

[トップページ](#) > [分野別情報](#) > [企画専門調査会](#) > 第17回企画専門調査会議事概要

分野別情報

第17回企画専門調査会議事概要

平成18年12月4日（月） 14:00～16:00

議事概要：

（1）委員会自らの判断により食品健康影響評価を行うべき対象の点検・検討について

・委員会自らの判断により食品健康影響評価を行うべき対象について点検・検討し、「食品への放射線照射に関する食品健康影響評価」について自ら評価の案件候補として委員会に報告することを決定した。

・「ひじき中の無機ヒ素に関する食品健康影響評価」については無機ヒ素に関してファクトシートとして情報を公開すべきであるとし、有機ヒ素に関しては情報収集を継続すべきであるとした。

・「クロロプロパノール類に関する食品健康影響評価」及び「フランに関する食品健康影響評価」については既知の範囲でファクトシートとして情報を公開すべきであるとした。

・「非定型スクレイピーに感染した小型反芻動物（めん羊と山羊）関連製品」については、情報収集を継続すべきであるとした。

（2）平成18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

・事務局より説明。

<参考>

・ひじき中の無機ヒ素

ヒ素は種々の形で食品中に含まれていますが、無機ヒ素はヒトに対して発がん性が認められています。ひじきには無機ヒ素が比較的多く含まれていますが、ひじきによるヒ素中毒が起きたとの報告はありません。

・食品への放射線照射

食品への放射線照射は、食品の殺菌、殺虫、発芽抑制などの目的で行われます。わが国では原則禁止とされていますが、例外的にジャガイモの発芽防止の目的で照射することが認められています。

・非定型スクレイピー

欧州で確認された山羊のBSE感染など、従来のスクレイピーと異なる伝達性海綿状脳症(TSE)のことで、実験的にマウス及びめん羊に感染することが確認されています。

・クロロプロパノール類

主として植物タンパク質を酸で加水分解して製造されるアミノ酸液を原材料とするしょう油、オイスターソースなどに含まれる物質です。ラットなどで発がん性や腎臓への影響が認められています。

・フラン

缶詰、瓶詰、レトルト食品の加熱過程で生成し、スープ、ソース、離乳食などに存在することが認められています。ヒトに発がん性を示す可能性があると考えられていますが、毒性データの不足も指摘されています。揮発性なので実際に食品から摂取されるフランの量は少ないと考えられています。

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