

情報発信、意見交換会等の現状

(「2019年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について」
参考資料②)

令和元年11月14日
情報・勧告広報課

[内容]	ページ
1 リスクコミュニケーションの戦略的な実施	1
2 様々な手段を通じた情報の発信	2
(参考1) トップページのレイアウト変更	3
(参考2) ファクトシートの更新	4
3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発	5
4 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 及び関係機関・団体との連携体制の構築	7
5 関係機関・団体との連携体制の構築	8
6 学術団体との連携	9
(参考3) 学会ブース等掲示用のポスターの改訂	10

◆ リスクコミュニケーションの戦略的な実施

「食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方について」(平成27年5月)を踏まえ、戦略的にリスクコミュニケーションを実施する。

重点テーマ

○食品の安全性の確保についての基本的な考え方、リスクアナリシス

・デルファイ法を用いた調査により、一般消費者に必ずしも浸透していなく、また、専門家に重要であるとされたもの

○食中毒

・食中毒発生件数で上位を占め、減っていないことから、最新の知見をまとめ、リスクプロファイルを更新したもの

「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等における*Campylobacter jejuni/coli*～」(2018年5月)

「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ノロウイルス～」(2018年11月)

重点連携強化

○栄養教諭、家庭科教諭等の学校教育関係者

・学校教育は、成長過程の初期段階でその後の学習や職業・社会生活の基盤を形成する知識を習得する機会となる。

・一般消費者への波及効果を期待。

○食品関係事業者

・食品を供給する立場にあり、食品安全において重要な位置づけを占めている。

2 様々な手段を通じた情報の発信

- 様々な手段を通じた情報の発信については、①年誌を含めた広報誌等の紙媒体、②ホームページ、Facebook、メールマガジン、ブログ及びYouTubeを通じたネット媒体、③意見交換会等を通じた直接対話により実施。特にFacebookについては、機動的な対応も含めた各種記事の配信に傾注

○トップページのレイアウト変更

発行月	内容
R元.9	掲載情報をより見やすく、必要な情報にたどり着きやすくするため、レイアウトを変更 <P3参照>

○年誌「食品安全」

発行月	内容
R元.11 (予定)	委員長及び各委員紹介、食品健康影響評価、リスクプロファイル、ファクトシート、主な出来事

○キッズボックス

内容
<div data-bbox="470 691 961 1112"> </div> <p>食品安全の考え方、 食品安全は量の問題、 食中毒全般 (原則月1回発信)</p>

※ キッズボックス総集編 (H31.3改訂) について、約5千部配布。

○学会ブース等掲示用のポスター

内容
「食品安全委員会の業務」「食品安全に関する国際的合意」「リスク評価の基本ステップ」「リスク評価の実例」<P10参照>

○Facebookの記事数・閲覧者数・いいね数の推移

	27年度	28年度	29年度	30年度	元年9月末
記事数	113	151	190	208	87
閲覧者数	411,810	490,246	647,093	472,239	223,125
いいね数	2,976	3,694	4,323	4,773	5,019

○Facebookの記事の事例 <機動的対応>

投稿日	投稿記事	閲覧者数	いいね数	シェア数
7/10	家庭や学校で栽培したジャガイモの食中毒に注意	6,537	428	62

<科学的知識の普及>

6/7	いわゆる「健康食品」19のメッセージ「天然」「自然」「ナチュラル」を信じすぎていませんか	7,835	477	72
8/20	鶏肉等が原因のカンピロバクター食中毒に注意	5,206	341	51

○メールマガジン登録者数

	27年度末	28年度末	29年度末	30年度末	元年9月末
weekly版 + 読み物版	9,593	9,377	9,211	9,217	9,085
読み物版	536	673	746	838	847

