

食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の進捗状況について

企画専門調査会	食品安全委員会		現 状
<p>第7回会合（平成16年6月22日）により選定された候補</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価（リステリア）</li> <li>Q熱の原因菌コクシエラ菌に関する食品健康影響評価</li> <li>トランス脂肪酸を含む油脂の多量摂取に関する食品健康影響評価（特に冠状動脈疾患）</li> <li>成長促進剤として使用される女性ホルモンを投与した食肉、牛乳等に関する食品健康影響評価（プロゲステロン、安息香酸エストラジオール）</li> <li>食品への放射線照射に関する食品健康影響評価</li> <li>アルコール飲料の妊婦（胎児）への食品健康影響評価</li> </ol>	<p>第54回会合（平成16年7月15日）における審議結果</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、4及び5については、更なる調査を行い委員会で改めて検討することを決定。</li> <li>2、3及び6については、「ファクトシート」を作成することを決定。</li> </ol>	<p>第74回会合（平成16年12月16日）における審議結果</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1については、リステリアだけにこだわらず、食中毒原因微生物の評価指針を策定し、評価すべき微生物の優先順位を決めた上で個別の微生物について評価を行うことを決定。</li> <li>4及び5については、現時点で評価案件とはせず、今後の自ら行う食品健康影響評価の案件候補の点検や管理機関との協議を踏まえ、改めて評価の要否を検討することを決定。</li> <li>2、3及び6についてのファクトシートの公表を決定し、翌日ホームページに掲載。</li> </ol>	<p>1については、平成18年6月1日の第145回食品安全委員会会合において、「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針（案）」が了承されるとともに、微生物・ウイルス合同専門調査会において指針（案）を運用し、適宜修正を加え完成させていく方針について了承。現在、同合同専門調査会において個別の評価案件候補を選定し、指針（案）に基づきそれぞれのリスクプロファイルを作成中。</p> <p>2、3及び6については、ファクトシートを作成。</p> <p>4については、ファクトシート作成中。</p> <p>5については、当面評価案件とはせず、情報収集等を継続実施。</p>
<p>第8回会合（平成17年1月14日）及び第9回会合（平成17年2月18日）により選定された候補</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>加工食品中に生成されるフランに関する食品健康影響評価</li> <li>食品中のクロロプロパノール類に関する食品健康影響評価</li> <li>ビタミン類の過剰摂取に関する食品健康影響評価</li> <li>塩化ビニル等を含む容器包装（ラップ類）に関する食品健康影響評価</li> </ol>	<p>第85回会合（平成17年3月10日）における審議結果</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1及び2については、情報収集、調査研究を実施し、それらの結果を踏まえ評価の必要性を検討することを決定。</li> <li>3及び4については、厚生労働省から説明を求めることを決定。</li> </ol>	<p>1及び2については、平成17年度食品安全確保総合調査において健康影響評価に関する知見・学識論文などの収集を実施。収集した文献を検討するとともに評価の必要性について検討予定。</p> <p>3については、ビタミンAについてファクトシートを作成。</p> <p>4については、平成17年4月7日の第89回委員会会合において厚生労働省から管理措置等について説明を聴取した結果、緊急に評価する必要性は低いと判断され、情報収集等を継続。</p>	

企画専門調査会	食品安全委員会		現 状
<p>第11回会合(平成17年9月1日)及び第12回会合(平成17年11月7日)により選定された候補</p> <p>1. メキシコ、チリ、中国産牛肉等に係る食品健康影響評価</p>	<p>第147回会合(平成18年6月15日)における審議結果</p> <p>1については、プリオン専門調査会の意見を聴いた上で、改めて委員会で取扱いについて検討することを合意。</p>	<p>第149回会合(平成18年6月29日)における審議結果</p> <p>1については、自ら評価の準備段階としてプリオン専門調査会において、米国及びカナダ以外で我が国が牛肉を輸入している国について、情報収集により現状を把握するとともに輸入牛肉のリスク評価の進め方や評価に必要な項目について審議することを決定。</p>	<p>1については、プリオン専門調査会において、自ら評価の準備段階として米国及びカナダ以外で我が国が牛肉を輸入している国について、情報収集により現状把握するとともに、輸入牛肉のリスク評価の進め方や、評価に必要な項目に関する審議に着手。</p>
<p>(参考)</p> <p>以下の項目については、管理状況を含め情報を整理して公表</p> <p>2. 動物用医薬品に関する食品健康影響評価(成長ホルモン剤、成長促進剤)</p> <p>3. ビタミンAの過剰摂取に関わるリスクアセスメント</p> <p>4. 臭素酸カリウムのリスクアセスメント</p>			<p>3については、ファクトシートを作成。</p> <p>2及び4については、ファクトシートを作成中。</p>

