

平成 26 年度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について（案）

I 案件候補の整理

平成 26 年度における「自ら評価」について、食品安全モニター、委員・専門委員、外部募集等を通じて寄せられた案件は 24 件であり、事務局で以下の指標に基づき、案件候補としての是非について御議論いただきたい案件候補か否かを整理した。

その結果、評価案件候補としての是非について御議論いただきたいものは 9 件であった。

（指標）

- A 現在評価中又は評価済みのもの
- B 食品の問題ではないもの（環境汚染物質等）
- C リスク評価の問題ではないもの（表示、監視・指導等の制度や、摂取態様・使用方法に関するもの）

（内訳）

- ① 食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告等：12 件
- ② 委員会に対する文書：3 件
- ③ 外部募集：1 件
- ④ 委員、専門委員、専門参考人、委員会事務局等による独自の提案：8 件

II 案件候補（案）の概要

1. 評価案件候補としての是非について御議論いただきたいもの

- 1 指定添加物の再評価
- 2 既存添加物の評価
- 3 食品添加物やアレルゲン
- 4 硝酸塩やミネラル類
- 5 ノロウイルス
- 6 カンピロバクター
- 7 かび毒（フモニシン）
- 8 いわゆる健康食品
- 9 家畜糞に含まれる抗生物質（薬剤耐性菌）

2. 今回の自ら評価の対象ではないと考えられるもの

- 10 人工甘味料（A）
- 11 臭素系難燃剤（PBDE）（B）
- 12 フッ素樹脂中のPFOS, PFOA（パーフルオロ化合物）（B）
- 13 ポリ袋の耐熱性（C）
- 14 肉の生食（A）
- 15 花火大会等における冷やしキュウリ（O-157）（C）
- 16 はちみつ（乳児ボツリヌス症）（C）
- 17 クドア（A）
- 18 ウナギ目魚類の血清毒（C）
- 19 笹エキス（C）
- 20 酵素（C）
- 21 弁当製造所へのHACCP導入（C）
- 22 輸入食品の基準・規制・管理（C）
- 23 有毒植物の混入（C）
- (24 与論島のハーブティー（C）)

※必要に応じ、項目名は略称を用いている。

<平成26年度> 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について(案)

- ※1 添加物、農薬、動物用医薬品、器具・容器包装、化学物質・汚染物質、微生物・ウイルス、プリオン、かび毒・自然毒等、肥料・飼料等及びその他から選択
 ※2 ①(食の安全ダイヤル、食品安全モニター報告等)、②(委員会に対する文書)、③(外部募集)及び④(その他(委員、専門委員、専門参考人、委員会事務局等による独自の提案))から選択
 ※3 ・項目(4)～(5)は、原則、提案者の記述をそのまま記載し、一部事務局で平仄を揃えている。
 ・項目(6)～(13)は、提案者からの情報に加え、事務局で追記している。

1. 評価案件候補としての是非について御議論いただきたいもの

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
1	添加物	日本生活協同組合連合会	②	指定添加物の再評価	<p>・現在指定添加物リストに掲載されている食品添加物の中には、その安全性評価や認可が行われた時期が古く、現在その評価結果に関する公式のモノグラフ(安全性評価にかかわる資料)が入手可能にならないものや、現在のリスク評価手法からは評価結果が不十分なもの、また日本においてのみ認可され、国際的なリスク評価機関等により評価されていないものがあるからです。</p> <p>・現在EUにおいては、食品添加物に関する新しい規則の下で、高レベルのヒトの健康保護を保証するために、2009年以前に使用が認められていた全ての食品添加物は2020年までには再評価されねばならないと定められ、入手可能な最新のデータや情報に基づいて再評価が計画的に欧州食品安全機関(EFSA)によって実施され、その結果は逐次報告され、そして表示を含め、使用基準の改訂が行われているからです。</p> <p>・さらに国際機関であるFAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)でも最新の知見に基づき定期的に食品添加物の再評価を、仕様などを含め実施しているからです。</p> <p>・日本でもEUやJECFA等の国際機関のように、入手可能な最新のデータ・情報に基づいて指定添加物を、期限を定めて、あるいは計画的に再評価を実施する政策・方針を作成し、そしてこれに従って指定添加物の定期的・計画的な再評価を行なう仕組みを構築すべきと考えるからです。</p>	<p>・原則として厚生労働大臣が定めたもの以外の製造、輸入、使用、販売等は禁止されており、この指定の対象には化学的合成品だけでなく天然物も含まれる。例外的に指定の対象外となるものは、一般に飲食に供されるもので添加物として使用されるもの及び天然香料のみである。 (食品衛生法第10条及び第11条1項)</p> <p>・指定添加物443件 (2014年8月8日現在改正まで)</p>	無	無	<p><国内> 厚生労働省が指定等の検討の際に依頼があったものについて評価</p> <p><海外> JECFA等評価を実施 EFSA再評価を実施</p>	<p>厚生労働省 ・使用対象や基準値の変更など、メーカーからの要請があった場合、厚生労働省から食品安全委員会に評価要請を行う。 (食品安全基本法第24条第1項及び第3項)</p> <p>・国際汎用添加物など日本への輸入要望があった場合も評価要請を行う。</p> <p>・マーケットバスケット方式による摂取量調査により、一日摂取許容量(ADI)を下回っていることを確認し、薬事・食品衛生審議会において報告している。結果は厚生労働省、公益財団法人日本食品化学研究振興財団のホームページで公表している。</p> <p>・厚生労働科学研究費補助金により、「添加物規格基準の向上と使用実態に関する調査研究」を実施し、添加物の製造又は輸入量を調査し、その量がADIを下回っていることを確認している。今後、順次、安全性確認を行う予定としている。</p>	H22年度 H24年度	有	<p>・食品添加物は企業申請品目であり、再評価については、企業からの使用用途等の変更申請に基づき行うことが原則。その際、当該企業が試験データ等を提出することとなっている。</p> <p>・仮に自ら評価で指定添加物の再評価を行うこととなれば、各企業が扱う添加物について国費で試験を行い、評価を行う企業との間に不公平が生じる。</p> <p>・また、知的財産権等の関係から企業のみが有する情報もあることから、企業の理解が得られないまま自ら評価として行うことは困難。</p>

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参 考 情 報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
2	添加物	日本生活協同組合連合会	②	既存添加物の評価	<p>・既存添加物の評価は、「既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究」の下で1996(平成8)年から、厚生省によって実施され、食品安全委員会発足後も、厚生労働省の下で継続的に行われています。2003年以降、リスク評価とリスク管理の機能的な分離を原則とするリスクアナリシスの制度の下では、既存添加物の評価は、その評価の透明性を確保するために、リスク管理に関係しない機関(食品安全委員会)によって実施されることが望ましいと考えるからです。そこで、現在厚生労働省が実施している「既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究」に関して、リスク評価とリスク管理とが機能的に分離しているか否かを検証し、分離していない場合には、食品安全委員会および厚生労働省の間で改善を検討すべきであると考えられます。なお、当面の策として、これまでの「既存添加物の安全性の見直しに関する調査研究」において得られたデータおよび情報、リスクプロファイルをもとにして、食品安全委員会が生データを含めて、食品添加物評価基準に基づいてレビューし、必要な場合には、利害関係者へのパブリックコメント募集を実施することが重要です。</p> <p>・既存添加物の中には、安全性が国内的にも、国際的にも未確認のまま使用されているものが多数あります。したがって、必要なデータを取り揃えたうえで安全性を評価し、一日摂取許容量(ADI)の設定を検討すべきです。現在まで食品安全委員会で審議されたものは、発がん性が理由で既存添加物名簿から削除されたアカネ色素のみです。</p>	<p>・平成7年に食品衛生法が改正され、指定の範囲が化学的合成品のみから天然物を含むすべての添加物に拡大された。法改正当時、既に我が国において広く使用されており、長い食経験があるものについては、法改正以降もその使用、販売等が認められることとなり、例外的に食品衛生法第10条の規定を適用しないこととなっている。(食品衛生法第10条及び同第11条1項)</p> <p>・既存添加物名簿に記載されているものは26年1月30日現在で365件</p>	無	無	<p><国内> 食品安全委員会 ・H16年、「アカネ色素」を既存添加物名簿から削除するにあたって食品健康影響評価を実施</p> <p><海外> JECFA等評価を実施</p>	<p>厚生労働省 ・平成8年度厚生科学研究「既存天然添加物の安全性評価に関する調査研究」において安全性の確認が必要とされていた139品目の点検をするとともに、問題のある添加物を名簿から削除している。</p> <p>・規格基準の設定を行っている。(食品衛生法)</p> <p>・安全性が確認された添加物については、薬事・食品衛生審議会において報告している。結果は、厚生労働省及び公益財団法人日本食品化学研究振興財団のホームページで公表している。</p>	H24 H23 H22	有	<p>・食品添加物は企業申請品目であり、評価については、企業からの使用用途等の変更申請に基づき行うことが原則。その際、当該企業が試験データ等を提出することとなっている。</p> <p>・仮に自ら評価で既存添加物の評価を行うこととなれば、各企業が扱う添加物について国費で試験を行い、評価を行うこととなり、自費で試験を行う企業との間に不公平が生じる。</p> <p>・また、知的財産権等の関係から企業のみが有する情報もあることから、企業の理解が得られないまま自ら評価として行うことは困難。</p>

