

<平成27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)

資料3-6

- ※1 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
 ※2 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
 ※3 ・項目(4)~(5)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(6)~(13)は、提案者からの情報に加え、事務局で追記している。

1. 特に御議論いただきたいもの

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					
							(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
1	その他	26年度の企画等専門調査会・鬼武専門委員よりの提案を踏まえ、事務局提出	④	アレルギー物質を含む食品	<p>・アレルギー物質を含む食品は、食品衛生法に基づき、消費者の健康危害の発生を防止する観点から、平成13年からこれらを含む食品の表示を義務化又は推奨している。</p> <p>・また、表示が義務又は推奨となる品目については、消費者庁(2009年までは厚生労働省)が、食物アレルギーによる健康被害調査に基づき設定している。</p> <p>・他方、アレルギー疾患が国民生活に多大な影響を及ぼしており、アレルギー疾患が生活環境に係る多様かつ複合的な要因によって複雑化している現状を鑑み、平成26年6月アレルギー疾患対策基本法が成立した。</p> <p>・本法第15条において、国は、アレルギー物質を含む食品に関する表示の充実を図るための措置を講ずることとされており、食品安全委員会は表示についての科学的検証を行うとされている。</p> <p>・また、平成26年度の自ら評価候補の選定において、企画等専門調査会の鬼武委員より、「食物アレルギーの表示の検討においては、食品安全委員会により関連する様々な研究や症例等について科学的な評価を行うべき」旨の提案があり、積極的に科学的知見の収集に努めることになっていたところ。</p> <p>・このため、食品安全委員会は、アレルギー物質を含む食品に関する表示について、科学的評価を行うことを検討する必要がある。</p>	<p><消費者庁></p> <p>・平成24年度食品表示に関する試験検査「即時型食物アレルギーによる健康被害、及びアレルギー物質を含む食品に関する試験検査」(抜粋) http://www.cao.go.jp/consumer/history/02/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/130530_shiryou4.pdf</p> <p>・国内の即時型食物アレルギー患者は、0及び1歳に多く、鶏卵、牛乳及び小麦が三大原因食物である。</p> <p>・また、魚類、魚卵、ピーナッツ、甲殻類、果物類等、多彩な原因食物が加齢とともに初発原因食物として認められている。</p>	有	<p>食品安全委員会において、食品健康影響評価は行っていないが、過去にフランスやカナダ、オーストラリア、ニュージーランド等の海外の状況等の情報収集を行っているほか、キッズボックス等でリスクコミュニケーションを行っている。</p> <p>キッズボックス「食物アレルギーを知っていますか？」 https://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids3.pdf</p> <p><海外> 欧州食品安全機関(EFSA) 表示を目的としたアレルギー性の食品および食品原材料の評価に関する科学的意見書(2014年11月、参考文献約1,500)</p>	<p>消費者庁において、食品衛生法第19条第1項の規定等に基づき、アレルギー物質を含む食品に関する表示の基準を以下の通り設定している。</p> <p>【特定原材料(府令):表示義務(7品目)】 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生</p> <p>【特定原材料に準ずるもの(通知):表示を奨励(任意表示)(20品目)】 いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉</p>	H26食物アレルギー	有	<p>・アレルギーを持つヒト個人の体質、体調等で発症の程度や重症度が異なり、発症機序についても未だ未解明な部分も多く、閾値の定量化等が難しい。</p> <p>・発症機序の解明や閾値の設定等には、ヒトにおける試験や、大規模な疫学データ等が必要である。</p> <p>・そのため、現在、食物アレルギーの評価に関する科学的知見を収集するため、調査・研究事業を行っているところ。(平成26年度) ;食品摂取により発症する新規アレルギー/アレルギー様反応に関する調査研究(平成27年度) ;食品に対する乳児期のアレルギー性反応獲得メカニズムと発症リスク評価 ;食品ごとの「IgE抗体の作らせやすさ」を測定する系の樹立に関する研究</p>

