

## (平成22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候補を選定するための案件一覧

※ 情報源（1：関係機関、マスメディア等の情報 2：食品安全ダイヤル食品安全モニター等報告等の情報 3：委員会への要望書等の情報 4：外部募集に寄せられた情報）

## 1 調理器具等からの溶出が懸念される物質

15件には調理器具と容器包装が含まれる。調理器具からの溶出一般をテーマとする整理もあり得る。

番号	物質名 (危害要因)	情報源 (※)	件数	提案理由
(1)	ポリフッ化エチレン	2	1	リスクの高い有機化合物が含有されていることの情報があるため。
(2)	シリコーン	2	1	高温時に流出物質が食品に入り込み、人体への影響が懸念されるため。
(3)	パーフルオロ化合物	2	1	難分解性であり、生物への蓄積性もあり実験動物における毒性効果もあるという情報があるため。
(4)	ラップフィルム	2	2	食品にくっついてしまい、取りにくい場合がある。メーカーも充分検査していると思うが、食品に悪影響は無いのかと不安であるため。
(5)	食器から溶出するクロム	1、2	2	ナイフやフォークなどの一部ステンレス製品からクロムの溶出事例があり不安なため。ヒトの代謝に必要な元素のひとつであるが、六価クロム化合物は発がん性があるとされているため。
(6)	クッキングペーパー	2	1	ペーパーから溶出する成分について調べましたが適確な知識を得られておらず、溶出する物質について不安があるため。
(7)	ポリスチレン (発泡スチロール)	2	1	包材はポリマー体で安全性が高いとされるが、柑橘類の果汁で容易に溶解するため不安であるため。
(8)	合板容器包装剤	2	1	合板を製造したときに用いた接着剤等が溶出し、健康への影響が懸念されるため。様々な化学物質が検出され、リスクの高い有機化合物が含有されていることがあるため。
(9)	調理器具一般	1	1	様々な化学物質が検出され、リスクの高い有機化合物が含有されていることがあるため。

※ その他、ビスフェノールA（情報源：2 件数：1）、アルミニウム（情報源：2 件数：1）及びメラミン（情報源：2 件数：2）については、食品安全委員会により評価実施中又は評価済。

## 2 本来的に食品に含まれる物質

17件の要望があったが、健康に影響を及ぼすおそれがあることを示す根拠や情報がないものが多い。

番号	物質名 (危害要因)	情報源	件数	提案理由
(1)	リン酸塩	3	1	リン酸塩により亜鉛の吸収を妨げられると考えられるため。
(2)	硝酸塩	1、2、4	4	体内で遺伝毒性発がん性物質であるニトロソ化合物に変化する可能性があるため。
(3)	シュウ酸塩	2、4	3	シュウ酸塩により結石ができるという情報を入手したため。
(4)	イカ墨	2	1	ウツボを麻痺させたりするなど生理活性があるという情報があるため。
(5)	牛乳中の糖質（ガラクトース）	2	1	白内障の原因物質となるという情報があるため。
(6)	フリーラジカル	4	1	急性毒性、慢性毒性の疑いがあるため。
(7)	ナリンジン、ククルピタシン、イソチオシアネート分解物などの苦味成分	2	1	毒性があるとの情報があるため。
(8)	カロテノイド	2	1	食欲不振や皮膚異常（黄変）の症状を引き起こすと聞いたことがあるため。
(9)	ヒスタミン	2	2	近年、発展途上国や遠洋の魚の輸入が増加傾向にあるため。
(10)	エリスリトール	2	1	発がん性の懸念があるため。
(11)	アカネ色素に含まれる成分	1	1	アカネ色素はラット長期試験にて肝、腎の発がん性が認められたことから、食品添加物としての使用は禁止された。その成分に関する個々のデータは不明であり、食品に個々の成分があるとすれば検討しておく必要があると考えるため。

