

平成23年度「自ら評価」提案案件に関する情報提供について

平成23年度の自ら評価の提案案件については、ホームページ上で以下のように関連情報をまとめて情報提供する予定。
また、ファクトシート等の追加の情報が整備された場合は、順次リンクを追加して情報を充実していく。

○平成23年度に「食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価」の案件候補として審議された評価課題／危害要因

	H23度候補案件	情報提供の状況等 (平成24年6月現在)
食品添加物	既存添加物	
	食品添加物の複合影響	・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
	ステビア等の人工甘味料	
	亜硝酸塩等の発色剤	
	トレハロース	
	安息香酸ナトリウム	
	グルタミン酸ナトリウム	
	グリシン	
	コチニール(カルミン酸)	・「カルミン」について添加物専門調査会において審議中
アセスルファミンK	・食品健康影響評価書をホームページに掲載	
農薬	臭化メチル	
	木酢液等	
	農薬の不活性成分	
	イマザリル	・農薬専門調査会において審議中
	チアベンダゾール	・農薬専門調査会において審議中
	防腐剤	・農薬専門調査会において順次審議中
グリホサート	・農薬専門調査会において審議中	
農薬	・農薬専門調査会において順次審議中 ・意見交換会で使用した資料をホームページに掲載 ・季刊誌(第4号)にて特集 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載(1) ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載(2)	
動物用医薬品	抗生物質類	・動物用医薬品専門調査会において順次審議中
	動物用医薬品(食肉中に残留するワクチンに関連した物質)	・動物用医薬品専門調査会において順次審議中 ・季刊誌(第16号)にて特集 ・季刊誌(第22号)にて特集
	家畜用抗生物質モネンシン酸Na	・動物用医薬品専門調査会において審議中
器具・容器包装	調理器具一般	
	食品包装容器全般	・季刊誌(第23号)にて特集
	クッキングトイ全般	
	シリコン等の合成樹脂製器具	
	フッ素樹脂	・ファクトシートを作成中
	ベンゾトリアゾール等 塩ビモノマー	
	カフェイン	・ファクトシートを作成しており、ホームページに掲載 ・季刊誌(第27号)にて特集
	ダイオキシン	

化学物質・汚染物質	PCB	
	フラン	<ul style="list-style-type: none"> ・ファクトシートを作成しており、ホームページに掲載 ・季刊誌(第25号)にて特集
	脂肪酸	
	パーフルオロ化合物	<ul style="list-style-type: none"> ・ファクトシートを作成中
	3-MCPD、3-MCPD脂肪酸エステル	<ul style="list-style-type: none"> ・ファクトシートを作成しており、ホームページに掲載
	硝酸塩	<ul style="list-style-type: none"> ・ファクトシートを作成中 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
	シュウ酸塩等の発色剤	
	ギ酸	
	リチウム	
	野生キノコのニコチン	
	トリクロロエチレン	<ul style="list-style-type: none"> ・食品健康影響評価書をホームページに掲載
	テトラクロロエチレン	<ul style="list-style-type: none"> ・食品健康影響評価書をホームページに掲載
	鉛	<ul style="list-style-type: none"> ・化学物質・汚染物質専門調査会において審議中 ・意見交換会で使用した資料をホームページに掲載
	ガドミウム	<ul style="list-style-type: none"> ・食品健康影響評価書をホームページに掲載 ・意見交換会で使用した資料をホームページに掲載 ・季刊誌(第17号)にて特集 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
	魚介類における有機水銀	<ul style="list-style-type: none"> ・食品健康影響評価書をホームページに掲載 ・意見交換会で使用した資料をホームページに掲載 ・季刊誌(第6号)にて特集 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載(1) ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載(2)
	調理器具等に用いられている銅	<ul style="list-style-type: none"> ・食品健康影響評価書をホームページに掲載
	臭素酸カリウム	<ul style="list-style-type: none"> ・食品健康影響評価書をホームページに掲載 ・ファクトシートを作成しており、ホームページに掲載 ・季刊誌(第15号)にて特集
微生物・ウイルス	野性動物の肉(猪、鹿等)	
	寄生虫(魚介類、獣肉等)	
	大腸菌群	
	Q熱(コクシエラ)	<ul style="list-style-type: none"> ・ファクトシートを作成しており、ホームページに掲載
	グラヤノキシン	<ul style="list-style-type: none"> ・関連情報をホームページに掲載
	O157食中毒	<ul style="list-style-type: none"> ・食品健康影響評価書をホームページに掲載 ・意見交換会で使用した資料をホームページに掲載 ・季刊誌(第27号)にて特集 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
	カンピロバクター食中毒	<ul style="list-style-type: none"> ・食品健康影響評価書をホームページに掲載 ・意見交換会で使用した資料をホームページに掲載 ・季刊誌(第20号)にて特集 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
	サルモネラ菌	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物・ウイルス専門調査会において審議中 ・リスクプロファイルを作成しており、ホームページに掲載 ・季刊誌(第29号)にて特集 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
	ノロウイルス食中毒	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物・ウイルス専門調査会において審議中 ・リスクプロファイル作成しており、ホームページに掲載 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載

