

<平成28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1-4

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	新開発食品	食品安全モニター	①	水素水	<p>サミット会場にも登場した「水素水」は医薬品でもなければ、トクホ食品でもない。効果についてもリスクについても野放し状態である。関連する企業も明確な回答ができないのが現状である。一方「水」市場は拡大し続けている。水素水についても同様である。企業は芸能人や愛飲者の声として賞賛させ、イメージ広告を連日PRしている。活性酸素の悪い面を水素が除去するとされるが、活性酸素の体内での免疫的な武器としての存在もあるとも言われている。メディア間でも議論の対象となっている。利害関係のない委員会で方向性をはっきりさせてほしい。</p> <p>水素水についての科学的裏付けがまだ薄い。効果については食品安全委員会のリスク評価の対象ではないと思うが、水素水の持つリスクをどう評価していくかは当然対象となると思う。関連本が数多く出版され効果については何にでも効くと喧伝されている。その一方でこのようなリスクがあるということは一言も書かれていない。ただし、現在水素水を飲用しての被害が明確に確認されている訳ではない。しかし、有効性や安全性が不明なまま放置され、市場だけが拡大していくことは危険なことだと思う。特に「水」は食品中で最も多量に摂取される食品である。食品安全委員会で国内外の情報を集約してリスク評価をしてほしい。最近提示された「健康食品」の19項目に該当しているテーマだと思う。</p>	<p>中日新聞 2016年6月1日朝刊13面 週刊現代 2016年6月18日</p>	無	無	無	「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年厚生省告示第370号)、食品別の規格基準について、清涼飲料水	無		

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、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

＜平成28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)

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	微生物・ウイルス	公募	③	鶏肉によるカンピロバクター食中毒の防止について	厚生労働省の平成22年～平成26年までの5年間の食中毒発生状況みると発生件数は1位か2位を占めている。カンピロバクター食中毒の患者数はノロウイルスについて2位。5月の連休の時にもお台場で、肉フェスタが開催され、大規模なカンピロバクター食中毒が発生した。この食中毒は鶏肉の加熱不十分により発生したものである。いままでは、牛レバー、そして豚肉の生食禁止を行い、食中毒防止に大きな効果をあげた。ことからカンピロバクターのリスク評価を行い、鶏肉の生食禁止などの食中毒防止対策をとることにより、食の安全・安心が大きく前進する。	厚生労働省のカンピロバクター食中毒の発生状況。平成22年発生件数:361件 患者数:2,092名、平成23年発生件数:336件 患者数:2,341名、平成24年発生件数266件 1834名、平成25年発生件数227件 患者数1,551名、平成26年発生件数306件 1,893名 食品安全委員会ファクトシート・ニワトリ、ウシ、ブタ、ヒツジ、イヌ、ネコ、ハトなどの動物の腸内に生息している。 ・カンピロバクターは微好気性菌で、温度域は30～46℃、酸素濃度は5～15%で増殖する。大気中や、酸素が全くない環境、酸性やアルカリ域では増殖できない。また、大気中や乾燥状態では徐々に菌数は減るが、低温では常温よりも生き残りやすく、冷蔵庫温度の1～10℃で生存期間が延長するので注意が必要。 ・原因が判明したものの多くは鶏料理で、特に鶏の刺身やタタキ、鶏レバーなど生や加熱不十分で摂食する料理が多数を占める。また生の食肉から野菜など他の食品への二次汚染による事例もある。鶏肉に次いで、バーベキューや焼き肉による事例も多く、牛レバー刺しによる事例も報告されている。この他に消毒不十分な井戸水や沢水、簡易水道の飲料水が原因となった事例も報告されている。	有		食品安全委員会 ・H22.6評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」	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。 ・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。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。)	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 H27 鶏肉の生食		

						<p>・カンピロバクターによる食中毒の主要症状は、下痢、腹痛、発熱、頭痛、おう吐、吐き気。敗血症、関節炎、また、まれに髄膜炎、ギラン・バレー症候群やミラー・フィッシャー症候群などを発症する場合がある。</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>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、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

＜平成28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)