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					
							(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
2	その他	食品安全モニター	①	アニサキスのアレルギー	<p>魚を安全に、安心して食べるためには、アニサキスアレルギー(以下:アレルギー)の有無とともに、その影響と予防法を明らかにする必要がありますと考えます。</p> <p>そこで次についてリスク評価をしていただけないか提案します。</p> <p>① アレルギー由来のアニサキス症と考えられる症例はどれくらいあるのか。</p> <p>② アナフィラキシーは起きないのか。</p> <p>③ アレルギーはアニサキス虫体に有り、アニサキス虫体を魚から取り除けば減少または無くなるのか。</p> <p>④ アレルギーは魚の加熱や冷凍で失活するのか。</p> <p>⑤ アレルギーを除去する効率的な方法はあるのか。</p>	<p>アニサキス症については、生食した魚に寄生していたアニサキス幼虫がヒトの消化管に穿入し、腹痛、悪心、嘔吐などの症状が出るとされています。また一部にはアニサキスがアレルギーになって蕁麻疹症状がみられるとされています。</p> <p>これらの予防法は寄生しているアニサキスを取り除くこと、鮮度の良い内に寄生した内臓部位を除去し筋肉内に穿入させないこと、そして加熱や冷凍で殺すこと等が勧められています。</p> <p>しかしアニサキスアレルギーが加熱や冷凍によって失活するとは考えられません</p> <p>食品安全委員会ファクトシート ・急性腸アニサキス症:魚類の生食後、十数時間後から激しい下腹部痛、腹膜炎症状などを示す。劇症型(急性)の症状は、再感染によるアレルギー機序が関与していると推測されている。(感染症予防必携、日本公衆衛生協会、2005) ・熱処理(60℃、1分以上)や冷凍処理で不活化される。(食中毒予防必携第3版、日本食品衛生協会、2013) ・幼虫は60℃では数秒で、70℃以上では瞬時に死ぬ。低温には強いので、安全のためには-20℃で24時間以上冷凍する。(寄生虫学テキスト、文光堂、2008) https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_anisakidae.pdf</p>	有		<p>食品安全委員会 平成26年度から2年間「食品摂取により発症する新規アレルギー/アレルギー様反応に関する調査研究」を実施。新規アレルギーとアレルギー様反応に関するこれまでの国内外の研究や調査の結果、疫学情報、海外における取り組み等を収集して、その状況を分析している。</p>	<p>厚生労働省 ・1997年に厚生省(当時)食品衛生調査会食中毒部会食中毒サーベイランス分科会において、食品媒介の寄生虫疾患対策に関する検討が行われた。食品衛生上、アニサキスは、当面の対策が必要な寄生虫である「全国的に発生が多いもの、あるいは近年増加傾向にあるもの」であり、「生鮮魚介類により感染するもの」の一つとしてあげられた。 ・1999年12月28日の食品衛生法施行規則の一部改正(厚生省令第105号)により、アニサキスも食中毒病因物質として具体的に例示されるようになり、アニサキスによる食中毒が疑われる場合は、24時間以内に最寄りの保健所に届け出ることが必要。 ・平成24年12月28日の食品衛生法施行規則の一部改正(食安第1228 第7号)により、食中毒事件票に「アニサキス」「クドア」「サルコシスティス」が追加された。</p>	<p>H23 アニサキス H26 食物アレルギー</p>	<p>・「アレルギー物質を含む食品」と関連 ・H26年度候補「食物アレルギー」の審議において、積極的に科学的知見の収集に努めることとされ、調査事業実施中(H26-27年度)・アニサキスのファクトシートをH26.12.9作成</p>

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						
							(7)健康被害発生 の情報	(8)健康被害発生のお その 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
3	その他	食品安全モニター	①	米のアレルギー	<p>米は、アレルギー物質表示の対象になっていない。 食の安心・安全には必要不可欠な情報と感じる。</p> <p>米のアレルギーを評価し、米によるアレルギー反応が本当に存在するのであれば、表示義務をもたせてはどうか？ 食物アレルギー物質として認定する基準など、不明な点が多い為、HP上などに分かり易く掲載すると良いのでは？と感じる。</p>	<p>米にアレルギーを示す患者のIgEとの反応性に基づき、米からアレルゲンとなるたんぱく質を単離したとの報告がある。 Rice allergenic protein and molecular-genetic approach for hypoallergenic rice.</p> <p>※米粉パンに、小麦グルテンが含まれているものがあり、こうしたパンは小麦アレルギーの人は食べることができないとの情報がある。 http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1201/report.html</p>	有		<p>食品安全委員会 平成26年度から2年間 「食品摂取により発症する新規アレルギー/アレルギー様反応に関する調査研究」を実施。新規アレルギーとアレルギー様反応に関するこれまでの国内外の研究や調査の結果、疫学情報、海外における取り組み等を収集して、その状況を分析している。</p>	<p>食品へのアレルギー表示は、特定原材料7物質の他、準ずるもの20品目があるが、米は表示の対象になっていない。</p> <p>消費者庁 ・食品衛生法(食品表示法) アレルギー物質として表示が義務付けられている品目(特定原材料)は7品目、表示が勧められている品目(特定原材料に準ずるもの)は20品目。 特定原材料:卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、そば 準ずる原材料:いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉 ・情報提供: 「加工食品に含まれるアレルギー物質の表示(患者・消費者向け)」(平成26年3月改定) http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin18_1.pdf</p>	H26 食物アレルギー		<p>・「アレルギー物質を含む食品」と関連 ・H26年度候補「食物アレルギー」の審議において、積極的に科学的知見の収集に努めることとされ、調査事業実施中(H26-27年度)</p>

