

平成25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）

## I 案件候補の整理

平成25年度における「自ら評価」について、食品安全モニター、専門委員、外部募集等を通じて寄せられた提案のうち、食品健康影響評価の対象となり得ないと考えられるものを以下の指標に照らして整理し、これらを除外した結果、案件候補（案）は12件となった。

（指標）

- A すでに評価済み、もしくは評価対象となっているもの
- B 適切なリスク管理措置がとられているもの
- C 評価内容が特定できないもの
- D リスク評価の問題ではないもの（表示、摂取態様、制度への懸念等）

## II 案件候補（案）の概要

案件候補（案）12件の内訳は、以下のとおり。

	合計	うち	うち	うち
		健康被害発生 「有」	健康被害発生のおそれ 「有」	技術的困難性 「無」
化学物質・汚染物質	5	0	3	1
微生物・ウイルス	2	2	2	1
かび毒・自然毒等	2	1	2	0
新開発食品	2	1	2	0
動物用医薬品	1	0	1	0
合計	12	4	10	2

<平成25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)

添加物、農薬、動物用医薬品、器具・容器包装、化学物質・汚染物質、微生物・ウイルス、プリオン、かび毒・自然毒等、肥料・飼料等及びその他から選択

①(食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告等)、②(委員会に対する文書)、③(外部募集)及び④(その他(委員、専門委員、専門参考人、委員会事務局等による独自の提案))から選択

1:対象として議論すべきと考えられるもの

2:食品健康影響評価の対象ではないと考えられるもの

A すでに評価済み、もしくは評価対象になっている

B 適切な管理措置がとられている

C 評価対象が特定できない

D リスク評価の問題ではない(表示、摂取態様、制度への懸念等)

・項目(4)～(6)は、原則、提案者の記述をそのまま記載し、一部事務局で平仄を揃えている。

・項目(7)～(13)は、提案者からの情報に加え、事務局で追記している。

1. 対象として議論すべきと考えられるもの

No.	(1)区分(※1)	(2)提案者等(情報源)	(3)要請形式(※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					×の理由
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	
1	動物用医薬品	化学物質・汚染物質専門調査会専門委員	④	乳がん発生リスクと残留ホルモンによるエストロゲン曝露	米国において、筋肉の発育速度を速めたり飼料効率を高めるために用いられている、肥育ホルモン剤によって、高濃度に女性ホルモンが残留しているといわれる米国産牛肉の摂取が乳がん発生リスクを増加させているリスクの1つであると考えられるため。	日本の女性においては、乳がんの年齢調整罹患率が特に増加。中泉(2013)「乳がん発生リスクと残留ホルモンによるエストロゲン曝露」より、米国において用いられている肥育ホルモン剤によって、米国産牛肉の摂取が乳がん発生リスクを増加させているリスクの1つであると考えられる。 日本で販売されている、米国産と日本産の生のサーロインステーキを調べたところ、脂身と赤身とを比較すると、それぞれ140倍、600倍ものエストロジオールが米国産牛肉に含まれていた。 日本の牛肉輸入量の25%以上が米国産である。 なお、牛乳に含まれるエストロゲンの調査も必要。	有		厚生労働省: ・輸入される食肉について、食品衛生法に基づき、毎年、輸入食品監視指導計画を策定し、食肉等の輸入時に検疫所において合成型ホルモン剤などの残留物質のモニタリング検査を実施。  農林水産省: ・日本の動物用ホルモン剤の承認及び使用については、家畜の繁殖障害の治療や、人工授精時期の調節などの目的に使用されるもののみ(肥育を目的としたものは承認していない)。		有	H19.8ファクトシート「牛の成長促進を目的として使用されているホルモン剤(飼育ホルモン剤)」
2	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	飲料水中のシリコン	健康にいいかどうか不明であるため。				厚生労働省: ・水道法において水道水質基準で蒸発残留物に相当((500mg/L以下)を設定。 ・食品衛生法に基づく清涼飲料水の製造基準で蒸発残留物の値を設定(500mg/L以下)。 ・添加物として「シリコン樹脂」が認められている。食品衛生法に基づく添加物の使用基準では、消泡の目的以外での使用はできないこと、使用量を0.050g/kg以下とすることを規定。		有	

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					×の理由	
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議		(12)技術的困難性
3	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	ベンゾピレン	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の回収など過去に問題になったことがある。風評被害が拡大することはなかったが、今後のために評価を行い、わかりやすい情報にして公開してほしいと考える。</li> <li>発がん性物質が微量でも蓄積する影響を懸念。</li> <li>ベンゾピレンは食べ物のこげにも含まれているが日本国内では基準値が設けられていない、韓国で設けられているベンゾピレンの基準値を日本でもきちんと設定すべきである。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>鏝節の事業者で自主基準を作成する動きがある</li> <li>韓国内の基準値を超える発がん性物質「ベンゾピレン」を含んだかつお節が即席めんや調味料に使われ、韓国内で自主回収。厚生労働省はこれらの食品を輸入した業者に回収を指導するように自治体に通知。</li> </ul>		有		<p>厚生労働省： 以下の通知を発出。 ・「韓国産即席めんの取扱いについて」(違反種の回収指示)平成24年10月26日付け食品安全輸発1026第1号 ・「韓国産即席めんの取扱いについて」(輸入積戻し指示)平成24年10月31日付け食品安全輸発1031第4号</p> <p>農林水産省： ・「燻製・直火加熱食品中の含有量実態調査」を実施。 ・食品からの摂取量調査結果を活用した低減対策について、業界と連携。</p>		有	H24.6ファクトシート作成 (「食品に含まれる多環芳香族炭化水素(PAHs)」)
4	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	デカブロモジフェニルエーテル(臭素系難燃剤の一種)	EU圏からPOPs条約へのノミネート提案がなされているが、現時点では日本において禁止されておらず、カーテンやファブリック製品に使用されていることから、食品経由の摂取があり得るのではないかと考える。				農林水産省： ・食品中の含有量実態調査を実施中。		有	H22調査事業	
5	化学物質・汚染物質	新開発食品専門調査会専門委員	④	アクロレイン(アクリルアルデヒド)	食用油脂の加熱食品やアルコール飲料の経口摂取により、ばく露される可能性がある。動物およびヒトを対象にした発がん性に関するデータは不十分であるため、ヒトに対する発がん性評価はなされていない(IAARCグループ3)。	調理者の油酔いの原因物質と考えられている(吸入ばく露)。 食物中濃度0.011ug/g(2003年)(環境省報告書) 食物中平均ばく露量0.44 ug/kg/day程度(1日食事を2kg、体重50 kgと仮定)(環境省報告書)。 急性および慢性毒性に関する動物試験データあり(国立医薬品衛生研究所)。 油脂中リノレン酸がヒドロキシペルオキシドに変化しこれが分解してアクロレインが生成する機序を解明した(東京工業大遠藤泰志教授2013.6.27)。		有			無	ラット経口ばく露試験結果よりNOAEL0.05 mg/kg/dayとしている(環境省報告書)。 IAARCグループ3(ヒトに対する発がん性が分類できない)	
6	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	クロム	海外で規制されており、日本でもリスク評価を行う必要があるのではないかと考える。		有	・清涼飲料水の規格改定に伴うものは審議中。	厚生労働省： 食品衛生法に基づく清涼飲料水の製造基準で六価クロムの値を設定(0.05mg/L以下)。		有	H25.6ファクトシート「クロム」	

