

自ら評価の提案案件に関する食品安全委員会の情報提供等の実績

	企画専門調査会における取扱	食品健康影響評価の状況	意見交換会	季刊誌	ダイヤルQ&A	モニターQ&A	その他
1 調理器具等からの溶出が懸念される物質							
(1) ポリフッ化エチレン	A-イ						
(2) シリコーン	A-ロ						
(3) パーフルオロ化合物	A-イ						
(4) ラップフィルム	A-ロ					H16.6、 H16.8、 H16.9、 H17.1、 H17.3、 H18.8	
(5) 食器から溶出するクロム	A-ロ					H20.10	
(6) クッキングペーパー	B						
(7) ポリスチレン(発泡スチロール)	B					H17.11、 H18.8、 H19.3	
(8) 合板容器包装剤	B						
(9) 調理器具一般	A-ロ			23号(Q&A) ※容器・包装一般について		H16.3、 H17.6、 H21.12	
(10) ビスフェノールA	F	評価中		23号(Q&A)	H20.7	H16.8、 H18.8、 H20.5、 H20.7、 H21.11、 H22.3	・情報をまとめてホームページに掲載
(11) アルミニウム	F	評価中			H17.7、 H22.10	H18.7、 H19.3	・情報をまとめてホームページに掲載
(12) メラミン	F			17号(Q&A)		H20.9、 H20.10、 H21.2、 H21.5	・情報をまとめてホームページに掲載

2 本来的に食品に含まれる物質

(1) リン酸塩	B					H18.10	
(2) 硝酸塩	A-イ					H16.3、 H16.8、 H16.9、 H16.10、 H17.10、 H18.3、 H18.11、 H18.12、 H21.1	
(3) シュウ酸塩	B						
(4) イカ墨	B						
(5) 牛乳中の糖質(ガラクトース)	B						
(6) フリーラジカル	B						
(7) ナリンジン、ククルビタシン、イソチオシアネート分解物などの苦味成分	A-ロ						
(8) カロテノイド	B						
(9) ヒスタミン	A-ニ			21号(Q&A)		H20.3、 H20.6、 H21.7	・情報をまとめてホームページに掲載
(10) エリスリトール	B						
(11) アカネ色素に含まれる成分	A-ロ						

凡例: 【企画専門調査会での整理】

- A-イ 引き続き自ら評価案件候補にするか否かを検討する
- A-ロ 情報収集を行う
- A-ハ 情報提供を行う(主にその危害要因そのものについての情報)
- A-ニ 情報提供を行う(主にその危害要因による食中毒への対策に関する情報)
- B 健康に悪影響を及ぼす恐れがあることを示す情報が確認できないため、評価の対象とはしない
- C 担当の専門調査会の意見を聞く
- D 個々人の使用実態を捉えにくいいため、評価の対象とはしない
- E 個人の食生活のあり方の問題であるため、評価の対象とはしない
- F リスク管理機関の対応状況を見守るべきものや食品安全委員会において評価中又は実施済のもの

企画専門 調査会に おける取扱	食品健康 影響評価 の状況	意見交換会	季刊誌	ダイヤル Q&A	モニター Q&A	その他
-----------------------	---------------------	-------	-----	-------------	-------------	-----

企画専門 調査会に おける取扱	食品健康 影響の 評価の 状況	意見交換会	季刊誌	ダイヤル Q&A	モニター Q&A	その他
-----------------------	--------------------------	-------	-----	-------------	-------------	-----

