

平成17年度食品安全委員会が自ら食品健康影響評価を行う
 案件の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 | 収集した情報等 | 審議結果 |
|----|---|--|--|
| 1 | キニーネ | 添加物としての国内での流通実態はなく、食品に含まれた形での輸入もない。 | 国内では流通していないことから、評価の必要性が低い。 【第11回企画専門調査会会合】 |
| 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 | 天然型ホルモンの残留については、生理的変動の範囲内であるので基準設定の必要はない。 国内での動物用医薬品として承認された肥育目的の成長ホルモン剤はない。 | 意識しなくても摂取するので取り上げるべき。 【第11回企画専門調査会会合】 適切に管理されていることから、管理状況も含めて、現時点で有している情報を整理し、公表することとし、自ら評価の案件候補として委員会に報告しない。 【第12回企画専門調査会会合】 |
| 3 | メキシコ、チリ、中国産牛肉等に係る食品健康影響評価について | リスク評価を行う場合には、生体牛、肉骨粉、動物性油脂の侵入リスク、飼料規制、高リスク牛のBSE検査等に関するデータに基づき、SRM対策、スタンピング、ピッシング、せき髄組織防止対策、と畜検査、トレーサビリティ等に関するデータに基づくことが想定される。 これらのデータの収集及び整理に当たっては、リスク管理機関との連携・協力が不可欠である。 | 輸入状況及びBSEが発生する可能性があるのかを把握する必要がある。 【第11回企画専門調査会会合】 慎重に対処することが必要であるものの、自ら評価の案件候補として委員会に報告する。 【第12回企画専門調査会会合】 |
| 4 | クローン牛の安全性について | 農林水産省では、体細胞クローン牛については、新しい技術であることから、現在、出荷の自粛を要請しており、市場には出回っていない | 国内では流通していないことから、評価の必要性が低い。 【第11回企画専門調査会会合】 |
| 5 | 食品添加物や農薬の複合汚染について | 食品安全委員会では、食品添加物や農薬については、当該物質毎に食品健康影響評価を実施しているが、当該物質が他の物質と食品中に複合的に含まれる場合の評価は実施していない。 | データがないことから評価困難である。 【第11回企画専門調査会会合】 |
| 6 | フッ素加工の調理器具の安全性について | 食品に用いられる器具・容器包装については、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」により、その規格基準が定められている。 | すでに基準が整備されており、緊急に評価をする必要性はない。 【第11回企画専門調査会会合】 |

| 番号 | 評価課題 / 危害要因 | 収集した情報等 | 審議結果 |
|----|---------------------------------|--|--|
| 7 | ビタミンAの過剰摂取に関わるリスクアセスメント | 厚生労働省の「日本人の食事摂取基準（2005年版）」において、ビタミンAについては、目安量又は推定平均必要量、推奨量及び栄養摂取量の最大限の量として、「上限量」を設定している。 | 脂溶性ビタミンであることから、皮下脂肪、脂肪組織に蓄積される可能性がある。そのため、大量に摂取した場合、有害であることから評価する必要がある。 【第11回企画専門調査会会合】 適切に管理されていることから、管理状況も含めて、現時点で有している情報を整理し、公表することとし、自ら評価の案件候補として委員会に報告しない。 【第12回企画専門調査会会合】 |
| 8 | 臭素酸カリウムのリスクアセスメント | 食品衛生法第10条及び同法第11条第1項に基づき、食品添加物として指定され、使用基準が設定されている。 発がん性が認められたが、パンの製造過程で分解することが明らかになったことから、パン以外の使用を禁止、パンについても最終製品には残存させない旨の使用基準を策定。 | 残存しないという前提であると、その都度検査で確認する必要があることから、何らかの形で情報整理する必要がある。 【第11回企画専門調査会会合】 適切に管理されていることから、管理状況も含めて、現時点で有している情報を整理し、公表することとし、自ら評価の案件候補として委員会に報告しない。 【第12回企画専門調査会会合】 |
| 9 | アルミニウムのリスクアセスメント | アルミニウムとアルツハイマー発症の関係については、関連があるとする説と関連を否定する説が存在し、関連があるかどうか確定できない。 | アルツハイマーとの因果関係がはっきりしていないことから、評価の必要性は低い。 【第11回企画専門調査会会合】 |
| 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について | ヒ素については、食品安全委員会汚染物質専門調査会において、清涼飲料水の規格基準として調査・審議中である。 | 汚染物質専門調査会で審議中であり、その中で議論すればよい。 【第11回企画専門調査会会合】 |
| 11 | 食品中のアクリルアミドについて | 食品安全委員会において、アクリルアミドに関するファクトシートを作成済み。 厚生労働省において、加工食品中のアクリルアミドに関するQ&Aを作成済み。 | ファクトシートを作成済みであり、新たな知見があれば更新する。 【第11回企画専門調査会会合】 |