(参考1) トップページレイアウト変更

【変更前】

食品安全委員会 Food Safety Commission of Japan

English Page 文字の大きさ 標準 大きく

検索

食品安全委員会(FSC)とは 会議開催予定と委員会の実績 食品健康影響評価(リスク評価) 意見・情報の交換(リゾコメ)等

重要なお知らせ

- 藤コレについて (平成31年2月6日更新)
- 高病原性鳥インフルエンザについて (平成30年1月11日更新)
- リスクプロファイル
 - ノロウイルス (平成30年11月20日公表)
 - カンピロバクター (平成30年5月8日公表)
- 食中毒予防のポイント
 - ノロウイルス
 - カンピロバクター
 - 毒キノコ
 - バーベキューやピクニック
 - 露営山荘性大腸菌O157
- 食品からの3-MCPD脂肪酸エステル類の摂取 (平成29年6月23日)
- 加熱時に生じるアクリルアミドに関連する情報 (平成28年4月5日)
- 「健康食品」に関するメッセージと報告書 (平成27年12月8日)
- 食品に含まれるトランス脂肪酸について (平成27年6月19日)

会議の開催、パブコメ募集等

更新情報はこちらをごらん下さい

- 2019/06/27 評価技術企業ワーキンググループ(第15回)の開催について【7月5日開催】
- 2019/06/27 遺伝子組換え食品等専門調査会(第190回)の開催について【非公認】【7月8日開催】
- 2019/06/27 食品安全委員会(第748回)の開催について【7月2日開催】
- 2019/06/20 アレルゲンを含む食品に関するワーキンググループ(第4回)の開催について【非公認】【6月27日開催】
- 2019/06/20 農薬専門調査会評価第二部会(第83回)の開催について【非公認】【7月1日開催】
- 2019/06/20 食品安全委員会(第747回)の開催について【6月25日開催】
- 2019/06/19 Aspergillus niger LU17257 株が発生する6-フィターゼを産生体と

その他更新情報

- 2019/06/28 「Food Safety」(食品安全委員会電子ジャーナル) Vol.7, No.2 を掲載しました。【-NEW-】
- 2019/06/21 採用情報を掲載しました。【-NEW-】
- 2019/06/14 食品安全関係低価格を更新しました(最新2連発(令和元年5月18日〜5月31日)の海外情報はこちらから)。【-NEW-】
- 2019/03/27 「キッズボックス総集編1」を更新しました
- 2019/03/08 専門調査会ワーキンググループの仕事を紹介する「リスク評価の原1」を掲載しました
- 2018/11/01 11月は「薬剤耐性(AMR)対策推進月間」です(薬剤耐性菌の食品健康影響評価に関する情報を更新しました)
- 2018/10/31 食品安全委員会依拠誌『食品安全』第55号を掲載しました

専門調査会別情報

専門調査会委員名簿

- 企画等
- 添加物
- 農薬
- 動物用医薬品
- 器具・容器包装
- 汚染物質等
- 微生物・ウイルス
- アレルゲン
- かび毒・自然毒等
- 遺伝子組換え食品等
- 新開発食品
- 肥料・飼料等

主なワーキンググループ

- 栄養成分関連添加物、薬剤耐性菌評価技術企業、六種のコム、アレルゲンを含む食品、香料、塩

その他ワーキンググループ

- 食品の安全性に関する用語集
- 採用情報

このページの先頭へ

ホームページについて プライバシーポリシーについて サイトマップ

【変更後】

食品安全委員会 Food Safety Commission of Japan

English Page 文字の大きさ 標準 大きく

検索

食品安全委員会(FSC)とは 会議開催予定と委員会の実績 食品健康影響評価(リスク評価) 意見・情報の交換(リゾコメ)等

重要なお知らせ

これまでの「重要なお知らせ」

- 食品安全委員会ウェブサイトにおけるトップページのレイアウト変更について (令和元年9月2日更新)
- NEW-
- 藤コレについて (令和元年7月30日更新)
- 高病原性鳥インフルエンザについて (平成30年1月11日更新)
- リスクプロファイル
 - ノロウイルス (平成30年11月20日公表)
 - カンピロバクター (平成30年5月8日公表)
- 加熱時に生じるアクリルアミドに関連する情報 (平成28年4月5日)
- 「健康食品」に関するメッセージと報告書 (平成27年12月8日)
- 食品に含まれるトランス脂肪酸について (平成27年6月19日)