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のその他の情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
3	添加物	日本生活協同組合連合会	②	食品添加物や食物アレルギー	<p>・食品衛生法により、アレルギー物質を含む食品については、消費者の健康危害の発生を防止する観点から、2001年からこれらを含む食品の表示が義務付けられています。即時型食物アレルギーによる健康被害の全国調査は、2年間の継続調査を実施し3年目にその調査結果をもとに特定原材料としてのアレルギー表示の見直しを行ってきています。厚生労働省はこれまでに4回の調査(2001-2002年度調査、2004-2005年度調査、2007-2008年度調査)を実施しており、その後2009年から食品表示の所掌が消費者庁に移管され、1回の調査(2011-2012年度調査)を行っています。</p> <p>・2003年には、食品安全委員会が創設されたにもかかわらず、依然として食物アレルギーについてはリスク管理機関のみで検討されているからです。</p> <p>・一方、国際的なリスク管理機関であるコーデックス委員会は、現在表示を義務付けているアレルギー物質のリストの追加・削除を今後行う場合には、リスク評価機関のFAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)の助言を考慮に入れることを規定しています。</p> <p>・諸外国、例えばEUにおいては、リスク評価機関の欧州食品安全機関(EFSA)の意見に基づいて、表示すべきアレルギー物質が法制化されています。</p> <p>・コーデックス委員会や米国・EUを含む諸外国では食品添加物の亜硫酸を食品アレルギーと定めています。</p> <p>・アレルギー表示の所掌が消費者庁に移管されてからは、消費者委員会の食品表示部会では糖アルコールや甘味料(既存添加物)については全国調査を行った担当医師から新しいアレルギーの発症例が報告されていますが、発症例の客観的な評価を含め、表示の科学的理由が必ずしも明確になっていません。</p> <p>(以降は(6)に掲載)</p>	<p>((5)要請内容から続く)</p> <p>・アレルギー問題は、一過性、間歇的な問題ではなく、メカニズムの解明や、新たなアレルギーの発見など、恒久的に追及されるべき、即ち適正なリスク評価を行うべき重要な課題です。</p> <p>・アレルギーの表示問題は、消費者庁が、単に表示のために臨時委員会を開催して検討するのではなく、食品安全委員会が常設的に設置するその専門委員会によって、関連する様々な研究や症例等についての科学的な評価を行い、その評価結果に基づいてリスク管理機関が表示を検討する必要があると思います。</p> <p>・現在、日本では亜硫酸を食品アレルギーと定めていない科学的理由を示すべきです。また、指定添加物および既存添加物についてアレルギー誘発性の観点から検討をおこなうべきであると考えます。</p>	有	有	<p><国内></p> <p>食品安全委員会</p> <p>・食品添加物、遺伝子組み換え食品などヒトの食することを意図して新たに製造される物質について、アレルギー誘発性などの試験も含めた各種毒性試験の結果等を基に実施している。</p> <p>・他方、小麦、大豆、卵、牛乳・乳製品等従来から食経験が豊富にあるが、特定の方に対するアレルギー誘発性についての知見の蓄積があるものに付いては評価を実施していない。</p> <p><海外></p> <p>欧州食品安全機関(EFSA)</p> <p>・表示を目的としたアレルギー性食品および食品原材料の評価に関する科学的意見書(2014年5月)</p> <p>・そのほか、大豆由来油や魚ゼラチンなどのアレルギー表示免除に関する評価を実施している。</p>	<p>消費者庁</p> <p>・食品衛生法(食品表示法)アレルギー物質として表示が義務付けられている品目(特定原材料)は7品目、表示が勧められている品目(特定原材料に準ずるもの)は20品目。</p> <p>特定原材料:卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、そば</p> <p>準ずる原材料:いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉</p> <p>・情報提供: 「加工食品に含まれるアレルギー物質の表示(患者・消費者向け)」(平成26年3月改定) http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin18_1.pdf</p>	H24 H25	有	<p>・アレルギーを持つヒト個人の体質、体調等で発症の程度がさまざまであり、閾値をとる試験法がない。 (EFSAも閾値設定まで至っていない)</p> <p>・ヒト試験が必要である。</p> <p>・現在、食物アレルギーの評価に関する科学的知見が不足していることから、調査・研究事業を用いて知見の収集を行っているところ。</p>

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
4	化学物質	食品安全モニター (提案)	①	硝酸根(硝酸塩)の過剰摂取やミネラル類の過剰摂取	<p>・野菜ジュースやノンカロリースポーツ飲料使用過多について、硝酸根の過剰摂取やミネラル類の過剰摂取は問題ないのだろうか？</p> <p>・年齢のためか、糖類のコントロールや余りカロリーが高くない飲料(特に夏場)を比較的多くとる傾向があるが、野菜ジュースやノンカロリースポーツ飲料使用過多の傾向が出やすい。</p>	<p>・天然由来で野菜などに含まれる硝酸塩はヒトの口内や消化管内に通常存在している微生物により還元され亜硝酸塩に変化する可能性があり、メトヘモグロビン血症や発がん物質であるニトロソ化合物の生成に関与するおそれがあるということが一部で指摘されている。しかし、野菜には有効成分が多く、食品として有用であることはよく知られている。</p> <p>・市販飲料中の硝酸塩および亜硝酸塩の含有量調査(食品衛生学雑誌,2005,August,pp165-168)</p>	無	有	<p><国内> 食品安全委員会 ・硝酸性窒素・亜硝酸性窒素(清涼飲料水の規格基準の改正)の評価</p> <p>・亜硝酸態窒素(水道により供給される水の水质基準の設定)の評価</p>	<p>厚生労働省 ・食品衛生法 硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素については、清涼飲料水の成分規格において、基準値あり。 http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/shokuhin_kikaku/dl/01.pdf</p> <p>食品安全委員会 ファクトシート「本来的に食品に含まれる硝酸塩」 消費者の方向け情報「葉物野菜中の硝酸塩について」</p>	硝酸塩についてはH22年度	有	<p>・葉物野菜等から摂取している量と比較すれば、野菜ジュースからの摂取は問題ではないと考えられる。 硝酸塩(mg/kg) ホウレンソウ3,560±552 春菊4,410±1,450 レタス634±143 野菜ジュース類107.3±145.7 (出典)[市販飲料中の硝酸塩および亜硝酸塩の含有量調査]食品衛生学雑誌(2005, August, pp165-168)</p> <p>・ミネラルについては、厚生労働省でも摂取基準を定めている。</p>

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						
							(7)健康被害発生情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
5	微生物・ウイルス	委員	④	ノロウイルス食中毒の防止に向けた微生物学的リスク評価	<p>・我が国におけるノロウイルス食中毒については、国民に対する情報提供や啓発およびカキ生産段階における衛生管理の強化などの対策が講じられてきたが、依然として集団食中毒の発生が後を絶たない。したがって、さらなる効果的な対策を策定し実行することが、我が国としてとりわけ喫緊の課題である。しかし、どうい対策にどれだけの予算を投ずれば効果的な結果を期待できるかについて予測がたえない現状では、効果的な対策をとることが不可能である。</p> <p>・この状況を打破するためには、現在発生している食中毒について、(1)人→食品→人、人→二枚貝→食品→人、人→物→人の3種類の感染経路の寄与を推定すること、(2)二枚貝汚染の要因となり得る下水処理方法や沿岸海水の衛生管理等の向上による効果、二枚貝の生産方法の改善の効果、生食用二枚貝と加熱加工用二枚貝の分別による効果、調理施設における二次汚染防止や一般的衛生管理の効果、消費段階における衛生管理の効果を推定することによって、フードチェーンの各段階でとり得る対策のリスク低減効果を評価することが必要である。</p> <p>・2年間で評価を終了することをめざすべきである。評価方針が決まった時点で、または評価の進捗に伴って、評価結果を得るために必要であることが判明したデータについては、実態調査・研究を行うことによって入手する。データの取得のために、農水省、厚生労働省、地方自治体に協力を依頼し、国を挙げて取り組むことが望ましい。</p>	<p>・食中毒統計、関連省庁ホームページ</p> <p>・ヒトの腸管で増殖するウイルス。二枚貝が本来保有しているものではなく、二枚貝で増殖することもない。</p> <p>・酸、アルコール、乾燥に強い。少量のウイルスでも発症する。</p> <p>・二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の加熱による不活性条件は、85～98℃で90秒以上とされている。</p> <p>・発生経路については、食品媒介と糞便、吐しゃ物により汚染された手指を介したものや、飛沫感染がある。最近ではヒトヒト感染の方が多くなっている。</p> <p>・ヒトの主な症状としては、下痢、嘔吐、腹痛、37～38℃の発熱。致死率は低い。</p> <p>・日本におけるノロウイルス食中毒発症状況 平成22年 13,904人(399件) 平成23年 8,619人(296件) 平成24年 17,632人(416件) 平成25年 8,596人(225件)</p>	有	有	食品安全委員会 H22.4 リスクプロファイル「食品中のノロウイルス」公表	厚生労働省： 以下の通知を发出。 ・「ノロウイルスによる食中毒の発生予防について」(平成25年1月11日食安監発0111第2号) ・「ノロウイルスによる食中毒の予防について」(平成25年10月4日付け食安監発1004第1号) ・「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」について(平成25年10月22日付け食安発1022第5号) ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について(平成25年10月22日付け食安発1022第10号)	H18 H25	有	<p>・リスクプロファイル「食品中のノロウイルス」においては、リスク評価を進めるための『今後の課題』が掲げられているが、現状において、これらに対応する新たな知見は得られていない。</p> <p>・評価を行う場合には、必要なデータとしては、食品中のノロウイルスの汚染実態、ヒトのノロウイルスの保菌実態、ノロ食中毒発生事例に係る疫学調査、下水処理等管理措置の効果に関する試験成績等を関係府省で収集する必要がある。</p> <p>・なお、ノロウイルスはヒトの腸管でのみしか増殖できない。近年においては、ヒトヒト感染の事例も多く、感染したヒトが食品を取扱い、これを喫食したヒトが発症している事例も多く、ヒトヒト感染の対応は、厚生労働省の感染症対策部署となる。</p> <p>・また、リスク管理機関の考える管理措置も踏まえ、さらにどのようなデータが必要か、必要なデータが収集可能か、収集されたデータで追加的な評価を行うかどうか判断する必要があると考える。</p>