No.	(1)区分(※1)	(2)提案者等(情報源)	(3)要請形式(※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					×の理由		
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議		(12)技術的困難性	(13)備考
7	微生物・ウイルス	微生物・ウイルス安全モニター、 微生物・ウイルス	①④	ノロウイルス	(概要) ・ノロウイルスの2枚貝による食中毒が注目されたが、近年患者数等が減ってきていたところ、数年前から再度、増加に転じている。この原因がどこに帰するか、より正しい診断法によって公衆疫学的に把握することが必要と思われる。 ・2012年GII.4の新しいVariantが出現し2006年に続く大きな流行が見られた。昨年からは今年に関して食中毒がどのように増えてくるか、また今年度の冬にどのようになるか興味がある。 ・欧米ではBerry類によるノロウイルス食中毒が見られる。中国産のBerryによる欧州での食中毒が見られた。わが国に輸入する野菜・果物についての食中毒の実態は把握されていない。 ・平成17年(2005年)以降、カンピロバクターとならぶ食中毒の二大原因となっている。日常生活での注意点などをまとめることにより、重症例の発生抑制に寄与すると考える。		有	有	H22.4 リスクプロファイル「食品中のノロウイルス」公表	厚生労働省： 以下の通知を发出。 ・「ノロウイルスによる食中毒の発生予防について」(平成25年1月11日食安監発0111第2号) ・「ノロウイルスによる食中毒の予防について」(平成25年10月4日付け食安監発1004第1号) ・「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」について(平成25年10月22日付け食安発1022第5号) ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について(平成25年10月22日付け食安発1022第10号)  農林水産省： ・二枚貝の生産段階の汚染実態調査を実施中。 ・マガキの生産段階におけるノロウイルスのリスク低減に関する研究成果を都道府県に提供。	H18	有		
8	微生物・ウイルス	微生物・ウイルス専門調査会 専門委員	④	Campylobacter spp.	前回(21年)に食品安全委員会の自ら評価以降、リスク管理機関は生食を止めるよう消費者教育と営業者への指導を行うだけで、それ以上の具体的な対策をとっていないため、22年以降もCampylobacterによる食中毒は細菌性食中毒の事件数、患者数とも23年の患者数を除きトップであるため。前回のリスク評価以降に収集されたデータを用いて、また、実際に実行可能なリスク低減措置による相対リスクの低減効果を推定し、リスク管理者に提示するべきである。 21年の自ら評価以降に得られた、Food Chainの各ステップにおける汚染率、汚染菌数データに基づきモデルの更新を行う。	Journalには最近もCampylobacterに関するリスク評価の論文は公表されている。WHOのCampylobacterに関する専門家会合報告、Codexが鶏肉のCampylobacter及びSalmonellaのコントロールのためのガイドラインを作成。RIVMはCampylobacterを制御するための判断ツールとしての微生物規格について報告書を2013年7月に発行した。  その他 生体検査時に採取した便から迅速検査法により検出されるような高菌数排菌鶏は、確実に工場形態での加熱加工用にするといったリスク管理措置を取った場合のリスク低減措置の推定やロジスチックスローター(陰性鶏群から処理)の効果の検証を行う		有	有	H22.6 評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」公表	厚生労働省： 食品衛生法で中毒の届け出義務(第58条)、食品衛生法施行規則：食中毒患者等の報告義務(第73条)を規定 ・薬事・食品衛生審議会乳肉水産食品部会の下に調査会を設置し、食肉等の生食について総合的に検討する予定。 ・厚生労働科学研究で昨年度から、食鳥処理場における汚染拡大防止のための方法について検討を実施中。  農林水産省： ・「生産段階・加工流通段階の汚染実態調査」実施中。 ・「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」公表し、農場における衛生管理に活用。	H18	無	
9	かび毒・自然毒等	食品安全モニター	①	シアノトキシン(麻痺性貝毒)	(概要) 北海道においてシジミのカビ臭汚染が報告され、おそらくは藍藻の産生する2-メチルインボルネオールによると判断された。しかし、藍藻中にはシアノシチン等の毒素を産生するものがあるため、魚介類中に蓄積している可能性がある。		有	有		厚生労働省： 以下の通知を发出。 ・「麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて」(昭和55年7月1日環乳第29号)  世界保健機関(WHO)： ・飲料水中のマイクロシチン(シアノトキシンの一種)の暫定基準値を設定(1μg/L)。	H22	有		

No.	(1)区分(※1)	(2)提案者等(情報源)	(3)要請形式(※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					×の理由	
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議		(12)技術的困難性
10	かび毒・自然毒等	食品安全モニター	①	ブタキロサイド	(概要) ブタキロサイドは、ワラビのアク抜きの際に流出し、少量が残存していても問題ないとされているが、健康被害を生じないワラビの分量が不明。発がん物質で、少量であっても長期にわたり摂食すると被害が生じるのではないかと懸念がある。小児、高齢者への影響にも不安を覚える。						有		
11	新開発食品	食品安全モニター	①	飽和脂肪酸	(概要) 飽和脂肪酸は、心筋梗塞、脳梗塞等の原因になると医学的に確定しており、日本以外の国は対策を行っている。日本においても対策が必要。		有		農林水産省： 食品群の含有量濃度を暫定的に測定し、摂取量を推定。	H23	有	厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2010)」で目標値4.5%以上7.0%未満を提示	
12	新開発食品	食品安全モニター 一般消費者	①	サプリメント (クルクミン、ルテイン、キャンドルブッシュ、プラセンタエキス、燃焼系飲料、アラキドン酸、プロポリス、栗の渋皮抽出物、高濃度茶カテキン、石蓮花(せきれんか)、レスベラトロール、シトルリン)	(概要) ・クルクミン及びルテインについて 健康食品の機能表示の規制緩和の方向を踏まえ、対象となりそうな成分は評価が必要。 ・キャンドルブッシュについて 健康茶等と宣伝されているものの多くに入っているが、レビュー等によれば激しい腹痛や下痢になったというものが多い。 ・プラセンタエキスについて プラセンタエキスが入ったサプリメントが諸外国で製造され日本に輸入されているが、原材料の安全性は不明。生物由来の物質のため厳しい基準が必要。 等		有		厚生労働省： ・ホームページで「健康食品」の安全性の確保についての情報を掲載。 ・以下の通知を发出。 ○「健康食品・未承認無認可医薬品健康被害防止対策要領について」(平成14年年10月4日医薬発第1004001号通知) ○「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」(平成17年2月1日食安発第0201003号通知) ・アラキドン酸については、平成22、23年度に厚生労働科学研究にて実施した研究結果について「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会新開発食品評価調査会」において審議を行い「特段の行政対応は必要ない」とされたところ。		有		

2. 食品健康影響評価の対象ではないと考えられるもの

理由

- A すでに評価済み、もしくは評価対象になっている
- B 適切な管理措置がとられている
- C 評価対象が特定できない
- D リスク評価の問題ではない(表示、摂取態様、制度への懸念等)

No.	(1)区分(※1)	(2)提案者等(情報源)	(3)要請形式(※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					×の理由		
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置	(11)過去の調査審議		(12)技術的困難性	(13)備考
13	添加物	食品安全モニター	①	ソルビン酸	保存料として加工食品によく使用されていますが、多数の大学や企業の研究機関等で発がん性が高い事を書物で何度も見ました。	国内のかまぼこメーカーの殆どが使用しているが、その危険性を知ったかまぼこメーカーは使用を自粛している。こだわりの一部のスーパーや生協の共同購入・自然食品店等では採用されない添加物の評価です。諸外国ではバイヤーから危険な添加物という評価をされました。		有	H20.11「ソルビン酸カルシウム」について	食品添加物	H24			A