### 3 環境中にある物質

14件が含まれるが、安全性に対する懸念が示されている個別の物質があげられている。

番号	物質名 (危害要因)	情報源	件数	提案理由
(1)	有機スズ化合物	2	2	魚介類や人体に悪影響を及ぼす恐れがあり、国が使用を禁じている内分泌攪乱(かくらん)化学物質(環境ホルモン)で有機スズ化合物の一種、トリブチルスズ(TBT)が、様々な用途に活用されており不安であるため。
(2)	臭素系難燃剤	1	1	臭素系難燃剤は、難燃性を高めるため広範囲の商品に添加される化学物質であるが、飼料や食品を含む環境、ヒトの組織などから検出されることもあるため、安全性に対する懸念が広がっているため。
(3)	ダイオキシン類	1	1	食品の流通拡大により食品の汚染物質として無視できない存在であると考えられるため。

※ その他、メチル水銀(情報源:2 件数:4)、カドミウム(情報源:2 件数:4)、ヒ素(情報源:2 件数:1)及び鉛(情報源:2 件数:1)については、食品安全委員会により評価実施済又は評価実施中。

### 4 調理過程における化学反応により生成される物質

12件の要望があったが、過去にも議論になったものが含まれている。

番号	物質名 (危害要因)	情報源	件数	提案理由
(1)	くんせい中のベンゾピレン	1、2	3	遺伝毒性がある可能性があるという情報があるため。
(2)	発酵食品中のカルバミン酸エチル	1	1	パン、しょうゆ、ヨーグルト等の発酵食品、ワイン、ビール等のアルコール飲料に含まれており、動物に対して遺伝毒性と発がん性があり、ヒトに対しておそらく発がん性があると考えられているため。
(3)	加熱時に生じるアクリルアミド	1	1	動物実験の結果から、アクリルアミドは、人に対しておそらく発がん性があるものとして分類されており、ジャガイモのようなデンプンなどの炭水化物を多く含む食材を高温で加熱した食品に生成される。
(4)	調理過程で生じる多環芳香族炭化水素(P)	1、2	2	乾燥、燻煙、調理の過程で燃料から生成して食品を汚染するか、又は調理等の過程で食品や食品から落ちた油脂が熱源に触れて生成する物質で、その多くに遺伝毒性発がん性があることが確認されてい

AH)			る。また、環境由来（原油流出事故等が原因）の PAHs による魚介類汚染も欧州では問題となっている。
-----	--	--	--

※ その他、トランス脂肪酸（情報源：2 件数：5）については、食品安全委員会により評価実施中。

## 5 海洋性自然毒

7 件の要望があったが、既に管理機関において管理されているものも多い。

番号	物質名 (危害要因)	情報源	件数	提案理由
(1)	貝毒	1	2	貝が原因となる食中毒がたくさん起こっているため。麻痺性貝毒、下痢性貝毒については国内で規制措置がとられているものの、解明されていない点が多くあり、海外においても情報が出されているため。
(2)	ヒラメ毒	2	2	嘔吐、下痢の症状が出て、医者からは原因はよく分からないがヒラメではないかといわれており不安。
(3)	フグ毒	2	1	人間の生死に係わる事故が発生する物質であるため。
(4)	シガテラ毒	2	2	同じ魚でも採れた海域によって中毒にならないことがあると、以前 TV のニュースで見て気になっているため。

## 6 植物系自然毒

6 件の要望があった。

番号	物質名 (危害要因)	情報源	件数	提案理由
(1)	ピロリジジナルカロイド	4	1	日本ではシンフィツムのみしか評価が行われていないので、他の食品や飼料についても評価を行ってもらいたいため。
(2)	ガーデンハックルベリー	2	1	未熟果に毒性のあるソラニン類が含まれているという情報があるため。

(3)	キノコ毒	2	1	キノコによる食中毒が毎年発生しているから。
(4)	ミクロシスチン	2	1	植物工場の肥料液が循環して使用されるが、その液がアオコの繁殖により汚染されているため。
(5)	未熟果トマト	2	1	トマトの害虫忌避成分。人体へは腹痛下痢等の症状となると聞いたことがあるため。

※ その他、かび毒（情報源：2 件数：1）のうち、デオキシバレノール、ニバレノール及びオクラキトシン A については食品安全委員会により評価実施中。

## 7 放射線照射食品

9件の要望があった。

番号	物質名 (危害要因)	情報源	件数	提案理由
(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	2	1	現在認められているばれいしょについての評価と将来的利用が考えられる分野での評価が必要であると考えるため。
(2)	2-アールキルシクロブタノン	2	1	放射線照射食品について、国際的には既に一定の安全性が認められていると聞いているため。
(3)	放射線照射ばれいしょ	3	1	安全性について不安であるため。
(4)	放射線照射食品全般	1、4	6	放射線照射食品一般について、是認するメリットがあるため。また、安全性に対する関心も高いため。

