

第1回企画等専門調査会(平成23年11月21日)資料
 「<平成23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)」抜粋

評価課題／危害要因	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等
<p>カプサイシン</p>	<p>・独立行政法人国立健康・栄養研究所:「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail507.html ※トウガラシは種類が非常に多く、ここでは特に主な成分カプサイシンを含む辛いものに焦点を当てる。 経口摂取で様々な健康効果が期待され、俗に「体脂肪を燃やす」、「代謝を高める」、「便秘を解消する」、「美肌づくりに役立つ」、「発がんを抑制する」などといわれているが、これらの有効性に関するヒトでの信頼できるデータは見当たらない。 安全性については、通常の食事に含まれる量の経口摂取、外用での適切な使用は、おそらく安全と思われる。高用量で長期にわたる摂取については、危険性が示唆されている。</p>	<p>〈国内〉 ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・厚生労働省:「健康食品」の安全性・有効性データベースについて 平成16(2004)年7月14日食安新発第0714001号 「健康食品」については、国民の健康に対する関心が高まるとともに、健康と食に関する情報が氾濫するようになり、中には、過剰摂取や過度の痩身行為などの偏った食生活を導く不適正な情報あるいは非科学的な情報も増え、国民の混乱を招いているとの指摘が少なくありません。 こうした状況を改善するため、本年6月9日にまとめられた「健康食品」に係る今後の制度のあり方に関する検討会」の提言においても、普及啓発として「健康食品」の有効性・安全性について中立的な情報提供を行うデータベース等を活用するべきである」とされています。 今般、その「健康食品」の安全性・有効性データベースが独立行政法人国立健康・栄養研究所のホームページに開設されました。 ・独立行政法人国立健康・栄養研究所:ホームページ「健康食品」の安全性・有効性情報 http://hfnet.nih.go.jp/contents/detail507.html 〈海外〉 ・JECFA http://whqlibdoc.who.int/publications/2009/9789241660600_eng.pdf 最近の研究では、純粋なカプサイシンが遺伝毒性がないことを示している。トウガラシの消費量と胃がんのリスク増加との関係を報告する疫学的研究はかなりの限られている。(添加物として)</p>