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						
							(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
4	添加物	食品安全モニター	①	人工甘味料	<p>砂糖よりも少量で甘さを感じられ、健康被害も少ないと言われ急速に普及している「人工甘味料」。</p> <p>一部の研究者から「糖尿病のリスクが高まる」としてイギリスの科学雑誌「ネイチャー」に論文が掲載されたり、米ワシントン大学医学部やフランス国立健康医学研究所も「糖尿病のリスク」を警告している。</p> <p>「ダイエット食品」や「トクホ飲料・食品」だけでなく日本国内の食品でも人工甘味料の使用が増えているが、本当のところを知りたい。</p>	<p><国内> 食品安全委員会 ネオテーム(2005(H17).1.31)、 サッカリンカルシウム(2006(H18).5.22)、 サッカリンナトリウム(2011(H23).11.29)、 アドバンテーム(2012(H24).4.2)について評価 <海外> EFSAでは、アスパルテームについて 2013年12月に評価済み</p>	無		<p><国内> 食品安全委員会 ネオテーム (2005(H17).1.31)、 サッカリンカルシウム (2006(H18).5.22)、 サッカリンナトリウム (2011(H23).11.29)、 アドバンテーム (2012(H24).4.2)について 評価 <海外> EFSAでは、アスパル テームについて2013年 12月に評価済み</p>	<p>厚生労働省 ・食品添加物指定 ・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)比を推定するなど管理を実施。 「食品添加物基準の向上と使用実態に関する調査研究」 ・アスパルテーム、スクラロース、アセスルファムカリウムは、厚生労働省で安全性を確認し使用許可済み。 今後新たな人工甘味料が企業より申請されれば評価要請が行われる。</p>	H22 H24 H25 H26		<p>・人工甘味料については既に評価済みであり、現在、評価が必要となる人工甘味料は把握していない。 ・食品安全委員会では、ネオテーム(2006(H18).10.19)、サッカリンカルシウム及びサッカリンナトリウム(2011(H23).12.15)、アドバンテーム(2013(H25).7.30)について評価済みであるが、人工甘味料についての間違った情報が氾濫しており、適切な情報発信が必要。</p>

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						
							(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
5	添加物	食品安全モニター	①	人工甘味料	<p>サッカリンをはじめとする人工甘味料の食品健康影響評価は、既に実施されたものも多くありますが、特定保健用食品や機能性食品等でも頻繁に使用されており、また、腸内細菌との関連性のデータが乏しいという見解(添付新聞記事参照)もありますことから、消費者の関心や影響度も高く、自ら評価案件として起案致します。</p>	<p>2014年9月17日、イスラエルのワイツマン科学研究所は、人工甘味料が腸内細菌に作用して代謝異常を起こすことを英科学誌「ネイチャー」に報告しました。アスパルテーム、スクラロース、サッカリンの3種類の人工甘味料を使用、これらをそれぞれ水に混入し、同条件のマウスに与えたところ、対照群に比べ、11週後に、ブドウ糖負荷試験にて血糖上昇が確認されました。また普段、人工甘味料を摂取していない7人の健康な若者に、1週間、米食品医薬品局が推奨する、最大摂取量のサッカリンを摂取してもらい、継続的に血糖のレベルをモニタリングしたところ、7人中4人の血糖が上昇、腸内細菌の構成が変化したことが確認されています。 (Nature 514, 181-186 (09 October 2014) doi:10.1038/nature13793) (http://www.nature.com/nature/journal/v514/n7521/full/nature13793.html)</p> <p>人工甘味料それ自体は、人体において食品として認識されず、胃腸で吸収されませんが、腸を通過する際に腸内細菌に変化が起こるとも言われています。以前の研究では、人工甘味料のスクラロースを与えられたラットは、腸内細菌、特に善玉菌が減ると報告されています。 (J Toxicol Environ Health A. 2008;71(21):1415-29.) (http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18800291)</p>	無	有	<p><国内> 食品安全委員会 ネオテーム (2005(H17).1.31)、 サッカリンカルシウム (2006(H18).5.22)、 サッカリンナトリウム (2011(H23).11.29)、 アドバンテーム (2012(H24).4.2)について 評価 <海外> EFSAでは、アスパル テームについて2013年 12月に評価済み</p>	<p>厚生労働省 ・食品添加物指定 ・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)比を推定するなど管理を実施。 「食品添加物基準の向上と使用実態に関する調査研究」 ・アスパルテーム、スクラロース、アセスルファムカリウムは、厚生労働省で安全性を確認し使用許可済み。 今後新たな人工甘味料が企業より申請されれば評価要請が行われる。</p>			