## 8 プリオン・BSE

5件の要望があった。

番号	物質名 (危害要因)	情報源	件数	提案理由
(1)	米国産牛肉	1、4	5	過去に食品安全委員会で評価を行い中間とりまとめを行っているが、米国産輸入牛肉について、OIEによる基準等の世界的基準と比較して現行の日本の管理基準（輸入条件）が厳しいと考えられ、管理基準を緩和する目的で再評価が必要であると考えたため。 米国側に輸出プログラムの違反がみられるため。

## 9 ナノテクノロジー

2件の要望があったが、知見や範囲が不明確

番号	物質名 (危害要因)	情報源	件数	提案理由
(1)	ナノ物質含有食品	1	1	従来の農薬や通常の食品に比べ、摂取した際に吸収されやすくADIが変わる可能性があると考えたため。
(2)	ナノ農薬	1	1	従来の農薬や通常の食品に比べ、摂取した際に吸収されやすくADIが変わる可能性があると考えたため。

## 10 着色料・甘味料等

24件の要望があったが、食品安全委員会の評価制度創設前に添加物として指定されたものの扱いの整理が必要

番号	物質名 (危害要因)	情報源	件数	提案理由
(1)	合成着色料と保存料 の子供への影響	4	1	英国FSAの調査で6種の合成着色料（食用黄色5号(サンセットイエロー)、キノリンイエロー、アズルビン（カルモイシン）、食用赤色40号、食用黄色4号（タートラジン）、食用赤色102号）と安息香酸ナトリウムを含む食品でADHDで有意に影響があるという結果が出たため。
(2)	亜硝酸塩等の発色剤	2	3	明太子、筋子等多くの食品に使用されているため。
(3)	着色料の複合影響	2	1	色素に関する講習会において、組み合わせに対しての安全性の根拠がないと聞いたので不安となったため。

(4)	赤色2号	2	1	米国で使用禁止となっており不安であるため。
(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	4	2	国際的に認められていないため。また、古い時代に指定されたものであり不安であるため。
(6)	スクラロース	2、4	3	下痢症状を引き起こすため。また、製造方法によっては有害物質を生み出す懸念があるため。
(7)	アスパルテーム	2、4	2	過剰摂取による健康への影響が心配なため。
(8)	サイクラミン酸ナトリウム(チクロ)	2	1	外国で流通している一方、日本では禁止されており、日本国内でも流通させてよいのではないかと考えているため。
(9)	人工甘味料一般	2、4	5	下痢が心配であるため。
(10)	トレハロース	2	1	漠然とした不安のため。

※ その他、アセスルファムカリウム（情報源：2 件数：1）、サッカリン（情報源：2 件数：1）及び臭素酸カリウム（情報源：2 件数：2）については、食品安全委員会において評価済又は評価中である。

## 11 いわゆる健康食品等

19件の要望があったが、過去の自ら評価案件候補の検討においては、特定の消費者が特定の目的をもって意図的に利用するものであり、一般の消費者が通常消費するものではないとして評価対象とすることを見送っている。

番号	物質名 (危害要因)	情報源	件数	提案理由
(1)	グルコサミン	1、2	2	グルコサミンによる血糖値上昇が報告されているため。また、グルコサミンにはインスリン抵抗性の増大及びインスリン分泌減少作用があると考えられており、不安であるため。
(2)	トリプトファン	2	1	通常の食品に含まれる量以上の経口摂取は危険であるという情報を入手したため。
(3)	セサミン	2	1	過剰摂取時のリスクの程度が不明であるため。
(4)	コンドロイチン	2	1	過剰摂取時のリスクの程度が不明であるため。

