

「ガセリ菌 SP 株ヨーグルト」に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての意見・情報の募集結果について

1. 実施期間 平成29年5月17日～平成29年6月15日
2. 提出方法 インターネット、ファックス、郵送
3. 提出状況 1通
4. 意見・情報の概要及び新開発食品専門調査会の回答

| 頂いた意見・情報の概要※ | 新開発食品専門調査会の回答 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>確かに対照実験はしているが、対照群に他のヨーグルトを食べさせた場合との比較はないのか。それがなければ、単にヨーグルト一般に認められる効果に過ぎないのかもしれない。特にこのヨーグルトをトクホに認める意義が疑問と考えられる。</p> <p>それから、ガセリ菌SP株については吟味しているが、なぜ他の原材料については何の吟味もしないのか。特に甘味料（スクラロース）が入っていることを問題視しないのか。香料にしても何が入っているか不明である。それから生乳でなく乳製品から作っているわけで、それが悪いわけではないかもしれないが、乳製品というのは「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」で定めるものの中で具体的に何なのかも不明である。寒天にしても一般的には加工助剤が加えられているが表示からは分からない。</p> | <p>食品安全委員会では、特定保健用食品の安全性について評価を行っています。他方、特定保健用食品としての有効性については、消費者委員会の意見を踏まえて消費者庁が判断することとなっていますので、御意見は消費者庁に伝えます。</p> <p>なお、特定保健用食品の安全性については、「特定保健用食品の安全性評価に関する基本的考え方」（平成16年7月21日新開発食品専門調査会）に基づき、原則として、関与成分について評価を行うこととしています。また、ご指摘の甘味料や香料、加工助剤等の食品添加物や乳製品については、食品衛生法に定める成分規格や使用基準に適合しないものを使用した食品は、同法に基づき流通・販売が禁止されています。</p> |

※ 頂いたものをそのまま掲載しています。