最新の食品健康影響評価(リスク評価)

これまでの食品健康影響評価

- 2019/09/10 遺伝子組換え食品等「RN-No.3株を利用して生産された5-リボヌクレオチドニオトリウム」に係る食品健康影響評価を公表しました
- 2019/09/10 遺伝子組換え食品等「ORN-No.1株を利用して生産された1-オレチン酸塩」に係る食品健康影響評価を公表しました
- 2019/09/10 遺伝子組換え食品等「JPBLO03株を利用して生産されたβ-ガラクトシダーゼ」に係る食品健康影響評価を公表しました
- 2019/09/03 その他「プエラリア・ミリアリカ等4品種の摂取成分等の摂取について」に係る

プレスリリース【開催案内、募集(パブリックコメント、研究・調査、その他)等】

これまでの食品健康影響評価

更新情報はこちらをごらん下さい

- 2019/09/18 遺伝子組換え食品等「RN-No.3株を利用して生産された5-リボヌクレオチドニオトリウム」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・情報の募集について
- 2019/09/18 遺伝子組換え食品等「ORN-No.1株を利用して生産された1-オレチン酸塩」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・情報の募集について
- 2019/09/12 遺伝子組換え食品等専門調査会(第192回)の開催について【非公認】【9月20日開催】
- 2019/09/12 アレルゲンを含む食品に関するワーキンググループ(第5回)の開催について【非公認】【9月19日開催】
- 2019/09/10 食品安全委員会主催「情報」開催と参加者募集(大阪、東京)について【10月31日開催(大阪)、11月1日開催(東京)】
- 2019/06/28 ビジナルメトフェン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・情報の募集について
- 2019/06/28 食品の安全性に関するお問い合わせ、ご意見、ご質問の受付について

主な更新情報

- 2019/09/12 食品安全関係低価格を更新しました(最新2連発(令和元年8月17日〜8月30日)の海外情報はこちらから)。【-NEW-】
- 2019/06/28 「Food Safety」(食品安全委員会電子ジャーナル) Vol.7, No.2 を掲載しました
- 2019/03/27 「キッズボックス総集編1」を更新しました
- 2019/03/08 専門調査会ワーキンググループの仕事を紹介する「リスク評価の原1」を掲載しました

その他の情報

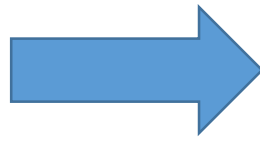
採用情報 / お問い合わせ / 関係機関のご案内 / その他

公式SNS等

Facebook / ブログ / YouTube / メールマガジン / 広報紙 / Food Safety Official Journal

このページの先頭へ

ホームページについて プライバシーポリシーについて サイトマップ



- 食品安全委員会では、主に「自ら評価」の案件候補を選定する過程で、評価案件に至らなかったもののうち、現状の科学的知見を整理して情報発信すべきとされたものについて、ファクトシートを作成し、これを公表
- 既存のファクトシートについて、最新の科学的知見を整理し、計画的に更新作業を進めているところ。今年度は、鹿慢性消耗性疾患（CWD）及びパーフルオロ化合物のファクトシートを更新

【主なファクトシート】

- ・ 鹿慢性消耗性疾患（CWD）（4月8日）
- ・ パーフルオロ化合物（9月3日）
- ・ アニサキス症
- ・ ボツリヌス症
- ・ A型肝炎
- ・ 食品中のカフェイン
- ・ カンピロバクター
- ・ 麻痺性貝毒
- ・ ジビエを介した人獣共通感染症
- ・ ラップフィルムから溶出する物質
- ・ ヒスタミン

