚染と食品として の安全性の影響評 価	放射性物質の農産 物汚染に関する調査 放射性物質の汚染 状況の把握と食品 としての安全性の 評価を行う必要が ある		食品安全委員会: 食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&field=301	(1)
122	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質	放射性物質 放射性物質汚染に よる放射性汚染に 大きな関心を持って いる。安全の基準 を科学的に判断し、再 考してほしい。		食品安全委員会: 食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&field=301	(1)
123	評価 中・評 価済み	2(1)	ヨウ素、セシウム以 外の多数の核種(放 射性物質)	ヨウ素、セシウム以 外の多数の核種(放 射性物質)が検出さ れている。これらの ヒトへの影響等が 心配される。また得 来のリスクについて 食品安全委員会に 示してほしい。		食品安全委員会: 食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&field=301	(1)
124	評価 中・評 価済み	2(1)	食品中の放射性物 質に関する基準値 の設定	食品中の放射性物 質に関する基準値 の設定 食品中の放射性物 質に関する基準値 を設定し、食品中 の放射性物質に関 する基準値を設定し、 全国に一定を設け て食品中の検査体 制の整備を図り、食 品安全基本法の具 体化や放射性物質 汚染の低減を図る 必要がある。		食品安全委員会: 食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&field=301	(1)
125	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(ヨウ 素、セシウム、テ ル)	放射性物質(ヨウ 素、セシウム、テ ル)に関する調査 放射性物質(ヨウ 素、セシウム、テ ル)に関する調査 放射性物質(ヨウ 素、セシウム、テ ル)に関する調査		食品安全委員会: 食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&field=301	(1)
126	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質が含 まれる食品の内部 汚染	放射性物質が含 まれる食品の内部 汚染 放射性物質が含 まれる食品の内部 汚染		食品安全委員会: 食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&field=301	(1)
127	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(東北 の)	放射性物質(東北 の) 放射性物質(東北 の)		食品安全委員会: 食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&field=301	(1)

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
128	評価・ 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(放射性 セシウム)	日本人が今最も注 目している健康危 害があるかも知れ ない物質で食品か ら飼料にも転移して いる		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
129	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質	今年23年の作付の 米への影響がどれ だけあるか?日本 の主食である物であ れば		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
130	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質	昆布、ワカメ等海藻 への放射性物質と 食することによる人 体への影響につい て		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
131	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(セシウ ム汚染)	放射性物質		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
132	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質	国の基準とWHOと の基準差が大きい ので評価しおす 牛肉については問 題になっているが牛 乳は評価している のか?		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
133	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質	長期貯蔵で不足 長期的に取り組む こと		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
134	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(セシウ ム・ヨウ素等)	放射性物質を長期 に採取しているのか に影響がでると懸 念		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
135	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(セシウ ム)	発がん性のおそれ がある 特に子供が危険		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
136	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(セシウ ムフルトニウムなど)	発がん性について		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
137	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性汚染食品の その後はどのように 処理されているのか	一般市場への流出 が不明であるため、 不安を感じる		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
138	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(ストロ ンチウム)	乳幼児の骨に取り 込まれたストロンチ ウムから受ける累 積内臓線量		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
139	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質	今後長期にわたり、 放射性物質と関与 するデータのベース 化		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
140	評価 中・評 価済み	2(1)	(放射性物質)牛乳 中の放射性セシウ ム137含量	食物連鎖による、生 物濃縮について 基準の設定を しているのか		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
141	評価 中・評 価済み	2(1)	牛乳や生乳の放射 能汚染	ヨウ素131、ストロ ンチウム90につい て牛乳、生乳におい てどの程度含まれ ているのか		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
142	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(海産物 における)	汚染野面積が不明 なので至急の情報 提供を求む		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
143	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質を含む 食品について			食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
144	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質	マスメディア		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)
145	評価 中・評 価済み	2(1)	放射性物質(セシウ ム)	人への健康影響に 関する情報		食品安全委員会:食品中に含まれる放射性物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievevald=kya20110320797&fileId=301	(1)

通し No.	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
146	評価 中・評 価済み	2(1)	放射線物質	放射線物質の身体 への影響を知りた いと思います 数値だけでなく実際の 影響がわかると いいのですが		食品安全委員会:食品中に含まれる放射線物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&fileId=301	(1)
147	評価 中・評 価済み	2(1)	放射線物質	細かな評価が必要		食品安全委員会:食品中に含まれる放射線物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&fileId=301	(1)
148	評価 中・評 価済み	2(1)	(放射線物質)放射 線を被曝した魚介類	野菜等は表面をよく 洗うことで放射線を 流せるが、魚介類 は内部に取り込ま れ、また食物連鎖 によって濃縮され、 そのような魚介類を 食べると高濃度の 放射線を摂取してし まうのではないかと 不安なため		食品安全委員会:食品中に含まれる放射線物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&fileId=301	(1)
149	評価 中・評 価済み	2(1)	(放射線物質)食品 への影響について	今後国内で長期 飼育付き養いか なければならぬ養 がん性物質である ため、詳細な評価 が必要である		食品安全委員会:食品中に含まれる放射線物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&fileId=301	(1)
150	評価 中・評 価済み	2(1)	(放射線物質)お茶 に含まれるセシウム	精米の風評被害に はじまるセシウムの 量の問題であるが、 「お茶」は害が毎日 飲むものだから 健康への影響		食品安全委員会:食品中に含まれる放射線物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&fileId=301	(1)
151	評価 中・評 価済み	2(1)	水道水に含まれる 放射線物質			食品安全委員会:食品中に含まれる放射線物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&fileId=301	(1)
152	評価 中・評 価済み	2(1)	放射線物質(セシウ ム等)	特に子どもへの影 響		食品安全委員会:食品中に含まれる放射線物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&fileId=301	(1)
153	評価 中・評 価済み	2(1)	放射線物質(セシウ ム134、137)	今までにない事象 であるため、人間に 与える影響、特に大 人子どもに分けて 影響を評価していく べきである		食品安全委員会:食品中に含まれる放射線物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&fileId=301	(1)
154	評価 中・評 価済み	2(1)	海産物に含まれる 放射線物質	福島原発事故に よる放射線物質の 流出は海中にも生 じている どのような経過で、 どのような海産物に 放射線物質が多く 含まれるようになる か、予想できないこ とも多いと思われる		食品安全委員会:食品中に含まれる放射線物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&fileId=301	(1)
155	評価 中・評 価済み	1(1)	食品・飲料水・魚介 類中の放射性スト ンチウム	原発事故によりヒ トへの曝露リスクが 高まった為 時間経過に伴う蓄 積性に関するエビ デンスに乏しい為 加藤不足によるO -157、カンピロバ クター食中毒		食品安全委員会:食品中に含まれる放射線物質 http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrieveId=kya20110320797&fileId=301	(1)
156	評価 中・評 価済み	2(1)	O-157、カンピロ バクター食中毒	生肉の生食に関し て		食品安全委員会:生食用食肉(牛肉)における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌 http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20110711108 食品安全委員会:鶏肉中のカンピロバクター・シエラ・コリ http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20041216001 食品安全委員会:食品健康影響評価のためのリスクアセスメント・エンリチリデバイス http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_salmonella.pdf	(1)
157	評価 中・評 価済み	2(1)	サルモネラ菌				(1)
158	評価 中・評 価済み	2(1)	ノロウイルス食中毒	少量で発症、大きな 食中毒となる		食品安全委員会:「食品健康影響評価のためのリスクアセスメント・エンリチリデバイス」 http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_norovirus.pdf	(1)
159	評価 中・評 価済み	1(1)	リスネリア	平成22(2010)年度 食品安全関係情報 DB登録案件		食品安全委員会:第21回 微生物・ウイルス専門調査会 http://www.fsc.go.jp/fscis/meetingMaterial/show/ka20110530b1	(1)

通し №	区分	分類	評価課題/ 危害要因	評価の必要性	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等	除外事由
160	評価 中・評 価済み	2(1)	パツリン	かんきつ類の皮しか評価されていないが、パツリンは非常に多くの種のかに大量に生産するかんきつ類以外の食品でも調査が必要である		食品安全委員会:パツリン http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/show/kya20030701068	(1)
161	評価 中・評 価済み	2(1)	遺伝子組換え作物	外見上には既存の作物だが、新種の作物とみなして調理時の変化、健康への影響など、観察、報告してほしい		食品安全委員会:新食品等(遺伝子組換え食品等) http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/list?ItemCategory=010	(1)
162	評価 中・評 価済み	2(1)	サラダ油の安全性(特保)	特定保健用食品という名のついたサラダ油名において、かつては出荷停止という事態が起こったが、現在も健康油というキャッチフレーズの食用油が市場で販売されている。ヘルシーなイメージが先行するが、数々の添加物が使われていると懸念が、流通しているさまざまなサラダ油の安全性について、再度調査してほしい		食品安全委員会:新開発食品専門調査会 http://www.fsc.go.jp/sermon/sinkaihatu/index.html 食品安全委員会:評価書一覧(新開発食品) http://www.fsc.go.jp/fscis/evaluationDocument/list?ItemCategory=011	(1)
163	評価 中・評 価済み	2(1)	メラミン食器から流出する物質が健康にもたらす影響	メラミン食器から流出する物質が健康にもたらす影響		食品安全委員会:メラミン等による健康影響について http://www.fsc.go.jp/emerg/melamine1009.pdf	(1)
164	評価 中・評 価済み	2(1)	アクリルアミド	アクリルアミド		食品安全委員会:第367回食品安全委員会 http://www.fsc.go.jp/fscis/meetingMaterial/show/ka20110217afc	(1)
165	評価 中・評 価済み	2(1)	アルミニウム	一部の報道機関において「ボツケー」に類するアルミニウムが、幼児においてWHO等が定めた1週間あたり0.1mg/kg体重の暫定耐容摂取量(PITD)を超えるものがある。1日の報道があった。はたして、アルミニウムはWHO等がいう有害物質なのか、食品安全委員会として早期に結論を出してほしい。		食品安全委員会:第324回食品安全委員会 http://www.fsc.go.jp/linkai/i-dai324/index.html	(1)
166	評価 中・評 価済み	2(1)	飲食とともに摂取するアルミニウム	アルミニウムがアルツハイマー型認知症の発症要因の1つとして心配されている		食品安全委員会:第324回食品安全委員会 http://www.fsc.go.jp/linkai/i-dai324/index.html	(1)