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のその他の情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
6	微生物・ウイルス	委員	④	鶏肉におけるカンピロバクター・ジェジュニ・コリの微生物学的リスク評価	<p>・我が国におけるカンピロバクター食中毒の原因食品としては、鶏肉関連の食品が多い。同食中毒に対しては、食安委が健康影響評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ・コリ」を2009年に公表し、また、関連省庁等によって国民に対する情報提供や啓発が行われ、減少傾向が認められているものの事例数は依然として細菌性食中毒の上位を占める。よって、鶏肉のカンピロバクターによる食中毒低減に向けたさらなる効果的な対策を策定し実行するために有用なリスク評価を行うことが必要とされている。</p> <p>・2009年に食安委が行った自ら評価においては、農場汚染率の低下、食鳥の区分処理（感染鶏群と非感染鶏群を分離した食鳥処理）の導入、食鳥処理に用いる冷却水の塩素処理、調理時交差汚染の低減、加熱不十分割合の低減、生食割合の低減などの管理措置の食中毒リスク低減効果が推定された。しかし、入手できるデータの制約等により、農場での衛生管理方法の相違、食鳥処理過程における冷却水以外の工程（湯漬け、脱羽、内臓摘出など）の改善、食鳥処理方式の相違（中抜き方式と外剥ぎ方式、プロイラー処理羽数：1:0.04、プロイラー大規模処理施設数：1:0.19、プロイラー小規模処理施設数：1:4）、カット工程の衛生管理方法の相違などに伴う食中毒リスクの低減については評価が行われていない。</p> <p>以上のような具体的な対応の効果の推定も含めたリスク評価が行われれば、食中毒低減のためのさらなる効果的対策が期待できる。</p> <p>・評価方針が決まった時点で、評価結果を得るために必要なデータについては、実態調査・研究を行う。データの取得のために、農水省、厚生労働省、地方自治体に協力を依頼し、国を挙げて取り組む必要がある。</p>	<p>食中毒統計、関連省庁ホームページ。「と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について」(H26/8/8、食安監発0808第2号)</p> <p>・牛、豚、鶏等の腸管内に生息 ・食品中では増殖しない(微好気性で30℃以下では増殖できない)。乾燥に比較的弱い。通常の加熱調理(65℃以上で数分程度)で死滅する。 冷蔵する食品の流通・保管過程ではほとんど増殖しないと考えられる。 他方、少ない菌数で発症する。 ・食中毒原因では、原因食品が判明していないものが多いが、鶏肉関連調理食品との関連が示唆されるものが多い。また、鶏肉関連調理食品の加熱不足や取扱いの不備による二次感染が示唆されている。 ・ヒトの主な発症は、下痢、発熱、頭痛、全身倦怠感、吐き気、血便が認められる。合併症として敗血症、肝炎、髄膜炎などを発症することもあるが、致死率は低い。</p> <p>日本におけるカンピロバクター・ジェジュニ・コリ食中毒発症状況 平成22年 2,092人(361件) 平成23年 2,341人(336件) 平成24年 1,834人(266件) 平成25年 2,023人(160件)</p>	有	有	H22.6 評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ・コリ」公表	<p>厚生労働省： 食品衛生法で中毒の届け出義務(第58条)、食品衛生法施行規則：食中毒患者等の報告義務(第73条)を規定 ・薬事・食品衛生審議会乳肉水産食品部会の下に調査会を設置し、食肉等の生食について総合的に検討。 ・厚生労働科学研究で一昨年度から、食鳥処理場における汚染拡大防止のための方法について検討を実施中。</p> <p>農林水産省： ・生産段階・加工流通段階の汚染実態調査実施中。 ・「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」公表し、農場における衛生管理に活用。</p>	H18 H25	有	<p>・カンピロバクター対策については、生産農場と食鳥処理場での一貫した衛生管理が重要であり、提案の内容の、食鳥処理過程における冷却水以外の工程の改善、農場での衛生管理方法や食鳥処理様式の相違などについては、各々汚染度の調査等が必要となるが、それには、リスク管理機関において、そのようなデータを個別に収集することが可能か、また、リスク管理機関として、カンピロバクターのリスク管理措置をどのように考えているか等について確認する必要がある。</p> <p>・また、リスク管理機関の考える管理措置も踏まえ、さらにもこのようなデータが必要か、必要なデータが収集可能か、収集されたデータで追加的な評価を行うかどうか判断する必要があると考える。</p>

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
7	かび毒・自然毒等	かび毒・自然毒等専門調査会専門委員	④	かび毒(フモニン)	Codex規格で近々規格が決定(2014年7月のコーデックス委員会第37回会合で決定)することを受け、わが国でも規格基準の必要性を検討する必要があるため。	<p>・フモニンは、主にFusarium菌により産生されるかび毒であり、現在までにフモニンA、B、C及びP群が報告されているが、そのうち頻度高く検出されるのはB群のうちのB1、B2及びB3である。</p> <p>・世界各地のとうもろこしから高濃度、高濃度に検出され、そのうちフモニンB1が最も多く、B2、B3と続く。その他に含まれる可能性のあるものとしては飼料穀物であるマイロ(こりゃん)、麦類、大豆、米、アスパラガスなどがある。</p> <p>・諸外国ではフモニンはウマの白質脳症、ブタ肺水症の発生で注目されるようになった。ヒトでは食道がんとの関連が疑われている。最近では、とうもろこし加工品を主食とする国・地域での新生児の神経管に関する催奇形性から注目されている。</p> <p>・我が国では健康被害の報告はない。</p> <p>・IARCではフモニンB1をGroup2B(ヒトに対して発がん性の可能性がある)に分類。</p> <p>・JECFA monograph(2012)</p>	有	有	<p><海外> JECFAによるリスク評価 暫定耐容一日摂取量(PMTDI)(B1、B2、B3のグループとして)=2μg/kg体重/日</p>	<p><国内> 農林水産省 ・情報提供「いろいろなかび」 農林水産省が優先的にリスク管理を進めているかび毒のひとつとしてフモニンに取り組んでいる。</p> <p><海外> Codexの製品中の基準値(B1+B2) ・未加工のとうもろこし穀粒 4000μg/kg ・とうもろこし粉及び粗挽きとうもろこし 2000μg/kg 穀類のかび毒汚染の防止と低減に関する実施規範を採択</p>	無	無	・評価に当たっては、調査事業を実施し、活用することが必要。