ほか

※ 赤字が追加又は修正したもの



鹿慢性消耗性疾患（CWD）（概要）

ファクトシート

《作成日：平成29年10月24日》

《最終更新日：平成31年4月8日》

1. 鹿慢性消耗性疾患（CWD）とは

鹿慢性消耗性疾患（Chronic Wasting Disease: CWD）は、シカ科の動物が罹患する伝達性海綿状脳症（Transmissible Spongiform Encephalopathy: TSE）であり、アメリカアカシカ（*Cervus canadensis*）、アカシカ（*Cervus elaphus*）、ミュールジカ（*Odocoileus hemionus*）、オグロジカ（*Odocoileus hemionus*）、オジロジカ（*Odocoileus virginianus*）、ニホンジカ（*Cervus nippon*）、ヘラジカ（*Alces alces*）及びトナカイ（*Rangifer tarandus*）が感受性動物であることが知られている^{1,2)}。これまでに日本における発生は確認されていない（2019年3月末現在）。また、食品を介した経路も含めて、病原体であるCWDプリオンが、人へ感染することを示す証拠はこれまでに確認されていない。一方、近年、諸外国ではCWDのシカ科動物間における感染拡大が報告されている。これらのことを踏まえ、査読を受けた科学論文として報告されている知見を整理し、本ファクトシートとして取りまとめた。


2. 発生状況

CWDは、米国、カナダ、韓国、ノルウェー、フィンランド及びスウェーデンにおいて発生が確認されている。

3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発(1)

- 食品関係事業者や研究者を対象に、「精講：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル」を、鹿児島、福岡（カンピロバクター）、及び大阪、東京（ノロウイルス）（予定）で開催

○「精講」

開催日	開催地	内容	主な参加者
6/27 6/28	鹿児島県 福岡県 (参加者 計108名)	<p>食品健康影響評価のためのリスクプロファイル ～鶏肉等におけるカンピロバクター・ ジェジュニ/コリについて～ (講師：山本委員)</p> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; background-color: #ffffcc; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>★情報提供への感想</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生産から消費段階までの問題点や対策など詳しく知ることができ良かった ・行政として衛生基準に基づいた管理と指導の責任の大きさを再認識した ・普段は知り得ない高度な情報を知ることができてよかった ・鶏肉を生で食べることの危険性を改めて感じた ・大変勉強になった／また参加したい／これからも講座開催に期待している </div>	<p>地方行政関係者（保健所等）、食鳥処理・加工事業者、動物用医薬品・食品添加物、殺菌剤等事業者</p> 
10/31 11/1 12/16	大阪府 (参加者 67名) 東京都 (参加者 73名) 東京都 (追加開催)	<p>食品健康影響評価のためのリスクプロファイル ～ノロウイルス～ (講師：山本委員)</p>	

3 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発(2)

地方自治体と連携して、

- 学校教育関係者（重点対象）を対象に、講演とグループワークを主体とした意見交換会を開催（共催）
- 一般消費者を対象に、自治体が希望する情報を提供（講師派遣）

○学校教育関係者等との意見交換会（地方公共団体と共催）

開催日	共催先	内容	主な対象者
7/25	宮崎市	食中毒、食品安全の基本的な考え方	食品衛生指導員
8/6	松山市	食中毒、食品安全の基本的な考え方	学校教育関係者
8/19	那覇市	食品添加物、食品安全の基本的な考え方	食品事業者
8/22	大阪府	食中毒、食品安全の基本的な考え方	学校教育関係者
8/23	和歌山県	食中毒、食品安全の基本的な考え方	学校教育関係者
8/29	名古屋市	カフェイン、食品安全の基本的な考え方	栄養系学部の学生
9/13	山口県	食品添加物、食品安全の基本的な考え方	消費者団体
参加者 計206名			

