

**「食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補に関する
審議結果についての御意見・情報の募集」結果について**

1 意見・情報の募集の概要

食品安全委員会では、リスク管理機関である厚生労働省や農林水産省等から要請された食品健康影響評価とは別に、自らの判断で、食品健康影響評価を行っています(以下「自ら評価」とします)。

平成 20 年度に採択する「自ら評価」案件について、平成 20 年 8 月 28 日及び 11 月 20 日の食品安全委員会企画専門調査会において審議され、案件候補が 3 つに絞り込まれました。この審議結果は、平成 20 年 12 月 18 日第 267 回食品安全委員会会合で報告され、広く国民の皆様から御意見・情報の募集を行った上で、食品安全委員会において「自ら評価」を行う案件を決定することとなりました。

- (1) 募集期間 平成 21 年 1 月 15 日～2 月 13 日
- (2) 募集方法 案件候補それぞれに対し、下記の観点からの御意見・情報を募集。
(郵送、ファックス、電子メールにて受付)
- ＜案件候補＞・オクラトキシン
- ・デオキシニバレノール及びニバレノール
 - ・食品中のヒ素(有機ヒ素、無機ヒ素)
- ＜意見・情報のポイント＞
- ①案件候補について、「自ら評価」として実施する必要性
 - ②「自ら評価」として実施する際、手法や考慮すべき点等についての御意見や情報
- (3) 意見・情報の件数 全19通 [内訳] ・オクラトキシン 18 件
- ・デオキシニバレノール及びニバレノール 17 件
 - ・食品中のヒ素(有機ヒ素、無機ヒ素) 18 件

2 自ら評価の必要性及び考慮すべき事項（別表参照）

(1) オクラトキシン

必要性が高い	必要性がある	必要性がない
12件	6件	0件

【評価を実施する際の手法や考慮すべき点等】

- 発がん性があり、強い腎毒性を示すので評価をすべき。
- 評価に必要なデータとして、小麦、大麦、コーヒー、とうもろこし等の汚染データを十分に入手して行って欲しい。
- コーヒーの場合、飲用する状態として評価を行うべきである。

- 最新の毒性データにより評価するとともに、国際的なリスク評価にも貢献できるような評価を期待する。
- ドイツでは、国民の血中濃度の調査を行っているが、日本でも血中濃度分布が分かる調査を行い、必要に応じて血中濃度の高いグループの食事内容まで調査する必要がある。最近、中国でも汚染調査を実施している。海外情報も広く収集することが望ましい。

(2) デオキシニバレノール及びニバレノール

必要性が高い	必要性がある	必要性がない
9件	7件	1件*

※理由；当業界の関心事項でない

【評価を実施する際の手法や考慮すべき点等】

- 下痢等の消化器症状を起すので、評価すべき。
- 評価に必要なデータとして小麦、大麦、とうもろこし等のデータを十分に入手して行って欲しい。
- 最新の毒性データにより評価するとともに、国際的なリスク評価にも貢献できるような評価を期待する。
- 日本の麦類のトリコテセン系のかび毒の汚染は、系統が欧米と異なるので、ニバレノールの汚染はより深刻である。EFSA の評価によるとニバレノールの毒性はデオキシニバレノールより高いので両化合物を併せて評価する必要がある。

(3) 食品中のヒ素（有機ヒ素、無機ヒ素）

必要性が高い	必要性がある	必要性がない
12件	5件	1件*

※理由：当業界の関心事項でない

【評価を実施する際の手法や考慮すべき点等】

- ヒ素に関する食品安全委員会の調査結果の蓄積を活かして欲しい。
- ヒ素の毒性は化学形態、代謝と密接な関係がある。海産食品に有機ヒ素が多く含まれ、その同定、量的評価、毒性評価が必要である。
- 食品中の化学形態別分析は専門性が高く、分析化学に造詣の深い専門家が評価に当たるべき。ヒ素化合物の発がん性を含む毒性評価は、ヒ素の代謝と毒性発現機構に造詣の深い専門家が評価に当たるべき。
- ヒ素の形態別の評価を合理的かつ科学的に実施して欲しい。
- 海外においてヒ素を高濃度を含む健康食品が確認されているので、健康食品にも焦点を当てて評価をして欲しい。