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のその他の情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
8	新開発食品	器具・容器包装専門調査会専門委員	④	「いわゆる健康食品」による健康被害についての科学的根拠に基づく調査・考察と被害回避の為の論理的な内容の情報発信	<p>・「いわゆる健康食品」は、我が国の国民の41.6%が摂取していると報告されている。「いわゆる健康食品」は、健康の保持増進効果が確認されている「保健機能食品」にも分類されておらず、一般食品として流通している。なかには医薬品に近い成分を含んでいるものや、海外では医薬品に分類させているものなど、安全性に疑問があるものも多い。また、製造方法も一定ではなく、品質が不安定であり、成分表示がされていないものや、分量の記載が無いものも多い。</p> <p>・一方で、「いわゆる健康食品」に係る健康被害事例の報告が多いことも良く知られている。こうした状況に鑑み、平成23年度食品安全確保総合調査がなされ、その報告書が平成24年3月に公開された。この報告書では諸外国における制度や、公表されている安全性情報が紹介されているが、実際にこれらを摂取するヒトに役立つ判断情報は無い。また、日本医師会、日本栄養士会、国立健康・栄養研究所などのweb siteには、健康被害事例や状況の説明などがなされている。</p> <p>・しかし、これらの情報を取得しても、国民が「いわゆる健康食品」を摂取することについての様々な不安や、具体的な対応については全く答えていない。安全な「いわゆる健康食品」を選ぶための情報や、妊娠中のヒトや高齢者の対応の不安、病気に効くのか、体調が異常になった場合があるが、、、等々、インターネットにはこうした書き込みが溢れているが、どこにも信頼できる情報が無いのが現状であることは、周知の事実である。こうした現状は、健康被害についての科学的根拠に基づく調査や考察がなされたものが無いことに起因すると考えられる。</p> <p>(次ページに続く)</p>	<p>・成分名とその量の情報が曖昧な「いわゆる健康食品」が巷に溢れている。しかし、学術的な見地で副作用を正確に論文としているものもある。たとえば、アカネ科の植物であるノニの果実ジュースは、近年特に輸入が多く、糖尿病、高血圧のヒトに薦められている。高カリウム血症(PubMed 10676732)や、急性や亜急性の重篤な肝障害(PubMed 16094725)などの報告が多い。また、マメ科のプエラリアは、更年期障害や骨粗鬆症の改善に薦められているが、植物性エストロゲン(女性ホルモン様物質)を高濃度に含有する(PubMed 10985090, 10691701, 15886524)ために、経口避妊薬の効果を阻害(PubMed 12851519)したり、ホルモン治療薬の効果に著しい影響をおよぼす(PubMed 12851519)。</p> <p>・「いわゆる健康食品」はインターネットを介した販売用のサイトに溢れている。一般食品扱いであるため、流通量の正確なデータは入手できない。また、成分名やその含量を明記していない物も多い。特に植物由来の「いわゆる健康食品」による健康被害が比較的多いと思われる。銀杏葉エキス、プロポリス、カヴァ、コンプリ、メシマコブ、ノニジュース、一位、センソ、カシュウ、ショウマ、ギムネマ茶、プエラリアなどが植物性の食品「いわゆる健康食品」として挙げられる。</p> <p>・「いわゆる健康食品」のほとんどはインターネットやテレビ通販を介して、国内外から個人購入されている。よって、我が国における流通量の実態の正確なデータは無い。世界中で、銀杏葉は239ミリオンドル、ノコギリヤシは91ミリオンドルの流通と報告されてる(Life Sciences, 78:2131-45, 2006)。また、販売量は流行に著しく左右される。</p> <p>・当該案件は、消費者庁が担当のように思われるが、消費者庁は「景品表示法」に違反するいわゆる健康食品に注意喚起が主な内容であり、誇大広告と思われる件についての、措置命令を業としている。</p> <p>(次ページに続く)</p>	有	有		<p>消費者庁 ・「食品の新たな機能性表示制度に関する検討会報告書」公表(H26年7月30日) http://www.caa.go.jp/foods/index19.html#m01</p> <p>厚生労働省 ・ホームページで「健康食品」の安全性の確保についての情報を掲載 ・以下の通知を发出 ○「健康食品・未承認無認可医薬品健康被害防止対策要領について」(平成14年10月4日医薬発第1004001号通知) ○「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」(平成17年2月1日食安発第0201003号通知)</p> <p>食品安全委員会 ・情報提供ホームページ「健康食品の危害情報」 http://www.fsc.go.jp/sonota/kigai_jyoho/kigai_jyoho.html ・平成23年度食品安全確保総合調査における「健康食品等の安全性情報に関する調査」</p>	H25	有	<p>・ご提案は情報提供</p> <p>・個別製品については、製品によって成分の入り方や摂取方法が異なり、企業にデータを求める必要があることから、自ら評価の対象とすることは困難。</p> <p>・一方、一般論として健康食品のリスクについて注意喚起することは重要と考えており、現在、健康食品による健康被害情報について国内外の関係機関等の情報を収集し、広く情報提供しているところ。</p>

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報					
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のその他の情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性
8	新開発食品	器具・容器包装専門調査会専門委員	④	「いわゆる健康食品」による健康被害についての科学的根拠に基づく調査・考察と被害回避の為に論理的な内容の情報発信	(前ページから続く) ・さらに、被害を予測し回避するための判断を促す、論理的な説明がなされていないことが問題であると考え。よって、科学論文やPubMedに引用されている確かな副作用情報を吟味し、正確な情報を、公正な立場で体系的に、参照しやすい情報として発信する必要があると考える。 ・海外で流行っているものと、我が国で良く摂取されているものは、必ずしも同じではない。よって、我が国の現状に即した項目(品目)について、優先的に情報を収集し、論理的な説明によって、摂取者が納得した行動を行うための情報提供が必要であると考え。 ・なお、本提案では、比較的古い文献情報を挙げたが、近年の健康食品に対する関心の高まりに相関して、様々な健康食品について、様々な観点からの学術的な論文や症例報告も多く発出されるようになってきている。よって、この時期に、科学に基づいた、体系的で論理的な情報発信を開始する必要があると考える。	(前ページから続く) なぜ、誇大広告であるかを、論理的に説明をしていないのみならず、販売会社に対する措置の公示が主であり、消費者向けのアドバイスなどの情報は発信していない。食品安全委員会も、HPで「健康食品に関する危害情報」を提供しているが、項目・例数が極めて限られており、さらに体系的な提供方法になっていない。 ・また一方で、「いわゆる健康食品」単独の健康危害のみならず、薬の効能効果に影響を及ぼす、いわゆる薬物相互作用の懸念もある。薬物相互作用については、近年厚生労働省で「医薬品開発と適正な情報提供のための薬物相互作用ガイドライン」が作成されるほど、学術的に成熟した内容になっている。したがって、健康食品の成分が薬の作用に及ぼす影響は、学術的なデータがあれば、論理的な説明が可能である。 ・いろいろな視点からまとめられた成書がある。 (1)【いわゆる健康食品・サプリメントによる健康被害症例集】(同文書院、2008年)臨床医の経験した副作用症例の報告が中心であり、論文となっていない例が多い。副作用症例報告用の用紙も添付されている。 (2)【健康食品中毒百科】(丸善株式会社、2007年)論文や書物からの引用を中心に網羅的にまとめたものである。また、日本医師会、日本栄養士会、厚生労働省などのホームページにも断片的な情報が掲載されているが、科学的根拠に基づく説明がなされていない。よって、具体的な健康被害の原因と説明と根拠情報の多くは不明であり、さらに、「いわゆる健康食品」を摂取しているヒトの不安を解決・解消する具体的情報は記載されていない。 ・国内外におけるリスク評価や管理の状況については、平成23年度食品安全確保総合調査における「健康食品等の安全性情報に関する調査報告書」(平成24年3月)で報告されている。EU、米国、韓国、豪州、日本のいける状況を概説している。これはregulationの視点からは優れた報告書と思われるが、具体的に国民が「いわゆる健康食品」を摂取するに際した疑問に答えるものではなく、各国の制度の概説がなされている。	(前ページ参照)	(前ページ参照)	(前ページ参照)	(前ページ参照)	(前ページ参照)	(前ページ参照)

