

FAO /IOC /WHO、EFSA、JECFA、FSC の評価書の構成

FAO /IOC /WHO (2004 年)	EFSA (オカダ酸) (2008 年)	JECFA (ヒ素) (2011 年)	食 品 安 全 委 員 会			構成 (案)
			化学物質・汚染物質評価書 食品中のヒ素 (2013 年)	かび毒評価書 総アフラトキシン (2009 年)	かび毒評価書 オクラトキシンA (取りまとめ中)	自然毒評価書 下痢性貝毒 (OA・DTX)
ハザードの同定 (Hazard identification)	ASSESSMENT 1. イントロダクション 2. 化学的特性 3. 規制の状況 4. 分析法	1. イントロダクション 2-1. 生物学的データ ・吸収、分布、排泄、体内 変化など 2-2. 毒性研究 ・急性毒性 ・亜急性毒性 ・長期毒性と発がん性 ・遺伝毒性、繁殖毒性 2-3. ヒトにおける知見 3. 分析法 4. 加工による影響 5. 予防とコントロール ・飲料水、食物由来のヒ素 暴露を減らすための方 策 6. 食品での汚染状況 7. 食事による暴露評価 8. 用量反応解析と発がん性 9. コメント 10. 評価	I. 背景	I. 背景	I. 背景	I. 背景
			II. 評価対象物質の概要 ・物理化学的特性 ・主たる用途及び生産量 ・環境中の分布・動態 ・現行規制等	II. 評価対象物質の概要 (AFB1、 AFB2、AFG1、AFG2 について) ・分子式、構造式、分子量等 ・物理化学的特性 ・産生物 ・発見の経緯等	II. 評価対象物質の概要 ・起源 ・分子式、構造式、分子量等 ・物理化学的特性 ・現行規制 ・発見の経緯等	II. 評価対象物質の概要 ・起源 ・分子式、構造式、分子量等 ・物理化学的特性 ・現行規制 ・発見の経緯等
ハザードの特性 (Hazard characterization)	5 オカダ酸群の汚染状況 6. バイオアッセイと LC-MS の結 果の比較 7. ヒトの貝摂取量 8. 暴露評価 9. 毒性解析 10. 毒性データ 11. ヒトにおける知見	6. 食品での汚染状況 7. 食事による暴露評価 8. 用量反応解析と発がん性 9. コメント 10. 評価	III. ヒトにおける暴露 ・経口暴露 ・吸入暴露	III. 安全性に係る知見の概要 ・実験動物における体内動態 ・実験動物における毒性 ・ヒトにおける知見 ・AFB1 以外のアフラトキシンに関 する知見 ・発がんリスクの推定 ・暴露状況	III. 安全性に係る知見の概要 ・体内動態 ・実験動物への影響 ・ヒトにおける知見 ・諸外国における評価 ・日本における暴露状況	III. 安全性に係る知見の概要 ・体内動態 ・実験動物への影響 急性毒性 慢性毒性・発がん性 生殖発生毒性 遺伝毒性 毒性のメカニズム ・分析法 ・ヒトにおける知見 ・諸外国における評価 ・日本における暴露状況 ・加工・調理による減衰
			IV. 安全性に係る知見の概要 ・体内動態 ・無機ヒ素化合物の影響 ・有機ヒ素化合物の影響 ・人工有機ヒ素化合物の影響 ・遺伝毒性 ・毒性のメカニズム	IV. 食品健康影響評価	IV. 食品健康影響評価	
暴露評価 (Exposure assessment)	12. ハザードの特性 13. リスク特性 14. 不確実性分析 (Uncertainly analysis)		V. 国際機関等の評価	IV. 食品健康影響評価		(参考資料として、PTX 及び YXT の毒性知見等を掲載)
リスク特性 (Risk characterization)	CONCLUSIONS RECOMMENDATION		VI. 食品健康影響評価			