

令和 6 年度における「自ら評価」案件候補の審議結果について (概要)

○案件候補については、ウェブサイトにより広く国民から募集したほか、食品安全モニター、地方公共団体の食品安全担当職員および専門委員からも募集した結果、12 件（複数案件にわたる提案があるため案件としては 15 件）の提案が寄せられ、第 4 3 回企画等専門調査会（令和 6 年 11 月 13 日）で審議した結果、下記 8 件に絞り込まれた。

○第 4 4 回企画等専門調査会（令和 7 年 2 月 6 日）における審議結果は次のとおり。

	案件候補	審議結果	審議の内容
1	食品中に含まれる ニトロソアミン化 化合物の調査	評価案件候補とす ることは見送る	<p>これまでに、2023 年に欧州のリスク評価機関（EFSA）が公表した科学的意見書において、N-ニトロソアミン類について一旦リスク評価を実施したものの、不確実性を減らすために、ヒトのばく露に関連する吸収、分布、代謝、排泄におけるデータギャップを埋めることや、加工肉以外の加工食品中の N-ニトロソアミン類のデータ収集等の必要性について指摘している。</p> <p>事務局で引き続き情報収集した結果、N-ニトロソアミン類に関する毒性とハザード特性に関する知見は多く見つかるものの、日本人の食事性ばく露に関しては 30 年前の論文が数件あったのみであり、吸収から排泄に至るデータについては、新たな情報は得られなかった。</p> <p>よって、今回は食品健康影響評価の案件候補にはならないものの、事務局において引き続き新たな知見、特に食品中の含有量、バイオアベイラビリティ、吸収された後の分布、代謝、排泄に関する情報収集を継続する。</p>
2	食品中のマイクロ プラスチック	評価案件候補とす ることは見送る	<p>これまでに、令和 3 年以降に世界保健機関や欧州の各評価機関がマイクロプラスチックによるヒトの健康への悪影響を検討しているものの、いずれの機関も評価を行うには食品中の含有量、ヒトに関連する毒性学的情報等が不十分であるとしている。</p> <p>事務局でナノプラスチックにも範囲を広げて引き続き情報収集した結果、ほとんどの機関はマイクロプラスチックとナノプラスチックを明確に区別しないで情報収集を行っている状況であった。</p> <p>ただし、複数の機関が、プラスチックの径による体内動態等の変化がもたらす毒性の変化については不確実性として情報を収集すべきであるということを言及している。</p> <p>ただ、いずれの場合でも、評価を行うには食品中の含有量、ヒトに関連する毒性学的な情報等のデータが不十分であるという状</p>

			<p>況には変わりはない</p> <p>よって、今回は食品健康影響評価の案件候補にはならないものの、引き続きナノプラスチックも含めて毒性等に関する情報収集を継続する</p>
3	鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリによる健康影響について	平成 21 年に公表した評価書の更新を検討する	<p>2024 年に JEMRA が、ブロイラー生産及び鶏肉における耐熱性カンピロバクター属菌の制御に関連する最新の科学的な情報を評価し、彼らが 2011 年に公表した鶏肉におけるカンピロバクター及びサルモネラ菌の制御に関するガイドラインを改訂してはどうかということを提言しているところであり、また、EFSA も、2023 年に技術報告書を公表し、カンピロバクター属菌の伝播経路について報告するなどしているところ。また、評価機関ではないものの、英国食品安全基準庁も食鳥処理施設の規模に応じたカンピロバクターのリスクの推定等を行うといった取組が進められている状況である。</p> <p>カンピロバクターを原因とする食中毒発生件数は依然として高く、細菌性食中毒の中で第 1 位が続いている。この食中毒は、鶏肉の生食や加熱不十分な調理等が原因であるとする事例が多く、特に鶏肉の生食を嗜好する消費者の存在があることや、様々な鶏肉の生食、加熱不十分なメニューが提供されている実態もあると聞いており、一方で、鶏肉に関しては、食鳥処理場においてカンピロバクター陽性鶏群と陰性鶏群を区分処理する方法や、生食用食鳥肉の加工処理方法など、カンピロバクター汚染除去に有効な対策になり得る新たな技術開発等も続けられているところ。</p> <p>加えて、国際動向として、欧米等では鶏肉におけるカンピロバクターのリスク評価に基づき管理目標値の設定がされたこと、さらに JEMRA においてカンピロバクターのリスク評価が見直されようとしていることも承知しており、以上のようなことを踏まえ、平成 21 年に行われた評価から既に 16 年も経過していることから、新たな研究成果に基づく評価を行う時期と考えている。</p> <p>ギランバレーが劇的にコロナの間は減っており、カンピロバクターとの関連が疑われるところであり、そういった重たい病気への影響もあるため、ぜひ評価の中でもそういったことも考えていただければと思う。以上のような議論から、今回は新規の食品健康影響評価の案件候補とはならないものの、評価書をどのような観点から更新できるかについて、微生物・ウイルス専門調査会等で議論する。</p>
4	クドア属等粘液胞子虫（クドア・セプトンククターを除く）	評価案件候補とすることは見送る	<p>事務局にて情報収集を行ったところ、一部、ヘキサプンククターやイワタイ等について、下痢原性試験やヒトの結腸由来細胞を使った細胞毒性試験の論文が確認されたものの、実際の下痢・嘔吐等の有症事例に対する病原性や機序に関する知見は限定的であ</p>