No.	(1)区分(※1)	(2)提案者等(情報源)	(3)要請形式(※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						Xの理由	
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性		(13)備考
14	添加物	食品安全モニタ	①	タール系色素	赤色2号における発がん性のリスクは言われて久しいが他にもタール系色素は多くその殆どの安全性はリスクを起す程の摂取をしないという後ろ向きな根拠がほとんどである。	米国では赤色2号102号がFDAにより使用禁止、欧州では青色1号が使用禁止となっている。		有	H15.9タール系色素	食品添加物	H24			B
15	添加物	食品安全モニタ	①	合成着色料。特に、白色原料のアルミキレート。	ベーキングパウダーに関して業界が自主的にミョウバンの使用を自粛し始めているものの、合着に関しては、何ら現状の手立て等が行われていない。現在、検証中とのことですが、実際のところの結果が早く知りたい。			有	評価予定	食品添加物	H23			A
16	添加物	食品安全モニタ	①	添加物の総合評価(ADI以内の添加であってもその相乗効果、または相殺効果)	添加物の総合評価(ADI以内の添加であってもその相乗効果、または相殺効果)			有		食品添加物	H24,22			B
17	添加物	食品安全モニタ	①	食品添加物基材の安全性	コチニール色素など、食品添加物そのものというより、基材に含まれる不純物が原因と思われる健康被害が発生している			有		食品添加物	H24,22			B
18	添加物	食品安全モニタ	①	難消化性デキストリン	肥らないというイメージで特定保健食品化するのはおかしい				H17.4 当該物質を含む特定保健用食品(食物せんいのおいしい水)	厚生労働省HPで「健康食品」の安全性の確保についての情報を掲載				A
19	添加物	食品安全モニタ	①	食品添加物(硫酸アルミニウムカリウム)	健康被害の有無の情報提供の依頼			有	評価予定	食品添加物	H23		関連情報掲載	A
20	添加物	食品安全モニタ	①	食品添加物(グルタミンソダー)	健康被害の有無の情報提供の依頼				H21.11 遺伝子組み換え生物を利用して製造したL-グルタミン酸ナトリウムについて	食品添加物				B
21	添加物	食品安全モニタ	①	亜塩素酸ナトリウム	残留性				H16・21評価済み H25.3規格基準改正にかかる評価済み	食品添加物				A
22	添加物	食品安全モニタ	①	スクラロース	「スクラロース」は、有機塩素化合物である。有機化合物にはPCBやトリハロメタン等があり、生物に害があるものがほとんど。これをダイエット甘味料として受け入れていいのか不安を覚える。人間の体内には蓄積されないことが安全性の根拠となっているが、自然界での環境上の影響についてや、PCBとの違いをはっきりさせてほしい。			有		食品添加物	H22		関連情報掲載	B
23	添加物	食品安全モニタ	①	アスパルテーム	アスパルテームは、脳のドーパミンを変質させるのではないかと、認知症に何らかの関係があるのではないかと、指摘があるため、自ら評価が望ましい。スポンサーへの配慮から、メディアでは取り上げられにくいと、自ら評価にふさわしい物質。					食品添加物	H24(人工甘味料),H22		関連情報掲載	B
24	添加物	食品安全モニタ	①	人工甘味料	生体の恒常性を崩す可能性が考えられるため。					一部の甘味料は食品添加物	H22(アスパルテーム等)		関連情報掲載	B
25	添加物	食品安全モニタ	①	次亜塩素酸ナトリウム	水道水への添加 関東の3人に2人は飲まないとの報告あり。					水道法 食品添加物				B

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					×の理由	
							(7)健康被害発生 の情報	(8)健康被害発生 のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査 審議		(12)技術的困難性
26	添加物	モニター 食品安全	①	アルミニウム	WHOの2mg/body/weekの基準を既にオーバーしている感がある。英国、仏国等からみると少し摂取量は少ないが、一部の児童の摂取は基準値をはるかにオーバーしている。		有	評価予定	食品添加物	H23			A
27	添加物	モニター 食品安全	①	パラベン	皮膚などから体内に蓄積され、赤ちゃんのアレルギーの原因になりやすいことを妊娠を機に知ったので。				食品添加物				B
28	添加物	モニター 食品安全	①	加工澱粉	健康被害の有無の情報提供の依頼			H19.11評価済み	食品添加物				A
29	添加物	食品安全 モニター	①	豆腐の消泡剤	一日の摂取量が多いため				食品添加物			H25.6ファクトシート「シリコーン」	B
30	農薬	食品安全 モニター	①	木酢液・竹酢液	天然農薬ゆえ検査されていないが、タール成分を含有しており、発癌の恐れがあるため。		有		農林水産省農薬取締法に基づく特定農薬に指定するかどうか検討中であり、必要となる安全性等に関する情報を収集集中。	H23(木酢)	有		C
31	農薬	食品安全 モニター	①	ネオニコチノイド系農薬	<p>・いち早く仏が1999年より対策をとり伊、独、英も2008年ごろから対策を打ち出している。日本は2010年。残留基準の指摘を受け基準値が変更されたが葡萄においてはEU基準値の500倍、単位面積当たりの使用量は米国の7倍である。</p> <p>・初めは、ミツバチで騒がれていましたが、人に対しても神経伝達物質にかかわる被害が報告されています。基準も緩いとされていますが、基準を決めた安全委員会、厚労省側は、リスク評価を行っていると思いますので、下記に報告された専門家等の見解についてどのようにお考えなのか回答が知りたいです。(過去に評価をすませたので、今後は受付ませんでは、説得力がないと思われます。)</p> <p>・ミツバチおよび蜂蜜に影響が出ている。日本ではミツバチに影響がでる農薬の使用基準や方法、あるいは蜂蜜に残留している場合の人体への影響に着いて明確になされていない。</p>		有	ネオニコチノイド系化学物質8種のうち、以下については評価済み。 ・アセタミプリド(H20~23) ・イミダクロプリド(H16~24) ・クロチアニジン、ジノテフラン(H17~24) ・チアメトキサム(H15~24)	農薬取締法及び食品衛生法で規制	H23			A,B