	リステリア	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物・ウイルス専門調査会において審議中 ・リスクプロファイル作成しており、ホームページに掲載 ・意見交換会で使用した資料をホームページに掲載 ・季刊誌(第1号)にて特集
かび毒・自然毒等	ヒラメ毒(クドア)	・関連情報をホームページに掲載
	貝毒	・季刊誌(第21号)にて特集
	アニサキス、ジアルジア	・関連情報をホームページに掲載
	ふぐ他海洋生物の毒化	<ul style="list-style-type: none"> ・季刊誌(第21号)にて特集 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
	キノコ毒(スギヒラタケ)	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載 ・ホームページに関連情報を掲載
	カビのはえた食品(米等)	<ul style="list-style-type: none"> ・季刊誌(第17号)にて特集 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
	ソラニン中毒	・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
	パツリン	・食品健康影響評価書をホームページに掲載
新開発食品	健康食品	・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
	血圧、血糖に効果があるといわれている健康食品	
	キダチアロエ	
	カルニチン	
	カプサイシン	
	ブラセンタ	
	グルコサミン	
	レスベラトロール	
	クロレラ	
	サプリメントビタミンE	
	遺伝子組換え作物	<ul style="list-style-type: none"> ・食品健康影響評価書をホームページに掲載 ・意見交換会で使用した資料をホームページに掲載 ・季刊誌(第5号)にて特集 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載(1) ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載(2)
	サラダ油の安全性(特保)	・新開発食品専門調査会において評価中
その他	放射線照射食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ファクトシートを作成中 ・意見交換会で使用した資料をホームページに掲載 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載 ・ホームページに関連情報を掲載
	ナノ食品	・意見交換会で使用した資料をホームページに掲載
	ナノ農薬	
	防カビ剤(ジフェニル)	
	OPP(オルトフェニルフェノール)	
	ビタミンC	
	カルシウム	
	ブドウ糖果糖液糖	・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
	食塩	・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
	カリウム	
	リン	
	湧水	<ul style="list-style-type: none"> ・季刊誌(第12号)にて特集 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
	輸入食品に利用されている各国水質基準の違いから生ずるリスク	<ul style="list-style-type: none"> ・季刊誌(第12号)にて特集 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
	バナジウム	
植物工場野菜		

放射性物質	<ul style="list-style-type: none"> ・食品健康影響評価書をホームページに掲載 ・意見交換会で使用した資料をホームページに掲載 ・季刊誌(第28号)にて特集 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載
メラミン食器から流出する物質が健康にもたらす影響	<ul style="list-style-type: none"> ・季刊誌(第17号)にて特集 ・ホームページに関連情報を掲載
アクリルアミド	<ul style="list-style-type: none"> ・化学物質・汚染物質専門調査会において審議中 ・ファクトシートを作成しており、ホームページに掲載 ・季刊誌(第14号)にて特集 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載 ・ホームページに関連情報を掲載
アルミニウム	<ul style="list-style-type: none"> ・評価に必要な情報を収集中 ・ホームページのQ&Aに関連情報を掲載 ・ホームページに関連情報を掲載