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						
							(7)健康被害発生情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
9	肥料 飼料	食品安全モニター (提案)	①	家畜糞に含まれる抗生物質が農作物に与える影響評価(薬剤耐性菌)	<p>・「安全・安心な農作物」を求める消費者の中には、「家畜糞堆肥を利用している農作物は食べない」という独自の基準をもたれている方が存在します。</p> <p>・その多くは、家畜に使用される抗生物質が糞に含まれており、それがさらに農作物に含まれる、という考えのようです。</p> <p>・始めてその理論を聞いたときは眉唾な感じがしましたが、食品安全委員会様で以前、抗生物質が食肉に与える影響を評価されている論文を拝見し、抗生物質自体が残るといよりも耐性菌が残ることがある、との認識を持ちました。</p> <p>・肉だけでなく、家畜糞に残ることがあるのであれば、あながち間違いではないのかもしれませんが。</p> <p>・堆肥が発酵する際の熱で菌が駆逐されて影響がなくなるのかもしれませんが、以下の論文しかみつけれず、安全かどうかわからない状態です。 「西尾道徳の環境保全型農業レポート」No.16 家畜ふん堆肥中の抗生物質耐性菌(2005年5月18日) http://lib.ruralnet.or.jp/nisio/?p=1297</p>	<p>・抗生物質については、飼料添加物として、飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進の用途で、農林水産大臣の指定を受けたものの使用が認められている(飼料安全法第2条)。</p> <p>・また、動物用医薬品として動物の疾病の治療を目的として、農林水産大臣の承認を受けたものの使用が認められている(医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律第14条)。</p> <p>・飼料添加物及び動物用医薬品として使用される抗生物質により、薬剤耐性菌(抗生剤の効かない細菌)が選択され、ヒトの健康に影響を及ぼす可能性について国内外の関心が集まっている。</p>	無	無	<p>食品安全委員会 これまでに以下の抗生物質について評価を終了(飼料添加物)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アピラマイシン ・エンラマイシン ・サリノマイシンナトリウム ・センデラマイシンナトリウム ・ナラシン ・ノシヘプタイド ・フラボフォスフォル ・モネンシンナトリウム ・ラサロシドナトリウム <p>(動物用医薬品)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フルオロキノロン系抗生物質製剤(牛・豚、鶏) ・ツラスロマイシン製剤(豚) ・塩酸ビルリマイシン製剤(牛) ・ガミスロマイシン製剤(牛) 	<p><国内> 農林水産省 ・我が国の家畜衛生分野における薬剤耐性モニタリング(JVARM)(1999年～) ・「動物用抗生物質製剤のリスク管理措置策定指針」(2012年) ・「抗生物質飼料添加物のリスク管理措置策定指針」(2013年) ・「畜産物生産における抗生物質製剤の慎重使用に関する考え方」(2013年) ・と畜場及び食鳥処理場における薬剤耐性モニタリング(2012年～)</p> <p>食品安全委員会 ・「畜産食品における薬剤耐性菌の出現実態調査」(2006、08、13年度) http://www.fsc.go.jp/fscis/survey/show/cho20070330014 ・「家畜等への抗生物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針」(2004年) ・「食品を介してヒトの健康に影響を及ぼす細菌に対する抗生物質の重要度のランク付けについて」(2008年、2014年改訂)</p> <p><海外> ・世界保健機関(WHO)、抗生物質の慎重使用の勧告(2000年) ・Codex、薬剤耐性を最小化、抑制するための実施規範(2005年) ・国際獣疫事務局(OIE)、獣医療における抗生物質の責任ある慎重な使用(2013年) ・米国、食品医薬品庁(FDA)食用動物への抗生物質の使用に関する製剤業界向けガイダンス ・米国、食用動物における医療上重要な抗生物質の慎重使用に関する指針を策定(2012年) ・EU、抗生物質の成長促進剤を2006年までに全面禁止</p>	無	有	<p>・現在、国内外における畜産動物由来の薬剤耐性菌の評価は、使用された畜産動物由来の食品(食肉等)から伝播する薬剤耐性菌が人の疾病の治療に影響を与える可能性を評価している。</p> <p>・畜産動物由来の薬剤耐性菌の伝播経路として、発酵が不十分な堆肥等による環境からの伝播も想定されるが、国際的にも、家畜に使用する抗生物質製剤により家畜糞又は家畜糞を原料とした堆肥中に検出される薬剤耐性菌を農作物を介してヒトが摂取することによるヒトの治療への影響についての評価は実施されておらず、評価手法も確立されていない。</p> <p>・また、家畜糞に含まれる薬剤耐性菌、抗生物質を使用した農場における家畜糞の生産状況、家畜糞をたい肥にした場合の薬剤耐性菌検出状況、薬剤耐性菌が付着した農作物をヒトが摂取したことによる食中毒発生事例にかかる疫学調査等に関する知見は乏しく、評価を行う場合には、それらに関する試験成績等を関係府省で収集する必要がある。</p> <p>・なお、財団法人畜産生物科学安全研究所(現一般財団法人生物科学安全研究所)の調査(動物用医薬品等環境影響調査事業)において、堆肥化の発酵温度が60℃以上になれば、堆肥中の腸内細菌が死滅することが報告されており(http://riasbt.sub.jp/wp/wp-content/uploads/2013/03/kankyoueiyou-3.pdf)、十分に発酵した堆肥であれば、薬剤耐性菌のリスクは大幅に低減すると考えられる。</p>

2. 今回の自ら評価の対象ではないと考えられるもの

理由

- A 現在評価中又は評価済み
- B 食品の問題ではないもの（環境汚染物質等）
- C リスク評価の問題ではないもの（表示、監視・指導等の制度や、摂取態様・使用方法に関するもの）

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参 考 情 報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生の情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
10	添加物	食品安全モニター (提案)	①	カロリーゼロ飲料など、人工甘味料を使った飲食物の長期摂取による生体恒常性維持機能への影響	<p>・ダイエット目的に、カロリーオフを目的とした飲食物が非常に増えて来ているが、直接の毒性以外の長期摂取後の生理機能に対する情報が少ない</p> <p>・人工甘味料を使っても、体重減少が起こらず、増加することがある。甘味刺激で生体に刺激を与えているにも関わらず、生体はカロリーを得られない。正規と偽の生体内への情報伝達が錯綜し、正常に機能しなくなったり、エラーを起こすようになる可能性が考えられる。</p>	<p>・天然ではない甘味料を一般に人工甘味料という。わが国では食品衛生法に基づく規制が行われ、必要に応じて規格や基準が定められている。</p> <p>・砂糖代替として、飲料、菓子、酒、しょうゆ等に使用されている。</p> <p>・最近ではキシリトールのように低カロリーだけでなく、虫歯予防など健康機能を持った甘味料もある。</p> <p>・人工甘味料(サッカリンなど)が腸内細菌叢を変え、耐糖異常リスクを促進するという内容の論文が公表された。(2014.9.7.Nature, Jotham Suez, et al.) これに対しては、これまでの大規模な疫学調査と矛盾する、ヒトでの実験サンプル数が少ない、サッカリンのみがマウスで影響を示しているに過ぎない、などと各方面の専門家から批判が出ている。(サイエンス・メディアセンターなど)</p>	無	有	<p><国内> 食品安全委員会 以下の甘味料について評価済み ・ネオテーム ・サッカリンカルシウム ・サッカリンナトリウム ・アドバンテーム</p> <p><海外> ・JECFA等で評価を行っているものがある。 ・EFSAは、アスパルテームについて2013年12月に評価済み</p>	<p>厚生労働省 ・食品添加物指定 ・使用制限のある甘味料については、調査を行い一日摂取許容量(ADI)比を推定するなど管理を実施。 「食品添加物基準の向上と使用実態に関する調査研究」</p> <p>・アスパルテーム、スクラロース、アセスルファムカリウムは、厚生労働省で安全性を確認し使用許可済み。 今後新たな人工甘味料が企業より申請されれば評価要請が行われる。</p>	H22 H24 H25		(A)評価済み ・人工甘味料については既に評価済みであり、現在、評価が必要となる人工甘味料は把握していない。 ・人工甘味料については、これまでも海外情報、論文情報をHPやFacebookなどで提供しているが、今後も情報収集・提供を引き続き行う。
11	化学物質・汚染物質	器具・容器包装専門調査会 専門委員	④	臭素系難燃剤(PBDE)	<p>・難燃剤PBDEについては、動物実験や疫学調査で、曝露による因果関係の報告が蓄積している。食品中の存在量の報告も13件存在する。特に、神経発達・行動への影響が、齧歯類を用いた動物実験において認められる。その作用は、T3レベルの変化やステロイド産生経路に関与するCYP450の制御をかく乱するものと考えられる。</p>	<p>・難燃剤PBDEについては、妊娠の早期胚喪失、人工授精の失敗など生殖への影響や、神経発達・行動への影響が懸念されている。</p> <p>・食品等の問題については報告されていない。</p>	無	有	<p>環境省 ・「化学物質の環境リスク評価(第2巻)2003」 経口暴露による健康リスクについて現時点では作業は必要ないと評価。</p> <p>経済産業省 ・「化学物質の初期リスク評価書2005」 ヒト健康に悪影響を及ぼすことはないとの判断</p> <p>農林水産省 ・食品中の含有量実態調査を実施中</p> <p>食品安全委員会 ・臭素系難燃剤について平成22年度調査事業「輸入食品等の摂取等による健康影響に係る緊急時に対応するために実施する各種ハザード(微生物・ウイルスを除く。)に関する文献調査」の調査対象ハザードの一つとして調査実施。</p>	H22 H25 案件候補		(B)環境汚染物質 ・PBDEは理論上209の異性体(1~10臭素化合物)が存在するが、その代表的な物質であるデカブロモジフェニルエーテルは、環境省「化学物質の環境リスク評価第2巻(2003)」において経口暴露による健康リスクについて現時点では作業は必要ないと評価されており、経済産業省の「化学物質の初期リスク評価書 2005」においてヒト健康に悪影響を及ぼすことはないとの判断されている。 ・従って、環境省及び経済産業省による評価がなされてから一定の期間が過ぎていることから、ファクトシートの作成等により情報収集の必要性はあるものの、現状ではヒトへの影響は認められていないことから自ら評価とすべきでない。	