○講演（講師派遣）

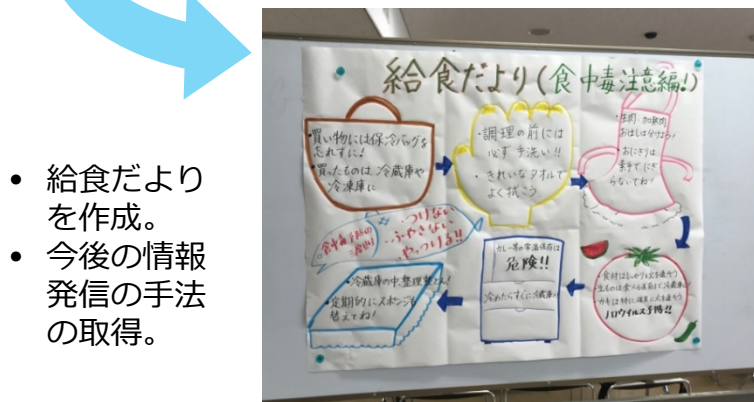
開催日	派遣先	内容	対象者
8/5	岡崎市	食中毒について	一般消費者
10/9	いわき市	健康食品について	一般消費者

※地方公共団体への派遣のみ記載

グループワークの様子（和歌山県の例）



- みんなで、食中毒予防を呼びかける給食だよりの記事内容やレイアウトを検討



- 給食だよりを作成。
- 今後の情報発信の手法の取得。

食品安全委員会は、食品安全に関する科学的知識の普及に役立つ話題を提供。

4 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発及び関係機関・団体との連携体制の構築

○ 関係府省庁と連携し、消費者、児童を対象に意見交換会等を実施

○ 関係省庁と連携した意見交換会

開催日	開催場所	内容	対象者
8/8	東京都	<p>こども霞が関見学デー「食品と生活の安全について学ぼう！」</p> <p>ノロウイルスの感染拡大を体感しその予防対策について楽しく学ぶカードゲーム。</p>	児童
7/25	京都府	夏休み2019宿題・自由研究大作戦！	
8/1	東京都	「知ろう！考えよう！親子で学ぶ、食品中の放射性物質」	
8/10	宮城県	<p>食品中の放射性物質について、有識者による科学実験などを交えながら、分かりやすく情報提供。</p>	一般消費者
10/21	宮城県	<p>食品に関するリスクコミュニケーション「これまでを知り、これからを考える～食品中の放射性物質～」</p> <p>※11/8（福岡）、11/22（京都）、11/27（東京）でも同内容で開催予定。</p>	

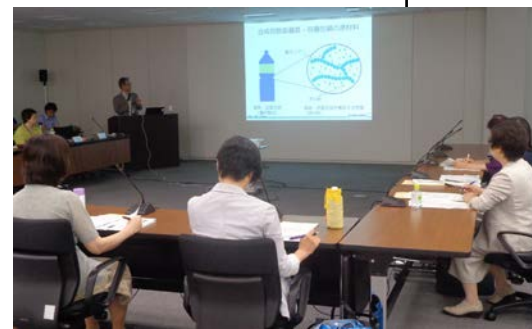


5 関係機関・団体との連携体制の構築

- 消費者団体を対象に、食品の安全に関する社会的関心が高いテーマについて、基礎的な科学的情報を提供
- 関係団体との連携を強化。例えば、（一財）食品産業センターとは、情報共有・意見交換会を実施

○消費者団体との意見交換会 開催実績

開催日	テーマ
9/2	<p>「食品用器具及び容器包装に関するリスク評価について」 食品用の器具、容器包装の管理がポジティブリスト化されることを受け、食品安全委員会の評価指針の基礎を解説した</p> <p>★意見交換会への感想</p> <ul style="list-style-type: none"> ・重要で興味深いテーマだった ・専門的で難しかった ・器具、容器、包装はどんどん進化していくので、適切な評価をお願いする ・加熱による容器包装（ラップなど）からの溶出について関心があり、しっかり評価していただきたい ・今回の解説や資料を、自団体の会員への説明の参考にしたい