通し 順	区分	分類	評価対象／ 対象要因	評価の必要性	その他の提案者からの情報	対象外とした事由
167	対象外	4	ガムシロップ、ミルク 等	私は学生で、飲食店でバイトをしています。バイトをしている中で、食べ物をお客様に提供する立場として、意見を言 かせていただきます。 今、世間では食の安全についてとても敏感になっています。私のバイト先でも、食の安全性は徹底的に管理されてい ます。私が今回意見させていただいたのは、飲食店の利便性であるガムシロップやミルク、ソースや塩などに ついてです。それらは、管理の仕方によっては、国が規制するなどの、人間の体に悪影響を及ぼす危険性が有り得 ると思います。 小分けのガムシロップやミルクはひとつずつ賞味期限が書いていないため、ただ少なくなくたって補充するとい う方法をとっていいと、下のほうだけ賞味期限切れになり、気が付かずにお客が使ってしまおうという可能性があると思 います。お店側がそこは徹底的に管理していくという方法が一番であると思いますが、お客(消費者)も目で安全性を 確認できれば一番だと思います。私が考える一番の解決策は、小分けのガムシロップやミルクにも賞味期限を書くこ うことです。手間や、コストがかかると思いますが、食の安全性が問われている現代、消費者がしっかりと食の安 全をチェックできるべきだと思います。 また、これから暑い時期に入り、これらの細かい食品も徹底的に管理すべきだと思います。直射日光が当たるこ ろには食品は置かないことはもちろん、食品それぞれの保存方法をしっかり守るよう徹底するべきだと思います。 ソースやシロップなどは夏場に入っているものもあるため、お客様にセルフサービスで提供する場合にも、冷蔵 庫から取り出して使ってもらえるなど、夏場は特に徹底すべきだと思います。 食の安全に關して敏感になっているいま、一人ひとりが日々食をつづけていくことも大切ですが、行政がしっかりと対策 を立てていくこともとても重要なことだと思います。	その他の提案者からの情報	対象外とした事由 食品健康影響評価 の対象外である。
168	対象外	4	ヨウ素剤(ヨウ化カリ ウム、ヨウ素酸カリ ウム)	放射線被ばくの手防剤としてヨウ素剤が用いられることがあるようですが、一方、妊娠授乳期にヨウ素剤の服用は避 け、ホルモンの分泌を抑制する物質は、子供の神経発達に影響を与えることが報告されています。したがって、本剤が発達中 の神経性を有するかどうか精査する必要があると考えられます。		食品健康影響評価 の対象外である。
169	対象外	2(1)	油脂の過酸化化物	油脂の過酸化化物の危険性は知られているが工場内面に溜まった過酸化化物の混入や作業着への影響は調査がない	-フライ菓子を作る中ハの企業で起こりやすい -食品に混入し、流通している、作業着が吸入したりする	食品健康影響評価 の対象外である。
170	対象外	2(1)	塩化コハルト	昨今、食品の保存性を高めるために防腐剤としてシリカゲルが多く使用されている。シリカゲル自体の安全性は認め られているが、除菌性の効力の指標として用いられている塩化コハルトについて、その安全性の見解を食品安全委 員会として出してほしい。		食品健康影響評価 の対象外である。
171	対象外	2(1)	レジオネラ菌	高齢者増加と、高齢者施設での浴槽設備の増加、かつて温泉や大衆浴場や汚染があった もう一度見直しが必要があります	-不衛生な浴槽施設から人の口に入り肺炎を起こし死に致す事がある -施設が整備されているか、又その頻度、対策など改めて示して欲しい	食品健康影響評価 の対象外である。
172	対象外	2(1)	マーカー-口噴液ウイ ルス	今後マーカー-ウィルスを接種した家畜を有効利用(食品として利用)する場合は実際の危険性の確認が必要である	-海外ではマーカー-ウィルスを接種した家畜の利用もある -ヨーロッパでも研究されている -昨年は宮崎県でブタチン接種された牛一頭は全頭殺処分された	食品健康影響評価 の対象外である。
173	対象外	2(1)	日本酒の味を変化さ せる物質(最近よく 体験します ヒネとは何でしょう か)	管理のし方ではしょうが、異なる(ヒネ)といわれている)いや味がする酒(一升ビン)がよく知られています	-こうした日本酒は大丈夫でしょうか -日本酒が地産地消定やおいしい酒造りがよく振られませんが一方でこうした問題をよく経験します	食品健康影響評価 の対象外である。
174	対象外	2(1)	米	米粉パンがはやっているが、ごはんを食べる代わりになっているのか お米を、ごはんとして食べるのと、米粉パンなどにして食べるのでは、栄養的に変わらないのか	-パンやパンダが出ています -パン屋さんや、ごはんなど、家庭でも手軽に使えるので	食品健康影響評価 の対象外である。
175	対象外	2(1)	健康食品	健康食品には主要成分以外のものも含まれると考えられるがその詳細あるいは過剰摂取などによる健康害は明ら かにされていない	-情報が少ないあるいはインターネットなどで調べてもよく分からない -情報量が極めて少ない -テレビ通販などで販売されているものに含まれる成分の詳細あるいは過剰害	食品健康影響評価 の対象外である。
176	対象外	2(1)	コラーゲン	加熱食材(鰹)に対して「コラーゲン」という表記が多い。 コラーゲンは42℃未満の状態で、42℃以上では「ゼラチン」になる。 科学的見解の否定にならないか。	-「雪は白くない」というのが、採取形態が明らかに異なる -情報源はTV、雑誌、新聞に多い	食品健康影響評価 の対象外である。
177	対象外	2(1)	加水分解八雲を 含んだ石けん	含まれた石けんを使い「アレルギ」一症状がでて、あわせて製品を使うと、パンなどを食べて通疹が出る食べものと 合併したことになる健康被害	-NHKテレビの特集で耳聞した程度 -現在メーカーによる自主回収が行われ、調査中とのことです	食品健康影響評価 の対象外である。
178	対象外	2(1)	保湿チヤンジュの成 分について	口をふいたりしている、何かあまじい味がする 何の成分かわからないため、子供がつかったときの影響がどうか心配である	-本来、ティヤンジュ(エリエールなど)は口をふくんだりするものだが、口をふくいたり目や口をふくいたり使用は様々なので、ぜひし たい食品ではないのですが、自分自身、ずっと気になっていたの	食品健康影響評価 の対象外である。
179	対象外	2(1)	バラベン	安全といわれても毎日なめて体内に取り込んでも大丈夫なのかどうか	-幼児用の遊びがきジェルに含まれている	食品健康影響評価 の対象外である。
180	対象外	2(1)	植物の種子			食品健康影響評価 の対象外である。
181	対象外	2(1)	チンソ	リンやチンソは乳児に対する上腸道があれば流通が安心して。	-リン、チンソ、乳児粉乳など頻度が高そう -あまりよく知らない	食品健康影響評価 の対象外である。

通し №	区分	分類	評価課題／ 危事要因	評価の必要性	その他の提案者からの情報	対象外とした理由
182	対象外	2(1)	室内で栽培された野菜の栄養価	危害は少ないと思われるが、本来の栄養が十分保たれているのか不明である また、それによる使用する農薬や水は影響があるのかどうか？	・危害は少ないと思われるが、本来の栄養が十分保たれているのか不明である ・また、それによる使用する農薬や水は影響があるのかどうか？ ・危害は少ないと思われるが、本来の栄養が十分保たれているのか不明である ・また、それによる使用する農薬や水は影響があるのかどうか？	食品健康影響評価の対象外である。
183	対象外	2(1)	ペットボトル症候群			食品健康影響評価の対象外である。
184	対象外	2(1)	スポーツドリンク	スポーツ後以外日常的に摂取している人も多い	・糖分・塩分の摂り過ぎ ・コマーシャル、メディアの情報の影響	食品健康影響評価の対象外である。
185	対象外	2(1)	スポーツ飲料やソフトドリンクに含まれる糖分	急性の糖尿病に陥る危険性が大きい（ペットボトル症候群） 中心に年々増加	・ノドの渇きでスポーツ飲料やソフトドリンクを大量に飲み、糖分の摂り過ぎでまたノドが渇くという悪循環	食品健康影響評価の対象外である。
186	対象外	2(1)	ペットボトル症候群について	急性糖尿病発症について	1日の摂取量（特に子供）制限に関する情報	食品健康影響評価の対象外である。

「自ら評価」案件の取扱いについて (案)

平成 年 月 日
食品安全委員会決定

1 「自ら評価」案件については、「企画等専門調査会における食品安全委員会
が自ら行う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(以下「委員会決定」という。))に基づき選定された候
補の中から、食品安全委員会における調査審議を経て決定されたものであり、
委員会決定の考え方を踏まえ、食品健康影響評価を行うことを基本とする。

2 「自ら評価」案件については、委員会決定の(2)の②を踏まえ、科学的
知見の充足の程度にも配慮しつつ、選定を行っているところであるが、リス
ク管理機関からの要請に基づき行う食品健康影響評価の場合と異なり、選定
後に、食品健康影響評価を行うために必要な科学的知見が不足していること
が判明する案件があることも事実である。

このような案件については、食品安全委員会における調査審議の結果、当面、
食品健康影響評価を行うために必要な科学的知見を得ることが困難であると
判断される場合には、「ファクトシート」又は「リスクプロファイル」の作成
をもって食品健康影響評価を終了することとし、国民に対して当該案件に関す
る情報をできる限り速やかに提供するという観点から、ホームページ等で「フ
ァクトシート」又は「リスクプロファイル」を公表することとし、これらにつ
いては、必要に応じて内容の更新を行うこととする。

また、当該案件について食品健康影響評価を行うために必要な新たな科学
的知見が得られた場合には、食品健康影響評価実施の必要性について検討す
ることとする。

3 具体的な食品健康影響評価の終了手続きは以下のとおりとする。

- ① 当該案件について担当の専門調査会等が決定されている場合において、
当該専門調査会等が、当面、食品健康影響評価を行うために必要な科学的
知見を得ることが困難であると判断するときは、当該専門調査会等を担当
する食品安全委員会の委員がその旨を食品安全委員会に報告する
- ② 食品安全委員会において、当該案件について、当該報告に基づき調査審
議を行い、当面、食品健康影響評価を行うために必要な新たな科学的知見
を得ることが困難であると判断する場合には、「ファクトシート」又は「リ
スクプロファイル」の作成をもって食品健康影響評価を終了することを決
定する。

- ③ 当該案件について担当の専門調査会等が決定されていない場合において、食品安全委員会が、当該案件について、食品安全委員会事務局からの報告等に基づき調査審議を行い、当面、食品健康影響評価を行うために必要な新たな科学的知見を得ることが困難であると判断する場合には、「ファクトシート」又は「リスクプロファイル」の作成をもって食品健康影響評価を終了することを決定する。
- 4 3の手続きにより終了した案件について、食品健康影響評価を開始するための手続きは以下のとおりとする。
- ① 当該案件について、食品安全委員会事務局において、食品健康影響評価を行うために必要な新たな科学的知見が得られたと考える場合には、企画等専門調査会に報告する。
 - ② 企画等専門調査会において、当該報告に基づき、食品健康影響評価の開始の必要性について調査審議を行い、その結果を食品安全委員会に報告する。
 - ③ 食品安全委員会において、当該報告に基づき調査審議を行い、食品健康影響評価の実施の必要性の有無について決定する。

項 目	平成23年度運営計画	平成24年度運営計画(案)
第1 平成23年度における委員会の運営の重点事項	1 食品安全委員会(以下「委員会」という。)は、食品安全基本法(平成15年法律第48号)に定める食品の安全性の確保についての基本理念及び施策の策定に係る基本的な方針並びに食品安全基本法第21条第1項に規定する基本的事項(平成16年1月16日閣議決定)を踏まえ、同法第23条第1項の所掌事務の円滑かつ着実な実施に努める。 なお、消費者庁の設置により、委員会の果たすべき役割に変更があったことから、新たな役割分担を踏まえ、消費者庁その他の関係行政機関との連携にも配慮しつつ、業務の適切な実施に努める。 2 また、「食品安全委員会の改善に向けて(平成21年3月26日委員会決定)」により取りまとめられた改善方策を確実に実施し、委員会の業務の改善を着実に進める。 3 平成23年度においては、上記の方針に基づき事業全般を推進するほか、特に、科学的知見に基づき中立公正に食品健康影響評価等を実施する一方で、国民の不安感等を的確に把握して、科学的知見に基づく評価結果等の情報を国民に対して丁寧に分かりやすく発信することとし、次の事項を重点として定め、その確実な達成を図る。 (1) 食品の安全性に対する国民の不安感等を踏まえてリスクコミュニケーションを的確に実施するため、様々な機会において国民の不安感等を積極的に把握するとともに、科学的情報等について、情報の受け手や使い手のニーズを踏まえてよりの確に収集・分析・整理するほか、国民がアクセスしやすい様々なツールを用いて丁寧に発信する。なお、緊急時においては、迅速性を重視した情報発信を行う。 (2) 食品健康影響評価等を科学的知見に基づき適切に実施するため、収集・分析した科学的情報や調査・研究結果の有効活用等により食品健康影響評価を効果的・効率的に実施するとともに、特に委員会が自ら行う食品健康影響評価(以下「自ら評価」という。)については、評価案件決定プロセスへの国民の不安感等の反映、評価案件以外の案件候補についての情報発信等により国民との関係にも重点を置いて体系的に実施する。また、食品健康影響評価の結果を適切にリスク管理に反映させるため、食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の監視等を活性化するとともに、特に緊急時等において適時に重要事項の調査審議を行う態勢や、必要に応じて意見を述べる態勢を整える。 (3) 上記(1)(2)については、食品安全行政の国際化の進展にも鑑みて、欧州食品安全機関(EFSA)その他の国際機関等との連携、海外への情報発信等の対応を併せて行う。	(1) 事業運営方針 食品安全委員会(以下「委員会」という。)は、食品安全基本法(平成15年法律第48号)第3条から第6条までに定める食品の安全性の確保についての基本理念及び同法第2章に定める施策の策定に係る基本的な方針並びに「食品安全基本法第21条第1項に規定する基本的事項(平成16年1月16日閣議決定)」を踏まえ、同法第23条第1項に規定する所掌事務を円滑かつ着実に実施するとともに、「食品安全委員会の改善に向けて」(平成21年3月26日委員会決定)に基づき委員会の業務の改善を着実に進める。 (2) 重点事項 ① 食品健康影響評価の効率的な実施に向けた体制の整備 食品健康影響評価を効率的に実施するため、専門調査会の連携の強化、評価に必要な情報収集の効率化及び事務局体制の強化を図る。 ② リスクコミュニケーションの効果的な実施 リスクコミュニケーションを効果的に実施するため、消費者庁等関係府省、地方公共団体、マスメディア、関係団体及び地域の専門家との連携強化を図る。 ③ 調査・研究の重点化 食品の安全性の確保に関する調査・研究事業について、食品健康影響評価をはじめ、委員会の所掌事務の実施に真に必要なものに重点化して実施する。 ④ 情報収集の効率化 食品健康影響評価の実施に必要な情報を効率的に収集できるよう、電子ジャーナルの積極的な活用、国内外の研究機関との連携強化を図る。 ⑤ 緊急時対応の強化 東日本大震災への対応の経験等を踏まえ、不断に緊急時対応の強化を図る。