3 環境中にある物質

(1) 有機スズ化合物	A-イ					H17.2、 H18.5、 H21.10、 H22.1	
(2) 臭素系難燃剤	A-ロ						
(3) ダイオキシン類	A-ハ			20号(トピックス)		H16.8、 H17.11、 H18.1、 H18.5、 H18.9、 H18.12、 H20.5	
(4) メチル水銀	F	評価済	H17.7(東京・大阪) H18.2(宮城) H18.3(東京) H21.6(東京)	4号(委員の視点)、 6号(トピックス)、 15号(委員の視点)、 特別編集号、 20号(トピックス)	H17.6、 H17.7、 H22.6	14件 H15年1件、 H16年2件、 H17年5件、 H18年2件、 H20年2件、 H22年2件	・DVD
(5) カドミウム	F	評価済	H18.3(東京) H20.6(東京・大阪)	17号(特集)	H16.5	H17.3、 H17.7、 H20.3、 H20.6、 H20.11、 H21.6	
(6) ヒ素	F	評価中			H22.8	H15.10、 H16.5、 H16.8、 H16.9、 H16.10、 H17.9、 H18.5、 H18.8	
(7) 鉛	F	評価中	H20.3(東京・大阪)			H16.10、 H19.5	

4 調理過程における化学反応により生成される物質

(1) くんせい中のベンゾピレン	A-イ						
(2) 発酵食品中のカルバミン酸エチル	A-ハ						
(3) 加熱時に生じるアクリルアミド	A-イ		H22.3(東京) ※発がん性物質全般について	5号(インフォメーション、委員の視点)、 13号(委員の視点)、 14号(特集)、 20号(委員の視点)	H16.10	H16.10、 H16.12、 H17.2、 H17.3、 H18.9、 H19.1、 H19.9、 H20.6、 H22.4	・ファクトシート
(4) 調理過程で生じる多環芳香族炭化水素(PAH)	A-イ						
(5) トランス脂肪酸	F	評価中		12号(トピックス)、 13号(特集)、 特別編集号	H18.11、 H19.6	26件 H17年2件、 H18年1件、 H19年8件、 H20年4件、 H21年3件、 H22年8件	・ファクトシート ・情報をまとめてホームページに掲載

5 海洋性自然毒

(1) 貝毒	A-ニ			21号(Q&A)		H17.5、 H18.3、 H22.3	
(2) ヒラメ毒	B						
(3) フグ毒	A-ニ			21号(Q&A)	H20.1	H16.8、 H18.6、 H21.1	
(4) シガテラ毒	A-ロ					H17.7	

企画専門 調査会に おける取扱	食品健康 影響の 状況	意見交換会	季刊誌	ダイヤル Q&A	モニター Q&A	その他
-----------------------	-------------------	-------	-----	-------------	-------------	-----

6 植物系自然毒

(1) ピロリジジンアルカロイド	A-ロ					H16.7	
(2) ガーデンハックルベリー	B					H16.3	
(3) キノコ毒	A-ニ					H16.11、 H16.12、 H17.9、 H17.10、 H19.11、 H21.9、 H22.2、 H22.8、 H22.9	・情報をまとめてホームページに掲載
(4) ミクロシスチン	A-ロ						
(5) 未熟果トマト	B						
(6) デオキシパレノール、ニパレノール	F	評価済	H18.2(大阪) H20.12(東京)	24号(Q&A)			
(7) オクラキトシンA	F	評価中	※かび毒全般について	※かび毒全般について			

7 放射線照射食品

(1) みそ、醤油など日本の伝統食品への放射線照射の安全性について	A-イ		H19.9(東京)	14号	H19.3、 H22.8	15件 H16年2件、 H17年1件、 H18年7件、 H19年1件、 H20年1件、 H21年2件、 H22年1件	・情報をまとめてホームページに掲載
(2) 2-アルキルシクロブタン							
(3) 放射線照射ばれいしょ							
(4) 放射線照射食品全般							

8 プリオン・BSE

(1) 米国産牛肉	F	評価済	H17.11(北海道・宮城・東京・愛知・大阪・広島・福岡)	7号(特集)	H15.12、 H16.1、 H16.2、 H16.4、 H16.9、 H17.3、 H17.10、 H17.10、 H17.11、 H17.12、 H18.1	43件 H16年10件、 H17年12件、 H18年12件、 H19年5件、 H20年3件、 H22年1件	
-----------	---	-----	-------------------------------	--------	--	---	--