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参 考 情 報						
							(7)健康被害発生 の情報	(8)健康被害発生 のおそれ の情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査 審議	(12)技術的困難性	(13)備考
12	化学物質・汚染物質	器具・容器包装専門調査会専門委員	④	フッ素樹脂中のPFOS,PFOA(パーフルオロ化合物)	<p>・フッ素樹脂中のPFOA,PFOSは、2009-2014の論文はそれ以前より、各段に増加し、発がん実験、一般毒性試験も行われている。それらの結果では、雌に肝細胞癌、妊娠投与では、口蓋裂の発生が報告されている。</p> <p>・しかしながら、疫学調査における新生児の体型指数の変化や女性の変形関節症のアウトカムと実験動物での毒性所見が必ずしも一致していない。双方のさらなる研究が必要と考える。</p>	<p>・フッ素樹脂中のPFOA,PFOSは、新生児の体型指数の変化や女性の変形関節症。牛乳、卵、食肉、魚、ほとんどの食品で検出されている。</p> <p>・パーフルオロ化合物とは、有機フッ素化合物の一種で、代表的なものとしてパーフルオロオクタン酸(PFOA)やパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)がある。PFOA又はその類縁化合物はフッ素樹脂の製造助剤として使用されており、PFOSやパーフルオロブタンスルホン酸(PFBS)は、紙や繊維等で、撥水剤、表面処理剤、防汚剤、消火剤、コーティング剤等のフッ素樹脂の溶媒として用いられてきた。また、パーフルオロ化合物を構造内に含むフッ素テロマー(低鎖重合体)は、ファーストフードの包み紙や箱、電子レンジ調理用ポップコーンの袋等の紙製品に撥水又は撥油性を持たせるために使用されているものもある。フッ素テロマーは分解してテロマーアルコール類となり、その後パーフルオロ化合物となる。PFOSやPFOAは安定な構造をしているため環境中で分解されにくく、高い蓄積性も有するため、環境水中や野生生物中に広範囲に存在していることが知られている。</p> <p>このため、食事を介してヒトが暴露する危険性が懸念されていることから、PFOAやPFOSによる食品の汚染状況についての調査が各国で実施されている。</p> <p>・推定一日摂取量 PFOA: 11.5ng/kg体重/日 PFOS: 12.1ng/kg体重/日 【厚生労働省:ダイオキシン類等の有害化学物質による食品汚染実態の把握に関する研究】</p>	無	有		<p>経済産業省 PFOAは「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律」の一般化学物質(製造・輸入数量の届出が必要)に、PFOS及びその塩並びにPFOSは同法の第一種特定化学物質(製造・輸入が許可制で事実上禁止されている)に指定。</p> <p>環境省 ・化学物質の環境リスク期評価実施(PFOS: H20(2008)、PFOA: H23(2011))。 ・ダイオキシンをはじめとする化学物質の人への蓄積量調査実施。対象者83人についての血液中 PFOS濃度の平均値は5.1ng/ml、血液中 PFOA濃度の平均値は3.2ng/ml(H25(2013))。</p> <p>厚生労働省 検討会、トータルダイエツト調査を実施(H19(2007)～)。日本における推定一日摂取量は、PFOAが11.5ng/kg体重/日、PFOSが12.1ng/kg体重/日と算出されている。</p> <p>農林水産省 食品中に含まれるPFOA及びPFOSについては、優先的にリスク管理を行う有害化学物質のリストに掲載。</p> <p>食品安全委員会 ファクトシート「パーフルオロ化合物」(平成24年)</p>	H22 H24		<p>(B) 環境汚染物質</p> <p>・フッ素樹脂について、PFOS及びPFOAは、それぞれ環境省の「化学物質の環境リスク評価 第6巻(2008)」及び「化学物質の環境リスク評価 第9巻(2011)」において、作用メカニズムに関する知見などが十分に得られていないことからリスクの判定は難しく、情報収集に努める必要があると評価されている。</p> <p>・したがって、いずれも将来的に情報収集の必要性はあるものの、現状ではリスク評価は難しく自ら評価とすべきでない。</p>

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参 考 情 報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生の情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
13	器具・容器包装	食品安全モニター(随時報告)	①	ポリ袋(半透明の、薄手のもの)に調味料等を入れた状態での耐熱性等について	耐熱温度内とはいえ長時間熱湯にさらしても良いのか、酢・塩などの調味料には大丈夫なのか。耐熱だけでなく、特に耐調味料に関して調べてほしい。	<p>・「パッキング」という食品スーパーなどのレジ後に使えるロールになったうすいポリビニール袋を利用している調理法が大学の家政科などにより地域住民への料理教室としても広められている。1人暮らし・高齢夫婦のみの家庭が増えている中、「パッキング」は、1人分や2人分の少人数分をエコで、しかも簡単に調理できるので、今の日本の実情にぴったり合っている調理法である。</p> <p>・しかし、ビニール袋の安全性を調べても満足のいくデータがみつからない。</p> <p>・当該調理法は、塩分等のある調味料を入れた袋を更にその状態で熱湯等に入れて加熱するものとみられる。容器包装の規格基準について、そのような使用を行うことを想定したものとされているかどうかについては不明。</p> <p>・日本ポリオレフィンフィルム工業会のHPのQ&Aにおいて、ロール状ポリ袋(HDPE)は加熱調理に適さない旨記載。 http://www.pof.or.jp/poly/faq.html</p>	無	無		厚生労働省 食品衛生法 食品・添加物等の規格基準 (容器・包装)	無		(C) リスク評価の問題ではなく、使用方法の問題
									ただし、指摘のような「調味料を入れて加熱」という使用方法については想定されていないものと思料			・指摘のような「調味料を入れて加熱」という使用方法については想定されていないものと思料	・使用目的に応じた容器包装の利用を行うよう注意喚起する必要があるが、食安委が行うべき案件ではない。
14	微生物・ウイルス	食品安全モニター(提案)	①	肉の生食(生肉を食べない)	<p>・新鮮であってもお肉を生で食べるのは、リスクがあります。かなり前のことになりましたが、焼肉屋で生で6歳の子にあたえて、子供が腹痛、下痢、発熱等の症状で、亡くなられたことがあります。新聞紙上では生肉を食べさせた親を非難する意見は乗りましたが新鮮であっても、お肉は火を通して食べる安全性を重視するようにすべきだと思います。</p> <p>・牛のレバーは生肉用の販売は停止になっていますが食中毒予防のためにも、生肉を禁止し、十分に火を通して、食べるように指導すべきだと思います。</p> <p>・大阪市保健所は「STOPレバーを生で食べないで！」というチラシを出しています。レバーも含むすべての生肉は火を通してから食べるようにきめて、特に抵抗力の弱い子供や高齢者は周りが守ることが大事なことだと思います。</p> <p>・子供が焼肉屋さんで生肉を食べて発病、亡くなくても規制ができなかったのは残念に思います。一緒にいた大人にも責任があると思いますが、責める人もなく、注意が必要と思いました。</p>	<p>・生肉には、E型肝炎ウイルス(豚肉、羊、ヤギ、鹿、その他のジビエ)、腸管出血性大腸菌(牛肉)、サルモネラ属菌(豚肉、牛肉、鶏肉、馬肉、ジビエ)、カンピロバクター(鶏肉)で汚染されている可能性があり、食中毒の危険性がある。</p>	有	有	<p>食品安全委員会 ・H21.6評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」</p> <p>・H22.4リスクプロファイル「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」</p> <p>・H23.8評価書「生食用食肉(牛肉)における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」</p>	厚生労働省 ・食品衛生法第58条 ・「食品、添加物等の規格基準」 ・食品媒介の寄生虫疾患対策等について(平成9年9月22日付衛食第259号及び衛乳第267号) ・「生食用食肉等の安全性確保について」(平成10年9月11日衛生発第1358号) ・「食肉を介するE型肝炎ウイルス感染事例について」 ・「食肉等の生食に関する調査会」を設置、26年6月に報告書を取りまとめ今後、更に具体的な対応策について検討が進められる。 http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/0000051628.html	H18 H23 H24 H25		(A) 現在評価中
												・厚生労働省において管理措置検討中	・牛レバーについても評価済み・管理措置済み。
													・厚生労働省より豚の生食に関する規格基準設定を目的とした食品健康影響評価を要請され(H26年9月10日)、現在評価中。