			<p>り、まだ科学的な知見が不足している状況に変わりはなかった。</p> <p>よって、今回は食品健康影響評価の案件候補にはならないものの、引き続き病原性等に関する情報収集を継続する。</p>
5	魚介類及び魚介加工品以外の食品に含まれるヒスタミン	評価案件候補とすることは見送る	<p>食品安全委員会が平成25年にファクトシートを公開しており、その中で魚や加工品のほか、ワインやチーズ等の発酵食品にヒスタミンが含まれていることも紹介しているところであり、あわせて、ヒスタミン食中毒の予防に向けた取組についても、ファクトシート中で記載している。</p> <p>その後、情報の検索を継続したものの、食品安全委員会がファクトシートを最終更新した令和3年度以降、魚介類以外の食品に関する新たな情報は確認されていない</p> <p>よって、今回は食品健康影響評価の案件候補にはならないものの、引き続き食品に含まれるヒスタミン濃度実態等に関する情報収集等を継続する。</p>
6	紅麴に含まれている「モノコリンK」のリスク評価について	評価案件候補とすることは見送る	<p>モノコリンKについては欧米で医薬品として承認されているロバスタチンと化学的に同一であるという御説明をしていた。</p> <p>その後、事務局で情報収集を継続したところ、紅麴が産生するモノコリン類に関する情報は限られており、さらに、紅麴が産生するモノコリン類を含む物質については、成分組成に大きなばらつきがあり、純粋な医薬品成分であるロバスタチンと比較し、安全性や有効性について評価をすることには懸念が残ると指摘するような文献もあった。そのため今後これらの不確実性に関するデータが必要である。</p> <p>紅麴から産生される物質については、医薬品とは事情が異なり、モノコリンKのほか、モノコリンの類縁化合物トリテルペン、ポリフェノール等が含まれる混合物である。そのため食品として健康リスクを考える上では、このような混合物に含まれる成分が相互作用するという可能性も考慮する必要がある。</p> <p>単離されたロバスタチン（モノコリンK）以外に紅麴由来のモノコリンKを含む混合物、類縁化合物としてはモノコリンJ、L、Xといったものがあり、これらも一定の生理機能があることが示されている。これらの影響や、また、スタチンはカルボン酸型とラクトン型という化学構造を2つ取り、それらの割合が異なっているということを示唆するような文献もあり、これらがまだ現時点では不確実性としてあるという指摘をしている文献もあることから、紅麴に含まれているモノコリンKのリスク評価をしていくということであれば、このようなデータも今後収集していく必要がある。</p> <p>モノコリンKに限らずこういう類縁物質というのはたくさんあり、これ全体に誰が網をかけるのかということが根本的な問題で</p>

			<p>ある。昔は効能のあるものは全て薬事法でやれたが、特保ができて一部食品衛生法に移ってきて、食品の世界で監視してくださいという話になってきているから、これは食品安全委員会として評価していくべき案件だと思っているが、不安定な状況でもあることも理解しており、情報を集めて評価の対象に今後含めるようにお願いしたい。</p> <p>以上のような議論から、今回は食品健康影響評価の案件候補とはしないものの、引き続き紅麴由来のモノコリンKを含む混合物の生理機能に対する影響を与える酸型等の内容物についての情報収集を継続する。</p>
7	カプサイシン	評価案件候補とすることは見送る	<p>ドイツの評価機関である BfR が、成人が許容できる最大摂取量として1日当たり5 mg/kg 体重を示している情報を事務局が精査したところ、1日当たり5 mg/kg 体重という数値はメキシコにおけるカプサイシン摂取量の推定値からの計算であり、健康への悪影響を目安に求めた値ではなかった。また同文献で NOAEL の数値が示されているものの、これは BfR が一つの論文を参照した結果を示しているもののみである。また故意の過剰摂取については重篤な症状に至る事例が存在しているものの、「全体としてデータが不十分であるため、用量と影響の関係や、どのカプサイシン濃度がどの商品との組合せによって健康被害をもたらすかについては何ら述べることができない」としている。</p> <p>また、昨年国内で発生した事案について、原因と疑われる食品については、ポテトチップス形状であるが、包装されている箱にブート・ジョロキアという名称のトウガラシ品種を粉末状にしたものを別袋として同梱しているというものであり、製品の包装箱には、消費者が自分でその粉末をポテトチップスに添加して食べる方法が示されている。そのため、個々の消費者が実際にどの程度のカプサイシンを摂取したのかは把握できないという状況になっており、このような状況を勘案すると、現時点では定量的なリスク評価を行うには十分なデータが用意されているとは言い難く、個人差も大きいのではないかと推察される。</p> <p>非常に辛い場合メンタル的な影響も出てくると思われ、誘因として科学的に胃粘膜を刺激するというようなこと以外の部分がかかり含まれていて、評価が非常に難しいものになっていると思われ、一般の食品安全、食品の基準での評価が難しい問題であるとの理解で、これ以上食べるなという基準はなかなか難しいというような状況であると思われる。まずは注意喚起というのが重要な施策なのではないか。</p> <p>以上のような議論から、今回は食品健康影響評価の案件候補とはならないものの、科学的知見に関する情報収集を継続しつつ</p>

			も、まずはリスク管理機関と相談しながら、どのように情報発信を行っていくかについて検討していく。
8	グルテン・カゼイン	評価案件候補とすることは見送る	小麦と発がんの相関性等について事務局で検索を継続していたが、この結論を支持するような科学的な知見は確認されなかった。 よって今回は食品健康影響評価の案件候補とはならないものの、疾病との因果関係等の情報収集を引き続き行う

○食品安全委員会（第 972 回会合：令和 7 年 2 月 18 日）において企画等専門調査会から報告を受け、審議した結果、「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」については評価書の更新に向けて微生物・ウイルス専門調査会で議論を始めることとし、その他の 7 件については事務局において引き続き情報収集等を継続することとした。

以上