第2 委員会 の運営全般 1 会議の開催 (1) 委員会合会の開催 原則として、毎週木曜日14時から、公開で、委員会合会を開催する。なお、緊急・特段の案件については、臨時合会を開催し、対応する。	1 会議の開催 (1) 委員会合会の開催 原則として、毎週1回、委員会の委員長が委員会に諮って定める日に、公開で委員会合会を開催する。なお、緊急・特段の案件については、臨時合会を開催し、対応する。	(2) 企画等専門調査会の開催 平成24年度の企画等専門調査会については、別紙1のスケジュールで開催する。	(2) 企画等専門調査会の開催 平成24年度の企画等専門調査会については、別紙1のスケジュールで開催する。
(2) 企画等専門調査会（平成23年9月30日以前は、企画専門調査会、リスクコミュニケーション専門調査会又は緊急時対応専門調査会）の開催 四半期に一回以上開催し、以下の事項について調査審議する。 ・ 平成22年度食品安全委員会運営計画（平成22年4月1日委員会決定）のフォローアップ及び平成22年度食品安全委員会運営状況報告書（平成23年5～6月頃） ・ 「自ら評価」案件の候補の検討・選定（同年8～12月頃） ・ 平成23年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告（同年10～12月頃） ・ 平成24年度食品安全委員会運営計画（平成24年1～2月頃） ・ 委員会が行うリスクコミュニケーションに関する実施計画、実施状況及び改善策 ・ 緊急事態への対処体制の強化方策の検討を行うとともに、委員会の緊急時対応の指針に基づいた、緊急時対応訓練の設定及び訓練後の検証等を行い、必要に応じこれらを見直すこと ・ 上記のほか、委員会から調査審議を求められた事項 また、上記事項の調査審議に当たって、委員会の運営全般について、これまでの業務実績の評価結果や国民から寄せられる意見情報等も踏まえ、幅広い観点から点検を行い、委員会の業務の改善に向けた提案等についても検討する。	(3) 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催 危害要因ごとに食品健康影響評価を行うため、必要に応じ、各専門調査会を開催する。その際、以下の事項に特に留意し、評価の迅速化・質の向上を図る。 ・ 必要に応じて専門調査会の下に部会やワーキンググループを設置するなど、効率的な調査審議に努める。特に、既存の専門調査会での審議が困難な課題や複数の専門調査会に審議内容がまたがる課題に対しては、(i) 専門調査会に他の専門調査会の専門委員を招いて議論する、(ii) 関係する専門調査会を合同で開催する、等の既存の枠組みにとられない柔軟な対応を行う。 ・ ポジティブリスト制度下における評価案件数の増加等に対応するため、明らかに評価が不要な案件、既に評価が終了した案件等について、「食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している評価対象について、食品安全基本法第24条の規定に基づき意見を求められた場合の取扱いについて」（平成21年10月8日委員会決定）に基づき、効率的に調査審議を進める。	(3) 食品健康影響評価に関する専門調査会の開催 必要に応じて、以下に掲げる方策を活用し、専門調査会における食品健康影響評価を効率的に実施する。 ① 特定の評価事業については、委員会や専門調査会の下に部会やワーキンググループを設置 ② 既存の専門調査会での審議が困難な課題や複数の専門調査会に審議内容がまたがる課題について、 (ア) 専門調査会に他の専門調査会の専門委員を招いて調査審議 (イ) 関係する専門調査会を合同で開催 ③ 「食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している評価対象について、食品安全基本法第24条の規定に基づき意見を求められた場合の取扱いについて」（平成21年10月8日委員会決定）に基づき、効率的に調査審議	(4) 専門調査会の連携の確保 案件に応じ、委員及び専門委員の間で連絡・調整等を行うための会議を開催する。
(4) 専門調査会の連携の確保 複数の専門調査会に共通する事項等に関し、委員及び専門委員の間で意見交換を行うことを目的として、専門調査会座長会を年1回以上開催する。	(4) 専門調査会の連携の確保 案件に応じ、委員及び専門委員の間で連絡・調整等を行うための会議を開催する。	(4) 専門調査会の連携の確保 案件に応じ、委員及び専門委員の間で連絡・調整等を行うための会議を開催する。	(4) 専門調査会の連携の確保 案件に応じ、委員及び専門委員の間で連絡・調整等を行うための会議を開催する。

	(5) リスク管理機関との連携の確保 食品の安全性の確保に関する施策の整合的な実施等の観点から、リスク管理機関との連携を確保するため、関係府省連絡会議等を定期的に開催する。 (6) 事務局体制の整備 評価の精緻化・高度化・迅速化、幅広い評価対象への対応、国際対応の効率化、評価案件数の増加への対応、緊急時における迅速な評価の実施等の観点から、事務局体制の強化に向けた検討を行う。
2 平成22年度食品安全委員会運営状況報告書及び平成24年度食品安全委員会運営計画の作成 (1) 平成22年度食品安全委員会運営状況報告書の作成（平成23年5～6月頃） 平成22年度食品安全委員会運営状況報告書について、企画専門調査会において調査審議した上で、委員会において取りまとめる。 (2) 平成24年度食品安全委員会運営計画の作成（平成24年1～3月頃） 平成24年度食品安全委員会運営計画について、企画等専門調査会において調査審議した上で、委員会において取りまとめる。	
第3 食品健康影響評価の実施	1 リスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件の着実な実施 リスク管理機関から必要な資料が的確に提出されるようにするとともに、提出された資料の十分な精査・検討等を通じて以下にも留意しつつ、科学に基づく客観的かつ中立公正な食品健康影響評価の実施に努める。 (1) 平成22年度末までにリスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件については、その要請の内容等にかんがみ、評価基準の策定の必要がある場合、評価に必要な情報が不足している場合その他特段の事由がある場合を除き、平成23年度中に食品健康影響評価を終了できるように努める。 ただし、専門調査会での調査審議に必要な追加資料を要求したもの等については、必要に応じ、リスク管理機関から資料の提出があるまで審議を中断することとする。 (2) 企業からの申請に基づきリスク管理機関から要請を受けて行う食品健康影響評価については、「企業申請品目に係る食品健康影響評価の標準処理期間について（平成21年7月16日委員会決定）」に基づき、要請事項の説明を受けた日から1年以内に結果を通知するものとする。 (3) 既にポジティブリスト制度が導入された分野や既に評価要請がなされた清涼飲料水の規格基準に係る評価案件については、引き続き優先度を考慮した上で、順次、計画的に食品健康影響評価を進める。
1 リスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件の着実な実施	(1) 平成23年度末までにリスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件について 要請の内容等にかんがみ、評価基準の策定の必要がある場合、評価に必要な追加情報 request を求めた場合その他特段の事由がある場合を除き、早期に食品健康影響評価を終了できるように、計画的な調査審議を行う。専門調査会での調査審議に必要な追加資料を要求したもの等については、必要に応じ、リスク管理機関から資料の提出があるまで調査審議を中断することとする。 (2) 企業からの申請に基づきリスク管理機関から要請を受けて行う食品健康影響評価について 「企業申請品目に係る食品健康影響評価の標準処理期間について（平成21年7月16日委員会決定）」に基づき、要請事項の説明を受けた日から1年以内に結果を通知できるように、計画的な調査審議を行う。

(4) 国際汎用添加物に関して、行政刷新会議から指摘のあった「食品添加物の承認手続の簡素化・迅速化」中の関係部分について取り組む。

2 評価ガイドラインの策定 食品健康影響評価の内容について、案件ごとの整合を確保し、調査審議の透明性の確保及び円滑化に資するため、優先度に応じ、危害要因ごとの評価ガイドライン（評価指針、評価の考え方等）の策定を進める。具体的には、農薬、動物用医薬品、飼料添加物及び器具・容器包装の評価ガイドラインについては、食品健康影響評価技術研究の成果も適宜活用しながら、起草作業等を着実に進め、早期策定を目指す。	2 評価ガイドライン等の策定 食品健康影響評価の内容について、案件ごとの整合を確保し、調査審議の透明性の確保及び円滑化に資するため、優先度に応じ、危害要因ごとの評価ガイドライン（評価指針、評価の考え方等）の策定を進める。平成24年度においては、農薬の食品健康影響評価における代謝／分解物に関する考え方をまとめる。
3 自ら評価を行う案件の定期的な点検・検討及び実施 (1) 「自ら評価」案件の選定 委員会は、委員会が一元的に収集した危害情報に関する科学的知見、食の安全ダイヤル等を通じて寄せられた危害についての科学的情報、当該危害に対するリスク管理機関の対応状況等の情報を定期的に整理する。 「自ら評価」を行う案件の選定については優先順位の方を踏まえ、広く国民の不安感等を反映しつつ、委員会が整理した情報に基づく案件候補のほか、広く国民の意見を踏まえて案件候補を決定する。 また、調査審議の継続的・体系的な実施の観点から過去の調査審議において科学的知見の不足等を理由に評価案件とされなかった案件候補や調査研究事業等により情報を収集している案件候補を含めて検討すること等を前年度に引き続き実施し、委員会において平成23年度内に「自ら評価」案件の選定を行う。 また、「自ら評価」を行うには至らないとされた案件についても、ファクトシート、Q&A等による国民への情報提供や意見交換会の実施、外国政府機関との連携等による情報収集の継続を行うなど、適切な措置を講じる。 なお、「自ら評価」を行う案件の選定に関連して実施するリスクコミュニケーションについては、案件候補の性質や件数に応じて、意見・情報の募集や意見交換会等の手法を適切に選択する。 さらに、緊急・特段の評価案件については、委員会において対応するものとし、特に緊急を要する案件については、事案の性質に応じて諸外国が実施した評価レビューを実施するなどを含め、より迅速かつ柔軟な対応を行う。	3 自ら評価を行う案件の定期的な点検・検討及び実施 (1) 「自ら評価」案件の選定 平成24年度における「自ら評価」案件の選定については、「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価に関し企画等専門調査会に提出する資料」（平成16年5月27日食品安全委員会決定）、「企画等専門調査会における食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価対象候補の考え方」（平成16年6月17日委員会決定）を踏まえ、別紙2に掲げるスケジュールで実施する。
(2) 「自ら評価」の実施 「自ら評価」を行うことを決定している案件について、現時点で得ることができる科学的知見等の情報収集に努めるとともに、委員会が委託して行う各種の調査及び研究を「自ら評価」にも活用できるよう効果的・効率的に組み合わせて行い、その成果を適切に活用し、食品健康影響評価の質的向上に努める。その際、リスク管理措置の実現可能性や勧告意見申出等の必要性を視野に入れた検討にも努める。 また、委員会は、「自ら評価」を行うこととなった案件について、必要に応じて、調査審議の状況や見通しに関して専門調査会から報告を受け、以後の取扱いを検討する。 個別の案件については、以下のとおり進める。	(2) 「自ら評価」の実施 平成23年度までに選定された「自ら評価」案件であって、これまでに評価の終了していないものについては、それぞれ以下のとおり実施する。 ① 「食中毒原因微生物に関する食品健康影響評価」（平成16年度決定） リスクプロファイルが作成された8案件については終了する。 ② 「食品（器具・容器包装を含む）中の鉛の食品健康影響評価」（平成19年度決定） 化学物質・汚染物質専門調査会鉛ワーキンググループで調査審議を行う。 ③ 「我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価」（平成19年度決定）