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					×の理由		
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議		(12)技術的困難性	(13)備考
32	農薬	消費者団体	③	アセチルコリン作動性農薬の摂取と発達神経毒性についての研究	神経伝達物質であるアセチルコリン作動性の農薬には、ニコチン性アセチルコリン受容体に作用するネオニコチノイドやアセチルコリンの分解を阻害する有機リンやカーバメートがある。これらは、発達途上の脳・神経系に影響を与える恐れがあり、食品安全委員会は、平成22年度内閣府食品安全委員会事務局委託業務報告書「ヒトの発達障害と農薬に関する情報収集調査」を2011年4月に公表している。しかし、この報告内容が、その後、どこで、どのように論議されたか不明である上、日本での疫学研究がほとんどないのは問題である。たとえば、有機リンについては、尿中の有機リン剤代謝物やネオニコチノイドについては、尿中代謝物の6-クロロニコチン酸などと、ヒトの発達障害との関係の疫学調査をすべきと考える。	1、Maryse.F.Bouchard,D.C.Bellinger et al Attention-Deficit/Hyperactivity Disorder and Urinary Metabolites of Organophosphate Pesticides Pediatrics 電子版 http://pediatrics.aappublications.org/content/early/2010/05/17/peds.2009-3058.full.pdf 2、中崎、ほか (1)非散布作業における有機リン系農薬の尿中代謝物追跡調査、日本農村医学誌 会雑誌 49、142(2000) (2)一般健常者における有機リン系農薬の尿中代謝物検出状況について、日本農村医学誌 52(3)、406、2003-09-30 (3)一般成人における尿中アルキルリン酸レベルと生活環境要因、日本農村医学誌 57(3)、248、2008-09-30 3、平ほか、 ネオニコチノイド系殺虫剤の代謝産物6-クロロニコチン酸が尿中に検出された亜急性ニコチン中毒様症状をしめした6症例、中毒研究24巻 222(2011) 4、黒田、木村-黒田 自閉症・ADHDなど発達障害増加の原因としての環境化学物質、有機リン系、ネオニコチノイド系農薬の危険性(上)(下)、科学83巻 693、818 (2013)	有	ネオニコチノイド系化学物質8種のうち、以下については評価済み。 ・アセタミプリド(H20~23) ・イミダクロプリド(H16~24) ・クロチアニジン、ジノテフラン(H17~24) ・チアメキサム(H15~24) ・アセフェート(有機リン系)(H22.7.22) ・フェノプカルブ(カーバメイト系)(H25.9.9)等	農薬取締法及び食品衛生法で規制	H22				A,B
33	農薬	モ食ニタ 品安全	①	臭化メチル	輸入果物の殺虫剤として未だに使用されているが諸外国では使っていない例はない。これに変わる薬剤が見つからないということであったが、発がん性が指摘されているのになぜ使わなければならないのか。		有		・農薬取締法及び食品衛生法で規制	H23		関連情報掲載	B	
34	農薬	モ食ニタ 品安全	①	農薬(パラコート)	国内では使用されていないために、残留基準がないが、海外、特に途上国での使用があり、問題となっている。 中国では、規制の対象となっている。			評価中	農薬取締法及び食品衛生法で規制				A,B	
35	農薬	モ食ニタ 品安全	①	農薬(トキサフェン)	中国では、かなり使われている。 中国では、規制の対象となっている。				農薬取締法及び食品衛生法で規制				B	
36	農薬	モ食ニタ 品安全	①	農薬(メスホラン)	国内では使用されていないために、残留基準がないが、海外、特に途上国での使用があり、問題となっている。				農薬取締法及び食品衛生法で規制				B	
37	農薬	モ食ニタ 品安全	①	農薬(ホスホラン)	国内では使用されていないために、残留基準がないが、海外、特に途上国での使用があり、問題となっている。				農薬取締法及び食品衛生法で規制				B	

No.	(1)区分(※1)	(2)提案者等(情報源)	(3)要請形式(※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					×の理由	
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議		(12)技術的困難性
38	農業・動物用医薬品	新開発食品専門調査会 専門委員	④	光遺伝毒性のMRL	遺伝毒性物質の作用には閾値がないとされ各種の規制が行われているが、光遺伝毒性物質の閾値に関しては明確な規制の指針が存在しない。科学的視点からは、光遺伝毒性が発現しない組織内濃度(閾値)が存在するのではないかと考えるが、閾値の存在を示す科学的データは欠如している。食品に残留する可能性のある動物用医薬品のなかで、光遺伝毒性の疑いのある化合物の安全性を評価する必要に迫られる可能性があり、MRL設定の基準となる考え方を予め検討しておくべきと考える。						有		C
39	動物用医薬品	食品安全モニター	①	モネイシン				動物用医薬品及び飼料添加物の「モネンシン」は、H25.2に評価済み	薬事法及び飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律で規制				A
40	動物用医薬品	食品安全モニター	①	輸入食肉	輸入される食肉の生産現場では、日本国内で承認されていない治療薬やワクチン(遺伝子組換え生ワクチンを含む)が用いられており、食肉中の残留については、全く注意が払われていない。海外の場合は、アジュバントを含む不活化ワクチンの場合は出荷制限期間が極めて短いだけでなく、国内製品では承認されていない成分を含むワクチンが使用されている。現時点で具体的な健康被害は報告されていないものの、この問題については何れの行政機関でも評価されたことがない。	外国で販売されている治療薬やワクチンに関する情報、その取扱に関する規制情報、食肉の出荷に関する法律等 治療薬やワクチンについては、それぞれの国ごとに安全性や有効性を評価されているが、その判断基準が統一されていないことが背景にある。また、一部の抗生物質などについては残留基準が設定され、病原微生物に関する検査も徹底されて公表されている。一方で治療薬やワクチンについては全く公表されていない。そのような状況下で安価であるという点から食肉が輸入されている。						B,C	
41	器具・容器包装	食品安全モニター	①	カップ麺に使用されている容器	若者などによる継続摂取による肝臓などへの影響				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されている。ポリスチレンを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装には材質試験としてスチレンの含量に係る規格が設定されている。				B,C
42	器具・容器包装	食品安全モニター	①	包装材料の溶剤やモノマー類	時々かなり匂いのするものがあり、気になる				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されている。ポリスチレンを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装には材質試験としてスチレンの含量に係る規格が設定されている。				B,C

No.	(1)区分(※1)	(2)提案者等(情報源)	(3)要請形式(※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					×の理由	
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議		(12)技術的困難性
43	器具・容器包装	食品安全モニター	①	フッ素	熱により有毒なガスが発生すると聞いている。食品衛生法に基づき、食品に用いられる合成樹脂製の器具・容器包装について、一般規格が設定されている。フッ素樹脂加工に特化した規格は設定されていない。http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/f02_fluorocarbon_polymers.pdf		有			H23,22		H24.6ファクトシート「フッ素樹脂」	B
44	化学物質・汚染物質	一般消費者	③	マーガリン、ショートニング等のトランス脂肪酸含有食品の接種による健康に対する悪影響について	(概要)古い植物油に水素を添加した合成の油であるマーガリンの危険性が国内では注意喚起すらされない状況を危惧する。アメリカではトランス脂肪酸の悪影響等を広く注意喚起している。マーガリンは国内で広く使用されており、また一部企業は原材料表記を変える等の手段を講じている。現在は国民が知らずして摂食し、体内に蓄積させている状況なので、即刻対応策を検討すべき。	トランス脂肪酸にはマーガリンのほか、ショートニングが代表的な物質で、食パン、ロールパン、コッペパン、メロンパンなど、フランスパン以外のほとんど、ビスケットやクッキー、ポッキーなどの洋菓子、カロリーメイトなどバランス栄養食や乾パンにも多く入っている。カレーのルーにも入っていることも多い。	有	H24.3 評価書「食品に含まれるトランス脂肪酸」公表	消費者庁「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」(平成23年2月21日)	H22			A
45	化学物質・汚染物質	その他	③	ジエタノールアミン	本品は、昨年にIARCの分類でクラス3からクラス2Bに昇格されました。ということで発がん性が疑われるため詳細なリスクアセスメントが必要と判断した。	本剤は、種々の市場で使用されトータルで数万T/Yになる。特に化粧品分野で、ボディローション、ヘアローションに使用され、また食品用プラスチックにも添加剤として使用されており、人が本剤に暴露される頻度は極めて高い。すでにアメリカFDAでは検討に入っているとの情報もある。							D
46	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	シブトラシン	日本では未承認ではあるが、肥満抑制として売られている海外の健康食品による健康被害の報告がある。ダイエット志向とともに個人輸入の手軽さもあり、被害が増えるおそれがあるのでは。健康被害が報告されている健康食品に注意喚起および使用注意の勧告は行われているものの、危険性のある食品が流通していることが問題であると思う。	シブトラミン:日本では製造販売承認を取得されていない医薬品成分、肥満抑制薬			厚生労働省医薬品成分(シブトラミン及び類似成分、フェンフルラミン)が検出されたいわゆる健康食品について				B
47	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	ナトリウム	ナトリウムの取りすぎが血圧や心臓・腎臓に悪影響を及ぼしている。減塩に気を付けましょうという一般的な情報はありますが、食品への規制はされていない				栄養表示基準に基づく栄養成分表示	H23,22		日本人の食事摂取基準	B,D
48	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	トランス脂肪酸	マーガリンやショートニングなどの加工油脂やそれらを使った食品は悪玉コレステロールを増加させる働きがある。		有	H24.3 評価書「食品に含まれるトランス脂肪酸」公表	消費者庁「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」(平成23年2月21日)	H22			A
49	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	カフェイン	適量の摂取は健康に良いとされるが、過剰摂取することの副作用があまり知られていないため、どれくらいのカフェイン、もしくは何杯のコーヒーなどを飲めば、それらのリスクが高まるのかを調べて欲しい		有		天然のカフェインは食品添加物として認められている。	H23,21		H23.3ファクトシート「カフェイン」	D
50	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	タウリン	医薬部外品で合成タウリンが多量に摂取されているが、健康に被害を及ぼす可能性のある摂取上限量や過剰摂取の副作用があまり知られていないため			H20・21評価済み(添加物)	天然のタウリンは食品添加物として認められている。				A

