





食品安全委員会における 情報収集及び提供の流れ



情報の収集、整理及び提供等

- 国内及び海外の公的機関、報道機関等からの
情報収集・整理
- リスク管理機関との情報共有
- 食品安全総合情報システムによる情報提供
(食品安全委員会ホームページを通じた一般公開)



■ 国内及び海外の公的機関、報道機関からの情報収集・整理

1. 国内機関	農林水産省 厚生労働省 環境省	(カナダ)	食品検査庁 (CFIA) 保健省 農業食料省
2. 国際機関	国連食糧農業機関 (FAO) 世界保健機関 (WHO) 国際獣疫事務局 (OIE) FAO / WHO 合同食品規格委員会 (Codex委員会)	(EU) (イギリス) (フランス)	欧州連合 (EU) 欧州食品安全機関 (EFSA) 食品基準庁 (FSA) 環境・食糧・農村地域省 (DEFRA) 海綿状脳症諮問委員会 (SEAC) 食品衛生安全庁 (AFSSA) 農漁業省
3. 諸外国の公的機関	(アメリカ) 疾病管理予防センター (CDC) 食品医薬品庁 (FDA) 環境保護庁 (EPA) 農務省 (USDA)	(ドイツ) (オーストラリア)	連邦消費者保護・食品安全庁 (BVL) 連邦リスク評価研究所 (BfR) 豪州・NZ 食品基準機関 (FSANZ)
			等



■ リスク管理機関との情報共有

(随時)

・関係府省情報担当窓口による情報交換・共有

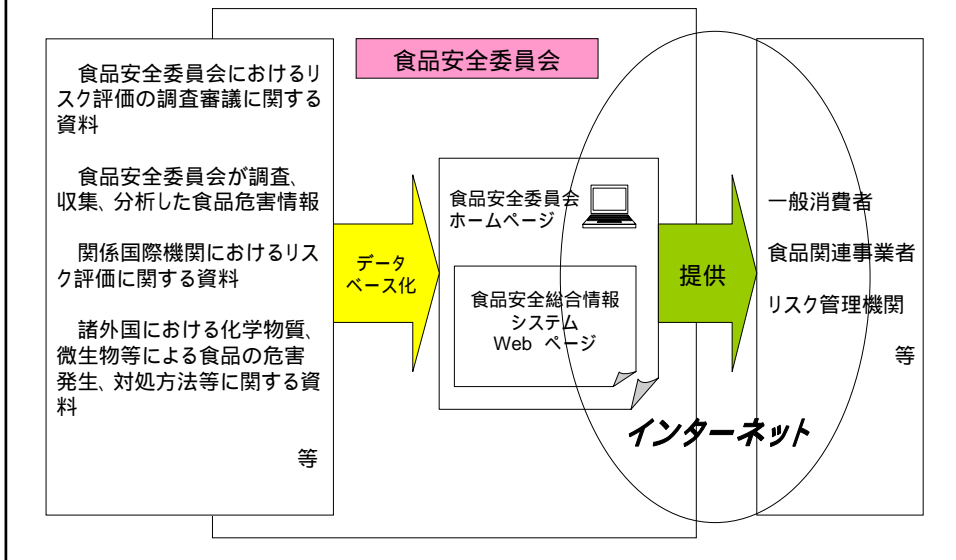
(定例会議)

・関係府省連絡会議(局長・部長レベル)

・関係府省連絡会議幹事会(課長レベル)

・食品リスク情報関係府省担当者会議

■ 食品安全総合情報システムでの情報提供







内閣府 食品安全委員会 Food Safety Commission

[サイトマップ](#)
[更新情報](#)
[English](#)

[トピックス](#)
[分野別情報](#)
[新着情報](#)
[委員会からのお知らせ](#)
[リスク評価](#)
[意見募集等](#)
[意見交換等](#)
[用語集](#)
[法令等](#)
[リンク集](#)

[トップページ](#) > [トピックス](#) > [ファクトシート](#)

トピックス

ファクトシート

ファクトシートについて


食品安全委員会では、食品の安全性に関する以下のテーマについて、ファクトシート(科学的知見に基づく概要書)を作成し公表しています。
 これらのファクトシートは、掲載時における研究結果等を整理して作成したものです。
 食品安全委員会としては、引き続き、我が国及び諸外国の関係機関等から、これらに関する新たな研究結果等の情報収集を行うとともに、分かりやすく整理した上で、これらのファクトシートを通じて国民の皆様への情報提供に努めて参ります。

- ▶ [加工食品中のアクリルアミド](#) [PDF] (平成17年6月20日更新)
- ▶ 第54回食品安全委員会において、ファクトシートを作成し、国民の皆様へ情報提供することとされたもの。
 - ▶ [はじめに](#) [PDF]
 - ▶ [Q熱](#) [PDF] (平成17年7月25日更新) -NEW-
 - ▶ [トランス脂肪酸](#) [PDF]
 - ▶ [妊婦のアルコール飲料の摂取による胎児への影響](#) [PDF] (平成17年7月5日更新)

〒100-8989 東京都千代田区永田町2-13-10 プルデンシャルタワー6階 TEL 03-5251-9218 FAX 03-3591-2237

プライバシーポリシー | [リンク印刷](#)について

Copyright © 2004 Food Safety Commission. All Right Reserved.