第4 食品健康影響評価の結果に基づく施策の	・ 「食中毒原因微生物に関する食品健康影響評価」（平成16年度決定）については、微生物・ウイルス専門調査会において、「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）」に基づき、優先度の高い3評価案件（腸管出血性大腸菌、サルモネラ・エンテリティディス、ノロウイルス）の評価の実施に必要なデータの収集等を進めるとともに、その他の微生物・ウイルスに関する案件の評価の実施可能性に係る調査審議を進める。 ・ 「我が国に輸入される牛肉及び牛内臓に係る食品健康影響評価」（平成19年度決定）については、引き続き、プリオン専門調査会において、評価が終了していない国のうち、当方からの質問書に対する回答があった国に係る調査審議を進める。 ・ 「食品（器具・容器包装を含む）中の鉛の食品健康影響評価」（平成19年度決定）については、引き続き、化学物質・汚染物質専門調査会鉛ワーキンググループにおいて調査審議を進める。 ・ 「食品中のヒ素（有機ヒ素、無機ヒ素）に関する食品健康影響評価」（平成20年度決定）については、引き続き、化学物質・汚染物質専門調査会において調査審議を進める。 ・ 「オクラトキシンAに関する食品健康影響評価」（平成20年度決定）については、引き続き、かび毒・自然毒等専門調査会において調査審議を進める。 ・ 「トランス脂肪酸に関する食品健康影響評価」（平成21年度決定）については、引き続き、新開発食品専門調査会において調査審議を進める。 ・ 「アルミニウムに関する食品健康影響評価」（平成21年度決定）については、評価に必要な情報の収集を進める。 ・ 平成22年度に「自ら評価」を行う案件として選定されたものに関して、所要の情報収集・整理を進める。	定） データが収集されていない国の評価の取扱いについてプリオン専門調査会において対応する。同専門調査会の調査審議が終了した2ヶ国分について委員会で調査審議を行う。 ④ 「食品中のヒ素（有機ヒ素、無機ヒ素）に関する食品健康影響評価」（平成20年度決定） 化学物質・汚染物質専門調査会汚染物質部会で調査審議を行う。 ⑤ 「オクラトキシンAに関する食品健康影響評価」（平成20年度決定） かび毒・自然毒等専門調査会で調査審議を行う。 ⑥ 「アルミニウムに関する食品健康影響評価」（平成21年度決定） 研究事業などを利用して、評価に必要な情報の収集を進める。 ⑦ 「加熱時に生じるアクリアミドに関する食品健康影響評価」（平成22年度決定） 化学物質・汚染物質専門調査会化学物質部会で調査審議を行う。 ⑧ 平成23年度に「自ら評価」を行う案件として選定されたもの 情報収集・整理を進める。（P）
第4 食品健康影響評価の結果に基づく施策の	食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の監視（モニタリング）等を活性化するため、以下の取組を実施する。 1 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査	（3）「自ら評価」の結果の情報発信 ① 「自ら評価」の評価結果について 平成24年度内に評価が終了した場合は、その評価結果に関して、意見交換会の開催や季刊誌への掲載等により丁寧に情報発信する。 ② 「自ら評価」案件として選定されなかったものについて 平成24年3月の食品安全委員会においてファクトシート作成と整理されたものについて、調査事業及び自主調査（日々の情報収集を含む。）を活用してファクトシートの作成を行う。 ファクトシートやQ&Aを作成するとされた事項以外についても、案件の選定過程で得られた情報を中心にホームページで情報提供を行う。 リスク管理機関に対し「自ら評価」の評価結果の活用状況について実施状況調査等を通じきめ細かく把握するとともに、適切なリスク管理措置が行われるよう、必要な対策を図る。 1 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査

実施状況の監視	委員会の行った食品健康影響評価の結果が食品の安全性の確保に関する施策に適切に反映されているかを把握するため、リスク管理機関に対し、平成23年度中に2回、食品健康影響評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況を、報告・意見申出等を行う可能性にも配慮して調査する。当該調査の結果については、平成23年10月頃及び平成24年4月頃を目途に取りまとめ、それぞれ委員会合合において報告する。 さらに、必要に応じて、食品健康影響評価の結果に基づき施策の実施状況について、リスク管理機関から報告を受けることにより、適時適切な実施状況の把握に努める。特に、食品健康影響評価の結果の通知後、リスク管理機関において施策の実施までに長期間を要している案件について、きめ細かくフォローを行うこととし、必要に応じて委員会への報告を求めるなど適切な対応を行う。 また、「自ら評価」の結果通知時に報告・意見申出等を行った場合には、評価結果を踏まえたリスク管理措置状況等について定期的に報告を受けることにより監視する。 なお、報告・意見申出等については、引き続きその積極的な活用に向けた考え方の整理を行うとともに、緊急時においては、重要事項についての調査審議を行える態勢や、必要に応じてリスク管理機関への意見申出を行える態勢を整える。	食品健康影響評価の結果に基づき施策の実施状況について、リスク管理機関に対し、平成24年4月及び10月を目途に調査を実施し、その結果を踏まえ、必要に応じ、報告・意見の申出を行う。 特に、食品健康影響評価の結果の通知後、リスク管理機関において施策の実施までに長期間を要している案件について、きめ細かくフォローを行うこととし、必要に応じて委員会への報告を求めるなど適切な対応を行う。 また、報告・意見申出等を行った場合には、状況に応じてよりきめ細かく報告を受けることにより監視する。
第5 食品の安全性の確保に関する調査・研究事業の推進	2 食品安全モニターからの報告 委員会が行った食品健康影響評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況について情報の提供を受けるとともに、食品安全に関する意見・要望等を聴取し、食品の安全性の確保に関する施策の適切な推進を図るため、全国に470名の食品安全モニターを依頼し、地域におけるリスク管理状況等の把握に努める。 また、食品安全モニターが情報提供等をしやすいよう、参考となる資料を食品安全モニターに配布するなど環境整備を図る。	2 食品安全モニターからの報告 食品安全モニター470名から、随時、食品健康影響評価の結果に基づき講じられる施策の実施状況等についての報告を求め、その結果を踏まえ、必要に応じ、リスク管理機関に対し、報告・意見申出を行う。 また、食品安全に関する意識等を的確に把握するために、平成24年7月及び平成25年2月を目途に調査を実施する。
最新の科学的知見に基づいた食品健康影響評価等を的確に行うため、今後5年間に委員会において推進することが必要な調査・研究について目標及びその達成に向けた方策（道筋）を示した「食品の安全性の確保のための調査研究の推進の方向性について」（平成22年12月16日委員会決定）に基づき、調査・研究企画調整会議の調査審議も踏まえ、調査・研究を効果的・効率的に行う。課題の選定及び成果の活用に際して「自ら評価」案件も考慮に入れる。	1 食品健康影響評価技術研究の推進 科学を基本とする食品健康影響評価のより一層の適正化に資するため、「研究領域設定型」の競争的研究資金制度により、以下に留意して、食品健康影響評価技術研究を推進する。 (1) 食品健康影響評価技術研究の課題の公募に当たっては、新たな食品健康影響評価手法の策定等により食品健康影響評価の一層の適正化に資する研究領域を設定する。	1 食品健康影響評価技術研究の推進 (1) 食品健康影響評価技術研究課題の選定 平成24年度における食品健康影響評価技術研究課題については、4月に開催する研究運営部会及び調査・研究企画調整会議において、平成24年度の新規課題案の選定及び調査の課題案との調整を行い、委員会において新規課題を決定する。また、平成25年度の新規課題については、「食品の安全性の確保のための調査・研究の推進の方向性について」（平成22年12月16日委員会決定）に基づき、食品健康影響評価等の実施のために真に必要性の高いものを選定することとし、別紙3に掲げるスケジュールで新規課題を決定する。

第6 リスク コミュニ ケーション の 促進	なお、公募の際には、幅広い大学等の関係研究機関に所属する研究者が参画できるよう周知するとともに、課題の選定等に関する議事の概要を公表して透明性を確保する。 (2) 平成22年度に終了した研究課題については、事後評価を適切に実施する。また、得られた研究成果については、専門調査会等で食品健康影響評価を行う際の審議、意見交換等に活用するとともに、調査・研究合同成果発表会の開催や委員会ホームページでの公表等により研究成果の普及に努める。 (3) 平成23年度の新規採択課題を含め平成24年度に継続する計画の研究課題については、目的とする成果につながるよう年度途中において進捗状況調査を行うとともに、中間評価を適切に実施する。 (4) 研究費の適切な執行を図る観点から、平成23年度新規課題を中心に、研究受託者に対する実地指導を推進する。 (5) 平成17年1月31日に設置した「食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る関係府省連絡調整会議」等を適宜開催し、厚生労働省及び農林水産省との連携・政策調整の強化を図りつつ、食品の安全性の確保に関する研究を更に推進する。 2 食品の安全性の確保に関する調査の推進 食品健康影響評価等を行うために必要な食品に係る様々な危害要因に関するデータの収集・整理・解析等を行う食品安全確保総合調査については、平成23年度に実施する課題を5月頃までに決定する。また、入札参加者を増やすことで、よりの確かな調査成果を得るため、シンクタンク業界団体等を通じて公告関係情報を迅速に提供するとともに、公告開始から入れまでの期間を延長するなど入札環境を改善し、当該調査に応募する企業等の範囲を広げる。 なお、調査課題は食品の安全性に係る諸状況に応じて機動的に選定する必要があることを踏まえ、年度の途中において緊急に調査を実施する必要がある場合には、随時、調査の対象課題を選定する。また、選定した調査の対象課題については、実施計画をホームページ等に公開し、その内容を随時更新するとともに、選定手続に係る議事概要、調査結果については、個人情報や企業の知的財産等の情報が含まれている等公開することが適当でないと判断される場合を除き、食品安全総合情報システムにより公開する。 1 食品健康影響評価に関する意見交換会の開催 委員会が行う食品健康影響評価に関する意見交換会については、国民の関心事項や意見等を把握し、広く国民の理解を得るため、多様な場の設定と参加型の運営を目指す。 具体的には、以下の観点からテーマの選定を行うとともに、リスクコミュニケーション専門調
公募の際には、幅広い大学等の関係研究機関に所属する研究者が参画できるよう周知するとともに、課題の選定等に関する議事の概要を公表して透明性を確保する。 (2) 事後評価の実施 平成23年度に終了した研究課題については、平成24年7月に得られた研究成果報告の審査を随まえ、事後評価を実施する。また、得られた研究成果を普及するため、10月に発表会を開催するとともに、ホームページで公表する。 (3) 中間評価の実施 平成24年度の新規採択課題を含め平成25年度に継続実施する計画の研究課題については、目的とする成果につながるよう、平成24年11月に進捗状況調査を行うとともに、平成25年2月に中間評価を実施する。 (4) 実地指導 研究費の適切な執行を確保するため、新規採択課題を中心に平成24年11月に実地指導を行う。 (5) 連絡調整会議等の開催 食品の安全性の確保に関する研究を効率的に実施するため、「食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る関係府省連絡調整会議」（食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る関係府省相互の連携・政策調整の強化について（平成17年1月31日関係府省申合せ））等を必要に応じて開催し、関係府省との連携・政策調整を強化する。 2 食品の安全性の確保に関する調査の推進 (1) 食品安全確保総合調査対象課題の選定 平成24年度における食品安全確保総合調査対象課題については、食品健康影響評価等の実施のために真に必要性の高いものを選定することとし、4月に開催予定の調査・研究企画調整会議において、先に開催された調査選定部会において選定された調査の対象課題と、研究の対象課題案との調整を行い、委員会において決定する。 (2) 食品安全確保総合調査対象課題に係る情報の公開 選定した調査の対象課題については、実施計画をホームページ等に公開し、その内容を随時更新するとともに、選定手続に係る議事概要、調査結果については、個人情報や企業の知的財産等の情報が含まれている等公開することが適当でないと判断される場合を除き、食品安全総合情報システムにより公開する。 1 食品健康影響評価に関する意見交換会の開催 食品健康影響評価に関する意見交換会については、国民の関心の高い案件、科学的な考え方・プロセスについて説明する必要性の高い案件を中心に、「意見交換会の実施と評価に関するガイドライン」（平成20年8月食品安全委員会リスクコミュニケーション専門	なお、公募の際には、幅広い大学等の関係研究機関に所属する研究者が参画できるよう周知するとともに、課題の選定等に関する議事の概要を公表して透明性を確保する。 (2) 平成22年度に終了した研究課題については、事後評価を適切に実施する。また、得られた研究成果については、専門調査会等で食品健康影響評価を行う際の審議、意見交換等に活用するとともに、調査・研究合同成果発表会の開催や委員会ホームページでの公表等により研究成果の普及に努める。 (3) 平成23年度の新規採択課題を含め平成24年度に継続する計画の研究課題については、目的とする成果につながるよう年度途中において進捗状況調査を行うとともに、中間評価を適切に実施する。 (4) 研究費の適切な執行を図る観点から、平成23年度新規課題を中心に、研究受託者に対する実地指導を推進する。 (5) 平成17年1月31日に設置した「食品の安全性の確保に関する試験研究の推進に係る関係府省連絡調整会議」等を適宜開催し、厚生労働省及び農林水産省との連携・政策調整の強化を図りつつ、食品の安全性の確保に関する研究を更に推進する。 2 食品の安全性の確保に関する調査の推進 食品健康影響評価等を行うために必要な食品に係る様々な危害要因に関するデータの収集・整理・解析等を行う食品安全確保総合調査については、平成23年度に実施する課題を5月頃までに決定する。また、入札参加者を増やすことで、よりの確かな調査成果を得るため、シンクタンク業界団体等を通じて公告関係情報を迅速に提供するとともに、公告開始から入れまでの期間を延長するなど入札環境を改善し、当該調査に応募する企業等の範囲を広げる。 なお、調査課題は食品の安全性に係る諸状況に応じて機動的に選定する必要があることを踏まえ、年度の途中において緊急に調査を実施する必要がある場合には、随時、調査の対象課題を選定する。また、選定した調査の対象課題については、実施計画をホームページ等に公開し、その内容を随時更新するとともに、選定手続に係る議事概要、調査結果については、個人情報や企業の知的財産等の情報が含まれている等公開することが適当でないと判断される場合を除き、食品安全総合情報システムにより公開する。 1 食品健康影響評価に関する意見交換会の開催 委員会が行う食品健康影響評価に関する意見交換会については、国民の関心事項や意見等を把握し、広く国民の理解を得るため、多様な場の設定と参加型の運営を目指す。 具体的には、以下の観点からテーマの選定を行うとともに、リスクコミュニケーション専門調