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参考情報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
15	微生物・ウイルス	食品安全モニター(提案)	①	花火大会等における冷やしきゅうりの販売とo-157感染	重症な事案が数多く出たため	<ul style="list-style-type: none"> 腸管種血性大腸菌はほ乳類、鳥類の腸管内に生息している。 ヒトの腸管内でベロ毒素を産生。 主に加熱不足の肉(生肉含む)、生野菜などの食品、水を介して感染する。少量でも発病することがある。加熱や消毒処理には弱い。 1996年には、関西地区の大規模食中毒をはじめとする全国的な食中毒発生があり、その後、散発的に食中毒の発生が続いている。2011年の富山県をはじめ3県で発生したユッケによる食中毒事件では5名が死亡し、患者数は181名であった。 2012年の札幌市を中心に発生した白菜浅漬による食中毒事件では8名が死亡し、患者数は169名であった。 2014年の静岡県内で開催された花火大会等における冷やしきゅうりの販売で重症な事案が数多く発生 	有	有	<ul style="list-style-type: none"> H23.8.評価書「生食用食肉(牛肉)における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」 	<ul style="list-style-type: none"> 厚生労働省 「食品衛生法」第58条 「食品衛生法施行規則」第73条 食衛法に基づく営業の許可については、施設・設備を公衆衛生上必要な水準まで整備させる観点から、条例で定められた施設基準に適合することを許可条件としている。 衛生管理に係る基準については、食衛法第50条第3項に基づき各都道府県等が条例で定める「管理運営基準」がある。 食品安全委員会 「注意喚起「腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について」(平成26更新)」 	H23 H25		(C) 監視・指導等の制度 冷やしきゅうりを販売することを保健所に届けておらず、車中で不衛生な製造を行っていたことが原因であり、このようなことのないように注意喚起すべき問題である。
16	微生物・ウイルス	食品安全モニター(随時報告)	①	はちみつ	はちみつの加工方法、またはちみつを使用した食品の加工方法(加熱温度や時間等)による、乳児ボツリヌス症の発症のリスク評価。	<ul style="list-style-type: none"> 乳児ボツリヌス症は、食品中に含まれる毒素による一般的なボツリヌス食中毒と異なり、ボツリヌス菌芽胞を生後1年未満の乳児が経口的に摂取した結果、腸管内で菌が発芽・増殖して産生した毒素により発症する。 しかし、原材料名が「はちみつ」とされる食品全般が“避けさせられている”現状。 いわゆる「生はちみつ」以外のはちみつ、具体的には加工はちみつ、精製はちみつの類では、問題ないケースもあると思われるが、それが明らかになっていないため、乳児期における食品摂取を制限している。 さらに、生はちみつを原材料として使用した食品でも、その食品の加工方法(加熱温度、時間等)によってリスクは異なると思われるが、それも明らかにされていない。 乳児ボツリヌス症の発病 2006年 2人 2007年 2人 2008年 1人 2009年 0人 2010年 1人 (国立感染症IDWR年別報告数一覧) 	有	有		<ul style="list-style-type: none"> 厚生労働省 1987年10月20日、厚生省は乳児ボツリヌス症の発病には、市販の蜂蜜が原因である可能性が強いとして、各都道府県に対し1歳未満の乳児に対する蜂蜜の摂取を避けさせるよう指導することなどを通知。 容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について(厚生省 平成20年、24年に再周知) 食品安全委員会 ファクトシート「ボツリヌス症」 http://www.fsc.go.jp/sonota/10botulism.pdf 			(C) 監視・指導等の制度 乳児ボツリヌス症は既に有効なリスク管理措置が取られており、近年発病例も少数となっている。

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参 考 情 報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生の情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
17	微生物・ウイルス・寄生虫	新開発食品専門調査会委員	④	クドア(食中毒原因物質)	魚に寄生する粘液胞子虫(Kudoa septempunctata)によるヒトに病原性は不明であり、食品中での不活性化や食中毒の予防法を突き止める必要がある為。	<p>・人への健康影響に関する情報 ヒラメ生食でKudoa septempunctataによる食中毒(激しい下痢と嘔吐)</p> <p>・どのような食品にどの程度含まれているかや摂取の状況 生魚(現状ではヒラメでの存在が確認されている)</p> <p>・流通状況 不明</p> <p>・健康被害の発生又はそのおそれの情報 食中毒(Kawai T, Clin Infect Dis 54: 1046-1052, 2012, Matsukane Y, Parasitol Res 107: 865-872, 2010)</p> <p>・国内外でのリスク評価やリスク管理の状況に関する情報 横山 原生動物学雑誌 37: 1-9, 2004</p>	有	有	<p>食品安全委員会 ・H25.10.21より微生物・ウイルス専門調査会にて「クドア(クドア属粘液胞子虫)の食品健康影響評価を実施中</p>	<p>厚生労働省 ・「生食用生鮮食品による病原物質不明有症事例への対応について」(平成23年6月17日付け食安発0617第3号) 当該寄生虫を起因とすると考えられる有症事例が報告された際には食中毒事例として取り扱うとともに、関係事業者等に対して食中毒の発生防止に努めるよう指導方、特段の対応をお願いする。なお、原因物質の特定に係る調査、研究については、引き続き実施するとしている。 ・「クドアを原因とする食中毒の発生防止について」(平成24年6月7日付け食安発0607第7号) クドアが検出された生食用生鮮ヒラメについて、平成23年7月11日付け安監発0711第1号により検査を実施し、筋肉1グラム当たりのクドアの胞子数が1.0×10の6乗個を超えることが確認された場合、食品衛生法第6条に違反するものとして取り扱うこと。その際には、原因究明、再発防止に必要な生産履歴等の調査を十分にを行うこと。 ・農林水産省： ・「養殖ヒラメに寄生したKudoa septempunctata による食中毒の防止対策について」(平成24年6月1日付け水推第374号) これまでの調査研究成果を基にヒラメ養殖場や種苗生産施設における自主的な検査を含む防止対策の実施について関係者への周知及び指導を要請。 ・平成23年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業において、養殖ヒラメに寄生する新種のクドア属粘液胞子虫の簡易検査法の開発等に係る課題を実施。 ・レギュラトリーサイエンス新技術開発事業において、ヒラメの種苗生産・養殖施設等でのクドアの感染防除策の開発等に係る課題についての研究事業を実施中(平成24年～26年)。 〈海外〉 ・世界保健機関(WHO)/国際連合食糧農業機関(FAO)合同専門家会議:食品媒介性寄生虫のリスク管理のための、複数基準に基づくランク付け(暫定版)を公表(2012) 食品媒介性寄生虫について、ヒトの健康への影響に基づくランク付けを実施した。</p>	<p>平成24年度に「自ら評価」案件として「クドア(クドア属粘液胞子虫)に関する食品健康影響評価」を決定。</p>		(A) 現在評価中

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参 考 情 報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
18	かび毒・自然毒等	企画等専門調査会専門委員	④	ウナギ目魚類の血清毒（イクシオトキシン等）	<p>・ウナギやアナゴ等の生食(刺身等)での提供が健康被害を惹起する懸念に対し、警鐘を鳴らす必要性の有無を評価する必要がある。</p> <p>・生食のリスクはもとより、調理中などに血清毒が付着、または体内に入る可能性を考慮した評価が求められる。(血抜きなどの適切な処理をすれば生食を可能とするのか。またそうであるなら、適切な処理とはいかなるものか)</p> <p>・血清毒はタンパク質で構成され、60℃、5分の加熱で毒性を喪失(鰻の場合)。通常の加熱調理で、食品衛生上の問題はないとされるが、本提案は生食及び調理過程のリスク評価を求めるものである。</p>	<p>・人への健康影響に関する情報 血清が目や口に入ると、激しい灼熱感や粘膜の発赤が、傷口に入ると、炎症、化膿、浮腫などが引き起こされる。また、下痢、嘔吐、皮膚の発疹、チアノーゼ、無気力症、不整脈、衰弱、感覚異常、麻痺、呼吸困難を惹起し、死亡することもある。</p> <p>・どのような食品にどの程度含まれているかや摂取の状況 ウナギ、アナゴ、ハモ、ウツボ等のウナギ目魚類。一部、刺身(生食)で提供している店舗があり、珍重されている</p> <p>・流通状況 一般的な小売業では、生食用としての流通はほぼ見受けられない 加熱を前提にした鮮魚としての流通は見受けられる(丸魚・開き等)</p> <p>・刺身用通販あり ・釣魚が家庭内調理される機会も想定される</p>	無	有		<p>厚生労働省 「自然毒のリスクプロファイル 魚類:血清毒」 わが国では食中毒の正式記録はない。 http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_det_06.html</p>	無		(C) 摂取態様等 通常の食生活においては、非加熱のウナギ等の血液や粘液が摂取されることは想定されず、イクシオトキシン等による食中毒が発生する可能性が低い。また、現実に、国内においても海外においても、食品衛生上の問題になっていない。このため、食品健康影響評価の実施の優先度が高いものとは言えない。また、科学的知見が極めて限られている。
19	新開発食品	食品安全モニター(提案)	①	笹エキス	<p>・薬なのかサブリンなのか、健康食品なのか、HP販売では明確な線引きがされておらず薬等と誤認する可能性があるのではないかと思いついた。明確な線引きができていないのでは？と思ったため。 http://sanopharmacy.com/9_1.htm 上記URLに記載してある内容からは、万能薬のごとく記載されている。特に、目を引いたのが、エキスを摂取することにより、十二指腸潰瘍が消えたような内容が記載されているが、 http://www.fpri.asahikawa.hokkaido.jp/rsjoho/19716001001.pdf#search=ササ成分の薬理作用。 上記URLの文献には、効果についての詳細は記載されていない。</p>	<p>・医薬品に分類されておらず、いわゆる健康食品である。 (「医薬品の効能効果を標榜しないかぎり医薬品と判断しない成分本質(原材料)」に区分) ・国立健康・栄養研究所によれば、有効性も危険情報のどちらもヒトでの報告はみあたらない。 https://hfnet.nih.go.jp/「健康食品」の安全性・有効性情報>素材情報データベース>クマザザ</p>	無	有	<p>消費者庁 ・「食品の新たな機能性表示制度に関する検討会報告書」公表(H26年7月30日) http://www.caa.go.jp/foods/index19.html#m01</p> <p>厚生労働省 ・ホームページで「健康食品」の安全性の確保についての情報を掲載 ・以下の通知を发出 ○「健康食品・未承認無認可医薬品健康被害防止対策要領について」(平成14年10月4日医薬発第1004001号通知) ○「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」(平成17年2月1日食安発第0201003号通知)</p> <p>食品安全委員会 ・情報提供ホームページ「健康食品の危害情報」 http://www.fsc.go.jp/sonota/kigai_jyoho/kigai_jyoho.html</p> <p>・23年度委託調査事業「健康食品等の安全性情報に関する調査」</p>	H25		(C) 表示等 ・提案者の意図するところは、薬との誤認防止と考えられ、表示の問題である。 ・食安委では、本年からHPに「健康食品の危害情報」のページを作成し、情報提供している。 ・ネットで調べたところ、「笹エキス」を成分とする食品は多種類販売されている。評価にあたっては、製品によって成分の入り方や摂取方法が異なるため、個別企業の製品名を明確にする必要がある。したがって、一般的な国内外のデータ収集のみならず、当該製品に係る公開されていない情報や、製品自体による生物実験の成績等のデータを収集しなければ結論を出すことができない。 このため、リスク管理官庁が情報収集に関与しない形で安全性評価を行うことは困難。	