9 ナノテクノロジー

(1) ナノ物質含有食品	B		H21.12(東京) H22.6(東京)	21号、23号			
(2) ナノ農薬	B						

10 着色料・甘味料等

(1) 合成着色料と保存料の子供への影響	C		H15.12(広島) H18.1(北海道) H21.3(岡山) H21.7(秋田) H21.11(徳島) H21.12(大分) H22.2(和歌山) H22.3(兵庫)	3号(特集)、 13号(Q&A)、 15号(特集)、 特別編集号 ※食品添加物全般について	H18.10 ※食品添加物の複合影響	15件 H15年1件、 H16年3件、 H17年3件、 H18年3件、 H19年1件、 H20年2件、 H21年1件、 H22年1件	・DVD ※食品添加物全般について
(2) 亜硝酸塩等の発色剤							
(3) 着色料の複合影響							
(4) 赤色2号							
(5) 古い時代に指定された添加物や国際機関で評価されていないような添加物							
(6) スクラロース							
(7) アスパルテーム							
(8) サイクラミン酸ナトリウム(チクロ)							
(9) 人工甘味料一般							
(10) トレハロース							
(11) アセスルファミカリウム	F	評価済					
(12) サッカリン	F	評価済	H20.7(東京)				
(13) 臭素酸カリウム	F	評価済		15号(トピックス)		H16.8、 H16.9、 H17.1	・ファクトシート

企画専門 調査会に おける取扱	食品健康 影響の 状況	意見交換会	季刊誌	ダイヤル Q&A	モニター Q&A	その他
-----------------------	-------------------	-------	-----	-------------	-------------	-----

11 いわゆる健康食品等

(1) グルコサミン	D			H16.9(宮城・岩手) H16.10(沖縄) H16.11(岡山) H17.3(富山) H18.7(徳島) ※健康食品全般について	24号(キッズボックス) ※健康食品全般について	31件 H15年1件、 H16年4件、 H17年5件、 H18年10件、 H19年3件、 H20年2件、 H22年6件 ※健康食品 全般につい て		
(2) トリプトファン								
(3) セサミン								
(4) コンドロイチン								
(5) GABA								
(6) コラーゲン								
(7) ハイドロキシカット								
(8) ヒアルロン酸								
(9) パナジウム								
(10) 有機ゲルマニウム								
(11) カテキン								
(12) サプリメント全般								
(13) サプリメントの複合影響								
(14) 健康食品の複合影響								
(15) 健康食品全般								
(16) 大豆イソフラボン	F	評価済		H18.2(大阪) H18.3(東京) H18.9(岐阜)	9号(特集)、 特別編集号	H17.10、 H18.2、 H18.3	H17.10、 H18.2、 H18.3、 H18.4、 H18.5、 H18.6、 H18.7	・情報をまとめ てホームページに 掲載

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う意見が寄せられた物質

(1) リン	E						
(2) ヨウ素(ヨード)	E						
(3) ビタミン	E				11号(トピックス) ※ビタミンAについて	H19.9 ※ビタミンA について	H18.11
(4) 糖質全般	E						H22.7
(5) ブドウ糖果糖液糖	E						H22.9
(6) 果糖ブドウ糖液糖(異性 化製品)	E						
(7) 脂質全般	E						
(8) 脂肪酸	E						
(9) アラキドン酸	Aーロ						
(10) カルシウム	E						
(11) 食塩	E						H22.3
(12) 亜鉛	E					H16.10 ※グルコン 酸亜鉛につ いて	

13 ジビエ食材のヒトと動物の共通感染症

(1) ジビエ食材(野生鳥獣 肉・内臓)を介しての人と 動物の共通 感染症の 食品健康影響評価	Aー二						H16.7、 H16.9、 H16.11、 H17.6、 H18.9、 H18.10、 H20.5
--	-----	--	--	--	--	--	---

企画専門 調査会に おける取扱	食品健康 影響評価の 状況	意見交換会	季刊誌	ダイヤル Q&A	モニター Q&A	その他
-----------------------	---------------------	-------	-----	-------------	-------------	-----

