

主な食品健康影響評価について
(平成 27 年 11 月 13 日～平成 28 年 3 月 9 日)

<添加物>

- *Aspergillus oryzae* NZYM-SP 株を利用して生産されたアスパラギナーゼ（評価結果通知日：平成 27 年 12 月 8 日）

アスパラギナーゼの生産性を高めるために、*Aspergillus oryzae* BECh2 株を宿主として、*A. oryzae* IF04177 株に由来するアスパラギナーゼ遺伝子を導入して作製された NZYM-SP 株を利用して生産されたアスパラギナーゼである。本添加物は、食品の加工の際に原材料に添加し、原材料に含まれるアスパラギンをアスパラギン酸とアンモニアに加水分解することにより、当該加工食品について、味、色等に影響を与えずに、アクリルアミド生成を低減させるものであるとされている。

添加物としては、「酵素が消化管内で分解して食品常在成分となることが科学的に明らかな場合」に該当すると判断し、各種試験成績等を用いて食品健康影響評価を実施した。その結果、添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADI を特定する必要はないと判断した。

- 過酸化水素（評価結果通知日：平成 28 年 2 月 23 日）

殺菌料、漂白剤として使用される。

平成 27 年に食品安全委員会は、添加物「過酢酸製剤及び同製剤に含有される物質（過酢酸、1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸（HEDP）、オクタン酸、酢酸、過酸化水素）」について評価を行い、添加物「過酸化水素」について、食品健康影響評価を取りまとめている。今般は、添加物「過酸化水素」のしらす加工品に対する使用基準改正のために評価依頼されたもの。

各種試験成績等を用いて検討した結果、添加物「過酸化水素」が添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念がないと考えられ、ADI を特定する必要はないと判断した。

なお、添加物「過酢酸製剤及び同製剤に含有される物質」については、平成 27 年 6 月に食品健康影響評価結果について通知をしている。その後、厚生労働省から再度、使用濃度についての規格基準の改正について評価依頼があったが、6 月の評価結果と同様に、各種試験成績等を用いて検討した結果、HEDP について一日摂取許容量（ADI）を設定し、その他の添加物については、それぞれが添加物として適切に使用される場合、ADI を特定する必要はないと判断し、これらを踏まえ、添加物製剤「過酢酸製剤」については、各成分が添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念はないと判断した。（評価結果通知日：平成 27 年 12 月 22 日）

<プリオン>

- めん羊及び山羊の牛海綿状脳症（BSE）対策について（評価結果通知日：平成 28 年 1 月 12 日）

我が国においては、めん羊及び山羊の BSE 対策として、平成 16 年から特定危険部位（SRM）の除去、平成 17 年からスクリーニング検査を実施してきた。また、平成 16 年より BSE 発生国からのめん羊及び山羊の肉、内臓及びこれらを原材料とする食品の輸入を禁止してきた。今般は、厚生労働省より、現在のめん羊及び

山羊に対する BSE のリスクに応じた対策の見直しについて、評価依頼があったもの。

評価に当たっては、食品安全委員会がこれまでに実施してきた食品健康影響評価において得られた知見のほか、めん羊及び山羊における BSE プリオンの感染性及び BSE の感染状況などの関連知見に基づき、総合的に評価を実施した。結果は、以下のとおり。

① 国内措置

ア 検査対象月齢

と畜場におけるめん羊及び山羊の BSE 検査について、現行の「12か月齢以上の全てを対象とするスクリーニング検査」の場合と、「スクリーニング検査を廃止し、生体検査において何らかの臨床症状を呈するめん羊及び山羊は引き続き検査を実施」とする場合とのリスクの差はあったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

イ SRMの範囲

SRMの範囲が、現行の「全月齢の扁桃、脾臓、小腸及び大腸（これらに付属するリンパ節を含む。）並びに12か月齢以上の頭部（舌、頬肉及び扁桃を除く。）、脊髄及び胎盤」から「12か月齢超の頭部（扁桃を含み、舌、頬肉及び皮を除く。）及び脊髄並びに全月齢の脾臓及び回腸」とした場合とのリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

② 国境措置

BSE 発生国又は発生地域のうち、牛肉等について食品安全委員会のリスク評価を取りまとめた国からのめん羊及び山羊の肉及び内臓等について、現行の「輸入禁止」の場合と「SRMの範囲を、12か月齢超の頭部（扁桃を含み、舌、頬肉及び皮を除く。）及び脊髄並びに全月齢の脾臓及び回腸とし、SRMを除去したものを輸入」とした場合とのリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

なお、本期間中にスイス、リヒテンシュタイン及びイタリアから輸入される牛肉及び内臓について、厚生労働省より評価依頼があり、結果を通知した。

<ワーキンググループ>

○ いわゆる「健康食品」に関する報告書（平成 27 年 12 月 8 日とりまとめ）

「健康食品」については、平成 26 年度の「自ら評価」案件の選定において、企画等専門調査会より「健康食品全般についてのリスクや懸念される事項、留意すべき点について、食品安全委員会としての見解を取りまとめるべき。その上で、広く情報発信を行うべき。」と報告された。これを受け、食品安全委員会は、健康食品全般の安全性について見解を取りまとめることとし、「いわゆる『健康食品』に関する検討ワーキンググループ」を設置した。

同ワーキンググループでは、4 回にわたって審議を行い、科学的な観点から「健康食品」のリスク要因を分析するとともに、要因ごとに文献等の科学的事実を基に、安全性の観点から消費者が知っておくべき事項を報告書としてとりまとめるとともに、国民に向けた 19 のメッセージを発信した。

○ 加熱時に生じるアクリルアミド（平成 28 年 2 月 16 日食品安全委員会）

「加熱時に生じるアクリルアミド」については、平成 23 年 3 月 31 日の第 376 回食品安全委員会において、自ら食品健康影響評価を行うことを決定し、評価に必要な動物実験やヒトに関する論文等の情報収集を行った後、化学物質・汚染物質専門調査会及び平成 27 年 10 月以降は「加熱時に生じるアクリルアミドワーキンググループ」において調査審議を行った。なお、アクリルアミドは、アスパラギンが還元糖と高温下で反応することなどにより、一般的な食品を加工・調理する過程で生成される水溶性の化合物である。

各種試験成績等を用いて検討した結果、日本人における食事由来のアクリルアミド摂取による非発がん影響（神経に対する影響等）について、極めてリスクは低いと判断した。また、発がん影響のリスクについては、疫学研究において、アクリルアミドばく露量とがんの発生率との関連に一貫した傾向はみられていないことから、ヒトにおける健康影響は明確ではないが、動物実験から求めた BMOL₁₀ と日本人の食品からのアクリルアミドの推定摂取量から算出したばく露マージンが十分ではないことから、公衆衛生上の観点から懸念がないとは言えないと判断した。このため、ALARA (as low as reasonably achievable) の原則に則り、できる限りアクリルアミド摂取量の低減に努める必要があると判断し、評価書(案)がとりまとめられた。平成 28 年 2 月 17 日～3 月 17 日にかけて意見・情報の募集を行っている。

<その他>

上記の他、期間中、添加物（3 件）、農薬（20 件）、動物用医薬品（12 件）、微生物・ウイルス（1 件）、プリオン（4 件）、遺伝子組換え食品等（7 件）、新開発食品（1 品目）、肥料・飼料等（1 件）、及び薬剤耐性菌（4 件）について評価を終了し、結果をリスク管理機関に通知した。