

食品安全委員会が自らの判断 により行う食品健康影響評価

食品安全委員会は、

- ① 国の内外における科学的知見 及び
- ② 食品の安全性の確保に関する情報の収集・分析 または
- ③ 国民の意見等に基づき、

人の健康に悪影響が及ぶおそれがあると認められる場合には、自らの判断により食品健康影響評価を行う。

(食品安全基本法に基づく基本的事項(平成16年1月閣議決定))

1

これまでの自ら評価案件リスト (実施中含む)

案 件	評価の状況
日本におけるBSE対策について(中間とりまとめ)	平成16年9月に評価をとりまとめた
食中毒原因微生物(平成16年度選定)	カンピロバクターについては平成21年6月に評価をとりまとめた
BSE非発生国から輸入される牛肉、牛内臓 (平成19年度選定)	22年3月に8ヶ国の評価をとりまとめた 5カ国について審議中
食品、器具・包装容器中の鉛(平成19年度選定)	専門調査会ワーキンググループでの 結論を中間とりまとめとして公表予定
かび毒デオキシニバレノール、ニバレノール (平成20年度選定)	平成22年11月に評価をとりまとめた
かび毒オクラトキシン (〃)	専門調査会で審議中
食品中のヒ素(〃)	専門調査会の部会で審議中
アルミニウム(平成21年度選定)	必要なデータ収集を実施
トランス脂肪酸(〃)	専門調査会で審議中

企画専門調査会における 案件候補の選定の考え方

(平成16年6月食品安全委員会決定)

【選定基準】

- ①国民の健康への影響が大きいと考えられるもの
- ②健康被害が生じており、危害要因等の把握の必要性が高いもの

【配慮事項】

- ①国民の評価ニーズ
- ②科学的知見の充足度

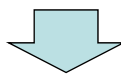
【除外事由】

- ①リスク評価やリスク管理が適切に行われている
- ②人に悪影響を及ぼすおそれがあることを示す出所、根拠が不明
- ③過去に審議され対象候補にならず、新たな知見が得られていない
- ④リスク評価が技術的に困難

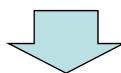
3

22年度の案件選定プロセス

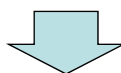
専門調査会・要望書・食品安全モニター等の意見の収集
国民からの意見・情報の募集(H22.7.13~8.9)・意見交換会(7.30)



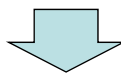
事務局による自ら評価の案件候補の整理



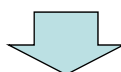
企画専門調査会における審議
(案件候補の絞込み(H22.9月、12月、H23.2月頃))



企画専門調査会が決定した案件候補を
食品安全委員会において審議(H23.2月頃)



案件候補について必要に応じて意見・情報の募集



食品安全委員会において自ら評価案件を決定(H23.3月末頃)

4

自ら評価実施以外での対応

- 研究事業、調査事業等による科学的知見の収集
- ファクトシート、Q&Aの作成等情報の整理・提供
- 意見交換会等によるリスクコミュニケーション(意見・情報の交換)

5

22年度 自ら評価案件候補の 提案案件分野

1. 調理器具等からの溶出が懸念される物質(ポリフッ化エチレン、シリコーン、パーフルオロ化合物等)
2. 本来的に食品に含まれる物質(リン酸塩、硝酸塩、シュウ酸塩等)
3. 環境中にある物質(有機スズ化合物、臭素系難燃剤、ダイオキシン類)
4. 調理過程における化学反応により生成される物質(ベンゾピレン、カルバミン酸エチル、アクリルアミド等)
5. 海洋性自然毒(貝毒、ヒラメ毒、フグ毒等)
6. 植物系自然毒(ピロリジジンアルカロイド、ガーデンハックルベリー、キノコ毒等)
7. 放射線照射食品
8. プリオン、BSE(米国産牛肉)
9. ナノテクノロジー(ナノ物質含有食品、ナノ農薬)
10. 着色料、甘味料等(合成着色料、保存料、発色剤等)
11. いわゆる健康食品(グルコサミン、トリプトファン、セサミン等)
12. 一般的な摂取量と比較して過不足がある場合に健康影響が懸念されるとい意見が寄せられた物質(リン、ヨウ素、ビタミン等)
13. ジビエ食材のヒトと動物の共通感染症
14. その他(もち、抗菌性物質、食中毒原因微生物、水道水、農薬、遺伝子組換え食品、クローン家畜由来食品)

6