

主な食品健康影響評価について
(平成 27 年 7 月 10 日～11 月 12 日)

<添加物>

○ 硫酸亜鉛（評価結果通知日：9 月 15 日）

昭和 58 年に食品添加物として指定されており、亜鉛の栄養強化の目的で、母乳代替食品へ使用が認められている。今般は、用途を発泡性酒類に広げる使用基準改正のため評価が求められたもの。

各種試験成績等を用いて検討した結果、0.63 mg/kg 体重/日（亜鉛として）を亜鉛の摂取量に関する上限値と設定。また、通常の食事から摂取されている亜鉛の量を考慮し、亜鉛の摂取が過剰にならないよう、適切な注意喚起が行われるべきである。なお、亜鉛の摂取量に関する上限値は、18 歳以上の成人を対象としたものである。亜鉛は生物学的に必須な栄養成分ではあるが、亜鉛化合物の摂取にあたっては、小児、乳児、妊婦及び授乳婦の亜鉛の摂取が過剰にならないよう、適切な注意喚起が行われるべきである、とした。

○ 過酢酸製剤及び次亜臭素酸水

「過酢酸製剤」は、殺菌料として使用される添加物を含む製剤であり、添加物「過酢酸」、添加物「1-ヒドロキシエチリデン-1, 1-ジホスホン酸 (HEDP)」、添加物「オクタン酸」、添加物「酢酸」及び添加物「過酸化水素」の混合製剤である。

各種試験成績等を用いて検討した結果、HEDP について一日摂取許容量 (ADI) を設定し、その他の添加物については、それぞれが添加物として適切に使用される場合、ADI を特定する必要はないと判断し、これらを踏まえ、添加物製剤「過酢酸製剤」については、各成分が添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念はないと判断した。（評価結果通知日：6 月 30 日）

添加物「次亜臭素酸水」は、食肉の表面殺菌に使用される。

1,3-ジブromo-5,5-ジメチルヒダントイン (DBDMH) の分解物である 5,5-ジメチルヒダントイン (DMH)、臭化物等を被験物質とした各種試験成績等を用いて検討した。その結果、DMH 及び臭化物イオンについてそれぞれ ADI を設定し、ブromホルム（トリハロメタンの 1 種）については過去に食品安全委員会で設定した耐容一日摂取量 (TDI) を下回ることを確認し、臭素酸については、過去に食品安全委員会で評価した発がんリスクレベル 10^{-6} に相当する摂取量を下回ることを確認した上で、これらを踏まえ、「次亜臭素酸水」が添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念はないと判断した。（評価結果通知日：11 月 10 日）

<微生物・ウイルス>

○ クドア属粘液胞子虫（評価結果通知日：11 月 10 日）

クドア属粘液胞子虫は、魚類に寄生する寄生虫であり、世界で約 100 種類が報告され、日本国内でも 20 種類が知られている。その一種である *Kudoa septempunctata* は、ヒラメの筋肉に寄生し、これを人が摂取することにより一過性の下痢や嘔吐を引き起こす。

厚生労働省は、2011年4月、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会を開催し、ヒラメの摂取に関連した有症事例について、特定の寄生虫 (*Kudoa septempunctata*) の関与が強く示唆されるとした。同年6月、

厚生労働省は、ヒラメに寄生する*Kudoa septempunctata*を起因とすると考えられる有症事例が報告された際には、食中毒事例として取り扱うこと及びクドアの食中毒の発生防止に努めるよう関係事業者に対して指導を行うことについて、自治体宛通知を发出している。

その後、2013年3月、食品安全委員会が自ら行う食品の安全性に関するリスク評価の対象案件に決定し、微生物・ウイルス専門調査会で調査審議を行った結果、評価書案が取りまとめられ、*Kudoa septempunctata*については、生産段階において*Kudoa septempunctata*にヒラメを感染させない対策を取ることがヒトのリスクを低減させるためには重要であると考えられたとされた。また、DALYsの試算結果によると疾病負荷は著しく低いと考えられ、リスク管理機関においては、DALYsの試算結果を前提にしつつ、取り得る対策について検討することが望まれるとした。

<遺伝子組換え食品等>

- *Aspergillus oryzae* NZYM-SP 株を利用して生産されたアスパラギナーゼ（評価結果通知日（遺伝子組換え食品等）：9月29日）

アスパラギナーゼの生産性を高めるために、*Aspergillus oryzae* BECh2 株を宿主として、*A. oryzae* IF04177 株に由来するアスパラギナーゼ遺伝子を導入して作製された NZYM-SP 株を利用して生産されたアスパラギナーゼである。本添加物は、アクリルアミド生成の起因となるアスパラギンをアスパラギン酸とアンモニアに加水分解する酵素であり、食品の加熱加工におけるアクリルアミドの生成を抑制することができるとされている。

「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」に基づき審議した結果、ヒトの健康を損なうおそれはないと判断した。

（添加物）

また、添加物専門調査会において、「酵素が消化管内で分解して食品常在成分となることが科学的に明らかな場合」に該当すると判断し、各種試験成績等を用いて食品健康影響評価を実施した。その結果、適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADI を特定する必要はないとした評価書（案）が取りまとめられ、10月14日～11月12日にかけて、意見・情報の募集を行った。

<ワーキンググループ>

- いわゆる「健康食品」に関する検討ワーキンググループ（10月19日第3回開催）

いわゆる「健康食品」については、平成26年度の「自ら評価」案件の選定において、企画等専門調査会より「健康食品全般についてのリスクや懸念される事項、留意すべき点について、食品安全委員会としての見解を取りまとめるべき。その上で、広く情報発信を行うべき。」と報告された。これを受け、食品安全委員会は、健康食品全般の安全性について見解を取りまとめることとし、「いわゆる『健康食品』に関する検討ワーキンググループ」を設置した。

第1回の同ワーキンググループ（6月22日）において、「我が国の食生活の現状と問題点」及び「今後の進め方」について調査審議を行い、本ワーキンググループの議論を、科学的な観点から報告書としてまとめるとともに、消費者に対し、「健康食品」と付き合う際に役立つ分かりやすいメッセージを出すこととなった。

第2回の同ワーキンググループ（7月27日）では、初回WGからの確認事項と論点に基づいて、「健康食品」に関する課題について審議を行った。審議を踏まえ、「健康食品」のリスク要因を、既存の特定保健用食品等の制度を基にした分類ではなく、その特性から生じる要因として、「摂取量・摂取頻度・摂取期間」、「食品形態」、「成分」、「利用対象者・利用目的」及び「品質」に整理した。これら各項目について、担当の専門委員・専門参考人を決定し、事例等を含め、さらに詳細に議論を進め、国民に対して伝えるべきメッセージとして、整理することとなった。

第3回の同ワーキンググループ（10月19日）では、「健康食品」に関する具体的な論点について審議を行った。これら3回の審議結果を基に、今後、当ワーキンググループとしての報告書を取りまとめるとともに、報告書も踏まえて、国民に対して伝えるべきメッセージをさらに整理することとなった。

<その他>

上記の他、期間中、添加物（1件）、農薬（28件）、動物用医薬品（25件）、器具・容器包装（2件）、プリオン（1件）、遺伝子組換え食品等（4件）、特定保健用食品（1件）及び肥料・飼料等（9件）について評価を終了し、結果をリスク管理機関に通知した。