グラヤノトキシン

1. グラヤノトキシンによる食中毒について

レンゲツツジ、アセビ、ネジキ等のツツジ科の植物に含まれるジテルペン類構造を持つ植物毒であるグラヤノトキシンによる食中毒である。

(1) 原因

主としてグラヤノトキシンを含むツツジ科の植物由来のはちみつを摂食した場合に発症するが、葉や花を直接摂取することに発症することもある。

グラヤノトキシンを含有するツツジ科の植物は、北米及びアジア地域に分布しているが、グラヤノトキシンの含有量及びその種類はツツジ科の植物の属・種により異なるため、ヒトへの健康被害は当該植物が優勢な地域でのみ想定される。これまでに、トルコ黒海沿岸やネパール高山地帯で採取されたハチミツによる中毒が報告されているが、日本では報告例はない。

(2) 症状

グラヤノトキシンを含む食品の摂取後、数時間でめまいや嘔吐などの急性中毒を起こすことがあり、時には救急処理が必要な重篤な中毒症状を呈する場合もある。

2. グラヤノトキシンに関する情報

・米国食品医薬品庁(FDA)

「Bad Bug Book - Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins - Second Edition (2012)」(pp.230～234)

<http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodSafety/FoodborneIllness/FoodborneIllnessFoodbornePathogensNaturalToxins/BadBugBook/UCM297627.pdf>

・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)

「ツツジ科植物由来はちみつのグラヤノトキシンに関する FAQ」

http://www.bfr.bund.de/cm/276/ausgewaehlte_fragen_und_antworten_zu_grayanotoxinen_in_rhododendron_honig.pdf

クドア・セプテンpunkタータ

1. クドア・セプテンpunkタータによる食中毒について

ヒラメの摂食後、数時間程度で一過性の嘔吐、下痢が起こり、軽症で終わる有症事例が近年散見されているが、この食中毒の原因としては、寄生虫であるクドア・セプテンpunkタータ (*Kudoa septempunctata*) の関与が強く示唆されている。

(1) 原因

クドア・セプテンpunkタータの胞子を多数摂食した場合にのみ発症するのではないかと考えられている。本寄生虫は、特定の条件下で養殖されたヒラメに感染し、天然では感染する可能性は低いと考えられているが、養殖であっても寄生しているヒラメの率はおおむね低く、また、寄生していたとしても胞子の数は必ずしも多いとは限らない。

(2) 症状

発症する場合は、食後数時間程度（4～8 時間）で、下痢、吐気、嘔吐等の症状が認められるものの、症状は軽微であり、翌日には後遺症もないとされている。

(3) 予防法

クドア・セプテンpunkタータの胞子は、 -15°C ～ -20°C で4時間以上の保管、また、加熱処理では、中心温度 75°C 、5分以上の加熱で失活することが報告されている。

2. ヒラメ毒に関する情報

- 厚生労働省：「生食用生鮮食品による病因物質不明有症事例への対応について」

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anken/gyousei/dl/110617_02.pdf

- 農林水産省：「ヒラメを介したクドアの種類による食中毒 Q&A」

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/kudoa_ga.html

アニサキス

1. アニサキス症について

寄生虫であるアニサキス類 (*Anisakis* sp.) の感染によって引き起こされる疾患である。

(1) 原因

アニサキス類の成虫は、クジラ、イルカ、アザラシなどの海産哺乳類の胃に寄生している。虫卵は糞便とともに海中に放出され、オキアミなどの甲殻類を中間宿主として幼虫に発育する。幼虫を宿すオキアミが多くの種類の魚やイカに摂食されると、新しい宿主の体内で寄生を続ける。ヒトがこれらの海産魚やイカを生食した場合、幼虫は生きてまま摂取され、胃壁や腸壁に侵入することによりアニサキス症の原因となる。