調査会で取りまとめた「意見交換会の実施と評価に関するガイドライン」を踏まえ開催する。 ・食品健康影響評価のうち、国民の関心の高いもの ・科学的な食品健康影響評価の考え方・プロセスについて説明の必要があるもの また、消費者等に身近な事項をテーマとした対話型の意見交換会とするため、地方公共団体や地域の消費者団体等と連携して開催する。 なお、意見交換会を開催する案件について、効果的にリスクコミュニケーションが行われるよう、メールマガジン、ホームページ等の情報発信手段と連携を図る。	調査会決定）を踏まえ、年度内に行われた食品健康影響評価の結果に関するものについては当該評価の意見・情報の募集期間中に、地方公共団体等との共有によるものについては当該評価の意見・情報の募集期間等と調整の上で開催する。 開催形式としては、講演会のほか、サイエンスカフェの手法を取り入れた形式、少人数のグループによる意見交換方式など効果的な形式を採用する。 意見交換会で使用した資料等については、意見交換会の参加者以外にも効果的にリスクコミュニケーションが行われるよう、メールマガジン、ホームページ等で情報提供を行う。
2 食品健康影響評価や食品の安全性に関する情報提供・相談等の積極的实施 (1) ホームページ等による情報提供 「食品安全委員会における情報提供の改善に向けた当面の取組方向」（平成21年9月食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会決定）を踏まえて情報提供に取り組む。 ① ホームページ - 必要な情報を迅速に掲載、更新するとともに、閲覧者が必要な情報をスムーズに閲覧できるように、平成23年度に実施したアンケートの結果も踏まえ、情報の整理を図る。 ② メールマガジン - メールマガジンを週1回配信するとともに、食品危害発生時は臨時のメールマガジンを配信する。 ③ 季刊誌 - 国民の関心が高い事項について季刊誌を年4回発行し、地方公共団体や図書館等に配布する。 ④ パンフレット - 食品安全委員会パンフレットについて、最新の情報に改訂する。	2 食品健康影響評価や食品の安全性に関する情報提供・相談等の積極的实施 (1) ホームページ等による情報提供 「食品安全委員会における情報提供の改善に向けた当面の取組方向」（平成21年9月食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会決定）を踏まえて情報提供に取り組む。 ① ホームページ - 必要な情報を迅速に掲載、更新するとともに、閲覧者が必要な情報をスムーズに閲覧できるように、平成23年度に実施したアンケートの結果も踏まえ、情報の整理を図る。 ② メールマガジン - メールマガジンを週1回配信するとともに、食品危害発生時は臨時のメールマガジンを配信する。 ③ 季刊誌 - 国民の関心が高い事項について季刊誌を年4回発行し、地方公共団体や図書館等に配布する。 ④ パンフレット - 食品安全委員会パンフレットについて、最新の情報に改訂する。
(2) マスメディア関係者等との連携の充実・強化 国民の関心の高い食品健康影響評価が行われた際に、国民に対する影響力や重要性を踏まえ、マスメディアや消費者団体等幅広い関係者との間で勉強会や懇談会等を行うことなどにより、適時適切な情報の提供と食品安全に関する理解の促進に積極的に努める。併せて、プレスリリースのメール随時配信等によるマスメディア関係者へのきめ細やかな情報提供、取材に対する丁寧な対応等を通じ、マスメディア関係者との連携の充実・強化に努める。 また、委員会が収集・分析した情報を発信するだけでなく、一部国民の間に流布されている不正確・不十分な情報への対応・補足説明としての情報発信も行う。	(2) マスメディア関係者等との連携の充実・強化 国民の関心の高い食品健康影響評価が行われた際に、国民に対する影響力や重要性を踏まえ、マスメディアや消費者団体等幅広い関係者との間で勉強会や懇談会等を行うことなどにより、適時適切な情報の提供と食品安全に関する理解の促進に積極的に努める。併せて、プレスリリースのメール随時配信等によるマスメディア関係者へのきめ細やかな情報提供、取材に対する丁寧な対応等を通じ、マスメディア関係者との連携の充実・強化に努める。 また、委員会が収集・分析した情報を発信するだけでなく、一部国民の間に流布されている不正確・不十分な情報への対応・補足説明としての情報発信も行う。
(3) 食の安全ダイヤルを通じた消費者等からの相談等への対応 食の安全ダイヤルを通じて消費者等からの相談や問い合わせに対応するとともに、食の安全ダイヤルに寄せられた情報及び食品安全モニターから寄せられた情報は消費	(3) 食の安全ダイヤルを通じた消費者等からの相談等への対応 食の安全ダイヤルを通じて消費者等からの相談や問い合わせに対応するとともに、食の安全ダイヤルに寄せられた情報及び食品安全モニターから寄せられた情報は消費

3 食品の安全性についての科学的な知識・考え方の普及啓発の実施 委員会が行う食品健康影響評価や食品の安全性についての正確な理解を上げ、食育の推進にも貢献するため、リスク分析の考え方などの食品の安全性に関する科学的な知識・考え方について、地方公共団体や教育機関等への講師の派遣、中学生等を対象としたジュニア食品安全セミナー等の開催、食品安全モニターを通じた地域への情報提供等を実施する。 また、DVDや啓発資料を活用し、広く普及啓発を推進する。	3 食品の安全性についての科学的な知識・考え方の普及啓発の実施 リスク分析の考え方などの食品の安全性に関する科学的な知識・考え方について、実施時期について主催する団体と調整した上で、地方公共団体や教育機関等への講師の派遣、中学生を対象としたジュニア食品安全セミナー等の開催、食品安全モニターを通じた地域への情報提供等を実施する。 また、DVDや啓発資料を活用して、リスク分析の考え方や食品の安全性についての科学的知識等について広く普及啓発を実施する。
4 リスクコミュニケーションに関する参加型の意見交換会（グループディスカッション方式等）において、食品健康影響評価に関するリスクコミュニケーション等により育成してきた人材の協力を得て、地域でのリスクコミュニケーションを効果的に推進する。 また、食品健康影響評価に関するリスクコミュニケーションが地域においても自立的に展開されるよう、リスクコミュニケーション養成講座受講者に対する知見の高度化のためのセミナーの開催やメールボックスを活用した情報提供を実施する。	
5 リスクコミュニケーションに係る関係府省、地方公共団体との連携 消費者庁やリスク管理機関と協力し、リスクコミュニケーションをより効果的に実施するため、毎月2回程度、関係府省の担当者によるリスクコミュニケーション担当者会議において情報交換を行うとともに、意見交換会の共催、関係府省が主催する意見交換会等への参画等の連携を図る。 地方公共団体との緊密な連携や情報の共有を図るため、地方公共団体（都道府県、保健所設置市（政令指定都市、中核市を含む。）及び特別区）との連絡会議を開催する。また、食品健康影響評価や食品の安全性に関して、地域の消費者団体や地域住民への情報提供にも資するよう、積極的に地方公共団体への情報提供を行うとともに、意見交換会については、地方公共団体と開催ノウハウの共有を図るほか、リスクコミュニケーション養成講座受講者の協力を得て実施するなど、地方公共団体と連携して、より効果的にリスクコミュニケーションを実施する。	4 リスクコミュニケーションに係る関係府省、地方公共団体との連携 消費者庁やリスク管理機関と協力し、リスクコミュニケーションをより効果的に実施するため、毎月2回程度、関係府省の担当者によるリスクコミュニケーション担当者会議において情報交換を行うとともに、意見交換会の共催、関係府省が主催する意見交換会等への参画等の連携を図る。 地方公共団体との緊密な連携や情報の共有を図るため、消費者庁をはじめとした関係府省と連携して平成24年11月を目途に、地方公共団体（都道府県、保健所設置市、政令指定都市、中核市及び特別区）との連絡会議を開催する。 また、国民の関心が高い食品健康影響評価が行われた際には、積極的に地方公共団体への情報提供を行うとともに、意見交換会については、地方公共団体、消費者団体及び地域の専門家と連携して、より効果的にリスクコミュニケーションを実施する。 さらに、地域での意見交換会の実施の際には、「リスクコミュニケーション養成講座」等の受講者の協力を得て効果的に推進するとともに、地域においても食品健康影響評価に関するリスクコミュニケーションが自立的に展開されるよう、メールボックスを活用した同受講者に対する情報提供を実施する。
第7 緊急の事態への対処 1 緊急事態への対処 委員会の緊急時対応の指針等を踏まえ、委員長談話の発表、ファクトシート、Q&A等の作成・公表、「自ら評価」の実施やリスク管理機関から要請のあった食品健康影響評価の優先の実施など、必要性・緊急性の程度に応じた手段を用いて、危害物質の毒性等の科学的知見について速やかに委員会ホームページに公表する。国民の不安感を解消するため、重要事項としての調査審議の安全ダイヤル開設等の柔軟な対応を行う。また、必要に応じて、他の関係行政機関等との連携を図り、協議やリスク管理機関への意見申出を行うなど、消費者庁その他の関係行政機関等との連携を図り対処する。	1 緊急事態への対処 緊急事態が発生した場合には、「食品安全委員会中毒等緊急時対応実施指針」（平成17年4月21日委員会決定。以下「指針」という。）等を踏まえ、関係行政機関等との密接な連携の上、危害物質の毒性等の科学的知見について国民に迅速かつ的確な情報提供を行う等、適切に対応する。