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参 考 情 報							
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生の情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考	
20	新開発食品	食品安全モニター (提案)	①	酵素	<p>・最近、「酵素が健康に良い」という主張に基づいた健康食品や飲食店が増加しており、芸能人などの評判も後押しし、流行しています。</p> <p>・これらは科学的根拠のないものであり、また、「酵素」という言葉の誤った使い方を普及しており、日本国民の科学リテラシーの低さを物語っています。</p> <p>・現時点では大きな健康被害はないものの、手作り酵素ジュースレシピなど、家庭での発酵食品づくりを煽るものもあり、今後、食中毒などの危険性が高くなると予想されます。</p> <p>・酵素栄養学が誤った学問であることを行政が中心となって広報し、怪しげな健康食品や飲食店を是正すべきだと思います。食品健康影響評価を実施する案件ではないかもしれませんが、本件に関しては少しインターネットを調べただけでも、問題意識を持った方のブログ等が散見されますことから、食品安全委員会でも問題として取り上げて頂きたい、提案致します。</p>	<p>・「お嬢様酵素」 http://www.ojyosama.jp/ad/pasta/pc/b01/?s=00NeWS26</p> <p>・「生酵素サプリ」 http://www.om-x.co.jp/web/trial/create_12/?ad_code=g1&tamago=1</p> <p>・「『酵素、手作り』レシピ(クックパッド)」 http://cookpad.com/search/%E9%85%B5%E7%B4%A0%20%E6%89%8B%E4%BD%9C%E3%82%8A</p> <p>・「科学」にだまされなくて健康食品のウソ・ホント ホントが知りたい食の安全 有路昌彦」 http://www.nikkei.com/article/DGXNASFK2902Q_Z20C13A800000/</p> <p>・酵素カフェ ビオライズ - 渋谷区 http://ko-so-cafe.jp/</p> <p>・酵素ダイエットを行っている芸能人 http://blog.livedoor.jp/ebuh/archives/33558063.html</p> <p>・健康被害については、現時点では大きな健康被害はないが、手作り酵素ジュースレシピなど、家庭での発酵食品づくりを煽るものもあり、今後、食中毒などの危険性が高くなると予想。</p>	無	有		<p>消費者庁</p> <p>・「食品の新たな機能性表示制度に関する検討会報告書」公表(H26年7月30日) http://www.caa.go.jp/foods/index19.html#m01</p> <p>厚生労働省</p> <p>・ホームページで「健康食品」の安全性の確保についての情報を掲載</p> <p>・以下の通知を发出</p> <p>○「健康食品・未承認無認可医薬品健康被害防止対策要領について」(平成14年10月4日医薬発第1004001号通知)</p> <p>○「錠剤、カプセル状等食品の適正な製造に係る基本的考え方について」(平成17年2月1日食安発第0201003号通知)</p> <p>食品安全委員会</p> <p>・情報提供ホームページ「健康食品の危害情報」 http://www.fsc.go.jp/sonota/kigai_jyoho/kigai_jyoho.html</p> <p>・23年度委託調査事業「健康食品等の安全性情報に関する調査」</p>	H25		(C) 表示等	<p>・提案者の意図するところは、適切な情報提供と考えられ、表示の問題である。</p> <p>・食安委では、本年からHPIに「健康食品の危害情報」のページを作成し、情報提供している。</p> <p>・ネットで調べたところ、「酵素」を成分とする食品は多種類販売されている。評価にあたっては、製品によって成分の入り方や摂取方法が異なるため、個別企業の製品名を明確にする必要がある。したがって、一般的な国内外のデータ収集のみならず、当該製品に係る公開されていない情報や、製品自体による生物実験の成績等のデータを収集しなければ結論を出すことができない。</p> <p>このため、リスク管理官庁が情報収集に間与しない形で安全性評価を行うことは困難。</p>
21	その他	食品安全モニター (提案)	①	所謂事業所弁当の衛生	HACCPによる管理システムを一般の弁当製造所にも導入すべき	<p>・事業所などへ配達される所謂事業所弁当は、非常に安価で、利用する事業所は非常に多いにもかかわらず、弁当製造の管理は、製造所の全てが、よいとは言えない状況。</p> <p>・弁当に起因すると考えられる500人以上の食中毒は20年以來12件中7件にのぼっている。 (厚生労働省大規模食中毒)</p>	有	有		<p>「惣菜(弁当含む)におけるHACCP導入について、マニュアル」 (一財)食品産業センター http://www.shokusan.or.jp/haccp/guide/3_2_10_souzai.html</p>			(C) 監視・指導等の制度	<p>・HACCPの管理の対象をどうするかの問題であり、実施可能性を考慮して管理機関が判断すべき問題。</p>

No.	(1)区分 (※1)	(2)提案者等 (情報源)	(3)要請形式 (※2)	(4)危害要因等	(5)要請内容	(6)危害要因に関する情報	参 考 情 報						
							(7)健康被害発生の情報	(8)健康被害発生のおそれの情報	(9)食品健康影響評価	(10)リスク管理措置等	(11)過去の調査審議	(12)技術的困難性	(13)備考
22	その他	食品安全モニター (提案)	①	海外からの輸入食品、海外で加工された食品の安全性の基準、規制、管理について	<p>・日本の食糧自給率は、世界でも非常に低い。食品の安全性を大局的に考えると国内自給率を上げることが重要な政治、経済の課題である。</p> <p>・現時点では、外国からの輸入品に頼らざるを得ない場合、依然(原文ママ)の餃子、今回の上海の食品加工業者(マクドナルド)の加工食品の安全管理は、日本国内(群馬のマルハニチロ)と同様に管理されているのか、その加工食品自体の安全性だけでなくその加工の衛生管理体制、しくみにも疑問を感じる。</p>	<p>・日経ニューズメール 8/25 屋版「岐路のマクドナルド 現場に渦巻く怒りと混乱(有料会員限定)」</p> <p>中国上海市の仕入れ先が使用期限切れの鶏肉を使用していた事件が起きて、日本マクドナルドホールディングスの店頭から顧客が目に見えて減っていった。既存店売上高は急落し、業績の予想すらできない窮状に陥っている。その客足が遠のいた店舗を歩くと、「迷走する経営」があぶり出されてくる。</p>	無	無		厚生労働省 輸入時に、食品衛生法に基づき、製造基準に適合しているか、添加物の使用基準は適切であるか、過去衛生上の問題があった製造者・所であるか等について審査 http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1a.html	無		(C) 監視・指導等の制度
23	その他	食品安全モニター (提案)	③	有毒植物の混入	<p>・世界の各地には得体のしれない植物がある。輸入食品には何が入ってくるかわからない。そういう植物を常に監視する。</p>		無	無		厚生労働省 ・検疫所において輸入食品の管理を実施している。 「自然毒のリスクプロファイル」をホームページにて公表し、危険性の情報提供を行っている。	無		(B) (評価対象が特定できない) ・具体的な植物が不明であり、評価対象が特定できない。 ・検疫所において輸入食品の管理を実施している。