14 その他

(1) もち		F	評価済		17号(キッズボック ス)、 24号(特集)			・食品による 窒息事故に関 するチラシを 作成 ・情報をまとめ てホームページ に掲載
(2) マラカイトグリーン等の抗 菌性物質(動物用医薬 品)		F	順次評 価中	H16.8(東京) ※薬剤耐性菌評価指針案に ついて	16号(特集)、 22号(Q&A) ※動物用医薬品全 般について		11件 H15年2件、 H17年5件、 H19年1件、 H20年3件	・情報をまとめ てホームペー ジに掲載
(3) 食中毒原因微生物		F	順次評 価中	H17.5(東京) H19.3(東京) H19.6(東京・大阪) H20.10(東京) H21.6(東京・福岡) H21.8(広島) H21.9(愛知) H22.1(奈良) H22.2(東京) H22.7(東京) H22.8(岡山) H22.9(東京) H22.10(岡山) H22.10(長野) H22.10(佐賀)	創刊号(トピックス)、 3号(キッズボック ス)、 4号(トピックス)、 9号(キッズボック ス)、 10号(特集)、 14号(特集)、 特別編集号、 18号、 20号(特集)、 21号(委員の視点)、 22号、 23号(特集、キッズ ボックス)	H16.8、 H16.11、 H17.6、 H18.12、 H19.10	47件 H15年2件、 H16年7件、 H17年12件、 H18年7件、 H19年4件、 H20年3件、 H21年5件、 H22年7件	・リスクプロ ファイル ・情報をまとめ てホームペー ジに掲載
(4) 水道水		F	順次評 価中		12号(特集)	H19.2	H15.12、 H17.2、 H17.7、 H17.9、 H18.2、 H19.3、 H19.8、 H19.9	
(5) 農薬		F	順次評 価中	H16.7(大阪) H16.9(石川) H17.6(福島) H17.8(福島) H17.9(千葉・神奈川) H17.10(山口) H17.11(北海道・沖縄・愛知) H18.1(京都) H18.2(広島・鹿児島・香川) H18.3(新潟) H18.4(東京) H18.5(京都・宮城・鳥取・香 川・富山・岐阜・北海道・沖 縄・福岡) H18.9(北海道) H18.11(福井) H18.12(岡山・三重・大阪・栃 木・北海道) H19.1(東京・福島・大分) H19.2(山梨・沖縄) H19.5(東京) H19.9(山口) H19.10(東京) H20.11(東京) H20.11(高知) H22.2(群馬) H22.8(愛知) H22.11(滋賀) H22.11(千葉) H22.11(徳島)	4号(特集)、 9号(特集)、 11号(Q&A)、 15号、 特別編集号、 21号(キッズボック ス)	H17.5、 H17.6、 H18.5、 H18.8、 H19.5、 H20.2、 H20.9	96件 H15年4件、 H16年23件、 H17年28件、 H18年13件、 H19年8件、 H20年11件、 H21年6件、 H22年3件	
(6) 遺伝子組換え食品		C	評価済	H15.10(東京) H15.12(東京) H17.6(東京) H19.11(東京) H20.5(東京) H22.3(岡山)	創刊号、 5号(特集)、 6号(委員の視点)、 12号(Q&A)、 15号、 21号(特集)	H15.12、 H18.11、 H21.3、 H21.12	44件 H15年5件、 H16年9件、 H17年11件、 H18年6件、 H19年7件、 H20年4件、 H21年1件、 H22年1件	・DVD

		企画専門 調査会に おける取扱	食品健康 影響の 評価の 状況	意見交換会	季刊誌	ダイアル Q&A	モニター Q&A	その他
(7)	クローン家畜由来食品	C	評価済	H21.3(東京・大阪)	19号特集	H20.4	14件 H15年1件、 H17年2件、 H18年1件、 H19年3件、 H20年2件、 H21年5件	・情報をまとめ てホームページ に掲載