No.	(1)区分(※1)	(2)提案者等(情報源)	(3)要請形式(※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					×の理由		
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議		(12)技術的困難性	(13)備考
51	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	ダイオキシン(除草剤ダイオキシン)	・昨年、妊娠を期にダイオキシンが食物連鎖により蓄積され、胎児に影響がでるかもしれないという説明を受けたので。 ・マグロに多く含まれているため、発癌性があり、マグロの刺身や井などの飲食が多いため、健康被害が不安。		有		厚生労働省:ダイオキシンの耐容一日摂取量(TDI)について 農林水産省: ・農畜水産物中のダイオキシン類の実態を調査。 ・農薬取締法に基づき、農薬中のダイオキシン類の分析法及び許容含有濃度を告示で定めている。			H22調査事業	B	
52	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	ニッケル	硬化油脂などニッケルを触媒にして水素添加する加工食品がありリスク評価する必要があるのではないかと考える。		有	ニッケル(清涼飲料水の規格基準の改正)、H24.7	食品添加物水道法	H22(既存添加物)				A
53	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	水銀	妊婦は、魚を食べない方がいいと、IT上でよく記載されているがその詳細について具体的に明示すべき。 農水省や厚労省が、具体的な種類や産地等を国民に知らせるべき。妊婦が魚を食べるのはよくないとはいきれないはず。どこまでが安全で、どこからが危険性があるのか、きちんと数値化すべき。		有	H17.8魚介類に含まれるメチル水銀について	厚労、魚介類の水銀の暫定的規制値、総水銀としては0.4ppm、参考としてメチル水銀0.3ppm(水銀として)			ハザード情報・QA掲載(Ⅱ-Q76) 「妊婦への魚介類の摂取と水銀に関する注意事項」について厚生労働省より情報提供	A	
54	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	カドミウム	妊婦は、魚を食べない方がいいと、IT上でよく記載されているがその詳細について具体的に明示すべき。 農水省や厚労省が、具体的な種類や産地等を国民に知らせるべき。妊婦が魚を食べるのはよくないとはいきれないはず。どこまでが安全で、どこからが危険性があるのか、きちんと数値化すべき。		有	H20.7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	CODEXでは、海産二枚貝(カキ、ホタテを除く)、頭足類(イカ及びタコ)で、2ppm			食品衛生法、コメでは、0.4ppm以下	A	
55	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	海中の車のバッテリーから流出した重金属	東日本大震災の津波で10万台以上の車が海中に沈んでおり、搭載の腐食したバッテリーから海中に流出している鉛や水銀、カドミウム等の重金属が水産物に蓄積している可能性がある。現況を調査して健康影響を評価してほしい。 検査体制が整うまで、東北の水産物が流通しないようにしてほしい。	重金属を原因とする水俣病 イタイタイ病など公害病の発生	有	・メチル水銀、カドミウムについては評価済み ・鉛については評価中		H23.22			A	
56	化学物質・汚染物質	食品安全モニター	①	土壌の硝酸態窒素	窒素分の多い土壌は、とくに残留すると聞く。身体に蓄積し健康被害はないのか		有			H23.22		H24.6ファクトシート「本来的に食品に含まれる硝酸塩」	D	
57	微生物・ウイルス	微生物・ウイルス委員 専門調査会専門	④	カンピロバクター食中毒	カンピロバクターによる食中毒は、患者数はノロウイルスには及ばないものの件数としては多い。臨床の場でノロウイルス、ロタウイルスには頻度で及ばないものの次にくるものとしての意義は高い。かならずしも細菌性胃腸炎とは思えないような症例においてもカンピロウイルスが見出されることがある。ウイルス性胃腸炎として診断していく中で、紛れ込みとして5~8%位にカンピロバクターが見出される。多くは10余種類のウイルス検索で陰性の検体にあるが、冬の場合はノロウイルス、ロタウイルスとの混合感染が見られる。食材との関連を問診するにははっきりしたことはわからないことが多い。 ここでの提案としては、成人、小児の胃腸炎のなかでのカンピロバクターによる胃腸炎の頻度について糞便を用いて調べる。食材、調理仕方などについても調査の方法を工夫して調べる。成人の場合は合併症についてもカンピロバクター陽性例で調査する。また市販の鶏肉、卵などについても調査する。 一般外来での胃腸炎の中で頻度が高いが食材、調理などどこに問題あるか確認が必要。		有	有	H22.6 評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」公表	厚生労働省「食品衛生法」第58条、「食品衛生法施行規則」第73条	H18	有		A