第2 緊急事態への対処体制の整備	2 企画等専門調査会（平成23年9月30日以前は、緊急時専門調査会）において、緊急時対応訓練の結果及び実際の緊急時対応の検証を行い、緊急時対応の問題点や改善点等について検討し、必要に応じて委員会の緊急時対応の指針の見直しを行う。 また、緊急時における迅速性を重視した情報発信を行うため、その時点で把握している科学的知見を「ハザード概要シート」等として出せるよう提供先のニーズを踏まえて整理する。	2 緊急事態への対処体制の整備 指針等を踏まえ、平時から、緊急時に備えた情報連絡体制の整備や、科学的知見の収集・整理、緊急時対応訓練等を実施することにより、緊急事態への対処体制の強化に努めるとともに、企画等専門調査会において、緊急時対応訓練の結果及び実際の緊急時対応の検証を行い、緊急時対応の問題点や改善点等について検討し、必要に応じて指針等の見直しを行う。
第8 食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用	3 緊急時対応訓練の実施 緊急事態等を想定した緊急時対応訓練を行い、緊急時対応体制の実効性を確認するとともに、担当者の実践的対応能力の向上を図る。	3 緊急時対応訓練の実施 緊急事態等を想定した緊急時対応訓練を、平成24年4月～10月（実務研修）、11月（確認訓練）を目的に行い、緊急時対応体制の実効性を確認するとともに、担当者の実践的対応能力の向上を図る。 国内外の食品の安全性の確保に関する科学的情報について、リスク管理機関や消費者庁と連携し、毎日、収集する。 収集した情報については、国民やリスク管理機関などのニーズに対応できるような整理及び分析を行い、「食品安全総合情報システム」（委員会のホームページ上の情報検索用データベースシステム）、「ハザード報告シート」等により、国民に対する情報提供、リスク管理機関等との情報共有を行う。 また、食品健康影響評価や緊急時の対応等において、外部の専門家の専門知識の活用を図る観点から、専門情報の提供に協力いただける専門家や関係団体等とのネットワークを構築・活用し、情報交換等を行う。
第9 国際協調の推進	FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA）、合同同農薬専門家会議（JMPR）その他、コーデックス委員会（Codex）各部会、経済協力開発機構（OECD）タスク・フォース会合等食品の安全性に関する国際会議等に委員等を計画的に派遣する。これらの国際会議等に関する情報については、必要に応じ、委員会に速やかに報告し、情報の共有及び発信に努める。また、海外の研究者及び専門家を招へいし、食品の安全性の確保に関する施策の策定に必要な科学的知見の充実に努める。さらに、欧州食品安全機関（EFSA）や豪州・ニュージーランド食品安全基準機関（FSANZ）とその他外国政府機関との連携を強化・具体化するための定期会合の開催等の取組を推進する。併せて、月報や年度運営計画の配信等英語版ホームページの充実を図る。また、食品健康影響評価結果の概要を含め、広く外国政府機関や国際機関への情報発信を強化し、情報交換することにより、国際的な貢献を推進する。	(1) 国際会議等への委員及び事務局職員の派遣 平成24年度においては、以下のスケジュールで開催される国際会議等に委員及び事務局職員を派遣する。 平成24年4月 コーデックス委員会 残留農薬部会 6月 FAO/WHO合同食品添加物専門家会議（JECFA） 9月 FAO/WHO合同残留農薬専門家会議（JMPR） 11月 コーデックス委員会 食品衛生部会 12月 リスク分析学会 平成25年3月 米国毒性学会 3月 コーデックス委員会 汚染物質部会 3月 コーデックス委員会 食品添加物部会

	また、必要に応じ、このスケジュールの他に開催されることとなった国際会議等に委員等を派遣する。 (2) 海外の研究者等の招聘 平成24年度においては、海外の研究者及び専門家を招へいし、食品の安全性の確保に関する施策の策定に必要な科学的知見の充実に図る。 (3) 海外の食品安全機関等との定期会合の開催 平成24年度においては、食品安全委員会と協力文書を締結している外国政府機関（欧州食品安全機関（EFSA）及び豪州・ニュージーランド食品安全基準機関（FSANZ））との定期会合を開催する。また、必要に応じて、その他外国政府機関との情報交換のための会合を開催する。 (4) 海外への情報発信 食品健康影響評価の概要、食品安全確保総合調査及び食品健康影響評価技術研究成果等の英訳を行い、順次英語版ホームページに掲載する。
--	---

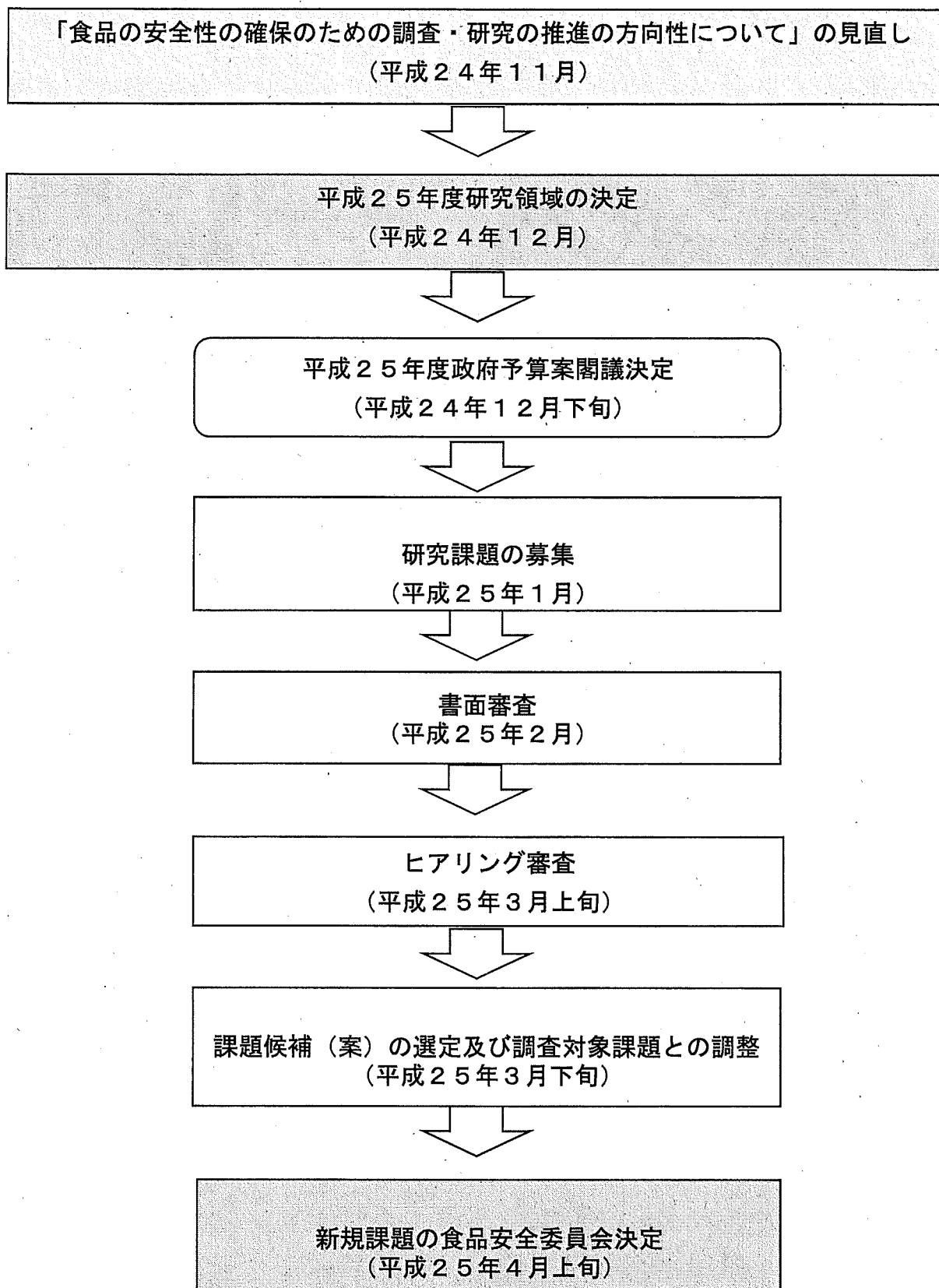
平成24年度における企画等専門調査会調査審議スケジュール

月	調 査 審 議 事 項
平成24年6月	○ 平成23年度食品安全委員会運営計画のフォローアップ及び平成23年度食品安全委員会運営状況報告書について ○ 平成24年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件選定の進め方について ○ 平成24年度食品安全委員会緊急時対応訓練骨子について
9月	○ 平成24年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について
11月	○ 平成24年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について ○ 平成24年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について
平成25年2月	○ 平成25年度食品安全委員会運営計画について ○ 平成24年度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の選定について ○ 平成24年度の食品安全委員会のリスクコミュニケーションの実施状況及び平成25年度における食品安全委員会のリスクコミュニケーションの実施について ○ 平成24年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果、平成25年度緊急時対応訓練計画等について ○ 平成24年度における食品安全委員会が行うリスクコミュニケーションの実施状況等について

平成24年度における「自ら評価」案件の選定スケジュール

月	事 項
平成24年7月	○ ホームページ等による一般からの意見募集の実施 ○ 専門調査会、食品安全モニター等からの意見、ホームページ等により募集した一般からの意見、要望書等の整理
8月	○ 事務局による自ら評価の案件候補の整理
9月	○ 企画等専門調査会における審議（第1回絞込み） ・ 前年度までの自ら評価のフォローアップ ・ 自ら評価の案件候補について議論
11月	○ 企画等専門調査会における審議（第2回絞込み） ・ 自ら評価の案件候補について議論
平成25年2月	○ 企画等専門調査会における審議（第3回絞込み） ・ 自ら評価の候補案件の決定 ○ 食品安全委員会における審議 ・ 自ら評価の案件を決定する場合の関係者相互間における情報及び意見の交換について議論 ・ その他の案件の取扱い（情報提供など）を決定 ○ 意見・情報の募集、意見交換会の開催等
3月	○ 食品安全委員会における審議 ・ 意見・情報の募集の結果等を踏まえ、自ら評価案件を決定

平成25年度新規研究課題決定までのスケジュール



平成 2 3 年度
食品安全委員会緊急時対応訓練について

目 次

I	訓練計画	
1	基本方針	1
2	重点課題	1
3	訓練設計	2
II	訓練の実施内容	
1	実務研修	2
2	確認訓練	4
III	訓練の結果及び検証	
1	訓練の結果	7
2	結果の検証	7
IV	まとめ	
1	平成24年度緊急時対応訓練の重点課題について	8
2	訓練の設計や運営について	8

I 訓練計画

1 基本方針

食品安全基本法（平成15年5月23日法律第48号）第14条及び食品安全基本法第21条第1項に規定する基本的事項（平成16年1月16日閣議決定）に基づき作成された食品安全委員会食中毒等緊急時対応実施指針（平成17年4月2日食品安全委員会決定）においては、緊急時対応について平時から備えるべきこととして、緊急時対応訓練の実施を定めている。

また、緊急時対応専門調査会（平成23年9月2日開催）において、平成23年3月11日に発生した東北地方太平洋沖地震における緊急時の対応結果や、平成22年度に実施した緊急時対応訓練の検証結果等を踏まえて、より実践的な内容で、継続して訓練を実施することが重要であると指摘されたところである。

ついては、食品安全委員会及び事務局を対象とした緊急時対応訓練を実施し、緊急時対応の問題点や改善点について検討することで、組織全体の対応能力の一層の向上を図ることとする。

2 重点課題

東北地方太平洋沖地震における緊急時の対応結果及び平成22年度に実施した訓練の検証結果から、以下を重点課題とする。

（1）緊急時対応マニュアル※等の実効性の向上

- 実践的な確認訓練の実施により、緊急時対応の具体的作業手順等を示した「食品安全委員会緊急時対応手順書（未定稿）（以下、「手順書（未定稿）」と言う。）」の実効性を検証する。
- 訓練を通して得られた改善意見や作成された緊急時用資料等を、手順書（未定稿）や緊急時対応マニュアル等に反映し、内容の充実と実効性の向上を図る。