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
3	その他	専門委員	④	カフェイン摂取量ガイドライン提示	<p>・近年、カフェイン過剰摂取による健康被害の発生が増えている。また、企業に対しても、摂取基準の問合せが増えている。摂取量に関する情報提供が進むと、消費者の自ら判断に役立つ。特に、子供に対しての摂取量情報提供は重要。</p>	<p>(人への健康影響に関する情報) アレルギーや死亡事故など</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) エナジードリンクの広がりにより、含有量の高い商品が増加している。また、若者をターゲットとした商品が急増している。</p> <p>(流通状況) 一般飲料市場(コンビニ、スーパー、自販機等)</p> <p>(その他) 「自ら調査案件」とは主旨が違っていると認識している。ファクトシートも発行は認識済み。ファクトシートだけでは、消費者が判断することが不十分と考える。海外では、摂取基準量を設定している国もある。摂取基準の設定までは難しいと思うが、何らのガイドライン的なものを情報できないか。「情報提供」案件として検討してもらいたい。</p> <p>食品安全委員会 ファクトシート「食品中のカフェイン(2011(H23)年3月31日)」</p>	<p>・アレルギー反応に伴うアナフィラキシー反応等</p> <p>・(国内)エナジードリンク及びカフェイン錠剤を大量に飲み死亡。(2014)20代男性</p>	<p>・アレルギー反応に伴うアナフィラキシー反応等</p> <p>ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、カフェインを含む飲料による健康影響に関する情報提供のための動画を公表(2016.8.3)</p> <p>・カナダ保健省(Health Canada)、カナダにおけるエナジードリンクによる潜在的な健康影響評価を公表(2015.12.15)</p> <p>・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、「エナジードリンクの飲み方に注意喚起」(2013年10月1日)</p> <p>・米国食品医薬品庁(FDA)、純粉末カフェインの使用に再度注意喚起(2015.9.2)</p> <p>・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、エナジードリンク類の多量摂取に関して公表(2014.1.29)</p>	<p>・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、カフェイン、タウリン、グルクロノラクトン及びビタミンCを強化したキャンディ摂取に関するリスク評価書を公表(2014.5.19)</p>	<p>・カナダ保健省では、子供の摂取基準を設定している。</p> <p>・欧州食品安全機関(EFSA)、カフェインの安全性に関する科学的意見書を公表(2015.5.27)</p>	<p>H21(専門調査会より情報収集や情報提供を行うよう提案)</p>	

※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、遺伝子組換え食品等、新開発食品、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

水素水に関する情報について

独立行政法人国民生活センターは、飲用水として販売されている水素水と、飲用の水素水を作るという水素水生成器について、表示・広告、溶存水素濃度を調べるとともに、事業者へのアンケート調査の結果も取りまとめ、昨年12月、消費者に情報提供した。

その主な内容は次のとおり。

1. 水素水について

水素水には、公的な定義や溶存水素濃度の基準はありませんが、一般的に、水素分子（水素ガス）の濃度を高めた水と言われています。

水素水の作り方としては主に、1) 加圧下で水素ガスを水に充填する方法、2) マグネシウムと水、あるいはアルミニウムと酸化カルシウムと水の化学反応により水素分子を発生させる方法、3) 水を電気分解する方法などがあります。

水素水の効果については、国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所の「『健康食品』の安全性・有効性情報」に、「俗に、『活性酸素を除去する』『がんを予防する』『ダイエット効果がある』などと言われているが、ヒトでの有効性について信頼できる十分なデータが見当たらない。現時点における水素水のヒトにおける有効性や安全性の検討は、ほとんどが疾病を有する患者を対象に実施された予備的研究であり、それらの研究結果は、健康な人が市販の多様な水素水の製品を摂取した時の有効性を示す根拠になるとはいえない。水素分子（水素ガス）は腸内細菌によって体内でも産生されており、その産生量は食物繊維などの摂取によって高まるとの報告がある。従って、市販の多様な水素水の製品を摂取した水素分子の効果については、体内で産生されている量も考慮すべきとの考え方がある。」との記載があります。

2. 消費者へのアドバイス

- (1) 水素水には公的な定義等がなく溶存水素濃度も様々です。また、特定保健用食品（トクホ）や機能性表示食品として許可、届出されたものは、現在のところありません。
- (2) 容器入り水素水のパッケージに表示されている溶存水素濃度に、充填時や出荷時とある場合は、飲用する時の濃度とは限りません。また、水素水生成器も水質や水量等により変わる旨の表示があり、必ずしも表示どおりの濃度になるわけではありません。
- (3) 水に溶けている水素ガス（水素分子）は、容器の開封後や水素水生成器で

作った後の時間経過により徐々に抜けていきます。

- 独立行政法人国民生活センター：容器入り及び生成器で作る、飲む「水素水」
－「水素水」には公的な定義等はなく、溶存水素濃度は様々です－（平成28年12月15日）

http://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20161215_2.html

各省庁におけるカンピロバクター対策に関する調査研究の実施状況について

1. 厚生労働省

- (1) 食鳥肉におけるカンピロバクター汚染のリスク管理に関する研究（平成27年度厚生労働科学研究）

本研究は食鳥肉の生産・処理・流通の各段階において、カンピロバクター汚染低減に資する衛生管理手法に関する科学的知見の集積を図り、より衛生的な食鳥肉の生産～消費に至るフードチェーンの在り方に関する提言を行うことで、本食中毒低減に資するガイドライン策定等の厚生労働行政に寄与することを目的とする。