(2) 症状

①胃アニサキス症

胃アニサキス症は、原因食品の摂取後 2 時間から 8 時間で発症することが多く、心窩部に締め付けられるような差し込むような痛みが起きて、それが持続し、また悪心、嘔吐を伴う場合がある。時には、下痢、蕁麻疹、大量吐血を見ることもある。

②腸アニサキス症

腸アニサキス症は、原因食品の摂取後数時間から数日して臍部を中心に差し込むような痛みが出現し、悪心、嘔吐を伴う。

③腸管外アニサキス症

まれに消化管を穿通し消化管以外の臓器に進入して種々の症状を起こすことがある。

(3) 予防法

個人レベルでの予防は海産魚介類の生食を避けること、又は、生食に当たっては冷凍処理後に解凍して調理することである。なお、アニサキス幼虫は熱処理 (60 °C1 分以上) のみならず、冷凍処理でその殆どが死ぬことが知られている。

2. アニサキスに関する情報

- ・ 国立感染症研究所：「アニサキス症とは」
<http://www.nih.go.jp/niid/ja/encyclopedia/392-encyclopedia/314-anisakis-intro.html>
- ・ 農林水産省：「アニサキス（寄生虫（線虫類））[Anisakis]」
http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/anisakis.html
- ・ 東京都福祉保健局：「食品衛生の窓」
http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anzen_info/anisakis/index.html
- ・ 世界保健機関（WHO）：「食品由来集団感染症調査及び管理のガイドライン」
http://whqlibdoc.who.int/publications/2008/9789241547222_eng.pdf
- ・ 国際連合食糧農業機関（FAO）：「魚介類の安全性及び品質の評価及び管理」
<http://www.fao.org/docrep/006/y4743e/y4743e0c.htm#TopOfPage>
- ・ 米国食品医薬品庁（FDA）：ファクトシート「アニサキス・シンプレックス及び関連蠕虫」
<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodborneIllness/FoodborneIllnessFoodbornePathogensNaturalToxins/BadBugBook/ucm070768.htm>

ジアルジア

1. ジアルジア症について

腸管寄生性の原虫であるジアルジア (*Giardia intestinalis* ; 別名ランブル鞭毛虫) の感染によって引き起こされる疾患である。

(1) 原因

ジアルジアには、運動性のない嚢子 (のうし) の状態と、運動性のある栄養型の状態がある。ヒトは、糞便によって嚢子に汚染された食品や飲料水の摂取により感染し、腸管内で栄養型となって腸粘膜に吸着することで症状が現れる。現在、日本でみられるジアルジア感染者の多くは発展途上国からの帰国者である。

(2) 症状

下痢、衰弱感、体重減少、腹痛、悪心や脂肪便などがある。有症症例では下痢が必ず発症している。また、腹痛を伴う例と伴わない例があり、発熱は多くの場合みられない。成人よりも小児の方が高い感受性を示す。なお、国内において重篤な症例は報告されていない。

(3) 予防法

感染のおそれのある地域を旅行する場合は、生ものや煮沸消毒されていない水道水の摂取などに注意する必要がある。また、感染力が強いため、排泄者に対しては、排便後の手洗いの指導が重要である。

2. ジアルジアに関する情報

- ・ 国立感染症研究所「ジアルジア症とは」
<http://www.nih.go.jp/niid/ja/encyclopedia/392-encyclopedia/410-giardia.html>
- ・ 東京都福祉保健局：「食品衛生の窓」
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/musi/16.html>
- ・ 国際連合食糧農業機関 (FAO)：報告書「HIV 感染症及び人獣共通感染症」
<http://www.fao.org/docrep/007/y5516e/y5516e08.htm>
- ・ 米国疾病予防管理センター (CDC)：ファクトシート「ジアルジア」
<http://www.cdc.gov/parasites/giardia/index.html>
- ・ 欧州疾病予防管理センター (ECDC)：ファクトシート「ジアルジアとは」
http://www.ecdc.europa.eu/en/healthtopics/giardiasis/basic_facts/Pages/Factsheet_general_public.aspx