（2）より迅速かつわかりやすい的確な情報提供に向けた組織能力の向上

- 緊急時に、食品安全委員会及び事務局全体として確実な初動対応がとれるよう、手順書（未定稿）に即した作業手順について理解を深めるための実務研修を行う。
- 緊急時に、的確で誤解を与えない情報提供ができるよう、わかりやすい説明資料作成や模擬記者説明会等のメディア対応に係る実務研修を行う。
- シナリオ非提示で現実の時間経過に近づけた実動の確認訓練を実施することで、実際の対応の流れを確認するとともに、習得した技術・知識のレベルを検証し、組織的な対応能力の向上を図る。

※緊急時対応マニュアル：

食品安全関係府省緊急時対応基本要綱（平成16年4月15日関係府省申合せ）、食品安全委員会緊急時対応基本指針（平成16年4月15日関係府省申合せ）、食品安全関係府省食中毒等緊急時対応実施要綱（平成17年4月21日食品安全委員会決定）、食品安全委員会食中毒等緊急時対応実施指針（平成17年4月21日食品安全委員会決定）、緊急対策本部設置要領（平成18年4月27日関係府省申合せ）

3 訓練設計

体系的に訓練を実施することとし、実務研修と確認訓練の2本立ての訓練設計とする。

【訓練設計の概要】

	実務研修	確認訓練
実施年月日	平成23年9月から 平成23年12月までの間	平成24年2月
目的	委員会及び事務局内の基本的な 緊急時対応能力を向上させる。	手順書(未定稿)の実効性を検証す るとともに、実際の緊急時におけ る組織的な対応能力を向上させる。
内容	実務の研修を実施。研修内容は 次のとおり。 ・ 手順書(未定稿)に基づく緊急時対 応手順の理解 ・ わかりやすい説明資料作成の実践 ・ 的確な記者説明対応の実践	緊急時対応の手順等の確認を一日 かけて実施。(シナリオ非提示で 現実の時間経過に沿って行う〔模 擬記者説明会含む〕。)
対象	委員及び事務局職員	委員及び事務局職員

II 訓練の実施内容

1 実務研修

委員会内の基本的な緊急時対応能力を向上させることを目的として、次の4つの実務研修を行った。

(1) 緊急時対応手順研修※

ア 目標

緊急時における初動対応の内容や所属課に求められる役割を理解する。

イ 日時・会場

平成23年9月30日(金)から10月17日(月)17時から18時まで
(※2～3名のグループで、ホームページ掲載研修と一体的に実施)
食品安全委員会事務局執務室

ウ 対象

事務局職員(課長、課長補佐、専門官、係長、係員:27名が受講)

エ 具体的内容

手順書(未定稿)に基づく、緊急時に必要な初動対応の具体的な内容や、所属課別の役割について、緊急時対応係長が説明し、質疑応答により理解を深めた。

※ 初動対応の要点については、人事異動による転入者を対象にした４月１４日の「新規着任者研修」の一講座にも位置づけて実施した。

(２) ホームページ掲載研修

ア 目標

緊急時等において重要な広報手段となる食品安全委員会ホームページについて、夜間・休日等の緊急事態にも対応できるように、情報掲載手法を習得する。

イ 日時・会場

平成２３年９月３０日（金）から１０月１７日（月）１７時から１８時まで
（※２～３名のグループで、緊急時対応手順研修と一体的に実施）
食品安全委員会事務局執務室

ウ 対象

事務局職員（課長、課長補佐、専門官、係長、係員：２７名が受講）

エ 具体的内容

緊急時対応係長が講師となり、２～３名を１グループとして、手順書（未定稿）の参考資料２「緊急時対応ホームページ掲載マニュアル」に基づく、ホームページ（「重要なお知らせ」）への情報掲載を試行した。

(３) 記者説明会対応研修Ⅰ（資料作成）

ア 目標

緊急時におけるメディアを通じた国民への迅速かつ的確な情報提供に向けて、誤解を与えない、わかりやすい説明資料作成の技術を習得する。

イ 日時・会場

平成２３年１０月２０日（木）１５時４５分から１８時まで
食品安全委員会 中会議室

ウ 対象

委員、事務局職員（３０名が受講）

エ 具体的内容

野村委員を講師に、記者説明で求められるわかりやすく誤解を与えない資料作成の要点について講義を受けた後、参加者が３つのグループに分かれ、仮想事案のシナリオを踏まえた説明資料等を試作した。グループの代表が作成した資料のポイントを発表し、講師から講評を受けながら要点について更に理解を深めた。

(４) 記者説明会対応研修Ⅱ（説明）

ア 目標

緊急時におけるメディアを通じた国民への迅速かつ的確な情報提供に向けて、

わかりやすく、国民に信頼される説明・応答の技術を習得する。

イ 日時・会場

平成23年11月10日（木）15時30分から17時15分まで
食品安全委員会 中会議室

ウ 対象

説明者及び説明補助員になる可能性がある委員（常勤委員）、事務局幹部
（対象以外の委員及び事務局職員は、模擬記者役として参加：32名が受講）

エ 具体的内容

福島範彰氏（朝日新聞社）を講師に、わかりやすく、国民に信頼される説明方法の要点について講義を受けた後、記者説明会対応研修Ⅰで作成した資料を用いて模擬記者説明会（資料説明・質疑応答：1組当たり7～8分間程度）を実施した。また、説明会の様子をビデオカメラで撮影し、講師から助言を受けた。

2 確認訓練

緊急時における一連の対応について実働の訓練を行い、対応手順の問題点や改善点について検討することで、緊急時における組織対応能力の向上を図った。

（1）目標

- 手順書（未定稿）に基づく緊急時対応の手順を確認して、その実効性を検証し改善点を把握する。
- ホームページ掲載研修や記者説明会対応研修等の実務研修で得られた技術・知識のレベルを確認する。

（2）日時・会場

	日時	会場
確認訓練	平成23年12月6日（火）	
直前オリエンテーション	午前9時30分から10時まで	中会議室
訓練前半	午前10時から12時まで	執務室等
中間オリエンテーション	午後1時30分から1時45分まで	中会議室
訓練後半	午後1時45分から3時15分まで	執務室等
臨時委員会会合	午後1時45分から2時15分まで	委員会室
模擬記者説明会	午後2時45分から3時15分まで	中会議室
反省会・訓練講評	午後3時30分から4時15分まで	中会議室
訓練総括会議	平成23年12月15日（木） 午後3時30分から5時30分まで	中会議室

(3) 対象（役割及び参加者）

役割		参加者
コントローラー （訓練評価、進行管理）		訓練評価： 全体 次長 各課 課長又は課長補佐 進行管理： 情報・緊急時対応課 緊急時対応係長
プレーヤー	実動訓練	総務課：（3名） 評価課：（5名） 情報・緊急時対応課：（7名） 勧告広報課：（11名）
	臨時委員打合せ （臨時事務局会議 と同時開催）	委員、事務局幹部等
	臨時委員会	委員、事務局幹部等
	模擬記者説明会	説明者：熊谷委員長代理 説明補助者：リスクコミュニケーション官 司会：勧告広報課長 記者役：説明者以外の委員、オブザーバー、 事務局職員
オブザーバー		福島範彰氏（記者説明会対応研修Ⅱの講師）

(4) 具体的内容

手順書（未定稿）に基づく緊急時対応（事態の認知から情報提供の実施等まで）について、特定のシナリオ（非提示）に沿って時間経過など実態に近づけた実動訓練を実施した。本年については特に、国民への迅速かつ的確な情報提供に向けた記者説明会の開催と、関係省庁への意見申出の試行を一つの到達点とするとともに、一部の事務局幹部が不在の条件下で訓練を行った。

ア 訓練前半の活動

ホームページへの情報（速報）掲載、外部からの問合せへの対応（食の安全ダイヤルによる問合せ等）、情報提供方針の決定、情報提供資料（プレスリリース資料）及び関係省庁への意見申出（案）の作成（臨時委員打合せ、政務三役への説明や関係省庁等関係者との連絡調整を含む）

イ 訓練後半の活動

臨時委員会会合による意見申出の決定と意見申出の実施、プレスリリースによる情報提供の実施、記者説明会の開催

(5) その他

ア シナリオ非提示について

訓練参加者には、1週間前に訓練への参加要請を行い、訓練当日の直前オリエンテーションにおいて訓練開始段階の状況設定（シナリオ）を提示した。

イ シナリオ概要

訓練

1. 危害因子

腸管出血性大腸菌 O157:H7（以下、「O157:H7」）

2. 対象食品

Z国産の輸入トマト（輸入業者：S社（T県U市））

3. 状況設定（◇は想定、◆は実働）

◇午前9時にZ国リスク管理機関が、Z国内で発生したZ国産トマトを原因とするO157:H7による食中毒の発生情報を発表。

◇厚生労働省から、当該トマトの国内流通と当面の対応等について情報連絡。

◇午前9時50分に、厚生労働省からプレスリリース（案）を入手。

厚生労働省のプレスリリース（案）の概要

①状況

当該トマトは、輸入業者が回収しているが、一部は既に流通した可能性がある。現時点では、当該トマトを原因とする国内有症報告はない。

②拡大防止対策

Z国産トマトの輸入停止や検疫強化、販売自粛や回収の要請を行うとともに、当該トマトを食べないように国民に呼びかけ。

③再発防止策

Z国に対して汚染原因の究明と衛生管理強化を要請。

◇Z国のリスク評価機関から、独自のルートにより関連情報を入手。

関連情報の概要

①今回、当該トマトから検出されたO157:H7は、以前にもZ国内の食中毒事例で分離されており、「HUSの発症割合が高く、重症化しやすい」といった特徴がある。

②当該トマトには、健康被害が発生する可能性が高い菌量のO157:H7が付着していた。

◇厚生労働省の発表を受けて一般消費者やマスコミから問合せが相次ぐ。

◆食品安全委員会としての科学的知見の迅速な提供が求められたことから、緊急時対応を開始。

◆当該トマトの摂取によって重大な健康被害が発生する危険性が高いことから、午後早期に、①プレスリリースによる情報提供、②厚生労働省に対する管理措置強化の意見申出、③プレスリリース内容についての記者説明会の実施を決定。

Ⅲ 訓練の結果及び検証

1 訓練の結果

(1) 実務研修

- 異動による転入者を中心に、事務局職員全体において、緊急時に必要な初動対応の手順が理解され、夜間や休日の緊急事態発生に備えたホームページ掲載技術が習得されたことにより、事務局内の初動対応体制が強化された。
- 事務局職員のわかりやすく誤解を与えない資料の作成技術や委員及び事務局幹部等の説明・応答技術が向上したことにより、緊急時において迅速かつ的確な情報提供を行う体制が強化された。

(2) 確認訓練

- 緊急時対応の一連の流れと各自の役割が、実践的に確認されたことで、組織全体としての対応能力が強化された。
- 実務研修により習得した技術・知識を実際に活用したことで、訓練参加者の知識・技術の定着が図られるとともに、現状の対応能力のレベルや課題などが確認された。
- 手順書（未定稿）に基づく対応と、その検証により、より迅速かつ的確な情報発信を行うための手順や方策等の改善点が確認された。

(3) 全体

- 実務研修と確認訓練による体系的な訓練の継続により、組織全体の対応能力の維持・向上を図る必要性が確認された。

2 結果の検証

別紙参照

IV まとめ

平成23年度の訓練を通じて、以下の点が確認された。

- ・ 組織全体の対応能力を維持・向上させるため、実務研修と確認訓練による体系的な訓練を、より効果的かつ効率的に、継続して実施する必要がある。
- ・ 緊急時における対応手順について、迅速な意思決定や、事務局内の対処体制の強化、情報提供方法等の改善点が確認されたことから、現在の手順書（未定稿）に対応策を反映し、「食品安全委員会緊急時対応手順書」としてとりまとめ、緊急事態に備える必要がある。
- ・ 緊急時に必要な情報の収集先や、専門委員等の連絡体制についても、予め整備しておく必要がある。