No.	(1)区分(※1)	(2)提案者等(情報源)	(3)要請形式(※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					×の理由		
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議		(12)技術的困難性	(13)備考
58	微生物・ウイルス	微生物・ウイルス専門調査会専門委員	④	腸管出血性大腸菌(生食用牛肉と生レバーを除く食品)	感染研のデータによると、2013年の第27週までの腸管出血性大腸菌感染症報告数は887人と生レバーの駆け込み感染のあった2012の1022人より少ないものの、2013年の26、27週には、前年には見られない患者数の著しい増加傾向が認められた。どの程度、食品由来かは、確定できないものの、生レバー、生牛肉の対策ではカバーできていない食品由来の感染がある程度であると推定されるため、まず、ソースアトリビューション研究を行い、さらにそのなかで、寄与率が高いと考えられた食品について、リスク低減効果の推定を行う。	野菜に付着した土壌によるE.coli O157のアウトブレイク(2011年9月、英国) Scientific Opinion on the risk posed by pathogens in food of non-animal origin. Part 1 (outbreak data analysis and risk ranking of food/pathogen combinations) EFSA, Journal 2013, 11(1):3025 Urgent advice on the public health risk of Shiga-toxin producing Escherichia coli in fresh vegetables EFSA Journal 2011:986:2274、JEMRA Series 14:Microbiological hazards in fresh leafy vegetables and herbs	有	有	H22.4 「リスク～牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌～」公表 H23.8 評価書「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」公表	食品安全委員会「腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について」(平成22年4月7日) 厚生労働省「食品衛生法」第58条	H18	有		C
59	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	大腸菌群(腸管出血性大腸菌)	・成分規格にあるが健康被害はないとか健康上問題ないと行政が言っているがなぜ回収しなくてはならないのかが不明確と思う ・海外においても大腸菌群で規格基準になっている食品はほとんどない  ・特に、生鮮青果物に関する微生物汚染状況とそれらが与える健康被害について。中小の業者も多く、衛生管理不十分でない状況もあるため。また、これらを原料とする惣菜等への影響を考えるとかなり広範囲になると思われる。  ・牛生肉、生レバーの規制は功を奏しているが、調理過程の問題で感染者数が減少しないし、死者も毎年数名発生している。と畜場におけるO157対策が徹底されていない。		有	有	H22.4 リスクプロファイル「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」公表 H23.8 評価書「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」	厚生労働省「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年12月28日厚生省370号) 清涼飲料水の製造基準「食品衛生法」第58条、「食品衛生法施行規則」第73条 食品安全委員会「腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について」(平成22年4月7日)	H23			B
60	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター、E型肝炎	牛レバーにおいて発生した危害が、その他の畜産動物において発生しないという保証はない。 すでに豚レバーに関しては厚労省より、注意喚起の指導(食安監発1004第1号平成24年10月4日)がなされているが、強制的なものではない。 また、その他の馬、鶏においても、同様のリスクが考えられる。 例えば鶏肉の場合、一般に成体の小さな動物の方が、その精肉は微生物汚染を受けやすく、実際に、鶏肉のほうが、牛肉より日持ちは悪く酸化もはやい。		有	有	H21.6 評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」公表 H22.4 リスクプロファイル「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」、「鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス」公表 H23.8 評価書「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」公表	腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクターは、それぞれの項を参照。 E型肝炎 厚生労働省「食肉を介するE型肝炎ウイルス感染事例について」	腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター：H18			A
61	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	羊肉及び羊内臓の生食による食品健康影響評価	羊肉はカロリーが少ないため、北海道だけでなく、東京においても羊肉を扱う飲食店が増えているように思います。また、先日、テレビ番組で、東京都にある飲食店で羊肉のたたきを提供している映像を見ました。しかし、羊肉は需要が伸びている反面、羊の筋肉内には寄生虫のトキソプラズマのシストが高率に見られるという情報もあります。また、羊のトリヒナの寄生率がどの程度か、寄生虫学の参考書には載っていません。従って、羊肉及び羊内臓を生食することにより、どのようなハザード、リスクがあるのかについて、自ら評価において検討すべきだと考えます。		有	有		厚生労働省「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」(平成9年9月22日付け衛食第259号及び衛乳第267号)				B
62	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	寄生虫一般の感染リスクの再評価	根拠はなく、卒業研究で寄生虫について調べている学生の発表を聞きながらの、ただの思いつきです。ジストマ、回虫、ギョウ虫...。40年ほど前、寄生虫に注意することは当たり前だったように思う。生産段階での情報共有と冷凍技術の発達によって成虫に感染することは少なくなった一方で流通技術の発達で生食が以前より一般化している。卵は冷凍で死滅するのだろうか？一度も冷凍していない、新鮮なシラスを勧めてくれたスーパーの店員さんは、寄生虫感染のリスクを考えたのだろうか？ 過去には社会での関心は高かったように記憶しているし、衛生面で遅れている国では現在も大きな関心があると考え。ハザードの大きさは変化無いとして、現在の技術や社会での認知に変化によって感染の確率は高くなっていないのだろうか？		有	有		厚生労働省「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」(平成9年9月22日付け衛食第259号及び衛乳第267号)	H23			B

No.	(1)区分(※1)	(2)提案者等(情報源)	(3)要請形式(※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						×の理由		
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性		(13)備考	
63	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	牡蠣	食あたりになった事があるので		有	有	H22.4 リスクプロファイル「食品中のノロウイルス」公表	厚生労働省「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年12月28日厚生省370号)生食用かきの成分規格生食用かきの加工基準生食用かきの保存基準					B
64	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	馬肉の生食	牛肉の生食が出来なくなっている分、馬肉の生食が増えている傾向にあります。健康被害が報告されていませんが、被害が出る前に安全性を確認した方が良いと考えます。 国内外においての評価は見当たりません。		有	有		厚生労働省「生食用食肉等の安全性確保について」(平成10年9月11日生衛発第1358号)	H24				B
65	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	鹿肉(野性)、エゾシカ肉	・これから需要が多くなると思われるが、調理法など未知。更に新レシピが積極的に考案されている ・北海道では、駆除されたエゾ鹿肉を食用にしている。厚生労働省より、野生動物の肉は生食すると安全性に問題があると報じられているが、食品安全委員会でリスク評価をしてほしい。		有	有		厚生労働省食肉を介するE型肝炎ウイルス感染事例について 厚生労働省「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」(平成9年9月22日付け衛食第259号及び衛乳第267号)	H23		H25.2ファクトシート「ジビエを介した人獣共通感染症」		B
66	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	サイクロスポーラ	米国でアウトブレイクしており、日本でも今後発生しないと限らないし、海外渡航者から罹患者が出ることも考えられる		有	有		水道法					B
67	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	クドア・セプテンブククター	・ここ数年ヒラメの刺身を喫食後、数時間で一過性の嘔吐や下痢を発症する食中毒が全国的に発生している。 ・クドアは、今後実施予定とのことですが、現在リスクがあるとされている「ヒラメ」だけでなく、対象の魚種を広げて(生食する魚全般)調査を行なって欲しい。職業上、刺身を食べてお腹を壊したという申し出をよくうけるのですが、ヒラメ以外に他の魚種でも同じような症状でお申し出を受けることがある。圧倒的に多いのが「めじまぐろ」で、通常の食中毒菌検査を行っても全く問題ない結果となる。ヒラメ以外にもクドアによる食中毒の発生があるか確認の必要があると思われれます。		有	有	H25.3 自ら評価の実施を決定	厚生労働省「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」(平成23年6月17日付け食安発0617第3号) 「クドアを原因とする食中毒の発生防止について」(平成24年6月7日付け食安発0607第7号) 農林水産省「養殖ヒラメに寄生したKudoa septempunctata による食中毒の防止対策について」(平成24年6月1日付け水推第374号)	H24				A,C
68	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	セレウス菌	海外などでは育児向けに規格があつたりするが、日本人の子供にどれくらい影響があるので規制すべきかすべきでないのかを結論付けて欲しい		有	有	H17.5 評価書「調製粉乳のセレウス菌」公表	食品衛生法					A
69	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	食肉の生食について等	菌の調査名を添付する		有	有	H23.8 評価書「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」公表	厚生労働省「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)「牛肝臓の生食(「レバ刺し」等)に関するよくある質問」	H24				A,B
70	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	牛レバー刺し	好物としている人が多く、ヤミでの販売、飲食を防止する観点から		有	有	H23.8 評価書「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」公表	厚生労働省「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)	H24				A,B