## 企画専門調査会において検討した委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補リスト

企画専門調査会第7回会合(平成16年6月22日)					
NO	項目(危害要因)	企画専門調査会における審議結果	NO	項目(危害要因)	企画専門調査会における審議結果
1	<b>食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価(リステリア)</b>	<b>評価案件候補として食品安全委員会へ報告</b>	23	食品に含まれるかび毒に関する食品健康影響評価(ナッツ類のかび汚染及びアフラトキシン汚染)	-
2	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価(腸管出血性大腸菌)	-	24	魚類に含まれる有害物質に関する食品健康影響評価(北米、欧州産養殖サケに含有するダイオキシン、水銀等の有害物質)	-
3	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価(カンピロバクター)	-	25	魚類に含まれる有害物質に関する食品健康影響評価(マグロや赤魚の含有水銀)	-
4	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価(サルモネラ属菌)	-	26	海藻に含まれる有害物質に関する食品健康影響評価(ヒジキ(ヒ素))	-
5	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価(腸炎ピブリオ)	-	27	<b>食品への放射線照射に関する食品健康影響評価</b>	<b>評価案件候補として食品安全委員会へ報告</b>
6	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価(黄色ブドウ球菌)	-	28	食品の安全性評価(アガリクス)	-
7	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価(ポツリヌス菌)	-	29	水産動物に使用されるテトラサイクリン系抗生物質	-
8	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価(ノロウイルス)	-	30	牛海綿状脳症(BSE)対策について	-
9	<b>Q熱の原因菌コクシエラ菌に関する食品健康影響評価</b>	<b>評価案件候補として食品安全委員会へ報告</b>	31	化工でん粉類	-
10	動物用医薬品の代謝物及び容器包装に使用される化学物質セミカルバジドに関する変異原性、遺伝毒性、発がん性の観点からの再評価(セミカルバジド)	-	32	汚染物質(トリハロメタン)に関する食品健康影響評価(トリハロメタン)	-
11	調理中に生成されるアクリルアミドに関する発がん性の観点からの食品健康影響評価(アクリルアミド)	-	33	汚染物質(カドミウム)に関する食品健康影響評価(カドミウム)	-
12	飲料水中等の汚染物質(過塩素酸塩)の甲状腺ホルモン等への内分泌かく乱作用の有無に関する食品健康影響評価(過塩素酸塩)	-	34	米国産牛肉のBSE問題に関する安全性評価(米国産牛肉)	-
13	<b>トランス脂肪酸を含む油脂の多量摂取に関する食品健康影響評価(特に冠状動脈疾患)(トランス脂肪酸)</b>	<b>評価案件候補として食品安全委員会へ報告</b>	35	<b>アルコール飲料の妊婦(胎児)への食品健康影響評価</b>	<b>評価案件候補として食品安全委員会へ報告</b>
14	植物由来の自然毒に関する食品健康影響評価(植物毒)	-	36	GMOの後代交配種の安全性の再評価(GMOの後代交配種(10件))	-
15	食用キノコ、キシメジに関する食品健康影響評価(キシメジ)	-	37	BSE問題に関するソーセージケーシング(めん羊、山羊の空腸を原料)の安全性評価(ソーセージケーシング(めん羊、山羊の空腸を原料))	-
16	アフラトキシンに汚染された資料を摂取した家畜のミルクに関する食品健康影響評価(飼料中のアフラトキシン)	-	38	特定保健用食品に関する食品健康影響評価(ジアシルグリセロールを主成分とする特定保健用食品)	-
17	<b>成長促進剤として使用される女性ホルモンを投与した食肉、牛乳等に関する食品健康影響評価(プロゲステロン、安息香酸エストラジオール)</b>	<b>評価案件候補として食品安全委員会へ報告</b>	39	メリロートを含む「健康食品」に関する食品健康影響評価(メリロート(有効成分クマリン))	-
18	食品の調理に使用する添加物の健康影響評価(レタスやキャベツに使用する酸化防止剤)	-			
19	調理に使用する器具の健康影響評価(フッ素樹脂)	-			
20	容器包装の健康影響評価(缶に使用されるエポキシ樹脂)	-			
21	容器包装の健康影響評価(ティーバッグ原料のポリエステル)	-			
22	食用植物の安全性評価(ガーデンハックルベリー)	-			

企画専門調査会において検討した委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補リスト

企画専門調査会第8回会合（平成17年1月14日）及び第9回会合（平成17年2月18日）			企画専門調査会第11回会合（平成17年9月1日）及び第12回会合（平成17年11月7日）		
NO	項目(危害要因)	企画専門調査会における審議結果	NO	項目(危害要因)	企画専門調査会における審議結果
1	加工食品中に生成されるフランに関する食品健康影響評価(フラン)	評価案件候補として食品安全委員会へ報告	1	キニーネ	-
2	食品中のクロロプロパノール類に関する食品健康影響評価(クロロプロパノール類)	評価案件候補として食品安全委員会へ報告	2	動物用医薬品に関する食品健康影響評価(成長ホルモン剤、成長促進剤)	管理状況も含め、情報を整理し公表
3	食中毒の原因物質に関する食品健康影響評価(エンテロバクター・サカザキ)	-	3	メキシコ、チリ、中国産牛肉等に係る食品健康影響評価	評価案件候補として食品安全委員会へ報告
4	ビタミン類の過剰摂取による食品健康影響評価	評価案件候補として食品安全委員会へ報告	4	クローン牛の安全性	-
5	BSE「非発生国」産牛肉の安全性に関する食品健康影響評価	-	5	食品添加物や農薬の複合汚染について	
6	塩化ビニル等を含む容器包装(ラップ類)に関する食品健康影響評価	評価案件候補として食品安全委員会へ報告	6	フッ素加工の調理器具の安全性	-
7	スギヒラタケの食品健康影響評価	-	7	ビタミンAの過剰摂取に関わるリスクアセスメント	管理状況も含め、情報を整理し公表
8	ウコンの食品健康影響評価について	-	8	臭素酸カリウムのリスクアセスメント	管理状況も含め、情報を整理し公表
9	米国のBSE対策に関する食品安全委員会独自のリスク評価	-	9	アルミニウムのリスクアセスメント	-
10	鶏卵のQ熱感染リスク	-	10	調理形態の違いによる食品中の無機ヒ素の摂取リスクの変化	-
11	酢酸ビニル樹脂残留モノマーのリスク	-	11	食品中のアクリルアミド	-