○厚生労働科学研究成果データベース

<https://mhlw-grants.niph.go.jp/niph/search/NIDD00.do?resrchNum=201522032A>

○薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 資料4（平成28年3月16日）

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000116568.pdf>

- (2) 食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業

国内外で実施又は提案されている食鳥肉におけるカンピロバクター等の微生物汚染低減策の有効性についての実証を行うため、平成28年度に希望する都道府県等において当該事業を行う。

○薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 資料5（平成28年3月16日）

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000116570.pdf>

2. 農林水産省

- (1) 食品安全に関する有害微生物の実態調査（平成19年度～平成27年度）

国内のブロイラー鶏群、肉用牛及び豚におけるカンピロバクターの保有率、ブロイラー農場のカンピロバクター汚染経路等について調査を行った。

○食品の安全性に関するサーベイランスの結果（有害微生物）（平成28年12月28日更新）

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/result_micro.html

- (2) レギュラトリーサイエンス新技術開発事業（平成22年度～平成27年度）
ブロイラー農場や肉用牛農場におけるカンピロバクター等の食中毒菌の汚染状況や伝播についての解析、汚染低減効果のある対策の検討等を行った。

○終了した試験研究課題

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/regulatory_science/shuryo.html

（関連する課題番号：2203, 2402, 2503）

3. 食品安全委員会

- (1) カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査（平成28年度食品安全確保総合調査）

カンピロバクター属菌等に起因する食中毒事例を減らすための具体的な対策を検討するため、フードチェーンの各段階において取り得る対策を明確化することを目的として、リスク管理機関における研究内容を考慮しつつ、カンピロバクター属菌については自ら評価（2009年10月）以降の国際機関・諸外国等の評価書及び文献等について収集・整理を行い、リスクプロファイルの項目ごとに分析・整理を行う。また、カンピロバクター属菌等の食品衛生対策に精力的に取り組んでいる諸外国における対策の実施状況等に係る公表情報について収集・整理を行う。

○資料2：「カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査」中間報告

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20161219bv1>

これら調査研究の進捗状況については、厚生労働省、農林水産省及び食品安全委員会の担当者による「カンピロバクター情報交換会」を開催し、情報交換を行っている。

カフェインに関する知見について

カフェインはコーヒーやココアの豆、緑茶などの茶葉等に天然に含まれており、コーヒーと茶が主な摂取源である。また、既存食品添加物リストにある食品添加物として、カフェイン(抽出物※)があり、主な用途は苦味料となっている。
〔※コーヒー種子又は茶葉より、水又は二酸化炭素で抽出し、分離、精製で得られた〕
もの。

第3類医薬品、「眠気除去薬」として、カフェイン(無水カフェイン)を主成分とする錠剤、カフェイン水和物を主成分とする内服薬がある。そのほか、総合感冒薬に添加されている場合がある。

○最近年の海外の情報

- ・欧州食品安全機関(EFSA)、カフェインの安全性に関する科学的意見書を公表(2015. 5. 27)

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/4102.pdf>

- ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、カフェインを含む飲料による健康影響に関する情報提供のための動画を公表(2016. 8. 3)

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/30/energy_drinks_und_co_bfr_film_provides_information_on_health_risks_posed_by_caffeine_containing_beverages-198197.html

- ・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、エネルギーードリンク類の多量摂取に関して公表(2014. 1. 29)

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/05/vieltrinker_von_energie_drinks_ignorieren_muntermacher_risiko-189098.html

- ・カナダ保健省(Health Canada)、カナダにおけるエナジードリンクによる潜在的健康影響評価を公表(2015. 12. 15)

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/pubs/analysis-analyse/energy-energisant-eng.php>

- ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)、カフェインに関するファクトシートを更新(2015. 10. 1)

<http://www.foodstandards.gov.au/consumer/generalissues/Pages/Caffeine.aspx>

- ・米国食品医薬品庁(FDA)、純粉末カフェインの使用に再度注意喚起(2015.

9. 2)

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm460097.htm>

- ・米国食品医薬品庁（FDA）、純粉末カフェインの使用について注意喚起（2014. 7. 22）

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/SafetyAlertsAdvisories/ucm405787.htm>

○海外の事例

（アメリカ）粉末カフェイン過剰摂取による中毒死 2人死亡(2014)

エナジードリンク大量飲用による中毒死

13人死亡(2012. 11)、5人死亡(2012. 10)、1人死亡(2011. 12)

他に、イギリス、アイルランド、スウェーデンでも死亡事例あり

○国内の報道事例

- ・エナジードリンク、カフェイン剤の大量服用による中毒死（2015. 12）
- ・カフェイン剤の大量服用による中毒死の疑い(2016. 12)