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					
							(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
11	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	ジャーサラダ	<p>昨年ごろから各種メディアで人気の出てきている「ジャーサラダ」。某社のメイソンジャーと言うガラス保存容器に詰めるサラダ、ジャーサラダネーミングで作り方などを出版本や料理本、インターネット等でも紹介され、おしゃれなメニューとして定着しつつあります。ある料理本ではビンを煮沸して使用すれば、冷蔵保存で約五日間も保存が効くという内容が記載されています。</p> <p>①ビンの煮沸を十分に行っていない ②加熱されてない食品を入れた ③野菜の水切りや、流水等による除菌が十分にされていなかった</p> <p>などの場合は冷蔵保管でも食中毒菌の増殖の可能性があります。魔法のビンではないこと、また料理本などで、長持ちするなどが過大評価されている懸念があります。</p>	無	無	無	無	無	無	<p>・ジャーサラダについては、リスク評価の問題ではなく、調理・保存方法の問題である。 ・まず、ジャーサラダによる食中毒のリスクや、各家庭の調理・保存時の一般的な衛生管理について広く情報提供することが適当。</p>

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					
							(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
18	かび毒・自然毒等	食品安全モニター	①	クルクミン	クルクミンを評価し、リスクが認められるのであれば、必要に応じて容器包装への表示(注意/警告)や薬剤師の管轄下とする(既往歴との関連に加え、医薬品との相互作用も多い)ことも考えるべきと思われる。	<p>いわゆる健康食品による健康被害として、摂取機会が多いことも考慮されるが、ウコン抽出成分による肝機能障害が目立っている。クルクミンによる濃縮ハザードと推察され、実験データや研究報告も十分にあると思われるが、安全性に主眼を置いた分野横断的な解析によるリスク評価については、添加物のような低用量ではなされているが、高用量摂取によるものについては十分になされているのかわからない。</p> <p>・クルクミンの有害影響についての論文 Negative Effects of Curcumin on Liver Injury Induced by Alcohol ・国立健康栄養研究所 ウコンについて</p> <p>厚生労働科学研究「いわゆる健康食品の健康影響と健康被害に関する研究」で、ウコンを含む健康食品による肝障害について取り上げられたが、背景疾患を見ている可能性があり、因果関係の特定までには至らなかった。</p>	無	無	<p>〈海外〉 FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA) 0~3mg/kg体重/日の一日摂取許容量(ADI)を設定。</p> <p>欧州食品安全機関(EFSA) 3mg/kg体重/日のADI</p>	無	H16 ウコンについて	<p>・EFSAやJECFAは添加物として評価している。日本では既存添加物として「ウコン色素(ウコンの根茎から得られた、クルクミンを主成分とするものをいう。)」が記載されている。</p> <p>・なお、クルクミンの過剰摂取が懸念されるのは、健康食品として多量摂取した場合だと考えられるが、健康食品による健康被害については、クルクミンのように有効と謳われている成分だけが原因と言えない場合が多く、今年度より健康食品WGを立ち上げて、健康食品全般についてのリスクや懸念される事項、留意すべき点等について報告書を取りまとめるとともに、広く国民に健康食品と安全に付き合うためのメッセージを出すこととしていくところ。</p>