No.	(1)区分(※1)	(2)提案者等(情報源)	(3)要請形式(※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					×の理由		
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議		(12)技術的困難性	(13)備考
71	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	サルモネラ菌	生食用卵(テーブルエッグ)に含まれているサルモネラ・エンテリティディス保有卵の割合と消費者への影響について、正確なデータ収集。		有	有	H22.4 リスクプロファイル「鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス」公表	厚生労働省「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)	H18			B
72	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	鳥インフルエンザA(H7N9)対策	対処方法が確立されていない 各国では封じ込め対策をしているが、移動手段の発展とともに管理体制が確立されていない。					食品安全委員会「新型インフルエンザ(A/H1N1)に関する食品安全委員会委員長の見解」(2009年10月20日改正)			H23.11 ファクトシート「インフルエンザ(H1N1)2009」	D
73	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	生食用食肉以外での各有害微生物における摂食時安全目標などの数値設定、および衛生指標菌についても同様のアプローチによる、行政による指針の拡大。	病原菌に対するリスクが叫ばれる中で、とにかく細菌を排除する方向性を消費者が抱くのは「食に対するリスクの考え方」をかえて鈍化させるのではないと思われる。自然環境から生産段階における細菌に関する考え方を製造者が意識する上でも、リスク評価として発展的に情報を食品安全委員会により出してほしいと思います。		有	有	H21.6 評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」公表 H22.4 リスクプロファイル「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」、「鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディス」公表 H23.8 評価書「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」公表	食品衛生法				A
74	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	住肉胞子虫	人に対する影響について調査が不十分。そのため、予防法など検討を要する。		有	有		厚生労働省「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」(平成9年9月22日付け衛食第259号及び衛乳第267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」(平成23年6月17日付け食安発0617第3号)	H24			B
75	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	アジア条虫症	流通、検査を含めた疫学調査が不十分 2010年関東地方で患者発生		有	有		厚生労働省「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」(平成9年9月22日付け衛食第259号及び衛乳第267号)	H24			B
76	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	野生動物の寄生虫及び肝炎ウイルス	ジビエは生肉やたたきで食されることがまだ多いので、健康被害が気になる		有	有		厚生労働省「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」(平成9年9月22日付け衛食第259号及び衛乳第267号)	H24		H25.2ファクトシート「ジビエを介した人獣共通感染症」	B
77	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	リステリア	輸入品等において、海外での検査結果等で陽性反応が出たことにより食品の回収事例も発生しており、国内の危害としては基準値も設定されていないが、健康被害を引き起こすリスクも高いといえる。 危害要因となりうるが、国内においては明確な基準がない。感染はかなり高いとみられている。		有	有	H25.5 評価書「食品中のリステリア・モノサイトゲネス」公表	厚生労働省「平成25年度輸入食品監視指導計画」 検査項目にリステリア菌等の病原性微生物の検査が含まれており、監視を行っている。				A
78	かび毒等・自然	食品安全モニター	①	コーヒー等農産物に含まれるアフラトキシン(カビ毒)	カビが発生した粗悪なコーヒー生豆を使用、混入させたコーヒー焙煎業者が過去にあったため。 カビの生えたコーヒー生豆の販売を規制出来ていないため、規制できにくいと思われる。スポット検査では、見抜きにくく、アフラトキシンの検出も困難と思われる。		有	有	H21.3 評価書「総アフラトキシン」公表	厚生労働省「アフラトキシンを含む食品の取扱いについて」(平成23年3月31日食安発0331第5号)	H24			A

No.	(1)区分(※1)	(2)提案者等(情報源)	(3)要請形式(※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					×の理由		
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議		(12)技術的困難性	(13)備考
79	かび毒・自然毒等	食品安全モニター	①	カビとカビ毒	カビ毒による代表的な評価は行われている(リンゴのパツリン、落花生のアフラトキシン等)が、さらに広げてほしい 300cfu/g以下といったメーカーの自主規格がなんとなく妥当とされているようだ		有	有	H15.7 評価書「パツリン」公表 H21.3 評価書「総アフラトキシン」公表 H22.11 評価書「デオキシニバレノール」、「ニバレノール」公表	厚生労働省「アフラトキシンを含有する食品の取扱いについて」(平成23年3月31日食安発0331第5号)	H24			A,C
80	肥料・飼料等	食品安全モニター	①	輸入ハーブ	家畜飼料に使われないか					農林水産省「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」 有害な物質を含む飼料の製造等の禁止(第23条)				B
81	肥料・飼料等	食品安全モニター	①	DDGS	(記載なし)					農林水産省・飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律 有害な物質を含む飼料の製造等の禁止(第23条)				B
82	新開発食品	食品安全モニター 一般消費者	①	葉酸	妊婦を対象とした胎児の神経管閉鎖障害予防として摂取が推奨され、最近ではメチオニン代謝における動脈硬化予防や、大腸がんなどのリスク低減が国内でも報告(平成23年9月・愛知県がんセンター研究所)されているが、過剰摂取による健康被害(出生児のぜんそくリスク増大・摂取者のアレルギー様反応)が報告されている。一方で海外論文を中心に、サプリメントの葉酸で却ってがんが増加したなどの報告も挙げられている。サプリメント利用中妊婦の摂取率も高いことから安全性に関する評価が必要と考えました。 国内では天然型・合成型(ポリグルタミン酸型・モノグルタミン酸型)の吸収率に関する評価は出されているものの、安全性の比較は見当たりません。			「5-メチルテトラヒドロ葉酸カルシウム」を評価中	厚生労働省HPで「健康食品」の安全性の確保についての情報を掲載				A	
83	その他	食品安全モニター	①	エリスリトール(アレルギー)	新たなアレル源としての可能性が指摘されているが、食品原料として扱われ、複合原料中では省略される可能性のあるものだから。 2013年5月10日NHK朝のニュースで報道。実態は不明。		有(アレルギー)				H22			D
84	その他	食品安全モニター	①	遺伝子組換え大豆	科学的知見が確定していないため 遺伝子組換え大豆が野放しと思える現況では自己防衛が必要となってきます。			遺伝子組換え食品等専門調査会で順次評価	厚生労働省「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号)					A
85	その他	消費者団体	③	非遺伝性メカニズムによるとされる発がん性物質と他の発がん物質や放射能の相互作用的影響についての研究	食品安全委員会が検討された農薬評価書には、動物による発がん性試験結果、非遺伝性メカニズムで、閾値があるとされ、ADIが設定されているものが80種を超えている。 現代社会では、放射能被曝や発がん性イニシエーターとされる物質の摂取を避けることができない。これらに加え、非遺伝性メカニズムであるとされる発がん性物質が共存した場合の、相互的な影響を看過できない。 また、すでにがんを発症している人が、非遺伝性メカニズムであるとされる発がん性物質を摂取した場合、がんの進行状況にどのような影響を与えるかについての知見がほとんどない。 このような相互作用について、まず、文献調査を実施してもらいたい。			順次評価中	農薬取締法及び食品衛生法で規制					C