自ら評価 意見・情報 一覧

食品中のヒ素	
番号	評価を実施する際、手法や考慮すべき点についての御意見・情報
1	原料メーカーにとってヒ素濃度(例えば1ppm以下)の設定根拠があいまいです。消費者に届く最終商品のみならず原料メーカーにとっても役立つ情報(試験)をお願いします。
2	発がん性があるので、詳しく説明すること。
3	化学的形態の変化等で、まだ未知な部分が多く不安が残るため。
4	折角の調査結果、知見が蓄積されていることを是非生かし、特に個人輸入等で入手可能な商品等をも併せて精査して頂ければと思います。
5	①現在、食品中のヒ素は、総ヒ素として規制されている。しかし、ジメチルアルシニン酸(DMA)が動物での発がん性を示すように、ヒ素の毒性は化学形態、代謝と密接な関係にある。 ②海産食品に有機ヒ素が多く含まれ、その同定、量的評価、毒性評価が必要である。 ③食品中の化学形態別分析は専門性が高く、分析化学に造詣の深い専門家が評価に当たることが求められる。 ④ヒ素化合物の発がん性を含む毒性評価は、ヒ素の代謝と毒性発現機構に造詣の深い専門家が評価に当たることが求められる。
6	すでに食品安全委員会等の調査結果知見が蓄積されている。
7	ヒ素については、無機・有機いずれも発がん性が確認されているので、評価は当然必要であると考えます。ただし、過去のヒ素ミルク中毒、カレー事件、土呂久鉱山由来のヒ素による疾病等の経験から、当面は食品による病害への対応はある程度可能と判断される。
8	「毒性は化学的形態によって大きく異なる」という要素を海外でのリスク管理が停滞している中、日本では検証し続けてほしい
9	ヒ素の形態別の評価を合理的かつ科学的に実施して頂きたいと思えます。
10	海外においてヒ素を高濃度を含む健康食品等が確認されているとのこと、自ら評価でも健康食品を特に確認をお願いいたします。
11	ひじきは様々な商品がある。美肌などを強調した商品信じて、たくさん食べている人もいと聞いている。このような食品を妊娠した女性が大量に摂取することは、胎児へのヒ素の移行を考えると問題ではないか？ したがって、ヒジキの無機ヒ素のリスク評価は、行っておくべきであろう。
12	食品(飲料水)などを対象とした、簡便かつ迅速な検査キットが多く開発、販売されています。流通過程を考慮すると、これらの検査キットを用いることが最も有用な手法と考えます。弊社は各種検査キットを扱う販売会社であるとともに、多くの技術情報を持ち合わせます。詳細につきましてはご連絡いただくと幸いです。

<平成20年度> 食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う案件候補に関する
企画専門調査会における審議結果について

番号	評価課題/危害要因	検討結果	審議の経緯
9	食品中のヒ素に関する食品健康影響評価	自ら評価の案件候補として食品安全委員会に報告する。	<p>【第25回企画専門調査会会合】</p> <p>○ 「新たな知見が蓄積しつつあるので、食品全体を対象として評価を行う必要性も考えられるため次回企画専門調査会で検討することとした。その際参考するために、化学物質・汚染物質専門調査会に意見を求めることも決定した。</p> <p>【第27回企画専門調査会会合】</p> <p>○ 毎年自ら評価案件候補に挙がってきており、化学物質・汚染物質専門調査会幹事会の意見も踏まえ、自ら評価の案件候補として委員会に報告すべきである。</p> <p>※ 化学物質・汚染物質専門調査会幹事会の意見</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 評価に前向きな意見が多数。 ・ 実際に評価を進めるにあたっては、追加の資料整備が必要となる可能性。