2. 今回の自ら評価の対象ではないと考えられるもの

※理由

A 現在評価中又は評価済みのもの

B 食品の問題ではないもの（環境汚染物質等）

C リスク評価の問題ではないもの（表示、監視・指導等の制度や、摂取態様・使用方法に関するもの）

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						
							(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 (※)
6	器具・容器包装	器具・容器包装専門調査会専門委員	④	フッ素樹脂化合物	<p>食品材料を調理するときに、日常的にフッ素樹脂加工を使用する生活様式が広まっている。実験動物における毒性影響や、ヒトにおける曝露評価の知見が蓄積している。</p>	<p>・人への健康影響に関する情報 生殖、アレルギー、神経発達、癌への影響が懸念されている。別添 文献リスト参照 ・どのような食品にどの程度含まれているかや摂取の状況 牛乳、魚介類など、残留性有機ハロゲン化合物の特徴と類似している。</p> <p>・パーフルオロ化合物とは、有機フッ素化合物の一種で、代表的なものとしてパーフルオロオクタン酸(PFOA)やパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)がある。PFOA又はその類縁化合物はフッ素樹脂の製造助剤として使用されており、PFOSやパーフルオロブタン酸(PFBS)は、紙や繊維等で、撥水剤、表面処理剤、防汚剤、消火剤、コーティング剤等のフッ素樹脂の溶媒として用いられてきた。また、パーフルオロ化合物を構造内に含むフッ素テロマー(低鎖重合体)は、ファーストフードの包み紙や箱、電子レンジ調理用ポップコーンの袋等の紙製品に撥水又は撥油性を持たせるために使用されているものもある。フッ素テロマーは分解してテロマーアルコール類となり、その後パーフルオロ化合物となる。PFOSやPFOAは安定な構造をしているため環境中で分解されにくく、高い蓄積性も有するため、環境水中や野生生物中に広範囲に存在していることが知られている。 このため、食事を介してヒトが暴露する危険性が懸念されていることから、PFOAやPFOSによる食品の汚染状況についての調査が各国で実施されている。</p>				H24 ファクトシート「パーフルオロ化合物」	H25		(B) ・H26年度候補案件(フッ素樹脂中のPFOS,PFOA(パーフルオロ化合物)(情報収集の必要性)として挙げたが、ハザードの特定が難しいため、更なる情報収集の必要がある。
7	化学物質等	汚染物質等専門調査会専門委員	④	PCB	<p>わが国においては1972年に暫定一日摂取許容量を5 µg/kg/day(昭和47年8月24日付け環食第442号)と設定しているが、その後PCBの毒性や曝露状況について新たな知見が得られている。それらの知見に基づき、様々な機関でリスク評価が実施されている。 IARC/WHOはPCBの発癌性をGroup 1に分類した(2015)。また、IRIS/US-EPAでは、スロープファクターの上限値を0.4 per (mg/kg)/dayとし、1/100,000の発がんリスクレベルに相当する飲料水中のPCB濃度を1 µg/Lとしている。PCB製品については、RfDをAroclor 1254: 2 x 10⁻⁵mg/kg-day, Aroclor 1016: 7 x 10⁻⁵ mg/kg-dayとしている。 CICADIによると、PCBのTDIを0.02 µg/kg 体重/日と算出している(2003)。ただし、これは国際機関等が示した中で最も低いTDIと思われる。わが国でも、日本産業衛生学会の勧告を踏まえ、作業環境評価基準に係る管理濃度を改正し(平成21年厚生労働省告示第195号)、0.01 mg/m³と設定した。 以上の状況を鑑み、食品についても最新の知見に基づいたリスク評価を新たに実施する時期が到来していると考ええる。</p>	<p>・人への健康影響に関する情報 環境汚染物質であり、現在及び今後も曝露の可能性がある。海外において、胎児・新生児への影響、魚の摂取由来の曝露により、小児の神経発達に影響がある可能性があることが報告されている。(平成24年度食品安全委員会・自ら評価案件候補資料より)</p> <p>・どのような食品にどの程度含まれているかや摂取の状況 環境省のモニタリング調査報告(平成25年度)によれば、魚類中のPCB含量は幾何平均値14 ng/g wet wt.、最大値270 ng/g wet wt.、最小値1 ng/g wet wt.となっている。 東京都の食事由来の化学物質等摂取量推計調査(平成24年度)では一日摂取量は0.009 µg/kg・bwとしている。</p> <p>・流通状況 化学物質審査規制法の第一種特定化学物質として製造及び輸入が許可制(事実上禁止)となっている。しかし、平成24年度のPRTR登録によれば、公共水域へのPCBの排出量は140 kg/年であり、また、廃棄物としての移動は101,500 kg/年となっている。</p>			<p>・国内外でのリスク評価やリスク管理の状況に関する情報 IARC monograph Vol. 107 Polychlorinated and polybrominated biphenyls IRIS/US-EPA: http://www.epa.gov/iris/su bst/0294.htm</p>		H24	(B) ・H24年度候補案件として挙げたが、環境汚染物質であることから、食品健康影響評価対象ではないとした。 ・現在、化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律(化審法)の第一種特定化学物質として規制されており、製造又は輸入が許可制(原則禁止)である。 ・また、PCBはビフェニル分子上でいくつかの、又は全部の水素原子が塩素原子に置換している一群の化合物であり、評価に必要な情報が十分得られるか疑問があり、自ら評価は困難ではないか。	

