

参考資料 2

<平成18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(案)

番号	評価課題 / 危害要因	収集した情報等	審議結果
1	ひじき中の無機ヒ素に関する食品健康影響評価	<p>ヒ素は種々の形で食品に含まれているが、無機ヒ素はヒトに対し発がん性が認められる。</p> <p>ひじきには無機ヒ素が比較的多く含まれているが、ひじきによるヒ素中毒が起きたとの報告はない。</p>	<p>多くの要望もあり、リスク管理機関において調査研究を実施していることからデータの蓄積が期待されるので、候補案件として適当か次回の企画専門調査会で検討すべきである。</p> <p>【第16回企画専門調査会会合】</p> <p>無機ヒ素に関する知見はあるものの、有機ヒ素については研究途上の分野があることから、無機ヒ素に関してはファクトシートを作成し情報を提供すべきであり、有機ヒ素に関しては情報収集を継続すべきである。</p> <p>【第17回企画専門調査会会合】</p>
2	食品への放射線照射に関する食品健康影響評価	<p>食品への放射線照射は、我が国では原則禁止されているが、例外的に馬鈴薯の発芽防止の目的等で照射が許可されている。</p> <p>なお、平成18年10月に原子力委員会が「食品への放射線照射について」を取りまとめた。</p> <p>第17回企画専門調査会会合終了後の平成18年12月18日に厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において原子力委員会決定「食品への放射線照射について」報告があった。</p>	<p>国際的にもリスク評価が行われており、輸入食品の中にも入ってくる可能性があるため、候補案件として適当か次回の企画専門調査会で検討すべきである。</p> <p>【第16回企画専門調査会会合】</p> <p>自ら評価の選定の考え方である健康への影響や危害要因等の把握という観点には適さないが、国際情勢を踏まえて我が国でもリスク評価を行うべきであり、候補案件として委員会に報告すべきである。</p> <p>【第17回企画専門調査会会合】</p>
3	魚貝類中のダイオキシン類、コプラナーPCBに類似した汚染物質(PXB)に関する食品健康影響評価	<p>ダイオキシン類の耐容一日摂取量(TDI)は4 kgTEQ/kg 体重/日と設定されている。</p> <p>また、ダイオキシン類対策特別措置法に基づき、政府一体となったダイオキシン類の排出削減対策を実施中である。</p>	<p>ダイオキシン類のTDIが既に設定されており、また政府一体となったダイオキシン類の排出削減対策を実施中であることから、候補案件として再度検討する必要性は低い。</p> <p>【第16回企画専門調査会会合】</p>

番号	評価課題 / 危害要因	収集した情報等	審議結果
4	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)関連製品に関する食品健康影響評価	<p>国内においてはSRM除去など食の安全の観点から適切にリスク管理が行われている。</p> <p>また、日本において非定型スクレイピーの感染は報告されておらず、日本でのと畜数量及び輸入量は少ない。</p>	<p>本件について、未知の部門があることから、候補案件として適当か次回の企画専門調査会で検討すべきである。</p> <p>【第16回企画専門調査会会合】</p> <p>日本においては非定型スクレイピーの感染例はないことや、現在適切なリスク管理措置がとられていることから、候補案件とする必要はないが、感染例のあるヨーロッパ等の情報を慎重に見極める必要があることから、情報収集を継続すべきである。</p> <p>【第17回企画専門調査会会合】</p>
5	クロロプロパノール類に関する食品健康影響評価	<p>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あるが、ラットなどで発がん性や腎臓への影響が認められる。</p> <p>なお、FAO/WHO合同食品添加物専門調査会(JECFA)において評価を終えている。</p>	<p>海外ではリスク評価が進んでおり、また、しょう油などに使用されるなど利用頻度も高いことから、候補案件として適当か次回の企画専門調査会で検討すべきである。</p> <p>【第16回企画専門調査会会合】</p> <p>消費者がタンパク加水分解物へ不信感を抱いているとの意見があることから、既存の科学的知見の範囲でファクトシートを作成して情報を提供すべきである。</p> <p>【第17回企画専門調査会会合】</p>
6	プエラリア・ミリフィカに関する食品健康影響評価	<p>プエラリア・ミリフィカの植物エストロゲン作用を利用したいいわゆる健康食品が広く流通している。</p> <p>規制に係るリスク管理措置は行われていないが、(独)国立健康・栄養研究所は、プエラリア・ミリフィカの安全性・有効性等に関する情報をホームページ上に公表しており、安全性について注意喚起している。</p>	<p>特定の消費者が特定の目的に利用するものであり、一般の消費者が常時摂取する可能性は低いことから、候補案件として再度検討する必要性は低い。</p> <p>【第16回企画専門調査会会合】</p>
7	フランに関する食品健康影響評価	<p>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る。</p> <p>ヒトに発がん性を示す可能性があると考えられているものの、毒性データ等の不足も指摘されている。</p> <p>なお、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る。</p>	<p>平成16年度に企画専門調査会において食品安全委員会に報告し、食品安全委員会において検討した結果、情報収集を継続となっていることから、改めて情報を整理するという意味で候補案件として再度検討すべきである。</p> <p>【第16回企画専門調査会会合】</p> <p>国際的にも情報が少ないことからリスク評価というよりは、既存の科学的知見の範囲でファクトシートを作成して情報を提供すべきである。</p> <p>【第17回企画専門調査会会合】</p>

番号	評価課題／危害要因	収集した情報等	審議結果
8	ノニジュースに関する食品健康影響評価	ノニジュースは、国内においては輸入製品、国内で製造された製品が流通している。 規制に係るリスク管理措置は行われていないが、(独)国立健康・栄養研究所は、ノニジュースの安全性・有効性等に関する情報をホームページ上に公表しており、安全性について注意喚起している。	特定の消費者が特定の目的に利用するものであり、一般の消費者が常時摂取する可能性は低いことから、候補案件として再度検討する必要性は低い。 【第16回企画専門調査会会合】
9	メシマコブ含有製品に関する食品健康影響評価	メシマコブは昔から生薬として使用されている。 規制に係るリスク管理措置は行われていないが、(独)国立健康・栄養研究所は、メシマコブの安全性・有効性等に関する情報をホームページ上に公表しており、安全性について注意喚起している。	特定の消費者が特定の目的に利用するものであり、一般の消費者が常時摂取する可能性は低いことから、候補案件として再度検討する必要性は低い。 【第16回企画専門調査会会合】
10	器具・容器包装に用いられる合成樹脂に関する食品健康影響評価	食品衛生法に基づき、昭和34年厚生省告示第370号により、合成樹脂製の器具又は容器包装の規格として、合成樹脂一般については一般規格が定められており、12種類の合成樹脂については個別規格が定められている。	平成17年度から、食品安全委員会において、器具・容器包装に用いられる合成樹脂のリスク評価法に関する研究が行われており、将来研究結果がまとまった段階において改めて検討すべきである。 【第16回企画専門調査会会合】