(5)	GABA	2	1	過剰摂取時のリスクの程度が不明であるため。
(6)	コラーゲン	2	1	過剰摂取時のリスクの程度が不明であるため。
(7)	ハイドロキシカット	2	1	海外において肝機能障害が多発しているとの情報があるため。
(8)	ヒアルロン酸	2	1	過剰摂取時のリスクの程度が不明であるため。
(9)	バナジウム	2	1	漠然とした不安があるため。
(10)	有機ゲルマニウム	2	1	漠然とした不安があるため。
(11)	カテキン	1	1	海外において、健康食品による過剰摂取に関する情報提供がなされているため。
(12)	サプリメント全般	4	1	過剰摂取時におけるリスクの程度をが心配であるため。
(13)	サプリメントの複合影響	4	1	薬のようなかたちで流通しており、安易に飲んでいるため、評価が必要と考えるため。
(14)	健康食品の複合影響	2	1	個々の物質が安全であっても、複合同時に摂取した場合も安全といえるのか疑問であるため。また、過剰なTV宣伝などが気になり。
(15)	健康食品全般	4	3	法規制の谷間にあり事実上野放しされている健康食品について健康被害が多発しているため、評価が必要であると考えため。

※ その他、大豆イソフラボン（情報源：2 件数：1）については、食品安全委員会において評価済である。



12 一般的な摂取量と比較して過不足がある場合に、健康影響評価が懸念されるという意見が寄せられた物質

1 4件の要望があったが、過剰摂取など食生活の問題と安全性の評価の関係を整理する必要がある。

番号	物質名 (危害要因)	情報源	件数	提案理由
(1)	リン	2	1	自らの体験が理由である。
(2)	ヨウ素 (ヨード)	1	1	過剰摂取が気になるため。
(3)	ビタミン	1、2	1	過剰摂取によるリスクが不安であるため。
(4)	糖質全般	2	1	多様で多種の関連物質が使用されているが、実際のところそのものがよく分からないものが多いため、分かりやすい評価をしてほしいため。
(5)	ブドウ糖果糖液糖	1	1	体に吸収されやすいため、急激な血糖値上昇、糖尿病の発症、肥満等を引き起こすという情報があるため。
(6)	果糖ブドウ糖液糖 (異性化製品)	1、2	2	体に吸収されやすいため、急激な血糖値上昇、糖尿病の発症、肥満等を引き起こすという情報発信があるため。
(7)	脂質全般	2	1	多種多様な関連物質が使用されているが、そのものがよく分からないものが多いため、分かりやすい評価をしてほしいため。
(8)	脂肪酸	1	1	健康との切り分けが難しいので優先度は低いと考えるため。
(9)	アラキドン酸	2	1	以前販売禁止だったものが、最近販売されているため。
(10)	カルシウム	2	1	自らの体験が理由過剰摂取が問題となっているため。
(11)	食塩	4	1	欧米人等との比較における日本人の体格や日本人独自の味覚を考慮したADIを設定してもらいたい ため。
(12)	亜鉛	2	2	自らの体験が理由である。 知人が亜鉛の摂取不足により味覚障害を起こしたため。

### 13 ジビエ食材のヒトと動物の共通感染症

番号	物質名 (危害要因)	情報源	件数	提案理由
(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	4	1	シカ、イノシシ、ホロホロチョウ、ダチョウ、スッポン等を摂取することにより、ヒトと動物の共通感染症としてのウイルス性肝炎、リステリア症、ボツリヌス症、Q熱、トリヒナ症等の食品によって媒介される感染症にがあるため。

#### その他 1

※ 上記 1～13 のほか、評価の要望があったが、既に食品安全委員会で評価済又は評価中のものは、以下のとおり。

- (1) もちについては、評価済である。(情報源：4 件数：1)
- (2) マラカイトグリーン等の抗菌性物質（動物用医薬品）については、逐次評価済である。(情報源：1、2及び4 件数：4)
- (3) 食中毒原因微生物については、評価実施中である。(情報源：1、2及び4 件数：5)
- (4) 水道水については、逐次評価実施中である。(情報源 2 件数：4)
- (5) 農薬については、逐次評価済である。(情報源：1、2及び4 件数：9)

#### その他 2

※※ 上記 1～13 のほか、食品安全委員会で評価されたものについて再評価が求められているものは、以下のとおり。

- (1) 遺伝子組換え食品については、逐次評価済である。(情報源：4 件数：1 提案理由：食品安全委員会が行った評価方法より良い方法があると考えているため。)
- (2) クローン家畜由来食品については評価済である。(情報源：4 件数：2 提案理由：食品安全委員会の評価における健全性の証明に疑問をいだいているため。)