緊急事態等における食品安全委員会の役割である、迅速かつわかりやすい科学的知見に基づく情報提供等に対応するため、結果の検証で得られた今後の対応策について、整備・検討すべき点は早急に対応し、緊急事態等への対処体制の改善を図るとともに、平成24年度の緊急時対応訓練については、以下の事項に留意して計画・実施する。

1 平成24年度緊急時対応訓練の重点課題について

(1) 重要な情報を迅速かつ的確に国民に提供するための組織能力の向上

- 組織全体として、全職員が常に確実な初動対応が行えるよう、緊急時対応の具体的手順等を示した食品安全委員会緊急時対応手順書に係る実務研修を行い、緊急時の対応手順について、委員会及び事務局全体の理解を深める。
- 緊急時における国民への情報提供について、メディアの理解・協力を得て、迅速かつ的確に実施できるように、メディア対応に係る実務研修を行い、わかりやすく誤解を与えない資料作成技術や説明・応答技術の向上を図る。
- シナリオ非提示による訓練の実施等、より実践的な確認訓練を行い、組織的な緊急時対応の流れを実際に確認することで、組織全体の対応能力の向上を図るとともに、実務研修等によって習得した技術・知識のレベルを確認する。

(2) 緊急時対応マニュアル等の実効性の向上

- 確認訓練において、食品安全委員会緊急時対応手順書に即した対応手順を確認することで、その実効性を検証する。
- 検証の結果、得られた改善策等については、必要に応じて緊急時対応マニュアルや食品安全委員会緊急時対応手順書等に反映する。

2 訓練の設計や運営について

- 実務研修と確認訓練の2本立てによる体系的な訓練設計にするとともに、効果的かつ効率的な訓練となるよう、開催時期、開催回数、訓練対象者、訓練方法等を工夫する。
- 確認訓練のシナリオは特定のハザードの種類に偏らないように配慮し、より実践的な内容となるように工夫する。

(別紙) 平成 23 年度 食品安全委員会緊急時対応訓練における課題及び対応

1. 実務研修 (運営方法について)

訓練名称	課 題	対 応
全 体	緊急時の実働をスムーズに行うためには、事前に関連する研修(実務研修)の実施が必要。 事務局として常に同じレベルを維持するため、転入者を中心に、同じ研修を改善しながら継続することが必要。	今後も、緊急時に想定される手順の中から、必要性の高い手順について、実務研修を行う。次年度については、特に転入者を中心に、今年度も取り組んだ、迅速かつ的確な情報提供の実施に向けた訓練を実施する。
緊急時対応手順研修・ホームページ掲載研修	いずれも緊急時に必要な対応であり、異動後、早い時期に実施すべき。 今年度は2つの研修を同時開催としたが、より集中して訓練できるように、別々に開催すべき。 ホームページ掲載技術の定着には、フォローアップが必要。	平成 24 年度は、それぞれの研修を別途開催する。 ＜緊急時対応手順研修＞ ・転入者等を対象に、手順書等の説明会を春に開催。 ＜ホームページ掲載研修＞ ・転入者等未受講者を対象に2期に分けて開催(1期目は春に、2期目は職員の異動状況等に応じて開催)。 ・既に受講した者も参加可能とする。
記者説明会対応研修Ⅰ(資料作成)	内容的に全職員がほとんど受講する必要がある。 短時間の研修を繰り返して行った方が、習得しやすい。	多くの職員が、短時間で、繰り返し訓練が行えるよう、教材や訓練方法を工夫して実施する。
記者説明会対応研修Ⅱ(説明・応答)	実際の記者説明会を想定して緊張感をもって行えるよう、記者役からは、意識して厳しい質問をすべき。	実際の外部からの問合せや、過去の訓練における質問を整理して、訓練時に記者役の職員に配布する等活用する。

2. 確認訓練

	課 題	対 応
運営方法について	訓練の設計・運営の練度は上がっているので、次年度は、情報提供方針(プレスリリース、意見具申等)の結論も、訓練中の判断に任せるべき。 コントローラー兼プレーヤーの職員が、プレーヤーとして活動しやすいように工夫すべき。	平成 24 年度の確認訓練では、より実際の緊急事態における対応に近づくよう、情報提供方針の決定について、訓練時の判断がより反映されるように工夫する。 コントローラーに補助員を設置する等、全職員が手順書に沿った活動をできるように工夫する。
手 順 に つ い て	全体 緊急時対応に係る事務局員の多くが不在となる場合には、事務局全体で役割分担して、他課の対応もカバーできるようにする必要がある。 時間的猶予が無い場合には、事務局会議と委員打ち合わせを同時開催とするなど、柔軟な判断が必要。	緊急時対応全体の統括者である情報・緊急時対応課長が中心となって、緊急時対応の早い段階から対応を協議できるように、手順書中の記載を見直す。 委員打ち合わせ前の事務局会議については、状況に応じて省略する等、柔軟に対応するように、手順書に記載する。
	手順 2 情報・緊急時対応課レベルの検討	委員長に最初の現況報告を行う際も、その時点での意見・指示を確認し、可能な限り迅速にトップダウンの意思決定が行えるように、手順書の記載を見直す。
	手順 3 外部からの問合せへの対応の準備と実施	食の安全ダイヤル等の外部からの問合せ内容及び対応結果については、委員を含めて情報共有するように、手順書の記載を見直す。

手順 4 情報の収集等	緊急時対応を実施している最中の事務局内の情報共有に不十分な点が見られた。電子メールやホワイトボードの活用についてより徹底すべき。	電子メールを活用して関係者間での情報共有を絶えず行うとともに、事務局内の情報共有ツールであるホワイトボードについては、対応状況の記載に漏れが生じないように、対応を行ったものが自分で記入するように、手順書の記載を見直す。
手順 6 情報提供資料等の作成	応答要領については、作成段階で説明担当の委員も加わった方が、説明もしやすく、時間短縮にもなるので良い。	資料作成段階において、説明担当の委員の意見を十分反映できるように、手順書の記載を見直す。
手順 7 委員会としての意思決定	情報資料の作成時間を短縮するため、委員と事務局職員と一緒に検討する場を設けるなどの工夫をすべき。	時間的余裕が無い場合は、臨時委員打合わせの場において、プロジェクター等を用いてその場で修正を行う等、時間短縮の工夫をするよう手順書に追記する。
	意見申出の実施等に関係して臨時の委員会会合を開催する場合に、どのように準備を行うか明確にしておく必要がある。	臨時の委員会開催についても、通常の委員会開催における役割分担を基本とし、総務課担当係の指示によって迅速に対応するよう手順書に記載する。
手順 8 関係者との最終調整	時間を厳守すべき対応（大臣レク等）については、例え資料準備が遅れていたとしても、必ず時間内に対応しなければならない。	大臣レク等の時間を厳守すべき対応については、時間を優先し、その時点の資料・情報等で必ず対応する旨を手順書に記載する。
手順 9 情報提供の準備	記者説明会の応答内容の調整には、委員長も参加し、組織としての意思決定ができるようにすべき。	応答内容を含めた記者説明内容の事前調整については、委員長、説明担当委員及び事務局担当者等が複数人で行い、組織としての応答内容を確認して決定するとともに、委員会として言及できる範囲についても調整する旨を、手順書に記載する。
	記者説明会での応答に間違いが無いよう、複数名で事前確認が必要。	
	委員会の立場から記者説明会で言えることと言えない事の境界を、記者説明会前に決めておくべき。	
手順 10 情報提供の実施	記者説明会の質疑で、名乗らない記者については、司会者が名前・所属を確認すべき。	手順書の参考資料 7「記者説明会の運営方法のポイント」に、司会者が留意すべきポイントとして追記する。
	記者説明会では、司会者から終了予定時刻を予め伝えるべき。	
その他	情報の迅速な入手と提供には、普段からの情報収集だけでなく整備が必要（検索が容易に可能な情報整理、詳細情報の問い合わせ先の整理等）。	手順書の情報一覧表（手順書の参考資料 5）を充実し、定期的に更新するとともに、国内外の主要な情報収集先の一覧を手順書に記載する。
	緊急時において、正確な科学情報を提供できるように、意見を聞ける専門委員等について、緊急時の連絡先を確認しておくべき。	緊急時対応が想定される専門調査会の専門委員について、緊急時の連絡先をまとめたリストを作成し、内部資料として活用する。
	緊急時の迅速な資料作成には、ハザード分類別のひな形作成が有効。	引き続き、訓練等を通して、ハザード分類別にひな形となる資料の整備を行う。その際、特定のハザードの種類に偏らないように配慮する。
	訓練対象者以外の職員や、受講者のフォローを行うべき。	研修内容についてはメモ等を作成し、資料と併せて事務局内で共有するとともに、重要な内容は手順書等に反映する。

平成２４年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画（案）

１ 基本方針

食品安全基本法（平成１５年５月２３日法律第４８号）第１４条及び食品安全基本法第２１条第１項に規定する基本的事項（平成１６年１月１６日閣議決定）に基づき作成された食品安全委員会食中毒等緊急時対応実施指針（平成１７年４月２日食品安全委員会決定）においては、緊急時対応について平時から備えるべきこととして、緊急時対応訓練の実施を定めている。

また、平成２３年３月１１日に発生した東北地方太平洋沖地震における緊急時対応の結果や、平成２３年度に実施した緊急時対応訓練の検証結果等からも、継続して訓練を実施することの重要性が確認されたところである。

については、組織全体の緊急時対応能力の一層の向上を図るため、食品安全委員会及び事務局を対象に、緊急時対応訓練を実施する。当該訓練の結果（実際の緊急時対応が行われた場合は、その結果を含む。）については、その検証を行い、当該検証の結果を緊急時対応マニュアル、緊急時対応訓練計画等に反映する。

２ 重点課題

（１）重要な情報を迅速かつ的確に国民に提供するための組織能力の向上

- 組織全体として、全職員が常に確実な初動対応が行えるよう、緊急時対応の具体的手順等を示した食品安全委員会緊急時対応手順書に係る実務研修を行い、緊急時の対応手順について、委員会及び事務局全体の理解を深める。
- 緊急時における国民への情報提供について、メディアの理解・協力を得て、迅速かつ的確に実施できるように、メディア対応に係る実務研修を行い、わかりやすく誤解を与えない資料作成技術や説明・応答技術の向上を図る。
- シナリオ非提示による訓練の実施等、より実践的な確認訓練を行い、組織的な緊急時対応の流れを実際に確認することで、組織全体の対応能力の向上を図るとともに、実務研修等によって習得した技術・知識のレベルを確認する。

（２）緊急時対応マニュアル※等の実効性の向上

- 確認訓練において、食品安全委員会緊急時対応手順書に即した対応手順を確認することで、その実効性を検証する。
- 検証の結果、得られた改善策等については、必要に応じて緊急時対応マニュアルや食品安全委員会緊急時対応手順書等に反映する。

※緊急時対応マニュアル：

食品安全関係府省緊急時対応基本要綱（平成１６年４月１５日関係府省申合せ）、食品安全委員会緊急時対応基本指針（平成１６年４月１５日関係府省申合せ）、食品安全関係府省食中毒等緊急時対応実施要綱（平成１７年４月２１日食品安全委員会決定）、食品安全委員会食中毒等緊急時対応実施指針（平成１７年４月２１日食品安全委員会決定）、緊急対策本部設置要領（平成１８年４月２７日関係府省申合せ）

3 訓練設計

実務研修と確認訓練の２本立てによる体系的な訓練設計にするとともに、効果的かつ効率的な訓練となるよう、開催時期、開催回数、訓練対象者、訓練方法等を工夫して行う。

【訓練設計の概要】

	実務研修	確認訓練
実施予定	平成２４年４月から 平成２４年１０月までの間	平成２４年１１月
目的	委員会及び事務局全体の基本的な緊急時対応能力を向上させる。	「食品安全委員会緊急時対応手順書」の実効性を検証するとともに、実際の緊急時における組織的な対応能力を向上させる。
内容	(1)初動対応体制強化に向けた「食品安全委員会緊急時対応手順書」に係る研修。 (2)国民への迅速かつ的確な情報提供実施に向けた資料作成や説明・応答に係るメディア対応研修。	緊急時の対応手順を、実践的な実働訓練を通して確認する。(シナリオ非提示で現実の時間経過に沿って行う。)
対象	委員及び事務局職員	委員及び事務局職員