No.	(1)区分(※1)	(2)提案者等(情報源)	(3)要請形式(※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					×の理由		
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議		(12)技術的困難性	(13)備考
86	その他	食品安全モニター	①	放射性物質、放射性ストロンチウム、トリチウム	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生法第11条に基づく食品、添加物等の規格基準の中では、1MeV以下の電子線は放射線とみなされない。即ち、現行の食品衛生法では、1MeV以下の電子線であれば、どんな食品を照射しても構わないことになっている。</li> <li>厚生労働省が判断の基礎となった資料を持っているのなら、公開すべきであるし、持っていないのなら、盲目的に原子力基本法の定義を採用しないで、食品衛生法でいう放射線を定義しなおす必要があるのではないだろうか。</li> <li>あるいは、厚生労働省が1MeV以下の電子線を食品に照射した時の安全性について、食品安全委員会に諮問することがあってもいい。</li> <li>一般食品製造会社が、容易に検出できないものに関し、安全性の有無が明確になっていない現状がある。</li> <li>東電福島第一原発近くの井戸から高濃度のストロンチウム、トリチウムが検出されたことを受け、水産物への影響を懸念している。評価してほしい。</li> <li>ストロンチウム自体、人体に影響があるとされている(<a href="http://www.tokyo-np.co.jp/feature/tohokujisin/hoshasen3.html">http://www.tokyo-np.co.jp/feature/tohokujisin/hoshasen3.html</a>)が、食品にどれくらい含まれているか、全く報告が上がっていない。</li> <li>本当に口にしても大丈夫だと全ての人が感じられる評価を行ってください。</li> <li>危害内容がよくわからないから</li> <li>民間では、簡単に検査できない為</li> </ul>		有	H23.10 評価書「食品中に含まれる放射性物質」公表	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生法の11条に基づく食品、添加物等の規格基準の中で「食品を製造し、又は加工する場合は、食品に放射線を照射してはならない」と原則禁止。</li> <li>1MeV以下の電子線は放射線とみなされない。</li> <li>厚生労働省「食品衛生法」放射性セシウム基準値(放射性ストロンチウム、プルトニウムなどを含めて基準値を設定)内閣府「原子力災害対策特別措置法に基づく原子力災害対策本部長の指示」により基準値を超える放射性物質が検出された食品が発見された場合の出荷や摂取の制限を実施</li> </ul>			H24.6ファクトシート「放射性照射食品」	B	
87	その他	食品安全モニター	①	ジビエ食材(一部地方の一定鳥獣種に限定してもよい)	<ul style="list-style-type: none"> <li>天然であるから安全だと漠然と考えている消費者が多い中で、個別個体による安全性の差が大きく、その安全性の差を担保するシステムがないと思われるためジビエは、産地からレストランなどに直接販売される場合も多く、また個体差が大きいため、現在の放射能物質の管理体制では捕捉しきれないのではないかとという漠然とした不安があります</li> </ul>		有		<ul style="list-style-type: none"> <li>厚生労働省「食肉を介するE型肝炎ウイルス感染事例について」</li> <li>「食品衛生法」放射性セシウム基準値(放射性ストロンチウム、プルトニウムなどを含めて基準値を設定)内閣府「原子力災害対策特別措置法に基づく原子力災害対策本部長の指示」により基準値を超える放射性物質が検出された食品が発見された場合の出荷や摂取の制限を実施</li> </ul>	H23		H25.2ファクトシート「ジビエを介した人獣共通感染症」	B	
88	その他	食品安全モニター	①	しらたま	しらたまを幼児が喉に詰まらせた事故の発生管理状況の明確化が必要		有	H22.6「こんにやく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について」評価済み(「餅」の記載あり)						B
89	その他	食品安全モニター	①	キシリトールや代用糖	キシリトールや代用糖を使用していれば、虫歯にならない、歯に安心という表示が多いが、同時に、水飴や砂糖が含まれていれば、虫歯の原因になる。虫歯にならないお菓子和勘違いして、購入する消費者がいるので、本当に齲蝕原因になる成分がないのかを評価をしたうえで、表示すべきと思われる。歯に安心、砂糖不使用という虫歯にならないという表示の見直しをお願いしたいです。				食品添加物	H22(キシリトール)				B
90	その他	食品安全モニター	①	放射線照射食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>人体に対する被害はどうかかわからないので</li> <li>香辛料のように通常の滅菌工程では有用な香味を損失してしまうものは有用性が高い。</li> <li>海外では広く普及された方法で、健康被害の報告は無い。</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>厚生労働省「食品、添加物等の規格基準」(厚生労働省告示第370号)</li> <li>「平成25年度輸入食品監視指導計画」</li> </ul>	H23		H24.6ファクトシート「放射性照射食品」	B	

No.	(1)区分(※1)	(2)提案者等(情報源)	(3)要請形式(※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					Xの理由			
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議		(12)技術的困難性	(13)備考	
91	その他	食品安全モニター	①	メロンに含まれるククミシン	仕事柄、メロンの加工等も行う場合があるが、処理最中に手指、袖口等に果汁が付着。湿疹、かぶれ等が起こる。また、店舗では修学旅行等によりお菓子の購入や試食に際して細かく指示があるが、その際に「メロンアレルギー」と記載されて来たり、顧客からの問い合わせにおいて、「この子が、メロンアレルギーを持っています」旨の問い合わせが最近増えてきておりますが、実際のところ、7品目、任意の18品目に関してアレルギーからは外れておりますが、実際のところのはっきりしておりません。そちらの情報もあればお知らせください。		有(アレルギー)	有(アレルギー)						D	
92	その他	食品安全モニター	①	アマルガム	水銀化合物の歯科充填剤で禁止する国と許可されたままの国(日本など)があり、溶出物を毎日経口摂取することになり健康被害も指摘されている。使用禁止にはなっていないが、情報収集中(厚労省)。									B,D	
93	その他	食品安全モニター	①	食塩の過剰摂取	最近「塩だれ」等塩のうまさを強調する食品が多くなっている。またラーメン店などで濃厚な味のものが好まれている。適正な食塩摂取量について注意を喚起すべきだと思う。				厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2010)」	H23				D	
94	その他	食品安全モニター	①	生酵素、体外酵素	体外から得たタンパク質が体内の酵素のように動くというのは全く科学的でない。			食品添加物である酵素、遺伝子組み換え技術を用いて製造された酵素の評価を実施						B	
95	その他	食品安全モニター	①	食品素材として認知されているエキス・抽出物などに対して、健康上の危害が懸念される可能性のある成分	本来的に含まれる特定成分を意図的に過剰摂取することによる健康被害上限規制がない、食品安全委員会で「個々人の使用実態を捉えにくい」ことによる評価対象外とされており、改めて見直しをお願いします。				厚生労働省HPで「健康食品」の安全性の確保についての情報を掲載					C	
96	その他	食品安全モニター	①	粗製海水塩化マグネシウム(いわゆる、にがり)	古来から豆腐等の製造で使用されており、ダイエットブームの際に輸入品で死亡事故があったため規格基準が設定され添加物となったが、現状を踏まえその必要があるのか再評価してはどうか	にがりには、海水を濃縮したときの塩を除いた残留物のこと。主成分は塩化マグネシウム。 最近、にがりやマグネシウムに「瘦身効果」があるという情報が流されています。例えば、「糖の吸収を遅らせる」「脂肪の吸収をブロックする」「糖質代謝を促進する」「エネルギー代謝を促進する」といったメカニズムから、ダイエット効果を論証するような情報がありますが、いずれについても確実な根拠・文献等はありません。また、マグネシウムは、医薬品では下剤として使用されており、食品であっても多量に摂取すると下痢になる可能性があります。しかし、下痢による一時的な体重変化は、主に必要な水分の減少によるもので、見かけの変化です。さらに、下痢を起こす程、にがりやマグネシウムを過剰摂取することは、エネルギー源となる糖質や脂質だけでなくビタミンやミネラル等の吸収も阻害されます。そのような状況は私たちの体にとって好ましいことではありません。下剤としてにがりを利用し、その摂取量を間違えて重大な健康被害が出た事例もあります。		有		厚生労働省HPで「健康食品」の安全性の確保についての情報を掲載					B