○食品産業センターと連携した、情報・意見交換会の開催



開催日	概要
6/13	<ul style="list-style-type: none"> ●食品産業センターが主催する食品関係事業者との意見交換 食品の安全に不安を感じた消費者からの問合せへの対応について、流通事業者を交えて意見交換
7/25	<ul style="list-style-type: none"> ●食品加工・流通事業者への情報提供 <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品安全の基本的考え方、食品添加物の安全性に関する科学的根拠に基づく情報の提供 ・ 食品添加物の安全性に関する適切な情報発信について意見交換

今後も随時、意見交換会と情報提供を実施

6 学術団体との連携

- 食品安全委員会の委員による講演やポスター発表とブース展示内容を連動させて、学術関係者に食品安全に関する科学的情報を提供。
- 食品安全委員会の活動について紹介するポスターは今年9月に全面リニューアル版を作成（P10参照）

○令和元年度 学会へのブース展示等状況

学会名	委員等の講演	展示状況
ifia/HFE JAPAN (5/22~24)	川西委員 講演「食品のリスク評価とその国際整合性」	 <ul style="list-style-type: none"> ・食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針 ・「食品安全委員会」「食品安全」特集号（キッズボックス総集編）等の冊子
日本毒性学会 学術年会 (6/26~28)	吉田緑委員 講演「リスクアナリシスに基づいた食品あるいは水中の化学物質のリスク評価」	<ul style="list-style-type: none"> ・清涼飲料水中の六価クロムのリスク評価書 ・食品安全委員会の役割やリスク評価の例（アクリルアミド、六価クロム）のポスター 
日本調理科学学会大会 (8/26,27)	吉田充委員 講演「食品安全委員会の評価についてーアクリルアミドを例にー」	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱時に生じるアクリルアミドに関する評価書 ・食品安全委員会の役割やリスク評価の例（アクリルアミド、六価クロム）のポスター、キッズボックス総集編等の冊子
日本食品衛生学会学術 講演会 (10/3,4)	事務局職員 講演「食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針について」	<ul style="list-style-type: none"> ・食品用器具及び容器包装に関する食品健康影響評価指針 ・Food Safety Journal、食品安全委員会の役割やリスク評価のポスター

★ブース来場者のコメント

- ・ 仕事で日頃から委員会の評価書を見ている。委員会の業務に関心がある。
- ・ 食品安全に関して、国の機関がどのようなことを行っているか関心がある。
- ・ 食品安全モニターをやっているので、どんな形で委員会に貢献しているか気になった。
- ・ 大学で食品安全に関する研究をしている。論文作成に委員会の情報を活用している。

(参考3) 学会ブース等掲示用のポスターの改訂

食品安全に関する国際的合意

食品安全行政の基本的な考え方

「食品安全基本法」に定められている。

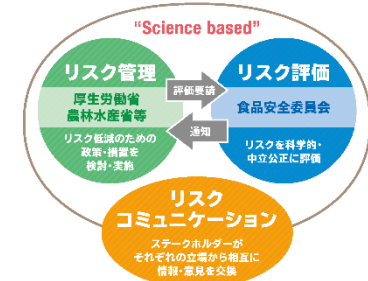
食品安全委員会は「リスク評価」を担当している。

- 国民の健康保護を優先
- 科学的根拠の重視
- 問題発生への未然防止
- 生産から販売までの各段階における一貫した対策(フードチェーン・アプローチ)
- 関係者相互の情報交換と意思疎通
- 政策決定過程等の透明性確保

※1 ハザード(危害要因)
健康に悪影響をもたらす可能性のある食品中の物質または食品の食品中の状態

※2 リスク
食品中にハザードが存在する結果として生じる健康への悪影響が及ぶ確率と影響の程度

リスクアナリシス



食品中に含まれるハザード^{※1}を摂取することによってヒトの健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、科学的根拠に基づき、その発生を防止し、又はそのリスク^{※2}を低減するためのプロセス。
リスク管理・リスク評価・リスクコミュニケーションの要素から構成。

リスク評価の実例

食中毒菌

Hazard Identification

生食用牛肉における腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌

Hazard Characterization

我が国における腸管出血性大腸菌による食中毒事例(摂取菌数、原因食品中の汚染菌数が判明したもの)