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					
							(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
8	化学物質・汚染物質等	消費者団体	③	トランス脂肪酸についての健康影響評価	貴委員会はトランス脂肪酸について、2004年にファクトシートを作成され、その後更新されていますが、「リスクに関する科学的知見」において、海外の機関の評価項目として糖尿病や発がん性等について記述していますが、本文では血中コレステロールへの影響と虚血性心疾患のリスクについて述べるに留まっています。米国の水素添加油規制が伝えられ、国内では対策が遅れていることから消費者の不安は高まっています。海外の機関の評価はFAO/WHO合同専門家会合の報告書を除いて10年以上前のものであり、新しい知見が多数得られていると考えますので、改めて「自ら評価」として食品健康影響評価を実施することを要望します。	無	無	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 H25		(A) 2012(H24)年3月8日に評価済み。 H27.9 facebook「FDAの規制とトランス脂肪酸」
9	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	熟成肉	熟成肉の定義付けならびに製造管理ガイドラインの明文化、末端レベルでの随時サンプリング調査と公表(微生物試験とヒスタミン?)は実施すべきと思われる。 また、内閣府ではなく農水省/消費者庁の管轄と思われるが、何らかの認定制度があってもよいのかもしれない。	一昨年ごろより牛肉を低温・定湿下で通風乾燥させることでうまみを増す(タンパク分解でアミノ酸を増す)熟成肉がマスコミを中心に話題となり、近隣のファミリーレストランで供されるほど市民権を得ているように思える。しかしながら、熟成肉の定義があいまいであるゆえ、どのような製法で作られているか(単に数日放置で腐りかけ)、微生物コントロールが適切に行われているか不明である。同様のカビ付け食品である鰹節のように燻されることもなく、調理時に中心加熱も十分に行われず、食中毒リスクが高いものと思われる。食品衛生法「食肉の基準」の清潔性に適合しているのか疑わしい。	無	無	無	無	無	(C) ・提案者は、熟成肉の定義・製造管理ガイドラインが明確でないことを問題としており、リスク評価の問題ではない。
10	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	ノロウイルス代用検査	現在ノロウイルスの薬剤効果確認のウイルスとしてネコカリシウイルスが使用され、不活化に効果ありとして、市場に様々な薬剤が出回っています。代替えウイルスとしてネコカリシウイルスだけが本当に不活化効果が確認できるのでしょうか。 一部でマウスノロウイルスを使用した検査結果も発表されています。 https://www.jstage.jst.go.jp/article/jsei/24/6/24.6.388/_pdf ノロウイルスは、年毎に変異し、対策がなかなか講じられていない現状で、代替えウイルスは、このままで良いのでしょうか。他にノロウイルス対策に有用なウイルスはないか更なる研究が必要と思われます。	・食中毒統計、関連省庁ホームページ ・ヒトの腸管で増殖するウイルス。二枚貝が本来保有しているものではなく、二枚貝で増殖することもない。 ・酸、アルコール、乾燥に強い。少量のウイルスでも発症する。 ・二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の加熱による不活性条件は、85～98℃で90秒以上とされている。 ・発生経路については、食品媒介と糞便、吐しゃ物により汚染された手指を介したものと、飛沫感染がある。最近ではヒトヒト感染の方が多くなっている。 ・ヒトの主な症状としては、下痢、嘔吐、腹痛、37～38℃の発熱。致死率は低い。 ・日本におけるノロウイルス食中毒発症状況 平成22年13,904人(399件) 平成23年 8,619人(296件) 平成24年17,632人(416件) 平成25年 8,596人(225件) 平成26年10,506人(293件)	有	有	食品安全委員会 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。	H25 ノロウイルス H26 ノロウイルス食中毒の防止に向けた微生物学的リスク評価	(C) 代用検査の効果はリスク評価の問題ではない。

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						
							(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 (※)
12	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	鶏肉の生食	<p>http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/foods_archives/foodborne/operators/operators_03/index.html(東京都福祉保健局)</p> <p>http://totalmatomedia.blog.fc2.com/blog-entry-1488.html (まとめであ(掲示板サイト))</p> <p>上記URLから鶏肉刺身の危険性が十分に伝わると思いますが、カンピロバクターの食中毒に関して何らかの規制が必要ではないかと思われます。</p> <p>100%の感染ではないとは思いますが、実際、年間数百件にも上るのであれば何らかの規制やガイドラインを策定すべきではないでしょうか。</p> <p>1. 豚レバーの生食等の規制ができたが、鶏肉の生食についての規制は検討は厳しいのでしょうか？</p> <p>2. 年間600件程度のカンピロバクターによる食中毒が発生している。</p> <p>3. 肉の生食は文化かもしれないが、非常にリスクであるものと思われる。</p> <p>4. 鶏肉の刺身の加工方法等法規制は難しいのか？</p>	<p>年間600件程度のカンピロバクターによる食中毒が発生している。</p> <p>・食中毒統計、関連省庁ホームページ。 「と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について」(H26/8/8、食安監発0808第2号)</p> <p>カンピロバクターについての情報</p> <p>・牛、豚、鶏等の腸管内に生息</p> <p>・食品中では増殖しない(微好気性で30℃以下では増殖できない)。乾燥に比較的弱い。通常の加熱調理(65℃以上で数分程度)で死滅する。冷蔵する食品の流通・保管過程ではほとんど増殖しないと考えられる。他方、少ない菌数で発症する。</p> <p>・食中毒原因では、原因食品が判明していないものが多いが、鶏肉関連調理食品との関連が示唆されるものが多い。また、鶏肉関連調理食品の加熱不足や取扱いの不備による二次感染が示唆されている。</p> <p>・ヒトの主な発症は、下痢、発熱、頭痛、全身倦怠感、吐き気、血便が認められる。合併症として敗血症、肝炎、髄膜炎などを発症することもあるが、致死率は低い。</p> <p>日本におけるカンピロバクター・ジェジュニ/コリ食中毒発症状況</p> <p>平成22年 2,092人(361件)</p> <p>平成23年 2,341人(336件)</p> <p>平成24年 1,834人(266件)</p> <p>平成25年 2,023人(160件)</p> <p>平成26年 1,893人(306件)</p>	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	<p>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</p> <p>・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。</p> <p>・厚生労働科学研究で一昨年度から、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。</p> <p>・今後、具体的な対応策を検討(鶏については、一部自治体における取組や現在行われている研究結果を踏まえ、具体的な対応策を検討する。馬については、検討対象とすべき危害要因も含め、対応策を検討する。さらに、既存の規制以外の手法についても検討する。)</p> <p>農林水産省： ・生産段階・加工流通段階の汚染実態調査結果公表。 ・「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。</p>	H25 食肉の生食について H26 鶏肉におけるカンピロバクター・ジェジュニ・コリの微生物学的リスク評価		(A) ・厚生省は鶏肉の生食のリスクは中程度としており、リスク管理を今後検討。 ・カンピロバクターについての評価は実施済み(2009(H21).6.25)。