内閣府 食品安全委員会 Food Safety Commission

[サイトマップ](#)
[更新情報](#)
[English](#)

[トピックス](#)
[分野別情報](#)
[新着情報](#)
[委員会からのお知らせ](#)
[リスク評価](#)
[意見募集等](#)
[意見交換等](#)
[用語集](#)
[法令等](#)
[リンク集](#)

[トップページ](#) > [トピックス](#) > [ファクトシート](#)

トピックス

ファクトシート

トランス脂肪酸

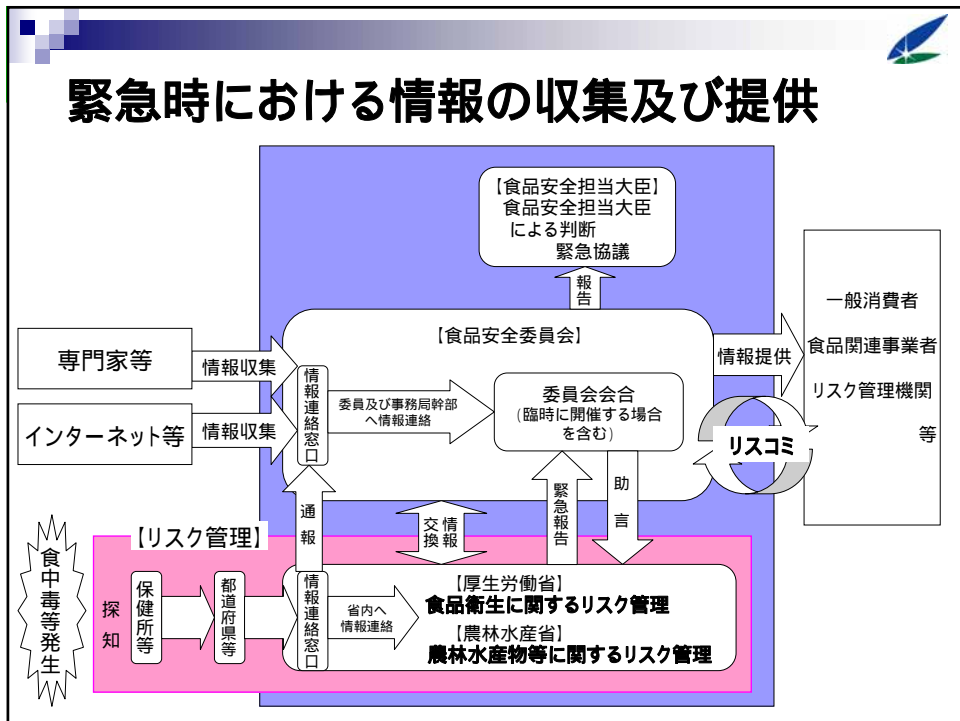
1 トランス脂肪酸とは

トランス脂肪酸は、マーガリンやショートニング^{*)}など加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか反芻動物の内や脂肪中などに含まれる脂肪酸の一種です。脂肪酸とは、油脂などの構成成分で、大きく分けて飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸があります。このうち、炭素と炭素が2つの手で結びついた二重結合(不飽和)を少なくとも一つ以上有するものが不飽和脂肪酸と呼ばれ、炭素に結びつく水素の向きでトランス型とシス型の2種類に分かれます^{*)}。水素の結び付き方が互い違いになっている方をトランス脂肪酸といい、同じ向きになっている方をシス型といいます。(下図参照)

トランス脂肪酸の生成については、次の三つの過程が考えられています。

- ①油を高温で加熱する過程において、シス型の不飽和脂肪酸から生成
- ②植物油等の加工に際し水素添加の過程において、シス型の不飽和脂肪酸から生成
- ③自然界において、牛など(反芻動物)の第一胃内でバクテリアにより生成(脂肪や肉などに少量含まれる)^{1)~3)}

トランス脂肪酸の作用としては、悪玉コレステロールといわれているLDLコレステロール(低比重リポたん白質：肝臓から体内の各部へコレステロールを運ぶ物質)を増加させ、善玉コレステロールといわれているHDLコレステロール(高比重リポたん白質：体内の各部から肝臓へコレステロールを運ぶ物質)を減少させる働きがあるといわれています。また、大量に摂取することで、動脈硬化などによる心臓疾患のリスクを高めるとの報告もあります⁴⁾。



鳥インフルエンザの発生に関する食品安全委員会委員長談話 (H17.6.27)

- 1 今回、農林水産省から、茨城県におけるH5N2亜型の鳥インフルエンザの発生が発表されました。
- 2 食品安全委員会としては、昨年3月に発表した「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」にあるように、鳥インフルエンザがこれまで、鶏肉や鶏卵を食べることによって、ヒトに感染した例は、世界的に報告はなく、現在のところ、鶏肉や鶏卵を食べることによってヒトが感染することは考えられず、鶏肉・鶏卵は「安全」と考えています。
- 3 したがって、国民の皆様には、冷静に対応していただきますようお願いいたします。

食品安全委員会における情報の収集及び提供

