

高濃度にジアシルグリセロール（DAG）を含む食品に関するワーキンググループの食品健康影響評価の手順について

1. 基本的考え方

- (1) DAG油の脱臭工程において生成されるグリシドール脂肪酸エステル及びグリシドールに関する議論を先行させる。
- (2) (1) の後に、高濃度にDAGを含む食品の安全性の議論を行う。

2. 評価体制

- (1) 高濃度にDAGを含む食品に関するワーキンググループ（以下「WG」）において検討する。
- (2) WGで評価書（案）をまとめ、食品安全委員会での検討、国民からの意見募集等の手続を経た後に、WGの調査審議の結果を食品安全委員会に報告する。
- (3) 食品安全委員会は厚生労働省に評価結果を通知する。
- (4) (3) の結果については、関係する専門調査会に報告する。

3. 検討事項

- (1) グリシドール脂肪酸エステル等の安全性評価
 - ①グリシドール脂肪酸エステル及びグリシドールの毒性に関する文献の検討。
 - ②グリシドール脂肪酸エステルを経口摂取した場合の体内動態の検討。
 - ③グリシドール脂肪酸エステル及びグリシドールの遺伝毒性の検討。
- (2) 高濃度にDAGを含む食品の安全性評価
 - (1) の結果を踏まえ、高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関する食品健康影響評価を行う。