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						
							(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 (※)
13	微生物・ウイルス	食品安全モニター	①	Clostridium bifermentans(クロストリジウム・バイファーメンタンス)、C.sordelli(クロストリジウム・ソルデリ)	<p>嫌気性菌からの食中毒は発生を見なくなったためか、「C. bifermentans」に関する情報は見られなくなった。</p> <p>当該菌は土壌菌といわれているため、直接、土壌に接しなければ安心と考えられている。しかし、最近では、地下での食品製造、発酵、無農薬、有機農業といった分野が消費者の関心を集めている。</p> <p>一般的には、心配の少ない菌といわれているが、長期発酵を行う場合に、作業員が未熟であったり、テイストの時、消化器からの感染が十分に考えられる。</p>	<p><ウィキペディアによる情報> C. sordelliiは、中絶後に非常にまれに致命的な感染症を引き起こす。2000年以降、年間一件未満で報告されている。また、中国料理の珍珠のアナツバメの巣で見出されることがある。このため、米国に輸出する前にアナツバメの巣は亜硫酸で殺菌処理される。</p>	無	無	無	無	無	無	(B) 当該菌は、土壌、人や家畜の腸管内より検出されている。人への感染は稀であるが、感染により、心内膜炎や出産時のショック症状等を引き起こすことがある。しかしながら、国内及び海外において、食品衛生上の問題になっていない。このため、食品健康影響評価の実施の優先度が高いものとは言えない。
14	プリオン	市民団体	③	カナダ産牛のBSEに関する安全性評価	<p>2015年1月30日、ノルウェーにおいてBSE(非定型)の感染牛が、2015年2月13日、カナダにおいてBSE(定型)の感染牛が見つかったとそれぞれの政府から発表された。</p> <p>ノルウェーの牛肉およびその加工品については、日本政府は1月30日、輸入禁止措置を執り、目下ノルウェー産牛肉製品の安全性評価を食品安全委員会が行なっている。しかし、カナダ産牛肉およびその加工品については、そうした措置が執られていないようである。私たちは、以下の理由から政府が直ちにカナダ産牛肉製品の輸入禁止措置を執り、食品安全委員会が、BSE発生の経緯とその対策を審議することが必要であると考えたため。</p> <p>理由1: OIEはカナダを「管理されたリスク国」としているが、このBSE発生により、そのリスクは高いことが明確になったこと。</p> <p>理由2: このカナダ・アルバータ州の感染牛は、2009年3月に生まれた72ヶ月の雌牛と報じられているが、汚染された飼料によって感染された可能性もあり、汚染源の調査が不可欠である。それ以外の原因の可能性も排除できない。コホート牛やその他の牛への感染の恐れが排除できない以上、カナダでの現地調査を含めその原因を解明すべきであること。</p>	<p>食品安全委員会 評価書「日本における牛海綿状脳症(BSE)対策について 中間とりまとめ」(2004) BSE病原体(BSEプリオン)が人に感染すると変異型クロイツフェルト・ヤコブ病(vCJD)を発症すると考えられており、vCJDには治療法がなく、発症者の全てが死に至る。</p>	無	無	<p>食品安全委員会 ・H17.12評価書「現在のカナダの国内規制及び日本向け輸出基準により管理されたカナダから輸入される牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合と、我が国でとさつ解体して流通している牛肉及び牛の内臓を食品として摂取する場合の牛海綿状脳症(BSE)に関するリスクの同等性」 ・H24.10評価書「牛海綿状脳症(BSE)対策の見直し」</p> <p>ノルウェーについて ・H27.4評価書「ノルウェーから輸入される牛肉及び牛の内臓について」</p>	厚生労働省 ・牛海綿状脳症について http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/bse/index.html	H22 米国产牛肉		(A) H17.12.8: 米国・カナダから輸入される牛肉等の評価。H24.10.22: 米国・カナダ・フランス・オランダ産牛肉等の輸入条件の緩和についての評価。