原因食品	汚染菌数	食品単位摂取量	摂取量/人
シーフードソース サラダ	4-18 cfu/100g 4-18 cfu/100g	200g 72g	11-30 cfu (平均)
メロン	43 cfu/g	50g	892,000 cfu
イクラ醤油漬	0.2-0.9 MPN/100g 0.73-1.5 MPN/10g	20-60g ---	---
冷凍ハンバーグ	145 MPN/g	100g 200g	(108~216 MPN)
牛レバー刺し	0.04-0.18 cfu/g	50g以下	2-9 cfu

最少菌数 2cfu/人(50g以下中)

サルモネラによるリスクは、O157によるリスクよりも低いとされている

Exposure Assessment

我が国の汚染状況

《枝肉表面のO157汚染率》
0.3~5.2% (汚染菌数のレベルは不明)

《大腸菌菌数調査》

50 cfu/cm² (枝肉表面)

アイルランドの汚染状況

2.4%に5.0cfu/g~40.7cfu/gのO157汚染(脱骨後の部分肉)

腸管出血性大腸菌の菌数は大腸菌群数を超えないため、我が国における菌数レベルがアイルランドのレベルを超える可能性は低い

Risk Characterization

- 1 報告事例の最少菌数より、FSOは0.04 cfu/gよりも小さい値であることが必要
 >>> 提案されたFSO(0.014 cfu/g)は、食品安全委員会のリスク評価の結果、FSOを**0.04 cfu/g**とした場合よりも3倍程度安全側に立つ
- 2 提案されたFSO(0.014 cfu/g)は、食品安全委員会のリスク評価の結果、FSOを0.04 cfu/gとした場合よりも3倍程度安全側に立つ
 >>> FSOの**1/10**をPOとすることは、適正な衛生管理の下では、相当の安全性が見込まれる
- 3 厚労省の加工基準案によって生食部のPOが達成されていることを確認するには、微生物検査(腸内細菌科菌群を対象とする場合25検体以上が陰性)が必要

(2011年8月評価)

リスク評価の実例

化学物質

Hazard Identification

清涼飲料水中の六価クロム

動物実験(飲水投与)

小腸で腫瘍が増加

遺伝毒性試験

多くの試験で陽性結果。ただし、飲水投与条件での遺伝毒性は十分に明らかではない

トランスジェニック動物を用いた試験により遺伝毒性メカニズム解明

腫瘍発生は遺伝毒性によるものとは考え難いと判断

>>> TDI設定(飲料水からのばく露)が適当と判断

Toxicological Profile

Hazard Characterization

動物実験結果からBMDL₁₀を算出

0.11 mg/kg 体重/日
マウスを用いた実験で小腸びまん性上皮過形成が観察された。これは、小腸腫瘍の前がん病変であると考えられたため、非発がん影響と発がん影響を分けて評価した。

BMDL₁₀からTDI(有害一日摂取量)を設定

1.1 μg/kg 体重/日

Risk Characterization

- 摂取量の推定値(平均的な見積り、高摂取者の見積り)はTDIよりも低い。
- 現状のミネラルウォーター及び水道水からの六価クロムの検出レベルにおいては健康影響が生じるリスクは低い。

Exposure Assessment

六価クロムの摂取源

ミネラルウォーター及び水道水 (※1)

ヒトの摂取量推定 (※2)

《平均的な見積り》
約**0.04 μg/kg 体重/日**
《高摂取者の見積り》
0.290 μg/kg 体重/日

- 注1 食品中では三価クロムとして存在すると考えられるため、食品は摂取量としなかった。
- 注2 様々な調査結果から得られたミネラルウォーター及び水道水中の六価クロム濃度の中央値、最大濃度(試算値)と、摂取量調査結果(厚労省研究)の中央値、95%ile値から推定。



キーワード

- BMD
- BMDL
- >>> 用語解説(別紙)参照

(2018年9月評価)