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					
							(7)健康 被害発 生の情 報	(8)健康 被害発 生のお そのの 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
15	新開 発食 品	食品安 全モニ ター	①	機能性表示食 品制度	平成27年4月からスタートした「機能性表示食品」 制度について、実際に商品が出回り始めてきた が、消費者団体や市民団体から「機能性の根拠 が低く、安全性に問題がある」、「科学的な根拠 が不十分で表示が不適切だ」等の疑義情報が消 費者庁に提出されている。 いくら企業の責任で販売できる制度とはいえ、制 度開始からわずか3ヶ月余りで多数の製品に疑 義が生じているのは問題である。この制度の基 に今後、品数が急増することが予想される中、評 価作業は膨大になり混乱するのは目に見えてい る。 そこで消費者や専門家から疑義が出された製 品・商品について消費者庁は、その疑義の内容 を公開し、事業者の反論説明等を公平に公開し て、消費者の商品選択の判断材料にすべきであ る。 また、現行の事業者による申請届出から販売 開始の日数を60日でなく、消費者庁のホーム ページ掲載後から90日程度以降の販売開始と する。 さらに、事業者・製品のランク付け等も考慮す べきである。 このように、透明度の高い情報公開の基で、消 費者が適切に商品を選べることが重要であると 思います。				消費者庁所管の制度 http://www.caa.go.jp/foods/ index23.html			(C) 消費者庁が所管する食品表示に関する制 度。 (今年度、いわゆる健康食品全般の安全性 についてワーキンググループで見解を取り まとめているところ。)
16	新開 発食 品	食品安 全モニ ター	①	【提案者等が記 載した内容】 機能性表示食 品	【提案者等が記載した内容】 （「自ら評価」を必要と考える具体的な理由） 本年4月1日に施行された食品表示法におい て、機能性表示食品が制度化されました。この 制度は企業が機能や安全性を担保すること となり、第三者による評価を必要としていま せんが、これが食の安全を脅かすと考えます。 実際、特定保健用食品(トクホ)の審査では却下 された食品が、機能性表示食品として発売され ようとしており、制度の見直しを提言致します。 食品の機能性を求める人にとって、機能性表示 食品は価値があると思いますが、それは、『安全 性』が確保された上でのことであり、機能性表示 食品を摂取する事で健康を害するのは本末転倒 です。 現行の機能性表示食品の制度は、必ずしも『安 全性』の確認試験を必要とせず、また申請 者以外による安全性の確認も求めていませんの で、健康被害の可能性を否定できません。 上記にも示した通り、トクホの審査で却下され たものが、機能性表示食品として申請受理され ています。消費者庁は『実害が出れば、取り消し もあり得る』とのことですが、『実害』が出てから は遅いと考えます。 機能性食品の発売を容易にすることが目的と思 いますが、少なくとも、第三者による『安全性』の 確認を義務付けるべきと考えます。				消費者庁所管の制度			

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					
							(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
17	その他	食品安全モニター	①	異物の大きさ	<p>昨年末より国内で頻発した異物混入の問題について、健康被害が少ないと考えられる異物でも、回収・廃棄が行われた。異物の大きさを設定してほしい。健康を損なう恐れが無いという前提条件が必要だが、毛髪、魚や肉の骨、ビニール片、紙等の異物混入において、大きさの規定があれば、廃棄に繋がるクレームは大きく減らすことが出来ると考える。(食品廃棄削減が可能)</p> <p>食品安全委員会にて、異物の種類別に大きさに対するリスク評価を実施し、食品衛生法の改正にまで踏み込み、正しい情報を世の中に発信していただきたい。</p> <p>昨年から今年にかけて、業界では5倍から10倍にクレームが増加しています。各企業では、データの集計分析も行われていますので、食品安全委員会より食品関係の各団体に協力を求めれば沢山の事例が収集されます。そのデータを基にリスク評価を行い、数値化を行ってください。</p>			<p>米国FDA(米国医薬食品局)では食品中の硬く鋭利な異物が含まれていたケース190件の評価を実施。</p>	<p>食品衛生法第6条(不衛生食品等の販売等の禁止)では、④不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。と記されている。</p> <p>米国FDA(米国医薬食品局)では食品中の硬く鋭利な異物が含まれていたケース190件の評価を実施し、「最大寸法7mm以下の異物は外傷・重傷の原因にはほとんどならない」と結論づけている。</p> <p>また、韓国では口の中で異物を感知できるのは2.0mm程度以上のものであると判断している。「長さ2.0mm以上の異物が検出されてはいけない」という基準を粉末、ペースト、液状の食品に対して設定している。EUでは基準が設定されていない。</p>			<p>(C) ・提案者は、回収・廃棄の視点で問題としており、食品のリスク問題ではない。</p>